

grape

Wine Stories



Κατεβάστε το grapeapp σε κινητό και tablet.

Γεμάτο ιστορίες και συνεντεύξεις για το κρασί από ανθρώπους που το αγαπούν, για ανθρώπους που θέλουν να το γνωρίσουν καλύτερα. Διαβάζετε το Grape παντού και δεν χάνετε κανένα τεύχος.



Κατεβάστε το μονορούφι!



grape

- 6 **Ο ΓΥΤΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ**
Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.
- 8 **TABOO**
Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW μας εξηγεί γιατί το πάντρεμα κρασιού και φαγητού είναι ΜΑΛ (Μη Απαραίτητη Δεπτομέρεια).
- 10 **ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ**
Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET μοιράζεται μαζί μας τις εμπειρίες του από το ταξίδι του στην «άγνωστη νότια γη».
- 22 **ΔΕΛΤΙΟ ΤΡΥΓΟΥ**
Βόρεια Ελλάδα, Ιόνιο, Αιγαίο, Πελοπόννησος και Αττική μάς στέλνουν πληροφορίες για τον τρύγο και μας βοηθούν να συντάξουμε ένα Δελτίο Τρύγου.
- 28 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ταξιδέψαμε στο Ιόνιο και γνωρίσαμε τα δύο πρόσωπα της Κεφαλονιάς: Ευρυβιάδης Σκλάβος και Πέτρος Μαρκαντωνάτος μάς αποκαλύπτουν τις δύο διαφορετικές εκδοχές της Ρομπόλας και της Μαυροδάφνης.
- 36 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ**
Επισκεφθήκαμε τον ιστορικό αμπελώνα και (ξανα) γνωρίσαμε το Μοσχοφίλερο.
- 40 **CELLAR RAT**
Ο Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier ανοίγει τη μεγάλη συζήτηση για το αν τελικά το κρασί καταναλώνεται από ανθρώπους που πραγματικά το αγαπούν ή το χρησιμοποιούν ως μέσο καταξίωσης.
- 42 **FOOD AND WINE**
To Galaxy Bar & Restaurant στην ταράτσα του Hilton και το εστιατόριο Fuga στον κήπο του Μεγάρου Μουσικής μάς ετοίμασαν υπέροχα πιάτα και τα ταίριαξαν με τα ιδανικά κρασιά.
- 50 **ΚΑΘΕΤΩΣ**
«Ποια τρέλα οδηγεί τους ανθρώπους στο να καλλιεργούν αμπέλια στα πιο δύσκολα κομμάτια μιας περιοχής;» αναρωτιέται εύστοχα ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, σε μια εξαιρετική κάθετη δοκιμή με Kuentz-Bas Riesling.
- 52 **PASTA AND WINE**
Ο Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC ταιριάζει αγαπημένα ζυμαρικά με το ιδανικό κρασί.
- 54 **WINE AND ARCHITECTURE**
Ο ταλαντούχος αρχιτέκτονας Φερνάντο Μαλεντσίνι μάς μιλάει για το Cavas Wine Lodge, τον τουριστικό παράδεισο που δημιούργησε στην κορυφή των Άνδεων, στην Αργεντινή.
- 58 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET μας παρουσιάζει το Κτήμα Άλφα, ένα από τα γνωστότερα οινοποιεία της Βόρειας Ελλάδας.
- 60 **Fall Best Buys**
Φθινοπωρινές προτάσεις από τις κάβες Cellier και House of Wine.

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

Έκδοση και διανομή περιοδικού
PKATSATOU & CO GRAND CRU
Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β', 6
Τ.Κ. 15452 Ψυχικό
Τ: 215 555 4430
E: pkatsatou@gmail.com

■ Grape wine stories
■ grape_wine_stories

grapemag.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Θάλεια Καρτάλη, Πηνελόπη Κατσάτου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
WSPC

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Epic communication
(Σοφία Συμεών, Λιλή Δράκου)

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
k2design
(Γιάννης Κουρούδης, Γιάννης Κονδύλης)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Γιώργος Καπλανίδης
(This is not another agency)

ΒΟΗΘΟΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΥ
Μάρθα Βόσδου

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET
Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSET
Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier

ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΩΝ

Δήμητρα Καράμπελα

ΕΚΤΥΠΩΣΗ & ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Nonstop Printing LTD

Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση
ή αποσπασματική μεταφορά κειμένων
χωρίς τη γραπτή συναίνεση των κατόχων
των δικαιωμάτων.

EDITORIAL

Από την Αυστραλία στην Αργεντινή

Στις χώρες της Άπω Ανατολής, όπως είναι η Ιαπωνία, οι άνθρωποι αγαπούν ιδιαίτερα το φθινόπωρο. Μάλιστα, συχνά βγαίνουν να «κυνηγήσουν τα φθινοπωρινά χρώματα»· αυτή είναι η έκφραση που χρησιμοποιούν για να περιγράψουν πώς το βλέμμα τους αιχμαλωτίζει αυτή την ομορφιά. Στην Ελλάδα μάς λείπει το φθινόπωρο, τουλάχιστον με την έννοια που το ζούσαμε όταν ήμασταν παιδιά. Από το καλοκαίρι περνάμε στον χειμώνα σε λίγες μέρες, χωρίς να προλάβουμε να προετοιμαστούμε για τις αλλαγές. Το άνοιγμα των σχολείων και ο τρύγος, ίσως, μας θυμίζουν λίγο το πέρασμα στην εποχή αυτή του χρόνου, η οποία σηματοδοτεί και μεταφορικά νέα ξεκινήματα και την ανάγκη για επανεκκίνηση.

Το Grape ξεκινά με μεγάλη αισιοδοξία και κέφι, αφού το App που δημιουργήσαμε την περασμένη χρονιά, και τόσο αγαπήσατε, τιμήθηκε με ένα σημαντικό βραβείο. Μετά από μια απαιτητική διαδικασία αξιολόγησης, με πολλές και υψηλού επιπέδου συμμετοχές, η υποψηφιότητά μας απέσπασε Silver Award στην κατηγορία Food and Drink Mobile Applications στα **Mobile Excellence Awards 2018 powered by DIS**. Έχουμε, επομένως, κάθε λόγο να ξεκινάμε τη χρονιά με ανεβασμένη διάθεση.

Πάμε γερά, λοιπόν. Ταξίδι στην άκρη του κόσμου από τον **Γρηγόρη Κόντο Dip WSET**. «Australia, Australia», τραγουδούν οι Kinks για την «άγνωστη νότια γη», μια χώρα με μεγάλη κλιματική ποικιλομορφία. Μερικά από τα πλέον διάσημα οινοποιεία μάς ανοίγουν την πόρτα τους και μας ξεναγούν. Μένει σ' εμάς να αποφασίσουμε αν αξίζουν τελικά τα αυστραλέζικα κρασιά.

Τρύγος στην Ελλάδα, και με το υπέροχο εξώφυλλο του **Γιάννη Κουρούδη K2design** επιχειρούμε ένα ταξίδι σε σημαντικά οινοποιεία, απ' όπου συγκεντρώσαμε πληροφορίες, μέχρι και την ώρα που γράφονταν αυτές οι γραμμές, για το πώς διαμορφώθηκε η φετινή χρονιά, με έναν απρόβλεπτο κατά γενική ομολογία καιρό. Βόρεια Ελλάδα, Ιόνιο, Πελοπόννησος και Αττική μάς στέλνουν πληροφορίες για τον τρύγο και μας βοηθούν να συντάξουμε ένα **Δελτίο Τρύγου**.

«Γιατί το πάντρεμα κρασιού και φαγητού είναι ΜΑΔ» – μην πάει το μυαλό σας αλλού. Από τον τίτλο και μόνο, όμως, είναι βέβαιο ότι τα όσα σημαντικά μοιράζεται μαζί μας σε αυτό το τεύχος ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW** σίγουρα

θα συζητηθούν. «Η κλειδαρότρυπα του κελαριού είναι κάτι άκρως ηδονιστικό, που ταίζει την περιέργεια που όλοι έχουμε και κανείς δεν παραδέχεται», έρχεται να συμπληρώσει στο **CELLAR RAT** ο αγαπημένος **Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier**, ανοίγοντας μια μεγάλη συζήτηση για το αν τελικά το κρασί καταναλώνεται από ανθρώπους που πραγματικά το αγαπούν ή το χρησιμοποιούν ως μέσο κατανάλωσης. «Ποια τρέλα οδηγεί τους ανθρώπους στο να καλλιεργούν αμπέλια στα πιο δύσκολα κομμάτια μιας περιοχής, εκεί όπου οι κλίσεις μπορεί να σου προκαλέσουν ζάλη και τα εδάφη είναι τόσο φτωχά, που έχεις την εντύπωση ότι μόνο εντελβίαις μπορούν να φυτρώσουν;» αναρωτιέται εύστοχα ο **Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET** στο **ΚΑΘΕΤΩΣ**, σε μια εξαιρετική κάθετη δοκιμή με Kuentz-Bas Riesling.

Τα δύο πρόσωπα της Κεφαλονιάς γνωρίσαμε στο ταξίδι μας στο Ιόνιο. Ο **Ευρυβιάδης Σκλάβος**, αφοσιωμένος στη βιοδυναμική καλλιέργεια και οινοποίηση, και ο **Πέτρος Μαρκαντωνάτος**, με μια εντελώς διαφορετική προσέγγιση που θυμίζει περισσότερο Νέο Κόσμο, μας αποκαλύπτουν τις διαφορετικές εκδοχές της Ρομπόλας και της Μαυροδάφνης. Λίγο... πιο μακριά, στην Αργεντινή, επισκεπτόμαστε έναν οινοτουριστικό παράδεισο που κόβει την ανάσα. Ο αρχιτέκτονας και δημιουργός του **Cava Wine Lodge**, Φερνάντο Μαλεντσίνι, μας εξηγεί πώς μπορεί κάποιος να δημιουργήσει όνειρα για επισκέπτες, αλλά δίνει και πολύτιμες συμβουλές για το πώς μπορεί να αναπτυχθεί οινοτουριστικά η χώρα μας.

Ο **Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC** μας αποκαλύπτει τους συνδυασμούς Pasta and Wine και η γευστική καλοπέραση συνεχίζεται στο κέντρο της Αθήνας, σε δύο εστιατόρια που αγαπάμε πολύ: το **Galaxy Bar & Restaurant** στην ταράτσα του **Hilton**, που μας υποδέχεται ανανεωμένο, και το εστιατόριο **Fuga** στον κήπο του Μεγάλου Μουσικής, που τολμά με μεγάλες αλλαγές.

Γευστικών δοκιμών συνέχεια, κάτω από δέντρα και δίπλα στα αμπέλια. Το **Οινοποιείο Μπουτάρη** μάς φιλοξένησε στη Μαντινεία και μας έβγαλε από τη ρουτίνα του γραφείου, μια καθημερινή, με τον καλύτερο τρόπο.

Καλό φθινόπωρο.



ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ
ΛΥΣΕΙΣ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ
ΔΑΝΕΙΑ

Όταν έχεις δική σου επιχείρηση, τη βλέπεις σαν παιδί σου.

Γι' αυτό, σε βοηθάμε να τη φροντίσεις και να τη μεγαλώσεις,
μέσα από μια **ευρεία γκάμα δανειακών προϊόντων**.

Στην Τράπεζα Πειραιώς, αναγνωρίζουμε τις προκλήσεις που αντιμετωπίζει
η επιχείρησή σου, τόσο στην καθημερινή λειτουργία της όσο και
στην ανάπτυξή της. Γι' αυτό, σε στηρίζουμε, παρέχοντάς σου:

- Σύγχρονα χρηματοδοτικά εργαλεία
- Χρηματοδότηση μέσω αναπτυξιακών φορέων
- Δάνεια κεφαλαίου κίνησης

Έλα σήμερα σε ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς
και ενημερώσου από τους εξειδικευμένους συνεργάτες μας.

Μάθε περισσότερα στο 18 28 38
και στο www.piraeusbank.gr/epaggelmatikadaneia

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα

Ο γύρος του οινοκόσμου

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.



Η σοδειά της δεκαετίας!

Χαράς ευαγγέλια για τους παραγωγούς στην περιοχή της Καμπανίας στη Γαλλία, καθώς ο φετινός -πρώιμος- τρύγος φαίνεται να είναι ο καλύτερος της τελευταίας δεκαετίας. Οι παραγωγοί Σαμπάνιας δηλώνουν ενθουσιασμένοι, καθώς ο συνδυασμός μιας ιδιαίτερα υγρής άνοιξης με το θερμότερο φετινό καλοκαίρι οδήγησε στην έναρξη του τρύγου αρκετές εβδομάδες νωρίτερα από ό,τι συνήθως. Και η ποσότητα των σταφυλιών αναμένεται να αυξηθεί δραματικά μετά από μια σειρά δύσκολων και προβληματικών τρύγων των τελευταίων ετών, οδηγώντας, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις, σε αύξηση 56% στην παραγωγή της Σαμπάνιας. «Δεν έχουμε βιώσει ποτέ κάτι τέτοιο στην περιοχή, αυτή η εξέλιξη μας επιτρέπει να δημιουργήσουμε υπέροχα κρασιά, τα οποία θα εμφανιστούν στην αγορά σε τρία χρόνια», υπογραμμίζει ο πρόεδρος της Ένωσης Παραγωγών Σαμπάνιας, Jean Marie Barillere. Ωστόσο, δεν λείπει και η έντονη ανησυχία από ορισμένους, καθώς, παρά την υψηλή ποιότητα των σταφυλιών και τις μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις, εικάζεται ότι οι φετινές συνθήκες οφείλονται στην αλλαγή του κλίματος, γεγονός που φαίνεται πλέον να προβληματίζει σοβαρά τους ειδικούς. Αξίζει να σημειωθεί ότι πριν από 30 χρόνια ο τρύγος στην περιοχή της Καμπανίας άρχιζε στα τέλη Οκτωβρίου, ενώ πλέον δεν αποκλείεται να βλέπουμε συχνά τρύγο μέσα στον Αύγουστο, επισημαίνουν.



Ασφαλή όρια;

Φωτιές άναψε η τελευταία μελέτη της έγκυρης ιατρικής επιθεώρησης Lancet σχετικά με τα ασφαλή όρια κατανάλωσης αλκοόλ. Σύμφωνα με τη μελέτη αυτή, δεν υπάρχει ασφαλές όριο και η πιο ασφαλής οδηγία για την υγεία του οργανισμού είναι η πλήρης αποχή. Ωστόσο, λίγο μετά τη δημοσίευσή της, δεκάδες άρθρα, πιο καθησυχαστικά, κάνουν την εμφάνισή τους στον διεθνή Τύπο, αναλύοντας τα ευρήματα, καθώς και τη μεθοδολογία της έρευνας.

Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο αρθρογράφος των New York Times, Aaron E. Carroll, «κατ' αρχάς είναι σημαντικό να καταλάβει κανείς ότι δεν πρόκειται για μια μελέτη βασισμένη σε νέα στοιχεία, αλλά για μια "μετα-ανάλυση", μια συρραφή στοιχείων που έχουν προκύψει από παλαιότερες μελέτες, αναλύθηκαν με κάποια μαθηματικά μοντέλα και οδήγησαν στο παραπάνω συμπέρασμα. Είναι σημαντικό να επισημάνει κανείς ότι έχουν αγνοηθεί πολλοί άλλοι σημαντικοί παράγοντες, όπως για παράδειγμα ότι η κατανάλωση αλκοόλ συνδυάζεται πολλές φορές με κάπνισμα.

Ο ίδιος υποστηρίζει πως, αν αναλύσει κανείς τα νούμερα, αντιλαμβάνεται ότι ο κίνδυνος κατανάλωσης ακόμη και πέντε ποτών ημερησίως (που όλοι συμφωνούν ότι είναι πάρα πολλά) είναι πολύ μικρότερος από ό,τι εμφανίζεται στην έρευνα αυτή. Η ηλικία, οι διατροφικές συνήθειες, η κουλτούρα είναι όλα παράγοντες που πρέπει να συνυπολογίζονται και, σύμφωνα με τους ειδικούς, αγνοήθηκαν στη μελέτη αυτή. Προτού φθάσουμε στα άκρα, ας επιστρατεύσουμε λίγο την κοινή λογική...

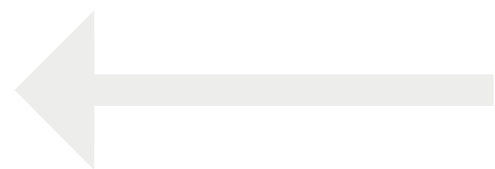


Μπλε κρασί...

Έντονη αντιπαράθεση έχει ξεσπάσει τελευταία ανάμεσα στους «παραδοσιακούς» της βιομηχανίας οίνου και στους «τολμηρούς» που αναζητούν διαρκώς τρόπους να προωθήσουν το μάρκετινγκ του κρασιού. Αφορμή η εμφάνιση, φέτος το καλοκαίρι, ενός μπλε κρασιού στα ράφια σούπερ μάρκετ στη νότια Γαλλία. Ναι, σωστά διαβάσατε. Πρόκειται για ένα νέο προϊόν, το οποίο εισήγαγε στην αγορά ο Γάλλος επιχειρηματίας Rene Le Bail με την ετικέτα Vindigo. Το τρκουάζ του χρώμα οφείλεται, σύμφωνα με τον κ. Le Bail, σε απολύτως φυσικές μεθόδους - πρόκειται για ισπανικό Chardonnay το οποίο φιλτράρεται με τα στέμφυλα ερυθρών ποικιλιών, απορροφώντας έτσι μια ποσότητα χρώματος από τις ανθοκυάνες.

Περίπου 35.000 φιάλες του συγκεκριμένου κρασιού διατέθηκαν το καλοκαίρι στην αγορά, προς 12 ευρώ η φιάλη, και η συγκεκριμένη εταιρεία σκοπεύει να επεκτείνει τις πωλήσεις της στη Βρετανία και σε άλλες χώρες της Ευρώπης, αλλά και στην Ασία. «Πρόκειται για ένα ιδανικό κρασί για το καλοκαίρι», ισχυρίζεται ο εμπνευστής του, αντικρούοντας τις έντονες επικρίσεις όσων υποστηρίζουν ότι δεν γίνεται πλέον να θυσιάζουμε τα πάντα στον βομό του μάρκετινγκ. «Ένα κρασί που οφείλει το χρώμα του σε μια ανούσια παρέμβαση, έστω και φυσική, μόνο και μόνο για να πουλήσει το διαφορετικό, είναι καταδικασμένο να αποτύχει», υποστηρίζουν άνθρωποι του χώρου που δηλώνουν σοκαρισμένοι. «Ότι πρέπει για το Instagram, αλλά βρίσκεται σε πλήρη αντίθεση με την παρούσα τάση για όσο το δυνατόν λιγότερη παρέμβαση στην οινοποίηση», υποστηρίζει ο Peter Mitchell MW.

Πηγή: wineseacher.com



TABOO

Μέρος 1ο

Γιατί το πάντρεμα κρασιού και φαγητού είναι ΜΑΛ*

** Μη Απαραίτητη Λεπτομέρεια*

Στο πρόσφατο συμπόσιο των Masters of Wine, σε μια συζήτηση πάνελ που εστίαζε στους οινοχόους, ο Arvid Rosengren, ο σωμαελιέ που κατάφερε να κερδίσει τον τελευταίο παγκόσμιο διαγωνισμό οινοχοΐας, ρωτήθηκε πώς επιλέγει κρασιά για να προτείνει στους πελάτες του.

«Υπάρχουν πολλά πράγματα στο μυαλό μου. Το ποιον έχω, ή νομίζω ότι έχω, απέναντί μου, τον λόγο που αυτός έχει έρθει στο εστιατόριο όπου δουλεύω, δηλαδή είναι επαγγελματικός ή μια ξεχωριστή επέτειος, το ποσό που θέλει να πληρώσει, το τι έχω αυτή τη στιγμή διαθέσιμο». Και αφήνει το καλύτερο για το τέλος: «Αυτό που με βρίσκει όλο και πιο αδιάφορο είναι το πάντρεμα του κρασιού με το τι θα φάνε οι πελάτες μου».

Με το ζόρι κρατήθηκα να μη σηκωθώ όρθιος και να ζητωκραυγάσω. Εδώ και χρόνια έχω ταχθεί σε έναν πολύ συγκεκριμένο σκοπό: να κάνω το κρασί πιο απλό και πιο προσεγγίσιμο στον απλό καταναλωτή, και ότι μπαίνει εμπόδιο να το κόβω. Για τον πιο πολύ κόσμο το κρασί είναι ένα απερίγραπτα πολύπλοκο προϊόν. Πάνω από το 30% των καταναλωτών στην Αγγλία, μια εξελιγμένη αγορά, νιώθουν άβολα τη στιγμή που βρίσκονται σε ένα εστιατόριο και η παρέα τους πασάρει τη λίστα των κρασιών. Φανταστείτε τον εαυτό σας σε ένα μέρος που σερβίρει μόνο sake και ο alpha male του τραπέζιού να σας περνά μια λίστα με 200 διαφορετικές επιλογές, και με σαρδόνιο χαμόγελο φυσικά. Το να επιλέξετε μπίρα θα ήταν μάλλον ο καλύτερος τρόπος διαφυγής. Είναι που είναι, συνεπώς, διδαλόμενες το

κρασί, το περιβάλλουμε από πάνω και με ένα ακόμη πιο δύσκολο πεδίο. «ΟΚ, κύριος, είστε καλός. Επιλέξατε τη σωστή χρονιά για την περιοχή του Bordeaux, το 2000, τη σωστή υπο-περιοχή του για τη συγκεκριμένη χρονιά, το Pauillac, το σωστό Château, το Latour, σε μια σωστή φάση της εξέλιξής του, στα γενέθλια της ενηλικίωσής του. Αλλά, ρε φίλος, το παντρεύεις με σούσι; Έγκλημα! ΕΓΚΛΗΜΑ!!!»

**Είναι όμως έγκλημα;
Και ποιος από τους δύο
κάνει το έγκλημα;**

Ας υποθέσουμε πως ο σωμαελιέ που κριτικάρει το πάντρεμα του Château Latour με το σούσι θεωρεί ότι το κατάλληλο συνοδευτικό είναι μια κορυφαία Σαμπάνια. Ταυτόχρονα όμως, ας υποθέσουμε πως η γυναίκα ή ο άντρας που έκανε την επιλογή απεχθάνεται τη Σαμπάνια. Το πάντρεμα που ο οινοχόος προτείνει θα κάνει τους πελάτες να περάσουν καλά; Μάλλον όχι – θα πίνουν τη Σαμπάνια και θα τους πίνει. Αν, από την άλλη, τρελαίνονται για το σούσι αλλά τους αρέσουν και τα πυκνά, αυστηρά Cabernet, το πάντρεμα μάλλον θα τους κάτσει καλά.

Μάλλον θα περάσουν καλά – και αυτός είναι ο μοναδικός στόχος όταν κάποιος κάθεσαι να φάει και να πιει. Αυτό είναι που ξεχνάμε συχνά οι άνθρωποι του κρασιού. Δεν πρέπει να εκπαιδύσουμε όλους, πρέπει να τους κάνουμε να αγαπήσουν το κρασί και να νιώθουν καλά όταν το επιλέγουν. Αυτό είναι κάτι που αναγκαστικά περνάει μέσα από το «τότε άσ' το καλύτερα, πιες νερό». Έγκλημα είναι η κάθε είδους προσβολή, ειδικά προτιμήσεων που έχουν να κάνουν με τη γεύση, που έχει να κάνει με το ένστικτό μας, που έχει να κάνει με την ουσία τού ποιοι είμαστε...

Ένα άλλο σημείο που είναι πολύ σοβαρό είναι και το πώς καταναλώνουμε το κρασί δίπλα σε φαγητό. Το πάντρεμα κρασιού και φαγητού έχει νόημα μόνο όταν τρώμε ένα πιάτο (και βάζουμε δίπλα ένα κρασί) ή όταν για κάθε πιάτο/γεύση που υπάρχει στο τραπέζι μας έχουμε επιλέξει ένα κατάλληλο κρασί, ότι κι αν σημαίνει αυτό. Με οποιονδήποτε άλλο τρόπο και αν προσεγγίσουμε το θέμα, είμαστε εκτός. Η ερώτηση είναι πόσες φορές τρώμε και πίνουμε με αυτόν τον τρόπο; Ή, κάτι ακόμη πιο σημαντικό: είναι καλό να τρώμε και να πίνουμε έτσι; Την άποψή μου γ' αυτό το τελευταίο θα τη δούμε στο επόμενο Grape. g

Three grape varieties. Three high elevation parcels. Agiorghitiko in acacia barrel, Syrah in stainless steel, Mavrofilero macerated in amphora.
Layered. Textured. Elegant.



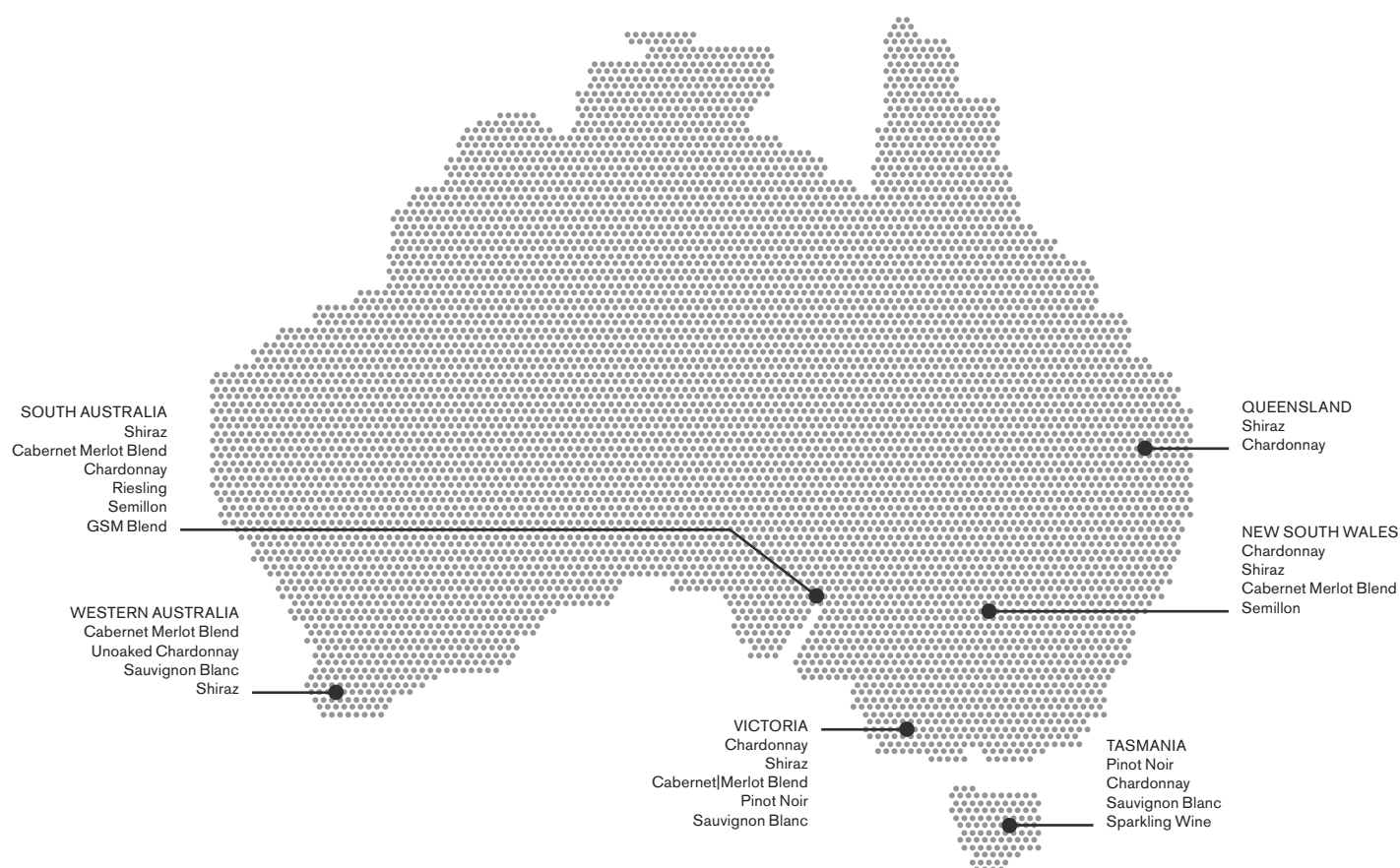
SKOURAS

DOMAINE SKOURAS



skouras.gr





Australia, Australia

*«No one hesitates at life or beats around the bush in Australia
So if you're young and if you're healthy
Why not get a boat and come to Australia»
—The Kings*

Κάτι ήξεραν οι The Kings!

«Αυστραλία» σημαίνει «άγνωστη νότια γη», από τη λατινική φράση «terra australis incognita». Μια μακρινή χώρα της οποίας –αν και η γη της κατοικείται από ιθαγενείς πληθυσμούς εδώ και τουλάχιστον 42.000 χρόνια– η πρώτη σύγχρονη πολιτεία (New South Wales) ιδρύθηκε από Ευρωπαίους πριν από μόλις 230 χρόνια. Μια χώρα με έκταση σχεδόν όση η Ευρώπη, αλλά ελάχιστα πληθυσμό, μόλις 25 εκατομμύρια κατοίκους (περίπου δύο φορές ο πληθυσμός της Ελλάδας).

Η Αυστραλία είναι στην ουσία ένα τεράστιο νησί και είναι γνωστή για πολλούς λόγους: για τα καγκουρό, τα κοάλα, τον μεγάλο Κοραλλιογενή Ύφαλο, τις παραλίες και τις αχανείς ερήμους, τις πόλεις της, όπως το Σίδνεϊ, η Μελβούρνη, η Αδελαΐδα και το Περθ, μα πάνω απ' όλα για τον χαλαρό και δίχως άγχος τρόπο ζωής των Αυστραλών. Εκεί υπεισέρχεται το κρασί. Σημαντικό όμως για την παραγωγή κρασιού είναι το γεγονός ότι είναι μια χώρα με εξίσου μεγάλη κλιματική ποικιλομορφία: ανά περιοχές

έχει πολλή ζέστη αλλά και πολύ κρύο, ήπιο μεσογειακό αλλά και ηπειρωτικό κλίμα.

Η Αυστραλία παλιά δεν είχε καθόλου αμπέλια (σε αντίθεση με την Αμερική που είχε ένα ενδημικό είδος άγριας αμπέλου). Τα πρώτα αμπέλια έφτασαν στο Σίδνεϊ από τη Νότια Αφρική το 1791, αλλά η εμπορική αμπελουργία διαδόθηκε 30 χρόνια αργότερα, με φυτά που έφεραν εδώ οι Ευρωπαίοι μετανάστες. Το αυστραλέζικο κρασί αναπτύχθηκε, με τα χρόνια παραγωγικά γιγαντώθηκε και πλέον είναι εμπορικά διαθέσιμο σε όλα τα μήκη και τα πλάτη του κόσμου.

Και η ποιότητα; Αξίζουν τα αυστραλέζικα κρασιά;

Ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό της παραγωγής ελέγχεται από μια χούφτα πολυεθνικών εταιρειών, οι οποίες συνήθως παράγουν αδιάφορα και βαρετά τεχνολογικά κρασιά, που χάνονται στα ράφια των μεγάλων σούπερ μάρκετ. Υπερβολικά αρδευόμενα

αμπέλια, διορθώσεις του μούστου στο οινοποιείο (προσθήκη τρυγικών, αφαίρεση αλκοόλ, προσθήκη τανινών κ.λπ.) και έμφαση στο branding είναι τα βασικά εργαλεία αυτής της αγοράς. Μάλιστα, πολύ κρασί ταξιδεύει χύμα και εμφιαλώνεται στις χώρες κατανάλωσης, και κάπως έτσι οι Αυστραλοί έχουν παρουσία σε όλο τον κόσμο, ακόμα και σε συννοικιακά μίνι μάρκετ.

Φυσικά, αυτή είναι η μία όψη του νομίσματος. Η Αυστραλία έχει παράλληλα μια πολύ δραστήρια κοινότητα ανεξάρτητων μικρομεσαίων παραγωγών, που έχουν ανεξάντλητες γνώσεις αμπελουργίας και οινοποίησης και παράγουν σύγχρονα οινικά διαμάντια. Υπάρχουν παραγωγοί που ξέρουν το αμπέλι όσο λίγοι παγκοσμίως και παράγουν σταφύλια μοναδικής ποιότητας, με σεβασμό στη φύση και στο περιβάλλον. Αυτά τα σταφύλια δίνουν κρασιά terroir με προσωπικότητα και χαρακτήρα, ενώ διατίθενται σε τιμές που πολλές φορές συγκρίνονται ή ξεπερνούν εκείνες των καλύτερων κρασιών της Ευρώπης. Αυτά τα τελευταία κρασιά βρέθηκαν στο στόχαστρό μου, γιατί... μια ζωή την έχουμε! →



Ο Dean Hewitson, ιδιοκτήτης του οινοποιείου Hewitson.

SOUTH AUSTRALIA Barossa Valley

Βρέθηκα στην Αδελαΐδα της νότιας Αυστραλίας την Τετάρτη 22 Ιουνίου και κατευθύνθηκα στην Barossa Valley, 50 χιλιόμετρα βορειοανατολικά. Νοίκιασα αυτοκίνητο και για πρώτη φορά οδήγησα στα αριστερά του δρόμου, ευτυχώς χωρίς πρόβλημα! Μία ώρα αργότερα, έφτασα στην πασίγνωστη λοφώδη κοιλάδα με τα αμπέλια και τους ευκαλύπτους. Εδώ εδρεύουν γίγαντες της οινοποίησης, όπως η Penfolds και η Peter Lehman, αλλά εγώ προτίμησα να επισκεφτώ τα cellar doors των Hewitson και Torbreck.

Η κοιλάδα της Barossa απολαμβάνει μεσογειακό κλίμα και αποτελεί ιδανικό μέρος για παραγωγή κρασιών από ποικιλίες που αγαπούν τα ζεστά και ξηρά κλίματα. Το Syrah (Shiraz όπως το λένε εδώ) του νότιου Ροδανού είναι η πιο πολυφυτεμένη ποικιλία της Αυστραλίας και εδώ βρίσκεται την ιδανική του έκφραση, ειδικά όταν προέρχεται από παλιά, μη αρδευόμενα αμπέλια, τα οποία –χάρη στην αυστηρή καραντίνα που έχει επιβληθεί– δεν έχουν προσβληθεί από τη φυλλοξήρα. Σκεφτείτε ότι οι Αυστραλοί αποτρέπουν τους τουρίστες να περπατούν ανάμεσα στα αμπέλια, ώστε να μη μεταφέρουν τυχόν βακτήρια από τη χώρα προέλευσής τους. Κατά τα άλλα, η κοιλάδα είναι πανέμορφη, με λόφους τριγύρω και αμέτρητους ευκαλύπτους ανάμεσα στους αμπελώνες. Στο μεταξύ, έφτασα στο πρώτο οινοποιείο.

HEWITSON hewitson.com.au

Το cellar του οικογενειακού οινοποιείου Hewitson ήταν πολύ cozy, με αναμμένο τζάκι (θυμίζω ότι τον Ιούνιο στο νότιο ημισφαίριο έχει χειμώνα) και πανέμορφη θέα στον αμπελώνα. Εδώ δοκίμασα έξι εκπληκτικά κρασιά, με απίστευτη άποψη, χαρακτήρα και προσωπικότητα που απέχουν παρασάγγας από την πεπατημένη της Barossa. Επισκέφτηκα το οινοποιείο χωρίς να ξέρω τίποτα για τον ιδιοκτήτη Dean, αλλά τα κρασιά με έκαναν από την πρώτη στιγμή φανατικό υποστηρικτή!

Ο Dean πήρε το πτυχίο οινολογίας το 1986 από το Roseworthy Agricultural College της Αδελαΐδας. Αμέσως μετά, δούλεψε σε κορυφαία οινοποιεία της Αυστραλίας για 10 χρόνια. Και αργότερα, σε όλη τη Γαλλία: Bordeaux, Burgundy, Champagne, Beaujolais, Rhone και Provence. Αμέσως μετά, έκανε Masters στο UC Davis της Καλιφόρνια και δούλεψε σε Santa Barbara, Napa Valley, Sonoma, Monterey, Oregon και Washington State. Το 1998 ίδρυσε το οινοποιείο Hewitson στην καρδιά της Barossa, έχοντας κοντά του τη σύζυγό του Lou, τα παιδιά του Ned, Henry και Harriet και έξι εργαζομένους, παράγοντας 350 τόνους κρασί τον χρόνο. Το οινοποιείο χρησιμοποιεί σταφύλια από πολύ παλιά, μη αρδευόμενα αμπέλια της περιοχής, αλλά και από single vineyards από την κοιλάδα Eden, τη McLaren Vale και τους λόφους της Αδελαΐδας.

Hewitson Belle Ville Rosé 2017 (Grenache, Cinsault, Mourvèdre)

Επικό ροζέ, απίστευτα ιντριγκαδόρικο! Στη μύτη κρεάτινο, ζωικό, με ζαμπόν και umami χαρακτήρα, που σπρώχνει την έννοια του ροζέ σε άλλα επίπεδα. Στο στόμα απόλυτα ισορροπημένο: μέτρια οξύτητα, μέτριο (-) αλκοόλ 12,5% και λιπαρότητα, σε ένα easy drinking και ταυτόχρονα σοφιστικέ αποτέλεσμα που θυμίζει Προβηγκία. Τα σταφύλια καλλιεργούνται αποκλειστικά για ροζέ οινοποίηση και οινοποιούνται χωρίς αφαίμαξη.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €15,70

Ετήσια παραγωγή: 30.000 φιάλες

Hewitson Private Cellar 2008 (100% Chardonnay)

Πανέμορφο Chardonnay 10ετίας, με νεαρή ακόμα μύτη που θυμίζει ανανά, γλυκόξινα φρούτα, λευκό πιπέρι, ορυκτότητα. Μέτρια οξύτητα και ωραία δομή στο στόμα, με ελάχιστα τριτογενή αρώματα (μανιτάρι, γη), που προσδίδουν πολυπλοκότητα και χαρακτήρα.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €25,00

Hewitson Old Garden Vineyard 2013 (100% Mourvèdre)

Από έναν παμπάλαιο αμπελώνα Mourvèdre, που φυτεύτηκε το 1853. Το αμπέλι Old Garden έχει επιβιώσει από πλημμύρες, πυρκαγιές, αλλά και από τη φυλλοξήρα, και γιορτάζει πλέον τα 165α γενέθλιά του. Φυτεμένος σε αμμόδη εδάφη πάνω σε ασβεστόλιθο και με βαθύ ριζικό σύστημα 10 μέτρων. Στη μύτη κόκκινα φρούτα, αποξηραμένα λουλούδια, καπνός, γη, ξερά φύλλα ευκαλύπτου και βρεγμένο δάσος. Πολυεπίπεδο και πολύπλοκο. Πολύ φίνα παλέτα με υψηλή οξύτητα, μέτριες τανίνες, 14% αλκοόλ και μακρά διάρκεια. Η ιστορία της Barossa σε ένα ποτήρι!

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €55,50

Ετήσια παραγωγή: 5.400 φιάλες

Hewitson Ned & Henry's 2017 (100% Shiraz)

Μαύρα κεράσια, μαύρα μούρα, πιπέρι, καπνός, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί, δέρμα. Η συμπύκνωση φρούτου χωνεύει την υψηλή οξύτητα, τις τανίνες και το αλκοόλ (14%), και έτσι δημιουργείται ένα πολύ «drinkable» σύνολο.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €19,00

Ετήσια παραγωγή: 36.000 φιάλες

Καλά ήταν για ζέσταμα! Άμεση αναχώρηση για το οινοποιείο Torbreck, μόλις τέσσερα χιλιόμετρα από εδώ. →

#KaneisAllos

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ. ΕΝΑ ΟΙΝΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ.

Λαμπερό, αρωματικό, φινό και κομψό, με έντονο τριαντάφυλλο και υψηλές οξύτητες, λόγω καταγωγής το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας θα σας κερδίσει από την πρώτη στιγμή. Πόσο μάλλον όταν μπορείτε να το απολαύσετε σε τιμή Lidl.



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ
ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
Π.Ο.Π. ΞΗΡΟ

750 ml

3.99€
(1 L = 5.32€)



Κάθε μέρα αξίζει!

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ



Torbreck Winery.

TORBRECK VINTNERS torbreck.com

Δύο χιλιάδες στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων και κάποια συμβόλαια από συμβεβλημένους καλλιεργητές της Barossa παράγουν σταφύλια που καταλήγουν σε μία εκ των 720.000 φιαλών με το σήμα Torbreck. Τα σημεία-κλειδιά είναι αφενός το υψόμετρο των 400 μ. και αφετέρου η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, καθώς στον τρύγο η διαφορά μπορεί να φτάνει και τους 20° C, με 40άρια τη μέρα και 18-20 βαθμούς τη νύχτα.

Το οινοποιείο παράγει από το 1994 κρασιά που βασίζονται κυρίως στις ποικιλίες του Ροδανού της Γαλλίας (Shiraz, Grenache, Mourvèdre κ.ά.), οι οποίες ταιριάζουν όμορφα στο μεσογειακό κλίμα της Barossa. Κάποια πολύ παλιά αμπελίσια που φυτεύτηκαν τη δεκαετία του 1840 είναι ακόμα παραγωγικά και οινοποιούνται με ελάχιστες παρεμβάσεις (χωρίς κολλάρισμα ή φιλτράρισμα και βαρέλι με μέτρο), με αποτέλεσμα να παράγονται κρασιά δομής, διάρκειας και φινέτσας.

Δοκίμασα τέσσερα κρασιά και μοιράζομαι μαζί σας τις σημειώσεις μου:

Steading Blanc 2017 (65% Roussanne, 24% Marsanne, 11% Viognier)

Σταφύλια από αμπελία του 1994. Πυρηνόκαρπα φρούτα, ξηροκαρπάτο, ορυκτότητα και νότες βανίλιας. Ισορροπία στο στόμα, η υψηλή οξύτητα εντάσσεται ωραία στο κρασί, λόγω όγκου. Μεγάλη διάρκεια. Ιδανικό κρασί για να συνοδεύσει μεγάλα πελαγίσια ψάρια.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: **€23,50**
Ετήσια παραγωγή: **3.000 φιάλες**

The Struie 2016 (100% Shiraz)

Χαρμάνι Shiraz από αμπελία 40-60 ετών της Barossa και της πιο κρύας Eden, σε ένα πιο ανθώδες και λεπτό αποτέλεσμα. Πυκνό μαύρο φρούτο (βύσσина, κεράσια, δαμάσκηνα, μούρα) και άνθη, μπαχάρια, δέρμα, ξύλο, υψηλή οξύτητα, υποδειγματικές τανίνες και όμορφη αίσθηση στο στόμα.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: **€30,50**
Ετήσια παραγωγή: **60.000 φιάλες**

Hillside Vineyard Grenache 2016 (100% Grenache)

Από αμπελία 70 χρόνων. Ωραία, πολύπλοκη μύτη: κόκκινα φρούτα, γρανίτης, τσακμακόπετρα, ποτ πουρί. Πολύ πιο φρουτένιο στόμα, χυμώδες, με βύσσина, μαύρα κεράσια, μούρα, υψηλές οξύτητες και ώριμες τανίνες.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: **€47,50**

RunRig 2014 (98,5% Shiraz, 1,5% Viognier)

Ακριβό κρασί από αμπελία 100-170 ετών και με βαθμολογία 97/100 από τον Robert Parker. Μαύρα και κόκκινα φρούτα, έντονη ορυκτότητα, ποτ πουρί, σιτεμένο κρέας, δαφνόφυλλα, βρεγμένο δάσος. Στο στόμα υψηλή οξύτητα, υψηλό αλκοόλ (15,5% abv), αλλά με ευγένεια και ισορροπία. Πολλοί οινόφιλοι υποστηρίζουν ότι τοποθετείται στην ίδια κλάση με θρυλικά κρασιά, όπως τα Grange και Hill of Grace.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: **€160,00**
Ετήσια παραγωγή: **9.600 φιάλες**



Αμπελώνας του Torbreck Winery.

EDEN VALLEY

Η εξερεύνησή μου συνεχίστηκε στην Eden Valley, υποπεριοχή της Barossa νοτιοανατολικά της ζώνης. Η Eden είναι αρκετά πιο κρύα χάρη στα υψηλότερα υψόμετρα της (380-500 μ.), με αποτέλεσμα μια μακρύτερη περίοδο καλλιέργειας και σταφύλια με συμπυκνωμένα αρώματα, αλλά και υψηλές, δροσιστικές οξύτητες.

Τα πετρώδη και χαλικώδη εδάφη κρατούν τις στρεμματικές αποδόσεις χαμηλά, ενώ τα αργιλώδη υπεδάφη προσφέρουν στο αμπέλι την απαραίτητη οργανική ύλη. Με λίγα λόγια, η Eden Valley αποτελεί ιδανική περιοχή για την καλλιέργεια ποικιλιών κρύου κλίματος, όπως το λευκό Riesling, ενώ το πιο «θερμό» Shiraz αποκτά εδώ ιδανική ισορροπία, φινέτσα, διάρκεια, αλλά και δυνατότητες παλαιώσης, δημιουργώντας κρασιά-σύμβολα, όπως τα single vineyard Hill of Grace και Mount Edelstone.

Είκοσι πέντε λεπτά οδήγησης χρειάστηκαν από την Barossa για να φτάσουμε στην είσοδο του πέτρινου οινοποιείου της οικογένειας Henschke στο Keyneton της Eden Valley.

HENSCHKE CELLARS
henschke.com.au

Φτάνοντας στο πέτρινο, πλήρως καλυμμένο από τους κισσούς οινοποιείο, που χτίστηκε το 1868, αισθάνεσαι την ιστορία και την κληρονομιά της οικογένειας αλλά και της περιοχής. Στο βάθος το μικροσκοπικό tasting room με τη χαμηλή ξύλινη πόρτα, γεμάτο με πολύ παλιές φωτογραφίες και οικογενειακά πορτρέτα, αλλά και αντικείμενα από το παρελθόν. Μια πόρτα με τζάμι αφήνει να φανεί η παλιά αίθουσα οινοποίησης με τις παλιές δεξαμενές, τα βαρέλια και μια ξύλινη στροφιλιά. Αξίζει να αναφερθούμε στην ιστορία των Henschke, καθώς αυτή θυμίζει τις πιο παλιές και αριστοκρατικές οικογένειες κρασιού της Ευρώπης. Όλα ξεκίνησαν πριν από 200 περίπου χρόνια...

Ο Johann Christian Henschke γεννήθηκε παραμονή Χριστουγέννων του 1803 στο Tschicherzig της Πολωνίας. Στα 38 του εκδιώχθηκε λόγω θρησκευτικών πεποιθήσεων και τελικά αναζήτησε μια καλύτερη τύχη στην Αυστραλία. Αγόρασε γη στο Keyneton της Eden Valley, βορειοανατολικά της Αδελαΐδας, και τη φύτεψε με αμπέλια. Σήμερα, πάνω από ενάμιση αιώνα

μετά, το οινοποιείο και τα αμπέλια βρίσκονται ακριβώς στο ίδιο σημείο. Το 1868 ο Johann παρήγαγε την πρώτη σοδειά, με περίπου 300 γαλόνια κρασί (11 εκατόλιτρα). Είκοσι τρία χρόνια αργότερα, ο γιος του Paul Gotthard Henschke αγόρασε τη γη που σήμερα είναι γνωστή ως Hill of Grace. Ο γιος του, τέταρτης γενιάς οινοποιός Cyril Alfred Henschke, οινοποίησε για πρώτη φορά το Hill of Grace το 1958, ανοίγοντας έναν μεγάλο δρόμο για το αυστραλέζικο κρασί. Είκοσι χρόνια αργότερα, το 1979, ανέλαβαν το οινοποιείο ο πέμπτης γενιάς οινοποιός Stephen Henschke και η αμπελουργός σύζυγός του Prue Henschke, οι οποίοι εκτόξευσαν την ποιότητα και τη φήμη του οινοποιείου, ενώ πρόσφατα εντάχθηκε στην ομάδα και η έκτη γενιά, ο Johann, η Justine και ο Andreas Henschke. Το οινοποιείο ανήκει στον σύνδεσμο Australia's First Families of Wine.

Peggy's Hill, Eden Valley Riesling 2017
(100% Riesling)

Σταφύλια από τέσσερις πέντε διαφορετικούς αμπελώνες της Eden Valley. Ντροπαλή ακόμα μύτη, λεμόνι, ορυκτό αλάτι, ελάχιστα πετρώδη νότες. Πολύ υψηλή οξύτητα, με το χαμηλό αλκοόλ (12% abv) να την αφήνει λίγο εκτεθειμένη. Συνιστάται πενταετής παλαίωση.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: **€22,00****Eleanor's Cottage 2016**
(61% Sauvignon Blanc, 39% Semillon)

Κλασικό λευκό Bordeaux blend, αλλά και χαρμάνι περιοχών: Sauvignon Blanc από Adelaide Hills και Semillon από την Eden. Κρεμώδες, ελάχιστα φυτικό (γαλλική προσέγγιση στην οινοποίηση της ποικιλίας), σπαράγγι και μήλο σε ένα σοφιστικέ σύνολο. Μέτρια (+) οξύτητα και ωραία αίσθηση στο στόμα.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: **€16,00****Henry's Seven, Barossa 2015**
(65% Shiraz, 20% Grenache, 10% Mataro, 5% Viognier)

Πολύ ωραίο και τυπικό Barossa blend, με πικάντικο κόκκινο και μαύρο φρούτο, λίγο γήινο και ανθώδες. Ισορροπημένο στόμα, μέτρια (+) οξύτητα, υψηλές, οριακά ώριμες τανίνες. Εξαιρετικό.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: **€23,00****Johann's Garden, Barossa 2015**
(70% Grenache, 25% Mataro, 5% Shiraz)

Μαύρα φρούτα εμποτισμένα στο αλκοόλ, βύσσινα και μαύρο πιπέρι μπλέκονται με βαλσαμικά αρώματα, ορυκτότητα, γήινες νότες. Χαρμάνι με χαρακτήρα από την Barossa, σφραγισμένο με Vinolok (γυάλινο πόμα).

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: **€35,00**



VICTORIA Port Philip Zone

Το Grape βρέθηκε και στη Μελβούρνη, μία από τις πιο όμορφες και ζωντανές πόλεις της Αυστραλίας. Μετά το Σίδνεϊ, η Μελβούρνη είναι η δεύτερη μεγαλύτερη πόλη της χώρας, με πληθυσμό που πλησιάζει τα 5 εκατομμύρια. Μια πόλη που πήρε σάρκα από τους φυλακισμένους της Βρετανίας και οστά (δηλαδή κουλούρια) από την ίδια τη Γηραιά Αλβιώνα. Ομογενείς από όλο τον κόσμο έφτασαν εδώ αρχικά την εποχή της εξόρυξης χρυσού, στα μέσα του 19ου αιώνα, ενώ το δεύτερο μεγάλο κύμα μεταναστών σημειώθηκε μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Την όμορφη πόλη διασχίζει το ιστορικό τραμ ανάμεσα σε ουρανοξύστες και κτίρια βικτωριανού ρυθμού, την ώρα που ο ποταμός Γιάρρα εκβάλλει στον όρμο Port Phillip και από εκεί στον απέραντο ωκεανό. Η Μελβούρνη είναι μία από τις πιο κρύες πόλεις της ηπειρωτικής Αυστραλίας, καθώς βρίσκεται κοντά στο νοτιότερο κομμάτι της. Εξάλλου στο νότιο ημισφαίριο όσο πιο νότια -και κοντά στον Νότιο Πόλο- βρίσκεται μια περιοχή, τόσο πιο κρύα είναι. Βέβαια, η Μελβούρνη απέχει από τον Νότιο Πόλο όσο περίπου η Αθήνα από τον Βόρειο, ενώ απέχουν περίπου το ίδιο από τον Ισημερινό. Ενώ λοιπόν οι δύο πόλεις θα έπρεπε λογικά να είναι παρόμοια ζεστές -ή κρύες-, τη διαφορά την κάνει ο παγωμένος ωκεανός που

περικλείει τη Μελβούρνη, ο οποίος συμβάλλει αποφασιστικά στο κρύο της κλίμα.

Όλα τα παραπάνω κάνουν την περιοχή έναν οινικό παράδεισο για τους φίλους των κρασιών κρύου κλίματος, με έμφαση στην ισορροπία και στη φινέτσα. Οι φίλοι των ατσάλινων Chardonnay και των αιθέριων Pinot Noir θα βρουν εδώ κάποια από τα πιο συναρπαστικά κρασιά του κόσμου. Και μάλιστα στη Victoria είναι πολύ πιο εύκολο να φτάσει στο ποτήρι μας ένα καλό κρασί σε σχέση με άλλες πόλεις, αφού εδώ οι πολύ μεγάλες βιομηχανίες είναι αρκετά λιγότερες από εκείνες, για παράδειγμα, της South Australia, ενώ οι πρακτικές στο αμπέλι ακολουθούν πολύ πιο αυστηρούς κανόνες ποιότητας εις βάρος της ποσότητας.

Η ευρύτερη οινική ζώνη που περικλείει τη Μελβούρνη ονομάζεται Port Phillip και αποτελείται από πέντε υποπεριοχές, με πιο σημαντικές τις Yarra Valley, Mornington Peninsula και Geelong. Το κλίμα είναι παρόμοιο με αυτό του Bordeaux (ωκεάνιο «Maritime» κλίμα χωρίς ακραίες θερμοκρασίες και με σχετική υγρασία). Παρ' όλα αυτά, οι παραγωγοί δεν έχουν εξειδικευτεί τόσο στις ποικιλίες του Bordeaux, όσο σε αυτές που ταιριάζουν σε ηπειρωτικά κλίματα (Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay), όπως και με την καλλιέργεια του Shiraz, με γευστικά χαρακτηριστικά πιο κοντά σε αυτά του Ροδανού παρά των άλλων ζεστών περιοχών της Αυστραλίας. →



ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Όπως δεν
τα έχετε
ξαναπιεί.

Producta
Office

ΑΣΥΡΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ - ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ

Το καθένα τους, ένας άλλος κόσμος. Και τα δύο,
εξαντλώντας τα όρια των ποικιλιών τους,
απογειώνουν τις αισθήσεις σας.





Αμπελώνες στην περιοχή Victoria Port.

MORNINGTON PENINSULA

Την πρώτη μέρα επισκεφτήκαμε τα οινοποιεία Yabby Lake και Moorooduc Estate στην παραθαλάσσια χερσόνησο Mornington – μία ώρα οδήγηση από τη Μελβούρνη προς τον Νότο. Η περιοχή έχει τα εξής χαρακτηριστικά: κρύο, υγρασία, ηλιοφάνεια και γειτνίαση με μεγάλους όγκους νερού από τρεις πλευρές. Η ηλιοφάνεια επιτρέπει την τέλεια και πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών, το κρύο επεκτείνει την καλλιεργητική περίοδο, ενώ η παρουσία νερού εμποδίζει τη δημιουργία παγετού. Μοναδικοί πονοκέφαλοι των καλλιεργητών είναι αφενός τα πεινασμένα πουλιά την περίοδο που τα σταφύλια ωριμάζουν και αφετέρου οι ασθένειες από την υγρασία. Τα δίχτυα χρησιμοποιούνται ευρέως στην περιοχή για την προστασία από τα πουλιά, ενώ οι διαδοχικοί λόφοι ευνοούν τη συνεχή ροή αέρα, που καθαρίζει την ατμόσφαιρα και απομακρύνει την υγρασία από το αμπέλι.

YABBY LAKE yabbylake.com

Σμήνη από ενδημικά πουλιά πετούν πάνω από το νερό της πανέμορφης λίμνης του οινοποιείου Yabby Lake, με φόντο τα λοφώδη αμπέλια και τους ευκαλύπτους. Ο ελικοειδής δρόμος που περνά γύρω από τη λίμνη καταλήγει στο tasting room αλλά και στο εστιατόριο του οινοποιείου, στην κορυφή του λόφου. Το τζάκι είναι αναμμένο και τα ποτήρια έτοιμα για ένα ακόμα μοναδικό tasting. Μαγευτικές εικόνες που κάθε φίλος του κρασιού και της φύσης αξίζει να ζήσει. Στα μέσα της δεκαετίας του 1990 η οικογένεια Kirby βρήκε το μέρος αυτό. Ακολούθησαν αναλύσεις εδαφών, χαρτογράφηση του κτήματος και φύτευση των πρώτων αμπελιών το 1998.

Από τότε μέχρι σήμερα η έκφραση του αμπελώνα αποτέλεσε κύρια προτεραιότητα και κυρίαρχο κομμάτι της κουλτούρας του οινοποιείου. Τα σταφύλια για όλα τα κρασιά συλλέγονται με το χέρι και οινοποιούνται ξεχωριστά για κάθε block. Κάθε κομμάτι του αμπελώνα (που έχει διαφορετικούς κλώνους και χαρακτηριστικά), ακόμα και από την ίδια ποικιλία, οινοποιείται ξεχωριστά. Αν κάποιος block ξεχωρίσει ως εξαιρετικό, μπαίνει στην premium σειρά «Single Block Release», ενώ τα υπόλοιπα χαρμανιάζονται και κυκλοφορούν ως single-vineyard. Δηλαδή η generic σειρά Yabby Lake είναι όλη single-vineyard! Τα κρασιά που δοκίμασα διέπονται από την ξεκάθαρη φιλοσοφία του οινοποιού Tom Carson και της ομάδας του: διακριτικότητα, φινέτσα και έκφραση του αμπελιού.

Yabby Lake Single Vineyard Pinot Gris 2017 (100% Pinot Gris)

Διακριτικό, ήπιο, φινό άρωμα με ροδάκινο, φρέσκα μανιτάρια, βρεγμένο δάσος, αχλάδι. Πολύ σοφιστικέ στυλ με εξαιρετική δομή και κρεμώδη παλέτα, μέτρια (+) οξύτητα, μέτριο σώμα, μέτριο (-) αλκοόλ 12,5% και μακρά διάρκεια. Πίεση ολόκληρων τσαμπιών, άγριες ζύμες και οινοποίηση 50% σε δεξαμενές και 50% σε παλιά γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων.

Yabby Lake Single Vineyard Chardonnay 2017 (100% Chardonnay)

Ροδάκινο, βερίκοκο, πεπόνι, crème pâtissière, τυρί brie και ορυκτότητα στη μύτη. Μέτρια (+) οξύτητα, ελαφράδα, φινέτσα, μέτριο (-) αλκοόλ, μεγάλη διάρκεια. Αυθόρμητη ζύμωση σε γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων (20% καινούργια) άνευ μηλογαλακτικής και 11μηνη ωρίμαση σε φίνες οινολάσπες.

Yabby Lake Pinot Noir 2017 (100% Pinot Noir)

Συνεπές και αυτό στον χαρακτήρα της διακριτικότητας και της φινέτσας, με κόκκινα φρούτα, κόκκινα μούρα, κεράσια, λίγο ποτ πουρί, νότες ορυκτότητας. Υψηλή οξύτητα, γεμάτο στόμα, λίγο πιο εκφραστικό στα αρώματα στόμα (βιολέτες, κόκκινα μούρα, λίγο δέρμα) και μακρά διάρκεια. Εκχύλιση 13-15 ημερών, ζύμωση σε γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων (20% καινούργια) και 11μηνη ωρίμαση σε φίνες οινολάσπες.

Yabby Lake Single Block Release, Block 1, Pinot Noir 2015 (100% Pinot Noir)

Εδώ δεν μιλάμε απλώς για single vineyard, αλλά για single block, δηλαδή ξεχωριστή οινοποίηση τμημάτων του ίδιου αμπελώνα. Δύο διπλανά blocks μπορεί να απέχουν μόλις 10 μέτρα, να έχουν φυτευτεί με τον ίδιο κλώνο Pinot Noir σε παρόμοια εδάφη και παρ' όλα αυτά να διαφέρουν! Το συγκριμένο ήταν πολύ αέρινο και ταυτόχρονα εκφραστικό: κόκκινα φρούτα, βιολέτες, ποτ πουρί, κόκκινα φρούτα, κεράσι marasca, νότες δέρματος και γης. Υψηλή οξύτητα, μεγάλος όγκος, μακρά διάρκεια, μέτριες (-), οριακά ώριμες τανίνες. Πραγματικά εξαιρετικό.

Μοναδική εμπειρία η επίσκεψη και η δοκιμή στο κορυφαίο Yabby Lake. Η υπεύθυνη της δοκιμής μου σύστησε το επόμενο οινοποιείο, μόλις 2 χιλιόμετρα από εδώ. Και χαίρομαι πολύ που το έκανε! →



DIVE INTO THE WORLD OF WINE APPRECIATION

Learning more about wine is a fascinating escapade. Whether you wish to elevate the experience when enjoying a delicious pour with friends or enhance your resume with a world-renowned certificate, W.S.P.C is the place to be. Start your wine studies and savor a journey to developing knowledge offered by the WSET courses. And, why not, cross the finishing line by obtaining the highly desirable WSET Level 4 Diploma in Wines, the qualification of choice for the global wine professionals and connoisseurs.

www.wspc.gr

NEW ADDRESS

11 Glafkou street
17564 Palaio Faliro, Athens
T: (+30) 210 9882540 & 544



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

NEW AUTUMN COURSES IN ENGLISH AND GREEK

Registrations until end of September
Contact us for more info: education@wspc.gr



The place to
**study
wine**

MOOROODUC ESTATE
 moorooducestate.com.au

Ο επισκέπτης των οινοποιείων της Αυστραλίας συνήθως δεν βλέπει βαρέλια, κλαρκ, δεξαμενές, σωλήνες μεταφοράς κρασιού και μάχιμη οινοποίηση σε εξέλιξη. Οι πραγματικές συνθήκες δουλειάς συνήθως στεγάζονται σε ξεχωριστό κτίριο, το οινοποιείο, ενώ οι γευστικές δοκιμές γίνονται σε έναν πιο προσεγμένο και καθαρό χώρο, το λεγόμενο cellar door, που πολλές φορές συστεγάζεται με εστιατόριο. Το Moorooduc Estate αποτελεί εξαίρεση και αισθητικά νομίζω είναι το πιο «ευρωπαϊκού» τύπου οινοποιείο που επισκέφτηκα. Αίσθηση που αντικατοπτρίζεται και στα ίδια τα κρασιά, τα οποία χαρακτηρίζονται από βαθιά αυθεντικότητα και μια πολύ σαφή, καθαρή και ανεπιτήδευτη οινοποιητική ματιά.

Το Moorooduc Estate ιδρύθηκε το 1982 από τους Richard και Jill McIntyre, οι οποίοι έφεραν τη Βουργουνδία κοντά στη Μελβούρνη: κρασιά με πολυπλοκότητα και συμπύκνωση, αυθόρμητες ζυμώσεις, δουλειά με τις οινολάσπες, φινέτσα και έμφαση σε κορυφαίες ποικιλίες σταφυλιών: Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Noir. Από το 2006 τα σταφύλια ψύχονται σε ψυγεία containers αμέσως μόλις συλλεχθούν από τα αμπέλια McIntyre, Garden, Robinson και Osborn Vineyards της υποπεριοχής Moorooduc. Η εξαιρετική υγεία των σταφυλιών και η χαμηλής παρέμβασης οινοποίηση βοηθούν στην έκφραση του κάθε αμπελώνα και των ποικιλιών. Τα σταφύλια από τους ιδιόκτητους (50 στρέμματα) και συνεργαζόμενους αμπελώνες τρυγιούνται με το χέρι, ενώ όλα τα κρασιά είναι αποτέλεσμα αυθόρμητων ζυμώσεων. Πάτημα ολόκληρων τσαμπιών και ελάχιστο φιλτράρισμα για τα λευκά, καθόλου κολλάρισμα ούτε φιλτράρισμα στα κόκκινα. Και το πιο εντυπωσιακό όλων: τα λευκά κρασιά κυκλοφορούν ελαφρώς παλαιωμένα! Το νεαρότερο ήταν τριών ετών και το παλιότερο επτά. Τα κόκκινα, αντίθετα, κυκλοφορούν πιο σύντομα.

Moorooduc Estate Chardonnay 2015
 (100% Chardonnay)

Η εξαιρετική πρώτη ύλη από τρία διαφορετικά αμπελοτόπια και η τριετής παλαίωση φέρνουν στο ποτήρι μας μια απίστευτα γοητευτική βουργουνδέζικη μύτη με ροδάκινο, βερίκοκο, πεπόνι, crème pâtissière, ζυμάρι και φουντούκια. Η ζύμωση και μηλογαλακτική σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (25% καινούργια) και οι 10 μήνες στις οινολάσπες χαρίζουν μοναδική δομή και όγκο, η υψηλή οξύτητα και το συγκρατημένο αλκοόλ (12,5%) χαρίζουν φινέτσα και τα υγιή σταφύλια μακρά διάρκεια. Το κρασί κοντράρει top λευκές Βουργουνδίες στα ίσια.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €23,00

Ετήσια παραγωγή: 9.600 φιάλες

McIntyre Vineyard Chardonnay 2011
 (100% Chardonnay)

Ένα πιο διακριτικό και σοφιστικέ single vineyard Chardonnay επτά ετών (!), με πυρηνόκαρπα φρούτα, ορυκτότητα, ζύμες και τσακμακόπετρα να υπογραμμίζουν τον λεμονάτο χαρακτήρα του. Υψηλή οξύτητα, 12,5% αλκοόλ, μέτριο (+) σώμα, μακρά διάρκεια. Παρόμοια οινοποίηση με το προηγούμενο. Φινέτσα, αυστηρότητα, χαρακτήρας.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €46,00

Ετήσια παραγωγή: 2.400 φιάλες

Garden Vineyard Pinot Gris 2012
 (100% Pinot Gris)

Μύτη για σεμινάριο, καθώς, παρά την εξαετία, το λευκό αυτό κρασί έχει πολύ νεανικό χαρακτήρα με λεμόνια, lime, αχλάδια και πολύπλοκες νότες κερήθρας, πετρώλ και γης. Οινοποίηση σε παλιά (3-8 χρήσεων) γαλλικά δρύινα βαρέλια. Υψηλή οξύτητα, 14% αλκοόλ, γεμάτο σώμα, πολύ μακρά διάρκεια, απίστευτο νεύρο και νεανικότητα, με ζωή τουλάχιστον για μία τετραετία ακόμα.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €26,00

Ετήσια παραγωγή: 3.600 φιάλες

Robinson Vineyard Pinot Noir 2012
 (100% Pinot Noir)

Το Pinot Noir όπως οφείλει να είναι: αιθέριο, φινετσάτο, ξεμυαλιστικό! Κόκκινα μούρα, κεράσια, βιολέτες, άνθη λουλουδιών, δέρμα, γη. Υψηλή οξύτητα, ήπιες τανίνες, 14% αλκοόλ, σοβαρή δομή, συμπύκνωση και μακρά διάρκεια. Εκχύλιση 20 ημερών σε δεξαμενές, μηλογαλακτική και ωρίμαση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (25% καινούργια) για 15 μήνες συνολικά. Ένα οινικό ποίημα που σε κάνει να ονειρεύεσαι.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €40,00

Ετήσια παραγωγή: 3.000 φιάλες

Τα κρασιά του Moorooduc Estate είναι ικανά να συγκινήσουν και τους πιο απαιτητικούς οινόφιλους που επιδιώκουν να βάλουν στο ποτήρι τους κρασιά ευρωπαϊκού τύπου με φινέτσα, αυθεντικότητα, χαρακτήρα και πραγματική αίσθηση του terroir.

Δύο γενιές οινοποιών στα αμπέλια του κτήματος.



YARRA VALLEY

Η περιπέτειά μας ολοκληρώθηκε στη Yarra Valley, που μαζί με τη Mornington Peninsula αποτελούν τις κορυφαίες και γνωστότερες περιοχές κρασιού της Victoria. Ας δούμε, όμως, πρώτα οι δύο περιοχές σε τι μοιάζουν και σε τι διαφέρουν. Η Yarra Valley και η Mornington Peninsula έχουν αμφότερες κρύες θερμοκρασίες και καλλιεργούν παρόμοιες ποικιλίες, βασικά Pinot Noir και Chardonnay.

Ωστόσο, τα υπόλοιπα στοιχία τους διαφέρουν: η Yarra Valley είναι αρκετά μεγαλύτερη σε έκταση, έχει ηπειρωτικό κλίμα, άρα μεγαλύτερες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας με πιο αργή ωρίμαση, ενώ αντιμετωπίζει συχνά συνθήκες παγετού. Αντίθετα, η Mornington έχει ωκεάνιο κλίμα (Maritime) χωρίς ακρότητες, με πιο σύντομη ωρίμαση και χωρίς κίνδυνο παγετώνων, καθώς γειτνιάζει με τον ωκεανό.

Στη Yarra Valley τα πρώτα αμπέλια εμφανίστηκαν τη δεκαετία του 1830 και παρά τη μεταναστευτική επιρροή από την Ευρώπη, δεν προσβλήθηκαν ποτέ ευρέως από τη φυλλοξήρα. Η καραντίνα λειτουργεί και οι παραγωγοί όλοι συνεργάζονται, μεταδίδοντας το μήνυμα για την προστασία του αμπελώνα στους επισκέπτες.

Το υψόμετρο φτάνει έως τα 500 μ., γεγονός που δημιουργεί ιδανικές συνθήκες και για την παραγωγή αφρωδών κρασιών. Δεν είναι τυχαίο ότι η γαλλική Moët et Chandon ίδρυσε εδώ την Domaine Chandon Australia το 1986. Με την επόμενη επίσκεψή μας, κάναμε και πάλι μια βουτιά στην ιστορία.

YARRA YERING
yarrayering.com

Οδηγώντας μία ώρα βορειοδυτικά της Μελβούρνης, βρεθήκαμε στη Yarra Valley και στο ιστορικό οινοποιείο Yarra Yering. Το επιχειρηματικό μοντέλο είναι απλό, κλασικό και δοκιμασμένο: μικρή παραγωγή, κορυφαία ποιότητα, ακριβές τιμές. Κάθε χρόνο παράγονται περίπου 60.000 φιάλες και από αυτές εξάγεται το 20-25%. Κεντρική θέση κατέχει ο ιδιόκτητος αμπελώνας 280 στρεμμάτων (70 acres), ο οποίος είναι ξηρικός (δεν ποτίζεται), ενώ η ομάδα παραγωγής κλαδεύει τα αμπέλια και τρυγά τα σταφύλια αποκλειστικά με το χέρι. Τα αμπέλια έχουν βόρειο προσανατολισμό και είναι φυτεμένα σε αμμοαργιλώδη εδάφη με χαλικώδες υπέδαφος, που βοηθάει την καλή αποστράγγιση των υδάτων.

Ο οινολόγος Dr Bailey Carrodus, μετά από εκτεταμένες οινικές εξερευνήσεις χρόνων σε Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία και Ιταλία, και έχοντας εξερευνήσει την περιοχή Yarra Valley για αρκετό καιρό ως καθηγητής του Melbourne University, ίδρυσε το οινοποιείο το 1969, στήνοντας τον αμπελώνα στους πρόποδες των λόφων Warramate. Το 1973 κυκλοφόρησαν για πρώτη φορά δύο κλασικά κρασιά: ένα Bordeaux blend με την ονομασία Dry Red Wine No.1 και ένα χαρμάνι με ποικιλίες του Βόρειου Ροδανού με την ονομασία Dry Red Wine No.2. Τα επόμενα 35 χρόνια, ο Dr Carrodus έχτισε τη μοναδική φήμη της Yarra Yering, η οποία συνοδεύτηκε και από την ανάλογη εμπορική επιτυχία. Πριν από δέκα χρόνια, το 2008, ο Dr Carrodus απεβίωσε και το οινοποιείο ανέλαβαν δύο επιχειρηματίες, αμφότεροι φανατικοί θαυμαστές της Yarra Yering. Συνέχισαν να διοικούν το οινοποιείο με τις ίδιες αρχές και φιλοσοφία, ανοίγοντας τον δρόμο για τις επόμενες δεκαετίες. Δοκίμασα τέσσερα κορυφαία τους κρασιά, την οινοποιητική ευθύνη των οποίων έχει αναλάβει η Sarah Crowe, οινοποιός της χρονιάς 2017, σύμφωνα με τον οινοκριτικό James Halliday.

Η Sarah Crowe από το οινοποιείο Yarra Yering.

Dry White Wine No. 1 2016
(78% Semillon, 22% Chardonnay)

Πολύ ωραίο, ευγενές, κρεμώδες κρασί με αρώματα που θυμίζουν ροδάκινο, ζύμες, αμυγδαλόπαστα. Υψηλή οξύτητα, όγκος στο στόμα, γεμάτο στόμα, μακρά επίγευση. Ταυτόχρονα αυτολυτικό, αλλά και φινετσάτο.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €34,00

Dry Red Wine No. 3 2016
(45% Touriga Nacional, 28% Tinta Cão,
9% Tinta Roriz, 7% Tinta Amarela,
7% Alvarelhão & 4% Sousão)

Πυκνά μαύρα και κόκκινα φρούτα, αποξηραμένα σταφύλια (σταφίδες), ποτ πουρί, πιπεριές και μπαχαρικά. Υψηλή οξύτητα, υψηλές τανίνες, 14% abv, γεμάτο σώμα, μέτρια (+) επίγευση. Ένα πολύ δυνατό χαρμάνι από γνωστές και λιγότερο γνωστές ποικιλίες της Πορτογαλίας.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €65,00

Dry Red Wine No. 2 2016 (95% Shiraz, 2%
Viognier, 2% Mataro, 1% Marsanne)

Πυκνά φρούτα, μαύρα μούρα, πιπέρι, ορυκτότητα, δρυς, καινούργιο δέρμα. Υψηλή οξύτητα, υψηλές τανίνες, χυμώδες και ώριμο, με εξαιρετική δομή. Αλκοόλ 14,2%, αλλά και πάλι πολύ εύκολο και ευχάριστο να καταναλωθεί λόγω ισορροπίας.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €65,00

Dry Red Wine No. 1 2016
(Cabernet Sauvignon 66%, Merlot 16%,
Malbec 15%, Petit Verdot 3%)

Ότι πιο κοντά στο Bordeaux μπορεί κανείς να φανταστεί. Κόκκινα και μαύρα μούρα, μελάνι, γραφίτης, ξύσματα μολυβιού, δρυς, μπαχαρικά. Υψηλή οξύτητα και αλκοόλ (14%), υψηλές τανίνες και γεμάτο σώμα. Ήδη υπέροχο, αν και σε δύο τρία χρόνια θα ανταμείψει την υπομονή μας.

Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: €75,00

Η περιπέτειά μας έφτασε στο τέλος της! Τέσσερις περιοχές, 460 χιλιόμετρα οδήγησης, έξι οινοποιεία, 52 κρασιά, μαγευτική φύση, απίστευτες εικόνες και άνθρωποι γέμισαν το κάδρο της οινικής μας εξόρμησης στην Αυστραλία. Παραφράζοντας, λοιπόν, τους The Kinks:

Just get a plane and come to Australia!

Δελτίο τρύγου

Χρονιά για δυνατά νεύρα, χρονιά-πρόκληση χαρακτηρίζεται η φετινή για τον τρύγο στο μεγαλύτερο μέρος της Ελλάδος. Οι εκτεταμένες και έντονες βροχοπτώσεις κατά τους καλοκαιρινούς μήνες δημιούργησαν σε αρκετές περιπτώσεις σοβαρά προβλήματα ασθενειών, με αποτέλεσμα οι οινοποιοί να πρέπει να επιστρατεύσουν όλες τις γνώσεις, τις ικανότητες και τις δυνάμεις τους προκειμένου να ανταποκριθούν.



ΔΡΑΜΑ Κτήμα Παυλίδη

Ο νυχτερινός τρύγος 2018 στο Κτήμα Παυλίδη ξεκίνησε στις 3 Αυγούστου από τον ιδιόκτητο αμπελώνα των Κοκκινογείων και την ποικιλία Sauvignon blanc. Πρόκειται σίγουρα για την πιο πρόωμη χρονιά από τη δημιουργία του Κτήματος, μια ιδιαίτερη χρονιά-πρόκληση τόσο για τον γεωπόνο όσο και για τον οινολόγο.

Όπως ήταν αναμενόμενο, οι βροχές και οι χαμηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας στην περιοχή της Δράμας προκάλεσαν ελαφριά μείωση της παραγωγής, μια μείωση που όμως θα συμβάλει στην ποιοτικότερη έκφραση και στην αρωματική πολυπλοκότητα των σταφυλιών. Παράλληλα, οι θερινές βροχοπτώσεις γέμισαν τις αποθήκες νερών του υπεδάφους, οπότε τα αμπέλια κάλυψαν μόνα τους τις ανάγκες για νερό και δεν χρειάστηκε κανένα πότισμα.

Χάρη στις τακτικές επισκέψεις στους αμπελώνες, αντιμετωπίστηκαν έγκαιρα όποιες προσβολές με πολλαπλές και ουσιαστικές επεμβάσεις, όπως είναι αυτή του ξεφυλλίσματος και του κορυφολογήματος, οι οποίες συντελούν και στη φυσιολογία των φυτών.

Η σημαντική δουλειά που έγινε και φέτος στα 600 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα μάς επιβραβεύει με μια πολύ καλή χρονιά τόσο για τις λευκές ποικιλίες, που φέτος παρουσιάζουν ιδιαίτερα φρουτώδη αρώματα και σχετικά υψηλές οξύτητες, όσο και για τις ερυθρές, που αυτή τη χρονιά χαρακτηρίζονται από μαλακές τανίνες.

Εκτιμάμε ότι ο τρύγος 2018 θα έχει ολοκληρωθεί πριν από το τέλος του Σεπτεμβρίου.

— Παναγιώτης Κυριακίδης

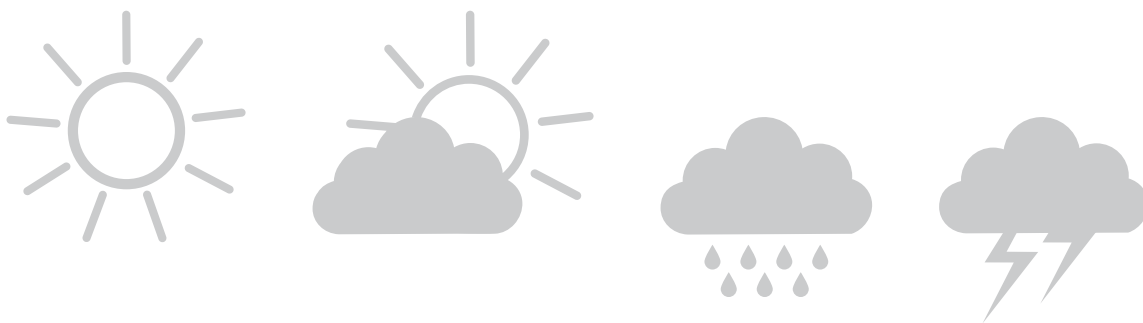
ΝΑΟΥΣΑ Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Η φετινή χρονιά χαρακτηρίζεται χρονιά για «δυνατά νεύρα»! Είναι μια δύσκολη, περίεργη και ανομοιόμορφη σοδειά.

Η χρονιά ξεκίνησε πρόωγα, λόγω των αυξημένων θερμοκρασιών την άνοιξη. Οι αυξημένες βροχοπτώσεις τους πρώτους καλοκαιρινούς μήνες, και ιδιαίτερα τον Ιούλιο, δημιούργησαν συνθήκες κατάλληλες για την εμφάνιση ασθενειών και σχετικά αυξημένη παραγωγή. Ως αποτέλεσμα, οι λευκές ποικιλίες «ταλαιπωρήθηκαν», κάνοντας τη ζωή μας δύσκολη. Η αυξημένη επιλογή τόσο στο αμπέλι όσο και στην τράπεζα διαλογής ήταν απαραίτητη προϋπόθεση για τη βελτίωση της πρώτης ύλης. Τα πρώτα αποτελέσματα δείχνουν κρασιά αρωματικά, με καλή οξύτητα και ένταση στο στόμα. Σίγουρα μια χρονιά του οινολόγου! Όσο για τα ερυθρά σταφύλια και ιδιαίτερα το Ξινόμαυρο, η απουσία καύσωνα και οι ευνοϊκές θερμοκρασίες της μέρας τον Αύγουστο, σε συνδυασμό με τις σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες στη διάρκεια της νύχτας, οδήγησαν σε σταφύλια με πλούσια συγκέντρωση σακχάρων, υψηλή οξύτητα και φαινολικά ώριμα. Η εφαρμογή του πράσινου τρύγου ήταν απαραίτητη φέτος για την καλύτερη δυνατή φυσική ωρίμαση των σταφυλιών, ακόμα και σε αμπελοτεμάχια που παραδοσιακά έχουν μειωμένη παραγωγή.

Αν συνεχίσει ο καιρός αυτός για το υπόλοιπο πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου, τα κρασιά που θα παραχθούν φέτος θα είναι υψηλόβαθμα, με πολύ καλή οξύτητα, ώριμα φαινολικά και με εξαιρετικά αρώματα. Είμαστε συγκρατημένα αισιόδοξοι ότι ο καιρός θα κρατήσει και θα έχουμε μια μεγάλη χρονιά, ίσως ακόμα καλύτερη από την περσινή, που έχει χαρακτηριστεί «η σοδειά της δεκαετίας»!

— Στέλιος Μπουτάρης



ΑΤΤΙΚΗ Οινοποιείο Παπαγιαννάκου

Ο φετινός τρύγος ξεκίνησε οχτώ ημέρες νωρίτερα από την προηγούμενη χρονιά (2017) και ήταν, όπως πάντα, χειρωνακτικός.

Γενικά, ήταν χρονιά χωρίς ακραία καιρικά φαινόμενα. Ο χειμώνας ήταν ήπιος με αρκετές βροχοπτώσεις, χωρίς όμως να υπάρξουν χιονοπτώσεις. Την άνοιξη οι βροχές ήταν ελάχιστες, δεν υπήρξαν μεγάλες διακυμάνσεις στη θερμοκρασία και συνεπώς η ανθοφορία ήταν ιδιαίτερα καλή, όπως και η καρπώδευση. Το φετινό καλοκαίρι ήταν αρκετά δροσερό, χωρίς καύσωνες, και σε συνδυασμό με τη θαλάσσια αύρα (μελέμια) του Νότιου Ευβοϊκού, βοήθησε στη σωστή ωρίμαση των σταφυλιών. Δόγω των απρόσμενων βροχοπτώσεων τον Ιούλιο, πριν από το γυάλισμα, υπήρξε κίνδυνος ασθενειών και σε κάποια επίπεδα αμπελοτόπια παρατηρήθηκαν περιορισμένες ζημιές, χωρίς όμως να επηρεαστεί η συνολική παραγωγή.

Αύγουστος 2018: Η στρεμματική απόδοση τη φετινή χρονιά είναι σαφώς καλύτερη από την περσινή, κατά την οποία τα αμπέλια είχαν επηρεαστεί από τον καύσωνα, ο οποίος είχε προκαλέσει απώλεια 50% της παραγωγής. Η ζημιά επηρέασε και κάποια κλήματα, τα οποία κάρηκαν και δεν ανθοφόρησαν ούτε αυτόν τον χρόνο. Η ποιότητα των σταφυλιών είναι πολύ καλή, με υψηλές οξύτητες και μέτριους αλκοολικούς τίτλους, που αναμένεται να δώσουν φρέσκα, τραγανά και με έντονο αρωματικό χαρακτήρα κρασιά.

— Βασίλης Παπαγιαννάκος



NEMEA

Κτήμα Σκούρα

Τελικά, ο τρύγος του 2018, μετά από πολλά πρόωπα προβλήματα, μεγάλο περονόσπορο, βροχές και κάθε είδους ασθένεια της αμπέλου, θα εξελιχθεί ικανοποιητικά. Ο Αύγουστος, με τα βοριαδάκια του και τις υψηλές θερμοκρασίες, στέγνωσε τις υγρασίες, στέγνωσε τις προβληματικές ρώγες και τα εναπομείναντα σταφύλια ήρθαν και έγιναν υγιή. Ο τρύγος του Αγιωργίτικου ξεκινά με ίσως λιγότερες ποσότητες, αλλά με ικανοποιητική ποιότητα. Έτσι περιμένουμε και τον τρύγο στο Μοσχοφίλερο, ενώ οι διάφορες ποικιλίες της περιοχής, ως πρώιμες, πήγαν περίφημα.

— Γιώργος Σκούρας





ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ Κτήμα Τσέλεπου

Ο χειμώνας του 2018 στην περιοχή της Μαντινείας δεν υπήρξε ιδιαίτερα ψυχρός, ενώ σημειώθηκαν λίγες, ήπιες χιονοπτώσεις. Επίσης, δεν παρατηρήθηκαν σημαντικές βροχοπτώσεις. Κατά το χρονικό διάστημα εμφάνισης της ταξιανθίας, τον μήνα Μάιο, σημειώθηκε κατά τόπους χαλαζόπτωση, που προκάλεσε ζημιά στην παραγωγή.

Ακολούθησαν όμως οι μήνες Ιούνιος και Ιούλιος, οπότε και σημειώθηκαν εκτεταμένες και έντονες βροχοπτώσεις. Το γεγονός αυτό αύξησε τον κίνδυνο εμφάνισης ασθενειών, των οποίων η εξέλιξη παρεμποδίστηκε με προληπτικές επεμβάσεις. Παρ' όλα αυτά, σε κάποιες περιοχές της ορεινής Αρκαδίας εμφανίστηκαν έντονα προβλήματα, που συμπάρευσαν την απόδοση της παραγωγής σε μια εκτιμώμενη μείωση έως 20%.

Ο Αύγουστος υπήρξε εν γένει δροσερός μήνας. Αυτό αποτελεί πλεονέκτημα για την εξέλιξη του οργανοληπτικού χαρακτήρα των υγιών σταφυλιών. Οι συνθήκες που επικράτησαν, λοιπόν, απαιτούσαν τη διαρκή παρακολούθηση της κατάστασης του αμπελώνα, ώστε ένας ανήσυχος επαγγελματίας αμπελουργός να καταφέρει να διατηρήσει τα αμπέλια σε καλή υγεία.

Δεδομένου ότι με τις ορθές επεμβάσεις ξεπεράστηκαν τυχόν δυσκολίες, στα αμπέλια που δεν έχουν υποστεί ζημιά και έχουν καταφέρει να διατηρήσουν το φύλλωμά τους η αναμενόμενη παραγωγή αναμένεται να είναι εξαιρετικής ποιότητας. Η μεθοδικότητα στον τρόπο διαχείρισης της αμπελοκαλλιέργειας στο Κτήμα Τσέλεπου αποτέλεσε το κλειδί για την καλή υγεία του αμπελώνα και των παραγόμενων σταφυλιών. Συνεπώς, διατηρούμε αυξημένες προσδοκίες για την οινική παραγωγή της νέας εσοδείας.

— Γιάννης Τσέλεπος

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ Κτήμα Σκλάβος

Εάν μου επιτραπεί μια προσωπική αίσθηση, θα την έλεγα παράξενη χρονιά. Κατ' αρχάς, δεν υπάρχει άλλη όμοια τόσο πρόωμη εκτός από μία αναφορά για πριν από 70 και πλέον έτη, αλλά χωρίς δεύτερη επιβεβαίωση. Στον πρώιμο τρύγο συντέλεσε ίσως η παρατεταμένη ζεστή και άνυδρη περίοδος Μαρτίου-Απριλίου, που ίσως χτύπησε ένα βιολογικό καμπανάκι, ώστε τα φυτά να τρέξουν να ολοκληρώσουν τον βιολογικό τους κύκλο. Αυτό, βέβαια, ελέγχεται από την αυστηρή σκοπιά της βιολογικής επιστήμης. Ωστόσο ακολούθησε μια περίοδος παρατεταμένων βροχοπτώσεων στο τέλος Μαΐου, σχεδόν ολόκληρο τον Ιούνιο –με συνοδεία και χαλαζοπτώσεων–, αλλά ήπιων και καλών (ευνοϊκών) για την ανάπτυξη των υγιών εναπομεινάντων σταφυ-

λιών. Χαρακτηριστικές και πολύ ευνοϊκές για την αρμονική επιτάχυνση της ωρίμασης ήταν επίσης οι δροσιές της νύχτας, φαινόμενο που επιζητούσαμε να συμβεί τον Αύγουστο σε μια φυσική χρονιά.

Γενική διαπίστωση είναι πως οι ερασιτέχνες αμπελοκαλλιέργητές δεν τρύγησαν τη χρονιά αυτή. Τα βιολογικά βιοδυναμικά αμπέλια αντιστάθηκαν και έδωσαν αξιόλογη ποιότητα, με μείωση όμως της παραγωγής σε κάποια από αυτά ακόμη και στο 1/3.

Μια πρώτη εκτίμηση: καλές ωριμάσεις, καλές οξύτητες, καλές ανθόρμητες εκκινήσεις στις ζυμώσεις. Ίσως να είδαμε την αρχή μιας νέας εποχής...

— Ευρυβιάδης Σκλάβος

ΑΠΟΨΕΙΣ

Σαντορίνη, τρύγος 2018

Γράφει ο Λέων Καράτσαλος, συνιδιοκτήτης
και διευθύνων σύμβουλος της Γαΐα Οινοποιητική

Για μία ακόμη χρονιά ο τρύγος στη Σαντορίνη ήταν δύσκολος. Η βασική αιτία ήταν η συνολικά μειωμένη παραγωγή του αμπελώνα.

Θα προσπαθήσω να σχολιάσω με λίγα λόγια τους λόγους που οδηγούν στην έλλειψη πρώτης ύλης:

- Οι μειωμένες φθινοπωρινές και χειμερινές βροχοπτώσεις τα τελευταία χρόνια έχουν αποδυναμώσει τον αμπελώνα, ο οποίος είναι μεγάλος σε ηλικία και χρειάζεται ανανέωση. Χρονιές με άφθονο σταφύλι γίνονται ολόενα και σπανιότερες. Η μέση παραγωγή ανά στρέμμα δεν ξεπερνά ποτέ τα 200-300 κιλά και η συνολική παραγωγή του νησιού τους 2.500 τόνους Ασύρτικου.
- Η έλλειψη νέων φυτεύσεων, λόγω της στρεβλής (υποτίθεται κοινωνικής) πολιτικής που εφαρμόζεται στη διανομή των νέων δικαιωμάτων φύτευσης. Προτεραιότητα δίνεται στους καλλιεργητές που διαθέτουν 5 στρέμματα (ιδιότητα ή ενοικιαζόμενα), ενώ τιμωρούνται οι οινοποιητικές επιχειρήσεις που βέβαια διαθέτουν περισσότερα από 5 στρέμματα, αφού αυτή είναι η δουλειά τους! Αποτέλεσμα, οι επιχειρήσεις δεν μπορούν να επενδύσουν σε νέους αμπελώνες ώστε να μεγαλώσει η παραγωγική ικανότητα της ζώνης, όπως απαιτεί η μεγάλη ζήτηση, ενώ περίπου το 40% των δικαιωμάτων νέων φυτεύσεων μένει ακρησιμοποίητο, καθώς έχει διανεμηθεί σε μικροκαλλιεργητές, οι οποίοι δεν τα εφάρμοσαν...

Αυτός ο κύκλος εννοείται ότι επαναλαμβάνεται κάθε χρόνο και ισχύει για όλες τις αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας, όχι μόνο για τη Σαντορίνη!

Σχετικά με τη διανομή αυτής της περιορισμένης ποσότητας πρώτης ύλης θα ήθελα να αναφέρω τα εξής:

- Νέοι παραγωγοί έρχονται στο νησί της Σαντορίνης για να πάρουν μερίδιο από τα παραγόμενα σταφύλια και από τη δόξα που προσφέρει πλέον η παραγωγή ενός κρασιού από το νησί.
- Η πρόσφατη πολιτική φορολόγησης των αγροτών έχει ξεσηκώσει όχι και τόσο πολύ θύελλα διαμαρτυριών, αλλά κυρίως θύελλα απαιτήσεων για παράδοση σταφυλιών χωρίς τιμολόγια... Η αγαπημένη επιλογή των Νεοελλήνων όλων των αποχρώσεων και ιδεολογιών.

Εν τέλει, οι επιπτώσεις από την έλλειψη πρώτης ύλης οδηγούν σε έναν ιδιότυπο ελληνικό ανταγωνισμό:

Ο αλλοπρόσαλλος ελληνικός χαρακτήρας μας εμφανίζεται πανηγυρικά στην περίπτωση της επιτυχίας του brand name «Assyrtiko by Santorini». Έντονος ανταγωνισμός χωρίς λογική, αλλά πλούσιος σε συναισθηματικές επιρροές/αντιδράσεις, οδήγησε σε αλόγιστη αύξηση της τιμής του σταφυλιού έως και 5 €/κιλό για το 2018. Δυστυχώς, οι Έλληνες οινοπαραγωγοί στο νησί δεν ανταγωνίζονται στο πεδίο της ποιότητας παραγωγής ή της πώλησης του κρασιού, αλλά στο επίπεδο του ποιος είναι πιο μάγκας, και η λογική να φοβήσει η κατσίκα του γείτονα (που πολλές φορές είναι και ξάδερφος) κυριαρχεί. Χτυπήματα κάτω από τη μέση είναι στην ημερήσια διάταξη! Ο ανώριμος και σε λάθος πεδίο ανταγωνισμός έχει οδηγήσει στην αύξηση της μέσης τιμής αγοράς σταφυλιού και κατά συνέπεια της πώλησης του κρασιού στην ελληνική, αλλά και στη διεθνή αγορά, κατά 60% περίπου τα τελευταία 3-4 χρόνια.

Η συμμετοχή του σταφυλιού στο τελικό κόστος της φιάλης είναι στο 65%!!! Και έτσι η τιμή μιας φιάλης Ασύρτικου από τη Σαντορίνη την επόμενη χρονιά θα είναι στο ίδιο επίπεδο με μια Burgundy Premier Cru! Όμως, παρά τη σαφή βελτίωση της αναγνωρισιμότητας του brand name «Assyrtiko by Santorini», απέχει αρκετά από αυτό της Βουργουνδίας. Το ρίσκο μεγάλο, η πραγματικότητα θα δείξει ποιος θα τα καταφέρει. Επίσης, ανησυχητικά είναι τα σημάδια στην αγορά των ΠΟΠ κρασιών της Σαντορίνης.

Την ίδια περίοδο που αντιμετωπίζουμε αυτή την αύξηση στην τιμή της πρώτης ύλης (σε 4 χρόνια από 1,2 € σε 5 €/κιλό), προκαλεί απορία το ότι στις ημέρες μας μπορεί να βρει κάποιος στα ράφια των ΗΠΑ και του Καναδά κάποια ΠΟΠ κρασιά από τη Σαντορίνη στα 13-14\$, όταν τα περισσότερα είναι στα 30-40\$ η φιάλη. Είναι γεγονός ότι ο ανταγωνισμός μπορεί να επηρεάσει πολύ τις λιανικές τιμές με επιλογή των λιανεμπόρων (super markets, wine store chains, web shops). Αυτά όμως γίνονται εκεί όπου υπάρχει έντονος ανταγωνισμός. Τα κρασιά της Σαντορίνης μπορούμε να ισχυριστούμε ότι ανταγωνίζονται ισχυρά στην ελληνική αγορά, αλλά στις ΗΠΑ είμαι σίγουρος ότι κανένας λιανέμπορος δεν θα έμπαινε στον κόπο να πουλάει με πολύ μικρό περιθώριο κέρδους ένα κρασί που ελάχιστοι καταναλωτές γνωρίζουν. Στον Καναδά δε, όπου ο λιανέμπορος είναι το κρατικό μονοπώλιο, προκαλεί γέλια η οποιαδήποτε συζήτηση περί μείωσης του περιθωρίου κέρδους του. Άρα τι συμβαίνει; Quiz.

Σύντομα στη Σαντορίνη θα δούμε επιχειρήσεις να αντιμετωπίζουν σοβαρά προβλήματα επιβίωσης. Θα επιβιώσουν οι υγιείς επιχειρήσεις ή αυτοί που χειρίζονται και μεθοδεύουν καλύτερα τον άρρωστο ανταγωνισμό; Μεγάλο στοίχημα...

#NewHotelAthens

#YesHotelsGroup

into NEW TASTE



NEW
HOTEL

yeshotels.gr

SYNTAGMA - ATHENS

member of **YES!** Hotels

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS



Ευρυβιάδης Σκλάβος

Ο Ευρυβιάδης Σκλάβος είναι σαν τα κρασιά του: αυθεντικός, χωρίς πολλά πολλά. Μέση κατάσταση δεν υπάρχει. Τα κρασιά του Σκλάβου ή θα τα λατρέψεις ή θα τα απορρίψεις, και σίγουρα η μετριότητα δεν είναι η λέξη που τα χαρακτηρίζει. Ο ίδιος, όμως, αποκλείεται να μη σε κερδίσει. Σεμνός, γλυκομίλητος και λιγομίλητος. Τον συνοδεύει μια θετική αύρα. Δεν του αρέσει να μιλάει για τον εαυτό του, προτιμά να μιλάει για το κρασί του ή, ακόμα καλύτερα, για τα αμπέλια του. Εκεί αλλάζει εντελώς, αποκτά μια εξωστρέφεια και μια δύναμη που σε εντυπωσιάζουν.

Τη μέρα που φτάσαμε στο κτήμα, στον Κεχριώνα του Δηξουρίου, είχαμε νέα Σελήνη στον Ταύρο. Φρούτο... «Καλό σημάδι», μας είπε ο Ευρυβιάδης. «Καλή μέρα για τρύγο, εμφιαλώσεις, μεταγγίσεις, δοκιμές», σύμφωνα με τη Βίβλο του, το βιοδυναμικό ημερολόγιο. «Το γκρι είναι το κακό, γιατί βρισκόμαστε σε σύγχυση πλανητικών επιρροών, με πολλές αντικρουόμενες δυνάμεις μεταξύ τους και συγκεχυμένο αποτέλεσμα. Αυτές τις μέρες δεν κάνεις απολύτως τίποτα. Είχαμε εξαιρετικά αρνητικές εμπειρίες τέτοιες μέρες, δημιουργήσαμε απ' το πουθενά ένα εντελώς διαφορετικό προϊόν. Έχουμε επανειλημμένα δοκιμάσει και κρασιά τις μέρες αυτές και ήταν σκέτη τραγωδία». Την ίδια προσήλωση στη βιοδυναμική καλλιέργεια μοιράζεται με την Ευαγγελία Μωραΐτη, την οινολόγο του.

Μαζί έκαναν φέτος τον έκτο τους τρύγο. Τα αμπέλια γύρω μας βρίσκονται σε απόλυτα φυσική κατάσταση, μέσα στο δάσος, ανάμεσα σε δέντρα και σε αγριόχορτα – τα οποία κόβονται μόνο σε περίπτωση που θα ανταγωνιστούν το φυτό σε νερό σε συνθήκες καύσωνα ή λειψυδρίας. Δέκα κατσίκες κόβουν βόλτα ανενόχλητες στο αμπέλι, όταν αυτό δεν έχει φύλλα και βλαστούς, για ευνόητους λόγους.

«Το αμπέλι είναι ένα βακχικό φυτό», λέει ο Ευρυβιάδης Σκλάβος. «Είναι ένας γίγαντας που του αρέσει να αναρριχάται, και αυτό γιατί δεν έχει τη δύναμη, αφού έχει ασθενές σώμα, και δεν έχει δυνατότητα στήριξης. Για τον λόγο αυτό χρησιμοποιεί τη γηγενή βλάστηση των δασών για να μπορέσει να φτάσει στον ήλιο, που είναι και ο προορισμός του. Ο αμπελουργός έρχεται να “ιερουργήσει” κατά μία έννοια, να βοηθήσει το φυτό να βρει τον ανώτερό του εαυτό. Μια άγρια μουριά φύτρωσε, προφανώς από κάποιο πουλί που κουβαλούσε τον σπόρο. Επί πέντε χρόνια πάλευα να την αφανίσω, χωρίς αποτέλεσμα. Στο τέλος είπα “θα σε αφήσω να ζήσεις”, και το αμπέλι ήρθε και έκατσε πάνω της.

»Στο φυσικό οικοσύστημα που έχουμε αφή-

σει να δημιουργηθεί, ο βασικός εργάτης είναι οι γεωσκώληκες. Τα εντόσθια της γης, κατά τον Θεόφραστο, επεξεργάζονται τεράστιες ποσότητες χώματος, το οποίο περνάει από το πεπτικό τους σύστημα και βγαίνει στο περιβάλλον, εμπλουτισμένο με άζωτο, φώσφορο και κάλιο, που περνά στο ριζικό σύστημα, έχοντας κρατήσει στο σώμα τους τα βαριά μέταλλα. Πρόκειται για έναν βιολογικό καθαρισμό της φύσης». Ο αμπελώνας φυτεύτηκε το 1919 από τον παππού του Ευρυβιάδη, που αναγκάστηκε να αφήσει την Οδησό, όπου η οικογένεια είχε οινοποιείο, εξαιτίας του πολέμου και να επιστρέψει στην πατρίδα του. Για τα δεδομένα της Κεφαλονιάς, και ιδιαίτερα της περιοχής, είναι μεγάλος. Στο κτήμα στον Κεχριώνα βρίσκεται και το οινοποιείο. Μια μεγάλη πέτρινη μάντρα, φτιαγμένη πέτρα πέτρα από τις εκκλησίες και τα σπίτια που ισοπεδώθηκαν στον σεισμό του '53, ορίζει το κτήμα. «Εδώ βρίσκονται γύρω στα 17 στρέμματα από τα συνολικά 80 που καλλιεργούμε, όχι μόνο βιολογικά, αλλά και βιοδυναμικά. Οι αποδόσεις είναι πάρα πολύ χαμηλές και δεν ξεπερνούν τα 300 kg ανά στρέμμα, ενώ το όριο στη ζώνη φτάνει τα 850 kg ανά στρέμμα.

Υπάρχουν όρια από τον συνεταιρισμό για το πόση Ρομπόλα θα σας διατεθεί;

Τα μέλη του συνεταιρισμού καθορίζουν ποιοι θα πάρουν Ρομπόλα. Επειδή δεν μπορούν να δώσουν Ρομπόλα σε εμάς που είμαστε, σε εισαγωγικά, δεύτερης κατηγορίας παραγωγοί, αναγκάζομαστε κάθε χρόνο να δίνουμε μάχη. Στην προσπάθειά μας αυτή δημιουργήσαμε έναν νέο αμπελώνα πριν από 10 χρόνια, ο οποίος φέτος θα μας δώσει για πρώτη φορά. Πιστεύω ότι, όταν ένα προϊόν περιχαράκωνεται μέσα στο πλαίσιο ενός συνεταιρισμού, υποβαθμίζεται. Ωστόσο τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει κάποιες αλλαγές προς το καλύτερο. Υπάρχουν νέοι άνθρωποι, πιο φωτισμέ-

να μυαλά και αυτή η διαδικασία έχει μπει σε μια άλλη πορεία, πιο θετική.

Οργίων, Μεταγεινίων, Ευφράνωρ. Τα κρασιά του έχουν ονόματα... περίεργα, προερχόμενα όλα από την αρχαία Ελλάδα, όπως για παράδειγμα το «Οργίων», που ήταν τίτλος τιμής που έδιναν στον υπεύθυνο για τις τελετές μυστηρίων. Επίσης, ο Μεταγεινίων ήταν ο δεύτερος μήνας του Αττικού Ημερολογίου, ανάμεσα στον Αύγουστο και τον Σεπτέμβριο, που είναι ο μήνας του τρύγου. Ο Ευρυβιάδης Σκλάβος ξεκίνησε την παραγωγή των κρασιών του πριν από 23 χρόνια, ενώ πέρυσι συνεταιρίστηκε με την οικογένεια Ζησιμάτου.

Ήταν ο πρώτος παραγωγός που δούλεψε την ξηρή Μαυροδάφνη το 1996, αφού είδε τις δυνατότητες να βγει ξηρό κρασί από τη γνωστή έως τότε γλυκιά Μαυροδάφνη. Οι άλλες τοπικές ποικιλίες με τις οποίες δουλεύει είναι το Βοστιλίδι, το Ζακυνθινό και το Τσαούσι.

Πώς ξεκινήσατε τη βιοδυναμική καλλιέργεια;

Ως γεωπόνος δούλευα σε ένα κατάστημα με γεωργικά είδη και έζησα από πρώτο χέρι τι σημαίνει φυτοφάρμακο και τι μπορεί να προκαλέσει, οπότε η προσωπική μου ευαισθητοποίηση μας οδήγησε αρχικά στη βιολογική και στη συνέχεια στη βιοδυναμική καλλιέργεια, που αποτελεί περισσότερο φιλοσοφική στάση, αφού είναι και τρόπος ζωής να γίνεσαι διαρκώς λίγο καλύτερος.

Αυτή η θεώρηση θέλω να με ακολουθεί στον τρόπο που ζω, αλλά και στη δουλειά. Ωστόσο, μπορεί κάποιος να πει ότι είναι και λίγο μόδα το φυσικό κρασί. Έχουμε φτάσει στο σημείο να πίνουμε πολύ κακά κρασιά, γιατί είναι φυσικά. Το να πας μόνο για να πουλήσεις είναι λάθος και δεν θα σου δώσει καλό κρασί. Πρέπει πάντα να συνοδεύεται από μια εσωτερική αναζήτηση... →



Μερικές από τις ετικέτες του Ευρυβιάδης Σκλάβος.

Σας αντιμετωπίζουν με κάποια επιφυλακτικότητα, να το πω απλά ως τον γραφικό της παρέας, για την προσήλωσή σας αυτή;

‘Όχι λίγο, πολύ, λέει γελώντας. Ειδικά ο φίλος μου ο Παρασκευόπουλος. Εγώ είμαι της άποψης ότι οι άνθρωποι που ασχολούνται με το κρασί και ιδιαίτερα αυτοί που διδάσκουν –γιατί ο Παρασκευόπουλος είναι καθηγητής– έχουν άποψη και πρέπει να τη λένε, αλλά και εμείς επίσης. Εμείς επιλέγουμε να κάνουμε φυσική οινοποίηση, αυτό που γίνεται χρόνια στο εξωτερικό και που στην Ελλάδα αντιμετωπίζεται με σκεπτικισμό στην καλύτερη περίπτωση, για να μην πω κακία. Κοπιάζουμε για να καταφέρουμε να μην πειράξουμε πολύ το προϊόν και να ακολουθήσουμε τη φυσική διαδικασία, και αυτό έχει και ρίσκο και κόστος. Στο Βοστιλίδι, παραδείγματος χάριν, που είναι λευκή ποικιλία, αλλά με ερυθρή συμπεριφορά, δεν προσθέτουμε ούτε θειώδη. Είναι εντελώς φυσικό. Καλό θα ήταν να προσεγγίσουμε το κρασί με μια άλλη λογική, που λέει ότι, αν είναι φυσικό, τότε αυτό είναι καλό. Εάν είναι βιολογικό, ακόμα καλύτερα, και αν είναι βιοδυναμικό, τότε τέλεια. Ποτέ όμως δεν θα αρνηθώ να πω ένα καλό τεχνολογικό κρασί και να πω ότι αξίζει να το πω.

Πιστεύετε ότι η Ρομπόλα έχει δυνατότητες;

Έχει τεράστιες δυνατότητες. Τη συγκρίνω με το Ασύρτικο Σαντορίνης και γιατί όχι με το Riesling. Με τον μακαρίτη τον Χαρίδημο Χατζηδάκη ήμασταν στενοί φίλοι, είχαμε πολλές κοινές προσεγγίσεις και σε θέματα πρακτικής οινοποίησης, αλλά και στον τρόπο χειρισμού του κρασιού μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης, όπως μεγαλύτερη

παραμονή στις δεξαμενές πάνω στις υγιείς λάσπες, γεγονός που συντείνει στο να ωριμάσει ένα κρασί σε πιο φυσικό περιβάλλον. Εμείς βέβαια πιστεύουμε ότι στην πορεία ένα κρασί είναι καλό να έρθει και σε κάποια επαφή λογική με το οξυγόνο. Όταν όμως έχει σταθεί στα πόδια του και έχει την επάρκεια να παλέψει αυτό το πάντρεμα με το οξυγόνο. Η Ρομπόλα είναι ένα αρκετά λεπτό και φινό κρασί με μεγάλη μεταλλικότητα, αφού φύεται σε πετρώδη ασβεστολιθικά εδάφη, ενώ αρκετές φορές είναι έντονη και η αίσθηση της κιμωλίας. Λόγω του υψομέτρου έχει αρκετά καλές οξύτητες και για τον λόγο αυτόν εμείς δεν βάζουμε πρόσθετα, αφήνουμε τις φυσικές οξύτητες. Σε ένα κρασί που δεν προσθέτουμε θειώδη και άλλα συντηρητικά ο μόνος τρόπος προστασίας είναι να ανέβει λίγο το αλκοόλ. Επίσης, δεν φιλτράρουμε τα κρασιά μας. Τουλάχιστον όχι όλα, και αυτό γίνεται γιατί έχουν πάρα πολύ χαμηλά θειώδη έως καθόλου και οποιαδήποτε επαφή με το οξυγόνο, μέχρι και αυτή του φιλτραρίσματος, επηρεάζει. Ακόμα και στην παλαίωση λειτουργεί καλά. Δοκιμάζουμε και τρίτο χρόνο και βλέπουμε ότι έχει μια πιο γαστρονομική προσέγγιση. Στη φρέσκια της εκδοχή, πάνω στο εξαήμερο βγάζει περισσότερα αρώματα εσπεριδοειδών με έντονα αρωματικό δυναμικό, ενώ αργότερα υπερισχύουν τα αρώματα της ασβεστολιθικής καταγωγής της, αυτό που αποκαλούμε «πετρόλ».

Μία από τις χειρότερες στιγμές για τον ίδιο ήταν ο σεισμός του 2014. Εκεί χάθηκαν 20 τόνοι κρασί. Η μία δεξαμενή έπεσε πάνω στην άλλη και, όταν έφτασε στο οινοποιείο, το κρασί είχε φτάσει ήδη στον δρόμο, ενώ δεν είχε ασφαλίσει το προϊόν. «Όλα όμως είναι στη ζωή», μας λέει χαμογελώντας ο Ευρυβιάδης, σφραγίζοντας με τον καλύτερο τρόπο τη φιλοσοφία της ζωής που τον διακρίνει.

g

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ



Οργίων

Από σταφύλια της τοπικής ποικιλίας Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, που καλλιεργούνται με παραδοσιακό τρόπο στη ζώνη αυτή.

Οργίων Bio

Από βιολογικά σταφύλια της τοπικής ποικιλίας Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, που καλλιεργούνται με παραδοσιακό τρόπο στη ζώνη αυτή.

Synodos Bio

Συν-οινοποίηση βιολογικών σταφυλιών των τοπικών ποικιλιών Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας και Βοστιλίδι, από ιδιόκτητο αμπελώνα που καλλιεργείται με βιοδυναμικό τρόπο στη ζώνη αυτή.

Οίνος Ηδύς του Ηλίου

Από την παραδοσιακή ποικιλία Μοσχάτος Κεφαλληνίας που καλλιεργείται στην περιοχή Κατωγή της Πάλλης.

Efranor

Από συν-οινοποίηση σταφυλιών των τοπικών ποικιλιών Μοσχάτελα και Βοστιλίδι της Κεφαλονιάς, που καλλιεργούνται στην περιοχή της Κατωγή στη χερσόνησο της Πάλλης.

Vino di Sasso

Από σταφύλια της τοπικής ποικιλίας Ρομπόλα Κεφαλληνίας, καλλιεργημένα στη ζώνη της Ρομπόλας.

Μεταγεινίων Bio

Στο κτήμα της οικογένειας Σκλάβου στον Κεχρίωνα της Πάλλης καλλιεργούμε με ιδιαίτερη φροντίδα την παραδοσιακή ποικιλία Βοστιλίδι.

Alchymiste rosé

Ο ροδίζων αυτός οίνος προέρχεται από τη συν-οινοποίηση Μαυροδάφνης Κεφαλληνίας και Μοσχάτελας.

Ζακυνθινό

Η τοπική αυτή ποικιλία καλλιεργείται στην περιοχή Ελιός της νότιας Κεφαλληνίας.

mr. Vertigo

WINE & SPIRITS



ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ 21 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

FRANCE: DOMAINE DE REUILLY | KUENTZ BAS | CATHERINE LE GOEUIL | POMMERY | BERNARD BAUDRY
ALBERT BOXLER | CHÂTEAU BELLES GRAVES | DOMAINE CHAMPALOU
DOMAINE ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT | DOMAINE GAUBY | DOMAINE DE LA BÉGUDE
ITALY: BEPPE MARINO | ISOLE E OLENA | G.D. VAJRA | FATTORIA LE FONTI
LA FARRA | TENUTA DELLE TERRE NERE | COS | AURORA | PROPRIETÀ SPERINO
PORTUGAL: SENHORA DO CONVENTO

SPIRITS: DUDOGNON COGNAC | CHÂTEAU DE LAUBADE ARMAGNAC | BIO PRODUCTS WALCHER
ACCESSORIES: ZALTO GLASPERFEKTION | LAGUIOLE EN AUBRAC
MAGAZINE: NOBLE ROT

#MRVERTIGO IMPORTS

ΠΛΑΤΕΙΑ ΦΙΛΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ 15 / 10673 / ΚΟΛΩΝΑΚΙ / ΑΘΗΝΑ / Τ +30 210 7250862 / Ε INFO@MRVERTIGO.GR
WWW.MRVERTIGO.GR



Πέτρος Μαρκαντωνάτος

«Συγγνώμη, συγγνώμη, φθάνω, σε 10 λεπτά είμαι εκεί!» ακούστηκε η φωνή στην άλλη άκρη της γραμμής. Καθισμένες στον ιδιαίτερα προσεγμένο περιβάλλοντα χώρο του οινοποιείου Gentilini, στον δρόμο που ενώνει το αεροδρόμιο της Κεφαλονιάς με το Αργοστόλι, υποδεχθήκαμε τον Πέτρο Μαρκαντωνάτο, συνιδιοκτήτη του γνωστού οινοποιείου, ο οποίος κατέφθασε αγχωμένος που μας είχε «στήσει», αν και στην πραγματικότητα είχε επισπεύσει κατά μία ημέρα την επιστροφή του στην Κεφαλονιά, μόνο και μόνο για να μας συναντήσει.

Οι σύντομες συστάσεις έδωσαν γρήγορα τη θέση τους στον χειμαρρώδη λόγο του Πέτρου, ο οποίος έμοιαζε να βιάζεται να μας τα πει όλα μεμιάς. «Πείτε μου αν σας κουράζω», διέκοπτε κάθε τόσο τη διήγησή του για την ιστορία του κτήματος, η οποία ξεκίνησε το 1977, με τις πρώτες φυτεύσεις που έκανε στην περιοχή όπου βρίσκεται σήμερα το οινοποιείο ο Σπύρος Κοσμετάτος, πατέρας της έτερης ιδιοκτήτριας, και συζύγου του Πέτρου, Μαριάννας.

Και η ονομασία Gentilini; Οφείλεται στην προγιαγιά της συζύγου του, Μαριάννα Gentilini, απόγονο του Ιταλού μηχανικού που κατασκεύασε τον 14ο αιώνα το ενετικό κάστρο της Άσσου και εγκαταστάθηκε στη συνέχεια στην Κεφαλονιά.

«Το 1984 έγιναν οι πρώτες οινοποιήσεις με οινολόγο τον Γιώργο Σκούρα (ναι, τον γνωστό κ. Σκούρα της Νεμέας), με πρώτη ποικιλία το Τσαούσι και ύστερα το Sauvignon Blanc. Από την πρώτη σοδειά έγιναν εξαγωγές στην Αγγλία – ο Σπύρος Κοσμετάτος ήταν ο πρώτος μικρός παραγωγός στην Ελλάδα που ξεκίνησε εξαγωγές».

Αν υπάρχει μια λέξη να χαρακτηρίσει κανείς τη νοοτροπία αυτού του οινοποιείου, είναι η εξωστρέφεια. Και ο Πέτρος Μαρκαντωνάτος είναι ο πιο κατάλληλος άνθρωπος να την εκφράσει, διαθέτοντας πλατύ χαμόγελο, αυτοπεποίθηση, πάθος για τη δουλειά του.

Στη διάρκεια, δε, της κουβέντας μας μας έδειξε ότι δεν φοβάται τις προκλήσεις και λατρεύει τους πειραματισμούς. Γεννημένος στη Μελβούρνη της Αυστραλίας, με σπουδές Βιοτεχνολογίας και Μοριακής Βιολογίας και Master στην Τεχνολογία Ζυμών, ανέλαβε μαζί με τη σύζυγό του Μαριάννα τα ηνία του οινοποιείου το 2002, όταν ο Σπύρος Κοσμετάτος «μας πέταξε τα κλειδιά στο τραπέζι και μας είπε: Εγώ τελείωσα».

«Πήρα ένα αλυσοπρίονο και άρχισα να κόβω... αμπέλια! Πρώτα πέταξα το Chardonnay και άρχισα να εμβολιάζω με ντόπιες ποικιλίες. Οι ξένες αγορές δεν ήθελαν Sauvignon, ήθελαν ελληνικές ποικιλίες. Το να κόψεις ένα αμπέλι δεν είναι εύκολο. Όμως ο Κοσμετάτος μάς άφησε να πειραματιστούμε. Όταν πέταξε τα κλειδιά, πραγματικά το εννοούσε. Κάναμε λάθη, πληρώσαμε, μάθαμε».

Όση ώρα κουβεντιάζουμε, κοιτάμε γύρω μας τον χώρο του οινοποιείου. Μερικά ξύλινα τραπέζια με πάγκους σε έναν καλαίσθητα διαμορφωμένο χώρο, όπου γίνονται οι γευσιγνωσίες, συνοδεύει προσεγμένων μεζέδων που αποτελούνται από ντόπια τοματίνια, ψωμί από τον ξυλόφουρνο, λάδι παραγωγής του Κτήματος και πετιμέζι, επίσης παραγωγής δικής τους, όλα σεβριρισμένα σε πιάτο φτιαγμένο από magnum φιάλη που έχει μπει στην πρέσα.

«Δεχόμαστε 4.000 επισκέπτες τον χρόνο, κυρίως ξένους», μας εξηγεί ο Πέτρος, υπογραμμίζοντας ωστόσο ότι τα τελευταία χρόνια και οι Έλληνες που επισκέπτονται το οινοποιείο είναι άνθρωποι με γνώσεις γύρω από το κρασί. «Χάρη στις προσπάθειες ανθρώπων όπως ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης, ο Έλληνας καταναλωτής έρχεται πια διαβασμένος».

Ο χώρος παραγωγής του οινοποιείου είναι επισκέψιμος υπό όρους – είναι μικρός, φτιαγμένος για παραγωγή μάξιμουμ 50.000 φιαλών, και σήμερα παράγει 120.000. «Όταν ξέσπασε η κρίση, είχα το δίλημμα να επενδύσω σε χώρους ή σε αμπέλια. Και επένδυσα σε αμπέλια. Για μένα όλα είναι το αμπέλι. Δεν με ενδιαφέρουν οι ακριβές δεξαμενές. Το πιο ακριβό μου κρασί το παράγω σε μια πλαστική δεξαμενή ανοιχτή, που τη δουλεύουμε με το χέρι».

Ο πειραματισμός μέσα στο αμπέλι είναι το πραγματικό του πάθος. «Οι διαφορές που υπάρχουν ακόμη και μέσα στο ίδιο αμπελοτόπι είναι τεράστιες. Διαφορετικά μικροκλίματα μέσα στα ίδια τα μικροκλίματα». Πάνω σε αυτά πειραματίζεται διαρκώς, πλαισιωμένος από την ομάδα του Κτήματος, για την οποία μιλάει με ιδιαίτερη αυταπάτη. Βασικός συνεργάτης, εκτός από τη σύζυγό του Μαριάννα, είναι ο οινολόγος Αλέξανδρος Δούκας.



Νόστιμοι μεζέδες συνοδεύουν τη δοκιμή της Μαυροδάφνης.

«Η μαγεία της μαυροδάφνης είναι ότι θα σου συμπεριφερθεί όπως της συμπεριφερθείς. Ετοιμαστείτε για μεγάλα κόκκινα κρασιά από αυτή την ποικιλία».

«Πιστεύουμε στο team work. Αν η ομάδα δεν είναι δεμένη, δεν κάνεις τίποτα». Η ίδια νοοτροπία διέπει και τις σχέσεις του με τους υπόλοιπους παραγωγούς του νησιού. «Όταν ξεκινήσαμε, τα πράγματα ήταν δύσκολα. Αυτή τη στιγμή είμαστε όλοι μια αγκαλιά, ωριμάσαμε. Καταλάβαμε ότι πρέπει να λειτουργήσουμε συλλογικά, για να πουλήσουμε προϊόν στο εξωτερικό, παρά το γεγονός ότι μπορεί να έχουμε διαφορετικές προσεγγίσεις στις οινοποιήσεις μας. Εμείς, για παράδειγμα, είμαστε της μοντέρνας σχολής, ο Σκλάβος είναι βιοδυναμικός. Κάθε οινοποιός στην Κεφαλονιά βγάζει Ρομπόλα και Μαυροδάφνη διαφορετικού προφίλ. Για όλες τις παλέτες. Έτσι μπορούμε και διεισδύουμε σε όλες τις αγορές».

Ο ίδιος πάντως δεν δίστασε να έρθει αντιμέτωπος με τα κακώς κείμενα της (απαρχαιωμένης) ελληνικής νομοθεσίας, όταν, πεπεισμένος ότι το βιδωτό πόμα λειτουργούσε καλύτερα στην εμφιάλωση της Ρομπόλας, αποφάσισε να αντικαταστήσει τον φελλό, αναγκασμένος να αλλάξει την ετικέτα του από ΠΟΠ σε επιτραπέζιο οίνο. Μιλώντας μας για τις δύο πιο γνωστές ποικιλίες της Κεφαλονιάς, τη Ρομπόλα και τη Μαυροδάφνη, δεν διστάζει και πάλι να πει

τα πράγματα όπως τα πιστεύει: «Θεωρώ ότι η Ρομπόλα θα είναι το επόμενο Ασύρτικο. Να μην παρεξηγηθώ: Η Σαντορίνη είναι ένα εξαιρετικό κρασί από έναν σπάνιο αμπελώνα και η θέση του είναι αυτή που πρέπει να είναι. Έχει όμως αρχίσει να ξεφεύγει ως προς τις τιμές. Πλέον στο εξωτερικό αναζητούν terroir κρασιά εναλλακτικά του Ασύρτικου. Η Ρομπόλα έχει πολλά παρόμοια χαρακτηριστικά με το Ασύρτικο, έχει ασβεστολιθικά (αντί για ηφαιστειογενή) εδάφη, τα οποία της προσδίδουν έντονα μεταλλικό χαρακτήρα, έναν χαρακτήρα τσακμακόπετρας, ειδικά όταν παλαιώνει. Δεν θα αντικαταστήσει ποτέ το Ασύρτικο, μπορεί όμως να λειτουργήσει ως εναλλακτική ποικιλία terroir σε καλύτερη τιμή». Όσο για τη Μαυροδάφνη, όπως είπε, «ετοιμαστείτε για μεγάλα κόκκινα κρασιά από αυτή την ποικιλία».

«Η μαγεία της είναι ότι θα σου συμπεριφερθεί όπως της συμπεριφερθείς. Αν κάνεις κλασική οινοποίηση, θα βγάλει περισσότερες τανίνες, λιγότερο σώμα, θα θέλει περισσότερο χρόνο. Η πιο μοντέρνα προσέγγιση δίνει κρασιά που μπορούν να καταναλωθούν άμεσα, αλλά σε 10 χρόνια μπορεί να είναι πολύ καλύτερα».

g

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ



Gentilini Aspro

Παράγεται από τις κεφαλονίτικες ποικιλίες Τσαούσι και Μοσχάτο Κεφαλονιάς, που οινοποιούνται ξεχωριστά. Συνδυάζονται με μικρή ποσότητα Sauvignon Blanc.

Gentilini Rose

Παράγεται από 100% Μοσχοφίλερο των ιδιόκτητων αμπελώνων μας πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας.

Gentilini Red

Παράγεται από 60% Αγιωργίτικο Νεμέας και 40% Syrah και Μαυροδάφνη των ιδιόκτητων αμπελώνων στην Κεφαλονιά.

Gentilini Robola

Παράγεται από 100% Ρομπόλα Κεφαλληνίας. Τα σταφύλια προέρχονται από ορεινές περιοχές της ζώνης ΟΠΑΠ.

Gentilini Eclipse

Παράγεται από τη σπάνια ποικιλία Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας. Τα σταφύλια προέρχονται από ιδιόκτητους αμπελώνες.

Gentilini Syrah

Ένα ιδιαίτερο κρασί από σταφύλια Syrah (90%) βιολογικής καλλιέργειας των αμπελώνων μας, συνδυασμένο με την τοπική Μαυροδάφνη (10%).

Robola Cellar Selection

Τα σταφύλια προέρχονται από παλιά κλίματα στην περιοχή του Φαγιά Επανοχωρίου σε υψόμετρο 850 μέτρων.

Eclipse Limited Release

Παράγεται από τη σπάνια ποικιλία Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας.

Syrah Limited Edition

Παράγεται από σταφύλια Syrah από τους ιδιόκτητους βιολογικούς μας αμπελώνες.

ΔΙΝΟΝΤΑΣ
έμφραση
σε αυτό που
αξίζει.

Emphasis. Chardonnay



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ



follow us on  



Το Οινοποιείο Μπουτάρη από ψηλά.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Επίσκεψη στον ιστορικό αμπελώνα της Μαντινείας

Ξεκινώντας εκείνο το ηλιόλουστο Σεπτεμβριάτικο πρωινό για τη Μαντίνεια, με τη θερμοκρασία να αγγίζει τους 35 βαθμούς, δεν είχαμε καταλάβει ακριβώς τι μας περίμενε. Οδηγούσαμε προς μία από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγούς περιοχές της Ελλάδας, με προορισμό έναν από τους πιο ιστορικούς αμπελώνες της χώρας μας, μην περιμένοντας και ιδιαίτερες εκπλήξεις – το Μοσχοφίλερο, άλλωστε, είναι ένα κρασί που το γνωρίζουμε καλά. Ή έτσι νομίζαμε. Στο μυαλό μας ο τρύγος, που επρόκειτο να ξεκινήσει στα τέλη του μήνα για τα Μοσχοφίλερα, αλλά είχε μόλις αρχίσει για κάποιες άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή. Μας υποδέχθηκε ένας τόπος μαγικός, όλη η ομορφιά της καρδιάς της Πελοποννήσου συμπυκνωμένη, και μια ομάδα ανθρώπων πρόθυμων να μοιραστούν μαζί μας εμπειρίες και γνώση δεκαετιών.

«Νομίζουμε ότι θα πάμε καλά, παρά το γεγονός ότι οι πολλές βροχοπτώσεις του φετινού καλοκαιριού δημιούργησαν προβλήματα με ασθένειες», μας εξηγεί ο οινολόγος του κτήματος, Αλέξανδρος Τζαχρίστας, αναφερόμενος στις συνθήκες του φετινού τρύγου, ενώ θαυμάζουμε το τοπίο από την κορυφή των 50τονων δεξαμενών, που βρίσκονται στον προαύλιο χώρο του οινοποιείου. Από εκεί πάνω μπορεί κανείς να δει τον αμπελώνα των 35 εκταρίων στον οποίο γεννήθηκε το Μοσχοφίλερο και, χάρη στο όραμα της εταιρείας Μπουτάρη, όχι απλώς διασώθηκε, αλλά και αποτελεί εδώ και χρόνια μία από τις ποικιλίες-πρεσβευτές της Ελλάδας στο εξωτερικό (μαζί με το Αγιωργίτικο, το Εινόμαυρο και το Ασύρτικο).

Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά το 1927, όταν στην περιοχή κυριαρχούσε η εταιρεία Καμπάς. Η εξαγορά της Καμπάς από την εταιρεία Μπουτάρη το 1991 σηματοδότησε μια νέα αρχή για την περιοχή της Μαντινείας, με την άφιξη του έμπειρου οινολόγου Γιάννη Βογιατζή, ο οποίος είναι μέχρι σήμερα ο επικεφαλής οινολόγος της εταιρείας και ο άνθρωπος που γνωρίζει το Μοσχοφίλερο και τις δυνατότητές του όσο λίγοι. Ο ιστορικός αμπελώνας αποτελείται σήμερα από 700 στρέμματα με φυτεύσεις Μοσχοφίλερου και κάποιων ξένων ποικιλιών, με τα παλαιότερα αμπέλια να φθάνουν την ηλικία των 48 ετών.

Καθισμένοι όλοι γύρω από ένα υπέροχο τραπέζι που στήθηκε κάτω από τη μεγάλη καρυδιά στην καρδιά του αμπελώνα, είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε τα κρασιά που παράγονται στο συγκεκριμένο οινοποιείο, συνοδεία εκλεκτών πιάτων για τα οποία είχαν φροντίσει οι οικοδεσπότες μας. Στο τραπέζι ακουμπισμένα τσαμπιά από Μοσχοφίλερο, Chardonnay, Gewürztraminer και Riesling, που ο γεωπόνος του κτήματος Παρασκευάς Ευαγγελίου είχε την καλοσύνη να κόψει από τα γύρω αμπέλια, για να διαπιστώσουμε ιδίως όμμασιν τις ομοιότητες και τις διαφορές μεταξύ σταφυλιών που ανήκουν σε αρωματικές ποικιλίες. Δίπλα μας, το κτίσμα του παλαιού πατητηριού, το οποίο χρονολογείται και αυτό από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα, μάρτυρας της μακράς οινικής ιστορίας της περιοχής. —

FUN & FANTASTIC GRILL

chefi

Περικλέους 31, 152 32 Χαλάνδρι

T: 210 681 5774

E: chefi@chefi.gr

www.chefi.gr



Οι υπέροχες γεύσεις από τα τοπικά χόρτα, τα περιβολίσια αχινιστά, όπως τα ονομάζουν στην περιοχή, τη χορτόπιτα και τους ντολμάδες έδωσαν τέλεια με το σήμα κατατεθέν του οινοποιείου, το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη, ένα κρασί κλασικό, απλό και εύκολο, που γεννήθηκε, όπως μας είπε ο κ. Βογιατζής, για να εκφράσει με απλό και άμεσο τρόπο την αρωματική ποικιλία της Μαντινείας.

Η επιλογή της προβολής της ποικιλίας στην ετικέτα ήταν και αυτή μια καινοτομία την εποχή που η ίδια η εταιρεία είχε επιλέξει να προβάλλει στις φιάλες της την Ονομασία Προέλευσης. Έκτοτε, κύλησε πολύ νερό στο αυλάκι, το συγκεκριμένο Μοσχοφίλερο ωστόσο παρέμεινε σταθερή αξία, «κατακτώντας τη δική του θέση στη συνείδηση του καταναλωτή και στην αγορά του κρασιού», σύμφωνα με τον κ. Βογιατζή. Πέρασαν πολλά χρόνια και αρκετοί πειραματισμοί μέχρις ότου αποφασισθεί να μπει στην αγορά ένα ακόμη κρασί από την ίδια ποικιλία, το Οροπέδιο, μια διαφορετική έκφραση του Μοσχοφίλερου, ένα κρασί πιο πολύπλοκο, περασμένο από διακριτικό βαρέλι, αποτέλεσμα της βαθιάς γνώσης των δημιουργών του για τη συγκεκριμένη ποικιλία. Οι Πειραματικοί Οίνοι, Χωρίς Θεϊώδη, που ακολούθησαν –έμπρακτη απόδειξη της αγάπης της εταιρείας Μπουτάρη για τους πειραματισμούς– στάθηκαν αφορμή να ανοίξει γύρω από το τραπέζι μια μεγάλη κουβέντα σχετικά με τα φυσικά κρασιά, αν και το συγκεκριμένο, όπως επέμεναν οι εμπνευστές του, δεν ανήκει στην κατηγορία αυτή. Ένα κρασί με όλη την τυπικότητα του Μοσχοφίλερου, εμπλουτισμένη με έντονο αρωματικό προφίλ.

Η μεγάλη μας έκπληξη, ωστόσο, ήταν μια νέα ετικέτα, η οποία δεν έχει κυκλοφορήσει ακόμη, ένα single vineyard Μαυροφίλερο, το οποίο είναι κλώνος του Μοσχοφίλερου. Το χρώμα του, πολύ πολύ απαλό ροζ, που θα μπορούσε εύκολα να το κατατάξει κανείς και στα λευκά –αποτέλεσμα των εκχυλίσεων–, δίνει έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα σε αυτό το ώριμο Μοσχοφίλερο, που αποτελεί μια «πιο κόκκινη και μοσχάτη» προσέγγιση της συγκεκριμένης ποικιλίας.

Το... άτυπο σεμινάριό μας γύρω από το Μοσχοφίλερο συνεχίστηκε με τη δοκιμή αφρώδους και γλυκού κρασιού από λιαστά σταφύλια, τα οποία συνόδευσαν το επιδόρπιό μας και έκλεισαν το υπέροχο αυτό γεύμα. Κάποιοι ίσως βιαστούν να πουν ότι η οινοπαραγωγή στην Ελλάδα έχει προχωρήσει πολύ από την εποχή που η εταιρεία Μπουτάρη πρωτολانسάρισε στην αγορά το Μοσχοφίλερο, αποφασίζοντας να ανοιχτεί στην παραγωγή λευκών οίνων.

Πράγματι. Όμως, η επίσκεψη στο ιστορικό οινοποιείο μάς απέδειξε ότι κάποιες αξίες μπορούν να εξελιχθούν μέσα στον χρόνο, παραμένοντας σταθερές. Κι ας μην ξεχνάμε ότι το όραμα ανθρώπων πρωτοπόρων που εδώ και δεκαετίες εργάζονται αδιάκοπα με πάθος και συνέπεια αποτέλεσε τον θεμέλιο λίθο για την εξέλιξη του ελληνικού κρασιού.

g



Τρύγος Chardonnay.



Τα κρασιά του οινοποιείου που δοκιμάσαμε.



Το φαγητό ήταν από την Ταβέρνα Κληματαριά Πιτερός.

SEMELI AETHERIA ROSÉ





CELLAR RAT

Πίσω από την ετικέτα

Παραδέχομαι ότι μία από τις αγαπημένες μου ασχολίες είναι να παρατηρώ –και να αξιολογώ αναπόφευκτα– συλλογές κρασιών τόσο επαγγελματικής όσο και προσωπικής χρήσης. Η κλειδαρότρυπα του κελαριού είναι κάτι άκρως ηδονιστικό, που ταΐζει την περιέργεια που όλοι έχουμε και κανείς δεν παραδέχεται. Έχω βρεθεί με το ίδιο ενδιαφέρον σε κάβες που απευθύνονταν σε Ρώσους μεγιστάνες, γεμάτες από ό,τι πιο υπερεκτιμημένο υπάρχει στον χώρο του κρασιού, όπως και σε υπόγεια κελάρια δεινών συλλεκτών, φορτωμένα με ό,τι πιο δυσεύρετο και πολύτιμο μπορούσα να φανταστώ.

Το απόσπασμα της παρατήρησης, κατά την ταπεινή μου γνώμη, είναι ότι το κρασί καταναλώνεται από ανθρώπους που το απολαμβάνουν πραγματικά και από εκείνους που το χρησιμοποιούν ως μέσο καταξίωσης. Και στις δύο περιπτώσεις είναι απαραίτητο να υπάρχει κάτι, που είναι και το κυρίαρχο θέμα στο κείμενό μου: Επιλέγοντας ένα μπουκάλι κρασί, δεν αγοράζουμε αποκλειστικά το περιεχόμενο – το ζουμί, για να γίνω πιο κυνικός. Τουναντίον, επιλέγουμε το αφήγημα, το τοπωνύμιο, την προσωπικότητα των συντελεστών που κρύβονται πίσω από την ετικέτα, το βιογραφικό του κρασιού, με λίγα λόγια.

«Μπαίνοντας στα παπούτσια» του δυνητικού αγοραστή, διαχωρίζω τα βιογραφικά-αφηγήματα των κρασιών σε δύο κατηγορίες: υπάρχουν παραγωγοί που καλλιεργούν τη γη και παραγωγοί που καλλιεργούν δημόσιες σχέσεις με τα οινικά media. Στην πρώτη κατηγορία συναντάμε οικογένειες με τα πόδια τους κυριολεκτικά βουτηγμένα στη γη, που καταθέτουν τα διαπιστευτήριά τους στο πέρασμα του χρόνου. Η κηλίδα του χρόνου είναι που τους δίνει και την ιστορικότητα, που πάντα λειτουργεί ευεργετικά στον τομέα της αναγνωρισιμότητας. Στη δεύτερη κατηγορία συναντάμε ανθρώπους από δια-

φορετικά επαγγέλματα –κάποιες φορές πιο δημοφιλή– που επενδύουν χρόνο και χρήμα στο αμπέλι. Το ερώτημα που τίθεται σε αυτές τις περιπτώσεις είναι τι τους ώθησε σε μια τέτοια επαγγελματική στροφή και αν τελικά πρέπει να υπάρχει συνδεσιμότητα μιας πρώτης επιτυχημένης καριέρας με την οινική τους σταδιοδρομία. Πιο ειδικά, στην περίπτωση της οικογένειας Clape στην κοιλάδα του βόρειου Ροδανού τα πράγματα είναι σχετικά ξεκάθαρα, έχουμε να κάνουμε με τρεις γενιές ταγμένων αμπελουργών που συμβαδίζουν με το τοπωνύμιό τους και ασκούν τη γοητεία που τους αντιστοιχεί. Διαφορετικά, στον αμπελώνα της νότιας Πορτογαλίας δραστηριοποιείται οινικά ο Sir Cliff Richard, που όλοι έχουμε απολαύσει το ταλέντο του στη μουσική. Αναπόφευκτα η Adega do Cantor απορροφά εν τη γενέσει της υπερβολική δημοσιότητα, ίσως πολύ περισσότερη από όση η οικογένεια Clape θα μπορούσε να αντέξει. Μένει να δούμε πώς θα λειτουργήσει ο χρόνος και τι ιστορικότητα θα κερδίσει το κάθε Κτήμα.

Το βιογραφικό του κρασιού ομολογώ πως είναι και το απόλυτο φетиχ για όλους τους οινόφιλους του πλανήτη. Κατά καιρούς εστιάζουμε σε διαφορετικές τάσεις, όπως οι μικροί παραγωγοί, τα φυσικά κρασιά,

τα ροζέ κρασιά της Προβηγκίας κ.τ.λ., με την προσωπική τεχνική πωλήσεων που χαρακτηρίζει τον καθένα από εμάς. Δεν έχω κατασταλάξει στο τι πραγματικά αρέσκεται να ακούει ο καταναλωτής, αν και προσωπικά βρίσκω υπερβολικό να αναφερόμαστε ενδελεχώς στις ιδιαιτερότητες του γενεαλογικού δέντρου της οικογένειας των οينوποιών ή στη γειννίαση του τάδε Κτήματος με τον δείνα μυθικό αμπελώνα. Οι καταναλωτές, ειδικά στον τομέα της λιανικής πώλησης, παρατηρώ ότι γοητεύονται σε πρώτο βαθμό από την ετικέτα του κρασιού, έχοντας πολλά παραδείγματα κακών επιλογών ετικέτας που στοίχισαν σε κάποια πολύ καλοφτιαγμένα κρασιά κατά τα άλλα. Η επιλογή των πελατών επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από το τοπωνύμιο του εκάστοτε κρασιού. Σε όλους μας έχει τύχει να επιλέγουμε κρασιά της Τοσκάνης, έχοντας την ψευδαίσθηση πως ένα ποτήρι Chianti Classico θα μας ταξιδέψει στους πανέμορφους λόφους με τα κυπαρίσσια, τις ελιές και τα αμπέλια.

Πιστεύω ότι πίσω από κάθε κρασί κρύβεται και μια ιστορία. Ας επιλέγουμε όποια μας αρέσει. Όταν μπορούμε, ας καλομαθαίνουμε τους εαυτούς μας πίνοντας και κρασιά που αξίζει να συζητάμε...

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ.ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ Τ: +30 2146876200



TWENTY • VINTAGES

www.kiryianni.gr



Galaxy Bar & Restaurant, Hilton

Ακρόπολη ή Λυκαβηττό; Πύργο Αθηνών ή Υμηττός; Όποια οπτική γωνία κι αν επιλέξετε, το σίγουρο είναι ότι στο Galaxy Bar & Restaurant του Hilton Αθηνών θα δειπνήσετε απολαμβάνοντας την πιο εντυπωσιακή, πανοραμική θέα της πόλης.

Στο νέο μενού, ο Executive Chef Κώστας Αθανασίου και ο Chef Παναγιώτης Αναστασίου εμπνέονται από υψηλής ποιότητας ελληνικά προϊόντα και δημιουργούν πρωτότυπα μεσογειακά πιάτα με διεθνείς πινελιές. Όσο για το sushi bar του Galaxy, ανταποκρίνεται επάξια στις απαιτήσεις των φανατικών του είδους.

Η λίστα κρασιών περιλαμβάνει πολλές προτάσεις από τον εγχώριο και τον διεθνή αμπελώνα, αξίζει όμως να δοκιμάσετε και κάποιο από τα ιδιαίτερα προσεγμένα κοκτέιλ της μπάρας. Στο Galaxy Bar & Restaurant οι γεύσεις, οι εικόνες και τα συναισθήματα αγγίζουν την κορυφή.

Καρπάτσιο φαγκρί με εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο, πούδρα λεμονιού και πράσινο τσάι

Υλικά για 4 μερίδες

1 φαγκρί 600 γρ. (καθαρό βάρος: περίπου 80-90 γρ. ανά μερίδα) • 1 γκρέιπφρουτ • 1 λάιμ • 1 πορτοκάλι • 1 ραπανάκι, κομμένο σε λεπτές ροδέλες • 1 πράσινο μήλο, κομμένο ζιλιέν • 1 λεμόνι • 200 ml ζωμός λαχανικών • 50 ml σόγια sauce • 1/4 μάτσο σχοινόπρασο, φιλοκομμένο • 1 πιπεριά τσίλι, φιλοκομμένη • 1 κουταλάκι άσπρο σουσάμι, καβουρδισμένο • 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο • ανθός αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τον ζωμό λαχανικών

1 καρότο, κομμένο σε κύβους • 1 κρεμμύδι, κομμένο σε τέταρτα • 1 κλωνάρι σέλερι, κομμένο σε λεπτές φέτες • 1/2 πράσο, κομμένο σε λεπτές φέτες • 1 τομάτα, κομμένη σε τέταρτα • 100 γρ. μανιτάρια, κομμένα στη μέση • 2 κλωνάρια θυμάρι • 2 φύλλα δάφνης • 1 κουταλάκι κόλιανδρος σε σπόρους • 2 τεμάχια αστεροειδής γλυκάνισος • 1/5 μάτσο μαιντανός • ελαιόλαδο • 50 ml λευκό κρασί • 2 φακελάκια πράσινο τσάι

Εκτέλεση

Για το καρπάτσιο φαγκρί:

Καθαρίζουμε το φαγκρί από τα λέπια και τα εντόσθια, το ξεπλένουμε και στη συνέχεια το σκουπίζουμε με χαρτί κουζίνας. Έπειτα, το φιλετάρουμε με το μαχαίρι και αφαιρούμε από τα φιλέτα την κοιλιά, καθώς και τα κόκαλα με το ειδικό τσιμπιδάκι. Στη συνέχεια, αφαιρούμε το δέρμα και το κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες, δίνοντας στο μαχαίρι μας μια ελαφριά κλίση. Τοποθετούμε τις φέτες του ψαριού σε ελαφρώς βαθύ πιάτο.

Για την πούδρα λεμονιού:

Βάζουμε το ξύσμα του λεμονιού σε ένα ταψί με λαδόκολλα. Το «στεγνώνουμε» στον φούρνο χωρίς αέρα, στους 50 βαθμούς, για 4-5 ώρες, μέχρι να αφυδατωθεί, χωρίς όμως να χάσει το χρώμα του.

Για τον ζωμό λαχανικών:

Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί σε μια κατσαρόλα με νερό, να βράσουν για 30', σουρώνουμε και προσθέτουμε τη σάλτσα σόγιας.

Για το γαρνίρισμα του πιάτου:

Καθαρίζουμε και κόβουμε σε φιλετάκια το λάιμ, το πορτοκάλι και το γκρέιπφρουτ, και τα τοποθετούμε στο πιάτο με το ψάρι. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το σουσάμι, την φιλοκομμένη πιπεριά τσίλι, το ραπανάκι και το πράσινο μήλο. Γαρνίρουμε με το φιλοκομμένο σχοινόπρασο και καρυκεύουμε με ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τέλος, σερβίρουμε με λίγο από τον αρωματισμένο ζωμό και λίγες σταγόνες ελαιόλαδο.



Παστίτσιο με ραβιόλι, κατσικίσιο λαιμό μπρεζέ, αγκινάρα Ιερουσαλήμ και αρσενικό Νάξου

Υλικά για 4 μερίδες

60 γρ. φρέσκια ζύμη ραβιόλι • 200 γρ. κατσικίσιος λαιμός • ζωμός λαχανικών (20 γρ. κρεμμύδι, 20 γρ. καρότο και 20 γρ. σέλερι βρασμένα σε 1/2 lt νερό για 45') • 10 γρ. αλεύρι • 20 γρ. πελτές ντομάτας • 50 ml κόκκινο κρασί • 150 ml demi-glace (παχύρρευστη σάλτσα από συμπυκνωμένο ζωμό κρέατος) • 100 γρ. αγκινάρες Ιερουσαλήμ • 100 γρ. γάλα • 100 γρ. βούτυρο • 20 γρ. αρσενικό Νάξου • 50 ml ελαιόλαδο • 1 κλωνάρι θυμάρι • 1 κλωνάρι δεντρολίβανο • φύλλα βασιλικού • αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Για την μπεσαμέλ:

Καθαρίζουμε τις αγκινάρες Ιερουσαλήμ και τις βράζουμε σε λίγο γάλα, μέχρι να μαλακώσουν αρκετά. Στραγγίζουμε το γάλα και χτυπάμε στο θερμομίξερ για 5' περίπου και περνάμε την κρέμα από σήτα. Αμέσως μετά, δημιουργούμε ένα σκούρο «ρου» ως εξής: σε μέτρια φωτιά ψήνουμε το αλεύρι σε 40 γρ. βούτυρο για 5' περίπου, ανακατεύοντας τα υλικά γρήγορα και πολύ καλά, για να αναμειχθούν σωστά. Σε αυτό προσθέτουμε την κρέμα.

Προσθέτουμε αλατοπίπερο. Σοτάρουμε τον κατσικίσιο λαιμό σε κατσαρόλα με λίγο ελαιόλαδο και 10 γρ. βούτυρο. Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι και προσθέτουμε τον ζωμό λαχανικών. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 5' και προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας. Σβήνουμε με κρασί και, μόλις εξατμιστεί η αλκοόλη, ρίχνουμε την demi-glace. Προσθέτουμε τα μυρωδικά σε μπουκέ γκαρνί (δεμένα με σπάγκο) και καλύπτουμε με νερό. Αποσύρουμε την κατσαρόλα και τη βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 120° C για 2½ ώρες περίπου, μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε αλατοπίπερο. Στραγγίζουμε το κρέας και το κρυώνουμε.

Μόλις κρυώσει, το ξεψαχνίζουμε. Γεμίζουμε τα ραβιόλι με το ξεψαχνισμένο κρέας και βράζουμε σε αλατισμένο νερό για 3'. Τα στραγγίζουμε και τα περνάμε από beurre noisette, που έχουμε παρασκευάσει ως εξής: Σε ήπια φωτιά αφήνουμε το βούτυρο να λιώσει, να

αφρίσει και να διαχωριστεί το λίπος από τα στερεά κατάλοιπα του γάλακτος. Μόλις το βούτυρο γίνει διαυγές, τα λευκά κατάλοιπα αρχίζουν να καραμελώνουν, παίρνοντας χρώμα και δημιουργώντας ένα δεύτερο άφρισμα στο μείγμα.

Όταν το άφρισμα υποχωρήσει, αφαιρούμε από τη φωτιά. Χρησιμοποιώντας σουρωτήρι με πολύ λεπτή σήτα, απομακρύνουμε τα κατάλοιπα και κρατάμε το λίπος, που έχει πλέον χρώμα φουντουκί και προσδίδει ένα ενδιαφέρον άρωμα καραμελωμένων ξηρών καρπών. Σερβίρουμε τα ραβιόλι, προσθέτουμε την μπεσαμέλ και γαρνίρουμε με τριμμένο αρσενικό Νάξου.

Προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Σερβίρουμε καφαλίζοντας το τριμμένο τυρί με φλόγιστρο και γαρνίρουμε με λίγο λάδι, κατά προτίμηση αρωματισμένο με βασιλικό.

Οι προτάσεις της sommelier Λεμονιάς Παναγάκου

Σαντορίνη Σιγάλα 2017 Ασύρτικο

Θα συνοδεύσει το φαγκρί καρπάτσιο, καθώς η χαρακτηριστική οξύτητα μιας Σαντορίνης είναι ιδανική για το ωμό ψάρι. Τα αρώματα γκρέιπφρουτ και λεμονιού του πιάτου δένουν αρμονικά με τα αρώματα εσπεριδοειδών του κρασιού. Οι νότες ορυκτών και η μεταλλικότητα στην επίγευση θα μας αφήσουν μια ευχάριστη αίσθηση.

Bourgogne Clos De La Combe Jean Charton Pinot Noir 2015

Ιδανική για να συνοδεύσει το παστίτσιο ραβιόλι είναι μια Βουργουνδία single vineyard, με μέτριο σώμα και τραγανή οξύτητα, που θα υποστηρίξει την μπεσαμέλ από αγκινάρα Ιερουσαλήμ, με απαλές τανίνες, ιδανικές για την πρωτεΐνη του πιάτου μας, και φρουτώδες τελείωμα.

1827 Rosé Navarino Vineyards Syrah Bio

Για τους λάτρεις των ροζέ, ιδανική επιλογή για να συνοδεύσει το παστίτσιο ραβιόλι είναι το 1827 από τους αμπελώνες της Μεσσηνίας. Ένα ροζέ κρασί με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, δροσερή οξύτητα, πολύπλοκο και με μακρά επίγευση.



VOLCANIC BUBBLES

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΦΡΩΔΕΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ



Fuga Restaurant

Στην καρδιά της Αθήνας, μέσα στον πυκνοφυτεμένο κήπο του Μεγάρου Μουσικής, το Fuga Restaurant είναι ένας σύγχρονος χώρος με διεθνή στοιχεία, μέσα στον οποίο εκφράζονται η δημιουργικότητα, ο προσωπικός χαρακτήρας, η καινοτομία στην κουζίνα.

Ο chef patron Δημήτρης Κατριβέσης έχει δημιουργήσει ένα sharing-style μενού, βασισμένο σε εξαιρετικά υλικά που παράγονται με ηθικές πρακτικές, επιτυγχάνοντας σε όλα τα πιάτα τον αρμονικό συνδυασμό γεύσεων και τεχνικών. Το αποτέλεσμα; Ισορροπημένες γεύσεις με κοσμοπολίτικο αέρα και μια τροπική κουζίνα που αναδεικνύει τις μοντέρνες εκδοχές των μαγειρικών παραδόσεων από την Ασία, τη Λατινική Αμερική και τη Μεσόγειο.

Το μπαρ του εστιατορίου, Holy Garden, διαθέτει ένα φιλόξενο περιβάλλον με τη δική του, ξεχωριστή προσωπικότητα. Η ταλαντούχα ομάδα του Xavier Μισαηλίδη προσφέρει επιλεγμένα κλασικά και δημιουργικά, θεατρικά cocktails και ποτά. Η λίστα των cocktails συμπληρώνεται από μια ελκυστική επιλογή από σνακ και τάπας στο μπαρ, που αναδεικνύουν τις γεύσεις της κουζίνας.

Σεβίτσε με «γάλα» τίγρη και μάνγκο

Υλικά

Για το σεβίτσε:

100 γρ. λευκό ψάρι • 10 γρ. γλυκοπατάτα μαγειρεμένη, κομμένη σε κυβάκια • 10 γρ. αγγούρι, κομμένο σε κυβάκια • 10 γρ. μάνγκο, κομμένο σε κυβάκια • βλαστάρια κόλιανδρου • βλαστάρια γιαπωνέζικης μέντας • μίνι φύλλα παντζαριού • αλάτι θαλασσινό • 1 λάιμ • 5 γρ. κίτρινη περουβιανή πιπεριά

Για το λάδι σχινόπρασο:

200 γρ. σχινόπρασο • 200 γρ. ελαιόλαδο • 2 γρ. αλάτι

Για το γάλα τίγρη:

50 γρ. άκρες από το λευκό ψάρι • 100 γρ. χυμός λάιμ • 100 γρ. χυμός πορτοκαλιού • 100 γρ. χυμός λεμονιού • 20 γρ. κόκκινο κρεμμύδι • 20 γρ. κόλιανδρος • 5 γρ. περουβιανή πιπεριά • 80 γρ. πουρές μάνγκο • 5 γρ. αλάτι

Εκτέλεση

Για το γάλα τίγρη:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και αφήνουμε να ωριμάσει στο ψυγείο 10 λεπτά. Χτυπάμε στο μπλέντερ ελαφρώς και μετά σουρώνουμε καλά. Φυλάσσουμε στο ψυγείο μέχρι να το χρειαστούμε.

Για το λάδι chives:

Μπλανσάρουμε το σχινόπρασο σε αρκετό νερό για 1 λεπτό. Κρυώνουμε με νερό και πάγο. Χτυπάμε στο μπλέντερ για 10 λεπτά, προσθέτοντας το ελαιόλαδο σιγά σιγά. Σουρώνουμε και φυλάσσουμε στο ψυγείο.

Για το σεβίτσε:

Κόβουμε το ψάρι σε κύβους. Σε μπασίνα προσθέτουμε το αλάτι, λίγο από το γάλα τίγρης και έναν πάγο, και ανακατεύουμε για δύο λεπτά. Σερβίρουμε σε μπολ της αρεσκείας μας. Τελειώνουμε προσθέτοντας τα υπόλοιπα υλικά και το λάδι σχινόπρασο.

Σερβίρουμε με ένα παγωμένο ποτήρι από το αγαπημένο κρασί, **La Marimorena Albariño**.



Χταπόδι με σοκολάτα

Υλικά για 4 μερίδες

20 γρ. σοκολάτα • 100 γρ. ζωμός θαλασσινών • 100 γρ. ζωμός από τον βρασμό του χταποδιού • 10 γρ. άνθρακας καρύδας • 1 γρ. κύμινο • 1 γρ. κάρδαμο • 5 γρ. μεξικάνικη πιπεριά chile de árbol

Εκτέλεση

Για την πεσσεμέλ:

Βάζουμε το χταπόδι με τη σκόνη άνθρακα, το κύμινο και το κάρδαμο σε χύτρα ταχύτητας, σκεπάζουμε με νερό και μαγειρεύουμε για 15 λεπτά. Τα υγρά από τον βρασμό τα μειώνουμε μέχρι να έχουμε την υφή μιας σφιχτής Demi-glace.

Προσθέτουμε τον ζωμό θαλασσινών, την πιπεριά και τη σοκολάτα, ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η σοκολάτα, χτυπάμε με το beamer και σουρώνουμε. Κόβουμε το χταπόδι σε μερίδες. Είτε το σερβίρουμε απευθείας αχνιστό, είτε το περνάμε από σχάρα. Σερβίρουμε σε ρηχό πιάτο με τη σάλτσα mole negro.

Συνοδεύουμε με το **Orange republic**, ένα μονοποικιλιακό **Godello** από το κορυφαίο ισπανικό οινοποιείο **Casa Rojo**.



GEOMETRIA

ASSYRTIKO



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ

THE NEW ENTRY

www.lafazanis.gr



ΚΑΘΕΤΩΣ

Kuentz-Bas Riesling

Pfersigberg

Ποια τρέλα οδηγεί τους ανθρώπους στο να καλλιεργούν αμπέλια στα πιο δύσκολα σημεία μιας περιοχής, εκεί όπου οι κλίσεις μπορεί να σου προκαλέσουν ζάλη και τα εδάφη είναι τόσο φτωχά που πιστεύεις ότι μόνο εντελβάνις μπορούν να φυτρώσουν;

Και όμως, ιστορικά η απόφαση να καλλιεργηθούν τέτοιοι αμπελώνες υπήρξε διαχρονικά σοφή και η έξτρα προσπάθεια που απαιτούσαν φάνηκε πως άξιζε τον κόπο. Η επόμενη και πιο δύσκολη «πίστα» για τους αμπελουργούς απεδείχθη ότι μπορούσε να κουβαλήσει στις πλάτες της περισσότερη φήμη και να δικαιολογήσει υψηλότερο μερίδιο τιμής στην αγορά. Έτσι, με την πάροδο των χρόνων οι συγκεκριμένοι αμπελώνες έγιναν γνωστοί με το όνομά τους – η γενέτειρα τοποθεσία τόσο σπουδαίων κρασιών άξιζε να μείνει χαραγμένη στη μνήμη των ανθρώπων. Άλλο πράγμα η κατανάλωση μιας Βουργουνδίας και άλλο η κατανάλωση ενός Montrachet, του σπουδαίου κρασιού από τον πιο φημισμένο αμπελώνα της ευρύτερης περιοχής. Στη συνέχεια ήρθε η νομοθεσία να επιστεγάσει τη γνωστή για αιώνες ανωτερότητα συγκεκριμένων αμπελοτεμαχίων. Συγκεκριμένα στην Αλσατία, η ιστορία των περιήμφων grand cru (μεγάλης κλάσης) αμπελώνων ξεκίνησε μόλις το 1975, όταν και επισήμως αναγνωρίστηκε και ταξινομήθηκε το πρώτο grand cru αμπέλι της περιοχής. Στην πραγματικότητα, όμως, το όμορφο αυτό παραμύθι με τους κορυφαίους αμπελώνες της Αλσατίας μπορεί να ξεπερνάει και τους δέκα αιώνες καταγεγραμμένης ιστορίας.

Σήμερα, 51 τέτοιοι αλσατικοί αμπελώνες έχουν το δικαίωμα να αναγράφουν «περήφανα» το όνομά τους στην ετικέτα της ψηλόλιγνης flute αλσατικής φιάλης. Περήφανοι είναι και οι ιδιοκτήτες των συγκεκριμένων αμπελώνων, που σε αρκετές περιπτώσεις έχουν αυτές τις ιδιοκτησίες στα χέρια τους εδώ και αμέτρητες γενεές. Παρά τις όποιες αμφισβητήσεις και κριτικές που μπορεί να δέχεται η συγκεκριμένη ταξινόμηση, τα grand cru είναι εν δυνάμει τα κορυφαία αλσατικά λευκά κρασιά και παράγονται σχεδόν αποκλειστικά από τις τέσσερις «ευγενείς» επονομαζόμενες ποικιλίες, το Riesling, το Gewürztraminer, το Muscat και το Pinot Gris. Εδώ, περισσότερο από την ποικιλία, το βάρος πέφτει στον «τόπο», στο terroir, όπως αρέσκονται να λένε οι Γάλλοι, και τα κρασιά πάντα δείχνουν εξαιρετικές δυνατότητες παλαιώσης. Οι Kuentz-Bas, με ιστορία που ξεπερνά τα 200 χρόνια στην Αλσατία, διαθέτουν ιδιοκτησίες σε τέσσερις grand cru αμπελώνες. Όμως το grand cru Pfersigberg είναι το καμάρι τους και ένα από τα πολύτιμα στολίδια της σπουδαίας συλλογής των κρασιών τους. Απότομες πλαγιές, φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη, πλούσια σε απολιθώματα, εφοδιάζουν τα Riesling που βγαίνουν από τα «σπλάχνα» αυτού του αμπελώνα με ορυκτότητα, πλούτο, διάρκεια και μια εντυπωσιακή εξέλιξη. Πού μπορεί να φτάσει η εξέλιξη μιας τέτοιας φιάλης; Εμείς σταματήσαμε στην εικοσαετία, με μια συγκλονιστική φιάλη του 1998, που μας «φώναζε» ότι έχει πολύ δρόμο ακόμα μπροστά της.

2014 Δεν πρόκειται για το dream vintage της δεκαετίας, αλλά το δροσερό καλοκαίρι του 2014 αφήνει το αποτύπωμά του στο κρασί, δίνοντας έμφαση στη φρεσκάδα και στη φινέτσα έναντι του πλούτου. Ορυκτότητα, που στη συγκεκριμένη περίπτωση θυμίζει περισσότερο τσακμακόπετρα, και λεμονάτο φρούτο «αγκαλιάζονται» και μαζί με την τονισμένη οξύτητα χαρίζουν μπόλικο νεύρο στο κρασί. Αυστηρό και νεαρό, θα αναπτύξει έξτρα πολυπλοκότητα στη φιάλη.

2011 Ολοκληρωμένο, πανέμορφο Riesling με έξτρα στρώσεις πολυπλοκότητας, με γλυκό λεμονάτο φρούτο που θυμίζει μαρμελάδα λεμόνι, μέλι, κερί και ενσωματωμένη οξύτητα – μοιάζει πανέτοιμο να το απολαύσεις. Διάρκεια, ένταση και επιμονή των γεύσεων στο στόμα, η συγκεκριμένη χρονιά χάρισε ένα Riesling με περισσότερο όγκο και πλούτο, χωρίς όμως να χάνει τη χαρακτηριστική φρεσκάδα και τις εντάσεις των ασβεστολιθικών εδαφών του Pfersigberg.

2010 Grapefruit, λεμόνι, περισσότερο φυτικό και πράσινο αρωματικά, με μια ωραία δροσερή «αίσθηση». Παρά την υψηλή οξύτητα και την αυστηρότητα που έχει στο στόμα, ήδη διακρίνεται για την όμορφη γευστική του εξέλιξη, με ανθικές νότες και φρούτο να παλεύουν με τις πετρώλ χαρακτηριστικές νύξεις της ποικιλίας.

2009 Κουβαλώντας τη δική της γοητεία, η δύσκολη χρονιά με αρκετά σκαμπανεβάσματα φαίνεται πως έδωσε μια γρηγορότερη εξέλιξη στο «ζουμί» της φιάλης. Φλερτάροντας με τις οξειδωτικές νότες, με το φρούτο να έχει υποχωρήσει και με ηπιότερα επίπεδα οξύτητας, σε ισορροπία με την αλκοόλη, το συγκεκριμένο κρασί είχε πολύ γρηγορότερη εξέλιξη από ό,τι θα περίμενε κανείς.

2007 Μια δύσκολη χρονιά για τον συγκεκριμένο αμπελώνα που δεν κατάφερε να φτάσει πολύ μακριά. Το χρώμα βαθύ χρυσό, ενώ το φρούτο σε φθίνουσα πορεία, με αρώματα οξείδωσης να κυριαρχούν και αρκετή κόπωση στο στόμα. Σίγουρα μια χρονιά που θα έπρεπε να καταναλωθεί νωρίτερα.

2001 Ονειρική μύτη, μια πανδαισία εντυπωσιακών αρωμάτων που φωνάζουν ξεκάθαρα Riesling. Λευκά λουλούδια, όπως γιασεμί, πιο ώριμο φρούτο, όπως ανανάς, μελένιος χαρακτήρας και τα βενζοϊκά αρώματα να μην κυριαρχούν, αλλά να προσδίδουν έξτρα πολυπλοκότητα στο κρασί. Ζουμερό φρούτο στο στόμα με εξαιρετικό γευστικό βάθος και συμπύκνωση σε ένα κρασί που θα πάει ακόμα μακριά.

1999 Ίσως το πιο ανθικό και βοτανικό κρασί στη μύτη συνολικά με νύξεις από χαμομήλι και γιασεμί, μαζί με αρώματα μελένια και φρυγανισμένου ψωμιού. Στο στόμα αρώματα από καπνό, ορυκτότητα και πετρώλ κυριαρχούν, ενώ η όμορφη ενσωματωμένη οξύτητα δίνει έξτρα πόντους σε πάχος και όγκο. Μακρά, γευστική επίγευση.

1998 Σίγουρα ξεγελάει ηλικιακά, ένα κρασί στο απόγειο της πολυπλοκότητάς του και χαρακτηριστικό των δυνατοτήτων του συγκεκριμένου terroir. Εξαιρετικά εκφραστικό, ξεδιπλώνει την εξαιρετική πολυπλοκότητα που ανέπτυξε, με το φρούτο ώριμο και σαρκώδες να το συντροφεύουν τα λευκά άνθη, ο καπνιστός ορυκτός χαρακτήρας και τα αρώματα λανονίλης. Όλα σε τέλεια ισορροπία. Στόμα γεμάτο κομψότητα και εντάσεις με μεγάλη διάρκεια και σχεδόν επική επίγευση. Ένα πραγματικό αριστούργημα με την υπογραφή του Pfersigberg. g

Τσίπουρο **ΑΒΑΡΙΝΟ**

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...



Pasta & Wine

Η απλή συνταγή «αλεύρι και νερό» είναι το διατροφικό καύσιμο της ανθρωπότητας διαχρονικά. Από τη στιγμή που γίναμε αγρότες και εγκατασταθήκαμε σε «κοινότητες», και αφήσαμε το κυνήγι σε δεύτερη μοίρα, η καλλιέργεια των σιτηρών αποδείχθηκε καθοριστική.

Η «ζύμη» αυτή στην αρχή έγινε ψωμί, διαμορφώθηκε σε πίτες και στη συνέχεια εμπλουτίστηκε με γεύσεις και αρώματα. Να μην ξεχνάμε ότι παρείχε και το πρώτο αλκοολούχο ποτό, τη γνωστή μας μπύρα. Από πού ξεκίνησε, όμως, και πού έφτασε αυτή η διαδρομή; Στην αρχαία Ελλάδα είχαμε το «λάγανον», το οποίο ήταν μια πίτα που την ψηνόταν στη φωτιά. Από τους Ρωμαίους μεταφέρθηκε στις διατροφικές συνήθειές τους και ονομάστηκε «laganum», που εξελίχθηκε σε αυτό που σήμερα γνωρίζουμε ως «λαζάνια». Στην Ασία έχουμε πολύ περισσότερες αναφορές σε «ζυμαρικά», περισσότερο ως «noodles», οι οποίες φθάνουν ιστορικά πολύ πιο βαθιά από ό,τι τα δικά μας προϊόντα από αλεύρι και νερό. Στην ουσία, στη σημερινή τους μορφή αρχίζουν να διαμορφώνει την καταναλωτική τάση από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο και μετά, όταν τα σιτηρά αρχίζουν και γίνονται εύκολα προσβάσιμα στο εμπόριο για την Ιταλία, αρχικά από τους σιτοβολώνες της Ουκρανίας και σήμερα των ΗΠΑ. Το κομβικό σημείο για την ανάδειξη των ζυμαρικών ήταν ο τρόπος προετοιμασίας τους. Όταν άρχισαν να παρασκευάζονται αποξηραμένα ζυμαρικά και να τα μαγειρεύουμε στο νερό, έγιναν ένα καθημερινό φαγητό υψηλής διατροφικής αξίας, καθώς μπορούσε να συνδυαστεί με διάφορες σάλτσες, που έδωσαν χρώμα, γεύση και αρώματα. Μερικές από αυτές τις σάλτσες είναι που έδωσαν και την ονομασία τους σε ορισμένα από τα πιο διάσημα πιάτα ζυμαρικών που απολαμβάνουμε στις ημέρες μας. Με αυτές τις σάλτσες θα ασχοληθούμε σήμερα, για να βρούμε τις αρμονίες τους με το κρασί.

ΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΧΟΥΜΕ ΤΑ ΕΞΗΣ:

- Το αλεύρι από το οποίο έχουν παρασκευαστεί. Για παράδειγμα, τα ζυμαρικά με αλεύρι ολικής άλεσης έχουν πιο πλούσιο άρωμα και μεγαλύτερη ένταση.
- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μαζί με το αλεύρι και το νερό, όπως για παράδειγμα το αυγό και το γάλα, που τα κάνει πιο πηκτικά, με πιο πλούσιο σώμα και καλύτερο χύλωμα.
- Άλλες προσθήκες αμύλου, όπως η πα-

τάτα, η κολοκύθα, και ο χρωματισμός, όπως το μελάνι σουπιάς, το σαφράν, ο κουρκουμάς και άλλα.

Σε αυτό το κείμενο θα ασχοληθούμε με ιταλικές σάλτσες και σε επόμενο με ελληνικά ζυμαρικά και σάλτσες.

Carbonara

Η πιο παραποιημένη και στην κυριολεξία «σκοτωμένη» μακαρονάδα ever. Η αρχική συνταγή είναι εξαιρετικά απλή. Σοταρισμένο guanciale, που προέρχεται από το μάγουλο του χοιρινού (guancia), τριμμένο τυρί, πεκορίνο ή παρμεζάνα, ανάλογα με την περιοχή της Ιταλίας, και αυγό. Το αυγό σε μερικές περιπτώσεις σερβίρεται ωμό και σε άλλες ελαφρώς μαγειρεμένο με τη θερμότητα του ζυμαρικού. Η κρέμα γάλακτος, τα μανιτάρια και άλλες προσθήκες είναι παραλλαγές που αφαιρούν χαρακτήρα παρά προσθέτουν.

Λεπτομέρεια: Χρησιμοποιήστε λίγο από το αμυλούχο νερό όπου έβρασαν τα ζυμαρικά, για να δέσετε το αυγό με το τυρί. Μια κρεμώδης σάλτσα λόγω του τυριού και του αυγού, με ζωικά αρώματα από το guanciale. Το σώμα είναι μέτριο προς γεμάτο και με μέτρια επίγευση.

Ο δρόμος για την επιλογή του κρασιού μπορεί να είναι διπλός: Η αντίθεση και η φρεσκάδα μέσω ενός λευκού κρασιού με υψηλή οξύτητα και ορκτικότητα, όπως ένα **Chablis Premier Cru**, μια **Σαντορίνη** ή ένα **Vermentino**. Το κόκκινο, αν θέλουμε τις τανίνες για να διασπασούν τη λιπαρότητα και να φέρουν την ισορροπία. Επιλέξτε από μια **Λημνιώνα**, **Αγιωργίτικο**, **Rioja Crianza** ή ένα **Chianti Classico**.

Al Pesto

Από τη Λιγυρία, και ειδικά από τη Γένοβα με τους πιο αρωματικούς βασιλικούς, έρχεται αυτή η εκρηκτική σε γεύση και άρωμα σάλτσα. Η βάση είναι ο βασιλικός, το σκόρδο, το κουκουνάρι (σπόρος), η παρμεζάνα και το ελαιόλαδο. Είναι μια σάλτσα που δεν μαγειρεύεται, γίνεται στο γουδί είτε στο μπλέντερ, προκειμένου να αναμειχθούν τα υλικά. Εξαιρετικά ελαφριά σάλ-

τσα, με έντονο άρωμα από το σκόρδο και τον βασιλικό, και πολυπλοκότητα από το κουκουνάρι και το τυρί. Με μεγάλη ένταση και γευστική διάρκεια.

Λευκά κρασιά με δροσερή οξύτητα που θα καθαρίσουν και θα φρεσκάρουν τον ουρανίσκο από τη λιπαρότητα, και με έντονα αρώματα με διάρκεια, είναι η κατάλληλη επιλογή. Επιλέξτε ανάμεσα στον **Ροδίτη** από την ορεινή Αχαΐα, στη **Μαλαγουζιά** φρέσκια και ανθική, στο **Μοσχοφίλερο** δουλεμένο με τις ζύμες του και, από τον ξένο αμπελώνα, στο **Sauvignon Blanc** από τη Χιλή και στο **Albarino** από τη **Rias Baixas**.

Bolognese

Από την ονομασία καταλαβαίνουμε ότι η πόλη από την οποία προέρχεται αυτή η σάλτσα είναι η Μπολόνια. Αρχικά η συνταγή είχε τη μορφή πίτας και γινόταν με λαζάνια στον φούρνο. Στη συνέχεια χρησιμοποιήθηκε ως σάλτσα κυρίως σε μακαρόνια. Η αρχική συνταγή λέει ότι το κρέας, κυρίως μοσχάρι, δεν έχει περάσει από τη μηχανή του κιμά, αλλά έχει κοπεί σε μικρά κυβάκια. Στη συνέχεια μαγειρεύεται στο τηγάνι μαζί με μπέικον, όχι καπνιστό, συκωτάκια πουλερικών, κρεμμύδια, σέλερι, πελτέ τομάτας και κρασί. Προσοχή, η τομάτα είναι συμπληρωματική και όχι κυρίαρχη σε αυτή τη σάλτσα. Ούτως ή άλλως, προστέθηκε πολύ αργότερα, όταν έφτασαν οι τομάτες από την Αμερική.

Πληθωρική σάλτσα, με έντονα αρώματα από τα διάφορα κρέατα, που μας οδηγούν περισσότερο στην επιλογή του κόκκινου κρασιού, για να ισορροπήσουμε τις πρωτεΐνες με τις τανίνες. **Κόκκινα κρασιά** με οξύτητα και όχι έντονες τανίνες είναι η ιδανική επιλογή γι' αυτή τη σάλτσα. Τα τρία «Δ» του ελληνικού αμπελώνα είναι εξαιρετικά: **Λημνιώνα**, **Διάτικο** και **Λημνιό**. Από την Ιταλία, **Valpolicella Classico** και **Chianti Classico**.

Amatriciana

Άλλη μία σάλτσα που προέρχεται από μια ιταλική πόλη, την Amatrice στην περιοχή του Λάτσιο. Επίσης μια πολύ απλή συνταγή, που στην πορεία έχει δεχθεί πολλές πα-

ραλλαγές και προσθήκες. Είναι από τις πιο παλιές ιταλικές σάλτσες που «εξέφραζε» τα προϊόντα της περιοχής.

Είναι χαρακτηριστικό ότι η τομάτα προστέθηκε στο τέλος του 18ου αιώνα. Μέχρι τότε γινόταν με guanciale, pecorino romano και ελαιόλαδο. Στις μετέπειτα εκδοχές της θα βρούμε σκόρδο, τσίλι και κρεμμύδι. Μια σάλτσα ελαφριά, με δροσερή οξύτητα από την τομάτα, λιπαρότητα από το guanciale και ελαφριά αλμυρή γεύση από το pecorino romano.

Τα **ροζέ κρασιά** είναι εξαιρετικά με αυτή τη σάλτσα, ειδικά τα πιο ελαφρού στυλ, με δροσερή οξύτητα, από **Εινόμαυρο**, **Δημιώνα** και **Αγιωργίτικο** από τις ορεινές ζώνες της **Νεμέας**. Ορισμένα ελαφριά ιταλικά κόκκινα κρασιά θα ήταν επίσης εξαιρετική επιλογή, όπως κρασιά από την **Αίτνα** στη **Σικελία**.

Αστακομακαρονάδα

Το πιάτο που όσο κανένα άλλο συμβολίζει τα χρόνια της ευημερίας της Ελλάδας, που τόσο ακριβά μας στοιχίζουν σήμερα. Το συναντούσαμε ακόμα και σε ταπεινές ταβέρνες, καθώς ήταν ένα πιάτο **must** είτε στη μέση του τραπέζιού με ένα... κοπάδι αστακούς, είτε ως ορεκτικό, είτε ως κυρίως. Σήμερα έχει μείνει να μας θυμίζει εκείνες τις ημέρες, ωστόσο ο ορθολογισμός στη χρήση του αστακού το έχει φέρει στη σωστή του θέση. Η σάλτσα στην ουσία απλή: τομάτες και πελτές, σκόρδο, κρεμμύδι και βασιλικός. Η ουσία όμως είναι η γεύση της θάλασσας μέσω του αστακού. Είτε βράζουμε τα μακαρόνια μέσα στο νερό όπου έβρασε ο αστακός και χρησιμοποιούμε το νερό για να δέσουμε τη σάλτσα, ώστε να γίνει πιο πηχτή και να «κολλήσει» πάνω στα ζυμαρικά.

Με πλούσιο σώμα, λόγω του αστακού, έντονα και σύνθετα αρώματα με μεγάλη διάρκεια το κάνουν εξαιρετικό σύντροφο για τα καλύτερα **λευκά** και **ροζέ κρασιά**. Επιλέξτε ισορροπημένα **Chardonnay** σε βαρέλι, **Ασύρτικα** επιλεγμένα από τη **Σαντορίνη**, των οποίων η ορυκτότητα θα αποτελέσει εξαιρετικό σύντροφο για τα αρώματα του πιάτου. **Ροζέ** από **Εινόμαυρο** και από τη **νότια Γαλλία**.

Alle Vongole

Ένα ακόμα θαλασσινό ζυμαρικό από τη νότια Ιταλία, όπου ο πρωταγωνιστής είναι οι αχιβάδες. Η σάλτσα έχει δύο εκφράσεις, η μία λευκή με κρασί, ελαιόλαδο, σκόρδο και μαϊντανό και η άλλη με τομάτα και βασιλικό. Ελαφρύ, δροσερό και αρωματικό πιάτο που συνδυάζεται με αντίστοιχα λευκά κρασιά. Επιλεγμένα **Σαββατιανά** και **Βηλάνα**, **Μαλαγουζιά** και **Ροδίτες** είναι ιδανικά για τη λευκή εκδοχή. Στην κόκκινη εκδοχή με τομάτα μπορούμε να ανεβάσουμε την ένταση στα **λευκά κρασιά**, με **Ασύρτικο** ακόμα και εκτός Σαντορίνης, **Sauvignon Blanc** και, αν προτιμάτε επιλογή από την Ιταλία, καλύτερα από τη νότια, με **Greco di Tufo** και **Falanghina**.

Arrabbiata

Η «θυμωμένη», όπως είναι η μετάφραση της λέξης από τα ιταλικά. Μια κόκκινη σάλτσα, ελαφρώς πιο πηχτή από τις υπόλοιπες σάλτσες τομάτας προκειμένου να συμπυκνωθεί η γεύση. Τομάτες, σκόρδο και αποξηραμένες τσίλι πιπεριές μαγειρεύονται μαζί με ελαιόλαδο. Μία από τις σάλτσες που πρέπει να φτιάχνεται ανάλογα με την επιθυμία του καλεσμένου για «κάψιμο». Ωστόσο η κλασική συνταγή αφήνει ένα ελαφρύ κάψιμο στο τέλος, που καθαρίζει τη λιπαρότητα του ελαιολάδου και φρεσκάρει κάθε νέα μπουκιά. Σερβίρεται συνήθως με πένες, ώστε η σάλτσα να «διεισδύει» και να δίνει μεγαλύτερη ένταση.

Μια σάλτσα στην οποία πρέπει να ισορροπήσουμε το κάψιμο και όχι να το εντείνουμε. Αρωματικά ταιριάζει περισσότερο με **κόκκινα κρασιά**, που θα πρέπει να προσέξουμε να έχουν χαμηλές τανίνες, δροσερή οξύτητα για την παραγωγή σάλιου, που ανακουφίζει από το στέγνωμα της γλώσσας από το κάψιμο. Από την Ελλάδα, ελαφριά **Αγιωργίτικα** από ορεινές ζώνες, απαλά **Εινόμαυρα Αμυνταίου**. Επίσης, ελαφριά **Valpolicella** και **Bardolino** από το **Βένετο**.

Napolitana

Η μητέρα των μακαρονάδων, καθώς αποτελεί και τη βάση για πολλές άλλες. Το μυστικό είναι η συγκέντρωση της γεύσης της τομάτας, μαγειρεύοντάς την πολύ αργά, χωρίς να βράζει για να εξατμιστεί το νερό. Συνήθως στο τέλος βάζουμε σκόρδο, φρέσκο βασιλικό και τριμμένη παρμεζάνα. Ίσως το πιο εργένικο πιάτο, το φοιτητικό και το πρώτο που μαθαίνουν να μαγειρεύουν όλοι οι επίδοξοι ερασιτέχνες μάγειρες. Ωστόσο η μαμά μας κάνει την καλύτερη, πάντα!!! Ελαφριά, δροσερή και φρουτώδης, είναι εξαιρετική με **ροζέ κρασιά** πιο γεμάτα, με ελαφριές τανίνες, από **Κοτσιφάλι**, **Syrah**, **Sangiovese**. **Ελαφριά κόκκινα** δεν είναι απαγορευτικά, ωστόσο πρέπει να έχουν χαμηλό τανικό δυναμικό και δροσερή οξύτητα.

g





Cavas Wine Lodge Argentina

Ο Φερνάντο Μαλεντσίνι λένε όσοι τον έχουν γνωρίσει από κοντά, είναι ένας ταλαντούχος άνθρωπος, με υψηλή αισθητική και μεγάλη αγάπη για το κρασί. Σίγουρα, πάντως, πρόκειται για έναν ικανότατο αρχιτέκτονα, με μια ιδιαίτερη ματιά στο να εντοπίζει κενά στην αγορά. Έναν σημαντικό επενδυτή ακίνητης περιουσίας παγκοσμίως. Αυτό το αποδεικνύει η επιλογή του να δημιουργήσει έναν τουριστικό παράδεισο στην κορυφή των Άνδεων, σε ένα σημείο όπου είχε μόνο αμπέλια, και να τον μετατρέψει στον απόλυτο οινικό προορισμό στη διάσημη για τα κρασιά της Αργεντινή.

Το περίφημο Cavas Wine Lodge στην πατρίδα του δεν είναι απλώς ένα boutique hotel. Όσοι είχαν την τύχη αλλά και την οικονομική δυνατότητα να το επισκεφθούν, αφού τα δωμάτια ξεκινούν από 700 δολάρια τη βραδιά, λένε ότι ένιωσαν σαν την Αλίκη όχι στη Χώρα των Θαυμάτων, αλλά στη Χώρα του Κρασιού. Ο ίδιος λέει ότι είδε ένα κενό στην αγορά, αφού έζησε την τεράστια άνοδο της βιομηχανίας του κρασιού στην Αργεντινή, με τις εξαγωγές να εκτοξεύονται στο 800% μεταξύ 1998 και 2003, και αποφάσισε να κάνει αυτό που ξέρει καλύτερα: να δημιουργήσει έναν προορισμό που να «ταΐζει τα όνειρα των ταξιδιωτών», στην προκειμένη περίπτωση οι ταξιδιώτες να απολαμβάνουν τα αρώματα των αμπελώνων έξω από το δωμάτιό τους – και όχι μόνο.

Ο Φερνάντο Μαλεντσίνι, συνιδρυτής της Pondal Malenchini Landplanning & Architecture, με έδρα το Μπουένος Άιρες, είναι δημιουργός πολλών και μεγάλων έργων σε όλο τον κόσμο. Ωστόσο η αγάπη του για το κρασί τον έκανε να δημιουργήσει και το www.medicivilla.com στην Τοσκάνη, ενώ ολοκληρώνει έναν μαγικό οινικό προορισμό και στην Ουρουγουάη, που ονομάζεται Garzon. Είχαμε τη χαρά να κάνουμε μια πολύ ενδιαφέρουσα συζήτηση μαζί του για το πώς δημιούργησε τον απόλυτο προορισμό, αλλά και για το πώς θα μπορούσε η χώρα μας να ανταποκριθεί στα νέα δεδομένα του οινοτουρισμού.

Πώς προέκυψε η ιδέα για το Cavas Wine Lodge;

Η συνεταιίρος μου Cecilia Diaz Chuit εργαζόταν στο ξενοδοχείο Park Hyatt της Μεντόζα, στην Αργεντινή. Το ξενοδοχείο βρισκόταν στο κέντρο της πόλης, πρωτεύουσας της περιοχής, η οποία αποτελεί μία από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές της Αργεντινής. Εκεί, πολλοί από τους πελάτες τη ρωτούσαν συχνά αν υπήρχε κάποιο κατάλυμα να

μείνει κανείς μέσα στους αμπελώνες. Εκείνη την εποχή δεν υπήρχε τίποτε. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα να δημιουργήσουμε κάτι στην καρδιά των αμπελώνων, το οποίο θα απευθυνόταν σε μια niche αγορά, που ζητούσε κάτι παραπάνω.

Τι ήταν αυτό ακριβώς που είδατε ως ευκαιρία σε σχέση με την οينوπαραγωγή στην Αργεντινή;

Όσοι επισκέπτονταν την περιοχή της Μεντόζα ήταν όλοι άνθρωποι με υψηλό εισόδημα, που ήταν πρόθυμοι να ξοδέψουν για να απολαύσουν ένα καλό κρασί, και γενικότερα άνθρωποι που αγαπούσαν την καλή ζωή. Με άλλα λόγια, τουρίστες που ήθελαν να ξοδέψουν και κανείς δεν τους παρείχε μέχρι τότε αυτή τη δυνατότητα, προσφέροντας παράλληλα μια μοναδική εμπειρία μέσα στους αμπελώνες.

Θεωρείτε ότι ήσασταν πρωτοπόροι στον τομέα του οινοτουρισμού;

Ήμασταν σίγουρα οι πρώτοι που παντρέψαμε την ιδέα του luxury boutique hotel με τον οινοτουρισμό στη Λατινική Αμερική. Αυτό το concept δεν υπήρχε πριν από εμάς. Ούτε καν στη Σιλή, που είναι επίσης μια σημαντικότερη οινοπαραγωγός χώρα.

Πώς ήταν η συνεργασία σας με τους τοπικούς οينوπαραγωγούς; Αγκάλιασαν την ιδέα της δημιουργίας ενός πολυτελούς boutique ξενοδοχείου στην περιοχή τους;

Όχι απλώς την αγκάλιασαν, αλλά και ήταν πραγματικά πολύ ενθουσιώδεις, καθώς η κίνηση αυτή έφερε στο κατώφλι τους μερικούς από τους πιο ισχυρούς αγοραστές κρασιών στον κόσμο. Από την αρχή δώσαμε μεγάλη σημασία

στη συνεργασία μεταξύ οينوποιείων και εστιατορίων της περιοχής, ώστε να παρέχεται στον πελάτη μια ολοκληρωμένη, υψηλού επιπέδου εμπειρία.

Ποιο θεωρείτε ότι είναι το κλειδί για την επιτυχία ενός εγχειρήματος όπως το Cavas Wine Lodge;

Κατ' αρχάς, η αποφασιστικότητα και ο δυναμισμός της συνεταιίρου μου, που έπρεπε να πουλήσει ένα concept για το οποίο η αγορά δεν είχε ποτέ ξανακούσει. Δεύτερον, τοποθεσία, τοποθεσία, τοποθεσία! Στην περίπτωσή μας δηλαδή, η αγορά έκτασης στην καρδιά του καλύτερου αμπελώνα της Αργεντινής. Τρίτον, θα έλεγα, το υψηλής αισθητικής design, η υψηλού επιπέδου παροχή υπηρεσιών και η ύπαρξη αεροδρομίου σε μικρή απόσταση.

Θα σκεφτόσασταν ποτέ να επενδύσετε σε μια χώρα όπως η Ελλάδα, όπου ο οινοτουρισμός είναι ένας τομέας που τώρα αρχίζει να αναπτύσσεται;

Θα το ήθελα πολύ. Τα συστατικά της επιτυχίας για μένα είναι πάντα ίδια. Η Ελλάδα αποτελεί ήδη γαστρονομικό προορισμό, γεγονός που από μόνο του βοηθά πολύ. Ένα καλό διεθνές αεροδρόμιο σε μικρή απόσταση είναι αυτό που χρειάζεσαι για να εξυπηρετείς την αγορά σου. Οι άνθρωποι στους οποίους απευθυνόμαστε εμείς ταξιδεύουν με αεροπλάνο και προτιμούν να φθάνουν στον προορισμό τους απευθείας, χωρίς αναμονές για connecting flights. Εκείνο που θα πρέπει να κάνει κανείς είναι να αναζητήσει το σημείο κοντά στα καλύτερα οινοποιεία της Ελλάδας, καθώς γύρω σου θέλεις τους καλύτερους γείτονες. Αν προσθέσεις και μερικά καλά εστιατόρια στην περιοχή, τότε η εμπειρία είναι ολοκληρωμένη. →





Wine Tasting στα αμπέλια.



Το εσωτερικό των δωματίων.



Τα Lodges μέσα στους αμπελώνες.

Θα ήθελα την άποψή σας ως αρχιτέκτονα για την τάση που υπάρχει πλέον διεθνώς πολλοί οινοπαραγωγοί να αναθέτουν σε διάσημους αρχιτέκτονες τον σχεδιασμό των οινοποιείων τους.

Η Apple μάς δίδαξε ότι το καλό design εκτιμάται τελικά από όλους. Δεν θα πρέπει να αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι η τάση αυτή έχει εξαπλωθεί και στους παραγωγούς κρασιού. Κατά τη γνώμη μου, είναι μια τάση που θα ενισχύεται διαρκώς, καθώς η γενιά των millennials είναι η γενιά του design.

Υπάρχει, κάποια σχέση μεταξύ του να σχεδιάζει κανείς ένα σπουδαίο κτίριο και να παράγει ένα μεγάλο κρασί;

Βέβαια και υπάρχει. Για να σχεδιάσεις ένα τέλειο κτίριο, πρέπει να περάσεις από πάρα πολλά στάδια προκειμένου να βρεις την κατάλληλη ισορροπία ανάμεσα στα στοιχεία που δημιουργούν ένα τέλειο κτίριο και στις ανάγκες του πελάτη. Για να φτιάξεις ένα μεγάλο κρασί, πρέπει, φαντάζομαι, να περάσεις από όλα εκείνα τα στάδια που χρειάζονται για να προκύψει αυτό το κρασί, το οποίο θα εκτιμηθεί αντίστοιχα και από την αγορά.

Η ΜΥΡΤΩ ΔΕΓΑΚΗ ΓΙΑ ΤΟ CAVAS WINE LODGE

Η Μυρτώ Δεγάκη, εκπαιδευτρια mindfulness και κινητικού διαλογισμού*, συνδέτικός μας κρίκος με τον Φερνάντο, μας περιγράφει την εμπειρία της από τη διαμονή της στο Cavas Wine Lodge στη Μεντόζα, κορυφή των Άνδεων:

«Πάνε πολλά χρόνια που επισκέφθηκα το Cavas Wine Lodge στη Μεντόζα της Αργεντινής. Ήταν το τελευταίο σκέλος ενός μεγάλου ταξιδιού, που μας πήγε από τα μπόμεστεν του Πετίτο Μορένο, έως τα ψηλά βουνά στα σύνορα με τη Χιλή. Φανταζόμουν ότι το ξενοδοχείο θα ήταν υπέροχο – με τον ιδιοκτήτη, αρχιτέκτονα Φερνάντο Μαλεντσίνι, μας συνδέει μακρόχρονη φιλία, σπουδάσαμε μαζί στη Βοστώνη και γνώριζα καλά την αγάπη του για τα ταξίδια, το κρασί και την αισθητική. Τίποτε, όμως, δεν μπορούσε να με προετοιμάσει για την εμπειρία που ζήσαμε εκεί για μερικές ημέρες.

Με εντυπωσίασαν από την πρώτη στιγμή η ανθρώπινη κλίμακα, τα φυσικά υλικά, οι διαφορετικές υφές στους εσωτερικούς χώρους και η ηρεμία. Κάθε μικρό lodge ήταν κρυμμένο, λες, μέσα στο αμπέλι, από το δωμάτιο άνοιγες το παράθυρο και σχεδόν μπορούσες να πιάσεις τα τσαμπία στα χέρια σου. Η βεράντα είχε σκιά από τα αμπελόφυλλα και οι μυρωδιές ξεπηδούσαν ζουμερές γύρω μας. Γαλήνη και ησυχία παντού, νόμιζες ότι θα ακούσεις τα αμπέλια

να τεντώνονται για να συναντήσουν τον ήλιο κάθε πρωί. Τα απογεύματα ανεβαίναμε στη χαμηλή σκεπή του δωματίου μας και βλέπαμε τον ήλιο να δύει στις Άνδεις και να χρωματίζει τη γη στους αμπελώνες μπροστά μας. Και ενώ το ξενοδοχείο ήταν γεμάτο –είχε μόλις βραβευτεί ως ένα από τα καλύτερα resorts σε ολόκληρη τη Λατινική Αμερική από το Condé Nast Traveler–, ένιωθες ότι ήσουν μόνος εκεί. Οι οικοδεσπότες στο Cavas ήταν άφογοι, καλλιεργημένοι και διακριτικοί. Οργάνωναν για εμάς καθημερινά wine tasting σε πολλά κοντινά οινοποιεία –η περιοχή έχει πάνω από 900 και τα περισσότερα από αυτά που είδαμε ήταν οικογενειακά bodega–, όπου μας εντυπωσίασαν ο επαγγελματισμός, το μεράκι και η προσοχή στη λεπτομέρεια. Άφρογα μελετημένα όλα, υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, που θα ζήλευαν ακόμη και τα καλύτερα οινοποιεία στην Ευρώπη, και καλόγουστα σχεδιασμένες εμπειρίες για τον επισκέπτη. Η τοπική ποικιλία Malbec κυριαρχεί, όμως η περιοχή βγάζει και άλλες ποικιλίες, σε μικρότερη ποσότητα: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay. Κάποιες φορές επιλέξαμε να δοκιμάσουμε food pairing με εξαιρετικής ποιότητας πιάτα σε ειδικά στρωμένα τραπέζια, ενώ μια μέρα γυρίσαμε την περιοχή με ποδήλατο, σταματώντας σε διάφορα οινοποιεία και δοκιμάζοντας. Τόσα χρόνια μετά, μου έχουν μείνει ακόμη ζωντανές οι εικόνες από αυτό το ταξίδι, που σημαίνει ότι γράφτηκαν με πολύ ζωηρά χρώματα – και ίσως λίγο μεθυσμένα...». g

Το επιβλητικό οινοποιείο είναι απόλυτα εναρμονισμένο με τη φύση, με φόντο τις πανέμορφες λίμνες Βεγορίτιδα και Πετρών και ακόμα μακρύτερα τους ψηλούς ορεινούς όγκους του Καϊμάκτσαλαν και του Βιτσίου.

Το Κτήμα Άλφα, αν και βρίσκεται στην καρδιά της ζώνης του ΠΟΠ Αμυνταίου, ελάχιστη σχέση έχει με τα κλασικά στυλ που η νομοθεσία των ΠΟΠ ορίζει για την περιοχή. Το μεγαλύτερο μέρος της προσοχής και της ενέργειας του Κτήματος δεν διοχετεύεται ούτε στα αφρώδη ούτε στα ροζέ, για τα οποία είναι γνωστή η ΠΟΠ Αμύνταιο, αλλά κυρίως στα πλούσια και εκφραστικά ερυθρά κρασιά, καθώς και σε κάποια λευκά. Ο δεύτερης γενιάς αμπελουργός Μάκης Μαυρίδης και ο οινοποιός-οινολόγος Άγγελος Ιατρίδης, δημιουργοί του Κτήματος Άλφα, φαίνεται ότι προτιμούν να μην ακολουθούν οποιουσδήποτε θεσμοθετημένους κανόνες ή μάλλον προτιμούν να ακολουθούν τους δικούς τους κανόνες.

Και γιατί διάλεξαν το Αμύνταιο; Για το ημι-ηπειρωτικό κλίμα του, το υψόμετρο 620-710 μ., που χαρίζει κρύο και δροσιά στα σταφύλια, για τα φτωχά, αμμώδη εδάφη του (με αποδόσεις συνήθως 400-500 κιλών/στρέμμα) με εξαιρετική αποστράγγιση, το ήπιο ανάγλυφο (χαμηλές κλίσεις 5-15%) και την παρουσία των λιμνών, που εξασφαλίζουν προστασία από το ακραίο κρύο ή τη ζέση.

Το Κτήμα Άλφα στις αρχές της δεκαετίας του 1990 ήταν απλώς μια ιδέα στα επιχειρηματικά μναλά των δημιουργών του. Αλλά η ιδέα αυτή μπολιάστηκε με τις φιλοδοξίες και τα όνειρά τους, δημιουργώντας μια σαφή και συνεπή ταυτότητα και τελικά μια συγκεκριμένη κουλτούρα. Αυτονομία στην πρώτη ύλη, ιδιόκτητοι αμπελώνες, επαγγελματική κατάρτιση, σεβασμός στην αργή φύση της οινικής επένδυσης, έμφαση στην τεχνολογία, δυνατό marketing και εξωστρέφεια είναι τα βασικά στοιχεία αυτής της κουλτούρας.

Βέβαια το μεγαλύτερο στοίχημα για τον Μάκη Μαυρίδη και τον Άγγελο Ιατρίδη ήταν η δημιουργία του ιδιόκτητου και ενιαίου αμπελώνα των 1.200 στρεμμάτων. Δεν είναι υπερβολή να πούμε ότι αυτό αποτελεί ένα μικρό θαύμα, καθώς η ενοποίηση της γης προέκυψε μέσα από μια επίπονη διαδικασία: διαπραγματεύσεις, γραφειοκρατία και αμέτρητα συμβόλαια με ιδιοκτήτες διασκορπισμένους στα τέσσερα σημεία της Γης. Το αποτέλεσμα όμως δικαίωσε τους επενδυτές προσφέροντας επάρκεια πρώτης ύλης κάθε χρόνο, ενώ η τοποθεσία του αμπελώνα γύρω από το οινοποιείο μειώνει στο ελάχιστο τη μεταφορά των σταφυλιών κατά την περίοδο του τρύγου, έτσι ώστε να προστατεύονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Αν και η πλειονότητα των ελληνικών οινοποιείων σήμερα χρησιμοποιούν μοντέρνες τεχνολογίες αμπελουργίας και οινοποίησης, το Κτήμα Άλφα φαίνεται να είναι πάντα ένα βήμα μπροστά, έχοντας προχωρήσει σε επενδύσεις εκατομμυρίων ευρώ σε μηχανήματα υψηλής τεχνολογίας. Το Κτήμα αξιοποιεί έμπρακτα όλα τα σύγχρονα εργαλεία καλλιέργειας και οινοποίησης: υπόγεια συστήματα ελεγχόμενης άρδευσης RDI μήκους εκατοντάδων χιλιομέτρων, δορυφόρους που παρακολουθούν την ωρίμαση του σταφυλιού, αλλά και χρήση

μηχανήματος υπέρυθρης σάρωσης και διαλογής των σταφυλιών. Αν ένας καύσωνας το καλοκαίρι ζορίσει τα φυτά, το RDI θα επαναφέρει το φυτό σε ισορροπία, ώστε το στρες να είναι ελεγχόμενο και το φυτό να συνεχίσει να παράγει τροφή για τα σταφύλια και όχι για την επιβίωσή του. Αν πρέπει να τρυγηθούν όλα τα σταφύλια του Pinot Noir μέσα σε μία μέρα, αυτό είναι εφικτό, αφού οι μικρο-δορυφόροι που εγκαταστάθηκαν στο Κτήμα σε συνεργασία με το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο προειδοποιούν αμέσως για την ωρίμαση του σταφυλιού σε ολόκληρο τον αμπελώνα και όχι δειγματοληπτικά.

Η συλλογή των κρασιών του Κτήματος βασίζεται πρωτίστως σε διεθνείς ποικιλίες. Οι λευκές Sauvignon Blanc, Chardonnay και Gewürztraminer δίνουν κρασιά με σκέρτσο, αρωματική έκφραση και

ζωντάνια, ενώ οι ερυθρές Syrah (αποτελεί το 60% του αμπελώνα), Merlot, Pinot Noir και Tannat δημιουργούν κρασιά με πυκνότητα και συμπύκνωση. Την εικόνα συμπληρώνουν δύο διάσημες ελληνικές ποικιλίες, η λευκή Μαλαγουζιά και το ερυθρό Ξινόμαυρο – από παλιά αμπέλια έως 90 ετών που προϋπήρχαν του Κτήματος, ενώ καλλιεργούνται επίσης οι ερυθρές ποικιλίες Montepulciano, Negro Amaro, Barbera και Μαυροδάφνη. Σε κάθε περίπτωση, τα ερυθρά κρασιά αποτελούν την αγάπη των ιδιοκτητών τους και μια σαφή προτεραιότητα για το Κτήμα Άλφα.

Η συλλογή κρασιών του Κτήματος Άλφα αποτελείται από τέσσερα μονοποικιλιακά λευκά, ένα ροζέ, οκτώ ερυθρά κρασιά και ένα επιδόρπιο. Στα λευκά έχουμε δύο Sauvignon Blanc (ένα απλό και ένα fumé), ένα Chardonnay και μια Μαλαγουζιά, όλα Single Vineyard ή Single Block. Το Κτήμα Άλφα Ροζέ δημιουργείται από Ξινόμαυρο – εξάλλου τα ροζέ από Ξινόμαυρο αποτελούν σήμα κατατεθέν της ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο. Τα πέντε από τα οκτώ ερυθρά είναι μονοποικιλιακά: δύο Ξινόμαυρα (ένα Single Block από παλιά αμπέλια και ένα απλό Single Vineyard), ένα Syrah, ένα Pinot Noir, ένα Tannat και δύο χαρμάνια: το Κτήμα Άλφα Ερυθρός, που αποτελεί και τη σημαία του Κτήματος (Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο), και το entry level Αζία Ερυθρός (Syrah, Ξινόμαυρο). Το αποκορύφωμα των ερυθρών, πάντως, ονομάζεται Alpha One και περιλαμβάνει κρασί από τα καλύτερα βαρέλια της κάθε χρονιάς. Η ποικιλιακή σύνθεση μπορεί να αλλά-

ζει, κι έτσι το 2008 ήταν Merlot, το 2009 Negroamaro, το 2012 Syrah και ούτω καθεξής. Τη συλλογή συμπληρώνει το επιδόρπιο Ωμέγα Όψιμος Τρυγητός από 85% Gewürztraminer και 15% Μαλαγουζιά.

Το Κτήμα Άλφα, ιδρυθέν το 1997, έχει διαγράψει μόλις δύο δεκαετίες ζωής. Ελάχιστος χρόνος για μια εξ ορισμού αργή επένδυση, το κρασί, την οποία συνήθως απολαμβάνουν οι επόμενες γενιές. Παρ' όλα αυτά, η πορεία του υπήρξε γρήγορη και δυναμική. Με ετήσια παραγωγή 300.000 φιαλών, με επιστημονική προσέγγιση και χρήση τεχνολογιών αιχμής, αλλά και το 35% της παραγωγής να διοχετεύεται σε 32 χώρες από την Ευρώπη και την Αμερική μέχρι την Ασία και την Αυστραλία, το Κτήμα Άλφα αποτελεί ένα λαμπρό παράδειγμα δημιουργικότητας, επαγγελματισμού και εξωστρέφειας, δίνοντας πίσω στο Αμύνταιο μια νέα υπεραξία.

Κτήμα



Λίγο έξω από το Αμύνταιο της Φλώρινας, στο βορειοδυτικό άκρο της Ελλάδας, και μόλις τριάντα δύο χιλιόμετρα από τα σύνορα με τα Σκόπια, βρίσκεται ένα από τα πιο δημοφιλή και επιτυχημένα ελληνικά οινοποιεία, το Κτήμα Άλφα.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



salt&pepper

ΜΙΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ, 4 ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ

MANTINEIA • BLANC DE GRIS • AMALIA BRUT • ROSE



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

www.tselepos.gr

Οι κάβες προτείνουν

Οκτώ κρασιά με την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής.



CELLIER

1. Côte des Roses 2017, Gérard Bertrand

Το κρασί που εξυμνεί την τέχνη της ζωής. Γαστρονομία, τέχνη και lifestyle αποτυπώνονται σε μια περίτεχνα σχεδιασμένη φιάλη σαν «τριαντάφυλλο» και προσφέρουν ένα ισορροπημένο ροζέ κρασί με γεμάτη γεύση και αίσθηση φρεσκάδας. Αρώματα καλοκαιρινών φρούτων, όπως το φραγκοστάφυλο, συνδυάζονται αρμονικά με νύξεις τριαντάφυλλου και γκρέιπφρουτ, για να χαρίσουν ένα ζωηρό τελείωμα με νότες καραμέλας. ● €18,20

2. Conte della Vipera 2016, Antinori

Αρώματα λουλουδιών και βοτάνων αναδίδονται κομψά από ένα λαμπερό λευκό κρασί με πράσινες ανταύγειες. Ευχάριστες νότες εσπεριδοειδών και ανανά δημιουργούν στον ουρανίσκο πλούσια αίσθηση και απολαυστική επίγευση. Ένα κρασί με ισορροπημένη δομή, οξύτητα και μεγάλη διάρκεια, από τον σπουδαιότερο παραγωγό της Ιταλίας. ● €25,00

3. Celeste Seleccion, M. Torres

Ένα αστρικό ταξίδι στον ουρανό της Ribera del Duero με την οικογένεια Torres, που βρίσκεται στην πρώτη θέση του World's Most Admired Wine Brands. Ώριμα μαύρα φρούτα συνθέτουν την αρωματική παλέτα του Celeste, η οποία ενισχύεται από νύξεις καβουρδισμένου καφέ και αποξηραμένων φρούτων. Πλούσιο σώμα με δροσερή οξύτητα και ώριμες, βελούδινες τανίνες. ● €17,81

4. Μαντινεία, Μποσινάκης

Το Οινοποιείο Μποσινάκη, πιστό στις αξίες της Μαντινείας, αναζητά την καλύτερη έκφραση του Μοσχοφίλερου. Το αποτέλεσμα; Εκρηκτικά αρώματα κίτρινων φρούτων σε συνδυασμό με άνθη και εσπεριδοειδή συγκροτούν τον πολυσύνθετο χαρακτήρα του κρασιού σε μια εξαιρετική απόδοση. Απολαύστε τη χαρακτηριστική οξύτητα και φρεσκάδα! ● €9,90

5. Côtes du Rhône rouge, E. Guigal

Λαμπερό, βαθύ κόκκινο χρώμα σε ένα κρασί από την περιοχή του Ροδανού. Πρωταγωνιστούν αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, με αισθητή την παρουσία πικάντικων μπαχαρικών. Κοιμήματα και φινέτσα χαρακτηρίζουν ένα γενναίο κρασί με μαλακές τανίνες και μεγάλη διάρκεια. ● €14,51

6. L' Esprit du Lac, Κυρ-Γιάννη

L' Esprit du Lac, ή αλλιώς «το Πνεύμα της Λίμνης», αποτυπώνει την κομψότητα ενός ροζέ κρασιού με βάση το Ξινόμαυρο. Λαμπερό ροζ προς σομόν χρώμα με αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, βερίκοκου και άγουρης φράουλας. Δίνει την αίσθηση ελαφριών τανινών. ● €13,90

7. Port Six Grapes, W&J Graham's

Πολυβραβευμένο Port που επισφραγίζει την ποιότητα και τη φινέτσα του παραγωγού. Έξι ιδιαίτερες ποικιλίες σταφυλιού συνθέτουν ένα πλούσιο κρασί στη βάση ώριμων μαύρων φρούτων. Σερβίρεται ελαφρώς δροσερό για τη διατήρηση του φρέσκου, φρουτώδους χαρακτήρα του. Η ιδανική συντροφιά για επιδόρπιο! ● €25

8. Max's Shiraz, Penfolds

Πρωτοποριακός και ανατρεπτικός ο Penfolds, με αφετηρία την Αυστραλία, εντυπωσιάζει παγκοσμίως. Αφεθείτε σ' ένα παιχνίδι γεύσεων και αρωμάτων μέσα από την πολυπλοκότητα ενός αυστραλιανού Shiraz. Απολαύστε το τώρα και για τα επόμενα 8 χρόνια. ● €34



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —



*Honor the hands
that harvest your grapes*

www.georgioslafazanis.gr



HOUSE OF WINE

1. Plano Ασύρτικο

Το Κτήμα Τέχνη Οίνου μάς χαρίζει ένα πιο «εξωστρεφές» Ασύρτικο, με πιο αρωματικό στυλ και λιγότερο αυστηρό χαρακτήρα από τα αντίστοιχα κρασιά της Σαντορίνης, που πίνεται ευχάριστα τώρα, αλλά μπορεί να εξελιχθεί για τουλάχιστον 5 χρόνια. Αρώματα εσπεριδοειδών, ροδάκινου και μήλου συνδυάζονται με νότες λουλουδιών και ορυκτών, αναζωογονητική οξύτητα και μακρά, λεμονάτη επίγευση. Απολαύστε το με τηγανητά καλαμαράκια και γαρίδες, όστρακα, λεμονάτα λευκά κρέατα και λευκά τυριά. ● €13,20

2. Πλαγιές Γερακιών λευκό

Υπέροχο χαρμάνι Μαλαγουζιάς-Sauvignon Blanc από το Κτήμα Αβαντίς, που φέρνει στο ποτήρι ταυτόχρονα κομψότητα και πολυπλοκότητα. Κίτρινα φρούτα, άνθη και βότανα αγκαλιάζονται ευγενικά από νότες δρυός και βουτύρου, γεμάτο και δροσερό στο στόμα, με την οξύτητα και τη λιπαρότητα να ισορροπούν τέλεια. Ένα κρασί φαγητού που θα ταιριάζει ιδανικά με ψητά ψάρια, αστακομακαρονάδες, γαριδομακαρονάδες και λευκά ψητά κρέατα. ● €13,80

3. Gruner Veltliner Loiserberg

Ένα από τα κορυφαία κρασιά της Αυστρίας από το σπουδαίο Gruner Veltliner, μια ποικιλία που θα φέρει βορειοευρωπαϊκή φινέτσα στο ποτήρι σας. Κομψά αρώματα πράσινων και κίτρινων φρούτων, εσπεριδοειδών, μελιού και λευκού πιπεριού συνθέτουν ένα απολαυστικό πικάντικο κρασί, με αισθητή οξύτητα που μπορεί να παλαιώσει για πολλά χρόνια. Απολαύστε το με ψάρια και θαλασσινά, πιάτα ασιατικής κουζίνας και κρεμώδη τυριά. ● €23,80

4. Τομή ροζέ

Το οινοποιείο Τρουπή δημιουργεί ένα ξεμυαλιστικό ροζέ κρασί από 100% Μοσχοφίλερο. Μια άκρως γοητευτική εκδοχή της ποικιλίας, με αναπάντεχα γεμάτο σώμα και τριανταφυλλένιο προφίλ. Ροδόνηρο, ροδοπέταλα και λουκούμια σε φόντο φλούδας μανταρινιού και φράουλας. Νόστιμο, δροσερό και εξωτικό, πιείτε το σαν aperitif ή συνδυάστε το με δροσερές σαλάτες, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, ψάρια τηγανητά και καραβίδες ψητές. ● €11,70

5. Αργατία Νάουσα

Ένα κρασί που κλείνει το μάτι στη «νέα γενιά» Εινόμαυρων, με πιο προσιτές τανίνες και πυκνό κόκκινο φρούτο. Κεράσια, βύσσινα, γλυκά μπαχαρικά, αλλά και νύξεις λουλουδιών, ντομάτας και μελανιού. Ζωηρή οξύτητα, αισθητές αλλά στρογγυλές τανίνες και επίγευση που διαρκεί. Βάλτε το δίπλα σε αρνάκι στη γάστρα, μοσχάρι κοκκινιστό με χοντρό μακαρόνι και πλατό με ώριμα τυριά. ● €16,70

6. Paros Reserve ερυθρός

Κυκλαδίτικο ερυθρό κρασί από την Πάρο, που παράγεται από παλαιά αμπέλια με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Η πληθωρική ερυθρή Μανδηλαριά συν-οινοποιείται με τη λευκή Μονεμβασιά, με αποτέλεσμα ένα ζουμερό, πλούσιο και σύνθετο κρασί με αρώματα ώριμων φρούτων, όπως το δαμάσκηνο, το σύκο και το βατόμουρο, δεντρολίβανο αλλά και σοκολάτα. Απολαύστε το με κόκκινα κρέατα στα κάρβουνα, αρνάκι κοκκινιστό, μοσχάρι με σάλτσα μανιταριών και γίγαντες με λουκάνικο. ● €17,60

7. Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρό

Από τον συγκλονιστικό αμπελώνα του Μεγάλου Σπηλαίου, σε υψόμετρο 800 μ., με θέα στο φαράγγι του Βουραϊκού, η Μαυροδάφνη και το Μαύρο Καλαβρυτινό δίνουν ένα εξαιρετικό ερυθρό κρασί με αξιοσημείωτη πολυπλοκότητα και μεγάλο δυναμικό παλαίωσης. Στιβαρό στο στόμα, με μεγάλη συμπίκνωση, λεπτόκοκκες τανίνες και αρώματα μαύρων φρούτων, βοτάνων, δέρματος και μαύρου πιπεριού. Ιδανικό για κυνήγι, μαγειρευτά κρέατα στην κατσαρόλα, σπαλομπριζόλες στη σχάρα και ώριμα κίτρινα τυριά. ● €18,80

7. Ευχές... Ερατεινές - Γλυκές

Η Μαλαγουζιά στην πιο γλυκιά εκδοχή της δίνει ένα επιδόρπιο κρασί με μεθυστικά αρώματα, φτιαγμένο με τεχνικές ελεγχόμενης ωρίμασης των σταφυλιών, οι οποίες έχουν τις ρίζες τους στους μακρινούς βυζαντινούς χρόνους. Η αναμονή, η προσπάθεια και κυρίως η έντονη ανάμειξη της φύσης έδωσαν ένα γενναιοδωρό κρασί με αρώματα βερίκοκου, ψημένου πορτοκαλιού και βοτάνων, φινέτσα στο στόμα, μελένια στοιχία και πικάντικη επίγευση. Παντρέψτε το με πλούσια επιδόρπια, όπως το γαλακτομπούρεκο, τάρτες φρούτων, αλλά και δυνατά τυριά. ● €16,30

ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΓΕΝΕΩΝ!

Granduca

Ένα λουλούδι με άρωμα μεθυστικό που ξεκίνησε το ταξίδι του από την κεντρική Ασία, εκεί που το ονομάζουν «λουλούδι της ελπίδας» και μεταφέρθηκε από θαλασσοπόρους στο δουκάτο της Τοσκάνης, δώρο στον Grand Duke of Tuscany. Τα δειλινά της οινοπαραγωγού Υλιάνας Στέγγου στη Ζάκυνθο αρωματίζονταν από την ευωδιά του, όπου στη δική μας ιστορία θα συνδεθεί με αναμνήσεις ξέγνοιαστων χρόνων, πρόσωπα λατρεμένα και κεντρική εικόνα τέσσερις γυναικείες μορφές, τέσσερις διαφορετικές γενιές.



Domaine
PORTO CARRAS

www.portocarraswines.gr

Syrah vs Shiraz

Η αγαπημένη ερυθρή ποικιλία Syrah (Σιρά), που προέρχεται από τον Ροδανό της νότιας Γαλλίας, αγαπά τα ζεστά και ξηρά κλίματα και χαρίζει κρασιά πορφυρά, με πυκνό μαύρο και κόκκινο φρούτο, χαρακτηριστικό άρωμα φρεσκοτριμμένου μαύρου πιπεριού, έντονες οξύτητες και τανίνες, και εξαιρετική δομή, ειδικά όταν ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια.

Όταν οι αμπελουργοί αλλά και η παγκόσμια αγορά έψαξαν εναλλακτικές στο Cabernet Sauvignon, το Syrah αποδείχθηκε μια εξαιρετική λύση, πολλές φορές καλύτερη σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις, καθώς το Cabernet έχει τόσο δομικές όσο και αρωματικές γωνίες και χρειάζεται το Merlot ώστε το χαρμάνι να στρογγυλέψει, να γίνει ζουμερό και σαρκώδες. Το Syrah, αντίθετα, είναι πιο άτταρκες.

Στην Αυστραλία είναι η πιο πολυφυτεμένη ποικιλία, ανεξαρτήτως χρώματος. Οι Αυστραλοί έχουν επιλέξει να την αποκαλούν Shiraz και τη θεωρούν πλέον «δική τους», κατά μία έννοια. Syrah και Shiraz είναι ακριβώς η ίδια ποικιλία, με τον ίδιο γενετικό κώδικα, απλώς με διαφορετική ονομασία. Για την ιστορία αναφέρουμε ότι η πέμπτη μεγαλύτερη πόλη του Ιράν (Περσία) στα νοτιοδυτικά της χώρας ονομάζεται επίσης Shiraz, και αυτό δημιούρ-

γησε για πολλά χρόνια παρανοήσεις σχετικά με την προέλευση της ποικιλίας. Τελικά επιβεβαιώθηκε μέσω DNA test ότι το Syrah/Shiraz είναι γηγενής ποικιλία της Γαλλίας, και μάλιστα προέρχεται από διασταύρωση των ποικιλιών Dureza και Mondeuse Blanche. Είναι, λοιπόν, μόνο η ονομασία που κάνει τα Syrah και Shiraz να διαφέρουν μεταξύ τους; Όχι ακριβώς! Δε εντοπίσαμε τα χαρακτηριστικά τους παρακάτω.

Syrah Rhône, Γαλλία		Shiraz Αυστραλία
Πυκνό αλλά φινό, με υψηλή οξύτητα, υψηλές τανίνες και μέτριο αλκοόλ, με αρώματα από μαύρα μούρα, μέντα, μαύρο πιπέρι και άνθη (στη νεότητα)	Στυλ	Πλουσιότερο, με πιο ώριμο φρούτο, γλυκές τανίνες, υψηλότερο αλκοόλ και αρώματα γλυκόριζας, δέρματος, σοκολάτας, καπνού και μπαχαρικών
Hermitage, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage, St Joseph, Cornas	Διάσημες περιοχές	Barossa, McLaren Vale, Margaret River (η τελευταία πιο κοντά στο γαλλικό στυλ)
Ιταλία, Καλιφόρνια (Rhône Rangers), Αργεντινή, Χιλή	Άλλες χώρες	Νότια Αφρική, Νότια Ζηλανδία
Στον βόρειο Ροδανό με Viognier Στον νότιο Ροδανό με Grenache και Mourvèdre	Χαρμάνια	Με Grenache και Mourvèdre (τα λεγόμενα GSM blends) Με Cabernet Sauvignon Με Viognier (λίγες περιπτώσεις)
Κονφί πάπιας, χοιρινά παϊδάκια με σάλτσα μπάρμπεκιου, αρνίσιο φιλέτο σε σάλτσα κόκκινου κρασιού με δεντρολίβανο	Ταίριασμα με φαγητό	Μοσχαρίσιες μπριζόλες στα κάρβουνα με χοντρό θαλασσινό αλάτι και ελαιόλαδο infused με πιπέρι
20-30 χρόνια για τα καλά Hermitage. Κάποιες φορές ακόμα μεγαλύτερες δυνατότητες.	Δυναμικό παλαίωσης	5-15 χρόνια, ανάλογα με την περιοχή και τον παραγωγό. Τα κορυφαία κρασιά φτάνουν εύκολα την εικοσαετία.
E. Guigal Crozes-Hermitage René Rostaing, Côte-Rôtie, Côte Blonde Marc Sorrel, Hermitage, Le Gréal M. Chapoutier Le Clos, Saint-Joseph René Rostaing, Côte-Rôtie, Côte Blonde Ferraton Père & Fils, Hermitage, Ermitage, Le Méal Stéphane Ogier, Côte-Rôtie, Belle Hélène	Εξαιρετικά δείγματα	Henschke, Eden Valley, Hill of Grace Penfolds, Grange, South Australia Jim Barry The Armagh Shiraz Kilikanoon, Clare Valley, Attunga 1865 Shiraz Best's, Great Western, Thomson Family Shiraz Rockford, Barossa Valley, Basket Press Shiraz Torbreck The Laird



Έμμετρος Λόγος

Φαντασία, αρώματα και ρυθμός,
δημιουργούν μια πρωτόγνωρη γευστική εμπειρία.
Μια τέλεια στιγμή και ένα αμπέλι.

Z

ΖΥΜΩΣΗ — Η διαδικασία κατά την οποία οι ζυμομύκητες εμβολιάζονται στον μούστο των φρέσκων σταφυλιών και καταναλώνουν τα σάκχαρα του, παράγοντας αλκοόλη, θερμότητα και διοξείδιο του άνθρακα. Το διοξείδιο είτε εκτονώνεται –για την παραγωγή ήσυχων κρασιών– είτε εκούσια εγκλωβίζεται, για την παραγωγή των αφρώδων.

K

ΚΛΕΙΣΤΟ — Το κρασί που δεν έχει ξεδιπλώσει ακόμα πλήρως τον αρωματικό του χαρακτήρα, είτε γιατί είναι πολύ νεαρό είτε γιατί είναι πυκνό ή/και παλαιωμένο και χρειάζεται αερισμό και χρόνο στα ποτήρια μας. Κλειστό ονομάζεται ένα κρασί που έχει «κλειδωμένο» αρωματικό δυναμικό και όχι κάποιο που από τη φύση του δεν έχει αρωματικό πλούτο ή είναι μονοδιάστατο.

M

ΜΠΟΡΝΤΟ — Αν και στην Ελλάδα το ξέρουμε βασικά ως χρώμα, στον οινόκοσμο η λέξη περιγράφει ένα κρασί (συνήθως κόκκινο) που προέρχεται από τη γνωστή μεγαλούπολη και σπουδαίο λιμάνι της ΝΔ Γαλλίας. Το Μπορντό αποτελεί την πιο διάσημη περιοχή παραγωγής κρασιού στον πλανήτη, από την οποία προέρχονται κάποια από τα πιο διάσημα και ακριβά κρασιά του κόσμου. Βέβαια η πλειονότητα των 16.000 Châteaux παράγει καθημερινά και πολύ προσιτά κρασιά, καθιστώντας τα ακριβά Châteaux του Μπορντό μια αριστοκρατική μειοψηφία.

N

ΝΕΑΡΟ — Το κρασί που έχει μόλις παρacheθεί και το οποίο στις περισσότερες περιπτώσεις είναι κλειστό, ασύνδετο ή/και επιθετικό. Δίγοι μήνες είναι αρκετοί για να ισορροπήσει, να μετριαστεί η αίσθηση διοξειδίου και να αρχίσει να ξεδιπλώνει τυχόν αρωματικό πλούτο και πολυπλοκότητα.

T

ΤΡΥΓΟΣ — Η διαδικασία της συγκομιδής των σταφυλιών για την παραγωγή κρασιού. Στο βόρειο ημισφαίριο ξεκινά τον Αύγουστο και φτάνει συνήθως μέχρι τον Νοέμβριο, ενώ στο νότιο ημισφαίριο ξεκινά έξι μήνες νωρίτερα –τον Φεβρουάριο– και φτάνει έως τον Απρίλιο. Αποτελεί την πιο κρίσιμη περίοδο της παραγωγικής διαδικασίας, αφού το χαλάζι, η εκτεταμένη βροχόπτωση, ο καύσωνας και άλλοι παράγοντες μπορούν να απειλήσουν μέρος ή ολόκληρη την παραγωγή μιας περιοχής, αλλά και την ποιότητά της.

Φ

ΦΥΛΛΟΞΗΡΑ — Φωτοπαρασιτικό έντομο που προκαλεί την ομώνυμη καταστρεπτική ασθένεια στα αμπέλια, προσβάλλοντας τις ρίζες του φυτού, καθώς τρώει τους νόστιμους γυ' αυτήν χυμούς τους. Οι πρώτες εστίες μόλυνσης στην Ευρώπη εκδηλώθηκαν το 1860 στη Γαλλία, όπου περίπου 8 χρόνια νωρίτερα είχαν εισέλθει μολυσματικά από είδη αμερικανικών αμπελιών. Το αντίδοτο στην καταστροφή του ευρωπαϊκού αμπελώνα ήταν η φύτευση των ευρωπαϊκών ποικιλιών σε αμερικανικά υποκείμενα (ρίζες) άγριας αμπέλου, οι χυμοί των οποίων δεν αρέσουν στη φυλλοξήρα. Βέβαια τα προ-φυλλοξηρικά αμπέλια και κρασιά –όπου υπάρχουν– αποτελούν τάση και παράγουν κρασιά ανώτερης ποιότητας.

ΦΥΤΙΚΟΤΗΤΑ — Ο αρωματικός χαρακτήρας που βρίσκουμε σε κάποια κρασιά και θυμίζει κομμένο γρασίδι, χόρτα, σπαράγγι, πράσινη πιπεριά, βότανα. Φυτικότητα συναντάμε συνήθως σε κρασιά που είτε είναι νεαρά είτε προέρχονται από λευκές ποικιλίες με φυτικό χαρακτήρα (Sauvignon Blanc, Verdejo, Μαλαγουζιά σε κάποιες εκδοχές της). Η φυτικότητα δεν λείπει ούτε από κάποια κόκκινα κρασιά, αφού τη συναντάμε σε διάσημες ποικιλίες, όπως το Cabernet Sauvignon και το Cabernet Franc.

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ:

Αθήνα

• ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα • ΑΝΘΙΔΗΣ Λεωφ. Κηφισίας 76, Μαρούσι / Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • ARIA HOTELS • ARION HOTEL Αγ. Δημητρίου 18, Αθήνα • ATHENS WAS Διον. Αρεοπαγίτου 5 • ΒΑΣΙΛΑΪΝΑΣ Αιτωλικού 72, Πειραιάς • BAR DE THEATRE Βουκουρεστίου 9, Αθήνα • BOTILIA.GR Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • CAFE TAZZA D'ORO Πεντέλης 9, Αθήνα • CANAL CAFÉ, Ευριπίδου 6, Καλλιθέα • CAVA FAIDON Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίππη 4, Καλλιθέα • CAVA HALARI Ελευθερίου Βενιζέλου 9Α, Γλυφάδα • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα / Αγίου Ιωάννου, Θέση Φάμπρικα, Μύκονος • CHEFI Περιελέους 31, Χαλάνδρι • CITY BISTROT Βουκουρεστίου 1, Αθήνα • CODICE BLUE Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι • COOCOUBAY Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα • CORKS AND FORKS Ακτή Θεμιστοκλέους & Πάργας 1 • CULPA Σολωμού 1, Νέο Ψυχικό • DELICIEUX Golden Hall • DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • GASPARD Λεωφ. Δημ. Βασιλείου & Λυκούργου, Φάρος Ψυχικού • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • ZOUMBOULAKI GALLERY Πλατεία Κολωνακίου 20 • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθνικής Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • ΘΑ ΣΕ ΚΑΝΩ ΒΑΣΙΛΕΥΣΑ Βέροιας 13, Αθήνα • IT Σκουφά 29, Αθήνα • JONAH'S Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα • KABA ΔΡΟΣΙΑ, Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3 • KIKI DE GRECE Ηπίτου και Βουλής 38, Σύνταγμα • ΚΕΔΡΟΣ Γενναδίου 3, Αθήνα • ΚΟΛΙΑΣ Λεωφ. Συγγρού, Παλαιό Φάληρο • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ, Σταμάτα Αττικής • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδρίτι Αττικής • KYLIX Καρνεάδου 20, Αθήνα • KYR-YIANNI BAR Αερ. «Ελ. Βενιζέλος» • ΛΙΘΟΙΝΟΝ PRIVATE 16 Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα • ΜΑΙ ΤΑΙ Πλουτάρχου 16-18, Κολωνάκι • MATSUHISA ATHENS Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη • MELIA HOTEL Χαλκοκονδύλη 14 & 28ης Οκτωβρίου • MOHNBLOUMCHEN Πλατεία Δεξαμενής 7 & Σπυριδίου 1, Κολωνάκι • MONK GRAPES AND SPIRITS Καρόρη 4, Αθήνα • MONO Μπενιζέλου Παλαιολόγου 45, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ Κουμπάρη 1, Αθήνα / Πειραιώς 138 • MR VERTIGO Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • NEW HOTEL Φιλελλήνων 16, Αθήνα • NORA'S DELI Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι • OAK 282 Λεωφόρος Κηφισίας, Χαλάνδρι • OENOKOSMOS Ορλώφ 5, Αθήνα • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗ Κυπραίου 89, Ελευσίνα • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ Μαρκόπουλο Μεσογαίας • ΟΙΝΟΣΚΕΝΤ Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκου 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΪΣΙΑ Αγίου Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • POEMS 'N' CRIMES ART BAR Αγ. Ειρήνης 17, Αθήνα • ΡΑΤΚΑ Χάρητος 32, Κολωνάκι • SCALA VINOTECA Σίνα 50, Κολωνάκι • ΣΠΟΝΔΗ Πύρρωνος 5, Παγκράτι • STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • VAROULKO SEA SIDE Ακτή Κουμουνδούρου 52, Πειραιάς • VILLA GRIZIO 46 Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφ. Κηφισίας 317β, Κηφισιά • VINOTERRA Μαρίνου Αντύπα 74, Ν. Ηράκλειο • VINTAGE Μητροπόλεως 66-68, Αθήνα • VINS Ιθάκης 20, Παλλήνη • VISIT NEMEA Δερβενακίων 100, Νεμέα • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη & Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINE POINT Α. Διάκου και Πορίνου 2 • WSPC Λεωφόρος Αμφιθέας 70, Παλαιό Φάληρο • 8 LE BISTRO Φρύνης 8, Ηλιούπολη • 48 Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι

Υπόλοιπη Ελλάδα

• ΑΕΡΙΝΟ WINE BAR Πλ. Μαραθώνος, Φλώρινα • ALEA Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη • APALLOU Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύσμος • CAVA IOSIF Πάρος • CAVA OLYMPIA Κερασούντος 57, Καλαμαριά • CHATEAU NICO LAZARIDI Αγορά Δοξάτου, Δράμα • COSTA NAVARINO Πύλος, Μεσσηνία • DOMAINE ΣΚΟΥΡΑΣ Μαλανδρένι Άργους • DOME Ασκληπιού 16-18, Θέρμη • GRAPA Κονταράτου 1, Βόλος • KABA ΣΕΙΡΙΟΣ ΑΦΟΙ ΠΟΝΤΙΚΑΚΗ Κ. Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη ΚΛΙΜΑΞ Ηφαίστου 2 και Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΠΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Νάουσα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • LYKOS WINERY Μαλακόντας Ευβοίας • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Α. Δημοκρατίας 46, Αίγινα • ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ Αιμιλίου Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη • PANTHEON Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη • POSEIDONION GRAND HOTEL Ντάπια, Σπέτσες • SALTO Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη • SCENARIO BAR Μαρωνείας 1, Κομοτηνή • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE • ΣΠΙΤΙ ΒΕΝΙΚΟΣ Δερβενακίων 100, Νεμέα • VILLA INCOGNITO Τάσου Σεχιώτη 43 & Δελιγιάννη 1, Τρίπολη • VINAMORATO Μ. Αλεξάνδρου 35, Καστοριά • WINE KIOSK Αριστομένης 39, Μεσσηνία

Κύπρος

• KANTINA QUALITY FOODS, Σοφούλη 48, Λευκωσία • PHIALE WINE Αθανασίου Διάκου 57, Λεμεσός • SILVER STAR WINE BAR Σοφούλη 44-46, Λευκωσία

g To Grape κυκλοφορεί και ως ένθετο στην εφημερίδα «Η Καθημερινή».

Μισογεμάτο ή μισοάδειο;



DYRGRIP
Ποτήρι κρασιού
3,99€

Το μόνο σίγουρο είναι ότι
η κουβέντα «σηκώνει» κρασί.



ΟΛΗ Η
ΕΛΛΑΔΑ
ΣΕ ΕΝΑ
ΤΡΑΠΕΖΙ

Ιστορίες **παραγωγών & προϊόντων** με ονομασία προέλευσης & προστιθέμενη **αξία**

Η Εθνική Τράπεζα, σε συνεργασία με το Ideas Lab, μέσα από σειρά εκδηλώσεων σε όλη την Ελλάδα, αναδεικνύει και στηρίζει Έλληνες παραγωγούς του αγροδιατροφικού τομέα, που ξεχωρίζουν για τα προϊόντα τους, ενσωματώνουν καινοτομία στις δραστηριότητές τους και διακρίνονται για την εξωστρέφειά τους.



IDEAS.LAB
SMART • CREATIVE ECONOMY

Περισσότερες πληροφορίες στο
www.nbg.gr



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ