



EZOUSA

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΕΖΟΥΣΣΑ

Κρασιά εμπνευσμένα από Ποταμό - Το Οινοποιείο Κτήμα Έζουσα ιδρύθηκε το 2003, στο Κανναβιού της Πάφου από τον Μιχάλη Κωνσταντινίδη. Ο ιδιοκτήτης του, Χημικός Μηχανικός του Μετσόβιου Πολυτεχνείου Αθηνών, με ειδίκευση στα Τρόφιμα και Ποτά και με μεταπτυχιακές σπουδές στη διοίκηση επιχειρήσεων, ξεκίνησε αυτό το εγχείρημα στα 30 του, αρχικά ως χόμπι καλλιέργειας των αμπελώνων που κληρονόμησε ο παππούς του και στη συνέχεια, από το 2007 ως πάθος και κύρια ενασχόληση.

Το Κτήμα Έζουσα είναι ένα **boutique οινοποιείο**, χτισμένο στις όχθες του ποταμού που διασχίζει την κοινότητα, στον οποίο οφείλει το όνομά του. Έχει παραγωγή περίπου 100.000 φιαλών το χρόνο, από **μοναδικούς στην Κύπρο, οικογενειακούς αμπελώνες σε επιλεγμένες τοποθεσίες** με ένα **εξαιρετικό μικρόκλιμα δίπλα στον ποταμό**, επιτρέποντας στην οινοποιητική ομάδα της Ezousa να ελέγχει την παραγωγή του κρασιού από τον αμπελώνα μέχρι τη φιάλη, με αποτέλεσμα πολλά **βραβεία και διακρίσεις** για τα κρασιά της. Δίνεται έμφαση στην παραγωγή κρασιών **κυρίως από τις γηγενείς ποικιλίες Ξυνιστέρι και Μαραθέφτικο**, ενώ παράλληλα παράγει τα διεθνές **Viognier, Syrah και Mourvèdre (Mataro)**.