

No 2 • Καλοκαίρι 2016 • FREE PRESS

A magazine about wine

# grape

WINE STORIES



2

# grape

## Περιοδικό Free Press

### PKATSATOU & CO GRAND CRU

Έκδοση και διανομή περιοδικού

Πειραιώς 165, TK 118 53 Αθήνα

T 210 340 0580, E pkatsatou@gmail.com

### Διεύθυνση - Επιμέλεια

Θάλεια Καρτάλη, Πηνελόπη Κατσάτου

### Σύμβουλος έκδοσης

WSPC

### Διεύθυνση Επικοινωνίας

EPIC 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),

Έφη Παρούτσα

### Συνεργάτες τεύχους

Κωνσταντίνος Λαζαράκης,

Γρηγόρης Κόντος,

Νίκος Λουκάκης

### Διόρθωση κειμένων

Δήμητρα Καράμπελα

### Εκτύπωση

B.& Σ. Κοτσάτος & ΣΙΑ Ο.Ε.

### Βιβλιοδεσία

GRAF - ILI MON.IKE

Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση

ή αποσπασματική μεταφορά κειμένων

χωρίς τη γραπτή συναίνεση των

κατόχων των δικαιωμάτων.

f GRAPE wine stories

g grape\_wine\_stories

www.grapemag.com

6

## Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.

8

## GRAPE STORY

Ταξίδι στην Κρήτη. Άνθρωποι γεμάτοι ενέργεια και δυναμισμό, αμπελοτόπια σκαρφαλωμένα σε απόκρημνες πλαγιές και ποικιλίες με ιδιαίτερο χαρακτήρα συνθέτουν το σκηνικό στον πολλά υποσχόμενο αμπελώνα.

14

## TABOO

Ο Master of Wine **Κωνσταντίνος Λαζαράκης** ζητά μια σαμπανιέρα για το κόκκινο κρασί του.

16

## ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Η **Μαρία Ναυπλιώτου** λατρεύει τις βραδιές οиноγνωσίας, όπου βοηθά τους φίλους της να διαλέξουν τα καλύτερα Merlot.

22

## FOOD & WINE PAIRING

Δύο σεφ, από τη Σίφνο και την Κρήτη, παρουσιάζουν τις δημιουργίες τους και προτείνουν τα κρασιά που τις συνοδεύουν ιδανικά.

28

## ΨΑΡΙ & ΚΡΑΣΙ

Τρόποι μαγειρέματος του ψαριού και οι ιδανικοί συνδυασμοί του με το κρασί. Ένα χρηστικό γράφημα.

30

## ΠΡΟΣΩΠΟ

Η οινολόγος **Μελίνα Τάσσου** μάς ταξιδεύει στη γη των Κικόνων.

34

## WINE MAP

Το Grape χαρτογραφεί το δρόμο του κρασιού στο κέντρο της Αθήνας.

37

## SOMMELIER VS WINE MAKER

Ο sommelier και ιδιοκτήτης του wine restaurant **Paleo Γιάννης Καϊμενάκης** και ο οينوπαραγωγός βιολογικών κρασιών **Δημήτρης Γεώργας** ανταλλάσσουν απόψεις και λύνουν απορίες.

38

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Ένα εκρηκτικό μείγμα ανακαλύπτει ο συνεργάτης του Grape **Γρηγόρης Κόντος** στο νέο οινοποιείο Vassaltis στη Σαντορίνη.

42

## ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

Η σύγχρονη τέχνη συναντά το αμπέλι στο υπέροχο **Château La Coste**.

46

## ΤΑΞΙΔΙ

Λεβάντες, ηλιοτρόπια και ελαιώνες συνθέτουν το τοπίο της Προβηγκίας. Την εικόνα συμπληρώνουν τα διάσημα ροζέ της με το απαλό χρώμα κρεμμυδόφλουδας.

# GRAPE ΕΝΑ ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ

Με καλοκαιρινή και ανάλαφρη διάθεση –το δείχνει και το εξώφυλλό μας, άλλωστε– σας καλωσορίζουμε στο νέο τεύχος του Grape. Ένα τεύχος με έντονο θηλυκό στοιχείο, αφού η πολυπλοκότητα, τα αρώματα και οι ποικιλίες των λευκών και των ροζέ κρασιών που κυριαρχούν στις σελίδες που ακολουθούν παραπέμπουν σαφώς στις γυναίκες που γνωρίσαμε από κοντά, όμορφες –εσωτερικά και εξωτερικά–, με πολλές και ενδιαφέρουσες πλευρές. Το Grape ταξίδεψε στη Μεγαλόνησο και ένωσε τι θα πει κρητική φιλοξενία. Στην καρότσα ενός αγροτικού κάναμε βόλτες στα χωράφια, στοιχισμένα στη σειρά και χωρισμένα σαν με χάρακα, σε ένα τοπίο όπου εναλλάσσεται το αμπέλι με την ελιά, πάλι, και πάλι, και πάλι. Γνωρίσαμε ανθρώπους γεμάτους ενέργεια, δυναμισμό, που παλεύουν καθημερινά για το καλύτερο και, αν καμιά φορά απογοητεύονται, δεν το βάζουν κάτω. Σε τραπέζια στρωμένα κάτω από ελιές, νιώσαμε στο δέρμα μας το καλοκαίρι και τις μυρωδιές της Κρήτης μιλώντας για τα κρασιά του τόπου και ακούγοντας ιστορίες για το κρασί από ανθρώπους που το αγαπούν. Γευτήκαμε τον ήλιο αλλά και τα υπέροχα τυριά, παξιμάδια, ελιές, ντομάτες που απλόχερα προσφέρονταν όπου και αν πατήσαμε το πόδι μας. Επτά οινοποιεία μάς άνοιξαν τις πόρτες τους και μας έμαθαν

το Βιδιανό και τη Βηλάνα, το Λιάτικο και τη Μανδηλαριά. Το εστιατόριο Πεσκέσι, στεγασμένο σε ένα υπέροχο κτίριο στο κέντρο του Ηρακλείου, μας έστρωσε τραπέζι με αρχαίους σπόρους για σαλάτα. Το Grape επίσης σαλπάρισε για τη Σίφνο, όπου επισκεφτήκαμε το περίφημο εστιατόριο Ω3 με τα μοριακά του πιάτα, πάνω στο κύμα του κυκλαδίτικου νησιού. Και από εκεί, γραμμή για Σαντορίνη, για να ξεναγηθούμε στο νέο οινοποιείο Vassaltis

με κρασί εκρηκτικό σαν το τοπίο του νησιού. Οι περιπλανήσεις συνεχίστηκαν εκτός συνόρων, στο νέο μουσείο κρασιού στο Μπορντό, για το οποίο μιλούν όλοι. Και μετά στην Προβηγκία, όπου συναντήσαμε το πάντρεμα της τέχνης με το κρασί σε όλο του το μεγαλείο στο περίφημο Château La Coste. Τι θα ήταν, όμως, η Προβηγκία χωρίς το γαστρονομικό σήμα

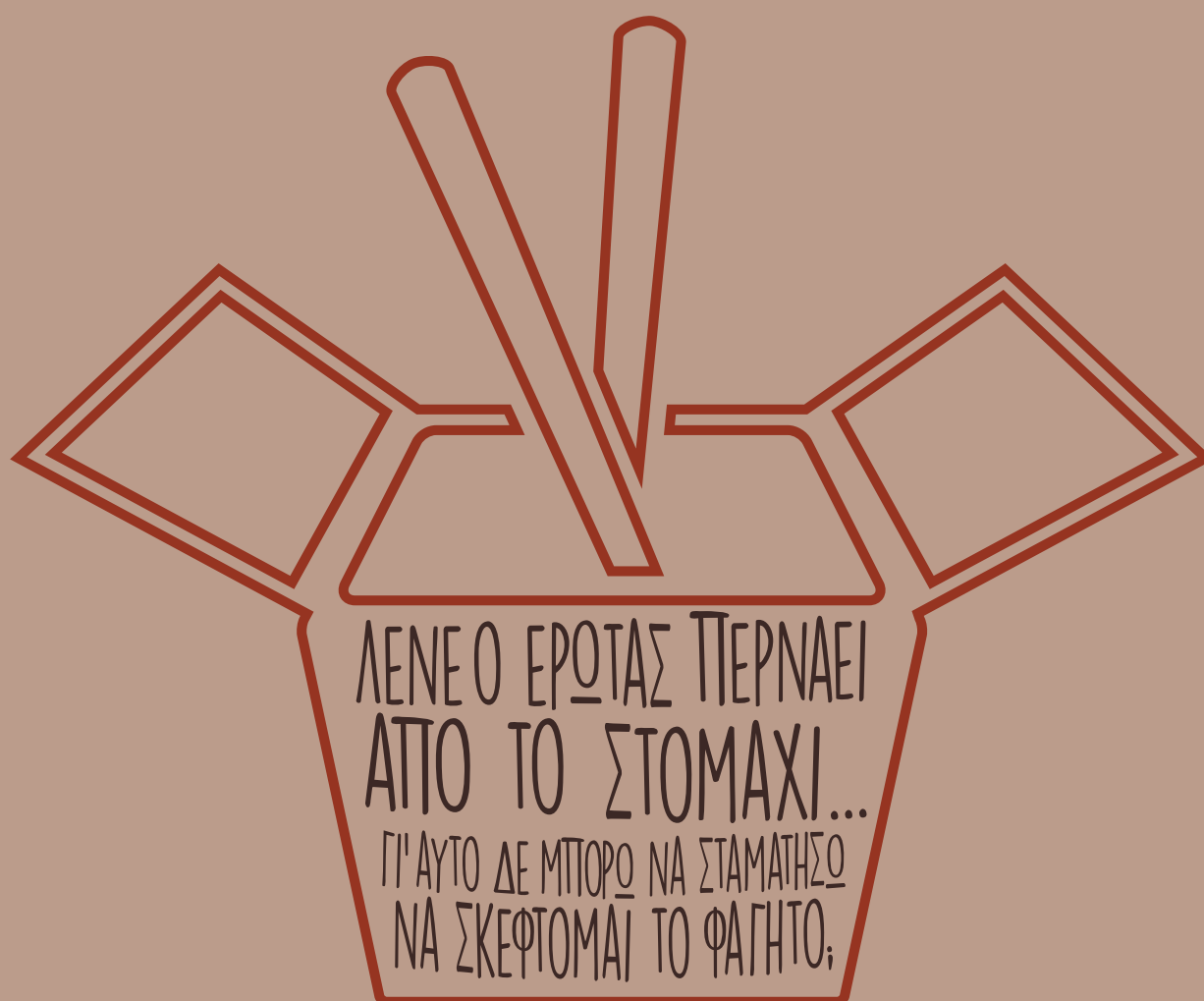
κατατεθέν της, τα διάσημα ροζέ κρασιά της με το απαλό χρώμα της κρεμμυδόφλουδας; Ο Γρηγόρης Κόντος μάς συστήνει τα διάσημα κρασιά και ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης ζήτησε μια σαμπανιέρα για το κόκκινο κρασί του, καταρρίπτοντας ένα ακόμη taboo. Χωρίς taboo, όμως, και η Μαρία Ναυπλιώτου δήλωσε εθισμένη στο ροζέ, ενώ η Μελίνα Τάσσου μάς ταξίδεψε στη χώρα των Κικόνων. Ακολουθεί ένα συναρπαστικό ταξίδι μέσα από τις σελίδες του Grape!

**Θάλεια Καρτάλη  
&  
Πηνελόπη Κατσάτου**





# Είσαι για φαγητό;



ΛΕΝΕ Ο ΕΡΩΤΑΣ ΠΕΡΝΑΕΙ  
ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΟΜΑΧΙ...  
ΓΙ' ΑΥΤΟ ΔΕ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΣΤΑΜΑΤΗΣΩ  
ΝΑ ΣΚΕΦΤΟΜΑΙ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ;

**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.

# Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ



## LA CITÉ DU VIN

Το αποκάλεσαν «Γκούγκενχάϊμ του Μπορντό». Και δικαίως. Το άκρως εντυπωσιακό μουσείο οίνου Cité du Vin, σχεδιασμένο από τους αρχιτέκτονες Anouk Legendre και Nicolas Desmazieres του γαλλικού αρχιτεκτονικού γραφείου XTU, εγκαινιάστηκε από τον Γάλλο πρόεδρο Φρανσουά Ολάντ στις αρχές του μήνα και άνοιξε πλέον τις πύλες του στους λάτρεις του κρασιού - και όχι μόνο. Γυαλί και ατσάλι είναι τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή του κτιρίου, το σχήμα του οποίου θυμίζει το κρασί που στροβιλίζεται μέσα στο ποτήρι αλλά και τα ρεύματα του ποταμού Garonne, στις όχθες του οποίου είναι χτισμένο. Στο εσωτερικό του, διαδραστικοί χάρτες, video games με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, αίθουσες γευσιγνωσίας, εστιατόρια και μια κάβα όπου ο επισκέπτης μπορεί να βρει πάνω από

14.000 φιάλες εκλεκτών κρασιών από 80 χώρες. Μέσω των ειδικά σχεδιασμένων ipads παρέχονται πληροφορίες και βίντεο για το κάθε κρασί από τους κορυφαίους σομελιέ του κόσμου, προσφέροντας ένα πραγματικό οινικό ταξίδι σε όλη την υφήλιο... Για να μην ξεχάσουμε το εκπληκτικό wine bar στον 8ο όροφο, με πανοραμική θέα, καθώς και τη βαρκάδα που μπορούν να κάνουν οι επισκέπτες και η οποία συμβολίζει το ταξίδι των εμπόρων του κρασιού που ξεκινούσε από τον ποταμό Garonne. Το αμφιθέατρο, εξοπλισμένο με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, έχει ονομαστεί «Thomas Jefferson», προς τιμήν του Αμερικανού προέδρου που ήταν και κορυφαίος οινογνώστης. Το Μπορντό απέδειξε για μία ακόμη φορά ότι δικαίως θεωρείται η οινολογική πρωτεύουσα του κόσμου.

## 10 ΧΡΟΝΙΑ ΔΑΚΡΥ ΤΟΥ ΠΕΥΚΟΥ

Είναι ίσως το πιο παρεξηγμένο ελληνικό κρασί. Πριν από 30 χρόνια ήταν ο πιο διαδεδομένος τύπος, όμως η κακή ποιότητα της ρετσίνας συνέβαλε στο να περάσει στη συνείδηση όλων μας όχι απλώς ως μη ποιοτικό, αλλά ως κακό κρασί. Την εικόνα αυτή ήρθε να αλλάξει ο Στέλιος Κεχρής, ο οποίος οραματίστηκε την αναβάθμιση του παραδοσιακού αυτού κρασιού της Ελλάδας, εμπλουτίζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνογνωσία και δημιουργώντας το Κεχριμπάρι, τη ρετσίνα που καθιερώθηκε ως ένα σύγχρονο ποιοτικό κρασί. Πριν από 10 χρόνια ήρθε το Δάκρυ του Πεύκου, για να αποδείξει ότι αυτό το μοναδικό προϊόν της ελληνικής οινικής παράδοσης μπορεί να σταθεί επάξια δίπλα στα καλύτερα δείγματα του παγκόσμιου αμπελώνα, κερδίζοντας διεθνή βραβεία ποιότητας. Δικαιολογημένα λοιπόν ο Στέλιος Κεχρής, πλαισιωμένος από τις τρεις κόρες του, την Ελένη, τη Μαρία και τη Ζωή, μίλησε με ιδιαίτερη συγκίνηση για το ξεκίνημα και τη διαδρομή που διήνυσε το Δάκρυ του Πεύκου, που γιόρτασε φέτος τα 10 του χρόνια σε μια ξεχωριστή βραδιά που διοργανώθηκε από την Trip2Taste



στο «Varouliko Sea Side», παρουσία εκλεκτών προσκεκλημένων. Περιγράφοντας τεχνικές και πειραματισμούς, ο Master of Wine Κωνσταντίνος Λαζαράκης πραγματοποίησε ένα ταξίδι σε όλες τις σοδειές της ρετσίνας Δάκρυ του Πεύκου, σε μια κάθετη γευστική δοκιμή που απέδειξε ότι αυτό το κρασί, ναι, παλαιώνει! Ακολούθησε ένα υπέροχο γεύμα από τα χέρια του πολυβραβευμένου σεφ Λευτέρη Λαζάρου, ο οποίος μέσα από ένα ειδικά σχεδιασμένο μενού πέντε πιάτων ανέδειξε το ρόλο της ρετσίνας ως ιδανικού συντρόφου δημιουργιών που βρίσκονται στην πρωτοπορία της ελληνικής γαστρονομίας. Καλοκαίρι, λοιπόν, και μια παγωμένη ρετσίνα δίπλα στη θάλασσα. Σκέφτεστε τίποτα καλύτερο;

► Ο πρόεδρος του WSPC Κωνσταντίνος Λαζαράκης, MW και ο Ian Harris, WSET Dip απονέμουν στον κ. Γιάννη Μπουτάρη το WSPC Exemplary Award.

## ΧΑΜΟΓΕΛΑ ΣΤΗΝ ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗ ΤΟΥ WSPC

Περισσότεροι από 650 προσκεκλημένοι έδωσαν το «παρών» στην αποφοίτηση 2014-15 του WSPC. Σε ένα από τα πιο εντυπωσιακά και σύγχρονα οινοποιεία της Ελλάδας, στο Οινοποιείο Παπαγιαννάκος, στην καρδιά του αττικού αμπελώνα, το ελληνικό παράρτημα της πλέον αναγνωρισμένης παγκοσμίως σχολής για το κρασί επιβράβευσε τους σπουδαστές του – και όχι μόνο. Όπως τόνισε ο Ian Harris, πρόεδρος του WSET Αγγλίας, «το 2015, το WSPC βρέθηκε ανάμεσα στις 10 κορυφαίες αγορές του WSET στον κόσμο».

Αυτή η κατάταξη δεν αποτελεί επίτευγμα μόνο για το WSPC, αλλά είναι εξαιρετικά σημαντική και για το επώνυμο ελληνικό κρασί που ακολουθεί ανοδική πορεία. Η αποφοίτηση κορυφώθηκε με τη βράβευση του οινοποι-



ού και νυν δημάρχου Θεσσαλονίκης, Γιάννη Μπουτάρη. Ο πρόεδρος του WSPC, Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, και ο Ian Harris WSET Dip απένειμαν στον κ. Γιάννη Μπουτάρη το WSPC Exemplary Award. Ο κ. Βασίλης Παπαγιαννάκος, ως χορηγός της εκδήλωσης, επέλεξε να παρουσιάσει πρώτη φορά στην αποφοίτηση τη νέα του ετικέτα Savatiano Single Vineyard, μια εμφιάλωση ενός 100% Σαββατιανού από 60 ετών ξερικό αμπελώνα.

Η φετινή αποφοίτηση συγκέντρωσε όλα τα μέχρι τώρα υψηλότερα ρεκόρ: ρεκόρ αποφοίτων, ρεκόρ προσέλευσης των σπουδαστών από όλη την Ελλάδα –από την Καβάλα μέχρι την Κρήτη και από την Κύπρο και τη Γερμανία μέχρι το μακρινό Όσλο της Νορβηγίας–, ρεκόρ και στον αριθμό των υποτροφιών που απονεμήθηκαν. **g**



# ΚΡΗΤΗ ΤΟ ΝΕΟ ΔΥΝΑΤΟ ΧΑΡΤΙ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ  
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ & ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ & ΕΦΗ ΠΑΡΟΥΤΣΑ

## ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ ΣΤΗ ΓΗ ΤΟΥ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ. ΖΗΣΑΜΕ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ, ΑΠΟΛΑΥΣΑΜΕ ΒΙΔΙΑΝΟ, ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ ΚΑΙ ΛΙΑΤΙΚΟ, ΓΝΩΡΙΣΑΜΕ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΜΕ ΟΡΑΜΑ ΚΑΙ ΠΑΘΟΣ.

### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Το κτήμα Φανταξομέτοχο, ή αλλιώς το Μετόχι των Φαντασμάτων, οφείλει την ονομασία του στον παλιό ιδιοκτήτη, μας εξηγεί ο κ. Γιάννης Κωσταντάκης, ο αμπελουργός του κτήματος τα τελευταία 40 χρόνια. «Για να μην του κλέβουν τα σταφύλια, έβγαλε το μύθο ότι το κτήμα είχε φαντάσματα». Το κτήμα αυτό έχει ιστορία και ο κ. Γιάννης είναι αναπόσπαστο κομμάτι της, καθώς, όπως μας λέει, «δεν μπορώ να διανοηθώ τη ζωή μου χωρίς το Φανταξομέτοχο». Όταν πέρασε στην οικογένεια Μπουτάρη το 1990, το κτήμα παρήγε αρχικά κρασιά από τις τοπικές ποικιλίες που ήταν φυτεμένες εκεί, το Κοτσιφάλι και τη Μανδηλαριά από ερυθρές και τη Βηλάνα από λευκές. Σήμερα τα 75 στρέμματα του αμπελώνα έχουν επαναφυτευτεί και φιλοξενούν κι άλλες ποικιλίες, όπως Syrah και Chardonnay από τις διεθνείς και Μαλβαζία Μοσχάτο Σπίνας και Λιάτικο από τις γηγενείς. Οι πρώτες οινοποιήσεις του κτήματος ξεκίνησαν το 1995 στο παλιό οινοποιείο από τον οινοποιό Γιάννη Βογιατζή, ο οποίος εξακολουθεί να έχει την επίβλεψη των οινοποιήσεων, που γίνονται πλέον στο σύγχρονο οινοποιείο που λειτουργεί στο κτήμα από το 2004. Το κτήμα παράγει τέσσερις ετικέτες, το Σκαλάνι, ερυθρό ξηρό (Syrah-Κοτσιφάλι), το Φανταξομέτοχο λευκό ξηρό (Βηλάνα, Chardonnay και Μαλβαζία), καθώς και δύο γλυκείς οίνους, το Ιουλιάτικο και το Μοσχάτο Σπίνας. Φθάνοντας σούρουπο στο Scalani Hills, μετά από μια γεμάτη και κοπιαστική ημέρα, η υποδοχή δεν θα μπορούσε να είναι καλύτερη. Μας περιμένει ένα υπέροχο δείπνο στην αυλή του παλαιού ξενώνα του κτήματος, ο οποίος έχει ανακαινισθεί και λειτουργεί ως boutique ξενοδοχείο του ομίλου Aria Hotels. Δοκιμάζοντας τα κρητικά εδέσματα που μας έχει ετοιμάσει η κυρία Πόπη και σιγοπίνοντας το Σκαλάνι, ξεδιπλώνεται η ιστορία αυτού του υπέροχου τόπου που έχει ανοίξει τις πόρτες του στους επισκέπτες, Έλληνες και ξένους. Η συζήτησή μας με τη Χριστίνα Μπουτάρη, διευθύντρια εξαγωγών της εταιρείας Μπουτάρη Οινοποιητική, η οποία ανέλαβε την επίβλεψη της ανακαίνισης του ξενώνα, εναλλάσσεται υποχρεωτικά από τα ελληνικά στα αγγλικά, αφού στην παρέα μας μετέχει κι ένα ζευγάρι από τη Χαβάη, ένοικοι του ξενοδοχείου, που βρίσκονται εδώ αναζητώντας κάτι διαφορετικό και με βλέμμα απορίας προσπαθούν να παρακολουθήσουν τη συζήτησή μας, δοκιμάζοντας παράλληλα τους εξαιρετικούς μεζέδες.



▲ Το οινοποιείο Μπουτάρη στο Σκαλάνι

«Η αυλή αυτή έχει κάτι μαγικό, έδωσα μάχη για να μην τη χάσουμε», μας λέει με έμφαση η κ. Μπουτάρη καθώς το βλέμμα μας πλανάται στον αμπελώνα που απλώνεται από κάτω. Έχει δει τόσα και τόσα γλέντια, με τελευταίο αυτό που στήθηκε πέρυσι τον Μάιο, όταν έγιναν τα ανεπίσημα εγκαίνια του νέου ξενώνα. Θα ήταν πραγματικά κρίμα να τη θυσιάσαμε για να απομονώσουμε τα δύο δωμάτια που βλέπουν σε αυτήν». Τα πάντα έχουν περάσει από τα χέρια της, από το χρώμα στα παντζούρια και τη διατήρηση της απόχρωσης της άμμου στους τοίχους, που ταιριάζει με το χρώμα του αργιλώδους εδάφους του κτήματος, έως τις λεπτομέρειες της εσωτερικής διακόσμησης των δωματίων που δεν αφήνουν αδιάφορο τον επισκέπτη. Ανάμεσα στα στοιχεία που προσθέτουν στην ιδιαιτερότητά τους είναι τα έργα τέχνης καταξιωμένων αλλά και ανερχόμενων εικαστικών που κοσμούν τις τρεις σουίτες, αλλά και τον κοινόχρηστο χώρο του οινοποιείου. Φεύγοντας από το Scalani Hills για να συνεχίσουμε την περιοδεία μας στο νομό Ηρακλείου, αισθανόμαστε ότι το μέρος αυτό έχει πράγματι κάτι το μαγικό. Φαντάσματα ίσως όχι, αλλά μια μαγεία που σε κάνει να θέλεις να επιστρέψεις ξανά και ξανά...



▲ Χριστίνα Μπουτάρη





▲ Γιώργος Λυραράκης



▲ Νίκος Δουλουφάκης

## ΚΤΗΜΑ ΛΥΡΑΡΑΚΗ

Στην Κρήτη ο κλήρος είναι μικρός, γιατί οι γονείς δεν ήθελαν να αδικήσουν κανένα από τα παιδιά τους, με αποτέλεσμα οι οινοπαραγωγοί να δεινοπαθούν να συγκεντρώσουν μεγάλα κομμάτια γης. Ακόμα και το ανάγλυφο του τόπου είναι περίεργο. Μία λωρίδα αμπέλι και δίπλα μία λωρίδα ελιά, για να έχουν να πίνουν το κρασί και να βγάζουν και το λάδι τους. Φτάνοντας όμως στο οινοποιείο Λυραράκη, χορταίνει το μάτι σου από 140 στρέμματα αμπέλια. Επί 30 χρόνια –ξεκινώντας από το 1966– ο Σωτήρης Λυραράκης και τα αδέρφια του μάζευαν εμπειρία φτιάχνοντας χύμα κρασί και τη δεκαετία του '90 η εμπειρία αυτή μπήκε στο μπουκάλι. Εκρηκτική προσωπικότητα ο Γιώργος Λυραράκης, μας υποδέχτηκε στο οινοποιείο και μας μίλησε για την ιστορία και τη συνέχεια της οικογενειακής επιχείρησης, την οποία έχει αναλάβει η νέα γενιά, ο Γιώργος, ο Βαρθολομαίος, η Κατερίνα και ο Λάμπρος Λυραράκης. «Το '92 και ενώ η τάση ήταν όλοι να ασχολούνται με τις ξένες ποικιλίες Chardonnay και Sauvignon Blanc, εμείς, που είχαμε επίσης ξένες ποικιλίες, αποφασίσαμε να εμβολιάσουμε τα αμπέλια μας και να τα "γυρίσουμε" σε δύο σπάνιες, υπό εξαφάνιση ντόπιες ποικιλίες, το Πλυτό και το Δαφνί, διασώζοντάς τις. Εμπορικά ήταν έγκλημα, ωστόσο στόχος μας ήταν οι γηγενείς ποικιλίες. Οι περισσότεροι προτιμούν την ασφάλεια ενός Chardonnay, όμως οι ψαγμένοι τουρίστες και Έλληνες δοκιμάζουν και εμπιστεύονται τις ντόπιες κρητικές ποικιλίες». Η οικογένεια Λυραράκη είναι επίσης γνωστή και για το ότι ήταν η πρώτη που ανέμειξε την τοπική ποικιλία Κοτσιφάλη με Syrah, δίνοντας ένα συναρπαστικό κρασί. Το 2005 το Κτήμα Λυραράκη ασχολείται με το Μανδηλάρι, την πλέον δύστροπη ελληνική ποικιλία, και το 2007 ανοίγει τις πόρτες του στον κόσμο. Το κτήμα είναι γνωστό για το Βιδιανό του και ακολουθούν Βηλάνα, Μοσχάτο Λευκό αλλά και Sauvignon Blanc. Σε ό,τι αφορά

τις ερυθρές ποικιλίες, οι τοπικές Κοτσιφάλη, Μανδηλάρι και Μοσχάτο μαύρο συμπληρώνονται από τις διεθνείς Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon. «Το κλίμα της Κρήτης φτιάχνει μεγάλα κρασιά», μας λέει ο Σ. Λυραράκης. «Στο εξωτερικό μάς δίνουν συγχαρητήρια για το Cabernet ή το Merlot μας, για τη φινέτσα τους που θυμίζει Μπορντό». Τα κρασιά του κτήματος έχουν διακριθεί σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς και εξαγονται σχεδόν σε όλες τις ευρωπαϊκές χώρες, καθώς και στη Β. Αμερική (ΗΠΑ και Καναδά), την Αυστραλία και την Κίνα. Περίπου το 50% από τις 200.000 φιάλες που παράγει ετησίως ταξιδεύει στο εξωτερικό.

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

Η αλήθεια είναι ότι, όταν βλέπεις έναν αμπελώνα από την καρότσα ενός αγροτικού, έχεις άλλη αίσθηση του τοπίου. Όταν δε ετοιμάζεσαι να κατέβεις από το χωματόδρομο με την ιδιαίτερα απότομη κλίση, έχοντας απέναντί σου διάσπαρτα αμπελοτόπια που εναλλάσσονται με τους ελαιώνες, νομίζεις πραγματικά ότι είσαι κάπου αλλού. Ο Νίκος Δουλουφάκης γελάει με τα επιφωνήματά μας και μας λέει πονηρά: «Δεν πιστεύω να φοβάστε». Εννοείται πως όχι. Άλλωστε η ένταση του τοπίου γύρω μας δεν μας αφήνει να σκεφτούμε και πολύ. Σαν να έχει διαβάσει τη σκέψη μας για τον τεμαχισμό των αμπελοτοπιών, ο κ. Δουλουφάκης μάς εξηγεί ότι λόγω κληρονομικότητας ο αμπελώνας της περιοχής είναι κατακερματισμένος. Οι κλήροι είναι μικροί, καθώς μοιράζονταν σε όλα τα παιδιά της οικογένειας. Ο ίδιος διαθέτει 150 στρέμματα, διασκορπισμένα σε διάφορες περιοχές, γεγονός που επηρεάζει αρνητικά το κόστος και την οργάνωση, χαρίζει όμως μεγάλη πολυπλοκότητα στα κρασιά. Αν και οινολόγος ο ίδιος, με σπουδές Οινολογίας στην Ιταλία, επιμένει ότι η δουλειά γίνεται στο αμπέλι, όπου περνά και το μεγαλύτερο μέρος της ημέρας του. Ιδιαίτερα υπερήφανος

για τον τόπο καταγωγής του, υποστηρίζει ότι ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματα του ελληνικού κρασιού είναι η ιστορία του. Το brand της Κρήτης, μάλιστα, είναι ιδιαίτερα ισχυρό, γεγονός το οποίο θα πρέπει να αξιοποιηθεί ακόμη περισσότερο για την προβολή των νέων ποιοτικών κρασιών, που αρχίζουν πλέον να κατακτούν ολοένα και περισσότερο την αγορά, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, και μάλιστα σε χώρες όπως η Γαλλία, η Γερμανία, το Βέλγιο, η Ολλανδία αλλά και οι Ηνωμένες Πολιτείες, ο Καναδάς και η Κίνα πάνε ιδιαίτερα καλά. Χωρίς να θεωρεί ότι πρέπει οι παραγωγοί να μένουν προσκολλημένοι στις γηγενείς ποικιλίες – απόδειξη η επιτυχία που σημειώνει ο ερυθρός Άσπρος Λαγός (Cabernet Sauvignon) –, πιστεύει πολύ στη δύναμη του Βιδιανού, που εξελίσσεται στο μεγάλο αστέρι της Κρήτης. «Το Βιδιανό δεν πρέπει να εμφανίζεται φρέσκο, το peak του είναι μετά ένα χρόνο», υποστηρίζει. «Στην Ελλάδα, όμως, δεν είμαστε ακόμη ώριμοι για λευκά παλαίωσης». Ο ίδιος οινοποιεί το Βιδιανό σε δύο ετικέτες, τον Δάφνιο, που είναι απλό Βιδιανό δεξαμενής, και τον λευκό Άσπρο Λαγό, Βιδιανό περασμένο από βαρέλι.

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ SILVA ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ

Οπαδός της βιοδυναμικής καλλιέργειας, η Ειρήνη Δασκαλάκη πρέπει να γεννήθηκε όταν είχε πανσέληνο... Γεμάτη ενέργεια, ιστορίες, δυναμισμό, φιλοξενία και καλοσύνη, η γυναίκα αυτή κλείνει μέσα της όλη την Κρήτη. Σηκώνεται στις 5 το πρωί, μόλις «σηκώσει» η μέρα, και τελειώνει νύχτα. Όλα είναι δική της δουλειά, από την ετικέτα μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια. Πολύτιμος σύμμαχος στο πλευρό της η κόρη της Χαρούλα στην εμφιάλωση και την προώθηση, ο γιος της, που σπουδάζει οινολόγος, και μία κόρη που «ξεστράτισε» και σπουδάζει κτηνίατρος. Από το 2003 έχει αρχίσει η ουσιαστική αναβίωση των 80 ιδιόκτητων στρεμμάτων, στα



▲ Ειρήνη και Χαρούλα Δασκαλάκη



▲ Οικογένεια Πατεριανάκη

οποία εφαρμόζεται ολοκληρωμένη βιολογική καλλιέργεια σε εδάφη ασβεστο-αργιλώδη, σε υψόμετρο 400-600 μ. Σε ένα ιδανικό οικοσύστημα –ζώνη ΟΠΑΠ– που ποιοτικά μπορεί να προβάλλει τον πλούτο και την ιδιαιτερότητα των κρασιών της Κρήτης, η οικογένεια δίνει έμφαση κυρίως στις τοπικές ποικιλίες, όπως Λιάτικο, Μαντηλάρι, Πλυτό, αλλά και σε διεθνείς. Η πρώτη επίσημη εμφιάλωση του οινοποιείου Δασκαλάκη έγινε το 2005 με τα κρασιά Λιάτικο ξηρό ΠΟΠ και Λιαστός φυσικός γλυκός οίνος ΟΠΑΠ. Μερικά χρόνια αργότερα, το 2008, απονεμήθηκε στο οινοποιείο το Μεγάλο Χρυσό μετάλλιο για το κρασί Ένσικτο ερυθρό (Syrah-Κοτσιφάλι), παραγωγής του 2006. Υποστηρίζοντας ένθερμα τη βιοδυναμική καλλιέργεια, θεωρεί ότι η ενέργεια που δέχονται τα φυτά ως βαρύτητα από τη Γη ή ως κοσμική ακτινοβολία από το Διάστημα (ήλιος, σελήνη, πλανήτες, άστρα) έχει πολύ μεγάλη επίδραση στην ανάπτυξή τους. Μάλιστα, η Ειρήνη Δασκαλάκη συμβουλευεται ένα ημερολόγιο, όπου αναφέρονται οι ευνοϊκές μέρες και ώρες, αλλά και οι αρνητικές, για αγροτικές εργασίες, που φυσικά αφορούν στο αμπέλι. «Η γιαγιά μου έλεγε: "Σήμερα, παιδί μου, είναι λίγωση, δεν πρέπει να κάνεις κάποια πράγματα, π.χ. να κλαδέψεις. Πρέπει να τα φυλάξεις για τη γέμωση". Θεωρώ ότι υπάρχει μαγεία και αλήθεια πίσω από τη βιοδυναμική καλλιέργεια, ωστόσο δεν μπαίνει στην τιμή, δεν μπορείς να το πουλήσεις, πρέπει να βάλεις την ψυχή σου. Το αποτέλεσμα το βλέπω στο αμπέλι. Το οινοποιείο είναι μικρό, το βλέπετε, αλλά τα κρασιά μας είναι βραβευμένα και αυτό οφείλεται στη βιοδυναμική. Δίνουμε, δε, βάρος σε όλα τα στάδια. Αν κάνεις σοβαρή δουλειά στο αμπέλι και τη χάσεις στην οινοποίηση, τότε δεν έχει νόημα. Και η μέρα και η ώρα έχουν σημασία στη δουλειά μας. Χειμώνα-καλοκαίρι, ζέστη-κρύο, αργά το βράδυ ή αργά το πρωί, όταν πρέπει να γίνει η δουλειά, την κάνω. Με τη γραβάτα οινοποιός δεν γίνεται. Αν δεν βάλεις τα χέρια σου, αν δεν καθίσεις από πάνω, αν δεν ξενυχτήσεις,

## «ΜΕ ΤΗ ΓΡΑΒΑΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΔΕΝ ΓΙΝΕΣΑΙ. ΑΝ ΔΕΝ ΒΑΛΕΙΣ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΟΥ, ΑΝ ΔΕΝ ΚΑΘΙΣΕΙΣ ΑΠΟ ΠΑΝΩ, ΑΝ ΔΕΝ ΞΕΝΥΧΤΗΣΕΙΣ, ΚΡΑΣΙ ΔΕΝ ΒΓΑΙΝΕΙ.»

κρασί δεν βγαίνει». «Μέχρι την κρίση κάθε χρόνο ήμασταν ανοδικά», λέει η Ειρήνη Δασκαλάκη. «Μπορεί να μην πλουτίσαμε, αλλά το προϊόν και η σκληρή μας δουλειά αναγνωρίστηκαν. 17 κρασιά έστειλα σε διαγωνισμούς και πήραμε 16 διακρίσεις, τι άλλο να θέλουμε. Μετά όμως ήρθε η κρίση και ο φόρος και τώρα είναι αδύνατον να συνεχίσουμε έτσι. Από εμένα που είμαι μικρή μέχρι τον πιο μεγάλο οινοποιό έχουμε τεράστιο πρόβλημα.

### ΚΤΗΜΑ ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗ

Τυχερός άνθρωπος ο Γιώργος Πατεριανάκης, περιστοιχίζεται από τέσσερις γυναίκες όχι μόνο ικανές, αλλά και όμορφες. Μας υποδέχτηκαν με χαμόγελο στο οινοποιείο τους και έστρωσαν ένα τραπέζι με όλα τα καλά. Έτσι είναι η Κρήτη... Το οινοποιείο Πατεριανάκη είναι οικογενειακή υπόθεση. Τώρα έχει περάσει στα χέρια της Εμμανουέλας και της Νίκης, όμως ο παππούς τους, αμπελουργός, ήταν αυτός που πίστεψε στη βιοδυναμική καλλιέργεια και ο πατέρας τους τη συνέχισε κατασκευάζοντας ένα οι-

νοποιείο «βαρύτητας», που δεν καταπονεί το μούστο στα πρώτα στάδια, επιτρέποντάς του να κατεβαίνει με φυσική ροή. Τα κρασιά του κτήματος χωρίζονται σε τρεις οικογένειες, ανάλογα με τις ποικιλίες και τα αμπελοτόπια: τα local treasures μόνο από γηγενείς ποικιλίες, τα premium wines, όπου μία ντόπια ποικιλία παντρεύεται με μία γνωστή, και τα vintage spirits, πάλι ελληνικές αλλά μόνο από παλιά κλήματα. «Όταν λες Κτήμα Πατεριανάκη, εννοείς Μελισσινός, ωστόσο και το Βιδιανό –η λευκή ντίβα της Κρήτης, όπως τη λένε χαρακτηριστικά– ή το Μοσχάτο Σπίνας έχουν πολλή ζήτηση από τον κόσμο, παρόλο που είναι νέα ποικιλία», μας εξηγεί η Εμμανουέλα. «Εμένα από τις λευκές ποικιλίες μου αρέσουν πολύ το Θραψαθήρι και το Μοσχάτο Σπίνας. Δεν τις βρίσκεις σε πολύ μεγάλες ποσότητες στην Κρήτη και δίνουν τρομερά αποτελέσματα. Το Θραψαθήρι δίνει μια μεταλλικότητα, έντονο στόμα, πολύ ιδιαίτερα αρώματα και το Μοσχάτο δίνει αυτό το τριανταφυλλάκι, είναι ευωδιαστό, ελαφρύ κρασί και μπορεί να γίνει και ξηρό, και γλυκό, και αφρώδης οίνος. Από τις κόκκινες λατρεύω το Κοτσιφάλι και το Μανδηλάρι. Αυτοί είναι οι δύο βασιλιάδες της Κρήτης στα κόκκινα. Στο κτήμα τους αγαπούν τον χειρωνακτικό τρύγο, παρά τις δυσκολίες. Οι συμβουλές του παππού σε σχέση με τη βιοδυναμική καλλιέργεια έχουν τεράστιο ενδιαφέρον. «Το κρασί θέλει χρόνο και υπομονή. Η φιλοσοφία μας είναι αποκλειστικά εμφιαλωμένο κρασί και μένουμε πεισματικά σε αυτό, όπως επίσης να ενισχύσουμε τη βιολογική καλλιέργεια στην Κρήτη. Παράγουμε 120.000 φιάλες το χρόνο, ενώ εξαγωγές κάνουμε στην Ελβετία, την Κύπρο και την Αμερική. Αν δεν υπήρχε η κρίση, τα πράγματα θα ήταν πολύ καλύτερα, αλλά δυστυχώς μας πήγε πίσω στο να εδραιωθούμε στο εξωτερικό. Στο εσωτερικό, βέβαια, ήταν και μια ευκαιρία για ξεκαθάρισμα. Η μεγάλη πληγή, όμως, και για εμάς ως παραγωγούς αλλά και για την Κρήτη είναι η αύξηση του χύμα κρασιού, που λόγω κρίσης γιγαντώθηκε. ▶





▲ Ζαχαρίας Διαμαντάκης



▲ Δημήτρης Μανσόλας

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

Η γευσιγνωσία κάτω από την ελιά έχει άλλη γλύκα. Δεν χρειάζεται ειδική αίθουσα, αυτό μπορεί να έρθει μετά. Έχοντας αυτό στο μυαλό του, ο Ζαχαρίας Διαμαντάκης αποφάσισε με τα αδέρφια και τον πατέρα του – αμπελουργοί όλοι – να επενδύσουν σταδιακά στον εξοπλισμό του οινοποιείου τους, προχωρώντας βήμα-βήμα, αφού η κρίση τούς βρήκε πάνω στο ξεκίνημα του νέου οινοποιείου τους. Μόλις δέκα μέρες πριν από την επιβολή των capital controls παρέλαβαν το εμφιαλωτήριο (μέχρι τότε εμφιάλωναν στο οινοποιείο Δουλουφάκη). «Λίγο να είχαμε καθυστερήσει, δεν θα το βλέπατε εδώ σήμερα», μας λέει γελώντας. Δίνοντας αρχικά έμφαση στην ανάπτυξη του αμπελώνα τους, κατάφεραν να συγκεντρώσουν 25 στρέμματα γύρω από το οινοποιείο, τα οποία ήρθαν να συμπληρώσουν τα υπόλοιπα 125 στρέμματα που βρίσκονται διασκορπισμένα σε 30 διαφορετικά σημεία της περιοχής. Σε υψόμετρο 400 μ. στους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη, ο αμπελώνας αυτός – διαμορφωμένος σε πεζούλες λόγω της μεγάλης

κλίσης του εδάφους – παράγει Μανδηλάρι, Μαλβαζία και Chardonnay. Λίγο πιο πάνω, σε υψόμετρο 600 μ., βρίσκεται φυτεμένο το Ασύρτικο, το οποίο συμμετέχει μαζί με το Βιδιανό στο χαρμάνι της λευκής Διαμαντόπετρας, μιας από τις βασικές ετικέτες του οινοποιείου. «Η Κρήτη μπορεί να δώσει εξαιρετικό Ασύρτικο», τονίζει. «Πιστεύω επίσης στο Μανδηλάρι, ενώ και ο χαρακτήρας του Βιδιανού μπορεί να δώσει σπουδαία κρασιά». Ο Ζαχαρίας Διαμαντάκης, οινολόγος ο ίδιος, μιλάει με σιγουριά για τα μελλοντικά του σχέδια, υπογραμμίζοντας ότι στόχος είναι η σταθεροποίηση του αμπελώνα και η παραγωγή λίγων αλλά ποιοτικών ετικετών. Πέραν της αναγνώρισης των κρασιών της Κρήτης στην ελληνική αγορά, ένα μεγάλο στοίχημα είναι οι εξαγωγές, υπογραμμίζει, δίνοντας έμφαση στην πολύ καλή δουλειά που γίνεται μέσα από το δίκτυο Wines of Crete, στο οποίο μετέχουν όλοι οι οινοπαραγωγοί της Κρήτης. Δοκιμάζοντας λευκή και ερυθρή Διαμαντόπετρα, τα δύο ισχυρά χαρτιά του οινοποιείου, διαπιστώσαμε ότι η γευσιγνωσία κάτω από την ελιά πράγματι έχει άλλη γλύκα...

## ΡΟΥΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ

Το οινοποιείο Ταμιωλάκη βρίσκεται σε ένα ύψωμα με θέα που σου κόβει την ανάσα. Χτισμένο με πέτρα που βγήκε από το δυναμίτισμα της πλαγιάς – για να γίνουν φυτεύσεις – γίνεται ένα με το τοπίο. Ο Δημήτρης Μανσόλας και η γυναίκα του Μαρία Ταμιωλάκη, νέοι, δυναμικοί, όμορφοι, έχουν αναλάβει την οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε το 1996 ο Μηνάς Ταμιωλάκης, οινολόγος. Ήξερε ότι η περιοχή αυτή, που ονομάζεται Βίγλα ή Σκάλα ή Ζούγρα και έδινε πάντα τις καλύτερες εκδοχές των ποικιλιών Βιλάνα και Κοτσιφάλι, ήταν ιδανική για την ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών. Πολύς χρόνος, δυναμίτης και γύρω στα 25 συμβόλαια ανταλλαγής με άλλα χωράφια έγιναν μέχρι να φτάσουμε σε αυτό που βλέπουμε σήμερα, δηλαδή 50 στρέμματα αμπελώνα. «Φυτέψαμε Βιδιανό, Πλυτό, Θραψαθήρι, Δαφνί και όχι μόνο Βηλάνα, Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά, που ήταν οι γνωστές βασικές ποικιλίες της περιοχής. Βρήκαμε ποικιλίες που ήταν έτοιμες να εξαφανιστούν», λέει ο Δημήτρης Μανσόλας. Πριν από τρία χρόνια έγινε ανασχεδιασμός της ταυτότητας του οινοποιείου και η επωνυμία τους πλέον είναι Ρους Οινοποιείο Ταμιωλάκη, με παραγωγή 55.000 φιάλες το χρόνο και στόχο τα επόμενα χρόνια τις 150.000. «Υπάρχει ζήτηση για νέες ποικιλίες, ειδικά στην Αμερική και στον Καναδά», λέει ο Δημήτρης. «Πήγαμε, τους εξηγήσαμε τι είναι οι ελληνικές ποικιλίες, πώς προφέρονται, ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά τους. Βρίσκουμε και έδαφος σε μια νέα γενιά πιο ψαγμένη, που δοκιμάζει νέα πράγματα, βαρέθηκε να πίνει τα Chardonnay της Καλιφόρνιας. Η Κρήτη εξάλλου – το επιβεβαιώνω γιατί το άκουσα ο ίδιος στην Αμερική – θεωρείται ότι είναι το επόμενο μεγάλο στοίχημα μετά το Ασύρτικο και τη Σαντορίνη». Το μεγάλο ατού της Κρήτης είναι το έδαφός της. Σου δίνει απίστευτες ποικιλίες. Το Βιδιανό είναι ένα από τα δυνατά χαρτιά. Πολύπλευρο, μπορεί να δώσει και φρέσκα, και βαρελάτα κρασιά με δυνατότητα παλαίωσης. Είναι και η πρώτη κρητική ποικιλία που φυτεύεται εκτός Κρήτης, στη Βόρεια Ελλάδα αλλά και στην Ιταλία. Το Μοσχάτο Σπίνας είναι εξαιρετικό, ενώ από τα κόκκινα η Μανδηλαριά θα ακουστεί. Λόγω της αλλαγής των κλιματικών συνθηκών – ειδικά στην Κρήτη θα έχουμε πρόβλημα – έχουμε ανάγκη από ποικιλίες που ωριμάζουν αργά, για να αποφεύγουμε τις ζέστες, και η Μανδηλαριά το έχει αυτό. Επίσης, διαθέτει οξύτητες, χρώμα, δομή, όλα τα χαρακτηριστικά μιας μεγάλης ποικιλίας. Στο στόμα σου δίνει την αίσθηση ενός Nebbiolo, αν και είναι πολύ πιο χρωματισμένη, ενώ στη μύτη και την όψη (χρώμα) θυμίζει Syrah.

g



# ΣΚΟΥΡΑΣ



## Life loves Viognier!

**Not just any Viognier, mind you...**

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΣΚΟΥΡΑ, ΤΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟ VIOGNIER CUVÉE LARSINOS, ΠΕΡΗΦΑΝΑ ΕΞΕΛΙΣΣΟΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΟ 1995. Η ΧΡΟΝΙΑ 2015, ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΑΙ ΟΡΕΞΑΤΗ ΑΠΟ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΗ, ΣΤΗΝ ΚΟΜΨΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗ, ΜΕ ΠΩΜΑ ΒΙΔΩΤΟ ΚΑΙ ΚΑΜΑΡΩΤΟ, ΕΙΝΑΙ ΕΝΑΣ ΑΨΟΓΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ ΠΟΥ ΑΥΘΟΡΜΗΤΑ ΜΑΣ ΚΑΘΗΣΥΧΑΖΕΙ, ΑΙΣΙΟΔΟΞΑ ΜΑΣ ΕΜΠΝΕΕΙ ΚΑΙ ΕΞΩΤΙΚΑ ΜΑΣ ΓΕΜΙΖΕΙ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ!

skouras.gr f 



open to share

# ΜΙΑ ΣΑΜΠΑΝΙΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΟΥ ΠΑΡΑΚΑΛΩ!

ΚΕΙΜΕΝΟ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ, MW



Στην Ελλάδα η κατανάλωση ερυθρού κρασιού περιορίζεται στους μήνες που έχουν κρύο. Για τους υπόλοιπους μήνες οι κύριες επιλογές μας είναι είτε το λευκό κρασί είτε η μπίρα. Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα του ερυθρού κρασιού. Είναι πρόβλημα δικό μας. Για να το πω λίγο πιο γλαφυρά, αν πιάσω στα χέρια μου αυτόν που είπε πως το ερυθρό κρασί πίνεται σε θερμοκρασία δωματίου, δεν θα περάσει καθόλου καλά. Λέγοντας «θερμοκρασία δωματίου» εννοούμε πως, αν θέλουμε να πιούμε μια φιάλη ερυθρού κρασιού, απλώς την αφήνουμε να πάρει τη θερμοκρασία του δωματίου στο οποίο σχεδιάζουμε να την καταναλώσουμε.

Ποια είναι, όμως, αυτή η θερμοκρασία; Για παράδειγμα, σε μια πρόσφατη μελέτη ανακαλύπτουμε πως η τέλεια θερμοκρασία σε έναν εργασιακό χώρο είναι 22°C (και αν πέσει κάτω από τους 21°C, τότε τα λάθη τετραπλασιάζονται), ενώ σε ένα σπίτι είναι 24°C (και αν πέσει κάτω από τους 22°C, τότε οι διενέξεις τριπλασιάζονται). Η διαφορά μεταξύ εργασίας και οικίας υπάρχει επειδή στο σπίτι είμαστε συνήθως πιο ελαφρά ντυμένοι! Τα κόκκινα κρασιά πρέπει να πίνονται σε θερμοκρασία μεταξύ 16 και 18°C. Αν αυτό δεν σας λέει τίποτα, τότε σκεφτείτε το εξής: Αν ένα βράδυ έχει 16°C, τότε μάλλον δεν θα μπορούμε να κυκλοφορούμε αν δεν ρίξουμε ένα σακάκι ή μια ζακέτα πάνω μας. Ας το πάμε και λίγο παρακάτω: Αν η θερμοκρασία του χώρου όπου θα το καταναλώσουμε είναι αρκετά υψηλή, τότε η φιάλη του κόκκινου κρασιού πρέπει να φυλάσσεται ίσως και στους 14°C, έτσι ώστε, μέχρι να φτάσει στο τραπέζι μας και αφού πέσει στα ζεστά ποτήρια, να είναι στους βαθμούς που το θέλουμε.



## ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΙΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΕΤΑΞΥ 16 ΚΑΙ 18°C.

Συνεπώς, αν ένα ερυθρό κρασί δεν έχει αποθηκευτεί σε συγκεκριμένο χώρο με ελεγχόμενη θερμοκρασία, τότε θα χρειαστεί να το δροσίσουμε. Αν μάλιστα είχα να επιλέξω μια ένδειξη για το αν έχει ένα εστιατόριο οινική κουλτούρα, αυτή θα ήταν η θερμοκρασία που φτάνουν τα κόκκινα κρασιά στο τραπέζι μας - και το τι ποτήρια χρησιμοποιούν να είναι η δεύτερη πιο σημαντική ένδειξη.

Αν σερβίρετε το ερυθρό κρασί στη σωστή θερμοκρασία, θα εντυπωσιαστείτε με το πόσο ευχάριστα θα πάνε κάτω τα ποτηράκια, ακόμη και αν είναι το πιο ζεστό βράδυ του καλοκαιριού. Το δόγμα είναι ένα σε αυτή την περίπτωση: αν το κρασί μας το παραπαγώσουμε, τότε η λύση είναι να περιμένουμε λίγα λεπτά να ζεσταθεί. Αν όμως το κρασί φτάσει σ' εμάς πολύ ζεστό, τότε την έχουμε πατήσει και το μόνο που μπορούμε να κάνουμε είναι να βάλουμε πάγο στα ποτήρια μας.

Δυστυχώς, στην Ελλάδα, για να έχουμε όλο το χρόνο τα κόκκινα κρασιά μας σε σωστή θερμοκρασία, θα πρέπει να έχουμε επενδύσει σε ένα χώρο με σταθερή τη θερμοκρασία που θέλουμε - είτε είναι ένας συντηρητής κρασιών είτε μια ολόκληρη κάβα. Αν δεν υπάρχει ούτε το ένα ούτε το άλλο, πρέπει, πριν πιείτε ένα κόκκινο κρασί, να το δροσίσετε με κάποιον τρόπο. Κατά τη διάρ-

κεια του χειμώνα τα πράγματα είναι απλά: το βγάζετε στο μπαλκόνι για μισή ώρα. Τις άλλες εποχές βάζουμε τη φιάλη στο ψυγείο για 20 λεπτά ή και λίγο παραπάνω. Αν είμαστε σε κάποιο εστιατόριο που σερβίρει τα κόκκινα κρασιά ζεστά, τότε καλό είναι να ζητήσουμε μια σαμπανιέρα με αρκετό νερό και λίγο πάγο. Έστω και πέντε

λεπτά θα κάνουν θαύματα. Φυσικά, αν ζητήσετε σε κάποιον σερβιτόρο σαμπανιέρα για κόκκινο κρασί, ετοιμαστείτε για την απόλυτη κατακραυγή. «Παναγίτσα μου, φαντάσου πόσο άσχετη είναι η μπουμπού!»! «Άκου εκεί, σαμπανιέρα για το κόκκινο ο τύπος στο 4! Δεν ξέρει πού πάνε και τα 4!»! Ας είναι. Εσείς θα το πιείτε στην τελική και εσείς θα το πληρώσετε...

g





## ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΟ ΓΙΑ SPORT ΟΔΗΓΗΣΗ XC90 R-DESIGN.

Στο XC90 R-Design η σουηδική πολυτέλεια συνδυάζεται δυναμικά με τον έντονο sport χαρακτήρα:

Από τις ιδιαίτερες λεπτομέρειες και τις χαρακτηριστικές ζάντες των 20" εξωτερικά, μέχρι τα καθίσματα R-Design Contour με επένδυση από λείο δέρμα Nappa και το τιμόνι με τα ενσωματωμένα χειριστήρια αλλαγής ταχυτήτων (paddles) εσωτερικά, τα πάντα είναι σχεδιασμένα γύρω από τον απαιτητικό οδηγό. Με **αποκλειστικά δίλτρους** κινητήρες Drive-E, diesel με 235 hp, βενζίνης Polestar με 334 hp και plug-in υβριδικό Twin Engine 407 hp, το XC90 R-Design είναι το απόλυτο SUV για το λάτρη της ανόθευτης, sport οδήγησης.

**Made by Sweden.**

**R-DESIGN**





Συναντήσεις

# ΜΑΡΙΑ ΝΑΥΠΛΙΩΤΟΥ ΕΚΡΗΚΤΙΚΟ ΧΑΡΜΑΝΙ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ  
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣ  
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Ο Όσκαρ Ουάιλντ είχε πει: «Να φοβάσαι τις γυναίκες που λένε την ηλικία τους». Η Μαρία Ναυπλιώτου, ωστόσο, δεν έχει κανένα λόγο να κρύψει την ηλικία της, αφού πνεύμα, ομορφιά και καταγωγή δημιουργούν ένα εκρηκτικό χαρμάνι – για να μιλήσουμε και με οινικούς όρους. Στο Villa Grigio συζητήσαμε για κρασιά, για την Κρήτη αλλά και την εμμονή του Έλληνα για τα μπουζούκια.

**G** Το καλοκαιρινό μας τεύχος έχει ένα πολύ μεγάλο κομμάτι αφιερωμένο στην Κρήτη. Η καταγωγή σου είναι από εκεί. Πόσο Κρητικιά είσαι;

**MN** Η Κρήτη έχει πολλή δύναμη. Και εγώ κουβαλάω πολλή Κρήτη μέσα μου. Το άλλο μου μισό είναι από τις Κυκλάδες. Η μητέρα μου ήταν από ένα χωριό στους πρόποδες του Ψηλορείτη. Δεν ξεχνώ τον παππού μου τον Νίκο να γυρνά το μεσημέρι από τα χωράφια, να βάζει μαζί με το φαγητό του τον μαρουβά –έτσι τον έλεγε, νομίζω– ένα κρασί άλλοτε θολό, άλλοτε πιο καθαρό, το οποίο όμως ήταν πάρα πολύ γευστικό. Το κρασί αυτό το έφτιαχναν στα σπίτια τους και δεν ήταν πολυτέλεια, αλλά καθημερινότητα, είδος πρώτης ανάγκης, όπως είχαν και το ελαιόλαδο. Ήταν ένα ποτό που αφορούσε και τη θρέψη, έπινε ο παππούς μου ένα ποτηράκι μικρό με το φαγητό του για να πάρει δύναμη να συνεχίσει, ήταν απαραίτητο για τη ζωή τους. Ήταν όμως και συντροφιά, όταν μαζεύονταν όλοι μαζί για να πουν τα τραγούδια τους και να διασκεδάσουν.

**G** Ποια είναι η σχέση σου με το κρασί;

**MN** Το κρασί το λατρεύω. Ωστόσο κρατάω τη σχέση μας σε ερασιτεχνικό επίπεδο. Πεθαίνω, όμως, για τις βραδιές που κάνω τον οينوγνώστη, βοηθώντας τους φίλους μου, τον Δημήτρη και την Ειρήνη που άνοιξαν αυτό το μαγαζί, το Villa Grigio, να διαλέξουν τα καλύτερα Merlot. Μου αρέσει να δοκιμάζω τα πάντα, αν και έχω καταλήξει στο ποια κρασιά μου αρέσουν περισσότερο. Από τα λευκά μου αρέσουν πολύ τα Saunignon blanc, τα Ασύρτικα της Σαντορίνης ή το Βιδιανό από την Κρήτη. Από κόκκινα προτιμώ κυρίως τα Merlot και τώρα τελευταία έχω αρχίσει να ανακαλύπτω τα Ροζέ. Πριν από δύο χρόνια είχα πάει στην Αβινιόν για να παρακολουθήσω το διάσημο φεστιβάλ θεάτρου που γίνεται εκεί, με έναν καλό μου φίλο και σκηνοθέτη Γάλλο. Όλοι οι Γάλλοι ξέρουν να πίνουν κρασί, είναι τρομερό. Με μύησε, λοιπόν, στο γαλλικό ροζέ, ένα πολύ φινό κρασί, και από τότε έχω εθιστεί...

**G** Ακριβό ή φθινό κρασί, υπάρχει διαφορά;

**MN** Κακά τα ψέματα. Όσο πίνει καλά κρασιά κάποιος καλομαθαίνει. Το καταλαβαίνεις αμέσως, από το πώς «σκάει» στον ουρανίσκο σου. Όμως θέλω να σου πω ότι και στην Κρήτη, στο απλό αυτό κρασί που φτιάχνει ο καθένας σπίτι του οι γεύσεις δένουν με τα προϊόντα του τόπου, τις μυρωδιές της φύσης. Εκεί, καμιά φορά δεν σηκώνει να ανοίξεις ένα ακριβό κρασί. Δεν είναι ωραίο. Δεν πάει με τη μυζήθρα, με τις ελιές.

**G** Στήνεις σκηνικά για να ανοίξεις ένα καλό μπουκάλι κρασί;

**MN** Βεβαίως. Ένα σκηνικό είναι όταν, όπως σου είπα, ο φίλος μου ο Δημήτρης πρέπει να διαλέξει τα κρασιά του, τις ετικέτες. Αυτό είναι μια καταπληκτική στιγμή για μένα. Ως δήθεν ειδικός, παίρνω μέρος σε αυτές τις οينوγνωσίες. Επίσης, λατρεύω να μαγειρεύω και να πίνω ένα ποτήρι κρασί την ώρα που μαγειρεύω. Είναι και αυτό ένα σκηνικό.

**G** Μαγειρεύεις;

**MN** Ναι, μαγειρεύω πολύ και έχω αρχίσει να καταλαβαίνω και λίγα πράγματα για τη σχέση κρασιού και φαγητού. Πώς μπορεί να δένει

αλλά και πώς μπορεί να κοντράρεται σε ορισμένες περιπτώσεις. Είναι κάποιες φορές που δεν κατεβαίνει. Αγαπώ επίσης πολύ κάποια σοβαρά περιοδικά που σου προτείνουν πάντα το κατάλληλο κρασί για τη συνταγή που φτιάχνεις.

**G** Αγαπημένος καλοκαιρινός προορισμός;

**MN** Αγαπώ πολύ το Αιγαίο. Αγαπώ πολύ την ξεραΐλα, την αγριάδα και τη γαλήνη της θάλασσας. Αυτά τα τρομερά μπουρίνια που ξεσπούν και το ίδιο ξαφνικά μετά είσαι μόνο εσύ και ο Θεός. Επίσης, αγαπώ πολύ τη Γαλλία και την Ιταλία.

**G** Ο Τάσος Μπουλμέτης στο προηγούμενο τεύχος μάς μίλησε για τη βουλιμικότητα της ελληνικής κοινωνίας, που καταβροχθίζει τα πάντα. Είχες τις προϋποθέσεις ως πολύ καλή χορεύτρια και ηθοποιός να φύγεις. Γιατί δεν το έκανες;

**MN** Δεν μπορώ σε καμία περίπτωση να ζήσω εκτός Ελλάδας. Σίγουρα τα πράγματα είναι δύσκολα τώρα με την κρίση, αλλά πιστεύω ότι ακόμα χειρότερη περίοδος ήταν η δεκαετία του '90. Τότε που όλοι καταβρόχθιζαν –όπως λέει ο Τάσος Μπουλμέτης– ασύστολα και χωρίς φειδώ τα πάντα. Για μένα τότε ήταν η πλέον τραγική στιγμή της ελληνικής κοινωνίας. Τότε που χωρίς καμία υποδομή, χωρίς καμία παιδεία και καλλιέργεια θεωρήσαμε ότι είμαστε κάτι άλλο από αυτό που πραγματικά είμαστε. Σαφώς, δεν εννοώ ότι αυτή η περίοδος της κρίσης, που η ελληνική κοινωνία ευτελίζεται και εξευτελίζεται οικονομικά και όχι μόνο, είναι εύκολη. Διάβαζα ότι καταργούνται

οι θεατρολόγοι από τα σχολεία, σε λίγο θα καταργηθούν και οι γυμναστές – θα γίνουμε ένα κράτος φτωχών και απαίδευτων. Παρά τον τεράστιο πόνο των ανθρώπων όμως, που έχουν φτάσει όχι στα όρια, αλλά στη φτώχεια, κρύβεται μια ευκαιρία. Αν την καταλάβουμε, να χαράξουμε έναν καινούργιο δρόμο. Δεν είμαι πολύ αισιόδοξη ότι θα το κάνουμε, λέω ότι υπάρχει εκεί η ευκαιρία.

**G** Πού το βλέπεις αυτό το φως στο τούνελ στον δικό σου χώρο;

**MN** Να κάτι πολύ ελπιδοφόρο για μένα. Έκλεισαν τα μπουζούκια λόγω κρίσης και οι άνθρωποι έρχονται στο θέατρο. Αυτό είναι γεγονός και είναι απίστευτο ότι τα θέατρα είναι γεμάτα. Και δεν έχω τίποτα με τα μπουζούκια ή με το λαϊκό τραγούδι, όμως το να αναλώνεται ένας λαός μόνο σε αυτό το πράγμα τον κάνει εμμονικό, μανιακό. Κάτι τρέχει... Δεν μπορεί να κάνεις μόνο ένα πράγμα. Δεν μπορούν μόνο τα μπουζούκια να γεμίζουν όλη την ανάγκη σου για ψυχαγωγία. Άσε που και κτιριακά τα μπουζούκια γίνονται τώρα θέατρα.

**G** Τα επαγγελματικά σου σχέδια;

**MN** Τώρα θα συμμετάσχω σε μια ταινία που θα σκηνοθετήσει ο Θεόδωρος Αθερίδης και το χειμώνα θα είμαι στο «Ημέρωμα της στρίγγλας» με τον Βασίλη Χαραλαμπίδου, σε σκηνοθεσία Πάννη Κακλέα.

**G** Πώς είναι να κουβαλάς το χαρακτηρισμό «η ωραιότερη Ελληνίδα»;

**MN** Παλαιότερα με ενοχλούσε πολύ. Σκεφτόμουν ότι αφού έκανα τόσο κόπο, γιατί δεν λένε κάτι για την υποκριτική μου; Μετά, ωστόσο, άρχισα να διαπιστώνω ότι η ομορφιά δεν είναι μονοδιάστατη και μπορούν να βλέπουν και κάτι άλλο, όχι μόνο τα ωραία μάτια. Και αυτό αν το σκεφτείς δεν είναι καθόλου κακό. Επίσης, όσο μεγαλώνω λέω και «ευχαριστώ» όταν μου λένε ότι είμαι όμορφη. Έμαθα πια στα 47 μου χρόνια να λέω «ευχαριστώ πολύ» – για πόσο εξάλλου ακόμα θα μου το λένε...

g

— Ευχαριστούμε το Wine Restaurant Villa Grigio 46

## «ΤΟ ΝΑ ΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΕΝΑΣ ΛΑΟΣ ΜΟΝΟ ΣΤΑ ΜΠΟΥΖΟΥΚΙΑ ΤΟΝ ΚΑΝΕΙ ΕΜΜΟΝΙΚΟ, ΜΑΝΙΑΚΟ. ΚΑΤΙ ΤΡΕΧΕΙ...»

# ARIA HOTELS

## ΕΝΑ ΜΩΣΑΪΚΟ ΑΝΕΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

### ΚΑΤΟΓΙ AVEROFF, HOTEL & WINERY, ΜΕΤΣΟΒΟ

Πρότυπο οινοτουριστικής μονάδας στην Ελλάδα, το ξενοδοχείο-οινοποιείο **Κατώγι Αβέρωφ** ξεκίνησε το 2008, με στόχο να συνδυάσει τον κόσμο του οίνου με την τέχνη και τη ζεστή φιλοξενία σε ένα μαγευτικό φυσικό περιβάλλον. Τα 15 δωμάτια του ξενοδοχείου, με τη διακόσμησή τους να είναι άμεσα επηρεασμένα από τα κρασιά του αμπελώνα, προσφέρουν όλες τις σύγχρονες ανέσεις. Το κτίριο του οινοποιείου, το οποίο άρχισε να κατασκευάζεται το 1973, διαθέτει σήμερα όλο τον σύγχρονο εξοπλισμό που απαιτείται για την παραγωγή και την εμφιάλωση του κρασιού. Πάνω από 1.200 δρύινα βαρέλια φιλοξενούνται στα κελάρια του, ενώ η κάβα κρύβει σπάνιες συλλεκτικές φιάλες.

Ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να ζήσει από κοντά την εμπειρία της παραγωγής των κρασιών του πιο ορεινού αμπελώνα της Ελλάδας, παίρνοντας παράλληλα μια γεύση από την ιστορία του. Απαραίτητο σταθμό αποτελεί, επίσης, το εστιατόριο, όπου έχει την ευκαιρία να γευθεί το εκλεκτό Ελληνικό Πρωινό καθώς επίσης και συνταγές εμπνευσμένες από γαστρονομικά έθιμα αιώνων, με πρωταγωνιστές τα τοπικά προϊόντα όπως τα τυριά Μετσοβόνα και Μοτσαβέλα που συνοδεύουν άψογα τις ετικέτες του κτήματος.

### SCALANI HILLS, BOUTARI WINERY & RESIDENCES, ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Μια ξεχωριστή εμπειρία θα ζήσει ο επισκέπτης του **Scalani Hills**, στο κτήμα του οινοποιείου Μπουτάρη, έξω από το χωριό Σκαλάκι. Οι τρεις υψηλής αισθητικής κατοικίες, στο ανακαινισμένο μετόχι του κτήματος, με θέα τον υπέροχο αμπελώνα, τα κρητικά εδέσματα που προσφέρονται στο εστιατόριο και το πρωινό με πλούσιες τοπικές γεύσεις κάνουν τη διαμονή στο **Scalani Hills** πραγματικά μοναδική. Επίσης, στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας **Aria Art Buzz** των **Aria Hotels**, έργα καταξιωμένων αλλά και ανερχόμενων Ελλήνων εικαστικών κοσμούν τα δωμάτια και τους κοινόχρηστους χώρους.

Ο επισκέπτης έχει ακόμη τη δυνατότητα να επιλέξει ξενάγηση στο οινοποιείο Μπουτάρη, καθώς και γευστικές δοκιμές των ετικετών του κτήματος, αλλά και σπάνιων κρασιών από τα έξι διαφορετικά οινοποιεία Μπουτάρη στην υπόλοιπη Ελλάδα.

### ΚΙΜΩΛΟΣ

Το **Windmill Kimolos** αποτελεί έναν από τους λίγους παραδοσιακούς ανεμόμυλους, που ανακαινίστηκε και λειτουργεί ως ξενοδοχείο. Το **Thalassa Beach House**, σε απόσταση αναπνοής από τη θάλασσα, προσφέρει πλήρη αυτονομία και ανέσεις υψηλής αισθητικής, ενώ το **Milaki** αποτελεί μια ακόμη πρόταση για ξέγνοιαστες διακοπές. Το **Bonatsa Beach House**, λίγα μέτρα από την παραλία της Μπονάτσας και το **B3-Bonatsa Beach Bar**, διαθέτει τρία δωμάτια με καινούργια επίπλωση και σύγχρονο εξοπλισμό. Τέλος, το **Alikaki** προσφέρει πανέμορφη θέα στην παραλία της Αλυκής.

### ΣΕΡΙΦΟΣ

Οι **Aria Villas** συνθέτουν ένα μαγικό μπαλκόνι με θέα το απέραντο γαλάζιο και φόντο το ηλιοβασίλεμα, ενώ η **Aria Residence** αποτελεί αντιπροσωπευτικό δείγμα της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής της Χώρας.



### ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Στο πιο επιβλητικό σημείο της Οίας, η καινούργια πολυτελής κατοικία **Pina Caldera** υποδέχεται τον επισκέπτη σε ένα περιβάλλον απαράμιλλης αισθητικής. Παράλληλα, η **Caipirinha Residence**, με την προνομιακή της τοποθεσία στο υψηλότερο σημείο της καλντέρας στο Ημεροβίγλι, είναι ιδανική για χαλάρωση και ρομαντισμό.

Τέλος, το **Conduetto Residences**, ένα πολυεπίπεδο συγκρότημα παραδοσιακών υποσκαφών κατοικιών ανάμεσα στις δύο εμβληματικές εκκλησίες της Οίας, αποτελεί μια ακόμη πρόταση στο νησί.

### ΜΗΛΟΣ

Ο παραδοσιακός ανεμόμυλος **Aera Milos**, στο χωριό Τρυπητή, αποτελείται από τρία διαφορετικά επίπεδα με θέα το ηλιοβασίλεμα και τον γραφικό οικισμό της Πλάκας.

### ΚΡΗΤΗ

Το **Alcanea Boutique Hotel**, στο Παλιό Λιμάνι των Χανίων, απευθύνεται στον ταξιδιώτη που επιθυμεί να γνωρίσει την πλούσια ιστορία του τόπου.

Η **Βίλλα Athermigo**, ένα ελαιотριβείο 2,5 αιώνων στο γραφικό Γαβαλοχώρι Χανίων, αποτελεί αξιόλογο δείγμα της τοπικής αρχιτεκτονικής, ενώ το γειτονικό **Critamo Cottage**, ένα Κρητικό σπίτι 200 ετών, συνδυάζει την κομψότητα του παρελθόντος με όλες τις σύγχρονες ανέσεις.

Το **Cressa Ghitonia Village**, στον νομό Λασιθίου, αποτελεί μια παραδοσιακή Κρητική γειτονιά του 1800 που έχει πλήρως ανακατασκευαστεί, διατηρώντας όλα τα αρχικά της χαρακτηριστικά. Τέλος, οι **Sitia Residences** βρίσκονται σε παραδοσιακές γειτονιές της ίδιας περιοχής.

### ΖΑΓΟΡΟΧΩΡΙΑ

Το **Kipi Suites**, στην καρδιά του Ζαγορίου, προσφέρει πανοραμική θέα στο χωριό Κήποι. Πρόκειται για έναν εξαιρετικό προορισμό για τους λάτρεις της φύσης και αποτελεί γαστρονομικό παράδεισο με πληθώρα γευστικών προτάσεων.

g





# ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΥΛ

**ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ, ΦΙΝΑ, ΓΕΜΑΤΑ, ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΑ! ΤΑ ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ  
ΤΑΙΡΙΑΖΟΥΝ ΜΕ ΠΟΛΥ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΟΤΙ ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ,  
ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΠΙΟ ΕΥΕΛΙΚΤΑ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝ  
ΜΙΑ ΦΥΣΙΚΗ, ΑΠΟΛΥΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΓΟΗΤΕΙΑ!**

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ

## ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ, ΑΝΘΩΔΗ

### Χαρακτηριστικά

Κρασιά με έντονο άρωμα  
λουλουδιών, νεανικό χαρακτήρα  
και συνήθως ελαφρύ σώμα.  
Λειτουργούν ιδανικά και ως  
απεριτίφ, χωρίς συνοδεία  
φαγητού.

### Ελληνικές ποικιλίες

▷ Μοσχοφίλερο  
▷ Μοσχάτο Λευκό  
▷ Μοσχάτο Αλεξανδρείας  
▷ Μαλαγουζιά  
▷ Αθήρι  
▷ Malvasia Aromatica

### Διεθνείς ποικιλίες

▷ Sauvignon Blanc (#)  
▷ Gewürztraminer  
▷ Torrontes  
▷ Μοσχάτο Λευκό (\*)

## ΑΥΣΤΗΡΑ, ΟΡΥΚΤΑ

Κρασιά με λεμονάτο και  
αυστηρό χαρακτήρα, με έντονη  
οξύτητα και ορυκτά αρώματα  
(βρεγμένα βότσαλα, αλάτι).  
Η συνοδεία φαγητού είναι η  
φυσική τους αποστολή.

▷ Ασύρτικο  
▷ Ροδίτης  
▷ Ρομπόλα  
▷ Σαββατιανό (#)

▷ Chardonnay (Chablis)  
▷ Riesling  
▷ Pinot Gris  
▷ Trebbiano  
▷ Grüner Veltliner  
▷ Chenin Blanc

## ΛΙΠΑΡΑ, ΚΡΕΜΩΔΗ

Κρασιά με κρεμώδη,  
ξηροκαρπάτο χαρακτήρα και  
γεμάτο σώμα. Η μερική ή ολική  
ζύμωση ή/και παλαίωση σε  
δρύινα βαρέλια τούς προσθέτει  
βάθος και πολυπλοκότητα.

▷ Βιδιανό  
▷ Κυδωνίτσα  
▷ Ασύρτικο (βαρέλι)  
▷ Σαββατιανό (βαρέλι)

▷ Chardonnay (βαρέλι)  
▷ Semillon  
▷ Viognier  
▷ Roussane  
▷ Rioja λευκή (\*\*)  
▷ Bordeaux λευκό (\*\*)

Λευκά κρασιά από χαρμάνια διαφορετικών ποικιλιών είναι κάτι που συνηθίζεται. Η ποικιλία που υπερτερεί ποσοτικά αναφέρεται πρώτη στη φιάλη. Έτσι, ένα χαρμάνι «Ασύρτικο-Sauvignon Blanc» είναι περισσότερο αυστηρό χάρη στο Ασύρτικο με κάποιες αρωματικές νότες φυτικότητας από το Sauvignon Blanc, ενώ ένα χαρμάνι «Sauvignon Blanc-Ασύρτικο» είναι πιο έντονα αρωματικό λόγω του Sauvignon Blanc με το λιγότερο Ασύρτικο να βελτιώνει τη δομή και το σώμα του. Έτσι, μπορούμε εύκολα να φανταστούμε τη γεύση ενός κρασιού διαβάζοντας στην ετικέτα την περιγραφή της ποικιλιακής του σύνθεσης (Ροδίτης-Μοσχοφίλερο, Chardonnay-Μαλαγουζιά, Ασύρτικο-Chardonnay και ούτω καθ' εξής).

| Επιτυχή ταιριάσματα                                                                                                                                                                                                                                                 | Ατυχή ταιριάσματα                                                                                                                                                                                                                                           | Εξέλιξη στο χρόνο                                                                                                                                                                                    | Ιδέες / Προτάσεις                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ινδική και ταϊλανδέζικη κουζίνα, αρωματικά πιάτα ασιατικής κουζίνας, σαλάτες, πιάτα με γλυκά (ρόδι, μανταρίνι) ή / και αρωματικά στοιχεία (πιπεριές, βότανα) και ελαφρά finger food. Τα κρασιά αυτά είναι επίσης εξαιρετικά για κατανάλωση σε ποτήρι, χωρίς φαγητό. | Τα μεγάλα ψάρια και κρέατα δεν κολακεύονται όταν από το ποτήρι αναδίδονται αρώματα λουλουδιών, εκτός αν τα πιάτα έχουν μαρινάρια που τα δένουν με αυτά τα κρασιά. Κάτι τέτοιο βέβαια απαιτεί προσπάθεια και αποτελεί εξαίρεση.                              | Συνήθως δεν παλαιώνουν, η γοητεία τους βρίσκεται στη νεότητά τους. Επιδιώξτε λοιπόν να καταναλώνετε τις πιο πρόσφατες σοδειές. Φυσικά υπάρχουν εξαιρέσεις, που απλώς επιβεβαιώνουν τον κανόνα!       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ Μοσχοφίλερο Νασιάκου, Σεμέλη</li> <li>▷ Ψηλές Κορφές ΕΟΣ Σάμου (Μοσχάτο Λευκό)</li> <li>▷ Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου</li> <li>▷ Μελισσόπετρα Τσέλεπου (Gewürztraminer)</li> <li>▷ Villa Maria, Sauvignon Blanc Private Bin</li> </ul>                                                          |
| Θαλασσινά με έντονη αίσθηση ιωδίου (φρέσκα όστρακα, αχινοί) αλλά και λιπαρά ψάρια με πλούσιο ψαχνό (πελαγίσιο φαγκρί, μυλοκόπι, λαβράκι, συναγρίδα). Φιλέτα ψαριού capraccio και λευκά κρέατα μαγειρεμένα λεμονάτα.                                                 | Πιάτα α λα κρεμ με την οποιαδήποτε υποψία γλύκας θα κάνουν το κρασί να φαίνεται ξινό και επιθετικό. Επίσης πολύ βαριά πιάτα (π.χ. κόκκινο κρέας) απαιτούν κρασιά με μεγαλύτερο βάρος.                                                                       | Σημαντικές δυνατότητες παλαίωσης, ειδικά από τις πιο κρύες περιοχές και τους κορυφαίους παραγωγούς.                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ Σαντορίνη Σιγάλα (Ασύρτικο)</li> <li>▷ Ρομπόλα Gentilini</li> <li>▷ Σαββατιανό Παπαγιαννάκου</li> <li>▷ Chablis Champs-Royaux, William Fevre (Chardonnay)</li> <li>▷ Trimbach Riesling</li> <li>▷ Franz Hirtzberger, Grüner Veltliner</li> </ul>                                             |
| Λευκά κρέατα, μανιτάρια, αλμυρές τάρτες και ψάρια όπως σολομός και τόνος σε κάθε τους εκδοχή: σχάρα, α λα κρεμ, καπνιστά. Τα κρασιά αυτά αναζητούν πιάτα με γευστικό βάρος και λιπαρότητα για να μην τα σκεπάσουν.                                                  | Ελαφρά, φίνα πιάτα και σαλάτες θα χάσουν την οποιαδήποτε φινέτσα τους δίπλα σε κρασιά τόσο μεγάλου όγκου. Τα δε κόκκινα κρέατα συνήθως απαιτούν την παρουσία τανινών στο κρασί, οπότε ο συνδυασμός τους με κόκκινο κρασί –αν και cliché– φαντάζει ιδανικός. | Σημαντικές δυνατότητες παλαίωσης, ειδικά από τις πιο κρύες περιοχές και τους κορυφαίους παραγωγούς. Λίγα χρόνια στη φιάλη συνήθως βοηθούν τα αρώματα του βαρελιού να «χωνευτούν» στο κρασί καλύτερα. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ Δάφνιος Δουλουφάκη (Βιδιανό)</li> <li>▷ Θαλασσίτης Βαρέλι, Γαία Οινοποιητική (Ασύρτικο)</li> <li>▷ Fume, Κτήμα Βασιλείου (Σαββατιανό)</li> <li>▷ Chardonnay Κατσαρού</li> <li>▷ Viognier Cuvée Larsinos, Κτήμα Σκούρα</li> <li>▷ Meursault, Bouchard Pere &amp; Fils (Chardonnay)</li> </ul> |

(#) Ποικιλία ενδιάμεσου χώρου. Ανάλογα με την προέλευση του κρασιού (περιοχή παραγωγής), τον παραγωγό και την οινοποίηση μπορεί να ανήκει σε κάποια από τις γειτονικές ομάδες.

(\*) Το Μοσχάτο καλλιεργείται διεθνώς, έτσι το αναφέρουμε τόσο στις ελληνικές όσο και στις διεθνείς ποικιλίες.

(\*\*) Χαρμάνι από μία ή περισσότερες λευκές ποικιλίες.



Grape

# FOOD & WINE PAIRING

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ





## Ω3 Σίφνος

Μια «τρύπα» υψηλής γαστρονομίας έχει κάνει την εμφάνισή της τα τελευταία δύο χρόνια στον Πλατύ Γυαλό της Σίφνου. Με πτυχίο μοριακής βιολογίας, ο Γιώργος Σαμοΐλης, chief chef, μαζί με τον φίλο του Βασίλη Βλαχογεωργάκη αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να δημιουργήσουν ένα fish bar στο κυκλαδίτικο νησί. Τρεις μπάρες με σκαμπό, μια ανάσα από τη θάλασσα, ηλιο-βασίλεμα και αλμύρα συνθέτουν το σκηνικό στο Ω3. Τα πιάτα, βασισμένα στα θαλασσινά και στην ψαροφαγία, συνοδεύονται από εκλεκτά κρασιά από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα.

### «ΠΗΧΤΗ» ΑΠΟ ΚΕΦΑΛΙΑ ΨΑΡΙΩΝ

Ένα δροσερό καλοκαιρινό κρύο ορεκτικό, ιδανικό για την αξιοποίηση του πιο νόστιμου (για εμάς τους ψαροφαγάδες!) μέρους του ψαριού, δηλαδή του κεφαλιού.

#### Υλικά

2 κιλά κεφάλια και κόκαλα ψαριών  
 100 γρ. σέλερι  
 200 γρ. καρότο  
 400 γρ. κρεμμύδι  
 2 ροζ γκρέιπφρουτ  
 Λίγα σχοινόπρασα  
 2-3 κλωνάρια θυμάρι  
 1 φύλλο δάφνης  
 Λίγοι κόκκοι πιπεριών, ανάμεικτοι  
 Λίγα κλωνάρια μάραθο  
 Αποξηραμένα ή/και φρέσκα φύκια  
 1 κ.σ. μαύρο σουσάμι  
 1 κ.σ. κύμινο  
 2 φύλλα ζελατίνης, προαιρετικά  
 Αλάτι θαλασσινό  
 Περίπου 3 lt νερό





## Εκτέλεση

Καθαρίζουμε το σέλερι, τα καρότα, τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Τα βράζουμε για 30 λεπτά με το καπάκι κλειστό. Προσθέτουμε τα κεφάλια (καθαρισμένα από βράγχια και λέπια) και τα κόκαλα των ψαριών και ακόμη 1 λίτρο νερό. Συνεχίζουμε το σιγοβράσιμο για 10 λεπτά. Προσθέτουμε τη δάφνη, το θυμάρι, τον μισό μάραθο, τους κόκκους πιπεριών και σιγοβράζουμε για άλλα 15 λεπτά. Σουρώνουμε το ζωμό σε λεπτή σήτα και τον βάζουμε σε μια κατσαρόλα μαζί με το κύμινο, μερικά αποξηραμένα φύκια και αλάτι, και σιγοβράζουμε για επιπλέον 15 λεπτά.

Εν τω μεταξύ, αφαιρούμε και κρατάμε από τα κεφάλια τις μπουκιές κρέατος (π.χ. μάγουλα) και τα ζελατινούχα μέρη (π.χ. χείλη, βλέννα γύρω από τα μάτια). Σε ξεχωριστά

φορμάκια στρώνουμε στα τοιχώματα κλωνάρια σχοινόπρασου και μάραθου, φρέσκα ή/και αποξηραμένα φύκια. Προσθέτουμε στη συνέχεια μπουκιές από τα κεφάλια των ψαριών, κυβάκια από τη σάρκα των ροζ γκρέιπφρουτ και πασπαλίζουμε με μαύρο σουσάμι. Επαναλαμβάνουμε με στρώσεις σχοινόπρασου, μάραθου και φυκιών και μετά ψαριού και γκρέιπφρουτ.

Στο τέλος προσθέτουμε σιγά-σιγά τον ζεστό ακόμη ζωμό (στον οποίο, αν θέλουμε, έχουμε προσθέσει δύο φύλλα ζελατίνης· κανονικά στο ψυγείο ο ζωμός θα πήξει από μόνος του λόγω του φυσικού κολλαγόνου που βρίσκεται στα κεφάλια και τα κόκαλα του ψαριού) μέχρι να καλυφθούν όλα τα στερεά υλικά που βρίσκονται μέσα στο φορμάκι. Τοποθετούμε στο ψυγείο για όλο το βράδυ.

## Σερβίρισμα

Βγάζουμε τα φορμάκια και κρατάμε το καθένα ξεχωριστά μέσα στην παλάμη μας για να το θερμάνουμε ελαφρώς. Περνάμε ένα μαχαιράκι περιμετρικά μεταξύ του εσωτερικού της φόρμας και της στερεοποιημένης πλέον πηχτής. Γυρίζουμε ανάποδα το φορμάκι και μαζί με το πιάτο, με μια απότομη κίνηση προς τα κάτω ξεφορμάρουμε την πηχτή. Στολίζουμε με φύκια και κλωνάρια μάραθου και τη σερβίρουμε αμέσως μαζί με μισό lime.

## Ο SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Ο Δημήτρης Δημητρίου προτείνει για το wine matching τη λευκή ποικιλία Ντεμπίνα από το Κτήμα Γκλίναβος, σε τρεις διαφορετικούς τύπους.

### Kumquat Spritz

**Liqueur Kumquat, Domaine Glinavos Zitsa Poeme Brut Blanc, Grapefruit Peel, Fresh Fennel & Sage**

Ένα δροσερό και τραγανό απεριτίφ με εντάσεις και πολυπλοκότητα, που θα μπορούσε να αποτελέσει ένα ιδανικό ξεκίνημα. Η φρεσκάδα και η καθαρότητα του Poeme δένουν με τη λιπαρότητα του ζελέ, το liqueur Kumquat, το φρέσκο γκρέιπφρουτ, ενώ ο φρέσκος μάραθος και το φασκόμηλο ισορροπούν τον αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα του πιάτου, προσφέροντας ευχάριστο bitter τελείωμα.

### Κτήμα Γκλίναβος Debina Semi Sparkling

Δεύτερη επιλογή ως απεριτίφ ο ημιαφρώδης και ημίξηρος οίνος, που θα μπορούσε να συνοδεύσει πολύ ευχάριστα αυτό το πιάτο με τη γλυκύτητά του, τον φρουτώδη χαρακτήρα του και τη φινέτσα του. Λεπτότητα και ισορροπία σε κάθε αρωματική και γευστική ένταση της συνταγής.

### Κτήμα Γκλίναβος Πρώτος Οίνος

Τελευταία επιλογή, για πιο απαιτητικούς ουρανίσκους, μια ξηρή και ήσυχη οινοποίηση της ποικιλίας. Ξεκάθαρος χαρακτήρας, ηλεκτρική και δροσερή οξύτητα, ντελικάτος και γήινος. Οίνος που μπορεί να συνοδεύσει κάθε αρωματική και γευστική ένταση του πιάτου με τον φρουτώδη χαρακτήρα από πράσινο μήλο, νότες από εσπεριδοειδή, όπως γκρέιπφρουτ, και νοστιμιά από μεταλλικά άλατα που δημιουργούν μια φοβερή αίσθηση σε συνδυασμό με τα φρέσκα φύκια του πιάτου.

## Info

Παραλία Πλατύς Γιαλός, Σίφνος  
→ Chef Γιώργος Σαμοΐλης





## Πεσκέσι Κρήτη

Το Πεσκέσι κλείνει μέσα του την παράδοση και τη νοστιμιά της Κρήτης. Οι παραδοσιακές συνταγές του βασίζονται σε αγνά υλικά της κρητικής γης, με παράδοση γεύσεων, αρωμάτων και υλικών που ξεκινά από τα προϊστορικά χρόνια και φτάνει μέχρι και σήμερα. Όλα τα άγρια χόρτα και οι χοχλιοί συλλέγονται από τους ίδιους, ενώ τα αυγά και τα λαχανικά είναι ολόφρεσκα από το κτήμα τους, το οποίο καλλιεργούν με μεγάλη αγάπη και φροντίδα.

Στα 60 στρέμματα που καλλιεργεί το Πεσκέσι παράγονται παραπάνω από 25 είδη φρούτων και λαχανικών, όπως ντομάτες, αγγούρια, πεπόνια κ.ά. Οι σπόροι που χρησιμοποιούνται ανήκουν σε παραδοσιακές και μοναδικές ποικιλίες της Κρήτης, ενώ τα ζώα και τα πουλερικά είναι ελευθέρως βοσκής και η τροφή τους είναι αποκλειστικά βιολογική. Το κρασί που σερβίρει είναι αποκλειστικά από κρητικά οινοποιεία, ενώ και τα κοκτέιλ είναι διαφορετικά, γιατί φτιάχνονται από παραδοσιακά κρητικά προϊόντα, όπως πετιμέζι, σιρόπι θυμαρίσιου μελιού ή γάλα, και όλα περιέχουν τουλάχιστον ένα κρητικό συστατικό.

### ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΛΙΚΑΡΙΑ ή ΨΑΡΟΚΟΥΛΥΒΑ

#### Υλικά για 4 άτομα

100 γρ. ρεβίθια  
100 γρ. φασόλια  
100 γρ. μαναρόλια  
100 γρ. φακές  
150 γρ. στάρι άσπαστο

#### Υλικά για το dressing

Ελαιόλαδο  
Πετιμέζι  
Χυμός λεμονιού  
Αλάτι & πιπέρι

### ΚΡΕΟΚΑΚΑΒΟ

#### Υλικά για 4 άτομα

1 κιλό πανσέτα χοιρινή  
1 πράσο  
4 καρότα  
200 γρ. μέλι θυμαρίσιου  
Αλάτι & πιπέρι  
Θυμάρι









## Ο SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

### Για τη σαλάτα

Το κρασί Άσπρος Λαγός του Κτήματος Δουλουφάκη. Χρυσοκίτρινο λαμπερό. Ιδιότυπο άρωμα ξηρών καρπών, υπερώριμων φρούτων, ξύλου και γλυκών μπαχαρικών, μέχρι σιναπιού και μουστάρδας. Στόμα πληθωρικό, με ωραίο αλκοόλ, πλούσιο και μαλακό, με το ξύλο να κυριαρχεί έως και υπερβολικά, αφήνοντας όμως περιθώρια εξέλιξης. Η σαλάτα περιέχει όσπρια με πλούσιο σώμα, οξύτητα και γλυκάδα από το dressing (πετιμέζι, χυμό λεμονιού), που δένουν αρμονικά με τη στρογγυλή, γλυκιά γεύση του βαρελιού και το σώμα του Βιδιανού, δίνοντας ένα συνδυασμό ιδανικό να ξεκινήσει ένα γεύμα.

### Για το κρέας

Από την κρητική ποικιλία Λιάτικο, που καλλιεργείται στην περιοχή της Σητείας. Το ρουμπινί χρώμα, η έντονη μύτη, όπου κυριαρχούν αρώματα βατόμουρου και μπαχαρικών με νύξεις δαμάσκηνου, σταφίδας και μαρμελάδας, οι καλοδομημένες τανίνες και η μακρά επίγευση συγκινούν και ενθουσιάζουν. Έχει υποστεί μακρά παλαίωση σε δρύινα βαρέλια και επιδέχεται περαιτέρω παλαίωσης. Έτσι, ταιριάζει υπέροχα με τη μελένια χοιρινή πανσέτα και τα γλυκά της λαχανικά (καρότο, κρεμμυδάκι), που έχει ψηθεί αργά στο φούρνο και σε συνδυασμό με τα μπαχαρικά της δημιουργούν μια τέλεια «τρίτη» γεύση στο στόμα.

g

### Εκτέλεση για το Κρεοκάκαβο

Χαράσσουμε κάθετα το κρέας, το αλατοπιπερώνουμε και βάζουμε και το θυμάρι. Σε ένα ταψί κόβουμε τα καρότα και το πράσο σε μακρόστενες λωρίδες και τοποθετούμε επάνω την πανσέτα. Περιχύνουμε με μέλι. Σκεπάζουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 1 ώρα και 30 λεπτά στους 180 °C και για 30 λεπτά ακόμη στους 200 °C. Όταν είναι έτοιμο, αφαιρούμε το λίπος της σάλτσας. Σερβίρεται με πουρέ οσπρίων.

### Εκτέλεση για τη σαλάτα Παλικάρια

Αποβραδís μουσκεύουμε τα όσπρια (εκτός από τις φακές). Την επομένη τα βάζουμε όλα μαζί να βράσουν με νερό σε βαθιά κασαρόλα (εκτός από τις φακές). Μόλις μισοβράσουν, προσθέτουμε τις φακές, αλατίζουμε και αφήνουμε να βράζουν σε χαμηλή φωτιά μέχρι να χυλώσουν. Σερβίρονται με ψιλοκομμένο άνηθο, μαϊντανό και φρέσκο κρεμμυδάκι. Μπορούμε να προσθέσουμε κι άλλα όσπρια της επιλογής μας, αν θέλουμε.

### Info

Κυδωνίας 15, Ηράκλειο Κρήτης  
→ Κρητική αυθεντική κουζίνα  
→ Chef Χρήστος Σχοιναράκης  
→ Sommelier Μανώλης Βοζικάκης



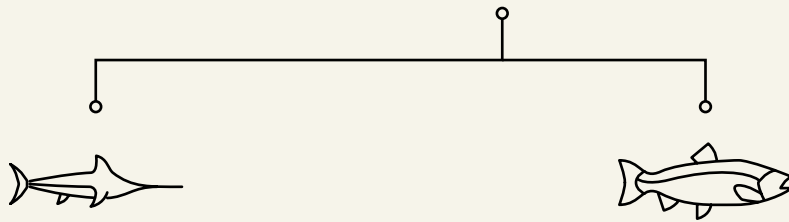
# ΨΑΡΙ & ΚΡΑΣΙ

## ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ  
GRAPE & ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ SENIOR LECTURER WSPC

### ΨΑΡΙΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΩΠΗ ΣΑΡΚΑ

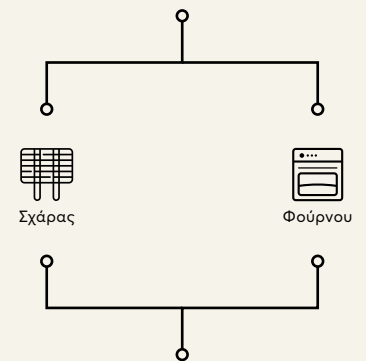
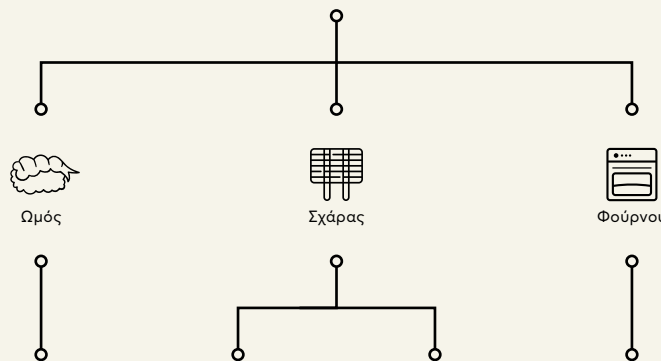
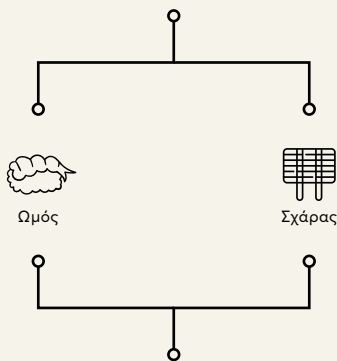
### ΨΑΡΙΑ ΤΟΥ ΒΥΘΟΥ



#### Τόνος / Ξιφίας

#### Σολομός

#### Ροφός / Συναγρίδα



**ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ**  
Δροσερή οξύτητα  
Μαλακές τανίνες  
Ελαφρύ σώμα  
Διακριτικό βαρέλι  
Ωριμος χαρακτήρας

**ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**  
Χωρίς βαρέλι  
Υψηλή οξύτητα

**ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ**  
Ελαφρύ σώμα  
Δροσερή οξύτητα  
Μαλακές τανίνες  
Ωριμος χαρακτήρας

**ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ**  
Πλούσιο σώμα  
Πληθωρικό  
Γεμάτο σώμα

**ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**  
Περασμένο από βαρέλι  
Γεμάτο σώμα

**ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**  
Περασμένο από βαρέλι  
Γεμάτο σώμα



Αγιωργίτικο  
Pinot Noir  
Tempranillo



Ασύρτικο  
Σαντορίνης  
Chablis



Φρέσκο Αγιωργίτικο  
Pinot Noir



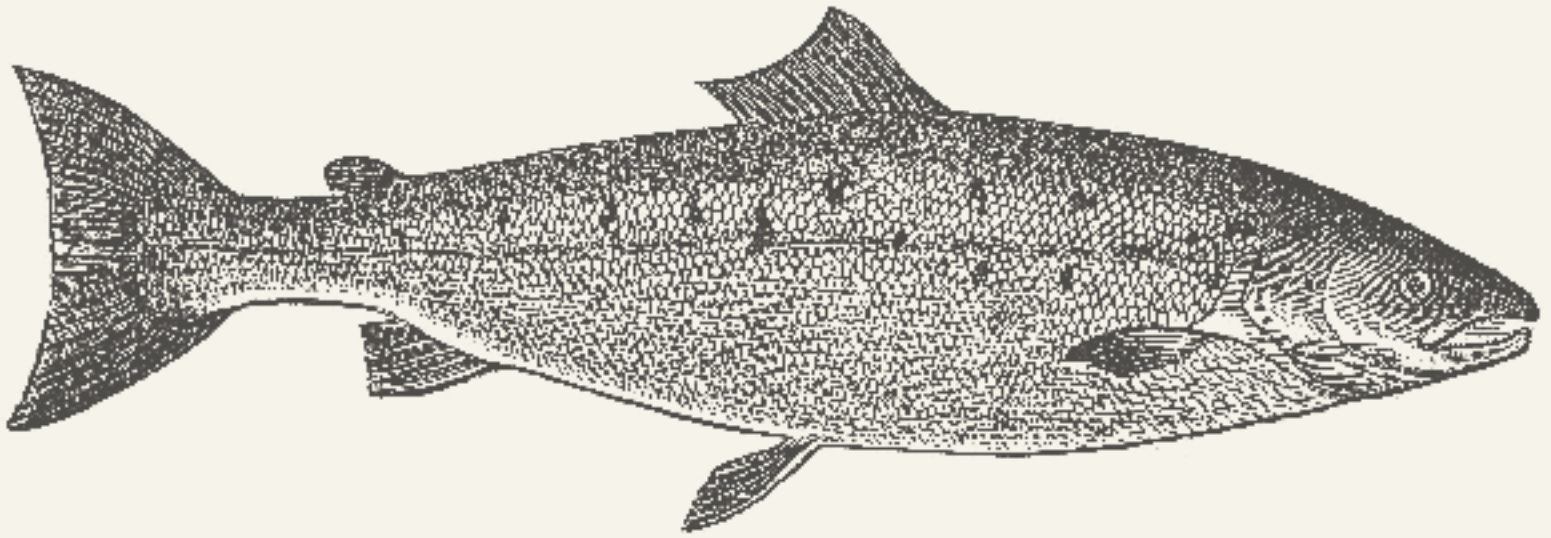
Ξινόμαυρο



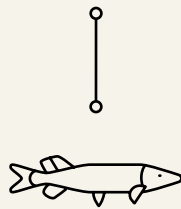
Μαλαγουζιά  
Βιδιανό



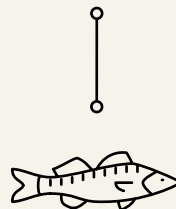
Chardonnay από την Ελλάδα  
Βουργουνδία  
Napa Valley  
Ασύρτικο  
Ρετσίνα υψηλής ποιότητας



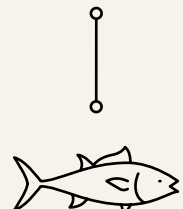
### ΨΑΡΙΑ ΚΥΝΗΓΟΙ



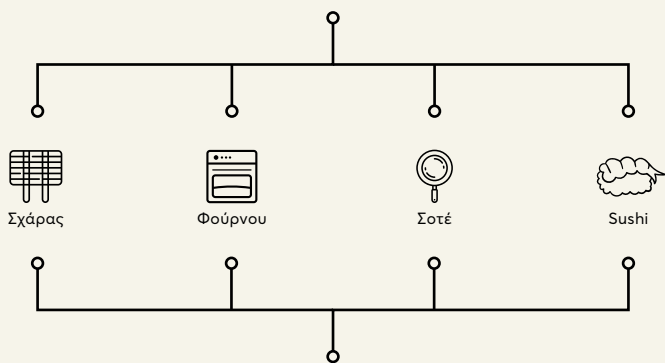
### ΜΙΚΡΑ ΛΙΠΑΡΑ ΨΑΡΙΑ



### ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΑ ΨΑΡΙΑ



### Λαβράκι / Τσιπούρα / Φαγκρί

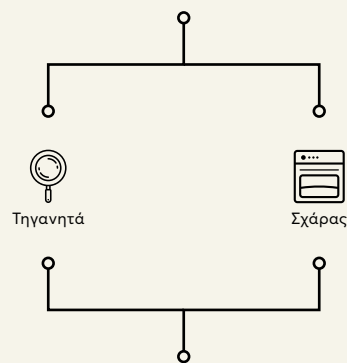


**ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**  
Χωρίς βαρέλι  
Μέτριο σώμα  
Αρωματικά  
Μέτρια έως υψηλή οξύτητα



Χαρμάνι Ασύρτικο με Sauvignon Blanc  
Μαλαγουζιά  
Ξηρά Riesling από την Αλσατία

### Σαρδέλα / Μπαρμπούνι



**ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**  
Υψηλή οξύτητα  
Ελαφρύ προς μέτριο σώμα  
Αρωματικός χαρακτήρας



Ροδίτης  
Μαλαγουζιά από πιο ψυχρά κλίματα  
Ρομπόλα Κεφαλονιάς

### Γαύρος / Μαρίδα



**ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**  
Τραγανή οξύτητα  
Ελαφρύ σώμα  
Λεμονάτος χαρακτήρας



Μοσχοφίλερο Μαντινείας  
Ρομπόλα Κεφαλονιάς  
Ροδίτης Αχαΐας  
Καλής ποιότητας ρετσίνα





# Η ΜΕΛΙΝΑ ΤΑΣΣΟΥ ΣΤΗ ΓΗ ΤΩΝ ΚΙΚΟΝΩΝ

**ΝΕΑ, ΔΥΝΑΜΙΚΗ, ΜΕ ΛΟΓΟ ΚΑΘΑΡΟ ΚΑΙ ΑΜΕΣΟ, ΧΩΡΙΣ  
ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΕΣ. ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΚΑΙ ΧΑΜΟΓΕΛΑΣΤΗ,  
ΓΕΜΑΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΓΙΑ ΧΙΟΥΜΟΡ, ΦΥΣΙΟΓΝΩΜΙΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΝΑΣ ΚΡΥΒΕΤΑΙ  
ΜΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΤΗΤΑ ΕΚΡΗΚΤΙΚΗ ΠΟΥ ΑΝΤΙΚΑΤΟΠΤΡΙΖΕΤΑΙ,  
ΑΛΛΩΣΤΕ, ΚΑΙ ΣΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΙ.**

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ  
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Από τις πρώτες κιόλας κουβέντες μας καταλαβαίνω ότι έχω απέναντί μου μια γυναίκα τόσο σίγουρη για τον εαυτό της και γι' αυτό που κάνει, που δεν χωρεί καμία αμφιβολία για την επιτυχία. Ήδη, μόλις 12 χρόνια μετά το ξεκίνημα του οινοποιείου Κίκονες στη Θράκη, τα κρασιά του μετρούν μετάλλια και διακρίσεις στο εξωτερικό. Με σπουδές Οινολογίας στο Μπορντό, η Μελίνα εργάστηκε στη Βουργουνδία και την Αυστραλία, για να επιστρέψει το 2004 στον τόπο της, τη Μαρώνεια της Θράκης, και να ξεκινήσει από το μηδέν μαζί με τον αδελφό της Βασίλη το οινοποιείο. «Κάναμε το πάθος μας, το χόμπι μας, οινοποιείο, κάνοντας πρώτα καλό στον εαυτό μας και μετά στην περιοχή». Στόχος ήταν η αναβίωση της Μαρώνειας, η οποία στην αρχαιότητα υπήρξε η πρώτη οινοπαραγωγός περιοχή της Ευρώπης. Στοχεύει ψηλά και δεν το κρύβει.

**G Μπορντό, Βουργουνδία, Αυστραλία. Πέρασες από τρεις διάσημες περιοχές, εντελώς διαφορετικές μεταξύ τους...**

**MT** Το έκανα επίτηδες. Ηθελα να δω τι διαφορετικό γίνεται σε αυτές τις περιοχές. Το Μπορντό, όπου σπούδασα, είναι αναμφισβήτητη η οινολογική πρωτεύουσα του κόσμου. Εκεί έχουν γίνει οι μεγαλύτερες ανακαλύψεις για το κρασί, ακόμη γίνεται τεράστια έρευνα. Στα αρνητικά του Μπορντό θα περιλάμβανα τον σοβινισμό τους. Θεωρούν ότι μόνο εκεί γίνεται καλό κρασί, σνομπάρουν οτιδήποτε άλλο. Ακόμη και τους γείτονές τους, τους Βουργουνδούς. Γι' αυτό κι εγώ αποφάσισα να δω τι κάνουν οι άλλοι τόσο διαφορετικά. Και πράγματι, στη Βουργουνδία όλα ήταν διαφορετικά. Οι άνθρωποι πολύ πιο φιλικοί μεταξύ τους, πολύ πιο κοντά στο αμπέλι τους, ασχολούνται πολύ περισσότερο με το terroir. Από όλα αυτά τα μέρη που πήγα, πήρα τις τεχνικές που πίστευα ότι ταιριάζουν στη δική μας περιοχή και τις εφάρμοσα έτσι ώστε να δώσουμε καλύτερο αποτέλεσμα.

**G Και η Αυστραλία;**

**MT** Τεράστια εμπειρία. Έχουν πρώτα από όλα το ίδιο κλίμα με την Ελλάδα. Άπλετο ήλιο, ενώ στη Γαλλία τον ψάχνουν... Έτσι εμείς αποφασίσαμε να κάνουμε τον αμπελώνα μας αυστραλέζικο, χρησιμοποιώντας το αυστραλέζικο σύστημα διαμόρφωσης, το vertical shoot positioning. Οι Αυστραλοί είναι πολύ ανοιχτόμυαλοι, διαφορετικοί από τους Ευρωπαίους. Καλό είναι να έχεις ιστορία, όμως εδώ στην Ευρώπη είμαστε δέσμιοι της ιστορίας μας. Καμιά φορά μάς κρατάει με βαριές μπάλες στη γη, δεν μας αφήνει να πετάξουμε. Οι Αυστραλοί πετούν κατευθείαν. Δοκιμάζουν, πειραματίζονται. Σκέφτονται εντελώς ανάποδα από τους Γάλλους. Έχουν επίσης μια οργάνωση που δεν υπάρχει στην Ευρώπη.

**G Έχοντας λοιπόν μαζέψει εμπειρίες, αποφάσισες να επιστρέψεις στην ιδιαίτερη πατρίδα σου, τη Θράκη. Τι δυσκολίες αντιμετώπισες;**

**MT** Κατ' αρχάς, στην περιοχή αυτή δεν υπήρχε ούτε ένα οινοποιείο. Είμαστε το πρώτο. Η Θράκη είναι παρεξηγημένος τόπος λόγω του ότι συνορεύει με τη Βουλγαρία και την Τουρκία. Η παρουσία του μουσουλμανικού στοιχείου εδώ οδήγησε για πολλά χρόνια σε έναν ρατσισμό εναντίον των κατοίκων της. Όμως η γη της Θράκης έχει χάρισμα, ότι και να φυτέψεις εδώ γίνεται καταπληκτικό. Γι' αυτό και στην αρχαιότητα οι Κίκονες ήταν οι πρώτοι που έκαναν κρασί. Κατά τη διάρκεια των 500 ετών της τουρκοκρατίας ξεπατώθηκαν όλα τα αμπέλια. Εμείς φυτέψαμε από την αρχή τα 100 στρέμματα του αμπελώνα μας με ελληνικές και ξένες ποικιλίες. Επιλέξαμε το Chardonnay, το οποίο γνώριζα από τη Βουργουνδία και θεωρώ ότι ταιριάζει πολύ στην περιοχή, το Syrah, το οποίο μας έκανε και διάσημους, καθώς η πρώτη μας ετικέτα με 100% Syrah κέρδισε το χρυσό βραβείο του Decanter, και τις δύο βασικές ποικιλίες του Μπορντό, Cabernet Sauvignon και Merlot. Από ελληνικές ποικιλίες επιλέξαμε τη Μαλαγουζιά, η οποία έχει ιδιαίτερο χαρακτήρα λόγω εδάφους, και το Λημνιό, μια δύσκολη ποικιλία, η οποία όμως μας έχει ανταμείψει δίνοντας εκπληκτικά αποτελέσματα. ▶



**G** Ως χώρα, λοιπόν, δεν έχουμε λόγο να επιμένουμε σε γηγενείς ποικιλίες για να προωθήσουμε το κρασί μας στο εξωτερικό;

**MT** Δεν έχουμε παρατηρήσει κάτι τέτοιο εμείς. Καλές οι γηγενείς ποικιλίες, έχουν κάτι το εξωτικό για τον ξένο. Από την άλλη, όταν είσαι από μια χώρα άσημη οινολογικά, όπως είναι η Ελλάδα, και ο άλλος βλέπει στην ετικέτα Cabernet ή Syrah, έχει μέτρο σύγκρισης, κατευθείαν στο μυαλό του το κρασί μπαίνει σε μια κατηγορία. Αν κάποιος έχει καλό προϊόν, αυτό λειτουργεί υπέρ σου.

**G** Μπορεί ένα ελληνικό Syrah να ανταγωνιστεί έναν ξένο στη διεθνή αγορά;

**MT** Η ποιότητα δεν γνωρίζει χώρα. Οι επαγγελματίες του κρασιού δεν κοιτούν χώρες, κοιτούν ποιότητα.

**G** Οι Κίκονες είναι ένα μικρό boutique οиноποιείο, με λίγα χρόνια ζωής. Η κρίση σάς βρήκε ουσιαστικά πάνω στο ξεκίνημα. Πόσο σας επηρέασε αυτό;

**MT** Μας επηρέασε πολύ και πολύ πολύ θετικά! Θεωρώ ότι με την κρίση κάποια πράγματα μπήκαν στη θέση τους και με αυτή την έννοια εμάς, ως νέο μικρό οινόποιείο, μας βοήθησε. Αλλά πιστεύω ότι δεν έχει να κάνει μόνο με την κρίση. Εμείς όλα αυτά τα χρόνια ακολουθήσαμε μια σταθερά ανοδική πορεία κι έτσι η κρίση δεν μας επηρέασε αρνητικά.

**G** Ούτε η επιβολή του φόρου;

**MT** Όταν στην Ελλάδα υπάρχει τόσο χύμα κρασί ανεξέλεγκτο, το οποίο προέρχεται από όποια χώρα μπορείς να φανταστείς και βαφτίζεται ελληνικό, πλέον αυτό θα φορολογηθεί. Πιστεύω ότι η επιβολή του φόρου αυτού είναι θετική για εμάς, τα ποιοτικά μικρά ελληνικά οινόποιεία. Το ποσοστό του φόρου στο δικό μας κρασί είναι πολύ μικρό, δεν μας επηρεάζει. Ίσα-ίσα, πιστεύω ότι στην Ελλάδα κάνει καλό, θα μπει μια τάξη. Αν θέλουμε να σοβαρευτούμε, καλό είναι να σοβαρευτούμε από μέσα πρώτα και μετά να δείχνουμε σοβαροί έξω.

**G** Υπάρχει σήμερα συνεργασία μεταξύ των Ελλήνων οινόποιων για την καλύτερη προβολή της χώρας στο εξωτερικό;

**MT** Θα μπορούσε να υπάρχει, πιστεύω ότι βρισκόμαστε σε μεταβατική περίοδο που οδηγεί προς αυτή την κατεύθυνση. Μέχρι τώρα υπήρχαν πρακτικές που δεν μας τιμούσαν ούτε ως οινόποιους ούτε ως χώρα. Όταν θα έχει ξεφουσκώσει εντελώς η φούσκα μέσα στην οποία ζούσαμε, θα υπάρξουν και συνεργασίες τέτοιες. Το γεγονός ότι υπάρχουν πια πολλοί νέοι άνθρωποι στο χώρο, με εμπειρίες και από το εξωτερικό, βοηθά προς την κατεύθυνση αυτή.

Ερωτηματολόγιο του

# Proust

**Η πιο όμορφη στιγμή στο κτήμα;**  
Όταν πήραμε το χρυσό του Decanter. Ήταν για το Syrah, το πρώτο κρασί που έκανα στην Ελλάδα.

**Η πιο δύσκολη στιγμή;**  
Όταν μας εγκατέλειψε η χημικός μας, 15 ημέρες πριν από τον τρύγο, κι εγώ μόλις είχα γεννήσει τον γιο μου.

**Τι σε ενοχλεί περισσότερο στους ανθρώπους;**  
Τίποτα. Προσπαθώ να εστιάζω στα θετικά, να μη δίνω σημασία στα αρνητικά.

**Τι θαυμάζεις περισσότερο σε έναν άνθρωπο;**  
Τη θετικότητα.

**Αγαπημένο σου μότο;**  
«Η καλή δουλειά φαίνεται στο ποτήρι».

## Οι ετικέτες του Domaine Kikones

Μάρων Κίκονες Λευκός  
Chardonnay Κίκονες  
Ροζέ Κίκονες  
Λημνιό Κίκονες  
Ιππέας Κίκονες  
Μάρων Κίκονες Ερυθρός  
Syrah Κίκονες

**G** Ποιοι είναι οι στόχοι σας από εδώ κι εμπρός;

**MT** Σήμερα παράγουμε γύρω στις 40.000 με 50.000 φιάλες σε 100 στρέμματα ιδιόκτητα αμπελία. Δεν έχουμε σκοπό να αυξήσουμε τις ετικέτες μας, η παραγωγή μας θα μείνει σταθερή. Το πολύ να πάμε μέχρι τις 80.000 φιάλες. Από την αρχή που ξεκινήσαμε, δεν είχαμε σκοπό να κάνουμε ένα εμπορικό οινόποιείο που θα μας τρέχει και δεν θα το τρέχουμε. Άλλωστε, το στοίχημα είναι ένα: Όταν σε δέκα χρόνια από σήμερα ένας σομελιέ στο Τόκιο θελήσει να περιλάβει στη λίστα του ένα ελληνικό κρασί, αυτό να είναι το Domaine Kikones. **g**

# "YEAR'S BEST GREECE"

## ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2015

### ΚΤΗΜΑ

### ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

**ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ  
ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΟΔΕΙΑ ΤΟΥ 2015,  
ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΝΟΝΤΑΣ 90/100 ΣΤΟ «WINE & SPIRITS».**

Στο Κτήμα Χατζημιχάλη έχουν κάθε λόγο να χαμογελούν, αφού η εξαιρετικά υψηλή βαθμολογία που σημείωσε το κρασί Ασύρτικο Αλεπότρυπα 2015 έρχεται ως ανταμοιβή για τους κόπους και τη σκληρή δουλειά που έχει γίνει στο Κτήμα. Το βραβευμένο κρασί καταλαμβάνει σημαντική θέση ανάμεσα στα καλύτερα ελληνικά λευκά κρασιά για το έτος 2016, αποδεικνύοντας τη μεγάλη δυναμική της ποικιλίας.

Στο επιλεγμένο αμπελοτόπι «Αλεπότρυπα», στην καρδιά του Καλλίarrου Πεδίου στην κοιλάδα της Αταλάντης, η ελληνική ποικιλία Ασύρτικο αποκαλύπτει έναν εξαιρετικά πολύπλοκο και ελκυστικό χαρακτήρα, εκφράζοντας απόλυτα τον τόπο όπου καλλιεργείται. Οι δροσεροί αέριδες που έρχονται κάθε άνοιξη και καλοκαίρι από τις βουνοπλαγιές του Παρνασσού βοηθούν στην ωρίμαση και συμβάλλουν καθοριστικά στη διασφάλιση της φυσικής οξύτητας των σταφυλιών, καθιστώντας την τοποθεσία ιδανικό terroir για την καλλιέργεια του Ασύρτικου.

Αρώματα εσπεριδοειδών και ώριμων κίτρινων φρούτων πλαισιώνουν την ελαφριά ορυκτότητα στη μύτη, ενώ στο στόμα η πληθωρικότητα και το πάχος ισορροπούν απόλυτα με την κοφτερή οξύτητα, καταλήγοντας σε ένα φρουτώδες τελείωμα μακράς διάρκειας και αναζωογονητικής φρεσκάδας.

Ένα εκφραστικό Ασύρτικο ιδανικό να συνοδεύσει τα πιάτα του καλοκαιριού, αλλά και να καταναλωθεί ευχάριστα και ως aperitif, πάντα με την υπογραφή του Κτήματος Χατζημιχάλη.



#### ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΚΤΗΜΑ...

Όταν το 1973 ο Δημήτρης Χατζημιχάλης διάλεξε την περιοχή της Αταλάντης, στην Οπούντια Λοκρίδα, αναβίωσε μια πανάρχαια αμπελουργική παράδοση που επιβεβαιώνεται από πολυάριθμες μαρτυρίες και αρχαιολογικά ευρήματα. Τα 90, αρχικά, στρέμματα αμπελώνων αυξήθηκαν προοδευτικά με αγορές επίλεκτων αμπελοτοπιών στις πλαγιές της Κνημίδας και του Χλωμού, των βουνών που περιβάλλουν την κοιλάδα της Αταλάντης, για να φτάσουν στα 2.000 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα. Η μορφολογία, η σύσταση του εδάφους, οι κλίσεις των λόφων και των πλαγιών, το μεσοκλίμα διαφέρουν μεταξύ τους, συνθέτοντας ένα μοναδικό μωσαϊκό αμπελοτοπιών με ξεχωριστά βιοκλιματικά χαρακτηριστικά.

Με σεβασμό στο terroir του, δηλαδή την αγαθή συνέργεια εδάφους, κλιματικών συνθηκών και συγκεκριμένου οικοσυστήματος με την ποικιλία και τις καλλιεργητικές φροντίδες, το Κτήμα Χατζημιχάλη παράγει κρασιά από συγκεκριμένα αμπελοτόπια.

Η επιβράβευση της υψηλής ποιότητας των κρασιών του Κτήματος Χατζημιχάλη επισφραγίζεται με πλήθος σημαντικότερων διακρίσεων σε ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο, σε έγκριτους διεθνείς διαγωνισμούς. Πολλά και διαφορετικά αμπελοτόπια συνθέτουν τη μεγάλη ποικιλία αυτών των εκφραστικών κρασιών. Απολαύστε τα! **g**

[www.hatzimichalis.gr](http://www.hatzimichalis.gr)



# ATHENS DOWNTOWN WINE BARS

ΤΟ GRAPE ΧΑΡΤΟΓΡΑΦΕΙ ΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ  
ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ.



## City Bistro

Μέσα στην –ευρωπαϊκών προδιαγραφών– Στοά Σπυρομήλιου αναδημιουργείται το City Bistro. Ειδικά για τους θεατρόφιλους υπάρχει το after theater menu, με μεγάλη ποικιλία κρασιών.

Βουκουρεστίου 1, Αθήνα  
Τ 210 321 1315

[www.citylink.gr/dining/store/415/city-bistro](http://www.citylink.gr/dining/store/415/city-bistro)



## By the Glass

Περίπου 200 ετικέτες, με έμφαση στον ελληνικό αμπελώνα, στην ποσότητα που επιθυμείτε (25 ml, 75 ml και 150 ml). Το κρασί συνοδεύεται από εξαιρετικά πιάτα.

Γεωργίου Σουρή 3 και Φιλελλήνων, Σύνταγμα  
Τ 210 323 2560, E [info@bytheglass.gr](mailto:info@bytheglass.gr)

[www.bytheglass.gr](http://www.bytheglass.gr)



## Oinoscent

Διαθέτει μεγάλη ποικιλία ετικετών τόσο από τον ελληνικό όσο και τον διεθνή αμπελώνα. Το Oinoscent διοργανώνει οινογευσίες και παρουσιάσεις κρασιών από όλη την Ελλάδα και λειτουργεί και ως κάβα.

Βουλής 45-47, Αθήνα  
Τ 210 322 9374

[www.facebook.com/pages/Oinoscent](https://www.facebook.com/pages/Oinoscent)



## Kiki de Grece

Wine bistrot με πολύ ευχάριστο κόσμο στο σέρβις. Πολλές οι ενδιαφέρουσες ετικέτες με προτάσεις από όλη την Ελλάδα. Εκλεκτοί μεζέδες συνοδεύουν ιδανικά το κρασί της προτίμησής σας.

Πεζόδρομος Ηπίτου και Βουλής, Αθήνα  
Τ 210 321 1279, T [kiki@kikidegrece.gr](mailto:kiki@kikidegrece.gr)  
[www.facebook.com/kikidegrece](https://www.facebook.com/kikidegrece)



## Heteroclito

Το Heteroclito Cave & Bar a Vin, στο κέντρο της πόλης, πολύ κοντά στη Μητρόπολη, αγαπά ιδιαίτερα το ποιοτικό ελληνικό κρασί και το συνοδεύει με απλά, αλλά γευστικά κοντά στα κρασιά, πιάτα.

Φωκίωνος 2 και Πετράκη 30, Αθήνα  
Τ 210 323 9406, E [wine@heteroclito.gr](mailto:wine@heteroclito.gr)  
[www.heteroclito.gr](http://www.heteroclito.gr)



## Monk Grapes & Spirits

Η λίστα του περιλαμβάνει 115 διαφορετικές ετικέτες από ένα σύνολο 12 χωρών (Ελλάδα, Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία, Γερμανία, Πορτογαλία, ΗΠΑ, Αυστραλία, Χιλή, Αργεντινή, Νέα Ζηλανδία, Νότιος Αφρική).

Καρόρη 4, Αθήνα  
Τ 210 321 1117, E [monkgrapesandspirits@gmail.com](mailto:monkgrapesandspirits@gmail.com)  
[facebook.com/monk.grapes.and.spirits](https://facebook.com/monk.grapes.and.spirits)

ATHENS WINE BARS

- **City Bistro** Βουκουρεστίου 1, Αθήνα, T 210 321 1315
- **By the Glass** Γεωργίου Σουρή 3 και Φιλελλήνων, Σύνταγμα, T 210 323 2560
- **Oinoscent** Βουλής 45–47, Αθήνα, T 210 322 9374
- **Kiki de Grece** Πεζόδρομος Ηπίτου και Βουλής, Αθήνα, T 210 321 1279
- **Heteroclito** Φωκίωνος 2 και Πετράκη 30, Αθήνα, T 210 323 9406
- **Monk Grapes & Spirits** Καρόρη 4, Αθήνα T 210 321 1117





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](mailto:education@wspc.gr) [www.wspc.gr](http://www.wspc.gr)



# SOMMELIER VS WINE MAKER

1. Έχουν τα οργανικά κρασιά δυναμική παλαίωσης;
2. Φελλός ή βιδωτό πώμα;

**Γιάννης Καϊμενάκης**

Sommelier, ιδιοκτήτης του wine restaurant Paleo

**Δημήτρης Γεώργας**

Οινοποιός, παραγωγός των βιολογικών κρασιών Geo Wines

**1** Τα τελευταία χρόνια έχουν κάνει την εμφάνισή τους στην παγκόσμια οινική σκηνή τα λεγόμενα διαφορετικά κρασιά, που τα συναντάμε ως βιολογικά, οργανικά, βιοδυναμικά, φυσικά και ίσως κάποια άλλα που ο χαρακτηρισμός τους μου διαφεύγει. Προσωπικά τάσσομαι πολύ υπέρ της μείωσης και, όπου είναι δυνατόν, της ολικής κατάργησης των επεμβάσεων στην παραγωγή του κρασιού. Αυτό που με προβληματίζει είναι πώς το συγκεκριμένο παραγωγικό τμήμα προσπαθεί να διεισδύσει στις προτιμήσεις μας ως μόδα και κάποιες φορές ως μια διαφορετικότητα άνευ ουσίας, που σε ορισμένες περιπτώσεις δαιμονοποιεί την ήδη υπάρχουσα οινολογική πορεία των τελευταίων αιώνων.

Στο ερώτημα της παλαίωσης επικαλούμαι τη χρόνια παρουσία του κτήματος Emidio Pepe στην περιοχή του Abruzzo. Ο συγκεκριμένος οινοποιός, έχοντας περισσότερους από πενήντα τρυγητούς στους ώμους του, ακολουθεί μεθόδους βιοδυναμικές, προσπαθεί πάντα να είναι σε ισορροπία με το μικροκλίμα της περιοχής, χωρίς ποτέ όμως να προβάλλει τον φυσικό οινολογικό του προσανατολισμό ως εργαλείο πωλήσεων. Ομολογώ πως κάθε φορά που δοκιμάζω κάποια παλιά χρονιά από το Montepulciano D'Abruzzo του Emidio Pepe, συνειδητοποιώ ότι τα φυσικά κρασιά παλαιώνουν υπέροχα.

**2** Το δίλημμα μεταξύ φελλού και βιδωτού πώματος είναι μια κατάσταση οινικού ταμπού, ας μου επιτραπεί η έκφραση. Όλοι μας έχουμε συνηθίσει την εμφάνιση των κρασιών με φελλό στο στόμιο της φιάλης και μας ξενίζει κατά κάποιον τρόπο η πιο αιρετική-μοντέρνα εκδοχή του βιδωτού. Ίσως η εικόνα να μας παραπέμπει και σε πιο φθηνές και μέτριας ποιότητας επιλογές του πρόσφατου οινικού μας παρελθόντος, κάτι που σίγουρα λειτουργεί αρνητικά στην επιλογή μας. Θεωρώ πολύ λογική λύση για τα κρασιά που καταναλώνονται σχετικά κοντά στην ημερομηνία της εμφιάλωσης τη χρήση του βιδωτού πώματος.

Πιστεύω πως δεν επηρεάζονται τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά και, επειδή πρακτικά πρόκειται για κρασιά καθημερινής απόλαυσης, δεν θεωρώ πως κάνουμε και σοβαρές εκπώσεις στο γοητευτικό κομμάτι της ιεροτελεστίας του ανοίγματος. Με βάση αυτήν τη λογική θα είμαστε περιβαλλοντικά σωστοί, «ανακουφίζοντας» τις ελάχιστες σε παγκόσμια κλίμακα φελλοφόρες βελανιδιές (*Quercus suber*) που επωμίζονται την παραγωγή του φελλού και θα αφήσουμε τα πληθωρικά κρασιά παλαίωσης να επωφελούνται της θαλπωρής των παραδοσιακών φελλών.

**1** Ναι, συνήθως διαθέτουν καλύτερη δυναμική σε σχέση με αντίστοιχα συμβατικά, καθώς ο κανονισμός των βιολογικών/οργανικών οίνων (BO) στοχεύει σε πιο ήπια και παρθένα κρασιά.

Μιλάμε βέβαια για τους πιστοποιημένους BO, όπου από την προδιαγραφή της βιολογικής οινοποίησης περιορίζεται η χρήση οινολογικών ουσιών και καθορίζονται οι επιτρεπόμενες μέθοδοι ήπιας οινοποίησης. Για παράδειγμα, τα χαμηλά θειώδη στους βιολογικούς οίνους συμβάλλουν στην εξέλιξη ωρίμασης των κρασιών στο μπουκάλι. Βέβαια, η δουλειά που έχει κάνει ο οινοποιός είναι ο πιο καθοριστικός παράγοντας.

Για παράδειγμα, οι κρυσταλλώσεις του σταφυλιού συμβάλλουν σημαντικά, ενώ όταν αυτό συνδυάζεται με ήπια/μη αποστειρωτικά φιλτραρίσματα, τότε τα αποτελέσματα της παλαίωσης είναι εξαιρετικά. Εξυπακούεται, τέλος, ότι η ποιότητα των υλικών εμφιάλωσης που έχουν επιλεγεί (π.χ. φελλός) είναι κατάλληλα για παλαίωση.

**2** Εξαρτάται. Εάν πρόκειται για ένα φρέσκο κρασί που θα καταναλωθεί στους επόμενους μήνες, τότε το βιδωτό πώμα είναι μια μοντέρνα και εργονομικά αποδεκτή λύση, που κατεβάζει το κόστος εμφιάλωσης. Το εύκολο άνοιξε-κλείσε της φιάλης είναι σημαντικό κριτήριο σε πολλούς επαγγελματικούς χώρους εστίασης, ιδιαίτερα όταν το κρασί πωλείται σε ποτήρι.

Το ερώτημα γίνεται δυσκολότερο όταν πρόκειται για κρασιά με μεγαλύτερο χρόνο παραμονής στη φιάλη, όπου προσδοκάται και ένας βαθμός παλαίωσης. Εδώ, η καθολική απουσία οξυγόνου δεν βοηθά πολύπλοκα κρασιά να εξελιχθούν, ενώ σε εκείνα με πλούσιο οργανικό φορτίο (ερυθρά συνήθως) μπορεί να έχει αρνητικά αποτελέσματα (αναγωγές).

Προσωπικά στις εμφιαλώσεις μας επιλέγουμε το φελλό, ως φυσικό προϊόν με μικρότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Οινολογικά επωφελούμαστε της κλασικής μικροοξυγόνωσης που επιφέρει στα εμφιαλωμένα κρασιά μας, η οποία συμβάλλει στην παλαίωσή τους.

Ο φελλός υπερτερεί στην αίσθηση ανοίγματος της φιάλης ως κλασικό εθιμοτυπικό στοιχείο της οινικής διαδικασίας, που μας αρέσει σε στιγμές προσωπικής απόλαυσης.

Όλα αυτά μας κάνουν να «ξεχνάμε» το ρίσκο επιβάρυνσης του κρασιού με ουσίες από το φελλό (TCA), δηλαδή «φελλώματος» της φιάλης, που στατιστικά υφίσταται σε κάθε παρτίδα, ενώ στα πώματα Stelvin απλώς δεν υπάρχει!

g

Οινοποιείο



**VASSALTIS VINEYARDS**  
Έκρηξη στη Σαντορίνη

ΚΕΙΜΕΝΟ  
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ  
Dip WSET



## ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Ένας νέος, κοσμοπολίτης επιχειρηματίας με κατοχή γης στη Σαντορίνη, δύο νέοι, διακεκριμένοι οινολόγοι με εμπειρία στο νησί, οι απαραίτητοι οικονομικοί πόροι και ένας από τους συγκλονιστικότερους αμπελώνες στον πλανήτη. Αυτά ήταν τα συστατικά της επιτυχίας του Vassaltis Vineyards, του νεότερου οινοποιείου της Σαντορίνης.

Η οικονομική κρίση δεν πτόησε τον Γιάννη Βαλαμπούς, ιδρυτή του Vassaltis Vineyards. Φαίνεται ότι το μεταπτυχιακό του στη διαχείριση επενδύσεων αλλά και η προϋπηρεσία του σε διάφορους χρηματοοικονομικούς οίκους του εξωτερικού τον θωράκισαν με την απαραίτητη θεωρητική κατάρτιση, ενώ η τόλμη και η τύχη που είχε με το μέρος του έπαιξαν επίσης το ρόλο τους. Εξάλλου, τύχη δεν θεωρείται να κατέχεις 40 στρέμματα αμπελώνα στη Σαντορίνη, ένα από τα μοναδικότερα –και ακριβότερα– οινοπέδια της Ευρώπης;

Δίπλα του, δύο νέοι επιστήμονες που προσέφεραν τις οινολογικές τους γνώσεις αλλά και την εμπειρία που είχαν στο νησί στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Ο Ηλίας Ρουσάκης, με σπουδές στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και το Montpellier, και ο Γιάννης Παπαοικονόμου, με οινοποιητικές εμπειρίες σε Χιλή, Νέα Ζηλανδία και Ροδανό της νότιας Γαλλίας, αποτέλεσαν μια δυναμική ομάδα παραγωγής με επιπλέον όπλο την εμπειρία αμφοτέρων σε κορυφαία Κτήματα της Σαντορίνης, όπως των Σιγάλα και Χατζηδάκη. Πολλές εμπειρίες, πολλές εικόνες, πολλή όρεξη, πολλή αγάπη για το κρασί και τη Σαντορίνη. Το αποτέλεσμα; Εκρηκτικό. Ηφαιστειακό. Βασάλτης!

Το πανέμορφο, ολοκαίνουργιο κτίριο του οινοποιείου στον Βουρβούλο ακολουθεί τις λιτές γραμμές της κυκλαδίτικης αρχιτεκτονικής και ολοκληρώθηκε μόλις την άνοιξη του 2016. Είναι πλήρως λειτουργικό και επισκέψιμο, αφού εκτός από αίθουσα γευσιγνωσίας και πωλητήριο υπάρχει επίσης υποδομή για τη μελλοντική λειτουργία εστιατορίου. Δίνεται έτσι –ορθώς– μεγάλη έμφαση στον τουρισμό του νησιού, που ξεπερνά τα 2.000.000 επισκέπτες το χρόνο. Εξάλλου, οι πωλήσεις που επιτυγχάνονται στα οινοποιεία της Σαντορίνης αποτελούν την πιο άμεση και αποτελεσματική διαφήμιση της σπουδαίας δουλειάς τους και της μοναδικότητας του αμπελώνα. Τι είναι, όμως, αυτό που κάνει το κρασί της Σαντορίνης τόσο ξεχωριστό;

## ΕΝΑ ΣΥΓΚΛΟΝΙΣΤΙΚΟ ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ

Η Σαντορίνη, όπως την ξέρουμε σήμερα, προέκυψε μετά τη δεύτερη μεγαλύτερη ηφαιστειακή έκρηξη στην ανθρώπινη ιστορία, το 1613 π.Χ., με αποτέλεσμα την καταστροφή του κυκλαδικού πολιτισμού αλλά και του προϊστορικού αμπελώνα. Το νησί κατοικήθηκε ξανά γύρω στο 1200 π.Χ., οπότε και ξαναδημιουργήθηκε ο αμπελώνας στο νέο ηφαιστειακό έδαφος. Δεν είναι υπερβολή να χαρακτηρίσουμε τον αμπελώνα της Σαντορίνης «αμπελώνα ηλικίας 3.000 ετών», δεδομένου ότι από τότε μέχρι σήμερα καλλιεργείται χωρίς διακοπή. Το έδαφος είναι ένα εκπληκτικό και σπάνιο μείγμα από στάχτη, λάβα και ελαφρόπετρα και χαρίζει στα κρασιά έναν μοναδικό χαρακτήρα ορυκτότητας και αλμύρας. Μάλιστα, το βαθύ αμμόδες έδαφος της Σαντορίνης δημιουργεί εχθρικό περιβάλλον για την ανά-

**ΠΟΛΛΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ,  
ΠΟΛΛΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ,  
ΠΟΛΛΗ ΟΡΕΞΗ,  
ΠΟΛΛΗ ΑΓΑΠΗ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ  
ΚΑΙ ΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ.  
ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ;  
ΕΚΡΗΚΤΙΚΟ.  
ΗΦΑΙΣΤΕΙΑΚΟ. ΒΑΣΑΛΤΗΣ!**

πτυξη της φυλλοξήρας και έτσι τα κλήματά της είναι από τα λιγοστά αυτόρριζα αμπέλια του κόσμου, πολλές φορές με ηλικία άνω των 100 ετών. Το πολύτιμο σταφύλι του Vassaltis Vineyards προέρχεται από 290 στρέμματα αμπελώνων. Από αυτά, τα 40 είναι ιδιόκτητα (εκ των οποίων 15 στρέμματα φυτεύτηκαν εκ νέου και 25 στρέμματα βελτιώθηκαν), τα 50 είναι νοικιασμένα και καλλιεργούνται από τους ίδιους, ενώ το οινοποιείο δέχεται επίσης την πρώτη ύλη από συνεργαζόμενους αμπελώνες 200 στρεμμάτων. Φυσικά η πρόσβαση σε επιπλέον πρώτη ύλη τα τελευταία χρόνια γίνεται όλο και πιο δύσκολη, κάτι που καθιστά την πλήρωση της δυναμικότητας των 100.000 φιαλών του οινοποιείου αρκετά δύσκολη.

## ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Καθώς οι άνθρωποι του Vassaltis Vineyards γνωρίζουν και σέβονται τον αμπελώνα που υπηρετούν, έχουν δημιουργήσει κρασιά που μεταφέρουν ανόθευτες όλες τις αρετές της Σαντορίνης σε κάθε φιάλη Vassaltis που εμφιαλώνουν. Τα κρασιά Vassaltis δεν κυνηγούν τις οινικές μόδες, τον εντυπωσιασμό και τις γευστικές ευκολίες, αλλά την ουσία και την κομψότητα. Κάθε αμπέλι τρυγείται και οινοποιείται ξεχωριστά, ώστε να εξερευνηθεί η δυναμική του, και στη συνέχεια αναμειγνύεται με τα υπόλοιπα, ώστε να προκύψουν κρασιά με ισορροπία και δύναμη. Αυτή τη στιγμή διατίθενται τέσσερα λευκά κρασιά, ενώ σύντομα αναμένεται και το ερυθρό **Vassanos** από Μανδηλαριά. Τα λευκά κρασιά είναι όλα ξεχωριστά: Το **Αηδάνι 2015**, με αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, mango, πεπονιού και τριανταφυλλένιες νότες, είναι το πιο εξωστρεφές λευκό της συλλογής. Ο **Nassitis** (90% Αθήρι και Αηδάνι, 10% Ασύρτικο) του 2015, με αυστηρή, ορυκτή μύτη και πιο ζεστό, τροπικό στόμα, προσφέρεται σαν ένα πανέμορφο εισαγωγικό κρασί για τους λιγότερο μυημένους στο Ασύρτικο. Η **Santorini** (Ασύρτικο) του 2015 είναι μια ατσάλινη, τυπική, ορυκτή Σαντορίνη με μοναδική ισορροπία και διάρκεια και τη γνωστή τονισμένη οξύτητα του Ασύρτικου να καλεί για συνοδεία πελαγίστων ψαριών και οστράκων. Η περσινή **Santorini** (Ασύρτικο) του 2014 έχει αναπτύξει έναν μοναδικό χαρακτήρα που θυμίζει αλσατικά Riesling με ανάμεικτες νότες λεμονιού, petrol και καουτσούκ και υψηλή οξύτητα. Τέλος, η **Santorini Barrel Aged** (Ασύρτικο) του 2015 οινοποιήθηκε με υποδειγματική χρήση του βαρελιού, με τις νότες βανίλιας, φουντουκιού και δρυός να βγαίνουν με τη μορφή λιπαρότητας κυρίως στο στόμα, ενώ η μύτη κρατάει τον αυστηρό, ατσάλινο χαρακτήρα του Ασύρτικου. Τέλεια για πιάτα τρούφας, καπνιστού σολομού και λευκών κρεάτων!

Το ολοκαίνουργιο οινοποιείο Vassaltis Vineyards ήρθε σαν καυτή ηφαιστειακή λάβα να ταράξει τα νερά του ελληνικού κρασιού με τρόπο υποδειγματικό. Η δύσκολη δουλειά των φυτεύσεων, των επενδύσεων και της δημιουργίας έχει ήδη γίνει από τον Ηλία και τον Γιάννη. Σε εμάς έμειναν τα εύκολα: η απόλαυση των κρασιών τους με τα πολύγωνα πετρώματα βασάλτη στην ετικέτα, ιδανικά στο υπέροχο οινοποιείο τους στον Βουρβούλο της Σαντορίνης, με τη μαγευτική θέα προς το αιώνιο Αιγαίο!

g



# CELLIER SUMMER BEST BUYS

**ΕΝΤΕΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΣΧΕΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΤΙΜΗΣ  
ΓΙΑ ΤΟ ΦΕΤΙΝΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΩΝ CELLIER.**



## 1 CIPRESSETO ROSE, ANTINORI

Από την Τοσκάνη με την υπογραφή Antinori. Με απαλό ροζέ χρώμα και έντονα φρουτώδη αρώματα. Στο στόμα είναι μαλακό και ευχάριστο, με ισορροπημένη οξύτητα και κομψή επίγευση. Απολαύστε το παγωμένο με σχεδόν όλα τα καλοκαιρινά φαγητά. > €11.00

## 2 PAZO DAS BRUXAS, TORRES

100% Albariño. Αρώματα πράσινου μήλου, lime και κομμένου γρασιδιού. Στο στόμα είναι ξηρό με υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα, έντονη ορυκτότητα και λεμονάτη μακρά επίγευση. Απολαύστε το με όστρακα, ψητά ψάρια, ψητό κοτόπουλο, φρέσκα λευκά τυριά και παέλια. > €11.70

## 3 KOONUNGA HILL CHARDONNAY, PENFOLDS

Chardonnay από τον θρυλικό οίκο Penfolds. Έντονα αρωματικό, με αρώματα εσπεριδοειδών, λουλουδιών και νότες ροδάκινου και αμυγδάλου. Στο στόμα είναι κρεμώδες, με ελαφριά αίσθηση βαρελιού και δροσιστική επίγευση. Συνδυάστε το με λευκά κρέατα ή πίτες ή απολαύστε το σκέτο. > €13.30

## 4 MALBEC COLECCION, BODEGA NORTON

Χαρακτηριστικό δείγμα της αργεντινικής ποικιλίας Malbec, από την περιοχή της Mendoza. Αρώματα γλυκών φρούτων και μαύρου πιπεριού, φρουτώδες, με απαλές τανίνες και μακρύ τελείωμα. Συνδυάστε το με κόκκινα κρέατα, τυριά ή ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες. > €13.80

## 5 RIESLING, HUGEL

Από την Αλσατία, ένα εξαιρετικό κρασί με όμορφο φωτεινό αχυρο-πράσινο χρώμα και αρώματα πράσινου μήλου, εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ και λάιμ. Στο στόμα είναι ξηρό, ευθύ, άμεσο, με υπέροχη φρεσκάδα. Συνδυάζεται με ψάρια, θαλασσινά ή απολαύστε το μόνο του. > €18.50

## 6 ΚΤΗΜΑ ΜΟΝΤΟΦΩΛΙ

Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι και Λιάτικο. Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα, αρώματα βανίλιας και φρεσκοκομμένου καφέ. Η ισορροπία της γεύσης μελιού και της εντυπωσιακής του οξύτητας αφήνουν μια μοναδική επίγευση. Συνδυάστε το με τάρτες φρούτων, κομπόστες, γλυκά σοκολάτας και καφέ. > €19.10

## 7 CONTE DELLA VIPERA 2014, ANTINORI

Από τους αμπελώνες Antinori στην Umbria. Αρώματα εσπεριδοειδών όπως λεμόνι, lime, γκρέιπφρουτ και διακριτικές φυτικές νότες που αγκαλιάζουν τα φρούτα. Στο στόμα είναι ξηρό, με ελαφρύ σώμα και δροσιστική οξύτητα. Απολαύστε το παγωμένο με ψάρια και θαλασσινά ή σαλάτες. > €24.60

## 8 BANDOL ROSE CHATEAU DE PIBARNON

Μοναδικό ροζέ από χαρμάνι ποικιλιών. Αρώματα φρούτων του δάσους, λουλούδια, φράουλες, λεμονανθοί και δεντρολίβανο. Δροσερή οξύτητα, μαλακές τανίνες και μακρά, μεταλλική επίγευση. Συνδυάστε το με ψάρια ή με λευκά κρέατα. Απολαύστε το και ως aperitif. > €27.50

## 9 CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN BLANC, GERARD BERTRAND

Το Château la Sauvageonne αποτελεί ένα θρυλικό οινοποιείο του Gerard Bertrand, όπου η βέλτιστη έκθεση στον ήλιο, η τέλεια τοποθεσία και το εξαιρετικό terroir συνδυάζονται για να παράγουν οίνους μοναδικού χαρακτήρα. Το συγκεκριμένο κρασί είναι πολύπλοκο αρωματικά με ανθικές νότες, όπως βιολέτα, μάνγκο, βερίκοκο και αμύγδαλο. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, με όγκο αλλά και έντονη φρεσκάδα. Συνδυάστε το με ψητά ψάρια και οστρακοειδή ή απολαύστε το ως aperitif. > €36.00

## 10 NUITS SAINT GEORGES "LES ARGILLATS" 2012, DOMAINE FAIVELEY

Ένα κρασί από την πατρίδα του Pinot Noir που διαπρέπει. Τυπική ερυθρή Βουργουνδία με σκούρο κεραμιδί χρώμα και μύτη με αρώματα κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και καπνιστού ξύλου. Στο στόμα, η ανεβασμένη οξύτητα ισορροπείται από το φρούτο και τις μαλακές τανίνες. Συνδυάζεται με πάπια, κυνήγι και μοσχάρι. > €53.00

## 11 BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Η σαμπάνια Special Cuvée είναι η ψυχή της Bollinger. Έχει κρυστάλλινο χρυσοκίτρινο χρώμα, με μικρές φυσαλίδες που διαρκούν για αρκετή ώρα, έντονη και σύνθετη μύτη αρωμάτων ζύμης και άγουρων φρούτων, με πλούσιο ισορροπημένο σώμα. Συνδυάστε τη με λευκά ψάρια και κοτόπουλο ή απολαύστε τη σαν aperitif. > €58.00



## Έμμετρος Λόγος

Μέτρο, αρμονία και ρυθμός

Το παιχνίδι των κλημάτων στο αμπέλι.  
Αν αυτή η αίσθηση γινόταν λόγος, θα ήταν έμμετρος.

[www.tsantali.com](http://www.tsantali.com)



Αρχιτεκτονική

# CHÂTEAU

ΚΕΙΜΕΝΟ  
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

# LA

Έργα τέχνης και αμπέλι  
στη γη του Cézanne

# COSTE

Ευχαριστούμε το Château La Coste για τις φωτογραφίες





## ΠΕΡΙΠΛΑΝΩΜΕΝΟΣ ΚΑΝΕΙΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ, ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΑ ΕΡΓΑ –ΑΛΛΟΤΕ ΕΜΦΑΝΗ ΚΑΙ ΑΛΛΟΤΕ ΚΡΥΜΜΕΝΑ– ΣΕ ΠΛΗΡΗ ΑΡΜΟΝΙΑ ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΗ.

▲ Κέντρο Επισκεπτών του οινοποιείου του Tadao Ando  
◀ Crouching Spider της Louise Bourgeois

Όταν το κρασί παντρεύεται με την τέχνη, το αποτέλεσμα είναι μαγικό. Το διαπιστώσαμε όταν, φτάνοντας στο Château La Coste, μερικά χιλιόμετρα έξω από την Aix en Provence στην Προβηγκία, μας υποδέχτηκε η τεράστια Αράχνη, εμβληματικό έργο της Louise Bourgeois, πάνω σε μια λίμνη νερού που διακοσμεί την είσοδο του Κέντρου Επισκεπτών του οινοποιείου - ένα εντυπωσιακό κτίριο σε σχήμα V, έργο του αρχιτέκτονα Tadao Ando. Η ιδέα γεννήθηκε το 2004 μέσα στον αμπελώνα του Château La Coste. Οι ιδιοκτήτες, Paddy McKillen και η αδελφή του Mara, αποφάσισαν να κάνουν το όνειρό τους πραγματικότητα, δημιουργώντας έναν τόπο όπου η γη συναντά την τέχνη.

Το κτίριο του Κέντρου Επισκεπτών περιλαμβάνει πολλά από τα χαρακτηριστικά της αρχιτεκτονικής του Ιάπωνα Tadao Ando, που συνιστούν μια μοναδική εμπειρία φωτός και χώρου μέσα στη φύση. Το στοιχείο του νερού δημιουργεί την εντύπωση της απεραντοσύνης και τα γεωμετρικά σχήματα των τοίχων από εμφανές μπετόν δένουν αρμονικά με τις ελαφρές καμπύλες του αμπελώνα. «Στη γη του Cézanne θέλησα να συλλάβω το ίδιο, πολύ ταπεινό πνεύμα ενός πίνακα του μεγάλου αυτού ζωγράφου», σημειώνει.

Απλωμένα μέσα στα 180 εκτάρια του κτήματος βρίσκονται έργα δεκάδων καλλιτεχνών, οι οποίοι κλήθηκαν από τους ιδιοκτήτες να επιλέξουν ένα σημείο που τους ενέπνεε για να φιλοτεχνήσουν κάτι που θα μπορούσε να «ζήσει» εκεί. Περιπλανώμενος κανείς μέσα στον αμπελώνα, συναντά τα έργα –άλλοτε εμφανή και άλλοτε κρυμμένα– σε πλήρη αρμονία με τη φύση. Ο Μεγάλος Κόκκινος Σταυρός του Jean-Michel Othoniel, η Σταγόνα του Tom Shannon, το εντυπωσιακό Pavillon του Tadao Ando είναι μερικά από αυτά. Το παλαιό παραδοσιακό οινοποιείο, κλασικό δείγμα της αρχιτεκτονικής της περιοχής, έχει ανακαινιστεί και χρησιμοποιείται για εκδηλώσεις και γευσιγνωσίες. ▷





▲ Pavillon de Musique του Frank O. Gehry  
► Mathematical Model του Hiroshi Sugimoto  
▼ Drop του Tom Shannon



Ένα νέο, υπερσύγχρονο οινοποιείο έχει κατασκευαστεί λίγα μέτρα πιο κάτω, έργο του διάσημου Γάλλου αρχιτέκτονα Jean Nouvel. Δύο θολωτά κτίρια, κατασκευασμένα από αλουμίνιο και ατσάλι, σε σχήμα βαρελιού, στεγάζουν τις δεξαμενές και το κελάρι και είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να αντικατοπτρίζουν τον καυτό ήλιο της Προβηγκίας, διατηρώντας παράλληλα δροσερές θερμοκρασίες στο εσωτερικό. Εκεί οινοποιούνται τα κρασιά του Château La Coste, λευκά, ερυθρά και ροζέ, από τον οινολόγο Matthieu Cosse, ακολουθώντας πρακτικές οινοποίησης που συνδυάζουν την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία. Ο αμπελώνας καλλιεργείται με βάση τις πρακτικές της βιοδυναμικής γεωργίας.

g





**There are many Art Galleries...**



**...many Sculpture Galleries...**



**...but there is only one Wine & Spirits Gallery!**

κάβα  
ανθίδης



**ΜΑΡΟΥΣΙ:** Λ. Κηφισίας 76, Τηλ.: 210 8061560 - 210 6127325 • **ΚΟΛΩΝΑΚΙ:** Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Τηλ.: 210 7251050

**ΓΛΥΦΑΔΑ:** Γρ. Λαμπράκη 77, Τηλ.: 210 9690234

**e-shop:** [www.anthidis.gr](http://www.anthidis.gr)

**wine&spiritsgallery**  
*by Ilias Anthidis*

απολαύστε υπεύθυνα









# ΠΡΟΒΗΓΚΙΑ

## Στη χώρα των ροζέ

**ΛΕΒΑΝΤΕΣ, ΕΛΑΙΩΝΕΣ, ΗΛΙΟΤΡΟΠΙΑ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΙΑ ΣΥΝΘΕΤΟΥΝ ΤΟ ΤΟΠΙΟ ΣΤΗ ΓΗ ΤΗΣ ΠΡΟΒΗΓΚΙΑΣ, ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΙΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΑΛΠΕΙΣ ΚΑΙ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ. ΤΗΝ ΕΙΚΟΝΑ ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΙ Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΡΙΒΙΕΡΑ. ΩΣΤΟΣΟ, Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΠΡΟΒΗΓΚΙΑΣ ΔΕΝ ΘΑ ΗΤΑΝ ΠΟΤΕ ΠΛΗΡΗΣ ΧΩΡΙΣ ΤΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΣΗΜΑ ΚΑΤΑΤΕΘΕΝ ΤΗΣ, ΤΑ ΔΙΑΣΗΜΑ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΜΕ ΤΟ ΑΠΑΛΟ ΧΡΩΜΑ ΤΗΣ ΚΡΕΜΜΥΔΟΦΛΟΥΔΑΣ.**

ΚΕΙΜΕΝΟ  
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, DIP WSET

### ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

Την επόμενη φορά που θα νιώσετε τύψεις επειδή χρησιμοποιήσατε τα ροζέ της Προβηγκίας σαν «μοντέλο» για να περιγράψετε ένα ελληνικό ροζέ, ξανασκεφτείτε το! Η Προβηγκία είναι η παλαιότερη οινοπαραγωγός ζώνη της Γαλλίας, με πάνω από 140 εκατομμύρια φιάλες ροζέ το χρόνο, δηλαδή το 35% ολόκληρης της Γαλλίας και κάτι λιγότερο από το 6% της παγκόσμιας παραγωγής.

Δεν είναι μόνο η παράδοση δεκαετιών της περιοχής που εξηγεί την εξάπλωση αυτού του υπέροχου και εξόχως ευέλικτου κρασιού, αλλά επίσης το θερμό κλίμα, που ευνοεί την κατανάλωσή του. Το δε στυλ των ροζέ της περιοχής επιτάσσει απαλό χρώμα, ήπια αρώματα –όπερ σημαίνει εξαιρετικά ταιριάσματα με πολλά φαγητά– και λιπαρό σώμα με τη χρήση battonage κατά την οινοποίηση.

Ο καιρός στην Προβηγκία είναι μεσογειακός, πολύ παρόμοιος με αυτόν της Ελλάδας. Ήπιοι χειμώνες, πολύ ζεστά καλοκαίρια με ελάχιστη βροχή και μεγάλη ηλιοφάνεια. Τη διαφορά κάνει ο Mistral (στα Ελληνικά «μαΐστρος»), ένας βίαιος, παγωμένος άνεμος που μπορεί να σαρώσει τα πάντα στο πέρασμά του. Φυσάει από βορειοδυτικά προς τη Μεσόγειο και πολλές φορές ξεριζώνει αμπέλια και άλλες καλλιέργειες στο πέρασμά του.

Όμως σε αυτόν οφείλονται τα φανταστικά κρασιά της περιοχής, καθώς καθαρίζει την ατμόσφαιρα, απομακρύνει τα σύννεφα και τις ασθένειες από τα φυτά, στεγνώνει το αμπέλι από τη βροχή, ενώ αφήνει πίσω του έναν φρέσκο αέρα και φωτεινές, ηλιόλουστες μέρες, ιδανικές για τη σωστή ωρίμαση των σταφυλιών.

### ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Τα κρασιά της Προβηγκίας είναι σχεδόν πάντα χαρμάνια. Τα λευκά φτιάχνονται από αμέτρητους συνδυασμούς των ποικιλιών Rolle, Ugni Blanc, Bourboulenc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc και άλλων διεθνών, ενώ τα ροζέ και τα ερυθρά από Mourvedre, Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Carignan, Cunoise, Tannat και Cabernet Sauvignon. Θα τα ανακαλύψουμε δοκιμάζοντας!

Νοικιάζουμε αυτοκίνητο και ξεκινάμε το οδοιπορικό μας από τη Μασσαλία προς τα ανατολικά, με προορισμό το Saint-Tropez, με την Κυανή Ακτή στο δεξί μας χέρι. Σαράντα λεπτά οδήγησης χρειάζονται για να φτάσει κανείς στο πετρώχτιστο Domaine du Gros'Noré του Alain Pascal, με τον αμφιθεατρικό αμπελώνα και τη θέα προς τη

## ΣΕ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΤΗΝ ΠΡΟΒΗΓΚΙΑ ΣΥΝΑΝΤΑΜΕ ΜΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑ ΠΟΥ ΜΟΙΑΖΕΙ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ, ΑΛΛΑ ΕΧΕΙ ΔΙΚΗ ΤΗΣ, ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ.

Μεσόγειο. Ο Alain φτιάχνει υπέροχα λευκά, ροζέ και ερυθρά χαρμάνια Bandol από κλήματα 30 ετών με βάση το Ugni Blanc και το Mourvèdre. Σε απόσταση 20 λεπτών βρίσκεται το Domaine de Terrebrune, όπου δοκιμάζουμε τα αιθέρια, ανθώδη ροζέ Bandol του Reynald Delille.

Διανυκτέρευση στην κοντινή ιστορική Toulon, με πρωινή βόλτα στην προκυμαία αλλά και στην ανοιχτή λαϊκή αγορά Cours Lafayette για να κάνουμε χάζι τα πολύχρωμα φρούτα και λαχανικά της Προβηγκίας. Από την Toulon μέχρι το Saint-Tropez συναντάμε τρία οινοποιεία που αξίζει να επισκεφτούμε: Clos Mireille – Domaines Ott, Château Léoube και Château de Chausse. Απαραίτητη η βόλτα και ο καφές στο λιμάνι του Saint-Tropez, με το απaráμιλλης ομορφιάς τοπίο και τη γνωστή κοσμοπολίτικη αύρα. Την επόμενη μέρα επισκεπτόμαστε το βγαλμένο από τα παραμύθια Château d'Esclans και απολαμβάνουμε μια μοναδική συλλογή με επίκεντρο τέσσερα ροζέ κρασιά.

Από το πασίγνωστο Whispering Angel μέχρι το Garrus, το πανάκριβο (περίπου 100 ευρώ) και εκ των κορυφαίων ροζέ ολόκληρης της Προβηγκίας, από ιδιόκτητα αμπέλια 80 χρόνων ποικιλιών Grenache και Rolle. Από εδώ, είτε συνεχίζουμε παραλιακά για Κάννες – Νίκαια – Μονακό είτε επιστρέφουμε στη Μασσαλία. Την επόμενη μέρα που έχουμε διαθέσιμη για οινοτουρισμό επιλέγουμε το Mas de Cadenet στο Trets της οικογένειας Négrel και δοκιμάζουμε κρασιά από αμπέλια 35-70 ετών. Μισή ώρα αργότερα βρισκόμαστε στο μυθικό Château Vignelaure, ενώ οι λάτρεις της μοντέρνας αρχιτεκτονικής θα αποζημιωθούν πλήρως στο πρωτοποριακό Château La Coste.

Στο δρόμο της επιστροφής στη Μασσαλία περνάμε από την Aix en Provence και το tasting room της οικογένειας Perrin του Château de Beaucastel από τον Ροδανό, όπου θα δοκιμάσουμε τα κρασιά του διάσημου –λόγω των ιδιοκτητών του Μπραντ Πιτ και Αντζελίνα Τζολί– Château de Miraval, αφού το τελευταίο δεν είναι επισκέψιμο. Φτάνουμε στην ιστορική Μασσαλία, όπου θα απολαύσουμε το παλιό λιμάνι, το φρούριο, τους καθεδρικούς ναούς, τα μουσεία, την παλιά πόλη αλλά και... τη φανταστική της κουζίνα. Μια πόλη που ιδρύθηκε από Έλληνες πριν από 2.600 χρόνια, οι οποίοι έφεραν εδώ το αμπέλι και το κρασί.

### Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΠΡΟΒΗΓΚΙΑΣ

Σε ολόκληρη την Προβηγκία συναντάμε μια κουζίνα που μοιάζει συναισθηματικά με την ελληνική, αλλά έχει δική της, ξεχωριστή ταυτότητα. Για τους ψαροφάγους η μπουγιαμπέσα με ποικιλία ψαριών και μυδιών είναι το πασίγνωστο πιάτο της περιοχής και σερβίρεται συνοδεία του rouille, μιας πληθωρικής σάλτσας με βάση το ελαιόλαδο και το σκόρδο. Τα λιπαρά ροζέ κρασιά της περι-

οχής θα κρατήσουν κόντρα στο πιάτο, ενώ το ήπιο άρωμά τους θα κάνει διάλογο με το σκόρδο. Οι φίλοι του κρέατος πάντως αλλά και των κόκκινων κρασιών δεν θα μείνουν παραπονεμένοι, αφού το πιάτο με το όνομα Daube περιλαμβάνει τρυφερό μοσχάρι βρασμένο σε κρασί και βότανα.

Το Ratatouille λαχανικών, αντίστοιχο με το δικό μας τουρλού, αποτελεί εξαιρετικό καλοκαιρινό έδεσμα, ιδανικό για συνοδεία ροζέ κρασιών, ενώ η πράσινη κρύα ή ζεστή σούπα Soupe au pistou, βασισμένη στο βασιλικό, καλεί στο ποτήρι μας τα υπέροχα λευκά χαρμάνια από Rolle, Ugni Blanc και άλλες τοπικές λευκές ποικιλίες.

### ΠΩΣ ΚΑΙ ΠΟΤΕ ΝΑ ΠΑΜΕ;

Αν δεν σας ενοχλούν η θερινή ζέση και τα πλήθη των τουριστών, το καλοκαίρι θα σας αποζημιώσει με τις μυρωδιές και το υπέροχο θέαμα της ανθισμένης λεβάντας!

Οι ενδιάμεσες εποχές (φθινόπωρο-άνοιξη), πάντως, δημιουργούν τις ιδανικές καιρικές συνθήκες για μια αξέχαστη εκδρομή. Η πρόσβαση είναι εύκολη, με απευθείας πτήσεις από την Αθήνα στη Μασσαλία και διάρκεια ταξιδιού μικρότερη από τρεις ώρες. **g**





chefi

THE RESTAURANT

Γευτείτε την εμπειρία Chefi

Περικλέους 31 , 152 32 Χαλάνδρι    Τ: 210 681 5774    W: [www.chefi.gr](http://www.chefi.gr)



# A

## ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Τα πολύ πυκνά, συνήθως ερυθρά ξηρά και επιδόρπια κρασιά ξεδιπλώνουν τον αρωματικό και γευστικό τους χαρακτήρα με μετάγγιση σε καράφα 30-60 λεπτά πριν από το σερβίρισμα. Ενώ όμως αυτά ωφελούνται από τη μετάγγιση, τα λεπτά και φίνα ερυθρά αλλά και τα περισσότερα λευκά και ροζέ έχουν μόνο να χάσουν από αυτήν τη διαδικασία. Αερίζουμε, λοιπόν, ένα πυκνό Cabernet Sauvignon από την Καλιφόρνια ή το Μπορντό, αλλά το αποφεύγουμε σε κρασιά όπως Pinot Noir, Ξινόμαυρο ή Nebbiolo.

## ΑΛΚΟΟΛ

Απαραίτητο στοιχείο του κρασιού για τη δομή και το σώμα του. Τα περισσότερα κρασιά κινούνται μεταξύ των 12% και 15% αλκοολικών βαθμών. Σε ένα κρασί το πολύ χαμηλό αλκοόλ χάνει σε όγκο και δύναμη, ενώ το υπερβολικά υψηλό αλκοόλ κάνει το κρασί βαρύ και κουραστικό. Η λελογισμένη και υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ συμβάλλει στη ζεστασιά και τη χαλάρωση ως στοιχείο της κοινωνικής μας ζωής.

# Δ

## ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Είτε μιλάμε για αρώματα είτε για την επίγευση, η διάρκειά τους υποδηλώνει το χρόνο για τον οποίο καταγράφονται στις αισθήσεις μας. Μια κοντή ή σύντομη διάρκεια σημαίνει ότι η αίσθηση του αρώματος ή της επίγευσης εξαφανίζεται γρήγορα, ενώ η μεγάλη διάρκεια υποδηλώνει την επιμονή τους.

# Θ

## ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Σημαντικός παράγοντας για τη μέγιστη απόλαυση του κρασιού. Τα λευκά, τα ροζέ και τα γλυκά κρασιά σερβίρονται ιδανικά στους 7 έως 11 °C, ανάλογα με το στυλ, την ποικιλία και την παλαιώσή τους, ενώ τα ερυθρά σερβίρονται ιδανικά μεταξύ 12 και 18 °C, επίσης ανάλογα με τους παραπάνω παράγοντες.

# Ε

## ΞΗΡΟ

Ονομάζονται τα κρασιά με τη λιγότερη γλυκύτητα, που περιέχουν από 0 έως 9 γραμμάρια σακχάρων (ζάχαρης) το λίτρο. Τα σάκχαρα δεν είναι προστιθέμενα, αλλά φυσικά υπολειπόμενα του σταφυλιού κατά την οينوποίηση. Τα ξηρά κρασιά είναι συνήθως καταλληλότερα για συνοδεία φαγητού, ενώ μπορούν να καταναλωθούν σε μεγαλύτερη ποσότητα από τα επιδόρπια.

# Ο

## ΟΡΥΚΤΟΤΗΤΑ

Θυμηθείτε κάποιο θαλασσινό μπάνιο σε παραλία με βότσαλα, να φέρνετε τη μύτη σας κοντά σε αυτά και να μυρίζετε κάτι ανάμεσα σε βρεγμένη πέτρα και αλατόνερο. Η ορυκτότητα είναι ακριβώς αυτή η αίσθηση και χαρίζει στο κρασί φινέτσα, κομψότητα αλλά και αυστηρότητα.

# Π

## ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Υπάρχουν κάποια κρασιά τα οποία καθώς εξελίσσονται στο χρόνο έχουν το χάρισμα να διατηρούν όλα ή κάποια από τα φρουτώδη αρώματά τους, αναπτύσσοντας παράλληλα αρώματα παλαιώσης, τα οποία προσδίδουν στο κρασί ενδιαφέρον και πολυπλοκότητα. Τα κρασιά αυτά συνήθως έχουν υψηλή συμπύκνωση και υψηλές οξύτητες, ώστε να μην «πλαδαρέσουν» με το χρόνο, και οι τιμές των πιο περιζήτητων εξ αυτών καθορίζονται σε δημοπρασίες. Απαραίτητη προϋπόθεση, η φύλαξή τους σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

# X

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

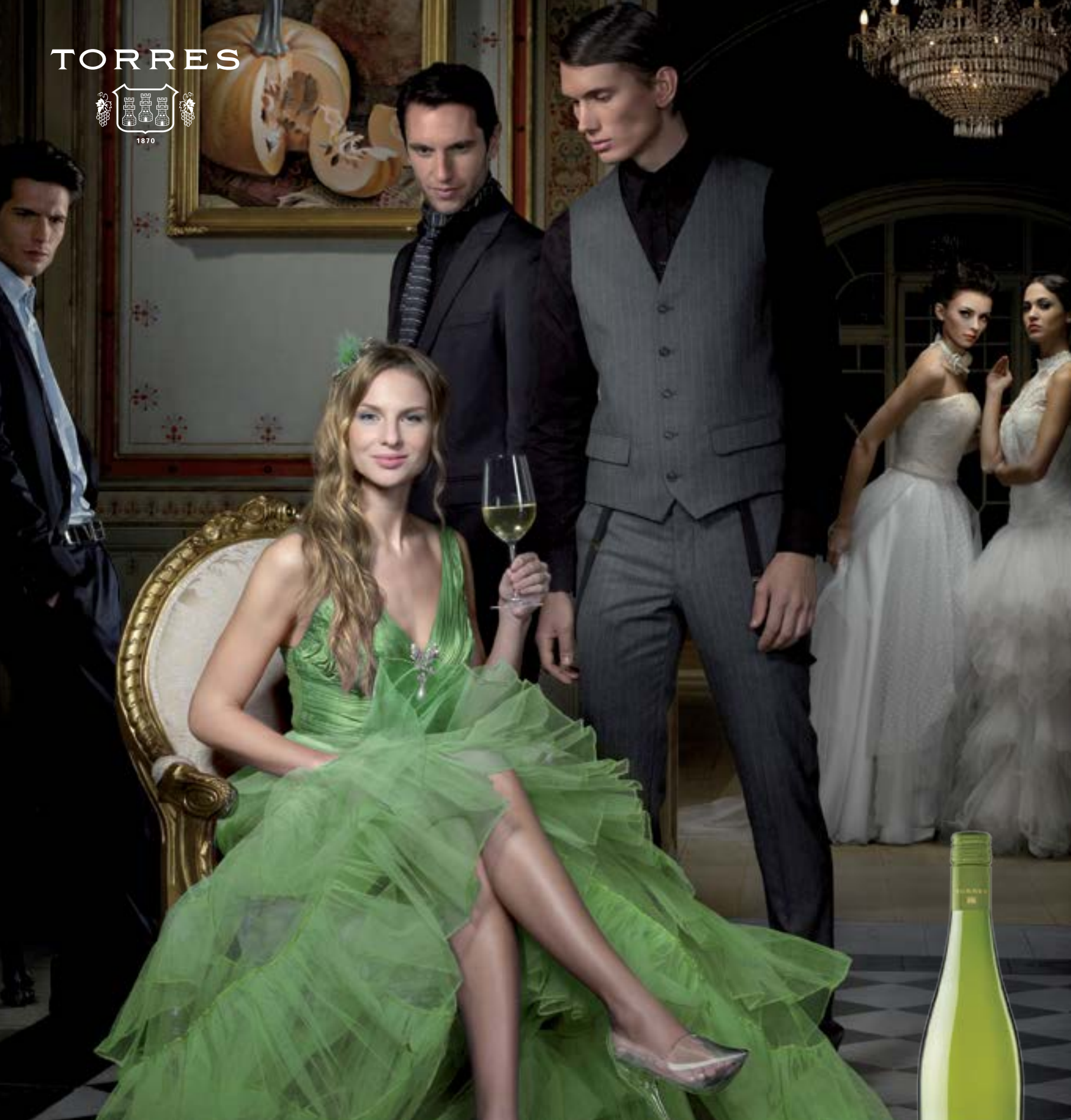
Όπως και στους ανθρώπους, έτσι και στα κρασιά ο όρος χρησιμοποιείται για να περιγράψουμε κρασιά που είναι μοναδικά, αυθεντικά, δεν αντιγράφονται εύκολα και καθορίζουν εκείνα το γευστικό στυλ που ακολουθούν, ανεξάρτητα από οινικές και καταναλωτικές μόδες.

## ΤΟ GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

**ΑΝΘΙΔΗΣ** Λεωφ. Κηφισίας 76, Μαρούσι / Π. Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρ. Λαμπράκη 77, Γλυφάδα ● **OAK** 282 Λεωφόρος Κηφισίας, Χαλάνδρι ● **KYLIX** Καρνεάδου 20, Αθήνα ● **CELLIER** Κριεζώτου 1δ, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα / Αγ. Ιωάννου, Θέση Φάμπρικα, Μύκονος ● **VINIFERA** Λεωφ. Κηφισίας 317β, Κηφισιά ● **OENOKOSMOS** Ορλώφ 5, Αθήνα ● **BY THE GLASS** Σουρή 2, Αθήνα ● **KIKI DE GRECE** Ηπίτου και Βουλής 38, Σύνταγμα ● **WINENOT** Καλογρέζας 12, Χαλάνδρι ● **HETEROKLITO** Πετράκη 30, Αθήνα ● **FABRICA DE VINO** Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα ● **CITY BISTROT** Βουκουρεστίου 1, Αθήνα ● **OINOSCENT** Βουλής 45-47, Αθήνα ● **BAR DE THEATRE** Βουκουρεστίου 9, Αθήνα ● **WINE UP** Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη ● **SCALA VINOTECA** Σίνα 50, Κολωνάκι ● **CHEFI** Περικλέους 31, Χαλάνδρι ● **ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ** Αιτωλικού 72, Πειραιάς ● **FUNKY GOURMET** Παραμυθιάς 13 και Σαλαμίνας, Κεραμεικός ● **NEW HOTEL** Φιλελλήνων 16, Αθήνα ● **NORA'S DELI** Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι ● **CULPA** Σολωμού 1, Νέο Ψυχικό ● **GASPAR** Λεωφ. Δημ. Βασιλείου & Λυκούργου, Φάρος Ψυχικού ● **KYR-YIANNI BAR** «Ελ. Βενιζέλος» ● **ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ** Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα ● **ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ** Κουμπάρη 1, Αθήνα / Πειραιώς 138 ● **ΛΙΘΟΙΝΟΝ PRIVATE 16** Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα ● **YOLENIS** ● **ABOVO** Τσακάλωφ 18, Αθήνα ● **HYTRA** Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού 107, Αθήνα ● **8 LE BISTRO** Φρύνης 8, Ηλιούπολη ● **MONK GRAPES AND SPIRITS** Καρόρη 4, Αθήνα ● **WSPC** Λεωφ. Αμφιθέας 70, Παλαιό Φάληρο ● **ΘΑ ΣΕ ΚΑΝΩ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ** Βέροιας 13, Αθήνα ● **48** Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι ● **PATKA** Χάρητος 32, Κολωνάκι ● **ZOUMBOULAKI GALLERY** Πλ. Κολωνακίου 20 ● **PALEO** Πολυδεύκους 39, Πειραιάς ● **IT** Σκουφά 29, Αθήνα ● **ΚΟΛΙΑΣ** Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού, Παλαιό Φάληρο ● **CODICE BLUE** Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι ● **ΣΚΟΤΑΔΗΣ** Λ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα ● **ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ** Αγίου Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή ● **CAFE TAZZA D'ORO** Πεντέλης 9, Αθήνα ● **ONAH'S** Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα ● **CAVA VEGERA** Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα ● **CAVA FAIDON** Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίππη 4, Καλλιθέα ● **GEONA'S** Δαβάκη 1, Ψυχικό ● **ACROPOLIS HILL HOTEL** Μουσών 7, Αθήνα ● **DELICIEUX** Golden Hall ● **VILLA GRIZIO 46** Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο

**g** Το Grape συχνάζει επίσης σε επιλεγμένα σημεία σε Θεσσαλονίκη, Σαντορίνη, Μύκονο, Κρήτη, Σίφνο, Πάρο και ως ένθετο στην εφημερίδα **Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ**.

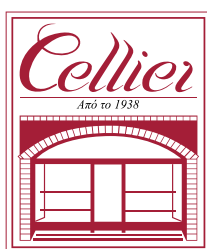
# TORRES



*Change the story with Natureo*  
0,0° alcohol



**WINEinMODERATION.eu**  
*Art de Vivre*  
Wine, only appreciated in moderation.  
[www.clubtorres.com](http://www.clubtorres.com)



Cellier Syntagma  
I, Kriezotou Str.  
GR-106 71 ATHENS  
T. : +30 210 361 00 40  
[syntagma@cellier.gr](mailto:syntagma@cellier.gr)

Cellier Kifissia  
369, Kifissias Ave.  
GR-145 64 KIFISSIA  
T. : +30 210 801 87 56  
[kifissia@cellier.gr](mailto:kifissia@cellier.gr)

Cellier Syngrou  
320, Syngrou Ave.  
GR-176 73 KALLITHEA  
T. : +30 210 453 35 51  
[syngrou@cellier.gr](mailto:syngrou@cellier.gr)

Cellier Mykonos  
Ag. Ioannou-Fabrika  
GR-846 00 MYCONOS  
T. +30 22890 22 449  
[mykonos@cellier.gr](mailto:mykonos@cellier.gr)

[www.cellier.gr](http://www.cellier.gr)

# ΕΝΑ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΟΝ ΧΑΡΤΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΕΥΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

±0.00  
(650.00)



**Οροπέδιο Μπουντάρη.** Η ενασχόληση της Οινοποιίας Μπουντάρη, από τα μέσα του περασμένου αιώνα, με το Μοσχοφίλερο μας έδωσε ένα άριστο λευκό κρασί. Η προέλευσή του, από αυστηρά επιλεγμένους αμπελώνες του Οροπεδίου της Αρκαδίας, εκφράζει τα καλύτερα αρώματα της ποικιλίας. Οι πειραματισμοί ετών, η εμπειρία πολλών τρύγων και η προσεκτική διαλογή των σταφυλιών με το χέρι, πρόσφεραν τον χαρακτηριστικό χαρακτήρα του. Η σύντομη παραμονή του σε δρύινα βαρέλια το προίκισαν με τη δομή, τον όγκο και την πολυπλοκότητά του. Όμως, είναι το πάθος, η γνώση και η παράδοση της Οινοποιίας Μπουντάρη που κάνουν το Οροπέδιο όχι απλά ένα ξεχωριστό κρασί, αλλά μια προσφορά από αυτόν που ξέρει να δημιουργεί προς αυτούς που ξέρουν να απολαμβάνουν.