



Η Ρεβέκκα Αργυρίδου

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΥΡΙΔΗ

Κρασιά της καρδιάς και της ψυχής. Έτσι χαρακτηρίζονται τα κρασιά του Οινοποιείου Αργυρίδη που βρίσκεται στο κέντρο ενός από τα σημαντικά αμπελοχώρια της Κύπρου, της γραφικής Βάσας Κουλιανίου.

Το οινοποιείο Αργυρίδη επιμένει να συνεχίζει μια μακρά οικογενειακή παράδοση πέντε γενεών άμεσα συνυφασμένη με τους αμπελώνες και την παραγωγή κρασιού. Τη σκυτάλη της οικογενειακής παράδοσης στην οινοπαραγωγή κρατάει σήμερα η Ρεβέκκα Αργυρίδη, που μαζί με την αδελφή της Αντριάνα και τη μητέρα της Ειρήνη, έχουν κάνει σκοπό τους όχι μόνο να συνεχίσουν την οικογενειακή παράδοση, αλλά να φτιάχνουν κρασιά που να απαντούν στις σύγχρονες προκλήσεις.

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Για τον σκοπό αυτό, προχώρησαν σε μια πλήρη ανακαίνιση του κτηρίου το οποίο φιλοξένησε τέσσερις γενιές παραδοσιακής οινοποίησης, κρατώντας μεν τον παραδοσιακό του χαρακτήρα, αλλά διαρρυθμίζοντας και εξοπλίζοντας το για να στεγάσει μια σύγχρονη οινοπαραγωγική μονάδα. Έτσι, ενώ το οινοποιείο Αργυρίδη αποτελεί από μόνο του έναν πόλο έλξης για τον επισκέπτη του χωριού, προσφέροντας μια αίσθηση φινέτσας που δίνει το αρμονικό δέσιμο

της πέτρας του τόπου με το ξύλο, τα εξαιρετικά κρασιά που παράγονται εδώ απογειώνουν τις αισθήσεις καλώντας σ' ένα άλλο ταξίδι.

Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Ο προτελευταίος της γενιάς της οικογένειας, ο Πάμπος Αργυρίδης, είναι εκείνος που από τις αρχές της δεκαετίας του '90 άρχισε να οδηγεί το οινοποιείο στη νέα εποχή, υιοθετώντας τους μοντέρνους τρόπους παραγωγής και τις νέες αντιλήψεις για το κρασί, ενώ φρόντιζε παράλληλα και τους ιδιόκτητους αμπελώνες του. Το μεράκι και η αγάπη του Πάμπου Αργυρίδη για το αμπέλι και κρασί, πέρασε στις κόρες του, οι οποίες εργάζονται σήμερα στο οινοποιείο, παράγοντας 7 διαφορετικές ετικέτες κρασιού. Η οικογένεια Αργυρίδη αποδεικνύει περίτρανα ότι δεν είναι μόνο η μορφολογία, το κλίμα ή οι ποικιλίες που καθορίζουν το terroir και την ποιότητα αλλά πάνω από όλα οι άνθρωποι. Για την παραγωγή των κρασιών χρησιμοποιούνται σχεδόν αποκλειστικά σταφύλια που παράγονται στον οικογενειακό αμπελώνα, έκτασης περίπου οκτώ εκταρίων, ο οποίος

βρίσκεται σε κοντινή απόσταση από το οινοποιείο σε υψόμετρο 950 με 1050 μέτρων. Καλλιεργούνται ποικιλίες όπως Μουνβέντρε (Mataro), Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Viognier και το αυτοφυές Μαραθεύτικο. Τα κρασιά του οινοποιείου ανήκουν όλα στην premium κατηγορία. Παράγονται τρία ερυθρά το μονοποικιλιακό Μουνβέντρε, το Μαραθεύτικο και το blend Cabernet με Merlot. Η σειρά των λευκών περιλαμβάνει το Viognier και το Chardonnay. Υπάρχει ωστόσο και η ξεχωριστή Limited Edition με κρασιά από Viognier και Chardonnay. Τόσο η φροντίδα του αμπελώνα όσο και οι εργασίες της οινοποίησης, διεκπεραιώνονται από μια ομάδα ανθρώπων που μοιράζονται το πάθος της οικογένειας για την οινοποιία και το όραμα της για αυθεντικό κρασί ταυτισμένο με τον τόπο. Μια επίσκεψη στο πανέμορφο μπουτίκ οινοποιείο Αργυρίδη, όπου μπορούμε να δοκιμάσουμε τα εξαιρετικά κρασιά που οινοποιούνται εδώ, είναι αρκετή για να αντιληφθούμε ότι δεν πρόκειται απλώς για την παραγωγή ενός ακόμα προϊόντος, αλλά για τη συνέχιση μιας κλη-

ρονομιάς που εστιάζει στην αυθεντικότητα και στην ανάδειξη του τοπικού terroir. Το πάθος και το μεράκι της οικογένειας Αργυρίδη αφήνει στα κρασιά του οινοποιείου μια σφραγίδα αυθεντικότητας, έναν εντελώς ξεχωριστό χαρακτήρα που έχει καθιερωθεί ως το διακριτικό τους γνώρισμα. Η συνεχής εστίαση στην ποιότητα έναντι της ποσότητας, η βαθιά σύνδεση της οικογένειας με τη γη και τον αμπελώνα, η ιδιαιτερότητα του terroir, αποτυπώνονται και γίνονται αισθητά σε κάθε μπουκάλι που δοκιμάζουμε. Το οινοποιείο Αργυρίδη δεν είναι απλώς μια επιχείρηση, είναι τρόπος ζωής. Οι επισκέπτες του οινοποιείου μπορούν να απολαύσουν μια ξενάγηση στις εγκαταστάσεις παραγωγής, καθώς και γευστιγνωσία των εξαιρετικών κρασιών της οικογένειας. Η οικογένεια είναι πάντα πρόθυμη να μοιραστεί το πάθος της για την οινοποίηση με άλλους και να εκπαιδεύσει τους επισκέπτες σχετικά με τα μοναδικά χαρακτηριστικά των προϊόντων της.

Επισκέψτε μόνο με ραντεβού (τηλ. 25945999).

