

## **1. ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ**

**Διεύθυνση:** Λεωφόρος Παπακωνσταντίνου 130, 20500 Νεμέα

**Τηλέφωνο:** 27460-22210, 22845, 23059

**Fax:**27460-23052

**Web-site:**[www.nemeanwines.gr](http://www.nemeanwines.gr)

**E-mail:** [winenemea@otenet.gr](mailto:winenemea@otenet.gr)

Ο ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ (ΑΟΣ) ΝΕΜΕΑΣ, ιδρύθηκε το 1937 από 70 αμπελουργούς της περιοχής. Σήμερα, 70 χρόνια μετά, απαριθμεί περισσότερα από 1.000 μέλη – συνέταιρους, ενώ οινοποιεί ετησίως 10.000 περίπου τόνους κρασιού, γεγονός που τον καθιστά έναν από τους σημαντικότερους οινοπαραγωγούς πανελλαδικά.

Στις εγκαταστάσεις του ΑΟΣ Νεμέας συγκεντρώνονται περίπου 20.000 τόνοι σταφυλιών τον χρόνο, που αντιπροσωπεύουν το 90% της παραγωγής της ζώνης ΟΠΑΠ της περιοχής.

Σημαντικό τόσο το οινοποιητικό του έργο, όσο και η κοινωνική του προσφορά στην περιοχή. Πρωταρχικό στόχο και όραμα του συνεταιρισμού αποτελεί η διαφύλαξη της οινοποιητικής παράδοσης του τόπου και μέσα από αυτή η προώθηση του Αγιωργήτικου, αναπόσπαστου κομματιού της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου και ποικιλίας που δεν καλλιεργείται τόσο μαζικά σε καμία άλλη περιοχή της Ελλάδας.

Η προέλευση, η κληρονομιά και οι αξίες, το μεράκι και η αυθεντικότητα, η γνώση και η εμπειρία, αποτελούν τους κύριους μοχλούς ανάπτυξης του συνεταιρισμού, που με νέα προϊόντα προβάλλει το όραμά του στο μέλλον.

Στο χώρο του ΑΟΣ Νεμέας οι επισκέπτες μπορούν να επισκεφθούν το νέο, σύγχρονα εξοπλισμένο και πρόσφατα ανακαινισμένο οινοποιείο και να αγοράσουν την μεγάλη ποικιλία των ερυθρών (και όχι μόνο) κρασιών του.

## **2. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ**

**Διεύθυνση:** 1<sup>ο</sup> χλμ. επαρχιακής οδού Νεμέας – Πετρίου, 20500 Νεμέα

Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Βουτζά 12, 16231 Βύρωνας

**Τηλέφωνο:** 27460-22667

**Fax:**27460-23579

**Web-site:**[www.zacharias.com.gr](http://www.zacharias.com.gr)

**E-mail:** [info@zacharias.com.gr](mailto:info@zacharias.com.gr)

Ο οινοποιός Ηλίας Ζαχαριάς ίδρυσε το 1997 τους ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ συνεχίζοντας έτσι την προσφορά του στους αμπελώνες της Νεμέας, η οποία έχει συμπληρώσει περισσότερες από τρεις δεκαετίες. Το 2001 κυκλοφόρησαν στην αγορά οι πρώτες φιάλες του κρασιού ΖΑΧΑΡΙΑ. Ο πρότυπος αμπελώνας με συνολική έκταση 250 στρεμμάτων βρίσκεται στη θέση ΝΤΟΥΡΑΜΑΝΙ και στην ΠΛΑΚΑ ΛΕΟΝΤΙΟΥ, ενώ χρησιμοποιεί και την παραγωγή 200 ακόμη στρεμμάτων συνεργαζόμενων αμπελουργών της περιοχής. Η οινοποιία ακολουθεί πιστοποιημένη, περιβαλλοντική, βιολογική διαχείριση AGRO 2-1, AGRO 2-2. Μεταξύ των ερυθρών κρασιών των αμπελώνων περιλαμβάνονται ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ, Μαύρο εις τον κύβο, Ερυθρός Ζαχαριά και Αμπέλου Φως.

## **3. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ**

**Διεύθυνση:** Α. & Γ. ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ Ο.Ε. 20500 Αρχαία Νεμέα

**Τηλέφωνο:**27460-23138

**Fax:**27460-23368

**Web-site:**[www.papaioannouwines.gr](http://www.papaioannouwines.gr)

**E-mail:** [info@papaioannouwines.gr](mailto:info@papaioannouwines.gr)

Η ιστορία των Αμπελώνων Παπαϊωάννου ξεκινά το 1984. Τα 650 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα βρίσκονται στην ΑΡΧΑΙΑ ΝΕΜΕΑ και στη ΝΕΜΕΑ, στις τοποθεσίες ΕΗΡΟΚΑΜΠΟΣ, ΑΗ ΛΙΑΣ, ΚΟΛΩΝΟΣ, ΠΑΡΙΕΣ, ΑΧΛΑΔΙΑΣ, ΠΟΡΙΑ, ΠΡΟΒΕΣΤΑ, ΝΤΟΖΑΡΑ, ΓΕΦΥΡΑΚΙ, ΒΑΛΤΕΤΣΙ, ΝΕΡΑΚΙΑ. Οι πολλές και διαφορετικές αυτές περιοχές με τα διαφορετικά χαρακτηριστικά, αλλά και η ηλικία των αμπελιών οδηγούν σε ενδιαφέροντα

αποτελέσματα. Οι γνώσεις των ιδιοκτητών σε ότι αφορά τη σωστή επιλογή των ποικιλιών και οι γνώσεις για το αμπέλι και την καλλιέργεια του, οδηγούν στην παραγωγή κρασιών αρίστης ποιότητας.

Ο Θανάσης Παπαϊωάννου είναι από τους πρώτους παραγωγούς που προώθησαν την ιδέα ότι το κρασί θα πρέπει να διατηρεί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προέρχονται από την ποικιλία, τη θέση του αμπελώνα καθώς και τις διαδικασίες που εφαρμόζονται από τον αμπελουργό, για χάρη της βιολογικής ισορροπίας. Έτσι, στις διάφορες περιοχές εφαρμόζεται βιολογική καλλιέργεια και κάθε ποικιλία βρίσκει τη θέση που της ταιριάζει. Μεταξύ των διαφόρων ερυθρών του Κτήματος περιλαμβάνονται: NEMEA ΟΠΑΠ, Παλιά Κλίματα, Cava, Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Μικροκλίμα κ.α.

#### **4. ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**

**Διεύθυνση:** ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ 20500 Κούτσι Νεμέας

Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Θεμιστοκλέους 22, 15122 Μαρούσι

**Τηλέφωνο:** 27460-22057, 210-8055642,3 (6945777814)

**Fax:** 27460-22067, 210-8055542

**Web-site:** [www.gaia-wines.gr](http://www.gaia-wines.gr)

**E-mail:** [gaiawine@acn.gr](mailto:gaiawine@acn.gr)

Η ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ δημιουργήθηκε το 1994. Τρία χρόνια αργότερα εγκαινιάστηκε το οινοποιείο της στη Νεμέα, ενώ το 1999 ακολούθησε η ίδρυση ενός νέου οινοποιείου στη Σαντορίνη.

Οι αμπελώνες της εταιρείας στη Νεμέα, στη θέση Κούτσι, έχουν έκταση 70 στρεμμάτων. Από τα 100 ακόμη στρέμματα συνεργαζόμενων αμπελουργών συγκεντρώνεται το σταφύλι που οινοποιείται κάθε χρόνο στο οινοποιείο της εταιρείας. Η ΓΑΙΑ δίνει ιδιαίτερη σημασία στην παραγωγή προϊόντων από ελληνικές ποικιλίες, με σταθερό στόχο τις εξαγωγές αυτών των προϊόντων. Μεταξύ των ερυθρών της ΓΑΙΑΣ περιλαμβάνονται τα Κτήμα ΓΑΙΑ, Νότιος, Αγιωργίτικο και ΓΑΙΑ S.

#### **5. ENTEΛΗΣ ΟΙΝΟΣ**

**Διεύθυνση:** ENTEΛΗΣ ΟΙΝΟΣ 20500 Νεμέα

**Τηλέφωνο:** 27460-22203, 22220

**Fax:** 27460-22203

**Web-site:**

**E-mail:** [akallis@otenet.gr](mailto:akallis@otenet.gr)

Ο ENTEΛΗΣ ΟΙΝΟΣ (Οινοποιία Αριστοτέλη Καλλή) δραστηριοποιείται από το 2003 στην Νεμέα. Διαθέτει 50 περίπου στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα, φυτεμένο κυρίως με την φημισμένη ποικιλία Αγιωργίτικο της Νεμέας. Από την συνολική παραγωγή του Κτήματος, 10.000 περίπου φιάλες NEMEA ΟΠΑΠ εμφιαλώνονται κάθε χρόνο μετά από 18μηνη παλαίωση σε βαρέλια, έχοντας ήδη αποσπάσει επαίνους για την ποιότητά του.

#### **6. ΖΑΦΕΙΡΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ**

**Διεύθυνση:** ΖΑΦΕΙΡΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ 20500 Νεμέα

**Τηλέφωνο:** 27460-22324, 6948203251

**Fax:** 27460-20324

**E-mail:** [zafwine@otenet.gr](mailto:zafwine@otenet.gr)

Κύρια ειδικευση του οινοποιείου της Κωνσταντίνας Ζαφείρη η παραγωγή μη εμφιαλωμένου κρασιού.

Διαθέτει 120 ιδιόκτητα στρέμματα στις περιοχές της Νεμέας και της Αρχαίας Νεμέας και λαμβάνει σταφύλι από περίπου 300 ακόμη στρέμματα συνεργαζόμενων αμπελουργών. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας καλλιεργείται βιολογικά από το 1999.

Η επιχείρηση, μετά τον τελευταίο εκσυγχρονισμό του οινοποιείου (2002), προετοιμάζει την μετεγκατάσταση και τον γενικό εκσυγχρονισμό της. Η Κωνσταντίνα Ζαφείρη έχει ξεκινήσει την

παραγωγή και εμφιαλωμένων κρασιών με πρώτο κρασί το «NEMEA ΟΠΑΠ».

### **7 Η ΣΟΦΙΑ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ**

Διεύθυνση: Κούτσι Κορινθίας, Νεμέα 20500

Τηλ.: 27460 23436

Fax: 2746023436

6974408646

e-mail: info@sofistisfisis.gr

Η εταιρία ιδρύθηκε το 2005 με σκοπό την αξιοποίηση 80 περίπου στρεμμάτων ιδιόκτητων αμπελώνων αγιοργίτικου βιολογικής καλλιέργειας στη ζώνη ΟΠΑΠ Νεμέας και το 2006 ολοκλήρωσε, με χρηματοδότηση της κοινοτικής πρωτοβουλίας Leader+, τη μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης στην περιοχή του Κουτσίου. Σήμερα, στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της, παράγονται προϊόντα χωρίς τη χρήση συντηρητικών και πρόσθετων, αποκλειστικά από βιολογικά σταφύλια, σύμφωνα με σύστημα διασφάλισης ποιότητας ISO 9001:2000 και ISO 22000.

Τα προϊόντα μας είναι πιστοποιημένα από τον Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ.

### **8. ΚΑΤΩΓΙ & ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ**

**Διεύθυνση:** ΚΑΤΩΓΙ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ Α.Ε. 20500 Ασπρόκαμπος Νεμέας

Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Μαραθωνοδρόμων 59, 15452 Παλαιό Ψυχικό

**Τηλέφωνο:** 27410-51240, 22910-41650, 210-6778244

**Fax:** 22910-38850, 210-6715543

**Web-site:** [www.katogi-strofilia.gr](http://www.katogi-strofilia.gr)

**E-mail:** [averoff@otenet.gr](mailto:averoff@otenet.gr)

Η ΚΑΤΩΓΙ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ Α.Ε. υπήρξε αποτέλεσμα της συγχώνευσης των εταιρειών ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ και ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ το 2001. Δυο χρόνια πριν είχε προηγηθεί η κατασκευή οινοποιείου στη Νεμέα, με στόχο να αξιοποιηθούν οι δυνατότητες που προσέφερε η περιοχή για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες της εταιρείας βρίσκονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 700 μ., γεγονός που συμβάλλει – σύμφωνα με τους υπεύθυνους της εταιρείας, στην εξαιρετική ποιότητα των σταφυλιών.

Αποτέλεσμα των κοινών προσπαθειών αλλά και των κοινών οραμάτων για το ελληνικό κρασί των οινοποιητικών εταιρειών ΚΑΤΩΓΙ – ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ – ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ, ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ & ΣΑΝΤΑ ΜΑΟΥΡΑ, υπήρξε η ΟΚΤΑΝΑ. Σκοπός, αφ' ενός μεν η προώθηση του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό αφετέρου δε η αξιοποίηση του υψηλού ποιοτικού δυναμικού της πιο ορεινής ζώνης ΟΠΑΠ ΝΕΜΕΑ στο Δήμο της λίμνης Στυμφαλίας με τη δημιουργία ενός υπερσύγχρονου οινοποιείου. Η στενή αυτή συνεργασία αποκαλύπτει την κοινή φιλοσοφία και τη συμπληρωματικότητα των προϊόντων, έτσι ώστε το επόμενο βήμα να προκύψει ως κάτι αυτονόητο.

### **9. ΚΤΗΜΑ ΑΪΒΑΛΗ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΑΪΒΑΛΗ 4<sup>ο</sup> χλμ. Επαρχιακής οδού Νεμέας – Πετρίου

Διεύθυνση αλληλογραφίας: Αβέρωφ 21, 21100 Πρόνοια Ναυπλίου

**Τηλέφωνο:** 27520-29641, 27520-21175, 6972271531

**Fax:** 27520-29641

**Web-site:** [www.aivaliswines.gr](http://www.aivaliswines.gr)

**E-mail:** Μέσω ιστοσελίδας

Το ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΪΒΑΛΗ δημιουργήθηκε το 2000, η επιχείρηση όμως ξεκίνησε το 1997. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες, συνολικής έκτασης 35 στρεμμάτων, βρίσκονται στην ΑΓ. ΣΩΤΗΡΑ, στις

ΒΑΡΓΕΣ, στα ΚΑΛΥΒΙΑ. Σ' αυτούς καλλιεργούνται οι ποικιλίες Αγιωργίτικο και πρόσφατα και οι Syrah και Tannat.

Ψυχή του οινοποιείου ο Χρήστος Αϊβαλής, με βασική του αρχή την προσωπική χειρωνακτική δουλειά, αφού το κρασί για τον ίδιο είναι αποτέλεσμα χειροτεχνίας, χωρίς πρόσθετες τεχνολογίες. Τελικός στόχος, η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας κάτι που έχει πετύχει απόλυτα αφού θεωρείται ένας αυθεντικός και γνήσιος οινοποιός που λατρεύει την δουλειά του. Τα κρασιά που παράγει (*NEMEA ΟΠΑΠ, Merlot, Μονοπάτι* – μια εκπληκτική NEMEA που παράγεται σε έναν απομακρυσμένο, αρχαίο αμπελώνα έκτασης μόλις 4 στρεμμάτων και παλαιώνει για πάρα πολλά χρόνια-, *Cabernet & Syrah* και το μόλις μερικών εκατοντάδων φιαλών περιορισμένης παραγωγής *Τέσσερα* - ίσως το ακριβότερο ελληνικό κρασί).

## **10. ΚΤΗΜΑ NEMEION**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ NEMEION Θέση Καρβοξύλια, Επαρχιακή Οδός Νεμέας-Δάφνης 20500 Νεμέα

Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Στ. Παπανικολάου 8, 194 00 Κορωπί

**Τηλέφωνο:** 210-6626870, 210-6627686

**Fax:** 210-6626146

**Web-site:** [www.vassilioudomaine.gr](http://www.vassilioudomaine.gr)

**E-mail:** [info@vassilioudomaine.gr](mailto:info@vassilioudomaine.gr)

Η ιστορία των κρασιών της οικογένειας Βασιλείου ξεκινά γύρω στο 1905. Τότε ο παππούς, Γιώργος Βασιλείου, γεννημένος στην περιοχή των Μεσογείων, δημιουργεί ιδιόκτητους αμπελώνες για να φτιάξει το κρασί του. Αργότερα ο Παναγιώτης Βασιλείου, δεύτερη γενιά οινοποιών, συνεχίζει την τέχνη και την παράδοση της οικογένειας προσαρμοσμένες στην οινοποιητική τεχνολογία της εποχής του.

Σήμερα ο Γιώργος Βασιλείου, τρίτη γενιά οινολόγος, δημιουργεί εμφιαλωμένο κρασί και εναρμονίζει την πολυετή πείρα και το μεράκι της οικογένειας με την ευρωπαϊκή τεχνογνωσία για την παραγωγή ποιοτικών κρασιών που διατηρούν την αυθεντικότητα στη γεύση. Στο «*Κτήμα Νέμειον*» παράγονται πραγματικά «μεγάλα κρασιά» της Νεμέας και κυκλοφορούν με τις ετικέτες «*NEMEA – Reserve*» και «*Ηγεμών*».

## **11. ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ 14<sup>ο</sup> χλμ. Τρίπολης – Καστρίου, 220 12 Ρίζες Αρκαδίας

Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Μανταμάδου 9α, 15126 Μαρούσι

**Τηλέφωνο:** 2710-544440, 210-6136563

**Fax:** 2710-544460, 210-8030319

**Web-site:** [www.tselepos.gr](http://www.tselepos.gr)

**E-mail:** [tselepos@acn.gr](mailto:tselepos@acn.gr)

Το ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε. είναι ο αμπελώνας που δημιουργήθηκε, το 2004, από τη συνεργασία των φίλων παραγωγών Γιάννη Τσέλεπου και Αλέξανδρου Αβατάγγελου. Το κοινό τους πάθος για την ανάδειξη των ελληνικών ποικιλιών οδήγησε σε αυτή τη συνεργασία και την ενασχόληση με την ερυθρή ποικιλία αγιωργίτικο.

Για τη δημιουργία του κτήματος επιλέχτηκε η περιοχή ΚΟΥΤΣΙ Νεμέας, για τα υψηλά φαινολικά που παρουσιάζουν τα σταφύλια που καλλιεργούνται εκεί, ικανά να δώσουν κρασιά μακράς παλαιώσης. Το υψόμετρο όπου βρίσκεται ο ιδιόκτητος αμπελώνας, έκτασης 50 στρεμμάτων, είναι τα 350 μέτρα, το έδαφός του είναι αργιλώδες και η ιδανική του κλίση εξασφαλίζει μεγάλη αποστραγγιστικότητα. Ο αμπελώνας δέχεται επίσης το μέγιστο της ηλιοφάνειας, ενώ κατά την περίοδο της ωρίμασης ευνοείται από καλοκαιρινούς βοριάδες. Τα κρασιά που παράγονται είναι το Νεμέα Δρυόπη (βραβευμένο με το Decanter Silver Award το 2004) και το Κτήμα Δρυόπη. Το Κτήμα Δρυόπη δεν διαθέτει ακόμα οινοποιείο στη Νεμέα (σύντομα θα αρχίσει να κατασκευάζεται υπερσύγχρονο οινοποιείο μέσα στο κτήμα στο Κούτσι). Διαθέτει επισκέψιμο οινοποιείο στις Ρίζες Αρκαδίας, 14 χλμ από την Τρίπολη.

## **12. ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ 20500 Ξερόκαμπος Νεμέας

Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Β. Μελά 5<sup>α</sup>, 15562 Χολαργός

**Τηλέφωνο:** 27460-24056, 210-6544905

**Fax:** 210-6544905

**Web-site:** [www.lantides.gr](http://www.lantides.gr)

**E-mail:** [info@lantides.gr](mailto:info@lantides.gr)

Το ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ διαθέτει 70 στρέμματα αμπελώνα στον Ασπρόκαμπο Νεμέας. Οι οικογένεια Λαντίδη συνεχίζει την επιλεκτική και μικρή παραγωγή, στηριζόμενη στις γνώσεις και την εμπειρία του οινοποιού Πάνου Λαντίδη, ενώ ο Ανδρέας Λαντίδης στο αμπέλι, η Μαρία Λαντίδη στο οινοποιείο και ο Σίμος Λαντίδης στο μάρκετινγκ συνεχίζουν την επιτυχημένη πορεία του οινοποιείου.

Για την κάλυψη των αναγκών της αγοράς υπάρχει συνεργασία με αμπελουργούς της γύρω περιοχής. Στο Κτήμα παράγονται, μεταξύ άλλων, τα κρασιά NEMEA ΟΠΑΠ, Cava, Βιβλικό, merlot κ.α. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο ενώ βρίσκονται σε εξέλιξη εργασίες δημιουργίας πωλητηρίου οίνου, αίθουσας συνεδριάσεων, εστίασης και ξενώνων.

## **13. ΚΤΗΜΑ ΜΗΤΡΑΒΕΛΑ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΜΗΤΡΑΒΕΛΑ Χριστοπούλου 23, 20500 Νεμέα

**Τηλέφωνο:** 27460-23028, 27460-22293

**Fax:** 27460-24144

**E-mail:** [kmitravelas@altecnet.gr](mailto:kmitravelas@altecnet.gr)

Το πιο παλιό ίσως οινοποιείο στην περιοχή της Νεμέας. Η ιστορία του έχει ηλικία σχεδόν ένα αιώνα. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας του έκτασης 70 στρεμμάτων βρίσκεται στις περιοχές ΑΧΛΑΔΙΑ, ΤΖΙΝΤΑΡΙ, ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΚΑΛΥΒΙΑ και ΚΟΥΤΣΙ Νεμέας. Μαζί με τις εκτάσεις των συνεργαζόμενων αμπελώνων φτάνει συνολικά τα 250 στρέμματα.

Η επιχείρηση δραστηριοποιείται κυρίως στην παραγωγή μη εμφιαλωμένου κρασιού, ενώ τα τελευταία χρόνια έχει προχωρήσει και στην παραγωγή εμφιαλωμένου.

## **14. ΚΤΗΜΑ ΜΠΙΖΙΟΣ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΜΠΙΖΙΟΣ 20500 Ασπρόκαμπος Κορινθίας

**Τηλέφωνο:** 27460-51150, 6977308767

**Fax:** 27460-51150

**E-mail:** [bizioswines@yahoo.gr](mailto:bizioswines@yahoo.gr)

Η ιστορία του οινοποιείου ΚΤΗΜΑ ΜΠΙΖΙΟΣ ξεκινά το 1998, στον ΑΣΠΡΟΚΑΜΠΟ Κορινθίας. Η πρώτη ύλη για την οινοποίηση του κρασιού που παράγει προέρχονται από τα 70 ιδιόκτητα στρέμματα που βρίσκονται στην ίδια περιοχή στις πλαγιές του Ασπρόκαμπου και καλλιεργούνται βιολογικά.

Το 2004 η επιχείρηση εκσυγχρονίστηκε με τη δημιουργία ενός νέου κτιρίου - οινοποιείου. Σχετικά πρόσφατα έγιναν αναδιαρθρώσεις στους αμπελώνες της επιχείρησης. Όλοι είναι μη αρδευόμενοι και οι στρεμματικές τους αποδόσεις βρίσκονται σε χαμηλά επίπεδα ποσοτικά. Μεταξύ των προϊόντων του Κτήματος περιλαμβάνονται Νεμέα ΟΠΑΠ, Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο Φρέσκο.

## **15. ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ 20500 Θέση Ντουραμάνι, Νεμέα

Διεύθυνση αλληλογραφίας: Ευσταθίου Μανιάτη 11, 205 00 Νεμέα

**Τηλέφωνο:** 27460-23005

**Fax:** 27460-23865

**E-mail:** [domainenikolaou@yahoo.gr](mailto:domainenikolaou@yahoo.gr)

Το οινοποιείο Νικολάου ιδρύθηκε το 1984. Στα 60 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα εφαρμόζεται

από το 1999 βιολογική καλλιέργεια. Το μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα βρίσκεται στις περιοχές ΝΤΟΥΡΑΜΑΝΙ και ΝΕΡΟΣΟΥΡΜΑ, ενώ ένα μικρότερο στα ΚΑΛΥΒΙΑ ΝΕΜΕΑΣ. Πέρα από την καλλιέργεια του αμπελιού και της οινοποίησης, το 2004 η επιχείρηση δημιούργησε και μονάδα παραγωγής ούζου. Η επιτυχημένη πορεία συνεχίζεται με ανανεώσεις στον εξοπλισμό αλλά και στον υπόγειο χώρο παλαίωσης των παραγόμενων προϊόντων. Το Κτήμα παράγει από τον ιδιόκτητο αμπελώνα ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ.

### **16. ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ 20500 Αρχαία Νεμέα

**Τηλέφωνο:** 27460-24190

**Fax:** 27460-20191

**Web-site:** [www.palivos.gr](http://www.palivos.gr)

**E-mail:** [info@palivos.gr](mailto:info@palivos.gr)

Το ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ ιδρύθηκε το 1995. Το 1998 ξεκίνησαν οι εξαγωγές (το 2004 κάλυπταν το 75% των πωλήσεων), ενώ μεγάλωσαν οι κτιριακές εγκαταστάσεις και έγιναν επενδύσεις σε μηχανήματα νέας τεχνολογίας. Το 2002 δημιουργήθηκε ένα σύγχρονο οινολογικό εργαστήριο. Τα 308 στρέμματα του οινοποιείου στην Αρχαία Νεμέα Κορινθίας έχουν ιδιαίτερη σημασία για το Γιώργο Παλυβό, γιατί εκεί αρχίζουν όλα. Εκεί δημιουργούνται οι προϋποθέσεις για τη δημιουργία του τελικού προϊόντος, ενός άριστου κρασιού. Στα προϊόντα του Κτήματος περιλαμβάνονται τα κρασιά Κτήμα, Terra Leone, Άνεμος, Πέτρινες Πλαγιές, Βυσσινόκηπος, Άμμος, Ηλίου Τέχνη κ.α. Στο κτήμα λειτουργεί πωλητήριο κρασιών, ενώ υπάρχει η δυνατότητα εστίασης 30 περίπου ατόμων, κατόπιν συνεννόησης.

### **17. ΚΤΗΜΑ ΠΥΡΓΑΚΗ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΠΥΡΓΑΚΗ 20500 Ασπρόκαμπος Κορινθίας

**Τηλέφωνο:** 27460-51364. 6946503082

**Fax:** 27460-51448

**Web-site:** [www.pirgakisestate.gr](http://www.pirgakisestate.gr)

**E-mail:** [info@pirgakisestate.gr](mailto:info@pirgakisestate.gr)

Το «Κτήμα Πυργάκη» βρίσκεται στον ΑΣΠΡΟΚΑΜΠΟ Κορινθίας. Ιδρύθηκε το 1999 και την ίδια χρονιά δημιουργήθηκε το οινοποιείο, όπου και έγινε η πρώτη εμφιάλωση κρασιών. Τα 100 ιδιόκτητα στρέμματα αμπελώνα βρίσκονται στην ίδια περιοχή, τα 40 δε από αυτά καλλιεργούνται βιολογικά. Το υψόμετρο τους κυμαίνεται στα 700 με 850 μέτρα. Σε κανέναν από τους αμπελώνες αυτούς δεν εφαρμόζεται άρδευση (ξερικοί αμπελώνες). Το 2005 πραγματοποιήθηκαν επεκτάσεις των εγκαταστάσεων και αγορά καινούργιων οινοποιητικών μηχανημάτων. Σήμερα στο Κτήμα παράγονται διάφορα κρασιά μεταξύ των οποίων Σπηλιά, Cabernet Sauvignon & Αγιωργίτικο, Merlot κ.α.

### **18. ΚΤΗΜΑ ΡΑΠΤΗ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΡΑΠΤΗ 20500 Λεόντειο Νεμέας

**Τηλέφωνο:** 27460-61700

**Fax:** 27460-61701

**Web-site:** [www.ktimarapri.gr](http://www.ktimarapri.gr)

**E-mail:** [info@ktimarapti.gr](mailto:info@ktimarapti.gr)

Μεγάλη η πείρα της οικογένειας Ράπτη στην καλλιέργεια των αμπελιών, μιας και εδώ και 33 χρόνια παράγει πολλαπλασιαστικό υλικό Αμερικανικών αντιφολλοξηρικών μοσχευμάτων και είναι μέλος του Πανελληνίου Συνδέσμου Αντιφολλοξηρικής Αμπέλου. Το 1998 ιδρύει το δικό της οινοποιείο στο ΛΕΟΝΤΙΟ Νεμέας, έκτασης σήμερα 100 στρεμμάτων. Ο έλεγχος της παραγωγής των πρώτων υλών είναι για την οικογένεια Ράπτη το Α και το Ω για την παραγωγή κρασιών εξαιρετικής ποιότητας. Μεταξύ των προϊόντων του Κτήματος περιλαμβάνονται τα κρασιά ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ, Κοκκινόβραχος, Μεσσόγειος Ερυθρό κ.α.

## **19. ΚΤΗΜΑ ΡΕΠΑΝΗ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΡΕΠΑΝΗ 20500 Ξηρόκαμπος Νεμέας  
Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Χαρ. Τρικούπη 30, 174 56 Άλιμος  
**Τηλέφωνο:** 27460-20450-1, 210-9950719, 210-994 2772  
**Fax:** 27460-20452, 210-9931989  
**Web-site:** [www.repanis.gr](http://www.repanis.gr)  
**E-mail:** [info@repanis.gr](mailto:info@repanis.gr)

Το 1986 η οικογένεια Νικολάου Ρεπάνη ξεκίνησε με κίνητρο την αγάπη της για το καλό κρασί. Το 2000 ιδρύθηκε το οικογενειακό οινοποιείο στη θέση ΞΗΡΟΚΑΜΠΟΣ με ιδιόκτητους αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας καθώς επίσης και με συνεργάτες αμπελουργούς των περιοχών όπως η ορεινή Μαντινεία, η ορεινή Αιγιαλεία, η Πύλος Μεσσηνίας. Το Κτήμα Ρεπάνη προσφέρει, μεταξύ άλλων, μια ποικιλία ερυθρών κρασιών - NEMEA Cuvee, Νεμέα 12 μήνες βαρέλι, Νεμέα 6 μήνες βαρέλι, Αγιωργίτικο Βιο και Cabernet & Αγιωργίτικο Βιο.

## **20. ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ 10<sup>0</sup> χλμ Άργους-Στέρνας 21200 Μαλανδρένι  
**Τηλέφωνο:** 27510-23688  
**Fax:** 27510-23159  
**Web-site:** [www.skouras.gr](http://www.skouras.gr)  
**E-mail:** [skouras@hol.gr](mailto:skouras@hol.gr)

Το ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ ιδρύθηκε το 1986 στο Άργος. Το 1988 ο **Γιώργος Σκούρας** παρουσίασε για πρώτη φορά τον **Μέγα Οίνο**, ένα πρωτοποριακό κρασί από Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon. Το 1996 απέκτησε ιδιόκτητους αμπελώνες και οινοποιείο στην περιοχή ΓΥΜΝΟ ΝΕΜΕΑΣ, ενώ το 2004 ξεκίνησε η νέα μονάδα του οινοποιείου στο Μαλανδρένι. Τα 270 ιδιόκτητα στρέμματα συμπληρώνονται και φθάνουν τα 400 με τη συνεργασία αμπελουργών της περιοχής. Μεταξύ των ερυθρών κρασιών του Κτήματος περιλαμβάνονται και τα Grand Cuvee (ΟΠΑΠ ΝΕΜΕΑ), Αγιωργίτικο (ΟΠΑΠ Νεμέας), Merlot, Cabernet Sauvignon, Fleva, Λαβύρινθος, Σύνορο κ.α. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο με χώρους γευσιγνωσίας, εστιατόριο και πωλητήριο οίνου.

## **21. ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ-ΑΡΚΑΣ Α.Ε. 22100 Αρτεμίσιο Μαντινείας  
**Τηλέφωνο:** 27960-61400  
**Fax:** 27960-61406  
**Web-site:** [www.domainspiropoulos.com](http://www.domainspiropoulos.com)  
**E-mail:** [arkas1@otenet.gr](mailto:arkas1@otenet.gr)  
[aspiropoulos@domainspiropoulos.com](mailto:aspiropoulos@domainspiropoulos.com)

Τα 120 ιδιόκτητα στρέμματα του ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ, αλλά και τα 150 ακόμη στρέμματα των συνεργαζόμενων αμπελουργών βρίσκονται στις περιοχές ΒΙΛΙΑ (ΑΡΧΑΙΑ ΝΕΜΕΑ), ΑΧΛΑΔΙΑΣ, ΝΕΜΕΑ και ΚΟΥΤΣΙ.

Όλοι οι αμπελώνες είναι πιστοποιημένοι από τη ΔΗΩ, αλλά και από την Ελβετία με την ιδιαίτερα αυστηρή πιστοποίηση DELINAT, η οποία θέτει ως βασική προϋπόθεση το 7% της έκτασης να είναι άγρια βλάστηση.

Το 2003 ξεκίνησε η μελέτη για την κατασκευή νέου οινοποιείου το οποίο αναμένεται να ολοκληρωθεί μέσα στο 2006 στη θέση ΒΙΛΙΑ της Αρχαίας Νεμέας. Το 2004 ακολούθησε αναδιάρθρωση και φύτευση νέων αμπελώνων.

Το Κτήμα Σπυρόπουλου, εκτός από το επισκέψιμο οινοποιείο στο Αρτεμίσιο Αρκαδίας, διαθέτει οινοποιείο στην Αρχαία Νεμέα (η πρώτη οινοποίηση έγινε το 2007) με αμπελώνα 110 περίπου στρεμμάτων. Μεταξύ των ερυθρών κρασιών του Κτήματος περιλαμβάνονται: ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ, Μελινόδιος, Ορεινό ερυθρό κ.α.

## **22. ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ**

**Διεύθυνση:** ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ 20500 Αχλαδιάς Νεμέας  
Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Λεωφ. Σταμάτας 11, 14565 Σταμάτα Αττικής  
**Τηλέφωνο:** 27460-24197, 210-6219374, 210-6216546, 6947000019/12  
**Fax:** 210-6219290

**Web-site:** [www.harlaftis.gr](http://www.harlaftis.gr)

**E-mail:** [wines@harlaftis.gr](mailto:wines@harlaftis.gr)

Στα τέλη της δεκαετίας του '50 ο Διογένης Χαρλαύτης αναλαμβάνει την αναμόρφωση της οινοποιίας του Ν. Αθανασιάδη, με έδρα στην Σταμάτα Αττικής.

Το ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ αγόρασε ένα μεγάλο κτήμα στη Νεμέα Κορινθίας τον Δεκέμβριο του 1997 όπου φυτεύτηκαν ποικιλίες ερυθρού σταφυλιού (κυρίως αγιωργήτικο). Οι εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν ένα οινοποιείο με υπόγειες στοές και σήραγγες για την παλαίωση του ερυθρού κρασιού. Μεταξύ των ερυθρών κρασιών του Κτήματος της Νεμέας περιλαμβάνονται τα ΑΡΓΙΛΟΣ ΓΗ, ΟΠΑΠ ΝΕΜΕΑ και Αθανασιάδης Ερυθρός.

## **23. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΥΚΙΩΤΗ**

**Διεύθυνση:** ΛΑΥΚΙΩΤΗ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΕΒΕ 20500 Αρχαίες Κλεωνές Νεμέα  
**Τηλέφωνο:** 27460-31244, 27460-31231, 27460-31000, (6946124469-Νίκος Βλάχος )  
**Fax:** 27460-31361

**Web-site:** [www.lafkiotis.gr](http://www.lafkiotis.gr)

**E-mail:** [lafkiotis@nethouse.gr](mailto:lafkiotis@nethouse.gr)

Το Οινοποιείο Λαυκιώτη ιδρύθηκε το 1960. Η συνεργασία του με αμπελουργούς της Νεμέας το τροφοδοτεί με σταφύλια από αμπελώνες συνολικής έκτασης 500 στρεμμάτων. Μεταξύ των ερυθρών κρασιών της οινοποιίας περιλαμβάνονται και τρία διαφορετικά ΝΕΜΕΑ : ΑΓΙΩΝΥΜΟ ΟΠΑΠ ΝΕΜΕΑ, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΟΠΑΠ ΝΕΜΕΑ και ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ. Στις εγκαταστάσεις της εταιρείας λειτουργεί χώρος υποδοχής επισκεπτών, πωλητήριο οίνου και ένας ζεστός χώρος εκδηλώσεων.

## **24. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΕΠΠΑ**

**Διεύθυνση:** ΑΝΔΡΕΑΣ ΠΕΠΠΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. 20500 Αρχαία Νεμέα  
**Τηλέφωνο:** 27460-23132, 27460-23362  
**Fax:** 2746020062

**Web-site:** [www.peppas.wines.gr](http://www.peppas.wines.gr)

**E-mail:** [peppas@wines.gr](mailto:peppas@wines.gr)

Το 1963 στην Αρχαία Νεμέα ιδρύεται η Ανδρέας Πέππας & Σία Ο.Ε. Με τη σημερινή της μορφή το οινοποιείο Πέππα υπάρχει από το 1991.

Το 1997 προχωρά στην ανακατασκευή του οινοποιείου, ενώ σταδιακά τα επόμενα χρόνια διπλασιάζει την έκταση των αμπελώνων της. Έτσι σήμερα διαθέτει ιδιόκτητο αμπελώνα 200 στρεμμάτων στην ΑΡΧΑΙΑ ΝΕΜΕΑ και μεταξύ των ερυθρών κρασιών που παράγει περιλαμβάνονται τα ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ και Τρίτη Γενιά.

## **25. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΚΟΡΩΝΙΩΤΗ**

**Διεύθυνση:** ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΚΟΡΩΝΙΩΤΗ 21200 Πανόραμα Άργους  
**Τηλέφωνο:** 27510-91359, 27510-91850, 6974452845  
**Fax:** 27510-91359

**Web-site:** [www.koroniotiswinery.com](http://www.koroniotiswinery.com)

**E-mail:** [koroniotis@koroniotiswinery.com](mailto:koroniotis@koroniotiswinery.com)

Η ιστορία της ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΚΟΡΩΝΙΩΤΗ ξεκινά το 1961. Σήμερα είναι ένα μικρό οικογενειακό οινοποιείο με στόχο την μικρή παραγωγή ποιοτικών κρασιών από ιδιόκτητους αμπελώνες. Παράλληλα συνεργάζεται με επιλεγμένους αμπελουργούς από τον ΑΣΠΡΟΚΑΜΠΟ, το ΓΥΜΝΟ και τις ΒΑΡΙΕΣ. Μεταξύ των ερυθρών κρασιών της Οινοποιίας περιλαμβάνονται τα ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ και Φίλιον (Αγιωργίτικο).



## **26. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΚΟΥΤΣΟΔΗΜΟΥ**

**Διεύθυνση:** Γ.Α. ΚΟΥΤΣΟΔΗΜΟΣ Ο.Ε. Οινοποιητική Νεμέας 20500 Κοδέλα Νεμέας

Διεύθυνση αλληλογραφίας: Λ. Παπακωνσταντίνου 16<sup>α</sup>, 205 00 Νεμέα

**Τηλέφωνο:** 27460-22018, 27460-23253

**Fax:** 27460-24070

**E-mail:** [gkoutsod@otenet.gr](mailto:gkoutsod@otenet.gr)

Η Οινοποιία Κουτσοδήμου ιδρύθηκε το 1998. Τα 150 ιδιόκτητα στρέμματα αμπελώνα βρίσκονται στις τοποθεσίες ΚΟΔΕΛΑ, ΚΑΛΥΒΙΑ και ΞΙΝΤΑΡΙ Νεμέας. Η συνεργασία της με τοπικούς αμπελουργούς της προσφέρει σταφύλια από 1000 ακόμη στρέμματα της περιοχής. Η οινοποιία, με συνεχείς επενδύσεις στον τομέα της παραγωγής και εμφιάλωσης, παράγει μια σειρά ερυθρών οίνων μεταξύ των οποίων NEMEA απλό, NEMEA βαρέλι, AGERINO από Αγιωργίτικο, Αμπέλου Μύθοι και Κεράτο.

## **27. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ**

**Διεύθυνση:** ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε. 20500 Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας

**Τηλέφωνο:** 27460-31450

**Fax:** 27460-31400

**Web-site:** [www.lafazanis.gr](http://www.lafazanis.gr)

**E-mail:** [lafazani@otenet.gr](mailto:lafazani@otenet.gr)

Η σχέση της οικογένειας Λαφαζάνη με το κρασί ξεκινά το 1946 με κύρια ασχολία το εμπόριο, ενώ στο τέλος της δεκαετίας του 1950 ιδρύεται το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας στη Μαγούλα Αττικής. Σήμερα λειτουργεί στις Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο και γύρω από αυτό ο ιδιόκτητος αμπελώνας έκτασης 100 στρεμμάτων. Κύρια ποικιλία το Αγιωργίτικο το οποίο καλλιεργείται με βιολογικό τρόπο.

Η οικογένεια Λαφαζάνη συνεργάζεται με ένα μεγάλο αριθμό αμπελουργών, καλλιεργώντας έτσι μια έκταση 2000 στρεμμάτων, παράγοντας έτσι σταφύλια συγκεκριμένων προδιαγραφών. Η επιτυχημένη αυτή συνεργασία δίνει σαν τελικό αποτέλεσμα κρασιά με τη σωστή σχέση ποιότητας και τιμής. Οι εγκαταστάσεις του οινοποιείου έχουν πιστοποιηθεί σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9002 και τα προϊόντα της με το πρότυπο ασφαλείας τροφίμων HACCP DS 3027. Μεταξύ των ερυθρών κρασιών της Οινοποιίας Λαφαζάνη περιλαμβάνονται τα κρασιά NEMEA ΟΠΑΠ, Συλλογή (Cabernet & Αγιωργίτικο), Αγιωργίτικο και Πρόρωγος ερυθρός.

## **28. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΛΙΑΚΟΥ**

**Διεύθυνση:** ΛΙΑΚΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Περιφερειακή οδός Νεμέας-Πετρίου 20500 Νεμέα

Διεύθυνση αλληλογραφίας: Ηρακλέως 5, 20500 Νεμέα

**Τηλ.:** 27460-22657, 27460-24025

**Fax:** 27460-20551

**E-mail:** [eviliakou@yahoo.gr](mailto:eviliakou@yahoo.gr)

Το Οινοποιείο του Λιάκου Κωνσταντίνου μετεγκαταστάθηκε το 2001 από την Αρχαία Νεμέα στην Νεμέα Κορινθίας. Διαθέτει ιδιόκτητο αμπελώνα έκτασης 50 στρεμμάτων στη Νεμέα και στην Αρχαία Νεμέα. Συνεργάζεται με αμπελουργούς της περιοχής και παράγει κρασί για λογαριασμό συνεργαζόμενων οινοποιητικών επιχειρήσεων. Από το 2004 δραστηριοποιείται και στην παραγωγή περιορισμένου αριθμού εμφιαλωμένου οίνου NEMEA ΟΠΑΠ.

## **29. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΠΑΠΑΝΤΩΝΗ**

**Διεύθυνση:** ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΠΑΝΤΩΝΗ Κανάρη 48, 21200 Άργος

**Τηλέφωνο:** 27510-23620

**Fax:** 27510-24719

**Web-site:** [www.papantonis.gr](http://www.papantonis.gr)

**E-mail:** [info@papantonis.gr](mailto:info@papantonis.gr)

Το Οινοποιείο Παπαντώνη ιδρύθηκε το 1992 από τα αδέρφια Αντώνη και Κάλλη Παπαντώνη.

Βρίσκεται στην πόλη του Άργους, 15 χλμ μακριά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα.

Τα τελευταία 25 χρόνια η επιχείρηση έχει επικεντρωθεί στην καλλιέργεια του αμπελώνα με τη μοναδική ποικιλία Αγιωργίτικο για να δημιουργήσει τα καλύτερα κλήματα τα οποία θα παράγουν το αρίστης ποιότητας κρασί Μηδέν Άγαν και Λυσιμελής.

Υπήρξε το πρώτο οινοποιείο που δημιούργησε προσωπικές ετικέτες στα μπουκάλια με την αναγραφή σ' αυτές του ονόματος των πελατών ενώ από το 2001 το Οινοποιείο Παπαντώνη εφαρμόζει ISO 9002 και HACCP.

### **30. ΣΕΜΕΛΗ**

**Διεύθυνση:** ΣΕΜΕΛΗ Α.Ε. Οινοποιείο DOMAINE HELIOS 25200 Κούτσι Νεμέας

Γραφεία Αθηνών & διεύθυνση αλληλογραφίας: Σεμέλης 1, 14565 Σταμάτα Αττικής

**Τηλέφωνο:** 27460-20360, 210-6216811

**Fax:** 27460-20361, 210-6218218

**Web-site:** [www.semeliwines.gr](http://www.semeliwines.gr)

**E-mail:** [helios@semeliwines.gr](mailto:helios@semeliwines.gr)

Η ΣΕΜΕΛΗ, με συνεχή παρουσία στην ελληνική οινοποιεία περισσότερη από το ένα τέταρτο του αιώνα μιας και ιδρύθηκε το 1979, ξεκίνησε τη δημιουργία του οινοποιείου της στη Νεμέα το 2000, στο οποίο οινοποιήθηκε για πρώτη φορά κρασί το 2003.

Τα 100 ιδιόκτητα στρέμματα στην περιοχή ΚΟΥΤΣΙ Νεμέας, συμπληρώνονται με τα 400 των συνεργαζόμενων αμπελουργών.

Ο τρόπος κατασκευής του (τέσσερα διαφορετικά επίπεδα) του οινοποιείου της ΣΕΜΕΛΗ Α.Ε., έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή κρασιού εξαιρετικής ποιότητας, αφού η πρώτη ύλη – το σταφύλι – καταπονείται όσο το δυνατόν λιγότερο. Μεταξύ των ερυθρών κρασιών που παράγονται περιλαμβάνονται: NEMEA Reserve, Chateau Semeli (από Cabernet Sauvignon), Domaine Helios και Ορεινός. Στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου, πέρα από τη δυνατότητα επισκέψεων στους «κλασικούς» χώρους (οινοποιείο, πωλητήριο κ.α.), λειτουργεί εστιατόριο, ενώ από το 2005 λειτουργούν και 5 σουίτες 5 αστέρων.

### **31 ΜΠΑΡΑΦΑΚΑΣ**

**Διεύθυνση:** Νεμέα Κορινθίας 20500

**Τηλ:Τηλ:**2746022484

**Fax:**2746022484

**email:** [info@barafakawines.gr](mailto:info@barafakawines.gr)

Η οικογένεια άρχισε να ασχολείται με την Οινοποίηση από το 1980 όπου έφτιαξαν το μικρό παραδοσιακό πατητήρι για τις ανάγκες της τότε εποχής. Το 2004 ο ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑΣ που είναι η Τρίτη γενιά της οικογένειας αναμόρφωσε το οικογενειακό πατητήρι σε ένα σύγχρονο οινοποιείο με νέες κτιριακές εγκαταστάσεις που βρίσκετε στους πρόποδες του Προφήτη Ηλία στη Νεμέα.

### **32 ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ**

**Διεύθυνση:** Αρχαία Νεμέα Κορινθίας – Τ.Κ.: 20500

**τηλ.:** 2746020595, 6977 49218, 6932 389784

**e-mail:** [info@anagennisiwines.gr](mailto:info@anagennisiwines.gr)

Η εταιρία δημιουργήθηκε από τον Τάσο και τον Θέμη Ξύδη με τον διακριτικό τίτλο "Κτήμα Αναγέννηση" στην Αρχαία Νεμέα Κορινθίας, όπου και μεγάλωσαν μέσα στην παράδοση των αμπελιών τα δύο αδέρφια. Σκοπός της εταιρίας η δημιουργία υψηλής ποιότητας οίνων, από την εκλεκτή ποικιλία σταφυλιών της περιοχής, Αγιωργίτικο.