

# AS NOTÁVEIS VINHAS DE GOUMENISSA

Nas encostas onduladas da montanha oriental de Paiko, a vinha encontrou as condições ideais para oferecer vinhos com grande carácter e longo potencial de envelhecimento. Nesta terra o Xinomavro é rei, mas para além desta robusta uva tinta, as castas brancas, como a Assyrtiko, encontram condições adequadas para exprimir o seu potencial único.



FOURTH DIMENSION

IGP ENCOSTAS DE PAIKO  
VINHO BRANCO SECO  
ASSYRTIKO 60%  
SAUVIGNON BLANC 40%



FOURTH DIMENSION

IGP MACEDÔNIA  
VINHO TINTO SECO  
XINOMAVRO 50% - MERLOT 25%  
CABERNET SAUVIGNON 25%



XINOMAVRO

IGP ENCOSTAS DE PAIKO  
VINHO TINTO SECO  
100% XINOMAVRO  
VINHA ÚNICA



- KECHRIBARI: Frutos do mar, lathera (pratos à base de óleo), peixes, frituras, feta, alimentos curados com sal, todos os pratos meze gregos clássicos, e também pratos da culinária mexicana e indiana.
- AFROS: Uma combinação perfeita com qualquer marisco e pequenos peixes fritos, peixes curados, butarga, e também com os sabores intensos dos pratos da culinária asiática.

- ROSA: Cogumelos grelhados, marisco, salmão defumado sozinho ou com massa, peixe assado com tomate, cordeiro braseado ou no espeto, beringelas, e também sashimi ou tempura de legumes.
- TEAR OF THE PINE: Peixes oleosos, peixes grelhados, mariscos, pratos de carnes brancas, carnes brancas grelhadas, porco defumado, cordeiro com alecrim, queijos brancos, sushi e pratos da culinária tailandesa.
- GENESIS WHITE: Saladas, massas, frango, vegetais, queijos brancos suaves.
- GENESIS RED: Carnes vermelhas, molhos vermelhos, massas com carnes, queijos amarelos.
- GENESIS ROSÉ: Massas de frutos do mar, pratos leves de salmão, pratos asiáticos picantes, saladas de frutas.
- FOURTH DIMENSION WHITE: Marisco, lagosta, peixe oleoso assado, frango ou porco com molhos brancos, queijos brancos envelhecidos e amarelos gordurosos.
- FOURTH DIMENSION RED: Caça, carnes assadas com molhos vermelhos picantes, bifés, tortas de carne, carne curada, queijos amarelos defumados.
- XINOMAVRO: Perfeito com carnes vermelhas assadas, caça, linguça caipira, molhos com frutas secas, massas com picadinho, pimenta Florina vermelha, queijo kasseri maturado.

## AS VINHAS DA MACEDÔNIA

Todos os vinhos da vinícola KECHRIS são produzidos com uvas provenientes de locais selecionados da vinha da Macedônia. Nos 12 hectares da vinha própria em Goumenissa, 50 km a noroeste de Tessalônica, e na maior parte da área cultivada por produtores contratados, aplicamos os princípios da agricultura sustentável, certificados de acordo com as normas Agro 2-1 e 2-2. Monitorando de perto as nossas vinhas ao longo do ano e fazendo as devidas intervenções, o nosso objetivo é produzir uvas de excelente sanidade e criar vinhos que ofereçam a experiência do notável terroir da Macedônia.



VINÍCOLA

KECHRIS

DE TESSALÔNICA

Rua Olimpou, 33, 570 09 Kalochori, Tessalônica, Grécia, Tel.: +30 2310 751 283 email: info@kechri.gr www.kechris.gr

## TRADIÇÃO EM ENVOLVIMENTO



A vinícola KECHRIS é uma empresa familiar moderna que carrega adiante uma tradição centenária na produção de vinhos de qualidade, com ênfase na retsina. As diretrizes que moldaram seu caminho criativo são: a devoção à qualidade, o entusiasmo pela inovação e o respeito pela tradição. Nosso objetivo estratégico fundamental sempre foi redefinir os parâmetros de qualidade da retsina e estabelecer este vinho grego único como um produto de classe mundial. Hoje, a vinícola KECHRIS continua seu crescimento dinâmico na Grécia e no exterior, com 30% de sua produção anual de 1.500.000 garrafas exportadas para mais de 20 países ao redor do mundo.

## O ASPECTO UNIVERSAL DA RETSINA

As exportações de vinhos KECHRIS crescem de forma constante a cada ano, conforme mais e mais amantes do vinho e profissionais do mundo todo descobrem a expressão moderna e de alta qualidade do vinho grego tradicional. Esses novos amigos da retsina incluem profissionais do vinho de renome internacional, que visitam a Grécia como convidados da vinícola KECHRIS, a fim de experimentar a retsina no local onde é produzida há milhares de anos. Masters of Wine, Sommeliers e muitos jornalistas e escritores importantes de



vinho dos EUA, Canadá, França, Reino Unido, Alemanha etc. conhecem o processo de produção, mas também a apreciação do vinho grego mais famoso. Após a visita, eles são convertidos em novos embaixadores da retsina e do vinho grego em geral. Ao compartilhar a experiência da retsina com novas pessoas do mundo todo, ficou claro que a retsina não é o gosto adquirido que se acreditava até recentemente. É uma categoria especial de vinho que oferece, não só uma experiência única, mas também a qualidade de padrões de classe mundial.

THESSALONIKI



## KECHRIS, A VINÍCOLA DE TESSALÔNICA

A história da vinícola KECHRIS começa há mais de um século, na taverna da família na parte antiga de Tessalônica. Graças à qualidade do vinho produzido, com mosto trazido por navios do sul da Grécia, a procura de vinho aumentou rapidamente. A primeira vinícola familiar foi fundada em 1954 em Kalochori. Hoje, a vinícola KECHRIS, a vinícola de Tessalônica, entrou numa nova fase, oferecendo aos amantes do vinho a oportunidade de provar os seus vinhos no local onde são produzidos. É colocado ênfase na educação e interação, sempre com o objetivo de criar uma experiência única que combina apreciação e aquisição de conhecimentos valiosos sobre retsina e variedades gregas indígenas.

## RETSINA PARA AQUELES QUE SABEM APRECIÁ-LA

Há 4.000 anos, quando a resina foi usada pela primeira vez para a vedação das ânforas, o objetivo era proteger o vinho da oxidação. Milhares de anos depois, a união da uva e da resina continua a produzir um tipo de vinho único no mundo.



KECHRIBARI

RETSINA, APPELLATION BY TRADITION  
VINHO BRANCO SECO  
100% RODITIS

Uma referência para retsina desde 1939. O único vinho nesta categoria de preço com mais de 40 prêmios internacionais.



AFROS

RETSINA, APPELLATION BY TRADITION  
VINHO BRANCO SECO  
100% RODITIS

A primeira retsina pét-nat, que é uma garrafa não filtrada, a fim de captar as bolhas finas e o aroma do vinho em fermentação. Um vinho que é, ao mesmo tempo, profundamente tradicional e moderno.



ROZA

RETSINA, APPELLATION BY TRADITION  
VINHO ROSÉ SECO  
100% XINOMAVRO

Uma retsina com um caráter rico e um estilo inesperado. Um vinho raro e uma aposta difícil para o produtor, que foi lançado pela primeira vez em 2007 com o nome "On a Rosé Background".



TEAR OF THE PINE

RETSINA, APPELLATION BY TRADITION  
VINHO BRANCO SECO  
100% ASSYRTIKO

A retsina que mudou a percepção sobre toda a categoria, colocando o vinho tradicional grego ao lado dos melhores produtos da vinha internacional. Esta é a primeira retsina com um notável potencial de envelhecimento.

## RETSINA, UM TIPO DE VINHO PROTEGIDO

Retsina é um tipo de vinho protegido pela legislação grega e europeia como "Appellation by Tradition". Esta classificação destina-se a vinhos produzidos pelos métodos tradicionais de uma determinada região ou país.

A denominação retsina é utilizada exclusivamente para vinhos secos gregos, brancos ou rosés, produzidos com o método tradicional de adição de resina de pinheiro ao mosto. De fato, a lei define os limites dentro dos quais as quantidades de

resina devem ser mantidas, o método com que é adicionada ao mosto, assim como o tipo de resina, que deve derivar exclusivamente do pinheiro *Pinus Halepensis*, popularmente conhecido como pinheiro Aleppo.

### RETSINA, UM PRODUTO NATURAL ÚNICO

Dedicado a Dionísio, assim como a videira, o pinheiro oferece o segundo dos dois ingredientes básicos envolvidos na produção da retsina. A resina, a seiva curativa do pinheiro, é o elemento que confere ao vinho a sua característica aromática particular.

Sua coleta é feita de março a novembro por produtores de resina licenciados. Por ser um produto natural, a qualidade da resina depende de muitos fatores, como as condições climáticas, a altitude, o solo e o método de coleta.

A resina que usamos em KECHRIS é recolhida ao mesmo tempo que as uvas, de forma a ser a mais fresca e aromática possível.





# AFROS

## breeze



**Os ingredientes**  
60ml de retsina Afros  
20ml de limão espremido na hora  
15ml de xarope de açúcar  
2 pitadas de baunilha amarga  
Pimenta preta moída na hora  
Sal para a borda  
Gelo

**O preparo**  
Esfregue metade da borda de um copo do tipo old-fashioned com uma fatia de limão. Mergulhe a borda de vidro em sal, a fim de criar uma fina camada salgada. Adicione o gelo no copo e despeje o vinho, o suco de limão, a baunilha amarga e a calda. Mexa cuidadosamente, de forma a preservar a elegante efervescência do vinho. Finalize polvilhando um pouco de pimenta moída na hora.

**A apreciação**  
Refrescante, com acidez marcante e uma finalização saborosa salgada. Leve em álcool, a Afros Breeze é ideal como aperitivo, mas também para harmonizar com todos os pratos picantes e salgados da cozinha grega ou étnica.

## RETSINA E COMIDA

Uma retsina de boa qualidade é o vinho de mesa absoluto, um acompanhamento perfeito para qualquer cozinha, não apenas grega e mediterrânea, mas também de qualquer cozinha internacional. Com as retsinas, existem apenas 5 regras simples a serem lembradas:

### - Combine intensidade com intensidade

Assim como queremos equilíbrio em um vinho, queremos equilíbrio entre o vinho e a comida. Retsina é perfeitamente adequada aos aromas intensos e sabores robustos da cozinha grega, com suas ervas e outros temperos e elementos como vinagre e alho.

### - Combata a gordura com crocância

A acidez de uma boa retsina limpa o paladar da oleosidade dos alimentos fritos, enquanto seu frescor aromático equilibra o sabor pesado do azeite em que se baseia a culinária grega.

### - Modere a salinidade com acidez



O teor de sal natural dos frutos do mar e a salinidade de muitos alimentos em conserva exigem a crocância fresca que só uma boa retsina pode proporcionar.

**- Escolha um vinho versátil**  
O que você mais precisa em um vinho para ser bebido é a acidez, para limpar o paladar para a próxima mordida, que leva a outro gole, e assim por diante em deliciosas alterações.

### - Escolha um vinho local...

Em todo o caso, quando estiver em dúvida existe uma regra infalível: o complemento perfeito para a gastronomia de uma determinada região é o vinho que se desenvolveu nessa região. Então, quando se trata de pratos gregos clássicos, não há melhor escolha do que o vinho grego mais tradicional, a retsina.

## GENESIS

O VALOR DOS BREVES MOMENTOS

Uma experiência gustativa completa que você deseja compartilhar todos os dias.



IGP Macedônia  
Vinho branco seco  
Sauvignon Blanc 60%  
Roditis 40%



IGP Macedônia  
Vinho rosé seco  
Xinomavro 85%  
Gewurztraminer 15%



IGP Macedônia  
Vinho tinto seco  
Xinomavro 50% - Merlot 50%