

# grape



Wine Stories

# ΚΑΘΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΕΧΕΙ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ.

Ανακαλύψτε τις ξεχωριστές γεύσεις κάθε τόπου, μέσα από μοναδικά προνόμια σε επιλεγμένα ξενοδοχεία και εστιατόρια σε όλο τον κόσμο και τις ολοκληρωμένες ταξιδιωτικές υπηρεσίες που σας παρέχει η Χρυσή Κάρτα American Express®.



Αποκτήστε και εσείς  
τη Χρυσή Κάρτα American Express  
στο 210 326 0000 ή στο [www.alpha.gr/cards](http://www.alpha.gr/cards)



# grape

6

## Ο γύρος του οινικού κόσμου

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.

8

## Taboo

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW σπάει το Taboo της μετάγχισης ενός κρασιού.

10

## Bordeaux

Ταξιδέψαμε στο μαγευτικό Μπορντό, επισκεφτήκαμε ιστορικά Châteaux, γευτήκαμε σπουδαία κρασιά... και καταλάβαμε γιατί όλα ξεκίνησαν από εκεί.

24

## Πρόσωπο

Ο Christian Moueix, ένας από τους διασημότερους οινοπαραγωγούς στον κόσμο, το όνομα του οποίου έχει συνδεθεί με το θρυλικό Château Petrus, βρέθηκε στην Αθήνα για μια σπάνια γευστική δοκιμή και μας μίλησε για τα κρασιά και τις εμπειρίες του.

26

## Συναντήσεις

Σας συστήνουμε τη νέα γενιά των οινοχόων, που με γνώση και αγάπη για το αντικείμενό τους έρχονται να μας βοηθήσουν να κάνουμε σωστές επιλογές.

34

## Αφρώδη Κρασιά

Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET μας ξεναγεί στον υπέροχο κόσμο του αφρώδους οίνου.

36

## Καθέτως

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET δοκιμάζει 7 χρονιές «Μέγα Σπήλαιο».

38

## Food & Wine Pairing

Δύο από τους πλέον αγαπημένους και καταξιωμένους Έλληνες σερφ Ο Δευτέρης Δαζάρου και ο Χριστόφορος Πέσκιας, στράγγουν γιορτινό τραπέζι και ταιριάζουν τα πιάτα τους με τα ιδανικά κρασιά.

54

## La Cité du Vin

Το μουσείο του κρασιού.

56

## Sommelier

Vs

## Producer

Υπάρχει άραγε κρασί-πασπαρτού για το γιορτινό τραπέζι; Ο σομελιέ Παναγιώτης Μπάτσικας και η οινοποιός Αλεξάνδρα Μανουσάκη απαντούν.

58

## Οινοποιείο

Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET μας συστήνει το Κτήμα Μουσών.

60

## Winter Best Buys

Τρεις κάβες προτείνουν 8 κρασιά από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελόνα.

### Περιοδικό Free Press

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

 Grape wine stories  
 grape\_wine\_stories

grapeomag.gr

### Διεύθυνση – Επιμέλεια

Θάλεια Καρτάλη, Πηνελόπη Κατούτου

Σύμβουλος έκδοσης  
WSPC

Διεύθυνση Επικοινωνίας  
Epic communication  
(Σοφία Συμεών, Λιλή Δράκου)

Σχεδιασμός εντύπου  
k2design  
(Γιάννης Κουρούδης, Γιάννης Κονδύλης)

### Φωτογράφοι

Γιώργος Καπλανίδης  
(This is not another agency)  
Ανδρέας Τσαμάκης

Βοηθός φωτογράφου  
Μάρθα Βάσδου

Συνεργάτες  
Κωνσταντίνος Λαζαράκης  
Γρηγόρης Κόντος  
Γρηγόρης Μιχαήλος  
Νίκος Λουκάκης

### Διόρθωση κειμένων

Δήμητρα Καράμπελα

Εκτύπωση & Βιβλιοδεσία  
Nonstop Printing LTD

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

# Νέα Χρονιά, Νέοι Στόχοι

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ και ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Είναι αυτή η εποχή του χρόνου που θα κάνουμε τον απολογισμό μας, θα βάλουμε στόχους και θα δούμε αν καταφέραμε να ζήσουμε έστω και λίγο όπως θα θέλαμε. Είναι αυτή η εποχή του χρόνου που όλοι μας αποζητάμε λίγη πολυτέλεια. Να ξεφύγουμε από την καθημερινότητα, να φορέσουμε και εμείς τα γιορτινά μας σαν τους δρόμους και τα μαγαζιά, να καθίσουμε γύρω από όμορφα τραπέζια, παρέα με δικούς μας ανθρώπους, και να μοιραστούμε ιστορίες, γεύσεις, κρασιά. Να ταξιδέψουμε κυριολεκτικά και νοερά.

Είναι αυτή η εποχή του χρόνου που θέλουμε κόκκινο κρασί. Και το **Μπροντό** είναι ο απόλυτος ονικός προορισμός, η Μάκα του κρασιού. Σχορτάνουν τα μάτια σου απέλευρα αφήνοντας την πανέμορφη πόλη και ταξιδεύοντας προς το Medoc. Αιώνες παράδοσης και γνώσης αποτυπώνονται στα εκπληκτικά **Châteaux** και αντιλαμβάνεσαι γιατί ξεκίνησαν όλα από εδώ. Τα κρασιά που δημιουργούν μιάζουν να μπορούν να ζήσουν για πάντα. Πρόκειται για τη μεγαλύτερη περιοχή ονομασίας προέλευσης στη Γαλλία, τόσο σε αξία όσο και σε όγκο παραγωγής, που παντρεύει αριστοτεχνικά την εμπειρία αιώνων με τη νέα τεχνολογία.

Επισκεφθήκαμε ιστορικά Châteaux και είχαμε τη χαρά να φιλοξενηθούμε από ανθρώπους με βαθιά γνώση του οίνου, που μας έδωσαν την ευκαιρία να δοκιμάσουμε μερικά από τα σπουδαιότερα κρασιά τον πιο διάσημον ονομασιών προέλευσης του κόσμου. Η Γαλλία έχει την τιμητική της στο χειμωνιάτικο Grape. **La Cité du Vin** ή, αλλιώς, το μουσείο του κρασιού, συνέντευξη με τον σπουδαίο ονομαραγωγό **Christian Moueix**.

Είναι αυτή η εποχή του χρόνου που και οι σομελιέ έχουν την τιμητική τους. Η εικόνα του σνομπι σομελιέ που μας κοιτάει υποτιμητικά και μας κάνει μύθημα ανήκει για στο παρελθόν. Σας συστήνουμε τη νέα γενιά των οινολόγων, που με γνώση και αγάπη για το αντικείμενό τους έρχονται να μας βοηθήσουν να κάνουμε σωστές επιλογές. Ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW** σάει το **Taboo** της μετάγχισης του κρασιού και ο **Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET** δοκιμάζει στη στήλη **ΚΑΘΕΤΩΣ** χρονιές-σταθμούς στην ιστορία του «Μεγάλου Σπηλαίου».

Δο από τους πλέον αγαπημένους και καταξιωμένους Έλληνες σφρ, ο **Δευτέρης Λαζάρου** και ο **Χριστόφορος Πέσκιας**, στρώνουν γιορτινό τραπέζι και ταυριάζουν τα πάντα τους με τα ιδανικά κρασιά. Προτάσεις για κρέας και θαλασσινά από τους μετρ του είδους. Ο **Νίκος Λουκάκης** μάς προτείνει τα κατάλληλα κρασιά για τα πάντα που συνήθως ετοιμάζουμε στις γιορτές, ενώ η συμπάνια ρέει άφθονη στο αφιέρωμα για τα αφάρδη του **Γρηγόρη Κόντου Dip WSET**. Ελπίζουμε να σας μεταφέρουμε λίγη από την αισιοδοξία που νιώσαμε ετοιμάζοντας αυτό το τεύχος.

Καλή Χρονιά!



## 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 πημόνι 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

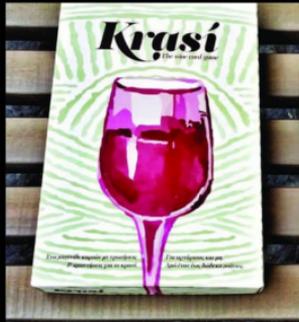
VolvoGreece

[VOLVOCARS.GR](http://VOLVOCARS.GR)

Volvo XC60 D4 2.0 AWD - T6 2.0 AWD (T8 Twin Engine 2.0 AWD): Εκπομπές CO<sub>2</sub> g/km: 136 - 176 (49), κατανάλωση l/100km: εντός πόλης: 5,6 - 9,7, εντός πόλης: 4,8 - 6,6, μικτός κύκλος: 5,2 - 7,7 (2,1). Volvo Line: 800 100 7505

# Ο Γύρος του Οινολόγου

Μια ματιά στον κόσμο του κρασιού.



## Επιτραπέζιο Κρασί!

Το «Krasí The Wine Card Game» είναι ακριβώς ότι λέει το όνομά του. Ένα παιχνίδι καρτών για το κρασί, στα ελληνικά, που προσφέρει ένα απολαυστικό blend διασκέδασης και γνώσης. Το «Krasí» μπορεί να φιλοξενήσει έως και 12 παίκτες, ενώ το format του παραμένει εξαιρετικά απλό. 140 κάρτες με ερωτήσεις μάς ταξιδεύουν στον κόσμο του κρασιού, καλύπτοντας 4 βασικές ενότητες:

- Οινόσφαιρα: Οι ποικιλίες, τα κρασιά που παράγουν και η γεωγραφία τους.
- Φτιάζνοντας το κρασί: Καλλιέργεια, οινοποίηση και η παραγωγή παραγωγή κρασιού.
- Το κελάρι: Επιλέγοντας, συντηρώντας και δοκιμάζοντας το κρασί.
- Κρασί και φαγητό: Συνδυασμοί φαγητού-κρασιού, μαγειρεύοντας με κρασί, σερβιρώντας το κρασί.

Τόσο οι 4 ενότητες όσο και οι ερωτήσεις τους έχουν επιλεγεί με προσοχή ώστε να μπορούν να παίξουν όλοι, αρχάριοι και προχωρημένοι.

krasigame.gr

## Τελικά, το Κρασί Παχαίνει;

Η απάντηση στο αν παχαίνει το κρασί είναι ΟΧΙ. Ωστόσο, το αλκοόλ, οδηγεί τον εγκέφαλό μας να κάνει κακές επιλογές φαγητού. Μελέτη σε περισσότερες από 19.000 γυναίκες απέδειξε ότι όσες έπιναν ήταν πιο αδύνατες από εκείνες που δεν έπιναν. Το κρασί μπορεί να περιέχει λίγους υδατάνθρακες και καθόλου λιπαρά, έχει όμως θερμίδες, τις οποίες καίμε διαφορετικά από εκείνες του φαγητού, αφού ο οργανισμός μας όταν πίνουμε επικεντρώνεται στο να κάψει αυτές και άρα ο μεταβολισμός μας πέφτει, ενώ το μήνυμά που φτάνει είναι ότι χρειάζεται φαγητό, επειδή πέφτει ταυτόχρονα και το ζάχαρό μας.

Και φυσικά το φαγητό που επιθυμεί δεν είναι σαλάτα. Τι μπορούμε να κάνουμε λοιπόν για να γλυτώσουμε την πίεση; Τρώμε πρωτεΐνη πριν πιούμε, για να μειώσουμε τη λιγούρα που θα μας πιάσει πίνοντας. Δεν ξεπερνάμε τα όριά μας. Ένα μπουκάλι κρασί δεν σημαίνει ότι ήμασταν λίγο κρασί.

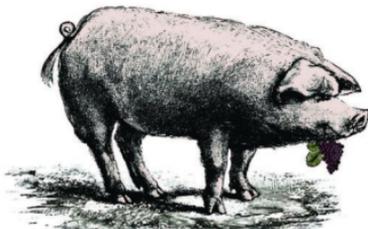
Πηγή: Wine Folly



## Ετικέτα - Έργο Τέχνης

Τη νέα ετικέτα του της φιάλης του 2015 αποκάλυψε το Château Mouton Rothschild. Τη φιλοτέχνησε ο Γερμανός εικαστικός Gerhard Richter με βάση μια τεχνική την οποία ο καλλιτέχνης αποκαλεί «Flux» και συνδυάζει τη ζωγραφική με τη φωτογραφία. Αποτελεί παράδοση του Mouton Rothschild να ανιθέτει σε μεγάλους ζωγράφους να φιλοτεχνούν τις ετικέτες των κορυφαίων κρασιών του Château. Από το 1945 έως σήμερα, διάσημοι ζωγράφοι και εικαστικοί του 20ού αιώνα, ανάμεσα στους οποίους ο Dalí, ο Cesar, ο Miro, ο Chagall, ο Picasso, ο Andy Warhall, ο Jeff Coons, έχουν φιλοτεχνήσει τις ετικέτες του ονομαστού Château. Γεννημένος το 1932 στη Γερμανία, ο Richter είναι γνωστός για την ιδιαίτερη τεχνοτροπία του, ενώ το στέλ το συχνά παρομοιάζεται με αυτό του Picasso.

Πηγή: Decanter





Κάθε μέρα αξίζει!



GR. ΠΡΩΤΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ

ΑΜΥΝΤΑΙΟΝ  
Ξινόμαυρο  
Reserve  
Π.Ο.Π. 2013

**4.49€**  
750 ml  
1 L = 5.99€



GR. ΠΡΩΤΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ

SYRAH  
Π.Γ.Ε.  
Πελοπόννησος  
2015

**3.49€**  
750 ml  
1 L = 4.65€



GR. ΠΡΩΤΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ

NEMEA  
Αγρωργίτικο  
Barrique  
Π.Ο.Π. 2014

**4.45€**  
750 ml  
1 L = 5.93€



ΑΥΤΕΣ  
ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ  
ΓΙΑ ΕΚΛΕΚΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΤΑ ΛΕΜΕ

ΣΤΑ **Lidl**



GR. ΠΡΩΤΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ

MERLOT  
Π.Γ.Ε.  
Πελοπόννησος  
2014

**3.49€**  
750 ml  
1 L = 4.65€



# Μετάγγιση: Φίλος ή εχθρός;

Κείμενο ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ, MW

Δεν υπάρχει καμία επιστημονική μελέτη που να δείχνει πώς, σε γενικές γραμμές, ένα κρασί γίνεται καλύτερο μετά από μετάγγιση.

Ο τρόπος που αντιδρά το κάθε κρασί είναι μοναδικός.

Σε κάθε γωνιά της ζωής μας υπάρχουν πράγματα, ιδέες, διαδικασίες, άνθρωποι, και όχι άλλο βάσει ο νους σας, που έχουν ένα μαγικό χαρακτηριστικό. Μπορεί κάποιος να ήρθε μια υπέροχη ζωή, μια γεμάτη ζωή, χωρίς να γνωρίζει αυτά. Αλλά με το που τα γνωρίσει, αναρωτιέται πώς ήταν δυνατόν να έλεγε πως ζούσε ζωή υπέροχη και γεμάτη όταν τα αγνοούσε. Παραδείγματα υπάρχουν παντού – και μην πείτε το μυαλό σας μόνο στα smart phones. Κάποιος μπορεί να ζει και να αναπνέει για τη μουσική, χωρίς ούτε μία στιγμή να έχει ασχοληθεί με την κατανόηση του μεγαλείου της συμφωνικής μουσικής. Άλλος μπορεί να θεωρεί ότι το διάβασμα βιβλίων τον κάνει καλύτερο άνθρωπο, χωρίς να έχει διαβάσει ποτέ του Καζαντζάκη. Υπάρχουν άτομα που αγαπούν τα ταξίδια, χωρίς να έχουν πάει ποτέ τους στην Ιαπωνία. Όταν όμως περνάνε τον Ρουβίκωνα, μεταφορικά μιλώντας, τότε δεν υπάρχει δρόμος επιστροφής – ανοίγουν νέες δυνατότητες, η όλη εμπειρία αποκτά νέο βάθος.

Ενδιαφέρον όμως έχουν τα πράγματα ή οι έννοιες που είναι στο όριο, που σε προβληματίζουν. Το Χ ή το Ψ ανήκουν στην παραπάνω κατηγορία; Ένα παράδειγμα από τον δικό μου χώρο, όπου υποτίθεται ότι έχω άποψη: η μετάγγιση. Πάραξε λόγος που υπάρχει η μετάγγιση του κρασιού σε αυτόν τον κόσμο; Πάραξε ζωή μετά τη μετάγγιση ή δεν υπάρχει ζωή πριν από αυτή;

Ας ξεκινήσουμε με τα βασικά γεγονότα, για να προσοχήσουμε μετά στις πιο ιδιαίτερες καταστάσεις. Τι είναι η μετάγγιση του κρασιού; Είναι η διαδικασία κατά την οποία ένα εμφιαλωμένο κρασί δεν σερβίρεται από τη φιάλη, αλλά πρώτα μεταγγίζεται σε μια κάρφρα και στη συνέχεια στα ποτήρια μας. Η μετάγγιση ήταν (και είναι για πολλά σημεία) κάτι πολύ κοντά στον Έλληνα, αφού το κρασί δεν ήταν εμφιαλωμένο και τα κρασιά δεν μπορούσαν να έρθουν σε εμάς με το βαρέλι ή με το bag in box πιο πρόσφατα.

Ποιοι είναι οι λόγοι που έχουν ίζημα είναι κόκκινα και έχουν κάποια χρονικά στην πλάτη τους, αλλά υπάρχουν και και αφιέρωστα κρασιά, κάθε χρώματος, που μπορεί να έχουν από λίγο ίζημα έως και δύο-τρία δάχτυλα λάσπη. Το ίζημα όμως είναι κάτι κακό; Καθόλου. Είναι κομμάτι του κρασιού. Ο Γάλλος άνθρωπος που τους ενοχλεί να πίνουν θολό κρασί. Άλλοι ενοχλούνται αν δεν είναι θολό. Υπάρχουν οινοπλάτες που κάνουν μετάγγιση ακριβώς για να ομογενοποιήσουν το κρασί και το ίζημα. Άλλοι για να πάρουν το κρασί, άλλοι για να πάρουν



το ίζημα – το οποίο χρησιμοποιούν στο μαγείρεμα και είναι καταπληκτικό.

Ο άλλος λόγος είναι να βοηθήσουμε το κρασί να «αναπνεύσει». Κατά τη διάρκεια της μετάγγισης το κρασί έρχεται σε επαφή με το οξυγόνο της ατμόσφαιρας και μερικές αρωματικές ενώσεις αλλάζουν. Φυσικά, αυτή η διαδικασία δίνει πολύ οξυγόνο στο κρασί και μάλιστα απότομα, ενώ, αντιθέτως, η έκθεση του κρασιού όταν απλό το έχουμε σερβίρει στο ποτήρι μας είναι πιο ήπια και πολύ πιο ελεγχόμενη. Αν και το ακούμε συχνά, δεν υπάρχει καμία επιστημονική μελέτη που να δείχνει πώς, σε γενικές γραμμές, ένα κρασί γίνεται καλύτερο μετά από μετάγγιση. Ο τρό-

πος που αντιδρά το κάθε κρασί είναι μοναδικός και έχει να κάνει με την φάση που περνά εκείνη τη στιγμή – άρα σε δύο-τρία χρόνια δεν είναι σίγουρο ότι θα αντιδράσει το ίδιο.

Σε καθαρά εμπειρικό επίπεδο θυμάμαι πως έχω χάσει κρασιά μόνο και μόνο επειδή τα μετάγγισα και κατέφρασα μέσα σε λεπτά. Είχα και εμπειρίες κρασιών τα οποία επέλεξε να μην τα μεταγγίσω και την επομένη το πρωί που τα δοκίμασα (από το ποτήρι που έμεινε ξεχασμένο στο τραπέζι όλη τη νύχτα), να μη χωρά ο νους μου πώς αυτό το αριστούργημα ήταν τόσο κλειστό και μορφοτυφικό το περιεχόμενο βράδυ. Κάποιος λένε πως τα νεαρά κρασιά, που ίσως τα καταναλώνουμε λίγο πιο νωρίς από ότι πρέπει, θέλουν αέρα, ενώ οι εθισμένες όριμες φιάλες θα αντιπαθήσουν μια μετάγγιση. Αν και ως κανόνες δεν είναι κακός, σίγουρα υπάρχουν εξαιρέσεις.

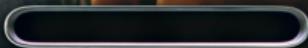
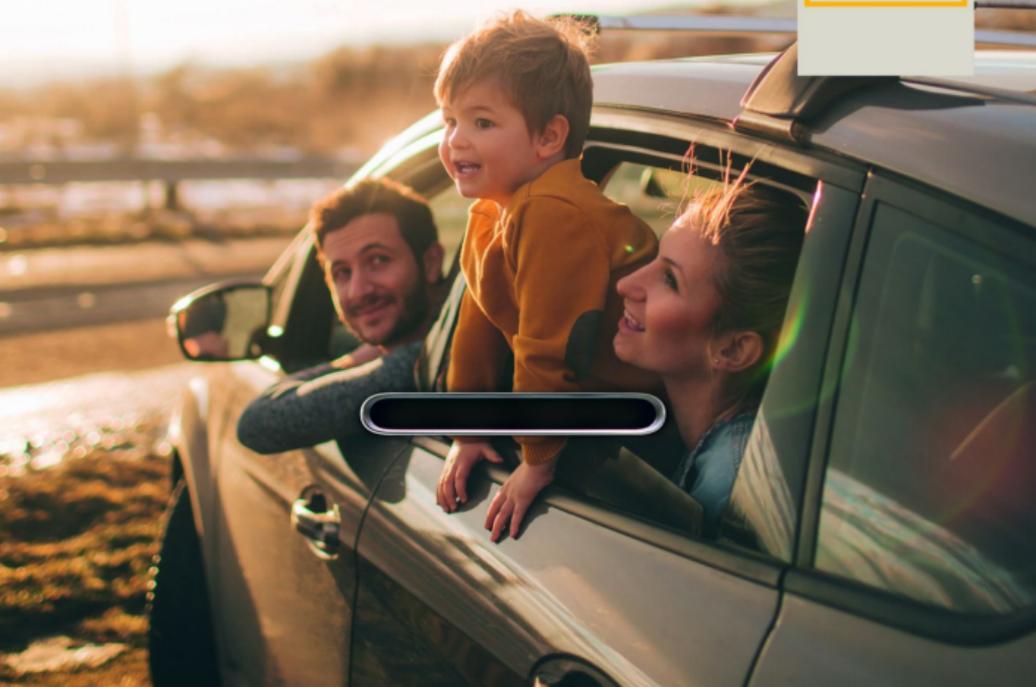
Άρα, αν δεν δοκιμάσεις, δεν μπορείς να ξέρεις. Αλλά πώς μπορεί να δοκιμάσεις ένα σπάνιο κρασί που το φιάλες για τη spéciale στιγμή το επόμενο Σαββατοκύριακο; Πρόταση: τραβήξτε τον φελλό λίγες ώρες πριν καταναλώσει τη φιάλη. Σερβίρουμε μια μικρή ποσότητα σε ένα μεγάλο ποτήρι και βάζουμε τον φελλό πίσω στη φιάλη. Ενώ μαζεύουμε το σπίτι και βγάζουμε τα πιστικά από το σκρίνο, επισκεπτόμαστε συχνά το ποτήρι μας και το μπιρζέουμε. Αν το κρασί αντιδράσει θετικά στην επαφή με το οξυγόνο μέσα στους πρώτες ώρες, τότε μάλλον είναι καλό να κάνουμε μετάγγιση. Αν όχι, τότε ξεράστε το. Αν ώρα είστε σε εστιατόριο, καλά θα κάνετε να ακούσετε τη γνώμη του σούρσου.

Όμως, υπάρχουν και ένας τρίτος λόγος να κάνουμε μετάγγιση: το εφέ! Συχνά αναφερόμαστε στη διαδικασία της μετάγγισης σαν «τη μεγαλύτερη παραμύθη της εστίασης». Μια μέτρα φιάλη θα γίνει ευχάριστη αν κάποτε μια μεγαλειώδη μετάγγιση μπροστά στους καλεσμένους σας ή αν γίνει από έναν οινολόγο ή το τραπέζι σας. Μη γυρίζετε πίσω φιάλες (που είναι μια χαρά) ως φελλομένους, για να πωλήσετε μισή! Ζητήστε μετάγγιση, ακόμη και σε λευκά κρασιά – και αν θέλετε να μάθετε, η μετάγγιση κορεσμένων φιαλών Σαμπανίας είναι πολύ κατή συνήθεια στα πιο εστιατόρια του Μανχάταν.

Γιατί το κρασί δεν είναι μόνο η γεύση του. Είναι και τα μάθε-δομένα του. Αλλά αυτό θα το αναλύσουμε στο επόμενο «Taboo». ●

ΑΠΟΤΑΜΙΕΥΤΙΚΕΣ  
ΛΥΣΕΙΣ

ΑΠΟΤΑΜΙΕΩ



## Για ό,τι και για όποιον αποταμιεύεις... αξίζει να προσπαθείς.

Όποιος και αν είναι ο στόχος σου, η Τράπεζα Πειραιώς σε βοηθάει να τον πετύχεις με τη νέα σειρά λύσεων **ΑΠΟΤΑΜΙΕΩ**.

Μάθε πώς μπορείς κι εσύ να αποταμιεύεις στο [www.apotamievno.gr](http://www.apotamievno.gr) και στα **καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς** και διάλεξε το πρόγραμμα που ταιριάζει στα δικά σου όνειρα και σχέδια για το μέλλον.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



# Bordeaux

Κείμενο ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ και ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Ταξίδι στην Αριστερή Όχθη με προορισμό το Μέδοε.

Απλωμένο πάνω στις εκβολές του ποταμού Girande, το Μπορντό αποκαλείται από τους Γάλλους «La belle dormante» (Η ωραία κοιμωμένη). Η ηρεμία και η γαλήνη αυτής της πόλης με μόνη εξαίρεση το κυκλοφοριακό χάος που έχουν δημιουργήσει οι εργασίες για την επέκταση του τραμ, αλλά και η ζωντάνια που τη χαρακτηρίζει ταυτόχρονα σε κάνουν να ζηλεύεις τους κατοίκους της.

Από την πρώτη κιόλας στιγμή που πατά κανείς το πόδι του στο Μπορντό, αντιλαμβάνεται ότι βρίσκεται στη Μέκκα του κρασιού. Το εντυπωσιακό κτίριο του La Cité du Vin δεσπόζει στις όχθες του ποταμού, σημείο αναφοράς πλέον για όλους όσοι επιθυμούν να μάθουν περισσότερα γύρω από την οινοπαραγωγή και τα κρασιά του κόσμου.

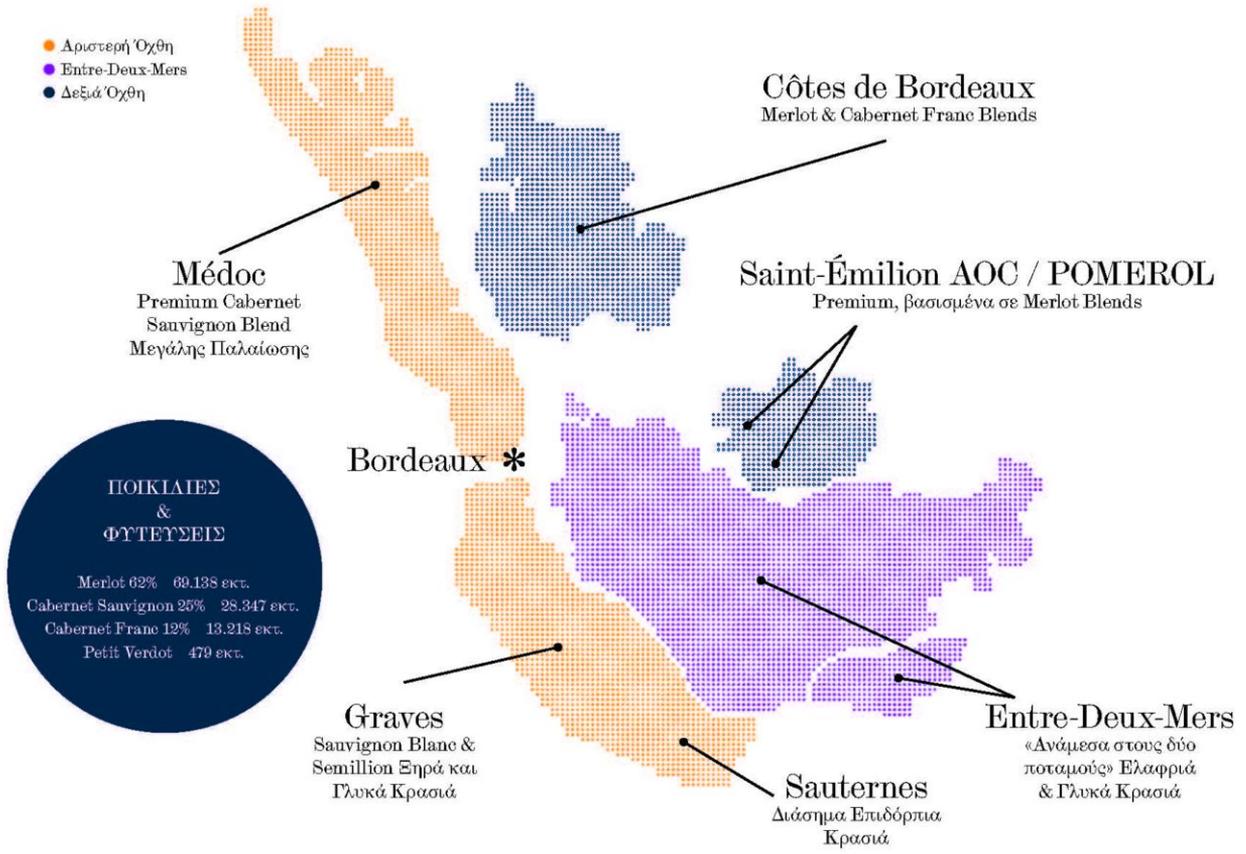
Από εδώ άλλωστε ξεκίνησαν όλα, όταν ήδη από τα τέλη της εποχής του Μεσαίωνα, Ευρωπαίοι έμποροι, κυρίως Άγγλοι και Ολλανδοί, άρχισαν να προμηθεύουν την αγγλική κυρίως αριστοκρατία με το περίφημο elaret του Μπορντό. Πατριδα μερικών από τα ακριβότερα κρασιά του κόσμου, είναι η μεγαλύτερη περιοχή ονομασίας προέλευσης στη Γαλλία, τόσο σε αξία όσο και σε όγκο παραγωγής. Διαθέτει μια σύνθετη αλυσίδα που συνδέει την παραγωγή με την κατανάλωση μέσα από το σύστημα των negociants, καθώς και ένα ιδιότυπο σύστημα πώλησης en primeur, κάτι σαν χρηματιστήριο του κρασιού. Δε μιν μπερδευόμαστε όμως. Δεν κοστίζουν όλα τα κρασιά του Μπορντό αστρονομικά ποσά. Στην

πραγματικότητα, τα κρασιά αυτά αντιπροσωπεύουν ένα ελάχιστο ποσοστό της συνολικής παραγωγής, με την τιμή να κυμαίνεται στα περισσότερα από 3 έως 15 ευρώ.

Εδώ πραγματικά καταλαβαίνεις γιατί το κρασί αποτελεί τη «βαριά» βιομηχανία της Γαλλίας. Με μια παράδοση που ξεκινά από τους ρωμαϊκούς χρόνους και συνεχίζεται μέχρι τις ημέρες μας, όλα τα μεγάλα Châteaux βρίσκονται συγκεντρωμένα στις δύο όχθες του ποταμού Girande: την Αριστερή (Μέδοε, Haut Médoe, Paulliac, St Julien, St Estephe, Margaux), όπου κυριαρχεί το Cabernet Sauvignon, και τη Δεξιά (St Émilion, Pomerol), με κύριο πρωταγωνιστή του blend το Merlot. Τα περισσότερα, διατηρώντας βεβαίως την παράδοσή τους το στοιχείο που συγκεντρώνει άλλωστε και το τουριστικό ενδιαφέρον, έχουν υιοθετήσει όλες τις σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης, παντρεύοντας αριστοτεχνικά την εμπειρία αιώνων με τη νέα τεχνολογία. Τα κρασιά που παράγονται εδώ μοιάζουν να μπορούν να ζήσουν για πάντα. Κρασί κάτω των δέκα ετών θεωρείται ουσιαστικά νεαρό, αν και τα περισσότερα μεγάλα Châteaux παράγουν και κρασιά που μπορούν να καταναλωθούν και νεώτερα, ακολουθώντας τις απαιτήσεις της αγοράς, που ζητά κρασιά για πιο άμεση κατανάλωση. Οι λέξεις που κυριαρχούν είναι «terroir», αυτή η τόσο γαλλική έννοια που χρησιμοποιείται για να περιγράψει τις συνθήκες που συνδράμουν για την παραγωγή ενός σπουδαίου κρασιού, και

«blend», το χαρμάνισμα των τριών διαφορετικών ποικιλιών (Cabernet Sauvignon, Merlot και Cabernet Franc) που χρησιμοποιούνται στη δημιουργία των κρασιών του Μπορντό.

Η ολιγόμηρη επίσκεψή μας επικεντρώθηκε στο Μέδοε, την περιοχή που συγκεντρώνει τις διασημότερες ονομασίες προέλευσης του κόσμου, το απόλυτο βασίλειο του Cabernet Sauvignon. Οδηγώντας με κατεύθυνση προς Βορρά τον περίφημο D2, έναν στην κυριολεξία δρόμο του κρασιού, δεν προλαβαίναμε να θαυμάσουμε τα υπέροχα κτίρια των διάσημων Châteaux και των αμπελώνων τους, περνώντας από τα ονομαστά χωριά του Margaux, του Saint Julien, του Pauillac και του St Estephe. Πέντε από τα μεγάλα Châteaux μας άνοιξαν τις πόρτες τους και μας πρόσφεραν, εκτός από την ξενάγηση, ζεστή φιλοξενία, δίνοντάς μας την ευκαιρία να μιλούμε λίγο πιο βαθιά στην κουλτούρα των Γάλλων οινοπαραγωγών. Γνωρίσαμε διαφορετικές νοσοτροπίες, από την επιστροφή στην παράδοση και τη βιοδυναμική καλλιέργεια μέχρι την απόλυτη ενσωμάτωση της νέας τεχνολογίας στην παραγωγή αλλά και στη φροντίδα του αμπελώνα. Ξεναγήθηκα σε χώρους παραγωγής υψηλής αισθητικής, που συνυπάρχουν αρμονικά με κτίρια που οικοδομήθηκαν αρκετούς αιώνες πίσω. Μιλήσαμε με ανθρώπους που συνεχίζουν την παράδοση γενεών και γενεών. Βρεθήκαμε στην καρδιά της παραγωγής των «μεγάλων» κρασιών. Και καταλάβαμε γιατί όλα ξεκίνησαν από εδώ...—



# Bordeaux Info

60 διαφορετικές ονομασίες προέλευσης	7.373 Châteaux	10.000 διαφορετικά κρασιά παράγονται κάθε χρόνο	2 δισ. € η αξία του κρασιού που παράγεται κάθε χρόνο	900 εκατ. φιάλες, 1,5% της παγκόσμιας παραγωγής κρασιού	75 εκατ. παλέτες Μπορντό πολούνται ετησίως	71% κοστίζει μεταξύ 3 και 15 €
-----------------------------------------------	-------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	--------------------------------------

## ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΤΑΤΑΞΗΣ

## ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΟΤΙ...

Το 1855, στο πλαίσιο της Παγκόσμιας Έκθεσης του Παρισιού, το εμπορικό επιμελητήριο του Μπορντό κλήθηκε να δημιουργήσει μια επίσημη λίστα με τα καλύτερα κρασιά του. Αυτή η λίστα έμεινε γνωστή ως Κατάταξη του 1855 και εφαρμόζεται για τα Châteaux και όχι για τους αμπελώνες. Με εξαίρεση το Saint-Émilion, το σύστημα κατάταξης του Μπορντό βρίσκεται εκτός του συστήματος ονομασίας προέλευσης. Στο Médoc, τα Châteaux χωρίστηκαν σε πέντε κατηγορίες.

Η κορυφαία κατηγορία αποτελείται από τα Châteaux Lafite Rothschild, Latour, Margeaux, το Haut Brion από την περιοχή Graves, ενώ το 1973 προστέθηκε και το Château Mouton Rothschild. Με το πέρασμα των χρόνων, οι ιδιοκτησίες μπορεί να διαφοροποιούνται ως προς το μέγεθος, λόγω αγοράς ή πώλησης αυτοτελών τμημάτων αμπελώνων, γεγονός που αποτελεί αντικείμενο συζήτησης. Ωστόσο, παρόλο που σήμερα δέχεται κριτική για την ακρίβειά της μετά από τόσα χρόνια, εντούτοις εξακολουθεί σε γενικές γραμμές να αποτελεί μια καλή χαρτογράφηση των κορυφαίων παραγωγών της περιοχής.

Το Μπορντό διαθέτει ένα μοναδικό σύστημα εμπορίου, γνωστό ως La Place de Bordeaux. Οι περισσότεροι παραγωγοί πωλούν τα κρασιά τους στους negociants, οι οποίοι τα μεταπωλούν. Οι συναλλαγές μεταξύ παραγωγών και negociants κανονίζονται από μεσάζοντες, που ονομάζονται courtiers.

Τα πιο περιζήτητα κρασιά του Μπορντό προ-πωλούνται πριν ολοκληρωθεί η οινοποίηση, όσο ακόμα ωριμάζουν σε βαρέλια (από εκεί γίνεται η δοκιμή τους από τους αγοραστές), έναν χρόνο πριν εμφιαλωθούν, σε ευνοϊκότερες τιμές. Το σύστημα ονομάζεται en primeur. Η τιμή περιλαμβάνει όλα τα κόστη, μέχρι και την εμφιάλωση. Ο λόγος είναι η εξασφάλιση κεφαλαίων.

Μοιράστε πολλές,  
μοιραστείτε μία!

ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΕΥΧΕΣ





Το κεντρικό κτίριο του Château Margaux.



Νέο οινοποιείο και κελάρια, σχεδιασμένα από τον Νόρμαν Φόστερ.

## Château Margaux

Με ιστορία που ξεκινά τον 12ο αιώνα και με κατάταξη στα premier grand crus από το 1855, το Château Margaux προβάλλει επιβλητικά. Ο ιστορικός του αμπελώνας, συνολικής έκτασης 93 εκταρίων, δημιουργήθηκε στα τέλη του 18ου αιώνα με την άφιξη της οικογένειας Leslonas και, μολοντί το Château άλλαξε ιδιοκτησία αρκετές φορές, ο αμπελώνας του παρέμεινε ο ίδιος μέχρι σήμερα. Το γεγονός ότι ένα από τα πιο διάσημα Châteaux του κόσμου βρίσκεται εδώ και 40 χρόνια σε ελληνικά χέρια, στην οικογένεια Μεντζελοπούλου, μας δημιουργεί ένα αίσθημα υπερηφάνειας καθώς πλησιάζουμε. Ο Ανδρέας Μεντζελοπούλος, Έλληνας επιχειρηματίας με καταγωγή από την Πάτρα, αγόρασε το Château Margaux το 1977, σε μια εποχή που το ιστορικό οινοποιείο περνούσε μία από τις δυσκολότερες φάσεις της ιστορίας του. Η επομηνία και το καινοτόμο πνεύμα του δαμόνοιο Έλληνα επιχειρηματία οδήγησε το Château Margaux σε μια νέα εποχή. Μετά τον πρόδρομο θάνατο του ανέλαβε η κόρη του Κορίν στο τιμόνι, ως άξιος συνεχιστής του έργου που ξεκίνησε ο πατέρας της, ενώ και η κόρη της Αλεξάνδρα ασχολείται πλέον ενεργά. Είναι φορές το πρωί, το κρέο τσουζουρά, αλλά το τοπίο ζωστάνουν η υπέροχη λιακάδα και τα κτηνοκόμικα χρώματα του δέντρου και όσον φύλλον έχουν απομείνει στα αμπέλια. Παραμύθι...

Μπαίνοντας στον χώρο, μπροστά μας υφώνεται η καγκελόπορτα που χωρίζει τον κήπο του νεοκλασικού κτιρίου του Château, που δεσπόζει στο βάθος. Η ξενάγησή μας αρχίζει από τον χώρο υδοθέτων του επισκεπτόν. Πρώτος σταθμός ο χώρος παραγωγής και τα νέα κελάρια, σχεδιασμένα από τον διάσημο Βρετανό αρχιτέκτονα λόρδο Νόρμαν Φόστερ. Γυαλί και ατσάλι δίνουν αρμονικά με το ζεστό χρώμα της ώρας και τα κεραμίδια της σκεπής τον παλιών κτιρίων που έχουν χαρακτηριστεί ιστορικά μνημεία, μεταφέροντας με σαφήνεια το μήνυμα που θέλουν να

δώσει με αυτή την επιλογή της ιδιοκτήτρια, Κορίν Μεντζελοπούλου. Ένας από τους λόγους που κατασκευάστηκαν τα νέα κελάρια ήταν η μεταφορά στις εγκαταστάσεις και της παραγωγής του λευκού κρασιού του Château Margaux – το μοναδικό μονοσοκικιλιακό Sauvignon Blanc που παράγεται στην περιοχή του Μόδος, αλλά δεν συγκαταλέγεται στην ονομασία προέλευσης – καθώς και η αύξηση του αριθμού των ανσοειδωτών δεξαμενών οινοποίησης, ώστε να δοθεί η δυνατότητα ξεχωριστής ζύμωσης του κάθε αμπελοποτίου.

Αρχικά, το οινοποιείο διέθετε 28 ξύλινες δεξαμενές, ενώ σήμερα οι δεξαμενές ξεπερνούν τις 100. Στον χώρο στεγάζεται επίσης το εργαστήριο Έρευνας και Ανάπτυξης, αφιερωμένο στη μελέτη νέων τεχνικών που αφορούν τόσο στην οινοποίηση, όσο και στον αμπελώνα. Εκεί συναντήσαμε τον Κώστα, έναν Έλληνα φοιτητή Οινολογίας στο πανεπιστήμιο της Dijon, ο οποίος κάνει την πρακτική του στο Château Margaux. Τα κρασιά παλαιώνουν σε βαρέλια που βρίσκονται στα δύο υπόγεια κελάρια. Το πρώτο υποδέχεται τα βαρέλια όπου τα κρασιά θα παραμείνουν για έναν χρόνο, πριν μεταφερθούν στο δεύτερο κελάρι, όπου παραμένουν κατά τον δεύτερο χρόνο της παλαιώσεώς τους. Ένα τμήμα του βαρελιών, περίπου το ένα τρίτο, κατασκευάζεται στο Château από έναν ήμπερο τεγνίτη.

Η εισοδός μας στην αίθουσα γευσιγνωσίας μας άφησε άφωνες. Είναι δύσκολο να περιγράψει κανείς με λόγια την υψηλή αισθητική του χώρου όπου ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να γευτεί το διάσημο κρασί. Το μοντέρνο, λιτό έξινο τραπέζι από ανοξείδωτο χάλκο κεραμίζει στο μέσον της αίθουσας, με όσα τη «βιβλιοθήκη» όπου φυλάσσονται όλες οι φιάλες του Κτήματος, παλιές και νεότερες, καθώς και πειραματικές. Η αρχαιότερη φιάλη που φυλάσσεται εδώ ανήκει στην εποδεία του 1844... Ο χαμηλός, υποβλητικός φωτισμός σε συνδυασμό με τη σκανδιναβική αισθητική δη-

μιουργούν μια μοναδική ατμόσφαιρα, αντίξια της δοκιμής ενός μεγάλου κρασιού.

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Το Château παράγει τρεις ετικέτες ερυθρού και μία ετικέτα λευκού οίνου. Στην κορυφή βρίσκεται το Grand Vin, ένα από τα σπουδαιότερα κρασιά του κόσμου από την εποχή του 17ου αιώνα. Κρασιά με αξιοπύτη δομή, που έχουν πολλές δεκαετίες ζωής. Όταν ρωτήσαμε αν πρέπει να καταναλωθεί άμεσα μια φιάλη του '85, μας είπαν να την κρατήσουμε άνετα για 10-15 χρόνια ακόμη.

Είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε το **Château Margaux του 2004**, από 80% Cabernet Sauvignon, που τανίνες τόσο μαλακές και οξυγόνα τόσο ισορροπημένη, που δυσκολεύονταν να πιστέψουμε ότι δομάξεις Cabernet. Αν και δεν ανήκει στις μεγάλες εσοδείες, οστόσο είναι ένα κρασί τυπικότατο του στυλ των κρασιών που παράγει το Château Margaux και στα οποία αποτυπώνεται το μοναδικό terroir – ο συνδυασμός κλίματος, εδαφών και φροντίδας των αμπελώνων.

Η δεύτερη ετικέτα είναι το **Pavillon Rouge du Château Margaux**, η παραγωγή της οποίας αναβίωσε την άφιξη του Ανδρέα Μεντζελοπούλου ως ιδιοκτήτη του Margaux, το 1977, μετά από διακοπή αρκετών δεκαετιών από το 1908 που πρωτοκυκλοφόρησε. Το Pavillon Rouge 2009 που δοκιμάσαμε, ένα blend 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot και 3% Petit Verdot – νεαρό βεβαίως ακόμη -, είχε φρεσκάδα και οξείτητα και ιδιαίτερα μαλακές τανίνες.

Η τρίτη ετικέτα, το **Margaux du Château Margaux**, δημιουργήθηκε στα μέσα της δεκαετίας του '90, μια περιορισμένη παραγωγή – περίπου το 15% της συνολικής παραγωγής -, η οποία διατίθεται κυρίως σε κάποιες εστιατόρια της Γαλλίας, της Βρετανίας και τον Ηνωμένων Πολιτειών.

Μετά από 150 διεθνείς βραβεύσεις,  
περισσότερες από 5.800.000  
φιάλες παραγωγή και εξαγωγές  
σε 25 χώρες...

το καλύτερο κρασί μας  
δεν το κάναμε ακόμα.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ | ΓΑΙΑ S | ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ  
ΑΓΙΩΡΓΓΙΚΟ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ | MONOGRAPH | 14-18h | 4-6h  
ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS | ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ | VINSANTO ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ

  
**GAIA**  
WINES

WINE-in-MODERATION.eu  
Art de Vivre



To Château Pichon.



Το οινοποιείο του Château Pichon.

## Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Οδηγώντας βορειότερα, προς την περιοχή του Pauillac, φθάνουμε στον επόμενο προορισμό μας, το Château Pichon-Lalande. Από τη μακρά, πλήρη ονομασία του Château, «Pichon Longueville Comtesse de Lalande», αντιλαμβάνεται κανείς τη μακρά ιστορία του και τις αλλαγές ιδιοκτησίας με την πάροδο των αιώνων, κάτι που άλλωστε ισχύει για τα περισσότερα Châteaux του Μπροντό. Είναι δύσκολο πραγματικά να συγκρατήσει κανείς τα ονόματα των οικογενειών που βρέθηκαν κάποια στιγμή να έχουν στην κατοχή τους αυτά τα οινοποιεία. Η γαλήνη του τοπίου διαταράσσεται από τις εργασίες διαμόρφωσης των εξωτερικών χώρων του Château, αφήνοντας ωστόσο ανεπιφύλακτα την υπέρροχη εικόνα των 89 εκταρίων αμπελώνων που απλώνονται γύρω από το Κτήμα, με τον ποταμό Gironde να κυλά ήρεμος στο βάθος.

«Η παρουσία του ποταμού δημιουργεί ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα και προσφέρεται τα αμπέλια μας από ακραίες συνθήκες, όπως είναι ο παγετός», μας τονίζει ο Charles Fournier, διευθυντής Marketing ο οποίος μας υποδείχθηκε στον υπό κατασκευή προαέλιο χώρο. «Αυτό το μικροκλίμα διέσωσε τη φετινή σοδειά από τον παγετό του Απριλίου, ο οποίος κατέστρεψε μεγάλο μέρος της σοδειάς πολλών οινοποιείων, κυρίως της Δεξιιάς Όχθης», μας εξηγεί ο κ. Fournier. Ο αμπελώνας αποτελείται από Cabernet Sauvignon, Merlot και Petit Verdot. Στον πλήρως ανακατασκευασμένο χώρο της οινοποίησης, οι αναξέχαστες δεξαμενές έχουν ένα ιδιαίτερο σχήμα που δεν έχουμε ξανασυναντήσει, σχεδόν σαν έργα τέχνης ενταγμένα σε έναν χώρο που θυμίζει περισσότερο γκαλερί παρά οινοποιείο.

«Το νέο οινοποιείο ολοκληρώθηκε μόλις πριν από τη έναρξη του τρέχοντος 2013, που ήταν και ο πρότος μου τρέγος εδώ», θα μας εξηγήσει λίγο αργότερα ο γενικός διευθυντής, Nicolas Glumineau. Από το 2012 που ανέλαβε

ο κ. Glumineau, τα πράγματα άλλαξαν άρδην για το Pichon-Lalande. Δίνοντας έμφαση στον αμπελώνα και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κάθε αμπελοποίου, στράφηκε προς την οινοποίηση κάθε αμπελοποίου χωριστά, με αποτέλεσμα η ανάγκη για την αντικατάσταση των παλαιών δεξαμενών να καταστεί επιτακτική. Έτσι, οι παλαιές δεξαμενές των 240 εκατολίτρων αντικαταστάθηκαν με μικρότερες, το μέγεθος των οποίων ξεκινά από τα 150 εκατολίτρα και φθάνει μέχρι τα 50.

«Το blend δημιουργείται μετά την οινοποίηση του κάθε ξεχωριστού αμπελοποίου. Ήταν σημαντικό για μένα να έχω αυτά τα εργαλεία στη διάθεσή μου», μας εξηγεί. «Το χαρμάνισμα ενός κρασιού είναι σαν τη γέννηση ενός μορού. Τα χαρακτηριστικά του θα το ακολούθησαν μέχρι το τέλος της ζωής του». Δοκιμάζοντας το **Reserve de la Comtesse Lalande** του 2014, τη δεύτερη ετικέτα του Château Pichon-Lalande, και το **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande** της ίδιας χρονιάς, ο Nicolas Glumineau μάς μιλάει για τη χρονιά εκείνη: «Ο τρέγος διήρκεσε πέντε εβδομάδες, ο μεγαλύτερος στην ιστορία μας. Ήταν μια πολύ καλή σοδειά για το Pauillac και το St Estephe. Όλα τα αμπελοποιεία είχαν φθάσει σε παρόμοια επίπεδα ωρίμασης γρήγορα στην παρατεταμένη καλοκαίρια. Το αποτέλεσμα; Η φρεσκάδα, τα αρώματα των κόκκινων φρούτων, η μεταξένια υφή, σίμα κατατέθη των κρασιών του Château Pichon-Lalande. Στρέφοντας την κοιλότητα προς τη βιοδυναμική καλλιέργεια, ο N. Glumineau μάς λέει ότι μέχρι το 2018 περίπου 18 από τα 89 εκτάρια θα καλλιεργούν βιοδυναμικά.

«Προχωράμε αργά προς την κατεύθυνση αυτή, έχουμε πολλά να μάθουμε ακόμη. Δεν επιθυμούμε να πάρουμε πιστοποίηση βιοδυναμικής καλλιέργειας, ακολουθούμε όμως τις αρχές της, επιστρέφοντας στις ρίζες

σε ότι αφορά τις πρακτικές στο αμπέλι». Η σύζυγός μας συνεχίστηκε κατά τη διάρκεια του γεύματος στην εντυπωσιακή σάλα του Château, με υπέροχα πιάτα να συνοδεύουν τα εκλεκτά κρασιά.

### ΔΟΚΙΜΑΣΕΜΕ

- **Reserve de la Comtesse, 2011** (43% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot, 8% Petit Verdot). Ελαφρό σώμα και μαύρα φρούτα με μία υφολογία από βότανα και δαμάσκηνα. Φρέσκο και ελαφρό τελείωμα, χρειάζεται αρκετά ακόμα χρόνο.
- **Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2009** (75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot). Μοναδικό πάντρεμα από πολύ εκφραστικό φρούτο, μπαχαρικά και ελαφριά λουλουδιένια αρώματα. Είναι αρκετοί αυτοί που λένε ότι πρόκειται για το καλύτερο δείγμα από το 1982.
- **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2005** (65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot). Με ζωντανό χαρακτήρα και πολλά μπαχαρικά, εντυπωσιακό μαλακό κρασί με έντονο χρώμα, άρωμα κέδρου και έντονο σώμα. Μπορεί να μείνει για τουλάχιστον 15+ χρόνια.
- **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 1996** (75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot). Πραγματικά εξαιρετικό κρασί. 21 χρόνια από τη χρονιά του, δεν μαρτυρά καμία κόπωση. Αρώματα άσπρου καπνού, βιολέτα και ώριμα φρούτα τέλεια εναρμονισμένα.

Μια μικρή κάθετη δοκιμή του Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, η οποία μας έδωσε την ευκαιρία να δοίμε την εξέλιξη αυτού του κρασιού μέσα στον χρόνο.

**ΛΕΝΕ ΟΤΙ Η ΖΩΗ  
ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΗ  
ΓΙΑ ΝΑ ΠΙΝΕΙΣ ΦΤΗΝΟ ΚΡΑΣΙ.**

**ΚΑΝΕΙΣ ΟΜΩΣ ΔΕΝ ΜΙΑΗΣΕ ΓΙΑ ΑΚΡΙΒΑ ΠΟΤΗΡΙΑ.**



**SVALKA**

Ποτήρι κόκκινου  
κρασιού

**4,99€/6 τεμ.**



Τα περίφημα άλογα του Κτήματος που αντικατάστησαν τα τρακτέρ.

## Château Pontet Canet

Τρεις αιώνες ζωής, τρεις ιδιοκτήτες. Μόνο. Σπάνιο για την περιοχή του Μεδόε, μας εξήγησε ο Jean-Michel Comme, η ψυχή του αμπελώνα, ο οποίος μας ενοχλεί στο Château, ευγενής μεν, αλλά λίγο συγκρατημένος. «Σας περιμένω», μας λέει καθώς του συστηνόμαστε, και ο τόνος της φωνής του μαρτυρεί μια μικρή ενόχληση από την ολόκλητη καθυστέρηση στο ραντεβού μας. Κατευθυνόμαστε προς τα αμπέλια, που έχουν αρχίσει να παίρνουν ένα χρυσοκόκκινο χρώμα καθώς ο ήλιος δέει σιγά σιγά. «Μιλίστε μας λίγο για τη βιοδυναμική καλλιέργεια», του λέμε, επιζηρώντας να πάσουμε τον λόγο. Αυτό ήταν. Για τις επόμενες δύο ώρες ο Jean-Michel Comme με τον ενθουσιασμό μικρού παιδιού μός εξηγεί με κάθε λεπτομέρεια τη φιλοσοφία της βιοδυναμικής καλλιέργειας που εφαρμόζει εδώ και 20 χρόνια ως επικεφαλής της ομάδας του Alfred Tesseron, του τελευταίου ιδιοκτήτη του Pontet Canet.

Ανήκουν σε δύο διασημους γείτονες, το Château Mont Rothschild και το Château Lafite, τα αμπέλια του Pontet Canet, συνολικής έκτασης 81 εκταρίων, αποτελούνται από 100 διαφορετικά αμπελοτόπια και γύρω στο 800.000 ρίζες. Πήγαινε συνειδητοποίησε ότι έχουμε απέναντί μας έναν άνθρωπο κιά παραπάνο από αφοσιωμένο σε αυτό που κάνει. «Το 2007, η έλλειψη εμπειρίας, σε συνδυασμό με τις κακές καιρικές συνθήκες, επέτρεψαν την ανάπτυξη περιπόνοπαρου. Ο Alfred Tesseron πήρε τότε την απόφαση να χρησιμοποιήσει χημικά προκαταρκτικά καταπολεμώντας την ασθένεια. Αυτοβάνθηκα τόσο αποζητημένος. Αν δεν είχα οικογένεια, θα σφερόμουν

ακόμη και την αυτοκτονία», μας εκμυστηρέυεται, αφήνοντάς μας με το στόμα ανοιχτό, καθώς συνειδητοποιούμε το βαθύ δέσιμο του ανθρώπου αυτού με τη γη που φροντίζει με τόση αφοσίωση. Η εφαρμογή των πρακτικών της βιοδυναμικής καλλιέργειας, η οποία βασίζεται στην αρχή της παρατήρησης της φύσης και της μη επέμβασης, είχε ξεκινήσει στο Pontet Canet από το 2004. Όλες οι συνθετικές πρακτικές, όπως το καλοκαιρινό κλάδεμα και η αφαίρεση των φύλλων, έχουν παραμεριστεί. Στο Pontet Canet το φύλλωμα δημιουργεί ένα είδος γέφυρας, τα τσιμπιά είναι πιο χαλαρά, τα σταφύλια μικρότερα. Η στρεμματική απόδοση μειώνεται με φυσικούς τρόπους και ο πράσινος τρέγος έχει εγκαταλειφθεί εντελώς.

Οι εργασίες γίνονται όλες χειρωνακτικά, ενώ άλογα έχουν αντικαταστήσει τα τρακτέρ «πο» με τις ρόδες τους διαλύουν τη γη και κάθε είδος ζωής που αναπτύσσεται ανάμεσα στα αμπέλια». Τα πάντα ακολουθούν ένα καλλιεργητικό ημερολόγιο, βασισμένο στον κύκλο της φύσης και στις φάσεις της Σελήνης. Μέσα στο οικοσύστημα τα πράγματα δεν είναι ποτέ διαφορετικά. Εδώ συναντάμε μόνο ξύλινα και μεταλλικά δεξαμενές, οι οποίες γεμίζουν μόνο χυμό στη βαρύτητα, χωρίς τη χρήση αντλιών. Ο φωτισμός είναι χαμηλός, χρησιμοποιούνται μόνο λάμπες led και η χρήση του ηλεκτρισμού περιορίζεται στο ελάχιστο για να μη στρεσάρεται το κρυσί.

Κάποιος από τις δεξαμενές γεμίζονται για να διευκολυνθεί η διαδικασία της ζύμωσης. Μπαίνοντας στο οικοσύστημα αυτό, έχουμε την αίσθηση ότι ο χρόνος έχει γυρίσει πίσω. «Στη διάρκεια αυτής της κρίσιμης πε-

ρίοδου στη ζωή ενός κρυσίου, πρέπει να επιβάλλουμε ησυχία στον χώρο της ανοιχτής. Έτσι, η φύση είναι εκείνη που αναλαμβάνει τον πρωταγωνιστικό ρόλο, κρατώντας την κατανάλωση ενέργειας στα χαμηλότερα δυνατά επίπεδα».

Αντίστοιχη νοοτροπία διέπει και το επόμενο στάδιο, της παύλασης. «Το ζητούμενο στην παύλαση των κρυσίων είναι να μην καλυφθούν από το ξύλο τα αρώματα που μας έδωσε το αμπέλι», εξηγεί ο κ. Comme. «Για τον λόγο αυτό μειώνεται διαρκώς η χρήση νέων βαρελιών, αλλά και ο χρόνος παραμονής τους στο βαρέλι, ο οποίος κυμαίνεται από 14 έως και 18 μήνες». Καθώς ο ήλιος έχει να δώσει και είμαστε έτοιμοι να αλοκλήρωσουμε την πολύ ενδιαφέρουσα επίσκεψή μας, ο κ. Comme επιμένει να επισκεφθούμε και τους στάβλους του Κτήματος. Με μεγάλη υπερηφάνεια μας μιλάει για τα άλογα που βρίσκονται εκεί, τα οποία χρησιμοποιούνται σε όλες τις εργασίες αντικαθιστώντας τις μηχανές.

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- **Château Pontet Canet Pauillac, 2014 (60% Cabernet, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc).**

Το βιοδυναμικό αυτό κρυσί έχει τα απαραίτητα κόκκινα φρούτα και μετρωμακά, εμπλουτισμένα όμως από καιούς, βιολέτα και νότες από κακάο. Στο στόμα έχει μεγάλη ανίπαση, οι τανίνες του είναι σφιχτές και η επίγνωση του πολύ μεγάλη, με αρωματική ένταση. Μια καλή χρονιά για το κτήμα, ιδιαίτερα αν συγκριθεί με τις τρεις που προηγήθηκαν αυτής.

# mr. Vertigo

WINE & SPIRITS



## ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ 21 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

FRANCE: DOMAINE DE REUILLY | KUENTZ BAS | CATHERINE LE GOEUIL | POMMERY | BERNARD BAUDRY  
 ALBERT BOXLER | CHÂTEAU BELLES GRAVES | DOMAINE CHAMPALOU  
 DOMAINE ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT | DOMAINE GAUBY | DOMAINE DE LA BÉGUDE  
 ITALY: BEPPE MARINO | ISOLE E OLENA | G. D. VAJRA | FATTORIA LE FONTI  
 LA FARRA | TENUTA DELLE TERRE NERE | COS | AURORA | PROPRIETÀ SPERINO  
 PORTUGAL: SENHORA DO CONVENTO

SPIRITS: DUDOGNON COGNAC | CHÂTEAU DE LAUBADE ARMAGNAC | BIO PRODUCTS WALCHER  
 ACCESSORIES: ZALTO GLASPERFEKTION | LAGUIOLE EN AUBRAC  
 MAGAZINE: NOBLE ROT

#MRVERTIGO IMPORTS

ΠΛΑΤΕΙΑ ΦΙΛΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ 15 / 10673 / ΚΟΛΩΝΑΚΙ / ΑΘΗΝΑ / Τ +30 210 7250862 / Ε INFO@MRVERTIGO.GR  
 WWW.MRVERTIGO.GR



Το κεντρικό κτίριο, το οινοποιείο και ο αμπελώνας.

## Château Lafon Rochet

Ένα νεοκλασικό κτίριο με έντονο το χρώμα της άφρας δεσπόζει ανάμεσα στα αμπέλια που απλώνονται γύρω. «Είναι η κατοικία του ιδιοκτήτη, Michel Tesson, και το χρώμα επιλέχτη από τον ίδιο μετά από πολύ σκέψη. Όλα τα κτίρια είναι βαμμένα στο ίδιο χρώμα, ενώ και οι ετικέτες των κρασιών τυπώνονται στην ίδια απόχρωση», μας εξηγεί ο Federic, ο οποίος μας υποδέχεται στην είσοδο. Γύρω μας απλώνονται 42 εκτάρια αμπέλιωνα, 40% του οποίου αποτελείται από Merlot, ποσοστό σπάνιο για την περιοχή του Médoc. Το Château Lafon Rochet ανήκει στα grand cru classés της ονομασίας προέλευσης του St Estephe.

Αγοράστηκε το 1957 από τον Guy Tesson και το 1999 πέρασε στα χέρια του γιου του, Michel. Γρήγορα αντιλαμβανόμαστε ότι πρόκειται για τον αδελφό του ιδιοκτήτη του Château Pontet Canet, όμως η διαφορά στη νοοτροπία μεταξύ των δύο αδελφών δεν θα μπορούσε να είναι μεγαλύτερη. Σήμερα το Château έχει περάσει στα χέρια του γιου του Michel, Basil, με τον πατέρα ωστόσο να εξακολουθεί να κατοικεί εκεί, παρά με τον σκόλο του. Εδώ, ο σεβασμός στη παράδοση, με έμφαση στην πρώτη βίη και στη μεγάλη φροντίδα του αμπελιού, συνδυάζεται άριστα με την εισαγωγή υψηλής τεχνολογίας στο κομμάτι της οινοποίησης.

Άνθρωπος με όραμα, ο Michel Tesson θέλησε πριν από μερικά χρόνια να επηρεάσει στον 30χρονο γιο του Basil να εφαρμόσει τις δικές του προπονήσεις ιδέες, μετατρέποντας το Château Lafon Rochet σε ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο, το οποίο ωστόσο διατηρεί ταυτόχρονα απόλυτο σεβασμό στην παρά-

δοση της ιστορικής ονομασίας προέλευσης στην οποία ανήκει. Μια δεμένη ομάδα νέων ανθρώπων πειραματίζεται διαρκώς με νέες μεθόδους τόσο στον αμπέλιωνα όσο και στο οινοποιείο, εντός των ορίων που θέτει η αυστηρή νομοθεσία του συγκεκριμένου appellation.

Η πολέχρνη μελέτη του αμπέλιωνα οδήγησε στην ανακάλυψη 15 διαφορετικών τύπων εδαφών, αλλάζοντας άρδην τη νοοτροπία της οινοποίησης. Το κάθε αμπελοτεμάχιο οινοποιείται πλέον χωριστά στις 40 δεξαμενές από μπλετόν που διαθέτει το οινοποιείο, όλες σχεδιασμένες με εξαιρετικά μοντέρνα αισθητική. Όλες οι δεξαμενές ελέγχονται από μια ψηφιακή θύλη, σημαντικό εργαλείο στα χέρια του οινολόγου, ενώ τα σταφύλια, μετά τη διάλογή με το χέρι, περνούν από ένα υψηλής τεχνολογίας μηχανήμα διαλογής με οπτικές ίνες, οι οποίες σκάννουν τα σταφύλια και ξεχωρίζουν όσα δεν πρέπει να καταλήξουν στις δεξαμενές.

Ο πειραματισμός επεκτείνεται και στη μέθοδο παλαίωσης των κρασιών, όπου εκτός από τα κλασικά δρύινα βαρέλια χρησιμοποιούνται και μεγαλύτερα βαρέλια αστρικκής προέλευσης, ενώ τελευταία γίνονται και δοκιμές παλαίωσης σε πήλινο αμφορέα. Στόχος είναι η παραγωγή κρασιών τα οποία διατηρούν από τη μία χαρακτηριστικά ενός κλασικού grand cru St Estephe, με το δυναμικό παλαίωσης που τα χαρακτηρίζει, από την άλλη όμως προβάλλουν και έναν έντονο χαρακτήρα φρούτου που τους δίνει τη δυνατότητα να καταναλωθούν και αρκετά πιο νεαρά. Γνωρίζοντας από κοντά τον Michel Tesson, καταλάβαμε γιατί αυτό το οινοποιείο είναι τόσο

ξεχωριστό. Κατά τη διάρκεια ενός υπέροχου μεσημεριανού γεύματος, μέσα σε μια ζεστή, οικογενειακή ατμόσφαιρα –με παρούσα και τη στέζο του γιου του, Berangere– ο κ. Tesson μάς αποκάλυψε το ανήσυχο πνεύμα του, το ηγολίο χούμορ του, μας μίλησε για την εμπειρία του στο Άγιον Όρος και μας άφησε με το στόμα ανοιχτό όταν προσφέρθηκε να ανοίξει προς τιμήν μας ένα **Château Lafon Rochet** του 1975!

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- **Château Lafon Rochet St Estephe, 2016** (67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot). Από τις καλύτερες εσοδείες των τελευταίων ετών για το St Estephe και το Pauillac. Η φρεσκάδα χαρακτηρίζει τόσο τη μύτη όσο και το στόμα. Μεγάλη επίγνωση και φυσικά προοπτική παλαίωσης.
- **Les Pelerins de Lafon Rochet St Estephe, 2015** (60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon). Η δεύτερη ετικέτα του Κτήματος, ένα κρασί το οποίο, παρότι περιέχει μεγαλύτερο ποσοστό Merlot, διατηρεί τον τυπικό χαρακτήρα ενός St Estephe. Το κρασί αυτό είναι ταυτόχρονα απόλυτο αλλά και περιπλοκό. Τα φρούτα του συμπυκνώνονται αλλά φρέσκα και η οξείτητα του έντονη.
- **Les Pelerins de Lafon Rochet St Estephe, 2010** (50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon). Επίσης μία από τις καλύτερες εσοδείες για το St Estephe. Μαύρα φρούτα και κρέμ-μπιερ που αφήνουν μια γλυκιά αίσθηση. Εξαιρετική ισορροπία του φρούτου με το βαρέλι.

**WHISPERING ANGEL**

SASSICAIA

**CA'DEL BOSCO**

BRUNELLO ALTESINO

**LA SCOLCA**

DOMAINE LEFLAIVE

**TENUTA SAN LEONARDO**

CHATEAU DE SAINT COSME

**DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI**

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU

**CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET & FILS**

DOMAINES DE LADOUCETTE

**FATTORIA NITTARDI**

TENUTA IL FALCHETTO

**GUSTAVE LORENTZ**

DAL FORNO ROMANO

**JEAN-MAX ROGER**

CLARENCE DILLON WINES

**SANTA MARGHERITA**

ZENATO

**CVNE**

DÖNNHOFF

**CRAGGY RANGE**

BAROLO MASSOLINO

**BAROLO ALDO CONTERNO**

DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY

**TEQUILA CLASE AZUL**

COGNAC TESSERON

**RHUM J.M**

COTSWOLDS

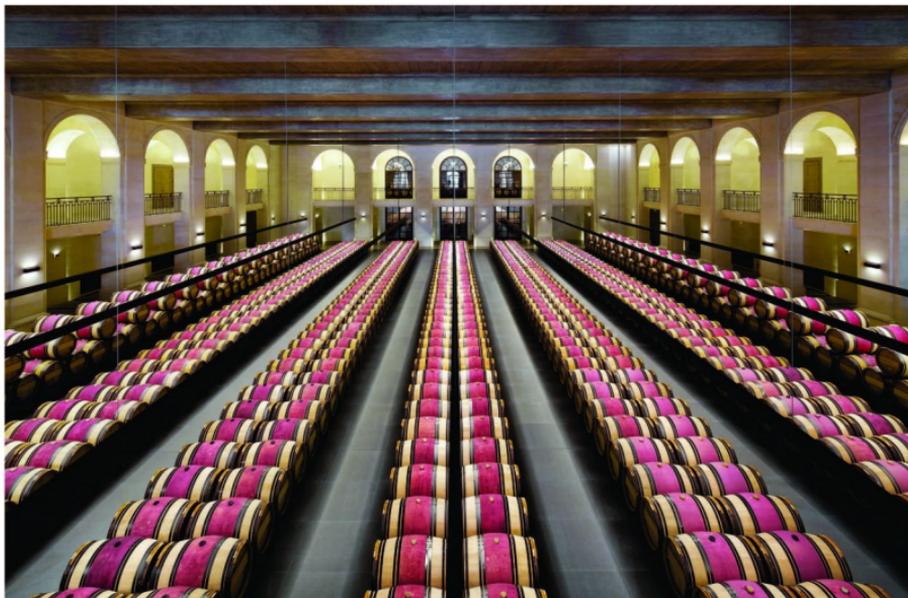
**KAVALAN**

THE **FINEST WINES & SPIRITS** IN OUR **GENES.**



**TRINITY WINES**

*'Omne bonum trium'*



Το εντυπωσιακό κελάρι του Montrose.

## Château Montrose

Χτισμένο σε ένα σημείο με υψόμετρο μόλις 50 μ. από τις όχθες του ποταμού Gironde, το Château Montrose μετράει δύο αιώνες ιστορίας. «Νεαρό» σε σχέση με άλλους γειτονές του, κατάφερε ωστόσο να περιληφθεί στην κατάταξη του 1855 και έκτοτε συγκαταλέγεται στα μεγάλα ονόματα του St Estephe. Η προνομιακή θέση των αμπελώνων του, που εκτείνονται έως τις όχθες του ποταμού, αποτελεί το μεγάλο ατού του Château το οποίο από το 2006 ανήκει στους αδελφούς Martin and Olivier Bouygues.

Η ελαφρά κλίση χαρίζει φυσική αποστράγγιση, ενώ η εγγύτητα στον ποταμό προσφέρει προστασία από ακραίες συνθήκες, όπως είναι ο παγετός. Ακολουθώντας την τάση για ανανέωση, με σεβασμό πάντα στην ιστορία και στην παράδοση, οι νέοι ιδιοκτήτες έθεσαν αμέσως σε εφαρμογή ένα επατετές πλάνο ανακαίνισης όλων των χώρων παραγωγής, με στόχο την εξοικονόμηση ενέργειας, διατηρώντας ωστόσο την αρχιτεκτονική του 18ου αιώνα που χαρακτηρίζει την περιοχή του Μπορντό. Βρέθηκαν και εδώ σε ένα οινοποιείο όπως η υψηλή τεχνολογία συν-

δύζεται άριστα με την παράδοση, γεγονός που αντικατοπτρίζεται στα κρασιά που παράγονται. Βιοκλιματικές λέξεις, γεωθερμία, φωτοβολταϊκά, όλα τα σύγχρονα συστήματα εξοικονόμησης ενέργειας επιστρατεύθηκαν, προκειμένου το οινοποιείο να ανταποκριθεί στις προκλήσεις του 21ου αιώνα. Τα 95 εκτάρια του αμπελώνα, τα οποία κληροδοτήθηκαν από τον πρώτο ιδιοκτήτη το 1861 στους επόμενους και έκτοτε παραμένουν τα ίδια, τελούν υπό ανανέωση στο πλαίσιο ενός 40ετούς σχεδίου αναβάθμισης. Η πλειονότητα των φυτεύσεων είναι Cabernet Sauvignon (περίπου το 60%), ενώ ακολουθεί το Merlot (32%) και ένα μικρό ποσοστό Petit Verdot.

Ένενηντα δύο ανοξειδωτές δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας χρησιμοποιούνται για τη ζύμωση κάθε αμπελοτεμαχίου χωριστά, αντανακλώντας τη δουλειά που γίνεται στο αμπέλι από πεπειραμένους αμπελογαούς. Το Château παράγει τρεις εκτέτες το Château Montrose, ένα υψηλής ποιότητας τελικό κρασί του St Estephe το οποίο παλαιώνει για 16 με 18 μήνες σε 60% νέα δρύνα γαλλικά βαρέλια, με δυναμικό παλαιώσης

πολλών δεκαετιών, το La Dame de Montrose, τη δεύτερη ετικέτα του Κτήματος, όπου κερδισμένο είναι το Merlot, ένα κρασί πιο «θηλυκό», φτιαγμένο για να καταναλώνεται πιο φρέσκο, και το Le Saint Estephe de Montrose, ένα κλασικό blend του Μπορντό, ένα κρασί για άμεση κατανάλωση.

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- **Château Montrose Saint Estephe, 2011**  
Αν και νεαρό για να χαρακτηριστεί τόσο, η ποιότητα αυτού του κρασιού δεν κρέβεται. Στρογγυλό, με βελούδινες τανίνες και γεμάτο σώμα, δείχνει ότι πρόκειται για μια επιτυχημένη χρονιά για το κτήμα. Η πολύ καλή ενσωμάτωση του ξύλου στη μύτη συνοδεύεται με άρωμα φρούτα και γλυκέρια.
- **La dame de Montrose Saint Estephe, 2011**  
Στο δεύτερο αυτό κρασί του Κτήματος κυριαρχούν το πολύ έντονο κόκκινο χρώμα και η έντονη μύτη, με νότες από ξύλο, κόκκινα φρούτα αλλά και μια ελαφριά γλυκάδα. Οι τανίνες του μαλακούν στο τελείωμα του κρασιού. ●



προσιτή ποικυτέλεια



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

[www.tselepos.gr](http://www.tselepos.gr)





Είναι THEMA καταγωγής

 **ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ**  
Κοκκινόγεια, Δράμα. Follow us:  

Διανομή: ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε. | Αθήνα: Τ. 210 988 7341 | Θεσσαλονίκη: Τ. 2310 544 802



# Επάγγελμα Οινοχόος

Κείμενο ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ και ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Η εικόνα του σνομπ σομελιέ που μας κοιτάει υποτιμητικά και μας κάνει μάθημα ανήκει πια στο παρελθόν.

Η **Μαρία Δελτισίκου** εργάζεται ως οινοχόος στο εστιατόριο **Βασιλιανας**. Απόφοιτος της σχολής ΙΕΚ ως τεχνικός αμπελοργιάς-οινοτεχνίας, συνέχισε τις σπουδές της στη **Le Monde**. Παρακολούθησε σεμινάρια στο **Genius and gastronomy** και συνεχίζει μέχρι σήμερα. Δεύτερη καλύτερη οινοχόος το 2010 και το 2009 πρωτοεμφανιζόμενη.

Ο **Φαίδων Δερνίκος** εργάζεται ως οινοχόος στο βραβευμένο με **Michelin Funky Gourmet**. Σπούδασε στο ΤΕΙ Οινολογίας και ταυτόχρονα εργάστηκε σε **Κτήματα**, προκειμένου να εμπλουτίσει την εμπειρία του. Δεν έχει σταματήσει να σπουδάζει, αφού αυτή την περίοδο βρίσκεται στο τέταρτο επίπεδο **Diploma** στο **WSPC**.

Ο **Βασίλης Δαμίγος** είναι απόφοιτος της Σχολής Τουριστικών Επαγγελματιών του Γαλαξιδίου. Το 2005 τελείωσε το 2ο επίπεδο στο **WSPC** και στη συνέχεια είχε την τύχη να εργαστεί σε εστιατόρια όπως η **Χύτρα** και μετά στην ομάδα του **Jeromes Serres** στο Βαρούλκο και στο **Pil Poul**. Στη συνέχεια, στο **Petit Sommelier**, όπου συνεργάστηκε με τον Γιώργο Λούκα και αργότερα σε έναν μεγάλο κύκλο wine bars. Τώρα, εργάζεται στο **Mr Vertigo**.

\*\*\*

‘Όλοι μας έχουμε βρεθεί στη δυσάρεστη θέση να νιώσουμε... λίγοι μπροστά στον κύριο με το παπιόν ο οποίος δεν μας κοιτά στα μάτια και μας μιλάει στη δική του, άγνωστη για μας γλώσσα, σε κάποιο εστιατόριο. Φαίνεται όμως ότι αυτή η εικόνα αμχανιάς θα ανήκει σε λίγο καιρό στο παρελθόν. Νέοι άνθρωποι που έχουν δουλέψει σκληρά στο αντικείμενό τους και θέλουν να μοιραστούν τη γνώση τους μαζί μας εμφανίστηκαν στο προσκήνιο, αλλάζοντας κλίμα και σκηνικό. Την επόμενη φορά, λοιπόν, που θα βρεθείτε αντιμέτωποι με έναν κατάλογο φαγητού και μια λίστα κρασιών, μη φανείτε επιφυλακτικοί. Ζητήστε τη συμβουλή τους. Η συζήτηση που ακολουθεί έγινε σε ιδιαίτερα φιλικό και χαλαρό κλίμα, στο ξενοδοχείο **New Hotel**.

Απέναντί μας κάθονται νέοι άνθρωποι, με γνώσεις, κέφι και πολλή αγάπη για τη δουλειά τους. Μας μιλούν με χαμόγελο και μοιράζονται μαζί μας τα μυστικά που γνωρίζουν καλά για το πώς μπορούμε να απολαύσουμε ένα γεύμα με το κρασί που θα το αναδείξει. Χωρίς κλισέ, τραβηγμένες εκφράσεις και δίθην ύφος, είναι πρόθυμοι να μας ταξιδέψουν σε έναν κόσμο με γεύσεις και αρώματα, και να μας μάθουν τους κανόνες του παιχνιδιού για να «παιζούμε» σωστά. Οι σπουδές για να γίνει κάποιος σομελιέ είναι δύσκολες και το πεδίο γνώσης ανεξάντλητο. 237 έχουν αποκτήσει τον πολυπόθητο τίτλο στο παγκόσμια αναγνωρισμένο **Court of Sommelier**, με εξετάσεις οι οποίες, όπως λένε όσοι τις έχουν δώσει, είναι εξαιρετικά απαιτητικές.

**Τι γίνεται στη χώρα μας και ποιες είναι οι δυσκολίες που αντιμετωπίζει ένας Έλληνας οινοχόος;**

«Στον ελληνικό διαγωνισμό για τον master somm, το τελικό στάδιο όπου μένουν οι τρεις είναι πολύ δύσκολο και είναι ακριβώς αυτό που αντιμετωπίζουμε με πολύ άγχος στη δουλειά μας», λέει ο Βασίλης. «Ναι, αλλά εκεί σε βλέπουν και δεκάδες μάτια από κάτω, οπότε το άγχος είναι τεράστιο», συμπληρώνει η Μαρία και ο Βασίλης ανταπαντά: «Ναι, αλλά εκεί έχεις ένα τραπέζι, ενώ στη δουλειά μπορεί να έχεις και 20 τραπέζια...».

Στην ερώτησή μας αν χειρότερος πελάτης είναι αυτός που δεν ξέρει τίποτε ή αυτός που ξέρει πολλά και οι τρεις με μία φωνή απαντούν ότι είναι αυτός που κάνει ότι ξέρει πολλά, αλλά στην ουσία δεν ξέρει τίποτα. Η, ακόμα χειρότερα, αυτός που νομίζει ότι ξέρει πολλά. Μια κατηγορία που συναντάται πολύ στα ελληνικά εστιατόρια.

**Β.** Η δυσκολία σε έναν τέτοιο πελάτη που νομίζει ότι γνωρίζει είναι ότι πρέπει να τον πείσεις ότι αυτό που ζητάει δεν είναι σωστό. Αλλά πρέπει να το πεις με έναν τρόπο που δεν θα τον προσβάλει και σε καμία περίπτωση να μην αφήσεις να φανεί ότι σου ξέρεις παραπάνω πράγματα από εκείνον.

**Φ.** Πελάτης μου ζήτησε τη γνώμη μου για τα κρασιά της λίστας. Παρόλο που προσπάθησα να τα περιγράψω με τον καλύτερο τρόπο ώστε να επιλέξει κάποιο από αυτά, στη συνέχεια δεν του άρεσε το κρασί που προτίμησε, χωρίς να έχει κάποιο πρόβλημα, αλλά δεν το παραδέχτηκε και με επιθετικό ύφος είπε ότι απορεί γιατί έχουμε το συγκεκριμένο κρασί στη λίστα μας. Σε σχέση με τα φελλωμένα, είναι η πολιτική του εστιατορίου. Εγώ πάντα δοκιμάζω όλα τα κρασιά πριν πάνε στον πελάτη. Εάν ωστόσο εκείνος θεωρήσει ότι το κρασί που επέλεξε δεν είναι αυτό που περίμενε, τότε σίγουρα θα το αλλάξουμε.

**Μ.** Ψυχολογούμε τους πελάτες. Κάνουμε μια κουβέντα μαζί τους και καταλαβαίνουμε λίγο-πολύ τι τους αρέσει. Από την άλλη, τι μπορεί να κάνει κάποιος όταν τρέφει φάρι, του έχεις προτείνει ένα ημιζήρο ή ζήρο που διαθέτουμε και αυτός επιμένει να πει με το φαγητό του **Pedro Ximenez**.

**Φ.** Η δική μας δουλειά κάπου τελειώνει. Συμβουλευόμαστε, εξηγούμε, προτείνουμε. Αν στο τέλος ο πελάτης θέλει να πει Αμαρόνε με τσιπούρα, τότε δεν μπορούμε να κάνουμε τίποτα. Περί ορέξεως... Το μεγαλύτερο άγχος όμως μου προκαλεί η παρουσία νηρ πελατών στο μαγαζί. Εάν δεν αυτοί οι άνθρωποι γνωρίζουν και από κρασί, τότε είναι δέκα φορές χειρότερο για μένα. —



Η Μαρία Δελτοίκου με τους Βασίλη Δαμίγο (αριστερά) και Φαίωνα Δερνίκου.

**B.** Επίσης, μεγάλη δυσκολία και άγχος έχει το να συντονιστούν κουζίνα και κρασί, και όλα τα στάδια σωστά, και να έχεις το αποτέλεσμα που θέλεις.

Και οι τρεις συμφωνούν ότι τα τελευταία χρόνια υπάρχει πολύ αργή εξέλιξη αλλά ο κόσμος ακούει πιο προσεκτικά τις συμβουλές τους και τους ακολουθεί σε όσα προτείνουν.

#### Επιλέγουν οι Έλληνες ακριβά κρασιά;

**Φ.** Ναι, ανοίγουν, όχι τα πολύ premium όμως.

**B.** Ο κόσμος που παλιά άνοιγε τα πολύ ακριβά κρασιά έχει εξοφραστεί. Πιλιαιότερα, δεν είχαν γνώμη, αλλά είχαν πολλά χρήματα. Αντά τα χρήματα δεν κυκλοφορούν πια.

**Φ.** Η τιμολόγηση είναι ένα άλλο μεγάλο θέμα. Και εμείς κυκλοφορούμε και βλίσουμε. Συγκεκριμένα, εμένα μου έχει τύχει να δω κρασιά με απαρράδερκτες τιμολογήσεις.

Και το καταλαβαίνω γιατί έχω και εγώ το ίδιο κρασί στη λίστα μου και γνωρίζω ακριβώς πόσο το αγοράζουν και από ποιά. Και έτυχε να το δω 40 τοις εκατό πάνω από την τιμή που το έχω εγώ στη λίστα μου.

#### Οι ξένοι γνωρίζουν τις ελληνικές ποικιλίες;

**Φ.** Ξέρουν κάποια πράγματα, όπως π.χ. ποιο είναι το Ασπίτικο ή το Ξανθογαρο. Από τους δέκα ξένους που έρχονται σε εμάς, οι εννέα θα ζητήσουν ελληνικά κρασιά.

Οι δυσκολίες του επαγγέλματος είναι λίγο-πολύ κοινές για όλους. Με πρώτη και βασική το φθάριο. Αν κάποιο εστιατόριο κλείνει την κουζίνα του στη 01.00, τότε τελειώνουν στις 2 και στις 3 τα δημοφώνια. Στις γιορτές δεν είναι λίγες οι φορές που μπορεί να τελειώσουν και στις 4. Στο φθάριο έρχονται να προστεθούν και οι βαριές δουλειές, και οι παράξενοι πελάτες.

#### Η συνεργασία με τους σερφ πόιντ είναι;

**M.** Εγώ είχα από την αρχή εξαιρετική συνεργασία με τον σερφ μου, τον Μάνο Γαρνέλη. Δουλεύουμε πολύ στενά. Πάντα με φωνάζει και ζητά τη γνώμη μου για όλα τα μενού. Δοκιμάζουμε μαζί και, όταν υπάρχει οποιαδήποτε αλλαγή, πάντα με ενημερώνει. Δεν είναι για όλους αυτόνοτο αυτό. Ακόμα και το παρακμωτικό να αλλάξει, εγώ πρέπει να το γνωρίζω.

**Φ.** Στη δική μου περίπτωση, τυχάνει οι σερφ να είναι ιδιοκτήτες του εστιατορίου, οπότε έχω ένα πρόβλημα παραπάνο (γέλιο). Είναι απαιτητικοί, διότι το επίπεδο είναι πολύ υψηλό. Η σχέση μας είναι πολύ στενή, αλλά εκτός από τους δύο παραπάνο υπάρχει και μια ομάδα η οποία δουλεύει πολύ στενά: η σερφ Ερασμία Μπαλάσκα και ο πάστρι σερφ Μανώλης Στήθος. Στο menu degustation κάθε πιάτο δοκιμάζεται διαρκώς σε διαφορετικές φάσεις, αφού αλλάζουν διαρκώς συστατικά και υφές, και παράλληλα αλλάζουν και τα κρασιά που το συνοδεύουν. Και εννοώ ότι τα δοκιμάζουμε και στην πράξη, δεν έχουμε δηλαδή μια σαλάτα και λέμε βάλε ένα Sauvignon που ξεμπερδεύει. Μια ολόκληρη ομάδα κάθεται και δοκιμάζει τα πιάτα και αλλάζει κρασιά μέχρι να βρούμε τον ιδανικό συνδυασμό.

**B.** Εγώ θα μιλήσω για τον Ζερμό, ο οποίος είναι πολύ δύσκολος και απαιτητικός άνθρωπος και μαζί του έζησα πολύ δύσκολες στιγμές. Ο ίδιος έμπαινε στην κάβα και με τη λίστα του κρασιών στα χέρια έρχογε τι υπάρχει και τι όχι, και ζητούσε εξηγήσεις.

Άκουγε τι του έλεγα, αλλά δυστυχώς η τάση του για τελευταία αντικατακρίωνταν μόνο σε γαλλικά δεδομένα. Δεν νομίζω ότι θα ξαναζήσω τη στιγμή που δούλενα μαζί του και ήρθε και μου είπε έχεις αυτό το ποσό για να αναβαθμίσεις την κάβα σου.

#### Όσον αφορά τις λίστες, πώς τις διαμορφώνετε και προτιμάτε μεγάλες ή μικρές;

**M.** Εμείς δουλεύουμε με μια λίστα γύρω στα 170 κρασιά, αλλά πάντα θέλεις κάτι παραπάνο. Έχουμε κυρίως λενικά λόγω της κουζίνας μας. Το 80% περίπου είναι από τον ελληνικό ομπέλινα και ο διεθνής έχει περιοριστεί στο 20% για ευνότητος λόγους. Είμαστε πίσω από το Χίλτον και προσπαθούμε να προωθήσουμε το ελληνικό κρασί.



*«Η οινοποίηση είναι όπως η jazz.  
Πρώτα τη μαθαίνεις, μετά την τελειοποιείς  
και ύστερα τα ξεχνάς όλα και απλώς παίζεις.»*

*Γεροβασιλείου*



# Οι σπουδές για να γίνει κάποιος σομελιέ είναι δύσκολες και το πεδίο γνώσης ανεξάντλητο. 237 έχουν αποκτήσει τον πολυπόθητο τίτλο στο παγκόσμια αναγνωρισμένο Court of Sommelier.

**Φ.** Πιστεύω ότι στις μέρες μας οι λίστες-τόμοι δεν είναι διαχειρίσιμες και είναι και εκτός μόδας. Κανένα πελάτη δεν έχει την όρεξη να ασχοληθεί με εκατοντάδες κρασιά, γιατί δεν έχει έρθει για διάβασμα. Μια λίστα με 150-160 ετικέτες είναι κατά τη γνώμη μου ιδανική και μπορεί να έχει τα πάντα. Στη δική μου λίστα ο διεθνής αμπελώνας έχει μεγαλύτερη θέση, γιατί πιστεύω ότι το κρασί δεν είναι ελληνική, αλλά παγκόσμια υπόθεση. Ο κόσμος πλην ελαχίστων εξαίρεσεων ξέρει τον συνδυασμό λευκό με το φάρι και κόκκινο με το κρέας ή, όπως λέει ο Βασίλης και γελά, λευκό το καλοκαίρι και κόκκινο τον χειμώνα. Είναι όμως πολύ πιο περίπλοκο από αυτό, αφού περιλαμβάνει υλικά, τρέσινγκ,

σάλτσες, υφές. Είναι ένα κομμάτι που απαιτεί γνώση και πολλή δοκιμή. **Β.** Επίσης, είναι και το θέμα της εντοπιότητας. Στο εξωτερικό είναι πιο ενημερωμένοι οι πελάτες. Στην Αλσατία, π.χ., δεν υπάρχει εστιατόριο χωρίς φουά γκρα, που είναι ένας ιδανικός συνδυασμός με τα κρασιά της. Είναι πιο κοντά στην κουλτούρα τους αυτό το ταίριασμα φαγητού και κρασιού. **Μ.** Ωστόσο, ο κόσμος έχει τη διάθεση τουλάχιστον όσοι έρχονται στα δικά μας εστιατόρια να ακούσει και να μάθει περισσότερα για το ταίριασμα αυτό. **Φ.** Το σημαντικό είναι πως κάποιος θα παρουσιάσει το θέμα χωρίς ο πελάτης να νιώθει ότι ο σομελιέ του κάνει μάθημα. Στο παρελθόν υπήρχε αυτή η λανθασμένη,

κατά τη γνώμη μου, προσέγγιση. **Μ.** Πρώτα πρέπει να ψυχολογήσεις τον πελάτη. Αν έχω τρεις όμορφες κυρίες που ήρθαν να περάσουν ένα ωραίο χαλαρό βράδυ, θα ακολουθήσω αυτό που πιστεύω ότι θα τις ικανοποιήσει. Αν στο πρώτο μου πιάτο έχω ρετσίνα, π.χ., θα την αλλάξω και θα βάλω κάτι άλλο, ένα λευκό ξηρό π.χ., που δεν θα τις δυσκολέψει. Από την άλλη, αν δω ότι κάποιος έχει έρθει με διάθεση να δοκιμάσει νέα πράγματα, τότε θα τον ακολουθήσω. **Μ.** Το λάθος ποτήρι μπορεί να καταστρέψει ένα κρασί. **Φ.** Υπάρχουν, ωστόσο, κάποιες βασικοί κανόνες, όχι περίπλοκοι, που μπορούν να μας βοηθήσουν. ●

## INFO

Όταν βάζουμε φαγητό στο στόμα μας, οι γευστικοί κάλυκες προσαρμόζονται με τέτοιο τρόπο ώστε η αντίληψη που έχουμε σε σχέση με τα επίπεδα ζάχαρης, αλατιού, οξέων κ.λπ. να μπορεί να αλλάξει. Το φαγητό σε γενικές γραμμές επιδρά πιο έντονα στο κρασί, από ό,τι το κρασί στο φαγητό.

**Ζάχαρη:** Πιάτα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης πρέπει να συνδυάζονται με κρασιά τουλάχιστον ίσης ποσότητας ζάχαρης.  
**Umami\*:** Πιάτα με υψηλή περιεκτικότητα σε umami πρέπει να συνδυάζονται με κρασιά που είναι περισσότερο φρουτώδη από ό,τι τανικά, καθώς το umami στο φαγητό θα δώσει έμφαση στην πικράδα των τανινών. Τα υψηλά επίπεδα σε umami σε ένα πιάτο μπορεί να εξισορροπηθούν με την προσθήκη οξέων ή αλατιού. Ωστόσο η ποσότητα που θα προστεθεί δεν πρέπει να αλλάξει τον βασικό χαρακτήρα του πιάτου.  
**Πικράδα:** Πιάτα με έντονη πικράδα θα προσδώσουν πικράδα και στο κρασί. Προτιμήστε, λοιπόν, λευκά κρασιά ή κόκκινα με χαμηλές τανίνες.  
**Chili:** Πιάτα με πολύ τσίλι πρέπει να συνδυάζονται με λευκά κρασιά ή με κόκκινα χαμηλών τανινών, αμφότερα με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Ο φρουτώδης χαρακτήρας και η γλυκύτητα μπορούν επίσης να μειωθούν, οπότε προτιμήστε κρασιά με υψηλότερα επίπεδα αυτών των χαρακτηριστικών, έτσι ώστε να μετριαστεί η επίδραση.

Πολύ όξινα φαγητά πρέπει γενικά να συνδυάζονται με κρασιά αντίστοιχα υψηλής οξύτητας, αλλιώς τα κρασιά μπορεί να φανούν πολύ αλατά και πιαδαρά. Όσο περισσότερα δομικά συστατικά υπάρχουν σε ένα κρασί, τόσο περισσότερες θα είναι οι δυναμικές αλληλεπιδράσεις του. Από τη μια η αντιστοίχιση είναι πιο περίπλοκη και από την άλλη έχουμε πιο ενδιαφέροντα αποτελέσματα. Τα απλά κρασιά που δεν έχουν έρθει σε επαφή με δρυ και έχουν χαμηλά επίπεδα υπολεμματικής ζάχαρης σχεδόν πάντα θα συνοδεύουν ευχάριστα οποιοδήποτε πιάτο.

## ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ...

Η σαμπάνια συνδυάζεται αρμονικά με στρείδια, γιατί δεν έχει έρθει σε επαφή με δρυ (οπότε δεν υπάρχει πικρό συστατικό που να χαλάσει με τη γεύση του umami που έχει το στρείδι), έχει σχετικά ελαφριά γεύση (και έτσι δεν επισκιάζει την ντελικάτη γεύση των στρειδιών και την υψηλή οξύτητα), οπότε θα είναι ζωντανή και αναζωογονητική όταν τα στρείδια καταναλωθούν με χυμό λεμονιού.

\* **Umami (ουμάμι):** Το umami είναι η 5η βασική γεύση μετά το ξινό, το γλυκό, το πικρό και το αλμυρό. Ανακαλύφθηκε το 1908 από τον Γιαπωνέζο χημικό Kikunae Ikeda και οι ειδικόι κάλυκες που το ανιχνεύουν εντοπίστηκαν πάνω στη γλώσσα το 2000 μετά από βιολογικές έρευνες. Στον χώρο των ειδικών της γεύσης το umami εκφράζει την ουσία της νοστιμιάς και την έντονη συμπυκνωμένη γευστική πληρότητα.

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 Ημισθιάς, 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 παλαιώσης 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](http://www.boutari.gr)

Wine Stories

# grapeapp

Κατεβάστε το μονορούφι!

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



# New & Tasty

Το urban chic New Taste του New Hotel ανανεώθηκε και υποδέχεται τους foodies της πόλης σε ένα περιβάλλον πιο cool από ποτέ.



Το New Taste, το εστιατόριο που πρώτο έκανε μόδα το brunch στην πόλη και συζητήθηκε όσο κανένα για το εμβληματικό design του, παρουσίασε πριν από λίγες ημέρες το ανανεωμένο του πρόσωπο, διαθέτοντας πλέον με βεβαιότητα ένα από τα ωραιότερα μπαρ της Αθήνας. Υπό την επίβλεψη των αδερφών Campana και του γραφείου 3SK, ο design-statement χώρος διατήρησε στο ακέραιο τη sophisticated αέρα του ενσωματώνοντας όμως έναν ακόμη πιο welcoming και cozy χαρακτήρα.

Οι oversized βελούδινοι καναπέδες, η δημιουργία δύο νέων «εγκλινομένων» στον χώρο lounges, αλλά και το εντυπωσιακό μπαρ με τα άνετα καθίσματα παντρεύονται αρμονικά με τον eco-friendly σχεδιασμό, δημιουργώντας ένα ζεστό μητροπολιτικό περιβάλλον, ένα φηγμένο hidden gem του κέντρου, ιδανικό για after-office συναντήσεις που εξελίσσονται

σε όμορφες βραδιές και χαλαρό socializing ώρες τις ώρες της ημέρας. Η ανανέωση φυσικά αντανακλάται και στο μενού με comfort γεύσεις with a twist, αλλά και healthy προσανατολισμό σε πιάτα που βασίζονται στις καλύτερες πρώτες ύλες, καθώς και ένα ενδιαφέρον bar menu με ιδιαίτερες πανιλιές, που ενσωματώνουν τις διεθνείς τάσεις, όπως η σπιτική πίτα με μαύρο αλάτι Χαβάνης ή τα vegan burgers με κινόα.

Η επιλογή κρασιών σε ποτήρι με πάνω από 20 ετικέτες διαθέσιμες, κυρίως από μικρούς και μεγαλύτερους Έλληνες παραγωγούς, αλλά και τα signature cocktails συμπληρώνουν τέλεια το παζλ, ή γίνονται η αφορμή για μια επίσκεψη στο μπαρ, ενώ κάθε Σάββατο και Κυριακή το διάσημο brunch του εστιατορίου συγκεντρώνει παραδοσιακά το πιο cool crowd της πόλης.

# Αφρώδη Κρασιά

Κείμενο ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, Dip WSET

Γιορτινά και λαμπερά, προσθέτουν πάντα έναν εορταστικό τόνο στις στιγμές μας. Ποια είναι τα κορυφαία και πιο ακριβά και ποια τα πιο απλά και καθημερινά αφρώδη; Ποια στιγμή ή ποιο φαγητό ταιριάζει στο καθένα; Ποια ξένα και ποια ελληνικά αφρώδη κρασιά αξίζει να δοκιμάσουμε;

Μέθοδος	Παραγωγή	Πού εφαρμόζεται	Γευσιγνωσία	Ταίριασμα με φαγητό	Αξίζει να δοκιμάσουμε	
Παραδοσιακή μέθοδος ( <i>Méthode Traditionnelle</i> )	Πρώτη ζύμωση σε δεξαμενές, δεύτερη ζύμωση σε φιάλες	<b>Champagne</b> (Σαμπάνια), <b>Crémant</b> (υπόλοιπη Γαλλία), <b>Cava</b> (Ισπανία), <b>Franciacorta</b> (Ιταλία)	Πλούσιος αφρισμός, λεπτές φυσαλίδες, έντονα αυτολυτικά αρώματα ζυμών (μπριός, μπισκότο, μαγιά), μεγάλη πολυπλοκότητα. Δευκές και ροζέ εκδοχές, κυρίως ξηρά και ημίξηρα.	Όστρακα, sushi, σολομός, τόνος, τάρταρ φιλέτων ψαριών, spring rolls και τηγανητά γενικότερα. Αποφύγετε τις τούρτες και τα γλυκά.	<b>Διεθνή κρασιά</b>	<b>Ελληνικά κρασιά</b>
Μέθοδος κλειστής δεξαμενής ( <i>Tank/ Charmat method</i> )	Πρώτη ζύμωση σε δεξαμενές, δεύτερη ζύμωση σε δεξαμενές υπό πίεση	<b>Prosecco, Asti, Moscato d'Asti</b>	Μέτριος αφρισμός, φρουτώδης χαρακτήρας, κάποια αυτολυτικά αρώματα ζυμών, σχετική πολυπλοκότητα. Δευκές και ροζέ εκδοχές, από ξηρά έως ημίγλυκα.	<b>Ξηρά:</b> Κανατεδάκια και finger food, προσούτο, κίς λορέν, μαλακά τυριά <b>Ημίξηρα / ημίγλυκα:</b> Τάρτες φρούτων, marzipan, ζελέ, τσιπε μίγλου, καραμελωμένοι ξηροί καρποί	<b>Ξηρά:</b> Sacchetto Prosecco Brut, Godibile Prosecco Superiore <b>Ημίξηρα / ημίγλυκα:</b> Crivella Moscato d'Asti, Moscato d'Asti «Bass Tuba»	<b>Ξηρά:</b> Ακακίες Sparkling, Edenia Ροζέ Κτήμα Θεόπετρα, Ωδή Πανός Κτήμα Σπυρόπουλου <b>Ημίξηρα / ημίγλυκα:</b> Moscato D'Ifestia, Rosato Κτήμα Ράπτη

## ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΙΛΟΜΑΘΕΙΣ

### ΜΕΘΟΔΟΣ ANCESTRAL

Μισή ζύμωση στη δεξαμενή και κατόπιν μεταφορά σε φιάλες όπου ολοκληρώνεται η ζύμωση. Η πρώτη ιστορική μέθοδος αφρώδους οινοποίησης, από την οποία εξελίχθηκε η παραδοσιακή μέθοδος.

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ (*Transfer Method*)

Παραλλαγή της παραδοσιακής μεθόδου. Μετά τη δεύτερη ζύμωση σε φιάλες, το κρασί μεταφέρεται σε δεξαμενές, όπου προστίθεται το dosage και εμφιαλώνεται. Προτερήματα η ελαχιστοποίηση διαφοροποιήσεων μεταξύ φιαλών και η δυνατότητα εμφιάλωσης μικρών και πολύ μεγάλων φιαλών.

### ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ (*Soda Method*)

Προσθήκη διοξειδίου σε κοινό κρασί και εμφιάλωση υπό πίεση. Συναντάται σε χώρους λαϊκής διασκέδασης (μουζούκια).

## Tips

Η Σαμπάνια είναι αφρώδες κρασί, αλλά γενικά ένα αφρώδες κρασί δεν είναι απαραίτητα Σαμπάνια. Θα πρέπει να προέρχεται από την περιοχή Champagne της ΒΑ Γαλλίας και να παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο.

Ο Master Blender δημιουργεί τα χαρμάνια πριν από τη δεύτερη ζύμωση, συνεπώς πρέπει να εμπιστευτείτε τη φαντασία του, έχοντας στο μυαλό του το τελικό κρασί.



## VOLCANIC BUBBLES

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΦΡΩΔΕΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

# Κ Α Θ Ε Τ Ω Σ

Κάνοντας μια σύντομη στάση στο κλασικό ταβερνάκι ανηφορίζοντας με το αμάξι τον δρόμο για τα Καλάβρυτα, περίπου στα 1.000 μ. υψόμετρο, μπορείς για πρώτη φορά να δεις τον αμπέλιώνα του Μεγάλου Σπηλαίου. Κουτάζοντας από ψηλά το ανάγλυφο του αμπέλιωνα μέσα στο φαράγγι, χάνεις στιγμήια την επαφή με την πραγματικότητα – θαρρείς πως αντιπρίξεις έναν πανέμορφο πίνακα που κάποιος «μεγάλος» έχει ζωγραφίσει. Ταυτόχρονα, την ίδια εκείνη στιγμή συνειδητοποιείς ότι η έννοια του σπουδαίου terroir δεν υπάρχει στην ουσία χωρίς την εμπλεκόμενη ανθρώπινη παράγοντα. Ο άνθρωπος ήταν αυτός που πήρε τη δύσκολη απόφαση να φυτέψει το αμπέλι του μέσα στην απότομη χαράδρα του Βουραϊκού – ποτάμι το οποίο δεν μπορείς να δεις από ψηλά, αλλά σε συνθήκες αλάνητης ηρεμίας θα αφουγκραστείς την ορημικότητα των λαγομένων νεράν του.

Η ιστορία της «Μεγάλης Αμπέλου» χρονολογείται από τον 15ο αιώνα, όταν οι μοναχοί της Γερής Μονής του Μεγάλου Σπηλαίου εγκατέστησαν εκεί τον αμπέλιώνα τους για να παράγουν κρασί. Η οινοποίηση γινόταν σε ένα μικρό πέτρινο κτίσμα μέσα στον αμπέλιώνα και στη συνέχεια με γαδούρα μεταφέρονταν το κρασί 3 χιλιόμετρα ανηφορικό δρόμο έως τα ελιόγια της μονής, για να ωριμάσει στα ξύλινα βαρέλια. Η παραγωγή και εγκατάλειψη ήρθαν μαζί με την ερμώωση της ιστορικής μονής από μοναχούς. Έτσι, στις αρχές της δεκαετίας του '90, όταν οι άνθρωποι της Cavinò αποφάσισαν να αναβιώσουν τον ιστορικό αμπέλιωνα στο ίδιο ακριβές σημείο, το μόνο που βρήκαν στη θέση του ήταν το εγκαταλειμμένο οινοποιείο, με τον αμπέλιώνα να έχει μετατραπεί σε ένα μεγάλο βοσκότατο.

Από τα κρασιά που παράγονται σήμερα στο Μέγα Σπήλαιο, το ερυθρό χαρμιάνι Μασροδάφνης και Μαύρος Καλαβριτικού αποτελεί τη γαλαρυχίδα του οινοποιείου. Περίπου στα 850 μ. υψόμετρο, σε ένα terroir που κάθε άλλο παρά μεσογειακό μπορεί να χαρακτηριστεί – απόλυτα ήσυχος για τα ελληνικά δεδομένα -, είναι εκπληκτικό το πώς η ορημότητα μπορεί να συνδυαστεί με τις ψηλές οξέτητες και τη φρεσκάδα. Πόσο μεταφράζεται αυτό στα κρασιά; Ακόμα και στις χρονιές που τα κρασιά ανεβάζουν υψηλό αλκοόλ, υπάρχει μια ανυπέριθτη ισορροπία στην παλέτα, ένας συνδυασμός συγκρατημένης δύναμης και φινιάς κομψότητας που στο μυαλό μου ορίζουν την έννοια του μεγάλου κρασιού.

7 ΧΡΟΝΙΕΣ ΚΤΗΜΑ  
ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ ΕΡΥΘΡΟ,  
ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΤΙΑ ΣΑΣ ΜΟΝΟ...

## Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρό, 2011

Η τρέχουσα σοδειά έμεινε για δύομισι περίπου χρόνια σε «κοιμρά» βαρέλια και περίπου τρία χρόνια στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει στην αγορά. Η ηλικία του αμπέλιώνα και η εξαιρετική χρονιά χαρίζουν όγκο στο κρασί, τον οποίο όμως καταφέρνει να κρύψει επιμελώς η φροσρή οξύτητα. Κόκκινα φρούτα, φραμπουάζ, βοτανικές αιθέριες φύτες και αποξηραμένα τριαντάφυλλα σε συνειρμόν τον στη μύτη και στο στόμα, με το βαρέλι να αναδεικνύει και όχι να «καταλώνει» το κρασί.

## Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρό 2010

Από τις χρονιές που ξεχώρισα με μεγάλες εντάσεις και εξαιρετική συμπύκνωση φρούτων. Εκφραστικό και όμοιο αρωματικά, κερδίζει, φρούτλια να φρεσκάρουν από τις νότες της Μασροδάφνης, που μου θέμισαν φασκόμηλο και τσίτα του βουνού και με το πάρομα της ώρας δυνάμωναν στο ποτήρι. Το στόμα σε μια πιο εξτρίμη εκδοχή πρόβαλλε τη δύναμη των τανινών, αλλά συμπύκνωση και οξύτητα επανέφεραν την αλάνητη ισορροπία. Πολύς δρόμος ακόμα μπροστά του.

## Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρό 2009

Μια χρονιά ξηρή και αρκετά πιο ζεστή, η οποία κατάφερε να δώσει πολύ καλά επίπεδα ωρίμασης του καρπού. Το κρασί έδειξε περισσότερο γήινο στα χαρακτηριστικά του, με αποξηραμένο, εξελγμένο φρούτο και νότες από τριτογενή αρώματα, όπως μανιτάρι και βρεγμένα φύλλα. Μαλακές τανίνες στο στόμα, πιο όμοιο στύλ γενικά, αλλά και νέζες από μέντα και ευκαλίπτο.

## Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρό 2008

Σέκο, μανιτάρι, πράσινη πιπεριά και μέντα στη μύτη, ορεκτικότητα που θυμίζει έξομα από μολύβι και γεμυτό στόμα, στον οποίο όμως η εξαιρετικά υψηλή οξύτητα είναι ο κυρίαρχος του παζαριδιού. Πόσα κρασιά μπορούν να συνδυάζουν υψηλά επίπεδα αλκοόλης με οξύτητα που μπορείς να βρεις περισσότερο σε λευκά κρασιά; Μια χρονιά στην οποία φαίνονται οι ακραίες δυνατότητες του συγκεκριμένου terroir.

## Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρό 2007

Η πρώτη φορά που τα μέχρι εκείνη τη στιγμή νεαρά ακόμα αμπέλια αρχίζουν να δίνουν πολύ ωραία συμπύκνωση, αλλά και φινέττα στο κρασί. Επί μύτη ένας φοβερός αγόνος ανάμεσα στο φρούτο και στην εξέλιξη. Ισδής χαρακτηρισμός, μανιτάρι, αλλά και κίτρινα δροσιάς από τα αρώματα δάφνης και κόκκινο φρούτο. Στόμα το οποίο έχει μαλακώσει, εκπληκτικό «χονεμένες» τανίνες, βελούδινο χαρακτηριστικό και κομψότητα τα βασικά χαρακτηριστικά αυτής της εξαιρετικής χρονιάς.

## Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρό 2006

Δύσκολη, βροχερή χρονιά, η οποία σε συνδυασμό με τα ακόμα νεαρά αμπέλια δεν κατάφεραν να δώσουν συμπύκνωση. Γήινος χαρακτηρισμός, βρεγμένο χόμα, μανιτάρι, δάσος, αλλά και προζύμι στη μύτη δίνουν τη θέση τους σε ένα στόμα το οποίο δεν έχει μεγάλη συμπύκνωση, κάνοντας λίγο τα επιμέρους χαρακτηριστικά του κρασιού να δείχνουν περισσότερο γουλόδη. Υψηλή οξύτητα και τανίνες που δείχνουν αρκετά επιθετικές.

## Κτήμα Μέγα Σπήλαιο ερυθρό 2005

Από μια πολύ καλή, ζεστή και όμορη χρονιά. Η μύτη εξελισσόταν διαρκώς στο ποτήρι, δίνοντας στο ξεκίνημα ζωικές νέζες που θύμιζαν σπιγεμένο κρέας και αίμα, αλλά στην πορεία ήρθαν στο προσκήνιο λιγνάνια στοιχεία και καπνός. Δώδεκα χρόνια μετά τον τρύγο, το στόμα διέθετε ακόμα εξαιρετική δομή με πολύ καλές ποιότητες τανινών και μακρά, εξελισσόμενη τελειομια.

# Μέγα Σπήλαιο



# And the Trophy goes to...

**Best Red  
Greek Wine**



Κτήμα Αβαντίς

AVANTIS ESTATE

Prestige Wines  
from exceptional terroirs

[www.avantisestate.gr](http://www.avantisestate.gr)

# Varoulko Seaside

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΑΛΑΝΙΔΗΣ

Ένας στίχος έγινε το 1987 η ονομασία του εστιατορίου που τριάντα χρόνια μετά αποτελεί συνώνυμο της θαλασσινής γαστρονομίας.



Το Βαροῦλκο του Δευτέρη Λαζάρου άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του το 1987 και φέτος, 30 χρόνια μετά, εξακολουθεί να εκφράζει τη δημοσοργική θαλασσινή κοζύνη. Με θέα τη θάλασσα, που τόσο αγαπά, ο Δευτέρης Λάζαρου όια αυτά τα χρόνια «πειράζει» και αναγεννά τα αγαπημένα του πιάτα και δημιουργεί νέες γευστικές εμπειρίες, ενώ το Varoulko Seaside αναδεικνύεται σε έναν πολυχώρο γεύσης.

Αίθουσες για εκδηλώσεις, cooking classes στην ανοιχτή κοζύνη του σφ και μεγάλες σάλες συνθέτουν σήμερα την εικόνα του Varoulko Seaside. Συμπληρώνοντας 30 χρόνια, το Βαροῦλκο και ο Δευτέρης Λάζαρου, έχοντας πλέον δίπλα του τον Γιάννη Παρίκο και μια μεγάλη και έμπειρη ομάδα, σας προσκαλούν να γιορτάσετε μαζί τους. Στο πλαίσιο της επέτειου, το εστιατόριο σερβίρει δύο ειδικά μενού. Το «Επετειασκό Μενού» αφηγείται την ιστορία του εστιατορίου μέσα από πιάτα που

σημάδεψαν την πορεία του, όπως ο λαχανοτομιάς με γέμιση κιμά γαρίδας και σάλτσα κοκκομαία, αλλά και η αγριστή πεσκανδρίτσα με πουρέ σελινόριζας, φύλλα σέλιου και κρέμα λεμόνι, ενώ το «Μενού Γευσιγνωσίας 2017» δείχνει το παρόν και το μέλλον του.

Το ταρτάρ γαρίδας με μοις κουνουπίδι, ζελέ καρτότο και κονσομέ ginger & lemongrass, το ψητό καλαμάρι ελληνικής αλιείας με κρέμα καπνιστής ρέγκας, κουνουπίδι και ντομά με ριζότο σουπιές, και το μπαρμποῦνι με κρέμα αρακά, αρωματισμένο με φιστίκι Αιγίνης, καπνιστό τσάι και τσιπς ρυζιού με μελιάνι σουπιές, αποτελούν τις νέες εμπνεύσεις της ομάδας του εστιατορίου, το οποίο ετοιμάζεται για την τέταρτη δεκαετία του. Με το ίδιο πάθος της πρώτης μέρας για δημοσοργία και με τη μοναδική του φιλοξενία, το ταξίδι του Βαροῦλκου στη θάλασσα των γεύσεων συνεχίζεται και την τέταρτη δεκαετία. —

ΑΠΟ ΤΟ 1971 ΔΙΠΛΑ ΣΟΥ



## Blanc de Blancs

**1967:** Οι πρώτες φυτεύσεις Ασύρτικου και Αθηριού έξω από τις γενέτειρές τους, τη Σαντορίνη και τη Ρόδο, έγιναν στο Κτήμα Πόρτο Καρράς. Εδώ και 50 χρόνια, οι γηγενείς αυτές ποικιλίες μετουσιώνονται σε ένα εξαιρετικό χαρμάνι που κατακτά επάξια τον τίτλο «το Πρώτο Λευκό του Κτήματος»



Domaine  
**PORTO CARRAS**

[www.portocarraswines.gr](http://www.portocarraswines.gr)



## Κριθαρότο με Γαρίδες

*Υλικά για 4 άτομα*

100 γρ. demi-glace • 100 γρ. bisque • 500 γρ. κριθαράκι • 10 γρ. ελαιόλαδο • 400 γρ. γαρίδες, καθαρισμένες (12 τηχ, γαρίδες)  
1/2 κγ. φιλοκομμένο σκόρδο • 1,3 κγ. μπουκόβο καντέρ • 350 γρ. γλυκό λευκό κρασί • 1 γεμάτο κγ. φιλοκομμένο μαϊντανό  
20 γρ. βούτυρο • 20 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη • Αλάτι • Πιπέρι

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σε ένα τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το σκόρδο μαζί με το μπουκόβο. Σβήνουμε με το γλυκό κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Στη συνέχεια, προσθέτουμε την demi-glace, την bisque και το κριθαράκι. Δαδώνουμε και αλατοπιπρώνουμε τις γαρίδες. Προσθέτουμε τις γαρίδες μέσα στο τηγάνι με το κριθαράκι, για να ψηθούν. Λίγο πριν τραβήξει όλα τα υγρά του το κριθαράκι, αποστρώουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τον φιλοκομμένο μαϊντανό, το βούτυρο και την τριμμένη παρμεζάνα. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

### Ο SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Από τους αμπελώνες των πλαγιών του όρους Κιθαρόνας επιλέξαμε το Λαζιοτρέπι, αυτόν τον όχι και τόσο blockbuster συνδυασμό Chardonnay 60% και Ασέρτικο 40%. Η τραγανή οξύτητά του ξεκινάει με φρεσκάδα και ζωντάνια. Έπειτα, γεμίζει το στόμα με το πλούσιο και στρωγγυλό του σώμα, που βρίσκεται ιδανικά «φωλιά» σε αυτή τη δομημένη και γεμάτη pasta. Ο αέρας παρμεζάνας, που υπάργχει διάχτυος στο λάιτο, ακουμάται ιδανικά πάνω στη λιπαρότητα του κρασιού, η οποία εκφράζεται κυρίως από το Chardonnay.



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

## ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η καινοτομία χτίζει την παράδοση

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



[www.kiryianni.gr](http://www.kiryianni.gr)



Απολαύστε υπεύθυνα



Ο Λευτέρης Λαζάρου με την ομάδα του.



## Γαρίδες Κρασάτες

*Γλυκό για 4 άτομα*

165 γρ. γαρίδες (8 τυχ.) καθαρισμένες – αφιόνουμε κεφάλι και ουρά • 35 γρ. λευκό ξηρό κρασί • 40 γρ. σάλτσα τομάτας φούρνου  
2 γρ. αλάτι • 0,5 γρ. λευκό πιπέρι • 1 γρ. ξόσμα λεμονιού • 30 γρ. ελαιόλαδο • 40 γρ. bisque • 30 γρ. τοματίνια (2 τυχ.), κομμένα στη μέση  
5 γρ. βούτυρο λαγόμενο, σε κύβους • 1 κοφτό κουταλάκι εστραγκόν αποξηραμένο • 1 κοφτό κουταλάκι μαϊντανός, ψιλοκομμένος

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το κρασί με τα τοματίνια, τον μαϊντανό και το ξόσμα λεμονιού και αμέσως προσθέτουμε τις γαρίδες. Ανακατεύουμε ελαφρά, βάζουμε το αλάτι, το πιπέρι, τον ζωμό λαχανικών και το ελαιόλαδο. Γυρίζουμε τις γαρίδες προσεκτικά και προσθέτουμε την τομάτα φούρνου. Μαγειρεύουμε για περίπου 30 δευτερόλεπτα και προσθέτουμε το βούτυρο για να ζελάσουμε τη σάλτσα. Τέλος, προσθέτουμε το εστραγκόν.

### Ο SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Κερδίζοντας το στοίχημα αποδοχής του οικικού κόσμου, το «Δάκρυ του Πεύκου» αποτελεί μια καθαρή απόδειξη του ότι μπορεί να συντελέσει κρασί βάσης με ρετίνι σε υψηλότατο επίπεδο. Επίσης, το ιδιαίτερο αλλά άκρως food friendly προφίλ του δίνει αρμονικά με μεσογειακές γεύσεις. Από τη μία, το παλαιωμένο για έξι μήνες Λαυρικό σε σύνθεση βαρελιών, που χαρίζει ζωντάνια, νότες lime και εσπεριδοειδών, παντρεύεται ιδανικά με τις γαρίδες που σβήνονται σε κρασί.

Από την άλλη, το ελαφρό άγγιγμα της ρητίνης προσδίδει αρώματα από γλυκά μπαχαρικά, κόλιανδρο και δεντρολίβανο και βρίσκει αναπάντεχο ταίριασμα με την πλούσια σάλτσα ντομάτας με θυμάρι και αρωματικά βότανα.

είναι Τέχνη...



**WINE ART ESTATE**  
KTHMA TEXNH OINOY

# Different & Different

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΑΛΑΝΙΔΗΣ

Οι Different & Different είναι συνειδητά Different! Παρέχουν υπηρεσίες catering, με πάθος για τη δημιουργική διαδικασία στον χώρο της εστίασης.



Αφήνουν κατά μέρος ότι το «προπαρασκευασμένο» -ιδέες, μενού, τρόπος σερβιρίσματος και παρουσίασης- και επιλέγουν το «φρέσκο», το νέο, το διαφορετικό. Η Μαργαρίτα Σαραντοπούλου και ο Χριστόφορος Πέσκας δημιούργησαν την Different & Different για να έχουν την πολυτέλεια να υλοποιήσουν τη φιλοσοφία τους: People & Food, οικοδεσπότες, όχι «πιλάτες», αυθεντικές γευστικές εμπειρίες, όχι «τυποποιημένα μενού». Όλοι μαζί αποτελούν μια ομάδα δυνατή και δεμένη, είτε παρασκευάζουν μενού στον state-of-the-art χώρο τους είτε επιμελούνται την παρουσίασή του με πρωτότυπα σκεύη. Γι' αυτό, άλλωστε, και κάθε «πίατο» της Different & Different είναι διαφορετικό: ως προς τη σύλληψη, τη γένεση και την παρουσίασή του.

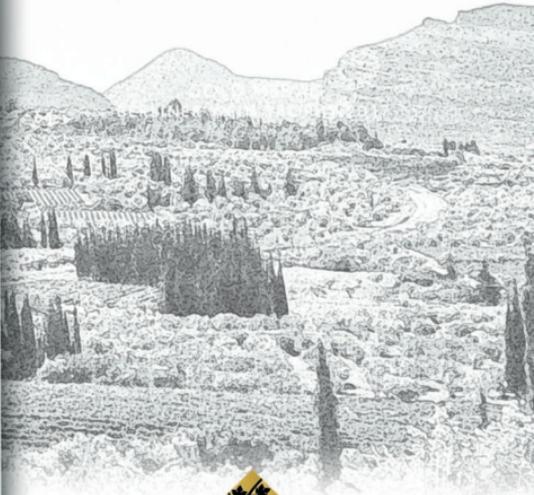


# EPICUS



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](http://www.georgioslafazanis.gr)





## Γαλοπούλα Γεμισμένη με Άγριο Ρύζι

*Υλικά για τη γέμιση*

180 γρ. άγριο ρύζι • 750 ml ζωμός κότας • 30 ml ελαιόλαδο • 200 γρ. κρεμμυδι, φιλοκομμένο • 2 κόκκινα μύλα, κομμένα σε μικρούς κύβους  
2 κλωνάρια σέλιερ, κομμένα σε λεπτές φέτες • 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες • 1/2 ματσάκι θυμάρι, σε φυλλαράκια  
250 γρ. φρέσκα λουκάνικα, χωρίς το έντερο και σπασμένα σε κιμά • 120 γρ. φουντούκια, σπασμένα • 1/2 ματσάκι μαιντανός, φιλοκομμένο  
Αλάτι • Πιπέρι φρεσκοτριμμένο

*Για τη γαλοπούλα και την άλιμη*

1 γαλοπούλα γύρω στα 4-5 κιλά • 300 γρ. αλάτι • 200 γρ. καστανή ζάχαρη • 4 lt νερό • 1 μέτρο κρεμμυδι ολόκληρο  
12 σκελίδες σκόρδο ολόκληρες • 20 κόκκοι πιπέρι • 4 φύλλα δάφνης • 1 ματσάκι θυμάρι • 1 ματσάκι μαιντανός • Χυμός από 1 λεμόνι

*Για τη σάλτσα*

500 ml ζωμός κότας • 200 ml κρασί λευκό • 100 ml καλό κονιάκ • 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα dijon  
2 κουταλιές της σούπας corn flour, διαλυμένες σε λίγο νερό • 10 φυλλαράκια φασκόμηλο, φιλοκομμένο • Αλάτι • Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Βράζουμε το νερό και τα υπόλοιπα υλικά για την άλιμη για 10 λεπτά (από τη στιγμή που ξεκινά να βράζει). Αφήνουμε την άλιμη να κρυώσει εντελώς σε ένα μεγάλο μπολ και τοποθετούμε μέσα τη γαλοπούλα για 8 ώρες ή μέχρι 1 μέρα στο ψυγείο. Σε ένα καθαρόλι τοποθετούμε τον ζωμό και το άγριο ρύζι και το συμβράζουμε σκεπασμένο για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει το ρύζι. Σε ένα άλλο καθαρόλι σπασάμε το λουκάνικο με το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά και προσθέτουμε το κρεμμυδι, το σκόρδο, το σέλιερ και το μύλο.

Σοτάουμε για άλλα 5 λεπτά. Προσθέτουμε το ψημένο ρύζι και απομακρύνουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε τα φουντούκια, τον μαιντανό και το θυμάρι, και αλατοπιπρώνουμε. Πλένουμε και στεγνώνουμε τη γαλοπούλα καλά. Τη γεμίζουμε και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° C για 3 ώρες περίπου ή μέχρι ένα θερμόμετρο που έχουμε βάλει μέσα στη γαλοπούλα να δείξει 70° C. Εάν κατά τη διάρκεια του ψησίματος η γαλοπούλα πάρει χρώμα χωρίς να έχει ψηθεί μέσα, τότε τη σκεπάζουμε με αλομονόγαμο.

Μεταφέρουμε τη γαλοπούλα σε μια πιπέτα και την κρατάμε ζεστή στον φούρνο, αφού τον έχουμε σβήσει και έχουμε αφήσει την πόρτα του λίγο ανοιχτή. Τοποθετούμε το ταψί, όπως είναι ζεστό, πάνω στη φωτιά και ριχνουμε μέσα το κονιάκ και το κρασί. Με μια ξύλινη κουτάλα ξύνουμε τον πάτο του ταψιού για να ξεκολλήσουν διάφορα υπολείμματα. Προσθέτουμε τα 350 ml ζωμό και βράζουμε για 15 λεπτά περίπου.

Σουρώνουμε τον ζωμό από το ταψί σε ένα καθαρόλι και πιέζουμε τη σίτα καλά, για να περάσει όσο περισσότερος ζωμός γίνεται. Προσθέτουμε και τον υπόλοιπο ζωμό και βράζουμε μέχρι να απομείνουν 350-400 ml σάλτσας. Ώνουμε τη σάλτσα με λίγο από το διαλυμένο corn flour. Δεν το βάζουμε όλο κατευθείαν, γιατί μπορεί να μη χρειαστεί. Ανακατεύουμε καλά και αφαιρούμε να βράσει για άλλα 2 λεπτά. Προσθέτουμε τη μουστάρδα και, αν έχει δέσει, προσθέτουμε το φασκόμηλο και αλατοπιπρώνουμε. Αν όχι, προσθέτουμε λίγο ακόμα corn flour μέχρι να δέσει. Κόβουμε τη γαλοπούλα σε όμορφες φέτες και σερβίρουμε με τη γέμιση και τη σάλτσα.

# SEMELI AETHERIA RED



[www.semelinvines.gr](http://www.semelinvines.gr)



Syrah/Merlot/Cabernet Sauvignon  
ου.σ. 1. Φινετσάτο και Σύνθετο. 2. Αρώματα  
από την τριλογία ποικιλιών 3. Γενναίωδρο  
και πικάντικο στο στόμα χαρίζει στον  
ουρανίσκο ένα ενιαίο γευστικό σύνολο.

*Μία ακόμη πρόταση από τον Αμπελώνα της Semeli.*

SEMELI  
*eternally the vine returns.*



Ο Χριστόφορος Πέσκιος με τους συνεργάτες του.

## Beef Wellington

*Υλικά*

1 φιλέτο μοσχάρι στο στα 2 κιλά • 30 ml ελαιόλαδο • 1 φύλλο σφολιάτας • 20 φέτες jamon • 150 γρ. guanciale φιλοκομμένη ή πανοτέα  
30 ml ελαιόλαδο • 300 γρ. μανιτάρια portobello, φιλοκομμένα • 300 γρ. μανιτάρια λευκά, φιλοκομμένα • 25 γρ. σκόνη porcini  
100 γρ. κρεμμυδι φιλοκομμένο • 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη • δεντρολίβανο φιλοκομμένο • 1 κουτάλι της σούπας ζίδι από κόκκινο κρασί  
Αλάτι • Πατέρι φρεσκοτριμμένο

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε χωρίς λάδι, σε χαμηλή φωτιά, το jamon, το κρεμμυδι και το σκόρδο μέχρι να μαλακώσουν. Σε ένα άλλο τηγάνι σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά τα μανιτάρια στο ελαιόλαδο. Αναμειγνύουμε τα μανιτάρια με την πανοτέα και το κρεμμυδι και προσθέτουμε το δεντρολίβανο και τη σκόνη porcini. Προσθέτουμε λίγο ζίδι.

Κρύνουμε το μείγμα μας. Σε ένα τηγάνι και σε πολύ δυνατή φωτιά σοτάρουμε το φιλέτο (αφού το αλατοπιπτερώσουμε) για να πάρει χρώμα γύρω γύρω. Κρύνουμε το φιλέτο. Τυλίγουμε το jamon γύρω από το φιλέτο. Αλείφουμε το φιλέτο με το μείγμα των μανιταριών. Ανοίγουμε τη σφολιάτα, τοποθετούμε επάνω το φιλέτο και κλείνουμε τη σφολιάτα. Ψήνουμε στον φούρνο στους 190° C για 20-25 λεπτά.

### Ο SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Για τη γαλοπούλα: η γέμιση δίνει μεγαλύτερη ποικιλοπλοκότητα στα αρώματα τα οποία μπορούμε να βρούμε σε πιο όριμα κρασιά. Η γλέκα επίσης που έχουν τα ατοξινωμένα φρούτα θα χρειαστεί και υψηλό αλκοόλ για να ισορροπήσει, ενώ τα μανιτάρια είναι αυτά που δίνουν το στίγμα τους. Τη συνδυάζουμε με έντονα κρασιά όπως αυτά της Νόουσας. Το Ξινόμαυρο του Κτήματος Καρεδά από ελληνικά και από τον διεθνή Αμπελώνα Henrys Seven Henchke Barossa 2014.

Για το Beef Wellington επιλέσαμε μια Δημιόγηση του 2014 από το Κτήμα Ζαφειράκη με φανέρτα, κομψότητα και ελκυστικότητα αρωματικό μπουσκέτο. ●

# ΣΚΟΥΡΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1986



Copyright © Skouras OINAE 2018



> *Open to Share*

skouras.gr

# Γιορτινό Τραπέζι

Επιμέλεια ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΟΥΚΑΚΗΣ, Senior Lecturer WSPC & GRAPE

## Η παράδοση

Στις ημέρες μας έχει επικρατήσει να τρώμε γαλοπούλα στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι, οστόσο η δική μας παράδοση έχει να κάνει κυρίως με το χοιρινό. Το χοιρινό μαγειρεμένο στον φούρνο, ολόκληρο ή σε κομμάτια, είχε την τιμητική του. Ψιπota δεν πήγαινε χαμένο. Διάφορα μέρη γίνονταν λουκάνικα, καπνίζονταν, έμπαιναν σε άλιμη ή γίνονταν κονφί στο λίπος τους με λεμόνι, για να διατηρηθούν. Αυτός είναι και ο λόγος που σήμερα έχει επικρατήσει η γαλοπούλα. Έγχομε τη δυνατότητα να τη μαγειρέψουμε ολόκληρη και να δημιουργήσουμε μια ατμόσφαιρα γιορτής στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι, ακόμα και μια ολιγομελής οικογένεια, στην οποία το χοιρινό θα έπεφτε πολύ.

Από την άλλη, η γαλοπούλα, που δεν έχει λιπαρό, δεν είναι ιδιαίτερα γευστική, οστόσο είναι ελκυστική για τα παιδιά. Η λύση βρέθηκε με τη γέμιση, που κάνει τη γαλοπούλα πιο εορταστική και πιο ενδιαφέρουσα. Τα υλικά της γέμισης και η σάλτσα είναι τα στοιχεία που θα δώσουν χαρακτήρα στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι μας. Για τους λάτρεις του διαφορετικού και του πρωτότεπου, μια πάπια ολόκληρη, σκετασμένη με αλομονόγαρο και αργυρήμηνη στον φούρνο για να μαγειρευτεί ομοιόμορφα, χωρίς να στεγνώσει και ταυτόχρονα να ψηθούν τα μικρά ποδαράκια και να μη στεγνώσει το στήθος, είναι ιδανική λύση. Με λίγο γκραβιτάρωμα στο τέλος, θα γίνει τραγανή και πεντανόστιμη.



### Γαλοπούλα χωρίς γέμιση

Η απαλή λευκή σάρκα της γαλοπούλας δεν έχει ιδιαίτερη ένταση και άρωμα. Καλό θα είναι να χρησιμοποιήσουμε αρκετά **μαλακικά** για να δώσουμε χαρακτήρα. Χρήσιμη θα είναι και μια σάλτσα τύπου **gravy**, για να δώσει την απαραίτητη υγρασία στο κρέας και να μας προσφέρει επιπλέον γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά.

Το κρασί που θα επιλέξουμε μπορεί να είναι ένα λευκό από ζεστό κλίμα με αρκετό αλκοόλ, έντονο το βαρέλι του με αρώματα ξηρών καρπών, για να συμπληρώσει αρωματικά τη γαλοπούλα.



Από τον ελληνικό αμπελώνα επιλέξτε πληθωρική κρασιά από τις ποικιλίες **Βιδιανό, Μαλαγουζιά** και **Ασπίτικο** εκτός Σαντορίνης.



Από διεθνείς ποικιλίες, το **Chardonnay Βοσπορνδίας** και το **Pinot Gris** από την **Ασία** και την **Βόρεια Ιταλία**.

### Γαλοπούλα με γέμιση

Αν αποφασίσετε να γεμίσετε τη γαλοπούλα σας για έξτρα γεύση, έχουμε δύο επιλογές. **Η μία θα είναι αν η γέμισή μας έχει πιο «γλυκά» αρώματα** και γεύσεις, όπως ο σταφίδα, το κάστανο, τα αποξηραμένα φρούτα κ.τ.λ.

Οι επιλογές μας στο κρασί εδώ θα μεταφερθούν στα κόκκινα κρασιά με χαρακτηριστικό φρούτο, υψηλό αλκοόλ και **μαλακές τανίνες**.



Από τον ελληνικό αμπελώνα τα **Premium Αιγιογίτικα** είναι η ασφαλέστερη επιλογή, με το **Σινόματρο** από **Ραφήνη** ή το **Αμύντσιο** ως δεύτερη.

Αν η γέμιση είναι πιο **πληθωρική** και λιγότερο «γλυκά», για παράδειγμα με ριζ, σκουτάκια, κοκοσυτάρι κ.ά., τότε οι επιλογές θα είναι διαφορετικές.



Από τον ελληνικό αμπελώνα **Σινόματρο** από τη **Νάουσα, Μούσταρο** και **Μαροτράγανο**.



Από τον διεθνή αμπελώνα, **Rioja Reserva, Merlot** και **Zinfandel** θα δώσουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον στο τραπέζι σας.

Από τον διεθνή αμπελώνα, **Syrah** από τον **Ροδανό** και την **Αυστραλία, Aglianico** και **Negroamaro** από τη **Νότια Ιταλία**.

### Στήθος πάπιας

Αν είστε λάτρεις του έντονου κόκκινου κρέατος, το στήθος πάπιας είναι εξαιρετικά πλούσιο σε πρωτεΐνες. Το λίπος εξωτερικά μπορείτε να το ξεφορμάρετε στη σχάρα, γυρίζοντάς το από την πλευρά του. Συνδυάζεται από **σάλτσα κόκκινου φρούτου**.

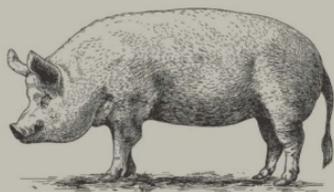
Οι επιλογές στο κρασί εξαρτώνται από τη διάθεσή μας. Το κόκκινο κρασί είναι μονόδρομο, **αλλά** στο στυλ μπορούμε να επιλέξουμε ανάμεσα στην πυκνότητα και τη φινέτσα.



Από την Ελλάδα το **Μαροτράγανο** από τη **Σαντορίνη** ή το **Σινόματρο** τύπου **Reserve** από τη **Ραφήνη** ή το **Αμύντσιο**. Φυσικά και τα εξαιρετικής ποιότητας ελληνικά **Syrah** θα είχαν τη θέση τους σε αυτή την επιλογή.



Αν προτιμάτε την πυκνότητα, επιλέξτε **Syrah** ή **Shiraz** από τον **βόρειο Ροδανό** ή από πιο ψυχρές περιοχές της **Αυστραλίας** **Chateaufeu du Pape**. Αν προτιμάτε τη φινέτσα, ένα **Pinot Noir Premier** ή **Grand Cru** από τη **Βοσπορνδία** θα σας απογειώσει. Ένα παλαιωμένο **Barolo** ως δεύτερη επιλογή θα σας αποζημιώσει **αγάλογα** και ένα **Aglianico** από το **Taurasio** ως δεύτερη επιλογή.



## Χοιρινή ωμοπλάτη

Χοιρινή ωμοπλάτη, σιγοφρηνή στον φούρνο με τραγανή πετσούλα και σερβιρισμένη με τα ζουμά της, με ριζότο ala Milanese (ριζότο με σαφράν).



Αν προτιμάτε το λευκό κρασί, επιλέξτε από την Ελλάδα ένα **Νεχτέρι** από τη **Σαντορίνη**. Αν προτιμάτε κόκκινο, επιλέξτε κρασιά με χαμηλές τανίνες και πολύ φρούτο. Από την Ελλάδα το **Ξινόμαυρο** από τη **Νάουσα**. Η **Λημνιάνα** ή το **Μανδηλάρι** από την Κρήτη, θα ήταν μια εναλλακτική προσέγγιση.



Από του διεθνή αμπελόνα, **Pinot Noir** περισσότερο **Νέου Κόσμου** ή μια **Ribeira del Duero** από την **Ισπανία** ή ένα **Shery Oloroso** από το **Xerez** της **Ισπανίας**, αν είστε περιπετειώδης στις επιλογές σας.



## Μπουτάκι αρνίσιο

Με δεντρολίβανο, σκόρδο και λεμόνι, σερβιρισμένο με πατάτες φούρνου. Το αργό ψήσιμο στον φούρνο για 2,5-3 ώρες κάνει το λίπος του αρνιού να λιώσει και να ενσωματώσει τις μυρωδιές σε ένα σύνολο βοτανικό, λεμονάτο και έντονα ζωικό, με μεγάλη διάρκεια.



Τα παλαιωμένα **Ξινόμαυρα** από τη **Νάουσα** είναι η πιο λογική επιλογή για να ανέβει ακόμα περισσότερο η αρωματική πολυπλοκότητα και η διάρκεια στην αζύλαση. Η **Λημνιάνα** από την Κεντρική Ελλάδα θα ήταν μια επίσης ενδιαφέρονσα επιλογή.



Από του διεθνή αμπελόνα το παλαιωμένο **Cabernet Sauvignon**, ειδικά από το **Paulliac**, είναι η σίγουρη επιλογή. Για πιο οικονομική επιλογή το **Sangiovese** από το **Chinati** τύπου **Riserva** ή **Gran Selezione** θα ήταν εξαιρετική επιλογή. Οι τολμηροί διαλέξτε μια **rosé Champagne** με αρκετό **Pinot Noir** και θα μείνετε ενθουσιασμένοι.

# 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



# Βασίλαινας

Αξέχαστες στιγμές γαστρονομικής ανάτασης σε ένα σαγηνευτικό περιβάλλον.



Το εστιατόριο «Βασίλαινας» γιορτάζει 97 χρόνια στον χώρο της ελληνικής γαστρονομίας, αλλά και τα πρώτα του γενέθλια στη νέα του στέγη στο κέντρο της Αθήνας, στην περιοχή Χίλων. Ο νέος, σύγχρονος χώρος σχεδιάστηκε από τους διακεκριμένους αρχιτέκτονες Μαρία Κοκκίνου και Ανδρέα Κοϊρκοϊά: οι τοίχοι είναι κατασκευασμένα από κασμηρόλιθο Σαντορίνης, ενώ οι εκριπινόμενες φωτιστές φιάλες κρασιού που κρέμονται από την οροφή δημιουργούν ένα εντυπωσιακό οπτικό αποτέλεσμα. Εδώ, θα απολαύσετε κορυφαία ελληνική κουζίνα με καινότερες πινελιές από τον шеφ Μανώλη Γαρνέλη.

Ο шеφ εστιάζει το ενδιαφέρον του σε πιάτα θαλασσινών, όπως το μπαριμπούνι «σαβόρο», οι φρέσκες γαρίδες Κοιλιάδας και το μαγατάκι ταρτάρ ή η εμβληματική ψαρόσουπα με κεφάλια σφριδάς. Οι λάτρεις του κρέατος μπορούν να γευτούν πιάτα όπως το μαρισμένο διάφραγμα με φρέσκα μανιτάρια, κρεμμυδι κομφί και σάλτσα από μέλι και μαύρο σκόρδο ή το αρνάκι σιγομαγειρεμένο με ποурέ μελιτζάνας, μπριόμι λαργινικών, κατνι-

στή γραβιέρα και σάλτσα ρίγανης. Το μενού γενεογονιάς επτά πιάτων είναι μια μοναδική εμπειρία που δεν πρέπει να χάσει κανείς, ενώ μπορεί επίσης να συνδυαστεί και με κρασί. Ο «Βασίλαινας» ήταν ο πρώτος που εισήγαγε την πρακτική του μενού γενεογονιάς, ήδη από το 1929! Για τα Χριστούγεννα και την παραμονή της Πρωτογενιάς ο «Βασίλαινας» προτείνει ένα ιδιαίτερο μενού πέντε πιάτων στην τιμή των 65 ευρώ ανά άτομο.

Το εστιατόριο είναι παράδεισος για τους λάτρεις του κρασιού. Η εντυπωσιακή γαλλική walk-in κρύβα δεσπόζει στην κεντρική αίθουσα και περιλαμβάνει περισσότερες από 150 ελληνικές και διεθνείς ετικέτες. Τη wine list έχει αναλάβει ο Γρηγόρης Μοσχάκος (AIWS), ενώ η in-house head sommelier Μαρία Δελτιτσίκου θα συνδυάσει εξαιρετικά το φαγητό σας με το κατάλληλο κρασί. Σειμάρι ανοιγνωσίας και βραβεία δοκιμής φαγητού και κρασιού διοργανώνονται τακτικά. Κάντε τη εγγραφή σας στο newsletter και θα λαμβάνετε σχετική ενημέρωση.



All Rights Reserved



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

All Rights Reserved



We can make anyone a  
**jolly** wine expert.



The place to  
**study**  
**wine**

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

email: [education@wspc.gr](mailto:education@wspc.gr) [www.wspc.gr](http://www.wspc.gr)

# Το Μουσείο του Κρασιού

Κείμενο ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Έναν χρόνο από τότε που άνοιξε τις πόρτες του στο κοινό, το La Cité du Vin στο Μπορντό έχει υποδεχθεί περισσότερους από 425.000 επισκέπτες από 150 χώρες από όλο τον κόσμο.



Χτισμένο στις όχθες του ποταμού Garonne, το επιβλητικό κτίριο, που στοίχισε 81 εκατομμύρια ευρώ, αποκαλείται από πολλούς «Guggenheim του κρασιού» και ίσως όχι άδικα, ενώ ο δαμόνιος δήμαρχος Αλέν Ζαλέ πρόσθεσε ακόμη ένα αστέρι στην ήδη επιτυχημένη του θητεία. Οι αρχιτέκτονες Anouk Legendre και Nicolas Desmazières εμπνεύστηκαν τον σχεδιασμό του μουσείου από τον τρόπο που στροβιλίζεται το κρασί στο ποτήρι και τις δίκες του ποταμιού, ενώ μπιάνοντας στο κτίριο έχεις την αίσθηση ότι βρίσκεσαι σε ναό. Έναν ναό αφιερωμένο στο κρασί, στην πρωτεύουσα του κρασιού, το Μπορντό. Το μουσείο μπορεί να περιγραφεί σωστά με δύο λέξεις: ψηφιακό και διαδραστικό.

Διαθέτει 10 ορόφους, 19 θεματικούς χώρους, wine bar με ετικέτες από 70 περίπου χώρες, καταστήματα με πρωταγωνιστή το κρασί, διαδραστικές εμπειρίες, παρουσιάσεις οινοπαραγωγών περιοχών, εκθέσεις έργων τέχνης, αλλά και χώρους για να απολαύσει κανείς το

κρασί του, ενώ απασχολεί προσωπικό 200 ατόμων. Το ταξίδι ξεκινά με εμπειρία τους από την καλλιέργεια των αμπελών, και όχι μόνο. Σε άλλο σημείο αναλύονται τρόποι οινοποίησης, την ώρα που οι επισκέπτες του μουσείου χαλαρώνουν ακούγοντας και νιώθοντας τους ήχους και τις οσμές του οινοποιείου. Διαδραστική και η ιστορία του κρασιού, σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους που μας ταξιδεύουν στην αρχαία Ελλάδα, στη Ρώμη, στο Βεζάντιο, στην Αίγυπτο και μας αποκαλύπτουν τη συναρπαστική διαδρομή του στους αιώνες.

Τρεις μεγάλες οθόνες δείχνουν πλάνο από ελικόπτερο που τραβήχτηκαν πάνω από διάφορα μέρη του κόσμου, από τη Νότια Αφρική έως τη Γεωργία, όπου βουνά και κοιλάδες είναι γεμάτα αμπελώνες, ενώ λίγο πιο κάτω οι επισκέπτες παίζουν ένα παιχνίδι με τις αισθησεις. Βίντεο με σεμμιέ από όλο τον κόσμο μάς λένουν οποιαδήποτε

# Τσίπουρο ΑΒΑΡΙΝΟ

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...



αγορά έχουμε για τα πρακτικά ζητήματα του κρασιού, τον τρόπο συντήρησής, το σεβίρισμα, το food pairing, θέματα από την αγορά και ότι άλλο μπορεί να φανταστεί κανείς. Και φυσικά η ιστορία της πόλης του Μπορντό και τα φημισμένα κρασιά της περιοχής. Στο ισόγειο μπορεί να δει κανείς την κόβρα του μουσείου με 9.752 φιάλες από 88 χώρες, μεταξύ των οποίων και η Ελλάδα, και δίπλα το πολυητήριο με gadgets για τους οινόφιλους. Η περιήγηση στο μουσείο κλείνει με... πρακτική εξάσκηση. Στον 8ο όροφο, με θέα 360 μοιρών στο Μπορντό, οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν 20 κρασιά, 5 από το Μπορντό, 5 από άλλα μέρη της Γαλλίας και 10 από τον υπόλοιπο κόσμο. Εδώ μπορεί κάποιος να γνωρίσει το συριακό Syrah, το Chardonnay Λιθουσίας, κρασιά από τη Ναμίβια, το Περού, το Μπαλί, ακόμη και από την Ταϊτή, σε τιμές από 5 έως 15 ευρώ το ποτήρι.



# Sommelier Vs Producer

Σε ένα εορταστικό τραπέζι οι επιλογές των φαγητών είναι πολλές. Υπάρχουν άραγε κρασιά-πασπαρτού τα οποία ταιριάζουν με διαφορετικές γεύσεις και μπορούν να μας απαλλάξουν από τον «πονοκέφαλο» του τι ταιριάζει με τι;

Αλεξάνδρα Μανουσάκη

*Οινοποιός / Κτήμα Μανουσάκη*

Σίγουρα το ιδανικό είναι το κάθε πιάτο να ταιριάζει με ένα συγκεκριμένο κρασί. Η λογική να υπάρχει ένα κρασί-πασπαρτού είναι περίπου η ίδια με τη λογική του one size fits all. Θα μπορούσαν οι περισσότεροι να το βάλουν, αλλά σίγουρα δεν θα ήταν το ιδανικό πάνω σε όλους τους τύπους σώματος. Οι γεύσεις που αντιλαμβάνεται το στόμα μας πικρό, ξινό, γλυκό, αλμυρό και ιπιαμί εκφράζονται με συγκεκριμένο τρόπο και τις καταλαβαίνουμε αλλιώς, ανάλογα με τα διαφορετικά φαγητά. Σε ένα εορταστικό τραπέζι οι γεύσεις είναι πολλές και δεν υπάρχει αρμονία μεταξύ τους. Πολύ δύσκολα θα βρει κανείς ένα κρασί που θα ταιριάζει το ίδιο με παντζάρι και με γαλοπούλα, παραδείγματος χάριν.

Παρ' όλα αυτά, το να σερβίρεις ένα κρασί για κάθε πιάτο είναι, στα περισσότερα σπίτια, αδύνατον. Ένα από τα ωραία των Χριστουγέννων είναι το χάος που επικρατεί όταν μαζεύεται όλη η οικογένεια και φίλοι φέρνουν διάφορα φαγητά, στήνεται ένα τεράστιο τραπέζι και όλοι απολαμβάνουν όλες αυτές τις όμορφες γεύσεις. Επειδή αυτό το πνεύμα δεν θα ήταν ωραίο να σπάσει προτεινοντας ένα κρασί για κάθε πιάτο, θα έλεγα ότι μια ασφαλή επιλογή για το εορταστικό τραπέζι είναι ένα ελαφρύ ροζέ κρασί, όπως το Idyll του Chateau La Tour Melas ή το Πλαγιές Γερακιών του Κτήματος Αβαντίς. Μια άλλη λύση είναι να υπάρχει ένα γεμάτο λευκό κρασί, όπως το δικό μας Nostos Roussanne, και ένα φινετσάτο, στρογγυλό κόκκινο, όπως το Δημιώνα του Κτήματος Ζαφειράκη, ώστε να μπορούν οι καλεσμένοι να διαλέξουν όποιο θέλουν. Είναι σημαντικό όμως να πω ότι το καλύτερο ταιρίασμα που έκανα εγώ ποτέ ήταν απλώς καλό κρασί, καλό φαγητό και καλή παρέα!

Παναγιώτης Μπαρμπίτσας

*Σομελί / Εστιατόριο Δρακούλης*

Ο πονοκέφαλος της επιλογής των κρασιών σε περιπτώσεις που τα πιάτα στο εορταστικό τραπέζι δεν... κολλάνε στο ταιρίασμα είναι γνωστός. Υπάρχουν ωστόσο και κάποια κρασιά έντονα φρουτώδη και αρκετά μαλακά, αν μιλάμε για κόκκινο, που θα βοηθούσαν πολύ στο να στήσουμε ένα τραπέζι χωρίς να αντιμετωπίσουμε παραφωνίες. Μια ελαφριά γλυκύτητα μέσα στα όρια του ξηρού κρασιού πάντα βοηθάει στα πολύ αλμυρά πιάτα, που έχουν την τιμητική τους στα γιορτινά τραπέζια όπου κυριαρχούν τα τυριά και οι πυκνές σάλτσες. Οι γεύσεις αυτές εναρμονίζονται με κρασιά που βγάζουν πολύ φρούτο και πολύ λιγότερο με πιο περίπλοκα κρασιά, όπως αυτά που έχουν περάσει από πολύ βαρέλι ή είναι πολύ στυφά.

Υπάρχουν οι φανατικοί του κρασιού. Άνθρωποι που πίνουν αποκλειστικά κρασί, ανεξαρτήτως του αν πρόκειται για γιορτή ή βραδινή έξοδο. Αυτοί οι άνθρωποι σπάνια επιλέγουν περίπλοκα κρασιά και φάχνουν για κάτι που θα πίνουν εύκολα όλο το βράδυ, αλλά και που θα τους αφήσει μια ευχάριστη αίσθηση, κυρίως από ένα αρωματικό τελείωμα. Αυτά τα χαρακτηριστικά τα έχουν συνήθως τα κρασιά από τον Νέο Κόσμο. Τα κρασιά αυτά είναι ελαφριά, ευχάριστα, αρωματικά, χωρίς έντονες γεύσεις, και θα μπορούσε κανείς να τα χαρακτηρίσει κρασιά-πασπαρτού. Ακόμα και όταν λόγω ποικιλίας ή περιοχής είναι πολύ πυκνά, πίνονται εύκολα και κάνουν τους περισσότερους οικοδεσπότες να τα προτιμήσουν ως επιλογή για τους καλεσμένους τους, αλλά και τους σομελιέ να τα προσθούν και να τα στηρίζουν όταν οι πελάτες τους δεν είναι και πολύ σίγουροι για το τι θα επιλέξουν.

Κλείνοντας, ως γενικό κανόνα θα πρότεινα, μέρος που είναι, να μην ξεχάσουμε και τα γλυκά κρασιά στο τέλος, μετά από ένα καλό γεύμα. Σας παροτρύνω, δε, να επιλέξετε ελληνικά κρασιά όπως το Samos Grand Cru των οποίων τόσο η ποιότητα όσο και οι τιμές είναι εξαιρετικές και δεν έχουν τίποτα να ζητήσουν από αυτά του εξωτερικού. ●

# GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ  
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ  
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



## LAFAZANIS

WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΘΝΕΣ ΝΕΜΕΑ



[www.lafazanis.gr](http://www.lafazanis.gr)

# Κτήμα Μουσών

Κείμενο ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, Dip WSET

Στην Κοιλιάδα των Μουσών, σε υψόμετρο 500-550 μ., στις πλαγιές του όρους Ελικόνας, βρίσκεται ο ιστορικός ίσως αμπελώνας της Βοιωτίας.

Η Βοιωτία είναι μία από τις παλαιότερες περιοχές της Ελλάδας στην παραγωγή κρασιού, με ιστορία που μετράται σε χιλιετίες. Αν και οι τεράστιες οινοποιητικές μονάδες που δραστηριοποιούνται εκεί έχουν δημιουργήσει κακούς συνειρμούς για το κρασί της Βοιωτίας, μια χούφτα μικρών παραγωγών είναι προσανατολισμένοι στην ποιότητα. Η φιλόδοξη οικογένεια Ζαχαρία του Κτήματος Μουσών, στο χωριό Ασκη Βοιωτίας, μόλις μιάμιση ώρα από την Αθήνα, είναι πρωτεργάτης αυτής της μειονότητας με καλλιέργεια 250 ιδιόκτητων και 600 συνεργαζόμενων στρεμμάτων.

Ολόκληρη η Κοιλιάδα των Μουσών έχει κρησθίει αρχαιολογικός χώρος και απαγορεύεται να χτιστεί. Κατά τη μυθολογία, εδώ στην αρχαιότητα είχαν το σπίτι τους οι εννέα μούσες, κόρες του Δία, εξ ου και η ονομασία της κοιλάδας. Ο ψυχρός αέρας που κατεβαίνει από τον Ελικόνα δροσίζει τα αμπέλια και βοηθά τα σταφύλια να ωριμάσουν αργά, συγκρατώντας ταυτόχρονα την οξύτητά τους.

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Οι γηγενείς ποικιλίες της Βοιωτίας –τουλάχιστον αυτές που έχουν διασωθεί– είναι το λευκό Σαββατιανό και οι ερυθρές Μούχταρο και Μισροβί. Αρμόζιας. Το Κτήμα Μουσών καλλιεργεί τις δύο πρώτες, όπως επίσης και ελληνικές ποικιλίες με καταγωγή από άλλες περιοχές (Ασπύτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά), ενώ εμμελούζει την ονική του παλέτα με τις διεθνείς ποικιλίες: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Grenache Rouge. Φυσικά οι περισσότεροι οινόφιλοι γνωρίζουν το Κτή-

μα Μουσών από τη δουλειά του με το τοπικό ερυθρό Μούχταρο.

## ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ

Όλα ξεκίνησαν όταν ο παππούς Νικόλαος Ζαχαρίας δημιούργησε το 1946 στην «πολιτιστήφωλο και πολυκαρπία», κατά τον Ησίοδο, Άσκη Βοιωτίας μια μικρή μονάδα οινοποίησης. Δύο δεκαετίες αργότερα, το 1967, ο γιος του Αθανάσιος ανέλαβε την οικογενειακή επιχείρηση, για να την εξελίξει σταδιακά σε ένα σύγχρονο οινοποιείο με παράλληλη φύτευση νέων αμπελώνων. Σχεδόν τέσσερις δεκαετίες αργότερα, το 2005, η τρίτη γενιά ανέλαβε τα ηνία: ο Νίκος (οινολόγος), ο Στέλιος (πολύχρησι, προώθησι) και ο Παναγιώτης (μυζηναϊκός) κρατούν σήμερα τις τέγες του οινοποιείου στα χέρια τους, με την ετήσια παραγωγή να φτάνει τις 250.000 φιάλες. Το οινοποιείο διαθέτει δεξαμενές οινοποίησης, κελάρι με βαρέλια, γραμμή εμφιάλωσης και αίθουσα γευσιγνωσίας.

## Η ΣΥΣΤΑΔΗ

Η συλλογή του Κτήματος Μουσών περιλαμβάνει τέσσερα λευκά, δύο ροζέ και πέντε ερυθρά κρασιά. Όλα τα κρασιά, ανεξαρτήτως χρώματος, έχουν υψηλές οξύτητες, μαρτυρώντας το κρύο κλίμα που τα γέννησε. Το πιο γνωστό –και ίσως το αγαπημένο μου– κρασί τους είναι το τραγανό, δροσερό και αρωματικό 9 Λευκό (Ασπύτικο, Trebbiano, Sauvignon Blanc), με εκρηκτική μύτη Sauvignon και ατσάλινη δομή από το Ασπύτικο, ιδανικό να συνοδεύσει ψάρια, τηγανητός μεζέδες και διαφόρων λογών finger food. Τα λευκά συμπληρώνονται

με το ευέλικτο και στρογγυλό 9 Σαββατιανό, τον πιο γεμάτο αλλά ταυτόχρονα αρωματικό Χρυσόλιθο (Chardonnay, Μαλαγουζιά) και το γήινο Chardonnay Fume, αμερικανικής λογιικής, που καλεί για ταιριάσματα με σολομός, μαγιάρι, πάστες και πιάτα à la crème.

Το Κτήμα Μουσών προσφέρει δύο ροζέ διαφορετικού στυλ: το ανοιχτόχρωμο Ampne (Sauvignon Blanc, Μούχταρο), με μύτη όπου κυριαρχεί ο χαρακτήρας του Sauvignon και είναι πιο λεπτό και φινό, αλλά και το 9 Ροζέ (Syrah, Μούχταρο), ιδανικό για πάρτι και πιο ρορ διαθέσις. Τα ερυθρά βασίζονται κυρίως στις διεθνείς ποικιλίες και αποτιμούν τη συνδυα κρέατων και παλαιωμένων τριών, λόγω της οξύτητας και του τανινώδους: το ερυθρό δεξαμενής 9 Ερυθρό (Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon), ο ερυθρός Χρυσόλιθος (Merlot) με 6 μήνες βαρέλι, το μετανοτιζέικο Λισγάρι (Cabernet Sauvignon, Merlot, Μούχταρο) και το blockbuster Cabernet Sauvignon που δοκιμάζοντάς το στην πενταετία νόθεσι είναι εξαιρετικό μόλις χητές. Παρ' όλα αυτά, η ετικέτα που διακρίνει θεωρείται εμβληματική για το οινοποιείο είναι το ερυθρό Μούχταρο, που βασιλεύει στην ομώνυμη τοπική ποικιλία.

## ΤΟ ΜΟΥΧΤΑΡΟ

Τη διάδοση της ποικιλίας Μούχταρο την οφείλουμε στον Θανάση Ζαχαρία. Όσα μια μη παραγωγική ποικιλία, τα παλιά χρόνια η καλλιέργειά της θεωρήθηκε «ασύμφορη», καθώς οι βιοτικές και κοινωνικές συνθήκες δεν επέτρεπαν τότε για χμηφές αποδόσεις ούτε πρσόνους τρέγους για να συμπληρωθεί ο καρπός, αλλά εκείνος συνέχισε να το καλλιεργεί. Το Κτήμα Μουσών εμφιάλωσε για πρώτη φορά το Μούχταρο μόνο του το 1998 (κυκλοφορούσε τότε με την ονομασία «Βίβλιανος Οίνος») και το 2004 μετονομάστηκε σε Μούχταρο. Μάλιστα εδώ στο χωριό υπάρχει ένας μύθος. Λένε ότι, «αν πίνεις Μούχταρο, κνείς αγόρια».

Αυτή η τελευταία δόξασι επιβεβαιώθηκε πρώτα απ' όλα από τον ίδιο τον κ. Θανάση, με τους τρεις γιους του! Το Μούχταρο πάντως είναι ένα εντυπωσιακό κρασί που δεν μοιάζει με κανένα άλλο σε διεθνές επίπεδο: τρομακτικά υψηλή οξύτητα, ήπιες τανίνες, γλυκά αρώματα (βόσπινο, φραγκοστάξ, γιασεμί, φρούτα του δάσους) και πολύ δροσερό στόμα, παρά την ποικνότητά του. Στο τραπέζι απαιτεί πιάτα με οξύτητες (με ντομάτες, λεμόνια, πάστα ελιάς) και θα μπορούσε να λειτουργήσει σε ταιριάσματα με κοκκινιστά κρέατα με φρέσκα ντομάτα, μέχρι και ψάρια πλάκι «à la Σπεταιίσιτα».



ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | [www.bibliachora.gr](http://www.bibliachora.gr)

# ΟΙ ΚΑΒΕΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ

Οκτώ κρασιά από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελόνα.



## KYLIX

### 1. ΚΤΗΜΑ ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗ ΟΠΑΗ ΕΡΨΘΡΟΣ 2013

Το κλασικό και αγαπημένο γαρίμνι των κρητικών ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλιριά μέσα από ένα ποδό ιδιαίτερο, κοσμησιολογικό μάτι. Πληρωτικό, γεμάτο και με εντυπωσιακή διάρκεια, ειδικεύεται στα τσιράσματα με πικάντικο πιάτο κρεατικών. • 16,10 €

### 2. ΔΑΛΑΜΑΡΑ ΝΑΟΥΣΑ 2016

Τυπικό Σινόμαρο με στοιχεία τόσο του παραδοσιακού, όσο και του μοντέρνου στυλ της Νάουσας. Αρώματα φράουλας, κερασιού, βιολέτας και βοτανικές νύξεις ντομάτας στη μύτη. Μέτριο σώμα με αισθητές αλλά μαλακές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση. Πίνεται αρκετά ευχάριστα από τώρα, αλλά θα συνεχίσει να βελτιώνεται τα επόμενα πέντε χρόνια. Ταράζει με γιοβέτσι, κοκκινιστό μοσχάρι, αρνί στον φούρνο ή στη σούβλα, κενύρα και πλατό τυριών. • 13,10 €

### 3. ΑΠΛΑ ΡΟΖΕ 2016

Στη μύτη αναδίδονται διακριτικά αρώματα φρούτων, όπως η φράουλα και το κεράσι, με κυρίαρχο άρωμα αυτό της ντομάτας, χαρακτηριστικό της ποικιλίας Σινόμαρο. Το στόμα είναι πλούσιο, με τη λεπρότητα να ισορροπεί την οξύτητα και το νεύρο, και να ασηκλωρύνεται σε μια χαρακτηριστική επίγευση διαρκείας. Συνδυάζεται ιδανικά ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, πίτσες, θαλασσινά, σαλάτες, φρούτα, τυριά μέτριας έντασης, αλλά και πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας. • 11,40 €

### 4. LE SERRE NUOVE 2014

Η δεύτερη ετικέτα του οινολογικού Ornellaia στο Bolgheri της Τοσκάνης είναι από μόνη της ένα μεγάλο κρασί της φημισμένης περιοχής Σαγκατάλ'έγρετι στα πιο αξιόλογα ερεθρά της ζώνης και ενδείκνυται για περαιτέρω παλαιώση, αν και με τα κατάλληλα κρεατοφραγικά εδέσματα τοσκανέζικων επιρροών θα δώσει απόλαυστικά δείγματα γραφής. • 52,00 €

### 5. MASI COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2012

Η αφρόκρεμα του ιταλικού κρασιού σε ένα μπουκάλα. Ένα μεγάλο ερεθρά από τον διάσημο οίκο Masi, που είναι πληρωτικό σε όσα σε αρώματα, γεύσει, αλκοόλ, σώμα και διάρκεια. Απολάστε το με αντίστοιχα πλούσια και γεμάτα, χειμωνιάτικα κυρίως εδέσματα. • 57,00 €

### 6. CHÂTEAU ROUBINE LA VIE EN ROSE '16

Τυπικό ροζέ της Προβηγκίας σε μια άκρως εντυπωσιακή φιάλη. Ανοχτό σομόν χρώμα. Κοιμητή μύτη με φράουλες, ροδοπέταλα και νότιες βερικοκού. Μέτριο σώμα, ισορροπημένο, με φρεσκάδα και κοσμησιολογική οξύτητα. Ένα ανοιχτό και κοσμησιολογικό κρασί που πίνεται σκέτο, αλλά ταράζει και δίνει σ' ένα πλατό αλλαντικών, σε ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και πιάτα της ασιατικής κουζίνας. • 19,40 €

### 7. BAVA BAROLO 2009

Οι αδερφοί Bava γνωρίζουν τη ποικιλίες και τα κρασιά του Piemonte όσο λίγοι. Το δικό τους Barolo προσφέρει όλη την τυπικότητα των κρασιών της ζώνης, ωστόσο είναι αισθητά πιο προσυτικό και «συζήγημο» στο τραπέζι. Αν το σερβίρετε δέξια στο σωστό κρεατοφραγικό δείγμα, με λίστε σίγουρα ότι θα σας πελά... τα καλύτερα! • 49,70 €

### 8. ESCAPADES SAUVIGNON BLANC 2017

Δημοφιλές νεοκοσμικό λευκό με... ελληνικές πινελιές. Ένα τυπικό νοτιοαμερικανικό Sauvignon Blanc με τα χαρακτηριστικά πράσινα και έντονα αρώματα, και τη κρητιβάλη οξύτητά του. Πίνεται σκέτο, ως απεριτίφ, ή συνοδεύοντας ανάλαφρα ορεκτικά και κύρια πιάτα με έντονο το στοιχείο των φρέσκων μυροδικιών. • 14,00 €

# ΑΓΙΟΡΙΤΙΚΟ ΑΒΑΤΟΝ

Ένα εμβληματικό κρασί, μια νέα σειρά



Ο αγιορείτικος αμπελώνας ήταν πάντα μια πηγή αέναης δημιουργίας. Τη στιγμή που ο Ευάγγελος Τσάνταλης είδε τον εγκαταλειμμένο 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, Λημνικό  
ΛΕΥΚΟΣ - Αθήρι, Ασύρτικο  
ΕΡΥΘΡΟΣ - Σινόμαυρο, Grenache, Λημνικό





1



2



3



4



5



6



7



8

## 2. FINE MAVROUDI 2014, ANATOLIAIKOS AMPEALONAS

Ένα από τα ποιά μεγάλα και σπάνια ελληνικά ερυθρά κρασιά. Βιολογικής καλλιέργειας, με χρήση γηγενών ζυμών. Ίσηρη ωρίμαση με τις ανολίστες σε γαλλικά δρένα βαρέλια και εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα. Το αποτέλεσμα εντυπωσιακό, με τρομερή συμπύκνωση και φινέτσα. Συνοδεύει υπέροχα λιπαρά κρέατα, ψητά στη σχάρα ή κνήμη. • 22,20 €

## 3. ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΜΠΟΥΤΙΟΥΡΗ 2017, ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΥΤΙΟΥΡΗ

Νέα, φρέσκια και εκρηκτική. Μετά τα συνεχόμενα διεθνή βραβεία για τις δύο προηγούμενες εξαιρετικές χρονιές (πιο εξαντληθηκαν παλιές γρήγορα), η σοδειά του 2017 είναι εδώ και είναι πιο αρωματική από ποτέ. Η ασηπτημένη Μαλαγουζιά επανέρχεται δίνοντας για ακόμα μία φορά μαθήματα σχέσης ποιότητας-τιμής. Συνοδεύει άριστα σαλάτες και ελαφριά ορεκτικά. • 7,00 €

## 4. KLIMA BILIA NO 2016, AMPEALONAS KARAVITAKI

Αιπάρ, με δροσιστική οξύτητα που εξισορροπεί το στένωλο και με αρωματική φινέτσα, όπως αρμόζει στην ποικιλία. Φρούτα και λουλούδια έρχονται στο προσκήνιο διαδοχικά. Ήπιος ροδένιο, βερβόκο, λίπες και περγαμόντο είναι στο προσκήνιο, ενώ μαργαρίτα και χαμομήλι κάνουν σταδιακά την εμφάνισή τους. Συνοδεύει ουσια βελούτε κίτρινης κοκκιώδης και ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες • 8,15 €

## 5. MOSCHOPOLIS 6 2016, OINOIPEIO MOSCHOPOLIS

Ένα όλη και τόσο συνηθισμένο blend, με το Ξινόμαυρο να συμμετέχει στα χαμηλά με blanc de noir ανοποίηση δίνοντας απροσδόκητη πολυπλοκότητα και βάθος στο στένωλο. Η θμηγή παραμονή του κρασιού σε 2ης χρήσης γαλλικά δρένα βαρέλια, η ελάχιστη αλλά κάρια παρέμβαση, οι γηγενείς, άγιρες ζύμες και η εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα κάνουν την υπόλοιπη δουλειά. Συνοδεύει εξαιρετικά γαλοπούλα γεμιστή και ριζότο μαντιαριών • 8,15 €

## 6. REFOΣCO 2012, OINOI ADAM

Το Refosco είναι μια δύσκολη, απαιτητική ποικιλία. Αν καταφέρει να φτάσει στα ιδανικά επίπεδα ωρίμασης, είναι ικανό να δώσει ποιά μεγάλα κρασιά. Και το Refosco από τους Οίνους Αδάμ είναι ένα από αυτά. Η προσεκτική βιολογική καλλιέργεια, η ποιά χαμηλή στρεμματική απόδοση, η συγκομιδή του καρπού με το χέρι και η αυστηρή διαλογή είναι το «μυστικό». Ο πολύτιμος χυμός παρέμεινε σε καινούργια γαλλικά δρένα βαρέλια 225 lt για 14-16 μήνες και στη συνέχεια εμφιάλθηκε αφιλτράριστο. Συνοδεύει υπέροχα κρεατικά BBQ και μοσχάρια bourguignon • 12,80 €

## 7. FOUTZENISA 2013, ΚΤΗΜΑ ΤΑΤΕΣΗ

Οπαδοί της ελάχιστης παρέμβασης, πιστοί στη βιολογική καλλιέργεια και στις βιοδυναμικές πρακτικές, με τάση στους πειραματισμούς, αποτελούν τον terroir της Γουμένισσας με τον καλύτερο τρόπο. Έγνοια αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, με το διαμάντινο και το βέσνο να ξεχωρίζουν. Πελάτες ντομάτες και λιαστή ντομάτα αποτελούν τη χαρακτηριστική συμβολή του Ξινόμαυρου στον συνδυασμό. Βανίλια, γλυκό πιπέρι, γαρύφαλο και μάτρο πιπέρι δίνουν πικάντικο και μπαχαρικό χαρακτήρα στο Ξεχωριστό στένωλο. Συνοδεύει ιδανικά μοσχάρια κοκκινιστό και σουτζουκάκια με κόκκινη σάλτσα. • 14,10 €

## 8. ΟΥΙΜΟΣ ΤΡΥΤΩΣ 2015, ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

Από την εκλεκτή ποικιλία Μοσχάτο Ρίσε καλλιεργημένη λίγο έξω από το φυσικό της περιβάλλον, ο Ουίμος Τρύτος του Κτηματός Παπαργυρίου είναι ένα γλυκό λευκό κρασί που γοητεύει και τους πιο απαιτητικούς. Όπως μαρτυρεί και το όνομά του, προήλθε από υπερόχινη σαφάβια, καλλιεργημένα στους απόξωτους του κτηματός στις πλαγιές της ημιορεινής Κορυθίας. Συνοδεύει εξαιρετικά γλυκά με φρούτα αλλά και πικάντικα τυριά. • 14,10 €

# BOTILIA.gr

## 1. BRUT CUVÉE PRESTIGE 2015, ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ

Η βιοδυναμική και οργανική καλλιέργεια των δύο εμβληματικών ποικιλιών της Ελλάδας, του Δοστέικου και του Ξινόμαυρου, στους παγομένους αμπελώνες του Αμυνταίου έδωσε την ιδανική πρώτη ύλη. Η αίσκλήρωση της παραδοσιακής μεθόδου (méthode traditionnelle) έγινε χωρίς την προσθήκη dosage. Συνοδεύει εξαιρετικά οστρακοειδή και τηγανητά θαλασσινά. • 17,60 €



# Κτήμα Χατζημιχάλη

Το νέο αίμα συνεχίζει την παράδοση στο ιστορικό οινοποιείο.

Με την ενεργό συμμετοχή των γιών του Δημήτρη Χατζημιχάλη, Λεωνίδα και Παναγιώτη, η εταιρεία επεκτείνεται τα σύνορά της σε ολόκληρο τον κόσμο. Όλα ξεκίνησαν από την αγάπη του Δημήτρη Χατζημιχάλη για την καλλιέργεια του αμπελιού και τη φιλοσοφία του κρασιού. Σε ηλικία 19 ετών, έφτιαξε το πρώτο του κρασί στην αυλή του σπιτιού του.

Δημιούργησε ένα μικρό πατιήρι και συνέχισε να καλλιεργεί το λάθος του, μελετώντας παράλληλα την ιστορία του κρασιού. Το 1973, ο ιδρυτής και σήμερα Διευθύνων Σύμβουλος του Κτήματος Χατζημιχάλη αγόρασε τα πρώτα 90 στρέμματα στην Κοιλιάδα της Αττιάδας, βασίζοντας την επιλογή του στο μοναδικό μικροκλίμα της περιοχής. Το δροσερό αέρα από το όρος Παρνασσός και η θαλάσσια αέρα του Ερβολικού κόλπου συναντώνται και συνθέτουν ένα ιδανικό οικοσύστημα για την καλλιέργεια της αμπελούς, λειτουργώντας σαν ένα φυσικό κλιματιστικό.

## Η ΕΤΙΚΕΤΑ... ΚΑΙ Η ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

Τα πρώτα χρόνια δεν ήταν εύκολα και ο Δημήτρης δημιούργησε ένα αγρόκτημα όπου εξέτρεφε γαλοπούλες, για να τον βοηθήσει να υποστηρίξει οικονομικά τα έξοδα των αμπελώνων του. Τα γαλοπούλακια μιας ημέρας εισάγονταν από τον Καναδά, εκτρέφονταν και έπειτα διετιθέντο για το χριστουγεννιάτικο

τραπέζι. Έχοντας ως αρχή του ότι το αμπέλι απαιτεί φροντίδα και περιποίηση προκειμένου να δώσει καρπούς, επένδυσε όλα τα έσοδα από την εκτροφή και την πώληση γαλοπούλας σε αυτό. Η ανταπόδοση δεν άργησε να έρθει και έκτοτε η γαλοπούλα αποτελεί το έμβλημα του Κτήματος Χατζημιχάλη και αποτυπώνεται με υπερφάνεια στις ετικέτες των κρασιών του Κτήματος.

## ΓΕΡΑ ΘΕΜΕΛΙΑ

Από την πρώτη κιόλας στιγμή φρόντισε να θέσει δυνατά θεμέλια για τη νέα του επιχειρηματική δραστηριότητα. Μετά από πολλές και συστηματικές μελέτες, κατέληξε στις ιδανικές ποικιλίες που θα καλλιεργούσε στον αμπελώνα του. Παράλληλα, αποφάσισε να επενδύσει στα καλύτερα μηχανήματα και εγκαταστά-



σεις για την παραγωγή των κρασιών του και επιπλέον φρόντισε να στελεχώσει το οινοποιείο με ανθρώπους γεμάτους μεράκι και αγάπη για το αμπέλι. Από τις πρώτες καλλιεργητικές φροντίδες μέχρι και σήμερα, τα σταφύλια μαζεύονται από τις ίδιες γενιές, με συνεχείς προσθήκες ανά χρονιά ανάλογα με την αύξηση της παραγωγής. Η επιλογή αυτή δεν ήταν τυχαία. Όλοι μας αναγνωρίζουμε και εκτιμάμε τη χειραγρευστική αγάπη, προσοχή, υπεροχή και φροντίδα που πηγαινά δείχνουν οι Ελληνίδες με όλη κι αν καταπιάνονται.

Είναι συνεπώς λογικό το Κτήμα Χατζημιχάλη να εμπιστεύεται τη συγκομιδή των καρπών και τον κόπο του μόνο στις γενιές αυτές, οι οποίες φροντίζουν τα αμπέλια του με την ίδια μητρική στοργή που φροντίζουν τα παιδιά τους. Ήταν στις αρχές της δεκαετίας του 1980, όταν μια παρτίδα 1.000 φιαλών υψηλής ποιότητας Cabernet Sauvignon «τάραξε» τα νερά στην ελληνική βιομηχανία κρασιού. Μια δεκαετία αργότερα, η ποιότητα των οίνων του Κτήματος Χατζημιχάλη αναγνωρίστηκε διεθνώς, κερδίζοντας μια σειρά διεθνών βραβείων. Έκτοτε, το Κτήμα Χατζημιχάλη διαρκώς εξελίσσεται και βελτιώνεται, πάντα με σεβασμό στη φιλοσοφία του Δημήτρη Χατζημιχάλη, τη δημοκρατία δηλαδή καλύτερων κρασιών μέσα σε ένα οικοσύστημα που υποστηρίζει την τακτική παράδοση και τις κοινωνικές αξίες.

1



2



3



4



5



6



7



8



## TRINITY WINES

### 1. CUNE IMPERIAL RIOJA GRAN RESERVA 2007

Το Imperial παράγεται μόνο τις καλύτερες χρονιές. Πριμάρζει για 24 μήνες σε δρύινα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια και παλαιώνεται για 36 μήνες στη φιάλη πριν βγει στην αγορά. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα μούρων, δαμάσκηνο, γλυκέρικας, κέδρου και βανίλιας. Στο στόμα έχει πλούσιο σώμα, με έντονες γεύσεις μαύρων φρούτων και βιολέτας. Οι τανίνες του είναι μαλακές και η επίγευσή του έχει διάρκεια. • 54,00 €

### 2. T-OINOS MAVROPATANO CLOS STEGASTA

Το οινολογείο T-οίνος παράγει ποιότητα κρασιά σε περιορισμένη ποσότητα, δίνοντας έμφαση στην ανώτερη ελληνικών ποικιλιών, όπως το Μανροτόπινο, και στο terroir ορεινών αμπελώνων της Τήνου. Εξαιρετική μύτη, που χαρακτηρίζεται από αρώματα βίσιου, κερασιού, δαμάσκηνο, γλυκέρικας, καφέ, βανίλιας και βιολέτας. Στο στόμα είναι πληθωρικό, σχεδόν συμπυκνωμένο, με πολύ καλή δομή τανινών και χαρακτηριστικό τελείωμα που διαρκεί. • 43,00 €

### 3. ΑΙΒΑΑΗΣ ΜΟΝΟΠΑΤΙ ΝΕΜΕΑ

Δύο πράγματα χαρακτηρίζουν αναμφισβήτητα τον Χρήστο Αιβαλή. Το ένα είναι ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του και το άλλο ότι παράγει μερικά από τα καλύτερα κρασιά της Νεμέας. Η χαμηλή στρατηγική απόδοση χαρίζει στο Μονοπάτι μοναδική συμπύκνωση. Στη μύτη χαρακτηρίζεται από αρώματα βίσιου, δαμάσκηνο, φρούτων του δάσους, κέδρου και βανίλιας. Στο στόμα είναι ιδιαίτερα πλούσιο, με πολλές, αλλά μαλακές τανίνες και φινό τελείωμα με μεγάλη διάρκεια. • 21,00 €

### 4. ΚΤΗΜΑ ΟΤΗΜΙΟΝΟΤΑΟΥ: ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ

Ο Απόστολος Οθμιόπουλος ανήκει στη νέα γενιά οινολογών που έχουν συμβάλει σημαντικά στην αλλαγή και τη βελτίωση της ποιότητας Σινόμαυρο. Το Γη και Ουρανός είναι μια μοντέρνα προσέγγιση της ποιότητας και χαρακτηρίζεται από αρώματα ντομάτας, κερασιού, δαμάσκηνο, μούρων, φράουλας, βιολέτας και μπαχαρικών. Στον ουρανίσκο είναι σχεδόν πληθωρικό, με μαλακές τανίνες και τα αρώματα των κόκκινων φρούτων να ακολουθούν και στο στόμα. • 17,00 €

### 5. ZENATO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Η επιτομία της πληθωρικότητας έχει όνομα και παράγεται από τους διάσημους αμπελώνες του Βίνετο. Το Zenato Amaronella διακρίνεται από αρώματα κερασιού, δαμάσκηνο, φρούτων του δάσους, γλυκέρικας και σοκολάτας. Στο στόμα είναι υπερ-πληθωρικό, με βελούδινες τανίνες και επίγευση με μεγάλη διάρκεια. Συνοδεύει ιδανικά κρέατα με έντονες κόκκινες σάλτσες, κνήμι και άρωμα τυριού. • 48,00 €

### 6. CATENA ZAPATA ALTA MALBEC

Πρόκειται για ένα εμβληματικό οινολογείο της Αργεντινής με ιστορία που ξεκινά στις αρχές του 1900. Το Malbec της σειράς Alta παράγεται από επιλεγμένους αμπελώνες και ωριμάζει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 18 μήνες. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα βιολέτας, βατόμουρο, δαμάσκηνο, γλυκέρικας και μπαχαρικών. Στον ουρανίσκο είναι ισσορροπημένο, έχει καλοδομημένες τανίνες και φινό τελείωμα. Συνδυάζεται με πτερίγκερ και ψητά κρέατα. • 33,00 €

### 7. CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET BRUT CUIS 1ER CRU

Πρόκειται για έναν Artisanal παραγωγό της Καμπανίας που παράγει μόνο σαμπάνιες Blanc de Blancs. Η φέτασα είναι το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που διακρίνει τις σαμπάνιες του, καθώς και η εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής. Η Gimonnet Brut Cuis 1er cru είναι μια ελαφριά, φέτα champagne, ιδανική για αεριτζή ή για να συνοδεύσει τα πρώτα πιάτα του δείπνου σας. • 39,00 €

### 8. COGNAC TESSERON LOT NO 76 XO TRADITION

Ο Alfred Tesson, ιδιοκτήτης της διάσημης Château Pontet-Canet, ανήκει στην τέταρτη γενιά της οικογένειας Tesson που παράγει Cognac από τον 19ο αιώνα. Το Lot 76 είναι ένα εξαιρετικό Cognac από αποστάγματα που προέρχονται από την περιοχή Grande Champagne. Η χαρακτηριστική αρωματική πολυπλοκότητα που διαθέτει, σε συνδυασμό με το απόλυτα ισορροπημένο σώμα του, το καθιστούν ιδανική επιλογή για τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. • 132,00 €

# Το πρώτο Ελληνικό Malbec



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

[www.harlaftis.gr](http://www.harlaftis.gr)

# Δεξιλόγιο

## Z

ΖΥΜΩΣΗ

Η διαδικασία κατά την οποία οι ζυμωμύκητες εμβολιάζονται στον μούστο των φρέσκων σταφυλιών και καταναλώνουν τα σάκχαρά του, παράγοντας αλκοόλη, θερμότητα και διοξείδιο του άνθρακα. Το διοξείδιο είτε εκτονώνεται για την παραγωγή ήσυχων κρασιών είτε εκούσια εγκλωβίζεται, για την παραγωγή των αφρώδων.

## K

ΚΛΕΙΣΤΟ

Το κρασί που δεν έχει ξεδιπλώσει ακόμα πλήρως τον αρωματικό του χαρακτήρα, είτε γιατί είναι πολύ νεαρό είτε γιατί είναι πυκνό ή/και παλαιωμένο και χρειάζεται αερισμό και χρόνο στα ποτήρια μας. Κλειστό ονομάζεται ένα κρασί που έχει «κλειδωμένο» αρωματικό δυναμικό και όχι κάποιο που από τη φύση του δεν έχει αρωματικό πλούτο ή είναι μονοδιάστατο.

## N

ΝΕΑΡΟ

Το κρασί που έχει μόλις παραχθεί και το οποίο στις περισσότερες περιπτώσεις είναι κλειστό, ασύνδετο ή/και ευθετικό. Δίνοι μήνες είναι αρκετοί για να ισορροπήσει, να μετριαστεί η αίσθηση διοξειδίου και να αρχίσει να ξεδιπλώνει τυχόν αρωματικό πλούτο και πολυπλοκότητα.

## T

ΤΡΥΓΟΣ

Η διαδικασία της συγκομιδής των σταφυλιών για την παραγωγή κρασιού. Στο βόρειο ημισφαίριο ξεκινά τον Δεκέμβριο και φτάνει συνήθως μέχρι τον Νοέμβριο, ενώ στο νότιο ημισφαίριο ξεκινά έξι μήνες νωρίτερα τον Φεβρουάριο και φτάνει έως τον Απρίλιο. Αποτελεί την πιο κρίσιμη περίοδο της παραγωγικής διαδικασίας, αφού το χαλάζι, η εκτεταμένη βροχόπτωση, ο καύσωνας και άλλοι παράγοντες μπορούν να απειλήσουν μέρος ή ολόκληρη την παραγωγή μιας περιοχής, αλλά και την ποιότητά της.

## Φ

ΦΥΛΛΟΞΗΡΑ

Φωτοπαρασιτικό έντομο που προκαλεί την ομόνυμη καταστρεπτική ασθένεια στα αμπέλια, προσβάλλοντας τις ρίζες των φυτών καθώς τρέει τους νώτιμους γι' αυτήν χυμούς τους. Οι πρώτες εστίες μόλυνσης στην Ευρώπη εκδηλώθηκαν το 1860 στη Γαλλία, όπου περίπου 8 χρόνια νωρίτερα είχαν εισέλθει μωσχεύματα από είδη αμερικανικών αμπελιών. Το αντίδοτο στην καταστροφή του ευρωπαϊκού αμπελώνα ήταν η φύτευση των ευρωπαϊκών ποικιλιών σε αμερικανικά υποκείμενα (ρίζες) άγριας αμπέλου, οι χυμοί των οποίων δεν αρέσουν στη φυλλοξήρα. Βέβαια τα προ-φυλλοξηρικά αμπέλια και κρασιά όπου υπάρχουν αποτελούν τάση και παράγουν κρασιά ανώτερης ποιότητας.

ΦΥΤΙΚΟΤΗΤΑ

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

## TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ:

Αθήνα

● ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα ● ΑΝΘΙΔΗΣ Λεωφ. Κηφισίας 76, Μαρούσι/ Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι/ Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα ● ARIA HOTELS ● ARION HOTEL Αγ. Δημητρίου 18, Αθήνα ● ATHENS WAS Διον. Αρσενάγιτου 5 ● ΒΑΣΙΛΙΑΝΑΣ Αιτωλικού 72, Πειραιάς ● BAR DE THEATRE Βουκουρεστίου 9, Αθήνα ● BOTILIA.GR Λυκούργου 235, Καλλιθέα ● BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα ● CAFE TAZZA D'ORO Πεντέλης 9, Αθήνα ● CANAL CAFÉ, Ευριπίδου 6, Καλλιθέα ● CAVA FAIDON Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα/ Σκίππη 4, Καλλιθέα ● CAVA HALARI Έλευθερίου Βενιζέλου 9Α, Γλυφάδα ● CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 και Πρεσιδένος 11, Βούλα ● CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα/ Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά/ Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα/ Αγίου Ιωάννου, Θέση Φάμπρικα, Μύκονος ● CHEFFI Περικλέους 31, Χαλάνδρι ● CITY BISTROT Βουκουρεστίου 1, Αθήνα ● CODICE BLUE Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι ● COOCOULOMA Χατζηγιάννη Μέση 2, Αθήνα ● CORKS AND FORKS Ακτή Θεμιστοκλέους & Πάργας 1 ● CULPA Σολωμού 1, Νέο Ψυχικό ● DELICIEUX Golden Hall ● DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνάκιου ● GASPARD Λεωφ. Δημ. Βασιλείου & Λυκούργου, Φάρος Ψυχικού ● GEONAS Δαβάκη 1, Ψυχικό ● GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα ● ZOUMBOULAKI GALLERY Πλατεία Κολωνάκιου 20 ● HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα ● HOUSE OF WINE Εθνικής Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι ● ΘΑ ΣΕ ΚΑΝΩ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ Βερούλας 13, Αθήνα ● IT Χαλκιά 29, Αθήνα ● JONAH'S Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα ● KABA ΔΡΟΣΙΑ, Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3 ● KIKI DE GRECE Ηπίτου και Βουλής 38, Σύνταγμα ● ΚΕΔΡΟΣ Γενναίου 3, Αθήνα ● ΚΟΛΙΑΣ Λεωφ. Συγγρού, Παλαιό Φάληρο ● ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΑ Δημοκρατίας 11, Μελίσσια ● ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ, Σταμάτα Αττικής ● ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Κapanδριού Αττικής ● KYLIX Κορνεόδου 20, Αθήνα ● KYR-YIANNI BAR Αερ. «Ελ. Βενιζέλος» ● ΛΙΘΙΝΟΝ PRIVATE 16 Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα ● ΜΑΙ ΤΑΙ Πλουτάρχου 16-18, Κολωνάκι ● MATSUHISA ATHENS Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη ● MELIA HOTEL Χαλκιδωνόυλη 14 & 28ης Οκτωβρίου ● MOHNBLUMCHEN Πλατεία Δεξαμενής 7 & Σπυριπίου 1, Κολωνάκι ● MONK GRAPES AND SPIRITS Καρόρη 4, Αθήνα ● MONO Μπενιζέλου Παλαιολόγου 45, Αθήνα ● ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα ● ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ Κουμπάρη 1, 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 ● ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗ Κυπραίου 89, Εσσεύα ● ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ Μαρκόπουλο Μεσογαίας ● ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα ● PALEO Παυσεύκου 39, Πειραιάς ● ΠΑΝΔΑΪΣΙΑ Αγίου Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή ● POEMS 'N' CRIMES ART BAR Αγ. Ειρήνης 17, Αθήνα ● ΡΑΤΚΑ Χάρητος 32, Κολωνάκι ● SCALA VINOTECA Σίνα 50, Κολωνάκι ● ΣΠΟΝΔΗ Πύρρωνος 5, Παγκράτι ● STAFILINA Αιγαιού 18, Ν. Σμύρνη ● YOLENIS Σόλωνος 9, Κολωνάκι ● FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενιάκη 3, Αθήνα ● VAROULKO SEA SIDE Ακτή Κοιμουνδούρου 52, Πειραιάς ● VILLA GRIZILO 46 Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο ● VINIFERA Λεωφ. Κηφισίας 317β, Κηφισιά ● VINOTERRA Μαρτίου Αντύπα 74, Ν. Ηράκλειο ● VINTAGE Μητροπόλεως 66-68, Αθήνα ● VINS Ιθάκης 20, Παλλήνη ● VISIT NEMEA Δερβενακίων 100, Νεμέα ● WAREHOUSE Μαυρομηχάλη & Βατετσίου 21, Αθήνα ● WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη ● WINE POINT Α. Διάκου και Πορίνου 2 ● WSPRC Λεωφόρος Αμφιθέας 70, Παλαιό Φάληρο ● 8 LE BISTRO Φρήνης 8, Ηλιούπολη ● 48 Αρματολών και Κλετών 48, Αμπελόκηποι

Υπόλοιπη Ελλάδα

● AEROPINO WINE BAR Πλ. Μαραθώνος, Φλώρινα ● ALEA Μαρτίου Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη ● APALLOU Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη ● CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εσώμας ● CAVA IOSIF Πάρος ● CAVA OLYMPIA Κερρασιόντας 57, Καλαμαριά ● CHATEAU NICO LAZARIDI Αγρά Δοξάτου, Δράμα ● COSTA NAVARINO Πύλος, Μεσηνία ● DOMAINE ΣΚΟΥΡΑΣ Μαλανδρέν: Άργους ● DOME Ασκήπιου 16-18, Θέρμη ● GRAPA Κονταράτου 1, Βόλος ● KABA ΣΕΙΡΙΟΣ ΑΦΟΙ ΠΟΝΤΙΚΑΚΗ Κ. Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη ΚΛΙΜΑΣ Ηφαιστίου 2 και Βενιζέλου, Λάρσα ● ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Εινό Νερό, Αμύνταιο ● ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΠΑΝΝΗ Νάουσα ● ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα ● LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη ● LYKOS WINERY Μαλακώνας Ευβοίας ● ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Δ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα ● ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ Αμιλιού Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη ● PANTHEON Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη ● POSEIDONION GRAND HOTEL Ντάμια, Σπέτσες ● SALTΟ Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη ● SCENARIO BAR Μαρωνείας 1, Κομνηνή ● SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE ● ΣΠΙΤΙΒΕΝΙΚΟΣ Δερβενακίων 100, Νεμέα ● VILLA INCOGNITO Τάσου Σχευάτη 43 & Δηλιγιάννη 1, Τρίπολη ● VINAMORATO M. Αλεξάνδρου 35, Καστοριά ● WINE KIOSK Αριστοτέλους 39, Μεσηνία

Κύπρος

● KANTINA QUALITY FOODS, Σοφούλη 48, Λευκωσία ● PHIALE WINE Αθανασίου Διάκου 57, Λεμεσός ● SILVER STAR WINE BAR Σοφούλη 44-46, Λευκωσία

g Το Grape κυκλοφορεί και ως ένθετο στην εφημερίδα Η Καθημερινή.



# LALAOUNIS

ATHENS: 6 PANEPISTIMIOU AVE. & VOUKOURESTIOU STREET, TEL: +30 210 3624354

ACROPOLIS: Ilias LALAOUNIS JEWELRY MUSEUM SHOP · KIFISSIA: 7, PAPADIAMANTI STREET · GOLDEN HALL

NEW YORK · MYKONOS · SANTORINI · CORFU · THESSALONIKI

info@lalaounis.gr    www.lalaounis.com

“ 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](http://www.heteroclito.gr) | [wine@heteroclito.gr](mailto:wine@heteroclito.gr)

 heteroclito cave & bar a vin  heteroclitoathens