

grape

WINE STORIES



4

grape

6

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΚΟΣΜΟΥ

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού

8

CHAMPAGNE

Το «Grape» ταξιδεύει στη φημισμένη περιοχή της Γαλλίας και δοκιμάζει διάσημες σαμπάνιες.

20

TABOO

Ο Master of Wine Κωνσταντίνος Λαζαράκης ασκεί κριτική... στην κριτική.

22

ΠΡΟΣΩΠΟ

Ο Γιάννης Καϊμενάκης μάς μιλάει για το δικό του κρασί, που κλείνει μέσα ταξίδια, τόπους, εμπειρίες και ωραίες βραδιές με φίλους.

26

FOOD & WINE PAIRING

Το γνωστό αθηναϊκό στέκι Abreuvoir ανοίγει την κάβα του, ενώ ο σεφ του New Taste παρουσιάζει τη δική του πρόταση για το τέλειο εορταστικό γεύμα.

33

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Όλα όσα θέλουμε να ξέρουμε για τα γλυκά κρασιά σε ένα αναλυτικό γράφημα.

34

ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Ο γνωστός εικαστικός Διαμαντής Αϊδίνης μοιράζεται μαζί μας ιστορίες κρασιού.

38

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ

Ιδανικοί συνδυασμοί κόκκινων κρασιών με κρέας. Ένα χρηστικό γράφημα.

40

ART & WINE

Έκθεση Pommery #13 : GIGANTESQUE στα κελάρια του οίκου Pommery.

44

SOMMELIER VS PRODUCER

Ο Παναγιώτης Κυριακίδης, οινολόγος του Κτήματος Παυλίδη, και ο sommelier Δημήτρης Λίτινας λύνουν απορίες γύρω από τις μόδες στο κρασί.

46

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Το Κτήμα Καρανίκα παραδίδει μαθήματα για το τέλειο σταφύλι και συστήνει τα περίφημα αφρώδη κρασιά του.

48

ΤΡΕΙΣ ΚΑΒΕΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ...

...από οκτώ κρασιά με την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής.

Περιοδικό Free Press

PKATSATOU & CO GRAND CRU

Έκδοση και διανομή περιοδικού

Πειραιώς 165, ΤΚ 118 53 Αθήνα

T 210 340 0580, E rkatsatou@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

Φωτογράφος

Γιώργος Καπλανίδης

(This is not another agency)

Βοηθός Φωτογράφου

Μάρθα Βόσδου

Συνεργάτες

Κωνσταντίνος Λαζαράκης

Γρηγόρης Κόντος

Νίκος Λουκάκης

Τασούλα Επτακοίλη

Διόρθωση κειμένων

Δήμητρα Καράμπελα

Εκτύπωση


B.& Σ. Κοστάτος & 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

ΤΟ GRAPE ΣΕ ΥΠΟΓΕΙΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Δύσκολο και για εμάς να το πιστέψουμε, αλλά, ναι, πέρασε κιόλας ένας χρόνος! Πέρυσι τέτοια εποχή, δουλεύαμε πυρετωδώς για το πρώτο «Grape», σήμερα κρατάμε στα χέρια μας ήδη το τέταρτο τεύχος. Ένα τεύχος χειμωνιάτικο, εορταστικό, που καλωσορίζει τη νέα χρονιά με αισιόδοξη διάθεση και κέφι να σας ταξιδέψουμε σε νέους τόπους κρασιών. Τα ποτήρια μας γέμισαν με φυσαλίδες στο ταξίδι μας στην περιοχή της **Champagne**, εκεί όπου η παράδοση και η ιστορία συναντούν τη φινέτσα και την πολυτέλεια. Το μάρκετινγκ πλαισιώνεται από σκληρή δουλειά και το αποτέλεσμα είναι... εκρηκτικό. Περιπλανηθήκαμε σε υγρά, σκοτεινά κελάρια πολλών χιλιομέτρων, μάθαμε για τον κόπο και τον χρόνο που κρύβει μέσα της κάθε φιάλη σαμπάνιας, δοκιμάσαμε υπέροχα κρασιά και ζήσαμε για λίγο στους χαλαρούς ρυθμούς του Epernay και της Reims. Πίσω στα δικά μας, ο σομελιέ **Γιάννης Καϊμενάκης** ανοίγει διάπλατα τις πόρτες του Paleo και μας μιλάει για το δικό του κρασί, που κλείνει μέσα ταξίδια, τόπους, εμπειρίες και ωραίες βραδιές με φίλους.

Θάλεια Καρτάλη
&
Πηνελόπη Κατσάτου

Και ο γνωστός εικαστικός **Διαμαντής Αϊδίνης** μοιράζεται μαζί μας ιστορίες για το κρασί και αποκαλύπτει ότι από τα 40 του και μετά δεν έχει περάσει ούτε μία ημέρα που να μην έχει βάλει έστω και μία γουλιά στο στόμα του, ενώ ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης** σπάει άλλο ένα ταμπού και ασκεί κριτική στην... κριτική. Σε αυτό το τεύχος «παίζουμε» με τα τέλεια ταιριάσματα ακριβών γαλλικών κρασιών –αληθινών θησαυρών που κρύβονται στην κάβα του– και αυθεντικής γαλλικής κουζίνας στο γνωστό αθηναϊκό στέκι **Abreuvier**, ενώ ο σεφ του **New Taste** μάς παρουσιάζει τη δική του πρόταση για το τέλειο εορταστικό γεύμα, συνοδευόμενο από τα αντίστοιχα κρασιά. Ταξιδέψαμε στο Αμύνταιο, γνωρίσαμε τα εξαιρετικά αφρώδη του **Κτήματος Καρανίκα**, ενώ ανακαλύψαμε και σας παρουσιάζουμε τους ιδανικούς συνδυασμούς κόκκινων κρασιών με κρέας. Τρεις μεγάλες κάβες παρουσιάζουν τις προτάσεις τους για τον φετινό χειμώνα. Όλα αυτά, και άλλα πολλά, στο χειμωνιάτικο τεύχος του «Grape».

Καλή χρονιά! g



NEW SPIRIT

yeshotels.gr

NEW
HOTEL

member of **YES!** Hotels

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

Ο γύρος του οινοκόσμου



ΣΟΥΠΕΡ ΣΕΛΗΝΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Από την Ασία και τον Ειρηνικό μέχρι την Αφρική και την Ευρώπη, στις 14 Νοεμβρίου χιλιάδες άνθρωποι απόλαυσαν ένα μοναδικό φαινόμενο: τη «σούπερ Σελήνη». 14% μεγαλύτερο σε μέγεθος και 30% πιο λαμπερό, το φεγγάρι δεν άφησε ανεπηρέαστο και το κρασί, σύμφωνα με τους ειδικούς. Ο Monty Waldin, αρθρογράφος και σύμβουλος βιοδυναμικής καλλιέργειας, μας εξηγεί πώς το μεγαλύτερο φεγγάρι των τελευταίων 48 ετών επηρεάζει τα αμπέλια.

Η εγγύτητα του φεγγαριού στη Γη δημιουργεί στα φυτά «χειμωνιάτικη» διάθεση. Αυτό μπορεί να κάνει τα λευκά κρασιά να χάσουν λίγο από τον φρουτώδη χαρακτήρα τους, να μην είναι τόσο αρωματικά, και τα κόκκινα να είναι πιο τανικά από ό,τι συνήθως.

Από την άλλη, το γεμάτο φεγγάρι δημιουργεί και «καλοκαιρινή» διάθεση στα φυτά, αντανακλώνοντας το φως του ήλιου πίσω στη Γη, που σε κανονικές συνθήκες δεν θα συνέβαινε. Αυτό δίνει στα λευκά κρασιά περισσότερο φρούτο και άρωμα και στα κόκκινα μεγαλύτερη στρογγυλάδα. Επίσης, το super moon του Νοέμβρη, σύμφωνα πάντα με τους λάτρεις της βιοδυναμικής καλλιέργειας, ευνοεί τα κρασιά που υφίστανται μηλογαλακτική ζύμωση, καθώς τα βακτήρια γίνονται ιδιαίτερα ενεργά. Αν όμως λάμβανε χώρα την άνοιξη, τότε η επιρροή του κάθε άλλο παρά θετική θα ήταν.

Η ΑΠΑΤΗ ΤΩΝ 28 ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΩΝ ΣΤΗ ΜΕΓΑΛΗ ΟΘΟΝΗ

Πριν από λίγα χρόνια, ο κόσμος του κρασιού παρακολουθούσε άναυδος τις εξελίξεις στη μεγαλύτερη, ίσως, απάτη που έχει γίνει ποτέ στον χώρο αυτό. Η συγκλονιστική ιστορία του Ruby Kurniawan, του ανθρώπου που κατάφερε να πουλήσει δεκάδες πλαστές φιάλες δήθεν σπάνιων κρασιών ακόμη και σε μεγάλους συλλέκτες και σήμερα βρίσκεται στη φυλακή, μεταφέρεται στην οθόνη με το ντοκιμαντέρ των Reben Atlas και Jerry Rothwell «Τα ξινά σταφύλια». Βασισμένο σε αυθεντικό υλικό, παρουσιάζει όλη την πορεία του Kurniawan, από τις πρώτες εμφανίσεις του στις δημοπρασίες σπάνιων κρασιών, όπου σηκώνοντας συνεχώς το χέρι του «χτύπαγε» τις τιμές αφήνοντας τους υπόλοιπους ενδιαφερομένους άναυδους, μέχρι τη στιγμή που αποκαλύπτεται ότι το Magnum Château Petrus του 1921 το οποίο είχε πουλήσει στον μέγα συλλέκτη Bill Koch δεν υπάρχει –απλούστατα διότι το Petrus δεν εμφιάλωνε magnum φιάλες το 1921– και αρχίζει ο κατήφορος για εκείνον. Η εποχή παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον: πρόκειται για τα χρόνια του «μεγάλου πάρτι» και της μεγάλης οικονομικής φούσκας, πριν την κρίση του 2008. Το ντοκιμαντέρ περιλαμβάνει αυθεντικά γυρίσματα από τα δείπνα που παρέθετε ο Kurniawan, όπου ανοίγονταν κρασιά υποτιθέμενης αξίας πολλών χιλιάδων δολαρίων, καθώς και από τη δημοπρασία της «σπάνιας» κάβας του έναντι 30 εκατομμυρίων δολαρίων μόλις μία εβδομάδα μετά την κατάρρευση της Bear Sterns. Ο Kurniawan εκτίνει σήμερα 10ετή ποινή φυλάκισης και καλείται να αποζημιώσει τα θύματά του με 28 εκατομμύρια δολάρια.



Η ΣΥΝΕΤΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΒΟΗΘΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

Οι βλαβερές συνέπειες από την υπερβολική κατανάλωση αλκοόλ είναι γνωστές σε όλους. Ωστόσο, όπως επισημαίνουν ειδικοί, η κατανάλωση έως και έξι ποτηρίων κρασί την εβδομάδα όχι μόνο δεν οδηγεί σε εγκεφαλικά ή καρδιακά νοσήματα, αλλά αντίθετα βοηθά στη σωστή λειτουργία του οργανισμού. Σχετική έρευνα του Πανεπιστημίου Χάρβαρντ επισημαίνει ότι μέσα σε 24 ώρες ο ανθρώπινος οργανισμός είναι σε θέση όχι μόνο να επεξεργαστεί το αλκοόλ που περιέχουν ένα με δύο ποτήρια κρασί, αλλά και να το μετατρέψει σε στοιχείο θετικό για την κυκλοφορία του αίματος, αυξάνοντας την καλή χοληστερίνη και μειώνοντας τον κίνδυνο θρομβώσεων. Τα στοιχεία αυτά έρχονται να προστεθούν σε άλλες έρευνες που αναγνωρίζουν την ωφέλιμη επίδραση του κόκκινου κρασιού στον οργανισμό. Συνεπώς, η κατανάλωση δεν θα πρέπει να ξεπερνά το ένα με δύο ποτήρια ημερησίως. Το να μην πίνει κανείς καθ' όλη τη διάρκεια της εβδομάδας και να καταναλώνει συνολικά έξι ποτήρια μέσα σε μία ημέρα μπορεί να δημιουργήσει σοβαρά προβλήματα υγείας. Κατανάλωση με μέτρο, λοιπόν, δίνοντας παράλληλα στον οργανισμό την ευκαιρία να επεξεργαστεί προς όφελός του το αλκοόλ!

g

chefi

THE RESTAURANT



is going on?

Περικλέους 31, 152 32 Χαλάνδρι

T: 210 681 5774 • E: therestaurant@chefi.gr

www.chefi.gr



Champagne

**«ΠΙΝΩ ΤΗ ΣΑΜΠΑΝΙΑ ΜΟΥ ΟΤΑΝ ΕΙΜΑΙ ΧΑΡΟΥΜΕΝΗ
ΚΑΙ ΟΤΑΝ ΕΙΜΑΙ ΘΛΙΜΜΕΝΗ, ΚΑΜΙΑ ΦΟΡΑ ΚΑΙ ΟΤΑΝ ΕΙΜΑΙ ΜΟΝΗ.
ΟΤΑΝ ΕΧΩ ΠΑΡΕΑ, ΤΟ ΘΕΩΡΩ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ. ΤΗ ΣΙΓΟΠΙΝΩ
ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΠΕΙΝΩ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΙΝΩ ΟΤΑΝ ΠΕΙΝΩ. ΑΛΛΙΩΣ,
ΔΕΝ ΤΗΝ ΑΓΓΙΖΩ, ΠΑΡΑ ΜΟΝΟ ΟΤΑΝ ΔΙΨΩ.»
— LILY BOLLINGER**

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ & ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Με ιστορία που συνδέεται με βασιλείς, τσάρους και αυτοκράτορες, αγαπημένο κρασί της ευρωπαϊκής αριστοκρατίας, συνδεδεμένη με σημαντικά χαρμόσυνα γεγονότα, άρρηκτα συνυφασμένη με την έννοια της γιορτής, η σαμπάνια αποτελεί για πολλούς ένα μυστήριο. Και δικαίως. Ένα κρασί ιδιαίτερο, που προέκυψε... κατά λάθος μέσα στα κελάρια των αββαείων που δέσποζαν στην περιοχή της Champagne, εξαιτίας των πολύ χαμηλών θερμοκρασιών κατά τη διάρκεια του χειμώνα, εξελίχθηκε σε σύμβολο πολυτέλειας στη Δύση. Ο πολύπλοκος και χρονοβόρος τρόπος παραγωγής της σαμπάνιας και ένα εξαιρετικό μάρκετινγκ το οποίο ξεκίνησε από τους παραδοσιακούς μεγάλους οίκους στις αρχές του 19ου αιώνα και συνεχίζεται με τεράστια επιτυχία μέχρι τις μέρες μας, της χαρίζουν τον τίτλο

της βασίλισσας ανάμεσα στους αφρώδεις οίνους. Μέσα σε κάθε μπουκάλι σαμπάνιας κρύβεται μια μακρά ιστορία και πολύς κόπος, όπως είχαμε την ευκαιρία να διαπιστώσουμε από κοντά. Στα δαιδαλώδη υγρά, σκοτεινά και κρύα κελάρια, τα οποία εκτείνονται κατά χιλιόμετρα κάτω από τα δύο κύρια κέντρα παραγωγής, τη Reims και το Epernay, η πολυτέλεια συναντά την παράδοση, μια παράδοση που έχει τις ρίζες της στον Μεσαίωνα. Στα καφέ της Reims και του Epernay οι θαμώνες απολαμβάνουν από νωρίς ένα ποτήρι σαμπάνια αντί για καφέ, επιβεβαιώνοντας τους ισχυρισμούς πολλών ότι... μια coupe ταιριάζει με κάθε στιγμή της ημέρας, ακόμη και με το πρωινό. Η επίσκεψή μας στην ιδιαίτερη αυτή περιοχή της Γαλλίας μάς χάρισε γνώση και εμπειρίες... ▶

120

εκατομμύρια
φιάλες αποθηκευμένες
στις υπόγειες κάβες
της Champagne.

4,75

δισ. ευρώ ετήσια έσοδα
συνολικά για την περιοχή
της Champagne.

Κατέχει το

8%

της παγκόσμιας
παραγωγής κρασιού.

19.000

αμπελουργοί πωλούν
σταφύλια στους
συνεταιρισμούς
και στους μεγάλους
οίκους.

300

μεγάλοι οίκοι ελέγχουν
την παραγωγή, ωστόσο
τους ανήκει μόνο
το 10% του αμπελώνα.

300

εκατομμύρια φιάλες
σαμπάνιας παράγονται
τον χρόνο.

30

χιλιόμετρα υπόγειες
κάβες, οι μεγαλύτερες
σε έκταση στη Champagne
ανήκουν στη
Moët & Chandon.

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Όνομασία που ισχύει μόνο για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται στην περιοχή της Καμπανίας (Champagne).

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Chardonnay: Λευκή ποικιλία, δίνει οξύτητα και φινέτσα στα νεαρά κρασιά με αρώματα εσπεριδοειδών, τα οποία εξελίσσονται σε αρώματα μπισκότου και brioche. Καλλιεργείται στην περιοχή **Côte des Blancs**.

Pinot Noir: Ερυθρή ποικιλία, προσφέρει δομή με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων. Ωριμάζει νωρίς και για τον λόγο αυτό είναι επιρρεπής στους παγετούς. Καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή **Montagne de Reims**.

Pinot Meunier: Ερυθρή ποικιλία, ωριμάζει αργά και είναι πιο ανθεκτική στους παγετούς. Χαρίζεται στα χαρμάνια ωριμότητα, στρογγυλάδα και φρουτώδη αρώματα. Καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της **Vallée de la Marne**.

ΣΤΥΛ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ

Non Vintage: Η πιο διαδεδομένη. Κάθε παραγωγός έχει το δικό του στυλ. Μείξη από τρέχουσες σοδειές. Παλαίωση στη φιάλη τουλάχιστον 15 μήνες. Δεν αναγράφεται ποτέ στη φιάλη ημερομηνία παραγωγής.

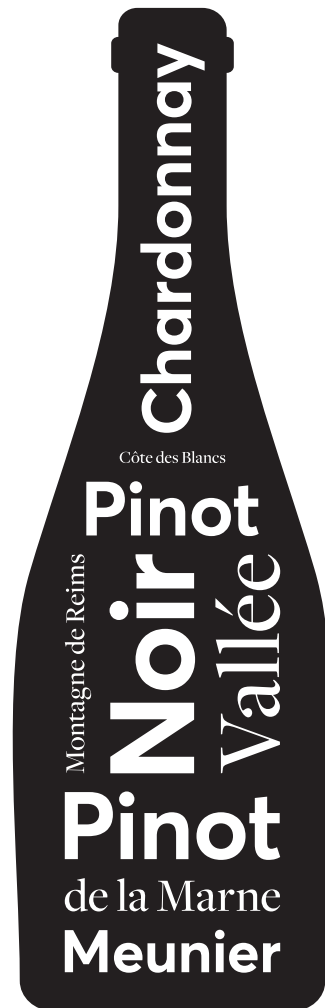
Vintage: Από συγκεκριμένη, πολύ καλή χρονιά, που αναγράφεται στη φιάλη. Παλαίωση στη φιάλη τουλάχιστον 3 χρόνια.

Ροζέ: Vintage και non vintage. Τα μόνα ροζέ κρασιά στην Ε.Ε. που μπορούν να παραχθούν από ανάμειξη λευκού και κόκκινου κρασιού.

Blanc de Blancs: 100% Chardonnay.

Blanc de Noir: Λευκή σαμπάνια από ερυθρές ποικιλίες (Pinot Noir, Pinot Meunier).

Prestige cuvée: Οι κορυφαίες σαμπάνιες του κάθε οίκου. Μπορεί να είναι vintage ή non vintage.



ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΟΤΙ...

Η παραγωγή της ξεκίνησε από ένα λάθος. Κατά τον μακρύ, δριμύ χειμώνα στη Champagne συχνά σταματούσε η ζύμωση, η οποία ξανάρχισε την άνοιξη, όταν το κρασί είχε ήδη εμφιαλωθεί. Η συσσώρευση CO₂ μέσα στη φιάλη προκαλούσε συχνά εκρήξεις. Τα περισσότερα κρασιά στην περιοχή της Champagne παράγονταν από μοναχούς.

Jean Antoine Chaptal: Γάλλος χημικός, ο πρώτος που ανακάλυψε πως ο αφρισμός οφείλεται στο γεγονός ότι η δεύτερη ζύμωση γίνεται μέσα στη φιάλη.

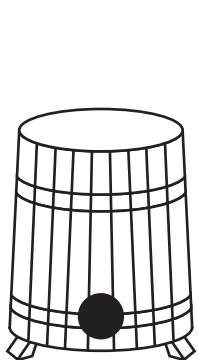
Dom Perignon: Ηγούμενος-οινοποιός (cellar master) ο οποίος μεταμόρφωσε το Αββαείο Hautvillers στο Epernay σε έναν από τους πιο διάσημους οίκους παραγωγής σαμπάνιας. Σήμερα ανήκει στη Moët & Chandon.

Η παραγωγή της σαμπάνιας βασίζεται στη μείξη (blending) πολλών διαφορετικών παρτίδων κρασιού που φυλάσσεται στις κάβες. Ο cellar master είναι εκείνος που διασφαλίζει τη σταθερή ποιότητα και τη γεύση μιας σαμπάνιας.

ΦΙΑΛΕΣ

Magnum 1.5 lt → 2 κανονικά μπουκάλια → Σερβίρει 12
Jeroboam 3 lt → 4 κανονικά μπουκάλια → Σερβίρει 24
Methuselah 6 lt → 8 κανονικά μπουκάλια → Σερβίρει 48
Salmanazar 9 lt → 12 κανονικά μπουκάλια → Σερβίρει 72
Balthazar 12 lt → 16 κανονικά μπουκάλια → Σερβίρει 96
Nebuchadnezzar 15 lt → 20 κανονικά μπουκάλια → Σερβίρει 120

Παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής



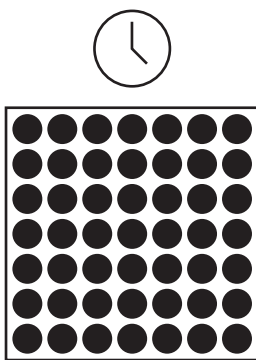
Cuvée

Μετά την πρώτη ζύμωση, ο οινοποιός δημιουργεί ένα χαρμάνι από επιλεγμένα κρασιά βάσης.



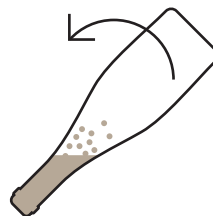
Tirage

Τα κρασιά εμφιαλώνονται. Στη φιάλη προστίθεται το liqueur de tirage, ένα μείγμα κρασιού, σακχάρου και ζυμών, το οποίο οδηγεί στη δεύτερη ζύμωση.



Παλαίωση

Τα κρασιά παλαιώνουν και οι ζύμες «πεθαίνουν» και δημιουργούν ίζημα οινολασπών στη φιάλη. Η παλαίωση μπορεί να διαρκέσει από τέσσερα μέχρι και δέκα χρόνια.



Remouage / Riddling / Discorging

Οι φιάλες περιστρέφονται αργά από οριζόντια σε κάθετη θέση (χειρωνακτικά ή με γυροπαλέτες). Η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 8 εβδομάδες. Το ίζημα σταδιακά γλιστρά, καταλήγοντας στον λαιμό της φιάλης. Στη συνέχεια ο λαιμός της φιάλης βυθίζεται σε παγωμένο διάλυμα και η πίεση που δημιουργείται εκτοξεύει το μεταλλικό καπάκι μαζί με το ίζημα.



Dosage

Το κρασί συμπληρώνεται με το liqueur d'expedition, το οποίο καθορίζει το τελικό επίπεδο γλυκύτητας. Η φιάλη σφραγίζεται με φελλό και σύρμα.



Brut Ξηρή
 Extra Brut Ξηρή
 Extra Sec Ημίξηρη
 Sec Μέτρια προς ξηρή
 Demi Sec Γλυκιά
 Doux Πολύ γλυκιά



Η Αθηνά Μπουτάρη Λαλαούνη φοράει κοσμήματα σε χρυσό 18κ με πολύτιμες πέτρες

LALAOUNIS

ΑΘΗΝΑ ΠΛΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ 6 & ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙΟΥ, 210 3611371 - ΚΗΦΙΣΙΑ ΠΑΠΑΔΙΑΜΑΝΤΗ 7 - GOLDEN HALL
ΑΚΡΟΠΟΛΗ - LALAOUNIS JEWELRY MUSEUM SHOP - ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ - ΜΥΚΟΝΟΣ - ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ - ΚΕΡΚΥΡΑ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
info@lalaounis.gr www.lalaounis.com



Moët & Chandon

Ίσως η πιο αναγνωρίσιμη ετικέτα σαμπάνιας στον κόσμο, και όχι τυχαία. Το «σπίτι» της στο Epernay είναι ο ορισμός της πολυτέλειας. Η σύμπραξη με τον Οίκο Louis Vuitton το 1987 –είχε προηγηθεί η συγχώνευση της Moët & Chandon με τη Hennessy το 1971– δείχνει ότι πρόκειται για ένα τεράστιο brand που εκμεταλλεύεται την παράδοση, αλλά πατάει πολύ γερά τα πόδια του στο σήμερα, καθώς διαχειρίζεται μια σειρά από τα καλύτερα οινοποιεία-αποστακτήρια σε όλο τον κόσμο.*

Η πολυτέλεια αναπαύεται στα μεγαλύτερα σε μήκος κελάρια του Epernay –28 χιλιόμετρα– σε βάθος από 10 έως 30 μέτρα, με σταθερή θερμοκρασία περίπου 10 βαθμών και με υγρασία που τρυπάει κόκαλα. Εκεί το φρούτο μετατρέπεται σε σαμπάνια, ακολουθώντας όλα τα σωστά βήματα παραδοσιακής μεθόδου (βλ. σελ. 10).

Το πιο εντυπωσιακό στοιχείο που συναντήσαμε κατά την επίσκεψή μας στον διάσημο οίκο είναι η σκληρή δουλειά που κρύβεται πίσω από τη διατήρηση της γευστικής ταυτότητας της σαμπάνιας. Μια πολυμελής ομάδα, υπό τον Chef de Cave, Benoît Gouez, δοκιμάζει, δοκιμάζει και δοκιμάζει για ατελείωτες ώρες, μέχρι να βεβαιωθεί ότι το χαρμάνι από τις διαφορετικές ποικιλίες, αμπελοτόπια και χρονιές ακολουθεί γευστικά την έως σήμερα επιτυχημένη συνταγή. Και με δικά του λόγια, «καταφέρνει να αναδείξει με τον καλύτερο τρόπο τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά των γεύσεων της περιοχής της Champagne».

Η Moët & Chandon ιδρύθηκε το 1743. Στο τέλος του 18ου αιώνα, ο Jean-Remy Moët, εγγονός του ιδρυτή Claude Moët –για τον οποίο συνήθιζαν να λένε ότι «όπως και η σαμπάνια του, έτσι και ο ίδιος κάθε φορά που μπαίνει σε ένα δωμάτιο η ανία εξαφανίζεται»–, έγινε ο άνθρωπος που σύστησε τη σαμπάνια στον κόσμο. Φανατικός θαυμαστής της Moët & Chandon ήταν ο Ναπολέων Βοναπάρτης, προς τιμήν του οποίου η σημαία του οίκου Moët Imperial πήρε το όνομά της. Συ-

χνός επισκέπτης του Epernay, τίμησε τον ιδρυτή με το μετάλλιο της Λεγεώνας της Τιμής, ενώ λέγεται ότι τα στρατεύματά του καθιέρωσαν το άνοιγμα του μπουκαλιού με το σπαθί. Η Moët & Chandon, όμως, είχε και άλλη μία φανατική θαυμάστρια, η οποία τη βοήθησε να χτίσει τον μύθο της. Η Μαρκησία ντε Πομπαντούρ, ερωμένη του Λουδοβίκου, μία από τις ισχυρότερες γυναίκες της εποχής της, προώθησε φανατικά τη σαμπάνια στις βασιλικές αυλές της Ευρώπης. Η λατρεία της για τη Moët & Chandon ήταν δε τόσο μεγάλη, που συνήθιζε να λέει ότι «η σαμπάνια είναι το μοναδικό κρασί στον κόσμο που κάνει τις γυναίκες όμορφες».

Η ιστορική σαμπάνια, επίσης, υπερηφανεύεται ότι είναι αυτή που καθιέρωσε οτιδήποτε συμβολικά εορταστικό έχουμε συναντήσει. Από το σπάσιμο του μπουκαλιού στην καθέλκυση των πλοίων και το λούσιμο των πρωταθλητών αγώνων ταχύτητας έως τις πυραμίδες από ποτήρια όπου συνήθως ρέει στα μεγάλα πάρτι του Χόλιγουντ και όχι μόνο.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Imperial Moët & Chandon: Γεννημένη το 1849, η Imperial έχει δημιουργηθεί από περίπου 100 διαφορετικά κρασιά, εκ των οποίων 20-30% από προηγούμενες σοδειές. Στη μύτη, πράσινο μήλο και λευκά λουλούδια συνδυάζονται με μπριός και φρέσκα καρύδια, ενώ το στόμα είναι γεμάτο από λευκόσαρκα φρούτα, όπως αχλάδι, ροδάκινο και μήλο. Ωριμάζει 24 μήνες και ταιριάζει ιδανικά με λευκό ψάρι, σούσι, παγωτό βανίλια, λευκά κρέατα και τυριά.

Moët & Chandon 2008 Extra Brut: Chardonnay 40%, Pinot Noir 37%, Meunier 23%, Dosage 5 g/litre. Κιτρινοπράσινες ανταύγειες και αρώματα από ξύσμα πορτοκαλιού, μέλι και ακακία, πράσι-

νη τομάτα και άνθη σε συνδυασμό με ροδάκινο και νεκταρίνι ανακατεύονται με γαλακτοκομικά, μάρτσιπαν και βανίλια με μία υποψία πιπεριού. Ταιριάζει ιδανικά με θαλασσινά ή ριζότο.

Moët Rosé Impérial: Pinot Noir 40-50%, από το οποίο 10% κόκκινο κρασί. Pinot Meunier 30-40%, από το οποίο 10% κόκκινο κρασί. Chardonnay 10-20%. Ροζέ ανταύγειες, που περικλείουν έντονα αρώματα από κόκκινα φρούτα, όπως φράουλα, κεράσι και μούρα, με ανθικές νότες από τριαντάφυλλο και λίγο πιπέρι. Ταιριάζει ιδανικά με κόκκινο κρέας, πάπια, κυνήγι, κασικίσια τυριά, φρέσκα κόκκινα φρούτα, ελιές και καυτερά πιάτα. ▷

Μια πολυμελής ομάδα, υπό τον Chef de Cave, Benoît Gouez, δοκιμάζει, δοκιμάζει και δοκιμάζει για ατελείωτες ώρες, μέχρι να βεβαιωθεί ότι το χαρμάνι ακολουθεί γευστικά την έως σήμερα επιτυχημένη συνταγή.

— Αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα για τον οίκο Moët & Chandon είναι η Άμβυξ Α.Ε.

**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.



Bollinger

Η ξενάγησή μας στον διάσημο οίκο της αγαπημένης σαμπάνιας του James Bond, ο οποίος βρίσκεται στο χωριό Ay, λίγα χιλιόμετρα έξω από το Epernay, ξεκίνησε από το ιστορικό αμπελοτόπι που βρίσκεται ακριβώς πίσω από το κεντρικό κτίριο όπου στεγάζονται τα γραφεία, στη μέση του μικρού χωριού, περιτριγυρισμένο από παραδοσιακά κτίρια. Το Vieilles Vignes Francaises είναι ακριβώς αυτό που λέει το όνομά του, ένα από τα πιο παλιά –αν όχι το πιο παλιό– αμπελοτόπια Pinot Noir, το οποίο δεν προσβλήθηκε ποτέ από φυλλοξήρα. Η σαμπάνια που παράγει, μια Blanc de Noir με την ονομασία του αμπελώνα, κυκλοφορεί μόνο σε 2.000 φιάλες και αποτελεί το καμάρι της Bollinger. Ενός οίκου ο οποίος υπερηφανεύεται για το γεγονός ότι έχει στην ιδιοκτησία του 167 εκτάρια αμπελώνα, από τα οποία συγκεντρώνει το 75% των σταφυλιών που χρησιμοποιεί, πράγμα σπάνιο για την περιοχή της Champagne, όπου οι περισσότεροι μεγάλοι οίκοι προμηθεύονται σταφύλια από ανεξάρτητους αμπελοκαλλιεργητές.

Περνώντας από το αμπελοτόπι, που είναι φυσικά χαρακτηρισμένο grand cru, βρεθήκαμε στην αυλή της κατοικίας άλλης μιας μεγάλης κυρίας της Champagne, της Lily Bollinger, η οποία συνέχισε να ζει εκεί, έχοντας αναλάβει τα ηνία, μετά τον θάνατο του συζύγου της στη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Σήμερα η Bollinger εξακολουθεί να βρίσκεται στα χέρια της ίδιας οικογένειας, η οποία συνεχίζει μια παράδοση που ξεκίνησε το 1829.

Μπαίνοντας στα κελάρια, βρεθήκαμε μπροστά σε μια εικόνα που μέχρι τώρα δεν είχαμε συναντήσει. Εκατοντάδες βαρέλια στα οποία παλαιώνει το κρασί βάσης, ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό το οποίο διαφοροποιεί την Bollinger από τις υπόλοιπες σαμπάνιες και της χαρίζει

ιδιαίτερα αρώματα και πολυπλοκότητα. Σε αντίθεση με πολλούς άλλους οίκους, η Bollinger δίνει περισσότερη έμφαση στην παραγωγή non vintage σαμπάνιας, χρησιμοποιώντας ωστόσο τεχνικές οινοποίησης που δημιουργούν υψηλής ποιότητας κρασιά βάσης, μερικά από τα οποία παλαιώνουν ακόμη και 15 χρόνια πριν προστεθούν στα blends. Μέσα στα κελάρια αυτά φυλάσσονται 75.000 magnum φιάλες με reserve κρασιά, τα οποία χρησιμοποιούνται στα blends και μάλιστα σφραγίζονται με φελλό, σε αντίθεση με τη συνήθη πρακτική των μεταλλικών πωμάτων. Περίπου 3.500 βαρέλια πέντε ετών, τα οποία προμηθεύονται από τους οινοποιούς στη Βουργουνδία, βρίσκονται αυτή τη στιγμή στα κελάρια και χρησιμοποιούνται σε διαφορετικά στάδια της οινοποίησης.

Για τις vintage σαμπάνιες χρησιμοποιείται ο όρος «Grande Année». Άλλη ιδιαιτερότητα του συγκεκριμένου οίκου είναι η παραγωγή της Bollinger R.D., μιας vintage σαμπάνιας η οποία παραμένει σε επαφή με την οινολάσπη για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και χαρακτηρίζεται late disgorged. Κάποια από τα κρασιά αυτά μπορεί να παλαιώνουν στη φιάλη ακόμη και για δεκαετίες. Η περιήγησή μας στην Bollinger, πάντως, μας χάρισε και μια είδηση: Η επόμενη Grand Année θα είναι το 2014. Θα αργήσουμε ωστόσο πολύ να τη δούμε, αφού για τα επόμενα 10 χρόνια θα παλαιώνει στα κελάρια...

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Special Cuvée: Non vintage, αποτελεί τη βασική σαμπάνια του οίκου, αποτέλεσμα ενός blend στο οποίο συμμετέχουν κρασιά που έχουν παλαιώσει για 15 χρόνια σε magnum φιάλες μέσα στα κελάρια. Με αρώματα ώριμων φρούτων

και brioche, η σαμπάνια αυτή συνοδεύει τέλεια οποιοδήποτε ψάρι, οστρακοειδή, κοτόπουλο και λευκό κρέας.

La Grande Année 2005: Vintage σαμπάνια με μεγάλη πολυπλοκότητα στη μύτη και στο στόμα, και αρώματα μελιού, gingerbread και κανέλας, η οποία συνοδεύει τέλεια foie gras, ψάρι σχάρας, αστακό, καθώς και ψητό αρνί ή μοσχάρι.

Bollinger Rosé: Μια υπέροχη ροζέ σαμπάνια στην οποία αναγνωρίσαμε τα αρώματα των κόκκινων φρούτων που χαρακτηρίζουν το Pinot Noir και η οποία θα συνόδευε ιδανικά σολομό, αστακό, ασιατική και ιαπωνική κουζίνα. ▶

Μέσα στα κελάρια αυτά φυλάσσονται 75.000 magnum φιάλες με reserve κρασιά, τα οποία χρησιμοποιούνται στα blends και μάλιστα σφραγίζονται με φελλό.

— Τις σαμπάνιες του οίκου Bollinger θα τις βρείτε στα καταστήματα Cellier.

ΑΓΙΟΡΙΤΙΚΟ ΑΒΑΤΟΝ

Αέριαν αφειτηρία δημιουργίας



tsantali.com

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

Taittinger

Μετά από σύντομο περπάτημα δίπλα στο ποτάμι που διασχίζει τη Reims, οδηγηθήκαμε μπροστά σε μία ακόμη επιβλητική καγκελόπορτα, αυτή τη φορά με το οικόσημο της Taittinger. Πρόκειται για έναν από τους πιο παραδοσιακούς οίκους της περιοχής, που ιδρύθηκε το 1932 από τον Pierre Charles Taittinger και σήμερα εξακολουθεί να διοικείται από τον εγγονό του ιδρυτή του και τους απογόνους του. Και εδώ, όπως άλλωστε και σε όλους τους μεγάλους οίκους που επισκεφτήκαμε, νιώθει κανείς τη σκιά της μακράς ιστορίας που χαρακτηρίζει όλη την περιοχή της Champagne. Τέσσερα χιλιόμετρα υπόγειες σήραγγες στο επισκέψιμο παραδοσιακό κελάρι, άλλα 10 χιλιόμετρα στο πιο σύγχρονο, που δεν είναι ανοιχτό στο κοινό, φιλοξενούν συνολικά 26 εκατομμύρια φιάλες. Μέσα στο σκοτάδι διακρίνει κανείς ανάγλυφα σχέδια στους τοίχους, σκαλισμένα από στρατιώτες που νοσηλεύτηκαν όταν τα κελάρια λειτούργησαν και ως νοσοκομείο κατά τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο.

Ένα τμήμα από τα αρχικά κελάρια, που ανήκαν στο αββαείο του Saint Nicaise, το οποίο καταστράφηκε κατά τη διάρκεια της Γαλλικής Επανάστασης, έχει επίσης διασωθεί. Μακριά από το άγγιγμα των επισκεπτών και κάτω από το βλέμμα του Αγ. Ιωάννη του Βαπτιστή (προστάτη των κελαριών) φυλάσσονται οι φιάλες της Comtes de Champagne, της ναυαρχίδας του Οίκου Taittinger, που παλαιώνει σε ειδικές φιάλες magnum για 10 χρόνια προτού περάσει από τη διαδικασία του ρεμουάζ (βλ. σελ. 10). Πρόκειται για σπάνιες σαμπάνιες που παράγονται μόνο από τις καλύτερες χρονιές και τις καλύτερες παρτίδες κρασιού. Μπορεί να μην είχαμε την ευκαιρία να γευτούμε τη συγκεκριμένη σαμπάνια, όμως κι εκείνες που δοκιμάσαμε δεν μας άφησαν ασυγκίνητες. Ξεχωρίσαμε την Taittinger Millesime 2009, μια vintage σαμπάνια αποτελούμενη από 50% Chardonnay από αμπελοτόπια Grands Crus και 50% Pinot Noir επίσης από Grands Crus. Φίνα, με πολύπλοκο χαρακτήρα και αρώματα αχλαδιού, λευκών λουλουδιών και αποξηραμένων φρούτων. Επίσης, την Taittinger Prelude Grand Cru, που μετά πέντε χρόνια παλαίωσης είχε μια εξαιρετικά φρέσκια αίσθηση τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα.

Pommery

Λίγα μέτρα πιο κάτω, σε απόσταση αναπνοής, βρίσκεται ο Οίκος Pommery. Με επίσης μακρά παράδοση, ανήκει σήμερα στην εταιρεία Vranken-Pommery Monopole, διατηρεί όμως τον ιστορικό του χαρακτήρα, όπως διαπιστώσαμε με την άφιξή μας εκεί. Μια πέτρινη σκάλα, αποτελούμενη από 116 σκαλοπάτια, μας οδήγησε στα κελάρια που βρίσκονται 30 μέτρα κάτω από τη γη και στα περίφημα «craegeres», τα οποία κατασκεύασαν οι αρχιτέκτονες υπό την αυστηρή επίβλεψη της Mme Pommery. Άλλη μία χήρα (veuve), μετά τη Veuve Clicquot, η οποία τον 19ο αιώνα, μετά τον θάνατο του συζύγου της, αποφάσισε να δημιουργήσει τη δική της ιστορία στην περιοχή της Champagne, κατασκευάζοντας χιλιόμετρα σήραγγας και δίνοντας στα κελάρια της τις ονομασίες των πόλεων στις οποίες εξήγε τη σαμπάνια της.

Επιθυμώντας ένα στυλ σαμπάνιας πολύ πιο ξηρό από εκείνο που παρήγαν άλλοι οίκοι την εποχή εκείνη, το 1874 η Pommery διοχέτευσε στην αγορά την πρώτη vintage brut σαμπάνια της ιστορίας. Σήμερα, φυλάσσονται ακόμη στα κελάρια φιάλες από εκείνη τη χρονιά! Μέσα στις υπόγειες στοές, οι οποίες λειτουργούν και ως εκθεσιακοί χώροι διατηρώντας τη στενή σχέση που είχε και η Louise Pommery με τις τέχνες, επικρατεί σταθερά θερμοκρασία 10 βαθμών και υγρασία που κυμαίνεται μεταξύ 95% και 98%, συνθήκες ιδανικές για την παλαίωση των κρασιών. Εμβληματική ετικέτα του οίκου η Cuvée Louise, μια σαμπάνια εξαιρετικά φίνα, την οποία εκτιμούν εξίσου κριτικοί οίνου και καταναλωτές. Η δική μας γευστική δοκιμή περιορίστηκε στην απλή brut natural, non vintage Champagne Pommery.

Τέσσερα χιλιόμετρα υπόγειες σήραγγες στο παραδοσιακό κελάρι και άλλα δέκα χιλιόμετρα στο σύγχρονο φιλοξενούν συνολικά 26 εκατομμύρια φιάλες.

- ▲ Στο κελάρι αυτό παλαιώνει η Comtes de Champagne, της Taittinger.
- ▼ Τα δαιδαλώδη κελάρια της Pommery.



**“I drink to make
other people
more interesting.”**

— Ernest Hemingway

McVico & Hamilton

oak

■ SPIRIT OF LIFE ■



Το 1876 ο Georges Hermann Mumm έκανε μια κίνηση που άλλαξε τη μοίρα του οίκου. Στόλισε το μπουκάλι της σαμπάνιας με μια κόκκινη κορδέλα για τους επιφανείς πελάτες του, όμοια με αυτήν που συναντάμε στη Λεγεώνα της Τιμής.

ιδρύθηκε το 1827, όπως και με το γνωστό μότο που την έκανε γνωστή: «Only the best». Το 1876 ο Georges Hermann Mumm έκανε μια κίνηση που άλλαξε τη μοίρα του οίκου. Στόλισε το μπουκάλι της σαμπάνιας με μια κόκκινη κορδέλα για τους επιφανείς πελάτες του, όμοια με αυτήν που συναντάμε στη Λεγεώνα της Τιμής. Η κίνηση αυτή ανέδειξε τη Mumm πρεσβευτή του διάσημου ποτού στο μυαλό όλων.

Σήμερα, η Mumm είναι κομμάτι της Martell Mumm Perrier-Jouët, του Pernod Ricard, εκπροσώπου των περίφημων κονιακ και της σαμπάνιας, νούμερο 2 παγκοσμίως σε κρασιά και οινοπνευματώδη. Και το «σπίτι» της στη Reims είναι εντυπωσιακό. 25.000.000 μπουκάλια ξεκουράζονται στις στοές μήκους 25 χιλιομέτρων, δηλαδή 1 εκατομμύριο μπουκάλια ανά χιλιόμετρο. Στις στοές, που θυμίζουν λαβύρινθο, έχει δημιουργηθεί μια μικρή πόλη όπου κάθε δρόμος έχει και διαφορετικό όνομα. Οι υπόγειες στοές καταλήγουν σε ένα εξαιρετικό μουσείο μηχανημάτων παραγωγής σαμπάνιας, που μας μετέφερε σε άλλη εποχή.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Mumm Cordon Rouge: Ανοιχτόχρωμη, με φίνες φυσαλίδες και νότες από ροδάκινα και βερύκοκα, λίτσι και ανανά, βανίλια, καραμέλα, που σε συνδυασμό με ξηρά φρούτα και μέλι την κάνουν ιδιαίτερη. Φρέσκια και με μακρά επίγευση.

Mumm Rosé: Με χρώμα ροζ του σολομού και ελαφριές πορτοκαλί ανταύγειες, έχει την ίδια αίσθηση του χρώματος και στο στόμα. Με ροζ γκρέιπφρουτ, φράουλα, κεράσι και μπέρις, κουβαλά τα φρούτα του δάσους τα οποία δένουν αρμονικά με τα δευτερογενή αρώματα καραμελωμένης βανίλιας.

Mumm Demi-Sec: Με βαθύ κίτρινο-χρυσό χρώμα και αρώματα από ροδάκινο, αχλάδι μαρμελάδα, αλλά και μέλι και αποξηραμένα φρούτα. Στο στόμα στρογγυλή, απαλή και γλυκιά ταυτόχρονα, αφήνει μια αίσθηση φρεσκάδας στο τελείωμα. Μετά από πολλά χρόνια παλαίωσης στο κελάρι, τα αποξηραμένα φρούτα γίνονται ακόμα πιο έντονα.

g

Mumm

Η εικόνα των πρωταθλητών της Formula 1 να λούζονται με τόνους σαμπάνιας Mumm είναι αυτή που έρχεται πρώτη στο μυαλό όταν ακούμε το όνομα του γνωστού οίκου. Και δεν είναι καθόλου τυχαίο, αφού εκατομμύρια έχουν επενδυθεί στο μάρκετινγκ που τη συνοδεύει. Και μπορεί πλέον να μην έχει τη Formula 1 στο δυναμικό της, όμως τα ονόματα Usain Bolt, του νέου πρεσβευτή, ή του πρωταθλητή του σκι Kevin Rolland μάλλον είναι κάτι παραπάνω από αρκετά. Πίσω όμως από τη διαφήμιση και την προώθηση ενός προϊόντος που είναι brand κρύβεται σκληρή δουλειά και ιστορία. Οι πρώτες σελίδες του ιστορικού Οίκου Mumm γράφτηκαν πριν το 1827, χρονιά της επίσημης ίδρυσής του, και περιλαμβάνουν βαρώνους και ιππότες που έχουν τις ρίζες τους στον 12ο αιώνα. Ήδη από το 1761 η οικογένεια είχε μια επιχείρηση που εμπορευόταν κρασιά με έδρα την Κολωνία. Με τη μορφή όμως που τη γνωρίζουμε σήμερα

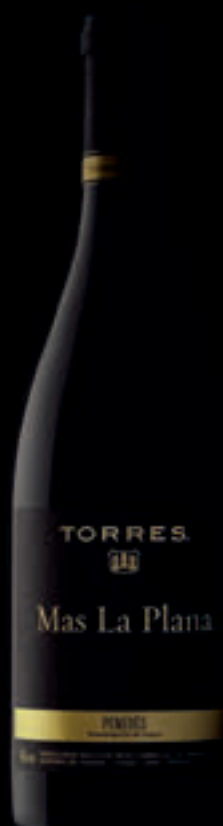
▲ Περισσότερες από 20.000 φιάλες περιστρέφονται χειρωνακτικά καθημερινά.

TORRES



Mas La Plana Estate, 1863

Mas La Plana



Antología
MIGUEL TORRES
Desde 1851

WINE MODERATION
1988-2011

Wine: only appreciated in moderation.



Cellier Σύνταγμα
Κριεζιώτου 1
106 71 ΣΥΝΤΑΓΜΑ
T: 210 361 00 40
syntagma@cellier.gr

Cellier Κηφισιά
Α.Κηφισίας 369
145 64 ΚΗΦΙΣΙΑ
T: 210 801 87 56
kifissia@cellier.gr

Cellier Συγγρού
Α.Συγγρού 320
176 73 ΚΑΛΛΙΘΕΑ
T: 210 453 35 51
syngrou@cellier.gr

Cellier Μύκονος
Αγ. Ιωάννου
Θέση Φάμπουκα
846 00 ΜΥΚΟΝΟΣ
T: 22890 22 449
myconos@cellier.gr

www.cellier.gr

Η ΚΡΙΤΙΚΗ... ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΙΤΙΚΗ

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ, MW



Ένα από τα πιο ανάγωγα χαρακτηριστικά μιας προσωπικότητας, κατά την άποψή μου, είναι η ευκολία του να κατακρίνει. Να εκφράζεται αρνητικά για πράγματα και ανθρώπους με τρόπο και ταχύτητα που θα ταίριαζε μόνο αν αυτό ήταν επάγγελμα. Μία ακόμη πιο προσβλητική έκφραση αυτού του χαρακτηριστικού είναι η εξής: να νομίζει κάποιος ότι με οδηγό το ένστικτο και την εξυπνάδα του μπορεί να υπερβεί την έλλειψη γνώσης και σχετικής εμπειρίας. Έτσι, μπορεί να διαφωνήσει και να κατακρίνει με άνεση τον απέναντί του για ένα θέμα στο οποίο ο άλλος έχει αφιερώσει τη ζωή του. Σε αυτό είμαστε «μανούλες» οι Έλληνες και νομίζουμε πως η κριτική μάς ανεβάζει, γιατί «εμείς είμαστε για πιο πάνω»...

Μας πείθει η παρέα να πάμε στο Ηρώδειο, πρώτη φορά στη ζωή μας, να ακούσουμε Kiri Te Kanawa. Πάμε, δεν μας κάθεται καλά στο αυτί και, πριν καλά-καλά βγούμε έξω από το θέατρο, πετάμε το «έλα, μωρέ, δεν έλεγε και τίποτα!» Όταν ο γνώστης της παρέας, που την ώρα της συναυλίας δεν είχε πάψει να συγκινείται, μας επιτεθεί, του λέμε ότι δεν ξέρει τίποτα. (Και για να μη φέρουμε το παράδειγμα της Αντζελας, που όντως είναι μια εξαιρετική για το είδος της τραγουδίστρια, λέμε για την Κάλλας, γιατί και Ελληνίδα είναι, και την είχε σύντροφο ο Ωνάσης) Δυστυχώς όμως, καθώς το κρασί μετατρέπεται όλο και περισσότερο σε σύμβολο κοινωνικής καταξίωσης, με συνεχείς παρουσιάσεις και με τους παραγωγούς να δείχνουν τα κρασιά τους σε οινόφιλους και επαγγελματίες, φαινόμενα σαν τα παραπάνω πληθαίνουν. Άτομα που θεωρούν ότι είναι σχετικά, ακόμη κι αν δεν είναι,



**ΑΤΟΜΑ ΠΟΥ ΘΕΩΡΟΥΝ
ΟΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΤΙΚΑ, ΑΚΟΜΗ
ΚΙ ΑΝ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ, ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ
ΚΑΝΕΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΝΑ
ΚΑΤΑΚΕΡΑΥΝΩΣΟΥΝ ΜΠΡΟΣΤΑ
ΣΕ ΚΟΣΜΟ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ,
ΓΙΑΤΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ
«ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΑΛΟ».**

δεν έχουν κανένα πρόβλημα να κατακεραυνώσουν μπροστά σε κόσμο τον παραγωγό, γιατί το κρασί «δεν είναι καλό».

Αν το σχόλιο ήταν στο επίπεδο του «δεν μου αρέσει», η κουβέντα θα πήγαινε σε άλλους δρόμους. Ο καθένας έχει δικαίωμα να πει ότι κάτι δεν είναι του γούστου του. Όμως, το «καλό» ή

«κακό» έχει μια άλλη βαρύτητα. Επίσης, το κρασί είναι ένα προϊόν που δεν μπορεί να «τιμωρήσει» κριτικές. Αν έχουμε διαφωνία για το ποιο αυτοκίνητο είναι το πιο γρήγορο, το βάζουμε στον δρόμο και έχουμε αμέσως την απόδειξη. Αν το θέμα είναι ένας ποδοσφαιριστής, μπορούμε να βρούμε κάποιες παραμέτρους που να είναι λίγο έως πολύ αντικειμενικές, π.χ. το πόσα γκολ έχει βάλει. Το κρασί όμως είναι έρμαιο. Ακόμη και αν σερβίρουμε ένα Château Margaux, μπορεί κάποιος να πει «είναι πολύ τεχνικό, χωρίς ψυχή και δεν αξίζει μία» και να μην έχουμε να αντιπροτείνουμε τίποτα χειροπιαστό.

Το κρασί είναι ένα προϊόν που γίνεται μόνο με μόχθο και αφοσίωση. Δεν υπάρχουν παραγωγοί, ή δεν υπάρχουν πολλοί παραγωγοί, που θέλουν να κοροϊδέψουν τον καταναλωτή – και όσοι υπάρχουν βγαίνουν από το παιγνίδι γρήγορα. Ο κάθε οινοποιός κάνει το κρασί με τον καλύτερο τρόπο που μπορεί και που ξέρει. Η κριτική σε αυτό θα πρέπει να γίνεται με τη δυστοκία και τις δεύτερες σκέψεις που θα κατακρίναμε το παιδί ενός φίλου μας. Ας τελειώσουμε με έναν μονόλογο του Anton Ego, του κριτικού εστιατορίων στο καταπληκτικό «Ratatouille» (το οποίο, για να μην ξεχνιόμαστε, είναι ένα παιδικό έργο!): «Μια κακή κριτική είναι πολύ πιο διασκεδαστική να τη γράψεις αλλά και να τη διαβάσεις. Σίγουρα, αυτός που κριτικάρει δεν έχει να χάσει τίποτα, σε αντίθεση με αυτόν που αποδέχεται την κριτική. Όμως, πάντα πρέπει να έχουμε στο μυαλό μας πως ακόμη και η πιο σημαντική κριτική είναι απείρως πιο ασήμαντη από το πιο μέτρο δημιουργημα».



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η καινοτομία χτίζει την παράδοση

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



www.kiryianni.gr

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



TORROJA
TERROIR AL LIMIT SOC. LDA.
PRIORAT
2014

FRAGILE

KARO
125 ANIVERSARIO EN 2002

ITSAS MENDI

FRAGILE

CAPANNA

BLANCO NIEVA 12

OVNI

FRAGILE

BOLO
VALDEORRAS
GODELLS

CAPANNA

VINO TINTO

OVNI
PEDRO XIMÉNEZ

BLANCO NIEVA
DE MARC
VERDEJO

BOLO
VALDEORRAS
GODELLS

LA SERRANILLA

Marmellans
MARMELLANS BLANC L. 2008

BLANCO NIEVA
DE MARC
VERDEJO

BOLO
VALDEORRAS
GODELLS

LA SERRANILLA

ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΪΜΕΝΑΚΗΣ

Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΪΜΕΝΑΚΗΣ ΕΙΝΑΙ SOMMELIER. ΠΕΡΙΕΡΓΟ ΟΜΩΣ· ΓΙΑΤΙ ΔΕΝ ΣΤΡΙΦΟΓΥΡΝΑΕΙ ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΣΤΗ ΜΥΤΗ ΤΟΥ ΟΥΤΕ ΜΙΛΑΕΙ ΓΙΑ ΚΙΤΡΙΝΟΠΡΑΣΙΝΕΣ ΑΝΤΑΥΓΕΙΕΣ, ΜΠΟΥΚΕΤΑ ΑΡΩΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΜΑΚΡΑ ΕΠΙΓΕΥΣΗ. ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙ ΕΧΕΙ ΜΕΣΑ ΤΟΠΟΥΣ, ΤΑΞΙΔΙΑ, ΩΡΑΙΕΣ ΒΡΑΔΙΕΣ ΜΕ ΦΙΛΟΥΣ ΚΑΙ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ. ΞΕΡΕΙ ΚΑΘΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΤΕΤΡΑΚΟΣΙΑ ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΚΑΒΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΚΑΙ ΤΑ ΣΥΣΤΗΝΕΙ ΜΕ ΣΕΜΝΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΓΑΠΗ ΣΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΠΟΥ, ΟΠΩΣ ΛΕΕΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ, «ΤΟΥ ΚΑΝΟΥΝ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΝΑ ΚΑΤΕΒΟΥΝ ΣΤΟΝ ΠΕΙΡΑΙΑ».

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

«Δεν θέλω να είμαι ούτε περιγραφοποιός ούτε παπαγαλιστής, να ανοίγω τον Πάρκερ και ό,τι είναι δημοφιλές για μπασκετμπολίστες να το έχω μέσα στη λίστα του μαγαζιού μου. Θέλω να έχω μεστή σχέση με κάθε τοπωνύμιο. Πίσω από τα μπουκάλια που κατακλύζουν το μαγαζί και πίσω από τα μέρη που γράφω στις καρτέκλες μου εγώ έχω κρύψει στιγμές. Έχω κρατήσει το μπουκάλι που ήπια όταν γνώρισα έναν καλό φίλο, στιγμές πικάντικες, στιγμές όμορφες και άσχημες, φιλίες που χάθηκαν, είναι τα δικά μου ψυχουλάκια που μου δείχνουν τον δρόμο. Και καμιά φορά το βράδυ, όταν θα είμαι εκνευρισμένος, κουρασμένος ή θα έχω πέσει σε αγενή πελάτη, εγώ θα βρω το καταφύγιό μου εκεί, στα μπουκάλια και στις στιγμές μου. Θυμάμαι τι ωραία που είχα περάσει στο Πορτ Βεντ της Ισπανίας την ώρα που κάποιος μου λέει ότι το τραπέζι είναι μικρό. Βλέπω το Cote Rotie του 85 και σκέφτομαι τους φίλους μου με τους οποίους το είχαμε μοιραστεί. Το "ζουμί" που έχει μέσα το μπουκάλι περνά σε δεύτερη μοίρα. Περισσότερο θέλω να δω ανθρώπους και να μοιραστώ στιγμές μαζί τους».

Το Paleo σου κόβει την ανάσα. Μια τεράστια αποθήκη –ανάμεσα σε μηχανουργεία και φαναρτζιδικά– με ξύλινη στέγη και φεγγίτες, τοίχους από μπετόν, μπουκάλια που σου δημιουργούν «κλεπτομανιακή» διάθεση, όπως λέει ο ίδιος, και στο βάθος δεξιά και αριστερά, σαν Ιερό ναού, δύο συντηρητές κρασιού στους οποίους ο Γιάννης και η σύντροφος και συνεργάτιδά του Αλεξάνδρα κινούνται σαν χορευτές. Οι καρτέκλες έχουν ονόματα από τα τοπωνύμια των κρασιών και τα βαρέλια γίνονται τραπέζια.

«Η περιοχή μου ήταν οικεία. Εν μέσω capital controls, σε μια πολύ δύσκολη κατάσταση, είχα κλείσει την προηγούμενη δουλειά μου, κοιτούσα

χώρους και άκουγα κάτι παλαβές τιμές για ενοίκια. Δεν μου άρεσε καθόλου όλο αυτό το μαζικό που γινόταν στην Αθήνα. Εγώ πιάτσα ποτέ δεν ακολούθησα. Ξεκινάει ένας και μετά πάνε δίπλα άλλοι 20. Σκέφτηκα να βρω μια αποθήκη για να στεγάσω τα κρασιά μου και μετά να πάω στην Ιταλία για να δουλέψω. Με το που σήκωσα το ρολό και παρά το γεγονός ότι δεν υπήρχε ούτε πόρτα, ούτε πάτωμα, ούτε τίποτα, φαντάστηκα τα πάντα. Πώς θα είναι, τον κόσμο που θα έρχεται, τα τραπέζια, τα κρασιά, και αποφάσισα ότι βρήκα το μαγαζί μου. Ήθελα να οδηγούν για να έρθουν και να σκέφτονται τι θα πω τώρα, το Λατουρή Σαντορίνη, να τους τραβάω από το ρουθόυ. Το συμπαθητικό δεν ήταν επιλογή».

G **Έχεις μια μεγάλη ικανότητα να επιλέγεις το σωστό κρασί για τον καθένα. Τελικά, είσαι πολύ καλός με το κρασί ή με τους ανθρώπους;**

ΓΚ Είμαι και ο ίδιος πότης, και αυτό είναι σημαντικό γιατί «μπαίνω στα παπούτσια» του πελάτη. Σκέφτομαι, λοιπόν, ότι δεν μπορώ να φανώ ούτε πρόχειρος ούτε λίγος.

Θα σκύψω πάνω από την Πηνελόπη και θα σκεφτώ τι θέλει η ίδια να πει, άσχετα με το τι έχω εγώ μέσα στο κεφάλι μου. Το τι έχει τρέξει μέσα στο δικό μου το λαρύγγι είναι μια εντελώς διαφορετική ιστορία, την οποία έχω μάθει να διαχωρίζω για να είμαι σωστός επαγγελματίας. Θέλω να ικανοποιήσω τη δική σου όρεξη για οξύτητα ή φρούτο. Θέλω όταν φύγει κάποιος από το μαγαζί μου να ξέρει ότι εγώ έχω αφιερώσει ώρα. Και αυτός είναι και ο βασικός λόγος που ποτέ δεν κάνω εμπορικές συμφωνίες. Αν κάποιος μου πει πάρε αυτό το κρασί για να είναι στη λίστα σου κι εγώ θα σου δώσω χρήματα, δεν θα το κάνω ποτέ. Δεν με

αφορά αυτή η προσέγγιση. Σπάω κάθε φορά το κεφάλι μου να βρω το σωστό κρασί, για να κάνω τον άλλο να χαρεί. Αυτή είναι η δουλειά μου. Να δίνω στους ανθρώπους που με εμπιστεύονται να πιουν πράγματα που θα τους μείνουν αξέχαστα. Δεν έχει σημασία αν το κρασί είναι στα 5 ή στα 1.000 ευρώ, εγώ έχω αφιερώσει τον ίδιο χρόνο να τα επιλέξω. Θα φροντίσω να έχεις ένα πολύ καλό κρασί, δεν είμαι όμως εγώ ο πρωταγωνιστής, εσύ είσαι.

G **Πώς στήνει την περιφέρη κάβα του, λοιπόν, ο Γιάννης Καϊμενάκης;**

ΓΚ Ένα τυχαίο γεγονός στο πρώτο μου επαγγελματικό ταξίδι καθόρισε τη φιλοσοφία μου στο πώς επιλέγω τα κρασιά μου. Βρέθηκα στην Τοσκάνη προσκεκλημένος του Αντινόρι. Νεαρός τότε, δεν πίστευα τι μου συνέβαινε. Σε μια οινοτέκα βλέπω τα κρασιά για τα οποία είχα ακούσει τόσο πολλά και είχε γυαλίσει το μάτι μου. Έλα όμως που δεν ήταν «ομόσταβλα» τα κρασιά αυτά, με αποτέλεσμα ο Βιτόριο –που με είχε καλέσει– να με επαναφέρει στην τάξη, θυμίζοντάς μου αυστηρά ότι βρίσκομαι εκεί για το Κτήμα Αντινόρι. Εκεί κατάλαβα ότι δεν μπορώ να δέχομαι κανενός είδους φιλοξενία χωρίς ανταλλάγματα. Αποφάσισα ότι θα ταξιδεύω μία φορά τον χρόνο με το περίφημο banking.

Έχω επισκεφτεί όλο τον Νότο της Γαλλίας, όλο τον Ροδανό, την Τοσκάνη, την Πούλια, τη Σικελία, την Καμπανία, την οποία λατρεύω, την Ισπανία και την Πορτογαλία. Επιλέγω μια περιοχή, «σκιαγραφώ» όλους τους παραγωγούς της περιοχής βάσει ποιότητας και τιμής. Έτσι αγοράζω. Αυτό που έχω εξασφαλίσει είναι ότι έχω ζήσει την περιοχή και δεν έχω την ακαδημαϊκή, αποστειρωμένη γνώση της. ▶



Σπάω κάθε φορά το κεφάλι μου να βρω το σωστό κρασί, για να κάνω τον άλλο να χαρεί. Αυτή είναι η δουλειά μου. Να δίνω στους ανθρώπους που με εμπιστεύονται να πιουν πράγματα που θα τους μείνουν αξέχαστα.

G Ποια είναι η θέση του ελληνικού αμπελώνα στην κάβα σου;

ΓΚ Δουλεύω δύο προγράμματα: Το Museum List έχει περίπου 300 ετικέτες και μαλώνω με τον εαυτό μου, λέω ότι είναι υπερβολή, αλλά από την άλλη προσθέτω. Η άλλη λίστα είναι η Bodega Sacristia –στην Ισπανία έτσι ονομάζεται το κομμάτι του κελαριού που τα κλειδιά του έχει μόνο το αφεντικό– με 100 ετικέτες, όπου έχω μόνο ένα κρασί από κάθε περιοχή, δηλαδή δεν έχει 5 Σαντορίνες. Έχει 50 λευκά και 50 κόκκινα.

Επίσης, φροντίζω οι χρονιές που επιλέγω να έχουν κάτι που να σε κάνουν να τις χαρείς. Σε όλη μου την καριέρα με παρακινούσε το terroir για να επιλέξω τα κρασιά. Δεν πίστεψα ποτέ το ελληνικό Chardonnay ούτε το ελληνικό Sauvignon

blanc ή το Merlot. Έχω όμως Ασύρτικο και Νάουσα, Νεμέα, Ζάκυνθο, Κρήτη και είμαι πολύ χαρούμενος με αυτά. Το μάτι μου γυαλίζει με μια Σαντορίνη σε όλες τις εκφράσεις της, Νάουσα στα κόκκινα. Απεχθάνομαι το πολύ βαρέλι και αυτό φαίνεται στον κατάλόγό μου. Όταν έχεις το έδαφος, το ηφαίστειο, την αλμύρα, τον ήλιο και το σπρέι από τη θάλασσα στη Σαντορίνη, γιατί να βάλεις και βαρέλι; Είναι υπερβολικό. Από την άλλη, λατρεύω το σλοβένικο βαρέλι, που είναι πιο ήπιο και διαμορφώνει τόσο χαρακτήρα.

Ακόμη, δεν δουλεύω καθόλου Νέο Κόσμο. Έχω περισσότερα από 7 χρόνια να δουλέψω Νέο Κόσμο. Πολύ καλά κρασιά στην τιμή τους, δεν μπορεί κανείς να τα ανταγωνιστεί, αλλά δεν αντανακλούν την περιοχή που τα γέννησε. Ο

κόσμος είναι όμορφος γιατί είναι διαφορετικός, δεν μπορεί τα κρασιά να είναι ίδια. Με τρομάζει η coca-colanization του κρασιού. Δεν μου αρέσει το πόσο μπορεί κάποιος να πειράξει ένα κρασί, να του αφαιρέσει μαζί με τα ελαττώματα και τις ιδιαιτερότητές του.

G Τι προτιμάς να πίνεις στις προσωπικές σου στιγμές;

ΓΚ Περνάω διάφορες φάσεις. Αλλάζω δραματικά όσο αλλάζει και το κατώφλι αντίληψής μου. Τώρα τελευταία, μεγαλώνοντας, δεν με πειράζει να εντοπίζω το ελάττωμα στο κρασί, και αυτό με μαγεύει. Μια Σαντορίνη, που μόνο ισορροπημένη δεν τη λες, αντανakλά το μικροκλίμα και αυτή την ιδιαιτερότητα λατρεύω. Ένα Αλιάνικο σου κάνει το στόμα τσαρούχι, αλλά με τρελαίνει. Εγώ ποτέ δεν θα διαλέξω τον σταρ της Νάουσας, μου αρέσει να τον προσφέρω στους πελάτες μου, όμως για μένα προτιμώ ίσως μια επιλογή που λόγω αμπελιού δεν μπορεί να αποδώσει τα μέγιστα. Με ενδιαφέρει γιατί αντανakλά κάτι πολύ συγκεκριμένο. Αγαπημένο τοπωνύμιο κρασιού το Cornas Ροδανός, ένα Syrah αυστηρό και άγριο. Από κρασιά, το Κτήμα Χατζηδάκη.

G Κρασί και φαγητό...

ΓΚ Ακολουθώ την πεπατημένη. Ο Sergio Esposito, ο μεγαλύτερος έμπορος κρασιών της Ιταλίας, λέει ότι στα 17 του, όταν πήγε πρώτη φορά στην Ιταλία από την Αμερική, ξέροντας μόνο το φιστικοβούτυρο και την κέτσαπ, ζήτησε από τον σερβιτόρο να του φέρει ένα οσομούκο και μία Κόκα-κόλα ή μία Φάντα. Αγριεμένος ο Ιταλός σερβιτόρος, του απάντησε: «Και Φάντα έχω, και Κόκα-κόλα, αλλά αν σ' τα φέρω, θα μου πεις ότι το φαγητό δεν είναι καλό».

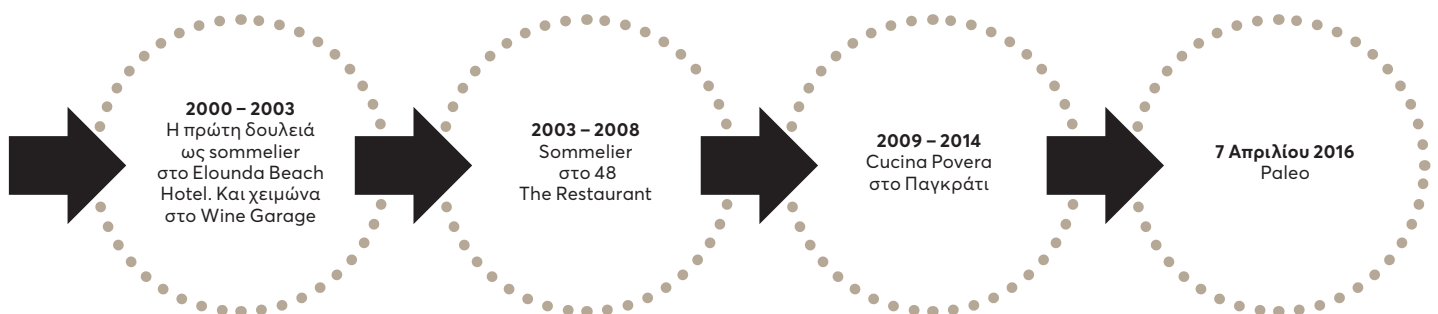
Το κρασί πρέπει να δίνει χώρο στο φαγητό και το φαγητό χώρο στο κρασί. Αν βάλεις λάδι τρούφας ή μπαλσάμικο στο φαγητό, προτιμότερο είναι να πιεις νερό, δεν υπάρχει κανένας λόγος να πιεις κρασί.

G Η πιο όμορφη στιγμή στο μαγαζί;

ΓΚ Κάποια στιγμή, τον πρώτο καιρό έβλεπα να ανοίγει η πόρτα και να μπαίνει κόσμος στο μαγαζί και μου ερχόταν να βάλω τα κλάματα. Μου φαινόταν καταπληκτικό ότι ξεκινούσε κάποιος από το σπίτι του στο Μετς ή στο Κολωνάκι για να έρθει εδώ. Ακόμα και εκείνη τη στιγμή να έκλεινε το μαγαζί, θα ήμουν πολύ ευτυχημένος, γιατί θα το είχα ζήσει.

Ο Γιάννης Καϊμενάκης δεν μπόρεσε να σκεφτεί τη χειρότερη στιγμή στο μαγαζί. **g**

**Wine
Timeline**



INFO: Γεννήθηκε στον Πειραιά το 1974. Σπούδασε στη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών, WSET LEVEL3. Ζει στον Πειραιά. Χόμπι του τα ταξίδια, να βλέπει νέα πράγματα.

ΕΝΑ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΟΝ ΧΑΡΤΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΕΥΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ



Οροπέδιο Μπουτάρη. Η ενασχόληση της Οινοποιίας Μπουτάρη, από τα μέσα του περασμένου αιώνα, με το Μοσχοφίλερο μας έδωσε ένα άριστο λευκό κρασί. Η προέλευσή του, από αυστηρά επιλεγμένους αμπελώνες του Οροπεδίου της Αρκαδίας, εκφράζει τα καλύτερα αρώματα της ποικιλίας. Οι πειραματισμοί ετών, η εμπειρία πολλών τρύγων και η προσεκτική διαλογή των σταφυλιών με το χέρι, πρόσφεραν τον χαρακτηριστικό χαρακτήρα του. Η σύντομη παραμονή του σε δρύινα βαρέλια το προίκισαν με τη δομή, τον όγκο και την πολυπλοκότητά του. Όμως, είναι το πάθος, η γνώση και η παράδοση της Οινοποιίας Μπουτάρη που κάνουν το Οροπέδιο όχι απλά ένα ξεχωριστό κρασί, αλλά μια προσφορά από αυτόν που ξέρει να δημιουργεί προς αυτούς που ξέρουν να απολαμβάνουν.



FOOD & WINE PAIRING

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ



▲ Κλαίρη και Σπύρος Κώτσης

L'Abreuvioir

Ο Αλέξης Κώτσης και η σύζυγός του Γιάννα ξεκίνησαν το Abreuvioir στις 18 Μαρτίου του 1965. Εκείνη την εποχή, η υψηλή γαστρονομία δεν ήταν κομμάτι της αθηναϊκής κουλτούρας και οπωσδήποτε η γαλλική κουζίνα στην κλασική της μορφή με βατράχια, σαλιγκάρια, tartare filet au roivre και crêpes Suzette ήταν άγνωστη. Το εστιατόριο απέκτησε μια ιδιαίτερη πελατεία με έντονη κοινωνική ζωή, η οποία το στήριξε πολύ τις δεκαετίες που ακολούθησαν.

Στις αρχές της δεκαετίας του '90 το εστιατόριο πέρασε στα παιδιά των ιδιοκτητών, Σπύρο και Κλαίρη Κώτση, που έχοντας ολοκληρώσει εξειδικευμένες σπουδές στο αντικείμενο στην Ελβετία, έδωσαν μια νέα ώθηση στο Abreuvioir. Σήμερα το εστιατόριο διατηρεί τον κλασικό του χαρακτήρα, παραμένει σημείο αναφοράς, με την καλαίσθητη ιστορική του σάλα αλλά και τον καλοκαιρινό χώρο κάτω από τις μουριές. Οι πιστοί του πελάτες απολαμβάνουν τις εμπνευσμένες δημιουργίες του chef Σπύρου Κώτση, εκλεκτά κρασιά από τον ελληνικό και τον γαλλικό αμπελώνα και προσεγγμένο σέρβις.

ΠΑΠΙΑ

Υλικά

4 μπουτάκια πάπιας
6 πορτοκάλια (4 σε χυμό + 2 κομμένα ζιλιέν)

Για τη μισοβούρα

1 καρτότο
1/8 σελινόριζας
2 κρεμμύδια
1 φύλλο δάφνης
1 γαρίφαλο
4-5 κόκκοι πιπέρι μαύρο
500 ml ζωμός λαχανικών
50 ml λευκό κρασί
50 gr ζάχαρη καστανή (για την караμέλα)

Εκτέλεση

Μαρινάρουμε τα μπουτάκια με τα λαχανικά, το κρασί και τον χυμό από τέσσερα πορτοκάλια για 12 ώρες. Στραγγίζουμε τα μπουτάκια και τα σοτάρουμε από την πλευρά του λίπους σε πολύ δυνατή φωτιά. Αλατοπιπερώνουμε μετά το σοτάρισμα. Στη συνέχεια, στραγγίζουμε το λίπος για να σοτάρουμε τις πατάτες. Συνεχίζουμε με τη μισοβούρα και σβήνουμε με το λευκό κρασί και τον χυμό. Σε μια κατσαρόλα (γάστρα) τοποθετούμε τα πορτοκάλια (φλούδες), τη μισοβούρα και τα μπουτάκια και περιχύνουμε με τη μαρινάδα. Βάζουμε τη γάστρα στον φούρνο για 2-2½ ώρες στους 200 βαθμούς.

Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, σουρώνουμε τον ζωμό και τον συμπυκνώνουμε στο μισό. Κάνουμε μια караμέλα με την καστανή ζάχαρη και, μόλις γίνει ανοιχτό καφέ, προσθέτουμε τον ζωμό. Ελέγχουμε το αλάτι. Αφήνουμε να δέσει και περιχύνουμε τα μπουτάκια. Γαρνίρουμε με ζιλιέν πορτοκαλιού, τα οποία έχουμε ζεματίσει για μισό λεπτό σε βραστό νερό. Σερβίρουμε με πατάτες σοταρισμένες στο λίπος της πάπιας ή φρέσκο πουρέ. ▶



Από το πλούσιο κελάρι του Abreunoir επιλέξαμε κρασιά με ιστορία, που κόβουν την ανάσα. Για την πάπια διαλέξαμε δύο εξαιρετικά Pinot Noir από τη Βουργουνδία:

Richebourg Grand Cru 1996 και **Echezeaux Grand Cru 1999** για τη φινέτσα και την πολυπλοκότητά τους. Τα κρασιά αυτά αποκτούν με τον χρόνο ένα εκθαμβωτικά βαθύ ρουμπινί χρώμα. Το πλούσιο μπουκέτο μοιράζεται ανάμεσα στα κόκκινα και τα μαύρα φρούτα του δάσους, τις βιολέτες αλλά και τα καρυκεύματα που ξετυλίγονται με το πέρασμα του χρόνου. Στον ουρανίσκο αισθανόμαστε το πολύ δυνατό σώμα, ξεκάθαρο και γεμάτο.

Επίσης 3 εξαιρετικές ετικέτες αλλά και χρονιές **Bordeaux**, που παντρεύονται με τους βασιλιάδες των τυριών: camembert au calvados, Maroilles, γενικά δυνατά τυριά που θα τα γευτούμε στην πιο όψιμη κατάστασή τους και θερμοκρασία (τουλάχιστον 1½ ώρα εκτός ψυγείου), ώστε να απογειώσουν και να βοηθήσουν –όσο είναι δυνατό βέβαια– το κρασί.

Τα **Château Petrus** του **1982** και του **1989** – από τις καλύτερες χρονιές του συγκεκριμένου κρασιού– που προέρχονται από υπέδαφος πλούσιο σε άργιλο και σίδηρο, παντρεύονται εξαιρετικά και με την τρούφα.

Από το πλούσιο κελάρι του Abreunoir επιλέξαμε κρασιά με ιστορία, που κόβουν την ανάσα.

Τα δε σταφύλια του υπέρηγου **Haut Brion 1926** ωριμάζουν σε ένα επίσης αργιλώδες και αμμώδες υπέδαφος και αποτελούν την αριστοκρατία του Μπορντό. Πρόκειται για ένα κορυφαίο κρασί το οποίο έχει παλαιώσει εξαιρετικά, διατηρώντας τα φρουτώδη χαρακτηριστικά του με εξέλιξη στη φιάλη, που δίνει αρώματα καραμέλας και μανιταριών.

Το **Château d'Yquem 2001**, ως το κορυφαίο των **Sauternes** –γλυκό κρασί– συνοδεύει μοναδικά το foie gras και όλα τα bleu τυριά. Θα πρέπει να το περιμένουμε οπωσδήποτε μία δεκαετία. Ωριμάζει στα 20 αλλά και στα 30 χρόνια του. Σερβίρεται στους 6-8 βαθμούς Κελσίου, ώστε να το απολαμβάνουμε στην καλύτερή του έκδοση.

Info: Ξενοκράτους 51, Κολωνάκι
Τηλ. 210 722 9106, 210 722 9061
E-mail: info@abreunoir.gr

→ abreunoir.gr



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



New Taste

Το all-day εστιατόριο New Taste, στο ισόγειο του ξενοδοχείου New Hotel, αποτελεί σημείο αναφοράς στη γαστρονομική σκηνή της πόλης. Σε ένα περιβάλλον που αιφνιδιάζει με τις εικαστικές του εγκαταστάσεις, τα «πειραγμένα» έπιπλα από ανακυκλωμένα υλικά και τα επιβλητικά φωτιστικά σε σχήμα καμπάνας, το New Taste, παραμένοντας πρωτοπόρο, διαθέτει μια ολοκληρωμένη πρόταση μεσογειακής κουζίνας, εξελίσσοντας διαρκώς τη γευστική εμπειρία που προσφέρει στους επισκέπτες του.

Αντανακλώντας ποικίλες γευστικές επιρροές που συνδυάζονται με την εμβληματική design αισθητική των Fernando και Humberto Campana, αποτελεί talk-of-the-town προορισμό για όσους αναζητούν να συνδυάσουν την εξαιρετική γεύση με το πιο artistic περιβάλλον. Παράλληλα, υπάρχει η επιλογή του New Art Lounge, στον 7ο όροφο του ξενοδοχείου, με πανοραμική θέα της πόλης και την ανοιχτή πρόσκληση για να ανακαλύψει κανείς την ξεχωριστή Art Library με περισσότερους από 2.000 τίτλους τέχνης.

ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ, ΠΟΥΡΕ ΚΑΡΟΤΟΥ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Υλικά

- 350 γρ. καρέ αρνιού
- 50 γρ. γαλέτα
- 250 γρ. καρότα
- 60 γρ. βούτυρο
- 350 γρ. ζωμός κότας
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. ζωμός αρνιού
- 70 γρ. κόκκινο κρασί
- 45 γρ. μέλι
- Θυμάρι
- Δεντρολίβανο
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζουμε αλάτι και πιπέρι στο αρνί και το σοτάρουμε σε ένα καυτό τηγάνι, από όλες τις μεριές, για 2 λεπτά. Το βάζουμε στον φούρνο μέχρι να ψηθεί όπως επιθυμούμε. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη γαλέτα, το ξύσμα λεμονιού και τα μυρωδικά. Με αυτό το μείγμα πανάρουμε το αρνί και του δίνουμε το χρώμα που θέλουμε.

Για τον πουρέ: Καθαρίζουμε τα καρότα και τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια, τα βράζουμε σε ζωμό κότας, τα χτυπάμε σε μπλέντερ μαζί με την κρέμα και το βούτυρο και τέλος αλατοπιπερώνουμε.

Για τη σάλτσα: Βράζουμε το κρασί για 5 λεπτά περίπου, μέχρι να μειωθεί στο μισό, και προσθέτουμε τον ζωμό αρνιού. Βράζουμε για 8 λεπτά σε μέτρια φωτιά και τέλος ρίχνουμε το μέλι.

Σερβίρισμα

Αφού ψηθεί το αρνί, το κόβουμε στη μέση, σερβίρουμε τον πουρέ καρότου και περιχύνουμε με τη σάλτσα. Στολίζουμε με τα ανάλογα μυρωδικά.

Τα 2 κρασιά που προτείνουμε

Kir-Yianni (κτήμα) Ramnista: Η Ράμνιστα είναι η αδυναμία των φανατικών του Ξινόμαυρου της Νάουσας. Ένα κρασί με σύνθετο γευστικό και αρωματικό χαρακτήρα, διαπεραστική οξύτητα και τανίνες που ξεδιπλώνονται απολαυστικά στο τελείωμα του στόματος. Η αρωματική πολυπλοκότητα, η διακριτή οξύτητα και οι πλούσιες τανίνες του συνοδεύουν εξαιρετικά το πιάτο μας.

Château Juguet Grand Cru, Saint Emilion: Ένα εξαιρετικά δημοφιλές κρασί από το Bordeaux. Το Château Juguet είναι ένα Grand Cru του Saint Emilion, με 70% Merlot, 25% Cabernet Franc και 5% Cabernet Sauvignon. Κρασί που ωριμάζει σχετικά γρήγορα, άρα μπορεί να δώσει τον χαρακτήρα της περιοχής στην ώριμη εκδοχή του, με μια παλαιώση δεκαετίας στη φιάλη. Με ώριμα φρούτα στη μύτη, λεπτή πικάντικη γεύση και φρουτώδη χαρακτήρα, αποτελεί ιδανική επιλογή. **g**

«New Taste» Manager: **Γιάννης Λιακόπουλος**
Executive Chef: **Μπάμης Κουντούρης**

Info: Φιλελλήνων 16, Σύνταγμα
(ξενοδοχείο New Hotel)
Τηλ. 210 327 3151

→ yeshotels.gr





Κτήμα Γ. Κοκοτού

Κτήμα Κοκοτού, Σταμάτα 14575
T.: 2108145113 - F.: 2106217669 - M: 6948509580 - M: 6946068010
ktimakokotou@gmail.com - www.ktimakokotou.gr

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΑ, ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΝ ΤΕΛΕΙΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ.

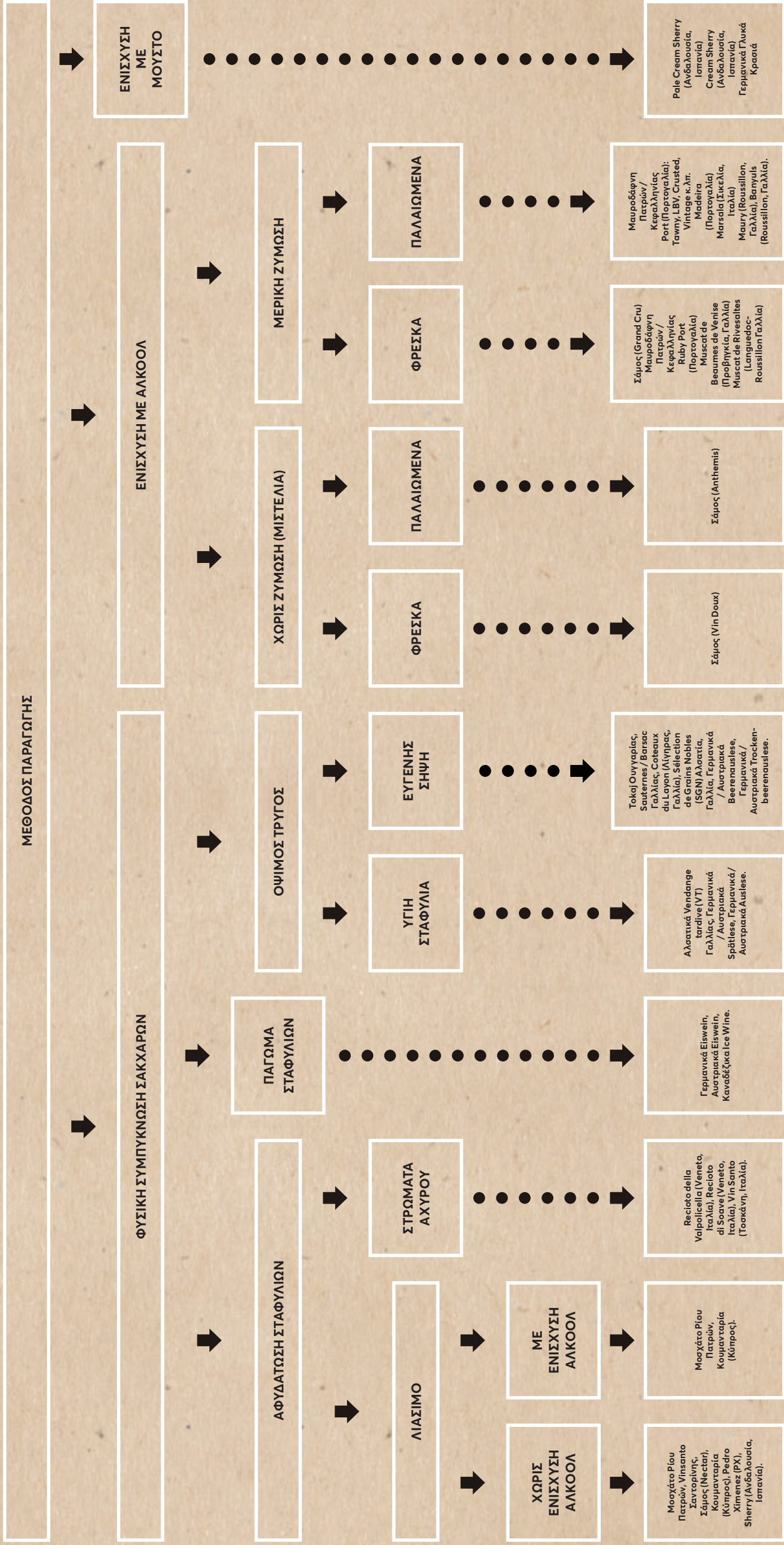
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, Dip WSET

Τα γλυκά κρασιά είναι ικανά να γοητεύσουν τους πάντες, από τους πρωταρhes της γεύσης μέχρι και τους πιο απαιτητικούς και έμπειρους οινόφιλους – γι' αυτό είναι και τόσο συναρπαστικά. Μια ματιά στο δαιδαλώδες σχεδιάγραμμα παρακάτω μας θυμίζει την ποικιλομορφία των στυλ και των γεύσεων που μπορούν να προκύψουν από τα μοναδικά τετσίρι που συναντάμε στις τέσσερις γωνίες της οινικής υψηλίου.

Από τα παγωμένα κρασιά του Καναδά (Ice Wine) και της Γερμανίας μέχρι τα λιαστά κρασιά της καυτής Μεσογείου και από τα θεόρατα κελάρια της Vila Nova de Gaia στο Πόρτο της Πορτογαλίας μέχρι τα γλυκά κρασιά της Σικελίας, της Σάμου, της Μαδέρας και του νότιου ημισφαιρίου, οι οινόφιλοι όλου του κόσμου έχουν αμέτρητες επιλογές στα ποτήρια τους. Τον χειμώνα τα γλυκά κρασιά έχουν την τιμητική τους.

Σκορπίστε οινική αστερόσκονη στον χώρο και δώστε λάμψη στις συναντήσεις σας, σεββίροντας παγωμένα αυτά τα αιώνια διαμάντια. Βάλτε δίπλα τους πικρές σοκολάτες, ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα αλλά και αλμυρές γεύσεις όπως το ροκφόρ ή λιπαρές όπως το foie gras. Μια πανδαισία γεύσεων, αρωμάτων και εικόνων θα σας παρασύρει σε μια γιορτή που θα θυμάστε για καιρό.

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



ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΑΪΔΙΝΗΣ

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΙΚΑΣΤΙΚΟ ΔΙΑΜΑΝΤΗ ΑΪΔΙΝΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΜΙΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑΣ ΠΟΥ ΑΠΟΚΤΑ ΝΟΗΜΑ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΙΚΡΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ.

ΑΠΟ ΤΑ 40 ΤΟΥ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΠΕΡΑΣΕΙ ΟΥΤΕ ΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΠΟΥ ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΕΙ ΒΑΛΕΙ ΕΣΤΩ ΚΑΙ ΜΙΑ ΓΟΥΛΙΑ ΣΤΟ ΣΤΟΜΑ ΤΟΥ. ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΕΞΩΣΤΡΕΦΗΣ, ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΜΟΝΑΧΙΚΟΣ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ, ΜΕ ΠΑΘΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ, ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΗ ΦΥΣΗ.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

«Μετροπολιτάνος» εκατό τοις εκατό, πιτσιρικάς ζήλευε τους συμμαθητές του που πήγαιναν στο χωριό που εκείνος δεν είχε –αφότου ο πατέρας του έριξε μαύρη πέτρα στον τόπο καταγωγής του– μέχρι που η μοίρα τον έφερε στην Εύβοια και έκτοτε άρχισε η σχέση πάθους του με τη γη. «Όταν περνά το τρακτέρ στο κτήμα και το χώμα γίνεται σκόνη, μου έρχεται να κάνω ντους με χώμα».

«Όλα τα παιδιά της πόλης νομίζουν ότι είναι λίγο υπεράνθρωποι, ότι οι άνθρωποι της πόλης ζουν προστατευμένοι σε ένα κουτί. Όταν βγαίνεις έξω από αυτό το κουτί, μόνο καταστροφές μπορείς να κάνεις, περπατάς και σπρώχνεις μια πέτρα και χαλάς μια μυρμηγκοφωλιά, ξεπαστρεύεις μια φυλή και δεν το καταλαβαίνεις. Στην πόλη, βγαίνεις έξω, απλώνεις το χέρι, σταματάς ένα λεωφορείο 10 τόνων, μπαίνεις μέσα και σε πάει στην άλλη μεριά. Μετά πατάς ένα κουμπί, ανεβαίνεις στον έβδομο όροφο, όλα είναι εύκολα. Στη φύση τίποτα δεν είναι εύκολο, όλα είναι δύσκολα...»

Η σχέση του Διαμαντή Αϊδίνη με το κρασί ξεκίνησε στην Ιταλία, εκεί όπου έγιναν και οι πρώτες καλλιτεχνικές του αναζητήσεις ως «μάχιμου δημιουργού κόμικς στο ένδοξο, πρωτοποριακό Frigidaire», παρέα με μεγάλα ονόματα, όπως ο Στέφανο Ταμπουρίνι και ο Φίλιπο Σκότσαρι.

«Στην Ιταλία δεν υπήρχε τραπέζι, ακόμη και καθημερινό, χωρίς κρασί. Στην Ελλάδα όπου μεγάλωνα εγώ, το κρασί ήταν ανύπαρκτο στις παρέες. Θυμάμαι μόνο τον πατέρα μου, ο οποίος ήταν της καλοπέρας, να έχει πάντα στο τραπέζι μια μοσχαρίσια μπριζόλα και ένα μπουκάλι Νάουσα Μπουτάρη. Η σχέση του με τη γαστρονομία ξεκίνησε νωρίς, αφού ο πατέρας του, ιδιοκτήτης παλαιών αθηναϊκών εστιατορίων –Πάνθεον, Ελληνικό– όπου έβρισκε κανείς το κλασικό αθηναϊκό πιάτο, σφυρίδα με μαγιονέζα, έστελνε φαγητό στο σπίτι. Ζήλευε τους συμμαθητές του που

έτρωγαν κλασικά σουτζουκάκια, ντολμάδες και φακές, και αισθανόταν περίεργα όταν στην κλασική ερώτηση «τι φαγητό έχετε σήμερα;» απαντούσε: «Συκωτάκια πουλιών με σος μαδέρα».

G Συγκρίνοντας την Ελλάδα με την Ιταλία σήμερα, γιατί πιστεύεις ότι εμείς δεν έχουμε καταφέρει να προβάλλουμε τη γαστρονομική μας παράδοση όπως οι Ιταλοί;

ΔΑ Πιστεύω πως έχουμε τεράστια απόσταση από την Ιταλία, έχουμε πολύ μεγάλες διαφορές στην παράδοση. Πρόκειται για μια χώρα με πολύ διαφορετική κουλτούρα. Εμείς έχουμε βέβαια ένα πολύ μεγάλο πλεονέκτημα, διαθέτουμε πολύ καλή πρώτη ύλη, την οποία όμως δεν αξιοποιούμε σωστά. Το ελληνικό κρασί έχω τη γνώμη ότι είναι από τα καλύτερα του κόσμου, θεωρώ όμως ότι είναι πολύ ακριβό. Καταλαβαίνω γιατί, αφού κι εγώ ως καλλιτέχνης λειτουργώ με τη λογική της υπεραξίας. Όμως στην Ελλάδα εξακολουθούμε και κάνουμε κάποια πράγματα λάθος.

G Το ελληνικό κρασί, ωστόσο, είναι από τα προϊόντα που έχουν πάει πολύ καλά, ακόμη και μέσα στην κρίση...

ΔΑ Συμφωνώ, και μάλιστα έχω μεγάλο θαυμασμό για τους οινοπαραγωγούς, τους θεωρώ ήρωες. Και μόνο που έχουν επιλέξει αυτό το επάγγελμα πάει να πει ότι είναι καλοί άνθρωποι. Γενικά, είμαι λίγο αυστηρός με τους Έλληνες, αλλά τουλάχιστον στον χώρο του κρασιού καταλαβαίνω ότι έχουν κάνει μεγάλα βήματα. Κάποτε, όταν βρέθηκα με λίγα παραπάνω χρήματα στην τσέπη, αγόρασα στην Εύβοια, τέρμα Θεού, ένα κτήμα με τη λογική να φτιάξω κρασί. Το παλιό όνομα του κτήματος ήταν Καλογερίκο Αμπέλι, θεώρησα λοιπόν ότι ο τόπος αυτός θα βγάλει και καλό κρασί. Πήγα στην Ιταλία, στους φίλους μου που έκαναν κρασί, κι όλο χαρά τούς είπα: «Είμαι

κι εγώ στο κλαμπ». Κι ένας από τους καλύτερούς μου φίλους μου είπε τότε: «Υπάρχουν τρεις τρόποι για να χάσεις τα λεφτά σου. Ο πρώτος είναι να τα παίζεις στα χαρτιά, ο δεύτερος να τα επενδύσεις σε γυναίκες και ο τρίτος, και χειρότερος, να φτιάξεις κρασί!». Όποιος κάνει σήμερα κρασί είναι ήρωας!

G Πώς βλέπεις τη νέα τάση που έχει αρχίσει να επικρατεί εδώ και κάποια χρόνια στο εξωτερικό, τη δημιουργία χώρων τέχνης μέσα στα οινοποιεία, την εγκατάσταση έργων τέχνης στα αμπέλια. Θα έβλεπες ίσως δικά σου έργα να εκτίθενται σε κάποιο οινοποιείο;

ΔΑ Πρόκειται για δύο χώρους ιερούς. Η Αμπελουργία και η Τέχνη όσο ανοίγονται προς τα έξω τόσο το καλύτερο. Έχω πάει σε κελάρια, έχω επισκεφτεί οινοποιεία στην Ιταλία που είναι αρχιτεκτονικά αριστουργήματα. Καλό θα ήταν να γίνονταν το ίδιο και στην Ελλάδα. Καταλαβαίνω ότι οι εποχές είναι δύσκολες, υπάρχουν όμως καλλιτέχνες που θα ήταν πρόθυμοι να βοηθήσουν. Προσωπικά, θα ήταν τιμή μου, θα το έκανα με μεγάλο καμάρι. Άλλωστε το κρασί είναι μια καθημερινή μου συνήθεια!

G Αγαπημένα κρασιά;

ΔΑ Έχω αρκετά. Πίνω κυρίως λευκό, μου αρέσει η Μαλαγουζιά, τα Sauvignon blanc, γενικά προτιμώ τα όξινα λευκά. Μου αρέσει να πίνω κρασί με το φαγητό, μου αρέσει όμως να το πίνω και ως aperitif. Όταν διαβάζω ένα βιβλίο, όταν ακούω μουσική, όταν κοιτώ έναν πίνακα, καμιά φορά όταν δουλεύω. Αυτό είναι το πιο επικίνδυνο βέβαια, να πίνεις μόνος, όμως για μένα είναι και το πιο απολαυστικό. Δεν μου αρέσει να περιορίζω τον εαυτό μου ως προς τις μικροαπολαύσεις, δεν μου αρέσει να βάζω τον εαυτό μου σε ράγες, ειδικά όταν σκέπτομαι ότι ίσως κάποια στιγμή αναγκαστώ να το κάνω... ▶





▲ Ο Διαμαντής Αϊδίνης στο εργαστήριό του.

Θεωρώ ότι στα κρασιά, όπως και στην τέχνη, υπάρχει μεγάλη υποκειμενικότητα.

Μου αρέσουν και τα κόκκινα, δεν καταλαβαίνω όμως την υπεραξία τους. Θεωρώ ότι στα κρασιά, όπως και στην τέχνη, υπάρχει μεγάλη υποκειμενικότητα, καταλαβαίνω γιατί κάποια είναι πολύ ακριβά, αλλά για μένα η γεύση του κρασιού είναι κομμάτι της καθημερινότητάς μου. Θεωρώ ότι είναι καθαρά υποκειμενικό πράγμα.

G Θυμάσαι να έχεις ανοίξει ποτέ κάποιο ιδιαίτερο κρασί;

ΔΑ Κάποτε άνοιξα ένα Antinori γλυκό του 1979 με έναν φίλο, ο οποίος θεωρούσε ότι ήξερε τα πάντα γύρω από το κρασί. Μου είπε ότι ήταν χαλασμένο. Είχαμε, βέβαια, ήδη πιει αρκετά. Στενοχωρήθηκα, το ήπια μετά όλο μόνος μου και ήταν πραγματικά εκπληκτικό! Όταν είδα δε και την τιμή του, τρελάθηκα!

Άλλη στιγμή που θυμάμαι χαρακτηριστικά ήταν στην Ιταλία. Έκανα πολλή παρέα με τον Πάμπλο Ετσάουρεν, γνωστό καλλιτέχνη, γιο του Σεμπάστιαν Μάτα, του απόλυτου σουρεαλιστή μετά τον Νταλί. Χιλιανός καλλιτέχνης, ζούσε μόνιμα στην Ιταλία σε έναν μεγάλο πύργο. Ένα μεσημέρι μάς έβαλε να φάμε μαζί το στο τραπέζι. Τον θυμάμαι να ανοίγει πανάκριβα κρασιά και να μας λέει πόσο κάνουν. Φρικόια εμείς τότε, τα είχαμε χάσει. Σε εμάς, βέβαια, σέρβιρε... Mateus. Εγκωκεντρισμός άνευ προηγουμένου! Εκεί καταλάβα και πώς με έβλεπε ως καλλιτέχνη...

G Η σχέση σου με την κουζίνα;

ΔΑ Μαγειρεύω, αλλά για μένα το απόλυτο φαγητό είναι το σνίτσελ. Το καλύτερο γεύμα: σνίτσελ με λίγο αρακά ή πουρέ και ένα ωραίο παγωμένο κρασί.

g

INFO

Ζει και εργάζεται στην Αθήνα.

Έργα του εκτίθενται στην γκαλερί Ζουμπουλάκη.



ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ
DOMAINE ZAFEIRAKIS

/ Η ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗ ΓΗΓΕΝΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΟΥ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
ΤΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ ΚΑΜΠΟΥ,
ΠΟΥ ΜΕ ΣΥΝΕΠΕΙΑ
ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕ /



www.domainezafeirakis.gr

Δελτίο Τρύγου

Ημερομηνία:

Σοδειά 2016

Τόπος:

Επανομή

Περιγραφή:

Ο τρύγος του 2016 ήταν εξαιρετικός. Ξεκίνησε στις 16 Αυγούστου και ολοκληρώθηκε στις 31 Αυγούστου. Μετά από έναν ήπιο χειμώνα, οι καλές θερμοκρασίες συνεχίστηκαν και την άνοιξη και έτσι ο βλαστικός κύκλος ξεκίνησε νωρίς. Το καλοκαίρι δεν παρατηρήθηκαν σημαντικές βροχοπτώσεις και οι θερμοκρασίες δεν ήταν πολύ υψηλές. Οι ιδανικές συνθήκες που επικράτησαν καθόλη τη διάρκεια του χρόνου οδήγησαν τελικά σε μία καλή ωρίμαση και άριστη υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών.

Ιδιότητες:

Τα λευκά κρασιά του Κτήματος εμφανίζουν πλούσια ποικιλιακά αρώματα και γεμάτη γεύση, ενώ τα ερυθρά ανεπανάληπτη φαιολική ωρίμαση και μεγάλη συμπύκνωση σε ποικιλιακά αρώματα και δομή.

Κατάσταση:

Οι εμφιαλώσεις έχουν ξεκινήσει - εν αναμονή των νέων κρασιών.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ
GRAPE & ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ SENIOR LECTURER WSPC



ΜΟΣΧΑΡΙ

Το μοσχάρι σε σχέση με το χοιρινό κατανέμει το λίπος μέσα στους μυς, ενώ το χοιρινό κάτω από το δέρμα. Όσο περισσότερο λίπος έχει ένα μοσχάρι στους μυς τόσο πιο νόστιμο είναι. Είναι οι περιπτώσεις των γιαπωνέζικων Kobe beef και Wagyu Beef.



Φούρνος

Κομμάτια από μπούτι, στήθος και ουρά, που μαγειρεύονται αργά στην κατσαρόλα ή στον φούρνο.



Σχάρα

Τα μέρη του κρέατος που βρίσκονται στη ράχη του ζώου, όπου δεν δέχονται μεγάλο φόρτο εργασίας, είναι τα πιο τρυφερά, καθώς έχουν λιγότερο κολλαγόνο και είναι αυτά που μαγειρεύουμε στη σχάρα.

Rib Eye & T-bone

Γεμάτου σώματος κόκκινα κρασιά ή έντονα κόκκινα με υψηλή οξύτητα.

Φιλέτο

Νεαρά κόκκινα κρασιά με έντονες τανίνες, προκειμένου να ισορροπήσουν με τις πρωτεΐνες.

Μοσχαρίσια Burgers

Έντονα κόκκινα κρασιά, γεμάτου σώματος με τανίνες.



Κατσαρόλας

Μάγουλα και ουρά μοσχαριού σιγομαγειρεμένα (Braise)

Πλούσια σε γεύση και πολύπλοκα παλαιωμένα κρασιά.

Κόκκινο

Ώριμες Νάουσες, Ληνιώνα, Κοτσιφάλι-Μαντηλάρι, ώριμα Pinot Noir, Chianti.

Κόκκινο

Μαυροτράγανο, Shiraz, Brunello di Montalcino, Zinfandel, Aglianico, Malbec, Barolo, Barbaresco όχι ιδιαίτερα παλαιωμένα.

Κόκκινο

Αγιωργίτικα τύπου Reserve, Cabernet Sauvignon & Blends, Syrah, γεμάτα Merlot.

Κόκκινο

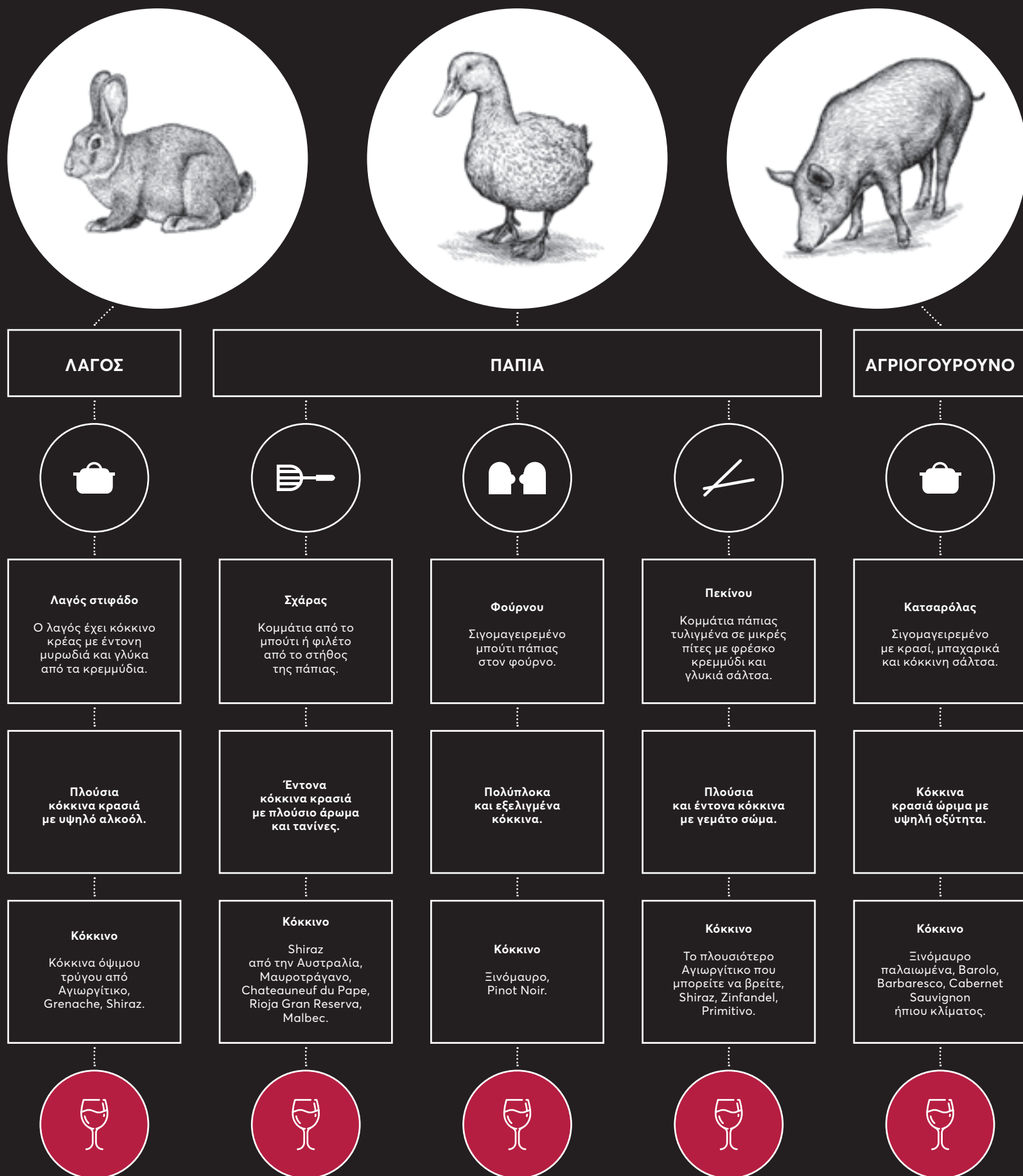
Αγιωργίτικα τύπου Reserve, Merlot, Chianti Riserva, Rioja Reserva, Ribera del Duero.

Κόκκινο

Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon & Blends, Barolo, Barbaresco.



Όταν αναφερόμαστε σε κόκκινα κρέατα, μιλάμε κατά κύριο λόγο για το μοσχάρι, τα κυνήγια και κατά δεύτερο λόγο για χοιρινά και αιγοπρόβατα μεγάλης ηλικίας. Στα κόκκινα κρέατα περιλαμβάνονται και αρκετά πτηνά, όπως η πάπια. Ο κύριος λόγος που αναφερόμαστε σε κόκκινο κρέας είναι το είδος των πρωτεϊνών που έχουν. Συνήθως οι πρωτεΐνες αυτές χρησιμοποιούνται για να παράγουν ενέργεια δύναμης ή ταχύτητας. Για παράδειγμα, ένα κοτόπουλο που δεν πετάει έχει λευκό κρέας στο στήθος του, ενώ μια πάπια που πετάει έχει κατακόκκινο κρέας. Ο δεύτερος σημαντικότερος παράγοντας είναι το κολλαγόνο που έχουν οι μύες και μας κατευθύνει στον τρόπο μαγειρέματος. Όσο λιγότερο κολλαγόνο έχει ένα κομμάτι κρέας τόσο πιο γρήγορο και έντονο μαγείρεμα χρειάζεται, ενώ όσο περισσότερο έχει τόσο πιο πολύ μαγείρεμα χρειάζεται για να σπάσει το κολλαγόνο και να μαλακώσει το κρέας.





Expérience Pommery #13 : Gigantesque!

Παίζοντας με την αρχιτεκτονική του χώρου, η έκθεση «Γιγάντιο» εξερευνά τις υπερβολές των καλλιτεχνών του σήμερα και την αχαλίνωτη φαντασία τους που φλερτάρει με οτιδήποτε εκτός νόρμας και εκτός κλίμακας.

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ



▲ Lilian Bourgeat, Invendu-Bottes, 2009.

Η σαμπάνια συναντά την τέχνη στο ιστορικό Κτήμα Pommery στη Reims, με τον μνημειώδη ελισαβετιανό πύργο και τα μοναστηριακά κελάρια του χωμένα 30 μέτρα κάτω απ' τη γη, που ξεδιπλώνονται σε έναν ιλιγγιώδη λαβύρινθο 18 χιλιομέτρων. «Γιγάντιο» είναι το απείρως μικρό, όπως το DNA, και το απείρως μεγάλο. Κάθε άτομο έχει περίπου 60.000 δισεκατομμύρια κύτταρα που περιέχονται σε καθένα από τα μόρια του DNA τόσο σφιχτά δεμένα, ώστε, εάν τα ξεδιπλώναμε, το συνολικό μήκος τους θα ήταν ισοδύναμο με τρία εκατομμύρια φορές γύρω από τη Γη. Είμαστε τεράστιοι! Με το που μπαίνει ο επισκέπτης στους κήπους του ιστορικού οίκου, το μνημειώδες γλυπτό του Κορεάτη Choi Jeong Hwa με τα φρούτα ανακοινώνει τη θεματολογία και την υπερβολή της έκθεσης. Ακολουθεί η κάθοδος στην ιλιγγιώδη σκάλα που οδηγεί στα κελάρια, με την ηχητική και φωτιστική εγκατάσταση του Pablo Valbuena που εντείνει ακόμα περισσότερο τη μεγαλειώδη κάθοδο.

Από τα πιο σημαντικά έργα της έκθεσης, ο προϊστορικός ελέφαντας που ισορροπεί στην προβοσκίδα του, του Daniel Firman, το Δείπνο του Γκιούλιβερ της Lilian Bourgeat, η Ελικά σε κίνηση του Su-Mei Tse, το έργο με χρώμα σε διαφορετικούς χρόνους του Lee Mingwei, που θυμίζει την Γκερνίκα και το οποίο πατούν και καταστρέφουν οι επισκέπτες, και στο τέλος της έκθεσης ο ίδιος ο καλλιτέχνης θα το αποκαταστήσει. Οι δύο γιγάντιες γαλότσες τραβούν όλη την προσοχή και μας αποχαιρετούν φεύγοντας από τον χώρο, με σαφή αναφορά στο σταφύλι και το αμπέλι. >



**Παίζοντας με την αρχιτεκτονική του χώρου,
η έκθεση «Γιγάντιο» εξερευνά τις
υπερβολές των καλλιτεχνών του σήμερα
και την αχαλίνωτη φαντασία τους που
φλερτάρει με οτιδήποτε εκτός νόρμας
και εκτός κλίμακας.**

Δεν είναι η πρώτη φορά που ο διάσημος οίκος σαμπάνιας φιλοξενεί έργα μοντέρνας τέχνης. Επί 13 χρόνια η Pommery καλεί καλλιτέχνες να εκθέσουν τα έργα τους. Η έκθεση Expérience Pommery #13 : Gigantesque, στην οποία συμμετέχουν 20 Γάλλοι και διεθνείς καλλιτέχνες, ξεκίνησε στις 14 Οκτωβρίου και θα διαρκέσει έως τις 31 Μαΐου 2017.

Συμμετέχουν οι καλλιτέχνες: Brook Andrew, Daniel Buren, Lilian Bourgeat, Vincent Carlier, Julian Charrière, Gaëlle Chotard, Michel de Broin, Choi Jeong Hwa, Bertrand Gadenne, Séverine Hubbard, Guy Limone, Chaim van Luit, Soundwalk Collective, Pablo Valbuena, Enrique Ramirez, Su-Mei Tse, Iván Navarro, Stéphane Thidet, Lee Mingwei.

g

▲ Lilian Bourgeat, Dîner de Gulliver, 2008.
▼ Choi Yeong Hwa, Happy, Happy, 2016 και Severine Hubbard, Galimatias, 2016.



Είναι THEMA καταγωγής



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Κοκκινόγεια, Δράμα. Follow us:  

SOMMELIER VS WINE MAKER

Κατά καιρούς παρατηρούμε κάποιες τάσεις στα κρασιά που κυκλοφορούν στην αγορά, όπως για παράδειγμα περισσότερο ή λιγότερο βαρέλι στα λευκά, φρουτώδη, γεμάτα ερυθρά σε αντίθεση με τα πιο «αυστηρά» που βλέπαμε παλαιότερα. Υπάρχουν τελικά «μόδες» στο κρασί και τι είναι αυτό που τις καθορίζει;

Δημήτρης Λίτινας
«Θα σε κάνω βασίλισσα»

Παναγιώτης Κυριακίδης
Οινολόγος και γενικός διευθυντής στο Κτήμα Παυλίδη

Το κρασί είναι ένα καταναλωτικό προϊόν. Είναι όμως και εμπειρία των αισθήσεων. Είναι και προϊόν κύρους. Είναι και αντικείμενο πόθου για συλλέκτες. Αποτέλεσε και μία από τις πρώτες μορφές χρήματος. Είναι από κρασάκι έως σχεδόν θρησκευτική λατρεία. Δεκάδες χιλιάδες σελίδες έχουν γραφτεί για την αξιολόγηση των κρασιών, τους τρόπους δοκιμής, τους παραγωγούς, τα αμπελοτόπια. Τελικά όμως, πόσο μετράει αυτό που λέμε γούστο; Ακόμη και φιλόσοφοι όπως ο Χιουμ και ο Καντ έχουν ασχοληθεί με αυτό. Ο Χιουμ έχει γράψει ολόκληρο δοκίμιο για το κριτήριο του γούστου. Οι σπουδαίοι καθηγητές του πανεπιστημίου Davis στην Καλιφόρνια, Amerine και Roessler, σε ένα κλασικό βιβλίο του 1976 για την «Τέχνη της δοκιμασίας του κρασιού» έγραψαν ότι «το γούστο έχει να κάνει με την αντικειμενική αλλά και την υποκειμενική αξιολόγηση των τεχνών, όπως οι εικαστικές τέχνες, η μουσική, η αρχιτεκτονική και το κρασί».

Όταν όμως μιλάμε για γούστο, αναπόφευκτα μιλάμε και για μόδα. Αποστεωμένη και χλωμή η ομορφιά τον Μεσαίωνα, στρουμπουλή και ροδαλή την Αναγέννηση. Μεγάλοι γιακάδες τη δεκαετία του '70, ανύπαρκτοι το '80. Εκατομμύρια μπουκάλια Liebfraumilch και Mateus ροζέ μέχρι και τα μέσα της δεκαετίας του '80, κανείς δεν τα ξέρει σήμερα. Τεράστια μόδα τα πλούσια βαρελάτα Chardonnay μέχρι και τα τέλη της δεκαετίας του '90, λίγοι τα αποζητούν σήμερα. Πώς δημιουργούνται αυτές οι μόδες; Συμβάλλουν πάρα πολλοί παράγοντες. Μια τηλεοπτική εκπομπή τον Νοέμβριο του 1991 στις ΗΠΑ ασχολήθηκε με το περίφημο «γαλλικό παράδοξο». Δηλαδή το χαμηλό ποσοστό καρδιοπαθειών στη Γαλλία, που αποδόθηκε στην υψηλή κατανάλωση κόκκινου κρασιού. Η κατανάλωση κόκκινου κρασιού αυξήθηκε στις ΗΠΑ κατά 45% τον επόμενο χρόνο.

Εμφανίζεται ο Πολ Τζιζαμάτι στην ταινία «Πλαγίως» και λέει ότι μόνο το Pinot Noir θεωρεί κανονικό κόκκινο κρασί και ότι μισεί το Merlot, και οι πωλήσεις του Pinot Noir εκτινάσσονται. Γίνεται ο μπεκρής δικηγόρος Robert Parker γκουρού του κρασιού παγκοσμίως, ανεβοκατεβάζοντας τις τιμές και καταστρέφοντας οινοποιούς σε μία νύχτα, και όλος ο πλανήτης πίνει κρασιά που αρέσουν στον Parker. Κερδίζει ως βραβείο ένα κρασί σε κάποιον διαγωνισμό και την επόμενη μέρα το ζητάνε όλοι. Έχει ένας μαρκετίερ μια έξυπνη ιδέα για μια ετικέτα κρασιού (βλέπε Red Bicycle και Yellow Tale) και πωλούνται εκατομμύρια κιβώτια σε όλο τον κόσμο, χωρίς κανείς να ασχολείται με το τι κρασί έχουν μέσα. Υπάρχει κάποιος καθολικός κανόνας; Όχι. Υπάρχει σωστό και λάθος; Όχι. Πρόκειται να σταματήσει να συμβαίνει αυτό; Όχι. Ποια θα είναι η επόμενη μόδα; Αν το ήξερα, σίγουρα δεν θα το μοιραζόμουν μαζί σας, για να γίνω μόνο εγώ πλούσιος.

Το κρασί είναι ένας ζωντανός οργανισμός που εξελίσσεται και αλλάζει. Είναι δε άμεσα συνδεδεμένο με τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια και οι οποίες διαφέρουν από χρονιά σε χρονιά. Ο καταναλωτής, από την πλευρά του, είναι ανήσυχος και ψάχνει ολοένα και περισσότερο καινοτομίες-ιδιαιτερότητες, ιδίως τώρα που στο διαδίκτυο έχει πληθώρα πληροφοριών και ενημερώνεται συνεχώς. Ο καταναλωτής είναι αυτός που αποζητά το νέο και το διαφορετικό, καθορίζοντας εν πολλοίς τις τάσεις.

Οι οινοπαραγωγοί, από την άλλη, έχουν και οι ίδιοι ανησυχίες και αναζητούν τη διαφορετικότητα, είτε με τις ποικιλίες είτε διαφοροποιώντας τις τεχνικές οινοποίησης. Η ανάπτυξη της επιστήμης τα τελευταία χρόνια, άλλωστε, έχει βοηθήσει στην κατανόηση των διεργασιών που λαμβάνουν χώρα τόσο στο αμπέλι όσο και κατά την παραγωγή του κρασιού.

Η αλληλεπίδραση, η «ζύμωση» μεταξύ παραγωγού και καταναλωτή, δημιουργεί νέα προϊόντα. Αυτή είναι και η ομορφιά του κρασιού. Πάντα εξελίσσεται –πιστεύω προς το καλύτερο–, διαφοροποιείται και παραμένει ενδιαφέρον για τον καταναλωτή. Πάντα όμως θα υπάρχουν μεγάλα, κλασικά κρασιά, τα οποία ο καταναλωτής αγοράζει για τη γνωστή, υψηλή τους ποιότητα. Είναι κρασιά με μεγάλη ιστορία, που εκφράζουν τον τόπο καταγωγής τους και δεν ακολουθούν τη μόδα. Τέτοια κρασιά δεν βγαίνουν κάθε μέρα, είναι προϊόντα που χτίστηκαν μέσα στον χρόνο και δεν θα φύγουν ποτέ από τη μόδα. Ακόμα όμως και αυτά εξελίσσονται και βελτιώνονται. Γι' αυτό, όποιον παραγωγό κι αν ρωτήσετε θα σας πει ότι ακόμα δεν έφτιαξε το καλύτερο κρασί του...

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1986



© ΣΚΟΥΡΑΣ ΟΑΕΕ 2016

> *Open to Share*

skouras.gr



ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, Dip WSET

Βεγόρα Φλωρίνης (Αμύνταιο)

Η Ελλάδα είναι μια χώρα που έχει συνδεθεί ποικιλοτρόπως σε εγχώριες και ξένες συνειδήσεις με τα αμέτρητα νησιά της, τη ζέστη και την ξενοιασιά του καλοκαιριού. Και πράγματι, κλιματολογικά είναι μια ζεστή χώρα, γεγονός που εξασφαλίζει τη σωστή ωρίμαση των σταφυλιών. Δεν πρέπει να ξεχνάμε όμως το πλήθος των ψυχρότερων περιοχών της χώρας, οι οποίες χαρίζουν σε αυτά λεπτότητα και φινέτσα. Το κρύο προκύπτει είτε λόγω υψομέτρου σε ορεινές περιοχές, έστω και αν αυτές βρίσκονται νότια, όπως στην Πελοπόννησο, είτε λόγω μεγαλύτερου γεωγραφικού πλάτους, όπως στη Θράκη, στη Δράμα, στην Καβάλα και στο Αμύνταιο Φλωρίνης. Το Αμύνταιο βρίσκεται σε απόσταση μόλις 40 χιλιομέτρων από τα σύνορα με τη FYROM, σε μια ηπειρωτική περιοχή με δροσιά σχεδόν όλες τις εποχές του χρόνου. Το κλίμα συμβάλλει στην παραγωγή κομψών κρασιών περισσότερο κεντροευρωπαϊκού και λιγότερο μεσογειακού στυλ, με φινετσάτα αρώματα άγουρων φρούτων, φυσικές δροσιστικές οξύτητες και συγκρατημένο αλκοόλ. Εμείς αποφασίσαμε να επισκεφτούμε την περιοχή και το Κτήμα Καρανίκα στη Βεγόρα, τον κορυφαίο ίσως παραγωγό αφρωδών κρασιών στην Ελλάδα, για να μάθουμε περισσότερα. Μας υποδέχτηκαν οι δύο ιδιοκτήτες του Κτήματος, ο Laurens Hartmann-Καρανίκα και η Anette van Kampen, καθώς και ο γιος τους Joris. Ασυνήθιστη η ιστορία τους, αλλά άκρως ενδιαφέρουσα.

Η Ελληνίδα μητέρα του Laurens βρέθηκε στην Ολλανδία για σπουδές και εκεί γνώρισε τον πατέρα του. Η Anette, από την άλλη, είναι Ολλανδή και από τους δύο γονείς. Όταν γνωρίστηκαν, εργάστηκαν σε διάφορες εκδοτικές εταιρείες στην Ολλανδία και κάποια στιγμή αποφάσισαν να αλλάξουν ριζικά τον τρόπο ζωής τους παίρνοντας μια γενναία απόφαση: να ασχοληθούν αποκλειστικά με την παραγωγή κρασιού υψηλής ποιότητας. Για αρκετά χρόνια εκπαιδεύτηκαν ως οινολόγοι και αμπελουργοί, μέχρι που έφτασε η ώρα να ριζώσουν κάπου και να περάσουν στην ενεργό δράση. Στις επιλογές τους ζύγισαν περιοχές όπως η Γερμανία και η Αυστραλία, αλλά τελικά, με δεδομένη τη μισή ελληνική καταγωγή του Laurens και την αγάπη τους για το Ξινόμαυρο, αποφάσισαν να εγκατασταθούν στη Βόρεια Ελλάδα και συγκεκριμένα στο Αμύνταιο Φλωρίνης. Πρέπει να σημειωθεί ότι η οικογένεια δεν είχε σχέσεις με την περιοχή, η εγκατάστασή τους εκεί ήταν μια καθαρά συνειδητή επιλογή. Η ονομασία «Κτήμα Καρανίκα» προέκυψε από το επίθετο της μητέρας του Laurens (Καρανίκα) και προτιμήθηκε, καθώς οι δημιουργοί του ήθελαν να φέρει ελληνικό όνομα. Ένα Κτήμα που παράγει κρασιά από 43 περίπου στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων με βασικές ποικιλίες το

Ξινόμαυρο, το Ασύρτικο και τη Λημνιώνα. Η οικογένεια καλλιεργεί αποκλειστικά βιολογικά και βιοδυναμικά, ενώ δεν διορθώνει ποτέ οξύτητες ή τανίνες στο οινοποιείο. Προσπαθούν να πάρουν το τέλει δυνατό σταφύλι, ώστε να κάνουν τις ελάχιστες δυνατόν οινολογικές παρεμβάσεις. Ο Laurens κυνηγάει τα παλιά αμπέλια, αφού ο λιγοστός και συμπυκνωμένος καρπός τους χαρίζει στο κρασί δύναμη, όγκο και διάρκεια. Φτάνοντας στο στρογγυλό σαν στέρνα βιοδυναμικό κελάρι του Κτήματος, αντικρίζει κανείς τα βαρέλια παραταγμένα κυκλικά. Εδώ η υγρασία φτάνει στο 90%, χωρίς όμως υπόγεια μούχλα, καθώς το κε-

που μπλέκονται με κομψές, αυτολυτικές νότες μπριός, φρυγανιάς και λεπτών ζυμών. Επίμονος αφρισμός, υψηλή οξύτητα, μεγάλη διάρκεια και ηπειρωτικό νεύρο! Remuage (γύρισμα φιαλών) αποκλειστικά με το χέρι και αρίθμηση για κάθε φιάλη. Σας συμβουλεύω για όσες φιάλες αποκτήσετε να αφήσετε τις μισές στο κελάρι σας τουλάχιστον για τρία χρόνια, καθώς το κρασί αυτό ευνοείται από τον χρόνο.

Karanika Brut Rose 2015 (100% Ξινόμαυρο): Εξαιρετικά ελκυστική, αλλά όχι υπερβολική μύτη από γλυκά κόκκινα φρούτα, φράουλα και κεράσι με επίμονο αφρισμό και υψηλή οξύτητα, που ισορροπεί ιδανικά με τα λίγα παραπάνω γραμμάρια υπολειπόμενων σακχάρων. Ιδανικό κρασί για να συνοδεύσει προσούτο, καβουροσαλάτες, όστρακα και αστακούς.

Karanika Brut Prestige 2014 (60% Ασύρτικο, 40% Ξινόμαυρο): Κάθε οίκος Σαμπάνιας ονομάζει την πιο σπάνια και εκλεκτή Σαμπάνιά του Prestige cuvée. Cristal, Siècle, Dom Pérignon, Cuvée Sir Winston Churchill είναι μόνο μερικά από τα θρυλικά ονόματα. Έτσι και το Domaine Karanika έχει τη δική του Prestige cuvée, που μάλιστα προέρχεται από χαρμάνιασμα της σπουδαιότερης ίσως ελληνικής λευκής ποικιλίας Ασύρτικο με την –πάλι ίσως– σπουδαιότερη ερυθρή, το Ξινόμαυρο. Πιο πολύ μπισκοτένια μύτη, μπριός, lees, ζυμάρι, μαγιά, ξηροί καρποί και πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως ροδάκινο και βερίκοκο. Αρκετά μεγαλύτερη έμφαση στη δομή και λιγότερη στο φρούτο, μάλλον εξαιτίας της 12μηνιας παραμονής στις οινολάσπες, αλλά και της ζύμωσης του Ασύρτικου σε βαρέλι. Στόμα στρογγυλό, βουτυρένιο, με υψηλή αλλά πλήρως ισορροπημένη οξύτητα. Μέσα σε αυτό το ποίημα παραγωγής 2.000 φιαλών κρύβεται ένας πραγματικός δυναμίτης! Μια πιθανή τριετής παλαίωση θα δέσει και θα ισορροπήσει το κρασί ακόμα περισσότερο, συμβάλλοντας σε επιπλέον στρώματα πολυπλοκότητας.

Βάσει αποτελέσματος, ο Laurens και η Anette δικαιώθηκαν για την επιλογή τους να εγκατασταθούν και να δημιουργήσουν στο Αμύνταιο. Παράγουν μοναδικά κρασιά, με τα

αφρώδη τους να συγκρίνονται ήδη με τα καλύτερα σε διεθνές επίπεδο. Μάλιστα η οικογένεια κομίζει πολύ μεγαλύτερες αξίες από την απλή παραγωγή κρασιών: είναι από τους πιο ενθουσιώδεις υποστηρικτές της βιωσιμότητας, της προστασίας του περιβάλλοντος, της βιολογικής παραγωγής αλλά και της μείωσης εκπομπών του CO₂. Μακάρι αυτές οι έννοιες να μπουν στο καθημερινό λεξιλόγιο όλων των Ελλήνων οινοπαραγωγών και να θεωρούνται από όλους μας αυτονόητες. Laurens, Anette και Joris, σας ευχαριστούμε πολύ για την εξαιρετική φιλοξενία σας, το πείσμα, την τόλμη σας, αλλά και για τα κρασιά που μας χαρίζετε! **g**

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΑ, ΕΝΩ ΔΕΝ ΔΙΟΡΘΩΝΕΙ ΠΟΤΕ ΟΞΥΤΗΤΕΣ Ή ΤΑΝΙΝΕΣ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ. ΠΡΟΣΠΑΘΟΥΝ ΝΑ ΠΑΡΟΥΝ ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΔΥΝΑΤΟΝ ΣΤΑΦΥΛΙ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΚΑΝΟΥΝ ΤΙΣ ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ.

λάρι είναι χτισμένο με πέτρα, άμμο και ασβέστη και όχι μπετόν, με αποτέλεσμα τη μείωση χρήσης θειώδους κατά 80%. Μετά την καθιερωμένη βόλτα στο οινοποιείο, καταλήξαμε στο τραπέζι της γευστικής δοκιμής, όπου δοκιμάσαμε επτά κρασιά. Μοιράζομαι τις σημειώσεις μου για τρία εκ των τεσσάρων συνολικά αφρωδών:

Karanika Brut Cuvée Spéciale NV (100% Ξινόμαυρο): Η σημαία του οινοποιείου, το λευκό αφρώδες κρασί με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής που προβλέπει δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Νεανική μύτη από εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο, lime και πυρηνόκαρπα φρούτα

ΤΡΕΙΣ ΚΑΒΕΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ

Οκτώ κρασιά με την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής.



1



5



2



6



3



7



4



8

CELLIER

1. **Champagne Bollinger La Grande Annee 2005**
Γιορτές χωρίς την κομψότητα και την «πολυτέλεια» της σαμπάνιας δεν γίνονται. Και τι πιο ποιοτικό από την περιορισμένη παραγωγή, χρονολογημένη εκδοχή, της αγαπημένης του James Bond; **116,00 €**
2. **Clos D'ora 2013, Gerard Bertrand**
Φιάλη που τείνει να αποκτήσει θρυλικό status ανάμεσα στα μεγάλα κρασιά της Γαλλίας. Από τον σπουδαιότερο παραγωγό του Νότου και εξ ολοκλήρου βιοδυναμικής καλλιέργειας! **221,00 €**
3. **Sito Moresco 2012, A.Gaja**
Ο αναμορφωτής του Piemonte και ίσως ο πιο cult παραγωγός της Ιταλίας σε μια ετικέτα που μας ει-

- σάγει στο μεγαλείο της περιοχής. Nebiollo και... Bordeaux σε πλήρη αρμονία! **49,40 €**
4. **Privada Malbec 2012, Bodega Norton**
Ένα premium Malbec από τη μακρινή Αργεντινή. Βελούδινο και πλούσιο, τυπικό εορταστικό ερυθρό, από παραγωγό που φημίζεται για τη σχέση ποιότητας και τιμής. **33,30 €**
5. **Mas La Plana 2011, M. Torres**
Το σημαντικότερο Cabernet της Ευρώπης έξω από τη Γαλλία, από το οινοποιείο που έχει σαρώσει τις πρώτες θέσεις του Most Admired Wine Brand Of the World. **60,40 €**
6. **Magil Estate Shiraz 2013, Penfolds**
Penfolds σημαίνει θρύλος του Νέου Κόσμου, σε ένα υπέροχο Shiraz που μας δίνει μια ιδέα από ... Grange. Πλούσιο και πολύ ισορροπημένο, χάρη και στην ανεβασμένη οξύτητά του. **175,20 €**

7. **Chassagne Montrachet, Bouchard Pere & Fils**
Τι να περιμένεις από τον παλαιότερο παραγωγό ολόκληρης της Βουργουνδίας; Μα μόνο τα καλύτερα σταφύλια του Chardonnay και ένα πανέμορφο, λιπαρό, υπέρκομψο λευκό. **49,90 €**
8. **Armagnac X.O., Larressingle**
Τελειώστε το γεύμα με ένα παλαιωμένο Armagnac και ανακαλύψτε την άλλη εκδοχή του Cognac. Πολύπλοκο, μαλακό και ιδανικό με συνοδεία πούρου δίπλα στο τζάκι. **61,50 €**



1



5



2



6



3



7



4



8

ΟΑΚ

1. Plenum Sextus, Nehrer – Dievole

Το Plenum Sextus είναι ένα κρασί με μοναδικό σκοπό να φέρει κοντά ποικιλίες από διαφορετικούς τόπους. Εδώ έχουμε Sangiovese από την Τοσκάνη και Blaufrankish από την Αυστρία. **28,40 €**

2. Viu Manent Gran Reserva

Από τη διάσημη κοιλάδα της Χιλής Colchagua και το San Carlos, όπου το Cabernet Sauvignon καλλιεργείται πάνω από έναν αιώνα. **16,10 €**

3. Κτήμα Γαία Ερυθρός, Γαία Οινοποιητική

Ένα από τα λίγα δείγματα της ποικιλίας που αναδεικνύουν τον πλούτο της και εκφράζουν την πολυπλοκότητά της. Ένταση στο φρούτο, έντονες τανίνες και αρκετή οξύτητα. **25,00 €**

4. T – Οίνος Αυγουσιάτης – Μαυροτράγανο

Οι Θηναϊκοί Αμπελώνες αναβιώνουν έναν από τους αρχαιότερους αμπελώνες των Κυκλάδων. Εδώ, σε ένα ιδιαίτερο blend που παρουσιάζει πλούτο, βάθος και πυκνότητα, με τανίνες που δεν ενοχλούν ιδιαίτερα. **24,90 €**

5. Βήσσα, Αμπελώνες Καραδήμου

Ένα διαφορετικό Ξινόμαυρο από την περιοχή της Αταλάντης. Παράγεται από σταφύλια πλήρους ωρίμασης, τα οποία σε συνδυασμό με τις χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις προσδίδουν πιο πληθωρικό χαρακτήρα στην ποικιλία. **19,30 €**

6. Κίονες Chardonnay, Κτήμα Κίονες

Από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας στην περιοχή της Ροδόπης, έχουμε να κάνουμε με ένα εξαιρετικό Chardonnay. Ένα αυστηρό δείγμα της ποικιλίας για τα ελληνικά δεδομένα, πολύπλοκο

και με μεγάλο δυναμικό παλαίωσης. **12,40 €**

7. Pine Forest, Οινοποιείο Γκίκα

Μια καινούργια εποχή έχει έρθει για τη ρετσίνα με το Pine Forest. Αρωματική πολυπλοκότητα και ένταση στο φρούτο θα σας χαρίσουν απόλαυση από ένα Ασύρτικο που έγινε Ρετσίνα. **12,00 €**

8. La Casuccia, Castello di Ama, Gran Selezione DOCG

Για όσους οι κριτικές και τα σκορ έχουν κάποια σημασία, το Vigneto la Casuccia είναι μέσα στα τρία καλύτερα Chianti του κόσμου. Τυπικότητα, καλοδουλεμένο βαρέλι και εντυπωσιακή δομή θα το συνοδεύουν σίγουρα για τα επόμενα είκοσι χρόνια. **170,00 €**



1



5



2



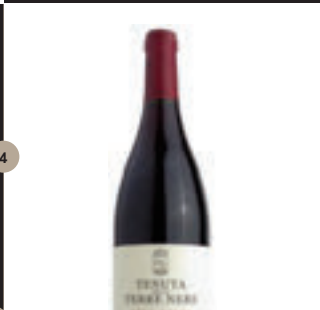
6



3



7



4



8

MR VERTIGO

1. Domaine Champalou Vouvray Brut NV

Αφρώδες κρασί από την κοιλάδα του Λίγηρα, φτιαγμένο με την παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής της σαμπάνιας, από Chenin Blanc. Φινετσάτο, με αρώματα πράσινων φρούτων, εσπεριδοειδών, ροδάκινων και έντονα ορυκτά στοιχεία. Συμπληρώνεται με αρώματα καβουρδισμένων ξηρών καρπών και brioche. Ιδανικό για aperitivo και για συνδυασμό με όστρακα. **18,20 €**

2. Rhus Ερυθρός 2015

Ένα στρογγυλά δομημένο κρασί από 70% Κοτσιφάλι και 30% Syrah. Φράουλα, βύσσινο, μαύρο κεράσι, πιπέρι και κασίς είναι τα επικρατέστερα αρώματα αυτού του πλούσιου γευστικά κρασιού. Απολαύστε το σκέτο ή με τη συνοδεία ενός πλατό τυριών αλλαντικών. **11,60 €**

3. Μαρκοβίτη Νάουσα 2012

Ξινόμαυρο που ισορροπεί μεταξύ παραδοσιακού και μοντέρνου στυλ, εντυπωσιάζει με την πλούσια αρωματική μύτη του από ώριμα κόκκινα φρούτα, λιαστή τομάτα, ελιά,μανιτάρια και tobacco. Στι-

βαρές τανίνες εξαιρετικά ενσωματωμένες. Συνδυάστε το με κυνήγι ή με ζυμωτό ψωμί και φέτα, όπως το σερβίρει και ο ίδιος ο Μάρκος Μαρκοβίτης στους καλεσμένους στο οινοποιείο του. **11,20 €**

4. Terre Nere Etna Rosso 2014

Σε ένα πολύ ιδιαίτερο terroir, αυτό του ηφαιστείου της Αίτνας, παράγονται κάποια απ' τα πιο γνωστά Volcanic Wines του κόσμου. Καθαρό κόκκινο φρούτο και φρέσκα μυρωδικά στη μύτη, ενώ στο στόμα οι φίνες τανίνες δένουν πολύ όμορφα με το μέτρια γεμάτο σώμα του. Ένα κρασί με ελαφριά συμπύκνωση το οποίο θα συνοδεύσει υπέροχα την εορταστική σας γαλοπούλα! **17,20 €**

5. Isole e Olena Cepparello 2011

Ένα από τα καλύτερα Value for Money Super Tuscans που δικαίως έχει βραβευθεί με το πολυπόθητο «Tre Bicchieri» του Gambero Rosso. Στην αρωματική παλέτα του ξεχωρίζει το πετροκέρασο του Sangiovese σε συνδυασμό με μπαχαρικά τα οποία κορυφώνονται στο στόμα μαζί με την αίσθηση του βαρελιού σε μια εξαιρετική ισορροπία. Συνδυάστε το με ποικιλία διαφορετικών πιάτων, από το μαμαδίστικο γιουβέτσι με μοσχάρι μέχρι ένα ζουμερό black angus rib eye. **57,80 €**

6. Bernard Baudry Domaine 2013

Το Chinon είναι μια περιοχή της Κοιλιάδας του Λίγηρα, γνωστή για τα περίφημα κόκκινα κρασιά που παράγει από Cabernet Franc. Τυπικό της περιοχής του, το κρασί αυτό είναι απαλό με μαλακές τανίνες και έμφαση στο φρούτο. Τα εδάφη όπου καλλιεργείται του προσδίδουν ορυκτότητα και φρεσκάδα. Δοκιμάστε το με φιλέτο τόνου γαρνιρισμένο με coulis κόκκινης πιπεριάς. **15,30 €**

7. Vajra Moscato d' Asti 2015

Εκρηκτικά τροπικά φρούτα, γλυκύτητα σε απόλυτη ισορροπία με την τραγανή οξύτητά του. Εξαιρετική έκφραση της κατηγορίας του, με σταφύλια από το αμπελοτόπι «Mango» στην καρδιά του Asti. Μια lemon pie τού πάει πολύ. **14,30 €**

8. Senhora do Convento Tawny Port 10y

Πληθωρικό στόμα με αρκετό αλκοόλ εξαιρετικά ενσωματωμένο. Αποξηραμένα φρούτα, σταφίδες και φρεσκοαλεσμένοι κόκκοι καφέ. Το δοκιμάσαμε με παξιμαδάκια χαρουπιού, gorgonzola και chutney μήλου και σας το συστήνουμε ανεπιφύλακτα. Εναλλακτικά, μια all time classic σοκολατόπιτα. Όπως και να 'χει, θα το ευχαριστηθείτε σίγουρα. **22,50 €**

ΚΤΗΜΑ



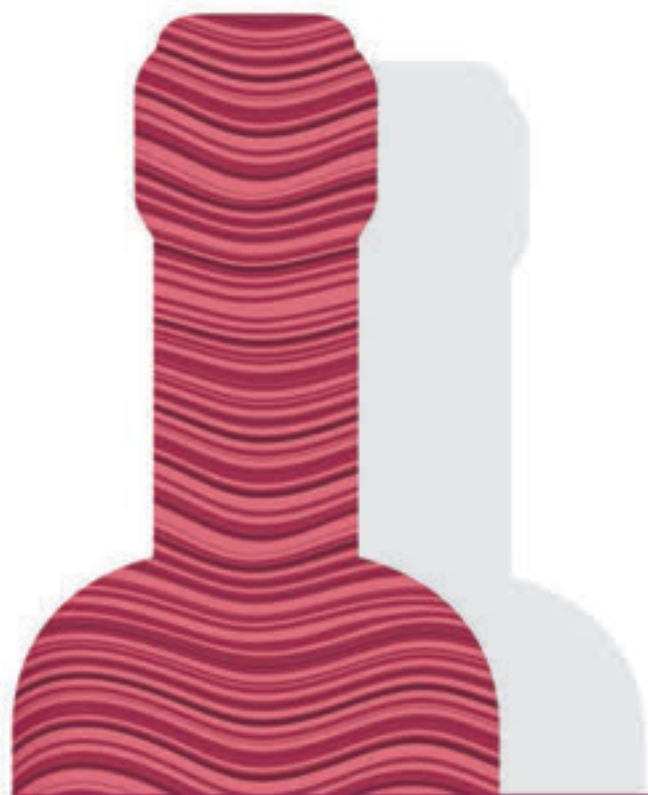
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr

Ενημερωθείτε για το πρόγραμμα των εκδηλώσεων
που θα προηγηθούν σε διάφορα σημεία της πόλης στο

www.voroina.gr



Δευτέρα
30
Ιανουαρίου
2017



Τα Βοροϊνά

Εκδήλωση γευστικής δοκιμής
κρασιών και αποσταγμάτων
του βορειοελλαδίτικου αμπελώνα

το οινικό ταξίδι
συνεχίζεται

Ξενοδοχείο
Athens HILTON

12:00-15:00

για επαγγελματίες
(είσοδος: δωρεάν
με προεγγραφή στο
www.voroina.gr)

15:00-20:00

για το οινόφιλο κοινό
(είσοδος: 8€
5€ με προεγγραφή στο
www.voroina.gr)



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ | ΚΟΙΝΟΧΩΣ | γαστρονόμος | grape



Τηλ: 2310.281617 • 2310.281632
e-mail: info@wineroads.gr
www.winesofnorthgreece.gr
www.wineroads.gr
www.facebook.com/voroina



Μια σύγχρονη θεά γεννιέται.

Μια νέα προσέγγιση στην ποικιλία μοσχοφίλερο με αυστηρή ζύμωση 6 μηνών παρέα με fine lees για πολύπλοκα αρώματα και πλούσιο γευστικό όγκο. Αφήστε τη να σας αγγίξει.

SEMÉLI

Και ο χρόνος σταματάει να κυλάει

www.semeliwines.gr



ΘΕΡΜΟ

Το κρασί που μας αφήνει μια θερμή αίσθηση στο στόμα, είτε επειδή έχει υψηλό αλκοόλ (όπως πολλά Shiraz από την Αυστραλία) είτε επειδή λόγω θερμού κλίματος έχει αρωματικό προφίλ που θυμίζει ώριμα ή τροπικά φρούτα. Μπορεί δηλαδή ένα κρασί να έχει συκρατημένο αλκοόλ και παρ' όλα αυτά να αφήνει μια διακριτική θερμή αίσθηση.



ΟΙΝΟΧΟΟΣ

Ο επαγγελματίας του κρασιού στο εστιατόριο, ο οποίος διευκολύνει τους πελάτες στην επιλογή των κρασιών που θα καταναλώσουν. Ο οινοχόος είναι επίσης υπεύθυνος για τη σύνταξη των wine lists, την τιμολόγηση, τη συντήρηση, την παλαίωση (σε high end περιπτώσεις) και το σερβίρισμα των κρασιών. Ενώ για πολλά χρόνια αντιμετώπιζονταν ως υπερόπτες που νουθετούσαν ως προς τη γεύση, σήμερα το επάγγελμα έχει αποκτήσει πιο casual και φιλικό χαρακτήρα. Οι οινοχόοι είναι εξαιρετικά χρήσιμοι, αφού κατέχουν εξειδικευμένη γνώση του κρασιού. Αποτελούν συνώνυμο του επίσης διαδεδομένου όρου «sommelier» (σομελιέ).



TERROIR

Το σύνολο των κλιματικών και γεωγραφικών στοιχείων μιας περιοχής, που μαζί με τους ανθρώπους, τις παραδόσεις και την τεχνολογία καθορίζουν τη μοναδικότητα των κρασιών της. Η μοναδικότητα αυτή είναι πολύ δύσκολο να αντιγραφεί, καθώς προκύπτει από το μεγάλο αυτό άθροισμα επιμέρους στοιχείων. Κάποια διεθνώς ονομαστά terroir είναι, ενδεικτικά, της Βουργουνδίας, της Σαμπάνιας, του Port, της Σατορίνης και άλλα.



ΦΥΤΙΚΟΤΗΤΑ

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

ΤΟ GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

ΑΝΘΙΔΗΣ Λεωφ. Κηφισίας 76, Μαρούσι / Π. Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρ. Λαμπράκη 77, Γλυφάδα ● **ΟAK** 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, Κεραμικός ● **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 ● **ΛΙΘΟΙ-NON PRIVATE 16** Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα ● **YOLENIS** Σόλωνος 9, Κολωνάκι ● **8 LEBISTRO** 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 ● **ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙ GALLERY** Πλ. Κολωνακίου 20 ● **PALEO** Πολυδεύκου 39, Πειραιάς ● **IT** Σκουφά 29, Αθήνα ● **ΚΟΛΙΑΣ** 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 Βουργουνάζου 31, Αθήνα ● **CAVA VEGERA** Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα ● **CAVA FAIDON** Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίπη 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 ΣΕΙΡΙΟΣ** Κ. Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη ● **SCENARIO BAR** Μαρωνείας 1, Κομοτηνή ● **VISIT NEMEA** Δερβενακίων 100, Νεμέα ● **ΜΟΗΝBLUMCHEN** Πλ. Δεξαμενής 7 & Σπευσίπου 1, Κολωνάκι ● **CORKSANDFORKS** Ακτή Θεμιστοκλέους & Πάργας 1 ● **MATSUHISA ATHENS** Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλαγαμένη ● **COOKOONAYA** Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα ● **ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ** Δημοκρατίας 11, Μελίσσια ● **PATKA** Χάρητος 32, Κολωνάκι ● **MR VERTIGO** Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι ● **YOLENIS'S** Σόλωνος 9, Αθήνα ● **WAREHOUSE** Μαυρομιχάλη & Βαλτετσίου 21, Αθήνα ● **VINTAGE** Μητροπόλεως 66-68, Αθήνα ● **VINOTERRA** Μαρτίνου Αντύπα 74, Ν. Ηράκλειο

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

Μεγάλα κρασιά
Μικροί παραγωγοί
Τιμές οινοποιείου

Μπες στο www.botilia.gr και άλλαξε τον τρόπο που αγοράζεις κρασί για πάντα!

Μία φιάλη
κερασμένη από εμάς
στην 1η παραγγελία σου



“ Γιατί το μεγαλείο κρύβεται εκεί που δεν το περιμένεις! ”

botilia.gr
www.botilia.gr

☎ 211 8508688

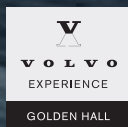


Η ΟΔΗΓΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ. ΝΕΟ VOLVO S90

με ενσωματωμένη τεχνολογία Αυτόνομης Οδήγησης.

Το Νέο S90 αποτελεί την επιτομή της νέας γενιάς Volvo, προσφέροντας στον οδηγό του μια πρωτόγνωρη εμπειρία πολυτέλειας, όπου η σκανδιναβική κομψότητα συνδυάζεται μοναδικά με τεχνολογία από το μέλλον. Με δίλιτρους κινητήρες, diesel 190 hp και 235 hp AWD, και βενζίνης 320 hp AWD. Αλλά και με την πρωτοποριακή τεχνολογία Αυτόνομης Οδήγησης Pilot Assist στο βασικό εξοπλισμό. Το Νέο S90 είναι ο προσωπικός σας οδηγός στην κίνηση της πόλης ή στο ταξίδι, κάνοντας την κάθε σας διαδρομή πιο ξεκούραστη, πιο απολαυστική, πιο ασφαλή.

Innovation made by Sweden.



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

VolvoGreece VOLVOCARS.GR

Volvo S90 D4-T6: Εκπομπές CO₂ g/km: 116-165, κατανάλωση l/100km: εντός πόλης: 5,3-9,5 εκτός πόλης: 3,9-5,9 μικτός κύκλος: 4,4-7,2. **Volvo Line:** 800 100 7505

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