

#21
ΑΝΟΙΞΗ 2021

FREE PRESS
A MAGAZINE ABOUT WINE

grape



Wine Stories

Τεύχος Είκοσιένα

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

Η σπάνια ποικιλία
της Μεσσηνίας «Φιλέρι»
σε δύο εκδοχές!



NESTOR
www.nestorwines.gr

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

🍷 Grape wine stories
@ grape_wine_stories
grapemag.gr

ΔΙΟΡΓΩΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Δήμητρα Καρόμπελα
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
Δανάη Αθανασοπούλου
ΕΚΤΥΠΩΣΗ & ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Νίκη Εκδοτική Α.Ε.

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW,
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET,
Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET,
Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer
WSPC, Γιάννης Καϊμενάκης (Wine
Sommelier), Γιώργος Βελισσάριος
(Grape Escape), Τασούλα Επιτακόλη,
Γιάννης Παππάς

ΕΞΟΦΥΛΛΟ
Γιάννης Κουρούδης (k2design)
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
Γιάννης Κονδύλης (k2design)
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φιλίππος Αβραμίδης (k2design)
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Γιώργος Καπλανίδης
(This is not another agency),
Αλέξανδρος Αβραμίδης

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Θάμεια Καρτάλη,
Πηνελόπη Κατσάτου
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
WSPC
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Ρεγγίνα Μασσέλου
Άρης Γκέρτσος

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

- | | |
|--|--|
| <p>6 TABOO
Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
ζητά απαντήσεις στο ερώτημα
«Μήπως πήγε κάτι λάθος με το
κρασί; Μέρος 2ο».</p> <p>8 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ
Ο οινοποιός από τη Δράμα Νίκος
Καρατζάς μάς εξηγεί τη φιλοσοφία
γύρω από το εγχείρημα ΟΙΝΩΨ
και αποκαλύπτει ότι αντιπαθεί τις
ταμπέλες.</p> <p>14 GRAPE STORY
Κρασί χωρίς σύνορα ή αλλιώς...
εκτός ορίων ΠΟΠ ζωνών. Τι ακριβώς
είναι η τάση αυτή και γιατί κερδίζει
διαρκώς έδαφος;</p> <p>16 GRAPE STORY
Opus One, Almagiva, Clos Apalta,
Luce, Macan, Dominus, Escudo
Rojo, Miguel Torres... Δημιουργίες
από οινικές επενδύσεις που
έγραψαν ιστορία.</p> <p>20 TRAVEL
Το νέο συναντά την παράδοση
σε μία από τις πιο ιστορικές
οινοπαραγωγικές περιοχές της
Ελλάδας. Η Σάμος μάς συστήνει
τα υπέροχα γλυκά και ξηρά κρασιά
της μέσα από τις δημιουργίες του
ιστορικού συνεταιρισμού της αλλά
και των νέων οινοποιείων, που
βρίσκουν σιγά σιγά τη θέση τους
στο νησί.</p> <p>24 FOOD AND WINE PAIRING
Τα υπέροχα ταιριάσματα των
γλυκών σαμωτικών κρασιών με
επιδόρπια και φρούτα από τον Νίκο
Λουκάκη, Senior Lecturer στο
WSPC.</p> <p>28 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ
Το Grape συνομιλεί με τη Madelin
Puckette, δημιουργό του διάσημου
Wine Folly, του blog που παντρεύει
τέλεια το κρασί με τη γραφιστική
τέχνη.</p> | <p>32 FOOD AND WINE PAIRING
Δύο εξαιρετικά νέα εργαστήρια
ζαχαροπλαστικής, το Dimitris
Economides και το Ourse,
παρουσιάζουν τις αριστοτεχνικές
δημιουργίες τους, που συνδυάζονται
υπέροχα με το κατάλληλο κρασί.</p> <p>40 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
Ο Γιάννης Παππάς, general
manager του Mr Vertigo, μας
ξεναγεί στο οινοποιείο του Χρήστου
Ζαφειράκη, στον Τύρναβο.</p> <p>44 ΚΑΘΕΤΩΣ
Μοναδική κάθετη δοκιμή του
«Νέα Δρυς Αντωνόπουλος» από τον
Γρηγόρη Μιχαήλο, Dip WSET.</p> <p>46 CELLAR RAT
Ο Γιάννης Καϊμενάκης Wine
Sommelier τρυπώνει στο κελάρι και
αποκαλύπτει αλήθειες και ψέματα
για την τάση του... going on the
cheap.</p> <p>48 WINE JOURNAL
Ημερολόγιο καραντίνας από τον
Γρηγόρη Κόντο, Dip WSET.</p> <p>50 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
Κτήμα Δύο Ύψη. Ο Γρηγόρης Κόντος
μοιράζεται μαζί μας την ιστορία του
Κτήματος.</p> <p>52 WINE TRAVELLER
Γνωριμία με το Κτήμα Στροφιλιά
και τους ανθρώπους του από
τον ακούραστο wine traveller
Γιώργο Βελισσάριο, co-owner του
grapeescape.gr</p> <p>54 ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ
Quinta do Portal – Celeirós do
Douro</p> <p>56 BEST BUYS
Το αγαπημένο Mr Vertigo
επιλέγει τα κρασιά που θα μας
συντροφεύσουν τη φετινή άνοιξη
και το καλοκαίρι.</p> |
|--|--|

#21

Και αν δεν είναι αυτό σατανική σύμπτωση, τότε τι στο καλό είναι; Άνοιξη του 2021 και το Grape βγάζει το 21ο τεύχος του. Και ενώ είχαμε λίγο κουρασθεί από τις φιέστες για τα 200 χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση και είχαμε αποφασίσει να το αφήσουμε λίγο στην άκρη –αφού στο κάτω κάτω ένα περιοδικό για κρασί είμαστε–, ένα νούμερο έρχεται να μας αναγκάσει να το δούμε κατάματα (αυτό και το τέλειο εξώφυλλο του Γιάννη Κουρούδη).

Το δικό μας 21 έχει κάπως έτσι λοιπόν: «Μικροί και μεγάλοι ήρωες της Επανάστασης» μπήκαν στη συζήτηση για τα 200 χρόνια και όχι τυχαία, αφού πίσω από κάθε ιστορική διαδρομή κρύβονται πάντα οι άνθρωποι. Και ναι, έλαμψαν όσοι με το έργο τους άφησαν το αποτύπωμά τους στη νεότερη ιστορία της Ελλάδας, αλλά και οι δικοί μας μικροί καθημερινοί ήρωες, οι άνθρωποι που παλεύουν με τη γη, που αγαπούν αυτό που κάνουν και τον τόπο τους, είναι οι πρωταγωνιστές μας και τις δικές τους ιστορίες είμαστε εδώ για να μοιραστούμε.

Ένα τραγούδι στριφογυρίζει στο μυαλό μου λίγο πριν κλείσουμε το τεύχος και γράφοντας αυτές τις γραμμές.

«Ας κρατήσουν οι χοροί» είπε το 1983 ο Διονύσης Σαββόπουλος και με τον ξεσηκωτικό ρυθμό του και τον βαθιά πολιτικοποιημένο στίχο του έκανε το τραγούδι αυτό κάτι σαν σύγχρονο εθνικό ύμνο, συνδέοντας ιστορία, Ορθοδοξία και καθημερινότητα.

Σήμερα περισσότερο από ποτέ έχουμε την ανάγκη να «φτιάξουν ιστορία οι παρέες», «πάντα ν' ανταμώνουμε και να ξεφαντώνουμε» και όλα αυτά που μας έλειψαν την περίεργη χρονιά που μας πέρασε. Περισσότερο από ποτέ νιώθουμε την ανάγκη να βρεθούμε –από κοντά επιτέλους– σε ένα όμορφο τραπέζι γεμάτο

ανθρώπους που αγαπάμε και να μοιραστούμε όσα αγαπάμε. Η «παρέα» του Grape λέει και σε αυτό το τεύχος τις δικές της ιστορίες.

Ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW** στο αγαπημένο **Taboo** συνεχίζει να αναρωτιέται «Μήπως πήγε κάτι λάθος με το κρασί;» και αναλύει με τον δικό του μοναδικό τρόπο το πού μπορεί να χάθηκε η χαρά του κρασιού.

«Με άλλα λόγια, για καμιά κουβεντούλα, κανένα μεζεδάκι ή καμιά γκουρμεδιά, για να ψελλίσουμε και κανένα τραγούδι που παίζει το ηχείο, το κρασί είναι μια χαρά», λέει χαρακτηριστικά και αναμένεται μεγάλη συζήτηση.

«Ψάχνω ώρα να βρω λέξεις για να περιγράψω τα κρασιά που έχω μπροστά μου. Είναι από εκείνες τις φορές που, αντί να είμαι “αντιμέτωπος” με τον υπολογιστή, θα ήθελα να μοιραζόμουν την εμπειρία», λέει ο **Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET** περιγράφοντας τη δοκιμή του στο **Καθέτω**, με «Νέα Δρυς Αντωνόπουλος».

Ο οίνοποιός από τη Δράμα **Νίκος Καρατζάς** μάς εξηγεί τη φιλοσοφία γύρω από το εγχείρημα ΟΙΝΩΨ και αποκαλύπτει ότι αντιπαθεί τις ταμπέλες και λίγο πιο μακριά, η φοβερή και τρομερή **Madelin Puckette**, δημιουργός του διάσημου **Wine Folly**, του blog που παντρεύει τέλεια το κρασί με τη γραφιστική τέχνη, μας μιλάει για το ξεκίνημα και την πορεία της στον χώρο του κρασιού και του design.

«Going on the cheap», λέει στο **Cellar Rat** ο **Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier** και μπαίνει στα παπούτσια του καταναλωτή.

Στο **Wine Journal**, ο **Γρηγόρης Κόντος Dip WSET** κρατάει σημειώσεις για τα κρασιά που δοκίμασε εν μέσω lockdown και ο **Wine Traveler Γιώργος Βελισσάριος** μας πηγαίνει πολλά χρόνια πίσω,

εκεί που πρωτοσυνάντησε τη Στροφιλιά. Το τεύχος αυτό, εκτός από επαναστατικό, είναι και εξόχως... γλυκό.

Η Σάμος με τα παγκοσμίως διάσημα γλυκά κρασιά της πρωταγωνιστεί και έρχεται ο **Νίκος Λουκάκης Wine Lecturer WSPC** να τα συνδέσει με επιδόρπια, για να έχουμε το απόλυτο wine pairing. Το γλυκό αυτό αφιέρωμα συμπληρώνουν δύο εξαιρετικά νέα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, το **Dimitris Economides** και το **Ourse**, που παρουσιάζουν τις αριστοτεχνικές δημιουργίες τους, οι οποίες συνδυάζονται υπέροχα με το κατάλληλο κρασί. Ο **Γιάννης Παππάς, general manager** του **Mr Vertigo**, μας ξεναγεί στο οινοποιείο του εξαιρετικού Χρήστου Ζαφειράκη, στον Τύρναβο. Τέλος, δύο πολύ Grape Story άρθρα συμπληρώνουν την παρέα: Κρασί χωρίς σύνορα ή αλλιώς... εκτός ορίων ΠΟΠ ζωνών και... δημιουργίες από οινικές επενδύσεις που έγραψαν ιστορία.

Κλείνουμε με μια ευχή εξόχως... επαναστατική εν μέσω καιρών εγκλεισμού...

«Πάντα ν' ανταμώνουμε και να ξεφαντώνουμε, βρε, με χορούς κυκλωτικούς κι άλλο τόσο ελεύθερους σαν ποταμούς».

Lenga



Η ΟΙΝΙΚΗ ΑΦΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΥΖΥΓΟ ΤΟΥ ΛΕΝΓΚΑ



Κτήμα Αβαντίς
AVANTIS ESTATE

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

www.avantisestate.gr

Αποκλειστική διάθεση για την Ελλάδα: Β. Σ. Καρούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π., Τ: 214 6876200

Απολαύστε Υπεύθυνα

KEIMENO Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW

Στο προηγούμενο άρθρο έκανα μια κατάθεση ψυχής, μια συρραφή σκέψεων που τριβελίζουν στο μυαλό μου έντονα εδώ και αρκετό καιρό. Μετά από μια σχετικά ψύχραιμη –αν και δεν είναι το φόρτε μου– καταγραφή του τρόπου που ο μέσος Έλληνας καταναλώνει το κρασί, το ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί, συμπέρανα πως, όπως είπε ο Νίκος Λουκάκης στο 1ο μέρος αυτού του saga, «το κρασί κάπου έχασε τη χαρά».

ΜΗΠΩΣ ΠΗΓΕ ΚΑΤΙ ΛΑΘΟΣ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ; ΜΕΡΟΣ 2ο

Με άλλα λόγια, για καμιά κουβεντούλα, κανένα μεζεδάκι ή καμιά γκουρμεδιά, για να ψελλίσουμε και κανένα τραγούδι που παίζει το ηχείο, το κρασί είναι μια χαρά. (Δηλαδή, μεταξύ μας, για τρόπους διασκέδασης που κάποιοι θεωρούν κατάλληλους μόνο για άτομα με ποπουδάκια σε χαμηλές για το ανθρώπινο είδος θερμοκρασίες.) Με το που αρχίσουμε να μιλάμε για νύχτες ή μέρες που πέρασαν στην ιστορία, που θα τις λέμε στα εγγόνια μας και θα απορούν πώς έχουμε μνήμες από αυτές, τότε το κρασί μένει εκτός. Ή, άντε, κάνει εμφάνιση στην πρώτη πράξη της βραδιάς.

Μην ξεχνάμε πως εδώ και αιώνες το κρασί ήταν και είναι ένα σημαντικό στοιχείο του ευ ζην του Έλληνα, που με τη σειρά του συμπεριλαμβάνει τον χαμούλη, το όπα, το έξω καρδιά και τις «δεν-υπάρχει-αύριο-δεν-με-κοιτάει-τώρα-κανέναν» χορευτικές φιγούρες. Πώς άραγε το κρασί ξεκίνησε από τα σπίτια με μωσαϊκά και έφτασε στα πνιγμένα χαμουρητά; Είμαι σχεδόν πεπεισμένος πως το παιχνίδι άλλαξε για το κρασί όταν άλλαξε και η έννοια της εστίασης στην Ελλάδα.

Τη δεκαετία του 1980 είχαμε την Επανάσταση των Μικρών Ελλήνων Οινοπαραγωγών. Άνθρωποι εντός ή εκτός χώρου ξεκίνησαν μικρές μονάδες παραγωγής, με προτεραιότητα κυρίως την ποιότητα και όχι την ποσότητα. Μέχρι τότε το ελληνικό κρασί ήταν ένα σημαντικό προϊόν που πάντα υπήρχε στο καθημερινό τραπέζι, αλλά ήταν βασικό –θυμίζω στους πιο παλιούς το «τυρί, ρύζι, καφέ, γάλα, Καμπά», αλλιώς Google it kids. Ξαφνικά το κρασί έγινε κυρίως αλλά και αυτό που λένε οι Άγγλοι aspiring –κάτι που μπορεί να εμπνεύσει, που αξίζει να ερωτευτείς, να αφιερώσεις κομμάτι της ζωής σου. Φυσικά, τη στιγμή που το κρασί αποκτούσε ιδιαίτερο status, όποιος έπινε κρασί γινόταν και αυτός ιδιαίτερος.

Περίπου την ίδια περίοδο, ίσως και λίγο πιο πριν, άρχισε να αλλάζει η έννοια του εστιατορίου στην Ελλάδα σε δύο διαφορετικά επίπεδα. Από τη μια είδαμε όλο και πιο πολλά εστιατόρια να προσπαθούν να προσφέρουν μια ποιοτική, πιθανόν πιο δημιουργική ή/και πολυτελή εμπειρία, σε τιμές σχετικά ή αρκετά πιο υψηλές από το σύνθηδες της εποχής. Ταυτόχρονα, αυτές οι εστιατορικές εμπειρίες σταμάτησαν να είναι για τους λίγους και εκδημοκρατίστηκαν. Όλο και πιο πολλά αφεντικά και στελέχη άρχισαν να πέφτουν μούρη με μούρη κατά τη διάρκεια της σαββατιάτικης εξόδου, ασχέτως αν οι μεν είχαν δειπνήσει στο ίδιο εστιατόριο άλλες τρεις φορές εκείνη την εβδομάδα, ενώ οι δε πραγματοποιούσαν την έξοδο του μήνα. Μέσα σε λίγα χρόνια, τα εστιατόρια εξελίχθηκαν σε χώρους κοινωνικών ζυμώσεων, αγώνων

ή εξεγέρσεων, ανάλογα με την πλευρά που το έβλεπε κανείς. Όπως θα σας πει κάθε βιολόγος φίλος σας, όταν δύο είδη, δύο οντότητες αναγκάζονται σε συν-εξέλιξη –εδώ μιλάμε για το εστιατόριο και το κρασί–, τότε περνάνε χούγια από το ένα στο άλλο, ενώ νέα χούγια αναπτύσσονται ταυτόχρονα και στα δύο, ακόμη και αν δεν ανταλλάσσουν κομματάκια DNA*. Καθώς ο Έλληνας καταλάβαινε πως αρκετά εστιατόρια δεν θα έβλεπαν με καλό μάτι την ένδυση «σαγιονάρα Buffalo / φορμούλα / φανέλα Minerva», το «ψιτ, παιδί» και τον χορό πάνω στο τραπέζι, την ίδια στιγμή το εμφιαλωμένο κρασί πασπαλιζόταν με glitter σνομπισμού.

Σε αυτό το σημείο θέλω να βγάλω κάτι από μέσα μου, γιατί θα σκάσω. Έχω ακούσει αναρίθμητες φορές και με ελάχιστες παραλλαγές ότι «ο κόσμος φοβάται το κρασί, δεν το πλησιάζει, δεν αφήνεται να το ευχαριστηθεί, γιατί φοβάται τους οινοχόους, που τον αντιμετωπίζουν με ξύλινη γλώσσα, με άφθονο jargon και υπεροψία».

Να πω την αλήθεια, αυτός ο αφορισμός με αναγουλιάζει λίγο. Αρχικά, δεν είναι μαζί του η αδυσώπητη γλώσσα των αριθμών –ένα απίστευτα μικρό ποσοστό των ελληνικών εστιατορίων τα τελευταία τριάντα χρόνια είχε οινοχόο ή έστω σερβιτόρο που να έχει κάποια εξειδίκευση στο κρασί. Το έργο των οινοχόων είναι σαφέστατα σημαντικό, μόνο θετικό, και είναι παράλογο να τους χρεώσουμε κάτι τόσο αρνητικό και συνάμα τόσο γενικό.

Μπορεί αρκετοί από εμάς να έχουμε πέσει σε κάποιον οινοχόο ή σερβιτόρο που είχε έναν αέρα υπερηφάνειας παραπάνω, αλλά η εμπειρία μου και οι παραστάσεις που μαζεύω από τρίτους με ωθούν στο συμπέρασμα πως κάθε σηκωμένο φρύδι sommelier ίσως αντιστοιχεί σε πολλές παραγγελίες κρασιών από πελάτες που επίτηδες άφησαν το «δεν ξέρεις ποιος είμαι εγώ» να πλανάται στην ατμόσφαιρα.

Ή –και αυτή είναι μια ανατριχιαστική σκέψη– η εικόνα που έχει δημιουργηθεί για το ποιοτικό κρασί συντηρεί τη συγκεκριμένη προσέγγιση, από όπου αυτή και αν προέρχεται; Αν ναι, τότε πού να μείνει χώρος για χαρά από ένα τέτοιο προϊόν!

Εδώ πάμε σε break, με ενημερώνουν από το control ότι το επόμενο τεύχος του Grape θα είναι αγγλόφωνο, συνεπώς το Taboo θα πρέπει να έχει άρθρο με αποστολικό ρόλο ως προς το ελληνικό κρασί, για να πεισθούν οι άπιστοι. Άρα το τρίτο μέρος θα έρθει το φθινόπωρο του 2021 και θα απαντά στην ερώτηση: «Γιατί τόσο ζόρι, ρε φίλος; Και να έχασε το κρασί τη χαρά, πού το πρόβλημα;». ●

* Για να γίνει αυτό, θα πρέπει γενικώς ένα από τα δύο είδη να παρασιτεί στο άλλο, αλλά δεν θα ήθελα να το σκεφτώ έτσι.



ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ
ΛΥΣΕΙΣ

TOURISM
SUNRISE

Στηρίζουμε την επανεκκίνηση του Τουρισμού.

Στην Τράπεζα Πειραιώς αναγνωρίζουμε την αξία του τουρισμού και των επιχειρήσεων του ξενοδοχειακού κλάδου. Σήμερα που οι ανάγκες για τη **ξενοδοχειακή σας επιχείρηση** είναι πιο άμεσες από ποτέ, σας παρέχουμε λύσεις για να **αντιμετωπίσετε το αύριο με αισιοδοξία**.

Με το νέο πρόγραμμα **Πειραιώς Tourism Sunrise** εξασφαλίζετε **άμεση ρευστότητα με κεφάλαιο κίνησης** για την επανεκκίνηση των επιχειρηματικών σας σχεδίων.

Επισκεφθείτε τα επιχειρηματικά κέντρα και τα καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς για να ενημερωθείτε για τα **χρηματοδοτικά προγράμματα** που προσφέρουμε σε μικρές, μεσαίες και μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.

T. 210 32 88 000, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ



ΚΕΙΜΕΝΟ Θάλεια Καρτάλη
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Αλέξανδρος Αβραμίδης

Αν μπορεί κανείς να πει κάτι μετά βεβαιότητας για τον Νίκο Καρατζά, είναι ότι αντιπαθεί τις ταμπέλες. Κάθε είδους. Εύκολα θα αφαιρούσε τις ετικέτες από μια φιάλη κρασί, έτσι, για να το δοκιμάσει χωρίς να γνωρίζει τίποτα γι' αυτό – ούτε ποικιλίες, ούτε χρονιά, ούτε αμπελοτόπι, ούτε αλκοόλ.

Νίκος Καρατζάς

Θα ήθελε να αφεθεί απλώς στην απόλαυση του περιεχομένου της φιάλης. Δεν τον ενδιαφέρει να χαρακτηρίσει ένα κρασί φυσικό ή βιολογικό. Είναι απλά οπαδός του κρασιού. ΑΠΛΑ, έννοια σημαντική για τον οινολόγο που οινοποιεί στη Δράμα σταφύλια από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας. Λέξη που για εκείνον κρύβει μέσα της όλη τη μαγεία της ύπαρξης και την οποία έχει επιλέξει για μία από τις οικογένειες –όπως ο ίδιος τις ονομάζει– των κρασιών του. Ο σεβασμός στην πρώτη ύλη, η αγάπη για τον πλούτο της αμπελουργίας στην Ελλάδα και η άποψη πως «ως οινολόγοι πρέπει να είμαστε όσο το δυνατόν αόρατοι στη διαδικασία» χαρακτηρίζουν τη δουλειά του. Η κουβέντα θα μπορούσε εύκολα να κινηθεί συμβατικά γύρω από τις κλασικές ρήσεις του τύπου «το μεγάλο κρασί γεννιέται στο αμπέλι» και τα συναφή, όμως ο Νίκος Καρατζάς κάθε άλλο παρά συμβατικός είναι. Μιλάει για όλα αυτά με τον δικό του τρόπο. «Ναι, φυσικά, το αμπέλι παίζει τον πρωτεύοντα ρόλο, όμως δεν πρέπει να ακυρώνουμε τι συμβαίνει από το αμπέλι και μετά».

Μετά από μια δεκαετή διαδρομή στο Κτήμα Παυλίδη και έχοντας περάσει για λίγο από το στάδιο της συμβουλευτικής, που τον έφερε κοντά στον πλούτο που διαθέτει η Ελλάδα σε ποικιλίες, αμπέλια, ανθρώπους που δουλεύουν τη γη, άρχισε να αποζητά τη δράση. Δεν ήθελε απλώς να βρίσκεται σε ένα οινοποιείο για λίγες μόνο ώρες δύο φορές τον μήνα, αποζητούσε την καθημερινή επαφή. Και κάπως έτσι, πριν από πέντε χρόνια γεννήθηκε η ιδέα της OENOPS – μια διαφορετική προσέγγιση στην παραγωγή κρασιού, η οποία βασίζεται στις συνεργασίες με αμπελουργούς από διαφορετικά σημεία της Ελλάδας και στην αναζήτηση παλαιών αμπελοτεμαχίων, που τις περισσότερες φορές κρύβουν θησαυρούς, αν κρίνει κανείς από το αποτέλεσμα που καταλήγει στα ποτήρια μας.

ΟΚ Αποφασίσατε λοιπόν να φτιάξετε ένα οινοποιείο στη Δράμα, όπου οινοποιείτε σταφύλια από διαφορετικές περιοχές, ανάμεσα στις οποίες η Κρήτη με το Βιδιανό και η Καρδίτσα με τη Λημνιώνα, και να μείνετε έξω από τους περιορισμούς που επιβάλλει η νομοθεσία για τα ΠΟΠ και τα ΠΓΕ κρασιά. Τι σας οδήγησε εκεί;

NK Η όλη λειτουργία της OENOPS είναι βασισμένη έξω από τα όρια, γιατί απλώς δεν μπορεί να γίνει αλλιώς. Προτίμησα την ειλικρίνεια της οινοποίησης. Προτίμησα να είμαι έξω από τα όρια που ορίζει ο νόμος ως όρια οινοποίησης, όχι αμπελοκαλλιέργειας, ένα πιο κοστοβόρο σύστημα με μεταφορά με ψυγείο του σταφυλιού, για να το έχω δίπλα μου και να το παρακολουθώ κάθε μέρα. Πολλές φορές μπορεί να είμαι και πιο αυστηρός από τον νόμο, εκεί που ζητά αποδόσεις 1.200 τόνους το στρέμμα, εγώ να ζητώ 800. Αν κάποιος χρειάζεται 100 τελάρα, του στέλνουμε 150, να τα γεμίζει λιγότερο, ώστε να μη σπάνε. Τα σταφύλια τα έχω σαν να τα τρύγησα απέναντι από το σπίτι μου.

ΟΚ Ποιες είναι οι δυσκολίες που μπορεί να αντιμετωπίσει ένας άνθρωπος ο οποίος κάνει αυτό που κάνετε εσείς, πέραν του ότι διανύετε εκατοντάδες χιλιόμετρα για να παρακολουθείτε από κοντά τα αμπέλια;

NK Τα χιλιόμετρα είναι πολλά και οι δυσκολίες πολλές. Η δουλειά μας βασίζεται στις συνεργασίες. Για μένα είναι πολύ σημαντικοί οι άνθρωποι με τους οποίους συνεργαζόμαστε. Τον πρώτο καιρό υπήρχε μια δυσπιστία, γιατί πολλοί έλεγαν «άλλος ένας ήρθε να μας πάρει σταφύλια» κ.λπ., στην πορεία κατάλαβαν ότι δεν ήμουν εκεί μόνο για τον τρύγο, αλλά όλο τον χρόνο. Είμαι τυχερός, γιατί πάνω από το 90% των συνεργασιών που έχω είναι συνεργασίες που έχουν διάρκεια. Η δεύτερη σημαντική δυσκολία είναι ο συντονισμός την περίοδο του τρύγου, μια περίοδο όπου έτσι κι αλλιώς όλοι λειτουργούν «στο κόκκινο». Ο παραγωγός έχει ένα επιπλέον άγχος, το άγχος του τρυγητού, το άγχος να τρυγήσουμε όσο το δυνατόν νωρίτερα, να τελειώσουμε όταν εσύ έρχεσαι και ζητάς άλλα πράγματα, λίγη φαινολική ωρίμανση ακόμη, για καλύτερη ισορροπία. Δεν είναι δεδομένο ότι θα σε καταλάβει. Η καλή επικοινωνία φέρνει και την καλή συνεργασία που οδηγεί στην εξέλιξη. Η εξέλιξη είναι το σημαντικότερο κομμάτι στη δουλειά μας, όπως και στη ζωή μας.

«Θεωρώ ότι φυσικά είναι όλα τα κρασιά, η οινοποίηση είναι μια φυσική διεργασία. Εγώ είμαι οπαδός του κρασιού, δεν μου αρέσουν οι ταμπέλες. Δεν έχω βάλει ποτέ την ετικέτα “natural”. Θα ήθελα κάποια στιγμή να βγάλω από τον συντηρητή μου κρασιά και να τα πίνω χωρίς να ξέρω τι είναι».

ΘΚ Μέσα από τις συνεργασίες που έχετε όλα αυτά τα χρόνια, έχετε δει εξέλιξη στο κομμάτι της αμπελουργίας στη χώρα μας;

NK Νομίζω ότι με σιγουριά μπορούμε να πούμε ναι. Η αμπελοκαλλιέργεια στην Ελλάδα γίνεται κάθε χρόνο και καλύτερη. Μπαίνουν νέα παιδιά, νέοι που κυνηγούν πράγματα, γίνονται όμορφες προσπάθειες. Όσο όμως και να θεωρούμε ότι το κρασί γεννιέται στο αμπέλι –γιατί έτσι είναι–, δεν θα πρέπει να ακυρώνουμε τι συμβαίνει μετά. Ναι, η OENOPS στηρίζεται στο αμπέλι, αλλά ένα μεγάλο κομμάτι της δουλειάς μας είναι να ερμηνεύσουμε κάθε αμπέλι. Μεταφράζουμε μια ποικιλία, ένα αμπελοτεμάχιο, ένα χώμα, ένα μικροκλίμα σε κρασί. Μπαίνουμε δηλαδή ανάμεσα στη φύση και στο τελικό αποτέλεσμα, αλλά με τη λιγότερη δυνατή παρέμβαση, γιατί αυτή είναι η δική μας φιλοσοφία.

ΘΚ Παράγετε τρεις οικογένειες κρασιών, οι οποίες κυμαίνονται από την ελάχιστη έως τη μηδαμινή παρέμβαση, κρασιά τα οποία ωστόσο δεν τα αποκαλείτε «φυσικά».

NK Θεωρώ ότι φυσικά είναι όλα τα κρασιά, η οινοποίηση είναι μια φυσική διεργασία. Εγώ είμαι οπαδός του κρασιού, δεν μου αρέσουν οι ταμπέλες. Δεν έχω βάλει ποτέ την ετικέτα «natural». Θα ήθελα κάποια στιγμή να βγάλω από τον συντηρητή μου κρασιά και να τα πίνω χωρίς να ξέρω τι είναι. Να έχω κρατήσει αρχείο και να τα κοιτάω μετά. Οι ταμπέλες σε περιορίζουν. Σε ότι αφορά την παρέμβαση, θεωρώ ότι όσο μπορούμε πρέπει να είμαστε αόρατοι. Τι σημαίνει αυτό; Μεγάλη πίστη στην πρώτη ύλη. Το να επεμβαίνουμε χρησιμοποιώντας όσο το δυνατόν λιγότερα από τα μέσα που μας δίνει η εποχή το θεωρώ μια πρόκληση δική μου. Δεν το κάνουμε επειδή είναι trendy. Για παράδειγμα, η οικογένεια των raw ξεκίνησε από έναν μεγάλο σεβασμό στους προγόνους. Πώς έκαναν αυτοί κρασί πριν από εκατό χρόνια χωρίς όλα τα μέσα που έχουμε εμείς; Τώρα έχουμε περισσότερες γνώσεις, πολύ περισσότερες από εκείνες που είχαν τότε.

ΘΚ ΑΠΛΑ. Έτσι επιλέξατε να ονομάσετε τη συγκεκριμένη σειρά των κρασιών που παράγετε. Τι ήταν αυτό που σας οδήγησε στη συγκεκριμένη επιλογή;

NK Ένα κρασί κρίνεται από αυτό που μου προσφέρει, από τη γεύση του, από την ευχαρίστηση που νιώθει κανείς όταν το δοκιμάζει. Για μένα, η απλότητα είναι πολύ σημαντική έννοια. Το έχει πει πολύ ωραία ο Τσάρλι Τσάπλιν: «Η απλότητα δεν είναι απλό πράγμα». Είναι καλό να μην ξεχνάμε βασικά πράγματα. Ζούμε σε εποχές με πολλές προκλήσεις, η ροπή μας είναι να κάνουμε τα πράγματα πολύπλοκα και δύσκολα, κι ας μην είναι. Ξεχνάμε τα βασικά. Το μήνυμα πρέπει να είναι απλό, δηλαδή το κρασί κρίνεται από αυτό που μου προσφέρει, τη γεύση, την ευχαρίστηση. Την πρώτη φορά που βγάλαμε το ΑΠΛΑ, δεν σημειώναμε ούτε εσοδεία ούτε ποικιλίες. Το μήνυμα ήταν: απλά πιείτε το. Όμως αυτό δυσκόλεψε πολύ τη σχέση μας με τα εστιατόρια κι έτσι το αλλάξαμε.

ΘΚ Βλέπουμε ότι έχει αρχίσει να αυξάνεται η ζήτηση για χαμηλόβαθμα κρασιά, σε μια εποχή όμως που η κλιματική αλλαγή δεν ευνοεί αυτή την κατεύθυνση. Βλέπουμε και στην Ελλάδα να παράγονται κρασιά με ολόενα και υψηλότερο αλκοολικό βαθμό λόγω των καιρικών συνθηκών. Πόσο σας προβληματίζει αυτό;

NK Αυτό είναι ένα πολύ πολύ σοβαρό θέμα και θα πρέπει να μας προβληματίζει όλους, γιατί δεν ξέρουμε τι έχουμε μπροστά μας με την κλιματική αλλαγή. Μπορώ να σας πω ότι, παρατηρώντας κάποια αμπέλια, τα τελευταία χρόνια έχουν προωμίσει κατά 15 ημέρες. Είναι πολύ. Εμείς, δουλεύοντας με ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο, ο Ροδίτης, το Μαυρούδι, έχουμε την τύχη να παράγουμε κρασιά χαμηλόβαθμα. Όμως η τάση είναι προς αύξηση των σακχάρων. Δεν ξέρω πού θα καταλήξει αυτό, χρειάζεται πολλή δουλειά από εμάς, προσαρμογή στα νέα δεδομένα, αξιοποίηση άλλων τόπων πιθανόν. Ζούμε σε μια χώρα που έχει εντυπωσιακή ετερογένεια, δηλαδή ένα από τα πράγματα που εκμεταλλεύεται η OENOPS είναι το γεγονός ότι σε πολύ μικρές αποστάσεις έχουμε μεγάλη ετερογένεια εδαφών και μικροκλιμάτων. Είναι κάτι που μπορούμε να εκμεταλλευτούμε και ως χώρα. Θα πρέπει, αν δεν μπορούμε να μετοικήσουμε, να προσαρμόσουμε την αμπελοκαλλιέργεια στις νέες συνθήκες. Θα πρέπει, όμως, να το δούμε νωρίς, είναι πολύ σοβαρό.



Drink #EruptionROSE



Επίσημη πρώτη!

ÉRUPTION

100% ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Αμύνταιο

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

www.symposiumcellars.com

→ Διαφορετικές δεξαμενές χρησιμοποιούνται για την οиноποίηση του κάθε αμπελοτεμαχίου.



ΘΚ Ασχολείστε κυρίως με ελληνικές ποικιλίες. Ταυτόχρονα, ένα μεγάλο κομμάτι της παραγωγής σας εξάγεται, το 43%. Πώς βλέπετε να γίνονται αποδεκτές στο εξωτερικό οι ελληνικές ποικιλίες, πέραν των ήδη γνωστών;

NK Κοιτάξτε, αν μιλήσουμε απευθείας στον καταναλωτή, θα σας έλεγα ότι θεωρώ πως έχουμε πάρα πολύ ωραία δείγματα ελληνικών ποικιλιών, τα οποία από μόνα τους θα έκαναν πολύ καλή εντύπωση και θα είχαμε μεγάλες καταναλώσεις. Η Λημνιώνα, ας πούμε, είναι ένα τρανό παράδειγμα ελληνικού κρασιού κομψού, γιατί όλες οι Λημνιώνες που κυκλοφορούν είναι στο ίδιο προφίλ πάνω κάτω, φινετσάτες, low alcohol γενικά. Ήδη είναι ένα κρασί που κάποιος το πίνει και το χαίρεται, είναι ένα κρασί που πάει καλά, κρίνοντας εκ του αποτελέσματος. Αλλά το σημαντικό είναι ο φορέας, δηλαδή οι άνθρωποι με τους οποίους συνεργαζόμαστε, να πιστέψουν σε αυτό για να το δείξουν. Αν ο φορέας πιστεύει ότι μπορώ να πάρω μια ποικιλία και να τη «χτίσω» μέσα στα επόμενα πέντε χρόνια, θα γίνει. Αν ο φορέας πιστεύει ότι δεν μπορώ, γιατί θεωρεί ότι πρέπει να έχω μια ξένη για να επικοινωνήσω από εκεί το Syrah, κι από πίσω να μου έχεις κάτι άλλο ελληνικό για να το «χτίσω», τότε και ο καταναλωτής προσαρμόζεται στην πολιτική του φορέα. Ωστόσο, έχουμε δύο πολύ μεγάλα παραδείγματα ως χώρα, δηλαδή αυτή τη στιγμή οι κορυφαίες ποικιλίες που εξάγονται είναι το Ασύρτικο –χάρη και στη Σαντορίνη φυσικά– και το Ξινόμαυρο. Και οι δύο ποικιλίες προσωπικά είναι οι αγαπημένες μου. Δεν θα τις χαρακτηρίζα εύκολες στην κατανάλωση, δηλαδή τις τανίνες και την οξύτητα και στα δύο, γιατί το Ασύρτικο τι είναι; Είναι ένα κρυμμένο κόκκινο. Παρ' όλα αυτά, όμως, βλέπουμε ότι έξω έχουν γίνει αποδεκτές και κερδίζουν πολύ μεγάλο μερίδιο πλέον, άρα νομίζω ότι έχουμε πολύ καλά παραδείγματα για να μπορούμε να «χτίσουμε» κι άλλες ποικιλίες.

ΘΚ Ποια είναι τα σχέδιά σας για τα επόμενα χρόνια;

NK Η ανακάλυψη νέων αμπελοτεμαχίων ή ποικιλιών είναι πλέον μέσα στην καθημερινότητά μας. Γιατί όταν συνεργάζεσαι με έναν αμπελουργό που σου λέει πάμε να δούμε και τον φίλο μου που έχει κι εκείνο κι εκείνο, ξαφνικά βρίσκεις σε κάτι τοπία μαγικά, βλέπεις κάτι μικρά αμπελάκια... Πέρυσι είχαμε την τύχη να πέσουμε σε ένα αμπέλι 60-65 χρονών, ένα κύπελλο που έχει ένας παππούς, που το καλλιεργεί μαγικά. Πριν από τρία χρόνια, εντελώς κατά λάθος, έπεσα πάνω σε μια Μαυροδάφνη. Είμαι εντυπωσιασμένος με αυτή την ποικιλία. Θεωρώ ότι είμαστε στην αρχή μας. Να εμβαθύνουμε όσο μπορούμε περισσότερο στις ποικιλίες γενικά. Αυτός πρέπει να είναι ο στόχος μας γενικά και ως χώρα. Να δούμε τον πλούτο μας σε βάθος, όχι μόνο στην επιφάνεια, δηλαδή να βάζουμε συνεχώς νέες ποικιλίες. Να βλέπουμε σε βάθος κι αυτές που έχουμε. Το μεγάλο μυστικό της εξέλιξής μας ξεκινά από την αμπελοκαλλιέργεια. Όσο η αμπελοκαλλιέργεια βελτιώνεται, μειώνονται οι πιθανότητες να κάνουμε λάθος στην ερμηνεία και στο κρασί μετά. Αυξάνεται η πιθανότητα να κάνουμε κρασιά που έχουν περισσότερο χαρακτήρα, που για μένα είναι κάτι σημαντικό. Άρα ως OENOPS πολύ βασικό είναι να εμβαθύνουμε στις ποικιλίες που αυτή τη στιγμή ακολουθούμε, να δώσουμε γνώση στους συνεργάτες που έχουμε, δηλαδή να τους κάνουμε κάθε μέρα καλύτερους στο γνωστικό κομμάτι, γιατί την αγάπη την έχουν. Να εμφυσήσουμε οικολογική, βιολογική συνείδηση σε όλους, ακόμη και σε εκείνους που μπορεί να μην είναι τόσο συμβατοί. Η πρόκληση είναι μεγάλη, με οικολογική ευαισθησία να χτίσουμε ένα σύνολο το οποίο να είναι όσο το δυνατόν πιο λειτουργικό και πιο βιώσιμο. ●

«Αν μιλήσουμε απευθείας στον καταναλωτή, θα σας έλεγα ότι θεωρώ πως έχουμε πάρα πολύ ωραία δείγματα ελληνικών ποικιλιών, τα οποία από μόνα τους θα έκαναν πολύ καλή εντύπωση και θα είχαμε μεγάλες καταναλώσεις».



ΕΚΡΗΚΤΙΚΟΣ
ΟΣΟ ΠΟΤΕ!
ΝΕΟΣ
ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ.


DOMAINE
COSTA LAZARIDI

www.domaine-lazaridi.gr



ΚΕΙΜΕΝΟ Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αβραμίδης

Πριν από αρκετές δεκαετίες, οι εκτός Ευρώπης χώρες του Νέου Κόσμου φύτεψαν ευρωπαϊκές ποικιλίες στα εδάφη τους και έδωσαν στα κρασιά τους τις πιο αναγνωρίσιμες ονομασίες που επικρατούσαν εκείνα τα χρόνια: Chablis, Hermitage, Champagne, Port κ.λπ.

Κρασί χωρίς σύνορα

Βλέπετε, τα ιστορικά τοπωνύμια διατηρούσαν αίγλη και δυναμική, που προσπάθησαν να κεφαλαιοποιήσουν οι νεοεισερχόμενες χώρες. Αυτή η πρακτική κατέστη σταδιακά παράτυπη και οι ευρωπαϊκές ονομασίες προέλευσης προστατεύθηκαν. Η νομοθεσία πλέον όριζε με σαφήνεια ποια είναι τα όρια της περιοχής ονομασίας προέλευσης, ποιο είναι το οινοποιητικό πρωτόκολλο, ποιες ποικιλίες προβλέπονται και σε τι αναλογία. Τα παραδοσιακά κρασιά θωρακίστηκαν και η παράδοση προστατεύθηκε. Σε αυτό το αυστηρό πλαίσιο προστέθηκε και η πρακτική των ποιοτικών ταξινομήσεων παραγωγών και αμπελώνων, δημιουργώντας Grand Cru κατατάξεις, διαφορετικά Growths κ.λπ. Σφραγίδα αυθεντικότητας από τη μια, στενός κορσές από την άλλη.

Το μακρινό πλέον 1973, μετά από πέντε δεκαετίες εκστρατείας και επίμονου διπλωματικού αγώνα, και χρησιμοποιώντας την επιρροή των Rothschild, το Château Mouton Rothschild κατάφερε να αναβαθμιστεί και να αποκτήσει First Growth status. Το όλο θέμα αποτελούσε ζήτημα ύψιστης τιμής και υπερηφάνειας για τους ιδιοκτήτες του, καθώς η κατάταξη του 1855 του Bordeaux τοποθετούσε και καθόριζε την αξία του κάθε παραγωγού.

Περίπου την ίδια περίοδο, θεσπίζονται οι πρώτες ΠΟΠ στην Ελλάδα – Σάμος, Νεμέα, Νάουσα, Μαντίνεια, Ραψάνη – κατά τα γαλλικά πρότυπα. Ο Γιάννης Καρράς, ο άνθρωπος που έγραψε με τον μύθο του χρυσές σελίδες στην ιστορία του ελληνικού κρασιού, έδωσε τον δικό του διπλωματικό αγώνα για να δημιουργηθεί μια ΠΟΠ από το μηδέν, ώστε να διασφαλίσει στο μυθικό τότε Κτήμα Πόρτο Καρράς το

θεσμικό του κύρος, γεγονός που πέτυχε το 1982 με τη δημιουργία του ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων.

Ήταν μια εποχή που οι ταξινομήσεις και οι ονομασίες προέλευσης έπαιζαν ουσιαστικό ρόλο στην παγκόσμια αγορά κρασιού. Δεν άργησε όμως ο καιρός που μια διαφορετική φιλοσοφία πέραν των ΠΟΠ άρχισε να αναπτύσσεται.

Σε ένα παράλληλο σύμπαν, ο Max Schubert επινόησε τη δεκαετία του 1950 το Penfolds Grange, χωρίς να τον ενδιαφέρει να μείνει πιστός στην κοινότητα, στο αμπελοτεμάχιο ή στο single block. Έψαξε σε διάφορες περιοχές της Αυστραλίας για παλιά αμπελικά και δημιούργησε ένα χαρμάνι από αμπελοτεμάχια διάσπαρτα στην Barossa, στη McLaren Vale, στο Adelaide Hills και περιστασιακά στην Coonawarra. Αντισυμβατικό τότε, σύμβολο της παγκόσμιας οινοποιίας σήμερα. Ένα κρασί που πωλείται σε τιμή αντίστοιχη των 1er Grand Cru Classé του Bordeaux. Σας πειράζει που δεν είναι ΠΟΠ; Εμένα όχι.

Τα μυθικά κρασιά του Bolgheri ήταν από τα πρώτα που έβγαλαν τη γλώσσα στις κλασικές ΠΟΠ της Ιταλίας, χωρίς να νοιάζει κανέναν αν το μπουκάλι έγραφε Vino da Tavola ή Toscana IGT. Τα χαλικώδη εδάφη της γέννησαν τα Sassicaia και Ornellaia από γαλλικές ποικιλίες – τα οποία συγκρίνονται πάντα με τα ακριβότερα κρασιά του Bordeaux –, ενώ το Masseto γεννήθηκε στα αργιλώδη εδάφη της ίδιας περιοχής, προσφέροντας το ιταλικό alter ego του Petrus από Merlot.

Μέχρι που αυτό το κύμα αμφισβήτησης των ΠΟΠ και των ταξινομήσεων έφτασε και στη Γαλλία, τη «μαμά» της λογικής

των ΠΟΠ. Για τα κρασιά του Pomerol δεν υπάρχει classification και παρ' όλα αυτά είναι συνήθως πιο ακριβά από τα αντίστοιχα First Growth του Medoc. Επίσης, η αγορά έχει ξεπεράσει από μόνη της τη λίστα του Ναπολέοντα: και τι έγινε λοιπόν που το Château Rauzan-Gassies είναι Second Growth, ενώ το Château Lynch-Bages ή το Château Pontet-Canet είναι Fifth Growth; Τα τελευταία πωλούνται σε τριπλάσια τιμή από το πρώτο, λόγω της αξίας που η παγκόσμια αγορά τους έχει δώσει. Εξάλλου ο συλλεκτικός – και ανεπίσημος – όρος «Super Seconds» μαζεύει σε μια ομάδα όλα τα κρασιά του Bordeaux που φτάνουν ποιοτικά κοντά στα First Growths, ανεξαρτήτως κατατάξεων.

Πριν από λίγα χρόνια, δοκιμάζοντας κρασιά στο Sampler του Λονδίνου, έπεσα πάνω σε ένα φανταστικό ισπανικό κρασί από παλιά αμπελικά Garnacha. Το υπέγραφαν τέσσερις νεαροί Ισπανοί που ίδρυσαν την Proyecto Garnachas οινοποιώντας και κυκλοφορώντας ξεχωριστά κρασιά από διάφορους παλιούς αμπελώνες Grenache, σε διάφορα μέρη της Ισπανίας. Ένα φαινόμενο που συναντάται όλο και συχνότερα παγκοσμίως φτάνει σταδιακά και στη χώρα μας. Ο Νίκος Καρατζάς της OENOPS μάς προσέφερε ποικιλιακά κρασιά οινοποιημένα στη Δράμα από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια από την Καρδίτσα, την Κρήτη, τη Ραψάνη, τη Νάουσα και άλλες περιοχές. Το project Rizes2 των Σπύρου Χρυσού και Ηλιάνας Μαλίχιν έφερε Σαντορίνη και Κρήτη σε ένα μπουκάλι, ενώ το φαινόμενο δείχνει να διαδίδεται περαιτέρω, ιντριγκάρωντας και ελκύνοντας τον σύγχρονο Έλληνα οινόφιλο. ●

KEIMENO Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

Opus One, Almaviva, Clos Apalta, Luce, Macan, Dominus, Escudo Rojo, Miguel Torres, Cheval des Andes και τόσα άλλα... Οινικές δημιουργίες που προέκυψαν από συναντήσεις γιγάντων ή solo επενδύσεις παραγωγών σε άλλες χώρες.

Οινικές επενδύσεις που έγραψαν ιστορία

Το αρχικό κίνητρο των Γάλλων του Bordeaux μάλλον ήταν ελάχιστα ρομαντικό: πέραν της εξαγωγής των γαλλικών κρασιών σε διάφορες αγορές-κλειδιά, ήθελαν να κατακτήσουν την παγκόσμια αγορά και με άλλους τρόπους. Χρησιμοποίησαν λοιπόν την τεχνογνωσία τους, τη σπουδή και την εμπειρία αιώνων στη Γαλλία για να στήσουν οινοποιεία σε διάφορα μέρη του πλανήτη και να τροφοδοτήσουν με τοπικό κρασί «γαλλικού κύρους» τις ντόπιες αγορές. Όποιο πάντως και αν ήταν το αρχικό κίνητρο, η προίκα των διεθνών επενδύσεων και των joint ventures ήταν σπουδαία. Συναρπαστικές ιστορίες, παράτολμες επιχειρηματικές κινήσεις, διαφορετικές εθνικές κουλτούρες που συναντώνται, όπως και μεγάλες προσωπικότητες του χώρου, και φυσικά σπουδαία κρασιά.

Μια προσπάθεια καταγραφής των σημαντικότερων διεθνών επενδύσεων τα τελευταία 50 χρόνια είναι μια δύσκολη

υπόθεση και δεν μπορεί να είναι ποτέ πλήρης. Έχουμε την αίσθηση όμως ότι συγκεντρώσαμε τις σημαντικότερες από αυτές σε ένα σκαρίφημα. Ιστορικά οι μεγαλύτερες και σημαντικότερες επενδύσεις έγιναν από Γάλλους επενδυτές στη Βόρεια Αμερική (Καλιφόρνια και Όρεγκον στις ΗΠΑ), αλλά κυρίως στη Νότια Αμερική (Χιλή, Αργεντινή).

Η ίδρυση οινοποιείου σε μια ξένη χώρα ως solo venture είναι χαρακτηριστικό των μεγάλων της Σαμπάνιας, οι οποίες έστησαν οινοποιεία αρχικά στην Καλιφόρνια, για να ξεδιψάσουν με ντόπιες φυσαλίδες τη γιγάντια αγορά των ΗΠΑ. Η Moët & Chandon εξέλιξε τη λογική ακόμα περισσότερο, επενδύοντας και σε άλλες μεγάλες αγορές όπως η Κίνα, η Ινδία και η Βραζιλία, ενώ αρκετοί Βουργουνδοί της Côtes de Nuits εκμεταλλεύτηκαν την τεχνογνωσία τους γύρω από την παραγωγή μοναδικών Pinot Noir, στήνοντας αμπελώνες και καινούργια οινοποιεία

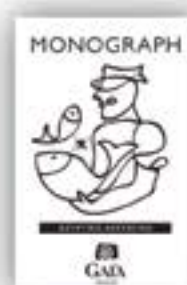
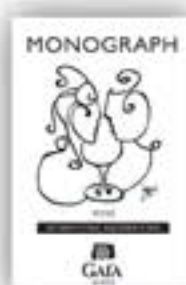
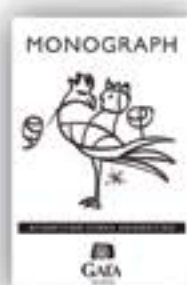
στο Όρεγκον των ΗΠΑ. Από την άλλη, η λογική των joint ventures, η από κοινού επένδυση δύο παραγωγών από διαφορετικές χώρες, είχε άλλες ιδιαιτερότητες και ακολουθήθηκε από κολοσσούς όπως ο Robert Mondavi. Ο Mondavi θεωρούσε ότι η σύμπραξη με έναν εδραιωμένο οίκο της κάθε χώρας τούς έδινε πρόσβαση στο δίκτυό της, αλλά κυρίως στην καλύτερη κατανόηση της κουλτούρας την οποία κάθε φορά συναντούσαν. Το ομορφότερο της ιστορίας είναι το ότι στο τέλος αυτές οι συμπράξεις δημιούργησαν και φιλίες. Οι Mondavi συνεργάστηκαν με το Mouton στη Napa στήνοντας το θρυλικό Opus One, με τους Frescobaldi στην Ιταλία με αποτέλεσμα το Luce και με τη Viña Errázuriz στη Χιλή δημιουργώντας τα Señal και Caliterra. Αργότερα οι Χιλιανοί έγιναν οι ίδιοι επενδυτές στην Αργεντινή, στις περιπτώσεις της Montes που έστησε το Kaiken και της Concha Y Toro με το brand Trivento. ●



Η τέχνη να δημιουργείς φίλους.

MONOGRAPH

Μοσχοφίλερο - Ασύρτικο - Multi
Αγιωργίτικο - Αγιωργίτικο Syrah - Αγιωργίτικο Rosé



Σας καλούμε να εξερευνήσετε τον λαβύρινθο των διεθνών οινικών επενδύσεων και να αναζητήσετε τα κρασιά τους!

FR	LOUIS JADOT Beaune, Burgundy	→	US	RESONANCE VINEYARD Oregon	
FR	JOSEPH DROUHIN Beaune, Burgundy	→	US	DOMAINE DROUHIN Oregon	
FR	MEO CAMUZET Vosne-Romanée, Burgundy	→	US	NICOLAS JAY Oregon	
FR	MOËT & CHANDON Épernay, Champagne	→	US ARG AUS BR IN CH	CHANDON USA CHANDON ARGENTINA CHANDON AUSTRALIA CHANDON BRAZIL CHANDON INDIA CHANDON CHINA	
FR	TAITTINGER Reims, Champagne	→	US	DOMAINE CARNEROS Napa Valley	
FR	G. H. MUMM Reims, Champagne	→	US	MUMM NAPA Napa Valley	
FR	LOUIS ROEDERER Reims, Champagne	→	US	ROEDERER ESTATE Napa Valley	
FR	MOUEIX (Petrus etc) Bordeaux	→	US	DOMINUS ESTATE Napa Valley	
IT	ANTINORI Tuscany	→	US	ANTICA Napa Valley	
US + IT	ROBERT MONDAVI Napa Valley FRESCOBALDI Tuscany	→	IT	LUCE DELLA VITE Tuscany	
US + CL	ROBERT MONDAVI Napa Valley VIÑA ERRAZURIZ Chile (Various)	→	CL	SEÑA Aconcagua Valley + CALITERRA Colchagua Valley	
FR + US	CHÂTEAU MOUTON Bordeaux ROBERT MONDAVI Napa Valley	→	US	OPUS ONE Napa Valley	
FR + CL	CHÂTEAU MOUTON Bordeaux CONCHA Y TORO Chile (Various)	→	CL	ALMAVIVA Maipo Valley	
FR	CHÂTEAU MOUTON Bordeaux	→	CL	ESCUDO ROJO Maipo Valley	
FR	GRAND MARNIER	→	CL + CL	CASA LAPOSTOLLE Colchagua Valley RABAT FAMILY	→ CL CLOS APALTA Colchagua Valley

CL	WILLIAM FEVRE Chablis	→	CL	WILLIAM FÈVRE CHILE Maipo Valley
CL	VICTOR PINO			
FR	DOMAINE LAROCHE Chablis	→	FR	MICHEL LAROCHE JORGE CODERCH
CL	JORGE CODERCH			
ES	FAMILIA TORRES Spain	→	CL	MIGUEL TORRES Curicó Valley
ES	FAMILIA TORRES Spain	→	US	MARIMAR ESTATE Sonoma County
CL	MONTES Colchagua Valley		ARG	KAIKEN Mendoza
CL	CONCHA Y TORO Chile (Various)	→	ARG	TRIVENTO Mendoza
FR	CHÂTEAU LAFITE Bordeaux	→	ARG	MACAN Rioja
ES	VEGA SICILIA Ribera del Duero			
FR	CHÂTEAU LAFITE Bordeaux	→	ARG	VIÑA LOS VASCOS Colchagua Valley
ES	VIÑA SANTA RITA Maipo Valley			
FR	CHÂTEAU LAFITE Bordeaux	→	CH	DOMAINE DE LONG DAI Qiu Shan Valley
FR	CHÂTEAU LAFITE Bordeaux	→	ARG	CARO Mendoza
ARG	CATENA ZAPATA Mendoza			
FR	CHÂTEAU LAFITE Bordeaux	→	ARG	CLOS DE LOS SIETE Mendoza
ARG	MICHEL ROLLAND			
ARG	ΑΛΛΟΙ			
FR	CHÂTEAU CHEVAL BLANC Bordeaux	→	ARG	CHEVAL DES ANDES Mendoza
ARG	TERRAZAS DE LOS ANDES Mendoza			
FR	CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ Bordeaux	→	ARG	CUVELIER LOS ANDES Mendoza
KEIMENO Γρηγόρης Κόντος Dip WSET				

OINIKES
ETIENAYSEI



↑ Δοκιμές στο παλαιό
οινοποιείο του
Συνεταιρισμού.

→ Τα σταφύλια
απλώνονται στον ήλιο.

ΚΕΙΜΕΝΟ Θάλεια Καρτάλη
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Αρχείο Συνεταιρισμού Σάμου

Ηχεί ακόμη στα αυτιά μου η φωνή του σομελιέ σε κηφισιώτικο εστιατόριο: «Θα θέλατε να ολοκληρώσετε το γεύμα σας με ένα Samos Grand Cru;». Θα πρέπει να ήταν κάπου εκεί στις αρχές της δεκαετίας του '90, όταν τα εστιατόρια στα οποία οινοχόοι καθοδηγούσαν τις οινικές επιλογές ήταν ελάχιστα και οι δικές μου γνώσεις γύρω από το κρασί ανύπαρκτες.

Σάμος

Λίγα χρόνια αργότερα, η προσφορά γλυκού κρασιού –η επιλογή ήταν ανάμεσα σε σαμιώτικο και λημνιό– μετά από ένα γεύμα άρχισε να γίνεται πιο διαδομένη και στα λιγότερο «κυριλέ» εστιατόρια. Κάπως έτσι άρχισε η δική μου επαφή με τα επιδόρπια κρασιά, και όταν αργότερα βρέθηκα στα θρανία του WSPC, άρχισα να συνειδητοποιώ τον ρόλο των επιδόρπιων οίνων στην οινοπαραγωγική κουλτούρα της χώρας μας, να μαθαίνω για τρόπους παραγωγής τους, αλλά κυρίως την τεράστια αξία του γλυκού Μοσχάτου της Σάμου.

«Αν το κρασί αυτό παραγόταν στη Γαλλία, η τιμή πώλησής του θα ήταν δεκαπλάσια», θυμάμαι να μας λέει ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης. Παρότι το να ολοκληρώνει κανείς το γεύμα του με ένα ποτήρι επιδόρπιο οίνου ή να πίνει ένα ποτήρι γλυκό ή ημίγλυκο συνοδεύοντας τυριά ή κάποιο πρώτο πιάτο δεν είναι ακόμη κάτι που συνηθίζεται ευρέως στο ελληνικό τραπέζι, εντούτοις τα γλυκά κρασιά αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της οινοπαραγωγικής ιστορίας της Ελλάδας. Δεν θα ξεχάσω την υπερηφάνεια που ένιωσα όταν σε δείπνο στη Σκωτία ο φίλος μας οικοδεσπότης προσέφερε στο τέλος ένα Samos Grand Cru, συγκαταλέγοντάς το στα πιο σπουδαία επιδόρπια κρασιά του κόσμου.

Λέγεται πως ο θεός Διόνυσος δίδαξε στους Σαμιώτες την καλλιέργεια της αμπέλου ως ανταπόδοση στη βοήθεια που του παρείχαν για να κατατροπώσει τις Αμαζόνες, ενώ η παράδοση αναφέρει πως ο πρώτος αμπελοκαλλιεργητής ήταν ο ήρωας της Αργοναυτικής εκστρατείας

Αγκαίος. Το βέβαιον είναι ότι το νησί της Σάμου συνδέεται άρρηκτα με την παραγωγή γλυκού κρασιού, από το περίφημο μικρόρωγο Μοσχάτο Σάμου, και οι πανέμορφοι αμπελώνες που απλώνονται στο βόρειο κυρίως μέρος του νησιού, διαμορφωμένοι σε πεζούλες, αποτελούν ένα θέαμα εκπληκτικό. Αναπόσπαστο κομμάτι της καλλιέργειας και της οινοποίησης, ο Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου (ΕΟΣ Σάμου), ο οποίος ιδρύθηκε το 1934 και μέχρι το 2013 διατηρούσε το μονοπώλιο της παραγωγής στο νησί, φιγουράροντας ανάμεσα στα 10 μεγαλύτερα οινοποιεία της χώρας.

Μια απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων, αποτέλεσμα της μακροχρόνιας προσπάθειας του οινοποιού Ευάγγελου Μυτιληναίου, άνοιξε τον δρόμο για τη δημιουργία και άλλων οινοποιείων, που συνεχίζουν την παράδοση του νησιού, έχοντας ως στόχο την περαιτέρω ενίσχυση της εικόνας της Σάμου στον παγκόσμιο οινοπαραγωγικό χάρτη.

ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

Η συμβολή του Οινοποιητικού Αγροτικού Συνεταιρισμού Σάμου στην οινοπαραγωγική εξέλιξη του νησιού είναι αδιαμφισβήτητη. Στη διάρκεια της δεκαετίας του '70, το σαμιώτικο κρασί αποτελούσε το νούμερο ένα εξαγωγίμο κρασί της χώρας, με ένα τεράστιο ποσοστό της παραγωγής να εξάγεται στη Γαλλία –η οποία εξακολουθεί να απορροφά το μεγαλύτερο κομμάτι της παραγωγής– και τις Ηνωμένες

Πολιτείες και την Ιαπωνία να εξελίσσονται γρήγορα σε σημαντικές αγορές. Οι εικόνες των πλοίων που φορτώνουν τις τεράστιες ποσότητες που εξάγονται κυρίως στη Γαλλία είναι γνώριμες σε όλους όσοι έχουν επισκεφθεί το νησί.

Σύμφωνα με τα ιστορικά στοιχεία που είναι καταγεγραμμένα από τον Συνεταιρισμό, το εμπορικό ενδιαφέρον των Ευρωπαίων για το σαμιώτικο κρασί ξεκινά στα μέσα του 16ου αιώνα, με την ίδρυση προξενείων στο νησί. Στα τέλη του 19ου αιώνα, η Σάμος τροφοδοτεί με επώνυμα κρασιά αγορές της Ανατολής και της Δύσης, ο εκκλησιαστικός οίνος που χρησιμοποιείται από την Ορθόδοξη Εκκλησία είναι το σαμιώτικο, ενώ η Καθολική Εκκλησία έχει παραχωρήσει στη Σάμο το «προνόμιο της παρασκευής οίνου με πιστοποιητικό Καθολικής Αποστολής». Το συνεταιριστικό σχήμα αριθμεί σήμερα 2.200 φυσικά μέλη, με τον ΕΟΣ να συγκεντρώνει, να οινοποιεί και να εμπορεύεται το σύνολο της παραγωγής των αμπελοκαλλιεργητών-μελών του. Ο Συνεταιρισμός διαθέτει δύο οινοπαραγωγικές μονάδες, μία στο Μαλαγάρι, που είναι και η πρωτεύουσα του νησιού, και μία στο Καρλόβασι, ενώ η έκταση των καλλιεργούμενων αμπελώνων είναι περίπου 14.000 στρέμματα.

Απλωμένοι κυρίως στο βόρειο τμήμα του νησιού, αμφιθεατρικά και με υψόμετρο που φθάνει και τα 900 μέτρα, με θέα το απέραντο γαλάζιο, οι αμπελώνες είναι διαμορφωμένοι σε πεζούλες ξερολιθιάς στις απότομες πλαγιές του όρους Άμπελος.

«Πρωταρχικός στόχος είναι η συνέχεια σε αυτό που έχουμε δώσει μέχρι τώρα στο οινόφιλο κοινό, με σοβαρότητα και σεβασμό στο προϊόν σε όλα τα στάδια της παραγωγής».

Εκεί καλλιεργείται σε ποσοστό 98% το περίφημο Άσπρο Μοσχάτο Σάμου, το οποίο επικράτησε κατ' αρχάς μετά το πέραςμα της φυλλοξήρας από το νησί, το 1892, και στη συνέχεια με τη θεσμοθέτηση του νόμου το 1934, με τον οποίο η ονομασία «Σάμος» επιτρεπόταν μόνο για γλυκά ξηρά και ημίξηρα κρασιά από λευκό Μοσχάτο. Ολόκληρη η οινοποιητική ιστορία του νησιού της Σάμου ξετυλίγεται στα μάτια του επισκέπτη στο Μουσείο Οίνου του Συνεταιρισμού, το οποίο στεγάζεται σε ένα κτίριο οιν αποθήκης του 19ου αιώνα. Εκεί συναντά κανείς μεγάλες ξύλινες δεξαμενές του περασμένου αιώνα, παλιές φωτογραφίες και συλλεκτικές φιάλες, καθώς και σκεύη και εργαλεία βαρελοποιίας και παλιά μηχανήματα οινοποίησης.

— samoswine.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ NOPERA

Με μια γκάμα που περιλαμβάνει, εκτός από τα γλυκά κρασιά, και δύο ετικέτες ξηρού λευκού Μοσχάτου, το οινοποιείο Nopera, στο Καρλόβασι, είναι το πρώτο ιδιωτικό οινοποιείο που ιδρύθηκε στη Σάμο μετά την απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων, η οποία άνοιξε τον δρόμο για τη δραστηριοποίηση και άλλων οινοποιητικών μονάδων πέραν του Συνεταιρισμού. Η ιστορία της οικογένειας Nopera ξεκίνησε στα μέσα του 19ου αιώνα, όταν φεύγοντας από τη Μάλτα εγκαταστάθηκε στο νησί της Σάμου και ξεκίνησε την οινοποίηση και την εμπορία Μοσχάτου οίνου. Η δραστηριότητα του οινοποιείου διακόπηκε με την ίδρυση του ΕΟΣ Σάμου και το νήμα ξαναέπιασε ο Ευάγγελος Μυτιληναίος με την απόφασή του να προσφύγει στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο.

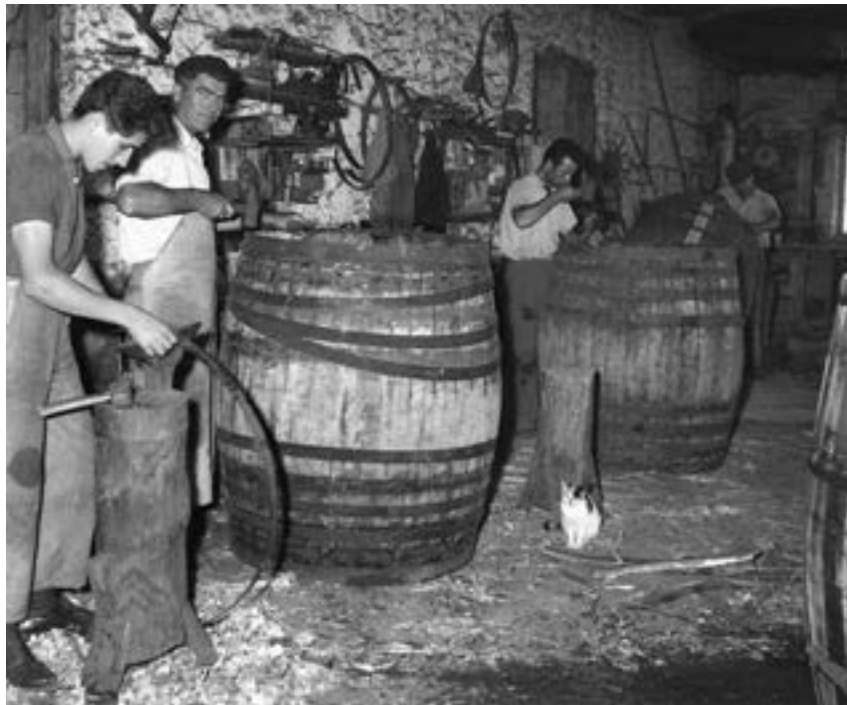
«Για τον πατέρα μου δεν ήταν απλώς μια απόφαση, αλλά ένα όραμα που είχε πολλά χρόνια και πήγαζε από την αγάπη του για τον τόπο του και τη νέα γενιά», τονίζει ο σημερινός ιδιοκτήτης της Nopera, Νικόλαος Μυτιληναίος. Οι τρεις ιδιόκτητοι αμπελώνες 40 στρεμμάτων απλώνονται σε διαφορετικά σημεία του νησιού, με διαφορετική μορφολογία εδάφους και μικροκλίματα, και καλλιεργούνται οργανικά και βιοδυναμικά, χαρίζοντας κρασιά με αρώματα και πολυπλοκότητα, που ενισχύουν την οινοποιητική παράδοση του νησιού.

Η Nopera παράγει δύο ετικέτες λευκού ξηρού κρασιού, τη σειρά Roya, καθώς και δύο ετικέτες γλυκού κρασιού, το Nopera, έναν φυσικώς γλυκύ οίνο από σταφύλια που λιάζονται παραδοσιακά κάτω από

ελαιόδενδρα, καθώς και το Nopera Epitome NV, για την παραγωγή του οποίου επιλέγονται βαρέλια που έχουν εξελιχθεί ιδανικότερα από συγκεκριμένες επιλεγμένες χρονιές. Η ετήσια παραγωγή κυμαίνεται στις 30.000 φιάλες, ενώ στόχος, όπως εξηγεί ο κ. Μυτιληναίος, είναι να δημιουργηθούν και άλλα στίλ κρασιού, γεγονός που θα οδηγήσει και σε αύξηση της παραγωγής. Αυτή τη στιγμή, περίπου το 50% της παραγωγής εξάγεται σε χώρες της Ευρώπης.

«Πρωταρχικός στόχος είναι η συνέχεια σε αυτό που έχουμε δώσει μέχρι τώρα στο οινόφιλο κοινό, με σοβαρότητα και σεβασμό στο προϊόν σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Από το αμπέλι μέχρι την εμφιάλωση, όλα έχουν ειδική βαρύτητα και συντελούν στο τελικό αποτέλεσμα. Αυτό συνεπάγεται και την εμπιστοσύνη του κοινού και αυτό θα μας δώσει και τη δύναμη να αναπτυχθούμε. Το μέλλον είναι αλληλένδετο με την ανάπτυξη και ευελπιστούμε να εξελίξουμε την ποικιλία μας και σε άλλα στίλ κρασιού», υπογραμμίζει ο κ. Μυτιληναίος.

— noperawine.com



↑ Οι βαρελοποιοί επί το έργον.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΚΑΚΗ

Ένα ακόμη μικρό οινοποιείο που δραστηριοποιείται στη Σάμο με την παραγωγή κρασιών που αμμική μορφή με αιγαιοπελαγίτικες κατά κύριο λόγο ποικιλίες, όπως το Ασύρτικο, το Φωκιανό, ο Αυγουστιάτης και το Μαύρο Μοσχάτο, ποικιλία την οποία διέσωσε και ανέδειξε το συγκεκριμένο οινοποιείο. ●

— vakakiswines.gr



Το ταξίδι συνεχίζεται...

Οι Σαρακατσαναίοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες στα Άγραφα και στα βουνά της Πίνδου για να βρουν τα καλύτερα βοσκοτόπια και να τυροκομήσουν την πιο νόστιμη φέτα. Σήμερα, συνεχίζουμε με την ίδια δίψα το συναρπαστικό αυτό ταξίδι κατακτώντας με τη βραβευμένη φέτα μας, εκατομμύρια απαιτητικούς καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Φέτα Ρούσσας από το 1952. **Είναι αυθεντική γι' αυτό είναι νόστιμη!**

Αντί: Τόνι Τζούλια
Quint: Αποστόλ: Βάγιας Τζούλια



roussasdairysa

www.roussas.gr



KEIMENO Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αβραμίδης

Η Σάμος φιγουράρει στις πρώτες θέσεις στη λίστα με τις ζώνες Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Τα γλυκά κρασιά της συνδυάζονται εξαιρετικά με φρούτα και επιδόρπια και κατακτούν τη θέση που τους αξίζει στο τραπέζι μας.

Γλυκά κρασιά της Σάμου και επιδόρπια

Από τις 40 ΠΟΠ ζώνες που έχουμε στην Ελλάδα, οι 11 είναι αφιερωμένες στα γλυκά κρασιά, ένα ποσοστό 27,5%, δηλαδή ένα στα τέσσερα ΠΟΠ κρασιά που παράγουμε είναι γλυκό. Από μόνο του αυτό το νούμερο δηλώνει τη σημαντικότητα που έχουν τα γλυκά κρασιά στην παράδοση και την ιστορία μας. Τη μεγαλύτερη μερίδα κατέχουν τα Μοσχάτα από τη Σάμο, τη Λήμνο, τη Ρόδο, την Πελοπόννησο, τη Μαυροδάφνη, το Vinsanto από τη Σαντορίνη και η Malvasia, που προστέθηκαν τελευταία. Τα τελευταία χρόνια, το Vinsanto και η Μαυροδάφνη έχουν παρουσιάσει σημαντική εξέλιξη, με νέα στυλ που έχουν τεράστιο ενδιαφέρον. Αν όμως μιλάμε για γλυκό κρασί στην Ελλάδα, το πρώτο που μας έρχεται στον νου είναι το γλυκό κρασί της Σάμου.

Το λεπτόρωγο λευκό Μοσχάτο είναι η ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των γλυκών κρασιών της Σάμου. Ο εκρηκτικός πρωτογενής χαρακτήρας του, η οξύτητα με την οποία εξισορροπεί τα γλυκά κρασιά και η εξέλιξη του στον χρόνο, ανάλογα με την οινοποίηση, είναι μόνο μερικά από τα χαρακτηριστικά που το κάνουν να ξεχωρίζει σε παγκόσμιο επίπεδο, ως ένα γλυκό κρασί αναφοράς. Οι ορεινοί αμπελώνες, διαμορφωμένοι σε πεζούλες, κυρίως στη βόρεια

πλευρά του νησιού, η οποία είναι και πιο δροσερή, με το φτωχό έδαφος, καταφέρνουν να συμπυκνώνουν τα χαρακτηριστικά του Μοσχάτου στο καλύτερο δυνατό σημείο.

Η επιλογή των αμπελώνων, ανάλογα με το υψόμετρο, την απόδοση και τη συγκέντρωση των χαρακτηριστικών του Μοσχάτου, είναι ο πρώτος παράγοντας που παίζει ρόλο στην πρώτη ύλη για το κατάλληλο κρασί. Η επιλογή των σταφυλιών, σύμφωνα με την ωριμότητά τους και τη συμπύκνωσή τους, αποτελεί τον δεύτερο παράγοντα για την επιλογή της πιο ποιοτικής πρώτης ύλης. Κάτι ανάλογο έχουμε στην Αλσατία με τα Vendange Tardives και στη Γερμανία με τα Spätlese και Auslese. Η διαχείριση του Μοσχάτου μετά την επιλογή στο αμπέλι, ανάλογα με το στυλ του κρασιού που θέλουμε να παράγουμε, είναι το λιάσιμο των σταφυλιών, για την επιπλέον συμπύκνωση των χαρακτηριστικών της ποικιλίας. Η ενίσχυση με αλκοόλ, στην αρχή της αλκοολικής ζύμωσης, που επιτρέπει να διατηρηθεί ο πρωτογενής χαρακτήρας του Μοσχάτου. Τέλος, η ωρίμανσή του και αν αυτή θα λάβει χώρο σε βαρέλι ή όχι, που ανάλογα με τον χρόνο θα διαμορφώσει και τους τριτογενείς χαρακτήρες, είτε εμπλουτίζοντάς τους είτε όχι.

Ας πάμε λοιπόν με βάση αυτούς τους άξονες να προσεγγίσουμε τέσσερα από τα γλυκά κρασιά της Σάμου και να τα συνδυάσουμε με φαγητό. Για πρώτη φορά στο Grape θα ακολουθήσουμε μια διαφορετική διαδρομή. Μέχρι τώρα, από το φαγητό και την πρώτη ύλη πηγαίναμε στο κρασί. Σε αυτή την προσέγγιση θα πάρουμε το κρασί ως πρώτο παράγοντα και στη συνέχεια θα επιλέξουμε το φαγητό.

SAMOS VIN DOUX

Παράγεται από σταφύλια που δεν είναι μεγάλης ωριμότητας, από ημιορεινούς αμπελώνες. Ο στόχος είναι να έχουμε έναν φρέσκο, εκρηκτικό χαρακτήρα του Μοσχάτου. Δεν έχουμε λιάσιμο και ωρίμανση σε βαρέλι, αλλά έχουμε ενίσχυση στο αρχικό στάδιο της αλκοολικής ζύμωσης. Ως αποτέλεσμα, τα σάκχαρα του μούστου παραμένουν αζύμωτα στο κρασί. Η ενίσχυση με αλκοόλ μάς εξασφαλίζει ότι θα μείνουν αδρανή για να τα απολαύσουμε στο ποτήρι μας. Στο ποτήρι μας θα είναι ξεκάθαρα γλυκό, με έντονο πρωτογενή χαρακτήρα από λουλούδια, φρούτα, όπως πυρηνόκαρπα και τροπικά, αλλά και μέλι, με μεγάλη ένταση τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα.

«Για την καλύτερη απόλαυση των γλυκών κρασιών θα πρέπει να τα σερβίρουμε σε χαμηλή θερμοκρασία, μεταξύ 7 και 8°C, προκειμένου να εξισορροπήσουμε την αίσθηση της γλύκας αλλά και να επιτρέψουμε στα αρώματα και στις γεύσεις να αναδειχθούν».

Είναι ένα κρασί που αναζητά φρούτα που έχουν οξύτητα, για να το φέρουν σε ισορροπία. Ένα παράδειγμα είναι λεπτοκομμένες **φέτες ώριμου ανανά**, ποσαρισμένες σε σιρόπι βουτύρου, σερβιρισμένες με παγωτό ή **σορμπέ πεπόνι**. Το σιρόπι θα μας δώσει τη γλύκα για να εξισορροπήσει αυτήν του κρασιού, ο ανανάς και το πεπόνι οξύτητα και φρουτώδη γεύση, που θα συνδυαστούν με τον πρωτογενή χαρακτήρα του κρασιού.

Αν σας αρέσουν τα γλυκά κρασιά με το φαγητό σας, ένας εξαιρετικός συνδυασμός θα ήταν **νιόκι από γλυκιά κολοκύθα** με σάλτσα από αλμυρή γκοργκοντζόλα. Το αλμυρό του τυριού θα εξισορροπήσει τη γλύκα αντί για οξύτητα.

Η κολοκύθα θα δώσει τη γλυκιά γεύση και το σώμα που θέλουμε για να είναι αρμονικός ο συνδυασμός. Για πιο απλούς συνδυασμούς, το καλοκαίρι που έρχεται, για τις μεσημεριανές ώρες που έχει ζέστη και δεν αντέχουμε να φάμε κανονικά, έχουμε υπέροχα φρούτα, όπως ροδάκινα, βερίκοκα, καρπούζι, μπανάνες και άλλα. Συνδυάστε το τολμηρά, σε ένα ψηλό ποτήρι με πάγο και Aegean Tonic από τα Three Cents.

SAMOS GRAND CRU

Όπως διαπιστώνουμε και από το όνομά του, έχουμε μια επιλογή από αμπελώνες που έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Η μικρή στρεμματική απόδοση, η δυνατότητα του σταφυλιού να ωριμάσει σε υγιεινά φυσιολογικές συνθήκες μάς δίνουν ένα φρούτο πιο πυκνό σε αρώματα και γεύσεις και ταυτόχρονα πιο ώριμο. Η οينوποίησή του γίνεται με προσθήκη αλκοόλης στην αρχή της αλκοολικής ζύμωσης, για να φθάσει στους 15% a.b.v.

Στη μύτη τα ανθικά αρώματα είναι πιο έντονα, τα φρούτα πιο ώριμα, με μέλι και κερήθρα να συμπληρώνουν τον αρωματικό πλούτο του κρασιού. Στο στόμα είναι γλυκό, πληθωρικό και έντονο, με μεγάλη διάρκεια στην επίγευση. Οι γεύσεις που του ταιριάζουν είναι γλυκές και κρεμώδεις, όπως η **crème brûlée**, η **crema catalana**. Η γλύκα του κρασιού

συνδυάζεται εξαιρετικά με την κρεμώδη και πληθωρική υφή αυτών των γλυκών και ταυτόχρονα το κρασί ξεδιπλώνει υπέροχα τον αρωματικό του πλούτο τόσο στο στόμα όσο και στην επίγευση. Με λίγα λόγια, το ένα συμπληρώνει το άλλο εξαιρετικά. Σε διαφορετική περίπτωση, μια **namelaka λευκής σοκολάτας**, που είναι και της μόδας με το «MasterChef», θα ήταν εξαιρετική επιλογή. Για τους πιο τολμηρούς, σε ψηλό ποτήρι με πάγο και mandarin & bergamont soda με μια καλοκαιρινή φρουτοσαλάτα.

SAMOS ANTHEMIS

Το πιο αγαπημένο μου γλυκό κρασί. Η σχέση ποιότητας-τιμής για ένα τέτοιας πολυπλοκότητας κρασί είναι μυθική. Πραγματικά, αν ήταν γαλλικό, θα το αγοράζαμε δέκα φορές πιο ακριβά. Σε αυτό το κρασί έχουμε επιλογές από αμπελώνες σε μεγάλο υψόμετρο, που παράγουν μικρές ποσότητες σταφυλιών με μεγάλη συμπύκνωση αρωμάτων και γεύσεων.

Στη συνέχεια θα γίνει ενίσχυση στα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης, διατηρώντας τον πρωτογενή χαρακτήρα της ποικιλίας και αφήνοντας πολλά σάκχαρα στο ενισχυμένο κρασί. Ο χαρακτήρας του θα ολοκληρωθεί με μια παραμονή σε βαρέλια για πέντε χρόνια, πριν εμφιαλωθεί. Αλήθεια, πόσο θα πληρώνετε για ένα Samos Grande Reserve; Με αυτή τη διαδικασία το κρασί αποκτά επιπλέον πολυπλοκότητα με τους τριτογενείς χαρακτήρες, όπως καφές, σοκολάτα, μόκα, πραλίνα σε συνδυασμό με το πιο ώριμο φρούτο από την ελεγχόμενη οξείδωση του βαρελιού. Κλασικός συνδυασμός είναι με γλυκά που έχουν καφέ, όπως ένα **τιραμισού**, μια **τάρτα** με **gianduja**, που είναι κακάο, ζάχαρη και αλεσμένο καβουρδισμένο φουντούκι. Δοκιμάστε το επίσης με **namelaka** και **κορμό** ενισχυμένο με καφέ και τριμμένο κακάο επάνω. Εναλλακτικά, με μια cherry soda, που θα του δώσει ακόμα μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και θα μετριάσει τη γλύκα, μαζί με σοκολατάκια με ξηρούς καρπούς και ένα ελαφρύ πούρο.

SAMOS NECTAR

Το Nectar ακολουθεί την παράδοση των λιαστών κρασιών της Ελλάδας. Τα σταφύλια επιλέγονται προσεκτικά, ώστε να είναι υγιή και να έχουν τον κατάλληλο βαθμό ωριμότητας. Στη συνέχεια λιάζονται για περίπου μία εβδομάδα και έτσι συγκεντρώνουν τα σάκχαρα, την οξύτητα, τα αρώματα και τις γεύσεις τους. Εδώ δεν έχουμε ενίσχυση, αφήνοντας τα κρασιά να ζυμώσουν φυσιολογικά, έχοντας αρκετά σάκχαρα στη διάθεσή τους. Στη συνέχεια το κρασί θα ωριμάσει για περίπου τρία χρόνια σε βαρέλια, για να αποκτήσει επιπλέον πολυπλοκότητα. Σε αυτό το κρασί τα αρώματα είναι πολύ πιο ώριμα, θυμίζουν μαρμελάδες με συνδυασμό ξηρών καρπών, σοκολάτας και μπαχαρικών από το βαρέλι.

Τα γλυκά μας θα πρέπει να έχουν αρκετή γλύκα και γεμάτο σώμα για να συνδυαστούν με αυτό το πληθωρικό κρασί. Το **banoffee** με την πλούσια κρέμα του (dulce de leche), το μπισκότο, την μπανάνα και την κρέμα του με καφέ είναι μια πρώτη επιλογή. Γλυκά με κόκκινα φρούτα σε μορφή μαρμελάδας ή καραμελωμένα, όπως τα **cheesecakes** ή τάρτες φρούτων όπως η **tarte tatin**, όχι μόνο με μήλο, αλλά και με βερίκοκο ή ροδάκινο.

Για την καλύτερη απόλαυση των παραπάνω κρασιών θα πρέπει να τα σερβίρουμε σε χαμηλή θερμοκρασία, μεταξύ 7 και 8°C, προκειμένου να εξισορροπήσουμε την αίσθηση της γλύκας αλλά και να επιτρέψουμε στα αρώματα και στις γεύσεις να αναδειχθούν. ●

1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991

1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021

Κάναμε τον χρόνο,
Κτήμα μας.



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



ΚΕΙΜΕΝΟ Πηνελόπη Κατσάτου
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αβραμίδης

Η Madeline Puckette ανήκει στην ευτυχισμένη –και όχι τυχερή, επιμένω– κατηγορία των ανθρώπων που μπόρεσαν να κάνουν το χόμπι τους επάγγελμα. Πρώην μουσικός και γραφίστρια, αφού στην πορεία σπούδασε οινοχόος, αποφάσισε να δημιουργήσει το 2011 το Wine Folly, ένα πραγματικά πρωτότυπο wine blog που συγκεντρώνει περισσότερους από 15 εκατομμύρια επισκέπτες τον χρόνο. Ξεχάστε παπιγιόν και μύτη στο ταβάνι, η νέα σομελιέ ονομάζεται Madeline. Η ίδια δηλώνει gone wine geek... και καταφέρνει με τεράστια επιτυχία να παντρεύει τη μουσική, τις καλές τέχνες και το κρασί.

Wine Folly

Η Madeline μεγάλωσε στο Όρεγκον, μετακόμισε στο Λος Άντζελες για να γίνει κομμάτι της μουσικής βιομηχανίας, σπούδασε στη Σχολή Καλών Τεχνών της Καλιφόρνια και εκεί γνώρισε και το κρασί. Όπως λέει χαρακτηριστικά, όταν άρχισε να μαθαίνει κάποια πράγματα, συνειδητοποίησε –όπως όλοι– ότι υπήρχαν πολλά περισσότερα που δεν ήξερε. Όλα ξεκίνησαν όταν το 2009 έμεινε χωρίς δουλειά –ως γραφίστρια– και άρχισε να εργάζεται σε ένα wine bar.

«Προσπαθούσα να μάθω περισσότερα πράγματα για το κρασί, αλλά ζούσα στη Νεβάδα τότε, με αποτέλεσμα να νιώθω εντελώς ξεκομμένη από τον κόσμο του κρασιού. Το να δημιουργήσω κάτι στο διαδίκτυο ήταν μονόδρομος τελικά, αφού ήμουν “παιδί της τεχνολογίας”, με μπαμπά tech freak», παραδέχεται.

Και επιβεβαιώθηκε από το αποτέλεσμα, με τεράστια επιτυχία, η οποία εν πολλοίς οφείλεται στο ότι προσέγγισε το κρασί με έναν εντελώς διαφορετικό τρόπο.

«Φυσικά ήταν μέσα στο πλάνο η επιτυχία», παραδέχεται η Madeline. «Για την ακρίβεια, θέλαμε τρελή επιτυχία!!! Όμως ακόμα μου φαίνεται περίεργο το ότι κάποιος με αναγνωρίζει. Και όταν αυτό γίνεται, αυτομάτως αντιλαμβάνομαι ότι πρόκειται

για ανθρώπους του κρασιού, γεγονός που με χαροποιεί ιδιαίτερα. Πόσο cool! Δικοί μου άνθρωποι. Δεν πιστεύω πως είναι τυχαίο το ότι οι περισσότεροι άνθρωποι που αγαπούν και ασχολούνται με το κρασί έχουν πίσω τους πολύ ενδιαφέρουσες και επιτυχημένες ιστορίες-καριέρες, που τους οδήγησαν τελικά στο κρασί. Ο κόσμος του κρασιού είναι γεμάτος πάθος. Δεν μπορείς να είσαι μέτριος. Και αυτό είναι που όλοι εμείς αγαπάμε σε σχέση με το κρασί».

ΠΚ Ποιο ήταν το πρώτο γράφημα-χάρτης που δημιούργησες;

MP Ξεκινήσαμε το blog με μια σαφέστατη κατεύθυνση προς την οπτικοποίηση της πληροφορίας. Εξάλλου το παρελθόν μου στον χώρο του graphic design των καλών τεχνών με έκανε να θεωρώ ότι, εκτός από αναγκαίο, ήταν και διασκεδαστικό τόσο για μένα όσο και για τους άλλους. Το πρώτο γράφημα, ωστόσο, που συζητήθηκε πολύ στα MME ήταν ένα γράφημα-πόστερ που ονομαζόταν «Different Types of Wine» και δημοσιεύθηκε στην Washington Post τον Ιανουάριο του 2013. Μετά από αυτό άλλαξε πολύ η πορεία μας.

«Την ίδια ώρα, το ότι είμαι και αφεντικό μιας επιχείρησης μου τρώει χρόνο από το δημιουργικό κομμάτι γύρω στο 15-25 τοις εκατό. Θέλω πολύ να επιστρέψω στο παραγωγικό κομμάτι. Και σκοπεύω να το κάνω σύντομα!»

Το blog της έχει ξεκάθαρα εκπαιδευτικό χαρακτήρα. Όμως –και αυτή είναι η ιδιαιτερότητά του– το κάνει με έναν εξαιρετικά απλό, αλλά άψογα αισθητικά τρόπο, με αποτέλεσμα να μοιάζει λίγο και με παιχνίδι. Η πληροφορία που σου δίνει, βέβαια, κάθε άλλο παρά απλουστευμένη είναι.

ΠΚ Μήπως, τελικά, και αυτό μπορεί για μερικούς να είναι «πρόβλημα»;

MP Heh!!! Μία και δύο φορές; Όταν βγήκε στην αγορά το πρώτο μας βιβλίο, μαζί με τις καλές κριτικές γεμίσαμε και με αρνητικές. Κοίταξε, είναι πολύ απλό να επηρεαστεί και να αλλάξεις κάτι. Και τώρα, κοιτώντας πίσω, δεν βρίσκω ότι όλα ήταν άχρηστα, χρησιμοποιήσαμε αρκετά για να βελτιωθούμε. Εάν δε –που πιστεύω ότι σε μεγάλο βαθμό το κάνουμε– είσαι προσανατολισμένος στο να βελτιώνεσαι διαρκώς, τότε οφείλεις να ακούς τα αρνητικά. Αλλά, όπως μου αρέσει πολύ να λέω, το να κρατάς τα πράγματα απλά είναι και το πιο δύσκολο.

ΠΚ Έντυπο ή digital;

MP Έντυπο. Σαφέστατα έντυπο. Αλλά πιστεύω ότι τα πράγματα σε σχέση με τα βιβλία θα αλλάξουν αρκετά τα επόμενα χρόνια, καθώς είναι πολύ ευχάριστο να μπαίνει κανείς σε μια πλατφόρμα με audio books.

ΠΚ Μετράς την επιτυχία σου με κλικ;

MP Το διαδίκτυο είναι ένα τεράστιο θηρίο στις μέρες μας. Πρέπει να δηλώνεις την παρουσία σου με διαφορετικούς τρόπους σε διαφορετικά κανάλια των social. Επομένως δεν μπορώ να πω ότι κάτι είναι ξεκάθαρο και μετρήσιμο. Ωστόσο αυτό που ξέρω και είναι ενδιαφέρον είναι ότι το site μας έχει περισσότερους από ένα εκατομμύριο επισκέπτες τον μήνα.

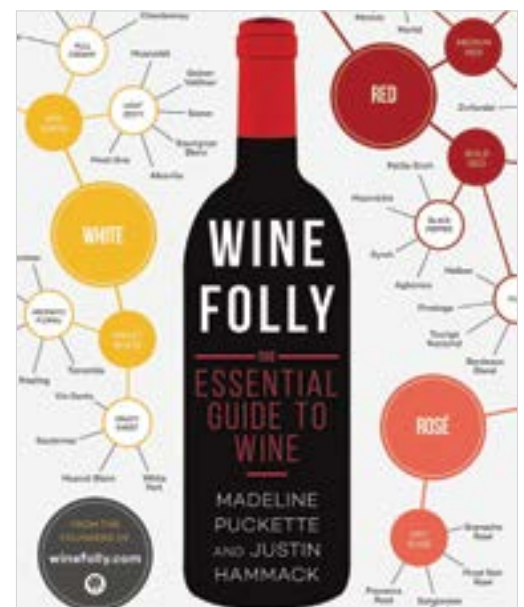
ΠΚ Έχω παρακολουθήσει αρκετά βίντεο στα οποία συγκρίνεις και αναλύεις διαφορετικά κρασιά. Φαίνεται ότι περνάς πολύ καλά. Ποιο κομμάτι της δουλειάς σου απολαμβάνεις περισσότερο;

MP Μου αρέσει πολύ και εξίσου να δουλεύω με γραφήματα, άρθρα αλλά και βίντεο. Για παράδειγμα, το πρακτικό κομμάτι της δουλειάς μου έχει σαφείς αναφορές στο αναλυτικό μου κομμάτι, το οποίο έρχεται από πολύ παλιά, όταν ακόμα σπούδαζα μουσική τεχνολογία στο σχολείο. Δεν μπορώ να πω, όμως, ότι δεν απολαμβάνω να δημιουργώ έναν χάρτη. Η ιδέα ότι ένας χάρτης μου βρίσκεται σε διαφορετικές χώρες και είναι κρεμασμένος σε έναν τοίχο μου φαίνεται ότι είναι το πιο cool πράγμα στον κόσμο! Υπάρχουν τόσοι άνθρωποι εκεί έξω που χρησιμοποιούν την πληροφορία που τους δίνω για να μάθουν πράγματα γύρω από το κρασί.

Και πόσο ευτυχισμένη με κάνει το γεγονός ότι αυτό που δημιούργησα είναι και αρκετά όμορφο, ώστε να το κρεμούν στους τοίχους των σπιτιών τους! Κοκκινίζω από ντροπή και μόνο που το σκέφτομαι. Όμως, την ίδια ώρα, το ότι είμαι και αφεντικό μιας επιχείρησης μου τρώει χρόνο από το δημιουργικό κομμάτι γύρω στο 15-25 τοις εκατό. Θέλω πολύ να επιστρέψω στο παραγωγικό κομμάτι. Και σκοπεύω να το κάνω σύντομα!

ΠΚ Αγαπημένες περιοχές; Η γνώμη σου για την Ελλάδα;

MP Δεν μπορώ να μην εντάξω την Ελλάδα. Στο νέο μας βιβλίο έχει επίσης θέση με έναν νέο χάρτη. Έχω γράψει και στο blog μας επανειλημμένως για τα ελληνικά κρασιά, αφού, κατά τη γνώμη μου, πρόκειται για έναν τόπο όπου μπορείς να βρεις ποιότητα. Μου αρέσουν τόσο μέρη σε αυτή τη χώρα. Είναι όλα τόσο όμορφα! ●



↑ Το εξώφυλλο του βιβλίου «Wine Folly, The Essential Guide to Wine» από τους Madeline Puckette και Justin Hammack.

INFO

- Certified Sommelier @ Court of Masters
- Active Member of Guild of Sommeliers
- 2010 Runner-up Ruinart Chardonnay Challenge Blind Tasting
- Top Writer on Quora 2012
- IWSC Wine Blogger of the Year 2013-2014
- Masterclass level on Alto Adige, Australia

ΔΙΝΟΝΤΑΣ
έμφραση
σε αυτό που
αξίζει.



Emphasis. Chardonnay



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  | 



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γιώργος Καπλανίδης

Ο Δημήτρης Οικονομίδης αντιμετωπίζει το προϊόν του ως αρχιτεκτόνημα. Κάθε σχέδιο πρέπει να έχει από πίσω του μια ιδέα. Κάθε γλυκό πρέπει να βασίζεται σε ποιοτική πρώτη ύλη. Κάθε εκτέλεση πρέπει να γίνεται επιμελώς και με φροντίδα. Ο τίτλος «pastritect» προέκυψε από αυτήν ακριβώς την αρχή του pastry chef να «ντύνει» την έμπνευσή του με μεθοδικότητα, ανάγοντας τη ζαχαροπλαστική σε τέχνη που επικοινωνεί με την επιστήμη και αφήνει προσωπικό στίγμα.

DIMITRIS ECONOMIDES

Το όραμα του Δημήτρη Οικονομίδα συναντά την τεχνική του σε έναν νέο χώρο, στο Ψυχικό, ο οποίος συνδυάζει την υψηλή αισθητική με την άρτια πρακτική απόδοση. Το νέο κατάστημα, δημιουργημένο σαν μοντέρνος ύμνος στην αστική Αθήνα, με αναφορές τόσο σε κλασικά στοιχεία όσο και σε σύγχρονα, φιλοδοξεί να αποτελέσει μια δημιουργική πύλη προς την εκλεπτυσμένη γεύση. Για τον pastritect, ένα γλυκό δεν είναι απλώς μια τυχαία στιγμή απόλαυσης, αλλά μια πολύπλευρη εμπειρία με νόημα και σκοπό.

ST. HONORÉ

Καραμελωμένη σφολιάτα στη βάση, choux καραμελωμένα με κρέμα ζαχαροπλαστικής και μια Ganache βανίλια να συμπληρώνει το αποτέλεσμα.

STRAWBERRY SYMPHONY

Ένα streusel φιστίκι στη βάση, biscuit φιστίκι, confit φράουλα, cremeux βανίλια-λευκή κουβερτούρα, mousse φράουλα.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ BENEZOYEΛΑ

Ένα biscuit σοκολάτα στη βάση, ganache σοκολάτα, nougatine με καρπό κακάο, το οποίο προσδίδει μια τραγανή υφή στο γλυκό, συνοδευόμενο από μια mousse σοκολάτα.

→ Το εσωτερικό του καταστήματος
Dimitris Economides.



Ο ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ WINE LECTURER
WSPC ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ:

Για τη St. Honoré

Ένα Μοσχάτο Λήμνου με έντονα φρου-
τώδη και ανθικό χαρακτήρα, με χαρα-
κτηριστική γλύκα, για να εξισορροπήσει
αυτήν του επιδορπίου. Η ένταση του κρα-
σιού θα δώσει μια άλλη αρωματική διά-
σταση στον συνδυασμό.

Για τη Strawberry Symphony

Ένα σύνθετο γλυκό, με αρώματα από το
φιστίκι, τη βανίλια και τη φράουλα, και
τη σοκολάτα να δίνει σώμα. Ένα γλυκό
κρασί με λιαστά σταφύλια και ωρίμανση
σε βαρέλι, όπως το Samos Nectar, είναι
ιδανικό. Τα ώριμα αρώματα φρούτων,
η βανίλια από το βαρέλι και τα γλυκά
αρώματα μπαχαρικών θα συνδυαστούν
με αυτά της φράουλας, για μεγαλύτερη
πολυπλοκότητα.

Για τη Σοκολάτα Βενεζουέλα

Η Μαυροδάφνη, με το υψηλό αλκοόλ
της και τη μέτρια γλύκα της, αλλά και τα
αρώματα από ώριμα μαύρα φρούτα, γλυκά
μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς, θα συνδυ-
αστεί αρμονικά με αυτό το σοκολατένιο
γλυκό. ●



ΑΝΑΖΗΤΗΣΤΕ
ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ
SEMELI
ΣΕ ΚΑΒΕΣ ΚΑΙ
SUPERMARKETS

ΕΝΑ ΚΤΗΜΑ. ΔΥΟ ΠΟΠ ΖΩΝΕΣ.



• SEMELI •
ESTATE



Terrain : NEMEA
600M ΥΨΟΜΕΤΡΟ

Variety :
ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ

Tasting notes :

Λαμπερό, βαθύ πορφυρό
χρώμα. Αρώματα από
πλούσια μπαχαρικά, πολύ-
πλοκές συνθέσεις φρούτων
και ισορροπημένη όξινη.
Γερμάτο σώμα και απαλό στο
στόμα, με μακρά επίγευση.



Terrain : ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
650M ΥΨΟΜΕΤΡΟ

Variety :
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Tasting notes :

Ζωντανό, κτηνοτροφικό
χρώμα. Φίνα αρώματα
λουλουδιών με άνθη
λεμονιάς, εσπεριδοειδών
και ρόδων. Στο στόμα
πλούσιο και φρουτώδες με
μακρά αρωματική επίγευση.



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γιώργος Καπλανίδης

Στο Ourse, που μετράει μόνο λίγους μήνες λειτουργίας, ο ενθουσιασμός, η έμπνευση και το πάθος για τη ζαχαροπλαστική αποτέλεσαν την κινητήρια δύναμη που έκανε τον Στέφανο Τσουκαλά και τη Βίκυ Νταλαγιάννη να ενώσουν τις δυνάμεις τους με τον Σπύρο Πεδιαδιτάκη – Καλύτερο Pastry Chef στην Ελλάδα*.

OURSE PATISserie

Τα γλυκά φέρουν έντονα γαλλική επιρροή, ενώ παράλληλα προτάσσουν και την ελληνικότητά τους: μαστίχα Χίου, ελληνικός καφές, φιστίκι Αιγίνης, σύκο είναι κάποια από τα υλικά που έχουν χρησιμοποιηθεί έως τώρα, έχοντας πρωταγωνιστικό ρόλο. Μεγάλη σημασία και σεβασμός δίνεται και στην προέλευση των υλικών, όπως για παράδειγμα η σοκολάτα, που προέρχεται από 100% βιώσιμο κακάο, αποκλειστικά από την Cacao Barry. Κάθε τι που βγαίνει από το εργαστήριο είναι χειροποίητο και φτιαγμένο με πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, αγνές και αυθεντικές. Ανάλογα με την εποχή, οι επιλογές αλλάζουν, ενώ κάποια κλασικά και εμβληματικά παραμένουν ολοχρονίς, όπως π.χ. η St. Honoré, η Flan Parisien, το Paris-Aégina (μια version της αυθεντικής Paris-Brest με φιστίκι Αιγίνης) κ.λπ.

ΥΛΙΚΑ

Για το κέλυφος σοκολάτας

- 500 γρ. λευκή σοκολάτα
- 40 γρ. βούτυρο του κακάο

Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο του κακάο στους 50 βαθμούς, την απλώνουμε σε μάρμαρο μέχρι να πέσει στους 28 βαθμούς, γεμίζουμε τα καλούπια Ourse και αδειάζουμε πάλι. Θέλουμε να έχει μια πολύ λεπτή στρώση σοκολάτας.

Για το καραμελωμένο μέλι με βανίλια Ταϊτής

- 500 γρ. μέλι βελανιδιάς
- 6 sticks βανίλια Ταϊτής
- 50 γρ. γλυκόζη

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί στους 123 βαθμούς και αφήνουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος να κρυώσει.

Για τη mousse από κόκκους καφέ

- 250 γρ. γάλα
- 60 γρ. κόκκοι καφέ blue mountain
- 2 sticks βανίλια Ταϊτής
- 155 γρ. λευκή σοκολάτα
- 580 γρ. διογκωμένη κρέμα γάλακτος

Σε μια κατσαρόλα φέρνουμε σε βρασμό το γάλα, τη βανίλια και τον καφέ και σκεπάζουμε με μεμβράνη 30 λεπτά, για να κρατήσουμε τα αρώματα μέσα στο γάλα. Σουρώνουμε και ξαναβράζουμε, ρίχνουμε το ζεστό μείγμα στη λευκή σοκολάτα και ανακατεύουμε με κυκλικές κινήσεις μέχρι να ομογενοποιηθούν. Όταν το μείγμα μας πέσει στους 30 βαθμούς, ενσωματώνουμε τη διογκωμένη κρέμα και γεμίζουμε τα καλούπια.

Για την πραλίνα από καραμελωμένα φουντούκια

- 500 γρ. φουντούκι
- 250 γρ. ζάχαρη
- 125 γρ. νερό
- 5 γρ. αλάτι

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη και προσθέτουμε τα φουντούκια και το αλάτι. Μαγειρεύουμε σε μεσαία φωτιά μέχρι η καραμελωμένη ζάχαρη να πάρει ένα ωραίο ξανθό χρώμα. Αφήνουμε τους καρπούς να κρυώσουν και στη συνέχεια αλέθουμε μέχρι να γίνει πραλίνα.

Για την τραγανή βάση με καρπούς κακάο

- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 50 γρ. πούδρα αμυγδάλου
- 50 γρ. καρποί του κακάο, αλεσμένοι σε σκόνη
- 80 γρ. βούτυρο
- 120 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής

Στον κάδο του μίξερ με φτερό ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής ζύμη. Ανοίγουμε σε πάχος 2 εκατοστών και ψήνουμε στους 130 βαθμούς, για 40 λεπτά.

Για το biscuit φουντούκι

- 190 γρ. ασπράδια
- 65 γρ. ζάχαρη
- 115 γρ. αλεύρι 55%
- 135 γρ. πούδρα φουντουκιού
- 135 γρ. ζάχαρη

Κάνουμε μια μαρέγκα με το ασπράδι και τα 65 γρ. ζάχαρη και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής, ανακατεύοντας απαλά. Απλώνουμε σε τσέρκι διαμέτρου 30x40 cm και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 βαθμούς, για 12 λεπτά. Αφήνουμε το biscuit να κρυώσει και κόβουμε με coupe-pâte.

ΟΔΗΓΙΕΣ

Αφού ξεφορμάρουμε το κέλυφος σοκολάτας, το γυρνάμε ανάποδα και προσθέτουμε 20 γρ. από το καραμελωμένο μέλι, στη συνέχεια προσθέτουμε 40 γρ. από τη mousse και στο κέντρο προσθέτουμε 20 γρ. πραλίνα από καραμελωμένα φουντούκια, 10 γρ. από το τραγανό μπισκότο με καρπούς του κακάο και κλείνουμε το γλυκό μας με biscuit φουντούκι.

→ Η ομάδα του ζαχαροπλαστείου Ourse.



Ο ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ WINE LECTURER
WSPC ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ:

Ένα σύνθετο γλυκό, με νότες βανίλιας, ξηρών καρπών, σοκολάτας και καφέ. Πλούσιο σώμα από τη σοκολάτα και το μέλι και εναλλαγές στην υφή, που το κάνουν ιδιαίτερα πολύπλοκο σαν αίσθηση. Απαιτεί γλυκό κρασί, εξίσου πολύπλοκο και σύνθετο, για να το συμπληρώσει με οξύτητα και να γίνει ένας ολοκληρωμένος συνδυασμός. Απαραίτητο στοιχείο του κρασιού θα πρέπει να είναι η παρατεταμένη ωρίμανση σε βαρέλι, που θα έχει προσδώσει στο κρασί αρώματα ξηρών καρπών. Το Vinsanto από τη Σαντορίνη με ηλικία άνω των δέκα ετών έχει τέτοια χαρακτηριστικά, σε συνδυασμό με το λιάσιμο των σταφυλιών, που έχει συμπυκνώσει τη γλύκα και την οξύτητα, η οποία είναι απαραίτητη γι' αυτό το γλυκό. Τα αρώματα των ζαχαρωμένων εσπεριδοειδών, η βανίλια, ο καφές και το κακάο θα συνδυαστούν αρμονικά, η γλύκα θα ισορροπήσει και η οξύτητα του κρασιού θα αναδείξει την πολυπλοκότητα των υφών και των γεύσεων του γλυκού. ●



KIR•YIANNI

L'ESPRIT DU LAC

Vieilles Vignes

DRY ROSÉ



kiryianni.gr

Αποθήκευση Υψιθίου

Αποθήκευση Αποθήκευση για την Ελλάδα
B.C. Κρούσιμος T. + 302145876200

WINE-IMPORTERS
KIR•YIANNI

kiryianni.gr

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Παππάς, General Manager Mr Vertigo

Είμαι πάρα πολύ τυχερός που ανήκω στην ομάδα του φεστιβάλ Βάκχες. Οι Βάκχες (ΒΚΧΣ) ήταν μια ιδέα του Γιάννη Σιγανού, εμπνευσμένη από την τραγωδία του Ευριπίδη. Είναι μια λίγο διαφορετική έκθεση κρασιού, που διοργανώθηκε για πρώτη φορά τον Μάρτιο του 2019 στο Ρομάντσο, με τη βοήθεια πολλών ανθρώπων του χώρου, όπως οι Πέρρυ Παναγιωτακόπουλος, Φώτης Βαλλάτος, Γρηγόρης Μιχαήλος, Σώτια Δαβάκη. Θέλουμε να δείξουμε από τη δική μας σκοπιά ποιο είναι το κρασί που αγαπάμε, πώς παράγεται, μέχρι πού μπορεί να φτάσει.

Κτήμα Ζαφειράκη

Όλα τα οινοποιεία που συμμετείχαν έπρεπε να ακολουθούν ένα συγκεκριμένο πρωτόκολλο οινοποίησης και φιλοσοφίας. Γηγενείς ζύμες, βιολογική ή βιοδυναμική καλλιέργεια, ήπιες παρεμβάσεις ήταν οι βασικές αρχές και προϋποθέσεις για να γίνουν μέλη του φεστιβάλ Βάκχες. Στον χώρο της έκθεσης, ταυτόχρονα με τη γευστική δοκιμή, οι επισκέπτες είχαν την τύχη να ακούσουν live μουσική από φοβερούς καλλιτέχνες, όπως ο... διονυσιασμένος Larry Gus, οι ψυχεδελικοί Anatolian Weapons και η ασύλληπτη Venus Volcanism με τα ριζίτικα τραγούδια της. Ανάμεσα στα live, σε ένα πιο ήσυχο δωμάτιο, γίνονταν ομιλίες από ανθρώπους του χώρου, διαφόρων ειδικοτήτων (οινοποιούς, sommeliers, εμπόρους κ.ά.). Μετά τις 20.00, μαζήσαμε τα τραπέζια, τις σαμπανιέρες και τα πτυελοδοχεία, χαμηλώσαμε τα φώτα και αρχίσαμε να χορεύουμε στο υπόγειο, ακούγοντας τρελές μουσικές από τον Andreas Palmer και πίνοντας φυσικά κρασιά.

Τρέξαμε, ιδρώσαμε, αγγωθήκαμε, μαλώσαμε, όλα τα κάναμε σε αυτό το παρεάκι. Από μεριάς μου θέλω να τους

ευχαριστήσω γι' αυτή την εμπειρία και να τους πω εδώ, δημόσια, ότι ανυπομονώ για τις ΒΚΧΣ του 2022.

Εκείνη την Παρασκευή των Βαχχών, γνώρισα τον Χρήστο Ζαφειράκη. Πάντα μου άρεσαν τα κρασιά του, αλλά δεν είχα ποτέ την τύχη να τα πούμε από κοντά. Μου έδωσε ανοιχτή πρόσκληση για το οινοποιείο, αλλά δεν αξιώθηκα να πάω ποτέ. Πριν από μερικές εβδομάδες, έχοντας φρικάρει από την καραντίνα και θέλοντας απεγνωσμένα να κάνω ένα ταξίδι, πήρα τηλέφωνο τον Χρήστο για να δω αν ισχύει ακόμα η πρόσκληση. Όπως καταλαβαίνετε, η απάντηση ήταν θετική, αλλιώς δεν θα είχαν νόημα οι προηγούμενες παράγραφοι και το κείμενο θα σταματούσε εδώ.

Φορτώνω στο αμάξι φωτογραφική μηχανή, μπανάνες, νερά κι ένα τάπερ με κεφτεδάκια της γιαγιάς μου. Τουριστίλα στο έπακρο. Η ανάγκη να δραπετεύσω ήταν τόσο μεγάλη, που έκανα το ταξίδι αυτό σχεδόν αυθημερόν. Έφτασα στο ξενοδοχείο στις 10 το βράδυ, γιατί την επόμενη μέρα πρωί πρωί θα επισκεπτόμουν το οινοποιείο. Εκείνο το Σαββατοκύριακο δεν είχε σταματήσει να βρέχει, οπότε την είχα

ψυλλιαστεί ότι δεν υπήρχε περίπτωση να πάμε εκδρομή στα αμπέλια. Δυστυχώς και έτσι έγινε, αλλά ο Χρήστος μάς αποζημίωσε με άλλους τρόπους. Δεν χρειάστηκε αρκετή ώρα με άβολες συζητήσεις για να σπάσει ο πάγος ανάμεσά μας. Μιλήσαμε λίγο για τις εξαγωγές του, λίγο για την πτώση της αγοράς και την οικονομική κρίση, λίγο για τα εμβόλια, και όλα καλά! Κατεβήκαμε στον κεντρικό χώρο, όπου βρίσκονται τα μεγάλα δρύινα βαρέλια, τα οποία είναι το σήμα κατατεθέν του οινοποιείου. Σηματοδοτούν την ανάλυση που έχουν κάνει στο terroir και στη βασική ποικιλία που οινοποιούν, τη Λημνιώνα.

«Βρισκόμαστε σε μια ζεστή περιοχή, στον Τύρναβο. Άρα τι θέλουμε; Θέλουμε λιγότερο οξυγόνο κατά την ωρίμανση, θέλουμε να προστατέψουμε τις οξύτητες, δεν θέλουμε να δώσουμε έντονο χαρκτήρα ξύλου. Επίσης, με τα μεγάλα βαρέλια πετυχαίνουμε πολύ όμορφες και φινετσάτες τανίνες και πιο ζωηρό φρούτο. Καινοτομήσαμε για τα ελληνικά δεδομένα το 2005, όταν ξεκινήσαμε το οινοποιείο, αλλά είναι μια οινολογική προσέγγιση αρκετά διαδεδομένη στην Ευρώπη».

↓ Αμπελώνες του Κτήματος Ζαφειράκη.

Εδώ και τέσσερις μήνες παλεύει για να λάβει τη βιοδυναμική πιστοποίηση από την Biodivin, όχι λόγω πρωτοκόλλου, αλλά εξαιτίας της δυσκολίας στην επικοινωνία με τους υπευθύνους. Ούτως ή άλλως, εδώ και αρκετά χρόνια δεν χρησιμοποιεί ζύμες, προσθέτει ελάχιστα θειώδη και γενικότερα καλύπτει όλα τα οινολογικά standards για την πιστοποίηση. Στην παρέα μας ήρθε και ο κυρ Βασίλης, ο πατέρας του Χρήστου, ένας εξαιρετικός άνθρωπος, δευτέρης γενιάς αμπελουργός. Είχε πολύ ενδιαφέρον η συζήτηση, η οποία ξεκίνησε σχετικά με το ράντισμα στα αμπέλια. Όπως μας είπε και ο κύριος Βασίλης, «εγώ από τον πατέρα μου έμαθα να μην κάνω πολλά πολλά στο αμπέλι. Ένα θειάφισμα όποτε χρειαστεί, και αυτό ήταν. Μετά πέρασε μια περίοδος που έγινε της μόδας να ψεκάζουμε τα αμπέλια κάθε λίγο και λιγάκι. Οι υπόλοιποι αμπελουργοί της γενιάς μου ψεκάζουν ακόμα, με ό,τι χημικό μπορεί να βάλει ο νους σου. Και τώρα, έρχεται ο γιος μου και με επαναφέρει στην εποχή του πατέρα μου. Με έχουν μπερδέψει, το καταλαβαίνεις, ε;».

Κάτω, στο υπόγειο κελάρι, μας αποκάλυψε το τελευταίο του πείραμα και έλαμψαν τα μάτια μου. Από τον τρύγο του 2018 ξεκίνησε να κάνει πειραματικά ένα αφρώδες από Λημνιώνα και Ασύρτικο, με την παραδοσιακή μέθοδο. Για καλή μας τύχη, είχε ετοιμάσει μερικές φιάλες για να δει ο ίδιος πώς εξελίσσεται, και μία από αυτές τη μοιράστηκε μαζί μας.

Επιστρέψαμε στον ζεστό χώρο του επισκέψιμου και καθίσαμε στο μεγάλο, μοναστηριακό τραπέζι. Πάλι καλά που είχαμε πάει από νωρίς, γιατί ο Χρήστος είχε σκοπό να δοκιμάσουμε 18 φιάλες κρασί. Η αρχή έγινε με το αφρώδες, που τόσο ανυπομονούσα να δοκιμάσω από τη στιγμή που το είδα. Φαινόταν ότι είναι αρκετά φρέσκο και λίγο ασύνδετο ακόμα. Αλλά είχε πολύ ωραία δομή στο στόμα, με υψηλή οξύτητα και εξαιρετικό αφρισμό. Με εξέπληξε ευχάριστα.

Συνεχίσαμε με τα λευκά του. Δύο διαφορετικές εσοδείες Μαλαγουζιά Μικρόκοσμος και δύο εσοδείες Μαλαγουζιά Natura δίπλα δίπλα. Γενικά θα πω ότι δεν είμαι φαν της Μαλαγουζιάς ως ποικιλίας, αλλά, όταν η οινοποίηση ξεφεύγει από τα καθιερωμένα, μου αρέσει πάρα πολύ. Εδώ ο Χρήστος κάνει blend με κρασί ζυμωμένο σε δρύινο βαρέλι και σε αμφορείς, και το αποτέλεσμα είναι εκπληκτικό. Μετά δοκιμάσαμε το Chardonnay Πρόποδες, ζυμωμένο και αυτό σε δρύινο βαρέλι, σε μια πιο βουργουνδέζικη οινοποιητική εκδοχή. Μεγάλη δυνατότητα παλαιώσης, αν και προσωπικά θα το έπινα τρία-τέσσερα χρόνια μετά τον τρύγο.

Και ξεκινάμε τα ερυθρά. Ένα γρήγορο πέρασμα τη Λημνιώνα New Age, για να μπούμε στα βαθιά με την κλασική Λημνιώνα. Ο αθεόφοβος μας ετοίμασε μια κάθετη δοκιμή από την εσοδεία του 2011 που σίγουρα θα τη ζήλευε ο Μιχαήλος για τη δική του στήλη «Καθέτως». Εντάξει,

το κρασί αυτό είναι από τα αγαπημένα μου ελληνικά ερυθρά στην κατηγορία τιμής του, και είχα την τύχη να βλέπω την εξέλιξή του στις μεγάλες, αλλά και στις πιο δύσκολες χρονιές. Ευτυχώς, το τραπέζι ήταν τεράστιο και χωρούσαν τα ποτήρια, γιατί στη συνέχεια ανοίξαμε δύο χρονιές Λημνιώνα Terracotta. Ήμουν πάντα ερωτευμένος με τη βασική Λημνιώνα Ζαφειράκη, αλλά εκείνη τη στιγμή είχα μέσα στο ποτήρι μου ένα μεγάλο κρασί. Πραγματικά, Χρήστο, πολλά μπράβο!

Δεν είναι εύκολο να χωρέσω σε ένα άρθρο ολόκληρη τη φιλοσοφία του γύρω από την αμπελοκαλλιέργεια, την οινοποίηση, τον βιοδυναμισμό, αλλά και γευστιγνωστικές σημειώσεις για όλα τα κρασιά. Σίγουρα, αυτή τη στιγμή δεν σας έχω δώσει να καταλάβετε ούτε το 10% όλων αυτών. Θα ήθελα με την πρώτη ευκαιρία να προσπαθήσετε να επισκεφτείτε το οινοποιείο, γιατί αξίζει στ' αλήθεια. Οι άνθρωποι, τα κρασιά, ο χώρος... είναι μια εμπειρία που σίγουρα θέλω να ξαναζήσω. ●



**SUBARU**

Confidence in Motion

Ο ΕΠΟΜΕΝΟΣ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΗΣ.

HYBRID, THE SUBARU WAY

Οδηγήστε το νέο Forester e-BOXER, το αδιαπραγμάτευτο SUV που ενσωματώνει όλη την σύγχρονη τεχνολογική φιλοσοφία της Subaru. Μονάδα κίνησης e-BOXER, Παγκόσμια Πλατφόρμα Subaru, σύστημα EyeSight και συνολική ασφάλεια στο ανώτερο επίπεδο με λειτουργίες όπως το εξελεγμένο X-Mode, το



Αυτόματο Φρενάρισμα Οπισθοπορείας, την Αναγνώριση Προσώπου Οδηγού κ.λπ. Καταγράφοντας κορυφαίες βαθμολογίες στα τεστ, δίκαια ο Euro NCAP ανέδειξε το νέο Forester ως **BEST-IN-CLASS** στην κατηγορία του.

Κλείστε σήμερα κι εσείς το δικό σας Test Drive στο 210 6800800

DISCOVER THE ALL-NEW FORESTER **e-BOXER**



ΠΛΕΙΑΔΕΣ MOTORS ΑΕ, Λεωφ. Κηφισίας 286, Χαλάνδρι 15232
210 6800800, 210 6803390 | info@pleiadesmotors.gr

www.subaru.gr



READY FOR A NEW ERA?

Ψάχνω ώρα να βρω λέξεις για να περιγράψω τα κρασιά που έχω μπροστά μου. Είναι από εκείνες τις φορές που, αντί να είμαι «αντιμέτωπος» με τον υπολογιστή, θα ήθελα να μοιραζόμουν την εμπειρία.

ΝΕΑ ΔΡΥΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ: Η ΚΑΘΕΤΗ

Θα προτιμούσα να βλέπω τα συναισθήματα που δημιουργούν τέτοια κρασιά στον κόσμο. Για να είμαι ειλικρινής, είμαι και λίγο θυμωμένος με τον εαυτό μου. Πώς είχα βγάλει για τόσο καιρό από το οπτικό μου πεδίο ένα κρασί για το οποίο τώρα μπορώ και θυμάμαι την κάθε ξεχωριστή φορά που είχε έρθει στο ποτήρι μου. Κάνω ένα «άλμα» στο παρελθόν και αναπολώ τον «χαμό» που είχε προκαλέσει η σοδειά του 2004 όταν είχε κυκλοφορήσει. 15% αλκοόλ στην ετικέτα, μια στροφή λόγω χρονιάς σε ένα πιο νεοκοσμίτικο στιλ, όπως μου «ψιθύρισε» και ο οινολόγος του Κτήματος, Σωτήρης Καραγιάννης, και θυμάμαι ότι τότε προσπαθούσα να καταλάβω πού είχαν «κρύψει» το αλκοόλ. Ένα κρασί σπουδαίας ισορροπίας και πολυπλοκότητας.

Η Νέα Δρυς έχει ως προορισμό της την παλαιώση. Είναι από εκείνα τα κρασιά που όταν κάποιος τα οραματίστηκε έθεσε συγκεκριμένα standards τα οποία και φρόντισε να μην παραβεί ποτέ. Η Νέα Δρυς δεν κυκλοφόρησε από τις σοδειές του 2007 έως και του 2012. Σταφύλια αγοράστηκαν, κρασί φτιάχτηκε, αλλά το αποτέλεσμα δεν εξυπηρετούσε τον σκοπό της ύπαρξης του κρασιού (την ικανότητα μακρόχρονης παλαιώσης) και γι' αυτό δεν βγήκε ποτέ στην αγορά. Πέρα από τον εφιάλητη που φαντάζομαι πως βίωσε το τμήμα πωλήσεων, δεν μπορώ να θυμηθώ άλλο κρασί που να έχει προσπεράσει έξι συνεχόμενες χρονιές χωρίς να κυκλοφορήσει. Είπαμε όμως... Κάποια κρασιά φτιάχνονται για συγκεκριμένο λόγο, και αυτός ο λόγος ήταν έτοιμος να αποκαλυφθεί στο μεγαλείο μιας ολόκληρης εικοσαετίας μπροστά μου.

Η ετικέτα παραμένει σχεδόν απaráλλακτη. Μικρές διαφοροποιήσεις στις γραμματοσειρές, αλλά το ύφος δεν έχει αλλάξει. Το ίδιο ισχύει και για τον τρόπο οινοποίησης του κρασιού όλα αυτά τα χρόνια. Το χαρμάνι είναι 70% Cabernet Sauvignon και 30% Cabernet Franc, και από μόνο του αυτό σημαίνει ότι στο κεφάλαιο «παλαιώση» κρασιά σαν τη Νέα Δρυ, που διαθέτουν εκπληκτική συμπύκνωση, στιβαρές τανίνες και υψηλά επίπεδα οξύτητας, δεν έχουν αντίπαλο.

2015 Αδιαπέραστο ρουμπινί χρώμα και μια μύτη που βασίζεται στη συμπύκνωση φρούτου και σε βοηθάει να καταλάβεις το «πάρτι» που θα λάβει χώρα τα επόμενα χρόνια. Πυκνή και ώριμη, μαύρο φρούτο, κεράσι και βατόμουρο, μπαχαρικές νότες. Το στόμα φωνάζει Cabernet, τρομακτικά στιβαρό και πυκνό, τανίνες που ξεκινούν ευγενικά, αλλά με το πέρασμα της ώρας χτίζουν δύναμη και πολυπλοκότητα, και επίγευση μακρά και πολύπλοκη. Το βαρέλι αριστουργηματικό, αφήνει τον ρόλο του πρωταγωνιστή στο φρούτο.

2013 Χρώμα σχεδόν ακλόνητο στον χρόνο, βαθύ και ρουμπινί. Δεν λείπει τίποτε από την αυστηρότητα του Cabernet στη μύτη. Είναι πιο εκφραστικό από το 2015, μαύρο φρούτο, φραγκοστάφυλο και αυτή η φυτική πιπεράτη αίσθηση του Cabernet Sauvignon, που προσδίδει πιο φρέσκια αίσθηση. Το στόμα δεν έχει την ποιότητα τανινών του 2015. Για όσους όμως αγαπούν την αγριάδα του Cabernet, αυτό

είναι το απόλυτο. Ένα κλικ πιο underripe, φρέσκο φρούτο, πιπέρι και πολύ μακρά επίγευση. Μια ζωική, λιπαρή πρωτεΐνη θα το μαλακώσει στο σημείο που πρέπει.

2006 Πολύ εκφραστικό, ώριμο φρούτο και έντονο βαρέλι, που προσδίδει εξαιρετικά αρώματα μπαχαρικών και κέδρου. Το βαρέλι είναι ίσως λίγο πιο τονισμένο από όσο θα άρεσε στα δικά μου γούστα, αλλά η πολυπλοκότητά του δεν προσπερνιέται. Το στόμα είναι πιο κομψό και οι τανίνες του Cabernet δείχνουν ότι δεν πρόκειται να «εξαφανιστούν» ποτέ, αν και περιβάλλονται από ένα πιο μαλακό «πέπλο». Δομή υπάρχει και πολλή ακόμα, οξύτητα επίσης και όμορφη ισορροπία φρούτου, δρυός και τριτογενών αρωμάτων. Εντυπωσιακά ζωντανό και ζωηρό, παρά τη δεκαπενταετία που κουβαλάει.

2005 Το χρώμα είναι πιο εξελιγμένο (γκρενά) και το φρούτο έχει υποχωρήσει στη μύτη, δίνοντας θέση σε αρώματα γης, βρεγμένων φύλλων, μανιταριών και ζωικές νότες δέρματος. Ήταν μια δύσκολη χρονιά και αυτό μάλλον φαίνεται και από την εξέλιξη του κρασιού, που σε σχέση με το 2006 δείχνει αρκετά παλαιότερο. Βέβαια, από την άλλη, μιλάμε για ένα κρασί 16 ετών, στο οποίο οι λάτρεις της παλαιώσης θα βρουν ό,τι ακριβώς θα περίμεναν. Το στόμα υστερεί σε συμπύκνωση, οι τανίνες είναι πιο στεγνές και άγριες. Θα το άνοιγα, θα απολάμβανα την εξέλιξή του, αλλά δεν θα το άφηνα να παλαιώσει περαιτέρω.

2004 Η μύτη έχει «ανθίσει» κυριολεκτικά. Το «μπουκέτο» του είναι εντυπωσιακό, με μεγάλα επίπεδα πολυπλοκότητας. Καπνός, tobacco, ωριμότητα, γλύκα από το βαρέλι αλλά και φυτικές νότες. Το στόμα υπέροχο, οι τανίνες ξεκινούν πολύ γλυκά, σαν να έχουν λιώσει, αλλά αφήνουν με την ώρα το φαινολικό «δάγκωμά» τους. Υπέροχη αρμονία και δέσιμο πρωτογενών και τριτογενών αρωμάτων και μακρά επίγευση. Ολοκληρωμένο και απόλυτα γοητευτικό.

2003 Και εδώ υπέροχα εκφραστική μύτη, αλλά περισσότερο μαρμελάδα κόκκινου φρούτου. Το κρασί δείχνει λίγο πιο ευαίσθητο στην ώρα και σε επαφή με το οξυγόνο. Γλυκά μπαχαρικά, νότες βανίλιας, καπνός και καφές. Το στόμα είναι πιο άγουρο σε υφές, το σώμα όχι τόσο πληθωρικό και οι τανίνες του έχουν αρχίσει να φαίνονται πιο επιθετικές, μια που το φρούτο υποχωρεί σταδιακά. Ίσως φταίει και ο δικός μου ουρανίσκος μετά από επτά τανικά Cabernet στη σειρά. Παρ' όλα αυτά, το απολαμβάνω πραγματικά.

2001 Πανέμορφη εξέλιξη, τριτογενή αρώματα και ένα κρασί στο πλατό της ωριμότητάς του. Τα αρώματά του είναι λες και θέλουν να σου μιλήσουν. Ενώ είναι εξελιγμένο, δεν έχει ίχνος κόπωσης στη μύτη. Το στόμα, όπως και στο 2003, είναι πιο κοντά στο finesse, στον Παλαιό Κόσμο, και το μόνο που με κάνει να σκεφτώ είναι ότι είμαι τυχερός που το δοκιμάζω. Επιστρέφω στην εκκίνηση της γευστικής δοκιμής και σκέφτομαι αν αυτό το κρασί έχει εξελιχθεί τόσο όμορφα ώστε να φτάσει το 2015... ●

THE NEW ERA OF PROFESSIONAL STUDIES



WSPC
ESTABLISHED 2004

THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES



Τα λεγόμενα φθηνά κρασιά εμφανίστηκαν στη ζωή μας κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης και –για να είμαστε ειλικρινείς– η φρενίτιδα με την οποία τα αναζητούσαμε την περίοδο των capital controls, λίγα χρόνια μετά, έγινε μανία αποφυγής σε οτιδήποτε μας θύμιζε οικονομικές δυσχέρειες και γενικώς δύσκολες καταστάσεις.

GOING ON THE CHEAP: ΑΛΗΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΨΕΜΑΤΑ

Το πεδίο τιμής είναι κατά την προσωπική μου γνώμη πολύπλοκο και συνάμα ευαίσθητο θέμα, τόσο ως προς την τιμολογιακή πολιτική του παραγωγού όσο και ως προς την αντίληψη και τις οικονομικές δυνατότητες του καταναλωτή. Αρχικά η τιμολόγηση του κρασιού έχει να κάνει με το πεπρωμένο της εκάστοτε οινοπαραγωγικής ζώνης. Για να γίνω πιο σαφής, το πεδίο τιμής του Montrachet ή του Echezeaux στη Βουργουνδία είναι εντελώς διαφορετικό από το Dao στην Πορτογαλία, το Ciro στην Καλαβρία ή το Vermentino di Gallura στη Σαρδηνία. Για να μην παρεξηγηθώ, είναι προφανές πως τα κρασιά της Βουργουνδίας θα μας χαρίσουν πολύ περισσότερες συγκινήσεις σε σχέση με οποιοδήποτε τοπωνύμιο του κόσμου. Όσο ρατσιστικό και αν ακούγεται, είναι θέμα καταγωγής. Πιο ειδικά, ένα μέτριο ποιοτικά οινοποιείο που έχει αμπέλια στο Corton Charlemagne θα καρπωθεί τη snob value μιας από τις πιο ακριβές οινικές γειτονιές του πλανήτη, σε αντίθεση με ένα σπουδαίο Chardonnay από την Αργεντινή, το οποίο μοιραία θα συμβαδίσει με τα δικά του γειτονικά δεδομένα και θα βρει τη θέση του στα χαμηλά ράφια της κάβας. Είναι από τις φορές που ο κόσμος του κρασιού χάνει τη γοητεία του και μου θυμίζει έντονα Real Estate.

Εξίσου ενδιαφέρον είναι και το κυνήγι της λεγόμενης σωστής τιμής όσον αφορά πολλά δημοφιλή ή λιγότερο γνωστά και εγκαθιδρυμένα κρασιά. Την ίδια στιγμή που ένα οινοποιείο στην Καλιφόρνια καταφέρνει να πουλάει ακόμα και με την άχαρη διαδικασία της λίστας αναμονής μια φιάλη κρασί προς 700 ευρώ, ένα Château στην περιοχή του Μπορντό μπορεί να δυσκολεύεται να εξαργυρώσει την πλούσια ιστορία του και τους δοξασμένους τρυγητούς του για λίγες δεκάδες ευρώ. Στο θέμα της σωστής τιμολόγησης έχω καταλήξει, έστω κι αν ακούγομαι γενικόλογος, στο ότι η σωστή τιμή είναι η τιμή που θα κάνει τον δυνητικό πελάτη ευτυχισμένο και δεν υπόκειται σε καμία λογική.

Μπαίνοντας στα παπούτσια του καταναλωτή, αυτό που κάνει τα πράγματα εύκολα είναι η σαφήνεια και η οινική λογική. Στα ράφια της κάβας υπάρχουν εκατοντάδες επιλογές που μας περιμένουν, αρκεί να είμαστε σαφείς στο τι θέλουμε και να έχουμε κατηγοριοποιήσει τις επιλογές μας τόσο θεματικά όσο και οικονομικά. Αρχικά, υπάρχουν τα κρασιά για το τραπέζι της καθημερινής, τα οποία συνήθως κυμαίνονται σε ένα εύρος από 6-7 έως 12-13 ευρώ. Στα συγκεκριμένα ράφια βρίσκουμε επιλογές

από τη Μαντινεία, την Αττική, την Κρήτη, τη Νεμέα, από όλες τις περιοχές του Νέου Κόσμου, την Ισπανία, τον γαλλικό νότο, τη νότια Ιταλία και ένα σωρό άλλα που σίγουρα μου διαφεύγουν. Μπορεί να ακούγομαι δογματικός, αλλά το μόνο που δεν πρέπει να σκεφτούμε γι' αυτά τα υπέροχα κρασιά είναι πως θα μπορούσαν να είναι το κρασί της γαμήλιας επετείου.

Στο αμέσως επόμενο (ιεραρχικά) ράφι συναντάμε τοπωνύμια όπως η Σαντορίνη, η Νάουσα, κάποιες επιλογές στη Νεμέα, Brunello di Montalcino, Chianti Classico Riserva, Barolo, Rioja, Hermitage κ.ο.κ. Μας προσφέρουν αδιαμφισβήτητα περισσότερες συγκινήσεις, είναι καλύτερα εγκαθιδρυμένα στις συνειδήσεις μας και συνήθως μας συντροφεύουν στο τραπέζι της Κυριακής ή ακόμα και σε κάποια συνεύρεση όπου θέλουμε να δραπετεύσουμε από την κανονικότητα. Κατά προσέγγιση κυμαίνονται μεταξύ 16-17 και 50 ευρώ.

Στο επάνω ράφι της κάβας συναντάμε τα λεγόμενα εμβληματικά κρασιά του Παλαιού Κόσμου, που δικαιωματικά τιμολογούνται αρκετά υψηλότερα από κάθε άλλη κατηγορία. Είναι κρασιά ειδικών περιστάσεων που προϋποθέτουν μια ειδική μεταχείριση εκ μέρους μας, ώστε να περάσουμε από το στάδιο της απόλαυσης στο επίπεδο μιας αξιομνημόνευτης εμπειρίας.

Καταλήγοντας, πιστεύω πως στον χώρο του κρασιού υπάρχει δικαιοσύνη και κατά γενική ομολογία το κάθε τοπωνύμιο, το κάθε οινοποιείο εξαργυρώνει το αντίτιμο της προσήλωσης και της συνέπειας που έχει δείξει στο πέρασ του χρόνου. Προφανώς και υπάρχουν περιοχές που έχουν επαναπαυτεί στις ένδοξες ημέρες του παρελθόντος ή αντίστοιχα ανερχόμενα τοπωνύμια που μας χαρίζουν σπουδαία κρασιά σε λογικές τιμές, με τη διαφορά πως όλο αυτό γίνεται σε τέτοιο βαθμό που κάνει τη διαδικασία της επιλογής ενδιαφέρουσα. Αν εγώ θέλω να απολαύσω ένα Musigny του Roumier με τις φακές της Παρασκευής ή, εναλλακτικά, να γιορτάσω τα πεντηκοστά μου γενέθλια με Languedoc των 2,99 ευρώ, είναι προφανές πως το λάθος είναι ξεκάθαρα δικό μου. Το Musigny και το Languedoc είναι εξίσου επιτυχημένα κρασιά, φτιαγμένα για διαφορετικές περιστάσεις βέβαια. Τα χρόνια που αντιμετωπίζαμε το κρασί στο τραπέζι σαν χαρτοπετσέτα έχουν φύγει ανεπιστρεπτί. Στο χέρι μας είναι να διαλέξουμε το κατάλληλο κρασί για την κατάλληλη περίπτωση. ●

VINTAGE IS ALWAYS IN STYLE



www.hatzimichalis.gr
#hatzimichalis

KEIMENO Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

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



Σε μια περίοδο γενικότερης ανομβρίας από άποψη εκθέσεων, γευστικών δοκιμών και events, λόγω Covid-19, η διοργάνωση webinars γευστιγνωσίας αποτελεί έναν απολαυστικό μονόδρομο. Έτσι δεν έχασα την ευκαιρία να παρακολουθήσω τα virtual tastings του 50 Great Greek Wines, που διοργάνωσε ο Γιάννης Καρακάσης MW με τους συνεργάτες του, με ζωντανή σύνδεση μέσω οθόνης με τους παραγωγούς, δοκιμάζοντας μαζί τους τα κρασιά που διακρίθηκαν στον διαγωνισμό 50 GGW. Τα κρασιά μοιράζονται σε ατομικά φιαλίδια και δημιουργούνται tasting kits, τα οποία οι συμμετέχοντες παραλαμβάνουν με courier. Στο πρώτο tasting, στις 25 Φεβρουαρίου, μεταξύ άλλων δοκιμάσαμε το Cuvée Monsigniori 2018 του Αργυρού, το Rosé Single Vineyard Hedgehog 2019 του Κτήματος Άλφα, το Κτήμα Μητραβέλα Νεμέα, αλλά και το Rapsani Old Vines 2017 του Ντούγκου. Στο δεύτερο tasting, στις 24 Μαρτίου, το οποίο παρακολούθησαν περίπου 200 συμμετέχοντες, παρέλασαν από τα ποτήρια μας μοναδικά κρασιά από τα οινοποιεία Μυλωνά, Λυραράκη, Βιβλία Χώρα, Διαμαντάκου, Αβαντίς και άλλα.

Πριν από σχεδόν τέσσερα χρόνια, στο τραπέζι του γάμου μας, είχαμε σερβίρει –μεταξύ άλλων– τον λευκό Δάφνιο του 2016 από το Οινοποιείο Δουλουφάκη. Είχα από τότε κρατήσει προς παλαιώση δύο εξαράκια κιβώτια και πριν από λίγες ημέρες ανοίξαμε μια φιάλη. Το αποτέλεσμα άξιζε και με το παραπάνω την αναμονή. Όλα τα στοιχεία του κρασιού έχουν δεθεί μεταξύ τους αρμονικά και το ακόμα ζωντανό φρούτο του κρασιού, ροδάκινο και νεκταρίνι, έχει στολιστεί με μια όμορφη, κρεμώδη και ξηροκαρπάτη αίσθηση. Αν θέλετε να το δοκιμάσετε, κυκλοφορεί από το οινοποιείο η συλλεκτική Κασετίνα Κάθετης Γευστιγνωσίας, που περιέχει λευκό Δάφνιο από τις σοδειές 2016, 2017, 2018 και 2019.

Τη βραδιά που προβλήθηκε το επεισόδιο με το Champagne pairing στο «MasterChef», οι περισσότεροι φίλοι του κρασιού ήταν συντονισμένοι στις οθόνες τους, προσηλωμένοι σαν να παρακολουθούσαν τελικό του Champions League. Ο Θόδωρος Λέλεκας εκπροσώπησε επάξια τη Moët & Chandon του κολοσσού LVMH. Εγώ, από την άλλη, ήμουν μάλλον σε φάση παρακολούθησης Champions League εκείνο το

βράδυ, και έτσι παραγγείλαμε μια υπέροχη Black Angus πίτσα από το Alpino στο Χαλάνδρι με κρέμα από τυρί ricotta, κιμά από 100% μοσχάρι black angus, καπνιστή scamorza, τοματίνια και mozzarella.

Πίτσα στο πιάτο και αφρώδες στην τηλεόραση... Τι ανοίγουμε; Εύρηκα! Mateus Rosé! Τι θα πει πού το θυμήθηκα. Οι θρύλοι δεν ξεχνιούνται. Σε ελάχιστο χρόνο άδειασε η φιάλη αυτού του γεμάτου αρώματα φραμπουάζ και κερασιού ροζέ, με τους μόλις 11% βαθμούς αλκοόλ, τον ελαφρύ αφρισμό, τα υπολειμματικά σάκχαρα. Και φυσικά, με τη θρυλική πλακέ φιάλη με την οποία έχουν φωτογραφηθεί ο Jimi Hendrix, η Amália Rodrigues, ο Steve Jobs και ο Ace Frehley των Kiss. Ένα αυθεντικά και αμετάκλητα σκουρόχρωμο ροζέ, την εποχή που όλοι προσπαθούν να αντιγράψουν το ανοιχτόχρωμο σιλ της Προβγκίας. Θα στοκάρω σίγουρα για το επόμενο post-Covid party, όταν γίνει!

Ταβέρνα «Ο Μωριάς», στην Αγία Παρασκευή. Γι' αυτό το ανεπανάληπτο χειροποίητο μοσχάρισιο μπιφτέκι κουβαλιούνται στην Αγία Παρασκευή από πολλά μέρη της Αττικής, τη στιγμή που εμένα βρίσκεται λίγα μέτρα από το γραφείο μου. Τις προάλλες, μας ξελάσπωσε πάλι σε μια μπιφτεκοκτανύξη με συνοδό το πανέμορφο Syrah του Κτήματος Αβαντίς. Μεστό, χυμώδες Syrah με σεμιναρακό πιπεράτο άρωμα, τονισμένη οξύτητα και τανίνες και υπέροχα φουντουκένιο τελείωμα. Ένα από τα πιο value κρασιά του ελληνικού αμπελώνα.

Χατζημιχάλη Καπνίας λευκός, 2015, 100% Chardonnay. Το βρήκα ξεχασμένο σε ένα cash and curry σε τιμή-σκάνδαλο, το αγόρασα ενστικτωδώς και δικαιώθηκα πανηγυρικά. Ένα παλαιωμένο λευκό κρασί πενταετίας, στο απόλυτο peak του, με αρώματα από ώριμο ροδάκινο, μάνγκο, αργίτικο πεπόνι, ζαχαρωμένα βερίκοκα,μανιτάρια Portobello, φουντούκια και κάσιους. Η τονισμένη οξύτητα και το φρούτο κρατάνε ολοζώντανο το κρασί, ενώ ο πλούτος και η πληθωρική του ταίριαξαν πανέμορφα με ένα εξαιρετικό ριζότο με κοτόπουλο. Να δεις που οι μέρες της καραντίνας με τα μαγειρέματα θα μας λείψουν κάποτε! ●



Γευστικοί συνδυασμοί από τον τόπο μας.

Αποκλειστικά στα Lidl.



Cabernet - Syrah Bio Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Φρέσκο και όσο πρέπει φρουτώδες, ερυθρό. Πυκνό σε αρώματα και πλατύ σε δομή, με γλυκιές τανίνες και πικάντικο τελείωμα, είναι ένα κρασί που θα παίξει με τις αισθήσεις μας. Συνοδεύει φρέσκα αλλαντικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, ψητά κρέατα.

750 ml
3,99€
1L = 5,32€



Γραβιέρα Κρήτης Π.Ο.Π.

Σκληρό, επιτραπέζιο τυρί, ωριμασμένο σε 5 μήνες. Χαρακτηρίζεται για την ευχάριστη και μεστή του γεύση. Με πλούσιο άρωμα αγνού γάλακτος.

350 g
3,99€
1Kg = 11,40€



Πεκορίνο Αμφιλοχίας

Κλασική αξία. Σκληρό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα, με χαρακτηριστικό γαλατένιο άρωμα και πλούσια γεύση, ιδανικό για σαγανάκι. Αρκεί λίγο βρέξιμο με χλιαρό νερό, πέραςμα σε αλεύρι και, έπειτα, στο τηγάνι για 2-3 λεπτά από την κάθε πλευρά.

125 g
1,99€
1Kg = 15,92€



Μοσχοφίλερο - Chardonnay Bio Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Κρασί με φρεσκάδα, πλούτο και δροσιστική οξύτητα που ξεπλένει τη γεύση. Η μύτη εκφράζεται με εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, ενώ στο στόμα αναδύονται και νότες αρωματικών βοτάνων. Συνοδεύει πιάτα με λαχανικά, θαλασσινά, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες και πουλερικά.

750 ml
3,79€
1L = 5,05€



KEIMENO Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

Τριλογία, Κτήμα Κόκκαλη. Ένα κρασί-αποκάλυψη, που γεννήθηκε τη δεκαετία του 1990 με αποκλειστική πώληση αρχικά στη Γερμανία, σε σημεία όπου το ελληνικό κρασί ακόμα και σήμερα δυσκολεύεται να τοποθετηθεί.

Κτήμα Δύο Ύψη

Λίγο έως πολύ, οι περισσότεροι οινόφιλοι είχαμε ακούσει ή διαβάσει κάποια στιγμή γι' αυτό το θρυλικό, σαρωτικό Cabernet Sauvignon από την Ηλεία. Το ερυθρό κρασί που δημιούργησε ο Χρήστος Κόκκαλης είχε αποκτήσει από την αρχή ένα δικό του πιστό κοινό, που ήταν διατεθειμένο να πληρώσει γι' αυτό αρκετές φορές πάνω από τον μέσο όρο του ανταγωνισμού. Ένα κρασί που δεν διαφημιζόταν παρά μόνο από στόμα σε στόμα, ένα κρασί πέρα από τα φώτα της mainstream δημοσιότητας, ένα από τα πρώτα ελληνικά κρασιά που χαρακτηρίστηκαν cult.

Αν και γεννημένος και μεγαλωμένος στην Αμαλιάδα Ηλείας, ο Χρήστος Κόκκαλης, μόλις ενηλικιώθηκε, μεταγκαταστάθηκε στη Γερμανία με σκοπό να σπουδάσει Φαρμακευτική. Εκεί γνώρισε τη Γερμανίδα σύζυγό του Monica, εκεί παντρεύτηκε, εκεί γεννήθηκε ο γιος του Βασίλης, εκεί έζησε τη ζωή του μέχρι και σήμερα. Έχτισε μια πολύ επιτυχημένη καριέρα στον χώρο του φαρμάκου, άνοιξε δύο φαρμακεία, ενώ οι αμιγώς γερμανικές φιλίες του τον βοήθησαν να μπει βαθιά στην κουλτούρα της νέας του χώρας. Τη δεκαετία του 1980, από χόμπι ξεκίνησε να δοκιμάζει κάποια σπουδαία γαλλικά κρασιά. Του έκαναν μεγάλη εντύπωση η

δομή, ο χαρακτήρας και η πολυπλοκότητα των ερυθρών κρασιών του Bordeaux, μιας σπουδαίας οινικής περιοχής με μεγάλες όμως δυσκολίες καλλιέργειας, κυρίως λόγω υγρασίας και άστατου καιρού. «Γιατί η Γαλλία και όχι η Ελλάδα;» φάνηκε να σκέφτεται, καθώς ποτέ δεν ξέχασε την ιδιαίτερη πατρίδα του.

Έτσι, το 1990 ξεκίνησε τις πρώτες φυτεύσεις στην Ελλάδα, σε έναν μαγευτικό αμπελώνα 30 στρεμμάτων στον Άγιο Ανδρέα, μόλις 5 χιλιόμετρα από το κέντρο της Αμαλιάδας. Ο αρχικός αμπελώνας φυτεύτηκε αποκλειστικά με Cabernet Sauvignon, με τις καλύτερες προδιαγραφές. Ο Χρήστος Κόκκαλης παρέμεινε φαρμακοποιός και επιχειρηματίας και πηγαινοερχόταν μεταξύ Γερμανίας και Ελλάδας όλα αυτά τα χρόνια. Μπορεί για εκείνον το κρασί να ήταν μια δευτερεύουσα δραστηριότητα, την αντιμετώπιζε όμως με την ίδια επαγγελματική σοβαρότητα όπως την κύρια δουλειά του. Κάθε Αύγουστο τρυγούσε τα σταφύλια, τα οποία μετέφερε στο σπίτι του στην παραθαλάσσια Σκαφιδιά Ηλείας, 20 χιλιόμετρα νοτιοδυτικά. Οινοποιούσε στο υπόγειο, έκανε rîpage σε ανοιχτούς πλαστικούς κάδους και άφηνε το κρασί να ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια. Είχε δηλαδή μετατρέψει το σπίτι

του σε ένα μικροσκοπικό οινοποιείο. Όταν το κρασί ήταν έτοιμο, το εμφιάλωνε στο γειτονικό Κτήμα Μερκούρη.

Το κρασί το ονόμασε Τριλογία, από το χρυσό τρίπτυχο το οποίο θεώρησε από την αρχή καθοριστικό για την επιτυχία του: γη, αέρας και καλλιέργεια. Η γη με τα κατά τόπους ασβεστολιθικά, αμμώδη και αργιλώδη εδάφη, ο ευεργετικός αέρας που ανεβαίνει συνεχόμενα από τη θάλασσα και η εντατική καλλιέργεια με τις χαμηλές αποδόσεις συνέβαλαν όλα στην επιτυχία του κρασιού. Αργότερα κυκλοφόρησε ένα ακόμα ερυθρό κρασί από Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο, το οποίο ονόμασε MoVa, από τις αρχικές συλλαβές των ονομάτων της γυναίκας του Monica και του γιου του Βασίλη. Αλλά και ένα τρίτο κρασί από Syrah, από έναν ξεχωριστό αμπελώνα 10 στρεμμάτων σε κοντινή τοποθεσία.

Τη δεκαετία του 1990, οι περίπου 5.000 ετησίως φιάλες της Τριλογίας πωλούνταν αποκλειστικά στη Γερμανία, σε τιμές της premium κατηγορίας. Στην Ελλάδα το κρασί το γνώριζαν ελάχιστοι δημοσιογράφοι και συλλέκτες, με σπάνιες ευκαιρίες δοκιμής του, καθώς ολόκληρη η παραγωγή κατευθυνόταν στο εξωτερικό. Το κρασί τοποθετήθηκε σε κορυφαία γερμανικά εστιατόρια, σε λίστες δίπλα σε παγκόσμια κρασιά-θρύλους, και απέκτησε ένα πιστό κοινό. Τα χρόνια πέρασαν, ο Χρήστος Κόκκαλης συνταξιοδοτήθηκε και το μέλλον του οινικού παιδιού του καθίστατο αβέβαιο, χωρίς διαφαινόμενη διάδοχη κατάσταση. Για να εξασφαλιστεί η συνέχεια του Κτήματος, ο Χρήστος Κόκκαλης πρότεινε την πώλησή του στους συνιδιοκτήτες του Κτήματος Βιβλία Χώρα, Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσακτσαρλή. Για καλή τύχη του Κτήματος αλλά και των απανταχού οινόφιλων, το Κτήμα Βιβλία Χώρα εξαγόρασε το 2014 τον αμπελώνα και τα εμπορικά σήματα του Κτήματος Κόκκαλη.

Στον αρχικό αμπελώνα των 30 στρεμμάτων προστέθηκαν άλλα 70, τα οποία φυτεύτηκαν για πρώτη φορά με λευκές ποικιλίες (Ασύρτικο και Κυδωνίτσα) αλλά



← Ο αμπελώνας στο Κτήμα Δύο Ύψη.

και με τις ερυθρές Αγιωργίτικο, Μαυροδάφνη, Βερτζαμί και Malbec. Όταν και τα νεότερα 40 στρέμματα ενηλικιωθούν πλήρως, η παραγωγή αναμένεται από τις σημερινές 33.000 φιάλες να φτάσει τις 85.000. Το Κτήμα περιλαμβάνει επίσης και 10 στρέμματα ελαιώνα.

Οι άνθρωποι του Κτήματος Βιβλία Χώρα πίστεψαν από την αρχή στη δυναμική της Τριλογίας και του Κτήματος. Έβαλαν σε αυτό την τέχνη τους, τη γνώση τους, την επιστημονική τους κατάρτιση, το επιχειρηματικό τους δαιμόνιο, την αρτιζάνικη στόφα τους. Οι πρώτες αλλαγές σηματοδότησαν τη νέα εποχή: πλέον τα σταφύλια μετά τον τρύγο μεταφέρονται στο Κτήμα Βιβλία Χώρα στο Κοκκινοχώρι Καβάλας, όπου οινοποιούνται, ωριμάζουν και εμφιαλώνονται. Αλλά και σε εμπορικό επίπεδο, μετά από μια μεταβατική περίοδο, οι νέοι ιδιοκτήτες μετονόμασαν το Κτήμα Κόκκαλη σε Κτήμα Δύο Ύψη, από τα διαφορετικά υψόμετρα των λόφων που περιτριγυρίζουν τα αμπέλια.

Πράσινοι τρύγος, διαδοχικά περάσματα για τη συλλογή των σταφυλιών, πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια με χρήση χαλκού για τη φυτοπροστασία, μείωση του ξεφυλλίσματος και στάγδην άρδευση (drip irrigation) σε ακραίες συνθήκες ζέστης είναι μόνο λίγες από τις νέες πρακτικές καλλιέργειας. Πλέον η παραγωγή της Τριλογίας έχει αυξηθεί από 5.000 σε 6.000 έως 8.500 φιάλες, ανάλογα με τη χρονιά. Δοκιμάζοντας την Τριλογία του 2016, αναρωτιέμαι πώς ένα κρασί σχεδόν πέντε χρόνων δεν έχει αναπτύξει καθόλου ακόμα τριτογενή αρώματα, διατηρώντας ένα νεαρό γευστικό προφίλ που προσφέρει cassis, μαύρο πιπέρι, πράσινη πιπεριά, κέδρο, δέρμα και νότες από ξύσμα μολυβιού. Η πυκνότητα και η δύναμή του αποτελούν εχέγγυα για μακρόχρονη παλαιώση, ενώ η μακρά του εκχύλιση δεν του αφαιρεί καθόλου το απαραίτητο drinkability, χάρη στη μοναδική συμπίκνωση του σταφυλιού. Τα κρασιά του Κόκκαλη Syrah και Mova ερυθρό (Cabernet, Αγιωργίτικο) καταργήθηκαν. Στη θέση τους πλέον κυκλοφορεί ο ερυθρός Διάλογος, ένα εκπληκτικό χαρμάνι από 50% Syrah και 50% Αγιωργίτικο. Με πυκνό μαύρο φρούτο, αρώματα κακάο, μπαχαρικών και βοτανικές νότες, το κρασί έχει ένα εξίσου πυκνό προφίλ με αυτό της Τριλογίας, που μάλιστα σε αλκοόλ την ξεπερνάει (15% έναντι 14,5% η Τριλογία του 2016). Φυσικά, δεν θα μπορούσε να λείπει κάποιο λευκό από τη νέα συλλογή, τη στιγμή που η Βιβλία Χώρα παράγει λευκά κρασιά παγκόσμιας κλάσης.

Έτσι δημιουργήθηκε το κρασί Διάλογος λευκός από 50% Ασύρτικο και 50% Κυδωνίτσα, ένας πυκνός λευκός δυναμίτης με αλκοόλ (14,5%) και συμπίκνωση που θυμίζουν Σαντορίνη. Είναι κρίμα να μην παλαιώσει κανείς αυτό το κρασί. Η τέταρτη ετικέτα του Κτήματος Δύο Ύψη αποτελεί μια έκπληξη: τον Σεπτέμβριο του 2021 αναμένεται να κάνει το ντεμπούτο του στην αγορά το Malbec του Κτήματος από μόλις δύο βαρέλια, σε περίπου 600 φιάλες. Είχα τη χαρά να βρεθώ στο Κτήμα Δύο Ύψη τον Ιούλιο του 2020. «Να ξέρεις ότι είσαι ο πρώτος που το επισκέφτηκε», μου είπε στο τηλέφωνο ο Βασίλης Τσακταρλής. Νιώθω τυχερός. Ένα μοναδικό αμπέλι με μαγική τοπογραφία, με θέα που φτάνει μακριά μέχρι τη θάλασσα, με τη φύση να σε ξελογιάζει με την ομορφιά και τη γοητεία της. Αυτό είναι ένα μοναδικό Cru που έχω την αίσθηση ότι θα μας απασχολήσει πολύ έντονα στο κοντινό μέλλον ως το επόμενο Κτήμα-σύμβολο του ελληνικού αμπελώνα. Η πιθανή δημιουργία κάποιου boutique οινοποιείου μέσα στον πανέμορφο αμπελώνα θα προσδώσει ακόμα μεγαλύτερη δυναμική σε ένα έτσι κι αλλιώς συναρπαστικό project.

Μέχρι τότε, ο Βασίλης Τσακταρλής θα συνεχίσει να επισκέπτεται ανελλιπώς τον πανέμορφο αμπελώνα στην Αμαλιάδα κάθε δύο εβδομάδες, φροντίζοντας την υγιή ανάπτυξη των φυτών και οραματιζόμενος μαζί με τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου το μέλλον του Κτήματος, εμείς θα συνεχίσουμε να απολαμβάνουμε τα μαγικά κρασιά που ήδη βγαίνουν από αυτόν τον προικισμένο τόπο και ο Χρήστος Κόκκαλης θα χαμογελά από τη Γερμανία, απολαμβάνοντας τη νέα Τριλογία και παρακολουθώντας την... ανεξέλεγκτη πρόοδο της δικής του αρχικής δημιουργίας. ●



- ROYA -

Διακριτικές πινελιές εσπεριδοειδών & φίνα
οξύτητα, σε μια διαφορετική εκδοχή
ξηρού Σαμιώτικου μοσχάτου.
Ανακαλύψτε το!

NOPERA
MUSCAT AT ITS FINEST

Πορφυρίου 3, 83200 Καρλόβασι, Σάμος | info@noperawine.com

Για τους περισσότερους από εμάς υπάρχουν κάποια πράγματα τα οποία με έναν τρόπο καθαρά συμβολικό, και ίσως στα όρια του υπερβατικού, μοιάζουν να ακολουθούν μαζί μας «βίους παράλληλους». Είναι άψυχα αντικείμενα που μας περιβάλλουν και είναι παρόντα, ενίοτε διακριτικά, στις διάφορες φάσεις της ζωής μας.

ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ

Με τον τρόπο τους εξελίσσονται μαζί μας, ωριμάζουν, πληγώνονται, ανακάμπουν και είναι πάντα εκεί, κι ας παίζουμε μαζί τους ένα ιδιότυπο κρυφτό, που μας οδηγεί στο να τα εγκαταλείψουμε κατά διαστήματα. Κι εκεί που αρχίζουμε να τα ξεχνάμε, ίσως παρασυρμένοι από νέους εφήμερους «έρωτες», αυτά ξαφνικά επανέρχονται στο προσκήνιο με τρόπο απρόβλεπτο, επιβεβαιώνοντας έτσι μια σχέση σχεδόν καρμική, που δύσκολα αποκαλύπτεται και ακόμη πιο δύσκολα εξηγείται.

Ας αναλογιστούμε μόνο για ένα λεπτό τι θα μπορούσε για τον καθένα μας να παίζει αυτόν τον ρόλο. Ένα φυτό, ένα τραγούδι, μια παραλία, ένα βιβλίο, ίσως ακόμη κι ένα ταξίδι, ένας προορισμός;

Ένα κρασί; Θα μπορούσε άραγε να είναι ένα κρασί; Για μένα, σίγουρα ναι. Και το κρασί αυτό είναι η λευκή Στροφιλιά.

Γνωριστήκαμε κάπου στα τέλη της δεκαετίας του '80. Εγώ, φοιτητής τότε στο Μετσόβιο Πολυτεχνείο, «έχτιζα» την προσωπικότητά μου ψάχνοντας και ανακαλύπτοντας νέες συνήθειες που να αμφισβητούν την πεπατημένη και να προσδιορίζουν μια – καλώς εννοούμενη – εναλλακτικότητα.

Έτσι, βρεθήκαμε στην πλατεία Καρύτση, στο «Εντευκτήριον οίνου Στροφιλιά». Ήταν ένας κομψός, υποφωτισμένος, μυσταγωγικός θα έλεγα χώρος, στον οποίο τον χαλαρό και κάπως ράθυμο τόνο έδινε το κρασί, που μέχρι τότε απουσίαζε από την αθηναϊκή νύχτα. Ήταν ένα wine bar που συνδύαζε την ατμόσφαιρα ενός bistrot με το περιβάλλον ενός bar. Ωραίο μέρος, που συντρόφευσε για αρκετά χρόνια τα φοιτητικά βράδια μας κατά την περίοδο που στερεοτυπικά αποκαλούμε «τα χρόνια της αθωότητας».

Στις αρχές της δεκαετίας του '90, η χώρα έμπαινε – επιτέλους – στον αστερισμό των εμφιαλωμένων κρασιών, μετά από πολλές δεκαετίες ουσιαστικής μονοκρατορίας του χύμα. Η λευκή Στροφιλιά ήταν παρούσα. Συνόδευε τις εξόδους μας, σιγά σιγά τη βάλαμε και στο σπίτι μας, στο καθημερινό μας τραπέζι.

Και κάπου εκεί, οι πορείες μας άρχισαν κάπως να παρεκκλίνουν. Νέοι οινικοί έρωτες άρχισαν να μας φλερτάρουν, κι εμείς κάπως ενδώσαμε. Ήταν της μόδας τότε κρασιά με πιο «ψαγμένα» ονόματα και προερχόμενα από περιοχές πιο «εξωτικές» από την ευλογημένη αττική γη.

Κάπως έτσι πέρασε μια «ανέμελη» δεκαετία και φθάνουμε στο έτος-σταθμό 2004. Η τύχη με βγάζει στην Αστυπάλαια, όπου έμελλε να περάσω τα καλοκαίρια μου από τότε μέχρι και σήμερα. Κι εκεί, από ένα «κλείσιμο ματιού» της τύχης, η Στροφιλιά είναι πανταχού παρούσα. Έγινε και πάλι το αγαπημένο κρασί της μεγάλης παρέας μας, το οποίο συντρόφευσε μοναδικά ψαρογεύματα και καταναλώθηκε – συχνά με υπερβολή – σε ατελείωτες ώρες ομαδικών συζητήσεων.

Εκτίμησα και συνεχίζω να εκτιμώ τον διαχρονικό της χαρακτήρα, την ανεπιτήδευτη απλότητα και την αισθητική της καθαρότητα.

Και φθάνουμε στο 2019, όταν, με φίλους ως συνοδοιπόρους, ιδρύσαμε το Grape Escape, μία από τις πρώτες επιχειρήσεις οργανωμένου οινοτουρισμού στη χώρα μας, με σκοπό να αναδείξουμε τα ελληνικά οινοποιεία και να τα φέρουμε σε επαφή με επισκέπτες, Έλληνες και ξένους.

Και τότε πια γνωριστήκαμε από κοντά με τη Στροφιλιά, αλλά και τους ανθρώπους της, και ήταν σαν να γνωριζόμασταν από πάντα. Ίσως γιατί, χωρίς να το ξέρουν, μας ενώνει μια διαδρομή δεκαετιών.

Αυτό που εγώ δεν ήξερα είναι ότι το Κτήμα Στροφιλιά έχει δύο οινοποιεία, ένα στη Νεμέα κι ένα στην Ανάβυσσο. Το οινοποιείο της Αναβύσσου είναι μια ανάσα από την Αθήνα, πολύ κοντά στη θάλασσα.

Είναι επισκέψιμο με ραντεβού ή μέσα από την πλατφόρμα του Grape Escape και εκεί μπορεί κανείς να δοκιμάσει τα γνωστά κι αγαπημένα, αλλά και πολλά νέα εξαιρετικά κρασιά από την πάντα νέα ομάδα της αγέραστης Στροφιλιάς.

Μπορεί ακόμη να περπατήσει στα αμπέλια, να ξεναγηθεί στις εγκαταστάσεις παραγωγής του κρασιού και να γνωρίσει τις φάσεις και τις μεθόδους οινοποίησης, αλλά και να συνδυάσει συγκεκριμένες γεύσεις με τα κρασιά του Κτήματος μετά από σχετική προσυνεννόηση με την ομάδα του Grape Escape.

Προσωπικά πιστεύω ότι, ειδικά σε αυτή την περίοδο που βιώνουμε, είναι μια μοναδική διέξοδος για μια όμορφη βόλτα σε ένα υπέροχο κτήμα πολύ κοντά στην Αθήνα, καθώς βρίσκεται μόνο ένα τηλεφώνημα ή ένα κλικ μακριά μας. ●



WINE ART ESTATE

KTHMA TEXNH OINOY



είναι
Τέχνη...
wineartestate.com



↑ Η εντυπωσιακή είσοδος
του κτιρίου της Quinta do
Portal.

↗ Η συμμετρική σκάλα
θυμίζει μεγάλο W.

Για δύο πράγματα είναι γνωστή η κοιλάδα Ντούρο της Πορτογαλίας: για τον φελλό και το περίφημο σχιστολιθικό έδαφος, που αγκάλιασαν αρμονικά το οινοποιείο Quinta do Portal και το έκαναν να ενσωματωθεί πλήρως με το τοπίο.

QUINTA DO PORTAL Celeirós do Douro

Το εντυπωσιακό κτίριο των 4.700 τ.μ. στο Celeirós do Douro, κοντά στη Sabrosa, ολοκληρώθηκε το 2008 και αποτελεί όνειρο του ιδιοκτήτη της Quinta do Portal, Eugénio Branco. Η οικογένεια Branco βρίσκεται στην κοιλάδα Ντούρο από τον 15ο αιώνα και παράγει κρασιά Πόρτο για περισσότερα από 100 χρόνια, ενώ ο Branco κατάφερε να προσθέσει στην ομάδα του τον Álvaro Siza, έναν από τους πιο σημαντικούς σύγχρονους Ευρωπαίους αρχιτέκτονες. Σκοπός του Siza ήταν να δημιουργήσει ένα κτίριο που θα βρίσκεται σε αρμονία με το τοπίο και θα μπορούσε να ενσωματωθεί στον μέγιστο βαθμό, ενώ δημιούργησε ένα κτίριο που λειτουργεί ως αποθηκευτικός χώρος για κρασί.

Το ισόγειο είναι βυθισμένο εννέα μέτρα κάτω από το έδαφος για να εξασφαλίξει θερμοκρασίες γύρω στους 12°C, στον

πρώτο όροφο φιλοξενούνται τα κρασιά Πόρτο και Muscatel, που στεγάζονται σε θερμοκρασία 17°C, μια αισθητά υψηλότερη θερμοκρασία, και στον τελευταίο όροφο ο Siza δημιούργησε το Portal, έναν χώρο που συνδυάζει μια πανοραμική ταράτσα και εκθεσιακούς χώρους. Εδώ επισκέπτες μπορούν να θαυμάσουν τη θέα πάνω από τους αμπελώνες του Ντούρο. Ακριβώς δίπλα, μια παλιότερη σάλα χρησιμεύει ως μονάδα παραγωγής, με μεγάλες δεξαμενές ζύμωσης, πρέσες και γραμμές εμφιάλωσης. Μια υπόγεια σήραγγα-τούνελ συνδέει τα δύο κτίρια.

Ολόκληρη η κατασκευή είναι φτιαγμένη από ατσάλι και τσιμέντο, τα οποία είναι εμφανή στους εσωτερικούς τοίχους του κελαριού, ενώ η σκάλα που συνδέει τους δύο κατώτερους ορόφους είναι κατασκευασμένη με συμμετρία και θυμίζει ένα μεγάλο W. Για τις εξωτερικές επιφάνειες

χρησιμοποιήθηκε φελλός σε μια στρώση 10 εκατοστών. Ολόκληρη η στρώση φελλού καλύπτει έκταση 1.506 τ.μ. Ο συνδυασμός αυτού με τον σχιστόλιθο Ντούρο, που καλύπτει το κατώτερο τμήμα του κτιρίου με πάνω από 1.140 τ.μ., δημιουργεί μια γοητευτική αντίθεση.

Η ποικιλία των κρασιών του είναι μεγάλη: από το εισαγωγικό λευκό Relato, έναν συνδυασμό Gouveia, Malvasia Fina και Viosinho, μέχρι το κορυφαίο κρασί του Κτήματος, το Quinta do Portal Auru, ένα κόκκινο κρασί από επιλεγμένα σταφύλια Touriga Nacional και Tinta Roriz. Σήμερα, το Κτήμα εξάγει πάνω από 1,4 εκατομμύρια φιάλες κρασιού και Πόρτο σε περισσότερες από 50 χώρες παγκοσμίως, και τα νούμερα φαίνεται να αυξάνονται σταθερά. Το Quinta do Portal έχει τιμηθεί με το βραβείο αρχιτεκτονικής Premio de Arquitectura do Douro, το 2011. ●

MR VERTIGO

Το αγαπημένο Mr Vertigo επιλέγει τα κρασιά που θα μας συντροφεύσουν τη φετινή άνοιξη και το καλοκαίρι.

ΑΦΡΩΔΗ

- 1 Champalou Vouvray Brut
19,50 €

Ο Didier και η Catherine Champalou παράγουν εδώ και κάποια χρόνια αυτό το ξηρό, απολαυστικό, γεμάτο με την ενέργεια της ποικιλίας Chenin Blanc, αφρώδες Vouvray. Σε επίπεδο ευχαρίστησης και σχέσης ποιότητας-τιμής, παίζει στη δική του ξεχωριστή κατηγορία, ουσιαστικά χωρίς αντίπαλο. Τα αρώματα του κίτρινου μήλου, του αγγουριού και των λευκών λουλουδιών συναντούν εκείνα της τσακμακόπετρας, της φρεσκοψημένης ζύμης και της κερήθρας.

- 2 Champagne Benoit Lahaye Brut Nature
53,10 €

Ο Benoit Lahaye μπορεί και παράγει μια απόλυτα ξηρή Σαμπάνια, χωρίς προσθήκη dosage, που όμως δεν φέρει ίχνος από την αυστηρότητα που συχνά χαρακτηρίζει το συγκεκριμένο στυλ. Η Brut Nature απογειώνει το μοναδικό terroir του grand cru Bouzy, γνωστού για τη δύναμη, τον όγκο, τις εντάσεις και την τόλμη των Pinot Noir που παράγει. Εκπληκτικά ζωηρή, με αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως φραμπουάζ και φράουλας, και νότες από τοστ, μπριός και βούτυρο.

ΛΕΥΚΑ

- 3 Sant'Or Ροδίτης Bio
8,00 €

Ο Παναγιώτης Δημητρόπουλος είναι στην πραγματικότητα ένας αληθινός vigneron, δουλεύοντας αποκλειστικά μόνος του τον μικρό, περιποιημένο

αμπελώνα του στο Σανταμέρι της Αχαΐας με βάση τις αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας. Ο Ροδίτης προέρχεται από 400 μ. υψόμετρο και αμπέλια ηλικίας σχεδόν τριάντα ετών. Τα αρώματά του θυμίζουν λεμονοανθούς, εσπεριδοειδή και πιο ώριμα φρούτα, έχει πλούσια υφή και δροσερή οξύτητα.

- 4 Akra Chryssos Santorini
24,20 €

Ο αμπελουργός Σπύρος Χρυσός καλλιεργεί τις πανάρχαιες αμπελιές, ηλικίας άνω των 100 ετών, της οικογένειάς του. Όργωμα με γαϊδούρια, πειραματισμοί με βιοδυναμική καλλιέργεια, γηγενείς ζύμες, χαμηλά θειώδη έχουν ως αποτέλεσμα μια Σαντορίνη με πολλά περισσότερα από απλώς μια δόση θαλασσινής φρεσκάδας και λεμονάτου, ορυκτού χαρακτήρα. Ένα κρασί που έχει ό,τι περιμένεις από μια αυθεντική έκφραση Σαντορίνης.

- 5 MALIHIN VIDIANO OLD VINES
37,20 €

Η Ηλιάνα Μαλίχιν παράγει αυτό το single-vineyard Βιδιανό από έναν αυτόρριζο αμπελώνα περίπου 140 ετών, που υψώνεται σε πλαγιά στα 740-800 μ. υψόμετρο. Το Βιδιανό old vines του 2019 είναι ένα κρασί μεγάλης συμπύκνωσης, με εξαιρετική ισορροπία και μια όμορφα συγκρατημένη αρωματική έκφραση ώριμων φρούτων, η οποία θα «ανεβάσει στροφές» με τον χρόνο. Μόλις σε 1.375 φιάλες.

- 6 Σκλάβος Μεταγεινίων
31,50 €

Από εκατοντάχρονα, αυτόρριζα αμπέλια της ποικιλίας Βοστυλίδι,

ο Ευρυβιάδης Σκλάβος παράγει το πιο «φυσικό» από τα κρασιά του. Ο Μεταγεινίων είναι ένα κρασί το οποίο μετά το πιεστήριο μπαίνει σε βαρέλια 500 lt και foudres και αφήνεται να ζυμωθεί με την ησυχία του. Εκεί θα παραμείνει για έναν χρόνο χωρίς καμιά απολύτως παρέμβαση και θα εμφιαλωθεί με την προσθήκη μεγάλης ποσότητας αγάπης, χωρίς καθόλου θειώδη. Ξηροκαρπάτο, με αρώματα μελιού και ζαχαρωμένου φρούτου, με πάχος, όγκο και συμπύκνωση που δεν μπορούν να συγκριθούν με κανένα λευκό κρασί εκεί έξω.

- 7 Etna Bianco 2019
19,10 €

Το κυρίαρχο λευκό σταφύλι στο χαρμάνι είναι το Carricante, σε ποσοστό 65%. Ένα σταφύλι που καθορίζεται από την ορυκτότητα και την αλμύρα του terroir. Το Etna Bianco προβάλλει αβίαστα την αλά Chablis σπιρτάδα του και τη στιλπνή –σχεδόν κρεμώδη– υφή του στο στόμα. Εύσμα λεμονιού, κίτρινο μήλο και ανθικότητα με πολύ καλή οξύτητα, εντυπωσιακή πολυπλοκότητα και μάκρος.

- 8 Jo Landron Amphibolite
15,00 €

Το Amphibolite του Jo Landron παίρνει το όνομά του από το χαρακτηριστικό πράσινο πέτρωμα που συναντάται στον συγκεκριμένο αμπελώνα. Τα πάντα περιστρέφονται γύρω από την αλμύρα του, με έντονες φυτικές νότες – σκεφτείτε τη φρεσκάδα των φύλλων του σέλινου. Είναι μια πηγαία, χωρίς οينوποιητικές φιοριτούρες, αποτύπωση των χαρακτηριστικών της ποικιλίας και του terroir από το οποίο

προέρχεται και εφοδιάζει το κρασί με έντονα ορυκτά στοιχεία.

- 9 Envinato Palo Blanco
29,80 €

Σαν σύγχρονοι Δον Κιχώτες, οι τέσσερις gypsy winemakers του project Envinato αναζητούν εγκαταλελειμμένα και τρομακτικά δύσβατα αμπέλια σε όλη την Ισπανία. Το Palo Blanco προέρχεται από έναν πολύ ιδιαίτερο, μοναδικής αισθητικής single-vineyard αμπελώνα στο βόρειο κομμάτι της Τενερίφης. Παρά το ελαφρύ αλκοόλ και τη φρεσκάδα στο στόμα, έχει εξαιρετική συμπύκνωση και βάθος, με δροσιά μέντας και umami θαλασσινή ορυκτότητα που θυμίζει οστρακοειδή. Κάπως έτσι θα ήταν η γεύση της πέτρας, αν μπορούσες να τη συναντήσεις σε υγρή μορφή.

- 10 Pataille Bourgogne Aligote
22,30 €

Το κρασί είναι για να το πίνεις και όχι απλώς να το γεύσαι. Και η εκπληκτική σειρά των Aligote –το ξεχασμένο τρίτο σταφύλι της Βουργουνδίας– του Sylvain Pataille ξεκινάει με ένα χαρμάνι από τα διαφορετικά αμπελοτόπια του, το οποίο «ξεχειλίζει» από κομψότητα, φρεσκάδα και παλλόμενες εντάσεις. Χαμηλότατες αποδόσεις, απαλές πιέσεις σε παλαιό κάθετο πιεστήριο, γηγενείς ζύμες, ωρίμανση σε μεγάλα foudres, σε συνδυασμό με ελάχιστα θειώδη κατά την εμφιάλωση, αποκαλύπτουν τις πραγματικές δυνατότητες της ποικιλίας.

POZE

- 11 Ενδοχώρα Ροζέ
10,50 €

Το ροζέ του οινοποιείου Ενδοχώρα προέρχεται από νεαρότερα αμπέλια της ποικιλίας Syrah. Το χρώμα του είναι κλασικό για ροζέ, δεν ακολουθεί τη μόδα γύρω από τα ανοιχτόχρωμα τύπου Προβηγκίας κρασιά. Ωστόσο αυτή η μεγαλύτερη εκχύλιση του προσδίδει πολύ περισσότερο χαρακτήρα, γεύσεις, αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και μια εξαιρετική συνάφεια με ένα μεγάλο εύρος φαγητών.

- 12 Ζαφειράκη Λημνιώνα Ροζέ
11,20 €

Είναι αυτός ο ουσιαστικός συνδυασμός του οινοποιητικού ταλέντου του Ζαφειράκη και του πολυδύναμου χαρακτήρα της Λημνιώνας που δίνει ένα τόσο εξαιρετικό αποτέλεσμα στη ροζέ Λημνιώνα του παραγωγού. Άμεσο, καθαρό και προσιτό φρούτο και

στόμα που πάλλεται από εντάσεις και φρεσκάδα, σε ένα ροζέ που απογειώνει την τόσο λεπτή και μεταξένια πλευρά της ποικιλίας.

- 13 Denis Jamain Reuilly Rose
“Les Chatillons”
15,40 €

Τα ροζέ Reuilly συγκαταλέγονται στα σπανιότερα ροζέ κρασιά της Γαλλίας και επιπλέον αποτελούν τα μοναδικά κρασιά σε όλο το εύρος της κοιλάδας του Λίγηρα που παράγονται από την ποικιλία Pinot Gris. Για την ακρίβεια, το “Les Chatillons” του Denis Jamain είναι περισσότερο Pinot Gris παρά ροζέ, διαθέτοντας ένα εξαιρετικά «ντροπαλό» χρώμα, αλλά καθόλου ντροπαλή μύτη, με μια ελκυστική φρεσκάδα στο φρούτο και ψήγματα από τον εξωτικό, πικάντικο χαρακτήρα του σταφυλιού στο πολύ δροσερό του στόμα.

ΕΡΥΘΡΑ

- 14 Μαρκοβίτη Νάουσα
12,40 €

Ο Μάρκος Μαρκοβίτης παράγει ένα στιλ Νάουσας που ταιριάζει στις παλαιάς κοπής παραδόσεις της περιοχής, χωρίς χρήση συνθετικών χημικών, με βιολογική καλλιέργεια και πολύ παλαιά βαρέλια. Την ίδια στιγμή, διαθέτει μια συναρπαστική αμεσότητα και καθαρότητα στο κόκκινο φρούτο του Ξινόμαυρου, με φινετσάτες και κομψές τανίνες. Τα κρασιά του Μάρκου προβάλλουν την πιο αθώα, γοητευτική πλευρά της Νάουσας.

- 15 Τάτση Γουμένισσα
14,20 €

Οι αδερφοί Τάτση έχουν επιλέξει να ακολουθήσουν τη φυσική οδό για την παραγωγή των κρασιών τους, καλλιεργούν βιοδυναμικά, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά αυτόχθονες ζύμες, χωρίς ή με ελάχιστη προστασία από τα θειώδη και χωρίς το «στρογγύλεμα» της διαύγασης ή του φιλτραρίσματος. Η Γουμένισσά τους αποκτά επίπεδα πολυπλοκότητας που δύσκολα θα συναντήσετε σε ένα καθολικά «προστατευμένο» κρασί. Σύνθετη στα χαρακτηριστικά της, νευρική, με μια άγρια, ατίθαση πλευρά και εκείνη την ενεργητικότητα του Ξινόμαυρου που κάνει το στόμα να ζωντανεύει στην κυριολεξία.

- 16 Λυραράκη Λιάτικο Αγγελής
19,50 €

Το Λιάτικο Αγγελής είναι ένα προφυλλοξηρικό αμπέλι στο ανατολικό άκρο της Κρήτης, που φυτεύτηκε τη δεκαετία του 1930. Η οικογένεια Λυραράκη

σέβεται τον μοναδικό πλούτο που έχει στα χέρια της, ακολουθώντας μια ήσυχη οινοποίηση με απόλυτα ελαφρύ χέρι. Το Λιάτικο αυτό έχει πρωτόγνωρα επίπεδα συμπύκνωσης και τανινών στο στόμα. Φρούτο λίγο πιο ντροπαλό από αποξηραμένο, μια ελαφριά ανθική νότα και πικάντικες νύξεις. Πολύ στιβαρή δομή, πλούσια αλκοολικό αλλά και φρέσκο συνάμα, χάρη στη φανταστική οξύτητα.

- 17 Suertes 7 Fuentes
13,70 €

Φρέσκο και πικάντικο, με μαλακές, ώριμες τανίνες και τραγανή οξύτητα, το 7 Fuentes είναι προτιμότερο να σερβιριστεί ελαφρώς δροσερό στο ποτήρι. Το «village» κρασί του οινοποιείου Suertes des Marqués, στην εξωτική Τενερίφη, αποτελεί μια συναρπαστική εισαγωγή στον κόσμο των ηφαιστειακών κρασιών και ξεχειλίζει από ενέργεια, φρεσκάδα και γήινους χαρακτήρες, φέρνοντας την «αγριάδα» της Τενερίφης και των πανάρχαιων προφυλλοξηρικών αμπελώνων της ξανά στο προσκήνιο του παγκόσμιου ενδιαφέροντος.

- 18 Gauby Calcinaires Rouge
22,10 €

Ποιος μπορούσε να φανταστεί ότι παραγωγοί όπως ο Gerard Gauby θα αποκάλυπταν την πραγματική αλήθεια του Roussillon, που σήμερα βάζει υποψηφιότητα για τα καλύτερα ερυθρά του γαλλικού νότου; Τα κυπελλοειδή αμπέλια των Syrah, Mourvedre, Grenache και Carignan είναι τα πιο νεαρά του Κτήματος και η καλλιέργεια είναι λεπτομερής και βιοδυναμική, προσαρμοσμένη στη ζέστη και στον άνεμο της περιοχής. Έχει αυτόν τον υπέροχο, πιπεράτο χαρακτήρα των κρασιών του Ροδανού, αλλά με περισσότερο φρέσκο, παρά υπερώριμο φρούτο. Οι τανίνες του είναι μαλακές και ρέουν στο στόμα, συμβάλλοντας στη μαγική του ισορροπία.

Μια νέα μέρα ξεκινάει.

Θα θέλατε να είστε εκεί;

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.



Say when.

Μάθετε για τα προγράμματά μας
και τις προϋποθέσεις που τα διέπουν στο

www.grapeescape.gr



...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

A

ΑΦΙΛΤΡΑΡΙΣΤΟ

Ονομάζεται το κρασί που εμφιαλώνεται χωρίς να έχει φιλτραριστεί. Τα περισσότερα αφιλτράριστα κρασιά είναι συνήθως ερυθρά, αν και υπάρχουν πολλά κρασιά λευκής ή orange οиноποίησης τα οποία επίσης εμφιαλώνονται αφιλτράριστα. Οι παραγωγοί των κρασιών αυτών θυσιάζουν τη διαύγεια του κρασιού προς όφελος του χαρακτήρα τους, θεωρώντας ότι το φιλτράρισμα αφαιρεί ένα μέρος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κρασιού. Η πρακτική συχνά δηλώνεται περήφανα στην ετικέτα του κρασιού.

B

BAG-IN-BOX

Τρόπος συσκευασίας, μεταφοράς και φύλαξης κρασιού, εναλλακτική των γυάλινων φιαλών. Το κρασί τοποθετείται σε αλουμινένιες ασηπτικές σακούλες με βρυσάκι, εντός χαρτοκιβωτίου. Το bag-in-box μπορεί να πωλείται επώνυμα ή ανώνυμα, όπως επίσης μπορεί να περιέχει από κακής έως εξαιρετικής ποιότητας κρασί. Στις περισσότερες περιπτώσεις περιέχει αρκετά επεξεργασμένο κρασί πιέσεων. Σε ώριμες αγορές του εξωτερικού, πάντως, πωλείται πολύ καλής ποιότητας κρασί σε bag-in-box συσκευασίες, λόγω των πλεονεκτημάτων της συσκευασίας σε πρακτικό επίπεδο.

K

KANTZA

Ιστορική, πολυστάφυλος οινοπαραγωγική περιοχή της Ανατολικής Αττικής, με επίκεντρο την καλλιέργεια της ποικιλίας Σαββατιανό. Η Κάντζα παλαιότερα απολάμβανε ΠΟΠ status μέχρι την απώλεια της ονομασίας, το 1992, για λόγους πολιτικής, διπλωματίας και ίσων αποστάσεων προς άλλες περιοχές της Αττικής και λιγότερο για λόγους ποιότητας. Η περιοχή της Κάντζας είναι πλούσια σε αμπελώνες ακόμα και σήμερα, έχοντας περάσει μια περίοδο έντονης αστικοποίησης.

N

NOYBO

Ερυθρό κρασί που παράγεται μέσα σε ελάχιστο χρονικό διάστημα – συνήθως σε έναν έως δύο μήνες από τον τρύγο – με σκοπό να καταναλωθεί από τον Νοέμβριο της ίδιας χρονιάς μέχρι –και ειδικά κατά– την περίοδο των Χριστουγέννων. Τεχνικές όπως η ενδοκυτταρική ζύμωση, η οινοποίηση σε δεξαμενές και η χρήση ποικιλιών με ένταση φρούτου, όπως το Gamay, συντελούν στην παραγωγή ενός ευχάριστου, κερασένιου κρασιού με αρώματα κόκκινων φρούτων, μπανάνας και λουλουδιών. Το Νουβό (Nouveau), συνήθως από το Beaujolais της Γαλλίας, είναι το απόλυτο picnic wine: απολαυστικό, νεανικό και ευκολόπιοτο.

R

RIEDEL

Αυστριακή εταιρεία κατασκευής κρυστάλλινων ποτηριών, κυρίως κρασιού. Η Riedel είναι πολύ γνωστή στους επαγγελματίες του κρασιού για τα varietal-specific ποτήρια της, ειδικά σχεδιασμένα για την ανάδειξη συγκεκριμένων ποικιλιών ή/και στυλ κρασιού. Με έδρα το Kufstein της Αυστρίας, η Riedel είναι μία από τις παλαιότερες οικογενειακές εταιρείες παραγωγής κρυστάλλινων ποτηριών παγκοσμίως, έχοντας ιδρυθεί στη Βοημία της Τσεχίας το 1756.

NTΡΟΠΑΛΟ

Ονομάζεται το κρασί το οποίο δεν είναι εκφραστικό, εξωστρεφές ή έντονα αρωματικό, κρατώντας έναν πιο γαστρονομικό χαρακτήρα. Κρασιά που είναι ντροπαλά στη μύτη μπορεί να είναι πολύ δυναμικά και έντονα στο στόμα, συνεπώς ο χαρακτηρισμός από μόνος του δεν αποτελεί απαραίτητα αρνητικό στοιχείο.

Αρωματικό ροζέ

BLOMDOFT

Χρώμα απαλό ροζ

Διακριτικό λουλουδάτο
άρωμα από γλυκό μπιζέλι
με νότες από cassis
και βιολέτες.

Συνδυάζεται ιδανικά
με κάθε ανοιξιιάτικο
τραπέζι σας.

IKEA Basic Modern



Design and Quality
IKEA of Sweden



BLOMDOFT

Τρία αρωματικά μεγάλα κεριά σε
διαφορετικές αποχρώσεις. Μοσχομπίζελο

6,99€

Ζούμε μαζί



ΑΘΗΝΑ

48 URBAN GARDEN Αρματολών & Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • S LE BISTRO Φρύνης 8, Ηλιούπολη • ACROPOLIS HILL HOTEL Μουσών 7, Αθήνα • ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα • KABA ΑΝΘΙΔΗΣ Λεωφ. Κηφισίας 76, Μαρούσι / Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • ARION ATHENS HOTEL Αγ. Δημητρίου 18, Αθήνα • ARK GLYFADA Γρηγορίου Λαμπράκη 2, Γλυφάδα • ATHENS WAS HOTEL Διον. Αρεοπαγίτου 5, Αθήνα • BALUX HOUSE PROJECT Λεωφ. Ποσειδώνος 58, Αστέρας Γλυφάδας • BARRIQUE Πλ.Υμηττού 1, Υμηττός • ΒΑΣΙΛΑΪΝΑΣ Βρασιάδα 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 • CELLIER Κριεζώτου 1Α, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 156, Ψυχικό / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά / Λεωφ. Συγγρού 320, Καλλιθέα • CODICE BLU Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι • COLONIAL, ΓΚΟΛΦ ΓΛΥΦΑΔΑΣ Κων/νου Καραμανλή 14, Γλυφάδα • COOKOONAYA Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • E&O ATHENS Λεωφ. Ανδρέα Συγγρού 385, Παλαιό Φάληρο • EIGHTEEN SCREEN Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς • FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • CAVA FAIDON Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα • Γκιππη 4, Καλλιθέα • FREUD ORIENTAL ATHENS Χαριλάου Τρικούπη 48, Κηφισιά • GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HILTON Λεωφ. Βασιλίσσης Σοφίας 46, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Σκουφά 29, Αθήνα • JONAH'S Χρήστου Βουρνάδου 31, Αθήνα • ΚΕΔΡΟΣ Γ. Γενναδίου 3, Αθήνα • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KIKI DE GRÈCE Ηπίτου 4, Σύνταγμα • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ Σταμάτα Αττικής • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδρίτι Αττικής • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Αφών Κυπραίου 89, Ελευσίνα • ΛΙΘΙΝΟΝ PRIVATE 16 Λεωφ. Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα • CAVA LA COR Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη • LOLLO'S Εθν. 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 • NOAH Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα • NOEL Κολοκοτρώνη 59B, Στοά Κουρτάκη • NORA'S DELI Π. Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι • ΟΑΚ'Υδρας 2 & Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι / Λεωφ. Αθήνας 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 & Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμισού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκους 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΪΣΙΑ Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ Μαρκόπουλο Μεσογαίας • POEMS N' CRIMES ART BAR Αγ. Ειρήνης 17, Αθήνα • SOLETO Λαοδικής 33-35, Γλυφάδα • ΣΠΟΝΔΗ Πύρρωνος 5, Παγκράτι • STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • STALATI Λεωφ. Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο • TANINH ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • ΤΟ ΘΕΙΟ ΤΡΑΓΙ Κυδαντιδών 36, Άνω Πετράλωνα • ΦΙΤΑ Ντουρμ 1, Αθήνα • VAROULKO SEASIDE Ακτή Κουμουνδούρου 52, Πειραιάς • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 & Ποσειδώνος 11, Βούλα • VILLA GRIZIO 46 Αγ. Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφ. Κηφισίας 317B, Κηφισιά • VINTAGE Μητροπόλεως 66, Αθήνα • VINS OENOTOURISM Ιθάκης 20, Παλλήνη • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη & Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθ. Διάκου & Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλάυκου 11, Παλαιό Φάληρο • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES Κριεζώτου 6, Κολωνάκι

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ

10GR Πολυδώρα 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • 18 GRAPES Άγιος Προκόπιος, Νάξος • ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Μύτικας Ληλαντίου, Χαλκίδα • CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΟΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΑΛΕΑ Πιττακού 2 & Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο Χλμ. Αμυνταίου - Αγ. Παντελεήμων, Αμύνταιο • ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • ΑΡΑΛΛΟΥ Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • BOTTIGLIA DI VINO Αλυκές Ποταμού, Θέση Μπαζίου, Κέρκυρα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος • CASABLANCA SOCIAL CLUB Α. Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη • CAVINO Γέφυρα Μεγανίτη, Αίγιο • COSTA NAVARINO Πύλος Μεσσηνίας • ΚΑΒΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ Χωνού Αλεξάνδρου 30, Νάουσα • Δ.ΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες, Αμύνταιο • DOME Ασκληπιού 16-18, Θέρμη • DUCATO WINE HOTEL Μεγαλοχώρι, Σαντορίνη • ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ Πλατεία Κύπρου 24, Γαργαλιάνοι • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • ΙΕΚ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Μαρίνου Αντύπα 54, Θέρμη Θεσσαλονίκης • CAVA IOSIF Παροικιά / Νάουσα, Πάρος • ΚΑΙΜΑΣ Ηφαίστου 2 & Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΩΛΕΙΟΝ 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 • ΜΑΡΓΙΩΡΑ Χώρα Κύθνου • ΜΑΡΜΙΤΑ Ευαγγελιστρίας 30, Σκιάθος • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • ΜΥΜΥΚΟΝΟΣ Χοντρός Γκρεμός, Μύκονος • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΝΤΟΥΥΓΚΟΣ Πιερίων 15, Λάρισα • ΟΔΟΣ ΔΕΛΦΩΝ Δελφών 16, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ WINE BAR & SHOP Κομακτής, Χώρα, Νάξος • ΟΙΝΟΨ WINE BAR Λεωφ. Βεργωτή & Ιθάκης 1, Αργοστόλι • CAVA OLYMPIA Κερασούντος 57, Καλαμαριά • ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΤΑΝΕΙΑΙ Αιμιλίου Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη • PANTHEON Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη • PATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • POSEIDONION GRAND HOTEL Ντάπια, Σπέτσες • REWINE Τσαγρή 25-27, Ρέθυμνο • SALTO Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνειας 1, Κομοτηνή • ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • SCLAVOS WINES Κεχριώνας - Ληξούρι, Κεφαλονιά • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα • DOMAINE SKOURAS Μαλ.ανδρέι Άργους • SOUL BAR Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • ΤΟΠΙΚΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ Δερβενακίων 100, Νεμέα • ΤΡΙΑΝΤΑΡΑΚΙ Επαρ. Οδ. Τριαντάρου-Φαλατάδου 127, Αρνάδος, Τήνο • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ Άγιος Παύλος, Χαλκιδική • ΚΑΒΑ ΤΣΙΝΑΣ Ελ. Βενιζέλου 146, Λάρισα • VASSALTIS Περιφερειακή οδός Βουρβούλου-Οία, Σαντορίνη • VENETIAN WELL Πλατεία Κρεμαστής, Λιλής Δεσσύλα 1, Χώρα Κέρκυρας • VILLA INCOGNITO Δεληγιάννη & Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά • WINE HOUSE Τζων Κέννεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης • WINE KIOSK Αριστομένους 39, Καλαμάτα • WINE VINTAGE STUDIO Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο

ΚΥΠΡΟΣ

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

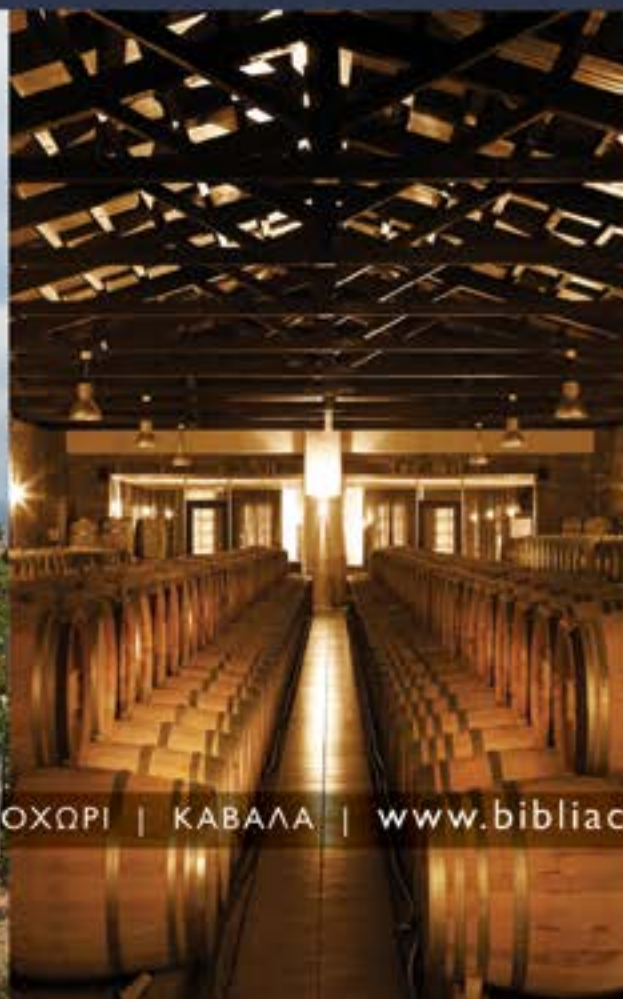
g

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

ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr

**Online πωλήσεις
χωρίς e-shop
με την υπηρεσία**

Key2Pay



Η Εθνική Τράπεζα δίνει λύσεις στις ανάγκες σας με την υπηρεσία Key2Pay!

Για εσάς που δεν διαθέτετε e-shop ή τερματικό POS, το Key2Pay αποτελεί μία ολοκληρωμένη και πρωτοποριακή λύση, που σας προσφέρει τη δυνατότητα να:

-  πραγματοποιείτε online πωλήσεις εύκολα και γρήγορα
-  αποδέχεστε πληρωμές εξ αποστάσεως μέσω κάρτας
-  διαχειρίζεστε τις παραγγελίες των πελατών σας
-  προωθείτε τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας με σύγχρονο και ασφαλή τρόπο

Πρωτοποριακές ηλεκτρονικές υπηρεσίες, από την Εθνική μας Τράπεζα!

