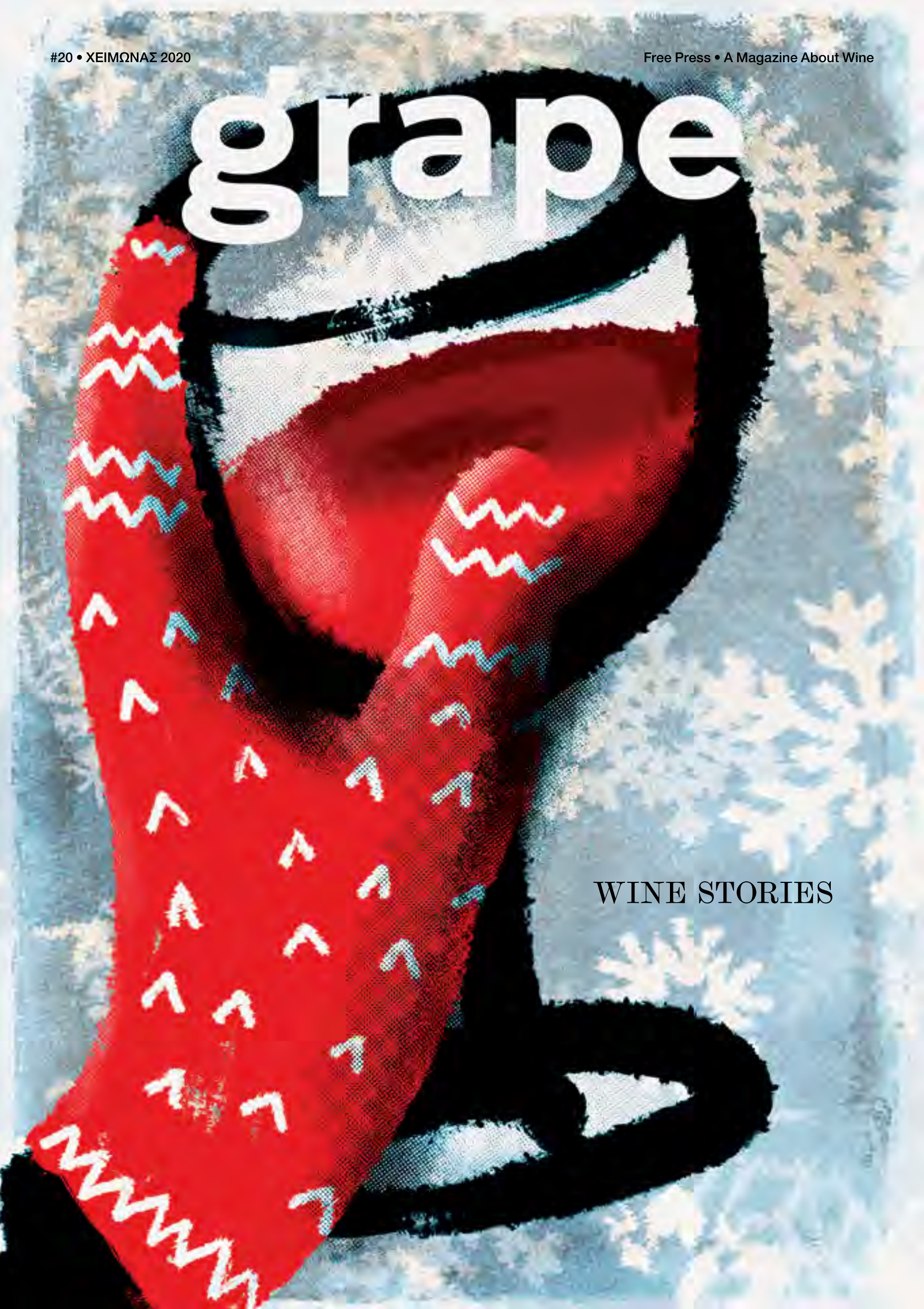


grape

WINE STORIES



GEOMETRIA

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ



www.lafazanis.gr

Περιοδικό Free Press
ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
Pkatsatou & Co Grand Cru
Πλ. Βασιλείως Γεωργίου Β' 6
Τ.Κ. 15452, Ψυχικό
Τ 215 555 4430
E info@grapemag.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
Θάλεια Κατράλη, Πηνελόπη Κατσάτου
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
WSPC
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΜΙΑΣ:
Ρεγγίνα Μασάβλου,
Αρης Τρέτσας

ΕΞΩΦΥΛΛΟ:
Γιάννης Κουρούδης (k2design)
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ:
Γιάννης Κονδύλης (k2design)
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ:
Φίλιππος Αβραμίδης (k2design)
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Γιώργος Κατλανίδης
(This is not another agency)
Κώστας Σταυρόπουλος

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ:
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET
Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSET
Γιάννης Καύμενιανης (Wine Sommelier)
Γιώργος Βελισσάριος (Grape Escape)
Τασούλα Επτακόλλη
Γιάννης Πατμάς

ΔΙΟΡΘΩΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
Δήμητρα Καράμπελα
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ:
Δανάη Αθανασοπούλου
ΕΚΤΥΠΩΣΗ & ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ:
Νίκη Εκόστική Α.Ε.

© Pkatsatou & Co Grand Cru
Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση ή η
αποσπασματική μεταφορά κειμένων χωρίς
τη γραπτή συνάντηση των κατόχων των
δικαιωμάτων.

🍷 Grape wine stories
@ grape_wine_stories

grapemag.gr

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#20

6	TABOO	38	WINE JOURNAL
	Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW αναρωτιέται «Μήπως πήγε κάτι λάθος με το κρασί;» και ανα-λύει με τον δικό του τρόπο πού χάθηκε η χαρά του.		Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET κρατάει σημειώσεις από τις εμπειρίες του, γιατί «οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές».
8	TRAVEL	40	CELLAR RAT
	Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET μας παίρνει μαζί του σε ένα συναρπαστικό ταξίδι στην περι-οχή της Valpolicella στην Ιταλία.		Βαρελάτα κρασιά ή όχι; Ο Γιάννης Καυμενιάκης Wine Sommelier αναλύει τον ρόλο του βαρελιού στο κρασί και επιση-μαίνει τα μειονεκτήματα από την υπερβολική χρήση του.
16	ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ	42	GRAPE STORY
	Ο αγαπημένος chef Δευτέρης Λαζάρου σε μια από καρδιάς συζήτηση, λίγο πριν από το lockdown.		Τα «μεγάλα» κόκκινα κρασιά του κόσμου μάς παρουσιάζει, με την εξαιρετική εικονογράφηση του Φίλιππου Αβραμίδα, ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET.
22	ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ	48	ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
	Ο Ματθαίος Αργυρός μάς λύνει απορίες γύρω από τα εξαιρετικά κρασιά του Κτήματος Αργυρού, που σαρώνουν τα βραβεία εντός και εκτός Ελλάδας.		Επίσκεψη στο θρυλικό cult οινοποιείο Dominio de Pingus, δημιούργημα του Δανού Peter Sisseck.
28	DELIVERY AND WINE	52	WINE TRAVELER
	Ο Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC προσαρμόζεται στη νέα πραγματικότητα της εστίασης, προτείνοντας ιδανικούς συνδυασμούς του delivery food με τα κατάλληλα κρασιά.		Ο Γιώργος Βελισσάριος, συνι-δρυτής της πλατφόρμας Grape Escape, μας ταξιδεύει στη μακρινή Αργεντινή και μας συστήνει το Malbec.
30	FOOD AND WINE PAIRING	54	ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
	Υπέροχες προτάσεις και ταιριά-σματα με κατάλληλα κρασιά από το Vassilenas Parkside, στον νέο αστικό κήπο του στην περιοχή του Χίλτον.		Ο συνεργάτης του τεύχους μας Γιάννης Παππάς μοιράζεται μαζί μας την εμπειρία του από την επίσκεψή του στο Οινοποιείο Μανουσάκη.
34	ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ	58	ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ
	Ο Γιάννης Καρακάσης MW μας μιλάει για τα «50 Great Greek Wines», τον μεγάλο διαγωνισμό για τα καλύτερα ελληνικά κρα-σιά, που διοργανώθηκε φέτος για πρώτη φορά.		Cantina San Michele Appiano: Δημιουργικότητα και καινοτομία χαρακτηρίζουν την ανακαίνιση του γνωστού οινοποιείου από τον αρχιτέκτονα Walter Angonese.
		62	BEST BUYS
			Προτάσεις για τον φετινό χει-μώνα από το House of Wine.

...Και αισίως φτάσαμε στο 20ό Grape.

Επί 19 τεύχη είχαμε ένα μοτίβο που αγαπούσαμε και το οποίο λειτουργούσε λες και, αν κάτι άλλαζε, θα χάναμε το γούρι μας. Πρώτα brainstorming με τους αγαπημένους μας Γρηγόρηδες (Μιχαήλο και Κόντο), αναλύσεις με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη και τον Γιάννη Καϊμενάκη, ακολουθούσαν τα ταξίδια μας –κάτι σαν σχολική εκδρομή–, συναντήσεις με ενδιαφέροντες ανθρώπους και συνεντεύξεις και στο τέλος μία εβδομάδα κατάληψης στα γραφεία των K2 design, στήνοντας το τεύχος και δοκιμάζοντας τα νεύρα του Γιάννη Κονδύλη με τις παραξενιές μας και τις αλλαγές της τελευταίας στιγμής. Συνήθως, μία μέρα πριν κλείσει το τεύχος «έσκανε» και το εξώφυλλο του Γιάννη Κουρούδη, και πάντα η ίδια ατάκα: «Αυτό είναι το καλύτερό μας εξώφυλλο»... μέχρι να έρθει το επόμενο.

Στο 20ό μας τεύχος τα πράγματα ήρθαν αλλιώς. Οριακά προλάβουμε τις συνεντεύξεις μας πριν από το lockdown, οι συναντήσεις μας έγιναν μέσω zoom, δεν ταξιδέψαμε και νιώσαμε πολύ μόνοι δουλεύοντας ο καθένας μπροστά από έναν υπολογιστή. Μας έλειψε η προσωπική επαφή και εκτιμήσαμε πραγματικά τη χαρά που παίρνουμε από τη δουλειά μας. Ανυπομονούμε να επιστρέψουμε στην κανονικότητά μας – και ελπίζουμε ότι αυτό θα γίνει σύντομα. Εξάλλου το καλύτερο που μπορούμε να κάνουμε όταν βρέχει είναι να αφήσουμε τη βροχή να έρθει.

Το ότι κλειστήκαμε στα σπίτια μας, όμως, δεν σημαίνει ότι γίναμε και βαρετοί! Το 20ό τεύχος μας δημιουργήθηκε με μεγάλη διάθεση, για να επικοινωνήσουμε όσα αγαπάμε, όσα μας λείπουν και θέλουμε στη ζωή μας.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο αγαπημένο Taboo ξεκινά μια συζήτηση-φωτιά. «Μήπως πήγε κάτι λάθος με το κρασί;» αναρωτιέται και αναλύει με τον δικό του μοναδικό τρόπο το πού μπορεί να χάθηκε η χαρά του κρασιού. Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, ενώ τακτοποιούσε το κελάρι του, μεταφέρθηκε και, ευτυχώς, μας πήρε μαζί του σε ένα ταξίδι που έκανε στις περιοχές της Valpolicella, του Bardolino και του Soave, μόλις λίγη ώρα έξω από την πόλη της Βερόνα. Όλα τα μυστικά για τα αγαπημένα μας κρασιά.

Συναντήσαμε τον Ματθαίο Αργυρό και προσπαθήσαμε να μάθουμε γιατί τα κρασιά του σαρώνουν τα βραβεία εντός και εκτός Ελλάδας. Ανθρώπινη κουβέντα με τον αγαπημένο όλων Λευτέρη Λαζάρου, ο οποίος πάντα έχει σπουδαία πράγματα να μοιραστεί, αλλά και μια ενδιαφέρουσα συζήτηση με τον Γιάννη Καρακάση MW για το 50 Great Greek Wines, τον διαγωνισμό για τα ελληνικά κρασιά που έγινε το φθινόπωρο.

«Υπάρχουν κρασιά με τόσο έντονο το στοιχείο του ξύλου στα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, που δυσκολεύεται να καταλάβεις τι πίνεις, με τον ίδιο τρόπο που δυσκολεύεται να καταλάβεις τι τρως όταν το φαγητό έχει κάνει μπάνιο στο λάδι της τρούφας», λέει στο Cellar Rat ο Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier, ενώ στο Wine Journal ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET κρατάει σημειώσεις για τα κρασιά που δοκίμασε εν μέσω lockdown, αλλά μας συστήνει και τα «μεγάλα κρασιά του κόσμου» που πρέπει να γνωρίζουμε όσοι αγαπάμε το κρασί.

Wine Traveler από τον Γιώργο Βελισσάριο, που μας ταξιδεύει στην Αργεντινή και μας εξηγεί πως η σχέση του με το Malbec ήταν ένας κεραυνοβόλος έρωτας. Food and Wine Pairing με προτάσεις από τον αγαπημένο Βασίλεινα και έκπληξη από τον Νίκο Λουκάκη Wine Lecturer WSPC, που σπάει το taboo των ιδανικών συνδυασμών φαγητού και κρασιού με το εξαιρετικό «Delivery και κρασί». Σουβλάκι με πίτα, πίτσα και burger αναζητούν το κατάλληλο κρασί να τα συνοδεύσει τις δύσκολες μέρες του εγκλεισμού.

Και μην ξεχνάτε, τα πράγματα δεν γίνονται πιο εύκολα, εμείς γινόμαστε πιο δυνατοί... Καλό χειμώνα και να προσέχετε...

Lenga



Η ΟΙΝΙΚΗ ΑΦΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΤΕΓΗ ΤΟΥ ΛΕΝΓΚΑ



Κτήμα Αβαντίς
AVANTIS ESTATE

www.avantisestate.gr

Αποστολή προϊόντων για την Ελλάδα: Β. Σ. Καραγιάννης ΑΒ-ΕΛΛΗ, Τ. 214 6670166

Αποστολή Τσιγγανιά

Αρωματικό, πικάντικο,
θηλυκό, σαγηνευτικό
με μια λέξη...τέλειο!

TABOO: ΜΗΠΩΣ ΠΗΓΕ ΚΑΤΙ ΛΑΘΟΣ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ;

Αν αυτό το κείμενο ήταν ταινία του Netflix και το είχατε ξεχάσει ανοιχτό γιατί πιάσατε το τηλέφωνο και έβγαζε διαφήμιση, οι τρεις χαρακτηρισμοί στην κάτω αριστερή γωνία θα ήταν Dark * Dystopian * Slow Burn (ειδικά το τελευταίο, όπως έχετε καταλάβει, είναι η ειδικότητά μου). «Αυτό αξίζει τουλάχιστον ένα άρθρο Taboo»!

Η ατάκα έπεσε από τον Νίκο Λουκάκη, κάποια στιγμή μέσα στο καλοκαίρι του 2020. Εκεί που ήταν το μάτι του κυκλώνα, αλλά που δεν είχαμε καταλάβει ακόμη ότι ήταν το μάτι του κυκλώνα. Βρισκόμαστε στην κατάμεστη αυλή του Noah, του καινούργιου μαγαζιού του Νίκου (και εδώ δηλώνω τοποθέτηση προϊόντος). Γύρω μας, υπέροχος κόσμος, μουσικάρες, μια διάθεση που θα ανέβαζε και τον Καβάφη, αλλά... ελάχιστες φιάλες κρασί στο όλο σκηνικό...

Ο Νίκος το είπε πολύ εύστοχα και με λίγες λέξεις, όπως πάντα: «Το κρασί κάπου έχασε τη χαρά». Εγώ το έλεγα με αρκετές παραπάνω λέξεις, όπως πάντα. Φανταστείτε μια παρέα από άτομα 25 έως 40 ετών. Βρίσκονται σε έναν κήπο, σε ένα τεράστιο σαλόνι, σε μια παραλία. Η μουσική βαράει αλύπτητα, κάθε πρόσωπο κοσμεύεται με ένα τεράστιο χαμόγελο, ο κόσμος χορεύει, μιλάει, φλερτάρει, τραγουδά. Η ερώτηση-κλειδί είναι: Στα ποτήρια που κρατούν τι ποτό υπάρχει; Είμαι σχεδόν σίγουρος πως η απάντηση «κρασί» δεν θα ήταν υψηλά στα charts. Το κοκτέιλ ναι. Η μπίρα ναι. Ίσως ακόμη και ο καφές. Από τα κρασιά, η σαμπάνια και τα αφρώδη μάλλον ναι. Ίσως και κανένα ροζέ. Αλλά, γενικά, το κρασί θα δυσκολευόταν να φιγουράρει στο συγκεκριμένο περιβάλλον.

Ας κρατήσουμε, όμως, το κρασί για λίγο και ας πάμε διαφορετικά. Κλείστε τα μάτια και φανταστείτε ένα μέρος γεμάτο κρασί. Πώς είναι αυτό το μέρος; Πώς είναι τα άτομα που το καταναλώνουν; Σαφέστατα δεν είναι η μόνη επιλογή, αλλά το σύνολο «μεσήλικες++ σε εστιατόριο με λινό τραπεζομάντιλο και τη σάλτσα του κρέατος να τη σερβίρει ο σερβιτόρος από σαλτσιέρα» θα εμφανιζόταν ψηλά στις επιλογές.

Μπορεί ο συλλογισμός να είναι μαζί μου από το 2000 τουλάχιστον, αλλά η συγγραφή αυτού του άρθρου ξεκίνησε από την κουβέντα μου με τον Νίκο και ίσως έχει νόημα να επιστρέψω σε αυτόν και στην πορεία του.

Μέρος 1ο

Ο Νίκος Λουκάκης είναι ένας από τους πιο σημαντικούς ανθρώπους στον χώρο της ελληνικής οινοχοΐας, αν όχι του ελληνικού κρασιού. Δεν είναι το ότι βρέθηκε να είναι ένας από τους πρώτους sommeliers στη χώρα μας ή το ότι βοήθησε και βοηθά την Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων τα μάλα και άλλα πολλά. Είναι το ότι μέσα στην πορεία του ποτέ δεν απομακρύνθηκε από τη σάλα – από το σημείο όπου ο κόσμος πάει για να φάει, να πιει και να περάσει όμορφα. Για την πορεία του Νίκου, εντελώς τυχαία, μίλησε σε αυτό το τεύχος και ο τιτανότεραστιος Δευτέρης Λαζάρου. Μόνο και μόνο οι κουβέντες του Δευτέρη για τον Νίκο βάζουν το στίγμα εκεί που πρέπει.

Ο Νίκος, εδώ και τρεις δεκαετίες, έχει περάσει από πολλά εγχειρήματα του χώρου εστίασης, άλλες φορές ως στέλεχος, άλλες ως ιδιοκτήτης. Κάθε προσπάθεια είχε τον δικό της χαρακτήρα, αλλά ο ισοκράτης ήταν το κρασί, που βρισκόταν πάντα front and centre, που λένε και στα θέατρα. Όλες αυτές οι προσπάθειες είχαν επιτυχία, σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό. Όμως, η με διαφορά μεγαλύτερή του επιτυχία ήρθε όταν έβαλε τους οινικούς του συναισθηματισμούς στην άκρη, δεν έβγαλε το κρασί στον εξώστη, αλλά σίγουρα το έβαλε στο επάνω θεωρείο και είπε «πάμε να κάνουμε ένα μαγαζί να περνάει ο κόσμος καλά». Όταν πήγα για πρώτη φορά στο Noah και περίμενα στη σειρά να μπω μαζί με άλλα πενήντα άτομα, ένιωσα αυτό που κάποιος λένε χαρμολύπη. Μεγάλο επίτευγμα για τον Νίκο, τεράστια ήττα για το κρασί.

Βέβαια, δεν πρέπει να ξεχάσουμε την επανάσταση των wine bars. Για κάποιους είναι μόδα, για μένα είναι κίνημα που φέρνει το ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί κοντά σε κόσμο που αλλιώς δύσκολα θα το πλησίαζε. Έχω μιλήσει και από αυτές τις σελίδες για το πώς τα wine bars κατάφεραν πλήγμα στη «δικτατορία των 750 ml», και θα πρέπει κάθε Έλληνας που βάζει ψωμί σπίτι του από το κρασί να πίνει κάθε μέρα στην υγεία των ανθρώπων πίσω από αυτά.

Έφεραν τα wine bars τον νέο κόσμο κοντά στο κρασί; Σαφέστατα. Έδωσαν ένα σημαντικότατο σημείο πώλησης σε όλους τους οινοπαραγωγούς, από τον πιο γνωστό μέχρι τον μικρότερο; Δεν μπορεί να το αρνηθεί κανείς έχων σόας τας φρένας. Έδωσαν στη γενική εικόνα του κρασιού μια νότα φρεσκάδας και νιότης που ομολογουμένως τη χρειαζόταν; Και ο Πάπας είναι καθολικός.

Όμως, έφεραν τη χαρά στο κρασί; Εκεί δεν ξέρω. Φυσικά και υπάρχουν wine bars που είναι η επιτομή του «περνάω καλά», όπως και να ορίζεται αυτό. Δεν ξέρω όμως αν αυτές οι περιπτώσεις είναι οι εξαιρέσεις. Για μένα τα wine bars στο μεγαλύτερο ποσοστό τους λειτουργούν ως «το Τρίτο Μέρος όταν πια δεν θέλουμε άλλο καφέινη». Κάτι που το έχουμε ανάγκη, αλλά ίσως λίγο εκτός του θέματος σε αυτό το άρθρο.

Ακόμα και η Τόνια, η σύντροφός μου για πάνω από τρεις (sic) δεκαετίες, μου είχε πει τον περασμένο Δεκέμβρη, δηλαδή πριν από την Covid-19: «Τι καλά που θα ήταν αν κάναμε λιγότερα επτάωρα δείπνα των δεκαπέντε πιάτων και ρίχναμε και κανένα γλέντι πού και πού». Με άλλα λόγια, το κορίτσι μου με κέρασε ένα «όχι πια γκουρμέ, μόνο χαρά».

Μα για καθίστε μια στιγμή. Το κρασί δεν ήταν μέρος τρελόν γλεντιών σε μεγάλα οικογενειακά τραπέζια, σε υπέροχες ταβέρνες, σε αυθεντικά ρεμπετάδικα, σε επικές φοιτητικές μαζώξεις; Ναι, ήταν. Αλλά σε μορφές που οι πιο πολλοί νεοοινολάτρες αποτάσσονται ως τον Σατανά: ρετσίνες σε μπουκάλια μπίρας, χύμα κρασί από καρτούτσο και μουσταρδοπότηρα απ' άκρη σ' άκρη του τραπεζιού.

Δες και όλη η μεταστροφή που έχει γίνει γύρω από το κρασί εδώ και τρεις δεκαετίες μάς έδωσε λόγους να ενθουσιαστούμε από αυτό, αλλά μας πήρε τη χαρά...

Μήπως αυτό έχει να κάνει με το τι είναι πια το κρασί σε ένα εστιατόριο; Μήπως έχει να κάνει με το πώς εμείς οι κολλημένοι με το κρασί προωθούμε αυτό στους μη κολλημένους;

Με το πρώτο ερώτημα θα ασχοληθούμε στο επόμενο Taboo. Με το δεύτερο στο τρίτο μέρος. Είπαμε, Slow Burn!

Τι όμορφα ήταν τότε που μπορούσαμε να κάνουμε κάτι τέτοιο! Θυμάστε;

Το Τρίτο Μέρος (Third Place) για τους Αγγλοσάξονες είναι το μέρος όπου, μετά τη δουλειά μας και πριν το σπίτι μας, συγχρωτιζόμαστε, κυρίως με ομοίους μας, για να χαλαρώσουμε. Κάτι σαν το μέρος όπου κάνουμε coooping, αλλά εκτός σπιτιού, με τα δωδεκάποντα και χωρίς να φοράμε παντόφλες και πιζάμες. —



Κάθε χρόνο, εκεί προς τα τέλη Σεπτεμβρίου-αρχές Οκτωβρίου, έχω αναπτύξει μια πολύ συγκεκριμένη ρουτίνα. Φέτος, εξαιτίας του «50 Great Greek Wines», αλλά και του μη συνεργάσιμου καιρού, που δεν με προκαλούσε καν να μπω σε χειμωνιάτικη διάθεση, δεν μπόρεσα να την ακολουθήσω. Μέχρι που ήρθε απότομα το δεύτερο lockdown.

ΤΑ ΕΛΙΞΙΡΙΑ ΤΗΣ VALPOLICELLA

ΚΕΙΜΕΝΟ Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ iStock

Έτσι, λίγες ημέρες πριν, έστω και καθυστερημένα για φέτος, πήρα την απόφαση να γεμίσω την ημέρα μου κάνοντας την κλασική καταγραφή των φιαλών στον συντηρητή μου. Σε πρώτη ανάγνωση μου δίνει –λίγο έως πολύ– μια καλή εικόνα των επιλογών της προηγούμενης χρονιάς και φυσικά αποτελεί οδηγό για τις πιθανές αγορές του επερχόμενου χειμώνα. Είμαι δε τόσο βλαμμένος –«geek», για να είμαι πιο κομπός με τον εαυτό μου– που κρατάω αρχείο στον υπολογιστή. Ανατρέχοντας σε αυτό, μπορώ να δω ακόμα και πώς εξελίσσεται το γευστικό μου προφίλ με τα χρόνια.

Καθώς λοιπόν κατέγραφα τα διαθέσιμα κρασιά στο κελάρι μου, συνειδητοποίησα ότι το έχω παρακάνει με τις επιλογές μου. Εκτός και αν ήθελα να φέρω το καλοκαίρι μέσα στο καταχείμωνα. Το κελάρι μου ήταν γεμάτο κομπόττα, φρούτο και άμεσο χαρακτήρα. Μαυροδάφνες στο 12%, Morgon, που αποτελούν την επιτομή του φρούτου και της απόλαυσης, Pinot Noir και Trousseau από το αλπικό κλίμα του Jura, υπέρκομφες Βουργουνδίες και τα άπαντα των easy-drinking Ξινόμαυρων της αγοράς. Τα περισσότερα Αγιωργίτικα είχαν δει καθόλου ή ελάχιστο βαρέλι στη ζωή τους, ενώ Δίγηρας και Chinon έκαναν πάρτι στον συντηρητή. Αναμενόμενο, αφού πρόκειται για μία από τις αγαπημένες μου περιοχές στον πλανήτη. Ουσιαστικά ένα ολόκληρο καλοκαίρι είχε βρει κατάλληλη θέση, αλλά την ίδια στιγμή σχεδόν κανένα σημάδι ύπαρξης στο κελάρι αυτού που συχνά ονομάζουμε «Big Flavor» –Μεγάλη Γεύση– στα κρασιά.

Προφανώς δεν βρέθηκαν προ εκπλήξεως, αφού εδώ και αρκετά χρόνια αυτό είναι το στιλ που προτείνω και κυρίως απολαμβάνω να πίνω. Λεπτά, αρωματικά, κομπά, ανεπιτήδευτα κρασιά, που προσφέρουν άμεση ευχαρίστηση. Σκληρές τανίνες; Όχι, ευχαριστώ... Υπερεκχυλισμένο βαρέλι; Δεν θα πάρω, επίσης...

Κάπου εκεί όμως, ανάμεσα στις κομπές μου φιάλες, «ξέθαφα» ένα Amarone και ένα Recioto della Valpolicella του οινοποιείου Monte dall'Ora, με χειρόγραφα στικεράκια και τη φράση «Μην αγγίζεις – Μάνος». Πρόκειται για μια μικρή συλ-

λογή κρασιών παλαιώσης που προσπαθώ να δημιουργήσω μέσα από τα ταξίδια μου, για να τα χαρίσω στον ανιψιό μου όταν γίνει δεκαοκτώ χρονών (τόρα είναι επτά). Είχα σχεδόν ξεχάσει την ύπαρξή τους, αφού συνήθως έχω άλλο, πιο «σκοτεινό», σημείο στο σπίτι για να φυλάσσω αυτά τα κρασιά. Έτσι, δεν μπαίνω εύκολα στον πειρασμό να βάλω χέρι. Άτιμο πράγμα το μυαλό και οι μνήμες που κουβαλάει... Με το που είδα τις δύο φιάλες, ταξίδεψα σε μία από εκείνες τις στιγμές που ένας συνδυασμός κρασιού και φαγητού έκανε κλικ μέσα μου. Στο οικογενειακό οινοποιείο Monte dall'Ora του Carlo Venturini και της Alessandra Zentedeschi, στην καρδιά της ιστορικής ζώνης Valpolicella Classico, είχα δοκιμάσει το πιο ιστορικό κρασί της περιοχής, το ηδονιστικά γλυκό Recioto della Valpolicella, δίπλα σε ένα «προκλητικά» πικάντικο τοπικό τυρί, το όνομα του οποίου δεν θυμάμαι καν. Θυμάμαι όμως δύο εκπληκτικά ισχυρές και αντίθετες μεταξύ τους προσωπικότητες, ο συνδυασμός των οποίων έμοιαζε πως θα οδηγήσει σε αναπόφευκτη σύγκρουση. Αντ' αυτού όμως, ως διά μαγείας, το «ζευγάρωμά» τους προκάλεσε μια σφικτή «αγκαλιά» από αυτές που τόσο μας λείπουν σήμερα. Υπάρχει κανείς εκεί έξω που πιστεύει ότι τα ετερόνυμα δεν έλκονται; Λίγο αργότερα, έπιανα τον εαυτό μου να παρατηρεί την ηρεμία που προκαλεί σε ένα δωμάτιο γεμάτο με ανθρώπους η απόλαυση ενός μοναδικού γευστικού συνδυασμού. Καθαρή μαγεία...

Σιγά σιγά άρχισαν να ξεδιπλώνονται στο μυαλό μου όλες οι εκπληκτικές εικόνες εκείνου του υπέροχου ταξιδιού στις περιοχές της Valpolicella, του Bardolino και του Soave, μόλις λίγη ώρα έξω από την πόλη της Βερόνα, που είναι σαν μια πανέμορφη μινιατούρα της Ρώμης. Θυμήθηκα μέχρι και την οδηγό του μίνι λεωφορείου που μας συνόδευσε σε όλες τις ανηφόρες και τα στενά περάσματα προς τους αμπελώνες. Σας έχει τύχει ποτέ να μη μιλάτε την ίδια γλώσσα με τον άνθρωπο που έχετε απέναντί σας (δεν μπορούσε να εκφέρει λέξη στα αγγλικά) και παρ' όλα αυτά να συνεννοείστε απόλυτα μαζί του; Τους αγαπώ τους Ιταλούς...



Στο κέντρο της Βερόνα.

Δεν υπάρχει άλλη περιοχή στον κόσμο που να έχει τελειοποιήσει σε αυτόν τον βαθμό τη μέθοδο της παραγωγής κρασιών από αποξηραμένα σταφύλια.



Η αποξήρανση των σταφυλιών στα ειδικά αεριζόμενα ράφια.

VALPOLICELLA: ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΟΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΜΕΤΑΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΣΕ «ΥΓΡΟ ΧΡΥΣΑΦΙ»...

Δεν υπάρχει άλλη περιοχή στον κόσμο που να έχει τελειοποιήσει σε αυτόν τον βαθμό τη μέθοδο της παραγωγής κρασιών από αποξηραμένα σταφύλια. Στο ηπειρωτικό κλίμα της Valpolicella, στην απόληξη των Ιταλικών Άλπεων, η μέθοδος αποξήρανσης δεν θυμίζει σε τίποτα τα λιαστά κρασιά που παράγονται στην Ελλάδα.

Η μέθοδος, γνωστή ως appassimento, με τα κρασιά της να περιγράφονται συχνά ως passito, κουβαλάει μια τεράστια ιστορία στην περιοχή. Η αποξήρανση διαρκεί συνήθως τρεις έως τέσσερις μήνες, ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες αλλά και το στίλ του κρασιού που πρόκειται να παραχθεί (ξηρό ή γλυκό). Πραγματοποιείται σε ειδικά lofts (fruttai), συνήθως στα πατάκια των οινοποιείων, παραδοσιακά με φυσικό τρόπο. Τα σταφύλια στοιβάζονται σε μεγάλα στρώματα από bamboo (graticci) ή κιβώτια, ή αφήνονται κρεμασμένα για να αποξηρανθούν (on ricai). Σκοπός σε όλες τις περιπτώσεις είναι η επαρκής κυκλοφορία αέρα. Στο χρονικό αυτό διάστημα τα σταφύλια χάνουν περίπου το 30-50% της υγρασίας και του βάρους τους.

Βασική αρχή για τη σωστή συμπίκνωση των σταφυλιών είναι ο καλός αερισμός. Η εξάτμιση νερού από τις ρώγες έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της υγρασίας του χώρου και ως επακόλουθο την επιβράδυνση της συμπίκνωσης. Έτσι λοιπόν, τα ανοιχτά παράθυρα στα επάνω πατώματα του οινοποιείου, με προσανατολισμό από βορρά προς νότο, βελτιστοποιούν τον σωστό αερισμό και ελαχιστοποιούν την υγρασία. Ακούγεται σχετικά απλό, αλλά σκεφτείτε ότι κάθε διαφορετικό fruttai μπορεί να έχει το δικό του εντελώς ξεχωριστό μικροκλίμα, άρα πολύ διαφορετικό αποτέλεσμα στην αποξήρανση των σταφυλιών. Κάτι αντίστοιχο με τα bodegas του Sherry ή την ωρίμανση στα Whisky. Με τη βοήθεια της τεχνολογίας και την εγκατάσταση ειδικών συστημάτων με ανεμιστήρες, οι κορυφαίοι παραγωγοί μπορούν φυσικά να ελέγξουν με ακρίβεια τις επιθυμητές συνθήκες.



ΜΕ ΤΟ WINBANK PAY, ΟΙ ΠΛΗΡΩΜΕΣ ΣΟΥ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΕΥΚΟΛΑ, ΓΡΗΓΟΡΑ & ΑΠΛΑ

Γιατί τις κάνεις από το κινητό* σου ανέπαφα και με απόλυτη ασφάλεια.



ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



*Η υπηρεσία είναι διαθέσιμη για smartphones Android 5+ με NFC. Πληροφορίες στο www.piraeusbank.gr

winbank.gr

ΓΛΥΚΑ, ΞΗΡΑ ΚΑΙ ΔΙΠΛΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ ΚΡΑΣΙΑ

Για να αντιληφθεί κάποιος την παράδοση του appassimento στην περιοχή, τον 5ο αιώνα μ.Χ. ο Κασσιόδωρος, Ρωμαίος πολυτελής και συγγραφέας, αναφερόταν στα γραπτά του σε ένα κρασί που παραγόταν από σταφιδασμένες ρώγες και το οποίο φαίνεται πως αποτελούσε τον πρόγονο του γλυκού κρασιού Recioto της Valpolicella. Έγραφε γι' αυτό το κρασί: «Στο στόμα έχει τέτοιο όγκο που σε κάνει να θες να το μασάς παρά να το πίνεις». Αναρωτιέμαι πόσο πιο κοντά θα μπορούσε να είναι αυτή η καταγραφή στον τρόπο με τον οποίο περιγράφουμε μέχρι σήμερα τα κρασιά που παράγονται με αντίστοιχες τεχνικές συμπίκνωσης. Ιστορικά, το πιο σημαντικό κρασί στη Valpolicella είναι το γλυκό Recioto. Η ιστορία του ξεπερνά τα 2.000 χρόνια και πάντα οι παραγωγοί φύλασσαν τα καλύτερα σταφύλια για την παραγωγή του. Η γέννηση του σύγχρονου «βασιλιά» της περιοχής, του Amarone della Valpolicella, είναι μια σχετικά πρόσφατη ιστορία.

Ο θρύλος θέλει το Amarone να προέκυψε από λάθος, όταν ένα ξεχασμένο βαρέλι Recioto υπέστη ζύμωση μέχρι να γίνει ξηρό. Το ονόμασαν Amarone από τη λέξη «Amaro» (πικρό), όχι γιατί ήταν πραγματικά πικρό, αλλά επειδή ήθελαν να διαχωρίσουν το ξηρό του στιλ από τα γλυκά Recioto. Κάπου στη δεκαετία του 1950, παραγωγοί όπως ο Bertani και ο Bolla άρχισαν να εμπορεύονται τα κρασιά Amarone στην αγορά.

Τόσο λοιπόν τα Amarone όσο και τα Recioto παράγονται από σταφύλια τα οποία έχουν αφεθεί μερικώς να αποξηρανθούν, με τη βασική διαφορά ότι τα πρώτα είναι ξηρά. Η ψευδαίσθηση της γλύκας που μπορεί να φέρουν τα Amarone οφείλεται στα επίπεδα γλυκερίνης, στο πολύ υψηλό αλκοόλ, που συχνά ξεπερνά το 15%, ή σε κάποια λίγα υπολειμματικά σάκχαρα, που με βάση τη νομοθεσία δεν μπορούν να ξεπεράσουν τα 12 gr/lit. Τα Recioto είναι γλυκά, με το αλκοόλ τους να φτάνει συχνά στο 14%. Είναι τέτοιος ο βαθμός αποξήρανσης των σταφυλιών για τα Recioto, που οι ζύμες ποτέ δεν μπορούν να καταναλώσουν όλα τα υπάρχοντα σάκχαρα.

Δίπλα στα δύο εμβληματικά κρασιά της περιοχής υπάρχουν οι απλές εκδοχές της Valpolicella και ένα στιλ που είναι γνωστό ως Ripasso della Valpolicella. Σκεφτείτε τη Valpolicella ως ένα απόλυτα ελαφρύ, φρέσκο, ξηρό, ευκολόπιτο κρασί. Τόσο φιλικό σε χαρακτήρα, όσο και ένα οικείο χτύπημα στην πλάτη.

Τα Ripasso όμως είναι μια διαφορετική ιστορία. Κατά μία έννοια δεν διαθέτουν αυτόνομη ύπαρξη. Γιατί, για να παραχθούν, χρειάζονται δύο κρασιά: μια απλή, φρέσκια Valpolicella και τα στέμφυλα από την πίεση ενός Amarone ή ενός Recioto. Δεν είμαι σίγουρος ότι άλλο κρασί στον κόσμο είναι εμπνευσμένο σε αντίστοιχο concept στο οποίο τίποτα δεν πάει χαμένο. Μετά την πίεση, τα στέμφυλα του Amarone είναι ακόμα πλούσια σε συστατικά όπως σάκχαρα, χρώμα, ζύμες και γεύσεις. Μεταφέροντας φρέσκο κρασί Valpolicella πάνω στα στέμφυλα, μια τεχνική γνωστή ως ξαναπέρασμα (re-passing), διεγείρεται μια δεύτερη αλκοολική ζύμωση, η οποία προσδίδει έστρα αλκοόλ, χρώμα και δομή στο τελικό κρασί. Για τα Ripasso σκεφτείτε έναν συνδυασμό της φρεσκιάδας μιας απλής Valpolicella με τον πλούτο ενός Amarone, σε ένα εξαιρετικό περιτύλιγμα τιμής.

Τα κρασιά του μαέστρου της περιοχής, Giuseppe Quintarelli, συγκαταλέγονται στα πιο μεγάλα, συγκλονιστικά, δυσεύρετα, πανάκριβα κρασιά του παγκόσμιου αμπελώνα.



Η χαρακτηριστική πράσινη ετικέτα του μαέστρου Giuseppe Quintarelli.

ΣΤΑ ΚΕΛΑΡΙΑ ΤΗΣ VALPOLICELLA

Όλους αυτούς τους διαφορετικούς θησαυρούς επιδιώξαμε να δοκιμάσουμε στα εκπληκτικά κελάρια των οινοποιείων της περιοχής τα οποία και είχαμε την τύχη να επισκεφτούμε. Και αυτός ο πλουραλισμός, «πασπαλισμένοι» με τον μοναδικό τρόπο των Ιταλών, που στα μάτια μου διαθέτουν το χάρισμα του Μίδα, μας προσέφερε ένα από τα πιο συγκλονιστικά ταξίδια του Mr Vertigo.

ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΙΕΡΟΤΕΛΕΣΤΙΑΣ ΤΩΝ QUINTARELLI

Δεν μπορούσα με τίποτα να αποδεχτώ την αρχικά αρνητική, απόλυτα ευγενική όμως, απάντηση του εμβληματικού οινοποιείου στο αίτημά μας για επίσκεψη. Τα κρασιά του μαέστρου της περιοχής, Giuseppe Quintarelli, συγκαταλέγονται στα πιο μεγάλα, συγκλονιστικά, δυσεύρετα, πανάκριβα κρασιά του παγκόσμιου αμπελώνα. Στο δεύτερο mail σχεδόν τους παρακάλεσαμε, τους είπαμε ότι θα διαχειριστούμε τον αριθμό των ατόμων, ότι θα σπάσουμε το γκρουπ στα δύο μέρη, ότι ακόμα θα βοηθούσαμε διακριτικά την όλη διαδικασία της γευστικής δοκιμής. Δεν ξέρω αν έβαλε το χέρι του ο Θεός ή ο Κωνσταντίνος Δαζαράκης MW (μάλλον το δεύτερο), αλλά η δεύτερη απάντηση ήταν ότι μας περιμένουν με χαρά.

Αυτή ήταν μια επίσκεψη που δεν θα ξεχάσω ποτέ. Δεν ήταν μόνο τα κρασιά, τα οποία χωρίς αμφισβήτηση ήταν συγκλονιστικά. Ήταν όλο το τελετουργικό της δοκιμής. Ο Francesco, εγγονός του Giuseppe, σέρβιρε στο υπόγειο κελάρι, με τον υποβλητικά χαμηλό φωτισμό, με απόλυτο δέος τα πραγματικά αυτά ελιξίρια. Κάθε του χαμηλόφωνη λέξη ένας πραγματικός φόρος τιμής στην κληρονομιά που κουβαλάει. Δεν μπορώ να ανακαλέσω στη μνήμη μου πόσες φορές αναφέρθηκε στο όνομα της μητέρας του, κόρης του Giuseppe, με μια λατρεία και έναν σεβασμό που δεν έχω συναντήσει ξανά. Η αίσθηση του να ανήκεις και να κουβαλάς μια τεράστια ευθύνη γι' αυτό που παρέλαβες στα χέρια σου. Όλη η παράδοση, η αγάπη, η καρδιά, η υπομονή και η ψυχή τού να παράγεις κάποια από τα σπουδαιότερα κρασιά αυτού του πλανήτη μέσα σε εκείνο το σκοτεινό κελάρι. Και γύρω να σε κυκλώνουν τα τεράστια σκαλισμένα βαρέλια, μοναδικά έργα τέχνης, που για χρόνια φιλοξενούν υπομονετικά τα μεγαλειώδη κρασιά του οινοποιείου.

Αυθεντικά ΠΟΠ & ΠΓΕ προϊόντα

από τη Νάξο, τη Σάμο και την Εμίλια Ρομάνο



Σάμος ΠΟΠ

Εμίλια Ρομάνο ΠΟΠ & ΠΓΕ

MEDITERRANEAN
CHEESE AND WINES

www.medcheeseandwines.eu

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Η ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ
ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

ΠΕΡΠΙΑΤΩΝΤΑΣ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΕΡΓΚΟΛΕΣ
ΤΟΥ MONTE DALL'ORA

Στο εκπληκτικό οικογενειακό οινοποιείο του Castelretto, στην καρδιά της Classico ζώνης της Valpolicella, μας υποδέχτηκε πρώτα πρώτα ο αγαπημένος σκύλος της Alessandra και του Carlo. Από πίσω του έτρεχε να μας προϋπαντήσει η Alessandra, ενώ ο Carlo και τα τρία παιδιά τους εμφανίστηκαν αρκετά αργότερα στο πλάνο. Η Alessandra μας οδήγησε αρχικά σε μια βόλτα στους αμπελώνες ακριβώς μπροστά από το οινοποιείο. Αγοράζοντας το 1995 τον εγκαταλελειμμένο αμφιθεατρικό αμπελώνα του Monte dall’Ora, που πήρε το όνομά του από τον βόρειο άνεμο που φυσάει το απόγευμα στην περιοχή, χρειάστηκαν ατελείωτες ώρες προσωπικής εργασίας για να αναστηλώσουν τις πανάρχαιες απότομες πεζούλες και να δημιουργήσουν ένα μοναδικό οικοσύστημα με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον. Ήδη ήξεραν πως για αιώνες το συγκεκριμένο σημείο ήταν φημισμένο για την ποιότητα των Recioto που παρήγε στο παρελθόν.

Περπατήσαμε σε έναν από τους ομορφότερους οργανικούς αμπελώνες που έχω συναντήσει, κάτω από τις πέργκολες, το παραδοσιακό σύστημα διαμόρφωσης των πρέμνων στην περιοχή, ανάμεσα σε κερασιές, αμυγδαλιές, μουριές και ελιές, άγρια λουλούδια και βότανα. Κάθε λίγο η Alessandra σταματούσε να πιάσει το χόμα, για να μας δείξει την υγεία και τη βιοποικιλότητα που το χαρακτηρίζει. Δύσκολα συναντάς στις μέρες μας ανθρώπους με τέτοια ευτυχία στα μάτια τους. Στο οινοποιείο «κλέψαμε» λίγη από την ευτυχία της φαμίλιας δοκιμάζοντας τα κρασιά τους, φτιαγμένα μόνο με τα χέρια και την ψυχή τους, όπως με την αλήθεια τους τα περιέγραφαν. Στο La Stropa αντιλήφθηκα για πρώτη φορά ότι ένα Amarone μπορεί να σημαίνει ανυπέβλητη ισορροπία δύναμης και κομψότητας. Ένα ενδιάμεσο σκαλοπάτι ανάμεσα στον εγγενή πλούτο του στυλ αλλά και της φρεσκάδας. Ένα πολυεπίπεδο κρασί απέναντι στον συχνά μονολιθικό, ογκώδη χαρακτήρα που φέρουν κάποια μέτρια παραδείγματα της περιοχής.

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΣΤΗ VILLA
DELLA TORRE ΤΩΝ ALLEGRIINI

Μόνο οι Ιταλοί μπορούν να σε κάνουν να αισθανθείς πραγματικός βασιλιάς. Η εκπληκτική Villa della Torre, που ανήκει στην οικογένεια Allegrini, αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα παραδείγματα της ιταλικής αναγεννησιακής αρχιτεκτονικής, περιτριγυρισμένη από τον αμπελώνα Palazzo della Torre, που δανείζει το όνομά του στο ομώνυμο κρασί των

Allegrini, ενός από τους σημαντικότερους οίκους της περιοχής της Valpolicella. Η βίλα και όλα τα αντικείμενά της αποτελούν ένα μοναδικό μνημείο αναγεννησιακής τέχνης. Τα τεράστια τζάκια που διακοσμούν τα δωμάτια σχηματίζουν ζωομορφικά θηρία, σαν φόρο τιμής στη δύναμη και στην άγρια ομορφιά της φωτιάς. Δύσκολα αυτό το μέρος βγαίνει από το μυαλό σου. Η γαστρονομική εμπειρία ήταν αντίστοιχη με τις προσδοκίες που δημιουργεί το μέρος από μόνο του. Το μενού δεν το γνωρίζαμε από πριν, αφού σχεδιάστηκε την ίδια μέρα ανάλογα με τα φρέσκα υλικά της αγοράς. Εκεί, ανάμεσα σε εκπληκτικά αντικείμενα από κρύσταλλα Murano, δοκιμάσαμε το πιο συγκλονιστικό ριζότο με Amarone, το οποίο προφανώς και συνοδεύτηκε από το φημισμένο Amarone των Allegrini. Θεϊκή εμπειρία.

Η ΥΠΟΣΧΕΣΗ ΣΤΟΝ ΕΑΥΤΟ ΜΟΥ

Επιστρέφοντας πίσω στον συντηρητή μου, μετά τον καταυγισμό αυτών των εικόνων στο μυαλό μου, δεν μπορούσα παρά να αναρωτηθώ μήπως σε αυτή τη ροπή μου προς περισσότερο ισορροπημένες γεύσεις είχα αρχίσει να παραβλέπω κάποια πραγματικά σπουδαία κρασιά. Η αλήθεια είναι πως δεν βλέπω να επιστρέφω εύκολα στις μεγάλες γεύσεις όπως τις χαρακτηρίσα παραπάνω. Όμως κανένα από τα συγκλονιστικά Amarone που δοκίμασα σε αυτό το ταξίδι δεν τα κατατάσσω στη συγκεκριμένη κατηγορία. Όσοι έχουν διαβάσει το υπέροχο παιδικό βιβλίο «Η ιστορία του Φερδινάνδου» ίσως καταλάβουν καλύτερα τι ακριβώς θέλω να πω. Αυτά τα κρασιά μου θύμισαν τον ταύρο Φερδινάνδο, που ξεχώριζε στο παραμύθι από όλους τους άλλους ταύρους. Ενώ όλοι οι άλλοι έτρεχαν, πηδούσαν και χτυπούσαν με μανία τα κέρατά τους σε μια συνεχή μεταξύ τους μάχη, ο ρωμαλέος και μεγαλόσωμος Φερδινάνδος προτιμούσε να μυρίζει τα λουλούδια στο λιβάδι. Και ήταν ευτυχισμένος. Έτσι ένιωσα ότι λειτουργούν και αυτά τα σπουδαία κρασιά. Η εκπληκτική εσωτερική δύναμη που διαθέτουν είναι εκεί, όμως, αντί να την προβάλλουν με ωμό τρόπο, προτιμούν να «μυρίζουν τα λουλούδια».

Δεν έχω καλύτερη εικόνα στο μυαλό μου από αυτή για τα φετινά Χριστούγεννα. Υποσχέθηκα στον εαυτό μου να αναζητήσω λίγη από τη ζεστασιά ενός Amarone και ενός Recioto, λίγη από την υπερβολή τους που ταιριάζει με το «μαγικό πνεύμα» εκείνων των ημερών και πολλά έντονα τυριά από το αγαπημένο μου deli, για να βιώσω ξανά, έστω και νοητά, αυτό το μοναδικό ταξίδι στην καρδιά του Veneto. Ευχόμενος να είμαστε ασφαλείς και να μπορέσουμε να έχουμε κοντά μας όλους αυτούς που αγαπάμε και τόσο μας λείπουν στην καραντίνα. —

KEY FACTS VALPOLICELLA				
ΟΙ ΖΩΝΕΣ	ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΤΑ ΣΤΥΛ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ	ΑΛΛΟΙ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ	ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
- Valpolicella DOC, Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Valpantena DOC 7.596 εκτάρια αμπελώνων 2.347 αμπελουργοί 7 συνεταιρισμοί 213 οινοποιεία	60 εκατομμύρια φιάλες 45,3% της παραγωγής Valpolicella Ripasso DOC 32,3% Valpolicella DOC 21,9% Amarone della Valpolicella DOCG 75% της συνολικής παραγωγής εξάγεται (τα στοιχεία προέρχονται από το Consorzio της περιοχής)	- Valpolicella DOC (το πιο ελαφρύ, ξηρό στυλ) - Valpolicella Ripasso DOC (μεσαίου όγκου, ξηρό στυλ) - Amarone della Valpolicella DOCG (γεμάτο, ξηρό στυλ από αποξηραμένα σταφύλια) - Recioto della Valpolicella DOCG (ιστορικό στυλ, γλυκό, από αποξηραμένα σταφύλια)	- Superiore (min 11% αλκοόλ και τουλάχιστον ένας χρόνος ωρίμανσης) - Classico (από τους ιστορικούς αμπελώνες της περιοχής) - Valdapena (μία από τις υποζώνες της Valpolicella) - Riserva (Amarone, min τέσσερα χρόνια παλαίωσης)	- Corvina (φρούτο/δομή) - Rondinella (ανθικότητα και χρώμα) - Corvinone (πικάντικος χαρακτήρας και πολυπλοκότητα) - Molinara (drinkability)



Κατηφόρισα στον Πειραιά λίγες μέρες πριν από το lockdown, με εκτυφλωτική λιακάδα και μπουνάτσα, και για ακόμη μία φορά σκέφτηκα τους ξένους που έρχονται και αντικρίζουν αυτή την ομορφιά. Θα πρέπει να χάνουν τα λόγια τους. Μου το επιβεβαιώνει και ο Λευτέρης Λαζάρου, που με υποδέχεται πάντα με αυτό το πλατύ χαμόγελο κάτω από τα μουστάκια του, λέγοντάς μου: «Ο ήλιος έχει τον πρώτο ρόλο, αλλά και το βράδυ είναι μαγεία. Τι να σου πω, κι εγώ εδώ μεγάλωσα, εδώ έπαιξα, εδώ λειτουργώ και θέλω να πιστεύω ότι από εδώ θα τελειώσω, δεν έχω αλλού να περιπλανηθώ», λέει ως βέρος Πειραιώτης.

ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΛΑΖΑΡΟΥ

ΚΕΙΜΕΝΟ Πηνελόπη Κατσάτου
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Κωνσταντίνος Σταυρόπουλος

Τον Λευτέρη Λαζάρου νομίζεις ότι τον ξέρεις από παλιά. Είναι τόσο οικεία και ζεστή φιγούρα, που θεωρείς ότι είναι μέλος της οικογένειάς σου και σε κάποιο από τα τραπέζια όπου θα μαζεψτούν όλοι, θα σου μαγειρέψει. Για τον λόγο αυτό δεν ήθελα να μιλήσουμε για ξεκινήματα, μαγειρέματα και μαγαζιά, αλλά να κάνουμε μια χαλαρή συζήτηση για τα πράγματα που αγαπά.

Πηνελόπη Κατσάτου

Βρίσκω το λιγότερο συγκινητικό το ότι αποφασίσατε να ασχοληθείτε με τη «Σχεδία»...

Λευτέρης Λαζάρου

Η αλήθεια είναι ότι δεν είχα ανάγκη από άλλη μία δουλειά. Ωστόσο για μένα ήταν υποχρέωση. Σε αυτή τη χώρα που με έθρεψε και ακόμα με θρέφει, ακόμα χρωστάω. Και ό,τι έχω στο μυαλό μου, στην ψυχή μου και στην τέχνη μου ουσιαστικά ανήκει στη χώρα αυτή, είναι δικό της δικαίωμα να το έχει. Άρα πιστεύω ότι αυτό που έχω πρέπει να το μοιραστώ και να το αφήσω παρακαταθήκη. Ο κόσμος δεν θέλω να με θυμάται σαν καλό μάγειρα, και εκεί να σταματήσω. Θέλω να με θυμάται σαν άνθρωπο που άφησε το αποτύπωμά του.

Η «Σχεδία» είναι «Σχεδία» – σχεδιάζει, και είναι το πιο σημαντικό. Σχεδιάζει με ανθρώπους που πραγματικά έχουν ανάγκη. Είναι πάρα πολύ δύσκολο να πάρεις έναν άνθρωπο που το μόνο που ξέρει να κάνει είναι να βράσει ένα αυγό στο σπίτι του και να τον βάλεις να μαγειρέψει κάποια πιάτα που του διδάσκεις. Παρ' όλα αυτά, τα

καταφέρνουν μια χαρά και με μεγάλη αξιοπρέπεια, και νιώθω περήφανος γι' αυτό, γιατί ο στόχος της «Σχεδίας» δεν είναι να πάρει είκοσι ανθρώπους, να τους εκπαιδεύσει και να τους κρατήσει. Είναι να τους εκπαιδεύσει και σιγά σιγά να τους βγάλει έξω στην αγορά, να βρουν δουλειά, να πάρουν το μεροκάματό τους και να ζήσουν τις οικογένειές τους με αξιοπρέπεια, όπως έκαναν τα προηγούμενα χρόνια. Αυτό είναι και το μοντέλο. Η «Σχεδία» έχει στόχο να μπει και στη Θεσσαλονίκη και σε άλλες μεγάλες πόλεις, παρά τα σοβαρά προβλήματα που υπάρχουν. Όταν δεις έναν πωλητή της «Σχεδίας» να πουλάει το έντυπο, κι ας μη θέλεις να το αγοράσεις, δεν πειράζει. Απάντησε όμως στην «καλημέρα» του, χαιρέτησέ τον κι εσύ. Είναι άνθρωποι με πολλή αξιοπρέπεια. Είναι ωραία ιδέα, επίσης, το ότι τα έντυπα που δεν πωλούνται δεν πάνε για πολύ, αλλά επιστρέφουν στη «Σχεδία» και γίνονται χρηστικά αντικείμενα.

ΠΚ

Εκτός από το ταλέντο της μαγειρικής, που είναι αναμφισβήτητο, με ποιο άλλο ταλέντο θα θέλατε να είστε προικισμένος;

ΛΛ

Θα μου άρεσε πάρα πολύ να ήμουν ένας καλός ψαράς. Δεν τα κατάφερα ποτέ, όχι επειδή είμαι γκαντέμης, αλλά επειδή δεν έχω την υπομονή. Γενικά είμαι άνθρωπος υπερκινητικός, δεν είναι εύκολο για μένα να στρογγυλοκαθίσω σε μια καρέκλα.



Ο Λευτέρης Λαζάρου στο κελάρι του Βαρούλκου.

«Δυστυχώς, μετά από 35 χρόνια στο Βαρούλκο και 50 χρόνια δικής μου πορείας στην εστίαση, για πρώτη φορά νιώθω όχι φοβισμένος, αλλά πολύ προβληματισμένος.».

ΠΚ

Συνταγές διαβάζετε;

ΛΛ

Όχι, δεν διαβάζω. Είναι πάρα πολύ εύκολο για μένα να σκαρώσω μια συνταγή. Το τελευταίο βιβλίο που με εντυπωσίασε και το διάβασα σε λίγες μέρες ήταν αυτό του Μιχαηλίδη, «Η σιωπηλή ασθενής». Και το εξαφάνισα σε μία εβδομάδα. Είναι συγκεκριμένες οι μέρες και οι ώρες που έχω την ηρεμία να διαβάσω. Νομίζω ότι το βιβλίο θέλει τον χρόνο του για να το απολαύσεις.

ΠΚ

Θυμάστε κάποια άσχημη στιγμή όλα αυτά τα χρόνια που να σας έχει μείνει χαραγμένη και να έχετε πει «δεν θα τα βγάλω πέρα, δεν θα τα καταφέρω, δεν θα προχωρήσω»;

ΛΛ

Άσχημες στιγμές όχι, γιατί είμαι ένας άνθρωπος πολύ αισιόδοξος. Δύσκολες ναι. Δύσκολη δεκαετία ήταν με το μαγαζί στην Πειραιώς, τα γεγονότα στο κέντρο της Αθήνας, όλοι τα θυμόμαστε με πίκρα και πόνο. Δεν θυμάμαι κακές στιγμές, θυμάμαι δύσκολες, ότι όλες τις διαχειρίστηκα με έναν τρόπο. Εγώ τη δεκαετία της κρίσης είχα δουλειά. Και φέτος με τον Covid-19, πάλι είχα δουλειά. Ανταποκρίθηκε και ο Έλληνας καταναλωτής, γιατί χάσαμε το τουριστικό μας προϊόν. Όμως οι επισκέπτες πάνε στα μαγαζιά όπου νιώθουν τη σιγουριά και την ασφάλεια, τα οποία σέβονται τον εργαζόμενο, τον ίδιο τον επισκέπτη. Μάλλον όμως διανύουμε την πιο δύσκολη περίοδο, γιατί πάνω από όλα είναι αχαρτογράφητη.

Δυστυχώς, μετά από 35 χρόνια στο Βαρούλκο και 50 χρόνια δικής μου πορείας στην εστίαση, για πρώτη φορά νιώθω όχι φοβισμένος, αλλά πολύ προβληματισμένος. Γιατί

υπάρχουν οι θέσεις εργασίας, υπάρχουν επενδύσεις, υπάρχει το δημιουργικό κομμάτι της κουζίνας που θέλει αυτός που μαγειρεύει να το δώσει, γιατί αυτή είναι και η χαρά του μάγειρα, αυτό που έχει στο μυαλό του και το φτιάχνει να το μοιραστεί με τους επισκέπτες. Να πάρει τις εντυπώσεις του, να δει χαμογελαστούς ανθρώπους, να δει μάτια να λάμπουν, αυτή είναι η αμοιβή του, δεν είναι το ταμείο το βράδυ. Έτσι, θέλω να πιστεύω –και εύχομαι– ότι θα τελειώσουμε σύντομα με αυτό και θα ξαναβρούμε τη ζωή μας και αυτό που είμαστε, αυτό που πρέπει να είναι ο άνθρωπος για να έχει κάθε λόγο και δικαιολογία να ζει.

ΠΚ

Η σχέση σας με το κρασί πώς άρχισε;

ΛΛ

Η σχέση μου με το κρασί άρχισε όταν άνοιξε το Βαρούλκο το 1986-87. Τότε είχα ένα ένστικτο να κάνω πράγματα διαφορετικά, επειδή αυτός είναι και ο χαρακτήρας μου. Πρώτον, δημιούργησα μια κουζίνα καθαρά δική μου. Άρχισα να ρωτώ για να μαθαίνω και έτσι ανακάλυψα τον Γεροβασιλείου με το Château Beau Soleil. Ανακάλυψα τον συγχωρεμένο Θανάση Παπαϊωάννου, που ήταν ο πρώτος που έκανε Beaujolais. Ανακάλυψα τον εξαιρετικό επίσης Θανάση Παρπαρούση, με τα Δώρα Διονύσου, το Δροσαλλίς και το Οινάρι. Ανακάλυψα τον Μωραΐτη. Αυτή τη φοβερή φυσιογνωμία της απόσταξης, τον Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλο. Έχω κάπου μια φωτογραφία που έχει φέρει έναν άμβυκα μέσα στο πρώτο Βαρούλκο, όπου δείξαμε πώς γίνεται η απόσταξη, και εγώ ήμουν με έναν πυροσβεστήρα στο χέρι. Το Βαρούλκο ήταν τόσο δα μικρούλι. Αρχές του '88, εγώ είχα γύρω στις 40 ετικέτες, επιλεγμένους οίνους από Μακεδονία, Σαντορίνη μέχρι Κεφαλονιά.



It's not what's under the Christmas tree.

It's who you have around it to celebrate with you.

WWW.HATZIMICHALIS.GR

«Νομίζω ότι έχω πολλούς ήρωες, η Ελλάδα είναι γεμάτη από αυτούς, και έχω πάρει πολλά μαθήματα στη ζωή μου από πολλούς απλούς ανθρώπους. Ήρωας για μένα είναι αυτός που φοράει το γιλέκο της «Σχεδίας», επωνύμως, και βγαίνει να πουλήσει το έντυπο. Το έχω κάνει και εγώ, και έχω νιώσει πολύ περήφανος γι’ αυτό».

ΠΚ
Ένα ωραίο πιάτο μπορεί να το χαλάσει το λάθος κρασί;

ΛΛ
Ένα λάθος κρασί δεν θα αναδείξει το πιάτο ή δεν θα το πάει εκεί που πρέπει να πάει το ταξίδι του επισκέπτη. Θεωρώ λοιπόν ότι αυτό το ωραίο κομπόμα, το φόρεμα, είναι μοναδικό όταν ταιριάζουν τόσο ωραία τα πράγματα, οπότε πρέπει ο οινόχοος να είναι ενημερωμένος για τη σύνθεση του πιάτου σου. Κάποτε έπαιζα εγώ αυτόν τον ρόλο, πολύ αργότερα ήρθαν τα παιδιά (οι σομελιέ). Το '94, το Βαρούλκο είχε υπεύθυνο της λίστας τον Νίκο Δουκάκη. Δεν υπήρχε τότε κανείς. Ήταν από τους πρώτους που γνώριζαν τόσο καλά το κρασί. Μετά ήταν και ο Δίτινας με το Άσπρο στου Ψυρρή. Δεν θα ξεχάσω τα ατελείωτα βράδια στο Άσπρο, όπου συναντιόμασταν πολλοί μάγειροι για να πούμε μια «καληνύχτα» μεταξύ μας, να πιούμε ένα πολύ ωραίο κρασί και να φάμε ένα μεζεδάκι από αυτά που έφτιαχναν τα παιδιά: ο Χρύσανθος Καραμολέγκος, ο Τσίγγας, αργότερα ο Πέσκιος. Το 1994, αν είχες σομελιέ, σε κοιτούσαν λίγο παράξενα. Και σιγά σιγά αρχίσαμε να πειθόμαστε. Ήρθε το λίγο καλύτερο ποτήρι, να επιμένουμε για κόκκινα κρασιά με θαλασσινή κουζίνα, να κάνουμε μεταγνώσεις.

ΠΚ
Αγαπημένη ποικιλία;

ΛΛ
Τον τελειώτο καιρό προτιμώ περισσότερο τις Μαλαγουζιές.

ΠΚ
Αλλάζουν τα γούστα;

ΛΛ
Φυσικά, και με τον καιρό ίσως αρχίζει η μεταλλικότητα του ουρανίσκου να παίζει διαφορετικά. Στο φαγητό μου μπορεί να περάσω και από δύο τρία κρασιά. Όταν απολαμβάνω το φαγητό, θέλω να ξεκινάω με ένα τσίπουρο, όταν έχω χρόνο, γιατί μετά δεν είναι εύκολο να ξαναμπώ στην κουζίνα και να πιάσω δουλειά. Με τα Ασύρτικα δεν τα πάω καλά. Δεν θα το επιλέξω εύκολα, παρότι θεωρώ ότι είναι εξαιρετικές δουλειές. Δεν μου βγαίνει εμένα. Το Chardonnay με γοητεύει πιο πολύ και θα ήθελα όλες τις ώρες να δοκιμάζω ένα Chardonnay.

ΠΚ
Ιδανικό πιάτο με κρασί;

ΛΛ
Όσο και αν κάνει μεγάλη ανατροπή, τα ροζέ έχουν πάρει ένα μεγάλο κομμάτι της πίτας... Δηλαδή πραγματικά, ένα Ξινόμαυρο με αχνιστή πεσκανδρίτσα είναι απογειώση, γιατί είναι το σέλινο, το νεροκρέμμυδο, η μικρή κάψα που αφήνει η πιπεριά, το διακριτικό λεμόνι με ήπια οξύτητα και αυτά τα αρώματα της πεσκανδρίτσας. Έχει τέτοια προσωπικότητα αυτό το ψάρι και αγκαλιάζει τόσο πολύ τα Ξινόμαυρα, που λες κάθε μέρα να έρχομαι να τρώω ένα τέτοιο πιάτο, να πίνω δύο ποτήρια κρασί και να σταματάει ο χρόνος εκεί.

ΠΚ
Αγαπημένο μότο; Τι σας έρχεται στο μυαλό και σας συνοδεύει και το κουβαλάτε;

ΛΛ
Ως δημιουργός δεν μπορώ ποτέ να λειτουργήσω χωρίς ανθρώπους, χωρίς φίλους. Οπότε στηρίζω πάρα πολλά στη φίλια. Είναι κάτι που το έχουν πολλοί Πειραιώτες, όχι κάποιος από το ΠαΠει - Πειραιώτης! Για μένα η φίλια είναι κάτι μοναδικό και δεν μπορώ να την προδώσω ποτέ, άρα λειτουργώ ή συν-λειτουργώ με αυτούς τους ανθρώπους και τους αγαπώ πάρα πολύ, και το υποστηρίζω.

ΠΚ
Ήρωάς σας στην προσωπική σας ζωή ποιος θα ήταν;

ΛΛ
Νομίζω ότι έχω πολλούς ήρωες, η Ελλάδα είναι γεμάτη από αυτούς, και έχω πάρει πολλά μαθήματα στη ζωή μου από πολλούς απλούς ανθρώπους. Ήρωας για μένα είναι αυτός που φοράει το γιλέκο της «Σχεδίας», επωνύμως, και βγαίνει να πουλήσει το έντυπο. Το έχω κάνει και εγώ, και έχω νιώσει πολύ περήφανος γι’ αυτό. —



3 εκλεκτά κρασιά από τον τόπο μας.

Μόνο στα καταστήματα Lidl.



Σαντορίνη – Ασύρτικο Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Ένα κρασί με λεμονάτο άρωμα, γεμάτη γεύση και λεπιδωτή οξύτητα που σβήνει στο στόμα με την τυπική επίγευση «ορυκτών». Ταιριάζει με όστρακα, μεγάλα ψητά ψάρια (τσιπούρα, φαγκρί, συναγρίδα), λευκά κρέατα, πουλερικά. Αρμονίες με τυριά: λαδοτύρι Μυτιλήνης Π.Ο.Π., γραβιέρα Ίου, Μετσοβόνη Π.Ο.Π. Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 10 - 12°C.

8,99€
1L = 11,99€



Ξινόμαυρο Reserve Π.Ο.Π. Αμύνταιο

Ερυθρό παλαιώσης με πολυπλοκότητα, ελκυστική οξύτητα και δυναμικές τανίνες. Σύνθετο μπουκέτο, αρωματικά κύματα ντομάτας πλασιώνονται από νότες μπαχαρικών και βοτάνων. Ταιριάζει με πικάντικα αλλαντικά και λουκάνικα, καλαφημένο μπέικον, b.b.q., χοιρινά με πικάντικες σάλτσες, μυρωδάτο κυνήγι. Αρμονίες με τυριά: γραβιέρα Κρήτης με τρούφα, Μετσοβόνη Π.Ο.Π. Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 16 - 18°C.

4,49€
1L = 5,99€

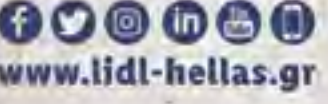


Σάμος Π.Ο.Π. οίνος γλυκός

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

5,99€
1L = 7,99€





ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΑΡΓΥΡΟΣ

Εύκολα θα μπορούσε κανείς να πει ότι το πιο εντυπωσιακό στοιχείο του Κτήματος Αργυρού στη Σαντορίνη είναι το οινοποιείο του. Αν και δεν επρόκειτο για την πρώτη επίσκεψη στην Επισκοπή –είχαμε βρεθεί εκεί και το 2016, όταν το οινοποιείο μόλις είχε ολοκληρωθεί–, αντικρίζοντάς το να ξεπροβάλλει με τις χαρακτηριστικές του καμάρες, το συναίσθημα ήταν το ίδιο. Όμως αυτή τη φορά, στην εντύπωση που προκαλούσε το αρχιτεκτονικώς άρτιο κτίριο ήρθε να προστεθεί η προσωπικότητα του ίδιου του οινοποιού, συμπληρώνοντας ουσιαστικά την εικόνα. Μέσα στην τετραετία που μεσολάβησε μεταξύ των δύο επισκέψεων, έχει κυλήσει πολύ νερό στο αυλάκι.

ΚΕΙΜΕΝΟ Θάλεια Καρτάλη
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γιώργος Καπλανίδης

Οι δύο κορυφαίες ετικέτες του Κτήματος Αργυρού, Συνέ Monsignori και Συνέ Evdemon, σαρώνουν τα βραβεία εντός και εκτός Ελλάδας, και απέναντί μου κάθεται ένας άνθρωπος που εντυπωσιάζει όχι μόνο με τη σοβαρότητά του, αλλά κυρίως με τη σιγουριά και την ξεκάθαρη εικόνα που έχει για τα πράγματα. Η ημέρα της επίσκεψης είναι ιδιαίτερη, παραμονή του νέου lockdown και ημέρα του μεγάλου σεισμού στη Σάμο, τον οποίο βιώσαμε πολύ έντονα εντός του οινοποιείου, χωρίς ωστόσο ουδείς να πτοηθεί ούτε λεπτό. Στη Σαντορίνη ήμασταν άλλωστε!...

Ο Ματθαίος Αργυρός, με αφοπλιστική ειλικρίνεια και χωρίς περιστροφές, απαντά καταφατικά στην ερώτηση αν περίμενε αυτές τις διακρίσεις. «Και δεν έχουμε δει τίποτε ακόμη», μου λέει. «Είμαι από τους ανθρώπους που ψάχνω πάντα το καλύτερο, όσο καλά κρασιά και να κάνουμε. Αυτός είναι ο στόχος μου».

Εκπρόσωπος τέταρτης γενιάς οινοποιών - αμπελουργών στο νησί της Σαντορίνης, δηλώνει ότι η καρδιά του και η ψυχή του βρίσκονται στο αμπέλι. «Περνάω πολύ πιο ευχάριστα και δημιουργικά στον αμπελώνα, με ηρεμεί. Βέβαια, όταν είσαι σε αυτή τη θέση, πρέπει να είσαι παντού. Έχουμε καταφέρει να φτιάξουμε εξαιρετικές ομάδες, το οινολογικό μας team είναι ότι καλύτερο - τρεις οινολόγοι με επικεφαλής τον Μιχάλη Προμπονά», εξηγεί. Η έμφαση στον αμπελώνα αποτελεί παράδοση της οικογένειας, ξεκινώντας από τον προπάππου Γιώργο, ιδρυτή του οινοποιείου, ο οποίος ήταν όμως και αμπελουργός. Η σκυτάλη πέρασε στον παππού Μαθιό, αμπελουργό, ο οποίος

όσον αφορά την οινοποίηση στηρίχθηκε στον πατέρα του, ενώ ο πατέρας του Ματθαίου έδωσε μεγαλύτερη έμφαση στο κομμάτι του οινοποιείου. Ο ίδιος μιλάει με μεγάλη υπερηφάνεια για τον αμπελώνα των 1.200 στρεμμάτων, στον οποίο έχει αφιερώσει πολύ χρόνο, κόπο και χρήμα. Ένα μεγάλο τμήμα του αποτελείται από πολύ παλιά αμπέλια, που φθάνουν και τα 250 χρόνια. Ένα επίσης μεγάλο τμήμα αναδιαρθρώθηκε, κυρίως με εμβολιασμούς.

«Όλος ο αμπελώνας βρίσκεται σε εξαιρετική κατάσταση μετά από είκοσι χρόνια σκληρής δουλειάς», υπογραμμίζει. Οι βασικές ετικέτες του Κτήματος είναι τρεις: η σειρά Ατλαντίς, το Κτήμα Αργυρού και η σειρά των Συνέ (Monsignori, Evdemon και Νυχτέρι, το οποίο δεν έχει κυκλοφορήσει ακόμη στην αγορά). «Τα Συνέ είναι ξεκάθαρα κρασιά, που εκφράζουν εμένα. Το Ατλαντίς είναι πιο εμπορικό. Φτιάχνουμε ένα κρασί που αρέσει στον καταναλωτή, ένα κρασί εύκολο, κομμένο και ραμμένο στα γούστα της πλειονότητας του καταναλωτικού κοινού. Το Κτήμα Αργυρού είναι ένα κρασί που με εκφράζει, αλλά η ματιά είναι και πάλι γυρισμένη προς τον καταναλωτή. Βέβαια, αυτό που ήθελα ήταν ένα κρασί που να εκφράζει καλύτερα τον αμπελώνα».

«Γι' αυτό αποφάσισα να βγάλω το Συνέ Monsignori, που προέρχεται από τα πιο παλιά αμπελοτόπια του νησιού, τα οποία ανήκαν στην Καθολική Εκκλησία [σ.σ.: εξ ου και η ονομασία «Monsignori»]. Επέλεξα την οινοποίηση σε ανοξείδωτη δεξαμενή γιατί το ανοξείδωτο δίνει καθαρά και μόνο τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, και το ζητούμενο εδώ ήταν αυτό».



Η ανανεωμένη ετικέτα στο «Κτήμα Αργυρού».

Το Συνέε Ενδεμον είναι το αγαπημένο μου και θεωρώ ότι είναι το πιο ακραίο κρασί της Σαντορίνης. Είναι δύο αμπελοτόπια όπου κάνω βιοδυναμική καλλιέργεια, βιοδυναμική όπως την καταλαβαίνω εγώ – αυτό που κοιτάω δεν είναι τα μαντζούνια ή τα κέρατα με τις κοπριές, αλλά η ενέργεια. Εδώ η οινοποίηση είναι διαφορετική, το 25% σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και το 75% σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το Συνέε Νυχτέρι, τέλος, ίσως βγει το σπουδαιότερο κρασί του οινοποιείου, με τις υψηλότερες βαθμολογίες και τα περισσότερα μετάλλια. Είναι ένα κρασί από τα πολύ σπουδαία αμπελοτόπια του Πύργου και του Μεγαλοχωρίου, και εδώ η οινοποίηση γίνεται 100% σε γαλλικά βαρέλια. Κοινό χαρακτηριστικό και των τριών Συνέε είναι ότι μετά την εμφιάλωσή τους παραμένουν τουλάχιστον έναν χρόνο στα κελάρια, προτού κυκλοφορήσουν στην αγορά. Θέλουμε ο καταναλωτής, όταν πάρει τη φιάλη, να είναι έτοιμη και όχι να χρειάζεται να την παλαιώσει. Υπάρχουν βέβαια και οι ψαγμένοι, που θα πάρουν ένα Συνέε Ενδεμον και θα το κρατήσουν άλλη μία πενταετία. Ακόμη καλύτερα».

Πόσο εύκολη, όμως, είναι για έναν παραγωγό αυτή η προσέγγιση; Οικονομικά δεν δημιουργεί δυσκολίες; «Φυσικά και δεν είναι εύκολο να κρατάς αποθέματα στα κελάρια σου, μας ζορίζει, δεν είμαστε τράπεζα, Κτήμα είμαστε. Από την άλλη, ωστόσο, δεν μπορούμε να κάνουμε διαφορετικά». Η εμπειρία από την παλαιώση των Vinsanto, των επιδόρπιων κρασιών που παραμένουν για πολλές δεκαετίες μέσα στα βαρέλια πριν εμφιαλωθούν, έχει δώσει την κατεύθυνση και για τα ξηρά λευκά κρασιά, τα οποία βρίσκουν τον δρόμο τους στην αγορά όταν είναι απόλυτα έτοιμα προς κατανάλωση. Και αυτό, σύμφωνα με τον Ματθαίο Αργυρό, δεν είναι δυνατόν να γίνει χωρίς

«Τα τελευταία χρόνια ο Έλληνας έχει αγαπήσει το κρασί, έχουν βγει πολύ καλοί σομελιέ, που ενημερώνουν, εκπαιδεύουν το κοινό να διαβάσει, να δοκιμάσει κρασιά όχι μόνο ελληνικά».

ιδιόκτητο αμπελώνα, ο οποίος, αντίθετα με αυτό που πιστεύουν κάποιοι, αυξάνει κατά πολύ το κόστος.

«Στη Σαντορίνη, οικονομικά δεν συμφέρει να έχεις δικά σου αμπέλια, πρώτον γιατί απαιτούνται τεράστια κεφάλαια για να αγοράσεις αμπελώνες και δεύτερον οι στρεμματικές αποδόσεις είναι πολύ μικρές». Και όμως, παρά τις παραπάνω δυσκολίες, η δική του εμμονή είναι αυτή και η φιλοσοφία του Κτήματος κινείται γύρω από την παραγωγή των συγκεκριμένων κρασιών. Πόσο έτοιμος, όμως, είναι ο Έλληνας καταναλωτής να εκτιμήσει αυτού του είδους τα κρασιά; «Πάρα πολύ έτοιμος. Τα τελευταία χρόνια ο Έλληνας έχει αγαπήσει το κρασί, έχουν βγει πολύ καλοί σομελιέ, που ενημερώνουν, εκπαιδεύουν το κοινό να διαβάσει, να δοκιμάσει κρασιά όχι μόνο ελληνικά, αλλά και από όλο τον πλανήτη, να τα συνδυάσει με φαγητό, να καταλάβει τις διαφορές. Έχουν γίνει τεράστια βήματα στην Ελλάδα».

Η πορεία του Κτήματος για τον Ματθαίο Αργυρό είναι μονόδρομος, και ο ίδιος είναι σίγουρος ότι θα οδηγήσει στη δημιουργία και άλλων εξαιρετικών κρασιών. Είναι σαφές ότι ο στόχος είναι αυτός, ανεξαρτήτως κόστους. «Ο Ευδαίμων του 2016 είναι ένα εξαιρετικό κρασί, το 2017 πάει προς τα επίπεδα που το θέλω εγώ, το 2018 και το 2019 θα είναι πολύ σπουδαία κρασιά, παγκόσμιας κλάσης. Νομίζω ότι ο Ευδαίμων και το Νυχτέρι σε κάποια χρόνια από τώρα θα μπορούν να στέκονται δίπλα στα μεγαλύτερα λευκά του πλανήτη. Κρίνοντας αυτά και βλέποντας την κατάσταση του αμπελώνα, θεωρώ ότι την επόμενη δεκαετία το Κτήμα θα φτιάχνει ακόμη σπουδαιότερα κρασιά, και είναι ακριβώς αυτό που μας δίνει τη δύναμη να συνεχίσουμε να επενδύουμε και να παλεύουμε για την ποιότητα».

«Θείε Μάκη, όταν τελειώσετε με τα πολιτικά, θα κόψεις τη βασιλόπιτα;», «Μαμά κουδούνι!!», «Ποιος είναι; Φέρε μια καρέκλα από το μπαλκόνι», «Βάλτε ένα μαξιλάρι στην πλάτη της γιαγιάς να στηρίζει τη μέση της», «Ο Λεωνίδας είναι; Πού 'σαι ξάδερφε; μια ζωή αργοπορημένος», «Μη βάλετε άλλη σαμπάνια στη γιαγιά - φτάνει», «Σπύρο τι νέα, πότε το βλέπετε για παιδάκι;», ω τι υπέροχος συνωστισμός, δεκατέσσερις συγγενείς, δύο νεογέννητα και τέσσερα σκυλάκια, «Για ελάτε να τσουγκρίσουμε, ευτυχισμένο το 2022!».



Φέτος πίνουμε σ' αυτά που έχουμε ζήσει και κάποια στιγμή θα ξαναζήσουμε.

STORSINT
Ποτήρι σαμπάνιας, 22 cl
14,99€ /6 τεμ.

Ζούμε μαζί





Η εντυπωσιακή αψίδα του οινοποιείου.

Μπορεί άραγε αυτό το οινοποιείο να λειτουργήσει ως σημαιοφόρος για τους υπόλοιπους οινοποιούς που δραστηριοποιούνται ή θέλουν να δραστηριοποιηθούν στη Σαντορίνη; «Είμαστε ένα οινοποιείο που έχει τραβήξει την πορεία του. Έχουμε επενδύσει στα αμπέλια, επενδύσαμε στο καινούργιο οινοποιείο, κάνουμε ό,τι καλύτερο μπορούμε. Μακάρι να βρεθούν κι άλλα οινοποιεία να ακολουθήσουν αυτόν τον δρόμο, γιατί, όταν είμαστε περισσότεροι, είμαστε πιο ισχυροί. Όσο περισσότερα καλά οινοποιεία υπάρχουν, όσο περισσότερες διακρίσεις, όσο περισσότερο ακούγεται το *terroir* της Σαντορίνης, τόσο καλύτερο για όλους μας». Τι είναι, όμως, αυτό που λείπει αυτή τη στιγμή και εμποδίζει τη Σαντορίνη να βρεθεί πραγματικά εκεί που της αξίζει; Κατά τον Ματθαίο Αργυρό, λείπουν πολλά πράγματα. «Κατ' αρχάς, εμείς οι οινοπαραγωγοί πρέπει μόνοι μας να επενδύσουμε πολύ περισσότερα τόσο στον αμπελώνα όσο και στα οινοποιεία. Ας επενδύσουμε λοιπόν, για να τα πάμε καλύτερα. Πολλοί με ρωτούν αν χωρούν άλλα οινοποιεία στη Σαντορίνη. Χωρούν ναι, αλλά με μια προϋπόθεση: να επενδύσουν στα αμπέλια. Το να έρχονται εδώ οινοποιεία καινούργια και να μπαίνουν στη διαδικασία δημοπράτησης του σταφυλιού δεν ωφελεί κανέναν, απλώς εκτινάσσει τις τιμές. Επιπλέον, η Σαντορίνη χρειάζεται χωροταξικό σχεδιασμό για να ξεκαθαρίσουν κάποια πράγματα. Αυτό, σε συνδυασμό με σοβαρές επενδύσεις που θα αγκαλιάζουν τον αμπελώνα, μπορεί να οδηγήσει τη Σαντορίνη πολύ ψηλά. Έχουμε πάρει αυτόν τον δρόμο, προς τα εκεί πηγαίνουμε. Όσο πιο σοβαρά το πάρουμε, τόσο πιο γρήγορα θα φτάσουμε». —

«Είμαστε ένα οινοποιείο που έχει τραβήξει την πορεία του. Έχουμε επενδύσει στα αμπέλια, επενδύσαμε στο καινούργιο οινοποιείο, κάνουμε ό,τι καλύτερο μπορούμε».

estateargyros.com



Και συνεχίζουμε, από το 1981.
Με την ίδια όρεξη, το ίδιο πάθος.
Το μόνο που αλλάζει είναι η εμπειρία.
Και οι ευκαιρίες για ν' ανοίξεις έναν Λευκό ή Ερυθρό.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr

DELIVERY AND WINE

Βρισκόμαστε ήδη στα μέσα του δεύτερου lockdown και ό,τι συμβαίνει δύο φορές το πιο πιθανό είναι να γίνει και τρίτη. Μέχρις ότου λοιπόν η εστίαση βρει πάλι τον κανονικό της ρυθμό, το φαγητό στο σπίτι αποκτά μια νέα διάσταση μέσω του delivery.

ΚΕΙΜΕΝΟ Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αβραμίδης

ΣΟΥΒΛΑΚΙ

Με τον όρο «σουβλάκι» εννοούμε οτιδήποτε έχει περασθεί σε σουβλά και έχει ψηθεί στη φωτιά. Η λέξη προέρχεται από το λατινικό «subulus» και έχουμε αναφορές σε αυτό από τον 1ο αιώνα μ.Χ., όταν οι Ρωμαίοι έφηναν στη σουβλά εντόσθια και τα πουλούσαν σε υπαίθριες αγορές. Παλαιότερα είχαμε την αναφορά του Αθήναιου στο έργο του «Δειπνοσοφιστές», όπου αναφέρει ένα έδεσμα που λεγόταν «κάνδανλος» και συνδύαζε κομμάτια κρέατος στη σουβλά με πίτα, τυρί, άνηθο και το οποίο σερβίριζαν με ζουμί. Ουσιαστικά το κλασικό σουβλάκι είναι το χοιρινό από διάφορα κομμάτια, λαιμό, πανσέτα, που έχουν λίπος, για να μη στεγνώνει.

Από την άλλη έχουμε το doner kebab, που σε ελεύθερη απόδοση στα τουρκικά σημαίνει «το περιστρεφόμενο κρέας που ψήνεται» και αρχικά ήταν από αρνί. Σε εμάς εξελίχθηκε σε «γύρο», του οποίου και πάλι η αρχική του βάση ήταν το χοιρινό, ενώ τώρα βρίσκουμε και κοτόπουλο αλλά και επεξεργασμένο αρνίσιο κρέας με μπαχαρικά. Στην πορεία μπήκε στη ζωή μας και η πίτα, όπου όλα αυτά τυλίγονται εσωτερικά. Η βάση είναι μια κρύα δροσερή σάλτσα, κυρίως το τζατζίκι, και λαχανικά όπως τομάτα και κρεμμύδι. Οι παραλλαγές εδώ είναι πια αναρίθμητες.

Ας δούμε λοιπόν τις δύο βασικές επιλογές σε σουβλάκι. **Καλαμάκι χοιρινό**, χωρίς πίτα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές, σαλάτα και λεμόνι. Το χοιρινό που χρησιμοποιείται είναι λευκό κρέας που ψήνεται σε έντονη φωτιά. Αν είναι σε κάρβουνο, όπου παίρνει πιο καπνιστές νότες από τον καπνό, μπορούμε να επιλέξουμε ένα λευκό κρασί που να έχει περάσει από βαρέλι και να έχει το σώμα για να εξισορροπήσει το φαγητό. **Ασύρτικο** τόσο από Σαντορίνη όσο και από την υπόλοιπη Ελλάδα, **Βιδιανό**, **Μαλαγουζιά**, **Sauvignon Blanc Fumé** και **Chardonnay**. Απαλά κόκκινα επίσης θα ταιριάζουν, όπως **Αγιωργίτικο**, **Κοτσιφάλι**, **Μαυρούδι** και βασικά κρασιά από **Merlot**, **Syrah** από Νέο Κόσμο.

Από την άλλη, **σουβλάκι τυλιχτό με πίτα** με γύρο αρνίσιο με μπαχαρικά, τζατζίκι και τομάτα. Σαφέστατα αρωματικό, λιπαρό, με γεμάτο σώμα και οξύτητα. Προφανέστατη επιλογή για κόκκινα κρασιά με έντονο αρωματικό χαρακτήρα, αρκετές τανίνες και οξύτητα. Επιλέξτε **Ξινόμαυρο** από όποια περιοχή προτιμάτε, Γουμένισσα, Νάουσα, Αμύνταιο, Ραφήνη, στις βασικές του εκδοχές. Η **Δημιγιάνα** και το **Μούχταρο** θα είναι επίσης εξαιρετικές επιλογές.

PIZZA

Η δεύτερη κλασική επιλογή που έχουμε για delivery είναι η pizza. Η προέλευσή της είναι από την Ιταλία, όπου, βασιζόμενη στην παράδοση από την ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου, ξεκίνησε ως βάση για κάποια πίτα. Οι αναφορές ανάγονται στο 997 μ.Χ. στην Gaeta, ένα λιμάνι μεταξύ Ρώμης και Νάπολης.

Η πιο διάσημη πίτσα είναι η **Margherita**, που φτιάχτηκε

προς τιμήν της ομώνυμης βασίλισσας της Ιταλίας, η οποία επισκέφθηκε τη Νάπολη πριν από περίπου έναν αιώνα. Η πίτσα αυτή είχε τομάτα, mozzarella και φρέσκα φύλλα βασιλικού, που συμβόλιζαν τα χρώματα της ιταλικής σημαίας: κόκκινο, λευκό και πράσινο. Ας δούμε λοιπόν τη βασική πίτσα, τη **Margherita**, που όπως είπαμε περιέχει σάλτσα τομάτας, συνήθως μαρινάρα, mozzarella και φρέσκα φύλλα βασιλικού.

Ένας συνδυασμός οξύτητας και λιπαρότητας με αρώματα φρούτου και βοτανικότητας. Η ένταση και το σώμα είναι σε μέτρια επίπεδα, που επιτρέπουν πολλούς συνδυασμούς με το κρασί. Αν προτιμάτε λευκά κρασιά, επιλέξτε κρασιά με βοτανικούς χαρακτήρες, όπως **Δαφνί** και **Θραψαθήρι** από την Κρήτη, **Σαββατιανό** από την Αττική και ειδικά από παλιά αμπέλια, καθώς και το blend **Ασύρτικο** με **Sauvignon Blanc**. **Ροζέ κρασιά από Ξινόμαυρο** και γενικά αυτά που μοιάζουν πιο πολύ με λευκά παρά με κόκκινα θα είναι εξαιρετική επιλογή. Για κόκκινα κρασιά επιλέξτε απλά, **καθημερινά κόκκινα** με αρκετό κόκκινο φρούτο, ακόμα και χωρίς βαρέλι.

Σαν δεύτερη pizza θα επιλέξουμε την **Pepperoni**, που έχει ως βάση την τομάτα και τη mozzarella και από πάνω ροδέλες από ένα σαλάμι πικάντικο, το οποίο τις περισσότερες φορές είναι από μοσχάρι, αν και παραδοσιακά ήταν ανάμεικτο από χοιρινό και μοσχάρι με πολλά μπαχαρικά. **Ξινόμαυρο** από όλες τις ζώνες παραγωγής. **Μαντηλάρι** από την Κρήτη, **Μαυροτράγανο** από τη Σαντορίνη και κλασικά ένα **Chianti Classico** είναι μερικές από τις επιλογές μας.

BURGER

Hamburger ή σκέτο burger, όπως και να το πείτε, είναι σωστό. Στην ουσία ξεκίνησε σαν ένα μπιφτέκι από το Αμβούργο της Γερμανίας, που διέθετε εξαιρετικά μοσχάρια. Μέσω μεταναστών μεταφέρθηκε στην Αμερική, όπου στις αρχές του 20ού αιώνα πήρε τη μορφή του σάντουιτς που γνωρίζουμε σήμερα. Στην ουσία λοιπόν μιλάμε για μια σύνθεση από το ψωμί, το burger και τα συνοδευτικά. Η πρώτη επιλογή μας είναι το κλασικό **cheeseburger** με τα όλα του. Στη βάση του μαγιονέζα, το burger με το λιωμένο τυρί, αγγουράκι τουρσί, μαρούλι, τομάτα και κέτσαπ με μουστάρδα στο επάνω μέρος.

Χωρίς αμφιβολία θέλουμε ένα κόκκινο κρασί, ισορροπημένο, με αρκετό φρούτο, που θα μας βοηθήσει να απολαύσουμε το burger. Ένα **Αγιωργίτικο** από τη Νεμέα, της μεσαίας κατηγορίας και χωρίς μεγάλες εκχυλίσσεις, είναι πραγματικά απολαυστικό. Το **Δημιγιά**, η **Δημιγιάνα**, το **Μαντηλάρι** από την Κρήτη, αλλά και **Merlot**, **Cabernet Sauvignon** από τον Νέο Κόσμο, με άφθονο φρούτο, είναι επίσης εξαιρετικές επιλογές.

Μια δεύτερη επιλογή είναι ένα **burger vegetarian**, όπου αντί για κρέας έχουμε ένα μπιφτέκι φαλάφελ από όσπρια και λαχανικά, σερβιρισμένο με ταχίνι, μαρούλι και τομάτα. Επιλέγουμε ένα πληθωρικό λευκό, όπως ένα **Ασύρτικο** από τη Σαντορίνη, μια **Μαλαγουζιά** με βαρέλι, αλλά και **Pinot Gris** από την Αλσατία και τη Βόρεια Ιταλία. —

Οι τελευταίοι μήνες έχουν βρει την πλατεία Μαδρίτης, πίσω από το Χίλτον, με μια νέα αγαπημένη συνήθεια. Το Vassilenas Restaurant έχει ανοιχτεί στον αστικό χώρο, δημιουργώντας έναν φιλόξενο κήπο μέσα στο πάρκο, από όπου αφουγκράζεται τον ρυθμό της πόλης.

Το Vassilenas Parkside, ως side project του ιστορικού εστιατορίου, εξακολουθεί να λειτουργεί και τους χειμερινούς μήνες, εξασφαλίζοντας τη θαλπωρή που έχει ανάγκη η εποχή – με σύγχρονο εξοπλισμό θέρμανσης. Σε απόσταση αναπνοής αποκαλύπτεται η δύο επιπέδων κεντρική σάλα (σε σχεδιασμό των πολυβραβευμένων αρχιτεκτόνων Κούρκουλα – Κοκκίνου), η οποία αντανάκλα μια άλλη εκδοχή φιλικής αστικότητας. Όπου κι αν επιλέξουν να καθίσουν, οι φίλοι του new comfort menu θα μοιραστούν την ίδια συναρπαστική γευστική εμπειρία. Ο chef Μανώλης Γαρνέλης κρατάει το νήμα της 100ετούς γαστριμαργικής παράδοσης του Vassilenas, συχνά αναθεωρώντας τη με γούστο και φαντασία.

Ροφός φιλέτο

Με χόρτα εποχής, πουρέ από ψητά παντζάρια και ελληνική σαλάτα

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. ροφός φιλέτο
100 γρ. παντζάρια
80 γρ. σταμαγκάθι
100 γρ. φρέσκια τομάτα
50 γρ. αγγούρι
20 γρ. ελιές εκπυρηνωμένες
20 γρ. κάππαρη
20 γρ. αγγουράκι τουρσί
10 γρ. φρέσκο κρεμμυδάκι
10 γρ. μαϊντανός
80 γρ. ελαιόλαδο
25 ξίδι λευκό βαλσάμικο
Χυμός από 1 λεμόνι
Ξύσμα από 1 λεμόνι
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ψιλοκόβουμε την τομάτα, το αγγούρι, τις ελιές, το αγγουράκι τουρσί, το φρέσκο κρεμμυδάκι, τον μαϊντανό και προσθέτουμε και την κάππαρη. Τα αναμειγνύουμε σε μια μπασίνα και τα αφήνουμε για τουλάχιστον μισή ώρα να μαρινarisτούν.

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ

Στη συνέχεια ψήνουμε τα παντζάρια, αφού τα τοποθετήσουμε σε ταψί με χοντρό αλάτι, σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 1 ώρα, ανάλογα με το μέγεθος των παντζαριών. Εναλλακτικά, για ευκολία μπορούμε να βράσουμε τα παντζάρια. Τα ξεφλουδίζουμε και τα πολτοποιούμε στο μπλέντερ με λίγο ελαιόλαδο και λευκό ξίδι βαλσάμικο έως ότου το μείγμα αποκτήσει λεία υφή. Διορθώνουμε τη γεύση με λίγο αλάτι και πιπέρι.

VASSILENAS PARKSIDE

ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ

Καθαρίζουμε και ξεπλένουμε καλά το σταμναγκάθι. Στη συνέχεια το βράζουμε σε άφθονο κοχλάζον νερό, το οποίο προηγουμένως έχουμε αλατίσει. Αφού βράσει, το σουρώνουμε και προσθέτουμε αλάτι, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού και λίγο ελαιόλαδο.

Όταν ετοιμαστούν οι γαρνιτούρες, ψήνουμε το φιλέτο του ροφού στη σχάρα, αφού προηγουμένως το έχουμε λαδώσει και αλατίσει.

Στη βάση του πιάτου βάζουμε τον πουρέ από παντζάρι και εν συνεχεία τα χόρτα. Επάνω τους τοποθετούμε το φιλέτο του ροφού και κατά μήκος του φιλέτου απλώνουμε την ελληνική σαλάτα, αφού προηγουμένως την έχουμε σουρώσει καλά.

O SOMMELIER ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Ο ροφός είναι ούτως ή άλλως ένα ψάρι με μεστή και στιβαρή γεύση. Η συγκεκριμένη συνταγή, εκτός από τα χαρακτηριστικά του ροφού, έχει και πολυπλοκότητα γεύσεων και αρωμάτων, καθώς η γήινη γεύση των παντζαριών ισορροπεί με την πικράδα και την οξύτητα των χόρτων, ενώ η «αυστηρή» και κρουστή γευστική υπόσταση του ροφού συμπληρώνεται με τη μαριναρισμένη ελληνική σαλάτα.

Η πολυπλοκότητα του παραπάνω πιάτου αναζητά κάποιο λευκό κρασί με έντονη προσωπικότητα. Ιδανικά ένα Chardonnay με βαρέλι, αλλά φυσικά και μια Σαντορίνη, με τον οрукτό της χαρακτήρα, την υψηλή οξύτητα και το χαμηλής έντασης φρούτο, μπορούν να απογειώσουν τη γευστική εμπειρία του πιάτου.

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ CUVÉE
MONSIGNORI 2017

Το Cuvée Monsignori προέρχεται από τον παλαιότερο αμπελώνα της Σαντορίνης, όπου τα αμπέλια είναι αυτόρριζα, προφυλλοξηρικά και ηλικίας άνω των 200 ετών. Το κρασί διαθέτει πλούσιο στόμα, με εξαιρετική συμπύκνωση, κοφτερή οξύτητα αλλά και έντονα οрукτά στοιχεία, εκφράζοντας εξαιρετικά το terroir της Σαντορίνης.

ΠΑΛΠΟ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ CHARDONNAY
100% ΠΓΕ ΦΛΩΡΙΝΑ

Προέρχεται από το αμπελοτόπι του Πάλπο στο Αμύνταιο, με ζύμωση και παλαίωση για έξι μήνες σε νέα δρύινα βαρέλια. Πληθωρικό στο στόμα, με έντονες γεύσεις, όπου κυριαρχούν τα φρούτα και η δρυς, πολύ καλή οξύτητα και μια μακρά, απολαυστική, βουτυράτη επίγευση. Η πλούσια γεύση του και το καλοδομημένο σώμα συμπληρώνουν τον σύνθετο χαρακτήρα του κρασιού και συμβάλλουν στη δημιουργία ενός δυναμικού συνόλου, ιδανικού για τον ροφό μας. —



Η μοντέρνα σάλα του «Βασίλαινα» διά χειρός των αρχιτεκτόνων Κοκκίνου - Κούρκουλα.



Ο Θανάσης Βασίλαινας.

www.gaiawines.gr
fb.com/GaiaWinesGR

Αποτύπωμα Τέχνης και Γνώσης

ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ | ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ | ΑΣΥΡΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ WILD FERMENT
ΓΑΙΑ S | ΝΥΧΤΕΡΙ της ΓΑΙΑΣ | ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ της ΓΑΙΑΣ WILD FERMENT | VINSANTO της ΓΑΙΑΣ
4-6h | 14-18h | ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ | MONOGRAPH LINE | ΠΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS

Με τον Γιάννη Καρακάση MW συναντηθήκαμε μία μέρα πριν από το lockdown – κυριολεκτικά στο παρά πέντε. Έφτασε στο ραντεβού μας πριν από μένα – που έφτασα στην ώρα μου–, επιβεβαιώνοντάς μου αυτό που υποπτευόμουν, ότι δηλαδή η στρατιωτική του πειθαρχία τον χαρακτηρίζει σε ό,τι και αν κάνει. Ενώ ήταν πλωτάρχης, απέκτησε το Diploma και στη συνέχεια, όταν κατάλαβε πόσο σημαντικό ήταν πλέον στη ζωή του το κρασί, δεν δίστασε να αφήσει τη σιγουριά του Δημοσίου για να αφοσιωθεί στις σπουδές του για τον τίτλο Master of Wine. «No pain, no gain», όπως μου είπε χαρακτηριστικά.

50 GREAT GREEK WINES

ΚΕΙΜΕΝΟ Πηνελόπη Κατσάτου
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γιώργος Καπλανίδης

Πηνελόπη Κατσάτου
Πώς ξεκίνησε η ιδέα για το 50 GGW;

Γιάννης Καρακάσης
Φλέρταρα πάρα πολύ καιρό με κάτι που θα ήταν διαφορετικό, μια φρέσκια ιδέα που θα βοηθούσε όλο το ελληνικό κρασί. Πριν από περίπου ενάμιση χρόνο είχα τη βασική ιδέα: ότι βραβεύονται 50 κρασιά, ότι τα αγοράζουμε από το εμπόριο –πάρα πολύ σημαντικό– και ότι δεν σταματάμε την ημέρα που γίνεται η απονομή, αλλά προσπαθούμε να κάνουμε πράγματα. Αυτά ήταν τα τρία βασικά στοιχεία. Από εκεί ξεκινήσαμε με τον Γρηγόρη (Μιχαήλο), έναν πολύ σημαντικό άνθρωπο για μένα, να το συζητάμε και να προσπαθούμε να το εξελίξουμε κάθε μέρα.

Τα κρασιά που συμμετείχαν στον διαγωνισμό, 420 από 141 οινοποιεία, τα επέλεξαν οι ίδιοι οι παραγωγοί και όχι οι συντελεστές της ομάδας του 50 GGW, στέλνοντας υλικό που οι ίδιοι θεωρούσαν ότι αξίζει να διαγωνιστεί. Στην επιτροπή αξιολόγησης συμμετείχαν οι Terry Kandyli, Lenka Sedlackova Master of Wine, Stefan Neumann Master Sommelier, Wojciech Bońkowski. Και από την Ελλάδα οι Γρηγόρης Μιχαήλος, Στάθης Σάλτας, Ευάγγελος Ψωφίδης και Ελευθέριος Χανιαλίδης.

Ο Γιάννης Καρακάσης δεν πήρε μέρος στο διαγωνιστικό κομμάτι ως κριτής, γιατί θεώρησε ότι ο ρόλος του έπρεπε να είναι διαφορετικός.

«Όσον αφορά την κριτική επιτροπή, ένα βασικό κομμάτι της ιδέας είναι ότι αυτοί οι άνθρωποι δεν ήταν απλώς κάποιοι που έχουν τον τίτλο του top γευσιγνώστη, αυτό δεν ήταν αρκετό για μένα. Ήθελα ανθρώπους που να είναι μοριασμένοι με το ελληνικό κρασί, γιατί αυτοί είναι ευαγγελιστές και του ελληνικού κρασιού, αλλά και του 50 GGW. Άρα το όλο σκεπτικό ήταν να έχουμε τέτοιους ανθρώπους, και η βασική πεντάδα είχε τέσσερις από αυτούς και κάθε μέρα εναλλασσόταν ένας από τους Έλληνες. Αλλά η βασική ομάδα, που θα δοκίμαζε και όλα τα κρασιά, ήταν η τετράδα. Τους έχω απόλυτη εμπιστοσύνη και φάνηκε από τη συζήτηση που είχαμε μέσα κατά τη διάρκεια της αξιολόγησης το πόσο το the point ήταν οι παρατηρήσεις τους. Δοκίμασαν όλα τα κρασιά,

και τα 50 με την υψηλότερη βαθμολογία αποτέλεσαν το 50 GGW, είτε ήταν ροζέ, είτε ήταν αφρώδη, είτε ήταν οτιδήποτε. Τα γλυκά κρασιά είναι κομμάτι ξεχωριστό. Του χρόνου με το καλό, θα έχουμε σίγουρα μια κατηγορία “φυσικά κρασιά”, είναι μοντέρνο, είναι κομμάτι της αγοράς, δεν μπορούμε αυτή τη στιγμή να αγνοούμε πράγματα που συμβαίνουν γύρω μας».

ΠΚ
Υπήρχε κάποιο κρασί που σου έλειψε από τις συμμετοχές ή από την 50άδα; Από προσωπική άποψη, ένα κρασί που σου αρέσει.

ΓΚ
Δεν έχω άποψη. Οι προσωπικές μου απόψεις πάντα υπάρχουν, αλλά ο διαγωνισμός ξεφεύγει από αυτές και έχουμε ένα αποτέλεσμα που αποτυπώνει τη στιγμή της ημέρας που γίνονται οι δοκιμές. Είναι σίγουρο ότι έχουν μείνει καταπληκτικά κρασιά που δεν ήταν μέσα στην 50άδα, για κάποιο λόγο δεν «έδειξαν» καλά, ή άλλα που «έδειξαν» καλύτερα. Δεν έχω άποψη γιατί προσπαθώ, όσο γίνεται, να είμαι αντικειμενικός, άρα το προσωπικό μου γούστο δεν έχει καμία δουλειά εδώ μέσα, είναι εκτός πλαισίου.

ΠΚ
Το οποίο ισχύει και για τους παραγωγούς;

ΓΚ
Φυσικά. Υπήρχαν καταπληκτικοί –φανταστικοί– παραγωγοί που δεν μπήκαν στην 50άδα. Προφανώς στενοχωρήθηκαν, αλλά προσπαθώ να είμαι αντικειμενικός. Ό,τι βγαίνει στη γευσιγνωσία αποτυπώνεται στα 50. Άλλη μία καινοτομία του 50 GGW είναι το ότι πάμε σε χρονιές που υπάρχουν στο εμπόριο, επομένως δεν είχε νόημα ένας παραγωγός να μου στείλει μια παλιά χρονιά, ενώ θέσαμε και ως προϋπόθεση τις 1.000 φιάλες ελάχιστη παραγωγή.

ΠΚ
Εκτός από τη χρονιά παραγωγής, με τις τιμές πώς «παίξατε»; Δηλαδή πώς συναγωνίστηκαν κρασιά των 5 ευρώ με κρασιά των 40 ευρώ;

ΓΚ
Βλέπεις από το αποτέλεσμα ότι έχεις κρασιά στη χαμηλό-τερη κατηγορία, δηλαδή κάτω από 15 ευρώ, και έχεις και κρασιά πάνω από 60 ευρώ. Εμείς δεν δώσαμε πουθενά την τιμή, γιατί μπορεί να επηρεάσει. Επίσης δεν δώσαμε την περιοχή προέλευσης, γιατί και αυτή μπορεί να επηρεάσει. Π.χ., σε ένα Ασύρτικο του 2018 από την Κρήτη ή την Πάρο, την Τήνο, τη Βόρεια Ελλάδα, τη Σαντορίνη, αν οι κριτές δουν περιοχή προέλευσης δίπλα σε μια ένδειξη τιμής, το μυαλό τους αμέσως αρχίζει και σκέφτεται αλλιώς. Εμείς θέλαμε όλα τα κρασιά να έχουν το ίδιο σημείο αφετηρίας.

ΠΚ
Ήταν έκπληξη ο Αργυρός (No 1);

ΓΚ
Βλέποντάς το, μάλλον όχι. Όμως κάθε τυφλή διαδικασία εμπεριέχει ένα πολύ μεγάλο κομμάτι που δεν μπορείς να ξέρεις, αλλά... Βλέποντας τη δεκάδα, να σου πω τι είχε; Είχε πέντε Ασύρτικα, τρία Σαντορίνης και δύο εκτός, κάτι πολύ ενδιαφέρον για μένα, γιατί δείχνει ότι τα Ασύρτικα εκτός Σαντορίνης είναι πολύ δυνατά. Είχε τρία Ξινόμαυρα – πολύ σημαντικό. Είχε ένα Αγιωργίτικο, επίσης πολύ σημαντικό – οφείλει να είναι εκεί. Και είχε και ένα κρασί από διεθνή ποικιλία, εξαιρετικό νέο θα έλεγα, γιατί δείχνει ότι δεν υπάρχει καμία απολύτως προκατάληψη ως προς τις διεθνείς ποικιλίες. Αν κάτι αξίζει να μπει, θα μπει. Επίσης αναδύονται κι άλλες ποικιλίες: βλέπεις Βιδιανό, Μαυροτράγανο, Μαυροδάφνη, Λημνιώνα. Όλα λοιπόν τα στοιχεία για τα οποία συζητάμε αποτυπώνονται στο 50 GGW.

ΠΚ
Πώς μπορεί να βοηθήσει το 50 GGW τη θέση της Ελλάδας στο εξωτερικό;

ΓΚ
Εμείς έχουμε βγάλει τώρα τους πρώτους άξονες δράσης. Όσον αφορά το εξωτερικό, ένα βασικό κομμάτι είναι ότι θέλουμε να συμμετέχει το 50 GGW σε ό,τι premium tasting υπάρχει. Για παράδειγμα, έχουμε δρομολογήσει μια συνεργασία με μια σχολή κρασιού στο Bordeaux, όπου μια Γερμανίδα Master of Wine θα κάνει το Diploma της με κρασιά που είναι από το 50 GGW, παρουσιάζοντάς τα σε 34 επαγγελματίες. Τώρα, προχωράμε τη διοργάνωση μιας πολύ μεγάλης γευσισγνωσίας με επαγγελματίες, από την Ισπανία. Το πρώτο tasting έγινε στη Μαδρίτη και παρουσιάστηκαν/κρίθηκαν και κρασιά από το 50 GGW. Αλλά αυτό που είναι σημαντικό για το Greatness του 50 GGW είναι να γίνουμε το βάθρο για την ανάδειξη του ελληνικού κρασιού, κάτι που πιστεύω ότι μπορεί να βοηθήσει απόλυτα το ελληνικό κρασί. Κάποια στιγμή δοκιμάζεις τα ελληνικά κρασιά δίπλα στα ξένα και τυφλά πάνε πολύ καλά, αλλά τους λείπει ένα πράγμα: τους λείπει αυτό το prestige, αυτή η φήμη, το story-telling, που είναι ένα στοίχημα για το 50 GGW αν μπορεί να βοηθήσει.

ΠΚ
Δεν θέλω να ιντριγκάρω, αλλά πώς θα διαφοροποιηθεί το 50 GGW από τα δεκάδες βραβεία που μας ενημερώνουν ότι κατέκτησαν οι Έλληνες παραγωγοί;

ΓΚ
Αυτή η ερώτηση συμπυκνώνει ακριβώς το γιατί κάναμε το 50 GGW. Γιατί το να πάρουν όλοι βραβείο και στο τέλος να μη μετράει καθόλου –κάτι που βλέπουμε πάρα πολύ συχνά– είναι το ανάποδο στήσιμο από το 50 GGW: δεν παίρνουν όλοι, παίρνουν μόνο 50.

ΠΚ
Θεωρείς ότι έχει μια δυναμική από μόνο του, δηλαδή αυτό θα αναπτύξει κάποια κομμάτια που ίσως εσείς δεν έχετε σκεφτεί. Στα επόμενα δέκα χρόνια, αν το σκεφτόσουν τώρα, πού θα ήθελες να είσαι;

ΓΚ
Επειδή ξέρω ότι αυτά τα μακρόχρονα πράγματα είναι πάρα πολύ δύσκολα, έχω επίγνωση του ότι όλο αυτό το όραμα πρέπει να αναθεωρείται τακτικά από εκείνον που το έχει στο μυαλό του και το νιώθει κάτω από το δέρμα του, και να κυκλοφορεί μέσα στο αίμα του, ας πούμε. Αυτά που έχω σκεφτεί μέχρι στιγμής, αν δω ότι προχωρούν, είναι το επόμενο layer. Υπάρχει στο πίσω μέρος του μυαλού μου αυτή τη στιγμή, αλλά ποτέ δεν θέλω να τα βάζω όλα μαζί μπροστά, γιατί σε όλα πιστεύω ότι πρέπει να υπάρχει μια τάξη και μια πρόοδος σταδιακή. Δεν υπάρχει καμία βιασύνη, ειδικά το ελληνικό κρασί δεν θέλει βιασύνη, θέλει σωστά, σταθερά βήματα, ποιοτικά βήματα.

ΠΚ
Γκρίνια υπήρχε;

ΓΚ
Όχι πολλή – που να έφτασε στα αυτιά μου. Αλλά όταν κάνεις κάτι καινούργιο, είτε το κάνεις είτε όχι, θα γκρινιάζουν. Οπότε κάνουμε αυτό που πιστεύουμε και προχωράμε. Προσπαθώ να κάνω όσο πιο σωστά τα πράγματα. Βέβαια σε ένα πολύ δύσκολο παραγωγικό κομμάτι είναι δύσκολο να είναι όλοι ευχαριστημένοι, αλλά είναι κάτι που μου αρέσει, μας αρέσει και, όπως είπε ο Όσκαρ Ουάιλντ, «το χειρότερο πράγμα από το να σε συζητούν είναι να μη σε συζητούν καθόλου».

ΠΚ
Η Κύπρος θα μπορούσε να υποστηρίξει μια ανάλογη διοργάνωση;

ΓΚ
Η Κύπρος έχει ξεκινήσει την άνοδό της εστιάζοντας στις αυτόχθονες ποικιλίες, αλλά έχει δρόμο μπροστά της – παρακολουθώ τις εξελίξεις και βλέπω πολύ ωραία πράγματα. Οψόμεθα.

ΠΚ
Μία μέρα πριν από το lockdown, δεν μπορώ να μη σε ρωτήσω: Τι θα πιεις στον εγκλεισμό;

ΓΚ
Θα κάνω μια προσπάθεια να ανοίγω τουλάχιστον μία από τις πολύ καλές φιάλες την εβδομάδα, για να σπάσουμε λιγάκι όλο αυτό το πράγμα. Γενικά είμαι άνθρωπος που δοκιμάζω πολύ και πίνω λίγο, γιατί υπάρχει αρκετή δουλειά και δεν πάνε αυτά μαζί. Οπότε πολλές φορές που είμαι σε καλή διάθεση, θα διαλέξω μια καλή φιάλη και θα το χτίσω γύρω από εκεί, δεν θα περιμένω τα υπόλοιπα, θα είναι η φιάλη η αφορμή. Και αυτό είναι ενδεχομένως μια συμβουλή προς τους οινόφιλους καταναλωτές, ότι δεν χρειάζεται να πάνε να φτιάξουν όλο το περιβάλλον, όλο το πλαίσιο, και μετά να επιλέξουν τη φιάλη. Δε βρουν τη φιάλη και ας χτίσουν γύρω από αυτήν ακόμα και το φαγητό που θα διαλέξουν, την παρέα τους. —

50
GREAT
GREEK
WINES
Τους νικητές μπορείτε να τους
δείτε στο greatgreekwines.com



Για αυτούς που δεν βάζουν
νερό στο κρασί τους.

Πλούσια και ψαγμένη ποικιλία
από ερυθρά, λευκά, ροζέ, ημίγλυκα,
αλλά και εκλεκτοί αφρώδεις οίνοι,
για όσους θέλουν το ιδανικό κρασί
για κάθε περίπτωση.

Για αυτούς που «ακούνε»
τις νέτες πράσινου πιπεριού.

Σπάνιες και βραβευμένες επικέτες από όλο
τον κόσμο, για όσους είναι λάτρεις του είδους
και γνώστες της απόλαυσης, αλλά και για
αυτούς που τώρα ανακαλύπτουν την
εμπειρία, αναζητώντας τα καλύτερα tips.

Για τους «ο ελληνικός
οίνος ευφραίνει καρδίαν».

Γλυκόπιστοι θησαυροί από μικρά οινοποιεία με ιστορία
και χαρακτήρα και εξαιρετικοί οίνοι από περιφημούς
ελληνικούς αμπελώνες, για όσους κάνουν κέφι
τα θαυμάσια κρασιά του τόπου μας.

Όποιος κι αν είσαι,
έχουμε ένα κρασί
που σου ταιριάζει.

**A
B** Για ό,τι θέλεις
να είσαι

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

Wine Journal



KEIMENO

Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

Όταν παρέλαβα το προσεγμένο κουτί με την πρώτη μονοποικιλιακή **Μαλαγουζιά 2019 του Κτήματος Κυρ-Γιάννη**, η περιέργειά μου με παρακίνησε να το ανοίξω την ίδια κιόλας μέρα στο σπίτι. Με πρώτη ύλη από τον single vineyard αμπελόνα Σαμαρόπετρα στο Αμύνταιο, από αμπέλια φυτεμένα το 2004, η Μαλαγουζιά αυτή ακολουθεί τον δρόμο της εκφραστικότητας και της εξωστρέφειας. Αρώματα από lime, ανανά, γλυκολέμονο, mango και ginger δημιουργούν μια γλυκόξινη πανδαισία στο ποτήρι, δένοντας όμορφα με τα πικάντικα μακί που παραγγείλαμε από το **Shisan Sushi Bar**. Το κρασί, με μέτρια οξύτητα, αλκοόλ και σώμα, παρουσιάζει ένα ευλύγιστο σύνολο, εύκολο να ταιριάζει με διαφορετικές γεύσεις. Θα διατίθεται αποκλειστικά από τη διαδικτυακή πλατφόρμα warehouse10.gr του Κτήματος Κυρ-Γιάννη.

Λίγο πριν κλείσει η εστίαση, γιορτάζουμε γενέθλια με φίλους από Ελλάδα και εξωτερικό στο **εστιατόριο Διόλου 68**, στο Εμπορικό Τρίγωνο. Παρότι καθόμαστε σε απόσταση και τα κεράκια σβήνουν με τα χέρια, η διάθεσή μας καθόλου δεν χαλάει. Ανεξαρτήτως εποχής, πιάτα όπως η καβουροσαλάτα, ο αχινός, οι όμορφες, τραγανές γαρίδες και τα αχινιστά μύδια μάς μεταφέρουν κατευθείαν στο Διγαίο, ενώ η **Ρομπόλα του Οινοποιείου Gentilini** από την Κεφαλονιά μάς δροσίζει με τη λεμονάτη ορυκτότητά της και ανεβάζει την απόλαυση στα ύψη. Ευχάριστη έκπληξη, η θετική απάντηση του εστιατορίου στην ερώτηση «έχετε και παλαιότερες χρονιές?».

Δύο αγοράκια εγώ και τρία ο αδελφός μου. Φαντάζεστε τι γίνεται κάθε φορά που συναντιούνται τα πέντε ζωηρά ξαδελφάκια. Και όμως, όταν είναι όλα μαζί, αυτοαπασχολούνται και οι μεγάλοι είμαστε πιο άνετοι για να απολαύσουμε την παρέα αλλά και το φαγητό μας. Στον υπέροχο κήπο μιας αυλής απολαμβάνουμε γευστικό πατέ συκωτιού, δροσερή παντζαροσαλάτα και υπέροχες μπουκιές κοτόπουλου με ξηρούς καρπούς και άγριο ρύζι. Στα ποτήρια μας το **Chardonnay 2015 του Κτήματος Κατσαρού** από την Κρασιά Ολύμπου, το οποίο δεν κρατιόμουν να φυλάω άλλο στην κάβα μου. Ένα μαγικό Chardonnay πενταετίας, που θυμίζει τα κορυφαία δείγματα της Καλιφόρνια, εντυπωσίασε τους πάντες.

Όταν λόγω lockdown δεν μπορείς να απολαύσεις την κρεατοφαγία των καλών steak houses της Αθήνας, αγοράζεις ο ίδιος δύο μοσχαρίσιες ταλιάτες και προσπαθείς να γίνεις πύστης στη θέση του πύστη. Με αυτή την αφορμή, άνοιξα το **Le Roi Des Montagnes Cuvée 2014 του Κτήματος Παπαργυρίου**, ένα πληθωρικό, ασυνήθιστο χαρμάνι από 80% Cabernet Sauvignon, 12% Μαυροδάφνη και 8% Touriga Nacional. Η καλλιέργεια στα 850 μέτρα στα Σοφιανά Κορινθίας εξασφαλίζει υψηλές οξύτητες και δυνατότητες παλαιώσης. Πυκνό μαύρο φρούτο, μαύρα μούρα, δαμάσκηνα, cassis, καπνός, δέρμα, μελάνι και πίσσα στη μύτη, με τονισμένη οξύτητα στο στόμα, υψηλές, ώριμες τανίνες, υψηλό αλκοόλ 15% και μακρά διάρκεια. Μια πραγματική οινική βόμβα που θα εξαφανίσει οτιδήποτε δεν είναι κρέας.

Τι γίνεται όταν το εύθραστο, αιθέριο, λουλουδάτο Μοσχοφίλερο θέλει να τσαλακωθεί; Πώς είναι μια natural εκδοχή του χωρίς εμπορικές ζύμες, χωρίς θειώδη, με ζύμωση σε αμφορείς και εμφιάλωση αφιπλάνιστο; Δοκιμάζοντας το νέο **X-mf17 Natural 2017** του Κτήματος Τσέλεπου, έμπνευσης Άρη Τσέλεπου, σκέφτηκα ότι το Μοσχοφίλερο, όσο και να προσπαθήσει, αλήτης δεν γίνεται. Παραμένει ανθώδες, μεθυστικό, με λεπτά αρώματα ροδόενου και φρέσκου λουκουμιού, μαζί με ρόδι, μανταρίνι και κάποιες γήινες νότες. Ελαφρώς τανικό, με υψηλή οξύτητα και λεπτό σώμα, παραμένει Μοσχοφίλερο και εντυπωσιάζει προσφέροντας μία ακόμα εκδοχή του. Το δε χρώμα του κρασιού φτάνει στα όρια του ερυθρού.

Ηρθε η ώρα να ανοίξω το **Black Queen 2014** του **Domaine Croissance Profonde**, ένα ερυθρό κρασί από την Ταϊβάν που μου έκανε δώρο ένας φίλος πριν από λίγα χρόνια. Παράγει κρασί η Ταϊβάν; Ναι, εδώ και λίγες δεκαετίες, αλλά όχι από Vitis Vinifera, λόγω ζέσης και υγρασίας. Η ποικιλία Black Queen είναι διασταύρωση και μοιάζει λίγο με το δικό μας Μούχταρο. Πυκνό μαύρο φρούτο, δαμάσκηνα και πολύ υψηλή οξύτητα. Σε αντίθεση πάντως με το Μούχταρο, η έλλειψη συμπίκνωσης είναι τυπική σε μια χώρα με δύο τρύγους τον χρόνο. Μεγάλη εμπειρία η δοκιμή αυτού του κρασιού από αμπέλια πενήντα ετών. —

Κοσμοϊστορικά, η χρήση του βαρελιού πρωτοεμφανίστηκε κατά τη Ρωμαϊκή Περίοδο, σαν υποκατάστατο του αμφορέα, με βασικό σκοπό τη μεταφορά και την αποθήκευση του κρασιού. Τα πρώτα χρόνια οι οινοπαραγωγοί δεν γνώριζαν τις ευεργετικές ιδιότητες του ξύλου και λειτουργούσαν ως απλοί παρατηρητές της συνύπαρξης.

Κάπως έτσι φτάσαμε στο δεύτερο μισό του εικοστού αιώνα, όταν μετά από έρευνες διαπιστώθηκε ότι μέσα από τους πόρους του ξύλου εισέρχεται μικρή ποσότητα οξυγόνου, ικανή να προκαλέσει το φαινόμενο της μικροοξυγονωτικής παλαιώσης του κρασιού. Πρακτικά το κρασί, περνώντας αυτό το στάδιο, μαλακώνει γευστικά και αποκτά πιο σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα (μπουκέ), κυρίως λόγω της βανιλίνης, ουσίας που το ξύλο διοχετεύει στο κρασί. Πιο ειδικά, το ξύλο που λειτουργεί πιο ευεργετικά στην παλαιώση είναι αδιαμφισβήτητα το δρύινο. Κατά καιρούς υπήρξαν πειραματισμοί με κερασιά, καστανιά, καρυδιά, πεύκο, χωρίς ωστόσο τα ίδια ευεργετικά αποτελέσματα της δρύος. Από τα περίπου 400 είδη, τα πιο διαδεδομένα είδη δρυός είναι η *Quercus alba*, η *Quercus robur* και η *Quercus sessiliflora*. Οι πιο δημοφιλείς χώρες στην παραγωγή βαρελιών είναι η Γαλλία, με λεπτό-ντελικάτο ύφος, η Αμερική, με τα πιο έντονα δείγματα γραφής που συνήθως καπελώνουν το φρούτο, και η Σλοβενία, η οποία παράγει και το αγαπημένο μου, ηπιότερο στίλ.

Πρέπει να δεχτούμε ότι πολλά κρασιά που απολαμβάνουμε στις μέρες μας, χωρίς την παλαιώση σε δρύινα βαρέλια απλώς δεν θα υπήρχαν. Δεν θα είχαν την ίδια γεύση, θα είχαν εντελώς διαφορετική οσμή και σίγουρα όχι την ίδια δομή. Η δρυς έχει την ικανότητα να προσδίδει κατά κάποιον τρόπο στον ζυμωμένο χυμό του σταφυλιού πολυπλοκότητα, βάθος και πιο πληθωρικό χαρακτήρα. Το παράλογο είναι πως για σχεδόν δύο χιλιετίες, με μόνους συμμάχους τις πρακτικές μεθόδους και την παρατήρηση, η συνύπαρξη των δύο υπήρξε αρμονική, ενώ αντίστοιχα στις μέρες μας, με την πολυτέλεια της έρευνας, η υπερβολή πρωταγωνιστεί. Υπάρχουν κρασιά με τόσο έντονο το στοιχείο του ξύλου στα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, που δυσκολεύεται να καταλάβεις τι τρώς όταν το φαγητό έχει κάνει μπάνιο στο λάδι της τρούφας.

KEIMENO

Γιάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier

CELLAR RAT: OAK

Λίγο η εξοικείωση των καταναλωτών στα βαρελάτα-καπνιστά κρασιά, όπως τα αποκαλούν, λίγο η διάθεση εντυπωσιασμού των νεοεισερχόμενων κυρίως παραγωγών, και η δουλειά στο αμπέλι πάει χαμένη. Αντί να πίνουμε κρασί της Νάουσας ή της Νεμέας, καταλήγουμε να πίνουμε το προϊόν κάποιου δάσους της Γαλλίας ή της Αμερικής που κάπου στο βάθος θυμίζει κρασί. Η υπερβολική χρήση του βαρελιού άφησε και αφήνει, δυστυχώς, το αποτύπωμά της και σε άλλες πιο προηγμένες οινολογικά χώρες από την Ελλάδα. Αρχικά οι χώρες του Νέου Κόσμου, που όχι μόνο μας συστήθηκαν με έντονα τα σημάδια του μακιγιάζ στα κρασιά τους, αλλά είχαν και την οξυδέρκεια να παρακάμψουν την πολύμηνη και κοστοβόρα παραμονή στα δρύινα βαρέλια με τα oak chips, που θα προσδίδουν σε πρώτο βαθμό τα ίδια, ίσως και πιο εντυπωσιακά αποτελέσματα σε δραματικά λιγότερο χρόνο και με προφανώς λιγότερο κόστος. Στη γειτονική μας Ιταλία, κατά τη δεκαετία του '90 θέλησαν να αποτινάξουν τον χιτώνα του παραδοσιακού και αντιμετώπισαν τη χρήση του βαρελιού με την ίδια γενναιοδωρία που αντιμετωπίζουν οι έφηβες κοπέλες τα καλλυντικά τους μπροστά στον καθρέφτη. Ως αποτέλεσμα, τα κρασιά τους ήταν πιο ρωμάλια, πιο beefy, όπως επιτακτικά τους παρότρυνε η αγορά της Αμερικής. Με την πάροδο του χρόνου συνειδητοποίησαν πως η επίδραση του ξύλου, εκτός από έντονη, ήταν και εφήμερη και πλέον επιστρέφουν στην ήπια χρήση ολόβενικης ως επί το πλείστον δρυός. Δυτικότερα, στην Ισπανία και πιο ειδικά στη Rioja, είναι τόσο παρατεταμένη η παραμονή του κρασιού στο βαρέλι, που τα περισσότερα οινοποιεία έχουν τον αποκλειστικό τους βαρελοποιό – tonelero. Η διαφορά σε σχέση με τις άλλες παραγωγούς ζώνες είναι πως το κρασί εμφανίζεται στα ράφια της κάβας αρκετά χρόνια μετά τον τρυγητό του και όταν έχει αποκτήσει πιο ομογενοποιημένο χαρακτήρα.

Καταλήγοντας, πιστεύω ότι το κρασί είναι ο καρπός της γης, του καιρού, του σταφυλιού. Το μηχανοστάσιο της παραγωγής του είναι το αμπέλι. Πάντα θα συνυπάρχει με τη δρυ, αλλά καλό είναι από τη μεριά μας ως καταναλωτές να είμαστε καχύποπτοι απέναντι στα γλυκά, εντυπωσιακά αρώματα, ειδικά σε περιπτώσεις που δεν αντικατοπτρίζουν την καταγωγή ή τον ποικιλιακό του χαρακτήρα. —



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ George Vdolkakis

ΕΝΕΡΓΕΙΑ, ΕΝΤΑΣΗ, ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑ, ΑΚΡΙΒΕΙΑ

Σε ένα σημείο συγκλονιστικής φυσικής ομορφιάς, με διάσπαρτους γρανιτικούς βράχους που αποτελούν ένα μοναδικό παγκόσμιο φαινόμενο, το πάθος για δημιουργία συνάντησε το απόλυτο terroir. Εκεί, όπου το σεληνιακό τοπίο γέννησε θρύλους και μύθους για Τιτανομαχίες, τους οποίους επιβεβαιώνουν οι τεράστιοι βόλακες. Τι είδαν, όμως, μέσα σε αυτή την αγριάδα που παρουσιάζει το ανάγλυφο της ενδο-χώρας της Τήνου ο Αλέξανδρος Αβατάγγελος και ο Gerard Margeon και ονειρεύτηκαν να δημιουργήσουν τον αμπελώνα T-OINOS; Φτωχά εδάφη, υψόμετρο και απότομες πλαγιές, μαζί με ακραίες καιρικές συνθήκες, όπως οι ισχυροί άνεμοι, με άλλα λόγια όλα εκείνα τα στοιχεία ενός αμπελώνα που στοχεύει στη δημιουργία μεγάλων κρασιών. Η διατήρηση του μοναδικού αυτού φυσικού περιβάλλοντος με την παράλληλη δημιουργία κατάλληλων δομών για την αειφόρο ανάπτυξη της περιοχής, μέσα από την αναβίωση του αμπελώνα και τη δημιουργία ενός μεγάλου κρασιού, ήταν το κοινό τους όραμα και αποτελεί μέχρι σήμερα τη φιλοσοφία του T-OINOS.

Αναπόσπαστο κομμάτι της ομάδας, που αποτελείται επίσης από τον αμπελοκαλλιεργητή Μιχάλη Τζανουλίνο και τον οινολόγο Θάνο Γεωργιά, ο Stephane Derenoncourt, ένας από τους σημαντικότερους Master Vigneron στον κόσμο, ο οποίος μοιράζεται το ίδιο πάθος στη ζωή: να αποδώσουν το αιώνιο και το εφήμερο μέσα από μια φιάλη κρασιού. Εδώ, η ανθρώπινη ιδιοφυΐα παντρεύεται με το μοναδικό terroir, χαρίζοντας κρασιά γεμάτα ενέργεια, ένταση, καθαρότητα και ακρίβεια, τα οποία βρίσκουν τη θέση τους στις λίστες μερικών από τα καλύτερα εστιατόρια του κόσμου και τοποθετούν την Τήνο στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Ασύρτικο και Μαυροτράγανο, δύο αυτόχθονες ποικιλίες, η πρώτη φυτεμένη σε γρανιτική άμμο, η δεύτερη σε σχιστόλιθο, καλλιεργούνται ακολουθώντας οργανικές και βιοδυναμικές πρακτικές στα 130 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα.

Julia Harding MW για το Clos Stegasta Mavrotragano Rare 2018

«Μαύρο και άγριο σε χαρακτήρα και ισορροπημένο από αυτές τις καταπληκτικές, επηρεασμένες από τον άνυδρο σχιστόλιθο, δομημένες τανίνες. Σκούρο, αλμυρό και ξηρό, και πλούσιο. Σαν να αναδύονται ογκόλιθοι μέσα από το φρούτο. Αφήνει το στόμα καθαρό και ξηρό σαν μαύρη σοκολάτα. Απίστευτο μακρός. (JH) Πίνεται 2025-2035. Βαθμολογία: 18,5/20»

Lenka Sedlakova MW για το Clos Stegasta Mavrotragano 2018

«Μια εξαιρετικά κρεμώδης, πικάντικη, στρογγυλή και εύπλαστη εκδοχή του Μαυροτράγανου, που κατά κανόνα δεν είναι καθόλου εύκολο να την πετύχεις. Δοκιμάστε αυτή τη φανταστική νέα σοδειά του 2018 του Clos Stegasta Μαυροτράγανο από το T-OINOS».



toinos.com

GRAPE STORY

ΤΑ «ΜΕΓΑΛΑ» ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης



NAPA VALLEY
SONOMA COUNTY

ΕΙΡΗΝΙΚΟΣ

ΑΤΛΑΝΤΙΚΟΣ

ENDOZA

WESTERN CAPE

ΙΝΔΙΚΟΣ

BAROSSA VALLEY

BORDEAUX

PIBERA DEL DUERO

BORDEAUX

PRIORAT

PIEMONTE

VENETO

TUSCANY

BURGUNDY

RHONE

Κλασικά, θρυλικά, ιστορικά, ανεπανάληπτα και συνήθως πανάκριβα. Λίγες από τις λέξεις που προ-σπαθούν να περιγράψουν τα πιο περιζήτητα κόκκινα κρασιά του κόσμου. Ας ξεχάσουμε λοιπόν για λίγο τις ανερχόμενες ποικιλίες, τις νέες τάσεις, τους ελπιδοφόρους παραγωγούς και τα νέα γευστικά στιλ, και ας πάμε να θυμηθούμε τα εδραιωμένα, σπουδαία ερυθρά κρασιά του Bordeaux, της Napa Valley, της Barossa. Κρασιά-πρότυπο που έθεσαν τα όρια της ποιοτικής παραγωγής, κρασιά που πολλές φορές φλερτάρουν με την τέχνη, το συναίσθημα, τη γνήσια δημιουργία. Και αν δεν μπορούμε στην πράξη να τα απολαμβάνουμε όσο συχνά θα θέλαμε, μπορούμε πάντα να ταξιδεύουμε με τον μύθο και την ιστορία τους.

Γαλλία

BORDEAUX

Τα σταφύλια για το πιο διάσημο ερυθρό χαρ-μάνι του κόσμου καλλιεργούνται στις όχθες του ποταμού Gironde και των παραποτά-μων Garonne και Dordogne, με τα επιβλη-τικά Châteaux και τις διάσημες ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec και Carménère. Αριστο-κρατικότητα, δύναμη, μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης και συχνά τετραψήφιες τιμές κρασιών, κυρίως από τα διάσημα Châteaux του Haut-Médoc, αλλά και από εκείνα στις περιοχές Saint-Émilion και Pomerol της δεξιάς όχθης.

- Château Angelus
Château Cheval Blanc
Château Cos d'Estournel
Château Brion
Château Lafite Rothschild
Château Lafleur
Château Latour
Château Leoville Barton
Château Leoville-Las-Cases
Château Leoville Poyferre
Château Margeaux
Château La Mission Haut-Brion
Château Montrose
Château Mouton Rothschild
Château Palmer
Château Pavie
Château Petrus
Château Pichon-Longueville Baron
Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande

BURGUNDY

Ανάμεσα στην Dijon και τη Lyon απλώνεται η Χρυσή Κοιλάδα (Côte-d'Or) και οι άλλες περιοχές της μυθικής Βουργουνδίας. Εδώ η ποικιλία παίζει δευτερεύοντα ρόλο, με καθοριστικά στοιχεία τα εδάφη, το κλίμα και τον καιρό. Το terroir, με κεντρικό θέμα το αμπελοτόπι, στη Βουργουνδία αποτελεί τον απόλυτο πρωταγωνιστή. Σε σημείο που το Chardonnay και το Pinot Noir, οι σπουδαι-ότερες ίσως ποικιλίες του κόσμου, να απο-τελούν απλώς ένα όχημα, έναν ουδέτερο καμβά για να ακουστεί και να εκφραστεί το ίδιο το αμπέλι.

- Domaine Marquis d'Angerville
Domaine D'Auvenay
Domaine Claude Dugat
Domaine Dugat-Ry
Maison Louis Jadot
Domaine Leroy
Domaine Hubert Lignier
Domaine De la Romanée-Conti
Domaine Comte George de Vogue
Domaine Faiveley
Domaine Georges Roumier

RHÔNE

Στον γαλλικό νότο, εκεί όπου ο Ροδανός ποταμός τρέχει ανάμεσα στα αμπέλια, οι δύο διαφορετικές γαλλικές κοσμοθεωρίες του Μπορντό και της Βουργουνδίας συναντιού-νται κάπου στη μέση. Στον Ροδανό συνυπάρ-χουν η δύναμη, η πυκνότητα και η ένταση με την αιθέρια ελαφρότητα. Εδώ παράγο-νται τα μυθικά ερυθρά Hermitage με συνοι-νοποίηση του ερυθρού Syrah με τις λευκές Marsanne και Roussanne, αλλά και τα μονα-δικά Châteauneuf-du-Pape, με δυνατότητα χρήσης μέχρι και δεκατριών ποικιλιών.

- Château de Beaucastel
Domaine Henri Bonneau
M. Chapoutier
Jean-Louis Chave
Clos de Papes
E. Guigal
Paul Jaboulet Aine
Château La Nerthe
Domaine de Pegau
Domaine Pierre Usseglio

Ιταλία

PIEMONTE

Ό,τι πιο κοντά στη Γαλλία έχει η Ιταλία, τόσο χιλιομετρικά όσο και από άποψη κουλτού-ρας, γεύσης, γαστρονομίας, αλλά και κρα-σιού. Εδώ τα μυθικά Barolo και Barbaresco από την ποικιλία Nebbiolo στους ομιχλώ-δεις λόφους του Langhe συναρπάζουν. Οι ποικιλίες Barbera και Dolcetto χαρίζουν ποι-κιλία στιλ και γεύσεων, ενώ τα αμέτρητα ταιριάσματα με τα πιάτα μαύρης και λευκής τρούφας κάνουν την κάθε επίσκεψη ανεπα-νάληπτη.

- Elio Altare
Ceretto
Domenico Clerico
Giacomo Conterno
Angelo Gaja
Bruno Giacosa
Luciano Sandrone
Paolo Scavino
Roberto Vorzio

VENETO

Ποιοτικό ερυθρό αποκορύφωμα της αχανούς περιοχής του Veneto αποτελούν τα μυθικά Amarone, ερυθρά κρασιά από τις τοπικές ποικιλίες Corvina, Rondinella και Molinara με επαναζύμωση του κρασιού μαζί με σταφύλια που έχουν σταφιδιάσει υπό σκιά, σε αχυρένια στρώματα. Δίπλα σε αυτά τα μεγαλειώδη και ακριβά κρασιά, η απλή Valpolicella μας θυμί-ζει ότι το κρασί εδώ παραμένει μια καθημε-ρινή απόλαυση.

- Dal Forno Romano
Giuseppe Quintarelli
Masi Agricola
Tommasi



TUSCANY

Αμπέλια, ελαιώνες, κυπαρίσσια και πέτρινα αρχοντικά δημιουργούν ένα μαγικό σκηνικό. Chianti Classico και Brunello di Montalcino αποτελούν τα κλασικά κρασιά της περιοχής από την ποικιλία Sangiovese, ενώ στο γειτονικό Bolgheri οι σημαντικές οινικές επενδύσεις της δεκαετίας του 1970 με φύτευση γαλλικών ποικιλιών έχουν οδηγήσει την Τοσκάνη στην κορυφή της Ιταλίας και του κόσμου, σε επίπεδο ποιότητας, αλλά και τιμών.

Marchesi Antinori
Ornellaia e Masseto
Tenuta San Guido (Sassicaia)
Tua Rita
Le Macchiole
Castello dei Rampolla
Soldera Case Basse
Tenuta San Argiano
Livio Sassetti (Pertimali)

Ισπανία

RIOJA

Η πιο διάσημη περιοχή ερυθρού κρασιού της Ισπανίας ξεκινάει από το νότιο τμήμα της χώρας των Βάσκων, στον βορρά. Εδώ θα βρει κανείς κρασιά υψηλής αξίας και διεθνούς κύρους από Tempranillo και Garnacha.

Bodegas y Viñedos Artadi
Marqués de Murrrieta
Bodegas Muga
R. López de Heredia Viña Tondonia
Bodegas Roda

RIBERA DEL DUERO

Τρία-τέσσερα βαριά ονόματα της περιοχής ήταν αρκετά για να δημιουργηθεί ένα τσουνάμι παγκόσμιου ενδιαφέροντος για την περιοχή που βρίσκεται δυτικά του Valladolid. Κρασιά-σύμβολα κύρους και δύναμης, με βάση το Tinto Fino, τοπική ονομασία του Tempranillo.

Dominio de Pingus
Vega Sicilia
Bodegas Alion
Tinto Pesquera
Bodegas La Horra

PRIORAT

Μια περιοχή που μέσα σε ελάχιστα χρόνια πέρασε από την αφάνεια στην κορυφή της ποιοτικής πυραμίδας της Ισπανίας, χάρη στα κρασιά από παλιά αμπέλια Garnacha και Cariñena, που θυμίζουν κορυφαία Châteauneuf-du-Pape. Εξαιρετικά χαμηλές αποδόσεις, φτωχά εδάφη και μοντέρνα οиноποίηση συμπληρώνουν το κάδρο.

Clos Erasmus
Alvaro Palacios

ΗΠΑ (Καλιφόρνια)

NAPA VALLEY

Η πιο γνωστή και classy οινική περιοχή εκτός Ευρώπης βρίσκεται βόρεια του San Francisco, ανάμεσα στις οροσειρές Vacas και Mayacamas. Μια αστείρευτη πηγή οινικού κύρους και ποιότητας, η Napa μάς χαρίζει μυθικά ερυθρά Cabernet Sauvignon και χαρμάνια από τις ποικιλίες του Bordeaux. Κρασιά-σύμβολα που στέκονται δίπλα, και πολύ συχνά πάνω, από τα σπουδαιότερα Grand Cru της Γαλλίας.

Dominus Estate
Dunn Vineyards
Harlan Estate
Robert Mondavi Winery
Château Montelena
Screaming Eagle
Shafer Vineyards
Philip Togni Vineyard
Joseph Phelps
Heitz Cellar
Stag's Leap Wine Cellars
Caymus Vineyards
Duckhorn Vineyards
Opus One
Mayacamas Vineyards

SONOMA COUNTY

Η περιοχή δυτικά της Napa, που δροσίζεται από τα ρεύματα του Ειρηνικού Ωκεανού, εστιάζει περισσότερο στη φινέτσα παρά στη δύναμη και προσεγγίζει τη λογική της Βουργουνδίας. Πηγή σπουδαίων Pinot Noir, μοναδικών Zinfandel, αλλά και Cabernet Sauvignon με μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

Kistler Vineyards
Marcassin
Peter Michael Winery
Ridge Vineyards

Νότια Αφρική

Στη Νότια Αφρική, εκεί όπου σμίγει ο Ατλαντικός με τον Ινδικό Ωκεανό, θα λέγαμε ότι συναντιέται ο Παλαιός με τον Νέο Κόσμο του κρασιού. Σε πολύ κοντινή απόσταση από το Cape Town, η περιοχή Western Cape, με τις ζώνες Stellenbosch και Paarl, αποτελεί την πηγή διεθνώς αναγνωρισμένων κρασιών από τις ερυθρές ποικιλίες Pinotage, Shiraz, Cabernet Sauvignon και Merlot.

Rust en Vrede
Kanonkop
Jordan Wines
Bouchard Finlayson
Meerlust Estate

Χιλή

Αυτή τη λεπτή σαν λωρίδα χώρα της Νότιας Αμερικής, μεταξύ Άνδεων και Ειρηνικού Ωκεανού, διάλεξαν Ευρωπαίοι επενδυτές του κρασιού, όπως το Château Lafite, το Château Mouton και η Familia Torres, για να δημιουργήσουν μοναδικού value ερυθρά κρασιά, και το κατάφεραν. Στη Χιλή παράγονται εξαιρετικά Cabernet Sauvignon, Merlot, αλλά και ποικιλιακά Carménère, η ελάσσονα ποικιλία του Bordeaux που εδώ πήρε ρόλο πρωταγωνιστή.

Viñedo Chadwick
Seña
Clos Apalta
Viu Manent
Don Melchor
Almaviva
Don Maximiano

Αργεντινή

Η μεγαλύτερη οινοπαραγωγός χώρα της Νότιας Αμερικής στηρίζει την ποιοτική παραγωγή της στην καλλιέργεια στα ψηλά υψόμετρα των Άνδεων, με γνωστότερη περιοχή τη Mendoza. Το Malbec, αλλά και οι εξέχουσες ποικιλίες του Bordeaux, με πρώτη το Cabernet Sauvignon, κινούν το όχημα της οινικής ποιότητας και δημιουργούν καταξιωμένα κρασιά.

Bodega Catena Zapata
Cheval des Andes
Noemía
Chacra
Achaval Ferrer

Αυστραλία

BAROSSA VALLEY

Η πιο διάσημη οινική περιοχή της Αυστραλίας παράγει μοναδικής ποιότητας πυκνά κρασιά, με πρωταγωνιστή το Shiraz. Καταλυτικό ρόλο έχουν τα πολύ παλιά αμπέλια, συχνά 150 ή 200 ετών, τα οποία δεν έχουν προσβληθεί από τη φυλλοξήρα. Αυτά τα αμπέλια δίνουν χαμηλές αποδόσεις και κατά συνέπεια κρασιά με συμπύκνωση και διάρκεια.

Penfolds
Henschke
Torbreck Vintners
Burge Family Winemakers
Greenock Creek Wines



KIR·YIANNI

L'ESPRIT DU LAC

Vieilles Vignes

DRY ROSÉ

Από αριστερά: Τριφυλία

Από αριστερά: Αργεντινή, οίνος για την Ελλάδα
B.E. Μαρούλιας Τ. + 302146875200

Wine & Travel

DOMINIO DE PINGUS

Επίσκεψη στο θρυλικό, cult οινοποιείο Dominio de Pingus, ιδρυθέν το 1995 από τον Δανό Peter Sisseck. Πώς ο Peter κατάφερε μέσα σε μόλις δύο δεκαετίες όλα τα κρασιά του να προπωλούνται έναν χρόνο πριν από την επίσημη κυκλοφορία τους; Η πυκνότητα και η δύναμη συνυπάρχουν με τη φρεσκάδα και τη φινέτσα. Βέβαια, οι άσοι στο μανίκι του είναι πολύ περισσότεροι.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Οινοποιείο Dominio de Pingus

Το Dominio de Pingus μαζί με το Vega Sicilia είναι για πολλούς οινόφιλους παγκοσμίως τα κορυφαία οινοποιεία της Ribera del Duero και σίγουρα ανήκουν στην αφρόκρεμα της Ισπανίας. Οι δύο παραγωγοί όμως έχουν μεταξύ τους περισσότερες διαφορές από ό,τι ομοιότητες, τόσο στην ιστορία όσο και στα κρασιά. Για παράδειγμα, το Vega Sicilia ιδρύθηκε το 1864, ενώ το Pingus μετράει μόλις δύο δεκαετίες ζωής, ιδρυθέν το 1995 από τον Δανό Peter Sisseck. Πώς όμως ο Peter κατάφερε μέσα σε μόλις δύο δεκαετίες όλα τα κρασιά του να προπωλούνται έναν χρόνο πριν από την επίσημη κυκλοφορία τους; Και κυρίως, πώς κατάφερε να πετυχαίνει κάτι τέτοιο με κρασιά όπως το Pingus, με λιανική τιμή 700-800 € ανά φιάλη; Ασύλληπτη ποιότητα προϊόντος, χειρουργική ακρίβεια στην παραγωγή, υπερβολική αυστηρότητα και έμφαση στην πρώτη ύλη, από πολύ παλιά αμπέλια που δεν έχουν λιπανθεί ποτέ, αλλά και αρκετή τύχη, σωστό timing και η προσωπικότητα του παραγωγού. Αλλά πράγματα, δηλαδή, και ταυτόχρονα σύνθετα.

Ο θεός του Peter είχε ένα Château στο Graves του Bordeaux –ενώ σήμερα οινοποιεί στη Σικελία– και έχει αποτελέσει μεγάλη επιρροή για τον Peter. Ο Peter ξεκίνησε ως γεωργικός μηχανικός από τη Δανία και τη δεκαετία του 1980 –μετά από ένα πέρασμα από το Bordeaux– βρέθηκε στην Ισπανία, υπεύθυνος αμπελώνων και οινοποιός στο οινοποιείο Hacienda Monasterio της Ribera del Duero.

Το 1995 κυκλοφόρησε το πρώτο δικό του κρασί υπό το όνομα Pingus, το οποίο ο διάσημος οινολογικός Robert Parker χαρακτήρισε «ένα από τα σπουδαιότερα και πιο συναρπαστικά κρασιά που δοκίμασε ποτέ». Η παραγωγή ήταν πολύ μικρή στην αρχή, περίπου 3.900 φιάλες, και –βοηθούμενο από την εύνοια του Parker, που δημιούργησε αρκετό «θόρυβο» στους αμερικανικούς οινικούς κύκλους– η τιμή του κρασιού καθορίστηκε στα 200 δολάρια ανά φιάλη. Το κρασί όμως έγινε ακόμα πιο σπάνιο και δυσεύρετο, όταν το 1997 το πλοίο που μετέφερε την παραγγελία (900 φιάλες) από την Ισπανία στις ΗΠΑ βυθίστηκε κάπου στις Αζόρες, μαζί με τα πολυπόθητα Pingus. Εκεί να δεις τι έγινε! Η τιμή εκτοξεύτηκε στα 500 δολάρια ανά φιάλη. Πάντως, σχετικά με τις τιμές, ο Peter νύπτει τας χείρας του. Δεν καθόρισε εκείνος τις τιμές, λέει, αλλά η ίδια η αγορά, η οποία αποφάσισε να πληρώνει τόσα για την ποιότητα, τη σπανιότητα και τον μύθο τους.

Τριάντα λεπτά οδήγησης από το Valladolid απέχει η εξώπορτα του Dominio de Pingus, κρυμμένη σε ένα στενό του χωριού Quintanilla de Onésimo. Δεν θα βρείτε καθόλου πινακίδες ή οδηγίες προσέγγισης, παρά μόνο αν είστε επαγγελματίες, οπότε θα λάβετε με mail τις οδηγίες, με ένα βελάκι και τη σημείωση «όταν φτάσετε, χτυπήστε αυτό το κουδούνι». Καθώς ο Peter έλειπε στα αμπέλια την ημέρα που εγώ μπορούσα να τους επισκεφτώ, την επίσκεψη επιμελήθηκε μια Ρωσίδα οινολόγος με πολύ κέφι και γνώσεις γύρω από τη Ribera και το Pingus.

Είχα τη χαρά, την τιμή και τη σπάνια ευκαιρία να δοκιμάσω τρία κρασιά από δύο σοδειές έκαστο. Για όλα τα κρασιά κάθε αμπελοτόπι οινοποιείται ξεχωριστά σε δεξαμενές 4.000 λίτρων, πριν συγκεντρωθούν για τα τελικά χαρμάνια. Όλα ζυμώνονται αυθόρμητα με τις άγριες ζύμες τους, ενώ πωλούνται αποκλειστικά En Primeur.

Το πρώτο κρασί της δοκιμής ήταν το PSI (Ψ) του 2015, ένα χαρμάνι από 90% Tinto Fino (Tempranillo) και 10% Garnacha. Το εικοστό τρίτο γράμμα του ελληνικού αλφαβήτου διάλεξε ο Peter για να ονομάσει αυτό το συνεταιριστικής έμπνευσης κρασί του. Αγοράζει σταφύλια από περίπου 800 αμπελουργούς από 12 χωριά και αμπελοτόπια 40-70 χρόνων. Τους πληρώνει ανάλογα με την ποιότητα και τους παρακινεί να καλλιεργούν βιοδυναμικά. Έτσι θεωρεί ότι θα κρατήσει περισσότερο ζωντανή την αμπελοκαλλιέργεια στην αγαπημένη του Ribera. Μαύρο φρούτο, γλυκά βύσσινα, φρούτα εμποτισμένα στο αλκοόλ. Στόμα πολύ πιο φινετσάτο, με ελάχιστη χρήση βαρελιού και υψηλή οξύτητα, ώριμες τανίνες και πολύ ωραία δροσιά στο στόμα. Η τιμή λιανικής είναι κοντά στα 25-30 € και η ετήσια παραγωγή στις 350.000 φιάλες.

Ακολούθησε το Flor de Pingus 2015 από 100% Tinto Fino. Πρόκειται για τη δεύτερη ετικέτα που παράγεται από 80% αγοραστά και 20% σταφύλια νοικιασμένων αμπελώνων στη La Hozra. Πανέμορφη ορυκτότητα, ξόσμα μολυβιού, κόκκινα φρούτα. Στο στόμα έχει εξαιρετική δομή με γεμάτο σώμα, είναι ταυτόχρονα παλαιστής και χορευτής. Επίσης, διαθέτει φρεσκάδα, νότες μέντας, υψηλές, μεταξένιες και οριακά ώριμες τανίνες. Πολύ μακριά επίγευση. Το Flor ωριμάζει για 18-20 μήνες σε 30% νέα και 70% δεύτερης έως τέταρτης χρήσης βαρέλια, αποκλειστικά γαλλικής δρυός. Η τιμή λιανικής είναι περίπου 80-90 € και η ετήσια παραγωγή στις 75.000 φιάλες.

Νοέμβριος του 2002. Στην Ελλάδα ζούμε το –όπως αποδείχθηκε αρκετά αργότερα– απατηλό όνειρο της οικονομικής ανάπτυξης και της σύγκλισης με τις ισχυρές ευρωπαϊκές οικονομίες. Η χώρα έχει πλέον μπει στη ζώνη του ευρώ και μάλιστα εδώ και μερικούς μήνες χρησιμοποιεί το ευρώ και σε φυσική μορφή, αν και οι περισσότεροι από εμάς εξακολουθούμε να μετατρέπουμε κάθε αξία σε δραχμές, διαπιστώνοντας –όχι με τη δέουσα έκπληξη– ότι το νεράκι που αγοράζουμε στο περίπτερο έχει ανατιμηθεί από τις 50 στις 170 δραχμές.

Η ταπεινότητά μου βρίσκεται σε μια ιδιαίτερα δημιουργική επαγγελματική περίοδο, όντας συνιδρυτής και έχων τη γενική ευθύνη ενός από τα πιο επιτυχημένα startups (η λέξη δεν είχε προκύψει ακόμη ή, τουλάχιστον, δεν είχε πολιτογραφηθεί στην ελληνική γλώσσα) στον χώρο της ακμάζουσας διαφήμισης και επικοινωνίας. Οι πελάτες μας είναι επιχειρήσεις που παρουσιάζουν διήφιους ετήσιους ρυθμούς ανάπτυξης και τα τμήματά μαρκετινγκ αποτελούν «χαϊδεμένα παιδιά» που έχουν την αρμοδιότητα, τη βούληση και τη δυνατότητα να εγκρίνουν διαφημιστικά σενάρια, η υλοποίηση των οποίων συχνά «απαιτεί» γυρίσματα σε μακρινές χώρες, στοιχειοθετώντας έτσι ανάγκες για budgets παραγωγής που αν τα μοιραζόμουν στο σημείο αυτό με τους σημερινούς συναδέλφους, οι ψυχραιμότεροι από αυτούς θα έβαζαν τα κλάματα.

Στο πλαίσιο αυτό, ξεκινήσαμε ένα ηλιόλουστο πρωινό Δευτέρας εκείνου του Νοέμβρη για το Buenos Aires. Μια ομάδα 10-12 ατόμων από εδώ, που θα συναντούσαμε μια αντίστοιχη ομάδα εκεί, στην οποία εκτός από Αργεντινούς συμμετείχαν και μερικοί Γάλλοι, υπό την καθοδήγηση ενός Γάλλου σκηνοθέτη παγκόσμιου βεληνεκού στο πεδίο των διαφημιστικών παραγωγών. Μετά από ένα αεροπορικό ταξίδι που κράτησε μια αιωνιότητα και μια μέρα, φτάσαμε στο μοναδικό Buenos Aires.

Το Buenos Aires είναι μια πραγματικά ξεχωριστή πόλη, που συνδυάζει ευρωπαϊκού τύπου αριστοκρατικότητα με λατινικό ταμπεραμέντο και αποικιοκρατικό τρόπο ζωής. Υπέροχα κτίρια, μεγάλες λεωφόροι, πολύχρωμες φτωχογειτονίες, ελικόπτερα και τρίκυκλα, ένα ποτάμι που προσδιορίζει τα πάντα, ο ήχος του μπαντονεόν και οι μορφές της Σάντα Εβίτα, του Ντιεγκίτο και του Κάρλος Γαρδέλ πανταχού παρούσες.

Ο Γιώργος Βελισσάριος ταξιδεύει κυριολεκτικά και νοερά και μοιράζεται μαζί μας εμπειρίες από οινοποιεία, αλλά και ό,τι πιο νέο υπάρχει στον χώρο του οινοτουρισμού.

Η άνοιξη του 2002 (το Buenos Aires είναι στο νότιο ημισφαίριο) είναι μια πολύ δύσκολη περίοδος για την Αργεντινή. Το ΔΝΤ εξουσιάζει τη χώρα, οι χρεοκοπίες διαδέχονται η μία την άλλη (στο σημείο αυτό, οικειοί συνειρμοί επιτρέπονται), ο πρόεδρος Μένεμ έχει παραιτηθεί, ο πρόεδρος Λα Ρούα που τον διαδέχτηκε έχει δραπετεύσει από το προεδρικό μέγαρο, την Casa Rosada, με ελικόπτερο και έχει αναλάβει τα ηνία της χώρας εδώ και εννέα μήνες ο πρόεδρος Ντουάλδε, ο οποίος πρόκειται να αντέξει στο αξίωμά του άλλους έξι μήνες. Η φτώχεια δεσπάζει, συνεχείς υποτιμήσεις του εθνικού νομίσματος εξαθλιώνουν τον κόσμο, τα εξαγώγιμα προϊόντα της τεράστιας αυτής χώρας –πάμφθηνα καθώς είναι– ταξιδεύουν στον πλανήτη χωρίς να καλύπτουν προηγουμένως τις ανάγκες των ανθρώπων που τα παράγουν.

Ας γυρίσουμε όμως στην ελληνογαλλική «παρέα» συνεργατών, οι οποίοι πραγματοποιούν γυρίσματα για λογαριασμό του Έλληνα πελάτη σε διάφορα σημεία της πόλης καθημερινά. Και κάθε απόγευμα, μετά τα γυρίσματα, σε άλλο εστιατόριο κάθε φορά, συνοδεύουν το ξακουστό αργεντίνικο μοσχάρι με μια ποικιλία ερυθρού κρασιού που πρώτη φορά συναντούσα, το Malbec. Η γνωριμία μου με το Malbec εξελίχθηκε σε κεραυνοβόλο έρωτα. Έναν έρωτα που με οδήγησε στο να κάνω ένα ταξίδι 1.000 χιλιομέτρων από το Buenos Aires έως τη Mendoza, προκειμένου να επισκεφθώ τα οινοποιεία της ζώνης του Malbec.

Το Malbec κατάγεται από τη Γαλλία, όπου συναντάται κυρίως στην περιοχή Cahor, σε πολύ περιορισμένη πλέον έκταση παραγωγής. Αντίθετα, αποτελεί πια τη ναυαρχίδα του τεράστιου σε έκταση αργεντίνικου αμπελώνα και δίνει ορισμένα διεθνούς κλάσης ερυθρά κρασιά, με ιδιαίτερα σκούρο χρώμα και στιβαρές τανίνες. Τα τελευταία χρόνια, η ζήτηση για Malbec παρουσιάζει κατακόρυφη αύξηση και καλύπτεται κατά κύριο λόγο από την Αργεντινή, αν και μικρότερης έκτασης παραγωγή συναντάμε και στη γειτονική Χιλή –όπου βέβαια δεσπάζει το Carmeneré– και στην Καλιφόρνια.

Τα οινοποιεία της Mendoza είναι οικογενειακές επιχειρήσεις πολύ μεγάλης –για τα ελληνικά δεδομένα– δυνατότητας, οι περισσότερες από τις οποίες έχουν πολλές δεκαετίες διαδρομής και κάποιες εκκινούν το 1868, όταν το Malbec φτάνει στην Αργεντινή από τη Γαλλία στις αποσκευές του Γάλλου γεωπόνου Michel Pouget.

Η «βόλτα» μου στη Mendoza κράτησε δύο-τρεις μέρες. Επισκέφθηκα αρκετά οινοποιεία, όπου δοκίμασα μεγάλα κρασιά και γνώρισα ενδιαφέροντες ανθρώπους, ταγμένους πραγματικά στην υπηρεσία της αυτού εξοχότητας του Malbec.

Εξεχώρισα το οινοποιείο Rutini, που ιδρύθηκε το 1925 από τον Felipe Rutini και έκτοτε σταθερά βελτιώνει τις μεθόδους παραγωγής και την ποιότητα των κρασιών του, έχοντας κερδίσει ηγετική θέση στις εξαγωγές premium αργεντίνικων κρασιών σε πολλές χώρες του κόσμου.

Επιστρέψαμε στην Ελλάδα με λίγο περισσότερα από τα διπλάσια μπουκάλια κρασί που επιτρεπόταν να εισαγάγουμε στη χώρα εκείνα τα χρόνια. Δεν νομίζω πως ήταν περισσότερα από τέσσερα. Κυρίως, όμως, επιστρέψαμε γεμάτοι εικόνες από μια υπέροχη χώρα κι έναν έρωτα που, αν και κεραυνοβόλος, παραμένει ακαταμάχητος εδώ και είκοσι χρόνια. —

WINE TRAVELER: THE STORY OF MY WINE



KEIMENO
Γιώργος Βελισσάριος,
co-owner grapescape.gr



Ο σκοπός εκείνου του ταξιδιού ήταν «ιερός». Θα πάντρευα τον φίλο μου τον Άκη από τον στρατό. Η νύφη, όμως, εκνευρίστηκε για δύο λόγους. Ο πρώτος ήταν ένα 2,5κιλο τσουβαλάκι εξαιρετικής ποιότητας πακιστανικό ρύζι που έφερε ένας από την παρέα κι ο άλλος λόγος ήμουν εγώ. Όλα ήταν προγραμματισμένα στην εντέλεια. Κι εκεί έρχομαι εγώ να τους ενημερώσω ότι δεν έχω τρόπο να πάω στην εκκλησία και στο γλέντι, και κάποιος πρέπει να με φορτωθεί και ότι μέσα σε όλα είχα κανονίσει wine tour.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Παππάς, General Manager Mr Vertigo
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Οινοποιείο Μανουσάκη

25 Αυγούστου, το μόνο μεταφορικό μέσο που βρήκα ήταν ένας δαίμονας 50 κυβικών με ρόδες λίγο μεγαλύτερες από βοηθητικές, απλώς και μόνο για να πάω στον Βατόλακκο. Εκεί που οι ελιές και τα άγρια βότανα συναντούν τα αμπέλια, κάπου εκεί μέσα είναι και το Οινοποιείο Μανουσάκη. Μη φανταστείτε κανένα πελώριο κτίριο μοντέρνας αρχιτεκτονικής. Για την ακρίβεια, είναι ένα συγκρότημα κτιρίων – όλα παραδοσιακά πετρόχτιστα, με βαριές ξύλινες πόρτες. Περνώντας μέσα από την αίθουσα γευσιγνωσίας, βγαίνεις στην πίσω αυλή και κάθεσαι στα παλαιά τραπέζια, ανάμεσα στις λεμονιές και τις ελιές.

Το οινοποιείο δημιουργήθηκε από τον Τεντ Μανουσάκη το 1993, 40 χρόνια μετά τη μετανάστευσή του στην Αμερική. Το 2007 αναλαμβάνει τη διαχείριση του οινοποιείου η κόρη του,

Αλεξάνδρα, μια χαρισματική και επιχειρηματικά ανήσυχη νέα κοπέλα, με έντονες καλλιτεχνικές ανησυχίες. Από το 2011, με τον σύζυγό της Afshin, είναι η ψυχή του οινοποιείου.

Ο Afshin με υποδέχτηκε ενώ είχε αγκαλιά την κόρη του. Η γευστική δοκιμή ήταν ακόμα στα μισά όταν βγήκαν από την κουζίνα τα τυροπιτάκια, τα ντολμαδάκια και ο ντάκος. Όσο μου μιλούσε για την ιστορία του Μανουσάκη, παρατηρούσα πόσο ωραία φερόταν στη μικρή του κόρη. Μετά από λίγο μπαίνει στο πλάνο ένα τεράστιο αγροτικό και μας χαιρετάει ένας κύριος με καουμπόικο καπέλο. «Γνωστή φυσιογνωμία», σκέφτομαι. Λίγο αργότερα, ο Τεντ Μανουσάκης καθόταν στην παρέα μας και μας εξιστορούσε πού βρήκε το γιγαντιαίο πιθάρι που είχε φορτωμένο στην καρότσα του αγροτικού.

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR
www.nestorwines.gr



«Ένα από τα μειονεκτήματά μου είναι ότι η κρίση μου στο κρασί πολλές φορές επηρεάζεται από τον χαρακτήρα του οινοποιού. Αν συμπαθώ τον άνθρωπο πίσω από το κρασί (τις περισσότερες φορές), μου αρέσει αυτό που πίνω.».



Εικαστικές και οινικές ανησυχίες της Αλεξάνδρας Μανουσάκη.

Κατάλαβε τη λαχτάρα στο βλέμμα μου και ξεκίνησε μόνος του να μου λέει την ιστορία του. «Εγώ ούτε οινολόγος είμαι ούτε γεωπόνος. Αγαπώ τον τόπο μου, λαχταρούσα να επιστρέψω στην πατρίδα μου και να ασχοληθώ με τη γη της. Επέλεξα μια ομάδα από κορυφαίους επαγγελματίες στον χώρο, ανάμεσα στους οποίους η Laurence Fauraud, ο Pascal Marchand και ο γεωλόγος Yves Herody. Μετά από λίγο καιρό και αρκετές μελέτες, αποφασίσαμε να φυτέψουμε τέσσερις ποικιλίες του Ροδανού (Syrah, Grenache, Mourvedre, Roussanne). Όλοι αναρωτιούνται τι λόξα έχουμε φάει και έχουμε γαλλικές ποικιλίες. Η εξήγηση είναι πολύ απλή. Το κλίμα εδώ είναι σχεδόν ίδιο με τον Ροδανό. Φυσάει πολύ όλο τον χρόνο, έχει πολύ ήλιο, τα αμπέλια είναι μόνο σε πλαγιές».

Από το 2011, οπότε ανέλαβε η νέα γενιά, το στίλ των κρασιών πήρε μια πιο μεταμοντέρνα στροφή. Η χρήση των νέων βαρελιών δεν ήταν τόσο συχνή, στο οινοποιείο προστέθηκαν ξύλινες δεξαμενές (foudre) για την οινοποίηση των ερυθρών κρασιών, φυτεύτηκαν γηγενείς ποικιλίες όπως το Βιδιανό και το Ρωμείο. Τα κρασιά σιγά σιγά γίνονται πιο φινετσάτα, πιο εκλεπτυσμένα, δεν έχουν τόσο αλκοόλ και τόσο μεγάλη συμπύκνωση όσο πριν. Οι παρεμβάσεις πλέον είναι ελάχιστες, τόσο στην οινοποίηση (μόνο γηγενείς ζύμες, πολύ χαμηλά θειώδη) όσο και στο αμπέλι. Έχουν απόλυτο σεβασμό στο οικοσύστημα και καλλιεργούν βιολογικά όλα τους τα αμπέλια.

Σκηνή δεύτερη, και βρίσκομαι στο πίσω κάθισμα ενός αγροτικού ανηφορίζοντας στο βουνό, με τον γκρεμό να βρίσκεται πιο κοντά από ό,τι ήθελα. Το τοπίο στο αμπέλι του Μοσχάτου Σπίνας ήταν φανταστικό. Στα 850 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας βρισκόταν το ορεινότερο αμπέλι του Μανουσάκη και ένα από τα πιο όμορφα της Κρήτης. Αυτόριζο, προφυλλοξηρικό, δίνει με φειδώ το σταφύλι γι' αυτό το σπουδαίο ξηρό, λευκό κρασί.

Ο Α. άρχισε να μου εξηγεί γιατί το Mourvedre είναι τόσο ξεχωριστό.

«Είναι ένα αμπελοτόπι που ξεχωρίσαμε το 2012 λόγω του μικροκλίματός του. Μου θυμίζει πολύ τα αμπέλια στο Bandol. Δεν ξέρω στρέμματα. Ούτε όνομα έχει το αμπελοτόπι. Όλη η περιοχή είναι ένα τεράστιο Single Vineyard: “Βατόλακκος”. Τα αμπέλια είναι περίπου 30 ετών, το έδαφος εκεί είναι πλούσιο σε μέταλλα και αυτό δίνει στο κρασί έναν δυναμισμό και μια τρέλα! Η παραγωγή του είναι πολύ μικρή, δύο βαρέλια τον χρόνο».

Προσωπικά, με εντυπωσίασε πάρα πολύ το Grenache 2016, άνετα το συμπεριλαμβάνω στο δικό μου Top 10 «New Age ελληνικών ερυθρών κρασιών». Το κόκκινο φρούτο, η ζωντάνια στη μύτη και η φρεσκάδα στο στόμα ταιριάζουν απόλυτα με τις αραχνοϋφαντες τανίνες. Ο μπαχαρένιος χαρακτήρας σου «τα σκάει» όπως όταν δαγκώνεις έναν κόκκο πιπεριού.

Κάναμε αρμένικη βίζιτα, έπρεπε να επιστρέψω και το σκούτερ και να πάμε στον γάμο, οπότε ξεκινήσαμε να τους αποχαιρετάμε. Αγοράσαμε δύο κεραμικά έργα τέχνης της Αλεξάνδρας, στην προσπάθειά μας να τους ευχαριστήσουμε για την τόσο ζεστή φιλοξενία, αλλά το ένα μας το έσπασε η αγαπημένη μας αεροπορική εταιρεία. Ευτυχώς, για παρηγοριά μάς έμειναν το ελαιόλαδο και το αλάτι που παράγει το ζευγάρι, στη σειρά Terroir.

Ένα από τα μειονεκτήματά μου είναι ότι η κρίση μου στο κρασί πολλές φορές επηρεάζεται από τον χαρακτήρα του οινοποιού. Αν συμπαθώ τον άνθρωπο πίσω από το κρασί (τις περισσότερες φορές), μου αρέσει αυτό που πίνω. Νιώθω ότι περνάνε στο κρασί οι καλές πτυχές του χαρακτήρα του. Στην προκειμένη περίπτωση, φυσικά και μιλάμε για ένα εξαιρετικό terroir, αλλά πώς να μην αναγνωρίσουμε τη φοβερή προσπάθεια αυτών των δύο; Δεν ξέρω λοιπόν αν φταίει το ότι τους υπερ-συμπαθώ ή ότι μου θυμίζουν τις ωραίες στιγμές που έχουμε βιώσει, πάντως τα κρασιά του Μανουσάκη με μαγεύουν κάθε φορά που τα πίνω. —

ΥΓ. 1: Η Αλεξάνδρα Μανουσάκη τον τελευταίο χρόνο κατάφερε να στεγάσει τον έρωτά της για την τέχνη σε μια γκαλερί στο Παλιό Λιμάνι των Χανίων, όπου εκθέτει κυρίως έργα κεραμικής τέχνης.

ΥΓ. 2: Ο Afshin είναι συνιδιοκτήτης του εστιατορίου Salis (κι αυτό στο Παλιό Λιμάνι), όπου με τον sommelier Γρηγόρη Ράππο έχουν δημιουργήσει ένα από τα σπουδαιότερα κελάρια στην Ελλάδα. Η εμπειρία Salis είναι μοναδική.



W.S.P.C. Online School!

Ανακαλύψτε τα νέα ONLINE μαθήματα Κρασιών & Αποσταγμάτων

Με την εγγύηση του W.S.P.C.



The place to
**study
wine**

Γλυφισιά 11, Παλιό Φάληρο T210 9882 540 & 210 9882 544
E education@wspec.gr www.wspec.gr

CANTINA SAN MICHELE APPIANO

KEIMENO Grape
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Οινοποιείο Cantina San Michele Appiano

Το οινοποιείο Cantina San Michele Appiano, που ιδρύθηκε το 1907, βρίσκεται στην καρδιά του Appiano Sulla Strada Del Vino, λίγα χιλιόμετρα έξω από το Τίρολο.

Το κυρίως κτίριο του San Michele, κτισμένο το 1909 σε στιλ Art Nouveau, λειτουργούσε κάποτε ως το βασικό κελάρι, «ενσωματώνοντας» την υπερηφάνεια των αμπελουργών και τη βαθιά αίσθηση παράδοσης της περιοχής. Συμπληρώνοντας αυτή την αναφορά στο παρελθόν, το πρόσφατα σχεδιασμένο κελάρι μαζί με το wine bar και το κατάστημα δώρων, που ολοκληρώθηκαν το 2011, επιτρέπουν μια ματιά στο μέλλον, το οποίο χαρακτηρίζεται από καινοτομία και δημιουργικότητα.

Ο Hans Terzer, cellar master και υπεύθυνος οινοπαραγωγής από το 1977, και ο αρχιτέκτονας Walter Angonese είναι φίλοι περισσότερο από δέκα χρόνια. Καθ' όλη τη διάρκεια της οργάνωσης και κατασκευής του νέου εκθεσιακού χώρου και του κελαριού για τα barriques, συνεργάστηκαν στενά μεταξύ τους, αλλά και με τον καλλιτέχνη από το Merano, Manfred Alois Mayr, για τον σχεδιασμό του project.

Ο νέος χώρος πωλήσεων κυριαρχείται από ανοιχτόχρωμη δρυ, η οποία χρησιμοποιήθηκε για την κατασκευή των πάγκων και των ραφιών, καθώς και του μεγάλου τραπεζιού στο βάθος

του χώρου. Όπως και σε άλλα οινοποιεία, αυτό το υλικό προσφέρει μια οπτική σύνδεση με την οινοποίηση. Παρά το βάρος του ξύλου αλλά και του πατώματος από μωσαϊκό, ο χώρος φαίνεται φωτεινός και διάπλατος. Το φυσικό φως που τον διαπερνά προέρχεται μόνο από τα παράθυρα της εισόδου και τις αυλές. Κατά την είσοδο στο κτίριο εκείνο που τραβά την προσοχή είναι τα φωτιστικά, σχεδιασμένα από τον Mayr. Λυχνίες αλογόνου στερεωμένες σε ένα επιχρυσωμένο πλέγμα καλωδίων λούζουν τον χώρο με θερμό, ατμοσφαιρικό φως. Η αντιπαράθεση των «ταπεινών» υλικών με τις πολυτελείς επιφάνειες είναι πολύ έντονη, καθώς ο χρυσός περιπλακτικά αντανάκλα το φως από τις λυχνίες. Το διακοπτόμενο πλέγμα καλωδίων φαίνεται σχεδόν να αιωρείται.

Τα αναμφισβήτητα «αστέρια» του χώρου είναι τα κρασιά στο κελάρι. Οι σχεδιαστές δεν ήθελαν να δημιουργήσουν μια μπουτίκ όπου θα κυριαρχούσαν η αρχιτεκτονική και τα έπιπλα, αφήνοντας λιγότερο χώρο για το κρασί. Αντιθέτως, στόχος τους ήταν να δώσουν στα κρασιά περίοπτη θέση στο κελάρι.



Το Art Nouveau κτίριο του οινοποιείου San Michele Appiano.

Κατά μήκος των τοίχων είναι παρατεταγμένα δρύινα ράφια όπου εκτίθενται τα κρασιά. Ανάμεσα στα ράφια, και πλαισιωμένες από ξύλο, υπάρχουν ασπρόμαυρες φωτογραφίες με οπίσθιο φωτισμό οι οποίες απεικονίζουν αμπελώνες και καθημερινές σκηνές οινοποίησης. Ο συμβολισμός και ο συναισθηματισμός πλημμυρίζουν ολόκληρο τον χώρο, ακόμη και αν είναι παρά μόνο οι λεπτομέρειες, όπως τα πόματα φιαλών ενσωματωμένα στον ξύλινο πάγκο, που διεγείρουν τις αισθήσεις προσκαλώντας μας να τις αγγίξουμε.

Στον χώρο των πωλήσεων, εντύπωση προκαλεί η οροφή, η οποία αρχικά φαίνεται να είναι μαύρη – μια πιο προσεκτική ματιά όμως αποκαλύπτει μεγάλους εφαιπόμενους κύκλους από μουντά χρώματα. Πετρόλ-πράσινο, γκρι-καφέ και σκούρο κόκκινο έχουν χρησιμοποιηθεί πάνω από το τραπέζι του βάθρου. Τα χρώματα αντιστοιχούν σε αυτά που βρίσκονται στον οινικό χάρτη. Πάνω από τους πάγκους και τα ράφια, χρυσό, όχρα και γκρι-μπλε, χρώματα που εναρμονίζονται με το χρώμα του ξύλου και τις χρυσές λυχνίες. Χάρη στο υψηλής ποιότητας υλικό που χρησιμοποιήθηκε, τα έπιπλα, ενώ είναι απλά, εμφανίζονται κομψά.

Μέσα στα κελάρια, τα οποία επίσης αναστηλώθηκαν από τον αρχιτέκτονα, οι τοίχοι φέρουν το χαρακτηριστικό κατακάθι της μαύρης ζύμης. Στο βάθος του κελαριού, το άνοιγμα στη μέση του απέναντι τοίχου μοιάζει με ένα πράσινο τζάμι που έχει φωτιστεί από πίσω, δίνοντας μια εξαιρετικά αποτελεσματική οπτική ψευδαίσθηση. Μια σκάλα από τραχύ μπετόν οδηγεί στο Art Nouveau κτίριο και στο άνω κελάρι. Και εδώ το πάτωμα είναι από μωσαϊκό. Οι τοίχοι είναι διάστικτοι με κομμάτια γυαλιού που κάνουν ολόκληρο τον χώρο να λάμπει. Από μακριά φαίνεται λες και μικροσκοπικοί πολύτιμοι λίθοι έχουν ενσωματωθεί στις επιφάνειες.

Στόχος του project δεν ήταν να προβάλει το οινοποιείο, καθώς το San Michele Appiano ήταν ήδη φημισμένο. Μάλλον, με την αναδιαμόρφωση του κελαριού, ο αρχιτέκτονας και ο καλλιτέχνης έχτισαν πάνω σε υπάρχουσες υποδομές, συνδυάζοντας το νέο με το παλιό και παίζοντας αριστοτεχνικά με τις αντιθέσεις. —



Στο βάθος του κελαριού το άνοιγμα μοιάζει με πράσινο τζάμι που έχει φωτιστεί από πίσω.

Στόχος του project δεν ήταν να προβάλει το οινοποιείο, καθώς το San Michele Appiano ήταν ήδη φημισμένο.

stmichael.it

Μήπως ήρθε η ώρα να πάρουμε τα βουνά;

Αττική- Νεμέα
Private
Wine Tour
από **499€**
έως 4 άτομα

Αν αγαπάτε το κρασί, αν διψάτε για επαφή με τη φύση, αν τα τοπία δεν προτιμάτε να τα βλέπετε στην οθόνη σας και θέλετε να τα ζείτε, τότε ελάτε μαζί μας να επισκεφθούμε ξεχωριστά οινοποιεία, να δοκιμάσουμε εξαιρετικά κρασιά και να αποδράσουμε, έστω για λίγο, από την καθημερινότητα που μας κουράζει.

Είμαστε εδώ για να σχεδιάσουμε αποκλειστικά για εσάς μοναδικές οινοτουριστικές εμπειρίες.

Μάθετε για τα προγράμματά μας και τις προϋποθέσεις που τα διέπουν στο τηλ 2117800211 και στο www.grapeescape.gr.

www.grapeescape.gr

• GRAPE ESCAPE •
GREEK WINE EXPERIENCES

Say when.

HOUSE OF WINE

Η πασίγνωστη διαδικτυακή πλατφόρμα και όχι μόνο, το αγαπημένο House of Wine, επιλέγει τα κρασιά που θα μας συντροφεύουν τον φετινό χειμώνα.

	ΑΦΡΩΔΗ
1	Karanika Brut Cuvée Speciale ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ

Στο ψυχρό Αρύνταιο, το Ξινόμαυρο δίνει, εκτός από τα ερυθρά κρασιά, και εξαιρετικά αφρώδη, όπως αυτό, που παράγεται με τη μέθοδο της Καμπανίας. Η φιάλη «σφραγίζει» το πάθος και τη γοητεία της ανακάλυψης που διακατέχουν τον Ολλανδό –με ελληνικές ρίζες– οινοποίο Laurens Hartman. Επίμονος αφρισμός με μικρές φυσαλίδες ταξιδεύει και μεταφέρει μηνύματα φρεσκάδας, με φινετσάτα αρώματα με έντονα στοιχεία φυτικότητας και κάποιες νύξεις από φρυγανισμένο ψωμί, ζύμες και ξηρούς καρπούς, ζωηρή ξηρή γεύση και οξύτητα που προκαλεί. Το ιδανικό aperitif για να ανοίξει την όρεξή μας, αλλά και εξαιρετικός συνδυασμός δίπλα σε λιπαρές τροφές όπως ο καπνιστός σολομός και το jamon ibérico.

• 16,70 €

2	Δουλουφάκης – Αφρώδης Λευκός ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ
---	--

Ο Νίκος Δουλουφάκης είναι ένας από τους παραγωγούς που πίστεψαν στο Βιδιανό, βάζοντάς το στον χάρτη με τις ανερχόμενες ελληνικές ποικιλίες. Δεν σταματά να εξερευνά τις δυνατότητές της, χαρίζοντάς μας το πρώτο αφρώδες κρασί από 100% Βιδιανό, φτιαγμένο με τη μέθοδο της Καμπανίας. Ένα πολύπλοκο και ιδιαίτερο κρασί, με λεπτές, διαρκείς φυσαλίδες και άρωμα που παραπέμπει σε μαρμελάδες βερίκοκο και ροδάκινο, αποξηραμένα άνθη και μέλι, μαζί με νύξεις ορυκτών, μπισκότου και ζύμης. Στο στόμα είναι ξηρό και πλούσιο, με αρκετή φρεσκάδα και ατελείωτη λιπαρή επίγευση. Συνδυάζεται εξαιρετικά με αχινιστά όστρακα, λιπαρά ψάρια, καβούρια, πιάτα με μανιτάρια, αυγοτάραχο, σούσι, πιάτα με κοτόπουλο και ώριμα τυριά, ενώ μπορεί άνετα να αποτελέσει το γιορτινό welcome drink.

• 19,60 €

	ΛΕΥΚΑ
3	Γένεσις Λευκό ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΕΧΡΗ

Ένα από τα πιο value for money κρασιά του ελληνικού αμπελώνα, που συνδυάζει το Sauvignon Blanc και τον Ροδίτη από επιλεγ-

μένους αμπελώνες στη Γουμένισσα. Απίστευτα ζουμερό και απολαυστικό χαρμάνι, που μπορεί να στολίσει τόσο το καθημερινό όσο και το γιορτινό τραπέζι. Στο άρωμά του ξεχωρίζει το Sauvignon Blanc, με τα εκφραστικά αρώματα των λουλουδιών, του ροδάκινου και του αχλαδιού, ενώ ο Ροδίτης προικίζει το κρασί με αρώματα πεπονιού και μπανάνας. Στο στόμα είναι γεμάτο ζωντάνια και δροσιά, με μέτριο σώμα και πολύ ευχάριστη επίγευση. Συνδυάζεται με φρέσκες και βραστές σαλάτες, θαλασσινά, ντολμαδάκια, λεμονάτα κρέατα, χοιρινό με σέλινο και κρύα ορεκτικά.

• 7,10 €

4	Πλαγιές Γερακιών Λευκό ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ
---	---

Υπέροχο χαρμάνι της πικάντικης Μαλαγουζιάς με το εξωτικό Sauvignon Blanc από το Κτήμα Αβαντίς, που χρόνο με τον χρόνο μάς εντυπωσιάζει όλο και περισσότερο. Κίτρινα φρούτα, ανθικές νύξεις και πολύ διακριτικό βαρέλι που μόλις ακούγεται συνθέτουν το αρωματικό προφίλ. Η γεύση του είναι πραγματικό ποίημα, γεμάτη, δροσερή, με οξύτητα και λιπαρότητα να ισορροπούν τέλεια, και τις νύξεις της δρυός και του βουτύρου στην «υπηρεσία» της πολυπλοκότητας. Απολαύστε το με εκλεκτό λευκό ψάρι στη σχάρα, με μια εξαιρετική αστακομακαρονάδα ή γαριδομακαρονάδα, με λεμονάτα λευκά κρέατα, αλλά και με ζυμαρικά με άσπρες σάλτσες.

• 13,90 €

5	Oros ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΚΡΑΘΟΣ
---	----------------------------

Το χαρμάνι Ασύρτικου και Sauvignon Blanc έχει δώσει κάποια από τα πιο περιζήτητα ελληνικά κρασιά. Αυτή η έκφραση από το οινοποιείο Άκραθος στη Χαλκιδική θα τερματίσει το κοντέρ, καθώς οι δημιουργοί του έχουν την υπομονή και το κρατούν για περισσότερο από έναν χρόνο στο οινοποιείο, ώστε να αποκτήσει την πολυπλοκότητα και τη φινέτσα που σπάνια βρίσκουμε σε τόσο εξωστρεφή κρασιά. Το άρωμά του πλημμυρίζεται από άφθονα εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα, φρέσκα λουλούδια, φυτικές νύξεις, αλλά και ορυκτά στοιχεία. Στο στόμα είναι απίστευτα νόστιμο, με αναζωογονητική οξύτητα, που συνδυάζεται πολύ όμορφα με τη λιπαρότητα και τη μακρά, λεμονάτη επίγευση. Συνδυάστε το με ψάρια

και θαλασσινά, ωμά όστρακα, πιάτα με σάλτσα αυγολέμονο, λεμονάτο κοτόπουλο και κατσίκισια τυριά.

• 13,00 €

6	Lexis Κυδωνίτσα ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ
---	--------------------------------------

Ένα single vineyard κρασί από μια ανερχόμενη ποικιλία της Πελοποννήσου, την Κυδωνίτσα, σε μια ωραία, βαρελάτη έκφραση που αποδεικνύει ότι της πάει πολύ η δρυς. Η υποδειγματική χρήση του βαρελιού έχει αναδείξει το φρούτο, που εκφράζεται με το βερίκοκο, το κυδώνι και το αχλάδι, ενώ ο ανθικός χαρακτήρας σε συνδυασμό με τη βανίλια και τα βουτυράτα στοιχεία προσδίδουν έξτρα πολυπλοκότητα. Η γεύση του είναι πλούσια και λιπαρή, με την οξύτητα σε αρμονία με την κρεμώδη υφή. Θα συνοδεύσει όμορφα ψητές γαρίδες και караβίδες, σολομό, κοτόπουλο με κρεμώδεις σάλτσες, σνίτσελ, κοτομπέικον, λαχανοντολμάδες και σουφλέ ζυμαρικών.

• 13,00 €

7	Kotyle Chardonnay NAVARINO VINEYARDS
---	---

Ένα εκλεπτυσμένο Chardonnay με ήδη τρία χρόνια στην πλάτη του, από την περιοχή της Μεσσηνίας, από φρούτο που προέρχεται από βιολογικούς αμπελώνες σε υψόμετρο 500-600 μ. Αν σας γοητεύουν ο πλούτος και τα αρώματα της δρυός στα λευκά κρασιά, τότε αυτό είναι μια εξαιρετική πρόταση. Αρώματα ώριμων φρούτων όπως ροδάκινο και πεπόνι, σε φόντο μελιού, βουτύρου, ξηρών καρπών και βοτάνων, πλούσια γεύση, με ισορροπημένη οξύτητα, φρουτένιες και βανιλάτες νότες και μακρά, λιπαρή επίγευση. Θα απογειώσει πιάτα λιπαρών ψαριών, ζυμαρικά με πλούσιες λευκές σάλτσες, γαλοπούλα γεμιστή, αρνάκι στον φούρνο, χοιρινό με σάλτσα φρούτων και ποικιλίες λιπαρών τυριών και αλλαντικών.

• 18,60 €

	ΡΟΖΕ
--	------

8	Anarch Ροζέ HETERO WINES
---	-----------------------------

Η Hetero περιγράφει την προσπάθειά της ως «Gypsy Winemaking», δηλαδή παράγει κρασιά σε διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας

που έχουν επιλεγθεί για τη μοναδικότητα και την οινοποιητική τους αξία. Εδώ συνδυάζουν μοναδικά δύο σπουδαίες ποικιλίες, το Ασύρτικο και το Ξινόμαυρο, και φέρνουν στα ποτήρια μας ένα πολύ απολαυστικό και ιδιαίτερο ροζέ βιολογικό κρασί περιορισμένης παραγωγής, που ζυμώνεται με τις αυτόχθονες ζύμες και ωριμάζει για λίγους μήνες σε δρύινα βαρέλια 500 λίτρων. Έντονο, αλλά ταυτόχρονα φινετσάτο άρωμα, που συνδυάζει χαρακτηριστικά και των δύο ποικιλιών με φράουλα, κεράσι, πορτοκάλι και αχλάδι, μαζί με κάποιες ορυκτές νότες. Σχετικά πλούσια γεύση, με τραγανή οξύτητα και φρουτένιο τελείωμα. Βάλτε το δίπλα σε λαδερά, πίτσες, χοιρινό στον φούρνο με πατάτες, ζυμαρικά με λιπαρές σάλτσες και κοτόπουλο με πικάντικες σάλτσες.

• 14,80 €

9	Hoof & Lur ΚΤΗΜΑ ΤΡΟΥΠΗΣ
---	-----------------------------

Το Μοσχοφίλερο είναι μια σπουδαία ερυθρωπή ποικιλία με ανεξάντλητες δυνατότητες, στην οποία επενδύει το οινοποιείο Τρουπή, προτείνοντάς μας συνεχώς κρασιά με πολύ μεγάλο ενδιαφέρον. Αρωματικό, πλούσιο και απίστευτα νόστιμο, είναι σίγουρα ένα από τα κορυφαία κρασιά από Μοσχοφίλερο που θα μπορούσε να εξελιχθεί για λίγα χρόνια στη φιάλη. Γοητευτικά και εκφραστικά αρώματα τριαντάφυλλου, φλούδας πορτοκαλιού, lime και δυόσμου, λιπαρότητα στο στόμα, με ζωηρή οξύτητα και μακρά επίγευση. Θα συνοδεύσει ωραία σούσι, κοκτέιλ γαρίδας και άλλα θαλασσινά, φρέσκες σαλάτες, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ενώ πίνεται και μόνο του σαν aperitif.

• 13,60 €

	ΕΡΥΘΡΑ
--	--------

10	Cuvée Viva CHÂTEAU GIGAULT
----	-------------------------------

Η αναζήτηση ενός κορυφαίου value for money μορντολέζικου κρασιού μάς οδήγησε στην Cote de Blaye και στο Cuvée Viva, ένα 100% Merlot με πληθωρική γεύση, βελούδινες τανίνες, εξαιρετικό φρούτο και δυνατότητες παλαιώσης. Το άρωμα του κρασιού σφύζει από το φρούτο του Merlot, που θυμίζει δαμάσκηνο και λικέρ cherry, μαζί με τη χαρακτηριστική καραμέλα της ποικιλίας, τα γλυκά μπαχαρικά της δρυός και τη σοκολάτα. Πλούσιο στο στόμα, με τραγανό φρούτο, φρεσκάδα από την οξύτητα και επίμονη επίγευση. Απολαύστε το με εκλεπτυσμένα πιάτα, όπως φιλέτο στη σχάρα, σιγομαγειρεμένο κυνήγι, οσομπούκο, γουρουνόπουλο στο φούρνο, αλλά και με ώριμα κίτρινα τυριά.

• 26,40 €

11	Κτήμα Γαίας ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
----	----------------------------------

Το Κτήμα Γαίας είναι το κρασί που έβαλε τη Νεμέα στον χάρτη με τα ποιοτικά ερυθρά

κρασιά της αγοράς και η πιο τρανή απόδειξη της πολυδυναμικότητας του Αγιωργίτικου και της ικανότητάς του να παλαιώσει για πολλά χρόνια. Η πρώτη Premium Νεμέα παραμένει ξεχωριστή και εξακολουθεί να εντυπωσιάζει με το βάθος και την πολύπλευρη προσωπικότητά της, ενώ οι διακρίσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό είναι αμέτρητες. Εντυπωσιακό βαθυκόκκινο κρασί με μεγάλη και περίτεχνη αρωματική ένταση, η οποία εστιάζει στο φρούτο, στα μπαχάρια και στους ξηρούς καρπούς, πληθωρική γεύση, δυνατές τανίνες, αισθητή οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνδυάστε το με αρνάκι στη γάστρα, κρέατα με πλούσιες κόκκινες σάλτσες, φιλέτο μοσχαρίσιο με μανιτάρια και παλαιωμένα κίτρινα τυριά.

• 24,70 €

12	Château Les Grands Maréchaux CHÂTEAU LES GRANDS MARÉCHAUX
----	--

Ένα ακόμα θαυμάσιο γαλλικό κρασί με πολύ καλή σχέση ποιότητας-τιμής, από τις πλαγιές της Blaye, που βρίσκονται στη δεξιά όχθη του Gironde στο Bordeaux, την όχθη όπου μεγαλουργεί το Merlot. Στο άρωμα επικρατούν τα ζουμερά φρούτα, όπως τα βατόμουρα και τα βύσσινα, αφήνοντας όμως χώρο για ανθικές, μπαχαρένιες, καπνιστές και ορυκτές πινελιές. Στο στόμα είναι πλούσιο αλλά και κομψό, με αισθητές αλλά φίνες τανίνες, οξύτητα που φέρνει φρεσκάδα, και με μακρά επίγευση που εστιάζει στο μαύρο φρούτο. Απολαύστε το με σιγομαγειρεμένα κόκκινα κρέατα, χοιρινό με κάστανα, γαλοπούλα, ποικιλίες λουκάνικων και πιάτα με μανιτάρια.

• 20,90 €

13	Πλαγιές Γερακιών Ερυθρό ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ
----	--

Ο Απόστολος Μούντριχας αξιοποιεί την εκπληκτική γηγενή ποικιλία Μαυροκουντούρα, φέρνοντας στο ποτήρι μας ένα πραγματικά σπάνιο και μεγάλο ελληνικό κρασί από την Εύβοια, με τη συμβολή ενός πολύ μικρού ποσοστού του κομποπολίτικου Syrah. Η ένταση των αρωμάτων στη μύτη ζαλίζει, με τα ώριμα μαύρα και κόκκινα φρούτα, με τον γλυκό μπαχαρένιο χαρακτήρα, που θυμίζει βανίλια, κανέλα και γαρίφαλο, τη διάχυτη βοτανικότητα και τις νύξεις σοκολάτας και καραμέλας βουτύρου. Γεμάτο στο στόμα, με πυκνό φρούτο, αρκετές, αλλά μαλακές τανίνες και ξηροκαρπάτη επίγευση. Θα αναδείξει πολύπλοκα και με γευστική ένταση πιάτα με βάση το κρέας, όπως το καραμελωμένο συκώτι στο τηγάνι, ψητά prime cuts στη σχάρα και μαγειρευτά καtsarόλας με πλούσιες κοκκινιστές σάλτσες.

• 22,40 €

14	Benintende Chianti Superiore TENUTA SCRAFANA
----	---

Στο Tenuta Scrafana δίνουν ιδιαίτερη σημασία στη γη, με την αειφορία και τη βιοποικιλότητα να είναι τα σημεία-κλειδιά γι' αυτούς.

Για το υπέροχο Benintende Chianti, ένα μέρος του κρασιού ωριμάζει σε μικρά και μεγάλα δρύινα βαρέλια και το υπόλοιπο σε τσιμεντένιες δεξαμενές. Εκφραστικό άρωμα, γεμάτο φρεσκάδα, με άφθονα δαμάσκηνα, κεράσια και βατόμουρα, αλλά και νότες γλυκόριζας, πιπεριάς και λεβάντας. Πλούσια γεύση, με αισθητή οξύτητα, βελούδινες τανίνες και διαρκής φρουτώδης επίγευση. Θα δώσει υπεραξία στο γιορτινό τραπέζι –και όχι μόνο– συνοδεύοντας εκλεκτά φαγητά, όπως κοκκινιστό μοσχαράκι, σουτζουκάκια, οσομπούκο, στιφάδο, γαλοπούλα γεμιστή, ριζότο με πλούσια τυριά και ποικιλίες λιπαρών τυριών και αλλαντικών.

• 16,60 €

15	Νάουσα Διαμαντάκος ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΣ
----	---

Μια εξαιρετική προσέγγιση της Νάουσας από τον Γιώργο Διαμαντάκο, που ανήκει στη νέα γενιά οινοποιών της περιοχής και παράγει ένα απολαυστικό Ξινόμαυρο νέας κοπής. Τα κόκκινα φρούτα και τα φρέσκα λουλούδια συνδυάζονται με τη φυτικότητα του Ξινόμαυρου, ενώ τα αρώματα της δρυός, που είναι πολύ όμορφα ενσωματωμένα, δίνουν μια αίσθηση βανίλιας και μπαχαρικών στο τελείωμα. Κομψό, με δροσιστική οξύτητα και εξαιρετική δομή, έχει πολύ μεγάλες δυνατότητες παλαιώσης. Βάλτε το δίπλα σε σουτζουκάκια, κοκκινιστό, παστίτσιο, κρεατόπιτες, ψητά στη σχάρα και αρνάκι ή γουρουνόπουλο στη σούβλα ή στον φούρνο.

• 19,20 €

	ΓΛΥΚΟ
--	-------

16	Τιτάνας, Σκούρας ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ
----	----------------------------------

Δεν θα μπορούσε να ταιριάζει περισσότερο το όνομα αυτό στο πρώτο γλυκό κρασί του Γιώργου Σκούρα, το οποίο έχει φτιαχτεί με πολλή υπομονή και πολλούς πειρατισμούς, αναβιώνοντας το Μαυρόστυφο, ένα σχεδόν εξαφανισμένο σταφύλι της Αργολίδας. Τα σταφύλια έχουν αποξηρανθεί για οκτώ ημέρες στον ήλιο και τριάντα οκτώ στη σκιά, ενώ η αλκοολική του ζύμωση ολοκληρώθηκε μετά από πέντε μήνες σε δρύινα βαρέλια. Η περαιτέρω ωρίμανσή του για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια οδήγησε στη δημιουργία ενός μεγαλειώδους ερυθρού γλυκού οίνου. Εξαιρετικά σύνθετο άρωμα, με μαρμελαδένια φρούτα, γλυκά μπαχαρικά, βότανα και νότες καπνού και δέρματος. Συγκλονιστική συμπίκνωση στο στόμα, με τη γλυκύτητα σε απόλυτη ισορροπία με την οξύτητα και τις τανίνες. Απολαύστε το με μέτριες γλυκύτητας επιδόρπια, όπως μους σοκολάτας, τάρτες με φρούτα και σιμιγδαλένιο χαλβά με αποξηραμένα φρούτα.

• 49,60 €



VOCABULARY

E

ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ

Αν αφαιρέσεις από ένα κρασί το νερό, τα σάκχαρα, το αλκοόλ και την οξύτητα, τα υπόλοιπα στερεά στοιχεία ονομάζονται «εκχύλισμα». Το εκχύλισμα καθορίζει την πυκνότητα του φρούτου και τη συνολική εντύπωση, το βάρος και τον όγκο του κρασιού. Τα πιο μεγαλειώδη ερυθρά κρασιά, ενώ έχουν μεγάλο εκχύλισμα και συνεπώς μεγάλη συμπύκνωση, παραδόξως δεν κουράζουν με τη στυπτικότητα και τις τανίνες τους, έχοντας ισορροπία.

M

MALBEC

Μία από τις τρεις ελάσσονες ερυθρές ποικιλίες του Bordeaux –μαζί με το Petit Verdot και το Carmenere–, που συμπληρώνει σε λίγες περιπτώσεις τα ερυθρά χαρμάνια στα οποία πρωταγωνιστούν οι τρεις μείζονες ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Ρόλο κομπάρσου παίζει μόνο στη Γαλλία, αφού σε άλλες χώρες, με προεξάρχουσα την Αργεντινή, οινοποιείται μονοποικιλιακά με εντυπωσιακά αποτελέσματα.

P

PORT

Επιδόρπιο ενισχυμένο κρασί της Πορτογαλίας από σταφύλια των ποικιλιών Touriga Nacional, Touriga Francesa και Tinta Barroca, το Port αποτελεί ένα από τα κλασικά ευρωπαϊκά κρασιά. Αν και υπάρχουν λευκά Port, διεθνώς είναι διαδεδομένα σχεδόν εξ ολοκλήρου τα ερυθρά Port με αρώματα κόκκινων φρούτων, καραμέλας και σοκολάτας, σε διάφορους τύπους ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής και την παλαίωση: Ruby, Tawny, Vintage Port, Late Bottled Vintage κ.ά.

I

ΙΠΤΑΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ

Σύμβουλοι οινολόγοι οι οποίοι καθοδηγούν οινοποιεία σε διάφορες χώρες του κόσμου, καθορίζοντας παραγωγικές μεθόδους, χαρμάνια και γευστικά στίλ. Ονομάζονται έτσι –στα αγγλικά «flying winemakers»– επειδή τα ταξίδια με το αεροπλάνο στα διάφορα οινοποιεία του κόσμου είναι συχνό μέρος της καθημερινότητάς τους. Η λογική των επενδύσεων σε άλλες χώρες (όπως των παραγωγών Σαμπάνιας σε άλλες περιοχές της Γαλλίας ή ακόμα και της Καλιφόρνιας ή της Αυστραλίας)– είναι η κεφαλαιοποίηση της τεχνογνωσίας τους. Οι ιπτάμενοι οινολόγοι παίζουν καθοριστικό ρόλο σε αυτά τα projects.

Ξ

ΞΥΛΟΚΙΒΩΤΙΟ

Ξύλινο κιβώτιο φύλαξης και μεταφοράς κρασιών πολυτελείας, συνήθως αλλά όχι απαραίτητα ερυθρών, με το λογότυπο ή το οικόσημο του οινοποιείου αποτυπωμένο με πυρογραφία στα πλαϊνά του κιβωτίου. Ορισμένοι παραγωγοί παγκόσμιου βεληνεκούς συσκευάζουν ολόκληρη την παραγωγή τους αποκλειστικά σε ξυλοκιβώτια.

Σ

ΣΥΝΤΗΡΗΤΗΣ

Ειδικό ψυγείο για τη φύλαξη, τη συντήρηση και την παλαίωση κρασιού σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Προσφέρεται σε διάφορες επιλογές, με τον μονοζωνικό να είναι ιδανικός για την παλαίωση των φιαλών, έχοντας μια ενιαία ζώνη θερμοκρασίας, ενώ στον διζωνικό και τον τριζωνικό φυλάσσονται λευκά και ερυθρά κρασιά σε διαφορετικές θερμοκρασίες, έτοιμα για σερβίρισμα. Οι τελευταίοι είναι περισσότερο κατάλληλοι για σημεία εστίασης.



...τα πάντα ξεκινούν από το grape

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



Όλα με ένα click!

grapemag.gr

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

ΑΘΗΝΑ

ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα • ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα • ARION ATHENS HOTEL Αγίου Δημητρίου 18, Αθήνα • ARK GLYFADA Γρηγορίου Λαμπράκη 2, Γλυφάδα • ATHENS WAS HOTEL Διονυσίου Αρεοπαγίτου 5, Αθήνα • BALUX HOUSE PROJECT Λεωφόρος Ποσειδώνος 58, Αστέρας Γλυφάδας • BARRIQUE Πλ. Υμηττού 1, Υμηττός • ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ Βρασίδα 13, Αθήνα • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • ΓΑΡΓΑΡΕΤΤΑ Ροβέρτου Γκάλι 1, Κουκάκι • CAFE TAZZA D'ORO Πεντέλης 9, Αθήνα • CANAL CAFE Ευριπίδου 6, Καλλιθέα • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα • CAVA FAIDON Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίππη 4, Καλλιθέα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 156, Ψυχικό / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα • CODICE BLU Χάρητος και Λουκιανού, Κολωνάκι • COLONIAL, ΓΚΟΛΦ ΓΛΥΦΑΔΑΣ Κωνσταντίνου Καραμανλή 14, Γλυφάδα • COOKOONAYA Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα • DRY Κουμπάρη 5, πλατεία Κολωνακίου • Ε&Ο ATHENS Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού 385, Παλαιό Φάληρο • EIGHTEEN SCREEN Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς • GALLERY ANTΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • FABRICA DE VINO Ερμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • FREUD ORIENTAL ATHENS Χαριλάου Τρικούπη 48, Κηφισιά • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HILTON Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας 46, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθνικής Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Σκουφά 29, Αθήνα • JONAH'S Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα • KABA ΑΝΘΙΔΗΣ Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι / Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφόρος Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • ΚΕΔΡΟΣ Γ. Γενναίου 3, Αθήνα • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KIKI DE GRECE Ηπίτου 4, Σύνταγμα • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟ-ΤΟΥ Σταμάτα Αττικής • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδρίτι Αττικής • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Αφών Κυπραίου 89, Ελευσίνα • ΛΙΘΟΙΝΟΝ PRIVATE 16 Λεωφόρος Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα • LOLLO'S Εθνικής Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι • MATERIA PRIMA Φαλήρου 68, Κουκάκι

• MATSUHISA ATHENS Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη • MONK GRAPES AND SPIRITS Καρόρη 4, Αθήνα • MONO Μπενιζέλου Παλαιολόγου 45, Αθήνα • MONSIEUR DIDOT Σίνα 48, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ Κουμπάρη 1, Αθήνα / Πειραιώς 138, Γκάζι • MR. VERTIGO Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • ΝΟΑΗ Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα • NOEL Κολοκοτρώνη 59B, Στοά Κουρτάκη • NORA'S DELI Π. Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι • ΟΑΚ Ύδρας 2 και Λεωφόρος Κηφισίας 282, Χαλάνδρι / Λεωφόρος Αθήνας 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 και Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμιαού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκου 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγίου Ιωάννου 41, Αγία Παρασκευή • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ Μαρκόπουλο Μεσογαίας • ΡΟΕMS Ν' CRIMES ART BAR Αγίας Ειρήνης 17, Αθήνα • SOLETO Λαοδικής 33-35, Γλυφάδα • ΣΠΟΝΔΗ Πύρρωνος 5, Παγκράτι • STAFILINA Αιγαίου 18, Νέα Σμύρνη • STALATI Λεωφόρος Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο • ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • ΤΟ ΘΕΙΟ ΤΡΑΓΙ Κυδαντιδών 36, Άνω Πετράλωνα • ΦΙΤΑ Ντουρμ 1, Αθήνα • VAROULKO SEASIDE Ακτή Κουμουνδούρου 52, Πειραιάς • VILLA GRIZIO 46 Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφόρος Κηφισίας 317B, Κηφισιά • VINTAGE Μητροπόλεως 66, Αθήνα • VINS OENOTOURISM Ιθάκης 20, Παλλήνη • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη και Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WINE UP Ελευθερίου Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθανασίου Διάκου και Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • ZOUMBOULAKIS GALLERIES Κριεζώτου 6, Κολωνάκι • 48 URBAN GARDEN Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • 8 LE BISTRO Φρόνης 8, Ηλιούπολη

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Μύτικας Ληλαντίου, Χαλκίδα • CAVA ΑΒΑΤΖΙΣ Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΟΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΑΛΕΑ Πιττακού 2 και Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο χλμ. Αμυνταίου, Άγιος Παντελεήμων, Αμύνταιο • ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ Καραβυστάσι Γαυρίου, Άνδρος • ΑΡΑΛΛΟΥ Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη •

BOTTIGLIA DI VINO Αλυκές Ποταμού, Θέση Μπαζιου, Κέρκυρα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος • CASABLANCA SOCIAL CLUB Λεωφόρος Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη • CAVINO Γέφυρα Μεγανίτη, Αίγιο • COSTA NAVARINO Πύλος Μεσσηνίας • ΚΑΒΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ Χωνού Αλεξάνδρου 30, Νάουσα • Δ.Ι.Ε.Κ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες, Αμύνταιο • DOME Ασκληπείου 16-18, Θέρμη • DUCATO WINE HOTEL Μεγαλοχώρι, Σαντορίνη • ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ Πλατεία Κύπρου 24, Γαργαλιάνοι • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • CAVA IOSIF Παροικιά / Νάουσα, Πάρος • ΚΑΙΜΑΞ Ηφαιστού 2 και Ελευθέρου Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΟΙΝΟΠΝΕΥ-ΜΑΤΟΠΩΛΕΙΟΝ ΚΡΙΤΣΙΝΗ Σταματίου Πρωίου 30, Ερμούπολις, Σύρος • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • ΜΑΡΑΘΙΑ Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος • ΜΑΡΓΙΩΠΑ Χώρα Κύθνου • ΜΑΡΜΙΤΑ Ευαγγελιστριάς 30, Σκιάθος • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • ΜΥΜΥΚΟΝΟΣ Χοντρός Γκρεμός, Μύκονος • ΟΔΟΣ ΔΕΛΦΩΝ Δελφών 16, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΝΤΟΥΓΚΟΣ Πιερών 15, Λάρισα • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ WINE BAR & SHOP Κομιακής, Χώρα, Νάξος • ΟΙΝΩ WINE BAR Λεωφόρος Βεργωτή και Ιθάκης 1, Αργοστόλι • CAVA OLYMPIA Κερασούντος 57, Καλαμαριά • ΟΨΟ-ΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ Αιμιλίου Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη • PANTHEON Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη • PATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΨΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • POSEIDONION GRAND HOTEL Ντάπια, Σπέτσες • REWINE Τσαγρή 25-27, Ρέθυμνο • SALTO Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνιας 1, Κομοτηνή • ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφόρος Κωνσταντίνου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • SCLAVOS WINES Κεχριώνας, Ληζούρι, Κεφαλονιά • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα • DOMAINE SKOURAS Μαλανδρένι Άργους • SOUL BAR Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία •

ΤΟΠΙΚΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ Δερβενακίων 100, Νεμέα • ΤΡΙΑΝΤΑΡΑΚΙ Επαρχ. Οδ. Τριαντάρου-Φαλατάδου 127, Αρνάδος, Τήνος • ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ Άγιος Παύλος, Χαλκιδική • ΚΑΒΑ ΤΣΙΝΑΣ Ελ. Βενιζέλου 146, Λάρισα • VASSALTIS Περιφερειακή οδός Βουρβούλου-Οίας, Σαντορίνη • VENETIAN WELL Πλατεία Κρεμαστής, Λιλή Δεσύλλα 1, Χώρα Κέρκυρας • VILLA INCOGNITO Δεληγιάννη και Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Μεγάλου Αλεξάνδρου 35, Καστοριά • WINE HOUSE Τζων Κέννεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης • WINE KIOSK Αριστομένους 39, Καλαμάτα • WINE VINTAGE STUDIO Λεωφ. Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο • 10GR Πολυδύρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • 18 GRAPES Άγιος Προκόπιος, Νάξος

ΚΥΠΡΟΣ

ΚΑΝΤΙΝΑ QUALITY FOODS Σοφούλη 48, Λευκωσία • PHIALE WINE Αθανασίου Διάκου 57, Λεμεσός • SILVERSTAR WINE BAR Σοφούλη 44-46, Λευκωσία

g

Το Grape κυκλοφορεί και ως ένθετο στην εφημερίδα «Η Καθημερινή».





Όποια κάρτα θέλεις, όποτε θέλεις, από το κινητό σου!

Χρειάζεσαι καινούρια κάρτα και θέλεις να την αποκτήσεις εύκολα και γρήγορα, χωρίς επίσκεψη σε κατάστημα; Τώρα μπορείς!

Μόνο στην Εθνική Τράπεζα, μπορείς να αποκτήσεις πιστωτική, κρεωστική ή προπληρωμένη κάρτα κατευθείαν από το κινητό σου, μέσα από το NBG Mobile Banking.

Κατέβασε τώρα την εφαρμογή NBG Mobile Banking και κάνε την αίτηση σου όποτε θέλεις, από όπου θέλεις!

Πρωτοποριακές ηλεκτρονικές υπηρεσίες, από την Εθνική μας Τράπεζα!

