

grape



WINE STORIES

1

grape

Περιοδικό Free Press

PKATSATOU & CO GRAND CRU

Έκδοση και διανομή περιοδικού

Πειραιώς 165, TK 118 53 Αθήνα

Τηλ. 210 340 0580

E-mail: pkatsatou@gmail.com

Διεύθυνση – Επιμέλεια

Θάλεια Καρτάλη, Πηνελόπη Κατσάτου

Σύμβουλος έκδοσης **WSPC**

Διεύθυνση Εμπορικού

ERIC COMMUNICATION

Σοφία Συμεών, Λιλή Δράκου

Σχεδιασμός εντύπου

k2 design

Γιάννης Κουρούδης, Γιάννης Κονδύλης

Photo production agency

This is not another agency

Φωτογράφοι

Γιώργος Καπλανίδης (This is not

another agency), Αλέξανδρος

Αβραμίδης, Σάκης Γιούμπασης

Συνεργάτες τεύχους

Κωνσταντίνος Λαζαράκης,

Γρηγόρης Κόντος, Τασούλα Επτακοίλη

Διόρθωση κειμένων

Δήμητρα Καράμπελα

Εκτύπωση

B.& S. ΚΟΤΣΑΤΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Βιβλιοδεσία

GRAF - ILI MON.IKE

Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση

ή αποσπασματική μεταφορά κειμένων

χωρίς τη γραπτή συναίνεση των κατόχων

των δικαιωμάτων.

g Το Grape συχνάζει σε wine bars, κάβες, οινοποιεία, μουσεία, ξενοδοχεία, εστιατόρια, delicatessens και κυκλοφορεί με τη συνδρομητική έκδοση της εφημερίδας **Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ**.

f GRAPE wine stories

g grape_wine_stories

6

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.

8

ΠΡΟΣΩΠΟ

Έτοιμος για μάχη ο **Στέλλιος Μπουτάρης**, μιλάει στο Grape για το μέλλον του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό και στην Ελλάδα της κρίσης.

12

TABOO

Ο Master of Wine **Κωνσταντίνος Λαζαράκης** σπάει το ταμπού της παλαιώσης των λευκών κρασιών.

14

GRAPE STORY

Η **Dream Team** του Ξινόμαυρου μιλάει για τις σχέσεις της με την προηγούμενη γενιά και τις προκλήσεις του μέλλοντος.

20

ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Ο σκηνοθέτης του «Νοτιά» **Τάσος Μπουλμέτης** αποκαλύπτει την αγάπη του στα κρασιά της Αργεντινής και μιλάει για τη «βουλιμική» ελληνική κοινωνία.

24

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

Η γη και το τοπίο γίνονται ένα με το αρχιτεκτονικό αριστούργημα του **Οινοποιείου Antinori** στην **Τοσκάνη**.

28

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Ένα κρασί με άρωμα Γαλλίας ανακαλύπτει ο συνεργάτης του Grape **Γρηγόρης Κόντος** στο οινοποιείο **La Tour Melas** στον Αχινό της Φθιώτιδας.

30

SOMMELIER VS WINE MAKER

Ο sommelier του ξενοδοχείου «Μεγάλη Βρετανία» **Γιάννης Ψωφίδης** και ο οινοποιός **Βασίλης Παπαγιαννάκος** ανταλλάσσουν απόψεις και λύνουν απορίες.

32

FOOD & WINE PAIRING

Τρεις σεφ γνωστών εστιατορίων παρουσιάζουν τις δημιουργίες τους και προτείνουν τα κρασιά που τις συνοδεύουν ιδανικά.

40

CITY LINK

Η μικρή... Ευρώπη στην καρδιά της Αθήνας. Μια περιοχή πολιτισμού και ευζωίας που άλλαξε το αστικό τοπίο της πρωτεύουσας.

42

ΤΑΞΙΔΙ

Επιβλητικά κάστρα, εντυπωσιακά υπόσκαφα, αξέχαστα κατσικίσια τυριά και κορυφαία κρασιά συναντά κανείς στο ταξίδι στην Κοιλάδα του Λίγηρα.

Η ΙΔΕΑ ΓΙΑ ΤΟ GRAPE ΓΕΝΝΗΘΗΚΕ ΕΝΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΑΠΟΓΕΥΜΑ ΣΤΗΝ ΤΖΙΑ

Απολαμβάνοντας ένα παγωμένο λευκό κρασί και ξεφυλλίζοντας, σε στιγμές χαλάρωσης, ξένα περιοδικά με αντικείμενο το κρασί, σκεφτήκαμε ότι θα θέλαμε πολύ να μοιραστούμε και με άλλους την κοινή μας αγάπη. Η δημοσιογραφική εμπειρία μας μας οδήγησε στην επιλογή ενός free press με αποκλειστικό αντικείμενο το κρασί, με στόχο να φέρουμε μαζί ανθρώπους που είτε διαθέτουν βαθιά γνώση του αντικειμένου είτε τώρα αρχίζουν να μυσούνται στον μαγικό του κόσμο. Το κρασί για εμάς είναι ιστορίες που ξετυλίγονται μέσα από τις σελίδες του Grape. Μέσα σε κάθε μπουκάλι που ανοίγουμε, σε κάθε ποτήρι που φέρνουμε στο στόμα μας κρύβονται προσπάθειες ετών, αγωνίες, δυσκολίες αλλά και πολλή πολλή αγάπη και προσήλωση, ίσως και λίγη ματαιοδοξία, όπως μας αποκαλύπτει ο Στέλλιος Μπουτάρης. Στο σύντομο ταξίδι που πραγματοποιήσαμε στα οίνοποιεα της Νάουσας ήρθαμε σε επαφή με νέους, γεμάτους δυναμισμό ανθρώπους, οι οποίοι είναι έτοιμοι να αναλάβουν τα ηνία από την προηγούμενη γενιά και να προχωρήσουν με το βλέμμα στραμμένο στη διάδοση του ελληνικού κρασιού στον υπόλοιπο κόσμο. Στον υπόλοιπο

κόσμο, όπου ήδη έχουν ξεκινήσει να γίνονται τα επόμενα βήματα. Το κρασί έχει αρχίσει να παντρεύεται με την αρχιτεκτονική, το design και την τέχνη στις μεγάλες οινοπαραγωγούς περιοχές, όπως συνέβη στο νέο οίνοποιείο του Antinori στην Τοσκάνη της Ιταλίας, το οποίο επισκεφτήκαμε και σας παρουσιάζουμε. Τη δική του σχέση με το κρασί μάς αποκαλύπτει ο Τάσος Μπουλμέτης –σκηνοθέτης του «Νοτιά» και της αγαπημένης «Πολίτικης κουζίνας»– και μας μιλάει για τη «βουλιμική ελληνική κοινωνία που καταβροχθίζει τα πάντα», ενώ ο Master of Wine Κωνσταντίνος Λαζαράκης σπάει τα ταμπού και καταρρίπτει μύθους. Ακόμη, τρεις ταλαντούχοι σεφ κορυφαίων ελληνικών εστιατορίων μαγειρεύουν για μας υπέροχα πιάτα και μας προτείνουν

Θάλεια Καρτάλη
&
Πηνελόπη Κατσάτου

τα κρασιά για να τα συνοδεύσουμε, σε ένα ιδανικό πάντρεμα φαγητού και οίνου, που τόσο αγαπάμε. Επιθυμία μας ήταν να απευθυνθούμε στους αναγνώστες μας με μια γλώσσα κατανοητή και σαφή –χωρίς εξεζητημένο λεξιλόγιο και έννοιες δυσνόητες που απαιτούν ειδικές γνώσεις– μέσα από ένα έντυπο υψηλής αισθητικής. Ελπίζουμε να το έχουμε επιτύχει. **g**



We can make anyone a
wine expert.



The place to
study
wine

T: 210 9882 540 & 210 9882 544 F: 210 9882 482

email: education@wspc.gr www.wspc.gr

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ



CHATEAU GOULAINE... ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ

Ένα από τα παλαιότερα και πλέον ιστορικά οινοποιεία του κόσμου αναζητά αγοραστή. Πρόκειται για το Château Goulaine, το οποίο μάλλον είναι το παλαιότερο οινοποιείο, αφού χρονολογείται γύρω στο 1000 μ.Χ. Το σημερινό κτίριο χτίστηκε πάνω στο υπάρχον μεσαιωνικό κάστρο το 1480 και ο περιβάλλον χώρος πλαισιώνεται από αμπελώνες, λιβάδια και δάση για περιπάτους τύπου Jane Eyre. Η τιμή του ανέρχεται στα 7 με 10 εκατομμύρια ευρώ. Το υπέροχο château βρίσκεται έξω από τη Nantes, μία από τις σημαντικότερες περιοχές παραγωγής Muscadet. Επομένως, εάν είστε λάτρης του λευκού κρασιού και των θαλασσινών, έχετε επιπλέον λόγους να γίνετε ο επόμενος ιδιοκτήτης.



THE TASTE OF CULTURE



Όταν το κρασί συναντά την τέχνη και τον πολιτισμό... Τι θα λέγατε, μετά από μία βαρετή μέρα στο γραφείο, για ένα ταξίδι στην αρχαιότητα και στη συνέχεια να προχωρήσετε σε ένα οινογευστικό παιχνίδι υψηλών προδιαγραφών, σε τιμές προσαρμοσμένες στην ελληνική πραγματικότητα; Το Taste of Culture είναι μια νέα δράση από το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης και την Trip2taste, που πραγματοποιείται στο Cycladic Café, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία γεύσης και πολιτισμού. Πέμπτη απόγευμα και Παρασκευή μεσημέρι οι επισκέπτες του μουσείου Έλληνες και ξένομαθαίνουν γιατί οι αρχαίοι Έλληνες έβαζαν... πολύ νερό στο κρασί τους και στη συνέχεια έχουν τη δυνατότητα να διαλέξουν είτε ανάμεσα σε 4 μοναδικά τυριά με 4 εκλεκτά ελληνικά κρασιά είτε ένα tasting menu 6 πιάτων, αρμονικά συνδυασμένο με 3 κρασιά από το Αιγαίο. Τα κρασιά μάλιστα θα αλλάζουν κάθε μήνα, έτσι ώστε οι λάτρεις της ιστορίας και του κρασιού να έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν και να απολαύσουν περισσότερους γευστικούς συνδυασμούς. Σκέφτεστε τίποτα καλύτερο;

— Αναλυτικές πληροφορίες και αγορά εισιτηρίων στο www.trip2taste.com

ΤΟ SIDEWAYS ANEBΑΙΝΕΙ ΣΤΟ WEST END



«Αν κάποιος παραγγείλει Merlot, εγώ θα φύγω». Η φράση ανήκει στον Μάιλς (Πολ Τζιαμάτι), πρωταγωνιστή της ταινίας «Sideways», η οποία λέγεται ότι με την προβολή της, πριν από 11 χρόνια, συνέβαλε σημαντικά στην αύξηση των πωλήσεων Pinot Noir στις Ηνωμένες Πολιτείες. Το «Sideways» ανέβηκε στη συνέχεια ως θεατρικό στο Broadway, στη Νέα Υόρκη, και μετά την επιτυχία που σημείωσε εκεί, τον ερχόμενο μήνα κάνει πρεμιέρα και στο West End του Λονδίνου. Από την άλλη πλευρά της Μάγχης, όμως, οι Γάλλοι δίνουν τη δική τους απάντηση στη χολιγουντιανή επιτυχία του Αλεξάντερ Πέιν, με μια ταινία στην οποία πρωταγωνιστής είναι ο πληθωρικός Ζεράρ Ντεπαρντιέ. Το «Saint Amour» περιστρέφεται γύρω από τη σύμφιση της σχέσης ενός πατέρα με τον γιο του κατά τη διάρκεια μιας αναπάντεχης περιήγησης με ένα ταξί στους γαλλικούς αμπελώνες.

ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΑΣΚΗΣΗ



Σκεφτήκατε ποτέ ότι ένα ποτήρι κόκκινο κρασί και μερικά χιλιόμετρα τζόγκινγκ την ημέρα μπορεί να έχουν την ίδια θετική επίδραση στην υγεία μας; Και όμως, τελευταίες μελέτες αποδεικνύουν ότι η ήπια κατανάλωση αλκοόλ και η τακτική άσκηση αλληλεπιδρούν θετικά στον ανθρώπινο οργανισμό. Έχει παρατηρηθεί ότι οι άνθρωποι που ασκούνται τακτικά συνηθίζουν να καταναλώνουν αλκοόλ με μέτρο. Αυτό βεβαίως δεν θα πρέπει να προκαλεί έκπληξη, αφού όσοι ασκούνται τακτικά τείνουν να τρέφονται υγιεινά και να μην καπνίζουν. Όμως, πρόσφατη μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο Πανεπιστήμιο της Πενσιλβάνια έδειξε ότι όσοι καταναλώνουν ένα ποτήρι κρασί την ημέρα ασκούνται συχνότερα από εκείνους που δεν καταναλώνουν καθόλου αλκοόλ. Τα αίτια μπορεί να είναι εν μέρει ψυχολογικά, σύμφωνα με τους ειδικούς όμως οφείλονται και στο γεγονός ότι τόσο η ήπια κατανάλωση αλκοόλ όσο και η τακτική άσκηση απελευθερώνουν στον εγκέφαλο ενδορφίνες, τις περίφημες ορμόνες της χαράς. Η ήπια, λοιπόν, κατανάλωση αλκοόλ οδηγεί στην αύξηση της επιθυμίας για σωματική άσκηση και επίσης κάποιος που ασκείται τακτικά μπορεί να απολαμβάνει χωρίς ενοχές ένα ποτήρι κρασί, το οποίο ενισχύει το αίσθημα της χαράς και της ικανοποίησης. **g**

Στέλλιος Μπουτάρης



ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΗΜΑΘΙΑ

2012

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

ΣΜ

**ΕΤΟΙΜΟΣ ΓΙΑ ΜΑΧΗ...
ΤΟ ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ,
ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ
ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΑΙ
Η ΕΠΙΒΙΩΣΗ ΣΤΗΝ
ΕΛΛΑΔΑ ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ**

ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ ΚΑΝΕΙΣ ΤΟΝ ΣΤΕΛΛΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΝΑ ΜΙΛΗΣΕΙ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ... ΤΟ ΠΑΘΟΣ ΤΟΥ ΓΙ' ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΕΙΝΑΙ ΕΜΦΑΝΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΤΟΥ ΚΙΟΛΑΣ ΚΟΥΒΕΝΤΕΣ.

Μεγαλωμένος μέσα στην οικογενειακή δουλειά, την εταιρεία Ιωάννης Μπουτάρης & Υιός ΑΕ, που ξεκίνησε από τον προπάππου του Γιάννη, ήξερε ότι θα ασχοληθεί με το κρασί, επέλεξε όμως να σπουδάσει Μαθηματικά και Οικονομικά στις Ηνωμένες Πολιτείες. Οινοποιός, λοιπόν, και όχι οιολόγος ή αμπελουργός, με όραμα να χτίσει κάποια στιγμή ένα «σούπερ» οινοποιείο για να ικανοποιήσει την κρυφή του αγάπη για την αρχιτεκτονική. Το πρώτο λιθαράκι έχει ήδη μπει, όπως μαρτυρούν οι πυρετώδεις εργασίες επέκτασης του οινοποιείου που διεξάγονται αυτή την εποχή στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη, στη Νάουσα. Ο Στέλλιος εκπροσωπεί μαζί με τον αδελφό του Μιχάλη την πέμπτη γενιά μιας από τις παλαιότερες οικογένειες οινοποιών στην Ελλάδα. Βαριά η κληρονομιά, όμως ο ίδιος τη θεωρεί ευχή, αφού στο «κρασί θέλεις μια συνέχεια, μια δυνατότητα να κοιτάς πολύ στο μέλλον». Το κρασί το έμαθε στην Αγγλία, όταν παράλληλα με το Master του στο LSE απέκτησε και το Diploma του WSET, και από τότε μέχρι σήμερα κάθε μέρα μαθαίνει...



αποτελούμε το 1% της παγκόσμιας παραγωγής και μόλις το 0,2% των παγκόσμιων εξαγωγών. Παρότι το κρασί πράγματι ξεκινά από τους αρχαίους χρόνους, εμείς δεν έχουμε καμιά παράδοση στο κρασί όπως είναι σήμερα.

G Τι εννοείς ακριβώς;

ΣΜ Πριν από τη δεκαετία του '60 υπήρχαν ελάχιστα εμφιαλωμένα κρασιά. Ο Μπουτάρης ήταν από τις πρώτες εταιρείες μαζί με την Achaia Clauss, τον Καμπά, τον Τσάνταλη και τον Κουρτάκη. Τη δεκαετία του '60 υπήρχαν πέντε μεγάλες εταιρείες που ήλεγχαν το ελληνικό κρασί. Ο καταναλωτής ζητούσε brands - Καμπά, Δεμέστιχα, Lac de Roches και οι εταιρείες αυτές αυτό κατάφεραν να δώσουν στον μοντέρνο καταναλωτή της εποχής, που διψούσε για καταναλωτικά brands. Ακολούθησε μια δεύτερη επανάσταση τη δεκαετία του '90, όταν βγήκαν οι μικροί παραγωγοί, και θεωρώ ότι τα επόμενα πέντε χρόνια θα γίνει μία ακόμη επανάσταση που θα βασίζεται στον αμπελώνα. Δεν είναι τυχαίο ότι αυτήν τη στιγμή τα ελληνικά

G Υπάρχει ένας ρομαντισμός γύρω από την εικόνα του οινοποιού ο οποίος έχει καλλιεργηθεί ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια. Πού σταματά, όμως, ο ρομαντισμός και πού αρχίζει η σκληρή πραγματικότητα;

ΣΜ Είναι μια δουλειά που δεν αποφέρει εύκολα χρήματα. Αργεί πολύ κανείς να βγάλει λεφτά από το κρασί. Θέλει χρόνο, υπομονή, συνέχεια, συνέπεια και πολύ προσωπική εργασία. Δεν είναι τυχαίο ότι ελάχιστες πολυεθνικές εταιρείες έχουν ασχοληθεί με το κρασί. Φυσικά και έχει ρομαντισμό, δεν θεωρώ ότι είμαστε επιχειρηματίες, βλέπουμε τους εαυτούς μας και ως καλλιτέχνες. Επιπλέον, σε παγκόσμιο επίπεδο πολλοί οινοποιοί έχουν μπει πια στο star system, αυτοπροβάλλονται και ο κόσμος το θέλει αυτό, θέλει να γνωρίζει τον άνθρωπο πίσω από το κρασί.

G Το γεγονός ότι το κρασί έχει τη δυνατότητα να παλαιώνει, ότι ένας οινοποιός μπορεί να δοκιμάσει αυτό που έφτιαξε σήμερα μετά από 10-20 χρόνια δεν του δίνει μια άλλη αύρα;

ΣΜ Βέβαια, έχει μια αύρα ιδιαίτερη, κλείνει μέσα του και το παρελθόν, και το μέλλον... Το κρασί κρύβει μέσα και πολλή ματαιοδοξία. Όλοι οι οινοποιοί είμαστε ματαιόδοξοι. Έχεις το όνομά σου πάνω στο τραπέζι, δεν είναι τυχαίο ότι όλοι οι οινοποιοί βάζουν το όνομά τους στην ετικέτα.

G Πού τοποθετείς το ελληνικό κρασί στον παγκόσμιο οινικό χάρτη;

ΣΜ Είμαστε δυστυχώς πολύ πίσω ακόμη, αν και τα πέντε τελευταία χρόνια έχουν γίνει τεράστια βήματα. Αν το δούμε σε αριθμούς,

κά λευκά κρασιά είναι καλύτερα από τα ερυθρά και έχουν μεγαλύτερη επιτυχία στη διεθνή αγορά από τα κόκκινα. Τα λευκά βασίζονται περισσότερο στο οινοποιείο και λιγότερο στον αμπελώνα και γι' αυτό είναι πιο εύκολο να γίνουν. Τα ερυθρά βασίζονται σε παλιούς καλούς αμπελώνες κι εκεί έχουμε ακόμη δρόμο μέχρι τα αμπέλια που φυτευτήκανε την προηγούμενη δεκαετία να γίνουν 30 ετών! Επιπλέον, τις δεκαετίες του '70 και του '80 τα φθηνά ελληνικά εστιατόρια που είχαν δημιουργηθεί στο εξωτερικό ζητούσαν φθηνό κρασί. Παρότι είχαμε πολλές εξαγωγές την εποχή εκείνη, δεν μπορέσαμε να μπούμε στις κύριες αγορές γιατί κινηθήκαμε μέσα από ένα δίκτυο «εθνικού Ελληνικού» χονδρεμπορίου. Κι επίσης, ας μη γελιόμαστε, δεν υπήρχε και η ποιότητα.

G Τι πιστεύεις ότι έχει αλλάξει σήμερα;

ΣΜ Έχουμε πια μια τρομερή εξωστρέφεια. Θεωρώ ότι η κρίση μάς έχει κάνει καλό. Ως οινοποιοί δείξαμε μια τρομακτική ωριμότητα, κοιτάξαμε προς τα έξω πολύ γρήγορα, φτιάξαμε καλύτερα κρασιά, βελτιώσαμε τις τιμές μας, δουλέψαμε μαζί κι έτσι το ελληνικό κρασί άρχισε να μπαίνει στη διεθνή αγορά. Η επόμενη πρόκληση είναι η μία παλέτα να γίνει δύο, τρεις... Είμαι αισιόδοξος ότι μέχρι το 2025 θα έχουμε διπλασιασμό των εξαγωγών μας, θα φθάσουν τα 140 εκατομμύρια από 70 που είναι σήμερα.

G Ελληνικές ή ξένες ποικιλίες;

Αυτήν τη στιγμή οι εξαγωγές μας βασίζονται σε ελληνικές ποικιλίες και πιστεύω ότι αυτές θα τραβήξουν το άρμα. Δεν θα έλεγα ποτέ ότι δεν πρέπει να οινοποιούμε ξένες ποικιλίες, το Cabernet Sauvignon είναι ο βασιλιάς, όπως και να το κάνουμε. Εκείνο που χρειαζόμαστε

όμως είναι αυτό που λέμε icon wine, ένα κρασί από ελληνική ποικιλία, που θα πουλιέται 200 ευρώ και θα έχει ζήτηση.

G Το ελληνικό κρασί συχνά κατηγορείται ότι είναι ακριβό. Ποια είναι η γνώμη σου;

ΣΜ Δεν θα έλεγα ότι είναι ακριβό. Λέω πάντα ότι στην Ελλάδα το φθηνό είναι ακριβό και το ακριβό φθηνό. Δεν έχουμε ακόμη καταφέρει να έχουμε καλά φθηνά κρασιά, αν και με την κρίση έχουμε βελτιωθεί, βρίσκεις σήμερα ποιοτικά κρασιά στα 3 ευρώ. Υπάρχουν, όμως, και ελληνικά κρασιά που θα μπορούσαν να πωλούνται και 200 ευρώ. Τώρα έχουν αρχίσει να βγαίνουν κάποια ακριβά κρασιά ώστε να ανοίξει η ψαλίδα.

G Η κατανάλωση έχει μειωθεί στην Ελλάδα τα χρόνια της κρίσης;

ΣΜ Δεν έχει μειωθεί, έχει αλλάξει. Ο κόσμος δεν βγαίνει όπως έβγαινε, αλλά συνεχίζει να πίνει κρασί στο σπίτι. Δεύτερον, η κατανάλωση έχει μετακινηθεί από την ταβέρνα, που σήμερα δυσκολεύεται λόγω κρίσης, στο all day bar. Αυτή η κατηγορία μαγαζιών έχει επενδύσει στο κρασί κι από εκεί που δεν είχες κανένα κρασί στο ποτήρι, τώρα έχεις τέσσερις με πέντε επιλογές. Γενικά, το κρασί έχει γίνει μόδα.

G Το διαπιστώνουμε αυτό και από τα wine bars που έχουν ξεφυτρώσει στην πόλη. Υπάρχει, όμως, μέλλον ή είναι κι αυτό μια τάση που θα περάσει;

ΣΜ Πιστεύω ότι έχει μέλλον. Εντάξει, κατά την άποψή μου, λίγα είναι τα πραγματικά wine bars. Wine bar σημαίνει πολλά κρασιά με το ποτήρι, μεγάλη επιλογή, καλό σέρβις από προσωπικό με γνώσεις πάνω στο κρασί και σχετικά μικρή κουζίνα. Πολλά είναι στην πραγματικότητα εστιατόρια. Είναι όμως μια πολύ θετική τάση, η οποία έχει επεκταθεί και στην επαρχία και μας έχει βοηθήσει πολύ.

G Υπάρχει πιστεύεις οινική παιδεία στον καταναλωτή;

ΣΜ Ο Έλληνας καταναλωτής είναι ακόμη brand oriented. Θα πει χύμα ή θα πει κάποιο brand. Τώρα σιγά σιγά αρχίζει να αλλάζει, λίγο οι σχολές, λίγο οι γευστικές δοκιμές, τα social media, όλα βοηθούν στη βελτίωση της οινικής παιδείας. Βέβαια, τι εννοούμε «οινική παιδεία»; Εννοούμε να ταιριάξω το κρασί μου με αυτό που τρώω, να πω ένα καλό κρασί την Κυριακή, να έχω μια γνώση γι' αυτό που πίνω. Δεν μπορώ να ζητήσω από τον καταναλωτή να ξέρει τη διαφορά μεταξύ του Ξινόμαυρου της Νάουσας και εκείνου της Γουμένισσας. Είναι πολύ εξειδικευμένο. Αυτό που θέλει ο καταναλωτής είναι να πει ένα νόστιμο κρασί, να ξέρει τι πίνει και να το ευχαριστιέται. **g**



Favourites

ΛΕΥΚΑ

Κτήμα Καρανίκα Brut Cuvée Speciale
Κτήμα Γεροβασιλείου
Σαντορίνη Σιγάλα
Ρομπόλα Gentilini
Όβηλος Βιβλία Χώρα
Μαλαγουζιά Ζαφειράκη
Samos Grand Cru

ΕΡΥΘΡΑ

Grand Cuvée Σκούρας
Κτήμα Γαίας
Κάβα Μερκούρη
La Tour Melas
Τ-Οίνος Clos Segasta
Κάβα Αμέθυστος Λαζαρίδη
Κτήμα Δρυόπη

Ερωτηματολόγιο του Proust

— **Η πιο δύσκολη στιγμή στο κτήμα;**

Όταν αντίκρισα το κομμένο αμπέλι. Κάποιος με ένα τσεκούρι κατέστρεψε ένα ολόκληρο αμπέλι Chardonnay. Δεν μάθαμε ποτέ ποιος και γιατί.

— **Η πιο όμορφη στιγμή;**

Όταν αγόρασα 80 στρέμματα χωράφι κολλητά στο κτήμα, από την κόρη του ιδιοκτήτη από τον οποίο είχε αγοράσει ο πατέρας μου το κτήμα το 1968. Και όταν φυτέψαμε το καινούργιο αμπέλι.

— **Αγαπημένη ετικέτα;**

Οι Δύο Ελιές. Το πρώτο κρασί που έκανα χωρίς την έγκριση του πατέρα μου.

— **Ο ήρωας σου στην πραγματική ζωή;**

Ο πατέρας μου.

— **Με ποιο ταλέντο θα ήθελες να είσαι προικισμένος;**

Θα ήθελα να μαγεύω όταν μιλάω να είμαι καλός ομιλητής.

— **Αγαπημένο μόττο;**

«Το σπίτι όσο χωρείς, το χωράφι όσο θωρείς».

ΛΕΥΚΑ ΟΧΙ ΠΙΑ ΜΟΝΟ ΦΡΕΣΚΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ, MW



Δεν είναι η πρώτη φορά που γίνεται τέτοιο τηλεφώνημα στην εταιρεία εμπορίας κρασιών. Είναι αρχή του χρόνου, αν όχι Ιανουάριος, τότε σίγουρα Φεβρουάριος, και ακούμε το εξής: «Μήπως έχετε λευκά κρασιά της χρονιάς του 2016;». Η σιωπή από την άλλη άκρη της γραμμής σπάει, μετά από λίγο, από την ερώτηση: «Γιατί;». «Γιατί μας έχουν πει πως το λευκό κρασί πρέπει να πίνεται τη χρονιά παραγωγής του, άρα, αφού έχουμε 2016, τότε πρέπει να πίνουμε κρασιά λευκά του 2016»!

Ακόμη και στο νότιο ημισφαίριο, που κάνουν τρύγο έξι μήνες πριν από εμάς, τα σταφύλια δεν έχουν ακόμη μαζευτεί από το αμπέλι... Ένα από τα μεγαλύτερα λάθη που κάνουμε οι Έλληνες με το κρασί είναι το ότι πιστεύουμε πως τα λευκά, ειδικά τα ελληνικά, δεν παλαιώνουν. Τίποτε δεν είναι πιο μακριά από την αλήθεια. Η Ελλάδα είναι τυχερή που έχει πολυάριθμες λευκές ποικιλίες υψηλής ποιότητας, αρκετές με δυνατότητα παλαίωσης. Το Ασύρτικο ίσως οδηγεί την κούρσα, με πολλές Σαντορίνες δέκα και πλέον Μαΐων να βάζουν κάτω Chablis Grand Cru με τιμή πολλαπλάσια. Όμως, υπάρχουν αρκετά κρασιά από Μαλαγουζιά, ορεινό Ροδίτη, Σαββατιανό, ακόμη και Ρομπόλα και Βηλάνα, που είναι σε εξαιρετική φόρμα ακόμη και μετά τα πέμπτα γενέθλιά τους, αρκεί να προέρχονται από παραγωγό που ξέρει τι κάνει και δουλεύει σκληρά αλλά και με υπομονή στο αμπέλι και στο κελάρι.

Για ελληνικά κρασιά από γαλλικές ποικιλίες, όπως το Sauvignon Blanc και το Chardonnay, ειδικά για εκείνα που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι, η κουβέντα αγγίζει τα όρια του αυταπόδεικτου. Ας σας δώσω ένα



ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΑ ΛΑΘΗ ΠΟΥ ΚΑΝΟΥΜΕ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΕΙΝΑΙ ΟΤΙ ΠΙΣΤΕΥΟΥΜΕ ΠΩΣ ΤΑ ΛΕΥΚΑ, ΕΙΔΙΚΑ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ, ΔΕΝ ΠΑΛΑΙΩΝΟΥΝ.

παράδειγμα από το Μοσχοφίλερο. Ακόμη και οι πιο σκληροπυρηνικοί οπαδοί των παλαιωμένων λευκών θα βάλουν ένα ερωτηματικό στο Μοσχοφίλερο. «Είναι μια αρωματική ποικιλία που σίγουρα θέλουμε να την πιούμε φρέσκια και μόνο έτσι». Το 2013 ήρθαν στην Ελλάδα για επίσκεψη 25 Masters of Wine, έμειναν στη χώρα μας για μία εβδομάδα και δοκίμασαν πάνω από 350 κρασιά, από όλες τις περιοχές. Κάποιο βράδυ

στο Ναύπλιο είχαμε οργανώσει ένα δείπνο που το είχαμε ονομάσει «The Moschofilero Dinner», αφού θα δείχναμε μόνο Μοσχοφίλερο. Ότανμίλαγα με τους παραγωγούς για το τι κρασιά θα δείξουμε, ο Γιάννης Βογιατζής, διευθύνων σύμβουλος της Μπουτάρης Οινοποιητική, μου πρότεινε να φέρει το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη του 2012, αλλά και μια πιο παλιά χρονιά. Το μυαλό μου πήγε σε ένα 2011, άντε ένα 2010. Όταν φτάσαμε στο εστιατόριο, πήγα να δω τα κρασιά που είχαν έρθει, είδα και το κρασί που μου είχε πει ο Γιάννης και πάγωσα.

Ήταν εσοδείας του 1997, ένα Μοσχοφίλερο 16 ετών. Όταν το δοκίμασα, δηλαδή ελάχιστα δευτερόλεπτα από τη στιγμή που το είδα, η καρδιά μου πήγε στη θέση της, γιατί κατάλαβα πως ήταν μια κίνηση-ματ, αλλά και ταυτόχρονα φτερούγισε, αφού το κρασί ήταν εξαιρετικό. Η γνωστή, έντονα αρωματική διάσταση του Μοσχοφίλερου μπορεί να είχε χαθεί, αλλά τα αρώματα που είχαν μείνει ήταν πολύπλοκα, ιδιαίτερα, διακριτικά και διακριτικά. Στο στόμα η φρεσκάδα, το ελαφρύ σώμα και η κοφτερή οξύτητα ήταν εκεί... όπου τα είχαμε αφήσει το 1998. Όταν έφυγαν οι 25 MWs από την Ελλάδα, τους ζήτησα να μου στείλουν ένα Top Ten από τα 350 κρασιά που δοκίμασαν κατά την παραμονή τους. Δεν υπήρχε ούτε ένας MW που να μην είχε βάλει αυτό το γέρικο Μοσχοφίλερο μέσα στην αγαπημένη του δεκάδα. Έτσι, την επόμενη φορά που θα βρεθείτε απέναντι σε μια φιάλη ελληνικού λευκού κρασιού που δεν είναι από το 2015, αλλά από παλαιότερη εσοδεία, δώστε της μια ευκαιρία. Μπορεί να σας εκπλήξει ευχάριστα. Μη νιώθετε ότι κάνετε χάρη στη φιάλη. Μάλλον στον εαυτό σας θα την κάνετε.

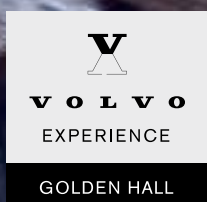
g



ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΔΡΟΜΟ. ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΣΤΙΓΜΗ. ΝΕΟ V60 CROSS COUNTRY.

Στη Volvo, σχεδιάσαμε το νέο V60 Cross Country
ώστε να σας συντροφεύει παντού.
Δυναμικό και ευέλικτο στην καθημερινή χρήση,
μεταμορφώνεται στο αυτοκίνητο
που θα οδηγήσετε στους πιο δύσβατους δρόμους.

Το νέο V60 Cross Country,
εξοπλισμένο με τους κινητήρες 2.0i Drive-E,
βενζίνης με 245hp ή diesel με 190hp,
με εξαιρετικά χαμηλή κατανάλωση, μόλις 4,2l/100km,
αυξημένη απόσταση από το έδαφος
και εκδόσεις All Wheel Drive,
αναζητά την περιπέτεια.
Αυτός είναι ο Cross Country χαρακτήρας.
Made by Sweden.



Δείτε και οδηγήστε το νέο V60 Cross Country στο Golden Hall

VolvoGreece

VOLVOCARS.GR



DREAM TEAM ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

**ΔΥΝΑΜΙΣΜΟ, ΦΡΕΣΚΕΣ ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΟΡΕΞΗ ΓΙΑ ΔΟΥΛΕΙΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΑΜΕ
ΣΤΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΣΤΟ ΣΥΝΤΟΜΟ ΤΑΞΙΔΙ
ΜΑΣ ΣΤΗ ΒΟΡΕΙΑ ΕΛΛΑΔΑ. ΓΝΩΡΙΣΑΜΕ ΑΠΟ ΚΟΝΤΑ ΤΗΝ DREAM TEAM
ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ ΚΑΙ ΣΑΣ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΜΕ...**

Κτήμα Καρυδά

**«Ομάδα που κερδίζει δεν αλλάζει»
είναι το σύνθημα πατέρα και υιού Καρυδά.**

Δικαιώνονται δε από τα εξαιρετικά κρασιά τους αλλά και την εκρηκτική χημεία που έχουν μεταξύ τους, καθώς είναι πραγματικά απόλαυση να τους βλέπει κανείς να συνομιλούν. Εκφραστικοί και οι δύο, αστειεύονται, πειράζουν ο ένας τον άλλο και στα μάτια αλλά και στα

λόγια τους βλέπεις την αγάπη για τον τόπο και το κρασί τους. Ο αμπελώνας Καρυδά είναι σαν να έχει ξεπηδήσει από πίνακα ζωγραφικής, σε σημείο που να θεωρείται αξιοθέατο των επισκεπτών της περιοχής. «Η διαφωνία φέρνει καλύτερα αποτελέσματα σε όλα», λέει με αφοπλιστική ειλικρίνεια ο πατέρας Κωνσταντίνος Καρυδάς, ένας από τους πρώτους Έλληνες χιονοδρόμους, ο οποίος έλαβε μέρος σε δύο Ολυμπιακές αποστολές χιονοδρομίας, το 1964 και το 1968, ενώ ο γιος του Πέτρος συμπληρώνει γελώντας: «Τελικά, εμείς σε όλα τα βρίσκουμε και σε όλα διαφωνούμε».

Πολυτεχνίτης ο μπαμπάς, άρχισε να ασχολείται με τα αμπέλια το 1979, ενώ το '90 ξεκίνησε η οινοποίηση και εμφιάλωση. Ο Πέτρος, γραφίστας, λέει ότι ποτέ δεν φαντάστηκε ότι θα ασχοληθεί με το κρασί, αλλά η ζωή τα άλλαξε όλα και τώρα όχι μόνο ασχολείται, αλλά έχει και το μεγάλο κομμάτι της ευθύνης, με μια μικρή αλλά σημαντική βοήθεια από οινολόγο. Με μόνο δύο ετικέτες, 12.500 χιλιάδες φιάλες το Κτήμα Καρυδά και 700 μόνο το Συλλεκτικό Κτήμα Καρυδά, παντρεύουν παλιές και νέες μεθόδους οινοποίησης και επικεντρώνουν τις δυνάμεις τους στο να κρατήσουν ψηλά τον πήχυ της ποιότητας, που είναι και το δυσκολότερο κομμάτι, όπως λέει ο Πέτρος. Η κρίση τούς έχει επηρεάσει. Ωστόσο, όπως λένε χαρακτηριστικά, «στο εξωτερικό καλύτερα δεν γίνεται να πάμε». Δεκαπέντε χρόνια δραστηριοποιούνται με επιτυχία στην αγορά των Ηνωμένων Πολιτειών. Κτήμα Καρυδά βρίσκεις σε 28 πολιτείες, από τη Χαβάη έως τη Νέα Υόρκη και από τη Φλόριντα έως το Σιάτλ.



Κτήμα Δαλαμάρα

Λίγο πριν κλείσει τα 30, ο Κωστής Δαλαμάρας έχει ήδη από το 2011 αναλάβει τα ηνία του Κτήματος Δαλαμάρα από τον πατέρα του.

Έκτακτες συνθήκες εμπόδισαν τον Γιάννη Δαλαμάρα να παρευρεθεί στη συζήτησή μας, η απάντηση όμως στο ερώτημά μας για το ποια είναι η σχέση μεταξύ των δύο γενεών είναι απολύτως ξεκάθαρη. Έχει παραχωρήσει πλήρως την ευθύνη στον γιο του και ο ίδιος ασχολείται

πια αποκλειστικά με το αμπέλι. Με σπουδές Οινολογίας και Αμπελουργίας στην Beaune της Βουργουνδίας, ο Κωστής συνεχίζει μια παράδοση 150 ετών, αφού το κτήμα ξεκίνησε το 1840, παίρνοντας τη σημερινή του μορφή το 1990. Με την επιστροφή του Κωστή από τη Γαλλία, άρχισε η εφαρμογή νέων τεχνικών οινοποίησης και δόθηκε μεγαλύτερη έμφαση στο αμπέλι και κυρίως στον τρύγο. «Όποιος έρχεται να κάνει εδώ τρύγο δεινοπαθεί», μας λέει γελώντας. Στόχος του είναι η δημιουργία ενός ολοκληρωμένου οικοσυστήματος στο κτήμα και η πλήρης κατάργηση των σκευασμάτων, ακόμη και των βιολογικών. Επηρεασμένος από το κίνημα για την παραγωγή φυσικών οίνων, που γνώρισε από κοντά στην Αλσατία και την Καταλονία της Ισπανίας, ο Κωστής Δαλαμάρας είναι αποφασισμένος

να συνεχίσει να δίνει έμφαση στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών, «κρασιών που ικανοποιούν πρώτα εμάς, όχι τις αγορές». Το Ξινόμαυρο είναι η βασική ποικιλία του κτήματος, με τον «Παλιοκαλιά» να αποτελεί τη ναυαρχίδα ανάμεσα στις ετικέτες που παράγονται. Φιλοδοξεί να φθάσει στις 50.000 φιάλες ετησίως από τις 30.000 που παράγονται σήμερα, αλλά όχι παραπάνω, καθώς αυτό θα είχε επιπτώσεις στην ποιότητα. Ως νέος άνθρωπος, όμως, έχει ήδη απογοητευθεί από την

πολιτεία, που όχι μόνο δεν στηρίζει, αλλά δημιουργεί επιπλέον δυσκολίες στους οινοπαραγωγούς με αποφάσεις όπως η πρόσφατη για τη επιβολή φόρου, η εφαρμογή της οποίας αποτελεί «μνημείο ανικανότητας», όπως χαρακτηριστικά λέει.

ΚΕΙΜΕΝΟ

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ & ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ & ΣΑΚΗΣ ΓΙΟΥΜΠΑΣΗΣ

Κτήμα Χρυσοχόου

Η ομορφιά και ο δυναμισμός της Νανάς Χρυσοχόου μάς άφησαν άναυδες, αφού με τεράστια ευκολία –ή τουλάχιστον έτσι έδειχνε– τα έβγαζε πέρα με ένα μωρό δύο μηνών, έκανε μετρήσεις για θειώδη και μιλούσε σε δύο... ενοχλητικές δημοσιογράφους από την Αθήνα.

Το 1977 ο Κείμης Χρυσοχόου παντρεύεται την Μπέττυ και ξεκινούν μαζί την ιστορία του Κτήματος Χρυσοχόου. Την παράδοση και το μεράκι των γονιών συνεχίζουν σήμερα τα τρία παιδιά: η Κατερίνα, που σπούδασε Διοίκηση Επιχειρήσεων, η Νανά, απόφοιτος ΤΕΙ Λογιστικής και σχολής Αμπελουργίας και Οινολογίας (Ιταλία), και ο Γιάννης που εργάζεται σε διάφορα τμήματα του κτήματος.

Το οινοποιείο είναι χτισμένο σε απόλυτο παραδοσιακό στυλ. Κάνοντας μια μικρή ξενάγηση στους χώρους του, συναντάμε την αίθουσα παραγωγής και εμφιάλωσης των παραγόμενων οίνων, συνεχίζουμε σε μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα γευσιγνωσίας κρασιού και καταλήγουμε σε μια εξαιρετική συλλογή της οικογένειας από αντικείμενα σχετικά με το κρασί, όπως καράφες, ανοιχτήρια, ποτήρια κ.τ.λ. Σ' έναν κλειστό και ελάχιστα φωτισμένο χώρο διατηρούνται φιάλες οίνου που παρήχθησαν από το 1960 κι έπειτα και αποτελούν κειμήλια της εταιρείας, ενώ από τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου δεν θα μπορούσε να λείπει το «ΚΕΛΑΡΙ», ένας ολοκαίνουργιος χώρος που συνδυάζει τη μαγεία της πέτρας μ' αυτήν του ξύλου. Η Νανά Χρυσοχόου, μεταξύ άλλων, είναι αποκλειστικά υπεύθυνη για τον τομέα παραγωγής και οινοποίησης, το λογιστήριο και τις συμφωνίες με τους πελάτες.

«Οι γονείς μου δεν παρεμβαίνουν ποτέ στις δικές μου αρμοδιότητες, έχουν παραδώσει τα ηνία και ο ρόλος τους είναι πλέον συμβουλευτικός. Δεν θα μπορούσε άλλωστε να είναι διαφορετικά, καθώς τα πράγματα έχουν αλλάξει τόσο πολύ στην οινοποίηση, που δεν έχουν πλέον την απαραίτητη γνώση. Η πείρα τους, βέβαια, είναι πολύτιμη και φαίνεται όταν δοκιμάζουμε ένα καινούργιο κρασί». Το μέλλον όμως πιο είναι;

«Παραφέραμε ξένες ποικιλίες», λέει η Νανά Χρυσοχόου. «Καλύτερα τώρα να δώσουμε έμφαση στις γηγενείς». Τα πράγματα δεν είναι εύκολα με την κρίση στην Ελλάδα, αλλά υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον από το εξωτερικό, όπου και εξάγουν το 20% της παραγωγής τους. Γερμανία, Ηνωμένες Πολιτείες, Κίνα, Βέλγιο, Αγγλία, Πολωνία Κύπρος, Λουξεμβούργο απολαμβάνουν κρασί από τη Νάουσα, με την υπογραφή του Κτήματος Χρυσοχόου.



Κτήμα Φουντή

Στο Κτήμα Φουντή δεν έχει κανείς αμφιβολία για τη δυναμική παρουσία της νέας γενιάς.

Οση ώρα συζητάμε με τον Νίκο Φουντή και την κόρη του Γεωργία, μπαينوβγαίνουν γαμπροί και κόρες, όλοι αναπόσπαστο κομμάτι του κτήματος. «Οι γαμπροί μου με εκτιμούν περισσότερο από τις κόρες μου», μας λέει χαριτολογώντας ο κ. Φουντής, ο οποίος ξεκίνησε το οινοποιείο το 1992 αρχικά ως χόμπι, αφού η βασική του ενασχόληση ήταν μέχρι τότε η καλλιέργεια ροδάκινου και μήλου. Έκτοτε το κτήμα, το οποίο παράγει κυρίως Ξινόμαυρο, μεγάλωσε, τα κτήματα μετατράπηκαν σε αμπέλια, η παραγωγή από τις 2.500 φιάλες έφτασε τις 80.000 και εξελίχθηκε σε μια προσοδοφόρα οικογενειακή επιχείρηση. Η κόρη του Γεωργία ξεκίνησε να δουλεύει στο κτήμα το 2003 και, έχοντας σπουδάσει Διοίκηση Επιχειρήσεων, ασχολείται σήμερα πιο πολύ με το οικονομικό κομμάτι. Διαφορές μεταξύ τους δεν υπάρχουν, αφού όλοι συμφωνούν ότι η οινοποίηση είναι μία, τουλάχιστον σε ό,τι αφορά το Ξινόμαυρο. «Η φιλοσοφία του οινοποιείου, την οποία συνεχίζουμε κι εμείς, είναι ότι το Ξινόμαυρο προορίζεται για παλαίωση, οπότε ακολουθούμε την κλασική μέθοδο οινοποίησης», υποστηρίζει η Γεωργία. Τόσο η Νάουσα όσο και το Κτήμα Φουντή είναι κρασιά που προορίζονται για παλαίωση, γεγονός που έχει εκτιμηθεί

ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια και στη διεθνή αγορά. «Αυτήν τη στιγμή έχουμε κρασί του '96 το οποίο έχει άλλα έξι-επτά χρόνια περιθώριο τουλάχιστον», τονίζει ο κ. Φουντής. Οι αποφάσεις λαμβάνονται από κοινού, υπό την καθοδήγηση του οινολόγου του κτήματος και ανιψιού του κ. Φουντή, Δημήτρη Ζιάννη, ο οποίος σπούδασε Οινολογία στη Γαλλία. Στόχος της Γεωργίας είναι να φυτευτούν κι άλλα αμπέλια, χωρίς ωστόσο να χαθεί ο έλεγχος, να μην ξεφύγουν σε ποσότητα εις βάρος της ποιότητας.

«Αν δεν διαθέτεις καλή πρώτη ύλη, όσο καλά μηχανήματα, όσο καλό οινολόγο κι αν έχεις, το αποτέλεσμα δεν μπορεί να είναι ποιοτικό», συμφωνεί ο πατέρας της.

Κτήμα Διαμαντάκου

Φυσούσε πολύ. Μια καρυδιά έπεσε και αποκαλύφθηκε η ιστορική Σχολή του Αριστοτέλη στη Νάουσα, όπου ο Μέγας Αλέξανδρος μαθήτευσε για περίπου δύο χρόνια, μεταξύ 343 και 340 π.Χ.

Το κτήμα ανήκε στην οικογένεια Διαμαντάκου και με τα χρήματα της αποζημίωσης αγοράστηκαν τα αμπέλια που τώρα δίνουν δύο εξαιρετικά κρασιά, τη Νάουσα –από τη γνωστή ξινόμαυρη ποικιλία– αλλά και το λευκό Πρεκνάδι – από το «πρεκνιάρης», που σημαίνει «φακιδιάρης», από τα μαύρα στίγματα που έχει η ρώγα.

Το Πρεκνάδι δίνει κρασιά έντονα αρωματικά, μικρής έως μέσης οξύτητας και υψηλού αλκοολικού τίτλου, ενώ το εμφιαλώνουν ως μονοποικιλιακό, καθώς τα χαρακτηριστικά του είναι πολύ ιδιαίτερα. Το Οινοποιείο του Κτήματος Διαμαντάκου βρίσκεται στην καρδιά του αμπελώνα και περιλαμβάνει χώρους παραγωγής, εμφιάλωσης και φύλαξης των οίνων, εξοπλισμένους με σύγχρονα τεχνολογικά μηχανήματα. Ο Γιώργος Διαμαντάκος –ο οποίος σπούδασε Οινολογία και έκανε μεταπτυχιακό στην αμπελουργία– μας μιλάει με πάθος για τη δουλειά του αλλά και για τη σχέση με τον πατέρα του: «Στην αρχή υπήρχε ένταση με τον πατέρα μου, καθώς οι αλλαγές της νέας γενιάς πάντα προκαλούν τριβές – κάτι θα κάνω, κάτι θα πει. Οι παλιοί σαν να θέλουν να κουράζονται. Δουλεύουν πολύ και όχι έξυπνα, επίσης φόρτωναν πολύ το αμπέλι». Τώρα τα πράγματα έχουν αλλάξει στο Κτήμα Διαμαντάκου, το οποίο διαθέτει και αποστακτήριο τσίπουρου. Έμφαση δίνεται στο αμπέλι, το οποίο αφήνουν να δουλεύει χαμηλά, μειώνοντας τη στρεμματική απόδοση, ενώ ο τρύγος γίνεται με βάση την ωριμότητα στο κουκούτσι και χρησιμοποιούνται μοντέρνες μέθοδοι οινοποίησης.

«Στόχος μας είναι να βγάζουμε εξαιρετικά κρασιά. Εμείς θέλουμε να μιλάει η γη, το αμπέλι. Κάθε χρονιά είναι διαφορετική και αυτό είναι το ωραίο, μετά ας βάλει ο καθένας το χαρακτήρα του με δεξαμενές και εκχυλίσσεις», λέει ο Γιώργος, που αυτή την περίοδο ανακαινίζει το οινοποιείο. Τα επόμενα χρόνια δεν θέλουν να αυξήσουν την παραγωγή, αλλά να ανεβάσουν την ποιότητα και, γιατί όχι, να φύγει ένα κρασί με την υπογραφή τους που να φθάνει τα 30 ή 40 ευρώ, όπως τα ιταλικά.



Κτήμα Χατζηβαρύτη

Το μήλο κάτω από τη μηλιά... Στην περίπτωση της Χλόης Χατζηβαρύτη τα πράγματα δεν θα μπορούσαν να είναι διαφορετικά.

Η αγάπη του πατέρα της, Βαγγέλη, για το κρασί δεν ήταν δυνατόν να μην περάσει στην επόμενη γενιά. Με σπουδές Γεωπονίας στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο και μεταπτυχιακά στην Οινολογία και την Αμπελουργία, η 27χρονη Χλόη ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο –αυτή τη στιγμή βρίσκεται στο Marlborough της Νέας Ζηλανδίας για τον τρύγο– συλλέγοντας εμπειρίες και γνώση, προτού αποφασίσει να εγκατασταθεί μόνιμα στον οικογενειακό αμπελώνα, στη Γουμένισσα του Κιλκίς. Επιθυμία της είναι να ταξιδέψει στις μεγαλύτερες οινοπαραγωγούς περιοχές του κόσμου, να μελετήσει τα διαφορετικά στυλ κρασιού, τα terroir, τις τεχνικές οινοποίησης, να καταλάβει ποιος είναι ο ανταγωνισμός. Όμως στο μυαλό της βρίσκεται ήδη διαμορφωμένος ο στόχος της για το κτήμα. Για τη Χλόη η βιοδυναμική καλλιέργεια είναι μονόδρομος και αποτελεί για την ίδια τη μεγαλύτερη πρόκληση για το μέλλον. «Πρέπει να υιοθετούμε πρακτικές που βοηθούν την καλλιέργεια, δεν επιτίθενται σε αυτήν», υποστηρίζει.

«Πρέπει να πείσουμε την προηγούμενη γενιά ότι τα πράγματα έχουν αλλάξει ως προς την αντιμετώπιση των καλλιεργειών». Ο αμπελώνας του κτήματος, ο οποίος σήμερα αποτελείται από 120 στρέμματα, ήταν εξαρχής βιολογικός, αφού και ο Βαγγέλης Χατζηβαρύτης έδωσε από την

πρώτη στιγμή έμφαση στην ποιότητα του σταφυλιού, τη γονιμότητα του εδάφους και την προστασία του περιβάλλοντος. Ο πατέρας της την εμπιστεύεται, στηρίζει πολύ την επιθυμία της να ταξιδέψει, είναι ανοικτός στις αλλαγές. Η ιδέα της βιοδυναμικής καλλιέργειας τον βρίσκει σύμφωνο, ο ίδιος όμως θεωρεί ότι θα πρέπει να γίνει σιγά σιγά. Οι προκλήσεις της νέας γενιάς οινοποιών; Είναι πολλές, καθώς είναι αναγκασμένη να κινηθεί μέσα σε ένα οικονομικά δύσκολο

περιβάλλον. «Το ελληνικό κρασί πρέπει να αποκτήσει εξωστρέφεια». Στη Γαλλία, όπου σπούδαζε, το ελληνικό κρασί ήταν ο μεγάλος απών, ενώ συχνά αντιμετώπιζε και την ειρωνική στάση των Γάλλων. «Καλά, εσείς βγάζετε ρετσίνα, γιατί θέλεις να γίνεις οινολόγος;» Σε ένα πράγμα πάντως η Χλόη συμφωνεί απόλυτα με τον πατέρα της, ότι το μέλλον του ελληνικού κρασιού βρίσκεται στις γηγενείς ποικιλίες. Το Κτήμα Χατζηβαρύτη εστιάζει την προσοχή του στις ελληνικές ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Ροδίτη και Ασύρτικο.

g



Ασύρτικο

Η πιο σημαντική ποικιλία της Σαντορίνης

Χρώμα ●●●○○
Οξύτητα ●●●●●
Αρώματα Πράσινο μήλο, ροδάκινο, σπασμένα όστρακα, ορυκτό
Εξέλιξη Μέλι, κηροζίνη
Χωρίς βαρέλι Αυστηρό, ξηρό, ορυκτό
Με βαρέλι Πλούσιο, γεμάτο, σύνθετο



Βηλάνα

Η πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης

Χρώμα ●●●○○
Οξύτητα ●●●○○
Αρώματα Ροδάκινο, αχλάδι, πεπόνι, τροπικά φρούτα
Εξέλιξη Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ Αρωματικό, φρουτώδες



Σαββατιανό

Πολύ διαδεδομένη ποικιλία, γνωστή για τη συμμετοχή της στην παραγωγή ρετσίνας, συναντάται κυρίως στην Αττική

Χρώμα ●○○○○
Οξύτητα ●●●○○
Αρώματα Λεμόνι, ροδάκινο, βερίκοκο, μπανάνα
Εξέλιξη Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ Απαλό, φρουτώδες, χρησιμοποιείται και στην παραγωγή ρετσίνας



Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Η πιο σημαντική ποικιλία της Λήμνου, ιδιαίτερα αρωματική

Χρώμα ●●●○○
Οξύτητα ●●○○○
Αρώματα Ώριμα σταφύλια, εσπεριδοειδή, άνθη
Εξέλιξη Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ Ιδιαίτερα φρουτώδες, κυρίως γλυκό



Λευκό Μοσχάτο

Η πιο σημαντική ποικιλία της Σάμου

Χρώμα ●●●○○
Οξύτητα ●●○○○
Αρώματα Ροδοπέταλα, φλούδα πορτοκαλιού, περγαμόντο, λευκά άνθη εσπεριδοειδών
Εξέλιξη Σταφίδες, αποξηραμένο βερίκοκο, μαρμελάδα πορτοκάλι
Στυλ Αρωματικό, πλούσιο, κυρίως γλυκό, καλή συμπεριφορά στην παλαίωση σε βαρέλι



Μαλαγουζιά

Ξεχασμένη μέχρι πρότινος, συναντάται στην Αττική, την Επανομή, τη Χαλκιδική, τη Δράμα και την Αιτωλοακαρνανία

Χρώμα ●●○○○
Οξύτητα ●●○○○
Αρώματα Φυτικά, μέντα, τσάι του βουνού, εσπεριδοειδή, τροπικά φρούτα, φρέσκο πράσινο πιπέρι
Εξέλιξη Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ Αρωματικό, πικάντικο, πολύπλοκο, παλαιώση σε βαρέλι



Αθήρι

Από τις αρχαιότερες λευκές ποικιλίες, συναντάται στα Δωδεκάνησα, στις Κυκλάδες και στην Κρήτη



Χρώμα	●○○○○○
Οξύτητα	●●●○○○
Αρώματα	Λεμόνι, γκρέιπφρουτ, άνθη
Εξέλιξη	Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ	Απαλό, ελαφρύ

Ρομπόλα

Βασική ποικιλία των νησιών του Ιονίου



Χρώμα	●●●○○○
Οξύτητα	●●●●●●
Αρώματα	Γκρέιπφρουτ, λεμόνι, άνθη
Εξέλιξη	Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ	Ζωηρό, ξηρό, με λεμονάτη γεύση

Ντεμπίνα

Η σημαντικότερη λευκή ποικιλία της Ζίτσας, στην Ήπειρο



Χρώμα	●○○○○○
Οξύτητα	●●●●●●
Αρώματα	Άνθη, πράσινο μήλο, λευκό ροδάκινο
Εξέλιξη	Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ	Ελαφρύ, δροσιστικό, με λεμονάτη επίγευση

Μανδηλάρι

Ποικιλία της Κρήτης, αναμειγνύεται συνήθως με το Κοτσιφάλι



Χρώμα	●●●●●●
Οξύτητα	●●●●●●
Τανίνες	●●●●●●
Αρώματα	Γήινα, βοτανικά
Εξέλιξη	Μελάνι, βότανα, μπαχάρια
Στυλ	Τανικό

Κοτσιφάλι

Μία από τις βασικές ερυθρές ποικιλίες της Κρήτης



Χρώμα	●●○○○○
Οξύτητα	●●○○○○
Τανίνες	●○○○○○
Αρώματα	Βατόμουρο, κεράσι
Εξέλιξη	Έντονα βότανα, μπαχάρια
Στυλ	Ελαφρύ, μαλακό, φρουτώδες

Λημνιό

Μία από τις αρχαιότερες ποικιλίες στον κόσμο, προέρχεται από τη Λήμνο



Χρώμα	●●●○○○
Οξύτητα	●●●○○○
Τανίνες	●●●○○○
Αρώματα	Φρέσκα βότανα, κόκκινα φρούτα του δάσους
Στυλ	Κομψό, απαλό

Λιάτικο

Γηγενής ποικιλία της Κρήτης. Ιστορικά, η ποικιλία στην οποία βασιζόταν η παραγωγή του κρασιού Μαλβαζία



Χρώμα	●○○○○○
Οξύτητα	●●●○○○
Τανίνες	●●●○○○
Αρώματα	Ώριμα κόκκινα φρούτα, γλυκά μπαχάρια
Εξέλιξη	Μπαχάρια, μαρμελάδα κόκκινων φρούτων
Στυλ	Απαλό, σύνθετο, συχνά γλυκό, ξηρό

Αγιωργίτικο

Η βασική ερυθρή ποικιλία της Νεμέας. Θεωρείται η πιο εμπορική και αναγνωρίσιμη ελληνική ποικιλία



Χρώμα	●●●●●●
Οξύτητα	●●●●●●
Τανίνες	●●○○○○
Αρώματα	Κόκκινα φρούτα, κεράσι, σμέουρο, γλυκά μπαχάρια, καφές, σοκολάτα
Εξέλιξη	Εξελισσεται γρήγορα, καφές, σοκολάτα
Στυλ	Φρουτώδες, πυκνό, πλούσιο

Ξινόμαυρο

Η βασικότερη ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας. Δίνει κρασιά υψηλής ποιότητας



Χρώμα	●●●●○○
Οξύτητα	●●●●●●
Τανίνες	●●●●●●
Αρώματα	Κόκκινα φρούτα του δάσους, βύσσινο, μαύρη ελιά, ντομάτα
Εξέλιξη	Εξελισσεται αργά, υψηλή δυναμική παλαίωσης, μανιτάρι, φύλλα καπνού
Στυλ	Αυστηρό, τανικό, κομψό, γεμάτο δύναμη

Μαυροδάφνη

Παραδοσιακά καλλιεργείται στη βορειοδυτική Πελοπόννησο και την Κεφαλονιά



Χρώμα	●●●●●●
Οξύτητα	●●●○○○
Τανίνες	●●●○○○
Αρώματα	Κεράσι, αποξηραμένο δαμάσκηνο, μπαχάρι, καρκεύματα, δάφνη
Εξέλιξη	Σοκολάτα, καφές, ξηρό σύκο, καραμέλα ζάχαρης
Στυλ	Κυρίως γλυκό, ξηρό

Μοσχοφίλερο

Καλλιεργείται κυρίως στην Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά



Χρώμα	●○○○○○
Οξύτητα	●●●●●●
Αρώματα	Ροδοπέταλα, άνθη εσπεριδοειδών, φλούδα πορτοκαλιού, γκρέιπφρουτ
Εξέλιξη	Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ	Ελαφρύ, αρωματικό, σύνθετο

Ροδίτης

Ίσως η πιο διαδομένη ποικιλία στην Ελλάδα, γνωστή με πολλά ονόματα, όπως Αλεπού, Ρογδίτης, Τουρκοπούλα

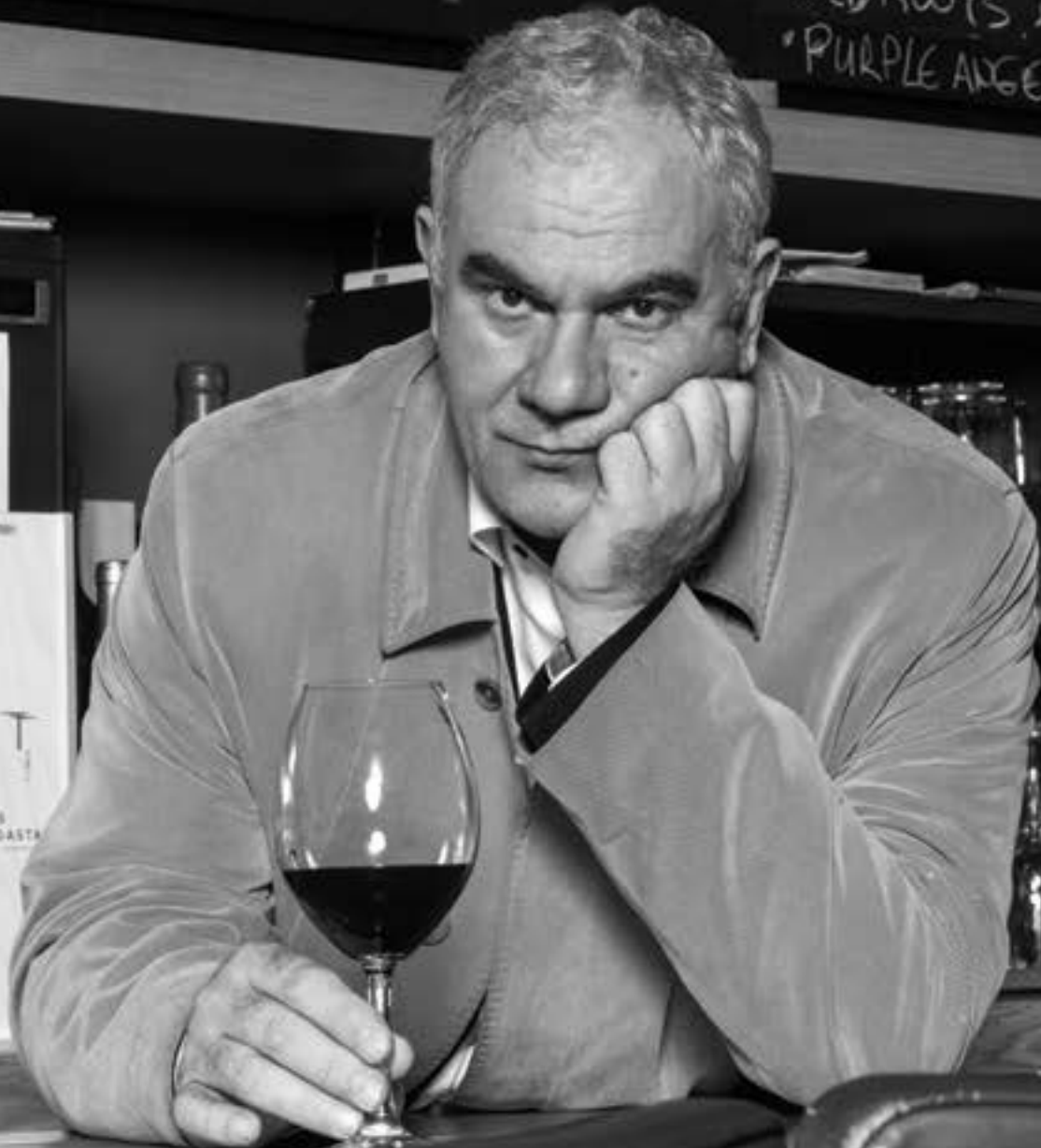


Χρώμα	●○○○○○
Οξύτητα	●●●○○○
Αρώματα	Άνθη εσπεριδοειδών, λεμόνι, πεπόνι
Εξέλιξη	Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο
Στυλ	Ελαφρύ, κομψό, χρησιμοποιείται στην παραγωγή της ρετσίνας

Τάσος Μπουλιμέτης

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΥΡΥΓΩΝΙΟ ΤΟΥ ΣΚΗΝΟΘΕΤΗ ΤΟΥ «ΝΟΤΙΑ»

ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ



Δηλώνει φανατικός των αργεντινικών κρασιών και του Cabernet Sauvignon. Πριν από την πρεμιέρα του «Νοτιά», ο Τάσος Μπουλμέτης άνοιξε με φίλους Malbec για το συμβολισμό του, ενώ αποδίδει την τεράστια επιτυχία της «Πολιτικής κουζίνας» –ρεκόρ εισιτηρίων στον ελληνικό κινηματογράφο που μέχρι σήμερα δεν έχει σπάσει κανείς– στη «στοματικότητα» της βουλιμικής ελληνικής κοινωνίας, που καταβροχθίζει την καθημερινότητά της. Η κουβέντα μας, για το κρασί, την κουζίνα και τον κινηματογράφο, έγινε στο By the glass...

G Na μιλήσουμε για το κρασί, για τη σχέση σου με το κρασί.

TM Κρατάει από «αρχαιοτάτων χρόνων». Είχα την τύχη να έχω έναν θείο, ο οποίος ήταν κοσμοπολίτης, και μάλιστα είναι αυτός τον οποίο υποδύεται στην «Πολιτική κουζίνα» ο Στέλιος Μάινας. Ο θείος μου ταξίδεψε και δούλεψε στην Αμερική και μετά στην Αγγλία και ήταν ο άνθρωπος που από πολύ νωρίς με μύησε στο κρασί, και εμένα και τον γιο του. Τα πρώτα μου μαθήματα τα πήρα από εκείνον και ναι μεν εδραιώθηκαν ως πρώτη επαφή, αλλά δεν σφραγίστηκαν μέσα μου. Όταν αργότερα ενηλικιώθηκα και επέστρεψα από την Αμερική, τότε άρχισα να το ψάχνω παραπάνω το θέμα του κρασιού, πάντα όμως ερασιτεχνικά. Πάντα φροντίζω να έχω κρασί στο σπίτι. Έχω φίλες οι οποίες ασχολούνται πολύ με το κρασί και με συμβουλευούν ή και με προμηθεύουν. Ωστόσο δεν έχω προσωπική κάβα.

G Είναι και λίγο μόδα το κρασί.

TM Ναι, είναι μόδα, όπως έχει γίνει μόδα και η κουζίνα και το gourmet.

G Na μείνουμε στην κουζίνα. Θα ήθελα και σκηνοθετικά τη γνώμη σου. Βλέπουμε μια λαγνεία με το φαγητό γενικότερα, δεκάδες οι εκπομπές – εσύ το έζησες με την τεράστια επιτυχία της «Πολιτικής κουζίνας». Ηδονιζόμαστε ως θεατές να παρακολουθούμε μαγειρέματα, χωρίς να μπορούμε να γευτούμε ή να μυρίσουμε.

TM Ήταν και δική μου απορία. Και εγώ δεν μπορούσα να εξηγήσω την επιτυχία της «Πολιτικής κουζίνας». Ναι μεν ήταν μια καλογοητευμένη ταινία, με ένα θέμα βατό, αλλά υπάρχουν και άλλες παρόμοιες ταινίες. Αναρωτιόμουν λοιπόν. Την εξήγηση μου έδωσε ένας πολύ καλός φίλος και γνωστός ψυχαναλυτής. Μου είπε πως είναι λογικό μια τέτοια ταινία να έχει τόσο μεγάλη επιτυχία, αφού έχει σχέση με το φαγητό. Η ελληνική κοινωνία είναι μια κοινωνία βουλιμική. Είναι μια κοινωνία στοματική. Την ενδιαφέρει η κατανάλωση. Καταναλώνουμε και καταβροχθίζουμε την καθημερινότητά μας. Οτιδήποτε έχει σχέση με το φαγητό θα γίνει επιτυχία όχι λόγω της φινέτσας, αλλά έχει να κάνει με τη στοματικότητα της ελληνικής κοινωνίας. Προσπάθησα να κάνω ένα τέτοιο σχόλιο και στον «Νοτιά». Στις ταινίες μου έχω τρία επίπεδα. Το πρώτο επίπεδο αφορά τους πολλούς. Να είναι εύπεπτα αναγνώσιμη στον απλό θεατή.

Ένα δεύτερο επίπεδο αφορά τους πιο προχωρημένους και ένα τρίτο επίπεδο τους ψαγμένους και δεν με ενδιαφέρει... όποιος κατάλαβε κατάλαβε. Εκεί περνά και τους δικούς μου κώδικες. Στον «Νοτιά» κάνω ένα σχόλιο για τη στοματικότητα όταν οι Έλληνες επιχειρούν να βγουν από το στόμα του Δούρειου Ίππου. Υπήρχε στην ταινία η ιδέα να βγουν από το πίσω μέρος, αυτό συμβόλιζε την πρωκτική

περίοδο της Ελλάδας. Βέβαια, αυτό είναι πλακατζιδικό, το έκανα για να γελάνε οι φίλοι μου οι ψυχαναλυτές.

G Πόσο άγχος σου δημιούργησε η «Πολιτική κουζίνα» στο να επιχειρήσεις κάτι νέο;

Πολύ και αυτός ήταν και ο λόγος που άργησα τόσο. Ο πήχυς είχε μπει πολύ ψηλά. Ο «Νοτιάς» αφορά μια περίοδο της δικής μου εφηβείας, την οποία δεν είχα θίξει και ήθελα να κλείσω αυτό το κενό. Λυτρώθηκα από την ώρα που πήρα την απόφαση να το κάνω. Προφανώς και ο «Νοτιάς» δεν έχει κάνει τα εισιτήρια της «Πολιτικής κουζίνας», είχε όμως την αποδοχή και της κριτικής, και του κοινού. Πολλοί, όμως, ήταν αυτοί που αισθάνθηκαν ότι προχώρησα σε σχέση με την «Πολιτική κουζίνα». Είναι μια πιο προσωπική ταινία.

G Η ωραιότερη εμπειρία σε σχέση με το κρασί...

TM Κάποτε, γύρω στο 2006, η «Πολιτική κουζίνα» είχε προσκληθεί σε ένα φεστιβάλ γαστρονομίας στην Dijon, όπου συμμετείχαν τέσσερις ταινίες. Ήμασταν λοιπόν καλεσμένοι σε ένα châteaυ μεσημέρι και βράδυ, όπου γινόταν ένα δείπνο αφιερωμένο σε μια προσωπικότητα και εκεί τρώγαμε ότι καλύτερο υπήρχε, πλαισιωμένο από τα απίστευτα κρασιά της Βουργουνδίας. Γύρισα φορτωμένος κρασιά και μουστάρδες. Δεν θα το ξεχάσω ποτέ. Ακόμη και τώρα, στη Λατινική Αμερική γίνονται πάρα πολλές προβολές της ταινίας σε αφιερώματα που έχουν σχέση με τη γαστρονομία και τη μεσογειακή κουζίνα. Σε κάθε χώρα, δε, ο τίτλος «παίζει» σύμφωνα με το μπαχαρικό της χώρας. Στη Λίμα στο Περού προβλήθηκε ως το «Αλάτι της ζωής», στη Γερμανία την ονόμασαν «Κανέλα και κόλιαντρο». Στην Ισπανία «Μία χούφτα κανέλα», στην Ιταλία «Μία χούφτα τζίντζερ». Ο αγγλικός τίτλος ήταν «A touch of spice».

G Θα αγόραζες ένα πολύ ακριβό μπουκάλι κρασί;

TM Ακόμη και αν μου το επέτρεπαν τα οικονομικά μου, νιώθω στις περιόδους κρίσης που περνάμε την ανάγκη να μην καταναλώνω κάτι πολύ ακριβό. Προτιμώ να πίνω κρασιά value for money. Είμαι φανατικός του Cabernet Sauvignon. Δεν μου αρέσει επίσης και αυτή η νέα μόδα με τα κόκκινα που τα πίνουν με τα ψάρια. Πιστεύω ότι το ξεκίνησαν οι Γάλλοι, οι οποίοι με την αφθονία τους στο κόκκινο το έκαναν επίτηδες. Εγώ διαφωνώ, ίσως είμαι συντηρητικός, όπως μου λένε οι φίλες μου που ξέρουν από κρασί.

G Ένα κρασί που θα άνοιγες σε μια ιδιαίτερη στιγμή; Ο πρωταγωνιστής του «Sideways» πίνει ένα πανάκριβο Pinot Noir σε ένα fast food, σε χάρτινο ποτήρι, τρώγοντας burger. Έχει το κρασί ιδιαίτερες στιγμές;

TM Καμιά φορά, οι ειδικές στιγμές είναι και στιγμές απογοήτευσης και –γιατί όχι– ναι, θα άνοιγα και εκεί ένα μπουκάλι. Υπάρχουν, όμως, και όμορφες στιγμές. Λίγο πριν βγει ο «Νοτιάς», είχα παραγγείλει σε έναν καλό φίλο που ταξίδεψε στην Αργεντινή να μου φέρει Malbec. Πριν από την πρεμιέρα μαζευτήκαμε τέσσερις-πέντε και ήπιαμε στην υγεία του «Νοτιά» τα υπέροχα αυτά κρασιά από τον Νότο... **g**

— Ευχαριστούμε το Wine Bar **By the Glass**

«Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΒΟΥΛΙΜΙΚΗ. ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΣΤΟΜΑΤΙΚΗ. ΤΗΝ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ. ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΟΥΜΕ ΚΑΙ ΚΑΤΑΒΡΟΧΘΙΖΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑ ΜΑΣ.»

COSTA NAVARINO

ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΒΓΑΛΜΕΝΕΣ

ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ

Η Costa Navarino, ο κορυφαίος προορισμός της αυθεντικής νοτιοδυτικής Πελοποννήσου, εκτός από ιδανικό μέρος χαλάρωσης και ξεκούρασης, προσφέρει επίσης τη δυνατότητα στους επισκέπτες της να ανακαλύψουν έναν κρυμμένο θησαυρό. Η πλούσια γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής, με τα αυθεντικά χαρακτηριστικά και τις πεντανόστιμες γεύσεις, αλλά και ο τρύγος ή η συγκομιδή της ελιάς αποτελούν πραγματική πρόκληση.

Οι επισκέπτες των δύο πολυτελών ξενοδοχείων πέντε αστέρων του πρώτου resort Navarino Dunes –The Romanos, A Luxury Collection Resort και The Westin Resort, Costa Navarino– προσκαλούνται σε μια ποικιλία γαστρονομικών και πολιτιστικών δραστηριοτήτων. Από την παραδοσιακή συγκομιδή της ελιάς μέχρι τα μαθήματα μαγειρικής, που περιλαμβάνουν και απολαυστικά συμπόσια, οι επιλογές δραστηριοτήτων αντλούν έμπνευση από παλαιές παραδόσεις της περιοχής και εναρμονίζονται απόλυτα με τη φιλοσοφία της Costa Navarino να προωθεί αυτή την ανεξερεύνητη ακόμα, αν και προσβάσιμη, γωνιά της Ελλάδας, ενώ την ίδια ώρα προστατεύει και διατηρεί τη φυσική ομορφιά και κληρονομιά, σεβόμενη τις τοπικές παραδόσεις, τις ντόπιες κοινότητες και το περιβάλλον. Οι επισκέπτες μπορούν να ανακαλύψουν τη σπιτική σειρά gourmet φαγητών και προϊόντων της Costa Navarino, Navarino Icons. Μέσω της εν λόγω σειράς, η Costa Navarino συνεχίζει την πελοποννησιακή παράδοση ελαιοπαραγωγής, διάρκειας 4.000 χρόνων. Το Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο Navarino Icons παράγεται από τη διεθνώς αναγνωρισμένη Κορωνέικη ποικιλία ελιών, οι οποίες καλλιεργούνται βιολογικά και συλλέγονται με το χέρι, χωρίς μηχανές, από τα κτήματα της Costa Navarino - μία μόνο από τις δραστηριότητες για τους επισκέπτες. Το Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο Navarino Icons κέρδισε επαίνους για την υψηλής ποιότητας γεύση του και το ξεχωριστό του άρωμα στον εγνωσμένης αξίας διεθνή διαγωνισμό Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιολάδου στο Λος Άντζελες.

ΟΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΤΗΣ COSTA NAVARINO ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ:

Την παραδοσιακή συγκομιδή της ελιάς, η οποία έχει αποτελέσει κομμάτι της καθημερινής ζωής των Μεσσηνίων για αιώνες. Οι επισκέπτες μπορούν να λάβουν ενεργό ρόλο στο ελαιομάζωμα, καθώς και να απολαύσουν μια γευσιγνωστική συνεδρία και να μάθουν για τις ποικιλίες και τα ευεργετικά για την υγεία χαρακτηριστικά τους. Για να ολοκληρωθεί το ταξίδι στον κόσμο του ελαιολάδου, ειδικοί της περιοχής αναλύουν τις λεπτές γεύσεις του ξακουστού τοπικού εξαιρετικά παρθένο ελαιολάδου. Οι επισκέπτες μπορούν, επίσης, να πάρουν μέρος σε μαθήματα μαγειρικής. Συναντούν γυναίκες της περιοχής σε ένα παραδοσιακό σπίτι στην κοντινή και γραφική Πύλο

και μαθαίνουν να ετοιμάζουν ένα πλήρες παραδοσιακό μεσσηνιακό γεύμα, χρησιμοποιώντας τοπικές συνταγές και φρέσκα υλικά και εφαρμόζοντας τις γαστρονομικές τεχνικές της Πελοποννήσου, οι οποίες έχουν περάσει από γενιά σε γενιά. Η εμπειρία κορυφώνεται με παραδοσιακό ομαδικό γεύμα, απολαμβάνοντας τη μαγευτική θέα του ηλιοβασιλέματος κατά μήκος του Navarino Bay. Αυτή η μοναδική εμπειρία διασφαλίζει ότι οι επισκέπτες θα γνωρίσουν τη μεσσηνιακή κουλτούρα και θα επιστρέψουν σπίτι με τα μυστικά της τοπικής κουζίνας, έτοιμοι να τα μεταλαμπαδεύσουν στα μέλη της δικής τους οικογένειας.

NAVARINO VINEYARDS

Αλλά και το κρασί έχει σημαντική θέση στη Μεσσηνία. Οι επισκέπτες συμμετέχουν σε μια ξενάγηση των οργανικών Navarino Vineyards κατά τη διάρκεια του τρύγου, όπου μπορούν να μάθουν για τις ποικιλίες των σταφυλιών που καλλιεργούνται στην περιοχή και να λάβουν ενεργά μέρος στις οινοπαραγωγικές δραστηριότητες. Ακολουθεί

οινογευστική συνεδρία των τοπικών κρασιών, συμπεριλαμβανομένων των βραβευμένων κρασιών Navarino Vineyards 1827 και Kotyle. Υπό την καθοδήγηση ενός έμπειρου σομελιέ, παίρνουν μέρος σε σεμινάρια με θέμα την ελληνική οινοπαραγωγή και τη μοναδικότητα του εδάφους. Από το 6500 π.Χ. οι Έλληνες παράγουν και ζυμώνουν χυμό σταφυλιού, «το νέκταρ των θεών», όπως το αποκαλούν χαρακτηριστικά. Περιπατώντας στους λόφους του Ναβαρίνου –500 μέτρα από τη θάλασσα– μια έκταση 550 στρεμμάτων με οργανικά αμπέλια αποκαλύπτεται. Τα



παλιά αυτά κλήματα μεγαλώνουν σε μια περιοχή που έχει ιδανικές κλιματικές συνθήκες, καθώς η διαφορά θερμοκρασίας από το πρωί στο βράδυ και τα επίπεδα υγρασίας αποτελούν εγγύηση για εξαιρετικά κρασιά. Τα αμπέλια περιλαμβάνουν διαφορετικές ποικιλίες όπως: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, καθώς και τις αγαπημένες ντόπιες. Για την εκμετάλλευση δε του ιδανικού μικροκλίματος της περιοχής σχεδιάστηκε η ανάπτυξη νέων ποικιλιών.

Ο τρύγος είναι γιορτή για εμάς εδώ στην Ελλάδα. Επί αιώνες, γυναίκες, άνδρες και παιδιά μαζεύουν με τα χέρια τους τα σταφύλια και στη συνέχεια τα πατάνε για να βγει ο μούστος. Ακολουθεί η επεξεργασία στο οινοποιείο και τα λευκά και κόκκινα κρασιά στη συνέχεια εμφιαλώνονται και αποθηκεύονται στα κελάρια της Costa Navarino. Η σειρά των κρασιών με την επωνυμία 1827 πήρε το όνομά της από την ιστορική ναυμαχία του Ναβαρίνου και είναι ένας συνδυασμός Chardonnay με Ροδίτη και Cabernet Sauvignon. Για τη σειρά Kotyle έμπνευση αποτέλεσε η ιστορική «κούπα του βασιλιά Νέστορα» και είναι Chardonnay παλαιωμένο σε βαρέλι για 4-5 μήνες. Από τη συλλογή του Navarino δεν θα μπορούσε να λείπει όμως και το παραδοσιακό ελληνικό Τσίπουρο, ένας συνδυασμός Ugni blanc και Ροδίτη. g



Ευχαριστούμε το αρχιτεκτονικό γραφείο Archea Associati \ Laura Andreini,
Marco Casamonti, Silvia Fabi, Giovanni Polazzi

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ANTINORI

Αρχιτεκτονική και αμπέλι σε πλήρη αρμονία

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
PIETRO SAVORELLI



**ΠΩΣ ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΟΝ ΕΝΑ ΚΤΙΡΙΟ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΑΟΡΑΤΟ
ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΠΡΕΠΕΣ; Η ΓΗ ΚΑΙ ΤΟ ΤΟΠΙΟ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΕΝΑ ΜΕ ΤΟ
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΟ ΑΡΙΣΤΟΥΡΓΗΜΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΑΝΤΙΝΟΡΙ ΣΤΗΝ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΤΟΣΚΑΝΗΣ, ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΗ ΦΛΩΡΕΝΤΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΣΙΕΝΑ.
ΤΟ ΥΠΟΣΚΑΦΟ ΚΤΙΡΙΟ ΘΥΜΙΖΕΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΟΝΤΕΡΝΑΣ
ΤΕΧΝΗΣ ΠΑΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ.**

Το κτίριο μοιάζει να είναι κομμάτι της γης. Η στέγη του έχει μετατραπεί σε αγροτεμάχιο καλλιεργημένο με αμπελώνες, που διακόπτονται, κατά μήκος των διαχωριστικών γραμμών, από δύο οριζόντιες τομές που επιτρέπουν στο φως να εισχωρήσει στο εσωτερικό. Το πολυλειτουργικό αυτό συγκρότημα αποτελείται από το οινοποιείο, τα αποστακτήρια, τις δεξαμενές ζύμωσης, τους χώρους γευσιγνωσίας, το μουσείο, τη βιβλιοθήκη, αλλά και ένα αμφιθέατρο, όπου κανείς μπορεί να παρακολουθήσει την ιστορία της θρυλικής οικογένειας. Η επίσκεψη-εμπειρία στους χώρους του οινοποιείου ξεκινά από το πάρκινγκ, του οποίου η βιομηχανική αρχιτεκτονική σου κόβει την ανάσα. Και η συνέχεια, πιστέψτε με, σε δικαιώνει. Τα υλικά και

οι τεχνοτροπίες έχουν αναφορές στην τοπική παράδοση με απλότητα, εκφράζοντας με συνοχή το θέμα της μελετημένης φυσικότητας, τόσο στη χρήση τερακότας όσο και στη σύνθεση με την οποία γίνεται χρήση ενέργειας, παραγόμενης φυσικά από το έδαφος, για το δροσισμό και τη μόνωση του οινοποιείου, δημιουργώντας τις ιδανικές κλιματικές συνθήκες για την παραγωγή κρασιού. Το δώμα φυτεύτηκε με αμπέλια και μετατρέπεται σε μια τεχνητή γεωργική έκταση.

Ρυθμικές κυκλικές οπές διαπερνούν την οροφή φωτίζοντας τις εσωτερικές αυλές, ενώ μια εντυπωσιακή σπειροειδής σκάλα συνδέει τον υπαίθριο χώρο με τους υπόγειους θόλους, απ' όπου αναδίδεται η μυρωδιά των σταφυλιών. Στην αίθουσα γευσιγνωσί-

ας, οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν τα διάσημα κρασιά, ενώ το μουσείο διαθέτει κομμάτια από τη συλλογή της οικογένειας. Το κελάρι –το οποίο πραγματικά σου δημιουργεί μια αίσθηση θρησκευτικής κατανύξης– είναι εντυπωσιακό. Θόλοι από τούβλα στο χρώμα της τερακότας ενισχύουν την ιερή διάσταση του χώρου, που είναι κρυμμένος όχι για να κρατηθεί μακριά από τα βλέμματα, αλλά προκειμένου να διασφαλισθούν οι ιδανικές θερμο-υγραμετρικές συνθήκες για την αργή ωρίμαση του προϊόντος. Και μέσα σε αυτή την αρμονία, δεξιά και αριστερά –σαν καταστρώματα πλοίων– αποκαλύπτονται χώροι οινογνωσίας με υπέροχα τραπέζια και τζάμια γύρω γύρω, που φιλοξενούν παρέες για γευστικές δοκιμές, με θέα τα βαρέλια.



Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΚΑΙ ΤΑ SUPER TUSCANS

Η οικογένεια Antinori «τρέχει» μια επιχείρηση που έχει τις ρίζες της πίσω στο 1385, όταν ο Giovanni di Piero Antinori έγινε μέλος φλωρεντινής οινικής συντεχνίας. Οι ρίζες του οικογενειακού δέντρου, ωστόσο, φθάνουν ακόμη πιο πίσω, στο 1180. Σήμερα, η 26η γενιά, τρεις αδελφές –η Αλμπιέρα, η Αλέγκρα και η Αλέσια–, έχουν αναλάβει τα ηνία της εταιρείας, που κυριαρχεί στον κόσμο του κρασιού με κτήματα από την Καλιφόρνια και την Ουάσιγκτον μέχρι την Ουγγαρία, τη Ρουμανία, τη Χιλή και τη Μάλτα.

Οι Antinori συνέβαλαν σημαντικά στην «αναγέννηση» των ιταλικών κρασιών, παράγοντας οίνους υψηλής ποιότητας, φινέτσας και πολυπλοκότητας, και επηρέασαν την πορεία την οινοποίησης της κεντρικής Ιταλίας. Ο Piero, γιος του μαρκήσιου Niccolò και πατέρας των κοριτσιών-, ο οποίος είναι πρόεδρος στην εταιρεία από το 1966, λέει χαρακτηριστικά: «Περισσότερα πράγματα άλλαξαν τα τελευταία είκοσι χρόνια από ό,τι τα προηγούμενα διακόσια».

Πριν από σαράντα χρόνια προκάλεσε σεισμό στον κόσμο του κρασιού με το λανσάρισμα ενός χαρμανιού που κάθε άλλο παρά παραδοσιακό ήταν. Το Tignanello και η Solaià έκαναν την επανάσταση, όχι μόνο για το ιστορικό οινοποιείο, αλλά και για λογαριασμό ολόκληρης της Τοσκάνης, αλλάζοντας το χάρτη της περιοχής. **g**



ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

**ΑΝΗΦΟΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΙΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΧΩΡΙΟ ΚΟΥΤΣΙ,
Η ΘΕΑ ΕΙΝΑΙ ΜΑΓΕΥΤΙΚΗ. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΠΕΡΙΤΡΙΓΥΡΙΣΜΕΝΟΙ
ΑΠΟ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ ΣΥΝΘΕΤΟΥΝ ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΤΟΠΙΟ
ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΗΣ ΓΗΣ.**



Εκεί, στα 600 μέτρα υψόμετρο, βρίσκεται το Οινοποιείο Σεμέλη, σημείο αναφοράς στο χώρο του κρασιού στην Ελλάδα, τόσο για το μέγεθος, τη σχεδίαση και την αρχιτεκτονική του όσο και για τη φιλοξενία του. Στο κεντρικό τμήμα του οινοποιείου βρίσκεται η μεγάλη αίθουσα φιλοξενίας, με δύο τζάκια τοποθετημένα κεντρικά, δεξιά και αριστερά του χώρου, δημιουργώντας γωνιές συγκέντρωσης και ανάπαυσης στο άνετο σαλόνι.

Δεξιά και αριστερά του κτιρίου βρίσκονται 8 ευρύχωροι ξενώνες, στους οποίους φιλοξενοούνται φίλοι επισκέπτες του κτήματος, αλλά και φίλοι του κρασιού από όλη την υφήλιο, που έρχονται να μυηθούν στον κόσμο του οίνου, να γνωρίσουν το κτήμα και τα κρασιά που παράγει. Η εύκολη πρόσβαση σε κοντινούς πολιτιστικούς θησαυρούς και ιστορικά μνημεία καθιστά την επίσκεψη στο Οινοποιείο Σεμέλη σωστό πειρασμό και φυσικά «προορισμό». Το οινοποιείο, μαζί με τους χώρους φιλοξενίας που διαθέτει, καλύπτει περίπου 4.200 τετραγωνικά μέτρα. Ο εξοπλισμός είναι υπερσύγχρονος, ενώ πολύ μεγάλη έμφαση έχει δοθεί στην ήπια μεταχείριση της πρώτης ύλης και του παραγόμενου από αυτήν οίνου.

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ SEMELI

The Semeli Collection

Η Semeli «ξεκλειδώνει» την απόλαυση μέσα από τη σειρά κρασιών «The Semeli Collection», την οποία λανσάρει υπό τον εμπορικό τίτλο Untitled. Πρόκειται για τρία νέα κρασιά περιορισμένης παραγωγής, που προέρχονται από μικρά επιλεγμένα αμπελοτόπια των περιοχών της Ορεινής Αιγιαλείας για το Untitled Chardonnay και το Untitled Sauvignon Blanc και της Ορεινής Κορινθίας για το Untitled Ροζέ. Στόχος της νέας σειράς κρασιών Untitled είναι η μέγιστη έκφραση των γευστικών χαρακτηριστικών των ποικιλιών τους, αφήνοντας σε δεύτερο πλάνο τη διακριτική έκφραση της επαφής τους με τη λιγιστή φιλοξενία του δρύινου βαρελιού.

Untitled Chardonnay 2015

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα, με ζωηρά αρώματα λευκόσαρκων φρούτων σε μύτη και στόμα, που θυμίζουν φρέσκο ροδάκινο, μάνγκο και ανανά, «διανθισμένα» από τα δικά τους άνθη.

Untitled Sauvignon Blanc 2015

Μέσα από το ξανθοπράσινο χρώμα του χαρίζει απλόχερα έντονα αρώματα από άνθη και φρούτα εσπεριδοειδών, αλλά και λουλούδια του αγρού και βοτανικά στοιχεία.

Untitled Αγιωργίτικο Syrah 2015

Η σειρά ολοκληρώνεται με το ροζέ Untitled από τις ποικιλίες Αγιωργίτικο και Syrah. Με το απαλό τριανταφυλλένιο χρώμα του προσφέρει στη μύτη έντονα αρώματα κερασιού, φράουλας και βύσσινου με πικάντικες νότες.

Aetheria 2015

«Μαλαγουζιά και Chardonnay εις σάρκα μίαν». Είναι το νέο απόκτημα της Semeli. Χρώμα αχυρόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες, αρώματα που θυμίζουν πράσινο μήλο, αχλάδι, πιπεριά και φρέσκα αρωματικά βότανα.

g

— www.semeliwines.gr, www.facebook.com/SemeliWines



Οινοποιείο

LA

Α Χ Ι Ν Ο Σ

TOUR

Φ Θ Ι Ω Τ Ι Δ Α Σ

MELAS



**ΚΡΑΣΙ ΜΕ
ΑΡΩΜΑ ΓΑΛΛΙΑΣ**

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, DIP WSET

ΛΕΝΕ ΟΤΙ ΓΙΑ ΝΑ ΓΙΝΕΙΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΠΑΙΚΤΗΣ ΣΤΟ ΣΚΑΚΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΙΖΕΙΣ ΜΕ ΚΑΛΥΤΕΡΟΥΣ. ΜΕ ΕΝΑΝ ΠΑΡΟΜΟΙΟ ΤΡΟΠΟ ΤΟ LA TOUR MELAS ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ ΝΑ ΔΕΙΞΕΙ ΣΕ ΠΟΛΛΟΥΣ ΕΛΛΗΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΗΣ ΚΟΡΥΦΗΣ.

Θυμάμαι έντονα την πρώτη φορά που έπιασα στα χέρια μου τη σπάνια φιάλη κρασιού με το χαρακτηριστικό που απεικονίζει τον Αχινό Φθιώτιδας του 1808 και γράφει με καλλιγραφικά γράμματα «La Tour Melas», δηλαδή ο Πύργος του Μελά, σε ένα σύνολο ατόφιου γαλλικού στυλ. Η εμφάνιση της φιάλης του La Tour Melas θυμίζει κάποιο από τα μυθικά κρασιά του Bordeaux, ενώ ο πέτρινος πύργος που αποτελεί το σύμβολο του κτήματος παραπέμπει στο διάσημο Château Latour. Το κρασί βασίζεται σε γαλλικές κυρίως ποικιλίες, οι οποίες σε συνδυασμό με το κλίμα και τη μέθοδο παραγωγής συντελούν σε ένα αυστηρό, κομψό, μπορντολέζικο γευστικό στυλ!

Ένα ελληνικό κρασί με δεκάδες γαλλικές αναφορές, λοιπόν. Πρόκειται για μιμητισμό, έλλειψη αυθεντικότητας ή απλώς ατόφιο θράσος και σιγουριά για την κατάκτηση και των πιο υψηλών και απαιτητικών οινικών κορυφών; Με την ελπίδα να ισχύει το τελευταίο, ξεκινήσαμε το Σάββατο 5 Δεκεμβρίου για να επισκεφτούμε το La Tour Melas και να ανακαλύψουμε περισσότερα. Αν και -για να είμαι ειλικρινής- ο κορυφαίος αυτός παραγωγός δεν αποτέλεσε για εμάς έκπληξη, αφού είχα ήδη διαβάσει μεταξύ άλλων τη δήλωση της σπουδαίας οινογράφου Jancis Robinson MW μετά τη δοκιμή του La Tour Melas 2010: «Δεν θα σκεφτόμουν ποτέ την Ελλάδα ως χώρα προέλευσής του εάν το είχα δοκιμάσει σε τυφλή δοκιμή».

Φτάσαμε στο κτήμα έξω από τον Αχινό Φθιώτιδας και ακολουθήσαμε τον ανηφορικό δρόμο με τα, πυκνοφυτεμένα αμπέλια στο αριστερό μας χέρι και τον πέτρινο πύργο μπροστά μας. Οι άνθρωποι του La Tour Melas μάς υποδέχθηκαν και ξεκίνησε η ξενάγηση, ενώ ταυτόχρονα μάθαμε για την ιστορία του οινοποιείου. Όλα ξεκίνησαν όταν ο κοσμοπολίτης επιχειρηματίας Κύρος Μελάς πριν από περίπου 15 χρόνια βρέθηκε στη Ζυρίχη της Ελβετίας και δοκίμασε μαζί με έναν Ελβετό φίλο του κορυφαία γαλλικά κρασιά από το Pomerol. Ενώ λοιπόν εκθειάζαν τα χαρακτηριστικά του κρασιού που δοκίμαζαν, ο Κύρος έβαλε ένα απίθανο στοίχημα: υποστήριξε ότι η Ελλάδα έχει δυνατότητα να παραγάγει δέκα φορές καλύτερο κρασί! Έτσι, με κινητήρια δύναμη το πείσμα

αλλά και την πίστη στις κλιματικές δυνατότητες της πατρίδας του, επέστρεψε στον Αχινό Φθιώτιδας και εγκατέστησε αμπελώνες στο οικογενειακό κτήμα.

Με τη βοήθεια του γνωστού αμπελουργού και οινολόγου Πάνου Ζουμπούλη και με διορθωτικές κινήσεις στην αρχική φύτευση, διαμορφώθηκε το 2001 ο αμπελώνας με μία από τις πυκνότερες φυτεύσεις στην Ελλάδα και με κλήματα προερχόμενα από τη Γαλλία: Cabernet Franc, Merlot και Petit Verdot. Το αμπέλι βρίσκεται σε υψόμετρο άνω των 180 μέτρων, σε επικλινές έδαφος, και απλώνεται σε μια χαράδρα που ευνοεί τη ροή αέρα από τη θάλασσα, με αποτέλεσμα το δροσισμό των αμπελιών κατά τους θερινούς μήνες. Με αυτόν τον τρόπο συγκρατείται η θερμοκρασία και διαφυλάσσονται τα αρώματα και η

ο πύργος που αποτελεί σήμερα το σύμβολο του κτήματος. Μετά από μια βόλτα στα δωμάτια εντός και εκτός πύργου, τα οποία διατίθενται προς ενοικίαση, καταλήξαμε στο ισόγειο του πύργου για τη γευστική δοκιμή.

Τα τέσσερα κρασιά του οινοποιείου είναι τα ερυθρά La Tour Melas, Cyrus One και Παλιές Ρίζες και το ροζέ Idylle d' Achinos. Ένα ιδανικό κρασί για να γνωρίσει κανείς το οινοποιείο είναι το Cyrus One του 2014, με τιμή λιανικής γύρω στα 12 ευρώ. Πρόκειται για τη δεύτερη, πιο προσιτή ετικέτα του κτήματος -κατά τα πρότυπα του Bordeaux- από νεότερα αμπέλια και βαρέλια που έχουν εξελιχθεί λιγότερο ιδανικά. Φυσικά, όταν μιλάμε για δεύτερη ετικέτα στο Bordeaux, μιλάμε για 80 ευρώ ανά φιάλη για τα σπουδαιότερα châteaux, οπότε καταλαβαίνετε ότι ο πήχης είναι ψηλά! Μοιράζομαι

μαζί σας τις σημειώσεις μου: Cyrus One 2014 (60% Merlot, 25% Cabernet Franc, 15% Αγιωργίτικο) – Βαθύ πορφύρο χρώμα και μύτη έντονης έντασης με πυκνό μαύρο και κόκκινο φρούτο, μελάνι, γραφίτη, φύλλα τσαγιού, cigar box, ορυκτά στοιχεία και μια υποδειγματική χρήση βαρελίου με απλή υπογράμμιση του φρούτου από νότες μπαχαρικών, καπνού, ζαμπόν και βελανιδιάς. Πληθωρικό στόμα με μεγάλο όγκο, υψηλή οξύτητα, υψηλό αλκοόλ και υψηλές τανίνες, που απαιτούν χρόνο ή το απαραίτητο ταίριασμα. Απίστευτα πυκνό φρούτο και στο στόμα, με βύσσινο και γλυκά κόκκινα



φρούτα των σταφυλιών, τα οποία τρυγιούνται με διαδοχικά περάσματα από το αμπέλι με στόχο το ιδανικό επίπεδο ωριμότητας. Η καλλιέργεια υπήρξε από την αρχή βιολογική, ενώ τα τελευταία χρόνια εφαρμόζονται πιο εντατικά οι βιοδυναμικές αρχές.

Όσο για τον πέτρινο πύργο, ούτε αυτός προϋπήρχε. Στο σημείο εκείνο είχε χτιστεί μια μεγάλη, στρογγυλή τσιμεντένια δεξαμενή για να συγκεντρώνει το νερό μιας πηγής που βρίσκεται λίγο ψηλότερα και να ποτίζονται τα κλήματα κατά τα πρώτα χρόνια, όταν έχουν ανάγκη από νερό, αλλά και αργότερα εάν αυτό κριθεί απαραίτητο. Για να ομορφύνει το τοπίο, η δεξαμενή χτίστηκε περιμετρικά με πέτρες, προστέθηκε ένας όροφος και μετά ακόμη ένας, ώστε να ολοκληρωθεί

φρούτα που μαρτυρούν την παρουσία του Αγιωργίτικου, εξαιρετική συμπύκνωση και μακρά διάρκεια. Το κρασί δεν έχει υποστεί κολλάρισμα και φιλτράρισμα και συνιστάται μετάγγιση, ενώ 3-6 χρόνια παλαίωσης θα το ισορροπήσουν ιδανικά.

Δεν ξέρω αν κερδήθηκε το στοίχημα για τον Κύρο Μελά (πολύ πιθανό!), αλλά σίγουρα κέρδισαν οι Έλληνες οινοφίλοι και το ελληνικό κρασί. Λένε ότι για να γίνεις καλύτερος παίκτης στο σκάκι πρέπει να παίζεις με καλύτερους. Με έναν παρόμοιο τρόπο το La Tour Melas είναι σε θέση να δείξει σε πολλούς Έλληνες παραγωγούς το δρόμο της κορυφής.

SOMMELIER VS WINE MAKER

- 1 Ποια είναι η διαφορά μεταξύ ενός κρασιού που κοστίζει 50€ και ενός άλλου που κοστίζει 500€;
- 2 Τι είναι τα θειώδη και γιατί υπάρχει τελευταία μια τάση για τη μείωσή τους ή ακόμη και την πλήρη απουσία τους στο κρασί;
- 3 Είναι το Σαββατιανό παρεξηγημένη ποικιλία;

Βαγγέλης Ψωφίδης

Head-Sommelier for Hotel Grande Bretagne and King George

1 Για να απαντήσει κάποιος σε αυτή την ερώτηση, θα πρέπει να λάβει υπόψη του ένα σύνολο παραγόντων που σχετίζονται τόσο με την παραγωγή όσο και με το εμπορικό κομμάτι και marketing ενός κρασιού και οι οποίοι καθορίζουν την ποιότητα άρα και σε μεγάλο ποσοστό την τιμή του. Ξεκινώντας από το αμπέλι και το αν ο τρύγος έγινε μηχανικά ή με το χέρι, τις στρεμματικές αποδόσεις που αποφάσισε ο παραγωγός να δώσουν τα αμπέλια του, καθώς και το πόσο καιρό παλαίωσε και σε τι ποιότητα βαρελιού το κρασί του, μέχρι την ποιότητα του φελλού που διάλεξε και το packaging του προϊόντος του. Βέβαια, δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι οι τιμές στα κρασιά διαμορφώνονται και από άλλους παράγοντες, όπως η ιστορικότητα και η φήμη κάποιων οινοποιείων, καθώς και η διαθεσιμότητά τους στο παγκόσμιο εμπόριο, η οποία μπορεί να εκτινάξει την τιμή τους.

2 Ο κύριος λόγος χρήσης τους στο κρασί έχει σχέση με την προσπάθεια αποφυγής οξειδωσής του. Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια τάση του καταναλωτικού κοινού να στρέφεται σε προϊόντα που παράγονται με όσο το δυνατόν λιγότερη χρήση χημικών ουσιών και συντηρητικών και το κρασί δεν θα μπορούσε να αποτελέσει την εξαίρεση. Έχει παρατηρηθεί ότι τα θειώδη μπορεί να προκαλέσουν κάποιες δερματικές αντιδράσεις σε ανθρώπους που έχουν αλλεργία σε αυτά. Με βάση κανονισμούς της Ε.Ε., είναι συγκεκριμένες οι ποσότητες που πρέπει να περιέχονται σε λευκά και κόκκινα κρασιά αντίστοιχα. Όσον αφορά το αποτέλεσμα σε επίπεδο γευστικής και αρωματικής ποιότητας των κρασιών που δεν περιέχουν θειώδη, προσωπικά δεν μπορώ να πω ότι με έχει γοητεύσει κάποιο από αυτά, τα οποία σε πολύ μεγάλο βαθμό τα βρίσκω οξειδωμένα.

3 Κακά τα ψέματα, το Σαββατιανό είναι μια παρεξηγημένη ποικιλία. Σε αυτό συνέβαλε κατά το παρελθόν η πολύ χαμηλού επιπέδου ρετσίνα, η οποία συνδέθηκε με τη συγκεκριμένη ποικιλία. Αυτή η εντύπωση, όμως, ανήκει οριστικά στο παρελθόν. Μια νέα γενιά οινοποιών έχει καταβάλει μεγάλη προσπάθεια τόσο αμπελουργικά όσο και οινοποιητικά, ώστε πλέον να παράγονται υψηλού επιπέδου κρασιά τα οποία δεν έχουν τίποτα να ζηλέψουν από άλλες διασημότερες ελληνικές ποικιλίες. Ακόμη και η παραγωγή ρετσίνας έχει βελτιωθεί σε πολύ μεγάλο βαθμό, με δείγματα δουλειάς που βραβεύονται διεθνώς. Οινοποιεία όπως του Παπαγιαννάκου, του Μυλωνά, του Μάρκου και της Αναστασίας Φράγκου δίνουν πλέον κρασιά πολύ υψηλού επιπέδου, τα οποία -όπως διαπίστωσα πριν από λίγο καιρό σε μια παρουσίαση- έχουν τρομερή δυναμική παλαίωσης.

Βασίλης Παπαγιαννάκος

Οινοποιός

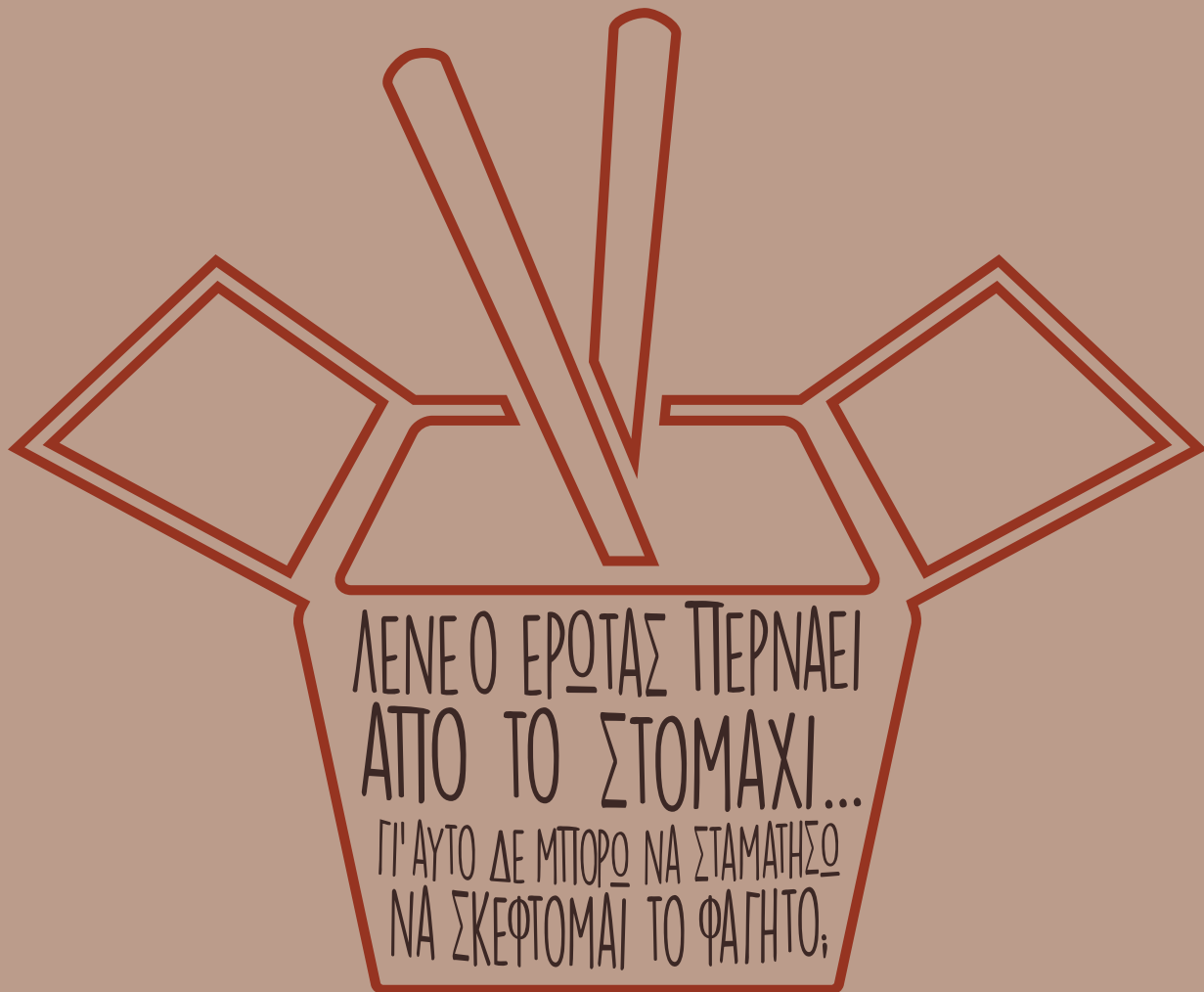
1 Η διαφορά οφείλεται στην προστιθέμενη αξία, που αντανακλά τη σπανιότητα, την αυθεντικότητα και τη μοναδικότητα ενός αμπελοτεμαχίου. Ο τρόπος καλλιέργειας, η περιοχή προέλευσης, η κατηγοριοποίηση του αμπελώνα. Ένα κρασί που στοιχίζει 500€ είναι ένα ίσον wine και είναι το αποτέλεσμα του κτισίματος ενός brand name μέσα από μια μακρόχρονη και έντεχνη διαδικασία που προβάλλει και αναδεικνύει το βαρύ όνομα του οινοποιείου και της περιοχής που παράγει αυτό το κρασί.

2 Ο θειώδης ανυδρίτης (SO₂) είναι μια ουσία που χρησιμοποιείται ως πρόσθετο σε πάρα πολλά τρόφιμα. Στο κρασί η χρήση του έχει ξεκινήσει εδώ και τουλάχιστον 200 χρόνια. Σήμερα γίνεται προσθήκη θειώδους στο σύνολο σχεδόν των κρασιών, μέσα σε αυστηρό και συγκεκριμένο πλαίσιο. Ως ουσία ασκεί δράση κατά των βακτηρίων και των ζυμών και άρα προστατεύει το κρασί από διάφορες ασθένειες. Έχει διπλό ρόλο, γιατί δρα επίσης και ως αντιοξειδωτικό, προστατεύοντας από την επίδραση του οξυγόνου (οξειδώσεις) τα αρώματα, το χρώμα και πολλά γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Η σύγχρονη τεχνολογία οινοποίησης, αποθήκευσης και συσκευασίας επιτρέπει τη συνεχή μείωση των ορίων του θειώδους. Μάλιστα, στο πλαίσιο της προσπάθειας γενικότερης αποφυγής πρόσθετων στα τρόφιμα, γίνονται οινοποιήσεις με πλήρη απουσία θειώδους.

3 Θα έλεγα ότι είναι αδικημένη ποικιλία. Από τις αρχές της δεκαετίας του '90 που αρχίσαμε να τρυγάμε τα σταφύλια μας στη σωστή ωρίμαση και να γίνεται η ζύμωση σε δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας (17 έως 18 βαθμούς), τα αποτελέσματα για το παραγόμενο από Σαββατιανό κρασί ήταν θεαματικά. Ο εκμοντερνισμός των μεθόδων οινοποίησης έδωσε και στο Σαββατιανό τη δυνατότητα να αποκαλυφθούν οι αρωματικοί εστέρες του αλλά και η μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης που έχει η ποικιλία. Ειδικά το Σαββατιανό της Αττικής, που προέρχεται από ένα αξιοζήλευτο terroir, κυρίως λόγω του ξηρόθερμου κλίματος, και αμπέλια μέσης ηλικίας 50-60 ετών ιδιαίτερα χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων, βρίσκεται στις λίστες των καλύτερων εστιατορίων, έχει κατακτήσει δεκάδες χρυσά μετάλλια αλλά και τις προτιμήσεις των οίκοι των οίκοι και των καταναλωτών διεθνώς. Δεν βλέπω το λόγο γιατί να συνεχίζεται η αναπαραγωγή του προαναφερθέντος «κλισέ».



Είσαι για φαγητό;



**Στο yellowday θα βρεις τις καλύτερες προσφορές
σε φαγητό και ποτό.**

Αγόρασε από το κινητό ή τον υπολογιστή σου το κουπόνι της προσφοράς
που σου ταιριάζει και εξαργύρωσέ το ακόμα και την ίδια στιγμή!

Ισχύει για τις κάρτες όλων των τραπεζών.

Κατέβασε τώρα το **yellowday app**
ή μπες στο **yellowday.gr**

yellowday

Η αγαπημένη σου μέρα, κάθε μέρα.



FOOD & WINE PAIRING

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Funky Gourmet

Με δύο αστέρια Michelin στη φαρέτρα του, το εστιατόριο Funky Gourmet άνοιξε νέους ανεξερεύνητους ορίζοντες στην αθηναϊκή κουζίνα. Αποδεικνύοντας ότι δεν είναι μόδα που θα περάσει, λειτουργεί από τον Νοέμβριο του 2009 σε ένα ζεστό περιβάλλον στον εναλλακτικό Κεραμεικό, με μενού γευσισγνωσίας εμπνευσμένα από μοναδικά ελληνικά προϊόντα και την εποχικότητά τους, δημιουργώντας μια μοντέρνα ελληνική κουζίνα. Το 2007, η Γεωργιάνα Χιλιαδάκη ίδρυσε μαζί με τον Νίκο Ρούσσο την εταιρεία Funky Gourmet.

Τώρα, δημιουργούν σε μια κουζίνα που από πολλούς χαρακτηρίζεται πρωτοποριακή, *avant-garde*. Τα μενού γευσισγνωσίας που προσφέρουν μπορεί να περιλαμβάνουν κρέας, ψάρι, όστρακα, ζυμαρικά, λαχανικά, φρούτα... ενώ καθένα απ' αυτά είναι σαν μια παράσταση με πολλές πράξεις. Ακολουθεί μια τέτοια παράσταση...



ΚΑΣΤΑΝΑ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΙΟ ΡΟΚΦΟΡ

Υλικά για το λάδι φουντουκιού

300gr ηλιέλαιο
200gr φουντούκια

Για την πούδρα φουντουκιού

46gr λάδι φουντουκιού
4gr ζάχαρη άχνη
30gr malto texturas
80gr φουντούκια, ψιλοκομμένα και καβουρδισμένα
80gr κάστανο, ψημένο και ψιλοκομμένο

Για το μείγμα βούτυρο κακάο-σοκολάτα

200gr βούτυρο κακάο, Valrhona
200gr σοκολάτα Guajana, Valrhona

Για τα εικονικά κάστανα

100gr ροκφόρ Papillon, μαύρο
Λευκή σοκολάτα, Valrhona

Εκτέλεση για το λάδι φουντουκιού

Καβουρδίζουμε τα φουντούκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 8 λεπτά. Τα χτυπάμε στο μπλέντερ μαζί με το ηλιέλαιο και τα αφήνουμε για ένα βράδυ. Σουρώνουμε και κρατάμε μόνο το λάδι φουντουκιού.

Εκτέλεση για την πούδρα φουντουκιού

Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί.

Εκτέλεση για το μείγμα βούτυρο κακάο-σοκολάτα

Στο φούρνο μικροκυμάτων λιώνουμε τα δύο υλικά μαζί.

Εκτέλεση

Περνάμε το ροκφόρ από σήτα και το στρώνουμε σε ειδικές φόρμες σιλικόνης, περίπου 6gr. Γεμίζουμε 8 και τις βάζουμε στην κατάψυξη. Μόλις παγώσουν καλά, ενώνουμε ανά 2 μαζί και σβήνουμε τις γραμμές ελαφρώς με το χέρι. Τοποθετούμε σε ξηρό πάγο για να παραμείνουν καλά παγωμένα. Τα καρφώνουμε με ένα ξυλάκι, τα βουτάμε στο υγρό άζωτο και μετά στο μείγμα βούτυρο κακάο-σοκολάτα. Τα αφήνουμε να στεγνώσουν και βάφουμε τη βάση με λίγη σοκολάτα λιωμένη. Αφήνουμε τα κάστανα στο ψυγείο για 2-3 ώρες μέχρι να ξεπαγώσει το τυρί στο εσωτερικό του.

Για το σερβίρισμα

Σε ένα πιάτο βάζουμε αρκετή μαρμελάδα βύσσινο. Καλύπτουμε με την πούδρα φουντουκιού. Τοποθετούμε το εικονικό κάστανο πάνω στην πούδρα και σερβίρουμε με ζεστά μπριός αρωματισμένα με βανίλια.

Ο sommelier προτείνει

Σε αυτό το στάδιο του τυριού θέλουμε να συνδυάσουμε την έντονη και πικάντικη γεύση του ροκφόρ με επικάλυψη σοκολάτας Guajana με το σώμα και την πολυπλοκότητα ενός Port LBV 2009. Γι' αυτόν το λόγο έχουμε επιλέξει ένα Port LBV 2009 από το Κτήμα Niepoort της Πορτογαλίας, με αρώματα μαύρων φρούτων σε μορφή λικέρ, όπως είναι το *crème de cassis*, με νότες μαύρης σοκολάτας, κόκκων καφέ και μπαχαριών. Στην παλέτα είναι πλούσιο, με μέτριες τανίνες, υψηλό αλκοόλ και μακρά επίγευση.

Info

Παραμυθιάς 13 & Σαλαμίνας, Κεραμεικός
→ Ελληνική δημιουργική κουζίνα
→ Chefs Γεωργιάνα Χιλιαδάκη & Νίκος Ρούσσο
→ Sommelier Φαίδων Δερνίκος



Βασίλαινας

Το ιστορικό εστιατόριο Βασίλαινας βρίσκεται κοντά στο λιμάνι του Πειραιά. Ξεκίνησε το 1920 από μικρό μπακάλικο με δυο-τρία τραπέζακια και έκτοτε συνεχίζει να στεγάζεται στο ίδιο κτίριο. Τα πιάτα ετοιμάζει ο 30χρονος chef Άνταμ Κοντοβάς, ένας άνθρωπος που με την επιμονή του και την αγάπη του για τη γαστρονομία κατάφερε μέσα από μια δύσκολη προσωπική πορεία να ξεδιπλώσει το ταλέντο του. Μεγαλώνοντας σε δύσκολες οικονομικά συνθήκες, ο Άνταμ ξεκίνησε να μαγειρεύει από τα 10 του χρόνια για να καλύψει τις ανάγκες της οικογένειάς του. Δεν άργησε να συνειδητοποιήσει ότι η μαγειρική ήταν η μεγάλη του αγάπη. Μετά την αποφοίτησή του από σχολή μαγειρικής, ολοκλήρωσε τη μαθητεία του κοντά σε γνωστούς chefs στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και ανέλαβε head chef πριν από τέσσερις μήνες στην κουζίνα του Βασίλαινα.

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

Υλικά

1 τσιπούρα 500gr
100gr άγρια χόρτα
25gr καρότο
25gr σέλερι
25gr κρεμμύδι
Μυρώνια
Εστραγκόν
Άνηθος ψιλοκομμένος
Αυγοτάραχο σκόνη
Αυγοτάραχο ολόκληρο
25ml λευκό κρασί
Ελαιόλαδο
Αλάτι & πιπέρι
1 αυγό
Χυμός από 2 λεμόνια

Εκτέλεση

Φιλετάρουμε το ψάρι και αφαιρούμε την πέτσα και τα κόκαλα. Στη συνέχεια το τοποθετούμε, αφού το αλατοπιπερώσουμε, σε σακουλάκι vacuum και βγάζουμε όλο τον αέρα. Μαγειρεύουμε στους 52 βαθμούς για 14 λεπτά. Σε ένα κατσαρολάκι σοτάρουμε τα λαχανικά, στη συνέχεια σβήνουμε με το λευκό κρασί και, αφού εξατμιστεί το αλκοόλ, προσθέτουμε ζωμό λαχανικών και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσουν τα χόρτα. Έπειτα, κατεβάζουμε με από τη φωτιά και βάζουμε τα μυρωδικά, το χυμό λεμονιού και τελειώνουμε με λίγο φρέσκο ελαιόλαδο.

Για τη μους αυγολέμονο

Βάζουμε το ζωμό ψαριού να πάρει μια βράση. Κατεβάζουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε τον άνηθο και καλύπτουμε με μεμβράνη ώστε να ενσωματωθούν οι γεύσεις. Σε μια μπασίνα βάζουμε το ζωμό μέσα στο αυγό και ενσωματώνουμε γρήγορα για να μην ψηθεί το αυγό. Το βάζουμε σε ένα σιφόν μαζί με το αγάρ αγάρ και δύο αμπούλες και κλείνουμε το σιφόν.

Για το σερβίρισμα

Σε ένα βαθύ πιάτο τοποθετούμε στη βάση τα χόρτα και περιχύνουμε με τη μους αυγολέμονο. Βγάζουμε το ψάρι από το σακουλάκι και το τοποθετούμε από πάνω. Ολοκληρώνουμε με δύο φέτες αυγοτάραχο και λίγη σκόνη αυγοτάραχου.

Ο sommelier προτείνει

Η τσιπούρα φρικασέ είναι ένα πιάτο με ιδιαίτερη πολυπλοκότητα. Η πικράδα των χόρτων και η γήινη γεύση τους ισορροπεί από την οξύτητα της συνταγής, ενώ το αυγολέμονο δίνει σώμα στο αέρινα μαγειρεμένο ψάρι. Τέλος, το αυγοτάραχο με τη βουτυράτη γεύση του ολοκληρώνει το πιάτο, που τα έχει όλα: γη και θάλασσα. Την πολυπλοκότητα αυτή μόνο μια εξίσου πολύπλοκη Σαντορίνη θα μπορούσε να την υποστηρίξει με τον έντονα ορυκτό χαρακτήρα της, το χαμηλής έντασης φρούτο και την ασάλινη δομή και οξύτητα που προκαλεί τους σιελογόνους αδένες, ισορροπώντας και αναδεικνύοντας τα χαρακτηριστικά του πιάτου, παραμένοντας όμως ισότιμος πρωταγωνιστής.

Το Chardonnay είναι επίσης μια πολύ καλή επιλογή με τον ελαφρώς τοσταρισμένο καπνιστό χαρακτήρα, την πιο βουτυράτη γεύση, το γεμάτο σώμα και την απολαυστική οξύτητα.

Info

Αιτωλικού 72 και Βιτωλίων, Πειραιάς
→ Νέα ελληνική κουζίνα → Chef Άνταμ Κοντοβάς





Chefi

Το Chefi βρίσκεται σε μια φιλόξενη και υποδειγματικά ανακαινισμένη μονοκατοικία στο Χαλάνδρι. Η ιστορία της Έφης Κότσαπα, ιδιοκτήτριας του εστιατορίου, θυμίζει λίγο σενάριο ταινίας. Σπούδασε Οικονομικά στη Βοστώνη και στο Σαν Φρανσίσκο, αλλά από μικρή ήθελε να ασχοληθεί με το φαγητό κι έτσι μετά από 20 χρόνια εργασίας στις πολυεθνικές τα παράτησε όλα για να ακολουθήσει το πάθος της. Η κουζίνα του Chefi είναι έργο ξεχωριστής έμπνευσης και δημιουργίας του chef Αλέξανδρου Κοσσυβάκης.

Γεννημένος στην Άρτα, έχει εργαστεί στον ξενοδοχειακό τομέα, ως executive chef στο Abella & Newrest in Fly Catering του αεροδρομίου «Ελ. Βενιζέλος» και ως head chef σε εστιατόρια της Αθήνας. Μετά τη γνωριμία του με την Έφη ξεκίνησαν μαζί το Chefi - Personal Chef Service, μαγειρεύοντας σε σπίτια. Έπειτα από έξι επιτυχημένα χρόνια, έκαναν πράξη το όνειρο και άνοιξαν το Chefi.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΟΣ ΜΑΝΓΚΟ & ΣΟΓΙΑ

Υλικά

2 φιλέτα σολομού των 200gr
Ηλιέλαιο & ελαιόλαδο
3 μανιτάρια σιτάκε, αποξηραμένα

Για τη σος μάνγκο σόγια

100ml σόγια, 50ml πουρές μάνγκο
20ml sweet chili, 1/6 τζίντζερ
1/2 σκελίδα σκόρδου

Για τη σος wasabi

50gr μαγιονέζα, 2gr wasabi

Για τη γαρνιτούρα

20gr πλιγούρι, 1/2 αγγούρι
2 κλωναράκια μαϊντανού
5 φύλλα δυόσμου, 1/2 ντομάτα
1/4 πιπεριές τριών χρωμάτων
1 καρότο
Αλάτι & πιπέρι
Χυμός ενός λεμονιού
Φρέσκο κρεμμύδι

Εκτέλεση

Για τη σος μάνγκο και σόγια βάζουμε όλα τα υλικά να βράσουν για 10 λεπτά. Μουσκεύουμε τα σιτάκε για 2 ώρες περίπου. Στη συνέχεια τα κόβουμε σε λεπτές λωρίδες και τα σοτάρουμε με το ηλιέλαιο σε καυτό τηγάνι. Προσθέτουμε τη σος μάνγκο-σόγια. Μουσκεύουμε το πλιγούρι σε καυτό νερό για περίπου 15 λεπτά και το στραγγίζουμε. Κόβουμε σε μικρά καρεδάκια όλα τα λαχανικά και τα μυρωδικά και τα αναμειγνύουμε με το πλιγούρι, με λίγο ελαιόλαδο και το χυμό λεμονιού. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και το δοκιμάζουμε. Τελευταίο σοτάρουμε τον σολομό σε ένα αντικολητικό τηγάνι, για 3 λεπτά από κάθε πλευρά.

Ο SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Ασύρτικο, «Wild Ferment», Κτήμα Γαίας, Σαντορίνη, 2015

Κρασί που οινοποιείται μόνο από τις άγριες ζύμες του σταφυλιού. Το αποτέλεσμα είναι η υψηλή οξύτητα, ο έντονος ηφαιστειογενής χαρακτήρας, η μεταλλικότητα και η πολυπλοκότητα στον αρωματικό του χαρακτήρα. Η τέλεια αντίθεση με τη λιπαρότητα του σολομού και την έντονη γεύση της σος μάνγκο-σόγια, που δημιουργεί μια εξαιρετική ισορροπία γεύσεων.

Malbec, Doña Silvina Rosado, Mendoza, Αργεντινή, 2014

Ροζέ κρασί με τραγανή οξύτητα και διακριτικά αρώματα αγριοφράουλας, κερασιού και λευκών λουλουδιών. Κρασί με μεγάλη ένταση, μέτριο σώμα και μια έντονη φρεσκάδα, η οποία αναζητά πιάτα με λιπαρότητα και γεμάτη γεύση, όπως ο σολομός. Επίσης, λόγω του πικάντικου τελειώματος που αφήνει στο στόμα, δημιουργεί αντίθεση με τη γλυκύτητα που βγάζει η σος μάνγκο-σόγια.

Λημνιό, Οινοποιείο Κίκονες, Μαρώνεια, 2012

Ένα ταιριαστό κόκκινο κρασί για τη γεμάτη γεύση του σολομού, χάρη στο μέτριο σώμα, στην υψηλή οξύτητα και στο διακριτικό βαρέλι. Δίνει αρώματα από ώριμα κεράσια και δαμάσκηνα και μια ελαφριά πιπεράτη νότα στο τελείωμα. Η φρεσκάδα του και οι απαλές τανίνες ισορροπούν αρμονικά ανάμεσα στη λιπαρότητα του σολομού και τον πικάντικο χαρακτήρα της σος.

g

Info

Περικλέους 31, Χαλάνδρι
→ Μεσογειακή κουζίνα
→ Chef Αλέξανδρος Κοσσυβάκης
→ Sommelier Στέφανος Πελεκάνος



**ΤΑ
ΔΙΑΣΗΜΑ
ΧΑΡΜΑΝΙΑ
ΤΟΥ
ΚΟΣΜΟΥ**

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

France

- Grenache
- Syrah
- Mourvèdre
- Bourboulenc
- Cinsault
- Clairette Blanche
- Counoise
- Grenache Blanc
- Muscardin
- Picardan
- Piquepoul Blanc
- Roussanne



RED BORDEAUX

France

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Petit Verdot
- Malbec



WHITE BORDEAUX

France

- Sémillon
- Sauvignon Blanc
- Muscadelle



RED BOURGOGNE

France



- Pinot Noir 80%
- Gamay

WHITE BOURGOGNE

France



- Chardonnay 80%
- Aligote

RED RHÔNE / GSM

France, USA & Australia



- Grenache
- Syrah
- Mourvèdre
- Others

WHITE RHÔNE

France & USA



- Marsanne
- Roussanne
- Viognier
- Clairette
- Grenache Blanc
- Bourboulenc
- Others

SOAVE

Veneto, Italy



- Garganega 70%
- Trebbiano
- Chardonnay
- Pinot Blanc
- Others

CHIANTI

Tuscany, Italy



- Sangiovese 70%
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Others

SUPER TUSCAN

Tuscany, Italy



- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Sangiovese
- Syrah
- Cabernet Franc

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Veneto, Italy



- Corniva
- Molinara
- Rondinella
- Others

RIOJA

Spain



- Tempranillo 70%
- Mazuelo (Carignan)
- Graciano
- Maturana Tinta

WHITE RIOJA

Spain



- Viura (Macabeo)
- Malvasia
- Verdejo
- Garnacha Blanca
- Others

PRIORAT

Spain



- Grenache
- Syrah
- Carignan
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

MERITAGE

USA



- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Cabernet Franc
- Petit Verdot
- Malbec
- Carménère

PORT

Douro, Portugal



- Touriga Nacional
- Touriga Franca
- Tinta Roriz
- Tinta Barroca
- Tinto Cão
- Others

PROVENCE ROSÉ

France



- Cinsault
- Grenache
- Syrah
- Rolle (Vermentino)
- Others

CHAMPAGNE

France



- Chardonnay
- Pinot Meunier
- Pinot Noir

CAVA

Spain



- Macabeo
- Parellada
- Xarello
- Chardonnay

BORDEAUX VS TUSCANY

ΜΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΑΝΑΜΕΤΡΗΣΗ ΖΗΣΑΜΕ ΣΤΙΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΕΣ ΤΩΝ CELLIER, ΜΕ «ΜΕΓΑΛΕΣ» ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΤΗΚΑΝ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

ΣΤΑΥΡΟΣ ΜΟΥΣΤΑΚΑΣ-ΟΚΤΑΠΟΔΑΣ
Wine & Spirits Consultan Cellier

Αντιμέτωπες βρέθηκαν δύο περιοχές που δίνουν μεγάλα κρασιά και η ιδιαίτερη μάχη δόθηκε μεταξύ του κλασικού (Bordeaux) και του μοντέρνου (Tuscany). Ο Σταύρος Μουστάκας Οκταποδάς, που δηλώνει λάτρης της Τοσκάνης, και ο Βασίλης Κόγκος, φανατικός φίλος του Bordeaux, μονομάχησαν με όπλα... τις φιάλες που επέλεξε ο καθένας. Και επειδή, όπως χαρακτηριστικά αναφέρθηκε, «υπάρχει ζωή και πέρα από τα ερυθρά στις δύο περιοχές», η γευσίγνωση ξεκίνησε με το λευκό του μεγάλου Château Mouton Rothchild, το Aile D'Argent 2014 (Semillon, Sauvignon Blanc), που εντυπωσίασε με την τρομερή δουλειά του στο βαρέλι και την κομψότητά του, σε ένα στυλ κρασιού που δεν έχει την αναγνώριση που του αξίζει. Απέναντι, όχι ως αντίπαλος, αλλά ως μια φιάλη που προσπαθεί να αναδείξει το απόλυτο value for money κρασί, το Vermentino από τον μεγαλύτερο παραγωγό της Ιταλίας, τον μαρκήσιο Antinori.

Η γευσίγνωση συνεχίστηκε με το Alter Ego 2012, ετικέτα του φημισμένου Château Palmer, που, ενώ παράγεται στο Margaux, κλείνει το μάτι στο Merlot. Ασυνήθιστα πλούσιο φρούτο, μπόλικο βαρέλι από μια ετικέτα που είναι η εναλλακτική του château (και όχι η δεύτερη). Απέναντί του, η Camarcanda 2011 του θρύλου Angelo Gaja, με σχεδόν την ίδια ποικιλιακή σύνθεση και ποσοστά (Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 10%). Ένα blue chip της Τοσκάνης με τόση συμπύκνωση και καλοδουλεμένες τανίνες, που θα δει οπωσδήποτε σοβαρή αύξηση στην τιμή του!

Επόμενη στάση ήταν πάλι το Margaux, με το πρώτο κρασί από τη μεγάλη χρονιά του 2010, το Château Cantenac Brown, που επαναφέρει την κανονικότητα, με το Cabernet Sauvignon να υπερσχύει με 66%. Πιο κλασικό στυλ, με γήινα στοιχεία και καλή δουλειά στις τανίνες. Ένα πραγματικά υπέροχο κρασί. Το κόντραρε ένα από τα καλύτερα και πιο value for money Super Tuscans, το Guado Al Tasso 2012 του Antinori. Τι να πει κανείς γι' αυτό; Όσες φορές κι αν έχει παρουσιαστεί, κλέβει την παράσταση με το ζουμερό φρούτο του, την ετοιμότητά του από νωρίς και τον πλούσιο χαρακτήρα του.

Τα δύο αυτά κρασιά πλαισίωσε μια guest συμμετοχή: το ολοκαίνουργιο Rocca Di Montemassi του Zonin. Συμπυκνωμένο μαύρο φρούτο, μαύρο πιπέρι και σούπερ φυτικός χαρακτήρας με κέδρο και μέντα, από ένα κρασί που επενδύει στο Petit Verdot, με μικρή βοήθεια από Syrah, Merlot και Cabernet. Στοιχηματίζουμε ότι θα διπλασιάσει την τιμή του τα προσεχή χρόνια!

Το κλείσιμο της γευσίγνωσης έγινε με κάτι εντελώς ξεχωριστό. Αναμετρήθηκαν δύο κρασιά βασισμένα στην κομψή και μοναδική ποικιλία, το Cabernet Franc, που συνήθως δεν πρωταγωνιστεί στις δύο περιοχές. Έχοντας περάσει πλέον στη δεξιά όχθη και στο Saint Emilion, στη δεύτερη φιάλη από τη σπουδαία χρονιά του 2010, με ένα κρασί που έχει αποσπάσει 100άρι από τον Robert Parker, το Le Dome. Από το κίνημα των garasiste οινοποιείων, με νεοκοσμικό στυλ και... πλούσιο σε όλα! Απέναντί του αυτό που, κατά πολλούς, είναι το επόμενο πολύ μεγάλο και super premium Super Tuscan, το Matarocchio 2011 του Antinori, με αντίστοιχα κορυφαίες βαθμολογίες περίξ του 98/100. Η επιτομή της κομψότητας, με «ξεκάθαρο» φρούτο και όλα τα αρώματά του εκπληκτικά διακριτά, λες και τα είχες βάλει σε... κουτάκια! Φινέτσα στο στόμα, τανίνες για σεμινάριο και... πολλές υποσχέσεις!

g

— Τα κρασιά της γευσίγνωσης θα τα βρείτε στα καταστήματα **Cellier**



C

CI

CIT

CITY LINK

INK

NK

K

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΤΑΣΟΥΛΑ ΕΠΤΑΚΟΙΛΗ

Η ΜΙΚΡΗ... ΕΥΡΩΠΗ
ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Κόσμος πολύς περπατά στον πεζόδρομο της Βουκουρεστίου. Κάποιοι κοντοστέκονται μπροστά στις βιτρίνες των καταστημάτων κι έπειτα ανεβαίνουν τις σκάλες του Παλλάς για να βγάλουν εισιτήρια για την «Όπερα της πεντάρας». Στη Στοά Σπυρομήλιου, τουρίστες κοιτούν εντυπωσιασμένοι τις Περσεφόνες της Βάνας Ξένου, που... ίπτανται πάνω από τα κεφάλια τους, στο πλέγμα του στενάστρου. Τα καφέ και τα εστιατόρια είναι γεμάτα. Βγαίνουμε στην Πανεπιστημίου. Τσάντες του Attica παντού. Αναμενόμενο: με περισσότερα από 1.000 brands, έχει λύσεις για κάθε γούστο και βαλάντιο.

Είμαστε στο City Link, τη «γειτονιά» που δεν ησυχάζει ποτέ! Δεν υπάρχει μέρα και ώρα της εβδομάδας που αυτό το κομμάτι της Αθήνας, δηλαδή το οικοδομικό τετράγωνο το οποίο συνθέτουν οι οδοί Σταδίου, Αμερικής, Πανεπιστημίου και Βουκουρεστίου, να μην είναι ζωντανό, να μην πάλλεται και, το κυριότερο, να μη δίνει αφορμές στον περαστικό να κάνει μια στάση. Αυτό ήταν, άλλωστε, το ζητούμενο. Δεν ήταν εύκολο ούτε αυτονόητο. Αλλά έγινε πραγματικότητα χάρη στην επιμονή ενός ανθρώπου: του Μιχάλη Σάλλα, προέδρου της Τράπεζας Πειραιώς. Οραματίστηκε την ανασυγκρότηση του πάλαι ποτέ Μεγάλου του Μετοχικού Ταμείου Στρατού και επένδυσε για τη σημερινή του μορφή, πιστεύοντας πως «αναβάθμιση της Αθήνας σημαίνει αναβάθμιση της Ελλάδας», όπως συχνά λέει.

«ΣΠΙΤΙ» ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΟΓΑ ΤΟΥ ΘΩΝΑ

Το City Link βρίσκεται εκεί όπου μέχρι τα τέλη του 19ου αιώνα έστεκαν οι στάβλοι του βασιλιά Όθωνα – λόγω της γειννίας της περιοχής με τα ανάκτορα. Έτσι, στις αρχές του 20ού αιώνα, η Αθήνα βρέθηκε με μια τεράστια ανεκμετάλλευτη έκταση στην καρδιά της. Ιδιοκτήτης ήταν πλέον το Μετοχικό Ταμείο Στρατού. Η ανοικοδόμηση ήταν ανάγκη επιτακτική. Τον σχετικό διαγωνισμό κέρδισαν οι αρχιτέκτονες Βασίλειος Κασσάνδρας (1904–1973) και Λεωνίδας Μπόννης (1896–1963), οι οποίοι σχεδίασαν το νέο Μέγαρο του Με-

τοχικού Ταμείου Στρατού για χρήση κυρίως εμπορική, σε μια εποχή (Μεσοπόλεμος) που η πρωτεύουσα εκσυγχρονιζόταν και άλλαζε μέρα με τη μέρα.

Η οικοδόμηση ξεκίνησε το 1928 και ολοκληρώθηκε δώδεκα χρόνια αργότερα. Το κτίριο περιελάμβανε πολυτελή καταστήματα, γραφεία και το κινηματοθέατρο Παλλάς, 2.750 θέσεων. Πολύ νερό κύλησε στο αυλάκι της Ιστορίας στα χρόνια που ακολούθησαν. Το 2000, όταν ο Όμιλος της Τράπεζας Πειραιώς αποφάσισε την αξιοποίηση των 65.000 τ.μ. του, η λάμψη του εμβληματικού κτιριακού συγκροτήματος είχε θαμπώσει. Το έργο της ανακαίνισης ήταν πολύπλοκο και απαιτητικό. Με σεβασμό στην ιστορία του, το παλιό μέγαρο του ΜΤΣ μεταμορφώθηκε στο σημερινό City Link, ένα διαμάντι για την ταλαιπωρημένη Αθήνα της κρίσης – το πιο ευρωπαϊκό, ίσως, κομμάτι της. Και όλα άρχισαν ξανά...



Τι πέτυχε, όμως, το City Link; Πολύ περισσότερα από όσα ίσως σκεφτεί κανείς. Δεν άλλαξε μόνο το εμπορικό αθηναϊκό τοπίο, αλλά και ολόκληρο το αστικό τοπίο. Έκανε ένα μεγάλο κομμάτι της Αθήνας ελκυστικό ξανά όχι μόνο για τους τουρίστες, αλλά και για τους κατοίκους της. Έδωσε ώθηση στην οικονομία, με περισσότερες από 2.000 θέσεις εργασίας, αλλά και στην καλλιτεχνική δημιουργία. Αναδύθηκε στην καρδιά της πρωτεύουσας σαν... νησί πολιτισμού και ευζωίας.

ΜΕ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Ιδιαίτερα για το δεύτερο, δυνατό «χαρτί» αποτελούν τα καταστήματα της στοάς. Το Clemente, για παράδειγμα, μπορεί να φημίζεται για τον gourmet espresso του, αλλά και στο πεδίο του οίνου οι επιδόσεις του είναι καλές: 10 λευκά, 6 κόκκινα και 2 ροζέ, καθώς και Prosecco και Moscato d' Asti, για ένα aperitif ή για να συνοδεύσετε κάποιο από τα σνακ του. Στο Pasaji, το μενού έχει τη σφραγίδα του πολυταξιδεμένου σεφ Άρη Τσανακλίδη και η λίστα κρασιών ταξιδεύει στην Ελλάδα και στον κόσμο, με 41 ετικέτες (20 λευκές, 15 ερυθρές και 6 ροζέ) και αρκετές επιλογές σε ποτήρι (οι τιμές ξεκινούν από 6,50€). Το ανανεωμένο αισθητικά City Bistro έκανε στροφή και στην κουζίνα του, με comfort food σε ένα μενού που επιμελείται ο σεφ Νίκος Σκλήρας. Δίπλα στα πιάτα του, 70 ετικέτες από μια λίστα που πιο πολύ αγαπά τον ελληνικό αμπελώνα. Το Bar des Theatres το πρωί είναι coffee bar. Το απόγευμα έρχεται για ένα aperitivo -με συνοδευτικά καναπέ- και το βράδυ ο χώρος μετατρέπεται σε wine bar, στο οποίο ξεχωρίζουν οι 30 προτάσεις σε ποτήρι για κάθε γούστο. Όσο για το Zonars, τη... ναυαρχίδα του City Link; Σερβίρει από διεθνή πιάτα και κλασικά φαγητά της αστικής ελληνικής κουζίνας μέχρι και σουσι. Οινικούς συνοδούς τους θα επιλέξετε από μια wine list με 150 ελληνικές και ξένες ετικέτες. Οι λάτρεις των... αναμείξεων δεν θα μείνουν παραπονεμένοι, με δέκα μοντέρνες εκδοχές διάσημων κλασικών κοκτέιλ. **g**

ΜΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΥΖΩΙΑΣ ΠΟΥ ΑΛΛΑΞΕ ΤΟ ΑΣΤΙΚΟ ΤΟΠΙΟ ΤΗΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑΣ.



Βολιέ

de



Η ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΛΙΓΗΡΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, DIP WSET

lo

Loire



ΕΠΙΒΛΗΤΙΚΑ ΚΑΣΤΡΑ, ΥΠΟΣΚΑΦΑ ΚΕΛΑΡΙΑ, ΑΞΕΧΑΣΤΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΚΡΑΣΙΑ, ΜΕ ΠΙΟ ΓΝΩΣΤΑ ΤΑ SANCERRE, ROUILLY-FUMÉ, MUSCADET ΚΑΙ VOUNRAY, ΣΥΝΘΕΤΟΥΝ ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΜΩΣΑΪΚΟ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ, ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΑΜΕΤΡΗΤΟΥΣ ΛΟΓΟΥΣ ΓΙΑ ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙ ΚΑΝΕΙΣ ΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΛΙΓΗΡΑ.

Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι η γαλλική αριστοκρατία επέλεξε την περιοχή εδώ και αιώνες για να παραθερίσει στα μεγαλόπρεπα châteaux της. Πρωταγωνιστής της περιοχής είναι ο ποταμός λίγηρας, ο μεγαλύτερος της γαλλίας, που έχει δημιουργήσει εύφορες κοιλάδες στις προσχώσεις του, οι οποίες μαζί με πολλά σπάνια εδάφη πλούσια σε κιμωλία και θαλάσσια απολιθώματα καθορίζουν τη μαγεία της περιοχής αλλά και των κρασιών της!

ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

Είναι τέτοια η κλιματική, πολιτισμική, γαστρονομική και οικική ποικιλία του Λίγηρα, ώστε οι γενικεύσεις δεν έχουν θέση. Κοινός παρονομαστής, πάντως, είναι το ψυχρό κλίμα σε ολόκληρη την έκταση της ζώνης, καθώς αποτελεί μία από τις βορειότερες οικικές περιοχές της Ευρώπης. Ο ποταμός πηγάζει από την κεντρική και νότια Γαλλία, ανεβαίνει προς Βορρά στρίβοντας στην πόλη Orleans νοτιοδυτικά του Παρισιού και συνεχίζει δυτικά, μέχρι να περάσει από τη Nantes και να εκβάλει στον Ατλαντικό ωκεανό. Αυτό το δεύτερο, βορειότερο τμήμα του ποταμού, από την Orleans μέχρι τη Nantes είναι η περιοχή στην οποία συγκεντρώνεται το μεγαλύτερο και σημαντικότερο μέρος της οικικής δραστηριότητας.

Εμείς θα περιοριστούμε στους ανατολικούς αμπελώνες του Central Loire, νότια των Παρισίων, και στους κεντρικούς αμπελώνες του Touraine και θα υποσχεθούμε στους εαυτούς μας ότι θα επιστρέψουμε σύντομα για να εξερευνήσουμε τόσο την περιοχή Ανζου-Saumur όσο και την Pays Nantais δίπλα στον Ατλαντικό!

ΣΤΗ ΜΕΚΚΑ ΤΟΥ SAUVIGNON BLANC

Μόλις δύο ώρες οδήγησης από το αεροδρόμιο Charles de Gaulle των Παρισίων προς τον Νότο χρειάζονται για να φτάσει κανείς στην περιοχή Central Loire, όπου κυριαρχεί το Sauvignon Blanc από τα διάσημα χωριά Sancerre και Pouilly-Fumé. Σε παγκόσμιο επίπεδο η ποικιλία Sauvignon Blanc είναι εντυπωσιακή, πολλές φορές όμως μονοδιάστατη: πίσω από τα πράσινα, πολλές φορές

με υψηλή περιεκτικότητα σε κιμωλία και θαλάσσια απολιθώματα! Τα κρασιά ταιριάζουν ιδανικά με τα γνωστά ντόπια κατσικίσια τυριά Crottin de Chevignol αλλά και πολλά ακόμη, λιγότερο γνωστά, που παράγονται και καταναλώνονται αποκλειστικά στα χωριά τους. Επισκεφθείτε ενδεικτικά τους κορυφαίους παραγωγούς Grebet Père et Fils, André Dezat et Fils, Domaine Daniel Chotard και David Sautereau, οι περισσότεροι εκ των οποίων εμφιαλώνουν τα λευκά Pouilly-Fumé και Sancerre από Sauvignon Blanc, ενώ κάποιοι προσφέρουν και ροζέ Sancerre από Pinot Noir. Διανυκτέρευση στην κοντινή Bourges, με επίσκεψη στο μοναδικό παλάτι Jacques-Coeur αλλά και στον καθεδρικό ναό St-Etienne με τους κήπους του, ο οποίος είναι ακόμη πιο εντυπωσιακός με τα νυχτερινά φώτα «Les Nuits Lumière» την άνοιξη και το καλοκαίρι.

ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ ΜΕ ΠΟΔΗΛΑΤΑ

Συνεχίζουμε δυτικά, στην περιοχή Touraine. Αν ο καιρός είναι καλός, αφήστε τα αυτοκίνητα στην πόλη Amboise και νοικιά-

στε ποδήλατα! Είναι ένας μοναδικός τρόπος να δει κανείς τα κάστρα που παρατάσσονται κατά μήκος του ποταμού, ενώ οι κορυφαίοι παραγωγοί Vincent Careme και Domaine Huet - L'Echansonne του ονομαστού Vouvray είναι σε απόσταση ορθοπεταλιάς! Στον πρώτο θα δοκιμάσετε αξέχαστα λευκά Chenin Blanc στην ξηρή και τη γλυκιά εκδοχή τους, ενώ στον δεύτερο θα γευτείτε αειθαλή γλυκά αριστουργήματα. Δεν αποκλείεται, μάλιστα, να έχετε τη μοναδική εμπειρία κάποιας προπολεμικής εσοδείας της δεκαετίας του 1930,



επιθετικά χορτώδη αρώματα δεν κρύβεται κανένα γευστικό βάθος. Αντίθετα όμως στον Λίγηρα, την πατρίδα αυτής της παγκοσμίου κλάσης ποικιλίας, τα κρασιά έχουν έναν αξέχαστο, πολύπλοκο χαρακτήρα, με αρώματα που θυμίζουν εσπεριδοειδή, gooseberries, οрукτά αρώματα αλλά και βρεγμένο μαλλί. Μάλιστα, τα διάσημα Pouilly-Fumé έχουν και μια αίσθηση από μπαρούτι και τσακμακόπετρα που δεν οφείλεται στο βαρέλι, αφού αυτό δεν χρησιμοποιείται συχνά, αλλά στα σπάνια ασβεστολιθικά εδάφη Kimmeridgian,



ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΤΟΥΣ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ GREBET PÈRE ET FILS, ANDRÉ DEZAT ET FILS, DOMAINE DANIEL CHOTARD ΚΑΙ DAVID SAUTEREAU, ΟΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΕΚ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΕΜΦΙΑΛΩΝΟΥΝ ΤΑ ΛΕΥΚΑ ROUILLY-FUMÉ ΚΑΙ SANCERRE ΑΠΟ SAUVIGNON BLANC, ΕΝΩ ΚΑΠΟΙΟΙ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΚΑΙ ΡΟΖΕ SANCERRE ΑΠΟ PINOT NOIR.

αν βέβαια είστε τυχεροί. Στην περιοχή συναντάμε και τα ομορφότερα κάστρα της περιοχής, που κυριολεκτικά κόβουν την ανάσα.

Πριν από 90 εκατομμύρια χρόνια η περιοχή καλυπτόταν από μια απέραντη θάλασσα και έτσι το σημερινό της έδαφος, το λεγόμενο tuffeau, αποτελείται από συμπιεσμένα θαλάσσια απολιθώματα και άμμο. Το tuffeau εξορύχθηκε για αιώνες και χρησιμοποιήθηκε ως υλικό δόμησης για το χτίσιμο πολλών châteaux. Τα λαγούμια και οι σπηλιές που δημιουργήθηκαν στο υπέδαφος μετατράπηκαν σε σπίτια, κελάρια αλλά και υπόσκαφα οινοποιεία, η επίσκεψη στα οποία αποτελεί για όλους μοναδική εμπειρία ζωής! Μια ωραία ιδέα είναι να διανυκτερεύ-

σετε στην πόλη Tours, η οποία προσφέρεται για κοσμοπολίτικες βόλτες στην πεζοδρομημένη Rue Nationale, με αμέτρητες επιλογές για τους λάτρεις της γαλλικής κουζίνας.

Συνδυάστε το γεύμα σας με τα κορυφαία αφρώδη της περιοχής αλλά και του διπλανού Αηίου-Saumur: Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou και Cremant de Loire. Ταιριάζουν ιδανικά με prosciutto, καβουροσαλάτες, όστρακα, αστακούς και πιάτα ασιατικής κουζίνας, αλλά και με sushi, το οποίο οι Γάλλοι εκτιμούν βαθύτατα και θα το βρείτε εύκολα παντού. Το πρωί αξίζει και ο περίπατος στον πανέμορφο βοτανικό της κήπο Jardin για πικνίκ με τα πασίγνωστα rillettes και άλλες ντόπιες γαλλικές λιχουδιές!

ΠΩΣ ΚΑΙ ΠΟΤΕ ΝΑ ΠΑΜΕ;

Η περιοχή είναι στα καλύτερά της την άνοιξη και το φθινόπωρο. Η πρόσβαση είναι σχετικά εύκολη, αφού το κοσμοπολίτικο Παρίσι προσεγγίζεται εύκολα από παντού. Σε κάθε περίπτωση, η γαστρονομία με τα πατέ, το κυνήγι και τα αξέχαστα κατσικίσια τυριά και τα ντόπια ψάρια της, το κρασί, τα τοπία και η ιστορία της περιοχής αποτελούν εγγύηση για ένα από τα ομορφότερα ταξίδια της ζωής σας!

ΚΟΤΑ Ο ΤΣΩΡΤΣΙΛ



Έφαγε το 1944. Στου Βασίλαινα.

Ο Ουίνστον Τσώρτσιλ ήταν ανάμεσα στους πολλούς επώνυμους που λάτρεψαν την κουζίνα του Βασίλαινα. Μάλιστα, παρήγγειλε και δεύτερη μερίδα κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο.

Αύριο, μπορεί να το κάνεις εσύ.

Αρκεί να δοκιμάσεις την πολυβραβευμένη του κουζίνα.

Με πιάτα και γεύσεις που συνεχίζουν να γράφουν ιστορία.

Εκεί που έφαγαν πολλές προσωπικότητες του χθες
αλλά και του σήμερα.

Στον Πειραιά. Στου Βασίλαινα.

Β Α Σ Ι Λ Α Ι Ν Α Σ
Α Π Ο Τ Ο 1 9 2 0

Βραβείο
Ελληνικής Κουζίνας 2016

Βραβείο
Εξαιρετικής Σχέσης Ποιότητας Τιμής 2014

Αιτωλικού 72
και Βιτωλίων,
Πειραιάς

Τηλ./Fax: 210 4612457
info@vassilenas.gr

A

ΑΝΑΓΩΓΗ

Μόλις ανοίξαμε μια φιάλη και μας ήρθε μια μυρωδιά υδρόθειου και κλούβιου αυγού. Είναι τα αρώματα που δημιουργούν συνθήκες υπερβολικής έλλειψης οξυγόνου σε ένα κρασί, μιας αντίδρασης αντίθετης από εκείνη της οξειδωσης. Ένα κρασί που εμφανίζει το φαινόμενο αυτό ονομάζεται αναγωγικό.

ΑΡΩΜΑΤΑ

Μπορεί να είναι για τον καθένα μας κάτι διαφορετικό, ωστόσο είναι αυτά που προσδιορίζουν ένα κρασί. Φέρνοντας ένα ποτήρι κρασί κοντά στη μύτη, αφού το έχουμε προηγουμένως γυρίσει δυο-τρεις φορές, αντιλαμβανόμαστε διάφορα αρώματα από φρούτα, λουλούδια, μαρμελάδες, καπνό, δέρμα κ.ά. Ανάλογα με το είδος τους, χωρίζονται σε πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή. Δεν προστίθενται στο κρασί, αλλά είναι αποτέλεσμα αρωματικών ενώσεων οι οποίες προκύπτουν καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του, από το αμπέλι μέχρι να βρεθεί στο ποτήρι μας.

E

ΕΠΙΓΕΥΣΗ

Αυτό που μένει τελικά... Είναι το σύνολο των αρωμάτων που αφήνει ένα κρασί αφού το έχουμε καταπιεί. Η διάρκεια των αρωμάτων αυτών αποτελεί σημαντικό δείκτη για την ποιότητα ενός κρασιού.

I

ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ

«Αυτό το κρασί έχει ισορροπία», αποφαίνεται ο οινογνώστης της παρέας, έχοντας γυρίσει την πρώτη γουλιά στο στόμα του. Τον κοιτάμε. Δηλαδή; Όλα τα στοιχεία που συνθέτουν την εικόνα ενός κρασιού, η οξύτητα, οι τανίνες, το αλκοόλ, το βαρέλι, είναι σε απόλυτη αρμονία.

O

ΟΞΕΙΔΩΣΗ

Αυτό το κρασί έχει γίνει... ξίδι. Είναι μια φράση που χρησιμοποιούμε συχνά για να περιγράψουμε ένα κρασί που έχει υποστεί οξείδωση. Το κρασί οξειδώνεται, δηλαδή στην ουσία χαλαίει, όταν εκτίθεται υπερβολικά στο οξυγόνο. Μία από τις βασικότερες αιτίες είναι οι ακατάλληλες συνθήκες φύλαξής του. Το χρώμα του αλλοιώνεται – στα λευκά μετατρέπεται σε χρυσαφί και στη συνέχεια καστανό και στα ερυθρά γίνεται κεραμιδί. Η μυρωδιά του στα λευκά θυμίζει μήλο που έχει κοπεί πριν από ώρα και στα ερυθρά κάτι σαν καραμέλα.

ΟΞΥΤΗΤΑ

Δοκιμάζουμε ένα κρασί και αμέσως προκαλείται μια έντονη έκκριση σάλιου στο στόμα. Καταλαβαίνουμε έτσι ότι το κρασί έχει υψηλή οξύτητα. Είναι το στοιχείο εκείνο που δίνει την αίσθηση φρεσκάδας, του σφρίγους και της έντασής του, κάνοντας τη γεύση του πιο αιχμηρή.

Σ

ΣΩΜΑ

Δοκιμάζοντας ένα κρασί, πολλές φορές αισθανόμαστε στο στόμα ότι είναι ελαφρύ. Το κρασί αυτό έχει ελαφρύ σώμα, σε αντίθεση με κάποιο άλλο, το οποίο δοκιμάζοντάς το μας «γεμίζει» το στόμα, είναι δηλαδή πλούσιο, με γεμάτο σώμα. Το ελαφρύ ή γεμάτο σώμα αποτελεί χαρακτηριστικό του στυλ ενός κρασιού.

T

TANINES

Δοκιμάζουμε ένα Ξινόμαυρο και μας φαίνεται στυφό. Αυτή η στυφάδα οφείλεται στις τανίνες. Οι τανίνες προέρχονται πρωτίστως από τις φλούδες των σταφυλιών αλλά και από τους μίσχους και τους σπόρους τους. Βοηθούν στην παλαίωση του κρασιού. Ένα πιο νέο κρασί μπορεί να έχει υψηλές τανίνες, οι οποίες με το χρόνο ωριμάζουν και ενσωματώνονται και το κρασί γίνεται πιο μαλακό, πιο βελούδινο.

Φ

ΦΕΛΛΩΜΕΝΟ

Μας σερβίρουν το κρασί στο ποτήρι και, καθώς το φέρνουμε κοντά στη μύτη μας, αντιλαμβανόμαστε μια μυρωδιά που θυμίζει μουχλιασμένο χαρτόνι. Πάσχει από το πιο συνηθισμένο ελάττωμα των εμφιαλωμένων κρασιών. Αιτία, ένας μύκητας που αλλοιώνει το φελλό και επηρεάζει τα αρώματα του κρασιού.

ΦΡΕΣΚΟ

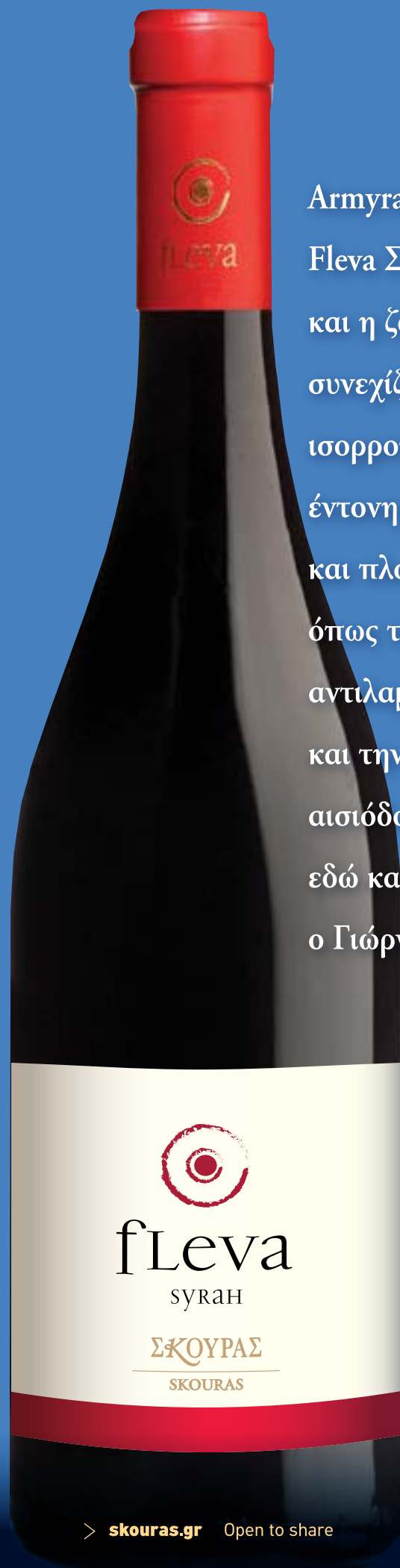
Συνήθως με τον όρο «φρέσκο» εννοούμε ότι ένα κρασί είναι ακόμη πολύ νεαρό, ότι δεν είναι έτοιμο προς κατανάλωση. Πολλές φορές, όμως, χρησιμοποιούμε τον όρο για να περιγράψουμε ένα λευκό κρασί που μπορεί να καταναλωθεί και πολύ νεαρό.

ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ

Είναι ένας όρος που χρησιμοποιούμε για να περιγράψουμε το στυλ ενός κρασιού. Ως φρουτώδες περιγράφουμε εκείνο στο οποίο τα αρώματα των φρούτων είναι πολύ έντονα. Πολλοί πιστεύουν ότι ένα κρασί φρουτώδες γλυκίζει. Είναι λάθος. Ο φρουτώδης χαρακτήρας διατηρείται με τη χρήση συγκεκριμένων πρακτικών κατά τη διάρκεια της οινοποίησης.

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1986



Armyra Σκούρα,
fLeva Σκούρα
και η ζωή μας
συνεχίζεται:
ισορροπημένη,
έντονη
και πλούσια
όπως την
αντιλαμβάνεται
και την εμφιαλώνει
αισιόδοξα,
εδώ και δεκαετίες,
ο Γιώργος Σκούρας.





ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η καινοτομία χτίζει την παράδοση

Αποκλειστική διάρθρωση για την Ελλάδα ΒΣ Καρούλιας ΑΒΕΕΠ, Τ: +30 214 6876200



www.kiryianni.gr

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ