

CANAVA ROUSSOS



ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22
Π. ΦΑΛΗΡΟ
, ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ.: 210 9400017

CANAVA ROUSSOS ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣΕΔΡΑ : ΕΠΙΣΚΟΠΗ – ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ Τ.Κ. 847 00

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΤΗΛ. 22860 31349, 22860 31278 Το Νάμα της Ορθοδοξίας Ο

εκκλησιαστικός οίνος NAMA είναι ένα προϊόν που υπάρχει παραδοσιακά πολλά χρόνια στη χώρα μας λόγω της Ορθόδοξης Χριστιανικής πίστης των ελλήνων. Ο εκκλησιαστικός οίνος Νάμα σύμφωνα με την εκκλησιαστική παράδοση και σύμφωνα με τις πρακτικές ανάγκες της εκκλησίας μας είναι οίνος ερυθρός με χαμηλό αλκοόλ και γλυκός όπως ακριβώς είναι όλα αυτά τα χρόνια το NAMA ΡΟΥΣΣΟΣ.

Ταυτόχρονα, το NAMA ΡΟΥΣΣΟΣ διακρίνεται για τα σπουδαία ποιοτικά χαρακτηριστικά του και την διάρκεια αυτών μέσα στο χρόνο. Αυτό οφείλεται στην ποιοτική οινοποίηση των λιαστών σταφυλιών αλλά και στις μοναδικές αρωματικές ποικιλίες, που μεγαλώνουν στο ευλογημένο νησί της Σαντορίνης. Το ελληνικό Νάμα των 180 χρόνων Η Κάναβα Ρούσσος είναι η οικογενειακή παραδοσιακή επιχείρηση με τη μακρόχρονη συνεχή πορεία στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών στην Σαντορίνη. Από το 1836 παράγει τα περίφημα λιαστά κρασιά του νησιού ΒΙΝΣΑΝΤΟ και NAMA. Το NAMA ΡΟΥΣΣΟΣ είναι η συνέχεια μιας τεράστιας παράδοσης που υπάρχει στη Σαντορίνη και που αποτελεί κληρονομιά για τη χώρα μας.

Άλλωστε η παράδοση των λιαστών κρασιών ξεκινά από τα αρχαία χρόνια. Ιστορικά,

στα μέσα του 17ου γλυκών κρασιών του νησιού αφιερώνεται στις ανάγκες της εκκλησίας. Η υψηλή ποιότητα του κρασιού και το πνεύμα των θαλασσινών σαντορινιών κάνουν το σαντορινιό λιαστό κρασί να είναι εκείνο που χρησιμοποιεί σε μεγάλες ποσότητες η Ρωσική Ορθόδοξη Εκκλησία της εποχής των τσάρων. Πέρασαν από τότε εκατό και πλέον χρόνια με τα ακριβά μυστικά να περνούν από γενιά σε γενιά. Κάθε χρόνο τα σταφύλια λιάζονται στις σαντορινιές λιάστρες. ...Αφού ήλιος και αγέρι συμπυκνώσουν τον ακριβό χυμό τους, με πολύ κόπο τα σταφύλια σηκώνονται και οينوποιούνται στις υπόσκαφες κάναβες. Το κρασί που παράγεται φιλοξενείται στα δρύινα βαρέλια περιμένοντας την ωρίμανση. Ξανά και ξανά... αιώνα ένα κομμάτι της παραγωγής των λιαστών Την δεκαετία του εβδομήντα ο οينوποιός Σπύρος Ρούσσος, άνθρωπος βαθιά θρησκευόμενος και σπουδαίος ιεροψάλτης, με μεγάλο διδασκαλικό έργο στην Σαντορίνη, άκουσε τις υποδείξεις των κληρικών και αποφάσισε να κλείσει το NAMA ΡΟΥΣΣΟΣ στη φιάλη. Έτσι θα μπορούσε να φτάσει παντού, ασφαλές και άριστο. Η Κάναβα Ρούσσος, λοιπόν, εδώ και σαράντα χρόνια πια, οينوποιεί, τυποποιεί και εμφιαλώνει η ίδια - (Αρ. Αδείας Εμφιάλωσης Υπ. Ν. Κυκλάδων 5/431/10-4-74) - το κρασί της NAMA ΡΟΥΣΣΟΣ που προορίζεται για το μυστήριο της Θείας Κοινωνίας στην ορθόδοξη εκκλησία. Με αφετηρία την Επισκοπή της Σαντορίνης και προορισμό κάθε ευλαβή χριστιανό, κάθε ευσεβή ιερέα, κάθε ορθόδοξη γωνιά του κόσμου μας.... Εκκλησιαστικός οίνος (Τεχνικά Χαρακτηριστικά) Ποικιλίες : Γηγενείς ποικιλίες Θήρας Περιοχή : Θήρα (Σαντορίνη) Αμπελώνας : Θήρα (Σαντορίνη) Έδαφος : τα αμπέλια καλλιεργούνται παραδοσιακά σε πεζούλες στο αμμώδες και ηφαιστειακής προέλευσης χώμα του νησιού. Μικροκλίμα : Μεσογειακό, με έντονη ηλιοφάνεια και υψηλή υγρασία κατά τη διάρκεια της νύχτας, χαμηλή βροχόπτωση και υψηλή ωρίμανση των σταφυλιών. Τρύγος : Αύγουστος Οينوποίηση : Υπερώριμος τρυγητός, λιάσιμο 15 ημερών και ελεγχόμενη ζύμωση Εμφιάλωση : στο οينوποιείο της Ι. Σ. ΡΟΥΣΣΟΣ ΑΒΕΕ στη περιοχή Επισκοπή Σαντορίνης Πρώτο έτος κυκλοφορίας : 1974 (σε εμφιαλωμένη μορφή) Χαρακτηριστικά : Γλυκιά γεύση (λιαστό) και επίγευση, σιροπώδες, ήπιες τανίνες, πλούσιο άρωμα, λαμπερό βαθυκόκκινο χρώμα. Αλκοολικός βαθμός : 10 % vol Θερμοκρασία σερβιρίσματος : 8 - 10 °C Προορισμός : Για το μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας NAMA ROUSSOS FROM

SANTORINI ISLAND IN GREECE WINE FOR ORTHODOX HOLY COMMUNION SINCE 1836 Contact: Petropoulos Imports Inc. 6817 Whitby Ct. Clemmons, NC 27012 Tel. 336-712-2823 Holy Communion is central to the mystical life of any Orthodox Christian. At the height of the Communion, the priest, representing the faithful, intones to God, "We offer to You these gifts from Your own gifts in all and for all". With these words, Man is expressing his gratitude to the Holy Trinity for the redemptive sacrifice of Christ, the Son, and, having nothing else to offer, Man raises up God's own gift in return. "In this way, we offer to God what he has offered us after placing on it our seal of gratitude; wheaten bread, pure sacramental wine, untainted olive oil from the world as we return it to God, laden with Man's efforts, struggles, hopes and joys." (Hieromonk Gregory "The Holy Liturgy"). Petropoulos Imports Inc now has the honour to enable the faithful in the Archdiocese of America to choose as their offering of sacramental altar wine, the renowned NAMA ROUSSOS. The sweet NAMA wine from CANAVA ROUSSOS is made from sun-dried grapes of select SANTORINI varieties. Following the steps of tradition, the wisdom of the past and having faith in the traditions of our Church, the Roussos family produces and bottles this unique "NAMA ROUSSOS" which for decades now has been chosen as ideal wine for the mystery of the Holy Communion, outselling other ecclesiastical wines for years because it is produced according to the priests' own recommendations for it to be ecclesiastical wine alone. The CANAVA ROUSSOS is a family operation with a long history of producing quality wines on SANTORINI. Since 1836, the family has been producing the island's renowned wines from sun-dried grapes, VINSANTO and NAMA, the latter being pressed and bottled for the last forty years. NAMA ROUSSOS is part of an enormous tradition on SANTORINI which in turn is part of the heritage of Greece. The tradition of making wine from sun-dried grapes began in ancient times. In the middle of the 17th century, a portion of the production from sun-dried grapes was dedicated to Church needs. The high quality of the wine and the spirit of the sea-faring Santorinians explain why large quantities of this wine were used by the Russian Orthodox Church under the tsars. Today, setting out from SANTORINI, NAMA ROUSSOS travels to all corners of the world, from the monasteries of Mount Athos to the most distant Orthodox parish, then to

be converted into the blood of Christ by the grace of the Holy Spirit. NAMA ROUSSOS RED SWEET WINE FROM SUN-DRIED GRAPES Varieties : Mantilaria, Aidani, Asyrtiko, Athiri and Mavrathiro. All Santorinian varieties.Vineyard : SantorinianBiological Ground: the vines are cultivated traditionally in “pezoules” (steps) in volcanic origin earth of island.Microclimate: Mediterranean, with intense sunlight and high humidity at the duration of night, low rainfall and high maturation of grapes.Vintage: AugustVinification: Extensively ripened grapes, sun-dried for fifteen days, then controlled fermentation.First year of circulation : 1974 (in bottled form)Characteristics : Syrupy, a sun-ripened sweetness and after-taste, mildly tannin, full aroma and a glowing, deep, red colour.Serving temperature : 8 – 10 °C
Destination : Set aside for Holy Communion.

[Ιστοσελίδα](#)

[Send Message](#)