ΚΑΠΠΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

2026

ΚΑΠΠΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

B2B ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Κρασιά από τη Βόρεια Ελλάδα

Αγγελοχώρι, Νάουσα Ημαθία

Για · εμπόρους · εξειδικευμένα καταστήματα

Περιεχόμενο

02 —ΠΡΟΦΙΛ

03 —ΙΣΤΟΡΙΑ

04 — ΣΗΜΕΡΑ

05 —Αμπελώνες & Ποικιλίες

06 — ΠΑΡΑΓΩΓΗ

07 — ΚΡΑΣΙΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΛΤΙΑ ↗

08 — Συνεργασια, Επικοινωνία

Επικοινωνία

+30 6971 9638 71

info@ktimakappa.gr

www.ktimakappa.gr

@kappawinery

ΚΑΠΠΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Περιεχόμενο 2026

ΠΡΟΦΙΛ

Καλώς ήρθατε στο Κτήμα Κάππα

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ·ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ·ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟΣ

Η φιλοσοφία μας

Τα κρασιά μας παράγονται με σαφή έμφαση στην προέλευση, την ποικιλία και το χρόνο.
Το Ξινόμαυρο από τη Νάουσα αποτελεί τον πυρήνα της γκάμας μας. Οι δεξαμενές με ελγχόμενες θερμοκρασίες, τα δρύινα βαρέλια και αμφορείς απο την Γεωργία στο κελάρι, επιτρέπουν διαφορετικές ερμηνείες της ίδιας προέλευσης, από φρέσκα και προσιτά κρασιά έως σύνθετα και με δυνατότητα παλαίωσης.

Αναστάσιος Καραγκιοζίδης
Δημιουργός

13 κρασιά με διαφορετικούς τρόπους οινοποίησης

- Blanc de Noir, ροζέ και κόκκινα κρασιά από Ξινόμαυρο
- Μονοποικιλιακά και blend απο ελληνικές & διεθνές ποικιλίες
- **Ζύμωση σε βαρέλια και κβέβρι (αμφορέα)**
- **Ελεγχόμενες θερμοκρασίες**
- **Παλιές Ρίζες, 45 ετών**
- Κρασιά από μεμονωμένες καλλιέργειες της Νάουσας
- **Χαμηλές αποδόσεις, μέγιστη συγκέντρωση**

Ελένη Χαραλαμπάκη
Συνδημιουργός

ΙΣΤΟΡΙΑ

50 χρόνια Γερμανία με ρίζες στη Νάουσα

Κατασκευή κτιρίου 2021,
Οινοποιείο
στο Αγγελοχώρι

Η επιστροφή στην Ελλάδα μετά από 50 χρόνια στη Γερμανία

1990 ΟΙ ΡΙΖΕΣ

- Ο Κυριάκος Καραγιοζίδης φυτεύει τα πρώτα αμπέλια στο Αγγελοχώρι, καθώς και Ξινόμαυρο στη ζώνη ΠΟΠ της Νάουσας.

50 ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ

- Η οικογένεια ζει και εργάζεται για δεκαετίες στο Παλατινάτο.

2021 Η ΝΕΑ ΑΡΧΗ

- Ο Αναστάσιος και η Ελένη επιστρέφουν στην Ελλάδα και ιδρύουν το Κάππα Οινοποιείο στο Αγγελοχώρι.

2022 Η ΠΡΩΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ

- Το Κάππα παρουσιάζει τα έξι πρώτα κρασιά του.

2023 Απόκτηση επιπλέον αμπελώνων Ξινόμαυρου, ζώνη ΠΟΠ ΝΑΟΥΣΑ.

- Οι αμπελώνες με παλιές ρίζες (ηλικίας 40/45 ετών) προσαρμόζονται στα πρωτόκολλα καλλιέργειάς μας, στις μεμονωμένες τοποθεσίες Τριλόφος και Φυτιά (υψόμετρο 250/520 μέτρα).

Κυριάκος Καραγκιοζίδης

Με μια Ματιά

- 1990: πρώτη φύτευση αμπελιών Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Syrah
- Περιοχή ΠΟΠ Νάουσα
- **2021: Ίδρυση του Κάππα Οινοποιείου**
- 2022: πρώτη συλλογή κρασιών
- **2023: Απόκτηση αμπελώνα Ξινόμαυρου ηλικίας 45 ετών**

ΚΑΠΠΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Περιεχόμενο 2026

ΣΗΜΕΡΑ

Αμπελουργία, κελάρι, οινοτουρισμός, αποστακτήριο 1,5 ώρα από το αεροδρόμιο της Θεσσαλονίκης

Αναζητούμε νέους συνεργάτες

Σήμερα, το **οινοποιείο** μας βρίσκεται σε έναν αμπελώνα έκτασης 1 εκταρίου στο Αγγελοχώρι της Νάουσας. Οι εγκαταστάσεις μας είναι **ανοιχτές για επισκέπτες**, οι οποίοι μπορούν να γνωρίσουν τις μεθόδους και τη φιλοσοφία μας σε τρεις γλώσσες.

Το οινοποιείο διαθέτει **σύγχρονες εγκαταστάσεις** οινοποίησης, ένα **κελάρι** βάθους 4,5 μέτρων για την ιδανική ωρίμανση των κρασιών, παραδοσιακό **αποστακτήριο**, αίθουσες **γευσιγνωσίας**, καθώς και ένα **Pavilion** για τη φιλοξενία και την υποδοχή μεγαλύτερων ομάδων.

Αναπτύσουμε συνεχώς το Κάππα και αναζητούμε νέους **συνεργάτες** που επιθυμούν να γνωρίσουν τα κρασιά μας και να ανοίξουν μαζί μας **νέες αγορές** και ευκαιρίες.
Στόχος μας είναι οι **μακροπρόθεσμες συνεργασίες** με εισαγωγείς και εξειδικευμένους εμπόρους που αναζητούν κρασιά με χαρακτήρα από την Ημαθία.

Οι επαγγελματίες επισκέπτες που επιθυμούν να γνωρίσουν από κοντά τον τρόπο εργασίας μας και τα κρασιά μας είναι θερμά ευπρόσδεκτοι.

Απο το κιόσκι

Επίσκεψη, Βουλγαρικό Κλαμπ Οίνου

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

- **Σύγχρονο επισκέψιμο οινοποιείο**
- **Αναζητούμε νέους συνεργάτες**

Αμπελώνες & Ποικιλίες

- **8 εκτάρια με βιολογική καλλιέργεια**
- **Το Ξινόμαυρο στο επίκεντρο**
- **Αμπέλια ηλικίας 45 ετών**
- **Διάφορες τοποθεσίες**
- **Άλλες ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες**

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ, ΦΥΤΕΙΑ ΝΑΟΥΣΑ

Αμπελώνες στις πλαγιές του Βερμίον

- Τα 8 εκτάρια των αμπελώνων μας, που καλλιεργούνται βιολογικά, βρίσκονται στο Αγγελοχώρι και στις πλαγιές του Βερμίου, στις περιοχές Φυτειά, Νάουσα και Τρίλοφο. Συνεργαζόμαστε επίσης με επιλεγμένους αμπελουργούς.

- Κεντρικό ρόλο παίζει η ποικιλία Ξινόμαυρο, η οποία συμπληρώνεται από άλλες ελληνικές ποικιλίες όπως το Αγιωργίτικο, το Ασύρτικο, το Ροδίτη και τη Μαλαγουζιά, καθώς και από διεθνείς ποικιλίες όπως Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΣΤΟ ΑΓΓΕΛΟΧΩΡΙ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

13 κρασιά · 80.000 φιάλες · δική μας εμφιάλωση · ελεγχόμενη οινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές · Kvevri-αμφορείς · δρύινα βαρέλια διαφορετικών χρήσεων

Φρέσκα και πολύπλοκα κρασιά

Σε συνεργασία με τον οινολόγο μας, Αντώνιο Αλιφράγκη, δημιουργούμε κρασιά που αναδεικνύουν τις ιδιαιτερότητες των ποικιλιών και της προέλευσής τους.

- Η ετήσια παραγωγή μας ανέρχεται σε περίπου 80.000 φιάλες από 13 κρασιά διαφορετικών στυλ οινοποίησης, **ΠΓΕ Ημαθία και ΠΓΕ Μακεδονία**.
- Φρέσκα και προσιτά κρασιά, οινοποιημένα σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες.
  - **ΣΕΙΡΑ Ρυθμός σε λευκό, ροζέ και ερυθρό**
  - **Νέσπιλον, Μαλαγουζιά**
  - **Sauvignon blanc**
- Κρασιά που ζυμώνουν και ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια
  - **Ασύρτικο X-LOCO, λευκό**
  - **ANAMNON, ροζέ από Ξινόμαυρο**
  - **eLXis από Ασύρτικο (αμφορείς** «Κβεβρί»), αυθόρμητη ζύμωση.
- Τα Premium κρασιά ζυμώνουν αρχικά σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες και στη συνέχεια ωριμάζουν για 12–18 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Μετά την εμφιάλωση, ωριμάζουν για άλλους 8–12 μήνες στο κελάρι.
  - **Κοκκύμελο, μονοποικιλιακό, Ξινόμαυρο, ερυθρό**
  - **Οπώρα, παλιές ρίζες, Ξινόμαυρο, ερυθρό**
  - **Merlot, ερυθρό**
  - **Syrah Cabernet, LIAISON, ερυθρό**
  - **ISMINI, επιδόρπιος οίνος, όψιμος τρύγος, ερυθρό**

Στο κελάρι

ΚΑΠΠΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Περιεχόμενο 2026

ΚΡΑΣΙΑ

ΚΑΠΠΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΛΤΙΑ ↗

Κάντε κλικ στην αντίστοιχη φιάλη για να ανοίξετε το τεχνικό δελτίο.
Όλα τα τεχνικά δελτία βρίσκονται επίσης στον ιστότοπό μας. www.ktimakappa.gr

Ελληνικές ποικιλίες

Διεθνείς ποικιλίες

Entry level

Premium

ΑΠΟ ΕΝΑ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΠΑΛΙΑ ΚΛΙΜΑΤΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Ειδική οινοποίηση

&

Επιδόρπιος οίνος

ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΜΦΟΡΕΙΣ, ΑΥΘΟΡΜΙΤΗ ΖΥΜΩΣΗ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ Ζύμωση σε βαρέλι

ΡΟΖΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ Ζύμωση σε βαρέλι

ΟΨΙΜΟΣ ΤΡΥΓΟΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΣ ΟΙΝΟΣ MERLOT

ΚΑΠΠΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Περιεχόμενο 2026

Γιατί το Κάππα

Μοναδικότητα και δυναμική ανακάλυψης

Γιατί να συνεργαστείτε μαζί μας

- ΈΝΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΟΥ ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΑΝΑΚΑΛΥΨΕΤΕ
  - Νέο στη αγορά, με κρασιά με έντονο χαρακτήρα και πραγματικό δυναμικό ανακάλυψης.
- ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ & ΑΜΕΣΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ
  - Παρουσιάσεις, γευστικές δοκιμές και άμεση επικοινωνία με την ομάδα του Κάππα.
- ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ
  - Εξατομικευμένες λύσεις και προσωπική εξυπηρέτηση, από την πρώτη γευσιγνωσία και μετά.
  - Θα χαρούμε να σας επισκεφθούμε στις εκδηλώσεις οίνου που διοργανώνετε.
- GS1, GTIN / EAN
  - Τυποποιημένη σήμανση προϊόντων για επαγγελματικές διαδικασίες εμπορίου και logistic.
- 13 ΑΥΤΟΧΘΟΝΑ ΚΡΑΣΙΑ
  - Μια πολυδιάστατη παλέτα από διαφορετικές μεθόδους οινοποίησης και στυλ.

KAPPA WINERY

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟ ΚΑΠΠΑ

Οι προσκλησεις μας περιλαμβάνουν προσωπική επικοινωνία, γευσιγνωσία των κρασιών μας και συζήτηση σχετικά με πιθανές συνεργασίες διανομής

Επικοινωνία

+30 6971 9638 71

info@ktimakappa.gr

www.ktimakappa.gr

@kappawinery