

Κτήμα Εύχαρις



1ο χλμ. Λεωφ. Μεγάρων - Αλεποχωρίου, Μέγαρα
Μέγαρα, Αττική 19100
Ελλάδα

Τηλέφωνο: 2296090346
Fax: 2296090151

Η ζύμωση των εκλεκτών κόκκινων και λευκών κρασιών γίνεται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα με ελεγχόμενη θερμοκρασία και ωριμάζουν(τα ερυθρά) τοποθετημένα προσεκτικά σε κλιματιζόμενα κελάρια όπου με το πέρασμα του χρόνου αποκτούν τη γεύση και το χαρακτήρα τους μέσα σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Ανάλογα με το είδος της ποικιλίας ακολουθείται κατά την οινοποίηση της μια ξεχωριστή επεξεργασία που σκοπό έχει να αναδείξει τις ξεχωριστές ιδιότητες της κάθε ποικιλίας (αρώματα, χρώμα , γεύση) όπως επίσης και να προετοιμάσει το κάθε κρασί για το χρόνο που μπορεί να μείνει στο μπουκάλι, τη δυνατότητα παλαίωσης κτλ.

Για τη συνεχή διατήρηση της άριστης ποιότητας των κρασιών τους, η Eva-Maria Boehme και ο Χάρης Αντωνίου, οι όποιοι έχτισαν και το σπίτι τους ανάμεσα στους αμπελώνες, παρευρίσκονται τόσο στον τρύγο όσο και στην οινοποίηση και την εμφιάλωση των κρασιών τους, για να βοηθήσουν εκεί που χρειάζεται, να ελέγξουν και να δοκιμάσουν. Δεν κάνουν όμως μόνο αυτό. Οι δύο παθιασμένοι αμπελουργοί επίσης είναι υπεύθυνοι για διάφορα προγράμματα έρευνας και μετεκπαίδευσης σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Αθηνών καθώς και με το ελληνικό Ινστιτούτο Οινολογίας, διαθέτουν θέσεις για πρακτική άσκηση, χορηγούν υποτροφίες εξωτερικού για μελλοντικούς οινολόγους και οργανώνουν στο Κτήμα τους διεθνή συμπόσια με θέμα το ελληνικό κρασί.

