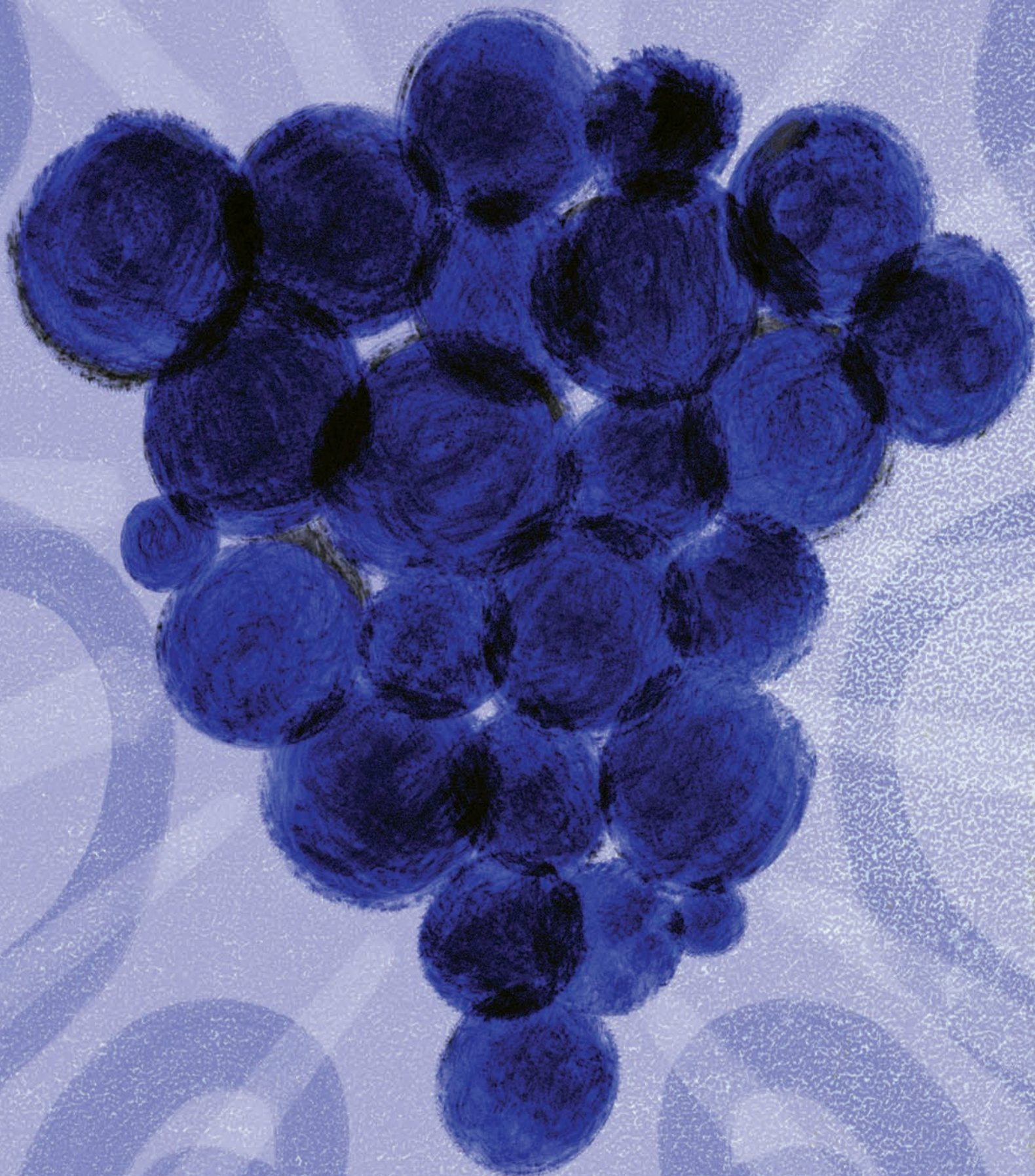


grape



Wine Stories

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

Η σπάνια ποικιλία
της Μεσσηνίας «Φιλέρι»
σε δύο εκδοχές!



salt & pepper



NESTOR
www.nestorwines.gr

#15

6 Taboo

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW παίρνει θέση στη συζήτηση για τα φυσικά κρασιά.

8 Cellar Rat

Ο wine sommelier Γιάννης Καϊμενάκης τρυπώνει στα κελάρια και ανακαλύπτει τα καλύτερα κρασιά που ποτέ δεν επιλέγουμε.

10 Οινόκοσμος

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.

12 Ταξίδι

Γεύσεις, μυρωδιές, υπέροχα τυριά και, φυσικά, εκπληκτικά κρασιά συνάντησε ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET στο ταξίδι του στη μαγευτική Αλσατία.

20 Συναντήσεις

Ο γνωστός σε όλους μας Κωνσταντίνος Λαζαράκης Master of Wine γιορτάζει φέτος τα 15 χρόνια παρουσίας του WSPC στην Ελλάδα και μας μιλάει για τη σχέση του με τη διδασκαλία και τα... πολλά άλλα καπέλα που φοράει.

26 Αχαΐα

Ταξιδέψαμε σε μία από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας, εκεί όπου το νέο συναντά το παλιό, και γνωρίσαμε από κοντά ιστορικά οινοποιεία και νέους παραγωγούς, που τολμούν με φυσικά και πορτοκαλί κρασιά.

32 Συναντήσεις

Πολλά μπορείς να πεις για τον Τάσο Πικούνη, όχι όμως ότι «μασάει τα λόγια του». Ο Mr House of Wine είναι πληθωρικός, όπως τα κρασιά που αγαπάει, και έχει άποψη για όλους και για όλα.

36 Grape Story

«Η κλιματική αλλαγή είναι εδώ. Τι κρασί, όμως, θα φέρει στα ποτήρια μας;» αναρωτιέται η Τασούλα Επτακοίλη και αναζητά απαντήσεις από τους ειδικούς.

38 Καθέτως

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET δοκιμάζει καθέτως τον Τετράμυθο Ροδίτη και μας αποκαλύπτει το τεράστιο δυναμικό αυτής της παρεξηγημένης ποικιλίας.

40 Δελτίο τρύγου 2019

Χαμόγελα μοιάζει να σκορπίζει στους περισσότερους παραγωγούς ο φετινός τρύγος.

46 Wine Journal

Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET κρατάει σημειώσεις από τις εμπειρίες, γιατί «οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε ημέρες, θυμόμαστε στιγμές».

48 Food and Wine Pairing

Εξαιρετικές συνταγές και ταιριάσματα με τα κατάλληλα κρασιά από δύο κορυφαία εστιατόρια ασιατικής κουζίνας, το Freud Oriental του ξενοδοχείου Semiramis και το E&O του ξενοδοχείου Athens Marriott Hotel.

56 Ιαπωνική κουζίνα και κρασί

Με τι κρασί να ταιριάξουμε το αγαπημένο sushi; Ο Νίκος Δουκάκης μάς μαθαίνει πώς να συνοδεύσουμε τις ελεπτυσμένες γεύσεις της ιαπωνικής κουζίνας.

58 Συναντήσεις

Ο Κίμων Φραγκάκης, ξεδιπλώνει τις εμπειρίες του από τη ζωή του στο εξωτερικό και «απενοχοποιεί» το καλό ντύσιμο και την προτίμηση στο καλό κρασί, σε μια χώρα όπου αυτά «μπορεί να θεωρούνται ύποπτα».

62 Οινοποιεί

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET επισκέφθηκε τους Τηνιακούς Αμπελώνες, συνομίλησε με τον οινολόγο του κτήματος, Θάνο Γεωργιλιά, και δοκίμασε τα κορυφαία κρασιά του T-OINOS.

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

Έκδοση και διανομή περιοδικού: **Pkatsatou & Co Grand Cru** • Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β' 6 • Τ.Κ. 15452, Ψυχικό • Τ: 215 555 4430 • E: pkatsatou@gmail.com
Διεύθυνση — Επιμέλεια: **Θάλεια Καρτάλη, Πηνελόπη Κατσάτου** • Σύμβουλος έκδοσης: **WSPC** • Διεύθυνση Επικοινωνίας: **Σοφία Συμεών, Λιλή Δράκου** (Epic communication)
Εξώφυλλο: **Γιάννης Κουρούδης** (k2design) • Σχεδιασμός εντύπου: **Γιάννης Κονδύλης** (k2design) • Φωτογράφος: **Γιώργος Καπλανίδης** (This is not another agency)
Βοηθός φωτογράφος: **Μάρθα Βόσδου** • Συνεργάτες: **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, Γρηγόρης Κόντος Dip WSET, Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, Νίκος Δουκάκης Senior Lecturer WSET, Γιάννης Καϊμενάκης** (Wine Sommelier) • Διόρθωση — Επιμέλεια: **Δήμητρα Καράμπελα** • Εκτύπωση & Βιβλιοδεσία: **Nonstop Printing LTD**
Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση ή η αποσπασματική μεταφορά κειμένων χωρίς τη γραπτή συναίνεση των κατόχων των δικαιωμάτων.

Facebook: Grape wine stories • Instagram: grape_wine_stories

ΔΩΣΤΕ ΜΑΣ ΠΙΣΩ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ ΜΑΣ!

Κάτι στο DNA μας προφανώς –δεν είναι επισημονική η εξήγησή– μας κάνει να λαχταράμε πράγματα που δεν μπορούμε να έχουμε.

Αυτό μας συμβαίνει τον τελευταίο καιρό και με το φθινόπωρο, μια εποχή... υπό εξαφάνιση, από την οποία σε λίγο καιρό με την κλιματική αλλαγή θα έχει μείνει μόνο η εικόνα του βιβλίου που είχαμε στο Δημοτικό, με τον καστανά που ψήνει κάστανα. Αρχίσαμε ξαφνικά να εκτιμάμε την εποχή αυτή του χρόνου, κατά την οποία μπαίνουμε σε τάξη και ετοιμαζόμαστε για νέα ξεκινήματα παίρνοντας φόρα από το καλοκαίρι, αλλά δεν θέλουμε και πολλή ζέστη, ούτε και κρύο ακόμα. Που μας αρέσει να μαζευόμαστε σε σπίτια, να δοκιμάζουμε κρασί και φαγητό, αφού επιτέλους σταματήσαμε να... ρουφάμε την κοιλιά μας. Την εποχή που δεν έχει 32 ή 10 βαθμούς Κελσίου, την εποχή που μας ΑΝΗΚΕΙ και σε τελική ανάλυση τη θέλουμε πίσω!

Πολλοί είναι αυτοί που λένε ότι ο Σεπτέμβριος είναι ο καλύτερος μήνας για διακοπές και ταξίδια, και είναι φανατικοί. Αποφασίσαμε να περάσουμε από τη θεωρία στην πράξη. Ο **Γρηγόρης Κόντος Dip WSET** –όλοι τον φθονούμε– επισκέφθηκε την Αλσατία, τον απόλυτο οينو-γαστρονομικό προορισμό.

«Το ποτήρι μου» αλλά και οι σελίδες μας–γέμισε από τα ορυκτά αρώματα του κατάξηρου γαλλικού Riesling, τον εξωτισμό των κορυφαίων Gewürztraminer, τη γήινη πολυπλοκότητα των Pinot Gris, τα μαγικά επιδόρπια κρασιά από καθυστερημένο τρύγο, αλλά και τα μυθικά νέκταρ από τις σταφιδιασμένες ράγες, προσβεβλημένες από τη λεγόμενη ευγενή σήψη». Ταξίδι και εντός των τειχών, στην ταπεινή, αλλά διόλου ευκαταφρόνητη Δχαΐτα, όπου επισκεφθήκαμε παλιούς και νέους παραγωγούς και σας μεταφέρουμε τις εμπειρίες μας από μια περιοχή για την οποία πιστεύουμε ότι θα μιλήσουμε πολύ τα επόμενα χρόνια. Στις απότομες πλαγιές της Αιγιάλειας θα βρείτε ιστορικά οινοποιεία να συνυπάρχουν αρμονικά με νέους παραγωγούς, λάτρεις της βιοδυναμικής καλλιέργειας, που παράγουν φυσικά και orange κρασιά μέσα σε αμφορείς.

Ανυπομονούμε να μοιραστούμε μαζί σας και τις ιστορίες που ακούσαμε από όσους συναντήσαμε. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης από

συνεργάτης γίνεται συνεντευξιαζόμενος και μοιράζεται επιτέλους μαζί μας–μετά από πολύ κυνήγι– στιγμές από το ξεκίνημά του και από την καθημερινότητα στο WSPC, και μας εξομολογείται με μεγάλη ειλικρίνεια γιατί «γυρνάει το μάτι του» όταν τον αποκαλούν «δάσκαλο». Ιστορίες ηλεκτρονικές για τη συνέχεια με τον Τάσο Πικούνη, από τη διαδικτυακή κάβα HOUSE OF WINE, και τον δημιουργό του ANDRO –και όχι μόνο– Κίμων Φραγκάκη. Τι κοινό έχουν οι δύο άνδρες; Αγαπούν το καλό φαγητό και το κρασί.

Στο τεύχος αυτό παίρνουμε και μια γεύση από το μέλλον, το οινικό μέλλον, που δεν προδιαγράφεται και εξαιρετικά ευοίωνο:

«Θα έρθει μια μέρα που ο διεθνής αμπελοοινικός χάρτης θα έχει αλλάξει δραματικά: τεράστιες εκτάσεις αμπελώνων θα έχουν εγκαταλειφθεί στις χώρες της Μεσογείου και της Νότιας Αμερικής, ακόμα και στην Αυστραλία και τη Νότια Αφρική, ενώ άλλοι θα έχουν “γεννηθεί” σε περιοχές που βρίσκονται πιο κοντά στον Βόρειο Πόλο», μας λέει η **Τασούλα Επτακοίλη** στο εξαιρετικά ενδιαφέρον ρεπορτάζ της για την κλιματική αλλαγή.

Στις σταθερές αξίες μας, **Taboo**, με τον **Κωνσταντίνο Λαζαράκη** και αφιέρωμα στα natural wines, **Cellar Rat**, όπου ο **Γιάννης Καϊμενάκης** επιμένει στα σωστά τοπωνύμια και όχι σε άλλους παράγοντες στην επιλογή του κρασιού, **Καθέτος**, όπου ο **Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET** επιλέγει Ροδίτη από το οινοποιείο Τετράμυθος για να παίξει με τις χρονιές. Ο **Γρηγόρης Κόντος Dip WSET** κρατάει σημειώσεις για φαγητό και κρασί στο **Wine Journal** και ο **Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC** μας προτείνει τους σωστούς συνδυασμούς με τα αγαπημένα μας σούσι και την ιαπωνική κουζίνα. Ασιατική κουζίνα και για τη συνέχεια με το αγαπημένο μας **Freud Oriental**, που απέκτησε νέο σπίτι στο Semiramis, και το **E&O Athens Marriott Hotel**.

Κλείνουμε με τρύγο, αφού είναι η εποχή του. Στο **Δελτίο τρύγου** μιλήσαμε με παραγωγούς από όλη την Ελλάδα. Χαμόγελα μοιράζει ο φετινός τρύγος στις περισσότερες περιοχές. Κρατάμε τη θετική ενέργεια και προχωράμε. Και μην ξεχνιόμαστε: Θέλουμε πίσω το φθινόπωρό μας.

SHOPPING



Cartier



Salvatore Ferragamo



Brooks Brothers

REPLAY

LINKS
LONDON



PHILIPP PLEIN

LIVING

ATHÉNÉE

Pasají



salon de
bricolage



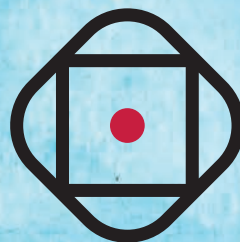
HOLMES PLACE
FITNESS | NUTRITION | SPA

CULTURE

Παλλάς

Θέατρο
Αθήνη

Μικρό
Παλλάς



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

MY TAKE ON NATURAL WINES (μέρος 1ο)

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ MW

Τα φυσικά κρασιά νομίζω πως είναι ο αγαπημένος σάκος του μποξ για όλους τους σοβαρούς φίλους του κρασιού. Από τους οποίους σε μερικούς αρέσει το μποξ, ενώ σε άλλους απλώς τους αρέσει να βαράνε και να βγάζουν τα σώψυχά τους. Μπορεί συγκεκριμένα άτομα να ανήκουν ΚΑΙ στις δύο ομάδες. Το θέμα είναι το εξής: αν δεν πάρεις θέση στο θέμα των φυσικών κρασιών, δεν υπάρχουν. Οπότε εδώ θα βρείτε τη δική μου θέση...

Ας κάνουμε, όμως, κάποιες αρχικές παραδοχές. Αν έχετε πιει φυσικό κρασί από αμπελώνα, τότε δεν έχετε πιει πραγματικά φυσικό κρασί. Το κλήμα, η *Vitis vinifera*, εξελίχθηκε για να σκαρφαλώνει πάνω σε δέντρα. Όλη του η φυσιολογία, από το πώς αποζητά τον ήλιο μέχρι και το πώς ωριμάζει το φρούτο, φωνάζει από μακριά «νιώθω χαρούμενο όταν αγκαλιάζω έναν άλλο οργανισμό, όπως μια βελανιδιά ή μια ελιά». Αν πάρουμε αυτά τα κλήματα, τα ξεριζώσουμε από τους ξενιστές τους, τα σταυρώσουμε στη μέση του πουθενά (δηλαδή του αμπελώνα) και με τα σταφύλια τους λέμε ότι κάνουμε φυσικά κρασιά, μάλλον δεν το έχουμε καλά στο μυαλό μας. Εκτός κι αν θεωρούμε ότι και το φουά γκρα είναι φυσικό προϊόν. (Για να τα λέμε όλα, υπάρχουν παραγωγοί στη Γεωργία που κάνουν κρασιά από σταφύλια κλημάτων που βρίσκονται σε δάσος. Και εδώ και αρκετά χρόνια έχω στο μυαλό μου την ιδέα να φυτέψω κλήματα πάνω/δίπλα σε ελιές, να παραγάγω και κρασί και λάδι, και να προσπαθώ να «διαβάσω» το *terroir* και στα δύο.)

Αν έχουμε δοκιμάσει φυσικό κρασί από λευκό σταφύλι και νομίζουμε ότι είναι φυσικό, τότε κοροϊδευόμαστε. Το κλήμα πάνω στα δέντρα έπρεπε να τραβήξει την προσοχή των πουλιών στο φρούτο του, μια και αυτός ήταν ο κύριος τρόπος αναπαραγωγής του φυτού. Για να γίνει αυτό, θα έπρεπε τα σταφύλια να είναι μαύρα, αλλιώς το πουλάκι δεν θα έδινε σημασία. Αν υπάρχουν λευκές ποικιλίες σήμερα, είναι μόνο και μόνο επειδή ο *Homo sapiens* έπεσε με τα μούτρα πάνω στη *Vitis vinifera* με μια άγρια ευγονική διάθεση, αλλιώς δεν

θα υπήρχε καμία πιθανότητα να διαιωνισθούν αυτά τα αλμπίνο. Φανταστείτε μια αγέλη λύκων να γεννιούσε τυχαία ένα πεκινού. Δεν θα είχε ελπίδα όχι να ζευγαρώσει, αλλά ούτε να φτάσει στα πρώτα του γενέθλια. Καταλαβαίνουμε όλοι ότι το να έχουμε ένα πεκινού και να το λέμε φυσικό προϊόν μάς θίγει.

Αν έχετε πιει φυσικό κρασί από μια ποικιλία, και πάλι είναι εύκολο να δούμε ότι δεν είναι και πολύ φυσικό το αποτέλεσμα. Στη φύση δεν υπάρχουν μπουλίσματα, δεν υπάρχουν κλώνοι, δεν υπάρχουν ποικιλίες. Ο κάθε φυσικός ποικιλιακός οίνος έρχεται σε αντίθεση με τη θεώρηση που λέει πως ο βασικός στόχος αυτών των κρασιών είναι να εκφράζουν τον τόπο. Πώς νιώθουμε ότι έχουμε μια πιστή έκφραση ενός *terroir*, όταν περιοριζόμαστε στη στενή μεταφραστική δυνατότητα μιας και μόνο ποικιλίας; Είναι σαν να λέμε ότι θέλουμε να εκφράσουμε ένα μουσικό κομμάτι ακούγοντας μόνο μία συχνότητα. (Και πάλι, οι παραγωγοί που δημιουργούν κρασιά από *field blends*, δηλαδή από αμπελώνες φυτεμένους με πολλές διαφορετικές ποικιλίες, αυξάνονται. Εμείς στην Κρήτη είχαμε τα λογάδα εδώ και αιώνες, αλλά τα σνομπάρουμε και δίνουμε το όνομά τους στο πιο φθηνό κρασί.)

Αν έχετε ευχαριστηθεί φυσικό κρασί που είχε αλκοόλ πάνω από 9% (και οξύτητα που δεν σας έστειλε κατευθείαν για μπότοξ), τότε σας έχουμε μια έκπληξη. Το κρασί δεν είναι καθόλου φυσικό. Τα σταφύλια, στο φυσικό τους περιβάλλον, ΠΟΤΕ δεν θα έφταναν σε επίπεδα σακχάρων για να μας δώσουν κρασιά με 12% αλκοόλ, πόσω μάλ-

λον παραπάνω. Δείτε τη σημείωση παραπάνω για το φουά γκρα. Εμείς τα ωθούμε με το ζόρι να μας δώσουν πράγματα που δεν θα έδιναν ποτέ μόνα τους.

Τη συλλογιστική μπορούμε να την πάμε όσο μακριά θέλουμε. Κάποιοι έχουν πει ότι το να πίνουμε εμφιαλωμένο φυσικό κρασί είναι οξύμωρο. Το κρασί είναι ένα στοπ καρέ μεταξύ του μούστου και του ξιδιού, και ίσως δεν πρέπει να κάνουμε τίποτα για να σταματάμε αυτή τη φυσική (εδώ είναι ίσως η πρώτη φορά στο κείμενο που δεν σκέφτηκα να βάλω εισαγωγικά στη λέξη φυσική) διαδικασία. Φανταστείτε μια τοποθέτηση κοντά στον φρουταριανισμό, το παρακλάδι του βιγκανισμού που μας λέει να τρώμε από φυτά μόνο ό,τι έχει πέσει (ή θα πέσει όπου να 'ναι) στο χώμα.

Άρα, είναι νομίζω εύκολο να πούμε πως φυσικό κρασί, δηλαδή όπως είναι στη φύση, μάλλον δεν υπάρχει. Άρα, αυτό που λέμε μεταξύ μας «φυσικό κρασί» είναι ζήτημα παραδοχών και συμβιβασμών που τους πάμε όσο μπρος ή πίσω θέλουμε, πιστεύουμε ή μας βολεύει. Είναι σαν να λέμε «αυτό το φυσικό κρασί, ΟΚ, δεν είναι φυσικό-φυσικό, αλλά το λέμε φυσικό, ενώ είναι κάτι σαν το κρασί όπως παλιά ή κρασί μηδενικής τεχνολογίας, ή κρασί που φτιάχτηκε με χαμηλό παρεμβατισμό (ποτέ μηδενικό), ή κρασί όπου δεν προσθέσαμε, αλλά και δεν αφαιρέσαμε τίποτα».

Αν συμφωνήσουμε σε αυτή την παραδοχή, τότε μπορούμε να ξεκινήσουμε μια κουβέντα για το φαινόμενο των φυσικών κρασιών. Για την οποία, φυσικά, δεν έχω άλλο χώρο εδώ και συνεπώς θα πάει για το επόμενο Grape! ●

Σεπτέμβριος Τρυγητής

Σουπλά σε τρεις αποχρώσεις

SNOBBIG Σουπλά 2,99€/τεμ.

Πράσινο 003.437.72, Ανοιχτό ροζ 403.982.01, Σκούρο γκρι 603.437.69

Ζούμε μαζί



ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΠΟΤΕ ΔΕΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΜΕ

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΪΜΕΝΑΚΗΣ, WINE SOMMELIER

Είμαι απόλυτα κατασταλαγμένος στο ότι όσον αφορά το οινικό γίνεσθαι επικρατεί δικαιοσύνη. Κάθε οινοποιείο, κάθε οινοπαραγωγός ζώνη εισπράττει το αντίτιμο της γενναιοδωρίας ή της φειδούς που επέδειξε στο πέρασμα του χρόνου. Μια λάθος επιλογή είναι κάτι που μπορεί να συμβεί, αλλά σίγουρα δεν καθορίζει τη συνολική εικόνα που έχουμε για το εν λόγω κρασί ή την εν λόγω περιοχή αντίστοιχα. Πιο ειδικά, ένα κρασί κρίνεται για το περιεχόμενο της φιάλης, το «ζουμί», να το πούμε πιο λαϊκά.



Συμπληρωματικά, η εμπορική του επιτυχία –που είναι και το ζητούμενο, άλλωστε– επηρεάζεται και από άλλες μικρές λεπτομέρειες, όπως η εξωτερική του εμφάνιση (ετικέτα), ο εμπορικός τίτλος και η τιμολογιακή πολιτική του οίκου. Μια όχι και τόσο καλαίσθητη ετικέτα θα έχει ως αποτέλεσμα λιγότερες πωλήσεις στο ράφι της κάβας, όπου η εμφάνιση αποτελεί και λόγο επιλογής. Ο εμπορικός τίτλος είναι καλό να είναι εύηχος και να αποστηθίζεται εύκολα, κάτι που θα βοηθήσει επίσης στις πωλήσεις. Κλείνοντας, η τιμολογιακή πολιτική, ειδικά για μια χώρα όπως η Ελλάδα, που μας έχει συνηθίσει σε εκπλήξεις, θα επηρεάσει θετικά ή αρνητικά την πορεία του κρασιού. Βέβαια, το θέμα μας στο συγκεκριμένο κείμενο δεν είναι η τιμή, αλλά τα τοπωνύμια που ποτέ δεν επιλέγουμε ή, για να γίνω πιο καυστικός, μόνο κατά λάθος θα κυλήσουν στα ποτήρια μας.

Châteauneuf-du-Pape, Blanc

Η περιοχή του νότιου Ροδανού είναι από τα πιο καλά εγκαθιδρυμένα τοπωνύμια του γαλλικού αμπελώνα. Όλοι έχουμε δοκιμάσει τα ερυθρά κρασιά της περιοχής, ενώ αγνοούμε ή περιφρονούμε επιδεικτικά κάποιες φορές την ύπαρξη των αντίστοιχων λευκών. Σίγουρα δεν είναι πλούσια και λιπαρά όπως ένα Chardonnay, ούτε εντυπωσιακά φρουτώδη όπως ένα Sauvignon Blanc. Διατηρούν όμως πολύ ενδιαφέροντα, διακριτικό αρωματικό χαρακτήρα, μεταλλικότητα και δομή, που δεν τα συναντάς εύκολα. Μια εξήγηση που δίνω για τη χαμηλή δημοτικότητα είναι πως η τοπική κουζίνα δεν βοηθά ιδιαίτερα, καθώς βασίζεται στο κρέας και είναι φτιαγμένη στα μέτρα των ζουμερών ερυθρών. Ψάρια, όστρακα, θαλασσινά γενί-

κότερα δεν συναντάς εύκολα στα τραπέζια της Avignon και των γύρω χωριών.

Cava, Brut

Η Βαρκελώνη και η Καταλονία γενικότερα αποτελούν έναν από τους δημοφιλέστερους προορισμούς για μικρές ή και μεγαλύτερες αποδράσεις. Όποιος γαστρονομικός ταξιδιώτης σέβεται τον εαυτό του έχει βρεθεί στα tapas bars της περιοχής και έχει δοκιμάσει τις τοπικές νοστιμιές, συνοδευόμενες από τα αφρώδη καταλανικά κρασιά, τα οποία οι ντόπιοι μαγαζάτορες φροντίζουν να προβάλλουν με χαρισματικό τρόπο. Για έναν μυστήριο λόγο, το μόνο πράγμα που δεν κουβαλάμε στις αποσκευές και στις αναμνήσεις μας είναι η Cava, το υπέροχο αφρώδες κρασί της Ισπανίας, και ειδικότερα της Καταλονίας. Είναι καλοδομημένο, έχει δροσιστική οξύτητα, πίνεται μόνο του ως απεριτίφ, αλλά και συνοδεύει φαγητού, και κοστίζει ελάχιστα. Όσον αφορά τις επιλογές, υπάρχουν τα πάντα: ιστορικά σπίτια για τον geek, παραδοσιακά οινοποιεία για τους πιο boem τύπους, μοντέρνα κρασιά για το νεανικό κοινό, φυσικές οινοποιήσεις για τους πιο απαιτητικούς. Υπάρχουν στιγμές που σκέφτομαι ότι το ποτήρι του Prosecco-Moscato d'Asti χρειάζεται πλαστική επέμβαση για να ξεκολλήσει από το χέρι μας και κάποιες φορές πάλι σκέφτομαι πως ειδικά στην Ελλάδα έχουμε δυσανεξία στη φυσαλίδα.

Loire Valley

Η κοιλάδα του Λίγηρα είναι μια περιοχή σπάνιας ομορφιάς, η οποία, εκτός από μεσαιωνικούς πύργους, γέφυρες, ποτάμια, διαθέτει και πλούσια οινική ιστορία. Υπάρ-

χουν πολλά και διαφορετικά τοπωνύμια με ιστορικότητα όσον αφορά την παραγωγή του κρασιού. Και όμως, στον τομέα της εξωστρέφειας οι τοπικοί παραγωγοί δεν διανύουν αυτό που λέμε «μέρες δόξας». Ίσως να φταίει η διαφορετικότητά τους, γιατί πρακτικά μιλάμε για διαφορετικές ζώνες, με διαφορετικά σταφύλια και διαφορετικά κρασιά, κάτι που αποτελεί δύσκολη συνθήκη για τους Marketeers. Ίσως πάλι να έχουν υπάρξει και περισσότερο ακαδημαϊκοί από όσο τους αξίζει. Terroir-Shmerroir οι φίλοι μας οι Γάλλοι, πολλές φορές το παρακάνουν, ενώ οι Νεοζηλανδοί επικοινωνήσαν με πιο απλό τρόπο το Sauvignon Blanc σχετικά πρόσφατα, το οποίο και κατάφερε να εγκαθιδρυθεί, χωρίς να αναφέρονται αμπελοτόπια, τσακμακόπετρες, περιεκτικότητα σε σάκχαρα και μεσαιωνικές ιστορίες στις ετικέτες. Παρ' όλα αυτά, η κοιλάδα του Λίγηρα «ευθύνεται» για τα υπέροχα λευκά Chenin Blanc, κάποια αξιοσημείωτα Sauvignon Blanc και φυσικά τα πλούσια ερυθρά Cabernet Franc με αρωματικό χαρακτήρα που δεν θα βρούμε σε κανένα γειτονικό Cabernet Sauvignon του Bordeaux.

Το κρασί τελικά είναι θέμα προσήλωσης, συνέπειας στο πέρασμα του χρόνου, επηρεάζεται από μόδες, τάσεις, και βέβαια είναι και θέμα καταγωγής. Σίγουρα υπάρχουν ακριβές οινικές συνουκίες που πιθανόν να υπερτιμολογούν ανεξήγητα, σε αντίθεση με μικρά διαμάντια (κατά την οινική αργκό) που προέρχονται από λιγότερο γνωστά αμπελοτόπια και βολεύονται στα χαμηλά ράφια της κάβας. Καμία κατηγορία δεν γεννήθηκε για να αντικαταστήσει ή να δαιμονοποιήσει την άλλη, αντιθέτως μας δίνουν τη δυνατότητα να πίνουμε όμορφα, διαφορετικά κρασιά... ●



All Rights Reserved



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

All Rights Reserved



15 χρόνια στην κορυφή
της οινικής εκπαίδευσης

No 1 παράρτημα παγκοσμίως



The place to
**study
wine**

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



Οινοτουρισμός στην Ελλάδα

Δεν χρειάζεται να είμαστε τουρίστες σε έναν τόπο για να δημιουργήσουμε αναμνήσεις από μοναδικές εμπειρίες. Το Grape Escape αποτελεί τη νέα, δυναμική και φιλόδοξη πρόταση οργανωμένου οινοτουρισμού στην Ελλάδα, η οποία τα τελευταία χρόνια κατακτά τη δική της θέση στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Μια ομάδα έμπειρων sommeliers και αφοσιωμένων wine lovers, που έχουν τη διάθεση και το πάθος να προσφέρουν αξέχαστες οινικές εμπειρίες και να συνδυάσουν γνώση και διασκέδαση, αναλαμβάνουν να μας ξεναγήσουν στον ελληνικό αμπελώνα.

Επισκέψεις σε επιλεγμένα οινοποιεία και wine bars και food pairing σε εστιατόρια είναι μερικές από τις επιλογές που έχουν τουρίστες, αλλά και Έλληνες λάτρεις του κρασιού. Και όλα αυτά, με φόντο τους μοναδικούς αρχαιολογικούς χώρους που έχουμε την τύχη να απολαμβάνουμε. Το Grape Escape προσφέρει, επίσης, τη δυνατότητα για tailor made δράσεις οινοτουρισμού, αλλά και bespoke εταιρικές εκδηλώσεις, σχεδιασμένες με κάθε λεπτομέρεια. Τα ταξίδια του Grape Escape ξεκινούν πολύ σύντομα από την Αττική και έπεται συνέχεια σε όλες τις γνωστές οινικές ζώνες της χώρας. Μπείτε στο www.grapeescape.gr, για να δείτε αναλυτικά τα προγράμματα.

Γυμναστήριο-κόκκινο κρασί: 0-1

Μα είναι να μη χαρούμε με αυτά τα νέα; Ένα ποτήρι κόκκινο κρασί πριν από τον βραδινό ύπνο βοηθά στο αδυνάτισμα, καθώς η κατανάλωσή του ισοδυναμεί με αποτελέσματα που κάποιος μπορεί να επιτύχει με άσκηση μιας ώρας στο γυμναστήριο, λένε οι ειδικοί. Ακούγεται πολύ καλό για να είναι αληθινό, ωστόσο αυτό αποκαλύπτει έρευνα του Πανεπιστημίου της Αλμπέρτα στον Καναδά, από την οποία προκύπτει ότι τα οφέλη που προσφέρονται στον ανθρώπινο οργανισμό από τη ρεσβερατρόλη, μια χημική σύνθεση που βρίσκεται στο κόκκινο κρασί, ισοδυναμούν με εκείνα που μπορεί να επιτύχει αθλούμενος επί μία ώρα.

Η ουσία αυτή αποτρέπει τα κύτταρα του λίπους να αποκτήσουν πυκνότητα. Η νέα έρευνα του Πανεπιστημίου της Αλμπέρτα έρχεται να ενισχύσει την αντίστοιχη μελέτη του Χάρβαρντ στις ΗΠΑ, στην οποία επίσης επισημαίνεται πως ένα ποτηράκι κόκκινο κρασί το βράδυ μπορεί να βοηθήσει στη μείωση του βάρους. Συγκεκριμένα υποστηρίζεται ότι μπορεί κάποιος να αποτρέψει έως και 70% την αύξηση του βάρους του, εάν καταναλώνει δύο ποτήρια κόκκινο κρασί την ημέρα. Όμως για να επιτύχει κάποιος τα βέλτιστα αποτελέσματα, θα πρέπει η κατανάλωση να γίνεται το βράδυ. Αντίθετα, δεν λειτουργεί όταν πίνει το κρασάκι του με το μεσημεριανό του γεύμα. Στην υγειά σας, λοιπόν!

Πηγή: kathimerini.gr

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού

BREXIT Το αύριο του κρασιού

«Ο απαισιόδοξος βλέπει δυσκολίες σε κάθε ευκαιρία που παρουσιάζεται, ο αισιόδοξος ευκαιρία σε κάθε δυσκολία», ήταν ένα από τα μύθο του Ουίνστον Τσόρτσιλ, μεγάλος θαυμαστής του οποίου δηλώνει ο σημερινός πρωθυπουργός της Βρετανίας, Μπόρις Τζόνσον. Το γεγονός όμως ότι ένα ενδεχόμενο άτακτο Brexit μπορεί να έχει τεράστιες συνέπειες στον κλάδο του κρασιού σε όλη την Ευρώπη προβληματίζει ακόμη και τους πιο αισιόδοξους, ενώ οι διακηρύξεις του κ. Τζόνσον ως ανθρώπου του κρασιού, με προτίμηση μάλιστα στα Super Tuscans, δεν φαίνεται να πείθουν και πολύ.

Οι μεγάλες εταιρείες εισαγωγής κρασιών στη Βρετανία παρακολουθούν με έκδηλη ανησυχία τις πολιτικές εξελίξεις, ενώ το φάντασμα ενός άτακτου Brexit αρχίζει πλέον να προβληματίζει μεγάλο μέρος του κλάδου του κρασιού εντός και εκτός Γηραιάς Αλβιώνας. Ήδη στη Βρετανία έχουν αρχίσει να εμφανίζονται δημοσιεύματα με προτάσεις για εισαγωγές κρασιών από χώρες που δεν ανήκουν στην ΕΕ, κυρίως από χώρες της Ανατολικής Ευρώπης, την Ελβετία κ.ά.

Δεν είναι, μάλιστα, λίγοι οι ιδιοκτήτες εστιατορίων οι οποίοι αρχίζουν πλέον να σκέφτονται σοβαρά το ενδεχόμενο να μεταφέρουν αλλού τις δραστηριότητές τους, φοβούμενοι ότι σε περίπτωση Brexit το Λονδίνο μπορεί πολύ εύκολα να σταματήσει να θεωρείται «η Μέκκα του κρασιού» και της διεθνούς γαστρονομίας.

#NewArtLounge

#NewHotelAthens
#YesHotelsGroup

LUXURY ALL AROUND

NEW
HOTEL

yeshotels.gr

SYNTAGMA - ATHENS

member of **YES!** Hotels

 A MEMBER OF **DESIGN HOTELS**



ALSACE

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ DIP WSET

Η Αλσατία (Alsace – Αλζάς) παράγει κάποια από τα μυθικότερα λευκά κρασιά του κόσμου και θα έχει πάντα ξεχωριστή θέση στην καρδιά μου. Στο ξεκίνημα του ταξιδιού μου στον κόσμο του κρασιού, συμμετείχα σε μια γευσιγνωσία κορυφαίου οινοποιείου της περιοχής.

Φαντάζεστε την έκπληξή μου όταν το ποτήρι μου γέμισε από τα ορυκτά αρώματα του κατάξηρου γαλλικού Riesling, τον εξωτισμό των κορυφαίων Gewürztraminer, τη γήινη πολυπλοκότητα των Pinot Gris, τα μαγικά επιδόρπια κρασιά από καθυστερημένο τρύγο, αλλά και τα μυθικά νέκταρ από τις σταφιδιασμένες ρώγες, προσβεβλημένες από τη λεγόμενη ευγενή σήψη. Πραγματικά, υπήρχαν αυτές οι γεύσεις; Αυτά τα αρώματα ήταν αληθινά;

Η Γαλλία, στο ανατολικό άκρο της, συνορεύει με τη Γερμανία. Η περιοχή άλλαξε πολλές φορές χέρια μεταξύ Γερμανών και Γάλλων, με αποτέλεσμα οι ντόπιοι να νιώθουν περισσότερο Αλσατοί παρά Γάλλοι ή Γερμανοί. Εξάλλου, τα Βόσγια όρη (Vosges) προς τα δυτικά και ο Ρήνος ποταμός στα ανατολικά έδιναν πάντα στους ανθρώπους της μια αίσθηση αυτονομίας. Πάντως, τα ονόματα των ανθρώπων, των ποικιλιών και των αμπελιών έχουν γερμανικές ρίζες. Όταν ακούς γαλλικά με γερμανική προφορά, ξέρεις ότι μάλλον βρίσκεσαι στην Αλσατία!

Όσο η Αλσατία βρισκόταν σε γερμανικά χέρια, το ζητούμενο των παραγωγών ήταν περισσότερο ποσοτικό παρά ποιοτικό. Στο τέλος του Α' Παγκοσμίου Πολέμου η Αλσατία προσαρτήθηκε οριστικά στη Γαλλία και ξεκίνησε η αναγέννησή της ως μιας ποιοτικής οиноχώρας: απαγόρευση των υβριδικών φυτών, θέσπιση ονομασίας προέλευσης από το 1962, εμφιάλωση αποκλειστικά στον τόπο παραγωγής και κατακόρυφη βελτίωση της ποιότητας κρασιού. Όλα αυτά σφραγίστηκαν με την αποκλειστική εμφιάλωση σε ψηλόλιγνες φιάλες flûte (φλούτο) και με μια –ασυνήθιστη για τα γαλλικά πρότυπα– διάκριση των κρασιών με βάση την ποικιλία τους, καθώς σχεδόν όλα τα κρασιά εδó είναι μονοποικιλιακά.

ΚΛΙΜΑ

Οι Αλσατοί αμπελουργοί είναι τυχεροί, θα λέγαμε ότι τα έχουν όλα: κλίμα ηπειρωτικό, βουνίσιο, αλλά στεγνό, με τα Βόσγια όρη στα δυτικά –που φτάνουν μέχρι τα 1.400 μέτρα– να συγκρατούν τα σύννεφα και τις βροχές από την κεντρική Γαλλία, ενώ ο Ρήνος στα ανατολικά εξισορροπεί τις ακρότητες προς τα πάνω ή προς τα κάτω.

Η Αλσατία απολαμβάνει ένα άριστο κλίμα, με ηλιοφάνεια και τέλειες ωριμάσεις, χωρίς πολλές βροχές και ασθένειες, με πεδινά και ημιορεινά αμπελοτόπια σε ποικιλία κλίσεων και με ένα μεγάλο μωσαϊκό δεκατριών διαφορετικών τύπων εδαφών να λειτουργεί ως καμβάς για τις διαφορετικές ποικιλίες της περιοχής. Εδάφη αλλουβιακά στα πεδινά και γρανιτικά, ασβεστολιθικά και αργιλώδη στις πλαγιές στηρίζουν και θρέφουν τις ρίζες των αλσατικών αμπελιών.

ΣΤΙΛ

Τα ξηρά κρασιά, ανάλογα με την προέλευση των αμπελώνων τους, διακρίνονται σε δύο κατηγορίες: τα **Alsace AC** (κυρίως από πεδινά αμπέλια), απλά και δροσιστικά, με πιο συγκρατημένη βεντάλια αρωμάτων και γευστικού μάκρους, από μηχανικό τρύγο, και τα **Sylvaner** και **Pinot Blanc**, που αποτελούν ποικιλίες που δημιουργούν κυρίως κρασιά ροής, ενώ στα εδάφη αυτά φύονται και οι ευγενείς αλσατικές ποικιλίες που δίνουν ένα πρώτο δείγμα του μεγαλείου τους. Οι μεγάλες συγκινήσεις, όμως, προέρχονται από τα κορυφαία **Alsace Grand Cru AC**, από πενήντα ένα συγκεκριμένα αμπελοτόπια. Αυτά βρίσκονται σε πλαγιές, έχουν τα πιο ενδιαφέροντα εδάφη, τους καλύτερους προσανατολισμούς και γενικότερα το πιο ξεχωριστό *terroir*. Τα σταφύλια από αυτούς

τους αμπελώνες τρυγούνται με το χέρι, οινοποιούνται ξεχωριστά και τα κρασιά, φυσικά, πωλούνται σε αρκετά υψηλότερη τιμή. Στους **Grand Cru** αμπελώνες επιτρέπονται μόνο οι τέσσερις ευγενείς ποικιλίες της Αλσατίας: **Riesling**, **Pinot Gris**, **Gewürztraminer** και **Muscat**. Εξαιρεση αποτελεί μόνο ο αμπελώνας **Zotzenberg Grand Cru**, όπου επιτρέπεται η –θεωρητικά ταπεινότερη– ποικιλία **Sylvaner**.

ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τα γλυκά κρασιά είναι δύο ειδών: τα **Vendanges Tardives** (καθυστερημένου τρύγου), συχνότερα από **Gewürztraminer**, αλλά και από **Riesling**, **Pinot Gris** και **Muscat**, τα σταφύλια των οποίων συλλέγονται κάποιες εβδομάδες αργότερα, δίνοντας πλουσιότερο μούστο και υψηλότερο δυναμικό αλκοόλ. Το τελευταίο σκαλοπάτι της κατηγορίας αποτελεί τον «βασιλιά» της Αλσατίας: **Selection des Grains Nobles**, δηλαδή επιλογή ρωγών ακόμα υψηλότερης ωριμότητας, επίσης από τις τέσσερις ευγενείς ποικιλίες. Η γοητεία των κρασιών αυτών έγκειται στη χρήση σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από έναν μύκητα, τον λεγόμενο *Botrytis cinerea*.

Εναλλαγές πρωινής πάχνης και απογευματινού ήλιου δημιουργούν τις συνθήκες που βοηθούν τον μύκητα να αναπτυχθεί. Οι ρώγες των σταφυλιών προσβάλλονται, χωρίς όμως να σπάει η φλούδα τους και να σαπίζουν. Σταματάει η ανάπτυξή τους, σταφιδάζουν, χάνουν νερό και συμπυκνώνονται τα αρώματα και τα υπόλοιπα συστατικά τους. Δημιουργείται ένα κρασί με μοναδική πολυπλοκότητα και *umami*, μανιταρένια αρώματα, κομποστάς, βερίκοκου, μελιού, κερήθρας και ζαχαρωμένου κυδωνιού, με ζωή που μετριέται σε δεκαετίες. →



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Riesling

Η πιο σπουδαία ποικιλία της Αλσατίας και, κατά πολλούς, του κόσμου. Κατάξηρη, με οξύτητα κοφτερή σαν λεπίδα ξυραφιού και αρώματα λεμονιού, γκρέιπφρουτ, εσπεριδοειδών, ροδάκινου. Τα Grand Cru παλαιώνοντας θα μας χαρίσουν μια σπουδαία πολυπλοκότητα, με ορυκτότητα και νότες πετρελαίου. Μια ποικιλία υπέροχη δίπλα σε όστρακα, αστακούς, carpaccio ψαριών, πελαγίσια ψάρια, αλλά και λευκά κρέατα και κατσικίσια τυριά.

Gewürztraminer

Η πιο εξωτική και εκφραστική ποικιλία από όλες, με αρώματα passion fruit, ανανά, μάνγκο και ροδοπετάλων, και με μια όμορφη, πικάντικη διάσταση. Μέτριες έως χαμηλές οξύτητες και με υψηλό αλκοόλ, το Gewürztraminer είναι πιο κομψό στη μύτη και πιο πληθωρικό στο στόμα. Ιδανικό τόσο ως aperitif όσο και ως ταίριασμα με ασιατική κουζίνα. Τα πιο πληθωρικά παραδείγματα ταιριάζουν πολύ και με πλούσια τυριά: roquefort, comté και gruyère.

Pinot Gris

Πολύπλοκο και ιντριγκαδόρικο, σαρκώδες

και πολύπλοκο, το Pinot Gris αντιμετωπίζεται από τους Αλσατούς σαν τη δική τους Βουργουνδία. Με νότες καπνιστού μανιταριού, γης, αποξηραμένου βερικόκου και τζίντζερ, το Pinot Gris είναι μια πρόταση για πραγματικούς wine lovers, η οποία λίγη σχέση έχει στιλιστικά με το ιταλικό Pinot Grigio, παρόλο που γενετικά πρόκειται για την ίδια ποικιλία. Ταιριάζει με μοσχάρι, ριζότο μανιταριών, πιάτα αλά κρεμ, πιάτα πουλερικών και ιαπωνική κουζίνα. Τα πιάτα μανιταριών θα το αναδείξουν στο έπακρο.

Muscat

Το γνωστό σε όλους μας μικρόρωγο Μοσχάτο χαρίζει απλόχερα πρωτογενή αρώματα από σταφύλι, γλυκό κυδώνι και ροδοπέταλα. Παρότι είναι υπέροχο ως aperitif, όταν οινοποιείται ξηρό –και ταιριάζει απίθανα με ινδική κουζίνα–, βρίσκει την ιδανική του έκφραση στις επιδόρπιες, Vendange Tardive (VT) εκδοχές του (όψιμος τρύγος).

Sylvaner

Το workhorse της Αλσατίας είναι υπεύθυνο για το ξεδιψαστικό και δροσιστικό κρασί που απολαμβάνουν οι Αλσατοί στο καθημερινό τους τραπέζι. Παρά την απλότητά του –ή μάλλον εξαιτίας αυτής– και όντας μια σχετικά ουδέτερη, καθαρή, λεμονάτη ποικιλία, έχει το πλεονέκτημα να μεταφέρει τον

χαρακτήρα του αμπελιού και έτσι θεωρείται ένα κρασί terroir, ειδικά όταν καλλιεργείται σε εδάφη όπως αυτά του αμπελώνα Zotzenberg Grand Cru. Αυτός είναι ο μοναδικός Grand Cru αμπελώνας όπου επιτρέπεται το Sylvaner, αλλά και οποιαδήποτε ποικιλία εκτός από τις τέσσερις ευγενείς.

Pinot Blanc

Η έτερη καθημερινή ποικιλία των Αλσατών, το Pinot Blanc (Pinot Bianco στην Ιταλία), δίνει ένα φρέσκο κρασί με αρώματα άγουρου ροδάκινου, λεμονιού και εσπεριδοειδών. Πιο απλό στη μύτη, αλλά πιο ενδιαφέρον και πολύπλοκο στο στόμα, το Pinot Blanc είναι ελαφρύ, δροσιστικό και ταιριάζει σχεδόν με τα πάντα. Ειδικά όμως με ορεκτικά, quiche, πίτες και σαλάτες.

Pinot Noir

Η πιο ποιητική και αιθέρια ερυθρή ποικιλία του διεθνούς αμπελώνα βρίσκει την τέλεια έκφρασή της νοτιότερα, στη Βουργουνδία. Παρ' όλα αυτά, στην Αλσατία, μια κατεξοχήν λευκή οινοχώρα, οι παραγωγοί επιμένουν να το καλλιεργούν, φτιάχνοντας αρκετά πιο απλά κρασιά και σε μικρότερες ποσότητες, συνεπώς σπανίως εξάγεται το αλσατικό Pinot Noir. Κόκκινα φρούτα του δάσους και νότες μπαχαρικών επικρατούν στη μύτη, ενώ το σώμα είναι ελαφρύ και ντελικάτο. →



χαμοξέλα,
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.



Alsace

Domaine Weinbach

Το οινοποιείο Weinbach στους πρόποδες του λόφου Schlossberg –που αποτελεί και τον παλαιότερο Grand Cru αμπελώνα στην Αλσατία– αποπνέει μια αφοπλιστική αριστοκρατικότητα. Οι αμπελώνες που περιβάλλουν το οινοποιείο καλλιεργούνται αδιαλείπτως από τον 9ο αιώνα, ενώ το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1612 από Καπουτσίνους μοναχούς. Μάλιστα η οικογένεια Faller, σημερινοί ιδιοκτήτες του οινοποιείου –από το 1898– έχουν αποφασίσει να διατηρήσουν την απεικόνιση ενός μοναχού στην μπροστινή ετικέτα των κρασιών, ώστε αυτή να μαρτυρεί τη μακρά ιστορία του. Από το 2016 το οινοποιείο διοικείται από την Catherine Faller και τους δύο γιους της, Eddy και Théo.

Όλοι οι αμπελώνες καλλιεργούνται βιολογικά, αποκλειστικά με χειρωνακτικό τρύγο, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και εντατική εργασία στο αμπέλι. Από το 1998, σε ένα μεγάλο κομμάτι εφαρμόζονται οι αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας. Η συλλογή των σταφυλιών γίνεται την ώρα και την ημέρα που υποδεικνύει το βιοδυναμικό ημερολόγιο, το οποίο βασίζεται στην κίνηση και τη θέση του φεγγαριού και των

πλανητών, με απώτερο σκοπό την ισορροπία του φυτού και την άριστη ποιότητα και εκφραστικότητα των σταφυλιών.

Η δοκιμή έγινε στο καθιστικό της οικογένειας Faller, το οποίο ήταν γεμάτο από παλιές φωτογραφίες, ενθυμήματα και οικογενειακά κειμήλια. Τα σπουδαιότερα κρασιά της οικογένειας προέρχονται από δύο συγκεκριμένους, πολύ φημισμένους αμπελώνες: τον Schlossberg Grand Cru και τον περιφραγμένο Clos des Capucins. Ο πρώτος, με εδάφη αμμόδη πάνω σε ένα γρανιτικό υπέδαφος, απότομες κλίσεις, αμπέλια σε αναβαθμίδες (πεζούλες) και νότιο προσανατολισμό, αποτελεί το τέλειο περιβάλλον για τη δημιουργία μυθικών Riesling, με εξαιρετική δομή και ανεπανάληπτη φινέτσα. Δημιουργικό αποκορύφωμα αποτελεί το Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine L'Inédit από αμπέλια 60 ετών.

Πενήντα στρέμματα αποτελούν τον περιφραγμένο αμπελώνα Clos des Capucins, τον οποίο διαχειρίζεται το Domaine Weinbach μονοπωλιακά. Φυτεμένος με διάφορες αλσατικές ποικιλίες, παράγει διαμάντια, όπως τα Riesling Cuvée Théo, Gewürztraminer Cuvée Théo, Pinot Gris Clos des Capucins και Pinot Noir Clos des Capucins. Εδάφη παρόμοια με αυτά του

Schlossberg, αλλά με πιο πρόωμες ωριμάσεις και πληθωρικά σταφύλια, και συνεπώς κρασιά με έμφαση στο φρούτο. Στυλιστικά, το Domaine Weinbach αρέσκεται να αφήνει κάποια υπολειπόμενα αζύμωτα σάκχαρα σε όλα τα κρασιά, μέθοδος πιο διαδεδομένη στη Γερμανία παρά στην Αλσατία. Καθώς όμως δεν υπάρχει επίσημη ορολογία στην Αλσατία που να υποδηλώνει τη γλυκύτητα των κρασιών στην ετικέτα, ο παγκόσμιος καταναλωτής –τουλάχιστον αυτός που δεν γνωρίζει από μόνος του το στίλ του κάθε παραγωγού– αφήνεται σε μια κάποια σύγχυση.

Δοκιμάσαμε μαζί με την κυρία Faller πολλά από τα παραπάνω σπουδαία κρασιά και μετά ξεναγηθήκαμε στο οινοποιείο και στις αίθουσες ζύμωσης με τα γιγάντια βαρέλια, όπου τα κρασιά ζυμώνονται συνήθως αυθόρμητα, χωρίς βιομηχανικές ζύμες. Κρασιά αυθεντικά και σπουδαία, με κοφτερές οξύτητες, νέυρο και πολυπλοκότητα, που τα δοκιμάζεις και σου έρχονται στο μυαλό η φύση, το αμπέλι, ο χαρακτήρας, αλλά και ο μύθος της περιοχής και του αιωνόβιου οινοποιείου. Παραμένουμε στο ίδιο χωριό και μετακινούμαστε τέσσερα ποδηλατικά λεπτά ανατολικότερα, στο Domaine Paul Blanck, πάνω στην Grand-Rue, στο κέντρο του Kaisersberg.

Όλοι οι αμπελώνες καλλιεργούνται βιολογικά, αποκλειστικά με χειρωνακτικό τρύγο, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και εντατική εργασία στο αμπέλι.





Η φύση είναι καταπληκτική και οι εικόνες πανέμορφες. Και, όπως μας είπε ο Philippe, «οι εικόνες αυτές είναι σημαντικές, γιατί θα σας βοηθήσουν να καταλάβετε καλύτερα το *terroir* της περιοχής».

Domaine Paul Blanck

Η ιστορία του κρασιού της οικογένειας Blanck ξεκινάει το 1610, όταν ο Αυστριακός Hans Blanck αγοράζει στην Αλσατία τα πρώτα αμπελοτεμάχια. Δύο αιώνες αργότερα, το 1846, ο απόγονός του Jacques Philippe Blanck βραβεύεται με μετάλλιο για τη συνεισφορά του ως οινοποιός. Το 1927, ο Paul Blanck είναι ένας από τους οινοποιούς που επενδύει στην ανάδειξη του αμπελώνα Schlossberg ως πρότυπου αμπελώνα και *terroir*. Από το 1975 οι γιοι του, τα αδέλφια Bernard και Marcel Blanck, παίζουν καθοριστικό ρόλο στην ανάδειξη του Schlossberg ως του πρώτου Grand Cru αμπελώνα στην Αλσατία. Σήμερα, τα ξαδέλφια Frédéric και Philippe Blanck, γιοι των Bernard και Marcel, έχουν πάρει την τύχη του οινοποιείου στα χέρια τους.

Το οινοποιείο αξιοποιεί 350 στρέμματα αμπελώνων, με τα 120 από αυτά να είναι Grand Cru, 120 να είναι εξαιρετικά single vineyard εκτός κατάταξης (Lieux-dits) και 110 στρέμματα απλών αμπελώνων στην κοιλάδα της Αλσατίας. Όλα τα σταφύλια συλλέγονται χειρωνακτικά και οινοποιούνται με γνώση και έμπνευση, ώστε να καταλήξουν σε μία από τις 220.000 φιάλες που

παράγει ο οίκος των Blanck ετησίως. Η φιλοσοφία του κτήματος εστιάζει στην εξαιρετική πρώτη ύλη, στον σεβασμό στη γη, στην καλλιέργεια χωρίς λίπασμα με πολλά οργώματα, αλλά και στην ικανότητα και στην έμπνευση του οινοποιού ώστε τα κρασιά να μεταφέρουν ανόθευτη την ομορφιά της περιοχής. Η υπομονετική παρατήρηση της συμπεριφοράς του αμπελιού μέσα στους αιώνες αποτελεί ένα μοναδικό όπλο στα χέρια της οικογένειας.

Είναι πάντα χαρά μου να συναντώ τον φιλέλληνα Philippe Blanck. «Long time, no see!» μας λέει ο Philippe και μας καλωσορίζει. Καθόμαστε σε έναν από αυτούς τους ξύλινους τραπεζοπάγκους που έχουν οι Αλσατοί και μας παραθέτει όλες τις επιλογές: «Πείτε μου τι θέλετε να δείτε. Μπορούμε να πάμε στο αμπέλι, να δούμε το κελάρι, το οινοποιείο ή να κάνουμε γευστική δοκιμή. Πάντως ο καιρός είναι εξαιρετικός και σας προτείνω το αμπέλι, είναι ευκαιρία». Έτσι και έγινε. Η ιδέα ήταν να δοκιμάσουμε σταφύλια Gewürztraminer από έναν αμπελώνα χαμηλά στην κοιλάδα και μετά να δοκιμάσουμε την ίδια ποικιλία φυτεμένη σε Grand Cru έδαφος. Η δοκιμή του πεδινού Gewürztraminer μου απέδειξε ότι τα εκρηκτικά αρώματα της ποικιλίας με τις ροζ

φλούδες είναι παρόντα πρωτογενώς, στο σταφύλι: γκρέιπφρουτ, τριαντάφυλλο, λίτσι. Αργότερα, ανεβήκαμε ψηλά στον αμπελώνα Schlossberg Grand Cru, όπου δοκιμάσαμε το ίδιο σταφύλι. Το στόμα άρχισε να πλημμυρίζει, τα σταφύλια εδώ έχουν ακόμα πιο έντονη οξύτητα και πιο ορुकτά αρώματα. Βρισκόμαστε δίπλα στο δάσος και ο κ. Blanck μάς εξηγεί ότι τα άγρια ζώα αποτελούν την κατεξοχήν απειλή για τις πεντανόστιμες ρώγες στη διάρκεια του τρύγου. Η φύση είναι καταπληκτική και οι εικόνες πανέμορφες. Και, όπως μας είπε ο Philippe, «οι εικόνες αυτές είναι σημαντικές, γιατί θα σας βοηθήσουν να καταλάβετε καλύτερα το *terroir* της περιοχής».

Όλα τα παραπάνω αποτυπώνονται στα ίδια τα κρασιά. Δοκιμάσαμε πολλά δείγματα Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer και Pinot Blanc από διάφορες δεξαμενές, αλλά και παλιές χρονιές από φιάλες, και ήταν πράγματι εντυπωσιακά με την ευθύτητα, την καθαρότητα του φρούτου, τον όγκο και τη διάρκειά τους. Η βόλτα στα αμπέλια –και ειδικά στον Schlossberg Grand Cru– ήταν μια μοναδική εμπειρία. Ευχαριστήσαμε, λοιπόν, τον Philippe Blanck για την υπέροχη φιλοξενία και συνεχίσαμε ποδηλατώντας βόρεια, προς το χωριό Riquewihr (Ρίκβιρ). →



Τα κρασιά είναι κατάξηρα και το νέο βαρέλι αποφεύγεται εντελώς, ώστε να επιτευχθεί ο παραπάνω σκοπός. Όχι κολλάρισμα, όχι παστερίωση, όχι αποστείρωση και ελάχιστα θειώδη.

Hugel & Fils

Η διαδρομή μας ήταν απολαυστική, με την καθηλωτική ομορφιά της φύσης και των αμπελιών. Συχνά πυκνά βλέπαμε το άγαλμα του Ιησού Εσταυρωμένου να δεσπόζει στην κορυφή των αμπελιών, δημιουργώντας μια κατανυκτική διάθεση, μια αίσθηση υπαίθριας εκκλησίας. Μετά από είκοσι λεπτά κυρίως ανηφόρας, φτάσαμε στο γραφικό Riquewihr, ένα μεσαιωνικό χωριό με πέτρινα πλακόστρωτα και τείχη, που δεν επιτρέπουν την είσοδο στην παλιά πόλη με αυτοκίνητα. Τα χωριά αυτά έχετε την αίσθηση ότι έχουν μείνει αναλλοίωτα στον χρόνο, διατηρώντας τον ιστορικό χαρακτήρα τους.

Ιστορικό, όπως και το ίδιο το οινοποιείο Hugel & Fils (Ουγκέλ), το οποίο ιδρύθηκε το 1639 από τον Hans Ulrich Hugel και παραμένει οικογενειακό, καθώς διοικείται σήμερα από τη 12η γενιά. Παράγονται περίπου 1.300.000 φιάλες ετησίως, εκ των οποίων το 90% εξάγεται σε πάνω από εκατό χώρες. Τα σταφύλια προέρχονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα 250 στρεμμάτων στο Riquewihr, με τη μισή έκταση να βρίσκεται σε Grand Cru περιοχές, ενώ τα απλά Alsace AOC κρασιά παράγονται κυρίως από σταφύλια αγορασμένα από περίπου 350 αμπελουργούς με συμβόλαια μακρο-

χρόνιας συνεργασίας. Είτε ιδιότητα είτε αγορασμένα, όλα τα σταφύλια τρυγούνται αποκλειστικά χειρωνακτικά.

Το οινοποιείο βρίσκεται εντός του χωριού, στο οποίο μπορεί κανείς να θαυμάσει παλιά βαρέλια ηλικίας μεγαλύτερης του ενός αιώνα, αλλά και το περίφημο βαρέλι-δεξαμενή Ste Catherine που βρίσκεται σε αυτή τη θέση από το 1715! Οι γευσιγνωσίες πάντως γίνονται σε ξεχωριστό χώρο, ένα tasting room στο κέντρο του Riquewihr, το οποίο είναι επισκέψιμο σχεδόν όλο τον χρόνο. Εκεί δοκιμάσαμε τα μοναδικά κρασιά της οικογένειας Hugel. Φιλοσοφία της οικογένειας είναι η μεταφορά της αυθεντικότητας του αμπελώνα και της ποικιλίας στη φιάλη, χωρίς καθόλου γευστικά φτιασιδώματα. Τα κρασιά είναι κατάξηρα και το νέο βαρέλι αποφεύγεται εντελώς, ώστε να επιτευχθεί ο παραπάνω σκοπός. Όχι κολλάρισμα, όχι παστερίωση, όχι αποστείρωση και ελάχιστα θειώδη. Παραγωγή κρασιών, λοιπόν, με τις μικρότερες δυνατές παρεμβάσεις και μόνο τις απαραίτητες.

Στο οινοποιείο Hugel τα κρασιά κατηγοριοποιούνται ανάλογα με την προέλευση και τη δυναμική τους. Το εισαγωγικό τους κρασί ονομάζεται Gentil και είναι κατ'εξάιρεση πολυποικιλιακό. Η σειρά Classic αποτελείται από επτά μονοποικιλιακά

κρασιά από αγοραστά σταφύλια και -κυρίως- απλούς αμπελώνες, ενώ η σειρά Estate περιλαμβάνει Riesling και Pinot Gris από ιδιόκτητους αμπελώνες. Η σειρά Tradition περιλαμβάνει ξηρά κρασιά από σταφύλια μεγαλύτερης ωριμότητας και μόνο από τις τέσσερις ευγενείς ποικιλίες. Τέλος, η σειρά Jubilee προέρχεται από τα παλαιότερα ιδιόκτητα αμπέλια της οικογένειας στο Riquewihr: Riesling από το Grand Cru Schoenenbourg, Gewürztraminer από τα καλύτερα κομμάτια του Grand Cru Sporen, Pinot Noir από τα γεμάτα κιμωλία εδάφη του αμπελώνα Pflostig και Pinot Gris από τα αμπέλια Sporen και Pflostig. Η οικογένεια Jubilee, που είχε δημιουργηθεί από τους Hugel ως άρνησή τους να δεχτούν την Grand Cru κατάταξη, έχει ανακοινωθεί ότι θα αντικατασταθεί σταδιακά από τη σειρά Grossi Laïe (που σημαίνει «σπουδαίος αμπελώνας»). Τα μυθικά επιδόρπια Vendange Tardive και Sélection de Grains Nobles, που παράγονται μόνο σε εξαιρετικές χρονιές, συμπληρώνουν τη μοναδική δουλειά του ιστορικού οινοποιείου. Στο κοντινό χωριό Ribeauvillé (Ριμποβιλέ) θα κάναμε την τελευταία επίσκεψη. Μετά από είκοσι λεπτά χαλαρής ποδηλασίας, φτάσαμε στον επιβλητικό πύργο του φημισμένου Maison Trimbach (Μεζόν Τρίμπαχ).

Maison Trimbach

Φτάσαμε στον πύργο των Trimbach, με φόντο τον απότομο λόφο με τα καταπράσινα αμπέλια. Η ιστορία του οινοποιείου είναι και πάλι μακρά, με έτος ίδρυσης το μακρινό 1626. Σταθμός στην ιστορία του οινοποιείου ήταν η απονομή βραβείου στον Frédéric Emile Trimbach το 1898, στην International Wine Fair στις Βρυξέλλες, για την ποιότητα των προϊόντων του. Η σπουδαία φήμη του οινοποιείου χτίστηκε μέσα στα χρόνια.

Τα αμπέλια του Ribeauvillé είναι φυτεμένα πάνω σε ένα πλούσιο μωσαϊκό εδαφών (ασβεστολιθικά, αμμώδη, αργιλώδη κ.λπ.). Παρ' όλα αυτά, τα συνολικά 400 στρέμματα της οικογένειας Trimbach, αλλά και όσα προέρχονται από συμβόλαια αγοράς, είναι απλωμένα σε έξι χωριά. Τα αμπέλια καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης, με συγκρατημένες στρεμματικές αποδόσεις, χειρωνακτικό τρύγο και αυστηρή επιλογή σταφυλιών. Αλλά και στο οινοποιείο η δουλειά είναι λεπτομερής: χαλαρές πιέσεις των σταφυλιών και χρήση δοχείων ζύμωσης, που δεν στερούν από τις ποικιλίες τις εκφραστικές τους δυνατότητες: παλιά ξύλινα βαρέλια μεγάλου

μεγέθους και ανοξείδωτες δεξαμενές χρησιμοποιούνται εναλλάξ, ανάλογα με την εκάστοτε ποικιλία και το επιθυμητό στυλ.

Η τέχνη του οινοποιού Pierre Trimbach είναι να συνδυάσει τα επίπεδα ωριμότητας των σταφυλιών και τις ζυμώσεις, ώστε τα κρασιά να έχουν την πολυπόθητη ισορροπία, αλλά και εξαιρετικές δυνατότητες παλαίωσης. Σήμερα το οινοποιείο διοικείται από τον Hubert Trimbach, τα ανίψια του Jean και Pierre και τα παιδιά τους, Julien και Anne αντίστοιχα. Έχει ενδιαφέρον το ότι οι ρόλοι έχουν μοιραστεί σταυρωτά στην οικογένεια: ο Jean ταξιδεύει με την ανιψιά του Anne στο εξωτερικό για την προώθηση των κρασιών, ενώ ο αδελφός του Pierre δουλεύει με τον δικό του ανιψιό Julien στο οινοποιείο.

Η δουλειά του οινοποιείου συνοψίζεται στις εξής οικογένειες:

Classics — Τέσσερα «απλά» μονοποικιλιακά Alsace AC από Riesling, Pinot Blanc, Gewürztraminer και Sylvaner και την κλασική κίτρινη ετικέτα. Από αυστηρά επιλεγμένα αγορασστά σταφύλια, η σειρά αυτή είναι μια καλή εισαγωγή στο στυλ Trimbach.

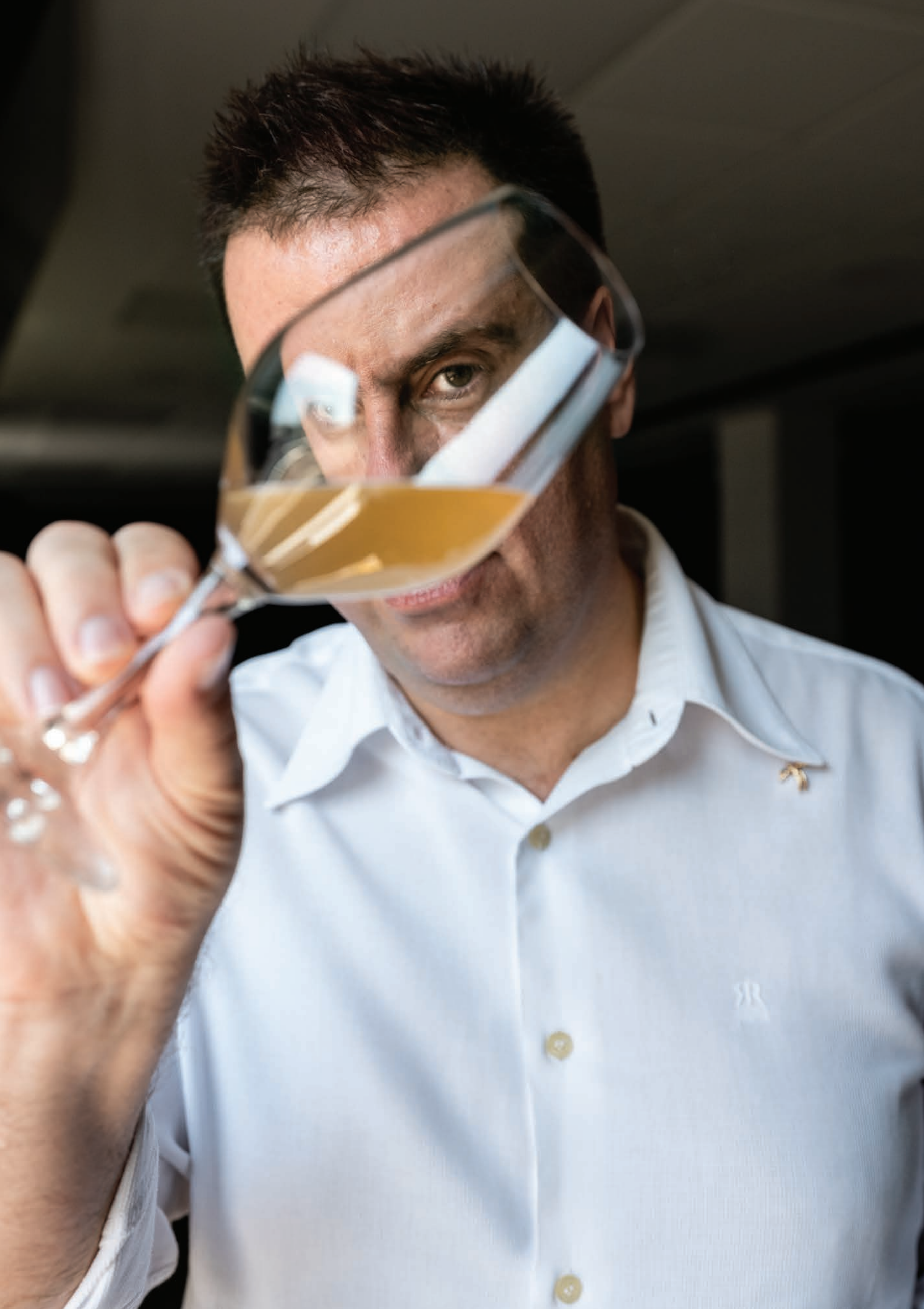
Σειρά Réserve — Ένα σκαλοπάτι πάνω, τα έξι αυτά μονοποικιλιακά κρασιά προέρχονται από σταφύλια εξαιρετικής ωρίμασης και από τις τέσσερις ευγενείς ποικιλίες της Αλσατίας συν δύο διαφορετικές εκδοχές του Pinot Noir.

Σειρά Réserve Personnelle — Η κλασική «μπρούντζινη» ετικέτα περιλαμβάνει κρασιά από σταφύλια Grand Cru αμπελώνων, που όμως δεν πωλούνται με αυτό το όνομα. Το Maison Trimbach έχει αποφασίσει να μην ακολουθήσει εδώ την Grand Cru κατάταξη –παρόλο που χρησιμοποιεί Grand Cru σταφύλια– και να προσθέτει στα ίδια κρασιά και άλλα αμπελοτεμάχια που θεωρεί κορυφαία. Έτσι προκύπτουν τα Cuvée Frédéric Emile Riesling, Réserve Personnelle Pinot Gris και Cuvée Seigneurs de Ribeaupierre Gewürztraminer. Τα μυθικά Le Riesling «Clos Ste Hune», Vendanges Tardives, Sélection de Grains Nobles και τα Grand Cru Geisberg και Grand Cru Schlossberg αποτελούν το δημιουργικό αποκορύφωμα ενός σπουδαίου παραγωγού.

Μέχρι την επόμενη φορά λοιπόν... à bientôt! ●

Τα αμπέλια καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης, με συγκρατημένες στρεμματικές αποδόσεις, χειρωνακτικό τρύγο και αυστηρή επιλογή σταφυλιών.





ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ — ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ, ΚΩΣΤΑΣ ΣΤΑΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

Λαζαράκης = κρασί. Τελεία. Πίσω, όμως, από αυτό το γενικό αξίωμα κρύβονται πολλά. Όπως πολλά είναι και τα διαφορετικά καπέλα που φοράει. Το ότι είναι ο πρώτος που κατέκτησε τον τίτλο του Master of Wine στην Ελλάδα είναι γνωστό. Η συμβολή του στην ανάπτυξη μιας νέας οινικής κουλτούρας στη χώρα μας είναι αδιαμφισβήτητη, όπως και η συμβολή του στην προβολή του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό, όσο κι αν ο ίδιος διστάζει να το παραδεχθεί, λόγω της σεμνότητας που τον διακρίνει.

Όσοι τον έχουν ακούσει να μιλάει ή έχουν διαβάσει κείμενά του έχουν καταλάβει πως είναι ένας άνθρωπος με απίστευτο χιούμορ και μια εκπληκτική ικανότητα να απομυθοποιεί πράγματα, να τα βάζει στη σωστή τους διάσταση και επίσης να βάζει στη θέση τους κάποιους, χωρίς ποτέ να προσβάλλει κανέναν. Και όλα με έναν τεράστιο σεβασμό σε αυτό που έχει επιλέξει να υπηρετήσει, πλαισιωμένο με επιμονή, υπομονή και δίψα για αριστεία. Θέλοντας να μεταλαμπαδεύσει τη γνώση που απέκτησε μελετώντας για τον τίτλο του Master of Wine, τον οποίο απέκτησε το 2002, και θεωρώντας ότι αυτό που έλειπε στην Ελλάδα ήταν μια δομή εκπαίδευσης στον χώρο του κρασιού – γεγονός που επέτρεπε στον «καθένα που είχε δοκιμάσει μια Cristal ή είχε πάει ένα ταξίδι στο Chianti να απαιτεί από τους γύρω του να του συμπεριφέρονται σαν να είναι απόλυτος γνώστης του κρασιού» – και με ακούραστο σύμμαχο τη σύζυγό του Τόνια Κυριαζή, ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης μπορεί σήμερα να αισθάνεται υπερήφανος για τους 15.000 ανθρώπους που έχουν περάσει από τα θρανία του WSPC, της πρώτης σχολής εκπαίδευσης για επαγγελματίες του χώρου του κρασιού, η οποία γιορτάζει φέτος τα 15 χρόνια λειτουργίας της.

Η σχέση του με το κρασί ξεκίνησε γύρω στο 1992, όταν φοιτητής του Πολυτεχνείου τότε, με πολλές άλλες αναζητήσεις, «σκόνηται» πάνω στον Γιώργο Σκούρα και μαγεύτηκε. «Με το που γνώρισα το κρασί, τρελάθηκα. Όχι να δημιουργώ κρασί, όσο να μιλάω γι' αυτό, να το αναλύω και να σκέφτομαι γι' αυτό», εξομολογείται. Το 1995

τον βρήκε να ξεκινά τον δύσκολο και μακρύ δρόμο απόκτησης του πιο prestigious τίτλου στον κόσμο του κρασιού, του Master of Wine. Χωρίς κανένα εκπαιδευτικό background, κουβαλώντας στη βαλίτσα του μόνο την εμπειρία του από την εργασία του ως σερβιτόρος στο εστιατόριο Ballazo, αλλά και την τεράστια δίψα του για γνώση, βρέθηκε στη «Μέκκα του κρασιού», το Λονδίνο.

«Διάβαζα επτά με οκτώ ώρες την ημέρα, δοκίμαζα 1.000 κρασιά τον μήνα. Το Σαββατοκύριακο έβγαινα βόλτα στη γειτονιά μου, που είχε έξι επτά κάβες, και μπορούσα να δοκιμάσω και 70-80 κρασιά», θυμάται. Εκεί, ωστόσο, κατάλαβε πόσο σημαντικό θα ήταν να είχε περάσει προηγουμένως από κάποια στάδια εκπαίδευσης, τα οποία θα βοηθούσαν να ανέβει σταδιακά τα σκαλοπάτια προς την κατάκτηση του ανώτατου τίτλου.

«Επιστρέφοντας στην Ελλάδα, είχα στο μυαλό μου ότι θα ήταν πολύ ωραία να υπάρχει στη χώρα μας το Wine & Spirit Education Trust (WSET). Σκεπτόμουν διαρκώς ότι το κρασί θα ήταν καλό να αποκτήσει ορισμένους τίτλους σπουδών. Να μην μπορεί ο καθένας να παριστάνει τον γνώστη. Θεωρώ ότι είναι πολύ σημαντικό να υπάρχει μια διαδικασία που σε ανεβάζει με μικρά, διακριτά βήματα από το Επίπεδο 1 στο Επίπεδο 2, κ.λπ., μέχρι το Diploma. Εγώ αυτό που έκανα ήταν ένα άλμα στο κενό –και το μετάνιωσα πολλές φορές– μέχρι να πάρω το Master of Wine».

Ο σπόρος είχε ήδη φυτευθεί, και το καλοκαίρι του 2003, μαζί με τη σύζυγό του Τόνια, η οποία είχε στο μεταξύ αποφασίσει να εγκαταλείψει μια επιτυχημένη

επαγγελματική πορεία σε φαρμακευτικές εταιρείες, άρχισαν τις διαδικασίες για να φέρουν το WSET στην Ελλάδα.

«Η Τόνια είναι από τους ριγμένους σε αυτή την ιστορία. Δίγοι καταλαβαίνουν ότι το καθημερινό γρανάζι που μπαίνει στο άλλο γρανάζι είναι 200% δημιουργήμα δικό της. Εδώ με φωνάζουν “Νύφη”. Δέκα άτομα εργάζονται σκληρά, τους φεύγει ο πάτος για να γίνει κάτι, και σκάω εγώ στο παρά πέντε με κουστουμιά και γραβάτα, σηκώνομαι και μου λένε “μπράβο, ρε Λαζαράκη, πώς τα κάνεις όλα τέλεια”!»

Όταν άρχισες να ασχολείσαι με το κρασί, είχες στο μυαλό σου ότι θα γινόσουν δάσκαλος;

Πρόσεξε, μου γυρίζει το μάτι όταν με αποκαλούν δάσκαλο! Τι θα πει «δάσκαλος»;

Εννοώ ότι μία από τις βασικότερες ασχολίες σου θα ήταν η διδασκαλία.

Όχι, δεν το είχα σκεφτεί και θεωρώ ότι είναι και λίγο επικίνδυνο. Μου αρέσει πολύ το γεγονός ότι εκτός από το WSPC ασχολούμαι και με τον Αίολο (σ.σ. τη γνωστή εταιρεία εισαγωγής κρασιών). Φοβάμαι ότι οι άνθρωποι που ασχολούνται αποκλειστικά με τη διδασχή μπορούν εύκολα να χαθούν στον μικρόκοσμό τους. Είναι άλλο να βλέπεις τον χάρτη και να λες «είμαι στρατηγός» και άλλο, ακόμη κι αν βλέπεις τον χάρτη, να μπαίνεις και να πατάει η αρβύλα χόμα. →



Ακούραστος ομιλητής, παρά τις πολλές παραδόσεις. (Επάνω)
Η ομάδα του WSPC. (Κάτω)

«Όποιος έρχεται εδώ καταλαβαίνει
ότι το κρασί δεν είναι πυρηνική φυσική,
ότι μπορεί σιγά σιγά να αρχίσει να έχει σημείο
επαφής με τον κόσμο του κρασιού».

Γράψτε στο λογότυπό σας: «WSPC, The place to study wine». Τι σημαίνει ακριβώς αυτό; Σε ποιους απευθύνεται η σχολή;

Το WSET, που είναι ο τίτλος σπουδών που παρέχουμε στη σχολή, είναι παροχή εκπαίδευσης στους επαγγελματίες. Είναι απαιτητικά προγράμματα που έχουν δομή σπουδών, απαιτούμενα, προαπαιτούμενα, εξετάσεις, και θέλουν διάβασμα. Δεν ερχόμαστε εδώ για να περνάμε την ώρα μας και να δοκιμάζουμε και κάνα κρασάκι. Τώρα, επειδή ο χώρος του κρασιού έχει και πολλούς βιτσιόζους που δεν ασχολούνται επαγγελματικά, αλλά το αγαπούν, έρχονται σε εμάς. Όποιος έρχεται εδώ καταλαβαίνει ότι το κρασί δεν είναι πυρηνική

φυσική, ότι μπορεί σιγά σιγά να αρχίσει να έχει σημείο επαφής με τον κόσμο του κρασιού. Από την άλλη, προσπαθούμε ταυτόχρονα να... κατεβάζουμε και τις μύτες των ανθρώπων του κρασιού. Για μένα, όλα τα πράγματα στη ζωή πρέπει να έχουν μια ανατολικής προέλευσης φιλοσοφική προσέγγιση. Τι εννοώ; Ανεβαίνω μια σκάλα και εκείνο που ενδιαφέρει περισσότερο είναι ότι υπάρχει και τέταρτο, και πέμπτο σκαλοπάτι, όχι ότι πίσω μου υπάρχει κάποιος που είναι στο πρώτο ή στο δεύτερο.

Πού τελειώνει αυτή η σκάλα;

Ακόμη κι εγώ, που υποτίθεται ότι είμαι Master of Wine και όλοι θεωρούν ότι

ξέρω τα πάντα γύρω από το κρασί, σοκάρομαι με το πόσα πράγματα αγνοώ, με το πόση ώρα πρέπει να αφιερώσω κάθε μέρα για να μαθαίνω κάτι καινούργιο. Πραγματικά, «μου γυρίζουν τα άντερα» όταν βλέπω εκεί έξω άτομα που έχουν περάσει από εμάς να κυκλοφορούν και να αντιμετωπίζουν με σαρκασμό, με ειρωνεία παραγωγούς ή ανθρώπους που ασχολούνται με το εμπόριο ή και απλούς καταναλωτές.

Πώς βλέπεις στην πράξη την αλλαγή στην αντιμετώπιση του κρασιού στην Ελλάδα; Θεωρείς ότι το WSPC έχει συνδράμει σε αυτή την αλλαγή;

Δεν μπορώ να μετρήσω το πόσο μεγάλη ή πόσο μικρή έχει υπάρξει η επιρροή του WSPC. Εκείνο που βλέπω είναι μια υπέροχη σειρά γεγονότων από τότε που ξεκίνησα. Το 1992, όταν άρχισα να διαβάζω, υπήρχε τότε για το κρασί μιάμιση σελίδα στο «Αθηνόρραμα». Μετά, ο Ντίνος Στεργίδης ξεκίνησε κάνοντας τηλεόραση, ήρθε κατόπιν το Οινόραμα, το ελληνικό κρασί άρχισε να γίνεται καλύτερο, ένας καταγισμός εξελίξεων και φθάνουμε σήμερα να υπάρχουν τα καταπληκτικά wine bar που προσφέρουν ωραίο κρασί και μια ολόκληρη νέα κουλτούρα γύρω από το κρασί. Δεν μπορώ να πω πόσο μεγάλο ή μικρό λιθαράκι ή πετρουλά ήταν το WSPC σε όλα αυτά. Ότι συνδράμαμε, συνδράμαμε...

Αυτό που έχετε δημιουργήσει εδώ είναι κάτι σαν μικρό πανεπιστήμιο. Πιστεύετε ότι θα μπορούσε να λειτουργήσει κάτι αντίστοιχο σε άλλους τομείς, όπως της γαστρονομίας ή και του τουρισμού γενικότερα;

Είναι κάτι που σκεφτόμαστε. Το θέμα είναι ότι αυτό που δημιουργήσαμε εδώ πατάει πάνω στους ώμους του WSET, που είναι αναγνωρισμένο διεθνώς. Εμένα μου αρέσει να πατάω σε ώμους γιγάντων. Αυτό που σκέφτομαι είναι να κάνουμε κάποιες κινήσεις για εξειδίκευση. Μια ιδέα, που ανήκει στον Στέλλιο Μπουτάρη, είναι να εκπαιδεύσουμε ανθρώπους που δουλεύουν στα αμπέλια. Είναι εύκολο, γρήγορο και θα μας δώσει πολλά χέρια στο κάτω επίπεδο. Κάτι αντίστοιχο θα μπορούσε να γίνει και στο marketing του κρασιού. Για μένα, λοιπόν, περισσότερο ενδιαφέρον θα είχε η εξειδίκευση. Αυτό που είδαμε στα χρόνια της κρίσης ήταν ότι πολύς κόσμος, στην προσπάθειά του να ασχοληθεί με κάτι, πήγε σε τομείς με τους οποίους δεν είχε καμία σχέση. Έχω κάνει πολλά ραντεβού τα τελευταία χρόνια με άτομα, π.χ., που ήταν στις πωλήσεις αυτοκινήτων και ήθελαν να κάνουν site πώλησης κρασιού. Ρωτούσα: «Από κρασί ξέρετε;». «Όχι». «Από internet ξέρετε;». «Όχι». Όταν δεν έχεις γνώση πραγματική για το προϊόν σου, δεν έχεις έλεγχο. →



VOLCANIC BUBBLES

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΦΡΩΔΕΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Η περίοδος της κρίσης σάς επηρέασε;

Υπήρξαν πέτρινα χρόνια. Όμως ο χώρος του κρασιού γενικά έγινε καλύτερος και δυνατότερος αυτή την περίοδο. Αν ερχόσουν το 2008 κι εγώ τότε ήμουν ανεπάγγελτος, και μου έλεγες «Δαζαράκη, έρχεται μεγάλη μπόρα, σε μεταφέρω μία δεκαετία μετά, σε αφήνω να ζήσεις στην Ελλάδα για έναν μήνα, ψάξε, δες, ρώτα, αφουγκράσου, σύγκρινε και έλα πίσω», θαρρώ ότι μάλλον θα επέλεγα να ασχοληθώ με το κρασί, ακόμη κι αν τότε δεν είχα καμία σχέση.

Σήμερα, πια, στο WSPC υποδέχεστε και πολλούς ξένους φοιτητές...

Αυτή τη στιγμή το ποσοστό είναι περίπου 50-50. Από τη μια αισθάνομαι ότι συμβάλαμε πολύ στο brain drain των τελευταίων, καθώς πολλοί από τους αποφοίτους μας, με τίτλους σπουδών από έναν φορέα που είναι γνωστός παγκοσμίως, έφυγαν στο εξωτερικό για δουλειά, από την άλλη όμως λειτουργούμε και ως πόλος έλξης ξένων φοιτητών που προτιμούν να έρθουν στην Ελλάδα για να παρακολουθήσουν το πρόγραμμα σπουδών που προσφέρουμε. Αυτοί είναι leaders in the making, αν τους μπολιάσουμε και με το ελληνικό κρασί όσο είναι εδώ...

Υπάρχει τελευταία μια μεγάλη πολεμική εναντίον του αλκοόλ, που θυμίζει την καμπάνια κατά του τσιγάρου. Πώς πιστεύεις ότι μπορεί να επηρεάσει τον χώρο του κρασιού;

Υπάρχει πράγματι αυτή η πολεμική και θεωρώ ότι πολύ πολύ γρήγορα θα φτάσει και στο κρασί. Εμείς, επειδή βλέπουμε το κρασί όχι μόνο ως αλκοόλ, αλλά και πολλά πολλά άλλα πράγματα, όπως φορέα πολιτισμού, θεωρούμε ότι, και να γίνει κάτι κατά του αλκοόλ, θα έχει να κάνει με τη βότκα, με το ουίσκι, με το ρούμι. Δεν είμαι σίγουρος, όμως, ότι ισχύει αυτό. Έχω τους προβληματισμούς μου και τις ανησυχίες μου. Έως ένα σημείο μπορώ να καταλάβω ότι έχει νόημα – το αλκοόλ είναι ένα πράγμα που έχουμε εντάξει στη ζωή μας και του οποίου η κατάχρηση σκοτώνει. Θέλω ωστόσο να πω ότι, αν μπορούμε σε τέτοιες κουβέντες, πού θα σταματήσουμε; Πού τραβάς τη γραμμή;

Το σίγουρο είναι ότι ο κόσμος θα είναι πολύ λιγότερο χαρούμενος και πολύ λιγότερο ενδιαφέρων αν εξαφανιστεί το κρασί από τη ζωή μας. Σκέφτομαι πως ο χώρος του κρασιού θα μπορούσε να πάρει μαθήματα από τον τρόπο που οι μεγάλες καπνοβιομηχανίες αντιμετώπισαν την αντικαπνιστική καμπάνια. Βέβαια υπάρχει ένα μεγάλο πρόβλημα: οι άνθρωποι που κάνουν τσιγάρα θέλουν να έχουν τους καπνιστές χαρούμενους, οι άνθρωποι που κάνουν κρασί θέλουν να έχουν τους εαυτούς τους χαρούμενους.



Πιστή συνοδοιπόρος του η σύζυγός του Τόνια Κυριαζή.

«Δεν μπορώ να πω πόσο μεγάλο ή μικρό λιθαράκι ή πετρούλα ήταν το WSPC σε όλα αυτά.
Ότι συνδράμαμε, συνδράμαμε...»

Υπάρχουν προϊόντα που είναι market oriented, consumer oriented, product oriented και producer oriented. Όπως είχα πει κάποτε, αν το καλοσκεφτούμε, η οινοπαραγωγή είναι η πιο σοφιστική μορφή της αυτοϊκανοποίησης. Δεν αρέσει, όπως καταλαβαίνεις, πολύ σε πολλούς όπως το λέω... αλλά έτσι είναι και το έχω πει πολλές φορές.

Αισθάνομαι ότι η λέξη «πολυάσχολος», όπως λένε οι Αγγλοσάξονες, είναι understatement στην περίπτωσή σου. Διδασκαλία, ταξίδια, συναντήσεις, οργάνωση επισκέψεων, αρθρογραφία. Πώς τα προλαβαίνεις όλα;

Δεν ξέρω πώς τα προλαβαίνω. Δεν είναι κάτι που γίνεται εύκολα, υπάρχουν στιγμές που πονάνε, όπως όταν έχασα

μια γιορτούλα που είχε ο γιος μου, ο οποίος γύρισε και μου είπε: «Το είχα δεδομένο ότι δεν θα ερχόσουν». Όμως είμαι άνθρωπος που βαριέμαι εύκολα, θέλω να κάνω πολλά διαφορετικά πράγματα για να μου κρατούν αμείωτο το ενδιαφέρον. Είμαι σίγουρος ότι, αν μεγάλωνα τώρα, θα είχα σίγουρα διαγνωστεί με ADS! (Attention Deficiency Syndrome). Κάποτε ο Χρήστος Κανελλακόπουλος του Κτήματος Μερκούρη μου είχε πει: «Τα πάντα στη ζωή είναι επιλογή σου και το αγαπάς, όταν θα έρχεται το κακό, θα το προσπερνάς κι όταν θα έρχεται το καλό, θα το εκτιμάς πραγματικά. Αλλιώς, το κακό θα σε διαλύει και το καλό δεν θα σου λέει τίποτα». Αυτές τις κουβέντες τις έχω πάντα στην καρδιά μου. ●



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





ΚΕΙΜΕΝΟ — ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ & ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Το νέο συναντά το παλιό στις ακτές του Κορινθιακού κόλπου, πάνω στις απότομες πλαγιές της Αιγιάλειας. Ιστορικά οινοποιεία συνυπάρχουν αρμονικά με νέους παραγωγούς, λάτρες της βιοδυναμικής καλλιέργειας, που παράγουν φυσικά και orange κρασιά μέσα σε αμφορείς.

Η οινοπαραγωγός ζώνη της Αχαΐας, απλωμένη κυρίως στις ακτές της βόρειας Πελοποννήσου και στις απότομες πλαγιές της Αιγιάλειας, είναι μία από τις λίγες οινοπαραγωγούς περιοχές της Ελλάδας που έχουν βορινή έκθεση, με προσανατολισμό προς τη θάλασσα, τον Κορινθιακό κόλπο. Η χαμηλή θερμοκρασία σε συνδυασμό με τους βόρειους ανέμους δρα ευεργετικά για τους αμπελώνες, που ξεκινούν από 500 μέτρα και φθάνουν στα 1.050 μ. Τα εδάφη λόγω της απότομης κλίσης έχουν καλή αποστράγγιση. Η Αχαΐα, μία από τις μεγαλύτερες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα, έχει διαδραματίσει πολύ σπουδαίο ρόλο.

Η παραγωγή σταφίδας, η εγκατάσταση μεγάλων μονάδων, όπως η Achaia Clauss, έδωσαν ώθηση στην ανάπτυξη της περιοχής. Έχει τέσσερις ονομασίες προέλευσης και είναι η πατρίδα του Ροδίτη. Εδώ γεννήθηκε η γλυκιά Μαυροδάφνη, από τα μαύρα μάρτια της αγαπημένης του Βαυαρού Γκούσταβ Κλάους, μία από τις πιο γνωστές ονομασίες προέλευσης της Ελλάδας.

Είχαμε την ευκαιρία να γνωρίσουμε από κοντά φημισμένα οινοποιεία, όπως αυτό της οικογένειας Παρπαρούση, της οποίας τη ζεστή φιλοξενία απολάυσουμε σε ένα υπέροχο κτήμα. Επίσης, να δοκιμάσουμε διαφορετικές εκδοχές του παρεξηγημένου Ροδίτη από τον Τετράμυθο και το Sant'Or, να επισκεφθούμε το οινοποιείο του Άγγελου Ρούβαλη και να γνωρίσουμε την επόμενη γενιά, που παίρνει σιγά σιγά στα χέρια της τα ηνία.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ SANT'OR

Κρυμμένο στους πρόποδες του όρους Σκόλλης, στην Κάτω Αχαΐα, βρίσκεται το μικρό οινοποιείο Sant'Or. Πρώτος σταθμός της περιήγησής μας στην περιοχή της Αχαΐας, φθάσαμε εκεί νωρίς το πρωί. Στα σκαλιά

του περιποιημένου οινοποιείου μάς υποδέχθηκε χαμογελαστός ο Παναγιώτης Δημητρόπουλος. Από τις πρώτες κουβέντες καταλάβαμε ότι είχαμε απέναντί μας έναν άνθρωπο που αγαπά και σέβεται βαθιά τη φύση. Η πρακτική της βιοδυναμικής που εφαρμόζει τόσο στην αμπελουργία όσο και στην οινοποίηση είναι φυσική συνέπεια της αγάπης αυτής για έναν άνθρωπο που, παρά το γεγονός ότι σπούδασε μηχανολόγος μηχανικός, ήταν πάντα πολύ κοντά στη γη. Η ξενάγησή μας στον αμπελώνα που απλώνεται γύρω από το οινοποιείο έγινε στην καρότσα ενός τρακτέρ, με τον Παναγιώτη να μας εξηγεί σε κάθε στάση τις πρακτικές που ακολουθεί στο αμπέλι του. Άνθρωπος που λατρεύει την παρατήρηση και τους πειραματισμούς, ήταν επόμενο να προσανατολιστεί στην παραγωγή φυσικών κρασιών, τα οποία βρίσκονται ήδη στο ραντάρ της γκουρού του είδους, Γαλλίδας Master of Wine Isabelle Legeron.

«Η βιοδυναμική μου άνοιξε ένα πορτάκι στον εγκέφαλο και συνειδητοποίησα ότι βασικά πρόκειται για τις ίδιες πρακτικές που εφαρμόζαν οι παλιοί», μας εξηγεί. Η μορφολογία της περιοχής βοηθά ιδιαίτερα στην εφαρμογή των βιοδυναμικών πρακτικών, καθώς τα αμπέλια βρίσκονται στη σκιά του βουνού Σκόλλης, το οποίο φαίνεται να δημιουργήθηκε από δύο πλάκες που συγκρούστηκαν. Ένα μυτερό και γυμνό βουνό, κάτω από το οποίο κρύβεται, σύμφωνα με τους γεωλόγους, μια υπόγεια λίμνη.

Βασική ποικιλία που καλλιεργείται είναι η Σανταμεριάνα, μια λευκή τοπική ποικιλία την οποία αναβίωσε ο Παναγιώτης, ενώ ο αμπελώνας φιλοξενεί ακόμη Ροδίτη, Μαυροδάφνη και Αγιωργίτικο. Συνολικά παράγονται γύρω στις 17.000 φιάλες, με έξι ετικέτες, το 80% των οποίων εξάγεται στις Ηνωμένες Πολιτείες. Είναι από τα λίγα οινοποιεία στην Ελλάδα που παράγει πορτο-

καλί κρασί (orange wine), το οποίο, αντίθετα από τη χώρα μας, φαίνεται να κερδίζει ολόένα και περισσότερους θαυμαστές στο εξωτερικό.

Μέσα στο οινοποιείο, οι μελωδίες από το Τρίτο Πρόγραμμα δημιουργούν μια αίσθηση ηρεμίας που βοηθά τα κρασιά. Κατεβαίνοντας στο κελάρι, ο Παναγιώτης κατευθύνεται προς έναν μικρό αμφορέα ο οποίος έχει αρχίσει να «βράζει» και αναδύει με αργές και συγκεκριμένες κινήσεις. Η ζύμωση στα λευκά κρασιά του γίνεται μέσα στους αμφορείς, ενώ στη Μαυροδάφνη γίνεται σε ξύλινες δεξαμενές και στη συνέχεια μεταφέρεται σε ξύλινα βαρέλια, όπου παραμένει για έξι μήνες, ενώ παλαιώνει και έξι μήνες στη φιάλη πριν βγει στην αγορά.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Santameriana Natur 2018

Ένα κρασί από 100% Σανταμεριάνα, την τοπική ποικιλία, με αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, με νότες μελιού όταν εξελίσσεται στη φιάλη και ορκετό χαρακτήρα. Συνοδεύει λευκά κρέατα και ψάρια.

Santameriana Orange 2018

Από την ίδια ποικιλία με το χαρακτηριστικό πορτοκαλί χρώμα των ομώνυμων κρασιών αυτής της κατηγορίας, ζυμώνεται με τα στέμφυλα μέσα σε αμφορείς. Έντονος αρωματικός χαρακτήρας, με αρώματα καραμελωμένης φλούδας πορτοκαλιού.

Krasis 2018

100% Μαυροδάφνη, προερχόμενη από αυτόρριζο αμπέλι. Μια πολύ φίνα και κομψή εκδοχή της ποικιλίας αυτής, που θυμίζει περισσότερο Pinot Noir.



Γευστική δοκιμή στο οινοποιείο Παρπαρούση.



Επίσκεψη στο οινοποιείο Sant'Or.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

Παίρνοντας τον δρόμο που οδηγεί στην Πάτρα, κατευθυνθήκαμε προς το Ρίο και τον επόμενο σταθμό μας, ένα από τα πιο φημισμένα οινοποιεία της Πελοποννήσου, το Οινοποιείο Παρπαρούση, όπου μας περίμενε μια υπέροχη έκπληξη: το κτήμα της οικογένειας Παρπαρούση είναι ένας μικρός παράδεισος. Φθάνοντας, μας υποδέχθηκαν χαμογελαστές οι κόρες του πολύ γνωστού οινοποιού Θανάση Παρπαρούση, Εριφύλη και Δήμητρα.

Υπέροχη βλάστηση, δεκάδες παγόνια και ένα όμορφο παλιό σπίτι συνθέτουν ένα ονειρικό σκηνικό, το οποίο δυσκολεύεται να πιστέψει κανείς ότι βρίσκεται μέσα στον αστικό ιστό και όχι κάπου μακριά στην εξοχή. Τόπος κατοικίας για τους γονείς, αλλά και εργασίας για όσους ασχολούνται με την παραγωγή –αφού εδώ βρίσκεται και το οινοποιείο–, με την όλη ατμόσφαιρα να δημιουργεί ένα υπέροχο αίσθημα οικογενειακής θαλπωρής. Η ιστορία του κτήματος ξεκινά το 1974, όταν ο Θ. Παρπαρούσης, έχοντας επιστρέψει από σπουδές Οινολογίας στην Dijon, ξεκινά τις πρώτες οινοποιήσεις του Σιδερίτη, μιας όψιμης τοπικής ποικιλίας που μέχρι τότε εξαγόταν ως επιτραπέζιο σταφύλι, για να καταλήξει στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι σε χώρες της κεντρικής Ευρώπης, κυρίως της Γερμανίας. Αφού καθόμαστε γύρω από ένα μεγάλο τραπέζι στην παλιά

κουζίνα του σπιτιού, η οποία τώρα έχει μετατραπεί σε χώρο υποδοχής των επισκεπτών, η Εριφύλη Παρπαρούση μάς μιλάει για τα πρώτα κρασιά, «Τα Δώρα του Διονύσου» και το διάσημο «Petit Fleur», μια ετικέτα που έχει συνοδεύσει τις χαρές δεκάδων οικογενειών της περιοχής και το 2011 επανακυκλοφόρησε ως ροζέ οινοποίηση – ένα από τα πρώτα ροζέ στην Ελλάδα, πριν εξαπλωθεί η μόδα. Γευόμαστε τη ζεστή ακόμη μουσταλευριά που έχει ετοιμάζει η κ. Παρπαρούση, καθώς ακούμε την Εριφύλη και τη Δήμητρα να μας μιλούν για τον πατέρα τους, τον τολμηρό του χαρακτήρα, για το πόσο είναι διατεθειμένος να ρυθκινδυνεύσει, ακόμη και να χάσει ένα κρασί, προκειμένου να έχει το καλύτερο αποτέλεσμα.

Σε αυτό το ίδιο τραπέζι γίνονται από τους τρεις τους οι δοκιμές των βαρελιών. «Η Εριφύλη είναι πιο συγκρατημένη, να μην το χάσουμε, ο πατέρας το πάει στα άκρα, κι αν το χάσουμε, το χάσαμε», μας λέει η Δήμητρα γελώντας. Ο ιδιόκτητος ενιαίος αμπελώνας βρίσκεται στον Άραξο, στο επίπεδο της θάλασσας, με εδάφη αμμόδη, και το οινοποιείο σήμερα παράγει 100.000–120.000 φιάλες τον χρόνο. Από το 1990, όταν η οικογένεια αποφάσισε να αλλάξει τη φιλοσοφία του κτήματος, η έμφαση δίνεται στη μικρότερη, αλλά ποιτικότερη παραγωγή. Η ευγένεια, η ηρεμία και η ζεστή φιλοξενία που συναντήσαμε στην οικογένεια Παρπαρούση μάς συνόδευσαν για το υπόλοιπο της ημέρας μας – και όχι μόνο.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Τα Δώρα του Διονύσου 2018

Από 100% Σιδερίτη, ποικιλία με έντονη μεταλλικότητα, στην οποία οφείλει πιθανότατα και την ονομασία της. Συνοδεύει τέλεια όστρακα, ψάρια και θαλασινά.

Petit Fleur 2018

Το διάσημο ροζέ από Σιδερίτη, ένα κρασί με γεμάτο σώμα, αρωματικό χαρακτήρα, ένα ροζέ φαγητού.

Ασύρτικο 2018

Μία από τις ετικέτες του κτήματος που κυκλοφόρησε το 1995 αρχικά με την ονομασία Cava και σήμερα κυκλοφορεί ως Παρπαρούσης Ασύρτικο. Η παραμονή του για πέντε μήνες στις οινολάσπες του χαρίζει πολυπλοκότητα. Κρασί με πιο έντονο αρωματικό χαρακτήρα από τα Ασύρτικα της Σαντορίνης, το οποίο ωστόσο διατηρεί την ορυκτότητα του Ασύρτικου.

Ταώς 201

Από 100% Μαυροδάφνη, ένα κρασί που παλαιώνει για δύο χρόνια σε δρύινο γαλλικό βαρέλι. Έχει αρώματα μπαχαρικών και βελούδινες τανίνες.



Ο κήπος του οινοποιείου Παρπαρούση στην Αχαΐα.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Δημιούργημα των αδελφών Στάθη και Αρίστου Σπανού, το οινοποιείο Τετράμυθος κρύβει μια θλιβερή ιστορία. Μόλις τρία χρόνια μετά την πρώτη οινοποίηση στις νέες εγκαταστάσεις, λίγο έξω από το χωριό Άνω Διακοπτό, ένα μεγάλο τμήμα του οινοποιείου –και μαζί δεξαμενές και φιάλες– καταστράφηκε ολοσχερώς από τη μεγάλη πυρκαγιά του 2007. Αυτό όμως δεν φάνηκε να πτόησε κανέναν, ούτε τους αδελφούς Σπανού ούτε και τον οινολόγο Παναγιώτη Παπαγιαννόπουλο, ο οποίος μας διηγείται την ιστορία δείχνοντάς μας τη νέα ξύλινη σκεπή που κατασκευάστηκε σε αντικατάσταση της παλιάς, που καταστράφηκε ολοσχερώς. Τίποτα σήμερα δεν μαρτυρά τη μεγάλη καταστροφή, μόνο κάποιες φιάλες που φέρουν τα σημάδια της πυρκαγιάς και χρησιμοποιούνται σε κάποιες γευστικές δοκιμές.

Άνθρωπος ιδιαίτερος –ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης τον έχει χαρακτηρίσει Frank Zappa του ελληνικού κρασιού–, ο Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος είναι φανατικός των φυσικών κρασιών ή, για να το πούμε σωστότερα, των κρασιών με την ελάχιστη δυνατή παρέμβαση. Με κυρίαρχη ποικιλία τον Ροδίτη, εδώ παράγονται κρασιά που έχουν ζυμωθεί με φυσικές ζύμες, ακολουθώντας μηλογαλακτικές ζυμώσεις ακόμη και στα λευκά, τα οποία, εκτός από Ροδίτη, παράγονται και από Μοσχάτο, Μαλαγουζιά,

Βολίτσα, Sauvignon Blanc και Chardonnay. Από ερυθρές ποικιλίες καλλιεργούνται Μαύρο Καλαβρυτινό, Μαυροδάφνη, Αγιωργίτικο, Merlot και Cabernet Sauvignon.

Τα 140 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα βρίσκονται σε υψόμετρο που ξεκινά από 650 μ. και φθάνει τα 1.050. Όλα καλλιεργούνται βιολογικά. Οι μικροοινοποιήσεις και οι πειραματισμοί αποτελούν χαρακτηριστικά της φιλοσοφίας του Τετράμυθου, δίνοντας ετικέτες που βρίσκουν τον δρόμο προς κάποια ιδιαίτερα wine bars του εξωτερικού, όπως μας εξηγεί ο Παναγιώτης. Η γευστική δοκιμή μας επικεντρώθηκε σε μια «μελέτη» των διαφορετικών εκφράσεων του Ροδίτη, η οποία περιλάμβανε και μια Ρετσίνα πολύ διαφορετική από ό,τι έχουμε δοκιμάσει μέχρι σήμερα, καθώς και έναν πορτοκαλί Ροδίτη.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Τετράμυθος Πάτρα 2018

Ένας διαφορετικός Ροδίτης, με οрукτό χαρακτήρα, γεγονός που οφείλεται στο ότι το συγκεκριμένο αμπέλι βρίσκεται σε ασβεστολιθική πλάκα.

Ροδίτης Naturel 2018

Προέρχεται από το δεύτερο πιο παλιό αμπελοτόπι, αφιλτράριστο, με ελάχιστη

προσθήκη θειώδους πριν από την εμφιάλωση. Επίσης ένας πολύ ιδιαίτερος και διαφορετικός Ροδίτης, ο οποίος περιλαμβάνεται στα 75 καλύτερα κρασιά του κόσμου για το 2018, σύμφωνα με τη λίστα του Decanter.

Ρετσίνα Ροδίτης Nature 2018

Μια terroir Ρετσίνα, που ζυμώνεται σε αμφορέα με ρετσίνα που συλλέγεται από πεύκα τα οποία βρίσκονται στο ίδιο σημείο όπου βρίσκεται και το αμπέλι. Μια άλλη διάσταση της Ρετσίνας.

Ροδίτης Orange Nature

Ροδίτης με βαθύ πορτοκαλί χρώμα, ο οποίος ζυμώνεται με τις φλούδες και τα κοτσάνια μέσα σε πήλινους αμφορείς, ακολουθώντας την παράδοση της περιοχής. Μετά τη ζύμωση μεταφέρεται σε δρύινα βαρέλια, όπου παραμένει για έξι μήνες.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ

Το όνομά του είναι «συνώνυμο» του Ροδίτη. Όταν ξεκίνησε τη δεκαετία του '90, ο Άγγελος Ρούβαλης μάλλον δεν φανταζόταν ότι το εμβληματικό κρασί που οινοποίησε τότε για πρώτη φορά, το Ασπρολίθι, θα έμενε στη συνείδηση του κόσμου ως η πιο γνωστή έκφραση του «παρεξηγημένου» Ροδίτη. Σήμερα, τα ηνία περνούν σιγά σιγά στα χέρια της επόμενης γενιάς.

Η κόρη του, Θεοδώρα, οινολόγος με σπουδές στη Γαλλία και πολύχρονη εμπειρία από οινοποιήσεις στη Νέα Ζηλανδία, στη Χιλή, στην Ισπανία, μαζί με τον σύντροφό της, ισπανικής καταγωγής, Αντόνιο έχουν αναλάβει να οδηγήσουν το γνωστό οινοποιείο στην επόμενη φάση του. Ανάμεσα στις προτεραιότητες, όπως μας εξηγεί η ίδια, είναι ένας νέος, ιδιόκτητος αμπελώνας, από τον οποίο σύντομα θα αρχίσουν κάποιες οινοποιήσεις. «Η Αιγιάλεια είναι μια ιδιαίτερη ζώνη, με πολλά πλεονεκτήματα», μας εξηγεί η Θεοδώρα. «Τα αμπέλια βρίσκονται σε μεγάλα υψόμετρα, χαρίζοντας οξυτήτες στα κρασιά, οι κλίσεις είναι μεγάλες και επιπλέον η εγγύτητα στη θάλασσα προστατεύει τον αμπελώνα της περιοχής από τις ασθένειες, με αποτέλεσμα να ευνοείται η βιολογική καλλιέργεια», μας εξηγεί.

Το οινοποιείο, το οποίο κατασκευάστηκε το 1994, είναι βαρυντικό, χτισμένο στον βράχο σε έξι επίπεδα, προκειμένου η παραγωγή να γίνεται με φυσική ροή. «Μια πρωτόπορος ιδέα του πατέρα μου, ο οποίος ήταν μπροστά από την εποχή του», μας λέει. Η παραγωγή φθάνει τις 150.000 φιάλες ετησίως και μέσα στα πλάνα για την επόμενη φάση είναι η έμφαση σε υψηλής ποιότητας κρασιά, που θα αποτυπώνουν το μοναδικό terroir της περιοχής, κάτι που σύμφωνα με την ίδια «ξεκίνησε ο Άγγελος Ρούβαλης με το Ασπρολίθι». Άλλες ετικέτες του οινοποιείου περιλαμβάνουν τη σειρά Μίτος της Αριάδνης, η οποία αποτυπώνει το terroir με τρεις διαφορετικές λευκές ετικέτες, και τη σειρά Μικρός Βοριάς, φρέσκα, φρουτώδη κρασιά από διεθνείς ποικιλίες. →



Το κελάρι της ιστορικής Achaia Clauss.

Σύμφωνα με την ιστορία, η Μαυροδάφνη οφείλει την ονομασία της στα μαύρα μάτια της αγαπημένης του Γκούσταβ Κλάους, Δάφνης.

ACHAIA CLAUSS

Μία από τις πιο ιστορικές εταιρείες παραγωγής κρασιού στην Ελλάδα, η Achaia Clauss, ιδρύθηκε το 1861 από τον Βαυαρό Γκούσταβ Κλάους, ο οποίος θεωρείται και ο «πατέρας» της γλυκιάς Μαυροδάφνης, μιας από τις τέσσερις ονομασίες προέλευσης της Αχαΐας. Σύμφωνα με την ιστορία, η Μαυροδάφνη οφείλει την ονομασία της στα μαύρα μάτια της αγαπημένης του Κλάους, Δάφνης. Στο μυαλό των περισσότερων, βέβαια, η ονομασία Achaia Clauss είναι συνδεδεμένη με τη Δεμέστιχα, το λευκό κρασί που κυριάρχησε στην Ελλάδα στις αρχές της δεκαετίας του '80, φθάνοντας να πουλάει 20 εκατομμύρια φιάλες ετησίως.

Αμέσως μετά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο, η εταιρεία πέρασε σε ελληνικά χέρια και σήμερα διεκδικεί τον τίτλο του παλαιότερου οινοποιείου της Ελλάδας. Η τοποθεσία είναι πραγματικά μοναδική. Οι πέτρινοι πύργοι, οι κήποι και τα εσωτερικά δρομάκια, καθώς και τα μοναδικά κελάρια, κρύβουν μια ιστορία 158 ετών. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο και προσφέρει ξενάγηση και γευσιγνωσίες.

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

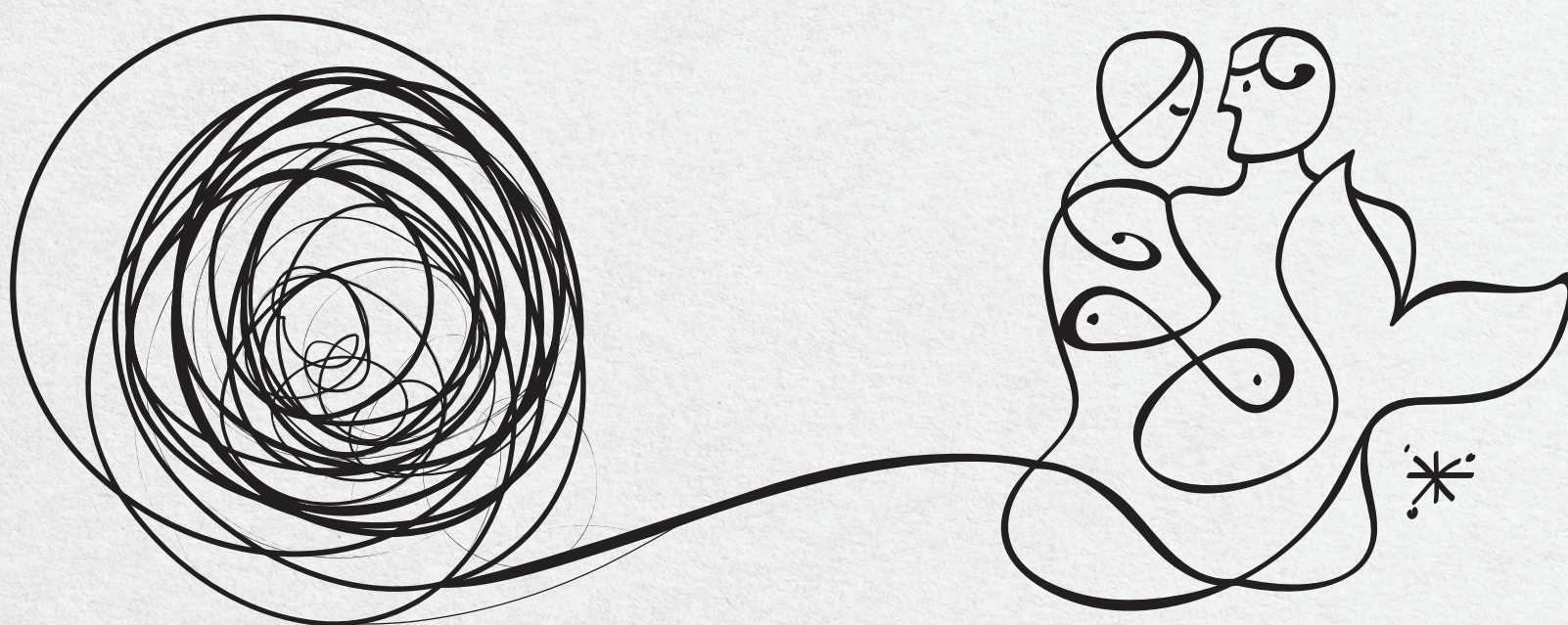
Σκαρφαλωμένη πάνω από μια πανέμορφη χαράδρα στο φαράγγι του Βουραϊκού βρίσκεται η Μονή Μεγάλου Σπηλαίου. Γύρω της, σε υψόμετρο 1.000 μ., βρίσκεται ένας μοναδικός αμπελώνας, ο οποίος από το 1999 αποτελεί το «διαμάντι του στέμματος» της εταιρείας Cavino, της μεγαλύτερης οινοπαραγωγού μονάδας της χώρας, με μια παραγωγή που φθάνει τα 9 εκατομμύρια φιάλες κρασιού ετησίως. Εμβληματική ετικέτα του Κτήματος, το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρός, ένα μοναδικό blend Μαυροδάφνης και Μαύρου Καλαβρυτινού, το οποίο προκάλεσε αίσθηση όταν πρωτοκυκλοφόρησε το 2004. Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο περιλαμβάνει συνολικά τέσσερις ετικέτες, μεταξύ των οποίων και το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Λευκός, ένα blend Ασύρτικου και της τοπικής λευκής ποικιλίας Λαγόρθη.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Οι Αμπελώνες Αντωνόπουλου ιδρύθηκαν από τον Κωνσταντίνο Αντωνόπουλο, έναν οραματιστή που πίστεψε στο εξαιρετικό ποιοτικό δυναμικό του εδάφους της Πελοποννήσου, και ειδικότερα της ορεινής και της ημιορεινής Αχαΐας, για την παραγωγή εκλεκτών οίνων. Σήμερα, στο καινούργιο, σύγχρονο οινοποιείο τους στην περιοχή της Αχαΐας διαθέτουν χώρο γευσιγνωσίας, που μπορεί να φιλοξενήσει εκδηλώσεις. Οι αμπελώνες του απλώνονται σε υψόμετρο από 150 έως 900 μέτρα.

Το οινοποιείο παράγει λευκά και ερυθρά κρασιά, σε αναλογία 80-20% αντίστοιχα. Κάποια χαρακτηριστικά από αυτά είναι: Μαντινεία, Άδολη Γης, Gris de noir, Chardonnay, Μαλαγουζιά. Από τα κόκκινα ξεχωρίζουν τα: Νέα Δρυς, Ιδιωτική Συλλογή, Μορφέας (Μαυροδάφνη) και το Γεροντόκλημα Ρεματιάς (Βερτζαμί), τα οποία συνδυάζουν καθαρά αρώματα φρούτων και μπαχαρικών, ενώ εκφράζουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά του αχαϊκού εδάφους. ●

Η Γνώση δίνει Μορφή στην Έμπνευση.



MONOGRAPH

Η GAIA WINES έχοντας τη γνώση έρχεται να προσθέσει έμπνευση στις μικρές, καθημερινές απολαύσεις με τη μορφή δύο εξαιρετικών λευκών κρασιών,

MONOGRAPH ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Με την αρωματική ένταση και την οξύτητα του Αρκαδικού οροπεδίου.

MONOGRAPH MULTI

Με την ισορροπημένη συνύπαρξη δύο ποικιλιών της Πελοποννήσου, του Ροδίτη και του Μοσχοφίλερου, με το κοσμοπολίτικο Ασύρτικο, σαντορινιάς καταγωγής και πελοποννησιακής ανατροφής.
Ένα λευκό κρασί που χαρακτηρίζεται από δύναμη, διάρκεια και βάθος.





ΤΑΣΟΣ ΠΙΚΟΥΝΗΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ — ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Πολλά μπορεί να πει κανείς για τον Τάσο Πικούνη, όχι όμως ότι «μασάει τα λόγια του». Ο Mr House of Wine είναι πληθωρικός, όπως τα κρασιά που αγαπά, και έχει άποψη. Άποψη για τα κρασιά που δοκιμάζει, για τα οινικά δρώμενα, για την πολιτική κατάσταση της χώρας... Προτιμά να περιγράφει τα κρασιά του με λέξεις όπως «νόστιμο» και «ευχάριστο», γιατί, όπως λέει αφοπλιστικά, «αν κάποιος ακούσει ότι το κρασί που θα πει έχει γεύση από πέτρα της Σαντορίνης ή κοπριά, απλώς δεν θα θέλει καν να το δοκιμάσει». Και δεν έχει άδικο...

«Είμαι ο κακός του κρασιού, επειδή λέω αυτά που πιστεύω και τα λέω έξω από τα δόντια», τονίζει και δείχνει να το απολαμβάνει. «Αλλά θεωρώ ότι είμαι και πιστευτός, γιατί ακριβώς δεν είμαι αυτός που θα τα γράφει όλα καλά και ωραία για όλους. Φωνάζω και τα καλά και τα άσχημα. Συνήθως όσοι μιλάνε για το κρασί κάνουν μια χλιαρή σούπα, ούτε κατηγορούν, αλλά ούτε και επαινούν».

Ο Τάσος Πικούνης προέρχεται από δύο εντελώς διαφορετικούς κόσμους. Ξεκίνησε ως αρχιτέκτονας και εξάσκησε μάλιστα το επάγγελμα για έντεκα χρόνια. Στη συνέχεια όμως τον κέρδισε η πληροφορική, που ήταν και η βασική του δουλειά μέχρι το 2009, οπότε, έχοντας στο πλευρό του τον γιο του Μιχάλη, αποφάσισαν να παντρέψουν τις γνώσεις τους με την αγάπη τους για το κρασί και να δημιουργήσουν τη γνωστή πλέον πλατφόρμα House of Wine*.

«Η επιτυχία μας είναι ότι στήσαμε μια ηλεκτρονική κάβα με τους κανόνες του διαδικτύου και όχι με τους κανόνες του κρασιού. Είμαστε το πρώτο σε επισκεψιμότητα site για κρασί στην Ελλάδα και δεύτεροι στο Food and Beverage μετά τον Βασιλόπουλο. Το εξηγώ και στους παραγωγούς. Το site μας είναι κατά 40% ένα σημείο πώλησης και κατά 60% ένα σημείο προβολής. Ωστόσο κάναμε και αυτό το μαγαζί, διότι οφείλαμε να έχουμε μια φυσική παρουσία, για όσους επιθυμούν την προσωπική επαφή».

Μπαίνοντας στο House of Wine, δεν έχεις την αίσθηση μιας συνηθισμένης κάβας. Ο χώρος είναι φωτεινός, με μεγάλα

τζάμια και λίγα μπουκάλια. Μεγάλες οθόνες κυριαρχούν, θυμίζοντας την ηλεκτρονική προέλευσή του, απ' όπου ο πελάτης με τη βοήθεια των ειδικών μπορεί να επιλέξει το προϊόν που θέλει να αγοράσει. Ένα καθιστικό όπου μπορεί κάποιος να απολαύσει μοσχομύριστο καφέ διαβάζοντας έντυπα για το κρασί είναι δίπλα σε μια μεγάλη μπάρα για τις γευσιγνωσίες. Και μαζί όλα τα αξεσουάρ.

«Μην ξεχνάμε ότι ο Έλληνας είναι ακόμα καχύποπτος, θέλει να σε δει από κοντά, να πιάσει το προϊόν που θα αγοράσει. Είναι τάση και στο εξωτερικό, ωστόσο το σημείο αυτό μας δίνει και τη δυνατότητα να προχωρήσουμε σε εκδηλώσεις σχετικές με το κρασί, όπως παρουσιάσεις κρασιών, οινοποιών».

Πόσο πιστοί είναι οι πελάτες σας;

Αυτή τη στιγμή έχουμε περισσότερους από 35.000 πελάτες, εκ των οποίων οι επαναλαμβανόμενοι σταθερά είναι περίπου 20.000. Μας δείχνουν τεράστια εμπιστοσύνη και εμείς όμως το επιστρέφουμε αυτό. Κάθε Δευτέρα, ότι και να γίνει, φεύγει από εμάς ένα newsletter το οποίο έχει τα πάντα από τις προσφορές και τις συνταγές. Ένα άλλο ενημερώνει για τις εκδηλώσεις ή για το κρασί της Πέμπτης που προτείνουμε εμείς με μια εξαιρετική έκπτωση, ή τους πόντους επιβράβευσης που μένουν και τους οποίους μπορεί κάποιος να εξαργυρώσει. Κρατάμε στενή επαφή με τους πελάτες,

τους καλούμε σε events, τους μιλάμε μέσα από τα social media, στα οποία είμαστε πολύ δραστήριοι. Έχουμε γύρω στις 150 ελληνικές ετικέτες. Είναι αρχή για εμάς να μην επιλέγουμε ποτέ κρασί επειδή μας το είπε κάποιος. Τα κρασιά μας δοκιμάζονται από δική μας ομάδα, συζητάμε όλοι μαζί και στη συνέχεια, αφού αποφασίσουμε ότι τα θέλουμε, επικοινωνούμε με τους παραγωγούς για τους οικονομικούς όρους. Η τιμή μας είναι η τιμή του παραγωγού συν ΦΠΑ. Θα ήταν αστείο για μας να έχουμε κρασιά τα οποία δεν υποστηρίζουμε, όταν μιλάμε και γράφουμε τόσο πολύ γι' αυτά.

Πόσο διαφορετικά, όμως, κινείται ένας πελάτης ηλεκτρονικής κάβας; Όπως μας εξηγεί ο Τάσος Πικούνης, οι πελάτες του House of Wine είναι προτιμότερο να μένουν... σπίτι τους. Και αυτό γιατί, όταν κάποιος βρίσκεται μπροστά από υπολογιστή, αγοράζει. Εντυπωσιακό, μάλιστα, είναι το γεγονός ότι οι πωλήσεις τους διπλασιάζονται ή και τριπλασιάζονται όταν βρέχει ή έχει κακό καιρό.

Από προσωπική εμπειρία οφείλω να πω δε ότι, έχοντας την... ατυχία το γυμναστήριό μου να βρίσκεται απέναντι από το House of Wine, επανειλημμένως, έχοντας μαζί μου μόνο κινητό και όχι χρήματα, έχω αγοράσει κρασιά.

Ο Τάσος Πικούνης συχνά από τον λογαριασμό του στο Facebook κρίνει χωρίς περιστροφές αυτά που δοκιμάζει – και όχι μόνο. →



«Οι άνθρωποι που καλλιεργούν στην Ελλάδα τη γνώση γύρω από το κρασί κάνουν περισσότερο κακό από ό,τι καλό. Όλοι αυτοί οι ειδικοί, οι οινοδημοσιογράφοι, οι κριτές, ακόμα κι εκείνοι που πάνε σε σχολές, είτε σοβαρές είτε μη, μπαίνουν σε μια τρύπα.

Αρχίζουν να μιλούν τη δική τους γλώσσα, χρησιμοποιούν όρους ακατανόητους, λένε πράγματα τα οποία αγγίζουν τη γελοιότητα με ελιτίστικη προσέγγιση. Πρέπει να βρεθεί μια γλώσσα που θα περιγράφει ένα κρασί με όρους που αντιλαμβάνεται ο κόσμος. Π.χ. το κρασί αυτό είναι ευχάριστο ή νόστιμο. Όταν κάποιος ακούει ότι το κρασί που πίνει έχει γεύση από πέτρες της Σαντορίνης ή κοπριάς, δεν θέλει να το πει, και με το δικό του.

»Παλαιότερα, είχα παροτρύνει έναν φίλο μου γυμναστή να πει ένα κρασί και εκείνος γελώντας μου είπε: “Τι θα πει το κρασί έχει σώμα; Αυτά είναι γελοία πράγματα”. Σοκαρίστηκα, γιατί ήμουν στο καβούκι μου και νόμιζα ότι όλοι γνωρίζουν το σώμα, αλλά όσο περνά ο καιρός, καταλαβαίνω ότι πρέπει να γίνει πολλή δουλειά

ώστε να πείσουμε τον κόσμο να πάρει το κρασί από το σούπερ μάρκετ και όχι να τον τρομάξουμε. Πρέπει να πάψουμε να μιλάμε με κώδικες. Ρώτα έξω τι είναι το λίτσι και, αν σου πουν, έλα να μου το πεις...»

Ποια θα είναι η εξέλιξη;

Θα θέλαμε να εξελίξουμε τις διάφορες κατηγορίες. Έχουμε πάει πολύ καλά στο ούισκι με πολύ σπάνια ποικιλία και σοβαρά events, αλλά και με πολύ φανατικούς φίλους. Είναι ακόμα πιο φανατικοί από αυτούς του κρασιού. Πουλάμε επίσης στο εξωτερικό όπως το κρασί. Το ίδιο και στην μπύρα. Είμαι και εγώ φανατικός και το συνδυάζω με το φαγητό μια χαρά. Επίσης, τα αξεσουάρ είναι ένα μεγάλο κομμάτι. Η αγορά του εξωτερικού είναι στόχος και μας προέκυψε κατά τύχη. Αυτή τη στιγμή στέλνουμε 24 φιάλες κρασί με 18 ευρώ στο Λονδίνο, που είναι και ο καλύτερος προορισμός μας. Στέλνουμε επίσης σε Γαλλία, Ισπανία, Βέλγιο. Το κομμάτι της χονδρικής μας είναι μεγάλο.

Αγαπημένες ελληνικές ετικέτες;

Δοκιμάζω τα πάντα. Θα πω, εξάλλου, αυτό που είναι γνωστό, ότι μετά το τέταρτο ποτήρι τα κρασιά μοιάζουν πολύ μεταξύ τους και σημασία έχει η παρέα. Θεωρώ καλύτερο ελληνικό κόκκινο το Όπους του Χατζημιχάλη, καλύτερη ελληνική ποικιλία το Cabernet Franc, αφού για μένα ελληνική ποικιλία είναι αυτή που καλλιεργείται στην Ελλάδα από ελληνικά χέρια. Μου αρέσει πολύ η Φλέβα του Σκούρα. Από ελληνικές προτιμώ τη Δημιώνα, γιατί είναι μοντέρνα, με ελαφριά κρασιά που ταιριάζουν με την ελληνική κουζίνα. Επίσης θα αμαρτήσω συνειδητά, λέγοντας ότι προτιμώ ένα Αγιωργίτικο από ένα Ξινόμαυρο, αφού είναι πιο ευκολόπιοτο, αλλά και επειδή υπάρχουν πάρα πολλά καλά Αγιωργίτικα και λίγα καλά Ξινόμαυρα.

«Πρέπει να έχεις πολύ ταλέντο για να φτιάξεις ένα πολύ καλό Ξινόμαυρο και πολύ ταλέντο για να φτιάξεις ένα κακό Αγιωργίτικο».

Μου αρέσουν πολύ τα Αγιωργίτικα του Αϊβαλή, του Κτήματος Γαίας, καθώς και ορισμένες εξαιρετικές προσπάθειες από νέους οινοποιούς. Μου αρέσουν όλες οι Σαντορίνες. Θεωρώ το τελευταίο του Αργυρού κορυφαίο Ασύρτικο, και όλα του Σιγάλα. Επίσης, η Κυδωνίτσα, το Chardonnay του Γεροβασιλείου και όλα τα κρασιά του Ζαφειράκη. Να μην αφήσω και τα ροζέ απέξω, με την επανάσταση που ήρθε στην Ελλάδα και γίναμε όλοι... ωχροί, να καλέσω τους παραγωγούς να μην ξεχάσουν τα κόκκινα ροζέ, όπως η Θεόπετρα και ο Βοσινόνκηπος. Μετά από πενήντα χρόνια στο κρασί, έχω μάθει τι ταιριάζει με τι, αν και είναι κάτι πολύ προσωπικό. Υπάρχουν κάποιοι κλασικοί κανόνες για τους νέους οινόφιλους. Αλλά το σοβαρό παιχνίδι για κάποιον που ξέρει είναι να καταργεί τους συνδυασμούς. Ποστάρω απλά φαγητά που γίνονται εύκολα και δικαιολογώ γιατί μου αρέσουν.

Κλείσαμε τη συνέντευξη με την υπόσχεση ότι θα μας δείξει και συνδυασμούς που δεν λειτουργήσαν, ενώ κατάφερα να αποσπάσω και μια πρόσκληση για τον δικό του παράδεισο στη Μακρινίτσα Πηλίου. ●

* Η ιδέα για την ονομασία House of Wine προέκυψε από την εταιρεία Maison Du Vin, που είχε δημιουργήσει ο προπάππος του γιου του Τάσου Πικούνη, Μιχάλη — μια μεγάλη αποθήκη απ' όπου διακινούσε σαμώτικο κρασί στο εξωτερικό.

ΔΙΝΟΝΤΑΣ
έμφραση
σε αυτό που
αξίζει.

dolphinsonline.gr

Emphasis. Chardonnay



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ



follow us on  | 

ΤΙ ΚΡΑΣΙ «ΦΕΡΝΕΙ» ΣΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΜΑΣ Η ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ;

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΤΑΣΟΥΛΑ ΕΠΤΑΚΟΙΛΗ

Θα έρθει μια μέρα που ο διεθνής αμπελοοινικός χάρτης θα έχει αλλάξει δραματικά: τεράστιες εκτάσεις αμπελώνων θα έχουν εγκαταλειφθεί στις χώρες της Μεσογείου και της Νότιας Αμερικής, ακόμα και στην Αυστραλία και τη Νότια Αφρική, ενώ άλλοι θα έχουν «γεννηθεί» σε περιοχές που βρίσκονται πιο κοντά στον Βόρειο Πόλο. Η Βρετανία, για παράδειγμα, θα κρατάει πλέον τα σκήπτρα στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών και οι οινόφιλοι θα πληρώνουν αδρά για να απολαύσουν ένα Riesling από το Εδιμβούργο, ένα Syrah από το Έσεξ, ένα Malbec από το Λονδίνο ή ένα Chardonnay από το Γιόρκσιρ.



Δεν πρόκειται για σενάριο ταινίας επιστημονικής φαντασίας· αυτή η μέρα δεν είναι μακριά, σύμφωνα με τους Mark Maslin και Lucien Georgeson –από το Κέντρο Περιβαλλοντικών Σπουδών του λονδρέζικου City University– και έρευνά τους που δημοσιεύτηκε πριν από λίγα χρόνια. «Αν δεν ανακοπεί η κλιματική αλλαγή, μέχρι το 2100 θα έχουμε ξεχάσει όλα όσα ξέρουμε σήμερα για την καλλιέργεια των αμπελιών και την παραγωγή οίνου», λένε οι δύο επιστήμονες – και με την άποψή τους συμφωνεί η συντριπτική πλειονότητα της επιστημονικής κοινότητας. Αντίστοιχη πρόσφατη έρευνα της βιολόγου Elizabeth Wolkovich, του Πανεπιστημίου Harvard, επίσης κρούει τον κώδωνα του κινδύνου, επισημαίνοντας ότι η άνοδος της θερμοκρασίας και τα συχνά ακραία φαινόμενα ξηρασίας ή έντονων βροχοπτώσεων, καθώς και η εμφάνιση νέων ασθενειών των φυτών, θα πλήξουν την οινοπαραγωγή, μειώνοντας τις αποδόσεις των καλλιεργειών και αλλοιώνοντας τη γεύση των κρασιών.

Και είναι μάλλον λανθασμένη η χρήση του μέλλοντα σε αυτή τη συζήτηση: οι επιπτώσεις, άλλωστε, είναι ήδη εμφανείς, ιδιαίτερα στη Νότια Ευρώπη. Στη Ριόχα και στο Μπορντό, από τις αρχές του 20ού αιώνα, η μέση θερμοκρασία έχει ανέβει κατά 2 και 1,8 βαθμούς Κελσίου, αντίστοιχα. Η θερμοκρασία, μεταξύ άλλων, επιδρά στη διαδικασία της ωρίμασης: η περιεκτικότητα των σταφυλιών σε μηλικό οξύ μειώνεται γρηγορότερα, ενώ, αντιθέτως, επιταχύνεται η συγκέντρωση των σακχάρων, κι αυτό επηρεάζει τον αρωματικό χαρακτήρα και το φαινολικό δυναμικό τους, δίνοντας κρασιά μη ισορροπημένα.

Γι' αυτόν τον λόγο, αρκετά μεγάλα ευρωπαϊκά οινοποιεία έχουν ήδη αρχίσει να αγοράζουν εκτάσεις, ώστε να ξεκινήσουν φυτεύσεις βορειότερα. Άλλα προσαρμόζουν τους αμπελώνες τους στις διαρκώς μεταβαλλόμενες συνθήκες, αλλάζοντας ποικιλίες και προτιμώντας πιο όψιμες. Έτσι, στη Γαλλία το Merlot αντικαθίσταται ολοένα και περισσότερο από το Cabernet Franc και στην Ισπανία το Tempranillo από την Granacha, το γνωστό μας Grenache. Υπολογίζεται ότι μέχρι το 2060 η παραγωγή γαλλικού Merlot θα έχει μειωθεί κατά το ήμισυ...

Ασκήσεις ετοιμότητας

Και στη χώρα μας; Πώς αντιμετωπίζουν τα νέα δεδομένα οι Έλληνες οινοποιοί; «Κάθε χρόνο κάνουμε ασκήσεις ετοιμότητας, προσπαθώντας να εξισορροπήσουμε τις ενέργειές μας στον αμπελώνα με όσα μας επιφυλάσσουν τα στοιχεία της φύσης. Το έχουμε συνειδητοποιήσει ότι δεν υπάρχει πλέον σαφής διάκριση ανάμεσα στις εποχές. Ο Οκτώβριος, για παράδειγμα, έχει εξελιχθεί σε ένα μικρό καλοκαιράκι, ενώ οι βροχές πέφτουν... αλύπητα κάθε Μάρτιο, Απρίλιο, Μάιο και Ιούνιο. Η απειλή για χαλάζι είναι σχεδόν καθημερινή τον Ιούνιο. Τον Ιούλιο περιμένουμε να μας... θημηθεί το ξηροθερμικό κλίμα, ώστε να μας βοηθήσει να απαλλαγούμε από τις ασθένειες των αμπελιών,

αλλά αυτό αργεί ολοένα και περισσότερο. Φέτος ήμασταν ευτυχείς που τον Αύγουστο είχαμε στην περιοχή μας μελέμα, που “έδωξαν” την υγρασία. Κάθε φορά, όταν πλησιάζει η ώρα του τρύγου, ευχόμαστε να μας κάνει η κλιματική αλλαγή το δώρο που λαχταράμε: έναν ξηρό Σεπτέμβριο, για να τρυγήσουμε όπως θέλουμε και να γίνουν “μεγάλα” τα κρασιά», λέει η Εριφύλη Παρπαρούση, οινολόγος του ομώνυμου οινοποιείου της Πάτρας.

«Δεν θα το κρύψω, ήμουν ένας από τους σκεπτικιστές της κλιματικής αλλαγής. Ναι, το κλίμα αλλάζει, ανεβαίνουν οι θερμοκρασίες, λιώνουν οι πάγοι, όμως μήπως πρόκειται για άλλον έναν κύκλο, όπως συμβαίνει κάθε μερικούς αιώνες πάνω στη Γη; Αυτά έλεγα μέχρι πρόσφατα. Για την ακρίβεια, μέχρι τις 22 Ιουλίου του 2014. Εκείνη τη μέρα, που ποτέ δεν θα ξεχάσω, έπεσε χοντρό χαλάζι στο Κτήμα στη Νάουσα και κατέστρεψε όλη τη σοδειά της χρονιάς», λέει ο Στέλλιος Μπουτάρης, διευθύνων σύμβουλος της οινοποιίας Κυρ-Γιάννη. «Από τότε άρχισα να γίνομαι λίγο πιο παρατηρητικός σε σχέση με τα καιρικά φαινόμενα, που τόσο πολύ επηρεάζουν την παραγωγή των σταφυλιών. Ναι, το κλίμα έχει αλλάξει.

»Οι βροχές είναι τροπικές, έχουμε φαινόμενα τα οποία ακόμα και οι παλιοί δεν θυμούνται, και οι βλαστικοί κύκλοι δεν έχουν την κανονικότητα που θα θέλαμε. Μια άλλη μέρα, επίσης του Ιουλίου, πέντε χρόνια μετά, δηλαδή το περασμένο καλοκαίρι, αντιμετωπίσαμε άλλο ένα ακραίο

δημιουργία καινούργιων αμπελώνων παίρνει πια υπόψη της όλους τους νέους παράγοντες», λέει στο Grape από τη Βουργουνδία ο διεθνής Έλληνας οινολόγος Κυριάκος Κυνηγόπουλος. «Η άρδευση πολλών αμπελώνων σταδιακά θα γίνει υποχρεωτική, όχι για αύξηση της παραγωγής, αλλά για την επιβίωσή τους σε συνθήκες ξηρασίας. Τα δίκτυα θα προστατεύουν τα αμπέλια από τον καύσωνα. Η χρήση κινητών ή μόνιμων εγκαταστάσεων διανομής θερμού αέρα θα είναι λύση προστασίας απέναντι στους παγετούς της άνοιξης. Θα υπάρξουν, όμως, και πολλές καινοτομίες στην καλλιέργεια του αμπελιού (δημιουργία κλώνων με μεγαλύτερη αντοχή, αλλαγή στο σύστημα κλαδέματος, μεταξύ άλλων)».

Η αμφίδρομη σχέση με τη γη

Πριν από μερικά χρόνια, είχα την τύχη να συνομιλήσω με τον Miguel Torres, τον «πατριάρχη» του ισπανικού οίνου, ο οποίος μοιράστηκε μαζί μου τις περιβαλλοντικές του ανησυχίες. «Ένας οινοπαραγωγός έχει ανάγκη από τους καρπούς της γης. Και τη γη πρέπει να τη φροντίσει, για να του το ανταποδώσει. Εδώ και χρόνια μάς απασχολούν τα περιβαλλοντικά ζητήματα. Ήδη χρησιμοποιούμε εναλλακτικές μορφές ενέργειας σε μεγάλο βαθμό. Έχουμε εγκαταστήσει φωτοβολταϊκά πλαίσια κι έτσι καλύπτουμε το 11% των αναγκών του οινοποιείου μας στην Ισπανία σε ηλεκτρική ενέργεια. Για να μειώσουμε τις εκπομπές διοξειδίου του

Πρόσφατη έρευνα του Πανεπιστημίου Harvard κρούει τον κώδωνα του κινδύνου, επισημαίνοντας ότι η άνοδος της θερμοκρασίας και τα συχνά ακραία φαινόμενα ξηρασίας ή έντονων βροχοπτώσεων, καθώς και η εμφάνιση νέων ασθενειών των φυτών, θα πλήξουν την οινοπαραγωγή, μειώνοντας τις αποδόσεις και αλλοιώνοντας τη γεύση των κρασιών.

φαινόμενο: άνεμο ταχύτητας 120 χλμ./ώρα, που ξερίζωσε ένα σύμβολό μας, την υπεραιωνόβια δρυ που στεκόταν δίπλα στον Πύργο (Κονάκι), στο Κτήμα. Στενοχωρηθήκαμε, το χωνέψαμε και συνεχίζουμε. Όμως οι πληγές είναι ακόμα ανοιχτές. Αναρωτιόμαστε πώς θα ανταποκριθούμε σε αυτό που συμβαίνει. Μήπως πρέπει να βάλουμε δίκτυα σε όλα τα αμπέλια, όπως κάνουμε στα επιτραπέζια; Να αλλάξουμε ποικιλίες, επιλέγοντας πιο ανθεκτικές; Να κάνουμε άλλου είδους κρασιά; Να μεταφερθούμε σε άλλες περιοχές; Δύσκολες ερωτήσεις κι ακόμα πιο δύσκολες οι απαντήσεις...»

Η επιστήμη, πάντως, έχει ήδη αρχίσει να δίνει τις δικές της. «Η επιλογή γης για τη

άνθρακα, έχουμε αντικαταστήσει τα οχήματα της εταιρείας με υβριδικά. Πειραματιζόμαστε, παράλληλα, με άλλες “πράσινες” λύσεις, όπως την κατασκευή υπόγειων χώρων αποθήκευσης, τη χρήση βιομάζας και πολλά άλλα», μου είχε πει.

«Δείχνουν πολλοί συνάδελφοί σας την ίδια ευαισθησία;» τον είχα ρωτήσει. «Οχι. Θα αναγκαστούν όμως να το κάνουν. Τα αμπέλια είναι πολύ ευάλωτα στις αλλαγές του κλίματος. Όσοι επιλέγουν να αγνοήσουν αυτή την πραγματικότητα πολύ σύντομα θα τη συνειδητοποιήσουν – και μάλιστα με επώδυνο τρόπο», είχε απαντήσει. «Τα λάθη που ίσως κάνουμε σήμερα θα μας ακολουθούν για πολλές δεκαετίες...» ●

ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ ΡΟΔΙΤΗΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΟΣ, DIP WSET

Η σπουδαιότητα αυτής της κάθετης γευστικής δοκιμής έγκειται στο ότι καταφέρνει να αλλάξει τον τρόπο με τον οποίο σκεφτόμαστε για τον Ροδίτη.

Ο Ροδίτης του οινοποιείου Τετράμυθος, από τον χαρισματικό, ιστορικό αμπελώνα της Αιγιάλειας, με τις βορινές εκθέσεις, την εγγύτητα με τη θάλασσα και τα μεγάλα υψόμετρα, είναι ένα λευκό κρασί τόσο σοβαρό σε ποιότητα και δυναμικό παλαιώσης, που μπορεί να «γκρεμίσει» την αντίληψη ότι μόνο το σαντορινιό Ασύρτικο – από τις ελληνικές λευκές ποικιλίες – είναι ικανό να ωφεληθεί από τη μακρόχρονη παραμονή του στη φιάλη.

Εξοστρακισμένος για πολλά χρόνια από τα «σαλόνια» των εκλεκτών ποικιλιών, ο ερυθρώποδ Ροδίτης, το δεύτερο πιο πολυφυτεμένο σταφύλι στον ελληνικό αμπελώνα, έχει αμφισβητηθεί σε μεγάλο βαθμό για την ποιότητα των κρασιών που παράγει. Τεράστιες στρεμματικές αποδόσεις, έμφαση στην ποσότητα και όχι στην ποιότητα, πεδινά αμπέλια και υπερβολικό πότισμα είχαν ως αποτέλεσμα την παραγωγή «βιομηχανικών» κρασιών αμφιβόλου ποιότητας και την περιφρόνηση της ποικιλίας και του ευγενούς της χαρακτήρα.

Η αλήθεια, όμως, είναι ότι οι καλύτεροι παραγωγοί του Ροδίτη στοιχημάτισαν σε κάτι πολύ μεγαλύτερο από αυτό που έχουμε στο μυαλό μας για την ποικιλία. Το μονοπάτι που ακολούθησαν δεν διαφέρει πολύ από αυτό το οποίο πήραν κορυφαίοι παραγωγοί σε άλλα μέρη του κόσμου: καλύτερες αμπελουργικές πρακτικές – σε ελεύθερη μετάφραση οργανική ή/και βιοδυναμική καλλιέργεια –, χαμηλότερες στρεμματικές αποδόσεις και ήπιων παρεμβάσεων οινοποίησης, στην οποία άφησαν το υπέροχο *terroir* της Αιγιάλειας να «λάμψει». Μερικά χρόνια αργότερα, ο Ροδίτης της Αιγιάλειας παίρνει τη θέση του ανάμεσα στα σπουδαία λευκά κρασιά της Ελλάδας. Θα μπορούσα μάλιστα να ισχυριστώ ότι όσο το Ασύρτικο της Σαντορίνης γίνεται όλο και πιο απρόσιτο, ο Ροδίτης της Αιγιάλειας είναι έτοιμος να σταθεί στην αγορά ως μια σπουδαία εναλλακτική στους – αν μη τι άλλο – εραστές της ορυκτότητας.

Το οινοποιείο Τετράμυθος βρίσκεται στην είσοδο του Άνω Διακοπτού, μόλις λίγα ανηφορικά χιλιόμετρα από τον Κορινθιακό κόλπο, μέσα στην καρδιά της ζώνης της Αιγιάλειας. Ανήκει στο νέο κύμα των ελληνικών οινοποιείων, που δίνει μια διαφορετική πρόταση, βασιζόμενο σε γηγενείς ποικιλίες της περιοχής του, στην οργανική καλλιέργεια και σε μια φιλοσοφία ήπιας οινοποίησης, παράγοντας κρασιά που αποδίδουν πιστά το μοναδικό ορεινό *terroir* της Αιγιά-

λειας. Ο Ροδίτης του αποτελεί εξαιρετική έκφραση της ορεινής του προέλευσης, ενώ οι αδιάκοποι πειραματισμοί του οινοποιείου έδωσαν και μια εκπληκτικά κομψή Ρετσίνα από Ροδίτη σε αμφορέα, έναν Ροδίτη φυσικής οινοποίησης και μια *orange* εκδοχή της ποικιλίας, δείχνοντας τα διαφορετικά μονοπάτια στα οποία μπορεί να βαδίσει...

Και για να σας βάλω από νωρίς στο *mood* της κάθετης, ο εξαιρετικός σε *value for money* Ροδίτης του Τετράμυθου έδειξε σε αρκετές περιπτώσεις πιο νεαρός από πολλές Σαντορίνες αντίστοιχης ηλικίας, ορυκτός, με το πλούσιο φρούτο του να κοντράρεται από τη διαπεραστική – σαν λείζερ – ένταση του κρασιού, ενώ ταυτόχρονα έδειξε μια απίστευτη συνέπεια στην εξέλιξη του στον χρόνο. Μια συνολικά μοναδική γευστική εμπειρία.

2018

Μέτριο λεμονί χρώμα, διακριτικά, αλλά σύνθετα αρώματα εσπεριδοειδών, όπως λεμόνι, λευκά λουλούδια και ορυκτός χαρακτήρας που θυμίζει πέτρα, αλλά και μαγιά. Βοτανικές νότες, όπως φύλλα τσαγιού και άνθη χαμομηλιού. Κοφτερό και ζωηρό στο στόμα, δροσιστική οξύτητα, ελαφρύς χαρακτήρας και εξαιρετικό *drinkability* και πολύ ευχάριστη – γεμάτη λεμονάτη φρεσκάδα – επίγευση.

2017

Ευεργετικός ο έξτρα χρόνος στα αρώματα του κρασιού, που εμφανίζονται πιο ώριμα και μεστό, με νότες από λεμόνι και φλούδες, τσακμακόπετρα και νύξεις από μέλι. Στόμα «αποφάτο», νευρικό, με το λεμονάτο φρούτο να «πατάει» στέρεα πάνω στη φρεσκάδα της οξύτητας και τον ορυκτό χαρακτήρα να παίρνει τα ηνία μέχρι το επίμονο τελείωμα του κρασιού.

2016

Σαντορινιά διάσταση στη μύτη, με την ορυκτότητα, το τσακμάκι και την αλμύρα να... κάνουν πάρτι, ώριμο λεμόνι και γκρέιπφρουτ και πολύπλοκες απαλές οξειδατικές νότες. Το στόμα διαθέτει εξίσου υφάλμυρη υφή και τονισμένη οξύτητα σε ένα φόντο πιο μεστού και ώριμου φρούτου, αλλά και πολλές εντάσεις μέχρι την μπριοςένια, μακρά και πολύπλοκη επίγευση του κρασιού.

2015

Όμορφη εξέλιξη στη μύτη, μελένιο και ώριμο, με ελαφρά ξηροκαρπάτα στοιχεία, έντονη ορυκτότητα και καπνό. Πολυεπίπεδο και πολύπλοκο αρωματικά, με φοβερή εκφραστικότητα. Έντονο και ιδιαίτερα κοφτερό στο στόμα, αλλά με πάχος και οξύτητα σε ισορροπία και με μια ήπια πικράδα, άκρως ορεκτική, στο ελαφρώς φαινολικό τελείωμα.

2014

Νότες μπριος και μέλι, βρεγμένη πέτρα και έντονο ώριμο, γλυκό φρούτο σε μια μύτη που πραγματικά «ζωγραφίζει» πάνω στην πενταετία. Μεσογειακά βότανα, θυμάρι και φλούδα πορτοκαλιού. Απίθανο στόμα, κοφτερό και ξυραφάτο, *a la Chablis* ορυκτότητα και ατελείωτα επίμονη επίγευση, με πάρα πολύ φρέσκο φρούτο ακόμα. Κανένα ίχνος κόπωσης, παρά μόνο διαπεραστικές εντάσεις και φοβερή πολυπλοκότητα.

2012

Εξαιρετική συνέπεια στην εξέλιξη του κρασιού στον χρόνο. Το φρέσκο φρούτο έχει δώσει τη θέση του σε όμορφα εξελιγμένα τριτογενή αρώματα, καπνού, αποξηραμένου βερίκοκου και γλύκα μαρμελάδας, πάντα με την υπογραφή της ορυκτότητας του *terroir*. Το στόμα έχει λειανθεί από τις κοφτερές γωνίες, αλλά η οξύτητα δίνει το «παρών» και επιπλέον ασφάλεια για ακόμα μεγαλύτερη δυνατότητα εξέλιξης στον χρόνο. Κάποιος θα μπορούσε να πιστέψει ότι έχει περάσει και από βαρέλι.

2008

Πέντε χρόνια μετά την τελευταία φορά που τον δοκίμασα, και αυτός ο Ροδίτης 11ετίας κατάφερε και πάλι να με εντυπωσιάσει με την όμορφη εξέλιξη του. Αγυάλιστο χρυσαφί χρώμα, διαπεραστική μύτη με κονφί λεμόνι, άφθονα *garrigues* και φλούδες εσπεριδοειδών, ανθόμελο. Ωραία εξέλιξη στο ποτήρι, επίμονος αρωματικός χαρακτήρας και ήπια οξείδωση. Παλαιό, αλλά σε καμιά περίπτωση κουρασμένο. Απίθανη ακόμα φρεσκάδα και επίπεδα οξύτητας στο στόμα, πολύ πιο ζωηρό, αναπάντεχα φρέσκο και επίμονο. Εντάσεις, διάρκεια και πολυπλοκότητα που συναντάς σε μεγάλα λευκά κρασιά. ●



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —



*Honor the hands
that harvest your grapes*

www.georgioslafazanis.gr

ΔΕΛΤΙΟ ΤΡΥΓΟΥ 2019

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ — GRAPE



Χαμόγελα μοιάζει να χαρίζει ο φετινός τρύγος στους περισσότερους παραγωγούς, με ορισμένους να μιλούν για μια πολύ καλή χρονιά. Η οψιμότητα φαίνεται να είναι ένα από τα χαρακτηριστικά σε αρκετές περιοχές της χώρας, ενώ στη Σαντορίνη οι παραγωγοί βλέπουν μια εξαιρετικά μειωμένη παραγωγή σταφυλιού, αλλά πολύ καλή ποιότητα.



Κρήτη
ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ
Νίκος Δουλουφάκης, *Οινοποιός*

Φέτος ο τρύγος άρχισε στις 16 Αυγούστου, δηλαδή μια συνηθισμένη ημερομηνία για τα δεδομένα της Κρήτης. Ο χειμώνας ήταν αρκετά ευεργετικός, με πολλές βροχές. Συγκεκριμένα, τα 1.200 χιλιοστά βροχής ευνόησαν τη βλάστηση των πρέμνων, με αποτέλεσμα να έχουμε φυτά ζωηρά, με ανάγκη για ξεφυλλίσματα. Διανύουμε μια χρονιά με πολύ δροσερό καλοκαίρι και πολλά μελέμια, τα οποία συνεχίζονται ακόμα και σήμερα, βοηθώντας τα αμπέλια να ωριμάσουν αργά και πλήρως.

Ευτυχώς, δεν έχουμε θερινές βροχές, ενώ παράλληλα ο δροσερός καιρός αποτελεί τον ιδανικό σύμμαχό μας στον τρύγο. Φέτος, παρατηρείται οριμότητα των πρώιμων ποικιλιών και πρωιμότητα των όψιμων, που σημαίνει ότι ο τρύγος θα περιοριστεί σε διάρκεια, με το βάρος του να πέφτει στο χρονικό διάστημα από 25 Αυγούστου έως 15 Σεπτεμβρίου.

Μέχρι στιγμής έχουμε σταφύλια ικανοποιητικής ωρίμασης, με καλές οξύτητες, γεγονός πολύ θετικό για την Κρήτη. Οι δε ποσότητες δείχνουν ότι θα κυμανθούν σε φυσιολογικά επίπεδα. Το ευχάριστο είναι ότι νεαρά αμπέλια, που φέτος μπήκαν στην παραγωγή, αποδίδουν πολύ καλά σταφύλια. Η τρέχουσα επικαιρότητα αφορά το πρώιμο Βιδιανό, το οποίο τρυγάμε σήμερα 27 Αυγούστου. Εκτιμάται ότι βρίσκεται σε πλήρη ωριμότητα και με οξύτητες που θα βοηθήσουν στην παλαιώσή του, το κατεξοχήν προτέρημα του Βιδιανού!

Σαντορίνη
ABANTIS CELLAR DOORS
Απόστολος Μούντριχας, *Οινοποιός*

Τον χειμώνα επικράτησε αρκετή βροχόπτωση για τα δεδομένα της Σαντορίνης. Ο βλαστικός κύκλος ξεκίνησε φυσιολογικά, όμως οι ανοιξιάτικοι πολύ ισχυροί άνεμοι (κατά περιόδους Μάρτιο και Απρίλιο και το πρώτο δεκαήμερο του Μαΐου) μείωσαν δραματικά την παραγωγή. Φέτος έχουμε έρθει αντιμέτωποι με την πιο μικρή παραγωγή σταφυλιού των τελευταίων ετών στο νησί (κάτω από 1.000 τόνους). Έτσι λοιπόν, με δεδομένη την εξαιρετικά μειωμένη παραγωγή, ο τρύγος ξεκίνησε όψιμα σε σχέση με πέρυσι κατά δέκα ημέρες. Αρχίσαμε τον τρύγο μας με Αθήρι από τον Καρτεράδο στις 10 Αυγούστου. Η ποιότητα ήταν πολύ καλή, το φρούτο υγιές, με καλή οξύτητα και σωστή ωριμότητα. Συνεχίσαμε με το λιγιστό, αλλά ιδιαίτερα ποιοτικό, Ασύρτικο από Καρτεράδο, Φηρά και Πύργο, με οξύτητα στα χαρακτηριστικά επίπεδα της Σαντορίνης και άρτια ωριμότητα.

Σειρά πήρε η Μανδηλαριά από το αμπελοτόπι της Αγίας Φανερωμένης, στον Πύργο. Εδώ συνέβη το εξής παράδοξο: οι κουλούρες της Μανδηλαριάς παρουσίασαν αυξημένο φορτίο σε σχέση με πέρυσι. Η ποικιλομορφία στα αμπελοτόπια μιάς επέτρεψε να τρυγήσουμε σε διαφορετικά επίπεδα ωριμότητας, ανάλογα με τις ανάγκες μας σε ροζέ και ερυθρά οινοποίηση. Για το ελάχιστο, φαινορικά ώριμο Μαυροτράγανο η διαλογή στον αμπελώνα και ο απορραγισμός στο χέρι ενίσχυσαν την ήδη υψηλή ποιότητα. Σε γενικές γραμμές, και βγάζοντας από την εξίσωση τον όρο «ποσότητα», μιλάμε για μια ιδιαίτερα καλή χρονιά στα λευκά σταφύλια, με υγιές φρούτο και οξύτητες, ενώ για τα ερυθρά, μαύρο φρούτο και καλής ποιότητας τανίνες. Η συνέχεια στα ποτήρια μας...



Νεμέα

ΚΤΗΜΑ SEMELI

Λεωνίδας Νασιάκος, *Οινολόγος*

Όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος ο τρύγος έχει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που κάνουν κάθε χρονιά να είναι διαφορετική. Κύριο και βασικό γνώρισμα της φετινής αμπελουργικής χρονιάς είναι η οψιμότητα, την οποία παρατηρήσαμε σε όλες τις ποικιλίες που έως τώρα έχουμε οινοποιήσει, ενώ το ίδιο προβλέπεται και γι' αυτές που θα ακολουθήσουν, όπως το Αγιωργίτικο, ο Ροδίτης και το Μοσχοφίλερο.

Ποιοτικά, αυτό που μπορούμε να πούμε για τη Μαλαγουζιά, το Sauvignon Blanc, το Syrah, το Merlot και το Cabernet Sauvignon που έχουν τρυγηθεί, καθώς και για το Αγιωργίτικο του Κτήματος, είναι πως έχουμε μια πολλά υποσχόμενη χρονιά, που θα μας δώσει ερυθρούς οίνους με ζωηρά χρώματα, φρουτώδη αρώματα και με-

ταξένιες τανίνες, ενώ τα λευκά έχουν έντονα ποικιλιακά αρώματα με ζωηρή οξύτητα. Ο μοναδικός ίσως προβληματισμός μας για τη φετινή σοδειά είναι πως η οψιμότητα ενδέχεται να μας οδηγήσει σε διακεκομμένο τρυγητό, λόγω πιθανών βροχοπτώσεων, όμως η παρατεταμένη ανομβρία των τελευταίων μηνών μάς παρέχει την «πολυτέλεια» να αντέξουμε δύο τρεις βροχές χωρίς κίνδυνο προσβολής των σταφυλιών.

Ως γενικό συμπέρασμα, μπορώ να πω ότι η φετινή χρονιά, με την αναμενόμενη υψηλή ποιότητα των οίνων, θα μας αποζημιώσει για το δύσκολο 2018, με το έντονο πρόβλημα του περονόσπορου και τις επιπτώσεις του.



Κεφαλονιά
ΚΤΗΜΑ GENTILINI
Πέτρος Μαρκαντωνάτος, Οινοποιός

Η καλλιεργητική περίοδος ξεκίνησε με ήπιες θερμοκρασίες και αρκετές βροχοπτώσεις. Συγκεκριμένα, από τον Οκτώβριο μέχρι τον Απρίλιο έπεσαν περίπου 1.200 χιλιοστά βροχής (90% της ετήσιας βροχόπτωσης), με αποτέλεσμα οι αμπελώνες να δεχτούν αρκετό νερό. Η άνοιξη κύλησε ήπια, χωρίς σοβαρά προβλήματα. Συγκεκριμένα για τη Ρομπόλα, η ανθοφορία καθυστέρησε περίπου 10 με 12 μέρες και η καρπώδεση είχε μικρά προβλήματα ανθόρροιας, ενώ ο περκασμός ήταν στα μέσα Ιουλίου. Η Μαυροδάφνη, απ' την άλλη πλευρά, εξελίχθηκε κανονικά, με την ανθοφορία-καρπώδεση γύρω στις 20 Μαΐου, και αναπτύχθηκε φυσιολογικά. Ο περκασμός για τη Μαυροδάφνη ξεκίνησε στις 15 Ιουλίου και εξελίχθηκε και αυτός φυσιολογικά.

Ο τρύγος στο Gentilini ξεκίνησε με τη Ρομπόλα, με 10 μέρες οψιμότητα, στις 27/8, και υπολογίζεται ότι θα τελειώσει στα μέσα Σεπτεμβρίου. Η παραγωγή ήταν σε φυσιολογικά επίπεδα, με αποδόσεις που δεν ξεπερνούσαν τα 500 κιλά το στρέμμα, με το υγιές σταφύλι σχετικά χαμηλόβαθμο (12-12,5% αλκοόλ) και πολύ καλές οξύτητες.

Για τη Μαυροδάφνη μπορώ να πω ότι η σοδειά του 2019 χαρακτηρίζεται εξαιρετική, με πολύ καλή ωρίμαση, συμπύκνωση φρούτου με εξαιρετικό χρώμα, πολύ καλή φαινολική ωριμότητα και εξαιρετική οξύτητα. Κλείνοντας, μπορώ να πω ότι το 2019 ήταν μια εξαιρετική χρονιά ειδικά για τη Μαυροδάφνη και μια καλή χρονιά για τη ναυαρχίδα του νησιού, τη Ρομπόλα Κεφαλληνίας.



Μαντινεία ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΥΤΑΡΙ

Παρασκευάς Ευαγγελίου, *Αμπελουργός*

Ο χειμώνας ήταν ψυχρός, με αρκετή παγωνιά μέχρι και τον Μάρτιο, και πολύ βροχερός, με αποκορύφωμα τις πλημμύρες του Ιανουαρίου, οπότε καταγράφηκαν 268 mm βροχής. Η άνοιξη, δροσερή, οδήγησε τα αμπέλια του Μοσχοφίλερου σε εκβλάστηση στο δεύτερο δεκαήμερο του Απριλίου, ενώ η άνθιση ολοκληρώθηκε στο διάστημα 9-15 Ιουνίου, με οφίμηση 4-5 ημερών από τη συνήθη ημερομηνία άνθισης. Μια χαλαζόπτωση έκανε σοβαρές ζημιές στο κέντρο της ζώνης ΠΟΠ Μαντινεία (Πέλαγος, Ζευγολατιό) σε έκταση 500-700 στρεμμάτων αμπελώνων.

Το καλοκαίρι, σχετικά ζεστό και ξηρό, έχει κάνει τα Μοσχοφίλερα να δείχνουν λίγο καταπονημένα από την έλλειψη νερού, καθώς από τον Ιούνιο έχουν πέσει μόνον 68 mm βροχής. Οι πρώτες ξενικές ποικιλίες της περιοχής (Chardonnay και Gewürztraminer) έχουν εξαιρετική ωρίμαση και στις 9/9/19, ξεκίνησε ο τρυγητός τους. Ο τρυγητός του Μοσχοφίλερου ξεκίνησε στο τέλος Σεπτεμβρίου στα πρώιμα αμπελοτόπια και στις αρχές Οκτωβρίου στα υπόλοιπα αμπέλια της ζώνης ΠΟΠ Μαντινεία.

Αττική ΚΤΗΜΑ ΡΩΞΑΝΗΣ ΜΑΤΣΑ

Παρασκευάς Ευαγγελίου, *Αμπελουργός*

Ο χειμώνας ήταν σχετικά ψυχρός και με ικανοποιητικές βροχοπτώσεις. Οι σχετικά χαμηλότερες μέσες θερμοκρασίες του Μαρτίου και του Απριλίου οδήγησαν στην οψιμότερη άνθιση των αμπελιών κατά 13 ημέρες σε σχέση με τη μέση ημερομηνία άνθισης - άνθιση Μαλαγουζιάς 22/5/2019, άνθιση Sauvignon Blanc 24/5/2019. Η συνολική βροχόπτωση για το διάστημα Οκτωβρίου 2018-Αυγούστου 2019 ήταν 588 mm, υψηλότερη από τη μέση βροχόπτωση (517 mm) της περιοχής.

Σημαντική επίδραση στο ύψος των αποδόσεων και στην ποιότητα των σταφυλιών είχαν οι βροχοπτώσεις στο διάστημα Απριλίου-Αυγούστου, που ήταν 173,4 mm, αλλά και η πολύ καλή και επίκαιρη κατανομή τους μέσα στο διάστημα αυτό, καθώς τον Απρίλιο έπεσαν 114 mm και τον Ιούνιο 52 mm, με αποτέλεσμα τον καλό εφοδιασμό των πρέμνων σε νερό, ώστε να αντεπεξέλθουν στην ξηρή και θερμή περίοδο που ακολούθησε μέχρι τον τρυγητό, ευτυχώς χωρίς καύσωνες. Ο τρυγητός ξεκίνησε με 10 ημέρες καθυστέρηση σε σχέση με το 2018. Τα σταφύλια ήταν απολύτως υγιή και με πολύ καλή τεχνολογική ωριμότητα. Οι οίνοι που παρήχθησαν είναι αρωματικοί και τυπικοί της κάθε ποικιλίας.

Δράμα CHÂTEAU NICO LAZARIDI

Φεντερίκα Λαζαρίδη, *Οινολόγος*

Ο τρύγος ξεκίνησε στις 8/8/2019 με την ποικιλία Chardonnay. Φέτος η χρονιά ήταν σχετικά όψιμη σε σχέση με τους δύο προηγούμενους τρύγους. Αν και υπήρξαν βροχοπτώσεις και σποραδικά καιρικά φαινόμενα, όπως χαλάζι, δεν υπήρξαν σημαντικές υλικές και ποιοτικές ζημιές, όπως είχε συμβεί σε προηγούμενες εσοδείες. Η ωρίμαση των σταφυλιών φέτος ήταν πιο ομαλή, με αποτέλεσμα να διατηρηθούν καλά οι οξύτητες και να μην ανέβουν πολύ υψηλά τα Beaume, ειδικά στις λευκές ποικιλίες, έχοντας μια ευχάριστη ισορροπία. Στα ερυθρά η ωρίμαση είναι ακόμη σε εξέλιξη σε αρκετές ποικιλίες. Μέχρι στιγμής, τα δείγματα μας προϊδεάζουν για καλές χρωματικές αποχρώσεις και εντάσεις, σε συνδυασμό με πολύ καλά επίπεδα τανινών.

Τα σταφύλια είναι σε πολύ καλή κατάσταση, όπως και οι πρώτοι οίνοι που έχουν αποζυμώσει και αναδεικνύουν μια ενδιαφέρουσα παλέτα αρωμάτων με ευχάριστη φρεσκάδα. Φυσικά, είναι πολύ νωρίς για να μιλήσουμε για «καλή», «πολύ καλή» ή «εξαιρετική» εσοδεία, καθώς έχουμε ακόμη αρκετό δρόμο μπροστά μας και στα λευκά (Δσύρτικο και Ugni Blanc), αλλά και στις περισσότερες ερυθρές μας ποικιλίες.

Αττική ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ

Σταματία Αντύπα, *Οινολόγος*

Ο χειμώνας, σχετικά ψυχρός, χαρακτηρίστηκε από αυξημένες για την περιοχή βροχοπτώσεις, οι οποίες συνεχίστηκαν μέχρι και τις αρχές του καλοκαιριού. Η έκπτυξη των οφθαλμών και η ανθοφορία πραγματοποιήθηκαν σχετικά αργά, δίνοντάς μας ενδείξεις για μια όψιμη χρονιά. Η εικόνα ανατράπηκε με τις ζέστες του Ιουλίου, σε συνδυασμό με τους συνεχείς βοριάδες που κυριάρχησαν τον Αύγουστο, προκαλώντας σχετική επιτάχυνση και ανομοιομορφία στα τελευταία στάδια της ωρίμασης.

Η Μαλαγουζιά του κτήματός μας τρυγήθηκε τις πρώτες μέρες του Αυγούστου, υγιέστατη, με πολύ καλά χαρακτηριστικά, το ίδιο και το Δσύρτικο στις 20 Αυγούστου. Ο τρύγος του Σαββατιανού, της χαρακτηριστικής για την περιοχή ποικιλίας, ξεκίνησε στις 27 Αυγούστου, δίνοντάς μας σταφύλια υγιή, με εξαιρετικό οργανοληπτικό χαρακτήρα και σπάνιες, για την περιοχή, υψηλές οξύτητες στο στάδιο της ωριμότητας. Φαίνεται να έχουμε μια πολλά υποσχόμενη σοδειά! ●

Έμμετρος Λόγος

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

19ος Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης
Εσοδεία 2018 | Χρυσό μετάλλιο



WINE JOURNAL

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ DIP WSET

«Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες. Θυμόμαστε στιγμές». Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που καταγράφηκαν σε ένα ημερολόγιο.



Στη μοναδική θεματική έκθεση ροζέ «**Drink Pink**» της **Vinetum**, που διοργανώθηκε τον Ιούνιο στο Hilton, το κοινό δοκίμασε και επέλεξε τα αγαπημένα του ροζέ. Κάπως έτσι κι εγώ αποφάσισα ότι το **L'Esprit Du Lac 2018** του **Κτήματος Κυρ-Γιάννη** θα μας έκανε εξαιρετική παρέα από το καλοκαίρι και μετά. Από φτωχά, αμμώδη εδάφη του Αμυνταίου Φλωρίνης και σε υψόμετρο 600 μ., το ροζέ αυτό φέρνει τη δροσιά του τόπου του στο ποτήρι μας. Το Ξινόμαυρο του χαρίζει επιπλέον οξύτητα και λεπτότητα, ενώ μια όμορφη παλέτα από ρόδι, τοματάκια βελανίδι, εσπεριδοειδή και άνθη συμπληρώνει την εικόνα. Ονειρικό ταίριασμα με γεμιστές τομάτες και πιπεριές, αλλά και με κάθε λαδερό πιάτο.

Όλα τα κρασιά του Γιάννη Τσέλεπου, ανεξαρτήτως του από ποιο από τα τρία οινοποιεία της οικογένειας προέρχονται, περιστρέφονται γύρω από την ίδια φιλοσοφία: φινέτσα, εσωτερικότητα, λεπτότητα και αριστοκρατικότητα. Έτσι κι αυτή η νεαρή **Σαντορίνη** του **2017** της **Κάναβας Χρυσού Τσέλεπος**, από τον ιδιόκτητο αμπελώνα της οικογένειας Χρυσού στον Πύργο: δωρική, ορυκτή και λεμονιάτη. Την ανοίξαμε πριν αναπτύξει πλήρως τη δυναμική της, αλλά το φρέσκο ψάρι που βρέθηκε στις σχάρες μας και το οποίο πριν από ελάχιστες ώρες κολυμπούσε στα νερά του κόλπου Καλλονής στη Λέσβο, δεν μας άφησε άλλη επιλογή!

Όταν ακόμα και κάποιοι σπουδαίοι Γάλλοι οινοπαραγωγοί φτιάχνουν στις μέρες μας μοντέρνα κρασιά

εντυπωσιασμού, επηρεαζόμενοι από τις μόδες του οινικού marketing, εμείς οι οπαδοί του ευρωπαϊκού στιλ τι κάνουμε για να παρηγορηθούμε; Ανοίγουμε ένα **Κτήμα Μερκούρη 2017** ερυθρό, ένα μοναδικό χαρμάνι Refosco και Μαυροδάφνης από το Κορακοχώρι Ηλείας. Πινελιές από σιτεμένο κρέας και ζωικές νότες πάνω σε πυκνό κόκκινο φρούτο δημιουργούν την τέλεια γευστική γέφυρα με το ντόπιο νησιώτικο αρνί που ψήσαμε στα κάρβουνα. Μια βουκολική απόλαυση που θα σας κάνει να μουγκρίσετε!

Δεν ανοίγω συχνά κρασί μεσοβδόμαδα, γιατί –κάποιες φορές– δεν αδειάζουν οι φιάλες και το κρασί οξειδώνεται. Θα ήθελα να δοκιμάζω δύο τρία διαφορετικά ποτήρια κρασί κάθε μέρα, από διαφορετικές ετικέτες, χωρίς να ανοίγω τις φιάλες. Και όμως, γίνεται! Το σύστημα **Coravin**, με βελόνα-«κλέφτη» που εισέρχεται στη φιάλη μέσω του φελλού, τραβάει κρασί αναπληρώνοντας το κενό με το άχρωμο ευγενές αέριο αργό και όχι με οξυγόνο. Είναι ή δεν είναι αυτή η μεγαλύτερη οινική επανάσταση της τελευταίας εικοσαετίας; Το περιμένω, θα σας γράψω εντυπώσεις!

Υπάρχουν, λοιπόν, κάποιοι περίεργοι τύποι που λένε ότι «δεν τους αρέσουν οι σαμπάνιες». Απίστευτο, έτσι; Κάντε ένα πείραμα. Τηγανίστε. Τηγανίστε τα πάντα: κολοκυθάκια, τυροπιτάκια, πατάτες, καλαμαράκια... Και μετά ανοίξτε ένα **Karanika Brut Cuvée Speciale** του Laurens Hartmann από το Αμύνταιο. Αφρώδες, με δεύτερη ζύμωση

στη φιάλη, ώστε τα λεμόνια και τα λοιπά εσπεριδοειδή να μπλέκονται περίτεχνα με αρώματα brioche και φρέσκιας ζύμης. Τελικά, δεν θα αφήσουν σταγόνα από τα αφρώδη «που δεν τους αρέσουν», το εγγυώμαι προσωπικά. Αν χάσω, με κερνάτε ένα κιβώτιο.

Βαρελάτο λευκό κρασί, Γαλλία και value for money. Πάνε όλα αυτά μαζί; Πάνε, σπάνια όμως! Όπως στην περίπτωση του **Château Magneau 2016**, ενός λευκού Bordeaux από τα χαλικώδη εδάφη της περιοχής Graves, με λιανική τιμή περί τα 10 ευρώ. Η ποικιλιακή ισορροπία (50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon) δημιουργεί και την αντίστοιχη γευστική ισορροπία: φυτικότητα, δροσιά, πράσινο μήλο και τροπικά αρώματα από το Sauvignon, όγκος και λιπαρότητα από το Sémillon, αλλά και τη ζύμωση σε νεαρά δρύινα βαρέλια (50% καινούργια) με bâtonnage για επτά μήνες.

Οστρακα, γυαλιστερές, κυδώνια. Ιώδιο και αλμύρα στα ούλα, **Gaia Wild Ferment 2016** στο ποτήρι. Σεμινιακή ορυκτότητα, βρεγμένα βότσαλα, κοχύλια, θαλασσινό νερό, λιπαρότητα, όγκος. Υψηλή οξύτητα, με εκχύλισμα και όγκο από τριών ειδών βαρέλια (γαλλική δρυς, αμερικανική δρυς και ακακία), στα οποία έχει ζυμωθεί το μισό χαρμάνι. Ένα κρασί παγκόσμιας κλάσης που προκαλεί συγκίνηση. ●



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση
www.kiryianni.gr



FREUD ORIENTAL

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ — ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Σταθερή αξία στην Αθήνα από το 2002, συνεχίζει για δεύτερη χρονιά την πορεία του στο ξενοδοχείο Semiramis στο Κεφαλάρι, ύστερα από τη μακρά παραμονή του στο Κολωνάκι.

Το Freud Oriental αποτελεί διαχρονικό πρεσβευτή της ιαπωνικής γαστρονομίας, με τον Chef Δημήτρη Ρένο επικεφαλής της ζεστής κουζίνας όλα αυτά τα χρόνια, μυημένο από Ιάπωνες δασκάλους. Το δυναμικό της κρύας κουζίνας έρχεται να συμπληρώσει η ήρεμη δύναμη του Sushi-Chef Andy, με την εμπειρία του σε φημισμένα εστιατόρια του είδους, ανάμεσα στα οποία το Matsuhisa στην Αθήνα και στη Μύκονο, το Nammos στη Μύκονο και στην Courchevel, το Jade Palace και το Oozora στην Αθήνα.

Από την ανοιχτή κουζίνα sushi έως την μπάρα και την εξωτερική πισίνα, είναι διάχυτη η αίσθηση της κομψότητας και της πολυτέλειας, ενώ ιδιαίτερη έμφαση έχει δοθεί στον ατμοσφαιρικό φωτισμό, που προσδίδει ζεστές πινελιές στον μίνιμαλ διάκοσμο του εστιατορίου. Περίοπτη θέση στον χώρο κατέχει και η ενημερωμένη κάβα κρασιών από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα, καθώς και οι ενδιαφέρουσες επιλογές sake που προτείνει ο sommelier Σπύρος Μακαντάνης, για να απογειώσει τη γευστική σας εμπειρία.

VOLCANO URAMAKI Sushi με τόνο και ψίχα καβουριού

Υλικά

- Τόνος
- Ψίχα καβουριού
- Αβοκάντο
- Αγγούρι
- Orange tobiko
- Καταΐφι
- Spicy dressing
- Σχιννόπρασο
- Μαγιονέζα
- Μαύρο σουσάμι
- Ρύζι sushi (ιαπωνικό, κοντόκοκκο λευκό ρύζι)
- Φύλλα από φύκι (nori), 18 x 20 εκατοστών το καθένα, των οποίων τη μεγαλύτερη πλευρά κόβουμε στη μέση

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά το ρύζι με κρύο νερό και μαγειρεύουμε σε ειδικό σκεύος ατμού (rice cooker). Στη συνέχεια το απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλο το φύλλο nori, μέχρι να δημιουργηθεί μια ενιαία επιφάνεια, την οποία αναποδογυρίζουμε ώστε να μας δώσει το uramaki (inside-out roll).

Κόβουμε το αβοκάντο, το σχιννόπρασο και το αγγούρι σε λεπτές λωρίδες και τα απλώνουμε γραμμικά, μαζί με την ψίχα καβουριού, το μαύρο σουσάμι και τη μαγιονέζα. Τυλίγουμε σφιχτά με τη βοήθεια του bamboo mat – tip: τοποθετούμε πάνω του μια μεμβράνη, ώστε να μην κολλάει το ρύζι.

Κόβουμε τον τόνο σε λεπτές φέτες και τις τοποθετούμε στο πάνω μέρος του ρολού. Τεμαχίζουμε το ρολό σε ισομεγέθεις φέτες, τοποθετούμε σε επίπεδη πιατέλα και περιχύνουμε με τη spicy sauce. Τέλος, τοποθετούμε στην κορυφή το orange tobiko και το τηγανητό καταΐφι και σερβίρουμε.

Γλωσσάρι

Orange tobiko: αυγά χελιδονόψαρου

Wine Pairing

Ιαπωνία

Shirakabegura Junmai Daiginjo

Η ναυαρχίδα του παραγωγού Shirakabegura βασίζεται στην ποικιλία ρυζιού Yamada-Nishiki, η οποία θεωρείται από τις κορυφαίες για sake. Το νερό που χρησιμοποιείται προέρχεται από τη διάσημη πηγή Miyamizu της επαρχίας Hyogo.

Η λείανση του ρυζιού φτάνει το 45% κι έχει ως αποτέλεσμα ένα φινετσάτο, βελούδινο στο στόμα, ημιξηρο σάκε, με απαλά αρώματα μπανάνας, βανίλιας και λευκού μανιταριού, με αλκοολικό τίτλο 15%. Αγαπάει το Sushi και το Sashimi, αλλά δένει αρμονικά και με πολλά άλλα ελαφριά πιάτα της ιαπωνικής κουζίνας, όπως τα Miso Shiru, Tuna Tataki κ.ά.



Οι Chef Δημήτρης Ρένος και Sushi-Chef Andy, με την ομάδα τους και την Δάφνη Κοσμίδου του τμήματος marketing.

WHITE FISH JALAPEÑO

Λαβράκι φιλέτο, πουρές edamame, dressing Jalapeño με σκόρδο

Υλικά για 1 μερίδα

- 1 λαβράκι φιλέτο με δέρμα, 500 γρ., κομμένο σε 6 κομμάτια

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε το φιλέτο του ψαριού από τα λέπια, χωρίς να αφαιρέσουμε το δέρμα, και το κόβουμε σε έξι ισομεγέθη κομμάτια. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον ανθό αλατιού και το φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και ψήνουμε στην πλάκα, με προτεραιότητα στην πλευρά του δέρματος, μέχρι να γίνει τραγανό.

Υλικά για τον πουρέ edamame

- 50 γρ. φασόλια edamame
- 10 ml ελαιόλαδο
- 8 γρ. βούτυρο
- 10 ml νερό
- 2,5 γρ. chili garlic sauce
- Ανθός αλατιού και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση

Πολτοποιούμε τα φασόλια (αφού τα έχουμε βράσει προηγουμένως) και προσθέτουμε σταδιακά το ελαιόλαδο, το βούτυρο, το νερό και την chili garlic sauce. Ανακατεύουμε σταθερά μέχρι να δημιουργηθεί ένα ενιαίο μείγμα. Στο τέλος καρυκεύουμε με ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

Υλικά για την Jalapeño creamy sauce

- 25 γρ. πιπεριές Jalapeños χωρίς σπόρους
- 2 γρ. ανθός αλατιού
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 40 ml ηλιέλαιο
- 15 ml ξίδι ρυζιού

Εκτέλεση

Πολτοποιούμε τις πιπεριές Jalapeños και προσθέτουμε σταδιακά το σκόρδο, το ηλιέλαιο, το ξίδι ρυζιού και στο τέλος τον ανθό αλατιού. Ανακατεύουμε σταθερά μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα συστατικά.

Σύνθεση όλων των παρασκευών

Σε ένα βαθύ πιάτο μοιράζουμε τον πουρέ edamame σε πέντε σημεία, τοποθετώντας τα πέντε κομμάτια του ψαριού ανάμεσά τους. Στο κέντρο τοποθετούμε το έκτο κομμάτι και περιχύνουμε με την Jalapeño creamy sauce ομοιόμορφα, ώστε να ομογενοποιηθεί με όλα τα στοιχεία του πιάτου. Τέλος, σερβίρουμε με λίγες σταγόνες ελαιόλαδο και γαρνίρουμε με πανσέδες.

Wine Pairing

Ελλάδα

Santorini Familia Hatzidakis
(Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη)

Το Ασύρτικο της Σαντορίνης συμπληρώνει το λαβράκι με την αναζωογονητική οξύτητα και την αλατότητά του. Μια πανδαισία αρωμάτων, με κυρίαρχα αυτά των εσπεριδοειδών, όπως του λεμονιού και του μοσχογέμινου, αλλά και του πράσινου μήλου και των λευκών ανθέων, έρχεται να εξισορροπήσει τα spicy στοιχεία του πιάτου. Η έντονη ορυκτότητα της ποικιλίας, αποτύπωμα του ηφαιστειακού εδάφους, ενώνεται αρμονικά με την πρώτη ύλη από τη θάλασσα και τη γη, προσδίδοντας επιπλέον πολυπλοκότητα και μακρά επίγευση, ενώ οι γηγενείς ζύμες κατά την οινοποίηση ενισχύουν την εκφραστικότητα του μοναδικού terroir του νησιού.

GEOMETRIA

ASSYRTIKO



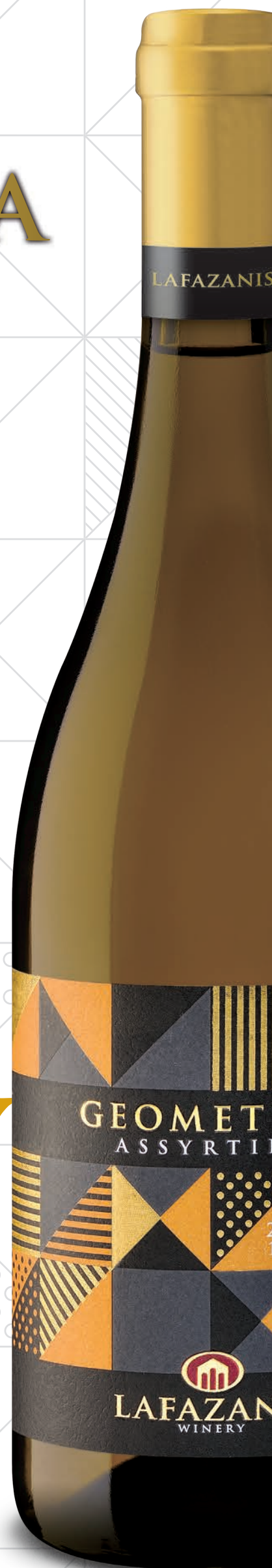
LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΑΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ

THE NEW ENTRY

www.lafazanis.gr





E&O ATHENS

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ — ΚΩΣΤΑΣ ΣΤΑΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

Ο παράδεισος της Pan-Asian κουζίνας βρήκε στέγη στον 8ο όροφο του Athens Marriott Hotel, μεταμορφώνοντας το roof του ανανεωμένου χώρου στον απόλυτο γευστικό προορισμό.

Τα Asian fusion πιάτα του έκαναν απόβαση στην Αθήνα και, με αιχμή την κινεζική, την ιαπωνική και την thai κουζίνα, καταφέρνει να μας κινήσει σε ανατολίτικους ρυθμούς. Έγινε συνώνυμο της υψηλής ποιότητας, αλλά και του τρόπου με τον οποίο κατάφερε να δέσει τις γεύσεις της Ταϊλάνδης, της Μαλαισίας, της Σρι Λάνκα, της Κίνας και της Ιαπωνίας, και να δημιουργήσει ένα combo που αποτελεί τη μεγαλύτερη γευστική τάση παγκοσμίως.

Το υπέροχο γαστρονομικό ταξίδι μπορεί να συνεχιστεί στα δύο rooftop bars, όπου έχεις τη δυνατότητα να επιλέξεις ανάμεσα σε μια μεγάλη λίστα με cocktails και να τα απολαύσεις δίπλα στην πισίνα ή με τη συνοδεία ασιατικών πιάτων. Η δυναμική των menu υπογραμμίζεται από το εκπληκτικό design, και όλα αυτά με την καλύτερη θέα της Αθήνας, καθώς βλέπει στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος.

ROASTED SEABREAM SZECHUAN SAUCE

Υλικά

- 1 τσιπούρα φρέσκια, 1 κιλού
- 50 γρ. μπούκοβο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 30 γρ. πίνιατς ανάλατα
- 100 ml ηλιέλαιο
- 5 ml σησαμέλαιο
- 50 γρ. kecap manis (γλυκιά σόγια από την Ινδονησία)
- 100 ml κινέζικο μαύρο ξίδι
- 15 γρ. κόλιανδρος
- Φύτρες σίσο, φύτρες σκόρδου
- Φύτρες κόλιανδρου

Εκτέλεση

Ξεκινάμε πρώτα με τη συνταγή για τη σάλτσα. Ψιλοκόβουμε τον κόλιανδρο και το σκόρδο. Σε ένα γουδί θρυμματίζουμε τα φιστίκια. Στη συνέχεια, σε ένα τηγάνι σοτάρουμε το μπούκοβο με τα φιστίκια και το σκόρδο, μέχρι να βγάλουν τα αρώματά τους. Αφαιρούμε από το τηγάνι, τα προσθέτουμε σε μια μπασίνα με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Κάνουμε ένα mix από τις φύτρες και τις αφήνουμε στην άκρη, για να τελειώσουμε το πιάτο. Φιλετάρουμε την τσιπούρα και αφαιρούμε τα κόκαλα. Ραντίζουμε με λίγο λάδι και αλατοπιπερώνουμε. Σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς ψήνουμε την τσιπούρα για 6 λεπτά. Αφού ψηθεί το ψάρι, το σερβίρουμε σε ρηχό στρογγυλό πιάτο. Με ένα κουτάλι τοποθετούμε τη σάλτσα πάνω στο φιλέτο και προσέχουμε να υπάρχει αρκετή ποσότητα από τα στερεά υλικά. Τελειώνουμε το πιάτο τοποθετώντας το mix από τις φύτρες πλάι στο ψάρι.

Wine Pairing

Sommelier: Τριανταφυλλιά Καραβά

Coopers Creek, Sauvignon Blanc, Marlborough, 2017

Το νεοκοσμίτικο Sauvignon Blanc της Νέας Ζηλανδίας, με τον τυπικό χαρακτήρα του και τα ώριμα αρώματα τροπικών φρούτων, τις νότες εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων, ταιριάζει εξαιρετικά με τον φυτικό χαρακτήρα του κόλιανδρου και έρχεται σε ευχάριστη αντίθεση με το μπούκοβο.

Samaropetra, Kyr-Yianni, Sauvignon Blanc, 2018

Ακόμα ένα Sauvignon εξαιρετικής ποιότητας, που μπορεί να συναγωνιστεί οποιονδήποτε γαλλικό οίκο.

Ένα κρασί με λιπαρό σώμα, λόγω της παραμονής του με τα ιζήματα κατά τη διάρκεια της οиноποίησης, και τραγανή οξύτητα. Εξισορροπεί τη γλυκιά και πλούσια γεύση του kecap manis και παράλληλα συμπληρώνει με τον φυτικό του χαρακτήρα τα αρώματα της sezechuan sauce.

GTR, Rosemount Estate Gewürztraminer, Riesling

Μια ημίξηρη επιλογή που συνοδεύει υπέροχα αυτό το πιάτο. Το Gewürztraminer αναμειγνύεται τέλεια με το Riesling, δίνοντας έτσι αρώματα τροπικών φρούτων και μπαχαρικών. Ευκολόπιστο, φρέσκο κρασί, ιδανικό να απαλύνει το spicyness της τσιπούρας και να δικαιολογήσει το πάντρεμα με τους ξηρούς καρπούς.



Ο Chef Δημήτρης Λιέμ με την ομάδα του.



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



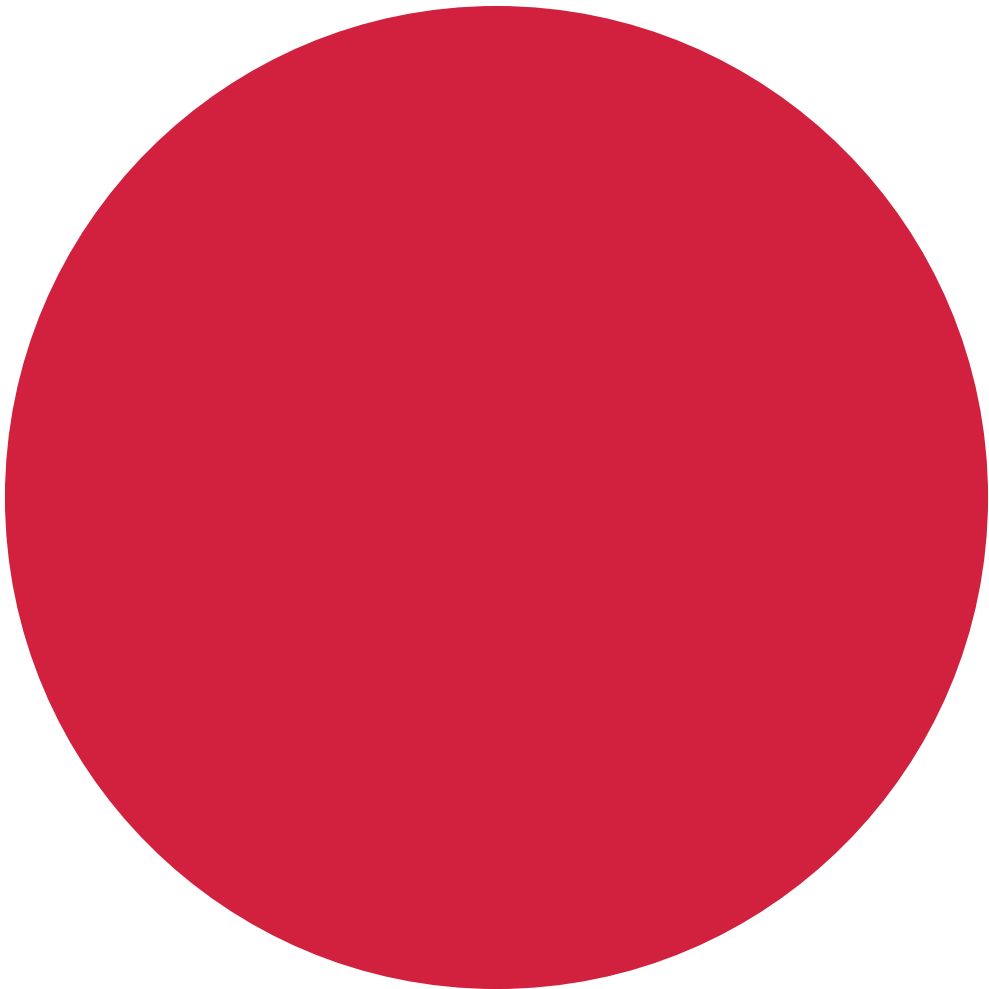


• SEMÉLI •
ESTATE



ΨΥΧΗ ΚΑΙ ΣΩΜΑ

Aetheria. Ένα φτερούγισμα βουτηγμένο σε χρυσό,
από δύο ποικιλίες: Μαλαγουζιά και Chardonnay.
Ψυχή και σώμα σε μία απίθανη αρμονική συνύπαρξη,
περιμένει έτοιμο, να το γευθείτε.



ΙΑΠΩΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

KEIMENO — ΝΙΚΟΣ ΛΟΤΚΑΚΗΣ, SENIOR LECTURER WSPC

Τα βασικά τους υλικά είναι προϊόντα της θάλασσας, λαχανικά, φρούτα, ρύζι και φύκια. Από τις τεχνικές που χρησιμοποιήσαν για τη διατήρηση των τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα ήταν οι πίκλες σε άλμη ή σε ξίδι από ρύζι. Το κρέας ήταν σπάνιο και περιοριζόταν σε κυνήγι και πουλερικά.

Η Ιαπωνία είναι γνωστή και ως «Χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου», όχι επειδή βλέπει πρώτη την ανατολή του ήλιου, η Νέα Ζηλανδία τη βλέπει πρώτη. Οι Ιάπωνες την αποκαλούν Νιχόν ή Νιππόν και το όνομά της αποτελεί συνδυασμό δύο ιδιοσημασιών που σημαίνουν «ήλιος» και «φως». Για τον επόμενο έναν χρόνο θα μας απασχολήσει αρκετά, καθώς οι Ολυμπιακοί Αγώνες του 2020 θα διεξαχθούν στο Τόκιο.

Σε αντίθεση με την κινεζική κουζίνα και άλλες ασιατικές, ή ακόμα και την ευρωπαϊκή κουλτούρα, δίνει έμφαση στην πρώτη ύλη, προτιμώντας να αναδείξουν τη φρεσκάδα, τις γεύσεις, τα αρώματα και την υφή μέσα από μια φινετσάτη παρουσίαση. Αυτός είναι και ο λόγος που τα υλικά δεν αναμειγνύονται, αλλά παρουσιάζονται ξεχωριστά σε μικρές ποσότητες. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι οι Ιάπωνες είναι αυτοί που δημιούργησαν το «menu degustation» εκατοντάδες χρόνια πριν. Το οποίο δεν ήταν προνόμιο μόνο της αριστοκρατίας, αλλά και κομμάτι της καθημερινής ζωής τους.

Χωρίς να διαθέτουν την πληθώρα των πρώτων υλών, όπως άλλες χώρες, εξέλιξαν την κουζίνα τους μέσα από τη βαθιά κατανόηση της πρώτης ύλης και της καλύτερης αξιοποίησής της. Η εποχικότητα, σημαντική για την πιο γευστική πρώτη ύλη, η κατάλληλη τεχνική μαγειρέματος, η παρουσίαση και η σειρά σερβιρίσματος του κάθε πιάτου είναι που διαμόρφωσαν τα χαρακτηριστικά τους. Αυτή η *minimal* παρουσίαση δεν θα ήταν υπερβολή να πούμε ότι επηρέασε σε μεγάλο βαθμό και την ευρωπαϊκή *nouvelle cuisine*. Η βαθιά αγάπη τους για τη φύση δημιούργησε τη γνώση και την κατανόηση του ρυθμού της. Από τα προϊόντα της θάλασσας μέχρι τα λαχανικά και τα φρούτα, τα «εκμεταλλεύτηκαν» στην καλύτερή τους κατάσταση, για να έχουν το ποιοτικότερο γευστικό αποτέλεσμα. Η δομή στα μενού τους ήταν πάνω κάτω η ίδια και, ανάλογα με την εποχή, τα προσάρμοζαν στα υλικά.

Ανάμεσα στον 6ο και τον 9ο αιώνα η Ιαπωνία ασπάστηκε τον βουδισμό και άνοιξε τα σύνορά της, ειδικά με την Κίνα, που έφερε στη γαστρονομική τους κουλτούρα το τσάι και τα φασολάκια της σόγιας. Στη συνέχεια και μέχρι τον 16ο αιώνα, απομονώθηκε πάλι και εξέλιξε ακόμα περισσότερο την κατανόηση των πρώτων υλών και τις τεχνικές μαγειρέματος και παρουσί-ασης. Εκείνη την εποχή φθάνουν οι Πορτογάλοι, ως ικανοί ναυτικοί, στην Ιαπωνία

καθιερώνοντας εμπορικούς δεσμούς. Άφησαν όμως και το αποτύπωμά τους, φέρνοντας μια νέα τεχνική μαγειρέματος, η οποία ήρθε να προστεθεί στις ήδη υπάρχουσες, που ήταν το ωμό, το ψήσιμο, το βράσιμο στον ατμό, που ήταν η *tempura*: το τηγάνισμα με την πρώτη ύλη βουτηγμένη σε χυλό, για να κάνει κρούστα. Το παράδειγμα του τηγανητού μπακαλιάρου επηρέασε βαθύτατα τους Ιάπωνες, που φυσικά το εξέλιξαν και το έφτασαν στο υψηλότερο επίπεδο. Να θυμίσουμε ότι εκείνη την εποχή η Ρωμαιοκαθολική Εκκλησία είχε απαγορεύσει την κατανάλωση κρέατος. Ήταν η εποχή του «Ember days» ή «Quattuor Tempora» στα λατινικά, δηλαδή η «εποχή του ανθρώπου». Από εκεί βγήκε και η λέξη *tempura* («Agemono» στα γιαπωνέζικα). Μόνο μετά τη βιομηχανοποίηση της Ιαπωνίας, τον 19ο αιώνα, αρχίζει να εμφανίζεται το μοσχάρι και το χοιρινό, που ήταν φυσικά εισαγόμενα. Παράλληλα εμφανίζονται και τα ζυμαρικά –που εδώ όμως ονομάζονται *noodles*–, για να εμπλουτίσουν το εδεσματολόγιό τους, δημιουργώντας μια ολόκληρη σχολή εντελώς διαφορετική από αυτή της Ευρώπης.

SUSHI

Αναπόσπαστο κομμάτι της ιαπωνικής κουζίνας, που έφτασε σε εμάς τα τελευταία είκοσι χρόνια, είναι το *sushi*, με τρεις βασικές κατηγορίες:

Το *sashimi* είναι η πρώτη κατηγορία και αφορά το λεπτοκομμένο ωμό ψάρι. Η λέξη είναι σύνθετη, από το «*sashi*», που σημαίνει «διαπερνά», και το «*mi*», που σημαίνει «σάρκα». Το τέλειο *sashimi* καθορίζεται από την εποχικότητα του ψαριού, τη φρεσκάδα του και το κομμάτι από το κρέας του που θα χρησιμοποιηθεί. Για παράδειγμα, το κάτω μέρος της κοιλιάς του τόνου (*toro*) θεωρείται κορυφαίο κομμάτι. Οι φέτες δεν πρέπει να ξεπερνούν σε πάχος το 1 εκατοστό, για να τρώγονται εύκολα.

Η δεύτερη κατηγορία είναι το *nigiri-zushi*, το οποίο αναπτύχθηκε σημαντικά στο Τόκιο στα μέσα του 19ου αιώνα. Εδώ έχουμε μια βάση από ρύζι, που έχει εμποτιστεί με ξίδι με ειδικές τεχνικές που εξελίχθηκαν μέσα στον χρόνο. Από πάνω μπαίνει συνήθως ψάρι στο στίλ του *sashimi*. Αναλογικά, το ρύζι είναι συνοδευτικό του ψαριού και όχι το αντίθετο... Στις πιο ευρωπαϊκές παραλλαγές έχουμε και μαγειρεμένες πρώτες ύλες, όπως γαρίδες, χέλι και μοσχάρι.

Η τρίτη κατηγορία είναι το *makizushi*, το γνωστό μας ρολό με φύκι, ρύζι και διάφορα άλλα υλικά. Είναι αυτό που έχει δεχθεί τις περισσότερες παραλλαγές και προσαρμογές από τις δυτικές κουζίνες.

Οι Ιάπωνες συνοδεύουν τα φαγητά τους με *τσάι*, συνήθως πράσινο, *μπίρα* ή *sake*, που είναι το δικό τους κρασί από ρύζι. Η λεπτότητα των γεύσεων σε αυτά τα τρία προϊόντα είναι και ο οδηγός μας για το κρασί. Περισσότερο λευκά κρασιά από ποικιλίες που έχουν υψηλή οξύτητα, όχι υψηλό αλκοόλ, και το βαρέλι διακριτικό και καλά ενσωματωμένο. Τα αφρώδη κρασιά επίσης λειτουργούν εξαιρετικά, με τη λεπτότητα της γεύσης τους, την οξύτητα και τον αφρισμό. Ενδιαφέρον έχουν και τα κρασιά με χαρακτηριστική ορυκτότητα, καθώς συνδυάζονται εξαιρετικά με το *umami*, που χαρακτηρίζει την ιαπωνική κουζίνα.

KOBE BEEF

Η Ιαπωνία όμως έγινε γνωστή και για τα μοσχάρια της, αν και μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα δεν έτρωγαν μοσχάρι. Οι πρώτες αγελάδες ήρθαν από την Κίνα τον 16ο αιώνα, αλλά χρησιμοποιήθηκαν στις αγροτικές καλλιέργειες και σε άλλες εργασίες, καθώς και για την κοπριά τους. Στις αρχές του 20ού αιώνα έγιναν οι πρώτες εισαγωγές σε μοσχάρια, οπότε μέσω διασταυρώσεων βελτιώθηκαν οι τοπικές ράτσες.

Το 1983 δημιουργήθηκαν οι επαγγελματικές ενώσεις του *Kobe*, που καθόρισαν την παραγωγή και την προώθηση του *Kobe beef* με αυστηρές προδιαγραφές. Το σημαντικό στο *Kobe beef* είναι η «μαρμαροποίηση» του λίπους, δηλαδή η κατανομή του στους μύες του ζώου. Αυτό γίνεται με την κατάλληλη διατροφή και «χαλάρωση» του ζώου με διάφορες τεχνικές. Η «μαρμαροποίηση» έχει μια κλίμακα από το 1 έως το 12 και η καλύτερη ποιότητα είναι από το 6 έως το 10, ανάλογα με το κομμάτι του κρέατος. Να είστε προσεκτικοί και να το καταναλώνετε σε μικρές ποσότητες, γιατί απορροφάται εξαιρετικά αργά από τον οργανισμό λόγω του λίπους. Μια ποσότητα από 75 έως 100 γραμμάρια είναι υπεραρκετή για να έχετε την απόλαυση που προσφέρει.

Κόκκινα κρασιά με οξύτητα και τανίνες –που θα βοηθήσουν το λίπος να διασπαστεί πιο εύκολα–, αλλά και με φρουτώδη χαρακτήρα με ικανοποιητικό βαθμό παλαιώσεως, θα ήταν εξαιρετικός συνδυασμός. ●



ΚΙΜΩΝ ΦΡΑΓΚΑΚΗΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ — ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Ο Κίμων Φραγκάκης είναι *bon viveur*... με την καλή έννοια όμως. Γιατί στη χώρα μας, αυτά τα πράγματα είναι λίγο παρεξηγημένα έως ύποπτα! Όπως λέει χαρακτηριστικά ο ίδιος, «αν στην Ελλάδα ντύνεσαι ωραία ή πίνεις καλό κρασί, τότε είναι ύποπτο, λες και είσαι κάποιος διεστραμμένος κόμης που θέλει να διαφθείρει αθώα κορίτσια». Δηλώνει μη ειδικός στο κρασί, αλλά είναι εμφανές ότι γνωρίζει πολύ περισσότερα από πολλούς που δηλώνουν γνώστες. Όταν περιγράφει δε τον σοφιστικέ άνδρα του πολύ επιτυχημένου site του, *Andro*, τον φαντάζεται με ένα ποτήρι κρασί στο χέρι.

Ο Κίμων Φραγκάκης πήγε στα δεκαοκτώ του για σπουδές στη Γαλλία και επέστρεψε μετά από πολλά χρόνια, και αφού είχε κάνει καριέρα σε εφημερίδες και περιοδικά στην Ελλάδα, για να κάνει μεταπτυχιακό στην Ιστορία, το οποίο, όπως τονίζει, το χρωστούσε στον εαυτό του. Εκεί, ώριμος πλέον, είδε με διαφορετικό μάτι το Παρίσι. Όπως λέει και ο ίδιος, ανακάλυψε μια νέα ζωή, με καλό φαγητό και κρασί.

«Στην Ελλάδα είναι διαφορετικά τα πράγματα. Το κρασί είναι το *success story* των τελευταίων ετών. Ως παιδί θυμάμαι ότι δεν υπήρχε κουλούρα, στα εστιατόρια σέρβιραν μόνο *Lac des Roches* και *Δεμέστιχα*. Τα τελευταία χρόνια, όμως, οι οινοπαραγωγοί έχουν κάνει άλματα σε όλους τους τομείς: στην ποιότητα, στην ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών, στο να φέρουν ξένες ποικιλίες και να τις οινοποιήσουν με έξυπνο τρόπο και στυλ, στο *branding*, στη διανομή.

»Το ελληνικό κρασί είναι ένα πολύ ωραίο προϊόν, που κρύβει πίσω του πολύ ωραίες και διαφορετικές ιστορίες ανάλογα με την περιοχή.

»Σίγουρα δεν είμαι ειδικός του κρασιού. Ωστόσο, έχω εντυπώσει σε κάποια πράγματα που αφορούν αυτόν τον τομέα, όπως για παράδειγμα τι κρασί πίνουμε με το burger. Σε ένα άκρως διασκεδαστικό βίντεο που γυρίσαμε με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη, δοκιμάσαμε πέντε burgers και τα συνδυάσαμε με Ξινόμαυρα, Σαμπάνιες, Ρετσίνες... κόλαση. Βγάλαμε πολλά συμπεράσματα, όπως π.χ. ότι, όταν έχεις burger με κοτόπουλο πανέ, μια Σαμπάνια είναι όνειρο. Από την άλλη, ένα *vegan burger* που έχει μέσα σησαμέλαιο ταιριάζει με μια ευγενή Ρετσίνα, όπως το Δάκρυ του Πεύκου. Είναι εξαιρετικό επίσης το μοσχαρίσιο burger με Ξινόμαυρο ή ένα που περιείχε και αρνί και μύριζε λίγο πασχαλιά: σε έκαναν να... βελάξεις από ευχαρίστηση».

Επομένως, ακολουθείς κανόνες;

Οι κανόνες είναι ένα πολύ καλό βοήθημα για όσους δεν έχουν προσωπικό στυλ ή γούστο, όπως και στο ντύσιμο. Και δεν το λέω σε καμία περίπτωση υποτιμητικά, γιατί μας αφορά όλους, έχουμε υπάρξει και εμείς νέοι, και οι κανόνες είναι μπουσουλες. Όταν όμως έχεις καταλήξει, τότε τους σπας. Δεν τους καταργείς, αυτό είναι ανοησία. Σεβόμαστε τους κανόνες, αλλά όπου θέλουμε τους σπάμε, χωρίς να δίνουμε λογαριασμό.

Θα ήθελα να τηρούνται οι κανόνες στο ποτήρι και στο πιάτο ξεχωριστά και όχι ανάμεσά τους. Δηλαδή, μου αρέσει να πίνω ένα καλό κρασί που δεν του έχουν «αλλάξει τα φώτα» με βαρέλια και διάφορα ή θέλω να φάω ένα καλό ψάρι χωρίς χιλιάδες γαρνιτούρες ή σάλτσες. Αυτά που δεν αντέχω είναι τα παρδαλά *fusion*. Δεν θα σου πω όμως ότι είσαι φάουλ, αν με καλέσεις να δοκιμάσω ένα ψάρι με ένα Ξινόμαυρο.

Έχουν αλλάξει τα τελευταία χρόνια τα πράγματα στην Ελλάδα σε σχέση με το κρασί;

Τα ελληνικά εστιατόρια, τα πολυτελή κυρίως, πρέπει κατ' αρχάς να σερβίρουν ελληνικό νερό. Από εκεί πρέπει να ξεκινήσουμε, πριν φτάσουμε στο κρασί. Τρελαίνομαι όταν βλέπω γαλλικό και ιταλικό νερό!!! Το χύμα κρασί είναι πληγή. Ενώ θα πρέπει ο εστιάτορας να θέλει να σου πουλήσει το εμφιαλωμένο, που είναι και το ακριβό, αντίθετα σου πουλάει το χύμα, γιατί φοροδιαφεύγει. Και επίσης δεν σκοτίζεται να ψάχνει, να φτιάχνει και να ανανεώνει λίστες κ.λπ. Αν πας στο τελευταίο χωριό στην Ιτα-

λία, έχει και χύμα, αλλά έχει και πολλά εμφιαλωμένα, γιατί είναι στην κουλούρα τους. Δεν λέω ότι θέλω να πάω σε ταβέρνα και να έρθει ο σομελιέ, θα ξενερώσω. Θέλω να έχει χύμα.

Ωστόσο, αν είμαι π.χ. στη Νεμέα, που ξέρω ότι έχει καλό κρασί, και παραγγείλω κόκορα με χυλοπίτες, να μου πει ο εστιάτορας: «Φίλε, έχω και αυτά τα τέσσερα κρασιά από την περιοχή». Είναι τρομερό αυτό; Πρέπει να εκπαιδευτεί ο κόσμος να ζητάει κρασί. Όπως γίνεται στη Σαντορίνη, όπου παντού διαθέτουν τα εξαιρετικά κρασιά τους, και επειδή τα ζητάει ο κόσμος, αλλά κυρίως από υπερηφάνεια. Οινικός πατριωτισμός.

Από τη μία πλευρά υπάρχει το *Andro*, ένα site για άνδρες, και από την άλλη δημιουργήσες το *Ladies Run*. Γιατί; Είχες τύψεις ότι απέκλεισες τις γυναίκες;

Μετά από πολλά χρόνια στο *Status*, θέλησα να φτιάξω ένα ανδρικό site. Ήξερα όμως ότι θα το διαβάζουν πολλές γυναίκες, όπως επιβεβαιώθηκε και από τα νούμερα, καθώς είναι πιο έξυπνες και γενικότερα διαβάζουν περισσότερο. Οι άνδρες έχουν στο μυαλό τους αυτοκίνητα, αθλητικά και γυμνό, και δεν ήθελα κάτι τέτοιο.

Εμείς έχουμε λίγο αυτοκίνητο, λίγα αθλητικά και καλαίσθητο γυμνό, και όχι κάθε πικραμένη που τσιτσιδώνεται. Έχουμε, αντίθετα, πολλούς άνδρες που είναι σοφιστικέ και γυναίκες που αγαπούν τον κόσμο των ανδρών.

Το *Ladies Run* είναι αποκλειστικά για γυναίκες. Ξεκίνησε πριν από το site, όταν αποφάσισα ότι πρέπει να κόψω το κάπνισμα, γιατί θα γινόμουν πατέρας και θα άρχιζα να τρέχω. →

Για να μη βαριέμαι, δήλωνα συμμετοχή σε μικρούς αγώνες, αλλά και στα 40 χλμ. του Μαραθωνίου, και έτσι αρχικά ασχολήθηκα με το Spetses Run, το οποίο και σχεδίασα, αλλά στη συνέχεια αποχώρησα. Και μετά έφτιαξα το Ladies Run. Ο λόγος ήταν ότι, εκτός από την τάση που υπάρχει παγκοσμίως, γνώριζα ορισμένες εξαιρετικές γυναίκες από διαφορετικούς χώρους, μητέρες, γυναίκες που δούλευαν στην πυροσβεστική, ηθοποιούς, οι οποίες όλες είχαν ένα κοινό: ότι έτρεχαν, παρά τις υποχρεώσεις τους. Ξεκίνησα από ένα blog, όπου συγκέντρωνα εκεί κάποια ονόματα, και όταν έφτιαξα μια «μαγιά», ανακοίνωσα τον αγώνα, ο οποίος είναι sold out κάθε χρόνο. Έχουμε δώσει πάνω από 25.000 ευρώ στον Δεσμό, σε charities που δεν είναι κοσμικά. Μετανάστριες, φυλακισμένες γυναίκες είναι αυτές με τις οποίες ασχολούμαστε. Η επόμενη ημερομηνία φέτος είναι 20 Οκτωβρίου.

Γιατί όλοι ασχολούνται με το ντύσιμό σου;

Γιατί αυτό στην Ελλάδα είναι ύποπτο. Σε ευχαριστώ που το λες. Αν στη χώρα μας ντύνεσαι ωραία ή πίνεις καλό κρασί, τότε είναι ύποπτο, λες και είσαι κάποιος διεστραμμένος κόμης που θέλει να διαφθείρει αθώα κορίτσια. Πιστεύω ότι πρέπει να έχεις κατ' αρχάς αυτοσεβασμό και να σέβεσαι και τους άλλους, και αν αυτό σημαίνει ότι πρέπει να είσαι ευπρεπής, τότε ναι. Εδώ, για χρόνια θεωρούσαμε cool το να πηγαίνουν κάτι τύποι με μουσταρδί πουλόβερ σε τελετές απονομής βραβείων και με μίζερο ύφος να τα παραλαμβάνουν – και ήταν μαγκιά. Αυτό, εξάλλου, ζήσαμε και σε πολιτικό επίπεδο. Όπως δεν πιστεύω ότι είναι μαγκιά να βάζεις ένα καλό κρασί σε ένα ακατάλληλο ποτήρι, απλώς για να το παίξεις άνετος. Έχω φίλους που λένε ότι δεν πειράζει. Αυτό είναι αντεστραμμένος σνομπισμός, όπου προσπαθεί ο

άλλος να το παίξει απλός και λαϊκός, αλλά έτσι χάνεται η ουσία.

Γιατί χρησιμοποιούμε περίπλοκες εκφράσεις όταν μιλάμε για τέχνη ή για κρασί;

Η επιτήδευση με την περίπλοκη ορολογία όταν μιλάμε για κρασί επιστρατεύεται όταν θέλει κάποιος να κρύψει την ανεπάρκειά του. Πέφτουμε όλοι στην παγίδα αυτή. Υποστυλώνουμε ουσιαστικά αυτό που θέλουμε να πούμε με δυσνόητες εκφράσεις, γιατί δεν μπορούμε να το πούμε απλά ή φοβόμαστε ότι είναι λάθος. Πέρα από κάποιους τεχνικούς όρους, που είναι φυσικό να χρησιμοποιούμε, όλη αυτή η επιτήδευση είναι περιττή.

Ο άνδρας του Andro τι πίνει;

Παλιά, το πρότυπο του άνδρα macho ήταν το hard λίκερ. Με κίνδυνο να στενοχωρήσω τους φίλους μου, θα πω ότι ο άνδρας του Andro, με το όραμα του άνδρα που έχει ποιότητα ζωής και δεν είναι ο νεόπλουτος που κάνει φιγούρα, και είναι καλός μπαμπάς και χρήσιμος στην κοινωνία, έχει το κρασί ως το τέλειο ποτό του, γιατί έχει όλα αυτά.

«Το κρασί έχει κουλτούρα, έχει εντοπιότητα και είναι κάτι που απολαμβάνεις με παρέα, με καλό φαγητό».

Ο άνδρας ο δικός μας είναι κοσμοπολίτης, αλλά γουστάρει πολύ αυτό που γίνεται με το ελληνικό κρασί, γιατί είναι τόσο ωραίο στην εποχή μας να ξαναδούμε ποιοι είμαστε. Η αλήθεια είναι ότι, αν πρέπει να διαλέξω ανάμεσα σε ένα Sauvignon με πολύ έντονα αρώματα ή ένα Cabernet, που είναι τόσο πληθωρικό με βαρέλια όσο η Πάμελα Άντερσον, απέναντι σε ένα κομψό γαλλικό κρασί, θα διαλέξω το δεύτερο, χωρίς όμως να σημαίνει ότι τα απορρίπτω. Ξινόμαυρο, Pinot Noir, Ασύρτικο, ειδικά της Σαντορίνης με την έντονη ορυκτότητα. Και λίγο βαρελάκι δεν με πειράζει, μου αρέσει το ανακάτεμα με τις οινολάσπες, αλλά δεν θέλω και πολλές φιοριτούρες. Σπάνια πίνω γλυκά κρασιά, αλλά μου αρέσει πολύ ο όψιμος τρύγος, όταν δηλαδή ένα κρασί έχει μια πολύ ελαφριά αίσθηση ευγενούς σήψεως. Επίσης, τα μεταλλικά και τα αφρώδη κρασιά. ●

Ο Κίμων Φραγκάκης μιλάει πολύ, μεταξύ άλλων, γι' αυτά που αγαπάει – το καλό φαγητό και το κρασί δηλαδή – κάθε πρωί στον Pepper 96,6, από τις 8 έως τις 10, με τη Ματούλα Κουστένη. Μην τους χάσετε...





‘ *Εβδομήντα Χρόνια μετά...*
...συνεχίζουμε με σεβασμό για τον τόπο, τους ανθρώπους
και πάθος για τον οινικό ποδοτισμό της Σαντορίνης ,



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

W I N E M U S E U M . T A S T I N G R O O M . E V E N T S .





MOONWALK

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΟΣ DIP WSET

Επίσκεψη στους Τηνιακούς Αμπελώνες Τ-ΟΙΝΟΣ



Στέκομαι στην άκρη ενός μικρού υψώματος στην καρδιά του αμπελώνα Clos Stegasta, έξω από το χωριό Φαλατάδος στην Τήνο, έχοντας περιμετρική θέα σε ολόκληρο το νησί. Δεν υπάρχει καλύτερο σημείο για να αντιληφθείς την «αγριάδα» που παρουσιάζει το ανάγλυφο της ενδοχώρας της Τήνου. Μέσα Ιουνίου και σχεδόν αστραπιαία βλέπεις την αντάρα πρακτικά να «αγκαλιάζει» το έδαφος από την απέναντι πλευρά, ενισχύοντας ακόμα περισσότερο την απόκοσμη αίσθηση που σου δημιουργούν τα τεράστια στρογγυλά γρανιτικά βράχια –οι περίφημοι βόλακες– ατάκτως ερριμμένα μέσα στο αμπέλι. Για μια στιγμή νιώθεις σαν να μη βρίσκεσαι στη Γη... Γρήγορα σε επαναφέρει το ευεργετικό κυκλαδίτικο αεράκι, που δίνει ανάσες δροσιάς κάτω από τον διαπεραστικό ήλιο του νησιού.

Αναρωτιέμαι τι αντίκρισε ο Αλέξανδρος Αβατάγγελος πριν από περίπου είκοσι χρόνια στην ίδια θέση που στέκομαι τώρα εγώ. Και όμως, κάποιος που διαθέτει κοφτερή ματιά μπορεί να αντιληφθεί την ανωτερότητα του συγκεκριμένου terroir. Φτωχά εδάφη, υψόμετρο και απότομες πλαγιές –τα δύο τελευταία ευεργετικοί παράγοντες σε ζεστά κλίματα– μαζί με ακραίες καιρικές συνθήκες, όπως οι ισχυροί άνεμοι, αποτελούν βασικά συστατικά ενός αμπελώνα που στοχεύει στη δημιουργία μεγάλων κρασιών. Και όπου κι αν έστρεψα το βλέμμα μου, δεν είδα τίποτε άλλο από γρανιτικά βράχια, άμμο, απότομες πλαγιές και πλινθόκτιστες πεζούλες. «Φτώχεια» παντού και ένα μόνιμο θαλασσινό αγέρι.

Το project του T-Oinos είναι εντυπωσιακό, από όποια πλευρά κι αν το δει κανείς... Έχει μια καταπληκτική ιστορία να διηγηθεί, από Γίγαντες και Τιτάνες να παλεύουν, σύμφωνα με τη μυθολογία, εκεί όπου σήμερα βρίσκονται τα αμπέλια, αφήνοντας ως αποτύπωμα της τρομερής μάχης τους τεράστιους βόλακες, μέχρι και τον σούπερ σταρ οινολόγο Stéphane Deroncourt να ηγείται του οινοποιείου τα τελευταία δύο χρόνια, ανεβάζοντας τον πήχη στα επίπεδα της... στρατόσφαιρας.

Έχει επίσης στοιχεία αυτού που οι Άγγλοι αποκαλούν «heroic winemaking», τονίζοντας με τη φράση αυτή τις δυσκολίες που υπάρχουν στο να ανταποκριθεί ένα τέτοιο terroir στις ανάγκες του αμπελιού, δίνοντας ωστόσο σαν πολύτιμο αντίτιμο το «αποτύπωμα» του στο κρασί, την αίσθηση του τόπου από τον οποίο προήλθε και στοιχεία μοναδικότητας. Πάνω από όλα, όμως, το project χαρακτηρίζεται από την παράτολμη ιδιοφυΐα και την ισχυρή δόση «τρέλας» του ίδιου του ανθρώπινου είδους.

Δεν υπάρχει η έννοια του terroir χωρίς τον άνθρωπο, όπως και ποτέ δεν συνάντησα μεγάλο κρασί από έναν συνηθισμένο τόπο... Αρκετές ώρες μετά, βγαίνοντας από το μικρό, βουργουνδέικης φιλοσοφίας οινοποιείο και έχοντας απολαύσει τη γευσίγνωσία με τον οινολόγο-υπεύθυνο του κτήματος, Θάνο Γεωργιλιά, μου φάνηκε πως για μια στιγμή έσβησαν από το μυαλό μου όλα αυτά τα οποία συνεχώς με κάνουν να ανησυχώ για το ελληνικό κρασί... Μπορεί

όλες οι παγίδες και οι δυσκολίες στο παρόν και στο παρελθόν του ελληνικού κρασιού να το περιτριγυρίζουν ακόμα, αλλά η αλήθεια είναι πως εκεί μέσα γεύτηκα –αν μη τι άλλο– ένα συναρπαστικό μέλλον.

KEY FACTS

- Πρώτες φυτεύσεις το 2002.
- 60 στρέμματα ο αμπελώνας Clos Stegasta, ενώ άλλα 30 στρέμματα νέων φυτεύσεων θα δώσουν παραγωγή στο μέλλον.
- 95% του Clos Stegasta είναι φυτεμένο με Ασύρτικο και το υπόλοιπο με λίγη Μαλαγουζιά και Μαυροτράγανο.
- 20 στρέμματα στον Ράσωνα, φυτεμένα σε πεζούλες με 30% κλίση – κυρίως με Μαυροτράγανο.
- 15 στρέμματα στον Άγιο Δημήτριο, φυτεμένα με Μαυροτράγανο και Αυγουστιάτη.
- 2,5 στρέμματα στο Σπαρβέρι, φυτεμένα με Αυγουστιάτη.
- Πυκνότητα φύτευσης: 1.000 φυτά/στρέμμα.
- Εδάφη αμμώδη, με γρανιτικές πέτρες και γρανιτικό υπόστρωμα. Στον Ράσωνα υπάρχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε άργιλο.
- Στρεμματικές αποδόσεις 400 kg/στρέμμα για τα Stegasta και μικρότερες ακόμα για τον Ράσωνα.
- Βιολογική καλλιέργεια – μόνο θειάφισμα και χαλκός.
- Πολύ απλή φιλοσοφία στην οινοποίηση, χαμηλά θειώδη και minimum παρεμβάσεις.
- Χρήση αυτόχθονων ζυμών, που έχουν απομονωθεί εργαστηριακά από το αμπέλι.
- 25.000 φιάλες συνολική παραγωγή, με προβολή στο μέλλον τις 45.000 φιάλες.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Μαλαγουζιά 2018

Από τον αμπελώνα του Clos Stegasta μόλις 700 φιάλες για το 2018. Λεμόνι και ορυκτότητα με φρέσκες βοτανικές νύξεις. Αλμύρα και πέτρα σε μια μύτη με πολύ κομψή αρωματική έκφραση. Λεμονάτο φρούτο στο στόμα, κοφτερή οξύτητα και όμορφο κρεμώδες τελείωμα με επίμονη διάρκεια. Το γρανιτικό terroir του Φαλατάδου καταφέρει να υπερισχύσει της ποικιλίας, δίνοντας μια απίστευτα «ζωηρή» έκφραση Μαλαγουζιάς.

Mavrose 2018

Από τον αμπελώνα στον Άγιο Δημήτριο και στο Σπαρβέρι μόλις 2.100 φιάλες για το 2018, ένα χαρμάνι από 80% Αυγουστιάτη και 20% Μαυροτράγανο. Απαλό ροζέ χρώμα με διακριτικό κόκκινο φρούτο, φρέσκο και όχι ζαχαρωμένο. Κεράσι, φράουλα και ορυκτές νότες. Πολύ δροσερό στο στόμα, τονισμένη οξύτητα και τανίνες ήπιες που θυμίζουν πράσινο τσάι, με ορυκτή

«πινελιά» στο τελείωμα. Ένα σοβαρό ροζέ με γαστρονομικό προσανατολισμό.

Clos Stegasta Ασύρτικο 2018

Συνολικά 6.500 φιάλες μαζί με τις magnum. Το 15% του κρασιού πέρασε από βαρέλι 500 lt για ένα χρονικό διάστημα. Ώριμο τροπικό φρούτο, ανανάς, μαζί με ορυκτότητα που θυμίζει σπασμένη πέτρα. Δύναμη και ενέργεια στο στόμα, με πάχος και οξύτητα σε απόλυτη ισορροπία, και μακρύ κρεμώδες τελείωμα. Κάλυπτα σε ξεγελάει και σου θυμίζει Chablis Grand Cru από εξαιρετική χρονιά.

Ασύρτικο Rare 2018

Μόλις 2.200 φιάλες από συνδυασμό διαφορετικής προέλευσης βαρελιών και αμφορέα. Ώριμο λεμόνι και τροπικός χαρακτήρας, νότες από αγιόκλημα και βούτυρο. Εξαιρετικά πολυεπίπεδο στο στόμα, με απίθανη συμπύκνωση φρούτου και γευστική ένταση. Διπαρότητα και οξύτητα σε αρμονία. Μνημειώδες τελείωμα. Συνδυασμός δύναμης και κομψότητας για ένα κρασί μεγάλης παλαιώσης.

Αυγουστιάτης 2018

Μόλις 1.600 φιάλες, οινοποίηση σε δεξαμενές και ωρίμαση σε αμφορέα για έξι μήνες. Διαθέτει εξαιρετική διαύγεια φρούτου στη μύτη, με τον ελκυστικό χαρακτήρα και την αμεσότητά του να θυμίζουν τη γοητεία ενός εξαιρετικού Cru Beaujolais. Κεράσι και ώριμη φράουλα στο στόμα μέχρι το τελείωμα και μαλακές, νόστιμες τανίνες να συνδυάζονται τέλεια με τη δροσιά της οξύτητας.

Clos Stegasta Μαυροτράγανο 2017

4.900 φιάλες συνολικά και 100 magnum. Πυκνό χρώμα και μεγάλη συμπύκνωση αρωμάτων, με μαύρο κεράσι και σκουρόχρωμα λουλούδια να αφήνουν χώρο σε πιπεράτες νύξεις και μεσογειακά βότανα. Η μύτη ξεδιπλώνεται με την ώρα. Άφταστη ισορροπία στο στόμα, με στιβαρές, αλλά σούπερ κομψές τανίνες, εξαιρετικά ενσωματωμένο βαρέλι γύρω από έναν πυρήνα μαύρου φρούτου και επίμονο μπαχαρένιο τελείωμα.

Clos Stegasta Rare Μαυροτράγανο 2017

Μόλις 1.600 φιάλες από τα 20 στρέμματα του Ράσωνα. Περισσότερο σφιχτό στη μύτη, θέλει χρόνο και μεταγύγιση για να ξεδιπλώσει τα μεγάλα επίπεδα πολυπλοκότητάς του. Η συμπύκνωση είναι παροιμώδης. Μαύρο βατόμουρο και κεράσι, με μπαχαρένιο χαρακτήρα και σοκολάτα. Πολλή δύναμη στο στόμα, με τανίνες για σεμινάριο και μεγάλες γευστικές εντάσεις, χωρίς να χάνει ποτέ την ισορροπία του ή να υπερβάλλει. Μια διαφορετική κλάση κρασιού, ένα Μαυροτράγανο βαθιάς παλαιώσης που θέλει χρόνια για να αναπτύξει όλες τις πτυχές του χαρακτήρα του. ●



BEST BUYS

Αγαπημένο στέκι στο κέντρο της Αθήνας, το Heteroclito διαλέγει για το Grape σημαντικά κρασιά τόσο από την Ελλάδα όσο και από το εξωτερικό.

SANTAMERIANA

Σανταμέρι, Αχαΐα

Sant'Or Οινοποιητική / Σανταμεριάνα / 2018

Ο Παναγιώτης Δημητρόπουλος οινοποιεί τη σπάνια τοπική ποικιλία Σανταμεριάνα, πάντα με έμφαση στην πρώτη ύλη και με βιοδυναμικές πρακτικές. Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα πυρηνόκαρπων και φλούδας πορτοκαλιού. Μέτριο σώμα, απολαυστική γεύση και επίγευση γεμάτη φρεσκάδα. • 12,20 €

ΜΟΣΧΑΤΟ NATURE SELECTION

Καρλόβασι, Σάμος

Νόπερα Οινοποιητική / Μοσχάτο (μικρόρογο) / 2018

Το ορεινό, βιολογικά καλλιεργημένο αμπελοτεμάχιο Ακαμάτης της Σάμου δίνει αυτό το εξαιρετικό δείγμα μικρόρωγου Μοσχάτου, με νεύρο και φρεσκάδα (φυσικό pH 2,80) που σπουδαία διεθνή λευκά κρασιά θα ζήλευαν. Ήπια οινοποίηση, ζύμωση και ωρίμαση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και το αποτέλεσμα, ένα εξαιρετικό λευκό που δείχνει να έχει χρόνια εξέλιξης. • 24,10 €

ΤΣΑΟΥΣΙ

Ληξούρι, Κεφαλονιά

Οινοποιείο Σκλάβου / Τσαούσι / 2017

Ο μοναδικός Ευρυβιάδης Σκλάβος, με το προσωπικό του οινοποιητικό στίλ, φημίζεται για την ανάδειξη των τοπικών ποικιλιών της Κεφαλονιάς. Αυτή τη φορά μάς συστήνει τη σπάνια ποικιλία Τσαούσι, από τη χερσόνησο της Παλικής. Αρώματα τροπικών φρούτων, χαμομηλιού, λεμονοανθών και νότες ορυκτότητας. Στόμα λιπαρό, με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση. • 21,20 €

ΑΣΥΡΤΙΚΟ MAISON VITICOLE

Γιαννιτσά, Πέλλα

Κτήμα Λίγα / Ασύρτικο / 2018

Η οικογένεια Λίγα εφαρμόζει φυσική αειφόρο καλλιέργεια (Mashanobu Fukuoaka), αφήνοντας ουσιαστικά τη φύση να ισορροπήσει από μόνη της. Τα κρασιά τους, αποκλειστικά από γηγενείς ποικιλίες, έχουν μοναδικό χαρακτήρα. Κλήματα 15 ετών σε αργιλοπηλώδη και ασβεστολιθικά εδάφη, ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωρίμαση σε παλαιά δρύινα βαρέλια. • 21,20 €

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ORANGE ΤΑΤΣΗ

Γουμένισσα, Κιλκίς

Κτήμα Τάτση / Μαλαγουζιά / 2016

Οι αδελφοί Τάτση εφαρμόζουν από το 2002 βιοδυναμικές πρακτικές στην καλλιέργεια και ελάχιστες παρεμβάσεις στην οινοποίηση. Βαθύ ροδακινί χρώμα και συμπυκνωμένα αρώματα εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων, με ανθικές νότες. Στο στόμα συνεχίζεται η ίδια συμπύκνωση, με ισορροπημένη οξύτητα, διακριτικές τανίνες και πληθωρική αίσθηση φρούτου σε μαρμελαδένια μορφή. Εντυπωσιακή επίγευση μελιού και αποξηραμένων βοτάνων. • 23,30 €

YELLOW

Κορωπί, Αττική

Οινοποιείο Νικολός / Σαββατιανό / 2018

Τολμηρή προσέγγιση του Σαββατιανού από τον καθηγητή Οινολογίας Βασίλη Νικολού, από παλαιό αμπέλι 60 ετών, με απόδοση 300 κιλά/στρέμμα. Υπερώριμα σταφύλια με τρύγο στα μέσα Σεπτεμβρίου, ζύμωση και ωρίμαση σε βαρέλια (δρύινα και ακακίας). Πλούσιο και σύνθετο άρωμα τροπικών και πυρηνόκαρπων φρούτων, φλούδας εσπεριδοειδών με νότες γλυκών κουταλιού, με ένταση και διάρκεια. Καλό σώμα, πλούσια γεύση και μακρά επίγευση με βοτανικές νύξεις. • 18,50 €

MON

Θηραμόνα, Κεφαλονιά

Petrakopoulos Wines / Μαυροδάφνη / 2017

Ο Νίκος Πετρακόπουλος έχει ρίζες από την Κεφαλονιά (οικογένεια Μελισσηγών), με την αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί να αποτελούν αναπόσπαστα στοιχεία της οικογενειακής παράδοσης. Η Μαυροδάφνη Mon προέρχεται από ένα γέρεκο, προφυλλοξηρικό αμπέλι με αργιλοαμμώδες έδαφος. Εξαιρετικά χαμηλή στρεμματική απόδοση, φυσική οινοποίηση και παραμονή σε παλαιάς χρήσης γαλλικά δρύινα βαρέλια για δύο χρόνια. Συνολική παραγωγή 800 φιάλες. • 45,70 €

ΦΕΛΛΟΗ

Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

Οινοποιείο Τετράμυθος / Μαυροδάφνη - Μαύρο Καλαβρυτινό - Αρωμαγνίτικο / 2016

Περιορισμένης κυκλοφορίας ερυθρό από την αρχαία Φελλόη, οικισμό που ο Πανσανίας χαρακτήριζε «επιτήδειο εις την φύτευσιν της αμπέλου». Οι τρεις ποικιλίες είναι φυτεμένες σε ένα αμπέλι τριών στρεμμάτων, τρυγούνται μαζί και συν-οινοποιούνται. Αρωματικό προφίλ λεπτών ανθέων και ξηρών αρωματικών βοτάνων, νύξεις άγριου τσαγιού και

φρούτων του δάσους. Γεύση ισορροπημένη, με ένταση, φρεσκάδα, δαντελένιες τανίνες και μακρά επίγευση. • 25,90 €

ATMOSPHERES

Val de Loire, Γαλλία

Domaines Landron / Folle Blanche - Pinot Noir - Chardonnay / NV

Ο Jo Landron είναι ένας γνήσιος Γαλάτης στην οινική ζώνη Muscadet, ο οποίος αγαπά παράφορα το αμπέλι και ακολουθεί πιστά βιοδυναμικές πρακτικές. Τα κρασιά του χαρακτηρίζονται από νεύρο, φρεσκάδα και ιδιαίτερη επίγευση αλμύρας. Το πολυποικιλιακό αυτό αφρώδες έχει ωραία αρώματα ζύμης κι έχει ενδιαφέρον το ότι η βασική ποικιλία (Folle Blanche) είναι μία από τις επιτρεπόμενες στο Armagnac και στο Cognac. • 19,00 €

CHÂTEAU DE LA MIRANDE PICPOUL DE PINET

Languedoc, Γαλλία

Château de la Mirande / Picpoul de Pinet / 2018

Το Château de la Mirande βρίσκεται στη νότια Γαλλία, με την ιστορία του κτήματος να ξεκινά το 1850, ενώ φημολογείται πως τα πρώτα κτίρια είναι από την εποχή του Καρλομάγνου (8ος αιώνας μ.Χ.). Ο Joseph Albajan θεωρείται ο «Πάπας του Picpoul», της λευκής ποικιλίας που σχεδόν εξαφανίστηκε από τη φύλλοξηρα, με τη χαρακτηριστική κοφτερή οξύτητα. Σήμερα είναι ιδιαίτερα δημοφιλής ποικιλία στα wine bars του Λονδίνου. • 11,40 €

VEILLES VIGNES DE SYLVANER

Alcace, Γαλλία

Domaine Ostertag / Sylvaner / 2017

Ο André Ostertag είναι ένας πρωτοπόρος οινοποιός, που άλλαξε τους παραδοσιακούς τρόπους καλλιέργειας και οινοποίησης στην περιοχή της Αλσατίας και καθιέρωσε ένα στιλ κρασιών που τον χαρακτηρίζει απόλυτα. Η πρότασή του από Sylvaner έχει κρυστάλλινο χρώμα, μύτη γεμάτη φρεσκάδα, με κυρίως τα λευκά άνθη και τα τροπικά φρούτα. Στόμα ευχάριστο και φινό, με αισθητή οξύτητα και επίγευση με διάρκεια. • 20,20 €

VOUVREAU LA DILETTANTE

Val de Loire, Γαλλία

Domaine Catherine & Pierre Breton / Chenin Blanc / 2017

Οι αμπελώνες και τα κρασιά της κοιλάδας του Λίγηρα είναι ένα ατελείωτο μωσαϊκό από ποικιλίες σταφυλιού και τύπους κρασιών. Μία από τις κορυφαίες λευκές ποικιλίες σταφυλιού στην περιοχή είναι το Chenin Blanc. Η Catherine και ο Pierre, προερχόμενοι από τέσσερις γενιές οινοποιών στο χωριό Vouvray, συνεχίζουν την οικογενειακή φιλοσοφία, που πηγάζει από την αγάπη για τη γη και τον σεβασμό στη φύση. • 21,80 €

SAVAGNIN OSTREA VIRGULA

Arbois, Γαλλία

Domaine Des Cavarodes / Savagnin / 2014

Η οινική ζώνη του Jura -μια στενή λωρίδα γης ανάμεσα στη Βουργουνδία και την

Ελβετία- παραμένει σχεδόν άγνωστη στους Έλληνες οινόφιλους. Ο Etienne Thiebaud, αφού εργάστηκε επί σειρά ετών στο φημισμένο Domaine de la Tournelle, ίδρυσε το 2007 το Domaine des Cavarodes. Φημισμένη ποικιλία της περιοχής είναι το Savagnin, από την οποία προέρχονται και τα διάσημα Vins Jaunes (κίτρινα κρασιά). • 35,40 €

SYRAH ROSA

Toscana, Ιταλία

Stefano Amerighi / Syrah / 2018

Το οινοποιείο του Stefano Amerighi βρίσκεται στην ανατολική Τοσκάνη (Cortona), περιοχή με οινική ιστορία που χρονολογείται από τον 5ο αιώνα π.Χ. Παράγει δύο εξαιρετικά ερυθρά, Sangiovese και Syrah, ετικέτες που το καταξίωσαν ως ένα από τα σημαντικότερα νέα πρόσωπα του ιταλικού κρασιού. Εξχωριστό ενδιαφέρον έχει η ροζέ εκδοχή του Syrah, για την αρωματική φινέτσα και τον γευστικό πλούτο. • 22,70 €

POMPOIS

Val de Loire, Γαλλία

Nicolas Reau / Cabernet Franc / 2015

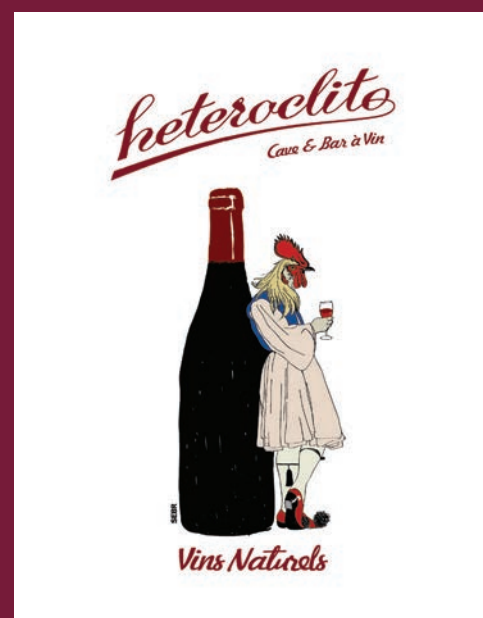
Τα ερυθρά κρασιά που παράγονται στην Ανζου προέρχονται κυρίως από Cabernet Franc. Ο Nicolas Reau ξεκίνησε σπουδές πιάνου, όμως τον κέρδισε η αμπελοκαλλιέργεια! Το Pompois προέρχεται από αμπέλι 50 ετών κι έχει άριστη συμπύκνωση, αρωματική πολυπλοκότητα, είναι ελαφρά τανικό, με υψηλή οξύτητα, βοτανικό χαρακτήρα, νύξεις καπνού και δέρματος. Μακρά, μπαχαρένια επίγευση. • 28,40 €

MONKEY GONE TO HEAVEN

Swartland, Νότια Αφρική

Testalonga / Mourvedre / 2018

Στη συντηρητική Νότια Αφρική, όπου η βιώσιμη καλλιέργεια θεωρείται ριζοσπαστική, ο Craig και η Carla Hawkins εφαρμόζουν βιοδυναμικές μεθόδους, προκαλώντας αμυχανία στην τοπική βιομηχανία κρασιού. Το ρωμαλέο, τανικό και ελαφρώς πικάντικο Mourvedre αποτελεί μία εκ των κορυφαίων προτάσεων του κτήματος. Η δε ετικέτα του είναι εμπνευσμένη από το ψυχεδελικό φεστιβάλ Burning Man. • 43,00 €



Δ

ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ

Δημόσια διαδικασία πώλησης κρασιών μεγάλης αξίας με τη μέθοδο του πλειστηριασμού. Στον τομέα δραστηριοποιούνται γνωστοί οργανισμοί δημοπράτησης κρασιού, όπως οι Sotheby's, Christie's και WineBid.

M

ΜΠΑΤΟΝΑΖ

Διαδικασία ανάδευσης των οινολασπών μαζί με το κρασί εντός των βαρελιών, κατά τη διάρκεια της ωρίμασης. Η ανάδευση γίνεται με ένα ανοξείδωτο στικ (bâton), το οποίο περνάει μέσα από την τρύπα στην κορυφή του βαρελιού. Οι νεκρές ζύμες (λεπτές οινολάσπες) χαρίζουν στο κρασί όγκο και λιπαρότητα. Η αντίστοιχη διαδικασία στις δεξαμενές ονομάζεται «sur lie» (και όχι «bâtonnage», όπως έχει καθιερωθεί να αποκαλείται) και γίνεται με ανακυκλώσεις, χωρίς bâton.

P

ΡΟΔΑΝΟΣ

Κοιλάδα της νότιας Γαλλίας (Rhône – Ρόουν) την οποία διασχίζει ο ομώνυμος ποταμός, δίνοντας το όνομά του στην ευρύτερη οινική περιοχή. Ο Ροδανός είναι γνωστός στον κόσμο του κρασιού για τον δυνατό άνεμο Mistral, τις αμέτρητες ποικιλίες, με γνωστότερες το Syrah και το Viognier, αλλά και ονομασίες προέλευσης όπως το Hermitage στο βόρειο και το Châteauneuf-du-Pape στο νότιο κομμάτι.

S

STELVIN

Η γνωστότερη εταιρεία βιδωτού πώματος. Αποτελεί εναλλακτικό τρόπο κλεισίματος των φιαλών κρασιού αντί του παραδοσιακού φελλού και προτιμάται για λόγους χρηστικούς (δεν χρειάζεται ανοιχτήρι), αλλά και για την αποφυγή πιθανών ελαττωμάτων στο κρασί από τη μόλυνση με την ουσία TCA που φέρουν κάποιοι φελλοί (φέλλωμα). Σε ορισμένες χώρες (Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Αυστρία, ΗΠΑ) αποτελεί τον βασικό τρόπο εμφιάλωσης.

T

ΤΡΥΓΟΣ

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

ΤΣΙΠΣ ΕΤΛΟΥ

Υλικά οινοποίησης που χρησιμοποιούνται ως υποκατάστατο των –πολύ ακριβότερων– βαρελιών. Τοποθετούνται μέσα στις δεξαμενές ζύμωσης και αφήνουν στο κρασί ένα γευστικό αποτύπωμα ξύλου. Αποτελούν έναν φθηνό τρόπο περισσότερο αρωματισμού του κρασιού, που δεν συνεισφέρει στη βελτίωση της δομής του, όπως συμβαίνει με τα κλασικά βαρέλια. Χρησιμοποιείται για οικονομικότερα κρασιά.

ΤΟ GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ • ΑΘΗΝΑ • ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα • **KABA ANΘΙΔΗΣ** 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** Βρασιδά 13, Αθήνα • **BOTILIA.GR** Λυκούργου 235, Καλλιθέα • **BY THE GLASS** Σουρή 2, Αθήνα • **CAFE TAZZA D'ORO** Πεντέλης 9, Αθήνα • **CANAL CAFE** 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 • **COOKOYAYA** Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα • **CULPA** Σολωμού 1, Νέο Ψυχικό • **KABA ΔΡΟΣΙΑ** Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • **DRY** Κομπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • **E&O ATHENS** Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού 385, Παλαιό Φάληρο • **EIGHTEENSCREEN** Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς • **FABRICA DE VINO** Ερμιόνη Μπενάκη 3, Αθήνα • **FREUD ORIENTAL ATHENS** Χαριλάου Τρικούπη 48, Κηφισιά • **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 • **ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ** Ιωαννίνων 83, Κολωνός • **KIKI DE GRÈCE** Ηπίτου 4, Σύνταγμα • **ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ** Σταμάτα Αττικής • **ΚΟΛΙΑΣ** Λεωφ. Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο • **ΚΡΑΣΟΠΟΤΑΙΟ** Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • **KYLIX** Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • **I' AUDRION** Πλατεία Φιλομούσου 3 & Φαρμάκη, Πλάκα • **ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ** Καπανδρίτη Αττικής • **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗ** Αφόν Κυτταίου 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** Κομπάρη 1, Αθήνα / Πειραιώς 138, Γκάζι • **MR. VERTIGO** Πλατεία Φυλκής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • **NEW HOTEL** Φιλελλήνων 16, Αθήνα • **NOEL** Κολοκοτρώνη 59B, Στοά Κουρτάκη • **NORA'S DELI** Π. Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι • **ΟΑΚ** Ύδρας 2 & Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι • **ΟΙΝΟΣCENT** Βουλής 45-47, Αθήνα • **PALEO** Πολυτελείου 39, Πειραιάς • **ΠΑΝΔΑΣΙΑ** 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** Πέτρωνος 5, Παγκράτι • **STAFILINA** Αιγάου 18, Ν. Σμύρνη • **VAROULKO SEA SIDE** Ακτή Κοιμουνδούρου 52, Πειραιάς • **CAVA VEGERA** Βασιλέως Παύλου 61 & Ποσειδώνος 11, Βούλα • **VILLA GRIZIO** 46 Αγ. Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • **VINIFERA** Λεωφ. Κηφισίας 317B, Κηφισιά • **VINTAGE** Μητροπόλεως 66, Αθήνα • **VINS OENOTOURISM** Ιθάκης 20, Παλλήνη • **WAREHOUSE** Μαυρομαχίλη & Βαλτετσίου 21, Αθήνα • **WINE UP** Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • **WINEPOINT** Αθ. Διάκου & Πορίνου 2, Ακρό-

πολη • **WSPC** Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • **YOLEN'S** Σόλωνος 9, Κολωνάκι • **ZOUMBOULAKIS GALLERIES** Κριεζώτου 6, Κολωνάκι • **48 URBAN GARDEN** Αρματολών & Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • **8 LE BISTRO** Φρόνης 8, Ηλιοπούλη
ΥΠΟΔΟΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • ΚΤΗΜΑ ABANTIS Μύτικας Δηλαντίου, Χαλκίδα • **CAVA ABATZIS** Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • **ΑΕΡΟΙΝΟ** Γρεβενών 9, Φλώρινα • **ΑΛΕΑ** Πιττακού 2 & Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη • **ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ** Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • **APALLOU** Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • **ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΑΕΙΟΥ** Επανομή, Θεσσαλονίκη • **COSTA NAVARINO** Πέλος Μεσσηνίας • **Δ.ΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ** Νέες Εργατικές Κατοικίες, Αμύνταιο • **DOME** Ασκληπιοῦ 16-18, Θέρμη • **ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ** Παλαιόμυλος, Τέρναβος • **GRAPPA** Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • **CAVA IOSIF** Παρουκιά / Νάουσα, Πάρος • **ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ** Κρανιά Ολύμπου • **KITRVS** Πέδνα Πιερίας • **ΚΑΙΜΑΞ** Ηφαιστου 2 & Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • **ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ** Ξινό Νερό, Αμύνταιο • **ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ** Γιαννακοχώρι, Νάουσα • **LA CASA DEL VINO** Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • **CHATEAU NICO LAZARIDI** Αγορά Δοξάτου, Δράμα • **LOCAL** Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • **LYKOS WINERY** Μαλακόντας, Εύβοια • **MARMITA** Ευαγγελιστριάς 30, Σκιάθος • **ΜΥΜΥΚΟΝΟΣ** Χοντρός Γκρεμός • **ΟΙΝΟΠΟΙΑ 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** Κερασσέντος 57, Καλαμαριά • **ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ** Αμιλίου Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη • **PANTHEON** Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη • **ΚΤΗΜΑ ΠΑΤΑΙΔΗ** Κοκκινόγειο, Δράμα • **ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ** Ερμού 5, Κατερίνη • **POSEIDONION GRAND HOTEL** Ντάπια, Σπέτσες • **SALTO** Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη • **SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE** Μαρόνειας 1, Κομοτηνή • **KABA ΣΕΙΡΙΟΣ** Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • **SCLAVOS WINES** Κεχρίωνας-Ληξούρι, Κεφαλονιά • **ΟΤΤΕ-ΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ** Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα • **DOMAINE SKOURAS** Μαλανδρένη Άργους • **ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ** Άγιος Παύλος, Χαλκιδική • **VASSALTIS VINEYARDS** Περιφερειακή Οδός Βουρβούλος-Οίας, Σαντορίνη • **VENIKOS HOUSE** Δερβενακίων 100, Νεμέα • **VILLA INCOGNITO** Δεληγιάννη & Τάσου Σελιώτη 43, Τρίπολη • **VINAMORATO** Μεγ. Αλεξάνδρου 35, Καστοριά • **WINE HOUSE** Τζων Κέννεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης • **WINE KIOSK** Αριστοτέλους 39, Καλαμάτα • **IOGR** Πολυτελείου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • **IS GRAPES** Άγιος Προκόπιος, Νάξος • **CAVINO** Γέφυρα Μεγανίτη, Αίγιο • **ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑ** Πολυκάστης, Πάτρα • **ROUVALIS WINERY** Σελινοές, Αίγιον • **SANT'OR WINES** Σανταμέρι Ωλενίας • **SOUL BAR** Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ** 8ο χλμ. Ποέντας-Καλαβρύτων, Άνω Διακοπτό

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

Το Grape κυκλοφορεί και ως ένθετο στην εφημερίδα «Η Καθημερινή»

Το ταξίδι συνεχίζεται!



Φωτ.: Κώστα Μπαλάφα
© 2019, Μουσείο Μπενάκη / Φωτογραφικά Αρχεία

Οι Σαρακατσαναίοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες στα Άγραφα και στα βουνά της Πίνδου για να βρουν τα καλύτερα βοσκοτόπια και να τυροκομήσουν την πιο νόστιμη φέτα. Σήμερα, συνεχίζουμε με την ίδια δίψα το συναρπαστικό αυτό ταξίδι κατακτώντας με τη βραβευμένη φέτα μας, εκατομμύρια απαιτητικούς καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Φέτα Ρούσσας από το 1952.

Είναι αυθεντική γι' αυτό είναι νόστιμη!

www.roussas.gr



[roussasdairysa](https://www.facebook.com/roussasdairysa)



Η συνέπεια στην αποπληρωμή του στεγαστικού δανείου ανταμείβεται.

cream

Στην Εθνική Τράπεζα αναγνωρίζουμε την προσπάθεια των πελατών μας που ανταποκρίνονται στις δανειακές τους υποχρεώσεις και γι' αυτό, τους ανταμείβουμε. Όσοι αποπληρώνουν με συνέπεια το στεγαστικό τους δάνειο τα τελευταία τουλάχιστον πέντε χρόνια, επωφελούνται με:

- 5% επιστροφή στο σύνολο των τόκων της χρονιάς
- 2% κέρδος με αγορές στα Καταστήματα ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ και στα πρατήρια καυσίμων ΕΚΟ, μέσω του προγράμματος go4more
- go4more πόντους με τη συνεπή πληρωμή κάθε δόσης του δανείου τους

Ανταμοιβή στην πράξη από την Εθνική μας Τράπεζα.

Ισχύει από 1/9/2019. Περισσότερες πληροφορίες για τους όρους και τις προϋποθέσεις στα καταστήματά μας, στο nbg.gr ή στο 181818.

