

ΝΑΟΥΣΑ Η ΠΟΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

100%

ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ

NAOUSSA THE WINE CITY



— & 18 —

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
RECIPES FROM MACEDONIA

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θέλουμε να ευχαριστήσουμε για την υποστήριξη τους:

Κτήμα Μελιτζανή
Κτήμα Κυρ-Γιάννη
Κτήμα Κόκκινος
Έλιнос – Δ. Ταραλάς
Οινοποιείο Δαλαμάρας
Κτήμα Διαμαντάκος
Μπουτάρη Οινοποιητική
Κατώγι Αβέρωφ
Αμπελώνες Θυμιόπουλου

Για την προετοιμασία των συνταγών τους:

Εσπερίδες Spa Hotel
Ταβέρνα 4 Εποχές
Ταβέρνα Ψάθα
Da Elio
Ταβέρνα Παραδοσιακό
Εστιατόριο Σπονδή
Παραδοσιακή Ταβέρνα Ρακοκάζανο
Home Café – Brasserie

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ:

Άννα Γκαρνέτα
 Νίκος Κουτσογιάννης
 Μαρία Δουλγερίδου
 Γεωργία Λογδανίδου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ:

Δημήτρης Μάντσιος,
 Καθηγητής Μαγειρικής

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ:

Νίκος Μπιλιούρης
 Βαλάντης Λαμπριανίδης
 (Μπουγιουρντί και Ελάφι του πάθους)

ΕΚΔΟΤΗΣ:

Επενδύσεις Βορείου Ελλάδος ΕΠΕ
 Κατσουλάκη 1, Νάουσα, 59200
 T: 2332024617
 F: 2332024637
 invest@ngigroup.gr
 www.northgreeceinvestments.gr



CREDITS

We would like to thank for their support:

Estate Melitzanis
Kir-Yianni
Estate Kokkinos
Elinos – D. Taralas
Domaine Dalamara
Estate Diamantakos
Boutari
Katogi Averoff
Thymiopoulos Vineyards

For the preparation of the recipes:

Εσπερίδες Spa Hotel
4 Epoches Tavern
Psatha Tavern
Da Elio
Paradosiako Tavern
Spondi Restaurant
Rakokazano Traditional Tavern
Home Café – Brasserie

EDITORS:

Anna Garneta
 Nikos Koutsogiannis
 Georgia Logdanidou
 Maria Doulgeridou

RECIPES EDITOR:

Dimitris Mantzios,
 Cooking Professor

PHOTOGRAPHS:

Nikos Biliouris
 Valantis Labrianidis
 (Bougiourdi and Dear of Passion)

PUBLISHER:

North Greece Investments Ltd.
 1, Katsoulaki str., Naoussa, 59200, Greece
 T: +302332024617
 F: +302332024637
 invest@ngigroup.gr
 www.northgreeceinvestments.gr

ΝΑΟΥΣΑ ΠΟΛΗ ΕΥΛΟΓΗΜΕΝΗ

Νάουσα. Τόπος ευλογημένος, μαγικός, ονειρικός. Τόπος με σπουδαία ιστορία γεμάτη θυσίες, αγώνες, καινοτομία, πρόοδο, ευημερία. Σήμερα, διερχόμενη μια μακρά περίοδο προβλημάτων η Νάουσα είναι έτοιμη να πρωταγωνιστήσει ξανά. Στηριζόμενη στο μοναδικό κάλλος της φύσης της, στη δημιουργικότητα των ανθρώπων της, στην ισχυρή οινική και γαστρονομική της παράδοση. Δημιουργούμε εκ νέου το brand της Νάουσας. Πολιτισμός, παιδεία, εξωστρέφεια, γαστρονομία, οίνος, γεωργία αποτελούν τους πυλώνες της νέας Νάουσας. Της νέας Νάουσας που δημιουργείται από νέους ανθρώπους με αγάπη και όραμα για αυτή. Αυτή η εκδοτική προσπάθεια – προϊόν καλής συνεργασίας – έχει αυτό ακριβώς ως στόχο. Να σας συστήσει τη Νάουσα του πολιτισμού, της παιδείας, της δημιουργίας, της φιλοξενίας, του οίνου, των γεύσεων, της ανάπτυξης και να αναδείξει τις προοπτικές ενός μέλλοντος γεμάτο ευημερία για τον τόπο και τους ανθρώπους του. Η Νέα Νάουσα έχει αυτοπεποίθηση, είναι ωραία, γεμάτη δυναμισμό και σας καλεί να τη γνωρίσετε.

Η πόλη του Οίνου σας περιμένει!

Νίκος Κουτσογιάννης

Γενικός Διευθυντής Διεθνούς Φεστιβάλ Κινηματογράφου Νάουσας

NAOUSSA BLESSED CITY

Naoussa. Blessed, magical, dreamy land. Naoussa is a city with great history full of sacrifices, struggles, innovation, progress, prosperity. Today, Naoussa is ready to play the major role once again leaving behind a long period of severe problems. Based on its nature's unique beauty, the creativity of its people, its solid wine and gastronomic tradition. We are redesigning Naoussa's brand. Culture, education, extroversion, gastronomy, wine, agriculture constitute the foundations of the new Naoussa. The new Naoussa is created by young with love and vision for it. This publishing effort – result of good collaboration – aims to introduce you the new Naoussa of culture, education, creativity, hospitality, wine, flavors and development. Also, we want to promote the prospects of a future full of prosperity for our land and its people. The New Naoussa is confident, beautiful, dynamic and invites you to meet it.

The city of wine is waiting you!

Nikos Koutsogiannis

General Director of Naoussa International Film Festival

ΝΑΟΥΣΑ Η ΠΟΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ
 ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
 100%
 ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ
 NAOUSSA THE WINE CITY

ΝΑΟΥΣΑ ΠΟΛΗ ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

Η γευστική παράδοση της Νάουσας είναι άριστα δεμένη με την κουλτούρα των κατοίκων της, ενώ διάφοροι παράγοντες επηρέασαν την εξέλιξη της. Οι διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της περιοχής μας εξαρτώνται κυρίως:

Από τα προϊόντα που ο τόπος παράγει.

Από τη γεωγραφική θέση και την απομόνωση της περιοχής από κύριους οδικούς άξονες.

Από τις κοινωνικές εκδηλώσεις και την εναλλαγή νηστείας και κρεατοφαγίας όπως ορίζει η Ορθόδοξη Εκκλησία.

Μελετώντας τις ιστορικές πηγές ανακαλύπτουμε ότι η τοπική γαστρονομική παράδοση, εκτός από τους παραπάνω επηρεασμούς, έχει δεχθεί πολλά στοιχεία από την ενσωμάτωση στην τοπική κοινωνία ομάδων ανθρώπων, που έφθασαν στην περιοχή είτε ως εσωτερικοί μετανάστες, είτε ως προσφυγές.

Βασικότερος όμως παράγοντας των γαστρονομικών επιλογών παραμένει η χρήση των τοπικών προϊόντων και ειδικότερα του κρασιού, ως ενός αξιόλογα κατεργασμένου προϊόντος της αμπέλου. Για την παρασκευή εδεσμάτων έχουμε ως κύριο εργαλείο τη φωτιά σε συνδυασμό με σκεύη από πηλό ή μπακίρι με εσωτερικό γάνωμα και με αργό ψήσιμο σε ξυλόφουρνο.

Η τοπική γαστρονομία συνδέεται με τον κύκλο της καλλιέργειας της γης που ξεκινάει το φθινόπωρο. Η εύφορη γη δίνει μια πλειάδα φρούτων και λαχανικών σε άφθονες ποσότητες, τις οποίες η κατανάλωση κατά τη διάρκεια της συγκομιδής δε μπορεί να απορροφήσει.

Για το λόγο αυτό αναπτυχθήκαν μέθοδοι συντήρησης και διατήρησης των λαχανικών με ήπια μορφή μεταποίησης, κάνοντας αποκλειστικά χρήση φυσικών μέσων, όπως για παράδειγμα αποθήκευση σε ξύλινα ή πήλινα βαρέλια ή και ξέραμα στον ήλιο ώστε τα αγαθά να μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σε περίοδο μη παραγωγής τους.

Αξίζει τον κόπο να γνωρίσουμε και να συνεχίσουμε τη γαστρονομική μας παράδοση, αλλά και να αποκαταστήσουμε τη σχέση μας με τη φύση που μας δίνει απλόχερα - πάντα στον καιρό τους - νόστιμα και κυρίως θρεπτικά προϊόντα. Οφείλουμε να ξαναβρούμε την πραγματική Ναουσαϊκή γεύση που χάνεται μέσα στην αφθονία των υλικών και την φαινομενική μαγειρική ευημερία μας.

Ο χρυσός κανόνας της υγιεινής διατροφής με τρεις λέξεις είναι: Ποικιλία, Αναλογία, Μέτρο. Η γαστρονομική κουλτούρα της Νάουσας τα εμπεριέχει όλα.

Καλή σας απόλαυση!

Δημήτρης Μάντσιος,
Καθηγητής Μαγειρικής - Ξενοδόχος



NAOUSSA CITY OF FLAVORS

The gastronomic tradition of Naoussa is perfectly bonded with the culture of its inhabitants, while several factors influenced its evolution. The nutritional habits of its citizens depend mainly on:

The products produced on the broader area.

The geographic position and the isolation of Naoussa from main road axis.

The social events and the alteration between feast and meat eating, according to the Orthodox Church.

Studying the historical sources we discover that the local gastronomic tradition has been influenced also by the induction in the local community of people who settled in Naoussa either as internal immigrants or refugees.

The most important factor of gastronomic choices remains the use of the local products and especially of the wine, which is the most significantly processed product of the vine. For the production of the local delicacies the main instrument is fire in combination with containers made of clay or copper and burning slowly in a wood oven.

The local gastronomy is linked to the cycle of the cultivation which starts at autumn. The fertile land provides us with a variety of fruits and vegetables in quantities that can't be consumed during the harvesting period.

For this reason have been developed several methods of preservation using a mild processing form, with the exclusive usage of natural means, like the storage of the foods in wooden or clay barrels or the drying of them under the sun in order to extend the period that they can be consumed.

It is worthy to meet and continue our gastronomic heritage, while on the same time we restore our relationship with nature, which provides us with its tasty and nutritious products. We must rediscover the true flavors of Naoussa, which has been lost in the abundance of the offered materials and the apparent cooking prosperity.

The golden rule of a healthy diet is summarized in three words: Variety, Analogy, Balance. The gastronomic culture of Naoussa contains them all.

Enjoy your meal!

Dimitris Mantsios
Cooking Professor - Hotelier





Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ

Τα κρασιά της Νάουσας θεωρούνταν από τα ποιοτικότερα τον 19ο αιώνα και σερβίρονταν στα παλάτια της Οθωμανικής αυτοκρατορίας, της Βιέννης, της Ρωσίας και της Αιγύπτου. Το 1987, η Νάουσα ανακηρύχθηκε Διεθνής Πόλη του Οίνου και της Αμπέλου.

Σήμερα, ο αμπελώνας της Νάουσας εκτείνεται σε 6.000 στρέμματα, που απλώνονται στις βορειοδυτικές πλαγιές του Βερμίου (2052 μ.) και σε υψόμετρα από 150 έως 350 μέτρα. Η ζώνη ΠΟΠ Νάουσα (100% Ξινόμαυρο) θεσπίστηκε το 1972 και αποτελεί τον μεγαλύτερο αμπελώνα φυτεμένο με Ξινόμαυρο στη Βόρεια Ελλάδα. Περιλαμβάνει εκτάσεις των περιοχών της Νάουσας, των Ανθεμίων και της Δοβρά.

Η μεγάλη διαφοροποίηση των εδαφών, αλλά και των κλιματικών συνθηκών δίνει στην ποικιλία Ξινόμαυρο και στους δυναμικούς ερυθρούς της οίνους πολλαπλές εκφράσεις. Οι καταπράσινοι λόφοι, οι φυσικές πηγές, οι κρύοι χειμώνες και τα ζεστά καλοκαίρια δημιουργούν το ευγενέστερο κλίμα για την καλλιέργεια του Ξινόμαυρου και καθιστά τη σχέση Νάουσα-Ξινόμαυρο κορυφαίο οινικό δίδυμο παγκοσμίως.

NAOUSSA'S VINEYARD

Nauoussa wines were considered to be of the finest, in the 19th century, and were served in the palaces of the Ottoman Empire, Vienna, Russia and Egypt. In 1987, Naoussa was named International City of Vine and Wine.

Today, Naoussa vineyards cover 6000 hectares, which lie on the northwestern slopes of Mt Vermion (2052 m.) at altitudes between 150 to 350 meters. Naoussa PDO zone (100% Xinomavro) was established in 1972 and constitutes the largest vineyard planted on xinomavro in Northern Greece. The zone includes areas of Naoussa, Anthemia and Dovra.

The great diversity of soil, as well as climate conditions, give to the variety of xinomavro and its vigorous red wines multiple expressions. Green hills, natural springs, cold winters and warm summers compose the noblest climate for the cultivation of xinomavro and render the relation Naoussa-Xinomavro a premier wine duo worldwide.





01
ΙΜΑΜ ΜΕ ΑΡΝΑΚΙ
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΑΙ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
ΙΜΑΜ WITH LAMB
BEEF FILLET
WITH PEPPERS
& MUSHROOMS
> 10, 11

02
ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ
ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ
ΖΥΓΟΥΡΙ
ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ
ROASTED
WILD BOAR
LAMB
IN THE HULL
> 14,15

03
ΧΟΙΡΙΝΟ
ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ
ΠΙΤΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ
ΚΑΙ ΚΙΜΑ
PORK WITH QUINCE
PIE WITH LEEKS
& MINCEMEAT
> 18,19

04
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ
TENDERLOIN
WITH SWEET
SOURS SAUCE
ΒΟΥΓΙΟΥΡΔΙ
> 22, 23

05
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ
ΜΕ ΚΙΜΑ
ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΗΓΑΝΙΑ
ΜΕ ΠΡΑΣΟ
ΚΑΙ ΜΠΑΤΣΟ
STUFFED
VINE LEAVES
WITH MEAT
FRIED PORK
WITH LEEKS
AND BATSIO
> 26, 27

06
ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ
ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ
ΕΛΑΦΙ
ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ
LEEK & CELERY
WITH PORK MEAT
DEER OFFASSION
> 30, 31

07
ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ
ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ
ΣΕ ΑΡΜΗ
TENDERLOIN
WITH SWEET
SOURS SAUCE
MEATBALLS
IN TRADITIONAL
RED SAUCE
>34, 35

08
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ
ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ
ΜΕ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ
ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ
ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ
WILD BOAR
WITH HILOPITES
ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ
ΣΜΙΡΝΕΪΚΑ
> 38, 39

09
ΒΟΥΒΑΛΙ
ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ
ΜΕ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ
ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ
ΜΕ ΜΠΑΤΣΟ
BRAISED BUFFALO
WITH TALIATELES
ROOSTER
WITH WINE
AND MPATZO
> 42, 43

PAMNISTA

Όνομα: Ράμνιστα 2010

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Νάουσα

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του κτήματος στο Γιανακοχώρι

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο (παλαιά κλήματα)

Ωρίμανση: 16 μήνες παλαίωση σε δρύινα βαρέλια 225lit και 500lit για το 90% του χαρμανιού. Το 10% εξελίσσεται σε δεξαμενή. Αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για ακόμη 6 μήνες

Δυνατότητα Παλαίωσης: 10-15 έτη

Χαρακτήρας: Μοναδική αρωματική πολυπλοκότητα με διακριτή οξύτητα και πλούσιες τανίνες. Απόχρωση βύσσινου, μπουκέτο με νότες κόκκινων φρούτων και καπνού, μακρά επίγευση με συνειρμούς τρούφας

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Πρόκειται για ένα σύνθετο γευστικά και αρωματικά κρασί, που γευστικά βασίζεται στη διαπεραστική οξύτητα, με τις τανίνες να ξεδιπλώνονται στο τελείωμα του στόματος. Το σύνολο εγγυάται μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης, με τη μακρική επίγευση να ζητά εκλεπτυσμένους γαστρονομικούς συνδυασμούς. Η μύτη σε νεαρή ηλικία δίνει νότες ντομάτας αποξηραμένης, κόκκινων φρούτων και πραλίνας, ενώ μετά από χρόνια χαρίζει ένα σύνθετο μπουκέτο πυρήνα ελιάς, δέρματος, τρούφας, βρεγμένης γής και στόμα με ισορροπημένη οξύτητα και μαλακότερες τανίνες.

> σελ. 44



RAMNISTA

Category: Dry red

Classification: PDO Naoussa

Production: 44,000 bottles

Origin: Selected vineyard blocks within the private vineyards of Kir-Yianni Estate in Yianakohori

Grape varieties: 100% Xinomavro

Cellaring: 16 months in 225-lt and 500-lt French and American oak casks plus further ageing in bottle for another 6 months

Ageing potential: 10-15 years

Food pairing: Complex, with intense acidity and rich in tannins, an excellent pair for red meat and game.

Characteristics: A wine with a deep red color and rich red fruit aromas, such as strawberry and sour cherry on a background of tomato and vanilla from oak aging showing on the nose. Ramnista 2010 is a wine with a round mouthfeel, displaying a refreshing acidity and firm, but softer than usual, tannins, while the varietal character is more pronounced thanks to the more restrained use of barrel. The finish is filled with lingering notes of cherry, tomato and mushroom.

> page 44





IMAM ME APNAKI

Κάνουμε μια χαραγματιά στις μελιτζάνες και τις ψήνουμε στο grill μέχρι να μαλακώσουν στους 180° για 20'. Σοτάρουμε το αρνάκι με το ελαιόλαδο και μόλις πάρει χρυσαφί χρώμα προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο συνεχίζοντας το σοτάρισμα μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε την τομάτα, τον πελτέ, τη ζάχαρη, την καυτερή πιπεριά, τα μπαχαρικά, ένα ποτήρι νερό, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύουμε. Σιγομαγειρεύουμε το φαγητό για ακόμη 30' μέχρι να μαλακώσει το κρέας και να μελώσει η σάλτσα του. Ελέγχουμε το φαγητό ανά τακτά διαστήματα ανακατεύοντας το. Αποσύρουμε από την φωτιά και προσθέτουμε το κεφαλοτύρι, τον μαϊντανό και το δυόσμο. Σε πυρέξ τοποθετούμε τις μελιτζάνες, τις ανοίγουμε σαν βαρκούλα, αφαιρούμε την περίσσεια των υγρών τους, ψιλοκόβουμε το αρνάκι αφαιρώντας το κόκκαλο, γεμίζουμε πρώτα το κρέας και μετά τη σάλτσα και ολοκληρώνουμε το φαγητό ψήνοντας το στο γκριλ για 10 λεπτά.

8 μελιτζάνες tsakonikes
1 κεράκι αρνίσιο
20 γρ. ελαιόλαδο
50 γρ. κεφαλοτύρι κομμένο σε κύβους
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
3 σκελίδες σκόρδο σπασμένο
6 ώριμες ντομάτες τριμμένες
15 γρ. ζάχαρη
1 μικρή κόκκινη καυτερή πιπεριά
½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
¼ ματσάκι δυόσμο ψιλοκομμένο
αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι



IMAM WITH LAMB

You engrave the eggplants and we grill them for 20' over 180° until they soften. In skillet saute the lamb with olive oil and as soon as it has golden color on each side, add the onion and garlic and saute until it becomes soft. Add tomatoes, tomato paste, sugar, chili pepper, spices, salt, pepper, a glass of water and stir. Cook over low heat for another 30' until the meat is tender and the sauce thickens. We check the food a lot of times and we stir it.

Add cheese, parsley and spearmint. Remove the food from the heat take the lamb out of the pot and cut it into small pieces and add to the sauce. In Pyrex place the eggplants cut them in half so that they take the shape of a boat, release the fluids, chop the lamb removing the bone and fill the meat and then the sauce. Cook on the grill for 10 minutes.

8 eggplants tsakonikes
1 lamb hand
20 g olive oil
50 g of cheese cut into cubes
2 onions chopped
3 cloves garlic crushed
6 ripe tomatoes, grated
15g sugar
1 small red chili pepper
½ bunch parsley chopped
½ chopped mint
salt and freshly ground pepper



ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Σοτάρουμε τα μανιτάρια με το σκόρδο και το ελαιόλαδο και σβήνουμε με κρασί. Αλατίζουμε, ανακατεύουμε και σιγομαγειρεύουμε μέχρι να εξατμιστεί το κρασί και δένουμε την σάλτσα με την κρέμα γάλακτος. Σε άλλο σκεύος και σε δυνατή φωτιά λιώνουμε το βούτυρο και σοτάρουμε τα φιλέτα και από τις δύο πλευρές, ανάλογα με την προτίμηση του καθενός. Μόλις είναι έτοιμα σερβίρουμε σε πιάτο τα μανιτάρια, από πάνω τα φιλέτα και ολοκληρώνουμε με χοντροαλεσμένο το μείγμα των πιπεριών.

2 κομμάτια από μοσχαρίσιο φιλέτο
40 γρ. ελαιόλαδο
110 γρ. κόκκινο κρασί
20 γρ. μείγμα πιπεριών
200 γρ. μανιτάρια φρέσκα κομμένα σε φέτες
2 σκελίδες σκόρδο
30 γρ. βούτυρο
100 γρ. κρέμα γάλακτος
αλάτι

BEEF FILLET WITH PEPPERS & MUSHROOMS

Saute the mushrooms and garlic in olive oil and add the wine. Sprinkle with salt, stir and cook in low temperature until the wine evaporates and add the cream. Put another pot over high heat, add the butter, saute both sides of the fillets, depending to your preference. When they are ready we serve each fillet and garnish with mushrooms. Finish your dish with sweet peppers.

2 pieces of beef fillets
40 g olive oil
110 g sweet red wine
20 g of sweet peppers
200 g of fresh mushrooms sliced
2 cloves of garlic
30 g butter
100 g cream
salt



ΝΑΟΥΣΑ 2010

Η ποικιλία ξινόμαυρο θεωρείται μια από τις πιο ευγενέστερες ερυθρές Ελληνικές ποικιλίες της Βόρειας Ελλάδας.

Το «Νάουσα 2010» έχει έντονο ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη, σε πρώτο πλάνο, μυρωδιές καπνιστής ντομάτας και φραγκοστάφυλων. Στο στόμα ξεκινάει με τη γλύκα της αλκοόλης, αλλά είναι έξοχα ισορροπημένο, με ικανοποιητικό «πάχος» και υπέροχες δίχως να ενοχλούν ταννίνες.

Κρασί βιολογικής παραγωγής με την έγκριση της Δ.Η.Ω. Όλες οι εργασίες γίνονται στο οινοποιείο μας με αγάπη και μεράκι προσπαθώντας να κρατήσουμε την ποιότητα όλων αυτών των χρόνων.

Ταιριάζει άψογα με αγριογούρουνο στη γάστρα και κατσακάκι με κρεμμυδάκια φρέσκα στο φούρνο, ένα ναουσαίικο φαγητό.

> σελ. **44**

ΝΑΟΥΣΑ 2010

Xinomavro considered one of the noblest red Greek varieties of Northern Greece.

The "Naoussa 2010" has intense ruby color. Smoker smells tomatoes and currants. The mouth starts with the sweetness of the alcohol, but are brilliantly balanced with satisfactory 'thick' and wonderful without disturbing tannins.

Organic wine production with the approval of D.I.O. All work is done in our winery with love trying to keep the quality of all these years.

Fits perfectly with roasted wild boar and goat meat with onions in the oven, one of the Naoussa's traditional recipes.

> page **44**

*Κτήμα
Μελιτζανή*
από το 1918



ΝΑΟΥΣΑ Η ΠΟΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
100%
ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ
ΝΑΟΥΣΑ THE WINE CITY

N 02



ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ

Μαρινάρουμε από την προηγούμενη μέρα το αγριογούρουνο με τα λαχανικά τα οποία χοντροκόβουμε. Τα προσθέτουμε όλα στη λεκάνη, ανακατεύουμε και τα βάζουμε στο ψυγείο για 12 ώρες τουλάχιστον. Όταν είμαστε έτοιμοι για το μαγείρεμα, αφαιρούμε από την μαρινάτα μόνο το αγριογούρουνο και το στραγγίζουμε να φύγει η περίσσεια των υγρών του. Το σοτάρουμε και όταν πάρει σκούρο χρώμα προσθέτουμε την μαρινάτα, τη μουστάρδα και το αφήνουμε να σιγοβράσει για 30'. Το μεταφέρουμε σε γάστρα και το τοποθετούμε στο φούρνο στους 150°, ανακατεύοντας το ανά τακτά χρονικά διαστήματα ελέγχοντάς το για τα υγρά του και προσθέτουμε ζωμό λαχανικών εφόσον χρειαστεί. Συνοδεύεται με ζυμαρικά βουτύρου.

2 κιλά αγριογούρουνο κομμένο σε μερίδες
1 καρότο
1 σέλινο
1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια
1 ματσάκι μαιντανό
Χυμό από ένα λεμόνι
3 σκελίδες σκόρδο
2 φύλλα δάφνης
10 σπυριά μπαχάρι
450 γρ. κόκκινο κρασί
200 γρ. ελαιόλαδο
50 γρ. μουστάρδα



ROASTED WILD BOAR

Marinate boar with chopped vegetables overnight. Add them all in the pan, stir and refrigerate for at least 12 hours.

When you are ready to cook, remove the meat from the marinade and strain so as to remove the excess fluids. Saute when it gets dark, add the marinade and the mustard and simmer for 30 minutes. Put it in the hull and leave it in 150 °, stirring it periodically, checking at the same time for the fluids and add vegetable broth if necessary. It is served with pasta butter.

2 kg boar cut into portions
1 carrot
1 celery
1 bunch fresh onions
1 bunch of parsley
Juice of one lemon
3 cloves garlic
2 bay leaves
10 grains of allspice
450 gr red wine
200g olive oil
50g mustard
salt and pepper



ΖΥΓΟΥΡΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΤΑΒΕΡΝΑ ΡΑΚΟΚΑΖΑΝΟ

Τοποθετούμε το πλυμένο ζυγούρι στη γάστρα μαζί με χοντροκομμένα τα λαχανικά, αλατοπιπερώνουμε, αρωματίζουμε με τη ρίγανη, προσθέτουμε το κρασί και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε τη γάστρα και την τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° για 4 ώρες. Σερβίρετε ζεστό.

1 κιλό σπάλα από ζυγούρι (τεμαχισμένο)
250 γρ. κρεμμύδια ξερά
1 καρότο
400 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. λευκό κρασί
30 γρ. ξύδι
αλάτι- πιπέρι- ρίγανη



LAMB IN THE HULL RAKOKAZANO TAVERN

Place the already washed lamb in the hull along with the vegetables cut in large pieces. Put salt, pepper, oregano, add wine and olive oil and mix them. Cover the hull and place it in a pre-heated wooden oven for 5-6 hours or in a conventional oven for 4 hours at 170°. Open it and serve immediately.

1k lamb saddle
250 g dry onions
1 carrot
400 g olive oil
200 g white wine
30 g vinegar
salt-pepper-oregano

ΠΑΛΙΟΚΑΛΙΑΣ ΔΑΛΑΜΑΡΑ 2008 ΝΑΟΥΣΑ Π.Ο.Π.

(Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης)

Το κρασί έμβλημα του οικογενειακού οινοποιείου από το ομώνυμο αμπελοτοπωνύμιο είναι ένα ξηρό κόκκινο κρασί από 100% Ξινόμαυρο.

Χρώμα λαμπερό ρουμπινί και μύτη ιδιαίτερα εκφραστική, με αρώματα φραγκοστάφυλου και ξηρού δαμάσκηνου να κυριαρχούν ενώ ένα παιχνίδιασμα φρούτων και μπαχαρικών εκτυλίσσεται ενόσω το κρασί παραμένει στο ποτήρι μας.

Στο στόμα η χαρακτηριστική οξύτητα της ποικιλίας ισορροπεί άψογα με τις τανίνες, η εξαιρετική δομή των οποίων φανερώνει τις μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης του "Παλιοκαλιά".

> σελ. 45



PALIOKALIAS DALAMARA 2008 NAOUSSA PDO

(Protected Denomination of Origin)

The emblematic wine of Dalamara family, named by the vineyard's location, is a red dry wine made by 100% Xinomavro.

It has a bright ruby color. The nose is very expressive and dominated by raspberry and dried plum aromas, followed by spicy hints. More aromas are revealed while we swirl the wine in our glass showing a great aromatic complexity.

When we drink it, we find the typical varietal acidity in perfect balance with the tannins whose extraordinary structure proves the long aging abilities of this wine.

> page 45





ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ

ΓΙΑΓΙΑ ΛΙΛΙΚΑ

Βράζουμε το χοιρινό για 30' σε μέτρια φωτιά και στη συνέχεια το σουρώνουμε. Πλένουμε τα κυδώνια και τα κόβουμε αφαιρώντας τα κουκούτσια. Σοτάρουμε το κρέας μέχρι να ξανθύνει και σβήνουμε με κρασί. Προσθέτουμε τα κυδώνια, το μέλι, την κανέλα και τη ζάχαρη, ανακατεύουμε και συνεχίζουμε το βρασμό για 10' χαμηλώνοντας τη φωτιά. Προσθέτουμε το ζουμί και βράζουμε για περίπου 1 ώρα, ανακατεύοντας σταδιακά και ελέγχοντας τα υγρά του.

500 γρ. χοιρινό
4 κυδώνια μεγάλα
2 κρεμμύδια ξερά
50 γρ. μέλι κόρας
100 γρ. κρασί κόκκινο
100 γρ. ελαιόλαδο
20 γρ. κανέλα
20 γρ. ζάχαρη
αλάτι, πιπέρι



PORK WITH QUINCE

GRANDMA LILIKA

Boil pork for 30' at medium temperature and then strain it. Wash the quinces and cut them in slices, removing their kernels. Saute the meat until golden brown. Add the quinces, the honey and cinnamon, and mix them and keep boiling for 10' lowering the temperature. Add the pork juice and boil for 1 hour, stirring it regularly and checking its liquids.

500 g pork
4 big quinces
2 onions
50 g "kora" honey
100 g red wine
100 g olive oil
20 g cinnamon
20 g sugar
salt, pepper



ΠΙΤΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΚΙΜΑ

ΓΙΑΓΙΑ ΜΗΤΣΟΥΛΑ

Ζεματάμε το πράσο με το ελαιόλαδο και το νερό, προσθέτουμε το κρεμμύδι και αφήνουμε έως ότου σωθούν τα υγρά του. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον κιμά, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το μαγείρεμα του για 10 – 15' σε χαμηλή φωτιά. Σβήνουμε την φωτιά και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει. Στο μεταξύ χτυπάμε 3 αυγά και τα προσθέτουμε στη γέμιση αναμιγνύοντας.

Για τη ζύμη, αναμιγνύουμε όλα τα υλικά κρατώντας λίγο από το νερό και ζυμώνουμε έως ότου η ζύμη να ξεκολλάει από τα χέρια μας. Ανοίγουμε το φύλλο με το παραδοσιακό σύστημα του. Εναλλακτικά, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε χωριάτικα φύλλα εμπορίου. Βουτυρώνουμε ένα ταψί, στρώνουμε το πρώτο φύλλο, τοποθετούμε τη γέμιση και από πάνω σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο. Χαράσσουμε την πίτα μας, αλείφουμε με το υπόλοιπο βούτυρο και ψήνουμε στους 180° για 45-50'.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ
1500 γρ. πράσο
ψιλοκομμένο
400 γρ. χοιρινό κιμά
1 μεγάλο κρεμμύδι
3 αυγά
100 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. νερό
Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ
600 γρ. αλεύρι
50 γρ. ξύδι
10 γρ. αλάτι
120-150 γρ. χλιαρό νερό



PIE WITH LEEKS & MINCEMEAT

GRANDMA MITSOUΛA

Scald the leeks in the water and the olive oil, add the onion and leave it till its fluids are gone. Then add the mincemeat, put salt and pepper and keep cooking it for 10 – 15' at low temperature. We turn it off and let the stuffing cool down. In the meantime we beat 3 eggs and we add them in the stuffing mingling.

For the pastry, we add and mix p all ingredients keeping some of the water aside. We knead till the pastry does not stick on our hands. We set two layers of pastry leaf in the traditional way. In alternative, use traditional pastry leaves found on the market. Spread a pan with butter, lay the first pastry leaf, add the stuffing and cover it with the second pastry leaf. Carve the pie, spread it with the rest of the butter and bake it at 180° for 45-50'.

FOR THE STUFFING
1500 g leeks (chopped)
400 g pork mincemeat
1 big onion
3 eggs
100 g olive oil
200 g water
250 g butter
salt, pepper

FOR THE PASTRY
600 g flour
50 g vinegar
10 g salt
120-150 g lukewarm water

ΑΒΕΡΩΦ ΡΟΖΕ

Χαρακτηριστικά: Έντονο τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων, με κυρίαρχες νότες κερασιού και φράουλας. Διακρίνεται για την λεπτή και ισορροπημένη γεύση του, και την πολύ ευχάριστη επίγευσή του.

Συνοδεύει: Λευκά κρέατα, ζυμαρικά, πιάτα με γλυκίζουσες σάλτσες, και πιάτα όπου κυριαρχεί σάλτσα ντομάτας. Ταιριάζει με περισσότερα πιάτα της ελληνικής κουζίνας, δοκιμάστε το ωστόσο και με πιάτα της κινέζικης κουζίνας. Θα σας εκπλήξει ευχάριστα.

> σελ. 45

AVEROFF ROSE

Characteristics: Lively rose colour, aromas of cherries, strawberries, roses and jasmine. On the mouth it is fragrant, balanced with a refreshing acidity.

Serving Suggestions: Try it with salads and light pasta dishes. It makes perfect combination with sweet & sour sauces, and it is interesting with light fruit desserts

> page 45





ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΚΑΦΕ BRASSERIE HOME

Σοτάρουμε το κοτόπουλο με το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Κόβουμε ταμανιτάρια σε κομμάτια και τα αναμειγνύουμε με το κοτόπουλο μαζί με την κόκκινη πιπεριά. Σβήνουμε με το ξινόμαυρο Νάουσας και στο τέλος προσθέτουμε το σκινόπρασο και το ζωμό κότας. Σερβίρετε πάνω σε τηγανιτές πατάτες σε ροδέλες.

2 φιλέτα κοτόπουλο (σε λωρίδες)
100 γρ. λευκά μανιτάρια
2 κόκκινες πιπεριές
σκινόπρασο ξερό
4 μέτριες πατάτες κομμένες σε ροδέλες
200 γρ. κόκκινο κρασί (ξινόμαυρο)
150 γρ. ελαιόλαδο
50 γρ. ζωμό κότας
αλάτι και πιπέρι



CHICKEN WITH XINOMAVRO

CAFÉ BRASSERIE HOME

Saute the chicken in olive oil, salt and pepper. Cut the mushrooms into pieces and mix the chicken with the red pepper. Deglaze with xinomavro Naoussa and in the end add the chives and chicken broth. Serve over fried potatoes in slices.

2 chicken fillets (cut into strips)
100 g white mushrooms
2 red peppers
Chives dry
4 medium potatoes cut into rings
200 g red wine (xinomavro)
150 g olive oil
50 g chicken broth
salt and pepper



ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ

ESPERIDES SPA HOTEL

Σε πήλινο σκεύος στρώνουμε τις φέτες ντομάτας, τις όποιες έχουμε κόψει στη μέση αλατίζουμε και τοποθετούμε τα φύλλα της ρίγανης. Απλώνουμε από πάνω τις πιπεριές. Σκεπάζουμε τα υλικά με τη φέτα και ρίχνουμε τα υπόλοιπα τυριά και το ελαιόλαδο. Βάζουμε από επάνω μερικά φύλλα ρίγανης. Το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς για 20' μέχρι να λιώσει το τυρί και το σερβίρουμε ζεστό.

200 γρ. τυρί φέτα
100 γρ. μπάτσο
100 γρ. σκληρή γκούντα
1 ώριμη ντομάτα
1 πιπεριά καυτερή ψιλοκομμένη
150 γρ. ελαιόλαδο
φρέσκια ρίγανη, λίγη ζάχαρη



BOUGIOURDI

ESPERIDES SPA HOTEL

We put the tomato slices in a pirex with salt, the fresh oregano leaves and the chilly pepper. Then we put the "feta" cheese and the rest of the cheeses with the olive oil. Put up some leaves of oregano. We bake it in a preheated oven at 220 degrees for 20 minutes until the cheese melts. We it serve warm.

200 g "Feta" cheese
100 g "Batzo" cheese
100 g gouda
1 tomato
1 chilly pepper
150 g olive oil
fresh oregano, a little of sugar, salt

ΝΑΟΥΣΑ

Κατηγορία: Οίνος Ο.Π.Α.Π ΝΑΟΥΣΑ

Ποικιλιακή Σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Ηλικία Πρέμνων: 25 – 30 ετών

Οινοποίηση: Χρησιμοποιείται η μέθοδος της κλασικής ερυθρής οινοποίησης.

Χαρακτηριστικά: Αρκετά βαθύ για τα μέτρα του Ξινόμαυρου. Αρώματα πυκνά κόκκινων φρούτων, μαύρου κερασιού, ντομάτας, βανίλιας και πιπεριού. σκόνη κακάο και ελαφρά ζωικά συμβάλλουν στη τελική σύνθεση. Στόμα γεμάτο, με καλή δομή και τυπική ισορροπία της τονισμένης οξύτητας, ενσωματωμένες τανίνες σε ένα συνδυασμό που, κρατώντας την παράδοση, εξελίσσει τη Νάουσα στην πλευρά της πολυπλοκότητας.

> σελ. 45

ΝΑΟΥΣΑ

Classification: PDO Naoussa

Varieties: Xinomavro 100%

Plants' age: 25-30 years

Winemaking: The method of classic red wine making is used.

Properties: Quite deep for the standards of Xinomavro. Dense Aromas of red fruit, black cherry, tomato, vanilla and pepper; cocoa powder and mild animal scents contribute to the final composition. Full in body, with good structure and typical balance of the stressed acidity, incorporated tannins in a combination that, maintaining the tradition, develops the complexity of Xinomavro.

> page 46

ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΣ





ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΤΑΒΕΡΝΑ Η ΨΑΘΑ

Εάν έχουμε κονσερβοποιημένα φύλλα τα βάζουμε για 30' σε λεκάνη με νερό αλλάζοντας το για 3 φορές. Εάν έχουμε φρέσκα φύλλα τα ζεματάμε για 10' σε ζεστό αλατισμένο νερό. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα υλικά (εκτός από τα αυγά και το χυμό λεμονιών) και τυλίγουμε με αυτό τα ντολμαδάκια σε μακρόστενο σχήμα. Στρώνουμε μερικά φύλλα στον πάτο της κατσαρόλας και τοποθετούμε το ένα δίπλα στο άλλο σε σειρές. Πάνω στα ντολμαδάκια βάζουμε ένα βαρύ πιάτο σε ανάποδη θέση, ώστε να πιέζονται και να μην ανοίξουν την ώρα που βράζουν. Ρίχνουμε νερό όσο να σκεπάζει την επιφάνεια του φαγητού. Βράζουν σε χαμηλή φωτιά ελέγχοντας να υπάρχει πάντα νερό στο σκεύος μας και όταν είναι έτοιμα, σβήνουμε την φωτιά και ελέγχουμε αν είναι έτοιμα. Ετοιμάζουμε μια σάλτσα αυγολέμονο, χτυπώντας σε ένα μπολ τα αυγά, χωριστά τον κρόκο από το ασπράδι στην αρχή και μετά τα ενώνουμε, βάζοντας και λίγες σταγόνες νερού μαζί με το χυμό λεμονιού. Προσθέτουμε σιγά σιγά το 1/3 του ζωμού του φαγητού και ανακατεύουμε. Περιχύνουμε τα ντολμαδάκια με το αυγολέμονο κινώντας το σκεύος με κυκλικές κινήσεις, ώστε να διαπεράσει το αυγολέμονο όλο το φαγητό. Απολαμβάνονται ζεστά και κρύα.



STUFFED VINE LEAVES WITH MEAT

PSATHA TAVERN

If we have tinned leaves we put them in water for 30' minutes and we change the water 3 times. If we have fresh leaves we boil them for 10 minutes in warm salted water. - In a bowl we mix the ingredients (except for the eggs and lemon juice) and wrap the mixture with the vine leaves in oblong shape. Spread some leaves in the bottom of the pot and place them next to each other in rows. Over the vine leaves with meat we put a heavy plate upside down so that they are pressured and they do not open while boiling. Pour water until it covers the surface of the food. Boil at low temperature by checking there is always water in the pan and when we are ready, turn off the temperature and check if they are ready. Prepare an egg-lemon sauce, knock the eggs in a bowl, the yolk separately from the egg white and then mixed them, by putting a few drops of water with lemon juice. Slowly add the 1/3 of the broth on the food and stir it. Pour the egg and lemon on vine leaves with meat while moving the pan with a circular motion so that the egg and lemon sauce penetrates the food. Enjoy either hot or cold.

60-70 vineleaves
variety of Xinomavro
500 g minced beef
200 g minced pork
1 bunch of parsley
200 g rice Carolina
100 g olive oil
2 eggs
Juice of 2 lemons
Salt and pepper



ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΜΠΑΤΣΙΟ

ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ Ο ΒΑΛΑΝΤΗΣ

Κόβουμε το κρέας μακρόστενα κομμάτια. Ρίχνουμε ελαιόλαδο στο τηγάνι. Μόλις το ζεσταθεί ρίχνουμε μέσα το κρέας. Μόλις αρχίσει να κοκκινίζει, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και ανακατεύουμε. Αφήνουμε για 5' λεπτά και στη συνέχεια προσθέτουμε το πράσο. Ανακατεύουμε καλά. Μόλις το πράσο μαραθεί και το κρέας έχει κοκκινίσει καλά, δυναμώνουμε τη φωτιά και σβήνουμε με το τσίπουρο. Τέλος, προσθέτουμε τον μπάτσο, ανακατεύουμε και σε 3' λεπτά σβήνουμε τη φωτιά για να μη λιώσει τελείως. Γαρνίρουμε με κόκκινο πιπέρι.

1 κιλό κρέας χοιρινό
1 μέτριο πράσο ψιλοκομμένο
100 γρ. μπάτσιοι σε κύβους
100 γρ. Τσίπουρο Νάουσας
200 γρ. ελαιόλαδο
αλάτι, Πιπέρι, Ρίγανη,
Κόκκινο πιπέρι (για το γαρνίρισμα).

FRIED PORK WITH LEEKS AND BATSIΟ

BUTCHER SHOP VALANTIS

Cut the meat in sticks, and not in cubes. Put some olive oil in the pan and, when it is warm, add the meat. Once it reddens, add salt, pepper, oregano and stir. Leave it on the fire for 5' and then add the leek. Stir well. When the leek withers in the pan and the meat reddens well, increase heat and deglaze with Tsiouro. Finally, add batsio, stir and in 3' turn off the fire so that it does not melt completely. Serve with red pepper.

1 kg pork meat
1 medium leek, chopped
100 g batsio (local cheese) in cubes
100 g Tsiouro Naoussa
200 g Olive oil
salt, Pepper, Oregano,
Red pepper (for the trimming)



ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Κατηγορία: Π.Ο.Π. Νάουσα

Ποικιλία: Ξινόμαυρο 100%

Χαρακτηριστικά: Πορφυρό κόκκινο χρώμα.

Πολύπλοκη μύτη, με τυπικά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, κεράσι, βατόμουρο, δαμάσκηνο, λιαστή ντομάτα, μαύρη ελιά, βανίλια. Στόμα φινετσάτο, με τραγανές τανίνες και δροσερή οξύτητα. Μακρά και ευχάριστη επίγευση.

> σελ. 46

EARTH AND SKY

Type: Red dry wine

Category: P.D.O. Naoussa

Variety: Xinomavro 100%

Ageing: Eighteen months in the oak barrels.

Characteristics: Splendid, purple red colour.

Complex, typical bouquet of red small fruits, cherry, blackberry, plum, sun-dried tomato, black olive, vanilla. Full mouth, rounded tannins, balanced acidity. Pleasant and long aftertaste.

> page 46





ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ

ΤΑΒΕΡΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

Σοτάρουμε το κρεμμύδι και μόλις μαραθεί προσθέτουμε το τεμαχισμένο κρέας και συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να πάρει σκούρο χρώμα. Προσθέτουμε το νερό μέχρι να σκεπαστεί το κρέας, τους κόκκους μπαχάρι, το πιπέρι και αφήνουμε να βράσει σε χαμηλή φωτιά για 40'. Κόβουμε τα πράσα και τα σέλινια σε κομμάτια. Σοτάρουμε τα λαχανικά, προσθέτουμε το κρέας, τη ντομάτα και τον πελτέ. Συμπληρώνουμε με ζουμί από το κρέας μέχρι να σκεπαστούν και προσθέτουμε τη ζάχαρη, το κύμινο και αλατοπίπερο. Το αφήνουμε να βράσει σε χαμηλή φωτιά μέχρι να αρχίσει να δένει η σάλτσα του.

1½ κιλό χοιρινό κρέας
800 γρ. πράσα
700 γρ. σέλινο
1 μεγάλο κρεμμύδι
500 γρ. Κον κασέ
50 γρ. τοματοπελτέ
30 γρ. ζάχαρη
Μια πρέζα κύμινο
Αλάτι - Πιπέρι κατά βούληση
3 κόκκους μπαχάρι
6 κόκκους πιπέρι



LEEK & CELERY WITH PORK MEAT

PARADOSIAKO TAVERN

Saute the onion and once it withers, add the sliced meat and continue sauteing until it gets dark. Add water till it covers the meat, allspice berries, peppercorns, and boil at low temperature for 40'. Chop leeks and celery. Saute the vegetables and add the meat, chopped tomato and tomato paste. Fill with meat juice to cover them up and add sugar, cumin, salt and pepper. Boil at low temperature till the sauce starts to thicken.

1½ kg pork meat
800 g leeks
700 g celery
1 big onion
500 g tomato chopped
50 g tomato paste
30 g sugar
A pinch of cumin
salt - Pepper (at will)
3 allspice berries
6 peppercorns



ΕΛΑΦΙ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

ESPERIDES SPA HOTEL

Σοτάρουμε τα φιλέτα με το βούτυρο για 4', από την κάθε πλευρά. Στη συνέχεια, τα βάζουμε σ' ένα ταψάκι και τα ψήνουμε στο φούρνο στους 180° για 13'. Στο ίδιο τηγάνι, που σοτάραμε τα φιλέτα, σοτάρουμε ταμανιτάρια, με λίγο ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τα σβήνουμε με κρασί. Αφού πάρει μία βράση το κρασί, προσθέτουμε το ζωμό από τα κόκαλα (κυνηγίου) και τα αφήνουμε να βράσουν, μέχρι να μείνουν τα ¾ του. Σβήνουμε τη φωτιά και δένουμε τη σάλτσα με βούτυρο. Βράζουμε τα λαχανικά σε αλατισμένο νερό και στη συνέχεια τα σοτάρουμε σ' ένα τηγάνι, με λίγο βούτυρο και πιπέρι. Σερβίρουμε σε μεγάλο πιάτο με το φιλέτο ελαφιού στο κέντρο και διπλά τα λαχανικά ραντισμένα με τη σάλτσα.

2 φιλέτα από ελάφι
50 γρ.μανιτάρια πορταίνι και
μανιτάρια του δάσους
50 γρ. κόκκινο κρασί
2 σύκα αποξηραμένα
2 σπαράγγια
2 μικρά καρότα
30 γρ. βούτυρο παγωμένο
150 γρ. ζωμό από κόκαλα
1 κανελόξυλο
αλάτι και πιπέρι



DEER OF PASSION

ESPERIDES SPA HOTEL

Sauté the filets with the butter for 4', from each side. Then, pun them on a griddle and bake them in the oven at 180° for 13'. In the same pan that fillets were sauté, saute the mushrooms with a bit of chopped onion and deglaze with wine. When the wine starts boiling, add the (game) bones juice and boil them till the juice reaches at ¾. Turn of the temperature and bond the sauce with butter. Boil the figs in red wine, with the cinnamon stick. Boil the vegetables in salted water and then saute them in a pan, with some butter and pepper. Serve on a big plate with the deer fillet in the centre and the vegetables aside, sprayed by the sauce and accompanied by an aged Naoussa xinomavro wine.

2 deer filets
50 g portini mushrooms
& forest mushrooms
50 g red wine
2 dried figs
2 asparagus
2 little carrots
30 g frozen butter
150 g bones juice
1 cinnamon stick
salt - Pepper

ΝΑΟΥΣΣΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Το πρώτο ελληνικό ερυθρό εμφιαλωμένο κρασί Ο.Π.Α.Π. που κυκλοφόρησε στην ελληνική αγορά, αποτελεί το σήμα κατατεθέν της Ελλάδας στα κόκκινα κρασιά. Εδώ και 6 γενιές απολαμβάνει την προτίμηση του Έλληνα καταναλωτή, εισάγοντας τους νέους στην εμπειρία του κόκκινου και ανταμείβοντας τους πιστούς του φίλους με τη σταθερή, διαχρονική ποιότητά του.

Τύπος: Ερυθρός, ξηρός

Κατηγορία Ποιότητας: Π.Ο.Π. Νάουσσα

Ποικιλιακή Σύθεση: 100% Ξινόμαυρο

Οινοποιείο: Οινοποιείο Νάουσας

Περιοχή: Νάουσα

Ωρίμανση: 12 μήνες

Δυναμικό Παλαίωσης: 5 – 8 χρόνια

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση

Χαρακτηριστικά : Τυπικό, κλασικό κρασί της Νάουσας. Βαθυκόκκινο με έντονη προσωπικότητα. Αναδύει πλούσιο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, βατόμουρου και δαμάσκηνου, που συνυπάρχουν με την λιαστή ντομάτα και με τα αρώματα της παλαίωσης, κανέλας και ξύλου. Έχει πλούσιο σώμα, καλή ισορροπία και δομή, με μαλακές τανίνες στο τελείωμά του.

Αρμονία Γεύσεων : Ταιριάζει με πιάτα κόκκινων κρεάτων, όπως χοιρινό με λιαστή ντομάτα και τυρί, αρνάκι στη γάστρα σε φούρνο με ξύλα, μοσχάκι κοκκινιστό με κουκουνάρια και σταφίδες. Ζυμαρικά με κόκκινες πικάντικες σάλτσες. Κίτρινα τυριά, όπως παρμεζάνα αλλά και φέτα. Σερβίρεται στους 16-18 °C.

> σελ. 46



ΝΑΟΥΣΣΑ ΒΟΥΤΑΡΙ

The first Greek red bottled VQPRD wine to enter the Greek market, constituting a landmark for red wines in Greece. For 6 generations, it has been enjoyed by consumers, introducing young people to the experience of red wine and rewarding its loyal friends with its consistent, timeless quality.

Type: Red, dry

Quality category: PDO Naoussa

Variety: 100% Xinomavro

Winery: Naoussa Winery

Region: Naoussa

Vinification: Classic red vinification

Length and type of ageing: 12 months in oak barrels

Ageing potential: 12-15 years

Characteristics: Typical, classic wine of Naoussa.

Deep red colour with an intense personality.

It produces a rich bouquet of ripe red fruit, blackberry and plum, together with sun-dried tomato and the aromas derived from ageing, cinnamon and wood. A rich body, good balance and structure, soft tannins in its finish.

Food pairing: Best served with red meat dishes, pasta with red sauces and with yellow cheeses. Served at 16-18 °C.

> page 46





ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

DA ELIO

Σοτάρουμε σε ελαιόλαδο τα αλατοπιπερομένα φιλέτα και μόλις ξανθύνουν, προσθέτουμε τις πολύχρωμες πιπεριές, το καρότο, τον ανανά και τα αφήνουμε να μαραθούν για 10' σε μέτρια φωτιά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κόκκινο κρασί και όταν αυτό εξατμιστεί προσθέτουμε το μέλι και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 2' ώστε να καραμελώσει η σάλτσα του. Σερβίρετε με άγριο ρύζι.

20 μενταγιόν από ψαρονέφρι
8 πολύχρωμες πιπεριές σε μπαστούνια
1 καρότο σε ροδέλες
1 ανανά σε κύβους
100 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. κόκκινο κρασί
60 γρ. μέλι
αλάτι και πολύχρωμα πιπέρια



TENDERLOIN WITH SWEET SOURE SAUCE

DA ELIO

Saute the fillets, which are already covered with salt and pepper, in olive oil and wait until golden brown. Add colorful peppers, carrot, pineapple and let it wilt for 10 minutes over medium heat. Then add the red wine and when it evaporates, add the honey and continue cooking for 2 minutes until the sauce is caramelized. Serve with wild rice.

20 filet tenderloin
8 Colorful peppers in slices (red and yellow)
1 carrot sliced
1 pineapple cubes
100 g olive oil
200 g red wine
60 g honey
salt and colorful peppers



ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΕ ΑΡΜΗ

Τρίβουμε το κρεμμύδι, προσθέτουμε τον κιμά, το ψωμί, το αυγό, τα μυρωδικά και ζυμώνουμε καλά. Αφήνουμε το μείγμα με ζελατίνη στο ψυγείο για 30' να δέσουν τα υλικά. Πλάθουμε μικρά κεφτεδάκια τα οποία αλευρώνουμε και τηγανίζουμε σε καυτό λάδι. Τα αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί να φύγει η περίσσεια του λαδιού.

Για την άρμη, σουρώνουμε το λάδι από τους κεφτεδες, το βάζουμε σε καθαρό σκεύος σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το αλεύρι και το ανακατεύουμε μέχρι να ροδίσει. Μετά προσθέτουμε το νερό, την ντομάτα, το σκόρδο και βράζουμε ανακατεύοντας το μέχρι να δέσει η σάλτσα. Τοποθετούμε μέσα τα κεφτεδάκια και σβήνουμε τη φωτιά σε 2'-3'.

500 γρ. ανάμικτο κιμά
1 κρεμμύδι
1 αυγό
50 γρ. ψίχας ψωμιού
50 γρ. κρασί κόκκινο
αλάτι-πιπέρι-ρίγανη

Για την άρμη

450 γρ. νερό
15 γρ. αλεύρι
1 ώριμη ντομάτα τριμμένη ή πολτό ντομάτας
1 σκελίδα σκόρδο

MEATBALLS IN TRADITIONAL RED SAUCE

Grate the onion, add the minced, bread, egg and knead the mixture well with salt and spices. Put the mixture in the fridge for 30'. Then mold meatballs, flour them and fry them in hot oil. Then we put them on absorbent paper to remove the excess oil.

For the brine, drain some of the oil from the meatballs, put it in a clean pan over medium heat, add the flour, stirring continuously until golden brown. Then add the water, tomato and garlic and cook alike to our sauce thickens lightly. Put the meatballs in the pan and let it heat for 2-3 minutes.

500 g minced mixed
1 onion
1 egg
50grams stale bread soaked
salt and pepper
oregano
50 g red wine

For the brine

450 g water
15 g flour
1 ripe tomato or grated tomato pulp
1 clove of garlic



ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΝΑΟΥΣΑ

Το Ονομασία Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας Νάουσα (Ο.Π.Α.Π. ΝΑΟΥΣΑ) της εταιρίας ΕΛΙΝΟΣ α.ε. αποτελεί ένα χαρακτηριστικό δείγμα ερυθρού οίνου παλαίωσης που παράγεται σύμφωνα με τα πρότυπα καλλιέργειας και οινοποίησης ενός οίνου ΟΠΑΠ Νάουσας. Παράγεται από σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας βιολογικής καλλιέργειας που μεγαλώνουν με ιδιαίτερη φροντίδα στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Ταραλά.

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: Ονομασία Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας Νάουσα (Ο.Π.Α.Π. ΝΑΟΥΣΑ)

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο Νάουσας

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση

Ωρίμανση: 14 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια

Δυνατότητα παλαίωσης: 12-15 χρόνια

> σελ. 47



ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ ΝΑΟΥΣΑ

The Elinos Naoussa (OPAP/VQPRD) is a typical variety of red wine produced according to the cultivation and vinification standards of the Naoussa VQPRD wine. It is produced by organic grapes of fine quality, grown in our vineyards with utmost care.

Type: Dry Red Wine

Classification: Vin de Qualité Produit Dans Une Région Déterminée (VQPRD NAOUSSA)

Variety: Xinomavro Naoussa

Vinification: Standard red wine vinification process

Maturation: 14 months in French oak barrels

Ageing period: 12-15 years

> page 47



ΝΑΟΥΣΑ Η ΠΟΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
100%
ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ
ΝΑΟΥΣΑ Η ΠΟΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ
NAOUSSA THE WINE CITY

N 08



ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΑΓΡΙΟ-ΓΟΥΡΟΥΝΟ ΜΕ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ 4 ΕΠΟΧΕΣ

Για τη μαρινάτα: Προσθέτουμε το κρέας σε μια λεκάνη κομμένο σε κύβους, το κόκκινο κρασί, τα καρότα και τα κρεμμύδια χοντροκομμένα, μια πρέζα από αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και τα φύλλα δάφνης. Αφήνουμε το κρέας στη μαρινάτα για τουλάχιστον 12 ώρες.

Αφού έχουμε στραγγίσει το κρέας μαζί με τα λαχανικά, προσθέτουμε σε μια κατσαρόλα το ελαιόλαδο, το κρέας και σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά για να το θωρακίσουμε. Στη συνέχεια σβήνουμε με κόκκινο κρασί.

Προσθέτουμε τη σάλτσα ντομάτας, τα λαχανικά και το ανάλογο νερό. Καρυκεύουμε, σκεπάζουμε με καπάκι και αφήνουμε να βράσει σε χαμηλή φωτιά. Σερβίρουμε πάνω σε ζεστές χυλοπίτες με τριμμένο μπάτζο.

- 1 κιλό αγριογούρουνο μπούτι
- 2 καρότα
- 2 κρεμμύδια
- 2-3 φύλλα δάφνης
- 2 ντομάτες
- 240 γρ. ελαιόλαδο
- 1500 γρ. ξινόμαυρο κρασί
- 500 γρ. χυλοπίτες



WILD BOAR WITH HILOPITES

TESSERIS EPOCHES RESTAURANT

For the marinade : Put the meat in a bowl, cut into cubes, add red wine, carrots and chopped onions, a pinch of salt, pepper, oregano and bay leaves. Allow the meat to marinate for at least 12 hours.

After you drain the meat with the vegetables, add olive oil and the meat in a pan and saute in high temperature so that the meat hardens. Then pour in red wine. Add the tomato sauce, vegetables and enough water. After seasoning, cover the pot and let it boil in low temperature. Serve over hot noodles with grated cheese(batso).

- 1 round wild boar loin
- 2 carrots
- 2 onions
- 2-3 bay leaves
- 2 tomatoes
- 240 g olive oil
- 1500 g xinomavro wine
- 500 g noodles
- salt-pepper-oregano



ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ

ΦΑΡΜΑ ΜΠΑΝΤΗ

Σε ένα μπολ βάζουμε το Ξινόμαυρο και μουλιάζουμε το ψωμί. Το αφήνουμε για 15' στο ψυγείο. Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε τον κιμά, το σκόρδο, τα μπαχαρικά, το αλατοπίπερο, τη ρίγανη, το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε απαλά για 15'. Στύβουμε πολύ καλά το ψωμί και το προσθέτουμε στο μείγμα του κιμά. Ζυμώνουμε απαλά το μείγμα και το αφήνουμε στο ψυγείο για 1 ώρα. Πλάθουμε σουτζουκάκια, αλευρώνουμε και τηγανίζουμε στο λάδι ή τα ψήνουμε στο φούρνο στους 180° με πολύ λίγο λάδι.

- 1 κιλό κιμά ανάμεικτο (600 γρ. μοσχαρίσιο και 400 γρ. αρνίσιο)
- 1 κιλό μπαγιάτικο ψωμί (μουλιασμένο καλά σε ξινόμαυρο και στη συνέχεια πολύ καλά στραγγισμένο)
- 200 γρ. Κόκκινο Κρασί Ξινόμαυρο
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 50 γρ. κύμινο
- από μια πρέζα πάπρικα καυτερή, πάπρικα γλυκιά, κανέλα
- 200 γρ. Ελαιόλαδο
- αλάτι - Πιπέρι - Ρίγανη



SOUTZOUKAKIA SMIRNEIKA

BANTI FARM

Put Xinomavro in a bowl, and soak the bread in it. Leave it for 15' in the refrigerator. In another bowl, put the mincemeat, garlic, spices, salt, pepper, oregano, olive oil and stir gently for 15'. Squeeze the bread really well and add it to mincemeat mixture. Knead the mixture gently and leave it in the refrigerator for 1 hour. Mold soutzoukakia, flour them and bake them in the oven at 180° degrees, in a very small oil quantity.

- 1 kg Mincemeat mixed (600g calf and 400g lamb)
- 1 kg stale bread (well soaked in xinomavro, well dripped)
- 200 g Xinomavro
- 3 garlic Cloves
- 50g Cumin
- A pinch of chili paprika, Sweet Paprika, Cinnamon
- 200g Olive Oil
- Salt – Pepper – Oregano

ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ποικιλία: Οίνος ερυθρός ξηρός 100% ξινόμαυρο. Προστατευμένη ονομασία προέλευσης, P.O.P

Οινοποίηση: Κλασική μέθοδος ερυθρής οινοποίησης. Ωριμάζει για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Περιοχή Δαλαμάρι, Παλιοκαλιά, Γάστρα

Χαρακτηριστικά: Βαθύ ρουμπινένιο χρώμα, αρωματική μύτη ιδανική για το ξινόμαυρο.

Επίγευση ντομάτας, καπνού, ελιάς, εσπεριδοειδών. Δυνατές αλλά καλοδουλεμένες τανίνες που γίνονται πιο βελούδινες με τα χρόνια. Επιδέχεται παλαίωση.

Ιδανικός συνοδός με κρέατα και κυνήγια. Ανοίγεται στους 18°C.

> σελ. **47**



ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ

Variety: 100% red dry. Dry red wine PDO Naoussa

Vinification model: Classic method of red vinification. Aged for at least 12 months in smoked oak barrels.

Characteristics: Rich flavour, deep red colour, intense aroma of dried fruit, tannins noticeable discreetly presented in harmonious combination with the special notes of the barrel. It can be aged. An ideal companion with all red meats and game. The bottle is opened at least half an hour before serving, to 18°C

> page **47**





ΒΟΥΒΑΛΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΠΟΝΔΗ

Κόβουμε το κρέας σε κύβους. Το μαρινάρουμε με το κόκκινο κρασί και το θυμάρι. Το αφήνουμε για περίπου 3 ώρες. Κόβουμε τα κρεμμύδια, τα καρότα, το σκόρδο και τη ντομάτα σε κύβους. Τα σοτάρουμε σε βούτυρο για 10' περίπου. Προσθέτουμε το μαριναρισμένο κρέας με το κρασί, κατόπιν αλάτι και πιπέρι. Επίσης, προσθέτουμε 50γρ. ελαιόλαδο και περίπου 1 ½ λίτρο νερό. Το αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να ψηθεί το κρέας και να δέσει η σάλτσα. Σερβίρουμε με τις Ταλιατέλες.

1 ½ κιλό βουβαλίσιο κρέας
500 γρ. ταλιατέλες
250 γρ. κόκκινο κρασί
100 γρ. βούτυρο
750 γρ. ντομάτα κομμένη
5 καρότα
1 κρεμμύδι
4 σκελίδες σκόρδο
Μαϊντανό, Θυμαρί, Αλάτι – Πιπέρι



BRAISED BUFFALO WITH TALIATELES

SPONDI RESTAURANT

Cut the meat into cubes. Marinate with red wine and thyme. Leave it for about 3 hours. Cut the onions, carrots, garlic and tomato into cubes. Sauté in butter for about 10 minutes. Add the marinated meat with wine, then add salt and pepper. Also, add 50 gr. olive oil and about 1 ½ liter of water. Allow to simmered until the meat is cooked and sauce thickens. We serve with taliataeles.

1 ½ pound of buffalo meat
500 g taliataeles
250 g claret
100 g butter
750 g sliced tomato
5 carrots
1 onion
4 cloves garlic
Parsley, Thyme, Salt - Pepper



ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ ΜΕ ΜΠΑΤΖΟ

Σοτάρουμε καλά, σε δυνατή φωτιά τον κόκορα με το κρεμμύδι. Στη συνέχεια σβήνουμε με κρασί, αλατοπιπερώνουμε και αρωματίζουμε με θυμάρι (το πολύ θυμάρι πικρίζει). Αφήνουμε να εξατμιστεί το κρασί και σκεπάζουμε την κατσαρόλα αφήνοντας το να σιγοβράσει για 10'. Όταν το φαγητό κρυώσει ελαφρώς, προσθέτουμε τον μπάτσο χοντροκομμένο, τον πολτό της πιπεριάς και ανάβουμε τη φωτιά αφήνοντας το για 10' -15' ώστε να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά. Συνδυάζεται με ζυμαρικά και πατάτες.

1 κόκορα σε μερίδες
220 γρ. ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
100 γρ. πολτό δεμένης κόκκινης πιπεριάς
300 γρ. μπάτζο
250 γρ. κόκκινο ξηρό κρασί
Αλάτι-πιπέρι-θυμάρι



ROOSTER WITH WINE AND MPATZO

Saute very well (almost fried) the rooster with the onion. Then deglaze with wine, add salt, pepper and thyme (too much thyme bitters the rooster). Allow the food to heat until the wine evaporates, cover the pot with lid and leave it in low temperature for 10'. When the food cools slightly, pour in the feta or mpatzos which is cut in cubes and the puree peppers and heat up the stove for 10 to 15 minutes so that our ingredients get homogenized. Serve the food with French fries or pasta.

1 rooster cut into portions
220 g of olive oil
1 medium size onion chopped
100 g red pepper puree
300 g mpatzos
250 g of dry red wine
Salt and pepper, thyme

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ WINERY



KIR-YIANNI ESTATE

Kir-Yianni Estate was founded in 1977 by Yiannis Boutaris. Today the **Kir-Yianni Estate**, led by Stelios Boutaris, son of Yiannis, follows its vision into the next phase of its history, by dynamically exploiting the cornerstones of the **Kir-Yianni** philosophy: desire for innovation, respect for tradition and true knowledge of the wine, from the grape to the end consumer.

Kir-Yianni has vineyard holdings on both sides of mount Vermion, located in Northwestern Greece. In **Naoussa**, the 56 ha vineyard is located on the east slopes of mount Vermion at an altitude of 250 to 350 meters, within the PDO Naoussa region. The soil is clay and sandy clay and the focus is on Xinomavro, the indigenous noble red grape variety.

The unique style of Kir-Yianni wines is achieved thanks to microvinification and meticulous blending. The combination of subtle but prominent fruit with serious acidity provides character, aging potential and a beautiful balance in the mouth.

Kir-Yianni Estate

Yiannakochori, Naoussa, 59200

☎ (+30) 23320 51100

✉ info@kiryianni.gr

🌐 www.kiryianni.gr

Facebook: KirYianni

02

ΚΤΗΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ

Το όνομα της οικογένειας Μελιτζανή συνδέεται με το αμπέλι και το κρασί από το 1918. Σήμερα, πλησιάζοντας τα 100 χρόνια παράδοσης, η τρίτη γενιά της οικογένειας καλλιεργεί 30 στρέμματα στη θέση Γάστρα, σε ένα χαρακτηριστικό αμπελοτόπι εντός της ζώνης της Νάουσας. Από το 2000 εφαρμόζουμε

βιολογική καλλιέργεια στους αμπελώνες μας. Το οινοποιείο βρίσκεται μέσα στην πόλη της Νάουσας και έχει συνολική δυναμική παραγωγή 20.000 φιαλών. Ο κύριος όγκος της παραγωγής κατευθύνεται στην ετικέτα ΠΟΠ Νάουσα, που κυκλοφορεί στην εσωτερική αγορά. Χαρακτηριστική είναι η σφραγίδα της προσωπικής εργασίας σε όλα τα στάδια της καλλιέργειας του αμπελιού, της παραγωγής και της διάθεσης του οίνου στην αγορά.

Κτήμα Μελιτζανή

Στέλιος Γιαμαλίδης & Ελένη Μελιτζανή
Χριστοδούλου Λαναρά 1, Νάουσα

☎ (+30) 23320 26785 ☎ Οινοποιείου:

23320 20122 ☎ 6945831472

✉ sgiamalidis@gmail.com

Facebook: KtimaMelitzani



MELITZANI ESTATE

Melitzanis family is associated with the vine and wine, since 1918. Today, approaching 100 years of tradition, the third generation of the family cultivates 30 ha in the area of Gastra, a charismatic vineyard within the PDO Naoussa zone. Since 2000, we apply organic agriculture in our vineyards. The winery, located in the city of Naoussa, has a total capacity of producing 20,000 bottles. The main part of our production is directed in the label PDO Naoussa, released in the domestic market. A product characterised by our personal work at all stages of vine agriculture, production and release on the market.

Melitzani Estate

Stelios Giamalidis & Eleni Melitzani

Christodoulou Lanara 1, Naoussa

☎ (+30) 23320 26785

☎ Winery: (+30) 23320 20122

☎ (+30) 6945831472

✉ sgiamalidis@gmail.com

Facebook: KtimaMelitzani

03

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Η μακρόχρονη οινική παράδοση της οικογένειας Δαλαμάρα, η οποία ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια από το 1840, συνεχίζεται και σήμερα με την έκτη γενιά του οινοποιείου. Ο Κωστής Δαλαμάρας, ανάμεσα στα 30 ανερχόμενα ταλέντα του παγκόσμιου οινικού χώρου σύμφωνα με το Wine & Spirits, συνδυάζει την πολύχρονη οικογενειακή παράδοση με τις σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης. Η βιολογική καλλιέργεια στους αμπελώνες μας σε συνδυασμό με τη φιλοσοφία μας που βασίζεται στην ελάχιστη παρέμβαση στον αμπελώνα και το κρασί συμβάλλουν στην δημιουργία οίνων που εκφράζουν πιστά την γευστική τους ταυτότητα.

Οινοποιείο Δαλαμάρα

Γ. Κύρτη 31 - 1ο κλμ Νάουσας -

Σ.Σ. Νάουσας - 59200, Νάουσα

☎ 23320 28321 ☎ 23320 26054

✉ info@dalamarawinery.gr

🌐 www.dalamarawinery.gr

Facebook: DomaineDalamarara



DOMAINE DALAMARA

The long wine tradition of Dalamarara family, who has been into vine agriculture since 1840, extends to our days with the sixth generation of the winery. Kostis Dalamararas, among the 30 emerging talents in the worldwide wine area according to Wine & Spirits, combines family tradition with modern winemaking methods. Organic farming in our vineyards in accordance to our philosophy, which is based on the minimum intervention in the vineyards and the wine, contribute to the production of wines that truly reflect their culinary identity.

Domaine Dalamarara

G. Kyrtsi 31 (Naoussa 1st klm - Rail Road Station)

59200, Naoussa - Imathia, Greece

☎ (+30) 23320 28321

☎ (+30) 23320 26054

✉ info@dalarawinery.gr

🌐 dalamarawinery.gr

Facebook: DomaineDalamarara

04

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

Το οινοποιείο Κατώγι Αβέρωφ βρίσκεται στο χωριό του Μετσόβου σε υψόμετρο 1150 μέτρων. Η ιστορία του ξεκινάει στα τέλη της δεκαετίας του 1950, όταν ο Ευάγγελος Αβέρωφ φυτεύει, τα πρώτα στην Ελλάδα, κλήματα της ποικιλίας Cabernet Sauvignon στις απόκρημνες πλαγιές της Πίνδου και εμφανίζει στο κατώγι του σπιτιού του στο Μέτσοβο το κρασί που παίρνει το όνομα Κατώγι Αβέρωφ. Σήμερα, το οινοποιείο διαθέτει όλο τον σύγχρονο εξοπλισμό που απαιτείται για την παραγωγή και εμφιάλωση κρασιού. Στα κελάρια του φιλοξενούνται πάνω από 1200 δρύινα βαρέλια, ενώ στην κάβα του υπάρχουν σπάνιες συλλεκτικές φιάλες με κρασιά εσοδείας από το 1974 κι έπειτα. Η επισκέψιμη διαδρομή του οινοποιείου, με χρήση ποικίλων οπτικοακουστικών μέσων, αποτελεί μια πρωτότυπη ξενάγηση στην παραγωγή του κρασιού και στην ιστορία του οινοποιείου, που ολοκληρώνεται με γευστική δοκιμή των κρασιών Κατώγι Αβέρωφ.

Κατώγι Αβέρωφ

Μέτσοβο, ΤΚ 44200

☎ 26560-31490 ☎ 26560-42397

✉ katogi@katogi-strofilia.gr

🌐 www.katogi-strofilia.gr

🌐 www.katogihotel.gr



KATOGI AVEROFF

The Katogi Averoff winery is situated in Metsovo, a mountain village built 1100 metres above sea-level. Its history begins at the end of the 50's when Evangelos Averoff cultivates the first vines of Cabernet Sauvignon variety and starts making wine in his house. The winery is equipped with all the contemporary equipment required for producing and bottling wine. Its cellars can boast over 1200 oak barrels in which our red wines mature, while the winery shop offers rare and collectible bottles of wine for sale from its 1974 vintage on. A guided tour of the winery employs a range of audio-visual media to offer the visitor an original introduction to wine production and the history of the winery, and is rounded off with tastings of a selection of Katogi Averoff wines.

Katogi Averoff

Metsovo, PC 44200

☎ (+30) 26560 31490

☎ (+30) 26560 42397

✉ katogi@katogi-strofilia.gr

🌐 www.katogi-strofilia.gr

🌐 www.katogihotel.gr

05

ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΣ

Στη ζώνη ΠΟΠ Νάουσα βρίσκεται το Κτήμα Διαμαντάνου, μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση. Τα κρασιά μας είναι προϊόν της αγάπης που τρέφουμε για το αμπέλι και τον οίνο, ενώ διανύουμε την τρίτη γενιά ενασχόλησης με τα προϊόντα της αμπέλου. Καλλιεργούμε ξινόμαυρο και προκινάριο. Το οινοποιείο βρίσκεται στο κέντρο του αμπελώνα και είναι πλήρως εξοπλισμένο με νέα τεχνολογία για την κατεργασία της πρώτης ύλης και την οινοποίηση. Η οικογένεια Διαμαντάκου είναι από τις πρώτες που ασχολήθηκαν συστηματικά με το απόσταγμα της ποικιλίας Ξινόμαυρο.

Κτήμα Διαμαντάκος

Περιοχή Μαντέμι Νάουσας

59200, Νάουσα

☎ 23320 28623 ☎ 23320 26693

✉ info@diamantakos.gr

🌐 www.diamantakos.gr

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Γιαννακοχώρι, Νάουσα Τ.Κ 59200

☎ 23320 51100 ✉ info@kiryianni.gr

🌐 www.kiryianni.gr

Facebook: KirYianni



ESTATE DIAMANTAKOS

In the PDO Naoussa zone, is situated Diamantakos Estate, a small family business. Our wines are the result of our love for the vine and the wine, while we are the third generation involving with the products of the vine. We cultivate xinomavro and preknariiko. The winery is located in the centre of the vineyard and is fully equipped with new technology for the treatment of the raw material and the winemaking. Diamantakos family is one of the first who dealt systematically with the spirit made from Xinomavro.

Estate Diamantakos

Mantemi Naoussa area
59200 Naoussa Imathia, Greece
☎ (+30) 23320 28623,
☎ (+30) 23320 26693
✉ info@diamantakos.gr
🌐 www.diamantakos.gr

06

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

Οι Αμπελώνες Θυμιόπουλου βρίσκονται στον Τριλόφο Ημαθίας, στο νοτιοανατολικό άκρο της ζώνης ΠΟΠ Νάουσα, στη Βόρειο Ελλάδα. Η καλλιέργεια των αμπελώνων επικεντρώνεται στην μοναδική ερυθρή ποικιλία του Ξινόμαυρου, χαρακτηριστικό της οποίας είναι το φαινοτικό δυναμικό της, που την καθιστά ικανή να παράγει κρασιά μακράς παλαίωσης. Τα αμπέλια καλλιεργούνται με τα πρότυπα της βιοδυναμικής καλλιέργειας. Σήμερα, οι Αμπελώνες Θυμιόπουλου παράγουν τρεις ετικέτες κρασιών: Jeunes Vignes (Young Vine) de Xinomavro, Rosé de Xinomavro, και Γη & Ουρανός. Πειραματικά, το 2011, ήρθε να προστεθεί η νέα ετικέτα Nature, επίσης από την ποικιλία Ξινόμαυρο και χωρίς προσθήκη θειώδους. Οι εξαγωγ-



γές του κτήματος αγγίζουν το 97% της συνολικής παραγωγής. Το κρασί Γη & Ουρανός, στην Αμερική, κυκλοφορεί με την ονομασία Uranos.

Αμπελώνες Θυμιόπουλου

Τ.Θ. 62, 59100 - Τριλόφος, Ημαθία
☎ 6932 064 161 ☎ 6979 183 975
✉ thymiopoulosvineyards@yahoo.com
🌐 www.thymiopoulosvineyards.gr

ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ VINEYARDS

Thymiopoulos vineyards are situated on Trilofos, the southern tip of the appellation of Naoussa, in Northern Greece. The vineyards are mainly planted on the unique red variety of Xinomavro, characterized by its polyphenolic dynamic and the capability to produce long ageing red wines. The vines are cultivated by biodynamic methods. Today, Thymiopoulos Vineyards produce three labels: Young Vines (Jeunes Vignes) de Xinomavro, Rosé de Xinomavro, and Earth & Sky. In 2011, we produced a new experimental, natural wine made of Xinomavro grapes, without sulphites, labeled Nature. The winery's exports represent 97% of the total production. The label Earth & Sky, in the USA, is launched as URANOS.

Thymiopoulos Vineyards

P.O. BOX 62 - 59100 Trilofos- Imathia, Greece - ☎ (+30) 6932 064 161,
☎ (+30) 6979 183 975
✉ thymiopoulosvineyards@yahoo.com
🌐 www.thymiopoulosvineyards.gr

07

ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Μία περιήγηση στις εγκαταστάσεις του Οινοποιείου Μπουτάρη στην Νάουσα αποτελεί την καλύτερη εισαγωγή στην ιστορία και στη φιλοσοφία της εται-

ρίας Μπουτάρη, αφού από εδώ, πριν από 130 χρόνια, ξεκίνησε η πορεία της εταιρίας που ανέδειξε το ελληνικό κρασί εντός και εκτός συνόρων και πρωταγωνιστεί στην εξέλιξη της ελληνικής οινοποιίας μέχρι και σήμερα. Στο οινοποιείο ο επισκέπτης θα γνωρίσει τους χώρους και τη φιλοσοφία που γεννάνε τις ξεχωριστές γεύσεις των κρασιών Μπουτάρη, την ιστορική κάβα του Οινοποιείου, μια από τις μεγαλύτερες κάβες παλαίωσης με περισσότερα από 3.000 βαρέλια και τα παλαιότερα ελληνικά κρασιά στην Ελλάδα, ενώ παράλληλα θα έχει τη δυνατότητα παρακολούθησης ενός μοναδικού παλάτιου στον κόσμο του κρασιού και της ιστορίας της εταιρίας.

ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

20χλμ. Λεωφόρου Μαραθώνος
19009 Πικέρμι - ☎ 210 6605338 -
☎ 210 6039852 - 🌐 www.boutari.gr



BOUTARI WINERIES

A guided tour in the production area, the historical cellar of the Winery and a unique multimedia show, are the best introduction to the history and philosophy of the Boutari company. The history of the company began there, 130 years ago, promoting Greek wine in Greece and abroad, while it has played a leading role in the development of the Greek wine-making ever since. This is where the wine-vaults are located, an innovative service for consumers store and maintain wines in perfect condition in a personal vault at the Boutari winery; we can also find old vintages (the oldest Greek red wines in the country) and one of the largest cellars of aged wines with over 3,000 barrels.

BOUTARI Wineries

20km. Marathonos Avenue 19009 Pikermi
☎ (+30) 210 6605338
☎ (+30) 210 6039852
🌐 www.boutari.gr

08

ΕΛΙΝΟΣ

Η ΕΛΙΝΟΣ Α.Ε. ιδρύθηκε από την οικογένεια του Δημητρίου Ταράλα το 2006, η οποία έχει αναλάβει την καλλιέργεια του ιδιόκτητου βιολογικού αμπελώνα έκτασης 100 περίπου στρεμμάτων σήμερα και την παραγωγή οίνων εξαιρετικής ποιότητας. Οι αμπελώνες Ταράλα βρίσκονται στους πρόποδες του Ανατολικού Βερμίου σε υψόμετρο 300 περίπου μέτρων σε μια περιοχή όπου οι εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες ενδείκνυται ιδιαίτερα για την παραγωγή ερυθρών οίνων υψηλής ποιότητας. Ένα τμήμα του αμπελώνα βρίσκεται στα Πολλά Νερά Ημαθίας στο οποίο καλλιεργούνται οι ποικιλίες Ξινόμαυρο Νάουσας και Merlot και στο υπόλοιπο τμήμα του αμπελώνα που βρίσκεται στην Πατρίδα Ημαθίας καλλιεργούνται οι ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Πρεκνάδι, Cabernet, Μοσχόμαυρο, Νεγκόσκα και Ροδίτης. Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με βιολογικό τρόπο η οποία έχει στόχο την παραγωγή οινοποιήσιμων σταφυλιών με σεβασμό στο περιβάλλον και στον άνθρωπο.

Δ. Ταράλα ΕΛΙΝΟΣ Α.Ε.

Δ.Δ. Φυτείας - 59100, Βέροια
☎ 23310 64474 ☎ 23310 64474
☎ 6936 490424, 6936 515265
✉ c.taralas@elinos.gr
🌐 www.elinos.gr



ELINOS

ELINOS S.A. was founded in 2006 by Dimitrios Tarala's Family. The members of this family cultivate their own organic vineyard, which covers an area of approximately 25 acres and produces wine of exceptional quality. The vineyard is extended to the foot of the Eastern Mount Vermion (300m). The soil and the climatic con-

ditions of the area are ideal for the production of red wine of exquisite quality. Part of the vineyard, where the wine varieties of Xinomavro Naoussa and Merlot are cultivated, is situated in Polla Nera of Imathia. Another part of the vineyard is in the region of Patrída Imathia, where we cultivate Malagouzia, Preknadi, Cabernet, Moschomavro (Muscatblack), Negoska and Roditis. Organic cultivation of the vineyard seeks to produce environmentally friendly wine grapes, while respecting nature and the consumer's health.

D. Taralas ELINOS S.A.

Fiteia, 59100 Veria - Imathia, Greece
☎ (+30) 23310 64474
☎ (+30) 23310 64474
☎ (+30) 6936 490424, (+30) 6936 515265
✉ c.taralas@elinos.gr
🌐 www.elinos.gr

09

ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΚΙΝΟΣ

Τις κτιριακές εγκαταστάσεις του Κτήματος Κόκκινου θα τις συναντήσουμε στην ζώνη ΠΟΠ, ενάμιση χιλιόμετρο έξω από τη Νάουσα ακολουθώντας την διαδρομή προς τον παραδοσιακό οικισμό του Αρκοχωρίου. Πρώτος και κύριος χώρος είναι ο χώρος του Οινοποιείου, εκεί που τα όνειρα και το μεράκι κάθε καινούργιας χρονιάς αρχίζουν να υλοποιούνται, το σημείο που χτυπάει η καρδιά της παραγωγής και της εμφιάλωσης. Η Κάβα με τα δρύινα βαρέλια γαλλικής προέλευσης περιμένουν κάθε χρόνο να δεχτούν την καινούργια σοδειά. Εδώ φυλάσσεται, ωριμάζει και παίρνει ζωή ο οίνος μέσα σε ένα ιδιαίτερο περιβάλλον με τις ιδανικότερες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και ανακύκλωσης του αέρα. Η Κυρίως Αίθουσα - Αποστακτήριο που λειτουργεί ως σημείο γευστικής, διασκέδασης, συζητήσεων, ποικίλων εκδηλώσεων αλλά και χαλάρωσης, είναι ένας ιδιαίτερα ζεστός και φιλόξενος χώρος διακοσμημένος με τρόπο που σέβεται την παράδοση.

Κτήμα Κόκκινος

20 χλμ. Νάουσας Αρκοχωρίου,
περιοχή Δαλαμάρη - 59200, Νάουσα
☎ ☎ 23320 21901 - ☎ 6977 787 543
✉ e-wine@hotmail.gr










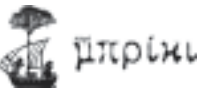












KOKKINOS ESTATE

We will meet the facilities of "Kokkinos Estate" in the Naoussa PDO zone, one mile outside the city, following the route to the traditional village of Arcochori. The first and principal space is the space of the winery where our annual dreams and hopes become true. This is the space where the raw material begins its trail. The cellar, equipped with French oak barrels, waits for the new harvest every year. This is where the wine is kept and matures, within a particular environment under the ideal conditions of temperature, humidity and air recycling. The main hall, the Distillery, operates as a meeting point of the pleasures of the palate, as an entertainment, conversation, various events and relaxation area. It is an especially warm and welcoming space decorated in a way that respects the tradition.

Kokkinos Estate

2nd klm Naoussa Arkochori,
Dalamari area 59200, Naoussa
Imathia, Greece
☎ ☎ (+30) 23320 21901
☎ (+30) 6877 787 543
✉ e-wine@hotmail.gr

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ / PARTNERS

ΟΙΝΟΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ

Στ. Δραγούμη & Βενιζέλου 1,
Νάουσα ☎ 23320 23576

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

Μεγ. Αλεξάνδρου 2,
Νάουσα ☎ 23320 29132
www.tavernaparadosiako.gr

ΡΑΚΟΚΑΖΑΝΟ

Φουντής Στέλιος -
Νέα Στράντζα Νάουσας
☎ 23320 48362, 6938 084 294

ΣΠΟΝΔΗ

Πλατεία Καρατάσου 17,
Νάουσα ☎ 23320 22233

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΕΠΟΧΕΣ

Άλσος Αγίου Νικολάου,
Νάουσα ☎ 23320 26221
www.tessaris-epoxes.gr

Η ΨΑΘΑ

Αγίου Νικολάου 88, Νάουσα
☎ 23320 28260, 6936 843 776

DA ELIO

Βενιζέλου 23, Νάουσα
☎ 23320 23250

ΑΜΠΕΛΙ ΕΔΕΣΜΑ

Μεγάλου Αλεξάνδρου 34,
Νάουσα ☎ 2332020233

ΜΠΡΙΚΙ

Μητροπόλεως 44,
Βέροια ☎ 23310 20201
facebook.com/cafe.briki

ΑΓΟΡΑ CAFÉ-BISTRO

Ιπποκράτους & Κάππου γωνία,
Βέροια ☎ 23310 76473
facebook.com/Agora-cafe-
bistro

SOCIAL CAFÉ BAR FREE

Μεγάλου Αλεξάνδρου 20,
Νάουσα ☎ 23320 22524
facebook.com/vintagefree

HOME CAFÉ-BRASSERIE

Πλατεία Καρατάσου 10,
Νάουσα ☎ 23320 29370
facebook.com/CAFE-HOME

ΣΟΥΛΑ ΚΑΦΕ-

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

Ζαφειράκη 10, Νάουσα
☎ 23320 27311, 23320 25004
facebook.com/
SoulaZacharoplasteio

LIEBE CAFÉ-BAR

Μεγ. Αλεξάνδρου 1,
Νάουσα ☎ 23320 52227
facebook.com/Liebe-Cafe-Bar

CAFÉ NEON

Μεγάλου Αλεξάνδρου 24,
Νάουσα ☎ 23320 22662
facebook.com/Cafe-Neon-
Naoussa

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΑΦΕΝΕΙΟ ΣΕΙΡΙΟΣ

Μεγ. Αλεξάνδρου 6, Νάουσα
facebook.com/siriosmusicafe

ΚΑΒΑ ΟΚΤΑΝΑ

Ζαφειράκη 14, Νάουσα
☎ 23320 26622
www.oktanawines.gr

ΦΑΡΜΑ ΜΠΑΝΤΗΣ

Χρ. Λαναρά 4, Νάουσα
☎ 23320 21363
www.farmabandi.gr

ΚΡΕΟΠΟΛΕΙΟ «ΒΑΛΑΝΤΗΣ»

Χρ. Λαναρά 16, Νάουσα
☎ 23320 23383
www.kreopolio-valantis.gr

ΤΖΕΠΟΣ DAILY BAKERY

Δημ.ρχείας 18, Νάουσα
☎ 23320 27350
facebook.com/
TzeposDailyBakery

ΟΕΝΟΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ

St. Dragoumi & Venizelou
1, Naoussa ☎ (+30) 23320
23576

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

Μεγ. Alexandrou 2, Naoussa
☎ (+30) 23320 29132
Website: www.
tavernaparadosiako.gr

ΡΑΚΟΚΑΖΑΝΟ

Stelios Foundis - Nea
Strantz, Naoussa
☎ (+30) 23320 48362,
6938 084 294

SPONDI

17, Karatassou square
☎ (+30) 23320 22233

TESSERIS EPOCHES

Agios Nikolaos park, Naoussa
☎ (+30) 23320 26221
www.tessaris-epoxes.gr

PSATHA

Agiou Nikolaou 88, Naoussa
☎ (+30) 23320 28260

DA ELIO

Venizelou 23, Naoussa
☎ (+30) 23320 23250

ΑΜΠΕΛΙ ΕΔΕΣΜΑ

Megalou Alexandrou 34,
Naoussa
☎ (+30) 2332020233

BRIKI

Mitropoleos 44, Veria
☎ (+30) 23310 20201
facebook.com/cafe.briki

AGORA CAFÉ-BISTRO

Ippokratous & Kappou corner,
Veria ☎ (+30) 23310 76473
facebook.com/Agora-cafe-
bistro

SOCIAL CAFÉ BAR FREE

Megalou Alexandrou 20,
Naoussa
☎ (+30) 23320 22524
facebook.com/vintagefree

HOME CAFÉ-BRASSERIE

Karatassou square 10,
Naoussa
☎ (+30) 23320 29370
facebook.com/CAFE-HOME

SOULA CAFÉ-PÂTISSERIE

Zafeiraki 10, Naoussa
☎ (+30) 23320 27311
facebook.com/
SoulaZacharoplasteio

LIEBE CAFÉ-BAR

Μεγ. Alexandrou 1, Naoussa
☎ (+30) 23320 52227
facebook.com/Liebe-Cafe-Bar

CAFÉ NEON

Megalou Alexandrou 24,
Naoussa
☎ (+30) 23320 22662
facebook.com/Cafe-Neon-
Naoussa

TRADITIONAL CAFÉ SIRIUS

Μεγ. Alexandrou 6, Naoussa
facebook.com/siriosmusicafe

KAVA OCTANA

Zafeiraki 14, Naoussa
☎ (+30) 23320 26622
www.oktanawines.gr

BANTI FARM

Chr. Lanara 4, Naoussa
☎ (+30) 23320 21363
www.farmabandi.gr

VALANTIS BUTCHER SHOP:

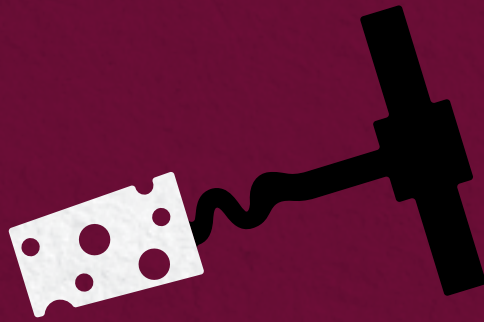
Combine tradition with today!
Chr. Lanara 16, Naoussa
☎ (+30) 23320 23383
www.kreopolio-valantis.gr

TZEPOS DAILY BAKERY

Dimarchias 18, Naoussa
☎ (+30) 23320 27350
facebook.com/
TzeposDailyBakery



N **NAOUSSA**
THE WINE CITY



NORTH
GREECE
INVESTMENTS

NGI