

grape



Wine Stories

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR
www.nestorwines.gr

saltandpepper



16

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
Pkatsatou & Co Grand Cru
Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β' 6
Τ.Κ. 15452, Ψυχικό
Τ 215 555 4430
Ε pkatsatou@gmail.com

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Θάλεια Καρτάλη
Πηνελόπη Κατσάτου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
WSPC

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Σοφία Συμεών
Λιλή Δράκου
(Eric communication)

ΕΞΩΦΥΛΛΟ
Γιάννης Κουρούδης
(k2design)

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
Γιάννης Κονδύλης
(k2design)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Γιώργος Καπλανίδης
Κωνσταντίνος Σκαμάγκος
Κώστας Σταυρόπουλος
(This is not another agency)

ΒΟΗΘΟΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΥ
Στέλιος Φραγκουλόπουλος

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

ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Δήμητρα Καράμπελα

ΕΚΤΥΠΩΣΗ & ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Nonstop Printing LTD

© Pkatsatou & Co Grand Cru

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

grapemag.gr

6 TABOO

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
συνεχίζει τη συζήτηση για τα
φυσικά κρασιά.

10 ΤΑΞΙΔΙ

Η μαγική Βουργουνδία μάς ξετυλίγει
ένα κομμάτι των μυστικών της σε
μια επίσκεψη που μας έδωσε μια
γεύση από τη διάσημη περιοχή.
Συναντήσαμε, επίσης, τον Έλληνα
«ιπτάμενο οινολόγο» Κυριάκο
Κυνηγόπουλο.

32 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

«Ανακρίνουμε» τον διάσημο
Sommelier Bryan Dawes MS,
ο οποίος βρέθηκε στη χώρα μας
στο πλαίσιο της τελετής που
οργάνωσε το WSPC για την
ανακοίνωση των αποτελεσμάτων
του Court of Master Sommeliers.

34 GRAPE STORY

Wine Buddies ή, αλλιώς, οι παρέες
του κρασιού. Νέοι άνθρωποι που
έχουν κάνει στέκια τους τα wine
bars μας εξηγούν πώς δοκιμάζουν,
μαθαίνουν, ανακαλύπτουν και
αγαπούν το κρασί.

38 ΤΑΞΙΔΙ

Η παρέα του Mr Vertigo μας
ξεναγεί στη Champagne και
στους μικρούς βιοδυναμικούς
growers της διάσημης περιοχής.

44 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Η Δάφνη Ζουμπουλάκη, της
γνωστής αθηναϊκής γκαλερί,
μιλάει για δύο μεγάλες της
αγάπες: την τέχνη και το κρασί.

48 FOOD AND WINE PAIRING

Ο Κρίτων Πουλής και το Bon Bon μας
ετοιμάζουν την πρωτοχρονιάτικη
πίτα και οι chefs του Tudor Hall
προτείνουν συνταγές για το
γιορτινό τραπέζι.

56 ΚΑΘΕΤΩΣ

Μια εξαιρετικά ενδιαφέρουσα
κάθετη δοκιμή των κρασιών του
Κτήματος Άλφα από τον Γρηγόρη
Μιχαήλο Dip WSET.

58 WINE JOURNAL

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

60 ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ο Νίκος Λουκάκης SL WSPC
μαθαίνει πώς μπορούμε
να ταιριάξουμε τέλεια τη σοκολάτα
με κρασί.

62 ΤΑΞΙΔΙ

Βρεθήκαμε στο φεστιβάλ του
Raw Wine στο μακρινό Μοντρεάλ
και δοκιμάσαμε φυσικά κρασιά.

62 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Τα 60 του χρόνια συμπλήρωσε
τη χρονιά που έφυγε ένα από τα
ιστορικότερα οινοποιεία της χώρας,
το Κτήμα Αβέρωφ, δημιούργημα του
αείμνηστου Ευάγγελου Αβέρωφ.

64 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Επίσκεψη στο Chateau Guiraud στην
περιοχή Sauternes του Bordeaux.

66 SWEET WINES

Ένας χρήσιμος οδηγός γλυκών
κρασιών από τον Γρηγόρη Κόντο
Dip WSET.

70 ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Claus Preisinger: το οινοποιείο
που συγκαταλέγεται στα πλέον
διάσημα οινοποιεία του κόσμου
για την αρχιτεκτονική του.

72 BEST BUYS

Προτάσεις για τον φετινό χειμώνα
από το γνωστό οινικό στέκι της
Αθήνας Oinoscent.

...που σύμφωνα με τους Δανούς –αποδεδειγμένα τους πιο ευτυχημένους ανθρώπους στον κόσμο– είναι μια κατάσταση ευφορίας.

Για την ακρίβεια, είναι μια αίσθηση. Κεριά που τρεμποαίζουν, σπιτικά κέικ και φρεσκοκομμένος καφές, μια μέρα με κρύο και χιόνι, κι εσύ καθισμένος με μια κουβέρτα στον καναπέ (με το Grape αγκαλιά). Ένα υπέροχο συναίσθημα ζεστασιάς, ταυτόχρονα όμως και η απουσία οτιδήποτε ενοχλεί ή οτιδήποτε προκαλεί μεγάλη συναισθηματική φόρτιση. Μικρές απολαύσεις της ζωής που είναι προσιτές σε όλους μας, αλλά συχνά τις αφήνουμε να μας προσπεράσουν. Για μας Hygge-ing –ναι, είναι δόκιμος όρος– είναι μια παρέα φίλων και αγαπημένων προσώπων γύρω από ένα τραπέζι με φαγητό, καλό κρασί και ιστορίες για μοίρασμα.

Είναι επίσης τα ταξίδια μας, αλλά και οι ιστορίες και οι άνθρωποι που γνωρίζουμε σε αυτά. Έτσι, ένα πρωί από τους 24 βαθμούς του χειμώνα στην Ελλάδα βουτήξαμε απότομα στους 3 στη Βουργουνδία. Puligny-Montrachet, Meursault, Nuits-Saint-George, Mâconnais, Beaune, οι ονομασίες που δεινοπαθήσαμε να απομνημονεύσουμε στα μαθήματα του WSPC ξαφνικά εμφανίζονται μπροστά μας. Στα αμπελοτόπια η εικόνα του Γάλλου αγρότη με το γιλεκάκι του και την τραγιάσκα γίνεται πραγματικότητα και το περίφημο terroir ξεδιπλώνεται σε όλο του το μεγαλείο στις γευστικές μας δοκιμές. Νιώθουμε ότι γνωρίσαμε ένα πολύ μικρό κομμάτι της περιοχής, αφού ιδιαίτερες γεωλογικές συνθήκες και τοπογραφία, χιλιάδες ονομασίες, ξεχωριστά συστήματα ιεράρχησης, ένα πολύπλοκο σύστημα εμπορίου, στο οποίο εμπλέκονται αμπελουργοί, négociants (οινέμποροι), courtiers (μεσάζοντες), όλα μαζί συνθέτουν ένα παζλ. Ένα κομμάτι από το παζλ αυτό μας ξεμπερδέψε ο **Κυριάκος Κυνηγόπουλος**, ο «Έλληνας γκουρού» της Βουργουνδίας.

«Αν είναι το Παρίσι το κεφάλι της Γαλλίας και η Champagne η ψυχή της, δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι η Βουργουνδία είναι το στομάχι της», λέει ο Hugh Johnson, και εμείς συνεχίζουμε τα ταξίδια μας με **Champagne** και με μια διαφορετική προσέγγιση. Η παρέα του Mr. Vertigo μας ξεναγεί όχι στα τόσο διάσημα σπίτια, αλλά στους growers με βιοδυναμική/οργανική προσέγγιση και terroir driven κρασιά.

Ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW** «ζωγραφίζει» στο **TABOO** με το δεύτερο μέρος για τα φυσικά κρασιά. Θα μάθετε, μεταξύ άλλων χρήσιμων, τι σημαίνει «πας naturalistas χλέμπουρας», αλλά και για το πώς λειτουργούν τα φυσικά κρασιά στην αγορά. Ο **Γρηγόρης Κόντος Dip WSET** παίρνει το σημειωματάριό του και στο **WINE JOURNAL** κρατάει σημειώσεις για τους τόπους που επισκέφθηκε, γιατί, όπως πολύ σωστά λέει, «οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές».

ΚΑΘΕΤΩΣ με τον **Γρηγόρη Μιχαήλο Dip WSET**, σε μια εξαιρετικά ενδιαφέρουσα κάθετη δοκιμή των κρασιών του **Κτήματος Άλφα**. Ο **Νίκος Λουκάκης SL WSPC** μας μαθαίνει πώς μπορούμε να ταιριάξουμε τέλεια

τη σοκολάτα με κρασί. Σχεδόν το ίδιο περιεχόμενο και για το **Bon Bon** και τον **Κρίτωνα Πουλή**, που μας ετοιμάζει την πρωτοχρονιάτικη πίτα, αλλά και για τον Γιάννη Καϊμενάκη που κάνει το pairing. Στο **Tudor Hall** του **King George** έβαλαν τα καλά τους και έστρωσαν γιορτινά τραπέζια με υπέροχες συνταγές και συνδυασμούς. Πόσο δύσκολο είναι να γίνεις Master Sommelier; «Ανακρίνουμε» τον **Bryan Dawes MS**, ο οποίος βρέθηκε στη χώρα μας στο πλαίσιο της λαμπρής τελετής που οργάνωσε το WSPC για την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων του Court of Master Sommeliers. Και από έναν διάσημο Sommelier σε μια καταξιωμένη κυρία από τον χώρο της τέχνης. Η **Δάφνη Ζουμπουλάκη** μιλάει για δύο μεγάλες της αγάπες: την τέχνη και το κρασί.

Wine Buddies ή, αλλιώς, οι παρέες του κρασιού. Νέοι άνθρωποι που έχουν κάνει στέκια τους τα wine bars μας εξηγούν πώς δοκιμάζουν, μαθαίνουν, ανακαλύπτουν και αγαπούν το κρασί, χωρίς να χρειάζεται να γνωρίζουν οξυτήτες, υψόμετρα, σώματα, χρυσοκίτρινες ανταύγειες και αρώματα... κοπριάς και χώματος. Επόμενη στάση το Μοντρεάλ, όπου το Grape βρέθηκε σε ένα από τα διάσημα φεστιβάλ του **Raw Wine** της Isabelle Legeron και δοκίμασε φυσικά κρασιά, που τόσο μας έχουν απασχολήσει τον τελευταίο καιρό. Χαμηλώστε τα φώτα, ανάψτε κεριά, πάρτε το Grape αγκαλιά και ελάτε να μοιραστούμε hygge ιστορίες κρασιού. Καλό χειμώνα!

Ο ΧΕΙΜΩΝΑΣ ΕΙΝΑΙ... ΗΥΓΓΕ

Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

SHOPPING



Cartier



Salvatore Ferragamo



Brooks Brothers

REPLAY

LINKS
LONDON



PHILIPP PLEIN

LIVING

ATHÉNÉE

Pasají

ILIOS



salon de
bricolage



HOLMES PLACE
ΒΑΣΙΛΕΥΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ Α΄ 139Α

CULTURE

Παράδεισος

Θέατρο
Αθήνη

Μικρο
Παράδεισος



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

Το περιοδικό των Financial Times, το How To Spend It, είναι σε επίπεδο κόστους διαφήμισης το πιο ακριβό του πλανήτη. Μία από τις σταθερές στήλες προσομοιάζει σε συνέντευξη, όπου επιχειρηματίες ή στελέχη μεγάλων εταιρειών απαντούν σε μια σειρά ανοιχτών ερωτήσεων. Αυτές παραμένουν οι ίδιες όπως για παράδειγμα «το μέρος όπου ταξίδεψα φέτος και με συνεπήρε ήταν...» ή «το καλύτερο δώρο που πήρα πρόσφατα ήταν...». Ίσως η αγαπημένη μου ερώτηση είναι «στο ψυγείο μου θα βρείτε πάντα...» – για προφανείς λόγους! Όταν στη συνέντευξη διευθύνοντας συμβούλου μεγάλης εταιρείας πολυτελών ειδών διάβασα την απάντηση «θα βρείτε πάντα φυσικά κρασιά», πείστηκα για το ότι τα φυσικά κρασιά είναι ένα κομμάτι της αγοράς που κανένας πια δεν έχει δικαίωμα να αψηφά.

MY TAKE ON NATURAL WINES (μέρος 2ο)

KEIMENO
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW

Τα φυσικά κρασιά ήρθαν, έχουν κάνει επιτυχίες σε πολλά επίπεδα και θα είναι μαζί μας για πολύ πολύ καιρό. Πολέμιοι των φυσικών κρασιών σχεδόν αρνούνται την ύπαρξη αυτής της κατηγορίας. Οι λέξεις «φυσικό κρασί» τους εξοργίζουν, γιατί δεν υπάρχει φυσικό κρασί με την αυστηρή έννοια του όρου (είδαμε στο περασμένο άρθρο πως έχουν δίκιο και πως το πάντρεμα αυτών των λέξεων για να περιγράψουν το ίδιο αντικείμενο είναι οξύμωρο), γιατί ο όρος δεν έχει επίσημο ορισμό (είδαμε ότι μιλάμε απλώς για το πού τραβά ο καθένας τη γραμμή του συμβιβασμού)

και πως, «αν αυτά είναι φυσικά, τότε τι είναι όλα τα άλλα; Αφύσικα; Παρά φύσιν;».

Εδώ έχω τις αντιρρήσεις μου. Αρχικά, υπάρχουν εδώ και καιρό βιολογικές ντομάτες και ντομάτες. Οι παραγωγοί των βιολογικών τα πάνε μια χαρά με τους «άλλους», αφού είναι δύο αγορές που λειτουργούν παράλληλα, στοχεύουν σε άλλους καταναλωτές και συνυπάρχουν αρμονικά. Σε δεύτερο, πιο de facto επίπεδο, τα φυσικά κρασιά κατάφεραν να δημιουργήσουν μια υποκατηγορία οίνων που είναι εδραιωμένη πέρα από κάθε αμφισβήτηση σε πολλά σημεία

του κόσμου. Το να αρνούμαστε την ύπαρξη αυτής της υποκατηγορίας είναι οριακά εθελοτυφλισμός.

Όχι μόνο τα φυσικά κρασιά εδραίωσαν κατηγορία, αλλά και έχουν αγγίξει ομάδες καταναλωτών που τα υπόλοιπα κρασιά είτε άφηναν ανέγγιχτες είτε αποξενωμένες. Πηγαίνεις σε ένα RAW φεστιβάλ φυσικών κρασιών, που το ξεκίνησε η καταπληκτική Isabelle Ligeron MW, και βλέπεις ηλικίες κάτω των 35 ετών, άτομα που θα περίμενες να βρεις σε μια rock συναυλία ή σε ένα rave party. Πηγαίνεις σε μια παρουσίαση κρασιών Bordeaux και βλέπεις κοστουμαρισμένους μεσήλικες που είναι στα πρόθυρα του «μου έκοψε το κρασί ο γιατρός». Αν τα φυσικά κρασιά είναι ένα όχημα που φέρνει νέους και καινούργιους ανθρώπους κοντά στο κρασί, που αλλιώς θα τους χάναμε, τότε πρέπει να νιώθουμε μόνο ευγνωμοσύνη.

Από την άλλη όμως, υπάρχουν κάποια θέματα που με ξενίζουν σε κάποιους παραγωγούς φυσικών κρασιών – σε καμία περίπτωση όλων, άρα αυτό είναι, στα μάτια μου, ελάττωμα κατά περίπτωση και όχι συνολικό κουσούρι του «φυσικού κλάδου». Για παράδειγμα, με προβληματίζει η αγχωμένη (και αγχωτική) αυτοαναφορικότητα: «Πώς αναγνωρίζεις έναν παραγωγό φυσικών κρασιών; Δεν χρειάζεται να σε απασχολεί! Σου το λέει ο ίδιος στα δύο πρώτα λεπτά». Αναρωτιέμαι αν οι ταγοί αυτού του στιλ κρασιών έχουν ψελλίσει ποτέ τη λέξη «φυσικό».

Το μεγαλύτερο όμως θέμα για μένα είναι ο διπολισμός. Είτε είσαι μαζί μας είτε είσαι με τους άλλους. Αν είσαι μαζί μας, είσαι τέλειος, αν είσαι με τους άλλους, όποιος κι αν είσαι, είσαι του πεταματού. Αυτό είναι οινικός φασισμός (φυσικά και το αντίθετο, το «πας naturalistas χλέμπουρας») και έχει δύο άμεσες συνέπειες. Από την πλευρά των «μαζί μας» οδηγεί σε θεοποίηση των συμβόλων (μούσι/τατουάζ/αμφορέας/θολό κρασί/χωρίς πρόσθετα θειώδη κ.ά.) και είναι εύκολο να χαθεί η ουσία από όλους τους εμπλεκόμενους. Από την πλευρά των «άλλων», χάνονται αξίες, δομές και εμπειρίες αιώνων, μόνο και μόνο επειδή δεν κουμπώνουν σε ένα νέο σετ κανόνων που δεν έχει ορίσει καλά καλά τον εαυτό του. Το Château Margaux, το Screaming Eagle, το Grange, το Musigny του Roumier, το TBA του Egon Muller είναι μεγάλα κρασιά. Τελεία. Ο καθένας έχει δικαίωμα να πει πως δεν είναι του γούστου του, όπως πρέπει να έχουμε την ωριμότητα να πούμε πως ο Bach ήταν μουσική διάνοια, ακόμα κι αν μας παίρνει ο ύπνος πριν τελειώσει η πρώτη Fuga. Σαφέστατα έχουν γίνει επαναστάσεις που έφεραν ανατροπές σε πολύ πιο σημαντικές πτυχές της ανθρωπότητας. Οι πιο επιτυχημένες επαναστάσεις, όμως, ποτέ δεν θέλησαν να σβήσουν τα πάντα από το παρελθόν, μια και είναι «των άλλων».

Σε αυτό το άρθρο ασχολήθηκα κυρίως με απόψεις για το πώς λειτουργούν τα φυσικά κρασιά στην αγορά. Για το πώς η φιλοσοφία και η γεύση των φυσικών κρασιών επηρεάζουν την οινοπαραγωγή, αλλά και την κατανόηση, θα χρειαστώ και μέρος τρίτο... Να λέτε μην πάμε και σε τέταρτο. ●



97/100



ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ • ΑΓΙΟΣ ΧΡΟΝΟΣ

Ξεχώρισε μέσα από 3.155 κρασιά απ' όλο τον κόσμο

www.avantisestate.gr

Αποδώστε υπεύθυνα

grape app



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





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



BOURGOGNE

Αν μισοκοιτάξει κανείς τη Βουργουνδία, μπερδεύεται.
Αν τη γευτεί, μαγεύεται. Αν την επισκεφτεί, την ερωτεύεται.

«Αν το Παρίσι είναι το κεφάλι της Γαλλίας και η Champagne η ψυχή της, δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι η Βουργουνδία είναι το στομάχι της. Είναι ο τόπος των μακρών γευμάτων, που ετοιμάζονται με τα καλύτερα υλικά: μοσχάρι Charolais από τα ανατολικά, κοτόπουλα Bresse από τα δυτικά και σαλιγκάρια πάνω στα κλήματα», γράφει ο Hugh Johnson.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

Με αυτές τις σκέψεις «προσγειωθήκαμε» μια κρύα ημέρα του Νοέμβρη, φεύγοντας από τους 24 βαθμούς Κελσίου της Ελλάδας και βουτώντας στους 3 σε αυτόν τον τόπο που κρύβει τόσο πολλά, ώστε μία επίσκεψη σίγουρα δεν φτάνει για να τα ανακαλύψει κανείς. Μία λέξη όμως αρκεί για να περιγράψει την ψυχή της Βουργουνδίας: «terroir». Αυτή η τόσο γαλλική έννοια, η οποία αποτυπώνεται με μοναδικό τρόπο στα κρασιά αυτής της τόσο ιδιαίτερης περιοχής. Σε αντίθεση με τον διάσημο «αντίζηλό» της, το Bordeaux, ο αμπελώνας της Βουργουνδίας είναι κατακερματισμένος, χιλιάδες μικρές ιδιοκτησίες αμπελοτοπιών, αποτέλεσμα των ναπολεόντειων νόμων κληρονομιάς.

Χωρίζεται σε αμπελοτεμάχια (climats), που μπορεί να απέχουν μόλις λίγα μέτρα το ένα από το άλλο, όμως τα κρασιά που παράγονται από αυτά διαφέρουν πολύ μεταξύ τους, λόγω των διαφορετικών εδαφών και μικροκλιμάτων. Εδώ παράγονται μερικά από τα πιο διάσημα κρασιά του κόσμου, τα οποία ωστόσο αποτελούν μόλις το 1% της παραγωγής. Οι τιμές πώλησής τους είναι αστρονομικές και συνεχίζουν να ανεβαίνουν. Το ίδιο ισχύει και για τη γη. Αμπελοτόπια δύσκολα αλλάζουν χέρια, κι αν αλλάξουν, το τίμημα είναι εξαιρετικά υψηλό. Τα όρια χαραχτηκαν πριν από εκατοντάδες χρόνια, από τους μοναχούς που πρωτοκαλλιέργησαν τη γη αυτή, και έκτοτε δεν έχουν αλλάξει.

Η ιστορία της περιοχής είναι βαθιά ριζωμένη στην ψυχή των Βουργουνδών –που αισθάνονται πρώτα Βουργουνδοί και μετά Γάλλοι– και είναι τόσο πολύ συνδεδεμένη με το κρασί, που επισκιάζει οτιδήποτε άλλο. Οι λέξεις που χρησιμοποιούνται είναι διαφορετικές: εδώ το μέγεθος ενός αμπελοτοπιού μετριέται με ουντέε –η δουλειά που βγάζει ένας εργάτης μέσα σε μία ημέρα–, το παραδοσιακό βαρέλι παλαιώσης ονομάζεται rièce και όχι barrique και χωράει 228 αντί 225 λίτρα του Bordeaux. Τα πάντα έχουν ιστορία και η Βουργουνδία ζει τον μύθο της. Και τον αποτυπώνει στα υπέροχα Chardonnay και τα Pinot Noir της. Ιδιαίτερες γεωλογικές συνθήκες και τοπογραφία, χιλιάδες ονομασίες, ιδιαίτερα συστήματα ιεράρχησης, ένα πολύπλοκο σύστημα εμπορίου, στο οποίο εμπλέκονται αμπελοουργοί, négociants (οινέμποροι), courtiers (μεσάζοντες), όλα μαζί συνθέτουν ένα παζλ το οποίο για τον μη υποψιασμένο επισκέπτη είναι ακατανόητο. Αυτή είναι όμως και η μαγεία της.

Τα πράγματα δεν ήταν πάντα έτσι. Η Βουργουνδία έχει στην κυριολεξία εκτοξευτεί τα τελευταία 30 χρόνια από πλευράς παραγωγής ποιοτικών κρασιών, περνώντας από τη μαζική χρήση φυτοφαρμάκων στη βιοδυναμική καλλιέργεια, βελτιώνοντας τις τεχνικές παραγωγής, διατηρώντας όμως παράλληλα την παράδοση στις οινοποιητικές μεθόδους.

Ανάμεσα στους ανθρώπους που συνέβαλαν σε αυτή την αλλαγή είναι και ο «δικός μας» Κυριάκος Κυνηγόπουλος, ο «ιππύμενος οινολόγος», στο όνομα του οποίου πίνουν... κρασί πολλοί από τους σημαντικότερους οινοπαραγωγούς της διάσημης περιοχής.

Επιλέγοντας την πόλη Beaune ως βάση για τις εξορμήσεις μας, είχαμε την τύχη να βρεθούμε εκεί το σημαντικότερο Σαββατοκύριακο του χρόνου για ολόκληρη τη Βουργουνδία. Η πόλη ετοιμαζόταν πυρετωδώς για ένα εορταστικό τριήμερο, που κορυφώνεται πάντα με τη μεγαλύτερη φιλανθρωπική δημοπρασία κρασιού, την περίφημη Hospices de Beaune, τα έσοδα της οποίας διατίθενται στο ιστορικό νοσοκομείο της πόλης, ένα γεγονός που προσελκύει ανθρώπους του κρασιού από όλο τον κόσμο, μεταξί των οποίων και πολλές διασημότητες.

Στο πλαίσιο αυτής της διοργάνωσης είχαμε την ευκαιρία να παρευρεθούμε σε μια διαφορετική γευσιγνωσία, όπου νεαροί γόννοι γνωστών οικογενειών οινοποιών παρουσιάζουν τα κρασιά τους, συνεχίζοντας την παράδοση των προηγούμενων γενεών. Μια αίθουσα γεμάτη νεαρόκοσμο, που δοκίμαζε, συζητούσε, φλέρταρε, έδινε μια υπέροχη αίσθηση χαράς και αισιοδοξίας. Αυτή την αισιοδοξία μεταφέραμε στις αποσκευές μας φεύγοντας, με την υπόσχεση ότι θα επιστρέψουμε για να ανακαλύψουμε κι άλλα από τα πολλά μυστικά της Βουργουνδίας. →

Κλίμα

Βόρειο ηπειρωτικό, με βαρείς χειμώνες και σχετικά ζεστά καλοκαίρια. Μεγάλο πρόβλημα οι παγετοί και το χαλάζι.

Εδάφη

Kimmeridgian εδάφη στο Chablis, πλούσια σε κιμωλία και ασβεστόλιθο, με θαλάσσια απολιθώματα, που σχηματίστηκαν κατά την Ιουράσια (Jurassic) περίοδο. Στον κυρίως αμπελώνα της Βουργουνδίας συναντάμε ένα μείγμα εδαφών, με τα ασβεστολιθικά να είναι ιδανικά για την καλλιέργεια του Chardonnay και τα αργιλώδη-ασβεστολιθικά να φιλοξενούν συνήθως αμπελώνες του Pinot Noir.

Terroir

Οι καλύτερες τοποθεσίες βρίσκονται στη μέση της πλαγιάς των λόφων. Χαρακτηριστικά όπως η αποστράγγιση, η κλίση, το βάθος, η περιεκτικότητα του εδάφους σε ορυκτά διαφέρουν έντονα ακόμη και εντός μικρών περιοχών, καθώς απόσταση λίγων μέτρων και μια διαφορετική σύνθεση εδαφών είναι ικανές να αλλάξουν το status (και την τιμή) ενός αμπελώνα.

Pinot Noir

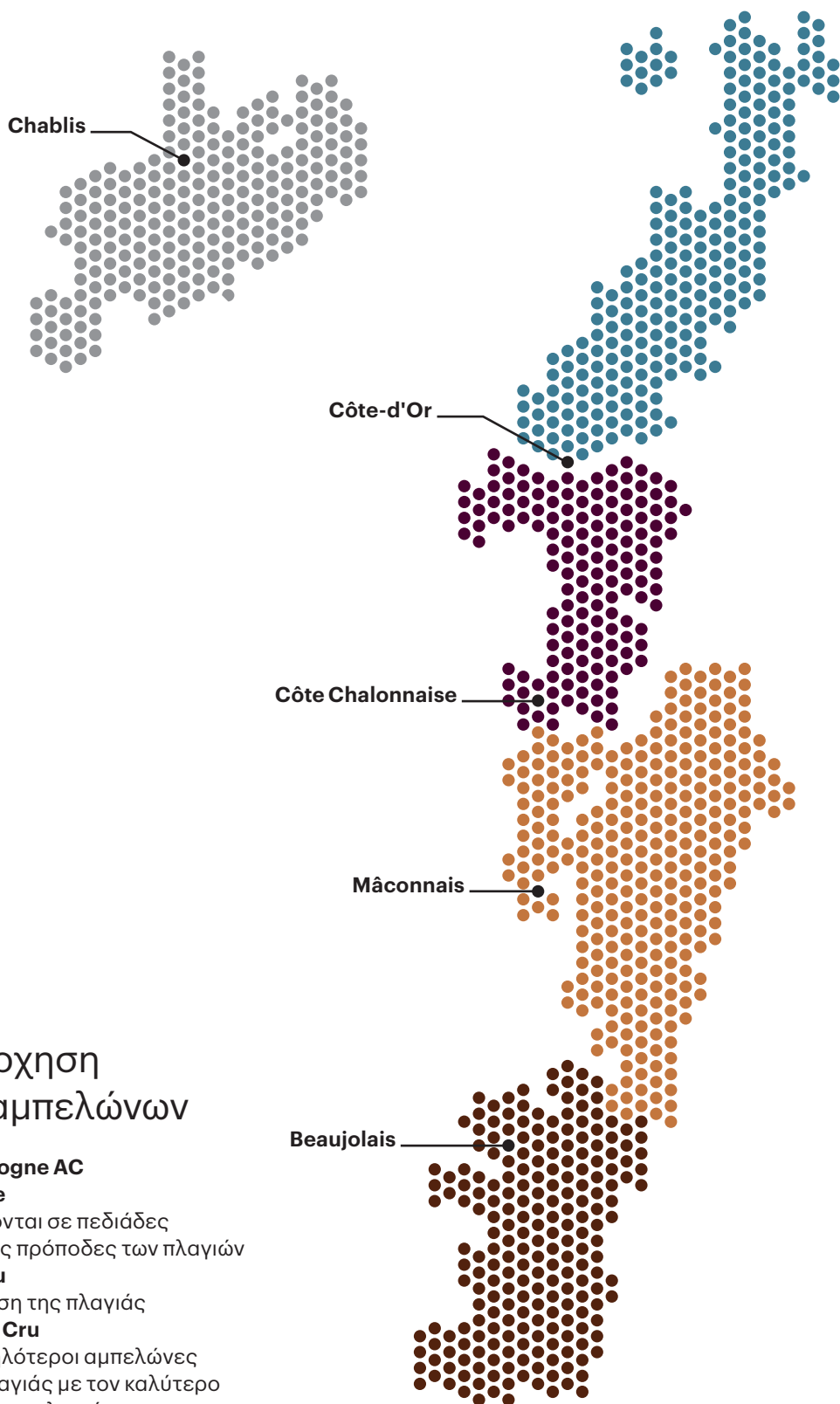
Η κλασική ερυθρή ποικιλία της Βουργουνδίας, η οποία βρίσκει εδώ την καλύτερη έκφρασή της από οπουδήποτε αλλού στον κόσμο. Το νεαρό Pinot της Βουργουνδίας δίνει γεύσεις κόκκινων φρούτων με μια χαρακτηριστική, αιθέρια ανθικότητα, ενώ όσο ωριμάζει οι γεύσεις αυτές γίνονται πιο γήινες, αλμυρές και ζωικές, διατηρώντας όμως το ανθικό προφίλ των κρασιών. Τα επίπεδα των τανινών και της οξύτητας ποικίλλουν από μέτρια έως υψηλά.

Chardonnay

Καλύπτει περίπου τη μισή έκταση των αμπελώνων της Βουργουνδίας και είναι «υπεύθυνο» για τη δημιουργία όλων των σπουδαίων λευκών κρασιών. Ο χαρακτήρας του διαφέρει δραματικά μεταξύ των ορυκτών και της υψηλής οξύτητας των κρασιών του Chablis, των πολύπλοκων και εκφραστικών κρασιών της Côte d'Or και των κρασιών Mâcon, με το πιο γεμάτο σώμα και το ωριμότερο φρούτο.

Aligoté

Λευκό σταφύλι που παράγει συνήθως ουδέτερα κρασιά με υψηλή οξύτητα. Μπορεί να δώσει υψηλής ποιότητας κρασιά όταν καλλιεργείται σε περιοχές όπου μπορεί να ωριμάσει πλήρως.



Ιεράρχηση των αμπελώνων

- **Bourgogne AC**
- **Village**
Βρίσκονται σε πεδιάδες ή στους πρόποδες των πλαγιών
- **1er Cru**
Στη μέση της πλαγιάς
- **Grand Cru**
Οι υψηλότεροι αμπελώνες της πλαγιάς με τον καλύτερο προσανατολισμό

Domaine (Κτήμα)

Αποτελείται από διάσπαρτα αμπελοτεμάχια σε διαφορετικές τοποθεσίες και δεν είναι ένας ενιαίος αμπελώνας όπως τα Châteaux του Bordeaux. Ένα κρασί που φέρει στην ετικέτα την ένδειξη «Domaine» σημαίνει ότι προέρχεται μόνο από σταφύλια του Κτήματος, έχει οινοποιηθεί και εμφιαλωθεί στο Κτήμα.

Monopole

Ένα αμπελοτόπι που ανήκει μόνο σε έναν ιδιοκτήτη φέρει την ονομασία «Monopole» (πράγμα αρκετά σπάνιο).

Διάσημα αμπελοτόπια της Βουργουνδίας

- **Romanée-Conti**
- **La Tâche**
- **Clos de Vougeot**
- **Echézeaux**
- **Richebourg**
- **Aloxe-Corton**
- **Pommard**
- **Volnay**
- **Meursault**
- **Puligny-Montrachet**
- **Chassagne-Montrachet**



Η εντυπωσιακή είσοδος του οινοποιείου.

Jean-Claude Boisset

Τα κρασιά του Jean-Claude Boisset θα τα βρείτε στις κάβες Cellier.

Η περιήγησή μας στη Βουργουνδία ξεκινά από την Côte de Nuits, την πατρίδα του Pinot Noir. Εδώ βρίσκονται συγκεντρωμένα όλα τα φημισμένα χωριά –Gevrey-Chambertin, Vougeot, Nuits-Saint-Georges– και τα θρυλικά grand crus Romanée-Conti, La Tâche, Clos de Vougeot, που παράγουν τα ακριβότερα κρασιά του κόσμου. Στις παρυφές του χωριού Nuits-Saint-Georges συναντάμε ένα ολοκαίνουργιο οινοποιείο, στο οποίο μας υποδέχεται η οινολόγος Laure Guilloteau. Πρόκειται για το νέο απόκτημα του négociant Jean-Claude Boisset, στο οποίο οινοποιούνται σταφύλια που αγοράζονται από δεκάδες διαφορετικούς αμπελουργούς, από πολλά γνωστά αμπελοτόπια της Βουργουνδίας. Εδώ το νέο συναντά το παλιό, αφού το κτίριο του νέου οινοποιείου έχει ανεγερθεί πάνω από τα κελάρια ενός παλαιού μοναστηριού του Τάγματος των

Ουρσουλινών, ένα μικρό τμήμα του οποίου σώζεται ακόμη. Με ενδιαφέρουσα αρχιτεκτονική άποψη, που ενσωματώνει τις αρχές της βιοδυναμικής, πρόκειται για ένα βιοκλιματικό κτίριο το οποίο λειτουργεί με τη βαρύτητα. Στους χώρους παραγωγής δεν υπάρχει καμία γωνία, υπάρχουν μόνο καμπύλες, που δίνουν την αίσθηση της μήτρας που αγκαλιάζει το μωρό, ενώ όλη η φιλοσοφία του οινοποιείου είναι βασισμένη στην οινοποιητική παράδοση της Βουργουνδίας.

Ξύλινοι οινοποιητές είναι τοποθετημένοι προσεκτικά στον χώρο κάτω από τον θόλο, στον οποίο απεικονίζεται ο γαλαξίας όπως εμφανίζεται την εποχή του τρύγου. Όλα λειτουργούν με τη βαρύτητα, δεν υπάρχουν αντλίες ή άλλα μηχανήματα. Η μόνη συμβολή της τεχνολογίας είναι η δυνατότητα ελέγχου της θερμοκρασίας σε κάθε οινοποιητή χωριστά. Χωρίς να ανήκει στους με-

γάλους παραδοσιακούς οίκους négociant της Βουργουνδίας, ο Jean-Claude Boisset είναι ένας τυπικός négociant ο οποίος ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του '60 πουλώντας αρχικά κρασί από το Gevrey-Chambertin, πόρτα πόρτα με το φορτηγό του. Σήμερα ο οίκος Boisset παράγει γύρω στις 260.000 φιάλες και περίπου 40-45 διαφορετικές ετικέτες.

Η αγάπη του για την αρχιτεκτονική και την τέχνη τον οδήγησε να προσλάβει έναν από τους πιο διάσημους αρχιτέκτονες της Γαλλίας, τον Frédéric Didier, για τον σχεδιασμό του ομολογουμένως εντυπωσιακού οινοποιείου. Δεν είναι κάτι που συναντά κανείς συχνά στη Βουργουνδία, όπου η παράδοση είναι οι χαμηλοί τόνοι και η αποφυγή επίδειξης σε όλα τα επίπεδα. Στη Βουργουνδία όλα συμβαίνουν πίσω από κλειστές πόρτες», μας εξηγεί η κ. Guilloteau, επιβεβαιώνοντας την αίσθησή που έχουμε ότι μερικά από τα καλύτερα κρασιά της περιοχής παράγονται πολλές φορές σε χώρους που δεν θυμίζουν σε τίποτα την επιβλητικότητα των châteaux του Bordeaux. Τα κελάρια, τα οποία χρονολογούνται από τον 17ο αιώνα, φιλοξενούν τα βαρέλια παλαιώσης, τα παραδοσιακά pièces της Βουργουνδίας στα οποία παλαιώνουν τα Chardonnay, τα Pinot Noir και τα Aligoté που οινοποιούνται εδώ. Μια ευρεία γκάμα από τις ετικέτες που παράγονται από τον οίκο Boisset μας περιμένει στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο, σε μια γευστική δοκιμή που περιλαμβάνει όλες τις βαθμίδες των διαφορετικών ονομασιών προέλευσης, από Village έως 1er cru. Η συζήτησή μας περιστρέφεται γύρω από το πολύπλοκο πλέγμα της παραγωγής στη Βουργουνδία – εύκολα μπορεί να χαθεί κανείς προσπαθώντας να αποσαφηνίσει τις σχέσεις μεταξύ αμπελουργών, négociants κ.λπ., επιλέγουμε όμως να εστιάσουμε την προσοχή μας στα κρασιά που δοκιμάζουμε και από τα οποία ξεχωρίσαμε τα εξής:

Nuits-St-Georges 2016 1er Cru Le Côteau du Bois

Το ορυκτό έδαφος της πλαγιάς όπου βρίσκεται το συγκεκριμένο αμπελοτόπι δίνει έναν πιο φρέσκο και πιο ντελικάτο χαρακτήρα στο κρασί αυτό σε σχέση με τα Pinot Noir που παράγονται στην περιοχή του Nuits-St-Georges.

Nuits-St-Georges 2017 1er Cru Les Pruliers

Εδώ συναντάμε έντονα αρώματα από μπαχάρια και μαύρα κεράσια, καθώς και νότες καπνού.

Chambolle-Musigny 2016

Φινέτσα και κομψότητα χαρακτηρίζουν τα κρασιά από την περιοχή του Chambolle, μία από τις μικρότερες appellations της Côte d'Or. Βαθύ κόκκινο χρώμα και αρώματα μαύρων κερασιών, βιολέτας και μπαχαριών, ενώ οι έντονες τανίνες χαρίζουν δυνατότητα παλαιώσης πάνω από δέκα χρόνια. →

Τίποτα δεν αποτυπώνει καλύτερα τη μαγεία μιας ερυθρής Βουργουνδίας από ένα σπουδαίο Volnay, με την αρωματική του πολυπλοκότητα, τη μεταξένια υφή του και τη μοναδική του δυνατότητα παλαίωσης. Εδώ και μισό αιώνα, το όνομα Marquis d'Angerville είναι συνώνυμο με τα καλύτερα κρασιά που παράγονται σε αυτό το μικροσκοπικό, πανέμορφο χωριό της Côtes de Beaune. Η ιστορία του Κτήματος ξεκινά τον 19ο αιώνα, όμως η εμβληματικότερη μορφή υπήρξε ο παππούς του, Guillaume d'Angerville, ιδρυτικό στέλεχος της INAO (Institut National des Appellations d'Origine), ενώ οι κάτοικοι του Volnay δεν ξεχνούν τον πατέρα του, Jacques, ο οποίος από το 1952 που ανέλαβε έως τον θάνατό του, το 2003, αποτελούσε αναπόσπαστο κομμάτι του χωριού.

«Εκπροσωπώ την πέμπτη γενιά της οικογένειας D'Angerville, όμως ο πιο σημαντικός πρόγονός μου υπήρξε ο παππούς μου Sem, ο οποίος έφτασε εδώ το 1905, αμέσως μετά τη μεγάλη καταστροφή της Βουργουνδίας από τη φυλλοξήρα. Αντιλαμβανόμενος ότι

οι négociants αναμείγνυαν τα κρασιά του με άλλα, αποφάσισε να τους μηνύσει και εκείνοι σε αντίποινα σταμάτησαν να τα αγοράζουν. «Αναγκάστηκε» έτσι να αρχίσει την εμφιάλωση των δικών του κρασιών, μια πρακτική που δεν συνηθιζόταν την εποχή εκείνη. Έγινε διάσημος καταγράφοντας την ιεράρχηση των grand cru αμπελώνων της Βουργουνδίας», εξηγεί ο Guillaume d'Angerville καθώς μας υποδέχεται στο αρχοντικό της οικογένειας, το οποίο δεσπόζει στο κέντρο του χωριού. Δίπλα απλώνεται το σημαντικότερο grand cru αμπελοτόπι του κτήματος, το Clos des Ducs, το οποίο ανήκει αποκλειστικά στην οικογένεια και παράγει κρασιά με όλη την ένταση ενός grand cru, με μια χαρακτηριστική ορυκτότητα που τους χαρίζει το ασβεστολιθικό έδαφος και όλη τη φινέτσα και την κομψότητα των Volnay.

Μετά τον θάνατο του πατέρα του, το 2003, εγκατέλειψε την καριέρα του στον τραπεζικό τομέα και επέστρεψε στο Volnay, για να αναλάβει τα ηνία του Κτήματος. «Ο πατέρας μου μετρούσε στο ενεργητικό του

52 τρύγους και, όταν επέστρεψα για να αναλάβω, όλοι αναρωτιούνταν ποια θα ήταν η εξέλιξη του Marquis d'Angerville», θυμάται. «Παρότι μου άρεσε πολύ το στίλ των κρασιών που παρήγε ο πατέρας μου, υπήρχαν μερικά πράγματα που ήθελα να αλλάξω».

Μια συνάντηση με την παιδική του φίλη Anne Claude Leflaive του ομώνυμου Κτήματος τον έπεισε για τη σημασία της βιοδυναμίας και από το 2006 ξεκίνησε να μετατρέπει όλο τον αμπελώνα σε βιοδυναμικό, εξασφαλίζοντας την πιστοποίηση τρία χρόνια αργότερα. «Δεν ήταν η πιστοποίηση εκείνο που ενδιέφερε, εκείνο που θεωρούσα σημαντικό ήταν το αμπέλι και η σχέση μου μαζί του», υπογραμμίζει.

Ο αμπελώνας, έκτασης 16 εκταρίων, στον οποίο περιλαμβάνονται 1er cru αμπελοτόπια, όπως το Clos des Angles, το Fremiet, το Champans και το Taillepieds, έχει ελάχιστα αλλάξει από την εποχή του παππού του. «Μέσα στα 17 χρόνια που είμαι επικεφαλής του Domaine, κατάφερα να αποκτήσω άλλο μισό εκτάριο!»

Καθώς δοκιμάζουμε τα κρασιά που παράγονται από αυτά τα αμπελοτόπια, όλα από την εσοδεία του 2018, η οποία βρίσκεται ακόμη στο βαρέλι, έχουμε την ευκαιρία να διαπιστώσουμε με τον καλύτερο τρόπο όλες τις διαφορές που έχει το ένα αμπελοτόπι από το άλλο, ακόμη και αν τα χωρίζουν μόλις λίγα μέτρα, αυτό δηλαδή που καθιστά την έννοια του terroir στη Βουργουνδία τόσο μαγική. Το **Fremiet**, με το βραχώδες υπέδαφος, παράγει κρασιά με έντονη ορυκτότητα και λίγο υφάλμυρα, ενώ στο **Champans**, με τα αργιλώδη εδάφη, διαπιστώνει κανείς έναν πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα, με αρώματα δαμάσκηνου και μπαχαριών. Το **Taillepieds**, πάλι, δίνει κρασιά πολύ πιο δομημένα, με έντονο ορυκτό χαρακτήρα και ιδιαίτερα κομψά και φινετσάτα.

«Το terroir είναι αυτό που είναι εδώ και αιώνες, αυτό που έχει σημασία είναι να μπορείς να το αναδείξεις. Κάποτε μου είχε πει κάποιος: “Τα κρασιά σου δεν γίνονται, γεννιούνται”. “Με θεωρείς δηλαδή κάτι σαν μαία”, του απάντησα. Μου άρεσε η προσέγγισή του, γιατί στην πραγματικότητα αυτό συμβαίνει. Θα βοηθήσω στη γέννα, αν χρειαστεί, όμως αφήνω τη φύση να κάνει τη δουλειά της».

«Είναι σημαντικό να μην ξεχνάμε ότι οι διαχωρισμοί των αμπελοτοπιών στη Βουργουνδία δεν έχουν αλλάξει από την εποχή του Μεσαίωνα, όταν πρωτοχαράχτηκαν από τους μοναχούς. Η κάθε οριοθέτηση έχει τη σημασία της, έχει να κάνει με τα εδάφη και τα μικροκλίματα, όλα αυτά τα στοιχεία δηλαδή που συνθέτουν ένα terroir. Τίποτε εδώ δεν είναι τυχαίο».

Πώς περιγράφει ο ίδιος τα κρασιά του Volnay; «Κομψότητα, θηλυκότητα, καθαρότητα είναι για μένα αυτά τα κρασιά. Το Volnay είναι μικροσκοπικό, 110 εκτάρια 1er cru αμπελώνα, συχνά βρίσκεται κάτω από το ραντάρ σε σχέση με άλλα διάσημα χωριά της Côte de Beaune, όπως το Corton. Όμως τα κρασιά του Volnay έχουν μια άλλη καθαρότητα, είναι αυτό που κατά την άποψή μου τα κάνει τόσο μοναδικά».



Ο Guillaume d'Angerville.

Domaine Marquis d'Angerville

ένα κρασί είναι το ιδανικό δώρο στις γιορτές



VINTER 2019
Κορδέλα
1,99€ /3 τεμ.

Ζούμε μαζί



Με μικρές ιδιοκτησίες διασκορπισμένες στα χωριά Puligny και Meursault, αλλά και νοτιότερα στο Mâcon, το Domaine Leflaive θεωρείται το Κτήμα παραγωγής λευκών κρασιών της Βουργουνδίας. Ο πρόωρος θάνατος της χαρισματικής Anne-Claude Leflaive το 2015 προβλημάτισε πολύ ως προς την εξέλιξη, όμως φαίνεται ότι το Κτήμα βρήκε ξανά τα πατήματά του. Πρωτοπόρος στον τομέα της αμπελουργίας σε μια εποχή που η Βουργουνδία μόλις άρχιζε να βελτιώνει την ποιότητα των κρασιών της, η Anne-Claude ήταν εκείνη που από το 1990 άρχισε να υιοθετεί τις αρχές της βιοδυναμίας, μετατρέποντας όλα τα αμπελοτόπια σε βιοδυναμικά από το 1997. Το οινοποιείο βρίσκεται κρυμμένο σε μια γωνιά του χωριού Puligny.

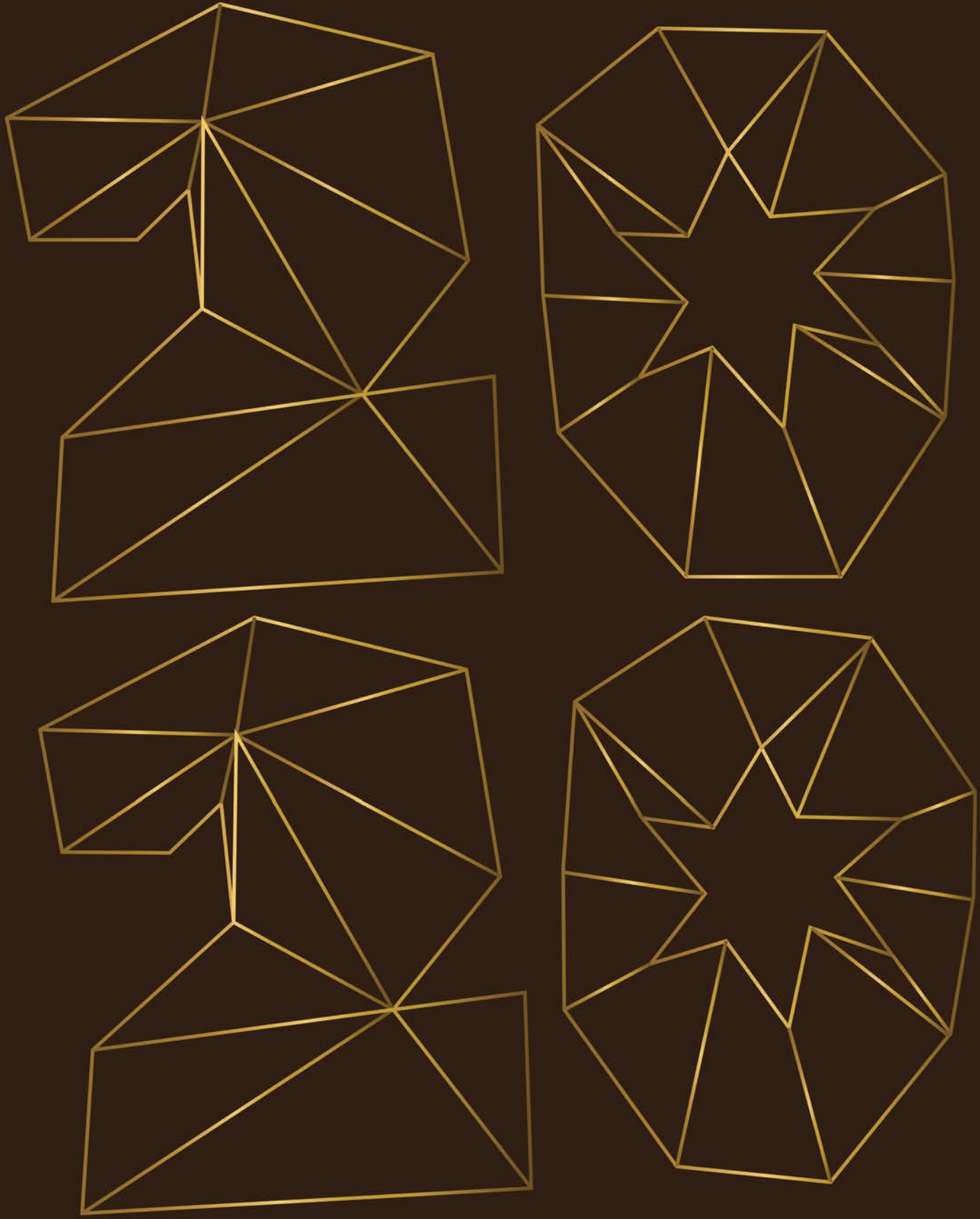
Η αλήθεια είναι ότι μας πήρε αρκετή ώρα για να το εντοπίσουμε, καθώς δεν υπήρχε καμία απολύτως πινακίδα να μας καθοδηγήσει και οι οδηγίες που μας δόθηκαν όταν ρωτήσαμε ήταν μάλλον ασαφείς. Πόσο γαλλικό ή μάλλον... βουργουνδέζικο! Το χωριό είναι ολόκληρο χτισμένο πάνω σε νερό, γεγονός που δίνει και στα κρασιά που παράγονται εδώ μια χαρακτηριστική ορυκτότητα. Μαζί με το γειτονικό Meursault, τα δύο χωριά μοιράζονται το διάσημο grand cru αμπελοτόπι του Montrachet. Η ιστορία του domaine ξεκίνησε με τον Joseph Leflaive, μηχανικό, ο οποίος είχε συμμετάσχει στην κατασκευή του πρώτου γαλλικού υποβρυχίου και το 1905 επέστρεψε στη γενέτειρά του, Puligny, και αγόρασε τα πρώτα 25 εκτάρια του Κτήματος, πριν η Βουργουνδία πληγεί από τη φυλλοξήρα. Σήμερα το Κτήμα έχει στην κατοχή του ιδιοκτησίες σε grand cru και 1er cru αμπελοτόπια.

Στα κρασιά που παράγονται από το Domaine Leflaive αποτυπώνεται πλήρως ο χαρακτήρας του terroir τους, όπως είχαμε την ευκαιρία να διαπιστώσουμε και στη γευστική δοκιμή που μας είχαν ετοιμάσει. Ξεκινήσαμε με τρεις ετικέτες από την περιοχή του Mâcon, από τις οποίες ξεχωρίσαμε το **Domaine Leflaive Pouilly-Fuissé 2018**, ένα κρασί με έντονο ορυκτό χαρακτήρα και αρώματα λεμονιού και μελιού. Πέρασαμε κατόπιν στο **Domaine Leflaive Puligny Montrachet**, ένα κλασικό Puligny με αρώματα λεμονιού και νότες ορυκτότητας, και συνεχίσαμε με **Domaine Leflaive Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillons 2018** και **Domaine Leflaive Meursault 1er Cru Sous Le Dos d'Ane**, πιο γεμάτο από τα προηγούμενα, με αρώματα ώριμου λεμονιού και βουτυράτη επίγευση. Ολοκληρώσαμε με το εξαιρετικό **Domaine Leflaive Batard-Montrachet Grand Cru**. →

Domaine Leflaive



Αμπέλια στο Puligny.



CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVENTS



Η Anne Claude de Nicolay, στην είσοδο του ιστορικού σπιτιού.

Το Chandon de Briailles είναι ο ορισμός του βιοδυναμικού κτήματος και το φωνάζει από μακριά. Τα 14 εκτάριά του εκτείνονται ανάμεσα στα Aloxe-Corton, Corton, Savigny και Pernand-Vergelesses και όλες οι εργασίες στο κτήμα γίνονται χειρωνακτικά ή με τη βοήθεια των τεσσάρων υπέροχων αλόγων. Η περιοχή βγάζει λίγο ρουστίκ και άγρια κρασιά, σε καμία περίπτωση πάντως δεν μπορεί κανείς να πει κάτι τέτοιο για τα κρασιά αυτού του κτήματος.

Το σπίτι όμως όπου κατοικεί ακόμα η οικογένεια είναι εξαιρετικά όμορφο και παισιώνεται από πανέμορφους κήπους. Η ιστορία του κτήματος φτάνει πολύ πίσω, στο 1834. Ο σημερινός ιδιοκτήτης, François de Nicolay, πήρε τη σκυτάλη από τη μητέρα του το 1988 και, έχοντας στο πλευρό του την αδελφή του Anne Claude, μετέτρεψαν το κτήμα αρχικά σε οργανικό και από το 2005 σε πλήρως βιοδυναμικό. Τις μεθόδους αυτές ενστερνίζεται και ο Αυστραλός οινολόγος που ανέλαβε να μας ξεναγήσει. Την ώρα που επισκεφθήκαμε το κτήμα, γίνονταν εργασίες για επαναφύτευση Chardonnay. Όσο ανεβαίνουμε στις πλαγιές, το έδαφος γίνεται πιο ανάλαφρο, πολύ σημαντικό για τη φινέτσα που χαρίζει στο Pinot Noir.

Οινοποιείο βαρύτητας, ακολουθεί την κλασική αυτή μέθοδο, ενώ δεν χρησιμοποιούνται αντλίες στα κρασιά τους, τα οποία φτάνουν αφιλτράριστα στους καταναλωτές. Και στο κελάρι όμως δεν υπάρχουν παρεμβάσεις, εκτός από πολύ μικρές δόσεις από θειώδη.

Καμία επιπλέον προσθήκη δεν γίνεται. Νέα δρυς δεν χρησιμοποιείται, ενώ η ηλικία του μέσου βαρελιού είναι τα επτά χρόνια, με αποτέλεσμα να δίνει πολύ ανάλαφρα κρασιά. Τα κρασιά τους είναι φινετσάτα, αλλά και περίπλοκα, με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Ο σκοπός είναι να περάσει όλη η περιοχή μέσα στο κρασί σου.

Chandon de Briailles Savigny les Beaune 2017

Φρέσκο, γεμάτο και πλούσιο. Το έδαφος είναι αρκετά βαρύ, με αποτέλεσμα να έχουμε ένα κρασί έντονο, το οποίο βγάζει και κάτι από έντονο δέρμα.

Chandon de Briailles Savigny les Beaune 2017 1er Cru Les Lavieres

Πολύ διαφορετικό από το προηγούμενο, με αρωματική φινέτσα στη μύτη, μεγάλη ένταση και αρώματα από γλυκόριζα και μπαχαρικά. Αρκετά τανικό, με μακρά επίγευση. Σχεδόν δεν αντιλαμβάνεσαι το βαρέλι.

Chandon de Briailles Pernand-Vergelesses Île des Vergelesses Rouge 2015

Το καλύτερο 1er Cru αμπελοτόπι του κτήματος, με έδαφος παρόμοιο με αυτό του Corton. Έντονα αρώματα, ιδιαίτερα από κόκκινα φρούτα και μπαχαρικά. Αρκετά τανικό, καλό είναι να μείνει μερικά χρόνια ακόμα. —

Chandon de Briailles

Το Ροζέ του Γεροβασιλείου



Ένα καλόγουστο νεοκλασικό κτίριο στο κέντρο της Beaune στεγάζει τα γραφεία του Οίκου Albert Bichot, ενός από τους μεγάλους négociants-propriétaires της Βουργουνδίας, με πολλές ιδιοκτησίες σε όλα τα σπουδαία appellations της περιοχής, ένα τεράστιο portfolio, που αποκτήθηκε σταδιακά μετά την ίδρυση του Οίκου, το 1831, και φθάνει σήμερα τα 100 εκτάρια, στα οποία περιλαμβάνονται και διάσημα grand crus. Σε ό,τι αφορά το κομμάτι των négociants, συνολικά αγοράζονται σταφύλια που αντιστοιχούν σε 200 εκτάρια.

Στο τιμόνι της εταιρείας βρίσκεται σήμερα ο Albéric Bichot, ένας άνθρωπος με πολύ ενεργή συμμετοχή στην προβολή της Βουργουνδίας και μεγάλος υποστηρικτής της Hospice de Beaune, της μεγάλης φιλανθρωπικής δημοπρασίας που διοργανώνεται κάθε χρόνο στην πόλη. Εξ ου και την ημέρα της επίσκεψής μας, λίγο πριν από το μεγάλο γεγονός, οι πάντες βρίσκονται επί ποδός. Ιδιαίτερα η Delphine de la Fouchardière, υπεύθυνη των εξαγωγών, η οποία, παρά την τρέλα των ημερών, βρίσκει λίγο χρόνο να μας οργανώσει μια γευστική δοκιμή, που μας δίνει μια ιδέα των κρασιών που παράγονται εδώ. Η εμμονή του Albéric Bichot με την προβολή των terroir και την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας οδήγησε στη μετα-

τροπή της πλειονότητας των αμπελώνων σε οργανικής καλλιέργειας, καθιστώντας τον μάλλον τον μοναδικό οίκο αυτού του μεγέθους που καλλιεργεί οργανικά όλους τους αμπελώνες του.

«Στην πραγματικότητα η ποιότητα δεν κρίνεται στα grand crus, όπου είναι λίγο πολύ δεδομένη –είναι δύσκολο να κάνεις κακό κρασί από έναν grand cru αμπελώνα–, αλλά στα κρασιά των χαμηλότερων βαθμίδων στην ιεραρχία, όπου η παραγωγή κρασιών όχι και τόσο υψηλής ποιότητας είναι ευκολότερη», εξηγεί η Delphine.

«Για μας είναι πολύ σημαντικό να ελέγχουμε απολύτως την ποιότητα των σταφυλιών που αγοράζουμε και για τον λόγο αυτόν

παρακολουθούμε στενά την παραγωγή, ενώ οινοποιούμε τα κρασιά στις περιοχές όπου παράγονται τα σταφύλια». Τα πρώτα δύο κρασιά που δοκιμάσαμε προέρχονταν από την περιοχή του Chabli: Στο **Chablis 1er Cru «Les Vaucopins» 2017** είναι χαρακτηριστική η έντονη ορυκτότητα του Chablis, με αρώματα βερίκοκου και κίτρου. Ακολούθησε το **Chablis Grand Cru «Moutonne» Monopole 2016** από ένα από τα καλύτερα αμπελοτόπια του Chablis και στη συνέχεια περάσαμε στα ερυθρά, δοκιμάζοντας **Chambolle-Musigny 2016**. Κλείσαμε τη γευστηριότητα με **Clos de Vougeot Grand Cru 2014 Domaine du Clos Frantin**, υπέροχο Pinot Noir από το διάσημο αμπελοτόπι.

Τα κρασιά του Maison Albert Bichot εισάγονται από την εταιρεία Trinity.

Maison Champy

Το ανακαινισμένο ιστορικό κτίριο του Maison Champy βρίσκεται κυριολεκτικά στην καρδιά της Beaune και είναι το παλαιότερο οινοποιείο της Βουργουνδίας. Η οικογενειακή επιχείρηση ξεκίνησε με την κατασκευή βαρελιών και το 1720 ο Champy αποφασίζει να γεμίσει ένα από τα βαρέλια που κατασκευάζει με κρασί και να το πουλήσει στους Βέλγους. Ήταν η πρώτη οικογένεια négociants στη Βουργουνδία, με τον Bouchard να έπεται και να ακολουθούν και οι υπόλοιποι.

Ο Δημήτρης Μπαζάς, ο Έλληνας οινολόγος του Maison Champy, μας υποδέχεται και μας ξεναγεί στο ιστορικό αυτό σπίτι, το οποίο είναι διεθνώς αναγνωρισμένο, κυρίως για την ποιότητα των Grand Crus που παράγει στην Côte de Nuits και στην Côte de Beaune, αλλά και στο Corton-Charlemagne (ένα από τα πλέον διάσημα αμπελοτόπια.) Με 21 εκτάρια ιδιότητα, όλα στην περιοχή

της Côte de Beaune, σε συνδυασμό με τα σταφύλια που αγοράζονται από τους συνεργαζόμενους αμπελουργούς, το Maison Champy τις καλές χρονιές φτάνει σε παραγωγή τις 450.000–500.000 φιάλες και τις κακές τις 250.000–300.000. Τα κρασιά παλαιώνουν στα «αρχαία» κελάρια του στη Rue du Grenier à Sel. Το μέρος είναι επιβλητικό και μας ταξιδεύει πίσω στον 15ο αιώνα, όταν ιδιοκτήτες ήταν οι μοναχοί της περιοχής.

«Στη Βουργουνδία, για να δημιουργήσεις μια μικρή περιουσία στο κρασί, πρέπει να δώσεις μια μεγάλη», μας λέει ο Δημήτρης στη βόλτα μας από αίθουσα σε αίθουσα, στην ιστορική διαδρομή του οινοποιείου, η οποία διατρέχει τρεις αιώνες! Οι ημερομηνίες διαδέχονται η μία την άλλη, με τους ιδιοκτήτες να αλλάζουν στη διοίκηση της επιχείρησης. Ο Οίκος Champy έχει συνδέσει το όνομά του με προσωπικότητες όπως ο Alexandre Gustave

Eiffel, ο οποίος ως προσωπικός φίλος της οικογένειας ανέλαβε τον σχεδιασμό του ιστορικού κτιρίου, και ο Louis Pasteur, ο οποίος μετά την κρίση της φυλλοξήρας που κατέστρεψε μεγάλο τμήμα του αμπελώνα της Βουργουνδίας, ανακάλυψε έναν παστεριωτή που απομάκρυνε από το κρασί τα μικρόβια, σηματοδοτώντας μια νέα εποχή στην ιστορία του Οίκου. Κατά τη γευστική δοκιμή που ακολούθησε, δοκιμάσαμε μια ευρεία γκάμα ετικετών, από τις οποίες ξεχωρίσαμε:

Corton-Charlemagne Grand Cru 2017

Ένα μεγάλο κρασί, σε εφηβική όμως ηλικία. Η ενέργεια του κρασιού είναι πολύ μεγάλη, παρά το νεαρό της ηλικίας του. Μετά από 10 χρόνια θα έχουν ξεκαθαρίσει τα πράγματα, ωστόσο εντυπωσιάζει η μύτη από ώριμα φρούτα και βανίλια, κανέλα και κόλιανδρο, αλλά και λευκά λουλούδια.

Corton Le Rognet Grand Cru 2017

Το μόνο κόκκινο grand cru στην περιοχή της Beaune. Με βόρειο προσανατολισμό και υψόμετρο 250-330 μ., το κρασί αυτό δείχνει όλα τα χαρακτηριστικά της περιοχής. Ξεκάθαρα τα έντονα αρώματα κερασιού και μανιταριών. Έντονη οξύτητα και μέτριες τανίνες τα πιο ξεχωριστά χαρακτηριστικά του. —



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

Το Domaine de Villaine βρίσκεται στο Bouzeron, ένα μικρό χωριό της Côte Chalonnaise, που οφείλει τη φήμη του στα λευκά κρασιά που παράγονται από την ποικιλία Aligoté. Με αμπέλια που φυτεύτηκαν από τους μοναχούς του Cluny την εποχή του Μεσαίωνα, αυτή η μικρή ηλιόλουστη κοιλάδα έχει πλούσια και μακρά παράδοση στην παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, που αντικατοπτρίζουν το ιδιαίτερο terroir της. Αυτό το terroir θέλησε να εκμεταλλευτεί και να προβάλλει ο ιδρυτής του Domaine, Aubert de Villaine, κληρονόμος του θρυλικού Romanée-Conti, ο οποίος στη διάρκεια της δεκαετίας του '70, μαζί με την Αμερικανίδα σύζυγό του Pamela, αναζήτησαν την τύχη τους σε λιγότερο διάσημα αμπελοτόπια της Βουργουνδίας, καταλήγοντας στο Bouzeron, το οποίο του οφείλει μάλιστα την απόκτηση δικού του Appellation μόλις το 1997.

Χτισμένο στην καρδιά του χωριού, το Domaine de Villaine βρίσκεται σήμερα στα χέρια του ανιψιού του Aubert, Pierre de Benoist, ο οποίος μας υποδέχεται βιαστικός και μάλλον λίγο αγχωμένος. «Η εβδομάδα αυτή είναι δύσκολη», δικαιολογείται, «λόγω της Hospices de Beaune. Μετά από αυτό το Σαββατοκύριακο, η Βουργουνδία θα κοιμηθεί μέχρι την άνοιξη». «Το Aligoté πριν από τη φυλλοξήρα παρήγε κρασιά ανάλογης ποιότητας με το Chardonnay. Η μεγάλη διαφορά μεταξύ των δύο ποικιλιών έχει να κάνει με τον αρωματικό χαρακτήρα του Aligoté, το οποίο εμείς προσπαθούμε να δαμάσουμε προκειμένου να αναδείξουμε το terroir του Bouzeron», εξηγεί ο Pierre, καθώς δοκιμάζουμε το Bouzeron 2017.

«Το Bouzeron, με τις υφάλμυρες νότες, όταν είναι νεαρό, κρατάει στη μνήμη του το γεγονός ότι όλη αυτή η περιοχή αποτελούσε θάλασσα πριν από πολλά εκατομμύρια χρόνια, κι εμείς πρέπει να το αναδείξουμε. Το φρούτο πρέπει να είναι νεκρό», τονίζει με έμφαση. «Με το Chardonnay τα πράγματα είναι πιο εύκολα, δεν είναι μια αρωματική ποικιλία, συνεπώς το terroir είναι πιο εύκολο να αποτυπωθεί».

«Όταν δοκιμάζεις ένα κρασί και στέκεσαι στο φρούτο του, σημαίνει ότι δεν μπορείς να γευτείς το terroir». Σε αυτές τις φράσεις συνοψίζεται όλη η φιλοσοφία του Domaine de Villaine, το οποίο υπό την καθοδήγηση του Pierre de Benoist έχει καταφέρει να επεκτείνει τον αμπελώνα του από τα 18 στα 30 εκτάρια μέσα σε τρία χρόνια, αποκτώντας νέα, μόνον 1er cru αμπελοτόπια, τα οποία καλλιεργούνται βιοδυναμικά, όχι μόνο στην περιοχή του Bouzeron, αλλά και στο γειτονικό Rully, επιβεβαιώνοντας έτσι την τάση που δείχνει να διαμορφώνεται τα τελευταία χρόνια στη Βουργουνδία να αναζητούνται νέα ποιοτικά αμπελοτόπια, τα οποία δεν φέρουν μεν τις περγαμηνές των διάσημων grand crus της Côte de Nuits ή της Côtes de Beaune, αλλά είναι σίγουρα πολύ πιο προσιτά σε τιμές και προσφέρουν σε πολλούς οινοποιούς τη δυνατότητα να εξερευνήσουν τις δυνατότητες νέων terroir. «Θεωρώ ότι η περιοχή του Rully προσφέρει μερικά από τα καλύτερα terroir για το Chardonnay», μας λέει ο Pierre, καθώς γεμίζει τα ποτή-



Η είσοδος του Domaine de Villaine.

Domaine de Villaine

ρια μας με ένα **Montpalais 2017**, ένα νεαρό Chardonnay από το **1er cru** ομώνυμο αμπελοτόπι που βρίσκεται στο Rully. Ακολουθεί ένα **Cresigny** της ίδια χρονιάς, επίσης **1er cru**, το οποίο είναι, αντιθέτως, το πιο παλιό αμπέλι Chardonnay του Κτήματος και το αγαπημένο του Pierre de Benoist.

«Όταν πρωτοεπισκέφθηκα εκείνο το αμπελοτόπι, η πρώτη μου σκέψη ήταν να το ξεριζώσω. Άρχισα να το περπατάω, θεωρώντας ότι εγώ είμαι ο δάσκαλος. Χρειάστηκαν μόλις δύο ώρες παρατήρησης για να μετατραπώ σε μαθητή. Τώρα, όποτε βρίσκομαι εκεί, αισθάνομαι σαν ένα μικρό αγόρι που περιμένει να ακούσει την ιστορία του. Είμαι σίγουρος ότι, αν το βάλετε δίπλα σε ένα Puligny-Montrachet, δεν θα μπορείτε να το ξεχωρίσετε».



ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Από Χώμα και Νερό. Ένας πρότυπος αμπελώνας, φυτεμένος στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, δίνει κρασιά που αντανακλούν ένα ξεχωριστό terroir. Το πετρώδες έδαφος, το κλίμα της περιοχής με τη δροσερή αύρα του Αιγαίου και τις ιδανικές θερμοκρασίες, οι τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και η αμπελουργική μας κληρονομιά, εκφράζονται απόλυτα μέσα από οίνους υψηλής ποιότητας.



bibliachora.gr

Οδηγώντας νότια και σε απόσταση μιας ώρας από την Beaune, φθάνουμε στην περιοχή του Mâconnais και στο Pouilly-Fuissé. Εδώ το σκηνικό αλλάζει, η περιοχή προσφέρεται για την παραγωγή ενός πιο φρουτώδους Chardonnay, από αυτά που συναντά κανείς βορειότερα. Καθώς στεκόμαστε στην κορυφή ενός λόφου και αντικρίζουμε τα αμπέλια, που απλώνονται στις πιο απότομες πλαγιές που έχουμε συναντήσει μέχρι στιγμής, παίρνουμε ένα ταχύρρυθμο μάθημα γεωλογίας, που ξεκινά από την εποχή που ολόκληρη η περιοχή καλυπτόταν από θάλασσα.

Ο εξαιρετικά συμπαθής οικοδεσπότης μας, Philip Tuinder, μας εξηγεί με λεπτομέρεια την ιδιαίτερη τοπογεωγραφία της περιοχής, προκειμένου να κατανοήσουμε καλύτερα τη σημασία που έχει και εδώ το terroir. Ο καλός προσανατολισμός και οι αμφιθεατρικές πλαγιές, σε συνδυασμό με τα εδάφη, που κυμαίνονται από ασβεστολιθικά και σχιστολιθικά στα μεγαλύτερα υψόμετρα έως πιο πηλώδη στη βάση των λόφων, συμβάλλουν στην παραγωγή των πιο πλούσιων και γεμάτων Chardonnay της Βουργουνδίας, που χαρακτηρίζονται από αρώματα βερίκοκου και ροδάκινου, καθώς και τροπικών φρούτων. Πέντε χωριά (Vergisson, Solutré, Pouilly, Fuissé, Chaintré) συγκροτούν την ονομασία προέλευσης του Pouilly-Fuissé και μοιράζονται τα 800 εκτάρια του αμπελώνα, ο οποίος ανήκει σε περισσότερους από 550 ιδιοκτήτες.

Με ιδιαίτερη ικανοποίηση μας ενημερώνει ότι 22 αμπελοτόπια βρίσκονται αυτή τη στιγμή στη διαδικασία αναγνώρισής τους ως 1er cru, η οποία αναμένεται να ολοκληρωθεί τον επόμενο χρόνο. «Δεν μας χαρίζουν τίποτε, αποτελεί απλώς μια αναγνώριση της υψηλότερης ποιότητας των συγκεκριμένων αμπελοτοπιών, γεγονός που αναμένεται να οδηγήσει και σε μια αύξηση της τιμής των κρασιών», υπογραμμίζει ο Philip Tuinder. Τρία από αυτά ανήκουν στο Château Fuissé, το οποίο διαθέτει στην περιοχή συνολικά 25 εκτάρια. Πίσω στο οινοποιείο και μέσα σε μια αίθουσα διακοσμημένη με ιδιαίτερο γούστο, η οποία μαρτυρεί τη μακρά οικογενειακή παράδοση του Château Fuissé, η γευστική δοκιμή ξεκινά με ένα **Mâcon-Fuissé 2017**, μια μικρή παραγωγή ενός κρασιού με αρκετή ορυκτότητα, αλλά και έντονο ανθικό χαρακτήρα και βουτυράτη επίγευση. Ακολουθεί το **Pouilly-Fuissé 2017**, ένα blend από 40 διαφορετικά αμπελοτόπια της περιοχής, εξαιρετικό παράδειγμα της δυνατότητας των κρασιών της και μια πολύ καλή εισαγωγή στα κρασιά του Château Fuissé.

Φρουτώδες και πληθωρικό στο στόμα, διατηρεί ωστόσο πολύ καλή οξύτητα και μια ζωντανή φρεσκάδα. Συνεχίζουμε με **Château-Fuissé Pouilly-Fuissé «Les Combettes» 2017**, το πρώτο από τα single vineyard που δοκιμάζουμε, το οποίο μας αποκαλύπτει τον ορυκτό χαρακτήρα των ασβεστολιθικών εδαφών από τα οποία προέρχεται, με αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και τραγανή οξύτητα. **Château-Fuissé Pouilly-Fuissé «Les Brules» 2017**. Εδώ το βαρέλι είναι πιο έντονο στη μύτη, με αρώματα μαρμελάδας ροδάκινου, το οποίο όμως

εξακολουθεί να διατηρεί τη φρεσκάδα του.

Ολοκληρώνουμε με το **Château-Fuissé Pouilly-Fuissé Le Clos Monopole 2017**, τη ναυαρχίδα του Κτήματος. Πολυπλοκότητα και γεμάτο σώμα, με καλά ενσωματωμένο βαρέλι και αρώματα τροπικών φρούτων, με νότες πιπεράτες, που όμως διατηρεί τη φινέτσα του ορυκτού χαρακτήρα των ασβεστολιθικών εδαφών του αμπελοτοπιού από το οποίο προέρχεται. Εκφράζει πλήρως την αρμονία των τριών διαφορετικών τύπων εδαφών του συγκεκριμένου αμπελοτοπιού. —

Château Fuissé



Ο αμπελώνας Le Clos στο Château Fuissé.

Δίνοντας
έμφαση
σε ΑΥΤΟ που
αξίζει.

dolphinsonline.gr



Emphasis. Syrah



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  | 



Το ιστορικό κτίριο του νοσοκομείου, στο κέντρο της Beaune.

Hospices de Beaune

Κάθε χρόνο στα μέσα Νοεμβρίου, η Beaune φοράει τα καλά της. Οι δρόμοι στολίζονται, το πανέμορφο Ιστορικό Κέντρο γεμίζει ζωή, εστιατόρια και wine bars οργανώνουν ειδικά μενού και wine tastings. Οινοποιεία προσφέρουν γευσιγνωσίες παλαιών και νεότερων εσοδειών, επίσημα γεύματα με εκλεκτούς καλεσμένους διοργανώνονται σε διάσημα οινοποιεία, όπως το περίφημο γεύμα των Chevaliers du TasteVin στο Clos de Vougeot, όπου 100 άτομα σερβίρονται ταυτόχρονα. Είναι οι μοναδικές ημέρες που περπατώντας κανείς ακούει περισσότερα αγγλικά παρά γαλλικά, πράγμα ανήκουστο για πόλη της γαλλικής επαρχίας. Καθώς η Beaune γεμίζει από ανθρώπους από όλο τον κόσμο, υπάρχει μια αίσθηση προσμονής για το μεγάλο γεγονός της χρονιάς, τη περίφημη Hospices de Beaune, τη μεγαλύτερη φιλανθρωπική δημοπρασία κρασιού στον κόσμο, έναν ιστορικό θεσμό ο οποίος διοργανώνεται από τον Οίκο Christie's και πραγματοποιείται στο ιστορικό κτίριο του 14ου αιώνα, στην καρδιά της Beaune. Κάποιοι, όπως ο Pierre Benoist του Domaine de Villaine, θεωρούν ότι πρόκειται για το κλείσιμο του ετήσιου κύκλου της Βουργουνδίας.

«Μετά από αυτό, η Βουργουνδία για λίγο κοιμάται, ηρεμεί», εξηγεί. Άλλοι προτιμούν να μείνουν μακριά από την κοσμοσυρροή, όλοι όμως την επομένη του μεγάλου γεγονότος θα μιλούν και θα αναλύουν τιμές, ποσοστά κ.λπ., αφού επί της ουσίας, πέραν του φιλανθρωπικού της χαρακτήρα, η δημο-

πρασία αποτελεί το σημαντικότερο βάρομετρο για το πώς θα κινηθούν οι τιμές της Βουργουνδίας τη νέα χρονιά. Τα κρασιά που δημοπρατούνται προέρχονται από μερικά από τα πιο διάσημα αμπελοτόπια της Βουργουνδίας, τα οποία βρέθηκαν στην κατοχή του Hospices de Beaune με το πέρασμα του χρόνου. Η ιστορία ξεκίνησε το 1443, όταν ο υπεύθυνος οικονομικών του δούκα της Βουργουνδίας, Nicolas Rolin, έχτισε το περίφημο νοσοκομείο της Beaune και καθιέρωσε την ενίσχυσή του με δωρεές από τους εύπορους κατοίκους της πόλης για την ενίσχυση των ασθενέστερων. Το μεγαλύτερο μέρος των εσόδων διατίθεται στο νοσοκομείο της πόλης.

Οι Γάλλοι λένε, μάλιστα, χαριτολογώντας ότι είναι τυχερός όποιος αρρωστήσει στην Beaune. Με την πάροδο των χρόνων, τμήματα από πολλά διάσημα αμπελοτόπια περιήλθαν στην κατοχή του Hospices, με αποτέλεσμα σήμερα να αποτελεί το σημαντικότερο domaine της περιοχής από πλευράς μεγέθους αμπελοτοπιών. Το Domaine des Hospices de Beaune οινοποιεί τα κρασιά από αμπελοτόπια τα οποία βρίσκονται σε όλες τις ζώνες της Βουργουνδίας. Κάθε χρόνο επιλέγεται κάποιο φιλανθρωπικό ίδρυμα, το οποίο εκπροσωπείται από γνωστές προσωπικότητες του χώρου της τέχνης. Τα έσοδα από τη δημοπρασία του «Προεδρικού Βαρελιού» (Pièce des Présidents) –που είναι και το «διαμάντι του στέμματος» της δημοπρασίας– διατίθενται στο φιλανθρωπικό ίδρυμα που έχει επιλεγεί και πολλές φορές ο αγοραστής παραμένει ανώνυμος. Φέτος ο αγοραστής ήταν από τη Βραζιλία και το «Προεδρικό Βαρέλι» προερχόταν από το grand cru αμπελοτόπι του Corton «Les Bressandes» και πουλήθηκε στην τιμή των 200.000 ευρώ.

Ένας από τους μεγαλύτερους υποστηρικτές του θεσμού, ο Albéric Bichot του Οίκου Bichot, ο οποίος διέθεσε φέτος το ποσό των 2,7 εκατομμυρίων ευρώ, αγοράζοντας 122 βαρέλια, υπογράμμισε μετά το τέλος της δημοπρασίας: «Για μία ακόμη φορά η Hospices De Beaune κράτησε όλες τις υποσχέσεις του. Χαίρομαι ιδιαίτερα και είμαι πολύ περήφανος που υποστηρίζω αυτή τη φιλανθρωπική δημοπρασία. Ο Οίκος Albert Bichot και η Hospices de Beaune έχουν έναν πολύ ιδιαίτερο δεσμό, ο οποίος κρατάει από την απόκτηση του πρώτου βαρελιού στη δημοπρασία, το 1876».

Hospices de Beaune 2019

- 589 βαρέλια πουλήθηκαν
- 122 αγοράστηκαν από τον Οίκο Albert Bichot
- 2.031.100 € τα συνολικά έσοδα από τη δημοπρασία
- 21,8 ευρώ ο μέσος όρος τιμής για το κάθε βαρέλι
- 30% μειωμένος ο αριθμός βαρελιών από την περσινή χρονιά
- 32,6% αύξηση της τιμής πώλησης για τα κόκκινα βαρέλια
- 27,1% αύξηση της τιμής πώλησης για τα λευκά βαρέλια

chefi

BOUTIQUE RESTAURANT


**WE HAVE THE
BEST FOOD
IN THE WORLD**

Περικλέους 31, 152 32 Χαλάνδρι

 210 681 5774

www.chefi.gr

 chefi@chefi.gr

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

 [chefi_restaurant](https://www.instagram.com/chefi_restaurant)

Ο «Έλληνας», «γκουρού», «ιπτάμενος οινολόγος» ή απλώς Κυριάκος, ο «δικός μας» Κυριάκος Κυνηγόπουλος, μας έδειξε πόσο τέλειος είναι ο συνδυασμός της ελληνικής φιλοξενίας σε μια γαλλική πόλη όπως η Beaune. Ο διάσημος Έλληνας της Βουργουνδίας όχι μόνο μας δέχτηκε με χαρά, αν και φτάσαμε απροειδοποίητα, αλλά και μοιράστηκε μαζί μας τα μυστικά της δουλειάς του και μιας καριέρας που έχει χτιστεί με πολύ κόπο.

ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΚΥΝΗΓΟΠΟΥΛΟΣ

Ο Κυριάκος Κυνηγόπουλος αγόρασε την επιχείρησή του το 2005 από μια μεγάλη πολυεθνική πιστοποίησης ποιότητας, με έδρα τη Γενεύη, και την ονόμασε Bourgoundia. Στη Γαλλία ήρθε πολύ νεαρός, μόλις 23 ετών, από τη Θεσσαλονίκη, για να σπουδάσει Οινολογία στην Dijon. Μια υποτροφία για μεταπτυχιακό τον κράτησε εκεί και το 1989 βρέθηκε σε ένα τοπικό εργαστήριο που αναζητούσε οινολόγο για τον τρύγο. Αυτή ήταν και η πρώτη του δουλειά. Ο δρόμος για μια λαμπρή καριέρα είχε μόλις ανοίξει. Έμελλε να μη φύγει ποτέ από τη Βουργουνδία...

Μπαίνοντας στο κτίριο που στεγάζει την επιχείρησή του, νομίζει κανείς ότι μπαίνει σε κάποιο εξειδικευμένο εργαστήριο νοσοκομείου ή ερευνητικού κέντρου. Στα 1.000 τ.μ. εργάζονται πυρετωδώς τέσσερις οινολόγοι και τέσσερις τεχνικοί, ενώ έχει ειδικά διαμορφωμένες αίθουσες για δοκιμές με πελάτες. Άλλη αίθουσα φιλοξενεί τη σειρά από προϊόντα που δημιουργήσε ο δαιμόνιος Έλληνας με εξειδικευμένα σκευάσματα, με την ονομασία Exelcia. Η σειρά περιλαμβάνει 17 προϊόντα φτιαγμένα αποκλειστικά για το Chardonnay και το Pinot Noir, τα οποία πωλούνται από τη Νέα Ζηλανδία και τη Νότια Αφρική μέχρι την Καλιφόρνια.

Μόνο στη Βουργουνδία οι πελάτες αριθμούν τους 200 και κάθε οινολόγος ασχολείται με 50 οινοποιεία. Ο Κυριάκος Κυνηγόπουλος μόνο έχει 48 την ημέρα, ενώ στο πελατολόγιό του περιλαμβάνονται οινοποιεία όχι μόνο στη Γαλλία, αλλά και σε όλο τον κόσμο –ΗΠΑ, Αργεντινή, Χιλή, Νότια Αφρική, Ισπανία, Ιταλία, Ελβετία, Βέλγιο, Κύπρο–, επιβεβαιώνοντας τον τίτλο του «ιπτάμενου οινολόγου». Δεύτερη πατρίδα του είναι το Όρεγκον, όπου έχει πολλούς πελάτες, όπως και στην Καλιφόρνια.

Ποια είναι όμως η δουλειά του; «Στην πρώτη αίθουσα γίνονται οι μελέτες ωρίμα-

σης, που ξεκινούν τέσσερις εβδομάδες πριν από τον τρύγο. Όλες οι υπόλοιπες αναλύσεις ακολουθούν τον κύκλο ζωής του αμπελιού, δηλαδή τρύγος, κρασί, μηλογαλακτική ζύμωση, παλαίωση σε βαρέλια, κολλάρισμα, φιλτράρισμα, εμφιάλωση».

«Εδώ στη Βουργουνδία είμαστε πολύ εμπειρικοί», μας λέει ο Κυριάκος Κυνηγόπουλος. «Από την ώρα που θα φανεί το λουλούδι πάνω στο αμπέλι μέχρι τον τρύγο μεσολαμβάνουν 100 μέρες. Με μία εβδομάδα πάνω κάτω φέτος, παραδείγματος χάριν, λέγαμε ότι θα τρυγήσουμε 6 και τρυγήσαμε 12 Σεπτεμβρίου. Αλλά το βασικότερο είναι ότι εμείς γνωρίζουμε εκ των προτέρων, από την ανάλυση των σταφυλιών, πώς θα είναι το κρασί – χρώμα, τανίνες, κ.λπ. Οι πελάτες μας δεν το γνωρίζουν αυτό, κάτι που αποτελεί το πλεονέκτημά μας. Πριν από μένα εδώ, ήταν άλλος ένας Έλληνας, ο Θανάσης Φακορέλης. Και ενώ σπούδαζα στην Dijon, ήρθα να

του ζητήσω δουλειά. Μου έδωσαν δουλειά και σιγά σιγά ανέβηκα βαθμίδες. Αυτό όμως που με διαφοροποίησε από τους άλλους είναι ότι έφτιαξα μια δική μου “σχολή”».

Το 1989 η Βουργουνδία δεν ήταν εκεί που είναι τώρα. Ο Κυριάκος έκανε μια διαπίστωση, «ότι όλα γίνονταν νωρίτερα από όσο έπρεπε, τρύγος, ζυμώσεις κ.λπ.». Το επισήμανε και βγήκε κερδισμένος. Τόσο αυτός όσο και εκείνοι που τον άκουσαν. Η κρυσταλλική του έδωσε τον τίτλο του «Άνδρα της χρονιάς» στη Γαλλία το 1994 και στις Ηνωμένες Πολιτείες το 1996, τίτλοι που του χάρισαν και τον χαρακτηρισμό «γκουρού». «Το '90 ξεκίνησε η επανάσταση της Βουργουνδίας. Άλλαξε και η προσέγγιση των οινοποιείων. Όταν ξεκίνησα την καριέρα μου, το 80% των οινοποιών ήταν μέτριοι και κακοί. Τώρα, και ιδιαίτερα μετά το 2010, έχουν αντιστραφεί τα νούμερα».

Όπως και οι περισσότεροι στη Βουργουνδία, έτσι και ο Κυριάκος Κυνηγόπουλος ασπάζεται τη βιοδυναμική πρακτική στον τρόπο που διαχειρίζεται τόσο το αμπέλι όσο και τους καρπούς του. Μια μεγάλη αφίσα με τις φάσεις της Σελήνης στην είσοδο το μαρτυρά. Η χημεία μάς δίνει πληροφορίες, αλλά η βιοδυναμική χτίζει τα υπόλοιπα. Ξεκινήσαμε το '91 στο Domaine Leflaive με την Anne Claude. Το χώμα-έδαφος στη Βουργουνδία ήταν σε άθλια κατάσταση, το επαναφέραμε λόγω της βιοδυναμικής προσέγγισης με τα πέντε οργώματα και όλη τη διαδικασία και είδαμε σκουλήκια να βγαίνουν και στη συνέχεια και το αμπέλι άλλαξε όψη. Κινούμαστε έτσι όμως και στην υπόλοιπη διαδικασία. Δηλαδή όταν το φεγγάρι γεμίζει, μπορούμε να κάνουμε καλύτερες ζυμώσεις και όταν αδειάζει είναι πολύ καλή ώρα για μεταγγίσεις. «Το κρασί είναι πολύ ευαίσθητο», μας λέει, «αν πειράξεις κάτι σήμερα, μπορεί να το μετανιώσεις αύριο».





ΓΠΑΙΝΙΕΣ ΓΧΕΒΕΙΣ ΓΠΑΙΝΙΕΣ ΧΑΙΙΕΣ

Ο Αχιλλέας Λαμψίδης και ο Γιάννης Μαλτέζος φωτογραφήθηκαν “όπως τότε”, από τον Φάνη Μούρτο, στις 29 Οκτωβρίου 2019 στο οινοποιείο της Στροφιλιάς στην Ανάβυσσο.

www.pitides.gr



στροφιλιιά

ESTATE WINERY SINCE 1980

#strofiliawines

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



Wine is the answer!

Αγαπάτε το κρασί;

Το ίδιο και εμείς στο Grape Escape. Και έχουμε τον τρόπο να περάσετε μια ξεχωριστή μέρα με την παρέα σας, δοκιμάζοντας εξαιρετικά κρασιά σε βραβευμένα οινοποιεία. Εμείς βάζουμε τη γνώση και την οργάνωση, εσείς βάλτε την καλή σας διάθεση.

Ο Sommelier της ομάδας μας θα σας συντροφεύσει σε όλη τη βόλτα, θα απαντήσει σε κάθε σας ερώτηση και θα εμπλουτίσει τις γνώσεις σας για το κρασί και τον κόσμο του, ενώ θα έχετε την ευκαιρία να γνωρίσετε και τους ίδιους τους οινοποιούς.

Μπείτε σήμερα στο www.grapeescape.gr και δείτε τα wine tours μας ή επικοινωνήστε μαζί μας για να σχεδιάσουμε το δικό σας bespoke wine tour.

www.grapeescape.gr



Say when.



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



Οι σπουδές είναι εξαιρετικά απαιτητικές και το πεδίο γνώσης ανεξάντλητο. Διακόσιοι εβδομήντα τρεις σε όλο τον κόσμο έχουν αποκτήσει τον πολυπόθητο τίτλο στο παγκόσμια αναγνωρισμένο Court of Sommelier, με εξετάσεις, οι οποίες, όπως λένε όσοι τις έχουν δώσει, είναι εξουθενωτικές. Ενώ τελικά δεν είναι καθόλου βέβαιο το γεγονός ότι οι επιτυγχόντες θα ακολουθήσουν μια λαμπρή καριέρα, ως επιστέγασμα των θυσιών που έκαναν. Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι «το καλύτερο πιάτο μπορεί να καταστραφεί από το λάθος κρασί και ένα πολύ καλό κρασί, αντίστοιχα, από μια άτυχη επιλογή φαγητού». Από 19 έως και 21 Νοεμβρίου η Αθήνα έγινε πόλος έλξης επαγγελματιών οινοχόων από όλο τον κόσμο, στον δρόμο τους για την απόκτηση των διπλωμάτων του Court of Master Sommeliers (CMS).

Ο κορυφαίος οργανισμός πιστοποίησης οινοχόων διεθνώς συνεργάζεται με το WSPC, που παρέχει στους σπουδαστές του την ευκαιρία να παρακολουθήσουν τα μαθήματα και να δώσουν εξετάσεις για τα δύο πρώτα επίπεδα του CMS*, βάζοντας τη χώρα μας δυναμικά στον χάρτη της παγκόσμιας οινοχοΐας. Παρουσία τριών Master Sommeliers (MS)-εκπροσώπων του οργανισμού CMS που διεξήγαγαν το πρόγραμμα στην Αθήνα, καθώς και του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, προέδρου του WSPC, έγινε η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων σε μια λαμπρή βραδιά γιορτής, που φιλοξενήθηκε στην εντυπωσιακή αίθουσα εκδηλώσεων «HESTIA», στις εγκαταστάσεις του WSPC στο Παλαιό Φάληρο. Στο πλαίσιο αυτής της απονομής είχαμε την ευκαιρία να «ανακρίνουμε» έναν εκ των τριών Master Sommeliers, τον Bryan Dawes MS.

Οι εξετάσεις που πρέπει να περάσει κανείς για να αποκτήσει την πιστοποίηση/διάκριση Master Sommelier είναι εξαιρετικά δύσκολες. Τι χρειάζεται για να καταφέρει να τις περάσει επιτυχώς;

Καλό είναι να μην κοιτάει κανείς το δίπλωμα αυτό καθαυτό. Πράγματι, είναι μια πολύ δύσκολη εξέταση, αλλά, όταν οι υποψήφιοι ξεκινούν τις σπουδές τους, εργάζονται με αυστηρά πρότυπα σε κάθε επίπεδο των πιστοποιήσεών μας. Όταν ένας υποψήφιος αποκτήσει την πιστοποίηση του Advance Sommelier, έχει ήδη αποδείξει ότι οι γνώσεις και οι ικανότητές του φτάνουν σε εξαιρετικά υψηλά επίπεδα. Ο τίτλος του Master Sommelier απαιτεί οι υποψήφιοι να ακονίσουν περαιτέρω τις ικανότητές τους, ώστε να αποδείξουν μια επιδέξια απόδοση σε κάθε ένα από τα κατατακτήρια μαθήματα της εξέτασης. Είναι μεγάλο το άλμα από Advanced σε Master, αλλά όχι ανέφικτο αν έχουν δίψα για επιτυχία. Όμως, για να το πετύχει κανείς αυτό, δεν αρκούν μόνο η αφοσίωση και η προσωπική προσπάθεια, αλλά απαιτείται η συνεχής υποστήριξη από τις οικογένειες και τους εργοδότες τους καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών τους.

Πόσο σίγουρη θεωρείται η επαγγελματική του αποκατάσταση;

Όσοι από εσάς έχετε δει το ντοκιμαντέρ «Somm» έχετε πάρει μια μικρή (ή πικρή) γεύση για το τι περνούν οι Sommeliers προκειμένου να πάρουν τον πολυπόθητο τίτλο του Master Sommelier.

BRYAN DAWES MS

ΚΕΙΜΕΝΟ

Πηνελόπη Κατσάτου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Κώστας Σταυρόπουλος

Το Court of Master Sommeliers έχει εργαστεί σκληρά για να καθιερώσει τα βραβεία του ως το απόλυτο σημείο αναφοράς επαγγελματικής επίτευξης για τον μελλοντικό οινοχόο. Οι πιστοποιήσεις του αναγνωρίζονται από εργοδότες διεθνώς. Όσοι εργοδότες επιδιώκουν να προσελκύσουν επαγγελματίες στην ομάδα τους θα απαιτούν την πιστοποίηση αυτή ως μέρος της διαδικασίας πρόσληψης και σαφέστατα οι πιθανότητες των υποψηφίων αυξάνονται.

Πού θα τοποθετούσατε τη σπουδαιότητα του επαγγέλματος του οινοχόου στην αλυσίδα του εμπορίου κρασιού;

Η απασχόληση ενός επαγγελματία Sommelier σε ένα εστιατόριο μπορεί να συμβάλει σημαντικά στις πωλήσεις και στα περιθώρια κέρδους. Δουλειά του είναι να διαχειρίζεται τον προγραμματισμό ποτών για την εξασφάλιση μέγιστης κερδοφορίας, αφού μια σωστή και ποιοτική λίστα κρασιών μπορεί να δημιουργηθεί μόνο από κάποιον με γνώση του αντικειμένου. Η στενή σχέση με τους προμηθευτές του κρασιού, αλλά και την κουζίνα, είναι απαραίτητη. Συνολικά, ενισχύει τη φήμη του καταστήματος.

Οι περισσότεροι άνθρωποι που απολαμβάνουν το κρασί συχνά διστάζουν να επιλέξουν μόνοι τους. Η ικανότητα να βελτιώνεις την εμπειρία του πελάτη με τον επιτυχημένο συνδυασμό κρασιού και φαγητού όχι μόνο μειώνει την ασάφεια της γαστρονομικής εμπειρίας, αλλά προωθεί και την επαγγελματική θέση του Sommelier.

Ποια ήταν η πιο δύσκολη ή άβολη στιγμή της καριέρας σας;

Η θέση μου ως προέδρου του προγράμματος Court Education, όπου είμαι υπεύθυνος για τον καθορισμό των επιπέδων εξέτασης. Μου είναι δύσκολο όταν χρειάζεται να κάνω εποικοδομητικά σχόλια στους υποψηφίους

που δεν κατάφεραν να φτάσουν στο απαιτούμενο επίπεδο για να περάσουν μια εξέταση. Προσπαθώ να προσφέρω μια θετική εμπειρία στο πλαίσιο μιας συχνά δύσκολης κατάστασης, ειδικά όταν οι υποψήφιοι που έχουν δώσει τόσο πολλά για την προετοιμασία των εξετάσεων στο τέλος νιώθουν καμιά φορά υποτιμημένοι, με την έννοια ότι η προσπάθειά τους δεν ήταν αρκετή.

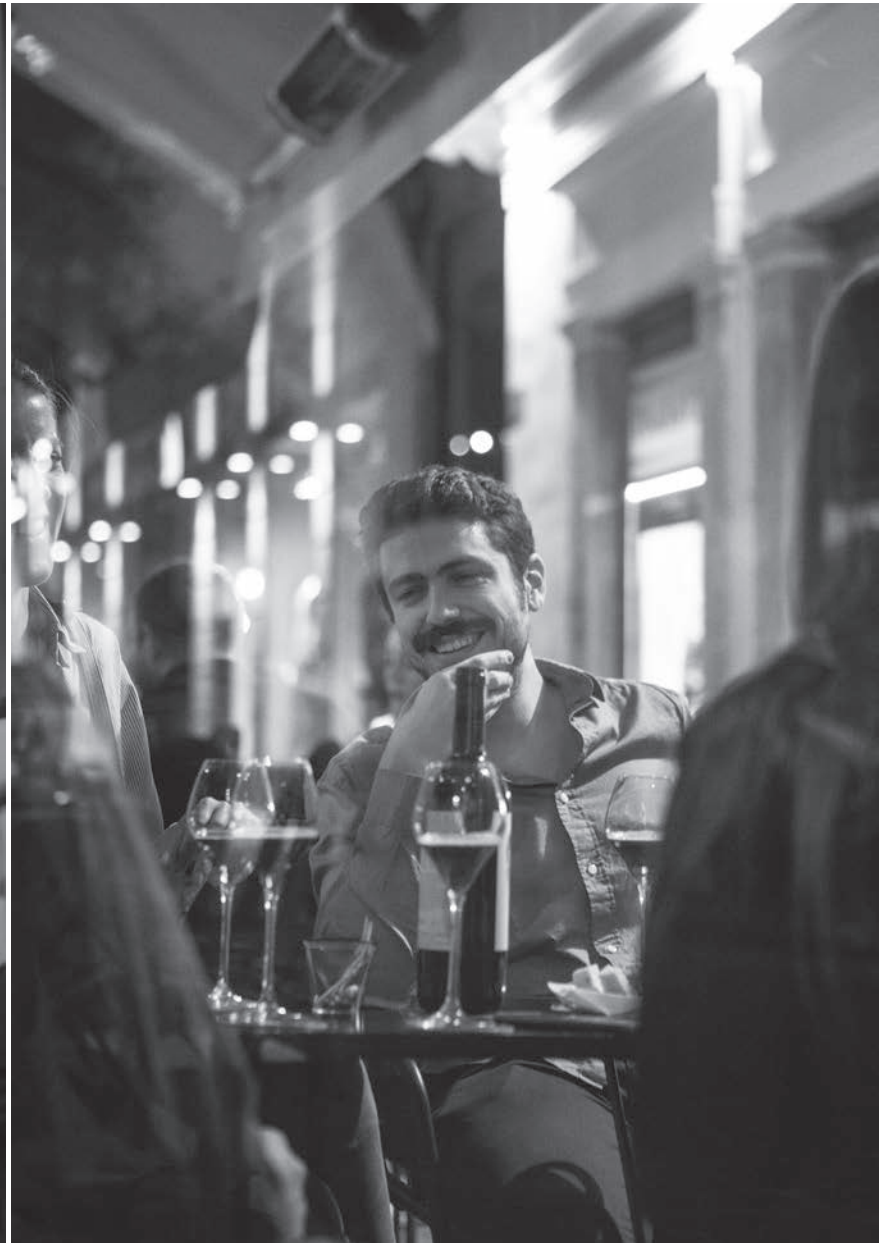
Τι αγαπάτε περισσότερο στη δουλειά σας;

Είμαι πολύ τυχερός, αφού έχω την ευκαιρία να γνωρίσω τόσο πολλούς νέους και ενθουσιώδεις ανθρώπους και μου δίνεται η ευκαιρία να τους βοηθήσω. Επίσης, δοκιμάζω εξαιρετικά κρασιά απ' όλο τον κόσμο και συνεχίζω να μαθαίνω από τα βιώματά μου, από τις επισκέψεις στις περιοχές και τις συζητήσεις μου με τους οινοποιούς – έτσι μπορώ να μεταφέρω τις γνώσεις και την εμπειρία μου στους μελλοντικούς μας υποψηφίους. Επίσης, η συνεργασία με τους Master Sommeliers συναδέλφους μου από όλο τον κόσμο είναι μια εμπειρία που μόνο λίγοι έχουν την τύχη να βιώσουν.

Ποια είναι η άποψή σας για το ελληνικό κρασί;

Μετά την πρόσφατη επίσκεψή μου στην Ελλάδα, συνειδητοποίησα πόσα ακόμα έχω να μάθω γι' αυτή τη συναρπαστική χώρα. Στο παρελθόν είχα μάθει τα βασικά στοιχεία των περιοχών του κρασιού και των κυριότερων σταφυλιών που καλλιεργούνται στη χώρα, αλλά μόνο αφού μιλήσεις με τους οινοπαραγωγούς και δοκιμάσεις τα κρασιά που παράγουν μπορείς να εκτιμήσεις την ποικιλομορφία των αυτόχθονων σταφυλιών και κρασιών της Ελλάδας.

Αυτοπομονώ να επιστρέψω στην Ελλάδα για μια εις βάθος μελέτη, ώστε να ανακαλύψω περισσότερα από τα ποιοτικά κρασιά που παράγετε.



WINE BUDDIES

ΚΕΙΜΕΝΟ
Πηνελόπη Κατσάτου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Κωνσταντίνος Σκαμάγκος

Η παρέα μαζεύεται ακόμα και τέσσερις φορές την εβδομάδα στο Heteroclito, ανάλογα με τις υποχρεώσεις. Είναι η γενιά που έχει την ωριμότητα να δει το κρασί ακριβώς όπως πρέπει. Μια αφορμή να δεις φίλους και να μοιραστείς ιστορίες, χαλαρά, χωρίς τις δηθενιές και τα περιττά που καταστρέφουν την απλότητα και την ομορφιά του. Δοκιμάζουν, μαθαίνουν, ανακαλύπτουν και αγαπούν το κρασί, χωρίς να χρειάζεται να γνωρίζουν οξύτητες, υψόμετρα, σώματα, χρυσοκίτρινες ανταύγειες και αρώματα... κοπριάς και χώματος.

Δάφνη Γεωργούλα
Ετών 28, αρχιτέκτονας

Βασίλης Παπαδόπουλος
Ετών 30, ειδικευόμενος νευρολόγος

Μαρτίνα Ρεκατσίνα
Ετών 30, γιατρός-αναισθησιολόγος
(έλαμψε διά της... απουσίας της)

Μαρία Σακελλαρίου
Ετών 30, ειδικευόμενη γυναικολόγος

Ηριδανός Τσιριγκούλης
Ετών 28, αναπληρωτής διευθυντής
Roma Gallery στην Αθήνα

Έλενα Φιλιούση
Ετών 30, ειδικευόμενη ψυχίατρος

Όπως θα διαπιστώσετε, έχουν ήδη κατασταλάξει λίγο πολύ στο τι τους αρέσει, έχουν ξεχωρίσει τους αγαπημένους τους παραγωγούς, κυρίως Έλληνες, και τις ποικιλίες που προτιμούν, χωρίς όμως να κολλάνε. Είναι πάντα ανοιχτοί σε μια νέα πρόταση και διαλέγουν ένα μπουκάλι με κριτήριο το αν τους αρέσει ή όχι, χωρίς να χάνουν το χιούμορ τους αν κάτι δεν πάει καλά, αφού το ζητούμενο είναι οι στιγμές με τους φίλους τους. Έχουν μάλιστα και ένα chat group που λέγεται «Το Κρασάκι», για να μη χρειάζεται να μιλούν πολύ στο τηλέφωνο. Ένα «πάμε» είναι αρκετό για να μαζευτούν στο αγαπημένο τους wine bar. Μια τέτοια βραδιά τους συνάντησα και εγώ στο Heteroclito. Το Grape σας συστήνει τη νέα, κουλ γενιά του κρασιού, τους Wine Buddies.

«Η φίλη μας Μαρτίνα Ρεκατσίνα μάς έφερε εδώ. Τώρα λείπει στο εξωτερικό, στο Λονδίνο. Θα ήθελε πολύ να είναι εδώ. Ήρθαμε τον πρώτο χρόνο του μαγαζιού, τον πρώτο μήνα κιόλας. Μας είπε πως είναι ένα πολύ ωραίο μαγαζί για κρασί. Μέχρι τότε πίναμε λίγο, αλλά δεν είχαμε ιδιαίτερη επαφή. Η Μαρτίνα πηγαινει σε πολλά οινοποιεία, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, σε Μέρες Κρασιού, Οινοράματα και όλα αυτά.

Η μόνη που μπορεί να επικοινωνήσει σε μια πιο εξειδικευμένη γλώσσα», λέει η Έλενα βάζοντάς μας αμέσως στο κλίμα.

Πώς επιλέγετε ένα κρασί;

Έλενα: Για μένα το βασικό ήταν και είναι αν μου αρέσει ή όχι η γεύση του κρασιού. Στην αρχή φαίνονται λίγο περίεργες οι περιγραφές των ανθρώπων που σερβίρουν εδώ, γιατί ακολουθούν και λίγο τις περιγραφές του καταλόγου. Με τον καιρό όμως, καταλαβαίνω τι θέλουν να πουν, όταν για παράδειγμα ακούω για ένα κρασί «με πλούσιο σώμα». Πολύ συχνά δε, επειδή ξέρουν τα γούστα μας, έρχεται το μπουκάλι χωρίς να το έχουμε παραγγείλει.

Μαρία: Διαβάζαμε αρκετά στη σχολή μας, εδώ δεν θέλουμε να προβληματιζόμαστε. Μας αρέσει να μαθαίνουμε, αλλά με μια πιο χαλαρή μορφή. Μαθαίνουμε για τους αμπελώνες, αρχίσαμε να διαβάζουμε τους καταλόγους στην αρχή και να σκεφτόμαστε αν το ένα κρασί μοιάζει με κάτι άλλο που έχουμε πει παλαιότερα ή κάτι που έχουμε δοκιμάσει στο εξωτερικό, γιατί δεν ξέρουμε τις ετικέτες. Κάναμε συζητήσεις με τους σερβι-

τόρους και τα παιδιά εδώ: Αυτό μας άρεσε, αυτό δεν μας άρεσε, τι έχετε να μας προτείνετε; Κάπως έτσι γίνεται το μάθημα.

Ο **Ηριδανός** είναι, όπως παραδέχεται, ο μανιακός της Ρετσίνας. «Τρελαίνομαι για Ρετσίνες και μου αρέσουν τα naturel επίσης. Και εδώ κατάφερα να δοκιμάσω Ρετσίνες από όλη την Ελλάδα. Καταναλώνω Ρετσίνα και τα Χριστούγεννα. Μου αρέσουν αυτές από μικρά οινοποιεία της χώρας που έχουν κάτι ενδιαφέρον – καμία σχέση με αυτήν που ξέραμε ως γεύση παλιά. Εδώ μου απενοχοποίησαν τη γεύση της Ρετσίνας. Ερχόμουν απογεύματα με τον φίλο μου και έπινα Ρετσίνα – Αφρό του Κεχρή, που είναι τρομερός. Μετά γνωρίσαμε τα naturel και πλέον μόνο τα φυσικά μου αρέσουν. Γιατί είναι πολύ φρέσκα, ευκολόπιστα και ταυτόχρονα αφήνουν μια επίγευση που έχει κάποιο ενδιαφέρον. Και σ' εμένα δεν μου «κάνουν κεφάλι», γιατί πίνουμε αρκετά. Δεν πίνουμε δύο ποτήρια και πάμε σπία μας, πίνουμε ενάμισι μπουκάλι κρασί. Ο **Βασίλης** δεν συμφωνεί: «Εμένα τα φυσικά κρασιά μου φαίνονται λίγο περίεργα στη μυρωδιά τους. Παρόλα αυτά, μου αρέσουν πολύ τα κρασιά του Σκλάβου».

Έχετε μπει στη διαδικασία να δοκιμάσετε ένα κρασί εδώ και μετά να το αναζητήσετε στην αγορά;

Έλενα: Ναι, το κάνουμε πολύ συχνά. Και για να πίνουμε στο σπίτι, και για να έχουμε να κεράσουμε τους φίλους μας ένα καλό κρασί. Παλιά θέλαμε ένα καλό κρασί για το φαγητό, αλλά πλέον διαλέγουμε κρασί για το συγκεκριμένο φαγητό, επομένως έχει μπει και το food pairing στην εξίσωση.

Η **Δάφνη** μάς εξηγεί ότι, όταν της αρέσει κάτι, προσπαθεί να θυμάται το όνομα. Από λευκά τής αρέσει η Μαλαγουζιά, όπως και στους περισσότερους στην παρέα. «Είναι και λίγο ασφαλής επιλογή. Όταν πας να πάρεις κάτι και δεν ξέρεις τι, η Μαλαγουζιά είναι πάντα καλή ιδέα». Στον Ηριδανό αρέσουν οι Σαντορίνες και η Ρετσίνα, όπως είπαμε, και η Μαρία δεν θυμάται ποτέ τι της αρέσει, αλλά θυμούνται εκείνοι που εργάζονται στο Heteroclitto γι' αυτήν. Στον Βασίλη αρέσει πολύ το Ξινόμαυρο.

Λευκά ή κόκκινα;

Εξαρτάται από την εποχή και το κέφι, λέει η Έλενα. Από κόκκινα κάτι φρέσκο ή κάτι ελαφρύ, ή ένα αφρώδες ξηρό κόκκινο, όπως αυτό που πίνουμε τώρα. Βαριά κόκκινα δεν πίνουμε, εκτός κι αν πάρουμε κανένα τυρί ή αν δεν έχει πολλή ζέστη. Τον χειμώνα ίσως περισσότερο. Μάλιστα το κόκκινο σηματοδοτεί την καινούργια σεζόν, ότι μπαίνει ο χειμώνας. Συμφωνούμε όλοι ότι η υπερανάλυση για ένα κρασί κουράζει. Ωστόσο, όπως λέει η Δάφνη, καμιά φορά είναι σαν την τέχνη· εάν είσαι γνώστης, θέλεις να ακούσεις και κάτι παραπάνω, αλλά με τον σωστό τρόπο, όχι να πετάγονται δεξιά κι αριστερά βαρύγδουπες λέξεις. Όπως όλες οι επιστήμες και οι τέχνες έχουν την ορολογία τους, έτσι και το κρασί έχει τη δική του. Ένα μέρος όπως αυτό μπορεί να έχει όμως και τα δύο, και το απλό και το περίπλοκο, και να κερδίζει όλο το κοινό. «Ακριβώς», λέει η Μαρία, «αλλά και η ατμό-

σφαιρα εδώ και η όλη προσέγγισή τους μας κάνει να νιώθουμε άνετα και να λέμε “δεν ξέρουμε, μάθε μας”, αλλά μάθε μας όχι σαν δάσκαλος, αλλά σαν παρέα. Τι θα μου προτείνεις; Εμένα μου αρέσει να έχει φρούτα κ.τ.λ. Και κάπως έτσι αρχίσαμε να μαθαίνουμε τι μας αρέσει, αλλά και την ορολογία. Συν βέβαια το γεγονός ότι οι τιμές δεν είναι απαγορευτικές για μας».

Βασίλης: Η αλήθεια είναι ότι εδώ δεν μας έχουν κάνει ποτέ να αισθανθούμε άβολα για κάτι το οποίο ενδεχομένως να μη μας αρέσει ή να μην μπορέσουμε να μιλήσουμε την ίδια γλώσσα με κάποιον πιο ειδήμονα. Αντίθετα, σε κάποιες θεματικές βραδιές με Κτήματα μάθαμε πάρα πολλά. Ειδικά τις Δευτέρες, στα wine tasting. Επίσης, το ότι δεν έχει φαγητό και είναι κυρίως μπαρ – δηλαδή, άμα ήταν να τρώμε, δεν θα ερχόμουν τόσο συχνά. Είναι η έξοδός μας – δεν πάμε σε κλαμπ ή εστιατόρια – συν του ότι είναι στο κέντρο.

Βλέπετε να έχουν διαμορφωθεί παρέες εδώ σαν τη δική σας;

Βλέπαμε πολύ συχνά παρέες που, όσοι ήμασταν εμείς, άλλοι τόσοι μαζεύονταν εκείνοι, δηλαδή άλλα δέκα άτομα στο διπλανό τραπέζι. Συμβαίνει συχνά να αρχίζουν δύο, μετά να καλούμε κάποιον άλλο, μετά να έρχονται κι άλλοι, και να πρέπει να αλλάξουμε τραπέζι για να χωράμε. Ορισμένοι πίνουν μπίρα, παρόλο που έρχονται εδώ, αλλά πάντα θα είναι κάποιος που πίνει κρασί. Πάντα.

Η Μαντλέν Λοράτου και ο Δημήτρης Κουράνης είχαν δει πολλά χρόνια πριν την τάση αυτή που διαμορφώθηκε με τα wine bars.

Μαντλέν: Στο Heteroclitto συχνάζουν άνθρωποι όλων των ηλικιών. Από 20 ετών μέχρι και πολύ μετά τα 65, ωστόσο κυρίως έχουμε 25 με 40+. Έχουμε παρέες που έρχονται σπάνια, ενώ το 90% είναι θαμώνες, είναι εδώ τρεις τέσσερις φορές την εβδο-

μάδα. Είναι παρέες που έρχονται χρόνια και τώρα πια έχουν γνωριστεί και έχουν προκύψει από αυτούς νέες παρέες. Υπάρχουν και παρέες που παραγγέλνουν σε ποτήρι, για να μπορούν να δοκιμάσουν περισσότερα κρασιά. Έχουμε μεγάλη κατανάλωση σε ποτήρι.

Ξοδεύουν χρήματα; Φεύγουν τα ακριβά κρασιά του καταλόγου ή όχι;

Εντάξει, δεν είμαστε και τόσο ψηλά. Ναι, φεύγουν, δεν θα σου πω ότι είναι το must. Νομίζω ότι η κατανάλωση είναι περισσότερο στη μέση τιμή. Εξαρτάται βέβαια και από το τι εννοούμε ακριβά ή όχι και για ποια κατηγορία. Δηλαδή ένα κρασί που έχει πολλές ιδιαιτερότητες, είτε είναι natural είτε είναι κάτι ιδιαίτερο, θα το προτιμήσουν πολύ πιο εύκολα από ένα κρασί το οποίο είδαν κάπου και τους φαίνεται ακριβό, να σ' το πω απλά. Εν ολίγοις, εμείς δεν δουλεύουμε με αυτά τα κρασιά, οπότε γενικά έχουμε έναν κύκλο στην κάβα μας, αλλά δεν σημαίνει ότι το κοινό θα καταναλώσει τα πολύ ακριβά κρασιά. Γι' αυτό και πάρα πολλές φορές, όταν κάτι είναι ακριβό, δεν το βάζουμε σε μια τιμολόγηση που δεν θα είναι εφικτή.

Ακριβώς δίπλα υπάρχει και ένα πιο μικρό μαγαζί, μόνο με κρασιά ήπιας οινοποίησης.

Δημήτρης: Αρχικά θέλαμε μια υποστήριξη για τους μήνες που είχε αυξημένη κίνηση. Παράλληλα, σε επισκέψεις στο εξωτερικό βλέπαμε από χρόνια αυτή την τάση, των κρασιών ήπιας οινοποίησης, με τα παρακλάδια τους (βιοδυναμικά κ.λπ.). Επίσης είχαμε μεγάλη ζήτηση και από ξένους επισκέπτες-τουρίστες που είναι γνώστες και θέλουν να δοκιμάσουν τις ελληνικές εκδοχές των κρασιών που πίνουν έξω. Άρα θέλαμε, με κάποιον τρόπο, να αποσυμφορήσουμε το μαγαζί και να εμβαθύνουμε περισσότερο είτε σε ελληνικές ετικέτες είτε και στον διεθνή αμπελώνα σ' αυτή την κατηγορία.

Δεν είναι δύσκολα κρασιά; Τι λένε οι πελάτες σας;

Οι αμήτητοι και οι λιγότερο υποψιασμένοι ίσως είναι πιο ανοιχτοί στο να δεχτούν μερικά πράγματα. Για να είμαι ειλικρινής, το μάρκετινγκ το κάνει πολύ πιο εύκολο. Βέβαια το μάρκετινγκ δεν απευθύνεται μόνο με αυτά τα κρασιά σε αυτές τις ηλικίες, απευθύνεται σ' εμένα και σ' εσένα. Σε νεότερες ηλικίες είναι πιο εύκολη η διάδοσή τους μέσω των social media. Μέσα σε πολύ λίγο χρόνο αυτά τα κρασιά μπορούν να γίνουν ευρέως γνωστά, μπορούν να γίνουν περιζήτητα, μια ετικέτα από έναν παραγωγό, από ένα αναγνωρίσιμο πρόσωπο που θα το ανεβάσει στο Instagram, αυτοί είναι οι influencers. Αυτό που μου κάνει εντύπωση είναι το ότι εγώ βλέπω –μιλώντας για την Ελλάδα– πολλούς παραγωγούς προσανατολισμένους σε κρασιά πιο comme il faut τεχνολογικά. Πίνω πολλά απ' αυτά, τα ευχαριστιέμαι με την παρέα μου, αλλά πόσοι Έλληνες παραγωγοί επενδύουν και σε οινοποιήσεις και σε κρασιά πιο περίπλοκα; ●

«Η αλήθεια είναι ότι εδώ δεν μας έχουν κάνει ποτέ να αισθανθούμε άβολα για κάτι το οποίο ενδεχομένως να μη μας αρέσει ή να μην μπορέσουμε να μιλήσουμε την ίδια γλώσσα με κάποιον πιο ειδήμονα. Αντίθετα, σε κάποιες θεματικές βραδιές με κτήματα μάθαμε πάρα πολλά. Ειδικά τις Δευτέρες, στα wine tasting».

AGIORITIKO ABATON

Αέρινη αφειρηρία δημιουργίας



tsantali.com

Το σπάνιο οικοσύστημα του Αγίου Όρους ενέπνευσε το όραμα της αναβίωσης του αμπελώνα στο Μετόχι Χρωμίτσας το 1969 κι έγινε έργο ζωής για τον Ευάγγελο και την οικογένεια Τσάνταλη. Παράλληλα συνέβαλλε, σε συνδυασμό με την πολιτισμική αξία, στην ανάδειξη του Αγίου Όρους ως Μνημείου Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO το 1988.



Ήταν Σάββατο βράδυ και μπροστά μας είχαμε ένα πολύ ωραίο rib-eye. Δεν ξέραμε τι να πιούμε και τελικά ανοίξαμε μια σαμπάνια Lahaye Blanc de Noirs. Σίγουρα στους περισσότερους θα ακουστεί γελοίος ο συνδυασμός, αλλά είναι βασικός κανόνας μας να... μην ακολουθούμε κανόνες. Για τον λόγο αυτόν επιλέξαμε παραγωγούς με βιοδυναμική – οργανική προσέγγιση και terroir driven κρασιά.

CHAMPAGNE

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιάννης Παππάς, General Manager Mr. Vertigo και Γιάννης Γκουγκουτούδης, Sales Director Mr. Vertigo

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αβραμίδης

BENOIT LAHAYE

Η αρχή έγινε και το ταξίδι σε μια περιοχή που μας εξιτάρει πολύ έκλεισε. Μια γεμάτη εβδομάδα, με τρεις τέσσερις επισκέψεις την ημέρα σε οινοποιεία, στη συνέχεια wine bar στη Reims και το βράδυ tasting στο ξενοδοχείο με μπαγκέτα και τυρί (και βούτυρο!). Δύο είναι οι κατηγορίες των παραγωγών σ' αυτή την περιοχή και θυμίζουν τη μέρα με τη νύχτα. Από τη μία είναι οι μεγάλοι οίκοι –πολλοί από τους οποίους ανήκουν ήδη σε πολυεθνικές– και από την άλλη είναι οι 16.000 growers, εκ των οποίων οι 5.000 παράγουν το δικό τους κρασί (μόνο το 10% των εξαγωγών).

Στόχος μας, οι growers με βιοδυναμική/οργανική προσέγγιση και terroir driven κρασιά. Φτάνοντας στη Reims, αρχικά σαστίσαμε από θαυμασμό μπροστά στον επιβλητικό καθεδρικό ναό στο κέντρο της πόλης, τακτοποιηθήκαμε στο ξενοδοχείο και αρχίσαμε να ψάχνουμε για το βασικότερο: σαμπάνιες. Το «διαμάντι» της Reims είναι ένα πολύ μικρό μαγαζάκι, το οποίο αξίζει να σημειώσουμε, το Au Bon Manger, με την Aline να ξέρει τους πάντες με το μικρό τους όνομα.

Όταν είδαμε στην κάβα φιάλες Θυμιόπουλου, Σκλάβου, Λίγα (και άλλων), καταλάβαμε ότι είναι ο άνθρωπός μας. Και όντως, μας προμήθευσε με τα must-drink-before-you-leave και μας κανόνισε μια επίσκεψη εκτός προγράμματος στον πρωτοεμφανιζόμενο Elemart Robion.

Το πρώτο απόγευμα επισκεφτήκαμε τον Benoit Lahaye. Το οινοποιείο βρίσκεται στο Grand Cru χωριό Bouzy, στην περιοχή Montagne de Reims. Με το που φτάσαμε, ο Benoit μάς οδήγησε στο αγαπημένο του ορεινό αμπελοτόπι με Pinot Noir, με θέα την κοιλάδα του χωριού. Σε όλη τη διαδρομή μάς μιλούσε για τον τρόπο ζωής τους, για τη Champagne και τις διαφορές των δύο κόσμων, για τη ρύπανση του εδάφους. Και κάθε φορά που δεν μπορούσε να βρει τις σωστές λέξεις, νευρίαζε και αγχωνόταν περισσότερο, μήπως και δεν καταλάβαμε.

«Στις αρχές του 1970, η γαλλική κυβέρνηση αποφάσισε να χρησιμοποιεί τα βιολογικά απόβλητα του Παρισιού για τη λίπανση και την ενίσχυση του εδάφους της Champagne. Στα τέλη του 1980 παρατηρήθηκε πως δεν υπήρχε έλεγχος και μαζί με το κομπόστ πετούσαν όλα τα υπόλοιπα σκουπίδια της πρωτεύουσας. Ο πατέρας μου, ευτυχώς, δεν άφησε κανέναν να ρίξει αυτό το “πράγμα” στα χωράφια του».

Ο Benoit και η Valerie εφαρμόζουν τη βιοδυναμική καλλιέργεια από το 2009, φτιάχνουν μόνοι τους όλα τα βιοδυναμικά σκευάσματα στην αποθήκη του οινοποιείου και είναι πολύ περήφανοι για τους γιους τους, που αγαπούν τόσο τη δουλειά αυτή. Οι κολλητοί φίλοι του Benoit είναι ο Tamise (το άλογό του), ο οποίος σταματάει να δουλεύει όταν ακούγεται μουσική από το ραδιόφωνο του αμαξίου, και ο Βάκχος (ο σκύλος του).

INFO

Benoit Lahaye, Bouzy, Champagne
40.000 φιάλες ετησίως
90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

ERIC RODEZ

Πρώην οινολόγος της Krug, ο Eric Rodez είναι η 8η γενιά της οικογένειας, η οποία κρατάει από το 1757. Έχει ταξιδέψει σε πολλές αμπελουργικές περιοχές για να συλλέξει εμπειρίες, προτού επιστρέψει για να αναλάβει το οικογενειακό οινοποιείο. Βασική του αρχή είναι ο σεβασμός προς το περιβάλλον και τα τελευταία οκτώ χρόνια έχει στραφεί στη βιοδυναμική παραγωγή.

Ξεκινήσαμε μια συζήτηση για τον χρόνο και το πόσο σημαντικός είναι για όλο τον κόσμο του σήμερα, και ιδιαίτερα για τους επαγγελματίες του κρασιού. Εκείνος φαίνεται να έχει εξοικειωθεί πλήρως με την έννοια του χρόνου και να μην αγχώνεται για τίποτα και για κανέναν. «Anyway, let's do some wine tasting». Δοκίμασαμε όλα τα βαρέλια –μαγική εμπειρία και πάλι– και στη συνέχεια όλα τα κρασιά του οινοποιείου. Η σαμπάνια είναι ένα πολυσύνθετο κρασί και οι απορίες μας ήταν ατελείωτες. Τα κρασιά του Eric έδειχναν τον χαρακτήρα του και την προσωπικότητά του. Ήταν όλα αυστηρά και απαιτούσαν σοβαρότητα και σεβασμό καθώς τα γεύσουν. Σίγουρα ήμασταν επηρεασμένοι από τη συζήτηση για τον χρόνο, αλλά, όταν δοκιμάζαμε τα κρασιά, νιώθαμε πιο ήρεμοι και χαλαροί. Ξεχωρίσαμε τις Blanc de Noir σαμπάνιες. Η περιοχή άλλωστε φημίζεται για το Pinot Noir της, το οποίο ταιριάζει πολύ στα αργίλο-ασβεστολιθικά εδάφη. Φεύγοντας, πήραμε και δύο μπουκάλια για τον επαναπατρισμό. →

INFO

Eric Rodez, Ambonnay
45.000 φιάλες ετησίως
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay



Χιονισμένα αμπέλια στο Larmandier-Bernier.

LARMANDIER-BERNIER

Εκείνο το πρωί μάς ξύπνησε ο κόκοράς μας. Ναι, είχαμε νοικιάσει ένα σπίτι που πήγαινε «πακέτο» με έναν κόκορα και τις κόττες του. Τρεις μέρες στη γαλλική εξοχή, είχαμε χαζέψει από την ομορφιά της. Τρομερά ενθουσιασμένοι με το όλο project και τους οινοποιούς που είχαμε γνωρίσει, αλλά κυρίως με το γεγονός ότι σε λίγη ώρα θα συναντούσαμε τον Pierre Larmandier.

Η πόλη Vertus δεν μας υποδέχτηκε και πολύ καλά, αφού ήταν κλειστές όλες οι boulangeries και δεν πήραμε το πρωινό μας κρουασάν. Όταν όμως φτάσαμε στο οινοποιείο, ξεχάσαμε την πείνα και την κούραση. Άνοιξε η πόρτα και εμφανίστηκε ο Pierre, πανύψηλος και χαμογελαστός, με τη σύζυγό του Sophie. Επειδή ερχόταν καταιγίδα, πήγαμε με το αυτοκίνητό τους να δούμε τα αμπέλια τους όσο προλαβαίναμε. Στη διαδρομή, μας έδειχνε αμπέλια άλλων αμπελουργών, απ' όπου αγοράζουν η Moët και η Veuve Clicquot, και άλλων πιο μικρών, όπως η Duval Leroy και ο εξάδελφός του Pierre Gimonet.

«Τα αμπέλια μας είναι τόσο υγιή, διότι δεν

ρίχνουμε τίποτα πλέον εκτός από τα βιοδυναμικά σκευάσματα που φτιάχνουμε εμείς. Να, δείτε και μόνοι σας τη διαφορά στο χώμα και στον κορμό του αμπελιού σε σχέση με τον διπλανό μου». Εκείνος δεν είχε αποφύγει τα απόβλητα του Παρισιού. «Τα πλαστικά είναι παντού. Με τα χρόνια και με την ανάδευση του εδάφους, έχουν πάει πολλά μέτρα κάτω απ' τη γη. Αλλά είναι πλαστικό, είναι ένα ουδέτερο υλικό. Δεν θεωρώ ότι επηρεάζει κάπου το αμπέλι. Ο χρόνος θα δείξει».

Πίσω στο οινοποιείο, στο υπόγειο κελάρι μάς έδειξε πώς φτιάχνει το 500 και το 501 (βιοδυναμικά σκευάσματα), πήγαμε βόλτα στον χώρο με τα βαρέλια και δοκιμάσαμε σχεδόν όλα τα «κρασιά βάσης». Ο Pierre, όπως και όλοι οι growers που επισκεφτήκαμε, χρησιμοποιεί βαρέλι στο κρασί βάσης και το θεωρεί δεδομένο, σε αντίθεση με τους μεγάλους οίκους. Αφού δοκιμάσαμε όλα τα κρασιά τους, κατέβηκε στο κελάρι κι έφερε μια Terre de Vertus 1er Cru 1999, την οποία έκανε disgorgement εκείνη τη στιγμή. Δεν μπορούσαμε να καταλάβουμε τι του είχαμε κάνει και το αξίζαμε αυτό... →

«Ο Pierre, όπως και όλοι οι growers που επισκεφτήκαμε, χρησιμοποιεί βαρέλι στο κρασί βάσης και το θεωρεί δεδομένο, σε αντίθεση με τους μεγάλους οίκους».

INFO
Vertus
150.000 φιάλες ετησίως
90% Chardonnay,
10% Pinot Noir – Pinot Gris

ΟΪΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τρεις ευγενείς ποικιλίες ένωσαν τις ρίζες τους βαθιά στο χώμα της γης μας, για να μας χαρίσουν την πεμπτουσία τους. Μία μαγική συμβίωση σε ένα μεγάλο κόκκινο κρασί, που σαν σπονδή χαρίζει την ευγνωμοσύνη του στη γη που το γέννησε.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



Ένα από τα «ιερά» άλογα του κτήματος εν δράσει.

MARGUET

«Στην είσοδο του οινοποιείου πιάνουμε μια μικρή κουβεντούλα για να «σπάσει ο πάγος» και μας μιλάει για τους Έλληνες φίλους του, για την αγάπη του για τις Τρύπες και τον Γιάννη Αγγελάκα.»

INFO
 Ambonnay
 70.000 φιάλες ετησίως
 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Ο Marguet είναι το «ιερό δισκοπότηρο» της Champagne. Η επίσκεψη στο οινοποιείο του δεν ήταν φιξαρισμένη μέχρι και την προηγούμενη μέρα. Μπορούσε να μας δεχτεί μόνο μιάμιση ώρα, αλλά για μας ακόμα κι αυτό ήταν αρκετό! Ο Benoît είναι η πέμπτη γενιά της οικογένειας και από το 2009 έχει μετατρέψει και τα 8 εκτάρια σε βιοδυναμική καλλιέργεια. Είναι επιθυμία και παράδοση της οικογένειας να πουλάει κάθε χρόνο ένα μικρό ποσοστό των σταφυλιών τους στην Krug, το οποίο πάει όλο στην Clos d'Ambonnay. Ίσως το πιο σημαντικό κομμάτι της ζωής του να είναι τα άλογά του. «Τα άλογα είναι ιερά ζώα, τα οποία συνεισφέρουν στην πνευματική αρμονία και ισορροπία. Μαζί με το αμπέλι και τη γη είναι το τρίτο από τα στοιχεία που συνθέτουν το terroir μας».

Στην είσοδο του οινοποιείου πιάνουμε μια μικρή κουβεντούλα για να «σπάσει ο πάγος» και μας μιλάει για τους Έλληνες φίλους του, για την αγάπη του για τις Τρύπες και τον Γιάννη Αγγελάκα. Σε διάφορα σημεία του οινοποιείου υπήρχαν κρύσταλλοι και τεράστια ενεργειακά αυγά, ενώ περπατώντας ανάμεσα στα βαρέλια έβλεπε βουδιστικά αγάλματα.

Όταν είδε τα απορημένα βλέμματα, μας μίλησε περιληπτικά για την πίστη του στην ενέργεια, σε όλες τις μορφές της. Τα κρασιά του ήταν συγκινητικά ωραία. Ο αφρισμός βελούδινος, η οξύτητα κοφτερή, αλλά ανακουφιστική, η υφή ήταν τόσο βουτυράτη και λιπαρή όσο έπρεπε. Είχαμε την τύχη να δοκιμάσουμε την prestige Champagne «Sapience», καθώς και τη ροζέ, για την οποία φημίζεται. Ήταν μεγάλη μας τιμή που αυτός ο θρύλος τα μοιραζόταν μαζί μας και μας εξηγούσε την ιστορία του καθενός από αυτά.

Ο απολογισμός του ταξιδιού; Κατά τη διάρκεια αυτών των ημερών ήπιαμε πάνω από 90 σαμπάνιες. Ίσως να μη βγάλαμε συμπεράσματα όπως για το αν μας άρεσαν πιο πολύ οι Blanc de Noirs ή οι Blanc de Blancs. Αυτό που καταλάβαμε όμως είναι το πόσο σημαντικό για την Champagne είναι οι μικροί παραγωγοί, οι growers. Η καθημερινή ενασχόλησή τους με το αμπέλι και ο σεβασμός προς το περιβάλλον μπορεί να έχει μόνο θετικά αποτελέσματα για την ποιότητα του προϊόντος τους. Η περιοχή κρύβει μεγάλες εκπλήξεις και η «επόμενη μέρα» θα έχει πολύ ενδιαφέρον!

ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ



salini pepper

www.lafazanis.gr



Στην αυλή του σπιτιού του ζωγράφου Νίκου Νικολάου στην Αίγινα έστρωναν ένα μεγάλο τραπέζι, που ξεκινούσε από τη μία άκρη του κήπου και έφτανε στην άλλη. Χωρίς να ειδοποιούν φίλοι κατέφθαναν. Ανάμεσά τους ο Γιάννης Μόραλης και ο Χρήστος Καπράλος, που επίσης είχαν σπίτι στο νησί, απολάμβαναν τα φαγητά που μαγείρευαν οι θείες της Δάφνης Ζουμπουλάκη, έπιναν κόκκινο κρασί –μέχρι τελικής πτώσεως– και τσακώνονταν επί ώρες σε ατελείωτες δημιουργικές και καλλιτεχνικές συζητήσεις.

ΔΑΦΝΗ ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΚΗ

ΚΕΙΜΕΝΟ
Πηνελόπη Κατσάτου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γιώργος Καπλανίδης

Η μικρή Δάφνη είχε την τύχη να μεγάλωσε σε αυτό το περιβάλλον και θυμάται με νοσταλγία: «Του θείου μου του άρεσε πολύ να φιλοξενεί κόσμο. Δούλεψε και έζησε πολύ στην Αίγινα και έφτιαχνε και το δικό του κρασί. Το κλασικό κοκκινέλι, που πινόταν δεν πινόταν από ό,τι έλεγαν, θυμάμαι ότι ξεκινούσε από το πατητήρι που ήταν μέσα στο σπίτι και όπου εμείς ως παιδιά πατούσαμε τα σταφύλια. Γύρω από αυτό το τραπέζι γίνονταν και οι μοναδικές κουβέντες από τους ιδιαίτερους αυτούς ανθρώπους. Το έχουν εξάλλου αυτό οι καλλιτέχνες. Είναι όλη μέρα μόνοι τους και αναμετριούνται με τον εαυτό τους. Γι' αυτό και μετά χαίρονται τόσο την παρέα των άλλων».

Υπάρχουν τώρα ανάλογες παρέες;

Ναι, υπάρχουν. Όταν συνδιαλέγονται πνευματικοί άνθρωποι μεταξύ τους, π.χ. συγγραφείς ή ποιητές με ζωγράφους, τα πράγματα είναι εξαιρετικά ζωντανά και ενδιαφέροντα. Θα το δούμε και στο μέλλον. Η αλήθεια, όμως, είναι ότι στο δικό μου μυαλό άνθρωποι όπως ο Μόραλης ή ο Τσαρούχης –ο οποίος ήταν μεγάλος όταν τον γνώρισα– είναι μυθικοί.

Η Δάφνη Ζουμπουλάκη κανονίζει, παρουσία μου, τη βραδινή της έξοδο. Θα βγει με μια παρέα καλλιτεχνών και θα πάνε στο αγαπημένο Paleo, στον Πειραιά. Πηγαίνουν συχνά και εκεί, ανάμεσα στα υπέροχα κρασιά του Γιάννη Καϊμενάκη, θα μοιραστούν ιστορίες τέχνης και κρασιού.

Γιατί όταν μιλάμε για τέχνη ή κρασί χρησιμοποιούμε μια γλώσσα που δεν είναι κατανοητή;

Αυτό που προσπαθώ να κάνω στην γκαλερί, δηλαδή στα κείμενα και σε ό,τι έχει σχέση με έργα και εκθέσεις, είναι να χρησιμοποιώ μια γλώσσα που να είναι κατανοητή. Όταν έρχεται στα χέρια μου ένα δυσνόητο κείμενο, αμέσως επεμβαίνω και το απλοποιώ, για να μπορεί ο καθένας να το καταλάβει. Πιστεύω ότι η τέχνη είναι χαρά και για τον λόγο αυτόν, όπως και το κρασί, δεν απευθύνεται σε λίγους ή δεν θα έπρεπε. Δεν αντιμετωπίζω ελιτίστικα την τέχνη και οι άνθρωποι που εργάζονται μαζί μου δεν θέλω να το κάνουν.

Μπορεί κάποιος να μπει και να πει –έχει τύχει– τι εννοείτε όταν γράφετε ότι αυτό το έργο είναι με λάδι, τι λάδι; Μαγειρέμα-

τος; Δεν χρειάζεται να είσαι σνομπ εκεί. Εμείς είχαμε πάντα αυτή την προσέγγιση και γι' αυτό είμαστε και οι πρώτοι που βγάλαμε μεταξοτυπίες, αφίσες, για να μπορέσουν όσοι αγαπούν την τέχνη, μολονότι αδυνατούν να αποκτήσουν ένα πρωτότυπο, να έχουν τη χαρά. Μάλιστα πέρυσι είχαμε τη χαρά να γιορτάσουμε τα 52 χρόνια από την ίδρυση της γκαλερί με τις αφίσες μας – γύρω στις 400– που είχαν βγει για να διαφημίσουν τις εκθέσεις, ωστόσο με τα χρόνια γίνονται και οι ίδιες έργα τέχνης.

Ο παππούς της Δάφνης είχε μια αντικερί, από τις πιο παλιές στην Αθήνα, το 1912. Έτσι, όλη η οικογένεια του πατέρα της είχε σχέση με την τέχνη, αφού υπήρχαν έργα από τους πρώτους ζωγράφους. Όταν παντρεύτηκε την Πέγκυ Ζουμπουλάκη, άνοιξαν την γκαλερί στην Κριεζώτου και μετά, χάρη στον Takis, που ήθελε μεγάλους χώρους, απέκτησαν τον χώρο στην πλατεία Κολωνακίου. Το 2000 ανέλαβε η Δάφνη. Πριν, δούλεψε στην γκαλερί και, ενώ είχε σπουδάσει συντήρηση έργων τέχνης, άρχισε να κάνει τα πάντα. Γοητεύτηκε από τους καλλιτέχνες και από όλη τη διαδικασία και ήταν, πλέον, μονόδρομος η εμπλοκή της. →



Η Δάφνη Ζουμπουλάκη στο γραφείο της στην γκαλερί, στο Κολωνάκι.

«Η κάθε μέρα μπορεί να είναι πολύ διαφορετική. Μπορεί να συναντήσω κάποιον, να μιλήσουμε για ένα νέο πρότζεκτ και να είμαι ενθουσιασμένη, ωστόσο υπάρχουν και οι απογοητεύσεις, κυρίως με σχέσεις που δεν προχωρούν ή λόγω των δυσκολιών που προέκυψαν με την κρίση. Ο κόσμος δεν είχε χρήματα για να αγοράσει έργα. Ερχόταν, έβλεπε τις εκθέσεις κι έφευγε. Τα τελευταία δέκα χρόνια έχουν σταθεροποιηθεί και οι τιμές. Μια πολύ ωραία μέρα θα μπορούσε να είναι η μέρα του στησίματος μιας έκθεσης, που παρά το άγχος είναι μια πολύ δημιουργική μέρα. Η μεγάλη πρόκληση, όμως, είναι η σχέση με τον κάθε καλλιτέχνη. Επειδή μιλάμε για άτομα τα οποία είναι κλεισμένα στον εαυτό τους, ο καθένας κουβαλάει και διάφορα δικά του θέματα. Όταν θα βγει λοιπόν να εκτεθεί στον κόσμο, αισθάνεται φοβερά ευάλωτος, και εκεί είναι που πρέπει να τον κάνεις να νιώσει εμπιστοσύνη και να ισορροπήσει. Γίνεσαι και λίγο ψυχολόγος».

Δεν υπάρχουν εγκαίνια στην γκαλερί Ζουμπουλάκη που να μη συνοδεύονται και από κρασί. Έτσι δεν είναι; Εξάλλου εσείς αρχίσατε και εκείνα τα ωραία μεσημέρια του Σαββάτου, όταν με αφορμή κάποια έκθεση μαζεύατε κόσμο γύρω από ένα τραπέζι με κρασί και τυρί.

Υπάρχει η θεωρία ότι σε μια γκαλερί δεν θα έπρεπε να υπάρχει κρασί. Ο Μόραλης δεν ήθελε να έχει κρασί σε έκθεσή του. Όμως χρόνια είχαμε αυτό το ραντεβού τα Σάββατα. Γυρνάω πίσω στο παρελθόν, όταν ο παππούς μου στην αντικερί το μεσημέρι έκλεινε και έβγαζε το κρασί του, τα ζαμπόν του και καθόταν με τους φίλους του. Έτσι και εμείς το συνεχίσαμε, απλώς με περισσότερο κόσμο. Τώρα το κάνουμε μία φορά τον μήνα. Έχουμε εξάλλου και καλλιτέχνες που κάνουν τη δική τους παραγωγή, τα δικά τους κρασιά ή τσίπουρα.

Πάντα είχα καλή σχέση με το κρασί, ιδιαίτερα μετά από μια δύσκολη μέρα το απολαμβάνω. Αποφεύγω να πίνω κάθε μέρα. Έχω πολλούς φίλους γνώστες, που μου εξηγούν. Στο Παρίσι πίνω πάντα κόκκινα και τώρα τελευταία έχω ανακαλύψει και τα λευκά, που πίνω στην Αθήνα, ή τα βιοδυναμικά, τα οποία προσπαθώ να γνωρίσω. Δεν μαγειρεύω πολύ, αλλά πάντα θα βγάλω κάποια τυριά για να συνοδεύσω τις αγαπημένες μου ετικέτες. Δοκίμασα αρκετά πρόσφατα, επειδή βρέθηκα στην Κεφαλονιά. Πάντα είμαι περίεργη και δοκιμάζω. Φοβάμαι όμως ότι εμείς, που δεν είμαστε γνώστες, καταλήγουμε στα κλασικά μετά. Τα αγαπημένα μου είναι του Κτήματος Χαριτάτου. Το κτήμα τους και τα έργα είναι συγκλονιστικά, όπως όλοι στην οικογένεια.

«Πάντα είχα καλή σχέση με το κρασί, ιδιαίτερα μετά από μια δύσκολη μέρα το απολαμβάνω. Αποφεύγω να πίνω κάθε μέρα. Έχω πολλούς φίλους γνώστες, που μου εξηγούν. Στο Παρίσι πίνω πάντα κόκκινα και τώρα τελευταία έχω ανακαλύψει και τα λευκά, που πίνω στην Αθήνα, ή τα βιοδυναμικά, τα οποία προσπαθώ να γνωρίσω».

ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

2015

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ - ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΣΚΟΥΡΑΣ Ο.Α.Α.Ε. 21200 Α

750 ml

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

13.5%



ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

Ένας οίνος μύθος
–γέρικά κλήματα στην Νεμέα,
φτωχό, βραχώδες έδαφος,
χαμηλές αποδόσεις,
οινοποίηση και φιλοσοφία
21ου αιώνα–
εικονογραφεί κομψά
πώς σμίγουν αρμονικά
το παλιό με το καινοτόμο.
Στο πνεύμα και στο ποτήρι.

Μοιραστείτε σήμερα
έναν Μέγα Οίνο
στην χώρα μας
ή ανά τον πλανήτη μας
και πιείτε στο terroir του,
το μοναδικό και
το πολυσυζητημένο.

ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

Ένα κλασικό, μοντέρνο,
ελληνικό κρασί,
από το 1986...

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΚΤΙΜΑ ΣΚΟΥΡΑΣ

EST. 1986



skouras.gr



Από αριστερά Ευάγγελος Ψωφίδης,
Ζήσης Ζησόπουλος, Σωτήρης Κόκκαλης,
Λεμονιά Πιπιλίδη, Δημήτρης Λιβιτσάνος,
Βενετία Ατσικπάση και ο chef Αλέξανδρος Κοσκινάς.

TUDOR HALL

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γιώργος Καπλανίδης

Στον 7ο όροφο του King George η γεύση βρίσκει στο Tudor Hall Restaurant το ιδανικό περιβάλλον για να αναδειχθεί σε πρωταγωνιστή. Ο κατάλογος των γεύσεων ακολουθεί τη φιλοσοφία του χώρου. Κουζίνα λιτή, μεσογειακή, βασισμένη σε ό,τι πιο φρέσκο, υγιεινό, απολαυστικό. Η δημιουργική φαντασία του βραβευμένου με Michelin Executive Chef Αστέριου Κουστουδή και του ταλαντούχου Chef de Cuisine Αλέξανδρου Κοσκινά συνθέτει γεύσεις με βάση τις πρώτες ύλες που προστάζει η εποχή. Το επιδόρπιο διά χειρός του πολυβραβευμένου Chef Pâtissier Arnaud Larher και το «ελληνικό» γλυκό με μαέστρο τον Ευγένιο Βαρδακαστάνη μάς ανοίγουν νέους γλυκούς γευστικούς δρόμους. Στο Tudor Hall Restaurant οι ελληνικές γεύσεις συνοδεύονται με μια ταιριαστή ποικιλία ελληνικών κρασιών, επιλεγμένων με γνώση και πάθος από τον Head Sommelier Ευάγγελο Ψωφίδη.

ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ, ΚΥΔΩΝΙ, ΦΙΡΙΚΙ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

Υλικά για 4 άτομα

- 1 κιλό καρέ χοιρινό
- 1 σελινόριζα
- 1 φιρίκι
- 1 κυδώνι
- 200 ml κόκκινο κρασί ξηρό
- 1 ξύλο κανέλα
- Γαρίφαλο
- Μπαχάρι
- 700 γρ. καρύδια, ψιλοκομμένα
- 100 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

Ψήνουμε σε γάστρα ολόκληρο το χοιρινό καρέ μαζί με τα μπαχαρικά, προσθέτοντας αλάτι, πιπέρι, θυμάρι, 2 ολόκληρες σκελίδες σκόρδο, 1 κλαδάκι ξερή ρίγανη και ελάχιστο νερό, στους 190 βαθμούς για 1½ ώρα. Αφού γίνει το κρέας, το αφαιρούμε και τοποθετούμε σε μια πιατέλα, σκεπασμένο με λαδόκολλα, διατηρώντας το ζεστό. Στη γάστρα προσθέτουμε όλα τα λαχανικά και τα φρούτα, κομμένα σε χοντρά κομμάτια, μαζί με το κόκκινο κρασί και τα μπαχαρικά, και τα ψήνουμε στον φούρνο για περίπου 1 ώρα. Αφού γίνουν, τα σερβίρουμε είτε σε πιατέλα είτε ατομικά, σε πιάτο, κόβοντας σε φέτες το χοιρινό και περιχύνοντάς το με τη σάλτσα από τη γάστρα.

Ο HEAD SOMMELIER ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΨΩΦΙΔΗΣ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ: Aalto, 2016

Ένα πιάτο με γεμάτο σώμα, λόγω της λιπαρότητας του χοιρινού και του τρόπου μαγειρέματός του. Το καραμελωμένο κυδώνι και το φιρίκι προσδίδουν γλυκόξινη υφή, η οποία συνδυάζεται με νότες αποξηραμένου φρούτου που προσδίδει η σάλτσα από ξερά σύκα και καρύδια. Κρασιά με ικανοποιητική οξύτητα, τα οποία έχουν ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια και έχουν αποκτήσει χαρακτηριστικά γλυκών μπαχαρικών, αλλά συνδυάζουν και χαρακτηριστικά αποξηραμένων φρούτων, όπως τα κρασιά από την ποικιλία Tinto Fino από την περιοχή Ribera del Duero στην Ισπανία, αποτελούν ιδανικό συνδυασμό. →



Ψητό χοιρινό καρέ με σελινόριζα, κυδώνι, φιρίκι και καρύδια.



Σκορπίνα αγιορείτικη με σέσκουλα, φασόλια Ξερά, μαρμελάδα μαραθόριζας και κρόκο Κοζάνης.

ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΗ ΜΕ ΣΕΣΚΟΥΛΑ, ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑΣ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

Υλικά για 4 άτομα

- 4 φιλέτα σκορπίνας
- 1 κιλό σέσκουλα
- 220 γρ. φασόλια
- 1 μάτσο μάραθος
- 4 φινόκιο
- 4 κρεμμύδια
- Δάφνη
- Δεντρολίβανο
- Λεμόνι
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ξίδι σαμπάνιας
- Σαφράν
- 2 κρόκοι αυγών
- 400 ml ηλιέλαιο

Εκτέλεση σαφράν αγιολί

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το ξίδι σαμπάνιας με το σαφράν, να ζεσταθεί. Το αφήνουμε να κρυώσει και προσθέτουμε τους κρόκους, αλάτι και πιπέρι. Ρίχνουμε σιγά σιγά το ηλιέλαιο, ανακατεύοντας με το σύρμα έως ότου γίνει μια σφιχτή μαγιονέζα.

Εκτέλεση μαρμελάδας μαραθόριζας

Παίρνουμε το ξύσμα και τον χυμό από 2 λεμόνια και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα μαζί με ένα σιρόπι (1 λίτρο νερό + 500 γρ. ζάχαρη) και τα ζεσταίνουμε. Προσθέτουμε το φινόκιο ψιλοκομμένο και το σιγοβράζουμε έως ότου γίνει μαρμελάδα. Τα φιλέτα της σκορπίνας τα μαγειρεύουμε σε ανοιχτή κατσαρόλα με μπόλικο κρεμμύδι ψιλοκομμένο, τη δάφνη, 1 κλαδάκι δεντρολίβανο και 1 σκελίδα σκόρδο. Προσθέτουμε ελάχιστο νερό, αλάτι, πιπέρι και λίγο καυτερό πιπέρι. Τα αφήνουμε στη φωτιά να σιγοβράσουν και τα τελειώνουμε στον φούρνο με σκεπασμένη κατσαρόλα για 15 λεπτά, στους 200 βαθμούς. Όταν είναι έτοιμα, προσθέτουμε τον χυμό από 1 λεμόνι και λίγο μάραθο ψιλοκομμένο.

Ο HEAD SOMMELIER ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΨΩΦΙΔΗΣ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ: Ossian Verldling Trocken, 2015

Ένα πιάτο με πλούσιο βοτανικό, φυτικό και μπαχαρμένο αρωματικό χαρακτήρα, τον οποίο προσδίδουν ο μάραθος, τα σέσκουλα και ο κρόκος Κοζάνης. Ο μάραθος είναι χαρακτηριστικό άρωμα της ισπανικής ποικιλίας Verdejo, που συναντάμε στην περιοχή Rueda. Δίνει κρασιά με δροσιστική οξύτητα και έντονα βοτανικό και φυτικό χαρακτήρα, όπως το κρασί Verldling Trocken από το οινοποιείο Ossian, το οποίο θα ταίριαζε ιδανικά με το αρωματικό προφίλ του πιάτου.

TUDOR HALL RESTAURANT
Βασιλέως Γεωργίου Α' 3
(Ξενοδοχείο King George), Αθήνα 10564
Τηλέφωνο: 210 333 0265



FEEL THE BUBBLY EXPERIENCE



KTIMATSELEPOS

SINCE 1989

www.tselepos.gr

ΚΥΔΙΛΙΟΝΕΓΓΕ
ΜΕΘΟΔΕ



2020

BON BON BON

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γιώργος Καπλανίδης

Το Bon Bon Fait Maison αποτελεί ένα πολύ προσωπικό γαστρονομικό concept του Κρίτωνα Πουλή, το οποίο γεννήθηκε από την αγάπη του για την Ελλάδα. Παντρεύει ελληνικές πρώτες ύλες άριστης ποιότητας μαζί με κλασικές, αλλά και καινοτόμες γαλλικές τεχνικές. Η ομάδα του R&D είναι σε συνεχή έρευνα για τη δημιουργία γλυκών τα οποία θα μπορούν οι καταναλωτές, κατόπιν παραγγελίας, να προμηθευονται από το εργαστήριο στον Πειραιά. Το Bon Bon Fait Maison έχει καταστήματα στα Κύθηρα, στη Μύκονο και στον Πειραιά, όπου βρίσκεται και το εργαστήριο. Για το χειμωνιάτικο τεύχος του Grape ετοίμασαν μια βασιλόπιτα για το καλό του νέου χρόνου!

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Υλικά για την ελβετική μαρέγκα

- 200 γρ. ασπράδι αυγού
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Ψήνουμε το ασπράδι αυγού με τη ζάχαρη σε μπεν μαρί, μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 50 βαθμούς και να λιώσει η ζάχαρη. Έπειτα βάζουμε το μείγμα στο μίξερ και με το σύρμα χτυπάμε μέχρι να κρυσώσει και να αφρατέψει η μαρέγκα μας. Με τη βοήθεια της σακούλας ζαχαροπλαστικής σχηματίζουμε όμορφες μπάλες και τις ψήνουμε στον φούρνο, γύρω στους 90 βαθμούς, για 4 ώρες το λιγότερο. Όταν κρυσώσουν, θέλει προσοχή, διότι απορροφούν υγρασία και πρέπει να τις αποθηκεύσουμε σε τάπερ εκτός ψυγείου, μέχρι να τις χρησιμοποιήσουμε.

Υλικά για τη ζύμη

- 300 γρ. ασπράδι αυγού
- 353 γρ. πούδρα αμυγδάλου
- 210 γρ. ζάχαρη άχνη
- 550 γρ. αυγά
- 200 γρ. αλεύρι
- 10 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 180 γρ. βούτυρο
- 2 γρ. ξύσμα λεμονιού
- 2 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού
- 4 γρ. κανέλα
- 10 ml κονιάκ
- 1 βανίλια

Ανακατεύουμε στο μίξερ, με το φτερό, το ασπράδι με την πούδρα αμυγδάλου, την άχνη ζάχαρη, το βούτυρο, τα ξύσματα λεμονιού και πορτοκαλιού και το κονιάκ. Όταν αφρατέψει, προσθέτουμε τα αυγά και με το σύρμα, τώρα, χτυπάμε το μείγμα σε μεσαία ταχύτητα για 10 λεπτά. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και προσθέτουμε κοσκινισμένα το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ μαζί με την κανέλα και τη βανίλια.

Τοποθετούμε ένα τσέρκι της αρεσκείας μας σε μια πλάκα με μια λαδόκολλα, περνάμε με πινελάκι βούτυρο μαλακωμένο και κο-

σκινισμένο αλεύρι και, αν θέλουμε, αμύγδαλα effilée. Ψήνουμε στους 170 βαθμούς για περίπου 35 λεπτά. Αφαιρούμε τη βασιλόπιτα προσεκτικά από το τσέρκι και την αφήνουμε να κρυσώσει. Έπειτα πασπαλίζουμε με ζάχαρη και τοποθετούμε τα μαρεγκάκια για ντεκόρ.

Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΪΜΕΝΑΚΗΣ, WINE SOMMELIER ΤΟΥ PALEO, ΠΡΟΤΙΝΕΙ:
2016 Οικογένεια Παρπαρούση, Μοσχάτος Ρίου Πατρών

Ο Μοσχάτος Ρίου Πατρών της οικογένειας Παρπαρούση είναι κατά την προσωπική μου άποψη το πιο επιτυχημένο ελληνικό γλυκό κρασί. Θέλοντας να γίνω πιο emphaticός, τα επιδόρπια κρασιά είναι η κατηγορία κρασιών όπου χωρίς ίχνος υπερβολής διαπρέπουμε. Πιο συγκεκριμένα μιλάμε για ένα τυπικότατο Μοσχάτο με διαδοχή αρωμάτων μελιού, αποξηραμένου βερίκοκου, ανθέων, ικανό να σταθεί δίπλα σε γλυκά με βάση την κρέμα και φυσικά τη βασιλόπιτα.

Μου θυμίζει έντονα και τη συνήθεια των Γάλλων να ξετρυπώνουν από τα κελάρια τους όλα τα γλυκά κρασιά τις γιορτινές ημέρες για να τα απολαύσουν αναπάντεχα ως aperitif. →



Ο Κρίτων Πουλής και η ομάδα του.

ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ

Υλικά για την pâte a bombe

- 1 kg κρέμα γάλακτος
- 180 γρ. κρόκοι αυγών
- 200 γρ. ζάχαρη
- 15 γρ. ζελατίνη
- 160 γρ. νερό

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και την κρατάμε στο ψυγείο. Ψήνουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη και το νερό σε μπεν μαρί στους 60 βαθμούς, χτυπάμε το μείγμα μας με το σύρμα μέχρι να κρυώσει και να αφρατέψει, στο τέλος προσθέτουμε τη ζελατίνη και την κρέμα σαντιγί. Τοποθετούμε την κρέμα μας σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και στο ψυγείο.

Υλικά για το biscuit αμυγδάλου

- 180 γρ. ασπράδι αυγού
- 120 γρ. κρόκοι αυγού
- 240 γρ. ζάχαρη
- 270 γρ. αμύγδαλο
- 120 γρ. γαλέτα
- 25 γρ. ανθόνερο
- 7 γρ. μπέικιν πάουντερ

Χτυπάμε το ασπράδι του αυγού με τους κρόκους και τη ζάχαρη με το σύρμα μέχρι να αφρατέψει το μείγμα. Στο τέλος προσθέτουμε το αμύγδαλο και τη γαλέτα μαζί με το μπέικιν πάουντερ και το ανθόνερο. Απλώνουμε σε ένα τσέρκι και ψήνουμε στον φούρνο στους 170 βαθμούς, για περίπου 20 λεπτά.

Σιρόπι για το biscuit αμυγδάλου

- 250 γρ. νερό
- 170 γρ. ζάχαρη

Δίνουμε έναν βρασμό στο σιρόπι μας και το αφήνουμε να κρυώσει. Σιροπιάζουμε το biscuit αμυγδάλου.

Υλικά για την κρέμα σαντιγί

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος
- 15 γρ. ζάχαρη
- 4 γρ. ζελατίνη

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη. Στο τέλος προσθέτουμε τη ζελατίνη, τοποθετούμε το μείγμα στο ψυγείο και το χρησιμοποιούμε την επόμενη μέρα ή όταν θα είναι κρύο. Χτυπάμε με σύρμα μέχρι να γίνει σαντιγί. Τοποθετούμε τη σαντιγί σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και στο ψυγείο.

Υλικά για τη νουγκατίνα αμυγδάλου

- 35 γρ. γάλα
- 80 γρ. βούτυρο
- 35 γρ. γλυκόζη
- 2 γρ. πηκτίνη
- 100 γρ. αμύγδαλο
- 100 γρ. ζάχαρη

Ζεσταίνουμε όλα τα υλικά και στους 50 βαθμούς προσθέτουμε την πηκτίνη μαζί με τη ζάχαρη. Στη συνέχεια τοποθετούμε τα καβουρ-

μισμένα αμύγδαλα και τοποθετούμε όλο το μείγμα σε μια πλάκα ζαχαροπλαστικής στην οποία έχουμε βάλει λαδόκολλα, ψήνουμε στον φούρνο στους 150 βαθμούς για 15 λεπτά και βγάζοντας την πλάκα από τον φούρνο, προσεκτικά κόβουμε στα σχήματα της αρεσκείας μας. Όταν κρυώσουν, τοποθετούμε σε τάπερ και εκτός ψυγείου, διότι είναι αρκετά ευαίσθητο προϊόν στην υγρασία.

Φύλλο σοκολάτας

Λιώνουμε άσπρη σοκολάτα και την απλώνουμε σε ένα λεπτό φύλλο, κόβουμε σε κομμάτια της αρεσκείας μας όταν κρυώσει και τοποθετούμε σε τάπερ στο ψυγείο.

ΣΤΗΣΙΜΟ ΓΛΥΚΟY

Παίρνουμε τη βάση μας, το Biscuit αμυγδάλου σιροπιασμένο, τοποθετούμε μία καλή στρώση από την pâte à bombe. Βάζουμε το γλυκό μας στην κατάψυξη το λιγότερο για τέσσερις ώρες και την ώρα του σερβιρίσματος κάνουμε ωραία σχήματα με την κρέμα σαντιγί, τοποθετούμε κομμάτια νουγκατίνας και τα φύλλα σοκολάτας.

BON BON FAIT MAISON
Δευτέρα έως Παρασκευή 12.00 έως 21.00
Πολυδευκούς 39, Πειραιάς 18 545
Τηλέφωνο: 211 411 7999

IRINI

«Τότε που η ήρα που πέρασε
δεν είναι μια ήρα που χάθηκε... είναι Ερήνη»

Ι. Ρίτσος



Αναβιώνουμε
το όνομα του πρώτου
εμφιασμένου οίνου ΠΟΠ
Σαντορίνη της SantoWines
με το πιο ιδιαίτερο κρασί
που φτιάξαμε ποτέ.
100% Ασύρτικο που
οινοποιήθηκε & παλαίωσε
για 18 μήνες σε δρύινα
βαρέθια από Vinsanto.

SANTO WINES

www.santowines.gr

Αν ο χαρακτήρας ενός κρασιού προέρχεται σε μεγάλο βαθμό από το έδαφος στο οποίο καλλιεργούνται τα αμπέλια του, τότε γιατί δεν μιλάμε περισσότερο για το κομμάτι του αμπελιού που βρίσκεται κάτω από αυτό, τις ρίζες του;

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ RESERVE

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET

Δεν θέλει και καμιά ιδιαίτερη προσπάθεια για να απαντηθεί η παραπάνω ερώτηση. Ο κορμός, τα φύλλα, το σταφύλι βρίσκονται μπροστά στα μάτια μας, κάτι το οποίο όμως δεν συμβαίνει και με τις ρίζες, τη σημασία των οποίων συχνά πυκνά τείνουμε να αγνοούμε...

Η αλήθεια είναι ότι, με ελάχιστες εξαιρέσεις παγκοσμίως, αυτό το οποίο ονομάζουμε «ρίζα» σε ένα αμπέλι είναι ένας ξένος παράγοντας, μια διαφορετική ποικιλία, που λειτουργεί ως «ενδιάμεσος» ανάμεσα στη γη και στο φρούτο. Η καταστρεπτική φυλλοξήρα στα τέλη του 19ου αιώνα αφάνισε τον ευρωπαϊκό αμπελώνα και τα αμερικανικά υποκείμενα και υβρίδια που γεννήθηκαν μέσα στο χάος της φυλλοξήρας έδωσαν μόνιμη λύση στο πρόβλημα. Η αλήθεια είναι πως η φυλλοξήρα άλλαξε οριστικά τον κόσμο του κρασιού, άλλαξε όμως και τη γεύση του;

Κανείς δεν θα μπορεί να δώσει οριστική απάντηση στο συγκεκριμένο ερώτημα. Υπάρχουν διαφορετικά «στρατόπεδα» και απόψεις, και ο καθένας παίρνει τη δική του θέση πάνω στο ζήτημα. Στις λίγες όμως ευκαιρίες που σου δίνονται να δοκιμάσεις κρασιά που φτιάχνονται από αυτόρριζα αμπέλια, δεν μπορείς παρά να αναρωτιέσαι πώς θα ήταν ο παγκόσμιος αμπελώνας αν η φυλλοξήρα δεν είχε υπάρξει ποτέ...

Σε μια σπάνια κατηγορία κρασιών, που προέρχονται από προφυλλοξηρικά αμπέλια, ανήκει το Κτήμα Άλφα Οικοσύστημα Ξινόμαυρο Reserve Vieilles Vignes Single Block «Μπάρμπα Γιάννης». Στα υψίπεδα του Αμυνταίου υπάρχουν κομμάτια γης τα οποία, λόγω αμώδους εδάφους, η φυλλοξήρα δεν κατάφερε να προσεγγίσει ποτέ. Ένα τέτοιο μοναδικό αμπελοτόπι με Ξινόμαυρο, έκτασης μόλις 3,71 ha, ηλικίας 100

ετών, φυτεμένο στις δικές του ρίζες, δίνει το «διαμάντι» του κτήματος.

Αυτόρριζα αμπέλια σε αμώδη εδάφη με υπόστρωμα ασβεστολιθικό, εξαιρετικής αποστράγγισης, με μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος, άμεση γειτνίαση με τις λίμνες που μετριάζουν το ψυχρό κλίμα, αλλά και μεγάλος βλαστικός κύκλος δίνουν αρωματικό πλούτο στο Ξινόμαυρο του Αμυνταίου, το οποίο σε συνεπαίρνει. Αλλά το Ξινόμαυρο Reserve του Κτήματος έχει και μια ποιότητα και διάσταση τανινών που δεν συναντάς εύκολα. Σε κάποιες χρονιές μπορεί να είναι θηριώδεις και να μαρτυρούν τις δυνατότητες του κρασιού στον χρόνο, αλλά πάντα περιβάλλονται από έναν «βελούδινο» μανδύα.

Το σίγουρο είναι ότι κάθε γουλιά του Χινόμαυρο Reserve μπορεί να σε συνδέσει με μια περίοδο την οποία δεν γνώρισες ποτέ. Είναι σαν να πίνεις ένα κομμάτι της ιστορίας, μιας ιστορίας που ευτυχώς διασώθηκε μέσα από τις σπάνιες φιάλες που παράγονται σε ελάχιστες ανά τον κόσμο περιοχές οι οποίες κατάφεραν να γλιτώσουν από την καταστρεπτική μανία της φυλλοξήρας. Και πιστέψτε με, πρόκειται για μια πολύ όμορφη ιστορία...

2016

Αν και ελαφρώς κλειστό αρωματικά στο ξεκίνημα, τα zalto ποτήρια γρήγορα αναπτύσσουν τον υπέροχο φρουτώδη χαρακτήρα του κρασιού, που διαθέτει εξαιρετική συμπίκνωση. Κρασί terroir γι' αυτούς που αγαπούν την καθαρότητα του φρούτου. Πυκνές, στιβαρές τανίνες, εξαιρετική φαινολική ωρίμαση, φοβερή ισορροπία και μακρά επίγευση για ένα κρασί που είναι ακόμα πολύ πολύ νεαρό.

2015

Χρονιά που εκφράζει τον πιο ντελικάτο, αρωματικό χαρακτήρα του Αμυνταίου, με αρώματα λιαστής ντομάτας, αλλά και τραγανού κόκκινου φρούτου, όπως φράουλα και κεράσι. Το στόμα είναι αρκετά αυστηρό, με υψηλές τανίνες και οξύτητα, γήινες και βοτανικές νύξεις, με έμφαση στην κομψότητα. Θέλει λίγο χρόνο ακόμα για να μαλακώσει περισσότερο.

2014

Ψυχρή χρονιά με ωραίο φρούτο στη μύτη και δίπλα φυτικές και γήινες νότες, ενώ το στόμα φέρνει ατελείωτη φρεσκάδα, οξύτητα και τανίνες, οι οποίες ακόμα δείχνουν άγριες διαθέσεις. Ο χρόνος πιθανόν να το μαλακώσει ακόμα, χρειάζεται υπομονή για να αποκτήσει καλύτερη ισορροπία.

2013

Φρούτο εκφραστικό, αλλά και πιο προχωρημένα αρώματα εξέλιξης, μπαχαρικών spices και δέρματος. Το στόμα με καλή συμπίκνωση και όγκο, τανίνες στιβαρές σε μια χρονιά με όμορφο χαρακτήρα γι' αυτούς που αγαπούν τα περισσότερα εξελιγμένα αρώματα.

2012

Πολύ όμορφο παιχνίδισμα φρεσκάδας και εξέλιξης στη μύτη, με φρούτο και γήινη διάσταση, garrigues και αποξηραμένα λουλούδια. Το στόμα ακολουθεί σε τανικό μοτίβο, αλλά με τέλεια ισορροπία, συμπίκνωση και δύναμη, χέρι χέρι με την κομψότητα. Μακρύ τελείωμα.

2011

Γήινα αρώματα, μανιτάρι, καφές και φρούτο αποξηραμένο, ευγενική εξέλιξη στη μύτη, ενώ το στόμα έχει μαλακή υφή, με τις τανίνες να έχουν μαλακώσει με τα χρόνια και το κρασί να δείχνει πολυεπίπεδο γευστικά. Όμορφη σχέση του κρασιού με τον χρόνο.

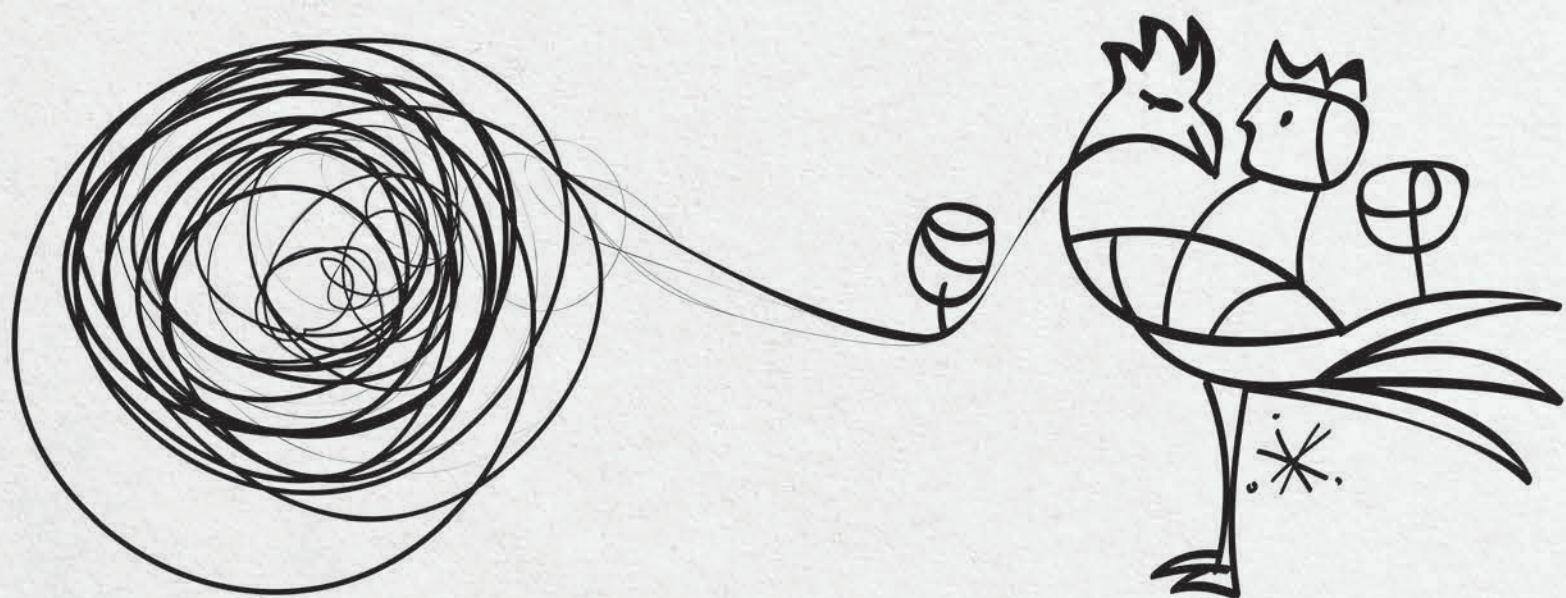
2004

Απαλή γκρενά χρωματική απόχρωση, εντυπωσιακή φρεσκάδα για την ηλικία του, έχοντας ήδη αναπτύξει ωραία επίπεδα πολυπλοκότητας. Το μανιτάρι θυμίζει τρούφα, το φρούτο αντιστέκεται σθεναρά στον χρόνο, δίνοντας μια πολυδιάστατη αρωματικά μύτη. Στόμα με φρεσκάδα και οξύτητα, τανίνες λεπτόκοκκες και απολαυστικό τελείωμα.

2003

Γήινο, με νότες από μανιτάρι και δέρμα, χωρίς μεγάλη ένταση φρούτου, και καβουρντισμένα αρώματα από το βαρέλι. Οι τανίνες δείχνουν ότι το κρασί θα πάει ακόμα στον χρόνο, bitter σοκολάτα στο στόμα και μακρά εξελισσόμενη ξηροκαρπάτη επίγευση. ●

Η Γνώση δίνει Μορφή στην Έμπνευση.



MONOGRAPH

Η GAIÁ WINES έχοντας τη γνώση έρχεται να προσθέσει έμπνευση στις μικρές, καθημερινές απολαύσεις με τη μορφή δύο εξαιρετικών κόκκινων κρασιών.

MONOGRAPH ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Ένα ερυθρό σύνθετο που ελίσσεται μεταξύ του φραγκοστάφυλου, του ροδιού και της καραμέλας βουτύρου και χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερη καθαρότητα και φινέτσα.

MONOGRAPH ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ/SYRAH

Το πάντρεμα δύο απόλυτα συμπληρωματικών ποικιλιών του Μεσογειακού Νότου. Του Αγιωργίτικου που δίνει το έντονο φρούτο και του Syrah που προσφέρει τον πικάντικο χαρακτήρα και την αίσθηση βάθους.



WINE

KEIMENO
Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET

JOURNAL

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



Δευτέρα βράδυ με την κουμποπαρέα, στο υπέροχο *Materia Prima* του Μιχάλη Παπατσιμπα, στο Κουκάκι. Μια εξαιρετική κάβα-wine bar, με ζεστή διακόσμηση, αλλά και ατμόσφαιρα που σε κάνει να νιώθεις ότι βρίσκεσαι σε κάποιο σπίτι με πολύ γούστο και μεγάλη συλλογή κρασιών! Στα ποτήρια μας το *Barolo Albe 2014* του G.D. Vajra, από σταφύλια *Nebbiolo* καλλιεργημένα σε υψηλά υψόμετρα, γεγονός που αποτυπώνεται και στο κρασί: πολύ υψηλή οξύτητα, λεπτότητα, φινέτσα, συγκρατημένο αλκοόλ, ανθικότητα, φίνες τανίνες και μεγάλο δυναμικό παλαιώσης. Δοκιμάστε το με τη γραβιέρα Ιθάκης πέντε ετών, το *carpaccio* μόσχου ή την *tagliata*, και θα απογειωθείτε!

Αγαπημένο σίριαλ στην τηλεόραση και πείνα. Η απάντηση; Βουβαλίσια *burrata*. Μια μοναδική σφαιροποιημένη τυρολιχουδιά, στην οποία, όταν την κόβεις στη μέση, ξεχειλίζει το υγρό της μείγμα από σβόλους μοτσαρέλας, *ricotta* και κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε ελαιόλαδο, αλάτι και βασιλικό και σερβίρουμε με τοματίνια, ρόκα και παξιμαδάκια. Έτσι, εύκολα δημιουργήσαμε ένα βράδυ μια μοναδική και

πανεύκολη γαστρονομική κατάσταση, την οποία συνοδεύσαμε με το υπέροχο, αφιλότατο *Vidiano* της *Oenops*, οινοποιημένο σε βαρέλια, δεξαμενές και αμφορείς. Κρεμώδες, ορυκτό, ροδακινάτο, ξηροκαρπάτο, απογειωτικό!

Είχα τη χαρά και την τιμή πρόσφατα να διευθύνω οινικά ένα event με απανωτές γευστικές συγκινήσεις. Το *Mediterra Retreat* στο Καπανδρίτι διοργάνωσε για πρώτη φορά ένα ξεχωριστό wine dinner, δίνοντας πρόσβαση στην ιδιωτική του κάβα σε δέκα τυχερούς. Πράσινες σαλάτες, τάρταρ κιτρινόπτερου τόνου, βόειο χτένι, κρέατα ξηράς ωρίμασης *John Stone*, καθώς και τα επιβλητικά γιαπωνέζικα *Kobe Wagyu* στάθηκαν δίπλα σε εμβληματικά κρασιά, όπως το *Domaine Raymond, Usseglio & Fils Cuvée Impériale, Châteauneuf-du-Pape 2010* (RP 99/100) και το *Torbreck, The Factor Shiraz 2002* (επίσης RP 99/100). Μοναδική επίγευση το βαθμολογημένο με RP 100/100 επιδόρπιο *Toro Albalá Don PX Convento Selección* του 1946, ένα ισπανικό ελιξίριο από σταφύλια *Pedro Ximénez*, ξεχασμένο στα βαρέλια από την εποχή της λήξης του Β' Παγκοσμίου Πολέμου και εμφανιζόμενο σε μόλις 825 φιάλες!

Και το όνομα αυτού, Στράτος! Στη βάφτιση του δεύτερου γιου μας γλεντήσαμε με τους αγαπημένους μας ανθρώπους στο εστιατόριο *Νησιώτισσα*, στα Άνω Βριλήσσια. Στα ποτήρια όλων υπήρχε μόνο ροζέ κρασί και συγκεκριμένα το υπέροχο ροζέ του Κτήματος *Δρυόπη*, από αμπέλια 850 μέτρων στον *Ασπρόκαμπο Νεμέας*. Πλέον αρκετά πιο ανοιχτόχρωμο και γαστρονομικό, ακολουθώντας την παγκόσμια τάση, το κρασί το αγάπησαν όλοι, καθώς λειτούργησε ως ιδανικό πασπαρτού ανάμεσα σε ό,τι έφτασε στο τραπέζι μας: τηγανητά τυροπιτάρια, κολοκυθάκια, σαλάτες, πατέ μελιτζάνας και διάφορα κρέατα.

Ο κλασικός φαγητο-εφιάλης με καταδιώκει κάθε φορά που επισκέπτομαι την Κολωνία, με αφορμή την Έκθεση *Anuga*. Λουκάνικα «δεινόσαυρου», πουρές και ξινολάχανο. Φέτος όμως φάγαμε υπέροχα, ειδικά εκείνο το βράδυ που παρακάμψαμε τις γερμανικές μπιραρίες και φτάσαμε στη σάλα του εξαιρετικού εστιατορίου *Limani*, δίπλα στον ποταμό *Ρήνο*. Τρυφερά καλαμαράκια, λευκή ταραμοσαλάτα, στιφάδο κουνέλι και μοσχάρι σοκώτι μάς βοήθησαν να αδειάσουμε –σχετικά εύκολα– δύο φιάλες *Γεροβασιλείου Avaton* (Λημνίου, *Μαυρούδι*, *Μαυροτράγανο*) σαν να ήταν γάρφαρες γερμανικές μπιρίτσες! Το πόσο καλά πάει ένα τέτοιο ερυθρό κρασί με τα καλαμαράκια και την ταραμοσαλάτα δεν μου έκανε αυτή τη φορά εντύπωση, το είχα εμπειρώσει –με την ίδια παρέα– μια άλλη βραδιά στου Βασιλαίνα.

Παντρεμένοι με παιδιά σε μικρές και βρεφικές ηλικίες. Δύσκολες οι έξοδοι σε αυτή τη φάση. Και λοιπόν; Σουβλάκι σολομού με πιπεριές (από το σούπερ μάρκετ, ντε!) ψημένο στο τηγάνι με *teri-yaki sauce*, πράσινη σαλάτα και στα ποτήρια μας το *Meursault Les Clous 2014* του *Bouchard Pere & Fils*, με τις ωραίες του ορυκτές, λεμονάτες και ξηροκαρπάτες, τσαχπίνικες νότες! Χρόνος ετοιμασίας πιο σύντομος και από τοστ. Κόστος δείπνου όσο αρκετά τοστ, οπότε με μέτρο. Να φυλάξετε την ιδέα για καμιά Τετάρτη!


DOMAINE
COSTA LAZARIDI



Όταν η γη πρωταγωνιστεί.

Από τον βιολογικής καλλιέργειας αμπελώνα μας
στις όχθες της λίμνης Μαραθώνα.

www.domaine-lazaridi.gr



THEOBROMA

CHOCOL

CHOCOLATV

ΣΟΚΟΛΑΤΑ + ΚΡΑΣΙ

Σοκολάτα, ένα «θεικό» υλικό σύμφωνα με τον Κάρολο Λινναίο, που έδωσε στο κακαόδεντρο –από τον καρπό του οποίου παράγεται η σοκολάτα μετά από επεξεργασία– την ονομασία *Theobroma cacao*, που σημαίνει «το φαγητό των θεών».

KEIMENO

Νίκος Λουκάκης, Senior Lecturer WSPC

EIKONOΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμίδης

Η ονομασία «σοκολάτα» καθιερώθηκε για το ρόφημα της σοκολάτας τον 16ο αιώνα από τον Ισπανό γιατρό - βοτανολόγο Francisco Hernandez, συνδυάζοντας την ιστορία της σε μία λέξη. Χρησιμοποιώντας από τους Μάγια τις λέξεις «chocol», που σημαίνει «ζεστό», και «atl», που σημαίνει «νερό», προέκυψε το «chocolatl», που κατέληξε στο «chocolate». Η σοκολάτα παράγεται από τους καρπούς του κακαόδεντρου. Η καλλιέργειά του ξεκίνησε από την Κεντρική Αμερική, για να εξαπλωθεί σε πολλές χώρες στη ζώνη του Ισημερινού στις ημέρες μας. Το κακαόδεντρο είναι αειθαλές και φθάνει σε ύψος από 6 έως 10 μέτρα. Καθώς δεν του αρέσει ο ήλιος, θα το συναντήσουμε σε μεικτές καλλιέργειες, μαζί με μπανανιές, καουτσουκόδεντρα και άλλα τροπικά δέντρα.

Το κακαόδεντρο βγάζει όλο τον χρόνο λουλούδια, που γονιμοποιούνται από ένα είδος κουνουπιού, καθώς είναι πολύ μικρά. Το χαρακτηριστικό τους είναι ότι αναπτύσσονται κατά μήκος του κορμού και όχι στα κλαδιά. Μόλις το 10% από αυτά γονιμοποιούνται και δίνουν τον καρπό του κακάο, ο οποίος εμφανίζεται σαν ένα μακρόστενο, γραμμωτό μικρό πεπόνι να κρέμεται στον κορμό. Ξεκινάει με πράσινο χρώμα, γίνεται μοβ, για να καταλήξει κίτρινο στην ωριμότητά του. Αυτή η διαδικασία γίνεται καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, καθώς το τροπικό κλίμα ευνοεί την παραγωγή όλο τον χρόνο.

Μόλις ο καρπός τρυγηθεί, θα γίνει το πρώτο στάδιο της επεξεργασίας, που είναι το άνοιγμα του καρπού και η αφαίρεση των σπόρων, που είναι λευκοί μέσα σε μια αμυλούχα κολλώδη μάζα. Σε αυτό το στάδιο συμβαίνουν δύο πράγματα: το ένα είναι μια ζύμωση που θα δημιουργήσει αρώματα και αρωματικούς προδρόμους για τη συνέχεια και το δεύτερο είναι η απώλεια υγρασίας, με τον καρπό να αρχίζει να στεγνώνει σε αυτή τη φάση και να σκληραίνει το εξωτερικό του

περίβλημα. Αυτή η διαδικασία θα διαρκέσει από μερικές ημέρες έως μία εβδομάδα. Στη συνέχεια ο καρπός θα αφεθεί στον ήλιο, για να αποξηρανθεί περαιτέρω. Μετά από μία εβδομάδα, ανάλογα με τις συνθήκες, ο καρπός θα έχει αποξηρανθεί και θα ζυγίζει περίπου 1 γραμμάριο, έχοντας χάσει πάνω από το 50% του αρχικού του βάρους. Ο καρπός συλλέγεται, συσκευάζεται και είναι η στιγμή που θα αφήσει τη φάρμα παραγωγής, για να πάει σε εργοστάσιο επεξεργασίας. Εκεί θα καβουρδιστεί, για να χάσει όση υγρασία έχει απομείνει. Σε αυτή τη φάση ο καρπός αρχίζει να αναπτύσσει τα αρώματα της σοκολάτας που γνωρίζουμε. Στη συνέχεια θα αφαιρεθεί το εξωτερικό κάλυμμα, για να μείνει μόνο ο σπόρος, που έχει αποξηρανθεί πλήρως και είναι έτοιμος για περαιτέρω επεξεργασία. Το επόμενο στάδιο είναι και το πιο σημαντικό, καθώς θα δώσει την πρώτη ύλη προς επεξεργασία. Η άλεση θα γίνει με πολύ προσεκτικό τρόπο, ώστε να αφαιρεί σιγά σιγά στρώματα από τον καρπό, ώστε να φτάσουμε στο σημείο που θα εξαχθεί το βούτυρό του.

Είναι χαρακτηριστικό εδώ ότι, αν για παράδειγμα πάρουμε έναν μύλο στο σπίτι και αλέσουμε τους σπόρους ξανά και ξανά, ενώ στην αρχή θα λαμβάνουμε ένα στερεό άλεσμα, στην πορεία αυτό θα γίνεται πιο υγρό, λόγω του βουτύρου που θα εξαχθεί. Αν σε αυτή τη φάση πάρουμε τη μάζα και την πιέσουμε, το βούτυρο του κακάο θα εξαχθεί πλήρως. Η στερεή μάζα που θα πάρουμε θα είναι σκληρή και στεγνή και, όταν την ξανατριψούμε, θα μας δώσει τη σκόνη της σοκολάτας που χρησιμοποιούμε για τα ροφήματα ή το γνωστό μας cocoa και όχι cacao, που αναφέρεται στην πρώτη ύλη. Στο επόμενο στάδιο επεξεργασίας θα διαμορφωθεί η βάση της σοκολάτας όπως την ξέρουμε για τη δημιουργία των γλυκών. Η κακαόμαζα θα αναμειχθεί με την ποσότητα του βουτύρου κακάο, τη ζάχαρη και άλλα υλικά –όπως

η βανίλια και το γάλα– σύμφωνα με τις επιθυμίες του παραγωγού. Αυτή ήταν και μια συνήθεια που είχαν οι Μάγια και οι Αζτέκοι, που πρόσθεταν από φρούτα μέχρι τσίλι. Η προέλευση του κακάο, η επεξεργασία της και η τελική της αναλογία είναι οι παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα και το στίλ του τελικού προϊόντος. Πόσο κακάο έχει στο τελικό μείγμα, πόση ζάχαρη, με τι έχει αρωματιστεί είναι μερικά από τα ερωτήματα που θα πρέπει να θέτουμε κάθε φορά που παίρνουμε μια σοκολάτα για τη δημιουργία των γλυκών μας. Η ζάχαρη είναι αυτή που θα επηρεάσει πολύ το κρασί με το οποίο θα συνδυάσουμε τη σοκολάτα, καθώς θα χρειαστεί να είναι ανάλογα γλυκό. Να μην ξεχνάμε ότι η σοκολάτα από μόνη της είναι πικρή. Το υψηλό αλκοόλ είναι καλός φίλος της σοκολάτας, καθώς ισορροπεί το σώμα και τη λιπαρότητά της.

Για να απολαύσετε μια σοκολάτα καλής ποιότητας, δεν πρέπει να τη μασήσετε με επιμονή. Μόλις τη σπάσετε στο στόμα, αφήστε να λιώσει μεταξύ της γλώσσας και του ουρανίσκου, ώστε να αποκαλύψει την υφή της και να απελευθερώσει τα αρώματά της, που θα σας εκπλήξουν: από βανίλια, κόκκινα και μαύρα φρούτα μέχρι γεύσεις κακάο, σοκολάτας, καφέ και γλυκών μπαχαρικών. Αν έχετε μπροστά σας μια αφράτη **μους σοκολάτας**, έχετε δύο επιλογές. Η μία είναι τα **αφρώδη κόκκινα ιταλικά κρασιά**, όπως το **Brachetto d'Aqqui**, ή ένα ελληνικό **Μοσχάτο Λήμνου, Σάμου, Πάτρας, Ρίου**, που είναι ενισχυμένο με αλκοόλ από τον μούστο. Η γλύκα θα εξισορροπηθεί, τα φρουτώδη αρώματα του κρασιού θα αναδειχθούν και το αλκοόλ θα «σβήσει» τη λιπαρότητα. Αν θέλετε να «παίξετε» περισσότερο με **σοκολάτα και ξηρό κρασί**, επιλέξτε επιδόρπια χωρίς πολλή ζάχαρη, με περισσότερη βανίλια και με πολύ κακάο, για παράδειγμα με περιεκτικότητα πάνω από 65% σε καθαρό κακάο, από καλές φυτείες. Τα κόκκινα κρασιά με υψηλό αλκοολικό βαθμό από ζεστά κλίματα, που φτάνουν τους 14,5-15% abv, είναι πολύ ενδιαφέρουσες επιλογές, με φανατικούς υποστηρικτές. Τέτοια κρασιά είναι τα **Merlot** υπερ-ωρίμασης στο αμπέλι, **Syrah** ή **Shiraz** από ζεστά κλίματα, **Zinfandel** από παλιά αμπέλια και **Amarone** από το **Venetto**. Αν το γλυκό σας έχει **ξηρούς καρπούς**, όπως **φουντούκι**, μια ωραία **πράσινη** δηλαδή, οι **γλυκές Μαυροδάφνες** και τα **Tawny Port** είναι εξαιρετικές επιλογές. Αν έχετε **κόκκινα ή μαύρα φρούτα**, όπως η **Black Forest**, επιλέξτε **Vinsanto** 5-8 ετών, **Recioto della Valpolicella**, **Μαυροδάφνη ενισχυμένη**, **LBV Port** και **Κουμανταρία ενισχυμένη** από την Κύπρο. Για πιο σύνθετα γλυκά, τα παλαιωμένα **Vinsanto**, το **παλαιωμένο ρούμι** και οι **grappa, τσίπουρο** από κόκκινες ποικιλίες με παλαιώση στο βαρέλι είναι απολαυστικοί συνδυασμοί. ●



Χαμόγελα στα πρόσωπα των οινοποιών που συμμετείχαν στο Raw Wine του Μοντρεάλ.

Ο τίτλος είναι λίγο επιθετικός, δεν υπάρχει αμφιβολία. Όμως η Isabelle Legeron MW υποστηρίζει με πάθος το κίνημα που η ίδια δημιούργησε.

RAWW

«Το Raw Wine προασπίζεται την ανάγκη για διαφάνεια. Πιστεύουμε ότι σε έναν ιδανικό κόσμο όλα τα πρόσθετα και οι διαδικασίες που ακολουθούνται μέσα στο οινοποιείο θα πρέπει να γίνονται γνωστά στον καταναλωτή, ώστε καθένας από σας να γνωρίζει τι βρίσκεται μέσα στο ποτήρι του. Το Raw Wine είναι ένα κρασί που δεν είναι επεξεργασμένο. Είναι ένα κρασί που εκφράζει συναισθημα και στο οποίο δεν έχει προστεθεί και δεν έχει αφαιρεθεί τίποτα, και μόνο η φύση έχει κάνει τη δουλειά της. Μα πάνω απ' όλα, είναι ένα πραγματικά καλό κρασί».

Καλό ή όχι, αυτό το κρίνει ο καθένας μόνος του και εξετάζεται κατά περίπτωση, εκείνο ωστόσο που είναι βέβαιο είναι ότι τα κρασιά που συμμετέχουν στο Raw Wine πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις. Το κίνημα των φυσικών κρασιών ξεκίνησε από ένα wine bar στο Παρίσι και βρήκε τον δρόμο του προς πόλεις όπως το Μοντρεάλ, η Νέα Υόρκη, το Λος Άντζελες, το Λονδίνο και το Βερολίνο, όπου κάθε χρόνο οργανώνονται φεστιβάλ Raw Wine, με τη συμμετοχή δεκάδων παραγωγών από όλο τον κόσμο.

Το Grape είχε την ευκαιρία να βρεθεί σε αυτή τη γιορτή φυσικών κρασιών στο Μοντρεάλ, τον περασμένο Οκτώβριο. Αρκετά επιφυλακτική, δεδομένων των όσων γράφονται και συζητούνται γύρω από τα φυσικά κρασιά, είχα μεγάλη περιέργεια να συνομιλήσω με τους παραγωγούς και

να δοκιμάσω τα κρασιά που φαίνεται να κερδίζουν διαρκώς έδαφος στο εξωτερικό. Το Μοντρεάλ, μια πόλη με ιδιαίτερη παράδοση στη γαστρονομία, είναι γεμάτο από wine bars που δίνουν έμφαση στα φυσικά κρασιά. Σομελιέ και ιδιοκτήτες εστιατορίων προβάλλουν διαρκώς την έννοια της συνειδητοποιημένης κατανάλωσης, ενώ οι καταναλωτές που δείχνουν προτίμηση στα φυσικά και βιοδυναμικά κρασιά είναι πολύ περισσότεροι από οπουδήποτε αλλού στον κόσμο. Φθάνοντας στο κτίριο μιας παλιάς εκκλησίας, δεν ήμουν και τόσο σίγουρη ότι βρισκόμουν στη σωστή διεύθυνση.

Απέξω, κανένα διακριτικό που να μαρτυρά αυτό που γινόταν στο εσωτερικό. Προχώρησα διστακτικά, για να συναντήσω στην είσοδο μια ουρά από νέους κυρίως ανθρώπους που περίμεναν να μπουν. «Γνωρίζετε φυσικά τον κ. Λίγα», μου είπαν καθώς με υποδέχθηκαν στην είσοδο με χαμόγελα, ακούγοντας ότι είμαι από την Ελλάδα. Λίγη ώρα αργότερα, δοκιμάζα τα κρασιά του γνωστού Έλληνα οινοποιού, ο οποίος εδώ και μερικά χρόνια πρωτοστατεί στο κίνημα υπέρ των φυσικών κρασιών στη χώρα μας. XI-RO 2017 ήταν η ετικέτα που μου σέρβιρε χαμογελαστή η κόρη του Ιάσονα Λίγα, ένα blend Ξινόμαυρου με Ροδίτη, όσο ο ίδιος βρισκόταν στο μέσο της ουράς που είχε σχηματιστεί στο διπλανό stand, όπου παρουσίαζε τα σαμιώτικα Sous Le Végétal που οινοποιεί

με τον Patrick Bouju. Η έκπληξή μου ήταν ακόμη μεγαλύτερη όταν ακριβώς δίπλα ανακάλυψα έναν άλλο Έλληνα οινοποιό, τον Δημήτρη Κιουτσούκη από το Κτήμα Καμάρα, που βρίσκεται στο Μελισσοχώρι Θεσσαλονίκης. Nimbus Albus 2018, ένα blend Μαλαγουζιάς-Ασύρτικου, με ζύμωση σε βαρέλι, ήταν το κρασί που δοκίμασα. «Στην Ελλάδα δεν μπορώ να πουλήσω ούτε μία φιάλη, όλη μου η παραγωγή –συνολικά 40.000 φιάλες– εξάγεται, κυρίως στον Καναδά», μου εξήγησε με μια μικρή απογοήτευση στη φωνή ο Δημήτρης.

Συνολικά, περισσότεροι από 100 παραγωγοί συμμετείχαν σε αυτό το διήμερο φεστιβάλ, με τη μεγάλη πλειονότητα να προέρχεται από τη Γαλλία. Μέτρησα 31 οινοποιεία, εκ των οποίων τα περισσότερα ήταν από την περιοχή του Λίγηρα. Ξεχώρισα το Le Syraut 2018, ένα blend Cinsaut/Syrah του οινοποιείου Le Quai à Raisins, στο Languedoc, καθώς και το A Fleur du Peau 2017, Syrah από το Le Clos des Cimes του Ροδανού. Μεγάλη συμμετοχή επίσης είχε η Ιταλία, με οινοποιεία από το Veneto, το Piemonte, την Τοσκάνη και την Emiglia Romana, αλλά και άλλες περιοχές. Σημειώτεον ότι η Ευρώπη είχε πολύ έντονη παρουσία, ενώ λιγότερες ήταν οι συμμετοχές από τις ΗΠΑ, την Αυστραλία και γενικότερα τις χώρες του Νέου Κόσμου.

Εκείνο πάντως που μου έκανε ιδιαίτερη εντύπωση ήταν η συμμετοχή του κοινού. Άνθρωποι, κυρίως νέοι, έδειχναν μεγάλο ενδιαφέρον για τις πρακτικές οινοποίησης και αμπελουργίας, κοινό χαρακτηριστικό των οποίων ήταν η απουσία οποιασδήποτε παρέμβασης στο οινοποιείο και η οργανική καλλιέργεια. «Τα φυσικά και βιοδυναμικά κρασιά, καθώς και τα κρασιά χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ είναι ιδιαίτερα δημοφιλή στο Μοντρεάλ», μου εξήγησε ένας από τους παραγωγούς. «Τι είναι αυτό που σας κάνει να προτιμάτε αυτά τα κρασιά έναντι όλων των άλλων;» ρώτησα έναν από τους διπλανούς μου, ο οποίος, κοιτώντας με με κάποια απορία, μου απάντησε: «Μας αρέσει η ειλικρίνειά τους».

Αποστομωτική μάλλον η απάντηση, ωστόσο δεν μου έλυσε τις απορίες για ορισμένα κρασιά τα οποία, κατά την ταπεινή μου άποψη, είχαν κάποια ελαττώματα. Φεύγοντας πάντως από εκείνο τον όμορφο χώρο, στο μυαλό μου κυριαρχούσε η σύγκριση του κινήματος Raw Wine με τις αρχές του κινήματος για την κατανάλωση βιολογικών προϊόντων: τότε, έπρεπε να αποδεχόμαστε όλα τα βιολογικά φρούτα, ακόμη και τα σκουληκάκια στα μήλα, ή τις κακομούτσουνες ντομάτες, μόνο και μόνο επειδή ήταν οργανικής καλλιέργειας. Σιγά σιγά όλα αυτά άλλαξαν, το κίνημα βιολογικών προϊόντων έγινε πολύ πιο mainstream, τα προϊόντα βελτιώθηκαν, η πολεμική καταλάγιασε και τελικά ένα μεγάλο μέρος όσων καταναλώνουμε σήμερα προέρχεται από βιολογικές καλλιέργειες. Μήπως τελικά το Raw Wine μας δείχνει τον δρόμο προς αυτή την κατεύθυνση; Σίγουρα πάντως αυτός είναι ο στόχος της Isabelle Legeron και του κινήματός της.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη

WINE

Χωρίς να θέλω να «σνομπάρω» τις επισκέψεις μας στα υπόλοιπα –πραγματικά μοναδικά και υπέροχα– Châteaux, τις οποίες είχαν οργανώσει οι εκπληκτικοί οικοδεσπότες μας, η προγραμματισμένη επίσκεψη στην περιοχή του Sauternes μου προκάλεσε τον ενθουσιασμό της νεοφώτιστης, καθώς, αν και μου αρέσουν, η επαφή μου με τα γλυκά κρασιά είναι μάλλον περιορισμένη. Κακώς. Συνδεδεμένα περισσότερο με το επιδόρπιο, τα γλυκά κρασιά σπάνια στην Ελλάδα συνοδεύουν ορεκτικά ή, ακόμη λιγότερο, κυρίως γεύμα. Και όμως, τα υπέροχα κρασιά που είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε στο Château Guiraud, με τη μοναδική τους πολυπλοκότητα, τη φυσική γλυκύτητα, η οποία όμως εξισορροπείται από την έντονη οξύτητά τους, συνοδεύουν θαυμάσια πιάτα θαλασσινών, αλλά και πουλερικών, για να μη μιλήσουμε για τον απόλυτο συνδυασμό με φουά γκρα.

Φθάνοντας στο Château Guiraud, το πρώτο πράγμα που αντικρίσαμε ήταν τα αμπέλια. Λίγο πριν από τον τρύγο, και τα σημάδια της ευγενούς σήψης (noble rot) που προκαλείται από τον μύκητα του βοτρυτή ήταν εμφανή. «Πρόκειται για ένα φαινόμενο που οφείλεται στο πολύ ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής του Sauternes», μας εξηγούσε λίγη ώρα αργότερα η υπεύθυνη του οινοποιείου, η οποία μας υποδέχθηκε στους εκπληκτικούς κήπους του κτήματος. Η μεγάλη διαφορά στη θερμοκρασία των δύο ποταμών, του Garonne και του παραπόταμου Ciron, δημιουργεί τις πρωινές ώρες ένα πέπλο υγρασίας το οποίο σκεπάζει τους αμπελώνες. Η άνοδος της θερμοκρασίας στη συνέχεια της ημέρας, σε συνδυασμό με την υγρασία αυτή, δημιουργεί τις κατάλληλες συνθήκες για την εξάπλωση του βοτρυτή. Οι ρώγες των σταφυλιών αρχίζουν να σταφιδιάζουν, με αποτέλεσμα μεγάλη συγκέντρωση σακχάρων.

Τα 97 εκτάρια του αμπελώνα που εκτείνεται γύρω από το Château Guiraud αποτελούνται από φυτεύσεις 65% Sémillon και 35% Sauvignon Blanc, μια αναλογία που τηρείται και στο blend των συγκεκριμένων κρασιών, χαρίζοντάς τους μοναδική οξύτητα. Η ιστορία του κτήματος ξεκινά το 1776, όταν ο έμπορος κρασιού από το Bordeaux Pierre Guiraud το αγοράζει από την οικογένεια Mont de Saint Poly. Φανατικός προτεστάντης, ο Guiraud αποφασίζει να χτίσει ένα προτεστάντικό παρεκκλήσι στο κτήμα, και μάλιστα σε σημείο τέτοιο ώστε να είναι ορατό από τον διάσημο γείτονά του, το Château d'Yquem. Εκεί στεγάζεται σήμερα ένα από τα πιο gourmet εστιατόρια της περιοχής.

Οι ετικέτες που σχεδιάστηκαν έχουν κι αυτές τη δική τους ιστορία, αφού η επιλογή τόσο του χρώματος όσο και της γραμματοσειράς έγινε για να τιμήσουν τον Ναπολέοντα Α΄ και την απλότητα που χαρακτήριζε το προτεστάντικό κίνημα της εποχής στη Γαλλία. Παραμένουν μάλιστα οι ίδιες, παρά το γεγονός ότι μετά από τρεις γενιές στην ίδια οικογένεια το Château Guiraud άλλαξε πολλά χέρια, μέχρι να καταλήξει το 1981 στον Καναδό Franc Narby. Η σύγχρονη εποχή για το Château ξεκινά το 2006, όταν αγορά-

Διαβάζοντας το πρόγραμμα της υπέροχης εκδρομής μας στην περιοχή του Bordeaux τον περασμένο Σεπτέμβριο, στάθηκα στην τελευταία ημέρα.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη

στηκε από τον μέχρι τότε μάνατζερ Xavier Planty και τρεις ακόμη συνιδιοκτήτες, μεταξύ των οποίων ο Robert Peugeot της γνωστής αυτοκινητοβιομηχανίας. Οι νέοι ιδιοκτήτες αποφάσισαν να προχωρήσουν σε δραστικές αλλαγές, απομακρύνοντας από τον αμπελώνα όλα τα αμπέλια ερυθρών ποικιλιών και εστιάζοντας αποκλειστικά στις ποικιλίες Sémillon και Sauvignon Blanc. Προχωρώντας ένα βήμα παραπέρα και δίνοντας έμφαση στη βιολογική και αειφόρο αμπελοκαλλιέργεια, αποφάσισαν να ενισχύσουν τη βιοποικιλότητα της περιοχής, αφιερώνοντας ένα μεγάλο τμήμα των εκτάσεών τους σε άλλες καλλιέργειες. Ανάλογα με την εποχή της επίσκεψης στο κτήμα, βλέπει κανείς από πιπεριές και ντομάτες μέχρι κολοκύθες. Περηφανεύονται μάλιστα ότι καλλιεργούν 150 διαφορετικές ποικιλίες ντομάτας, ενώ όλα τα κηπευτικά τους χρησιμοποιούνται από τους σεφ στο εστιατόριο La Chapelle. Εδώ συναντά κανείς πάνω από 635 είδη εντόμων, που μετέχουν σε ένα ολοκληρωμένο οικοσύστημα το οποίο έχει συμβάλει στην πλήρη κατάργηση της χρήσης φυτοφαρμάκων.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Château Guiraud 2016

Φρέσκο, με έντονη οξύτητα, που ισορροπεί εξαιρετικά τη γλυκύτητα, με αρώματα γλυκού ανανά, μάνγκο, βερίκοκου και λευκόσαρκου ροδάκινου. Σερβίρεται απευθείας από το ψυγείο.

Château Guiraud 2009

Το φρούτο εξελίσσεται, δίνοντας νότες γλυκού πορτοκαλιού, ροδάκινου και ανανά.

Château Guiraud 1996

Η μαγεία της εξέλιξης του κρασιού αυτού, με αρώματα μελιού και γλυκού βερίκοκο.

CHATEAU
GUIRAUD

Moscato
ARTISTI
WHITE SPARKLING WINE

The elegant extras in life!



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —

www.georgioslafazanis.gr

SWEET

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Φυσική συμπύκνωση σακχάρων

Τα σταφύλια αποκτούν μεγαλύτερο ποσοστό σακχάρων με φυσικό τρόπο (αφυδάτωση, πάγωμα, καθυστερημένοι τρύγος) *

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

ΛΙΑΣΙΜΟ

ΧΩΡΙΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΑΛΚΟΟΛ

- Μοσχάτο Ρίου Πατρών
- Vinsanto Σαντορίνης
- Σάμος (Nectar)
- Κουμανταρία (Κύπρος)
- Pedro Ximenez (PX) Sherry (Ανδαλουσία, Ισπανία)

ΜΕ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΑΛΚΟΟΛ

- Μοσχάτο Ρίου Πατρών
- Κουμανταρία (Κύπρος)

ΣΤΡΩΜΑΤΑ ΑΧΥΡΟΥ

- Recioto della Valpolicella (Veneto, Ιταλία)
- Recioto di Soave (Veneto, Ιταλία)
- Vin Santo (Τοσκάνη, Ιταλία)

ΠΑΓΩΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

- Γερμανικά Eiswein
- Αυστριακά Eiswein
- Καναδέζικα Ice Wine

ΟΨΙΜΟΣ ΤΡΥΓΟΣ

ΥΓΙΗ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

- Αλσατικά Vendange Tardive (VT) Γαλλίας
- Γερμανικά / Αυστριακά Spätlese
- Γερμανικά / Αυστριακά Auslese

ΕΥΓΕΝΗΣ ΣΗΨΗ

- Tokaj Ουγγαρίας
- Sauternes / Barsac Γαλλίας
- Coteaux du Layon (Λίγηρας, Γαλλία)
- Sélection de Grains Nobles (SGN) Αλσατία, Γαλλία
- Γερμανικά / Αυστριακά Beerenauslese
- Γερμανικά / Αυστριακά Trocken-beerenauslese

* Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις εξής μεθόδους συμπύκνωσης:

ΛΙΑΣΙΜΟ

Τα σταφύλια αφού τρυγηθούν απλώνονται σε πανιά στο έδαφος και αφυδατώνονται από τον ήλιο. Το κρασί αποκτά αρώματα που θυμίζουν πάστα κυδωνιού, μέλι, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, σταφίδες, αποξηραμένα σύκα, κερύ και καραμέλα. Μια μειοψηφία λιαστών κρασιών ενισχύεται τεχνητά με επιπλέον αλκοόλ.

ΣΤΡΩΜΑΤΑ ΑΧΥΡΟΥ

Στην Ιταλία για την αφυδάτωση των σταφυλιών δεν είναι τόσο δημοφιλές το λιάσιμο όσο η αποξηράνσή τους σε αχυρένια στρώματα, σε αίθουσες με σκιά (μέθοδος Appassimento). Αποτέλεσμα η αφυδάτωση των σταφυλιών χωρίς τα καμένα αρώματα από τον ήλιο.

ΠΑΓΩΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Σε πολύ κρύες περιοχές όπως η Γερμανία ή ο Καναδάς αφήνονται τα σταφύλια να παγώσουν πάνω στο αμπέλι μέχρι τον Ιανουάριο που συνήθως χιονίζει. Στο πιεστήριο μένουν τα σάκχαρα και τα άλλα στερεά που δεν παγώνουν, ενώ το παγωμένο νερό των σταφυλιών απορρίπτεται και προκύπτει ένας υπερσυμπυκνωμένος μούστος. Οι παραγωγοί ρισκάρουν ολόκληρη την παραγωγή η οποία μπορεί εύκολα να χαθεί λόγω καιρικών συνθηκών και το ρίσκο αυτό συνυπολογίζεται στην τιμολόγηση των (πολύ ακριβών) Ice Wines, όταν αυτά βέβαια παράγονται.

ΟΨΙΜΟΣ ΤΡΥΓΟΣ

Ιδιαίτερα δημοφιλής μέθοδος παραγωγής στη Γαλλία και στη Γερμανία. Τα σταφύλια αφήνονται να υπερωριμάσουν πάνω στο αμπέλι, παράγοντας σταφύλια με μεγαλύτερη συμπύκνωση σακχάρων.

Οι υψηλές οξύτητες αυτών των περιοχών αλλά και η ελαφρά γλυκύτητά τους τα βοηθά να πίνουνται εύκολα και να μην είναι κουραστικά. Στην Αλσατία συνδυάζονται με Foie Gras και τάρτες Tatin.

ΕΥΓΕΝΗΣ ΣΗΨΗ

Η προσβολή των σταφυλιών από έναν μύκητα (γνωστότερο ως βοτρυτή) που αφαιρεί νερό από τα σταφύλια και τα συμπυκνώνει χωρίς να σκάει η φλούδα τους και να σαπίζουν. Ο μύκητας απλώνεται πάνω σε ορισμένες ρώγες (εξ ου και η επιλογή τους) και χαρίζει στα κρασιά έναν αξέχαστο μανιταρένιο, ζωικό χαρακτήρα. Προϋπόθεση ανάπτυξης του μύκητα η εναλλαγή πρωινής υγρασίας και απογευματινού ήλιου στο αμπέλι. Εδώ περιλαμβάνονται τα πιο μυθικά και αειθαλή κρασιά του κόσμου, όπως τα γαλλικά Sauternes και τα ουγγρικά Tokaj (Τοκάι) «ο βασιλιάς των κρασιών, το κρασί των βασιλιάδων».

** Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις εξής μεθόδους ενίσχυσης με αλκοόλ:

ΜΙΣΤΕΛΙ (Vin de Liqueur)

Τυπικά δεν είναι κρασί, αφού ο μούστος ενισχύεται με αλκοόλ πριν καν αρχίσει η ζύμωση. Αποτέλεσμα ένα νεαρό κρασί λικέρ με έντονα τα πρωτογενή αρώματα του σταφυλιού. Μπορεί να είναι είτε φρέσκο είτε παλαιωμένο σε βαρέλια.

VINS DOUX NATUREL

Ενίσχυση αλκοόλ σε μερικούς ζυμωμένο κρασί με αποτέλεσμα την διακοπή της ζύμωσης. Περισσότερη πολυπλοκότητα από το μιστέλι λόγω των δευτερογενών αρωμάτων από τη ζύμωση. Η κατηγορία περιλαμβάνει τις εξής υποκατηγορίες:

ΦΡΕΣΚΑ (χωρίς παλαίωση σε βαρέλι)

Κρασιά fruit-forward φιλοσοφίας, με τα

WINES

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ενίσχυση με αλκοόλ

Η αλκοολική ζύμωση διακόπτεται με την προσθήκη αλκοόλ.
Η γλυκύτητα προκύπτει από τα αζύμωτα σάκχαρα **

Ενίσχυση με μούστο

Σε ένα ξηρό κρασί προστίθεται αζύμωτος απλός μούστος (Süssreserve) ή συμπυκνωμένος μούστος ***

ΧΩΡΙΣ ΖΥΜΩΣΗ (ΜΙΣΤΕΛΙΑ)

ΦΡΕΣΚΑ

- Σάμος (Vin Doux)

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ

- Σάμος (Anthemis)

ΜΕΡΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ

ΦΡΕΣΚΑ

- Σάμος (Grand Cru)
- Μαυροδάφνη Πατρών / Κεφαλληνίας
- Ruby Port (Πορτογαλία)
- Muscat de Beaumes de Venise
- Muscat de Rivesaltes (Languedoc Roussillon)

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ

- Μαυροδάφνη Πατρών / Κεφαλληνίας
- Port (Πορτογαλία) Tawny, LBV,
- Madeira (Πορτογαλία)
- Marsala (Σικελία, Ιταλία)
- Maury (Roussillon, Γαλλία)
- Banyuls (Roussillon, Γαλλία)

- Pale Cream Sherry (Ανδαλουσία, Ισπανία)
- Cream Sherry (Ανδαλουσία, Ισπανία)
- Γερμανικά γλυκά κρασιά

φρουτώδη, ανθικά και νεανικά αρώματα να βρίσκονται σε πρώτο πλάνο.

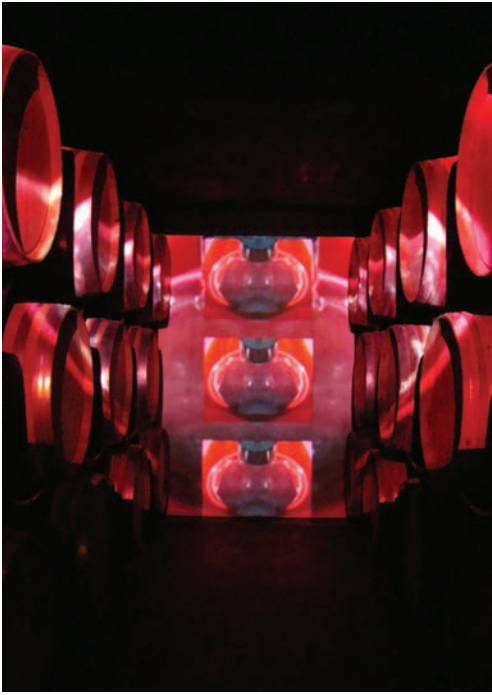
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ

Κρασιά με επιπλέον πολυπλοκότητα λόγω της παλαίωσης αλλά και της οινόποησης σε βαρέλια. Εδώ εντάσσονται τα κορυφαία Port και οι Μαδέρες (Madeira) της Πορτογαλίας, αλλά και οι πιο σπάνιες και εκλεκτές γλυκές Μαυροδάφνες από την Πάτρα και την Κεφαλονιά.

*** Η πιο φθηνή και εμπορική κατηγορία γλυκών κρασιών. Σε ένα ξηρό κρασί απλώς προστίθεται αζύμωτος (άρα γλυκός) μούστος σταφυλιών. Το αποτέλεσμα είναι οικονομικά κρασιά που πολλές φορές όμως έχουν κερδίσει τις καρδιές του πλήθους. Χαρακτηριστικό παράδειγμα το Harvey's Bristol Cream Sherry, ένας εμπορικός θρύλος του 1950, επίκαιρο ακόμα και σήμερα.

TIP

Συνδυάστε τα λευκά γλυκά κρασιά με λευκά επιδόρπια (καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, σιροπιαστά γλυκά, γλυκά με φρούτα, κρέμα και βανίλια) και τα ερυθρά γλυκά κρασιά με πυκνότερα επιδόρπια, όπως αυτά που βασίζονται στη σοκολάτα. Τα κεχριμπαρένια γλυκά κρασιά –τα οποία τις περισσότερες φορές προέρχονται από λευκά σταφύλια– συνδυάζονται περισσότερο ή λιγότερο ιδανικά και με τις δύο κατηγορίες γλυκών.



Το κελάρι στο Κατώγι Αβέρωφ.

Τα 60 του χρόνια γιόρτασε τη χρονιά που φεύγει ένα από τα ιστορικότερα οινοποιεία της χώρας, το Κατώγι Αβέρωφ. Βαθιά συνδεδεμένο με τον ιδρυτή του, Ευάγγελο Αβέρωφ, μία από τις σπουδαιότερες προσωπικότητες της νεότερης ιστορίας της Ελλάδας, ο οποίος αφιέρωσε τη ζωή του στην ανάπτυξη της ιδιαίτερης πατρίδας του, του Μετσόβου, με άξονες την εκπαίδευση, τον πολιτισμό και τη γαστρονομία.

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη

«Κλήματα από τη Γαλλία σε χώμα ελληνικό ορεινό», έγραφε η ετικέτα του πρώτου κρασιού, που κυκλοφόρησε από τα κλήματα της ποικιλίας Cabernet Sauvignon, τα οποία με δική του πρωτοβουλία ταξίδεψαν με διπλωματικό σάκο από τη Γαλλία και φυτεύτηκαν για πρώτη φορά, στα τέλη της δεκαετίας του '50, στις απόκρημνες πλαγιές της Πίνδου. Τα πρώτα κρασιά οινοποιήθηκαν στο κατώγι του σπιτιού του, στο σπίτι της Βασιλαρχόντισσας. Το Κατώγι Αβέρωφ είχε γεννηθεί. Το 1989, η σκυτάλη της εταιρείας Κατώγι Αβέρωφ πέρασε στον γαμπρό του ιδρυτή, Σωτήρη Ιωάννου, ενώ από το 2015 διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας είναι ο εγγονός του Ευάγγελου Αβέρωφ, Αλέξανδρος Ιωάννου, ο οποίος ζει μόνιμα στο Μέτσοβο. Στα χρόνια που μεσολάβησαν, το όραμα του ιδρυτή του αναπτύχθηκε, γεννήθηκε η Πινακοθήκη Αβέρωφ, η οποία φέτος γιόρτασε τα 30 της χρόνια, στο κτήμα καλλιεργήθηκαν νέες ποικιλίες, το οινοποιείο επεκτάθηκε και εκσυγχρονίστηκε. Παράλληλα, πέρασε στον χώρο του οινοτουρισμού με τη δημι-

ουργία επισκέψιμης διαδρομής στους χώρους του και τη λειτουργία ξενοδοχείου, αυξάνοντας τον αριθμό των επισκεπτών από λίγους μεμονωμένους σε 20.000 ετησίως. Ο αμπελώνας Γινιέτς, ο οποίος παραμένει από τους ιστορικότερους της Ελλάδας, είναι ο πιο ορεινός αμπελώνας της χώρας και βρίσκεται σε υψόμετρο 950-1.050 μ.

Στο πλαίσιο του εορτασμού των 60 χρόνων από την ίδρυσή του, το Κατώγι Αβέρωφ διοργάνωσε μια εξαιρετικά ενδιαφέρουσα κάθετη γευστική δοκιμή, με εισηγητή τον οινολόγο του κτήματος, Πέτρο Κνεκνόπουλο, μια ματιά στην οινική ιστορία του, όπως τη χαρακτήρισε ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, ο οποίος προλόγισε τη δοκιμή. «Όταν έγιναν τα περισσότερα από αυτά τα κρασιά, εγώ δεν ήξερα καν ότι θα γίνω οινολόγος. Αυτή είναι η μαγεία του κρασιού», τόνισε ο κ. Κνεκνόπουλος κατά την εισήγησή του. Τα κρασιά που παρουσιάστηκαν προέρχονται αποκλειστικά από τα πρώτα κλήματα που φύτεψε ο Αβέρωφ.

2009

Το 2009 ήταν μία από τις πιο κλασικές χρονιές του Μετσόβου. Βαρύς χειμώνας με χιόνια και δροσερό καλοκαίρι με κάποιες βροχές. Το κρασί αποτελεί μία από τις κλασικές εκφράσεις γαλλικού Cabernet Sauvignon με αρώματα κόκκινων φρούτων, πλαισιωμένα με νότες γλυκών μπαχαρικών και δέρματος. Εκτιμώμενος χρόνος παλαίωσης τουλάχιστον 10 χρόνια.

2004

Ο χειμώνας ήταν ήπιος, αλλά το δροσερό καλοκαίρι καθυστέρησε τον τρύγο, με αποτέλεσμα υψηλές οξύτητες και πολύ φρούτο στο νέο κρασί. Αρώματα δέρματος και αποξηραμένων φρούτων, ενώ το στόμα είναι πλούσιο, με έντονες τανίνες. Εκτιμώμενος χρόνος παλαίωσης τουλάχιστον 6 χρόνια.

2001

Μία από τις καλύτερες χρονιές. Τον βαρύ χειμώνα ακολούθησε ένα θερμό και ξηρό καλοκαίρι, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να φθάσουν στον μέγιστο βαθμό φαινολικής ωρίμασης. Αρώματα ώριμων φρούτων, κπνού και δέρματος, ενώ το στόμα παρουσιάζει έντονες τανίνες και ζωνήρη οξύτητα. Εκτιμώμενος χρόνος παλαίωσης τουλάχιστον 10 χρόνια.

2000

Το θερμό καλοκαίρι βοήθησε να είναι μία από τις πρωιμότερες και καλύτερες χρονιές. Για πρώτη φορά χρησιμοποιήθηκαν βαρέλια με ελαφρύ κάψιμο, για τη διαφύλαξη των πρωτογενών αρωμάτων, πρακτική η οποία υιοθετήθηκε και για τις επόμενες χρονιές. Το κρασί διατηρεί ζωντανό κόκκινο χρώμα. Γλυκός αρωματικός χαρακτήρας, με αρώματα λουλουδιών, ώριμων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Μελωμένες τανίνες και κομψότητα στο στόμα. ●

ΜΙΤ ΔΕ
ΛΟΚΑΛΣ

ΙΣΩΣ ΕΙΝΑΙ ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ. ΑΛΛΑ
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΝΑ ΓΕΥΤΕΙΤΕ
ΤΟ ΓΝΗΣΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ.




www.lidl-hellas.gr

ΣΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ
ΑΠΟ **220 ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ**
ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



«Ήθελα να δημιουργήσω κάτι μεγαλειώδες, που να κάνει μια δήλωση». Ο νεαρός παραγωγός Claus Preisinger φαίνεται ότι πέτυχε τον στόχο του, αφού το οινοποιείο που φέρει το όνομά του συγκαταλέγεται στα πλέον διάσημα οινοποιεία του κόσμου για την αρχιτεκτονική του – και όχι μόνο.

CLAUS PREISINGER

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Grape





Ήταν μόλις είκοσι ετών όταν ανέλαβε τη διοίκηση της οικογενειακής επιχείρησης, που αριθμούσε μόνο 3 εκτάρια και μέσα σε λίγα χρόνια ξεπέρασε τα 20. Όταν ο Claus Preisinger κοιτάζει προς τη δύση από το μπαλκόνι του στην Gols, που βρίσκεται στην περιοχή Burgenland της Αυστρίας, απολαμβάνει τη θέα της λίμνης Neusiedl – στα σύνορα με την Ουγγαρία.

Η αρχιτεκτονική ομάδα propeller z ανέλαβε να υλοποιήσει το όραμα του τολμηρού παραγωγού και το έκανε με τον καλύτερο τρόπο, αφού η μόνη «οδηγία» που είχε λάβει ήταν ότι «πρέπει να είναι κάτι ιδιαίτερο και να δένει απόλυτα με το φυσικό περιβάλλον γύρω». Οινοποιείο βαρύτητας, το κτίριο στεγάσει όλα τα στάδια παρασκευής κρασιού, από την οινοποίηση, την εμφιάλωση και την αποθήκευση μέχρι τη στάθμευση των φορτηγών μεταφοράς.

Η κατασκευή του κτιρίου άρχισε τον Νοέμβριο του 2008 και ολοκληρώθηκε τον Αύγουστο του 2009, με αποτέλεσμα ο τρύγος εκείνης της χρονιάς να πραγματοποιηθεί στο νέο οινοποιείο, δίχως επιπλέον καθυστερήσεις. Το ένα τρίτο του κτίσματος βρίσκεται κάτω από το έδαφος, στην πλαγιά του αμπελώνα, εξασφαλίζοντας με φυσικό τρόπο ιδανική θερμοκρασία. Η λοξή στέγη στο υψηλότερο σημείο της – στην είσοδο – φτάνει τα 7,4 μέτρα. Το γραφείο του Preisinger έχει γυάλινους τοίχους, που του επιτρέπουν να έχει θέα προς τους επισκέπτες, αλλά και στην αίθουσα παραγωγής.

Η κεντρική ψηλοτάβανη αίθουσα είναι μια δώροφη ξύλινη κατασκευή, με φεγγίτες στη σκεπή, που εξασφαλίζουν άπλετο φυσικό φως. Μια γέφυρα οδηγεί σε ένα δεύτερο επίπεδο, έναν επιπλέον χώρο εργασίας, όπου ένας βιομηχανικός ανελκυστήρας στο πλάι του κτιρίου συνδέει τα δύο επίπεδα. Ένα τσιμεντένιο βιομηχανικό τραπέζι υποδέχεται τους επισκέπτες για τη γευσιγνωσία, που γίνεται μπροστά από παράθυρα με συγκλονιστική θέα της λίμνης.

Το εσωτερικό είναι μινιμαλιστικό, με λευκούς τοίχους και τραπέζια και έναν μεγάλο πίνακα. Εντυπωσιακά είναι, όμως, και τα κρασιά που προσφέρει για δοκιμή ο Preisinger. Στον αμπελώνα του καλλιεργούνται κυρίως οι ποικιλίες Zweigelt και Blaufränkisch, οι οποίες αποτελούν περίπου το 80% των αμπελιών του. Τα υπόλοιπα είναι Pinot Noir, St. Laurent και Merlot, καθώς και κάποια λευκά σταφύλια τύπου Chardonnay.

Δεκάδες βαρέλια αποθηκεύονται στο κελάρι, του οποίου η θερμοκρασία διατηρείται όλο τον χρόνο σταθερή στους 15°C, λόγω της θέσης του μέσα στη γη, και μόνο τους πολύ ζεστούς μήνες χρησιμοποιείται το εφεδρικό σύστημα ψύξης. Η θέα στη λίμνη από ψηλά κόβει την ανάσα. Ο Αυστριακός παραγωγός είναι μόλις 31 ετών. Δείχνει όμως αρκετά κατασταλαγμένος – «less is more» είναι το μότο του. «Όλα πρέπει να ταιριάζουν και να δημιουργούν ένα αρμονικό σύνολο, από το κρασί έως τον οινέμπορο και από τον αρχιτέκτονα έως το ύφος της φιάλης».

INFO

ΓΗ
20 εκτάρια αμπελώνες

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
90% κόκκινο από Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent, Pinot Noir, Merlot.
10% λευκό από Chardonnay, Weissburgunder.

ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ
Βουργουνδία

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ
Propeller z (propellerz.at)

Το μπαλκόνι του κτιρίου στο οινοποιείο Claus Preisinger έχει θέα στη λίμνη Neusiedl.

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

Ψ psi 2016

Tinto Finto, Dominio de Pingus, Ribera Del Duero

Το οινοποιείο Dominio de Pingus γεννήθηκε το 1995 από τον Δανό οινολόγο Peter Sisseck, που από την πρώτη κιόλας εσοδεία της ναυαρχίδας του οινοποιείου, «Pingus», έκανε τον κόσμο να παραμιλάει για την ποιότητα της δουλειάς του. Από το 2000 ακολουθεί τις αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας. Το «Ψ» κυκλοφόρησε πρώτη φορά το 2007 από αμπέλια μεγάλης ηλικίας της ποικιλίας Tinto Fino και η παραγωγή είναι περιορισμένη. Ένα κρασί σκούρο πορφύρο, με βυσσινί ανταύγειες και αρώματα κοκκινόμαυρων φρούτων –όπως κεράσι, βατόμουρο, ώριμη φράουλα–, καπνού και κανέλας από την ωρίμαση στο βαρέλι. Στο στόμα, μέτριο σώμα με σφιχτές τανίνες και μακρά επίγευση. — 49,00 €

Cartology 2017

Chenin Blanc-Semillon, Alheit Vineyards, Western Cape

Το οινοποιείο Alheit Vineyards είναι ένα από τα πιο εμβληματικά της Νότιας Αφρικής, που παράγει μόνο λευκά κρασιά, διότι πιστεύουν πως αυτά εκφράζονται καλύτερα στην περιοχή. Όπως λένε, «το κρασί γεννιέται 99% στον αμπελώνα και 1% στο κελάρι». Το Cartology είναι ένα κρασί που άρχισε να παράγεται το 2011 από τις ποικιλίες Chenin Blanc και Semillon. Ένα κρασί αχυροκίτρινου χρώματος, με χρυσές ανταύγειες και μέτριας έντασης αρώματα, όπως γκρέιπφρουτ, ξύσμα λεμονιού, ώριμο πράσινο μήλο και αχλάδι, κάποιες βοτανικές νότες, όπως μάραθος και δυόσμος, με νύξεις μελιού. Το στόμα είναι μέτριο, με ζωντανή οξύτητα και μακρά, δροσιστική επίγευση. Ένα κρασί παγκόσμιας κλάσης. — 60,00 €

Château Des Tours 2015

Grenache-Syrah-Cinsault, Domaine Des Tours, Côtes-du-Rhône

Από τον ιδιοκτήτη του Château Rayas, Emmanuel Reynaud, το Château Des Tours βρίσκεται στην περιοχή του νότιου Ροδανού, στο χωριό Vacqueras. Από αμπέλια μεγάλης ηλικίας δημιουργεί κρασιά παρόμοια με αυτά από το διάσημο Châteauneuf-du-Pape. Το κρασί είναι μέτριας έντασης πορφύρου χρώματος, με ανοιχτές βυσσινί ανταύγειες. Τα αρώματα κόκκινων φρούτων είναι κυρίαρχα, με νότες άγριου κερασιού, σμέουρου και ροδιού. Επιπλέον διακρίνουμε κάποια γλυκά μπαχαρικά, όπως κανέλα και γλυκόριζα. Το σώμα είναι μέτριο, με μεταξένιες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα, που δημιουργεί ευχάριστη αίσθηση στο στόμα. — 87,00 €

Nostos Roussanne 2015

Magnum, Manousakis Winery

Ένα από τα πιο εμβληματικά οινοποιεία της Κρήτης βρίσκεται στον νομό Χανίων, λίγο πριν ανέβεις τα Λευκά Όρη. Ο Θεόδωρος Μανουσάκης έδωσε έμφαση στις ποικιλίες του Ροδανού. Η σειρά «Nostos» δημιουργήθηκε για να θυμίζει τη λαχτάρα επιστροφής στην πατρίδα – και αυτή η λαχτάρα αποτυπώνεται μέσα στο ποτήρι. Χρώμα σκούρο αχυροκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες, με αρώματα λεμονιού, πεπονιού, φουντουκιού, ψωμιού και μελιού. Το στόμα είναι πλούσιο, με τονισμένη οξύτητα και μακρά επίγευση, με κυρίαρχα τα αρώματα βανίλιας και καπνιστού ξύλου. — 74,00 €



Chablis 1er Cru «Vaillons» 2015

Chardonnay, Domaine Moreau Naudet

Ένα οινοποιείο «φρέσκο» για τα δεδομένα της Βουργουνδίας δημιουργήθηκε το 1993 από τον Stéphane Moreau και τον πατέρα του. Δραστηριοποιούνται αποκλειστικά στο χωριό Chablis και η παραγωγή τους είναι από ιδιόκτητους αμπελώνες. Το Vaillons είναι ένα από τα πιο φημισμένα Grand Cru της περιοχής, με χρώμα αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες, φρέσκια μύτη με αρώματα λεμονιού, λευκών ανθέων και λευκόσαρκων φρούτων. Το στόμα είναι γεμάτο, με ελαφρά λιπαρή αίσθηση, υψηλή οξύτητα και επίγευση μακρά, με mineral νότες από τη σύνθεση του εδάφους. — 35,00 €

Mavro 2017

Mavrodafni, Petrakopoulos Wines, Kefalonia

Ο Νίκος Πετρακόπουλος συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση χρόνων, δίνοντας έμφαση στις ποικιλίες που αναδεικνύουν τις δυνατότητες του νησιού. Μια ξηρή Μαυροδάφνη παγκόσμιας κλάσης, που δεν περνά απαρατήρητη. Η εσοδεία του '16 πήρε βαθμολογία 95 πόντους από το περιοδικό Decanter, αφήνοντας τρομερές εντυπώσεις. Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ροζ ανταύγειες, μύτη μέτριας έντασης, με αρώματα κερασιού, κανέλας, τσαγιού και σοκολάτας να κυριαρχούν. Το στόμα είναι γεμάτο, με μεταξένιες τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και επίγευση μακρά, που θυμίζει γαρίφαλο και σοκολάτα, με κάποια mineral στοιχεία. — 21,00 €

Kumeu Village 2017

Chardonnay, Kumeu River Wines, Kumeu New Zealand

Αν μιλούσαμε για επανάσταση στην οινική σκηνή της Νέας Ζηλανδίας, η Kumeu River Wines είναι το πρόσωπο αυτής, δίχως κάποια ετικέτα Sauvignon Blanc στην γκάμα της. Το οινοποιείο δραστηριοποιείται τα τελευταία 75 χρόνια στο βόρειο νησί της χώρας, δίνοντας έμφαση στην ποικιλία Chardonnay και παράγοντας δείγματα παγκόσμιας κλάσης. Χρώμα σκούρο αχυροκίτρινο με ασημένιες ανταύγειες, με αρώματα μέτριας έντασης, όπως λεμόνι, πράσινο μήλο, πεπόνι και βανίλια. Το στόμα είναι γεμάτο, με δροσιστική οξύτητα, λιπαρή αίσθηση με μακρά επίγευση, αφήνοντάς μας έντονα γεύση mineral και πεπονιού. — 19,00 €

Santorini 2014

Assyrtiko, Hatzidakis Winery

Όσα και να γράψουμε για τον Χαρίδημο Χατζηδάκη και την οινική κληρονομιά που άφησε πίσω του, είναι πραγματικά λίγα. Το μόνο σίγουρο είναι πως άφησε το δικό του στίγμα στα κρασιά του, τα οποία μας κάνουν να τα αναπολούμε. Στο ποτήρι, το κρασί έχει χρυσαφί χρώμα, με έντονες χρυσαφί ανταύγειες. Η μύτη είναι αρκετά εξελιγμένη, με αρώματα λεμονιού, γκρέιπφρουτ, λευκών ανθέων και οξειδωσης. Το στόμα είναι πλούσιο, με υψηλή οξύτητα και επίγευση μακρά, με έντονα τα στοιχεία της ορυκτότητας. Ένα κρασί έτοιμο για κατανάλωση. — 59,00 €

Clos Des Papes Châteauneuf-du-Pape 2015
Grenache-Mourvèdre-Syrah,
Clos Des Papes, Châteauneuf-du-Pape

Ένα από τα πιο εμβληματικά και διάσημα κτήματα της περιοχής είναι ένα από τα πρώτα οινοποιεία που παρήγαγε και εμφιάλωσε το δικό του κρασί δίνοντας έμφαση στην ποικιλία Grenache, που είναι πάντα κυρίαρχη στο blend. Χρώμα σκούρο ρουμπινί με κοκκινωπές ανταύγειες, με αρώματα που θυμίζουν φραγκοστάφυλο, μύρτιλο, βότανα και πιπέρι. Επιπλέον διακρίνουμε αρώματα μαύρης ελιάς και κανέλας. Το στόμα είναι πλούσιο, με μέτριες τανίνες, τρομερή πολυπλοκότητα, επίγευση μακρά και μεταξένια. Ένα μεγάλο κρασί που αντέχει στον χρόνο. — 123,00 €

Venus 2005
Carinyena-Syrah-Grenache,
Venus La Universal, Montsant

Στην περιοχή της Καταλονίας, και συγκεκριμένα στο Montsant, βρίσκουμε ένα μικρό σε μέγεθος οινοποιείο, που δημιουργεί κρασιά με μεγάλο ενδιαφέρον. Ακολουθούνται οι αρχές της οργανικής καλλιέργειας, για να αποτυπωθεί εξ ολοκλήρου η έκφραση του εδάφους. Κρασί περιορισμένης παραγωγής, πορφύρου χρώματος με καφετί ανταύγειες, με αρώματα εξελιγμένα και υψηλής έντασης, όπως βύσσινο, αγριοκέρασο, φραγκοστάφυλο και δαμάσκηνο, τα οποία συμπληρώνονται με νότες από μαύρο πιπέρι, κανέλα και καπνό. Το στόμα είναι γεμάτο, με μαλακές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και επίγευση που είναι μακρά και θυμίζει έντονα τη σοκολάτα. Ένα κρασί στην καλύτερή του φάση. — 59,00 €

Gramina 2017
Assyrtiko, Vassaltis Vineyards

Το οινοποιείο Vassaltis έδωσε μια πιο μοντέρνα και φρέσκια εκδοχή στην οινική σκηνή της Σαντορίνης, η οποία απογειώθηκε με την κυκλοφορία της Gramina. Το κρασί προέρχεται από μόνο ένα αμπελοτόπι και η παραγωγή ανέρχεται στις 1.700 φιάλες. Με το 2017 να είναι η πρώτη εσοδεία του κρασιού και οι εντυπώσεις μεγάλες, ο πήχης έχει ανέβει, ώστε να δούμε πολλά μεγάλα κρασιά στο μέλλον. Χρώμα ανοιχτό χρυσοκίτρινο με ασημί ανταύγειες, με μέτρια αρωματική ένταση, που θυμίζει lime, πράσινο μήλο, βερίκοκο και πετρόλ. Το στόμα είναι γεμάτο, με υψηλή αλλά ισορροπημένη οξύτητα, τραγανή υφή και επίγευση μακρά, mineral, με κάποιες νότες μελιού. — 59,00 €

Zweigelt Kieselstein 2017
Zweigelt, Claus Preisinger,
Burgenland Austria

Στο ελληνικό οινόφιλο κοινό η Αυστρία είναι γνώριμη για τα καλής ποιότητας Riesling και Grüner Veltliner. Εδώ βλέπουμε μια διαφορετική προσέγγιση μιας γηγενούς ερυθρής ποικιλίας (η πιο πολυφυτεμένη της χώρας), φτιαγμένης από ένα από τα πιο μοντέρνα και εναλλακτικά οινοποιεία της χώρας στην περιοχή του Burgenland. Χρώμα πορφύρο με ρουμπινί ανταύγειες, με αρώματα που θυμίζουν κεράσι, φραγκοστάφυλο, μικρά



berries και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα είναι πλούσιο, με ζουμερές τανίνες, υψηλή οξύτητα και επίγευση μακρά, που θυμίζει κανέλα και βανίλια. Μια διαφορετική προσέγγιση που αξίζει να δοκιμάσετε. — 44,00 €

La Vizcaina «La Poulosa» 2011
Mencia, Raul Perez, Bierzo Spain

Αν θέλαμε να βρούμε τον εναλλακτικό «τύπο» της οινικής σκηνής στην Ισπανία, αυτός θα ήταν αναμφίβολα ο Raul Perez, ο οποίος δραστηριοποιείται στη βορειοδυτική Ισπανία και δημιουργεί κρασιά κυρίως από την αγαπημένη του Mencia. Προσπαθεί να βάλει τη δική του υπογραφή στα κρασιά του και το κάνει με επιτυχία. Κρασί πορφύρου χρώματος με μοβ ανταύγειες, μέτριας έντασης αρώματα, που θυμίζουν κεράσι, φράουλα, κέδρο και καπνό. Το στόμα είναι ντελικάτο, με γεμάτο σώμα, στρογγυλές τανίνες και μακρά επίγευση με γήινες νότες. — 53,00 €

Sancerre «Cut De Beaujeu» 2018
Sauvignon Blanc, Domaine François
Cotat, Sancerre

Ο François Cotat είναι ένας από τους πιο χαρακτηριστικούς παραγωγούς στην περιοχή του Λίγηρα. Έχοντας το οινοποιείο του στην πόλη του Chavignol, ακολουθεί τις αρχές της οργανικής καλλιέργειας και τα κρασιά του επωφελούνται από την παλαιώση. Ένα Single Vineyard κρασί κίτρινου χρώματος, με ελαφρώς πρασινωπές ανταύγειες, με αρώματα που θυμίζουν πυρηνόκαρπα φρούτα, άνθη πορτοκαλιάς, βότανα και mineral. Το στόμα είναι γεμάτο, με ισορροπημένη οξύτητα, με γεύση που θυμίζει φρεσκοκομμένο λεμόνι και ροδάκινο. Η επίγευση είναι μακρά, με mineral στοιχεία. — 86,00 €

Ried Schütt Loibner Smaragd 2013
Grüner Veltliner, Weingut Knoll, Wachau

Αν ψάχναμε τον αυτοκράτορα της οινικής Αυστρίας, ο Emmerich Knoll είναι ξεκάθαρα ο άνθρωπός μας. Σε μια περιοχή που σπάει τους νόμους και δημιουργεί δικούς της, βλέπουμε ίσως τις καλύτερες εκφράσεις του Grüner Veltliner σε μία από τις πιο χαρακτηριστικές ετικέτες παγκοσμίως. Χρώμα ανοιχτό αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες, με φρέσκα αρώματα πράσινου μήλου, λάιμ, φλούδας πορτοκαλιού, ροδάκινου και φρέσκιας ζύμης. Το στόμα είναι μέτριο με καλή οξύτητα και mineral στοιχεία, που ισορροπούν τη γλύκα. Η επίγευση είναι μακρά και θυμίζει αρώματα μανιταριού και μελιού. — 106,00 €

Aytorizo 2016
Xinomavro, Thymiopoulos Vineyards,
Naousa

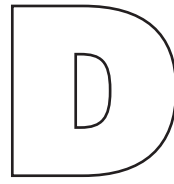
Ο Απόστολος Θυμιόπουλος έχει το ταλέντο να μας εντυπωσιάζει και να μας προσφέρει κάθε φορά διαφορετικές προσεγγίσεις στο αγαπημένο του Ξινόμαυρο. Η νέα αυτή ετικέτα βρίσκει ένα μικρό κομμάτι αμπελώνα, όπου τα σταφύλια, πριν τα αξιοποιήσει ο παραγωγός, χρησιμοποιούνταν για παραγωγή τσίπουρου. Τα αμπέλια είναι περίπου 40-50 ετών. Στο ποτήρι βυσινί χρώμα με ροζ ανταύγειες, μύτη κλειστή με αρώματα που θυμίζουν ώριμα κόκκινα φρούτα, βότανα, με κάποιον ζωικό χαρακτήρα. Το στόμα είναι αρκετά εκφραστικό, με την οξύτητα και τις τανίνες να ισορροπούν ευχάριστα, και ένα τελείωμα που θυμίζει χυμό κόκκινων φρούτων. — 70,00 €





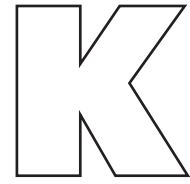
Aroma Wheel

Χρήσιμο εργαλείο κάθε μαθητευόμενου γευστιγνώστη. Αποτελεί καταγραφή, ομαδοποίηση και παρουσίαση των αρωμάτων που βρίσκει κανείς σε ένα κρασί (πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή), τα οποία απεικονίζονται σε μια ρόδα.



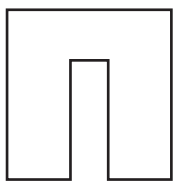
Diam

Φελλός νέας γενιάς, που έχει υποστεί επεξεργασία, κατά την οποία αποβάλλεται εντελώς η ουσία TCA, που ευθύνεται για το φέλλωμα των κρασιών.



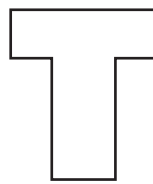
Κλέφτης

Στον χώρο της οινοποίησης ο κλέφτης είναι το κυλινδρικό γυάλινο ραβδί με το οποίο ο οινοποιός παίρνει δείγμα κρασιού από το βαρέλι προς δοκιμή. Στον χώρο του service, αποτελεί εξάρτημα με δύο αντικριστά λαμάκια, το οποίο χρησιμεύει για την αφαίρεση ενός παλιού και φθαρμένου φελλού από μια παλαιωμένη φιάλη, ο οποίος με ένα κλασικό tire-bouchon θα τριβόταν και θα έσπαγε.



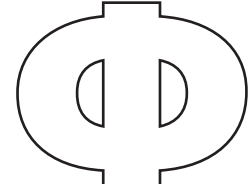
Πτυελοδοχείο

Δοχείο εντός του οποίου φτύνουμε το κρασί σε ένα περιβάλλον δοκιμής πολλών κρασιών (έκθεση, παρουσίαση κ.λπ.), ώστε να διατηρήσουμε την κριτική μας ικανότητα και μετά το πέμπτο δείγμα.



Τσιμεντένια αυγά

Δεξαμενές νέας γενιάς σε σχήμα αυγού, οι οποίες ακριβώς λόγω του σχήματός τους επιτρέπουν τη συνεχή ροή του κρασιού και βοηθούν τις εκχυλίσεις χωρίς ιδιαίτερα μηχανικά μέσα. Επιπλέον, το τσιμέντο είναι σχετικά πορώδες (όπως τα δρύινα βαρέλια), χωρίς όμως να προσδίδει δρύινα αρώματα στο κρασί, διατηρώντας τον ποικιλιακό του χαρακτήρα.



Φυτικήτητα

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

To Grape συγχάζει • ΑΘΗΝΑ • ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα • **KABA ANOIHIS** 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** Βρασιόδα 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 και Λουκιανού, Κολωνάκι • **COOKOONAVA** Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα • **CULPA** Σολωμού 1, Νέο Ψυχικό • **KABA ΔΡΟΣΙΑ** Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • **DRY** Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • **E&O ATHENS** Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού 385, Παλαιό Φάληρο • **EIGHTEEN SCREEN** Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς • **FABRICA DE VINO** Εμμανουήλ 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 Σύνταγματος • **GREECE AND GRAPES** Λυκούργου 20, Καλλιθέα • **HETEROCLITO** Πετράκη 30, Αθήνα • **HILTON** Λεωφ. Βασιλίσσης Σοφίας 46, Αθήνα • **HOUSE OF WINE** Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • **ΘΑΣΕΚΑΝΟΒΑΣΙΛΙΣΣΑ** Βερούσιας 13, Αθήνα • **IT** Σκουφά 29, Αθήνα • **JONAH'S** Χρήστου Βουρναζού 31, Αθήνα • **ΚΕΔΡΟΣ** Γ. Γενναδίου 3, Αθήνα • **ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ** Ιωαννίνων 83, Κολωνός • **KIKI DE GRECE** Ηπίτου 4, Σύνταγμα • **ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ** Σταμάτα Αττικής • **ΚΟΛΙΑΣ** Λεωφ. Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο • **ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ** Δημοκρατίας 11, Μελίσινα • **KYLIX** Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • **L' AUDRION** Πλατεία Φιλομούσου 3 και Φαρμάκη, Πλάκα • **ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ** Καπανδριτί Αττικής • **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗ** Αφών Κυπραίου 89, Ελευσίνα • **ΛΙΘΟΙΝΟΝ PRIVATE** 16 Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα • **LOLLO'S** Εθν. Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι • **MATERIA PRIMA** Φαλήρου 68, Κουκάκι • **MATSHIHISA ATHENS** Αλλάλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη • **MELIA HOTEL** Χαλκοκονδύλη 14 και 28ης Οκτωβρίου • **MONK GRAPES AND SPIRITS** Καρόρη 4, Αθήνα • **ΜΟΝΟ** Μπενιζέλου Παλαιολόγου 45, Αθήνα • **MONSIEUR DIDOT** Σίνα 48, Αθήνα • **ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ** Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα • **ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ** Κουμπάρη 1, Αθήνα / Πειραιώς 138, Γκάζι • **MR. VERTIGO** Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • **NEW HOTEL** Φιλελλήνων 16, Αθήνα • **NOEL** Κολοκοτρώνη 59B, Στόα Κουρτάκη • **NORA'S DELI** Π. Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι • **ΟΑΚ** Υδρας 2 και Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι • **ΟΙΝΟΣCENT** Βουλής 45-47, Αθήνα • **ΠΑΛΕΟ** Πολυδεύκου 39, Πειραιάς • **ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ** Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ** Μαρκόπουλο Μεσογαίας • **POEMS N' CRIMES ART BAR** Αγ. Ειρήνης 17, Αθήνα • **PATKA** Χάρητος 30-32, Κολωνάκι • **SCALA VINOTECA** Σίνα 50, Κολωνάκι • **ΣΠΟΝΔΗ** Πύρρωνος 5, Παγκράτι • **STAFILINA** Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • **TANINH ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ** Ιπποκράτους 91, Αθήνα • **VAROULKO SEASIDE** Ακτή Κουμουνδούρου 52, Πειραιάς • **CAVA VEGERA** Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα • **VILLA GRIGIO** 46 Αγ. Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • **VINIFERA** Λεωφ. Κηφισίας 317B, Κηφισιά • **VINTAGE** Μητροπόλεως 66, Αθήνα • **VINS OENOTOURISM** Ιθάκης 20, Παλλήνη • **WAREHOUSE** Μαυρομηχάλη και Βαλτετσίου 21, Αθήνα • **WINE UP** Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • **WINEPOINT** Αθ. Διάκου και Πορίνου 2, Ακρόπολη • **WSPC**

Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • **YOLEN'S** Σόλωνος 9, Κολωνάκι • **ZOUMBOULAKIS GALLERIES** Κριεζώτου 6, Κολωνάκι • **48 URBAN GARDEN** Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • **8 LE BISTRO** Φρύνης 8, Ηλιούπολη
ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Μύτικας Ληλαντίου, Χαλκίδα • **CAVA ABATZIS** Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • **ΑΕΡΟΙΝΟ** Γρεβενών 9, Φλώρινα • **ALEA** Πιττακού 2 και Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη • **ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ** Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • **ΑΡΑΛΛΟΥ** Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • **BOTTIGILIA DI VINO** Αλυκές Ποταμού, θέση Μπαζίου, Κέρκυρα • **ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ** Επανομή, Θεσσαλονίκη • **CAVINO** Γέφυρα Μεγανίτη, Αίγιο • **COSTA NAVARINO** Πύλος Μεσοηγίας • **Δ.ΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ** Νέες Εργατικές Κατοικίες, Αμύνταιο • **DOME** Ασκληπιού 16-18, Θέρμη, Θεσσαλονίκη • **DUCATO WINE HOTEL** Μεγαλοχώρι, Σαντορίνη • **ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ** Παλαιόμυλος, Τύρναβος • **GRAPPA** Δημόρχου Κονταράτου 1, Βόλος • **CAVA IOSIF** Παροικιά / Νάουσα, Πάρος • **ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ** Κρανιά Ολύμπου • **KITRVS** Πύδνα Πιερίας • **ΚΛΙΜΑΞ** Ηφαίστου 2 και Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • **ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ** Εινό 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** Μαλακώνας, Εύβοια • **MARMITA** Ευαγγελιστρίας 30, Σκιάθος • **ΜΥΜΥΚΟΝΟΣ** Χοντρός Γκρεμός • **ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΝΤΟΥΓΚΟΣ** Ιτέα Λάριας • **ΟΔΟΣ ΔΕΛΦΩΝ** Δελφών 16, Θεσσαλονίκη • **ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ WINE BAR & SHOP** Κομιακής, Χώρα, Νάξος • **ΟΙΝΟΨ WINE BAR** Λεωφ. Βεργωτή & Ιθάκης 1, Αργοστόλι • **CAVA OLYMPIA** Κερασούντας 57, Καλαμαριά • **ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ** Αιμιλίου Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη • **PANTHEON** Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη • **ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ** Πολυκάστη, Πάτρα • **ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ** Κοκκινόγεια, Δράμα • **ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ** Ερμού 5, Κατερίνη • **POSEIDONION GRAND HOTEL** Ντάπια, Σπέτσες • **REWINE** Τσαγρή 25-27, Ρέθυμνο • **ROUVALIS WINERY** Σελινούς, Αίγιο • **SALTO** Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη • **SANT'OR WINES** Σανταμέρι Ωλενίας • **SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE** Μαρώνειας 1, Κομοτηνή • **KABA ΣΕΙΡΙΟΣ** Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • **SCLAVOS WINES** Κεχριώνας-Ληξούρι, Κεφαλονιά • **ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ** Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγιο • **DOMAINE SKOURAS** Μαλανδρένη Άργους • **SOUL BAR** Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ** 8ο χιλ. Πούντας-Καλαβρύτων, Άνω Διακοπτό • **ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ** Άγιος Παύλος, Χαλκιδική • **VASSALTIS VINEYARDS** Περιφερειακή Οδός Βουρβούλος-Οίας, Σαντορίνη • **VENETIAN WELL** Πλατεία Κρεμστίης, Λιλή Δεσούλα 1, Χώρα Κέρκυρας • **VENIKOS HOUSE** Δερβενακίων 100, Νεμέα • **VILLA INCOGNITO** Δεληγιάννη & Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • **VINAMORATO** Μεγ. Αλεξάνδρου 35, Καστοριά • **WINE HOUSE** Τζων Κέννεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης • **WINE KIOSK** Αριστομένων 39, Καλαμάτα • **10GR** Πολυδώρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • **18 GRAPES** Άγιος Προκόπιος, Νάξος
ΚΥΠΡΟΣ • KANTINA QUALITY FOODS Σοφούλη 48, Λευκωσία • **PHIALE WINE** Αθανασίου Διάκου 57, Λεμεσός • **SILVERSTAR WINE BAR** Σοφούλη 44-46, Λευκωσία

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



**ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ
ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΡΑΝΙΑΣ**

Τα μεγαλύτερα σε ηλικία
αμπελοτεμάχια του κτήματος
βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ
550 και 700 μέτρων στους
πόδες του νοτιοανατολικού
Ολύμπου. Εκεί οι ποικιλίες
Cabernet Sauvignon και Merlot
καλλιεργούνται, πιστοποιημένα,
βιολογικά από το 1985.

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ



Η συνέπεια στην αποπληρωμή του στεγαστικού δανείου ανταμείβεται.

STYAN

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.

