

WINERY



OENOPS 优酿葡选酒庄

Oenops酒庄由酿酒师Nikos Karatzas在2015年底创立于Drama, 一个位于希腊北方的产区, 自古以来就以葡萄酒酿造而闻名(酒神狄俄倪索斯之地)。

这在希腊是个独特而创新的项目, 希腊作为酿酒国以极其多样化的风土, 微气候, 以及本土葡萄品种而出名。在Oenops酒庄, 我们只用希腊本土葡萄品种酿酒, 这些葡萄来自独特风土和多样化产区的老藤。例如玛拉格西亚, 阿斯提可, 维蒂亚诺, 奇多尼撒, 罗迪提斯, 黑喜诺, 林慕欧娜, 玛弗洛狄, 玛弗洛达芙妮, 和一些更罕见的品种。我们遵循风土特色和有机种植的标准, 直接从精挑细选的酒农那里收集这些葡萄。我们生产的酒忠实反映了葡萄品种和产区的特性。有人说这是希腊酿酒潜力的一个缩影, 通过我们的酿酒理念通往希腊葡萄酒的一段简短旅程, 正如我们的庄主/酿酒师描述的:

“我们的主要目的是通过对种植及酿造的最少人工干预, 生产出优质, 正宗和美味的葡萄酒。最重要的是, 我们致力于酿造人们随时都能享用的美酒, 给他们生命中的珍贵时刻再添难忘体验。”



REGION

DRAMA

DRAMA 德拉玛-欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(P.G.I.)

产区位于东马其顿北部边境,与保加利亚接壤。虽然有山脉阻挡了北方的冷风,这里的气候还是比邻近几个产区要冷。夏季的日照很少。西边的Menikio山拦住了雨云的降水,并且这里离海边还有30公里,爱琴海的影响也很小。

虽然有考古发现此地的酿酒证据,但过去400多年来一直都没有大的葡萄园,直到1980年代,之后涌现了很多小酒农及对该地区的投资。如今这里已经成为希腊酒爱好者中最有名的产区之一,被誉为“希腊的新西兰”,因为这里的葡萄园和酒庄都很少,然而却产出了一些顶级酒款。

PRODUCT

LIMNIONA RED WINE

勒米诺娜红葡萄酒

“Dots”系列包含一系列本土的单一品种酒款，名字来自点状图案的酒标，品种名字就隐藏在酒标里。出色的风土，最小的人工干预和独特的酿酒总之：清晰真实地反映每个品种的特征。



年份
2020

类型
干红

酒精
12.8%

容量
750ML

酒庄
OENOPS优酿葡选酒庄(希腊)

侍酒温度
16-18°C

产区
Drama德拉玛
地理保护标志等级(P.G.I)

葡萄品种
100% Limniona勒米诺娜

推荐食物搭配
鸭肉, 肋排, 烧烤, 各类芝士。

奖项
Yiannis Karakasis MW 91分
FNL Guide 8.5分

PRODUCT

LIMNIONA RED WINE
勒米诺娜红葡萄酒

葡萄酒香气



樱桃



莓果



紫罗兰



胡椒粒



品酒笔记

融合了黑樱桃, 蔓越莓, 树莓和草莓等红果的美妙香气以及甜香料, 紫罗兰和药草味。口感多汁圆润, 平衡感很好, 酸度活泼, 丝滑的单宁。酸樱桃和树莓味与药草及香料味和谐融合, 最后是饱满的水果余味。

酿造工艺

酿酒葡萄由我们的合约酒农提供, 多数来自塞色利的山坡。葡萄冷却到5°C之后小心分拣并轻柔除梗, 部分整串榨汁。葡萄汁部分在陶罐, 有10%在敞开的500升橡木桶里缓慢发酵, 带来令人惊叹的复杂度和深度。每天品尝过酒液后轻柔按压酒帽。在陶罐和水泥罐里陈年10个月, 亦有小部分用旧的大橡木桶陈年, 以保持果香和纯净, 最后无过滤装瓶。

PRODUCT

VIDIANO WHITE WINE
维迪亚诺白葡萄酒

“Dots”系列包含一系列本土的单一品种酒款,名字来自点状图案的酒标,品种名字就隐藏在酒标里。出色的风土,最小的人工干预和独特的酿酒总之:清晰真实地反映每个品种的特征。



年份
2020

类型
干白

酒精
12.5%

容量
750ML

酒庄
OENOPS优酿葡选酒庄(希腊)

侍酒温度
10-12°C

产区
Drama德拉玛
地理保护标志等级(P.G.I)

葡萄品种
Vidiano 维迪亚诺

推荐食物搭配
鱼类, 海鲜, 牡蛎,
亚洲料理, 意面, 各类芝士。

葡萄品种
Decanter 95分(2018)
希腊酒50强:14名(2019)
杰西斯罗宾逊 JR 17分(2017)
GOLD MEDAL Berliner Wein Trophy 2021 柏林葡萄酒大赛金奖(2021)

PRODUCT

VIDIANO WHITE WINE
维迪亚诺白葡萄酒

葡萄酒香气



草药



矿物



鲜杏子



柑橘

品酒笔记

复杂的柑橘和核果香气, 遗迹白花, 药草和矿物味。奶油般的口感在口中层层绽放, 有核果, 青柠和甜香料。活泼的酸度带来清爽感觉遗迹持久的余味。

酿造工艺

酿酒葡萄由我们的合约酒农提供, 多数来自克里特岛的Heraklion山上。先将葡萄降温到5°C, 再小心分拣及用垂直压榨机整串榨汁。葡萄汁在4个不同材质的容器里自然发酵: 陶罐, 水泥罐, 600升的大项目桶, 不锈钢罐, 给酒带来令人印象深刻的复杂度和深度。酒在陶罐和水泥罐中陈年6个月, 亦有小部分在旧橡木桶, 以保持果香和纯净, 最后无过滤装瓶。

PRODUCT

RAWDITIS WHITE WINE

罗迪提斯白葡萄酒

“Raw系列”包括一系列单一本土品种的酒款。这些酒采用我们祖先酿酒的方法，不添加任何人工的东西及使用电力，来自独特的风土，真正的老藤(40-85年)，忠实反映品种的特点和酒农及酿酒师的热爱。



年份
2021

类型
干白

酒精
12.5%

容量
750ML

酒庄
OENOPS优酿葡选酒庄(希腊)

侍酒温度
12-14°C

产区
Drama德拉玛
地理保护标志等级(P.G.I)

葡萄品种
Rawditis罗迪提斯

推荐食物搭配
与海鲜, 意面和亚洲料理是最佳搭配。

PRODUCT



RAWDITIS WHITE WINE 罗迪提斯白葡萄酒

葡萄酒香气



菠萝



杏子



品酒笔记

美妙的橘皮和杏子香气。口感平衡,层次复杂,余味有悠长的果香。

酿造工艺

逐粒精选葡萄;
陶罐里自然发酵;
28天连皮浸渍(橙酒);
任何阶段都没有人工及机器干预,纯手工操作;
6个月带酒泥在陶罐中陈年;
未过滤装瓶,保留自然风味和优雅;
不添加二氧化硫。

PRODUCT

XINOMAVRAW RED WINE

黑喜诺红葡萄酒

“Raw系列”包括一系列单一本土品种的酒款。这些酒采用我们祖先酿酒的方法，不添加任何人工的东西及使用电力，来自独特的风土，真正的老藤(40-85年)，忠实反映品种的特点和酒农及酿酒师的热爱。



年份
2021

类型
干红

酒精
12.5%

容量
750ML

酒庄
OENOPS优酿葡选酒庄(希腊)

侍酒温度
16-17°C

产区
Drama德拉玛
地理保护标志等级(P.G.I)

葡萄品种
XINOMAVRAW希诺玛洛(黑喜诺)

推荐食物搭配
适合搭配鸭肉, 烤家禽和烤肉, 以及亚洲菜。

葡萄品种
Decanter 92(2018)
Robert Parker 2020 百大酒款
第七届希腊酒大赛前50名(2018)

PRODUCT



XINOMAVRAW RED WINE

黑喜诺红葡萄酒

葡萄酒香气



樱桃



草莓



黑莓



品酒笔记

优雅的樱桃, 树莓和草莓香气, 带了一丝草药和番茄的味道。口感丝滑, 可口, 单宁优雅。层次丰富的红果味和丝般顺滑的口感, 愉悦的酸度和果香余味。

种植酿造

这款酒用的是100年前的酿造方式: 在任何一个阶段都没有添加任何人工的东西或机器的干预。葡萄来自我们在拉普萨尼, Amyntaion和纳乌沙的合约酒农, 在9月底10月初采收。葡萄藤的年龄在40-85年。葡萄降温到5摄氏度以后, 小心地进行人工分拣和去梗, 同时留了一部分整串以增加酒的复杂度。葡萄在陶罐和水泥槽中缓慢地自然发酵, 每天经过品尝酒液后进行轻柔的踩皮。酒在蛋形陶罐中陈年6个月, 只有一小部分经过旧的大橡木桶, 只是为了保留纯净的果香和味道; 未经过滤装瓶, 以保存酒的纯净和优雅。

PRODUCT

APLA WHITE WINE
纯粹白葡萄酒

年份
2021

类型
干白

酒精
13%

容量
750ML

酒庄
OENOPS优酿葡选酒庄(希腊)

侍酒温度
10°C

产区
Drama德拉玛
地理保护标志等级(P.G.I)

葡萄品种
50% Malagouzia玛拉格西亚
30% Assyrtiko阿斯提可
20% Vidiano维迪亚诺

推荐食物搭配
海鲜, 沙拉, 寿司, 亚洲菜。

PRODUCT



APLA WHITE WINE

纯粹白葡萄酒

葡萄酒香气



桃子



菠萝



香蕉



品酒笔记

一款非常复杂的酒, 来自12-45年的葡萄藤。诱人的热带水果和核果香气, 回味有悠长的果香。45年的罗迪提斯老藤增加了丰富的层次。

种植酿造

葡萄直接榨汁或冷浸渍。在不锈钢罐和陶罐里分批发酵。带酒泥陈年3个月。

PRODUCT

APLA RED WIN
纯粹红葡萄酒

年份
2020

类型
干红

酒精
13%

容量
750ML

酒庄
OENOPS优酿葡选酒庄(希腊)

侍酒温度
16-17°C

产区
Drama德拉玛
地理保护标志等级(P.G.I)

葡萄品种
50% Xinomavro希诺玛洛
30% Limniona勒米诺娜
20% Mavroudi马弗鲁迪

推荐食物搭配
烤肉, 冷切肉和芝士, 这款酒的结构也适合配辣酱汁。



PRODUCT



希品城
HELLENIC AGORA



APLA RED WIN 纯粹红葡萄酒

葡萄酒香气



樱桃



树莓



番茄叶



品酒笔记

这款酒来自不同葡萄园的不同风土，15-50年老藤。浓郁的果香为主，樱桃，新鲜树莓和一丝番茄叶。口感平衡，柔顺，果香明显，黑喜诺带来了新鲜度和集中度，使余味更长久。

种植酿造

分拣葡萄后在不锈钢罐，橡木桶和水泥罐里发酵。带酒泥陈年9个月，部分用了新桶来保留品种的果香特征。