

κες, στην έδρα της αδιαφορής Νανοί (στα πέντε τελευταία της μετράει 0-3-2, με τις δυο ίπτες συνεχόμενες) πριν υποδεχτούν την Μπορντώ. Η Σαντι Ενιέν από το 2006 σε 11 αναμετρήσεις, ανεξαρτήτως έδρας, έχει χάσει μόλις μία φορά από την αντίπαλό της (1-3-7)!

Εκτίμηση: 2

### ΓΙΟΥΒΕ ΣΤΑΜΠΙΑ - ΣΑΜΠΝΤΟΡΙΑ

Στα πλείοφ της ανόδου της Β΄ Ιταλίας θέλει να μπει η Σαμπιντόρια, και αυτήν τη στιγμή βρίσκεται στην έκτη προνομιούχο θέση και στο +4 από την Πάντοβα. Μια ήπια στα 12 τελευταία της ματς (8-3-1) έχει η ομάδα της Γένοβας. Θα φιλοξενηθεί από τη Γιούβε Στάμπια, η οποία εντός μπορεί να είναι... σκληρή (10-6-3), αλλά δεν... καίγεται για βαθμούς. Στα τρία τελευταία της παιχνίδια δεν έχει, άλλωστε, νίκη (0-2-1).

Εκτίμηση: 2

...+ ΤΟ ΕΣΤΡΑ



### ΠΡΟΣΞΕΤΕ

■ Η Ντόρτμουντ πανηγύρισε το Πρωτάθλημα και η Μπάγερν θέλει τη δική της... ρεβάνς από τους Βεστφάλους στον τελικό του Κυπέλλου. Οι Βαυαροί έχασαν, μάλιστα, φέτος και στα δύο παιχνίδια με την Ντόρτμουντ. Δίνει... κούπα το μεταξύ τους ματς στο Βερολίνο. Μπορούν γκολ και οι δυο ομάδες. Παίζω... over!

■ Μόνο με νίκη θα ελπίζει η Οσασούνα για την κατάκτηση ενός ευρωπαϊκού εισιτηρίου. Προέρχεται από την επιτυχία κόντρα στη Σοσιεδάδ και παίζει εκτός με την υποβιβασμένη Σανταντέρ, η οποία δεν έχει... τρίποντο στα 19 τελευταία της ματς (0-7-12) και περιμένει απλά να... ολοκληρωθεί η σεζόν. Στηρίζω... το «διπλό».

■ Δε κάνει εύκολα η Κατάνια εντός (9-5-4), αλλά... βλέπει ήδη την επόμενη σεζόν (στα τέσσερα τελευταία της έχει δύο βαθμούς). Περιμένει την Ουντινέζε, η οποία μετράει τρεις σερί νίκες, και με νέο... τρίποντο εξασφαλίζει την τρίτη θέση και το εισιτήριο στα προκριματικά του Τσάμπιονς Λιγκ. Καλή περίπτωση το «διπλό».

Ένα νέο ημιαφρώδες κρασί στην αγορά, με τη συνεργασία του Πανεπιστημίου Αιγαίου

## «Άμπελος frizzante», η σαμπάνια της Λήμνου

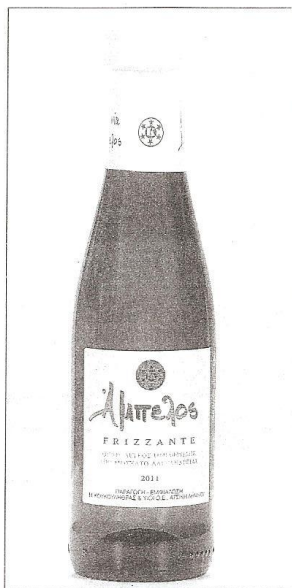
Το πρώτο ημιαφρώδες κρασί από τους αμπελώνες της Λήμνου είναι πλέον γεγονός και αναμένεται να κυκλοφορήσει στην αγορά τις επόμενες ημέρες. Πρόκειται για ένα νέο προϊόν, που ξεκίνησε από μια συνεργασία της εταιρείας «Ν. Κουκουλήθρας και Υιοί Ο.Ε.» με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου και φιλοδοξεί να κατακτήσει την αγορά του κρασιού και κυρίως τους νέους.

Ο ένας εκ των ιδιοκτητών της επιχείρησης, ο κ. Στέλιος Κουκουλήθρας, δώλωσε για το νέο αυτό προϊόν: «Συνεργαζόμαστε στενά με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, απ' όπου συχνά οι φοιτητές επισκέπτονται την επιχείρησή μας. Η κρίση μιάς οδήγησε να αναζητήσουμε νέα προϊόντα για να μπορέσουμε να ανταπεξέλθουμε. Είναι το πρώτο ημιαφρώδες κρασί που παράγεται στο νησί και βασικός μας στόχος είναι να γίνει το αγαπημένο ποτό της νεολαίας. Είχαμε σχεδιάσει να το προχωρήσουμε, μετά συνεργαστήκαμε με το πανεπιστημιακό Τμήμα και τώρα καταφέραμε να δημιουργήσουμε ένα ημιαφρώδες κρασί που θα μπορεί να το πίνει ο καθένας, γιατί έχει και πολύ προσίτι τμή.»

Λαμπερό, δροσιστικό, γεμάτο ζωντάνια και φρεσκάδα, με ανοικτό αχυροκίτρινο χρώμα, το «Άμπελος frizzante» κρύβει μέσα στις λεπτές φυσαλίδες του την αίσθηση της διακριτικής κομψότητας. Είναι φρουτώδες, με αρωματική επίγευση και γίνεται μία γοητευτική, πληθωρική συντροφιά, για κάθε στιγμή της ημέρας ή της νύκτας.

### Παραγωγή

Σε ό,τι αφορά στη διαδικασία παραγωγής του νέου ημιαφρώδους οίνου, ο χημικός οινολογός της επιχείρησης,



Τάσος Τριανταφύλλου, αναφερόμενος στη διαδικασία παραγωγής τόνισε: «Τα ειδικά διαλεγμένα σταφύλια από Μοσχάτο Αλεξανδρείας του αμπελώνα μας στη Λήμνο, τρυγώνται σε πλαστικά καλάθια νωρίς το πρωί. Η γλυκοποίηση γίνεται σε ασυνεχές πιεστήριο, και συλλέγεται ο πρόρρογος και το πρώτο κλάσμα πίεσης. Το γλεύκος ψύχεται στους 8 βαθμούς Κελσίου και γίνεται διαυγές. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 18 βαθμούς με επλεγμένο ζυμομύκητα και διαρκεί 20 ημέρες.»

Την άνοιξη, μετά την ωρίμανση του νέου κρασιού, γίνεται δεύτερη ζύμωση με ειδικά επλεγμένο ζυμομύκητα, που το μετατρέπει σε ημιαφρώδες. Η ελεγχόμενη δεύτερη ζύμωση του οίνου δημιουργεί φυσικό ανθρακικό, που σύμφωνα με τον κ. Τριανταφύλλου «ισορροπεί επιδέξια τη γλυκύτητα των αζύμων σακχάρων, αναδεικνύοντας τα πλούσια και ελκυστικά αρώματα τριαντάφυλλων και ώριμων φρούτων του

Μοσχάτου Αλεξανδρείας και της ελεγχόμενης δεύτερης ζύμωσης».

Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου συνεργάζεται με ένα δίκτυο 10 επιχειρήσεων του νησιού, τις οποίες καθοδηγεί, εμπυχώνει και όταν χρειάζεται, εκπαιδεύει σε θέματα καινοτομίας. Ο επίκουρος καθηγητής του Τμήματος Δημήτρης Σκάλκος, μιλώντας στο «Ε», σημείωσε: «Η παραγωγή καινοτόμων διατροφικών προϊόντων στη στρατηγική "από το χωράφι στο ράφι", για την αναδημιουργία της Λήμνου ως σιτοβολώνα του Αιγαίου όπως ήταν κάποτε, αποτελεί την κεντρική μας στρατηγική. Στο πλαίσιο αυτό, ευχόμαστε καλή τύχη στο νέο προϊόν "Άμπελος frizzante", το οποίο σκοπός είναι να καταστεί μεταφορικά "η σαμπάνια της Λήμνου".»