No 13 • Άνοιξη 2019 • FREE PRESS

A magazine about wine

grape

Wine Stories

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

LAFAZANIS
WINERY
ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ

www.lafazanis.gr

saltandpepper

grape

6 ΤΑΒΟΟ
Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW σπάει το taboo των ποτηριών του κρασιού και απενοχοποιεί το... μουσταρδοπότηρο.

8 ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΣ
Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.

10 ΛΙΓΗΡΑΣ
Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET ταξίδεψε στον μαγευτικό Λίγηρα και μας μεταφέρει τις εμπειρίες του από τη διάσημη οινοπαραγωγό περιοχή της Γαλλίας.

16 ΠΡΟΣΩΠΟ
Ο οινολόγος και γενικός διευθυντής του Κτήματος Παυλίδη, Παναγιώτης Κυριακίδης, μοιράζεται μαζί μας τις εμπειρίες του και αποκαλύπτει μερικά από τα μυστικά του επαγγέλματος.

22 ΘΕΣΣΑΛΙΑ
Ταξιδέψαμε στη σκιά του Ολύμπου, γνωρίσαμε την περιοχή της Ραψάνης, συναντήσαμε νέους οινοποιούς και συνειδητοποιήσαμε πόσα πράγματα συμβαίνουν εκτός των τειχών της πρωτεύουσας.

28 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ
Γνωρίσαμε από κοντά τον γιατρό Δημήτρη Κατσαρό, που «έβαλε τα γυαλιά» σε πολλούς οινοποιούς και τον συνεχιστή της παράδοσης Ευριπίδη, και γευτήκαμε τις υπέροχες πίτες της κυρίας Κατσαρού.

34 CELLAR RAT
Ο wine sommelier Γιάννης Καϋμενάκης μάς συστήνει τον κύριο Connoisseur, στη θέα του οποίου προτιμά ένα ραντεβού με τον οδοντίατρό του.

36 ΚΑΘΕΤΩΣ
Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET σε μια κάθετη δοκιμή της διάσημης Dom Pérignon.

38 FOOD AND WINE PAIRING
Υπέροχες προτάσεις και ταιριάσματα με τα κατάλληλα κρασιά από δύο εστιατόρια με ευρωπαϊκό αέρα, τη γαλλική cave à manger L'Audrion και το γνώριμο στέκι στα σκαλάκια της οδού Αναγνωστοπούλου Scala Vinoteca.

46 WINE JOURNAL
Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET κρατάει σημειώσεις από τις εμπειρίες του, γιατί... «οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές».

48 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
Επισκεφθήκαμε το διάσημο αυστριακό οινοποιείο Weingut Bründlmayer έξω από τη Βιέννη και δοκιμάσαμε εξαιρετικά Riesling και όχι μόνο.

52 ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ
Ο Νίκος Λουκάκης SL WSPC μας μαθαίνει πώς μπορούμε να ταιριάξουμε τέλεια την πάπια Πεκίνου με ροζέ λευκά, αλλά και κόκκινα κρασιά.

56 ΑΠΟΨΕΙΣ
Ο ιδρυτής του Οινοποιείου Vassaltis, Γιάννης Βαλαμπούς, καταθέτει την άποψή του για την ΠΟΠ ζώνη της Σαντορίνης.

58 Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET ξεδιπλώνει τη βεντάλια των ανερχόμενων ποικιλιών της Ελλάδας.

60 ΟΙΝΟΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
Τα κρασιά της Πελοποννήσου ανέβηκαν στο Μουσείο Αυτοκινήτου της Αθήνας. Η μεγάλη επιτυχία της εκδήλωσης καταγράφεται σε αριθμούς.

62 SPRING BEST BUYS
Οι καλύτερες προτάσεις για τη φετινή άνοιξη από το Greece and Grapes και το Materia Prima.

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

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

Grape wine stories
grape_wine_stories

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Θάλεια Καρτάλη, Πηνελόπη Κατσάτου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
WSPC

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Σοφία Συμεών, Λιλή Δράκου
(Epic communication)

ΕΞΩΦΥΛΛΟ
Γιάννης Κουρούδης (k2design)

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
Γιάννης Κονδύλης (k2design)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ
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 Καϋμενάκης Wine Sommelier

ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΩΝ
Δήμητρα Καράμπελα

ΕΚΤΥΠΩΣΗ & ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Nonstop Printing LTD

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

GRAPE #13

Σύμβολο γρουσουζιάς ή απλώς ένας αριθμός; Οι προκαταλήψεις και οι δεισιδαιμονίες που συνοδεύουν αυτόν τον αριθμό είναι άπειρες. «Μην κάθεστε ποτέ 13 άτομα στο τραπέζι», «μην κάνετε σχέδια και μην παίρνετε σημαντικές αποφάσεις στις 13 του μήνα», «οι ημέρες Τρίτη και 13 ή Παρασκευή και 13 είναι ημέρες ατυχίας» και τόσες άλλες. Εμάς δεν μας πέρασε από το μυαλό να μη βγάλουμε τεύχος 13, το αντίθετο. Είμαστε μάλλον πιο κοντά στη λογική του Όσκαρ Ουάιλντ που έλεγε: «Αγαπώ τις δεισιδαιμονίες. Είναι το στοιχείο που χρωματίζει τη σκέψη και τη φαντασία. Είναι οι εχθροί της κοινής λογικής».

Ξεκινήσαμε λοιπόν, και τα ταξίδια μας για την προετοιμασία του τεύχους έγιναν μέσα στον χειμώνα, με θερμοκρασίες να αγγίζουν πολλές φορές μονοψήφιους αριθμούς. Δεν ξέρουμε γιατί, όμως είχαμε ήδη μια ανοιξιάτικη γλύκα μέσα μας. Αυτή που νιώθεις όταν αρχίζει λίγο να μεγαλώνει η μέρα και οι ακτίνες του ήλιου να σου ζεσταίνουν το πρόσωπο από άλλη γωνία. Είναι και οι αμυγδαλιές που έχουν ήδη ανθίσει και το τοπίο ξαφνικά θυμίζει γιαπωνέζικο πίνακα. Είναι και ο τρόπος του **Γρηγόρη** (**Μιχαήλου**) που περιγράφει το ταξίδι του στον **Λίγηρα**: «Τυλιγμένος σφιχτά με το κασκόλ μου και έχοντας κατεβάσει τον σκούφο μου μέχρι τα αυτιά, βγήκα στον σταθμό της Angers, Φλεβάρη μήνα. Η χαρά μου ήταν απερίγραπτη».

Μέσα στο καταχείμωνο, ανοιξιάτικες εικόνες με αμπέλια, κάστρα και ποτάμια, που μοιάζουν λες και έχουν βγει από τα πιο όμορφα παραμύθια, σαν το εξώφυλλο του **Γιάννη Κουρούδη**, **k2design**. Ο Λίγηρας και η φινέτσα του κυριαρχούν στο τεύχος αυτό. Στις σελίδες που ακολουθούν θα βρείτε συμπυκνωμένα πολλά χιλιόμετρα ταξιδιού, πολλά λίτρα κρασιού, πολλές διαφορετικές ποικιλίες –όχι, δεν είναι μόνο Sauvignon Blanc ο Λίγηρας– και πολλές διαφορετικές προσεγγίσεις από τους παραγωγούς της ιδιαίτερης αυτής περιοχής της Γαλλίας.

Στο τεύχος αυτό πραγματικά «ζηλέψαμε» τα κείμενα των συνεργατών μας και βάλαμε τα δυνατά μας και στα δικά μας. Ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW** πραγματικά «σολάρει» στο **TABOO** και, μπλέκοντας γουρουνοπούλες, μουσταρδοπότηρα και αστεροπουλάδες, παραδίδει μαθήματα food pairing, ενώ ο **Γιάννης Καϋμενάκης wine sommelier** μάς συστήνει τον κύριο Connoiseur στο **CELLAR RAT**, στη θέα του οποίου προτιμά ένα ραντεβού με τον οδοντίατρό του. Ο **Γρηγόρης Κόντος DIP WSET** παίρνει το σημειωματάριό του και στο **WINE JOURNAL** κρατάει σημειώσεις για τους τόπους που επισκέφθηκε, γιατί, όπως πολύ σωστά γράφει, «οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές». **ΚΑΘΕΤΩΣ** με τον **Γρηγόρη Μιχαήλο DIP WSET** στην Dom Perignon να περιγράφει τη διάσημη Σαμπάνια ως εμπειρία «σαν να πίνεις τα αστέρια». Ο **Νίκος Λουκάκης SL WSPC** μας μαθαίνει πώς μπορούμε να ταιριάξουμε τέλεια την πάπια Πεκίνου με ροζέ, λευκά, αλλά και κόκκινα κρασιά. Στην κάβα ΟΑΚ συναντήσαμε τον Δραμινό οινολόγο **Παναγιώτη Κυριακίδη**, ο οποίος μοιράστηκε μαζί μας τις εμπειρίες του στο Κτήμα Παυλίδη.

Τα ταξίδια συνεχίζονται, εντός και εκτός. Ταξίδι στη **Θεσσαλία**, στο **Κτήμα Κατσαρού**, όπου συνομιλήσαμε με τον γιατρό Δημήτρη Κατσαρό, που έβαλε τα γυαλιά σε πολλούς οινοπαραγωγούς, και τον συνεχιστή της παράδοσης Ευριπίδη Κατσαρό, και γευτήκαμε τις ασυναγώνιστες πίτες της κυρίας Κατσαρού. Στη σκιά του Ολύμπου, επισκεφθήκαμε τη ζώνη της Ραφάνης με τα γνωστά πλέον οινοποιεία, αλλά και νοτιότερα γνωρίσαμε τη δουλειά και την εξαιρετική Δημνιώνα του **Χρήστου Ζαφειράκη**.

Ταξίδι και πολύ πιο βόρεια, έξω από τη Βιέννη, στο Langenlois και στο περίφημο **Weingut Bründlmayer**, όπου είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε τα εξαιρετικά Riesling της περιοχής και όχι μόνο. Στην Αθήνα, και σε δύο εστιατόρια με ευρωπαϊκό όμως αέρα: στο **L'Audrion**, μια cave à manger που ήρθε να αλλάξει το γαστρονομικό σκηνικό της πόλης, και στο **Scala Vinoteca**, το γνώριμο στέκι στα σκαλάκια της Αναγνωστοπούλου που ανανεώνεται συνεχώς. Και έπεται μεγάλη ανανέωση, αφού ο χειμώνας πέρασε.

Ζήτω η άνοιξη!

SHOPPING

attica

Cartier

HERMÈS PARIS

Salvatore Ferragamo

1890 KALOGIROU

Brooks Brothers

REPLAY

LINKS LONDON

UNDER ARMOUR

haralas

LIVING

Zonars EST. 1939

Pasají

ILIOS

Clemente VIII

salon de bricolage

HOLMES PLACE FITNESS | NUTRITION | SPA

CULTURE

Παλλάς

θέατρο Αλκη

μικρο Παλλάς

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

CITY LINK

Your link to the city's finest

Τα καλύτερα της πόλης, σε έναν μοναδικό προορισμό.

Shopping, Living, Culture συναντιούνται στο City Link.
Τα πιο exclusive brands και οι πρωτότυπες εκδηλώσεις στη Στοά Σπυρομήλιου,
σας περιμένουν στο πιο ξεχωριστό κέντρο της Αθήνας.

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ◆ ΑΜΕΡΙΚΗΣ ◆ ΣΤΑΔΙΟΥ ◆ ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙΟΥ

The Newtons LABORATORY

TABOO

Απέναντι στα μουσταρδοπότηρα έχουμε ένα βαρβάτο state of denial, στην προσπάθεια να ξεπεράσουμε ένα παρελθόν που θέλουμε να ξεχάσουμε. Όμως, είτε το θέλουμε είτε όχι, δεν είναι παρελθόν. Υπάρχουν ανάμεσά μας.

ΥΠΕΡΑΣΠΙΖΟΜΕΝΟΣ ΤΟ... ΠΟΤΗΡΙ ΤΗΣ ΕΚΜΑ*

Κείμενο
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ MW

Το τελευταίο μιας μεγάλης σειράς άρθρων, για το πάντρεμα κρασιού και φαγητού, το πόσο αυτό υπάρχει, αν είναι προσωπικό ή αντικειμενικό, αλλά και το πόσο προωθεί το να ευχαριστηθούμε ένα πιάτο φαγητό με ένα κρασί δίπλα. Είδαμε πως οι προσωπικές προτιμήσεις είναι ό,τι πιο σημαντικό. Το να απαιτούμε το κάθε κρασί να συνδυάζεται με το κατάλληλο πιάτο δυσκολεύει ένα ήδη πολύπλοκο προϊόν και το αποξενώνει από τον απλό καταναλωτή. Στη συνέχεια είδαμε πως ίσως υπάρχουν συνδυασμοί κρασιού και φαγητού που μας οδηγούν στη νιρβάνα – ή, καλύτερα, στον Παράδεισο, αφού η νιρβάνα είναι υποκειμενική, ενώ ο Παράδεισος όχι. Όμως, είναι δύσκολο να φτάσουμε αυτούς, αφού ο τρόπος που τρώμε τις περισσότερες φορές είναι εντελώς διαφορετικός από αυτόν που απαιτεί η άσκηση αυτή. Τέλος, είδαμε πως ένα γεύμα είναι πολύ πιο «υγιές» όταν ακολουθούμε τον παραδοσιακό ελληνικό τρόπο, με τα πιάτα στη μέση, από ό,τι τη γαλλική προσέγγιση, που ο κάθε συνδαιτυμόνας έχει μπροστά του ένα πιάτο.

Πριν από μήνες, βρεθήκαμε για τέσσερις ημέρες μια μεγάλη παρέα στην Καλαμάτα, με άτομα-θησαυρούς για εμένα, που με ξέρουν πριν γίνω Master of Wine και δεν έχουν καμία σχέση με το κρασί, επαγγελματική ή φιλική. Όμως, εγώ είχα γεμίσει το αυτοκίνητο με εξήντα φιάλες, πολλές από τις οποίες άγγιζαν τον χαρακτηρισμό «μεγάλο κρασί». (Μου αρέσει πολύ να μοιράζομαι καλές φιάλες με άτομα που δεν είναι του χώρου και «δεν ξέρουν από κρασί». Είχα πιει αρκετά Grand Cru Classé με τη γιαγιά μου.)

Αποφασίστηκε μια μέρα να φάμε σε καφενείο. Η καρδούλα μου χοροπήδησε όταν άκουσα για «γρν», από την άλλη το μυαλό μου προβληματίστηκε. Ο προβληματισμός έφυγε όταν «την έπεσα» στην Καλαματιανή οικοδέσποινα και συμφώνησε να πάρουμε τα καλά της ποτήρια, εξαιρετικά και κρυστάλλινα, στο καφενείο, για να χαρούμε τα κρασιά. Το αποτέλεσμα στο τέλος της ημέρας όσον αφορά το body count των ποτηριών θα έκανε τον Georg Riedel να μας απονείμει άνετα αστεροπουλάδα**. Γιατί όμως; Είναι απλό. Αυτά τα ποτήρια δεν είναι φτιαγμένα για να στέκονται σε τραπέζια σαν τα δικά μας. Στέκονται ανάμεσά μας. Όταν τρώμε, θέλουμε να δίνουμε πιάτα ο ένας στον άλλον, να σηκωνόμαστε για να σερβίρουμε τον απέναντι, θέλουμε να αγγιζόμαστε.

Η εναέρια κυκλοφορία πάνω από το τραπέζι είναι επιβαρυμένη, γιατί δεν γνωρίζουμε κανέναν καλύτερο τρόπο να περάσουμε ζεστά και να ταΐσουμε τις καρδιές μας. Άρα, οι πρόγονοί μας, που κατέληξαν στα κοντά, μικρά ποτήρια, επέλεξαν σοφά. Τα κολονάτα ποτήρια είναι τέλεια για να τρως μόνο από το ένα πιάτο που έχεις μπροστά σου. Είναι μια μοναχική εμπειρία έτσι κι αλλιώς. Γιατί να στήσουμε τα ποτήρια σαν να στήνουμε ένα τείχος;

Απέναντι στα μουσταρδοπότηρα έχουμε ένα βαρβάτο state of denial, στην προσπάθεια να ξεπεράσουμε ένα παρελθόν που θέλουμε να ξεχάσουμε. Όμως, είτε το θέλουμε είτε όχι, δεν είναι παρελθόν. Υπάρχουν ανάμεσά μας. Και όχι μόνο στην Ελλάδα. Αρκετοί μάχιμοι γευσιγνώστες, ικανοί για απαλλοτριωτικές ενέργειες σε ταβέρνες της γειτονιάς, που έχουν επισκεφθεί το San Sebastian, για να φάνε στα τριάστερα, έχουν περάσει υπέροχες στιγμές τρώγοντας Pintxos και πίνοντας όμορφα κρασιά από πανομοιότυπα ποτήρια. Υπάρχουν αυτά τα ποτήρια και σε διαφημίσεις για την περιοχή! Το έχω τσεκάρει, να το τσεκάρετε και εσείς.

Μη με παρεξηγείτε. Θεωρώ αδιαπραγμάτευτο πως ένα κορυφαίο ποτήρι είναι όργανο ακριβείας που επιτρέπει στο κρασί να αναπτύξει όλο του τον χαρακτήρα. Όπως και τα Moon Audio είναι απόλυτα όργανα για να ακούσεις μουσική. Όμως, πάντα δίνουμε με τον γιο μου λεφτά στη λατέρνα της γειτονιάς και έχω περάσει υπέροχα σε παραλίες ακούγοντας μουσική από ραδιοφωνάκι. Και η εικόνα τού να κατεβάσει κάποιος τα Moon Audio ηχεία του στην παραλία μού φέρνει μόνο αναγούλα. Συμπαθάτε με. Όμως, είναι πραγματικά εξαιρετικά για το κρασί τα ποτήρια που χρησιμοποιούμε όλοι οι οινολάτρες; Ο λόγος στον Michael Moosbrugger, του Schloss Gobelsburg, έναν από τους καλύτερους οινολόγους της Αυστρίας, πατρίδας των Riedel και των Zalto, και ένα από τα πιο λαμπερά μυαλά που κοσμούν το παγκόσμιο οινικό γίγνεσθαι:

«Τα ποτήρια όπου πίνουμε κρασί σήμερα δεν έχουν καμία σχέση με ό,τι είχαμε πριν από λίγες δεκαετίες. Παλιότερα δεν μπορούσαν να πετύχουν τόσο κομψά ποτήρια; Αυτό είναι ψέμα, μια και οι υαλουργοί περασμένων αιώνων δημιούργησαν αριστουργήματα που δεν μπορούμε να επαναλάβουμε. Ο λόγος είναι ότι τα πράγματα που ζητάμε από το κρασί είναι διαφορετικά. Τώρα είμαστε sniffers (μυριστές), ενώ παλιά ήμασταν drinkers (πότες). Αν ακούγαμε γνώστες του περασμένου αιώνα να μιλούν για terroir ή ποιότητα σε ένα κρασί, θα μιλούσαν μόνο για την αίσθηση που αφήνει στο στόμα και στον λάρυγγα. Ποτέ για τα αρώματα. Μπορεί να πει κανείς πως απλώς δεν ήξεραν. Εγώ λέω πως οι επιπτώσεις αυτών των αλλαγών στο πώς οινοποιούμε είναι τεράστιες. Παλιά ο οινολόγος ήταν ο cellar master, ο αφέντης που οδηγούσε τα κρασιά εκεί που του επέτρεπε το ταλέντο του. Τώρα, από το αμπέλι ακόμα, είμαστε οι σκλάβοι των αρωμάτων». Αν τα βρείτε, αξίζει να δοκιμάσετε τα κρασιά του Michael. Ίσως όμως όχι μόνο από το ποτήρι που θα περιμένατε. ●

* Γνωστό και ως μουσταρδοπότηρο
** Παράσημο των αλεξιπτωτιστών

Lenga

Pink Έρχεται!!!

www.avantisestate.gr

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ: Β. Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ

Εις υγείαν της κλιματικής αλλαγής!

Όχι, δεν πρόκειται για απόσπασμα ομιλίας του Αμερικανού προέδρου Ντόναλντ Τραμπ, αλλά για τη διαπίστωση των οινοπαραγωγών στη Γερμανία, για τους οποίους το περσινό ζεστό καλοκαίρι αποδείχθηκε θείο δώρο. Μπορεί οι ακραίες συνθήκες του περσινού καλοκαιριού να προβλημάτισαν πολλούς, τους Γερμανούς οινοποιούς όμως τους οδήγησαν σε μια εξαιρετική χρονιά, την οποία δύσκολα θα ξαναδούν σύντομα, όπως λένε οι ίδιοι. «Είναι φρικτό να το λέμε, αλλά είναι αλήθεια, είμαστε οι μεγάλοι ευνοημένοι της κλιματικής αλλαγής», υποστηρίζει ο Dirk Wurtz, παραγωγός και οινογράφος στην εφημερίδα New York Times.

Η άνοδος της θερμοκρασίας και η παράταση του καλοκαιριού στη Γερμανία δεν ευνοούν μόνο την ωρίμαση ποικιλιών όπως το Riesling, που παλαιότερα αποδεικνύονταν σωστός Γολγοθάς, αλλά και έχει δώσει πλέον τη δυνατότητα σε πολλούς παραγωγούς να πειραματιστούν με φυτεύσεις ποικιλιών, όπως το Cabernet Sauvignon και το Syrah, πράγμα αδύνατον μέχρι πριν από λίγα χρόνια για τη Γερμανία. «Δεν αντιμετωπίζουμε πλέον κανένα πρόβλημα στην ωρίμαση των σταφυλιών μας», τονίζει ο κ. Wurtz, ενώ, σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία της ΕΕ, η Γερμανία παρουσίασε αύξηση 33% στην παραγωγή της κατά τον περσινό τρύγο.

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού

Μικροοινοποιήσεις

Μια σειρά ιδιαίτερα εμπνευσμένων ετικετών έρχεται να συμπληρώσει την εξαιρετική δουλειά μικροοινοποιήσεων του οινοποιείου Βουνί Παναγιάς στην Κύπρο. Το οινοποιείο, το οποίο ξεκίνησε ο Ανδρέας Κυριακίδης το 1987, είχε εξαρχής στόχο την ανάπτυξη και την προβολή των γηγενών ποικιλιών της Κύπρου. Αυτό οδήγησε τον εμπνευστή του σε μια σειρά μικροοινοποιήσεων που προβάλλουν τις αυτόχθονες αυτές ποικιλίες και τη σχέση τους με τα εδάφη της περιοχής.

Οι ετικέτες, τις οποίες έχει επιμεληθεί ο Μάριος Καρύστιος και έχουν φιλοτεχνήσει διαφορετικοί καλλιτέχνες, παρουσιάζουν σκηνές της καθημερινότητας, του οινοποιείου, των ανθρώπων του και της περιοχής, εικονογραφώντας με έναν ιδιαίτερο τρόπο την ιστορία των ποικιλιών αυτών. Στόχος των δημιουργών τους ήταν η απεικόνιση με ζωντάνια του τι περιέχει η κάθε φιάλη. Και μάλλον το πέτυχαν.

Καλύτερος Οινοχόος του 2019

Ένας νέος, σεμνός και ταλαντούχος άντρας, ο Άρης Σκλαβενίτης, είναι ο Καλύτερος Οινοχόος του 2019. Γνωστός για την πορεία του στον χώρο, συνιδιοκτήτης και sommelier του wine bar Oinoscent, διακρίθηκε ανάμεσα στους δεκαπέντε συνολικά υποψηφίους που συμμετείχαν σε έναν διαγωνισμό που διοργανώνεται από την Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων και είναι εξαιρετικά απαιτητικός. Στην τριάδα των νικητών τη δεύτερη θέση κατέλαβε ο Αλέξανδρος Μπουζίκας, sommelier στο My Cava στη Θεσσαλονίκη και νικητής του προηγούμενου διαγωνισμού που πραγματοποιήθηκε το 2017, ενώ την τρίτη θέση κατέλαβε ο Γιώργος Λουκάκης, Head Sommelier του Parklane Resort & Spa στη Λεμεσό της Κύπρου.

Ο τελικός του Πανελλήνιου Διαγωνισμού Οινοχόων έγινε στο πλαίσιο της οινικής εκδήλωσης «Τα ΒορΟινά» και μέσα από τις διαδικασίες του αναδείχθηκε η σπουδαιότητα του ρόλου του οινοχόου στον χώρο της γαστρονομίας στη χώρα μας. Ως καλύτερος οινοχόος, ο Άρης Σκλαβενίτης θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Οινοχόων του 2022 και είμαστε σίγουροι ότι θα το κάνει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Καλή επιτυχία.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΑΠΟΔΡΑΣΕΩΝ

SUBARU XV **από 25.980€**

Εξερευνήστε το **Subaru XV 1.6** και ανακαλύψτε, την καινούργια παγκόσμια πλατφόρμα της Subaru, έναν κατά 80% νέο κινητήρα Boxer 1.6 λίτρων, ένα ελαφρύτερο κιβώτιο CVT σε ένα σύνολο με εξαιρετική ισορροπία και ακόμα περισσότερο έλεγχο χάρη στη μόνιμη τετρακίνηση Symmetrical AWD.

Με τα συστήματα EyeSight και X-Mode να αποτελούν μέρος του βασικού εξοπλισμού, το **Subaru XV** αποδεικνύεται στην πράξη ένα κορυφαίο Crossover κερδίζοντας την βράβευση "BEST IN CLASS" από τον EuroNCAP ως το "Ασφαλέστερο Μικρό Οικογενειακό".

EURO NCAP
BEST IN CLASS
Small Family Car

Οδηγήστε το με σιγουριά και χαρείτε το παντού όποιες κι αν είναι οι συνθήκες. Κλείστε **τώρα** το test-drive σας στο 210 6800800.

SUBARU
Confidence in Motion

ΠΛΕΙΑΔΕΣ MOTORS ΑΕ
Λ. Κηφισίας 286, Χαλάνδρι 15232 Τηλ. 210 6800800, info@pleiadesmotors.gr

www.subaru.net.gr

Τυλιγμένος σφιχτά με το κασκόλ μου και έχοντας κατεβάσει τον σκούφο μου μέχρι τα αυτιά, βγήκα από τον κεντρικό σιδηροδρομικό σταθμό της Angers, έτοιμος να αντιμετωπίσω το τσουχτερό κρύο, για το οποίο όμως ήμουν καλά προετοιμασμένος. Άλλωστε ο Γιάννης, που είχε ταξιδέψει ξανά τέτοια εποχή στον Λίγηρα, με είχε προειδοποιήσει ξεκάθαρα για το τι θα αντιμετώπιζα Φλεβάρη μήνα στην καρδιά αυτού του βορινού αμπελώνα της Γαλλίας, σχεδόν στα όρια της αμπελοκαλλιέργειας της Ευρώπης. Η χαρά μου ήταν απερίγραπτη...

LOIRE

Ταξίδι στην καρδιά της Γαλλίας

Κείμενο
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΟΣ, DIP WSET

Επέστρεφα μέσα στο καταχείμωνο στον αγαπημένο μου Λίγηρα, έτοιμος να γεμίσω εικόνες από αμπέλια, η ομορφιά των οποίων κάλλιστα θα μπορούσε να συγκριθεί με πίνακες ζωγραφικής, και μοναδικά κάστρα, που μοιάζουν λες και έχουν βγει από τα πιο όμορφα παραμύθια. Μια σπουδαία οινική περιοχή που παράγει ασταμάτητα κρασί για αιώνες, δίχως όμως να διαθέτει ίχνος από τον ελιτισμό των σπουδαίων Bordeaux ή των κορυφαίων εκφράσεων της Βουργουνδίας.

Σκεφτόμουν τα λόγια του Bernard Baudry, παραγωγού του Chinon AC, ίσως της σημαντικότερης ερυθρής ονομασίας προέλευσης του Λίγηρα, σχετικά με την αντίληψη του Γάλλου καταναλωτή για τα κρασιά της περιοχής του. Οι Παριζιάνοι λατρεύουν τα κρασιά Chinon και συχνά θα τα επιλέξουν για να συνοδεύσουν το φαγητό τους στα κουκλίστικα μπιστρό της πρωτεύουσας, μερικές εκατοντάδες χιλιόμετρα μακριά. Ποτέ όμως δεν θα περίμεναν να πληρώσουν ένα premium αντίτιμο γι' αυτά. «It's just a petit Vin de Loire» στο μυαλό τους και αντίστοιχα petite περιμένουν να είναι και η τιμή του. Αυτή είναι και η μεγαλύτερη πρόκληση που έχουν να αντιμετωπίσουν οι προσανατολισμένοι στην ποιότητα παραγωγοί του Λίγηρα όσον αφορά το perception των κρασιών τους. Λίγες στιγμές αργότερα, έβγαζε από το κελάρι του με ευλάβεια μια φιάλη προερχόμενη από το σπουδαιότερο αμπελοτόπι του, το La Croix Boissée, σε μια αμφιθεατρική πλαγιά με τα αμπέλια φυτεμένα πάνω στον χαρακτηριστικό λευκό ασβεστόλιθο (tuffeau), εσοδείας 1997. Με την ίδια ευκολία που ένα Chinon μπορεί να σερβίρεται by the glass για να ξεδιψάσει τους Παριζιάνους κατά τη διάρκεια του μεσημεριανού γεύματος, μπορεί και να παλαιώσει για μία 20ετία, προσφέροντας σπάνια επίπεδα απόλαυσης και μεγαλείου στον τυχερό που θα έχει την τύχη να το δοκιμάσει.

Διάφορες τέτοιες σκέψεις περνούσαν από το μυαλό μου περπατώντας με γοργό βήμα προς το κατάλυμα που θα με φιλοξενούσε – και το οποίο ευτυχώς δεν απείχε πολύ μακριά από την έξοδο του σταθμού. Αυτή ήταν για μένα η πραγματική μαγεία του Λίγηρα... Από το εξωτικό Jasnieres μέχρι το παραμυθένιο Chinon και από το αριστοκρατικό Vouvray μέχρι το μικροσκοπικό Reuilly και το μυθικό Sancerre, σε εκείνο το πρώτο μου ταξίδι είχα δοκιμάσει κρασιά, είχα συναντήσει ανθρώπους και είχα περπατήσει σε αμπέλια την «ομορφιά» των οποίων δεν έβρισκα λόγια να περιγράψω. Ένα μοναδικό «σκηνικό» που δεν είχα βιώσει σε καμιά άλλη περιοχή του πλανήτη. Και επιπλέον, μια περιοχή στην οποία ακόμα συναντάς παθιασμένους vignerons και όχι super 1stars παραγωγούς ή απρόσωπους πολυεθνικούς κολοσσούς. →

Κλασικό κάστρο μέσα στον Αμπελώνα.

Η κοιλάδα του Λίγηρα

«Σαν βγεις στον πηγαιμό για την Ιθάκη,
να εύχεσαι να 'ναι μακρύς ο δρόμος»…

Και τα συνολικά 629 μίλια του μεγαλύτερου ποταμού της Γαλλίας κάνουν την ατελείωτη διαδρομή ανάμεσα στους αμπελώνες του μια αξεπέραστη εμπειρία. Από τις ακτές του Ατλαντικού μέχρι και την περιοχή των Κεντρικών Αμπελώνων (Upper Loire), που αποτελούν και το ακριβές γεωγραφικό κέντρο ολόκληρης της Γαλλίας, θα συναντήσετε μια σχεδόν ενιαία αλυσίδα σπουδαίων οινικών περιοχών με έναν πλουραλισμό διαφορετικών στιλ κρασιών, που όμοιό του δεν θα βρείτε πουθενά αλλού στον πλανήτη. Pouilly Fumé, Sancerre, Vouvray, Chinon, Savennieres, Coteaux du Layon, αλλά και Muscadet, Reuilly, Jasnieres, Saumur Champigny, Bourgueil, Montlouis-sur-Loire, αποτελούν τη χαρά της ανακάλυψης για κάθε οινόφιλο.

Στον Λίγηρα θα έρθετε «αντιμέτωποι» με μυριάδες ποικιλίες και στιλ κρασιών. Τα λευκά, λόγω της δροσιάς του κλίματος, έχουν την πρωτοκαθεδρία, με την περιοχή να παράγει περισσότερο λευκό κρασί από οποιονδήποτε άλλο αμπελώνα της Γαλλίας. Ενώ στα αφρώδη μόνο η Καμπανία με τις φημισμένες της Σαμπάνιες καταφέρνει να ξεπεράσει τον Λίγηρα σε παραγωγή.

Εδώ σίγουρα θα ερωτευτείτε ξανά το Sauvignon Blanc. Στο κλασικό του «σπίτι», στην περιοχή των ονομαστών Κεντρικών Αμπελώνων, προβάλλει την ορυκτή του διάσταση, με αυστηρές, φίνες γραμμές και αιθέρια φυτικότητα, ικανή να απογειώσει τη θεϊκή γεύση των τοπικών κατσικίσιων τυριών. Μια εμπειρία πραγματικά «to die for», όταν βρεθείτε στο μικροσκοπικό χωριό Chavignol με τις δεκαπέντε οικογένειες μόνιμων κατοίκων. Αν αναρωτιέστε για την τοπική οικονομία του Chavignol, οι δεκατέσσερις οικογένειες ζουν παράγοντας το πιο φημισμένο κατσικίσιο τυρί του Λίγηρα, το Crottin de Chavignol, και η μία που απομένει δημιουργεί συναρπαστικά κρασιά ονομασίας προέλευσης Sancerre.

Η πραγματική όμως ποικιλία-σταρ του Λίγηρα είναι το Chenin Blanc. Σαφέστατα αδικημένο σε επίπεδο αναγνωρισιμότητας και αποδοχής, με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του που φέρνει μνήμες από ανανά, τσάι βοτάνων, τζίντζερ, μέλι, λουλούδια και νοτισμένο άχυρο ή έστω βρεγμένο μαλλί, αν προτιμάτε, παράγει μερικά από τα πιο χαρακτηριστικά και «κοφτερά» λευκά κρασιά του πλανήτη.

Από τα συνήθως ξηρά έως το κόκαλο, οξειδωτικά –συχνά πυκνά– Savennieres μέχρι και τα πληθωρικά γλυκά Quarts de Chaume, ποιότητας grand cru, στην απέναντι όχθη του ποταμού δεν θαυμάζεις μόνο την ποικιλομορφία του στιλ μέσα σε μόλις λίγα χιλιόμετρα. Είναι η χειρουργικής ακρίβειας οξύτητα, κοφτερή σαν νυστέρι, που διαπερνά τον ουρανίσκο σου, χαρίζοντας συγκλονιστικά επίπεδα ισορροπίας στα γλυκά κρασιά, και βοηθάει ακόμα και τα ξηρά Chenin Blanc ενός προηγούμενου αιώνα να φτάσουν χωρίς ίχνος κόπωσης στο ποτήρι μετά από 20++ χρόνια αναμονής στο κελάρι.

«Ο Λίγηρας δεν κάνει για κόκκινα κρασιά…» Θα μπορούσα να συμφωνήσω απόλυτα, αν προτιμούσα να πίνω νεοκοσμίτικες βόμβες φρούτου, υπερσυμπύκνωσης και πληθωρικότητας… Αλλάξτε λοιπόν ρότα προς άλλη γη και άλλα μέρη, εκτός κι αν το άκουσμα λέξεων όπως κομψότητα, αιθέριος χαρακτήρας, φρεσκάδα και φινέτσα κάνουν την καρδιά σας να σκιρτά.

Στις οριακές κλιματικές συνθήκες του Λίγηρα το Cabernet Franc πραγματικά απογειώνεται, πάλλεται από φρεσκάδα, ξεχειλίζει από αρώματα κόκκινων κερασιών και φραμπουάζ, πάντα όμως σε μια ευγενή κόντρα με γήινες και φυτικές νότες, που θυμίζουν πράσινη πιπεριά, φαρμακευτικά βότανα, αλλά και αρώματα ταμπάκο και καπνού.

Αμπελώνας στην περιοχή του Λίγηρα.

Αν αναζητάτε κρασί για εκείνο το πατέ αγριογούρουνου που τσεκάρατε τελευταία φορά στο delicatessen της γειτονιάς σας και αναρωτηθήκατε πόσο νόστιμο μπορεί να είναι, μην ψάξετε παραπέρα... Τα τρία αυτά «αριστουργήματα» δεν μπορούν, ωστόσο, να ολοκληρώσουν ένα παραμύθι που ξεδιπλώνεται σε πάνω από 480 χιλιόμετρα αμπελώνων, αλλά να αφηγηθούν μόνο ένα μικρό μέρος μιας υπέροχης ιστορίας. Melon de Bourgogne, Pineau d'Aunis, Gamay, Pinot Noir, Pinot Gris, Grolleau, Cabernet Sauvignon, Orbois και αρκετές ακόμα ποικιλίες έρχονται να συμπληρώσουν το περίτεχνο «ψηφιδωτό» της σπουδαίας αυτής υπόθεσης που λέγεται Λίγηρας. Ωστόσο, σε όλες αυτές τις ποικιλίες, σε όλα αυτά τα κρασιά, θα συναντήσετε πάντα έναν κοινό παρονομαστή: ξεχειλίζουν από πάθος, αγάπη, ενέργεια και εντάσεις. Έχουν ζωή μέσα τους, έχουν χαρακτήρα...

Η διαδρομή στο όνειρο

«Να εύχεσαι να 'ναι μακρύς ο δρόμος.
Πολλά τα καλοκαιρινά πρωιά να είναι που με τι ευχαρίστησι,
με τι χαρά, θα μπαίνεις σε λιμένας πρωτοειδωμένους».

Προσπαθώ να θυμηθώ πώς ένιωσα όταν μετά από αρκετά χιλιόμετρα διαδρομής στη γαλλική εξοχή πρωτοαντίκρισα τα αμπέλια του Chinon, που αποτέλεσε τον πρώτο σταθμό εκείνης της διαδρομής... Από την πλαγιά του La Croix Boissée αγνάντευα τον παραπόταμο (Vienne) στο βάθος και άκουγα τις ιστορίες του Matthieu, γιου του Bernard Baudry, για την επιστροφή του στο Chinon μετά από περιήγηση σε φημισμένες οινικές περιοχές του πλανήτη. Με το χέρι μου θρυμμάτισα τον εύθρυπτο ασβεστόλιθο (tuffeau) από τον οποίο έχουν χτιστεί τα σπουδαία κάστρα του Λίγηρα και μπήκα στα σκαμμένα στο tuffeau σκοτεινά κελάρια με τις σταθερά ψυχρές θερμοκρασίες. Οι **Baudry** είναι οι μάγοι του terroir στο Chinon, διαθέτοντας αμπελοτόπια σε διαφορετικά εδάφη (στην πεδιάδα, στην πλαγιά και στο υψίπεδο πάνω από την πλαγιά), τα οποία καλλιεργούν οργανικά και αναδεικνύουν με single vineyard οινοποιήσεις. Στα χέρια τους το Cabernet Franc έχει πολλά διαφορετικά πρόσωπα. Άλλες φορές βελούδινο και κομψό, όπως στο Le Clos Guillot, άλλοτε δομημένο και γεμάτο, όπως στο Les Croix Boissée, άλλες φορές πιο άγριο και σφιχτό, όπως στο αγαπημένο μου Les Grezeaux. Αν δεν πιστεύετε στο terroir, ήρθε η ώρα να αλλάξετε θεό...

Ταξιδεύουμε ανατολικά προς το Vouvray και το οινοποιείο **Champalou**, για να συναντήσουμε την Catherine Champalou, τη Γαλλίδα μαμά που πάντα ήθελες να έχεις. Σικάτη, υπέρκομψη, γλυκύτατη, χαμογελαστή, με ντροπαλά αγγλικά και ερωτεύσιμη γαλλική προφορά. Η Catherine κουβαλάει μια σπουδαία ιστορία και, παρά το γεγονός ότι προέρχεται από οικογένεια οινοποιών, βρήκε την αντίδραση του πατέρα της στην απόφασή της να ασχοληθεί με το αμπέλι.

Παρέα με τον σύζυγό της Didier αποφάσισαν να πάρουν μόνοι τους το ρίσκο, χτυπώντας την πόρτα του τραπεζίτη, χρόνια πριν, για να πάρουν δάνειο και να ξεκινήσουν δειλά δειλά το δικό τους οινοποιείο. Από τα 200+ πλέον στρέμματα αμπελώνων παράγουν ξηρά, ημίξηρα, γλυκά και αφρώδη Chenin Blanc με κομψότητα και ισορροπία. Το Le Portail είναι ένα παχύ, βαρελάτο, ώριμο Vouvray με μια απίθανα εξισορροπιστική οξύτητα, που χαρίζει φοβερό lift και φίνες γραμμές στο κρασί και σου δίνει την αίσθηση ότι δύσκολα θα το ακουμπήσει ο χρόνος. Ένα σπάνιο φαινόμενο για την περιοχή, η οποία, παρά τη γειτνίασή της με τα κορυφαία δάση δρυός της Γαλλίας, όπως το Nevers, το Alliers και το Troncais, σπάνια χρησιμοποιεί βαρέλι στα ανεξίτηλα στον χρόνο κρασιά της. →

Τα κρασιά Chinon του Bernard Boudry και οι διαφορές τους ανάλογα με το έδαφος.

Αλλάζοντας «γειτονιά» και περνώντας από την Touraine στους Κεντρικούς Αμπελώνες, το μικροσκοπικό Reuilly είναι ένα από τα καλά κρυμμένα μυστικά δίπλα στα φημισμένα Sancerre και Pouilly Fumé. Τα πλούσια σε απολιθώματα εδάφη του θυμίζουν το Chablis, χαρίζοντας χαρακτηριστική ορυκτότητα στα λευκά Sauvignon Blanc. Στο Reuilly το πάθος του **Denis Jamain** τραβάει όλη την περιοχή από την αφάνεια... Μια φορά κι έναν καιρό ήταν το «Sancerre των φτωχών», όχι όμως πια, χάρη στην εξωστρέφεια και στο ταλέντο του Denis, που έχει φτάσει μέχρι και τη Χαβάη για να πουλήσει τα εξαιρετικά Sauvignon του. Το ροζέ Reuilly που παράγει από Pinot Gris είναι σπανιότατο και νοστιμότερο από οποιαδήποτε Προβηγκία θα δοκιμάσετε, ενώ από το ιδιόκτητο δάσος του παππού του στις παρυφές της πόλης του Reuilly φτιάχνει τα βαρέλια που χρησιμοποιεί σε ορισμένα κρασιά του. Δεν θυμάμαι να έχω ακούσει ποτέ κάτι περισσότερο cool από το να έχεις στην ιδιοκτησία σου ένα δάσος δρυός.

Η τελευταία μέρα του ταξιδιού ήταν όλη αφιερωμένη στο Sancerre. Ένα απίθανο σκηνικό θεαματικών αμπελώνων σε διαδοχικούς λόφους, με κάποιες κλίσεις να κόβουν την ανάσα. Ξεκινώντας τη μέρα από το **Henri Bourgeois** και περπατώντας την ανηφόρα για το εντυπωσιακό ισοβαρικό οινοποιείο, η «καταραμένη πλαγιά» στα δεξιά (Les Monts Damnés) είναι αδύνατον να μην αιχμαλωτίσει τη ματιά σου, με την κλίση της να δημιουργεί σχεδόν ίλιγγο. Τα Sancerre του Bourgeois από τη συγκεκριμένη πλαγιά ανήκουν σε άλλη «πίστα», με χαρακτηριστικά ώριμο τροπικό φρούτο, αφού τα σταφύλια του Sauvignon Blanc «ψήνονται» λόγω της έντονης κλίσης, χαρίζοντας επιπλέον εντάσεις, δομή και το χαρακτηριστικό αποτύπωμα της ορυκτότητας, των πλούσιων σε θαλάσσια απολιθώματα ασβεστολιθικών εδαφών.

Η επόμενη στάση είναι στο μικροσκοπικό Sury-en-Vaux, ένα από τα χωριά της ονομασίας προέλευσης Sancerre, ήταν μια επιστροφή στον χρόνο. Ο **Sebastien Riffault**, ίσως ο πιο ιδιόρρυθμος και ιδιοσυγκρασιακός παραγωγός του Sancerre, σε κάνει να ξεχάσεις ό,τι είχες ακούσει μέχρι τώρα για τα κρασιά της περιοχής. Εκπρόσωπος της παλιάς σχολής, ο Sebastien ξεκαθάρισε από την αρχή ότι φτιάχνει κρασιά όπως ακριβώς ο παππούς του στην ίδια γη, 50 χρόνια πριν. Κρασιά φυσικής οινοποίησης, χωρίς καμιά παρέμβαση στο οινοποιείο, με γηγενείς ζύμες, χωρίς θειώδη και εφαρμόζοντας βιοδυναμική καλλιέργεια στο αμπέλι, από σταφύλια προσβεβλημένα σε μεγάλο ποσοστό από βοτρύτη, λόγω αργοπορημένου τρύγου. Τα κρασιά του Sebastien είναι γροθιά στο στομάχι, ένας καινούργιος κόσμος που απλώνεται μπροστά σου με αρώματα και γεύσεις που δύσκολα θέλεις να βάλεις ανάμεσα σε λέξεις.

Λίγες εκατοντάδες μέτρα πιο μακριά, στην άλλη πλευρά του χωριού, ο **Vincent Gaudry** υπήρξε ίσως ο πιο αινιγματικός, σχεδόν μεταφυσικός παραγωγός που έχω συναντήσει. Επίσης σπουδαίος εκπρόσωπος της βιοδυναμικής καλλιέργειας και ένα από τα πιο ανερχόμενα ονόματα του Sancerre, παράγει κρασιά που εξαφανίζονται αστραπιαία παρά τις δυσθεώρητες τιμές τους, σχεδόν πριν ακόμα κυκλοφορήσουν. Ο Vincent έδωσε μια σπουδαία «παράσταση», δεν απάντησε σε καμιά ερώτηση, υποστήριξε ότι δεν ακολουθεί καμιά συγκεκριμένη συνταγή, παρά μόνο εμπιστεύεται το ένστικτό του και αφουγκράζεται τις ανάγκες των κρασιών του. Και όμως, η ιδέα τού να αφήνεις τη φύση ελεύθερη να εκφραστεί, παρακολουθώντας διακριτικά και νιώθοντας αναπόσπαστο κομμάτι της, ήταν ίσως ό,τι πιο σπουδαίο άκουσα σε αυτό το ταξίδι. Όσο για τα κρασιά του; Μάλλον ό,τι καλύτερο έφερε στο διάβα μου ο Λίγηρας... ●

Key facts

629 μίλια μήκος, ο μεγαλύτερος ποταμός της Γαλλίας.

Είναι γνωστός ως «Jardin de la France».

Οι αμπελώνες εκτείνονται από την Pays Nantais μέχρι και τον Upper Loire, σε έκταση που ξεπερνά τα 480 χιλιόμετρα.

Η αμπελοκαλλιέργεια χρονολογείται από τον 1ο αιώνα μ.Χ.

Τα κάστρα του Λίγηρα έχουν χτιστεί από tuffeau.

Στο Vouvray υπάρχει ένα εντυπωσιακό δίκτυο υπόγειων τούνελ σκαμμένων από tuffeau, που λειτουργούν σαν κελάρια.

Το Silex είναι ένα από τα χαρακτηριστικότερα εδάφη στο Sancerre και στο Pouilly Fumé, από τσακμακόπετρα, που δίνει στα Sauvignon Blanc χαρακτηριστική ορυκτότητα που θυμίζει μπαρούτι.

Είναι δεύτερος σε παραγωγή αφρωδών οίνων στη Γαλλία, μετά την Καμπανία.

Το Cabernet Franc είναι γνωστό στον Λίγηρα και ως Breton.

Το Chenin Blanc είναι γνωστό τοπικά ως Pineau de la Loire.

Sancerre και Pouilly Fumé είναι οι δύο πιο γνωστοί πρεσβευτές των κρασιών του Λίγηρα και βρίσκονται σχεδόν απέναντι το ένα από το άλλο.

Το Chenin Blanc φέρεται να πρωτοεμφανίστηκε στον Λίγηρα, γύρω από την Angers, το 845 μ.Χ.

Ο Λίγηρας έχει δύο generic ονομασίες προέλευσης: το Cremant de Loire και το Rose de Loire.

Ο όρος «cremant» αναφέρεται σε αφρώδη κρασιά που έχουν παραχθεί με την παραδοσιακή μέθοδο.

Παράγει περισσότερο λευκό κρασί από κάθε άλλη περιοχή της Γαλλίας.

Ο Λίγηρας αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα κέντρα κρασιών ήπιας φυσικής οινοποίησης, οργανικών και βιοδυναμικών πρακτικών στη Γαλλία, ειδικά ανάμεσα στους παραγωγούς της νέας γενιάς.

Ο Λίγηρας χωρίζεται σε τέσσερις υποπεριοχές από τα δυτικά προς τα ανατολικά: Pays Nantais, Anjou-Saumur, Touraine και Central Vineyards.

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ

Κείμενο
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Φωτογραφίες
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Σπούδασε Χημεία στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Μια συνάντηση με έναν φίλο οινολόγο τον έπεισε να ασχοληθεί με την Οινολογία και έτσι λίγο αργότερα, στα μέσα της δεκαετίας του ’90, βρέθηκε στο Μπορντό για σπουδές Οινολογίας. Ήταν η εποχή της επανάστασης του ελληνικού κρασιού και με την επιστροφή του στην Ελλάδα συνέβαλε σε αυτήν ως σύμβουλος οινολόγος με διάφορες συνεργασίες, που κάποια στιγμή τον οδήγησαν και στο κατώφλι του Κτήματος Παυλίδη, όταν ο γνωστός Δραμινός επιχειρηματίας ξεκινούσε τις πρώτες του οινοποιήσεις. Οι δρόμοι τους διασταυρώθηκαν ξανά δέκα χρόνια μετά, και από το 2015, από τη θέση του επικεφαλής οινολόγου και γενικού διευθυντή, διευθύνει πλέον την ορχήστρα ενός εκ των κορυφαίων οινοποιείων της χώρας.

Οι οινολόγοι είναι συνήθως οι αφανείς ήρωες πίσω από μια ετικέτα. Πώς αισθάνεσθε εσείς γι' αυτό;

Το κρασί είναι ομαδική δουλειά. Ο καθένας από μας, από τον γεωπόνο, που ασχολείται με το αμπέλι, έως τον οινολόγο, που δουλεύει στην κάβα, όλοι βάζουν το λιθαράκι τους. Ο οινολόγος είναι ο διευθυντής της ορχήστρας. Το ωραίο στη δουλειά μας είναι ότι είναι δημιουργική, καθώς δίνουμε ζωή σε κάτι, το σταφύλι το κάνουμε κρασί, είναι σαν να μεγαλώνουμε παιδιά. Εγώ κάθε δεξαμενή που έχω θεωρώ ότι είναι παιδί μου. Όπως τα παιδιά που μεγαλώνεις δεν είναι όλα ίδια, έτσι και κάθε δεξαμενή είναι διαφορετική, με τα μειονεκτήματα, τα πλεονεκτήματα, τις... παραξενιές της. Αυτή είναι η ομορφιά και η γοητεία στο κρασί. Δεν είμαστε αφανείς, αφήνουμε τα «παιδιά» μας να μιλούν για μας.

Τι είναι αυτό που σας ιντριγκάρει περισσότερο στη δουλειά σας;

Να εκμεταλλευόμαστε κάθε φορά στο έπακρο την πρώτη ύλη, το σταφύλι, και να κάνουμε ένα κρασί όσο το δυνατόν καλύτερο.

Τι ρόλο παίζει μια καλή πρώτη ύλη; Κι αν δεν είναι καλή, ως οινολόγος τι περιθώρια βελτίωσης διαθέτετε;

Μια πολύ καλή πρώτη ύλη μπορεί να κάνει ένα σπουδαίο κρασί ή, αν δεν κατέχει κανείς το αντικείμενο, ένα πολύ κακό κρασί. Αντίθετα, με κακή πρώτη ύλη, όσο καλός κι αν είσαι, δύσκολα θα κάνεις καλό κρασί. Άρα, ξεκινάμε από την πρώτη ύλη και με την εμπειρία και τη γνώση μπορούμε να φτιάξουμε ένα πολύ ποιοτικό κρασί. Επειδή όμως τα σταφύλια δεν είναι πάντα ίδια, λόγω καιρού και συνθηκών, κάθε χρονιά έχει τη δική της μαγεία, το δικό της μυστικό, που θα πρέπει να ανακαλύψουμε ώστε να φτιάξουμε όσο το δυνατόν καλύτερο κρασί. Θα έχετε ακούσει πιθανόν ότι ο οινολόγος δεν έχει φτιάξει ποτέ το καλύτερό του κρασί, πάντα προσπαθεί να φτιάξει το καλύτερο σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά...

Σπουδάσατε οινολογία στο Μπορντό. Ποια θεωρείτε ότι είναι η μεγαλύτερη διαφορά με την Ελλάδα όσον αφορά τον τομέα σας;

Για μένα η μεγαλύτερη διαφορά είναι ότι εκεί οι άνθρωποι έχουν την κουλτούρα του κρασιού μέσα τους. Κι αυτό δεν το βλέπεις μόνο στο πανεπιστήμιο και στα εστιατόρια. Συνομιλώντας καθημερινά με απλούς ανθρώπους, βλέπεις ότι όλοι κατέχουν το κρασί, γνωρίζουν τις καλές και τις κακές χρονιές, πάντα θα βρεις ένα μπουκάλι κρασί στο τραπέζι τους. Είναι μια ουσιώδης διαφορά μεταξύ Ελλήνων και Γάλλων. Από εκεί και πέρα, έχουν μια παράδοση πολλών ετών και σε ό,τι αφορά τις πανεπιστημιακές γνώσεις, όλοι οι κορυφαίοι του χώρου διδάσκουν εκεί. Δεν είναι τυχαίο ότι την τελευταία τριακονταετία η οινολογία έχει κάνει τεράστια άλματα, γεγονός που οφείλεται στο ότι έχουν επενδύσει στην έρευνα. Πράγματα που ψάχναμε στην εποχή μου τώρα εκεί θεωρούνται απλώς τετριμμένα, έχουν ξεπεραστεί.

Τι ακριβώς σημαίνει ο όρος «τεχνολογικό» κρασί, τον οποίο ακούμε πολύ συχνά τελευταία; Και τι εννοούμε όταν μιλάμε για ένα κρασί «terroir»;

Όταν τα σταφύλια δεν είναι πολύ καλά και πρέπει να βγει μεγάλη ποσότητα, κάνεις μια οινοποίηση η οποία σε οδηγεί στο ίδιο αποτέλεσμα πάνω κάτω σταθερά. Αυτό είναι τεχνολογικό κρασί, δεν έχει χαρακτήρα. Εάν τώρα δουλεύεις με μια πρώτη ύλη που προέρχεται από ένα συγκεκριμένο terroir, με ιδιαίτερα κλιματολογικά στοιχεία, και «παίζοντας» κάθε χρόνο με την οινοποίηση μπορείς να δημιουργήσεις ένα κρασί που πραγματικά θα αντικατοπτρίζει την εικόνα του Κτήματος και του αμπελιού, τότε μιλάμε για ένα κρασί terroir και όχι τεχνολογικό. Οι γνώσεις που έχουμε μας επιτρέπουν να διαχειριστούμε καλύτερα αυτό που θα μας δώσει η φύση.

Στα χαρμάνια που δημιουργείτε στο Κτήμα Παυλίδη συνδυάζετε πάντα μια ελληνική με μια ξένη ποικιλία. Υπάρχει κάποια συγκεκριμένη φιλοσοφία πίσω από αυτή την επιλογή;

Δεν ξέρω αν έγινε επίτηδες ή κατά λάθος· η φιλοσοφία μας έγκειται στο ότι, επειδή θέλουμε να κατακτήσουμε και τις αγορές του εξωτερικού, είναι δύσκολο να πείσεις κάποιον ξένο να δοκιμάσει μια αμιγώς ελληνική ποικιλία την οποία δεν γνωρίζει. Δίνοντάς του και μια ξένη, την οποία ξέρει, είναι πιο εύκολο να μπει στη διαδικασία να δοκιμάσει. Άπαξ και τον κερδίσεις με το χαρμάνι, μετά του θέτεις το ερώτημα «θέλεις να δοκιμάσεις κάτι 100% ελληνικό;».

Θεωρείτε δηλαδή ότι το συγκεκριμένο χαρμάνι του Ασύρτικου με το Sauvignon blanc έχει βοηθήσει πολύ στην προβολή του Ασύρτικου στο εξωτερικό;

Πιστεύω ότι ναι, το έχει βοηθήσει πολύ. Βέβαια το Ασύρτικο έχει γίνει γνωστό λόγω Σαντορίνης. Θεωρώ όμως ότι, όταν ο κόσμος θέλει να γνωρίσει το Ασύρτικο, είναι προτιμότερο να το προσεγγίσει μέσω ενός χαρμανιού με μια ποικιλία που ήδη γνωρίζει.

Τελευταία γίνεται πολλή συζήτηση γύρω από τις τιμές της Σαντορίνης. Πώς επηρεάζει αυτό τους παραγωγούς Ασύρτικου στην υπόλοιπη Ελλάδα;

Εμάς στην ηπειρωτική Ελλάδα δεν μας επηρεάζει. Μας επηρεάζει στις αγορές του εξωτερικού, όπου πάμε να χτίσουμε ένα όνομα με μπροστάρη το Ασύρτικο και όπου οι τιμές είναι ανταγωνιστικές. Από εκεί και πέρα όμως, οι ξένοι, που δεν έχουν τέτοια κωλύματα τοπικιστικά, θα δοκιμάσουν και, αν δεν μπορούν να αγοράσουν ένα Ασύρτικο από τη Σαντορίνη, θα πάρουν ένα από την ηπειρωτική Ελλάδα. Αυτό θα έλεγα ότι μας βοηθά. Από την άλλη, στη Σαντορίνη οι τιμές εξαρτώνται από την προσφορά και τη ζήτηση. Δεν υπάρχει μεγάλη ποσότητα, άρα οι τιμές ανεβαίνουν, κάτι που δεν ισχύει στην ηπειρωτική Ελλάδα, αφού εκεί είναι άφθονο, μπορείς να πάρεις 100 στρέμματα και να αυξήσεις τις φυτεύσεις, ενώ στη Σαντορίνη η γη είναι πολύ ακριβή.

Η δική σας αγαπημένη ποικιλία;

Γενικά δεν μου αρέσουν τα Μοσχάτα. Από ελληνικές, μου αρέσει πολύ το Ασύρτικο και στα ερυθρά προτιμώ το Αγιωργίτικο, παρόλο που με ιντριγκάρει περισσότερο το Ξινόμαυρο, αν και δεν έχουμε στο Κτήμα. Με ιντριγκάρει γιατί είναι πιο δύσκολο στην οινοποίηση, άρα απαιτεί πιο πολλή προσπάθεια από μας. Θεωρώ όμως ότι και το Ασύρτικο έχει εκείνα τα χαρακτηριστικά που το κάνουν ξεχωριστό, μας δίνει τη δυνατότητα να «παίξουμε», να δουλέψουμε δηλαδή και στο αμπέλι και στην οινοποίηση, γιατί είναι δύσκολη ποικιλία. Το Αγιωργίτικο μου αρέσει γιατί είναι πασπαρτού. Μπορείς να φτιάξεις ροζέ, ερυθρά φρέσκα, ερυθρά παλαίωσης, κι εκεί πάλι μπορείς να «ελιχθείς» στο αμπέλι, για να πας ανάλογα με το σταφύλι που θέλεις στο κρασί που θέλεις. Από τις ξένες ποικιλίες, προτιμώ το Tempranillo, το οποίο καλλιεργούμε και οινοποιούμε και στο Κτήμα.

Πώς αποφασίσατε, αλήθεια, να φυτέψετε Tempranillo;

Ήταν η αγαπημένη ποικιλία του κ. Παυλίδη. Όταν έφτιαξε το δικό του οινοποιείο στη Δράμα, εκτός από τις κλασικές ποικιλίες, είπε «θα βάλω και Tempranillo κι αν δεν βγει καλό ή δεν αρέσει στον κόσμο, θα το πίνω μόνος μου». Έτσι ξεκίνησε η καλλιέργεια και το κρασί όχι απλώς άρεσε στον κόσμο, αλλά και αποδείχθηκε τελικά ότι η επιφάνεια που φυτεύτηκε ήταν πολύ μικρή, αφού έχει πολύ μεγάλη ζήτηση. Είναι πολύ αρωματική ποικιλία και αρκετά παραγωγική, αλλά, όταν καταφέρεις και τιθασεύσεις το φυτό, τα αποτελέσματα σε δικαιώνουν.

Η Δράμα είναι μια σχετικά νέα οινοπαραγωγός περιοχή, η οποία σε μικρό διάστημα κατάφερε να δώσει πολλά υψηλής ποιότητας κρασιά. Πού οφείλεται αυτό, κατά την άποψή σας; Έχει να κάνει με τους ανθρώπους που αποφάσισαν να μπουν στον χώρο του κρασιού;

Εδώ θα δυσαρεστήσω κάποιους, αλλά η ημιμάθεια είναι χειρότερη της αμάθειας. Στη Δράμα ξεκίνησαν με όρεξη και χρήματα και επένδυσαν σε νέους επιστήμονες, πήραν γεωπόνους, πήραν οινολόγους για να κάνουν επαγγελματική δουλειά. Δεν έστησαν ένα αμπέλι στην τύχη ούτε βρήκαν κάτι το οποίο από παράδοση θα κρατούσαν ανεξαρτήτως της ποιότητας, παρότι στην περιοχή της Δράμας όλοι είχαν από ένα μικρό αμπελάκι. →

Επένδυσαν και σε ανθρώπινο δυναμικό και αυτό έκανε τη διαφορά, δεν είχαν κάτι να τους φρενάρει –βλέπε παραδοσιακή καλλιέργεια– ό,τι κι αν σημαίνει αυτό, με όποια μειονεκτήματα έχει. Το βασικό πλεονέκτημα της Δράμας ήταν ότι ουσιαστικά ξεκίνησε από το μηδέν. Σας το λέω αυτό τώρα, διότι σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, όταν άρχισα να δουλεύω ως σύμβουλος οινολόγος, μου έλεγαν «αυτό το ξέρω, πες μας τι θα κάνω τώρα». Αυτό σημαίνει, αφού έκανα τη στραβή, πώς θα το διορθώσω; Δεν γίνεται έτσι όμως.

Όλα ξεκινούν από την αμπελοκαλιέργεια. Δεν είναι τυχαίο ότι τα τελευταία χρόνια τα κρασιά μας βελτιώνονται όλο και περισσότερο. Οι οινολόγοι υπήρχαν, εκεί που υστερούσαμε ήταν στην αμπελοκαλλιέργεια, και τα τελευταία χρόνια, αφού βελτιώσαμε την οινοποίηση, έχουμε επενδύσει πλέον και στην αμπελοκαλλιέργεια, άρα βελτιώσαμε την πρώτη ύλη και βελτιώσαμε και το κρασί.

Δεν συμβαίνει γενικότερα στην Ελλάδα αυτό;

Συμβαίνει γενικότερα, στη Δράμα όμως συγκεκριμένα ξεκίνησε πολύ νωρίτερα, γιατί υπήρχε η ανάγκη, και οι επιστήμονες που ήρθαν δεν διέθεταν μόνο τις γνώσεις, είχαν και τη βοήθεια του εξοπλισμού. Οι επιχειρηματίες που ξεκίνησαν να κάνουν τα οινοποιεία επένδυσαν και σε εξοπλισμό, πήραν σύγχρονα μηχανήματα, για να προστατεύσουν τα λευκά από τις οξειδώσεις χρησιμοποίησαν δρύινα γαλλικά βαρέλια ή αμερικανικά. Για να δώσουν υπεραξία στο προϊόν τους, δεν πήραν το παραδοσιακό πρότυπο παλιό βαρέλι που έδωσε ο παππούς στον εγγονό και το οποίο δεν έχει πια τίποτα να σου προσφέρει. Πλέον γίνεται σε όλη την Ελλάδα. Απλώς ξεκινήσαμε λίγο ανάποδα, αντί να επενδύσουμε πρώτα στην αμπελοκαλλιέργεια, επενδύσαμε πρώτα στην οινοποίηση και μετά στην αμπελοκαλλιέργεια, γιατί είδαμε ότι «πιάσαμε ένα ταβάνι» και δεν μπορούσαμε να το πάμε παραπάνω. Το μυστικό είναι να ξεκινάς από καλή πρώτη ύλη, για να μπορέσεις στο επόμενο στάδιο να κάνεις ένα πολύ καλό κρασί.

Πώς θα συνοψίζατε σε δύο κουβέντες τη φιλοσοφία του Κτήματος Παυλίδη;

Από τότε που ξεκίνησε το 1998, η φιλοσοφία ήταν να κάνουμε ό,τι είναι δυνατόν για να παράγουμε υψηλής ποιότητας κρασιά σε –ας το πω– καλές τιμές, ώστε ο καταναλωτής να μπορεί να απολαύσει καλό κρασί σε προσιτές τιμές, όχι κρασιά που τα πίνουν οι λίγοι. Πάντοτε ο γνώμονας ήταν να βελτιώσουμε την ποιότητα και όχι να βγάλουμε μία ακόμη ετικέτα ή να αυξήσουμε την παραγωγή μας στις υπάρχουσες ετικέτες. Πρόσφατα, σε μια κουβέντα μου με τον κ. Παυλίδη, μου είπε: «Δεν με ενδιαφέρει να βγάλεις περισσότερες φιάλες, με ενδιαφέρει να κάνεις το κρασί καλύτερο». Επιμένει στην ποιότητα. Και φυσικά θέλουμε να αναδείξουμε και το terroir της Δράμας. Θέλουμε να κάνουμε ένα κρασί με χαρακτήρα, ώστε ο καταναλωτής που το πίνει να λέει «τώρα πίνω Δράμα». Ο κ. Παυλίδης, γέννημα-θρέμμα της Δράμας, θέλει να την κάνει γνωστή στα πέρατα του κόσμου.

Το έχετε πετύχει πιστεύετε, δηλαδή ο καταναλωτής, όταν πίνει το κρασί, διακρίνει ότι προέρχεται από τη συγκεκριμένη περιοχή;

Δεν ξέρω αν το διακρίνει, διότι είναι και θέμα οινικής παιδείας. Το βέβαιο είναι ότι η Δράμα έχει έναν δικό της χαρακτήρα, κι αν δεν το έχουμε ακόμη πετύχει 100%, είμαστε σε πολύ καλό δρόμο.

Ποιο θα ήταν το dream κρασί που θα θέλατε να οινοποιήσετε;

Ως γαλλοτραφής, θεωρώ ότι ένα μεγάλο κρασί θα μπορούσε να γίνει από Cabernet franc. Αυτή είναι η αγαπημένη μου ποικιλία στα γαλλικού τύπου κρασιά, που είναι πιο επιθετικά, πιο τανικά και πιο μακρόχρονης παλαίωσης. Θέλουν χρόνο.

Το μέλλον του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό;

Από τη φύση μου είμαι αισιόδοξος άνθρωπος και θέλω να το βλέπω θετικά. Δυστυχώς ή ευτυχώς, είμαστε μια μικρή χώρα, που ναι μεν έχουμε παράδοση, αλλά προσπαθούμε με σφεντόνες να παλέψουμε απέναντι σε υπερδυνάμεις. Θέλει και οργάνωση και χρήματα, και επίσης δυναμικές κινήσεις από όλους μας, παραγωγούς, κράτος, καταναλωτές, άλλους επαγγελματίες του χώρου.

Ο γενικός διευθυντής του Κτήματος Παυλίδη, Παναγιώτης Κυριακίδης.

«Το ωραίο στη δουλειά μας είναι ότι είναι δημιουργική, δίνουμε ζωή σε κάτι, το σταφύλι το κάνουμε κρασί, είναι σαν να μεγαλώνουμε παιδιά».

Θα σας πω το πιο απλό, που το λέω πάντα: αντί να τρέχουμε σε εκατό οινοποιεία στην Αμερική για δέκα μέρες, για να δείξουμε τα κρασιά μας σε 1.000 Αμερικανούς, θα μπορούσαμε σε συνεννόηση όλος ο κλάδος με τους επαγγελματίες της εστίασης στην Ελλάδα, όταν υποδεχόμαστε 30 εκατομμύρια ξένους, να τους σερβίρουμε ποιοτικό κρασί, ώστε να γίνουν οι καλύτεροι πρεσβευτές μας στο εξωτερικό. Αυτό δεν έχουμε ακόμη καταφέρει να το πετύχουμε. Και γιατί πολλοί από τους επαγγελματίες δεν γνωρίζουν το κρασί, και γιατί σκέφτονται το εύκολο κέρδος. Η εικόνα ωστόσο έχει αρχίσει λίγο να αλλάζει. Ολοένα και περισσότεροι διάσημοι οινογράφοι του εξωτερικού ασχολούνται με το ελληνικό κρασί και πιστεύω ότι αυτό θα συνεχιστεί, γιατί οι ποικιλίες που έχουμε είναι πάρα πολλές. Θα εξακολουθούν να μιλούν για το ελληνικό κρασί για πολλά χρόνια. Κι αν αυτή τη στιγμή μιλούν για το Ασύρτικο, ακολουθούν άλλες ποικιλίες, εξίσου πλούσιες και δυναμικές, οι οποίες θα κατακτήσουν πιστεύω τις αγορές του εξωτερικού. Οι ξένοι είναι ανοιχτοί, έχουν κουραστεί να πίνουν τα κλασικά, ψάχνουν κάτι διαφορετικό.

Κάποια δύσκολη στιγμή στο Κτήμα;

Δεν έχουμε δύσκολες στιγμές. Οι μοναδικές άσχημες στιγμές μπορούν να προέλθουν μόνο από τον καιρό. Μέχρι στιγμής δεν είχαμε άσχημες στιγμές. Δύσκολη απόφαση, ναι, είναι αυτή της στιγμής του τρύγου. Άπαξ και τρυγήσεις, μετά τα πράγματα παίρνουν τον δρόμο τους.

Η πιο ευχάριστη στιγμή;

Όταν κάποιο κρασί μας κερδίζει μια διάκριση ή ένα μετάλλιο σε έναν διεθνή διαγωνισμό, εκεί είναι μεγάλη η χαρά, είναι σαν να σου λένε «μπράβο, έκανες καλά παιδιά, μεγάλωσαν κι έγιναν σπουδαία». Εκεί νιώθεις μεγάλη υπερηφάνεια... ●

Η φωτογράφιση έγινε στην κάβα OAK (oakcava.gr).

© Inter IKEA Systems B.V. 2019

KONTROLANT
Καράφα

9,99€

Ένα κρασί κρύβει αναμνήσεις.
Απόλαυσέ τις εκεί που αναδεικνύονται καλύτερα.

Ζούμε μαζί

IKEA

ΣΤΗ ΣΚΙΑ ΤΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ

Κείμενο
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ και ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Φωτογραφίες
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Απλωμένη στους πρόποδες του Ολύμπου, η αμπελουργική ζώνη της Λάρισας μας υποδέχθηκε μια παγωμένη μέρα του Φεβρουαρίου. Αφήνοντας πίσω μια κρύα και συννεφιασμένη Αθήνα, είχαμε τη χαρά να γνωρίσουμε νέους και δυναμικούς οινοποιούς που παράγουν κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, τα οποία διακρίνονται εντός και εκτός Ελλάδος. Γνωρίσαμε από κοντά τη ζώνη της Ραψάνης, τη μικρότερη και νοτιότερη ζώνη ΠΟΠ παραγωγής Ξινόμαυρου, και μιλήσαμε με τους ανθρώπους που φαίνονται αποφασισμένοι να ξαναδώσουν στη ζώνη αυτή τη χαμένη της αίγλη.

Μια περιοχή με μακρά αμπελουργική παράδοση, το νήμα της οποίας κόπηκε, για να το ξαναπιάσει στις αρχές της δεκαετίας του ’90 η εταιρεία Τσάνταλη και να τη διασώσει από τον αφανισμό, και στην οποία δίνουν τώρα νέα πνοή παραγωγοί όπως ο Ντούγκος και ο Θυμιόπουλος, που με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον συμβάλλουν στην ανάδειξη του εξαιρετικού δυναμικού της. Ταξιδέψαμε και λίγο νοτιότερα, στον Τύρναβο, όπου είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε τη Δημνιώνα, μια τοπική ποικιλία με πολύ μεγάλες δυνατότητες, όπως μας τη σύστησε το Κτήμα Ζαφειράκη.

Στους πρόποδες του Ολύμπου και με θέα τον Πλαταμώνα γευτήκαμε τη ζεστή φιλοξενία της οικογένειας Κατσαρού, η οποία μοιράστηκε μαζί μας την ιστορία του γιατρού από τη Λάρισα που «έβαλε τα γυαλιά» σε πολλούς οινοποιούς. Πίσω στην πρωτεύουσα του θεσσαλικού κάμπου, μοιραστήκαμε ένα ποτήρι κρασί με τον πολυτάλαντο και ανήσυχο Αστέριο Γκανά, ιδιοκτήτη του wine bar Κλίμαξ, ο οποίος πρόσφατα βραβεύτηκε για την παραγωγή βουνίσιων βοτάνων, και συνειδητοποιήσαμε πόσα πράγματα συμβαίνουν εκτός των τειχών της πρωτεύουσας τα οποία συχνά αγνοούμε.

Στιγμιότυπο από τις οινοτουριστικές εξορμήσεις στην περιοχή.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΣΑΝΤΑΛΗ

Όταν το 1991 ο Ευάγγελος Τσάνταλης αποφάσισε να επενδύσει στη Ραψάνη, η σημαντική αυτή ζώνη ΠΟΠ βρισκόταν στην απόλυτη παρακμή. Το οινοποιείο του συνεταιρισμού είχε περιέλθει στην Αγροτική Τράπεζα και στη ζώνη είχαν απομείνει μόλις 100 στρέμματα αμπελώνα. Η άφιξη ενός εκ των ιστορικότερων οινοποιείων της χώρας στην περιοχή οδήγησε σταδιακά στην αναβίωσή της, με αποτέλεσμα σήμερα η μικρότερη ΠΟΠ ζώνη της Ελλάδας, στην οποία συμμετέχει η ποικιλία Ξινόμαυρο, να φθάνει συνολικά τα 900 στρέμματα. Η εταιρεία Τσάνταλη αγόρασε το οινοποιείο του συνεταιρισμού, το οποίο βρίσκεται λίγο έξω από το χωριό της Ραψάνης, και μετέτρεψε τα ήδη γνωστά κρασιά της περιοχής σε σήμα κατατεθέν της, με αποτέλεσμα πολλοί να θεωρούν την περιοχή συνώνυμη του Τσάνταλη.

Παραμένοντας πιστό στην παράδοση που θέλει τις τρεις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό να συμμετέχουν ισομερώς στο blend της Ραψάνης, το οινοποιείο Τσάνταλη στήριξε τη φιλοσοφία της συν-οινοποίησης, γεγονός που επιβλήθηκε άλλωστε και από τις μεικτές φυτεύσεις των τριών ποικιλιών στους παλαιότερους αμπελώνες της περιοχής. Η ζώνη χωρίστηκε σε τρεις υποζώνες, με την πρώτη να βρίσκεται σε υψόμετρο από 100 έως 250 μ., τη δεύτερη από 250 έως 500 μ. και την τρίτη από 500 έως 800 μ. Στην πρώτη περιλαμβάνονται οι νεότεροι αμπελώνες με ποικιλιακές φυτεύσεις, στην οποία παράγεται η λευκή ετικέτα της Ραψάνης, η πιο απλή εκδοχή της, με έξι μήνες παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και έξι μήνες στη φιάλη.

Η δεύτερη ετικέτα Ραψάνη Reserve παράγεται από αμπελώνες της δεύτερης ζώνης και παλαιώνει για δώδεκα μήνες στο βαρέλι και έναν χρόνο στη φιάλη, ενώ η τρίτη ετικέτα και η πιο σημαντική, Ραψάνη Grand Reserve, προέρχεται από τους υψηλότερους και παλαιότερους αμπελώνες της ζώνης, με διάρκεια παραμονής στο βαρέλι δεκαοκτώ μήνες και άλλο τόσο στη φιάλη. Οι αριθμοί όσον αφορά την παραγωγή είναι εντυπωσιακοί, καθώς από την πρώτη ετικέτα παράγονται περίπου 200.000 φιάλες ετησίως, ενώ οι άλλες δύο κυμαίνονται μεταξύ 15.000 και 20.000.

«Ένα βασικό πλεονέκτημα της Ραψάνης είναι ότι χάρη στο blend έδινε στον καταναλωτή τη δυνατότητα να γευτεί το Ξινόμαυρο νωρίτερα από άλλες περιοχές, καθώς τα κρασιά που παράγονται εδώ έχουν πιο μαλακές τανίνες και μικρότερες οξύτητες. Γενικότερα, αποτελεί μια πιο ήπια έκφραση του Ξινόμαυρου», μας εξηγεί ο Δημήτρης Γριζάς, υπεύθυνος πωλήσεων της εταιρείας Τσάνταλη.

«Ο Ευάγγελος Τσάνταλης επένδυσε σε μια περιοχή που κατέρρεε και για πολλά χρόνια είχε και το μονοπώλιό της», συμπληρώνει. «Σήμερα, ωστόσο, υπάρχουν πια και άλλα οινοποιεία, έχουν βγει στη ζώνη νέοι, πολύ αξιόλογοι οινοποιοί, όπως ο Ντούγκος και ο Θυμιόπουλος, γεγονός που είναι ιδιαίτερα σημαντικό για την περαιτέρω ανάπτυξή της».

Τα κρασιά του οινοποιείου

Ραψάνη

Απαλό ρουμπινί χρώμα. Αρώματα απο κόκκινο φρούτο με διακριτικές νότες ντομάτας, πατέ ελιάς, μπαχαρικών και βανίλιας. Στόμα στρογγυλό, αλλά χωρίς να λείπει η ένταση.

Ραψάνη Reserve

Βαθύ ερυθρό χρώμα. Αρώματα βατόμουρου και δαμάσκηνου με διακριτικές νότες καπνού, δέρματος και γλυκόριζας. Στόμα στρογγυλό και πλούσιο με ισορροπημένη οξύτητα και μεταξένιες τανίνες. Μακρά επίγευση.

Ραψάνη Grand Reserve

Βαθύ ρουμπινί χρώμα με μπορντό ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα από ώριμο μαύρο φρούτο και ντελικάτη βανίλια, με φυτικές και γήινες νότες στο φόντο. Το στόμα είναι ξηρό και πλούσιο με στιβαρές τανίνες, ενώ η ισορροπημένη οξύτητα δίνει φρεσκάδα στο φρούτο και στα γλυκά μπαχαρικά. Μακρύ και γενναιόδωρο σε γεύση τελείωμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΓΚΟΣ

Στη μαγευτική κοιλάδα των Τεμπών, περίπου μισή ώρα από το οινοποιείο του Τσάνταλη, βρίσκεται η «νέα γενιά» της Ραψάνης. Ίσως όμως όχι και τόσο νέα, αφού η οικογένεια Ντούγκου μπήκε δυναμικά στην παραγωγή το 1991, αλλά έχει παράδοση που πάει πολλά χρόνια πίσω.

Ο Θάνος Ντούγκος θυμάται: «Η ιστορία ξεκινάει στις αρχές της δεκαετίας του '50, όταν οι παππούδες Κωνσταντίνος και Θεόδωρος Κασσάρος, από την πλευρά της μητέρας μας, ίδρυσαν στη Λάρισα ένα από τα πρώτα φυτώρια αμπέλου της χώρας. Το φυτώριο αυτό πέρασε στα χέρια των θείων μου Γιάννη και Γιώργου, οι οποίοι ενέταξαν στην επιχείρηση και τον πατέρα μου το 1976. Εκείνος, όντας ανήσυχος και διορατικός, το 1983 άρχισε να οινοποιεί πειραματικά, παίρνοντας σταφύλια από αμπελουργούς-πελάτες του φυτωρίου μας. Το 1991, λοιπόν, παίρνει τη μεγάλη απόφαση να εγκαταστήσει τους δύο πρώτους αμπελώνες στον Όλυμπο, εντός της ζώνης του ΠΟΠ Ραψάνη».

Σήμερα –παρά την έντονη παρουσία του στη δουλειά, ασχολείται κυρίως με την άλλη δουλειά της οικογένειας, το φυτώριο– το έργο του συνεχίζουν τα παιδιά του, Θάνος (γεωπόνος) και Λουίζα (χημικός οινολόγος). Η τρίτη κόρη επέλεξε να ακολουθήσει άλλη καριέρα. Από πιτσιρίκια μπολιάστηκαν με την αγάπη για το αμπέλι, αφού αγαπημένη ασχολία τους ήταν να μαζεύουν σταφύλια και να τα πατάνε. Ο τρόπος που μιλάνε μαρτυρεί ότι ο ένας συμπληρώνει τον άλλον και ότι ο ένας δεν μπλέκεται στα πόδια του άλλου.

«Ας πούμε ότι η Λουίζα είναι πιο πολύ στα μέσα και εγώ πιο πολύ στα έξω», μας λέει ο Θάνος Ντούγκος γελώντας. «Δηλαδή στη Λουίζα δεν αρέσουν αγορές, πωλήσεις. Για να λάβει την απάντηση από τη Λουίζα ότι «έχει στο αίμα του το PR και είναι πολύ καλός σε αυτό. Εγώ είμαι πολύ καλή στην οργάνωση, να βάζω σε πρόγραμμα τις δουλειές που πρέπει να γίνουν – και με τα οικονομικά είμαι καλή. Το καλό είναι ότι μεταξύ μας έχουμε ξεκαθαρίσει ποιος κάνει τι. Εγώ δεν εμπλέκομαι στις αγοραπωλησίες και ο Θάνος δεν ασχολείται με τα οικονομικά. Αλλά δεν παίρνουμε καμία σοβαρή απόφαση χωρίς να μιλήσουμε μεταξύ μας».

Το οινοποιείο θυμίζει Τοσκάνη με ζεστά χρώματα, είναι μέσα στη φύση, στους πρόποδες του Ολύμπου, στο ύψος όμως της θάλασσας. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 550-700 μ., στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Ολύμπου, στις θέσεις Προσήλια και Τουρτούρα Ραψάνης. Το έδαφος αποτελείται κυρίως από σχιστόλιθο, πλούσιο σε σίδηρο και φτωχό σε οργανική ουσία. Η δομή του επιτρέπει τη διείσδυση των ριζών, έτσι ώστε το αμπέλι να μην υποφέρει από έλλειψη υγρασίας κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Το υπέδαφος είναι αμμοαργιλώδες.

Η καλλιέργεια είναι ξερική, βιολογική, με αποτέλεσμα η στρεμματική απόδοση να μην ξεπερνά τα 500-800 κιλά/στρέμμα. Στους αμπελώνες καλλιεργούνται οι ποικιλίες της περιοχής, Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό, αλλά και οι ελληνικές Δημνιώνα, Ροδίτης, Ασύρτικο και οι γαλλικές Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache. Η τεχνογνωσία από τα φυτώρια βοήθησε πολύ στις επιλογές των ποικιλιών.

«Οι ετικέτες του Κτήματος είναι 7,5», μας λέει η Λουίζα και γελάει. Αυτές που δεν βγαίνουν κάθε χρόνο δεν θεωρούνται ετικέτες, οι standard είναι 7. * Best seller το Μεθ' υμών Όψιμο, που βγαίνει μόνο σε κορυφαίες χρονιές: 2005, 2006, 2008, 2010, 2013 και 2017.

Μας μιλούν όμως για το ** Μαυροτράγανο που βγήκε το 2011 και, όπως λένε τα αδέλφια Ντούγκου, κάποιοι λένε ότι είναι το καλύτερο της χώρας, ενώ ακόμα και οι Σαντορινιοί παραδέχονται ότι είναι κορυφαίο. Είμαι χίλια τοις εκατό σίγουρος ότι υπήρχε στην ηπειρωτική Ελλάδα, αλλά μετά τη φυλλοξήρα, ενώ διασώθηκε, δεν ήταν προτεραιτότητα η καλλιέργειά του. Όλοι οι αμπελώνες είναι βιολογικοί, πιστοποιημένοι από το 1997. Γύρω στις 70.000 φιάλες παράγονται ετησίως, εκ των οποίων το 60% φεύγει για το εξωτερικό.

Τα κρασιά του Κτήματος

Ντούγκος λευκό

Ροδίτης Αλεπού με Sauvignon Blanc, σε κλασική οινοποίηση με ελεγχόμενη ζύμωση. Ήπια φυτικότητα και νότες από τροπικά φρούτα και ροδάκινα.

Ντούγκος ροζέ

Ξινόμαυρο με Syrah, με απαλό χρώμα και έντονη φράουλα και τριαντάφυλλα. Ελαφρύ ιδανικό απεριτίφ.

Ραψάνη ΠΟΠ

Η κλασική Ραψάνη από Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό με ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια για έναν χρόνο και έναν επιπλέον στη φιάλη. Περίπλοκη μύτη με αρώματα κέδρου και καπνού γύρω από πυρήνα κόκκινου φρούτου. Έντονες τανίνες.

Ραψάνη ΠΟΠ Old Vines

Η premium Ραψάνη από παλαιά κλήματα 60+ ετών, από πολύ μικρές στρεμματικές αποδόσεις και επιλογή φρούτου από Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό με ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια για 18 μήνες και παλαίωση για 6 μήνες σε φιάλη. Περίπλοκη μύτη με βότανα, λιβάνι και κόκκινο φρούτο.

Μεθ' υμών Acacia

Ασύρτικο 85% σε βαρέλι ακακίας με 15% Sauvignon Blanc, ζυμώνεται και ωριμάζει για 9 μήνες με τις οινολάσπες σε μεγάλα βαρέλια ακακίας. Αρώματα λουλουδιών, τροπικού φρούτου και βαρελιού, και κρεμώδης υφή, αλλά και ορυκτότητα.

Μεθ' υμών 7

Δημνιώνα, Syrah, Grenache, σε κλασική ερυθρή οινοποίηση σε δρύινα βαρέλια για έναν χρόνο και παλαίωση για δύο χρόνια στη φιάλη. Ρουμπινί χρώμα με αρώματα από δαμάσκηνα και μπαχάρια. Γλυκές τανίνες και έντονη επίγευση.

* **Μεθ' υμών Όψιμο**, το οποίο παράγεται μόνο σε εξαιρετικές χρονιές με την ποικιλιακή σύνθεση του «7».

** **Μαυροτράγανο** →

Το οινοποιείο Ντούγκου.

Ο αμπελώνας της Terra Olympus.

TERRA OLYMPUS

Με την υπογραφή του Αποστόλη Θυμιόπουλου και το μοναδικό terroir της Ραψάνης, μόνο αδιάφορο δεν θα μπορούσε κάποιος να χαρακτηρίσει το εγχείρημα του γνωστού οινοποιού της Νάουσας στην περιοχή. Terra Olympus η ονομασία, από το βουνό των θεών, με τον Αποστόλη Θυμιόπουλο να συνεργάζεται στο αμπελουργικό κομμάτι με τον Κωνσταντίνο Διάπη.

«Το project ξεκίνησε το 2015, όταν ενημερώθηκα ότι τα ψηλότερα αμπέλια της ζώνης, εκεί όπου η μία πλευρά κοιτάζει την κοιλάδα των Τεμπών και τον Πηνειό και η άλλη τον Όλυμπο και το χωριό, είναι διαθέσιμα προς εκμετάλλευση. Δεν γίνεται να αντισταθείς στην πρόκληση», λέει ο ίδιος. Θεωρεί ότι η πρόκληση της Ραψάνης είναι μεγάλη, ενώ υποστηρίζει ότι κάνει ό,τι και στη Νάουσα, αφήνει δηλαδή τις ποικιλίες να εκφραστούν μέσα από το terroir με μια ήπια οινοποίηση. Οι ιδιόκτητοι αλλά και οι ενοικιαζόμενοι αμπελώνες είναι βιολογικοί, με τους νεότερους στα 15 χρόνια και τους παλαιότερους στα 50, ενώ το μεγάλο ατού των νεαρών είναι ότι οι τρεις ποικιλίες που συμμετέχουν στο ΠΟΠ είναι φυτεμένοι σε ξεχωριστά αμπελοτεμάχια.

«Χωρίς καλή πρώτη ύλη δεν παράγονται μεγάλα κρασιά», επιμένει ο Αποστόλης Θυμιόπουλος, ο οποίος, αφού πάρει ό,τι καλύτερο μπορεί από το αμπέλι, προχωρά σε κλασική ερυθρή οινοποίηση με ενδογενείς ζύμες, μεγάλη εκχύλιση για καλύτερη σταθεροποίηση του οίνου –περίπου 25-30 μέρες– και πιο ασφαλή αποζύμωση.

Η σημερινή παραγωγή, λόγω πολύ χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων, είναι περίπου 40.000 φιάλες, και ο μικρός αριθμός αποτελεί πρόβλημα για την κάλυψη όλων των αγορών. Τα επόμενα χρόνια, ο αριθμός θα αυξηθεί στις 100.000 φιάλες, που αποτελεί μια καλή βάση για την προώθηση ενός τόσο σπουδαίου terroir της χώρας μας όπως είναι η Ραψάνη. Στα μελλοντικά σχέδια, λοιπόν, είναι η αύξηση των αμπελώνων στην περιοχή. Ήδη ξεκινά η εγκατάσταση νέων αμπελώνων, ενώ θα ακολουθήσει πειραματισμός και με άλλες ποικιλίες της Θεσσαλίας. Επίσης, γίνονται πειραματικές οινοποιήσεις, ώστε να αξιολογηθεί η δυνατότητα του Κρασάτου αλλά και του Σταυρωτού ως μονοποικιλιακών οίνων, και σύντομα αναμένονται τα πρώτα αποτελέσματα. Ο Αποστόλης Θυμιόπουλος πιστεύει ότι η εμπειρία που έχει αποκομίσει από τη Νάουσα και το ήδη στημένο δίκτυο βοηθά πολύ στην προώθηση της Ραψάνης.

«Είναι ωραίο να βλέπεις τις αντιδράσεις ειδικών αλλά και καταναλωτών άμεσα, αφού έχουν δοκιμάσει νωρίτερα ΠΟΠ Νάουσα, να περνάνε έπειτα στη Ραψάνη, διότι τις περισσότερες φορές σερβίρεται μετά τα Ξινόμαυρα της Νάουσας, οπότε γίνονται ευκολότερα αντιληπτές οι διαφορές των περιοχών. Φυσικά εμείς δεν ήρθαμε να αναδείξουμε την περιοχή από το μηδέν. Τσάνταλης, Ντούγκος και Χρυσοχόου έχουν καταφέρει τόσα χρόνια να κρατούν τον πήχη ψηλά. Εμείς θα κάνουμε Ραψάνη με τη δική μας σφραγίδα σε αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση και πιστεύουμε ότι με την εμπειρία μας και τη μεγάλη αναγνωρισιμότητα στο εξωτερικό θα πάμε την περιοχή ακόμη πιο ψηλά».

Τα κρασιά του Κτήματος

Terra Olympus – Terra Petra Rapsani 2015

50% Ξινόμαυρο, 35% Κρασάτο, 15% Σταυρωτό από αμπέλια βιολογικής καλλιέργειας 15 έως 70 ετών στην περιοχή της ΠΟΠ Ραψάνης, στους πρόποδες του Ολύμπου. Ζύμωση αρχικά με αυτόχθονες ζύμες σε δεξαμενές και μεταφορά του κρασιού σε δρύινα βαρέλια 500 λίτρων μετά την ολοκλήρωση της μηλογαλακτικής. Ωρίμαση για 15 μήνες και εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα ώστε να διατηρηθεί ο χαρακτήρας του κρασιού. Οι άνεμοι που κατεβαίνουν από τον Όλυμπο στο αμπέλι είχαν αποτέλεσμα την αργή ωρίμαση των σταφυλιών και την πλήρη αρωματική τους ανάπτυξη: φρούτα του δάσους, φραγκοστάφυλο, κόκκινα μούρα και μια χαρακτηριστική ανθική διάσταση (βιολέτες). Στο στόμα τονισμένη, δροσερή οξύτητα με ώριμες τανίνες, ισορροπία και μακρά επίγευση.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Μια σημαντική διάκριση στον Διεθνή Διαγωνισμό της Θεσσαλονίκης έφερε στο προσκήνιο τη Ραψάνη που παράγεται από το οινοποιείο Χρυσοχόου. Ο Γιώργος Χρυσοχόου μαζί με τον αδελφό του Τηλέμαχο, τέταρτη γενιά οινοποιοί, ξεκίνησαν τις πρώτες εμφιαλώσεις το 2003 και το 2018 ήρθε η βράβευση του **Special Edition 2009** στον διαγωνισμό. «Ξέραμε ότι είναι καλό κρασί, δεν περιμέναμε ποτέ ότι θα παίρναμε βραβείο», μας εξομολογείται ο Γιώργος Χρυσοχόου. Το οινοποιείο βρίσκεται λίγα μέτρα από την Εθνική Οδό, ενώ την παραγωγή από 30 ιδιόκτητα στρέμματα αμπέλια, που βρίσκονται στην περιοχή του Πυργετού, έρχονται να συμπληρώσουν σταφύλια που αγοράζονται από αμπελουργούς της ζώνης. Το οινοποιείο παράγει τέσσερις ετικέτες, μεταξύ των οποίων, μία απλή **Ραψάνη** και τη Special Edition, η οποία προέρχεται απο αμπελώνες παλαιούς, έως και ογδόντα ετών, και δεν παράγεται κάθε χρόνο. «Τα κρασιά αυτά παραμένουν από δώδεκα έως δεκαοκτώ μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, που έχουν μικρούς πόρους, καθώς θεωρούμε ότι αυτά ταιριάζουν καλύτερα στο Ξινόμαυρο», εξηγεί ο κ. Χρυσοχόου. Τελευταία στο οινοποιείο έχουν αρχίσει και κάποιοι πειραματισμοί με αμφορείς. «Τα κρασιά που παράγονται είναι προσαρμοσμένα στην τάση της εποχής για πιο ευκολόπιοτα κρασιά, χωρίς ωστόσο να ξεφεύγουν από τον χαρακτήρα της κλασικής Ραψάνης», τονίζει ο κ. Χρυσοχόου. →

Σε έναν ρευστό κόσμο,
κάποιες αξίες μένουν
αναλλοίωτες!

CHÂTEAU JULIA

Assyrtiko | Agiorgitiko Reforco | Chardonnay

DOMAINE
COSTA LAZARIDI

www.domaine-lazaridi.gr

Domaine Costa Lazaridi
@costalazaridi

Ξύλινα βαρέλια και αμφορείς στο οινοποιείο Ζαφειράκη.

ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Αφήνοντας πίσω τη Ραφάνη και φθάνοντας στην περιοχή του Τυρνάβου, μια σκέψη γύριζε στο μυαλό μας. Είχαμε και οι δύο έντονη περιέργεια να γνωρίσουμε από κοντά τον Χρήστο Ζαφειράκη, αυτόν τον παραγωγό που όχι μόνο συνέβαλε στη διάσωση της ερυθρής ποικιλίας Δημνιώνα, αλλά την έκανε και διάσημη στο εξωτερικό, όταν το περιοδικό Decanter συμπεριέλαβε το κρασί του ανάμεσα στα 100 καλύτερα του κόσμου, διάκριση τεράστια για τον ίδιο, αλλά και για την Ελλάδα.

Βρισκόμασταν σε ένα μέρος το οποίο εμείς γνωρίζαμε ως την καρδιά του τσίπουρου. Δύσκολο να καταλάβουμε πώς μια περιοχή τόσο επίπεδη και μάλλον ζεστή μπορεί να παράγει κρασιά με την ιδιαίτερη φινέτσα που χαρακτηρίζει τα κρασιά του Κτήματος Ζαφειράκη. Οι απορίες μας λύθηκαν κατά τη διάρκεια της συζήτησής μας με τον Χρήστο Ζαφειράκη, ο οποίος μας υποδέχθηκε χαμογελαστός στο οινοποιείο. Τέταρτη γενιά αμπελουργός, με προπάππο βαρελοποιό από τα Αμπελάκια, με σπουδές Οινολογίας στην Αθήνα, μεταπτυχιακό στην Ιταλία και πρακτικές σε οινοποιεία του Piemonte και του Alto Adige, ο Χρήστος Ζαφειράκης ξεκίνησε το 2005 με όπλο τη γνώση που είχε συγκεντρώσει τα προηγούμενα χρόνια και την οποία προσάρμοσε στις ιδιαιτερότητες της περιοχής του Παλαιόμυλου.

Με το βλέμμα στραμμένο στο αμπέλι και μεγάλη έμφαση σε πρακτικές αμπελουργίας με στόχο ένα σταφύλι πρώτα υγιές και μετά ώριμο, ο 40χρονος παραγωγός έδινε εξαρχής τεράστια σημασία στην ημερομηνία του τρύγου, εφαρμόζοντας μια ειδική τεχνική γευσιγνωσίας των σταφυλιών, προκειμένου να πάρει μια πρώτη ύλη που θα υπηρετήσει σωστά το στιλ των κρασιών που παράγει. «Για μένα σημασία έχει η οξύτητα και η αρωματική εξέλιξη του φρούτου και όχι η συγκέντρωση σακχάρων», μας εξηγεί, δίνοντάς μας την πρώτη παράμετρο της διαφοροποίησης της φιλοσοφίας του από άλλους παραγωγούς.

Η επιμονή στη χρήση μεγάλων βαρελιών για την οινοποίηση των λευκών ποικιλιών, Μαλαγουζιάς και Chardonnay, καθώς και των πολύ κομψών αμφορέων για την οινοποίηση της Δημνιώνας, είναι αποτέλεσμα πολλών ετών πειραματισμών, πάντοτε με γνώμονα τη διατήρηση της καθαρότητας του φρούτου, που αποτελεί και τη βασική φιλοσοφία του Κτήματος.

Διαφορετικού τύπου αμφορείς, άλλοι από πέτρα και άλλοι από 100% πηλό, χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση της συγκεκριμένης ποικιλίας, οι οποίοι, κατά την εκτίμηση του Χρήστου Ζαφειράκη, έχουν πολύ μέλλον στην Ελλάδα. «Φανταστείτε πως βοηθά και τις εξαγωγές», μας τονίζει. «Έχεις μια αρχαία ελληνική ποικιλία, τη Δημνιώνα, από βιολογικό αμπέλι και φυσικές ζύμες, που ζυμώνεται και ωριμάζει σε αμφορέα».

Ένας βιολογικός αμπελώνας 70 στρεμμάτων περιβάλλει το οινοποιείο, στο οποίο παράγονται περίπου 150.000 με 170.000 φιάλες ετησίως. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του εδάφους η τσακμακόπετρα, η οποία δίνει έναν υφάλμυρο χαρακτήρα στα κρασιά. Ταγμένος στη διατήρηση του χαρακτήρα του φρούτου όπως αυτός δημιουργείται μέσα στο αμπέλι, ο Χρήστος Ζαφειράκης ήταν από τους πρώτους οινοποιούς στην Ελλάδα που επέμεινε εξ αρχής στις αυτόχθονες ζύμες, με τη λογική της όσο λιγότερης παρέμβασης, ώστε να παραχθούν κρασιά που εκφράζουν τον χαρακτήρα του terroir τους. «Το ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα είναι να κάνουμε κρασιά πιστά αντίγραφα της γης που τα γεννά», μας λέει. Το αποτέλεσμα το γευτήκαμε στα ποτήρια μας, στην πολύ ενδιαφέρουσα γευστική δοκιμή που ακολούθησε.

Δοκιμάσαμε

Παλαιόμυλος Μαλαγουζιά 2017

Μια Μαλαγουζιά εντελώς διαφορετική από αυτήν που γνωρίζαμε, με αρώματα τριαντάφυλλου, εξαιρετικά υψηλή οξύτητα και τον υφάλμυρο χαρακτήρα της τσακμακόπετρας του εδάφους στο οποίο παράγεται.

Logos Chardonnay 2018

Ένα Chardonnay δεξαμενής από ένα αμπέλι που τρυγάται πάντα το πρώτο πενθήμερο του Αυγούστου και το οποίο επίσης εκφράζει τον χαρακτήρα της γης του. Τραγανό, φρέσκο με ορυκτό χαρακτήρα, θυμίζει πολύ περισσότερο Chabli παρά ένα Chardonnay που παράγεται σε μια μεσογειακή χώρα.

Natura Μαλαγουζιά 2017

Κρασί που ζυμώνεται σε δρύινο μεγάλο βαρέλι των 2.400 λίτρων, με έντονο αρωματικό χαρακτήρα: βερίκοκο, πορτοκάλι, αλλά και βοτανικά, αγιόκλημα. Ταιριάζει τέλεια, όπως μας είπε ο παραγωγός του, με κοτόπουλο στη γάστρα με λαχανικά.

Natura Μαλαγουζιά 2016

Στην εξέλιξή της η Μαλαγουζιά αυτή εμφανίζει πιο έντονα τα τριτογενή αρώματα βανίλιας και βουτύρου, διατηρώντας ωστόσο το άρωμα βερίκοκου και πορτοκαλιού. Συνδυάζεται πολύ ωραία με σάλτσες εσπεριδοειδών.

Πρόποδες Chardonnay 2017

Chardonnay με ζύμωση σε δρύινο βαρέλι και 12μηνη ωρίμαση σε βαρέλι. Έχει τον ίδιο υφάλμυρο χαρακτήρα με το απλό Chardonnay και μύτη από πυρηνόκαρπα φρούτα.

Δημνιώνα 2017

Είχαμε τη χαρά να είμαστε οι πρώτες που δοκιμάσαμε τη φρέσκια αυτή Δημνιώνα, η οποία μας έδωσε όλο τον φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας αυτής, ένα έντονο αγουρωπό κόκκινο φρούτο στο στόμα. Ένα κρασί πολύ νεαρό ακόμη, το οποίο ωστόσο πίνεται ευχάριστα ακόμη και τώρα.

Δημνιώνα 2016

Παρά τις βροχές στη διάρκεια του τρύγου και τις δύσκολες συνθήκες, είναι ένα κρασί που κατάφερε να εξελιχθεί καλά. Το φρούτο έχει ελαφρώς υποχωρήσει, βγάζοντας μπροστά τον μπαχαρένιο χαρακτήρα της ποικιλίας.

Δημνιώνα 2015

Εδώ διαπιστώνει κανείς την αξία αυτής της ποικιλίας, την οποία κάποιοι έχουν χαρακτηρίσει την απάντηση της Ελλάδας στο Pinot Noir. Ένα εξαιρετικό κρασί από μια εξαιρετική χρονιά, που διατηρεί τον υπέροχο φρουτώδη χαρακτήρα με αρώματα από κεράσι και τριαντάφυλλο, ένα κρασί με εξαιρετική φινέτσα και κομψότητα. ●

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

•SEMÉLI•
ESTATE

ΝΕΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗ. ΙΔΙΟ ΠΑΘΟΣ. ΤΡΥΓΟΣ 2018

Η Mantinia Nassiakos που αγαπήσατε,
όμοια πολύτιμο, εξαιρετικό μοσχοφίλερο,
με νέα ετικέτα.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

ΔΗΜΗΤΡΗΣ & ΕΥΡΙΠΙΔΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ

Κείμενο
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Φωτογραφίες
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Ο Δημήτρης Κατσαρός τα έκανε ανάποδα ή μήπως σωστά; Ενώ συνήθως οι άνθρωποι τη δεκαετία του ’80 άφηναν τα αμπέλια για να βρουν καλύτερη τύχη στην πόλη, αυτός, φτασμένος γιατρός, ένιωσε την ανάγκη να παλέψει με τη γη. Δούλεψε με πείσμα και αγάπη και επιβεβαίωσε έτσι με τον καλύτερο τρόπο αυτό που είχε πει ένας δημοσιογράφος σε μια γευστική δοκιμή: «Ο γιατρός, παρόλο που δεν είναι οφθαλμίατρος, έβαλε τα γυαλιά σε πολλούς οινοπαραγωγούς».

Σήμερα, ο γιος του Ευριπίδης συνεχίζει την άξια πορεία του και, μετά από σπουδές στη Γαλλία, έχει αναλάβει το Κτήμα Κατσαρού, με το περίφημο αγριολούλουδο στην ετικέτα. Ο Δημήτρης Κατσαρός κοιτάζει τον γιο του, χαμογελά και λέει: «Εγώ είμαι ένας απλός βοηθός πλέον».

Το Κτήμα Κατσαρού βρίσκεται στην Κρανιά Ολύμπου, σε υψόμετρο 800 μ., με μια μαγική θέα στο βουνό των θεών, αλλά και στη θάλασσα. Εκεί, στις πλαγιές του κάτω Ολύμπου, είναι σκαρφαλωμένη η λιθόκτιστη Κρανιά. Το αμπέλι υπήρχε από πάντα, αφού οι μαρτυρίες για τοπικά ζηλευτά αμπελοχώραφα στους αρχαίους, στους βυζαντινούς και στους νεότερους καιρούς δεν λείπουν. Τέλη της δεκαετίας του ’70, το 1978, στο όμορφο και επιβλητικό αυτό μέρος θα βρεθεί για πεζοπορία ο χειρουργός ωτορινολαρυγγολόγος Δημήτρης Κατσαρός με έναν φίλο, για να ξεφύγουν λίγο από τους έντονους ρυθμούς της πόλης.

«Είχα έρθει με έναν φίλο στην περιοχή. Είχε μια θέα που μας έκοβε την ανάσα, έφτανε μέχρι το Άγιον Όρος. Αγόρασα μέσα σε μία εβδομάδα το οικόπεδο και από την επόμενη χρονιά μπήκαμε μέσα χωρίς παντζούρια. Το χρησιμοποιούσαμε ως εξοχικό. Δούλευα το πρωί στη Λάρισα και το απόγευμα ερχόμουν εδώ. Σιγά σιγά το ένα έφερε το άλλο και ασχολήθηκα με το κρασί. Έβλεπα ότι το λίγο κρασί που κάναμε κόστιζε πάρα πολύ και αποφάσισα, μεταξύ αστείου και σοβαρού, να κάνω λίγο παραπάνω. Ξεκίνησα από το Cabernet, σκέτο στην αρχή, αφού δεν ξέραμε από πειραματισμούς».

Αυτόν ακριβώς τον πλούτο θέλησε να ξαναζωντανέψει ο Δημήτρης Κατσαρός και με την πολύτιμη βοήθεια της γυναίκας του Στέλλας αποφάσισε να πειραματιστεί με τη φύτευση διάφορων ποικιλιών αμπελιού. Το πρώτο κρασί έκανε την εμφάνισή του το 1987 και κυκλοφόρησε στο εμπόριο το 1989, σε μόλις 300 φιάλες. Ένα ζεστά στρωμένο τραπέζι μάς περίμενε μεσημεράκι, μετά από τέσσερις και πάνω ώρες δρόμο. Οι πίτες της κυρίας Στέλλας και τα τέσσερα κρασιά του Κτήματος* μας καλωσορίζουν. Η οικογένεια κάθεται μαζί μας να μοιραστούμε φαγητό, κρασί και ιστορίες, και ο Δημήτρης Κατσαρός αρχίζει να μας μιλάει με νοσταλγία για το ξεκίνημά του.

«Ως ΩΡΛ γιατρός, όπως καταλαβαίνετε, είχα σχέση με το κρασί, αφού τα όργανα που σχετίζονται, το στόμα, η μύτη, το αυτί, είναι τα ίδια και στην ιατρική. Το αυτί είναι για το τσούγκρισμα», μας λέει γελώντας ως απάντηση στο απορημένο βλέμμα μας. Θυμάται πώς γνώρισε τον Γεροβασιλείου, ο οποίος τον βοήθησε όσο κανείς:

«Τον πήρα τηλέφωνο και του είπα “είμαι ένας γιατρός από τη Λάρισα που κάνω το δικό μου κρασί και θέλω να σας το δείξω”. Αντί να μου το κλείσει, μου είπε να τον συναντήσω στη Θεσσαλονίκη. Πήρα λοιπόν τα δείγματα και ανηφόρισα.

»Χρόνια αργότερα, μου εκμυστηρεύτηκε ότι σκέφτηκε: “Γιατρός που κάνει κρασί στον κάμπο; Τι σόι κρασί θα είναι αυτό;”. Όλα ήταν εις βάρος μου, φαίνεται όμως ότι του κίνησα την περιέργεια, γιατί όχι μόνο με συνάντησε, αλλά και μου στάθηκε όσο κανένας. Ήρθε αμέσως στο κτήμα, έφερε και τους οινολόγους του και από εκεί και πέρα ξεκίνησε μια σχέση που βασιζόταν πάντα στην εκτίμηση. Ποτέ δεν φοβήθηκε μη γίνει φίρμα ο Κατσαρός, ήταν πάντα στο πλευρό μου σε ό,τι χρειάστηκα και ποτέ δεν δέχθηκε καμία υλική ανταμοιβή».

Ο Δημήτρης Κατσαρός, όταν άρχισε να δουλεύει στο οινοποιείο, σταμάτησε τα χειρουργεία, γιατί γνώριζε καλά ότι δεν μπορεί να κάνει τέλεια και τις δύο δουλειές που αγαπούσε. Θυμάται τα πρώτα χρόνια, μία η ώρα τα ξημερώματα να φτάνει στην Κρανιά, στα κτήματα, για να ποτίσει μετά από τηλεφώνημα ότι είχε 28 βαθμούς. Έπαιρνε το ραντιστήρι και φρόντιζε μόνος του τα αμπέλια, και οι ντόπιοι στο καφενείο τον κοιτούσαν με απορία και έλεγαν: «Τι πάει να παραστήσει ο γιατρός;». Οι Κρανιώτες τότε έδιναν τα μικρά αμπέλια τους, αφού δεν συνέφερε να τα αξιοποιήσουν και έτσι ο γιατρός μάζεψε 100 στρέμματα σύνολο με μεγάλη δυσκολία.

«Το πρωί στο ιατρείο και το απόγευμα στα αμπέλια, τόσα χρόνια, ούτε μία φορά δεν παραπονέθηκε να πει ότι ήταν κουρασμένος», μας λέει η σύζυγός του Στέλλα. «Ενώ είχαμε καταπληκτικά συνέδρια και ταξίδια, δεν μου τα έλεγε ποτέ, ήταν αφοσιωμένος στο κτήμα και στη δουλειά στον ελεύθερο χρόνο του. Άσε που ποτέ δεν με ευχαρίστησε δημόσια», λέει και γελά, για να πάρει τη λακωνική απάντηση από τον Δημήτρη Κατσαρό ότι «το πολύ περιτύλιγμα δεν έχει ουσία μέσα».

Ο γιος τους Ευριπίδης, εξαιρετικά ευγενικός και σεμνός άνθρωπος, από το 2007 έχει αναλάβει την επιχείρηση. Μεγάλωσε στα αμπέλια και με πολύ καλές σπουδές Γενικής Βιολογίας στο πανεπιστήμιο του Bordeaux και Οινολογίας στο πανεπιστήμιο της Βουργουνδίας συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση με το μεράκι του πατέρα του, αλλά και τα εφόδια που του έχουν δώσει οι σπουδές του στο αντικείμενο. Και με μια μεγάλη δόση Γαλλίας στα κρασιά του.

Μιλάει για τη δουλειά του με πάθος. «Βρισκόμαστε στην κάθετη μονάδα του οινοποιείου, στους πρόποδες του νοτιοανατολικού Ολύμπου. Ο αμπελώνας μας είναι αυστηρά ιδιόκτητος, δεν αγοράζουμε τίποτα, και είναι πιστοποιημένος για βιολογική καλλιέργεια από το 1998. Τα περισσότερα αμπελοτεμάχια έχουν νοτιοανατολικό προσανατολισμό, ενώ το υψόμετρο –800 μέτρα– μας βοηθά στην καλή ποιότητα, αφού η θαλάσσια αύρα και οι άνεμοι δρουν ευεργετικά, ιδιαίτερα την περίοδο των βροχοπτώσεων, καθώς μειώνουν την υγρασία, που ουσιαστικά εξατμίζεται. Ο τρύγος γίνεται στο τέλος Αυγούστου και τον Σεπτέμβριο, ωστόσο τα πράγματα έχουν αλλάξει τα τελευταία χρόνια με την υπερθέρμανση του κλίματος. Τοιχογραφίες κοσμούν τους τοίχους του οινοποιείου με θέματα από τον τρύγο και τον γάμο στην Κανά. Κάθε χρόνο, ένα νέο αγριολούλουδο που φύεται στον Όλυμπο κοσμεί την ετικέτα, η οποία με τα χρόνια έχει γίνει κλασική.

Έπαιρνε το ραντιστήρι και φρόντιζε μόνος του τα αμπέλια, και οι ντόπιοι στο καφενείο τον κοιτούσαν με απορία και έλεγαν: «Τι πάει να παραστήσει ο γιατρός;».

Το Chardonnay θα παραμείνει στο βαρέλι πέντε μήνες. Το 1/3 των βαρελιών είναι καινούργια, το 1/3 έχει χρησιμοποιηθεί την προηγούμενη χρονιά και το υπόλοιπο 1/3 είναι από προηγούμενες σοδειές. Στα ερυθρά, τα μισά είναι καινούργια βαρέλια και τα υπόλοιπα της περσινής χρονιάς. Είναι οινοποιείο βαρύτητας, επισκέψιμο και παράγονται ετησίως 50.000 φιάλες από 100 στρέμματα, γεγονός που δείχνει τη μικρή στρεμματική απόδοση. Από αυτές τις φιάλες περίπου το 40% εξάγεται, με καλύτερες αγορές τις Ηνωμένες Πολιτείες και το Κεμπέκ του Καναδά.

Σκοπεύετε να αυξήσετε την παραγωγή σας;

Ε: Όχι με την έννοια της επέκτασης. Αυτό όμως που θα θέλαμε είναι να επικεντρωθούμε σε μικρά κομμάτια γης, τα οποία θα μας δώσουν ακόμα καλύτερης ποιότητας προϊόν και πιο αναγνωρίσιμο, πράγμα που δεν είναι εύκολο. Και αυξητικά θα θέλαμε, αλλά μη φανταστείτε τεράστια κτίρια και τέτοια πράγματα.

Γιατί κάποιος στο εξωτερικό να επιλέξει ένα ελληνικό Chardonnay;

Ε: Η αλήθεια είναι ότι στην αρχή είναι επιφυλακτικοί, στη συνέχεια όμως, όταν δοκιμάσουν το κρασί μας, τα πράγματα αλλάζουν. Για την τιμή τους είναι παγκοσμίως ανταγωνιστικά. Chardonnay σε αυτή την ποιότητα στη Βουργουνδία θα είχαν εντελώς διαφορετική τιμή. Εξάλλου και εσείς πρόσφατα πήγατε στο Conterno και είδατε ότι το Chardonnay τους είχε τετραπλάσια τιμή. Δείτε στο ποτήρι σας εσείς και κρίνετε, η ποιότητα είναι τέσσερις φορές πάνω; Από την άλλη, σε ένα εστιατόριο είναι πάρα πολύ δύσκολο κάποιος να παραγγείλει ένα Chardonnay ελληνικό χωρίς να προηγηθεί η ανάλογη διαφήμιση από τον σομελιέ. →

Δημήτρης και Ευριπίδης Κατσαρός.

Ο τρόπος που μιλούν μεταξύ τους πατέρας και γιος μαρτυρεί ότι δεν υπάρχει ανταγωνισμός. Δύσκολο. Έρχεται η νέα γενιά με σπουδές και εμπειρία από τη Γαλλία και καλείται να εφαρμόσει αυτά που έμαθε στο αμπέλι που με κόπο και αγάπη έφτιαξε η προηγούμενη γενιά.

Δ: Δεν υπήρχε καμία κόντρα, γιατί εγώ δέχτηκα μέσα μου ότι ο γιος μου είναι πολύ καλύτερος από εμένα και τα πράγματα θα πάνε πολύ καλύτερα. Θα βοηθήσει τη δουλειά μας. Και ο Ευριπίδης, όμως, σεβάστηκε πολύ τη δική μου προσφορά και τη δική μου αντίληψη για τη δουλειά. Επίσης, δεν κυνηγήσαμε ποτέ βραβεία, κάναμε πάντα ό,τι μας άρεσε. Καλά είναι τα όνειρα, δεν λέω, αλλά μπορεί να σε εκτρέψουν από τον σωστό δρόμο.

Ποιον παραγωγό ή ετικέτα ξεχωρίζετε;

Δ: Το αγαπημένο μου από τα δικά μας παιδιά είναι το Κτήμα Κατσαρού. Διαφέρει από τα άλλα, η πυκνότητά του σου γεμίζει το στόμα, η επίγευσή του κρατάει και κρατάει... Όσο μένει στο ποτήρι τόσο πιο ωραίο γίνεται, αλλάζουν τα αρώματά του και σε γοητεύουν. Αυτό είναι που μας κάνει και ξεχωρίζουμε στην αγορά. Από άλλους παραγωγούς, τώρα έχουν βγει πολλοί καλοί στην αγορά, αλλά τους ξεχνάω. Από παλιά, εκτός από τον Γεροβασιλείου, θαύμαζα τον Τσέλεπο, τον Παρασκευόπουλο, αλλά είχα και το Κατώγι Αβέρωφ ως σημείο αναφοράς.

Ε: Ο Κοκκινόμυλος και το Αυλοτόπι του Τσέλεπου, το Κτήμα Γαίας, λευκά του Αντωνόπουλου, όπως το Άδολη Γης, ο Σιγάλας από τη Σαντορίνη με την απλή του ετικέτα, Ξινόμαυρα του Καρυδά και του Δαλαμάρα, ενώ από την Κρήτη το Δάφνιος του Δουλουφάκη είναι το αγαπημένο μου, αλλά και η Σητεία του Οικονόμου. Επίσης μου άρεσε πολύ το Ζακυνθινό του Σκλάβου, αλλά και η Μαυροδάφνη του. Και ο Παρπαρούσης επίσης με ένα κορυφαίο ροζέ, το Petite Fleur.

Η κουβέντα γύρω από το κρασί έλαβε τέλος όταν στο τραπέζι έκανε την εμφάνισή της η γαλατόπιτα της κυρίας Κατσαρού. ●

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ

Κτήμα Κατσαρού Ερυθρός

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, μέσος όρος ηλικίας φυτών 16 έτη. Μακρά εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωρίμαση σε μικρά (228 lt) δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 με 18 μήνες. Εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα. Βαθύ πορφυρό χρώμα με πληθωρική και έντονη μύτη φραγκοστάφυλου, βύσσινου, μαύρου κερασιού, με νότες μελανιού και βουτύρου. Στόμα παχύ και βελούδινο με άψογη δομή και τανίνες. Μακρά επίγευση και μεγάλη διάρκεια.

Κτήμα Κατσαρού Chardonnay

100% Chardonnay, μέσος όρος ηλικίας φυτών 15 έτη. Ζύμωση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια και παραμονή με τις οινολάσπες για ένα διάστημα πέντε με έξι μηνών. Ελαφρύ κολλάρισμα και φιλτράρισμα πριν από την εμφιάλωση. Μετά την εμφιάλωση παραμένει για τρεις μήνες πριν βγει στο εμπόριο. Κιτρινόξανθο λαμπερό χρώμα με ελαφρές πράσινες ανταύγειες. Έντονο και σύνθετο άρωμα κίτρινων φρούτων, εσπεριδοειδών, κεριού και νότες καπνού και βανίλιας. Στόμα δροσερό με καλή οξύτητα και όγκο. Μεγάλη επίγευση και διάρκεια.

Κτήμα Κατσαρού Ξινόμαυρο

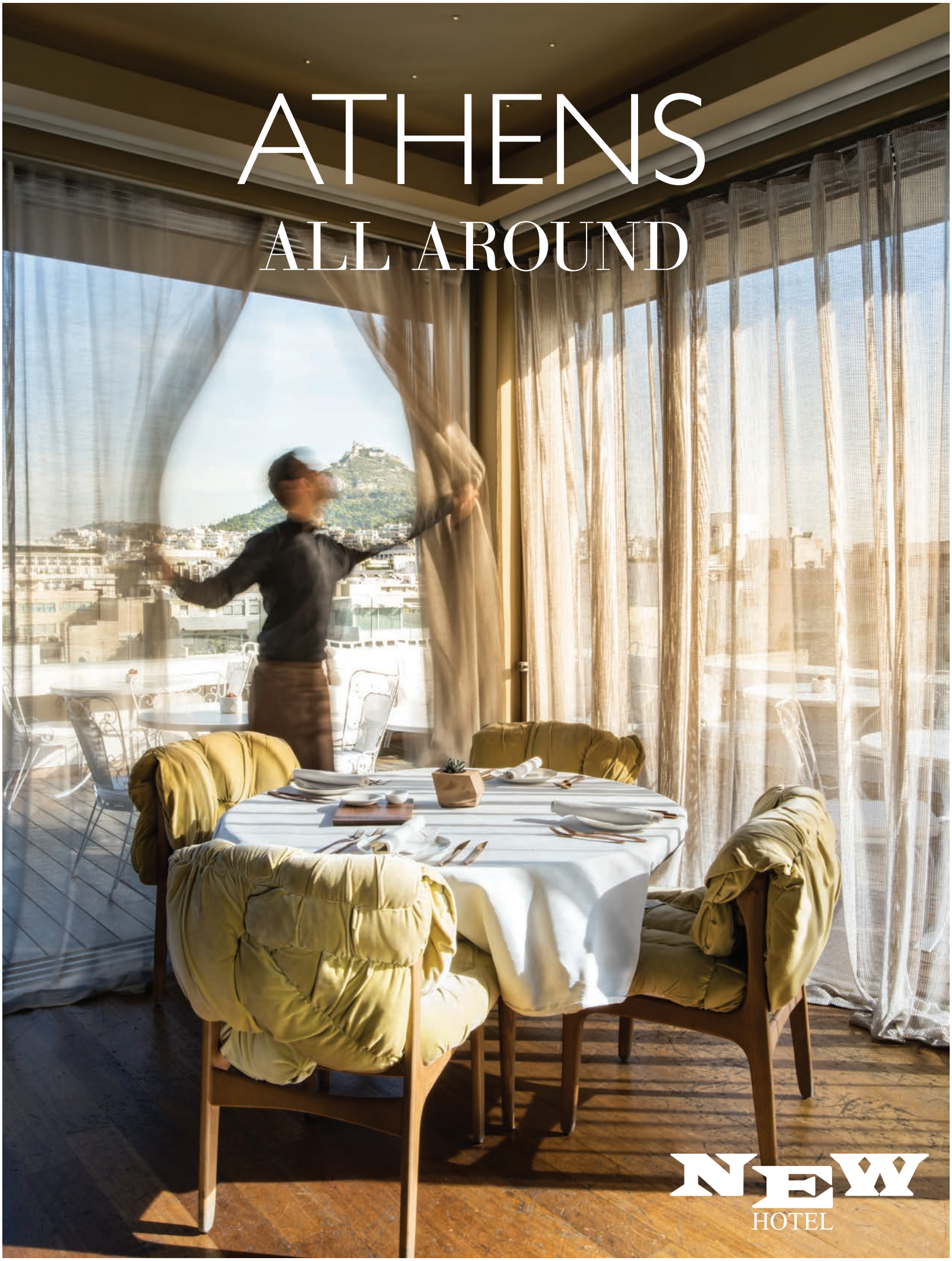
Ξινόμαυρο 100%. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και στη συνέχεια ωρίμαση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια (225 lt) για 10 μήνες. Μετά την εμφιάλωση παραμένει για τουλάχιστον έναν χρόνο πριν κυκλοφορήσει στην αγορά. Ερυθρό, μέσης έντασης χρώμα και έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, λιαστής ντομάτας με νύξεις βοτάνων και ελιάς. Η οξύτητα και οι τανίνες εξισορροπούν το φρούτο. Φρουτώδης επίγευση.

Κτήμα Κατσαρού Merlot

Merlot 100%. Ζύμωση και μακρά εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Ωρίμαση σε μικρά (228 lt) δρύινα γαλλικά βαρέλια για δέκα με δεκαέξι μήνες. Μετά την εμφιάλωση παραμένει για τουλάχιστον ενάμιση χρόνο πριν βγει στο εμπόριο. Μαυροκόκκινο χρώμα και έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας και κέδρου. Νότες μπαχαρικών και γαλακτικές νύξεις. Πλούσιο στόμα με πυκνότητα και εξαιρετική δομή. Βελούδινες τανίνες και δυναμικό παλαίωσης. Μακρά επίγευση.

#NewArtLounge

#NewHotelAthens
#YesHotelsGroup



yeshotels.gr

SYNTAGMA - ATHENS

member of YES! Hotels

A MEMBER OF DESIGN HOTELS

CELLAR RAT

Σε κάποιο πρόσφατο ταξίδι μου σε μια μικρή πόλη του ιταλικού Βορρά, βρέθηκα να χαζεύω τη θέα του πλήθους γύρω από ένα συνοικιακό wine bar. Για να γίνω πιο συγκεκριμένος, καμάρωνα νεαρούς σχετικά ανθρώπους να φλερτάρουν, να βλέπουν φίλους, να γκρινιάζουν με την καθημερινότητά τους, κρατώντας ένα ποτήρι κρασί στο χέρι. Το βλέμμα μου αιχμαλωτίστηκε όχι τόσο από τα ακριβά ή σπάνια κρασιά που είχαν στα τραπέζια τους, όσο από τη μεστή-ανεπιτήδευτη σχέση που έδειχναν να έχουν με το κρασί. Υποσυνείδητα έκανα τον συνειρμό και προσπάθησα μάταια να θυμηθώ αντίστοιχες εικόνες της δικής μας καθημερινότητας. Δυστυχώς για όλους μας, οφείλω να παραδεχτώ πως ο τρόπος που καταναλώνουμε το κρασί απέχει αρκετά από αυτό που θα χαρακτηρίζαμε βιωματική καλοπέραση.

Ο ΚΥΡΙΟΣ CONNOISSEUR

Κείμενο
ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΫΜΕΝΑΚΗΣ, WINE SOMMELIER

Για να μην παρεξηγηθώ, δεν πιστεύω πως η καλοπέραση σχετίζεται με το ρεζερβουάρ της γνώσης του καθενός, ούτε βέβαια με το ταξικό του προφίλ. Αντιθέτως, πασχίζω καθημερινά να τονίζω ότι το κρασί είναι ένα από τα φίνα πράγματα της ζωής και κανενός είδους ακαδημαϊσμός δεν μας προσφέρει καλύτερη απόλαυση.

Όσο μου επιτρέπεται να σκιαγραφώ την καταναλωτική μας συμπεριφορά, διαπιστώνω ότι λείπει η ζωτική μάζα καταναλωτών που απλώς πίνει κρασί και περνάει καλά. Αντιθέτως, αυξάνεται καθημερινά το ποσοστό των «ειδικών» και όσων θα ήθελαν να είναι «ειδικοί». Σε πρώτο βαθμό η κατάσταση μου φαίνεται προβλέψιμη, καθώς ο κόσμος του κρασιού με τις χιλιάδες πληροφορίες (χρήσιμες και μη) είναι βούτυρο στο ψωμί για κάθε λογής εξυπνάκια. Με μια πιο ενδελεχή ματιά, ομολογώ ότι δεν θα ήθελα να είμαι το κρασί στα ποτήρια τους.

Παίρνοντας τα πράγματα από την αρχή, ο connoisseur του σήμερα απέχει δραματικά από τον connoisseur του μακρινού 2000, έτους που ξεκινούσα τη σταδιοδρομία μου. Τότε, ο κύριος ειδικός εξέπεμπε ένα αυστηρό ύφος και χρησιμοποιούσε με στόμφο την οινολογική ορολογία, θέλοντας να κάνει τους συνομιλητές του να νιώσουν αδαείς. Συνήθως κατάφερνε με σχετική ευκολία να κάνει τους γύρω του να μισήσουν το κρασί. Στις μέρες μας, είναι επίκαιρες πιο ανάλαφρες ατάκες, ενώ ζούμε και την εποχή των μέσων κοινωνικής δικτύωσης.

Πιο ειδικά, κάθε οινόφιλος που σέβεται τον εαυτό του πρέπει να ποστάρει κάθε σπάνιο και σπουδαίο κρασί που πίνει, όπως επίσης πρέπει να χρησιμοποιεί τσιτάτα του τύπου «έκλαψα», «εξωγήινο κρασί που δεν υπάρχει» κατά τη διάρκεια της κατανάλωσης. Ειλικρινά δεν έχω καμία διάθεση γκρίνιας και εύχομαι κάθε άνθρωπος να ζει την περιπέτειά του με θέμα το κρασί όπως ο ίδιος πιστεύει. Αυτό που με φοβίζει λιγάκι είναι μήπως τελικά χάνεται η ηδονή, χάνεται η ίδια η απόλαυση στον βωμό της εξωστρέφειας και του εντυπωσιασμού.

Όσον αφορά τη γνώση του αντικειμένου, δεν είμαι απολύτως σίγουρος αν οι αυτοχαρακτηριζόμενοι connoisseurs έχουν ουσιαστική γνώση του κρασιού, όπως επίσης και αν η συνεύρεση με τα ιερά τέρατα του κρασιού θα μας διευρύνει τους οινικούς ορίζοντες. Ειδικά για το τελευταίο έχω πεισθεί για το αντίθετο και προσπαθώ σε κάθε ενδεχόμενη πρόταση να προσποιούμαι ραντεβού με τον οδοντίατρο. Εναλλακτικά, γοητεύομαι σε αφάνταστο βαθμό από Drinking Buddies που αντιμετωπίζουν την απόλαυση του κρασιού με ρομαντισμό, με χιούμορ και με ωραία αίσθηση για κάθε τι το φίνο στη ζωή.

Πρακτικά, υπάρχουν τρεις τρόποι να προσεγγίσουμε το κρασί. Μπορούμε να το δοκιμάσουμε, μπορούμε να το κρίνουμε, μπορούμε και να το πιούμε. Μιλάμε για τρεις διαφορετικές προσεγγίσεις και, μιλώντας επί του προσωπικού, θα έδινα τα πάντα για να παραμείνω στην τρίτη και πιο σημαντική. ●

There are only a few ways to stay classy... choose wisely

WWW.HATZIMICHALIS.GR

ΚΑΘΕΤΩΣ

Πίσω από τον μύθο που έχει καταφέρει να χτίσει από το 1921, στην πρώτη σοδειά παραγωγής της, η σπουδαία prestige cuvée Σαμπάνια Dom Pérignon, ορίζοντας την απόλυτη έκφραση χλιδής και κοινωνικής καταξίωσης και αποτελώντας ταυτόχρονα μια «στέρεη» δήλωση υπεροχής αυτού που την απολαμβάνει, κρύβεται η μόνη πραγματική «ουσία» της ύπαρξής της.

Dom Pérignon ΠΙΝΟΝΤΑΣ ΤΑ «ΑΣΤΕΡΙΑ»

Κείμενο
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΟΣ, DIP WSET

Η Dom Pérignon είναι ένα μεγάλο κρασί, μια φευγαλέα ματιά σε μια δεδομένη χρονική στιγμή που αποτυπώνεται στο περιεχόμενο του μπουκαλιού και ταυτόχρονα, όπως σε κάθε μεγάλο κρασί, αποδεικνύει ανεξάντλητες δυνατότητες παλαίωσης. Είναι το «ζουμί» που υπάρχει μέσα στην εκπληκτική φιάλη και όχι τελικά το «περιτύλιγμα», με το οποίο φροντίζουν μαεστρικά να ντύνουν οι Καμπανίτες τα κρασιά τους, που σηματοδοτεί τη διαφορά... Η αυστηρή επιλογή των καλύτερων σταφυλιών, η μακρά παραμονή στις οινολάσπες, η ανυπέρβλητη ισορροπία, το άψογο χαρμάνιασμα και η πολυπλοκότητα που αυτό χαρίζει σε κάνουν να ορκίζεσαι ότι έχουν χρησιμοποιήσει reserve wines από άλλες χρονιές.

Η Dom Pérignon είναι σαν να «πίνεις τα αστέρια», φράση την οποία ο μύθος λέει πως χρησιμοποίησε ο διάσημος μοναχός του αβαείου του Hautvillers όταν ανακάλυψε τον τρόπο παραγωγής της. Ο μοναχός «δανείζει» την ονομασία και μέρος από τη μαγεία του στην Dom Pérignon, αλλά όλα τα υπόλοιπα είναι ένα όμορφο παραμύθι από αυτά που ξέρουν καλά να δημιουργούν οι Γάλλοι για να «χτίσουν» μύθους. Ο μοναχός αποτέλεσε σημείο αναφοράς για την εξέλιξη της Σαμπάνιας, αφού χρησιμοποίησε τον 17ο αιώνα σταφύλια από πολλούς διαφορετικούς αμπελώνες, πρώτος τελειοποίησε την παραγωγή λευκού κρασιού βάσης από κόκκινα σταφύλια, όπως επίσης αναζήτησε πιο ανθεκτικό γυαλί για τις φιάλες. Αλλά σίγουρα δεν ήταν αυτός που ανακάλυψε τη μέθοδο παραγωγής της Σαμπάνιας.

Οι αμπελώνες του αβαείου του Hautvillers περιήλθαν στα χέρια του οίκου Moët et Chandon στις αρχές του 19ου αιώνα και μέχρι σήμερα αποτελούν τη βασική πηγή προέλευσης σταφυλιών για την Dom. Είκοσι πέντε έως πενήντα διαφορετικές πηγές χρησιμοποιούνται για τον αριστοτεχνικό σχεδιασμό της, ενώ ο ακριβής αριθμός φιαλών είναι πάντα ένα επτασφράγιστο μυστικό. Φημισμένα grand cru χωριά, όπως το Aÿ-Champagne, το Bouzy, το Cramant, το Mesnil-sur-Oger και το Verzenay, αποτελούν τη βάση της, ενώ το μόνο Premier Cru που μπαίνει στο χαρμάνι είναι το Hautvillers, προσθέτοντας μια πινελιά Meunier στο σχεδόν ισόποσο blend Pinot Noir και Chardonnay, κάτι το οποίο κανείς επίσης δεν θα σας πει ανοιχτά...

Ο Νίκος Γιαννόπουλος, πρέσβης της Moët & Chandon στην Ελλάδα, έδωσε μια σχεδόν «θεατρική» υπόσταση στην κάθετη των τεσσάρων εσοδειών που δοκιμάσαμε, ξεκινώντας μάλιστα από την παλαιότερη χρονιά, του 2003, και αφήνοντας για το τέλος την αριστουργηματική χρονιά του 2008, που μόλις κυκλοφόρησε στην αγορά. Η σπουδαία αυτή εμπειρία ήταν διαφωτιστική στο να αντιληφθείς ότι ο μόνος τρόπος για να καταλάβεις αυτές τις κορυφαίες Σαμπάνιες είναι απλώς να τις πιεις. Αυτή είναι η ουσία της απόλαυσης που χαρίζουν, όποιο κι αν είναι το αντίτιμο που ζητούν.

2003

Το 2003 υπήρξε η πιο ζεστή χρονιά τα τελευταία 53 χρόνια στην Καμπανία. Στα 16 της χρόνια, ξέφευγε από τα όρια του αφρώδους κρασιού, με τον αφρισμό εκλεπτυσμένο και «ευαίσθητο» και τα αρώματά της να θυμίζουν μια κορυφαία Βουργουνδία. Τοστ και καπνός, ξηροκαρπάτος χαρακτήρας, άφθονες στρώσεις πολυπλοκότητας με μπισκότο, γη, καμένο ξύλο, γλυκά μπαχάρια και αποξηραμένα φρούτα. Αρρενωπή στο στόμα, πλούσια, με σπουδαία ξηροκαρπάτη επίγευση, έχοντας προχωρήσει σε ένα άλλο στάδιο απόλαυσης: αυτό ενός μεγάλου κρασιού που θυσιάζει λίγο από το «νεύρο» για να προσφέρει νέα μονοπάτια ευχαρίστησης. Σίγουρα άλλα πέντε χρόνια μπροστά της.

2006

Ζεστές και ξηρές συνθήκες γενικά, με δροσερό Αύγουστο και βροχή τον Σεπτέμβρη, που βοήθησε την ανάπτυξη βοτρύτη. Με αυστηρή διαλογή, όμως, σε έναν τρύγο που κράτησε κοντά έναν μήνα, έφτασε στο ποτήρι ένα πραγματικό ποίημα... Ο χαρακτήρας, σε απόλυτο contrast με τη χρονιά 2003, έδινε έμφαση σε φρεσκάδα, ανθικότητα, κομψά μπριοσένια αρώματα, κρέμα ζαχαροπλαστικής και διαπεραστική ορυκτότητα. Οι φυσαλίδες στο στόμα, σαν μικρές πέρλες, συντελούσαν στη γευστική έκρηξη, ενώ με τη βοήθεια της φρέσκιας οξύτητας ισορροπούσαν αριστοτεχνικά το πάχος. Παλλόμενη ενέργεια στο στόμα, που συνηγορούσε σε ακόμα μεγαλύτερη δυνατότητα παλαίωσης. Σίγουρα μία δεκαετία μπροστά της.

2009

Μια χρονιά σχετικά ζεστή, η οποία χάρισε όμορφη δομή και φρούτο στο κρασί. Ένας μπαξές από φρούτα, εσπεριδοειδή, τροπικές νότες και τοσταρισμένο ψωμί. Πολύ εκφραστικό, πιο έτοιμο και απολαυστικό από το 2006 τη δεδομένη χρονική στιγμή. Έδειχνε πιο έτοιμη να την ανοίξει κανείς, παρά το γεγονός ότι ήταν τρία χρόνια νεότερη. Στο στόμα εκφραστικότατη, με κρεμώδη υφή και φυσαλίδες, φρούτο, ανθικότητα και ορυκτές ιωδιούχες νότες, ίσως χωρίς να φέρει την πολυπλοκότητα του 2003 ή του 2006. Σε κάθε περίπτωση, όμως, σπουδαία και περισσότερο έτοιμη από το 2006.

2008

Η χρονιά 2008, ένα μικρό θαύμα, σηματοδοτεί και την αποχώρηση του σπουδαίου chef de cave Richard Geoffroy μετά από πολλά χρόνια στον οίκο, παραχωρώντας τη θέση του στο δεξί του χέρι, Vincent Chaperon. Το 2008 ακολούθησε το 2009 σε κυκλοφορία στην αγορά και είναι το legacy edition από μια μεγάλη χρονιά, το οποίο αναφέρει τα ονόματα και των δύο στην ετικέτα. Εξωτική στη μύτη, πικάντικη και ανθική, με μια ήπια φυτικότητα στο φόντο που θυμίζει το πράσινο μέρος του τριαντάφυλλου. Κρέμα από φουντούκι, μικρά κόκκινα φρούτα, σοκολάτα γάλακτος χαρίζουν απίστευτα επίπεδα κομψότητας και πολυπλοκότητας στο κρασί. Το στόμα σαν μετάξι, με κρεμώδη αίσθηση και αέρινες φυσαλίδες σε ανυπέρβλητη ισορροπία. Το κύκνειο άσμα του Richard και το ξεκίνημα μιας ελπιδοφόρας πορείας για τον Vincent, που καλείται να βάλει τη σφραγίδα του στο εξής. Με τι επίγευση μας αφήνει το 2008 και με τι δύναμη κοιτάει προς το μέλλον... ●

Χαμογέλα,
είναι στροφιλιά

ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ, ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Ένα Σαββατιανό που αναδεικνύει τη δυναμική του Αττικού αμπελώνα και φέρει την αύρα του Σαρωνικού.
Η Σταματία Αντύπα, ο Τάσος Λακές και ο Στέλιος Αντωνάτος φωτογραφήθηκαν την Τρίτη 19 Φεβρουαρίου
στο οινοποιείο της Στροφιλιάς στην Ανάβυσσο από τον Δημήτρη Πούπαλο.

//www.pilides.gr

#strofiliawines

www.strofiliawines.gr

Διανομή ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε. | Αθήνα: Τ. 210 988 7341 | Θεσσαλονίκη: Τ. 2310 544 802

στροφιλιά

ESTATE WINERY SINCE 1980

Στεγασμένο σε ένα υπέροχο νεοκλασικό, το L'Audrion είναι μια cave à manger που ήρθε να αλλάξει το γαστρονομικό σκηνικό της Πλάκας. Βασισμένη σε ένα concept ευρέως διαδεδομένο στη Γαλλία, συνδυάζει τη μεγάλη ποικιλία γαλλικών κρασιών, τα οποία μπορεί κανείς και να αγοράσει, με την υψηλή γαλλική γαστρονομία που προσφέρει ο Γάλλος chef Alain Parodi. Δημιουργός της είναι η Γαλλίδα Marie-Laure Bocabarteille, η οποία μετά από περιπλανήσεις σε διάφορες χώρες αποφάσισε να εγκατασταθεί με την οικογένειά της μόνιμα στην Ελλάδα. Το L'Audrion πήρε την ονομασία του από τον συνδυασμό των ονομάτων των δύο κοριτσιών της οικογένειας, Audrey και Marion. Στην υπέροχη κάβα του, που στεγάζεται στο υπόγειο του κτιρίου, μπορεί κανείς να βρει μια μεγάλη ποικιλία από γαλλικά κρασιά, που προσφέρονται και σε ποτήρι. Η σάλα αποτελεί έναν ιδιαίτερα φιλόξενο χώρο, όπου κυριαρχούν τα Beat Stout φωτιστικά του Tom Dixon σε συνδυασμό με την ανοιχτή κουζίνα, από την οποία ο συμπαθέστατος Alain Parodi υποδέχεται χαμογελαστός τους πελάτες. Το σκηνικό συμπληρώνει με τις γνώσεις του ο sommelier Dino Tzevahirtzian.

L'AUDRION

Φωτογραφίες
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ, ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ, ΡΟΜΑΝΕΣΚΟ ΚΑΙ TUILE JALAPEÑOS

Υλικά για τη μαρινάδα σολομού
• 1 φιλέτο σολομού • 500 γρ. αλάτι • 100 γρ. ζάχαρη
• 10 γρ. σπόροι κόλιανδρου • 1 αστεροειδής γλυκάνισος
• μπούκοβο (προαιρετικά)

Χτυπάμε όλα τα υλικά, εκτός από τον σολομό, στο μπλέντερ ώστε να ομογενοποιηθούν. Βάζουμε τον σολομό σε ένα ταψί και ρίχνουμε από πάνω τη μαρινάδα, βάζοντας λιγότερη ποσότητα στην ουρά. Αφήνουμε να μαριναριστεί για 12 ώρες και ξεπλένουμε.

Υλικά για το γουακαμόλε
• 6 ώριμα αβοκάντο • 1/2 ματσάκι κόλιανδρος
• χυμός από 2 λάιμ • 2 πιπεριές Jalapeños
• πράσινο tabasco • αλάτι

Υλικά για το τελείωμα
• 100 ml κρέμα γάλακτος
• ασκορβικό οξύ (προαιρετικά, για τη διατήρηση του χρώματος)

Χτυπάμε στο μπλέντερ τα αβοκάντο, τον κόλιανδρο, τον χυμό λάιμ και τις πιπεριές, ώστε να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε το αλάτι και το tabasco στην ποσότητα που επιθυμούμε. Στο τέλος βάζουμε την κρέμα γάλακτος και το ασκορβικό οξύ.

Υλικά για τα λαχανικά
• 1 μπρόκολο • 1 ρομανέσκο • 1 πόμελο

Κόβουμε το μπρόκολο και το ρομανέσκο σε μικρά κομμάτια. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα νερό και αλάτι να βράσει. Όταν πάρει βράση, ρίχνουμε τα κομμένα λαχανικά και αφήνουμε για 3 λεπτά. Για περισσότερη ζωντάνια, μπορούμε μετά το μαγείρεμα να τοποθετήσουμε τα λαχανικά σε πάγο. Κάνουμε φιλέτα το πόμελο, καθαρίζοντάς το εξωτερικά από τη φλούδα. Μπορούμε, αν θέλουμε και έχουμε στη διάθεσή μας φλόγιστρο, να καφαλίσουμε τόσο το πόμελο όσο και τα λαχανικά μας. Προαιρετικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τα τρυφερά μικρά φύλλα από το μπρόκολο και το ρομανέσκο, βάζοντας λίγο αλάτι και λαδόξιδο ή διακοσμώντας στο τέλος το πιάτο μας με φύτρες μουστάρδας, κόλιανδρου ή παντζάρι.

Υλικά για το Tuile Jalapeños
• 4 πιπεριές Jalapeños • 40 γρ. νερό • 5 γρ. αλεύρι
• 20 γρ. ηλιέλαιο

Τοποθετούμε τις πιπεριές σε αποχυμωτή λαχανικών και φτιάχνουμε τον χυμό. Έπειτα βάζουμε όλα τα υλικά και χτυπάμε με ένα σύρμα. Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι να κάψει και ρίχνουμε 1 κουταλιά από το μείγμα. Θα δημιουργηθεί μια δαντέλα, η οποία είναι έτοιμη όταν σταματούν οι φυσαλίδες. →

ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΑΥΓΑ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΚΑΝΘΑΡΕΛΕΣ

Υλικά

• 3 αυγά • 5 γρ. μαύρη τρούφα • 15 γρ. μανιτάρια κανθαρέλες
• μαϊντανός, αλάτι, ελαιόλαδο

Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι, να κάψει, ρίχνουμε τις κανθαρέλες και μόλις σοταριστούν σπάμε τα αυγά. Ρίχνουμε αλάτι και μόλις είναι έτοιμα, αφαιρούμε από τη φωτιά. Τοποθετούμε τα flakes μαύρης τρούφας από πάνω και γαρνίρουμε με λίγο μαϊντανό.

Από επάνω αριστερά και δεξιόστροφα:
Ο sommelier Dino Tzevahirtzian.
Τηγανητά αυγά με μαύρη τρούφα και κανθαρέλες.
Οι προτάσεις του sommelier.
Η ιδιοκτήτρια, Marie-Laure Bocabarteille,
περιστοιχισμένη από την ομάδα του L'Audrion.

WINE PAIRING

Jean Thevenet Domaine de la Bongran Viré-Clessé 2011

Ένα παλαιωμένο Chardonnay από το Maconnais της Βουργουνδίας. Οινοποίηση με ώριμα σταφύλια, υψηλός αλκοολικός βαθμός και παλαίωση σε βαρέλια για 20 μήνες. Αρωματικό, φρουτώδες, με νότες ορυκτού (mineral) και τρούφα στη μύτη. Στο στόμα γεμάτο, βουτυράτο, με καλή οξύτητα και μακρά επίγευση. Ταιριάζει πολύ με τα τηγανητά αυγά που σερβίρουμε, γιατί είναι ένα γεμάτο κρασί, λιπαρό, που στέκεται καλά δίπλα στα αυγά, αλλά και πολύ αρμονικό με τα αρώματα της τρούφας που το συνοδεύουν.

Trimbach Riesling Reserve 2016

Ένα Riesling από το Ribeauvillé της Αλσατίας. Μέτρια αρωματική ένταση κίτρου, λευκόσαρκου ροδάκινου, λευκών λουλουδιών, αλλά και νότες ορυκτού (mineral) στη μύτη. Στο στόμα δίνει τραγανή οξύτητα, μέτριο σώμα και μακρά επίγευση. Ταιριάζει πολύ με το καρπάτσιο σολομού με γουακαμόλε που σερβίρουμε, λόγω της τραγανής οξύτητάς του, η οποία αντιμετωπίζει τη λιπαρότητα του σολομού, αλλά και για τα απαλά αρώματά του, που ισορροπούν με τα αρωματικά του πιάτου και δεν τα σκεπάζουν. ●

VOLCANIC BUBBLES

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΦΡΩΔΕΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

WWW.SANTOWINES.GR

SANTO WINES
1947-2017 70
SANTO
Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΣΥΛΛΟΓΙΚΟΤΗΤΑΣ

SCALA VINOTECA

Φωτογραφίες
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Το Scala Vinoteca είναι κρυμμένο στα σκαλάκια της οδού Αναγνωστοπούλου. Η φιλοσοφία του είναι η αρμονική συνύπαρξη της πολυεπίπεδης κουζίνας του σεφ και συνιδιοκτήτη, Δημήτρη Κοντόπουλου, με μια διεθνή κάβα σχεδόν 150 ετικετών. Στη φιλόξενη σάλα, σχεδιασμένη από το δίδυμο Κούρκουλα-Κοκκίνου, που θυμίζει εσωτερικό ξυλοκιβωτίου, συνδυάζονται η δημιουργική κουζίνα με 40 επιλογές σε ποτήρι, που ανανεώνονται συνεχώς για άπειρους οινικούς συνδυασμούς. Η sommelier Αμάντα Κοντίνου είναι εκεί, για να προτείνει στον καθένα ξεχωριστά το ιδανικό κρασί για το ιδανικό πιάτο. →

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

place matters

Η sommelier Αμάντα Κοντίνου.

Η ομάδα του Scala Vinoteca.

ΤΟΝΟΣ ΣΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΦΥΛΛΟ NORI

Υλικά
• 2 φύλλα nori • 200 γρ. φρέσκος τόνος • 20 ml χυμός lime
• κόλιανδρος ψιλοκομένος • chilli ψιλοκομένο
• 1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομένο • 1 αβοκάντο • 20 ml ελαιόλαδο
• αλάτι • πιπέρι • φύτρες σκόρδου

Νοτίζουμε τα φύλλα nori και τους δίνουμε σχήμα βάρκας. Τα βάζουμε στον φούρνο στους 80°C για 30 λεπτά, να αποξηρανθούν. Φτιάχνουμε μια κρέμα αβοκάντο μαζί με λίγο κόλιανδρο, chilli, αλάτι και πιπέρι. Κατόπιν κόβουμε τον τόνο σε λεπτές φέτες και τον μαρινάρουμε σε ένα μείγμα από σόγια, ελαιόλαδο, lime, chilli, κόλιανδρο, αλάτι και πιπέρι. Σερβίρουμε τον μαριναρισμένο τόνο μέσα στο αποξηραμένο φύλλο nori και προσθέτουμε στην κορυφή τρεις μπίλιες από κρέμα αβοκάντο. Ολοκληρώνουμε με φρέσκο κρεμμυδάκι και ελάχιστες φύτρες σκόρδου.

WINE PAIRING

Σαντορίνη, Ασύρτικο της Γαίας wild ferment

Ένα Ασύρτικο διαλεγμένο με προσοχή από τον ορεινό αμπελώνα του Πύργου, με έντονο αρωματικό χαρακτήρα. Οι άγριες ζύμες, σε συνδυασμό με τις ανοξείδωτες δεξαμενές και νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια, προσδίδουν μοναδικότητα στην κάθε χρονιά. Η οξύτητα και το αλμυρό τελείωμα κολακεύουν την umami αίσθηση που αφήνει ο τόνος, ενώ η ορυκτότητα «δένει» αρμονικά με το ελαφρώς καπνιστό φύλλο nori.

Sancerre, Henri Bourgeois, La Chapelle des Augustins, France

Μια δεξιοτεχνική έκφραση του Sauvignon Blanc σε ένα μοναδικό terroir. Η ιδιαιτερότητά του προκύπτει από τη διπλή ορυκτώδη έκφρασή του: από τη μία το ασβεστολιθικό υπέδαφος και από την άλλη τα αρώματα τσακμακιού και βρεγμένης πέτρας συνθέτουν ένα πολύπλοκο αρωματικό προφίλ. Οι βοτανικές νότες εναρμονίζονται με το αβοκάντο, ενώ η φρεσκάδα και η φινέτσα αυτού του κρασιού παρουσιάζουν απόλυτη ισορροπία και καταλήγουν σε μακρά και απολαυστική επίγευση. Απολαύστε το στους 10-12°C.

ΡΑΒΙΟΛΙ

Υλικά
• 5 αχλάδια Williams • 120 γρ. φρέσκες κανθαρέλες
• 50 γρ. βούτυρο • 200 ml ζωμός λαχανικών
• σχοινόπρασο ψιλοκομμένο • 100 γρ. παλαιωμένο πεκορίνο
• 5 λεπτές φέτες Jamon Bellota

Για τη γέμιση — Σιγομαγειρεύουμε τα αχλάδια μέχρι να γίνουν σαν μαρμελάδα. Προσθέτουμε και τις φρέσκες κανθαρέλες. Όταν μαγειρευτούν καλά, τα περνάμε από το mutli μαζί με το παλαιωμένο πεκορίνο.

Υλικά για το φρέσκο ζυμαρικό
• παρμεζάνα • 500 γρ. αλεύρι • 70 γρ. κρόκος αυγού
• 4 αυγά ολόκληρα • 1 κ.γ. ξίδι • 1 κ.γ. ελαιόλαδο • 1 πρέζα αλάτι

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ και κάνουμε μια ζύμη. Την ανοίγουμε σαν φύλλο με πάχος 1 cm, κόβουμε με τσέρκι, προσθέτουμε τη γέμιση στο κέντρο, αλείφουμε περιφεριακά με χτυπημένο κρόκο αυγού και κλείνουμε το ραβιόλι. Βράζουμε για 10 λεπτά. Κάνουμε μια σάλτσα βουτύρου με τον ζωμό και το βούτυρο. Προσθέτουμε στη σάλτσα τα βρασμένα ραβιόλι, ψιλοκομμένα chives, ψιλοκομμένες κανθαρέλες και ψιλοκομμένο αχλάδι, τα αφήνουμε λίγο όλα μαζί να πάρουν μια βράση και δένουμε με λίγη παρμεζάνα. Σερβίρουμε στο πιάτο και τελειώνουμε προσθέτοντας τις φέτες Jamon από πάνω.

WINE PAIRING

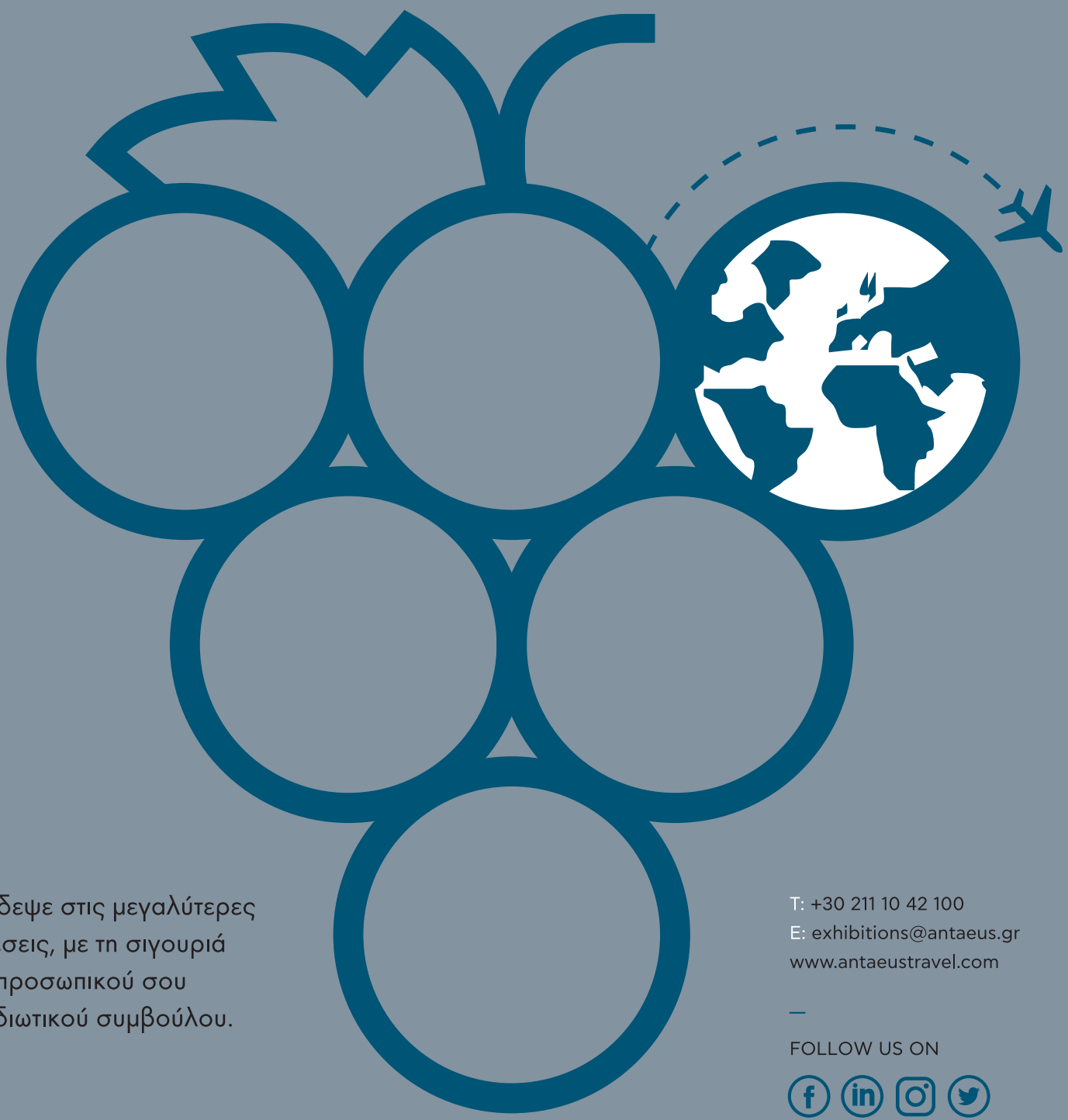
Prosotsani Dramas, Oenops Wines, Apla rosé

Ένα νόστιμο κρασί από τον οινοποιό νέας γενιάς Νίκο Καρατζά. Blend από Ξινόμαυρο και Cabernet Sauvignon, με ένα γεμάτο στόμα από κόκκινα μαρμελαδένια φρούτα και ελαφριά φυτικότητα που θυμίζει ερυθρό κρασί, αλλά και με τη φρεσκάδα ενός λευκού, το ροζέ αυτό στέκεται ακριβώς στη μέση. Το στρογγυλό του τελείωμα δεν κοντράρει τη γενική βουτυράτη αίσθηση του πιάτου. Αλλά η παιχνιδιάρικη γεύση του μας κλείνει το μάτι για ένα εναλλακτικό ταίριασμα με αίσθηση δροσιάς στο στόμα.

Coastal Region, Escapades Winery, Semillon, S. Africa.

Ένας συνδυασμός παραμονής στις οινολάσπες, αλλά και ζύμωσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, δίνει στο κρασί αυτό μια ευρεία γκάμα αρωμάτων, από νεκταρίνι και μέλι στην αρχή μέχρι τη μακρά ξηροκαρπάτη επίγευση. Προέρχεται από κάποιους από τους παλαιότερους αμπελώνες της Αφρικής, με κάποιους από αυτούς να είναι φυτεμένοι το 1906. Στέκεται δίπλα στο ραβιόλι με μια ισορροπία πλούτου και φινέτσας. ●

Ανακάλυψε νέες αγορές και διάδωσε τη μοναδικότητα του ελληνικού κρασιού σε όλο τον κόσμο.



Ταξίδεψε στις μεγαλύτερες εκθέσεις, με τη σιγουριά του προσωπικού σου ταξιδιωτικού συμβούλου.

T: +30 211 10 42 100
E: exhibitions@antaeus.gr
www.antaeustravel.com

FOLLOW US ON

IATA

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ANTAEUS TRAVEL GROUP

WINE JOURNAL

Κείμενο
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ Dip WSET

«Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές» και ο Γρηγόρης καταγράφει τις σημαντικότερες στο σημειωματάριό του.

Polly Maggoo: το γαλλικό μπιστρό στο Νέο Ψυχικό είναι παρεΐστικο, η ατμόσφαιρα φιλική, η διακόσμηση ανεπιτήδευτη. Η γιορτή με φίλους ένα χειμωνιάτικο βράδυ του Δεκέμβρη το κάνει ακόμα πιο ζεστό. Τα πιάτα είναι εμπνευσμένα από τη Γαλλία, με την απαραίτητη ελληνική επιρροή, ενώ η λίστα κρασιών είναι μικρή, αλλά κομψή. Στα ποτήρια μας το δροσερό και φίνο Sauvignon Blanc του Καρυπίδη από τη Βούναινα Δάρισας με νότες πράσινου μήλου και τη χαρακτηριστική δροσιστική φυτικότητα της ποικιλίας.

Επαγγελματικό δείπνο με ξένους στο αγαπημένο Μάνη-Μάνη, στο Κουκάκι. Οι καλεσμένοι μας θέλουν να πιουν κόκκινο κρασί. Το «απλό» Αγιωργίτικο αποδείχτηκε –πάλι!– ό,τι πιο comfort, ταιριαστό, ξεκούραστο, ευχάριστο και ανάλαφρο θα μπορούσαμε να επιλέξουμε. Ένα πραγματικό workhorse, ανάλογο της ιταλικής Barbera, που πάντα βγάζει τη «λάντζα», ενδείκνυται για το 90%+ των περιστάσεων και ταιριάζει σχεδόν με όλα. Η Νεμέα του Κτήματος Σκούρα μας μαθαίνει ότι... less is more!

Στον αστερισμό των κρασιών πασπαρτού το Σαββατιανό της Αττικής πρωταγωνιστεί. Δοκίμασα πρόσφατα το Papagiannakos Vientzi Single Vineyard 2016, ένα Σαββατιανό που αποδεικνύει την κλάση της ποικιλίας όταν αυτή προέρχεται από θαμνώδη αμπέλια 65 ετών, μικρές αποδόσεις και διετή παλαίωση: ροδάκινο, ορυκτότητα, νότες μανιταριού, με ισορροπημένο, κρεμώδες στόμα, μέτρια (+) οξύτητα και μακρά επίγευση.

Σας έχει τύχει να ανοίξετε μια μπίρα και ένα κρασί και να προτιμάτε να πιείτε την μπίρα (και εννοώ τον χειμώνα); Εμένα όχι, τουλάχιστον μέχρι την Κυριακή που –χάριν της συνοδείας ενός υπέροχου ψητού αρνιού– άνοιξα ένα πράσινο πλαστικό μπουκάλι με λευκό καπάκι και το σήμα ZEOS. Πολυπλοκότητα, ένταση, διάρκεια... Η φρέσκια απαστερίωτη μπίρα Pilsener ZEOS από το Άργος είναι χειροποίητη, παράγεται από φυσικό νερό πηγής της Πελοποννήσου, φυσικά υλικά και αργές διαδικασίες ζυθοποίησης, ενώ διατηρείται στο ψυγείο για μόλις έναν μήνα. Μια φανταστική δουλειά με πρωτεργάτες τον επιχειρηματία Χρήστο Παπαδήμα και τους Καναδούς ζυθοποιούς David Wood και Barry Murray, που άφησαν το Βανκούβερ για μια αξέχαστη ελληνική περιπέτεια!

Κάθε φορά που δοκιμάζω το προφιτερόλ του Sorolop στην παλιά μου γειτονιά στα Εξάρχεια, αναρωτιέμαι... πόσο θα πήγαινε δίπλα σε αυτές τις πυκνές αλλά και φίνες γλυκές γεύσεις ένα ενισχυμένο, γλυκό Port! Για παράδειγμα, το Taylor's 20 Year Old Tawny Port, ένα blend από Port 20 ετών και αρκετά παλαιότερων. Τα πυκνά βύσσινα, τα μαύρα κεράσια και το αλκοόλ του κρασιού θα μετατρέψουν αμέσως το προφιτερόλ σας σε ένα υβριδικό black forest!

Βαλσαμικά αρώματα, μανιτάρι, ζωμός κρέατος, μαύρα μούρα, φρούτα του δάσους, ποτ πουρί, αποξηραμένα φρούτα σε ένα κρασί-σύμβολο που ξεπερνά τη δεκαετία. Τι είναι; Ηγεμών 2007, Κτήμα Νέμειον. Αγιωργίτικο από κλήματα μεγαλύτερης ηλικίας, από κορυφαία αμπελοτεμάχια της Νεμέας σε Κούτσι, Πετρί, Καρφοξυλιά. Πυκνό στόμα, βελούδινο, γεμάτη παρουσία χωρίς να κουράζει. Περιμένω τις προτάσεις σας για το κορυφαίο ριζότο μανιταριών που θα μπορούσε κάποιος να βρει στην πόλη. Το ταίριασμα αναμένεται ονειρικό!

Η Τοσκάνη είναι μια ερυθρή οινοχώρα στην καρδιά της Ιταλίας. Τι γίνεται όταν ο οίκος Ornellaia, ο μύθος του Bolgheri, καταπιάνεται με ένα λευκό κρασί; Δοκίμασα πρόσφατα το Poggio alle Gazze dell'Ornellaia του 2016, ένα υπέροχο χαρμάνι ποικιλιών, ωριμάσεων και στυλ! 80% Sauvignon Blanc (βαρέλι 50% νέο, 50% δεύτερης χρήσης), 10% Vermentino (δεξαμενής) και 10% Viognier από τσιμεντένιες δεξαμενές. Υπέροχη πολυπλοκότητα που συνδυάζει τη φρεσκάδα και τη φυτικότητα του Sauvignon με το φρούτο του Viognier και με νότες από λευκό πιπέρι, ζύμες, χαμομήλι και βότανα. Ιδανική ισορροπία στο στόμα, μέτρια (+) διάρκεια. Ένα κρασί που τα έχει όλα και συναρπάζει! ●

WE HAVE THE BEST FOOD IN THE WORLD

chefi

BOUTIQUE RESTAURANT

Περικλέους 31, 152 32 Χαλάνδρι • T: 210 681 5774 • E: chefi@chefi.gr

www.chefi.gr

BRÜNDLMAYER

WEINGUT BRÜNDLMAYER

Κείμενο
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Στο Weingut Bründlmayer, που βρίσκεται σε μια πανέμορφη περιοχή 70 χιλιόμετρα νοτιοδυτικά της Βιέννης, το Langenlois, φθάσαμε δύο μέρες μετά τα Χριστούγεννα. Στο κτήμα μόλις είχε αρχίσει το κλάδεμα και το οινοποιείο ήταν κλειστό. Ωστόσο στην πόρτα μάς περίμενε χαμογελαστός ο Andreas Wickhoff MW, γενικός διευθυντής του. Ανεβήκαμε μια ανεμόσκαλα πάνω από τις δεξαμενές, απ' όπου η θέα ήταν εντυπωσιακή.

Το δάσος του Waldviertel λειτουργεί σαν ένα φυσικό φράγμα που προστατεύει τα αμπέλια στην κοιλάδα του Kamp από τους παγωμένους νοτιοδυτικούς ανέμους. Τα πετρώδη εδάφη μαζεύουν ήλιο το πρωί, κυρίως τις μεγάλες περιόδους ηλιοφάνειας του φθινοπώρου, ενώ το βράδυ δροσίζονται από τον φρέσκο αέρα του δάσους. Ο συνδυασμός αυτός χαρίζει στα κρασιά της περιοχής τον μοναδικό χαρακτήρα τους, με την έντονη και καθαρή ορυκτότητα που τα διακρίνει.

«Ήταν ένας θερμός χειμώνας», μας λέει ο Andreas Wickhoff, «τουλάχιστον έως τώρα [σ.σ.: η αλήθεια είναι ότι τις μέρες που ακολούθησαν άλλαξαν τα πράγματα]. Συνολικά τον περασμένο χρόνο είχαμε στην περιοχή 3 βαθμούς πάνω, τεράστια διαφορά για εμάς. Για την ακρίβεια, ήταν η πιο ζεστή χρονιά που είχαμε ποτέ».

Παντού βλέπουμε φωτοβολταϊκά πανέλα, που παρέχουν αυτάρκεια ως προς την ηλεκτρική ενέργεια. Σε υψόμετρο 235 μ., το οινοποιείο ακολουθεί τους κανόνες της βαρύτητας, ενώ τα κρασιά του έχουν οργανική πιστοποίηση. Έως έναν βαθμό εφαρμόζουν και βιοδυναμικές μεθόδους. Όμως, όπως μας λέει ο Andreas, «η βιοδυναμική προσέγγιση έχει δογματικό χαρακτήρα και θρησκευτικά στοιχεία, που δεν ταιριάζουν απόλυτα με τη φιλοσοφία του συγκεκριμένου οινοποιείου».

«Το κρασί μάς λέει τα πάντα για το έδαφος, το κρύο ή τη ζέστη, την καταιγίδα και τη βροχή, αλλά και για τους ανθρώπους που ασχολούνται από την αρχή με αυτό», λέει ο Willi Bründlmayer, ιδιοκτήτης και επικεφαλής αυτής της ξεχωριστής ομάδας, του Weingut Bründlmayer. Στο πλευρό του η γυναίκα του Edwige, ο Thomas Klinger και ο Andreas Wickhoff Master of Wine, ο οποίος πριν αναλάβει τα ηνία του Κτήματος δούλεψε πολλά χρόνια σε premium οινοποιεία στην Αυστρία. Ταξίδεψε σε όλο τον κόσμο προωθώντας τη δουλειά του, ενώ έχει εργαστεί και ως σομελιέ στην Ιταλία, στη Γαλλία και στις ΗΠΑ. Σήμερα, ζει στην περιοχή με τη γυναίκα του και τα δύο του παιδιά.

Μου δείχνει τον καλύτερο αμπελώνα τους, στην κορυφή ενός λόφου. Είναι ο Heiligenstein, ο διασημότερος για την παραγωγή Riesling σε ηφαιστειογενή εδάφη. Πράγματι, τα εδάφη του είναι τα παλαιότερα στην περιοχή, με άμμο 250 εκατομμυρίων χρόνων. Όλα τα άλλα αμπελοτόπια του Κτήματος είναι νεότερα.

Στις πλαγιές ωριμάζουν οι καλύτεροι εκπρόσωποι της ποικιλίας Riesling, αποκομίζοντας ό,τι καλύτερο μπορούν από το έδαφος, για να συνεχίσουν την πρόοδό τους στο μπουκάλι, που θα τα μετατρέψει στα δυνατά ξηρά κρασιά που έχουν πανάρχαιες ρίζες. Από τον λόφο αυτόν, όπως μου λέει, έχουν περάσει από πάνω του όλες οι αλλαγές κλίματος που έχει δει η περιοχή. Λίγο πιο κάτω είναι το αμπελοτόπι Lamm, διάσημο για την ποικιλία Grüner Veltliner.

Το Weingut Bründlmayer είναι μέλος του Österreichische Traditionsweingüter, τα μέλη του οποίου δεσμεύονται να αναδεικνύουν με τον καλύτερο τρόπο τα χαρακτηριστικά της περιοχής, του εδάφους, του κλίματος και των ποικιλιών στα κρασιά τους. Για να αναδείξουν λοιπόν και να προστατεύσουν την εντοπιότητά τους, δημιούργησαν το δικό τους appellation, το οποίο ονόμασαν Kamptal. Σε γενικές γραμμές, μόνο κρασιά από Grüner Veltliner και Riesling μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τους την ονομασία Kamptal και μόνο αμπελώνες αυτών των ποικιλιών μπορούν να χαρακτηρίζονται Erste Lage (First Growth).

Ο χειρωνακτικός τρύγος ξεκινά τον Σεπτέμβριο και τελειώνει τον Δεκέμβριο. Ένας αμπελώνας μπορεί να τρυγηθεί δύο και τρεις φορές προκειμένου να πάρουν ό,τι καλύτερο. Τα σταφύλια διαχωρίζονται και μεταφέρονται όσο το δυνατόν γρηγορότερα στο οινοποιείο και σε ειδικές πρέσες με μικρή αντίσταση, όπως μας λέει χαρακτηριστικά, «μόλις 1 bar, όσο δηλαδή μια χειραψία μεταξύ δύο φίλων». Για να διατηρήσουν τα αρώματά τους, παραμένουν σε δροσερές και όχι κρύες δεξαμενές ή βαρέλια. Ανάλογα με την ποικιλία, παραμένουν από 3 έως 18 μήνες.

Το οινοποιείο ανακαινίζεται, οι χώροι του είναι σε εξαιρετική κατάσταση, αλλά δεν είναι επισκέψιμο· μόνο κατά περίπτωση και μετά από ραντεβού. Ωστόσο, υπάρχει ένα εστιατόριο στην πόλη όπου όσοι το επιθυμούν μπορούν να δοκιμάσουν τα περίφημα κρασιά του Κτήματος, αφού διαθέτει ένα μεγάλο κελάρι και με παλαιότερες χρονιές. →

Andreas Wickhoff MW, γενικός διευθυντής του Weingut Bründlmayer.

«Το κρασί μάς λέει τα πάντα για το έδαφος, το κρύο ή τη ζέστη, την καταιγίδα και τη βροχή, αλλά και για τους ανθρώπους που ασχολούνται από την αρχή με αυτό», λέει ο Willi Bründlmayer, ιδιοκτήτης του οινοποιείου.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Bründlmayer Blanc de Blancs Extra Brut Reserve

Φρέσκο πράσινο μήλο και μπριός κυριαρχούν στο περίπλοκο μπουκέτο, δίνοντας μια έντονη φρεσκάδα, αλλά και πολύ φινετσάτη οξύτητα, έντονο σώμα και δροσερή επίνευση.

Bründlmayer Brut Rosé

Από Pinot Noir, Zweigelt και St. Laurent, ποικιλίες που καλλιεργούνται νοτιοδυτικά, με λίγη περισσότερη ζέστη, το κρασί βάσης οινοποιείται ξεχωριστά για κάθε ποικιλία. Ελαφρύ χρώμα σολομού, με έντονα αρώματα από κεράσια και φράουλες. Αρκετά έντονη οξύτητα, αλλά και μεταλλικότητα.

Pinot Noir Blauburgunder 2015

Αυτό το Pinot Noir είναι φτιαγμένο από ώριμα σταφύλια σε δύο από τα top αμπελοτόπια, τα Dechant και Käferberg. Έντονο ρουμπινί χρώμα και αρώματα από κεράσια και μούρα, φρούτα του δάσους, φρουτώδες και κομψό. Νεαρές τανίνες και οξύτητα, έντονη επίγευση. Τυπικό Pinot, ταιριάζει τέλεια με κυνήγι, ψητό κρέας, πάπια, μαγειρευτά και φρέσκα τυριά.

Riesling Heiligenstein Beerenauslese 2013

Από τον αρχαίο διάσημο αμπελώνα του Zöbinger Heiligenstein, το χαρακτηριστικό αυτό Riesling, νεαρό σε ηλικία, έχει πολλά στοιχεία βοτρύτη, τα οποία όμως δεν καλύπτουν την ποικιλία του. Αχλάδι και βερίκοκο κυριαρχούν, ενώ υπάρχει πολύ καλή σχέση γλυκύτητας και οξύτητας. Ταιριάζει ιδανικά με φρουτώδη επιδόρπια και φρέσκα τυριά.

Rosé Zweigelt 2018

Από την ποικιλία Zweigelt, το κρασί αυτό ξεχειλίζει από κόκκινα φρούτα –κεράσια και φράουλες– και έχει μέτριο σώμα και καλή επίγευση. Ιδανικό απεριτίφ, ταιριάζει με καπνιστό σολομό ή τάπας.

Kamptal Terrassen Grüner Veltliner 2017

Τυπικότατο Grüner Veltliner της περιοχής, το συγκεκριμένο είναι ένα blend από διαφορετικά αμπελοτόπια και έχει απ' όλα: λουλούδια, φρούτα με έντονη οξύτητα, ξηρούς καρπούς, έντονο σώμα, οξύτητα, αλλά και πολύ έντονη μεταλλικότητα. Ιδανικά συνοδεύει θαλασσινά, λευκά κατσικίσια τυριά, αλλά και ασιατικά πιάτα.

Kammerner Lamm Grüner Veltliner 2017

Το διάσημο αυτό αμπελοτόπι έχει νότιο προσανατολισμό, με αποτέλεσμα να είναι ένα από τα πλέον θερμά σημεία στην περιοχή που δίνουν στο συγκεκριμένο κρασί μεγάλη συμπύκνωση και ωριμότητα που θυμίζουν Βουργουνδία. Έντονα αρώματα τζίντζερ, λάιμ, μήλου και ανανά, αλλά και βαρέλι που ίσα το καταλαβαίνεις. Αυτό όμως που το χαρακτηρίζει είναι η μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Zöbinger Heiligenstein Riesling 2017

Το αμπελοτόπι του τυπικού αυτού Riesling είναι, εκτός από το παλαιότερο της περιοχής, μάλλον και το πιο εντυπωσιακό του Κτήματος. Κλασικό, πεντακάθαρο, δροσερό, γεμάτο από λεμονάτες γεύσεις, εντυπωσιάζει με τα αρώματα μυρωδικών, όπως θυμάρι. Έχοντας μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης, ταιριάζει με όλα τα είδη θαλασσινών, αλλά και κοτόπουλο ή τηγανητό χοιρινό, συνηθισμένα πιάτα της ασιατικής κουζίνας. ●

Τα κρασιά του Weingut Bründlmayer εισάγει στην Ελλάδα η Αίολος Α.Ε.

WINE & SPIRITS TOP 100 WINES OF 2018

WINE SPECTATOR TOP 100 WINES OF 2018

www.gerovassiliou.gr

ΚΙΝΕΖΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Κείμενο
ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ, Senior Lecturer WSPC

Στη κινεζική μυθολογία, ο Han, ο πολιτισμένος Κινέζος, διαχωρίζεται από τους άγριους και τους βάρβαρους με βάση τις διατροφικές του συνήθειες. Έτρωγε δημητριακά και χρησιμοποιούσε φωτιά για να επεξεργαστεί την τροφή του.

Σε προέκταση αυτού, η κινεζική κουζίνα χωρίζεται σε δύο φιλοσοφίες: η πρώτη αφορά την επιβίωση και περιλαμβάνει κυρίως αμυλούχες τροφές. Για τη Βόρεια Κίνα είναι το σιτάρι, ενώ για τη Νότια το ρύζι. Αυτή η βασική κουζίνα ονομάζεται zhushi.

Η δεύτερη φιλοσοφία ονομάζεται fushi και είναι δευτερεύουσα κουζίνα, για απόλαυση, που περιλαμβάνει κρέας, ψάρια και λαχανικά. Η λογική αυτή ισχύει για όλες τις περιοχές της Κίνας και τις κοινωνικές κάστες, φυσικά με διαφορετικές εκτελέσεις και υλικά. Οι αμυλούχες τροφές εξελίχθηκαν με τη δημιουργία των noodles και των mantou, που είναι αχνιστά ψωμάκια. Στη σύγχρονη εποχή αυτές οι δύο φιλοσοφίες έχουν ενσωματωθεί, καθώς η ανάγκη για επιβίωση και η πρόσβαση σε φαγητό είναι απείρως πιο εύκολες. Ο συνδυασμός ουδέτερου αμυλούχου φαγητού, όπως ρύζι και bao buns, συνοδεύεται από περίτεχνες τεχνικές και γεύσεις.

Σήμερα η κινεζική κουζίνα αποκτά τον τοπικό χαρακτήρα από τις σημαντικές επαρχίες αυτής της τεράστιας χώρας. Στην περιοχή της Sichuan, απ' την οποία μας έρχεται και το ομώνυμο πιπέρι, αγαπούν τα μπαχαρικά, τα αρωματικά και τις καυτερές γεύσεις. Η καντονέζικη κουζίνα είναι η πιο πολύπλοκη και μάλλον η πιο διάσημη τοπική κουζίνα της Κίνας. Τα θαλασσινά βρίσκονται στην κορυφή μαζί με το διάσημο χοιρινό γάλακτος, που ψήνεται ολόκληρο.

Στα κινέζικα νοικοκυριά η απουσία φούρνου είναι χαρακτηριστική, καθώς αυτό γίνεται κυρίως σε επαγγελματικό επίπεδο. Αντίθετα το μαγείρεμα στον ατμό είναι ενταγμένο πολύ περισσότερο στην καθημερινότητά τους, όπως και το stir fry, κατά το οποίο οι πρώτες ύλες μαγειρεύονται, η μία μετά την άλλη, σε βαθύ τηγάνι και σε υψηλή θερμοκρασία, πάντα σε όμοια μικρά κομμάτια, ώστε να συνθέσουν ένα τελικό πιάτο στο τέλος. Στην καντονέζικη κουζίνα αυτό ονομάζεται wok.

Το εμβληματικό πιάτο της κινέζικης κουζίνας, σε επίπεδο διάδοσης και κατανάλωσης ανά τον κόσμο, είναι η πάπια Πεκίνου. Οι Κινέζοι ιστορικοί, ωστόσο, δεν έχουν καταγεγραμμένη μεγάλη ιστορία για το συγκεκριμένο πιάτο. Η ψητή πάπια ήταν ιστορικά η πιο παλιά μορφή κατανάλωσης πάπιας, ωστόσο αυτή προερχόταν από την πόλη Nanjing όπου διαβιούσε μια μικρή πάπια που τρεφόταν αποκλειστικά και μόνο φυσικά, είχε μικρό μέγεθος και μαύρα πούπουλα.

Στην πορεία, όταν η πρωτεύουσα της χώρας μεταφέρθηκε στο Πεκίνο και μαζί φυσικά και οι πάπιες, είχαν εύκολη πρόσβαση σε δημητριακά, καθώς η τροφοδοσία της πρωτεύουσας από τα ποτάμια ήταν πια τακτικό φαινόμενο. Οι πάπιες με τα χρόνια μεγάλωσαν, έγιναν στρουμπουλές και με λευκά πούπουλα. Από τα λιμάνια ταξίδεψαν σε όλο τον κόσμο και εγκλιματίστηκαν, συμμετέχοντας σε κουζίνες πολλών περιοχών.

Πάπια Πεκίνου

Η πάπια Πεκίνου, όμως, είναι η πιο διάσημη από όλες. Ενώ έχουμε αρκετές παραλλαγές σε επιμέρους σημεία, η φόρμουλα προετοιμασίας έχει πολλά κοινά στοιχεία. Για την προετοιμασία έχουμε, φυσικά, μια πάπια Πεκίνου, ηλικίας περίπου δύο μηνών, που έχει εκτραφεί ανάλογα για να φτάσει σε βάρος τα 2 με 3 κιλά. Αφού λοιπόν καθαριστεί από τα πούπουλα, ο μάγειρας συνήθως θα φυσήξει αέρα ανάμεσα στο δέρμα και το κρέας, ώστε να φουσκώσει. Στη συνέχεια καθαρίζονται τα εντόσθια και κρεμιέται για να στραγγίσει. Αμέσως μόλις τσιγαριστεί σε καυτό νερό, αλείφεται με μαλτόζη, που είναι μια μορφή ζάχαρης που προέρχεται από τη διάσπαση του αμύλου των δημητριακών, και παίρνει το κεχριμπαρένιο χρώμα της.

Στη συνέχεια, ζεστό νερό γεμίζει το εσωτερικό της πάπιας σε ποσοστό 80% και είναι πια έτοιμη για ψήσιμο. Η πάπια κρεμιέται από έναν γάντζο και η φωτιά είναι κάθετη και φυσική, συνήθως από ξύλα προερχόμενα από καρποφόρα δέντρα. Το εξωτερικό αποκτά ένα χρυσό χρώμα, μια κρατσανιστή υφή, ενώ το εσωτερικό παραμένει ζουμερό και τρυφερό, ενώ ταυτόχρονα το υπερβάλλον λίπος έχει στραγγιστεί και απομακρυνθεί.

Στη συνέχεια σερβίρεται με πολύ λεπτές πίτες ατμού, διάφορα τραγανά λαχανικά και κάποια σάλτσα με αλμυρή και γλυκιά γεύση, συνήθως από όσπρια ή φρούτα. Αν θέλετε να κάνετε τους ανθρώπους του κρασιού και του φαγητού να τσακωθούν, βάλτε τους σε μια κουβέντα για το τι κρασί πηγαίνει με μια πάπια Πεκίνου. Είναι πιθανότατα το πιο αντιφατικό πιάτο, για το οποίο μπορείτε να βρείτε συνδυασμούς από ημίξηρα λευκά μέχρι πλούσια ερυθρά.

Ας κάνουμε όμως μια προσέγγιση σε κάθε επιλογή και η απόφαση δική σας.

Ημίξηρα λευκά και ροζέ, που βρίσκουν συνεργασία με τη γλύκα που προέρχεται από τη σάρκα της πάπιας που έχει αλειφτεί με μαλτόζη και τη γλυκιά σάλτσα στα πιτάκια ατμού. Ταυτόχρονα η οξύτητα ισορροπεί τη λιπαρότητα από το λίπος της πάπιας. Οι πρωτεΐνες από το κρέας της πάπιας, όμως, δεν θα έχουν τόσο καλή αρμονία. Είναι ένας τρόπος να «ελαφρύνετε» τη γεύση της πάπιας και να την κάνετε πιο δροσιστική και κάθε μπουκιά να είναι καινούργια.

Κρασιά που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είναι τα **Riesling** από τη **Γερμανία**, το **Chenin Blanc** από τον **Λίγηρα** και το **Ροζέ** από **Ξινόμαυρο** του **Αμυνταίου**. Το **Pinot Noir** από την περιοχή της **Beaune** και του **Νέου Κόσμου** είναι η πιο κλασική επιλογή. Η οξύτητα του κρασιού θα έχει την ίδια λογική με τα λευκά παραπάνω, ενώ οι τανίνες του κρασιού θα συνδυαστούν εξαιρετικά με τις πρωτεΐνες της πάπιας.

Τα **Syrah** ή **Shiraz** με έμφαση στο φρούτο είναι μια εξαιρετική επιλογή, καθώς αρωματικά είναι ο καλύτερος συνδυασμός, οι τανίνες θα μαλακώσουν και το υψηλό αλκοόλ θα ματσάρει κάπως τη γλύκα. Από τον ελληνικό αμπελώνα το **Ξινόμαυρο**, και ειδικά από το **Αμύνταιο**, τη **Ραψάνη** και την **Κοζάνη**, είναι εξαιρετικό με τις ίδιες περίπου αρχές του **Pinot Noir**. Ανακαλύψτε τι είναι αυτό που σας ταιριάζει καλύτερα στη γεύση και σας δίνει τη μεγαλύτερη απόλαυση.

Wok ή Stir Fry

Το wok ή stir fry είναι η δεύτερη μεγαλύτερη τάση που έχουμε από την κινέζικη κουζίνα. Το wok είναι ένα βαθύ τηγάνι με στενό πάτο που μπαίνει πάνω από φλόγα και μαγειρεύει έντονα και γρήγορα. Η πρώτη συνταγή με τεχνική stir fry εμφανίζεται τον 6ο αιώνα και από τότε έχει δεχτεί πολλές παραλλαγές, κυρίως στα υλικά του σκεύους, με την τεχνολογία να εξελίσσεται.

Η οριστική του μορφή καθιερώνεται τη δεκαετία του '50, όταν αρχίζουν και διαμορφώνονται και οι διάφορες σχολές του stir fry, hua chao (sliperry stir fry), bao chao (explode stir fry), xiao chao (small, simple stir fry) sheng chao (raw stir fry), shu chao (cooked stir fry) και αρκετά ακόμα. Με τη λέξη «chao» αναφέρεται από το 1945 η τεχνική του stir fry.

Ο στενός πάτος αυτού του είδους τηγανιού χρειάζεται πολύ λίγο λάδι και συνήθως αυτό είναι λάδι από φιστίκια. Οι πρώτες ύλες κόβονται σε μικρά κομμάτια, ώστε να μαγειρεύονται γρήγορα. Κάθε φορά προστίθεται το υλικό που θέλει λιγότερο ψήσιμο από το προηγούμενο και ανακατεύονται όλα μαζί.

Η τεχνική απαιτεί μεγάλη εμπειρία από τον μάγειρα για τη διαχείριση της φωτιάς, ώστε να μην καταστρέψει το φαγητό, αλλά να διατηρήσει την υφή του και το άρωμα. Για παράδειγμα, στο bao chao η φωτιά είναι τόσο δυνατή, που ο πάτος του wok πυρώνει και το μαγείρεμα δεν διαρκεί συνήθως πάνω από ένα λεπτό με συνεχόμενο ανακάτεμα.

Τις περισσότερες φορές έχουμε περισσότερα λαχανικά, noodles και λιγότερα ψάρια, θαλασσινά και κρέατα μαζί με σάλτσες καυτερές και σόγια. Οι ξηροί καρποί είναι επίσης συνηθισμένοι, προκειμένου να δώσουν τραγανότητα και αλμυρότητα. Τα πιάτα stir fry είναι λιγότερο λιπαρά από τα δικά μας τηγανητά, καθώς χρησιμοποιούν λιγότερο λάδι και είναι αλμυρά και αρωματικά.

Τα καλύτερα κρασιά που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, ανάλογα βέβαια με το βασικό υλικό, που μπορεί να είναι κοτόπουλο, χοιρινό και πάπια από κρέατα, αλλά και θαλασσινά με κυρίαρχες τις γαρίδες, είναι λευκά κρασιά με δύο άξονες συνδυασμού:

Αυτά με ελαφρύ σώμα και υψηλή οξύτητα, που θα συνδυαστούν με την αλμυρή γεύση και τα αρώματα πράσινων φρούτων που έχουν. Τέτοια παραδείγματα είναι από τον ελληνικό αμπελώνα το **Μοσχοφίλερο**, η **Ρομπόλα**, ο **Ροδίτης** και το **Ασύρτικο**. Από τον διεθνή αμπελώνα το **Sauvignon Blanc**, το **Albariño** και το **Riesling**.

Ο άλλος δρόμος είναι τα αρωματικά λευκά κρασιά, από αρωματικές ποικιλίες που μπορεί να έχουν και λίγα υπολειμματικά σάκχαρα, όπως το **Riesling**, το **Chenin Blanc**, το **Μοσχάτο ξηρό** και το **Torrontes**.

Οι Κινέζοι ήταν οι πρώτοι εδώ και χιλιάδες χρόνια που μας έδειξαν την αξία του φαγητού σε επίπεδο διασκέδασης και απόλαυσης. Ας τους τιμήσουμε απολαμβάνοντας το φαγητό τους όσο το δυνατόν καλύτερα. ●

Avantis
Collection
Syrah

Δεν υπάρχει πιο ωραίο πράγμα από το να σε υποδέχονται κάπου με ένα ζεστό χαμόγελο. Πόσω μάλλον όταν βρίσκεσαι σε έναν χώρο ζεστό και φιλόξενο, διακοσμημένο με γούστο, έναν χώρο φτιαγμένο για να ικανοποιεί όλες τις αισθήσεις.

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Κείμενο
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Φωτογραφίες
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Η Δένγκα Γρηγοριάδου έχει κάθε λόγο να χαμογελά πλατιά. Μαζί με τον σύζυγό της, Απόστολο Μούντριχα, έχουν καταφέρει να δημιουργήσουν στην Εύβοια ένα σημείο αναφοράς, όχι μόνο χάρη στα εξαιρετικά κρασιά που παράγουν στο Κτήμα Αβαντίς, αλλά και χάρη στη ζεστή φιλοξενία που επιφυλάσσουν στους επισκέπτες τους. Ευχάριστη και αναπάντεχη έκπληξη για όποιον φθάνει εκεί ανυποψίαστος, ο χώρος περιποίησης που έχει δημιουργήσει η Δένγκα, η οποία τα τελευταία δέκα χρόνια ασχολείται με την παραγωγή καλλυντικών από τα υποπροϊόντα της οινοποίησης.

Καθισμένοι στον χώρο του οινοποιείου που το ζευγάρι έχει διαμορφώσει ως μπαρ και απολαμβάνοντας ένα ποτήρι από τη νέα ετικέτα τους, Lenga Pink, ένα ροζέ χαρμάνι από Gewürstraminer και Μαυροκουντούρα, ακούμε την ιστορία του Κτήματος, η οποία ξεκινά το 1830. Το οινοποιείο στεγάζεται στο πατρικό της οικογένειας Μούντριχα, αμπελουργών της περιοχής του Μύτικα, στο Δηλάντιο της κεντρικής Εύβοιας. Πρώτος οινοποιός της οικογένειας ήταν ο παππούς Απόστολος, ο οποίος παρήγε το δικό του κρασί από Σαββατιανό και το πουλούσε στη Χαλκίδα και στον Βόλο. «Έχτισε δύο πέτρινα δωμάτια εδώ όπου βρισκόμαστε. Ο πατέρας μου γεννήθηκε εκεί όπου σήμερα στεγάζεται η κουζίνα του οινοποιείου», εξηγεί ο Απόστολος. Μεγαλωμένος και ο ίδιος μέσα στα αμπέλια, οι σπουδές Οικονομικών στο Οικονομικό της Νομικής Αθηνών οδήγησαν σε μια σύντομη δημοσιογραφική καριέρα, η οποία δεν στάθηκε ικανή να τον κρατήσει μακριά από την πραγματική του αγάπη. Ένα τυχαίο γεγονός στάθηκε η αφορμή να συνειδητοποιήσει ότι η καρδιά του χτυπούσε στα Αμπέλια (όπως αποκαλούν οι ντόπιοι την περιοχή), κι έτσι το 1994 επέστρεψε οριστικά, για να οινοποιήσει το πρώτο κρασί από τα 15 στρέμματα Sauvignon Blanc που είχε φυτέψει από το 1990 δίπλα στο οινοποιείο, καθώς και άλλο ένα από Σαββατιανό και λίγο Ροδίτη.

«Βγάλαμε 3.000 φιάλες, τις πούλησα μόνος μου στην Αθήνα, μαγαζί μαγαζί», θυμάται ο Απόστολος. Ακολούθησαν οι φυτεύσεις του Syrah, της ναυαρχίδας του Κτήματος Αβαντίς, και η σταδιακή αύξηση του αμπελώνα, ο οποίος φθάνει σήμερα τα 200 ιδιόκτητα στρέμματα. Ήταν ο πρώτος που φύτεψε ξενικές ποικιλίες στην Εύβοια, υποστηρίζοντας ότι «καλλιεργείται στον τόπο μας, είναι ελληνικό, από τη στιγμή που προσαρμόζεται και εγκλιματίζεται». «Η Αργεντινή πήρε το Malbec, που ήταν μια άγνωστη γαλλική ποικιλία, και την έκανε εθνική της ποικιλία, η Νέα Ζηλανδία ζει το θαύμα της με το Sauvignon Blanc, η Αυστραλία το δικό της θαύμα πάνω στο Syrah», λέει εξηγώντας την απόφασή του να επενδύσει σε ξένες ποικιλίες. Και το Gewürstraminer; «Το αποφάσισε ύστερα από δική μου πίεση επί δυόμισι χρόνια. Δεν το ήθελε με τίποτα, το φοβόταν», μας λέει γελώντας η Δένγκα.

«Εμένα μου άρεσε πολύ, το βρίσκω πολύ εξωστρεφές και άρα πολύ ελληνικό, παρά την ξενική και δύσκολη ονομασία του». Επόμενο ήταν η νέα ετικέτα που προέκυψε να πάρει την ονομασία της από την εμπνεύστριά της και να γεννηθεί έτσι η Lenga, ένα ημίξηρο κρασί που συνοδεύει τέλεια πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας και γνωρίζει μεγάλη επιτυχία. Η επιλογή των ξένων ποικιλιών φυσικά δεν σημαίνει αποκλεισμό των γηγενών, στις οποίες ο Απόστολος Μούντριχας έχει μεγάλη πίστη, αλλά με μέτρο. Στο Κτήμα καλλιεργούνται Ασύρτικο και Μοσχάτο, ενώ ο ίδιος ανακάλυψε και διέσωσε τη Μαυροκουντούρα, μια γηγενή ερυθρή ποικιλία με χαρακτηριστικά που θυμίζουν λίγο Cabernet Franc, την οποία ωστόσο αντιμετωπίζει με απόλυτο ρεαλισμό ως προς τις δυνατότητές της. «Δεν καταλαβαίνω γιατί ένας ξένος καταναλωτής πρέπει οπωσδήποτε να μάθει τη Μαυροκουντούρα. Εγώ φτιάχνω ένα κρασί από Syrah το οποίο στέκεται στον διεθνή ανταγωνισμό και είναι ελληνικό», υπογραμμίζει. →

Από επάνω αριστερά και δεξιόστροφα:
Εμφιάλωση στο οινοποιείο. Από τη σειρά καλλυντικών Lenga.
Ο Απόστολος και η Λένγκα. Άποψη του κτήματος.

Η σκληρή δουλειά των τελευταίων δεκαετιών έχει σίγουρα αποφέρει καρπούς, καθώς ανάμεσα στις 14 ετικέτες του Κτήματος περιλαμβάνονται κρασιά με βραβεύσεις και διακρίσεις. Το Κτήμα έχει μάλιστα φιλοξενηθεί στο ελληνικό Βιβλίο Γκίνες, χάρη στις 1.500 χειροποίητες διαφορετικές ετικέτες, που φιλοτεχνήθηκαν από τον αρχιτέκτονα αδελφό του του Απόστολου, Σπύρο, για το συλλεκτικό κρασί Αβαντίς Δρυός, 1996. Όμως το ανήσυχο πνεύμα του ζεύγους δεν τους αφήνει να επαναπαυθούν στις δάφνες τους, και πλέον αναζητούν και νέους δρόμους, στο απαιτητικό terroir της Σαντορίνης, η οποία ούτως ή άλλως «αποτελεί πρόκληση για κάθε ανήσυχο οινοποιό», όπως εξηγεί ο Απόστολος.

Η συζήτηση στρέφεται στη γνωριμία τους, η οποία έγινε μέσα από τη δουλειά. Πολλά χρόνια στο πλευρό του Απόστολου, η Λένγκα, τεχνικός οινολόγος και αμπελουργός και η ίδια, δεν ξέφυγε από το κομμάτι της παραγωγής. «Μαζί στους τρύγους, μαζί στις δειγματοληψίες, μαζί στο χημείο, στα πάντα. Έχω περάσει από όλο το κομμάτι της παραγωγής, μόνο εμφιάλωση δεν με έχει βάλει να κάνω ακόμη», μας λέει γελώντας.

Τα τελευταία χρόνια, όμως, οι δρόμοι τους έχουν κάπως χωρίσει, καθώς η Λένγκα ασχολείται αποκλειστικά με την παραγωγή των καλλυντικών που προέρχονται από τα υποπροϊόντα της οινοποίησης και τα οποία κλείνουν δέκα χρόνια παρουσίας στην ελληνική αγορά. «Μου άρεσε πάντα η γυναικεία φυσική ομορφιά. Μου αρέσουν οι γυναίκες που είναι όμορφες σε όλες τις ηλικίες χωρίς παρεμβάσεις, κι αυτός ήταν και ο λόγος που με οδήγησε στην παραγωγή αυτών των φυσικών καλλυντικών από προϊόντα που περιέχουν πολλά αντιοξειδωτικά και σε άλλη περίπτωση θα πετιούνταν», μας λέει. Η δημιουργία ενός μικρού χώρου περιποίησης εντός του οινοποιείου αποτελεί μια καινοτομία την οποία σκοπεύει να επεκτείνει και στο νέο επισκέψιμο οινοποιείο που ετοιμάζεται στη Σαντορίνη. ●

ΜΕΡΙΚΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ

Lenga

Off dry λευκό κρασί από την ποικιλία Gewürztraminer, με έντονα αρώματα τριαντάφυλλου, εξωτικών φρούτων, πιπεριού, τζίντζερ και καραμέλας. Η οξύτητά του ισορροπεί τέλεια το λιπαρό στόμα. Ένα κρασί που συνοδεύει τέλεια την ασιατική κουζίνα, αλλά και πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, όπως οι λαχανοντολμάδες.

Κτήμα Αβαντίς Λευκό

Ένα blend Viogner και Ασύρτικου με έντονα αρώματα αχλαδιού, πράσινου μήλου και τροπικών φρούτων.

Κτήμα Αβαντίς Syrah

100% Syrah με αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού, κανέλας, καπνού, που πλαισιώνονται από άφθονο μαύρο φρούτο (δαμάσκηνο, βατόμουρο), μαρμελάδα ψημένου φρούτου με νύξεις βανίλιας.

Άγιος Χρόνος

Συν-οινοποίηση των ποικιλιών Syrah και Viogner, στα πρότυπα των κρασιών που παράγονται στον Ροδανό, ο Άγιος Χρόνος είναι ένα κρασί με αρώματα βιολέτας και κόκκινων γλυκών φρούτων και ένα πολύ ισορροπημένο βαρέλι. Ωριμάζει για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια και έχει δυνατότητα παλαίωσης 10 ετών.

Κτήμα Αβαντίς Συλλογή

100% Syrah, προέρχεται από ένα και μοναδικό αμπελοτόπι και ωριμάζει για 18 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Έντονη συμπύκνωση, αρώματα μαύρων και αποξηραμένων φρούτων, όπως δαμάσκηνο, σύκο, μπαχαριών και σοκολάτας.

"A unique wine tourism experience"

NESTOR

Quality Wines of Messinia

www.nestorwines.gr

NESTOR WINERY
Pyrgos Messinia - Greece, 24400
T.: +30 2763 041073 - F: +30 2763 041069
visit@nestorwines.gr

saltandpepper

Έχουμε την ευτυχία τα λιγοστά χρόνια που δραστηριοποιούμαστε στον χώρο να αφορούν τη σημαντικότερη –κατά γενική ομολογία– ζώνη ΠΟΠ της Ελλάδας, τη Σαντορίνη. Και λέω ευτυχία, γιατί, εκτός από το μοναδικό terroir που μας παρέχει ο τόπος μας, έχουμε κι άλλο ένα μεγάλο ατού: την ένδειξη ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ και τη βοήθεια που αυτή προσφέρει στην προώθηση των κρασιών μας.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΠΟΠ ΔΕΝ ΕΧΕΙ STOP

Κείμενο
ΓΙΑΝΝΗΣ ΒΑΛΑΜΠΟΥΣ,
ΙΔΡΥΤΗΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ
VASSALTIS, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το μοντέλο των ζωνών ΠΟΠ (AOC, DOC κ.τ.λ.) είναι, άλλωστε, το μοντέλο πάνω στο οποίο «χτίστηκαν» οι μεγαλύτερες οινοπαραγωγοί χώρες, χώρες με τη μεγαλύτερη προστιθέμενη αξία στα παραγόμενα κρασιά τους. Η θέσπιση και η τήρηση μιας ζώνης ΠΟΠ αποτελεί αναγνώριση της ποιότητας του παραγόμενου οίνου και, ταυτόχρονα, εγγύηση αυτής προς τον καταναλωτή, μέσω της θέσπισης κανόνων και διαδικασιών ελέγχου και πιστοποίησης των εν λόγω οίνων. Οι κανόνες αυτοί καθορίζουν τα χαρακτηριστικά ώστε να εκφραστεί η τυπικότητα ενός terroir, είτε μέσω της ποικιλιακής σύνθεσης είτε μέσω βέλτιστων οινοποιητικών πρακτικών.

Η οινοποίηση προϊόντων ΠΟΠ είναι μέγιστη ευθύνη πρωτίστως προς τον καταναλωτή, αλλά συγχρόνως και προς τους συναδέλφους οινοποιούς που επίσης δρουν στην ίδια ζώνη. Διότι, ως οινοπαραγωγοί, το σημαντικότερο πάγιο που έχουμε είναι αυτή η φήμη της ζώνης στην οποία οινοποιούμε – όποια κι αν είναι αυτή. Η περιφρούρηση και η ενδυνάμωση της φήμης των ζωνών ΠΟΠ αποτελεί μοναδικό εργαλείο για να προωθήσει η Ελλάδα τα κρασιά της, αφού το μέγεθος και το κόστος παραγωγής μάς στερούν άλλα εργαλεία, όπως οι οικονομίες κλίμακος (βλ. Νέος Κόσμος). Έτσι, η αύξηση της ποιότητας και της υπεραξίας των ελληνικών κρασιών νομοτελειακά περνάει μέσα από τις ζώνες ΠΟΠ.

Είναι λοιπόν πιο επίκαιρη από ποτέ η αναθεώρηση των φακέλων ΠΟΠ της χώρας, ούτως ώστε να ευθυγραμμιστούν με τις νέες παραγωγικές συνθήκες, τις σύγχρονες απειλές, αλλά και το στρατηγικό σχέδιο για την προώθηση του ελληνικού κρασιού. Οι κλιματικές συνθήκες αλλάζουν και μαζί τα χαρακτηριστικά του αμπελώνα. Η διάδοση της γνώσης και η μεταφορά των δεξιοτήτων στην οινοποίηση σε συνδυασμό με την ωρίμαση νεαρών φυτεύσεων οδηγούν στην ανάδειξη γηγενών ποικιλιών, που δεν κατοχυρώνονται νομικά παρά τα εξαίρετα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους. Παράλληλα, καθίσταται αναγκαία η περιφρούρηση της ποιότητας των παραγόμενων οίνων από κάθε ζώνη, με τη συμμετοχή των ελεγκτικών μηχανισμών, των κλαδικών οργανώσεων, αλλά και της αυτοδέσμευσης του κάθε οινοποιείου.

Διότι όσο αυξάνεται η υπεραξία μιας ζώνης, τόσο μεγαλύτερα είναι τα κίνητρα για την παραγωγή νομότυπων (στην καλύτερη περίπτωση) ή ακόμα και παράνομων (στη χειρότερη) οίνων που, αντί να προσδίδουν αξία στη φήμη της ζώνης, θα απομυζούν αξία στην πλάτη των υπόλοιπων οινοποιών, ειδικά εκείνων που με τόσο κόπο έφτασαν τις ζώνες μέχρι εδώ. Τέτοια κρούσματα στη Γαλλία αντιμετωπίζονται αυστηρότατα όχι μόνο από τον νόμο, αλλά και από τον ίδιο τον κλάδο.

Ένα ακόμα προτέρημα των ΠΟΠ αποτελεί η χρήση τους για την προβολή των κρασιών μας. Ποιος μπορεί να αρνηθεί την επιτυχία δράσεων όπως οι «Μεγάλες μέρες της Νεμέας» ή η «Νάουσα, πόλη του οίνου»; Ομαδικές προσπάθειες όπως αυτές αποτελούν μοναδική ευκαιρία για τον καταναλωτή όχι μόνο να επισκεφθεί και να γνωρίσει τον τόπο, αλλά και να γνωρίσει τους ανθρώπους και τα οινοποιεία πίσω από τα κρασιά. Παράλληλα, του δίνεται η δυνατότητα να δοκιμάσει συγκεντρωμένα πολλά κρασιά από μία ζώνη, μέσα στη ζώνη, ώστε να καταλάβει και να εκτιμήσει το terroir και τις ποικιλίες, τις διαφορές και τις ομοιότητες που κάνουν τις ζώνες τόσο ιδιαίτερες και ενδιαφέρουσες.

Τελευταίο, και ίσως σημαντικότερο: η ενδυνάμωση των ζωνών ΠΟΠ θα πρέπει να οδηγήσει στη δημιουργία αμπελουργικών ζωνών με όλη την έννοια του όρου. Ζώνες όπου αποκλειστική χρήση γης θα είναι η αμπελοκαλλιέργεια (και συναφείς δραστηριότητες, όπως η οινοποίηση), όπου η γη θα έχει υψηλή αξία λόγω της υψηλής αξίας των παραγόμενων από αυτήν οίνων (και όχι λόγω του συντελεστή δόμησης) και όπου θα υπάρχουν διαθέσιμοι γεωπόνοι στην υπηρεσία του παραγωγού, με σκοπό τη βελτιστοποίηση των καλλιεργητικών πρακτικών και τη διασπορά της τεχνογνωσίας. Το ζητούμενο –πάση θυσία– είναι να δοθεί έμφαση στην προστασία του terroir. Όταν το καταφέρουμε αυτό, θα πετύχουμε την αύξηση όχι μόνο της ποιότητας του σταφυλιού και της τιμής των κρασιών, αλλά και του εισοδήματος του παραγωγού.

Ζούμε σε έναν κόσμο που μεταβάλλεται πιο γρήγορα από ό,τι μπορούμε να αντιληφθούμε. Η ανάδειξη της τάσης drink local και η στροφή του Έλληνα καταναλωτή στις γηγενείς ποικιλίες μέσα σε μία δεκαετία είναι το πιο καθαρό παράδειγμα. Οι διθύραμβοι από έγκριτα μέσα ενημέρωσης του εξωτερικού, η αύξηση των εξαγωγών και η εν γένει αναγνώριση του ελληνικού κρασιού σημαίνουν χρυσές εποχές για το ελληνικό κρασί.

Δυστυχώς, το ελληνικό κρασί δεν έχει την πολυτέλεια να επαναπαυθεί σε αυτές τις επιτυχίες. Οι ευνοϊκές συνθήκες, όμως, αποτελούν μια πρώτης τάξεως ευκαιρία για τη νέα γενιά οινοποιών να κάνει τομές που θα υποστηρίξουν το προφίλ, την ποιότητα και τις πωλήσεις του ελληνικού κρασιού τις ερχόμενες δεκαετίες. Ας μην τη χάσουμε προτού να είναι αργά. Γιατί, αν μπουν οι βάσεις, είμαι σίγουρος ότι η ανάπτυξη και η βελτίωση του ελληνικού κρασιού δεν θα έχουν σταματημό... ●

WSPC

The place to study wine

15 ΧΡΟΝΙΑ ΕΠΙΛΕΓΩ ΟΙΝΙΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΚΥΡΟΥΣ

WSET
WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

COURT OF MASTER SOMMELIERS

Γιατί θέλω οι σπουδές μου να είναι **πιστοποιημένες.**

Γιατί θέλω έναν τίτλο σπουδών με **παγκόσμια αναγνώριση.**

Γιατί θέλω να **επενδύσω** στην εκπαίδευσή μου και να ενισχύσω το **βιογραφικό** μου.

Γιατί θέλω να **ανήκω** σε ένα **διεθνές δίκτυο** επαγγελματιών και οινόφιλων.

Γιατί θέλω την **εγγύηση** του **κορυφαίου** στην Ελλάδα.

Γιατί **αγαπώ** το κρασί και θέλω να το **ανακαλύψω** σε βάθος.

WSET EDUCATOR OF THE YEAR 2009

ΕΠΩΝΥΜΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

SETE Μέλος • Member

ΕΝ.ΑΠ.Α.Π.Ε ΕΝΩΣΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

@WSPC.Wine.Education

www.wspc.gr

@winestudies

Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο T 210 9882 540 & 210 9882 544 E education@wspc.gr

ΑΝΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Κείμενο
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ Dip WSET

Το ελληνικό κρασί στο σύνολό του χαρακτηρίζεται από προτερήματα και ελαττώματα, δυνατότητες και αδυναμίες.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΧΡΩΜΑ	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	ΠΡΩΤΕΡΓΑΤΕΣ
Ντεμπίνα		• Ζίτσα Ιωαννίνων	• Ζίτσα Ιωαννίνων	• Γκλίναβος • Ζοίνος
Κυδωνίτσα		• Λακωνία • Πελοπόννησος	• Λακωνία • Πελοπόννησος	• Θεοδωρακάκος • Οινοποιητική Μονεμβασιάς • Lacovino • Κτήμα Δύο Ύψη
Δημνιώνα		• Θεσσαλία (Καρδίτσα και Τύρναβος)	• Θεσσαλία και ελάχιστα Φλώρινα	• Ζαφειράκης • Καραμήτρος • Θεόπετρα • Oenops
Μαυρούδι		• Θράκη (επίσης Βουλγαρία ως Mavrud)	• Διάσπαρτα σε ολόκληρη την Ελλάδα	• Τσάνταλης • Anatolikos • Γεροβασιλείου
Βερτζαμί		• Λευκάδα (ιταλικής προέλευσης, φύτευση κατά την Ενετοκρατία)	• Λευκάδα • Αχαΐα • Αιτωλοακαρνανία • Κύπρος (με το όνομα Δευκάδα)	• Αντωνόπουλος • Λευκαδίτικη Γη • Οινοποιία Μαρκογιάννη
Βλάχικο		• Νομός Ιωαννίνων	• Νομός Ιωαννίνων	• Γκλίναβος • Κατώγι Αβέρωφ
Χυδηριώτικο		• Λέσβος	• Λέσβος	• Μεθυμναίος
Αυγουστιάτης		• Δυτική Πελοπόννησος	• Δυτική Πελοπόννησος • Ζάκυνθος • Τήνος • Σάμος	• Μερκούρης • Μπριντζίκης • Γράμψας • Τηνιακοί Αμπελώνες • Βακάκης

Σίγουρα πάντως δεν μπορεί εύκολα κανείς να το θεωρήσει βαρετό, το αντίθετο μάλιστα. Τόσο η ποικιλομορφία των μεσοκλιμάτων και των ιδιαίτερων συνθηκών καλλιέργειας όσο και ο ποικιλιακός πλούτος του ελληνικού αμπελώνα μάς ανοίγουν συνεχώς νέους γευστικούς ορίζοντες! Για το θέμα αυτό βγάζουμε εντελώς από τη συζήτηση τις σπουδαίες ελληνικές ποικιλίες (Ασύρτικο, Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά, Ρομπόλα κ.λπ.), που αποτελούν τη ραχοκοκαλιά του ελληνικού αμπελώνα, καθώς γι' αυτές έχουν γραφτεί πολλά και φυσικά πρέπει να συνεχίσουν να γράφονται.

Βγάζουμε επίσης από τη συζήτηση εξαιρετικές –όπως όλα δείχνουν– ποικιλίες, οι οποίες όμως συνήθως οινοποιούνται μόνο από έναν παραγωγό (Δαφνί, Πρεκνάδι, Τινακτορώγος, Βίβλινος Οίνος κ.ά.). Όταν πληθύνει η οινοποίηση αυτών των μοναχικών σήμερα ποικιλιών, θα χαρούμε να ασχοληθούμε περισσότερο μαζί τους. Οι προβολείς μας για τώρα θα πέσουν πάνω σε οκτώ ανερχόμενες ποικιλίες από τη Θράκη έως τη Δακωνία και από τη Δέσβο έως τη Λευκάδα, από τις οποίες έχει δημιουργηθεί ήδη μια κρίσιμη μάζα κρασιών με σημαντικές ενδείξεις ποιότητας, αυθεντικότητας και χαρακτήρα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ	ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ
Δροσερό λευκό κρασί με αρώματα ξινόμηλου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών. Το κρύο κλίμα και τα υψηλά υψόμετρα καλλιέργειας (650-800 μ.) δίνουν κρασιά με φρέσκο και τραγανό χαρακτήρα. Η ποικιλία και ο τόπος μάς χαρίζουν επίσης όμορφα αφρώδη κρασιά.	• Γκλίναβος Primus Ζίτσα • Γκλίναβος Άσπρα Χώματα • Ζοίνος Ζίτσα Classico • Ζοίνος Ζίτσα Ημιαφρώδης
Το «Βιδιανό της Λακωνίας» είναι πλέον trendy και απολαμβάνει μια αξιοθαύμαστη δυναμική. Ροδάκινα, κυδώνια, τροπικά φρούτα και ανθικότητα στη νιότη, με ένα ζεστό, πλούσιο στόμα. Εκτός των ξηρών λευκών, συμμετέχει μειοψηφικά και στον γλυκό ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia.	• Κτήμα Θεοδωρακάκου Κυδωνίτσα • Οινοποιητική Μονεμβασιάς Κυδωνίτσα • Lacovino Φιλοσοφία (με Malvasia) • Lacovino Αστρολάβος (με Ασύρτικο και Μονεμβασιά) • Κτήμα Δύο Ύψη – Dialogos λευκό (με Ασύρτικο)
Μοναδική ποικιλία, γεμάτη σκέρτσο και νεανικότητα, με έμφαση στο ζουμερό κόκκινο φρούτο, στα μούρα και με μια υπέροχη ανθικότητα που θυμίζει Pinot Noir. Προσφέρονται διάφορες οινοποιήσεις και φιλοσοφίες, από βαθύ ερυθρό μέχρι nouveau και αφρώδες ροζέ.	• Δημνιώνα Ζαφειράκη Ερυθρός • Καραμήτρος Μεσενικόλα Moi, Je M' En Fous • Oenops Limniona • Κτήμα Θεόπετρα – Δημνιώνα • Edenia Ροζέ
Τα διαφορετικά στιλ οινοποίησης και τα χαρμάνια κάνουν δύσκολη την ταυτοποίηση της ποικιλίας. Σίγουρα όμως έχει πυκνό φρούτο και τανική δομή και δίνει οίνους αξιόλογης παλαίωσης. (Το Μαυρούδι του Κτήματος Θεοδωρακάκου στη Λακωνία μάλλον έχει διαφορετικό DNA από αυτό της Θράκης.)	• Τσάνταλη Μαυρούδι • Anatolikos – M Fine Μαυρούδι Θράκης • Anatolikos – Natural Red Wine (με Δημνιό) • Κτήμα Γεροβασιλείου Avaton (με Δημνιό και Μαυροτράγανο)
Εντυπωσιακό πορφυροκόκκινο χρώμα και πιπεράτο αρωματικό προφίλ που θυμίζει Syrah θερμού κλίματος. Η Λευκάδα έχει στα χέρια της έναν θησαυρό που θα πρέπει να αξιοποιήσει! Η πυκνότητα, η οξύτητα, αλλά και η δομή του κρασιού το καθιστούν ιδανικό για παλαίωση σε δρύινα βαρέλια.	• Αμπελώνες Αντωνόπουλου Γεροντόκλημα Ρεματιάς • Λευκαδίτικη Γη Βερτζαμί ερυθρό • Λευκαδίτικη Γη Βερτζαμί ροζέ • Οινοποιία Μαρκόγιαννη Διάγων
Το ερυθρό Βλάχικο φέρει όλη τη δροσιά του κλίματος των Ιωαννίνων στο ποτήρι μας. Σχετικά διάφανο ερυθρό χρώμα, κόκκινα φρούτα, ελαφρύ σώμα, ήπιες τανίνες. Ιδανικό για τους λάτρεις των Beaujolais και για όσους δεν θέλουν να αποχωριστούν τα αγαπημένα τους ερυθρά κρασιά το καλοκαίρι.	• Γκλίναβος Βλάχικο • Κατώγι Αβέρωφ Rossiu di Munte Βλάχικο
Παραβλέπουμε τον κανόνα της εισαγωγής, καθώς η ποικιλία «χαμαιλέοντας» της Δέσβου χαρίζει στους οινόφιλους τρία διαφορετικά κρασιά: λευκό, ερυθρό και πορτοκαλί. Αντισυμβατικές οινοποιήσεις και ορυκτότητα σε όλα τα κρασιά, καθώς αυτά προέρχονται από τα γεμάτα λάβα εδάφη του Απολιθωμένου Δάσους.	• Μεθυμναίος Λευκός • Μεθυμναίος Ερυθρός • Μεθυμναίος Orange
Φρουτώδες, ζωηρό κόκκινο κρασί με στρογγυλό στόμα, μέτριες τανίνες, ελαφρώς ώριμο χαρακτήρα και βοτανικές νύξεις. Ένα πραγματικό comfort wine με επίκεντρο την Ολυμπία και δορυφόρους τα νησιά του Ιονίου και του Αιγαίου.	• Κτήμα Μερκούρη Αυγουστιάτης • Κτήμα Μπριντζίκη Αυγουστιάτης • Κτήμα Γράμψα – Στη Ρίζα του Βουνού • Τηνιακοί Αμπελώνες – Αυγουστιάτης Τ-ΟΙΝΟΣ • Pythagorean TETRACTYS Βακάκης Σάμος

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Επιμέλεια
ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΜΑΚΡΥΓΙΑΝΝΗ, ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ Dip WSET

Ίσως είναι η επιλογή της τοποθεσίας, ίσως το ότι η Πελοπόννησος έχει μια δυναμική που κάθε χρόνο ενισχύεται. Κάθε χρόνο το ραντεβού των οινόφιλων με τα μέλη της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Πελοποννήσου γίνεται όλο και καλύτερο. Σαν το κρασί... Μια καλή εικόνα τού τι έγινε στο πανέμορφο Ελληνικό Μουσείο Αυτοκινήτου μάς δίνουν οι αριθμοί.

45

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

21 Κορινθία
9 Αχαΐα
4 Αρκαδία
4 Ηλεία
3 Λακωνία
2 Μεσσηνία

439

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

166 λευκά
67 ροζέ
175 κόκκινα
23 αφρώδη και γλυκά
8 αποστάγματα

1.800

ΑΔΕΙΕΣ ΦΙΑΛΕΣ

2.100

ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

950 οινόφιλοι
150 φοιτητές
1.000 επαγγελματίες του κλάδου

60

ΑΤΟΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΑΝ

Master class με τον
Γιάννη Καρακάση MW
Δοκίμασαν 19 κρασιά
103 λεπτά η διάρκεια του master class

280

ΧΡΗΣΤΕΣ

Μπήκαν στην εφαρμογή **my.wine.gr**, όπου μπορούσαν να βαθμολογήσουν/κατατάξουν στα αγαπημένα. Βαθμολογήθηκαν 3.940 κρασιά. Κάθε χρήστης αξιολόγησε κατά μέσο όρο 27 κρασιά. Ο μέσος χρήστης βαθμολόγησε/δοκίμασε κατά μέσο όρο κρασιά από 9 παραγωγούς. Το 32% των χρηστών χρησιμοποίησαν την εφαρμογή μόνο χαρακτηρίζοντας τα «αγαπημένα» τους κρασιά.

Rapsani

Grande Reserve 2012

"Μια εντυπωσιακή επίδειξη δύναμης και χάρης"

Ανάμεσα στη γη και στον ουρανό, αγγίζοντας τα 800 μέτρα υψόμετρο, μικρά και συχνά δύσβατα αμπελοτόπια φωλιάζουν στις πλαγιές του Ολύμπου.

Παλιά αμπέλια από Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό καλλιεργούνται μαζί, διατηρώντας αναλλοίωτη μια μοναδική παράδοση.

ΡΑΨΑΝΗ ΕΙΔΙΚΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ 2012
Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό MUNDUS VINI Spring Tasting 2018

TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES
tsantali.com

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

Greece and Grapes

1 SANT'OR ΡΟΔΙΤΗΣ 2017
Ένας ξεχωριστός Ροδίτης από το οινοποιείο Sant'Or, που διαψεύδει όσους υποστηρίζουν ότι η ποικιλία είναι για χαμηλές πτήσεις. Στο Σανταμέρι Αχαΐας καλλιεργείται με βιοδυναμικό τρόπο. Στη μύτη ώριμο μήλο και καπνός. Στο στόμα ισορροπία και νοστιμιά. Και όλα αυτά με μόλις 11,7% αλκοόλ. Τέλειος συνδυασμός με λυθρίνι ή λαβράκι στη σχάρα. (Τιμη: 7,60€)

2 ΒΟΥΝΙ ΠΑΝΑΓΙΑΣ ALINA ΞΥΝΙΣΤΕΡΙ 2017
Το Ξυνιστέρι είναι η πιο σημαντική κυπριακή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται σε αμπελώνες. Στη μύτη ροδάκινο, γκρέιπφρουτ και ορυκτές νύξεις. Στο στόμα, παρά το χαμηλό αλκοόλ, το κρασί διαθέτει δομή και υψηλή ένταση, με εκρηκτικό lime και ροδάκινο, ενώ η λεμονάτη οξύτητα δίνει νεύρο και χαρακτήρα. Τέλειος συνδυασμός με σεβίτσε, σούσι ή ζυμαρικά με γαρίδες. (Τιμη: 10,00€)

3 ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ 34 2017
Η νέα Σαντορίνη από το οινοποιείο Αρτέμη Καραμολέγκου παράγεται από γέρικα αμπέλια Ασύρτικου, ηλικίας άνω των 120 ετών. Το 2017 ήταν μια εξαιρετική χρονιά για το νησί. Η διάσημη οινοκριτικός Jancis Robinson δοκίμασε πρόσφατα το κρασί και περιγράφει τη γεύση του «...ως την ουσία του Ασύρτικου.» Στη μύτη σχεδόν καπνιστό, γύρω από έναν πυρήνα ροδάκινου και γκρέιπφρουτ. Στο στόμα δομημένο, αλμυρό και πολύ νέο, με ήδη παρούσα την πολυπλοκότητα. Τέλειος συνδυασμός με μαύρο χοίρο, παϊδάκια, συναγρίδα και στήρα. (Τιμη: 21,30€)

4 ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ROZE 2018
Η νέα ετικέτα του Κτήματος, το Ροζέ Γεροβασιλείου, προέρχεται από νεαρά αμπέλια Ξινόμαυρου, από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην Επανομή Θεσσαλονίκης. Στη μύτη αρώματα κόκκινων φρούτων που περιπλέκονται με βοτανικές νύξεις και νότες άσπρου πιπεριού. Στο στόμα σφιχτό με νεύρο, γύρω από άφθονο κόκκινο φρούτο, όπως φραμπουάζ και κεράσια. Ταιριάζει με τηγανητά μικρά ψαράκια, γαρίδες στη σχάρα και χταπόδι μέχρι μαγειρευτά με βάση την τομάτα. (Τιμη: 16,20€)

5 ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ ΦΕΙΔΙΑΣ 2014
Χαρμάνι δύο ποικιλιών που μοιράζονται αρκετά χαρακτηριστικά, του δικού μας Αγιωργίτικου και του κοσμοπολίτικου Merlot, από το Κτήμα Ολύμπια Γη, ένα οικογενειακό οινοποιείο στην Αρχαία Ολυμπία. Στη μύτη φράουλα και γλυκά μπαχαρικά με άψογα δουλεμένο βαρέλι. Στο στόμα στρογγυλό, απολαυστικό και αρμονικό. Τέλειος συνδυασμός με γραβιέρες και κρέατα στον φούρνο. Δοκιμάστε το και με γεμιστά πορτομπέλο, απάκι και μετσοβόνε. (Τιμη: 11,90€)

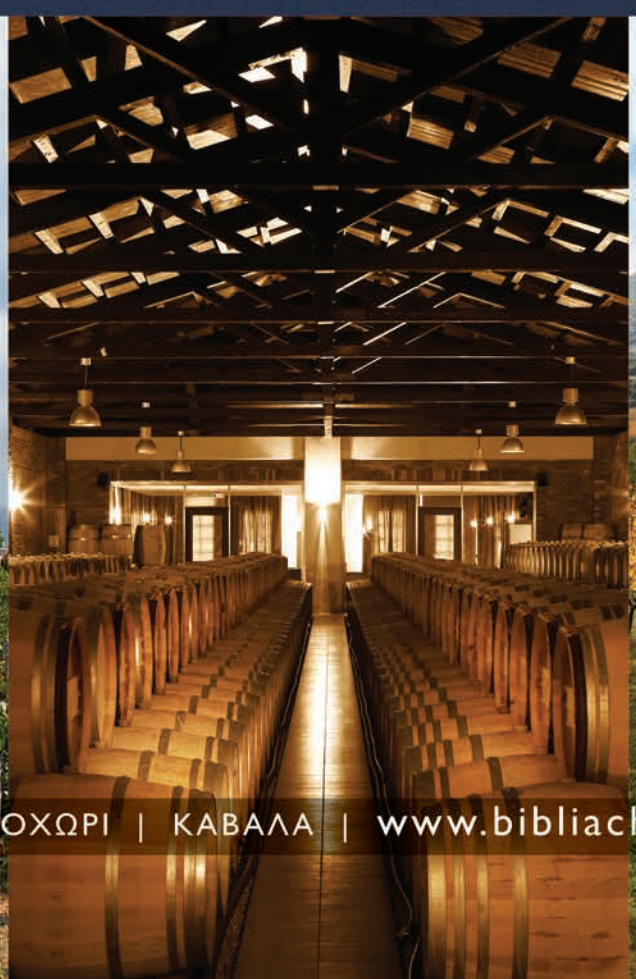
6 ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ ΚΟΝΤΗ ΚΑΡΥΔΙΑ 2016
Πρωτοποριακό χαρμάνι από 60% Ξινόμαυρο, 20% Cabernet Sauvignon και 20% Montepulciano, από το νέο οινοποιείο Δημόπουλου στο Αμύνταιο Φλώρινας. Στη μύτη σύνθετο μπουκέτο μπαχαρικών και ώριμων μαύρων φρούτων. Στο στόμα βελούδινο, πλούσιο, αλλά όχι βαρύ, με το Ξινόμαυρο να μοιράζει φινέτσα. Τέλειος συνδυασμός με παραδοσιακά ντολμαδάκια και σάλτσα τομάτας, φασόλια γίγαντες με ψητές πιπεριές και παστουρμά ή μοσχάρι στιφάδο. (Τιμη: 13,90€)

7 ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ MAVRO 2016
Το Mavro είναι ξηρή Μαυροδάφνη, που όμως δεν επιτρέπεται από τη νομοθεσία να αναφερθεί στην ετικέτα. Παράγεται από γέρικα, προφυλλοξηρικά κυρίως αμπέλια στην περιοχή της Παλλικής, δίνοντας ένα κρασί ράτσας και μεγάλης κλάσης. Στη μύτη μαύρο κεράσι, ευγενές δέρμα, τσάι και σοκολάτα. Στο στόμα σαγηνευτικό, συνδυάζοντας τη δύναμη με τη χάρη. Τέλειο γευστικό ταίριασμα με dry aged premium κρέατα. (Τιμη: 21,80€)

8 ΝΤΟΥΓΚΟΣ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 2016
Η εκδοχή του οινοποιείου Ντούγκου για το Μαυροτράγανο. Στη μύτη διαθέτει πυκνότητα φρούτου και εξαιρετικό δέσιμο με το βαρέλι. Έτσι το φρούτο, που είναι πεντακάθαρο, είναι στο προσκήνιο. Ακολουθούν πιπεράτες νότες. Δώστε του χρόνο στην καράφα ή αφήστε το να παλαιώσει δύο τρία χρόνια. Έντονα κρέατα, όπως ένα Black Angus Rangers Valley ή ένα Wagyu Αυστραλίας, επιβάλλονται. (Τιμη: 51,80€)

ΚΤΗΜΑ

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr

1 ΜΕΤΑΓΕΙΤΝΙΩΝ, ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΥ
Βοστιλίδι από εκατονταετή αμπελώνα της όμορφης Κεφαλονιάς, το οποίο ποτέ δεν χάνουμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε κάθε φορά που συναντιόμαστε. Ήρεμο και γοητευτικό, θυμίζει σε προσωπικότητα τον παραγωγό του. (Τιμή: 26,00€)

2 ΡΟΔΙΤΗΣ BARRIQUE, ΚΤΗΜΑ ΛΙΓΑΣ
Ένα από τα πιο περιζήτητα natural κρασιά που έχουμε στην Ελλάδα, μια και το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής εξάγεται. Καμία σχέση με τους Ροδίτες που έχετε στο μυαλό σας. Έντονος, πληθωρικός, γεμάτος δύναμη, έρχεται να μας δείξει το λαϊκό, αλλά ισχυρό του πνεύμα. (Τιμη: 35,00€)

3 EL ENEMIGO, BODEGA ALEANNA
Μέσα στην πληθώρα των Chardonnay που παράγονται στον κόσμο κατάφερε να διακριθεί ως ένα από τα καλύτερα κρασιά στον Νέο Κόσμο. Εννέα μήνες γαλλικό βαρέλι 500 lt, κάτω από την παρουσία Flor, και εκρηκτικά αρώματα ροδάκινου, εξωτικών φρούτων και ξηρών καρπών είναι μόνο λίγα από αυτά που θα διακρίνουμε στα ποτήρια μας. (Τιμη: 27,00€)

4 VORIAS, ΚΤΗΜΑ ΚΑΛΑΘΑΣ
Ροζακί, βρώσιμη ποικιλία από παλιά αυτόρριζα αμπέλια άνω των 100 ετών, η οποία στα χέρια του ικανού και επίμονου Jerome Binda καταφέρνει και μας δίνει ένα πολύ ιδιαίτερο φυσικό κρασί της πανέμορφης Τήνου. Αρώματα εσπεριδοειδών και γιασεμιού σε ένα πλούσιο, ανεπιτήδευτο κρασί. (Τιμη: 35,00€)

5 ROSSIU DI MUNTE, ΚΤΗΜΑ ΑΒΕΡΩΦ
Βλάχικο, σπάνια ερυθρή και ντελικάτη ορεσίβια ποικιλία, που χρόνια τώρα προσπαθούσε να μας ψιθυρίσει τα μυστικά της από τις βουνοπλαγιές της Πίνδου. Τελικά, βρήκε φωνή και άρχισε να μας τα μαρτυράει. Πιπέρια, βιολέτες και νύξεις ζωικών αρωμάτων σε απίστευτα φίνο σύνολο. (Τιμη: 25,00€)

6 NIMBUS RUSSUS, ΚΤΗΜΑ ΚΑΜΑΡΑ
Syrah-Ξινόμαυρο-Merlot, ένα χαρμάνι που έχουμε ξανασυναντήσει, αλλά ένα σύνολο που σίγουρα μας κάνει να σκεφτούμε ότι κάτι τρέχει εδώ. Οι πρώτες προσπάθειες της συμπαθέστατης Σταυρούλας Κιουτσούκη να φτιάξει κρασιά χωρίς προσθήκη θειώδους είναι απλώς μαγικές. (Τιμη: 31,00€)

7 CUVÉE ROMANISSA
Grenache, Matassa, Roussillon, ο πρώτος μας έρωτας όσον αφορά τα φυσικά κρασιά, από το ζεστό νότιο Roussillon της Γαλλίας. Ο Tom Lubbe καταφέρνει και δημιουργεί κρασιά απίστευτης φινέτσας και συμπύκνωσης, γεμάτα ζεστά αρώματα δροσερών φρούτων. (Τιμη: 32,00€)

8 ΣΗΤΕΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ
Λιάτικο-Μαντηλάρι. Ένα από τα πιο καλά κρυμμένα μυστικά του ελληνικού αμπελώνα, με φανατικούς θαυμαστές και εχθρούς. Αρώματα Κρήτης, βότανα, φράουλες, μανιτάρια και μπαχάρια σε ένα ζεστό σύνολο που μας κάνει περήφανους για τα κρασιά του τόπου μας. (Τιμη: 47,00€)

Materia Prima
Wine Bar

facebook.com/materia.prima.winebar/

SOLETO
RESTAURANT & BAR

Σε ένα άκρως εντυπωσιακό και chic περιβάλλον μπορείτε να απολαύσετε από νωρίς το πρωί ποιοτικό καφέ ή τσάι, healthy juices, smoothies και εξαιρετικό breakfast και brunch που κερδίζει πόντους χάρη στα βιολογικά αβγά, λαχανικά και το extra παρθένο ελαιόλαδο που προέρχονται απ'το κτήμα της ιδιοκτήτριας στις Σπέτσες. Η πληθώρα επιλογών για ένα απολαυστικό μεσημεριανό και δείπνο, καθώς και η προσθήκη κρεάτων ωρίμανσης στο μενού δεσμεύονται να ικανοποιήσουν και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Την υψηλή εποπτεία της Ιταλικής κουζίνας έχει ο Executive Chef Μιχάλης Ντουνέτας μαζί με τον Sous Chef Λάζαρο Μεντέ. Επίσης σερβίρεται εξαιρετικό sushi στο Asian Room του Soleto από τον Sushi Chef. Μετά το δείπνο μπορείτε να γευτείτε ολόφρεσκα γλυκά από τον Pastry Chef του Soleto. Το βράδυ σας απογειώνεται με εξαιρετικά signature cocktails και mocktails από έμπειρους bartenders, καθώς και με μεγάλη ποικιλία εκλεκτών κρασιών από όλον τον κόσμο, υπό τους ήχους mainstream επιλογών από γνωστούς Djs.

Λαοδίκης 33-35, Γλυφάδα • Τ. 210 9680460 • Ωράριο λειτουργίας: καθημερινά 8 π.μ. - 3 π.μ. • www.soleto.gr

ΙΔΙΩΤΙΚΟ PARKING

C

CHÂTEAU

Γαλλική λέξη που κυριολεκτικά σημαίνει «πύργος». Στον χώρο του κρασιού όμως η λέξη περιγράφει τα Κάστρα ή Πύργους (ενίοτε απλώς μικρές μονοκατοικίες ή άλλου είδους λιγότερο επιβλητικά κτίσματα) που βρίσκονται μέσα σε ιδιόκτητους αμπελώνες στους οποίους παραδοσιακά ζούσαν οι ευγενείς ιδιοκτήτες τους που παρήγαν κρασί με την ονομασία του Château. Τέτοια Châteaux συναντάμε στο Μπορντό, στην κοιλάδα του Λίγηρα και σε άλλα μέρη της Γαλλίας. Η χρήση της λέξης δεν περιορίζεται νομικά και πολλές φορές χρησιμοποιείται από Κτήματα και παραγωγούς εκτός Γαλλίας, συνήθως για να προσδώσουν κύρος στο κρασί τους.

K

ΚΑΘΕΤΗ ΔΟΚΙΜΗ

Η γευστική δοκιμή κατά την οποία δοκιμάζουμε διαδοχικά ένα συγκεκριμένο κρασί σε διαφορετικές χρονιές, ώστε να εντοπίσουμε τη συμβολή των καιρικών συνθηκών αλλά και την εξέλιξη του κρασιού –και των αμπελιών– στον χρόνο. Μια κάθετη δοκιμή περιλαμβάνει συνήθως πέντε κρασιά και πάνω – ιδανικά χωρίς κενά, με διαδοχικές χρονιές. Οι οινόφιλοι ανεπίσημα περιγράφουν μια κάθετη σύγκριση λιγότερων κρασιών (δύο, τριών ή τεσσάρων) ως «mini κάθετη».

ΚΑΡΑΦΑ

Κρυστάλλινο δοχείο μετάγγισης συνήθως ερυθρού και πυκνού κρασιού, που προκαλεί άνοιγμα της αρωματικής και γευστικής του βεντάλιας, ενώ προσθέτει μεγάλες δόσεις glamour στην εμπειρία. Οι κλασικές καράφες έχουν πλατύ πάτο και λεπτό στόμιο, ενώ εξίσου εντυπωσιακές είναι αυτές σε σχήμα πάπιας ή κύκνου. Όσο για το καραφάκι της ταβέρνας; Απλή συνωνυμία!

O

ΟΙΝΟΛΑΣΠΕΣ

Όπως τα περισσότερα πράγματα στη ζωή, διακρίνονται σε καλές και κακές, ή καλύτερα φίνες-«fine» και βρόμικες-«gross» λάσπες. Οι βρόμικες είναι το πρώτο κατακάθι της δεξαμενής, που συνήθως περιλαμβάνει το χώμα, τη σκόνη και άλλες ακαθαρσίες που μεταφέρονται στον μούστο από το αμπέλι – αυτές απομακρύνονται. Από την άλλη, τα νεκρά κύτταρα των ζυμών από την αλκοολική ζύμωση αποτελούν τις λεπτές λάσπες, ένα «σώμα» που όταν ανακατεύεται με τον μούστο κατά την οινοποίηση του δίνει όγκο και δομή.

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΔΟΚΙΜΗ

Η γευστική δοκιμή κατά την οποία συγκρίνουμε κρασιά μιας σταθερής χρονιάς, μιας συγκεκριμένης ποικιλίας και ενός συγκεκριμένου στιλ (π.χ. λευκά ξηρά). Παράδειγμα οριζόντιας δοκιμής είναι η διαδοχική γευστική δοκιμή οκτώ Μοσχοφίλερων του 2016 από διαφορετικούς παραγωγούς της Ελλάδας.

Π

ΠΕΡΚΑΣΜΟΣ

Η μικρή περίοδος κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, κατά την οποία τα σταφύλια, από άγουρα και πράσινα, αρχίζουν να αποκτούν χρώμα: λευκοκίτρινο οι λευκές ποικιλίες και ανοιχτό κοκκινωπό χρώμα οι ερυθρές. Ο περκασμός μαλακώνει τις ρώγες και επιτρέπει την είσοδο νερού σε αυτές. Σαφής ένδειξη ότι ο τρύγος πλησιάζει.

ΠΡΑΣΙΝΟΣ ΤΡΥΓΟΣ

Η διαδικασία κατά την οποία στην περίοδο της ωρίμασης κόβονται αρκετά τσαμπιά σταφυλιών, πράσινα ακόμα, ώστε όλα τα ενεργειακά αποθέματα του αμπελιού να κατευθυνθούν προς λιγότερα, αλλά πιο συμπυκνωμένα σταφύλια. Κάποιοι όμως υποστηρίζουν ότι το άγουρο σταφύλι που θυσιάζεται έχει ήδη πάρει χρήσιμη τροφή που πηγαίνει χαμένη, ενώ το αμπέλι θυμάται το pattern του πράσινου κλαδέματος και τείνει να παραγάγει περισσότερο την επόμενη χρονιά.

S

SALMANAZAR

Οι υπέρογκες φιάλες των 9 λίτρων, το περιεχόμενο των οποίων ισοδυναμεί με αυτό ενός κιβωτίου 12 κλασικών φιαλών. Η ονομασία προήλθε από τον Ασσύριο βασιλιά Salmanazar.

ΤΟ GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ → ΑΘΗΝΑ • ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα • ΚΑΒΑ ΑΝΘΙΔΗΣ Λεωφ. Κηφισίας 76, Μαρούσι / Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • ARIA HOTELS Λεωφ. Καραμανλή 235Α, Βούλα • ARION ATHENS HOTEL Αγ. Δημητρίου 18, Αθήνα • ATHENS WAS HOTEL Διον. Αρεοπαγίτου 5, Αθήνα • ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ Βρασίδα 13, Αθήνα • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • CAFE TAZZA D'ORO Πεντέλης 9, Αθήνα • CANAL CAFÉ Ευριπίδου 6, Καλλιθέα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 156, Ψυχικό / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα • CHEFI Περικλέους 31, Χαλάνδρι • CODICE BLU Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι • COOKOOVAYA Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα • CULPA Σολωμού 1, Νέο Ψυχικό • ΚΑΒΑ ΔΡΟΣΙΑ Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • EIGHTEENSCREEN Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς • FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • CAVA FAIDON Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίππη 4, Καλλιθέα • GASPAR Λυκούργου 8, Νέο Ψυχικό • GRANDE BRETAGNE Βασιλέως Γεωργίου Α' 1, Πλατεία Συντάγματος • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HILTON Λεωφ. Βασιλίσσης Σοφίας 46, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • ΘΑ ΣΕ ΚΑΝΩ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ Βέροιας 13, Αθήνα • IT Σκουφά 29, Αθήνα • JONAH'S Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα • ΚΕΔΡΟΣ Γ. Γενναδίου 3, Αθήνα • KIKI DE GRÈCE Ηπίτου 4, Σύνταγμα • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ Σταμάτα Αττικής • ΚΟΛΙΑΣ Λεωφ. Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • L' AUDRION Πλατεία Φιλομούσου 3 & Φαρμάκη, Πλάκα • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδρίτι Αττικής • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗ Αφών Κυπραίου 89, Ελευσίνα • ΛΙΘΟΙΝΟΝ PRIVATE 16 Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα • LOLLO'S Εθν. Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι • MATERIA PRIMA Φαλήρου 68, Κουκάκι • MATSUHISA ATHENS Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη • MELIA HOTEL Χαλκοκονδύλη 14 & 28ης Οκτωβρίου • 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, Γκάζι • MR. VERTIGO Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • NEW HOTEL Φιλελλήνων 16, Αθήνα • NOEL Κολοκοτρώνη 59Β, Στοά Κουρτάκη • NORA'S DELI Π. Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι • OAK Ύδρας 2 & Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι • OINOSCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκους 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ Μαρκόπουλο Μεσογαίας • POEMS N' CRIMES ART BAR Αγ. Ειρήνης 17, Αθήνα • RATKA Χάρητος 30-32, Κολωνάκι • SCALA VINOTECA Σίνα 50, Κολωνάκι • ΣΠΟΝΔΗ Πύρρωνος 5, Παγκράτι • STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • VAROULKO SEA SIDE Ακτή Κουμουνδούρου 52, Πειραιάς • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 & Ποσειδώνος 11, Βούλα • VILLA GRIZIO 46 Αγ. Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφ. Κηφισίας 317Β, Κηφισιά • VINTAGE Μητροπόλεως 66, Αθήνα • VINS OENOTOURISM Ιθάκης 20, Παλλήνη • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη & Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθ. Διάκου & Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • ZOUMBOULAKIS GALLERIES Κριεζώτου 6, Κολωνάκι • 48 URBAN GARDEN Αρματολών & Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • 8 LE BISTRO Φρύνης 8, Ηλιούπολη

→ ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Μύτικας Ληλαντίου, Χαλκίδα • CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΟΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ALEA Πιττακού 2 & Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη • ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • APALLOU Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • COSTA NAVARINO Πύλος Μεσσηνίας • Δ.ΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες, Αμύνταιο • DOME Ασκληπιού 16-18, Θέρμη • ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ Παλαιόμυλος, Τύρναβος • GRAPPA Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • CAVA IOSIF Παροικιά / Νάουσα, Πάρος • ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ Κρανιά Ολύμπου • KITRVS Πύδνα Πιερίας • ΚΛΙΜΑΞ Ηφαίστου 2 & Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • CHÂTEAU NICO LAZARIDI Αγορά Δοξάτου, Δράμα • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • LYKOS WINERY Μαλακώντας, Εύβοια • ΜΑΡΜΙΤΑ Ευαγγελιστρίας 30, Σκιάθος • MyΜΥΚΟΝΟS Χοντρός Γκρεμός • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΝΤΟΥΓΚΟΣ Ιτέα Λάρισας • ΟΔΟΣ ΔΕΛΦΩΝ Δελφών 16, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ WINE BAR & SHOP Κομιακής, Χώρα, Νάξος • ΟΙΝΟΨ WINE BAR Λεωφ. Βεργωτή & Ιθάκης 1, Αργοστόλι • CAVA OLYMPIA Κερασούντος 57, Καλαμαριά • ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ Αιμιλίου Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη • PANTHEON Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • POSEIDONION GRAND HOTEL Ντάπια, Σπέτσες • SALTO Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνειας 1, Κομοτηνή • ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • SCLAVOS WINES Κεχριώνας–Ληξούρι, Κεφαλονιά • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα • DOMAINE SKOURAS Μαλανδρένι Άργους • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ Άγιος Παύλος, Χαλκιδική • VASSALTIS VINEYARDS Περιφερειακή Οδός Βουρβούλος-Οίας, Σαντορίνη • VENIKOS HOUSE Δερβενακίων 100, Νεμέα • VILLA INCOGNITO Δεληγιάννη & Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Μεγ. Αλεξάνδρου 35, Καστοριά • WINE HOUSE Τζων Κέννεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης • WINE KIOSK Αριστομένους 39, Καλαμάτα • 10GR Πολυδώρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • 18 GRAPES Άγιος Προκόπιος, Νάξος

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

ΤΟ GRAPE ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΚΑΙ ΩΣ ΕΝΘΕΤΟ ΣΤΗΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ «Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ»

MOBILE EXCELLENCE awards'18
SILVER

grapeapp

ΣΕ ΚΙΝΗΤΟ ΚΑΙ TABLET

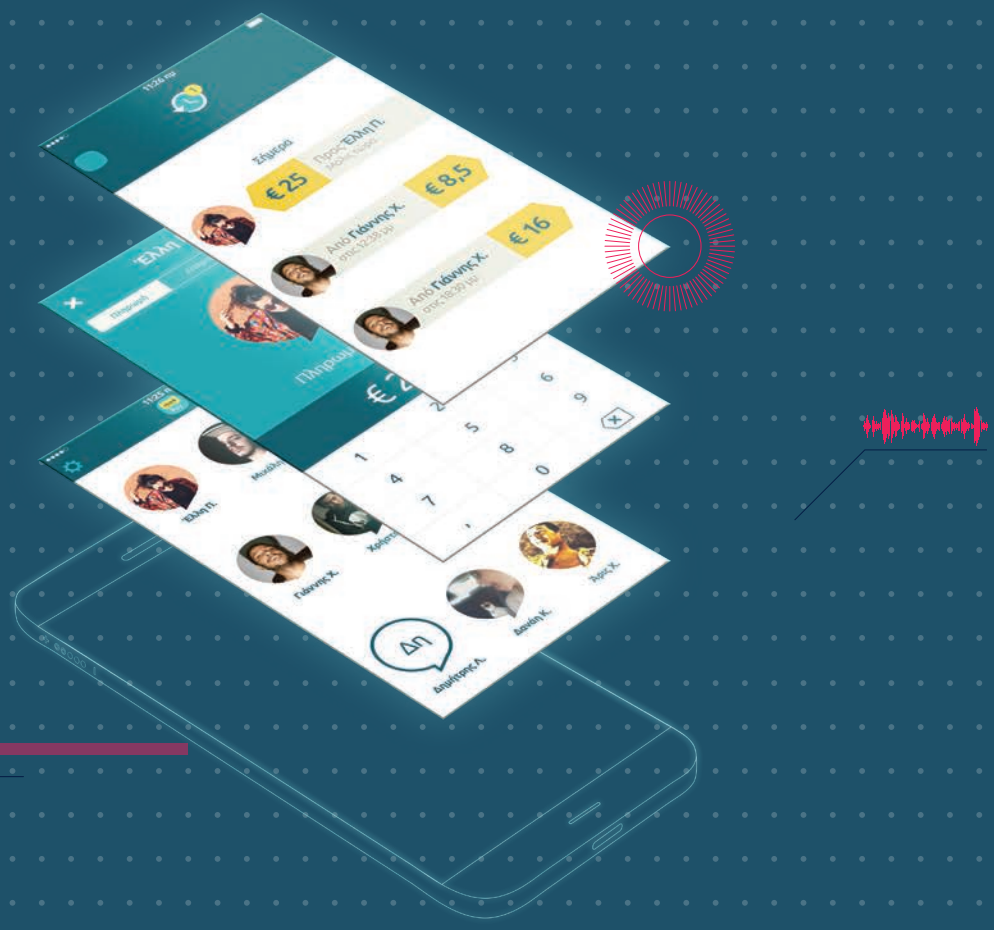
Γεμάτο ιστορίες και συνεντεύξεις για το κρασί από ανθρώπους που το αγαπούν, για ανθρώπους που θέλουν να το γνωρίσουν καλύτερα. Διαβάζετε το Grape παντού και δεν χάνετε κανένα τεύχος.
Κατεβάστε το μονορούφι!

grapemag.gr

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

ΤΟ “ΕΧΩ ΞΕΧΑΣΕΙ ΤΟ ΠΟΡΤΟΦΟΛΙ ΜΟΥ” ΑΝΗΚΕΙ ΠΙΑ ΣΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ.



Τώρα οι συναλλαγές γίνονται από το κινητό σας, με το πρωτοποριακό ηλεκτρονικό πορτοφόλι i-bank Pay από την Εθνική Τράπεζα.

Κατεβάστε σήμερα την εφαρμογή i-bank Pay για να κάνετε τις καθημερινές σας πληρωμές σε επιχειρήσεις και επαγγελματίες από το κινητό σας, να μεταφέρετε άμεσα χρήματα σε φίλους σας στο Facebook ή στις τηλεφωνικές σας επαφές, αλλά και να μοιράζεστε μαζί τους τα κοινά σας έξοδα. Και μην ξεχνάτε: Μπορείτε να κάνετε πληρωμές ή και να στείλετε χρήματα ακόμη και σε φίλους που έχουν λογαριασμό σε άλλη Τράπεζα, και έχουν ενεργοποιήσει την υπηρεσία Iris Online Payments.

Χωρίς μετρητά ή κάρτες και χωρίς αριθμούς τραπεζικών λογαριασμών, με απόλυτη ασφάλεια.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

i-bank NBG GROUP Pay

Ο πιο σύγχρονος τρόπος συναλλαγών είναι εδώ.

ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

www.nbg.gr/ibank