VLASSIDES
WINERY



Eddial Blanc de Blancs

Harvest 2021 / Σοδειά 2021

Varieties / Ποικιλίες:

40% Chardonnay
60% Sauvignon blanc

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Sandy Clay Loam / Αμμοαργιλοπηλώδης

Vinification / Οινοποίηση:

The harvest takes place in early August. The bunches are cooled and placed whole and uncrushed in the press, where low pressures are applied to extract the juice that will have the appropriate characteristics for the production of the sparkling wine. The must is then moved to a stainless-steel tank in order to start and complete the alcoholic fermentation, which gives us the base wine.
To complete the production of the sparkling wine with the traditional method, the base wine is bottled. Sugars and yeasts are added in the bottles and a second alcoholic fermentation takes place. Yeasts metabolize sugars to produce ethyl alcohol and carbon dioxide, with the latter being responsible for the bubbles.
What follows is the maturation of the sparkling wine in the bottle, in contact with its lees, for at least 30 months in a horizontal position so as to maximize the autolysis of the yeasts and its aroma and flavor enrichment.
After aging with the lees, remuage – riddling is the next step in the process. This is the daily rotation of the bottles at regular intervals during the day. When the bottles reach a vertical position in regards to the ground and the neck is facing down, the sediment (wine lees), ends up in the area of the cap, while the rest of the wine is clear.
The removal of the lees is done by disgorgement, also known as “Dégorgement”. Finally, the cork and the retaining wire are fitted so that the cork does not pop due to the high pressure inside the bottle.
——
Ο τρύγος πραγματοποιείται αρχές του Αυγούστου. Τα τσαμπιά μετά από ψύξη τοποθετούνται ολόκληρα και άσπαστα στο πιεστήριο, όπου εφαρμόζονται χαμηλές πιέσεις με στόχο την εξαγωγή χυμού που θα έχει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά για την παραγωγή του αφρώδους οίνου. Στη συνέχεια το γλεύκος οδηγείται σε ανοξείδωτη δεξαμενή με σκοπό την έναρξη και ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία μας δίνει τον οίνο βάση.
Για την ολοκλήρωση της παραγωγής αφρώδους οίνου με την παραδοσιακή μέθοδο, ο οίνος βάση εμφιαλώνεται σε φιάλες, στις οποίες έχουν προστεθεί σάκχαρα και ζυμομύκητες, οπότε και πραγματοποιείται μία δεύτερη αλκοολική ζύμωση. Οι ζύμες μεταβολίζουν τα σάκχαρα και παραγάγουν αιθυλική αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο είναι υπεύθυνο για την παραγωγή των φυσαλίδων.
Ακολουθεί ωρίμαση του αφρώδους οίνου εντός της φιάλης, σε επαφή με τις οινολάσπες του, για τουλάχιστον 30 μήνες, σε οριζόντια θέση με σκοπό τη μέγιστη αυτόλυση των ζυμών και τον αρωματικό και γευστικό εμπλουτισμό του.
Μετά την παλαίωση με τις οινολάσπες ακολουθεί το remuage – riddling, δηλαδή η καθημερινή περιστροφή των φιαλών, ανά τακτά χρονικά διαστήματα εντός της ημέρας. Όταν οι φιάλες έρθουν σε κάθετη θέση ως προς το έδαφος και με το λαιμό να κοιτά προς τα κάτω, το ίζημα καταλήγει όλο στην περιοχή του πώματος, ενώ ο υπόλοιπος οίνος μένει διαυγής.
Η αφαίρεση των οινολασπών γίνεται με τον εκπωματισμό, γνωστό και ως Dégorgement – Disgorgement . Τέλος τοποθετείται ο φελλός και το σύρμα συγκράτησης ώστε να μη διαφύγει το πώμα λόγω της υψηλής πίεσης που επικρατεί εντός της φιάλης.

© Copyright and all Rights Reserved – Vlassides Winery

VLASSIDES
WINERY

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- Its intense golden color and elegant bubbles are characterized by intensity and duration.
- The combination of notes of citrus, honey, brioche, and roasted nuts create an enjoyable complexity, which also prevails in the mouth.
- Its lively acidity balances with its body and offers a long and sweet aftertaste.

——

- Το έντονο χρυσαφί χρώμα και οι κομψές φυσαλίδες χαρακτηρίζονται από ένταση και διάρκεια.
- Ο συνδυασμός από νότες εσπεριδοειδών, μελιού, μπριός και καβουρδισμένων ξηρών καρπών δημιουργεί μία απολαυστική πολυπλοκότητα, η οποία κυριαρχεί και στο στόμα.
- Η ζωηρή οξύτητα του ισορροπεί με το σώμα του και προσφέρει μία μακριά και γλυκιά επίγευση.

Harvest Information 2021 / Πληροφορίες Σοδειάς 2021:

Ethanol / Αλκοόλη:	12% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: **October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου**	895 mm
pH:	3	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	6 g/l -Brut
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H_2SO_4):	5,5 g/l	Pressure / Υπερπίεση:	5,7 bar

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

Chardonnay/Sauvignon blanc

Lowest / Ελάχιστη:	19,4°C – (8/2021)
Highest / Μέγιστη:	34,7°C – (8/2021)

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

© Copyright and all Rights Reserved – Vlassides Winery

are intended for blend (eg. Grifos 2, Sauvignon blanc, Alates), 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 έπαιξαν 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 υγειών 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, Alates), 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 παλαίωσης.

© Copyright and all Rights Reserved – Vlassides Winery