

#18 • KAAOKAIPĪ 2020 • FREE PRESS
A magazine about wine

grape



WINE STORIES

IT TAKES TWO TO TANGO!

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



NESTOR
www.nestorwines.gr

#18

Περιοδικό Free Press • ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ Ρkatsatou & Co Grand Cru • Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β' 6, Τ.Κ. 15452, Ψυχικό • Τ 215 555 4430 • E info@grapemag.gr • ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Θάλα Καρατάλη – Πηνελόπη Κατσάτου • ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ WSPC • ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ Ρεγγίνα Μασάλλου, Άρης Γκέτσος • ΕΞΟΦΥΛΛΟ Πάννης Κουρούδης (k2design) • ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ
ΕΝΤΥΠΟΥ Πάννης Κονιόλης (k2design) • ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αθροιάδης (This is not another agency) • ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW,
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET, Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSET, Πάννης Καϊμενάκης (Wine Sommelier) • ΔΙΟΡΘΩΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Δήμητρα Καραμπελά • ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ Δανάη Αθανασοπούλου • ΕΚΤΥΠΩΣΗ & ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ Νίκη Εκδοτική Α.Ε. • © Ρkatsatou & 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 Ggrape_wine_stories

grapemag.gr

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 6 **ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΣ**
Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.
- 8 **TABOO**
Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW περιγράφει τις μέρες της καραντίνας και μας προσκαλεί σε ένα παιχνίδι κρασιού.
- 10 **TRAVEL**
«Μένουμε Ελλάδα» είναι το σύνθημά μας για το φετινό καλοκαίρι. Ανασύραμε, λοιπόν, από το συρτάρι αναμνήσεις και εμπειρίες από αγαπημένες περιοχές: Νάουσα, Νεμέα, Σαντορίνη και Κεφαλονιά.
- 34 **WINE JOURNAL**
Ημερολόγιο καραντίνας από τον Γρηγόρη Κόντο, Dip WSET.
- 36 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ο γνωστός οινοποιός της Αττικής Βασίλης Παπαγιαννάκος μιλάει για τις ημέρες της καραντίνας και επιμένει να βλέπει το ποτήρι μισογεμάτο για το ελληνικό κρασί.
- 40 **CELLAR RAT**
Ο Γιάννης Καθμενάκης, Wine Sommelier, τρέπωσε στο κελάρι του και δοκίμασε τα πάντα, γιατί στις «δύσκολες καταστάσεις χρειάζεσαι τρία πράγματα: κρασιά, βιβλία και καλούς φίλους».
- 42 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ο πολυτάλαντος Αλέξανδρος Ψυχούλης μάς προσκαλεί στον κόσμο του τσίπουρου και μας μιλάει για όσα μας έλευραν και όσα θα καλλιεργήσουμε από εδώ και πέρα.
- 46 **GRAPE STORY**
Ο Γιώργος Βελισσάριος, partner στην εταιρεία Grape Escape, αναλύει το μέλλον του οινοτουρισμού μετά το lockdown της παγκόσμιας οικονομίας.
- 48 **FOOD AND WINE PAIRING**
Τα απόλυτα ταιριάσματα ελληνικών τυριών ΠΟΠ με κρασί, από τον Νίκο Λουκάκη, Senior Lecturer στο WSPC.
- 50 **ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ**
Το Οινοποιείο Αργυρού στη Σαντορίνη, διά χειρός του αρχιτεκτονικού γραφείου Oikos Architecture Nikos & Frantseska Tsebelis.
- 52 **BEST SUMMER BUYS**
Οι προτάσεις για το φετινό καλοκαίρι από την Κάβα Αμπατζή, στη Θεσσαλονίκη.

Και ξαφνικά η Γη σταμάτησε να γυρίζει. Κυριολεκτικά όμως, όχι σαν αυτό με τους Γαλάτες και τον ουρανό που θα έπεφτε στο κεφάλι τους. Μια τεράστια παύση ή, μάλλον, μια επιβεβλημένη παύση, όπου μπορούσες απολύτως δικαιολογημένα να μην κάνεις τίποτα. Άλλοι τακτοποιήσαμε ντουλάπες και συρτάρια, όλοι μαγειρέψαμε, άλλοι φτιάξαμε γιγάντια παζλ (οι πωλήσεις ανέβηκαν κάπου στο 1.500%), άλλοι δούλεψαν όσο ποτέ και χειροκροτήθηκαν γι' αυτό, άλλοι πήγαμε βόλτες, μοιραστήκαμε, μαλώσαμε, μάθαμε να επικοινωνούμε με νέους τρόπους, βάλαμε νέες προτεραιότητες, ήρθαμε κοντά ή φτάσαμε στα άκρα, αποκτήσαμε νέους ήρωες, ανοίξαμε τα καλύτερα κρασιά μας με τον φόβο ότι δεν θα προλάβουμε να τα πιούμε. Ένα όμως είναι σίγουρο: Ποτέ δεν θα είμαστε οι ίδιοι άνθρωποι μετά από αυτό που ζήσαμε. Ο Αλέξανδρος Ψυχούλης μάς είπε πως «ό,τι μας έλειψε κατά τη διάρκεια της καραντίνας είναι αυτό που από εδώ και πέρα θα καλλιεργήσουμε και θα απολαύσουμε». Μακάρι.

Αυτό το τεύχος το φτιάξαμε με πολλή αγάπη. Είναι αφιερωμένο στο ελληνικό κρασί και στους ανθρώπους του, γιατί το θεωρήσαμε χρέος μας μετά από όλα αυτά που έγιναν. Τα εστιατόρια έκλεισαν και οι Έλληνες παραγωγοί – κυρίως όσοι δεν δούλευαν με σούπερ μάρκετ – υπέστησαν μεγάλες απώλειες. Ο οινοτουρισμός επίσης. Γίναμε μάρτυρες πρωτόγνωρων καταστάσεων, όπως δημιουργία ιστότοπων για γενσιγνώσεις on line, όπου παραγγέλνεις τα κρασιά σου, στήνεις μπροστά στην οθόνη και τα δοκιμάζεις, έχοντας απέναντι τον παραγωγό. O tempora, o mores!

«Μένουμε Ελλάδα» είναι το σύνθημά μας, λοιπόν, φέτος το καλοκαίρι. Ταξίδια δεν κάναμε αυτό το διάστημα, ανασύραμε όμως από το συρτάρι εμπειρίες και αναμνήσεις από επισκέψεις των συνεργατών του Grape σε περιοχές αγαπημένες: στη Νάουσα, στη Νεμέα, στη Σαντορίνη και στην Κεφαλονιά. Οι διηγήσεις τους έρχονται να μας θυμίσουν όλα τα υπέροχα που κρύβει καθένας από αυτούς τους τόπους και μας κάνουν να θέλουμε να βρεθούμε εκεί ξανά και ξανά. Από την εικόνα αυτή δεν θα μπορούσαν να λείπουν οι ίδιοι οι οиноποιοί. Στέλλιος Μπουτάρης, Γιώργος Σκούρας, Γιάννης Βαλαμπούς και Ευρεβιάδης Σκλάβος περιγράφουν, ο καθένας με τον δικό του ιδιαίτερο τρόπο, τον τόπο που αγαπούν. Το Taboo περισσότερο επίκαιρο από ποτέ. Ο Κωνσταντίνος Δαζαράκης MW περιγράφει τις δικές του μέρες COVID, αναλύει το πώς διαμορφώθηκε η αγορά του κρασιού τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό με τα νέα δεδομένα και αναρωτιέται γιατί και πού ανοίγουμε τα «καλά» κρασιά.

Wine Journal και ένα αναλυτικό ημερολόγιο φαγητού και κρασιού στις μέρες του εγκλεισμού από τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET. Ημερολόγιο καραντίνας και από τον Γιάννη Καϊμενάκη, Wine Sommelier. Με απολαυστικό τρόπο μάς περιγράφει τα κρασιά που σου κόβουν την ανάσα και τα οποία επιλέγεις να απολαύσεις όταν όλα είναι δύσκολα γύρω σου. Ο Γιώργος Βελισσάριος, Grape Escape Partner, αναλύει ποιο είναι το μέλλον του οινοτουρισμού μετά το γενικότερο lockdown της παγκόσμιας οικονομίας, καθώς οι χώρες – ή μία μετά την άλλη – προσδιορίζουν τα νέα τους επιδημιολογικά πρωτόκολλα και επιχειρούν την επιστροφή στην ομαλότητα.

Δύο συνεντεύξεις από δύο εντελώς διαφορετικούς κόσμους. Ο οινοποιός Βασίλης Παπαγιαννάκος μιλάει για την πρωτόγνωρη εμπειρία του στη διάρκεια της καραντίνας και βλέπει το ποτήρι μισογεμάτο. «Τα τσίπουρα στον Βόλο» είναι ο τίτλος του βιβλίου του πολυτάλαντου Αλέξανδρου Ψυχούλη, το οποίο μας μυεί στην τελετουργία των τσιπουράδικων με ανατριχιαστικές λεπτομέρειες. Η ιστορία, οι πολύτιμοι μεζέδες, η ιεροτελεστία του σεβρισίματος, ακόμα και ο τρόπος που καθόμαστε και συνδεόμαστε με τον συνδαιτυμόνα μας έχουν σημασία. Ελληνικά ΠΟΠ τυριά, κρασί και φρούτο-μαρμελάδα. Ότι θέλετε να μάθετε για να απολαύσετε το ελληνικό καλοκαίρι, από τον Νίκο Λουκάκη, Senior Lecturer WSPC. Επιλέξαμε να αποβάλουμε τη μαυρίλα όσων προηγήθηκαν και να μπούμε αισιόδοξα στη νέα, μετά κορωνοϊό εποχή. Σε αυτό βοήθησαν το καταπληκτικό εξώφυλλο του Γιάννη Κουρούδη και οι πάντα ευρηματικές εικονογραφίες του Φίλιππου Αβραμίδη. Το ελληνικό καλοκαίρι είναι κυριολεκτικά μπροστά στα πόδια μας, πιο θελκτικό από ποτέ, και μας ζηλεύουν όλοι.

Ζήστε το!

ΓΙΑ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΙΣ ΜΠΡΟΣΤΑ, ΠΡΕΠΕΙ ΠΡΩΤΑ ΝΑ ΚΟΙΤΑΞΕΙΣ ΠΙΣΩ.

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ
Η παραγωγική μας ιστορία αναβιώνει εδώ.

Με τα εννέα θεματικά μουσεία σε όλη την Ελλάδα, τις ειδικές εκδόσεις, τα ερευνητικά και εκπαιδευτικά προγράμματα, τη Βιβλιοθήκη αλλά και το ανεκτίμητης αξίας Ιστορικό Αρχείο που στεγάζεται στην Αθήνα, το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς παρουσιάζει και αναδεικνύει πώς οι Έλληνες ήξεραν να αξιοποιούν τους φυσικούς πόρους, να δημιουργούν, να καινοτομούν, και τελικά να προχωρούν μπροστά.

Αυτή είναι η κληρονομιά μας. Αυτή είναι η ταυτότητά μας.



1. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΕΤΑΞΗΣ (ΣΟΥΦΛΙ)
2. ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΥΔΡΟΚΙΝΗΣΗΣ (ΔΗΜΗΤΣΑΝΑ)
3. ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΑΔΙΟΥ (ΣΠΑΡΤΗ)
4. ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ ΛΕΣΒΟΥ (ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ)
5. ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΛΙΝΘΟΚΕΡΑΜΟΠΟΙΙΑΣ Ν. & Σ. ΤΣΑΛΑΠΑΤΑ (ΒΟΛΟΣ)
6. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΡΜΑΡΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΠΥΡΓΟΣ ΤΗΝΟΥ)
7. ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΤΥΜΦΑΛΙΑΣ
8. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ
9. ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΡΓΥΡΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΙΩΑΝΝΙΝΑ)



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ: Αγγ. Γέροντα 6, 105 58 Αθήνα Τηλ. Επικοινωνίας: 210 3256 922
 ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ: Δωριόδος 2 & Λεωφόρος Ειρήνης 14, 177 78 Ταύρος Τηλ. Επικοινωνίας: 210 3418 051
 ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σαλαμίνος 72-74, 176 75 Καλλιθέα Τηλ. Επικοινωνίας: 210 3739 651-2

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

**ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
 ΙΔΡΥΜΑ
 ΟΜΙΛΟΥ
 ΠΕΙΡΑΙΩΣ**

www.piop.gr

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ



Στο... κόκκινο ο κόσμος του κρασιού

Δραματική μείωση των πωλήσεων για εισαγωγείς, εμπόρους και παραγωγούς, προβλήματα στον τρύγο στο νότιο ημισφαίριο, ακύρωση των γευστικών δοκιμών· αυτή είναι η μία όψη της εικόνας που δίνεται για τον χώρο του κρασιού παγκοσμίως, στη διάρκεια της πρωτοφανούς κρίσης που πλήττει τον πλανήτη. Κάποια στοιχεία μιλούν για πτώση των πωλήσεων έως και 80%, με το κλείσιμο των εστιατορίων και των wine bars. Οι παραγωγοί «κολλυμπούν σε μια λίμνη από κρασί», αναφέρει χαρακτηριστικά η βρετανική εφημερίδα Guardian, καθώς κατέρρευσαν οι πωλήσεις σε τοπικά εστιατόρια, αλλά και οι εξαγωγές. Στον αντίποδα, ωστόσο, της αρνητικής αυτής εικόνας, αρκετές ήταν οι χώρες –όπως για παράδειγμα η Βρετανία και κάποιες πολιτείες των ΗΠΑ– όπου στην αρχή του lockdown παρατηρήθηκε αύξηση των πωλήσεων μέσω του ηλεκτρονικού εμπορίου, φθάνοντας πολλές φορές και το 50%, γεγονός που έκανε πολλούς να μιλούν για boom. Παράλληλα, πολλοί ήταν εκείνοι που έσπευσαν να διοργανώσουν γευστικές δοκιμές μέσω zoom, με τη συμμετοχή των ιδίων των παραγωγών. Ανεξαρτήτως, πάντως, των φιλότιμων προσπάθειών που έχουν καταβληθεί τους τελευταίους μήνες, το συμπέρασμα μοιάζει να είναι σαφές: με την εστίαση στο pause, ο κόσμος του κρασιού υποφέρει.

Σε αχαρτογράφητα νερά το Bordeaux

Σημαντική φαίνεται να είναι η πτώση των τιμών στα κρασιά του Bordeaux. Σε σύγκριση με το 2018, οι τιμές για τη σοδειά του 2019 εμφανίζονται μειωμένες κατά 30-40% για πολλά από τα γνωστά Châteaux στις en primeur πωλήσεις. Την αρχή φαίνεται να έκανε το Pontet-Canet, διαθέτοντας στην αγορά τις φιάλες του 2019 σε αρχική τιμή μειωμένη κατά 31% σε σχέση με το 2018, γεγονός που κάνει αρκετούς να μιλούν για μια τάση που μάλλον θα γενικευτεί, παρά τα τριψήφια νούμερα στις τιμές πολλών γνωστών Châteaux, που δεν φαίνεται να αλλάζουν και εξακολουθούν να προκαλούν δυσφορία. Όπως αναφέρει πάντως το σχετικό δημοσίευμα του Wine Spectator, το βέβαιον είναι ότι το Bordeaux πλέον κινείται σε αχαρτογράφητα νερά. Με την αμερικανική αγορά να πλήττεται από τις συνέπειες του κορωνοϊού, με τους δασμούς που έχει επιβάλει η κυβέρνηση Τραμπ στις εισαγωγές γαλλικού κρασιού και το ενδιαφέρον του αμερικανικού κοινού για τα μπορντολέζικα κρασιά εξαιρετικά μειωμένο, τα πράγματα μοιάζουν μάλλον δύσκολα για τη διάσημη περιοχή.

Roaring 20s?

Σε μια πιο αισιόδοξη νότα, ωστόσο, πολλοί είναι εκείνοι που θεωρούν ότι παρά τις δυσκολίες το μέλλον θα είναι μάλλον ρόδινο. Ανάμεσά τους ο Αμερικανός Michael Skurnik, ιδρυτής της εταιρείας Skurnik Wines and Spirits, ο οποίος, παρότι προβλέπει ένα πιθανό δεύτερο κύμα της πανδημίας να χτυπά και πάλι τον χώρο της εστίασης, μιλάει για δυναμική επανάκαμψη μόλις τα χειρότερα περάσουν, παραλληλίζοντας τη σημερινή δεκαετία με τη δεκαετία του '20 του περασμένου αιώνα, τα περίφημα roaring '20s που ακολούθησαν τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο και την πανδημία της ισπανικής γρίπης. «Όλοι θα επιστρέψουμε κάποια στιγμή στα εστιατόρια και στα wine bars, το άγνωστο και η αβεβαιότητα είναι αυτά που μας σκοτώνουν. Όμως στο παρελθόν έχουμε περάσει και χειρότερα», τόνισε στη διάρκεια webinar με αντικείμενο το μέλλον του κρασιού.

ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ

enjoy

greek wine with your summer



#HATZIMICHALIS





ΜΕΝΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ

Είναι το σύνθημά μας φέτος το καλοκαίρι. Αυτό το καλοκαίρι που θα είναι διαφορετικό από τα άλλα, αλλά με αρκετή δόση «κανονικότητας», αν όλα πάνε καλά, όλοι μας αισθανθήκαμε την ανάγκη να επικεντρωθούμε στο ελληνικό κρασί και στους Έλληνες παραγωγούς, που και αυτοί, όπως και πολλοί άλλοι, ένιωσαν στο πετσί τους τις επιπτώσεις από το lockdown των τελευταίων μηνών. Ταξίδια δεν κάναμε αυτό το διάστημα, ανασύραμε όμως από το συρτάρι εμπειρίες και αναμνήσεις από επισκέψεις των συνεργατών του Grape σε περιοχές αγαπημένες: στη Νάουσα, στη Νεμέα, στη Σαντορίνη και στην Κεφαλονιά. Οι διηγήσεις τους έρχονται να μας θυμίσουν όλα τα υπέροχα που κρύβει καθένας από αυτούς τους τόπους και μας κάνουν να θέλουμε να βρεθούμε εκεί ξανά και ξανά. Από την εικόνα αυτή δεν θα μπορούσαν να λείπουν οι ίδιοι οι οινοποιοί: Στέλλιος Μπουτάρης, Γιώργος Σκούρας, Γιάννης Βαλαμπούς και Ευρυβιάδης Σκλάβος περιγράφουν, ο καθένας με τον δικό του ιδιαίτερο τρόπο, τον τόπο που αγαπούν και μας κάνουν να καταλάβουμε γιατί, παρά τις δυσκολίες και τις αντιξοότητες, αυτό που μένει τελικά είναι μια βαθιά ικανοποίηση και μια μεγάλη αισιοδοξία για το μέλλον.



Ετοιμαζόμουν να προσθέσω ένα ακόμα ταξίδι στο ενεργητικό μου... Για τις επόμενες περίπου πεντέμισι ώρες θα ήμουν φιλοξενούμενος και χαλαρός στο αναπαυτικό πίσω κάθισμα ενός Golf TSI, στον δρόμο μας για τη Νάουσα. Για πρώτη φορά μετά από αρκετό καιρό πήγαινα σε έναν οινικό προορισμό με φίλους. Περισσότερο για να περάσουμε καλά, παρά ως κομμάτι μιας συγκεκριμένης δουλειάς. Δεν λέω, καλοί και οι wine-experts, καλές και οι «καταδρομικές» για να αποκτήσεις την πλήρη εικόνα μιας εσοδείας, αλλά τη Νάουσα είναι καλύτερα απλώς να την απολαμβάνεις.

ΝΑΟΥΣΑ

ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΗ ΜΑΓΕΙΑ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

Να δηλώσω εδώ και τώρα ότι αγαπάω πολύ τα κρασιά της Νάουσας, σίγουρα όχι όμως με τον ίδιο τρόπο που αγαπάω, ας πούμε, τη Νεμέα. Νομίζω πως για τη Νάουσα νιώθω περισσότερο σαν μια μάνα που αγαπάει λίγο περισσότερο (αν μπορώ να το πω αυτό) ή και κακομαθαίνει το πιο ευαίσθητο και αδύναμο από τα παιδιά της. Και αυτό είναι κάτι το οποίο ένιωσα από την πρώτη φορά που πάτησα το πόδι μου στην περιοχή, αρκετά χρόνια πριν. Ήταν εκείνο το πρώτο ταξίδι, που γκρέμισε ότι είχα πλάσει στο μυαλό μου για τη σπουδαία περιοχή μέχρι εκείνη τη στιγμή.

Διαβάζεις και ακούς τόσες περιγραφές για τη Νάουσα, δοκιμάζεις τα γεμάτα δύναμη Ξινόμαυρα

της και φαντάζεσαι μια εντελώς διαφορετική πραγματικότητα. Όλα μεγεθύνονται μέσα στο μυαλό σου. Η αλήθεια όμως απέχει σημαντικά. Μπορεί να οδηγείς για σχεδόν μισή ώρα μέσα σε αυτό που ονομάζεται «αμπελουργική ζώνη» και να μη δεις το παραμικρό ίχνος που να μαρτυράει πως αυτή είναι ίσως η σημαντικότερη ή, ορθότερα, μία από τις σημαντικότερες οινικά περιοχές της Ελλάδας. Αντί για τους περίφημους αμπελώνες του Ξινόμαυρου, συναντάς για χιλιόμετρα, δεξιά και αριστερά του δρόμου που διασχίζει τη ζώνη, μόνο ροδακινιές, κερασσιές, δαμασκηνιές, μηλιές και, αν είναι η εποχή, διακρίνεις τις σιλόνετες των εργατών που ραντίζουν αδιάκοπα τις καλλι-

έργειές τους. Δυστυχώς, πρόκειται για έναν αμπελώνα που έχει συρρικνωθεί σε μεγάλο βαθμό. Και η δυσόληνη αλήθεια για τη Νάουσα είναι πως το Αμύνταιο, από την άλλη πλευρά του όρους Βέρμιο, έχει ήδη πολύ περισσότερο φυτεμένο Ξινόμαυρο. Από το πίσω κάθισμα του Golf διέκρινα ξεκάθαρα αυτόν τον αρχικό αιφνιδιασμό στο πρόσωπο και των δύο συνοδοιπόρων μου, που επισκέπτονταν για πρώτη φορά την περιοχή – ίσως και την απογοήτευσή τους. «Αυτή είναι η Νάουσα; Πού είναι οι αμπελώνες της;» Δεν μπορούσαμε να μη θυμηθούμε ότι με το που μπήκαμε στο Barolo, τα μάτια μας γέμισαν αμπέλια, σε όποια κατεύθυνση και αν κοιτάζαμε. Εδώ, nada... Τίποτα...



Τρύγος στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη.



Και όμως, η Νάουσα έχει τα μυστικά της και το μόνο που χρειάζεται να κάνεις είναι να έχεις τη διάθεση και τον χρόνο για να τα ξεκλειδώσεις. Τότε, εκεί μπροστά σου θα αποκαλυφθεί ένας υπέροχος κόσμος. Ετερόνυμος, ιδιουσγκρασικός, όμως την ίδια στιγμή αρμονικά πλασμένος. Οι αντιθέσεις είναι αυτές που ανέκαθεν με γοήτευαν περισσότερο στην περιοχή, όπως και ο διαφορετικός τρόπος με τον οποίο προσεγγίζουν οι παραγωγοί την αγαπημένη τους ποικιλία, το Ξινόμαυρο, αλλά και έννοιες όπως «φιλοξενία» και «οινοτουρισμός». Φτάνοντας στο οινοποιείο του **Μαρκοβίτη** στα Πολλά Νερά, μπροστά σου απλώνεται ο ενιαίος αμπελώνας των 100+ στρεμμάτων, ενώ στην περίπτωση του **Θυμόπουλου** χρειάζεται να ανέβεις στο 4x4 για να βρεθείς σε ένα από τα τουλάχιστον τριάντα, δόσβατα σε πολλές περιπτώσεις, αμπελοτόπια «κρυμμένα» ανάμεσα στη Φυτεία και στον Τρίλοφο. Δύο υποπεριοχές της Νάουσας όπου μέσα σε μόλις δεκαπέντε λεπτά διαδρομής αλλάζει το κλίμα, το έδαφος, και οι οποίες φυσικά παράγουν κρασιά με διαφορετικό στυλ. Ο Μαρκοβίτης παράγει σταθερά και από θέμα φιλοσοφίας μόνο ένα κρασί από τον εκπληκτικό, προσεγμένο στη λεπτομέρεια, αμπελώνα του, ενώ ο Θυμόπουλος κάνει συνεχώς σχέδια για διαφορετικές single vineyard οινοποιήσεις από τα ξεχωριστά αμπελοτεμάχιά του. Δύο διαφορετικές φιλοσοφίες, με κοινό παρονομαστή φυσικά την αγάπη για το Ξινόμαυρο.

Στο οινοποιείο του **Μπουτάρη** δεν μπορείς παρά να ανατριχιάσεις και μόνο στο άνοιγμα μιας Νάουσας Μπουτάρη του 1974. Όχι γιατί απλώς δοκιμάζεις την ιστορία του ελληνικού κρασιού στο σύνολό της, αλλά και γιατί έχεις την τύχη να βρίσκεσαι στο ποτήρι σου ένα πρόδηλα συγκλο-

νιστικό κρασί, γεμάτο γενναιοδωρία. Μια αλήθεια για τα παλαιωμένα Ξινόμαυρα που, αν δεν υπήρχε η οικογένεια Μπουτάρη, θα μπορούσε να είχε χαθεί για πάντα. Το ίδιο βράδυ, γύρω από ένα τραπέζι δοκιμάζεις από το βαρέλι ότι πιο νέο και μοντέρνο έχει να προβάλλει η Νάουσα στον έξω κόσμο. Η Νάουσα του **Διαμαντάκου** έχει τέτοιο φρούτο και finesse, που δικαιώνει τους υπέρμαχους της Pinot Noir-διάστασης της ποικιλίας. Δύο διαφορετικές στιγμές που συνδέουν όμορφα το χθες και το αύριο, τόσο που δεν μπορείς να αποφασίσεις προς ποια κατεύθυνση θέλεις να ταξιδέψεις.

Το επόμενο προί βρίσκεσαι στο φιλόξενο **Οινοποιείο Δαλαμάρα**, παρέα με τον Κωστή και τη Μαρία. Ένα πλατό με ντόπια αλλαντικά, που ο Κωστής κόβει επιτόπου με το μαχαίρι, σε ένα ζεστό οικογενειακό περιβάλλον, πίνοντας κρασιά με καθαρές γραμμές και ξεκάθαρη φιλοσοφία, που συνοδεύονται με πολλή κουβέντα. Δεν νιώθεις τίποτε άλλο παρά μόνο ότι βρίσκεσαι παρέα με φίλους. Σαν να είσαι στο σπίτι σου. Δοκιμάζεις το συγκλονιστικό Παλιοκαλιά και κάνεις μια στάση πριν από την επόμενη επίσκεψη στο αυτόριζο προφυλλοξηρικό αμπέλι, για να συναντήσεις μέσα από τα παμπάλαια πρέμνα την πραγματική ιστορία της Νάουσας. Ελάχιστες ώρες αργότερα, απογειώνεσαι από τη θέα και την ηρεμία που σου προσφέρει το **Κτήμα Κυρ-Γιάννη** στο Γιαννακόχωρι. Περιπατώντας μέσα στα αμπέλια και προς το οινοποιείο, αποφασίζεις να ρίξεις μια κλεφτή ματιά στο εντυπωσιακό, ολοκαίνουργιο υπόγειο κελάρι, το οποίο φιλοξενεί την κάβα και τα βαρέλια του οινοποιείου, ακούγοντας ταυτόχρονα τα λαμπρά σχέδια του **Στέλλιου Μπουτάρη** για τον οινοτουρισμό στην περιοχή. Ένα ποτήρι της εξαφανισμένης πια Ράμνιστας του 2013 σε κάνει να νιώθεις τόσο μοναδικά που έχεις τη δυνατότητα να το απολαμβάνεις. Δύο διαφορετικές προσεγγίσεις πάνω στο μοτίβο του οινοτουρισμού, που αναδεικνύουν και οι δύο το έμφυτο πάθος των Ελλήνων οινοποιών για φιλοξενία.

Δεν θα ήθελα για κανένα λόγο η Νάουσα να είναι, έστω και ελάχιστα, διαφορετική από αυτό που στην πραγματικότητα είναι. Στη Νάουσα συναντιέται το παραδοσιακό με το μοντέρνο στοιχείο, οι μικροί παραγωγοί συνυπάρχουν με τους μεγάλους, η έντονη φιλοδοξία με μια πιο χαλαρή στάση ζωής. Αυτό που πάντα φροντίζω να κάνω είναι να μη δίνω στον εαυτό μου αρκετό χρόνο για να επισκεφτώ τους πάντες. Αφήνω έστω και μία επίσκεψη για την επόμενη φορά. Είτε αφορά την αγαπημένη μου **Αργατία**, είτε τον **Φουντή** που δεν έχω ακόμα επισκεφτεί, είτε τον **Κόκκινο**, τον **Χρυσόχοι**, είτε κάποιον από τους περίπου είκοσι οινοποιούς της περιοχής. Πάντα για να έχω την πρόφαση να επιστρέφω ξανά και ξανά.

Αγαπημένοι μου, η Νάουσα θέλει τον χρόνο της για να μπορέσει να σε μαγέψει... Για την ακρίβεια, χρειάζονται 5 ώρες και 17 λεπτά, 530 χιλιόμετρα διαδρομής από την Αθήνα και η καλύτερη δυνατή παρέα. Οι υπόλοιποι κάτοικοι της Ελλάδας κάντε τους δικούς σας υπολογισμούς. Πραγματικά, όμως, αξίζει τον κόπο... ●

ΔΙΝΟΝΤΑΣ
έμφαση
σε αυτό που
αξίζει.

Emphasis. Chardonnay



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ



follow us on

«Δεν θα ήθελα για κανένα λόγο η Νάουσα να είναι, έστω και ελάχιστα, διαφορετική από αυτό που στην πραγματικότητα είναι. Στη Νάουσα συναντιέται το παραδοσιακό με το μοντέρνο στοιχείο, οι μικροί παραγωγοί συνυπάρχουν με τους μεγάλους, η έντονη φιλοδοξία με μια πιο χαλαρή στάση ζωής».

Η ΔΙΚΗ ΜΟΥ ΝΑΟΥΣΑ

Ήμουν νιος και γέραςα. Όταν σου ζητάνε να γράψεις για την εμπειρία σου σε έναν χώρο, σημαίνει ότι έχεις τα χρονάκια σου! Έτσι κι εγώ όταν μου ζήτησαν η Θάλεια κι η Πηνελόπη να μιλήσω για τη «δική μου Νάουσα της Αμπέλου και του Οίνου», κατάλαβα ότι, πράγματι, έχω αρκετή εμπειρία για να τη βάλω κάτω σε ένα κομμάτι χαρτί. Η σχέση μου με τη Νάουσα είναι μια ιστορία ζωής. Όλοι νομίζουν ότι κατάγομαι από εκεί, όμως η πραγματικότητα είναι ότι είμαι Βλάχος και κατάγομαι από το Νυμφαίο Φλώρινας. Όμως, η επαγγελματική σχέση της οικογένειάς μου με τη Νάουσα με κάνει επίτιμο δημότη της πόλης!

Μικρό παιδί θυμάμαι να ξεδεύω την περίοδο του τρύγου στο Βρυσάκι, στο σπίτι μας πάνω από το οινοποιείο που είχε φτιάξει ο παππούς μου. Αν και Σαλονικείς, κατά τη διάρκεια του τρύγου μετακομίζαμε στη Νάουσα, μια που ο πατέρας μου τότε τα έκανε όλα. Τον θυμάμαι δίπλα στην πλάστιγγα να ζυγίζει τα κοφίνια και να μετράει τα θεμπε. Τον θυμάμαι στο οινοποιείο να τραβάει τα λάστιχα, στο χημείο στον ημιώροφο να κάνει τις αναλύσεις, στην αυλή να διαπραγματεύεται με τους αμπελουργούς. Η δουλειά πήγαινε καλά, η Νάουσα δεν είχε πολλά αμπέλια και έρχονταν και φορτηγά από το Αμύνταιο με «Ποπόλκα», όπως λεγόταν τότε το Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο. Αν και στα τέλη του 19ου αιώνα η Νάουσα είχε πάνω από 800 αμπελουργούς, σύμφωνα με τα κιτάπια του οθωμανικού κράτους, η φυλλοξήρα που χτύπησε στα μέσα του 20ού αιώνα, η ανάπτυξη της κλωστοϋφαντουργίας στην πόλη και η ζήτηση για ροδάκινο είχαν ως αποτέλεσμα την εγκατάλειψη της αμπελουργίας.

Ουδέν κακόν αμιγές καλού, όμως! Στα μέσα της δεκαετίας του '60 ξεκινούσε την επαγγελματική του καριέρα ο πατέρας μου. Έπρεπε κι αυτός κάπως να δείξει το στίγμα του και να ξεπεράσει τον πατέρα του. Αργά, αλλά σταθερά άλλαξε την κατεύθυνση της εταιρείας. Ο παππούς μου ήταν έμπορος και του ήταν πολύ πιο εύκολο και κερδοφόρο να παράγει ούζο και βερμούτ από το να φτιάχνει κρασί. Ο πατέρας μου, επηρεασμένος κι από τον θείο του, Κωστάκη Ντισιώτα, γαμπρό του προπάππου μου και άνθρωπο της παραγωγής, έδωσε μεγάλη σημασία στην παραγωγή. Έπρεπε, όμως, να δώσει το καλό παράδειγμα κι έτσι το '69 αγόρασε ένα χερσόλιβαδο στο Γιαννακοχώρι και άρχισε να φυτεύει το πρώτο του αμπέλι. Ήταν και

μια μικρή επανάσταση, μια που η εταιρεία χρεώθηκε κι ο παππούς μου ήταν έξαλλος! «Εμείς φοράμε κουστούμι στη δουλειά», έλεγε. «Άσε τους χωριάτες να δουλεύουν μέσα στις λάσπες». Το καράβι, όμως, είχε αλλάξει πορεία. Η μεγάλη εμπορική επιτυχία της «Νάουσας Μπουτάρη» διενθώς και η συμβολή της κυρίας Σταυρούλας Κουράκου, διευθύντριας τότε στο Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου, με την καθιέρωση της νομοθεσίας των Ονομασιών Προέλευσης, έβαλαν τον Οίνο ΟΠΑΠ Νάουσα σε κάθε τραπέζι στην Ελλάδα και στις παρυκίες των ομογενών ανά τον κόσμο. Η δεκαετία του '80 ήταν και η πρώτη χρυσή εποχή της Νάουσας. Η ζώνη απέκτησε πάνω από 6.000 στρέμματα, σοβαρούς αμπελουργούς, δημιουργήθηκε το ΒΑΕΝΙ, ο μεγάλος συνεταιρισμός, και υπήρχε μεγάλη ζήτηση για τα προϊόντα της ζώνης. Ο ανταγωνισμός μεταξύ Μπουτάρη και Τσαντάλη τεράστιος, πολύ καλός όμως τόσο για τους αμπελουργούς όσο και για τον καταναλωτή.

Δίγα χρόνια μετά, στα '90s, έγινε και η πρώτη Διεπαγγελματική Ένωση, με πρωτοβουλία φυσικά του πατέρα μου. Προσελήφθη η Χαρούλα Σπινθηροπούλου ως γεωπόνος και ο Παναγιώτης Γεωργιάδης ως διευθυντής. Η δουλειά που έκαναν τότε ανέδειξε στοιχεία της ζώνης που ακόμα και σήμερα χρησιμοποιούμε ανελλιπώς. Ήταν το πρώτο λιθαράκι που μπήκε στη δημιουργία των μικρών παραγωγών της περιοχής. Έλεγε πάντα ο πατέρας μου ότι μια περιοχή με δυο τρεις παραγωγούς δεν είναι πραγματικά περιοχή. Απαιτείται η κριτική μάζα των παραγωγών, ευθυγραμμισμένων σε μια κοινή λογική ανάδειξης και υποστήριξης του κοινού οράματος, που είναι η ενδυνάμωση σε όλα τα επίπεδα του brand «Νάουσα».

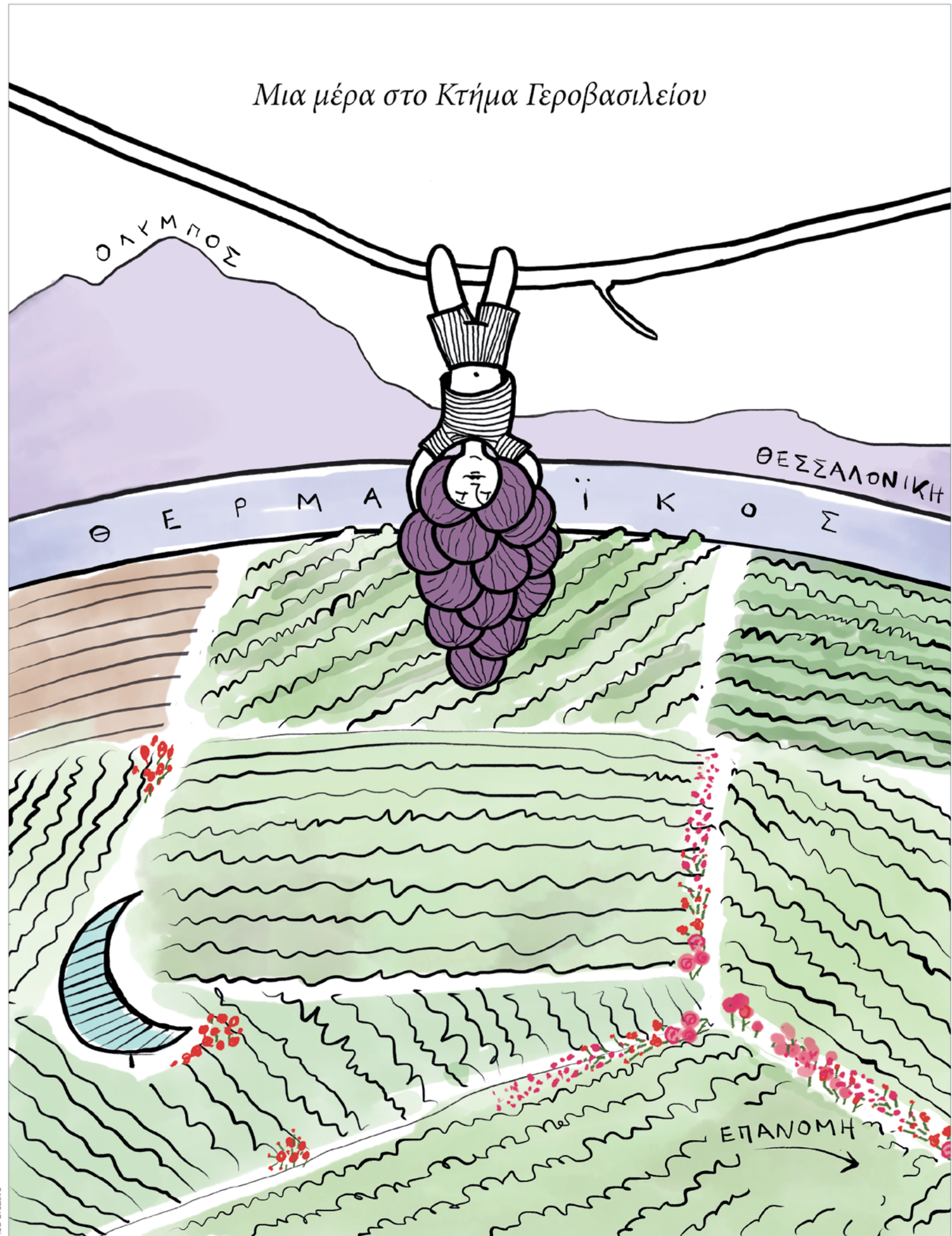
Δεν είναι όλα όμως πάντα ρόδινα και μετά ήρθε η μεγάλη πτώση. Οι δυσκολίες στις αγορές και η μεγάλη ζήτηση του ροδάκινου είχαν ως αποτέλεσμα την πτώση της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή. Και πάλι, ωστόσο, μέσα από μια κρίση βγήκε μια ευκαιρία. Οι καλοί αμπελουργοί, όπως ο Καρυδάς, ο Φουντής, ο Θυμώπουλος, ο Μαρκοβίτης κι άλλοι, έφτιαξαν τα δικά τους

οινοποιεία και άρχισαν να χτίζουν τη δική τους πορεία. Σήμερα έχουμε πάνω από είκοσι παραγωγούς στη Νάουσα. Έχουμε ξανά Διεπαγγελματικό Σύνδεσμο, έχουμε κοινό όραμα και κοινή στρατηγική. Το νέο μοντέλο του αμπελουργού-οινοποιού έχει αποκτήσει σάρκα και οστά στη Νάουσα και το βλέπουμε να απλώνεται σε όλη την Ελλάδα. Ήμουν παρατηρητής όλα αυτά τα χρόνια. Ήμουν πολύ τυχερός, μια που ο πατερούλης μου πάντα με έπαιρνε μαζί του. Το έκανε από τύψεις, γιατί δεν μου έδινε ποτέ χρόνο, ή από τη διάθεσή του να μεγαλώσω μέσα στα αμπέλια και στις μυρωδιές της κάβας, ώστε κάποια στιγμή να έχω κι εγώ την ίδια αγάπη και όρεξη να συνεχίσω το όραμά του. Μάλλον λίγο κι από τα δύο! Πάντα μου έλεγαν οι γονείς μου πως «θα κάνεις ό,τι θέλεις». Ναι, καλά! Αν και οι σπουδές μου δεν είχαν να κάνουν με το κρασί και ανδρόθηκα στο εξωτερικό, ήταν φυσικό επακόλουθο να μπω κι εγώ στη δουλειά.

Και τότε ήρθε η μεγάλη ανατροπή! Ο πατέρας μου κι ο θείος μου χωρίζουν επαγγελματικά κι ο πατέρας μου μένει με κάτι αμπέλια στο Γιαννακοχώρι και στο Αμύνταιο. Έβγαλα το κουστούμι, λουπόν, και φόρεσα τις μπότες! Στα σαράντα μου, μετακόμισα ουσιαστικά στη Νάουσα και ξαφνικά έπρεπε να κάνω ό,τι έκαναν κι οι φίλοι μου αμπελουργοί όταν ξεκίνησαν. Έπρεπε να μάθω μια άλλη δουλειά, να κάνω τα πιο πολλά πράγματα μόνος μου. Ήμουν τυχερός που είχα δίκλα μου φίλους-συνεργάτες, που με στήριξαν στα δύσκολα. Χωρίς τον Γιώργο, τον Δάμο, την Ελπίδα, τον Μάκη, τον Αντόνη κι όλα τα άλλα παιδιά που ήταν πάντα εκεί, δεν θα τα είχα καταφέρει. Έζησα τη Νάουσα στα καλά της και στα δύσκολά της. Σήμερα βρισκόμαστε στο ξεκίνημα

«Έζησα τη Νάουσα στα καλά της και στα δύσκολά της. Σήμερα βρισκόμαστε στο ξεκίνημα μιας νέας εποχής, όπου υπάρχει ξεκάθαρη στρατηγική για την ανάδειξη μιας ζώνης που κάνει κρασιά υψηλού επιπέδου και ιδιαίτερου χαρακτήρα».

μιας νέας εποχής, όπου υπάρχει ξεκάθαρη στρατηγική για την ανάδειξη μιας ζώνης που κάνει κρασιά υψηλού επιπέδου και ιδιαίτερου χαρακτήρα. Η Νάουσα βρίσκεται στην κορυφή της πυραμίδας του ελληνικού κρασιού. Ξέρουμε καλύτερα τι πρέπει να κάνουμε, δουλεύουμε πολύ πιο συστηματικά και βλέπουμε τις προοπτικές της επιτυχίας μπροστά μας. Έχουμε δρόμο ακόμα και πολλά πράγματα να κάνουμε. Την επόμενη φορά που θα κληθώ να γράφω για τη «δική μου Νάουσα», θα χρειαστεί ένα ολόκληρο βιβλίο! ●



Red Creative

Ξεμάγνηση στον αμπελώνα, στο οινοποιείο και στο Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου.

Γευστικές δοκιμές και προτάσεις για τους οινόφιλους.

Εκδηλώσεις με άξονα το κρασί και τον πολιτισμό.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr



Τα τελευταία είκοσι χρόνια που βιοπορίζομαι πουλώνοντας κρασιά, έχω βρεθεί έξι φορές στο νησί της Σαντορίνης για αυστηρά επαγγελματικούς λόγους, όπως συνηθίζουμε να λέμε. Θυμάμαι χαρακτηριστικές στιγμές και λεπτομέρειες από κάθε ταξίδι, αν και κάθε φορά παραδέχομαι πως αντιμετώπιζα την ίδια δυσκολία-αδυναμία στοχοπροσήλωσης. Φαντάζομαι πως και οι πιο δεινοί περιηγητές του 16ου αιώνα θα δυσκολεύονταν να γυρίσουν την πλάτη σε ένα τόσο μεγαλειώδες και μαγικό τοπίο και να επικεντρωθούν στις γευστικές δοκιμές και στην παρατήρηση της θηραϊκής γης. Παρ' όλα αυτά, ο ψυχαναγκαστικός μου χαρακτήρας πάντα βοηθούσε ώστε κάθε φορά να κουβαλώ στις αποσκευές μου χρήσιμες πληροφορίες και παραστάσεις για το οινικό γίνεσθαι του νησιού, τις οποίες συχνά πυκνά προσπαθώ να αποστάξω στο μυαλό μου και να δώσω εξήγηση στο τι κάνει τα κρασιά της Σαντορίνης τόσο ιδιαίτερα και μοναδικά.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ TERROIR

Από την πρώτη στιγμή, από το πρώτο ταξίδι, ένα πράγμα ήταν ξεκάθαρο στο μυαλό μου και ομολογώ ότι στο πέρασμα του χρόνου δεν έχει αλλάξει καθόλου: η Σαντορίνη είναι το απόλυτο terroir. Πιο emphaticά, θα χαρακτήριζα τον αμπελώνα της Σαντορίνης ως το ελληνικό οινολογικό οχυρό. Πρακτικά, το τοπωνύμιο της Σαντορίνης έχει όλα τα δεδομένα που διαμορφώνουν ένα αξιωματικόν και σπουδαίο κρασί. Πιο συγκεκριμένα, έχει βαθύ και μακραίωνα ιστορικό αρχείο, το αμπέλι και το κρασί είχαν και συνεχίζουν να έχουν κυρίαρχη θέση τόσο στην αγροτική όσο και στην κοινωνική ζωή του τόπου, τα εδαφολογικά και τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά είναι τόσο έντονα, ίσως και ακραία σε κάποιες περιπτώσεις, που μοιραία μάς οδηγούν σε ένα κρασί με έντονο χαρακτήρα, που αντανακλά τη γη που το γέννησε.

Σκαλίζοντας λιγάκι αυτό που οι ειδικοί ονομάζουν «terroir», υπάρχουν στιγμές που αυθάρτητα διαχωρίζω τα αμπελοτόπια που έχω την ευλογία να επισκεφτώ σε δύο κατηγορίες. Στην πρώτη κατηγορία ανήκουν τα λεγόμενα συμβατικά αμπελοτόπια, όπου κάθε επισκέπτης αντικρίζει υπέροχα αγροτικά τοπία από γραμμικούς αμπελώνες. Σε κάποιες περιπτώσεις, όπως η περιοχή της Τοσκάνης, το τοπίο είναι τόσο κολακευτικό για τα μάτια μας και κινηματογραφικό συνάμα, που σου δίνει την εντύπωση πως τα αμπέλια, τα κυπαρίσσια και οι ελιές έχουν υποστεί manicure-pedicure. Τα κρασιά συνήθως είναι αντιπροσωπευτικά της εν λόγω αμπελουργικής ζώνης, αν και κάποιες φορές η αναγνωρισιμότητά τους βοηθιέται και από άλλους παράγοντες, όχι και τόσο οινικούς. Στη δεύτερη κατηγορία ανήκουν τα «Vinis Extremis», όπως emphaticά τα

αποκαλώ, που προέρχονται από περιοχές εξίσου υπερβολικά φωτογραφημένες, αλλά και δύσκολα προσβάσιμες κατά κανόνα, όπως η Valtellina στον ιταλικό βορρά, ο ηφαιστειακός αμπελώνας της Etna στη Σικελία, η Basilicata, βαθιά κρυμμένη ανάμεσα στις επαρχίες της Καμπανίας και της Απουλίας, η Valle d'Aosta στα ιταλογαλλικά σύνορα, η Liguria με τις απόκρημνες πλαγιές, το Banyuls-sur-Mer χαμηλά στον γαλλικό νότο, το τρίγωνο του Xerez στην Ανδαλουσία. Τα αναφερόμενα αμπελοτόπια μπορεί να είναι εξίσου όμορφα με τα πιο φυσιολογικά τοπία της πρώτης κατηγορίας, αλλά σηματοδοτούν και μια πάλι του αμπελιού και του ανθρώπου ενάντια στα ακραία κλιματολογικά και εδαφολογικά δεδομένα. Αδιαμφισβήτητα, η Σαντορίνη ανήκει στη δεύτερη κατηγορία, καθώς είναι και αυτή μια εσχάτη του οινικού κόσμου.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ



Το παλιό πατητήρι στο οινοποιείο Γαβαλά.

Πιο ειδικά, η θηραϊκή γη εξειδικεύεται στην παραγωγή λευκών ξηρών, κατά κύριο λόγο, κρασιών με βάση το **Ασύρτικο** (την πιο σημαντική ελληνική λευκή ποικιλία) και σε μικρότερο ποσοστό το **Αηδόνη** και το **Αθήρι**. Υπάρχουν και άλλες τυπολογίες κρασιού, όπως τα γλυκά λιαστά κρασιά **Vinsanto** και τα ερυθρά ξηρά με βάση το **Μαυροπτράγανο** και το **Μανδηλάρι** σε πολύ μικρότερο ποσοστό. Τα λευκά, που αποτελούν και την αιχμή του δόρατος των τοπικών οινοποιείων, χαρακτηρίζονται από έντονη (οδοντιατρική) οξύτητα, πλούσιο σώμα και δυνατότητα παλαίωσης. Στις μέρες μας δραστηριοποιούνται γύρω στα 20 σύγχρονα οινοποιεία σε μια έκταση 11.000 στρεμμάτων αντὸρριζου αμπελώνα. Τα φυτά καλλιεργούνται με την παραδοσιακή μέθοδο της αμπελιάς, που διαμορφώνεται σε σχήμα καλαθιού και προστατεύει τα σταφύλια από τα μελτέμια και την άμμο. Η αμπελιά, κατά την προσωπική μου άποψη, λειτουργεί και ως γέφυρα επικοινωνίας των παραγωγών με το παρελθόν τους.

Η αλήθεια είναι πως στις μέρες μας ο τρύγος δεν είναι και τόσο γιορτή όπως παλιά, όπως επίσης οι παραδοσιακές κάναβες έχουν παροπλιστεί από τα σύγχρονα οινοποιεία και τις ανοξείδωτες δεξαμενές. Ακόμα και η φυσιογνωμία των κρασιών μπορεί κάποιος να ισχυριστεί πως είναι διαφορετική σε σχέση με τα κρασιά του περασμένου αιώνα. Η ουσία είναι ότι το σαντορινιό κρασί έζησε στο πέραςμα του χρόνου μέρες ακμής και μέρες παρακμής. Επιβίωσε σε δύσκολες ιστορικές συγκυρίες και σήμερα είναι καταξιωμένο, επίκαιρο και δημοφιλές. Τσως να δικαιώνεται και ο ηγούμενος της Μονής των Δαζαριστών της Θήρας, αβάς Peques (1824-1837), που έγραφε χαρακτηριστικά: «Αυτά τα κρασιά δεν θα εκτιμηθούν και δεν θα πουληθούν στην πραγματική τους αξία παρά μόνο όταν οι Σαντορινιοί μάθουν να τα κάνουν της μόδας στις ξένες αγορές. Γιατί έχουν

όλους τους χαρακτήρες που μπορούν να τα κάνουν καλοδεχόμενα παντού».

Όσον αφορά τις κλιματολογικές ιδιαιτερότητες της περιοχής, και πιο συγκεκριμένα την έλλειψη νερού, η πρωινή πάχνη που καλύπτει το νησί τους καλοκαιρινούς μήνες προσφέρει στα αμπέλια την υγρασία που χρειάζονται. Εδαφολογικά, η άσπα, όπως αποκαλούν οι ντόπιοι το ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης, προσδίδει τη μεταλλικότητα στα κρασιά.

Διαχρονικά, οι αναφορές στο παρελθόν είναι πολύ γοητευτικές και διεγείρουν πολύ ευγενικά, επεικική και νοσταλγικά συναισθήματα σε όλους μας. Κάπως έτσι και ο σαντορινιός αμπελὸνας έχει αναρίθμητες ιστορικές αλήθειες να μας διηγηθεί, χάρη στις αφηγήσεις των περιηγητών της Μεσογείου, στις προσπάθειες του Ιδρύματος Φανή Μπουτάρη και της Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα ώστε να διασωθεί το ιστορικό αρχείο. Αυτό δεν σημαίνει πως πρέπει να μείνουμε προσηλωμένοι δογματικά σε συνήθειες και παραδόσεις μιας άλλης εποχής. Το σίγουρο, κατά την προσωπική μου γνώμη, είναι πως το τοπωνύμιο της Σαντορίνης είναι στον σωστό δρόμο. Οι παραγωγοί του νησιού έχουν καταφέρει να παράγουν ανταγωνιστικά κρασιά με οντότητα και ειδικό βάρος στις αγορές του εξωτερικού. Το μωσαϊκό των προσωπικοτήτων έχει τα πάντα και είναι όλοι τους χρήσιμοι: παραδοσιακοί, μοντέρνοι, καινοτόμοι, κλασικοί, φυσικοί, συμβατικοί, γηγενείς και μη, όλοι τους πορεύονται κάτω από την τοπωνυμιακή ομπρέλα του νησιού, που η αλήθεια είναι ότι δεν σου αφήνει και πολλά περιθώρια για πειραματισμούς και οινολογική αναρχία.

Έτσι για να ταΐσω την ονοματολαγνεία όλων μας, θα μπορούσα να αναφερθώ σε κάποιους εξ αυτών: Η οικογένεια **Μπουτάρη**, που εγκαταστάθηκε στο νησί τη δεκαετία του '80, έπαιξε τον ρόλο της Noble Family που όλα τα τοπωνύμια χρειάζονται ώστε να εγκαθιδρυθούν στις συνειδήσεις των καταναλωτών. Το οινοποιείο του Πάρη Σιγάλα στους μπαξέδες της Οίας, που πλέον κοντεύει τους 30 τρυγητούς στο νησί και αποτελεί την πιο αξιόπιστη και συνεπή δουλειά στον σαντορινιό αμπελὸνα, με προτάσεις για όλα τα γούστα. Αρκετά νοτιότερα, στο αμιγῶς αμπελουργικό τμήμα του νησιού βρίσκεται το **Κτήμα Αργερού**, με συσσωρευμένη γνώση που μας ταξιδεύει πίσω στο μακρινό 1903. Ξεκάθαρα, τυπικό στιλ κρασιών και Vinsanto τόσο ηδονιστικό, που θα δυσκολευτούν πολλοί δημοσιογράφοι οίνου να το περιγράψουν επαρκώς. Ανατολικότερα, ανάμεσα στο Καμάρι και τον Μονόλιθο βρίσκουμε το **Κτήμα Γαίας**. Ο Γιάννης Παρασκευόπουλος και ο Δέων Καρατσάλος βάζουν την υπογραφή τους και μια πιο πρωτοποριακή προσέγγιση στο πιο κρυστάλλινο-διανγές προφίλ κρασιών του νησιού. Βορειότερα, στον Πύργο, συναντάμε το οινοποιείο του **Χαρίδημου Χατζηδάκη**, μία από τις πιο συγκινητικές και συνάμα ιδιοσυγκρασιακές προσεγγίσεις σε όλο τον ελληνικό αμπελὸνα. Ο αείμνηστος ιδρυτής του οινοποιείου μᾶς άφησε κληρονομιά το ξεχωριστό, μεστό και πολύ εκφραστικό στιλ των κρασιών του και πολύ όμορφες οινικές αναμνήσεις. **Γαβαλάς** και **Canava Ρούσος** είναι οικογένειες με βαθύ ιστορικό αρχείο, που πορεύονται με ξεκάθαρα παραδοσιακό προσανατολισμό, κάτι που δεν τους δυσκολεύει

καθόλου να έχουν φανατικούς οπαδούς-καταναλωτές. Το οινοποιείο του **Αρτέμης Καραμολέγκου** ιδρύθηκε το 2004, έχει επίσης οικογενειακές ρίζες στην τοπική αμπελουργία και πολύ τίμια, τυπικά κρασιά. Κλείνοντας, θα ήθελα να αναφερθώ στο μηχανοστάσιο της θηραϊκής γης, τον **Συνεταιρισμό** ή **Santo Wines**, όπως τον αποκαλούμε. Λειτουργεί από το 1947, αριθμεί 1.200 μέλη και αποτελεί τον θεματοφύλακα της ιστορικής κληρονομιάς της Σαντορίνης. **Κτήμα Τσέλεπου**, **Γεροβασλείου** και **Αβαντίς** σχετικά πρόσφατες αφίξεις στο νησί (παλιοί γνώρμιοι από άλλες οινοπαραγωγούς ζώνες), όπως και το Κτήμα Vassaltis, δεν δυσκολεύτηκαν να βρουν τα πατήματά τους και να κερδίσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Καταλήγοντας και σε αντίθεση με τη λαγνεία των εμπορικών τίτλων στην υπόλοιπη χώρα, η Σαντορίνη έχει κερδίσει την αναγνωρισιμότητά της και ευημερεί, βασιζόμενη στην τοπωνυμιακή της ταυτότητα και στην ομοιογένεια των κρασιών της. Αναπόφευκτα, η προσωπική μας προτίμηση έρχεται σε δεύτερη μοίρα... ●



Αμφορείς στο οινοποιείο του Κτήματος Γαία.

«Εδαφολογικά η άσπα, όπως αποκαλούν οι ντόπιοι το ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης, προσδίδει τη μεταλλικότητα στα κρασιά».

IRINI

«Τότε που η μίρα που πέρασε
Δεν είναι μια μίρα που χάθηκε... είναι ερήνη»
I. Ρίτσος

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

Η ΔΙΚΗ ΜΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Επισκέφθηκα τη Σαντορίνη πρώτη φορά τον Δεκέμβριο του 1986. Δεν θυμάμαι πολλά πέρα από τρία πράγματα: Τον «Πέτρο», τη μοναδική ανοιχτή ταβέρνα στην Οία, και έναν αλίστευτα δυνατό αέρα, που στα έξι μου δεν με άφηνε να περπατήσω. Μα πιο έντονα στη μνήμη μου έχει χαραχτεί η πρώτη ματιά στη θέα του ηφαιστείου την επόμενη μέρα το πρωί, η οποία, παρά την ηλικία μου, μου προκάλεσε ένα δόος. Θυμάμαι ακόμα αυτή την άγρια ομορφιά, που έκανε τόση αντίθεση με το ηλιόλουστο πρωινό.

Τα επόμενα χρόνια, η Σαντορίνη έγινε ο τόπος των παιδικών μου διακοπών. Τα βράδια, τα γεύματα με τους μεγάλους ήταν καθημερινά, «βαρετά» για τους μικρούς, αλλά γεμάτα κρασί για τους μεγάλους. Άλλοτε στην παλιά «Σελήνη» του Γιώργου και της Έβελιν και άλλοτε στον Παλιό «Κουκούμαβλο» του Νίκου, πρώτα στην Οία και μετέπειτα στα Φηρά. Καθημερινά, η διαδρομή για την παραλία περνούσε πάντα μέσα από τους ατελείωτους αμπελώνες του νησιού. Ειδικά την εποχή που χιζόταν ο δρόμος Φηρών-Πύργου, το πέρασμα από τον χωματόδρομο έδινε μια μοναδική εικόνα. Ένα πράσινο χαλί απλωνόταν από τις άκρες της καλντέρας μέχρι τον περίγυρο της Μεσαριάς. Λίγα χρόνια αργότερα, ήρθε στην κυριότητα της οικογένειας και το πρώτο αμπέλι, εκτάσεως 2,5 στρεμμάτων. «Και τι θα το κάνουμε;» ήταν η ερώτησή μου. «Θα δούμε. Προς το παρόν θα το νοικιάσουμε σε κάποιον που φτιάχνει κρασί. Στο μέλλον; Ποτέ δεν ξέρεις...» ήταν η απάντηση του πατέρα μου. Η παιδική περιέργεια όμως έκανε ρελάνς: «Και δηλαδή πόσο θα το νοικιάσουμε;». Για να έρθει η αφοπλιστική απάντηση: «Δεν είναι για τα λεφτά, είναι για το κρασί...». Τελικά, όντως το παραχωρήσαμε έναντι κρασιού.

Στα μετέπειτα χρόνια, οι παιδικές διακοπές έγιναν εφηβικές. Τις βραδινές συζητήσεις της παρέας στη βεράντα με θέα το ηφαιστειο, κάτω από το φεγγάρι, συνόδευε ένα (συνήθως κιβώτιο) Ασύρτικο/Αθήρι του Σιγάλα. Στην καθιερωμένη γιορτή των γενεθλίων μου, στην «Ντομάτα» του Χρύσανθου και της Γεωργίας, περίοπτη θέση πάνω στο τραπέζι είχε ένας Θαλασσίστης. Φυσικά, μυθική έχει μείνει στην παρέα η επίσκεψη στο Κτήμα Αργυρού με σκοπό την αγορά Vinsanto για το βραδινό τραπέζι. Σοφότεροι δεν γίναμε, αλλά σίγουρα φύγαμε αισθητά πιο εύθυμοι μετά

τη δοκιμή 15 διαφορετικών βαρελιών. Το κρασί, ως έννοια και παρουσία, ήταν πάντα άρρηκτα συνδεδεμένο με τη Σαντορίνη και τις διακοπές μου. Τσως γι' αυτό να έφταιγε και η αγάπη του πατέρα μου για το κρασί. Κοιτώντας πίσω και βλέποντας τα κομμάτια του παζλ μαζί, έχω αρχίσει να πιστεύω ότι αυτή η αγορά των αμπελιών μόνο τυχαία δεν ήταν. Αυτό το «ποτέ δεν ξέρεις...» μάλλον ήταν ένα κρυμμένο «ξέρεις εσύ...». Εν πάση περιπτώσει, Σαντορίνη χωρίς κρασί δεν υπήρχε.

Και ύστερα τα χρόνια πέρασαν, η αρχική έκταση των 2,5 στρεμμάτων κατέληξε να είναι 40 στρέμματα ενιαία. Έκταση μικρή για οπουδήποτε αλλού, αλλά μεγάλη για τη Σαντορίνη. Κάποιοι φίλοι έφυγαν και κάποιοι φίλοι ήρθαν. Πρόσωπα αγαπημένα δεν ήταν πια ανάμεσά μας. Κι εγώ, βρέθηκα με τα 40 στρέμματα αμπελώνων στην κατοχή μου κι ένα μεγάλο ερωτηματικό στο κεφάλι μου. Και συνέχεια στο μυαλό μου στριφογύριζε «Στο μέλλον; Ποτέ δεν ξέρεις...» που έδινε ελπίδα στο όνειρο. Έρχονταν οι αναμνήσεις από τα χαρούμενα τραπέζια, οι ατελείωτες συζητήσεις κάτω από το φεγγάρι και τα καταπράσινα αμπέλια των Φηρών. Και ξαφνικά κατάλαβα.

Σαντορίνη = Κρασί. Για άλλους, ηλιοβασιλέματα, γάμοι και κρουαζιέρες. Αλλά για μένα κρασί. Από τότε, ο στόχος ήταν ξεκάθαρος. Είτε από αφέλεια είτε από θάρρος, αποφάσισα να εκμεταλλευτώ τον οικογενειακό αμπελώνα και να δημιουργήσω ένα οινοποιείο από το μηδέν. Και έτσι ξεκίνησε το ταξίδι, και εν μέσω κρίσης μάλιστα! Με το δίκιο τους, όλοι γύρω μου κοιτούσαν με δυσπιστία, αλλά μόνο όσοι αγαπούσαν πραγματικά το κρασί μπορούσαν να καταλάβουν. Οι δυσκολίες αμέτρητες, αλλά στην πορεία ήρθαν καινούργιοι φίλοι, συνεργάτες, μέντορες. Ο Ηλίας, ο Γιάννης, η Εύη και πολλοί ακόμα ήταν πάντα μαζί μου, δίνοντας τον εαυτό τους για να γεννηθεί ο Βασάλτης κόντρα σε κάθε λογής αντιξοότητα.

Από το 2015, η Σαντορίνη μου έχει πιο πολύ κρασί από ποτέ. Όχι ως καταναλωτής πια, αλλά ως παραγωγός. Η ολοκλήρωση της κατασκευής του οινοποιείου Vassaltis, μιας από τις πιο σύγχρονες μονάδες παραγωγής πάνω στο νησί, μας δίνει τη δυνατότητα να παράγουμε κρασιά υψη-

λότητας ποιότητας από τις τοπικές ποικιλίες. Η Σαντορίνη, η πρώτη ετικέτα που παραγάγαμε στον παρθενικό μας τρύγο, πλέον συνοδεύεται από άλλες επτά. Αισθάνομαι περήφανος που υποδεχόμαστε τόσους επισκέπτες στο οινοποιείο μας, περήφανος που έρχονται από τις τέσσερις άκρες της Γης για να μυηθούν στο Ασύρτικο.

Είμαι περήφανος που τα κρασιά μας ταξινομούνται και καταναλώνονται παγκοσμίως. Είμαι ευγνώμων που μπορώ και περπατάω ανάμεσα στα ίδια αμπέλια που η περασμένη γενιά απέκτησε λίγο από αφέλεια λίγο από όνειρο και, πάνω από όλα, τυχερός για τους ανθρώπους που έχω γνωρίσει μέσα από αυτή τη διαδρομή, με τους οποίους μοιραζόμαστε το ίδιο πάθος για το κρασί. Η φετινή φύτευση 38 στρεμμάτων στη Θηρασιά και οι δρομολογημένες φυτεύσεις άλλων 40 στρεμμάτων του χρόνου στη Σαντορίνη μάς γεμίζουν αισιοδοξία για την εκπλήρωση του οράματός μας: η Σαντορίνη να γίνει γνωστή σε όλο τον κόσμο για τα κρασιά της (και όχι μόνο για την ομορφιά της)

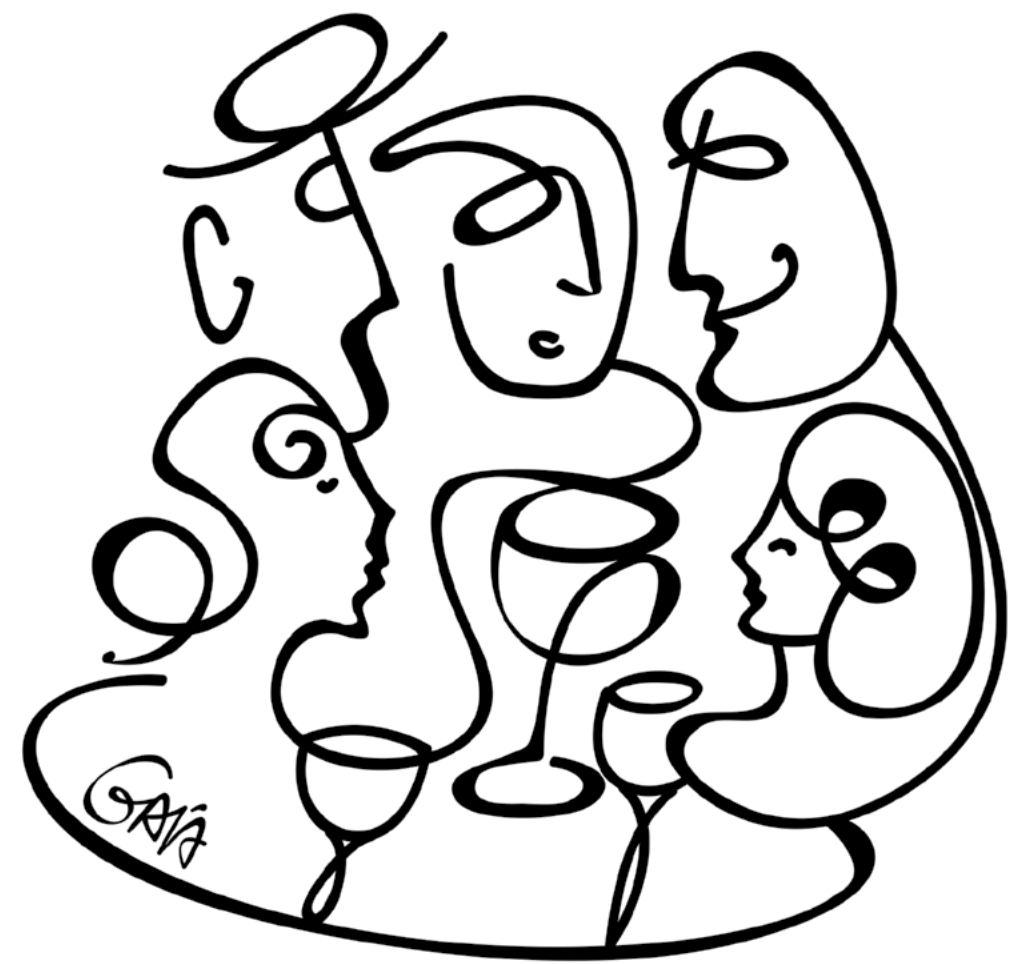
«Το κρασί, ως έννοια και παρουσία, ήταν πάντα άρρηκτα συνδεδεμένο με τη Σαντορίνη και τις διακοπές μου».

και ο Vassaltis να αποτελεί ένα οινοποιείο αναφοράς για τον προορισμό και για την ποικιλία. Οι δυσκολίες πολλές, αλλά τόσες ήταν και την πρώτη μέρα που ξεκινήσαμε.

Αυτή είναι η Σαντορίνη μου και η ιστορία της σχέσης μου με το κρασί της. Ευχαριστώ αυτούς που ήταν τότε εκεί και με τις όμορφες παραστάσεις τους μου έδωσαν το κίνητρο να ξεκινήσω και ευχαριστώ όσους είναι κάθε μέρα δίπλα μου, ώστε βήμα βήμα να κάνουμε το όραμά μας πραγματικότητα. Ένα όραμα στο οποίο η Σαντορίνη έχει ένα πρόσωπο τόσο μαγευτικό όσο το θυμάμαι. Κλείνω με μια ευχή: να μπορέσουμε όλοι οι οινοποιοί της Σαντορίνης να αποτελέσουμε ανάχωμα στον υπερ-τουρισμό και να διασώσουμε αυτόν τον μοναδικό αμπελώνα προς όφελος του νησιού και της οινικής ιστορίας της χώρας μας. ●



www.gaiawines.gr
fb.com/GaiaWinesGR



Η τέχνη να δημιουργείς φίλους.

MONOGRAPH

Μοσχοφίλερο - Ασύρτικο - Multi
Αγιωργίτικο - Αγιωργίτικο Syrah - Αγιωργίτικο Rose

Products
of
art



«Θέλω εγώ το θέμα για τη Νεμέα!» είπα στη σύσκεψη του Grape με μάτι που γυάλιζε, αν και το τελευταίο δεν είμαι σίγουρος ότι φάνηκε τόσο σε μια εξ αποστάσεως συνάντηση μέσω οθόνης, λόγω των περιορισμών του COVID-19. Δεν έχω παράπονο πάντως, μου το έδωσαν σχετικά... αναίμακτα.

NEMEA

ΤΑ ΑΡΧΑΙΑ ΣΥΝΑΝΤΟΥΝ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Δεν ξέρω γιατί έχω τέτοια εμμονή ή, καλύτερα, αγάπη για τη Νεμέα και κατ’ επέκταση για ολόκληρη την Πελοπόννησο. Μπορεί να οφείλεται στις αρκαδικές ρίζες μου, παρόλο που έχουν περάσει πάνω από 130 χρόνια από τότε που ο προπάππος μου άφησε τη Μεγαλόπολη Αρκαδίας για να χτίσει μια νέα ζωή στο κέντρο της Αθήνας. Ίσως πάλι έχουν παίξει ρόλο οι παιδικές μου αναμνήσεις από θερινές διακοπές, εκδρομές και εξορμήσεις. Για εμάς τους Αθηναίους, βλέπετε, η Κορινθία, η Αργολίδα και η Αρκαδία είναι ότι η Χαλκιδική για τους Θεσσαλονικείς. Με *άλλα* λόγια... σαν την Πελοπόννησο δεν έχει! Ειδυλλιακοί περίπατοι στην Ακροναυπλία και στην παλιά πόλη του Ναυπλίου, με φόντο το Παλαμίδι. Χαλαρός καφές με θέα το ενετικό κάστρο στο Μπούρτζι. Οικογενειακές διακοπές στο Άστρος Κυνουρίας, στο Γύθειο, στη Μάνη. Βόλτες στον Μυστρά, στην καστροπολιτεία της Μονεμβασίας, μπάνιο στα καθαρά νερά της Στούπας και της Κυπαρισσίας. Θεατρικές παραστάσεις στο Αρχαίο Θέατρο της Επιδαύρου, εξορμήσεις στο Πόρτο Χέλι με μονοήμερες εκδρομές στην Ύδρα και στις Σπέτσες. Βόλτα με τον οδοντοτό σιδηρόδρομο μέσα από το φαράγγι του Βουραϊκού, *αλλά* και στα αρκαδικά χωριά, όπου γεννήθηκε η ιδέα της Ελληνικής Επανάστασης: Βυτίνα, Δημητσάνα, Στεμνίτσα, Βαλτεσσικό. Δεν μου αρέσουν οι υπερβολές. Και όμως, αν η Πελοπόννησος ήταν χώρα, θα ήταν σίγουρα για μένα η ομορφότερη του κόσμου!

Και η Νεμέα; Πολλοί την περιγράφουν ως την Τοσκάνη της Ελλάδας. Όσο επιπόλιος και αν

είναι ο παραπάνω χαρακτηρισμός –που μάλλον είναι–, άλλο τόσο επιπόλαιη είναι και η χλεύη με την οποία κάποιοι τον αντιμετωπίζουν. Εξάλλου, αν εστιάσουμε αποκλειστικά στη φύση, ο χαρακτηρισμός σταματά να φαντάζει τόσο αλλόκοτος. Η ζώνη της Νεμέας αποτελείται από ένα πανέμορφο μωσαϊκό λόφων και βουνών με την κοιλάδα της Νεμέας στη μέση, μια θάλασσα από αμπέλια, ελαιόδεντρα και κυπαρίσσια και ένα υπέροχο, ζεστό μεσογειακό κλίμα, με όλες τις εναλλαγές και την ποικιλομορφία που τα διαφορετικά υψόμετρα και εδάφη επιφυλάσσουν στον αμπελουργό. Από τα ημιορεινά ασβεστολιθικά εδάφη και τα πετρώδη και χαλικώδη στις παρυφές των βουνών μέχρι τις αλλοβιακές αποθέσεις του ποταμού Ασωπού στα χαμηλά, οι αμπελουργοί έχουν στα χέρια τους ένα μεγάλο εύρος επιλογών για την καλλιέργεια της πρώτης ύλης. Χρωματικά, επίσης, το κρασί της Νεμέας μοιράζεται πολλά κοινά με αυτό της Τοσκάνης. Αμφότερες οι περιοχές παράγουν κυρίως κόκκινα κρασιά και στηρίζουν το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής τους σε ντόπια ερυθρά σταφύλια: οι Νεμεάτες στο Αγιωργίτικο και οι Τοσκανοί στο Sangiovese. Ποικιλίες που περιέργως έχουν επίσης ομοιότητες.

Αφού λοιπόν η Νεμέα και η Τοσκάνη έχουν τόσα κοινά, πού βρίσκουν έδαφος για κριτική όλοι όσοι αρέσκονται να διαφωνούν με αυτόν τον συσχετισμό; Μάλλον στη διαχρονική νεμεάτικη απουσία ευγενούς τάξης, δηλαδή γαλαζοαίματων και χρηματικών πόρων, απουσία που στερεί από τη Νεμέα τα εντυπωσιακά ιστορικά διατηρητέα

κτίρια, τους πλακόστρωτους δρόμους και τα επιβλητικά κάστρα ή έστω κάποια κτίρια με κλασική αρχιτεκτονική άποψη. Αν είμαστε πιο αυστηροί –και ίσως ειλικρινείς–, θα παραδεχθούμε ότι η Νεμέα στερείται επίσης σύγχρονης κουλτούρας, γαστρονομικής, αλλά και πολιτιστικής, σε σχέση τουλάχιστον με τη διάσημη ιταλική περιφέρεια. Η σύγχρονη Νεμέα έχει χαμηλά, αδιάφορα σπίτια, μέτρια έως κακή σήμανση στους δρόμους –με πινακίδες τις οποίες στολίζουν αυτοκόλλητα και σπρέι–, αρκετές ακαλαίσθητες κτιριακές πατέντες, ενώ σε πολλά σπίτια σιδερόβεργες περισσεύουν από τις ταράτσες σε αναμονή ενός δεύτερου ορόφου στο μακρινό μέλλον.

Όμως η Νεμέα μπορεί να ρεφάρει με έναν μεγάλο, αμύθητη αξίας θησαυρό που ονομάζεται Αρχαία Νεμέα, ξεπερνώντας τις όποιες παθογένειες. Γιατί εδώ ο μύθος της *αρχαίας* πόλης είναι ακόμα ζωντανός και με αυτή τη μυθολογική αύρα έχουν εμποτιστεί οι καρδιές, το μυαλό και το συναίσθημα των ντόπιων. Αυτών που ακόμα και σήμερα, με έναν περίεργο τρόπο, θεωρούν το λιοντάρι της Νεμέας φύλακα-άγγελό τους. Η Νεμέα έχει να αντιτάξει τις ανασκαφές του Αρχαίου Σταδίου της υπό τον αρχαιολόγο καθηγητή Dr Stephen Miller και την ιστορική αναβίωση των Νεμέων Αγώνων, που προσελκύει αθλητές και επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Όπως φυσικά και τον Αρχαίο Ναό του Δία, ίσως τον μοναδικό αρχαίο ναό στον πλανήτη που βρίσκεται περικυκλωμένος από σύγχρονα αμπέλια, παράγοντας κρασιά για τους σημερινούς οινόφιλους.

Όσο εύκολα γοητεύει τον επισκέπτη η φύση της Νεμέας, άλλο τόσο εύκολα τον γοητεύει και ο χαρακτήρας του κρασιού. Το Αγιωργίτικο, με έναν χαρακτήρα στον οποίο πρωταγωνιστούν η στρογγυλάδα και το γλυκό γευστικό προφίλ, που βασίζεται στα βύσσινα, στα κεράσια και στα γλυκά μπαχαρικά, αποτελεί ένα από τα πιο εύκολα και αγαπητά στυλ κρασιού που μπορεί κανείς να γευτεί σε παγκόσμιο επίπεδο. Ευέλικτα και ευπροσάρμοστα, τα κρασιά της Νεμέας συνοδεύουν με ευκολία αμέτρητα πιάτα. Τα ποικιλιακά αρώματα κανέλας και γαρίφαλου δημιουργούν μια κλασική γευστική γέφυρα με πιάτα που περιέχουν κιμά, όπως ζυμαρικά a la Bolognese, γεμιστά κανελόνια και μπιφτέκια, αλλά και τον διάσημο ντόπιο κόκορα κρασάτο. Ο απόλυτος, όμως, ελληνικός γευστικός συνδυασμός κάθε ποιοτικής Νεμέας είναι με ένα υπέροχα καραμελωμένο φουρνιστό γιουβέτσι. Η γλύκα του πιάτου και η οξύτητα της ντομάτας δημιουργούν μια μοναδική αρμονία με τις υψηλές, συνήθως, οξύτητες των κρασιών, τη μεστή γεύση και τον γλυκό αρωματικό χαρακτήρα τους. Οι αγαπημένες Νεμέες, όμως, λειτουργούν άνετα και με εθνικές κουζίνες και διεθνή ταιριάσματα. Φανταστείτε τι μπορεί να κάνει μια Νεμέα δίπλα σε ένα έντονο αρωματικό Chicken tikka masala βασισμένο στον πουρέ ντομάτας και στο κάρι. Πόσο το Αγιωργίτικο συνομιλεί με την ντομάτα και πόσο η «γλύκα» του σβήνει, ανακουφίζει ή συμπληρώνει την κάψα από την κάθε λαχταριστή πικάντικη μπουκιά. Φυσικά οι αρμονικές δυνατότητες της ποικιλίας δεν σταματούν εδώ.



Γλυπτό θυμίζει ο κορμός του παλιού αμπελιού στη Νεμέα.



Ο Ναός του Δία στην Αρχαία Νεμέα.

Οινοποιεία

Αξίζει να επισκεφθεί κανείς τα οινοποιεία της Νεμέας, να γνωρίσει τους ανθρώπους πίσω από τα κρασιά, να δοκιμάσει τη δουλειά τους. Στην περιοχή της *Αρχαίας* Νεμέας, κοντά στον αρχαιολογικό χώρο, έχουμε το **Κτήμα Παπαϊωάννου** και το **Κτήμα Παλυβού**, ενώ δίπλα στις Αρχαίες Κλεωνές βρίσκεται το όμορφο boutique οινοποιείο της οικογένειας **Λαυκιώτη**. Γύρω από το ημιορεινό χωριό Κούτσι βρίσκονται τα οινοποιεία της **Γαία Οινοποιητική** και του **Semeli Estate**, ενώ το **Κτήμα Αρυσόπη**, το οποίο πλειοψηφικά ανήκει στην οικογένεια Τσέλεπου, ετοιμάζει προσεχώς ένα σύγχρονο βιοκλιματικό οινοποιείο, το οποίο θα είναι φυσικά επισκέψιμο. Γύρω από την πόλη της σύγχρονης Νεμέας ο επισκέπτης έχει πολλές αξιόλογες επιλογές. Από την εθνική οδό, ακολουθώντας την έξοδο προς Νεμέα ο επισκέπτης θα συναντήσει διαδοχικά τα οινοποιεία των **Ρεπάνη**, **Λαντίδη** και **Καραμήτσου**. Μέσα στην πόλη βρίσκεται το νέο guest house της οικογένειας **Αίβαλή**, όπου γίνονται και γευστικές δοκιμές (εναλλακτικά, στο οινοποιείο στο Πετρί), αλλά και το **Κτήμα Νέμειον**. Στην έξοδο του χωριού, το **Οινοποιείο Ιερόπουλου** και το πανέμορφο **Κτήμα Γκόφα** αξίζουν σίγουρα την προσοχή σας. Τέλος, στον διπλανό νομό Αργολίδας και στο χωριό Μαλαδρένι, αλλά πάντα εντός της ΠΟΠ Νεμέα, βρίσκεται το κορυφαίο **Κτήμα Σκούρα**, το οποίο δεν είναι δυνατόν κανένας οινόφιλος να παραλείψει.

Αυτή είναι η δική μου Νεμέα, η δική μου Πελοπόννησος, οι δικές μου αναφορές, αναμνήσεις και εμμονές. Τις αγαπώ όλες και πάντα, όταν η ζωή μου φέρνει COVID, εγώ θα σκέφτομαι, θα πίνω και θα ονειρεύομαι Νεμέα. Και κάπως έτσι, η ζωή θα μορφαίνει, οι μέρες θα κυλάνε λίγο πιο ευχάριστα και οι έναστρες νύχτες θα φωτίζουν ακόμα πιο πολύ τα αστέρια που σχηματίζουν τον αστερισμό του Λέοντα – το σύμβολο και το καμάρι της παντοτινής Νεμέας. ●

Η ΔΙΚΗ ΜΟΥ ΝΕΜΕΑ

Τι μέρες κι αυτές που ζούμε! Ξεzoomιστήκαμε! Δεν υπάρχει μέρα τον τελευταίο καιρό που να μην περνάω πέντε έως έξι ώρες στο zoom, μιλώντας –γιατί άλλος– για το κρασί. Τα λέω όλα αυτά γιατί αισθάνομαι πως ότι γράφουμε αυτές τις μέρες πρέπει να έχει πάνω του την πληροφορία που λέγεται νόσος COVID-19, για να καταλαβαίνει ο αναγνώστης του μέλλοντος –scripta manent– κάτω από ποιες συνθήκες γράφτηκε αυτό το κείμενο. Ανάμεσα λοιπόν στα τηλέφωνα, στα μηνύματα, στις αγωνίες των ημερών «έσκασε» ένα μήνυμα από την κυρία Καρτάλη για να γράφω αυτό εδώ το κείμενο που έπρεπε να έχει τίτλο «Νεμέα». Ζορίστηκα. Δεν είχα χρόνο και δεν είχα και έμπνευση. Πάλι, λέω, Νεμέα; Τα 'χω πει τόσες φορές.

Όπως όμως σκεφτόμουν και σκεφτόμουν από πού αντλεί ο άνθρωπος δύναμη για να τα καταφέρει στα δύσκολα, διαπίστωσα πως μια τέτοια δύναμη προέρχεται και από τη γη του, και τα αμπέλια του, και τους ανθρώπους που την περπατούν.

Νεμέα. Λοιπόν για μένα η Νεμέα δεν είναι μια πόλη που βρίσκεται κάπου στην Πελοπόννησο, αλλά είναι ένας τόπος ολάκερος με τους ανθρώπους του, που απαρτίζεται από 17 κοινότητες και ονοματίζεται με το βαρύ ιστορικό όνομα Νεμέα. Είναι η ζώνη ονομασίας προέλευσης με τα γνωστά χωριά της, με τα βουνά της, τα οροπέδιά της, τα μικροκλίματά της και τα μυστικά και ανεξερεύνητα ακόμη, ευτυχώς, εδάφη της. Δε χωρίζουμε, λοιπόν, τα πράγματα σε τρία τουλάχιστον μέρη: στα αμπελουργικά, στα οινοποιητικά και στα τουριστικά. Εγνωσμένη η αξία της αμπελουργίας της Νεμέας. Και; Τι έγινε όλα αυτά τα τριάντα και πλέον τελευταία χρόνια; Άλλαξε κάτι; Πήγαμε μπροστά την αμπελουργία; Για να είμαι ειλικρινής, δεν υπάρχει μία απάντηση. Η Νεμέα είναι μια μεγάλη αμπελουργική περιοχή και παράγει πολλών τύπων κρασιά. Σαφώς περισσότερα επιτραπέζια, πολλά που συμμετέχουν σε γεωγραφικές ενδείξεις και φυσικά τα κρασιά που φέρουν πάνω τους τη λέξη «Νεμέα» που είναι μόνο από Αγιωργίτικο και που είναι η περίφημη Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευ-

σης. Είδατε, τα χώρισα πάλι στα τρία, άρα λοιπόν υπάρχουν αμπέλια που παράγουν μεγάλες ποσότητες Αγιωργίτικου, υπάρχουν άλλα φυτεμένα με άλλες ποικιλίες κι άλλα αμπέλια που παράγουν πολύ μικρότερες ποσότητες και πολύ ποιοτικότερα σταφύλια.

Η αμπελουργία στη ΝΕΜΕΑ τα τελευταία χρόνια σίγουρα έγινε καλύτερη όσον αφορά τα ποιοτικότερα κρασιά. Το σημαντικό είναι ότι οι άνθρωποι της Νεμέας, η νέα γενιά των αμπελουργών της και των φυτωριούχων της, δούλεψαν πάνω στην ποικιλία και διέθεσαν στην αγορά κλώνους απαλλαγμένους από ιώσεις, που υπόσχονται ότι σύντομα θα δούμε έναν νέο ορισμό στην έννοια

«Ο Οινοτουρισμός είναι η σφραγίδα της προβολής όλου του μόχθου και όλης της ομορφιάς της ιστορίας του αμπελιού και του κρασιού, αλλά και της σταφίδας και του ελαιολάδου και τόσων άλλων τοπικών προϊόντων».

της καθαρότητας του Αγιωργίτικου. Παράλληλα, στη Νεμέα αναπτύχθηκαν πολλές και διαφορετικές ελληνικές και ξένες ποικιλίες, ένας τεράστιος πλούτος και μια πανσπερμία που δίνει μια υπόσχεση ότι η καινούργια γενιά, τα νέα παιδιά της, θα εκπλήξουν τον κόσμο του κρασιού με καινούργια πράγματα. Όμως και στο κομμάτι εκείνο που λέγεται «κρασιά ευρείας παραγωγής», και σε αυτό η αμπελουργία στη Νεμέα έχει συνταχθεί με τις απαιτήσεις της αγοράς και παρουσιάζει ακόμα και σ' αυτόν τον τομέα ποιοτικότερα κρασιά. Εδώ θα πω πως αυτή τη στιγμή εξελίσσονται έρευνες από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο με τη συνδρομή αμπελουργών-οινοποιών, που θα βοηθήσουν στην κατανόηση της διαφορετικότητας των αμπελοπύλων της Νεμέας.

Στο οινοποιητικό κομμάτι, εκείνο το οποίο είναι σίγουρο είναι πως τα οινοποιεία της Νεμέας

είναι άρτια εξοπλισμένα τεχνολογικά και ανθρώπινως επενδυμένα με έμπειρο προσωπικό, ικανά να παράγουν καταπληκτικά κρασιά. Eldorado του ελληνικού κρασιού είναι σήμερα η Νεμέα. Garagistes-μικροί, μεσαίοι, μεγάλοι οινοποιοί με ποικίλα στιλ κρασιού –ελαφρά, κομψά, θολά, φιλτραρισμένα και αφιλτράριστα, συμπυκνωμένα κρασιά για μεγάλη παλαίωση–, τσιμεντένιες και ανοξείδωτες δεξαμενές, αμφορείς, δρύινα βαρέλια μικρά ή μεγάλα, βαρέλια ακακίας και ό,τι φανταστεί ο νους του οινοποιού, βρίσκονται σήμερα στα οινοποιεία της Νεμέας, όπου κάτω από τη σκέπη του Συνδέσμου Οινοποιών Νεμέας 25 χρόνια τώρα –ήμουν νιος και γέραςα– συζητήσεις επί συζητήσεων που αφορούν το θέμα της ανάδειξης των αμπελοτοπιών και των υποζωνών της Νεμέας δείχνουν αυτές τις μέρες να φτάνουν στο τέλος και να συμφωνούμε όλοι σε έναν καινούργιο τρόπο παρουσίασης του νεμεάτικου κρασιού Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης. Σύντομα λοιπόν θα έχουμε νέα.

Οινοτουρισμός. Μία ώρα από την Αθήνα, δίπλα σε άκρως τουριστικές περιοχές όπως είναι το Δουτράκι, η Κόρινθος, οι Μυκίνες, το Ναύπλιο, η Νεμέα, κατάφερε την τελευταία δεκαετία να γεμίσει από όμορφα οινοποιεία και από πολλούς πολλούς Έλληνες και ξένους επισκέπτες. Χιλιάδες είναι οι άνθρωποι που έρχονται στη Νεμέα, οι οποίοι κατευχαριστημένοι ανακαλύπτουν την ομορφιά του τόπου και τους οινοποιούς, τους αμπελουργούς και τα υπέροχα κρασιά τους.

Εδώ θα πω πως, ναι, σίγουρα φτιάξαμε οινοποιεία και σίγουρα τα γεμίσαμε κόσμο, τώρα μένει –και μένει μάλλον στην επερχόμενη γενιά– να δούμε καταλύματα, εστιατόρια, οργανωμένες δραστηριότητες, έτσι ώστε αυτός ο τόπος να φτάσει στο σημείο που του αξίζει. Ο Οινοτουρισμός είναι η σφραγίδα της προβολής όλου του μόχθου και όλης της ομορφιάς της ιστορίας του αμπελιού και του κρασιού, αλλά και της σταφίδας και του ελαιολάδου και τόσων άλλων τοπικών προϊόντων. Η δική μου Νεμέα είναι πηγή έμπνευσης τα τελευταία 35 χρόνια που δουλεύω σε αυτόν τον τόπο και θα είναι καθημερινή έμπνευση για όλη μου τη ζωή. ●

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ


LAFAZANIS
WINERY
ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ





Πριν από μερικά χρόνια, αποφασίσαμε με τέσσερις φίλους να κάνουμε ένα road trip σε κάποιο μέρος της Ελλάδας, το οποίο όμως να έχει και οινικό ενδιαφέρον. Μην τα πολυλογώ, ο προορισμός που επιλέχθηκε μετά από πολλή φασαρία ήταν η Κεφαλονιά. Είχα να πάω από την πενθήμερη της Γ΄ Δυκείου, όταν ακόμα δεν ήξερα τι διαφορά έχει η μπίρα από το κρασί. Από τότε είμαι συναισθηματικά δεμένος μαζί της, κι ας είμαστε μακριά.

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

ΡΟΜΠΟΛΑ ΣΤΗ ΣΚΙΑ ΤΟΥ ΑΙΝΟΥ

Δύο όμως είναι οι βασικοί λόγοι που αγαπώ την Κεφαλονιά. Ο πρώτος είναι οι άνθρωποι. Ακούγεται ότι είναι θεόμυρλοι, φωνακλάδες και αρκετά ιδιαίτεροι. Μπορώ να σας πω με βεβαιότητα και μετά από αρκετές συναναστροφές με ντόπιους ότι ισχύει στο 100%. Η εξωστρέφειά τους και η κουλτούρα τους σε κάνουν να αισθάνεσαι τόσο οικεία, σαν να πηγαίνεις στο χωριό σου ή, μάλλον καλύτερα, σαν να πηγαίνεις στο Γαλατικό χωριό.

Ο δεύτερος λόγος είναι ότι η Κεφαλονιά μού θυμίζει σε πολλά σημεία της τον τόπο καταγωγής μου, την Κρήτη. Ο Αίνος δημιουργεί άγρια, βραχώδη τοπία και απότομες πλαγιές για να χοροπηδούν τα αγριοκάτσικα. Όπως οδηγείς το αμάξι μαγεμένος από το μέρος, πατάς το φρένο με δύναμη, για να μην πέσεις πάνω στο κοπάδι με τα πρόβατα που σαλαγιάει ένας βοσκός! Κι εκεί καταλαβαίνεις ποιοι ευθύνονται για την πυροβολημένη πινακίδα σήμανσης που μόλις πέρασες.

Ο Εθνικός Δρυμός με το πυκνό ελατόδασος είναι must για επίσκεψη, χειμώνα-καλοκαίρι. Είσαι στην κορυφή του Αίνου με το μπουφάν, μέσα σε 45 λεπτά καταλήγεις να πίνεις τη δροσερή κρασάρα σου σε κάποιο beach bar ή να βουτάς στα πανέμορφα καταγάλανα νερά του Ιονίου. Η τοπική κουζίνα είναι απλή και πεντανόστιμη, και αν έχεις κανέναν φίλο να βουτάει για φαρντούφεκο, τότε αγγίζεις την τελειότητα.

Η Κεφαλονιά περιλαμβάνεται σίγουρα στο Top 5 των οινοπαραγωγών ζωνών της Ελλάδας. Αυτό όμως δεν την κατατάσσει ταυτόχρονα και στη λίστα με τους οινοτουριστικούς προορισμούς. Περιπλανώμενοι στα οινοποιεία του νησιού, σίγουρα δεν θα συναντήσουμε την οργάνωση των επισκέψιμων της Νεμέας, αλλά ούτε και τα εντυπωσιακά αρχιτεκτονικά κτίσματα της Βόρειας Ελλάδας. Περνώντας όμως την πόρτα τους, θα γνωρίσουμε ανθρώπους ζεστούς, οινοποιούς με αγάπη και πάθος για το κρασί και τον τόπο τους.

Πρώτη μας στάση ήταν το οινοποιείο του **Ευρυβιάδη Σκλάβου** στο **Ληξούρι**. Ο Βιάδης (για τους φίλους) θεωρείται ο πατέρας της βιοδυναμικής καλλιέργειας στην Ελλάδα, αλλά αν τον ρωτήσετε, από την ταπεινότητά του θα κοιτάξει κάτω και θα πει ότι δεν ξέρει να φτιάχνει κρασιά. Για πολλούς φτιάχνει την καλύτερη ξηρή εκδοχή της Μαυροδάφνης, το Οργίον (το οποίο ΔΕΝ σημαίνει αυτό που φαντάζεστε. Ένα από τα ωραιότερα ελληνικά λευκά κρασιά είναι το Μεταγετινίων. Βοστυλίδι ζυμωμένο και ωρμασμένο μέσα σε μεγάλη ξύλινη δεξαμενή για περίπου έναν χρόνο, το οποίο παρουσιάζει ξεκάθαρα τη μεγαλειότητα του terroir της Κεφαλονιάς. Το διάσημο *Vino di Sasso* (Ρομπόλα) με συγκλονίζει κάθε φορά που το δοκιμάζω, με την ορκετότητά του και την αμύρα του, ενώ το Ζακνυθινό μού διεγείρει τη φαντασία με τις γαστρονομικές επιλογές με τις οποίες μπορεί να ταιριάζει. Δεύτερη στάση το **Κτήμα Χαριτάτου**. Τα τρία αδέρφια Χαριτάτου είναι τόσο φιλόξενα που, αν δεν νιώσεις άνετα στο οινοποιείο, μπορεί και να νευριάσουν. Την ώρα που η Ιωάννα σε εντυπωσιάζει με τη γαλλική φινέτσα της, ο Χαρίτος σου κάνει χαβαλέ και σατιρίζει τα πάντα και ο Κωνσταντίνος σε μπουκώνει με τσίπουρο και τραγουδάει «Do you like Mademoiselle the Greece». Μας έκαναν μια πολύ ωραία ξενάγηση μέσα στο κτήμα, όπου καλλιεργούν μόνο τις τρεις τοπικές ποικιλίες Μαυροδάφνη, Μοσχάτο και Βοστυλίδι και στη συνέχεια δοκιμάσαμε τα κρασιά τους. Το απόγευμα απέκτησε τρομερό ενδιαφέρον, όταν ήρθαν στην παρέα μας ο Ευρυβιάδης μαζί με τον συνεταιρά του Σπύρο Ζησιμάτο και συζητούσαμε θέματα γύρω από το κρασί. Στην Κεφαλονιά υπάρχει το ίδιο πρόβλημα με τα σταφύλια που υπάρχει και στη Σαντορίνη, μπορεί όχι σε τόσο μεγάλο βαθμό. Παρ' όλα αυτά, κι εδώ κάθε χρόνο πρέπει να ασπρίζουν τα μαλλιά των οινοποιών από το άγχος αν θα καταφέρουν να αγοράσουν καλής ποιότητας σταφύλια.

Ακριβώς απέναντι, στις Μηνιές του Αργοστολίου, είναι το οινοποιείο **Gentilini**. Μια πιο «αυστραλιανή» προσέγγιση στο όλο θέμα, αφού τόσο το επισκέψιμο όσο και τα κρασιά θυμίζουν Barossa Valley. Ο **Πέτρος Μαγκαντωνάτος** δίνει μεγάλη σημασία στην πρώτη ύλη και γι' αυτό καλλιεργεί βιολογικά τα αμπέλια του. Ταυτόχρονα, σαν μαέστρος διευθύνει αρμονικά την ορχήστρα με τις δεξαμενές και τα βαρέλια του οινοποιείου, με μόνη του έννοια το κρασί να είναι απολαυστικό. Οι παρεμβάσεις δεν είναι απαγορευτικές και οι τεχνικές οινοποίησης είναι πολύ εξελιγμένες. Κάθε φορά που βρισκόμαστε, μου δείχνει απομακρυσμένα μέσω του κινητού του τις θερμοκρασίες των δεξαμενών και όλα τα νέα του «trellá» projects. Τα κρασιά που φτιάχνει είναι εξαιρετικά, με προσοπτικό μου αγαπημένο τη Ρομπόλα του, η οποία όσο εξελίσσεται στη φιάλη εμφανίζει περισσότερα ορυκτά και petrol αρώματα. Ταιριάζει φανταστικά με το πεντανόστιμο ceviche που φτιάχνει ο ίδιος.

Δυστυχώς, δεν προλάβαμε να επισκεφτούμε το Οινοποιείο **Πετρακόπουλου** (πρώην Μελισσινός). Ο **Νίκος Πετρακόπουλος** και η **Κική Σιαμέλη** κάνουν απίστευτη δουλειά και παράγουν ίσως την καλύτερη Ρομπόλα της Κεφαλονιάς, ενώ πειραματίζονται συνεχώς με διαφορετικές πρακτικές οινοποίησης (single vineyard οινοποιήσεις, orange wines κ.λπ.). Ανυπομονούν να μας δουν στην επόμενη επίσκεψή μας, και σίγουρα θα τους κάνουμε το χατίρι. Η Κεφαλονιά είναι για μένα το next big thing του ελληνικού αμπελώνα, λόγω terroir και ποικιλιών. Έχει τις δύο από τις τρεις πιο παρεξηγημένες ποικιλίες της Ελλάδας, αλλά και μια ένωση οινοποιών που δεν το βάζει κάτω. Προσπαθούν με ομαδικό πνεύμα να δώσουν πιο φρέσκο, πιο μοντέρνο και πιο γαστρονομικό χαρακτήρα στο κεφαλονίτικο κρασί. Είναι ένα νησί που όσες φορές κι αν το επισκεφτεί κανείς, πάντα θα βρίσκει λόγο για να επιστρέψει. ●

Η ΔΙΚΗ ΜΟΥ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Σε μια περίοδο παράξενη και αντιφατική όσο ποτέ, το αμπέλι στο τέλος μιας εκκωφαντικής άνοιξης διάγει την πιο ρομαλέα και έντονη περίοδο της ετήσιας νεότητάς του. Άραγε πόσες φορές στο παρελθόν να βίωσαν οι αμπελοκαλλιεργητές αντίστοιχα συναισθήματα και με ποια αποθέματα δύναμης συνέχισαν τη δύσκολη πορεία τους;

Μακράιωση η ιστορία του αμπελιού στο νησί μας, με απαρχή τον γενάρχη Κέφαλο, γιο του Ερμή, ο οποίος, εξορισμένος από την Αθήνα, ερχόμενος στη Θηναία της Κεφαλονιάς κάρφωσε στη γη μια βέργα από το θεϊκό φυτό του Διονύσου. Με το πέρασμα των χρόνων, το αμπέλι θέριψε και κατέλαβε τις πλαγιές των βουνών και των λόφων, αλλά και τις καρδιές των κατοίκων, οι οποίοι αγάπησαν και μόχθησαν σκληρά για την ανάπτυξή του. Ανατριχιάζει κανείς όταν αναπλάθει στο μυαλό του την εικόνα που αντίκρισε ο περιηγητής - ιστοριοδίφης Ιωσήφ Παρτε γύρω στο 1895, όταν επισκεπτόμενος την περιοχή των Ομαλών (ζώνη Ρομπόλας) περιέγραφε τις πεζούλες σαν πράσινα σκαλοπάτια που χάνονταν στα σύννεφα. Ξεχωριστή φαίνεται να είναι η παρουσία του Άγγλου αρμοστή Καρόλου Νάτιερ το 1822, ο οποίος πίστεψε στις κρυμμένες δυνατότητες της αμπελοκαλλιέργειας στην Κεφαλονιά.

Αυτό ίσως να ήταν το αποτέλεσμα που οδήγησε στην εγκατάσταση γύρω στο 1850 μιας γαλλικής φίρμας, η οποία όμως δεν μπόρεσε να αναπτυχθεί, σε αντίθεση με την αγγλική φίρμα Tool, που εγκαταστάθηκε το 1872 στο Αργιστόλι και σύντομα ανέπτυξε σημαντικές εξαγωγές στην Ευρώπη με κρασιά των ποικιλιών Μαυροδάφνη, Ρομπόλα και Μοσχάτο. Αυτή η άνθηση στο οικικό εμπόριο κράτησε μέχρι τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο, οπότε μειώθηκε σημαντικά για να δεχθεί το πιο ισχυρό χτύπημα του Β' Παγκοσμίου. Όμως καταλυτικά στον μαρμασμό της αμπελοκαλλιέργειας συντέλεσε ο σεισμός του 1953, που έδωσε σχεδόν τον μισό πληθυσμό του νησιού και οδήγησε σε αντίστοιχη μείωση την αμπελοκαλλιέργεια. Στην πιο σύγχρονη περίοδο, γύρω στο 1970, η φίρμα Καλλιγιάς και λίγο αργότερα ο Συνεταιρισμός Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλονιάς και το Οικοποίο Μαντζαβίνο, με τη Ρομπόλα βασικό προϊόν, στο πλαίσιο του νέου τότε κανονισμού για τις ονομασίες προέλευσης παράγουν περί τα 10.000 εκατόλιτρα Ρομπόλας. Τον όριμο αυτό κύκλο ολοκληρώνει ο Σπύρος Κοσμετάτος, που γύρω στο 1984 οινοποιεί την ποι-

κιλία Τσαούσι σε μια μικρή παραγωγή, γύρω στα 250 εκατόλιτρα. Στις μέρες μας δραστηριοποιούνται γύρω στις δέκα οινοποιητικές επιχειρήσεις, με τον Συνεταιρισμό Παραγωγών Ρομπόλας να έχει τη μεγαλύτερη παραγωγή κρασιού στο νησί της Κεφαλονιάς.

Η ζώνη της Ρομπόλας έχει θεσμοθετηθεί από το 1971 και περιλαμβάνει τα υψίπεδα και τις πλαγιές της ευρύτερης περιοχής των Ομαλών, με υψόμετρο από 250 έως 800 μ. από το Ιόνιο πέλαγος. Κάτι πολύ σημαντικό είναι πως η μέγιστη παραγωγή ανά στρέμμα δεν πρέπει να ξεπερνά τα 800 κιλά, γεγονός που επιτυγχάνεται στις πεδινές περιοχές της ζώνης με σχετική ευκολία, ενώ στα πλάγια η μέση παραγωγή δεν ξεπερνά τα 450 κιλά. Η απόδοση, καθώς και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες δημιουργούν τις προϋποθέσεις για τουλάχιστον δύο μεγάλες κατηγορίες ποιότητας στο παραγόμενο τελικό προϊόν: την πεδινή και την ορεινή Ρομπόλα. Γαστρονομικά η Ρομπόλα, που ήταν ο βασικός πόλος της παραδοσιακής κεφαλονίτικης ψαροταβέρνας (βασικό στοιχείο της κοινωνικής ζωής του νησιού για πολλά χρόνια), συνδυάζεται με τόνο στη σχάρα, ξιφύδι και σολομό καρυκευμένο με χυμό λεμονιού και κάππαρη. Επίσης, ωμά στρεΐδια, αχινοί ωμοί με μια σταξιά λεμόνι ίσως μπορεί να εξασφαλίσουν για τη Ρομπόλα μια θέση στην καρδιά των εραστών του γαστρονομικού κρασιού».

Χωρίς να αποτελούν τους φτωχούς συγγενείς, τόσο ο λευκός μικρόραγος Μοσχάτος όσο και η Μαυροδάφνη δίνουν αντίστοιχα στη ζώνη καλλιέργειάς τους, που ταυτίζεται με τη χερσόνησο της Παλικής κυρίως, είτε εξαιρετικά ξηρά είτε επίσης εξαιρετικά γλυκά κρασιά. Ο μεν Μοσχάτος, ακολουθώντας μια μακράιωση ιστορία, αφού ήταν μετά την άλωση της Κρήτης το αγαπημένο κρασί των Ενετών και κατευθυνόταν όλη η παραγωγή του στη Βενετία, δίνει με την ίδια τεχνική του λιασίματος το φυσικό γλυκό παλαιωμένο λικέρ, ενώ η Μαυροδάφνη, κυρίως μετά από αρκετές ημέρες εκχύλιση και παλαίωση σε δρύινες δεξαμενές - βαρέλια, δίνει ξηρούς, με ολοκληρωμένη επίγευση ερυθρούς οίνους ποιότητας. Στις αξιόλογες

και πολλά υποσχόμενες ποικιλίες περιλαμβάνονται το Τσαούσι, το Βοστυλίδι και το Ζακυνθινό, ενώ η Μοσχάτελα, η οποία αποτελεί έναν κλώνο του Μοσχάτου Αλεξανδρείας που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή Κατωγή από την περίοδο της γαλλικής κατοχής (1797), συνήθως συνινοποιείται με άλλες λευκές ποικιλίες.

Στην Κεφαλονιά, όπου η φυλλοξήρα χτύπησε πριν από τριάντα χρόνια το αμπέλι, παράγονται ακόμα σημαντικές ποσότητες σταφυλιών από αντόρριζα πρέμνα. Η ποιότητα των παραγόμενων κρασιών από αντόρριζα αμπέλια σαφώς υπερέρχει έναντι των εμβολιασμένων και δίνει κρασιά με μια ιδιαίτερη ταυτότητα, ειδικά στην περίπτωση

«Ωμά στρεΐδια, αχινοί ωμοί με μια σταξιά λεμόνι ίσως μπορεί να εξασφαλίσουν για τη Ρομπόλα μια θέση στην καρδιά των εραστών του γαστρονομικού κρασιού».

όπου ακολουθούνται πρωτόκολλα ήπιας οινοποίησης με χρήση γηγενών (άγριων) ζυμομυκήτων, μη χρήση φίλτρου και χαμηλή περιεκτικότητα σε θειώδη. Κλείνοντας αυτή τη μικρή αναφορά στα οινικά πράγματα της Κεφαλονιάς, θα κάνω μνεία της μοναδικής αξίας που έχει μια επίσκεψη στην κορυφή του νεφελιγενέτη Αίνου. Προσοχή στην ακριβώς αντίθετη πλευρά της ντροπής του πάρκου κεραϊών. Όταν ο επισκέπτης περπατήσει για λίγο στο βουνό, εκεί ανάμεσα στα αιωνόβια δέντρα της κεφαλληνιακής ελάτης, μπορεί ίσως να αισθανθεί τη μοναδική ενέργεια του χώρου και να βιώσει την ιδιοσυγκρασία του νησιού. Συνηθίζω πάντα με αγαπημένους φίλους να επισκέπτομαι το βουνό, για μια ξεχωριστή εμπειρία δοκιμής μιας φιάλης παλαιωμένης Ρομπόλας. Ίσως έτσι ο χρόνος σταματά για μια στιγμή. ●

ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νησιόσιμο

Δεν είναι τυρί
είναι... ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ



Το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ έγινε Χρυσό!

Η εμπιστοσύνη είναι μια χρυσή ευλογία! Το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νησιόσιμο κέρδισε την εμπιστοσύνη και την αναγνώριση με την κατάκτηση του Χρυσού Βραβείου AUTHENTIC TASTE OF GREECE-GOLD AWARD 2020-2021.

Μια χρυσή διάκριση που τιμά την σταθερά εξαιρετική του ποιότητα και γεύση.

Το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νησιόσιμο είναι ένα μη γαλακτοκομικό προϊόν, που απαντά στις εξειδικευμένες ανάγκες των vegan και όσων έχουν τροφικές δυσανεξίες ή νηστεύουν! Παρασκευάζεται αποκλειστικά από επιλεγμένα φυτικά συστατικά, εμπλουτισμένο με την πολύτιμη βιταμίνη Β12 και με το αντιοξειδωτικό φυσικό εκχύλισμα ελιάς αντί για συντηρητικό. Η εξαιρετική και βραβευμένη πλέον γεύση του καθώς και η συμπεριφορά του κατά το μαγείρεμα το καθιστούν αγαπημένο συστατικό σε πολλές νησιόσιμες - vegan συνταγές.

ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ! Αγαπημένο, αναγνωρισμένο τώρα και βραβευμένο!



www.evlogimeno.com

Lenga



Η ΟΙΝΙΚΗ ΑΦΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΥΖΥΓΟ ΤΟΥ ΛΕΝΓΚΑ

Αρωματικό, πικάντικο,
θηλυκό, σαγηνευτικό
με μια λέξη...τέλειο!



Κτήμα Αβαντίς
AVANTIS ESTATE

www.avantisestate.gr

Αποκλειστική διάθεση για την Ελλάδα: Β. Σ. Καρούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π., Τ: 214 6876200

Απολαύστε Υπέθυνα

«Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες. Θυμόμαστε στιγμές». Κρασιά, σε συνδυασμό με φαγητό που καταναλώθηκαν την περίοδο της καραντίνας.

Wine Journal

Το 2011, ως μαθητευόμενος και ενθουσιώδης οινόφιλος, δούλεψα στον τρέγο του Κτήματος Σιγάλα στη Σαντορίνη. Πέρα από τη μοναδική εμπειρία, τα όσα έμαθα κοντά στον Πάρι Σιγάλα και στους οινολόγους του Κτήματος, αλλά και τις νέες φιλίες, είχα κρατήσει ως ενθύμιο αρκετές φιάλες από τη συγκεκριμένη εσοδεία. Κατά τη διάρκεια της καραντίνας καταναλώσαμε την τελευταία φιάλη **Σαντορίνη Βαρέλι 2011** δίπλα σε ένα μυλόκοπι στον φούρνο, τυλιχτό στη λαδόκολλα, ώστε να διατηρηθούν όλοι οι χυμοί του. Το δε κρασί ήταν μαγικό. Αρώματα από κυδώνι, ζαχαρωμένα φρούτα, γλυκολέμονο, τσακμακόπετρα, νότες μανιταριού, δρυός και βανίλλιας και όμορφες νύξεις από λιβάνι. Κοφτερή οξύτητα, που χαρίζει ακόμα φρεσκάδα, όγκο και μακρά επίγευση, από αμπέλια μεγάλης ηλικίας που δεν προσβλήθηκαν ποτέ από τη φυλλοξήρα στα ηφαιστειακά εδάφη της Σαντορίνης.

Φορώντας τη μάσκα προστασίας στο σούπερ μάρκετ, νιώθω σαν ληστής της Άγριας Δύσης! Η προωθητική ενέργεια για την μπίρα **Septem Monday's Pilsner** μου εντείνει την αίσθηση της «κλοπής», αφού η τιμή της εξαιρετικής αυτής γαστρονομικής μπίρας προσέγγιζε εκείνες των βαρετών, βιομηχανικών προϊόντων. Μια φρέσκια μπίρα απαστερίωτη, χωρίς τις γευστικές αλλοιώσεις που ενέχει η θερμική κατεργασία. Πλούτος, όγκος και εκφραστικά αρώματα κίτρου, λυκίσκου και κίτρινων ανθέων, που φέρνουν στον νου την πολυπλοκότητα του κρασιού. Ας μην ξεχνάμε, εξάλλου, ότι ο δημιουργός της Septem – με έδρα το Ωρολόγιο Ευβοίας –, Σοφοκλής Παναγιώτου, είναι ο ίδιος οινολόγος και έχει μια σταθερά γαστρονομική προσέγγιση και φιλοσοφία.

«Το σωστό μωσαϊκό είναι το πολιτικό, του Παρλιάρου», επέμεινε η σύζυγός μου, αναφέροντας ότι η συνταγή προέκυψε μετά από ταξίδι του γνωστού ζαχαροπλάστη στην Κωνσταντινούπολη. Είναι πράγματι απλή, αλλά ταυτόχρονα αρχοντική αυτή η εκδοχή του δημοφιλούς καλοκαιρινού γλυκού. Το μυστικό έγκειται στο μαύρο ρούμι, το οποίο εμάς μας αρέσει να «τσιμπάμε» λίγο παραπάνω. Στα ποτήρια μας το υπέροχο **Nectar της ΕΟΣ Σάμου**, εσοδείας

2009. Διαστά σταφύλια Μοσχάτου Σάμου ζυμώνονται πλήρως, με το κρασί να ωριμάζει για τρία χρόνια σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Έντεκα χρόνια από τον τρέγο, το κρασί χαρίζει αρώματα αποξηραμένου δαμάσκηνου, σταφίδας, νότες κακάο και καραμέλας, ενώ το στόμα του είναι αρμονικό και ισορροπημένο. Εύκολο μεν ταίριασμα, αλλά υπέροχο.

Σήμερα το μενού περιλαμβάνει τις υπέροχες ξιδάτες σουπιές που λατρεύω – με την πρώτη ύλη προερχόμενη από την αγαπημένη Δέσβο – και τον συμπυκνωμένο ζωμό που προκύπτει από το βράσιμο, με αρώματα ιωδίου και έναν καθαρά umami χαρακτήρα. Πιάτο με ένταση και προσωπικότητα, προσπαθώ να το κοντράρω στα ίσια με το απόσταγμα σταφυλές του **Lost Lake Distillery** από ολόκληρα σταφύλια Μαλαγουζιάς συγκεκριμένης εσοδείας. Θεωρητικά ανώτερο από το τσίπουρο, καθώς ζυμώνονται και αποστάζονται ολόκληρα σταφύλια και όχι στέμφυλα, το απόσταγμα προσφέρει έναν καθαρό χαρακτήρα, αρωματική ένταση και συμπύκνωση και αντιμετωπίζει τις σουπιές με σιγουριά και αξιοπρέπεια. Το μόνο πρόβλημα που αντιμετώπισα είναι όταν λίγες μέρες αργότερα τελείωσε το μπουκάλι και το πηγαινόφερνα άδειο μέσα στο σπίτι, μην ξέροντας τι να το κάνω. Πάντως, να το πετάξω δεν μου πήγαινε!

Το Αγιωργίτικο δεν παλαιώνει, εκτός εάν είναι... **Grand Cuvée Νεμέα 2007** από το Κτήμα Σκούρα. Μου είχε μείνει μια φιάλη, που είχα κακοδιατηρήσει με μετακομίσεις και μη ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης. Παρ' όλα αυτά, το κρασί όχι μόνο είχε διατηρηθεί ζωντανό και νευρώδες – η οξύτητα λόγω του υψόμετρου άνω των 1.000 μέτρων σίγουρα βοήθησε τις κακοτοπιές –, αλλά και εντυπωσίασε και αρωματικά, δεκατρία ολόκληρα χρόνια μετά τον τρέγο. Αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, νότες φυτικότητας, καβουρδισμένος χαρακτήρας καφέ και κακάο, ώριμες γλυκές τανίνες και μακρά επίγευση. Ο ώριμος χαρακτήρας του ταίριαξε ιδανικά με ένα μοσχάρι κατσαρόλας με γλυκοπατάτα και καρότα, απαράτητες γλυκές γευστικές γέφυρες προς το γλυκόπιτο Αγιωργίτικο. ●

IT'S ALL ABOUT BALANCE

FOLLOW US    

#georgioslafazaniswinery



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR



Το εντυπωσιακό βιοκλιματικό κτίριο του οινοποιείου Παπαγιαννάκου.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ

Δύσκολο πράγμα να γιορτάζεις τον εκατοστό σου τρύγο μέσα στις πρωτόγνωρες συνθήκες που όλοι βιώσαμε τους τελευταίους δύο μήνες. Όμως το χαμόγελο δεν σβήνει από το πρόσωπο του οινοποιού Βασίλη Παπαγιαννάκου, καθώς μου προσφέρει με υπερηφάνεια την επετειακή φιάλη που θα κυκλοφορήσει σύντομα και στην οποία εσωκλείονται όλοι οι κόποι και οι αγωνίες, αλλά και η δικαίωση ενός ανθρώπου που πίστεψε και πιστεύει με πάθος στην περιοχή των Μεσογείων, της οποίας είναι γέννημα θρέμμα.

Η ησυχία μέσα στο πρωτοποριακό βιοκλιματικό κτίριο του οινοποιείου, λίγο έξω από το Μαρκόπουλο, είναι κάπως ανατριχιαστική βρισκόμαστε πια στο τέλος της καραντίνας, όμως τίποτα δεν έχει επιστρέψει στους κανονικούς ρυθμούς ακόμη. Τα τραπέζια στη μεγάλη αίθουσα γευσιγνωσίας μάς θυμίζουν μελαγχολικά τις εκδηλώσεις που δεν έγιναν, ανάμεσά τους και η τελετή αποφοίτησης του WSPC. Μόνο η φύση ακολουθεί την πορεία της σαν να μη συμβαίνει τίποτα, γύρω μας τα αμπέλια, καταπράσινα και ζωηρά, μας θυμίζουν ότι η ζωή συνεχίζεται με όλες τις αντιξοότητες της, ακόμη και τις πιο ακραίες. «Στην αρχή το οινοποιείο ήταν πολύ μελαγχολικό, εκείνο που έλειπε περισσότερο ήταν η επαφή με τον κόσμο», ξεκινά η συζήτησή μας. «Ήταν, όμως, ένα σταμάτημα που μου έδωσε την ευκαιρία να σκεφτώ».

Πώς εξελίσσεται η κατάσταση σήμερα στον χώρο του κρασιού, πώς επηρέασαν αυτοί οι δύο μήνες τη δουλειά σας;

Ουσιαστικά, στις 13 Μαρτίου που έκλεισαν τα εστιατόρια ήταν σαν να κλείσαμε κι εμείς. Ως οινοποιείο δεν είχαμε κυνηγήσει το θέμα των διανομών σε σούπερ μάρκετ, δεν μας ενδιέφερε τόσο όσο ο χώρος της εστίασης. Άρα στοχεύουμε εκεί, όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό. Κάποιες κάβες που παρακολούθησα είδα ότι είχαν πτώση στο εμφιαλωμένο και αύξηση στις μεγάλες ποσότητες, στα πεντόλιτρα, στους ασκούς κ.λπ., σε όλα αυτά που είναι σαν χύμα προϊόντα. Η φιάλη πέρασε ένα σοκ. Στα σούπερ μάρκετ, πάλι, κινήθηκαν οι φθηνοί κωδικοί, όσοι ήταν μέχρι τέσσερα πέντε ευρώ. Τα λίγο πιο ακριβά κρασιά, που είναι αυτά που κινούνται και στα εστιατόρια, ήταν αυτά που χτυπήθηκαν περισσότερο.

Πιστεύετε ότι υπάρχει ο κίνδυνος να παραμείνει αυτή η τάση;

Νομίζω ότι, όσο η ζωή προχωράει και ξαναμπάνει στην κανονικότητα, θα επανέλθουμε και στο ευ ζην. Θεωρώ ότι όλα είναι σαν ένα πιεσμένο ελατήριο, ο κόσμος στε-

ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

ρήθηκε πολλά αυτούς τους δύο μήνες, όταν όμως αισθανθεί ασφαλής, θα επιστρέψει. Το καλό εμφιαλωμένο κρασί ανήκει στην κατηγορία των προϊόντων του ευ ζην. Στη διάρκεια της πανδημίας ο κόσμος αντιμετώπισε το κρασί αλλιώς, σαν βασικό είδος διατροφής, όπως την εποχή του παππού και του πατέρα μου, όταν έπιναν το κρασί για να αντέξουν στη δουλειά. Κάποιοι λάτρεις του κρασιού σίγουρα θα πήγαν στην προσωπική τους κάβα και θα απόλαυσαν κάποιες ετικέτες, όμως το κρασί είναι το προϊόν της συντροφιάς, θέλεις να το απολαμβάνεις με φίλους, να το μοιράζεσαι. Όταν το πίνεις μόνος σου, είναι σαν να το έχεις κλέψει. Κι εγώ άνοιξα κάποια πολύ καλά μπουκάλια που είχα στην κάβα μου, μου έλειπαν όμως οι φίλοι μου, να το σχολιάσουμε, να ανταλλάξουμε απόψεις.

Τι ήταν εκείνο που αισθανθήκατε να σας λείπει περισσότερο στη διάρκεια του lockdown;

Μία από τις λυπηρές συνέπειες της πανδημίας είναι το ότι χάσαμε την επαφή με τους επισκέπτες μας. Αποκλεισμένοι εδώ, χάσαμε την επαφή και με τους εστιατορείους, τους sommeliers, τον κόσμο. Από την άλλη μεριά, η καραντίνα μάς έδωσε τη δυνατότητα να καθίσουμε να σκεφτούμε. Έχοντας δεδομένη όλη αυτή την ευμάρεια και στοχεύοντας πάντα όλο και πιο ψηλά, ήμασταν σε μια συνεχόμενη τρεχάλα. Χάσαμε την ProWine, είχαμε ένα σωρό ταξίδια σε Αμερική, Γερμανία, Ολλανδία. Όλα κινούνταν σε έναν ρυθμό εκρηκτικό, η χρονιά ήδη είχε ξεκινήσει πολύ αισιόδοξα. Γενάρη-Φλεβάρη ήμασταν «στην πρίζα» και ξαφνικά... εκεί που τρέχεις, σταματάς και όλα παγώνουν. Αυτό μας έδωσε την ευκαιρία να σκεφτούμε ότι τίποτα δεν είναι δεδομένο. Πήραμε ένα μάθημα ότι υπάρχει πάντα το απρόβλεπτο. Βέβαια εμείς, ως αμπελουργοί και οινοποιοί, αντιμετωπίζουμε συνεχώς το στοιχείο του απρόβλεπτου που υπάρχει στη φύση, όπως και την πιθανότητα της καταστροφής.

Τώρα που σιγά σιγά τα πράγματα φαίνεται να ομαλοποιούνται, πώς βλέπετε να εξελίσσεται η κατάσταση στον κλάδο του κρασιού στο άμεσο μέλλον;

Τον πρώτο καιρό το οινοποιείο μού φαινόταν ερημικό, μελαγχολικό, αλλά μας έδωσε την ευκαιρία να στοχαστούμε. Καθόμασταν πολλές ώρες με τη γυναίκα μου και τον εμπορικό μας διευθυντή, κάναμε συζητήσεις, είδαμε ότι υπάρχουν πολλά θετικά σε όλο αυτό. Το Σαββατιανό είναι μια ποικιλία που παλαιώνει εξαιρετικά. Εκεί που από την αυξημένη ζήτηση βγάζαμε αναγκαστικά τα κρασιά στην αγορά νωρίς, τώρα μπορεί αυτό το ρολόι να γυρίσει εκεί που πρέπει. Η νέα σοδειά να βγαίνει τον Φεβρουάριο, όχι τον Νοέμβριο. Τουλάχιστον για δύο τρία χρόνια σίγουρα. Η πίεση των αποθεμάτων, βέβαια, δημιουργεί αντίστοιχα πιέσεις ρευστοποίησης και «κανιβαλισμού». Εμένα με βρίσκει εντελώς αντίθετο, προτιμώ να κρατήσω τα κρασιά μου – το 2019 ήταν εξαιρετική χρονιά, ήταν και ο εκατοστός μας τρύγος, δεν έχω τη διάθεση να το ρευστοποιήσω σε τιμές εμπορικές. Φοβάμαι, επίσης, ότι μπορεί να υπάρξουν και προβλήματα στην αλυσίδα διάθεσης, να ανατραπούν οι ισοροπίες. Κάποιοι έχουν θορυβηθεί λόγω πλεονάσματος στην παραγωγή και επιχειρούν να παρακάμψουν αυτή την αλυσίδα: πάνε κατευθείαν στην τελική πηγή. Και φοβάμαι ότι λόγω έλλειψης τουρισμού τα πράγματα θα αγριέψουν. Αν γίνει μάχη πλειοδοσίας με αυτόν τον τρόπο και βγω και δίνω στα δέκα κιβώτια τα πέντε δώρο, αυτό θα το βρούμε μπροστά μας. Δείχνει την αδυναμία του κλάδου. Εμείς θέλουμε να το απορροφήσουμε οι ίδιοι αυτό το κομμάτι. Και όχι να κινηθούμε κάτω από συνθήκες πανικού.



Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος στον αμπελώνα του Κτήματος.

Είστε ένας άνθρωπος που αγαπάτε τις πρωτοποριακές ιδέες, δημιουργήσατε το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα και ταυτόχρονα ήσασταν ο πρώτος οινοποιός που τόλμησε να αναγράψει την ποικιλία Σαββατιανό στην ετικέτα. Πιστεύετε ότι η πίστη που έχετε δείξει στην περιοχή σας και στη συγκεκριμένη ποικιλία σάς έχει δικαιώσει;

Η δικαίωση μπορεί να άργησε, αλλά η σιγουριά που είχα εγώ επαληθεύτηκε και είμαι πανευτυχής. Η αναγνώριση που υπάρχει σήμερα έχει ξεπεράσει κάθε προσδοκία. Τα πρώτα δεκαπέντε χρόνια ήταν πολύ δύσκολα. Αντιμετώπισα πολλές απορρίψεις λόγω της λέξης «Σαββατιανό», όμως εγώ ήμουν κολλημένος από την αρχή. Πολλές φορές ήρθα σε σύγκρουση ακόμη και με τη γυναίκα μου, που ήταν το δεξί μου χέρι και πολύ σημαντικός παράγοντας σε όλη την πορεία που έχουμε διαγράψει, ήταν πάντα μαζί μου. Αλλά πολλές φορές, βλέποντας τις δυσκολίες που αντιμετωπίζαμε όταν άλλα οινοποιεία, πιο νέα, με άλλες ποικιλίες, έκαναν εντυπωσιακή καριέρα, αντιδρούσε. Όμως εγώ επέμενα, γιατί ήξερα ότι αυτό θα αλλάξει και θα είμαστε εμείς εκείνοι που θα δρέψουμε τους καρπούς.

Πού οφειλόταν αυτή η πίστη στη συγκεκριμένη ποικιλία; Μήπως στην παράδοση της οικογένειας;

Όχι μόνο στην παράδοση, η οποία ήταν βέβαια πολύ σημαντική, αλλά κυρίως σε αυτό που με πολύ έξυπνο και έντεχνο τρόπο κατάφερε να μου περάσει ο πατέ-

ρας μου, απλώς παίρνοντάς με μαζί του στα αμπέλια από πολύ μικρό: ότι έχουμε στα χέρια μας ένα εξαιρετικό σταφύλι και μια ιδανική περιοχή, το ιδανικό δηλαδή terroir. Τον θυμάμαι να κρατάει το τσαμπί στο χέρι και να λέει «διαμάντι». Βέβαια, δεν κάναμε σπουδαία κρασιά στην περιοχή, διότι υπήρχαν συγκεκριμένοι λόγοι: δεν υπήρχε τότε ελεγχόμενη ζύμωση, ο τρύγος γινόταν πάντα αργά. Η Αθήνα, που ήταν η κύρια αγορά για το μεσογειακό κρασί, ζητούσε υψηλόβαθμα κρασιά, που τρυγούνταν πάντα υπερόριμα. Όταν πήρα τις πρώτες ανοξείδωτες δεξαμενές με ψυκτικό σύστημα στις αρχές της δεκαετίας του '90, τις έβλεπαν στο Μαρκόπουλο και μου έλεγαν τι το θέλεις αυτό το ψυγείο. Πρωτόγνωρες μέθοδοι την εποχή εκείνη, χάρη στις οποίες όμως αναδείχθηκε ο αρωματικός χαρακτήρας του Σαββατιανού, που κατά βάση δεν είναι αρωματική ποικιλία.

Τι είναι αυτό που σας έχει εκπλήξει περισσότερο στο Σαββατιανό;

Αρχικά το πόσο φιλικός προς τον καταναλωτή είναι ο χαρακτήρας του. Ταυριάζει με πάρα πολλές κουζίνες, αντέχει και βγαίνει νικητής στο τραπέζι. Είναι ένα κρασί για αληθινή τέρψη. Κυρίως όμως, η παλαιώση. Όσον αφορά τη δυνατότητα παλαιώσης, δεν την ήξερα, την είχα υποφιαστεί από το Κάβα Καμπά, επειδή ήταν το πρώτο ελληνικό κρασί που παλαιώνει. Το είχα διαπιστώσει με την κ. Κουράκου το 1989, όταν την είχα ρωτήσει αν παλαιώνουν τα λευκά κρασιά και μου είχε απαντήσει «όχι βέβαια» με απότομο ύφος. Κι αμέσως μετά, αλλάζοντας έκφραση, είπε: «Εκτός από το Κάβα Καμπά». Τι ποικιλία είναι το Κάβα Καμπά; Σαββατιανό. Για μένα, λοιπόν, αυτό ήταν ένα όπλο. Όταν από το '90 άρχισα να εμφιαλώνω, άρχισα και τα πειράγματα, με εξαιρετικά αποτελέσματα. Το '94 ξεκίνησα και όταν το '97-'98 άρχισα να συναντώ σε σπίτια φίλων κρασιά που τους είχα χαρίσει –τότε χάριζα πολλά, οι πόρτες για το Σαββατιανό ήταν ερμητικά κλειστές– και τα ανοίγαμε, κατάλαβα και τις δυνατότητές του. Μέσα στην πανδημία ήταν πραγματικά μια τεράστια παρηγοριά να παίρνω μηνύματα από ανθρώπους που είχαν ανοίξει Σαββατιανό του 2010, του 2011, του 2014 και να μου κάνουν περιγραφές. Με συγκίνησε ιδιαίτερα το ότι κάποιος μπήκε στον κόπο να περιγράψει το κρασί μου σε μια τέτοια συγκυρία, τη στιγμή που δεν είχα πωλήσεις.

Πώς οραματίζεστε το μέλλον για την περιοχή των Μεσογείων;

Είμαι πολύ αισιόδοξος, γιατί θεωρώ ότι αυτό που μας δίνει εδώ η φύση, το terroir,

είναι μοναδικό. Ο αδύναμος κρίκος σε όλη την ιστορία της Αττικής είμαστε εμείς οι οινοποιοί. Στο αμπελουργικό κομμάτι υπάρχει συμπτυνωμένη γνώση χάρη στη βαθιά παράδοση. Έκανα αυτή την επένδυση με το οινοποιείο για να έρθει να συμπληρώσει την εικόνα του Σαββατιανού, θεωρώντας ότι το άξιζε η περιοχή. Κάποιες στιγμές αισθανόμουν ότι ήμουν σε έναν ωκεανό, πάντα έβλεπα την αντίπερα όχθη, αλλά πάντα υπήρχε ο κίνδυνος να βυθιστώ... Αυτό που με στενοχωρεί είναι το ότι ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής εδώ δεν έχει βρει τον δρόμο του για εκεί που πρέπει να πάει, δηλαδή στο επώνυμο εμφιαλωμένο κρασί. Τα σωστά βήματα έχουν ξεκινήσει, πρέπει να συνεχιστούν. Πρέπει να συνεχιστεί μια σωστή στρατηγική που να αφορά συνολικά την περιοχή και να την αναδείξει. Έχουμε όλες τις προϋποθέσεις. Είμαι πολύ αισιόδοξος γενικά για το ελληνικό κρασί. Εγώ λατρεύω την περιοχή μου, είμαι γέννημα θρέμμα εδώ, σέβομαι την ιστορία της. Αλλά από την άλλη λατρεύω και όλο τον ελληνικό αμπελώνα, τις προσπάθειες που γίνονται. Έχω φίλους σε όλες τις αμπελουργικές ζώνες, μοιραζόμαστε τις ιδίες αγωνίες, κάνουμε τον ίδιο αγώνα, σε πολλές αγορές έχουμε δουλέψει μαζί – εκεί φάνηκε η ισχύς εν τη ενώσει. Βλέπω πάντα το ποτήρι μισογεμάτο, παρότι περάσαμε κι αυτό μετά από μια οικονομική κρίση δέκα ετών. Θεωρώ ότι όλα αυτά για τη νέα γενιά που τα βίωσε στο πετσί της είναι μαθήματα ζωής, είναι εμπειρίες πολύ διδακτικές για το μέλλον. ●



Καταδυθείτε στο ελληνικό καλοκαίρι.

«Βλέπω πάντα το ποτήρι μισογεμάτο, παρότι περάσαμε κι αυτό μετά από μια οικονομική κρίση δέκα ετών. Θεωρώ ότι όλα αυτά για τη νέα γενιά που τα βίωσε στο πετσί της είναι μαθήματα ζωής, είναι εμπειρίες πολύ διδακτικές για το μέλλον».



SVALKA
Ποτήρι λευκού κρασιού
4,49€ /6 τεμ.

Ζούμε μαζί



CELLAR RAT



Βρέθηκα και εγώ, όπως όλοι μας, το τελευταίο διάστημα σε ένα πρωτόγνωρο καθεστώς με άπλετο χρόνο, αρκετούς δικαιολογημένους περιορισμούς στο τι θα μπορούσα να κάνω και μπερδεμένη ψυχολογική κατάσταση. Όσο η αβεβαιότητα έκανε party στο μυαλό μου, θυμήθηκα μια συμβουλή που μου είχε δώσει ένας καλός φίλος πριν από χρόνια. Σε τέτοιες περιπτώσεις, κατά τα λεγόμενά του, χρειάζεσαι τρία πράγματα: κρασιά, βιβλία και καλούς φίλους.

Το κρασί διαχρονικά έχει την ικανότητα να ενώνει τους ανθρώπους, να ομορφαίνει τις συνεντεύσεις μας και να μας συντροφεύει σε ατέρμονες συζητήσεις. Κάπως έτσι, έστω και κάτω από αντίξοες συνθήκες, όλοι μας προσπαθήσαμε να ξεγλάσουμε τη θλίψη με φιλικές αμπελοφιλοσοφίες γύρω από ένα τραπέζι με φαγητό και κρασί. Πιο ειδικά, έτσι για να γαργαλήσω τη διάθεσή μας για

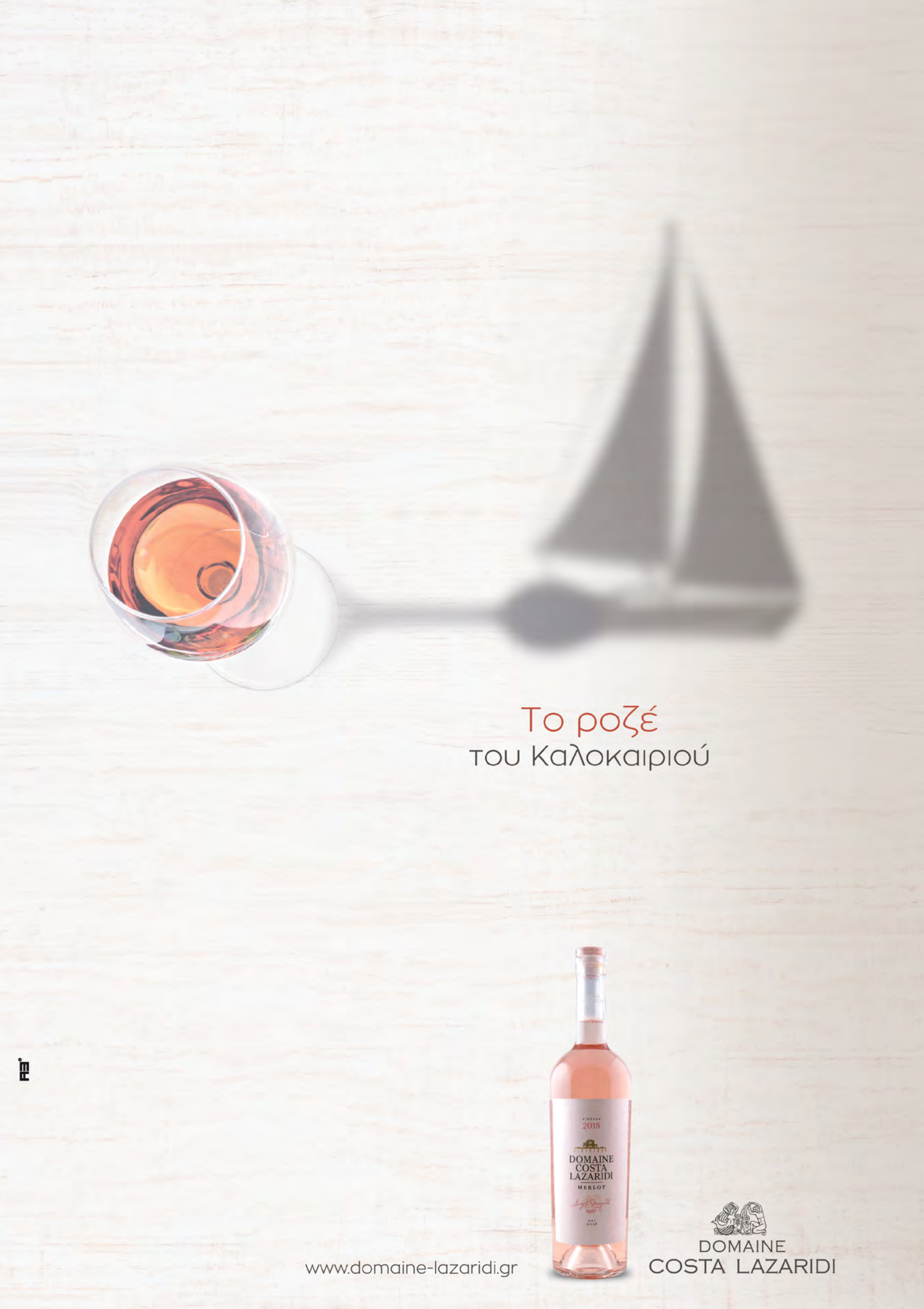
οινικό κουτσομπολιό, ήπιαμε τα πάντα: σπουδαία κρασιά, παλιές καλοσυντηρημένες χρονιές, μικρά διαμάντια, εξεζητημένα τοπωνύμια, κλασικές προτιμήσεις, ακραίες-πειραματικές εμφιαλώσεις, ακόμα και πρώην αγαπημένα κρασιά που θέλαμε να ξεφορτωθούμε, πάντα με γνώμονα το πόσο ελπιδοφόρα ή απαισιόδοξα ήταν τα λεγόμενα των κυρίων Τσιόδρα και Χαρδαλιά. Τις πρώτες μέρες θυμάμαι καλά ότι είχαν την τιμητική τους τα λεγόμενα μεγάλα κρασιά. Κάποιοι πιστέψαμε ότι έρχεται η συντέλεια του κόσμου και θα ήταν κρίμα να φύγουμε από αυτόν τον κόσμο χωρίς να έχουμε δοκιμάσει το Haut Brion του 1989 ή το Corton-Charlemagne του Coche-Dury του 1999. Κάποιοι άλλοι βρήκαν τρόπο να παραμείνουν επίκαιροι στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, με post γεμάτα αστερόσκονη, και βέβαια υπήρξαν και κοινοί θνητοί που ήθελαν απλώς να κολακέψουν το λαρύγγι τους από την ασφάλεια του καναπέ τους.

Όσο οι μέρες περνούσαν, οι ανακοινώσεις του Υπουργείου Υγείας και της

Πολιτικής Προστασίας γίνονταν όλο και πιο δραματικές, ενώ μαθαίναμε για κοντινούς μας που νοσηλεύονταν ή νοσούσαν κατ' οίκον. Η σοβαρότητα της κατάστασης και το ομιχλώδες τοπίο μάς έδωσαν την ευκαιρία να γνωριστούμε με πιο ταπεινές απολαύσεις και τοπωνύμια που κάποτε περιφρονούσαμε. Η Νεμέα και το Μοσχοφίλερο από το χαμηλό ράφι της κάβας για το τραπέζι της καθημερινής έκαναν θραύση, είτε για να μην προκαλούμε είτε από ανασφάλεια για το αύριο. Προσωπικά, παραδέχομαι πως είμαι ένας βαρετός, συντηρητικός Francoholic, που όλο αυτό το διάστημα απόλαυσα με καλούς φίλους ωραία κρασιά. Η αλήθεια είναι πως επικεντρώθηκα στη στιγμή, στην κουβέντα και στους φίλους μου, που είχα τόσο ανάγκη. Μπορεί να μη δάμασα τη δίψα μου με Wine Viagra, όπως λέμε στην οινική αργκό τη λύσσα για διαφορετικά, εξεζητημένα και προβεβλημένα από τον κύριο Parker κρασιά, αλλά πέρασα καλά.

Η περιρρέουσα ατμόσφαιρα μου θύμισε ένα παλιό βρετανικό ρητό της πιάτσας του κρασιού, που για κάποιο λόγο μού φάνηκε τρομερά επίκαιρο: «There are no Great Wines, only Great Bottles of Wine». Το πιο σπουδαίο κρασί μπορεί να περάσει απαρατήρητο, ίσως και κατώτερο των προσδοκιών, ενώ ένα καθημερινό, απλό κρασί μπορεί να μας προσφέρει στιγμές που θα θυμάστε για μια ζωή. Η κατανάλωση του κρασιού δεν αφορά μόνο το «ζουμί» που θα γεμίσει τα ποτήρια μας. Στα δικά μου κριτήρια έχει να κάνει με τη στιγμή, με την παρέα, με τη διάθεσή μας. Διαχρονικά, οι πωλητές του κρασιού έχουμε τους λόγους μας και το συμφέρον να επικοινωνούμε τη μοναδικότητα των κρασιών που προτείνουμε. Πρέπει να παραδεχτώ πως στην πράξη τα πράγματα είναι πολύ διαφορετικά. Πιστεύω πως η απόλαυση στο κρασί δεν είναι μετρήσιμη, το κρασί δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να περνάει διαδικασία κλινικής εξέτασης. Αγαπάμε και πίνουμε τα κρασιά που μας αρέσουν, γιατί έτσι μας αρέσει. Τόσο απλά. ●

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΚΑΡΑΝΤΙΝΑΣ



Το ροζέ
του Καλοκαιριού



DOMAINE
COSTA LAZARIDI

www.domaine-lazaridi.gr



Με τον Αλέξανδρο Ψυχούλη δεν μιλήσαμε για τέχνη. Ή μάλλον μιλήσαμε λίγο. Μιλήσαμε για την καραντίνα, αλλά και για το βιβλίο του «Τα τσίπουρα στον Βόλο», τα οποία, όπως μου εξομολογήθηκε, αποτελούν μια συλλογική παρασπονδία μέσα σε μια παραγωγική κοινωνία. Κατά τις δύο το μεσημέρι κάποιος θα σου κλείσει το μάτι. Η παραγωγική μέρα διακόπτεται για να συνεχιστεί αργότερα, και τα τσιπουράδικα γεμίζουν. Μια ολόκληρη κοινωνία, μια κοινότητα ανθρώπων έχει βρει έναν τρόπο να συναντιέται, να αποφορτίζεται και να επικοινωνεί πίνοντας και τρώγοντας ό,τι καλύτερο, χωρίς καν να παραγγείλει. Ένα νεύμα αρκεί... Με ή χωρίς (γλυκάνισο).

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΨΥΧΟΥΛΗΣ

Η καραντίνα πού σε βρήκε;

Με βρήκε στην Αθήνα. Αυτό σημαίνει ότι δεν μπορούσα να πάω στο Πήλιο. Στην αρχή αναστατώθηκα και στενοχωρήθηκα πολύ, αλλά μετά κατάλαβα ότι αυτός ο χρόνος που χρειαστήκαμε για να περάσει ο ιός ήταν ένας βιολογικός χρόνος, γιατί ο ιός είναι κάτι βιολογικό και έχει έναν συγκεκριμένο χρόνο. Και αυτόν τον χρόνο δεν τον έζησα μόνο εγώ, τον ζήσαμε όλοι μαζί, σε μια –για πρώτη φορά ίσως– εναρμόνιση. Η ζωή μου είναι συνδεδεμένη με την καλλιέργεια. Καλλιεργώ τον μπαξέ μου και δεν το κάνω τόσο για να φάω, τον καλλιεργώ για να έρθω σε επαφή με τον βιολογικό χρόνο, να κατανοήσω τι είναι ο βιολογικός χρόνος, ο αληθινός χρόνος. Ενώ ότι ζούμε σε έναν πολύ γρήγορο ρυθμό και έχουμε ανάγκη κάτι να μας υπενθυμίζει τον αληθινό χρόνο των πραγμάτων. Και για να καλλιεργήσεις, πρέπει να φυτέψεις, να περιμένεις, να ποτίσεις, να φροντίσεις...

Συμφωνήσαμε στο εξής: Η καραντίνα ήταν μια επιβεβλημένη παύση, όπου δικαιολογούσες τον εαυτό σου να μην κάνεις τίποτα. Από την παύση αυτή έρχονται τα νέα πράγματα.

«Πετάξαμε πράγματα από το σπίτι μας, ξαναφτιάξαμε τους χώρους μας και το κυριότερο από όλα είναι ότι κατανοήσαμε ποιες είναι οι πραγματικές ανάγκες μας και τι είναι αυτά που μας λείπουν. Δηλαδή, αν μας έλειψε κάτι κατά τη διάρκεια της καραντίνας, είναι αυτά τα πράγματα που θα καλλιεργήσουμε, αυτά που θα απολαύσουμε από δω και πέρα».

Ζωγράφος, εικαστικός, δημιουργός κόμικ, animation, video art, θεατρικών έργων, καθηγητής Τέχνης και Τεχνολογίας στο πανεπιστήμιο, συγγραφέας ενός βιβλίου για το τσίπουρο. Δεν είναι πολλά όλα αυτά;

Δεν είναι πολλά, είναι ένα. Ήμουν ένα από αυτά τα παιδιά που έκαναν τα πάντα, έκανα πολλά πράγματα γιατί βαριόμουν, και φυσικά με αποθάρρυναν διαρκώς και μου έλεγαν να κάνω ένα και να το κάνω καλά. Δεν μπορούσα να το ακολουθήσω αυτό, ήθελα να κάνω τα πάντα και σιγά σιγά κατάλαβα ότι δεν είναι πολλά, είναι ένα. Ότι τα διέπουν όλα υποδόριες σχέσεις και νόμοι που ισχύουν σε όλα τα είδη της τέχνης, ακόμα και στη μαγειρική, με την οποία ασχολούμαι πάρα πολύ και την οποία χρησιμοποιώ ως μέθοδο διδασκαλίας. Δηλαδή στο πανεπιστήμιο στον Βόλο, στο εργαστήριο του μεταπτυχιακού τούς έχω φτιάξει μια κουζίνα όπου μαθαίνουν να διαχειρίζονται τα υλικά. Γιατί αυτό πρέπει να μάθεις για να γίνεις αρχιτέκτονας, να σέβεται τα υλικά σου και να τα διαχειρίζεται σωστά, χωρίς να μπορούν να πουν ψέματα, διότι δεν είναι μια μακέτα που λες «να, εκεί θα ζήσεις» και δεν ξέρεις, μπορεί να είναι καλά, μπορεί και όχι. Ή το τρως και το απολαμβάνεις, ή το τρως και αρρωσταίνεις. Με αυτή την έννοια, μαθαίνουν πολύ και εκτιμούν και σέβονται το υλικό. Και κάπως έτσι μου έμαθε και εμένα ο καθηγητής μου ο Τέσης τα πάντα για την τέχνη, μαγειρεύοντας. Επειδή ήμουν αντιδραστικός και τον θεωρούσα πολύ συντηρητικό και δεν ήθελα να τον ακούω. Χωρίς να το καταλάβω, με έμπλεξε στη μαγειρική.

Να πάμε στο βιβλίο. Γιατί τσίπουρο και όχι κρασί, για αρχή;

Γιατί αυτό το βιβλίο μιλάει για μια πολύ συγκεκριμένη γαστρονομική συνθήκη που αυτή τη στιγμή υπάρχει στον Βόλο. Μια ολόκληρη κοινωνία, μια κοινότητα ανθρώπων έχει βρει έναν τρόπο να συναντιέται, να αποφορτίζεται πίνοντας και τρώγοντας ό,τι καλύτερο μπορείς να φας. Ίσως στην υψηλότερη μορφή που μπορείς να το συναντήσεις: μια караβίδα με χοντρό αλάτι στα κάρβουνα, ένα στρείδι, μια γυλιστερή, μια φούσκα, όλων των ειδών θαλασσινά. Εκεί λοιπόν αρχίζει μια τελετουργία που δεν έχει καμία σχέση με την ταβέρνα. Το μόνο που λες είναι μια λέξη. Λες «με» ή «χωρίς» (γλυκάνισο), δεν λες τίποτε άλλο στον σερβιτόρο, ο οποίος είναι ένα είδος προπονητή, ένας άνθρωπος που σε φροντίζει διαρκώς, φροντίζει να είναι γεμάτο το ποτήρι σου, να έρχονται οι νέοι μεζέδες – κάθε τσίπουρο συνοδεύεται από καινούργιους, διαφορετικούς μεζέδες – και ο θρόλος λέει ότι αυτή η ακολουθία των μεζέδων δεν έχει τέλος, όσο αντέξεις. Αυτό είναι εξαιρετικά γοητευτικό, γιατί πάντα υπάρχει η προσμονή του επόμενου μεζέ, η αγωνία τι θα φέρει, το οποίο θα είναι αριστούργημα σίγουρα – μιλάμε για τα καλά τσιπουράδικα, στα οποία πρέπει να σε μνήσει κάποιος Βολιώτης. Είναι ένα συμπόσιο όπου ο χρόνος κυλάει αργά, πρέπει να κυλάει αργά, ο στόχος είναι ότι πρέπει να κρατήσει όσο περισσότερο μπορείς και να μην αρρωστήσεις, αλλά να φτάσεις σε μια χαμηλή αιώρηση, εκεί που φτάνεις και βλέπεις ότι όλα είναι απλά.

Πόσο δύσκολο είναι να μην «καταστραφείς»;

Χρειάζεται εκπαίδευση και οδηγό, αν δεν ξέρεις. Συνήθως ένας μη μυημένος τρομάζει από τα τρία πιατάκια που θα δει στην αρχή και λέει «δεν μπορώ να τα φάω», οπότε παραγγέλνει και «καταστρέφει» τα πάντα. Χρειάζεται μια υπομονή, μια τεχνική – πίνεις συχνά νερό, κοιτάς να πίνεις όσο τρώς, να είσαι συντονισμένος με τους συμπτώτες σου, άρα αυτό σου δίνει ένα μέτρο. Άλλωστε ο απόλυτος συντονισμός είναι ο στόχος σε αυτές τις καταστάσεις. Εκεί που νιώθεις στο τέλος ότι τους αγαπάς όλους και έχεις έναν έρωτα για τα πάντα, τσιπουροέρωτα, και μαθαίνεις τις αντοχές σου, μαθαίνεις πώς να φτάνεις σε αυτή την κατάσταση χωρίς να αρρωσταίνεις.

Αρα παίζει ρόλο με ποιους θα μοιραστείς την εμπειρία.

Το μαθαίνεις όπως μαθαίνεις να ψήνεις μια μπριζόλα. Είναι μια απελής καύση το ψήσιμο το σωστό της μπριζόλας. Η σωστή «μέθη» είναι μια ελεγχόμενη δηλητηρίαση του αίματος από το αλκοόλ. Όταν είναι ελεγχόμενη, όπως η σωστή στιγμή αν βγάλεις την μπριζόλα από τα κάρβουνα, είναι αυτό το σημείο.

Γιατί μερικά μέρη της Ελλάδας έχουν καλύτερο φαγητό, καλύτερη κουζίνα από κάποια άλλα;

Υπάρχουν τόποι που έχουν όντως γαστρονομική κουλτούρα. Ο Βόλος δεν είχε καμία γαστρονομική κουλτούρα. Τα πληροείτικα φαγητά ήταν του μόχθου, φαγητά εύκολα



Ο Αλέξανδρος Ψυχούλης με το έργο του «Πινόκιο».

«Είναι ένα συμπόσιο όπου ο χρόνος κυλάει αργά, πρέπει να κυλάει αργά, ο στόχος είναι ότι πρέπει να κρατήσει όσο περισσότερο μπορείς και να μην αρρωστήσεις, αλλά να φτάσεις σε μια χαμηλή αιώρηση, εκεί που φτάνεις και βλέπεις ότι όλα είναι απλά».

να μεταφερθούν στο κτήμα και να φαγο-θούν εκεί. Και τα τσίπουρα εκατό χρόνια πριν τα έπιναν με στραγάλια και ελιά, αγγούρι, άντε καμιά ντοματούλα. Τι συμβαίνει και αλλάζει το σκηνικό; Μια καταστροφή. Μιλάμε για το Προσφυγικό, τη Μικρασιατική Καταστροφή, όταν ξαφνικά έρχονται στον Βόλο οι πρόσφυγες, φέρνοντας μαζί μια δική τους γαστρονομική κουλτούρα, εστιασμένη στα θαλασσινά. Και ξαφνικά τα θαλασσινά –τότε τις γαρίδες τις θεωρούσαν κάτι σαν κατσαρίδες– αρχίζουν να τα τρώνε, τις γυαλιστερές, τις φούσκες, πράγματα που υπήρχαν στον τόπο, αλλά δεν ήξεραν να τα φάνε. Τσως στην Κρήτη, π.χ., να υπάρχει μια γιγενής γαστρονομική παράδοση, αλλά είναι σπάνιο γενικά. Τα περισσότερα μέρη έχουν μια ταυτότητα, αλλά στην Ήπειρο, π.χ., είναι φτωχική η μαγειρική. Είναι μια παράδοση γαστρονομικά χαμηλού κόστους.

Το τσίπουρο είναι όλο χύμα; Και ποια η προσέγγισή σου ως προς το χύμα και το εμφιαλωμένο;

Πολύ παλιότερα ήταν μόνο χύμα και στον Βόλο ήταν αποκλειστικά με γλυκάνισο, τσίπουρα που έρχονταν από τον Τύρναβο. Είχαν παρατηρηθεί φαινόμενα δηλητηρίασης και τύφλωσης εξαιτίας της αθανόλης. Σήμερα οι τσιπουράδες ξέρουν ότι δεν είναι σωστό να σκοτώνεις τους πελάτες σου, οπότε προσέχουν. Πάω μόνο εκεί που ξέρω ότι είμαι ασφαλής, δεν παίζεις με αυτό. Γιατί υπάρχει επίσης κάτι ωραίο όταν δεν πίνεις εμφιαλωμένο και πίνεις το χύμα. Τι είναι αυτό; Είναι η επαφή σου με τον σερβιτόρο. Δηλαδή ένα καλό τσιπουράδικο συνήθως έχει έναν σερβιτόρο-μορφή, με πολύ συγκεκριμένη ταυτότητα, και κάθε τσιπουράδικο έχει άλλη μορφή σερβιτόρου. Αυτός είναι συνήθως φιλόσοφος, ο άνθρωπος που θα σε προσέξει να μην αρρωστήσεις, να μην ξεφύγεις, θα σε επαναφέρει με τρόπο, γι' αυτό λέω ότι είναι προπονητής. Αυτός που έρχεται με τη μόστρα, το μπουκαλάκι με το σιδερένιο καπάκι-μεζούρα. Αυτό είναι πολύ σημαντικό μέρος της τελετουργίας, γιατί σου αναπαράγει την εικόνα την απόσταξης. Η σχέση αυτή του σερβιτόρου που σου γεμίζει το ποτήρι είναι μια υπενθύμιση όλης αυτής της καταγωγής του ποτού, της γέννησής του. Συν τη μικρή λεκτική επαφή που θα έχεις μαζί του, η οποία είναι πάντα συνωμοτική, υπαινικτική, και η καλή σχέση είναι προϋπόθεση για μια καλή συνέχεια των πραγμάτων. Οι τρεις πρώτοι μεζέδες είναι πρωτόκολλα. Υπάρχουν δύο: η πατατοσαλάτα, που αποτελεί ένα καλό υπόστρομα να δεχθεί αυτά που θα φας, και το άλλο είναι ένας πάρα πολύ αλμυρός κολιός πασός, που σου ανατινάξει τον ουρανίσκο και ζητάς το σβήσιμο με τσίπουρο.

Υποθέτω ότι η παρέα παίζει μεγάλο ρόλο. Ποιοι είναι οι συνδαιτυμόνες σου συνήθως;

Καθηγητές, φοιτητές. Είμαι καθηγητής σε ένα μεταπτυχιακό μάθημα που λέγεται Μεταβιομηχανικός Σχεδιασμός και ένα από τα σεμινάρια που κάνω είναι όλη αυτή η κουλτούρα του τσίπουρου, μια καθαρά ανθρωπολογική προσέγγιση. Αλλά τα μαθήματα γίνονται σε τσιπουράδικο.

«Ανάρπαστο» θα γίνεται το μάθημα, φαντάζομαι.

Προσπαθούν να αποκρυπτογραφήσουν την τελετουργία και να επινοήσουν τους δικούς τους μεζέδες. Επίσης, πολύ σημαντική παράμετρος είναι ο τρόπος που καθόμαστε. Δεν είναι κανονικό τραπέζι φαγητού – καθόμαστε πλάγια, συνήθως δεν τρώμε, κάνουμε κάτι άλλο, είμαστε εδώ για να συζητήσουμε και δεν καθόμαστε απέναντι κατά μέτωπο, αλλά λοξά. Το λοξό βλέμμα επιτρέπει να πεις τα πάντα, αλλά βγάλει τον τσακωμό, γιατί το τσίπουρο δεν σηκώνει τσακωμό, η συζήτηση είναι πάντα σε ελαφριά επίπεδα και πρέπει να μένει εκεί. Ο έμπειρος δεν κάνει σοβαρές συζητήσεις σε τσιπουράδικο. Και βέβαια θεωρώ πως ο ιδανικός αριθμός των συμποτών παίζει και αυτός ρόλο. Δηλαδή δεν μπορείς να γευτείς την εμπειρία για την οποία μιλάω αν η παρέα σου είναι πάνω από πέντε άτομα, γιατί πρέπει να έχεις συνεχώς επαφή με όλους, να μην απομονωθεί κανείς, να μη χωριστεί στα δύο η συζήτηση. Το ιδανικό είναι δύο άτομα, να παίζει το φλερτ, ο έρωτας. Εκεί μπορείς να καθίσεις και αντιμέτωπος, να πεις τα πάντα – είναι ίσως η πιο απογειωτική φάση. ●





Ο οινoturισμός αποτελεί σε παγκόσμια κλίμακα μία από τις πιο πρόσφατες κατηγορίες θεματικού τουρισμού, αφού η αφετηρία του προσδιορίζεται γύρω στο 1975, στην Καλιφόρνια. Ταυτόχρονα θεωρείται και από τις πλέον ανερχόμενες κατηγορίες και, φυσικά, από τις πιο διαδραστικές, αφού σε μια επίσκεψη σε ένα οινοποιείο και στο επακόλουθο wine tasting ανταλλάσσονται γνώμες και απόψεις και η κοινωνική διάσταση συχνά έχει τον πρώτο λόγο.

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΟΡΙΖΟΝΤΑ

Από τη δεκαετία του '90 παρατηρήθηκε ραγδαία ανάπτυξη του οινoturισμού, τόσο στις παραδοσιακά ηγέτιδες δυνάμεις του οινικού κόσμου (Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία κ.ά.), όσο και σε κάθε γωνιά του οινικού χάρτη (Χιλή, Αργεντινή, Αυστραλία, Νότιος Αφρική κ.ά.). Στην Ελλάδα παρατηρήθηκε δραστηριοποίηση την τελευταία δεκαετία, τόσο στις τουριστικές περιοχές (Σαντορίνη, Κρήτη), όσο και στις μεγάλες ζώνες του κρασιού (Μακεδονία, Πελοπόννησος). Τα οινοποιεία άνοιξαν τις πόρτες τους και καλωδέχτηκαν τους επισκέπτες, ενώ τα τελευταία χρόνια γεννήθηκαν και εξειδικευμένες εταιρείες διοργάνωσης οινoturιστικών προγραμμάτων, όπως το Grape Escape (www.grapeescape.gr).

Η πρόσφατη πανδημία επέφερε κι εδώ μια βίαιη και καταλυτική αλλαγή του σκηνικού. Ο τουρισμός κατέρρευσε, οι χώρες έκλεισαν τα σύνορά τους και τα οινοποιεία τις πόρτες τους. Για περισσότερους από δύο μήνες κάθε σχετική δραστηριότητα ματαιώθηκε, ακολουθώντας το γενικότερο lockdown της παγκόσμιας οικονομίας. Και τώρα, καθώς οι χώρες –ή μία μετά την άλλη– προσδιορίζουν τα νέα τους επιδημιολογικά πρωτόκολλα και επιχειρούν μια επιστροφή στην ομαλότητα, ποιο είναι το μέλλον του οινoturισμού και τι διαφαίνεται στον ορίζοντα;

Αν και αυτονόητα η απάντηση στην ερώτηση αυτή μας οδηγεί στο πεδίο της μελλοντολογίας, σίγουρα μπορούμε να προβλέψουμε/αναγνωρίσουμε κάποιες τάσεις, κινούμενες συχνά σε αντιφατικά μονοπάτια. Πρωταρχικό, βέβαια, παραμέ-

νει το ζήτημα της γενικότερης τοποθέτησης των πληθυσμών απέναντι στον τουρισμό, στην αγάπη για τα ταξίδια και στην αξιακή διάσταση που τα συνοδεύει, που δεν είναι άλλη από την ανάγκη για φυγή, την ουσιαστική ανάγκη να ξεπεράσουμε την καταιγίδα, να αφήσουμε οριστικά πίσω μας τις δύσκολες μέρες που ζήσαμε.

Διάφορες τοποθετήσεις καταγράφουν δύο αντίρροπες τάσεις: μια συντηρητική, που προσβέει λιγότερα ταξίδια, σε κοντινούς προορισμούς, χωρίς χρήση αεροπλάνων, και μια πιο επιθετική, που υιοθετεί σταδιακή, αλλά ξεκάθαρη επιστροφή στις προηγούμενες συνήθειες και άρα σε ταξιδιωτικές πρακτικές κοντά στις γνώριμες, με μόνη διαφοροποίηση την εφαρμογή αυστηρότερων κανόνων ατομικής υγιεινής και την αποφυγή συνθηκών ιδιαίτερου συνωστισμού. Σε αυτή τη δεύτερη τάση, ο οινoturισμός ευελπιστεί να ανακτήσει γρήγορα σημαντικό μέρος του χαμένου εδάφους και ιδανικά να πρωταγωνιστήσει στο πεδίο του θεματικού τουρισμού και των οργανωμένων ταξιδιωτικών εμπειριών. Η άποψη αυτή βασίζεται στην παραδοχή της ύπαρξης κάποιων σημαντικών εγγενών ειδοποιών χαρακτηριστικών του οινoturισμού.

Ας επιχειρήσουμε λοιπόν να αναζητήσουμε τα θετικά εφάπτητα του οινoturισμού στο τουριστικό τοπίο της επόμενης μέρας, η οποία είναι ήδη παρούσα. Το βασικό δομικό χαρακτηριστικό του οινoturισμού είναι ο επιλεκτικός του χαρακτήρας. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρεται στην ιστοσελίδα του Grape Escape, «we were private

before private became a necessity». Οινoturισμός σημαίνει φύση, καθαρό περιβάλλον, αποφυγή κάθε συνωστισμού. Οινoturισμός σημαίνει ήπιας μορφής επαφή με τον οινοποιό, το οινοποιείο και τα κρασιά του Κτήματος με τον τρόπο και τη διαδικασία που ο τουρίστας μπορεί να προσδιορίσει. Ο οινoturισμός εξυπηρετεί μοναδικά την απόλαυση ενός θερμού μεσογειακού καλοκαιριού στην ύπαιθρο, χωρίς την ανάγκη να περιμένεις σε οποιαδήποτε ουρά για να επισκεφθείς ένα μουσείο ή να συνυπάρξεις με πολλούς άλλους στην προσπάθεια να θαυμάσεις ένα αξιοθέατο. Ταυτόχρονα, ο οινoturισμός αποτελεί μια εξαιρετική εναλλακτική δράση για οικογένειες ή ολιγομελή σχήματα που θέλουν να «απομονωθούν» από την καθημερινότητα και ταυτόχρονα να απολαύσουν μια ξεχωριστή μέρα στη φύση, γνωρίζοντας τα κρασιά, αλλά και τη γαστρονομία της επισκέψιμης περιοχής.

Συμπερασματικά, λοιπόν, ο οινoturισμός προβάλλει ως μια ιδανική εναλλακτική επιλογή, απολύτως συμβατή με τις ιδιόζουσες συνθήκες που βιώνουμε, η οποία όμως είναι ικανή να ανταμείψει όχι μόνο τους wine lovers, αλλά και την παρέα τους ή και την οικογένειά τους. Η χώρα μας, με 4.000 χρόνια παράδοση στην παραγωγή κρασιού, εκατοντάδες σημαντικές γηγενείς ποικιλίες, δεκάδες αξιόλογες οινοπαραγωγικές ζώνες και οινοποιεία εξαιρετικών προδιαγραφών, κάνει πλέον σταθερά βήματα στην κατεύθυνση του οργανωμένου οινoturισμού. Ας τα ακολουθήσουμε. ●

Ο συνδυασμός που έχουμε στο μυαλό μας με το τυρί είναι συνήθως το κρασί. Τώρα που μπήκε το καλοκαίρι, τα φρούτα είναι μια πολύ ενδιαφέρουσα συμπληρωματική επιλογή. Προσφέρουν οξύτητα, για να εξισορροπήσει την αλμυρή γεύση των περισσότερων τυριών, φρεσκάρουν τη γλώσσα και προσδίδουν επιπλέον αρώματα. Θα επιχειρήσουμε μια προσέγγιση του τύπου «what grows together, goes together». Η βάση μας θα είναι το τυρί και το κρασί από την ίδια περιοχή και θα προτείνουμε ένα φρούτο με μία από τις τρεις μορφές: φρέσκο, αποξηραμένο και μαρμελάδα.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΟΠ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ — Στην Κρήτη είναι ΠΟΠ τυρί από το 1994, αν και παράγεται και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Είναι μαλακό τυρί, όχι πολύ αλμυρό, καθώς περιέχει 1,5-2% αλάτι, και αποκτά μια πιο ξινή γεύση κατά την ωρίμασή της, που την κάνει χαρακτηριστική. Παράγεται κυρίως από πρόβειο και γίδινο γάλα, επιτρέπεται όμως και το αγελαδινό. Μια **Βηλάννα** από τα Πεζά θα νιώσει πολύ άνετα δίπλα σε αυτό το ξινό τυρί, καθώς η οξύτητα του τυριού θα κάνει το κρασί να φαίνεται πιο δροσερό. Για φρούτο θα προτείναμε ένα φρέσκο και δροσερό **βερύκοκο**, που θα συμπληρώσει αρωματικά το τυρί και το κρασί, και με τη γλύκα του θα εξισορροπήσει την ξινή γεύση του τυριού.

ΦΕΤΑ — Το εθνικό μας τυρί παράγεται από πρόβειο γάλα και μέχρι 30% κατσικίσιο και έχει αλμυρή γεύση, καθώς το αλάτι ξεπερνά το 2,5%. Παράγεται στην ηπειρωτική Ελλάδα και στη Δέσφο. Το **Σαββατιανό** είναι μια ποικιλία που τα τελευταία χρόνια έχει αναγεννηθεί και μας δίνει εξαιρετικά κρασιά με μέτρια οξύτητα και φρέσκο, φρουτώδη χαρακτήρα, ειδικά από την Αττική. Το καλοκαιρινό **καρπούζι** με τη **φέτα** είναι σίγουρα κάτι που το έχουμε στο μυαλό μας από τα παιδικά μας χρόνια και δεν υπάρχει κανένας λόγος να το αλλάξουμε.

ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ — Μοιάζει αρκετά με τη φέτα, καθώς έχει τα ίδια χαρακτηριστικά παραγωγής, όμως η τοπογραφία του νησιού δίνει μια διαφορετική όσο και χαρακτηριστική γεύση. Είναι πιο όξινο από τη φέτα, λιγότερο αλμυρό και πιο πικάντικο, με πιο σκληρή υφή συνήθως. Ένα **ξηρό Μοσχάτο**, με τα λουλουδάτα αρώματά του και την απαλή δομή του, θα εξισορροπήσει τον χαρακτήρα του τυριού. Για φρούτο θα επιλέξουμε ένα φρέσκο **σταφύλι**, που με τη δροσιά και τη γλύκα του θα συνδυαστεί τόσο με το κρασί όσο και με το τυρί.

ΚΑΣΕΡΙ — Παράγεται σε Θεσσαλία, Μακεδονία, Ξάνθη και Δέσφο, από πρόβειο κυρίως γάλα και μέχρι 20% κατσικίσιο. Θα το συναντήσουμε από ημίσκληρο έως σκληρό. Η γεύση του είναι απαλή, δεν είναι αλμυρό ούτε πικάντικο. Ανάμεσα στη Θεσσαλία και τη Μακεδονία βρίσκεται η **Ραιβάνη**, με το **Ξινόμαυρο** να έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά από αυτά της Νάουσας και του Αμυνταίου. Οι τανίνες είναι πιο μαλακές και το κόκκινο φρούτο πιο ώριμο. Ένας πολύ ωραίος συνδυασμός θα ήταν μια **μαρμελάδα τομάτας**, που θα συνδυαστεί με τα ώριμα αρώματα του κρασιού, ενώ η οξύτητα και η γλύκα της θα εμπλουτίσουν τον συνδυασμό γεύσεων.

ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ — Παράγεται στην ηπειρωτική Ελλάδα και ειδικά σε Ήπειρο, Αιτωλοακαρνανία, από κυρίως πρόβειο γάλα και έως 10% κατσικίσιο. Η ωρίμαση πρέπει να είναι τουλάχιστον τριών μηνών, για να αποκτήσει την έντονη γεύση της και τη μακρά της επίγευση. Η γεύση της είναι αλμυρή, καθώς έχει 2,5% αλάτι και αναζητά κυρίως πλούσια λευκά τυριά. Μια **Μαλαγουζιά** από τη Βόρεια Ελλάδα με προσεκτική διαχείριση στο βαρέλι θα είναι ο καλύτερος συνδυασμός. Το πλούσιο σώμα του κρασιού, τα σύνθετα και ώριμα αρώματά του και ειδικά η μακρά επίγευση είναι απαραίτητα για το συγκεκριμένο τυρί. Το **ροδάκινο κομπόστα** είναι ένα φρούτο που θα δέσει όμορφα τόσο με το τυρί όσο και με το κρασί, δημιουργώντας μεγαλύτερη ένταση και διάρκεια στον συνδυασμό.

ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ — Αν και σήμερα δεν ωριμάζει πάντα σε λάδι, διατηρεί τον αλμυρό και πικάντικο χαρακτήρα του. Το αλάτι εδώ μπορεί να είναι από 2 έως 3%, που το κάνει να είναι πιο ελκυστικό για λευκά κρασιά με έντονο χαρακτήρα. Η τοπική ποικιλία **Χυδηριώτικο** στην **blanc de noir** οινοποίησή της είναι πολύ

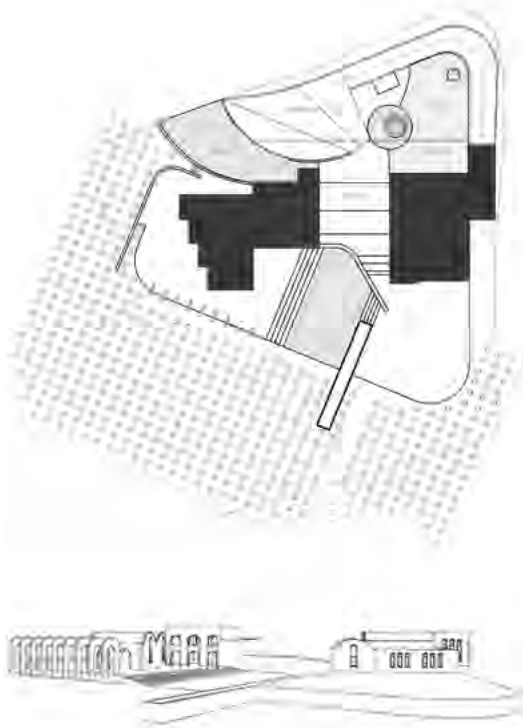
ενδιαφέρουσα, με τον έντονο χαρακτήρα της. Για συνδυασμό με φρούτο θα επιλέξουμε μια **μαρμελάδα πράσινο μήλο**, η οποία θα συμπληρώσει με δροσερή οξύτητα και φρέσκο χαρακτήρα τον συνδυασμό.

ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ ΣΥΡΟΥ — Τυρί κάθετης παραγωγής, καθώς το γάλα του είναι από αγελάδες του νησιού, που από μόνο του είναι μια μοναδικότητα. Είναι ένα σκληρό κίτρινο τυρί που ωριμάζει για τουλάχιστον 4 μήνες. Η γεύση του είναι πικάντικη, αλμυρή και επίμονη. Από το νησί της Σύρου έχουμε παραγωγή κρασιού από **Δούρτιο**, που έχει την απαραίτητη δομή και ένταση στη γεύση για να ταυριάζει με αυτό το απαιτητικό τυρί. Για να ισορροπήσουν οι γεύσεις και να τονίσουμε τον αρωματικό χαρακτήρα του, θα επιλέξουμε ένα **ώριμο πεπόνι**, που θα κάνει τον συνδυασμό πιο φινετσάτο.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ — Σκληρό κίτρινο τυρί, κυρίως από πρόβειο γάλα και μέχρι 20% κατσικίσιο. Ο χαρακτήρας της εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ωρίμασή της. Σε μακρά ωρίμαση, που μπορεί να φτάσει και τα 2 χρόνια, θυμίζει παρμεζάνα, στον πιο φρέσκο χαρακτήρα της, στην τρίμηνη ωρίμαση, είναι ένα απολαυστικό τυρί με βουτυράτη γεύση. Αυτή είναι που βρίσκεται και πιο συχνά στο εμπόριο και αυτή που θα εξετάσουμε. Το **Λιάτικο**, μια τοπική ερυθρή ποικιλία της Κρήτης, είναι ιδανικό για το συγκεκριμένο τυρί. Το ώριμο κόκκινο φρούτο και οι μαλακές τανίνες είναι απολαυστικά με το τυρί. Τα **αποξηραμένα δαμάσκηνα** θα δώσουν αρωματικό εύρος και οξύτητα στον συνδυασμό. Σε πιο ώριμες εκδοχές του τυριού, θα πάμε σε **παλαιωμένο Λιάτικο** και **αποξηραμένο σύκο**. ●

Δύσκολα περνά απαρατήρητο το Οινοποιείο Αργυρού στη Σαντορίνη. Ένας χώρος που σέβεται το φυσικό του περιβάλλον συμπληρώνει την απαλή αλληλεπίδραση των τεσσάρων στοιχείων της φύσης (φωτιά, νερό, γη, αέρας) μεταξύ τους σύμφωνα με την αρχαία φιλοσοφία. Το τοπίο, που ακόμα μαρτυρεί τη γιγάντια ηφαιστειακή έκρηξη, παίζει με το κτίριο, δημιουργώντας έναν συμπαγή διάλογο.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΥΡΟΥ



Η ενσωμάτωση της παράδοσης του νησιού της Σαντορίνης σε ένα μοντέρνο κτίριο αποτέλεσε την ιδέα στη βάση της διαδικασίας σχεδιασμού που έθεσε ο Οίκος Αρχιτεκτονικής Τσεμπελή για την ανακαίνιση του Κτήματος Αργυρού, ενός νέου οινοποιείου στην Επισκοπή Γωνιάς. Το Κτήμα Αργυρού ιδρύθηκε το 1903 από τον Γεώργιο Αργυρό και σήμερα έχει περάσει στα χέρια του Ματθαίου Αργυρού, τέταρτης γενιάς οινοποιού. Στη βάση της ανακαίνισης βρίσκεται ο αυστηρός σεβασμός της φυσικής ομορφιάς και της μοναδικότητας του τοπίου της Σαντορίνης.

Η κατασκευή του Κτήματος Αργυρού ολοκληρώθηκε το 2016. Αποτελείται από αίθουσα γευσίγνωσης κρασιού, χώρο γραφείου, το χημικό εργαστήριο και τα κελάρια. Το κτίριο περιβάλλουν 42 εκτάρια αμπελώνων, στα οποία συμπεριλαμβάνονται και αμπελώνες ηλικίας 150 ετών, οι παλαιότεροι της Σαντορίνης. Ο Οίκος Αρχιτεκτονικής Τσεμπελή ανέλαβε το έργο όταν τα θεμέλια του νέου οινοποιείου είχαν ήδη ολοκληρωθεί. Οι αρχιτέκτονες έπρεπε να λύσουν το πρόβλημα του «λανθασμένου» προσανατολισμού του κτιρίου: η κύρια ιδέα του έργου ήταν να μετακινηθούν οι άξονες του κτιρίου προς τη θάλασσα και τους αμπελώνες. Ο σκοπός του Οίκου Αρχιτεκτονικής ήταν να επινοήσει το νέο οινοποιείο σαν επέκταση των αμπελώνων, μια κατασκευή που έπρεπε να «αναδυθεί» από τα τέλεια ευθυγραμμισμένα αμπέλια. Η πηγή της σχεδιαστικής έμπνευσης ήταν η παραδο-

σιακή αρχιτεκτονική της Σαντορίνης: θόλοι, αψιδωτά παράθυρα, συμπαγείς όγκοι, γωνίες, παχιές τοιχοδομές με μικρά ανοίγματα, ο ασβεστωμένος εξωτερικός γύψος. Όλα τα παραδοσιακά αρχιτεκτονικά στοιχεία αποδομήθηκαν και αναμορφώθηκαν με σύγχρονο τρόπο. Η βασική ιδέα του σχεδιασμού και προτεραιότητα ήταν η δημιουργία μιας κατασκευής σε απόλυτη αρμονία με το εκπληκτικό φυσικό περιβάλλον και τους αμπελώνες, που χαρακτηρίζονται από απλότητα, πλαστικότητα και κλίμακα, συνδυάζοντας την παραδοσιακή ευάερη αρχιτεκτονική της Σαντορίνης με τον μοντέρνο σχεδιασμό.

Αποδεικτικά στοιχεία της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής της Σαντορίνης είναι η ακολουθία των μεγάλων καμαρών στην είσοδο, προσανατολισμένη προς τους αμπελώνες, η λευκή, οργανική, κυματιστή γλυπτική της οροφής της αίθουσας γευσίγνωσης και τα μεγάλα θολωτά ανοίγματα. Αγνό κυκλαδίτικο λευκό και γκριζό από τις πέτρες είναι τα κύρια χρώματα των εσωτερικών χώρων του οινοποιείου. Η χρήση φυσικών υλικών, η ζεστή παλέτα χρωμάτων, τα κομψά έπιπλα με αναφορές σε παραδοσιακά στοιχεία και ένας υπαινιγμός μοντέρνου σχεδιασμού δημιουργούν μια χαλαρωτική και σαγηνευτική ατμόσφαιρα σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους, ιδανική για εξερεύνηση και δοκιμή των γηγενών ποικιλιών, σε απόλυτη αρμονία με το μοναδικό πνεύμα, την αιώνια ομορφιά και την ενέργεια της αυθεντικής Σαντορίνης. ●



Επιμέλεια — Grape

Φωτογραφίες — Oikos Architecture Nikos & Frantseska Tsebelis

ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS

Τρεις ποικιλίες, τρία ορεινά αμπελοτόπια.

Αγιωργίτικο σε βαρέλια ακακίας.



Syrah σε δεξαμενή.



Μαυροφίλερο σε αμφορείς.



Πολυσεπίπεδο. Δομημένο. Κομψό.



Η άνοιξη που πέρασε ήταν ίσως η πιο περίεργη των τελευταίων χρόνων.
Ας απολαύσουμε το καλοκαίρι και το φως του παρέα
με 19 ελληνικά μοναδικά κρασιά.

1	Κτήμα Χατζηβαρύτη Migma Petnat 2019	2	Santo Wines Brut	3	Akakies Sparkling 2019
Ένα από τα λίγα ελληνικά Petnat. Μοσχάτο Σάμιου, Μαλαγουζιά και... Ξινόμαυρο. Αυθόρμητη ζύμωση και παραμονή με τις οινολάσπες μέσα στη φιάλη για 6 μήνες χωρίς καμία επιπλέον προσθήκη. Το αποτέλεσμα είναι ένας φυσικός αφρόδης οίνος με ελαφρύ αρωματικό χαρακτήρα και έναν παιχνιδιάρικο αφρισμό. Χρυσαφένιο χρώμα, με ευχάριστο άρωμα λευκόσαρκων φρούτων και elderflower. Ντελικάτο στόμα, με φρέσκια οξύτητα, έντονα αρώματα και όμορφο αφρισμό στην επίγευση. — 16,60 €					
Το βραβευμένο ως καλύτερο ελληνικό αφρόδες στον πρόσφατο Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης. Ένα σπάνιο αφρόδες κρασί από Ασύρτικο που οиноποιείται με τη μέθοδο της Καμπανίας και παραμένει για 19 μήνες στη φιάλη με τις φίνες οινολάσπες. Ανοιχτό λεμονί, επίμονος αφρισμός και αρώματα από λευκά άνθη, εσπεριδοειδή, αυτολυτικές νότες και έντονη ορυκτότητα. Στο στόμα η υψηλή οξύτητα χαρίζει διάρκεια και πολύ μακρύ τελείωμα. — 26,30€					



7	Κτήμα Παυλίδη Thema Λευκό 2019	8	Oenos Nature Μοσχάτο Nature Selection 2018	9	Κτήμα Αργυρού Cuvée Evdemon Σαντορίνη 2016
Το δωρικό Ασύρτικο με το αρωματικό Sauvignon blanc εις σάρκα μίαν, με την κάθε ποικιλία να δανείζει τα προτερήματά της στην άλλη. Στη μύτη τα αρώματα του Sauvignon blanc με τα εσπεριδοειδή και τις πράσινες νύξεις κυριαρχούν δίνοντας φρεσκάδα, ενώ στο στόμα το Ασύρτικο είναι ο απόλυτος κυρίαρχος με τη δομή του. Υψηλή οξύτητα, εξωτικά αρώματα και τραγανή επίγευση. — 11,10 €					Ένα λευκό κρασί παγκόσμιας κλάσης από το νησί της Σάμου. Ήπια οينوποίηση με ελάχιστη ανθρώπινη παρέμβαση, με σκοπό να αναδειχθούν το ιστορικό terroir της Σάμου και οι αρετές του μικρόρωγου Μοσχάτου. Απαλά αρώματα σταφυλιού, άνθη εσπεριδοειδών, τριαντάφυλλου και πολύ χαρακτηριστική ορυκτότητα. Σαγηνευτικό, με καταπληκτική φινέτσα και διάρκεια στο στόμα. — 17,90 €

4	Μυλωνάς Μικροοινοποιία Σαββατιανό 2019	5	Αμπελώνες Καραβιτάκη Ελιά Βιδιανό 2019	6	Gentilini R 24 2015
Το παρεξηγημένο Σαββατιανό βρίσκει σιγά σιγά τη θέση που του αξίζει ανάμεσα στις υπόλοιπες ελληνικές ποικιλίες. Από τη γη της Αττικής ένα τραγανό κρασί με αρώματα λευκών λουλουδιών, βασιλικού και άγουρου ροδάκινου. Στο στόμα είναι τραγανό, με δροσερή οξύτητα και υφή που το καθιστά ιδανικό σύντροφο για πολλά πιάτα. Στα πλεονεκτήματα... η καταπληκτική ετικέτα για να χορτάσει και το μάτι. — 7,00 €					
Η πιο ανερχόμενη λευκή ελληνική ποικιλία και το αστέρι του κρητικού αμπελώνα. Το Βιδιανό προέρχεται από ορεινούς αμπελώνες και η παραμονή του σε γαλλικά δρύινα βαρέλια το συμπληρώνει, παρά το σκεπάζει. Γλυκά αρώματα ροδάκινου, περγαμόντου, βερίκοκου, γιασεμού και νότες από βούτυρο. Στο στόμα έχει όγκο και λιπαρότητα και μια διακριτική ορυκτότητα που συμπληρώνει την οξύτητα στην επίγευση. Μια σπουδαία, premium εκδοχή από τον Νίκο Καραβιτάκη. — 17,30 €					



10	Semeli Mantinia 2019	11	Οινοποιία Ντούγκου Ραψάνη Old Vines 2016	12	Οινοποιείο Διαμαντάκης Πετάλι Λιάτικο 2018
Κρασί που μοσχοβολάει ελληνικό καλοκαίρι. Μοσχοφίλερο από υψόμετρο 650 μ. στη Μαντινεία, που χαρακτηρίζεται από υπέροχα αρώματα lime, λεμονιού και τριαντάφυλλου. Στόμα απαλό, με εξαιρετική φρεσκάδα, υψηλή οξύτητα και πολύ αρωματική επίγευση. — 7,80 €		Ένα premium ερυθρό από τη ζώνη της Ραψάνης. Το Ξινόμαυρο, το Σταυρωτό και το Κρασάτο προέρχονται από αμπέλια 60+ ετών, τα οποία δίνουν εξαιρετικά μικρές αποδόσεις. Το κρασί ωριμάζει για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Αρώματα κερασιού, μύρτιλου, δεντρολίβανου, καπνού και σοκολάτας. Υψηλή ένταση στο στόμα και τανίνες που το κάνουν ιδανικό για τα καλοκαιρινά barbecue. — 16,90 €		Ένα baby Nebbiolo από την πιο πολυφτεμένη ποικιλία της Μεγαλονήσου. Χρώμα ρουμπινί με γκρενά ανταύγειες και όμορφο μπουκέτο από αρώματα κερασιού, φράουλας, βιολέτας, σύκου και γλυκών μπαχαρικών. Η δωδεκάμηνη παραμονή στη δεξαμενή χαρίζει φρεσκάδα και πεντανόστιμη υφή στο στόμα. Ο ορισμός του ντελικάτου ερυθρού κρασιού που πίνεται άνετα το καλοκαίρι, σε δροσερή θερμοκρασία. — 7,30 €	

BEST BUYS

13 Κτήμα Μερκούρη
Daphne Nera 2012

Εξαιρετικό ξηρό κρασί από την ποικιλία Μαν-
ροδάφνη. Από επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο του
Κτήματος Μερκούρη, το κρασί ωριμάζει για
12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Μύτη με
χαρακτηριστική ανθοκίτση, αρώματα βιολέ-
τας, κερασιού και μαύρης σοκολάτας, καπνού
και δέρματος. Ολοστρόγγυλο στόμα, βελούδινες
τανίνες, με γευστικές εκρήξεις κόκκινων φρού-
των, μπαχαρικών και bitter σοκολάτας.
— 25,50 €

14 Αμπελώνες Θυμιόπουλου
Ροζέ de Xinomavro 2018

Ένα ροζέ μια κατηγορία μόνο του. Το Ξινόμαυρο
κυριαρχεί από την αρχή μέχρι το τέλος, με αρώ-
ματα από γλυκό κονταλιού τριαντάφυλλο, ντο-
ματάκι, φράουλα, ροδάκινο και βοτανικές νύξεις.
Από τα ελάχιστα ροζέ που ωριμάζουν σε βαρέλι,
χαρίζοντάς του στο στόμα δομή και όγκο ερυθρού
με διάρκεια, δύναμη και γευστική πληρότητα.
— 16,90 €

15 Κτήμα Σκούρα
Πέπλο 2019

Το Αγιωργίτικο ωριμάζει σε βαρέλια ακακίας, το
Syrah σε ανοξειδωτες δεξαμενές και το Μαυρο-
φίλερο σε πήλινους αμφορείς, για 4 μήνες, με τις
φλούδες του μέσα σε τουλπάνι (πέπλο). Ο Γιώρ-
γος Σκούρας μάς παρουσιάζει ένα από τα πιο
τολμηρά ελληνικά κρασιά. Premium rosé για το
καλοκαίρι, με κοραλλί χρώμα, αρώματα τρια-
ντάφυλλου, κερασιού, φράουλας, γλυκολέμονου
και βιολέτας. Η πολύπλοκη διαδικασία οινοποι-
ησης χαρίζει τρομερή πολυπλοκότητα και νεύρο
στο στόμα, με εντάσεις και γευστικό βάθος.
— 9,20 €



16 Οικογένεια Ιερόπουλου
Rosé St George 2019

Ένα φινετσάτο ροζέ από την ποικιλία Αγιωργί-
τικο και την περιοχή της Νεμέας. Ανοιχτόχρωμο,
με αρώματα ροδάκινου, φράουλας, κερασιού,
δίπλα σε νύξεις από λευκά άνθη και διακριτική
βοτανικότητα. Στο στόμα είναι απαλό και ντελι-
κάτο, με μια πολύ ωραία, ξεδιφαστική οξύτητα,
που το καθιστά ιδανικό τσάρι για πλατό τυριών,
φρούτων και ψαδικά για όλα τα ελληνικά λαδερά.
— 14,20 €

17 Οινοποιείο Καραμολέγκος
Terra Nera 2019

Ένας ασυνήθιστος συνδυασμός Μανδηλαριάς
και Ασύρτικου από αμπέλια 50+ ετών από τη
Σαντορίνη. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων
(φράουλα, κεράσι), πασχαλιάς και λευκού πιπε-
ριού. Στο στόμα το Ασύρτικο με μόλις 20% δίνει
νεύρο και ένταση. Ιδανικό κρασί για το καθημε-
ρινό τραπέζι.
— 10,50 €

18 Κτήμα Άλφα
Rosé 2019

Σημείο αναφοράς για το ελληνικό ροζέ από
την ποικιλία Ξινόμαυρο και την περιοχή του
Αμυνταίου. Χρώμα ανοιχτόχρωμο saumon, με
απαλά αρώματα βιολέτας, φράουλας, κερασιού
και φασκόμηλου. Στο στόμα έχει μια χαρακτη-
ριστική λιπαρότητα, που εξισορροπείται άψογα
από την υψηλή, αλλά πολύ καλά δεμένη οξύτητα.
— 10,30 €

19 Κτήμα Γεροβασιλείου
Ροζέ Ξινόμαυρο 2019

Η ερυθρή ντίβα της Μακεδονίας εγκληματίστηκε
όμορφα στην περιοχή της Επανομής και στο
Κτήμα Γεροβασιλείου. Το κρασί παρέμεινε για
αρκετό καιρό με τις φίνες οινολάσπες, κερδι-
ζοντας σε αρωματικό δυναμικό και πλούτο στο
στόμα. Μύτη που σε κερδίζει με το πολύ έντονο
βύσσινο, τη φράουλα και το ξύσμα εσπεριδοειδών.
Στόμα με ισορροπία, φρεσκάδα και διάρκεια.
— 13,60 €

20 Κτήμα Ζαφειράκη
Λημνιώνα 2017

Η σπάνια ελληνική ποικιλία Λημνιώνα δίνει στα
χέρια του Χρήστου Ζαφειράκη ένα κρασί φινέ-
τσας και κομψότητας. Πολύπλοκη διαδικασία,
αρχικά οινοποίησης σε μεγάλες ανοιχτές ξύλινες
δεξαμενές, έπειτα ωρίμασης σε έναν συνδυασμό
βαρελιών 600 lt, 1.200 lt, 2.000 lt και 2.400 lt.
Γλυκά αρώματα φράουλας, κερασιού, λουλου-
διών και γλυκών μπαχαρικών. Υψηλή οξύτητα,
λεπτότητα στο στόμα και δαντελένιες τανίνες.
— 14,90 €

Έμμετρος Λόγος

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





grape
app

Σε κινητό και tablet

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

grapemag.gr



The place to
**study
wine**

**WSET DIPLOMA
IN SANTORINI
& ATHENS**
INTERNATIONAL MODE

WSET LEVEL 4 DIPLOMA

The globally recognized title for the wine professionals

UNIQUE
EDUCATIONAL
EXPERIENCE
IN GREECE



FROM 10th MARCH 2021

ENROLL & STAND A CHANCE TO WIN ONE OF OUR DIPLOMA BURSARIES

Registration Deadline: 18th December 2020

For info & enrollments:

E education@wspc.gr T (+30) 210 9882544 & 540

www.wspc.gr



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER



@WSPC.Wine.Education



@winestudies

11 Glafkou str., 175 64 P. Falirou, Athens, Greece

Watch our WSET
Diploma Video



A

...

Αγουρίδα

Ο γλυκόξινος χυμός από τα άγουρα σταφύλια, τον οποίο χρησιμοποιούσαν τα παλιά χρόνια στα χωριά για να προσθέσουν οξύτητα στα φαγητά τους, ελλείπει λεμονιών. Εκείνα τα χρόνια, τα φρούτα δεν εισάγονταν και κατά τους θερινούς μήνες και έως τον Οκτώβριο δεν υπήρχε ελληνική παραγωγή λεμονιών, ενώ τα σταφύλια πρόσφεραν ήδη τους πρώτινους καρπούς τους. Η παραγωγή της αγουρίδας έχει αναβιώσει από ορισμένους οινοπαγωγούς, αξιοποιώντας τα άγουρα σταφύλια από τον πράσινο τρύγο.

Γ

...

Γαλλικό παράδοξο

Η παραδοχή των Αμερικανών ότι οι Γάλλοι, μολοντί κάνουν τα πάντα «λάθος» από άποψη υγείας με μια διατροφή υψηλή σε λιπαρά, κάπνισμα και λίγη άθληση, έχουν υψηλότερο προσδόκιμο ζωής από τους ίδιους καρδιακές παθήσεις. Όταν το γεγονός αυτό αποδόθηκε στην υψηλή κατανάλωση κόκκινου κρασιού στη Γαλλία, οι πωλήσεις κόκκινου κρασιού στην Αμερική εκτοξεύτηκαν.

С

...

Charmat

Μέθοδος παραγωγής αφρώδων κρασιών με δεύτερη ζύμωση σε κλειστές δεξαμενές υπό πίεση και όχι σε φιάλες, όπως συμβαίνει στην παραδοσιακή μέθοδο. Δημοφιλής μέθοδος στη Ρόδο, στη Δήμοιο και φυσικά στις περιοχές του Prosecco και του Moscato d'Asti.

Ε

...

Εδάφη

Παίζουν καθοριστικό ρόλο στην καλλιέργεια των φυτών αμπέλου, αφού καθορίζουν την παραγωγικότητα και τον ρυθμό ανάπτυξης των φυτών, τη δυνατότητα συγκράτησης νερού, την εύνοια ή την παρεμπόδιση της ανάπτυξης του ριζικού συστήματος, αλλά και τη διαφορετική υγρασία και θερμοκρασία τους.

Σ

...

Συμπόσιο

Μία από τις σημαντικότερες κοινωνικές εκδηλώσεις στην αρχαία Ελλάδα, που περιλάμβανε ομαδική οινοποσία και διασκέδαση. Ήταν ξεχωριστή από το φαγητό και εκτυλισσόταν όταν εκείνο είχε ολοκληρωθεί. Ένα ποτηράκι άκρατος οίνος εις υγείαν των θεών ήταν αρκετό, ενώ στη συνέχεια καταναλωνόταν μόνο οίνος ανάμεικτος με νερό σε έναν κρατήρα (σκεύος ανάμειξης), εξ ου και η λέξη «κρασί». Ο νερομένος οίνος εξασφάλιζε παράταση της συζήτησης και της βραδιάς χωρίς έκτροπα μέθης.

Cuvée Centenaire

Εκατοστός Τρύγος



Ένας αιώνας συνεχούς αφοσίωσης στην αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση του Σαββατιανού από την Οικογένεια Παπαγιαννάκου.

Το GRAPE συχνάζει:

ΑΘΗΝΑ • ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα • ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα • KABA ANΘΙΔΗΣ Λεωφ. Κηφισίας 76, Μαρούσι / Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • ARIA HOTELS Λεωφ. Καραμανλή 235Α, Βούλα • ARION ATHENS HOTEL Αγ. Δημητρίου 18, Αθήνα • ARK GLYFADA Γρηγορίου Λαμπράκη 2, Γλυφάδα • ATHENS WAS HOTEL 2ον Αρσολαγίου 5, Αθήνα • BALUX HOUSE PROJECT Λεωφ. Ποσειδώνος 58, Αστέρας Γλυφάδας • ΒΑΣΙΛΑΪΝΑΣ Βροσίδα 13, Αθήνα • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • CAFE TAZZA D'ORO Πεντέλης 9, Αθήνα • CANAL CAFE Ευριπίδου 6, Καλλιθέα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 156, Ψυχικό / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα • CHEFI Περικλέους 31, Χαλάνδρι • CODICE BLU Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι • COLONIAL, ΓΚΟΛΦ ΓΛΥΦΑΔΑΣ Κων/νου Καραμανλή 14, Γλυφάδα • COOKOONAYA Χατζηγιάννη Μέση 2, Αθήνα • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτας • DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • Ε&Ο ATHENS Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού 385, Παλαιό Φάληρο • EIGHTEEN SCREEN Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς • FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • FREUD ORIENTAL ATHENS Χαριλάου Τρικούνη 48, Κηφισιά • CAVA FAIDON Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα / Σίμπη 4, Καλλιθέα • GASPAR Λυκούργου 8, Νέο Ψυχικό • GRANDE BRETAGNE Βασιλέως Γεωργίου Α' 1, Πλατεία

Περιστέρη • OINOSCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκου 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΪΣΙΑ Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ Μαρκόπουλο Μεσογαίας • POEMS N' CRIMES ART BAR Αγ. Ειρήνης 17, Αθήνα • RATKA Χάρητος 30-32, Κολωνάκι • SCALA VINOTECA Σίνα 50, Κολωνάκι • SOLETO Λαοδικής 33-35, Γλυφάδα • ΣΠΟΝΔΗ Πύρρωνος 5, Παγκράτι • STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • STALATI Λεωφ. Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο • ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • ΤΟ ΘΕΙΟ ΤΡΑΓΙ Κυδαντίδων 36, Άνω Πετράλωνα • VAROULKO SEASIDE Ακτή Κουμουνδούρου 52, Πειραιάς • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 & Ποσειδώνος 11, Βούλα • VILLA GRIZIO 46 Αγ. Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφ. Κηφισίας 317Β, Κηφισιά • VINTAGE Μητροπόλεως 66, Αθήνα • VINS OENOTOURISM Ιθάκης 20, Παλλήνη • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη & Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθ. Διάκου & Παρίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γκαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΗΣ GALLERIES Κριεζώτου 6, Κολωνάκι • 48 URBAN GARDEN Αρματολών & Κλεφτών 48, Αμπελόκηπη • 8 LE BISTRO Φρύνης 8, Ηλιούπολη

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Μύτικας Αηλιαντίου, Χαλκίδα • CAVA ΑΒΑΤΖΙΣ Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΟΙΝΟ 11, Κολωνάκι • ΟΑΚ Ύδρας 2 & Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι / Λεωφ. Αθήνας 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 & Αριστοτέλους,

Αμύνταιο • ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • APALLOU Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • BOTTIGLIA DI VINO Αλυκές Ποταμού, Θέση Μπαζίου, Κέρκυρα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος • CASABLANCA SOCIAL CLUB Λ. Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη • CAVINO Γέφυρα Μεγανίτη, Αίγιο • COSTA NAVARINO Πύλος Μεσσηνίας • ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες, Αμύνταιο • DOME Ασκληπιού 16-18, Θέρμη • DUCATO WINE HOTEL Μεγαλοχώρι, Σαντορίνη • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • CAVA IOSIF Παροικιά / Νάουσα, Πάρος • ΚΑΙΜΑΞ Ηφαίστου 2 & Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΩΛΕΙΟΝ ΚΡΙΤΣΙΝΗ Σταματίου Πρωίου 30, Ερμούπολης, Σύρος • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιανναχωρίου, Νάουσα • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • ΜΑΡΑΘΙΑ Παράλια Αγίου Φωκά, Τήνος • ΜΑΡΜΙΤΑ Ευαγγελιστριάς 30, Σκιάθος • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • ΜΥΜΥΚΟΝΟΣ Χοντρός Γκρεμός, Μίκονος • ΟΔΟΣ ΔΕΛΦΩΝ Δελφών 16, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ WINE BAR & SHOP Κομιακής, Χώρα, Νάξος • ΟΙΝΟΨ WINE BAR Λεωφ. Βεργωτή & Ιθάκης 1, Αργοστόλι • CAVA OLYMPIA Κερασούντος 57, Καλαμαριά • ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ Αμιλίου Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΑΛΕΑ Πιπτακού 2 & Μορίας Κόλλας 67, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο Χλμ. Αμυνταίου - Αγ. Παντελεήμων,

Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • HOTEL PORTO ELOUNDA Ελούντα Λασιθίου, Κρήτη • POSEIDONION GRAND HOTEL Ντάτια, Σπέτσες • REWINE Τσαγρή 25-27, Ρέθυμνο • SALTO Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνειας 1, Κομοτηνή • KABA ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα • DOMAINE SKOURAS Μαλανδρένι Άργους • SOUL BAR Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ 8ο χιλ. Πούντας-Καλαβρύτων, Άνω Διακοπτό • ΤΟΠΙΚΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ Δερβενακίων 100, Νεμέα • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ Άγιος Παύλος, Χαλκιδική • ΤΡΙΑΝΤΑΡΑΚΙ Επαρ. Οδ. Τριαντάρου-Φαλατάδου 127, Αρνάδος, Τήνος • VASSALTIS Περιφερειακή οδός Βουρβούλου-Οία, Σαντορίνη • VENETIAN WELL Πλατεία Κρεμαστής, Λιλή Δεσσύλα 1, Χώρα Κέρκυρας • VILLA INCOGNITO Δεληγιάννη & Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Μεγ. Αλεξάνδρου 35, Καστοριά • WINE HOUSE Τζων Κένεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης • WINE KIOSK Αριστοτέλους 39, Καλαμάτα • 10GR Πολυδώρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • 18 GRAPES Άγιος Προκόπιος, Νάξος

ΚΥΠΡΟΣ • ΚΑΝΤΙΝΑ QUALITY FOODS Σοφούλη 48, Λευκωσία • PHIALE WINE Αθανασίου Διάκου 57, Λεμεσός • SILVERSTAR WINE BAR Σοφούλη 44-46, Λευκωσία

Το GRAPE κυκλοφορεί και ως ένθετο στην εφημερίδα Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ.



**Καλώς
ορίσατε στον
κόσμο
του Internet
Banking.**

Μάθετε πώς να κάνετε τις συναλλαγές σας μέσω Internet Banking, βήμα – βήμα με τη Σμαράγδα!

Δημιουργήσαμε για εσάς μια σειρά από εκπαιδευτικά videos για να μάθετε
πώς μπορείτε εύκολα και με ασφάλεια να:

- αποκτήσετε κωδικούς για είσοδο στο Internet Banking
- βλέπετε το υπόλοιπο και τις κινήσεις λογαριασμών, καρτών και δανείων σας
- κάνετε μεταφορές χρημάτων σε λογαριασμούς δικούς σας ή τρίτων
- πληρώνετε λογαριασμούς και οφειλές.

**ΜΑΘΕ ΜΕ ΤΗΝ
ΕΘΝΙΚΗ**



☎ Καλέστε στη γραμμή εκπαίδευσης **211 100 11 11**

🌐 ή επισκεφθείτε το **nbg.gr**

▶ και το **YouTube** της Εθνικής Τράπεζας.