

## Κτήμα Γεροβασιλείου

Το Κτήμα Γεροβασιλείου είναι δημιούργημα του Βαγγέλη Γεροβασιλείου. Το 1981 ξεκινά την αναβίωση των 25 στρεμμάτων οικογενειακού αμπελώνα στην περιοχή Παπαμόδη Επανομής, 25 περίπου χλμ νοτιοανατολικά της Θεσσαλονίκης. Σε ένα ιδανικό οικοσύστημα φυτεύει κυρίως ελληνικές αλλά και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών.

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ





Η οικογένεια  
Γεροβασιλείου  
και κάτω ο  
αμπελώνας  
του Κτήματος  
Γεροβασιλείου





Τρύγος με το χέρι και διαλογή των σταφυλιών στον αμπελώνα.

## Η ιστορία

Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου γεννήθηκε στην Επανομή από γεωργική και αμπελουργική οικογένεια. Μετά τις σπουδές του στη Γεωπονική Σχολή του Α.Π.Θ. ειδικεύτηκε στην Οινολογία, Αμπελουργία, Γευσιγνώσια και Τεχνολογία Οινολογικών Μηχανημάτων στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux της Γαλλίας. Κατά τη διάρκεια των σπουδών του ήταν συνεργάτης του καθηγητή του Πανεπιστημίου του Bordeaux, Emile Peynaud και συμμετείχε στην ομάδα του, που δοκίμαζε τα κρασιά των φημισμένων Châteaux της Γαλλίας.

Από το 1976 μέχρι τις αρχές του 1999 κατείχε θέση οινολόγου στο Κτήμα Porto Carras, όπου συνέβαλε στην παραγωγή μοναδικής ποιότητας κρασιού. Εκεί πρωτοοινοποίησε, αναβίωσε και διέσωσε από την αφάνεια την παλιά ξεχασμένη ελληνική ποικιλία Μαλαγουζιά.

Με αγάπη, γνώση και εμπειρία για το αμπέλι και το καλό κρασί ξεκίνησε το **1981** να αναβιώνει στον τόπο του την αμπελουργία, δημιουργώντας το Κτήμα Γεροβασιλείου, στην περιοχή Παπαμόλη Επανομής. Το 1986 πραγματοποιείται η πρώτη οινοποίηση στο σύγχρονο οινοποιείο, που χτίστηκε μέσα στο χώρο του αμπελώνα.

## Ο αμπελώνας

Ο ιδιόκτητος ενιαίος αμπελώνας του Κτήματος Γεροβασιλείου εκτείνεται σε **740 στρέμματα** και γειτνιάζει στις τρεις πλευρές με τη θάλασσα σε απόσταση τριών περίπου χιλιομέτρων, ενώ από τη δυτική του πλευρά είναι ορατός ο Θερμαϊκός Κόλπος και ο ορεινός όγκος του Ολύμπου με τις ακτές της Πιερίας. Το έδαφος είναι κυρίως αμμώδες με κάποια πηλώδη υποστρώματα και ασβεστολιθικά πετρώματα και είναι πλούσιο σε θαλασσινά απολιθώματα, καθώς όλη η γύρω λοφώδης έκταση σχηματίστηκε από προσχώσεις της θαλάσσιας περιοχής. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και θερμά καλοκαίρια, που μετριάζονται από τις θαλάσσιες αύρες.

Εντυπωσιακά είναι τα αποτελέσματα επιτόπιων μελετών από Γερμανούς επιστήμονες, που αναφέρουν ότι εντός του αμπελώνα ζουν **28** διαφορετικά είδη πουλιών.

Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται σύμφωνα με τις αρχές του Συστήματος της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, το οποίο έχει ως στόχο την παραγωγή οινοποιήσιμων σταφυλιών, πληρώνοντας όλες τις προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας με σεβασμό στο περιβάλλον, τον εργαζόμενο και τον καταναλωτή. Βασικό

μέλημα είναι η ιδιαίτερη φροντίδα του αμπελώνα, για το λόγο αυτό πλήθος αγροτικών εργασιών – συμπεριλαμβανομένου και του τρύγου- γίνονται χειρωνακτικά.

Στον αμπελώνα φυτεύτηκαν και καλλιεργούνται με ιδιαίτερη φροντίδα ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Η **Μαλαγουζιά** — την οποία οινοποίησε για πρώτη φορά ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου— και το **Ασύρτικο** —που κατάγεται από τη Σαντορίνη— αποτελούν τις ελληνικές λευκές ποικιλίες του Κτήματος, ενώ το **Λημνιό** —η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία που είναι σε παραγωγή μέχρι σήμερα, την οποία αναφέρει και ο Αριστοφάνης τον 5ο αιώνα π.Χ.— το **Μαυρούδι** και το **Μαυροτράγανο** αποτελούν τις ελληνικές ερυθρές. Επίσης, καλλιεργούνται οι γαλλικές λευκές **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc** και **Viognier** και οι ερυθρές **Syrah** και **Merlot**. Παράλληλα, οι πειραματισμοί και οι μελέτες σε φυτεύσεις ελληνικών και ξενικών ποικιλιών είναι συνεχείς.

## Η οινοποίηση

Το σύγχρονο οινοποιείο περιβάλλεται από τον αμπελώνα και αποτελείται από τρία κτήρια, που περιλαμβάνουν τον χώρο παραγωγής, ωρίμασης-παλαίωσης, εμφιάλωσης, και συσκευασίας-αποθήκευσης.

Ο χώρος της παραγωγής —βιοκλιματικά σχεδιασμένος για την υποδοχή των σταφυλιών κατευθείαν από τον τρύγο και την ομαλή κυκλοφορία του μούστου και του κρασιού σε ένα φυσικά δροσερό περιβάλλον— στεγάζει όλο τον απαραίτητο σύγχρονο εξοπλισμό για την παραγωγή ποιοτικών κρασιών: εκραγιστήρες, πνευματικό πιεστήριο, ειδικές δεξαμενές προζυμωτικής κρυσταλλίωσης λευκών κρασιών, ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης λευκής και ερυθρής οινοποίησης με αυτόματο σύστημα ψύξης, δρύινες δεξαμενές ζύμωσης για την ερυθρή οινοποίηση και δεξαμενές σταθεροποίησης.

Όλα τα κόκκινα κρασιά του Κτήματος και μερικά από τα λευκά περνούν μία σημαντική περίοδο της ζωής τους στους δύο υπόγειους χώρους ωρίμασης και παλαίωσης. Σε σταθερές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, που ρυθμίζονται από ειδικό σύστημα κλιματισμού, υπάρχουν εκατοντάδες γαλλικά δρύινα βαρέλια χωρητικότητας **225 L**, όπου τα κρασιά υφίστανται την ευεργετική επίδραση της δρυός.

Στο χώρο της εμφιάλωσης βρίσκεται ένα σύγχρονο σύστημα εμφιάλωσης κρασιού.

Ο χώρος συσκευασίας-αποθήκευσης 3.500 τ.μ. κατασκευάστηκε τη διετία 2006—2008. Ο ισόγειος χώρος φιλοξενεί τον εξοπλισμό για τη διαδικασία τοποθέτησης ετικετών και συσκευασίας των εμφιαλωμένων κρασιών. Στους δύο υπόγειους χώρους, όπου η σύγ-

Γαλλικά δρύινα βαρέλια για την ωρίμαση και την παλαίωση των λευκών και ερυθρών κρασιών του Κτήματος.





χρονη τεχνολογία δημιουργεί ένα ισορροπημένο περιβάλλον συντήρησης, τα εμφιαλωμένα κρασιά ξεκουράζονται σε ιδανικές συνθήκες μέχρι να κυκλοφορήσουν στην αγορά.

## Το Μουσείο Οίνου

Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου ξεκινά το **1976**, με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την ανάδειξη της αμπελοοινικής κληρονομιάς, να συλλέγει εργαλεία αμπελοφυγιάς, οινοποίησης, εμφιάλωσης και βαρελοποιίας από όλο τον κόσμο. Ιδιαίτερα η συλλογή ανοιχτηριών, που ξεκινά τη δεκαετία του '70, αριθμεί περισσότερα από **2600** αντικείμενα και τον κατατάσσει σ' έναν από τους μεγαλύτερους συλλέκτες ανοιχτηριών στον κόσμο. Περιλαμβάνει σπάνια και ξεχωριστά ανοιχτήρια από τον **18<sup>ο</sup> αιώνα**, ορόσημα τεχνολογικής εξέλιξης, υψηλής αισθητικής και κοινωνικού συμβολισμού. Η συλλογή ανοιχτηριών και αμπελοοινικών εργαλείων του Βαγγέλη Γεροβασιλείου παρουσιάζεται στο «**Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου**», στην καρδιά του οινοποιείου του Κτήματος, δίπλα στην υπόγεια κάβα παλαίωσης

και την αίθουσα γευσιγνωσίας. Το έργο της κατασκευής του μουσείου σχεδιάστηκε και υλοποιήθηκε από τους καθηγητές του Μεταπτυχιακού της Μουσειολογίας—Διαχείρισης Πολιτισμού στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης **Ματούλα Σκαλτσά** (μουσειολόγος) και **Πάνο Τζώνο** (αρχιτέκτονας). Τον Οκτώβριο του **2008** εγκαινιάστηκε από τον τότε Πρόεδρο της Ελληνικής Δημοκρατίας, κ. **Κάρολο Παπούλια**.

Το καλό κρασί, ο τρόπος παραγωγής του και η σημασία του για τον άνθρωπο αποτελούν τον κεντρικό μουσειολογικό άξονα του Μουσείου Οίνου Γεροβασιλείου.

Τα αποκτήματα του μουσείου με κριτήριο το ρόλο τους απαρτίζουν δύο μεγάλες συλλογές: τη συλλογή ανοιχτηριών, μπουκαλιών, αγγείων και αντικειμένων αρχαίου ελληνικού συμποσίου και τη συλλογή εργαλείων αμπελοφυγιάς, οινοποίησης, βαρελοποιίας και εμφιάλωσης. Η γεινίαση με τους αμπελώνες, το οινοποιείο και τις αίθουσες γευσιγνωσίας ενισχύουν, ανάλογα με την εποχή, το βίωμα του επισκέπτη.

Η συλλογή Γεροβασιλείου έχει εμπλουτιστεί τα τελευταία χρόνια με έργα τέχνης που συνα-

Ειδικά διαμορφωμένος χώρος γευστικής δοκιμής. (αριστερά)

Γευστικές συναντήσεις στο Κτήμα Γεροβασιλείου: «ΚραστΕστ με τη Riedel».





Συλλογή εργαλείων βαρελοποιίας και συλλογή 2600 ανοιχτηριών από όλον τον κόσμο στο Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου.

Το Συμπόσιο στην Αρχαία Ελλάδα στο Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου.



ντά κανείς κατά τη διάρκεια της ξενάγησης, εσωτερικά και εξωτερικά, από Έλληνες καλλιτέχνες: **Κώστας Βαρώτσος, Κώστας Τσόκλης, Γιάννης Γαϊτς, Παύλος, Μιχάλης Κατζουράκης.** Στόχος είναι μέρος του μουσείου να μεταφερθεί εκτός των τειχών του, στα πλαίσια του μελλοντικού σχεδίου διαμόρφωσης ενός περιπάτου με θεματικές στάσεις εντός του αμπελώνα. Έτσι δημιουργείται ένα «πάρκο» γλυπτών μέσα στον αμπελώνα με έργα –μέχρι στιγμής– των: **Γιώργου Ζογγολόπουλου, Γιώργου Λάππα** και **Κλέαρχου Λουκόπουλου.** Παράλληλα, μία εξέδρα περιτριγυρισμένη από έναν πειραματικό αμπελώνα, προσφέρει στον επισκέπτη την καλύτερη δυνατή θέαση στο σύνολο του αμπελώνα και στη γύρω περιοχή.

## Επισκεψιμότητα

Το Κτήμα Γεροβασιλείου είναι επισκέψιμο από τους οινοφίλους και όλους όσοι θέλουν να γνωρίσουν από κοντά τον κόσμο του αμπελιού και του κρασιού. Η επίσκεψη περιλαμβάνει μια σύ-



ντομη περιήγηση του αμπελώνα, ξενάγηση στους χώρους της παραγωγής, της εμφιάλωσης, της παλαιώσης και του Μουσείου Οίνου. Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει τα κρασιά του Κτήματος στις ειδικές αίθουσες γευσιγνωσίας του οινοποιείου με την όμορφη

θέα του αμπελώνα.

Πέρα από τις ξενάγησης και τα εκπαιδευτικά προγράμματα, σε όλη τη διάρκεια της αμπελοοικονομικής χρονιάς πραγματοποιείται μία σειρά εκδηλώσεων με δύο άξονες: το κρασί και το μουσείο.







Ο χώρος υποδοχής με θέα τον αμπελώνα και «το φεγγάρι» του Κώστα Βαρώτσου.

## Με άξονα το κρασί

Κάθε ξενάγηση ολοκληρώνεται με τη γευστική δοκιμή. Υπάρχει όμως και μία σειρά επιλογών για οινόφιλους επισκέπτες που επιθυμούν να αποκτήσουν μία πιο ολοκληρωμένη εικόνα των κρασιών του Κτήματος.

Επίσης, μέσα στο χρόνο πραγματοποιούνται σεμινάρια γευστικής δοκιμής σε κλειστό κύκλω από τους οινολόγους του Κτήματος, με διάφορες θεματικές. Ενδεικτικά: σεμινάριο για αρχάριους, για το ποτήρι και τη συμμετοχή του στην απόλαυση του κρασιού, για το συνδυασμό κρασιού-φαγητού, γνωριμίας με το κρασί μέσα από παιχνίδια (μόνο με δηλώσεις συμμετοχής και σειρά προτεραιότητας).

Το Κτήμα κάθε χρόνο συμμετέχει στη γιορτή της Ευρωπαϊκής Ημέρας Οινοτουρισμού, ενώ η μεγαλύτερη ετήσια γιορτή για το κρασί είναι οι Ανοιχτές Πόρτες, ένα Σαββατοκύριακο ανοιχτό στο κοινό, με εκδηλώσεις για μικρούς και μεγάλους. Τα τελευταία χρόνια, περισσότερα από **2.000** άτομα φιλοξενούνται αυτό το διήμερο στον αμπελώνα και στο οινοποιείο. Παράλληλα, το Κτήμα Γεροβασιλείου απο-

τελεί ιδρυτικό μέλος των «**Οίνων της Βορείου Ελλάδος**» και συμμετέχει ενεργά στις δραστηριότητες των «**Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας**». Πρόκειται για ένα πρωτοποριακό πρόγραμμα, τουριστικού και πολιτιστικού χαρακτήρα, που αναπτύχθηκε από την κοινή δράση των Βορειοελλαδικτών οινοπαραγωγών.

## Με άξονα το μουσείο

Το Μουσείο Οίνου έχει δώσει τη δυνατότητα στο Κτήμα να παρουσιάσει στον κόσμο με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τη φιλοσοφία του: το κρασί είναι ένα πολυδιάστατο αγαθό. Η πολιτισμική του διάσταση ξεκινά από τον τρόπο που καλλιεργείται το αμπέλι και συνεχίζεται μέχρι και τον τρόπο που καταναλώνεται στο τραπέζι. Έτσι, καλεσμένοι ομιλητές από διάφορους χώρους, έρχονται στο μουσείο και μιλάνε για θέματα που συχνά δεν έχουν σχέση με το κρασί, αλλά το θέατρο, την ιστορία, την ποίηση, τις επιστήμες και άλλα πολλά.

Επίσης, το μουσείο συμμετέχει στον εορτασμό της Διεθνούς Ημέρας Μουσείων, στις 18

Μαΐου, με διευρυμένο ωράριο. Η ημέρα κλείνει με μουσική ή θεατρική παράσταση. Περιστασιακά, έχουν φιλοξενηθεί περιοδικές εκθέσεις φωτογραφίας και μουσικών οργάνων, προβολές, μουσικές και θεατρικές παραστάσεις. Αξίζει να σημειωθεί ότι όλες οι εκδηλώσεις του μουσείου έχουν ελεύθερη είσοδο.

Η ενημέρωση του κοινού για όλες τις εκδηλώσεις του κτήματος και του μουσείου — τακτικές και έκτακτες— γίνεται μέσα από την αποστολή του ηλεκτρονικού ενημερωτικού δελτίου τύπου, του ιστότοπου και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης. Το κανάλι του Κτήματος στο YouTube έχει διαθέσιμες τις διαλέξεις που έχουν ήδη πραγματοποιηθεί.

Στο πεδίο αυτό των πολιτισμικών δράσεων, το Κτήμα στηρίζει και πραγματοποιεί εκδόσεις, που αφορούν το αμπέλι και το κρασί, με κύριο στόχο να συμμετέχει στη συγκέντρωση, διαφύλαξη και διάδοση πληροφοριών και εικόνων της αμπελοινικής ιστορίας, παράδοσης και τέχνης.

Το Κτήμα Γεροβασιλείου είναι επισκέψιμο από σχολεία, πραγματοποιώντας ξεναγήσεις και εκπαιδευτικά προγράμματα ειδικά σχεδιασμένα για διάφορες ηλικιακές ομάδες. Στόχος είναι η καλλιέργεια της ιδέας του αμπελιού και του κρασιού ως πολιτισμικό αγαθό σε μικρούς και μεγάλους.

Η επιθυμία του Κτήματος να εμπλουτιστούν

Εκπαιδευτικά προγράμματα και εκδηλώσεις για διάφορες ηλικιακές ομάδες.



οι σχολικές επισκέψεις έγινε πραγματικότητα χάρη στην ευαισθησία και τη διάθεση του δημιουργικού μουσικού και συγγραφέα Δημήτρη Μπασλάμ. Δημιουργήσαμε μαζί του ένα παραμύθι και στη συνέχεια ταινία κινουμένων σχεδίων, «Τα μουστοκούλουρα του Αησιόλαγου», που περιγράφουν με ευφάνταστο τρόπο το ταξίδι του κρασιού από το αμπέλι στο μπουκάλι μέσα από τις περιπέτειες ενός λαγού και της παρέας του. Ζωή στο παραμύθι δίνει η όμορφη εικονογράφηση του Βίκτωρα Μοσχόπουλου, ενώ η σκηνοθεσία της ταινίας είναι του Γιώργου Νικόπουλου.

## Η περιοχή

Η περιοχή της Επανομής κατοικείται αδιάκοπα εδώ και **6.000** σχεδόν χρόνια. Η οινοποίηση μαρτυρείται εδώ και **1.500** περίπου χρόνια. Κατά τη βυζαντινή περίοδο, η περιοχή αναφέρεται ως γνωστός αμπελοτόπος. Ωστόσο, οικισμός με την επωνυμία «Πανομή» σημειώνεται για πρώτη φορά σε απογραφή του **1302**.

Στην οθωμανοκρατία η Πανομή αποτελεί ελεύθερο αυτοδιοικούμενο «κεφαλοχώρι», ενώ σύμφωνα με οθωμανικά φορολογικά κατάστιχα, η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοπαραγωγή συνεχίζονται.

Είναι ένα όμορφο αγροτικό χωριό 9.000 περίπου μόνιμων κατοίκων, που περιβάλλεται από θάλασσα. Η περιοχή καλύπτεται από καλλιέργειες διαφόρων τύπων, λόφους με ελιές και πλούσια αμπέλια. Η αμπελοκαλλιέργεια είναι γνωστή στην περιοχή από πολύ παλιά.

Άλλωστε, η Επανομή ανήκε στην ευρύτερη περιοχή της «Καλαμαριάς», που σημαίνει Καλή Μεριά. Ο τίτλος δόθηκε από Γάλλους περιηγητές για να αποδώσει την καλή ποιότητα των αγροτικών προϊόντων της περιοχής. Μερικά από τα σημεία που προσελκύουν το ενδιαφέρον των επισκεπτών είναι ο ιερός ναός του Αγίου Γεωργίου (από το 1835) και της Κοιμήσεως της Θεοτόκου (από το 1865), οι καμαροσκέπαστοι τάφοι, το μετόχι των Κριτσιανών και ο φάρος στο ακρωτήριο της Επανομής. Οι αρχαιολογικές σκαπάνες έχουν φέρει στο φως πολλά παλαιοχριστιανικά και πρωτοχριστιανικά ευρήματα.

Η Επανομή είναι περιοχή μεγάλης οικολογικής σημασίας. Στην περιοχή «Φανάρι» υπάρχει ο μοναδικής ομορφιάς υγροβιότοπος,

έκτασης **5.500** στρεμμάτων, όπου φιλοξενούνται σπάνια είδη χλωρίδας και πανίδας και λειτουργεί ως καταφύγιο αποδημητικών και άλλων πουλιών. Ο υγροβιότοπος Επανομής είναι ενταγμένος στο πρόγραμμα «Natura 2000» της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

«Το ανθρωπάκι» του Γιάννη Γαϊτή



Αξίζει να σημειωθεί ότι η έκταση των ακτών της φτάνει τα 40 περίπου χιλιόμετρα. Οι καθαρές και όμορφες παραλίες της μαγεύουν κάθε καλοκαίρι πλήθος κόσμου, ενώ πολλοί είναι εκείνοι που επισκέπτονται την Επανομή όλης τις εποχές, για τις πολλές γραφικές ταβέρνες της, διάσημες για το φρέσκο ψάρι, τα ελληνικά και τοπικά παραδοσιακά εδέσματα, το καλό κρασί, το ντόπιο τσίπουρο και τη ζεστή φιλοξενία.

## Κτήμα Γεροβασιλείου

Επανομή Θεσσαλονίκης  
Τηλέφωνο: 23920 44567  
ktima@gerovassiliou.gr  
www.gerovassiliou.gr

