

grape

WINE STORIES



3

grape

Περιοδικό Free Press

PKATSATOU & CO GRAND CRU

Έκδοση και διανομή περιοδικού

Πειραιώς 165, ΤΚ 118 53 Αθήνα

T 210 340 0580, E pkatsatou@gmail.com

Διεύθυνση - Επιμέλεια

Θάλεια Καρτάλη, Πηνελόπη Κατσάτου

Σύμβουλος έκδοσης

WSPC

Διεύθυνση Επικοινωνίας

EPIC COMMUNICATION

Σοφία Συμεών, Λιλή Δράκου

Σχεδιασμός εντύπου

k2design

Γιάννης Κουρούδης, Γιάννης Κονδύλης

Photo production agency

This is not another agency

Φωτογράφοι

Γιώργος Καπλανίδης

(This is not another agency)

Βοηθός Φωτογράφου

Μάρθα Βόσδου

Συνεργάτες τεύχους

Κωνσταντίνος Λαζαράκης,

Γρηγόρης Κόντος,

Νίκος Λουκάκης,

Τασούλα Επτακοίλη

Διόρθωση κειμένων

Δήμητρα Καράμπελα

Εκτύπωση

B.& Σ. Κοτσάτος & ΣΙΑ Ο.Ε.

Βιβλιοδεσία

GRAF - ILI MON.IKE

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

 GRAPE wine stories

 grape_wine_stories

www.grapemag.gr

6

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.

8

GRAPE STORY

Ταξίδι στη μακρινή Καλιφόρνια.

18

TABOO

Ο Master of Wine Κωνσταντίνος
Λαζαράκης αναρωτιέται αν όλα τα
ακριβά κρασιά είναι και μεγάλα κρασιά.

20

ΠΡΟΣΩΠΟ

Ο Γιώργος Σκούρας μιλάει για τα
νέα σχέδιά του, τη σχέση του με την
πολιτική, τη νέα γενιά και το μέλλον
του κρασιού στην Ελλάδα.

26

SOMMELIER VS PRODUCER

Ο οινοποιός Στέλιος Κεχρής
και ο sommelier του Funky Gourmet
Φαίδων Δερνίκος ανταλλάσσουν
απόψεις για τη ρετσίνα.

28

FOOD & WINE PAIRING

Οι σεφ της Cookoonaya και του Matsuhisa,
ακονίζουν τα μαχαίρια τους, ετοιμάζουν
δημιουργικά πιάτα και προτείνουν τα κρασιά
που τα συνοδεύουν ιδανικά.

34

ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Ο διάσημος αρχιτέκτονας Patrik
Schumacher μιλάει για το κρασί, την
αρχιτεκτονική και το design και μας μυεί
στον κόσμο του παραμετρισμού.

38

ΑΤΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο φακός του Γιώργου Καπλανίδη
ταξιδεύει στον τρύγο του αττικού
αμπελώνα.

42

ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Τρόποι μαγειρέματος του λευκού κρέατος
και οι ιδανικοί συνδυασμοί του με το κρασί.
Ένα χρηστικό γράφημα.

44

ΘΕΜΑ

Τι συμβαίνει τελικά με το χύμα κρασί;

46

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Ο Χρήστος Αϊβαλής ανατρέπει όλα
τα στερεότυπα για το Αγιοργίτικο.

GRAPE ΣΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΟΥ ΤΡΥΓΟΥ

Μετά από ένα συναρπαστικό καλοκαίρι, στη διάρκεια του οποίου συλλέξαμε εμπειρίες και εμπλουτίσαμε τις γνώσεις μας –εντάξει, ξεκουραστήκαμε κιόλας–, επιστρέφουμε με ακόμη μεγαλύτερη όρεξη και διάθεση! Σεπτέμβρης, μήνας του τρύγου, κι εμείς περιπλανηθήκαμε στον αττικό αμπελώνα και με τον φακό του Γιώργου Καπλανίδη «συλλάβαμε» τους ανθρώπους του τρύγου σε ώρα δουλειάς, μιας δουλειάς σκληρής και απαιτητικής, που στο μυαλό μας, ωστόσο, την έχουμε όλοι σαν γιορτή. Το Grape ταξίδεψε μέχρι την άλλη άκρη του κόσμου, στην Καλιφόρνια, όπου ανακάλυψε υπέροχα κρασιά, γνώρισε φιλικούς ανθρώπους, δοκίμασε εξαιρετικές γεύσεις. Περιπλανήθηκε στους φημισμένους αμπελώνες της Napa και της Sonoma Valley, επισκέφτηκε διάσημα οινοποιεία, ενθουσιάστηκε με την απλότητα που χαρακτηρίζει τους ανθρώπους σε αυτήν τη γωνιά του πλανήτη, που χάρη στη μεταξύ τους συνεργασία έχει καταφέρει να γίνει μία από τις πιο σημαντικές οινοπαραγωγούς περιοχές της Γης, συγκεντρώνοντας εκατομμύρια τουρίστες –οινογνώστες και μη– κάθε χρόνο. Γνωρίσαμε τον Πάτρικ Σουμάχερ, τον διάσημο

**Θάλεια Καρτάλη
&
Πηνελόπη Κατσάτου**

αρχιτέκτονα και διάδοχο της Ζάχα Χαντίντ, και μέσα από την κουβέντα μας γύρω από το κρασί, την αρχιτεκτονική και το design μάθαμε και σας εξηγούμε τι σημαίνει παραμετρική αρχιτεκτονική και πώς αυτή εμπνέεται από τη φύση... Επιστροφή στην Ελλάδα και τη Νεμέα, όπου συναντήσαμε τον ταλαντούχο κύριο Σκούρα, ο οποίος ετοιμάζεται πάλι να ανακατέψει την

τράπουλα με ένα νέο εγχείρημα. Συζητήσαμε για τη σχέση του με την πολιτική, τη νέα γενιά και το μέλλον του κρασιού στην Ελλάδα της κρίσης. Την εικόνα για τη Νεμέα ήρθε να συμπληρώσει ο γεμάτος αυτοπεποίθηση Χρήστος Αϊβαλής, ο οποίος μας ανέτρεψε τα στερεότυπα για το Αγιογώγιμο. Θα καταφέρει άραγε ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης να σπάσει άλλο ένα taboo, ανατρέποντας την

πεποίθηση ότι όλα τα ακριβά κρασιά είναι και μεγάλα κρασιά; Το αγαπημένο «παιχνίδι» του Grape –ταίριασμα φαγητού και κρασιού– βρίσκεται και πάλι στο επίκεντρο. Οι σεφ των διάσημων εστιατορίων Κουκουβάγια και Matsuhisa ακονίζουν τα μαχαίρια τους και οι σωματείες παρουσιάζουν τις προτάσεις τους για το τέλειο ταίριασμα. Καλό Φθινόπωρο!

g



ΚΑΡΤΕΣ

AB Plus
MasterCard

Τώρα το καλάθι της AB σας ακολουθεί σε κάθε αγορά!

Με τις κάρτες **AB Plus MasterCard** από την Τράπεζα Πειραιώς είστε κερδισμένοι κάθε φορά!
Γιατί όλες σας οι αγορές επιβραβεύονται με πόντους που εξαργυρώνονται με **επιταγές έκπτωσης AB Plus!**

Επιπλέον, **οι αγορές στα AB**, σας χαρίζουν **διπλάσιους πόντους*** και έτσι, **κερδίζετε περισσότερο και πιο γρήγορα!**

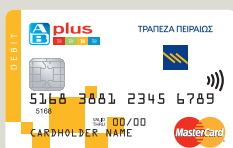
Κάρτες AB Plus MasterCard από την Τράπεζα Πειραιώς. Κερδισμένοι κάθε φορά!

Το προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

ΠΙΣΤΩΤΙΚΗ



ΧΡΕΩΣΤΙΚΗ



ΠΡΟΠΛΗΡΩΜΕΝΗ



*Οι διπλοί πόντοι δεν ισχύουν για προϊόντα που βρίσκονται σε προσφορά πόντων ή σε άλλες προωθητικές ενέργειες πόντων.

Πληροφορίες & όροι προγράμματος
Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

AB **Βασιλόπουλος**
...και του πουλιού το γάλα!

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ



ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ ΤΟ CHATEAU MIRAVAL

Η είδηση του διαζυγίου του πιο διάσημου ζεύγους του Χόλιγουντ δεν θα μπορούσε να αφήσει ανεπηρέαστο τον κόσμο του κρασιού. Ήδη από τον Αύγουστο, πολύ πριν ανακοινωθεί επισήμως ο χωρισμός του Μπραντ Πιτ και της Αντζελίνα Τζολί, στην Προβηγκία είχαν αρχίσει να κυκλοφορούν κάποιες φήμες ότι το ζευγάρι επρόκειτο να πουλήσει το Château Miraval, το οποίο αγόρασε το 2008 έναντι 40 εκατομμυρίων ευρώ. Οι φήμες δεν επιβεβαιώθηκαν, όμως η είδηση του διαζυγίου των Μπραντ-Τζελίνα θέτει πλέον εν αμφιβόλω το μέλλον του Château και του αξιόλογου ροζέ κρασιού το

οποίο παράγει από το 2012, υπό την καθοδήγηση της οικογένειας Perrin του γειτονικού, επίσης διάσημου, Château Beaucastel. Έτσι, μοιάζουν να μένουν στον αέρα και τα σχέδια για την παραγωγή ενός Super Provence ερυθρού (κατά τα Super Tuscans). Λέγεται, πάντως, ότι ο Μπραντ Πιτ ήταν εκείνος που ασχολούνταν περισσότερο με τη διαδικασία της παραγωγής του κρασιού και πως το ζευγάρι είχε και παλαιότερα διαφωνήσει, όταν η Αντζελίνα Τζολί πρότεινε την πώληση του Château, προκειμένου να αφοσιωθεί στην προώθηση της πολιτικής της καριέρας.



ΤΟ ΧΑΟΣ ΤΩΝ ΑΝΑΜΝΗΣΕΩΝ

Τι συμβαίνει όταν κιτς αντικείμενα εισέρχονται στον χώρο της τέχνης; Την απάντηση έρχεται να δώσει μια διαφορετική έκθεση που εγκαινιάστηκε στις 23 Σεπτεμβρίου στην γκαλερί Αντωνοπούλου στο Ψυρρή και φέρνει στο προσκήνιο το συλλεκτικό πάθος του Γιάννη Μπουτάρη. Αντικείμενα που ο ίδιος έχει συλλέξει στη διάρκεια της πολυτάραχης ζωής του, από πορτρέτα πολιτικών αρχηγών τυπωμένα σε κούπες μέχρι μπιμπελό από διάφορες περιοχές και χώρες στις οποίες έχει ταξιδέψει τα τελευταία χρόνια, μετακόμισαν από τα ράφια του γραφείου του στο οίνοποιείο της Νάουσας και εκτίθενται πρώτη φορά στο κοινό, επιβεβαιώνοντας για μία ακόμη φορά τη φήμη του δημάρχου της Θεσσαλονίκης ως αντισυμβατικού ανθρώπου.

«Άρχισα να μαζεύω αντικείμενα χωρίς κανέναν σκοπό και λόγο, παρά μόνο με ένα σκεπτικό. Ενθύμια από πόλεις και χώρες που επισκεπτόμουν όλα αυτά τα χρόνια για να πουλήσω κρασιά. Αλλά αυτά ήταν όλα ευτελή και κακόγουστα, όπως όλα τα ενθύμια σε όλο τον κόσμο. Ακόμη και ο ίδιος, πάντως, δηλώνει εντυπωσιασμένος από το τι έχει συλλέξει όλα αυτά τα χρόνια, καθώς είναι η πρώτη φορά που τα βλέπει εκτεθειμένα.

Διάρκεια έκθεσης 23/9 – 29/10, Γκαλερί Αντωνοπούλου

ΝΑ ΑΝΟΙΞΩ ΕΝΑ ΚΟΥΤΑΚΙ ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ;

Μόδα είναι και θα περάσει; Τα κρασιά σε αλουμινένια κουτάκια αναψυκτικού όχι μόνο κάνουν δυναμική εμφάνιση, αλλά τα νούμερα λένε ότι εξαπλώνονται με γρήγορους ρυθμούς. Μεγάλη συζήτηση έχει ξεκινήσει, αφού από τη μία πλευρά οι νεαροί καταναλωτές δείχνουν να τα προτιμούν, ενώ οι μεγαλύτεροι σε ηλικία πιστεύουν ότι με κανέναν τρόπο δεν θα αντικαταστήσουν το γυάλινο μπουκάλι.

Τα κουτάκια αλουμινίου έκαναν την εμφάνισή τους το 2011, αλλά μετά το τέλος του 2014 άρχισαν να απογειώνονται οι πωλήσεις τους. Σύμφωνα με έρευνα της Nielsen του Ιουλίου, οι πωλήσεις των κρασιών μέσα σε κουτάκια είχαν αύξηση κατά 125,2 τοις εκατό, με κέρδη που έφτασαν τα 14,5 εκατομμύρια δολάρια το 2016 σε σχέση με τα 6,4 εκατομμύρια το 2015. Ακόμα και μεγάλα οινοποιεία υιοθετούν τα κουτάκια, αφού βλέπουν μια πολύ μεγάλη δυναμική ειδικά στις νεαρές ηλικίες.



ΚΑΝΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΛΟ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ; ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΠΩΣ ΤΟ ΠΙΝΕΤΕ...

Τόνοι μελάνης έχουν χυθεί για το θέμα. Όπως δείχνουν όμως οι μελέτες, τα πράγματα δεν είναι και τόσο απλά. Υπάρχουν μυριάδες διαφορετικοί παράγοντες για το πώς το ποτό επιδρά στον οργανισμό μας, από το αν καταναλώνεται με φαγητό μέχρι και πολιτισμικοί ή διακρατικοί, αφού δεν υπάρχει κοινή πολιτική στο θέμα. Η Μεγάλη Βρετανία έριξε στο μηδέν τα επιτρεπόμενα όρια αλκοόλ πέρυσι.

Το αμερικανικό υπουργείο Υγείας δίνει οδηγίες για περιορισμένη κατανάλωση και συστήνει το αλκοόλ να συνδυάζεται με φαγητό, χωρίς να δίνει μεγάλη σημασία στις μονάδες που μπορεί να καταναλώνει κάποιος. Τα ιατρικά συμπεράσματα, ωστόσο, συγκλίνουν στο ότι όσοι πίνουν κρασί και ιδιαίτερα αυτοί που το συνδυάζουν με φαγητό έχουν χαμηλότερο δείκτη θνησιμότητας από εκείνους που επιλέγουν μπίρα ή βαρύ αλκοόλ. Άλλωστε, είναι γνωστές οι αντιοξειδωτικές ιδιότητες του κρασιού.

g





CALIFORNIA

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ & ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, Dip WSET

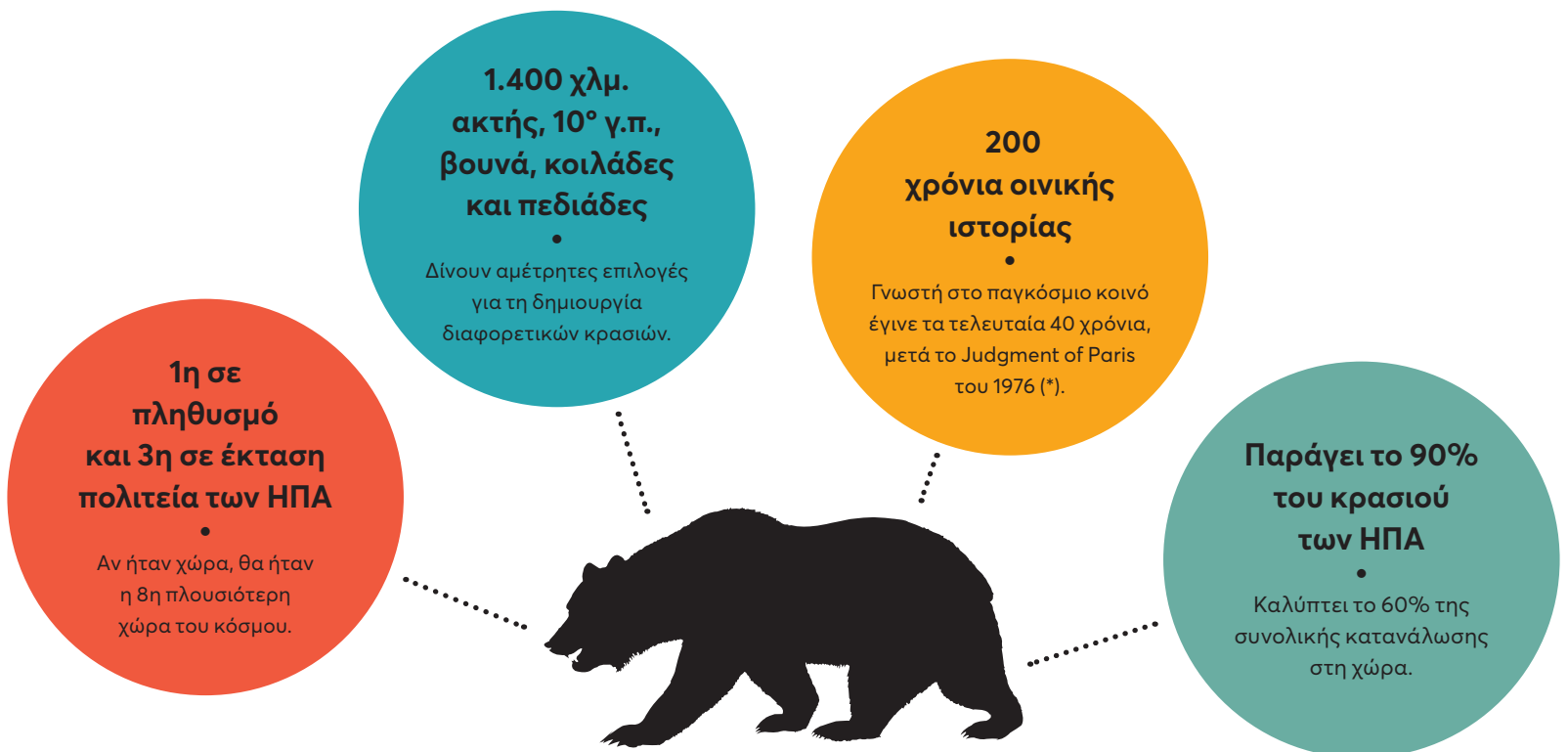
ΤΟ GRAPE ΤΑΞΙΔΕΨΕ ΣΤΗ ΝΑΡΑ ΚΑΙ ΤΗ ΣΟΝΟΜΑ. ΕΠΙΣΚΕΦΤΗΚΑΜΕ ΘΡΥΛΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ, ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ ΣΠΟΥΔΑΙΑ ΚΡΑΣΙΑ, ΓΝΩΡΙΣΑΜΕ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΠΟΥ ΜΑΣ ΜΥΗΣΑΝ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΚΑΛΙΦΟΡΝΕΖΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.

Την έχουν αποκαλέσει «Disneyland του κρασιού». Ο χαρακτηρισμός σαφώς την αδικεί, αν και πραγματικά η Napa Valley είναι η χαρά κάθε λάτρη του κρασιού. Και όχι μόνο. Δεν είναι ανάγκη να συγκαταλέγεται κανείς στους γνώστες για να καταλάβει τη μαγεία αυτής της υπέροχης κοιλάδας της Καλιφόρνιας, η οποία μέσα σε λίγες μόνο δεκαετίες, χάρη κυρίως στις προσπάθειες του θρυλικού πλέον Ρόμπερτ Μοντάβι, κατάφερε να αναδειχθεί σε μία από τις πιο σημαντικές οινοπαραγωγούς περιοχές του κόσμου. Όσοι λατρεύουν την υψηλή γαστρονομία βρίσκουν εδώ τον παράδεισό τους, καθώς η Νάπα διαθέτει τα περισσότερα βραβευμένα με αστέρια Michelin εστιατόρια ανά τετραγωνικό χιλιόμετρο από οπουδήποτε αλλού στον πλανήτη.

Υψηλή γαστρονομία, λοιπόν, υπέροχα κρασιά και όλα αυτά μέσα σε ένα περιβάλλον απίστευτα φιλικό, με τη γνωστή απλότητα που χαρακτηρίζει

τους Αμερικανούς. Εδώ δεν συναντά κανείς ύψος χιλίων καρδιναλίων ούτε διάθεση επίδειξης γνώσεων γύρω από το κρασί και τη γαστρονομία. Αντιθέτως, μια διάθεση ανοιχτή σε όλους, γνώστες και μη, μνημένους ή όχι στον κόσμο του κρασιού.

Το τοπίο θυμίζει σε πολλά σημεία Ελλάδα. Με μια μεγάλη διαφορά. Όπου και να γυρίσει κανείς το βλέμμα του, πουθενά δεν θα αντικρίσει την παραμικρή ασχήμια. Τα πάντα είναι περιποιημένα, προσεγμένα μέχρι την παραμικρή τους λεπτομέρεια, στημένα έτσι ώστε να ικανοποιούν όλες τις αισθήσεις του επισκέπτη. Η St Helena Highway, ο βασικός οδικός άξονας της περιοχής, γύρω από τον οποίο απλώνονται χιλιόμετρα αμπελώνων, περνά μέσα από μικρές πόλεις, όπως η Oakville, το Rutherford, η Yountville. Παντού συναντά κανείς υπέροχα μικρά μαγαζάκια, καφέ, εστιατόρια, ακόμη και τα βενζινάδικα είναι σαν βγαλμένα από σκηνικό... ▶



(*) **ΤΟ ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ:** Το 1976 ένας Βρετανός έμπορος κρασιών, ο Steven Spurrier, διοργάνωσε στο Παρίσι μια τυφλή γευστική δοκιμή μεταξύ των κορυφαίων γαλλικών και καλιφορνέζικων κρασιών. Οι κριτές ήταν όλοι Γάλλοι και προς έκπληξη όλων ανέδειξαν ως κορυφαία κρασιά τα καλιφορνέζικα, τόσο στην κατηγορία των λευκών (Λευκές Βουργουνδίες κόντρα σε Chardonnay της Νάπα) όσο και των ερυθρών κρασιών (Ερυθρά Μπορντό κόντρα σε Cabernet Sauvignon της Νάπα). Από τη στιγμή εκείνη, τα κρασιά από την Καλιφόρνια μπήκαν για τα καλά στον παγκόσμιο οινικό χάρτη, ενώ η ίδια η δοκιμή έγινε και ταινία (Bottle Shock, 2008) αν και δεν προβλήθηκε ποτέ στις γαλλικές αίθουσες.



ARISTA WINERY

Έχοντας επιλέξει να μείνουμε στη Sonoma, γειτονική στη Napa περιοχή, η οποία, αν και λιγότερο διάσημη, παράγει επίσης εξαιρετικά κρασιά, είχαμε την ευκαιρία να εξερευνήσουμε αμπελώνες και οινοποιεία που παράγουν κυρίως Pinot Noir και Riesling.

Το Arista, ένα boutique οινοποιείο το οποίο παράγει εξαιρετικά Pinot Noir, ήταν ο πρώτος μας σταθμός φτάνοντας απογευματάκι στη Sonoma. Ένα ξύλινο χαμηλό κτίριο, περιτριγυρισμένο από έναν υπέροχο ιαπωνικό κήπο, το τέλειο σκηνικό για την πρώτη γευστική δοκιμή, η οποία περιλάμβανε τέσσερα κρασιά. Ξεκινήσαμε με ένα Riesling, δοκιμάσαμε δύο εξαιρετικά Pinot Noir και ολοκληρώσαμε με ένα Zinfandel, την τοπική ποικιλία της Καλιφόρνιας.

KENDALL-JACKSON

Οκτώ χιλιόμετρα βόρεια της Santa Rosa βρίσκεται το tasting room του Kendall-Jackson, ενός από τα μεγαλύτερα οινοποιεία των ΗΠΑ, το οποίο όμως –παρά το μέγεθός του– φέρει κουλτούρα μικρού παραγωγού. Το 1974 ένας δικηγόρος από το Σαν Φρανσίσκο, ονόματι Jess Jackson, και η γυναίκα του Jane Kendall μετέτρεψαν ένα χωράφι 320 στρεμμάτων με αχλαδιές και καρυδιές σε αμπελώνα. Φυσικά, δεν πείραξαν τα δέντρα και έτσι σταφύλια, αχλάδια και καρύδια αλλά και κάθε είδους λαχανικά, βότανα και φρούτα καλλιεργούνται και χρησιμοποιούνται μέχρι σήμερα για την τροφοδοσία του οινοποιείου. Καθώς αυτή ήταν η τελευταία στάση μας για εκείνη την ημέρα, επιλέξαμε γευσσιγνωσία των κρασιών με συνοδεία φαγητού με φρέσκες πρώτες ύλες από τον κήπο.

→ Η πασίγνωστη κοιλάδα της Napa, μόλις 70 χιλιόμετρα βόρεια του Σαν Φρανσίσκο, απλώνεται ανάμεσα σε δύο μεγάλες οροσειρές: τα βουνά Mayacamas, που προστατεύουν τα αμπέλια από το κρύο στα δυτικά, και τα βουνά Vaca, που οριοθετούν και προστατεύουν την κοιλάδα από τη ζέστη της ερήμου στα ανατολικά. Έτσι δημιουργείται ένα απόλυτα ισορροπημένο μεσογειακό κλίμα, ιδανικό για ποικιλίες που χρειάζονται ελεγχόμενη ζέστη για να ωριμάσουν, όπως το Cabernet Sauvignon και το Zinfandel.

→ Το Cabernet Sauvignon της Napa, γνωστό και ως Napa Cab, είναι το αρχέτυπο κρασί, σύμβολο της Napa: ένα πυκνό και φινό ερυθρό κρασί με αρώματα μαύρων μούρων, φραγκοστάφυλου, βανίλιας, καπνού και σοκολάτας που έχει ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια.

→ Η περιοχή Sonoma, προσκείμενη στον ωκεανό και ακριβώς δυτικά της Napa Valley, είναι ιδανικότερη για τις κομψότερες, βουργουνδικές ποικιλίες Pinot Noir και Chardonnay οι οποίες απαιτούν κρύο, καθώς ευνοείται από τα κρύα ρεύματα αέρα του Ειρηνικού, που δεν ανακόπτονται από τα βουνά, αλλά και την ομίχλη που μεταφέρει δροσιά στα αμπέλια.

▲ Οινοποιείο Kendall-Jackson
◀ Οινοποιείο Arista

Ο σεφ ξεκίνησε σερβιροντάς μας το ταίριασμα για τα δύο πρώτα κρασιά: για το Sauvignon Blanc ένα μικρό ποτηράκι με φάβα βελουτέ με λεμονοχυμό και ελαιόλαδο, και για το Chardonnay μια βάση ζύμης με τυρί κρέμα και αυγοτάραχο. Πιο παχύ κρασί, πιο παχύ ταίριασμα!

Συνεχίζουμε με το ταίριασμα για τα κόκκινα: καπνιστό ζαμπόν και τυρί Carmody για το Pinot Noir, ενώ τα Syrah και Cabernet Sauvignon, που έχουν πιο γεμάτο σώμα και έντονη προσωπικότητα, συνδυάστηκαν αντίστοιχα με ψιλοκομμένη χοιρινή πανσέτα με σάλτσα BBQ και με κομματάκια χοιρινού τυλιγμένα σε ένα φύλλο μαρουλιού.

Φύγαμε χαρούμενοι, σκεπτόμενοι πόσο πολύ έχει προχωρήσει η γαστρονομία και η κουλτούρα του κρασιού στην Αμερική! ➤



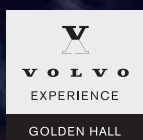
ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΔΡΟΜΟ. ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΣΤΙΓΜΗ. VOLVO V60 CROSS COUNTRY.

Στη Volvo, σχεδιάσαμε το V60 Cross Country ώστε να σας συντροφεύει παντού. Δυναμικό και ευέλικτο στην καθημερινή χρήση, μεταμορφώνεται στο αυτοκίνητο που θα οδηγήσετε στους πιο δύσβατους δρόμους.

Το V60 Cross Country, με κινητήρα 2.0l diesel 190 hp, με εξαιρετικά χαμηλή κατανάλωση, μόλις 4,2l/100km, αυξημένη απόσταση από το έδαφος και εκδόσεις All Wheel Drive, αναζητά την περιπέτεια.

**Αυτός είναι ο Cross Country χαρακτήρας.
Αποκτήστε το V60 Cross Country με €34.550.**

Made by Sweden.



Κλείστε το test drive σας στους Επίσημους Διανομείς Volvo και στο Golden Hall

VolvoGreece **VOLVOCARS.GR**

Volvo V60 Cross Country D4: Εκπομπές CO₂ g/km: 111. Κατανάλωση καυσίμου l/100km, εντός πόλης: 4,6, εκτός πόλης: 4,0, μικτός κύκλος: 4,2. **Volvo Line:** 800 100 7505

RIDGE VINEYARDS

Το πρώτο οινοποιείο της ιστορικής εταιρείας Ridge Vineyards βρίσκεται σε υψόμετρο 700 μ., σε απόσταση μόλις 10 χιλιομέτρων από το Cupertino της Silicon Valley, και οφείλει την ονομασία του στην κορυφογραμμή του Monte Bello (Ridge = κορυφογραμμή). Εμείς όμως βρισκόμαστε στη Sonoma και έτσι επισκεφτήκαμε το δεύτερο και βορειότερο οινοποιείο Ridge στα Lytton Springs, το οποίο αγοράστηκε από τη Ridge το 1991. Το οινοποιείο είναι χτισμένο με στρώματα άχυρου και με άργιλο από τον αμπελώνα, ενώ λειτουργεί κυρίως με ηλιακή ενέργεια, ακολουθώντας ένα βιώσιμο μοντέλο ανάπτυξης.

Στα Lytton Springs, η Ridge εξειδικεύεται στην παραγωγή αξέχαστων κρασιών από Zinfandel. Δουλεύοντας με πολύ παλιά αμπέλια της παρεξηγημένης μέχρι τότε ποικιλίας, ο 80χρονος σήμερα Paul Draper, ένας ζωντανός θρύλος του αμερικανικού κρασιού και οινοποιός της Ridge από το 1969, κατάφερε να δημιουργήσει πραγματικά αριστουργήματα από Zinfandel με τη γνωστή «hands-off» προσέγγιση που τον έκανε διάσημο. Βέβαια η ετικέτα «Monte Bello Cabernet Sauvignon» από την εκμετάλλευση του Monte Bello αποτελεί μέχρι και σήμερα τη σημαία της Ridge καθώς –πέραν της αναμφισβήτητης αξίας του– η εσοδεία του 1971 έλαβε εξαιρετικές κριτικές στη Γευστική Δοκιμή του 1976 στο Παρίσι.

CHÂTEAU MONTELENA

Η επόμενη ημέρα μάς αποκάλυψε την ομορφιά της περιοχής σε όλο της το μεγαλείο. Κατευθυνόμενοι προς το ιστορικό Château Montelena, βλέπαμε σταδιακά την πρωινή ομίχλη που καλύπτει τους αμπελώνες να υποχωρεί, δίνοντας τη θέση της σε έναν λαμπερό ήλιο και μια ευχάριστη θερμοκρασία. Το Château Montelena, ένα από τα

σημαντικότερα και παλαιότερα οινοποιεία της Napa, έχει ιστορία που ξεκινάει από το 1882, όταν ένας επιχειρηματίας από το Σαν Φρανσίσκο αγόρασε μια έκταση 102 εκταρίων στους πρόποδες του βουνού Saint Helena στην Calistoga, τη βορειότερη υποζώνη της Napa. Το Château χτίστηκε μέσα σε δέκα χρόνια, στα πρότυπα των γαλλικών πύργων, και λειτούργησε αρχικά με οινοποιό γαλλικής καταγωγής.

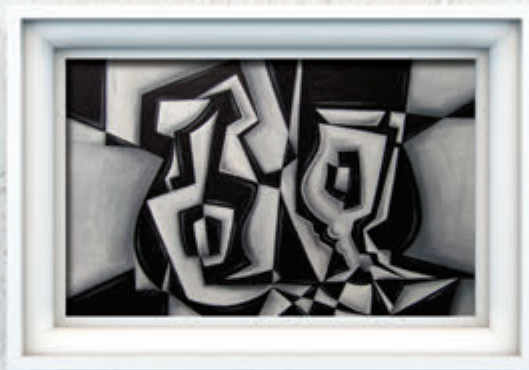
Η γειτονική λίμνη Jade και οι κινέζικοι κήποι δημιουργούν ένα υπέροχο σκηνικό, ενώ μεγάλο κομμάτι του ιστορικού Château καλύπτεται από κισσούς που το κάνουν να δείχνει ακόμα πιο ατμοσφαιρικό. Δοκιμάσαμε όλα τα κρασιά, τα οποία κινούνταν σε ένα κομψότατο ευρωπαϊκό στυλ. Το Montelena Chardonnay του 1973 παρουσιάζεται σε ειδικές προθήκες, ως το καλύτερο λευκό κρασί στη Γευστική Δοκιμή του Παρισιού το 1973.

CHAPPELLET WINERY

Κρυμμένο μακριά από τη βασική οδική αρτηρία, το μικρό αυτό οινοποιείο κατασκευάστηκε το 1968 από τον Don και τη Molly Chappellet και είναι από τα λίγα της περιοχής που παράγουν κρασί από αμπελώνες φυτεμένους σε υψόμετρο. Χτισμένο στην κορυφή των Pritchard Hills, όπου το ζευγάρι φύτεψε τους πρώτους του αμπελώνες το 1967, το ξύλινο κτίριο με την επιβλητική του σκάλα στη μέση αποτελεί ένα από τα ωραιότερα δείγματα boutique οικογενειακού οινοποιείου στην περιοχή. Η παραγωγή του είναι σχετικά μικρή για τα δεδομένα της Καλιφόρνιας, μόλις 71.000 κιβώτια, ό,τι δοκιμάσαμε ωστόσο ήταν πραγματικά εξαιρετικό. Ειδικότερα το Cabernet Las Piedras του 2013 και το Chardonnay του 2014. Οι ετικέτες ορισμένων κρασιών του κτήματος σχεδιάζονται από τη μεσαία κόρη του ζεύγους, το οποίο έχει αρχίσει σιγά-σιγά να παραδίδει τα σκήπτρα της επιχείρησης στη δεύτερη γενιά. ►

- ◀ Το ιστορικό Château Montelena
- ▼ Η κυρία Molly Chappellet





There are many Art Galleries...



...many Sculpture Galleries...



...but there is only one Wine & Spirits Gallery!

κάβα
ανθίδης 

ΜΑΡΟΥΣΙ: Λ. Κηφισίας 76, Τηλ.: 210 8061560 - 210 6127325 • **ΚΟΛΩΝΑΚΙ:** Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Τηλ.: 210 7251050

ΓΛΥΦΑΔΑ: Γρ. Λαμπράκη 77, Τηλ.: 210 9690234

e-shop: www.anthidis.gr

wine&spiritsgallery
by Ilias Anthidis

απολαύστε υπεύθυνα



INGLENOOK WINERY

Αφήσαμε πίσω το Chappellet πραγματικά με μισή καρδιά –καθώς ήταν από εκείνα τα μέρη που θέλεις να μείνεις για πάντα– για να κατευθυνθούμε προς το highlight της ημέρας μας, το οινοποιείο Inglenook, το τελευταίο απόκτημα του διάσημου σκηνοθέτη Φράνσις Φορντ Κόπολα.

Εκεί, καθισμένοι σε άνετους καναπέδες –σε αντίθεση με τα μπαρ στο όρθιο που είχαμε έως τώρα συναντήσει– μέσα σε μια επιβλητική αίθουσα δοκιμών, διακοσμημένη με ξύλινες βιβλιοθήκες, υπό τους ήχους κλασικής μουσικής, γευτήκαμε με τη συνοδεία υπέροχων τυριών το εξαιρετικό λευκό Blancaneaux 2014 από τις ποικιλίες Viognier, Marsanne και Roussanne, το ερυθρό RC Reserve Syrah 2013 και το επίσης εξαιρετικό Cabernet Sauvignon 2013. A real treat, που λένε και οι Αμερικανοί, μια καταπληκτική εμπειρία, μέσα σε ένα ιστορικό οινοποιείο το οποίο κατασκευάστηκε το 1881 από τον Φινλανδό έμπορο γούνας Gustave Ferdinand Niebaum. Και φυσικά η σύγκριση με το άλλο οινοποιείο που διαθέτει ο κ. Κόπολα, το Francis Ford Coppola Winery, ήταν αναπόφευκτη.

COPPOLA WINERY

Στο πρώτο γευτήκαμε κρασί, στο δεύτερο... πήραμε γεύση από Godfather... Περισσότερο μουσείο των ταινιών του, και κυρίως του «Godfather», και λιγότερο οινοποιείο με την κλασική έννοια, το Francis Ford Coppola, το οποίο επισκεφτήκαμε

την τρίτη ημέρα παραμονής μας στη Νάπα, αποτελεί έναν must σταθμό, αλλά ίσως και να δικαιολογεί και λίγο τον χαρακτηρισμό της περιοχής ως Disneyland του κρασιού. Γεμάτο παραφερνάλια και αντικείμενα από ταινίες, μεταξύ των οποίων και το διάσημο γραφείο στο οποίο καθόταν ο Μάρλον Μπράντο στην αρχική ταινία. Διαθέτει βεβαίως ένα από τα καλύτερα εστιατόρια της περιοχής, αγαπημένο –λέγεται– και του ίδιου του Κόπολα, όπου τα πιάτα συνοδεύονται από τα γνωστά Cabernet που παράγονται στους εντυπωσιακούς αμπελώνες του...

BRASWOOD WINERY

Ένα κτίριο άριστο δείγμα μοντέρνας αρχιτεκτονικής συναντήσαμε σε αυτό το οινοποιείο, που βρίσκεται στην καρδιά της St Helena. Τα κρασιά του –δοκιμάσαμε ένα ιδιαίτερο Sauvignon Blanc– πραγματικά εξαιρετικά, εκείνο όμως που μας εντυπωσίασε περισσότερο ήταν οι εγκαταστάσεις. Τρία tasting rooms –το ένα υπαίθριο–, αίθουσα τέχνης, αίθουσα που διατίθεται για γάμους και διαθέτει ακόμη και δυνατότητα φιλοξενίας των νεονύμφων, ένα εξαιρετικό εστιατόριο, το οποίο συγκεντρώνει τα μεσημέρια πολλούς από τους παραγωγούς της γύρω περιοχής. Η ιδιαίτερη υψηλή αισθητική που χαρακτηρίζει όλους τους χώρους και η σημασία στη λεπτομέρεια ήταν αυτά που μας εντυπώθηκαν περισσότερο σε αυτό το οινοποιείο, το οποίο είναι πραγματικά σχεδιασμένο για να μυεί τον επισκέπτη στον κόσμο του κρασιού.



◀ Το οινοποιείο Francis Ford Coppola
▲ Το οινοποιείο Inglenook

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1986



© ΣΚΟΥΡΑΣ ΟΑΕΕ 2016

> *Open to Share*

skouras.gr



**ΟΙ ΠΙΟ
ΔΙΑΔΕΔΟΜΕΝΕΣ
ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
ΕΙΝΑΙ ΟΙ CABERNET
SAUVIGNON,
MERLOT, PINOT
NOIR, SYRAH ΚΑΙ
ZINFANDEL.
ΟΙ ΠΙΟ
ΔΙΑΔΕΔΟΜΕΝΕΣ
ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
ΕΙΝΑΙ ΟΙ
CHARDONNAY ΚΑΙ
SAUVIGNON BLANC.**

HEITZ WINE CELLARS

Το ράντσο του σημερινού οινοποιείου στους ανατολικούς λόφους της St Helena στην καρδιά της Napa Valley, στο οποίο διαμένει η οικογένεια Heitz, δεν είναι επισκέψιμο και έτσι οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν νέες και παλιές σοδειές των Heitz Wine Cellars στο tasting room λίγο έξω από τη St Helena. Εξάλλου, σε αυτό το σημείο βρισκόταν το οινοποιείο από το ξεκίνημά του το 1961. Η δοκιμή των κρασιών προσφέρεται δωρεάν, αντίθετα με τη συνήθη πρακτική στη Napa, κάτι που δημιουργεί την εντύπωση ότι η φήμη και η λαμπρή ιστορία του οινοποιείου δεν έχουν σταθεί εμπόδια στον προσηνή χαρακτήρα του.

Το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1961 από τον οινολόγο Joe Heitz και τη σύζυγό του Alice, μετά από δεκαετή οινοποιητική μαθητεία του πρώτου ως βοηθού οινολόγου του μεγάλου δασκάλου André Tchelistcheff της Beaulieu Vineyard. Η σημαντικότερη προίκα που άφησε ο Joe Heitz στο κρασί της Καλιφόρνιας είναι η οινοποίηση single-vineyard κρασιών, με σημαντικότερο το Martha's Vineyard Cabernet Sauvignon, σημαία της Heitz και απαραίτητο λάφυρο των συλλεκτών τα τελευταία 50 χρόνια. Οι φολκλόρ ετικέτες της Heitz δεν έχουν αλλάξει εδώ και δεκαετίες και μαρτυρούν την ιστορία του οινοποιείου. Έκπληξη

αποτελεί και το επιδόρπιο Heitz Cellar Ink Grade Vineyard Port από τις πορτογαλικές ποικιλίες Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sauza, Tinta Cao και άλλες.

JOSEPH PHELPS VINEYARDS

Μόλις τρία λεπτά από την πασίγνωστη Silverado Trail βρίσκεται ο απaráμιλλης ομορφιάς αμπελώνας της Joseph Phelps Vineyards, ο οποίος απλώνεται ειδυλλιακά στους γύρω λόφους και αποτελεί την πηγή των σταφυλιών που προορίζονται –εν μέρει– για το μυθικό Insignia.

Το οινοποιείο ιδρύθηκε στο τέλος της δεκαετίας του 1960 από τον Joseph Phelps, ο οποίος αποφάσισε να προβεί σε αλλαγή καριέρας από τις κατασκευές στην οινοποιία. Το 1974 ολοκληρώθηκε το οινοποιείο και κυκλοφόρησε ένα από τα πιο σημαντικά κρασιά των ΗΠΑ και κατ'επέκταση του κόσμου: το Insignia. Αποτελεί ένα χαρμάνι τύπου Bordeaux, που για την εσοδεία του 2013 αποτελείται από 88% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Merlot, 3% Malbec και 1% Cabernet Franc από επιλεγμένα ιδιόκτητα αμπέλια της Napa Valley. Το δεύτερο οινοποιείο της εταιρείας βρίσκεται στην ψυχρότερη Sonoma Coast που είναι ιδανική για την καλλιέργεια των ποικιλιών Pinot Noir και Chardonnay, πάντα από ιδιόκτητα αμπέλια. **g**

▲ Το οινοποιείο Joseph Phelps



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η καινοτομία χτίζει την παράδοση



www.kiryianni.gr

Αποκλειστική διύθεση για την Ελλάδα ΒΣ Καρούλιας ΑΒΕΕΠ, Τ: +30 214 6876200

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΑΚΡΙΒΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΕΓΑΛΑ ΚΡΑΣΙΑ;

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ, MW



Ακόμα και άνθρωποι που αγαπούν πραγματικά το κρασί συχνά αναρωτιούνται πώς είναι δυνατόν μερικές ετικέτες να «χτυπούν» αστρονομικές τιμές. Μιλάμε για κρασιά τα οποία ξεπερνούν τα 1.000 €, χωρίς όμως να προέρχονται από κάποια ιδιαίτερα παλιά εσοδεία. Η ερώτηση συχνά οδηγεί στο προφανές: ένα κρασί με υψηλή τιμή είναι σίγουρα κρασί με την αντίστοιχη ποιότητα; Μπορούμε να πούμε με σιγουριά ότι ένας παραγωγός που πουλάει το κρασί του σταθερά τα τελευταία 10 με 20 χρόνια –τουλάχιστον σε υψηλή τιμή– και κάθε χρόνο καταφέρνει να ξεπουλά την παραγωγή του, τότε, ναι, η τιμή αντικατοπτρίζει την ποιότητα. Αρκεί όμως να παράγει σημαντικό αριθμό φιαλών, γιατί, αν μιλάμε για κρασιά που παράγονται σε 500 ή 1.000 φιάλες, τότε η τιμή αντικατοπτρίζει περισσότερο τη σπανιότητα. Αν έχουμε αυτές τις προϋποθέσεις, τότε μπορούμε να πούμε με ασφάλεια ότι ένα ακριβό κρασί κατά πάσα πιθανότητα είναι ένα μεγάλο κρασί. Ιδού η θεωρία μου για την παραγωγή μεγάλων κρασιών. Για να δημιουργηθούν μεγάλα και ακριβά κρασιά, χρειάζονται δύο αριστοκρατίες. Μία «αριστοκρατία» για να δημιουργήσει τα μεγάλα κρασιά και άλλη μία για να έχει τη δυνατότητα να τα αγοράσει.

Ένα μεγάλο κρασί ποτέ δεν θα γίνει τυχαία. Πρέπει ο παραγωγός να δίνει τόση σημασία στη λεπτομέρεια, ώστε είναι σχεδόν αδύνατον να γίνει από έναν άνθρωπο που πασχίζει για τα προς το ζην και κουβαλά το άγχος της επιβίωσης. Από την άλλη, αυτά τα μεγάλα κρασιά πρέπει να πωλούνται σε μια τιμή που να κάνει την επώδυνη διαδικασία παραγωγής συμφέρουσα. Έτσι, πρέπει να βρεθεί μια αγορά που να καταλαβαίνει ότι το κρασί υψηλής ποιότητας είναι κάτι που απαιτεί σεβασμό και μπορεί να πουληθεί με έναν τρόπο και μια τιμή που σχετίζονται περισσότερο με τα έργα τέχνης παρά με ένα ποτό.



**ΕΝΑ ΜΕΓΑΛΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΤΕ
ΔΕΝ ΘΑ ΓΙΝΕΙ ΤΥΧΑΙΑ.
ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΔΟΝ ΑΔΥΝΑΤΟΝ
ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΑΠΟ ΕΝΑΝ ΑΝΘΡΩΠΟ
ΠΟΥ ΠΑΣΧΙΖΕΙ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΣ
ΤΟ ΖΗΝ ΚΑΙ ΚΟΥΒΑΛΑ
ΤΟ ΑΓΧΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΒΙΩΣΗΣ.**

Τα παραδείγματα της ιστορίας είναι πολλά. Οι μαρκήσιοι στην Τοσκάνη δεν είχαν κανέναν λόγο να αποδείξουν ότι είχαν χρήματα και γη, αλλά ήθελαν να πείσουν ότι μπορούν να δημιουργήσουν κάτι εξαιρετικό. Φυσικά, χωρίς τις πλούσιες οικογένειες της Φλωρεντίας –οι οποίες μάλιστα αποδείχτηκε πρόσφατα πως έχουν μείνει σχεδόν ατόφιες εδώ και πολλούς αιώνες– κανένα κρασί της περιοχής δεν θα μπορούσε να φτάσει στο

επίπεδο που είναι σήμερα. Οι μεγάλοι έμποροι του Μπορντό, που πολλές φορές ήταν από το Βέλγιο, τη Γερμανία ή την Ολλανδία, αγόρασαν τους ονομαστούς πύργους στο Medoc και, πουλώντας στην πολύ επιλεκτική αγορά της Αγγλίας, κατάφεραν να δημιουργήσουν τη σημαντικότερη ονομασία προέλευσης παραγωγής κόκκινου κρασιού στον πλανήτη.

Φυσικά, όπου υπήρχε ο κλήρος, ο Πάπας, οι μοναχοί, οι παπάδες και η Εκκλησία, τότε αυτόματα υπήρχαν και οι δύο αριστοκρατίες σε μία, όπως στη Βουργουνδία, στον νότιο Ροδανό, αλλά και σε άλλες περιοχές. Στα νεότερα χρόνια, η κοιλάδα της Νάπα στην Καλιφόρνια είναι το πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα. Από τη μία πλευρά έχουμε ανθρώπους με μεγάλη οικονομική επιφάνεια, που αρκετές φορές την απέκτησαν σε τομείς εντελώς άσχετους με το κρασί, και από την άλλη, τα μεγαλοστελέχη της Silicon Valley αλλά και την αφρόκρεμα της σόουμπιζ. Πολλοί πλούσιοι Αμερικανοί, λοιπόν, στο πλαίσιο του Instant Gratification –που είναι κάτι σαν το δικό μας «άντρα θέλω, τώρα τότε θέλω»– δημιούργησαν μια αγορά στην Καλιφόρνια με τιμές πολύ πιο υψηλές ακόμη και από τα πιο βαριά γαλλικά ονόματα.

Ίσως αυτή η θεωρία –των δύο αριστοκρατιών– να εξηγεί γιατί στην Ελλάδα δεν έχουμε δει ακόμα κρασιά σε πολύ υψηλές τιμές, αφού ηχεί ακόμα στα αυτιά μας το «Τυρί, ρύζι, καφέ, γάλα, Καμπά». Βέβαια, αν έπρεπε να βάλω στοίχημα για το σημείο που θα μας δώσει πανάκριβα ελληνικά κρασιά, τα οποία θα εξαντλούνται μέσα σε βδομάδες, θα έλεγα το εξής: Σαντορίνη. Αν όλα πάνε κατ' ευχήν για το ελληνικό κρασί, ο μέσος Έλληνας οινόφιλος –τα χρόνια που έρχονται– δεν θα μπορεί να αγοράσει μία φιάλη Σαντορίνη, όπως ακριβώς ο μέσος Γάλλος δεν μπορεί να αγοράσει μία φιάλη Pomerol.

g



NEW

Art Lounge

**NEW HOTEL
ATHENS - GREECE**

for reservations: +30 210 3273170

www.yeshotels.gr

member of **YES!** Hotels

 A MEMBER OF **DESIGN HOTELS**



— Ευχαριστούμε το Cave & Bar à Vin Heteroclito.

Ο ΤΑΛΑΝΤΟΥΧΟΣ ΚΥΡΙΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ

**ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΕΒΓΑΛΕ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ
ΤΟ 1986 ΗΤΑΝ Ο ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ. ΑΥΤΟ ΤΟ ΓΕΓΟΝΟΣ ΑΠΟ ΜΟΝΟ
ΤΟΥ ΑΠΟΚΑΛΥΠΤΕΙ ΚΑΠΟΙΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΤΟΥ.
Ο «ΤΑΛΑΝΤΟΥΧΟΣ ΚΥΡΙΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ» ΜΟΙΑΖΕΙ ΜΕ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ
ΤΟΥ: ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΜΙΚΟΣ, ΕΥΘΥΣ, ΠΟΛΥΠΛΟΚΟΣ, ΓΕΜΑΤΟΣ
ΑΠΟ ΝΕΜΕΑ, ΜΕ ΚΑΠΟΙΕΣ ΝΟΤΕΣ ΑΠΟ ΓΑΛΛΙΑ.**

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Του αρέσει πάντα να βρίσκεται ένα βήμα μπροστά και το έχει αποδείξει κατεβάζοντας στο γήπεδο νέους παίκτες –βλέπε Stelvin και Solera– ενώ ο αφηνιδασμός φαίνεται ότι είναι στο αίμα του... Με το που γνωριστήκαμε, στην παρατήρησή μου πώς και είναι τόσο άνετος με τον φωτογραφικό φακό, μου απάντησε με αφοπλιστική ειλικρίνεια: «Μα είναι γνωστό ότι όσοι ασχολούμαστε με το κρασί είμαστε και λίγο ψώνια...». Η συνέχεια της κουβέντας μας ήταν, όπως σωστά μαντεύετε, άκρως ενδιαφέρουσα.

Ο Γιώργος Σκούρας και η οικογένειά του δεν είχαν σχέση με το κρασί. Βρέθηκε στη Γαλλία σε ηλικία 18 ετών για να σπουδάσει Χημεία. «Εκεί ανακάλυψα το κρασί, εκεί είδα όλη την εικόνα – αμπέλι, châteaux, ανθρώπους του κρασιού, μπουκάλια, ποτήρια– και αποφάσισα ότι θέλω να είμαι μέρος αυτής της εικόνας. Δεν είχα ιδέα για το πού έμπλεκα, είναι σαν κάποιον που δεν ξέρει να κάνει μπάνιο και βουτάει στο νερό. Τα νερά ήταν αχατογράφητα, όμως είχα τεράστιο πείσμα και τώρα μπορώ να πω ότι πήρα τη σωστή απόφαση. Όταν μπαίνει κάποιος στην παγκόσμια οικογένεια του κρασιού, νιώθει ότι μπαίνει ένα σαράκι μέσα του και τονμπολιάζει και δεν μπορεί να ξεφύγει. Εκτός από Νεμέα, κουβαλά και πολλή Γαλλία μέσα του, στον τρόπο που μιλάει, που σκέφτεται... Οι Ιταλοί λένε ότι το κρασί φτιάχνεται στο οινοποιείο και οι Γάλλοι ότι φτιάχνεται στο αμπέλι, και ο Γιώργος Σκούρας είναι της γαλλικής σχολής. Πιστεύει στο αμπέλι και δηλώνει ότι από αυτό θα γραφτούν οι επόμενες σελίδες του ελληνικού κρασιού.

«Τα αριστουργήματα τα επόμενα χρόνια θα έρθουν από οικογένειες που έχουν 50 ή 100 στρέμματα και βγάζουν 100 χιλιάδες μπουκάλια κρασί δουλεύοντας σκληρά και με μεγάλη προσήλωση στο αντικείμενο. Αυτό έχει ήδη ξεκινήσει. Είναι όπως το λέει το ποίημα, "ένα τέκνο ώριμο της ανάγκης", που δημιουργήθηκε από τις καταστάσεις που ζούμε και κυρίως από ανθρώπους

που ξαναγυρίζουν στις περιουσίες τους και προσπαθούν να κερδίσουν τις ζωές τους. Και γι' αυτόν τον λόγο έχουμε αυτή την έκρηξη. Φανταστείτε ότι το 2007 είχαμε πεντακόσιες επιχειρήσεις κρασιού και το 2016 χίλιες! Και αν θέλουμε να λεγόμαστε οινική χώρα, θα πρέπει να έχουμε 3 χιλιάδες οινοποιητικές επιχειρήσεις. Στη Βουργουνδία, π.χ., σε ένα χωριό υπάρχουν 700 σπίτια και είναι 700 οινοποιεία».

Γ Όσοι σας γνωρίζουν λένε ότι βοηθάτε πολύ τους νέους ανθρώπους.

ΓΣ Χαιρόμαστε να βλέπουμε παίκτες στην αγορά. Τρελαινόμαστε εμείς οι παλαιότεροι να ανεβαίνει ο πήχης ψηλά, γιατί όσο ανεβαίνει τόσο ανεβαί-

νει και η πρόκληση για εμάς. Την ίδια ώρα που λέω ότι χαίρομαι για τα νέα παιδιά του κρασιού, την ίδια ώρα πονάω γιατί ξέρω τι θα τραβήξουν, αλλά όσοι επιβιώσουν θα είναι το νέο κύτταρο της χώρας. Όμως η Ελλάδα της ουσίας, το αγροτικό προϊόν της Ελλάδας, είναι ένας ανεξάντλητος θησαυρός, θέλει γερά μυαλά και ανθρώπινο δυναμικό που να ξεφύγει από την κρίση. Δεν θα σταματήσω να λέω ότι δεν μπορούμε να επικαλούμαστε την κρίση. Όταν ξεκίνησα εγώ την επιχείρησή μου, έπαιρνα δάνειο με 33%. Τι να μου πει εμένα η κρίση τώρα. Κάθε εποχή έχει τις δικές της δυσκολίες και μπροστά σε κάθε δυσκολία ο άνθρωπος μπορεί να πετύχει ό,τι θέλει.

Γ Θα σκεφτόσασταν να ασχοληθείτε με την πολιτική, όπως ο Γιάννης Μπουτάρης;

ΓΣ Δεν θα σκεφτόμουν ποτέ να ασχοληθώ με την πολιτική. Η πολιτική μου θα είναι πάντα η πολιτική του κρασιού. Ο μόνος λόγος που βρέθηκα μπροστά στα φώτα –πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου– είναι η απόσυρση αυτού του επαχθούς μέτρου που ονομάζεται ειδικός φόρος στο κρασί και το οποίο πρέπει να φύγει. Δεν θα σταματήσω αν δεν φύγει... Έχει στρεβλώσει όλη την αγορά.

▷

Αυτή την περίοδο ασχολείται με κάτι καινούργιο. Μια μια ποικιλία που ονομάζεται Μαυρόστιφο Άργους, μια πολύ παλιά ποικιλία της Αργολίδας με την οποία, όπως χαρακτηριστικά λέει, ετοιμάζονται να κάνουν τρελά πράγματα, γιατί κάθε φορά που η ομάδα του αποφασίζει να κάνει νέα πράγματα, προκαλεί αίσθηση. «Σε όλα όσα κάνω έχω στρατηγική. Εγώ ξεκίνησα να κάνω Cabernet, γιατί χρειαζόμουν ένα διαβατήριο για τις παγκόσμιες αγορές. Πού να ξέρουν τι θα πει Αγιοργίτικο... Όταν λοιπόν έβλεπα Cabernet ελληνικό, απορούσαν όταν το δοκίμαζαν. Όμως έλεγαν "μπράβο σας". Μην ξεχνάτε ότι όλες οι μεγάλες οινοποιητικές περιοχές της Ευρώπης κάτι χρειάστηκαν έτσι ώστε να γίνουν σπουδαίες. Όταν όμως εμείς παράγουμε Syraz και σε έναν παγκόσμιο διαγωνισμό παίρνει την πρώτη θέση, τότε αποδεικνύεις ότι στην Ελλάδα μπορείς να κάνεις καλά μια ξένη ποικιλία και μπαίνεις ψηλά στην παγκόσμια κατάταξη. Τώρα, σε ό,τι αφορά την ξένη αγορά, σαφέστατα τα όπλα μας λέγονται ελληνικές ποικιλίες. Το "ακριβό" ελληνικό κρασί, δηλαδή το κρασί των 15-20 ευρώ, είναι το καλύτερο κρασί του κόσμου. Αν αυτό το κρασί είχε μια άλλη χώρα στην πλάτη του, θα έκανε από 40 έως 100 ευρώ. Το φθηνό ελληνικό κρασί όμως έχει θέμα».

G Θα μπορούσε η Νεμέα να γίνει η Τοσκάνη της Ελλάδας;

ΓΣ Η Νεμέα θα μπορούσε να γίνει δυνατό χαρτί στον οινοτουρισμό. Απλώς κοιμάται γιατί έχει μια μεγάλη Αθήνα δίπλα, με πολλά πράγματα να δει κάποιος. Αλλά εμείς έχουμε ιστορία και ένα προϊόν το οποίο πουλάμε και πάει και πολύ καλά. Οι οινοποιοί είναι κιμπάρηδες. Είναι άνθρωποι οι οποίοι είναι επιχειρηματίες, αλλά δεν φτιάχνουν εργοστάσια, φτιάχνουν οινοποιεία. Εγώ έχω δαπανήσει πολλά χρόνια από τη ζωή μου στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού και ξέρω καλά ότι πρέπει να δέσουν τα κομμάτια της αισθητικής και τα πρακτικά. Ταξιδεύουμε και βλέπουμε τι γίνεται στο εξωτερικό. Από το μικρότερο έως το μεγαλύτερο οινοποιείο μπορεί να υπάρξει αυτή η δομή, ο ρυθμός, η αρχιτεκτονική που να αντανakλά το ωραίο.

G Στο εξωτερικό πώς πάνε τα πράγματα; Έχετε επενδύσει χρόνο και κόπο στην εξωστρέφεια του ελληνικού κρασιού;

ΓΣ Στο εξωτερικό με πολύ σκληρό αγώνα προσπαθούμε να κερδίσουμε μια φωλιά. Στην Αμερική έχει αρχίσει να φαίνεται η δουλειά που ξεκινήσαμε εδώ και χρόνια, σε μια αγορά που μόνο ανεβαίνει και είναι τεράστια. Έχει χώρο για όλους και πρέπει να πάμε όλοι μαζί και να πιέσουμε για να μπορέσουμε να την κατακτήσουμε και να δημιουργήσουμε τη δική μας κατηγορία.

G Με το χύμα κρασί τι γίνεται;

ΓΣ Το χύμα ως έκφραση έχει καταργηθεί. Είναι οι περίφημοι ασκοί οι οποίοι κυκλοφορούν και στη συνέχεια γίνονται χύμα. Δεν είναι θέμα πληγής, είναι το ότι υπάρχει καλό κρασί και κακό κρασί, η αγορά σήμερα δυστυχώς απεμφιαλώνεται. Η κακή οικονομική συγκυρία ωθεί σε μια κατάσταση αγοράς εκτός φιάλης. Προκαλεί ανησυχία, ειδικά σ' εμάς που έχουμε βάλει πολλά χρόνια από τη ζωή μας να φτιάξουμε αυτό το έργο. Η απάντηση στο χύμα είναι μία: επώνυμο ελληνικό κρασί, από όπου κι αν προέρχεται.

G Έχετε ζηλέψει, με την καλή έννοια, κρασί συναδέλφου;

ΓΣ Ναι. Για παράδειγμα, έκανε ο Σιγάλας τα Επτά Χωριά. Οινοποίησε σταφυλιά (100% Ασύρτικο) από επτά διαφορετικά χωριά της Σαντορίνης, αναδεικνύοντας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε χωριού αλλά και συνολικά το terroir της Σαντορίνης. Ήθελα και εγώ να κάνω το ίδιο με τα αμπελοτόπια της Νεμέας –είχα ξεκινήσει μάλιστα–, αλλά με πρόλαβε. Χάρηκα όμως, και αυτό είναι το σημαντικό. Υπάρχουν πάρα πολλά κρασιά τα οποία μου αρέσουν πολύ και πολλοί συνάδελφοι για τους οποίους τρέφω μεγάλο σεβασμό.

ΓΕΝΝΗΘΗΚΕ

→ Στο Άργος.

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

→ Παντρεμένος με την Ουρανία Ποταμιάνου. Έχουν δύο παιδιά, τον Δημήτρη και τη Στέλλα.

ΣΠΟΥΔΕΣ

→ Στην Dijon της Γαλλίας, οινολογία.

ΖΕΙ

→ Μόνιμα στο Άργος.

ΧΟΜΠΙ

Πάθος με τη θάλασσα, ταξίδια με το φουσκωτό, ιστιοπλοΐα, ψάρεμα, σπορ.

ΜΟΤΟ

→ «Να είσαι όποιος θέλεις και όπου θέλεις.»



G Θα θέλατε τα παιδιά σας να συνεχίσουν τη δική σας πορεία;

ΓΣ Όλοι θέλουν τα παιδιά τους να είναι ευτυχισμένα. Οι δικές μας οι δουλειές όμως, κακά τα ψέματα, είναι σκληρές, είναι δουλειές με αφοσίωση. Εκεί στο οινοποιείο είναι σαν να έχεις κλείσει δέκα καλόγερους που όλη μέρα προσκυνούν το κρασί και το αμπέλι. Καταλαβαίνετε λοιπόν ότι είναι ένα βαρύ φορτίο, γιατί η γη είναι ένα βαρύ φορτίο. Χαίρομαι πολύ που τα παιδιά μου αγαπούν το κρασί, γιατί τέτοιες επιχειρήσεις, αν δεν έχουν νοιάξιμο, έχουν πρόβλημα. Επομένως, ναι, θέλω να ασχοληθούν και ελπίζω να δούμε ωραία πράγματα.

g

1980

Ο Γιώργος Σκούρας μπαίνει στο κρασί και αποφασίζει ότι αυτή θα είναι η ζωή του.



1991

Συνεργασία με Ted Diamantis για εξαγωγές στις ΗΠΑ.



1998

Συνεργασία με την εταιρεία Αίολος.



1986

Ίδρυση της Οινοποιίας Σκούρα. Πρώτη εσοδεία του Μεγάλου Οίνου.



1996

Δημιουργία του οινοποιείου στο Γυμνό.



2004

Το νέο οινοποιείο, που δέχεται 10.000 επισκέπτες τον χρόνο.



We can make anyone a
wine expert.



The place to
study
wine

T: 210 9882 540 & 210 9882 544 F: 210 9882 482

email: education@wspc.gr www.wspc.gr

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ PINK DREAMS!

ΤΑΙΡΙΑΖΟΥΝ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΟΧΕΣ ΚΑΙ ΜΑΣ ΧΑΡΙΖΟΥΝ
ΑΜΕΤΡΗΤΟΥΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥΣ.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, Dip WSET

	ΞΗΡΑ		ΓΛΥΚΑ *
	Έντονα αρωματικά	Ήπια αρωματικά	Έντονα αρωματικά
Χαρακτηριστικά	Έντονα αρωματικά στη μύτη, με συνήθως βαθύ χρώμα που πολλές φορές προσεγγίζει το κόκκινο, με αρώματα από σιχλόφουσκα και λουλούδια.	Κρασιά με απαλό ροζέ χρώμα, διακριτικό αρωματικό προφίλ, λιπαρότητα και ισορροπία στο στόμα.	Έντονα αρωματικά στη μύτη, με συνήθως βαθύ χρώμα και υπολειπόμενα σάκχαρα που δημιουργούν μια γλυκιά αίσθηση στο στόμα.
Περίσταση	Ταιριάζουν περισσότερο για κατανάλωση ως απεριτίφ σε ποτήρι και λιγότερο για να συνοδεύσουν φαγητό, εκτός κι αν το πιάτο είναι έντονα αρωματικό.	Ιδανικά κρασιά για συνοδεία φαγητού, αφού τα διακριτικά αρώματα δεν κουράζουν. Εξίσου ιδανικά και για social drinking, χωρίς φαγητό.	Ιδανικά για πάρτι, για μπαρ και κατανάλωση σε ποτήρι. Η γλυκύτητα τα κάνει εύκολα προσεγγίσιμα και σε λιγότερο έμπειρους οινόφιλους.
Επιτυχή ταιριάσματα	Ασιατική κουζίνα, πιάτα με πιπεριές και καρυκεύματα, ελληνικά λαδερά, πιάτα με σάλτσα ντομάτας, σαλάτες με ρόδι και άλλα φρούτα.	Σπαγκέτι θαλασσινών, αστακομακαρονάδα, γαρίδες σαγανάκι, μπαρμπούνια, ψάρια πλακί.	Ξινά φρούτα (φράουλες), σαλάτες με φρούτα, τηγανητά finger food.
Ατυχή ταιριάσματα	Ψάρια πελαγίσια, όστρακα, κόκκινα κρέατα, πιάτα α λα κρεμ.	Κόκκινα κρέατα, πιάτα α λα κρεμ.	Τα περισσότερα πιάτα που δεν έχουν στοιχεία γλυκύτητας.
Εξέλιξη στον χρόνο	Συνήθως δεν παλαιώνουν, η γοητεία τους βρίσκεται στη νεότητά τους. Επιδιώξτε να καταναλώνετε τις πιο πρόσφατες σοδειές.	Μικρές δυνατότητες παλαίωσης (ένα έως τρία χρόνια).	Συνήθως δεν παλαιώνουν, η γοητεία τους βρίσκεται στη νεότητά τους. Επιδιώξτε να καταναλώνετε τις πιο πρόσφατες σοδειές.
Ιδέες / Προτάσεις	→ Meliasto 2015, Κτήμα Σπυρόπουλου → Κτήμα Βιβλία Χώρα ροζέ 2015 → Ακακίες Κυρ-Γιάννη 2015 → Άκρες Σκούρα ροζέ 2015 → Πανσέλοιος ροζέ 2015, Οινοποιείο Λύκος → Cherub 2015, Montes → Rioja Rosado 2014, Marques de Caceres	→ Saumon 2015, Κτήμα Χαρλαύτη → Γένεσις Ροζέ 2015, Κεχρής → Idylle d' Achinos 2015, La Tour Melas → Πλαγιές Γερακιών ροζέ 2015, Κτήμα Αβαντίς → Berne Esprit Mediterranee 2015, Château De Berne → Rock Angel 2014, Caves D'Escalans, Domaine Sacha Lichine	→ Variete Rose 2015, Ορεινοί Αμπελώνες Κώστα Λαλίκου → Deus Rosato, Cavino - ημιαφρώδες → Άβδηρος Ροζέ 2014, Κτήμα Βουρβουκέλη → Σκέρτσο Ροζέ 2015, Κτήμα Οινογένεσις → Cabernet d'Anjou, Château Langlois

Το ροζέ κρασί βρίσκεται και εντός Ελλάδος τον ρόλο και τη σημασία που του αξίζει, καθώς ταιριάζει με το κλίμα, τη διάθεση αλλά και την κουζίνα των Ελλήνων. Αποτελεί ιδανικό συνοδό των λαδερών φαγητών, αφού η οξύτητα φρεσκάρει την παλέτα μας από το λάδι, ενώ τα αρώματα κόκκινων φρούτων δημιουργούν αρμονικούς διαλόγους με τη σάλτσα ντομάτας, στην οποία βασίζονται όχι μόνο τα λαδερά, αλλά και τα περισσότερα πιάτα της ελληνικής κουζίνας. Σπαγγέτι θαλασσινών, αστακομακαρονάδες, γαρίδες και άλλα θαλασσινά δεν θα μπορούσαν να έχουν ιδανικότερο οινικό ταίρι.

Στα ροζέ κρασιά η μέθοδος οινοποίησης είναι πολύ πιο καθοριστική για το τελικό αποτέλεσμα από ό,τι οι ποικιλίες σταφυλιών – χωρίς να σημαίνει ότι δεν παίζουν και αυτές τον ρόλο τους. Έτσι, ο χρόνος διαβροχής (που καθορίζει το χρώμα), η παραμονή ή όχι με τις οινολάσπες και η διάρκεια αυτής, ο χρόνος διακοπής της ζύμωσης και η ωριμότητα των σταφυλιών είναι οι πρωταρχικοί παράγοντες που καθορίζουν το τελικό στυλ των ροζέ.

* Χρησιμοποιούμε τον όρο «γλυκά» χωρίς αυστηρότητα: εδώ περιλαμβάνονται κυρίως ημίξηρα και ημίγλυκα κρασιά, ως αντιδιαστολή του όρου «ξηρά».

chefi

THE RESTAURANT

Γευτείτε την
εμπειρία Chefi



Περικλέους 31, 152 32 Χαλάνδρι

T: 210 681 5774

W: www.chefi.gr

SOMMELIER VS WINE MAKER

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΗ ΡΕΤΣΙΝΑ;

- 1. Μπορεί το παραδοσιακό κρασί της Ελλάδας να σταθεί επάξια δίπλα στα καλύτερα δείγματα του ελληνικού και του διεθνούς αμπελώνα;**
- 2. Τι θα συνοδεύατε ιδανικά με μια ρετσίνα;**

Στέλιος Κεχρής
Οινολόγος – Οινοποιός

Φαίδωνας Δερνίκος
Sommelier Funky Gourmet

1 Η νέα ρετσίνα είναι ένα κρασί που, ενώ βασίζεται σε μια παράδοση 3.500 ετών, είναι ταυτόχρονα σύγχρονο και ποιοτικό. Χάρη στη σχολαστική επιλογή τόσο των σταφυλιών όσο και του ρετσινιού, την εφαρμογή αυστηρών μεθόδων παραγωγής, τη χρήση σύγχρονης τεχνολογίας, τον πειραματισμό και τη συνεχή έρευνα, η ρετσίνα έχει συμβάλει σημαντικά στην αλλαγή της εικόνας του παραδοσιακού ελληνικού κρασιού, έχοντας πλέον καθιερωθεί ως ένα κρασί παγκόσμιας κλάσης, εφάμιλλο των καλύτερων δειγμάτων του ελληνικού και του διεθνούς αμπελώνα.

Οι σημαντικές, δε, διακρίσεις της ρετσίνας στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς οίνου έχουν προκαλέσει το ενδιαφέρον επαγγελματιών και καταναλωτών σε όλο τον κόσμο, με αποτέλεσμα την αύξηση της απήχησης και της ζήτησης της ρετσίνας.

2 Η ποιοτική ρετσίνα είναι το απόλυτο κρασί φαγητού, ιδανικός σύντροφος όχι μόνο της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας, αλλά και της διεθνούς. Μια ρετσίνα όπως το Κεχριμπάρι μπορεί να ισορροπήσει τις διαφορετικές γεύσεις ανάμεσα σε μια μεγάλη ποικιλία από πιάτα με έντονο χαρακτήρα, όπως γεμιστά καλαμάρια με ντομάτα και φέτα, γάυρο τηγανητό, σαρδέλες ψητές, μύδια και γαρίδες σαγανάκι, κεφτεδάκια με μυρωδικά, κοτόπουλο με λεμόνι και δεντρολίβανο, χοιρινές πανσέτες, αλλά και κινέζικα λαχανικά stir-fry ή κοτόπουλο με κάρι.

Μια ρετσίνα όπως το Δάκρυ του Πεύκου, με πολύπλοκα αρώματα φρούτων και βοτάνων, ταιριάζει με αστακομακαρονάδα, θαλασσινά μαγειρεμένα με μεσογειακά βότανα, λιπαρά ψάρια όπως ο σολομός, ταϊλανδέζικη σαλάτα με αβοκάντο και γαρίδες, λαχανικά τεμπούρα ή πικάντικα κατσικίσια τυριά.

1 Η ρετσίνα είναι από τα πιο παρεξηγημένα δείγματα της ελληνικής οινικής σκηνής. Αυτό πιστεύω ότι οφείλεται στα κακής ποιότητας δείγματα ρετσίνας που είχαμε τόσα χρόνια και τα οποία μας στιγμάτισαν στο εσωτερικό, αλλά κυρίως στο εξωτερικό. Αλλά αυτά πλέον ανήκουν στο παρελθόν! Έχουν αλλάξει πολλά από τότε. Σήμερα η ρετσίνα έχει εξελιχθεί, έχει γίνει πιο ισορροπημένη, πιο φινετσάτη και σε πολλές περιπτώσεις έχει αλλάξει το κρασί βάσης. Έχει επιλεχθεί το Ασύρτικο, δίνοντας άλλο κύρος στη ρετσίνα, που πλέον με πιο υψηλές και πιο δροσερές οξύτητες μπορεί να κερδίσει και τον πιο δύσπιστο καταναλωτή.

Τώρα πια, έχει κάθε λόγο να διεκδικεί μια θέση δίπλα στα υπόλοιπα αξιόλογα δείγματα του ελληνικού αμπελώνα, καθώς επίσης και του διεθνούς. Έχει μια μοναδικότητα: έναν ιδιαίτερο αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα που την κάνει να ξεχωρίζει.

2 Με τι θα συνόδευα μια ρετσίνα; Αυτό θεωρώ ότι έχει το μεγαλύτερο ενδιαφέρον. Είναι ένα κρασί που ταιριάζει εξαιρετικά με ελληνικά παραδοσιακά πιάτα, όπως ο μπακαλιάρος σκορδαλιά, με λαδερά, όπως επίσης και με πιάτα που συνδυάζουν όσπρια και παστά ψάρια.

Ταιριάζει επίσης με κουζίνες που χρησιμοποιούν φρέσκα υλικά και διάφορων ειδών εσπεριδοειδή, δίνοντας ζωντάνια στα πιάτα τους. Έτσι, ο πιο ενδιαφέρων συνδυασμός θεωρώ ότι είναι με την ιαπωνική κουζίνα, όπου το sushi καθώς και πιάτα τύπου shabu-shabu με ψάρι έρχονται να απογειωθούν σε συνδυασμό με μια καλή ρετσίνα.

g



Έμμετρος Λόγος

Μέτρο, αρμονία και ρυθμός

Το παιχνίδι των κλημάτων στο αμπέλι.
Αν αυτή η αίσθηση γινόταν λόγος, θα ήταν έμμετρος.

www.tsantali.com

Robert Parker
WINE ADVOCATE

89 βαθμοί και για τις δύο ετικέτες από τον Mark Squires / Αύγουστος 2016



FOOD & WINE PAIRING

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ



COOKOOVAYA

Η Cookoovaya είναι γιορτή, είναι ένα καθημερινό πανηγύρι και οφείλει να είναι φασαριόζικο: γέλια και μαχαιροπίρουνα και πιάτα συνθέτουν τη μελωδία κάθε ημέρας. Οι μάγειροι Σπύρος Λιάκος, Βαγγέλης Λιάκος, Περικλής Κοσκινάς, Νίκος Καραθάνος και Μάνος Ζουρνατζής επέλεξαν τον φωτεινό χώρο της οδού Χατζηγιάννη Μέξη 2Α και προσφέρουν τα καλύτερα της ελληνικής κουζίνας, όπως προκύπτει μέσα από τα βιώματα, την έμπνευση και την πρώτη ύλη που τους εμπιστεύονται εκλεκτοί παραγωγοί. Η φιλοσοφία της Cookoovaya θέλει την παρέα να μοιράζεται τα πιάτα: να δοκιμάζει, να γεύεται, να απολαμβάνει. Το μενού αλλάζει όσο αλλάζει η εποχή, όσο εξελίσσεται η κουζίνα. ▷

Info

Χατζηγιάννη Μέξη 2Α, Αθήνα 115 28
Τηλ. 210 7235 005
Ανοιχτά καθημερινά 13:00 – 01:00
→ cookoovaya.gr



Ζεστή πατατοσαλάτα

Ένα φθινοπωρινό πιάτο που σε κάθε μπουκιά έχει τη νοστιμιά ετερόκλητων υλικών.

ΥΛΙΚΑ

80 γρ. πατάτες baby
½ λουκάνικο Καρδίτσας χωρίς τη μεμβράνη
100 γρ. σπανάκι
80 γρ. φρέσκα βασιλομανίταρα
1 κουταλιά ελαιόλαδο
½ κουταλιά βούτυρο αγελάδος
1 φρέσκο κρεμμύδι
1 ξερό κρεμμύδι
½ κόκκινη πιπεριά
½ πράσινη πιπεριά
1 αυγό
Μαϊντανός
Αλάτι, κόκκινο και μαύρο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά και βράζουμε τις baby πατάτες. Αφαιρούμε από το λουκάνικο την εξωτερική μεμβράνη. Κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες. Σε αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι και το βούτυρο. Ρίχνουμε τις βρασμένες πατάτες κομμένες και με τη φλούδα τους, το λουκάνικο, τα μανιτάρια και το κρεμμύδι, αλατοπιπερώνουμε και τσιγαρίζουμε για μερικά λεπτά. Αφού τσιγαριστούν, ρίχνουμε το κρεμμύδι, τις πιπεριές και το σπανάκι. Μόλις σβήσουμε το μάτι, ρίχνουμε το φρέσκο κρεμμύδι και το σπανάκι, καθώς και τα φρέσκα αρωματικά της αρεσκείας μας. Βράζουμε ένα αυγό για τρία λεπτά.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Σ' ένα μεγάλο πιάτο ρίχνουμε τη ζεστή πατατοσαλάτα απευθείας από το τηγάνι. Καθαρίζουμε το μελάτο αυγό και το τοποθετούμε στην κορυφή της πατατοσαλάτας. Σπάμε τον κρόκο και ανακατεύουμε τη ζεστή πατατοσαλάτα.

Ο SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Ο συνιδιοκτήτης της Cookoonaya, **Κλεομένης Ζουρνατζής**, εκτός από τα εμφιαλωμένα house wines Cookoonaya (Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροζέ Syrah), προτείνει δύο δροσερά κρασιά για να συνοδεύσουν τη ζεστή πατατοσαλάτα.

Whispering Angel, Caves d' Esclans, Domaine Sacha Lichine, Cotes de Provence Rose 2015

Ένα εξαιρετικά δημοφιλές ροζέ από την Προβηγκία, ένα γαλλικό κρασί με όνομα αγγλικό και γεύση μοναδική. Ξηρό και μετρίου σώματος το ροζέ, με τραγανή οξύτητα, φέρνει στον ουρανίσκο γεύσεις ώριμων κόκκινων φρούτων και λευκών λουλουδιών.

Νυχτέρι 2014, Οиноποιείο Χατζηδάκη, Σαντορίνη

Από τη Σαντορίνη και σε υψόμετρο 100 και 300 μέτρων, το Ασύρτικο «Νυχτέρι» συνοδεύει ιδανικά τη ζεστή πατατοσαλάτα. Οиноποιημένο σε ξύλινες δεξαμενές, το «Νυχτέρι» χαρίζει στη μύτη τον χαρακτηριστικό φρουτώδη χαρακτήρα του Ασύρτικου, αλλά και έντονη γεύση και μακρά επίγευση.



είναι

THEMA

καταγωγής

PROTECTED GEOGRAPHICAL
INDICATION DRAMA

PRODUCED AND BOTTLED
AT KTIMA PAVLIDIS WINERY
IN DRAMA, NORTHERN GREECE
PRODUCT OF GREECE

13%vol
750ml

Ο χαρακτήρας του κρασιού είναι θέμα καταγωγής. Το THEMA κατάγεται από τα πλούσια χρώματα της Δράμας. Εκεί που οι αμπελώνες του Κτήματος Παυλίδη απλώνονται περήφανα, ανάμεσα στο Μενοίκιο Όρος, το Φαλακρό και το Παγγαίο. Εκεί, ανάμεσα στα τρία βουνά, το μικροκλίμα αφήνει τα αμπέλια μας να αναπτύσσονται ιδανικά, δίνοντας στο THEMA τον ευγενικό χαρακτήρα του.



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Διανομή: ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε.

Αθήνα: Τ.210 988 7341, Θεσσαλονίκη: Τ.2310 544 802





ζήτηση και η στόχευση άριστων πρώτων υλών βάσει της εποχικότητας και της διαθεσιμότητας. Αναζήτηση και σε ελληνικά προϊόντα, τα οποία συνδυάζονται αριστοτεχνικά με την ιαπωνική φιλοσοφία από τους δύο σεφ, τον Βασίλη Παπαθεοδώρου (Head Chef της ζεστής κουζίνας) και τον Τόνυ Βρατσάνο (Head Sushi Chef). Λιτότητα, Απλότητα, Καθαρότητα, αυτά είναι τα τρία χαρακτηριστικά της κουζίνας του Matsuhisa. Οποιοδήποτε νέο υλικό μπαίνει στο εστιατόριο μαγειρεύεται για να δώσει ένα τελικό αποτέλεσμα που θα καταφέρει να καθιερωθεί. Να γίνει πιάτο που θα είναι καθαρά «Nobu style».

Seabream with dry miso

ΥΛΙΚΑ

1 μέτριο φαγκρί

15 ml γιούζου (yuzu)*

15 ml ελαιόλαδο

8 γρ. dry miso

Λίγο σχοινόπρασο ψιλοκομμένο

τσιπς σκόρδου

micro greens

1/4 ντοματίνι, για food styling

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε λεπτές φέτες το φαγκρί (περίπου 9 φέτες). Απλώνουμε κυκλικά στο πιάτο τις φέτες του ψαριού (περίπου 8 γρ. η φέτα). Ρίχνουμε το yuzu* και στη συνέχεια το ελαιόλαδο για να απλώσει καλύτερα. Στη συνέχεια προσθέτουμε το dry miso, το σχοινόπρασο, τα τσιπς και τα micro greens. Τελειώνουμε με τα τοματίνια για styling.

Ο SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Η Μαριάννα Λαναρά, Beverage Manager / Sommelier του Matsuhisa Athens, προτείνει δύο δροσερά κρασιά για να συνοδεύσουν το Seabream with dry miso.

Νυχτέρι Βενετσάνου

Ένα πολύ ιδιαίτερο κρασί που αποτυπώνει τα μοναδικά χαρακτηριστικά τόσο της Σαντορίνης όσο και των ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι. Η φυσική υψηλή του οξύτητα τονίζεται ακόμα περισσότερο σε συνδυασμό με το yuzu που εμπεριέχεται στο πιάτο και κορυφώνεται με τα έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και βανίλιας! Η ορυκτότητα και η λεμονάτη επίγευση παραμένουν για αρκετή ώρα στον ουρανίσκο, κάνοντας τον συγκεκριμένο συνδυασμό ιδιαίτερα απολαυστικό!

Baron Del Pouilly Fume

Και για τους λάτρεις των γαλλικών κρασιών προτείνουμε ένα Sauvignon Blanc με ιστορία πολλών ετών. Τόσο η υψηλή οξύτητα όσο και οι νύξεις αχλαδιού και βανίλιας αποτελούν ιδανικό συνδυασμό για το miso στην ξηρή του μορφή. Ας μην ξεχνάμε όμως πως ο ιδανικός συνδυασμός βρίσκεται στα συστατικά που περιβάλλουν την κύρια πρώτη ύλη. Το dry miso είναι ένα υλικό ντελικάτο με πολύ μακρά επίγευση. Η ισορροπία που του προσφέρει ένα ξηρό κρασί με αρώματα λευκοροδάκινου να μένουν επίσης αρκετή ώρα μετά, στο στόμα, απογειώνουν την συνταγή.

g



NOBU MATSUHISA

Το Matsuhisa έφερε στην Αθήνα την ήρεμη δύναμη της ιαπωνικής κουλτούρας και τη γοητεία της ανατολικής φιλοσοφίας. Με θέα που κυριολεκτικά σου κόβει την ανάσα –φιλοξενείται στον Αστέρα– έγινε διάσημο παγκοσμίως, πέραν όλων των άλλων για όλα τα signature dishes όπως το black cod. Ουσιαστικά καθιερώθηκε ως Leader της ιαπωνικής κουζίνας, χάρη στον Nobu έναν από τους πιο αναγνωρισμένους σεφ σε όλο τον κόσμο. Η φιλοσοφία του εστιατορίου είναι η ανα-

Info
Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη
Τηλ. 210 8960510
→ matsuhisaathens.com

* Το yuzu είναι φρούτο από την Ιαπωνία, ανήκει στην οικογένεια των εσπεριδοειδών και μοιάζει με μανταρίνι ή λεμόνι.

PATRIK SCHUMACHER
Ιδανικό ταίριασμα κρασιού,
αρχιτεκτονικής και design.

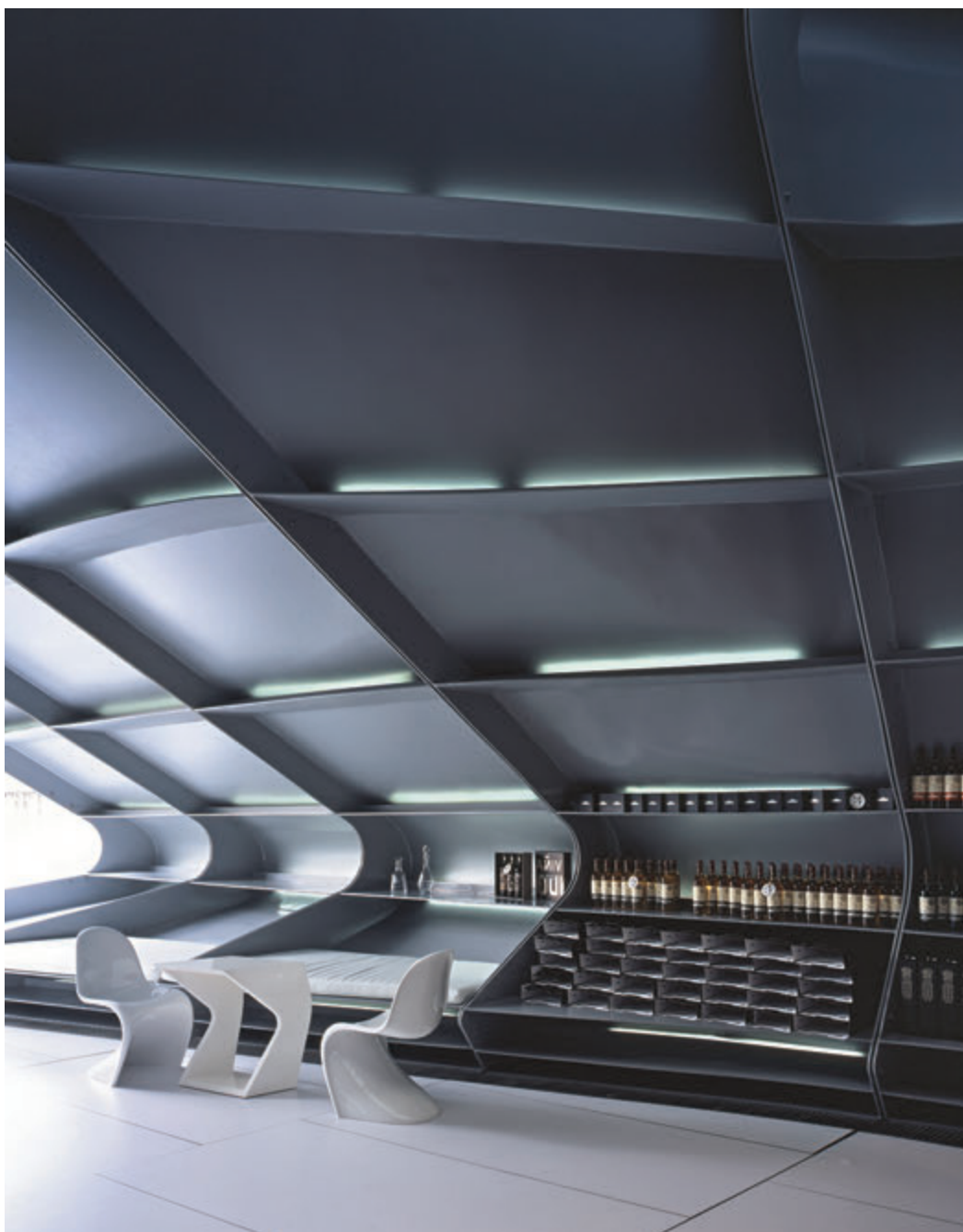
ΚΕΙΜΕΝΟ
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

TONDO

R. F. C.
VINO TONDO

ΟΤΑΝ ΞΕΚΙΝΑ ΚΑΝΕΙΣ ΝΑ ΜΙΛΑΕΙ ΜΕ ΤΟΝ PATRIK SCHUMACHER, ΑΝΤΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΑΜΕΣΩΣ ΟΤΙ ΕΧΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΜΕ ΕΝΑΝ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΤΗΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ.

▼ Το εσωτερικό του tasting room στο οινοποιείο Lopez de Heredia στη Rioja της Ισπανίας.



Η συζήτησή μας θα μπορούσε εύκολα να ξεφύγει, όμως η γερμανική πειθαρχία του τον διευκόλυνε να επικεντρωθεί στη σχέση της αρχιτεκτονικής με το κρασί και στην τάση που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια στο εξωτερικό, όπου ολοένα και περισσότερα οινοποιεία αναζητούν την προβολή όχι μόνο μέσω του κρασιού που παράγουν, αλλά και μέσω του πρωτοποριακού σχεδιασμού των εγκαταστάσεών τους από διάσημους αρχιτέκτονες. Λάτρης και ο ίδιος των, λευκών κυρίως, κρασιών, με ιδιαίτερη αδυναμία στο Grunewertliner και το Sauvignon blanc, δεν δυσκολεύεται καθόλου να συσχετίσει το κρασί με την αρχιτεκτονική, ως προϊόν το οποίο, «όπως και η αρχιτεκτονική, διαθέτει διαφορετικά επίπεδα εκλεπτυσμού και περιέχει πολλά στοιχεία που συνδέουν την απόλαυση με την πολυτέλεια, την αριστεία και τη δεξιοτεχνία».

Έχοντας κατά νου αυτόν τον συσχετισμό, το διάσημο αρχιτεκτονικό γραφείο Zaha Hadid Architects –του οποίου ηγείται ο Πάτρικ Σουμάχερ μετά τον αιφνίδιο θάνατο της Ζάχα Ζαντίντ τον περασμένο Μάρτιο– ανέλαβε το 2001 να σχεδιάσει ένα περίπτερο για το οινοποιείο Lopez de Heredia στη Rioja της Ισπανίας. Επρόκειτο στην ουσία για ένα κέλυφος, το οποίο κάλυψε ένα παλαιότερο κτίριο του οινοποιείου και η κεντρική ιδέα, όπως εξηγεί ο κ. Σουμάχερ, ήταν «μια νέα φιάλη για ένα παλαιό κρασί».

Η ιδέα της φιάλης ως ιδιαίτερου αντικειμένου οδήγησε λίγα χρόνια αργότερα στον σχεδιασμό ενός μπουκαλιού για το περιορισμένης παραγωγής ερυθρό κρασί Icon Hill του Αυστριακού παραγωγού Leo Hillinger. Η φιάλη, το σχήμα της οποίας θυμίζει καλλιγράμμη γυναικεία φιγούρα, χαρακτηρίζεται μεταξύ άλλων από τη μικρή κοιλότητα που οι εμπνευστές της σχεδίασαν στη βάση της, προκειμένου να συγκεντρώνεται εκεί το ίζημα που δημιουργείται σε ορισμένα ερυθρά κρασιά παλαιώσης.

G Τα οινοποιεία, λοιπόν, από βιομηχανικά λειτουργικά κτίρια βλέπουμε σταδιακά, με την επισκεψιμότητα που διαθέτουν, να μετατρέπονται πλέον σε τελετουργικά και εκπαιδευτικά κτίρια, όπου ο επισκέπτης κινείται, βλέπει, οσφραίνεται. Πώς ανταποκρίνεται η μοντέρνα αρχιτεκτονική σε αυτήν τη νέα τάση;

PS Αναμφισβήτητα υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον γι' αυτή την αλλαγή, η οποία ωστόσο δεν αφορά μόνο στον χώρο του κρασιού. Ανάλογες αλλαγές συμβαίνουν και σε άλλες βιομηχανίες, όπως του αυτοκινήτου για παράδειγμα, όπου σταδιακά οι χώροι παραγωγής γίνονται επισκέψιμοι για το κοινό. Πρόκειται για μια γενικότερη τάση κατανόησης της παραγωγής ενός προϊόντος και όχι απλώς της αγοράς του. Στον χώρο της γεύσης, είμαστε πλέον όλοι εξοικειωμένοι με την ιδέα της ανοιχτής κουζίνας. Υπάρχουν μέχρι και εστιατόρια που κρεμούν τα κρέατα για να σιτέψουν στην αίθουσα του δείπνου. Έτσι ο πελάτης έχει άμεση σχέση με αυτό που τρώει. Ακόμη και στα σύγχρονα μουσεία υπάρχει πλέον η τάση για προσβάσιμα στο κοινό εργαστήρια αποκατάστασης των έργων τέχνης. ▶

G Ως υπέρμαχος της παραμετρικής αρχιτεκτονικής, πιστεύετε ότι μπορεί αυτή να εφαρμοστεί και στον σχεδιασμό σύγχρονων οινοποιείων;

PS Οι αρχές της παραμετρικής αρχιτεκτονικής με τη χρήση αλγόριθμων για την παραγωγή μοντέλων εφαρμόζονται στα πάντα, από τον σχεδιασμό επίπλων έως τον σχεδιασμό μεγάλων δημόσιων κτιρίων. Σε ό,τι αφορά το κρασί, συγκεκριμένα, μπορεί για παράδειγμα να εφαρμοστεί στον τρόπο οργάνωσης των διαφορετικών τύπων κρασιού στην αποθήκευση και την παρουσίασή τους μέσα σε ένα κελάρι. Η παραμετρική αρχιτεκτονική βασίζεται στην αρχή της σύμπτυξης πολλών διαφορετικών στοιχείων που μαγνητίζουν το ένα το άλλο και δημιουργούν μια δυναμική ισορροπία.

G Έτσι όπως την περιγράφετε, θυμίζει πολύ την τέχνη της παραγωγής ενός κρασιού, όπου πολλά διαφορετικά στοιχεία συμβράττουν για τη δημιουργία του.

PS Απολύτως. Άλλωστε ο παραμετρισμός είναι εμπνευσμένος από τη φύση, όπου κανείς δεν ορ-

γανώνει τα πράγματα σε επίπεδα πλέγματα. Τα πάντα αποτελούνται από διαδικασίες και στοιχεία που είναι αλληλένδετα μεταξύ τους. Εμείς χρησιμοποιούμε αυτά τα δυναμικά μοντέλα, χρησιμοποιούμε όμως και τη διαδικασία της εξέλιξης προκειμένου να εξελίσσουμε τις φόρμες μας. Δεν τις εφευρίσκουμε, τις εξελίσσουμε με σκοπό τη δημιουργία χώρων όπου είναι αισθητή η παρουσία των διαφορετικών στοιχείων, όπως ακριβώς και στη φύση.

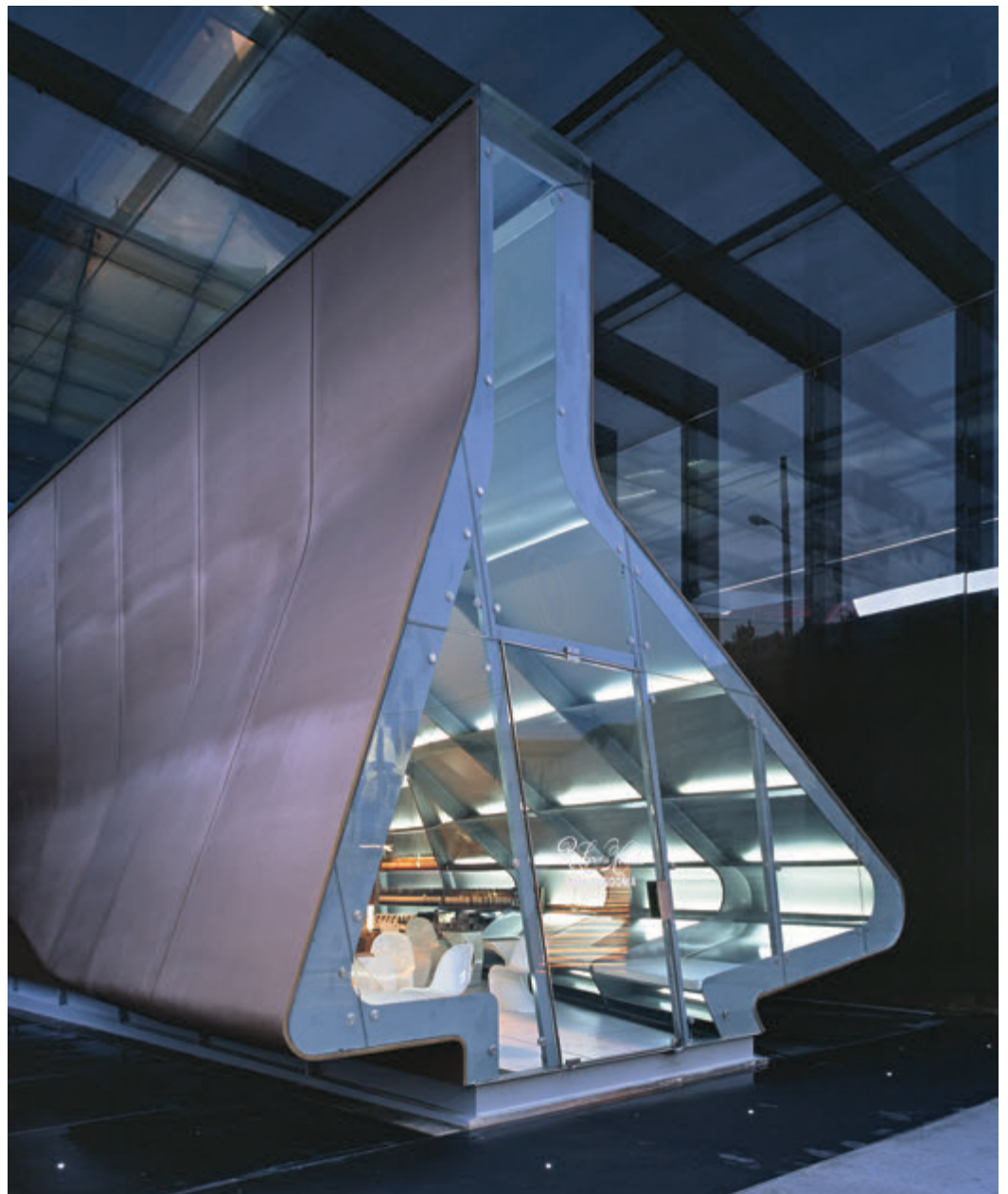
Ολοκληρώνοντας τη συζήτησή μας, ο κ. Σουμάχερ συμφωνεί ότι η χρήση των υλικών, του φωτός, της κίνησης μέσα στον χώρο, ούτως ώστε οι επισκέπτες να έχουν τη δυνατότητα να ενεργοποιήσουν όλες τις αισθήσεις που απαιτούνται για να κατανοήσουν το κρασί, είναι τελικά μια πρόκληση για τη μοντέρνα αρχιτεκτονική. «Όπως και σε όλα τα υπόλοιπα πεδία, έτσι κι εδώ η αρχιτεκτονική χρησιμοποιείται ως εργαλείο προβολής της ποιότητας και όχι της ποσότητας του προϊόντος, με την επιλογή συγκεκριμένων υλικών και τη δημιουργία μιας εμπειρίας μέσω του συνόλου των αισθήσεων», καταλήγει. **g**

◀ Καλίγραμμα γυναικεία φιγούρα θυμίζει η φιάλη του Icon Hill.
▼ Σε σχήμα καράφας, το κέλυφος που κάλυψε παλαιότερο κτίριο του οινοποιείου Lopez de Heredia.



INFO

- Γεννήθηκε στη Βόννη το 1961.
- Σπούδασε Φιλοσοφία και Αρχιτεκτονική στη Βόννη, στο Λονδίνο και στη Στουτγάρδη.
- Το 1988 άρχισε να εργάζεται στο αρχιτεκτονικό γραφείο Zaha Hadid Architects.
- Το 2015 ανέλαβε τα ηνία του γραφείου, μετά τον αιφνίδιο θάνατο της Ζάχα Χαντίντ.
- Το Grape τον συνάντησε στην Costa Navarino, όπου συμμετείχε στο Athens Democracy Forum.





άρωμα και σώμα μαζί
απογειώνουν τη γευστική εμπειρία

A E T H E R I A 15

Μαλαγουζιά **60%** & Chardonnay **40%** ΠΓΕ Πελοπόννησος, Vol 12.5%

Από την εμβληματική Ορεινή Αιγιαλεία, ένα νέο μοναδικό κρασί, αρωματικό και στιβαρό μαζί, έρχεται να σας ξαφνιάσει. Τα φίνα αρώματα της Μαλαγουζιάς που θυμίζουν πράσινο μήλο, αχλάδι, πιπεριά και φρέσκα αρωματικά βότανα, συναντάνε την αδιαμφισβήτητη υπεροχή ενός Chardonnay δημιουργώντας ένα μοναδικό κρασί, με μοναδική γευστική ισορροπία.

S E M É L I

Και ο χρόνος σταματάει να κυλάει

www.semeliwines.gr



«Δάχτυλα και γόνατα,
στήθια και σαγόνια μες
στο μούστο ματωμένα,
κόκκινες φωτιές κι
ιδρώτας στις κατηφοριές
το χρυσό κακάρισμα της
κότας...»

– Γιάννης Ρίτσος



ΤΡΥΓΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΤΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ



1



2



3



5



4

- 1 Η ομάδα του Κτήματος Παπαγιαννάκου έτοιμη να ξεκινήσει.
- 2 Σε ηλικία 80 ετών τρυγά ακόμα.
- 3-8 Στο αμπέλι. Ο τρύγος είναι χειρωνακτικός.
- 9-10 Αποβοστρύχωση. Το ειδικό μηχάνημα διαχωρίζει τα κοτσάνια από τις ρώγες.
- 11 Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος.



6



7



9



8



10



11



1



2



8



9



3



4



10

- 1-2 Τα σταφύλια φτάνουν στο οινοποιείο.
- 3-4 Αποβοστρύχωση.
- 5 Στο πιεστήριο. Τα στέμφυλα πάνε για κομπόστ.
- 6 Ο πρώτος μούστος.
- 7-9 Αερισμός της δεξαμενής.
- 10 Δοκιμή του πρώτου δείγματος.
- 11 Μετά την εμφιάλωση, οι ετικέτες.
- 12 Άννα και Γιώργος Κοκοτός.



11



12

**ΛΕΝΕ ΟΤΙ Η ΖΩΗ
ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΗ
ΓΙΑ ΝΑ ΠΙΝΕΙΣ ΦΤΗΝΟ ΚΡΑΣΙ.
ΚΑΝΕΙΣ ΟΜΩΣ ΔΕΝ ΜΙΛΗΣΕ ΓΙΑ ΑΚΡΙΒΑ ΠΟΤΗΡΙΑ.**



SVALKA
Ποτήρι κόκκινου
κρασιού

4,99€ / 6 τεμ.

ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΑΣ *

ΙΔΑΝΙΚΟΙ

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ
GRAPE & ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ SENIOR LECTURER WSPC



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



Φούρνος

Ολόκληρο στον φούρνο αρωματισμένο με μυρωδικά, βούτυρο, λάδι ή μαργαρίνη για extra νοστιμιά.



Σχάρας

Το στήθος στη σχάρα ή στο κάρβουνο. Όταν είναι σκέτο χωρίς σάλτσες έχει ουδέτερη γεύση, με μέτριο σώμα και ελάχιστα αρωματικό.



Κατσαρόλας

Το στήθος κοτόπουλου με σάλτσες όπως a la crème με μανιτάρια είναι κλασσικό πιάτο.



Ασιατικό

Στήθος κοτόπουλου με Ασιατικές επιρροές όπως είναι το curry, με γλυκόνιες σάλτσες.

Κρασιά με μέτριο προς γεμάτο σώμα και ελαφρύ βαρέλι

Λευκό

Ένα **Ασύρτικο** ακόμα και εκτός Σαντορίνης με λίγο βαρέλι είναι ο ιδανικός συνδυασμός. Η **Μαλαγουζιά** ώριμη με βαρέλι είναι επίσης εξαιρετική επιλογή.

Ροζέ

Ένα ροζέ με ελαφριές τανίνες από **Syrah** ή **Cabernet** είναι μια ενδιαφέρουσα επιλογή.

Κρασιά χωρίς βαρέλι με μέτριο αρωματικό χαρακτήρα

Λευκό

Ροδίτης από τα ορεινά της Αχαΐας, ένα **Chardonnay** από ψυχρό κλίμα, ένα **Sauvignon Blanc** με λίγο βαρέλι, ή ο κλασσικός Ελληνικός συνδυασμός της Δράμας και της Καβάλας **Ασύρτικο-Sauvignon Blanc** είναι εξαιρετικά.

Κρασιά με γεμάτο σώμα, έντονη οξύτητα, ελαφρύ βαρέλι

Λευκό

Το **Ασύρτικο** της Σαντορίνης είναι η πρώτη επιλογή, με το **Chardonnay** από υψόμετρο ή ψυχρό κλίμα με ισορροπημένο βαρέλι. Πιο εξωτικές επιλογές είναι το **Chenin Blanc** από μέτριο κλίμα και το **Viognier** με λίγο βαρέλι.

Κρασιά με ισορροπημένη γλύκα και οξύτητα

Λευκό

Το **Riesling** με ισορροπημένη γλύκα και οξύτητα, το **Sauvignon Blanc** από τον Νέο Κόσμο, τα ξηρά μοσχάτα από την Σάμο, το **Gewurztraminer** και το **Μοσχοφίλερο** από την Μαντινεία είναι οι καλύτερες επιλογές.

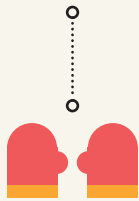


Τα μπουτάκια από την άλλη όταν ψήνουμε και χρησιμοποιούμε και έντονες σάλτσες όπως bbq ή teriyaki μας επιτρέπουν να περάσουμε και σε επιλογές από κόκκινο κρασί όπως ένα ελαφρύ **Ξινόμαυρο**, ένα **Beaujolais Villages** ή ένα **Pinot Noir**.

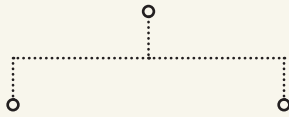
* Στα λευκά κρέατα περιλαμβάνονται αρκετά πουλερικά, το χοιρινό και νεαρά ζώα που βρίσκονται σε εξάρτηση από το γάλα της μητέρας τους και μεγαλώνοντας θα χαρακτηριστούν ως κόκκινα κρέατα.



ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ



Γεμιστή στο φούρνο



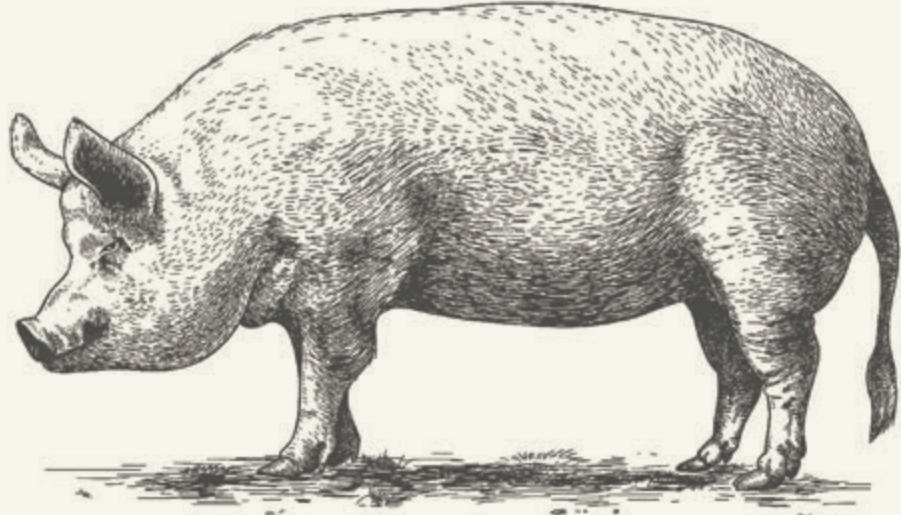
Γέμιση με φρούτα όπως βερύκοκο, λεμόνι, πορτοκάλι σε συνδυασμό με ξηρούς καρπούς όπως κουκουνάρι, αμύγδαλα, καρύδια.

Γέμιση με σταφίδες, δαμάσκηνα, σύκα σε συνδυασμό με γλυκά μπαχαρικά όπως κανέλα, γαρύφαλλο κ.α.

Κρασιά φρουτώδη με αρώματα, ξηρών καρπών και μπαχαρικών

Λευκό

Οι επιλογές είναι πολλές, από κλασικά **Chardonnay**, πληθωρικά **Pinot Gris** από την Αλσατία, κρασιά με οξειδωτική διαδικασία παραγωγής όπως **Oloroso Sherry** σε πιο ξηρές εκδοχές ή **Orange Wines**.



ΧΟΙΡΙΝΟ



Σχάρα

Το φιλέτο του χοιρινού ή ψαρονέφρι είναι ένας μεγάλος γραμμωτός μυς που εργάζεται ελάχιστα για αυτό είναι και τρυφερό. Το μαγειρεύουμε συνήθως στη σχάρα για να του δώσουμε περισσότερη γεύση εξωτερικά.



Τηγάνι

A
Οι πλευρικές μπριζόλες, συνήθως μαγειρεύονται στη σχάρα ή στο τηγάνι. Έχουν πιο πλούσια γεύση από το ψαρονέφρι καθώς έχουν περισσότερο λίπος και πιο νόστιμο κρέας.

B
Το χοιρινό σνίτσελ συνήθως το πανάρουμε και το τηγανίζουμε σε λεπτές φέτες.



Φούρνος

Η πανσέτα ή τα πλευρά της κοιλιάς ή το μπέικον είναι από τα αγαπημένα κομμάτια του χοιρινού που έχουν και την εντονότερη γεύση αλλά και το περισσότερο λίπος. Η πανσέτα αργοψημένη ολόκληρη στο φούρνο ή κομμένη σε λεπτές φέτες και ψημένη στην σχάρα.



Κατσαρόλας

Τα πιο μυϊκά κομμάτια από τα μπούτια τα κάνουμε συνήθως στην κατσαρόλα με σάλτσα τομάτας και μπαχαρικά. Το αργό μαγείρεμα, οι πιο έντονες γεύσεις αναζητούν κόκκινο κρασί.

Κρασιά με οξύτητα, γεμάτο σώμα, ισορροπημένο βαρέλι

Λευκό

Πολλές επιλογές και εδώ από **Μαλαγουζιά**, **Βιδιανό**, **Viognier**, blend από **Marsanne & Roussanne**, **Pinot Gris**, **Pinot Grigio** από τον Ιταλικό βορρά.



Κρασιά ελαφριά κόκκινα ή λευκά με οξύτητα και λεμονάτες γεύσεις

A Κόκκινο

Επιλέξτε μεταξύ ενός φρέσκου **Αγιωργίτικο**, **Beaujolais**, **Κοτσιφάλι**.



B Λευκό

Ρομπόλα από την Κεφαλονιά, **Ντεμπίνα** από την Ήπειρο, **Μοσχοφίλερο** από την Μαντινεία.



Κρασιά με οξύτητα, τανίνες και έμφαση στο φρούτο, όχι στο βαρέλι

Κόκκινο

Αγιωργίτικο μέτριας παλαιώσης, **Γουμένισσα**, **Syrah** χωρίς βαρέλι.



Κρασιά με σύνθετα αρώματα, μέτριες τανίνες και σώμα, εξέλιξη στη φιάλη

Κόκκινο

Ξινόμαυρο Νάουσας τουλάχιστον 5-8 χρόνια παλιό, η **Ραψάνη**, ή δοκιμάστε ένα **Aglianico** από την Νότια Ιταλία.



Λευκό κρέας μπορούμε να θεωρήσουμε το αρνί γάλακτος, μέχρι 2 μηνών, που το κρέας του είναι λευκό, αλλά έχει αρκετές πρωτεΐνες για να συνδυαστεί με ότι καλύτερο έχετε σε ώριμο κόκκινο κρασί, από κορυφαίας ποιότητας **Cabernet Sauvignon** δεκαετίας, **Syrah** από πιο ψυχρό κλίμα ή **Barbaresco**.

ΠΟΣΟ «ΑΘΩΟ» ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ;

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΤΑΣΟΥΛΑ ΕΠΤΑΚΟΙΛΗ

2,65 εκατ. εκατόλιτρα. Τόσο ήταν το κρασί που οι Έλληνες καταναλώσαμε μέσα στο 2015 – λιγότερο κατά 5,4% σε σύγκριση με την προηγούμενη χρονιά. Αυτό διαπίστωσε σε μελέτη της η Infobank Hellastat. Και η πτώση αναμένεται να είναι ακόμα μεγαλύτερη φέτος. Από τη μια η πολυετής ύφεση και τα capital controls, από την άλλη η επιβολή του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης και η αύξηση του ΦΠΑ στο κρασί, το αποτέλεσμα είναι ο οινικός κλάδος να υποφέρει από ασφυξία και πολλά οινοποιεία να εμφανίζουν απώλειες που ξεπερνούν το 60%. Και την ίδια ώρα, η κατανάλωση χύμα κρασιού... καλπάζει. Τι σημαίνει αυτό; Ποιες είναι οι συνέπειές του; Μπορεί να ανακοπεί αυτή η επέλαση;

Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του Στέλλιου Μπουτάρη, διευθύνοντος συμβούλου της οινοποιίας Κυρ-Γιάννη, το χύμα έχει σήμερα τη μερίδα του λέοντος, καλύπτοντας το 65%, ίσως και το 70% της αγοράς. Αυτό είναι a priori αρνητικό; «Όχι», μας λέει. «Αν δούμε την πορεία του τα τελευταία χρόνια, η πρόοδος που έχει επιτύχει το χύμα κρασί είναι εντυπωσιακή. Έχει εξελιχθεί πολύ και ποιοτικά και σε επίπεδο συσκευασίας (tetrapak, πλαστικό μπουκάλι pet, ασκός)».

Έχει δίκιο. Χύμα κρασί υπάρχει σε κάθε οινοπαραγωγό χώρα του πλανήτη. Και θα συνεχίσει να υπάρχει. Γιατί; Γιατί έτσι πρέπει. Γιατί είναι η βάση πάνω στην οποία στηρίζεται ένα ολόκληρο οικοδόμημα. Αν δεν υπήρχε, οι συνέπειες δεν θ' αργούσαν να γίνουν αισθητές και στον κλάδο του εμφιαλωμένου. Και σταδιακά θα εξαφανιζόταν η αμπελοκαλλιέργεια. Τόσο απλά. Χωρίς καμιά υπερβολή. Μάλιστα, στις αμπελουργικά προηγμένες χώρες, εκεί όπου το ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί υπάρχει εδώ και δεκαετίες και έχει δημιουργήσει ισχυρούς δεσμούς με τους οινόφιλους, ο καταναλωτής ξέρει ότι η επιλογή του να πει χύμα κρασί («vin de maison», όπως το αποκαλούν στη Γαλλία, ή «open wine» στις αγγλοσαξονικές χώρες) ορίζεται αποκλειστικά από οικονομικά κριτήρια. Όταν δεν έχει χρήματα για να

απολαύσει ένα ποιοτικότερο κρασί, συνειδητά επιλέγει κάτι φθηνότερο, άρα λιγότερο καλό. Και το αποδέχεται χωρίς συμπλέγματα.

Αυτά αφορούν στο «καλό» χύμα. Γιατί υπάρχει και η άλλη πλευρά, το «κακό». Αυτό που διατίθεται από μπακάλικα μέχρι βενζινάδικα σε πλαστικά μπουκάλια χωρίς ετικέτα, χωρίς στοιχεία ούτε του παραγωγού ούτε του τυποποιητή του. Αυτό που διαφημίζεται ως «αγνό, εκλεκτό, παραδοσιακό», ενώ πολύ συχνά έχει έρθει από το εξωτερικό. «Καραβιές αμφίβολης ποιότητας κρασιού φτάνουν κάθε χρόνο στην Ελλάδα», λέει ο κ. Μπουτάρης. Αυτό που συχνά διακινείται από παράνομα δίκτυα, τα οποία προμηθεύουν σημεία πώλησης χωρίς παραστατικά και, επομένως, με σημαντικά χαμηλότερες τιμές. Αυτό δηλαδή που συντηρεί την παραοικονομία και την αυθαιρεσία.

Απέναντί του βρίσκεται το νόμιμο κρασί, ανε-

ξάρτητα από τη συσκευασία ή την τιμή του. Άλλωστε, βάσει της νομοθεσίας, το κρασί που έχει συσκευασία έως και 60 λίτρων και φέρει ετικέτα με στοιχεία εμφιαλωτή ή εισαγωγέα, τύπο προϊόντος και κατάταξη (ΠΓΕ, ΠΟ κ.λπ.) κρασιού, προέλευση, παρουσία αλλεργιογόνων ουσιών (θειώδη), όγκο περιέκτη και αριθμό παρτίδας (Lot number) δεν θεωρείται χύμα. Και όπως εύστοχα παρατηρεί η Λίλυ Δημητρίου, διευθύντρια Marketing Communications της Οινοποιίας TSANTALI, «η αγορά οφείλει να προσφέρει ευρεία γκάμα επιλογών κρασιού για τον απλούστατο λόγο ότι οι όλοι οι καταναλωτές δεν είναι ίδιοι. Όλοι όμως ανεξαιρέτως πρέπει να έχουμε τον ίδιο λόγο για τον οποίο απορρίπτουμε το χύμα. Όχι επειδή είναι κακό κρασί – η ποιότητα και η αισθητική είναι θέματα μιας άλλης συζήτησης –, αλλά επειδή δεν ακολουθεί καμία νόμιμη και ελεγχόμενη διαδικασία στην παραγωγή και τη διάθεσή του, με ό,τι αυτό σημαίνει για την προστασία του καταναλωτή και του κλάδου γενικότερα».

Μια άλλη διάσταση δίνει στο θέμα ο οινολόγος και γενικός διευθυντής της Σεμέλη Οινοποιητικής, Λεωνίδας Νασιάκος: «Λόγω της κρίσης, σε πολλά εστιατόρια επέστρεψαν οι καράφες. Το κρασί που περιέχουν όμως δεν είναι πάντα ποιοτικό και επώνυμο, από ασκό. Ο πελάτης πρέπει να ρωτά την προέλευση του κρασιού που φτάνει στο τραπέζι του. Συχνά, βέβαια, κάποιοι κακοί επαγγελματίες της εστίασης ψευδώς δηλώνουν ότι αυτό προέρχεται από κάποια οινοποιεία. Αλλά αν ο πελάτης ρωτήσει και μετά απευθυνθεί σ' εμάς – για να μας παραπονεθεί ενδεχομένως – εμείς, ξέροντας το δίκτυό μας, θα εντοπίσουμε τον ανεύθυνο εστιάτορα. Οινοποιός και καταναλωτής είναι κρίκοι στην ίδια αλυσίδα. Μόνο μέσα από τη συνεργασία τους θα παταχθεί η αυθαιρεσία», τονίζει ο κ. Νασιάκος.

Αν αγαπάμε το κρασί μας, λοιπόν, κι αν σεβόμαστε αυτόν που τον παράγει, δηλαδή τον Έλληνα οινοποιό, επιλέγουμε εμφιαλωμένο ή επώνυμο χύμα. Άλλη επιλογή δεν υπάρχει. Ούτε άλλοθι... **g**

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ
ΞΕΡΕΙ ΟΤΙ Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ
ΝΑ ΠΙΕΙ ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ
ΟΡΙΖΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ
ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ.
ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΧΡΗΜΑΤΑ
ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙ
ΕΝΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΤΕΡΟ ΚΡΑΣΙ,
ΣΥΝΕΙΔΗΤΑ ΕΠΙΛΕΓΕΙ ΚΑΤΙ
ΦΘΗΝΟΤΕΡΟ.**



ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ - ΜΕΤΣΟΒΟ

Οινοτουρισμός με Ιστορία

Το ξενοδοχείο Κατώγι Αβέρωφ, μέλος των Aria Hotels, συνδυάζει τον κόσμο του οίνου με την τέχνη και τη ζεστή φιλοξενία σε έναν τόπο μοναδικής φυσικής ομορφιάς στην Ελλάδα. Παράλληλα, το ομώνυμο γειτονικό οινοποιείο προσφέρει την περιήγηση στα κελάρια του, τη γνωριμία με την ιστορία του και τη μύηση στον κόσμο του κρασιού, καθιστώντας την ξενάγηση και τη γευστική δοκιμή ως μια αναπόσπαστη δραστηριότητα για τους διαμένοντες του ξενοδοχείου και τους επισκέπτες της περιοχής.

Η ιστορία ξεκινάει στα τέλη της δεκαετίας του 1950, όταν ο Ευάγγελος Αβέρωφ φυτεύει, τα πρώτα στην Ελλάδα, κλήματα της ποικιλίας Cabernet Sauvignon στις απόκρημνες πλαγιές της Πίνδου και εμφιαλώνει στο κατώγι του σπιτιού του στο Μέτσοβο το κρασί που παίρνει το όνομά του. Από τότε συνεχίζεται η καλλιέργεια των πιο ορεινών αμπελώνων στην Ελλάδα και η παραγωγή κρασιών με πλούσια γευστικά χαρακτηριστικά από πολλές ποικιλίες, όπως Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Traminer, Βλάχικο και Ντεμπίνα.

Η πολιτιστική κληρονομιά του Μετσόβου αποτυπώνεται στην Πινακοθήκη Ε. Αβέρωφ (averoffmuseum.gr) και στο Αρχοντικό Τοσίτσα (metsonomuseum.gr), με την πρώτη να φιλοξενεί σημαντικά έργα Ελλήνων ζωγράφων, χαρακτών και γλυπτών του 19ου και 20ου αιώνα - τα περισσότερα από την προσωπική συλλογή του Ε. Αβέρωφ - και το δεύτερο να αποτελεί ένα μοναδικό Μουσείο Λαϊκής Ηπειρωτικής Τέχνης.

Ξενοδοχείο

Τα 15 δωμάτια, εμπνευσμένα από τις διαφορετικές ποικιλίες του αμπελώνα της περιοχής, είναι εξοπλισμένα με όλες τις σύγχρονες ανέσεις, διατηρώντας ταυτόχρονα τα στοιχεία της τοπικής παράδοσης. Διακρίνονται σε Standard, Superior και Suites, δυναμικότητας δύο έως τεσσάρων ατόμων και προσφέρουν θέα στο Οινοποιείο καθώς επίσης και στο τοπίο του Μετσόβου.

Εστιατόριο

Το Εστιατόριο αποτελεί απαραίτητο σταθμό με συνταγές εμπνευσμένες από γαστρονομικά έθιμα αιώνων και με πρώτη ύλη τοπικά προϊόντα, όπως τα τυριά Μετσοβόνα και Μετσοβέλα, που συνδυάζονται άψογα με τις ετικέτες του αμπελώνα. Παράλληλα, υποστηρίζει την πρωτοβουλία "Ελληνικό Πρωινό", αξιοποιώντας και προωθώντας την παραδοσιακή τοπική κουζίνα.

Οινοποιείο

Κατά την επίσκεψή σας στο Οινοποιείο, δοκιμάστε τα συνοδευτικά εδέσματα που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των κρασιών του κτήματος. Επίσης, εδώ θα βρείτε κατάστημα πώλησης ετικετών του αμπελώνα, περιορισμένης ή ευρύτερης κυκλοφορίας, διάφορα αξεσουάρ, βιβλία με θέμα το κρασί καθώς επίσης και παραδοσιακά Μετσοβίτικα προϊόντα.



Katogi Averoff Hotel & Winery • Διεύθυνση: Μέτσοβο, ΤΚ 442 00
Τηλ. Ξενοδοχείου: 26560 42505, 6944 929232 • Τηλ. Οινοποιείου: 26560 31490
E-mail: hotel@katogi-averoff.gr & winery@katogi-averoff.gr
ariahotels.gr



**ΚΑΤΟΓΙ
ΑΒΕΡΩΦ**
Hotel & Winery



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΪΒΑΛΗ

Ανατροπή στα στερεότυπα της Νεμέας

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, Dip WSET

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Νεμέα. Ο Ναός του Δία, το αρχαίο στάδιο, ελιές και αμπέλια, μα πάνω απ' όλα στην καρδιά κάθε οινόφιλου τα κρασιά που μαρτυρούν την καταγωγή των σταφυλιών από την ιστορική αυτή περιοχή. Η τοπική ποικιλία Αγιωργίτικο, η πασίγνωστη και γοητευτική αυτή ποικιλία, κλείνει μέσα της αρώματα κερασιού, βύσσινου και γλυκών μπαχαρικών. Η μεγαλύτερη οινική ΠΟΠ ζώνη της Ελλάδας έχει να επιδείξει πολλούς παραγωγούς, δεκάδες ετικέτες και πολλές διαφορετικές φιλοσοφίες οινοποίησης. Όμως ανάμεσα στους δεκάδες παραγωγούς της Νεμέας υπάρχει ένας που ξεχωρίζει τόσο για τα κρασιά όσο και για το ταμπεραμέντο του. «Μπορεί εγώ να λέω πολλά, αλλά να ξέρεις, είμαι πάντα σε θέση να τα αποδείξω σε οποιονδήποτε το ζητήσει. Όποιος θέλει ας έρθει να δει τα αμπέλια μας, θα του κοπεί η ανάσα».

Η φωνή του Χρήστου Αϊβαλή, ιδιοκτήτη του οικογενειακού Οινοποιείου Αϊβαλή στο Πετρί της Νεμέας, ξεχειλίζει από αυτοπεποίθηση. Και η αλήθεια είναι ότι τα κρασιά του δεν αφήνουν περιθώριο αμφιβολίας σε κανέναν. Πληθωρικότητα, αρωματική και γευστική συμπύκνωση, όγκος, διάρκεια αλλά και πολυπλοκότητα και χαρακτήρας. Με ποιους τρόπους, όμως, ο Χρήστος Αϊβαλής φτάνει σε αυτό το αποτέλεσμα;

«Σκληραγωγούμε τα αμπέλια μας», λέει. «Δεν ποτίζουμε ποτέ. Λιπαίνουμε τα φυτά ελάχιστα έως καθόλου. Το αμπέλι για να επιβιώσει απλώνει τις ρίζες του βαθύτερα στο χώμα, για να βρει τροφή και υγρασία. Έτσι τα αμπέλια μας παράγουν κρασί με χαρακτήρα». Τέλος, οι στρεμματικές αποδόσεις είναι εξαιρετικά χαμηλές (150 έως 550 κιλά/στρέμμα), ενώ το κάθε αμπελοτεμάχιο τρυγιέται και οινοποιείται ξεχωριστά. Αλλά και στην οινοποίηση τα πράγματα είναι αυστηρά: 48 ώρες προζυμωτική εκχύλιση, ελεγχόμενη ζύμωση, ελάχιστη πίεση των στέμφυλων (μέγιστη πίεση 0,8 bars για τα ερυθρά), απολάσπωση, πέραςμα από βαρέλι και εμφιάλωση του κρασιού, ασταθεροποίηση και αφιλτράριστο, κρατώντας έτσι την αυθεντικότητα και τον μοναδικό του χαρακτήρα.

Πλέον και οι τρεις «Νεμέες» του οινοποιείου, τα κρασιά δηλαδή που παράγονται αποκλειστικά από Αγιωργίτικο της ζώνης ΠΟΠ Νεμέα, χαρακτηρίζονται single-vineyard, καθώς προέρχονται από συγκεκριμένα αμπέλια. Η Νεμέα Αϊβαλή παράγεται από σταφύλια από το αμπελοτόπι Γερακίνα στα 580 μέτρα, το Μονοπάτι από τη Συκίτσα στο Μεγαλοβούνι, στα 600 μέτρα, και το Le Sang de la Pierre (Το Αίμα της Πέτρας) από το χαμηλότερο αλλά πετρώδες αμπελοτόπι Τραγάνες.

«Νεμέα» θα έπρεπε να ονομάζεται και το θηριώδες «4» (Τέσσερα), το οποίο, όπως λέει και το όνομά του, παράγεται από έναν προφυλλοξηρικό αμπελώνα τεσσάρων στρεμμάτων, ηλικίας 150 ετών (!), με εκτεταμένο ριζικό σύστημα στο Φλιάσιο Πεδίο, αμπέλια που ανήκουν στην οικογένεια Αϊβαλή για πάνω από έναν αιώνα. Ο νομοθέτης, όμως, δεν είχε προβλέψει ότι θα υπήρχε παραγωγός που θα άφηνε το κρασί του δύο φορές σε

–αλλά καλοφτιαγμένο– Ροζέ Αϊβαλή και ένα ή δύο λευκά που εναλλάσσονται κάθε χρόνο, ανάλογα με την πρώτη ύλη που βρίσκει και επιλέγει η οικογένεια. Φέτος κυκλοφορεί ένα Chardonnay ζυμωμένο σε γαλλικά βαρέλια Allier, ενώ στο παρελθόν έχουν κυκλοφορήσει μονοποικιλιακά κρασιά από Μοσχοφίλερο, Sauvignon Blanc και Ασύρτικο. Τα τελευταία τρία χρόνια την ευθύνη της οινοποίησης έχει αναλάβει ο γιος του Χρή-

στου, Σωτήρης Αϊβαλής, ο οποίος έρχεται να ισορροπήσει ιδανικά τόσο τα κρασιά όσο και την κουλτούρα του οινοποιείου. Στην πληθωρικότητα του Χρήστου έρχεται να προστεθεί η εσωτερικότητα, η επιστημονική τεκμηρίωση και η λεπτότητα του Σωτήρη για να τυλιχτεί η δύναμη των κρασιών με ένα όμορφο πέπλο φινέτσας. Κάποτε ρώτησα τον Χρήστο γιατί, εφόσον τα κρασιά είναι πληθωρικά, ο Σωτήρης επέλεξε να σπουδάσει στη Βουργουνδία και όχι στο Μπορντό και έλαβα την εξής απάντηση: «Γιατί, για να συμφωνούμε; Εγώ είμαι ήδη της σχολής του Μπορντό. Το θέμα είναι να δι-αφωνούμε. Τότε μόνο θα γίνουμε ακόμα καλύτεροι».

Επισκεφτήκαμε το Οινοποιείο Αϊβαλή κατά τη διάρκεια του τρύγου και περπατήσαμε ανάμεσα στα αμπέλια νιώθοντας την ομορφιά του ζεστού ακόμα φθινοπώρου. Το αμπελοτόπι Γερακίνα, σε υψόμετρο σχεδόν 600 μ., είναι πραγματικά σπουδαίο. Υποδειγματική καλλιέργεια, ανάπτυξη φυτών, καθαρότητα διαδρόμων, εξαιρετικό φύλλωμα και λίγα, πολύ λίγα σταφύλια. Λίγα, αλλά συμπυκνωμένα, πλούσια, πληθωρικά! Όταν επιστρέψαμε στο οινοποιείο, οι ρυθμοί συνέχισαν να είναι αργοί και χαλαροί. Ο Χρήστος πιο πολύ νοιαζόταν να μαγειρέψει παρά για τη διαδικασία της παραλαβής. «Στον τρύγο εδώ ξεκουραζόμαστε. Αν έχεις δουλέψει όλο τον χρόνο στο αμπέλι, στον τρύγο ξεκουράζεσαι», μας λέει με έμφαση.

Τα κρασιά Αϊβαλή –και ειδικά τα ερυθρά– έχουν εδώ και χρόνια cult status και πιστούς οπαδούς στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Σε κάθε λάτρη των κρασιών του Μπορντό ή της Napa Valley, αλλά και σε κάθε οινόφιλο που θεωρεί ότι το Αγιωργίτικο δεν μπορεί να προσφέρει με-

γάλες συγκινήσεις, του συστήνουμε να γνωρίσει τη δουλειά του απόλυτου Νεμεάτη τερουαρίστα, η οποία ανατρέπει όλα τα στερεότυπα για τη Νεμέα σε δευτερόλεπτα! Όσο για τον Χρήστο Αϊβαλή, όταν του θυμίζουμε ότι υπάρχουν άνθρωποι που τρομάζουν με την υπερβολική αυτοπεποίθηση και σιγουριά του, εκείνος φωνάζει: «Οι μετριοπαθείς να πάνε στο μοναστήρι!». Και μας κάνει να γελάμε.

g

**«ΣΚΛΗΡΑΓΩΓΟΥΜΕ
ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΜΑΣ.
ΔΕΝ ΠΟΤΙΖΟΥΜΕ ΠΟΤΕ.
ΛΙΠΑΙΝΟΥΜΕ ΤΑ ΦΥΤΑ
ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΕΩΣ ΚΑΘΟΛΟΥ.
ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΓΙΑ ΝΑ ΕΠΙΒΙΩΣΕΙ
ΑΠΛΩΝΕΙ ΤΙΣ ΡΙΖΕΣ ΤΟΥ
ΒΑΘΥΤΕΡΑ ΣΤΟ ΧΩΜΑ,
ΓΙΑ ΝΑ ΒΡΕΙ ΤΡΟΦΗ
ΚΑΙ ΥΓΡΑΣΙΑ.
ΕΤΣΙ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΜΑΣ
ΠΑΡΑΓΟΥΝ ΚΡΑΣΙ
ΜΕ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ.»**

καινούργιο βαρέλι (γαλλικό και αμερικανικό) από 18 μήνες! Γι' αυτόν και μόνο τον λόγο το σπανιότερο κρασί του οινοποιείου κυκλοφορεί ως επιτραπέζιο. Τελευταία προσθήκη στη συλλογή το «Deux Dieux» (Ντε Ντιε), δηλαδή «δύο θεοί», από χαρμάνι του Αγιωργίτικου με το μπορντολέζικο Cabernet Sauvignon από τους αμπελώνες Άγιος Δημήτριος και Τσιντάρια. Τη συγκλονιστική γκάμα των ερυθρών συμπληρώνει το πιο εμπορικό

ΟΑΚ AUTUMN BEST BUYS

**ΔΕΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΣΧΕΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΤΙΜΗΣ
ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΑΒΑΣ ΟΑΚ.**



1 BOTTER, Divici

Ποικιλία: Glera, DOC Prosecco

Ένα από τα ελάχιστα Prosecco από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας που θα βρούμε στην Ελλάδα. Απαλό λεμονί χρώμα, κομψό και πολύπλοκο στη μύτη, με αρώματα από ροδάκινο και ακακία να συμπληρώνουν τον τυπικό πράσινο και λεμονί χαρακτήρα της ποικιλίας Glera. Φρέσκο και απαλό στην παλέτα, λόγω του extra dry χαρακτήρα, με ισορροπημένη οξύτητα.

▷ € 9,80

2 BOTTER, Gran Passione

Ποικιλίες: Merlot 60%, Corvina 40%, IGT Veneto

Κρασί που μοιράζεται μια ποικιλία και αρκετές από τις τεχνικές οινοποίησης ενός Amarone. Έντονο και βαθύ κόκκινο χρώμα, με ένταση στη μύτη από λικέρ κόκκινων και μαύρων φρούτων, και έντονη βιολέτα να συμπληρώνει την πολυπλοκότητα. Εξαιρετικά πλούσιο στην παλέτα με μέτριες και στρογγυλές τανίνες και μια γλυκιά αίσθηση φρούτου και σοκολάτας. Ένα κρασί για το οποίο δεν θα πιστεύετε ότι πληρώσατε κάτω από € 10. Συνδυάστε το με χοιρινό στη γάστρα ή κρέατα στο γκριλ με πλούσιες σάλτσες.

▷ € 9,90

3 BANDOL, Château La tour Sainte Anne

Ποικιλίες: Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvedre, Cabernet, AOC Cotes de Provence

Ροζέ Προβηγκίας με μια εξαιρετική παραγωγή, τη Regine Sumeire, με μια νέα πρόταση. Το χρώμα του σολομού –χαρακτηριστικό στα ροζέ κρασιά της περιοχής– παντρεύεται μια έντονη φρεσκάδα στη μύτη από λευκόσαρκα φρούτα σε συνδυασμό με φρεσκοκομμένα κόκκινα, όπως φράουλα. Το στόμα είναι λιπαρό, συμπληρώνεται από μια αλμύρα που του προσδίδει μια υπαμί αίσθηση. Συνοδεύει ευχάριστα μεγάλη γκάμα πιάτων, όπως τυριά, σαλάτες, ζυμαρικά και πουλερικά, ενώ είναι εξαιρετικό ως απεριτίφ.

▷ € 15,30

4 ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, Sole

Ποικιλίες: Βιδιανό, Ασύρτικο

Το Βιδιανό είναι μια ποικιλία που έχει εντυπωσιά-

σει τα τελευταία χρόνια. Εδώ σε μια προσπάθεια εκτός Κρήτης, το αποτέλεσμα της οποίας σίγουρα θα προκαλέσει αίσθηση. Χρώμα λεμονί, στη μύτη εσπεριδοειδή και έντονο το γκρέιπφρουτ σε φόντο λεμονιού, με μια ελαφριά βοτανικότητα. Στην παλέτα είναι αρκετά λιπαρό, με ένταση και την επαφή με τις οινολάσπες να χαρίζει πολυπλοκότητα, ενώ το Ασύρτικο –κατά την κλασική συνταγή του κτήματος– προσφέρει στιβαρή δομή και συμπληρώνει την οξύτητα.

▷ € 14,50

5 GENTILINI, Robola Cellar Selection

Ποικιλία: ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς

Η Ρομπόλα είναι ποικιλία με μεγάλη ιστορία, αλλά δυστυχώς δεν έχει εκτιμηθεί όσο της αξίζει. Χρώμα λεμονοπράσινο, στη μύτη αρώματα από κυδώνι και γκρέιπφρουτ που πλαισιώνονται από έναν χαρακτήρα ζύμης και μπισκότου βανίλιας. Στο στόμα υπάρχει ισορροπία και όγκος που εντυπωσιάζει. Επίσης, η δομή του κρασιού και ο συνδυασμός υψηλής οξύτητας και καθαρότητας φρούτου δηλώνουν δυναμικό παλαιώσης.

▷ € 17,00

6 DIEVOLE, Chianti Classico DOCG

Ποικιλίες: 90% Sangiovese, 6% Canaiolo, 4% Colorino

Προέρχεται από έναν αμπελώνα στους λόφους της Τοσκάνης με ιστορία που ανάγεται στο 1090. Ένα κρασί με έντονο ρουμπινί χρώμα, έντονη μύτη κόκκινων μούρων και κεράσι που συμπληρώνεται από έναν ανθικό χαρακτήρα βιολέτας και τις τυπικές γήινες νύξεις της περιοχής. Νεαρές, αλλά κομψές τανίνες ισορροπούν με την οξύτητα και κάποιες μεταλλικές νότες ολοκληρώνουν την παλέτα του κρασιού.

▷ € 18,60

7 BUGLIONI, Il Bugiardo

Ποικιλίες: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Croatina 5%, Oseleta 5%, DOC Valpolicella Classico Superiore

Το Il Bugiardo είναι ένα βαθύ ρουμπινί κόκκινο κρασί με έντονη μύτη ώριμων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών, σε συνδυασμό με τη βανίλια του καλοδοουμένου βαρελιού των 7,5 εκατόλιτρων, και νύξεις σοκολάτας. Έντονη και ζεστή

παλέτα, με εντυπωσιακά βελούδινες τανίνες για την περιοχή προέλευσης.

▷ € 24,10

8 T-OINOS, Clos Stegasta

Ποικιλία: Ασύρτικο, ΠΓΕ Κυκλάδες

Εάν υπάρχουν boutique οινοποιεία στην Ελλάδα, τότε το T-OINOS σίγουρα είναι ένα από αυτά. Η καλύτερη προσπάθεια οινοποίησης Ασύρτικου εκτός Σαντορίνης. Χρώμα λεμονί, με έντονη και πολύπλοκη μύτη, με αρώματα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων να προστίθενται στο τυπικό ορυκτό φόντο της ποικιλίας. Στην παλέτα το κρασί συνεχίζει να εντυπωσιάζει.

▷ € 37,00

9 CASTELLO DI AMA, San Lorenzo

Ποικιλίες: Sangiovese 80%, Merlot 13%, Malvasia Nera 7%, Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Το San Lorenzo είναι ένα βαθύ κόκκινο κρασί με έντονη μύτη φρούτων του δάσους και δαμάσκηνο, μπαχαρικό χαρακτήρα, και όλα αυτά συνδυασμένα με μια τυπική αίσθηση δέρματος. Στην παλέτα έχουμε αρκετές, αλλά βελούδινες τανίνες που υποστηρίζονται άσσογα από το φρούτο και την εξαιρετική, γενικά, δομή του κρασιού. Η επίγευση είναι μακρά. Γενικά τα Chianti συνοδεύουν μεγάλη γκάμα πιάτων. Προτείνουμε να ολοκληρώσετε την εμπειρία του San Lorenzo με μια bistecca fiorentina.

▷ € 45,00

10 CASTELLO DI AMA, APPARITA 2011

Ποικιλίες: Merlot, Toscana IGT

Επιστρέφουμε στο Castello di Ama για ένα από τα καλύτερα Merlot της Ιταλίας σε μια κορυφαία χρονιά. Το χρώμα είναι βαθύ κόκκινο. Στη μύτη κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα, όπως κεράσι και δαμάσκηνο, σε συνδυασμό με φασκόμηλο, δεντρολίβανο, γλυκόριζα και μια ανθικότητα που ξεχωρίζει, ενώ τα αρώματα του καλοδοουμένου βαρελιού τα αγκαλιάζουν μοναδικά. Στην παλέτα βλέπουμε εκλεπτυσμένες τανίνες να υποστηρίζονται από μεγάλης έντασης φρούτο και έναν ελαφρύ πράσινο χαρακτήρα. Η επίγευση είναι μακρά και επίμονη. Μια σοφιστική έκδοση ενός Merlot που θα σας κερδίσει.

▷ € 170,00

FORESTER

ΝΕΑΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ!

Για να επιβιώσεις στη φύση πρέπει να προσαρμόζεσαι, όπως κάνει και το Forester της Subaru. Όποιο κι αν είναι το ταξίδι, το Forester αποδεικνύει τις ικανότητές του ξεπερνώντας τον εαυτό του και κατακτώντας τον προορισμό του με τη δύναμη, τον έλεγχο, την ευελιξία και την πολυχρησιμότητά του.

Φοράει 2-λιτρους κινητήρες Boxer diesel ή βενζίνης που αποδίδουν 148 HP ή 150-241HP αντίστοιχα, με χειροκίνητο ή αυτόματο κιβώτιο CVT Lineartronic, τη βραβευμένη τετρακίνηση Symmetrical All-Wheel-Drive της Subaru και όλα εκείνα τα τεχνολογικά χαρακτηριστικά που ολοκληρώνουν την αίσθηση της απόλυτης σιγουριάς και της απόλαυσης.

Για να το "γευθείτε" κι εσείς, κλείστε ένα **test drive** στο 210 6800800 ή online: subaru.net.gr/test-drive.



ΠΛΕΙΑΔΕΣ MOTORS

Λεωφ. Κηφισίας 286, Χαλάνδρι 15232 | Τηλ. 210 6800800 | www.subaru.net.gr | info@pleiadesmotors.gr



SUBARU

Confidence in Motion

B

BAPELI

Παλιός τρόπος φύλαξης και μεταφοράς του κρασιού. Σήμερα, είναι τρόπος ωρίμασης με τον οποίο το κρασί μπορεί να αποκτήσει μεγαλύτερη δομή και πολυπλοκότητα. Απαραίτητη προϋπόθεση η χρήση υγιών σταφυλιών από κατάλληλες ποικιλίες, αλλά και κατάλληλων βαρελιών, καθώς και η σωστή διάρκεια ωρίμασης. Συνήθως τα βαρέλια είναι δρύινα και γαλλικά ή αμερικανικά (σπανιότερα ολοβένικα).

H

ΗΛΙΚΙΑ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

Αρώματα όπως τα άνθη και τα άγουρα φρούτα αποτελούν νεαρά αρώματα, ενώ το κάστανο, το μανιτάρι και οι ξηροί καρποί αποτελούν παλαιωμένα αρώματα. Διαφορετικές ηλικίες αρωμάτων συναντάμε τόσο στο κρασί όσο και στο φαγητό και μια ασφαλής μέθοδος για επιτυχημένους συνδυασμούς είναι να ταιριάζουμε την ηλικία αρωμάτων του πιάτου με αυτήν του κρασιού που καταναλώνουμε.

M

MAGNUM

H standard φιάλη του κρασιού είναι αυτή των 750 ml, ενώ η διπλή φιάλη των 1.500 ml, δηλαδή του ενάμισι λίτρου, ονομάζεται magnum. Οι περισσότεροι συλλέκτες αγαπούν τις magnum φιάλες, οι οποίες παλαιώνουν περισσότερο καθώς υπάρχει μεγαλύτερη αναλογία κρασιού σε σχέση με τον φελλό. Φυσικά magnum θεωρούνται μόνο οι γυάλινες φιάλες και όχι οι ερασιτεχνικές οινοποιήσεις σε πλαστικά μπουκάλια 1,5 λίτρου που πουλάνε στις λαϊκές αγορές!

Σ

ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Το λευκό ή ροζέ αφρώδες κρασί που παράγεται στην Καμπανία της Βορειοανατολικής Γαλλίας με την παραδοσιακή μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη. Αν και ο όρος έχει χρησιμοποιηθεί κατά κόρον για να περιγράψει αφρώδη κρασιά οποιασδήποτε προέλευσης εντός και εκτός Γαλλίας, εν τούτοις η ονομασία είναι πλέον προστατευμένη από την Ε.Ε. και χρησιμοποιείται αποκλειστικά για να περιγράψει το αυθεντικό αφρώδες κρασί της Γαλλίας.

S

SINGLE VINEYARD

Όρος που χρησιμοποιείται για να δηλώσει την προέλευση ενός κρασιού αποκλειστικά από σταφύλια που καλλιεργήθηκαν σε έναν συγκεκριμένο, ενιαίο αμπελώνα. Σε περιοχές όπως η Βουργουνδία στη Γαλλία, πολλά single vineyard αμπέλια (που εκεί ονομάζονται Cru) αποτελούν από μόνα τους ΠΟΠ ονομασίες.

Σ

ΣΤΥΦΟ

Η στύφη αίσθηση στο ερυθρό κρασί οφείλεται στις τανίνες που μεταφέρονται σε αυτό από τις φλούδες των σταφυλιών. Οι τανίνες μάς «στεγνώνουν» τα ούλα και δημιουργούν μια αίσθηση παρόμοια με αυτήν που έχουμε όταν πίνουμε ένα αρκετά εκχυλισμένο τσάι. Μπορούν να είναι ευχάριστες και η στυπτικότητα ελεγχόμενη όταν τα σταφύλια είναι ωριμασμένα σωστά και το κρασί έχει συμπίκνωση και όγκο.

X

ΧΑΡΜΑΝΙ

Το κρασί που προέρχεται από την ανάμειξη δύο ή περισσότερων ποικιλιών είτε για λόγους παράδοσης είτε για να παραχθεί ένα αρμονικότερο κρασί στο οποίο αλληλοσυμπληρώνονται τα πλεονεκτήματα διαφορετικών ποικιλιών. Εκτός από χαρμάνι ποικιλιών, ο όρος μπορεί πιθανώς να αναφέρεται και σε κρασί από χαρμάνια διαφορετικών βαρελιών, αμπελοτοπιών, εσοδειών κ.ο.κ.

ΧΡΩΜΑ

Το χρώμα του κρασιού μάς δείχνει εάν αυτό προέρχεται από λευκά ή σκουρόχρωμα σταφύλια, ενώ αποτελεί ένδειξη για την ηλικία του και την ποικιλία από την οποία προέρχεται. Το λευκό κρασί όσο παλαιώνει σκουραίνει, ενώ το κόκκινο όσο παλαιώνει χάνει το χρώμα του και καφετίζει. Είναι δυνατόν να παραχθεί λευκό κρασί από ροζ, γκρι ή ερυθρά σταφύλια, αλλά ερυθρό κρασί μπορεί να παραχθεί μόνο από ερυθρά σταφύλια.

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

ΑΝΘΙΔΗΣ Λεωφ. Κηφισίας 76, Μαρούσι / Π. Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρ. Λαμπράκη 77, Γλυφάδα ● **OAK** 282 Λεωφόρος Κηφισίας, Χαλάνδρι ● **KYLIX** Καρνεάδου 20, Αθήνα ● **CELLIER** Κριεζώτου 16, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα / Αγ. Ιωάννου, Θέση Φάμπρικα, Μύκονος ● **VINIFERA** Λεωφ. Κηφισίας 317β, Κηφισιά ● **OENOKOSMOS** Ορλώφ 5, Αθήνα ● **BY THE GLASS** Σουρή 2, Αθήνα ● **KIKI DE GRECE** Ηπίτου και Βουλής 38, Σύνταγμα ● **HETEROKLITO** Πετράκη 30, Αθήνα ● **FABRICA DE VINO** Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα ● **CITY BISTROT** Βουκουρεστίου 1, Αθήνα ● **OINOSCENT** Βουλής 45-47, Αθήνα ● **BAR DE THEATRE** Βουκουρεστίου 9, Αθήνα ● **WINE UP** Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη ● **SCALA VINOTECA** Σίνα 50, Κολωνάκι ● **CHEFI** Περικλέους 31, Χαλάνδρι ● **ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ** Αιτωλικού 72, Πειραιάς ● **FUNKY GOURMET** Παραμυθιάς 13 και Σαλαμίνας, Κεραμεικός ● **NEW HOTEL** Φιλελλήνων 16, Αθήνα ● **NORA'S DELI** Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι ● **CULPA** Σολωμού 1, Νέο Ψυχικό ● **GASPAR** Λεωφ. Δημ. Βασιλείου & Λυκούργου, Φάρος Ψυχικού ● **KYR-YIANNI BAR** «Ελ. Βενιζέλος» ● **ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ** Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα ● **ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ** Κουμπάρη 1, Αθήνα / Πειραιώς 138 ● **ΛΙΘΟΙΝΟΝ PRIVATE 16** Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα ● **YOLENIS** Σόλωνος 9, Κολωνάκι ● **8 LE BISTRO** Φρύνης 8, Ηλιούπολη ● **MONK GRAPES AND SPIRITS** Καρόρη 4, Αθήνα ● **WSPC** Λεωφ. Αμφιθέας 70, Παλαιό Φάληρο ● **ΘΑ ΣΕ ΚΑΝΩ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ** Βέροιας 13, Αθήνα ● **48** Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι ● **PATKA** Χάρητος 32, Κολωνάκι ● **ZOUMBOULAKI GALLERY** Πλ. Κολωνακίου 20 ● **PALEO** Πολυδεύκους 39, Πειραιάς ● **IT** Σκουφά 29, Αθήνα ● **KOΛΙΑΣ** Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού, Παλαιό Φάληρο ● **CODICE BLUE** Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι ● **ΣΚΟΤΑΔΗΣ** Λ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα ● **ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ** Αγίου Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή ● **CAFE TAZZA D'ORO** Πεντέλης 9, Αθήνα ● **JONAH'S** Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα ● **CAVA VEGERA** Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα ● **CAVA FAIDON** Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίππη 4, Καλλιθέα ● **GEONA'S** Δαβάκη 1, Ψυχικό ● **ACROPOLIS HILL HOTEL** Μουσών 7, Αθήνα ● **DELICIEUX** Golden Hall ● **VILLA GRIZIO 46** Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο ● **MELIA HOTEL** Χαλκοκονδύλη 14 & 28ης Οκτωβρίου ● **ARIA HOTELS** ● **KABA ΣΕΙΠΙΟΣ** Κ. Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη ● **SCENARIO BAR** Μαρωνείας 1, Κομοτηνή ● **VISIT NEMEA** Δερβενακίων 100, Νεμέα ● **MOHNBLUMCHEN** Πλ. Δεξαμενής 7 & Σπευσίπου 1, Κολωνακί ● **CORKSANDFORKS** Ακτή Θεμιστοκλέους & Πάργας 1 ● **MATSUHISA ATHENS** Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη ● **COOKOONAYIA** Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα ● **ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ** Δημοκρατίας 11, Μελίσσια ● **PATKA** Χάρητος 32, Κολωνάκι ● **MR VERTIGO** Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι

g Το Grape συχνάζει επίσης σε επιλεγμένα σημεία στην Ελλάδα και ως ένθετο στην εφημερίδα **Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ**.

	ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ		ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΛΛΙΚΟΥ		ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ		ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ		ΚΤΗΜΑ ΝΤΟΥΤΚΟΣ		ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ		ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΑΙΔΑ		ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΕΙΟ ΤΣΙΝΑ		ΚΑΤΩΓΙ ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ		JEAN PIERRE MOUEIX		CHATEAU PETRUS		DOMAINE MEO-CAMUZET
	DOMAINE JEAN CHARTRON		DOMAINE WILLIAM FEVRE		CHATEAU FUISSE		DOMAINE DIDIER DAGUENEAU		DOMAINE OSTERTAG		CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER		WEINGUT BRÜNDLMAYER		CASANOVA DI NERI		LIVIO FELLUGA		GIUSEPPE QUINTARELLI		DOMAINE PEGAU		CERETTO
	L'ANTICA QUERCIA		PIO CESARE		BODEGAS MUGA		BODEGAS VEGASICILLA		VILLA MARIA		BILLECART- SALMON		ALVARO PALACIOS		BODEGAS HIDALGO		VINA ERRAZURIZ		RIDGE VINEYARDS		FONSECA OPORTO		JIM BARRY

Από το 1985, τα γεμίζουμε με πάθος, με πίστη και με γνώση



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ & ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ ΕΚΚΛΕΚΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
IMPORTERS & DISTRIBUTORS OF FINE WINES AND SPIRITS

aioloswines.gr

heteroclito

Cave & Bar à Vin

"If a customer walks into a restaurant and requests a particular bottle,
they're missing out of everything"

Jancis Robinson (wine critic)



ΦΩΚΙΩΝΟΣ 2 & ΠΕΤΡΑΚΗ
(απέναντι από τη Μητρόπολη Αθηνών)
τηλ. 210 3239406
www.heteroclito.gr

Ώρες Λειτουργίας: Δευτέρα ως Πέμπτη 12:30 - 24:00 / Παρασκευή & Σάββατο 12:30 - 01:30 / Κυριακή 18:00 - 24:00

ακολουθήστε:



heteroclito cave & bar a vin



heteroclitoathens