

#19 • ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2020
Free Press • A Magazine About Wine

grape

WINE STORIES



Κτήμα Αβαντίς

AVANTIS ESTATE
prestige wines from evia



Avantis Estate



avantisestate

avantisestate.gr

Αποκλειστική διάθεση για την Ελλάδα: Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ, Τ.: 214 6876200



CONTENTS

#19

6 TABOO

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW αποκαλύπτει τα μαθήματα ζωής που πήρε σε μία μόλις βραδιά.

8 WINE NEWS

10 ΤΡΥΓΟΣ

Οι οίνοι μοιράζονται μαζί μας τις εμπειρίες τους από τον τρύγο που δεν θα ξεχάσουν ποτέ.

16 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Ο Δεωνίδας Χατζημιχάλης μάς υποδέχθηκε στο Κτήμα Χατζημιχάλη εν μέσω τρύγου. Στο πρόσωπό του ανακαλύψαμε έναν εξαιρετικό συνεχιστή του έργου που ξεκίνησε τη δεκαετία του '70 ο πατέρας του, Δημήτρης Χατζημιχάλης.

20 TRAVEL

Ονομαστή για τα ψηλά βουνά της Ταϋγέτο και Πάρωνα και τον ποταμό Ευρώτα, και με τεράστια παράδοση στην παραγωγή κρασιού, η Λακωνία επιστρέφει δυναμικά με κρασιά αξιώσεων από εξαιρετικούς παραγωγούς.

26 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Το Κτήμα Μερκούρη ανοίγει τις πόρτες του, αποκαλύπτοντάς μας την ομορφιά των αμπελώνων και των εμβληματικών κτιρίων του, που κρύβουν μια ιστορία πολλών ετών.

32 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Μάρκος Μαρκοβίτης: τελειομανής ή μονομανής; Ο παραγωγός από τη Νάουσα θεωρεί τυχερό τον εαυτό του για τον τόπο καταγωγής του και το Ξινόμαυρο.

34 ΚΑΘΕΤΩΣ

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET σε μια κάθετη δοκιμή του λευκού Emphasis Παυλίδης.

36 TRAVEL

Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET ταξίδεψε στην Αυστρία και συγκεκριμένα στο Kamptal και στο Wachau, δύο από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγούς περιοχές της χώρας.

42 FOOD AND WINE PAIRING

Υπέροχες προτάσεις και ταιριάσματα με τα κατάλληλα κρασιά από τα εστιατόρια 48Urban Garden και Soletto.

50 ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Ο Νίκος Λουκάκης Senior Wine Lecturer WSPC λύνει τον γρίφο του συνδυασμού της ταϊλανδέζικης κουζίνας με τα κατάλληλα κρασιά.

52 CELLAR RAT

Ο Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier αναλύει το φαινόμενο Robert Parker.

54 GRAPE STORY

Ταξίδι στον χρόνο από την Τασούλα Επτακοίλη, στα ιστορικά Κτήματα της Ελλάδας και στις μυθιστορηματικές ζωές των πρωτοπόρων του ελληνικού οίνου.

60 WINE JOURNAL

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

62 WINE TRAVELER

Ο Γιώργος Βελισσάριος, συνιδρυτής της πλατφόρμας Grape Escape, μοιράζεται τις εμπειρίες του από τις επισκέψεις του σε οινοποιεία, αλλά και ότι νεότερο από τον χώρο του οινοτουρισμού.

64 BEST BUYS

Προτάσεις αγοράς από το αγαπημένο στέκι By the Glass.

📍 Grape wine stories
@grape_wine_stories

Περιοδικό Free Press — ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ Pkatsatou & Co Grand Cru — Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β' 6, Τ.Κ. 15452, Ψυχικό, Τ 215 555 4430, E info@grapemag.gr — ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ · ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου — ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ WSPC — ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ Ρεγγίνα Μασσέλου, Άρης Γκέρτσος — ΕΞΩΦΥΛΛΟ Γιάννης Κουρούδης (k2design) — ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ Γιάννης Κονδύλης (k2design) — ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αβραμίδης (k2design) — ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ Γιώργος Καπλανίδης (This is not another agency) — ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, Γρηγόρης Κόντος Dip WSET, Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSET, Γιάννης Καϊμενάκης (Wine Sommelier), Γιώργος Βελισσάριος (Grape Escape), Τασούλα Επτακοίλη — ΔΙΟΡΘΩΣΗ · ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Δήμητρα Καράμπελα — ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ Δανάη Αθανασοπούλου — ΕΚΤΥΠΩΣΗ & ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ Νίκη Εκδοτική Α.Ε. — © Pkatsatou & Co Grand Cru — Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση ή η αποσπασματική μεταφορά κειμένων χωρίς τη γραπτή συναίνεση των κατόχων των δικαιωμάτων.

EDITORIAL

...τα πάντα ξεκινούν από το grape. Όχι, αγαπητοί, δεν την ψωνίσαμε, ούτε λόγω κορωνοϊού το ρίξαμε στις «αμπελο»-φιλοσοφίες. Αλλά ας το παραδεχτούμε, όλα ξεκινούν από ένα σταφύλι. Τη φράση «πέταξε» στο τραπέζι ο Γιώργος Βελισσάριος, «συνεργός μας» στο Grape Escape και παλαίμαχος στον χώρο της διαφήμισης, όταν τον ρωτήσαμε πώς να ανακοινώσουμε ότι, επιτέλους, το site του Grape είναι γεγονός. Το **GRAPEMAG.GR** έχει τα πάντα: όλες τις μόνιμες στήλες μας με την υπογραφή των αγαπημένων μας συνεργατών, συνεντεύξεις με ανθρώπους από τον χώρο του κρασιού και όχι μόνο, ταξίδια στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, Food and Wine Pairing, αρχιτεκτονική και κρασί, αφιερώματα σε οινοποιεία. Το σημαντικότερο, όμως, είναι ότι μας δίνει τη δυνατότητα να μοιραζόμαστε άμεσα με το κοινό μας όλα τα νέα που αφορούν τον χώρο. Όλα με ένα **ΚΛΙΚ!**

Και ναι, έχετε δίκιο, άλλη χάρη έχει το χαρτί και η μυρωδιά του, αλλά, όσο φορτώναμε τις δικές μας ιστορίες στις ηλεκτρονικές σελίδες του **grapemag.gr**, ξαναζήσαμε ιστορίες κρασιού, συναντήσεις με σπουδαίους ανθρώπους, ξαναδιαβάσαμε άρθρα των αγαπημένων μας συνεργατών και δεν σας κρύβουμε ότι συγκινηθήκαμε και νιώσαμε ευγνωμοσύνη για τα όσα ωραία έχουμε ζήσει μέσω του Grape, αλλά και για όσα έρχονται!

Το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας έγινε με μάσκες και αποστάσεις, αυτό όμως δεν μας εμπόδισε να έρθουμε κοντά και να διακρίνουμε πλατιά χαμόγελα εκεί που έπρεπε. Ένα συγκλονιστικό δείπνο που του έδωσε όχι μόνο χαρά, αλλά και μαθήματα ζωής, μοιράζεται μαζί μας ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW** στο αγαπημένο **Taboo**, νιώθοντας ταυτόχρονα ευτυχισμένος, αλλά και πολύ μικρός.

Νέα ξεκινήματα και νέα στήλη για το Grape. **Wine Traveler** από τον **Γιώργο Βελισσάριο**, ο οποίος μετά από 25 χρόνια επιτυχημένης πορείας στην επικοινωνία και στο μάρκετινγκ επαναπροσδιορίζεται επαγγελματικά και σήμερα ασχολείται και με τον οινοτουρισμό, όντας συνιδρυτής της πλατφόρμας **Grape Escape**. Μέσα από τη στήλη του θα μοιράζεται τις εμπειρίες του από επισκέψεις σε οινοποιεία, αλλά και ό,τι νεότερο από τον χώρο του οινοτουρισμού.

Καθέτως από τον **Γρηγόρη Μιχαήλο Dip WSET**, ο οποίος ασχολείται με τον «πρωταθλητή» του ελληνικού αμπελώνα και ένα από τα κορυφαία λευκά σταφύλια σε ολόκληρο τον πλανήτη, το Ασύρτικο. Η κάθετη δοκιμή του **Emphasis Παυλίδης** κρύβει αρκετές εκπλήξεις. **Cellar Rat** και ο **Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier** αναλύει το φαινόμενο **Robert Parker** –

τον άνθρωπο που μας σύστησε τη βαθμολόγηση των κρασιών με γνώμονα τα ποιотικά τους χαρακτηριστικά και δέχτηκε κατά καιρούς την πιο λυσσαλέα κριτική.

Σεπτέμβριος χωρίς **τρύγο** δεν γίνεται! Ζητήσαμε από παραγωγούς να μοιραστούν μαζί μας **έναν τρύγο που τους έμεινε αξέχαστος**, είτε θετικά είτε αρνητικά, και το αποτέλεσμα είναι απολαυστικό σαν τα κρασιά τους. Ο **Γρηγόρης Κόντος Dip WSET** ταξίδεψε στην Αυστρία και συγκεκριμένα στο **Kamptal** και στο **Wachau**, δύο από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές, αρκετά διαφορετικές, αλλά παρόμοια προσηλωμένες στην παραγωγή αξεπέραστων λευκών κρασιών. Ταξίδι για τον Γρηγόρη και στην Ελλάδα, στην αγαπημένη **Λακωνία** και στα οινοποιεία που βρίσκονται στη σκιά του βράχου της **Μονεμβασιάς**. Ταξίδι στον χρόνο από την **Τασούλα Επτακοίλη**, στα **ιστορικά Κτήματα** της Ελλάδας και στις μυθιστορηματικές ζωές των πρωτοπόρων του ελληνικού οίνου, ενώ δύο νεότεροι Έλληνες παραγωγοί, ο **Μάρκος Μαρκοβίτης** και ο **Λεωνίδας Χατζημιχάλης**, μοιράζονται μαζί μας τις εμπειρίες τους από τον χώρο του κρασιού.

Food and Wine Pairing με προτάσεις από το **48 Urban Garden** και το **Soletto**, ενώ στην **Ταϊλάνδη** και στην εμβληματική κουζίνα της μας ξεναγεί ο **Νίκος Λουκάκης Wine Lecturer WSPC**, προσπαθώντας να λύσει τον γρίφο του συνδυασμού με το κατάλληλο κρασί. Και αν καταφέρουμε να σας δώσουμε λίγη από την αισιοδοξία και τη χαρά που είχαμε φτιάχνοντας το νέο μας site, τότε θα νιώσουμε ακόμα καλύτερα μπροστά στα δύσκολα που περιμένουμε.

Καλό φθινόπωρο και να προσέχετε...

SHOPPING



Cartier



Salvatore Ferragamo



Brooks Brothers

REPLAY

LINKS
OF
LONDON



PHILIPP PLEIN

LIVING

ATHÉNÉE

Pasajj



salon de Noël



HOLMES PLACE

CULTURE

Παράβ

ΘΕΑΤΡΟ
Αθήνη

μικρο
Παράβ



Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΝΑ ΖΕΙΣ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ, ΟΠΩΣ ΤΟΥ ΑΞΙΖΕΙ.

Ένας προορισμός,
αμέτρητα happening,
νέοι χώροι για να ανακαλύψεις
και εμπειρίες για να ζήσεις.
Συμβαίνουν τώρα,
στο ιστορικό κτίριο του City Link,
στη Στοά Σπυρομήλιου.



CITY LINK

Your link to the city's finest



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ • ΑΜΕΡΙΚΗΣ • ΣΤΑΔΙΟΥ • ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙΟΥ

Είναι μερικές βραδιές που αλλού το ξεκινάς και αλλού η βραδιά σε πάει. Πήγα σε εορταστικό δείπνο στη Βουργουνδία, να φάω και να πιω εξαιρετικά, και γύρισα στο κρεβάτι μου αρκετές ώρες μετά έχοντας πάρει μαθήματα ζωής. Νιώθοντας ταυτόχρονα ευτυχισμένος, αλλά και πολύ πολύ μικρός.

Domaine Méo-Camuzet

Ας ξεκινήσουμε με την τοποθέτηση προϊόντος, για να έχουμε ανοιχτά τα χαρτιά από την αρχή. Δεν υπάρχει λόγος να το ξέρετε, αλλά είμαι αυτό που λένε Buying Director στην Αίολος, εταιρεία που εισάγει και διακινεί κρασιά από όλο τον κόσμο, αλλά και από την Ελλάδα φυσικά. Από τους σχεδόν εκατό παραγωγούς με τους οποίους έχουμε πάρε δώσε, αυτό το άρθρο έχει να κάνει με έναν οίκο από τη Βουργουνδία, το Domaine Méo-Camuzet. Όχι να το παινευτώ, αλλά το Domaine Méo-Camuzet, με ηγέτη τον 55χρονο Jean-Nicolas Méo, είναι ένα από τα καλύτερα κτήματα παραγωγής ερυθρών κρασιών στη Βουργουνδία. Μπορεί να βγάζει ετικέτες προσιτές, από αγοραστές σταφύλια, μπορεί οι ακριβές του ετικέτες να μην προσεγγίζουν πενταψήφιες τιμές, κάτι που είναι πολύ της μοδός τελευταία, αλλά ο Jean-Nicolas, οπλισμένος με μερικές σιτεμένες φιάλες των καλύτερων ετικετών του, μπορεί να κοιτάξει κάθε άλλο οίκο παραγωγής της περιοχής στα μάτια.

Την άνοιξη του 2019, τι όμορφα που ήταν τότε, αλλά δεν το ξέραμε... Μας ήρθε ένα «μπλοκάρετε την ημερομηνία». «Στις 10 Νοεμβρίου γιορτάζουμε τα 60 χρόνια του Κτήματος με ένα δείπνο στο Château du Clos de Vougeot. ΑΥΣΤΗΡΑ δύο άτομα ανά πρόσκληση». Δεν θέλαμε και πολύ. Το να δειπνήσεις στο Château du Clos de Vougeot είναι από μόνο του καλός λόγος για να ταξιδέψεις στη Βουργουνδία, αφού

είναι ένα υπέροχο κάστρο, ζωντανό κομμάτι της ιστορίας της περιοχής, αν όχι της παγκόσμιας κληρονομιάς της οινικής κοινότητας. Φτάσαμε στην είσοδο πεινασμένοι και, ειδικά, διψασμένοι. Και τότε είναι που άρχισαν τα μαθήματα...

ΜΑΘΗΜΑ 1ο

Η πρόσκληση έλεγε πως πριν από το δείπνο υπήρχε γευσσιγνωσία – χωρίς όμως ούτε ένα κρασί του Méo-Camuzet, όπως ανακαλύψαμε όταν φτάσαμε! Ο Jean-Nicolas κάλεσε όλα τα άτομα που έχουν δουλέψει μαζί του από το 1989 –τη χρονιά που ανέλαβε– να δείξουν τα κρασιά των οινοποιειών τους (ή έστω των οινοποιείων όπου δουλεύουν τώρα). Εκεί, βρήκαμε κρασιά από την Αυστραλία και την Καλιφόρνια, μέχρι και ονόματα που είναι ευθέως πια ανταγωνιστικά με τον Méo-Camuzet. Ο Jean-Nicolas, προφανώς για να τη βγάλει δωρεάν θα πουν οι περισσότεροι έξυπνοι από αυτόν, έδειξε σε όλους τους συνεργάτες του το πώς στάθηκε «ενδιάμεση στάση» για παραπάνω από τριάντα νέους και ότι νιώθει γι' αυτό υπέροχα.

ΜΑΘΗΜΑ 2ο

Στην πρόσκληση, στο βιβλιαράκι της γευσσιγνωσίας και στο μενού, υπήρχαν δεκά-

δες πορτρέτα, αλλά ούτε ένας Méo. Ο αρχιαιολόγος, αλλά και αυτός που πλένει τα πατώματα όταν οι άλλοι φεύγουν, είχαν την τιμητική τους, πάντα με φωτογραφία εν ώρα εργασίας. Αλλά η οικογένεια Méo ήταν εκτός.

ΜΑΘΗΜΑ 2Β

Όλοι οι εργαζόμενοι του Κτήματος, από το αμπέλι μέχρι το λογιστήριο, από τον αρχιαιολόγο μέχρι αυτόν που πλένει τα πατώματα, ήταν καλεσμένοι στο δείπνο μαζί με τον σύντροφό τους. Σε αυτό το κλειστό και πολύ ακριβό δείπνο για περίπου διακόσια άτομα, το ένα πέμπτο ήταν η ομάδα του Κτήματος.

ΜΑΘΗΜΑ 3ο (ίσως και 2Γ)

Κοιτώντας τους εργαζομένους, που ήταν σε ειδικό τραπέζι, με εντυπωσίασε το ότι όλοι, ΟΔΟΙ, είχαν έρθει με κοστούμι. Αναρωτήθηκα πώς μερικά από αυτά τα άτομα είχαν τέτοιο στην ντουλάπα τους. Η απορία μου λύθηκε αμέσως από την υπεύθυνη εξαγωγών: ο Jean-Nicolas πήρε όσους είχαν να φορέσουν κοστούμι από τον γάμο τους –που ήταν τριάντα χρόνια και τριάντα κιλά πριν– και πήγε μαζί τους να αγοράσουν. Μη φανταστείτε ότι φόρτωσε το πενηντάρι πούλμαν και έφυγαν για Παρίσι, με τον Jean-Nicolas να μοιράζει πούρα

ΤΑ ΒΟΟ

με το που έφτασαν στον ράφτη της Rue Marbeuf. Σεμνά και ταπεινά, σε μαγαζάκι της Beaune. Το έκανε με ανθρώπινη ζεστασιά, τρυφερότητα και φροντίδα.

ΜΑΘΗΜΑ 4ο

Από όλη την ομάδα του Κτήματος υπήρχαν τρία άτομα που είχαν πάρει πρόσφατα σύνταξη, όλοι από την αμπελουργική ομάδα, κυρίως τρακτέρ. Ο Jean-Nicolas σήκωσε αυτούς, αλλά και τα παιδιά του, που τους έδωσαν τιμητική πλακέτα. Η εικόνα αυτών των τριών ανθρώπων, με τα χέρια και το πρόσωπο σκαμμένα από τον ήλιο για δεκαετίες, να κλαίνε σαν μικρά παιδιά μπροστά σε standing ovation στο Château du Clos de Vougeot θα μου μείνει για πάντα στο μυαλό.

ΜΑΘΗΜΑ 5ο

Στον λόγο που έβγαλε ο Jean-Nicolas ανέφερε ελάχιστα πράγματα για το Κτήμα, ουσιαστικά μόνο για τον πατέρα του Jean, που ήταν μαζί μας εκείνη τη βραδιά. Το μεγαλύτερο μέρος του λόγου ήταν ευχαριστίες προς τους εισαγωγείς του ανά τον κόσμο. Για κάθε έναν από τους 22 που έχει –και που όλοι είχαμε παρουσία στην αίθουσα– αφιέρωσε μισό λεπτό για να πει έναν καλό λόγο. Για τους Άγγλους, «που έδωσαν παραγγελία όταν κανένας άλλος

δεν έδειχνε ενδιαφέρον». Για τους Αμερικανούς, «που πάντα άκουγαν όταν ζητούσα τα χρήματα πιο γρήγορα». Για τους Έλληνες, «που αγοράζουν ενώ έχουν τόσα υπέροχα κρασιά στη χώρα τους».

ΜΑΘΗΜΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ

Σε τέτοια δείπνα συνηθίζεται στο τέλος να βγαίνει ένα κρασί-έκπληξη. Ο κόσμος έχει χορτάσει, έχει ευθυμήσει, βγάζεις μια φιάλη tour de force, μοιράζεις από 20 ml στον καλεσμένο και εντυπωσιάζεις, δείχνοντας πώς παίζεται το παιχνίδι. «Surprise», έλεγε το μενού.

Ας πάμε όμως λίγο πίσω. Ο Henri Mayer είναι ένας από τους πιο συγκλονιστικούς παραγωγούς κρασιού που έχουν περάσει ποτέ από τη Βουργουνδία και σίγουρα από αυτόν τον πλανήτη. Ο Mayer δεν είναι πια μαζί μας, το Κτήμα δεν είχε συνεχιστές και η τελευταία εσοδεία ήταν το 2001. Το να έχεις ακουμπήσει άδεια φιάλη Mayer σε βάζει σε οινική ελίτ. Το να έχεις αγγίξει κρασί του Mayer με τα χείλη σου είναι κάτι άπιαστο, εκτός κι αν έχεις τη δυνατότητα να πληρώσεις οκτώ ή δέκα χιλιάδικα, ΑΝ βρεις κάτι τέτοιο σε δημοπρασία κάπου στον κόσμο. Και φυσικά να μην πετύχεις καμιά «μαϊμού» Mayer, γιατί υπάρχουν πολλές.

Ο Henri Mayer ήταν πολύ φίλος με τον μπαμπά Μέο, ενώ ο Jean-Nicolas τον είχε

ως μέντορα. Σε φιλοσοφικό επίπεδο, το Domaine Méo-Camuzet θεωρείται ο συνεχιστής του Henri Mayer. Λόγω καλής σχέσης με την οικογένεια, την άνοιξη του 1978 ο Henri εμφιάλωσε ένα Mathusalem, έξι λίτρα δηλαδή, από τα ελάχιστα που είχε δώσει τη χρονιά του 1976 το Grand Cru Échezeaux. Αυτή ήταν η φιάλη surprise του δείπνου. Μια φιάλη που, όπως είπε ένας φίλος μου που ηγείται οίκου δημοπρασιών στο Χονγκ Κονγκ, «αν μας την έφερνε εδώ, αυτό το κρασί και με την ιστορία που έχει πίσω του, θα εντυπωσιαζόμουν αν ο κύριος Μέο δεν γύριζε σπίτι του με μισό εκατομμύριο ευρώ στη βαλίτσα».

Όταν τα 30 ml που μας αναλογούσαν άρχισαν να φτάνουν στα τραπέζια, οι πιο πολλοί καλεσμένοι ήταν ήδη σε έκσταση. Όχι τόσο από τα αρώματα του κρασιού, από την αξία του ή από τη χειρονομία της οικογένειας Μέο, όσο από την κοσμοθεωρία της. Είναι μερικές βραδιές που αλλού το ξεκινάς και αλλού η βραδιά σε πάει.

Πήγα σε εορταστικό δείπνο στη Βουργουνδία, να φάω και να πιω εξαιρετικά, και γύρισα στο κρεβάτι μου αρκετές ώρες μετά έχοντας πάρει μαθήματα ζωής. Νιώθοντας ταυτόχρονα ευτυχισμένος, αλλά και πολύ πολύ μικρός... ●

«ΤΟ ΚΕΛΑΡΙ ΤΟΥ ΣΤΑΛΙΝ»

Είναι ο τίτλος ενός νέου βιβλίου που μόλις κυκλοφόρησε και αφηγείται το οδοιπορικό του Αυστραλού εμπόρου κρασιών Τζον Μπέκερ, ο οποίος αναζητεί το μυστικό κελάρι του Γιόζεφ Στάλιν, αξίας πολλών εκατομμυρίων δολαρίων. Ακολουθώντας μια πληροφορία που έφτασε στα χέρια του από ανώνυμη πηγή, ο Μπέκερ και ο συνεταίρος του Κέβιν Χόπκο ταξίδεψαν στην Τιφλίδα αναζητώντας το θρυλικό κελάρι, το οποίο οι πληροφορίες τους ήθελαν να βρίσκεται κρυμμένο στα υπόγεια ενός οινοποιείου. Οι φιάλες των κρασιών ήταν σε κακή κατάσταση και η αυθεντικότητά τους αμφίβολη. Η διάσημη συλλογή ανήκε στον τελευταίο τσάρο της Ρωσίας, Νικόλαο, και μετά τη Ρωσική Επανάσταση κατασχέθηκε και κατέληξε στα χέρια του Στάλιν, ο οποίος λέγεται ότι την έκρυψε στη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου για να μην πέσει στα χέρια των Ναζί. Έκτοτε αναζητείται.

— decanter.com

ΑΝΔΡΙΚΗ ΓΟΝΙΜΟΤΗΤΑ

Δεν επηρεάζεται από τη μέτρια κατανάλωση αλκοόλ, σύμφωνα με νέα μελέτη. Ίσα ίσα, φαίνεται ότι το σπέρμα των ανδρών που καταναλώνουν κρασί είναι υγιέστερο.

— winespectator.com

ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ

Τον πιο πρώιμο τρύγο από το 1556 είχαν φέτος στη Γαλλία, ενώ οι θερμές κλιματικές συνθήκες που επικρατούν πλέον σε πολλές περιοχές της χώρας αλλάζουν και τον χαρακτήρα των κρασιών.

— independent.com

VIP ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ

Μεγαλώνει η λίστα των celebrities που ασχολούνται με το κρασί. Το γνωστό supermodel Cara Delevigne και οι αδελφές της Poppy και Chloe λανσάρουν στην Ιταλία το νέο τους Prosecco brand, Della Vite.

— winenews.it

ANGELO GAJA

Επιπλέον μέτρα στήριξης για τους Ιταλούς οινοποιούς που έχουν πληγεί από την υγειονομική κρίση ζητά ο διάσημος Ιταλός, υποστηρίζοντας ότι η ανάκαμψη θα πάρει πολύ περισσότερο χρόνο από ό,τι αρχικά υπολόγιζαν.

— winenews.it

BRAD PITT

Το όνομα του διάσημου ηθοποιού βρίσκεται πίσω από τη νέα ροζέ σαμπάνια Fleur de Miraval Rosé Champagne, που κυκλοφορεί τον Οκτώβριο και κοστίζει 340 ευρώ η φιάλη. Η νέα σαμπάνια παράγεται σε συνεργασία με την οικογένεια Peters, διάσημη για την παραγωγή σαμπάνιας στην περιοχή Le Mesnil-sur-Oger.

— decanter.com

MASTERS OF WINE

Δεκαέξι νέα μέλη ανακοίνωσε το Ινστιτούτο των Masters of Wine, ανεβάζοντας τον συνολικό αριθμό σε 405 σε 30 χώρες, μεταξύ των οποίων και η Ελλάδα. Πρόκειται για τον πιο υψηλό κύρους τίτλο στον χώρο του κρασιού και οι υποψήφιοι περνούν μια σειρά από ιδιαίτερα δύσκολες εξετάσεις για να τον αποκτήσουν.

— winespectator.com



'Every piece of jewelry has a story to tell...'



LALAOUNIS

ATHENS: 6 PANEPISTIMIOU AVE. & VOUKOURESTIOU STREET, TEL: +30 210 3624354
ACROPOLIS: Ilias LALAOUNIS JEWELRY MUSEUM SHOP · KIFISSIA: 7, PAPADIAMANTI STREET · GOLDEN HALL
NEW YORK · MYKONOS · SANTORINI · CORFU
info@lalaounis.gr www.lalaounis.com



Ο ΤΡΥΓΟΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΞΕΧΑΣΩ ΠΟΤΕ

Τρύγος. Όποιον οινοποιό και να ρωτήσεις, όλοι έχουν να διηγηθούν μια ιστορία. Και παρά την πίεση της δουλειάς αυτή την περίοδο, βρήκαν τον χρόνο να τη μοιραστούν μαζί μας. «Οι τρύγοι είναι σαν τους έρωτες, φυσικά ο πρώτος είναι και ο αξέχαστος!» μας απάντησε ο οινολόγος και συνιδιοκτήτης της Γαίας, Γιάννης Παρασκευόπουλος, όταν ζητήσαμε να μας περιγράψει τον πιο αξέχαστο τρύγο του, ενώ η Κοραλία Γκέρτσου-Pignateli, η Ελληνίδα principessa της Τοσκάνης, μας ταξίδεψε πίσω στους τρύγους της δεκαετίας του '80, μιας άλλης εποχής όπου όλα ήταν διαφορετικά. Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου θυμήθηκε τις καλλίγραμμες Πολωνές που τρυγούσαν με μπικίνι για να μαυρίσουν, ενώ ο Παναγιώτης Κυριακίδης μάς μίλησε για τον πρώτο του τρύγο στο Κτήμα Παυλίδη. Η Μελίνα Τάσσου από το Κτήμα Κίκονες μας ταξίδεψε στη μακρινή Αυστραλία και ο Στέλλιος Μπουτάρης από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη μοιράστηκε μαζί μας την εμπειρία του από την επιστροφή του στη Σαντορίνη, μιας και αυτή σηματοδοτεί μια νέα αρχή στο νησί για τον ίδιο, αυτή τη φορά στο Κτήμα Σιγάλα.

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Κτήμα Γεροβασιλείου

Έχοντας ζήσει περισσότερους από 45 τρύγους, ξέρω πολύ καλά ότι κάθε χρονιά είναι ξεχωριστή και έχει να αφηγηθεί πολλές ιστορίες και απρόοπτα. Ωστόσο, ποτέ δεν θα ξεχάσω τον τρύγο του 1987.

Τα πρώτα χρόνια στο Κτήμα, δεν είχαμε κανέναν έμμισθο εργάτη, ούτε στο αμπέλι ούτε και στο μικρό, τότε, οινοποιείο. Όλες οι εργασίες γίνονταν από εμένα και τη μητέρα μου, ενώ στον τρύγο βοηθούσαν φίλοι και συγγενείς, δικοί μου και της γυναίκας μου. Το 1987, όταν πλέον τα στρέμματα της Μαλαγουζιάς είχαν διπλασιαστεί, η δουλειά ήταν αυξημένη. Έπρεπε όμως να ολοκληρώσουμε τον τρύγο σε μία ημέρα, συγκεκριμένα σε μία Κυριακή, που είχα το ρεπό μου από το Πόρτο Καρράς. Βάλθηκα λοιπόν να βρω άμεσα τρυγητές, ώστε να τελειώσουμε αυθημερόν το μάζεμα. Κάποιος γνωστός μου, που είχε το περίπτερο στην παραλία της Επανομής, με ενημέρωσε πως ένα γκρουπ Πολωνών που παραθέρριζε στην περιοχή έψαχνε για μεροκάματο. Έτσι, το πρωί της Κυριακής, μετά από συνεννόηση, καταφθάνουν στο αμπέλι επτά Πολωνές και δύο Πολωνοί – αργότερα μάθαμε πως ήταν γιατροί – καλοντυμένοι και στολισμένοι, για να μας βοηθήσουν. Ξεκινάμε λοιπόν και κατά τις δέκα με φωνάζει χαμογελαστός ένας φίλος μου και τι να δω: οι καλλιγράμμες Πολωνές τρυγούσαν με μπικίνι, για να μαυρίσουν! Μπορεί η δουλειά να πήγε λίγο πιο αργά, αλλά ο τρύγος ήταν ποιοτικός και με στιλ. Τελικά, λυπηθήκαμε που κράτησε μόνο μία ημέρα!

ΚΟΡΑΛΙΑ ΓΚΕΡΤΣΟΥ-PIGNATELI
Castell'in Villa

Ο πρώτος επίσημος τρύγος του Κτήματος ήταν το μακρινό 1971, αν και η ημερομηνία-κλειδί ήταν το 1985, όταν μετά την απώλεια του συζύγου μου αποφάσισα να εγκατασταθώ και να αφοσιωθώ αποκλειστικά στο Κτήμα και στη λειτουργία του. Δεν θυμάμαι έναν συγκεκριμένο τρύγο, αλλά εικόνες που έχουν μείνει στη μνήμη μου και έρχονται, καθώς και το συναίσθημα. Στην αρχή πάντα ξεκινάς με αγωνία, αλλά και συγκίνηση που τελειώνει η χρονιά, και μετά όταν όλα έχουν τελειώσει, χορεύεις.

Κάπου στη δεκαετία του '80 θυμάμαι να βρέχει ασταμάτητα και εμείς με αδιάβροχα και γαλότσες να παλεύουμε μέσα στην καταρρακτώδη βροχή. Πάντα ο και-

ρός ήταν αυτός που έπαιζε ρόλο. Αυτός καθορίζει αν θα έχουμε καλό τρύγο. Και οι ημερομηνίες, όμως, αλλάζουν όσο περνούν τα χρόνια. Ο τρύγος που ξεκινούσε τον Οκτώβρη τώρα ξεκινά 10-14 Σεπτεμβρίου. Αλλά και ο κόσμος, οι εργάτες που έρχονταν να βοηθήσουν, έχουν αλλάξει.

Παλιά, νέα παιδιά, κυρίως φοιτητές, ήταν αυτοί που βοηθούσαν. Μια γιορτή στηνόταν, με κιθάρες, τραγούδια, φαγητό. Οι γυναίκες ειδικά ήταν καταπληκτικές! Δούλευαν και ταυτόχρονα μιλούσαν, τραγουδούσαν, και όλοι μαζί ζούσαμε ονειρεμένες στιγμές. Επί δεκαπέντε ημέρες το Κτήμα γιόρταζε, με κόσμο να πηγαινοέρχεται, χρώματα, φωνές, τραγούδια και χαρές. Τα πράγματα τα τελευταία χρόνια έχουν αλλάξει. Εδώ και αρκετό καιρό, μόνο μετανάστες έρχονται να βοηθήσουν, άνθρωποι που δυσκολεύονται. Πώς να χαίρονται αυτό που κάνουν; Και όσο τα πράγματα χειροτερεύουν, όπως αυτό που ζούμε με τον κορωνοϊό φέτος, ούτε αυτοί μπορούν να έρθουν, αφού δεν επιτρέπεται.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ
Γαία

Πρωταπριλιά του 1998. Μόλις είχα απολυθεί από το Ναυτικό (ετών 29!) και το μόνο που είχα στα μπαγκάζια μου ήταν ένας τίτλος διδάκτορα Οινολογίας από το Πανεπιστήμιο του Μπορντό. Χαμένος ανάμεσα στην προσαρμογή μου (μέσω Π. Ν.*) στην ελληνική πραγματικότητα, μετά από πέντε χρόνια κλεισμένος σε ένα γαλλικό πανεπιστήμιο, και στην αβεβαιότητα για το μέλλον μου, «απήχθην» κυριολεκτικά από τον έναν, από αυτόν που έμελλε να γίνει ο μέντοράς μου, από τον Γιάννη Μπουτάρη αυτοπροσώπως, και φυσικά δέχθηκα αυτό που μου προσέφερε: οινολόγος, υπεύθυνος παραγωγής στο νεότερο οινοποιείο του στη Σαντορίνη και στο ανύπαρκτο οινοποιείο του στη Νεμέα.

Ευτυχώς, αποβιβάστηκα στη Σαντορίνη, τόπο λατρείας από το 1974. Τη γνώριζα σε βάθος ή έτσι τουλάχιστον νόμιζα. Πού να ξέρα ο δυστυχής... Με υποδέχθηκε με ύφος βλοσυρού υπολογαγού ο μετέπειτα κολλητός Γιάννης Κουελής. Τα χέρια στη μέση, σε στάση ημιανάπαυσης, καπέλο Jockey και κατάμαυρα Ray-Ban Aviation έκρυβαν τα μπλε του μάτια. Ψάρωσα για τα καλά. Και πριν το καταλάβω, το κακό ξεκίνησε. Και όλοι τρέχαμε πανικόβλητοι...

Ορδές Σαντορινιών αγωγιατών, μιλώντας μουλαράδικα, προσπαθούσαν να τιθαसेύσουν τα άπειρα μουλάρια τους, τα

φορτωμένα με κοφίνια λυγαριάς, που ξεχείλιζαν από χρυσοκίτρινα Ασύρτικα, και να τα κάνουν να σταθούν πειθήνια πάνω στη ζυγαριά μας... (ναι, καλά... καλή τύχη με αυτό!), πιεστήρια ξεχείλιζαν, ο μούστος γέμιζε δεξαμενές μικρές και μεγάλες, ντόπιοι ηλεκτρολόγοι προσπαθούσαν να διαβάσουν τα manuals των μοντέρνων γερμανικών μας υπερμηχανημάτων, κρατώντας τα ανάποδα... Φωνές και αντάρα. Κόλαση; Γλέντι; Οργασμός δημιουργίας; Άγνοια κινδύνου; Όλα αυτά μαζί και ταυτοχρόνως...

Και εγώ, ο γραμματισμένος διδάκτορας, είχα κάνει τι; Τη μετάβαση; Την υπέρβαση; Κι εγώ δεν ξέρω τι είχα κάνει. Από το ασηπτικό περιβάλλον του εργαστηρίου του γαλλικού πανεπιστημίου στην πραγματικότητα ενός ελληνικού τρύγου!

Με τα σημερινά δεδομένα ήμασταν άσχετοι, τουλάχιστον εγώ ήμουν πανάσχετος! Και πώς να μην είσαι; Το πανεπιστήμιο –και μιλώ πλέον με το ακαδημαϊκό μου καπέλο– θα σου δώσει τη σφαιρική εικόνα του science και κυρίως μια μεθοδολογία σκέψης. Δεν θα σου μάθει να δοκιμάζεις ρώγες Ασύρτικου στο αμπέλι και να «βλέπεις» μέσα από αυτές το κρασί που θα γεννηθεί σε μερικούς μήνες και μέσα από αυτό να πάρεις αποφάσεις καθοριστικές και αμετάκλητες. Ή ακόμα ακόμα δεν σου μαθαίνει τι να κάνεις όταν ένα τριφασικό μοτέρ γυρίζει ανάποδα στις τρεις τη νύχτα, για να πω το πλέον ανώδυνο από αυτά που έμελλε και έπρεπε να αντιμετωπίσω...

Και δίπλα στην ασχετοσύνη προστέθηκε το βαρύ αίσθημα της ευθύνης. Τι προσμένουν από σένα, τι μπορείς να παραδώσεις και πώς δεν θα προδώσεις την εμπιστοσύνη που σου έδειξαν... Μεγάλωσα απότομα!

ΣΤΕΛΛΙΟΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ
Κτήμα Σιγάλα

Είμαι τυχερός. Για άλλη μια φορά στη ζωή μου, τα πράγματα πήγαν κατ' ευχήν. Έστερα από τριάντα ένα χρόνια, επέστρεψα «στον τόπο του εγκλήματος» και έκανα τρύγο στη Σαντορίνη. Στο Μεγαλοχώρι, στο νέο οινοποιείο Μπουτάρη, με έστειλε ο πατέρας μου όσο ήμουν ακόμα φοιτητής, για να πάρω το βάπτισμα του πυρός. Φέτος, υπό άλλες συνθήκες, στην Οία, στο Κτήμα Σιγάλα. Ως leader τότε, ως underdog τώρα.

Είμαι τυχερός, γιατί είχαμε «σταφυλιά». Τα σταφύλια φέτος, λόγω των θετικών κλιματολογικών συνθηκών όλη τη χρονιά, περρίσσεψαν, μετά από τρεις ελλειμματικές χρονιές. Όλοι οι παραγωγοί γέμισαν τις δεξαμενές τους, τα βαρέλια τους, τα πιθάκια τους με ώριμα και καθαρά σταφύλια. Σε πολλές πεζούλες απλώθηκαν σταφύλια για Vinsanto, απόδειξη ότι τα αμπέλια έδωσαν καρπό. Μας προβληματίσε η χαμηλή οξύτητα στην αρχή, όσο όμως τρυγούσαμε τις όψιμες περιοχές του Ημεροβιγλίου και του Πύργου, ηρεμούσαμε.

Ορδές Σαντορινιών αγωγιατών, μιλώντας μουλαράδικα, προσπαθούσαν να τιθασεύσουν τα άπειρα μουλάρια τους, τα φορτωμένα με κοφίνια λυγαριάς, που ξεχείλιζαν από χρυσοκίτρινα Ασύρτικα, και να τα κάνουν να σταθούν πειθήνια πάνω στη ζυγαριά μας...



Ήταν μια καλή χρονιά σε όλα τα επίπεδα και φάνηκε από την αρχή. Βλέπω πάντα το ποτήρι μισογεμάτο και προσπαθώ μέσα από τις δυσκολίες να βρω κάτι θετικό. Όλα ξεκίνησαν από την καραντίνα. Όλη την άνοιξη, στην προσπάθειά μας να δημιουργήσουμε τον Σύνδεσμο των Οινοποιών Σαντορίνης, βρισκόμασταν διαδικτυακά κάθε Πέμπτη. Ως αποτέλεσμα, γνωριστήκαμε καλύτερα, αφουγκραστήκαμε τις ανάγκες μας και δημιουργήσαμε ένα κλίμα συνεργασίας και ομαδικότητας, που θέτει τις βάσεις για την επόμενη μέρα και φάνηκε και στον τρύγο. Οι ποσότητες απορροφήθηκαν, οι τιμές σταθεροποιήθηκαν, ο τρύγος κύλησε ομαλά.

Μέσα σε όλα, όμως, στενοχωρήθηκα πολύ. Η Σαντορίνη, ως παγκόσμιο μοναδικό αμπελοτόπι, έχει βρει τη θέση της στον οινικό χάρτη. Εμπορικά, τα κρασιά διατίθενται παγκοσμίως, μια που τόσο ο χαρακτήρας των κρασιών όσο και το brand name έχουν αποκατασταθεί και δεν μπορούν να αμφισβητηθούν. Ο αμπελώνας όμως; Τι θα γίνει σε μερικά χρόνια, αφού η συρρίκνωσή του είναι δεδομένη, η ηλικία των φυτών πολύ προχωρημένη και η καλλιέργεια προβληματική; Δυστυχώς, τίποτα δεν άλλαξε τα τελευταία τριάντα χρόνια, με εξαίρεση τη δουλειά που έχουν κάνει κάποιες οινοποιίες και ελάχιστοι αμπελουργοί. Η ποιότητα των σταφυλιών δεν έχει πραγματικά βελτιωθεί, όπως σε τόσες περιοχές ανά την Ελλάδα.

Κύριο μέλημά μου, όπως και όλων των οινοποιών της Σαντορίνης, είναι η αποκατάσταση του σαντορινιού αμπελώνα. Τα εργαλεία τα ξέρουμε και μας τα δίνουν απλόχερα το κράτος και η Ευρωπαϊκή Ένωση. Η δημιουργία ομάδας παραγωγών, η εκμετάλλευση της αναδιάρθρωσης, η δημιουργία τοπικού φυτωρίου με

υγιή φυτά, ο ορισμός της αμπελουργικής χρήσης γης, προκειμένου να αποφύγουμε την τσιμεντοποίηση όλου του αμπελώνα, είναι όλα μέτρα και πρωτοβουλίες που πρέπει να πάρει ο Σύνδεσμος Οινοποιών, τα οποία, σε συνδυασμό με ένα συντονισμένο πρόγραμμα προώθησης για τη στήριξη του brand name Wines of Santorini, θα δώσουν στην αγαπημένη μας Σαντορίνη τη θέση που της αξίζει στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα.

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ Κτήμα Παυλίδη

Ένας ξεχωριστός για μένα τρύγος ήταν αυτός του 2015. Πρώτη χρονιά στο Κτήμα Παυλίδη, υψηλές προσδοκίες και πολύ άγχος για την άγνωστη κατάσταση που θα έπρεπε να αντιμετωπίσω. Ο καιρός ήταν σύμμαχός μας. Αρκετές βροχοπτώσεις την άνοιξη, ήπιες θερμοκρασίες το καλοκαίρι, λίγο υψηλότερες κατά τη διάρκεια του τρύγου. Τα σταφύλια οδηγήθηκαν στην τράπεζα διαλογής, αλλά πραγματικά δεν ήταν απαραίτητο. Μικρά διαμάντια περνούσαν μπροστά από τα μάτια μου. Εξαιρετικό σταφύλι, πολύ αρωματικό. Όλο το οινοποιείο μύριζε φρούτα ώριμα, άγουρα, λευκόσαρκα, φρούτα εποχής, εξωτικά κ.ά. Όλα έδειχναν υπέροχα.

Τα ερυθρά σταφύλια ήρθαν ομοίως υπέροχα, σαν χάντρες, με πλούσιο χρώμα και άρωμα. Είναι χαρακτηριστικό ότι το χρώμα του κρασιού ήταν ήδη σκούρο από τη δεύτερη κιόλας ημέρα ζύμωσης! Είχαμε μια πολύ καλή φαινολική ωριμότητα, εύκολα εκχυλίσιμες τανίνες, μαλακές, και πολύ ωραίο, φρουτώδη χαρακτήρα. Όλα κύλησαν ομαλά και το τελικό αποτέλεσμα ήταν αντάξιο της πρώτης ύλης που παραλάβαμε, όπως μαρτυρούν και οι διακρί-

σεις των κρασιών στους διάφορους διαγωνισμούς όπου δοκιμάστηκαν.

ΜΕΛΙΝΑ ΤΑΣΣΟΥ Κίκονες

Μόλις μου είπαν τον τίτλο του άρθρου, χαμογέλασα. Τη βρήκα πολύ όμορφη ιδέα και μια ευκαιρία να ξαναθυμηθώ τα παλιά. Επισήμως έχω κάνει τέσσερις τρύγους στο εξωτερικό μέχρι σήμερα και είναι αρκετά δύσκολο να διαλέξω, γιατί όλοι, με τη δική τους έννοια, ήταν αξέχαστοι. Αλλά λόγω της εξωτικής χροιάς της Αυστραλίας στο σύνολο της εμπειρίας, λέω να αφήσω τους τρύγους σε Μπορντό και Βουργουνδία για μια άλλη φορά. Αυστραλία λοιπόν: Ενώ έκανα τρύγο στη Βουργουνδία το 2003 και σε μια εποχή που τα κινητά μας δεν είχαν φωτογραφική μηχανή, πολύ περισσότερο δεν είχαν GPS, συνεννοήθηκα αποκλειστικά μέσω e-mail (ακόμη και για την εργατική βίζα) και κανόνισα να πάω για έναν τρύγο στο Brown Brothers στη Βικτώρια. Έφυγα από το σπίτι μου στην Κομοτηνή τον Φεβρουάριο του 2004 και δεν θα ξεχάσω ότι ο πατέρας μου έκλαιγε, γιατί πίστευε ότι ίσως δεν θα με ξαναδει ποτέ! Και η αλήθεια είναι ότι καλά έκανε, γιατί ήμουν ικανή να μην ξαναγυρίσω... Τελικά, όμως, σχεδόν τρεις μήνες μετά επέστρεψα και ξεκινήσαμε τους Κίκονες.

Μου φάνηκαν όλα τόσο διαφορετικά και τόσο καινούργια. Είναι φυσικά διαφορετικός ακόμη και ο ουρανός. Ο μόνος αστερισμός που αναγνώριζα ήταν ο Σταυρός του Νότου. Χάθηκαν όλες οι σταθερές. Οι Αυστραλοί με υποδέχθηκαν με φιλική διάθεση – για να τους χαρακτηρίσω όσο καλύτερα μπορούσα, έλεγα ότι ήταν σαν Βρετανοί που τους χτύπησε ο ήλιος. Είχαν την οργάνωση των Άγγλων, αλλά τη χαλαρότητα των Ελλήνων. Φίλικοί, χαλαροί, στο τέλος της ημέρας πίνανε μπύρες! VB, δηλαδή Victoria Beer, την οποία όμως έλεγαν όλοι Vitamin B!

Το κλίμα ήταν ακριβώς όπως στην Ελλάδα, ζέστη Αυγούστου, σχεδόν καύσωνας, Φεβρουάριο μήνα. Γι' αυτό και το αμπέλι μας στους Κίκονες είναι με το αυστραλέζικο σύστημα διαμόρφωσης VSP, γιατί ταιριάζει απόλυτα με το κλίμα μας στην Ελλάδα (σε αντίθεση με όλα αυτά που μας μάθαιναν στη σχολή οιολογίας του Μπορντό και τα οποία ως γεωπόνος δεν μου φαινόταν να ταιριάζουν στο ελληνικό κλίμα, αλλά μόνο στο ανήλιο γαλλικό). Ένα από τα πιο βασικά πράγματα που έμαθα στην Αυστραλία είναι πως, όσες ώρες κι αν δουλέψεις στον τρύγο κι όσο κουρασμένος κι αν είσαι, δεν υπάρχει λόγος να χάνεις το κέφι σου. Όπως έλεγε κι ο Αυστραλός winemaker φίλος μου, ο Mark Soccio, που με πηγαινοέφερνε κάθε μέρα στο οινοποιείο... βάρδια 15.00-23.00, που τραβούσε πάντα έως τη 1 το πρωί: «That was great, Mel! Let's do it again tomorrow!». ●



Παραλαβή των σταφυλιών στο οινοποιείο.

Παρακαλώ βγάλτε τα παπούτσια σας.



TJUSIG
Παπουτσόβηκη
34,99€

Ζούμε μαζί





ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗΣ

Το χαμόγελο του Λεωνίδα Χατζημιχάλη ήταν καλά κρυμμένο πίσω από τη μάσκα, όταν με υποδέχθηκε στην είσοδο του ιστορικού Κτήματος της Αταλάντης μια ζεστή ημέρα του Σεπτεμβρίου, καταμεσής του τρύγου. Αποκαλύφθηκε λίγο αργότερα, όταν –χάριν της φωτογράφισης– η μάσκα απομακρύνθηκε και ο Λεωνίδας, περιτριγυρισμένος από τους ανθρώπους του Κτήματος που εργάζονταν πυρετωδώς μεταφέροντας τις κλούβες με το σταφύλι που μόλις είχε τρυγηθεί, χαμογέλασε αμήχανα στον φακό.

Έπειτα από λίγη ώρα, δεχόταν με το ίδιο γλυκό χαμόγελο τα τρυφερά πειράγματα των γυναικών που παραδοσιακά τρυγούν τα σταφύλια στο Κτήμα Χατζημιχάλη, «με γυναικείο χάδι», όπως μας εξήγησε ο πρωτότοκος γιος του Δημήτρη Χατζημιχάλη, του ανθρώπου που, χάρη στην αγάπη του για το κρασί και στο τεράστιο μεράκι του, δημιούργησε το Κτήμα στις αρχές της δεκαετίας του '70. «Σήμερα τρυγάμε το Ασύρτικο Αλεπότρυπα, single vineyard», με ενημέρωσε πριν προλάβω να ρωτήσω.

«Δίνουμε μεγάλη έμφαση στο γεγονός ότι συγκεκριμένα αμπελοτόπια δένουν με συγκεκριμένες ποικιλίες, και έπειτα από χρόνια έρευνας ο πατέρας μου ανακάλυψε ότι εδώ δίνει καλύτερα το Ασύρτικο από ό,τι το Chardonnay που υπήρχε παλιά», μου εξήγησε. Παρά την ασυνήθιστη για την εποχή ζέστη, στο σημείο όπου στεκόμασταν νιώθαμε το αεράκι που ερχόταν από τον Ευβοϊκό Κόλπο, το οποίο σε συνδυασμό με το ρεύμα που κατεβαίνει το βράδυ από τον Παρνασσό λειτουργεί σαν φυσικός κλιματισμός για τα αμπέλια. Τυχαίο; Κάθε άλλο.

Η επιλογή της συγκεκριμένης περιοχής έγινε μετά από πολύ προσεκτική έρευνα του Δημήτρη Χατζημιχάλη, ο οποίος, όταν αποφάσισε να δημιουργήσει τον αμπελώνα του, όργωσε την Ελλάδα πριν καταλήξει στο συγκεκριμένο σημείο, στην Αταλάντη. Η κληρονομιά που σηκώνει στους ώμους του ο Λεωνίδας και την οποία θα μοιράζεται σε λίγο και με τον αδελφό του Παναγιώτη είναι μεγάλη. Πρωτοπόρος από πολλές απόψεις και άνθρωπος με βαθιά καλλιέργεια και αγάπη για το κρασί, ο Δημήτρης Χατζημιχάλης κληροδοτεί στα

παιδιά του έναν αμπελώνα 2.200 στρεμμάτων και μια πολυετή παρουσία στον χώρο, η οποία ξεκίνησε με την κυκλοφορία, στις αρχές της δεκαετίας του '80, του εμβληματικού Cabernet Sauvignon του Κτήματος Χατζημιχάλη. Έκτοτε πολύ νερό έχει κυλήσει στο αυλάκι και ο Δημήτρης Χατζημιχάλης –παραμένοντας πάντα ο ίδιος ενεργός– βλέπει στα πρόσωπα των γιών του δύο άξιους συνεχιστές.

Μετρώντας ήδη τέσσερα χρόνια στο Κτήμα, στο οποίο επέστρεψε έχοντας ολοκληρώσει τις σπουδές του στη Βοστώνη των Ηνωμένων Πολιτειών και έχοντας δουλέψει για δύο χρόνια εκεί, ο Λεωνίδας δημιουργεί αμέσως την εντύπωση ενός συγκροτημένου ανθρώπου, με συγκεκριμένους στόχους και τεράστιο σεβασμό σε αυτό που δημιούργησε ο πατέρας του.

Η επιλογή να ασχοληθείς με το κρασί ήταν για σένα μονόδρομος;

Όταν είσαι μικρός, το κρασί δεν μπορείς να το αξιολογήσεις. Όταν έκλεισα τα δεκαοκτώ, έφυγα για σπουδές στην Αμερική, είδα κάποια πράγματα κι εκεί αποφάσισα. Σίγουρα το Κτήμα ήταν κομμάτι μου όσο μεγάλωνα, το κρασί όμως δεν μπορείς να το εκτιμήσεις αν δεν το δοκιμάσεις, αν δεν το δεις πώς είναι.

Ασχολείσαι περισσότερο με τις πωλήσεις και την προώθηση εντός και εκτός Ελλάδας. Με βάση την εμπειρία που απέκτησες και στις ΗΠΑ, ποια είναι η άποψή σου για την παρουσία του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό;

Θεωρώ ότι το ελληνικό κρασί, δυστυχώς, όλα αυτά τα χρόνια δεν είχε πλασαριστεί σωστά στο εξωτερικό και αναφέρομαι στις κύριες αγορές: Αμερική, Καναδά, Γερμανία. Πιστεύω ότι δεν έγινε focus εκεί που έπρεπε, στην ποικιλία, στην ποιότητα, στην καλή τιμή, στην ιδιαιτερότητα, στα πολλά μικροκλίματα και βέβαια στη δυνατότητά μας να παράγουμε κρασιά δυνατά από διεθνείς, κοσμοπολίτικες ποικιλίες, όπως είναι το Cabernet Sauvignon, το Syrah κ.ά., και μετά πάνω σε αυτό να ακολουθήσουμε με τις ελληνικές, τις σπάνιες ποικιλίες που διαθέτουμε.

Γιατί θεωρείς ότι ένας ξένος καταναλωτής θα προτιμήσει να δοκιμάσει ένα ελληνικό Cabernet Sauvignon, όταν στη διεθνή αγορά κυκλοφορούν τόσο πολλά; Ο μεγάλος ανταγωνισμός από άλλες χώρες, όπως για παράδειγμα η Χιλή, δεν δημιουργεί μια τεράστια δυσκολία;

Δημιουργεί δυσκολίες σε ένα πολύ συγκεκριμένο niche market ανθρώπων που ψάχνουν κάτι ιδιαίτερο. Ο απλός καταναλωτής που θέλει ένα κρασί για την καθημερινότητά του θα προτιμήσει κάτι που γνωρίζει. Πιο εύκολα θα πάει σε μια γνωστή ποικιλία από μια χώρα που δεν γνωρίζει τόσο καλά, αν θέλει να αναζητήσει κάτι καινούργιο. Θα πρέπει πρώτα να εμπιστευθούν τη χώρα και πάνω σε αυτό να «χτίσουμε» όλες τις απίστευτες ποικιλίες που έχουμε. Ο ξένος καταναλωτής θα θέλει να δοκιμάσει Ξινόμαυρο, αφού έχει δοκιμάσει ένα Cabernet από την Ελλάδα και έχει πειστεί ότι η Ελλάδα κάνει καλό κρασί.



Ο Λεωνίδας Χατζημιχάλης πλαισιωμένος από τις γυναίκες του τρύγου.

Ξουν τη δική τους εταιρεία, αλλά και να εργαστούν για το ελληνικό κρασί συνολικά.

Μπορεί να δημιουργηθεί μια νέα ομάδα που θα προωθήσει το ελληνικό κρασί στο εξωτερικό;

Θεωρώ πως ναι. Δεν θέλω να αναφερθώ σε συγκεκριμένα παραδείγματα, για να μην αδικήσω ανθρώπους, αλλά υπάρχουν σε όλη την Ελλάδα παιδιά τα οποία έχουν κάνει εξαιρετικές σπουδές, έχουν λάβει εξαιρετική κουλτούρα από τους γονείς τους, και πιστεύω ότι θα μπορέσουμε όλοι μαζί να κάνουμε σημαντικά βήματα.

Πώς είναι να δουλεύει κανείς με έναν άνθρωπο πρωτοπόρο όπως ο Δημήτρης Χατζημιχάλης; Υπάρχουν στιγμές που δυσκολεύουν τα πράγματα;

Δεν είναι εύκολο βέβαια, αλλά ο πατέρας μου είναι πολύ ανοιχτόμυαλος, βλέπει μπροστά. Δεν θα πει ποτέ όχι σε κάτι, θα το συζητήσουμε. Είμαστε και οι δύο άνθρωποι που δεν μας αρέσουν οι συγκρούσεις. Αν διαφωνούμε, θα λύσουμε τις διαφορές μας μέσα από τη συζήτηση. Σίγουρα υπάρχουν κάποιες διαφορές στη φιλοσοφία, αλλά αυτό που έχει χτίσει ο πατέρας μου είναι εξαιρετικό. Άλλωστε, το στιλ των κρασιών που παράγουμε τυχαίνει – ίσως είναι ο τρόπος που μας μεγάλωσε – να αρέσει και σ' εμένα. Οπότε δεν είμαι της άποψης να τα αλλάξουμε όλα, αντιθέτως πιστεύω ότι αυτό που έχει δημιουργήσει το έχει μελετήσει πολύ καλά. Μας το έδωσε με πολλή αγάπη και είναι κάτι το οποίο εμείς πρέπει να το αναπτύξουμε και να το πάμε παρακάτω.

Ανήκει σε μια γενιά που βλέπει τα πράγματα με μια πιο φρέσκια ματιά. Γιατί πιστεύεις ότι η Ελλάδα έμεινε πίσω και δεν μπόρεσε να χτίσει ένα καλό brand;

Θεωρώ ότι αυτό που έλειψε ήταν η ενότητα. Είναι γνωστό ότι στην Ελλάδα υπήρχε η νοοτροπία «να φοφήσει η κατσίκά του διπλανού», κάτι που ίσχυε και στον κλάδο του κρασιού. Αυτό έχει αρχίσει να αλλάζει. Είμαστε μικρή χώρα, πρέπει να πάμε ενωμένοι. Γιατί πλέον έχουμε να κάνουμε με θηρία, όπως η Χιλή και η Αργεντινή, δύο χώρες που έχουν φτιάξει ένα πολύ

καλό brand, με τιμές τις οποίες η Ελλάδα δεν μπορεί να ανταγωνιστεί.

Με τα παιδιά της νέας γενιάς των οινοποιών που πρωτοστάτησαν στην επανάσταση του ελληνικού κρασιού τη δεκαετία του '90, τα οποία έχουν αρχίσει σιγά σιγά να μπαίνουν στην παραγωγή, ανταλλάσσετε απόψεις;

Ανταλλάσσουμε πολύ συχνά απόψεις, κυρίως στις εκθέσεις στις οποίες συναντιόμαστε. Διαπιστώνω ότι συμφωνούμε σε πολλά και βλέπω ότι υπάρχουν παιδιά που θέλουν πραγματικά όχι μόνο να αναπτύ-

Εκείνος έχει βάλει μια γερή σφραγίδα στην ιστορία του ελληνικού κρασιού. Οι δικοί σου στόχοι για την επόμενη μέρα ποιοι είναι;

Στόχος μου είναι, όταν πηγαίνουμε σε μια ξένη χώρα, να μη μας ρωτούν αν η Ελλάδα κάνει κρασί, αλλά να ακούμε «ναι, η Ελλάδα κάνει καλό κρασί».

Η λευκή φιάλη δική σου ιδέα ήταν;

Ήταν μια ιδέα που είχα πολύ καιρό στο μυαλό μου και την υλοποίησε η εταιρεία Mousegraphics, που έκανε εξαιρετική δουλειά. Το concept ήταν δικό μου.

Έχεις κι άλλα παρόμοια concepts στο μυαλό σου;

Δεν θέλω να αποκαλύψω τίποτα, αλλά πιστεύω ότι υπάρχουν κι άλλοι τρόποι να απολαύσει κάποιος το κρασί πέρα από τους συμβατικούς. Του χρόνου τέτοια εποχή, θεωρώ ότι θα υπάρχει κάτι καινούργιο... ●

«Σίγουρα υπάρχουν κάποιες διαφορές στη φιλοσοφία, αλλά αυτό που έχει χτίσει ο πατέρας μου είναι εξαιρετικό. Άλλωστε, το στιλ των κρασιών που παράγουμε τυχαίνει – ίσως είναι ο τρόπος που μας μεγάλωσε – να αρέσει και σ' εμένα».

KIR•YIANNI

L' ESPRIT DU LAC

Vieilles Vignes

DRY ROSÉ



gdesignstudio.gr

Απολυτοί Υπέρθυμοι

Αποκλειστικός Αντιπροσώπος για την Ελλάδα
H.C. Κηρύλλιος Τ. +302146876200

WINE-INSIDER
BY THE WAY

kiryianni.gr

Το εξωτικό, αυθεντικό και επιβλητικής ομορφιάς νοτιοανατολικό άκρο της Πελοποννήσου, που όλοι γνωρίζουμε με την ονομασία Λακωνία, είναι πασίγνωστο στους επισκέπτες του για τη Σπάρτη, τον Μυστρά, τα Σπήλαια Διού, τη Μονεμβάσια, το Γύθειο και την Ελαφώνησο. Η Λακωνία είναι επίσης ονομαστή για τα ψηλά βουνά της Ταΰγετο και Πάρνωνα, τον ποταμό Ευρώτα, αλλά και τις προσωπικότητες που γεννήθηκαν και έζησαν εδώ από τα αρχαία χρόνια μέχρι τις μέρες μας. Ο νομοθέτης της Σπάρτης Λυκούργος, ο βασιλιάς της Δεωνίδας, ο στρατηγός Πausanias, η γνωστή οικογένεια των Μαυρομιχαλαίων, αλλά και οι πιο σύγχρονοι Κωνσταντίνος Δαβάκης, Γιάννης Ρίτσος, Νικηφόρος Βρεττάκος, Σταύρος Νιάρχος, Τζαννής Τζαννετάκης και άλλοι.



ΛΑΚΩΝΙΑ

Η Λακωνία κάποτε υπήρξε η μεγαλύτερη και σημαντικότερη παραγωγός κρασιού της Πελοποννήσου, με τον φημισμένο Μαλβαζία Οίνο να εξάγεται στα σημαντικότερα κέντρα της βενετικής αυτοκρατορίας. Η οθωμανική κυριαρχία και αργότερα η φυλλοξήρα συνέβαλαν καθοριστικά στη βίαιη συρρίκνωση των αμπελώνων και μοιραία στην παρακμή του κρασιού της Λακωνίας. Έκτοτε, απέραντες εκτάσεις με λιόδεντρα αλλά και πορτοκαλεώνες κυριάρχησαν στην περιοχή ως οι βασικές καλλιέργειες, με την ελάχιστη παραγωγή κρασιού μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του 1980 να κινείται ανάμεσα σε ερασιτεχνικό και ημι-επαγγελματικό επίπεδο.

Το κρασί της Λακωνίας, με σύγχρονη Σταχτοπούτα τη λευκή Κυδωνίτσα, αλλά και –ίσως σπουδαιότερη– την επίσης λευκή ποικιλία Μονεμβασιά, μπήκε τα τελευταία χρόνια δυναμικά στις οινικές ζωές μας χάρη στην εξαιρετική δουλειά τριών οικογενειών. Οι οικογένειες Τσιμπίδη, Θεοδωρακάκου και Βατίστα επαναποποθέτησαν τη Λακωνία στον οινικό χάρτη με την περίπου τριαντάχρονη εργασία τους, ενώ τα κρασιά τους έχουν κινήσει το ενδιαφέρον ολόκληρου του οινόφιλου κοινού για την περιοχή, τις ποικιλίες της, τις παραγωγικές μεθόδους, αλλά και την ιστορία της.

Πρέπει να τονιστεί ότι η ποικιλία Μονεμβασιά δεν έχει καμία γενετική σχέση με την ποικιλία Malvasia –η χρήση του ονόματος της τελευταίας μπερδεύει, καθώς η λέξη «Malvasia» είναι η ιταλική απόδοση της Μονεμβασιάς– ούτε με κάποια από τις παραλλαγές της (di Candia aromatica, bianca, negra κ.λπ.).

Η ποικιλία Μονεμβασιά είναι ποικιλία δομής, λιγότερο αρωματική, και κατάγεται από τη Λακωνία, ενώ καλλιεργείται μόνο εδώ και –παραδόξως ακόμα πιο εκτεταμένα– στην Πάρο. Εκτός από τις δύο λευκές σταρ Κυδωνίτσα και Μονεμβασιά, στη Λακωνία καλλιεργούνται οι επίσης λευκές Πετρουλιανός, Ασύρτικο και Ασπρούδες, όπως και οι ερυθρές Μαυρούδι, Αγιωργίτικο, Μανδηλαριά και Θράψα. Σε κάθε περίπτωση, η Λακωνία φαίνεται ότι είναι μια κατά βάση λευκή οινοχώρα. Θέλοντας να ανακαλύψω τη Λακωνία και τα σύγχρονα κρασιά της, επισκέφθηκα την οικογένεια Τσιμπίδη – Οινοποιητική Μονεμβασιάς στις Βελιές Μονεμβασιάς και το Κτήμα Θεοδωρακάκου, περίπου στο μέσον της διαδρομής Σπάρτης-Γυθείου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ ΤΣΙΜΠΙΔΗ

Έχω καταλήξει να πιστεύω ότι, πέρα από τη φύση, τις καλλιεργητικές μεθόδους, τα εδάφη και τον καιρό, ο πιο νευραλγικός παράγοντας του terroir που καθορίζει το οινικό αποτύπωμα ενός παραγωγού είναι η ίδια η συμβολή του ανθρώπου. Βλέπει κανείς οινικές περιοχές στις οποίες καλλιεργούνται τα ίδια σταφύλια, περίπου στις ίδιες κλιματικές συνθήκες, με πρόσβαση στην ίδια τεχνογνωσία από διαφορετικούς παραγωγούς, με εντελώς διαφορετικά αποτελέσματα μεταξύ τους. Θεωρώ ότι οι μεγαλύτερες αρετές ενός οινοποιού είναι η επιθυμία του για πρόσβαση στη γνώση, η ευελιξία, η δυνατότητα να αφουγκράζεται την τέχνη του, να ασκεί κριτική στον εαυτό του, να επαναπροσδιορίζει τους στόχους του. Γευματίζοντας και γνωρίζοντας ολόκληρη την οικογένεια Τσιμπίδη στο λιμάνι της Μονεμβασιάς ένα βράδυ του Αυγούστου, συνειδητοποίησα ότι εκείνοι έχουν όλα τα παραπάνω στοιχεία και επιπλέον μια υποδειγματική μεταξύ τους σχέση, η οποία διαποτίζεται από σεβασμό, επίγνωση, χαλαρότητα και φανταστικό χιούμορ.

Ο Γιώργος Τσιμπίδης και η σύζυγός του Έλλη Τσιμπίδη δεν είχαν καμία σχέση με το κρασί. Ο πρώτος, γέννημα-θρέμμα της Μονεμβασιάς, μεγαλωμένος στην όμορφη καστροπολιτεία και με σπουδές Φυσικής στην Αθήνα, όταν επέστρεψε στον τόπο του, απασχολήθηκε ως επιχειρηματίας εστίασης και διασκέδασης. Αλλά αυτό είχε ημερομηνία λήξης. Στη συζήτησή μας επανέλαβε πολλές φορές την λέξη «αποτύπωμα». «Και τι αποτύπωμα θα αφήσουμε εμείς στο πέρασμά μας;»

Με αυτή την παρόρμηση, αλλά και με την αίσθηση του χρέους προς τον τόπο του, ονειρεύτηκε την αναβίωση του μεσαιωνικού οίνου Malvasia-Mονεμβασιά, μέσα από έναν μακρόχρονο γραφειοκρατικό και ακαδημαϊκό αγώνα. Και επειδή το κρασί δεν θα μπορούσε απλώς να υπάρχει στα χαρτιά, ξεκίνησε να φυτεύει αμπέλια, να παράγει κρασί, να στήνει ένα κανονικό οινοποιείο από το μηδέν. Η σύζυγός του Έλλη Τσιμπίδη, με καταγωγή από την Άρτα, μέχρι το 2005 εργαζόταν ως δασκάλα και κατόπιν αφοσιώθηκε στο οινοποιείο. Το όραμα του Γιώργου έγινε και όραμα της Έλλης. Πούλησαν τα πάντα, ώστε να αποκτήσουν τα απαραίτητα εφόδια για την οινοποίηση.

Στα τέλη της δεκαετίας του 1990, δεν είχαν άλλη επιλογή πέραν του να πετύχουν.

Βρέθηκαν στα μέσα του πελάγου και έπρεπε να περάσουν στην απέναντι στεριά. Το ζεύγος Τσιμπίδη όμως, ακόμα περισσότερο και από την ανάδειξη του ΠΟΠ Malvasia-Mονεμβασιά, πρέπει να είναι περήφανο για τις τρεις κόρες του. Έχουν τόσο λεπτή αίσθηση του χιούμορ, αλλά και τέτοια διεισδυτικότητα, που η συζήτηση μαζί τους ρέει σαν γάργαρο νεράκι. Η μεγαλύτερη κόρη, Μαριαλένα Τσιμπίδη, είναι τελειόφοιτος στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Η Αναστασία Τσιμπίδη, πτυχιούχος Χημείας, μπήκε στην ομάδα πρόσφατα. Αμφότερες είναι ενεργές στο οινολογικό και στην επικοινωνία του οινοποιείου. Μαζί μας είναι και η δεκαεξάχρονη Άρτεμις Τσιμπίδη, με ρευστά ακόμα σχέδια για το μέλλον. Ο μόλις 26 χρόνων οινολόγος Ανδρέας Ανδρεσάκης έχει ήδη αποκτήσει σημαντική εμπειρία οινοποιώντας τα κρασιά τα τελευταία χρόνια και συμπληρώνει ιδανικά την ομάδα του οινοποιείου. Ξεκινήσαμε την επόμενη ημέρα το πρωί μαζί με τον Γιώργο Τσιμπίδη να επισκεφτούμε τα αμπέλια της οικογένειας, τα οποία βρίσκονται σε δύο περιοχές:

- Γύρω από το χωριό Βελιές, με 140 στρέμματα ιδιόκτητων και 100 στρέμματα συμβεβλημένων αμπελώνων. Εκεί καλλιεργούνται οι ποικιλίες Μονεμβασιά, Κυδωνίτσα, Ασύρτικο, Ασπρούδι και Δημιονάνα.
- Στον Άγιο Δημήτριο, με 120 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων. Εκεί καλλιεργούνται οι ποικιλίες Μονεμβασιά, Κυδωνίτσα, Ασύρτικο και Ασπρούδι.

Πέραν των παραπάνω, αγοράζονται σταφύλια των ερυθρών ποικιλιών Αγιωργίτικο και Μαυρούδι, πάντα από αυτή την περιοχή. Το κλίμα είναι καθαρά μεσογειακό, με θερμές και ξηρές καλλιεργητικές περιόδους. Η έλλειψη νερού είναι ένα υπαρκτό πρόβλημα, καθώς το πότισμα σε μια τόσο ζεστή περιοχή είναι απαραίτητο. Επόμενος στόχος της οικογένειας είναι η συλλογή του βρόχινου νερού του χειμώνα και η αξιοποίησή του. Αξιοποιώντας την παραπάνω πρώτη ύλη, το οινοποιείο παράγει 250.000 φιάλες ετησίως στο οινοποιείο-γκαράζ που τους φιλοξενεί από το 1997. Η μετακόμιση στο ευρύχωρο και εργονομικό νέο τους οινοποιείο έχει ήδη ξεκινήσει.



Οι λιάστρες, ειδικές κατασκευές όπου απλώνουν τα σταφύλια για να τα βλέπει ο ήλιος.

ΠΟΠ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ-MALVASIA

Πέντε αιώνες μεσολάβησαν από την παρακμή και την εξαφάνιση του μεσαιωνικού θρυλικού Μονεμβασιά-Malvasia μέχρι τη σύγχρονη επανακυκλοφορία του. Πρόκειται αδιαμφισβήτητα για μια ιστορική στιγμή. Τα δεκατέσσερα χρόνια που μεσολάβησαν από τη σύλληψη της ιδέας μέχρι την τελική υπογραφή του νομοσχεδίου έχουν παραλληλιστεί από τον Γιώργο Τσιμπίδη με μια δύσκολη παρτίδα σκάκι, η οποία τελικά κερδήθηκε. Η σκακιέρα έχει πολύ όμορφα αποτυπωθεί στην ετικέτα της φιάλης, με τα γεωμετρικά παράθυρα να αναδεικνύουν το γοητευτικό, κεχριμπάρειο χρώμα του κρασιού.

Ήταν ένα μακρύ και δύσκολο ταξίδι. Έπρεπε να στοιχειοθετηθεί ο φάκελος με ιστορικά στοιχεία, τέσσερα διεθνή συνέδρια, να γίνουν πειραματικές οινοποιήσεις (2005 έως 2008) με σταφύλια που ο Τσιμπί-

δης φύτεψε όπως όπως για να προχωρήσει η έρευνα, να οριστικοποιηθεί το πρωτόκολλο οινοποίησης του πρότυπου οίνου, οι ποικιλίες και η αναλογία τους. Και τέλος, να υποβληθεί ο φάκελος-αίτημα αναγνώρισης της ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia και να εγκριθεί δεκαεπτά μήνες αργότερα, τον Ιούλιο του 2010.

Όπως μου ανέφερε ο Τσιμπίδης, «εμείς ήμασταν απλοί στρατιώτες, η στρατηγός της προσπάθειας ήταν η δρ Σταυρούλα Κουράκου. Η δική της επιρροή και βαθιά γνώση της ιστορίας υπήρξε καθοριστική στη στοιχειοθέτηση του φακέλου». Δύο μήνες μετά την έγκριση του ΠΟΠ, τρυγήθηκαν τα σταφύλια για την πρώτη εσοδεία του κρασιού και το 2013, μετά από δύο χρόνια παλαίωσης στο βαρέλι, το κρασί εμφιαλώθηκε οριστικά. Δεκαέξι ολόκληρα χρόνια από την ίδρυση του οινοποιείου, η πρώτη φιάλη ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia βρισκόταν στα χέρια της οικογένειας,

Δεκαέξι ολόκληρα χρόνια από την ίδρυση του οινοποιείου, η πρώτη φιάλη ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia βρισκόταν στα χέρια της οικογένειας Τσιμπίδη, αλλά και των απανταχού οινόφιλων. Το κρασί-θρύλος του Μεσαίωνα ζωντάνεψε και πάλι!

αλλά και των απανταχού οινόφιλων. Το κρασί-θρύλος του Μεσαίωνα ζωντάνεψε και πάλι! Για την παραγωγή του κρασιού, τα σταφύλια (60% Μονεμβασιά, 13,3% Κυδωνίτσα, 13,3% Ασύρτικο, 13,3% Ασπρούδι) τρυγιούνται ελαφρώς όψιμα και στη συνέχεια λιάζονται για δέκα έως δώδεκα μέρες με δύο τρόπους. Ο ένας είναι απλώνοντάς τα στο έδαφος, πάνω σε μια βάση από άχυρο και δίχτυ (ελαιόπανο).

Η άλλη μέθοδος, που επίσης εφαρμόζεται παράλληλα, είναι το λιάσιμο σε λιάστρες. Οι λιάστρες είναι κατασκευές καθεμιά από τις οποίες αποτελείται από οκτώ πλαίσια με συρμάτινο δίχτυ, όπου απλώνονται τα σταφύλια και παραμένουν στο αμπέλι ώστε να τα βλέπει ο ήλιος. Ενίοτε τα πλαίσια αλλάζουν θέση (πάνω/κάτω), ώστε ο ήλιος να λιάσει ομοιόμορφα όλα τα σταφύλια. Στη συνέχεια τα σταφύλια οδηγούνται στον σπαστήρα και το κρασί ζυμώνεται μέχρι τους 13 βαθμούς αλκοόλ, με τη γλύκα να προκύπτει από τα υπολειμματικά σάκχαρα του κρασιού. Ακολουθεί οξειδωτική παλαίωση δύο ετών σε παλιά δρύινα βαρέλια.

Κρασιά

Είχα τη μεγάλη χαρά να δοκιμάσω δέκα εξαιρετικά κρασιά, μαζί με τη Μαριαλένα και την Αναστασία Τσιμπίδη. Τα τέσσερα λευκά μονοποικιλιακά (Ασπρούδι, Μονεμβασιά, Κυδωνίτσα και Ασύρτικο) μαζί με τα δύο χαρμάνια (Άκρα Μινώα και 300 λευκό) αποτελούν την αιχμή του δόρατος του παραγωγού. Το Ασπρούδι είναι πολύ εκφραστικό, με ώριμα εσπεριδοειδή και αρώματα ροδάκινου, αλλά και μια χαρακτηριστική αλατότητα.

Η φανταστική Μονεμβασιά, με αρώματα ώριμων φρούτων, γλυκού κουταλιού και ζυμών, αλλά και χαρακτηριστική πληθωρικότητα και πλούτο στο στόμα, εντυπωσιάζει με τις γαστρονομικές προοπτικές της. Η ορυκτή Κυδωνίτσα και το λεμονάτο Ασύρτικο, αμφότερα με έναν γοητευτικό τανικό χαρακτήρα, κινούνται σε πιο αυστηρά στιλιστικά μονοπάτια, αναζητώντας φρέσκα πελαγίσια ψάρια ή την παλαίωση για τουλάχιστον τρία έτη. Την παράσταση των ερυθρών κλέβει ο Μονεμβάσιος, ένα χαρμάνι (90% Αγιοργίτικο και 10% Μαυρούδι) από τη σοδειά του 2013, με ωρίμανση δώδεκα μηνών σε δρύινα βαρέλια. Κόκκινα φρούτα, γραφίτης, καπνός και αιμάτινος χαρακτήρας στη μύτη συμπληρώνονται με ώριμες τανίνες και συγκρατημένο αλκοόλ. Μοναδικός και ανεπανάληπτος γευστικός επίλογος με την επιδόρπια ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia, γεμάτη με αρώματα σταφίδας, αποξηραμένων σύκων, κερήθρας και νότες κακάο και ένα υπέροχο γεμάτο, γλυκό στόμα με μακρά επίγευση. Γοητευμένος από τη δουλειά και τα επιτεύγματα της οικογένειας Τσιμπίδη, ξεκίνησα για τη Σπάρτη και το Κτήμα Θεοδωρακάκου.

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ



«Πέντε ολόκληρους αιώνες κράτησε η κυριαρχία του ελληνικού Μονεμβασιά-Malvasia στις ξένες αγορές της Ανατολής και της Δύσης: άρχισε να παράγεται πριν από τον 13ο αιώνα στη βυζαντινή Μονεμβασία. Κανένα άλλο κρασί δεν απόκτησε τόσο φήμη κατά τον Μεσαίωνα και την Αναγέννηση και κανένα όνομα κρασιού από τότε μέχρι σήμερα δεν έχει τόσο ενδιαφέρουσα ιστορία [...]».

Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα από το άρθρο της στην εφημερίδα «Καθημερινή» με τίτλο «Ο οίνος Μαλβαζία στη Δύση».

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

Περίπου μία ώρα οδήγησης χρειάστηκε για να φτάσω βορειοδυτικά, στο Κτήμα Θεοδωρακάκου, 17 χιλιόμετρα έξω από τη Σπάρτη. Ο επιβλητικός πέτρινος πύργος, χτισμένος σε αυθεντικό μανιάτικο στυλ, πλαισιώνεται από όμορφους, γραμμικούς αμπελώνες αριστερά και δεξιά, με την πλειονότητά τους να βρίσκεται πίσω από το οινοποιείο. Με υποδέχεται ο Νίκος Θεοδωρακάκος και μου προτείνει μια βόλτα στους χώρους παραγωγής. Στην παραλαβή βρίσκονται στοιβαγμένα τελάρα με φρεσκοκομμένα τσαμπιά Αγιοργίτικου και δοκιμάζω δύο λαχταριστές ρώγες.

Ο Νίκος μου αναφέρει ότι η λειτουργία του οινοποιείου βασίζεται σε τρεις άξονες. Το πιο χαρακτηριστικό στοιχείο είναι η βιολογική καλλιέργεια, η οποία εφαρμόζεται απρόσκοπτα με πρώτη πιστοποίηση το 1997. Δεύτερο στοιχείο είναι η αποκλειστική χρήση πρώτης ύλης από ιδιόκτητους αμπελώνες συνολικής έκτασης 400 στρεμμάτων. Τέλος, το οινοποιείο βασίζεται αποκλειστικά σε γηγενείς ελληνικές ποικιλίες: τις τοπικές Κυδωνίτσα, Μονεμβασιά

και Μαυρούδι και τις πασίγνωστες Ασύρτικο και Αγιοργίτικο. Η Κυδωνίτσα και το Μαυρούδι αποτελούν το 80% της ετήσιας παραγωγής, η οποία φτάνει τις 150.000 φιάλες, με τις μισές από αυτές να αποτελούν λευκά κρασιά, το 15% ροζέ και το 35% ερυθρά κρασιά.

Ο πέτρινος πύργος που αποτελεί την πρόσοψη του οινοποιείου έχει τη δική του ιστορία. Αρχικά χτίστηκε την περίοδο της Ελληνικής Επανάστασης, πριν από περίπου διακόσια χρόνια. Ο αρχικός πύργος αποτέλεσε βοηθητική εξοχική κατοικία της γνωστής από την πολιτική ζωή της χώρας οικογένειας Μαυρομιχάλη. Η κύρια εξοχική κατοικία βρισκόταν στην ίδια περιοχή, ενώ η κύρια κατοικία τους ήταν στη Μάνη, στο Λιμένι. Περίπου εκατό χρόνια αργότερα, η οικογένεια Μαυρομιχάλη ανέθεσε τη συντήρηση του πύργου στον προπάππου του Νίκου Θεοδωρακάκου. Και έτσι, μετά από είκοσι χρόνια ο πύργος πέρασε στην οικογένεια της μητέρας του, μαζί με τα γύρω αγροτεμάχια.

Το 1980 ο εικοσάχρονος τότε Νίκος Θεοδωρακάκος μαζί με τον πατέρα του Γιώργο άρχισαν να φτιάχνουν κρασί σε

πιο επαγγελματική βάση, καθώς ο πατέρας του έφτιαχνε και παλαιότερα κρασί, με το οποίο εφοδίαζε την οικογένεια, αλλά και κάποιες ταβέρνες. Ο Νίκος ξεκίνησε φοιτώντας στο ΤΕΙ Οινολογίας και εφαρμόζοντας τις γνώσεις του στο νεοσύστατο Κτήμα. Φύτεψαν αμπελώνες γύρω από τον πύργο, τον οποίο φρόντισαν να αναστηλώσουν πάνω στα ίδια θεμέλια, με τις πέτρες της περιοχής, τους ίδιους αρμούς και την ίδια γενικότερα μανιάτικη τεχνοτροπία. Σήμερα, ο πύργος στεγάζει τα γραφεία και τοπωτήριο του οινοποιείου, ενώ στο υπόγειο μια μεγάλη αίθουσα φιλοξενεί τους επισκέπτες που θέλουν να δοκιμάσουν τα κρασιά της οικογένειας.

Δοκίμασα έξι εκφραστικά κρασιά από μια ποικιλία χρωμάτων και στυλ. Ξεκινήσαμε με την πληθωρική Κυδωνίτσα, με αρώματα από ροδάκινο, πεπόνι, μπανάνα, τροπικά φρούτα και θερμό στόμα, η οποία αποτελεί το πιο γνωστό κρασί του Κτήματος. Ο Περίβλεπτος είναι μια ποικιλιακή Μονεμβασιά με πιο γλυκά αρώματα, ροδάκινο και νότες φρέσκων σταφυλιών. Η συγκρατημένη οξύτητα και το αλκοόλ χαρίζουν στο κρασί ευελιξία στο τραπέζι. Από τα δύο ροζέ αγάπησα περισσότερο το Κυδωνίτσα-Αγιοργίτικο, το οποίο παράγεται με τη μέθοδο της αφαίμαξης και φέρνει στο ποτήρι αρώματα φράουλας, φραμπουάζ, ζαχαρωτών και τσιχλόφουσкас, που τόσο έχουν εκλείψει από την πλειονότητα των σύγχρονων ροζέ. Χαίρομαι που έστω και λίγοι παραγωγοί εκπροσωπούν ακόμα αυτό το στυλ. Το Ροζέ Κτήμα είναι ημίξηρο και έχει το δικό του φανατικό κοινό.

Το ερυθρό Μαυρούδι είναι ένα κρασί πενταετίας με ώριμο κόκκινο φρούτο και γλυκά μπαχαρικά, για τους λάτρεις της ωριμότητας, ενώ την παράσταση κλέβει το Natural Sweet Wine, το οποίο παράγεται με λιαστά σταφύλια σε παρόμοια λογική με αυτή της ΠΟΠ Μονεμβασιάς-Malvasia, αν και δεν έχει τέτοια πιστοποίηση ως παραγόμενο εκτός της ΠΟΠ ζώνης. Είναι ένα χαρμάνι από Μονεμβασιά, Κυδωνίτσα και Ασύρτικο και χαρίζει αρώματα αποξηραμένων σύκων, σταφίδας, ποτ πουρί και γλυκού νεράντζι, με δύο χρόνια ωρίμανση σε βαρέλια, όγκο και διάρκεια.

Ο Νίκος Θεοδωρακάκος είναι πιστός στη δουλειά που τον ανέδειξε και χάρηκα που τον γνώρισα και δοκίμασα τα κρασιά του στον τόπο καταγωγής του. Η Λακωνία πλέον είναι οινικός παίκτης. Το νερό έχει μπει στο αυλάκι και είμαι πεπεισμένος ότι τα κρασιά της και οι μοναδικές της ποικιλίες θα μας κρατήσουν έντονα το ενδιαφέρον τα επόμενα χρόνια. Δεν αποτελεί μια περιοχή η οποία απλώς φιλοξένησε την οικονομική επένδυση κάποιων ανθρώπων. Πέραν αυτής και εξαιτίας της εντοπιότητας των οινοποιών, στην περιοχή έχει αφιερωθεί ισάξιο συναισθηματικό φορτίο, γεγονός που χαρίζει δυναμική, χαρακτήρα και ποιότητα στο αποτέλεσμα της δουλειάς τους. ●



Τα σταφύλια λιάζονται στη γη, με θέα τον επιβλητικό βράχο της Μονεμβασιάς.

Ηδωγικό

Ταξίδι στην καθαρότητα.




DOMAINE
COSTA LAZARIDI
GRAMA - ATTICA

www.domaine-lazaridi.gr

#costalazaridi  



ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

Θεωρώ σπάνιες τις περιπτώσεις παραγωγών κρασιού –εντός και εκτός Ελλάδας– τους οποίους θα μπορούσαμε με βεβαιότητα να χαρακτηρίσουμε αυτόφωτους. Παραγωγούς που να μην προσδιορίζονται από την περιοχή στην οποία βρίσκονται, την ποικιλία που επικρατεί ή την εκάστοτε μόδα. Δοκιμάζοντας κανείς τα κρασιά της οικογένειας Μερκούρη, έχει την εντύπωση ότι στο Κορακοχώρι Ηλείας δεν έχει φτάσει ακόμα ούτε internet, ούτε τηλέφωνο, ούτε καν η τηλεόραση. Σαν να μην άκουσαν ποτέ τους για τη δημοφιλή της Μαλαγουζιάς, τις ευκολίες ενός Cabernet Sauvignon, τα ανοιχτόχρωμα ροζέ, την αναγραφή της αυθόρμητης ζύμωσης στη φιάλη ή οποιοδήποτε άλλο οινικό trend. Αυτοί εκεί, το βιολί τους. Refosco Μερκουραίο, Αυγουστιάτης, Viognier, Μαυροδάφνη και ό,τι άλλο τους φωτίσει η... ψυχή τους.

Αποτέλεσμα αυτής της προσπάθειας και της ιδιαίτερης ιδιοσυγκρασίας είναι μια σπάνια και μοναδική συλλογή λευκών, ροζέ και ερυθρών κρασιών που δεν αντιγράφουν κανέναν και είναι επίσης αδύνατον να αντιγραφούν. Δεν ξέρω αν υπάρχει κρασί στην Ελλάδα που να μοιάζει έστω και λίγο με το γεμάτο κόκκινα φρούτα, δέρμα και μεθυστικά γήινα αρώματα Κτήμα Μερκούρη ερυθρό ή την ακόμα πιο συμπυκνωμένη, βαλσαμική, συγκλονιστική Cava.

Είμαι σίγουρος ότι η αυθεντική ταυτότητα του παραγωγού, σε συνδυασμό με την έλλειψη ανησυχίας για τα πεπραγμένα της οινικής κοινότητας, είναι μάλλον το μεγαλύτερο κομπλιμέντο που μπορεί να αποδοθεί σε ένα από τα κορυφαία, αλλά και ιστορικά Κτήματα της Ελλάδας.

Περπάτησα ανάμεσα στις γραμμές των αμπελιών, απόλαυσα την ομορφιά του ελαιώνα και των πανύψηλων φοινικόδεντρων, ξεναγήθηκα στα εμβληματικά κτίρια του Κτήματος και δοκίμασα όλα τα κρασιά της οικογένειας παρέα με τον σχεδόν συνομήλικό μου Δάμη Κανελλακόπουλο. Ο Δάμης είναι πολιτικός μηχανικός, απόφοιτος του ΕΜΠ, και μαζί με τον δίδυμο αδελφό του Δημήτρη Κανελλακό-

πουλο –ο οποίος είναι οινολόγος, απόφοιτος του ΤΕΙ Οινολογίας– αποτελούν την πέμπτη γενιά του Κτήματος. Παιδιά του Βασίλη Κανελλακόπουλου, που μαζί με τον αδελφό του Χρίστο Κανελλακόπουλο αποτελούν την τέταρτη γενιά. Περπατώντας στο αγρόκτημα με τα σκυλιά και τα παγόνια, με ένα μεγάλο διάλειμμα στο μοναστηριακό τραπέζι κάτω από τις αιωνόβιες κουκουναριές, ο Δάμης μοιράστηκε μαζί μου στοιχεία, πληροφορίες, αλλά και τη μακρά ιστορία του Κτήματος.

Η πρώτη ύλη για τα κρασιά του Κτήματος προέρχεται σχεδόν αποκλειστικά από δύο ενιαίους αμπελώνες: τον ιδιόκτητο παραθαλάσσιο αμπελώνα 80 στρεμμάτων του Κτήματος και έναν –σχεδόν ίδιου μεγέθους– ενιαίο αμπελώνα 70 στρεμμάτων που νοικιάζει και καλλιεργεί η οικογένεια, περίπου ένα χιλιόμετρο ανατολικά του κυρίως Κτήματος. Μαζί με τον ελαιώνα, τις λοιπές καλλιέργειες, τα κτίρια και το δάσος, η συνολική έκταση είναι 300 στρέμματα. Αξίζει να αναφέρουμε ότι το δάσος μεταξύ Κτήματος και θάλασσας δεν υπήρχε, αλλά φυτεύτηκε από τις προηγούμενες γενιές για να ανακόπτει τους αρκετές φορές βίαιους αέρηδες του Ιονίου Πελάγους. Φυσικά το δάσος ανακόπτει μέρος

του υπερβολικού αέρα, αφήνοντας πάντα ένα θαλασσίνο αεράκι να ευεργετεί και να δροσίζει τα φυτά.

Το Κτήμα έχει δεκαπέντε άτομα μόνιμο προσωπικό. Μην ξεχνάμε ότι είναι ένα ολοκληρωμένο αγρόκτημα με ζώα, καλλιέργειες και αρκετές δουλειές καθημερινά. Καλλιεργούνται δεκατρείς διαφορετικές ποικιλίες. Οι λευκές Ασύρτικο, Ρομπόλα, Malvasia Aromatica, Albariño, Viognier και ο ορεινός Ροδίτης, ο οποίος κατ' εξαίρεση καλλιεργείται εκτός Κτήματος στην ορεινή Αιγιάλεια – ο Ροδίτης εξάλλου θέλει βουνό. Καλλιεργούνται επίσης οι ερυθρές Refosco (κλώνος Μερκούρη), Refosco dal Peduncolo Rosso, Μαυροδάφνη (Τσιγγέλω), Αυγουστιάτης, Mourvèdre, Syrah και Negroamaro.

Οι τελευταίες δύο χρησιμοποιούνται μόνο στην παραγωγή ροζέ. Η ετήσια παραγωγή των περίπου 140.000 φιαλών διοχετεύεται κατά 55% στην ελληνική αγορά, με το υπόλοιπο 45% να κατευθύνεται στις ΗΠΑ, στον Καναδά και σε διάφορες χώρες της Ευρώπης. Δοκίμασα δώδεκα υπέροχα κρασιά όλων των σπιλ, ενώ μου προσφέρθηκε και η ευκαιρία για μια κάθετη γευστική δοκιμή του Κτήματος Μερκούρη ερυθρό, από το 2010 έως και το 2018.

Η δροσιστική Φολόη 2019, με τον δροσερό ορεινό Ροδίτη από την ορεινή Αιγιάλεια (700-900 μ.) και από τη Φολόη Ηλείας (500 μ.) να συναντιέται με το θερμό, πληθωρικό, πεδινό και παραθαλάσσιο Viognier του Κτήματος (σε αναλογία 90-10%), χαρίζοντας ταυτόχρονα αρώματα άγουρων και τροπικών φρούτων. Η Καλλιστώ 2018 (90% Ασύρτικο, 10% Ρομπόλα) φέρνει μαζί τις δύο κορυφαίες ποικιλίες του Αιγαίου και του Ιονίου σε ένα ανθικό, εξωστρεφές σύνολο. Το Albariño 2018 –πρώτη κυκλοφορία– με προέλευση του σταφυλιού από την ισπανική Γαλικία δίνει μια μύτη πολύπλοκη και πολυεπίπεδη, με ροδάκινο, γλυκό λεμόνι, τροπικά φρούτα και μια πανέμορφη λιπαρότητα (crème pâtissière), αλλά και μια πιο έντονα ορυκτή έκφραση στο

στόμα. Το Coma Berenices 2019, ένα ποικιλιακό Viognier, είναι τυπικό, με νότες από νυχτολούλουδο και έναν κρεμώδη χαρακτήρα με ζύμες και μπισκότο. Αυτή η συνύπαρξη ανθέων και ζυμών τού χαρίζει γοητεία και χαρακτήρα. Ο ροζέ Δαμπαδίας 2019 (60% Αγιωργίτικο, 40% Syrah) βρίσκεται χρωματικά στο μέσον της διαδρομής μεταξύ Προβηγίας και σκουρόχρωμων ροζέ, με φίνα αρώματα από κεράσια, κόκκινα φρούτα, φράουλες και βιολέτα.

Εντυπωσιακά και τα ερυθρά κρασιά του Κτήματος, με το Κτήμα Μερκούρη (85% Refosco Μερκούρη, 15% Μαυροδάφνη) να αποτελεί το διαχρονικό σύμβολο του Κτήματος. Ο Αντάρης 2016 (60% Αυγουστιάτης, 40% Mourvèdre) σε φρουτώδη κατεύθυνση και μπαχαρένιο και ορυκτό

φόντο. Ο σαρκώδης Αυγουστιάτης 2017 προέρχεται από ένα επιλεγμένο block εντός του Κτήματος, με νότες από γραφίτη, ορυκτότητα και φασκόμηλο. Την παράσταση κλέβει το αυτόρριζο, προφυλλοξηρικό Refosco Κλώνος Μερκούρη 2016 από αμπέλια φυτεμένα το 1870, με μαύρα μούρα, μαύρο κεράσι, γραφίτη, μελάνι, μανιτάρι και γήινες νότες. Η ποικιλιακή Μαυροδάφνη με το όνομα Daphne Nera του 2017 μας χαρίζει έναν υπέροχο βαλσαμικό χαρακτήρα, αλλά και φρούτα του δάσους, δέρμα και τη γνωστή βοτανικότητα. Τέλος, το Κτήμα Μερκούρη Cava 2015 με τον ποιοτικό κλώνο Refosco dal Peduncolo Rosso και 20% Μαυροδάφνη δίνει ένα πιο συμπυκνωμένο κρασί, στην ίδια γευστική κατεύθυνση με το Κτήμα Μερκούρη. Η κάθετη δοκιμή του Κτήματος Μερκούρη ερυθρός (2018 έως 2010) μας χαρίζει τους διαφορετικούς χαρακτήρες και εκδοχές του ίδιου κρασιού, με προσωπικά αγαπημένα το 2016, γεμάτο από αρώματα κόκκινων φρούτων, καπνιστό ζαμπόν και καφέ, αλλά και το 2011, ευγενές, ισορροπημένο και γεμάτο όγκο και μακρά επίγευση.

Το Κτήμα Μερκούρη είναι ένα πραγματικό κόσμημα του πελοποννησιακού και κατ' επέκταση του ελληνικού κρασιού, παράγοντας κρασιά με άποψη και αυθεντικότητα. Η μακρά του ιστορία λειτουργεί ως φάρος έμπνευσης για το μέλλον, ενώ η ενέργεια, η κουλτούρα, αλλά και το ταλέντο της νέας γενιάς διασφαλίζουν την επιτυχία και την περαιτέρω αναγνώριση. ●

Η κάθετη δοκιμή του Κτήματος Μερκούρη ερυθρός (2018 έως 2010) μας χαρίζει τους διαφορετικούς χαρακτήρες και εκδοχές του ίδιου κρασιού, με προσωπικά αγαπημένα το 2016, γεμάτο από αρώματα κόκκινων φρούτων, καπνιστό ζαμπόν και καφέ, αλλά και το 2011, ευγενές, ισορροπημένο και γεμάτο όγκο και μακρά επίγευση.



Το πρώτο σπίτι, χτισμένο το 1874, το οποίο σήμερα φιλοξενεί τα γραφεία και τον χώρο γευσιγνωσίας.

Έμμετρος Λόγος

Μέτρο, αρμονία και ρυθμός

Το παιχνίδι των κλημάτων στο αμπέλι.

Αν αυτή η αίσθηση γινόταν λόγος, θα ήταν έμμετρος.





ΜΑΡΚΟΣ ΜΑΡΚΟΒΙΤΗΣ

Μία ποικιλία, μία ετικέτα... Τελειομανής ή μονομανής; Ο παραγωγός από τη Νάουσα θεωρεί τον εαυτό του τυχερό για τον τόπο καταγωγής του και το Ξινόμαυρο και επιλέγει να βάλει κάτι από την ντομπροσύνη του χαρακτήρα του στο προφίλ της παραγωγής του. Κανέννας πειραματισμός με ξένες ή διαφορετικές ποικιλίες, κανένα blend ή μοδάτο κρασί λόγω χρώματος. Το ΜαρκοVITIS είναι ένα, καθαρό, μοναδικό και, όπως όλα τα απλά πράγματα, εξαιρετικό.

Τα 140 στρέμματα αμπελώνων στις πλαγιές της Νάουσας αγκαλιάζουν το οινοποιείο, που είναι γεμάτο αντίκες και πηλίνα αντικείμενα. Η απλότητα του τοπίου βρίσκεται σε πλήρη αρμονία με τον χαρακτήρα του Μάρκου Μαρκοβίτη, ο οποίος μας υποδέχεται με μια θερμή χειραψία και ένα εγκάρδιο χαμόγελο, προκαλώντας την απορία μας, αφού είχαμε ακούσει ότι είναι αρκετά κλειστός χαρακτήρας και δεν μιλάει εύκολα.

Ίσως έπαιξε ρόλο το ότι του αρέσει το Grape, το οποίο, όπως μας είπε κολακεύοντάς μας, του θυμίζει λίγο το Noble Rot στα πρώτα του βήματα. Μετά από σπουδές στη Γεωπονία και στην Οινολογία, άρχισε να δουλεύει στο οινοποιείο το 2008, ενώ επίσημα ανέλαβε το 2012, μετά τον θάνατο του πατέρα του. Όπως παραδέχεται με ειλικρίνεια, δεν είχε και κανένα «μικρόβιο με το κρασί», σιγά σιγά άρχισε να το αγαπά.

Με σεμνότητα παραδέχεται ότι δεν ένιωθε άνετα με το Château Πήγασος και για τον λόγο αυτόν επέλεξε το λατινικόφωνο ΜαρκοVITIS, το οποίο έχει και το «VITIS» (αμπέλι) μέσα, που βοηθά στην προώθηση στο εξωτερικό.

Είναι βιώσιμο το να έχει κάποιος μόνο μία ετικέτα;

Απόλυτα, αυτή είναι όλη η ιστορία. Κάνουμε 80.000 φιάλες και το 80% φεύγει στο εξωτερικό – έχουμε βρει πελάτες που λένε ξεκάθαρα ότι αυτό μπορώ να το πουλήσω ως ποιοτικό ελληνικό κρασί, ως Ξινόμαυρο. Αυτό μπορούν να το πουλήσουν, είναι κάτι πολύ πιο καθαρό από το να τους δώσεις ένα όνομα που δεν λέει τίποτα σε κανέναν. Φυσικά, παίζουν ρόλο και η ποιότητα και η τιμή. Με μία ετικέτα, επίσης, απλουστεύονται όλα. Ακόμα και ο τρύγος, σ' εμάς είναι τέσσερις μέρες, ενώ άλλοι ξεκινούν τον Αύγουστο και τελειώνουν τον Σεπτέμβριο.

Εξάλλου, δεν έφτασα εδώ με τη μία. Δοκίμασα, έχω κάνει και Blanc de Noir, ο πατέρας μου είχε φυτέψει Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Ροδίτη, Merlot. Μετά ήρθα και τα ξήλωσα όλα και έβαλα το καλύτερο Ξινόμαυρο. Έχεις στα χέρια σου έναν θησαυρό, μια ποικιλία που σε κατατάσσει αυτομάτως στους καλύτερους. Είσαι από τη Νάουσα και κάνεις Ξινόμαυρο. Όποιος θέλει να ασχοληθεί με το ελληνικό κρασί επαγγελματικά και σοβαρά τι ξέρει; Ξέρει τη Νάουσα με το Ξινόμαυρο,

τη Νεμέα με το Αγιωργίτικο και τη Σαντορίνη με το Ασύρτικο – και τώρα με τη Μαλαγουζιά, αλλά δεν υπάρχει περιοχή Μαλαγουζιάς, να 'ναι καλά ο κύριος Βαγγέλης. Κατευθείαν μπαίνεις σε μια ομάδα στην οποία δεν μπορεί κανένας άλλος να μπει, από όλη την Ελλάδα, από όλα τα οινοποιεία, είσαι εκεί ήδη με το «καλημέρα». Αυτό το πράγμα αν δεν το εκμεταλλευτείς και πεις ότι εγώ θα κάνω αυτό, θα κάνω ένα Merlot, θα κάνω ένα ροζέ, θα κάνω δύο τρία λευκά, ένα γλυκό, θα κάνω ένα λίγο πιο πριν. Δεν λέω, καλά κάνουν, αλλά δεν είναι αυτό που θα μπορέσει να πουλήσει, δυστυχώς. Στην ξένη αγορά δεν μπορείς να πουλήσεις.

Το στοίχημά σου είναι το εξωτερικό;
Γιατί βλέπω ότι εκεί επικεντρώνεσαι.

Να σου πω την αλήθεια, έτσι έτυχε. Αλλά ήταν ο στόχος μου, γιατί, έτσι όπως είναι, ελληνική ετικέτα κατευθείαν εγώ δεν έβγαλα μετά το 2012. Όλα με λατινικά, γιατί όχι; Εξάγω αρκετά σε Αγγλία, Ταϊβάν, Ιαπωνία, Γερμανία, Γαλλία, Καναδά, Αμερική, Ιταλία, Ολλανδία, Σουηδία, πολύ καλά στην Κύπρο.

Το ότι δεν καθόμαστε να το επικοινωνήσουμε ότι εμείς κάνουμε το απόλυτο φυσικό κρασί, δηλαδή πιο φυσικό δεν γίνεται, γι' αυτό κάθε χρονιά βγαίνει εντελώς διαφορετική, δεν σημαίνει πως προσπαθούμε να μακιγιάρουμε ούτε να καλύψουμε κάτι, ούτε να μπλεντάρουμε χρονιές με χρονιές.

Πόσο ξέρουν και ζητούν το Ξινόμαυρο στο εξωτερικό;

Η ζήτηση είναι γελοία, αν βάλεις τα νούμερα κάτω. Όλοι οι παραγωγοί της Νάουσας μαζί είναι ένας (μεσαίος, όχι μεγάλος) συνεταιρισμός στην Ιταλία. Πρέπει να αντιληφθούμε σε νούμερα ποιοι είμαστε. Στο εξωτερικό ζητούν ελληνικό κρασί και, όταν φτάσουν στο σημείο να πέσουν στη Νάουσα και θελήσουν ένα κρασί λίγο διαφορετικό από τα mainstream, εκεί κολάει το Ξινόμαυρο. Για τον λόγο αυτόν, όπως λέω και στους συναδέλφους μου, πρέπει να έχουμε όγκο και όχι 2.000 και 2.500 χιλιάδες μπουκάλια. Μόνο έτσι θα δώσουμε την εντύπωση ότι μπορούμε να είμαστε ανταγωνιστικοί. Μόνο δύο τρεις στη Νάουσα μπορούν να αντεπεξέλθουν: ο Θυμίοπουλος, ο Κυρ-Γιάννης -θα βάλω και τον Μπουτάρη-, ο Φουντής, τον εαυτό μου δεν θα τον βάλω καν μέσα.

Βιολογική καλλιέργεια;

Δεν μπαίνουμε στη διαδικασία «βιοδυναμικό ή βιολογικό», κάνουμε ό,τι πιστεύουμε εμείς ότι είναι το καλύτερο. Όποιος σου λέει ότι δεν ραντίζει, ότι δεν φυτοπροστατεύει, λέει ψέματα. Όμως, ραντίζουμε καθαρά βιολογικά, είναι και πιο οικονομικό και πολλές φορές καλύτερο. Τα κρασιά έχουν μηδενική παρέμβαση.

Τώρα, το ότι δεν καθόμαστε να το επικοινωνήσουμε ότι εμείς κάνουμε το απόλυτο φυσικό κρασί, δηλαδή πιο φυσικό δεν γίνεται, γι' αυτό κάθε χρονιά βγαίνει εντελώς διαφορετική, δεν σημαίνει πως προσπαθούμε να μακιγιάρουμε ούτε να καλύψουμε κάτι, ούτε να μπλεντάρουμε χρονιές με χρονιές. Το να κάνεις το τανικό πιο μαλακό είναι πολύ απλό για έναν οινολόγο. Μα γιατί να το κάνω; Αυτό είναι το Ξινόμαυρο: Ξινόμαυρο ίσον τανίνη, για κάποιον που δεν ξέρει. Αν η τανίνη είναι μέρος του όγκου και δεν στυφίζει, δεν είναι στεγνή, αυτό είναι θέμα της χρονιάς και της περιοχής.

Καλό είναι χρονιές όπως το 2015, πιο δύσκολες και στεγνές, να μην έρχονται πολύ συχνά. Αλλά όταν έρχονται, θα πρέπει όλοι να κάνουν υπομονή - και οι καταναλωτές. Γιατί εμείς θέλουμε έναν καταναλωτή που να είναι φίλος του οινοποιείου, να είναι fan της μάρκας. Οι άνθρωποι γινόμαστε, καλώς ή κακώς, θαυμαστές μιας

μάρκας. Εγώ τέτοιους καταναλωτές θέλω. Δεν θέλω το κρασί να είναι παντού και να δοκιμάζεται στα μπαρ: επ, ένα κόκκινο, και το βάζει. Και γι' αυτό συνεργάστηκα με τον Γιάννη Σιγανό, δεν θα συνεργαζόμουν ποτέ με κανένα δίκτυο το οποίο απλώς βγάζει πωλητές για να σου πουλήσει και να είσαι ευχαριστημένος. Το κρασί θα πουλήσει στο σωστό μέρος, στο σωστό εστιατόριο, στη σωστή λίστα, στη σωστή κάβα, στη σωστή τιμή, όλα τα άλλα θα γίνουν.

Αυτή η ετικέτα είναι generic. Αν βγάλω την πιο ακριβή, θα «κολλήσει» κατευθείαν στην ιστορία που έχουμε φτιάξει μέχρι τώρα. Αλλά είναι νωρίς ακόμα, θέλει λίγη υπομονή. Και κάποιος που είναι θαυμαστής θα το εκτιμήσει.

Δοκιμάσαμε

CHÂTEAU ΠΗΓΑΣΟΣ 1999

Παρά την ηλικία του, εντυπωσιακά ζωντανό. Στο ποτήρι αναδεικνύονται όλες οι αρετές ενός ώριμου Ξινόμαυρου, με ζωντανούς χαρακτήρες από πελτέ ντομάτας, πατέ ελιάς και δεντρολίβανο, που συμπληρώνονται από μαρμελάδα δαμάσκηνο και μπαχαρικά. Στόμα μαλακό, περίπλοκο και κλασάτο, με τα σημάδια του χρόνου να του χαρίζουν γοητεία.



Ο Μάρκος Μαρκοβίτης χαμογελαστός στα αμπέλια του Κτήματος στη Νάουσα.

MARKOVITIS 2012-13

Όμορφα δουλεμένο κρασί, με αρώματα βιολέτας στη μύτη, δαμάσκηνο, σοκολάτα, μπαχαρικά και νότες φυτικότητας. Αρχίζει να φαίνεται πιο έντονα το προσωπικό στοιχείο του Μάρκου και να διαφοροποιείται αρκετά από το γνωστό άρωμα της ντομάτας που χαρακτηρίζει την ποικιλία. Γεμάτο σώμα και πολλά υποσχόμενο, αφού το περιμένει μεγάλος χρόνος παλαίωσης.

MARKOVITIS 2015

Μια δύσκολη χρονιά για το Κτήμα. Ο Μάρκος λέει ότι μια καράφα εδώ βοηθά να μαλακώσει τις τανίνες, που με τον καιρό βελτιώνονται.

MARKOVITIS 2016

Εξαιρετική χρονιά, που έχει τα πάντα: οξύτητα, όμορφη μύτη με τριαντάφυλλο και περγαμόντο, στρογγυλεμένες τανίνες με όγκο, αλλά παρ' όλα αυτά είναι φινετσάτη (αυτή η χρονιά λέει ότι θέλει καράφα).

«Τώρα που έχετε κάνει αυτή την κάθετη, θα θυμάστε όλες τις χρονιές μας», είπε ο Μάρκος Μαρκοβίτης αποχαιρετώντας μας. ●



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. Faliro, Athens, Greece

Watch our WSET
Diploma Video



Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι το Ασύρτικο είναι μια ποικιλία που παλαιώνει εξαιρετικά. Ο «πρωταθλητής» του ελληνικού αμπελώνα αποτελεί και ένα από τα κορυφαία λευκά σταφύλια σε ολόκληρο τον πλανήτη. Στο *terroir* της Δράμας δίνει μάλιστα, κατά τη γνώμη μου, τα καλύτερα Ασύρτικα της ηπειρωτικής Ελλάδας. Κρασιά τα οποία, αν και κουβαλούν την αυστηρότητα της ποικιλίας, έχουν πολύ όμορφο φρούτο και είναι πολύ εκφραστικά σε επίπεδο αρωμάτων.

Emphasis Παυλίδης Ασύρτικο

Το στυλ του Ασύρτικου της περιοχής της Δράμας είναι ιδιαίτερα χαρακτηριστικό. Ο χαρακτήρας της ποικιλίας παραμένει αλάνθαστος, γεμάτος φρεσκάδα, οξύτητα, εντάσεις και δύναμη. Η εξαιρετική δουλειά που γίνεται στα οινοποιεία, με προσεκτική ωρίμανση στις οινολάσπες ή, σε κάποιες περιπτώσεις, ακόμα και σε δρύινα βαρέλια, προσθέτει πάχος, όγκο, στρογγυλάδα και πολυπλοκότητα στα κρασιά.

Ανάμεσα στα Ασύρτικα της περιοχής, το Emphasis από το Κτήμα Παυλίδη είναι κλασικά ένα από τα καλύτερα παραδείγματα της ποικιλίας, όχι μόνο στη Δράμα, αλλά και σε ολόκληρη την Ελλάδα. Απίθανο φρούτο και διαπεραστική οξύτητα, με ένα πλούσιο, στρογγυλό σώμα, το οποίο έρχεται να εξισορροπήσει τις όποιες γωνίες της ποικιλίας. Αυστηρό, αθλητικό, αλλά και μυώδες ταυτόχρονα, ένα κρασί το οποίο έχει περίσσεια δύναμης και μεγάλες εντάσεις στο στόμα. Η ισορροπία φρούτου και ορυκτότητας κάθε χρονιά είναι εκπληκτική. Δεν ξέρω αν άλλο Ασύρτικο εκτός Σαντορίνης σου δίνει αυτή την αίσθηση της βρεγμένης πέτρας και της αλμύρας στο ποτήρι. Τα Ασύρτικα της Δράμας έχουν πολύ περισσότερο φρούτο, αλλά στη συγκεκριμένη περίπτωση δύσκολα μπορώ να αποφασίσω κάθε φορά τι από τα δύο «εξέχει» περισσότερο, το φρούτο ή ο *mineral* χαρακτήρας;

Η ευκαιρία μιας κάθετης γευστικής δοκιμής ήρθε να εντείνει ακόμα περισσότερο την πεποίθησή μου ότι πρόκειται για ένα κρασί που μπορεί να παλαιώσει εξαιρετικά. Σποραδικά, όλα αυτά τα χρόνια είχα δοκιμάσει εντυπωσιακές φιάλες Emphasis Ασύρτικο, τεσσάρων ή πέντε ετών, οι οποίες έβγαζαν έντονα αυτόν τον φανταστικό χαρακτήρα που κερδίζει το Ασύρτικο με την παλαίωση. Πετρόλ, μέλι, τوست, στυφάδα και έντονα ξηροκαρπάτα στοιχεία, που συχνά τα συνοδεύει μια ψευδαίσθηση βαρελιού, κι ας μην έχει περάσει το κρασί ποτέ από το βαρέλι. Ποτέ όμως δεν είχα την τύχη να δοκιμάσω οκτώ διαφορετικές χρονιές, τη μία δίπλα στην άλλη. Το συμπέρασμα είναι απλό και μάλλον προφανές: πρόκειται για ένα κρασί το οποίο πραγματικά αξίζει να παλαιώσετε, χωρίς καμιά αίσθηση ανασφάλειας. Το 2011, η παλαιότερη χρονιά της δοκιμής, ήταν ακόμα σε τρομερή φόρμα, χωρίς ίχνος κόπωσης. Από την άλλη, με ένα φανταστικό 2019 στο ποτήρι μου, με φοβερό φρούτο, εντυπωσιακή οξύτητα και ασύγκριτες εντάσεις και δύναμη, δεν ξέρω αν θα μπορούσα να αντισταθώ στον πειρασμό της κατανάλωσής του προς όφελος της παλαίωσης. Δεν ξέρω αν σας έχω εκμυστηρευτεί ποτέ ότι απολαμβάνω κάποιες φορές να πίνω τα Ασύρτικα φρέσκα. Ακόμα κι αν ορισμένοι θα θέλετε να με κρεμάσετε, όλοι έχουμε τις αδυναμίες μας...

2019

Φρούτο και πικάντικος χαρακτήρας. Πολύπλοκο και ορυκτό, νευρικό επίσης, με ισορροπία φρούτου, μπισκότου, μαγιάς και έναν πανέμορφο καπνιστό χαρακτήρα, που δεν είναι τίποτε άλλο από ζωνρή ορυκτότητα. Η οξύτητα είναι διαπεραστική, αλλά ήδη πανέμορφα ενσωματωμένη στο γεμάτο σώμα του κρασιού. Έχει φοβερή δύναμη και εντάσεις στο στόμα. Αλμυρό φουντούκι στο τελείωμα, σε συνδυασμό με λεμονάτη φρεσκάδα που χαρίζει διάρκεια στην επίγευση.

2018

Σε έναν χρόνο μέσα, το Ασύρτικο έχει πάρει τον δρόμο της φανταστικής του μεταμόρφωσης. Διεισδυτικά, ορυκτά αρώματα, με λεμονάτο φρούτο στη μύτη και νότες μπριός και μπισκότου. Μια ιδέα πετρόλ αρωμάτων επίσης, χαρακτηριστικών της παλαίωσής του. Στόμα πλούσιο, στρογγυλό, λιγότερο νευρικό από το 2019, αλλά με πανέμορφο όγκο και την οξύτητα σε ισορροπία. Μακρύ, ξηροκαρπάτο τελείωμα. Συνολικά, λίγο πιο *smooth* σε σχέση με το 2019 και με υπέροχη ήδη πολυπλοκότητα.

ΚΑ ΘΕ ΤΩ Σ

2017

Όμορφη χρονιά... Το κρασί έχει πάρει τον υπέροχο δρόμο του, αλλά, όπως συνήθως συμβαίνει με τα Ασύρτικα, ενώ αρχικά εξελίσσονται σχετικά σύντομα (2019 με 2018 έχουν σημαντική διαφορά), η συνέχεια είναι πολύ πιο στρωτή. Το κρασί έχει έντονα αρώματα στη μύτη, εκφραστικά, που θυμίζουν μέλι, αλμύρα, ξηρούς καρπούς και ώριμο ροδάκινο. Στο στόμα είναι ζωηρό, με πάχος και δροσερή οξύτητα, όπως επίσης και ένα ελαφρύ φαινολικό «δάγκωμα», χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Πολύ ωραία εξέλιξη, με πολύ φρούτο και δρόμο ακόμα μπροστά του.

2015

Το χρώμα έχει αρχίσει να βαθαίνει λίγο, αποκτώντας μια χαρακτηριστική χρυσαφένια χροιά. Μελένιο φρούτο, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, πετρόλ στοιχεία, ένα κλικ πιο κάτω σε εντάσεις στη μύτη. Το σώμα, παρά το γενναιόδωρο αλκοόλ, δείχνει λίγο πιο λεπτό σε σχέση με νεότερες χρονιές, ενώ η επίγευση είναι μακρά και ξηροκαρπάτη. Συνδυάζει δύναμη και κομψότητα.

2014

Εντελώς διαφορετικό στιλ σε μια χρονιά που φαίνεται η δυσκολία της. Προσπαθώ να σκεφτώ πώς θα ήταν όταν κυκλοφόρησε, αλλά η εξέλιξή του είναι πολύ ενδιαφέρουσα. Το φρούτο είναι πιο δροσερό, αλλά ο χρόνος το εμπλούτισε με τوستαρισμένα αρώματα. Είναι εμφανώς πιο υδαρές στο στόμα, αλλά σφύζει ακόμα από ενέργεια και φρεσκάδα λόγω της υψηλής οξύτητας. Η επίγευση είναι ικανοποιητική και κάπου στο τελείωμα σου δίνει την αίσθηση ότι έχει περάσει από βαρέλι.

2013

Μια απρόσμενη ανθικότητα στη μύτη μαζί με πετρόλ στοιχεία. Θα μπορούσε να μου θυμίσει Riesling. Ξηροκαρπάτο και μελένιο επίσης. Κομψό στο στόμα, με φίνες γραμμές και μπόλικη δροσιά. Όμορφη οξύτητα και φρούτο. Κανένα ίχνος κούρασης παρά την επταετία.

2012

Αρμονικό και πολύπλοκο. Πολύ ωραίες ισορροπίες. Το φρούτο παλεύει ακόμα, αλλά τα τριτογενή αρώματα έχουν πάρει τα ηνία. Έχει όλα τα στοιχεία τα οποία θα σε έβαζαν στη διαδικασία να παλαιώσεις ένα Ασύρτικο. Στόμα με πολλή φρεσκάδα, ακόμα και εντάσεις. Φίνο και ντελικάτο, με πολύ όμορφες γραμμές, αλλά και την πολυπλοκότητα της παλαιώσεως. Μακρά, ξηροκαρπάτη επίγευση.

2011

Βαθιά ξηροκαρπάτο και έντονα τوستαρισμένος χαρακτήρας. Μέλι ακακίας. Ορυκτότητα που θυμίζει πετρόλ και τσακμάκι. Έχει εξελιχθεί. Δεν θα το περίμενα άλλο, αλλά θεωρώ ότι πίνεται απολαυστικά. Δι-αθέτει κάτι από τον χαρακτήρα μιας παλαιάς Βουργουνδίας, αλλά καθόλου βαρέλι, ακόμα κι αν σε μπερδεύει. Τανίνες αλλά και οξύτητα στο στόμα. Για λάτρεις των παλαιωμένων λευκών. ●



ΑΥΣΤΡΙΑ

Η χώρα που γέννησε μουσικές ιδιοφυΐες του διαμετρήματος των Haydn, Mozart, Schubert, Liszt, J. Strauss, Mahler και Bruckner, αλλά και τον πατέρα της ψυχοθεραπείας, Sigmund Freud. Η χώρα του Gustav Klimt, του χορού waltz, του σύγχρονου artisanal καφέ, των σνίτσελ και των στρούντελ, της Swarovski και του Red Bull. Και φυσικά, η χώρα του Grüner Veltliner, της λευκής ποικιλίας κρασιού με την υψηλή οξύτητα και τα ορυκτά αρώματα με νότες από χαμομήλι, πράσινο μήλο και μια υποψία λευκού πιπεριού. Μιας ποικιλίας την οποία σχεδόν κάθε sommelier της δεκαετίας του 2000 που ήθελε να ανήκει στους ψαγμένους έβαζε στις λίστες του. Το Grape ταξίδεψε στο Kamptal και στο Wachau, δύο από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγούς περιοχές της Αυστρίας, αρκετά διαφορετικές, αλλά παρόμοια προσηλωμένες στην κορυφαία ποιότητα με σκοπό την παραγωγή αξεπέραστων λευκών κρασιών.

Kamptal SCHLOSS GOBELSBURG

Διγότερο από μία ώρα οδήγησης χρειάστηκε για να φτάσω από τη Βιέννη στην πύλη του επιβλητικού Schloss Gobelsburg με το πέτρινο λιοντάρι, ένα από τα παλαιότερα οινοποιεία της Αυστρίας. Η ιστορία του κάστρου είναι μακρά και ταραχώδης. Αριστοκρατικές οικογένειες της Αυστρίας, δούκες, μοναχοί, αυτοκράτορες, όλοι έχουν παίξει κάποιο ρόλο στην ιστορία του κάστρου, η οποία μετράει σχεδόν χίλια χρόνια.

Το κάστρο Gobelsburg ήταν ένα οχυρωμένο κτίριο μαζί με μια ξεχωριστή εκκλησία. Η οινοπαραγωγή στο κάστρο ξεκίνησε περίπου το 1171 και συνεχίστηκε αδιάκοπα τους επόμενους αιώνες. Στο πρώτο μισό του 18ου αιώνα – περίπου το 1725 –, ο τότε ιδιοκτήτης, αριστοκράτης Freiherr Achaz Ehrenreich von Hohenfeld, μετέτρεψε αρχιτεκτονικά το κάστρο σε ένα εντυπωσιακό Château σε baroque στιλ. Μεταξύ Α' και Β' Παγκοσμίου Πολέμου, το κάστρο μετατράπηκε σε θερινό ανάκτορο, ενώ στον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο εδώ διαμελίζονταν Γάλλοι αιχμάλωτοι πολέμου. Από το 1740 μέχρι και το 1995 το κρασί έφτιαχναν μοναχοί του Κιστερικιανού τάγματος από το αβαείο του Zwettl, με πρώτη ύλη από παλιά αμπελιά γύρω από το κάστρο, στους οποίους ακόμα και σήμερα ανήκει η ιδιοκτησία. Το 1996 συμφωνήθηκε η επ' αόριστον μίσθωση και εκμετάλλευση του κτιρίου, των αμπελώνων και του οινοποιείου από τον Michael Moosbrugger, ο οποίος αρχικά, με τη βοή-

θεια του γνωστού οινοποιού της περιοχής Willi Bründlmayer, αναβίωσε το Κτήμα και τα αμπελία, όπου και όταν χρειαζόταν, ενώ ακολούθησε σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης. Εξακολούθησε να εμπιστευεται προηγούμενες τεχνικές όπου αυτό ήταν προς όφελος των κρασιών, όπως για παράδειγμα οι αυθόρμητες ζυμώσεις. Γύρω στις μισές φυτεύσεις των περίπου 350 συνολικά στρεμμάτων είναι αφιερωμένες στο Grüner Veltliner και ακολουθούν οι ποικιλίες Riesling, St. Laurent, Zweigelt, Pinot noir και Merlot. Ο αμπελώνας καλλιεργείται κυρίως βιολογικά και οι περισσότερες εργασίες γίνονται χειρωνακτικά.

Διασχίζοντας το όμορφο εσωτερικό προαύλιο, καταλήγουμε στον χώρο γευσίγνωσίας. Οι περίπου σαράντα ετικέτες του οινοποιείου κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες, με κορυφαία όλων τη σειρά Schloss Gobelsburg (είκοσι έξι ετικέτες), στην οποία περιλαμβάνονται οι πασίγνωστες single vineyard εμφιαλώσεις. Η μοναδικότητα του κάθε αμπελώνα αντανακλάται στο κάθε κρασί, δίνοντας αντίστοιχα διαφορετικά αποτελέσματα. Grüner Veltliner φυτεμένο σε εδάφη από άμμο και ασβεστούχο πηλό (loess) των αμπελώνων Lamm, Renner, Spiegel και Steinsetz, αλλά και Riesling από τα πετρώδη εδάφη των αμπελώνων Gaisberg, Heiligenstein και Grub. Δοκίμασα δώδεκα single vineyard ετικέτες, οι περισσότερες της κορυφαίας κατηγορίας «Erste Lage», κάτι αντίστοιχο του «Premier Cru», αποκλειστικά από τις ποικιλίες Grüner Veltliner και Riesling. Δοκιμάζοντας δια-

φορετικές εκδοχές της ίδιας ποικιλίας από διαφορετικά αμπελοτεμάχια, νιώθει κανείς την αποθέωση του terroir. Η κομπόνη και η φινέτσα ήταν κοινά συντελεστές σε ολόκληρη τη συλλογή της δοκιμής.

Τα κρασιά του οινοποιείου Schloss Gobelsburg εξάγονται στη μεγάλη τους πλειονότητα προς πενήντα χώρες σε όλες τις ηπείρους και, αν σας δοθεί η ευκαιρία να τα δοκιμάσετε, θα πρέπει να την αξιοποιήσετε.

WEINGUT HIRSCH

Σε απόσταση μικρότερη των τριών χιλιομέτρων βρίσκεται το οινοποιείο της οικογένειας Hirsch. Χρειάστηκαν μόλις πέντε λεπτά οδήγησης για να φτάσουμε εκεί, περνώντας στην ανατολική όχθη του ποταμού Kamp. Το σύγχρονο οινοποιείο είναι φιλόξενο και εκπέμπει ταυτόχρονα χαλαρότητα, αλλά και καλαισθησία. Το μεγάλο τραπέζι όπου δοκιμάζει κανείς τα κρασιά βρίσκεται σε μια όμορφη αίθουσα με floor-to-ceiling διάφανες μπαλκονόπορτες, στις οποίες έχουν σηματοδοτηθεί τα πραγματικά αμπελοτόπια που βλέπουμε στο φόντο, αναφέροντας και το υψόμετρο των αντίστοιχων λόφων. Στην ίδια αίθουσα, οι άδειες φιάλες από κρασιά-σύμβολα του διεθνούς αμπελώνα, που βρίσκονται παρατεταγμένες στο πάτωμα στη βάση της τζαμαρίας, μαρτυρούν επικές οινοποσίες από μια πρακτική που αποτελεί μονόδρομο για τους παραγωγούς που θέλουν να έχουν τις γευσίγνωστικές κεραίες τους ανοιχτές.



Ο περίφημος αμπελώνας του Gaisberg του οινοποιείου Hirsch.

Τα αμπέλια του οινοποιείου Hirsch καλλιεργούνται βιολογικά με φυσικό λίπασμα από το 1978, αξιοποιώντας την κοπριά από κατσίκες και βουβάλια της διπλανής φάρμας, ενώ τα τελευταία χρόνια καλλιεργούν σύμφωνα με τις αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας.

Είχα τη χαρά να γνωρίσω τον ιδιοκτήτη και οινοποιό Johannes Hirsch, ο οποίος μαζί με τη γυναίκα του Sandra καλλιεργεί 310 στρέμματα αμπελώνων σε επιλεγμένες περιοχές του Kamptal. Οι αρχικοί αμπελώνες πέρασαν στα χέρια τους από τους Josef και Christine Hirsch, γονείς του Johannes.

Ο Joseph ξεκίνησε με την κληρονομιά 25 στρεμμάτων από τον δικό του πατέρα, ενώ στα τέλη της δεκαετίας του 1970 άρχισε να αγοράζει επιπλέον αγροτεμάχια προς καλλιέργεια, κομμάτια γης που κανείς δεν ήθελε, γιατί ήταν πετρώδη και ψηλά σε επικλινείς λόφους. Εκείνη την εποχή, όλοι ήθελαν να δουλεύουν στα πιο εύκολα πεδινά χωράφια, έτσι οι γείτονες μάλλον θεωρούσαν ότι οι αγορές αυτές ήταν μια τρέλα. Σήμερα βέβαια, αμπελώνες όπως ο Heiligenstein έχουν αποκτήσει τη φήμη και την αξία που τους αναλογούν.

Στο εγχείρημα μαζί και τα παιδιά τους, η κόρη Marie και τα δίδυμα αγόρια Florian

και Josef. Η οικογένεια έχει αποφασίσει την αποκλειστική εμφιάλωση όλων των κρασιών με βιδωτά πόματα, ενώ από το 1999 έχει εστιάσει στην επίσης αποκλειστική καλλιέργεια μόνο δύο λευκών ποικιλιών, των Grüner Veltliner και Riesling. Προτιμούν οι όποιες διαφοροποιήσεις στις ετικέτες να προκύπτουν από τους διαφορετικούς αμπελώνες, αναδεικνύοντας τα αμπελοτεμάχια που κατέχει η οικογένεια στις καλύτερες τοποθεσίες: Lamm, Renner, Grub, Gaisberg και Heiligenstein.

Τα αμπέλια καλλιεργούνται βιολογικά με φυσικό λίπασμα από το 1978, αξιοποιώντας την κοπριά από κατσίκες και βουβάλια της διπλανής φάρμας, ενώ τα τελευταία χρόνια καλλιεργούν σύμφωνα με τις αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας. Υψηλές πυκνότητες φύτευσης, διαχείριση φυλλικού τοιχώματος, αποκλειστικά χειρωνακτικός τρύγος, πίεση ολόκληρων σταφυλιών, αυθόρμητες ζυμώσεις και εκτεταμένη επαφή των κρασιών με τις οινολά-

σπες τους συντελούν στην παραγωγή μιας εξαιρετικής ποικιλίας κρασιών. Ο παραγωγός έχει επιλέξει τις όψιμες εμφιαλώσεις, που σημαίνει ότι το κάθε single vineyard κρασί εμφιαλώνεται τον Ιούλιο του επόμενου έτους και κυκλοφορεί στην αγορά τον Σεπτέμβριο. Αυτό προσδίδει επιπλέον πόντους ωριμότητας και ισορροπίας σε μια έτσι κι αλλιώς υποδειγματική δουλειά. Δοκίμασα πέντε πανέμορφα λευκά κρασιά. Ξεκινήσαμε από το βασικό Hirsch Trinkvergnügen από Grüner Veltliner και συνεχίσαμε με δύο single vineyard για την κάθε ποικιλία: Heiligenstein Riesling, Gaisberg Riesling, Grub Grüner Veltliner και Lamm Grüner Veltliner. Κοφτερές οξύτητες, φρεσκάδα, αλλά και ορυκτότητα, δομή, φινέτσα. Η δουλειά, αλλά και η φιλοσοφία της οικογένειας Hirsch μας κέρδισαν ολοκληρωτικά.

WEINGUT FRED LOIMER

Πέντε λεπτά οδήγησης και λιγότερο από τέσσερα χιλιόμετρα μακριά βρίσκεται το μοναδικό οινοποιείο του Fred Loimer. Μια παρόμοια οικογενειακή ιστορία και εδώ, καθώς ο Fred και η σύζυγός του Birgit Loimer μετέτρεψαν το πατρικό οικογενειακό οινοποιείο, που ιδρύθηκε το 1962, σε μια σύγχρονη και μοντέρνα επιχείρηση παραγωγής μοναδικών κρασιών.



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



Μερικές από τις ετικέτες του οινοποιείου Hirsch.

Στις αρχές της δεκαετίας του 1990, ο νεαρός Fred Loimer, απόφοιτος Οινολογίας από σχετική σχολή της Βιέννης, μετά από ένα πέρασμα από το Nahe της Γερμανίας και το Carneros της Sonoma County στην Καλιφόρνια, εργάστηκε στο οικογενειακό τους οινοποιείο, μαζί με τον ιδρυτή και πατέρα του, Alfred. Εκεί δοκίμασε καινούργιες, τολμηρές πρακτικές, αλλάζοντας πολλές καθιερωμένες διαδικασίες του οινοποιείου. Οινοποίηση της ποικιλίας Grüner Veltliner σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, οινοποίηση Chardonnay με τη μέθοδο της Βουργουνδίας -αρκετά σπάνια πρακτική στην Αυστρία την εποχή εκείνη- και ένα γενικότερο φλερτ προς την καινοτομία. Το 1998, ο Fred ανέλαβε πλήρως τις τύχες του οινοποιείου και μόλις δύο χρόνια αργότερα αγόρασε το παλιό θολωτό κελάρι του κάστρου Haindorf, του 18ου αιώνα. Ή μάλλον ό,τι απέμεινε από ένα ακόμα μεγαλύτερο κελάρι, πριν αυτό καταστραφεί στον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, λειτουργώντας ως αποθήκη πυρομαχικών. Ακόμα και το μισό κελάρι πάντως εξακολουθεί να

είναι δαιδαλώδες και επιβλητικό, με θολωτές αίθουσες και μεγάλους διαδρόμους. Ακριβώς επάνω από ένα τόσο παλιό και παραδοσιακό κελάρι έχτισε έναν μαύρο αφαιρετικό κύβο, παντρεύοντας το παλιό με το καινούργιο σε ένα εντυπωσιακό αρχιτεκτονικό δημιούργημα.

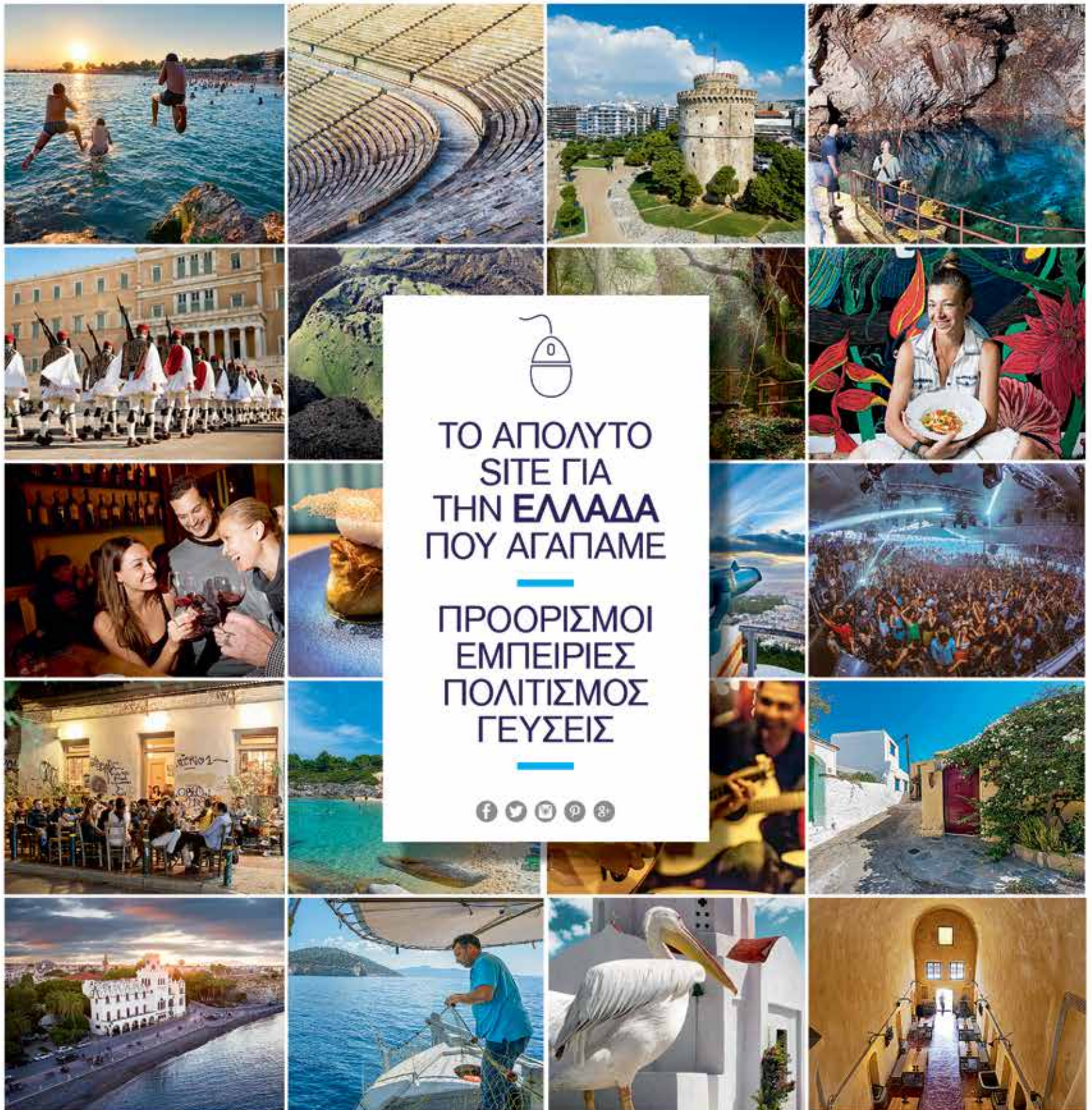
Τα 750 στρέμματα αμπελώνων δίνουν την πρώτη ύλη για την παραγωγή περίπου 600.000 φιαλών τον χρόνο. Τα αμπέλια κλαδεύονται και τρυγούνται χειρωνακτικά. Ο παραγωγός πιστεύει στη βιοποικιλότητα, αφήνοντας στον αμπελώνα άθικτη τη χλωρίδα και την πανίδα που περιβάλλει τα αμπέλια. Το λίπασμα παράγεται ως κομπόστ από τις κληματίδες του κλαδέματος, το κλάδεμα των δέντρων, τα σίπυρα από την οινοποίηση (πιεσμένα σταφύλια) και την κοπριά των ζώων. Το 2006, το οινοποιείο αποφάσισε να στραφεί στη βιοδυναμική καλλιέργεια. Και, καθώς δηλώνουν, όπως δεν μπορείς να είσαι «ολίγον έγκυος», έτσι δεν μπορείς να είσαι και «ολίγον βιοδυναμιστής». Έτσι, η βιοδυναμική προσέγγισή τους θεωρεί το οινο-

ποιείο ως ολότητα, έναν ζωντανό οργανισμό, ένα σύστημα που περιλαμβάνει τους αμπελώνες, τα κτίρια, τα φυτά και τα ζώα. Στο ίδιο σύστημα εντάσσονται επίσης οι άνθρωποι που δουλεύουν στο οινοποιείο, αλλά και όσοι απολαμβάνουν τα κρασιά Loimer. Οι αυθόρμητες ζυμώσεις σε ανοξείδωτες δεξαμενές και δρύινα βαρέλια έχουν ως αποτέλεσμα τη διάπλαση κρασιών με χαρακτήρα και σημαντικές δυνατότητες παλαίωσης. Σήμερα, όλα τα single vineyard κρασιά ωριμάζουν σε μεγάλα βαρέλια ακακίας 2,5 τόνων, με μακρά επαφή με τις οινολάσπες τους.

Μετά από μια μεγάλη βόλτα στο αμπέλι με τις υπαίθριες σόμπες, που χρησιμοποιούνται την άνοιξη κατά την περίοδο της ανθοφορίας σε περίπτωση παγωνιάς, αλλά και στο οινοποιείο και στο δαιδαλώδες κελάρι, επιστρέψαμε στη σύγχρονη, μοντέρνα αίθουσα του οινοποιείου για ένα αξέχαστο flight κρασιών ανάμεσα σε διαφορετικές ποικιλίες, σοδειές και αμπελοτόπια. Δοκιμάσαμε Grüner Veltliner και Riesling από αμπελοτόπια όπως τα Loiserberg, Käferberg, Steinmassl, Seeberg, Heiligenstein και Berg Vogelsang. Στο τέλος, είχα μια πολύ ενδιαφέρουσα συζήτηση με τον Fred Loimer σχετικά με τη δουλειά του, η οποία έτσι κι αλλιώς «μιλάει» έντονα και ζωηρά μέσα από το ποτήρι.

Καθώς δηλώνουν, όπως δεν μπορείς να είσαι «ολίγον έγκυος», έτσι δεν μπορείς να είσαι και «ολίγον βιοδυναμιστής». Έτσι, η βιοδυναμική προσέγγισή τους θεωρεί το οινοποιείο ως ολότητα, έναν ζωντανό οργανισμό.

GREECE-IS.COM



ΨΑΧΝΕΤΕ ΚΑΠΟΙΑ
ΕΝΤΥΠΗ ΕΚΔΟΣΗ
GREECE IS;

ΑΠΟΚΤΗΣΤΕ ΤΗ ΔΩΡΕΑΝ*

* Στην αγγλική γλώσσα.
Μόνο με έξοδα αποστολής.
Μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων.



Το κελάρι του Weingut Fred Loimer, όπου φυλάσσονται τα περίφημα κρασιά.

Πλαγιές, πεζούλες, πέτρινα τοιχάκια και αειθαλή αμπέλια της ποικιλίας Riesling κόβουν την ανάσα. Σε αυτόν τον τόπο καλλιεργούνται αμπέλια και σταφύλια από τον 12ο αιώνα.

Μετά τα τρία μοναδικά οινοποιεία του Kamptal αναχώρησα, με τελευταία στάση το Wachau και το μυθικό οινοποιείο Franz Hirtzberger, τριάντα χιλιόμετρα νοτιοδυτικά, στις όχθες του Δούναβη.

Wachau WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER

Κινούμενος πλάι στον ποταμό Δούναβη, το τοπίο αλλάζει δραματικά. Τα αμπέλια βρίσκονται πλέον σε πλαγιές, πολλές φορές με μεγάλες κλίσεις, ώστε τα φυτά να φωτοσυνθέτουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, αλλά και το αμπέλι να μη «μουλιάζει» από τις βροχές και να αποστραγγίζεται καλά. Η γοητεία που ασκούν οι αμπελώνες του Wachau δικαιολογούν απόλυτα την επιλογή και την κατάταξή τους στον κατάλογο Μνημείων Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO το 2000.

Μόλις έφτασα στο Spitz, ένα μικρό παραδουνάβιο χωριουδάκι, αναζήτησα το οινοποιείο της οικογένειας Hirtzberger. Αντίκρισα ένα ασβεστωμένο διατηρητέο σπίτι του 13ου αιώνα, στο οποίο ζει μέχρι

και σήμερα η οικογένεια. Είναι το ίδιο σπίτι στο οποίο έχουν ζήσει πέντε γενιές Hirtzberger, συνεπώς έχει μακρά ιστορία, τόσο ανθρώπινη όσο και οινική. Μου προτάθηκε να επισκεφθούμε πρώτα τον αμπελώνα με την ονομασία Singerriedel πίσω από το σπίτι-οινοποιείο, έναν από τους πιο εντυπωσιακούς αμπελώνες που έχω συναντήσει ποτέ. Πλαγιές, πεζούλες, πέτρινα τοιχάκια και αειθαλή αμπέλια της ποικιλίας Riesling κόβουν την ανάσα. Σε αυτόν τον τόπο καλλιεργούνται αμπέλια και σταφύλια από τον 12ο αιώνα.

Ο Franz Hirtzberger ανέλαβε τις τύχες του οινοποιείου από τον πατέρα του το 1983. Το οινοποιείο παραμένει μέχρι και σήμερα οικογενειακή υπόθεση. Ο Franz Hirtzberger ασχολείται με την εποπτεία των αμπελώνων, η σύζυγός του Irmgard με το εμπορικό κομμάτι, ο γιος τους Franz φροντίζει να πραγματοποιεί προσεκτικές οινοποιήσεις ελάχιστης παρέμβασης, ενώ ορισμένοι έμπειροι επαγγελματίες συμπληρώνουν δυναμικά την ομάδα. Οι άνθρωποι του οινοποιείου Hirtzberger τρυγούν πάντα τα σταφύλια σε πλήρη ωριμότητα,

ενώ η οινοποίηση όλων των κρασιών γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και η ωρίμανση σε μεγάλες ξύλινες δεξαμενές τριάντα έως πενήντα εκατόλιτρων.

Τα διάσημα αμπέλια-ταράτσες ή αναβαθμίδες της οικογένειας φέρουν τα ακόλουθα τοπωνύμια: Singerriedel, Honivogl, Rotes Tor, Hochrain, Axpoint, Pluris και Steinborz, και όλα μαζί αθροίζουν εκατόν πενήντα στρέμματα. Η συντριπτική πλειονότητα των φυτεύσεων αποτελείται από τις ποικιλίες Grüner Veltliner και Riesling, ενώ τα πολυτιμότερα κρασιά του οινοποιείου με την ένδειξη Smaragd περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, τα πολύποθητα Honivogl Grüner Veltliner και Singerriedel Riesling. Βασική αρχή του οινοποιείου αποτελεί η αυθεντική αποτύπωση του terroir και της κάθε εσοδείας. Ένα αμάλγαμα μοντέρνων και κυρίως παραδοσιακών τεχνικών δημιουργεί μια ακλόνητη σιγουριά που αποπνέει η τόσο μακρά οινοποιητική παράδοση.

Ορυκτότητα, καθαρότητα, ένταση, δομή, κομψότητα και διάρκεια. Μοναδικές ποιότητες που βίωσα δοκιμάζοντας κρασιά επιπέδου Smaragd, όπως τα Grüner Veltliner από τα αμπελοτόπια Kirchweg, Axpoint, Rotes Tor, αλλά και το Riesling από το Hochrain. Κάθε φορά που δοκιμάζω τα κορυφαία κρασιά της Αυστρίας, επιβεβαιώνεται η αίσθησή μου ότι αυτά ανήκουν στη λίστα των καλύτερων λευκών κρασιών του κόσμου. ●

Moscato
ARTISTI
WHITE SPARKLING WINE

FOLLOW US    

#georgioslafazaniswinery



The elegant extras in life!

WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —



48 URBAN GARDEN

Στον ισόγειο χώρο του Κέντρου Σύγχρονης Τέχνης Ιλεάνα Τούντα, στο κέντρο της Αθήνας, το εστιατόριο 48 Urban Garden ξεδιπλώνεται σε έναν αστικό κήπο 190 τ.μ., γλυπτικά διαμορφωμένο σε διάφορα επίπεδα από ξύλινες πλατφόρμες και καθιστικούς πάγκους, τραπέζια πικνίκ, μπαξέδες με λαχανικά, φρούτα και μυρωδικά, καθώς και παρτέρια με λουλούδια. Το φυσικό φως και η χαλαρή ατμόσφαιρα του κήπου μεταφέρονται στο εσωτερικό του εστιατορίου σε επιφάνεια 240 τ.μ., όπου σε ένα air-stream van, διαμορφωμένο σε μια πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα, οι chefs παρασκευάζουν ποικίλες επιλογές street food από διάφορα μέρη του κόσμου. Για τα cocktails αντλούν έμπνευση από τα αρώματα του λαχανόκηπου που βρίσκεται στον χώρο του εστιατορίου και προκύπτουν κλασικές συνταγές με ανανεωμένη αύρα.

PUEBLA

- 150 γρ. μαύρα φασόλια, βρασμένα
- 40 γρ. πιπεριές poblano, κομμένες julienne
- 40 γρ. καλαμπόκι ψητό
- 30 γρ. πράσινα τοματίνια, κομμένα στη μέση
- 30 γρ. φύλλα baby gem
- 35 γρ. φρέσκο τυρί cotija
- 35 γρ. tortilla καλαμποκιού
- 250 γρ. ηλιέλαιο
- 1 αυγό
- 2 γρ. panco
- 120 γρ. vinaigrette lime
- 5 γρ. πούδρα πιπεριάς ancho
- Αλάτι, πιπέρι

Για τη vinaigrette lime

- 150 γρ. ελαιόλαδο
- 50 γρ. μουστάρδα
- 50 γρ. αγγούρι
- 60 γρ. χυμός lime

Για την tortilla

- 125 γρ. νερό
- 200 γρ. καλαμποκάλευρο
- 50 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι με νερό βράζουμε τα μαύρα φασόλια για 50 λεπτά, σε ένα άλλο κατσαρολάκι βράζουμε για 5 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα το αυγό. Όταν είναι έτοιμο, το καθαρίζουμε και το πανάρουμε με panco. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με το χέρι όλα τα υλικά για την tortilla για 5-6 λεπτά. Στη συνέχεια αφήνουμε να ξεκουρασθεί το ζυμάρι για 15 λεπτά και ύστερα χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλάκια των 30 γρ. Με μια πρέσα για tortillas δίνουμε σχήμα στα μπαλάκια και τα ψήνουμε σε καυτή πλάκα ή σε ένα αντικολλητικό τηγάνι. Κόβουμε τις ψημένες tortillas και τις τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο. Ψήνουμε το καλαμπόκι σε ένα σχαροτήγανο και παίρνουμε τα σπόρια. Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά για τη vinaigrette εκτός από το ελαιόλαδο και χτυπάμε με ένα ραβδομπλέντερ, προσθέτοντας σιγά σιγά το ελαιόλαδο. Τέλος, σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά και συνθέτουμε τη σαλάτα.



Ένα από τα νέα πιάτα του εστιατορίου, το Puebla.



Ο head chef Γιάννης Αραπακόπουλος και η ομάδα του 48 Urban Garden.

INDONESIAN CHICKEN SATAY

- 250 γρ. μπούτι κοτόπουλου, ξεκοκαλισμένο
- 15 γρ. μείγμα μπαχαρικών
- 80 γρ. ρύζι basmati
- 35 γρ. μάνγκο, κομμένο σε κυβάκια
- 10 γρ. ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι
- 6 γρ. ψιλοκομμένο τζίντζερ
- 3 γρ. πουρές ψητού σκόρδου
- 3 γρ. ψιλοκομμένη καυτερή πιπεριά
- 6 γρ. ψιλοκομμένος κόλιανδρος
- 6 γρ. χυμός lime
- 15 γρ. σόγια
- 150 γρ. σάλτσα καρύδας
- 5 γρ. φύλλα κόλιανδρου
- 5 γρ. φρέσκο κρεμμύδι, το πράσινο μέρος
- 6 γρ. φύτρες φασολιών
- 20 γρ. βούτυρο
- 40 ηλιέλαιο
- Αλάτι, πιπέρι

Για το μείγμα μπαχαρικών

- 10 γρ. κουρκουμάς
- 20 γρ. κόλιανδρος ξερός
- 10 γρ. φύλλα lime, ξερά
- 5 γρ. πιπεριά cascabel
- 20 γρ. αποξηραμένο κρεμμύδι
- 10 γρ. αποξηραμένο σκόρδο
- 5 γρ. κανέλα
- 10 γρ. μπαχάρι

Για τη σάλτσα καρύδας

- 400 γρ. γάλα καρύδας
- 2 τμχ. λεμονόχορτο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 30 γρ. δυόσμος
- 25 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 25 γρ. βούτυρο καρύδας
- 50 γρ. αλεύρι
- 50 γρ. χυμός lime

Εκτέλεση

Κόβουμε το κοτόπουλο σε κομμάτια και το μαρινάρουμε με το μείγμα μπαχαρικών και το ηλιέλαιο. Στη συνέχεια περνάμε τα κομμάτια σε ένα σουβλάκι και το ψήνουμε στο γκριλ. Παράλληλα, σε ένα κατσαρολάκι με νερό βάζουμε 150 γρ. νερό και βράζουμε το ρύζι σε χαμηλή φωτιά με καπάκι για 15 λεπτά. Σε αντικολητικό τηγάνι σοτάρουμε με βούτυρο και το υπόλοιπο ηλιέλαιο το μάνγκο, το τζίντζερ, τον πουρέ σκόρδου, το φρέσκο κρεμμύδι και τον πουρέ τσίλι. Στη συνέχεια προσθέτουμε το βρασμένο ρύζι, αφού πρώτα το έχουμε κρυώσει, σοτάρουμε για λίγα ακόμα λεπτά, προσθέτουμε 5 γρ. από το μείγμα μπαχαρικών, σβήνουμε με χυμό lime και προσθέτουμε τη σόγια και τον κόλιανδρο εκτός φωτιάς.

Για τη σάλτσα καρύδας

Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το γάλα καρύδας. Παράλληλα, σε ένα άλλο κατσαρολάκι λιώνουμε το βούτυρο καρύδας και το αγελαδινό βούτυρο και αρωματίζουμε με το λεμονόχορτο και το σκόρδο για 10 λεπτά. Αφαιρούμε το λεμονόχορτο και το σκόρδο και βάζουμε το βούτυρο στη φωτιά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι, ανακατεύοντας με ένα σύρμα χειρός, και ενσωματώνουμε με γάλα καρύδας, τον χυμό lime και τον δυόσμο. Σουρώνουμε τη σάλτσα και τη σερβίρουμε πάνω από το ψημένο κοτόπουλο, προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμύδι και τον κόλιανδρο και σε ένα μπολάκι βάζουμε το ρύζι με τις φύτρες φασολιών και τα φύλλα κόλιανδρου.

Τα κρασιά που προτείνουμε

L'ESPRIT DU LAC Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ένα από τα πιο αρωματικά ροζέ κρασιά του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Ξινόμαυρο σε ποικιλία που αν το πει κάποιος για πρώτη φορά, μπορεί αμέσως να ξεχωρίσει τον ανθικό χαρακτήρα στη μύτη και τις ελαφριές τανίνες του. Είναι ένα δροσιστικό κρασί με ήπια οξύτητα και ελαφριά λιπαρότητα, που το κάνει ευκολόπιτο όλες τις ώρες. Όλο αυτό το ταξίδι του ουρανίσκου ταιριάζει να ξεκινήσει με μία από τις δροσερές σαλάτες μας.

SAUVIGNON BLANC Karipidis Estate

Το Sauvignon Blanc είναι ένας ήπιος λευκός, ξηρός οίνος με έντονα φρουτώδη αρώματα, όπως ανανά και ροδάκινο. Τόσο το πλούσιο σώμα όσο και η λιπαρότητα είναι τα χαρακτηριστικά που το κάνουν ξεχωριστό και απόλυτα ταιριαστό με τα πιάτα μας.

5 εκλεκτές ετικέτες, μία περήφανη χώρα προέλευσης



Μαντινεία – Μοσχοφίλερο

ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Αέρινο, μεταξένιο κρασί, με έντονο λουλουδάτο άρωμα, ζωντάνια και φινέτσα. Λευκοκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και φρέσκων εσπεριδοειδών. Ταιριάζει με πιάτα λαχανικών (λαδερά), θαλασσινών (μύδια, καλαμάρια) και ψαριών (φιλέτο σολομού, παλαμίδα ή σκουμπριού), ζυμαρικά με λευκές σάλτσες (βασιλικού και σκόρδου), λευκά κρέατα και πουλερικά. Φέτα Θράκης Π.Ο.Π., Μανούρι Π.Ο.Π. Θερμοκρασία σερβιρίσματος 9-10°C.

3,99€

1L = 5,32€

Σάμος

ΠΟΠ ΣΑΜΟΣ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα ξηρού βερίκοκου, μελιού και φλούδας εσπεριδοειδών. Ταιριάζει με ελαφριά γλυκίσματα, φρούτα, λαδοτύρι Μυτιλήνης, Σαν Μιχάλη Π.Ο.Π. Σύρου, Πεκορίνο. Θερμοκρασία σερβιρίσματος 10-12°C.

5,99€

1L = 7,99€

Λαγόρθι – Riesling

ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Λευκοκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και τροπικών φρούτων. Πλούσια γεύση με φρεσκάδα και πικάντικα τσιμπήματα στην επίγευση. Ταιριάζει με πίτες, πιάτα θαλασσινών (μύδια, караβίδες), ψάρια (λαβράκι, γλώσσα, μπακαλιάρο), ζυμαρικά με λευκές σάλτσες (βασιλικού και σκόρδου), πουλερικά, φρέσκο ζαμπόν, γύρο. Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ, φέτα Πίνδου ΠΟΠ. Θερμοκρασία σερβιρίσματος 9-12°C.

3,49€

1L = 4,65€

Ασύρτικο

ΠΓΕ ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

Λευκό κρασί με αρωματική φινέτσα, καλή δομή και ευχάριστη οξύτητα. Χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα πορτοκαλιού. Ταιριάζει με πιάτα θαλασσινών, ψητά ψάρια (σαρδέλες, γόπες, κουτσομούρες), πουλερικά, λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ. Θερμοκρασία σερβιρίσματος 9-12°C.

2,79€

1L = 3,72€

Ξινόμαυρο Αφρώδης Rose Demi Sec

ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Ελκυστικό ημίξηρο ροζέ αφρώδες Ξινόμαυρο με ανοιχτόχρωμη εμφάνιση και θελκτικές νότες βατόμουρου, φράουλας, λεμονιού στη μύτη. Δυναμική παρουσία στο στόμα, με φρεσκάδα και νύξεις γλύκας στο μακρύ τελείωμα. Ταιριάζει με φρούτα, φρέσκα αλλαντικά. Εξαιρετο απεριτίφ. Θερμοκρασία σερβιρίσματος 7-8°C.

5,99€

1L = 7,99€



Απολαύστε Υπεύθυνα

www.lidl-hellas.gr





SOLETO

Σε έναν μοντέρνο χώρο στην οδό Λαοδίκης, στη Γλυφάδα, βρίσκεται το πολυσύχναστο Soleto, με φιλοσοφία all-day restaurant & bar. Ο chef Ευστράτιος Καλαθάκης, Πρεσβευτής της Ελληνικής Γαστρονομίας για το 2020, έχει δημιουργήσει έναν μεθυστικό μεσογειακό κατάλογο φαγητού με εκλεκτά υλικά, πολλά εκ των οποίων προέρχονται από το κτήμα της ιδιοκτήτριας στις Σπέτσες. Στον φιλόξενο χώρο του Soleto, οι λάτρεις της ασιατικής κουζίνας, υπό την καθοδήγηση του sushi chef, μπορούν να απολαύσουν μοναδικές ασιατικές γεύσεις. Επίσης στο Soleto θα βρείτε εξαιρετικά γλυκά, με ή χωρίς ζάχαρη, εξαιρετικά cocktails και mocktails από τον bartender, αλλά και μεγάλη ποικιλία κρασιών –που ανανεώνεται συχνά– από Ελλάδα, Ιταλία, Γαλλία και Νέα Ζηλανδία.

SASHIMI COMBO

- 60 γρ. σολομός
- 60 γρ. λαβράκι
- 40 γρ. τόνος
- 30 γρ. χέλι
- 30 γρ. βασιλικό καβούρι
- 30 γρ. αγγούρι
- 20 γρ. ρέβα
- 20 γρ. παντζάρι
- 10 γρ. φύκια wakame
- 20 γρ. αβοκάντο
- 0,5 γρ. wasabi
- 10 γρ. ginger (πιπερόριζα pickles)

Εκτέλεση

Φιλεταρισμένες φέτες ωμού ψαριού σερβίρονται σκέτες χωρίς ρύζι. Είναι ο πιο «καθαρός» τρόπος για να απολαύσει κανείς το σούσι, ίσως όμως όχι ο πιο κατάλληλος για τους αρχάριους. Κρατάς το καλύτερο κομμάτι του σολομού (καρδιά) και απλώς το κόβεις σε κομμάτια. Τρώγεται ωμό, σκέτο, με λίγη σόγια και wasabi και σερβίρεται πάνω σε τριμμένο πάγο με φύκια wakame.

ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΥΛΟΚΟΠΙ

Τυλιγμένο σε τραγανή κρούστα από προσούτο San Daniele, σερβιρισμένο με ριζότο Vialone Nano και αρωματισμένο με λάδι καλοκαιρινής λευκής τρούφας. Καραβίδα Αμβρακικού με bisque καβουριού, σερβιρισμένη με απόσταγμα βασιλικού.

- 80 γρ. ρύζι Vialone Nano
- 20 γρ. κρεμμύδι εσαλότ
- 2 γρ. σκόρδο
- 20 γρ. κρασί λευκό
- 150 γρ. μυλοκόπι
- 100 γρ. βασιλικό καβούρι
- 50 γρ. προσούτο
- 30 γρ. βούτυρο
- 30 γρ. ελαιόλαδο
- 40 γρ. παρμεζάνα
- 3 γρ. αλάτι
- 1 γρ. πιπέρι
- 80 γρ. καραβίδα Αμβρακικού
- 0,5 γρ. σχοινόπρασο
- 15 γρ. βασιλικός
- 30 γρ. τοματίνια
- 100 γρ. bisque καβουριού
- 100 γρ. ζωμός ψαριού
- 0,5 γρ. λάδι λευκής τρούφας
- 1 χτένι
- 1 γαρίδα
- 0,3 γρ. αυγά σολομού
- Λάμι

Διαδικασία για το μυλοκόπι με προσούτο

Παίρνουμε το φιλέτο από το μυλοκόπι και 2 φέτες προσούτο και «αγκαλιάζουμε» το φιλέτο ψαριού. Στη συνέχεια το σοτάρουμε με λίγο ελαιόλαδο, όπου έχουμε ρίξει και ένα κλωνάρι από θυμάρι. Ολοκληρώνουμε τη διαδικασία στον φούρνο, στους 180°C για 5 λεπτά.

- Καραβίδα ολόκληρη με το κέλυφος
- Κεφάλι από καλαμάρι
- Μύδια
- Χτένι
- Ουρά γαρίδας
- Αυγά σολομού

Τα σοτάρουμε με λίγο λάδι για 2-3 λεπτά και σβήνουμε με κρασί.

Εκτέλεση Risotto

- 1 Ψιλοκόβετε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ετοιμάζετε τον ζωμό θαλασσινών ώστε να είναι ζεστός.
- 2 Σε μεγάλο, βαθύ τηγάνι, σε μεσαία ένταση, βάζετε το ελαιόλαδο μαζί με το βούτυρο να λιώσει. Ρίχνετε το κρεμμύδι να σοταριστεί για 3 λεπτά και στη συνέχεια ανεβάζετε την ένταση στο μέγιστο και προσθέτετε το ρύζι, να σοταριστεί κι αυτό στο βούτυρο για μισό λεπτό.



Ο chef Ευστράτιος Καλαθάκης με την ομάδα του.

- 3 Στη συνέχεια αρχίζει η κλασική διαδικασία αργού μαγειρέματος, με την πρόσθεση μιας κουτάλας ζωμού, ανακάτεμα μέχρι να πιει το ρύζι το υγρό και πάλι πρόσθεση της επόμενης κουτάλας. Στα 10' μπορείτε να προσθέσετε το ποτήρι με το λευκό κρασί και λίγες σταγόνες από το λάδι τρούφας.
- 4 Από το 16ο λεπτό και μετά, αρχίζετε να δοκιμάζετε κάποιους κόκκους ρυζιού, να δείτε πόσο «κρατάνε».
- 5 Περί το 17ο λεπτό, λογικά το ρύζι θα έχει χυλώσει επαρκώς και οι κόκκοι θα τρώγονται ευχάριστα, αν και θα «κρατάνε» στο κέντρο τους. Τότε θα αποσύρετε το τηγάνι από την εστία και θα προσθέσε-

τε την τελευταία κουτάλα ζωμού. Αμέσως μετά βάζετε το βούτυρο και ανακατεύετε. Στη συνέχεια την grana padano (παρμεζάνα) και θα ανακατεύετε συνεχώς για μισό λεπτό, καθώς μπροστά στα μάτια σας θα βλέπετε πώς η υφή του ριζότο γίνεται κρεμώδης και παχύρρευστη, κυλώντας σε κύματα (all' onda).

Το κρασί που προτείνουμε

WILD ROCK
Craggy Range

Τα αρώματα και οι γεύσεις των τροπικών φρούτων ετοιμάζουν τον ουρανίσκο να συμφιλωθεί με τις γεύσεις του εξαιρετικού sashimi combo.

Για την bisque καβουριού

- 100 γρ. βασιλικό καβούρι
- 1/4 φλ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 καρότο
- 1 κλωνάρι σέλερι
- 1 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας
- Κλωνάρια μαϊντανού
- Δίγιοι κόκκοι πιπέρι
- 1 φλ. κρασί λευκό
- 30 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 40 γρ. βούτυρο

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το λάδι και προσθέτουμε τα κομματάκια καβουριού. Τα αφήνουμε να ψηθούν πολύ καλά, ανακατεύοντας για 7-8 λεπτά. Χοντροκόβουμε τα λαχανικά. Τα σοτάρουμε για 5-6 λεπτά σε δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε τον πελτέ και τον τρίβουμε στη βάση της κατσαρόλας, να ψηθεί για 1-2 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί.

Ντεγκλασάρουμε ανακατεύοντας τα υλικά. Προσθέτουμε το νερό, τα κλωνάρια μαϊντανού και το πιπέρι και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Σιγοβράζουμε με σκεπασμένη κατσαρόλα για 30 λεπτά. Σουρώνουμε την bisque σε ψιλή σήτα, πιέζοντας με κουτάλα τα υλικά ώστε να πάρουμε όσο περισσότερο ζωμό μπορούμε. Στη συνέχεια λιώνουμε λίγο βούτυρο και το ανακατεύουμε με το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά μέχρι να δημιουργηθεί μια πάστα*.

Για το απόσταγμα βασιλικού

- 30 γρ. φύλλα βασιλικού
- 200 γρ. ελαιόλαδο
- Λάιμ

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα με νερό που βράζει βάζουμε τα φύλλα βασιλικού για 5 δευτερόλεπτα. Μεταφέρουμε τα φύλλα βασιλικού σε ένα μπολ με νερό και πάγο. Σουρώνουμε καλά τον βασιλικό και πιέζουμε με τα χέρια μας ώστε να φύγει η περιττή υγρασία. Στη συνέχεια προσθέτουμε ελαιόλαδο, λίγες σταγόνες λάιμ και χτυπάμε πολύ καλά.

Τέλος, απλώνουμε ένα τούλι σε ένα σουρωτήρι και περνάμε το λάδι με τον βασιλικό. Συνολικά θα έχουμε 150 γρ. αρωματισμένο ελαιόλαδο.

Το κρασί που προτείνουμε

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΙΜΝΕΣ
Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Η δροσιστική οξύτητα και τα διακριτικά αρώματα φρούτων και ανθέων ταιριάζουν αρμονικά με το πιάτο. Η φινέτσα του βαρελιού και το σώμα του κρασιού εντυπωσιάζουν. ●

* Διατηρείται για 2 ημέρες στο ψυγείο.



SUBARU

Confidence in Motion

Ο ΕΠΟΜΕΝΟΣ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΗΣ.

HYBRID, THE SUBARU WAY

Οδηγήστε το νέο Forester e-BOXER, το αδιαπραγμάτευτο SUV που ενσωματώνει όλη την σύγχρονη τεχνολογική φιλοσοφία της Subaru. Μονάδα κίνησης e-BOXER, Παγκόσμια Πλατφόρμα Subaru, σύστημα EyeSight και συνολική ασφάλεια στο ανώτερο επίπεδο με λειτουργίες όπως το εξελεγχόμενο X-Mode, το



Αυτόματο Φρενάρισμα Οπισθοπορείας, την Αναγνώριση Προσώπου Οδηγού κ.λπ. Καταγράφοντας κορυφαίες βαθμολογίες στα τεστ, δίκαια ο Euro NCAP ανέδειξε το νέο Forester ως **BEST-IN-CLASS** στην κατηγορία του.

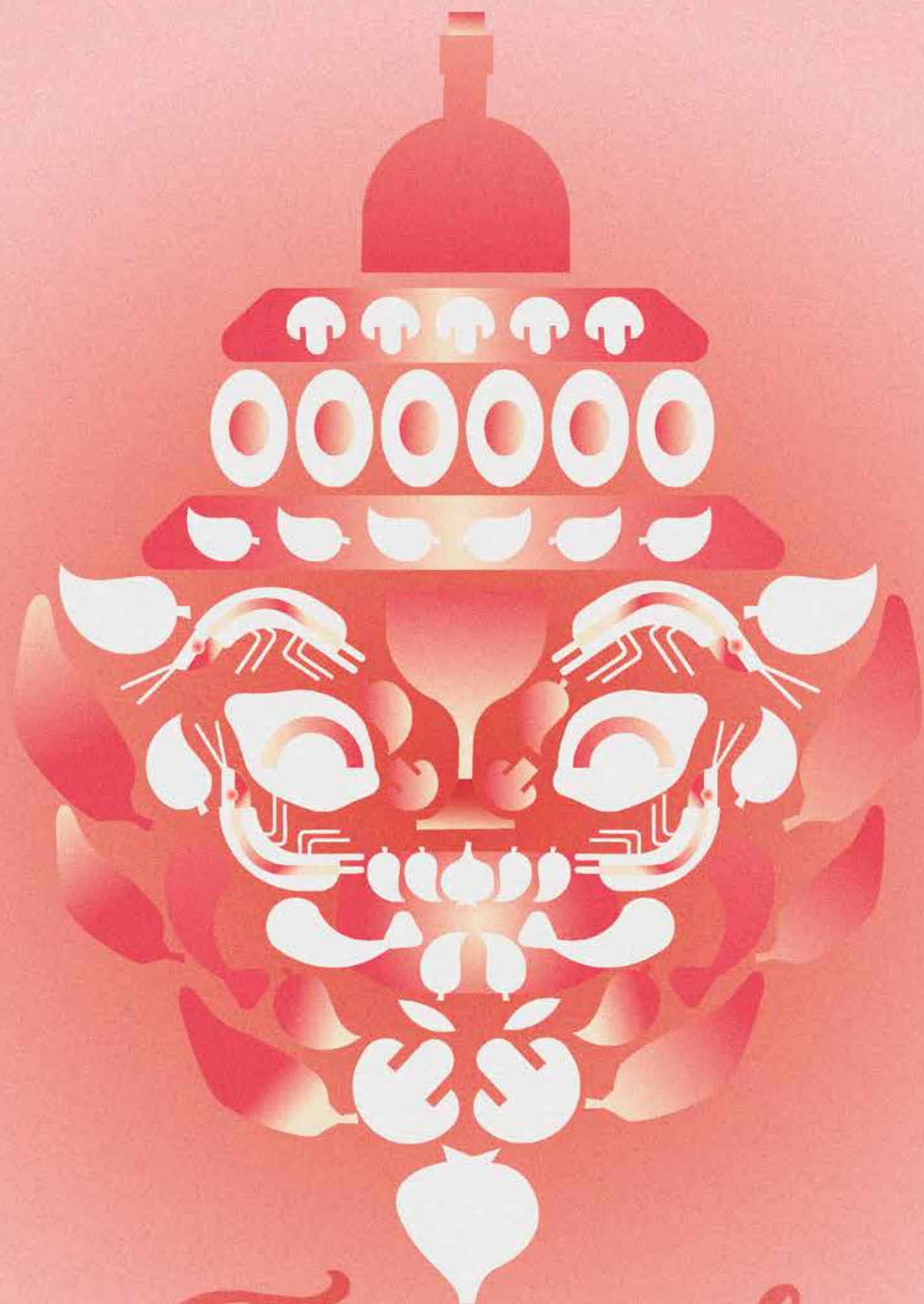
Κλείστε σήμερα κι εσείς το δικό σας Test Drive στο 210 6800800

DISCOVER THE ALL-NEW FORESTER e-BOXER



ΠΛΕΙΑΔΕΣ MOTORS ΑΕ, Λεωφ. Κηφισίας 286, Χαλάνδρι 15232
210 6800800, 210 6803390 | info@pleiadesmotors.gr

www.subaru.gr



Thailand

Η Ταϊλάνδη, γνωστότερη παλαιότερα με την ονομασία Σιάμ, είναι ένα βασίλειο που βρίσκεται στη Νοτιοανατολική Ασία και συγκεκριμένα στο κέντρο της χερσονήσου της Ινδοκίνας, με την πρωτεύουσά της Μπανγκόκ να δεσπόζει ως διοικητικό κέντρο.

Η γεωγραφία της χώρας καθόρισε, όπως και σε όλο τον υπόλοιπο κόσμο, με τις πρώτες ύλες της το είδος του φαγητού. Το χοιρινό είναι κυρίαρχο ως μορφή πρωτεΐνης και το κάψιμο από τα μπαχαρικά ιδιαίτερα έντονο σε συνδυασμό με ρύζι. Βασικά συστατικά της κουζίνας είναι η πάστα γαρίδας, που είναι άφθονη λόγω της εγγύτητας στη θάλασσα, τα φάρια και τα θαλασσινά. Η καρύδα και το γάλα της προσφέρουν πλούτο και απαλότητα στα φαγητά τους. Τα φρούτα προσφέρουν οξύτητα και ισορροπία, με πιο χαρακτηριστικό τον πράσινο ανανά. Το tamarind είναι επίσης χαρακτηριστικό υλικό της κουζίνας τους. Πρόκειται για μια καφετί όξινη πούλπα από τον καρπό του δέντρου του φοίνικα. Το ρύζι είναι από τα βασικά αγροτικά προϊόντα της χώρας, μαζί με cassava (μανιόκα), ζάχαρη, καλαμπόκι και ανανά.

Το ρύζι, εκτός από βασικό συστατικό, από μόνο του συνεισφέρει γαστρονομικά με αρκετούς τρόπους, όπως στη δημιουργία ζυμαρικών (noodles), τόσο φρέσκων όσο και ξερών. Το αλεύρι από ρύζι χρησιμοποιείται στη δημιουργία dumplings και επιδορπίων. Οι περίπλοκες γεύσεις του αλμυρού, του γλυκού και του ξινού, μαζί με τον καύσο από τις πιπεριές, αποτελούν την επιτομή της ταϊλανδέζικης κουζίνας.

Οι σάλτσες τους είναι κυρίως το curry με δύο παραλλαγές, το Gaeng khiao wan (πράσινο curry) και το Gaeng ped (κόκκινο curry), που είναι καυτερά και πιο ρευστά. Τα Gaeng mussaman (μουσουλμανικό curry) και Gaeng phanaeng (ξηρό curry) κάνουν πιο παχύρρευστες και ηπιότερες σάλτσες.

PANANG CHICKEN CURRY

Ένας συνδυασμός από απαλό παχύρρευστο curry, σερβιρισμένο με ρύζι, λαχανικά, φρούτα και αρωματικά. Είναι ζεστό πιάτο, σύνθετο και αρωματικό. Ταιριάζει καλύτερα με λευκό κρασί με σώμα και οξύτητα, για συνδυασμό μέσω της αντίθεσης, όπως ένα **Ασύρτικο** από τη Σαντορίνη. Αν προτιμάτε να το συνδυάσετε με πιο γλυκές γεύσεις και αρωματικά κρασιά, η Αλσατία είναι ιδανική με το **Pinot Gris** για πιο spicy χαρακτήρα ή **Gewürztraminer** για πιο έντονο χαρακτήρα. Η ενδιάμεση κατηγορία, ένα **Sauvignon Blanc** με εξωτικό χαρακτήρα και δροσερή οξύτητα.

TOM YUM SOUP

Πιθανότατα το πιο διάσημο πιάτο της ταϊλανδέζικης κουζίνας. Όπου «tom» είναι η

μέθοδος παρασκευής (που είναι το βράσιμο) και «yam» η ανάμειξη διάφορων υλικών. Είναι σχετικά καυτερή και όξινη από τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του ζωμού. Τις περισσότερες φορές γίνεται με μεγάλες γαρίδες. Λευκό κρασί με οξύτητα, ίσως μερική γλυκύτητα και χαμηλό αλκοόλ, για να μειώσουν το κάψιμο. Ελαφριά **Μοσχοφίλερα** από τη Μαντινεία είναι ιδανικά από τον ελληνικό αμπελώνα και από τον γερμανικό **Riesling** από τον Mosel.

PAD THAI

Αυτό το πιάτο φτιάχνεται με αποξηραμένα noodles ρυζιού, αφού προστεθεί αλεύρι tapioca. Η ανάμειξη γίνεται σε wok, stir fried, με αυγό, λεπτοκομμένο tofu, tamarind, σάλτσα ψαριού, αποξηραμένες γαρίδες, σκόρδο, φρέσκα κρεμμυδάκια, πάστα από κόκκινα chili, σιρόπι από φοίνικα. Είναι ένα πιάτο που παρασκευάζεται τόσο σε εστιατόρια όσο και ως street food. Πολύπλοκο και αρωματικό, με μεγάλη ένταση, η οποία απαιτεί κρασί με χαρακτήρα και δροσερή οξύτητα για να το ισορροπήσει. Η **Μαλαγουζιά** δεξαμενής είναι μια ενδιαφέρουσα επιλογή, η **Ρομπόλα** από την Κεφαλονιά με την τραγανή της οξύτητα είναι επίσης εξαιρετική επιλογή. Το **Riesling** από την Αλσατία ή την Αυστρία είναι διαθέσιμες εξαιρετικές επιλογές.

SOM TAM THAI

Ένα πιάτο από το Λάος. Είναι μια σαλάτα από πράσινη παπάγια, που αποτελεί επιτομή της έκφρασης των σημαντικότερων πρώτων υλών της ταϊλανδέζικης κουζίνας, lime, καυτερά chili, fish sauce και σάκχαρ από φοίνικα. Μια κρύα σαλάτα αρκετά καυτερή και έντονα αρωματική. Είναι δύσκολος ο συνδυασμός με κρασί, καθώς ο καύσος είναι σημαντικός και θα πρέπει να τον μετριάσουμε. Το κρασί μας θα πρέπει να έχει χαμηλό αλκοόλ, δροσερή οξύτητα και κάποια γλυκά. Κρασιά τύπου **White Zinfandel** (ροζέ) ή **Rosé D'Anjou** είναι ιδανικά.

MASSAMAN CURRY

Εδώ, η βάση της πρωτεΐνης είναι το κρέας, γίνεται κυρίως με χοιρινό, αλλά μπορεί να χρησιμοποιηθεί πάπια ή και κοτόπουλο. Η σάλτσα είναι ένα ήπιο curry με κάρδαμο, κανέλα, γαρίφαλο, αστεροειδή γλυκάνισο, κύμινο, φύλλα δάφνης και καυτερές πιπεριές, πάστα γαρίδας και σκόρδο. Είναι ένα

από τα πιο δημοφιλή πιάτα της ταϊλανδέζικης κουζίνας, με πλούσια γεύση και έντονο αρωματικό χαρακτήρα. Απαλά κόκκινα κρασιά σε τανίνες, όπως το **Εινόμαυρο** Αμυνταίου και το **Pinot Noir**, θα συνοδεύσουν αρμονικά το πιάτο.

KHAENG KHIAO WAN

Σε μια πιο ελεύθερη μετάφραση σημαίνει «γλυκό πράσινο curry» και είναι χαρακτηριστικό πιάτο της κεντρικής Ταϊλάνδης. Το βασικό στοιχείο του είναι οι πράσινες πιπεριές, από τις οποίες παίρνει το χρώμα του και την αφάδα, και το γάλα καρύδας, που του δίνει τη γλύκα και την ισορροπία. Συνδυάζεται με διάφορες πρωτεΐνες, όπως ψάρι, θαλασσινά, θαλασσινούς κεφτέδες, ακόμα και κρέας, όπως χοιρινό και κοτόπουλο. Θα βρούμε και αρκετά αρωματικά στοιχεία, όπως βασιλικός, κόλιανδρος, λεμονόχορτο και φύλλα kaffir. Μπορεί να σερβιριστεί τόσο με ρύζι όσο και με noodles. Αρωματικά κρασιά, όπως ξηρά **Μοσχάτα Σάμου** ή **Λήμνου**, είναι ιδανικά.

THAI FRIED RICE

Ένα πιάτο που το συναντάμε σε πολλές παραλλαγές σε όλη την Ασία, στην Ταϊλάνδη χαρακτηρίζεται από το πράσινο curry. Θα το βρούμε με όλους τους πιθανούς συνδυασμούς, είτε με λαχανικά είτε με κρέας και θαλασσινά. Είναι από τα πιο διάσημα street food και σε εστιατόρια της επαρχίας της χώρας. Κρασιά λευκά με δροσερή οξύτητα, χωρίς βαρέλι, με αρώματα εσπεριδοειδών, είναι ιδανικά. **Ορεινός Ροδίτης** από την Αχαΐα, **Ρομπόλα** από την Κεφαλονιά, **Sauvignon Blanc** από τη Χιλή και **Chardonnay** από ψυχρό κλίμα είναι μερικές από τις επιλογές μας.

NAM TOK MU

Είναι ένα πιάτο της Βορειοανατολικής Ταϊλάνδης, που στην ουσία είναι μια κρύα σαλάτα. Γίνεται με χοιρινό στη σχάρα, το οποίο κόβεται σε λεπτές φέτες και αρωματίζεται με σκόνη από chilli, ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια, χυμό από lime και fish sauce. Σερβίρεται με ρύζι και είναι όξινο, αλμυρό και αρκετά πικάντικο. Αποτελεί ένα από τα πιο ταπεινά πιάτα της τοπικής κουζίνας και με την ευκολία που παρασκευάζεται έχει κερδίσει την αναγνώριση στις δυτικές χώρες. **Απαλά ροζέ** κρασιά με ελαφριές τανίνες είναι ιδανικά γι' αυτό το πιάτο, ακόμα κι αν έχουν μια ελαφριά γλυκάδα. ●

CELLAR RAT Robert Parker, Man of the Year 2020



Πρόσφατα ανακοινώθηκε από το έγκυρο οινικό περιοδικό Decanter ότι ο Robert Parker ανακηρύχθηκε Man of the Year 2020. Μια διάκριση διόλου ευκαταφρόνητη για την πιο αμφιλεγόμενη (αδίκως, κατά την προσωπική μου γνώμη) προσωπικότητα του πλανήτη. Πλέον το όνομά του θα φιγουράρει ανάμεσα στα υπόλοιπα ιερά τέρατα του χώρου, που κατά καιρούς διακρίθηκαν ως οι πιο σημαντικές προσωπικότητες του οινικού κόσμου.

Πρακτικά, ο Robert Parker στο πέρασμα του χρόνου κατάφερε να στοιχειοθετήσει και να αξιολογήσει την πλειονότητα των κρασιών του Παλαιού Κόσμου και μεγάλο μέρος των αντίστοιχων νεοκοσμίτικων. Ακούγεται εύκολο και δημιουργικό, αλλά επί της ουσίας πρόκειται για μια δουλειά που απαιτεί οργάνωση, χρόνο, συνέπεια και προφανώς σωστή αντίληψη. Σημειωτέον ότι το Wine Advocate ξεκίνησε το μακρινό 1978, όταν δεν υπήρχε internet, μηχανογράφηση και άλλες πολυτέλειες του καιρού μας. Δξίζει να προσθέσουμε πως ο τεχνικός διευθυντής στον κόσμο του κρασιού είναι ο καιρός, που κάνει τις εσοδείες και κατ' επέκταση το ίδιο το κρασί να αλλάζουν δραματικά από τρυγητό σε τρυγητό, παράγοντας που προσθέτει συνεχή ενασχόληση στον κύριο Parker και στην ομάδα του. Επί της ουσίας πρόκειται για έναν τυφλοσούρτη, μια έτοιμη, μασημένη τροφή για οινοχόους, αγοραστές και καταναλωτές.

Καθώς ο μικρόκοσμός μας δεν αποτελείται μόνο από όμορφους, γραμμικούς αμπελώνες, σπουδαία κρασιά, γλυκούς και φιλόξενους οινοποιούς, ο κορυφαίος οινοκριτικός του κόσμου, ο άνθρωπος που μας σύστησε τη βαθμολόγηση των κρασιών με γνώμονα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά δέχτηκε κατά καιρούς την πιο λυσσαλέα κριτική. Ουσιαστικά ο Parker ήταν η μάγισσα που όλοι οι δυνητικοί κριτικοί-επαίοντες θα ήθελαν να κάψουν. Χαρακτηρίστηκε «προβοκάτορας», «κριτικός επί πληρωμή», «κακή επιρροή των οινοποιών» και ένα σωρό άλλα πικάντικα που πιθανόν να μου διαφεύγουν.

Η κριτική ως ενασχόληση είναι διαβολεμένα αφροδισιακή και, για να είμαστε ειλικρινείς, είναι κάτι που σε όλους

μας αρέσει. Στην πραγματικότητα, όμως, η δουλειά του κυρίου Parker είναι ένας μπουσουλας που αναφέρεται σε χιλιάδες οινοποιεία, με χιλιάδες διαφορετικά κρασιά, σε δεκάδες διαφορετικές χρονιές κατά περίπτωση. Μοιραία, μια υψηλή βαθμολόγηση ενός κρασιού μπορεί να είναι και το επαλτήριο για εύκολες-περισσότερες πωλήσεις και σίγουρα ακριβότερη τιμολόγηση. Κάθε οινόφιλος που σέβεται τον εαυτό του συχνά πυκνά διαφωνεί με τις βαθμολογίες, αλλά αυτό έχει να κάνει με τον εξυπνάκια που κρύβουμε μέσα μας και όχι με τη δουλειά που βρίσκουμε έτοιμη στα πόδια μας. Παρενθετικά, όσες φορές κολάκεψα το λαρύγγι μου με κάποιο από τα κατοστάρια του Wine Advocate, αποζημιώθηκα με το παραπάνω. Το Château Haut-Brion, π.χ., έχει για τη χρονιά του 1989 την υψηλότερη βαθμολογία, 100 βαθμούς, ενώ

αντίστοιχα η εξίσου καλή εσοδεία του 1988 έχει 92 βαθμούς. Προσωπικά, έχοντας δοκιμάσει και τις δύο χρονιές, το 1989 είναι δραματικά πιο πλούσιο και πιο ρωμαλέο από το 1988 και αναπόφευκτα έχει και διαφορετικό πεδίο τιμής. Θεωρώ εν ολίγοις πολυτέλεια για κάθε οινόφιλο, οινοχόο, δυνητικό αγοραστή την ύπαρξη αυτής της βάσης δεδομένων.

Η παγίδα, ωστόσο, έχει να κάνει με τη δική μας προσέγγιση στο ήδη υπάρχον σύστημα αξιολόγησης. Πιο ειδικά, ο Parker σκέφτηκε και δημιούργησε αυτή τη βάση δεδομένων για να κάνει τη ζωή μας εύκολη και όχι για να δημιουργήσει εκκολαπτήριο εξυπνάκηδων. Εύχομαι να μη χάσουμε την αίσθηση της απόλαυσης στον βωμό της κριτικής και της υπερανάλυσης. Το κρασί εσωκλείει έναν πολύ γοητευτικό κόσμο για να τον χαράμισουμε με άχαρες διαδικασίες. ●

We were private before private became a necessity.

What has changed, however, is that now our winemakers have even more time for us.

With "bespoke" as our watchword, Grape Escape is here to offer perfectly tailored and curated experiences that take into account the current climate (which is not to say "typically Mediterranean and conducive to aromatic whites and spicy reds").

All jesting aside, we offer a taste of Greece that does not involve being jostled about in front of an ancient bust or standing in line for the next attraction. Instead, our tours contain all the joy and wonder that come with the Greek late summer.

Because, after all, this is rather a strange period of time and we're in it together.

Let's drink to that!

Athens Wine Tour: from 149€ pp

Nemea Wine Tour: from 199€ pp

www.grapeescape.gr



Say when.

Ένα ταξίδι στις κινηματογραφικές ζωές των ιδρυτών των ιστορικών οινοποιείων της χώρας μας. Οι δύσκολες στιγμές, η άνοδος, η καταξίωση και η επιτυχία, αλλά κυρίως η διαδρομή που καταλήγει στο σήμερα και οι προκλήσεις που βρίσκονται μπροστά.



Ο Ευάγγελος Τσάνταλης στα αμπέλια του Κτήματος.



Ο Γιάννης και Κωνσταντίνος Μπουτάρης με τον θείο τους Κωστάκη Νιτσιώτα.

ΟΙ ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΙ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ... ΚΑΙ ΟΙ ΜΥΘΙΣΤΟΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΖΩΕΣ ΤΟΥΣ

ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΜΕΡΚΟΥΡΗΣ

Στα μέσα του 19ου αιώνα, ένας νεαρός από τη Δίρβη, μικρό ορεινό χωριό της Ηλείας, αντιμετώπιζε προβλήματα. Οι συχνές δημόσιες δηλώσεις του κατά του βασιλιά Όθωνα τον είχαν καταστήσει persona non grata. Έφυγε λοιπόν για την Ιταλία, όπου εργάστηκε σε μεγάλα κτήματα και γνώρισε την ποικιλία Refosco, ένα εντυπωσιακό σε μέγεθος κόκκινο σταφύλι το οποίο έδινε ένα πολύ σκούρο και ιδιαίτερα δημοφιλές εκείνη την εποχή κρασί. Πνεύμα ανήσυχο, με πολλές φιλοδοξίες, ο Θεόδωρος Μερκούρης –αυτός είναι ο νέος της ιστορίας μας– αποφάσισε να συνεχίσει το ταξίδι του. Μπάρκαρε για την Αίγυπτο.

Στην Αλεξάνδρεια η ζωή άρχισε, επιτέλους, να του χαμογελά. Δραστηριοποιήθηκε στο εμπόριο βαμβακιού και, ικανός επιχειρηματίας καθώς ήταν, κέρδισε χρήματα και έγινε εξέχον μέλος της ελληνικής κοινότητας της πόλης. Παρά την επιτυχία του, όμως, δεν μπορούσε να ησυχάσει. Ένωθε νοσταλγία για τη γενέτειρά του. Πήρε την οικογένειά του (είχε αποκτήσει τέσσερα παιδιά) και επέστρεψαν στην Πελοπόννησο. Ήταν 1864. Πίσω στα πάτρια εδάφη, αγόρασε έκταση 600 στρεμμάτων στο Κορακοχώρι Ηλείας. Δεν ήταν κάμπος, αλλά τόπος δύσκολος, με βράχια και κατολισθήσεις. Με πολύ κόπο η οικογένεια κατάφερε να «εξημερώσει» αυτή τη γη και να δημιουργήσει το Κτήμα Μερκούρη, το οποίο για ένα μεγάλο διάστημα παρέμεινε προσανατολισμένο στην παραγωγή κορινθιακής σταφίδας – η μαυρομάτα, άλλωστε, εκείνη την εποχή ήταν το «χρυσάφι» της Πελοποννήσου. Επειδή όμως ο Θεόδωρος Μερκούρης ήταν και φίλος του κρασιού, και πάντα θυμόταν τα χρόνια που πέρασε στην Ιταλία, το 1870 παρήγγειλε μοσχεύματα Refosco και τα φύτεψε. Χωρίς να το ξέρει, έγραφε ιστορία: δημιούργησε τον πρώτο μονοποικιλιακό αμπελώνα στην οινική ιστορία της Ελλάδας.

Σήμερα, το Κτήμα Μερκούρη παραμένει το μοναδικό ελληνικό Château, με βάση τον γαλλικό ορισμό: η ίδια οικογένεια, στο ίδιο κομμάτι γης, καλλιεργεί την ίδια ποικιλία και παράγει κρασιά που αποτελούν σημείο αναφοράς. Η ιστορική επιχείρηση βρίσκεται στα χέρια της τέταρτης και της πέμπτης γενιάς: του Βασίλη Κανελλακόπουλου, του αδελφού του Χρήστου

(γιών της Μαρίας, εγγονής του Θεόδωρου Μερκούρη) και των παιδιών τους. Ήδη από τα μέσα της δεκαετίας του '80 είχαν αποφασίσει ότι έπρεπε πάση θυσία να κρατήσουν το Κτήμα. Το αισθάνθηκαν ως χρέος προς τη μητέρα τους και τα αδέρφια της (την Ελένη, τον Θεόδωρο και την Καίτη), που το διατήρησαν ζωντανό σε περιόδους πολύ δύσκολες, όπως τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια.

Το σύνολο των αμπελώνων του Κτήματος Μερκούρη ανέρχεται σε 180 στρέμματα. Από αυτά Refosco καλύπτει το 1/5. Υπάρχει ο παλαιός κλώνος, εκείνος που έφερε από τη Βόρεια Ιταλία ο πατριάρχης της οικογένειας, αλλά και ένας νέος, από το Φριούλι: το Refosco με τον κόκκινο μίσχο, έτσι το λένε οι Ιταλοί. Συνολικά, η οικογένεια Κανελλακόπουλου δουλεύει με 15 ποικιλίες –Μαυροδάφνη (ήταν οι πρώτοι που τη χρησιμοποίησαν ως βελτιωτική ποικιλία στα κόκκινα κρασιά τους και όχι σε κλασική γλυκιά οινοποίηση), Αγιωργίτικο, Ροδίτη, Ασύρτικο, Ρομπόλα, Mourvedre, Negro Amaro κ.ά.– και παράγει 13 ετικέτες, που διαπρέπουν σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς και έχουν κερδίσει την εκτίμηση των καταναλωτών εντός και εκτός συνόρων. «Θεωρείται ελληνική ποικιλία πια το Refosco;» ρώτησα κάποτε τον Βασίλη Κανελλακόπουλο. «Φυσικά», μου απάντησε γελώντας ο δισεγγονός του Θεόδωρου Μερκούρη. «Σχεδόν 150 χρόνια βρίσκεται στη χώρα μας. Και μετανάστης να ήταν, θα είχε πάρει την ελληνική υπηκοότητα...»

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ

Ένας αιώνας συμπληρώνεται σε δύο χρόνια από τη Μικρασιατική Καταστροφή, αλλά και τη μέρα που ο Γεώργιος Τσάνταλης μαζί με τη γυναίκα και τα πέντε παιδιά τους φόρτωσαν σ' ένα κάρο που το έσερνε ένα βόδι τα λιγοστά τους υπάρχοντα και από το Σιδηροχώρι της Ανατολικής Θράκης, όπου ζούσαν, έφτασαν στις Σέρρες. Είχαν αφήσει πίσω τους το σπίτι τους και το αμπέλι που με τόση αγάπη καλλιεργούσαν· σύμφωνα με τους υπόλοιπους χωρικούς, ήταν το πιο περιποιημένο της περιοχής τους κι έβγαζε τα καλύτερα σταφύλια.

Η οικογένεια δυσκολεύτηκε πολύ να προσαρμοστεί στις νέες συνθήκες. Πρό-

σφυγες και πάμφτωχοι καθώς ήταν, άρχισαν να δουλεύουν ως εργάτες στα χωράφια για να εξασφαλίζουν τα προς το ζην. Όμως ποτέ δεν σταμάτησαν να ελπίζουν σε ένα καλύτερο μέλλον. Και το 1938, με τις οικονομίες τους, άνοιξαν ένα μικρό οινοποιείο και έβγαλαν στην αγορά ούζο και κόκκινο κρασί. Η φήμη για την ποιότητά τους άρχισε να διαδίδεται από στόμα σε στόμα. Έμποροι από όλη την Ελλάδα έρχονταν στις Σέρρες για να τα προμηθευτούν. Ο «σπόρος» είχε φυτευτεί...

Από τα πέντε παιδιά του Γεωργίου Τσάνταλη, ο Ευάγγελος ήταν ο μικρότερος, αλλά και ο πιο δραστήριος. Μεγαλώνοντας, αισθάνθηκε να ασφυκτιά στις Σέρρες· η πόλη φάνταζε μικρή για τα μεγάλα σχέδιά του. Είχε πίστη στις δυνατότητές του και πολλές φιλοδοξίες. Έφυγε, λοιπόν, για τη Θεσσαλονίκη κι εκεί, το 1945, αμέσως μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, άνοιξε ένα αποστακτήριο ούζου. Ήταν 32 ετών. Και στη δική του περίπτωση, η ξεχωριστή γεύση του προϊόντος που παρήγε οδήγησε σε κατακόρυφη αύξηση των πωλήσεων. Σύντομα, τα 300 τετραγωνικά της επιχείρησής του έγιναν 5.000.

Το 1948, μπήκαν ουσιαστικά οι βάσεις της εταιρείας Τσάνταλη: δημιουργήθηκε το πρώτο οινοποιείο, της Νάουσας, το οποίο άρχισε να υποδέχεται τα ποιοτικά σταφύλια της περιοχής για να αναδείξει τα χαρακτηριστικά του Εινόμαυρου, της ποικιλίας που παραδοσιακά καλλιεργείται στην περιοχή. Το 1971, η ατομική επιχείρηση του Ευάγγελου Τσάνταλη μετατράπηκε σε Ανώνυμη Εταιρεία με έδρα τον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής. Σήμερα, η Τσάνταλη Οινοποιητική είναι ένας κολοσσός. Διαθέτει σχεδόν 2.500 στρέμματα αμπελώνων σε πέντε ζώνες της Βόρειας Ελλάδας, συνεργάζεται με περισσότερους από χίλιους αμπελουργούς, εφαρμόζει καινοτόμες πρακτικές, έχει μέση ετήσια παραγωγή περίπου 9 εκατ. φιάλες κρασιού και 1,8 εκατ. φιάλες αποσταγμάτων και πραγματοποιεί εξαγωγές σε 55 χώρες, έχοντας προχωρήσει σε στρατηγικές συμμαχίες με κορυφαίες εταιρείες σε όλο τον κόσμο. Στα πέντε υπερσύγχρονα οινοποιεία της εξακολουθούν να παράγονται εκλεκτές ποιότητας κρασιά, ούζο και τσίπουρο με το ίδιο μεράκι, με την ίδια μυστική συνταγή και, κυρίως, με σεβασμό στην πολύτιμη κληρονομιά της...



Παλιά φωτογραφία του ιστορικού Οиноποιείου Καμπά με το χαρακτηριστικό φουγάρο.

Ο Ιωάννης Μπουτάρης καταγόταν από το Νυμφαίο Φλώρινας, από όπου έφυγε για να αναζητήσει την τύχη του στη Νάουσα. Εκεί δούλεψε με την αδελφή του, η οποία εμπορευόταν άλευρα. Όμως, ήθελε να αποκτήσει τη δική του δουλειά.

Στον Ευάγγελο Τσάνταλη χρωστάμε κάτι ακόμα: την αναβίωση ενός ιστορικού αμπελώνα. Το 1969, έκανε πεζοπορία με τα αγαπημένα σκυλιά του στο Άγιον Όρος όταν ξέσπασε δυνατή καταιγίδα. Αναζήτησε καταφύγιο στο Μετόχι της Χρωμίτσας, του Μοναστηριού του Αγίου Παντελεήμονα, που βρισκόταν εκεί κοντά. Όταν η βροχή σταμάτησε, βγήκε για μια βόλτα στην περιοχή. Μέσα στο πανέμορφο τοπίο διέκρινε μερικά εγκαταλελειμμένα κλήματα. Εκείνη τη μέρα, ο Ευάγγελος Τσάνταλης αποφάσισε να κάνει ότι περνούσε από το χέρι του ώστε αυτός ο αμπελώνας να αναστηθεί. Και το κατάφερε. Από τα αμπέλια της Χρωμίτσας προέκυψε ο Αγιορείτικος, ο πρώτος Τοπικός Οίνος για τα ελληνικά δεδομένα. Με ημίξηρη γεύση και φρέσκα αρώματα, είχε μεγάλη επιτυχία και παραμένει μία από τις πιο δημοφιλείς ετικέτες της εταιρείας.

ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΜΠΑΣ

Τι σας έρχεται στο μυαλό όταν ακούτε το όνομα Καμπάς; Πιθανότατα η διαφήμιση με τον πιτσιρικά που απαριθμούσε όσα έπρεπε να αγοράσει από τον μπακάλη: «Τυρί, ρύζι, καφέ, γάλα, Καμπά»... Ήταν στα μέσα της δεκαετίας του '80 όταν βγήκε στον αέρα κι έγινε αμέσως σλόγκαν. Βέβαια, ο δημιουργός της θρυλικής οиноποιίας, Ανδρέας Καμπάς, είχε πεθάνει ήδη από

τα χρόνια του Μεσοπολέμου. Και όμως, το brand name που είχε αφήσει πίσω του ήταν τόσο ισχυρό, που πολλοί θεωρούσαν ότι ζούσε ακόμα και κινούσε τα νήματα από το εργοστάσιο της Κάντζας... «Τόσο μεγάλο ήταν το αποτύπωμα που είχε αφήσει», λέει η Ρωξάνη Μάτσα, δισεγγονή του Αλέξανδρου Καμπά, αδελφού του Ανδρέα – η μοναδική απόγονός τους που ασχολείται σήμερα με το κρασί, συνεχίζοντας την οικογενειακή παράδοση.

Το 1851, όταν ο Ανδρέας Καμπάς γεννήθηκε στην Αθήνα, η Ελλάδα προσπαθούσε να ξανασταθεί στα πόδια της έπειτα από 400 χρόνια τουρκικού ζυγού, με πόλεις και χωριά κατεστραμμένα και με εκατοντάδες χιλιάδες στρέμματα γης καμένα. Εκείνος με τον αδελφό του Αλέξανδρο είχαν στάβλους στο κέντρο της Αθήνας. Ταυτόχρονα, νοίκιαζαν εκτάσεις για να τις καλλιεργούν. Τότε στην Αττική υπήρχαν μόνο ελιές και σπαρτά. Οι δύο νεαροί είδαν ότι στην Κάντζα η γη ήταν εύφορη και τα αμπέλια απέδιδαν περισσότερο από το σιτάρι. Το 1875, λοιπόν, αγόρασαν ένα πρώην τσιφλίκι –μια τεράστια έκταση, που ξεκινούσε από τον Άη Γιάννη τον Κυνηγό στον Υμηττό και έφτανε μέχρι το Αστεροσκοπείο της Πεντέλης!– και άλλα 3.500 στρέμματα κοντά στα Σπάτα.

Σύντομα, όμως, συνειδητοποίησαν ότι είχαν διαφορετικούς στόχους. Ο Αλέξανδρος ήταν ασφαλιστής και δεν ήθελε να

λοξοδρομήσει από τη στρωμένη καριέρα του. Ο Ανδρέας είχε μέσα του τη φωτιά της φιλοδοξίας. Καλλιέργησε τα αμπέλια, έφερε Γάλλο χημικό και γεωλόγο, είχε καλή παραγωγή. Και επειδή τα αποθέματα ήταν πολλά, άρχισε να τα αποστάζει και να φτιάχνει και κονιάκ. Το 1880, οι λιγοστοί κάτοικοι της Μεσογαίας είδαν με έκπληξη να καταφτάνει από το Μπορντό ένας τεράστιος αποστακτήρας Maréste. Δύο χρόνια αργότερα, οι εγκαταστάσεις είχαν ολοκληρωθεί και το πρώτο ελληνικό κονιάκ ωρίμαζε στα υπόγεια της Κάντζας.

Η αποδοχή του ήταν τόσο ενθουσιώδης, που ο Καμπάς όχι μόνο αύξησε την παραγωγή, αλλά και άνοιξε στο πατρικό σπίτι του, στην οδό Φιλελλήνων, ένα πρατήριο για τα προϊόντα του. Το 1889, το κονιάκ του έκανε επίσημη είσοδο στη βασιλική αυλή και παρουσιάστηκε σε εκθέσεις στην Αθήνα και στο Παρίσι, σαρώνοντας τα μετάλλια. Ως σήμα κατατεθέν του οίκου Καμπά ο ιδρυτής του είχε επιλέξει έναν κόκκινο σταυρό, ο οποίος δέσποζε στην είσοδο του εργοστασίου. Ωστόσο, το 1929, όταν εκείνος δεν ζούσε πια, το ίδιο σήμα καθιερώθηκε ως παγκόσμιο σύμβολο του Διεθνούς Ερυθρού Σταυρού και η εταιρεία το αντικατέστησε με ένα τριφύλλι.

Το 1924, ο Ανδρέας Καμπάς έφυγε από τη ζωή, έχοντας πραγματοποιήσει σχεδόν όλα όσα είχε ονειρευτεί. Η επιχείρηση, χάνοντας τον ιθύνοντα νου της, μπήκε σε πορεία παρακμής και το 1932, έπειτα από την πτώχευσή της, ο έλεγχός της πέρασε στην Εθνική Τράπεζα. Πολύ αργότερα, το 1991, ο Όμιλος Μπουτάρη απέκτησε το 67% των μετοχών της. Σήμερα, ο Ανδρέας Καμπάς θεωρείται πάντα «ο πατριάρχης της Μεσογαίας». Όλοι συμφωνούν ότι χωρίς εκείνον η ιστορία του ελληνικού κρασιού δεν θα ήταν ίδια. Ήταν ο άνθρωπος που οδήγησε τη χώρα μας στην οινική ενηλικίωσή της.

ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ

Όπως συνήθως συμβαίνει στα success stories, εδώ όλα ξεκίνησαν από έναν άνθρωπο με ακόρεστη όρεξη για ζωή και δημιουργία: τον Ιωάννη Μπουτάρη. Η μοίρα του επεφύλαξε βαριά χτυπήματα. Το 1912 έχασε και τα τρία παιδιά του, από διφθερίτιδα και ευλογιά. Αν και ήταν εξήντα ετών, έβαλε σκοπό του να ξαναφτιάξει την οικογένειά του και την επόμενη χρονιά γεννήθηκε ο γιος του, Στέλιος.

Ο Ιωάννης Μπουτάρης καταγόταν από το Νυμφαίο Φλώρινας, από όπου έφυγε για να αναζητήσει την τύχη του στη Νάουσα. Εκεί δούλεψε με την αδελφή του, η οποία εμπορευόταν άλευρα. Όμως, ήθελε να αποκτήσει τη δική του δουλειά. Άνοιξε ένα οиноποιείο και ήταν από τους πρώτους που εμφιάλωσαν κόκκινο κρασί, το 1879. Οι ντόπιοι τον αγαπούσαν και τον σέβονταν. Όταν κάποτε έπεσε θύμα δολιοφθοράς –άγνωστοι μπήκαν στο οиноποιείο, άνοιξαν τα βαρέλια και όλο το κρασί

χύθηκε στους δρόμους-, την επομένη όλοι οι παραγωγοί του πρόσφεραν μέρος από το στοκ τους για να συνεχίσει να δουλεύει. Σύντομα η εταιρεία άνοιξε παράρτημα στη Θεσσαλονίκη. Τα προϊόντα της, εκλεκτά κρασιά και ούζο, άρχισαν να αποκτούν μεγάλη φήμη. Κυκλοφορούσαν, μάλιστα, με ετικέτες στα ελληνικά, στα τουρκικά και στα εβραϊκά - ως μην ξεχνάμε τον πολυεθνικό χαρακτήρα της πόλης στα χρόνια του Μεσοπολέμου. Ταυτόχρονα, έγιαναν οι πρώτες εξαγωγές.

Όταν ο Ιωάννης Μπουτάρης έφυγε από τη ζωή, τη σκυτάλη παρέλαβε για λίγο ο αδελφός της γυναίκας του, «ο θεός Κωστάκης», και το 1935, ο γιος του, ο 22χρονος Στέλιος, πήρε τα ηνία, δίνοντας με την ορμή της νιότης του νέα ώθηση στην επιχείρηση. Όνειρό του ήταν να κάνει την εταιρεία εθνική. Τον πρόλαβε ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος. Στη Θεσσαλονίκη οι αλλαγές ήταν κοσμογονικές. Το εβραϊκό στοιχείο αφανίστηκε, η κοινωνική δομή της πόλης διαφοροποιήθηκε. Με τη λήξη του πολέμου, ξεκίνησε σταδιακά η ανάκαμψη. Ο Στέλιος Μπουτάρης, έχοντας στο πλευρό του πολύτιμη αρωγό τη σύζυγό του Φανή, επεξέτεινε τις δραστηριότητές του στην Αθήνα και στο εξωτερικό: Αυστρία, Αίγυπτο, Ιαπωνία. Άνοιξε και δεύτερο οινοποιείο στη Νάουσα. Στο μεταξύ, είχε αποκτήσει δύο γιους, τον Γιάννη και τον Κωνσταντίνο, που από τα μέσα της δεκαετίας του '60 ανέλαβαν δράση δίπλα του.

Εκείνα τα χρόνια, πατέρας και γιοι πήραν δύο σημαντικές αποφάσεις για το μέλλον της επιχείρησης. Πρώτον, να εγκαταλείψουν την παραγωγή ούζου, αν και ήταν πολύ επικερδής. «Θέλαμε να επικεντρωθούμε στο κρασί», λένε. Και δεύτερον, να αναπτυχθούν παραγωγικά και πέραν της Νάουσας. «Δεν μπορείς να είσαι μεγάλος κρασάς αν δεν έχεις καλή γνώση όλων των περιοχών όπου παράγεται κρασί», εξηγούν. Ξεκίνησαν από τη Γουμένισσα, ο αμπελώνας της οποίας παρούσαζε συρρίκνωση εξαιτίας νέων καλλιεργειών (ροδάκινα, μήλα). Ενθάρρυναν τους γεωργούς να φυτέψουν αμπέλια, Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα. Βρήκαν μια έκταση στο Γιαννακοχώρι και τη μετέτρεψαν σε αμπελώνα. Ήταν επένδυση πρωτοποριακή για την εποχή της. Πολλοί μίλησαν για «τρέλα». Έτσι, όμως, στήθηκε ένας πρότυπος αμπελώνας με Ξινόμαυρο.

Το 1967 χτίστηκε το οινοποιείο στη Στενήμαχο Νάουσας και το 1984 ένα ακόμα, στη Γουμένισσα. Το 1989 ξεκίνησε η λειτουργία του πολυβραβευμένου για την αρχιτεκτονική του οινοποιείου στη Σαντορίνη και αργότερα εκείνου στο Σκαλάκι, λίγο έξω από το Ηράκλειο - ένα κόσμημα στην αμπελουργική ζώνη Αρχάνες. Το 1991, με την αγορά της ιστορικής οινοποιίας Καμπά, ο Όμιλος Μπουτάρη επεξέτεινε την παρουσία του στη Μαντινεία, αλλά και στην Αττική, με το Κτήμα Μάτσα. Το 1995, ο Γιάννης και ο Κωνσταντίνος Μπου-

τάρης αποφάσισαν να ακολουθήσουν κα-
θέναν τον δρόμο του. Η εταιρεία χωρίστη-
κε στα δύο: στην Κυρ-Γιάννη (την οποία
διευθύνει ο Στέλιος, γιος του Γιάννη) και
στην Μπουτάρη Οινοποιητική (ιδιοκτησί-
ας του Κωνσταντίνου). Και οι δύο παρά-
γουν εξαιρετικά κρασιά και έχουν σημα-
ντική εξαγωγική δράση. Το αμπέλι, άλλω-
στε, είναι βαθιά ριζωμένο στη ζωή αυτής
της οικογένειας.

ΓΟΥΣΤΑΒΟΣ ΚΛΑΟΥΣ

Πέτρινα κτίρια πνιγμένα στο πράσινο, εκ-
πληκτική θέα στην Πάτρα από υψόμετρο
500 μ., τεράστιες αποθήκες, στάβλοι κι
ένα εντυπωσιακό κελάρι (όχι μόνο για τα
ελληνικά, αλλά και για τα διεθνή δεδομέ-
να) με ξυλόγλυπτα βαρέλια, αληθινά έργα
τέχνης, που φέρουν τις υπογραφές διάση-
μων επισκεπτών του: του Παύλου Κου-
ντουριώτη, του Ελευθέριου Βενιζέλου, του
Γερμανού καγκελάριου Ότο φον Βίσμαρκ,
του «πατέρα της πενικιλίνης» Αλεξάντερ
Φλέμινγκ, της αυτοκράτειρας της Αυστρί-
ας Σίσι, του Αριστοτέλη Ωνάση, του θρυ-
λικού ηθοποιού Ομάρ Σαρίφ, της Μελίνας
Μερκούρη και δεκάδων άλλων. Όλα αυτά
στην παλαιότερη -και ακόμη εν λειτουργί-
α- ελληνική οινοβιομηχανία: την Αχάια
Κλάους, που ίδρυσε στα μέσα του 19ου
αιώνα ο Βαυαρός Γουστάβος Κλάους. Οι
εγκαταστάσεις της -μοιάζουν με καστρο-
πολιτεία- στέκουν ακόμα επιβλητικές
στους πρόποδες του Παναχαϊκού όρους.

Ο Κλάους έφτασε στην Πάτρα το 1854
ως στέλεχος μιας από τις μεγαλύτερες γερ-
μανικές εταιρείες, της Fels & Co, που δρα-
στηριοποιούνταν στο εμπόριο της κορινθι-
ακής σταφίδας. Στην κοσμοπολίτικη τότε
πρωτεύουσα της Αχαΐας έμελλε να ερω-
τευτεί παράφορα και... διπλά: μια νεαρή
καλλονή, τη Δάφνη, αλλά και το αχαϊκό
τοπίο. Ο πρώτος έρωτας, δυστυχώς, δεν
ευδοκίμησε. Η Πατρινή αρραβωνιαστικιά
του αρρώστησε βαριά και έφυγε από τη

ζωή πριν καν προλάβει να ντυθεί νύφη. Ο
δεύτερος έρωτας τον οδήγησε στην αγορά,
το 1859, μιας έκτασης 60 στρεμμάτων
στην περιοχή Ριγανόκαμπος. Εκεί έχτισε
τη θερινή κατοικία του, στην οποία φρό-
ντισε να φυτέψει και αμπέλια. Την ονόμα-
σε Gutland - αντιστροφή της γερμανικής
λέξης «Landgut», που σημαίνει «κτήμα».

Το 1861, όταν ο Κλάους είχε πλέον πα-
ντρευτεί τη Θωμαΐδα Καρβούνη (κόρη του
υπασπιστή του Όθωνα) και είχαν αποκτήσει
μία κόρη, την Αμαλία, η Gutland έγινε μόνι-
μη κατοικία της οικογένειας και ιδρύθηκε η
Αχάια Κλάους. Το 1872 η εταιρεία του με-
τατράπηκε σε μετοχική και το 1873 εμφια-
λώθηκε για πρώτη φορά η γλυκιά Μαυρο-
δάφνη (μέχρι σήμερα παράγεται από κόκκι-
να σταφύλια, με την ίδια «μυστική» συντα-
γή). Οι ρομαντικοί θα πιστέψουν τη φήμη
ότι το κρασί ονομάστηκε έτσι σε ανάμνηση
της μαυρομάτας Δάφνης. Οι μη ρομαντικοί
θα πουν ότι το όνομα παραπέμπει απλώς
στο μαύρο χρώμα των σταφυλιών και στα
αρώματά του - δάφνης, κυρίως, αλλά και
δαμάσκηνου, σταφίδας, σύκου, καφέ, σο-
κολάτας, κανέλας και καρυδιού. Και οι δύο
πλευρές θα συμφωνήσουν ότι πρόκειται για
έναν από τους πιο εμβληματικούς ελλήνι-
κούς επιδόρπιους οίνους.

Δεν γνωρίζουμε πολλά για τη ζωή του
Γουστάβου Κλάους. Ξέρουμε όμως ότι δι-
ατηρούσε φιλική σχέση με τον Χαρίλαο
Τρικούπη, τον οποίο συχνά επισκεπτόταν
στην Αθήνα για να τον συμβουλευτεί για
το σταφιδικό ζήτημα, και ότι, ως λάτρης
των τεχνών και ειδικά της όπερας, υπήρ-
ξε ένας από τους χρηματοδότες του δημο-
τικού θεάτρου «Απόλλων» της Πάτρας. Ο
ιδρυτής της Αχάια Κλάους πέθανε το 1908.
Η οινοποιία του το 1920 πέρασε στα χέρια
του κραταιού σταφιδεμπόρου Βλάση
Αντωνόπουλου. Η Μαυροδάφνη εξακολου-
θεί μέχρι σήμερα να ωριμάζει στα κελά-
ρια ενός Βαυαρού που αγάπησε την Πάτρα
ίσως πιο πολύ κι από την πατρίδα του, κι
όλα είναι πια ιστορία... ●



Ο νεαρός Γιάννης με τον πατέρα του Στέλιο Μπουτάρη.

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

Wine Journal

Μπαλκόνι, παρέα φίλων από το WSPC και το best of των U2 στο πικάπ, το οποίο, ενώ δεν το ακούω μόνος μου ποτέ, το έβαλα παραγγελιά και έκτοτε κόλλησα και το ακούω πολύ συχνότερα. Στο τραπέζι διάφορα delicatessen σαλάμια, ψητές μελιτζάνες, ζουμερά χωριάτικα λουκάνικα και διάφορα τυριά κάθε παραλλαγής μεταξύ μαλακού και σκληρού. Σαμπανιέρα στο πλάι, με υπέροχα ερυθρά κρασιά, μεταξύ των οποίων το γοητευτικότατο **Nuits-Saint-Georges 2013** του **Joseph Drouhin**. Ένα Pinot Noir με αρώματα από κόκκινα κεράσια, βιολέτες, γήινες νότες, αλλά και νύξεις από πίσσα, καπνό, κουτί πούρων. Υψηλή οξύτητα με μέτριες τανίνες και σώμα και μακρά επίγευση, σε ένα απόλυτα drinkable σύνολο.

Στο ψυγείο μου θέλω να έχω ένα κρασί που να μπορώ να το τζουράρω όποτε έχω όρεξη, εις βάθος χρόνου, χωρίς να με προβληματίζει η πιθανή οξειδωσή του. Ο οξειδωμένος την οξειδωση δεν τη φοβάται, και έτσι μια φιάλη **Manzanilla Sherry** από το **Bodegas Hidalgo La Gitana** στην Ανδαλουσία βρήκε τη θέση του στο ψυγείο μου! Οξειδωμένο, αλλά όχι τόσο οξειδωμένο (λόγω ύπαρξης flor), το κρασί ανήκει σε μια κατηγορία που αποτελεί από μόνη της μυστήριο. Μονοποικιλιακό, ενισχυμένο Palomino με αρώματα από αλατισμένα αμύγδαλα, ξηρούς καρπούς, βαλσαμικό ξίδι και βρεγμένο χώμα. Αν το whisky ήταν κρασί, θα ήταν σίγουρα Sherry. Θα προβληματιστείτε με αυτό το κρασί αν δεν έχετε ξαναδοκιμάσει Sherry, αν όμως το συνοδεύουν πιάτα αλμυρά και ξιδάτα, όπως φακές και πιάτα με πάστα ελιάς, θα χαρακτηί στη μνήμη σας για πάντα.

Μιλώντας για κρασιά που τα ανοίγεις, τα βάζεις στο ψυγείο και δεν χαμπαριάζουν από οξείδωση, θα ήθελα να μοιραστώ το καθημερινό μας επιδόρπιο κρασί στη Δέσφο, στο τέλος κάθε μαραθώνιας ψαροφαγίας. Να πω όμως πρώτα μια ιστορία; Το Ρίο Πατρών έχει πια χτιστεί. Η λιλιπούτεια πλέον ΠΟΠ ζώνη είναι σχεδόν μουσειακή, αφού ο μοναδικός παραγωγός που κάθε χρόνο παράγει μια μικρή ποσότητα (22 εκατόλιτρα) **ΠΟΠ Μοσχάτο Ρίο Πατρών** είναι η **Οινοποιία Παρπαρούση**. Τρύγος, λιάσιμο για

επτά ημέρες, σπάσιμο. Το γλεύκος είναι παχύρρευστο σαν μέλι και ζυμώνεται σε ανοξειδωτές δεξαμενές χωρίς καθόλου ενίσχυση. Εκρηκτικά αρώματα από κυδώνι, γλυκό λεμόνι, μέλι, κερήθρα, βερίκοκο, ροδάκινο, χαμομήλι και γλυκό σταφύλι, με μέτρια οξύτητα, μέτριο αλκοόλ 12% και μακρά διάρκεια, γοητεύουν όποιον βρεθεί στο πέρασμά του. Κάθε μεσημέρι, ένα παγωμένο ποτηράκι μάς δρόσιζε, μας ξύπναγε, μας γλύκαινε ιδανικά.

«Χρειάζονται υψηλά υψόμετρα και δροσερός καιρός για να πάρει κανείς κρασιά με φινέτσα». Η άποψη αυτή έχει εξαιρέσεις και αστερίσκους, αφού στη φινέτσα μπορείς να φτάσεις και από άλλες οδούς, ακόμα και όταν καλλιεργείς κοντά στο ύψος της θάλασσας. Δοκίμασα μία από τις 1.000 φιάλες του **Castro Clauss Chardonnay: CHR 9** της **Achaia Clauss**, καλλιεργημένου σε πεδινές εκτάσεις κοντά στο διάσημο Château της Πάτρας, και έφαγα μια σφαλιαρίτσα. Μια κρασάρα στα πρότυπα των πιο φημισμένων χωριών της λευκής Βουργουνδίας, με αρώματα από ροδάκινο, βερίκοκο, ανανά, mango, ζύμη, crème pâtissière, ξηρούς καρπούς και νότες τρούφας, με δροσερή οξύτητα, όγκο, συμπύκνωση και umami χαρακτήρα. Εμβολιασμός και ζύμωση σε βαρέλια τρίτης και τέταρτης χρήσης με bâtonnage για τέσσερις μήνες.

Το να δοκιμάζω τον **Διάλογο 2019** (50% Κυδωνίτσα-50% Ασύρτικο) μέσα στους αμπελώνες του **Κτήματος Δύο Ύψη** (πρώην Κόκκαλη) στον Άγιο Ανδρέα Αμαλιάδας αποτελεί μια μοναδική εμπειρία από μόνη της. Ένα κρασί με έντονο flavor, που σε συνδυασμό με το σχετικά υψηλό αλκοόλ 14% αποτελεί έναν λευκό δυναμίτη, ο οποίος μπορεί να συνοδεύσει πουλερικά, λευκό κρέας και πελαγίσια ψάρια. Αρώματα από κυδώνι, λεμόνι, lime, ορυκτότητα και ένας γοητευτικός, τροπικός και κρεμώδης χαρακτήρας με γεμάτο σώμα, όγκο και διάρκεια. Η κόκκινη επανάσταση την οποία ξεκίνησε ο Χρήστος Κόκκαλης στις αρχές της δεκαετίας του 1990 φαίνεται να συνεχίζεται με μια νέα, λευκή επανάσταση από τους μεγάλους δασκάλους του είδους, Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσαρτσάκη. ●

ΝΕΟ T4 FNV ΑΣΦΑΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟ.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΚΑΜΠΙΝΑΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ 4 (BLUE CAB™ 4)

Πάνω από τις απαιτήσεις της παραγωγού, λειτουργία φιλτραρίσματος επιπέδου 4 με το πάτημα ενός διακόπτη για μέγιστη ασφάλεια και προστασία. Η καλύτερη καμπίνα της αγοράς με στάθμη θορύβου στα 77dBA.

ΝΕΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Άμεση μετάδοση κίνησης στο οπίσθιο ΡΤΟ. Πλήρως ενσωματωμένο εμπρόσθιο ΡΤΟ 1000 στροφών. Εμπρόσθιο υδραυλικό μέγιστης ανυψωτικής ικανότητας 1970 κιλών. Προαιρετική αντλία υδραυλικού Super Megaflow™ παροχής 82 λίτρων το λεπτό. Μεγάλο ρεζερβουάρ καυσίμου με χωρητικότητα έως 98 λίτρα.

ΙΣΧΥΡΟΙ ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ FPT ΦΑΣΗΣ TIER 4A

Χαμηλές εκπομπές καυσαερίων και κορυφαία απόδοση – έως 106 hp ονομαστικής ισχύος και 425 Nm μέγιστης ροπής.

ΕΜΠΡΟΣΘΙΟΣ ΑΞΟΝΑΣ SUPERSTEER™

Αυτόματη τετρακίνηση (4WD), εμπρόσθιο υδραυλικό, 157 χιλιοστά μακρύτερο μεταξόνιο για επιπλέον σταθερότητα, έως 76° γωνία στροφής για εξοικονόμηση χρόνου.

ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Εμείς νοιαζόμαστε!

ΑΡ.Γ.Ε.ΜΗ.: 241301000

ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

Έδρα: Ορφέως 113, Ρουφ, Τ.Κ. 118 55, Αθήνα - Τηλ.: 210 3408800, Fax: 210 3470555

<http://www.condellispaul.gr> e-mail: info@condellispaul.gr NewHollandGreece



Ο Γιώργος Βελισσάριος ταξιδεύει κυριολεκτικά και νοερά και μοιράζεται μαζί μας εμπειρίες από οινοποιεία αλλά και ότι πιο νέο υπάρχει στο χώρο του οινοτουρισμού.

WINE TRAVELER

Ήταν Μεγάλη Πέμπτη του 1999, αν δεν κάνω λάθος. Ήμουν στη Σαντορίνη. Η Σαντορίνη ήταν πολύ διαφορετική από ό,τι είναι σήμερα, ίσως όμως να τη θεωρήσεις και ολόιδια, αν μπορέσεις να «αποπληθωρίσεις» τα είκοσι χρόνια που έχουν περάσει. Είχε και τότε πολλούς τουρίστες, οι περισσότεροι από τους οποίους συνωστίζονταν το ηλιοβασίλεμα στην Οία, προσπαθώντας να υπαρπάξουν ένα μαγικό κλικ με την αναλογική τους φωτογραφική μηχανή. Ένα κλικ που θα ζούσε ίσως για πάντα σε μια κορνίζα, σε ένα ράφι, σε ένα αγγλοσαξονικό σπίτι, σε μια βροχερή πόλη.

Στη σκιά της Οίας υπήρχε ένας μικρός οικισμός, η Φοινικιά. Εκεί βρεθήκαμε εκείνη τη Μεγάλη Πέμπτη του 1999, για να επισκεφτούμε ένα οινοποιείο σε μια εποχή που ο οινοτουρισμός δεν είχε ακόμη ενσκήψει στη χώρα μας και τα περισσότερα οινοποιεία δεν ήταν επισκέψιμα με τον τρόπο και τις συνθήκες που είναι σήμερα.

Εκείνα τα χρόνια, τα κρασιά της Σαντορίνης δεν ήταν ιδιαίτερα γνωστά έξω από τα όρια του νησιού και η λέξη «Ασύρτικο» δεν είχε ακόμη γραφτεί με λατινικούς χαρακτήρες για να κοσμήσει κάποιες wine lists σημαντικών εστιατορίων σε κάθε γωνιά του μικρού μας πλανήτη. Η αλήθεια είναι ότι υπάρχει αναφορά για εξαγωγή σαντορινιού κρασιού το 1841 στη Νέα Υόρκη, αλλά αυτό δεν ήταν εις γνώσιν μας εκείνο το Πάσχα του 1999 και άρα ουδόλως διαφοροποιούσε το perception που είχαμε για τον «ανεξερευνήτο» χαρακτήρα του σαντορινιού αμπελώνα. Άλλωστε, όπως λέμε στην επικοινωνία, «perception is reality».

Και κάπως έτσι μας συστήθηκε η Σαντορίνη Σιγάλα, η κλασικότερη ίσως έκφραση της Σαντορίνης, ένα εξαιρετικό κρασί που ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και διακρίνεται για το νεύρο και τη φρεσκάδα του, ενώ επιδέχεται άνετα παλαίωση 6 έως 8 ετών. Η Σαντορίνη Σιγάλα, που έμελλε να συντροφεύσει αμέτρητες στιγμές της ζωής μου έκτοτε, όπως για παράδειγμα όταν σε ένα εστιατόριο το οποίο επισκεπτόμασταν τακτικά, η Σαντορίνη Σιγάλα έφτανε πάντα στο τραπέζι μας μαζί με τους κατα-

The Story of my Wine



λόγους, προκειμένου να μας «υποδεχτεί» με τον ξεχωριστό της τρόπο και να «εγγυηθεί» την ποιότητα της βραδιάς μας.

Θυμάμαι ακόμη ξεκάθαρα τη στιγμή της γνωριμίας μας. Πώς δοκιμάσαμε αυτό το εξαιρετικό κρασί με τη μεταλλικότητα που αντλεί από το ηφαιστειογενές έδαφος της θηραϊκής γης και την αιχμηρή οξύτητα που χαρακτηρίζει την ποικιλία του. Πώς μας κέρδισε αμέσως με το αχυρόξανθο χρώμα με τις πρασινωπές ανταύγειες και τα λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών στη μύτη.

Και βέβαια θυμάμαι τον Πάρι Σιγάλα. Με πόσο πάθος μάς μίλησε για το κρασί του, για την παράδοση του τόπου του και της οικογένειάς του, για το μικρό οινοποιείο που αρχικά στεγάστηκε εκεί, που ήταν η παραδοσιακή οικογενειακή κάναβα, για να μετακομίσει αργότερα σε μια νέα μονάδα παραγωγής, εμφιάλωσης και παλαίωσης, η οποία έκτοτε εκσυγχρονίζεται και εξελίσσεται διαρκώς.

Εκείνο το μεσημέρι του 1999 στη Φοινικιά της Σαντορίνης, ένιωσα ξεκάθαρα τη χαρά που δίνει ο οινοτουρισμός σε όποιον αγαπάει το κρασί και τους ανθρώπους του. Το πώς το μεράκι του παραγωγού να συστήσει το κρασί του συναντά τη λαχτάρα του επισκέπτη να «καταδυθεί» σε ιστορίες

που εκτείνονται από την παράδοση και τη λαογραφία του κάθε τόπου έως τα σχέδια για το μέλλον, συχνά μέσα από το δημιουργικό πάντρεμα της παράδοσης με την επιστήμη και τον αναπτυξιακό σχεδιασμό.

Η Σαντορίνη Σιγάλα σήμερα, περισσότερα από είκοσι χρόνια μετά, έχει πλέον έναν ξεκάθαρα εμβληματικό χαρακτήρα, όχι μόνο για μένα ή για το θηραϊκό terroir, αλλά και για τον ελληνικό αμπελώνα στο σύνολό του, έχοντας παίξει ρόλο πρωτεργάτη στην ανάδειξη του Ασύρτικου σε λοκομοτιβία των γηγενών ποικιλιών, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Επισκέφθηκα αρκετές ακόμη φορές το Κτήμα Σιγάλα. Η πιο πρόσφατη ήταν δύο χρόνια πριν, πάλι Πάσχα ήταν. Το οινοποιείο είναι πλέον απόλυτα επισκέψιμο, οι εγκαταστάσεις έχουν αναβαθμιστεί και υπάρχει πλέον κι ένα ευπρεπέστατο εστιατόριο μεσογειακής κουζίνας. Η Σαντορίνη Σιγάλα είναι πλέον ένα κρασί-σύμβολο του θηραϊκού αμπελώνα, αρχετυπική εκδοχή του Ασύρτικου με εξαγωγές σε πολλές χώρες του κόσμου. Για μένα όμως είναι ένα κρασί αναφοράς στα «χρόνια της αθωότητας», ένα κρασί που μπορεί να διηγηθεί ένα σημαντικό κεφάλαιο από το story of my wine. ●



...τα πάντα ξεκινούν από το grape

Ιστορίες κρασιού, συναντήσεις με ενδιαφέροντες ανθρώπους,
ταξίδια και αφιερώματα, food and wine pairing,
αγαπημένες μόνιμες στήλες.



Όλα με ένα click!

grapemag.gr

Αγαπημένο στέκι στο κέντρο της Αθήνας, το By The Glass. Η ιδιοκτήτρια Φωτεινή Παντζιά, διαλέγει για το Grape δώδεκα ελληνικές ετικέτες.

BY THE

1 FAMILIA Οινοποιείο Χατζηδάκη, 2019 23,72 €

Δάβα, ανεμοδαρμένα αμπέλια, ξερά καλοκαίρια. Ένας ξεχασμένος αμπελώνας στον Πύργο Σαντορίνης -της Κωνσταντίνης Χρυσού-, το «καναβάκι» και «ο μάγος του κρασιού», είναι η κληρονομιά της Στέλλας Χατζηδάκη για την πρώτη της ετικέτα. Αφιλτράριστο και χρυσαφένιο, ένα Ασύρτικο με πλούσιο σώμα και πυκνή δομή, έντονα μεταλλικό, με υψηλή οξύτητα και την αλμύρα του Αιγαίου αποτυπωμένη στη μακρά του επίγευση. Πράσινο μήλο, λεμόνι, λάιμ και λευκά άνθη στη μύτη το καθιστούν ιδανικό για οστρακοειδή και σαλάτες. Αν το συνδυάσετε με κυκλαδίτικα τυριά, ακόμη καλύτερα! Ένα οινοποιείο που κυκλοφόρησε τις πρώτες του φιάλες μόλις το 1998 και είναι ανάμεσα στα καλύτερα της χώρας, και ένα κρασί που είναι entry-level, αλλά ζητά παλαιώση και ονομάζεται ήδη «μεγάλο».

2 CUVÉE MONSIGNORI Κτήμα Αργυρού, 2017 31,00 €

Άνυδρο έδαφος, θυελλώδεις άνεμοι, καυτός ήλιος. Με ετικέτα την παλιά κάναβα της οικογένειας Αργυρού στη

Σαντορίνη το 1800, πριν από την ίδρυση του οινοποιείου, το 1903, το Cuvée Monsignori εκφράζει απόλυτα, ολοκληρωμένα, όλα τα χαρακτηριστικά του Ασύρτικου, με όχημα την παράδοση. Ο χειρωνακτικός τρύγος και το όργωμα με μουλάρια του προφυλλοξηρικού αμπελώνα της Επισκοπής, κεντροδυτικά του νησιού, με τις αμπόλιες στες κουλούρες των 200 ετών, το battonage και η σύντομη παραμονή στη γαλλική δρυ δίνουν ένα λευκό κρασί με μεγάλη συμπύκνωση, στρογγυλό, με αλμύρα στο στόμα και κοφτερή οξύτητα. Θα βρείτε εσπεριδοειδή -λεμόνι, πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ-, ροδάκινο και αχλάδι στο στόμα, αλλά και έντονο ορυκτό χαρακτήρα. Φρέσκο καθώς είναι, αποζητά φρέσκα θαλασσινά.

3 KABALIEPOS Κτήμα Σιγάλα, 2018 47,70 €

Μεταλλικότητα, μεγάλη οξύτητα, δομή. Από έναν παραγωγό παγκόσμιας κλάσης, που διαμόρφωσε το ύφος και την αισθητική της οινικής Σαντορίνης, ένα αμπελοτόπι που «υπερκέρασε» τα άλλα σε ποιότητα, ένα κρασί με επίγευση που μένει και επικοινωνεί τον πλούτο των κρασιών της θηραϊκής γης, με

την ιστορία των 3.000 ετών. Ο Πάρις Σιγάλας παρακολουθούσε για χρόνια το συγκεκριμένο αμπελοτόπι της Οίας, βόρεια του νησιού, με τα αυτόριζα καταβολάδια, για την κατάταξη και τις διαφορές του. Ένα Ασύρτικο στο οποίο η εκπληκτική παραμονή 18 μηνών στις οινολάσπες του στη δεξαμενή και η εμφιάλωση δύο χρόνια μετά τον τρύγο δίνουν ένα παχύ και πλούσιο σώμα, με περίπλοκη μύτη από ώριμα λεμόνια και πορτοκάλια, δεντρολίβανο και εξαιρετικά επίμονο τελείωμα. Ταιριάζει το με λευκά κρέατα.

4 CLOS STEGASTA RARE EDITION Τ-Οίος, 2017 76,90 €

Σπάνιο, συμπυκνωμένο, στιβαρό. Από τα στεγασμένα πατητήρια της Τήνου -Στεγαστά- κάτω από τις μαύρες σκιές των γρανιτένιων όγκων του Φαλατάδου, στα δυτικά του νησιού του θεού του ανέμου. Ο αμπελώνας του Ράσωνα δίνει την τυπικότητα του τηνιακού εδάφους που αναζητούν οι παραγωγοί Αλέξανδρος Αβατάγγελος και Gérard Margeon. Ένα δυσεύρετο κόκκινο κρασί με ένταση, το οποίο οινοποιείται με ολόκληρα τσαμπιά και άσπαστες ρώγες και ωριμάζει σε δρύινα βα-

ρέλια. Παλεύοντας για νερό στη γρανιτένια άμμο με τις πολυεπίπεδες αναβαθμίδες, το σταφύλι αποκτά πολυεπίπεδα αρώματα: μαύρο κεράσι, μαύρο πιπέρι, μαύρη σοκολάτα. Αλλά και ρίγανη και βιολέτες. Η ορυκτή, γήινη επίγευσή του το κάνει ιδανικό για πικάντικα, κόκκινα κρέατα. Είναι απαραίτητη η μετάγγιση σε καράφα, για απόλυτη απόλαυση.

5 CHARDONNAY Κτήμα Κατσαρού, 2019 18,40 €

Ένα κρασί από ξενική ποικιλία, χωρίς ζώνη ΟΠΑΠ, που όμως είναι το πρώτο που έρχεται στον νου όταν μιλάμε για «ελληνικό Chardonnay»! Με 92 συνολικά στρέμματα επικλινείς αμπελώνες, κρεμασμένους στον νοτιοανατολικό Όλυμπο, ο Ευριπίδης Κατσαρός συνεχίζει την παράδοση του ΩΡΑ πατέρα του Δημήτρη και της μητέρας του Στέλλας, επιστρέφοντας από σπουδές οινολογίας σε Μπορντό και Βουργουνδία. Παχύ, πλούσιο και περίπλοκο, αποτελεί ζύμωση σε γαλλικά βαρέλια επί έξι μήνες σε οινολάσπες, με βανίλια, μπισκότο και καπνό στο στόμα, ένα βουτυράτο κρασί, με αρώματα από κυδώνι και κίτρο στη μύτη, μπορεί να συνοδεύσει

από μπριζόλα στα κάρβουνα έως ριζότο, αλλά και πλατό με ελληνικά τυριά. Ένα λευκό που το έχουμε σε πολλές χρονιές, γιατί έχει τεράστιες δυνατότητες παλαιώσης (15 χρόνια) μέχρι να αναδείξει όλες τις αρετές του!

6 CLASSIC Πετρακόπουλος, 2019 16,50 €

Από πειραματικές οινοποιήσεις με περιορισμένες φιάλες, η κλασική Ρομπόλα του Οινοποιείου Πετρακόπουλου στον Θηράκιονα Κεφαλονιάς, στο νότιο άκρο του νησιού, κοιτάει πια κατάματα το Ασύρτικο από το Ιόνιο. Από αυτόρριζους -σε κύπελλο- ξηρικούς αμπελώνες (Φαγιάς και Λακομάτια) στα 600-700 μέτρα των βουνοπλαγιών του Αίνου και φυσική οινοποίηση έρχεται ο ορυκτός χαρακτήρας -βρεγμένη πέτρα-, η μύτη από λευκά άνθη εσπεριδοειδών, αχλάδι, λευκόσαρκο ροδάκινο, χαμομήλι και η τραγανή οξύτητα, με λεμονάτη μακρά επίγευση στο στόμα. Με βυζαντινή και βενετσιάνικη καταγωγή και καταγραφή στο Libro d'Oro, ο Νίκος Πετρακόπουλος και η οινολόγος του Κική Σιαμέλη, με όραμα την ανάδειξη του αμπελοοινικού πλούτου της Κεφαλονιάς, τα καταφέρνουν περίφημα!

GLASS

7 ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ
Δουλουφάκη, 2019
21,60 €

Με ζύμωση στο βαρέλι και ωρίμανση σε νέα και δεύτερης χρήσης βαρέλια ακακίας και δρυός, μοσχοβολάει βερίκοκο, πεπόνι και τίλιο. Από τις Δαφνές του Ηρακλείου, στα 350 μέτρα, και το ομώνυμο αμπελοτόπι, ο Άσπρος Λαγός έχει όγκο και αντοχή. Όπως και η οικογένεια. Οι Δουλουφάκηδες οινοποιούν από το 1930, μέχρι που τους χτυπά η φυλλοξήρα το 1977 και η αναμπέλωση κρατάει μία δεκαετία. Ο εγγονός Νίκος γυρίζει οινολόγος από το Πιεμόντε και αλλάζει τα πάντα. Ανακαλύπτει το ντόπιο Βιδιανό το 2000... and the rest is history! Πυκνό και λιπαρό, με έντονη οξύτητα και στο βάθος τσακμακόπτερα. Χρυσασφένιο χρώμα, αρωματικό μπουκέτο εσπεριδοειδών, που εξελίσσεται σε βούτυρο και κερύ με τον καιρό. Μια σπουδαία ελληνική ποικιλία. Ιδανικό ταίρι με κάθε ψάρι.

8 FLEVA
Σκούρας, 2018
18,00 €

Δυνατές συγκινήσεις από έναν δυναμικό δημιουργό, που μεταφέρει κομψά το φρούτο και αποτυπώνει με χάρη το terroir. Αδι-

απέραστο κόκκινο χρώμα, που σε προϊδεάζει κατευθείαν για την πυκνότητα. Βατόμουρα και δαμάσκηνα μόλις το πλησιάζεις στη μύτη και μετά, φύλλα δάφνης, θυμάρι, γαρίφαλο. Όγκος, εύρος και πολυπλοκότητα από τα 650 μέτρα της ορεινής Αχαΐας και την ωρίμανση sur lie σε καινούργια δρύινα βαρέλια για δεκαέξι μήνες και μετά από την εμφιάλωση και την παραμονή για έξι μήνες στο κελάρι. Νεύρο και οξύτητα για το κοσμοπολίτικο Syrah από τον χαρισματικά επικοινωνιακό Γιώργο Σκούρα, που ξεκίνησε από το γκαράζ του πατέρα του επιστρέφοντας γεωπόνος από την Ντιζόν, και με τη νέα γενιά να έχει αναλάβει τώρα τα ηνία. Ιδανικό μπουκέτο για κόκκινο κρέας.

9 ΜΠΛΕ ΑΛΕΠΟΥ
Κυρ-Γιάννης, 2017
39,70 €

Βελούδινο, έντονο κόκκινο, φρούτα του δάσους, μόκα, σοκολάτα, πιπέρι, κανέλα, ευκάλυπτος. Σαν να συνάντησε η Κοκκινισκουφίτσα μια μπλε αλεπουδίτσα και όχι τον κακό λύκο. Αυτήν που πετάχτηκε ένα βράδυ με πανσέληνο στο αμπέλι, τον Σεπτέμβριο του 2009, μπροστά από τον Στέλλιο Μπουτάρη. Το χαρμάνι παραπέμπει

σε κρασί παγκόσμιας κλάσης, όπως και η αμπελοκαλλιέργεια σε 30 διαφορετικά αμπελοτεμάχια, καθώς και η όλη διαδικασία, με την κάθε ποικιλία να οινοποιείται χωριστά για δεκατέσσερις μήνες και όλες μαζί στο τέλος για τέσσερις μήνες, και μετά στη φιάλη. Νάουσα, ανατολικό Βέρμιο. Καλοφτιαγμένο, πραγματικό premium κρασί, χαϊδεύει τον λαιμό γλυκά, σχεδόν ηδονικά. Ταιριάζει με όσο το δυνατόν πιο σύνθετα πιάτα.

10 PLANO
Κτήμα Τέχνη Οίνου,
2019
11,50 €

Ενθουσιασμός, έκφραση, αρωματική έκρηξη. Αμπελώνες 360 στρεμμάτων, 2.500 τ.μ. εγκαταστάσεις, 300.000 φιάλες και ένα από τα ωραιότερα, τα πιο ατμοσφαιρικά κελάρια ελληνικών οινοποιείων, γεμάτο πίνακες –wine art– στους υποφωτισμένους τοίχους, από τους οινοποιούς Γιάννη Παπαδόπουλο και Γιάννη Καραϊτζίδη. Μια εντυπωσιακή Μαλαγουζιά από το Μικροχώρι της Δράμας στην Ανατολική Μακεδονία, με ερεθιστική μύτη, που ξεκινά με πεπόνι, εξελίσσεται σε λεμόνι και κίτρο και καταλήγει σε περγαμόντο και μανταρίνι. Ένα κοκτέιλ εσπεριδοειδών

με ένα φύλλο δυόσμο για γαρνιτούρα! Πολύ πλούσιο στόμα, σε συνδυασμό με δροσιστική οξύτητα. Δεν είναι καθόλου τυχαίες και οι υψηλές βαθμολογίες της. Ιδανική με σαλάτες, ζυμαρικά ή γαρίδες.

11 SAUVIGNON BLANC
Κτήμα Άλφα, 2019
17,50 €

Πρότυπο, πρωτοπορία, προσωπικότητα. Αμμώδες έδαφος, ήπιες θερμοκρασίες και υψόμετρο, τα τρία στοιχεία που τράβηξαν τον οινολόγο Άγγελο Ιατρίδη στο Αμύνταιο, αφού οι κρύοι χειμώνες και τα ξηρά καλοκαίρια δίνουν πληθωρικότητα και φινέτσα στα κρασιά της Φλώρινας, χάρη στην κλιματική συγγένεια με το Μπορντό, όπου σπούδασε και εκπαιδεύτηκε. Εδώ έχουμε ένα κρυστάλλινο κρασί, που, έχοντας μείνει τέσσερις μήνες σε λεπτές οινολάσπες (sur lie), είναι πληθωρικό γοητευτικό: λιπαρό και φινετσάτο ταυτόχρονα, με ροδάκινο, μάνγκο και λίτσι στη μύτη, κρεμώδη υφή και μέτρια οξύτητα. Θα το λέγαμε νεοκοσμικό αν δεν ήταν τόσο... μακεδονικό! Με 1.200 στρέμματα, το Κτήμα Άλφα έχει μερικούς από τους μεγαλύτερους ιδιοκτήτες αμπελώνες στη

χώρα, η συγκέντρωση των οποίων ήταν το πιο δύσκολο επίτευγμα για τους ιδιοκτήτες Μαυρίδη και Ιατρίδη. Τα αμπελοτόπια από όπου βγαίνει το κρασί αυτό ονομάζονται «Παιδιά» και «Αλφέτα», επειδή εκεί ήθελαν να παίζουν τα παιδιά τους μικρά: «Μικρά παιδιά σε μικρά τότε αμπέλια», με τα λόγια του ίδιου του κ. Ιατρίδη.

12 IDYLLE D'ACHINOS
ROSE
La Tour Melas, 2019
14,30 €

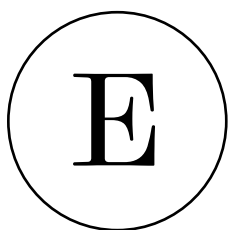
Provençal ροζέ, ασημένιες ανταύγειες, νότες φράουλας από το πέταλο του Μαλιακού ή πώς να επιμηκύνετε το καλοκαίρι στο ποτήρι! Τριανταφυλλένια μύτη, μαλακό στόμα, κεράσι και μύρτιλα. Ροδαλό χρώμα σαν τα δροσερά μάγουλα μιας έφηβης, ανάλαφρη αίσθηση όπως τα όνειρά της. Δροσιστικό και με κομψή οξύτητα, μπορείτε να το απολαύσετε και μόνο του ως απεριτίφ ή με ελαφριά πιάτα, ασορτί με το ειδυλλιακό περιβάλλον μας! Ο Κύρος Μελάς τα κάνει όλα σοβαρά και κερδίζει τα στοιχήματα, δίνοντας ένα ήσυχο, αλλά ξεχωριστό ροζέ σε ένα ιδανικό μικροκλίμα. ●

VOCABULARY



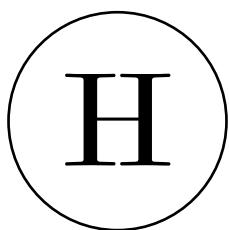
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Η διαδικασία στην οποία, κατά τη διάρκεια της ερυθρής οινοποίησης, με τη βοήθεια ενός σωλήνα και μιας αντλίας τραβάμε κρασί από τη βάση μιας δεξαμενής, κατευθύνοντάς το προς τα πάνω και ξαναρίχνοντάς το μέσα στη δεξαμενή από την κορυφή της. Έτσι, το κρασί πέφτει με ένταση πάνω στο καπέλο των σπασμένων σταφυλιών (ρώγες), σπάζοντας και διαβρέχοντάς το και τελικά εκχυλίζοντας από αυτό περισσότερο χρώμα και τανίνες.



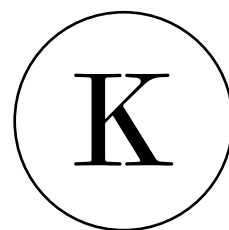
ΕΞΕΛΙΞΗ

Εξέλιξη των κρασιών είναι η αλλαγή στις ιδιότητές τους στο πέρασμα του χρόνου. Η εξέλιξη μπορεί να είναι αργή, απότομη, εντυπωσιακά θετική ή απογοητευτική προς διάφορες κατευθύνσεις. Το κρασί με τη βοήθεια του χρόνου περνά από φάσεις ανώριμες σε ώριμες και από άχαρες σε γοητευτικές. Ίσως γι' αυτό μιλάμε για χαρακτηριστήρα και παρομοιάζουμε τα κρασιά τόσο συχνά με χαρακτήρες ανθρώπων.



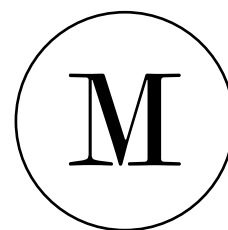
HALF BOTTLES

Οι φιάλες των 375 ml, που χωρούν ακριβώς τη μισή ποσότητα κρασιού σε σχέση με τη στάνταρ φιάλη των 750 ml. Είναι ιδανικές για ένα μόνο γεύμα ή δείπνο ενός ζευγαριού, για αλλαγή κρασιού ανάμεσα στα πιάτα, για weekday οινοποσίες, για δειγματοπισμό, αλλά και για ευκολότερη πώληση ακριβότερων κρασιών. Σε ώριμες αγορές του εξωτερικού βρίσκεται κανείς ειδικό τμήμα με φιάλες κρασιού των 375 ml κάθε ποιότητας, ακόμα και σε σούπερ μάρκετ.



ΚΩΔΙΚΑΣ QR

Κώδικας δύο διαστάσεων, που σημαίνει «Quick Response» (Γρήγορη Ανταπόκριση). Χρησιμοποιείται στις πίσω ετικέτες πολλών κρασιών από οινοποιεία που θέλουν να παρέχουν στους καταναλωτές πολλές πληροφορίες όταν ο διαθέσιμος χώρος στις ετικέτες είναι περιορισμένος. Έτσι, σκανάροντας με το κινητό του τον κωδικό QR από την ετικέτα, ο καταναλωτής μεταβαίνει στην αντίστοιχη ιστοσελίδα του κάθε προϊόντος και συνεχίζει έτσι την περιπέτεια της γνώσης.



MASSETO

Το δεύτερο ακριβότερο Merlot του κόσμου –μετά το επίσης πασίγνωστο γαλλικό Petrus– είναι ιταλικό και παράγεται από την οικογένεια Frescobaldi από 70 στρέμματα αμπελώνων σε αργιλοπετρώδη εδάφη του Bolgheri της Τοσκάνης. Μόλις 30.000 φιάλες παράγονται κάθε χρόνο, με τις νέες σοδειές να βγαίνουν προς πώληση σε τιμές που κυμαίνονται μεταξύ 800 και 1.000 ευρώ για κάθε φιάλη. Η αρχική έμπνευση ανήκει στον θρύλο της παγκόσμιας οινοποίησης, τον Ρωσο-Αμερικανό André Tchelistcheff, αρχικό σύμβουλο της Ornellaia.

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΙΣΕΙ

ΑΘΗΝΑ • ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα • ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα • ARION ATHENS HOTEL Αγίου Δημητρίου 18, Αθήνα • ARK GLYFADA Γρηγορίου Λαμπράκη 2, Γλυφάδα • ATHENS WAS HOTEL Διονυσίου Αρεοπαγίτου 5, Αθήνα • BALUX HOUSE PROJECT Λεωφόρος Ποσειδώνος 58, Αστέρια Γλυφάδας • BARRIQUE Πλ. Υμηττού 1, Υμηττός • ΒΑΣΙΛΙΑΝΑΣ Βρασίδα 13, Αθήνα • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • ΓΑΡΓΑΡΕΤΤΑ Ροβέρτου Γκάι 1, Κουκάκι • CAFE TAZZA D'ORO Πεντέλης 9, Αθήνα • CANAL CAFE Ευριπίδου 6, Καλλιθέα • CAVA VEGERA Βασιλίδας Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα • CAVA FAIDON Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίππη 4, Καλλιθέα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 156, Ψυχικό / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα • CODICE BLU Χάρητος και Λουκιανού, Κολωνάκι • COLONIAL, ΓΚΟΛΦ ΓΛΥΦΑΔΑΣ Κωνσταντίνου Καραμανλή 14, Γλυφάδα • COOKOONAVA Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα • DRY Κουμπάρη 5, πλατεία Κολωνάκιου • E&O ATHENS Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού 385, Παλαιό Φάληρο • EIGHTEEN SCREEN Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς • GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • FREUD ORIENTAL ATHENS Χαριλάου Τρικούπη 48, Κηφισιά • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HILTON Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας 46, Αθήνα • HOUSE OF WINE

Εθνικής Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Σκουφά 29, Αθήνα • JONAH'S Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα • KABA ANΘΙΔΗΣ Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι / Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφόρος Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • ΚΕΔΡΟΣ Γ. Γενναίου 3, Αθήνα • TO ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KIKI DE GRÈCE Ηπίτου 4, Σύνταγμα • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ Σταμάτα Αττικής • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδρίτη Αττικής • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Αφών Κυπρίου 89, Ελευσίνα • ΛΙΘΟΙΝΟΝ PRIVATE 16 Λεωφόρος Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα • LOLLO'S Εθνικής Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι • MATERIA PRIMA Φαλήρου 68, Κουκάκι • MATSUHISA ATHENS Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη • MONK GRAPES AND SPIRITS Καρόρη 4, Αθήνα • MONO Μπενιζέλου Παλαιολόγου 45, Αθήνα • MONSIEUR DIDOT Σίνα 48, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ Κουμπάρη 1, Αθήνα / Πειραιώς 138, Γκάζι • MR. VERTIGO Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • NOAH Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα • NOEL Κολοκοτρώνη 59B, Στοά Κουρτάκη • NORA'S DELI Π. Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι • ΟΑΚ Ύδρας 2 και Λεωφόρος Κηφισίας 282, Χαλάνδρι / Λεωφόρος Αθηνάς 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 και Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΣΝ Αμισμού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκους 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΪΣΙΑ Αγίου Ιωάννου

41, Αγία Παρασκευή • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ Μαρκόπουλο Μεσογαίας • POEMS N' CRIMES ART BAR Αγίας Ειρήνης 17, Αθήνα • SOLETO Λαοδικής 33-35, Γλυφάδα • ΣΠΟΝΔΗ Πύρρωνος 5, Παγκράτι • STAFILINA Αιγαίου 18, Νέα Σμύρνη • STALATI Λεωφόρος Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο • ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • ΤΟ ΘΕΙΟ ΤΡΑΓΙ Κυδαντίδων 36, Άνω Πετράλωνα • ΦΙΤΑ Ντουρμ 1, Αθήνα • VAROULKO SEASIDE Ακτή Κουμουνδούρου 52, Πειραιάς • VILLA GRIZIO 46 Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφόρος Κηφισίας 317B, Κηφισιά • VINTAGE Μητροπόλεως 66, Αθήνα • VINS ΟΕΝΟΤΟΥΡΙΣΜ Ιθάκης 20, Παλλήνη • WAREHOUSE Μαυρομυχάλη και Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WINE UP Ελευθερίου Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθανασίου Διάκου και Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES Κριεζώτου 6, Κολωνάκι • 48 URBAN GARDEN Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • 8 LE BISTRO Φρόνης 8, Ηλιούπολη

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Μύτικας Αργαντείου, Χαλκίδα • CAVA ΑΒΑΤΖΙΣ Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΟΠΟΙΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΑΛΕΑ Πιττακού 2 και Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο χλμ. Αμύνταιο, Άγιος Παντελεήμων, Αμύνταιο • ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • ΑΡΑΛΛΟΥ Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • ΒΟΤΤΙΓΛΙΑ DI VINO Αλυκές Ποταμού, Θέση Μπαζίου, Κέρκυρα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Επταμόρη, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος • CASABLANCA SOCIAL CLUB Λεοφόρος Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη • CAVINO Γέφυρα Μεγανίτη, Αίγιο • COSTA NAVARINO Πύλος Μεσσηνίας • KABA ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ Χωνού Αλεξάνδρου 30, Νάουσα • Δ.Ι.Ε.Κ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες, Αμύνταιο • DOME Ασκληπιού 16-18, Θέρμη • DUCATO WINE HOTEL Μεγαλοχώρι, Σαντορίνη • ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ Πλατεία Κύπρου 24, Γαργαλιάνοι • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • CAVA IOSIF Παροικιά / Νάουσα, Πάρος • ΚΛΙΜΑΞ Ηφαίστου 2 και Ελευθερίου Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΟΙΝΟΠΙΝΕΥΜΑΤΟΠΩΛΕΙΟΝ ΚΡΙΤΣΙΝΗ Σταματίου Πρωίου 30, Ερμούπολις, Σύρος • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Παννακχωρί, Νάουσα • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • ΜΑΡΑΘΙΑ Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος • ΜΑΡΓΙΩΡΑ Χώρα Κύθνου • ΜΑΡΜΙΤΑ Ευαγγελιστρίας 30, Σκιάθος • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • ΜΥΜΥΚΟΝΟΣ Χοντρός Γκρεμός, Μύκονος • ΟΔΟΣ ΔΕΛΦΩΝ Δελφών 16, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΝΤΟΥΓΚΟΣ Πιερών 15, Λάρισα • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ WINE BAR & SHOP Κομιακής, Χώρα, Νάξος • ΟΙΝΩΦ WINE BAR Λεωφόρος Βεργωτή και Ιθάκης 1, Αργιστόλι • CAVA OLYMPIA Κερασούντος 57, Καλαμαριά • ΟΥΦΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ Αιμιλίου Ριόδης 5, Θεσσαλονίκη • ΡΑΝΤΗΕΟΝ Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη • ΡΑΤΡΑΣ WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ

ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • POSEIDONION GRAND HOTEL Ντάπια, Σπέτσες • REWINE Τσαγρή 25-27, Ρέθυμνο • SALTO Καρόλου Ντήλ 6, Θεσσαλονίκη • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρωνείας 1, Κομοτηνή • KABA ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφόρος Κωνσταντίνου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • SCLAVOS WINES Κερωάνας, Ληξούρι, Κεφαλονιά • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα • DOMAINE SKOURAS Μαλανδρένι Άργους • SOUL BAR Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • ΤΟΠΙΚΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ Δερβενακίων 100, Νεμέα • ΤΡΙΑΝΤΑΡΑΚΙ Επαρχ. Οδ. Τριαντάρου-Φαλατάνου 127, Αρνάδος, Τήνος • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ Άγιος Παύλος, Χαλκιδική • KABA ΤΖΙΝΑΣ ΕΛ. Βενιζέλου 146, Λάρισα • VASSALTIS Περιφερειακή οδός Βουρβούλου-Οίας, Σαντορίνη • VENETIAN WELL Πλατεία Κρεμαστής, Λιλή Δεσούλα 1, Χώρα Κέρκυρας • VILLA INCOGNITO Δεληγιάννη και Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Μεγάλου Αλεξάνδρου 35, Καστοριά • WINE HOUSE Τζων Κένεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης • WINE KIOSK Αριστομένους 39, Καλαμάτα • WINE VINTAGE STUDIO Λεωφ. Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο • 10GR Πολυδύρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • 18 GRAPES Άγιος Προκόπιος, Νέος

ΚΥΠΡΟΣ • KANTINA 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.

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr



Νέο Internet Banking για επιχειρήσεις

Συνεχίζουμε να στηρίζουμε τις επιχειρήσεις με καινοτόμες ψηφιακές λύσεις.

Σήμερα, για πρώτη φορά, με το **Νέο Internet Banking** για επιχειρήσεις της Εθνικής Τράπεζας μπορείτε **online**:

- ▶ **Να ανανεώνετε ή να τροποποιείτε τα νομιμοποιητικά έγγραφα της επιχείρησής σας**
- ▶ **Να εκταμιεύετε ποσά από τα επιχειρηματικά σας δάνεια**
- ▶ **Να πληρώνετε τις δόσεις των δανείων σας με μία συναλλαγή**

Εύκολα, γρήγορα και απλά!

**Νέο Internet Banking για επιχειρήσεις.
Από την Εθνική μας Τράπεζα.**



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ