



Eddial Blanc de Noirs

Harvest 2021 / Σοδειά 2021

Varieties / Ποικιλίες:

100% Maratheftiko / Μαραθεύτικο

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Sandy Clay Loam / Αμμοαργιλοπηλώδης

Vinification / Οινοποίηση:

The harvest of Maratheftiko takes place in September. The grapes are carefully cooled before the whole, uncrushed bunches are placed directly in the press. Gentle pressure is applied to extract only the juice with the appropriate characteristics for sparkling wine production. The must is then transferred to stainless steel tanks, where alcoholic fermentation takes place, resulting in the base wine.

To complete the Traditional Method production, the base wine is bottled with the addition of selected yeasts and sugars, initiating a second alcoholic fermentation inside the bottle. During this process, the yeasts transform the sugars into alcohol and carbon dioxide, the latter creating the wine's fine bubbles. The sparkling wine then matures in bottle on its lees for a minimum of 30 months, stored horizontally to maximise yeast autolysis and enhance aromatic complexity, texture, and depth of flavour. Following maturation, the bottles undergo *remuage* (riddling), a gradual process of daily rotation that slowly moves the lees towards the neck of the bottle whilst clarifying the wine. Once the bottles reach a fully vertical position with the neck facing downwards, the sediment collects near the cap. The lees are then removed through disgorgement (*dégorgement*). Finally, the bottle is sealed with its cork and securing wire cage, ensuring the cork remains firmly in place under the wine's natural pressure.

Ο τρύγος του Μαραθεύτικου πραγματοποιείται στα μέσα Σεπτεμβρίου. Τα σταφύλια, αφού πρώτα ψυχθούν, τοποθετούνται ολόκληρα και άσπαστα στο πιεστήριο, όπου εφαρμόζονται ήπιες πιέσεις με στόχο την εξαγωγή μόνο του χυμού που διαθέτει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Στη συνέχεια, το γλεύκος μεταφέρεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση, από την οποία προκύπτει ο οίνος βάσης.

Για την ολοκλήρωση της παραγωγής με την παραδοσιακή μέθοδο, ο οίνος βάσης εμφιαλώνεται μαζί με την προσθήκη σακχάρων και επιλεγμένων ζυμών, ώστε να ξεκινήσει μία δεύτερη αλκοολική ζύμωση μέσα στη φιάλη. Κατά τη διάρκειά της, οι ζύμες μεταβολίζουν τα σάκχαρα παράγοντας αιθυλική αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο δημιουργεί τις χαρακτηριστικές φυσαλίδες του αφρώδους οίνου.

Ακολουθεί παλαίωση του οίνου εντός της φιάλης, σε επαφή με τις οινολάσπες του, για τουλάχιστον 30 μήνες. Οι φιάλες παραμένουν σε οριζόντια θέση, ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη αυτόλυση των ζυμών και ο αρωματικός και γευστικός εμπλουτισμός του οίνου.

Μετά την παλαίωση ακολουθεί το *remuage* (*riddling*), δηλαδή η σταδιακή καθημερινή περιστροφή των φιαλών. Μέσα από αυτή τη διαδικασία, οι φιάλες οδηγούνται σταδιακά σε κάθετη θέση με τον λαιμό προς τα κάτω, επιτρέποντας στο ίζημα να συγκεντρωθεί στην περιοχή του πώματος, ενώ ο υπόλοιπος οίνος παραμένει διαυγής. Η απομάκρυνση των οινολασπών πραγματοποιείται με τον εκποματισμό, γνωστό και ως *dégorgement* (*disgorgement*). Τέλος, τοποθετούνται ο φελλός και το σύρμα συγκράτησης, ώστε το πώμα να παραμένει σταθερά στη θέση του υπό την υψηλή πίεση που επικρατεί στο εσωτερικό της φιάλης.

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- **Appearance:** Bright golden colour with fine, persistent bubbles forming an elegant mousse.
- **Aromatic Profile:** Aromas of unripe strawberry and pomegranate, complemented by delicate notes of brioche, toasted bread and roasted almond derived from lees ageing.
- **Palate and Texture:** Dry, with high acidity, a creamy texture and a refined, delicate mousse. Well-balanced and elegant, displaying a pronounced mineral character.
- **Finish:** Medium to long, clean and mineral-driven.
-
- **Όψη:** Λαμπερό χρυσαφί χρώμα με φίνες και επίμονες φυσαλίδες που δημιουργούν κομψό αφρισμό.
- **Αρωματικά χαρακτηριστικά:** Αρώματα άγουρης φράουλας και ροδιού, με διακριτικές νότες μπριός, φρυγανισμένου ψωμιού και ψημένου αμυγδάλου από την παλαίωση στις οινολάσπες.
- **Γεύση και υφή:** Ξηρό, με υψηλή οξύτητα, κρεμώδη υφή και απαλό, εκλεπτυσμένο αφρισμό. Ισορροπημένο και κομψό, με έντονο ορυκτό χαρακτήρα.
- **Επίγευση:** Μέτρια προς μακράς διάρκειας, καθαρή και ορυκτή.

Harvest Information 2021 / Πληροφορίες Σοδειάς 2021:

Ethanol / Αλκοόλη:	13,5% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	546,5 mm
pH:	3,1	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	3,9 g/l -Extra Brut
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H ₂ SO ₄):	4 g/l	Pressure / Υπερπίεση:	4,6 bar

Harvest Temperatures (M.A.) / Θερμοκρασίες Τρύγου (M.O.)

Maratheftiko / Μαραθεύτικο

Lowest / Ελάχιστη:	14,6°C – (9/2021)
Highest / Μέγιστη:	29,8°C – (9/2021)

2021 Harvest / Τρύγος 2021:

2021 harvest was an average year for the winery's international varieties and a relatively late year for our indigenous varieties. Because of these reasons, there was a dose of truth in the joke we made to each other when we were receiving the grapes, that the 2021 harvest was actually two harvests in one! But, let's see in detail the factors that played a decisive role in the 2021 harvest.

The total amount of rainfall in our area for the period of October 2020 to July 2021, was quite low (about 545mm of rain). The month with the most rainfall was January 2021 (264mm rain). The last rainfall took place on April 10, 2021. In terms of average minimum and maximum temperatures throughout the vegetation period, they were higher than in 2020, with the exception of September 2021, which justifies the partial later ripening in the native varieties.

The phenological stages in the 2021 harvest were as follows:

- Bud-break: First 10 days of April
- Flowering: First 10 days of May
- Veraison: In mid-July
- Ripening period – Harvest: Early August to mid-October

Some of the conclusions that emerged were that the intense abiotic stress from the high temperatures of May, accelerated flowering and reduced production due to a lower degree of fruit set. The increased temperatures of July and August yielded a rapid ripening of healthy grapes. The lower temperatures, especially during the evenings, helped the smooth phenolic maturation of the red varieties.

Each harvest season, the team at Vlassides winery aim to produce wines with the typicality of each variety. However, the aromatic and flavorful expression of the same variety, in different sub-regions, often differs. This is due to differences in soil-climatic conditions, the living environment and the adapted human activities and situations. Testing the white wines from the tanks and barrels from specific vineyards of the same varieties after the end of the alcoholic fermentations, we found to a large extent the difference between them. When it comes to our wines which are intended for blend (eg. Grifos 2, Sauvignon blanc, Alátes), this gave an additional boost in regards to the aromas and taste.

Right now, the winery's red wines show a balance between alcohol, acidity and body, which is complemented by the intense phenolic load. Special mention should be made of the Shiraz of 2021, which due to the significantly reduced production of grapes, the wine presents an excellent concentration. In general, we hope to have red wines of deep aging, which were developed from the very good vintage of 2021.

Η ημερομηνία έναρξης του τρύγου 2021 ήταν στο πλαίσιο της μέσης ημερομηνίας έναρξης των τελευταίων χρόνων για τις διεθνείς ποικιλίες του οινοποιείου και σχετικά όψιμη για τις γηγενείς ποικιλίες. Εξαιτίας αυτού υπήρχε μία δόση αλήθειας στο αστείο που κάναμε μεταξύ μας, κατά τη διάρκεια παραλαβής των σταφυλιών, ότι δηλαδή ο τρύγος του 2021 ήταν στην πραγματικότητα δύο τρύγοι σ' έναν. Αλλά ας δούμε παρακάτω, λεπτομερώς, ποιοι ήταν οι παράγοντες εκείνοι που έπαιζαν καθοριστικό ρόλο στην εσοδεία του 2021.

Το συνολικό ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή μας, για την περίοδο Οκτώβριου 2020 – Ιουλίου 2021, ήταν αρκετά χαμηλό (περίπου 545mm βροχής). Ο μήνας με τις περισσότερες βροχοπτώσεις ήταν ο Ιανουάριος του 2021 (264mm βροχής). Η τελευταία βροχόπτωση έλαβε χώρα στις 10 Απριλίου του 2021. Όσον αφορά τις μέσες ελάχιστες και μέγιστες θερμοκρασίες, σε όλη τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου, ήταν υψηλότερες σε σχέση με το 2020 με εξαίρεση τον μήνα Σεπτέμβρη του 2021. Γεγονός που δικαιολογεί και την μερική οψίμιση της ωρίμασης στις γηγενείς ποικιλίες.

Τα φαινολογικά στάδια στην εσοδεία του 2021 διαμορφώθηκαν ως εξής:

- Έκπτυξη: 1ο δεκαήμερο Απριλίου
- Άνθιση: 1ο δεκαήμερο Μαΐου
- Περκασμός: Μέσα Ιουλίου
- Περίοδος Ωρίμασης – Τρύγος: Αρχές Αυγούστου έως μέσα Οκτωβρίου

Το έντονο αβιοτικό στρες από τις υψηλές θερμοκρασίες τους Μαΐου επίσπευσε την άνθιση και μείωσε την παραγωγή, λόγω του χαμηλότερου βαθμού καρπόδεσης. Οι αυξημένες θερμοκρασίες Ιουλίου και Αυγούστου απέδωσαν ταχεία ωρίμαση υγιών σταφυλιών. Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες, κυρίως τις νύχτες, βοήθησαν την ομαλή φαινολική ωρίμαση των ερυθρών ποικιλιών.

Οι άνθρωποι που απαρτίζουν το Οινοποιείο Βλασίδη στοχεύουν, σε κάθε τρυγική περίοδο, στην παραγωγή οίνων με τυπικότητα της εκάστοτε ποικιλίας. Ωστόσο η αρωματική και η γευστική έκφραση της ίδιας ποικιλίας, σε διαφορετικές υποπεριοχές, συχνά διαφέρει. Αυτό οφείλεται στις διαφορές που υπάρχουν στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες, στο βιοτικό περιβάλλον και στις προσαρμοσμένες ανθρώπινες δραστηριότητες. Δοκιμάζοντας τους λευκούς οίνους από τις δεξαμενές και τα βαρέλια από συγκεκριμένα αμπελοτόπια ίδιων ποικιλιών, μετά το πέρας των αλκοολικών ζυμώσεων, διαπιστώσαμε σε μεγάλο βαθμό τη διαφορετικότητα που είχαν μεταξύ τους. Το γεγονός αυτό, σε οίνους του οινοποιείου που προορίζονται για χαρμάνι (π.χ. Γρίφος 2, Sauvignon blanc, Alátes), έδωσε μία επιπλέον αρωματική και γευστική ώθηση.

Αυτή τη στιγμή, οι ερυθροί οίνοι του οινοποιείου παρουσιάζουν ισορροπία μεταξύ αλκοόλ, οξύτητας και σώματος, την οποία πλαισιώνει το έντονο φαινολικό φορτίο. Ιδιαίτερη αναφορά πρέπει να γίνει στο Shiraz του 2021, το οποίο εξαιτίας της σημαντικά μειωμένης παραγωγής των σταφυλιών, παρουσιάζει μία εξαιρετική συμπύκνωση. Σε γενικές γραμμές, από τον πολύ καλό τρύγο του 2021, ευελπιστούμε στην παραγωγή ερυθρών οίνων με ισορροπία και δυναμικό βαθιάς παλαιώσης.