

grape



Wine Stories

Wine Stories

grapeapp

Κατεβάστε το μονορούφι!

Γεμάτο ιστορίες για το κρασί από ανθρώπους που το αγαπούν,
για ανθρώπους που θέλουν να το γνωρίσουν καλύτερα.



grape

6 Ο γύρος του οινολόγου

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.

8 Αυστραλία

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET ταξίδεψε στην άκρη του κόσμου και μοιράζεται μαζί μας τις εμπειρίες του από την επίσκεψή του στην Barossa Valley, μία από τις πιο διάσημες οινοπαραγωγούς περιοχές της μακρινής Αυστραλίας.

16 Taboo

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW σπάει το Taboo της «Δικτατορίας των 750 ml».

18 Τρύγος

Ταξιδέψαμε στο Κτήμα Κυρ-Πάννη και ζήσαμε από κοντά την ένταση, την αγωνία αλλά και τη χαρά του τρύγου.

28 Πρόσωπο

Η Μυρτώ Σάλλα συστήνει το Οινοποιείο Σεμέλη και μας μιλάει για τα χρόνια που έρχονται και τα νέα projects.

36 Οδοιπορικό στη Δράμα

Νυχτερινός τρύγος, εντυπωσιακά οινοποιεία, κρασιά αξιώσεων και ζεστή φιλοξενία. Καλώς ορίσατε στη Δράμα, την πιο νέα, αλλά δυναμική οινοπαραγωγό περιοχή της Ελλάδας.

38 Καθέτως

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET δοκιμάζει έξι χρονιές Μαρμαριά Τσέλεπου.

40 Food & Wine Pairing

Μοναδικές γεύσεις και ταιριάσματα με το κρασί από τη βόρεια Ελλάδα. Οι σεφ του διασημού εστιατορίου «Κοντοσώρος» στο Αμύνταιο και του Duck στη Θεσσαλονίκη παρουσιάζουν τις δημιουργίες τους.

46 Ιδανικοί συνδυασμοί

Σαλάτες και κρασί από τον Νίκο Λουκάκη.

48 Οινοποιείο

Το διάσημο οινοποιείο της Ισπανίας Vega Sicilia ανοίγει τις πόρτες του στον Γρηγόρη Κόντο, Dip WSET.

50 Sommelier Vs Producer

Ο sommelier της Costa Navarino Εμμανουήλ Κεντικελένης και ο οινολόγος Δημήτρης Γκιούλης ανταλλάσσουν απόψεις για το Cabernet Sauvignon.

52 Συναντήσεις

Η Ελληνίδα οινολόγος του Antinori Γεωργία Δημητρίου συζητά με τον Σταύρο Μουστάκα-Οκταποδά για τις εμπειρίες της στις διάσημες οινοπαραγωγούς περιοχές του κόσμου.

54 Οι κάβες προτείνουν

Δύο κάβες, από τη Θεσσαλονίκη και την Κύπρο, μας προτείνουν από οκτώ κρασιά με την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής.

Περιοδικό Free Press

Έκδοση και διανομή περιοδικού
PKATSATOU & CO GRAND CRU
Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β', 6
Τ.Κ. 15452 Ψυχικό
Τ 215 555 4430
E pkatsatou@gmail.com

 Grape wine stories
 grape_wine_stories

grapemag.gr

Διεύθυνση - Επιμέλεια

Θάλεια Καρτάλη, Πηνελόπη Κατσάτου

Σύμβουλος έκδοσης

WSPC

Διεύθυνση Επικοινωνίας

Eric communication
(Σοφία Συμεών, Λιλή Δράκου)

Σχεδιασμός εντύπου

k2design
(Γιάννης Κουρούδης, Γιάννης Κονδύλης)

Φωτογράφοι

Γιώργος Καπλανίδης
(This is not another agency)
Ανδρέας Τσιαμάκης

Βοηθός φωτογράφος

Μάρθα Βάσδου

Συνεργάτες

Κωνσταντίνος Λαζαράκης
Γρηγόρης Κόντος
Γρηγόρης Μιχαήλος
Νίκος Λουκάκης

Διόρθωση κειμένων

Δήμητρα Κοράμπελα

Εκτύπωση & Βιβλιοδεσία

Nonstop Printing LTD

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

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ, ΝΕΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ

Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσότου

Για τους περισσότερους η νέα χρονιά ξεκινά τον Ιανουάριο ημερολογιακά. Για άλλους τον Σεπτέμβριο, μαζί με τα σχολεία, σαν να έχει μείνει κάτι από την παιδική μας ηλικία. Αισθανόμαστε ότι ανήκουμε στη δεύτερη κατηγορία, αφού ετοιμάζοντας αυτό το τεύχος, πέρα από τον ενθουσιασμό της επανεκκίνησης, νιώσαμε την ανάγκη για αλλαγές.

Νέες εμπειρίες, νέα ταξίδια, νέες γεύσεις, αλλά και καινούργιος τρόπος προσέγγισης των θεμάτων μας, και –γιατί όχι– αλλαγές στο look and feel του Grape δείχνουν ότι ερχόμαστε με κέφι για νέες περιπέτειες. Ένας νέος κύκλος ανοίγει, αφού το Grape δραπετεύει από το χαρτί και «εισβάλλει» δυναμικά και στα κινητά και τα tablets με το νέο **Grape app**. Με μεγάλη χαρά σάς συστήνουμε την εφαρμογή μας, η οποία περιλαμβάνει ιστορίες για το κρασί από ανθρώπους που το αγαπούν για ανθρώπους που θέλουν να το γνωρίσουν καλύτερα, και όχι μόνο. Κατεβάζετε το μονορούφι... Περιπετειώδες, και όχι μόνο, θα μπορούσε κανείς να χαρακτηρίσει ένα ταξίδι στη μακρινή **Αυστραλία**. Ο **Γρηγόρης Μιχαήλος, dip WSET** ταξίδεψε κυριολεκτικά στην άκρη του κόσμου και είχε τη χαρά να γνωρίσει ένα κομμάτι του Νέου Κόσμου από κοντά, στη μεγάλη βόλτα που έκανε σε μερικά από τα διασημότερα οινοποιεία παγκοσμίως, εκεί όπου, όπως χαρακτηριστικά λένε, «μερείς εδώ δεν πουλάμε κρασί, αλλά εμπειρίες στους πελάτες μας». Στα δικά μας: **Τρόγος στη Νάουσα**. Το Κτήμα Κυρ-Πιάνη μάς φιλοξένησε και μας έδωσε την ευκαιρία να ζήσουμε από κοντά την ένταση και τη χαρά της σημαντικότερης ώρας στον κύκλο ζωής του αμπελιού.

Κούραση, αγωνία, κόπος, ατελείωτες ώρες δουλειάς εναλλάσσονται με χαμόγελα, τραγούδια, αστεία, πειράγματα και ικανοποίηση στο ημερολόγιο αυτό του τριγύου. Τρίγυοι συνέχεια και μάλιστα νυχτερινού στη **Δράμα**, όπου είχαμε τη χαρά να βρεθούμε δύο από τις πλέον ζεστές μέρες του Σεπτεμβρίου. Εντυπωσιακά οινοποιεία, κρασιά αξιώσεων, ζεστή φιλοξενία και εξωστρέφεια. Σε αυτές τις φράσεις συνοψίζεται η εικόνα της Δράμας, της πιο νέας, αλλά ίσως της δυναμικότερης οινοπαραγωγού περιοχής της Ελλάδας. Μένουμε στη βόρεια Ελλάδα και ανακαλύπτουμε μοναδικές γεύσεις και ταιριάσματα με κρασί. Πολλοί είναι αυτοί που ταξιδεύουν χιλιόμετρα για να βρεθούν στο Αμύνταιο και να επισκεφτούν από κοντά το διάσημο εστιατόριο **Κοντοσώρος**, ενώ ο της Θεσσαλονίκη βγήκαμε έξω από το κέντρο και ανακαλύψαμε εξαιρετικές γεύσεις στο **Duck**, κρυμμένο κάπου στην άκρη της πόλης.

Ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW** σπάει το Taboo της δικτατορίας των 750 ml και η **Μυρτιά Σάλλα** μάς συστήνει τη ΣΕΜΕΛΗ και μας μιλάει για τα χρόνια που έρχονται και τα νέα projects. Στο φθινοπωρινό αυτό Grape μαθαίνουμε ότι και οι σαλτέτες χρειάζονται τη σωστή ποικιλία κρασιού για να αναδειχθούν, ενώ ο **Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET** μάς μαθαίνει τα μυστικά του **Cabernet Sauvignon** και μας ανοίγει τις πόρτες σε ένα από τα διασημότερα οινοποιεία του κόσμου, το **Vega Sicilia**, τον μεγαλύτερο παραγωγό της Ισπανίας, με ιστορία από το 1864.

Καλό φθινόπωρο!



THE FUTURE OF SAFETY. NEO VOLVO XC60.

Με τα πιο προηγμένα συστήματα, το νέο XC60 είναι το ασφαλέστερο αυτοκίνητο στον κόσμο. Η τεχνολογία Αυτόνομης Οδήγησης **Pilot Assist**, το σύστημα **City Safety** με **Steering Support**, που επενεργεί στο τιμόνι για την αποφυγή του εμποδίου και το **Oncoming Lane Mitigation** για αποφυγή σύγκρουσης με αυτοκίνητο στο αντίθετο ρεύμα, ορίζουν το μέλλον στην ασφάλεια.

Με δίλτρες, τετρακίνητες εκδόσεις diesel 190 και 235 hp, βενζίνης 320 hp και plug-in hybrid 407 hp,

δυναμικό συνδυασμό σουηδικού design και διαισθητικού ελέγχου όλων των λειτουργιών, το νέο XC60 είναι κάτι παραπάνω από μια ματιά στο μέλλον. Είναι το μέλλον.

Made by Sweden



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

[VolvoGreece](#)

[VOLVOCARS.GR](#)

Volvo XC60 D4 2.0 AWD - T8 2.0 AWD (T8 Twin Engine 2.0 AWD): Εκπομπές CO₂ g/km: 136 - 178 (49), καταπόληση l/100km: εντός πόλης: 5,8 - 9,7, εντός πόλης: 4,8 - 6,6, μικτός κύκλος: 5,2 - 7,7 (2,1), Volvo Line: 800 100 7505

Ο γύρος του οινικούσμου

Νέα «θερμή» ποικιλία

Η λύση στο πρόβλημα της κλιματικής αλλαγής ακούει στο όνομα Tardif, σύμφωνα με το περιοδικό Decanter. Πρόκειται για μια εξαφανισμένη ερυθρή ποικιλία η οποία επιβίωσε από τη φυλλοξήρα που χτύπησε τους αμπελώνες της Ευρώπης τον 19ο αιώνα. Οι παραγωγοί της νοτιοδυτικής Γαλλίας πιστεύουν πολύ ότι η αργή ωρίμαση του συγκεκριμένου αμπελιού θα τους βοηθήσει όταν βρεθούν αντιμέτωποι με τις υψηλές θερμοκρασίες που αναμένονται λόγω της κλιματικής αλλαγής. Η ποικιλία Tardif μεγαλώνει αργά και συχνά φτάνει στο πικ της ωρίμασής της στο τέλος Οκτωβρίου ή και στις αρχές Νοεμβρίου, γεγονός που την καθιστά ιδανική επιλογή για περιοχές με μεγάλη διάρκεια και καυτά καλοκαίρι και φθινόπωρο. Αναμένεται να φυτευτούν περίπου 1.500 αμπελία με την εν λόγω ποικιλία και στο εμπόριο θα βγουν μετά τον τρύγο του 2020. Τα κύρια χαρακτηριστικά της Tardif, εκτός από την αργή ωρίμαση, είναι τα πιπέρια και τα έντονα μπαχαρικά.

Φελλός ≠ Βιδωτό καπάκι

Είναι τελικά θέμα ψυχολογίας; Απάντηση στο ερώτημα περί προτιμήσεων του φελλού έναντι του βιδωτού πώματος επιχειρεί να δώσει μελέτη που ήρθε πρόσφατα στο φως της δημοσιότητας και αποδεικνύει ότι οι καταναλωτές που ακούν τον ήχο του φελλού κατά το άνοιγμα μιας φιάλης κρασιού θεωρούν ότι το κρασί έχει καλύτερη γεύση. Πρόκειται για ένα πείραμα του καθηγητή του Πανεπιστημίου της Οξφόρδης Τσαρλς Σπενς, ο οποίος, αφού εξέτασε τις αντιδράσεις 140 ατόμων, κατέληξε στο συμπέρασμα ότι ο ήχος του φελλού προδιαθέτει την καταναλωτή υπέρ του κρασιού που πρόκειται να γευτεί, προκατώντας τον θετικό, γεγονός που επηρεάζει κατόπιν τη γεύση του. Η νέα μελέτη, η οποία σημειωτέον διεξήχθη στο πλαίσιο εκδήλωσης που οργανώθηκε από την Πορτογαλική Ένωση Παρασκευής Φελλού, έρχεται να προσθέσει ένα ακόμη λιθαράκι στη «διαμάχη» που έχει ξεσπάσει στον οινικό κόσμο σχετικά με την αντικατάσταση των φελλών από άλλα πώματα, όπως είναι τα βιδωτά, τα οποία προτιμούν οι παραγωγοί κρασιών στον Νέο Κόσμο και κυρίως στην Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία.



Κρασί με το πριινό;

Θα φανατζοσάσαν ποτέ να αντικαταστήσει τον μυριβότο πριινό καφέ σας με ένα ποτήρι λευκό ή κόκκινο κρασί; Και όμως, το κρασί ως συνδυαστικό ενός υγιεινού, γεμάτου πρινιού έχει αρχίσει να κερδίζει έδαφος σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες οι οποίες έχουν παράδοση στην κατανάλωση κρασιού. Ένα ποτήρι Prosecco ή μια σαμπάνια αποτελεί προσηφία συνθήρα πολλών Ευρωπαίων, κυρίως τα Σαββατοκύριακα, οπότε υπάρχει περισσότερος χρόνος για την απόλαυση ενός χορταστικού πρινιού. Όπως αποκαλύπτει ο Μπρετ Τζούντ, συνιδιοκτήτης του wine bar Vinoteca που βρίσκεται στο Kings Cross του Λονδίνου, πολλά από τα wine bars της βρετανικής πρωτεύουσας, ακολουθώντας το παράδειγμα των πιο εύρωμων οινικά Κεντροευρωπαίων, έχουν αρχίσει να περιλαμβάνουν στις λίστες τους «κρασιά πρινιού». «Το κρασί είναι συνδυαστικό ενός γεμάτου, γιατί λοιπόν όχι και του πρινιού», τονίζει ο ίδιος. Σύμφωνα, ένα ποτήρι κρασί δεν μπορεί να ανταγωνιστεί τη δόση καφεΐνης που χρειαζόμαστε για να κρατήσουμε τα μάτια μας ανοιχτά το πρωί. Μήπως όμως ένα Riesling θα συνδυέσει καλύτερα το πριινό μας;





ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Όπως δεν
τα έχετε
ξαναπιεί.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ - ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ

Το καθένα τους, ένας άλλος κόσμος. Και τα δύο,
εξαντλώντας τα όρια των ποικιλιών τους,
απογειώνουν τις αισθήσεις σας.





ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Ταξίδι στην Barossa Valley

Κείμενο Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET

«Οι άνθρωποι μπορεί να μη θυμούνται το κρασί που τους έδωσες να δοκιμάσουν, αλλά θα θυμούνται για πάντα την εμπειρία που τους χάρισες με αφορμή αυτό το κρασί. Έτσι και εμείς εδώ, δεν πουλάμε κρασί, αλλά εμπειρίες στους επισκέπτες μας»...



Δεν νομίζω ότι μπορώ να σκεφτώ κάτι άλλο που να συνοψίζει καλύτερα τη φιλοσοφία των ανθρώπων της Barossa Valley από τη συγκεκριμένη φράση της brand manager του οινοποιείου St Hugo, εκείνο το πρωινό της 23ης Ιουνίου, στην καρδιά της πιο φημισμένης οινικής περιοχής της Αυστραλίας. Το ταξίδι στην Barossa ήρθε ακριβώς τρεις μήνες μετά από μια «μαγική» εκ-

δρομή στο Πιεμόντε, στην περιοχή του Barolo, για να μου θυμίσει ότι πράγματι υπάρχει διάκριση ανάμεσα στον λεγόμενο Παλιό και τον Νέο Κόσμο. Και αυτή η διάκριση δεν έχει να κάνει τόσο με τα κρασιά ή το στυλ που αυτά εκφράζουν – τα όρια όσο πάει γίνονται και πιο δυσδιάκριτα –, αλλά κυρίως με τον τρόπο σκέψης των ανθρώπων. Από τη μια η Ευρώπη, με παράδοση

αιώνων, πανέμορφους, δύσβατους αμπελώνες, ισχυρούς οικογενειακούς δεσμούς και τοπική γαστρονομία που αναδεικνύει τα κρασιά της κάθε περιοχής, και από την άλλη χώρες όπως η Αυστραλία, που στηρίζονται στις καινοτόμες ιδέες, στην ελευθερία σκέψης, στο έξυπνο marketing και στην απόλυτη προσήλωση στα θέλω του οινόφιλου-πελάτη. ▶

Εκτάρια, η συνολική έκταση αμπελώνων στην Barossa Valley	Χρονολογείται το παλαιότερο αμπέλι Shiraz στην Barossa	Των συνολικών φυτεύσεων της περιοχής είναι η Shiraz, ποικιλία-σταρ της Barossa Valley	Έτη σε ηλικία ξεπερνούν τα αμπέλια της Barossa Valley, τα παλαιότερα της Αυστραλίας
11.370	1842	50%	150
Riesling	250-370 μ.	80/20	Barossa Shiraz
Η πιο σημαντική λευκή ποικιλία στην Barossa Valley, με τα καλύτερα παραδείγματα να έχουν δυνατούτες παλαιώσης που ξεπερνούν τη δεκαετία	Κυμαίνεται το υψόμετρο από το επίπεδο της θάλασσας	Το ποσοστό ερυθρών έναντι λευκών κρασιών στην Barossa Valley	Ώριμα φρούτα και βελούδινες τανίνες. Τα καλύτερα παραδείγματα μετράζουν αυτόν τον πληθωρικό χαρακτήρα με ισορροπημένη οξύτητα



↑ Αμπελώνας στην Barossa Valley

Η κορυφαία εμπειρία –The Sainthood experience– που προσφέρει το boutique οινοποιείο St-Hugo κοστίζει «μόλις» 150.000 αυστραλέζικα δολάρια.

Δεν υπάρχει τίποτα που θα βάλει στο μυαλό σας και δεν θα μπορούσε να το πραγματοποιήσετε στην Barossa, με έναν και μοναδικό όρο: να έχετε την οικονομική δυνατότητα να αντεπεξέλθετε στην πληθώρα των εμπειριών που σας προσφέρονται... Για παράδειγμα, η κορυφαία εμπειρία –The Sainthood experience– που προσφέρει το boutique οινοποιείο **St-Hugo** κοστίζει «μόλις» 150.000 αυστραλέζικα δολάρια, έχει διάρκεια τρεις μέρες και ανάμεσα στις δραστηριότητες που περιλαμβάνει εξήχουσα θέση κατέχει η μεταφορά με πτήση charter στους ιδιόκτητους αμπελώνες του St-Hugo, στην ονομαστή περιοχή της Coonawarra, εκεί όπου παράγεται κάποια από τα καλύτερα αυστραλέζικα Cabernet Sauvignon. Ο κροιάς-επισκέπτης θα επιλέξει μια σειρά αμπελιών η οποία προς τμήν του θα πάρει το όνομά του, «μετωσιώνοντάς τον με αυτόν τον τρόπο σε έναν θρύλο της περιοχής. Η σειρά αυτή αμπελιών θα δώσει το φρούτο για ένα κρασί

κομμένο και ραμμένο στις επιθυμίες του πελάτη, φτιαγμένο σε συνεργασία με τον chief-οινολόγο του St-Hugo. Για τρία χρόνια το δικό του κρασί, από τη δική του σειρά αμπελιών που φέρει το όνομά του, θα φτάνει στην πόρτα του σπιτιού του, σε όποια γωνιά του πλανήτη και αν αυτή βρίσκεται. Θεωρείτε πως οι άνθρωποι της Barossa κινούνται στη σφαίρα του παραλόγου; Η πρόβλεψη που μας έδωσε η manager του οινοποιείου είναι ότι μέσα στον επόμενο χρόνο θα βρεθεί ο πρώτος πελάτης που θα αγοράσει τη συγκεκριμένη «Sainthood Experiences» των 150.000 δολαρίων και λογικά θα προέρχεται από την –όχι και τόσο μακρινή για την Αυστραλία– αγορά της Κίνας. Ακόμα όμως κι αν δεν βρεθεί κανείς να αγοράσει τη συγκεκριμένη εμπειρία, δεν υπάρχει κανένας λόγος ανησυχίας για τους ανθρώπους του οινοποιείου... Τα πάντα γίνονται στο πλαίσιο του λεγόμενου premiumisation και του χτισίματος μιας ισχυρής ταυτότητας (branding) για το St-Hugo.

Το «Sainthood Experiences» είναι μόνο το κερασάκι στην τούρτα... Μια επίσκεψη στο υπεριοινοβίο «Centennial» κελάρι του φημισμένου για τα ενισχυμένα κρασιά οινοποιείου **Seppeltsfield** θα σας φέρει πρόσωπο με πρόσωπο με τη μεγαλύτερη συλλογή παλαιωμένων single vintage Tawny, που ξεκινάει από το 1878 και συνεχίζεται απρόσκοπτα μέχρι και σήμερα. Εκεί θα μπορούσατε να βιώσετε την εμπειρία της δοκιμής κρασιού από τη χρονιά της γέννησής σας (ή της γέννησης του παιπού ή του προπάππου σας, αν προτιμάτε) ή να βιώσετε στιγμές της παγκόσμιας ιστορίας, δοκιμάζοντας μέσα από την εμπειρία «Moments in History» κρασί από τη χρονιά θανάτου του Elvis Presley (1977), από την πρώτη επίσκεψη του ανθρώπου στο φεγγάρι (1969) ή ακόμα και τη βύθιση του «Τιτανικού» (1912). Είναι τρελοί αυτοί οι Αυστραλοί! Όλα αυτά μπορεί να ακούγονται άκριτα εντυπωσιακά, αγγίζοντας σε ορισμένες περιπτώσεις τα όρια του εξυμνηματικού. Είναι ωστόσο μια διαφορετική –νεοκοσμική, ας μου επιτραπεί ο όρος– προσέγγιση, κατά την οποία το κρασί δεν είναι υποχρεωτικό «σφραγίδα» ή το κέντρο της Γης, αλλά πολύ πιο απλά μέρος μιας συνολικά προσφερόμενης εμπειρίας. Όσο και να σοκάρετε εμάς τους σκληροπυρηνικούς οινοφίλους, η πραγματικότητα είναι πως το 63% των ανθρώπων που επισκέφτηκαν την Barossa μέσα στο 2015 δεν το έκαναν για τα κρασιά και τα οινοποιεία της περιοχής, αλλά για να γευματίσουν/δειπνήσουν σε ένα από τα εξαιρετικά εστιατόρια που διαθέτει η περιοχή. ▶

GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΑΕΘΝΕΣ ΝΕΜΕΑ

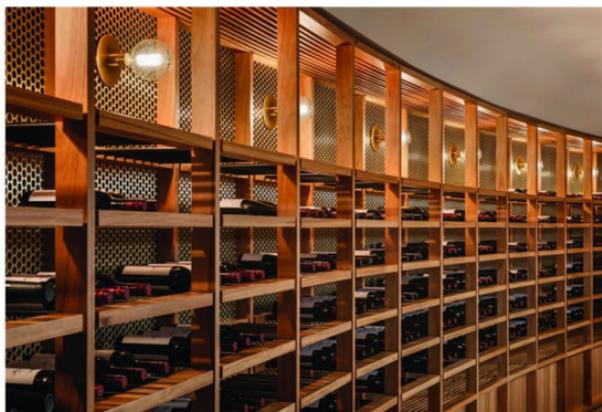


www.lafazanis.gr



↑ Penfolds, Magill estate
78 Penfold Rd
Magill SA 5072 – Australia
T: +61 8 8301 5569
penfolds.com

→ St Hugo
2141 Barossa Valley Way
Rowland Flat, SA 5352 – Australia
T: +61 8 8115 9200
sthugo.com



Μπορείτε να βιώσετε την εμπειρία της δοκιμής κρασιού από τη χρονιά της γέννησής σας.

Μόλις το 46% των επισκεπτών είχαν ανάμεσα στις προθέσεις τους την επίσκεψη σε κάποιο από τα οινοποιεία για γευστική δοκιμή. Τα νούμερα είναι εντυπωσιακά, αν αναλογιστεί κανείς πως πρόκειται για την πλέον premium οινοπαραγωγό περιοχή της Αυστραλίας. Τι πιο προφανές λοιπόν από το να χτίσεις ένα cellar-door ή, αν προτιμάτε, ένα wine-lounge – σε μια πιο chic, μαρκετινιάτικη, απόδοση του όρου– για να προσφέρεις στους επισκέπτες σου όλα αυτά τα οποία φαίνεται πως αναζητούν; Εμπειρίες που περιτρέφονται γύρω από το κρασί, αλλά δεν έχουν να κάνουν αποκλειστικά και μόνο με αυτό. Τι είδαμε, λοιπόν, στο νεότευκτο cellar-door του κολοσσού που λέγεται **Jacobs Creek**; Πανέμορφα μονοπάτια για πεζοπορία μέσα στους αμπελώνες, hi-tech εστιατόριο με κορυφαίο Αυστραλό celebrity chef να μαγειρεύει πρωινό, μεσημεριανό ή δείπνο, με τις πρώτες ύλες να προέρχονται αποκλειστικά από δικές τους

καλλιέργειες, άφθονος χώρος για να παίζουν τα παιδιά ασταμάτητα, πολυθρόνες-μαξιλάρια για άραγμα και χαλάρωση μέσα στα αμπέλια, ακόμα και γήπεδα τένις και ποδήλατα για τους πιο αθλητικούς τύπους που ενδιαφέρονται περισσότερο για τη φυσική τους κατάσταση. Από την άλλη, δεν είδαμε ούτε μία ανοξείδωτη δεξαμενή, ούτε έναν χώρο παραγωγής ή ένα πιστήριο, δεν ακούσαμε το παραμικρό για μηλογαλακτικές ζυμώσεις και οξικά βακτήρια. Το κρασί φυσικά υπάρχει σε όλες τις δυνατές μορφές, μέσα όμως από μια πολύ fun, προσιτή, αλλά και engaging προσέγγιση για τους επισκέπτες. Το βασικό στοιχείο, όμως, που πρέπει να κρατήσετε είναι πως ακόμα και ο μη οινοφιλος θα βρει τρόπους να περάσει εξαιρετικά καλά. Το γεγονός ότι μόνο το Jacobs Creek έχει 170.000 επισκέπτες τον χρόνο σημαίνει ότι προφανώς βαδίζουν στο σωστό μονοπάτι... Μην αντιπαρατεθείτε στα λεγόμενά μου υποστηρίζοντας ότι υπάρχουν οινοποιεία στη Σαντορίνη που δέχονται μεγαλύτερο όγκο επισκεπτών σε μια σεζόν, γιατί δεν πρόκειται να σας αμφοιβήτσω... Η στρατηγική όμως στο Jacobs Creek δεν έχει να κάνει με τον αριθμό των επισκεπτών, αλλά με την αύξηση του μέσου όρου χρημάτων που ο κάθε επισκέπτης ξοδεύει σε μία βόλτα του στο οινοποιείο. ▶

Η Απόλυτη έκφραση του Terroir



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΝΕΜΕΑ

Γηγενείς ελληνικές
ποικιλίες από
ιδιόκτητους αμπελώνες



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

www.tselepos.gr

→ Seppeltsfield
Seppeltsfield Rd
SA 5355 – Australia
T: +61 8 8568 6200
seppeltsfield.com.au

↳ Rockford Estate
131 Krondorf Rd
Tanunda SA 5352 – Australia
T: +61 1800 088 818
rockfordwines.com.au



Αν δεν σ' τα «πάρουν» από το κρασί, θα βρουν άλλους τρόπους να σ' τα «πάρουν», είτε από το φαγητό, είτε από ένα βιβλίο που θα αγοράστεί από το πωλητήριο, είτε από μια εμπειρία που έχουν δημιουργήσει και θα θέλεις να πληροφορείς για να τη βιώσεις... Οποιοσδήποτε παραλληλισμός με τον ελληνικό τουρισμό και τις θριαμβολογίες του υπουργείου Τουρισμού είναι, όπως καταλαβαίνετε, εκτός πραγματικότητας. Και η μέγιστη διαφορά είναι ότι σε αυτή την περίπτωση υπάρχει ολόκληρο εγχειρίδιο και πλάνο για το πού θέλουν να πάνε και τους τρόπους με τους οποίους θα το πετύχουν και όχι απλώς προσπάθεια να φέρουν όσο περισσότερο κόσμο γίνεται στο κατώφλι του οινοποιείου τους. Αναρωτιέστε μετά από όλα αυτά αν στην Barossa έχει «πάει βόλτα» ο ρομαντισμός και το «παρामीθι» που συνοδεύει σχεδόν πάντα τον κόσμο του κρασιού; Και εγώ προς στιγμήν ένωσα ότι μου έλειψαν οι αμέτρητες κουβέντες που μοιράστηκε μαζί μας στο Πιεμόντε ο οινοποιός Giuseppe Najra, για την ιστορία της οικογένειας, για το πώς ο πατέρας του –γνώστος και ως «il professore» στην περιοχή– αποφάσισε να επιστρέψει στο Barolo για να συνεχίσει μια παράδοση αιώνων, αλλά και το πώς η μητέρα τους Milena αποτέλεσε το στήριγμα όλης της φιλίας σε όλες τις δύσκολες αποφάσεις.

Στα μεγάλα οινοποιεία της Barossa η προσπάθεια μιας ολόκληρης ομάδας marketing, social media experts και brand managers είναι να οδηγήσουν τον καταναλωτή στο να ξοδέψει ακόμα και 5 δολάρια παραπάνω κατά την επίσκεψή του, αφού κάτι τέτοιο θα σημαίνει τεράστια αύξηση του τζίρου των οινοποιείων και χρήμα που ρέει εύκολα. Ένα stop-over όμως εκτός προγραμματισμού στο Rockford Estate ήταν αρκετό για να διαλύσει όλους τους –μέχρι εκείνη τη στιγμή– προβληματισμούς μου γι' αυτού του είδους την προσέγγιση. Εκεί ήρθαμε σε επαφή με ένα παλιό αγροτόσπιτο του περασμένου αιώνα, ένα πειστήριο του 1920 και μηχανήματα οινοποίησης βγαλμένα από τη μηχανή του χρόνου, σε μία ίσως από τις πιο αυθεντικές προσεγγίσεις που έχω συναντήσει όλα αυτά τα χρόνια που επισκέπτομαι οινοποιεία. Εδώ δεν υπήρχαν προσφερόμενες εμπειρίες, τρέλες ή εξτραβακάντζες. Εμπειρία ήταν απλώς και μόνο το tasting των κρασιών αυτών σε ένα μικρό πωλητήριο. Υπάρχει και αυτή η πλευρά της Barossa, που δίνει τον απαραίτητο πλουραλισμό και έξτρα αξία σε μια περιοχή που θέλει να συγκαταλέγεται στις κορυφαίες οινικές περιοχές του πλανήτη.



Ακόμα και ο μη οινοφίλος θα βρει τρόπους να περάσει εξαιρετικά καλά.

Η εκδρομή στο Barolo ήταν μια «βουτιά» στην ιστορία, στην κουλτούρα, στον πολιτισμό, στην παράδοση και στη φινέτσα που λίγες περιοχές μπορούν να προσφέρουν τόσο απλόχερα. Ήταν έρωτας με την πρώτη ματιά... Η Barossa όμως ήταν κάτι εντελώς διαφορετικό. Ήταν η διεύρυνση των οριζώντων μας, η επαφή με μια πιο εξωτική –προκλητική για τα δεδομένα μας– προσέγγιση στο κρασί και η προσέγγιση σε μια διαφορετική πραγματικότητα, στην οποία δεν είμαστε εμείς υποχρεωτικά οι καλύτεροι. Η Barossa ήταν ένα πραγματικό σχολείο για όλους εμάς που είχαμε την τύχη να συμμετάσχουμε σε αυτή την –once in a lifetime– εμπειρία.

Γνωρίζετε ότι στην Barossa...

Το κλίμα είναι ζεστό μεσογειακό, ικανό να δώσει ρωμαλέα, δυνατά κόκκινα κρασιά, εξαιρετικά ενιαχυμένα τύπου Port και πληθωρικά λευκά, ενώ υπάρχουν πιο ψυχρές περιοχές στις παρυφές των γύρω βουνών, που είναι ιδανικές για ποικιλίες όπως το Cabernet Sauvignon και το Riesling.

Οι παραδοσιακά καλλιγερούμενες ποικιλίες είναι το Shiraz, το Grenache και το Mataro (Mourvedre), ενώ τα τελευταία χρόνια υπάρχει ένα νέο κύμα φυτεύσεων με ποικιλίες της Μεσογείου, όπως Fiano, Montepulciano, Tempranillo, Dolcetto, Graciano και Sangiovese.

Όπως και σε ολόκληρη τη Νότια Αυστραλία, η φυλλοξήρα δεν έχει εμφανιστεί ποτέ στην περιοχή και υπάρχει αυστηρή каранτίνα για την αποφυγή εμφάνισής της.

Μέχρι και τις δεκαετίες του '60 και του '70 το κύριο στυλ των κρασιών που παράγονταν ήταν ενιαχυμένα κρασιά σε στυλ tawny από Grenache και Shiraz.

•
ΟΙ ΔΥΟ ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΜΟΥ
ΣΤΗΝ BAROSSA

Penfolds, Grange 2011

Το Grange των 850 αυστραλέζικων δολαρίων είναι πολύ παραπάνω από ένα άρτιο σε όλα τα επίπεδα κρασί. Είναι η premium εκδόση της Αυστραλίας στην παγκόσμια αγορά, ευσεβής πόθος κάθε σινιφίλου, ένα πραγματικό icon του οποίου η φήμη είναι εφάμιλλη των πρωτοκλασάτων Bordeaux και των κορυφαίων κρασιών της Βουργουνδίας. Η επίσκεψή μας στο ιστορικό Magill estate των Penfolds συνοδεύτηκε από ένα ποτήρι Grange που ευγενικά μάς προσφέρθηκε, με το «πρόσχημα» ότι δεν μπορούσε να φύγει από την «πηγή» χωρίς να έχεις δοκιμάσει τον θρύλο της αυστραλέζικης οινοποιίας. Εξαιρετικά συμπυκνωμένο, με «βόμβα» μαύρου, πυκνού φρούτου και πιπεριού σε μια μύτη που «μυρίζει ακριβά», με γενναίως νύξεις καπνού, ταμπάκο και βανίλιας από το βαρέλι. Το στόμα σαν οδοστρωτήρας, με εντάσεις και δύναμη, σου θυμίζει αυτόματα ότι πρόκειται για ένα κρασί «βρέφορ», το οποίο μπορεί να ξεπεράσει τα 50 χρόνια σε παλαιώση.

Rockford, Basket Press Shiraz 2013

Το highlight των highlights δεν καταφέραμε να το δοκιμάσουμε στη στάση μας στο παραδοσιακό οινοποιείο της Barossa, αφού προφανώς το κρασί εξαντλείται αστραπιαία με τη διάθεσή του στην αγορά. Λίγο αργότερα, σταθήκαμε τυχεροί παρά με τον Γιάννη και την Ελένη στην επίσκεψή μας σε ένα κινέζικο εστιατόριο της Μελβούρνης, όπου το κρασί φιγουράριζε ανάμεσα στις προτάσεις της λίστας κρασιών. Τα 130 δολάρια πώλησης στο εστιατόριο έρχονταν σε ευθεία αντιπαράθεση με τα 850 δολάρια, τιμή πώλησης του Grange από το οινοποιείο. Για όσους έχουν στο μυαλό τους την Barossa ως μια περιοχή που δεν μπορεί να δώσει κομψότητα, το ραφιναρισμένο, κομψό στυλ του Basket Press είναι βγαλμένο λες και προέρχεται από τον Παλαιό Κόσμο. Εκπληκτικά εκφραστικό, με φρεσκάδα φρούτου, πικάντικα, πιπεράτα στοιχεία στη μύτη και στόμα-σεμινάριο ισορροπίας ανάμεσα στη δύναμη και την κομψότητα, με το βαρέλι ίσα που να «χαιδεύει» το στόμα. Από εκείνα τα κρασιά που δύσκολα μπορείς να ξεχάσεις...

— Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET



Η ΑΛΗΘΕΙΑ ΤΟΥ
SYRAH



KITRUS
WINE ESTATE

www.kitrus.gr

Η δικτατορία των 750 ml

Κείμενο Κωνσταντίνος Λαζαράκης, MW



Φανταστείτε για λίγο έναν κόσμο που θα έμοιαζε στον πραγματικό σχεδόν σε όλα, εκτός από λίγες περιπτώσεις. Μάλιστα, θα ήταν ενδεχόμενο να μην ανακαλύψετε ποτέ αυτές τις διαφορές, αρκεί να μη σας άρεσαν συγκεκριμένα πράγματα. Για παράδειγμα, αν δεν σας άρεσαν τα τυριά, δεν θα παρατηρούσατε ποτέ πως τα εστιατόρια πουλάνε τα τυριά όχι με το κιλό, αλλά μόνο στη συσκευασία που αυτό το τυρί παράγεται στο τυροκομείο. Σε μερικά τυριά αυτά δεν θα ήταν μεγάλο πρόβλημα, όπως σε κάποια γαλλικά τυριά που φτιάχνονται σε μικρές πυραμίδες. Αλλά φανταστείτε την παρμεζάνα, όπου είτε έπαιρνες όλο το κεφάλι των 32 κιλών είτε τίποτα. Αν ήσασταν vegan, δεν θα παρατηρούσατε πως οι χαασοπατέβερνες πουλούν κρέας μόνο με το ζώο. (Και πάλι, άλλο το να ήθελες ορτύκι, σπότε κανένα πρόβλημα, και άλλο μοσχάρι.) Αν όμως όπως ήσασταν vegan, μάλλον θα βλέπατε πως τα vegan restaurants πουλούσαν, π.χ., τα ακτινίδια με το δέντρο...

Στον πραγματικό κόσμο υπάρχουν αρκετά προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο με τον παραπάνω τρόπο. Σε αρκετά από αυτά υπάρχει καλός λόγος, για παράδειγμα στα αυτοκίνητα. (Αν και αν είσαι μέσα στα πράγματα, και αυτοκίνητο μπορείς να πάρεις λίγο.) Σε άλλα προϊόντα δεν υπάρχει κανένας λόγος γι' αυτό. Ένα από αυτά είναι το κρασί. Ο παραδοσιακός τρόπος που αγοράζεται το κρασί σε σημεία επίτηδες καταναλωσης είναι είτε με το κιλό, αν μιλάμε για εστιατόρια που πουλούν χύμα κρασί, είτε με το μπουκάλι, σε μέρη που έχουν εμφιαλωμένο. Φυσικά, μπορεί κάποιος να πει πως εμια φιάλη δεν είναι πολλή

σε κιλάς, γιατί να μην ισχύει και το ίδιο και για το φαγητό;

Έπειτα υπάρχει το θέμα της δοκιμής. Αν σας άρεσε η παρμεζάνα πολύ, πιθανόν και να παραγγέλνατε ένα ολόκληρο κεφάλι, αν και θα πρέπει να ήσασταν μεγάλη παρέα. Αν δεν είχατε δοκιμάξει όμως ποτέ, θα το τολμούσατε; Μάλλον όχι. Η ευθύνη θα ήταν μεγάλη. Αυτό που περιγράφω στις παραπάνω παραγράφους είναι η δικτατορία των 750 ml. Είμαι πεπεισμένος πως η πώληση εστιατορίων με τη φιάλη είναι ό,τι χειρότερο για τον χώρο του κρασιού. Κάνει την αγορά κρασιού ακριβή, ενώ φοβίζει τον καταναλωτή και τον κάνει να βλέπει τον όποιο περατισμό επιβουνο. Και τότε ήρθαν τα wine bars, αλλά και πολλά εστιατόρια που έβαλαν το «κρασί με το ποτήρι» στο προσκήνιο. Το ποτιστικό κρασί με το ποτήρι. Για να πει κάποιος ένα καλό κρασί, δεν έπρεπε πια να βρεθεί σε ένα εστιατόριο, να πληρώσει και για το φαγητό, αλλά και για μία ολόκληρη φιάλη. Μπορούσε να πάει σε ένα wine bar, να πάρει μόνο ένα ποτήρι κρασί, που και να είναι κορυφαίας ποιότητας, αλλά και ταυτόχρονα σε λογική τιμή. Μπορούσε να επιλέξει κάτι που δεν ήξερε πιο εύκολα, γιατί το κόστος θα ήταν μικρό ή και μηδενικό, στην περίπτωση του επαίδι, αυτό που μου πρότεινες δεν γίνεται». Τα wine bars έφεραν τον εκδημοκρατισμό του εμφιαλωμένου, επώνυμου κρασιού.

Φυσικά, υπάρχουν πολλά πράγματα που πρέπει να διορθωθούν. Αρκετοί οινολάτρεις δεν επιλέγουν κρασί με το ποτήρι, γιατί είτε θεωρούν πως θα σερβιριστούν από μπουκάλι ανοιγμένο τον περασμένο μήνα είτε ότι δεν θα τους έρθει το κρασί που παρήγγειλαν. Σαφέστατα υπάρχουν και τέτοια προβλήματα, αλλά, σε αντιστάση, υπάρχουν επιτυχημένα σημεία που έχουν σπαταλήσει χιλιάδες ευρώ σε εξοπλισμό και εκπαίδευση για να σερβίρουν τα κρασιά τους στην κατάσταση που πρέπει.

Το επόμενο βήμα, που το βλέπω μέχρι στιγμής να συμβαίνει μόνο σε περιορισμένο αριθμό σημείων, είναι η προσέγγιση του «δεν μπορείτε να αγοράσετε Ferrari, αλλά μπορούμε να σας τη νοικιάσουμε για μία ημέρα». Πρέπει τα wine bars να μην είναι παραγγελιοληψία, αλλά ένα παράθυρο στο θάυμα του κρασιού. Οι τιμές των πιο πωλούν μεγάλων κρασιών έχουν πια φτάσει σε δυσθεώρητα ύψη και ελάχιστα οινοφιλοι μπορούν να αγοράσουν μια φιάλη. Όμως, αν υπάρχει η δυνατότητα να δοκιμάσουν έστω και λίγο (και σε μια τιμή που είναι αναλογικά το ίδιο υψηλή, αλλά σε απόλυτο επίπεδο πιο διαχειρίσιμη), τότε υπάρχει ελπίδα. Γιατί πρέπει να θυμόμαστε κάτι σημαντικό: Όσο βρισκόμαστε πιο εύκολους τρόπους να δοκιμάζει ο κόσμος μεγάλα κρασιά, τόσο είναι πιο εύκολο να γίνει αντιληπτό το μεγαλείο αυτού του προϊόντος. Ο χώρος του κρασιού στην Ελλάδα χρωστάει πολλά στα wine bars.

Τα wine bars έφεραν τον εκδημοκρατισμό του εμφιαλωμένου, επώνυμου κρασιού.

για, ας πούμε, δύο άτομα». Δύο σχόλια εδώ. Αρχικά, μία φιάλη κρασί για δύο άτομα θεωρείται πια πολύ. Ο σύγχρονος ορισμός του αλκοολικού είναι το άτομο που έστω και μία φορά την εβδομάδα καταναλώνει πάνω από πέντε πρότυπες μονάδες αλκοόλης, που είναι 10 ml καθαρού οινοπνεύματος. Μία φιάλη κρασιού με 14% αλκοόλ είναι λίγο πάνω από τις δέκα μονάδες. Άρα, εν έτει 2017 η μία φιάλη ανά δύο άτομα είναι το να πίνετε ως αλκοολικοί.

Το δεύτερο σχόλιο είναι πως η μία φιάλη κρασί ανά δύο άτομα θα αντιτοιχούσε σε επίπεδο φαγητού στο να παίρνουμε μόνο ένα σε πιάτο σε κάθε δειπνο (αλλά τεράστιο, τόσο μεγάλο ώστε να χαρακτηρίζομαστε βουλιμικοί). Αφού είναι λογικό να ξεκινά ένα δείπνο με το κρασί που θα τελειώ-



ΣΤΟ ΎΠΑ ΕΙΝΑΙ ΦΟΒΕΡΗ ΔΙΑΙΤΑ!
ΧΤΕΣ ΤΗΝ ΞΕΚΙΝΗΣΑΜΕ,
ΣΗΜΕΡΑ ΠΕΤΑΜΕ.



Αν είναι
εύκολο
γι' αυτούς
φαντάσου
για εσένα.

Νέο winbank mobile app. Χαζά έξυπνο.

Ζήσε τη νέα εμπειρία mobile banking.

- Γρήγορο και ασφαλές login με το δακτυλικό σου αποτύπωμα ή με 4ψήφιο pin.
- Μενού που διαμορφώνεις όπως θέλεις εσύ, με βάση τις λειτουργίες που χρησιμοποιείς περισσότερο.
- Ανανεωμένη εμφάνιση και ακόμα πιο εύκολη πλοήγηση, για πιο απλές και γρήγορες συναλλαγές.
- Αυτόματη ενημέρωση για τις δαπάνες μείωσης φόρου.

Κατέβασέ το >



ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



winbank

► winbank.gr

Τρύγος στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη



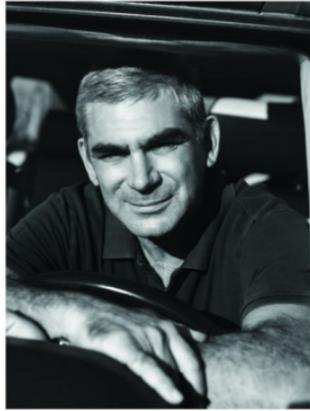
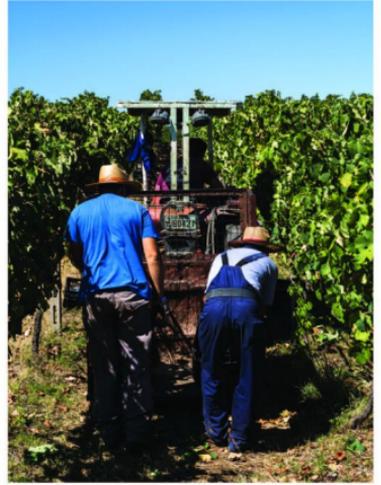
Φωτογραφίες Γιώργος Καπλανίδης

Αγωνία, ένταση και σκληρή δουλειά. Αλλά και χαμόγελα, καλαμπούρια, πειράγματα. Τραπέζια που στήνονται κάτω από τα δέντρα για τις ώρες της ανάπαυλας. Ο τρύγος στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη είναι γιορτή.



Όρα 6 το πρωί. Η ομάδα του Κτήματος είναι έτοιμη να ξεκινήσει άλλη μία μέρα δύσκολης δουλειάς. Ουδένια εργάτες στην πλειονότητά τους κάτοικοι από τα γύρω χωριά, ξεχύνονται στα αμπέλια για να τρυγήσουν το Σινόμαυρο. Απλώνουν τις κλωβές που θα γεμίσουν με τα σταφύλια και με τα ψαλιδία στα χέρια ξεκινούν. Όποιος δεν έχει τρυγήσει δεν μπορεί να καταλάβει πόσο δύσκολη δουλειά είναι και τι πείρα απαιτείται. Μια πρώτη διαλογή των τσαμπιών γίνεται εκεί, επιτόπου, καθώς δεν είναι πάντα όλα τα σταφύλια έτοιμα να τρυγηθούν. Χρειάζεται υπομονή, ταχύτητα και εμπειρία. Να μην αφήσουν τίποτε καλό πίσω, να μην κόψουν κάτι που δεν πρέπει να καταλήξει στο καφάσι...

Grape





Η μέρα προχωρά και γύρω στις 10.00 κάνουν την εμφάνισή τους τα τρακτέρ που θα αρχίσουν να μαζεύουν τις πρώτες κλούβες. Η μέρα είναι ζεστή, ο ιδρώτας τρέχει, όμως τα χαμόγελα είναι πλατιά. Ο Στέλιος Μπουτάρης μέσα στο αγροτικό επιβλέπει και επικροτεί. Το σταφύλι είναι εξαιρετικό – φέτος για κάθε δέκα τόνους που τρυγούνται σχεδόν οι εννέα θα χρησιμοποιηθούν για κρασί πρώτης διαλογής. Σε λίγο θα πάρουν τον δρόμο για το οινοποιείο. Πρέπει να φτάσουν όσο το δυνατόν πιο γρήγορα, χωρίς να εκτεθούν στη ζέστη. Εκεί, θα ζυγιστούν και θα μπουν στο ψυγείο. Η προετοιμασία για την υποδοχή των σταφυλιών έχει ήδη αρχίσει από τις προηγούμενες ημέρες, οι δεξαμενές έχουν καθαριστεί, έχουν απολυμανθεί και περιμένουν... >

WE HAVE THE BEST FOOD IN THE WORLD

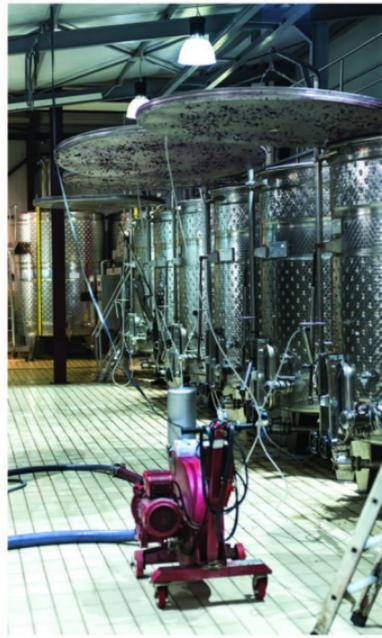
chefi

THE RESTAURANT

Περικλέους 31, 152 32 Χαλάνδρι

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

www.chefi.gr



Στην πρώτη τράπεζα διαλογής οι εφράτριες ξεχωρίζουν με το χέρι τα φύλλα και ότι άλλο ακουπιδάκι μπορεί να έχει βρεθεί ανάμεσα στα τσομπιά. Τα τσομπιά οδηγούνται στο ειδικό μηχάνημα της αποβοστρύωσης, εκεί όπου τα κοτσάνια θα χωριστούν από τις ρώγες. Θα ακολουθήσει μια δεύτερη διαλογή, αυτή τη φορά ρώγα ρώγα. Οι ρώγες μεταφέρονται στις ανοιχτές δεξαμενές, όπου ένα ειδικό έμβολο πιέζει τις συγκεντρωμένες στην επιφάνεια ρώγες για να γίνει η εκχύλιση. Ανά τακτά διαστήματα γίνεται και αερισμός του χυμού. Η ζύμωση θα ξεκινήσει και για τις επόμενες 10-15 ημέρες η εξέλιξη θα παρακολουθείται στενά από την ομάδα οινολόγων του κτήματος. Η μέρα τελειώνει, όχι όμως και ο τρύγος. Την επομένη, στις 6 το πρωί, σειρά έχει το Syrah...

Το terroir της ρετσίνας

Καλοκαίρι, κάτω από τη σκιά ενός πεύκου, δίπλα στη θάλασσα.
Μόλις έχεις κάνει μια βουτιά που σου έχει αφήσει μια γεύση από αλμύρα και ιώδιο
στο στόμα. Παίρνεις ανάσα και η μυρωδιά από το πεύκο σε γεμίζει δροσιά.



Πίσω στην πόλη, βγαίνεις με φίλους για να συζητήσεις για τις διακοπές σου και πάνω στους μεζέδες, πίνεις μια γουλιά καλή ρετσίνα. Ξαφνικά, έχεις την αίσθηση ότι βρίσκεσαι και πάλι κάτω από εκείνο το πεύκο, δίπλα στη θάλασσα. Είναι πάλι καλοκαίρι. Αυτή είναι η αίσθηση σε όποιον δοκιμάζει για πρώτη φορά το **ΚΕΧΡΙΜΠΑΡΙ**, αλλά και η εμπειρία που αναζητά όποιος ήδη το γνωρίζει. Η γεύση που οι παραγωγοί, Στέλιος και Ελένη Κεχρή, θέλουν να προσφέρουν σε όσους επιλέγουν να απολαύσουν μια αυθεντική ρετσίνα. Πρώτο βήμα για τη δημιουργία του κρασιού είναι η επιλογή του κατάλληλου σταφυλιού. Για το **ΚΕΧΡΙΜΠΑΡΙ**, το σταφύλι αυτό είναι ένας επιλεγμένος Ροδίτης, καλλιεργημένος σε υψόμετρο, με δροσερή οξύτητα και έντονα αρώματα.

Δεύτερο βήμα, η επιλογή του κατάλληλου ρετινιού. Όσο γίνεται πιο φρέσκο, για να έχει δυνατά αρώματα, επιλεγμένο από το κατάλληλο πευκοδάσος, για να έχει τον κατάλληλο χαρακτήρα. Γιατί το ρετινί, ως φυσικό προϊόν, επηρεάζεται από τον τόπο όπου παράγεται, το κλίμα της περιοχής, τον τρόπο της συλλογής, τις καιρικές συνθήκες της χρονιάς.

Τρίτο, και πιο αποφασιστικό, βήμα είναι ο κατάλληλος συνδυασμός. Πώς δηλαδή το ρετινί θα εκχυλίσει τα πιο εκλεπτυσμένα χαρακτηριστικά του στο κρασί την ώρα της ζύμωσης. Πώς θα βρεθεί η χρυσή τομή ανάμεσα σε δύο διαδικασίες που συμβαίνουν ταυτόχρονα. Για να πάρεις ότι καλύτερο έχουν οι δύο πρώτες ύλες να σουδώσουν. Να εκφράσει το terroir της ρετσίνας.



ΚΕΧΡΗΣ



SEMELI
GRANDE
RESERVE
12

ΜΥΡΤΩ ΣΑΛΛΑ

Συνέντευξη Πηνελόπη Κατσάτου
Φωτογραφίες Γιώργος Καπλανίδης

Κουβαλώντας έναν βαρύ μύθο στην πλάτη της, η ΣΕΜΕΛΗ αφήνει το δικό της αποτύπωμα στον οινικό χάρτη της χώρας μας, έχοντας στο τιμόνι της τη Μυρτώ Σάλλα.

Σύμφωνα με τον μύθο, η Σεμέλη ήταν μητέρα του Διονύσου, καρπού του κρυφού γάμου της με τον Δία. Όταν δε η Ήρα έμαθε ότι ο Δίας ήταν κρυφά παντρεμένος με τη Σεμέλη, οργίστηκε και έβαλε σκοπό να τη σκοτώσει. Μια μέρα εμφανίστηκε σε αυτήν με τη μορφή της παραμάνας της και δολερά την παρότρυνε να ζητήσει από τον Δία να εμφανιστεί μπροστά της με τη θεϊκή του μορφή. Όταν η Σεμέλη τού το ζήτησε, αυτός απερίσκεπτα, θέλοντας να ικανοποιήσει την επιθυμία της, εμφανίστηκε ως θεός, προκαλώντας εκτυφλωτικό φως και κεραυνούς οι οποίοι τη σκότωσαν. Ο Δίας τότε, πικραμένος από τον άδικο χαμό της, πήρε τον αγέννητο ακόμα Διόνυσο από την κοιλιά της και τον έραψε στον μηρό του, για να τρέφεται από το αίμα του ώσπου να γεννηθεί.



Μεγαλωμένη σε μια οικογένεια όπου οι επιχειρήσεις βρίσκονται στο επίκεντρο, η νεαρή –τότε– κοπέλα βρέθηκε αντιμέτωπη με ένα αντικείμενο το οποίο δεν γνώριζε. Είχε σπουδάσει οικονομικά και κόσμημα στη Φλωρεντία και, όταν το 2007 κλήθηκε να αναλάβει τα ηνία της «Semeli», η προσέγγισή της είχε ξεκάθαρα επιχειρηματική κατεύθυνση. Ακουγοντάς την όμως να μιλάει σήμερα, δυναμική γυναίκα για το επάγγελμά της, επιβεβαιώνεται ότι τελικά το κρασί δεν αφήνει κανέναν ασυγκίνητο.

«Την περίοδο που θα αποφάσιζα τι θα κάνω επαγγελματικά, ο πατέρας μου, που συνεργαζόταν με τον Γιώργο Κοκκοτό, δημιούργησε το οινοποιείο και, ενώ δεν είχα ειδικές γνώσεις για το κρασί, αλλά το αγαπούσα πολύ ως καταναλώτρια, αποφάσισα να ασχοληθώ με το συγκεκριμένο εγχείρημα. Αρχικά με τράβηξε το οικονομικό κομμάτι, η πρόκληση του να αναλάβω μια επιχείρηση, στη συνέχεια όμως διαπίστωσα ότι και το ίδιο το αντικείμενο αποτελούσε τεράστια πρόκληση για μένα. Όταν αντίκρισα το οινοποιείο στη Νεμέα –το οποίο μόλις είχε φτιαχτεί–, ενθουσιάστηκα. Δεν είμαι οινολόγος ούτε θα γίνω, εξάλλου υπάρχουν εξειδικευμένα στελέχη στο οινοποιείο, όπως ο οινολόγος και διευθυντής παραγωγής της Semeli, Λεωνίδας Νασιάνκος, που γνωρίζουν πολύ καλύτερα από εμένα το αντικείμενο. Παρ' όλα αυτά όμως, η συνεχής ενασχόλησή μου και η στενή συνεργασία μαζί τους όλα αυτά τα χρόνια με έχει νηύσει στα μυστικά ολόκληρης της διαδικασίας παραγωγής κρασιών και μπορώ πλέον να παρακολουθώ τη λειτουργία του οινοποιείου. Ωστόσο, έχω αγαπήσει ακόμη περισσότερο το

κρασί και έχω αποκτήσει σωστή κρίση, ενώ έχω διαίσθηση για το τι ζητάει ο καταναλωτής, και όλο αυτό το απολαμβάνω».

Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση στη δουλειά σου;

Το κομμάτι της δουλειάς μου που με ευχαριστεί περισσότερο είναι το ότι μπορώ να αναγνωρίζω τι θα αρέσει πιο πολύ στον κόσμο, χωρίς να λαμβάνω υπόψη μου απαραίτητα το τι αρέσει σε εμένα. Όπως ανέφερα και παραπάνω, πιστεύω πως έχω τη διαίσθηση για τη ζήτηση. Σίγουρα το να πάρεις τέτοιου είδους αποφάσεις δεν είναι εύκολο, αλλά στον τόμο αυτόν συνεργάζομαι στενά με τον άντρα μου, Κωνσταντίνο Γιαννακόπουλο, που είναι διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, ενώ η εξαιρετική συνεργασία μου με τον Λεωνίδα είναι πραγματικά πολύτιμη. Πρέπει όμως να σου αρέσει και να πιστεύεις πραγματικά αυτό που παράγεις, μόνο έτσι μπορείς να το προωθήσεις σωστά.

Πού θα ήθελες να δεις τη ΣΕΜΕΛΗ τα επόμενα χρόνια;

Κατ' αρχάς, θα ήθελα ΕΜΕΙΣ να είμαστε αυτοί που θα δημιουργούμε τη μόδα. Ας μη γελιόμαστε όμως, λόγω της οικονομικής κατάστασης που βιώνουμε τα τελευταία χρόνια στη χώρα μας, δεν μπορούμε να μιλάμε για μακροπρόθεσμα σχέδια. Είναι γεγονός πως υπάρχουν ξεκάθαροι στόχοι και όραμα στην εταιρεία, αλλά αντίστοιχα έχουμε αναπτύξει τους κατάλληλους μηχανισμούς για να προσαρμοζόμαστε ανάλογα με το εκάστοτε οικονομικό

περιβάλλον και τις συνθήκες που επικρατούν. Στα άμεσα σχέδιά μας είναι να επενδύσουμε σε τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό στο τμήμα της παραγωγής και οινοποίησης, να διπλάσιάζουμε τους ιδιόκτητους αμπελώνες μας και να γίνει αναδιάρθρωση, δημιουργώντας ιδανικά terroir για την καλλιέργεια ελληνικών, ξένων, αλλά και σπάνιων γηγενών ποικιλιών. Αυτά τα terroir θα εξελιχθούν σε αμπελοτόπια, που θα παράγουν ξεχωριστές ετικέτες κρασιού (single vineyard – single cru). Στόχος μας είναι σε ένα μικρό βάθος χρόνου όλη η καλλιέργεια να είναι βιολογική, κάτι το οποίο προσφέρει την καλύτερη δυνατή ποιότητα στην πρώτη ύλη.

Η ανάδειξη του ποιοτικού δυναμικού του αμπελώνα της Νεμέας, καθώς και η στήριξη της τοπικής οικονομίας, είναι βασικό μας μέλημα. Παράλληλα, επενδύουμε στον Οινοτουρισμό, με στόχο να προσφέρουμε μια ολοκληρωμένη οινική εμπειρία στον επισκέπτη, τόσο μέσα στον χώρο παραγωγής και στο κελάρι, όσο και στους χώρους φιλοξενίας και στον ξενώνα μας. Ειδικά προνόμια και παροχές θα έχουν την ευκαιρία να απολαμβάνουν τα μέλη του Semeli Wine Club. Είναι ένα club ειδικών προνομίων, τα μέλη του οποίου θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάζουν πρώτοι τις νέες παραγωγές, να ενημερώνονται για εξελίξεις στο οινοποιείο, ενώ θα απολαμβάνουν και προνομιακές τιμές τόσο στα κρασιά όσο και στις υπηρεσίες του οινοποιείου. Πρέπει να σημειώσω εδώ πως με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, η Semeli είναι ένα από τα πρώτα οινοποιεία στην Ελλάδα που έδωσαν από την πρώτη στιγμή ιδιαίτερη έμφαση στον αναπτυσσόμενο τομέα του Οινοτουρισμού. ▶



«Το κομμάτι της δουλειάς μου που με ευχαριστεί περισσότερο, είναι ότι μπορώ να αναγνωρίζω τι θα αρέσει περισσότερο στον κόσμο χωρίς να λαμβάνω υπόψη μου απαραίτητα το τι αρέσει σε εμένα.»

Η Μυρτώ Σάλλα στις προσωπικές στιγμές της πίνει λευκά και ροζέ. Αγαπημένη της ετικέτα τον τελευταίο καιρό είναι το Semeli THEA Mantinia, ενώ, όπως χαρακτηριστικά λέει, αγαπά το AETHERIA.

«Από κόκκινα αγαπούσα πολύ τα Chateau Semeli και τώρα τα NEMEA. Βρίσκω ότι έχουν εξελιχθεί και βελτιωθεί πολύ. Επίσης, δεν θέλω να το παινεύω, αλλά η Semeli έχει τις ωραιότερες ετικέτες και πολύ πρωτότυπα καφύλλια. Αγαπημένη μου ετικέτα; Ήταν μία από παλαιότερη εσοδεία του Semeli Nemea Grande Reserve, όμως η καθημία ετικέτα για μένα είναι ξεχωριστή, αφού τις εμπλεκόμαι με τον art director μας προσωπικά.

Πολύ μου αρέσουν, ωστόσο, οι ετικέτες των μονοποικιλικών Semeli Collection, αυτές με τα Κλειδιά, οι οποίες την επόμενη χρονιά γίνονται ακόμη ωραιότερες». Με την ειλικρίνεια που τη διακρίνει μιλάει και για τον ανταγωνισμό, ενώ δεν διστάζει να χαρακτηρίσει υπερβολικά την εμμονή κάποιων για το food and wine pairing.

«Λάω ελληνικά κρασιά που αγαπά είναι οι Ακακίες του Κυρ-Γιάννη, το Ροζέ από το Κτήμα Άλφρα και ο Άσπρος Λαγός του Δουλουφάκη. Το κρασί είναι καθαρά υποκειμενική υπόθεση και δεν αντέχω τις αγκυλώσεις που λένε ότι το κόκκινο είναι μόνο για κρέας. Το λέω και στους φίλους μου: Εάν θέλετε να πιείτε λευκό κρασί με το κρέας σας, να το κάνετε. Δεν μου αρέσουν οι ταμπέλες σε πράγματα που απολαμβάνω. Ο καθένας να πίνει αυτό που του αρέσει».

Το πιασμένο της πρόγραμμα και ο χρόνος που αφιερώνει στις κόρες της δεν της επιτρέπουν συχνές επισκέψεις στο οινοποιείο της Νεμέας, αλλά δουλεύει κυρίως από τα γραφεία της «Semelia στο Σύνταγμα. Δεν μπορεί να είναι παντού όλες τις ώρες, αλλά με λίγο προγραμματισμό τα καταφέρνει.



1979

Στη Σταμάτα Αττικής δημιουργείται το Κτήμα SEMELI, ένα μικρό οινοποιείο με σύγχρονο εξοπλισμό και ιδιαίτερους αμπελώνες.



2002

Η εταιρεία προσλαμβάνει τον ηχηρό οenολόγο Λευένδα Νασάκο ως δευτερεύουσα παραγωγής.



2003

Σε ένα εξαιρετικό αμπελοτόπι στο Κούτσι Πέλαγος, δημιουργήθηκε, από τον Μάρκο Σάλλα το υπαρκτό πρώτο Οινοποιείο SEMELI, το δεύτερο της εταιρείας, με επένδυση 12 εκατ. ευρώ.



2007

Ανοίγει νέο κεφάλαιο για την Οινοποιία SEMELI με την Μυρτώ Σάλλα να παίρνει τα ηνία και να δίνει νέα πνοή στην εταιρεία. Η SEMELI απορροφά το Οινοποιείο Νασιόσκου και ο Αρμυνδός Νασιόσκος μπαίνει πλέον επίσημα στη μετοχική σύνθεση της εταιρείας και γίνεται γενικό δευτευντής.



2015

Συνάπτεται συμφωνίες με μεγάλα δίκτυα για την εξαγωγή των κρασιών σε Αμερική και Καναδά.



2017

Η εταιρεία επενδύει 1,5 εκατ. ευρώ σε τεχνολογίες αιχμής για το τμήμα της παραγωγής σε ιδιαίτερους αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας και στον Οινοτουρισμό.

ΣΤΗΝ
ΥΓΕΙΑ ΣΑΣ
ΠΑΙΔΙΑ ΜΟΥ,
ΠΑΝΤΑ ΤΕΤΟΙΑ
ΝΑ ΕΧΟΥΜΕ...

... ΠΟΥ ΛΕΤΕ
ΜΙΚΡΟΣ ΕΙΧΑ
ΕΝΑΝ
ΦΑΝΤΑΣΤΙΚΟ
ΦΙΛΟ, ΤΟΝ
ΑΡΘΟΥΡΟ...

... ΞΕΡΕΤΕ,
ΜΕΓΑΛΩΝΟΝΤΑΣ
ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΤΗΚΑ
ΑΡΚΕΤΑ...

... ΣΑΣ ΕΧΩ
ΓΙΕΙ ΠΩΣ
ΓΝΩΡΙΣΑ ΤΗ
ΜΑΝΑ ΣΑΣ;
ΕΒΓΙΣΙΝΑ ΜΕ
ΤΗ ΘΕΙΑ ΣΑΣ
ΤΗ ΓΙΩΤΑ...

... ΙΣΩΣ ΗΡΘΕ
Η ΩΡΑ ΝΑ
ΣΑΣ ΠΩ ΠΩΣ
ΕΧΕΤΕ ΕΝΑΝ
ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ
ΑΔΕΛΦΟ...



IVRIG
Ποτήρι κόκκινου
κρασιού/κονιάκ
2,49€

ΜΕ ΚΑΘΕ ΠΟΤΗΡΙ,
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΓΙΝΕΤΑΙ
ΠΙΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΑ.

CABERNET SAUVIGNON

Επιμέλεια Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET

Το Cabernet Sauvignon είναι ένας super star στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα και η πιο πολυφυτεμένη ποικιλία κρασιού στον κόσμο. Σαρωτικό και εύληπτο γευστικό προφίλ, εύκολη καλλιέργεια αλλά και προέλευση από το επίσης διάσημο Bordeaux, έχουν όλα συμβάλει στη μοναδική δημοφιλία του.



Παρ' όλα αυτά, στην Ελλάδα η πλειονότητα των καταναλωτών δεν γνωρίζει το Cabernet Sauvignon ούτε το επίσημότη. Ακόμα και όταν το καταναλώνει σε χαρμάνια με ντόπιες ποικιλίες, δεν γνωρίζει ότι το κάνει. Γιατί λοιπόν η πιο διάσημη ποικιλία του κόσμου στην Ελλάδα παίζει ρόλο κομπάρσου; Πρώτα απ' όλα, επειδή είναι καθαρά ένα κρασί φαγητού που δεν πίνεται εύκολα σκέτο. Και σαν να μην έφτανε αυτό, ταυρίζεται με λίγα μόνο ελληνικά φαγητά, καθώς η ελληνική κουζίνα βασιλεύει περισσότερο σε λευκά κρέατα, ψάρια, τηγανητά και λαχανικά, που αντίστοιχα ταυρίζονται περισσότερο με λευκά ή ελαφρά κόκκινα κρασιά. Πόσο συχνά κάποιος καταναλώνει

κόκκινο κρέας ή μανιτάρια; Επιπλέον, η κυριαρχία του Ξινόμαυρου στον ελληνικό Βορρά και το Αγιωργίτικο στον Νότο λίγα περιθώρια αφήνουν στο διάσημο Cabernet.

Για μια στιγμή όμως! Για κάποιους λόγους το Cabernet θεωρείται παγκοσμίως ο βασιλιάς του κόκκινου κρασιού. Όγκος, δύναμη, πυκνότητα φρούτου και δυναμικό παλαίωσης. Καθώς είναι ποικιλία σχεδόν συνυφασμένη με το κόκκινο κρασί, πολλοί καταναλωτές ανά την υψηλή παραγγέλνουν απλώς «ένα Cab», ενώ οι καλύτερες ετικέτες πολλές φορές κοστίζουν εκατοντάδες ευρώ. Μήπως λοιπόν αξίζει να το γνωρίσουμε καλύτερα;

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ	Μαύρα μούρα, φραγκοστάφυλο, μαύρο κεράσι, φυτικήτητα (πράσινη πιπεριά), καπνός, πιπέρι, γλυκόριζα, Βανίλια. Μεγάλη πυκνότητα φρούτου, όγκος, υψηλές τανίνες και οξύτητα ανάλογη με το κλίμα καλλιέργειας
ΤΑΥΡΙΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ	Υπατί γεύσεις γενικώς: μοσχαρίσιο T-bone στα κάρβουνα, κόκκινα κρέατα κατσαρόλας, μανιτάρια, ώριμα κίτρινα τυριά, μοσχαρίσια burgers
ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ	Bordeaux (Γαλλία), Napa Valley (Καλιφόρνια, ΗΠΑ), Hawkes Bay (Νέα Ζηλανδία), Margaret River και Coonawarra (Αυστραλία), Maipo Valley και Colchagua (Χιλή)
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Bordeaux (Γαλλία) από διασταύρωση της ερυθρής Cabernet Franc με το λευκό Sauvignon Blanc
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ (Συνήθως)	Ζύμωση ή/και ωρίμαση σε νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια για 9-18 μήνες
ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	5-30 χρόνια (ανάλογα με την περιοχή και τον παραγωγό)
ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ ή ΧΑΡΜΑΝΙ	Στις περισσότερες χώρες εκτός Ευρώπης (ΗΠΑ, Χιλή, Αργεντινή, Αυστραλία) οινοποιείται συνήθως μονοποικιλιακά. Στην Ευρώπη, αντίθετα, χρησιμοποιείται περισσότερο ως βασικό συστατικό σε χαρμάνια ερυθρών κρασιών. Διάσημα παραδείγματα χαρμανιών: <ul style="list-style-type: none"> - Bordeaux (Γαλλία), μαζί με Cabernet Franc, Merlot και σπανιότερα Petit Verdot, Malbec και Carménère - Τοσκάνη (Ιταλία) Super Tuscan με Cabernet Franc και το τοπικό Sangiovese - Στα περισσότερα κυριαρχεί το Cabernet Sauvignon στο χαρμάνι - Priorat (Ισπανία), μαζί με Garnacha, Cariñena, Syrah και Merlot
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ CABERNET SAUVIGNON	<ul style="list-style-type: none"> - Μέγα Σπήλαιο Cabernet Sauvignon - Αυλοτόπι Τσαλεπός - Όβηλος ερυθρός - Cabernet Sauvignon Κτήμα Γκιούλη - Τριλογία Κόκκαλη - Δουλουφάκης Άσπρος Λαγός ερυθρός



Domaine
PORTO CARRAS

Chrysallis



Like butterfly kisses...



www.portocarraswines.gr



ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ ΣΤΗ ΔΡΑΜΑ

Κείμενο Θάλεια Καρτάλη & Πηνελόπη Κατσάτου
Φωτογραφίες Ανδρέας Τσιαμάκης

Εντυπωσιακά οινοποιεία, κρασιά αξιώσεων, ζεστή φιλοξενία και εξωστρέφεια. Σε αυτές τις φράσεις συνοψίζεται η εικόνα της Δράμας, της πιο νέας, αλλά εξαιρετικά δυναμικής οινοπαραγωγού περιοχής της Ελλάδας.



Με παράδοση που χάνεται μέσα στον χρόνο και το νήμα της φαίνεται να κόβεται κάποια στιγμή, για να συνεχιστεί αργότερα, τη δεκαετία του '90, η περιοχή της Δράμας αποτελεί σήμερα το επίκεντρο της σύγχρονης οινοπαραγωγής στη χώρα μας. Με επικεφαλής επιτυχημένους επαγγελματίες στον χώρο του μαρμάρου, όπως οι οικογένειες Λαζαρίδη και Παυλίδη, οι άνθρωποι του κρασιού στη Δράμα χαρακτηρίζονται από τη φιλοδοξία τους να φθάσουν τα κρασιά τους να συναγωνίζονται ισάξια εκείνα των μεγάλων οινοπαραγωγών περιοχών του κόσμου. Τα δείγματα είναι σαφώς ενθαρρυντικά. Με αξιοζήλευτο επαγγελματισμό, υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις και έμφαση στις διεθνείς ποικιλίες, οι οινοπαραγωγοί της Δράμας διεκδικούν με αξιώσεις τη θέση τους στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Τα αρωματικά λευκά, τόσο από ξένες όσο και από ελληνικές ποικιλίες, αποτελούν το δυνατό χαρτί του δραμινού αμπελώνα. Εδώ άλλωστε «γεννήθηκε» το blend Ασύρτικου με Sauvignon Blanc, ένα από τα πιο επιτυχημένα χαρμάνια λευκού οίνου, το οποίο γνωρίζει μεγάλη επιτυχία τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Η απουσία γηγενών ποικιλιών έστρεψε τους παραγωγούς στις διεθνείς ποικιλίες, οι οποίες γνωρίζουν μια νέα έκφραση στην περιοχή της Δράμας. Οι οινο-

ποιοί τολμούν να πειραματιστούν και με λιγότερο γνωστές στο ευρύ κοινό ερυθρές διεθνείς ποικιλίες, όπως είναι το ισπανικό Tempranillo, η πορτογαλική Touriga Nacional και το γαλλικό Ugni Blanc, χωρίς ωστόσο να προσπερνούν τις ελληνικές, το Ξινόμαυρο, το Αγιωργίτικο και βεβαίως το Ασύρτικο, το οποίο φαίνεται να έχει βρει εδώ μια δεύτερη πατρίδα.

Οι συνθήκες που δημιουργεί η παρουσία τριών μεγάλων ορεινών όγκων, του Παγγαίου, του Φαλακρού και του Μενοίκιου, και το ιδιαίτερο μικροκλίμα, που χαρακτηρίζει όχι μόνο κάθε περιοχή, αλλά και κάθε αμπελοτόπι, σε συνδυασμό με μια ποικιλία εδαφών –κυρίως ασβεστολιθικά και αμμοαργιλιώδη-, βοηθούν ιδιαίτερα την καλλιέργεια αρωματικών λευκών και ερυθρών ποικιλιών, που δίνουν υψηλόβαθμα κόκκινα. Πρόκειται για κρασιά μοντέρνα, που μαρτυρούν την άποψη που φαίνεται να μοιράζονται οι περισσότεροι οινοποιοί της Δράμας, ότι η Ελλάδα διαθέτει –με τις κατάλληλες προϋποθέσεις– τη δυνατότητα να συναγωνιστεί ισάξια γνωστές οινοπαραγωγούς περιοχές του κόσμου χωρίς να στηρίζεται αποκλειστικά στις γηγενείς ποικιλίες. Χωρίς ιδιαίτερη τουριστική ανάπτυξη, παρά το γεγονός ότι διαθέτει αρκετούς ελκυστικούς προορισμούς, όπως τα μοναδικής ομορφιάς

σπήλαια, οι αρχαιολογικοί χώροι –στην περιοχή διεξήχθη η περίφημη Μάχη των Φιλίππων– αλλά και μοναδικές διαδρομές στο Παρθένο Δάσος για τους λάτρεις του βουνού, η Δράμα τα τελευταία χρόνια έχει καταφέρει να αυξήσει τον αριθμό των επισκεπτών της, με τη διοργάνωση τόσο της Δραμιοινογνωσίας όσο και του Φεστιβάλ Ταϊνιών Μικρού Μήκους.

Βρεθήκαμε εκεί δύο ζεστές ημέρες του Σεπτεμβρίου, με τον τρύγο να βρίσκεται σε πλήρη εξέλιξη, γεγονός που μας εμπόδισε δυστυχώς να περιηγηθούμε και στα επτά οινοποιεία της περιοχής, καθώς οι εργασίες δεν επέτρεψαν σε κάποιους οινοποιούς των μικρότερων κτημάτων να μας δεχτούν. Είχαμε ωστόσο την ευκαιρία να παρευρεθούμε σε νυχτερινό τρύγο στο Κτήμα Παυλίδη, στα Κοκκινόγεια, βιώνοντας μια μοναδική εμπειρία, και να επισκεφτούμε τα τέσσερα μεγαλύτερα οινοποιεία της περιοχής του Δοξάτου και της Αγοράς. Εντυπωσιαστήκαμε από τις εγκαταστάσεις, τα μεγέθη των οινοποιείων, συναντήσαμε ανθρώπους επαγγελματίες, με πάθος γι' αυτό που κάνουν και όραμα να οδηγήσουν τη Δράμα στην κορυφή των οινοπαραγωγών περιοχών της Ελλάδας, διεκδικώντας παράλληλα μια υψηλή θέση ανάμεσα στις διάσημες περιοχές του κόσμου. ▶

- Το οινοποιείο Παυλιδή με τον εντυπωσιακό γραμμικό αμπελώνα.
 ❖ Νυχτερινός τρύγος.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Σε απόσταση 17 χιλιομέτρων από τη Δράμα, περιτριγυρισμένο από 200 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα και με έναν ιδιαίτερα φροντισμένο περιβάλλοντα χώρο, βρίσκεται το οινοποιείο του Κτήματος Παυλιδή. Οι φραγμές του, λιτές και αυστηρές, σέβονται απόλυτα το περιβάλλον και θυμίζουν στον επισκέπτη ότι βρίσκεται σε μια περιοχή η οποία παράγει μάρμαρο, το βασικό υλικό που χρησιμοποιήθηκε για την κατασκευή του κτιρίου. Η αγάπη του Χριστόφορου Παυλιδή –καταξιωμένου επιχειρηματία στον χώρο του μαρμάρου– για το κρασί οδήγησε στις πρώτες φυτεύσεις αμπελώνων στη διάρκεια της δεκαετίας του '90 και το 2001 έκανε την εμφάνισή του το πρώτο κρασί του κτήματος, το Κτήμα Παυλιδή. Το 2006 κυκλοφόρησε στην αγορά η σειρά ΘΕΜΑ, ερυθρά και λευκά από blends ελληνικών και ξένων ποικιλιών, και ακολούθησε η σειρά EMPHASIS, μονοποικιλιακά ερυθρά και λευκά από διεθνείς ποικιλίες, όπως Chardonnay, Syrah και το ισπανικό Tempranillo, αλλά και από Ασύρτικο, το οποίο προσφέρει μια διαφορετική έκφραση από εκείνο της Σαντορίνης.

Μετά τη βραδινή μας επίσκεψη, κατά την οποία είχαμε τη χαρά να παρακολουθήσουμε τον νυχτερινό τρύγο, την επόμενη ημέρα μάς υποδέχτηκε ο επικεφαλής οινολόγος Παναγιώτης Κυριακίδης, ο οποίος μας ξενάγησε στους πραγματικά εντυπωσιακούς χώρους του οινοποιείου. Υπερούχρονες δεξαμενές με εξελιγμένα συστήματα ελέγχου της θερμοκρασίας, αντλίες περισταλτικού τύπου, απολύμανση των δεξαμενών με ειδικούς ατμοποιητές, ώστε να αποφεύγεται η χρήση χημικών, μερικά από τα στοιχεία που μας τράβηξαν την προσοχή στον χώρο της παραγωγής.

Ο αμπελώνας του κτήματος είναι χωρισμένος σε δύο τμήματα, με τα 200 στρέμματα να βρίσκονται στην περιοχή Κοκκινόγεια και σε υψόμετρο περίπου 200 μ., όπου και το οινοποιείο. Η ξενάγησή μας ολοκληρώθηκε με τη γευστική δοκιμή, όπου είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε μερικά από τα εμβληματικά κρασιά του κτήματος: το λευκό ΘΕΜΑ 2015 από Sauvignon Blanc και Ασύρτικο, με αρώματα εσπεριδοειδών δεμένα αρμονικά με φυτικές νότες ακακίας, το ΘΕΜΑ Rosé, ένα ρόδινο ροζέ από Tempranillo με αρώματα φρούλας και φρούτων του δάσους, ιδανικό για να συνοδεύει πιάτα της ελληνικής κουζίνας, το ΘΕΜΑ ερυθρό 2014, από 60% Syrah και 40% Αγιωργίτικο, και το EMPHASIS Syrah 2015, ένα από τα καλύτερα δείγματα ελληνικού Syrah. >



ΝΥΧΤΕΡΙΝΟΣ ΤΡΥΓΟΣ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Με τους φακούς στερεωμένους στα καπέλα και τα ψαλίδια στα χέρια, κινούνται με εκπληκτική ταχύτητα μέσα στο αμπέλι. Είναι οι 25 γυναίκες που έχουν αναλάβει να τρυγήσουν μέσα στη νύχτα το Tempranillo. «Χέρι άντρα δεν πιάνει το σταφύλι, οι γυναίκες είναι ντελικάτες», εξηγεί γελώντας ο επικεφαλής γεωπόνος του κτήματος, Γιάννης Χρόνης.

Είναι 10 το βράδυ, η νύχτα είναι γλυκιά και μέχρι τις 6 το πρωί που θα τελειώσουν, θα έχουν τρυγήσει η καθεμία 10-15 τελάρα. Στο Κτήμα Παυλιδή ο τρύγος γίνεται μόνο νύχτα, για να μη χάνεται τα σταφύλια υγρασία και να μην καίγονται τα αρώματα. «Οι συνθήκες είναι πολύ καλύτερες το βράδυ για το φρούτο», μας λέει ο Γιάννης. «Τον πρώτο καιρό όλοι γκρίνιαζαν με τον βραδινό τρύγο. Τώρα... δεν αντέχουν να τρυγήσουν πρωί!»

ΕΝΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ
ΜΙΑ ΚΑΗΡΟΝΟΜΙΑ 136 ΧΡΟΝΩΝ
ΠΕΝΤΕ ΓΕΝΙΕΣ



BOUTARI LEGACY 1879

Έτος 1879: Η ιστορία της οικογένειας Μπουτάρη ξεκινάει στη μικρή πόλη της Νάουσας, στη Βόρεια Ελλάδα. Με πέρα 136 χρόνων, πειρατισμού και γνώσης της περιοχής αλλά και της ποικιλίας Ξινόμαυρο, επιλέχθηκε ένα μοναδικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο Ημισθίας, παραδίδοντας στον κόσμο ένα σπάνιο κρασί: το «1879». Το Ξινόμαυρο, μια εξαιρετική ερυθρή ποικιλία, είναι η πιο σημαντική της Βόρειας Ελλάδας και μία από τις τέσσερις γηγενείς ελληνικές ποικιλίες. Η συναρπαστική και πολύπλοκη παλέτα των αρωμάτων και των γεύσεων της δίνει στο «1879» το προβάδισμα απέναντι σε κρασιά με διεθνή αναγνώριση και καταξίωση. Η φιάλη κλείνει μέσα της τεράστιο δυναμικό παλαίωσης και κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο με το περιεχόμενο, όσο και με την εμφάνισή της, κάτι που κάνει το «1879» να κατακτά επάξια τον τίτλο του **«Βασιλιά των Ξινόμαυρων».**

BOUTARI

www.boutari.gr



Ένα κτιριακό συγκρότημα 15.000 τετραγωνικών στεγάζει τις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής, το αποσταγματοποιείο και τους χώρους υποδοχής των επισκεπτών.

CHATEAU NICO LAZARIDI



↑ Το κελάρι του Chateau Nico Lazaridi.
 ↑ Η νέα γενιά του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη, Γιώργος και Γεράσιμος.

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Η επίσκεψή μας στην αμπελουργική ζώνη Αγρόρας-Δοξάτου ξεκίνησε πρωί πρωί, με πρώτο σταθμό το οινοποιείο του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Γνωρίζαμε βεβαίως ότι το όνομα Λαζαρίδη –γνωστό επιχειρηματίες στον χώρο του μαρμάρου– είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τη Δράμα και την ανάπτυξη της αμπελουργικής της ζώνης, τίποτα ωστόσο δεν μας είχε προετοιμάσει γι' αυτό που θα αντικρίζαμε φτάνοντας, καθώς τα μεγάθη εδώ ξεπερνούν ό,τι έχουμε συναντήσει μέχρι τώρα στις οικικές εδαφικές μας. Ένα κτιριακό συγκρότημα 15.000 τετραγωνικών, έργο του αρχιτέκτονα Πάνου Νάνου ο οποίος έχει σχεδιάσει για την περιφέρεια ετικέτα του Αμέθυστου, στεγάζει τις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής, τις υπέργειες κάβες όπου φυλάσσονται πάνω από 800 βαρέλια, το αποσταγματοποιείο για την παρασκευή τσίπουρων, αποσταγμάτων σταφυλής και ούζων, καθώς και τους χώρους υποδοχής των επισκεπτών.

Οι τοίχοι είναι διακοσμημένοι με έργα Δραμιτών καλλιτεχνών –ορισμένοι εκ των οποίων έχουν φιλοτεχνήσει τις ετικέτες του κτήματος– δίνοντας μια διαφορετική νότα στον χώρο. Κατά τη διάρκεια της επίσκεψής μας είχαμε τη χαρά να γνωρίσουμε τους διδύμους γιους του Κώστα Λαζαρίδη, οι οποίοι φροντίζουν για τη συνέχεια μιας ιστορίας που ξεκίνησε γύρω στο 1979, με τη φύτευση του πρώτου γραμμικού αμπελώνα από τον Κ. Λαζαρίδη. Σήμερα, στα 2.300 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα καλλιεργούνται λευκές και ερυθρές ποικιλίες, με έμφαση στο Sauvignon Blanc, στο Ασύρτικο, στο Merlot και στο Cabernet. Δοκίμασαμε τον Αμέθυστο Λευκό 2016, Sauvignon Blanc και Ασύρτικο, διάσημο πλέον χαρμάνι της Δράμας, το Domaine Costa Lazaridi Rosé, ροζέ από Merlot που γνωρίζει μεγάλη επιτυχία, καθώς και τα δύο ερυθρά της σειράς Chateau Julia, Merlot και Refosco/Αγώργιτικο. Ιδιαίτερος ο Αμέθυστος Cava 2013, 100% Cabernet Franc, κρασί που έχει παραμείνει 18 μήνες στο βαρέλι και έχει ωριμάσει στη φιάλη, διαθέτοντας μεγάλο δυναμικό παλαιώσης.

Περνώντας τη μεγαλύτερη είσοδο του Κτήματος Nico Lazaridi, βρεθήκαμε μπροστά σε ένα κτίριο το οποίο, παρά το εντυπωσιακό του μέγεθος, είναι πλήρως ενταμιωμένο με το περιβάλλον. Το οινοποιείο, έκτασης 6.000 τ.μ., είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να μη «βεβηλώνει» την κορφογραμμή, παρότι είναι χτισμένο σε λόφο, όπως μας τόνισε χαρακτηριστικά ο κ. Φεδερίκος Λαζαρίδης, διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας. Περιλαμβάνει τους χώρους παραγωγής με υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, το κελάρι στο οποίο μπορούν να αποθηκευτούν έως και 500 βαρέλια, αίθουσα γευσιγνωσίας, όπου στο μέλλον θα σερβίρεται και ειδικό μενού με έμφαση στα food and wine pairing, και βεβαίως την αίθουσα όπου φιλοξενείται η μόνιμη έκθεση «Μαγικό Βουνό» με τα έργα των καλλιτεχνών που έχουν φιλοτεχνήσει όλες τις ετικέτες του γνωστού κρασιού από τότε που πρωτοκυκλοφόρησε μέχρι σήμερα. Η ιστορία του κτήματος ξεκίνησε τη δεκαετία του '80, όταν οι Νίκος και Κώστας Λαζαρίδη, επίσης γνωστοί από τον κλάδο του μαρμάρου, αποφάσισαν να δουν το χόμπι τους για το κρασί επιχειρηματικά, στήνοντας την πρώτη οινοποιητική εταιρεία στον νομό Δράμας. Από τις αρχές του '90, όταν οι οδρόμοι των δύο αδελφών χώρισαν, η Nico Lazaridi εξακολούθησε να επεκτείνεται, φθάνοντας σήμερα να διαθέτει έναν ιδιόκτητο αμπελώνα 600 στρεμμάτων στην περιοχή της Αγρόρας γύρω από το οινοποιείο, ένα δεύτερο οινοποιείο στην Πέτριά Κοιλιάδα, στους πρόποδες του Παγλαίου, και ένα τρίτο στα οκαριά, στη Μύκονο. Η οζιζήτησή μας με τον Φεδερίκο Λαζαρίδη, γιο του Νίκου, κατά τη διάρκεια της ξενάγησής μας άραγε αποκάλυψε έναν άνθρωπο με πολύ ξεκάθαρο όραμα και στόχους. Με παραγωγή που φθάνει τα 450.000 φιάλες στα κρασιά παλαιώσης και τις 600.000 στα entry level και μεσαίας παλαιώσης, που παράγονται στο οινοποιείο της Καβάλας, η εταιρεία έχει θέσει ως στόχο την αύξηση των εξαγωγών στο 40% του τζίρου της από το 30% όπου βρίσκεται σήμερα, προωθώντας παράλληλα τη δημιουργία συγκεκριμένων ζωνών αμπελοκαλλιέργειας, βασισμένων στο σύστημα ονομαστών προέλευσης της Bourgogne. Εμπνευστικό κρασί της Nico Lazaridi είναι βεβαίως το Μαγικό Βουνό, καθώς και τα δύο κρασιά της σειράς Perpetue, ένα λευκό μονοποικιλιακό από Semillon και ένα ερυθρό χαρμάνι Sangiovese και Cabernet Sauvignon. >

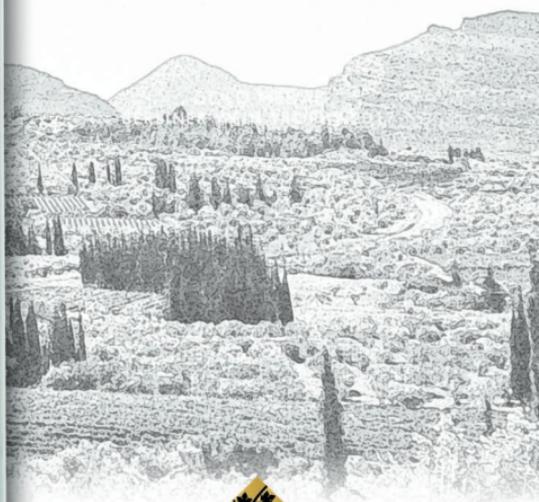


EPICUS



LEGENDARY REGION...
CREATIVE TEMPERAMENT!

*Made from the indigenous
red variety of Agiorgitiko grapes,
which are cultivated
in low yielding vineyards
on deep, rocky terrains.*



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

GEORGIOS LAFAZANIS WINERY S.A.
SOKRATOUS 17, 19 018 ATTIKI - www.georgioslafazanis.gr





↑ Ο οινολόγος του Κτήματος «Τέχνη Οίνου» Ζακς Παπαδόπουλος.
→ Το οινοποιείο του Κτήματος Οινογένεσις.

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Η υποδοχή μας από τον Γιάννη Παπαδόπουλο, έναν εκ των δύο ιδρυτών του κτήματος, ήταν ιδιαίτερα θερμή, παρά το γεγονός ότι ο φόρτος εργασίας λόγω τρύγου τού άφησε μικρά περιθώρια να μας μιλήσει ο ίδιος για την «επιπέτεια» που ξεκίνησε μαζί με τον φίλο του και κατόπιν συνεταιροί του Γιάννη Καλαϊτζήδη, κάπου στα μέσα της δεκαετίας του '90, και η οποία ονομάστηκε «Τέχνη Οίνου». Ανέλαβε ωστόσο ο γιος του Άκης οινολόγος και επικεφαλής της παραγωγής του κτήματος, να μας εξηγήσει πώς ένας πολιτικός μηχανικός και ένας αρχιτέκτονας, με αφετηρία την κοινή τους αγάπη για το κρασί, δημιούργησαν ένα ιδιαίτερο οινοποιείο το οποίο χωρίζεται στα δύο από έναν δρόμο, αλλά ενώνεται υπογειώς με μια εντυπωσιακή δαιδαλώδη κάβα, που μας θύμιζε τα κελάρια των οίκων της Champagne. Με παραγωγή 300.000 φιαλών, που στηρίζεται σε ξζένες, τόσο γνωστές όσο και λιγότερο διαδομένες ποικιλίες, όπως το Nebbiolo, αλλά και σε ελληνικές, ανάμεσα στις οποίες η Μαλαγουζιά, το Ασύρτικο και το Αγρωργίτικο, το Κτήμα Τέχνη Οίνου μοιάζει να μη φοβάται τους πειραματισμούς. Αυτό τουλάχιστον αποδεικνύουν η απόφαση να καλλιερήσει για πρώτη φορά στην Ελλάδα την πορτογαλική ποικιλία Touriga Nacional, αλλά και τα φιλόδοξα σχέδια για τη δημιουργία του ορεινότοπου αμπελοάνου στην Ελλάδα, σε υψόμετρο 1.050 μ., όπου σχεδιάζουν να καλλιερήσουν Sauvignon Blanc. Η ξενάγησή μας στην κάβα μάς αποκάλυψε ένα εντυπωσιακό κελάρι, το οποίο εκτείνεται και στα δύο κτίρια, ενώνοντάς τα υπογειώς με ένα τούνελ.

Εδώ φυλάσσονται περίπου 35.000 φιάλες, ενώ σε ένα σημείο του βρίσκεται αυτό που αποκαλούν αρχείο, όπου διατηρούνται όλες οι παλιές σοδειές, από την πρώτη που κυκλοφόρησε στην αγορά, το 1996, μέχρι της φετινής. Μονοποικιλιακά και χαρμάνια, με κυρίαρχο και εδώ το επιτυχημένο blend του Sauvignon Blanc με το Ασύρτικο, συνθέτουν την γκάμα της σειράς Τέχνη Αλυσίας, που σημαίνει την τέχνη του να αφαιρείς τη λύπη μέσω του κρασιού – βασισμένη σε έναν μύθο για τον θεό Διόνυσο – και της πιο premium σειράς Ήσους Δρύφου, που οφείλει την ονομασία της στη γλάνκη που αφήνει το κρασί που έχει ωριμάσει μέσα σε δρύινα βαρέλια.

«Ο καλύτερος φίλος μας είναι ο χρόνος»



ΚΤΗΜΑ ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ

«Ο μεγαλύτερος φίλος μας είναι ο χρόνος». Σε αυτή τη φράση συνοψίζεται η φιλοσοφία του Κτήματος Οινογένεσις, το οποίο αποτελεί τη νεότερη άφιξη στην αμπελογατρική ζώνη της Δράμας. Το οινοποιείο στεγάζεται ο' ένα επιβλητικό κτίριο από πέτρα, χτισμένο σε σχήμα Π, με στοιχεία μακεδονικού αρχοντικού, με μια μεγαλύτερη είσοδο που θυμίζει κάστρο, και είναι περιτριγυρισμένο από έναν καλαίσθητο κήπο και τους αμπελώνες της περιοχής του Δοξάτου. Αντανάκλα της μεγάλης αγάπης του δημιουργού του, Μπάκη Τσολκού, για τη Γαλλία και το δράμα του να παντρεύει τη μεγάλη γαλλική παράδοση στην παραγωγή κρασιού με την τέραστια εμπειρία που διαθέτει ο ίδιος ως οινολόγος.

Με 38 τρύγους στο ενεργητικό του, στη Δράμα θεωρείται κάτι σαν θρύλος, αφού οη διάρκεια των τελευταίων 30 ετών έχει συμβάλει σημαντικά στη δημιουργία του δραμινού αμπελώνα. Το 2006, λόντας τη συνεργασία του με το Κτήμα Nico Lazaridi, προχώρησε στο μεγάλο βήμα δημιουργίας του δικού του κτήματος, το οποίο αποτελεί πλέον την τελευταία προσθήκη στον κατάλογο των οργανωμένων επισκεψίμων οινοποιείων της περιοχής, με παραγωγή γύρω στις 160.000 φιάλες τον χρόνο. Συνοδοιπόρο του στα δύσκολα γειγρήματα η σύζυγός του Φανή Βογιατζή και ο γιος του Άλεξανδρος, οινολόγος με καταγωγή και

ποπούδες στη Γαλλία, ο οποίος επέστρεψε στην Ελλάδα το 2012 και κάνει ήδη τα πρώτα βήματα με την οινοποίηση μιας δικής του ετικέτας, του Thyrus, ενός πρωτοποριακού blend Μαλαγουζιάς και Viognier, το οποίο είχαμε τη χαρά να δοκιμάσουμε μεταξύ άλλων.

Ακολουθώντας τη γαλλική παράδοση, τα κρασιά του κτήματος που προορίζονται για παλιώση περνούν τουλάχιστον τρία χρόνια «εξοκούρησης» στη φιάλη προτού διατεθούν στην αγορά, γεγονός που τους προσδίδει έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα. Κατά τη διάρκεια της επισκέψής μας, εκτός από την ξενάγηση στον χώρο παραγωγής και στα κελάρια, είχαμε τη χαρά να συζητήσουμε κάποια από τα κρασιά του κτήματος, συζητώντας παράλληλα με τον κ. Τσολκό, ο οποίος μοιράστηκε μαζί μας ένα μέρος από την πολύχρονη εμπειρία του τόσο στο αμπέλι όσο και στην οινοποίηση. Δοκιμάσαμε τον λευκό Φεγγίτη του 2015, το κλασικό blend της Δράμας από Ασύρτικο και Sauvignon Blanc, οινοποιημένο με τις οινολάσπες, με αρώματα εσπεριδοειδών, ιδανικό για να συνοδεύει θαλασσινά, και το Φεγγίτες Ροζέ, ένα ανοιχτόχρωμο ροζέ από Grenache rouge και Cabernet Sauvignon, οινοποιημένο στα πρότυπα του γαλλικού ροζέ, με το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού. Φύγαμε με την υπόσχεση μιας επόμενης δοκιμής της σειράς Δέκα, ενός λευκού από Sauvignon Blanc, Ugni Blanc και Semillon και του ερυθρού από Merlot και Zinonάμου. g



All Rights Reserved



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

All Rights Reserved



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

Κ

Αντιλαμβάνομαι πως όσοι από εσάς «ψάχνετε» λίγο παραπάνω με το κρασί δεν είναι και πολύ trendy να παραδεχτείτε ότι τρέφετε αγάπη και αφοσίωση στο Chardonnay. Δεν υπάρχουν όμως πολλά σταφύλια στον κόσμο που να διαθέτουν τον versatile χαρακτήρα της ποικιλίας, όντας ευπροσάρμοστα σε διαφορετικά μήκη και πλάτη, σε ψυχρά ή θερμά κλίματα, και δίνοντας μεγάλο εύρος κρασιών διαφορετικού στυλ.

Μην ξεχνάτε ότι ονομασίες όπως Montrachet, Corton-Charlemagne, Champagne Blanc de Blancs, Chablis Les Clos είναι μύθοι της γαλλικής οινοπαραγωγής που παράγονται από την ποικιλία. Η κλασική συνταγή θέλει κατά προτίμηση ένα ξηρό Chardonnay να ζυμώνεται και να ωριμάζει σε νέα κυρίως βαρέλια, «αντιγράφοντας» οινοποιητικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται στη Βουργουνδία, που θεωρείται το «λίκνο» της ποικιλίας. Γ' αυτό και πολλοί υποστηρίζουν ότι το Chardonnay είναι περισσότερο μια ποικιλία οινοποίησης παρά terroir. Και όμως, το αμπελότοπι είναι αυτό που διαφοροποιεί ένα μεγάλο Chardonnay από ένα απλά καλό παράδειγμα της ποικιλίας, κάτι το οποίο σίγουρα γίνεται πιο εύκολα αντιληπτό στη Βουργουνδία και στην ταξινόμηση των αμπελιών της. Και φαίνεται ότι το αρωπείο της Μαντινείας, στα 750 μ.ψφμέτρο, με τον κόκκινο άφρολο και τα κομμάτια μαρμάρου, αποτελεί επίσης με τη σειρά του ένα εξαιρετικό πεδίο για να διαπρέψει η ποικιλία στην Ελλάδα. Ο Μαρμαριάς του Κτήματος Τσέλεπου είναι στα-

θερά ένα από τα πολύ καλά ελληνικά Chardonnay, βουργουνδέζικη οινοποιητικής προσέγγισης, αναφορά στις σπουδές του Πάνη Τσέλεπου στην Dijon της Γαλλίας.

Η ζύμωση του Μαρμαριάς ξεκινάει σε ανοξειδωτές δεξαμενές και, όταν το κρασί προσεγγίσει περίπου τους 9° αλκοόλης, κατεβαίνει στο κελάρι και στα δρύινα βαρέλια για να πραγματοποιηθεί ολοκλήρωση της μέλας σε αυτά. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται καλύτερος θερμοκρασιακός έλεγχος, μια που είναι πιο δύσκολο να ελεγχθεί η θερμοκρασία στο βαρέλι. Το κρασί θα παραμείνει για 4-6 μήνες σε δρυ – κάτι το οποίο εξαρτάται από την κάθε χρονιά – μαζί με τις φίνες οινολάσπες, ενώ περίπου στο 15% του κρασιού θα προκληθεί μηλοαλακτική ζύμωση, βοηθώντας έτσι το κρασί να κερδίσει σε πάχος και υφή στο στόμα, αλλά και έξτρα αρωματική πολυπλοκότητα. Μέσα στα χρόνια που παράγεται ο Μαρμαριάς, λίγα πράγματα έχουν αλλάξει στην οινοποίηση του, με σπουδαιότερη αλλαγή τη χρήση 500λιτρων βαρελιών σε σχέση με τα 225λιτρα που μέχρι το 2010 χρησιμοποιούσαν για τη ζύμωση και την ωρίμαση του κρασιού.

Το μεγάλο ερώτημα είναι αν τα Chardonnay πέρα από τις τρις Βουργουνδίες (και αυτές όχι στην εποχή του premetax*) μπορούν ή αξίζει τον κόπο να παλαύσουν για πολλά χρόνια στη φιάλη. Μια κλασική γευστική δοκιμή έξι εσοδειών Μαρμαριάς, φθάνοντας πίσω στη χρονιά του 2005, νομίζω ότι μπορεί να μας διαφωτίσει...

Α

Θ

Ε

Τ

Ω

Σ



2015

Εξωτικά και κίτρινα φρούτα στη μύτη, ανθικές νύξεις, βανίλια, κρέμα και υποψία ξηρών καρπών. Πλούσιο και κρεμώδες στο στόμα, χωρίς όμως να είναι βαρύ, εξαιτίας της δροσιστικής οξύτητας που ισορροπεί όμορφα με εξαιρετικά ενδιαφέρον τελείωμα, με διάρκεια και νότες από πικραμύγδαλο.

2014

Περισσότερη δροσιά στη μύτη και ένα touch παραπάνω κομψότητα σε σχέση με το 2015. Ροδάκινο και βερίκοκο, ορυκτότητα, κάποιες φυτικές νύξεις και όμορφα ενωσιατωμένο βαρέλι με νότες βανίλιας και καπνού. Ελαϊώδης υφή στο στόμα, καλή συμπίκνωση και ισορροπημένη οξύτητα με ξηροκαρπώτο τελείωμα.

2013

Ήπιες αρωματικές εντάσεις και χρώμα περισσότερο κίτρινο σε σχέση με το 2014. Το φρούτο παίζει με πιο πολύπλοκες νότες, όπως καρύδι, τσσιτ και καπνός. Το στόμα όμως έχει ζυηρή οξύτητα, με εμφραση περισσότερο στην κομψότητα παρά στο πάχος. Μελένιο τελείωμα με καθυρνωτισμένους ξηρούς καρπούς.

Κείμενο Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET

2012

Χρυσίζουσα απόχρωση με αρκετά εξελιγμένα και πολύπλοκα αρώματα, ψιμίνο φουντούκι, μήλο, καπνό, crème fraîche και αποξηραμένο βερίκοκο. Το βαρέλι ζυηρό στο στόμα, μέλι και ξηροί καρποί σε ένα ώριμο, παρατεταμένο, φουντουκίνο, τελείωμα.

2008

Χρυσό, με οξειδωτική μύτη στην πλήρη ωριμότητά της να συνδυάζει αποξηραμένα φρούτα, κομποστάι μήλο, κάστανο και το βαρέλι να βγαίνει μπροστά. Κατά τη χρονική περίοδο πριν από το 2010, η παλαιώση του κρασιού γινόταν σε barriques των 225 lt. Το στόμα δεν έχει πολύ φρούτο στη δευτερογενή στιγμή του, αλλά οφείλει από ξηροκαρπώτες νύξεις και το-σταρισμένο βαρέλι.

2005

Ο αερισμός με decanting στη συγκεκριμένη περίπτωση βοήθησε το κρασί. Χρώμα βαθύ χρυσό, σημάδια οξειδωσις, πολύ γλυκό φρούτο, υπέρυθρο ροδάκινο και κομποστάι ροδάκινο, έντονα καπνιστός χαρακτήρας. Βαρελάτο στόμα, με τις τανίνες του ξύλου να προεξέχουν αφού το φρούτο έχει υποχωρήσει. Έχοντας μία δωδεκαετία ήδη στην πλάτη του, θα προτιμούσα να το είχα ανοίξει μερικά χρόνια νωρίτερα.

* Premetax: πρόωγη οξειδωσις, όρος ο οποίος παραπέμπει κυρίως σε λευκές Βουργουνδίες της δεκαετίας του '90, στις οποίες παρατηρήθηκε το πρόβλημα της πρόωξης οξειδωσις φιαλών, που αποδόθηκε τελικά στα χαμηλά επίπεδα θερμοκρασίας κατά την εμφιάλωση των κρασιών εκείνης της εποχής που μίκρυνε τον κύκλο ζωής τους.

Μαρμαριάς Τσέλεπου

AGIORITIKO ABATON

Ένα εμβληματικό κρασί, μια νέα σειρά



Ο αγιορείτικος αμπελώνας ήταν πάντα μια πηγή αένης δημιουργίας. Τη στιγμή που ο Ευάγγελος Τσάνταλης είδε τον εγκαταλελειμμένο αμπελώνα στο Μετόχι Χρωμίτσας το 1969, οραματίστηκε την αναβίωση ενός τεττοῖρ ευλογημένου με ένα σπάνιο οικοσύστημα. Τη γενέτειρα ενός ελληνικού εμβληματικού κρασιού που θα αποτύπωνε την παγκόσμια πολιτιστική αξία του Αγίου Όρους, θα αγκάλιαζε τη μακρά μοναστική παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, και θα αποτελούσε έναν φόρο τιμής σε όσους μετατρέπουν το όραμά τους σε έργο ζωής.

Σήμερα το όνομα ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΑΒΑΤΟΝ συνεχίζει να μας εμπνέει. Ο καταξιωμένος ερυθρός οίνος πλαισιώνεται από δύο νέες ετικέτες.

Νέα σειρά ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΑΒΑΤΟΝ

GOLD SELECTION ΕΡΥΘΡΟΣ - Cabernet Sauvignon, Λημινό
ΛΕΥΚΟΣ - Αθήρι, Ασίθρικο
ΕΡΥΘΡΟΣ - Ξινόμαυρο, Grenache, Λημινό



tsantali.com

ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ

Φωτογραφίες Γιώργος Καπλανίδης

Το εστιατόριο ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ βρίσκεται στο Ξινό Νερό του Δήμου Αμυνταίου, στον νομό Φλώρινας, σε έναν ευλογημένο τόπο που μυρίζει φαγητό και κρασί.



Οι προτάσεις του εντυπωσιάζουν και σε συνδυασμό με τη μεγάλη ποικιλία από την κάβα του καθιστούν το εστιατόριο Κοντοσώρος έναν προορισμό όπου μπορεί κανείς να απολαύσει την τοπική κουζίνα σε υψηλό επίπεδο, με τα παραγόμενα προϊόντα της περιοχής.

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

Υλικά

- 1 κουταλάκι κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο ● 30 γρ. καπνιστό χοιρινό, κομμένο σε καβάρια ● 50 γρ. κολοκυθάκι, σε κύβους ● 30 γρ. κρασί λευκό
- 3 κούπες ζωμός κότες ● 3 κουταλιές της σούπας ρύζι βρασμένο
- 1 κουταλιά της σούπας άνηθος, ψιλοκομμένο ● 50 γρ. παρμεζάνα
- 20 γρ. βούτυρο αγελάδος ● το ξύσμα 1 λεμονιού ● 1 κουταλιά της σούπας μαϊντανός, ψιλοκομμένος (στο τέλος)

↑ Νίκος Κοντοσώρος

⌚ Ριζότο με κολοκυθάκι και καπνιστό χοιρινό

Το ριζότο με κολοκυθάκι και καπνιστό χοιρινό συγκαταλέγεται στα πρώτα πιάτα του εστιατορίου μας. Το χοιρινό έχει ελαφρύ κάπνισμα και παρασκευάζεται από την οικογενειακή επιχείρηση Μπέλλης στη Φλώρινα. Τα κολοκυθάκια είναι από το μπουστάρι μας. Με διάφορα άλλα λαχανικά στο τέλος έχουμε ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα, με μια βελούδινη υφή από τα τυριά και το αγελαδινό βούτυρο.

Ιδανικό κρασί

Οι Τέσσερις Λίμνες Κυρ-Γιάννη και το Chardonnay, ως βασιλιάς των λευκών ποικιλιών, σε συνδυασμό με το Gewürztraminer συνθέτουν ένα αποτέλεσμα που αποκτά τον χαρακτήρα ενός κρασιού ισορροπημένου, το οποίο στο πιάτο μας δίνει τη δυνατότητα έκφρασης και ανάδειξης του αρωματικού σε έναν άριστο συνδυασμό, λες και γεννήθηκαν το ένα για το άλλο. ▷



Είναι THEMA καταγωγής



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Κοκκινόγεια, Δράμα. Follow us: [f](#) [t](#)



ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΜΕ ΚΕΦΤΕΔΣ

Υλικά

- 1 ξερό κρεμμύδι μεγάλο, χοντροκομμένο ● 1 φλιτζάνι του καφέ ελαιόλαδο ● 2 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας ● 1 κουταλάκι κόκκινο πιπέρι καγιέν ● 1 πρέζα αλάτι ● 1 κόκκος μπαχάρι ● 1 δαφνόφυλλο ● 2 κουταλάκια τσούμπρικα (τοπικό μπαχαρικό που μοιάζει με τη ρίγανη) ● 1 λίτρο νερό ● 2 κουταλιές της σούπας τραχανάς γλυκό από σιτάρι μαλακό

Ο τραχανάς μας είναι από σιτάρι μαλακό και τον παρασκευάζουμε εμείς για τις ανάγκες του εστιατορίου. Είναι από τα παραδοσιακά μας πιάτα, τον σερβίρουμε με μοσχαρίσιους κεφτέδες και τον αρμαστιζουμε με ένα ιδιαίτερο μπαχαρικό που θυμίζει ρίγανη και καλλιεργείται στην περιοχή μας. Και στο μπουστάνι μας η ονομασία του είναι τσούμπρικα.

Ιδανικό κρασί

Ο τραχανάς ταιριάζει με το Ροζέ Αμυνταίου, κρασί με έντονες οξύτητες και πλούσια αρωματική παλέτα ώριμων φρούτων, ένας άριστος φίλος του παραδοσιακού πιάτου της κουζίνας μας. Ίσως δεν υπάρχει άλλο κρασί από τη γη του Αμυνταίου που να μπορεί να συνδυαστεί με τον τραχανά, τα δύο προϊόντα που γεννήθηκαν στον ίδιο τόπο. ▶

4 εκλεκτές ετικέτες, μία περήφανη χώρα προέλευσης



MERLOT

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 2014

Ζωηρό βαθυκόκκινο χρώμα και αρώματα που ξεκινούν με άφθονα κόκκινα φρούτα και βότανα, για να καταλήξουν στη μαύρη σοκολάτα και σε διάφορα γλυκά μπαχαρικά. Φίνες τανίνες και καλή δομή υποστηρίζουν τον ξεχωριστό χαρακτήρα του. Σερβίρεται στους 16-18°C.

3,49€

750 ml

1L = 4,65€



SYRAH

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 2015

Διαθέτει σώμα με πλούσιο όγκο και ζουμερές τανίνες. Έχει μακρά, γλυκιά επίγευση και τα αρώματά του διακρίνονται σε κάθε γουλιά, όπως μούρα, μαύρο πιπέρι και μαύρη σοκολάτα. Σερβίρεται στους 16-18°C.



3,49€

750 ml

1L = 4,65€



NEMEA

Αγιοργίτικο Barrique Π.Ο.Π. 2014

Το Βελούδινο Αγιοργίτικο βραβευμένο με ασημένιο μετάλλιο στο διεθνή διαγωνισμό Mundus Vini, στον οποίο και διακρίθηκε μέσα από χιλιάδες ποικιλίες που συμμετείχαν. Ιδανικό, για να συνοδεύσει κόκκινα κρατά με πικάντικες ολότητες. Σερβίρεται στους 18-20°C.

4,45€

750 ml

1L = 5,93€



ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ

Αμύνταιον Reserve Π.Ο.Π. 2013

Εκλεκτό Εινόμαυρο από το Αμύνταιο με μια φωτεινή κόκκινη όψη που θα σας αφήσει στη μύτη διαδοχικά αρωματικά κύματα τούτσας και μπαχαρικών. Η γεύση του φινε τούτ με ζωντανή οξύτητα και ευχάριστα τονικό τελείωμα. Συνδυάζεται ιδανικά με λουκάνικα, χοιρινό, πικάντικα κρατά και έντονα τυριά. Σερβίρεται στους 16-18°C.

4,49€

750 ml

1L = 5,99€



Κάθε μέρα αξίζει!

DUCK

Κρυμμένο κάπου στην Πυλαία, το Duck private chefing σε αποζημιώνει για το ταξίδι. Αγαπά πολύ το καλό φαγητό και σέβεται την πρώτη ύλη.



Με κάμποσες μέρες αναμονή για τραπέζι, γνωρίζει μεγάλη επιτυχία αξιοποιώντας φρέσκα υλικά εποχής από τον λαχανόκηπο και αποκλειστικά νωπά κρέατα. Στο τιμόνι του οι σεφ Ιωάννα Θεοδωρακάκη και ο Στέφανος Αντωνιάδης, που κάθε μέρα ψωνίζουν φρέσκα υλικά και προτείνουν ένα νέο μενού.

ΦΘΙΝΟΠΡΙΝΟ ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΜΑΡΑΘΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Υλικά

- 100 γρ. ρύζι για ριζότο ● 1 κρεμμύδι ξερό ● 1 μάτσο κρεμμύδι φρέσκο
- 500 γρ. σπανάκι φρέσκο ● 100 ml λευκό κρασί ● ζυμός λαχανικών
- αλάτι και πιπέρι ● 2 κουταλιές της σούπας μασκαρπόνε
- χυμός 1 λεμονιού ● μαραθόσπορος ● σχινόπητρο

Ετοιμάζουμε το σπανάκι. Πλένουμε πολύ καλά τα φύλλα του. Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε το φρέσκο κρεμμύδι και τον μαραθόσπορο, προσθέτουμε το σπανάκι και αλατίζουμε. Μόλις μαραθεί, αποσύρουμε από τη φωτιά και το περνάμε στο μίξερ μέχρι να γίνει κρέμα.

Κρέμα λεμονιού

Ανακατεύουμε το μασκαρπόνε με το λεμόνι και λίγο αλάτι.

Ριζότο

Σε ένα βαθύ τηγάνι σοτάρουμε το ξερό κρεμμύδι μέχρι να γίνει χρυσό. Προσθέτουμε το ρύζι, σοτάρουμε για 1 λεπτό και σβήνουμε με λευκό κρασί. Αλατοπιπρώνουμε και ρίχνουμε τον ζυμό λαχανικών κουταλιά κουταλιά σε χαμηλή φωτιά. Θα χρειαστεί περίπου 17 λεπτά μαγείρεμα. Όταν είναι έτοιμα, προσθέτουμε το σπανάκι, λίγη παρμεζάνα και το βούτυρο. Ανακατεύουμε πολύ καλά και σερβίρουμε με την κρέμα λεμονιού.

Ιδανικό κρασί

Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc Futé. Με μύτη έντονη και πλούσια, τυπική της ποικιλίας, και με αρώματα εσπεριδοειδών, με στόμα ιδιαίτερα γεμάτο, λιπαρό και εξαιρετική ισορροπία-δροσιά, φινέτσα και μεταλλικότητα, το κρασί αυτό συνδυάζεται με πλούσιες ημι-λιπαρές σάλτσες, συνοδεία λαχανικών αργά μαγειρεμένων και ειδικά, όπως στη συγκεκριμένη συνταγή, με βούτυρο.



↑ Καρύα Άλφα Sauvignon Blanc Fumé.



↑ Φθίνισμαρνό ριζότο.

A large advertisement for Venetsanos Winery. The top half shows a scenic view of a winery on a cliffside in Santorini, Greece, with white buildings and a large white dome. The bottom half features a row of six wine bottles with labels that include a bird logo. The text "Carved Into Nature" is written in a stylized font on a brown background. The Venetsanos Winery logo, a stylized 'W', is prominently displayed. The website "venetsanoswinery.com" and "Santorini Island . GREECE" are listed at the bottom. A small vertical logo is on the right edge.

Carved
Into Nature

W
VENETSANOS
WINERY

venetsanoswinery.com | Santorini Island . GREECE

Y. Karamanolis

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΑΣΙ

Επιμέλεια Νίκος Λουκάκης, Senior Lecturer WSPC

Σύμφωνα με το Oxford Companion to Food, η λέξη «σαλάτα» ετυμολογείται από το λατινικό «sal» (αλάτι), που διαμόρφωσε τη λέξη «salata» και αναφέρεται στο αλατισμένο φαγητό. Ειδικά στα φρέσκα λαχανικά σε συνδυασμό με λάδι, ξίδι και αλάτι ως άρτυμα.



Ελληνική ή χωριάτικη

Καλοκαιρινή κατά βάση σαλάτα, καθώς τα περισσότερα υλικά είναι εποχικά του καλοκαιριού, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά. Ελιές και κρεμμύδια είναι χειμωνιάτικα, αλλά διατηρούνται. Στη σημερινή εποχή βέβαια έχουμε λαχανικά όλο τον χρόνο, είτε πλήρης είναι αυτή η σαλάτα το καταλαβαίνουμε από το ότι για άρτυμα χρησιμοποιούμε μόνο ελαιόλαδο. Αυτό συμβαίνει γιατί έχουμε γλύκα και οξύτητα από την τομάτα, αλμυρή γεύση από τη φέτα και τις ελιές, αφάδα από το κρεμμύδι. Συνήθως, για να δώσουμε μεγαλύτερη αρωματική ένταση, χρησιμοποιούμε θυμάρι ή ρίγανη αποξηραμένα.



Προτίμηση σε κρασιά που δεν έχουν βαρέλι, δεν είναι πολύ γεμάτα και έχουν φρουτώδη και φυτικά αρώματα. Για τη χωριάτικη προτιμώ κρασιά που να έχουν γίνει κοντά σε θάλασσα, για να έχουν και μια ελαφριά αλμυρότητα στη γεύση τους. **Αθήρι** από τη Σαντορίνη και τη Ρόδο, **Μονεμβασιά** από την Πάρο, **Βηλάνα** από την Κρήτη, **Σαββατιανό**, Ροζέ με ελαφριές τανίνες, κυρίως από **Ξινόμαυρο**.



Τομάτα μοτσαρέλα

Κλασική σαλάτα την οποία συναντάμε πιο συχνά σε εστιατόρια από την ελληνική – γιατί άραγε; Η απλότητα αυτής της σαλάτας είναι που την κάνει και απολαυστική. Η παγίδα όμως είναι τα υλικά. Αν η τομάτα δεν είναι εποχής και αρωματική, η μοτσαρέλα καλής ποιότητας, το ελαιόλαδο έξτρα παρθένο εξαιρετικής ποιότητας και ο βασιλικός αρωματικός, τότε έχουμε ένα πολύ κακό αποτέλεσμα. Στις ιδανικές συνθήκες, η γλυκόξινη αρωματική τομάτα, η βουτυράτη μοτσαρέλα, ο αρωματικός βασιλικός ενώνονται σε ένα σώμα από τη λιπαρότητα του ελαιολάδου και δίνουν ένα φινετσάτο σύνολο.



Η διατήρηση της φινέτσας είναι ο πρωταρχικός στόχος γι' αυτόν τον συνδυασμό. Οι ιταλικές ποικιλίες προφανώς έχουν την προτεραιότητά τους εδώ και ειδικά του Νότου. Στις περιπτώσεις που τα κρασιά έχουν και μια επίγευση αμυγδάλου στα χαρακτηριστικά τους, τότε έχουμε και μια προέκταση του αρωματικού δυναμικού της σαλάτας. **Greco di Tufo**, **Fiano di Avellino**, **Verdicchio**, **Vermentino** από την Ιταλία. Φρέσκια αρωματική **Μαλαγουζιά** χωρίς βαρέλι, **Ορεινός Ροδίτης**, **Ντεμπίνα**, ακόμα και αφρώδης είναι πολύ ενδιαφέρουσα επιλογή.



Ρόκα παρμεζάνα

Ο απόλυτος μύθος των '90ς. Δεν πιστεύω ότι έχει υπάρξει σαλάτα που να έχει επηρεάσει τόσο πολύ τις καταναλωτικές μας συνήθειες στα εστιατόρια όσο η συγκεκριμένη. Η ρόκα έγινε ετήσιο αγαθό, αν και φθινοπωρινό κατά βάση. Οι εισαγωγές παρμεζάνας και βαλσαμικού ξιδιού ξεπέρασαν κάθε προηγούμενο. Τι έκανε όμως αυτή τη σαλάτα τόσο αγαπητή; Η ξινόπικρη, φυτική γεύση της ρόκας, με την αλμυρή και πληθωρική γεύση της παρμεζάνας, ντυνόταν με τον μανδύα της γλύκας και της οξύτητας του βαλσαμικού που την έκανε απολαυστική στους περισσότερους ουρανίσκους. Η λογική ότι είχαμε περισσότερη πρασινάδα μάς απενοχοποιούσε, ξεχνώντας τις θερμίδες του βαλσαμικού και της παρμεζάνας.



Η απόλυτη wine killer σαλάτα, ειδικά με την υπερβολή στο βαλσαμικό. Δύο δρόμοι λοιπόν για την επιλογή του κρασιού. Ο ένας να ισορροπήσουμε την οξύτητα με οξύτητα και έντονα αρώματα στο κρασί. **Ρομπόλα** από την Κεφαλονιά, **Ορεινός Ροδίτης** από την Αχαΐα, blend **Ασύρτικου-Sauvignon Blanc**, **Gruener Veltliner**, **Albarino**. Ο δεύτερος δρόμος να ισορροπήσουμε την έντονη οξύτητα με γλύκα. **Μοσχάτα** από τη Σάμο και τη Λήμο, **Gewurztraminer**, **Malvasia** με έντονο αρωματικό χαρακτήρα και λίγα υπολειμματικά σάκχαρα.



Σίζαρ

Η σαλάτα Σίζαρ πρωτοφτιάχτηκε στην Τιχουάνα του Μεξικού το 1924 από τον Caesar Cardini και η αυθεντική του συνταγή είχε έξι υλικά: μαρούλι (romaine lettuce), σκόρδο, ελαιόλαδο, κρουτόν, παρμεζάνα και γούστερ σος. Οι παραλλαγές της με κοτόπουλο ή και μπέικον, όπως και η αντιστοιχία στο dressing και το αυγό ήρθαν αργότερα. Πλήρης γευστικά, νόστιμη, ένα πιάτο που τα είχε όλα, λαχανικά, τυρί, λευκό κρέας, ψωμί. Το τραγανό μαρούλι και τα κρουτόν, η νόστιμη και αλμυρή παρμεζάνα, η αρωματική ένταση από το σκόρδο και τη γούστερ σος δίνουν μια πληθωρική σαλάτα σε υφή, γεύση και άρωμα. Αν προσθέσουμε και το κοτόπουλο (συνήθως στήθος στη σχάρα), τότε έχουμε και σώμα που από το ελαφρύ πάει στο μέτριο.



Αρωματικά κρασιά μέτριο σώματος με έντονο άρωμα και υψηλή οξύτητα είναι η πιο κατάλληλη επιλογή στο κρασί. **Sauvignon Blanc** και blend με **Ασύρτικο** ή **Μαλαγουζιά**, **Μαλαγουζιές** που έχουν δουλευτεί με τις ζύμες τους, **Αθήρι** από τη Σαντορίνη, **Chardonnay** χωρίς βαρέλι από ψυχρό κλίμα.

Μέσα στα χρόνια, οι γνωστές μας σαλάτες πέρασαν πολλές φάσεις και αλλαγές. Με τον κλασικό όρο «σαλάτα» αναφερόμαστε σε ένα μείγμα λαχανικών με ένα dressing, που συνηθέστερα είναι η vinaigrette. Στην πορεία αναπτύχθηκαν και άλλα είδη σαλατών από διάφορες κουζίνες του κόσμου. Η σαλάτα tabbouleh (ταμπουλέ) αναφέρεται σε ψιλοκομμένα αρωματικά με πλιγούρι. Τα όσπρια έχουν τη δική τους θέση, με τα ρεβίθια και τις φακές να ξεχωρίζουν στην ελληνική κουζίνα.

Οι σαλάτες με ρίζες είναι επίσης διαδεδομένες, όπως η πατάτα και το πατζάρι. Οι σαλάτες με μαγιονέζα, όπως η Αθηναϊκή, η Ρώσικη (μόνο από τη Ρωσία δεν προέρχεται), η coleslaw. Vinaigrette: η κλασική συνταγή έχει τρία μέρη λάδι, 1 μέρος ξίδι και αλάτι-πιπέρι. Οι πιο σύγχρονοι ουρανόσκοι προτιμούν το 4 προς 1, καθώς είναι και πιο φιλικό προς το κρασί. Λεπτομέρεια: όταν φτιάχνετε vinaigrette, ανακατεύετε πρώτα το αλάτι με το ξίδι για να διαλυθεί και μετά το ελαιόλαδο.

Αν αντικαταστήσετε το ξίδι με λεμόνι ή πορτοκάλι, η αναλογία είναι περισσότερο προς το 1 προς 1. Από τις ΗΠΑ μάς ήρθαν δύο σημαντικά dressings,

όπως η thousand island και blue cheese. Η thousand island έχει ως βάση τη μαγιονέζα, βραστό αυγό, γούστερ σος, λευκό ξίδι, γλυκιά πίκλα, πιπεριά, σκόνη γαρίφαλο και ελιό. Μια πληθωρική σος που ακροβατεί μεταξύ του αλμυρού, του γλυκού και του λιπαρού, γι' αυτό και η διαχείριση της οξύτητας είναι σημαντική ως ισορροπιστικό παράγοντα. Η blue cheese dressing είναι βασισμένη ξεκάθαρα στο αλμυρό στοιχείο, γι' αυτό και προτείνω να μη χρησιμοποιείτε αλάτι, αν και στις περισσότερες συνταγές αναγράφεται. Επίσης, θα γίνει πιο ελαφριά αν αντί για μαγιονέζα χρησιμοποιήσετε γιούρτι στραγγιστό. Συνήθως γίνεται με γούστερ σος και ξίδι.

Λεπτομέρειες

Όλα τα dressing να προστίθενται πριν από το σερβίρισμα, γιατί η οξύτητα θα «μαγειρέψει» τα υλικά. Η dressing ανακατεύεται καλύτερα όταν είναι ρευστή, γι' αυτό στο τέλος διορθώστε την πυκνότητα με νερό. Στη vinaigrette θα γίνει πιο συνεκτική, γιατί το νερό θα «γαλακτώσει» το λάδι.



Σαλάτα με σπανάκι, αχλάδι, καρύδια, blue cheese και μπέικον

Μια σαλάτα που τη συναντάμε συχνά το φθινόπωρο και τον χειμώνα και αποτελεί πλήρες πιάτο, όπως και η Σίζαρ. Το σπανάκι με την πικρόγλυκη γεύση του, το φρουτώδες και όξινο από το αχλάδι, η πικράδα και ξηροκαρπάτη γεύση από τα καρύδια, η αλμυρή και βουτυράτη γεύση του blue cheese, με τη ζωικότητα και τραγανότητα (πρέπει να είναι τραγανό και όχι μαλακό) του μπέικον, μας δίνουν μια σύνθετη γευστικά σαλάτα που πραγματικά είναι πολύ ενδιαφέρουσα για το κρασί. Λεπτομέρεια: Αν στη βινεγκρέτ τρίψετε και λίγο μοσχοκάρυδο, πραγματικά θα κάνει τη διαφορά σε πολυπλοκότητα και ένταση.



Σύνθετο και πολύπλοκο λευκό ή ροζέ κρασί με διακριτικές τανίνες είναι οι καλύτερες επιλογές. **Σαντορίνη, Βιδιανό** με βαρέλι, **Μαλαγουζιά** με βαρέλι, **Semillon blend, Sauvignon Blanc** με βαρέλι ή **Fumé, Ροζέ** που να είναι πληθωρικά, ακόμα και αν έχουν περάσει από βαρέλι.



Σαλάτα με κατσικίσιο τυρί

Μια σαλάτα που θα τη βρούμε με πολλές παραλλαγές, αλλά ως βασικό χαρακτηριστικό της είναι το κατσικίσιο γαλλικό τυρί τύπου chevre. Συνήθως είναι γκρατινέ πάνω σε μια φέτα ψωμί. Η αλμυρή γεύση του τυριού απαιτεί έναν παράγοντα οξύτητας για ισορροπία. Συνήθως θα δούμε στη σαλάτα αχλάδι, πράσινο μήλο ή τοματίνια γι' αυτόν τον λόγο. Για την αύξηση της πολυπλοκότητας προσθέτουμε και ξηρούς καρπούς, συνήθως καβουρδισμένους, για να έχουν παρόμοια γεύση με το καραμελωμένο τυρί. Πιο συχνά τη συναντάμε με φιστίκι Αιγίνης, καρύδια ή φουντούκια. Το ρόδι επίσης συνήθίζεται για τη γλυκύτητα του, είτε μέσα στη σαλάτα είτε ως χυμός στη βινεγκρέτ.



Λευκά, αρωματικά με υψηλή οξύτητα, για να ισορροπήσει η αλμυρή γεύση του τυριού, η οξύτητα από τα φρούτα, και να έχει δουλευτεί με τις ζύμες ή να έχει διακριτικό βαρέλι για τους ξηρούς καρπούς. Η ιδανική επιλογή είναι τα **Sauvignon Blanc**. Με την οξύτητά τους και τα έντονα αρώματά τους θα ντύσουν εξαιρετικά τη σαλάτα. **Pouilly-Fumé & Sancerre**, Νέα Ζηλανδία και ελληνικά, κυρίως από πιο ψυχρά κλίματα. **Μαλαγουζιά** με διακριτικό βαρέλι, **Chardonnay** ψυχρού κλίματος με διακριτικό βαρέλι.



Tabbouleh (Ταμπουλέ)

Το ταμπουλέ το θεωρούμε περισσότερο σαλάτα παρά ορεκτικό, κυρίως λόγω της προετοιμασίας του που θυμίζει σαλάτα. Το burghul ή bulgur στα τουρκικά θεωρείται λιβανέζικη συνταγή. Προέρχεται από το καθαρισμένο ή «σπάσιμο» των σπόρων σιταριού μέχρι να φτάσουμε στο κέντρο του, που μας δίνει μια πιο έντονη, «ξηροκαρπάτη» αίσθηση. Η βασική συνταγή έχει ψιλοκομμένο, με κοφτερό μαχαίρι στο χέρι και όχι στο blender, μαϊντανό, μέντα, τομάτα αποφλοιωμένη και καθαρισμένη από τους σπόρους και φρέσκο κρεμμύδι. Για το dressing χρησιμοποιούμε ένα μέρος λάδι προς ένα μέρος χυμό λεμονιού ή, αν το θέλουμε πιο όξινο, ανεβάζουμε την αναλογία του λεμονιού, και μαχαρικά (συνήθως κύμινο στη λιβανέζικη εκδοχή).



Η έντονη οξύτητα από το λεμόνι και την τομάτα σε συνδυασμό με τα έντονα βοτανικά αρώματα απαιτούν ένα λευκό αρωματικό και τραγανό λευκό κρασί. **Sauvignon Blanc** από Νέα Ζηλανδία, Χιλή και Ελλάδα ή blend με **Ασύρτικο, Ρομπόλα** Κεφαλονιάς, Ορεινός **Ροδίτης** από την Αχαΐα, **Riesling** από την Αυστρία και πιο ζεστές περιοχές της Γερμανίας, **Albarino & Grüner Veltliner**.



Πατατοσαλάτα

Η σαλάτα με πατάτες είναι μια χειμωνιάτικη σαλάτα, που συνήθως τη συναντάμε με σάλτσες που έχουν μαγιονέζα. Εμείς προτιμάμε το γιούρτι (στραγγιστό) για την πιο δροσερή του γεύση. Λαχανικά όπως φρέσκο κρεμμυδάκι, σέλινο και μαϊντανός είναι τα πιο συνηθισμένα. Μικρά τοματίνια δίνουν την απαραίτητη οξύτητα για ισορροπία και μεγαλύτερη πολυπλοκότητα. Μπέικον, μαριναρισμένα μικρά ψαράκια ή αυγά βραστά είναι επίσης πολύ συνηθισμένα συστατικά.



Οι πατάτες με το άμυλο δίνουν ένα πλούσιο σώμα στη σαλάτα, που είναι και αρωματική από τα μυρωδικά. Ανάλογα με τα συστατικά και κυρίως αν έχουμε μπέικον ή ψαράκια, θα διαλέξουμε λευκό ή κόκκινο κρασί. **Βιδιανό, Ασύρτικο, Viognier, Chardonnay**. Νεμέα φρέσκια, **Rioja Crianza, Beaujolais**.

VEGA SICILIA

Κείμενο Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET

Το θρυλικό οινοποίεο της Ισπανίας ανοίγει τις πόρτες του στο Grape.

Με αφηρητή το Valladolid, μια πόλη με χαλαρούς ρυθμούς και μακρά ιστορία στη βόρεια Ισπανία, ξεκίνησε η οινική εξόρμηση στη Ribera del Duero, την αδιαμφισβήτητη κάτοχο του ερυθρού οινικού θρόνου της Ισπανίας. Είχα τη χαρά να επισκεφτώ το οινοποίεο Vega Sicilia, ίσως τον υψηλότερο κύρους παραγωγό της Ισπανίας με ιστορία από το 1864. Εδώ παράγονται τα θρυλικά Único και Valbuena 5^o, ενώ σε άλλο οινοποίεο της περιοχής η εταιρεία παράγει το εξαιρετικό Alion, αλλά και το Pintia στο γειτονικό Toro. Η ιστορία, ο μύθος αλλά και η ποιότητα των κρασιών αντανακλώνται άμεσα στις τιμές που η αγορά έχει αποφασίσει να τα κοστολογεί και οι οποίες ανέρχονται σε εκατοντάδες ευρώ ανά φιάλη. Τριάντα πέντε λεπτά οδήγησης χρειάστηκαν από το κέντρο του Valladolid για να φτάσω στην πύλη του οινοποίεου. Με υποδέχτηκε ο μάνατζερ του αμπελώνα και μου πρότεινε να ξεκινήσουμε μαζί μια βόλτα στους ιδιόκτητους ιστορικούς γειτονικούς αμπελώνες. Επισκεφτήκαμε τον γεμάτο εδάφη από κιμωλία αμπελώνα του Único, στο υψηλότερο σημείο του λόφου, και φτάσαμε μέχρι τα αμυγδάλια εδάφη του Alion χαμηλότερα. Συνεχίσαμε προς τον ονομαστό, αλλά μικρό στην πραγματικότητα, ποταμό Duero, αλλά και προς τις καλλιέργειες με τις βελανιδιές και τα φελλόδεντρα του οινοποίεου, σε κομμάτια γης που είναι λιγότερο κατάλληλα για καλλιέργεια αμπελώνων. Τα φελλόδεντρα του Κτήματος συνδέονται με μια μοναδική ιστορία. Το 1999, μόλις μεσούληκε ότι κάποιος φιάλες Valbuena 5^o του 1994 είχαν πρόβλημα φελλού, ο ιδιοκτήτης Pablo Álvarez ζήτησε να ελεγχθούν οι φιάλες που δεν είχαν ακόμα πωληθεί. Μετά από εντατικό έλεγχο

βρέθηκε ότι περίπου οι μισές ήταν πράγματι μολυσμένες με TCA* μέσω των φελλών τους. Ο Álvarez πήρε τότε μια δύσκολη απόφαση: απέσυρε όλη τη συγκεκριμένη παραγωγή και εξέδωσε μια ανακοίνωση όπου ανέφερε ότι αποζημιώνει τους καταναλωτές με επιστροφή των χρημάτων τους. Αν και η οικονομική ζημιά ανήλθε σε εκατοντάδες χιλιάδες ευρώ, ο Pablo Álvarez κατάφερε όχι μόνο να διατηρήσει το κύρος και την αξιοπιστία του Vega Sicilia, αλλά και να στείλει στους πιστούς φίλους του ένα μήνυμα αξιοπιστίας και επαγγελματισμού. Επιστρέφοντας από τα αμπελία, επισκεφτήκαμε όλες τις αιθουσές του νέου οινοποίεου, το οποίο ολοκληρώθηκε το 2010 συμπιπτόντας με τους εορτασμούς των 150 χρόνων του Vega Sicilia. Μετά από μια εντυπωσιακή ξενάγηση, καταλήξαμε στο αρχοντικό της οικογένειας, όπου πραγματοποιήθηκε η γευστική δοκιμή τριών κρασιών.

Pintia 2012 (100% Tinta de Toro)

Το Pintia παράγεται σε ξεχωριστό οινοποίεο στη γειτονική ζώνη Toro. Αρωματικά πολύ συμπυκνωμένη μύτη, με μαύρο φρούτο, μαύρο κεράσι, γλυκίτζα, φρούτα του δάσους, μαύρα μούρα, βύσσινα, λίγο δαμάσκηνο, ορυκτές νότες, βανίλια, φουντούκια και σοκολάτα γάλακτος. Μέτρια οξύτητα, υψηλές, αλλά γλυκές και ώριμες τανίνες. Υψηλό αλκοόλ (14,2%), γεμάτο σώμα, μακρά επίγευση. Το κρασί καλλιέργεται σε 100 εκτάρια με δύο ειδών εδάφη: χαλαζακά και αμυγδαλί. Στα αμυγδαλί εδάφη τα αμπελία είναι 70-100 ετών και δεν έχουν προσβληθεί από φυλλοξήρα. (Τιμή λιανικής κατά προέγγηση: 35-50 €. Ετήσια παραγωγή: 250.000 φιάλες).

Alion 2013 (100% Tinto Fino)

Η πρώτη ύλη για την ονομαστή αυτή Ribera del Duero προέρχεται κατά 70% από ιδιόκτητους αμπελώνες και κατά 30% από αγορά. Πολύ πιο φρέσκα και θαυμάσια μύτη, με αρώματα που θυμίζουν κόκκινα και μαύρα κεράσια, μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα, βιολέτες, αλλά και ορυκτότητα, ξύσμα μολμβίου, δέρμα, cigar box και ελάχιστες διακριτικές νότες βαρελιού. Μια πραγματικά αιθέρια δύναμη! Υψηλή οξύτητα στο στόμα, υψηλές αλλά λεπτόκοκκες τανίνες, υψηλό αλκοόλ (14%) και γεμάτο σώμα. Το κρασί αυτό παραδίδει μαθήματα φινέτσας, ευγένειας και ισορροπίας. (Τιμή λιανικής κατά προέγγηση: 50-70 €. Ετήσια παραγωγή: 200.000 φιάλες).

Valbuena 5^o 2012 (100% Tinto Fino)

Το κόκκινο φρούτο συνυπάρχει με αρώματα από μεσογειακά βότανα, αποξηραμένα φρούτα (σούκα, δαμάσκηνο), καθυρσοδισμύσιμα ξηρούς καρπούς και φρούτα σε αλκοόλ, μαζί με νότες από βαρέλι και καπνό. Εντυπωσιακή και πολύ-πλοκή μύτη. Το στόμα είναι το καλύτερο όλων, με πολύ πιο στοργυλή και ευγενική παλέτα, εξαιρετική ισορροπία και υποδειγματική ενσωμάτωση μεταξύ φρούτου, οξύτητας, τανινών και αλκοόλ (14%). Μεταξένιες, απαλές τανίνες και μεγαλύτερη ένταση φρούτου στο στόμα. (Τιμή λιανικής κατά προέγγηση: 100-130 €. Ετήσια παραγωγή: 180.000 φιάλες). Δυστυχώς, δεν δοκιμάστηκε το Único, το οποίο έχει τιμή λιανικής κατά προέγγηση 300-400 € και η ετήσια παραγωγή φτάνει τις 80.000 φιάλες. Παρ' όλα αυτά, η επίσκεψη στη Vega Sicilia ήταν μια μοναδική εμπειρία που κάθε οινόφιλος αξίζει να ζήσει!



QUICK FACTS

Έτος ίδρυσης: 1864

Ιδιοκτήτρια: Οικογένεια Álvarez (από το 1982)

Αμπελώνες Único (έκταση):

150 εκτάρια (~1.500 στρέμματα)

Αμπελώνες Único (σύσταση):

Εδάφη από ασβεστόλιθο,

άμμο και προσχώσεις

Τοπικοί κλώνοι: Tinto Fino, Tinta de

Toro (κλώνοι του Tempranillo)

Μέθοδος κλαδέματος:

Παραδοσιακά αμπελία (κύπελλο)

Παραγωγή βαρελιών αμερικανικής δρύος

(in-house): 1.200 τον χρόνο

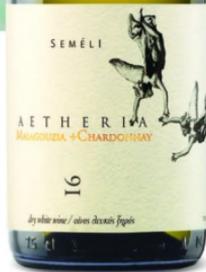
Χώρες εξαγωγής: 108

Único Reserva Especial: Επάνιο κρασί, χαρμάνι από Único διαφορετικών εσοδών, παλαιωμένο για τουλάχιστον μία δεκαετία

SEMELI AETHERIA MALAGOUSIA & CHARDONNAY



www.semelinvines.gr



Μαλαγουζιά και Chardonnay
ουσ. 1. Αρωμα και Σώμα μαζί χαρίζουν
μία μοναδική γευστική εμπειρία. 2. Έντονα
αρώματα πράσινου μήλου και ώριμου
αχλαδιού 3. Στόμα πλούσιο και άψογη
γευστική ισορροπία.



Μία ακόμη πρόταση από τον Αμπελώνα της Semeli.

SEMELI
eternally the vine returns.

ΓΕΩΡΓΙΑ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

Συνέντευξη Σταύρος Μουστάκας-Οκταπόδης

Ταλέντο, προσαρμοστικότητα και υψηλοί στόχοι οδήγησαν την Ελληνίδα οινολόγο στον διάσημο Antinori.



Το να συνδέσει κανείς το όνομά του με έναν βρύλο στον κόσμο του κρασιού, όπως είναι ο Antinori, δεν είναι εύκολο. Πόσος μάλλον όταν πρόκειται για μια νεαρή οινολόγο από την Ελλάδα, η οποία κάπου προς το 4ο έτος των σπουδών της στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών ανακάλυψε τη μαγεία που κρύβει το σταφύλι και έκτοτε ξεκίνησε μια πορεία που την οδήγησε από το Bordeaux και το Montpellier στη Νέα Ζηλανδία, στην Αυστραλία και στην Καλιφόρνια, για να καταλήξει στο οινοποιείο Le Mortelle του Antinori, όπου μετράει ήδη τρεις τρύγους στο ενεργητικό της ως υπεύθυνη οινοποίησης 850 τόνων λευκών και ερυθρών ποικιλιών. «Οι προκλήσεις για μια νεαρή και ξένη οινολόγο σε ένα επάγγελμα όπου ακόμη βρίσκει κανείς απομεινάρια ανδροκρατίας ήταν σίγουρα πολλές», εξομολογείται η Γεωργία Δημητρίου στη συζήτηση της με τον Σταύρο Μουστάκα-Οκταπόδη, σύμβουλο οίνου στην Κάβα Cellier. «Συχνά έπρεπε να προσπαθώ διπλά για να αποδείξω την αξία μου, να προσαρμόσω τις δυσκολίες που προέκυπταν, συνδιδεχόμενη πάντα σε μια ξένη γλώσσα. Χρειάζεσαι ταλέντο, προσαρμοστικότητα και να σχεδιάσεις ψήλα». Αρτέσις που σίγουρα διαθέτει η Γεωργία, αν κρίνει κανείς από την επιτυχημένη πορεία της σε έναν χώρο που, όπως λέει και η ίδια, δεν είναι καθόλου εύκολος.

Χωρίς καμία οικογενειακή παράδοση στο κρασί, με οδηγό απλώς την αγάπη της γι' αυτό, και χωρίς να υποτελείται καν τη διαδρομή που θα ακολουθούσε, η Γεωργία, με την ολοκλήρωση του μετα-

πτυχιακού της στην Οινολογία στη Γαλλία, ταξίδεψε στις μεγάλες οικές περιοχές του κόσμου, το Marlborough της Νέας Ζηλανδίας, τη Napa Valley της Καλιφόρνιας και τη Yara Valley της Αυστραλίας. Πήρε έτσι μια γεύση του Νέου Κόσμου, προτού επιστρέψει στο Bordeaux και στο Château Beauséjour για να εργαστεί ως οινολόγος. «Καθεμία από τις περιοχές αυτές έχει τον δικό της χαρακτήρα. Ξεκινώντας από τη Γαλλία, θεωρώ ότι αποτελεί αδιαμφισβήτητα αυθεντία στον αμπελουργικό-οινολογικό κλάδο. Στηρίζεται στην παράδοση της, αλλά έχει αναχρονίως επενδύσει στο ερευνητικό κομμάτι. Η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία ανοίγουν οινολογικούς ορίζοντες με καινοτόμο πνεύμα, με νέες τεχνικές, προοπτικές και οπτικές. Μερικές φορές θεωρώ ότι αντιμετωπίζουν το κρασί ως περισσότερο τεχνολογικό προϊόν από ότι θα ήθελα εγώ, ενώ τέλος η Napa Valley βρίσκεται κάπου στη μέση, μεταξύ Νέου και Παλαιού Κόσμου.

Δύο χρόνια μετά την επιστροφή της στο Bordeaux, ήρθε η πρόταση από το οινοποιείο La Mortelle του Antinori: να αναλάβει εκείνη υπεύθυνη οινολόγος του οινοποιείου και ο σύντροφός της Ονόργιος υπεύθυνος του αμπελώνα. Δύσκολη η απόφαση να εγκαταλείψει τη Γαλλία, από την άλλη, πώς να πει όχι κανείς στην ευκαιρία να εργαστεί σε έναν οικο-βρύλο όπως είναι ο Antinori.

Πιστή στην άποψή της ότι «το κρασί γίνεται στο αμπέλι» και σε στενή συνεργασία με τον σύντροφό της, ανέλαβε την οινοποίηση περίπου 850 τόνων λευκών και ερυθρών ποικιλιών με βασικές το

Cabernet Franc και το Cabernet Sauvignon, αλλά και την παραγωγή 200.000 φιαλών ετησίως, με το υπόλοιπο της παραγωγής να αξιοποιείται σε άλλα κρασιά των Antinori.

«Εκείνο που με εμμένει ιδιαίτερα είναι ότι ο κτήμα βρίσκεται σε μια παρθένα περιοχή του αμπελοοικονομικού χάρτη και άρα είναι στο χέρι μας να το αναθεωρήσουμε. Η Maremma Toscana δεν έχει ούτε τη φήμη ούτε την ιστορία της Τοσκάνης του κρασιού, όμως με τη δουλειά που γίνεται στο αμπέλι και με σύμμαχο το savoir faire των Antinori πιστεύω ότι μπορεί να παραγάγει πολύ δυνατά κρασιά. Το 2015 (που ήταν και ο πρώτος μου τρύγος) ήταν μια εξαιρετική χρονιά, η οποία έθεσε τον πήχη πολύ ψηλά. Ελπίζουμε σε κάτι ανάλογο και φέτος». Το στυλ των κρασιών που οινοποιούνται στο La Mortelle προσεγγίζει πολύ τα Super Tuscons, παρότι, όπως τονίζει η ίδια, το terroir είναι αρκετά διαφορετικό από εκείνο του Chianti Classico. Μιλώντας για τα μελλοντικά της πλάνα, η Γεωργία μιλάει με ενθουσιασμό για το Le Mortelle και τον στόχο της να φέρει ψήλα το οινοποιείο, με πολλές νέες ετικέτες και νέα χαρμάνια, όμως η καρδιά της βρίσκεται πάντα στην Ελλάδα. «Ο ελληνικός βρύλος είναι οπωσδήποτε στα σχέδιά μου. Δεν ξέρω ακόμη με ποιον τρόπο θα το υπηρετήσω, ξέρω όμως ότι αγνά ή γρήγορα θα το κάνω.

«Αν τολμούσα ποτέ να ζητήσω κάτι από τον μαρκήσιο Antinori, θα ήταν να αγοράσει ένα οινοποιείο στην Ελλάδα και να με ορίσει υπεύθυνη οινολόγο».

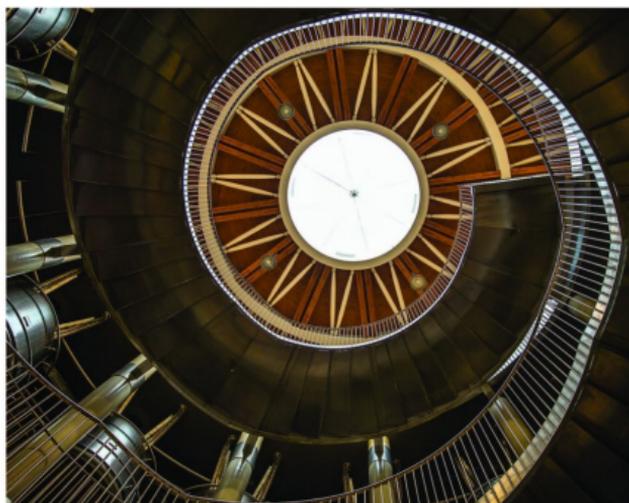


ΑΓΑΠΗΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Ασύρτικο
Ξινόμαυρο
Fiano
Greco di Tufo
Nebbiolo
Sauvignon Blanc (Sancerre)
Syrah (Saint-Joseph Côtes du Rhône)
Pinot Noir (Central Otago)

LE MORTELLE

Χτισμένο σε έναν λόφο κοντά στην πόλη Castiglione della Pescaia, το Le Mortelle προστέθηκε στην οικογένεια Antinori το 1999. Καθώς έχει ανεγερθεί σε τρία επίπεδα στον λόφο, είναι ουσιαστικά αόρατο. Στα δεύτερο επίπεδο βρίσκονται οι οινοποιήτες που κρέμονται από τα ταβάνια, μικρή χωρητικότητας, ώστε να επιτρέπουν ξεχωριστή οινοποίηση ανά αμπελοκτημάχιο. Στους πρόποδες του λόφου βρίσκεται «θαμμένο» το κελάρι, το οποίο είναι περιτριγυρισμένο από τη χαρακτηριστική αμμόπετρα της περιοχής που χρησιμοποιείται για τη διατήρηση των ιδανικών για τα βαρέλια συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας όλο τον χρόνο. Διαθέτει 166 εκτάρια ιδιόκτητου αμπελώνα, όπου καλλιεργούνται κυρίως Cabernet Sauvignon, Sangiovese από κρυβρές ποικιλίες και Ansonica και Viognier από λευκές.



↑ Το εντυπωσιακό εσωτερικό του οινοποιείου.

Οι κάβες προτείνουν

Οκτώ κρασιά με την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής.



Κάβα Σείριος Θεσσαλονίκη

1. Νέουσα 2013 Κτήμα Αργατία • Σινόμωρο

Στη μύτη νέτες κερασιά, φρέουλας, βατόμουρου, βιολέτας, θυμαροειδή λευκά πεπεράδι συνυπάρχουν με αυτές της ταμπάς και ελαφρά της ολιάς. Στο σώμα είναι γεμάτα, ασατρέ με τανίνες και μεγάλη διάρκειας αρμυρική επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρασιά και κινήτη. • Τιμή 9,81 €

2. Γουμένισσα «In Single Vineyard» 2013 Οικογενείο Αϊβαλιή • Σινόμωρο, Νεγκόσκα

Το κρασί αυτό προέρχεται από τον πρώτο γραμμικό αμπελώνα της οικογένειας που φυτεύτηκε το 1978. Το κρασί παλαιώνεται σε κανισύρια γαλλικά δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 12 μήνες και ακολουθεί αναγεννητική παλαίωση τουλάχιστον 6 μηνών. Συνοδεύει κόκκινα κρασιά και κινήτη. • Τιμή 9 €

3. Sauvignon Blanc Fumé 2016 Κτήμα Άλλιο • Sauvignon Blanc

Κρατάλλιο, λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα πεπερασιδίων, φρούτων του πάθους και με γλυκιά χροιά πεπονιά στο τέλος σε φόντο βανίλιας. Ζυρή και μακράς διάρκειας επίγευση. Ταράζει με λευκά κρασιά ή μοσαρικό γλάσο, πλούσιες κρεμώδεις σάλτσες, φασακι υψά ή μαγιρεμέντα, ζυμαρικά και καπνιστά ψαρικά. • Τιμή 12,13 €

4. Βλάχικο 2013 Κτήμα Γκιλιάρδος • Βλάχικο και Μπεκάρα

Δύο ντάτες ερυθρές ποικιλίες οι οποίες παλαιώνουν για περίπου δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Διαντάς μας ένα εφρατικό κόκκινο κρασί, με αρώματα που θυμίζουν βατόμουρο και σιροκί-ρασα. Συνοδεύει άριστα κόκκινα κρασιά, κινήτη και κίτρινα τυριά. • Τιμή 9,50 €

5. L'Espit du Lac 2016 Κτήμα Κυρ-Γιάννη • Σινόμωρο

L'Espit du Lac ή αλλιώς το «Πνεύμα της Λίμνης» είναι το νέο rosé κρασί του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Το επεξεργασμένο αυτό κρασί χαρακτηρίζεται από ελαφρύ σώμα, δροσιστική αψίτητα με αρώματα λευκόσμου, πορτοκαλιού και άγουρης φρέουλας. Συνοδεύει υπέροχα πιάτα της καλοκαιρινής μεσογειακής κουζίνας. • Τιμή 10,55 €

6. Legacy "1879" 2007 Οικογενείο Μπουτάρη • Σινόμωρο

Το 1879 κλείνει μέσα του την ιστορία της οικογένειας Μπουτάρη. Πρωτογενή αρώματα κόκκινων μοσρών, ξηρού σκόου και ταμπάς. Στο δευτερογενή αρώματα διακρίνουμε βανίλια, δαμάσκηνο και αμύγδαλο. Η παλαίωση για έναν χρόνο σε γαλλικά δρύινα βαρέλια ως προσεγγίζει ένα κρασί με γεμάτο σώμα και ευχάριστη οξύτητα. Συνοδεύει κόκκινα κρασιά, κινήτη, ζυμαρικά, παστέλες τυριών, σουσφιέ σοκολάτας. • Τιμή 19,82 €

7. Γουμένισσα 2013 Κτήμα Κατζηπούλη • Σινόμωρο, Νεγκόσκα

Αρώματα από κόκκινα φρούτα σε συνδυασμό με νέτες ελιάς και βύθου. Στο σώμα είναι πλούσια, με μαλακές τανίνες και μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα και λευκά κρασιά, ψητά ή μαγιρεμένα με σάλτσες, ζυμαρικά και κίτρινα τυριά. • Τιμή 9,48 €

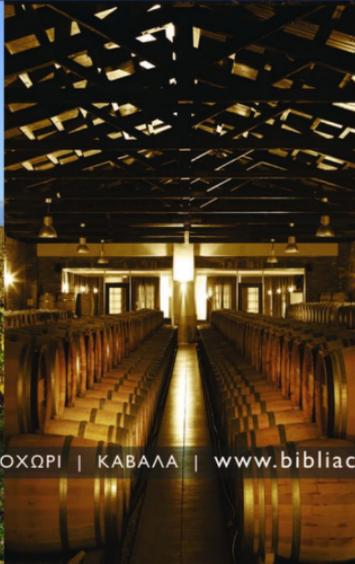
8. Πρεκινόφι 2016 Κτήμα Διαμαντάκου • Πρεκινόφι

Αρώματα κίτρινου φρούτου, μπανάνας, σιγαδιού και μήλου, τα οποία τονίζονται στο σώμα από την ισορροπημένη οξύτητα και μαλακές τανίνες. Πίνεται φρέσκο στα πρώτα δύο χρόνια της ζωής του και συνδυάζεται αρμονικά με ελαφρά γεύματα. • Τιμή 7,15 €

ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr



Phiale Wines Κύπρος

1. Bisol Belstar Prosecco D.O.C

Με 500 χρόνια ιστορίας στην περιοχή του Valdobbiadene και την παραγωγή κρασιού, το Belstar είναι μια υπέροχη πρόταση για όσους αναζητούν ένα Prosecco με έντονο αρωματικό χαρακτήρα ροδάκινου, ευχάριστη, ισορροπημένη οξύτητα και φρεσκάδα. Απολαύστε το σε κυριακάτικα brunch ή συνοδεύστε το με τάρτες λεμόνι ή ροδάκινο. ● Τιμή: **9,90 €**

2. Leclerc Briant Champagne 1ER CRU

Μια σαμπάνια 1er cru από το βιοδυναμικό σπίτι του Leclerc Briant, η οποία παράγεται από 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir και 20% Pinot Meunier. Διαθέτει έντονο αρωματικό χαρακτήρα που συνδυάζει πυρηνόκαρπα, εσπεριδοειδή αλλά και κόκκινα φρούτα, λευκό πιπέρι και μέντας. Στο στόμα διαθέτει ευχάριστη οξύτητα με έντονο χαρακτήρα μανταρινιού. Συνοδεύει εξαιρετικά οστρακοειδή, πιάτα με έντονο χαρακτήρα βουτύρου και κρεμμύδις λευκές σάλτσες. ● Τιμή: **67,00 €**

3. Fasoli Gino Pieve Vecchia 2014

Soave παλαιωμένο σε βαρέλι, βιολογικής καλλιέργειας. Διαθέτει έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα. Εσπεριδοειδή, κίτρινα φρούτα, λευκά άνθη. Ένα κρασί με γεμάτο σώμα και έντονη οξύτητα. Συνοδεύει το με λευκά κρέατα, ριζότο σπαργαγιών ή μανιταριών. ● Τιμή: **21,50 €**

4. Domaine Pattes Loup Vent d'Ange 2015 Chablis

Ο νεαρός δημιουργός του συγκεκριμένου κρασιού, Thomas Pico, θεωρείται ένας από τους ανερχόμενους super stars του Chablis. Κρασί που χαρακτηρίζεται από την καθαρότητα, τη φρεσκάδα και την υψηλή οξύτητα άου. Απολαύστε το με οστρακοειδή και πιάτα με έντονο τον χαρακτήρα της μουστάρδας. ● Τιμή: **38 €**

5. Domaine Bernard Defaix Bourgogne Rouge 2015

Μια κόκκινη Βουργουνδία που παράγεται μόλις 15 χιλιόμετρα μακριά από το Chablis. Προσφέρει έναν φινετσάνο χαρακτήρα κόκκινων φρούτων, με ευχάριστη επίγευση και απολαυστική οξύτητα. Συνοδεύει εξαιρετικά πιάτα αλλαντικών, κλασικές τρινές και κουνέλι στη γάστρα. ● Τιμή: **23,00 €**

6. Michele Chiaro Barbera d'Asti Le Orme 2014

Δεν υπάρχει καλύτερη πρόταση για να συνοδεύσετε ένα μπέργκερ ή μια πίτσα αλλαντικών από την Barbera d'Asti Le Orme του παραγωγού

Michele Chiaro, του οποίου το όνομα έχει γίνει πια συνώνυμο με αυτή την ποικιλία. Με εκφραστική μύτη, έντονο χαρακτήρα του κρασιού, στοιχεία καπνού, φρεσκάδα μέντας και μακρά επίγευση. ● Τιμή: **15,00 €**

7. Famille Brunier Piedlong Chateaufeuf du Pape 2012

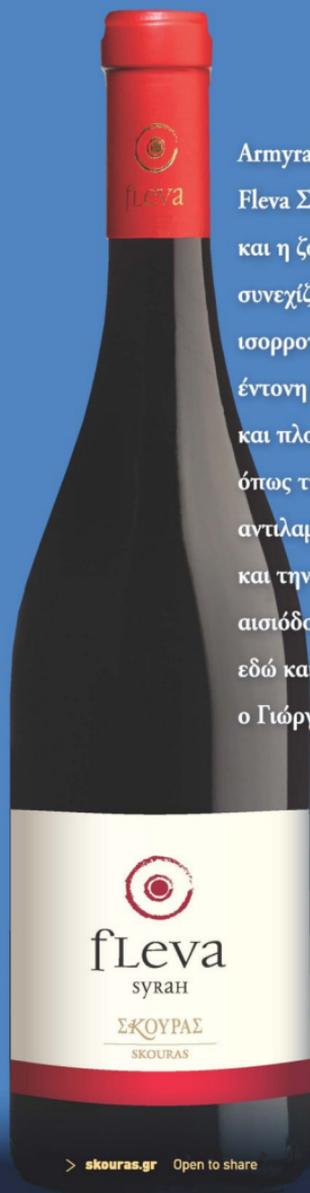
90% Grenache από 70 χρόνων αμπελώνες και 10% Mourvedre από 50 χρόνων αμπελώνες συνθέτουν ένα ισορροπημένο, πλούσιο και βελούδινο κρασί με έντονο χαρακτήρα κόκκινου και μαύρου φρούτου, γραφίτη και γλυκών μπαχαρικών. ● Τιμή: **48 €**

8. The Anama Concept 2012

Ο οινολόγος Λευτέρης Μοχμανιάκης και η σχεδιάστρια κοσμημάτων Χριστίνα Αποστόλου κατάφεραν με επιτυχία να επαναφέρουν την Κομανδερία στο προσκήνιο. Απέσπασαν πολλά βραβεία Decanter αλλά και το βραβείο Best After Dinner Tipples από το παγκόσμιο φήμης περιοδικό Wallpaper. Εξαιρετικός επιδόρπιος οίνος. Συνοδεύει πλούσια επιδόρπια με έντονο το στοιχείο της καραμέλας και της σοκολάτας. ● Τιμή: 250 ml, **34,00 €** & 500 ml, **72,00 €**

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1986



Αρμυρα Σκούρα,
Fleva Σκούρα
και η ζωή μας
συνεχίζεται:
ισορροπημένη,
έντονη
και πλούσια
όπως την
αντιλαμβάνεται
και την εμφιαλώνει
αισιόδοξα,
εδώ και δεκαετίες,
ο Γιώργος Σκούρας.



SOMMELIER VS PRODUCER

Το Cabernet Sauvignon θεωρείται ο αδιαφιλονίκητος βασιλιάς των ερυθρών ποικιλιών. Ωστόσο, είναι όλα τα Cabernet ίδια; Πόσο μπορεί να διαφέρει στο στυλ ένα Cabernet από ένα άλλο;

Εμμανουήλ Κεντικελένης
Sommelier Costa Navarino

Δημήτρης Γκιούλης
Οινολόγος Κτήματος Γκιούλη

Για πολλούς οινόφιλους, το να αποκαλείται ένα Cabernet Sauvignon «καλό κόκκινο κρασί» είναι αδιαμφισβήτητη παραδοχή. Γεγονός που αιτιολογείται από το ότι πολλά διάσημα κρασιά βασίζονται ποικιλιακά σε αυτό, στοιχείο που δικαιολογεί εν μέρει και τη δημοφιλία του. Είναι κοινή αντίληψη ότι τα κρασιά που προέρχονται από Cabernet Sauvignon εμφανίζουν αρκετές φορές μια πλειάδα από εύκολα αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά.

Βαθύ χρώμα, παλέτα που περιλαμβάνει αρώματα όπως φραγκοστάφυλο και σκούρα μπαχαρικά, τα οποία συμπληρώνονται από μια πλούσια και αρκετές φορές ιδιαίτερα ρωμαλέα γεύση. Μπορεί να μην είναι η ποικιλία που θα υποστηρίξει εύκολα κρασιά-terroir, όμως το δυνατό χαρτί της είναι η ευελιξία της. Το Cabernet Sauvignon δεν είναι απλώς μια ταξιδιάρικη ποικιλία, είναι ένας παγκόσμιος ταξιδευτής με έναν απaráμιλλα δυνατό και πολύπλοκο χαρακτήρα, στοιχεία του οποίου καλείται να αναδείξει κάθε περιοχή την οποία επισκέπτεται.

Είναι μια ποικιλία που έχει αποδείξει ότι δεν είναι σομπ, αφού μπορεί και «συνυπάρχει» με άλλες, δημιουργώντας τουλάχιστον εκρηκτικά αποτελέσματα ακόμη και στη γενέτειρά του, το Bordeaux, όπου ανάλογα με την κοινότητα στην οποία είναι φυτεμένη εμφανίζει διαφορετικό αρωματικό προφίλ, που μπορεί να θυμίζει από μελάνι και στάχτη μέχρι βιολέτα και κέδρο. Στην Καλιφόρνια, τα Cabernet υψηλής ποιότητας δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από μια καλοστημένη χολιγουντιανή υπερπαραγωγή. Όλα στον υπερθετικό βαθμό. Αλκοόλ και βαριά αρώματα μαύρων φρούτων, άφθονες τανίνες και γεμάτο με έντονη γλύκα στόμα.

Αλλά και τα διάσημα Super Tuscons τού ορείλου πολλά. Πλούσια και αριστοκρατικά, στυλιατικά προσεγμένα, ισορροπούν ανάμεσα στην αρωματική παλέτα του Bordeaux και τη δύναμη της Καλιφόρνιας. Στην αντίπερα όχθη του Ειρηνικού, «το πολύ σκληρός για να πεθάνεις» στυλ της Καλιφόρνιας γίνεται δοτικό, η δύναμη γίνεται πιο ήρεμη και τα αρώματα πιο σαρκώδη, πιο φυτικά, θυμίζοντας ευκάλυπτο και γλυκόριζα. Στη δε περιοχή της Coonawarra στην Αυστραλία, με το ιδιαίτερο κόκκινο έδαφος, τα κρασιά αποκτούν πιο έντονη την αίσθηση της οξύτητας.

Σε αυτό το οινικό γαϊτανάκι η θέση της Χιλής είναι επιβεβλημένη. Εκεί η δύναμη της ποικιλίας αφήνει κατά μέρος τον άγριο χαρακτήρα της, δίνοντας μια πιο συμπεκνωμένη και συνάμα πιο δροσερή αίσθηση φρούτων. Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι με τη σκληρή, σχεδόν άγρια, γοητεία του συστήθηκε και στην Ελλάδα, ανανεώνοντας το οινικό της πρόσωπο.

Από τα παραπάνω γίνεται αντιληπτό ότι είναι στη φύση του Cabernet Sauvignon –και με ιδιαίτερη επιτυχία το καταφέρνει– να δίνει κρασιά με δύναμη, αλλά και με κομψότητα, αριστοκρατικότητα και φινέτσα. Πολύπλοκα, εκφραστικά και μυστηριώδη. Τόσο πολλά, τόσο διαφορετικά, αλλά και αρκετές φορές τόσο ίδια.

Το Cabernet Sauvignon είναι ερυθρή ποικιλία τόσο ευέλικτη, που μπορεί να καλλιεργηθεί σε ευρύτατο φάσμα κλιματικών συνθηκών και περιοχών, δίνοντας ευρεία γκάμα όχι μόνο από ερυθρά, αλλά και ροζέ κρασιά. Για τον λόγο αυτό θεωρείται ο αδιαμφισβήτητος «βασιλιάς» των ερυθρών κρασιών. Η κατηγοριοποίηση της ποικιλίας περιλαμβάνει δύο βασικά είδη ερυθρών κρασιών:

Το Cabernet Sauvignon του Παλαιού Κόσμου, που προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται σε οριακά κλίματα, π.χ. περιοχή του Bordeaux. Το κρασί που παράγεται εκεί συνήθως έχει αναμειχθεί με κάποια άλλη ερυθρή ποικιλία, Cabernet Franc ή Merlot, έχει οινοποιηθεί με εκχύλιση έως 15 ημερών και έχει παλαιώσει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια τουλάχιστον για 12 μήνες. Τα χαρακτηριστικά ενός τέτοιου είδους ερυθρού κρασιού είναι αρώματα από μαύρα φρούτα του δάσους, πιπεριά, νότες ανθικότητας, όπως βιολέτα, και τριτογενή αρώματα (καπνός, γραφίτης και χώμα). Το Cabernet της κατηγορίας αυτής έχει μέτριο σώμα, υψηλές τανίνες, μέτρια προς υψηλή οξύτητα, μακρά διάρκεια στο στόμα και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης στη φιάλη.

Το Cabernet Sauvignon του Νέου Κόσμου καλλιεργείται σε θερμότερα κλίματα και είναι ένα κρασί το οποίο μπορεί να καταναλωθεί πολύ νωρίτερα από τα αντίστοιχα του Παλαιού. Η βασική διαφορά στη διαδικασία της οινοποίησης έγκειται στην εκχύλιση, η οποία μπορεί να διαρκέσει έως και 30 ημέρες, ενώ η παλαίωση έως και 2 χρόνια, με αποτέλεσμα να παράγονται κρασιά με αρώματα από μαύρα ώριμα φρούτα, μαύρο πιπέρι, βανίλια και μαύρη σοκολάτα. Οι τανίνες και η οξύτητα είναι μέτριες, ενώ το αλκοόλ μέτριο προς υψηλό.

Άλλα στυλ κρασιών από Cabernet αφενός μεν είναι φρέσκα ερυθρά με 1-2 μέρες εκχύλισης, που συνιστάται να καταναλώνονται φρέσκα, αφετέρου δε, ροζέ από διαφορετικές εκχύλισεις που επιτρέπουν τη δημιουργία παλέτας ροζέ χρώματος (π.χ. σομόν, κρεμμυδί και ρουμπινί με αρκετές τανίνες και μικρή δυνατότητα παλαίωσης).

Η ποιότητα του κρασιού που θα επιλέξουμε να παραγάγουμε καθορίζει το αντίστοιχο σταφύλι, δεδομένου ότι ένα ισορροπημένο και ποιοτικό σταφύλι (σωστή φαινολική ωριμότητα και μέση προς υψηλή οξύτητα), έχοντας αποφυγεί τις πολύ μεγάλες θερμοκρασίες και τις υψηλές παραγωγές, θα δώσει ένα πολύ καλό αποτέλεσμα.

Υπό αυτό το πρίσμα, το Κτήμα Γκιούλη έχει επιλέξει την παραγωγή μονοποικιλιακού Cabernet (εντάσσεται περισσότερο στην κατηγορία του Παλαιού Κόσμου). Καλλιεργείται βιολογικά στον ορεινό αμπελώνα Ντάστετσα στο Κλημέντι Κορινθίας (ΠΓΕ Κλημέντι), οινοποιείται με εκχύλιση 15 ημερών και εν συνεχεία παλαιώνεται νωχελικά σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Η συγκεκριμένη οινική διαδικασία επιτρέπει την παραγωγή ενός λεπτεπίλεπτου ερυθρού κρασιού με αρώματα ανθικότητας, μύρτιλλο, μέντα και πιπεριά. Το σώμα είναι μέτριο, οι τανίνες μέτριες και η οξύτητα μέτρια προς υψηλή. Η περαιτέρω παλαίωσή του (6-10 έτη) δημιουργεί ένα bouquet από αποξηραμένα δαμάσκηνα, νότες ντομάτας και εδαφικότητας.

Τσίπουρο ΑΒΑΡΙΝΟ

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...



Λεξιλόγιο

Γ

GHINO

Ένα παλαιωμένο κρασί συνήθως έχει παλαιωμένα, γήινα αρώματα: χόμα, βρεγμένο δάσος, κάστανο, μανιτάρια, ξηρούς καρπούς, τρούφα, βαλασμικές νότες. Τότε λέμε ότι έχει γήινο χαρακτήρα, ο οποίος βέβαια μπορεί κάποιες φορές να προκύπτει και από την ποικιλία, όπως συμβαίνει με κάποια Ξινόμαυρα ή Nebbiolo. Όταν στο κρασί υπάρχει φρούτο, τότε ο γήινος χαρακτήρας –όταν δευτεραγωνιστεί– όχι μόνο δεν κουράζει, αλλά και απογειώνει το κρασί, χαρίζοντάς του στρώματα πολυπλοκότητας και χαρακτήρα.

C

CHÂTEAU

Γαλλική λέξη που κυριολεκτικά σημαίνει «πύργος». Στον χώρο του κρασιού όμως η λέξη περιγράφει τα κάστρα ή τους πύργους (ενίοτε απλώς μικρές μονοκατοικίες ή άλλου είδους λιγότερο επιβλητικά κτίσματα) που βρίσκονται μέσα σε ιδιόκτητους αμπελώνες, στους οποίους παραδοσιακά ζούσαν οι ευγενείς ιδιοκτήτες τους που παρήγαν κρασί με την ονομασία του chateau. Τέτοια chateaux συναντάμε στο Μπορντό, στην κοιλάδα του Λίγνρα και σε άλλα μέρη της Γαλλίας. Η χρήση του όρου δεν περιορίζεται νομικά και πολλές φορές χρησιμοποιείται από κτήματα και παραγωγούς εκτός Γαλλίας, συνήθως για να προσδώσουν κύρος στο κρασί τους.

H

HMIZHPO

Αν ένα κρασί έχει από 4 έως 12 γραμμάρια σάκχαρα ανά λίτρο, μπορεί να ονομαστεί ημίξηρο ή demi-sec. Τα σάκχαρα (ζάχαρη) δεν έχουν προστεθεί στο κρασί, είναι τα φυσικά σάκχαρα που έχουν τα ώριμα σταφύλια τα οποία αφήνονται αζύμωτα κατά τη διαδικασία της οινοποίησης. Διάστημα ημίξηρα κρασιά είναι και τα ιταλικά Moscato d'Asti.

M

ΜΟΥΣΤΟΣ

Ο μούστος ή το γλεύκος είναι ο χυμός που παράγεται από το πάτημα των φρέσκων σταφυλιών. Ο μούστος χρησιμοποιείται στην παραγωγή του κρασιού (σε αυτή την περίπτωση ακολουθεί αλκοολική ζύμωση), καθώς και παραδοσιακών προϊόντων, όπως το πετιμέζι, η μουσταλευριά ή τα μουστοκούλουρα (σε αυτή την περίπτωση ο μούστος μένει αζύμωτος).

O

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η διαδικασία μετατροπής των φρέσκων σταφυλιών μέχρι τις φιάλες κρασιού. Η μοντέρνα οινοποίηση περιλαμβάνει πολλά στάδια, μεταξύ των οποίων η στατική απολάσπωση, η προζυμωτική εκχύλιση, η αλκοολική ζύμωση, η μηλογαλακτική μετατροπή, η ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια, η παλαίωση, το φιλτράρισμα, η εμφιάλωση και άλλα. Η μέθοδος οινοποίησης είναι διαφορετική για την παραγωγή διαφορετικών στυλ κρασιού (λευκό, ροζέ, κόκκινο, γλυκό, αφρώδες, ενισχυμένο κ.λπ.) και επηρεάζεται έντονα από τη φιλοσοφία του παραγωγού, τις παραδόσεις, τη διαθέσιμη τεχνολογία και άλλους παράγοντες.

Σ

ΣΟΔΕΙΑ

Η χρονιά κατά την οποία τρυγήθηκε ένα κρασί και η οποία αναγράφεται στην ετικέτα της φιάλης. Πιο συχνά ονομάζεται τρύγος, ενώ κάποιιοι το λένε «εσοδεία». Συχνά ακούμε ότι «το κρασί αυτό προέρχεται από την εσοδεία/χρονιά/τον τρύγο του 1996». Είναι ακριβώς το ίδιο. Σημειώθουν ότι σε κάποια σπάνια γλυκά κρασιά που ονομάζονται Ice Wines ή Eiswein (τα κρασιά του πάγου) ο τρύγος γίνεται μέχρι και τον Ιανουάριο του επόμενου έτους, παρ' όλα αυτά στη φιάλη αναγράφεται η προηγούμενη χρονιά. Αν λοιπόν θέλουμε να ακριβολογήσουμε, θα πούμε ότι η σοδεία της φιάλης αναφέρεται στη χρονιά στην οποία ξεκίνησε ο βλαστικός κύκλος και όχι απαραίτητα σε αυτήν που έγινε η συγκομιδή (τρύγος) των σταφυλιών.

T

ΤΥΠΙΚΟΤΗΤΑ

Ένα κρασί λέμε ότι έχει τυπικότητα όταν είναι συνεπές με το στυλ της ποικιλίας ή/και της περιοχής από την οποία προέρχεται. Η τυπικότητα και ο πράσινος χαρακτήρας σε ένα Sauvignon Blanc το καθιστούν τυπικό βάσει ποικιλίας. Η αυστηρότητα, η ορυκτότητα και ο πετρόλ χαρακτήρας σε ένα αυστριακό Riesling το καθιστούν επίσης τυπικό της ποικιλίας αλλά και της περιοχής. Τα αρώματα καραμέλας, καβουρντισμένων ξηρών καρπών, καφέ και αποξηραμένων φρούτων κάνουν ένα γλυκό Vinsanto Σαντορίνης τυπικό. Με λίγα λόγια, τυπικό είναι ένα κρασί όταν έχει πολλά από τα στοιχεία που θα περιμέναμε να έχει.

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ:

ΑΘΗΝΑ

● **ACROPOLISHILL HOTEL** Μουσών 7, Αθήνα ● **ΑΝΘΙΔΗΣ** Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι / Πατριάρχου Λυκαίμ 45, Κολωνάκι / Γρηγορίου Λοιμράκη 77, Γλυφάδα ● **ARIA HOTELS** ● **ΒΑΣΙΛΙΑΝΑΣ** Αιτωλικού 72, Πειραιάς ● **BAR DE THEATRE** Βουκουρεστίου 9, Αθήνα ● **BY THE GLASS** Σουρή 2, Αθήνα ● **CAFE TAZZA D'ORO** Πεντέλης 9, Αθήνα ● **CAVA FAIDON** Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίπη 4, Καλλιθέα ● **CAVA HALARI** Ελευθερίου Βενιζέλου 9Α, Γλυφάδα ● **CAVA VEGERA** Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα ● **CELLIER** Κριεζώτου 16, Σύνταγμα / Λεωφόρος Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφόρος Συγγρού 320, Καλλιθέα / Αγίου Ιωάννου, Θέση Φάμπρικα, Μύκονος ● **CHEFI** Περικλέους 31, Χαλάνδρι ● **CITY BISTROT** Βουκουρεστίου 1, Αθήνα ● **CODICE BLUE** Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι ● **COOKOONAYIA** Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα ● **CORKSANDFORKS** Ακτή Θεμιστοκλέους & Πάργας 1 ● **CULPAR** Σολωμού 1, Νέο Ψυχικό ● **DELICIEUX** Golden Hall ● **GASPAR** Λεωφόρος Δημ. Βασιλείου & Λυκούργου, Φάρος Ψυχικού ● **GEONAS** Δαβάκη 1, Ψυχικό ● **DRY** Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνάκιου ● **ZOUMBOULAKI GALLERY** Πλατεία Κολωνάκιου 20 ● **HETEROCLITO** Πετράκη 30, Αθήνα ● **HOUSE OF WINE** Εθνικής Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι ● **ΘΑΣΣΕ ΚΑΝΩ ΒΑΣΙΛΙΑΣΣΑ** Βέροιας 13, Αθήνα ● **IT** Σκουρά 29, Αθήνα ● **JONAH'S** Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα ● **KABA ΣΕΙΡΙΟΣ** Κ. Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη ● **KIKI DE GRECE** Ηπίτου & Βουλής 38, Σύνταγμα ● **ΚΟΛΙΑΣ** Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού, Παλαιό Φάληρο ● **ΚΡΑΣΟΠΟΛΙΟ** Δημοκρατίας 11, Μελίσσια ● **KYLIX** Καρνεάδου 20, Αθήνα ● **KYR-YIANNI BAR** «Ελ. Βενιζέλος» ● **ΛΙΘΙΟΝΟΝ PRIVATE** 16 Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα ● **ΜΑΙ ΤΑΙ** Πλουτάρχου 16-18, Κολωνάκι ● **MATSUHISA ATHENS** Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλαγαμένη ● **MELIA HOTEL** Χολοκονδύλη 14 & 28ης Οκτωβρίου ● **ΜΟΗΝBLUMCHEN** Πλατεία Δεξαμενής 7 & Σπυραίου 1, Κολωνάκι ● **MONK GRAPES AND SPIRITS** Καρόρη 4, Αθήνα ● **ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ** Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα / Πειραιώς 138 ● **MR VERTIGO** Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι ● **NEW HOTEL** Φιλελλήνων 16, Αθήνα ● **NORA'S DELI** Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι ● **OAK** 282 Λεωφόρος Κηφισίας, Χαλάνδρι ● **OENOKOSMOS** Ορλώφ 5, Αθήνα ● **OINOSCENIT** Βουλή 45-47, Αθήνα ● **PALEO** Πολυδεύσεως 39, Πειραιάς ● **PANΔΑΣΙΑ** Αγίου Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή ● **PATKA** Χάρητος 32, Κολωνάκι ● **SCALA VINOTECA** Σίνα 50, Κολωνάκι ● **SCENARIO BAR** Μαρουσίου 1, Κομοτηνή ● **ΣΚΟΤΑΔΗΣ** Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα ● **YOLENI'S** Σόλωνος 9, Κολωνάκι ● **FABRICA DE VINO** Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα ● **FUNKY GOURMET** Παραμυθιάς 13 και Σαλαμίνας, Κεραμεικός ● **VILLA GRIZIO** 46 Αγίου Αλεξάνδρου 64, Παλαιό Φάληρο ● **VINIFERA** Λεωφόρος Κηφισίας 317, Κηφισιά ● **VINOTERRA** Μαρίνου Αντύπα 74, Ν.Ηράκλειο ● **VINTAGE** Μητροπόλεως 66-68, Αθήνα ● **VISIT NEMEA** Δερβενακίων 100, Νεμέα ● **WAREHOUSE** Μαυρομηχάλη & Βαλτετιού 21, Αθήνα ● **WINE UP** Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη ● **WSPC** Λεωφόρος Αμφιθέας 70, Παλαιό Φάληρο ● **LE BISTRO** Φρύνης 8, Ηλιούπολη ● **48** Αρματολών και Κλαερτών 48, Αμπελόκηποι.

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ

● **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΚΟΥΡΑΣ** 10ο χλμ Άργους-Στέρας, Μαλανδρένι ● **CAVA IOSIF** Θέση Αιμής, Πάρος ● **LYKOS WINERY** Μαλακόντας Ευβοίας ● **SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE** Μαρουσίου 1 Κομοτηνή ● **ΣΠΙΤΙ ΒΕΝΙΚΟΣ** Δερβενακίων 100, Νεμέα ● **ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ** Λ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα ● **VINAMORATO** Μ. Αλεξάνδρου 35, Καστοριά ● **ΩΦΟΠΟΙΟΝ ΜΑΓΓΑΛΕΙΑΙ** Αιμιλίου Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη ● **ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ ΑΦΟΙ ΠΟΝΤΙΚΑΚΟΙ** Κ. Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη ● **LOCAL** Παλαιών Πατρών Γερμανίας 17, Θεσσαλονίκη ● **APOLLUS** Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη ● **SALTO** Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη ● **PANTHEON** Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη ● **ALEA** Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη ● **CAVA ABATZIS** Αριστοτέλους 12, Εύοσμος ● **DOME** Ασκληπιού 16-18, Θέρμη ● **ΚΑΙΜΑΣ** Ηραίου 2 και Βενιζέλου, Λάρσα ● **GRAPA** Κονταράτου 1, Βόλος ● **VILLA INCOGNITO** Τασσ Σαχιώτη 43 & Δελιγιαννή 1, Τριπολιχώνη ● **COSTA NAVARINO** Ναυαρίνο, Μεσσηνία ● **ΑΕΡΙΟΝΟΝ WINE BAR** Πλ. Μαραθώνος Φλώρινα ● **POSEIDONION GRAND HOTEL** Ντάπια, Σπείρες ● **WINE KIOSK** Αριστοτέλους 39, Μεσσηνία ● **PHIALE WINE** Αθανασίου Διάκου 57, Λεμεσός ● **ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ** Σωκράτους 17, Μαγούλα ● **ΟΙΝΟΙ ΣΚΛΑΒΟΣ** Ληζούφι, Κεφρώνας ● **ΚΤΗΜΑ ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ** Αδριανή, Δράμα ● **ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ** Κοκκινόγεια, Δράμα ● **CHATEAU NICO LAZARIDI** Αγρά Δοξάτου, Δράμα ● **ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΙ** Μικροχώρι, Δράμα

§ Το Grape κυκλοφορεί και ως ένθετο στην εφημερίδα Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ.



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η καινοτομία χτίζει την παράδοση

Αποκλειστική διύθυνση για την Ελλάδα ΒΣ. Κερσόπουλος ΑΒΕΕΠ. Τ. +30 214 6876200



www.kiryianni.gr

WINE



Απολαύστε υπεύθυνα

“ Κάτι που είναι κλασικό, σημαίνει ότι διαθέτει μια ακατανίκητη φρεσκάδα ”

- Ezra Pound

heteroclito

Cave & Bar à Vin



Vins Naturels

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Δευτέρα ως Πέμπτη 12:30 - 24:00 | Παρασκευή & Σάββατο 12:30 - 01:30 | Κυριακή 18:00 - 24:00

Φακίωνος 2 & Πετράκη 30, Αθήνα 105 63 | +30 210 32 39 406 | www.heteroclito.gr | wine@heteroclito.gr

 heteroclito cave & bar a vin  heteroclitoathens