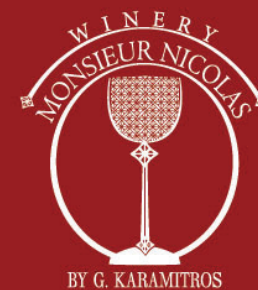




MESSENICOLA

SINCE 1455

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ Π.Ο.Π. ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ



# Monsieur Nicolas: Ο Γάλλος ευγενής που αγάπησε το Μεσενικόλα...

Βρισκόμαστε στο **1455**.

Κάτω από τη σκιά των **Αγράφων**, σε έναν ευλογημένο από τη φύση τόπο, όπου τα αμπέλια μεγαλώνουν δίπλα στις σκιερές βελανιδιές, έρχεται για να βρει καταφύγιο ζωής ο **Monsieur Nicolas**, ένας ευγενής, φραγκικής καταγωγής.

Ως γνώστης της αμπελοκαλλιέργειας και του καλού κρασιού αναγνωρίζει στην τοπική ποικιλία ενός μαύρου σταφυλιού μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά και αφιερώνει τη ζωή του στη συστηματική καλλιέργειά της όπως και στη γενικότερη ανάπτυξη της αμπελοργίας στην περιοχή.

Η κληρονομιά που θα αφήσει, αυτή της γνώσης και της φροντίδας για το κρασί, θα χαραχτεί για πάντα στη μνήμη των ντόπιων καλλιεργητών που θα τον τιμήσουν δίνοντας το όνομά του (παραφράζοντάς το με την ντοπιολαλιά από Μεσιέ Νικολά σε Μεσενικόλα) στην τοπική ποικιλία **Μαύρο Μεσενικόλα** καθώς και στο μικρό χωριό που αναπτύχθηκε γύρω από τα αμπέλια.

Σήμερα ο **Μεσενικόλας Καρδίτσας** εξακολουθεί να ζει κάτω από την σκιά της υπέροχης οροσειράς των Αγράφων που το περιβάλλει ενώ, από τον 15<sup>ο</sup> αιώνα μέχρι και σήμερα, η κύρια ασχολία των κατοίκων του εξακολουθεί να είναι η αμπελοκαλλιέργεια.



# Μαύρο Μεσενικόλα: Ο κρυμμένος θησαυρός της απόλαυσης!

Τα αργιλοπηλώδη εδάφη του **Μεσενικόλα** «νοτίζονται» από την αύρα της **Λίμνης Ν. Πλαστήρα**, που βρίσκεται σε απόσταση αναπνοής από τα αμπέλια, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να... μεγαλουργήσουν.

Η μαυρόρωγη ποικιλία του **Μαύρου Μεσενικόλα**, που μεγαλώνει αποκλειστικά και μόνο σε αυτήν την περιοχή και κάτω από αυτές τις μοναδικές συνθήκες, σε ορεινούς αμπελώνες με υψόμετρο έως 750 μέτρα, θεωρείται σήμερα ο «κρυμμένος θησαυρός» του ελληνικού αμπελώνα και γι' αυτό έχει πάρει τον χαρακτηρισμό **Π.Ο.Π.** (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) **Μεσενικόλα** από το 1994 (Π.Δ.16/8.2.1994).

Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή ΟΠΑΠ Μεσενικόλα δίνοντάς της το προνόμιο της μοναδικότητας. Ένας θησαυρός που η φήμη του εξαπλώνεται γοργά χαρίζοντας μοναδικές στιγμές απόλαυσης στους οινόφιλους.



# Messenicola: Η κορυφαία στιγμή ενός μεγάλου κρασιού

Το **Μαύρο Μεσσηνικόλα**, με την ιδιαίτερη ιστορία και γεύση, οиноποιείται με τις ποικιλίες **Syrah** και **Carignan** και το αποτέλεσμα αυτού του «παντρέματος» είναι ένα κόκκινο κρασί που διαθέτει την ευγένεια ενός λευκού κρασιού, έντονη και στρογγυλή γεύση, ενώ τα αρώματά του θυμίζουν φρούτα του δάσους. Αυτός ακριβώς ο συνδυασμός γαλλικής καταγωγής, ελληνικού ταπεραμέντου και ...χρόνων παλαίωσης είναι που κάνει το Messenicola μια μοναδική γευστική εμπειρία, που όμοιά της δεν υπάρχει αλλού στον κόσμο!



## Πρόκληση στις αισθήσεις!

Η ειδικά σχεδιασμένη φιάλη του Messenicola έχει σαν στόχο να αναδείξει την ποιότητα του περιεχομένου αλλά και να τιμήσει την ιστορία του τόπου και της ποικιλίας, μεταφέροντας μηνύματα από μίαν άλλη εποχή...

Το πρωτότυπο, βραβευμένο ως καινοτόμο, design της τετράγωνης φιάλης, η γεωμετρία των ώμων, τα μεσαιωνικής έμπνευσης ανάγλυφα μοτίβα, το βαθύ κόκκινο και το μαύρο χρώμα, προκαλούν τις αισθήσεις για να αρχίσει η μυσταγωγική εμπειρία του Messenicola, που ολοκληρώνεται με τη μοναδική γεύση και το άρωμά του. Messenicola.

**Διηγείται ιστορίες αιώνων,  
αντιληπτές από όλες τις αισθήσεις...**

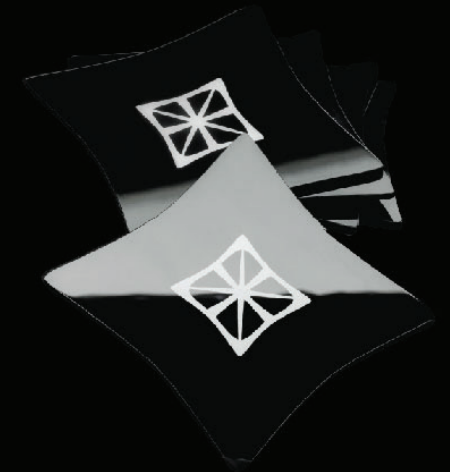


# Μια ολοκληρωμένη αισθητική εμπειρία!

Μια πρωτότυπη σύνθεση συσκευασίας «αγκαλιάζει» το Messenicola για να αποτελέσει μια μοναδική πρόταση δώρου.

Το βαθύ κόκκινο αποθεώνεται σε αυτή τη συσκευασία ενώ ο ρόμβος, που αποτελεί το κεντρικό μοτίβο της ταυτότητας του Messenicola, γίνεται έμπνευση και δίνει το σχήμα του σε ένα μοναδικό κουτί από υλικό pet υπενδεδυμένο εσωτερικά με βελούδινο ύφασμα, σε ένα σουβέρ από Plexiglas και σε ένα μαύρο ποτήρι γευσιγνωσίας από κρυσταλλίνη.

Η μυσταγωγική εμπειρία του Messenicola απαιτεί την κατάλληλη τελετουργία, για να φτάσει κανείς στην ολοκληρωμένη απόλαυση, με όλες του τις αισθήσεις!



# Η αιωνιότητα και μια μέρα σε ένα τετράγωνο μπουκάλι

**ΠΟΙΚΙΛΙΑ:** Μαύρο Μεσσηνικόλα 70% –  
Syrah & Carignan 30%

**ΤΥΠΟΣ:** Οίνος Ερυθρός Ξηρός

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:** Προστατευόμενη Ονομασία  
Προέλευσης (ΠΟΠ) Μεσσηνικόλα

**ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:** Πλούσιο σώμα,  
επίγευση πλήρης από αρώματα  
λουλουδιών και φρούτων του δάσους  
και μαλακές τανίνες. Το ρουμπινί χρώμα  
του μεταφέρει μνήμες από τη μακραίωνη  
ιστορία του και τη γαλλική του  
καταγωγή.

**ΩΡΙΜΑΝΣΗ:** Μικρά γαλλικά δρύινα  
βαρέλια επιμελούνται επί ένα χρόνο την  
ωρίμανσή του ενώ μπορεί να ωριμάζει  
τέλεια για άλλα 10 χρόνια μέσα στο  
μπουκάλι.

**ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:** Συνδυάζεται  
αρμονικά με ψητό κόκκινο κρέας, με  
κυνήγια και κόκκινες σάλτσες, με  
καπνιστά τυριά και αλλαντικά αλλά και  
με φρούτα όπως το μήλο και το αχλάδι.

**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:**

Αφήνουμε 15' για να αναπνεύσει,  
σερβίρουμε στους 16-18 °C.

Διατίθεται σε φιάλες των 750ml  
και στη συλλεκτική συσκευασία του 1,5 Lt.



# Η ωριμότητα έρχεται με την ηλικία...

Για το **MESSENICOLA ΣΥΛΛΕΚΤΩΝ**  
εμφιαλώνονται μόνον οι εξαιρετικές  
σοδειές της ποικιλίας του Μαύρου  
Μεσενικόλα, σε 1.000 μόνο μπουκάλια  
του 1,5lt κάθε χρονιά.

Το κρασί παλαιώνει για τουλάχιστον 2  
χρόνια σε μικρά, γαλλικά δρύινα  
βαρέλια, τα οποία αναδεικνύουν όλα  
εκείνα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του  
ενώ συνεχίζει να ωριμάζει μέχρι και 25  
χρόνια στο μπουκάλι.





# ΕΝΑ ΜΥΘΙΚΟ TERROIR ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΑΦΟΣΙΩΜΕΝΩΝ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

## ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

Ένα τοπίο με εμβληματική ομορφιά, ένα αληθινό παραμύθι και άνθρωποι που αφηγούνται την ιστορία τους, από τον Μεσαίωνα έως τις μέρες μας, μέσα από την Τέχνη του Κρασιού.

Στον πανάρχαιο, ελληνικό αμπελώνα φτάνει το 1455 ένας Φράγκος ευγενικής καταγωγής, ο Monsieur Nicolas.

Μαζί του έφερε και τη γαλλική οινική κουλτούρα. Προς τιμή του οι ντόπιοι θα ονομάσουν την περιοχή και την τοπική ποικιλία Μεσενικόλα.

Πολύ πολύ αργότερα η δημιουργία της τεχνητής λίμνης Πλαστήρα επιδρά ευεργετικά στο μικροκλίμα της περιοχής, κάνοντας τις συνθήκες για την αμπελουργία ιδανικές. Σε αυτή την ευλογημένη περιοχή, μια οικογένεια, η οικογένεια Καραμήτρον, από τις αρχές του 20ου αιώνα, ανοίγει το δρόμο για τον αμπελώνα να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο.

**Το 2000, ο Γιώργος Καραμήτρος ο νεότερος ιδρύει το Οινοποιείο, με σεβασμό στην παράδοση, την ιστορία και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου.**



Το μοναδικό, σύγχρονο και πλήρως καθετοποιημένο Οινοποιείο, μέσα στη ζώνη Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Μεσενικόλα του Δήμου Πλαστήρα δυναμικότητας 1.000.000 φιαλών ετησίως. Από τότε, κατακτά κάθε χρόνο δεκάδες βραβεία ποιότητας και καινοτόμου σχεδιασμού σε εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς, ταξιδεύοντας τα προϊόντα και τη φήμη του Μεσενικόλα σε όλο τον κόσμο.

MESSENICOLA. ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΗΝ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΙΕΡΟΤΕΛΕΣΤΙΑ  
ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΟ WINERY MONSIEUR NICOLAS,  
ΜΕ ΟΛΕΣ ΣΑΣ ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ!



Διεύθυνση Οινοποιείου: Μεσσηνικόλας Καρδίτσας, 430 67 Καρδίτσα Διεύθυνση Κάβας: Πλαστήρα 58, 431 00 Καρδίτσα  
Τηλ./ Fax.: 24410 708 71, Κιν.: 6937 153 183 E-mail: [info@winerymonsieurnicolas.gr](mailto:info@winerymonsieurnicolas.gr) URL: [winerymonsieurnicolas.gr](http://winerymonsieurnicolas.gr)