

grape



MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr



GRAPE

A magazine about wine

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ

Pkatsatou & Co Grand Cru

Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β' 6

ΤΚ 15452, Ψυχικό

T: 215 555 4430

E: info@grapemag.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Θάλεια Καρτάλη,

Πηνελόπη Κατσάτου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

WSPC

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ρεγγίνα Μασσέλου,

Άρης Γκέρτσος

ΕΞΩΦΥΛΛΟ

Γιάννης Κουρούδης (k2design)

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ

Γιάννης Κονδύλης (k2design)

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμίδης (k2design)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Γιώργος Καπλανίδης

(This is not another agency),

Αλέξανδρος Αβραμίδης

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), Γιάννης Παππάς

(Mr Vertigo)

ΔΙΟΡΘΩΣΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Δήμητρα Καράμπελα

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Δανάη Αθανασοπούλου

ΕΚΤΥΠΩΣΗ & ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

Νίκη Εκδοτική Α.Ε.

© 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

6 TABOO

Με μια έκπληξη κλείνει ο κύκλος του προβληματισμού του Κωνσταντίνου Λαζαράκη γύρω από το μέλλον του κρασιού.

8 GRAPE STORY

Ο... δεν χρειάζεται συστάσεις Γιάννης Μπουτάρης γράφει για το αγαπημένο του θέμα... το κρασί.

10 GRAPE STORY

Οινοτουρισμός στη Σαντορίνη. Το Grape παρακολούθησε το συνέδριο που διοργανώθηκε στις αρχές του καλοκαιριού στο νησί και αποτύπωσε τα όσα ενδιαφέροντα ειπώθηκαν από τους ειδικούς.

18 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Dr Ignacio Sanchez Recarte, γενικός διευθυντής του Comité Européen des Entreprises Vins, φιλοξενούμενος ομιλητής στο συνέδριο για τον οινοτουρισμό, μιλάει για τη θέση της Ελλάδας στον οινοτουριστικό χάρτη και τις προοπτικές του οινοτουρισμού στη μετά-Covid εποχή.

22 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Αν Κοκοτού. Πριν από τέσσερις δεκαετίες ακολούθησε τον σύζυγό της Γιώργο σε μια περιπέτεια ζωής. Σήμερα αποτελεί, κατά κοινή ομολογία, την ψυχή του φιλόξενου Κτήματος Κοκοτού στη Σταμάτα Αττικής.

26 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Ηλιάνα Μαλίχιν. Δυνατή, όμορφη, περήφανη, φιλόξενη, παρά το νεαρό της ηλικίας της έχει απλώσει γερά τις ρίζες της στο Ρέθυμνο Κρήτης και ονειρεύεται πώς θα βοηθήσει τον τόπο της.

30 TRAVEL

Santa Barbara, CA. Ταξιδεύουμε στη δυτική ακτή των Ηνωμένων Πολιτειών και ανακαλύπτουμε τα μοναδικά Pinot Noir της.

34 GRAPE STORY

Με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, το WSPC ξεκινά νέες συνεργασίες στον χώρο του κρασιού, ανοίγοντας ταυτόχρονα την ομπρέλα των εκπαιδευτικών του προγραμμάτων και περνώντας στον χώρο του καφέ.

36 CELLAR RAT

Αναβρασμό στην παραγωγική διαδικασία του κρασιού, τόσο στις ευρωπαϊκές χώρες όσο και στις χώρες του Νέου Κόσμου, διαπιστώνει ο Γιάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier.

38 FOOD AND WINE PAIRING

Το Δειπνοσοφιστήριο, το οποίο έχει αναλάβει το εστιατόριο του Μουσείου Μπενάκη, και το IT για το B&E Goulandris Café-Restaurant, μας προτείνουν συνταγές και ταιριάσματα με κρασί.

46 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Wine Buddies. Μια... μεθυσμένη συζήτηση ανάμεσα στον Μύρωνα Στρατή και τον συνεργάτη του Grape Γιάννη Παππά.

50 FOOD AND WINE PAIRING

Τι κρασί να πιούμε με το αγαπημένο μας barbecue; Απαντήσεις μάς δίνει ο Νίκος Λουκάκης, Senior Lecturer WSPC.

54 WINE TRAVELER

Είναι η Νεμέα η Τοσκάνη της Ελλάδας; αναρωτιέται ο Γιώργος Βελισσάριος, co-owner του grapeescape.gr

56 GRAPE STORY

Νεμέα: Νέα κατάταξη. Μια καινούργια εποχή ξεκινά για το κρασί της Νεμέας μετά τη συμφωνία των φορέων της περιοχής για την κατάταξη των κρασιών σε τρεις διαφορετικές κατηγορίες.

58 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Ο Γρηγόρης Κόντος DipWSET μας ξεναγεί στο Κτήμα Καριπίδη, πασίγνωστο στους Έλληνες οινόφιλους τόσο από τα λευκά εξωτικά Sauvignon Blanc που παράγει, όσο και από την ερυθρή τριλογία των ποικιλιακών Merlot, Nebbiolo και Syrah.

62 ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Το οινοποιείο Volcanic Slopes αναγεννήθηκε το 2013, οι ρίζες του όμως πάνε πολύ πίσω περίπου 300 χρόνια, όταν τον 18ο αιώνα λειτουργούσε ως κτίριο στη Σαντορίνη.

66 BEST BUYS

Τα 20 best buys του φθινοπώρου από το botilia.gr

Ανασύνταξη δυνάμεων θα μπορούσε να είναι ο τίτλος που θα επιλέγαμε για το φετινό φθινόπωρο, για ευνόητους λόγους. Μετά την ανάσα που πήραμε φέτος το καλοκαίρι, μια δυναμική επανεκκίνηση επιβάλλεται, ενώ η εποχή αυτή του χρόνου με τις ήπιες θερμοκρασίες της και τις γλυκές –ακόμη– βραδιές λειτουργεί σαν γέφυρα πριν κλειستούμε για τα καλά μέσα – όχι, προς Θεού, λόγω κορωνοϊού, αλλά λόγω χειμώνα. Βέβαια, ας μην κρυβόμαστε πίσω από το δάχτυλό μας. Οι πρώτες εβδομάδες της επιστροφής είναι πάντα λίγο χαοτικές. Από τη χαλάρωση στο τρέξιμο, με δουλειές, παιδιά που ετοιμάζονται για το σχολείο και με τη δαμόκλειο σπάθη του κορωνοϊού πάνω από το κεφάλι μας, υποχρεωνόμαστε σε απότομη προσγείωση.

Στο ίδιο μοτίβο κινούνται και οι άνθρωποι του κρασιού, για τους οποίους η εποχή του τρύγου αποτελεί την κορύφωση ολόκληρης της χρονιάς, με πολύ άγχος και τρέξιμο, αλλά και χαρά. Από τη μία γωνιά της Ελλάδας έως την άλλη, αμπελώνες και οινοποιεία βρίσκονται σε αναβρασμό, ενώ στον λογαριασμό τους μπαίνουν και οι εξαιρετικά δύσκολες φετινές συνθήκες για πολλές περιοχές, μετά τον πρωτοφανή καύσωνα αλλά και τις πυρκαγιές που δυστυχώς σημάδεψαν αυτό το καλοκαίρι. Στον αντίποδα της θλίψης που μας προκάλεσαν οι πυρκαγιές, ήρθε ένα καλοκαίρι το οποίο εξελίχθηκε τελικά πολύ καλύτερα από όσο πολλοί περίμεναν, τόσο στον τομέα του τουρισμού γενικά, όσο και στον τομέα του οινοτουρισμού ειδικότερα.

Το Grape παρακολούθησε από κοντά το συνέδριο για τον οινοτουρισμό που διοργανώθηκε στις αρχές του καλοκαιριού στη Σαντορίνη, άκουσε τα όσα πολύ ενδιαφέροντα ειπώθηκαν από τους ειδικούς, επισκέφθηκε οινοποιεία και κατέγραψε την πολύ καλή πορεία τους από πλευράς ξένων επισκεπτών. Ο Dr Ignacio Sánchez Recarte, γενικός διευθυντής του Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV), φιλοξενούμενος ομιλητής στο συνέδριο, μίλησε στο Grape για τη θέση της Ελλάδας στον οινοτουριστικό χάρτη, αλλά και για τις προοπτικές του οινοτουρισμού στη μετά-Covid εποχή.

Για εμάς στο Grape, η σεζόν πάντα ξεκινά δυναμικά με την προετοιμασία του φθινοπωρινού τεύχους, που φέτος έχει τη μεγάλη χαρά να φιλοξενεί στις σελίδες του την εμπειρία του γνωστού σε όλους Κυρ-Γιάννη από έναν τρύγο που θα του μείνει αξέχαστος. Απολαυστικός και χειμαρρώδης, ο Γιάννης Μπουτάρης μοιράζεται μαζί μας τις σκέψεις του για τον τρύγο.

Δύο δυναμικές γυναίκες που αποφάσισαν να εγκαταλείψουν την άνεση της πόλης και να ζήσουν στην ερημιά μοιράστηκαν μαζί μας τις εμπειρίες τους. Η Αν Κοκοτού, η οποία, ακολουθώντας πριν από τέσσερις δεκαετίες την παρόρμηση του συζύγου της να εγκαταλείψει το κλεινόν άστυ και να εγκατασταθεί σε ένα απομακρυσμένο –την εποχή εκείνη– κτήμα στη Σταμάτα Αττικής, είναι η ψυχή του φιλόξενου Κτήματος Κοκοτού. Η Ηλιάνα Μαλίχιν στα 27 χρόνια της έχει απλώσει ρίζες στις Μέλαμπες του Ρεθύμνου, περνώντας τους χειμάνες της δίπλα στους ντόπιους και, με όνειρο να φθάσουν μια μέρα να καλλιεργούν όλοι βιολογικά, οινοποιεί εξαιρετικά κρασιά στο πανέμορφο οινοποιείο της, που στεγάζεται σε μια εγκαταλελειμμένη πρώην αποθήκη του συνεταιρισμού.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, πάντα ανατρεπτικός, κλείνει στο Taboo τον κύκλο του προβληματισμού για το μέλλον του κρασιού με μια έκπληξη. Wine Buddies είναι οι φίλοι του κρασιού, αυτοί που μοιράζονται ιστορίες, που ανοίγουν φιάλες, μοιράζονται εμπειρίες, μαγειρεύουν, δοκιμάζουν, αστειεύονται. Σε αυτό το τεύχος απολαμβάνουμε τη... μεθυσμένη συζήτηση του Μύρωνα Στρατή με τον συνεργάτη μας Γιάννη Παππά. Ταξιδεύουμε στη δυτική όχθη των ΗΠΑ, στη μακρινή Santa Barbara της Καλιφόρνια, και ανακαλύπτουμε τα μοναδικά Pinot Noir που παράγει η περιοχή.

Καθώς επιστρέφουμε πια για τα καλά στην πόλη, οι κυριακάτικες και όχι μόνο επισκέψεις στα πολλά και υπέροχα μουσεία μας αποτελούν πάντα μια υπέροχη πρόταση. Δύο από τα πιο γνωστά μουσεία της Αθήνας, το Μουσείο Μπενάκη στο Κολωνάκι και το Ίδρυμα Βασίλη & Ελίζας Γουλανδρή στο Παγκράτι, προσφέρουν εκτός από τα εξαιρετικά εκθέματά τους μια ευκαιρία στον επισκέπτη να απολαύσει ένα ήρεμο γεύμα μέσα σε συνθήκες απόλυτου πολιτισμού. Το Δειπνοσοφιστήριο, το οποίο έχει αναλάβει το εστιατόριο του Μουσείου Μπενάκη, και το IT company, στο οποίο ανήκει το αγαπημένο IT για το B&E Goulandris Café-Restaurant, μας προτείνουν συνταγές και ταιριάσματα με κρασί.

Τι κρασί να πιούμε με το αγαπημένο μας barbeque; Απαντήσεις μάς δίνει ο Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC, ενώ ο Γρηγόρης Κόντος DipWSET μας ξεναγεί στο Κτήμα Καριπίδη και δοκιμάζει τα υπέροχα κρασιά του. Νοτιότερα, στην Πελοπόννησο, μια νέα εποχή φαίνεται να ξεκινά για τη Νεμέα: Μετά από συμφωνία από κοινού των φορέων της περιοχής, τα κρασιά της πλέον θα κατατάσσονται σε τρεις διαφορετικές κατηγορίες με βάση την ποιότητα του αμπελώνα, την παλαιώσή τους, το γευστικό τους στίλ και την ποιότητα σε οργανοληπτικό επίπεδο. Ένα μικρό βήμα για τη Νεμέα, ένα μεγάλο βήμα για το ελληνικό κρασί.

Οι φθινοπωρινές προτάσεις από το αγαπημένο botilia.gr πολλές και ενδιαφέρουσες. Ας γεμίσουμε, λοιπόν, τα ποτήρια μας και ας απολαύσουμε αυτή την εποχή, που μας χαρίζει υπέροχα χρώματα και μυρωδιές από μουςκεμένο χύμα.

Το φθινόπωρο είναι όμορφο, απολαύστε το!

Lenga



Η ΟΙΝΙΚΗ ΑΦΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΥΖΥΓΟ ΤΟΥ ΛΕΝΓΚΑ



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



Κτήμα Αβαντίς
AVANTIS ESTATE

www.avantisestate.gr

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

Απολαύστε Υπεύθυνα

ΜΗΠΩΣ ΠΗΓΕ ΚΑΤΙ ΛΑΘΟΣ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ; Season finale!

Ε, ναι λοιπόν! Σας το είχα πει πως το άρθρο θα ήταν slow burn. Αλλά μετά το καλοκαιρινό ξενόγλωσσο διάλειμμα, είμαστε πάλι εδώ να ολοκληρώσουμε, στο τρίτο αυτό μέρος, τον προβληματισμό μου σχετικά με το πού πήγε (και αν πήγε) όλη η ιστορία με το κρασί κάπου στραβά.

Είδαμε πως σε πολλές περιστάσεις το κρασί πια δεν σημαίνει χαρά. Έτσι όπως έχουμε οι πιο πολλοί το ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί στο μυαλό μας, το συνδέουμε με υπέροχα, αλλά ίσως βαρετά τραπέζια και όχι με ξεγνοιασιά, ξεφάντωμα, ώπα, βρε παιδί μου. Αν σκεφτούμε μπαρ και κλαμπάρες, το κρασί άφαντο. Μόνο αν φανταστούμε ένα ταβερνάκι με δύο μπουζούκια να ανεβάζουν τον κόσμο στα τραπέζια, μπαίνει το κρασί στο κάδρο. Αλλά τότε θα είναι, πιθανότατα, το κρασί στο μουσταρδοπότηρο, αυτή η Νέμεσις της Σύγχρονης Ελληνικής Οινικής Ιντελιγκέντσιας.

Στη συνέχεια μιλήσαμε για ένα πέπλο σοβαρότητας που κουβαλά σε αρκετές περιπτώσεις το καλό κρασί – ή τουλάχιστον η εικόνα που έχει δημιουργήσει ο Έλληνας για το καλό κρασί εδώ και λίγες δεκαετίες. Σοβαρότητα που πολλές φορές ακροβατεί μεταξύ της οινοφιλίας, της μονομανίας με την καλή και την κακή έννοια, της ολόψυχης αφιέρωσης, του κοινωνικού ξετσιπωτισμού, του δικαιωτισμού, του σνομπισμού, ενώ κάποιες φορές εισέρχεται σε όλα τα παραπάνω με ολόκληρο το πάτημα.

Όλα τα παραπάνω με ανησυχούν, μια και είμαι ένας άνθρωπος που το κρασί είναι ένα εξαιρετικά σημαντικό κομμάτι της ζωής μου. Το πάμε καλά το πλοίο ή θα την πάθουμε σαν το «Πρέβελης» στην Ανάφη, να μην πω σαν το «Ever Given» στο Σουέζ; Πάλεψα πάρα πολύ με τον εαυτό μου για το πώς θα έπρεπε να τελειώσω αυτά τα άρθρα. Τη μία ημέρα ήθελα να το τελειώσω έτσι, την άλλη αλλιώς. Και γι' αυτό πήρα την απόφαση να δώσω την πάσα σε εσάς. Διαβάζετε τις δύο παρακάτω εκδοχές, ρίχνετε ένα μήνυμα είτε στα mails του Grape είτε σε εμένα στα social (το γράφω Konstantinos...) και θα σας ενημερώσουμε στο χριστουγεννιάτικο τεύχος μας για το αποτέλεσμα του δημοψηφίσματος. ΤΙΑ!

ΕΚΔΟΧΗ ΠΡΩΤΗ

Το κρασί είναι ένας ολόκληρος κόσμος. Είναι όμως μια πυραμίδα. Στο κάτω μέρος είναι ο πολύς κόσμος, που μπορεί να μην πιάσει ποτέ στα χέρια του ένα περιοδικό κρασιού, αλλά πίνει κρασί και το γουστάρει. Όσο πιο πάνω πάμε στην πυραμίδα, τόσο πάμε σε άτομα που ασχολούνται με το κρασί σε όλο και μεγαλύτερο βάθος. Αλλά αυτά τα άτομα όλο και λιγοστεύουν.

Έκπληξη: η πυραμίδα στηρίζεται στη βάση της! Αν φύγει η βάση, δεν θα μείνουμε με μια πιο κοντούλα πυραμίδα, αλλά με καθόλου πυραμίδα. Αν πάμε στην αναλογία του κινηματογράφου και πούμε «ποιος χρειάζεται τα blockbusters, φέρτε τους νέους Ταρκόφσκι», θα δείξουμε πως δεν ξέρουμε τι μας γίνεται. Αν δεν υπάρχει μια κρίσιμη μάζα, δεν θα υπάρξει νέα γνώση, δεν θα υπάρξει ανανέωση.

Και φυσικά υπάρχει η έννοια των σημείων εισόδου. Κανένας δεν ξεκινάει να αγαπά τον κινηματογράφο με το «Σολάρις», αλλά μαγεύεται με τον «ΕΤ» στα έξι του. Πρέπει να κρατήσουμε τον νέο κόσμο να έρχεται κοντά στο κρασί, αλλιώς το gin παραμονεύει. Και για να γίνει αυτό, το κρασί πρέπει να σημαίνει χαρά γι' αυτούς – να είναι κάτι που να τους αγκαλιάζει, όχι να υψώνει τείχη.

ΕΚΔΟΧΗ ΔΕΥΤΕΡΗ

Και εκεί που είμαι προβληματισμένος βαθιά με όλα τα παραπάνω, βγαίνει από μέσα μου ένας από τους Λαζαράκηδες που κρύβω – έχω πολλούς – και μου λέει κατάμουτρα: «Τι ζόρι τραβάς, ρε φίλος, που χάθηκε η χαρά από το κρασί; Το κρασί είναι και ήταν αυτό που είναι εδώ και χιλιετίες. Το κρασί μαγεύει, συνεπαίρνει, κάνει ανθρώπους να αλλάζουν ολόκληρη τη ζωή τους για να το ακολουθήσουν – και ένας από αυτούς είσαι εγώ! Το κρασί δεν πρέπει να γίνει άλλο ένα ανώνυμο προϊόν που απλώς υπάρχει, γιατί αυτό ήταν για καιρό, ούτε κάτι που δημιουργήθηκε μέσα από ένα marketing plan, κάτι σαν το gin δηλαδή».

Συνέχισε ακάθεκτος: «Η πολυπλοκότητα του κρασιού, τα αναρίθμητα πρόσωπά του, το βάθος, που μερικοί περνούν για σοβαρότητα ή το μεταφράζουν ως δικαίωμα για σνομπισμό, είναι ακριβώς τα χαρακτηριστικά που κάνουν το κρασί φάρο. Και ο κόσμος αργά ή γρήγορα θα το βρει, ακόμη και αν περάσει πρώτα από κάποιες παιδικές ασθένειες. Μην ξεχνάμε πως για το εξαιρετικό εμφιαλωμένο κρασί στην Ελλάδα είμαστε χθεσινοί». Νομίζω ότι τα κατάλαβα όλα όσα μου είπε. Και αποφάσισα να τον πάρω αυτόν τον Λαζαράκη, να πάμε να πιούμε ένα κρασί μαζί. Τη στιγμή που το έκανα, μάλιστα, ήμουν σίγουρος πως θα γελούσαμε με την καρδιά μας!



why(ne)

Κάθε διαφορετικός άνθρωπος τίθεται αντιμέτωπος με πολλά κοινωνικά «γιατί» κατά τη διάρκεια της ζωής του που τον περιορίζουν στο να ζει όπως πραγματικά θέλει. Και πάντα η απάντηση σε κάθε «γιατί» είναι η «αχατέτη».



Μου ζήτησαν από το Grape να γράψω κάποιες αναμνήσεις από τρύγο. Είναι και η εποχή του. Αναμνήσεις που είχαν να κάνουν με ιδιαίτερα περιστατικά ή ολόκληρο τον τρύγο.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ: ΠΕΡΙ ΤΡΥΓΟΥ

Τελικά, κατέληξα να προσπαθήσω να περιγράψω τι αισθανόμουν όταν προετοιμαζότανε, την απογοήτευση ή την ευχαρίστηση όταν «έβγαιναν» αυτά που έλεγαν οι δειγματοληψίες και η συστηματική επιθεώρηση των αμπελιών και άλλα πολλά...

Όσο το σκεφτόμουν, τόσο πιο δύσκολα μπορούσα να γράψω μόνο για τον τρύγο, γιατί τελικά αυτό που διαπίστωσα είναι ότι ο τρύγος για μένα είναι ένα κομμάτι μεγαλύτερου πράγματος, που ξεκινάει από τα πρώτα κλαδέματα, συνεχίζεται όταν τελειώνουν οι ζυμώσεις και δοκιμάζουμε τα καινούργια κρασιά και καταλήγει στις δοκιμασίες των ώριμων πια κρασιών, ένα ή δύο ή τρία χρόνια μετά. Επειδή δε ξέρουμε από ποιο αμπέλι ή κομμάτι του κτήματος είναι κάθε δεξαμενή, αυτόματα το φρέσκο κρασί που δοκιμάζουμε χαρακτηρίζει το αμπέλι από το οποίο ήταν τα σταφύλια. Αυτό με κάποιον περίεργο τρόπο εντυπωνότανε μέσα μου και κατέληγα ότι το αμπέλι αυτό δεν θα το ξαναπάrouμε ή είναι εξαιρετικό και αντίστοιχα χρησιμοποιούμε τη δεξαμενή αυτή στα χαρμάνια. Έτσι στον τρύγο, αν οι συνθήκες της χρονιάς ήταν καλές ή δύσκολες, ναι μεν επηρεάζουν την τελική ποιότητα του σταφυλιού, αλλά το μαύρο πρόβατο είναι πάντα μαύρο πρόβατο, άσχετα από τις καιρικές συνθήκες. Το τρίτο κομμάτι όλης αυτής της ιστορίας είναι η ωρίμανση, που πολλοί τη λένε παλαίωση. Πότε θα το βάλεις σε βαρέλι, ποια θα μπουν σε βαρέλι ή δεξαμενές, σε τι βαρέλι θα τα βάλεις, μεγάλο ή μικρό; Τι πόρους; Τι κάπνισμα και λοιπά.

Το σκεπτικό είναι πάντα να δώσεις στον καταναλωτή το προϊόν ενός αμπελιού στη μορφή που το παράγει η γη με τις μικρότερες παρεμβάσεις. Να δώσεις δηλαδή την έννοια του *terroir*, μια έννοια αρκετά πολύπλοκη, μια και εκτός από το αμπέλι αυτό καθαυτό περιλαμβάνει έννοιες όπως ο προσανατολισμός, το μικροκλίμα, ο καλλιεργητής και άλλα πολλά.

Ακολουθώ αυτό το σκεπτικό και στην επιλογή των αμπελιών και στη ζύμωση, και στην ωρίμανση, και στο τελικό χαρμάνι που θα εμφανιστεί... άλλη μία διαδικασία επίπονη και απαιτητική. Δεν περιγράφω τον τρύγο, απλώς λέω ότι η παραγωγή του κρασιού έχει αυτά τα τρία στάδια, που είναι τόσο συνδεδεμένα μεταξύ τους, που αναπόφευκτα σου δίνουν την αίσθηση της χρονιάς. Γι' αυτό βάζουμε στο μπουκάλι χρονολογίες. Ο καταναλωτής πρέπει να ξέρει ότι κάθε χρονιά είναι διαφορετική. Ότι κάθε χρονιά έχει μικρές ή μεγάλες διαφορές στη γεύση. Αυτή η διαφοροποίηση ξεκινάει από το αμπέλι. Άλλο κρασί θα βγει από αμπέλι δέκα ετών, άλλο από είκοσι, τριάντα ή σαράντα ετών. Πάντα όμως, όπως και να 'ναι, κρατάει την τυπικότητα της ποικιλίας. Οι διαδικασίες των γευστικών δοκιμών από βαρέλια ή δεξαμενές που γίνονται πριν καταλήξουν στο τελικό χαρμάνι που θα πάει για εμφιάλωση, είναι οι πιο απολαυστικές του επαγγέλματος. Κρατάνε όλο τον χρόνο, γίνονται κατά διαστήματα και κάθε φορά αποφασίζεις τι θα κάνεις με τα κρασιά που δοκίμασες. Παρακολουθείς ένα μικρό παιδί να μεγαλώνει μέχρι να φτάσει στην ενηλικίωσή του και να αποχαιρέτήσει το σπίτι του. Η ευχαρίστηση είναι πολλαπλή, γιατί, όταν το κρασί βγει στην αγορά και αρέσει στον καταναλωτή, έχεις μια ικανοποίηση απεριγράπτη. Και αρχίζεις να χαϊδεύεις το αμπέλι στο κλάδεμα, να το βλέπεις να ζωντανεύει μετά από μια βροχή, να βλέπεις τη ρώγα, που είναι σαν σκάγι μόλις δέσει, να μεγαλώνει τον Ιούνιο και τον Ιούλιο, να παρδαλιάζει αρχές Αυγούστου για να πάρει το τελικό της χρώμα λίγο αργότερα. Τότε είναι σαν να σου λέει: πλησιάζει η ώρα.

Πιστεύω ότι μόνο όταν ο καταναλωτής μάθει τα στάδια της παραγωγής του κρασιού, τη σπουδαιότητάς του καθενός, θα αναπτυχθεί σιγά σιγά η κουλτούρα της κατανάλωσης του κρασιού.



Θέα από την Οία στην Καλντέρα.

Η περίφημη Νάπα Βάλεϊ είχε 3,9 εκατ. επισκέπτες το 2018 –εκ των οποίων το 19% ήταν ξένοι τουρίστες που επισκέφθηκαν 3-5 οινοποιεία– και αντίστοιχα έσοδα 2,23 δισ. δολαρίων. Ένα μικρό χωριό στην Τοσκάνη της Ιταλίας με μόλις 6.000 κατοίκους, το Μονταλτσίνο, την ίδια χρονιά είχε 1,1 εκατ. οινικούς επισκέπτες, εκ των οποίων το 72% ξένοι τουρίστες, συνδυάζοντας το κρασί με την υψηλή γαστρονομία.

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Περισσότερο από το 50% των κρασιών που καταναλώνονται παγκοσμίως καταναλώνονται από πολίτες εκτός των συνόρων της χώρας τους. Ζούμε σε μια εποχή που το κρασί έχει γίνει το «κόκκινο πανί» και κινδυνεύει να αποκλειστεί από τα social media, λόγω της αυστηρής νομοθεσίας που επιβάλλεται από τις χώρες.

Αυτά είναι μερικά από όσα πολύ ενδιαφέροντα ακούστηκαν το καλοκαίρι στο συνέδριο που διοργάνωσε το Υπουργείο Τουρισμού με θέμα «Ελληνικός οινοτουρισμός: Στρατηγικές και προοπτικές για τη μετά-Covid εποχή».

Η πρόσκληση στη Σαντορίνη ήταν άκρως δελεαστική και, όπως αποδείχθηκε και εκ του αποτελέσματος, άκρως ενδιαφέρουσα. Τα συστατικά της επιτυχίας δύσκολο να απογοητεύσουν και τους πιο απαιτητικούς. Τόπος: Σαντορίνη, με ό,τι αυτό συνεπάγεται ακόμα και για εμάς που την έχουμε επισκεφθεί επανειλημμένως – σου κόβει την ανάσα, συνοδευόμενη από τα καλύτερα κρασιά που έχει να επιδείξει η χώρα μας. Η υφυπουργός Σοφία Ζαχαράκη, με σηκωμένα τα μανίκια για δουλειά και ένα πλατύ χαμόγελο καθ' όλη τη διάρκεια του συνεδρίου, πλαισιώθηκε από εξαιρετικά ενδιαφέροντες ομιλητές από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Ένα διήμερο πολύ σφιχτά και σωστά οργανωμένο, με επισκέψεις σε οινοποιεία του νησιού και ομιλίες για το μέλλον του οινοτουρισμού παγκοσμίως αλλά και στην Ελλάδα. Οινοτουριστικό οδοιπορικό σε όλη τη χώρα, λοιπόν, σχεδιάζει το Υπουργείο Τουρισμού, στο πλαίσιο προώθησης των εναλλακτικών μορφών τουρισμού, με πρώτο σταθμό δικαίως τη Σαντορίνη, η οποία να σημειώσουμε ότι ήταν γεμάτη από τουρίστες τόσο από την Ελλάδα όσο και από το εξωτερικό. Κατά τη διάρκεια της ημερίδας, η υφυπουργός Σοφία Ζαχαράκη παρουσίασε τις πρωτοβουλίες του υπουργείου για τον οινοτουρισμό, ενώ στην εκδήλωση συμμετείχαν ξένοι και Έλληνες θεσμικοί παράγοντες του οινοτουρισμού.

Μπορεί η Ελλάδα να διαθέτει την αρχαιότερη οινική παράδοση στον κόσμο, αλλά την ίδια στιγμή αποτελεί έναν από τους νεότερους και πιο γρήγορα αναπτυσσόμενους παίκτες της παγκόσμιας οινικής αγοράς, μια και η συντριπτική πλειονότητα των υφιστάμενων οινοποιείων της χώρας μας δημιουργήθηκαν τις δύο τελευταίες δεκαετίες, τόνισε η υφυπουργός, διευκρινίζοντας ότι, «παρότι το ελληνικό κρασί εκπροσωπεί μικρό ποσοστό του ΑΕΠ της χώρας, εντούτοις αποτελεί έναν από τους πιο δυναμικούς και εξωστρεφείς κλάδους της. Ο κλάδος αυτός, που αποτελείται από περισσότερα από 1.300 οινοποιεία και 180.000 οικογένειες που ασχολούνται με την αμπελουργία, ακόμα και μέσα στις χειρότερες συνθήκες της ελληνικής οικονομικής κρίσης ξεχώρισε για την αναπτυξιακή του δράση στο εξωτερικό, προβάλλοντας τη χώρα με τον καλύτερο δυνατό τρόπο».

Την εξαιρετική παρουσία του Ignacio Sánchez Recarte, γενικού διευθυντή CEEV (Comité Européen des Entreprises Vins), πλαισίωσε η πολύ ενδιαφέρουσα ομιλία του. Ο Ignacio Sánchez Recarte τόνισε μεταξύ άλλων ότι «πρέπει να δράσουμε αν θέλουμε να κάνουμε κάτι στον οινοτουρισμό, καθώς ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος. Για να προσελκύσουμε λοιπόν καταναλωτές, πρέπει να έχουμε ξεκάθαρο μήνυμα σε μια κοινή γλώσσα, που θα αποτελέσει και τον τρόπο επικοινωνίας».

Στο ίδιο μοτίβο κινήθηκε και ο José Antonio Vidal, λέγοντας με έμφαση ότι όλο το θέμα της επιτυχίας του οινοτουρισμού είναι η αξέχαστη εμπειρία. Εάν δεν δημιουργήσουμε αξέχαστες εμπειρίες για τους καταναλωτές, τότε δεν υπάρχει μέλλον. Οι βασικοί άξονες της επιτυχίας είναι οικοσύστημα, κλίμα, οικονομική ανάπτυξη και στρατηγικά προγράμματα ανάπτυξης, ενώ πολύ σημαντικό ρόλο παίζει και η γαστρονομία.

Ο Γιάννης Βογιατζής, πρόεδρος ΔΣ ΕΔΟΑΟ και ΣΕΟ, δήλωσε αισιόδοξος για το μέλλον του οινοτουρισμού στην Ελλάδα. Τα οινοποιεία είναι όμορφα, είπε χαρακτηριστικά, ενώ τόνισε ότι για να προχωρήσουμε ως χώρα πρέπει να συνεργαστούν όλοι οι εμπλεκόμενοι φορείς. Οι βασικοί άξονες, σύμφωνα με τον κ. Βογιατζή, είναι η κατάρτιση του ανθρώπινου δυναμικού για βιώσιμη ανάπτυξη, οι συνέργειες στο άμεσο μέλλον και η δημιουργία του συμβουλίου οινοτουρισμού, που θα στηρίξει τις δράσεις αλλά και το digitalisation, το οποίο είναι επιβεβλημένο στο μέλλον προκειμένου να μείνουμε μέσα στα πράγματα.

Η Μαρία Αλεμπάκη, ερευνήτρια στο Ινστιτούτο Αγροτικής Οικονομίας και Κοινωνιολογίας, στην πολύ ενδιαφέρουσα ομιλία της ανέφερε ότι η Ελλάδα είναι σε αναπτυσσόμενο στάδιο οινοτουριστικά, με αύξηση των επισκεπτών, έχουμε ήδη και μαζικό τουρισμό, ενώ πεποίθηση παγκοσμίως είναι ότι θα υπάρξει και περαιτέρω ανάπτυξη παρά την πανδημία. Οι νέες συγκυρίες επιβάλλουν επανασύσταση του τουριστικού πρωτοκόλλου με τήρηση των μέτρων, μικρότερες ομάδες, αλλά και ένα νέο αφήγημα με πρωταγωνιστή τη φύση. Όπως χαρακτηριστικά είπε, «από τα βαρέλια και τα κελάρια πάμε στις αυθεντικές εμπειρίες που ενσωματώνουν χαρακτηριστικά των περιοχών».

«Το ζητούμενο είναι η επίσκεψη στο οινοποιείο να είναι μια αξέχαστη εμπειρία και όχι απλώς μια ξενάγηση», τόνισε ο Ιωάννης Καρακάσης Master of Wine, μιλώντας επίσης στο συνέδριο. Εξήγησε ότι τα επιτυχημένα παραδείγματα οινοτουρισμού σε πολλές περιοχές του κόσμου συνδυάζουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά: σημαντικές επενδύσεις από την πλευρά του κράτους, υποδομές, συνεργασία ανάμεσα στα οινοποιεία και ιστορίες. Με αφορμή το καλοκαιρινό συνέδριο, είχαμε την ευκαιρία να επισκεφθούμε μερικά από τα αγαπημένα μας οινοποιεία. Επιστρέφοντας στην Αθήνα, τους ρωτήσαμε πώς εξελίχθηκε το καλοκαίρι. Ας ρίξουμε μια ματιά.



Το υπόσκαφο κελάρι, χώρος γευσιγνωσίας στο οινοποιείο Χατζηδάκη.

«Οι επισκέπτες μας ήταν κατά μεγάλο ποσοστό Αμερικανοί και στη συνέχεια Γάλλοι, Γερμανοί, Βρετανοί και Ισραηλινοί. Ευχάριστη έκπληξη είναι πάντα οι Έλληνες οινόφιλοι».

ANHYDROUS WINERY

«Η φετινή τουριστική σεζόν έχει εξελιχθεί ανέλπιστα καλά!» μας είπε η Λένγκα Γρηγοριάδου, ψυχή στο Κτήμα Αβαντίς και στο εντυπωσιακό Anhydrous, που μαζί με τον σύζυγό της Απόστολο Μούντριχα έχουν μετατρέψει σε έναν πολυχώρο αφιερωμένο στο κρασί.

«Ιδιαίτερα από τον Ιούλιο και έπειτα η προσέλευση του κόσμου ήταν θεαματική. Υπήρξαν βέβαια περίοδοι που παρουσίασε το νησί σημαντική μείωση, η οποία σχετιζόταν με τις ανακοινώσεις για την Covid-19 της εκάστοτε χώρας για την Ελλάδα. 7.000 άτομα έχουν επισκεφθεί το Anhydrous μέχρι την ώρα που γράφονται αυτές οι γραμμές. Υπολογίζουμε 10.000-11.000 άτομα έως το τέλος του Οκτώβρη, που θα λήξει η σεζόν.

«Οι επισκέπτες μας ήταν κατά μεγάλο ποσοστό Αμερικανοί και στη συνέχεια Γάλλοι, Γερμανοί, Βρετανοί και Ισραηλινοί. Ευχάριστη έκπληξη είναι πάντα οι Έλληνες οινόφιλοι.

«Το Anhydrous είναι ένα concept winery κυκλαδίτικης αισθητικής που στηρίζεται σε μια πολύ σαφή ιδέα: την επιθυμία να προσφέρει στους επισκέπτες του την ολοκληρωμένη και αξέχαστη εμπειρία οινοτουρισμού, συνδυάζοντας την οινική κουλτούρα της Σαντορίνης με τη γαστρονομική κληρονομιά του τότε με το σήμερα, το διαδραστικό παιχνίδι στα μαθήματα μαγειρικής και στο τραπέζι αρώματα του Ασύρτικου και το πάντρεμα κρασιού και ευεξίας με το πρωτοποριακό Oenotherapy Wellness.

«Τα πακέτα φιλοξενίας (ο επισκέπτης μπορεί να τα κλείσει online, τηλεφωνικά είτε μέσω email) στο Anhydrous χωρίζονται στις ακόλουθες κατηγορίες, ώστε να έχει ο επισκέπτης μας την ιδανική πάντα επιλογή: Γευστική δοκιμή κρασιών – Φαγητό & κρασί – Γεύμα – Μαθήματα Μαγειρικής – Ευεξία & κρασί.

«Το food & wine pairing συνδυάζει τα κρασιά της Σαντορίνης και της Εύβοιας με τη συνοδεία γαστρονομικών πιάτων από τον πολυβραβευμένο Έλληνα σεφ Γιάννη Μπαξεβάνη».

ESTATE ARGYROS

Η Γιώτα Ιωακείμογλου, marketing manager του Κτήματος, μας λέει:

«Η φετινή σεζόν χαρακτηρίζεται σαφώς από το μούδιασμα και την αβεβαιότητα της εποχής. Ωστόσο, είναι επιτυχημένη χρονιά, αφού το νησί και κατ' επέκταση τα οινοποιεία είχαν υψηλή επισκεψιμότητα (δεδομένων των συνθηκών) και όλα κύλησαν ομαλά, αφού από το Κτήμα πέρασαν έως τον Σεπτέμβριο περίπου 20.000 επισκέπτες.

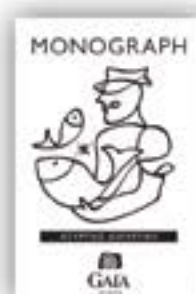
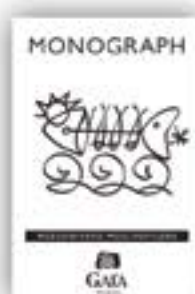
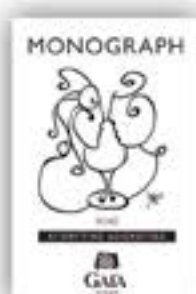
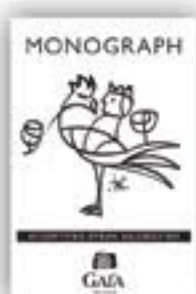
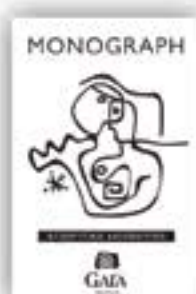
«Ως επί το πλείστον ήταν από την Ευρώπη, λόγω των περιορισμών. Η γευσιγνωσία "Estate Argyros Welcome" περιλαμβάνει τέσσερα κρασιά και αποτελεί μια εισαγωγή στην οινική ιστορία της Σαντορίνης και του Κτήματος Αργυρού. Η γευσιγνωσία "Taste the real Santorini" περιλαμβάνει επτά κρασιά και δίνει περισσότερη έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες του νησιού και τις διαφορετικές εκφράσεις τους. Σε κάθε περίπτωση, υπάρχει ξενάγηση στον αμπελώνα και στον χώρο της παραγωγής για τους επισκέπτες του οινοποιείου μας».



Η τέχνη να δημιουργείς φίλους.

MONOGRAPH

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





Ο εντυπωσιακός άσπρος θόλος του οινοποιείου στη Σαντορίνη.

«Ο φετινός τζίρος ήταν μεγαλύτερος από το 2020 και άγγιξε το 70% του τζίρου το 2019 (για τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο)».

BOUTARI WINERY SANTORINI

HATZIDAKIS WINERY

Θετικό πρόσημο και για το εμβληματικό οινοποιείο Μπουτάρη, το οποίο δημιουργήθηκε το 1989 σηματοδοτώντας την έναρξη της νέας οινικής εποχής της Σαντορίνης, με νέα επίπεδα ποιότητας για τον τρύγο και την παραγωγή κρασιών Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, ενώ εκπαιδευσε ταυτόχρονα και πολλούς από τους επιτυχημένους νέους Σαντορινιούς οινοποιούς. Ήταν το πρώτο οινοποιείο που προσέφερε ξεναγήσεις, γευστικές δοκιμές αλλά και προβολές σινεμά και εκθέσεις τέχνης στον εντυπωσιακό άσπρο θόλο του. Η Λένια Μπουτάρη υπεύθυνη marketing και η Καλλιόπη Πιπέρη υπεύθυνη φιλοξενίας, μας λένε:

«Ο φετινός τζίρος ήταν μεγαλύτερος από το 2020 και άγγιξε το 70% του τζίρου το 2019 (για τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο). Σχετικά με την επισκεψιμότητα, ήταν σε μεγαλύτερα επίπεδα από το 2020 και χαμηλότερα από το 2019, αλλά οι επισκέπτες ήταν κυρίως μεμονωμένοι και είχαν μεγαλύτερη καταναλωτική διάθεση. Αυτό μεταφράζεται σε περισσότερες αγορές από την boutique μας και σε κρασιά υψηλότερης αξίας, μας λέει.

Το σύνολο των επισκεπτών τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο άγγιξε τους 1.400, με την πλειονότητά τους να έρχεται από τις ΗΠΑ και σε δεύτερο επίπεδο από χώρες της Ευρώπης όπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Πολωνία. Σε σχέση με το 2019 δεν είχε καθόλου αφίξεις από την Ασία, οι οποίες αποτελούσαν περίπου το 20% του συνόλου των επισκεπτών μας.

»Οι επισκέπτες προτίμησαν το wine and food pairing και την οινογνωσία των παλαιών σοδειών, ενώ στόχος του οινοποιείου για την επόμενη χρονιά είναι να αναπτύξει περισσότερες συνεργασίες με επαγγελματίες του χώρου, έτσι ώστε να εμπλουτίσουμε τις υπηρεσίες, όπως μαθήματα μαγειρικής από εξειδικευμένους συνεργάτες, που θα προωθήσουν τόσο την ελληνική όσο και την τοπική κουζίνα».

Ιούλιος του 2021, μια καθημερινή στις 10.30 το πρωί βρισκόμαστε στην παραδοσιακή κάναβα του οινοποιείου Χατζηδάκη. Με μεγάλη έκπληξη διαπιστώνουμε ότι η αίθουσα έχει γεμίσει από παρέες επισκεπτών που δοκιμάζουν τα περίφημα κρασιά του Κτήματος. Τα όσα είδαμε μας επιβεβαιώνει και η Μαρία Γαλαίου από το τμήμα φιλοξενίας. «Η τουριστική σεζόν στη Σαντορίνη ξεκίνησε με καλή ροή και αργότερα συνέχισε δυναμικά και με αυξανόμενο ρυθμό. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να έχει μια ιδιαίτερα καλή δυναμική και η οινοτουριστική σεζόν. Μέχρι τις αρχές του Σεπτεμβρίου έχουμε δεχτεί περίπου 3.500 επισκέπτες κυρίως από Ελλάδα, Γαλλία, Ιταλία και Αμερική.

Η ξενάγηση ξεκινά συνήθως από τον υπόσκαφο χώρο όπου βρίσκονται οι ανοξείδωτες δεξαμενές παραγωγής του κρασιού και καταλήγει στον χώρο της κάβας των βαρελιών, όπου παλαιώνει το Vinsanto (οίνος φυσικώς γλυκός) περισσότερο από 16 χρόνια! Εκεί, στη σπηλιά παλαιώσης των κρασιών σε βαρέλια υπάρχουν μοναστηριακά τραπέζια και πάγκοι, όπου οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να καθίσουν και να απολαύσουν 6 διαφορετικά κρασιά του οινοποιείου μας. Κάθε κρασί παρουσιάζεται αναλυτικά από εξειδικευμένους συνεργάτες μας. Τα κρασιά τα συνοδεύουν γραβιέρα Νάξου και παξιμάδια ή κριτσίνια. Για την ξενάγηση μέσα στους χώρους του οινοποιείου και τη γευστική δοκιμή των κρασιών, οι επισκέπτες χρειάζονται περίπου μία ώρα, πολλές φορές και περισσότερο, αν έχουν μεγάλο ενδιαφέρον και αρκετές ερωτήσεις».

Κάθε στιγμή θα μπορούσε
να είναι μια καινούρια αρχή,
να αφήσει κανείς πίσω του
ό,τι τον βαραίνει
ό,τι δεν χρειάζεται,
να καθαρίσει τη σκέψη του
και να ξεκινήσει την ιστορία του
όπως ακριβώς τη θέλει, σαν ένα

ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ
— 2020



BOUTARI

#boutariwines #lefkogramma

🌐 boutari.gr 📷 [boutariwines](https://www.instagram.com/boutariwines) 📺 [boutariwines](https://www.facebook.com/boutariwines)

«Η Σαντορίνη έχει από τις πιο μακρύτερες τουριστικές σεζόν στην Ελλάδα, οπότε και ο οινοτουρισμός συνήθως είναι ενεργός για 8-9 γεμάτους μήνες κάθε χρόνο».



Μοναδική θέα από την βεράντα του Santo Wines.

SANTO WINES WINERY

Στο οινοποιείο της Santo Wines, που βρίσκεται στο χωριό Πύργος, η θέα από τις βεράντες του στην καλντέρα είναι εκπληκτική. Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων Santo ιδρύθηκε το 1947 και σήμερα αποτελεί έναν από τους δυναμικότερους συνεταιρισμούς της Ελλάδας, με 1.200 μέλη. Η δυναμική του συνεταιρισμού καταγράφεται και στον αστρονομικό για τα ελληνικά δεδομένα αριθμό επισκεπτών, αφού υπολογίζεται ότι από την πόρτα του, με θέα το απέραντο γαλάζιο, περνούν 400.000 επισκέπτες.

Ο Αναστάσιος Τερζίδης, hospitality & retail manager, μας λέει: «Ανοίξαμε 10 Μαΐου, με τον Μάιο να αποτελεί μήνα ξεκινήματος, και η σεζόν στη συνέχεια εξελίχθηκε πολύ καλά. Μέχρι και τον Αύγουστο είχαμε περίπου 110.000 επισκέπτες, ενώ οι κύριες χώρες προέλευσης των επισκεπτών μας είναι οι Ηνωμένες πολιτείες, η Ιταλία και η Ελλάδα». Τι πρόγραμμα φιλοξενίας – ξενάγησης – wine tasting παρέχετε στους επισκέπτες;

«Οι υπηρεσίες που παρέχουμε στους επισκέπτες είναι οι εξής: Ξενάγηση στο οινοποιείο και στον αμπελώνα, προβολή ταινίας μικρού μήκους σχετικά με την ιστορία της Santo Wines και την αρωγή της στην ανάπτυξη της τοπικής οινοπαραγωγής – αμπελοκαλλιέργειας και διαφύλαξης των παραδοσιακών καλλιεργειών, υπηρεσίες οινογευσίας-Wine Tasting σε διάφορα πακέτα, ελαφρύ γεύμα και πλήρες γεύμα στο εστιατόριό μας, με έμφαση στον συνδυασμό φαγητού-κρασιού».

DOMAINE SIGALAS

Με θετικό πρόσημο κύλησε το καλοκαίρι και στις γευσιγνωσίες στο Κτήμα Σιγάλα.

«Η Σαντορίνη έχει από τις μακρύτερες τουριστικές σεζόν στην Ελλάδα, οπότε και ο οινοτουρισμός συνήθως είναι ενεργός για 8-9 γεμάτους μήνες κάθε χρόνο», μας λέει ο Σπύρος Λεμανής, hospitality manager του Κτήματος. «Το Κτήμα Σιγάλα προσφέρει ολοκληρωμένες οινικές εμπειρίες στους επισκέπτες του νησιού ήδη από το 2013, με άξονα τα μοναδικά ηφαιστειακά κρασιά και την κυκλαδίτικη κουζίνα. Για το 2021, και χωρίς ακόμη να έχει διαφανεί στον ορίζοντα το τέλος της σεζόν, όπως δείχνουν τα έως τώρα δεδομένα, πρόκειται για την καλύτερη σεζόν στην ιστορία τόσο σε αριθμό επισκεπτών όσο και σε τζίρο, παρότι ο τουρισμός «άνοιξε» σχετικά αργά (μέσα Μαΐου).

«Και πάλι με βάση τα έως τώρα δεδομένα, είχαμε περίπου 2.400 επισκέπτες τον μήνα. Σε βάθος σεζόν, δηλαδή από μέσα Μαΐου έως το τέλος Οκτωβρίου-μέσα Νοεμβρίου, υπολογίζουμε ότι θα έχουμε φιλοξενήσει περίπου 12.400-14.000 ανθρώπους. Προσωπικά, εκτιμώ ότι το 2021 φέρει “φορτίο” επισκεπτών που δεν κατάφεραν να ταξιδέψουν μέσα στο 2020 λόγω της Covid-19. Όλοι αυτοί οι άνθρωποι, με δεδομένο το υψηλό επίπεδο παρεχόμενης υπηρεσίας, δυνητικά λειτουργούν ως πρεσβευτές του ελληνικού κρασιού με την επιστροφή τους στις χώρες τους, αναζητώντας τα προϊόντα μας στο εξωτερικό και συστήνοντάς τα στον κύκλο τους.

«Οι επισκέπτες στο Κτήμα Σιγάλα είναι περίπου κατά το 80% Αμερικανοί, 10% Ευρωπαίοι, 5% Έλληνες και 5% από λοιπές χώρες όλου του κόσμου. Αν πρέπει να κάνουμε έναν “ποιοτικό” διαχωρισμό, θα πρέπει να τονίσουμε ότι περίπου ένα 50% των επισκεπτών μας κάνουν κράτηση για την οινική τους εμπειρία καιρό πριν επισκεφθούν το νησί, κάτι που σημαίνει ότι έχουν ήδη στο μυαλό τους τη Σαντορίνη ως οινοτουριστικό προορισμό».

«Η φετινή τουριστική σεζόν στο νησί της Σαντορίνης πήγε απροσδόκητα καλά! Ο κόσμος που επισκέφθηκε το νησί ήταν αρκετός και θα μπορούσε να συγκριθεί με τα έτη πριν από την πανδημία, δηλαδή το 2019 και νωρίτερα».

VASSALTIS VINEYARDS

«Το οινοποιείο μας φέτος είχε μια εξαιρετική σεζόν οινοτουριστικά», μας λέει ο Γιάννης Βαλαμπούς από το οινοποιείο Vassaltis Vineyards. «Η ανταπόκρισή μας στις νέες συνθήκες που διαμορφώθηκαν από την Covid απέδωσε καρπούς και έτσι καταφέραμε να προσφέρουμε στους επισκέπτες μας την εμπειρία που θέλαμε στο επίπεδο που τη θέλαμε. Η ανταπόκριση του κοινού ήταν ενθουσιώδης και αφήνει μια σημαντική παρακαταθήκη για το μέλλον του οινοποιείου μας.

Υπολογίζουμε ότι μέχρι το τέλος της τουριστικής περιόδου το οινοποιείο μας θα έχει δεχτεί πάνω από 10.000 άτομα, κυρίως από χώρες της δυτικής Ευρώπης και της Αμερικής. Στους επισκέπτες μας προσφέρεται μια εντελώς προσωποποιημένη εμπειρία, ανάλογα με τον βαθμό του ενδιαφέροντος και της γνώσης τους για το κρασί, παρέχοντάς τους έτσι κάτι ξεχωριστό στο νησί. Από το 2019 δε, διαθέτουμε κάρτα φαγητού με περιορισμένο αριθμό πιάτων, με ειδικές συνταγές, που σκοπό έχουν να συμπληρώσουν και να ταιριάζουν απόλυτα κάθε ένα από τα κρασιά μας ξεχωριστά».

VENETSANOS WINERY

Εκπληκτική η θέα και από τις βεράντες του οινοποιείου Βενετσάνος, που κυριολεκτικά κρέμονται στα βράχια. Ο Χριστόφορος Ζώρζος, hospitality coordinator του οινοποιείου, μας περιγράφει πώς κύλησε το καλοκαίρι και δείχνει ενθουσιασμένος.

«Η φετινή τουριστική σεζόν στο νησί της Σαντορίνης πήγε απροσδόκητα καλά! Ο κόσμος που επισκέφθηκε το νησί ήταν αρκετός και θα μπορούσε να συγκριθεί με τα έτη πριν από την πανδημία, δηλαδή το 2019 και νωρίτερα. Φυσικά, κανένας δεν θα μπορούσε να υπολογίσει ότι η φετινή σεζόν θα πήγαινε τόσο ικανοποιητικά, διότι την περασμένη χρονιά η μείωση του κόσμου ήταν αρκετά αισθητή! Από την έναρξη της τουριστικής περιόδου στο νησί της Σαντορίνης, το οινοποιείο μας επισκέφθηκαν περίπου 20.000 επισκέπτες, προερχόμενοι κυρίως από τη Γαλλία, τη Γερμανία και την Ιταλία, αλλά και τις Ηνωμένες Πολιτείες. Οι επισκέπτες μας έχουν τη δυνατότητα ξενάγησης στον μουσειακό χώρο του οινοποιείου μας καθημερινά ανά μία ώρα, μέσω κράτησης. Η διάρκεια της ξενάγησης αυτής είναι κοντά στη μισή ώρα και εστιάζεται στον τρόπο παραγωγής του κρασιού από το 1949 έως το 1979 με σύγχρονα μηχανήματα της εποχής εκείνης. Τα πακέτα γευσιγνωσίας που παρέχουμε στους επισκέπτες μας είναι τρία, αρκετά διαφορετικά μεταξύ τους. Στα πακέτα αυτά γευσιγνωσίας συμπεριλαμβάνονται μια ποικιλία τυριών ή τυριών-αλλαντικών με ποιοτικά ελληνικά προϊόντα που ταιριάζουν με τα εκάστοτε κρασιά που περιέχονται στα πακέτα αυτά. Τέλος, ο επισκέπτης μπορεί να συνοδεύσει τα κρασιά της επιλογής του και με κάποια άλλα παραδοσιακά πιάτα, όπως είναι η σαντορινιά σαλάτα, η σαντορινιά φάβα ή οι ντοματοκεφτέδες. Και όλα αυτά σε συνδυασμό με τη θέα, που είναι εντυπωσιακή».



SANTO WINES

THE MOST VISITED WINERY IN GREECE!

Explosive Flavors
& Breathtaking Views

Savor the all-time SantoWines Experience!

www.santowines.gr



O Dr Ignacio Sánchez Recarte.

DR IGNACIO SÁNCHEZ RECARTÉ

Ο Dr Ignacio Sánchez Recarte* από τις... εξωτικές Βρυξέλλες προσγειώθηκε στη Σαντορίνη, εν μέσω θέρους, για το Συνέδριο Οινοτουρισμού μετά από είκοσι χρόνια.

Αφού του κόπηκε η ανάσα από τη θέα –όπως ακριβώς συμβαίνει σε όλους μας–, στη συνέχεια όχι μόνο... βρήκε τη φωνή του, αλλά και τα όσα μας είπε στο συνέδριο ήταν εξαιρετικά ενδιαφέροντα, ενώ η κουβέντα μας συνεχίστηκε και σε μια συνέντευξη που παραχώρησε στο Grape. Το μήτο του είναι απλό: «Πρέπει να δράσουμε ως ομάδα», λέει με έμφαση ο Dr Recarte, ο οποίος εκπροσωπεί Ευρωπαίους παραγωγούς και διανομείς σε 23 εθνικά σωματεία από 12 ευρωπαϊκές χώρες, την Ελβετία, το Ηνωμένο Βασίλειο και την Ουκρανία.

Ζούμε σε μια εποχή όπου το κρασί έχει γίνει το κόκκινο πανί και κινδυνεύει να αποκλειστεί από τα social media, λόγω της αυστηρής νομοθεσίας που επιβάλλεται από διάφορες χώρες. Οφείλουμε, λοιπόν, να προστατεύσουμε την κληρονομιά του, πρέπει να πείσουμε ότι μπορεί να αποτελεί κομμάτι μιας ισορροπημένης διατροφής, ενός υγιεινού τρόπου ζωής. Περισσότερο από το 50% των κρασιών που καταναλώνονται, καταναλώνονται από πολίτες εκτός των συνόρων της χώρας τους. Αυτό που πρέπει να κάνουμε ως χώρα, σύμφωνα με τον Dr Recarte, είναι να επικοινωνήσουμε σωστά το γιατί πρέπει να καταναλώνουμε τα δικά μας κρασιά και όχι της Χιλής ή της Ουκρανίας, τα οποία, όπως λέει, είναι και αυτά εξαιρετικά, όπως και πολλά ακόμη παγκοσμίως. Εκτός από την αυθεντικότητα, που σε μεγάλο βαθμό θεωρεί ότι την έχουμε, το άλλο σημαντικό κομμάτι είναι η διαφάνεια, καθώς οι καταναλωτές-επισκέπτες θέλουν κυριολεκτικά να γνωρίζουν τα πάντα!

Ζούμε στην εποχή όπου ο καταναλωτής είναι ο «βασιλιάς», επομένως εμείς πρέπει να του δώσουμε όλες τις πληροφορίες που ζητά. Μπορεί η Σαντορίνη να έχει κληρονομιά και ιστορία, αλλά ο επισκέπτης ρωτά ποιο λίπασμα χρησιμοποιεί ο παραγωγός ή πόσες μέρες βρέχει τον χρόνο και «πρέπει να είστε έτοιμοι να τους απαντήσετε για τα πάντα», λέει ο Dr Ignacio Sánchez Recarte.

Τι εντυπώσεις σάς άφησε το Συνέδριο Οινοτουρισμού στη Σαντορίνη;

Εξαιρετικές! Όσον αφορά τη διοργάνωση στο πανέμορφο αυτό μέρος. Αλλά ιδιαίτερα πολύ καλή εντύπωση μου έκανε το υψηλό επίπεδο κατανόησης και συνεργασίας των εθνικών και τοπικών αρχών με τις εταιρείες παραγωγής οίνου. Ένα πραγματικό παράδειγμα για όσους είναι στον χώρο.

Ποια πιστεύετε ότι είναι η θέση της Ελλάδας στον παγκόσμιο οινοτουριστικό χάρτη;

Μπορεί η Ελλάδα να μη βρίσκεται στο νούμερο ένα του χάρτη –δεν μπορεί κανείς να αμφισβητήσει την κυριαρχία των Ηνωμένων Πολιτειών, της Γαλλίας, της Ιταλίας και της Ισπανίας στο κομμάτι των επισκεπτών–, αλλά έχει πολύ δυνατή παρουσία στον χώρο και το πιο σημαντικό είναι η γεωγραφική της θέση, η οποία δεν συγκρίνεται με άλλες. Έχετε, εκτός από τους τουρίστες, τον προορισμό, το τοπίο, την ιστορία και φυσικά τα κρασιά.

Κατά πόσο ο Covid και τα όσα ζήσαμε

επηρέασαν τον οινοτουρισμό παγκοσμίως; Πάρα πολύ! Μην ξεχνάμε ότι κατά τη διάρκεια της πρώτης φάσης της πανδημίας όλες οι επισκέψεις διεκόπησαν. Μετά την επανεκκίνηση, από τη μία πλευρά οι αυστηροί κανονισμοί μείωσαν δραστικά τον αριθμό των επισκέψεων, όπως επίσης και οι περιορισμοί στις μετακινήσεις μεταξύ των χωρών. Αναφέρομαι ιδιαίτερα στους περιορισμούς που αφορούν τις Ηνωμένες Πολιτείες και τους επισκέπτες που έρχονται από την Ασία.

Πιστεύετε ότι κάποιες αλλαγές θα

παραμείνουν και μετά το τέλος του Covid; Οι περιορισμοί στις διάφορες περιοχές οδήγησαν τις εταιρείες κρασιού να αναθεωρήσουν τον τρόπο που υποδέχονται τουρίστες. Δεν αποκλείω και το ενδεχόμενο αυτές οι νέες συνθήκες να προκάλεσαν και βελτιώσεις στον τρόπο που γίνεται η υποδοχή σε κελάρια, οινοποιεία, βελτιώσεις που θα παραμείνουν. Επιπλέον, λόγω της πανδημίας, οι άνθρωποι προσπαθούν να αποφύγουν τους κλειστούς χώρους και είναι πολύ πιο ανοιχτοί σε αγροτικές εμπειρίες, όπου ο οινοτουρισμός ταιριάζει απόλυτα. Νομίζω ότι αυτή η τάση θα παραμείνει και είναι μια ευκαιρία για εμάς.

«Δυστυχώς, έχω πολλά να μάθω για τα ελληνικά κρασιά, αλλά μου αρέσει πολύ ο τρόπος που εκφράζεται η ποικιλία Ασύρτικο στη Σαντορίνη. Είχα την ευκαιρία να δοκιμάσω μερικά από αυτά και θα ήταν δύσκολο να επιλέξω μόνο ένα. Ωστόσο, μου άρεσε πολύ το Ασύρτικο Σαντορίνη από τον Σιγάλα και έμεινα έκπληκτος με το Boutari Vinsanto».

Ποια είναι τα βασικά βήματα που πρέπει να ακολουθήσει μια χώρα για την προώθηση του οινοτουρισμού;

Συνεργασία – Μόνο ένα κελάρι δεν θα μπορεί να κάνει την αλλαγή, χρειάζεται διάλογος μεταξύ όλων των κελαριών και των αρχών.

Ολιστική προσέγγιση – Ο οινοτουρισμός δεν ξεκινά όταν ο επισκέπτης μπαίνει στο κελάρι και δεν τελειώνει όταν το αφήνει. Θα πρέπει να αποτελεί μέρος ενός πλήρους πακέτου στην περιοχή, που προσφέρει πολλές δραστηριότητες και υπηρεσίες στον τουρίστα.

Επικοινωνία – Είναι απαραίτητη η προσέλκυση επισκεπτών στην περιοχή και απαιτούνται ισχυρές εκστρατείες επικοινωνίας στον τόπο καταγωγής των επισκεπτών.

Επαγγελματισμός – Αν θέλετε να προσφέρετε μια μοναδική εμπειρία, πρέπει να εκπαιδεύσετε τους ανθρώπους!

Ποια περιοχή του κόσμου ή χώρα θα μπορούσε να αποτελέσει πρότυπο για τους υπολοίπους;

Δεν υπάρχει μόνο ένα μοντέλο... Η δε στρατηγική που πρέπει να εφαρμοστεί περιλαμβάνει πολλές παραμέτρους, όπως ο αριθμός και το μέγεθος των κελαριών στην περιοχή, ο τρόπος που κινείται ο τουρίστας (αυτοκίνητο, αεροπλάνο) κ.λπ.

Ωστόσο, πολλά μπορεί να μάθει κάποιος από τις οινικές περιοχές της Καλιφόρνια, που προσελκύει ετησίως 23,6 εκατομμύρια επισκέπτες, οι οποίοι αφήνουν πίσω τους έσοδα 7,2 δισεκατομμυρίων δολαρίων. Εξάλλου εκεί κατάφεραν να δημιουργήσουν και να προτείνουν μια ολοκληρωμένη εμπειρία στους επισκέπτες.

Στην ομιλία σας αναφερθήκατε στη νομοθεσία σχετικά με το κρασί. Πιστεύετε ότι κάποια πράγματα θα αλλάξουν στο μέλλον, θα γίνουν πιο αυστηρά;

Ναι, από τη μία πλευρά οι καταναλωτές και οι υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής ζητούν περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα, με κάποιον τρόπο περισσότερη διαφάνεια. Πρέπει λοιπόν να είμαστε έτοιμοι να επικοινωνήσουμε περισσότερες πληροφορίες για τα κρασιά μας, συμπεριλαμβανομένου του τρόπου παραγωγής τους, με πλήρη διαφάνεια.

Από την άλλη πλευρά, η θέση του κρασιού στον πολιτισμό και στην κοινωνία μας αμφισβητείται από εκείνους που πιστεύουν ότι το κρασί αυτό καθαυτό είναι επικίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών. Προσπαθούν να εφαρμόσουν περιοριστικά μέτρα στη διαφήμιση και την επικοινωνία, στις προειδοποιήσεις για την υγεία, στον έλεγχο των τιμών... Πρέπει να υπερασπιστούμε απολύτως τη στενή σχέση του κρασιού με την υγιεινή διατροφή και έναν ισορροπημένο τρόπο ζωής.

Αγαπημένη περιοχή – κρασί;

Λατρεύω τα κρασιά που είναι ιδιαίτερα, και σε αυτόν τον τομέα τα κρασιά του Jerez-Xérès-Sherry στην Ισπανία είναι μια μοναδική εμπειρία.

Αγαπημένο ελληνικό κρασί;

Δυστυχώς, έχω πολλά να μάθω για τα ελληνικά κρασιά, αλλά μου αρέσει πολύ ο τρόπος που εκφράζεται η ποικιλία Ασύρτικο στη Σαντορίνη. Είχα την ευκαιρία να δοκιμάσω μερικά από αυτά και θα ήταν δύσκολο να επιλέξω μόνο ένα. Ωστόσο, μου άρεσε πολύ το Ασύρτικο Σαντορίνη από τον Σιγάλα και έμεινα έκπληκτος με το Boutari Vinsanto.



Στηρίζουμε την Τέχνη και τον Πολιτισμό. Στηρίζουμε τον πρωταγωνιστικό ρόλο που παίζουν στη ζωή μας.

Στην Τράπεζα Πειραιώς είμαστε σταθερά δεσμευμένοι να υποστηρίξουμε τις επιχειρήσεις και τους ανθρώπους της Τέχνης και του Πολιτισμού.

Και στην κρίσιμη αυτή περίοδο στεκόμαστε δίπλα τους προσφέροντας τη σειρά ολοκληρωμένων λύσεων και προϊόντων Πειραιώς Culture & Creativity 360°.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Μάθετε περισσότερα στο www.piraeusbank.gr

ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ



Η γοητευτική Αν Κοκοτού.

ΑΝ ΚΟΚΟΤΟΥ

Ανεβαίνοντας αργά τον δρόμο που οδηγεί προς το Κτήμα Κοκοτού στη Σταμάτα Αττικής, σκεφτόμουν την πρώτη φορά που συναντήσαμε την Αν Κοκοτού. Ήταν λίγα χρόνια πριν, τέτοια εποχή, Σεπτέμβριος για την ακρίβεια, όταν η ομάδα του Grape είχε βρεθεί στο Κτήμα κατά τη διάρκεια του τρύγου.

Όση ώρα παρακολουθούσαμε τα σταφύλια να μπαίνουν στο πιεστήριο, μας έκανε εντύπωση η παρουσία μιας κομψής γυναίκας που μιλούσε άπταιστα ελληνικά με μια ελαφριά ξενική προφορά και συντόνιζε την όλη διαδικασία. Συστήθηκε αμέσως και γρήγορα αντιληφθήκαμε ότι πρόκειται για την κινητήρια δύναμη του Κτήματος, το οποίο δημιούργησε μαζί με τον σύζυγό της Γιώργο Κοκοτό κάπου στα μέσα της δεκαετίας του '70. Η νέα μου συνάντηση με την Αν, μια φθινοπωρινή μέρα του Σεπτεμβρίου και εν μέσω τρύγου και εκδηλώσεων που δεν σταματούν στο φιλόξενο Κτήμα, μου επιβεβαίωσε την ακούραστη ενέργεια της «Αγγλίδας», όπως την αποκάλεσε χαϊδευτικά ο σύζυγός της, η οποία βρέθηκε στη μέση του πουθενά πριν από 45 χρόνια και δημιούργησε μαζί του ένα πανέμορφο Κτήμα και μια υπέροχη οικογένεια.

«Ελληνίδα να ερχόταν σε αυτό εδώ το Κτήμα στην κατάσταση που ήταν; Σε καμία περίπτωση», μου έλεγε λίγο αργότερα ο Γιώργος Κοκοτός. «Την εποχή εκείνη εδώ δεν υπήρχε τίποτε, ούτε δρόμος. Πυκνό δάσος και αλεπούδες, και μέσα σε αυτή την άγρια κατάσταση έφερα μια κοπέλα 23 ετών με ένα μωρό οκτώ μηνών».

«Στην εξοχή ήμουν μαθημένη από την Αγγλία», λέει η ίδια, «αλλά εγώ δεν έχω καμία φαντασία, δεν μπορούσα να φανταστώ πώς θα ήταν τα πράγματα εδώ, ότι δεν θα είχαμε ρεύμα, νερό, δρόμο... Απλώς ακολούθησα».

Με υποδέχτηκε χαμογελαστή στην είσοδο του Κτήματος για μια περιήγηση στα φορτωμένα με σταφύλια αμπέλια που περίμεναν τη σειρά τους να τρυγηθούν, με μια μικρή αγωνία για τον καιρό, καθώς έδειχνε βροχερός. «Αν βρέξει πολύ, θα έχουμε πρόβλημα, εξαρτάται από την ποικιλία βέβαια. Το Cabernet Sauvignon δεν καταλαβαίνει τίποτα». Δύσκολες οι φετινές συνθήκες για το αμπέλι, μετά τους καύσωνες του Αυγούστου και τις πυρκαγιές στην περιοχή, οι οποίες πλησίασαν, αλλά ευτυχώς αυτή τη φορά δεν άγγιξαν το Κτήμα. «Ήμασταν πάντως έτοιμοι, ο Γιώργος, ως πολιτικός μηχανικός, έχει εγκαταστήσει ένα σύστημα με αντλίες, το οποίο στήθηκε πρώτη φορά μετά την καταστροφική πυρκαγιά του '90. Τότε είχε ήδη εγκαταστήσει μια αντλία στην πισίνα που βρίσκεται μπροστά στο σπίτι και κατάφερε με αυτό να σώσει το σπίτι και το οινοποιείο», θυμάται.

Φθάνοντας έξω από το οινοποιείο, μου προκαλεί εντύπωση ο τρόπος με τον οποίο προχωρά η ξενάγηση και ρωτώ αν κάνει εκείνη πάντα τις ξεναγήσεις στους πολλούς ξένους επισκέπτες που περνούν κάθε χρόνο από το Κτήμα.

«Έχω διαπιστώσει ότι ο ξένος που έρχεται ζητά την εμπειρία, ζητά να καταλάβει πώς είναι να ζει κανείς στο Κτήμα, δεν τον ενδιαφέρει τόσο να μάθει με λεπτομέρεια τη διαδικασία της οινοποίησης, εκτός κι αν είναι πολύ ειδικός. Αυτό που θέλουν να ακούσουν είναι η δική μας ιστορία. Είναι πράγματι πολύ παράξενο με τους ξένους, έρχονται μία ημέρα κρουαζιέρα στην Αθήνα και αντί να πάνε στην Ακρόπολη, προτιμούν να έρθουν εδώ. Εγώ θα πήγαινα κατευθείαν στην Ακρόπολη!» μου λέει γελώντας.

Μέσα στο οινοποιείο, στις δεξαμενές ζυμώνονται ήδη κάποιες από τις ποικιλίες που έχουν τρυγηθεί. Στο Κτήμα είναι φυτεμένα Cabernet Sauvignon, Merlot, Ασύρτικο, Gewürztraminer και Σαββατιανό και συνολικά παράγονται 11 ετικέτες, με το Kokotos Estate (Cabernet Sauvignon/Merlot) να αποτελεί τη ναυαρχίδα. «Τα στιλ του κρασιού αλλάζουν, είναι και λίγο μόδες. Παλαιότερα κάναμε μόνο αυτό που μας άρεσε, τώρα και το δικό μας γούστο έχει αλλάξει. Χρησιμοποιούμε λιγότερο βαρέλι και στο Estate. Προσωπικά δεν μου αρέσουν πολύ τα πληθωρικά κρασιά, τα βρίσκω λίγο... βαρετά, σε κουράζουν, ενώ το πιο διακριτικό κρασί κρατάει το ενδιαφέρον».

«Εκείνη την εποχή, ο τρύγος του Σαββατιανού στα Μεσόγεια άρχιζε παραδοσιακά μετά του Σταυρού. Ήταν όμως ήδη πολύ αργά, όλα τα αρώματα είχαν χαθεί από το σταφύλι. Εμείς εδώ αποφασίσαμε να τρυγήσουμε νωρίς, για να κρατήσουμε οξύτητες και αρώματα».

»Πλέον, όλα μας τα κρασιά περνούν λιγότερο χρόνο στο βαρέλι, ενώ το Estate μένει και έναν χρόνο στη φιάλη πριν βγει στην αγορά». Σε ό,τι αφορά τα λευκά, «σημαία» του Κτήματος είναι φυσικά το Σαββατιανό, το οποίο ήταν και η πρώτη εμφιάλωση και αποτελεί και την προσωπική αδυναμία της. «Βρίσκω εξαιρετικό το Σαββατιανό του '19. Με εκνευρίζει πολύ αυτή η εμμονή με τα πολύ φρέσκα λευκά, υπάρχουν ποικιλίες όπως το Ασύρτικο αλλά και το Σαββατιανό που θέλουν να μείνουν στις οινολάσπες τους». Ο νέος επικεφαλής της ομάδας των οινολόγων του Κτήματος, Γιώργος Κοτσερίδης, ο οποίος ανέλαβε το 2019, πιστεύει πολύ στο Σαββατιανό και στις δυνατότητές του: «Οι Έλληνες μπορεί ακόμη να το σνομπάρουν, βλέπουμε όμως ότι οι ξένοι, που δεν έχουν τέτοια θέματα, το εκτιμούν πολύ».

Το ζεύγος Κοκοτού θυμάται ακόμη την πρώτη φορά που η μεγάλη κυρία του ελληνικού αμπελώνα, Σταυρούλα Κουράκου, δοκίμασε το Σαββατιανό του Κτήματος, το 1982, και... δεν πίστευε τι έπινε.

«Εκείνη την εποχή, ο τρύγος του Σαββατιανού στα Μεσόγεια άρχιζε παραδοσιακά μετά του Σταυρού. Ήταν όμως ήδη πολύ αργά, όλα τα αρώματα είχαν χαθεί από το σταφύλι. Εμείς εδώ αποφασίσαμε να τρυγήσουμε νωρίς, για να κρατήσουμε οξύτητες και αρώματα», υπογραμμίζει η Αν. Καθώς κατευθυνόμαστε προς το σπίτι, στην παρέα μας έχει προστεθεί η κόρη του ζεύγους, Ναταλία, η οποία ζει με τη δική της οικογένεια στο Κτήμα και οργανώνει εκπαιδευτικά προγράμματα για παιδιά προσχολικής ηλικίας που θέλουν να περάσουν λίγες ώρες κοντά στη φύση. Διατηρεί τον δικό της λαχανόκηπο, τον οποίο καλλιεργεί με βάση τη φιλοσοφία του permaculture. Είναι κι εκείνη, όπως και η μητέρα της, απολύτως εναρμονισμένη με τη ζωή στο Κτήμα. Ενόσω δοκιμάζουμε μερικά από τα κρασιά, η συζήτηση περιστρέφεται γύρω από τις νέες ετικέτες, που είναι όλες φιλοτεχνημένες από την εικαστικό Ιόλη Ξιφάρ. Καθεμία κρύβει πίσω της και μια ιστορία, όπως η Κλέφτρα Κίσσα, το ροζέ από Cabernet Sauvignon και Merlot, που αναφέρεται στα πουλιά που έρχονται και κλέβουν τις ρώγες από τα ώριμα σταφύλια.

Τη δοκιμή μας «διακόπτει» η φωνή του Γιώργου Κοκοτού: «Εγώ πίνω το κρασί, δεν το δοκιμάζω να φτύνω, το θεωρώ ιεροσουλία», μας λέει και γεμίζοντας ένα ποτήρι από το Estate θυμάται πως, όταν πρωτοπήκαν στο σπίτι, υπήρχαν μόνο παράθυρα και για θέρμανση... ούτε λόγος. «Δεν υπήρχε νερό, ηλεκτρικό, τηλέφωνο, τίποτα. Παραδόξως το πρώτο που ήρθε ήταν το τηλέφωνο, το είχαμε κρεμάσει σε ένα πεύκο, και στον λογαριασμό έγραφε: Γιώργος Κοκοτός, 700 μέτρα από τη Σταμάτα».

«Δεν πίστευα ποτέ ότι θα περάσω έναν χειμώνα χωρίς ρεύμα, χωρίς θέρμανση», θυμάται η Αν. «Όταν πήραμε τελικά ρεύμα, θυμάμαι που μου έκανε εντύπωση πως έμπαίνα στο δωμάτιο και έκανε ζέστη και με έναν διακόπτη είχα φως».

Κάπως έτσι ξεκίνησε η οδύσσεια, με τις πρώτες φυτεύσεις να γίνονται στις αρχές της δεκαετίας του '80 και πρώτες ποικιλίες το Cabernet Sauvignon, το Merlot και το Chardonnay μετά από συστάσεις του Ινστιτούτου Αμπέλου, που διατηρούσε την εποχή εκείνη έναν πειραματικό αμπελώνα με τις ποικιλίες αυτές σε μια απόσταση κοντινή στο Κτήμα Κοκοτού.

Η πρώτη μεγάλη αναγνώριση των προσπαθειών ήρθε το 1985 με την κατάκτηση του Χρυσού Μεταλλίου στο Μπορντό. «Με πήρε τηλέφωνο η Αν, δεν την έχω ξανακούσει τόσο χαρούμενη, και μου ανακοίνωσε ότι πήραμε το χρυσό». Πώς έχετε μοιρασμένες τις αρμοδιότητες μεταξύ σας; ρωτάω και η Αν σπεύδει να μου απαντήσει: «Ο Γιώργος σχεδιάζει, δημιουργεί, αποφασίζει, εμπνέεται». «Και η Αν το τρέχει», συμπληρώνει εκείνος. «Το τρέχει όμως τέλεια, κάθετα στο γραφείο μέχρι το βράδυ, κάνει όλη τη χαματοδουλειά», ενώ η δική του μεγάλη αγάπη είναι το αμπέλι. «Ο Γιώργος ασχολείται πολύ με το αμπέλι, χαίρεται να παρακολουθεί την εξέλιξή του. Καμία ημέρα δεν είναι ίδια με την προηγούμενη. Είναι πολλή δουλειά πράγματι, γιατί, όταν η δουλειά σου είναι και το σπίτι σου, δεν τελειώνει ποτέ. Όμως είναι υπέροχη η δημιουργία των κρασιών, είναι μια ασχολία πολύ δημιουργική». Δεν κρατιέμαι και ρωτώ την Αν αν έχει μετανιώσει ποτέ γι' αυτή την επιλογή της, και εκείνη με χαμόγελο και το χαρακτηριστικό αγγλικό φλέγμα μού απαντά: «Ναι, κάθε μέρα, αλλά όχι». Τι θα συμβούλευε ένα ζευγάρι που θα ξεκινούσε σήμερα να κάνει ό,τι έκαναν εκείνοι πριν από 45 χρόνια; «Θα έλεγα ότι πρέπει να είναι απόφαση και των δύο. Αν η κυρία θέλει μαγαζιά στην πόρτα της ή να φοράει ψηλά τακούνια, δεν θα της πάει. Πρέπει να συμφωνήσουν ότι αυτός είναι ο τρόπος ζωής. Δεν σου δίνει πολλά περιθώρια για διακοπές ή ξεκούραση, αλλά είναι ένας πολύ ωραίος τρόπος ζωής. Να πάρουν συμβουλές. Και βέβαια να μην περιμένουν ότι θα κάνουν μια περιουσία. Θα ζήσεις μια ωραία ζωή, αλλά πλούσιος δεν θα γίνεις».



Το ζεύγος Αν και Γιώργου Κοκοτού.

Πνεύμα φθινοπώρου

Ένα αγαπημένο Ασύρτικο, ένα ημίγλυκο ροζέ από Αγιωργίτικο και ένα ερυθρό Ξινόμαυρο από το Αμύνταιο, ταιριάζουν ιδανικά με τα δυνατά, ώριμα ελληνικά τυριά.



**1. Πεκορίνο
Αμφιλοχίας**
1,99€ / 125 g
15,92€ / kg

Ελαφρώς αλμυρό, βουτυράτο, σκληρό τυρί, από αιγοπρόβειο γάλα, με πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα.

**2. Γραβιέρα
Ίου**

2,29€ / 125 g
18,32€ / kg

Ωραίο τυρί από αιγοπρόβειο γάλα, με φρουτώδες άρωμα και ωραία ισορροπία γλυκιάς και αλμυρής γεύσης.

**3. Σαν Μιχάλη
ΠΟΠ Σύρου**

3,29€ / 125 g
26,32€ / kg

Έντονο, πικάντικο κίτρινο τυρί, με σύνθετα αρώματα βουτύρου, φρυγανισμένου ψωμιού, πικραμύγδαλου, βοτάνων και βουνού.

**4. Γραβιέρα
ΠΟΠ Κρήτης**

3,99€ / 350 g
11,40€ / kg

Σκληρό τυρί αιγοπρόβειου γάλακτος με απαλό κίτρινο χρώμα και ωραία βουτυράτη, γεμάτη γεύση.

**Σαντορίνη ΠΟΠ -
Ασύρτικο 2019**
Λευκός ξηρός οίνος

8,99€ / 750 ml

11,99€ / lt

Μια Σαντορίνη με λεμονάτο άρωμα, γεμάτη γεύση και λεπιδωτή οξύτητα που σβήνει στο στόμα με την μακριά και τυπική επίγευση «ορυκτών».

**Αγιωργίτικο ΠΓΕ
Ροζέ ημίγλυκος οίνος**

2,99€ / 750 ml

3,99€ / lt

Κρασί με έντονο σομόν χρώμα με διακριτική μύτη κερασιού και χαμομηλιού. Στο στόμα, η αίσθηση της φρεσκάδας και της ζωντάνιας ταιριάζει με την παιχνιδιάρικη γλυκύτητα.

**Ξινόμαυρο Reserve
ΠΟΠ 2018**
Ερυθρός ξηρός οίνος

4.49€ / 750 ml

5,99€ / lt

Κρασί με λαμπερό κόκκινο χρώμα. Η μακρά παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, χαρίζει αρώματα ξερών φρούτων και μπαχαρικών στη μύτη, και όγκο στο στόμα.



lidl-hellas.gr



Η Ηλιάνα Μαλίχιν στην καρότσα του αγροτικού, με φόντο τον αμπελώνα.

Η Ηλιάνα Μαλίχιν μοιάζει πολύ στην Κρήτη. Δυνατή, όμορφη, περήφανη, φιλόξενη, παρά το νεαρό της ηλικίας της έχει απλώσει γερά τις ρίζες της και ονειρεύεται πώς θα βοηθήσει τον τόπο της. Ο αμπελώνας στις Μέλαμπες Ρεθύμνης είναι ό,τι πιο εντυπωσιακό έχουμε δει. Σκαρφαλωμένος σε υψόμετρο 900 μ., με τη θάλασσα να ξεπροβάλλει ανάμεσα στα ψηλά βουνά και μια θέα μοναδική.

Φτάνουμε στην καρότσα του pick-up truck που δανείστηκε η Ηλιάνα για να μας μεταφέρει και αντικρίζουμε προφυλλοξηρικά αμπέλια, που φτάνουν και τα 140 χρόνια. Ένας τόσο παλιός αμπελώνας περιλαμβάνει όλες τις ντόπιες ποικιλίες. Με το Βιδιανό να υπερισχύει, συνυπάρχουν το Πλυτό, το Μελισσάκι, το Θραψαθήρι, το Ρωμέικο και το Λιάτικο.

«Πιστεύω ότι τα παλιά αμπέλια έχουν μάθει και από μόνα τους βρίσκουν την ισορροπία τους να μεγαλώσουν, να θρέψουν τον καρπό τους, και για τον λόγο αυτόν δεν τα πειράζω», μας λέει η Ηλιάνα, επιβεβαιώνοντας αυτό που βλέπουμε. «Ακουμπούν το ένα στο άλλο και η επαφή τους αρέσει. Είναι καλό να αγγίζει το ένα το άλλο, έτσι περνούν καλύτερα από το να περνάω εγώ και να τα πετσοκόβω».

Μεγαλωμένη στην Αθήνα, η Ηλιάνα έψαχνε τρόπο για να μείνει στην Κρήτη. Οι χειμώνες της περνούσαν συντροφιά με τις βιντεοταινίες που γυρνούσε τα καλοκαίρια όταν επισκεπτόταν το χωριό της και βοηθούσε τον παππού της στις ελιές, αλλά και στο μικρό αμπέλι που είχε και το οποίο ο ίδιος πίστευε ότι ήταν κάτι κοντά σε αμπελώνα της Βουργουνδίας, όπως μας λέει.

Το σχέδιο είχε ως εξής: Αρχικά σπουδές στη Γεωπονία, στη συνέχεια μεταπτυχιακό στην Οινολογία και ακολουθεί ένα διδακτορικό για το Βιδιανό. Απομόνωση και ταυτοποίηση γηγενών ζυμών από το Βιδιανό ήταν το θέμα του, που συζητήθηκε πολύ, αλλά τελικά η επιδότηση για την εφαρμογή του είναι ακόμα στα συρτάρια. Αφού δούλεψε στον Αλεξάκη και στον Δουλουδάκη, σειρά είχε η Σαντορίνη, όπου εκεί γνωρίζει τον τωρινό της συνέταιρο Σπύρο Χρυσό και του προτείνει να ενώσουν τις δυνάμεις τους, όπως και έγινε. Σε αναζήτηση αμπελώνα, φτάνει στην Κρήτη και κάνει κάτι εντελώς πρωτοποριακό.

«Εγώ ήρθα στον τόπο αυτόν και δεν είχα δικά μου αμπέλια. Αγοράζω από τους παραγωγούς. Έχω κάνει τη δική μου ομάδα παραγωγών, γύρω στους 30, οι οποίοι δεν κάνουν τίποτα χωρίς να με συμβουλευτούν ή να τους πω τι πρέπει να κάνουν. Εγώ έχω την ευθύνη, περνάω συνέχεια από όλα τα αμπέλια και τους κατευθύνω. Κάνουμε συνέχεια σεμινάρια, φέρνουμε γεωπόνους. Αγοράζω αποκλειστικά τα σταφύλια, σε τιμή η οποία είναι προσυμφωνημένη και είναι από τις πιο ακριβές στην Κρήτη. Αυτό το κάνω γιατί, όταν ήρθα εδώ, οι παραγωγοί ήταν απογοητευμένοι με τα παλιά αμπέλια, άκουγαν παντού ότι όλοι με τα υποκείμενα παράγουν πολλές ποσότητες, ενώ οι ίδιοι έκαναν μεγάλο κόπο και, ενώ καλλιεργούσαν πέντε στρέμματα, αμείβονταν για ένα. Ήθελαν να ξεφορτωθούν τα αμπέλια, οπότε το μόνο κίνητρο που μπορούσα να τους δώσω ήταν μια σταθερή, ακριβή τιμή. Εγώ ήθελα εδώ στις Μέλαμπες, όπως και στα Φουρφουρά, να σώσω τα παλιά αμπέλια, γιατί είναι η κληρονομιά μας».

»Οι αλλαγές στην καλλιέργεια και η φροντίδα μας σήμερα έχουν κάνει τα παλιά αμπέλια να έχουν αυξήσει την παραγωγή τους κατά 60%. Επίσης έχουμε 60 στρέμματα νέες φυτεύσεις από νέους ανθρώπους. Την πρώτη χρονιά ήταν πολύ επιφυλακτικοί απέναντί μου. Όταν όμως είδαν ότι είμαι δίπλα τους και ότι κρατάω τον λόγο μου, άλλαξαν. Ε, είδαν και την τρέλα μου λίγο, εκτός από την ειλικρίνειά μου. Η χαρά τους είναι μεγάλη που ακούγεται το χωριό τους ακόμα και στην Αυστραλία, όπου έχουν συγγενείς».

Αυτή η 27χρονη γυναίκα είναι πραγματικά εντυπωσιακή. Το οиноποιείο –πανέμορφο– στεγάζεται σε μια εγκαταλελειμμένη πρώην αποθήκη του συνεταιρισμού στις Μέλαμπες. Πρόσφατα, με μια επιδότηση το οινόποιείο Ηλιάνα Μαλίχιν κατάφερε να πάρει δεξαμενές και μηχανήματα από ένα αναπτυξιακό πρόγραμμα. Παράγουν περίπου 7.000 φιάλες ετησίως με τρεις ετικέτες: το Ρίζες 2, ένα blend Βιδιανού από τον Φουρφουρά Ρεθύμνου με Ασύρτικο από τον αμπελώνα των Λούρων στη Σαντορίνη, το Vidiano Young Wines από αμπελώνες 10-15 ετών και το περίφημο Vidiano Old Wines από αμπέλια άνω των 100 ετών.

Δοκιμάσαμε από τη δεξαμενή της Ηλιάνας Μαλίχιν Βιδιανό 8 μηνών που περιμένει το Ασύρτικο του για να γίνει blend, αλλά και Βιδιανό old 6 μηνών λίγο πριν από την εμφιάλωσή του. Ελάχιστα θειώδη, χωρίς εξωτερικές ζύμες, σταθεροποίηση με τον χρόνο χωρίς παρεμβάσεις, ανακάτεμα με οινολάσπες που σταματά νωρίς και οиноποίηση με ολόκληρο το σταφύλι. Η οξύτητα του κρασιού είναι εξαιρετική και η ορυκτότητα επίσης, ενώ, όπως μας λέει, μπορεί ίσως κάποιος να διακρίνει και μια ανεπαίσθητη αλμύρα που ενδέχεται να προέρχεται από τα μικροσταγονίδια θάλασσας.

ΗΛΙΑΝΑ ΜΑΛΙΧΙΝ

Υπό τον ήχο της κρητικής μουσικής, που η Ηλιάνα ανακάλυψε ότι ταιριάζει καλύτερα στα κρασιά της, μας εξομολογείται: «Πιστεύω στη βιοδυναμική, βλέπω και τα δικά μου κρασιά που αλλάζει η γεύση τους στη γέμωση ή στη λίγωση του φεγγαριού.

»Επίσης, έχουν άλλη συμπεριφορά ανάλογα και με τη δική μου διάθεση συγκεκριμένες μέρες. Μια πολύ δύσκολη μέρα για μένα, που ήμουν πολύ στενοχωρημένη και επιβαρυνμένη ψυχολογικά, πήγα στο οινοποιείο και άνοιξα μια δεξαμενή, που μύριζε τόσο ωραία και τόσο διαφορετικά που ήταν σαν να με παρηγορούσε. Δεν θα ξεχάσω ποτέ τη μυρωδιά, μου είχε κάνει τόση εντύπωση, ποτέ άλλοτε δεν μύριζε έτσι».

Δεν σου πέρασε από το μυαλό να μείνεις στη Σαντορίνη;

Οι άνθρωποι εκεί δεν μου ζεσταίνουν την καρδιά. Εδώ η φιλοξενία και η ζεστασιά που νιώθεις είναι τεράστιες. Περπατάς στον δρόμο και σου ανοίγουν το σπίτι τους. Γυρίζεις και, τίποτα να μην έχεις στις τσέπες σου, κάποιος θα σε κεράσει κάτι, κάπου θα σε καλέσουν να περάσεις ωραία.

Ποια είναι η χειρότερη μέρα στο αμπέλι; Δεν υπάρχει άσχημη. Όλες ωραίες είναι. Καμιά φορά κρυώνω, με παίρνει και με σηκώνει ο αέρας όταν φυσάει στον αμπελώνα, αλλά δεν δυσανασχετώ, γυρνάω και κοιτάζω γύρω μου και λέω δόξα τω Θεώ που βρίσκομαι εδώ.

Κάνεις τα πάντα: οινολόγος, αμπελουργός, επιχειρηματίας. Ποιο είναι το αγαπημένο σου κομμάτι;

Τα αμπέλια και η οινοποίηση. Τα αμπέλια γιατί νιώθω ωραία στη φύση, η οινοποίηση γιατί βλέπω τη δουλειά που έχω κάνει στα αμπέλια, αλλά δεν μπορώ να πω ότι δεν μου αρέσει και η επαφή με τους αμπελουργούς, που είναι τόσο διαφορετικοί μεταξύ τους.

Έχεις κάποιους που είναι οι αγαπημένοι σου;

Ναι έχω, πώς δεν έχω. Είναι κάποιοι που πιστεύουν πολύ σ' εμένα, μου δίνουν συνεχώς κουράγιο και αγαπούν πολύ τα αμπέλια τους. Υπάρχουν ορισμένοι ωστόσο –που δεν δουλεύω μαζί τους– που με εκνευρίζουν, γιατί κάνουν με τα ψεκάσματά τους κακό στους άλλους και στη φύση. Προσπαθώ να βοηθώ όσο μπορώ, καλώ γιατρούς να μιλήσουν στον κόσμο, γιατί η αλήθεια είναι ότι ο κόσμος δεν ξέρει. Έχω περάσει πολλά βράδια που δεν με παίρνει ο ύπνος, ξέροντας ότι ο κόσμος πίνει νερό επικίνδυνο από τα φυτοφάρμακα.

Ποιους συναδέλφους σου θαυμάζεις; Σίγουρα τον Ευρυβιάδη Σκλάβο. Μου αρέσει το πόσο σκληρά δουλεύει για να αναδείξει τα αμπέλια. Και όλους τους μικρούς παραγωγούς που νιώθω την αγωνία τους και τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν. Πασχίζουν να αναδείξουν τα αμπέλια τους σε μια κακοτοπιά του καιρού και παρά τα οικονομικά προβλήματα που έχουν. Δουλεύεις 365 μέρες τον χρόνο και χρήματα βλέπεις μόνο όταν εμφιαλώσεις, αν είσαι τυχερός και πάνε όλα καλά. Το ρίσκο είναι μεγάλο.

Αγαπημένη ποικιλία;

Εκτός από το Βιδιανό αγαπώ το Λιάτικο, γιατί το είχε ο παππούς μου και μεγάλωσα με αυτό. Όλες τις ποικιλίες της Κρήτης τις αγαπώ, γιατί η καθημέρα έχει τη δική της χάρη. Εκτός Κρήτης αγαπάω το Βοστιλίδι, τη Ρομπόλα, το Ξινόμαυρο, πάρα πολύ το Ασύρτικο, το Chardonnay από το Chablis, από Γάλλους βιοδυναμικούς παραγωγούς. Και τα ιταλικά κρασιά μου αρέσουν πολύ. Κλείνοντας, ρώτησα την Ηλιάνα πού θα ήθελε να βρίσκεται σε πέντε χρόνια από τώρα. «Το ιδανικό θα είναι να καλλιεργούν όλοι βιολογικά και οι Μέλαμπες να γίνουν πρότυπο χωριό. Να φέρνουν όλοι τα σταφύλια τους, να κάνουμε όλοι μια μεγάλη γιορτή και να πάρουν και στα σπίτια τους κρασί. Να πάρει το Ρέθυμνο τη θέση που του αξίζει στον οινικό χάρτη και να κάνω μία ετικέτα για κάθε χωριό που να αναδεικνύει τον χαρακτήρα του».



Στον ιστορικό αμπελώνα, στις Μέλαμπες.

«Πιστεύω στη βιοδυναμική, βλέπω και τα δικά μου κρασιά που αλλάζει η γεύση τους στη γέμωση ή στη λίγωση του φεγγαριού. Επίσης, έχουν άλλη συμπεριφορά ανάλογα και με τη δική μου διάθεση συγκεκριμένες μέρες».



*There are only a few
ways to stay classy...
choose wisely*

#HATZIMICHALIS
WWW.HATZIMICHALIS.COM



Αμπελώνες στη Santa Barbara.

SANTA BARBARA, CA

Φοινικόδεντρα λεπτά σαν
μολύβια που φτάνουν
μέχρι τον ουρανό. Σμήνη
από ολόλευκους γλάρους
που πετούν με χάρη
πάνω από τον ωκεανό και
ξεκουράζονται στον ντόκο.
Η ιστορική αποβάθρα
Stearns Wharf με τα ξύλινα
μαγαζιά και εστιατόρια
πάνω από τη θάλασσα και
ο περίπατος στη μαγευτική
State Street, που σε
μεταφέρει αυθόρμητα
στην εποχή της ισπανικής
κυριαρχίας.

Αυτή είναι η Santa Barbara. Μια πανέμορφη παραλιακή πόλη στη νότια Καλιφόρνια, περίπου δύο ώρες βορειοδυτικά του Los Angeles. Το ασφαλές καταφύγιο των celebrities της βιομηχανίας του Hollywood, αλλά και ένα μέρος διακοπών για όσους θέλουν να ξεκουραστούν από τη βουή του Los Angeles, της δεύτερης μεγαλύτερης μητρόπολης των Ηνωμένων Πολιτειών. Δεν είναι σίγουρο βέβαια ότι περπατώντας στους υπέροχους δρόμους της Santa Barbara θα πέσει κανείς πάνω στον James Cameron ή στην Oprah Winfrey, κι ας είναι γείτονες. Το πιο πιθανό είναι να πέσει πάνω σε κάποιο από τα tasting rooms των οινοποιείων της περιοχής, ακολουθώντας το λεγόμενο Santa Barbara Urban Wine Trail.

Μα είναι δυνατόν να παράγει κρασί –και μάλιστα «κορυφαίο Pinot Noir», την ποικιλία του ψύχους– μια περιοχή που βρίσκεται σε παρόμοιο γεωγραφικό πλάτος με την Τυνησία; Η οινοπαραγωγός ζώνη της Santa Barbara βρίσκεται πιο κοντά στον Ισημερινό από ό,τι βρίσκεται η Κρήτη και η Κύπρος. Τη θεωρούμε το αντίπαλο δέος της Sonoma για την παραγωγή κορυφαίων Pinot, όταν η Santa Barbara βρίσκεται κατά 580 χιλιόμετρα νοτιότερα, έχοντας δηλαδή παρόμοια απόσταση με εκείνη μεταξύ Champagne και Ροδανού. Να το προχωρήσουμε λίγο ακόμα; Η Willamette Valley του Oregon ακόμα βορειότερα, που επίσης φημίζεται για την παραγωγή παγκοσμίου βεληνεκού Pinot Noir, απέχει από τη Santa Barbara 1.390 χιλιόμετρα, σαν να λέμε Βαρκελώνη με Βρυξέλλες. Η Santa Barbara πράγματι ανήκει στον νότο και έχει τη φήμη μιας πόλης με υψηλές θερμοκρασίες.

Όμως στο κρασί, ευτυχώς, θριαμβεύει πολλές φορές το παράδοξο, συνθλίβοντας τους κανόνες της θεωρίας. Η Santa Barbara έχει μια σπάνια πρωτοτυπία· σε αντίθεση με τις περισσότερες οροσειρές στην Καλιφόρνια που τρέχουν από βορρά σε νότο δημιουργώντας κοιλάδες είτε προστατευμένες είτε εκτεθειμένες στον ωκεανό, στη Santa Barbara υπάρχουν δύο οροσειρές που τρέχουν οριζόντια, «παράλληλα» με τον Ισημερινό, και ανάμεσα στις οποίες απλώνεται η μαγευτική κοιλάδα Santa Ynez. Στον βορρά βρίσκεται η οροσειρά San Rafael Mountains, στα νότια, ακριβώς πάνω από την πόλη της Santa Barbara η οροσειρά Santa Ynez Mountains και ανάμεσα στις δύο οροσειρές οι αμπελώνες. Έτσι, δίχως κανένα ορεινό φράγμα στα δυτικά, οι ψυχροί άνεμοι του Ειρηνικού Ωκεανού και η ομίχλη περνάνε ανενόχλητα προς την ανατολή. Σε αυτή τη διεργασία βοηθά και ο ποταμός Santa Ynez River, που τρέχει οριζόντια ανάμεσα στα αμπέλια και παράλληλα με τις οροσειρές, λειτουργώντας σαν ένα κανάλι που μεταφέρει ψύχος από τα δυτικά, δροσιζοντας τους αμπελώνες και δημιουργώντας ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια των ποικιλιών-σταρ της Βουργουνδίας. Χαρακτηριστική δε είναι η απουσία βροχής, που θυμίζει περισσότερο Τυνησία παρά Sonoma. Κρύο χωρίς βροχή σημαίνει όψιμοι τρύγοι, σωστές ωριμάνσεις και ανάπτυξη αρωματικής πολυπλοκότητας.

Εξάλλου, η ατέρμονη αναζήτηση κορυφαίου Pinot Noir από αυτή την περιοχή από τον Miles Raymond στην ταινία «Sideways», ρόλο που ενσάρκωσε με μεγάλη επιτυχία ο Paul Giamatti, ούτε τυχαία είναι ούτε απλώς σεναριακή. Είναι γεγονός, βέβαια, ότι πολλοί αγάπησαν τη Santa Barbara Wine Country –και το Pinot Noir– με αφορμή την ταινία. Αρκεί να σκεφτούμε ότι μέχρι και το Days Inn Windmill στο Buellton, το ξενοδοχείο των δύο πρωταγωνιστών, άλλαξε τελικά το όνομά του σε Sideways Inn. Την ίδια ώρα, το Hitching Post II, το κλασικό αμερικανικό steak house που μάθαμε από τη σκηνή στην οποία ο Miles γνωρίζει τη Maya, είναι ένα από τα ελάχιστα εστιατόρια που, όταν σου σερβίρουν το δικό τους «house wine», το εννοούν! Κρασιά που καλλιεργούν και οινοποιούν οι ίδιοι στο Hitching Post Winery και σερβίρουν στο εστιατόριό τους, έτσι όπως συνέβαινε τα παλιά χρόνια. Αν σας δοθεί η ευκαιρία, δοκιμάστε τη «σημαία» του οινοποιείου, το Hitching Post Highliner Pinot Noir.

Στη Santa Barbara ακολουθούν συνταγή Βουργουνδίας. Από τα 6.000 εκτάρια που καλλιεργούνται σε ολόκληρη την κομητεία, το 38% είναι φυτεμένα με Pinot Noir, το 30% με Chardonnay και το υπόλοιπο 32% με περίπου 70 ποικιλίες. Σε όλες τις περιοχές της Santa Barbara Wine County δραστηριοποιούνται περίπου 280 οινοποιεία.



Η μαγευτική Santa Barbara θα συνεχίσει να ξεδιψάει τους celebrities του Hollywood.

ΥΠΟΠΕΡΙΟΧΕΣ

Η παραγωγή της Santa Barbara Wine County βασίζεται σε δύο μεγάλες κοιλάδες, οι οποίες με τη σειρά τους περικλείουν επτά υποπεριοχές:

Στη Santa Ynez Valley, που περιλαμβάνει έξι υποπεριοχές (Sta. Rita Hills AVA, Ballard Canyon AVA, Happy Canyon AVA, Los Olivos District AVA, Alisos Canyon AVA και την ευρύτερη Santa Ynez Valley AVA). Η Santa Ynez Valley είναι η περιοχή που περιγράψαμε πιο πάνω και η οποία περικλείεται από τις οροσειρές San Rafael Mountains και Santa Ynez Mountains.

Και στη Santa Maria Valley στα βόρεια, με την ομώνυμη AVA, την πρώτη αναγνωρισμένη υποπεριοχή της Santa Barbara, με εγγύτητα στον Ειρηνικό Ωκεανό, ελάχιστες βροχοπτώσεις, όψιμους τρύγους και κάποια ψηλότερα υψόμετρα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Στη Santa Barbara ακολουθούν συνταγή Βουργουνδίας. Από τα 6.000 εκτάρια που καλλιεργούνται σε ολόκληρη την κομητεία, το 38% είναι φυτεμένα με Pinot Noir, το 30% με Chardonnay και το υπόλοιπο 32% με περίπου 70 ποικιλίες. Σε όλες τις περιοχές της Santa Barbara Wine County δραστηριοποιούνται περίπου 280 οινοποιεία.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Τα δύο οινοποιεία που κρατάνε ψηλά τη «σημαία» της Santa Barbara είναι το αγαπημένο Au Bon Climat του Jim Clendenen, ο οποίος δυστυχώς απεβίωσε τον φετινό Μάιο, και το Sanford Winery, που

σήμερα ανήκει στην οικογένεια Terlato, ιδρυθέν από τον Richard Sanford. Ο Richard Sanford ήταν αυτός που φύτεψε τον πρώτο μοντέρνο αμπελώνα στην περιοχή και θεωρείται ηγετική της μορφή. Μετά την πώληση του Sanford Winery στους Terlato, ίδρυσε το Alma Rosa, επίσης στο Santa Rita Hills.

Στην ίδια περιοχή και το Sea Smoke Cellars, το Arcadian του Joe Davis, το Gainey Vineyard (με το αρχικό ράντσο ανατολικά στη Santa Ynez Valley) και το Melville του Chad Melville. Με σταφύλια από την ίδια περιοχή δουλεύει και το Whitcraft Winery της οικογένειας Whitcraft, ένα κυριολεκτικά urban οινοποιείο, που βρίσκεται σε ελάχιστη απόσταση από το κέντρο της Santa Barbara. Στο Foxen Vineyard & Winery θα δοκιμάσετε όμορφα κρασιά από τη Santa Maria AVA, ενώ μια στάση στο Fess Parker Winery θα σας δώσει την ευκαιρία να δοκιμάσετε εξαιρετικά κρασιά από όλη τη Santa Barbara. Το οινοποιείο ίδρυσε το 1988 ο ηθοποιός Fess Parker, που ενσάρκωσε τον Davy Crockett της Walt Disney. Το οινοποιείο βρίσκεται έξω από το Los Olivos, μόλις 2,5 χιλιόμετρα από τη Neverland (σήμερα Sycamore Valley Ranch) του Michael Jackson.

Η μαγευτική Santa Barbara θα συνεχίσει να ξεδιψάει τους celebrities του Beverly Hills και του Hollywood, ενώ πάντα θα αποτελεί το μέρος στο οποίο η ομορφιά του τόπου συναγωνίζεται την ομορφιά των κρασιών του. Μακάρι να επιστρέψουμε σύντομα...



IDEALISK
Ανταρτί για φελξός μη υαλίων

1,99€

Με βραχύ χερί, για την ευχελ, ρερη
πρσρση των φελών των μη υαλίων,
ση συνολόση μλε.

Ζ' ύμε μαζί





Το κτίριο του WSPC στο Παλαιό Φάληρο.



Μαθαίνοντας τα μυστικά του καφέ.

WSPC

Πολλά μεσολάβησαν μέσα στα δύο χρόνια που πέρασαν από τότε που το WSPC γιόρτασε τα 15 χρόνια λειτουργίας του. Η πανδημία του Covid, με τα lockdowns που ακολούθησαν, μας πάγωσε όλους, ειδικά όμως στον χώρο της εκπαίδευσης ξαφνικά σταμάτησε ο χρόνος. Για κάποιους ήταν καταστροφή, για κάποιους άλλους μια ευκαιρία να δουν αλλιώς τα πράγματα, να προσαρμοστούν στα δεδομένα μιας νέας εποχής, που ήταν ήδη εκεί αλλά κανείς δεν τολμούσε να τα αγγίξει.

«Ήταν κάτι που είχαμε στο μυαλό μας καιρό και θεωρούμε ότι τώρα είναι η κατάλληλη στιγμή να το προχωρήσουμε, καθώς η εγχώρια αγορά έχει ωριμάσει».

Η απόφαση αυτή έρχεται μετά από δύο δύσκολους χειμώνες, κατά τους οποίους εξαιτίας της πανδημίας όλο το πρόγραμμα σπουδών του WSET έπρεπε να περάσει από τη διά ζώσης παρουσία στην on line διδασκαλία, κάτι καθόλου εύκολο, δεδομένου ότι η διδασκαλία χωρίζεται σε δύο μέρη, θεωρητικό και πρακτικό. «Έχουμε γίνει ένα μικρό εμφιαλωτήριο», εξηγεί η κ. Κυριαζή, «προκειμένου οι σπουδαστές να λαμβάνουν ένα kit που περιλαμβάνει τα δείγματα από τα κρασιά που πρέπει να δοκιμαστούν για το πρακτικό κομμάτι της διδασκαλίας». Η οργάνωση όλης αυτής της διαδικασίας ήταν μια πραγματική δοκιμασία, όμως το προσωπικό της σχολής κινητοποιήθηκε άμεσα και μέσα σε λίγες εβδομάδες το πρόγραμμα σπουδών έγινε όλο διαδικτυακό. «Ήταν και είναι ένα δύσκολο εγχείρημα, με μεγάλο κόστος», ομολογεί η κ. Κυριαζή, η οποία ωστόσο θεωρεί ότι τα εργαλεία που μας προσφέρει πλέον η τεχνολογία δίνουν την ευκαιρία σε πολύ περισσότερους ανθρώπους να μορφώνονται, ανεβάζοντας έτσι συλλογικά το επίπεδο της κοινωνίας.

Τα ανήσυχα πνεύματα των ανθρώπων του WSPC, ωστόσο, αποφάσισαν να διευρύνουν έτι περαιτέρω τις δραστηριότητες του οργανισμού. Ανοίγοντας την ομπρέλα των εκπαιδευτικών του προγραμμάτων και σε συνεργασία με το Beverage Standards Association της Βρετανίας, περνά πλέον στον χώρο του καφέ, σχεδιάζοντας και υλοποιώντας εκπαιδευτικά προγράμματα που στόχο έχουν την επιμόρφωση των ανθρώπων που ασχολούνται επαγγελματικά με τον τομέα αυτόν. «Είμαστε άνθρωποι της γεύσης, θέλαμε να καλύψουμε την αγορά της ευρύτερης εστίασης και ο καφές είναι κομμάτι της», τονίζει η κ. Κυριαζή. Στόχος είναι και πάλι η επιμόρφωση των ανθρώπων της αγοράς, η οποία είναι μια αγορά σε διαρκή άνοδο, με βασικό μόντο «Όπως σεβαστήκαμε το κρασί, θα σεβαστούμε και τον καφέ». Για τις ανάγκες της διδασκαλίας δημιουργήθηκε εξ ολοκλήρου ένα άρτια εξοπλισμένο εργαστήριο στην έδρα του οργανισμού στο Παλαιό Φάληρο, όπου οι σπουδαστές μαθαίνουν τη θεωρία γύρω από την παραγωγή του καφέ, εκπαιδευόμενοι παράλληλα στον χειρισμό των μηχανών.

Η επιτυχημένη πορεία του WSPC τα τελευταία χρόνια και η κατά γενική ομολογία μεγάλη συμβολή του στην επιμόρφωση των ανθρώπων του κρασιού, η οποία με τη σειρά της άλλαξε σε μεγάλο βαθμό το πώς βλέπουν οι Έλληνες καταναλωτές το κρασί, αποτελεί την καλύτερη εγγύηση γι' αυτό που μπορεί να συμβεί στο μέλλον και σε άλλους χώρους της ευρύτερης εστίασης. Αποτελεί δε ένα εξαιρετικό παράδειγμα λειτουργίας ιδιωτικών εκπαιδευτικών φορέων που βλέπουν, αφουγκράζονται και συνεργάζονται με την αγορά, με στόχο την υψηλού επιπέδου επιμόρφωση των ανθρώπων της.

Η on line εκπαίδευση μπήκε στη ζωή μας δυναμικά, με όλα τα γνωστά υπέρ και κατά, και ακόμη δεν γνωρίζουμε ποιος θα είναι τελικά ο ρόλος της, καθώς κανείς δεν μπορεί να πει με σιγουριά ότι η φετινή χρονιά θα είναι μια χρονιά εξ ολοκλήρου διά ζώσης εκπαίδευσης. Μέσα σε αντικειμενικά δύσκολες συνθήκες για όλους τους εκπαιδευτικούς οργανισμούς ανεξαρτήτως αντικειμένου, το WSPC, ο εκπαιδευτικός οργανισμός που εδώ και χρόνια υπηρετεί πιστά τον χώρο του κρασιού τροφοδοτώντας την αγορά με άριστα καταρτισμένους επαγγελματίες, αποφάσισε να ανοίξει τον βηματισμό του και με το βλέμμα στραμμένο προς το μέλλον να προχωρήσει σε νέες συνεργασίες, αμβλύνοντας παράλληλα τους κλάδους επιμόρφωσης, για να περιλάβει από φέτος και τον κλάδο του καφέ.

Μετά από 17 χρόνια επιτυχημένης συνεργασίας με το WSET και το Court of Master Sommelier, τους δύο εκπαιδευτικούς οργανισμούς με αντικείμενο το κρασί που εδρεύουν στη Βρετανία, το WSPC, υπό την αδιάκοπη καθοδήγηση του εμπνευστή του, Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, προχωρά από φέτος στη συνεργασία με το Wine Scholar Guild της Αμερικής, προσφέροντας μια πιο εξειδικευμένη γνώση στις τρεις χώρες που κυριαρχούν παγκοσμίως στην αγορά του κρασιού: Γαλλία, Ιταλία και Ισπανία. «Η φιλοσοφία μας πάντα ήταν να μορφώνουμε περαιτέρω την αγορά. Μετά από 20.000 αποφοίτους και 17 χρόνια λειτουργίας, θεωρήσαμε ότι πρέπει να μπορούμε και στην κάθετη εκμάθηση, δηλαδή την πιο εξειδικευμένη», εξηγεί η Αντωνία Κυριαζή, γενική διευθύντρια του WSPC, «χωρίς αυτό να σημαίνει ότι εγκαταλείπουμε την οριζόντια εκμάθηση». Το Wine Scholar Guild (WSG) ιδρύθηκε στις Ηνωμένες Πολιτείες το 2005 μέσα από την ανάγκη των επαγγελματιών του χώρου να γνωρίσουν περισσότερο σε βάθος τις τρεις αυτές χώρες. «Στόχος της νέας συνεργασίας είναι οι επαγγελματίες που ενδιαφέρονται να μάθουν περισσότερα για την κάθε χώρα ξεχωριστά», τονίζει η κ. Κυριαζή. Πρόκειται συνεπώς για μια αμερικανική πιστοποίηση, που θα λειτουργεί συμπληρωματικά στις πιστοποιήσεις που παρέχει ήδη το WSPC μέσω της πολυετούς και πολύ επιτυχημένης συνεργασίας του με το βρετανικό WSET και η οποία ξεκινά από το Επίπεδο 1 και φθάνει μέχρι το Diploma (Επίπεδο 4).

APPELLATION AMOK

Τα τελευταία χρόνια διακρίνω έναν αναβρασμό στην παραγωγική διαδικασία του κρασιού τόσο στις παραδοσιακές ευρωπαϊκές χώρες όσο και στις χώρες του Νέου Κόσμου, ο οποίος νομοτελειακά θα επηρεάσει το κρασί που θα κυλήσει στα ποτήρια μας και πιστεύω πως αξίζει τον κόπο να τον ψηλαφήσουμε.

Πιο συγκεκριμένα, παρατηρώ συντηρητικές οινικές περιοχές του Παλαιού Κόσμου να αποτινάσσουν τον χιτώνα της Ονομασίας Προέλευσης σε μια πιο Vin de Liberté διάθεση και ταυτόχρονα περιοχές του Νέου Κόσμου να προσπαθούν να χτίσουν πιο εξειδικευμένα brand names-τοπωνύμια, αλλάζοντας την πιο γενική μέχρι πρότινος προσέγγιση της εξωστρέφειάς τους. Ταυτόχρονα εμφανίζονται και στο ήδη υπάρχον οινικό status χαρμάνια που, για να είμαι ειλικρινής, δυσκολεύομαι να καταλάβω τον λόγο ύπαρξής τους. Προφανώς και δεν αναφέρομαι σε περιοχές που παραδοσιακά και σε μεγάλο βάθος χρόνου έχουν κατασταλάξει στη συνύπαρξη ποικιλιών όπως το Cabernet Sauvignon με το Merlot με τα υπόλοιπα παρανυφάκια στο Bordeaux, ούτε στο πολυποικιλιακό χαρμάνι του νότιου Ροδανού με τα δεκατρία διαφορετικά σταφύλια, που –μεταξύ μας– περισσότερη χρησιμότητα έχει στις γραπτές εξετάσεις των οινοχόων παρά στη γευστική αρμονία του κρασιού. Είναι κοινό μυστικό πως σε κάθε Châteauneuf-du-Pape το Grenache παίζει τον πρωταγωνιστικό ρόλο με τα Syrah, Cinsault και Mourvèdre να συμπληρώνουν το χαρμάνι. Απλώς δυσκολεύομαι να καταλάβω τον λόγο συνύπαρξης Chardonnay και Sauvignon Blanc στην ίδια φιάλη, όπως επίσης και τα πολυποικιλιακά ερυθρά του Νέου Κόσμου με βάση το Cabernet Sauvignon, το Merlot, το Syrah, το Carménère και το Malbec, μεταξύ άλλων. Μπορεί να είναι μια προσπάθεια να ξαναγραφτεί η ιστορία, μπορεί να είναι μια μόδα που θα περάσει. Όπως και να έχουν τα πράγματα, αξίζει τον κόπο να εξετάσουμε την κάθε περίπτωση ξεχωριστά.

Ξετυλίγοντας το κουβάρι της ιστορίας μας από τη Γαλλία, παρατηρώ και δοκιμάζω τα τελευταία χρόνια Merlot από την Avignon, Gamay από το Languedoc, Verdejo από τον Λίγηρα και γενικώς βλέπω μια διάθεση να απαλλαγούν από τον κορσέ της εκάστοτε Ονομασίας Προέλευσης. Φυσιολογικό εν μέρει, αφού οι Γάλλοι έχουν υπάρξει υπερβολικά συντηρητικοί και κατά καιρούς προβλέψιμοι. Οι γενιές αλλάζουν, τα παιδιά των οινοπαραγωγών σπουδάζουν και κάνουν την πρακτική τους εξάσκηση σε πιο απελευθερωμένες οινικές πατρίδες και μοιραία εναποθέτουν την επιρροή που εισέπραξαν και τις πρακτικές στις οποίες εκπαιδεύτηκαν στη Νέα Ζηλανδία ή στην Καλιφόρνια σε αμπελοτόπια αυστηρά και δογματικά, όπως της Βουργουνδίας ή της Αλσατίας. Παρενθετικά η ιστορία μου θυμίζει την περίπτωση του Telmo Rodriguez, του enfant terrible του ισπανικού αμπελώνα. Επιστρέφοντας γεμάτος ιδέες και ενθουσιασμό από το ταξίδι οινικής ενηλικίωσης στο πατρικό του κτήμα, το Bodegas Remelluri στη Rioja, προσπάθησε να πείσει τον πατέρα του να ακολουθήσουν πιο ριζοσπαστικές για την εποχή τεχνικές στην παραγωγή του παραδοσιακού κατά τα άλλα κρασιού τους. Το μόνο που κατάφερε ήταν να τον αποκληρώσει και να διακόψουν τις

σχέσεις τους για κάποια χρόνια. Δυστυχώς ή ευτυχώς, οι επαναστάσεις έχουν και απώλειες. Πιστεύω πως το γαλλικό κρασί υπήρξε υπερβολικά ακαδημαϊκό, πράγμα που πλήρωσε ειδικά στην κατηγορία της καθημερινής- απενοχοποιημένης κατανάλωσης με την είσοδο των κρασιών του Νέου Κόσμου. Στις μέρες μας υπάρχει αρκετό νέο αίμα, που προσδίδει πιο σύγχρονα κρασιά, κάποια εκ των οποίων ξαναγράφουν την ιστορία.

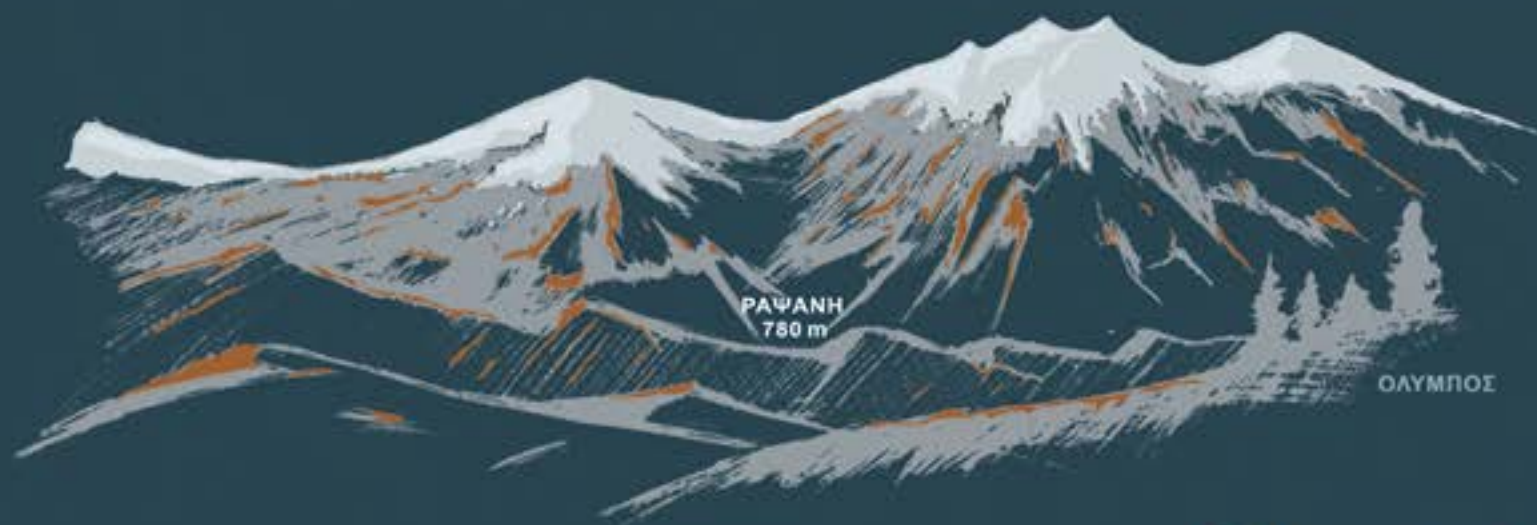
Στα δικά μας ελληνικά δρώμενα πιστεύω πως τα έχουμε πάει αρκετά καλά. Αναπόφευκτα το μυαλό μου γυρνάει στη δεκαετία του '90 και πιο συγκεκριμένα σε δύο πολύ ιστορικές ετικέτες που επηρέασαν με τον δικό τους τρόπο τον ρου της ιστορίας του ελληνικού κρασιού. Αναφέρομαι στον Μέγα Οίνο του Κτήματος Σκούρα και στο Γιαννακοχώρι του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Για τα δεδομένα της εποχής τους πιστεύω πως ήταν κρασιά-σημεία αναφοράς. Σε μια εποχή που η εξωστρέφεια του ελληνικού κρασιού δεν ήταν στα καλύτερά της, τόσο η ανάμειξη του Αγιωργίτικου με το Cabernet Sauvignon στη Νεμέα, όσο και του Ξινόμαυρου με το Merlot στη Νάουσα βοήθησε τόσο επικοινωνιακά όσο και στην επιρροή των επόμενων γενεών. Και οι δύο προσπάθειες γεννήθηκαν από την ανάγκη να προσθέσουμε πολυπλοκότητα και μακροβιότητα στο Αγιωργίτικο και να λειάνουμε τον τανικό χαρακτήρα του Ξινόμαυρου αντίστοιχα και, κατά την προσωπική μου γνώμη, αναφερόμαστε σε δύο σπουδαία κρασιά. Με την πάροδο του χρόνου το Syrah κέρδισε τον δικό του χώρο στο χαρμάνι και με τις δύο κυρίαρχες ελληνικές ποικιλίες, με αξιοθαύμαστα αποτελέσματα οφείλω να παραδεχτώ, ενώ στην Κρήτη ένα τοπωνύμιο με αρκετά κοινά στοιχεία με αυτά της κοιλάδας του Ροδανού, το Κτήμα Μανουσάκη, διακρίνεται με μια Rhone Ranger έκφραση σωστά μελετημένη και εκτελεσμένη.

Στις χώρες του Νέου Κόσμου η Αυστραλία κινείται μεθοδικά με μακρόπνοες έρευνες και φρεσκάρει το προφίλ των κρασιών της, βάζοντας και νέες ποικιλίες στο προσκήνιο που καταφέρνουν να κινήσουν την περιέργεια των οινοφίλων. Η Νέα Ζηλανδία προσπαθεί να δραπετεύσει από τη μονοτονία του πολύ καλοφτιαγμένου Sauvignon Blanc, με αιχμή του δόρατος το Pinot Noir, που κατά την προσωπική μου άποψη δεν θα καταφέρει να μας συστηθεί ως υποκατάστατο της Βουργουνδίας. Ηνωμένες Πολιτείες, Χιλή και Αργεντινή κάνουν τη δική τους προσπάθεια επαναστάσεως με έμφαση στον τοπωνυμιακό χαρακτήρα, χωρίς ιδιαίτερα θετικά αποτελέσματα μέχρι στιγμής. Παραδέχομαι βέβαια πως είμαι αφόρητα Francophile και ίσως να μην είμαι ο πιο αντικειμενικός-κατάλληλος άνθρωπος για να αφουγκραστώ τη διαφορετικότητα της Sonoma County από το Paso Robles στο ποτήρι μου.

Κλείνοντας, πιστεύω πως πρέπει να είμαστε επιεικείς και λογικοί απέναντι στα νέα ήθη του κρασιού. Δεν αποτελεί πανάκεια η δογματική κατανάλωση μονοποικιλιακών, πολυποικιλιακών, επιτραπέζιων, τοπικών ή ΠΟΠ κρασιών. Θυμίζω και την περίπτωση του Chardonnay Αντωνόπουλου (του ακριβότερου και σπουδαιότερου, για πολλούς, ελληνικού λευκού κρασιού) που μεσουρανούσε πριν από κάποια χρόνια κάτω από τη χαμηλότερη ιεραρχικά ομπρέλα του επιτραπέζιου οίνου. Ιστορικά οι ανακατατάξεις σε όλους τους τομείς χρειάστηκαν τον χρόνο τους. Μπορεί να μην τα καταφέρνει πάντα ο πρώτος, το σίγουρο είναι πως ο αναβρασμός μόνο καλά θα μας χαρίσει. Αλίμονο αν δεν υπήρχαν ανήσυχια πνεύματα ανάμεσά μας.



“Μοναδικά Αμπελοτόπια, Διαφορετικά Υψόμετρα,
Ξεχωριστός Χαρακτήρας”



Σύγχρονο, φινετσάτο, διακριτικό και πάνω απ' όλα δροσερό, το αίθριο του B&E Goulandris Café-Restaurant αποτελεί έναν ιδανικό χώρο συνάντησης για κάθε ώρα της ημέρας.

B&E GOULANDRIS CAFÉ-RESTAURANT SERVED BY IT

Ολοκληρώστε ή και ξεκινήστε την επίσκεψή σας στο μουσείο με έναν καφέ ή με ένα πρωινό, μεσημεριανό ή απογευματινό γεύμα, στον ανοιχτό αστικό κήπο που «κρύβεται» μεταξύ του ισογείου και του πρώτου ορόφου του Ιδρύματος Βασίλη & Ελίζας Γουλανδρή. Φέροντας τη σφραγίδα της δημιουργικής ομάδας του ομίλου IT, το μενού του B&E Café-Restaurant υπόσχεται μια μοναδική, comfort gastronomy εμπειρία, όπου κυριαρχεί η μεσογειακή κουζίνα με ένα δημιουργικό twist. Το μενού επιμελείται ο ταλαντούχος chef Χρυσάνθος Μανωλόπουλος, με head chef τον Δημήτρη Δαγκλή.

Μπακαλιάρος πρασοσέλινο

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΠΟΣΕ ΣΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΝΟΡΙ

Υλικά 170 γρ. μπακαλιάρος
0,1 γρ. αλάτι
0,1 γρ. μαύρο πιπέρι
200 γρ. βούτυρο
20 γρ. νόρι

Για το βούτυρο

Τοποθετούμε το βούτυρο και 10 γρ. από τα φύλλα νόρι σε βαθύ κατσαρολάκι σε σιγανή φωτιά, αφήνουμε να σιγοβράσει και με ένα κουτάλι αφαιρούμε τους αφρούς από την επιφάνεια. Όταν σταματήσει να αφρίζει, αποσύρουμε από τη φωτιά, περνάμε από etamine και γάζες σε καθαρό σκεύος και προσθέτουμε τα υπόλοιπα 5 γρ. από τα φύλλα νόρι. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να κρυώσει.

Μπακαλιάρος ποσέ

Κάνουμε τον μπακαλιάρο μπαλοτίνα για να του δώσουμε κυλινδρικό σχήμα και τον τοποθετούμε στο ψυγείο να σφίξει για 2 ώρες, έπειτα αφαιρούμε τη μεμβράνη και τον ποσάρουμε στο βούτυρο νόρι για 8 λεπτά, βγάζουμε από το κατσαρολάκι και αλατίζουμε.

ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΜΕΝΟΥ ΠΡΑΣΟΥ

Υλικά 100 γρ. πράσο
25 ml χυμός λεμονιού
1 γρ. μαύρο πιπέρι
1 γρ. αλάτι
2 γρ. ζάχαρη
50 ml νερό

Καθαρίζουμε τα πράσα και τα χαράζουμε στη μέση. Τα βρέχουμε με ελαιόλαδο και αλατίζουμε. Τα ψήνουμε στην πλάκα ψησίματος ή στο grill μέχρι να πάρουν χρώμα. Έπειτα τα μεταφέρουμε σε ένα ταψάκι, ρίχνουμε 50 ml χυμό λεμονιού, 2 γρ. μαύρο πιπέρι, 5 γρ. ζάχαρη, 50 ml νερό και καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 25 λεπτά. Όταν είναι έτοιμα, τα τοποθετούμε στον κάδο του blender, προσθέτουμε το κρύο βούτυρο σε κυβάκια και χτυπάμε έως ότου ομογενοποιηθούν τα υλικά και έχουμε έναν λείο πουρέ.





Ο Χρύσανθος Μανωλόπουλος με τον Δημήτρη Δαγκλή.

ΠΟΥΔΡΑ ΑΠΟ ΣΕΛΙΝΟ, ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ

Υλικά	25 γρ. σέλινο
	10 γρ. χαμομήλι αποξηραμένο
	0,2 γρ. πράσινο πιπέρι
	1 γρ. άχνη

Πλένουμε καλά τα φύλλα από το σέλινο. Τα στεγνώνουμε, τα πουδράρουμε με την άχνη και τα βάζουμε στον αφυγραντήρα για 24 ώρες στους 55°C. Έπειτα τα τοποθετούμε στο blender μαζί με το αποξηραμένο χαμομήλι και το πράσινο πιπέρι και χτυπάμε δυνατά για περίπου 1 λεπτό. Βγάζουμε το μείγμα από το blender, το απλώνουμε σε ένα ταψί και το τοποθετούμε ξανά στον αφυγραντήρα για άλλες 8 ώρες στους 55°C. Το αποθηκεύουμε σε βαζάκι, σε δροσερό και ξηρό μέρος, για 1 εβδομάδα.

ΠΙΚΛΕΣ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΡΑΠΑΝΑΚΙ (για 3 μερίδες)

Υλικά	1 πράσινο μήλο
	2 ραπανάκια
	50 ml μηλόξιδο
	50 ml νερό
	50 γρ. ζάχαρη
	2 γρ. αλάτι
	4 κόκκοι πράσινου πιπεριού
	1 κλωνάρι θυμάρι

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε νερό, μηλόξιδο, αλάτι, ζάχαρη, τους κόκκους πράσινου πιπεριού, θυμάρι και αφήνουμε να βράσει για 1 λεπτό. Αφαιρούμε τον χυμό από την κατσαρόλα και αφήνουμε να κρυώσει. Πλένουμε και κόβουμε το μήλο στη μέση, έπειτα το κόβουμε σε λεπτές φέτες 2 χιλιοστών και τέλος σε sticks του 1 χιλιοστού. Πλένουμε και κόβουμε τα ραπανάκια στη μέση (κάθετα) και έπειτα σε λεπτές φέτες 1 χιλιοστού. Αφού κρυώσει το ξύδι, τον τοποθετούμε σε γυάλινο βάζο, ρίχνουμε μέσα το μήλο και τα ραπανάκια και τα αφήνουμε σε σκιερό και δροσερό μέρος για τουλάχιστον 48 ώρες.

ΚΕΤCHUP ΚΑΡΟΤΟΥ

Υλικά	300 γρ. καρότα
	50 ml μηλόξιδο
	50 ml χυμός μήλου
	0,2 γρ. αλάτι
	0,1 γρ. μαύρο πιπέρι
	0,1 γρ. κανέλα σκόνη
	0,1 γρ. κάρδαμο
	0,3 γρ. κύμινο
	100 γρ. ζάχαρη
	50 ml νερό

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το καρότο με τη ζάχαρη και σε χαμηλή φωτιά αφήνουμε να καραμελώσει ελαφρώς το καρότο και να λιώσει εντελώς η ζάχαρη. Έπειτα προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και αφήνουμε να μαγειρευτεί σε χαμηλή φωτιά έως ότου εξατμιστούν τα 2/3 από τα υγρά στο κατσαρολάκι. Αφαιρούμε από τη φωτιά και χτυπάμε στο blender μέχρι να έχουμε μια γυαλιστερή ketchup χωρίς κομματάκια, περνάμε από etamin και βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ

Μελισσόπετρα, Κτήμα Τσέλεπος
Gewürztraminer

Το κρασί διαθέτει έντονο και σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, που θυμίζει εξωτικά φρούτα, άνθη και λουκούμι τριαντάφυλλο. Η γεύση του είναι ισορροπημένη και πλούσια, με καθοριστικό της στοιχείο μια ευχάριστη, δροσιστική οξύτητα που ταιριάζει απόλυτα με το πιάτο μας.

L' Esprit du Lac, Κτήμα Κυρ-Γιάννη
Ξινόμαυρο

Το Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο μπορεί να δώσει αναζωογονητικά και πολύ ευχάριστα ροζέ κρασιά, πόσω μάλλον όταν φέρει την υπογραφή του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Για την παραγωγή του επιλέγονται εξαιρετικής ποιότητας σταφύλια από παλαιούς αμπελώνες σε υψόμετρο 600 μ., ενώ το άρωμα και η δροσιστική οξύτητά του συνοδεύουν άριστα πιάτα της καλοκαιρινής μεσογειακής κουζίνας όπως το δικό μας.



ÉLÉGANT



WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY

WineArtEstate.com



Κολοκυθάκια julienne μαριναρισμένα με δυόσμο, γαρίδες και vinaigrette μοσχολέμονου.

Ο χώρος εστίασης του κεντρικού κτιρίου του Μουσείου Μπενάκη θεωρείται ένα από τα κρυμμένα μυστικά της πρωτεύουσας, τόσο κοντά στο κέντρο της Αθήνας, αλλά και τόσο μακριά από τον θόρυβο και το άγχος της αστικής καθημερινότητας.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ ΚΟΛΩΝΑΚΙ

Πρόκειται για μια αίθουσα με μοντέρνα και κλασικά στοιχεία, άνοιγμα σε τεράστια βεράντα και άπλετη θέα στον Εθνικό Κήπο και στην Ακρόπολη, αριστοκρατική αύρα και θαμνώνες υψηλού κοινωνικού και πολιτικού status. Εδώ μπορείτε να απολαύσετε υψηλή και ταυτόχρονα προσιτή γαστρονομία, συνοδεία εκλεκτών κρασιών, αλλά και ροφήματα κάθε είδους από νωρίς το πρωί έως και αργά το βράδυ, πάντα με την υπογραφή του catering Δειπνοσοφιστήριον.

Κολοκυθάκια julienne μαριναρισμένα με δυόσμο, γαρίδες και vinaigrette μοσχολέμονου

Υλικά 1 κιλό κολοκυθάκια
150 γρ. φρέσκο κρεμμυδάκι
30 γρ. δυόσμος
Ξύσμα από 2 λεμόνια
Χυμός από 2 λεμόνια
150 ml ελαιόλαδο
4 γαρίδες βρασμένες και μαριναρισμένες σε ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι

(Για τη vinaigrette)
2 lime
1 κουταλιά της σούπας μέλι
1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
200 ml ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι

Για τα κολοκυθάκια
Αφού περάσουμε τα κολοκυθάκια από το μαντολίνο, τα αλατίζουμε και τα αφήνουμε μισή ώρα μέχρι να αποβάλουν τα υγρά τους. Στη συνέχεια ψιλοκόβουμε τα υλικά και τα ανακατεύουμε μαζί με τα κολοκυθάκια, προσθέτοντας ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

Για τη vinaigrette
Παίρνουμε τον χυμό από τα 2 lime και τον ανακατεύουμε καλά με το μέλι, τη μουστάρδα, το ελαιόλαδο και το αλατοπίπερο.

Για το στήσιμο
Χρησιμοποιούμε ένα στρογγυλό τσέρκι για να φτιάξουμε τη βάση με τα κολοκυθάκια. Μόλις σταθεί η βάση μας, αφαιρούμε το τσέρκι και στη συνέχεια τοποθετούμε τις γαρίδες στην κορυφή και περιχύνουμε με τη vinaigrette.

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΟΥ SOMMELIER ΑΡΗ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗ

Κτήμα Σιγάλα Αμ Ασύρτικο Μονεμβασιά Λευκός

Το Αμ από το Κτήμα Σιγάλα είναι ένα ιδανικό τσίρι δίπλα στα κολοκυθάκια με τις γαρίδες. Είναι ένα χαρμάνι Ασύρτικου με Μονεμβασιά, με έντονη αρωματική ένταση ανάλογη του πιάτου μας και τραγανή οξύτητα, που θα εξισορροπήσει τον εσπεριδοειδή χαρακτήρα της vinaigrette. Από την άλλη, τα βοτανικά, φυτικά και mineral στοιχεία του πιάτου ισορροπούν με τον ορυκτό χαρακτήρα του κρασιού και ενισχύουν το φρούτο του κρασιού.



Ο Βασίλης Μακρής από το Δειπνοσοφιστήριο.

ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΔΕΝ ΘΥΜΟΜΑΣΤΕ ΜΕΡΕΣ, ΘΥΜΟΜΑΣΤΕ ΣΤΙΓΜΕΣ

Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που κρατήθηκαν σε ένα ημερολόγιο.

Ένα καλοκαιρινό βράδυ στη Θεσσαλονίκη, ανακάλυψα το υπέροχο BleVin στον πεζόδρομο της Γεωργίου Σταύρου, πάνω από την Τσιμισκή. Το απόλυτο μαγαζί για ποιοτικό κρασί στη συμπρωτεύουσα, με τη φροντίδα του Αλεξάνδρου Μπουζικά, καλύτερου Έλληνα οινοχόου για το 2017. Επιλογές κρασιών από όλο τον κόσμο, λίστα κρασιών που ξεφεύγει από την πεπατημένη, αλλαντικά ωρίμανσης –δικής τους εισαγωγής– και υπέροχα πιάτα. Πολλά κρασιά, εκτός από μισό και κανονικό ποτήρι, προσφέρονται και σε δόσεις δοκιμής για όσους θέλουν να εξερευνήσουν περισσότερες περιοχές και ποικιλίες. Η μοναδικά φιλόξενη αύρα κορυφώνει μια ούτως ή άλλως σπάνια και εκλεκτή εμπειρία.

Μια βραδιά μοναδικής γαστρονομικής απόλαυσης ζήσαμε στο εστιατόριο Samano του chef Λεωνίδα Κουτσόπουλου με την αγαπημένη κουμπαραρέα μας στην πανέμορφη Αντίπαρο. Στα ποτήρια μας ο πασπαρτού Ροδίτης Natural της Sant' Or, ένα κρασί ήπιας οινοποίησης με πλούτο και φρεσκάδα. Στα πιάτα μας παρήλασαν γεύσεις που περιγράφηκαν από την παρέα ως «τρισδιάστατες». Τζατζίκι αβοκάντο με ρέβα, κόλιανδρο και αυγοτάραχο, μια μαγική πράσινη φάβα και λουκάνικο προβατίνας, κρόκος αυγού και τρούφα, ένα φινό ceviche γαρίδας, γιουβέτσι θαλασσινών με αστακό, караβίδες και μύδια, αλλά και ένα φινό αρνάκι φρικασέ. Το μοντέρνο ρυζόγαλο και τα choux με αλατισμένη καραμέλα έβαλαν έναν ξεμυαλιστικό επίλογο.

Ιταλικά δεν ξέρω, αλλά, δοκιμάζοντας το Chanti Classico 2017 του οινοποιείου Querciabella, αναφώνησα «magnifico»! «Querciabella» στα ιταλικά σημαίνει «όμορφες βελανιδιές» και είναι αυτές που περικυκλώνουν τους αμπελώνες στο Ruffoli και στη Radda του Chanti Classico, δίνοντας το όνομα στο κρασί και στο οινοποιείο. Η ποικιλία Sangiovese καλλιεργείται βιολογικά και χαρίζει υπέροχο κόκκινο φρούτο, κόκκινα κεράσια, άνθη, βύσσина, βιολέτες και νύξεις ορυκτότητας. Φινό και ξεμυαλιστικό στη μύτη, με μια ανεπιτήδευτη, casual πολυπλοκότητα, σαν οτιδήποτε ιταλικό δηλαδή. Η υψηλή οξύτητα χαρίζει φρεσκάδα και απόλυτη Chanti τυπικότητα στο κρασί. Υψηλές τανίνες, τις οποίες η δομή του κρασιού χωνεύει ιδανικά. Ζύμωση σε inox και γαλλικά δρύινα βαρέλια, εκχύλιση 12 ημερών, ωρίμανση σε βαρέλια για 14 μήνες. Τα 30 hl/ha αποδίδουν 90.000 αξιολάτρευτες φιάλες.

Στη γειτονιά μας, στην πλατεία Αναλήψεως στα Βριλήσσια, βρίσκεται το εστιατόριο KINJO Japanese Restobar. Βέβαια εστιατόριο της γειτονιάς δεν το λες, ειδικά όταν –αρκετά απαιτητικοί– φίλοι που είναι σε διαρκή αναζήτηση του κορυφαίου εν Αθήναις εστιατορίου για sushi το κατατάσσουν πάνω και από τα πιο καταξιωμένα εστιατόρια του είδους. Βρεθήκαμε ένα βράδυ στην όμορφη αυλή του με αφορμή γενέθλια και περάσαμε υπέροχα, απολαμβάνοντας ολόφρεσκα sashimi και nigiri διά χειρός του chef Νίκου Πολιτάκου. Στα ποτήρια μας η Άφουρα Σαντορίνη του Anhydrous Winery, μια φιάλη που φέραμε από το σπίτι με τη λογική BYOB. Μπορείς δηλαδή να φέρεις όποιο κρασί θέλεις από τη συλλογή σου και θα πληρώσεις απλώς το service, κατά τα ήθη των ψαγμένων wine restaurants του εξωτερικού.

Το νέο μου κόλλημα λέγεται «My Pizza Project», μια ευρεσιτεχνία του chef Γιώργου Χριστοδουλόπουλου. Στο website τους υπόσχονται ότι με τον εξοπλισμό και τις οδηγίες τους μπορείς να φτιάξεις «πίτσα αυθεντικού ιταλικού στιλ» στο σπίτι, με παρόμοια αποτελέσματα με εκείνα που θα είχαμε σε έναν παραδοσιακό ξυλόφουρνο. Πυρακτώνεις την ειδική μαντεμένια βάση στον φούρνο για 45 λεπτά, έτσι ώστε η θερμοκρασία του να ξεπεράσει τους 360 βαθμούς Κελσίου, παρόλο που ο θάλαμος έχει χαμηλότερη θερμοκρασία. Μαθαίνεις να ωριμάζεις και να ανοίγεις τα ζυμάρια –είναι ευκολότερο από ό,τι ακούγεται!–, επιλέγεις ολόφρεσκα υλικά για topping και ανοίγεις ένα φανταστικό Studio ροζέ του Château Miraval. Το ροζέ των Brangelina δημιουργεί υπέροχες γευστικές γέφυρες με τη σάλτσα τομάτας. Το νέο gadget έχει ήδη δημιουργήσει μοναδικές ευκαιρίες για μαζώξεις και παρεΐστικα wine & pizza πάρτι.

Εστιατόριο Remezzo στο Σίγρι Λέσβου. Αυτή η υπέροχη βεράντα πάνω από τη θάλασσα με τη μοναδική θέα θα μας μείνει αξέχαστη. Όχι μόνο για την ανεμπόδιστη θέα και τη στρατηγική θέση του εστιατορίου, αλλά και για τις υπέροχες, αυθεντικές γεύσεις που προσφέρει. Δεν σκοπεύαμε να φάμε αστακό, αλλά, όταν είδαμε τα ενυδρεία με τους ζωντανούς αστακούς έτοιμους για μαγείρεμα αλλά και την ειλικρινή τιμολόγηση, είπαμε να δοκιμάσουμε. Μια πεντανόστιμη αστακομακαρονάδα και άλλα θαλασσινά από τις τοπικές βάρκες έκαναν τα ουζοπότηρά μας να αδειάζουν. Οι επιλογές σε κρασί ήταν επίσης αξιόλογες.

ΔΙΝΟΝΤΑΣ
έμφραση
σε αυτό που
αξίζει.

Από: Κτημα Παυλίδη



Emphasis. Assyrtiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  | 

WINE BUDDIES

Ιστορίες κρασιού
μπροστά σε ένα μπουκάλι.
Ο Μύρωνας Στρατής
τραγουδιστής και όχι μόνο
μιλάει με το φίλο του
Γιάννη Παππά.

Μ Πας καλά; Μην την ανοίξεις.

ΓΠ Σιγά. Δεν θα πιούμε μια σαμπάνια με λίγο αυγοτάραχο για αρχή;

Μ Τρελό pairing, μου αρέσει πάρα πολύ η σαμπάνια, αλλά δεν έχω μεγάλη εμπειρία. Κάποτε είχαμε πάει με τους κουμπάρους μου στο El Celler de Can Roca στην Ισπανία και είχαμε πάθει πλάκα με το food and wine pairing που έκαναν εκεί.

ΓΠ Εγώ λυπάμαι που θα το πω, αλλά πιστεύω πως το κοινό στην Ελλάδα είναι λίγο φοβισμένο με τα τολμηρά pairing. Είμαστε πιο πολύ για ασφαλές ταίριασμα. Θεωρούμε ακόμα γαστρονομικό ένα κρασί μόνο αν έχει περάσει από βαρέλι. Μας φοβίζει το surf and turf και πολλά άλλα.

Μ Ψοφάω για χτένια με τσορίθο. Γη με θάλασσα. Φρέσκο κασι-κίσιο τυρί με αυγοτάραχο. Όλα αυτά θα ταίριαζαν με αυτό που πίνουμε. Είναι πολύ sharp.

ΓΠ Έχω πάει στην περιοχή. Είναι μαγικά. Μπορεί να είναι πιο όμορφα κι από την Τοσκάνη.

Μ Στην Τοσκάνη είχα πάει με την πρώην κοπέλα μου, αλλά δεν την είχα ευχαριστηθεί τόσο οινικά. Δεν είχαμε πει ούτε ένα Super Tuscan.

ΓΠ Δεν ξέρω αν όταν πας στην Τοσκάνη θα θελήσεις τόσο να πιεις Super Tuscan. Μπορεί να σου γυρίσει και να θέλεις να εξερευνησεις τα άπειρα μικρά οινοποιεία. Όπως καμιά φορά όταν πας στις Κυκλάδες και κυνηγάς τα παραδοσιακά μεζεδοπωλεία-καφενεία.

Μ Δοκίμασε το αυγοτάραχο με το πεκορίνο-τρούφα, νομίζω είναι ο πιο τέλειος συνδυασμός μέχρι τώρα. Βραδιάς με κρασιά και τυριά, το απόλυτο. Εγώ αυτήν την αποκαλώ «νύχτα πλουσίων».

ΓΠ Μαγειρεύεις κάθε μέρα;

Μ Ναι, τώρα ειδικά με τον πιτσιρίκο μου, είμαι όλη μέρα στην κουζίνα και γουστάρω πολύ. Εσύ μαγειρεύεις;

ΓΠ Ναι, πάρα πολύ. Ααα, να σου βάλω να δοκιμάσεις ένα orange που έχω ανοιχτό στο ψυγείο;

Μ Δεν με τρελαίνουν τόσο τα orange. Νιώθω ότι δεν μπορώ να τα εκτιμήσω ακόμα. Καταλαβαίνω ότι είναι ροκ εν ρολ, αλλά δυστυχώς προς το παρόν δεν μου «κάθονται» καλά. Μάλλον πρέπει να τα μελετήσω λίγο περισσότερο, μια και το story πίσω από κάθε κρασί είναι μαγικό.

ΓΠ Εντάξει, μην είσαι τόσο αυστηρός, ούτε κολλημένος. Χαλαρά. Προσωπικά θα ευχαριστηθώ όλα τα στίλ κρασιών. Λοιπόν, ανοίγω λίγο το Ribera del Duero που έφερες, να πάρει λίγο τον αέρα του.

Μ Να το βάζαμε σε μια καράφα λες; Έχει λίγη αναγωγή.

ΓΠ Σε ενοχλεί;

Μ Εμένα; Τη λατρεύω αυτή τη μύτη! Χα χα!

ΓΠ Συμφωνώ. Η αναγωγή θα φύγει μόνη της. Υπομονή.

Μ Εγώ ξεκίνησα να ασχολούμαι με τη γαστρονομία στα 27 μου. Πριν από αυτό, το highlight μου ήταν η μπιραρία Bayern στη Γλυφάδα. Στα 27 μου λοιπόν, κάναμε ένα live στη Θεσσαλονίκη και ο τότε μάνατζέρ μου με πήγε για φαγητό σε ένα εστιατόριο όπου είχε κάνει το consulting ο Λευτέρης Λαζάρου. Εγώ μέχρι τότε ανάμεσα σε ένα μπιφτέκι και μια τσιπούρα θα έπαιρνα προφανώς το μπιφτέκι. Παραγγέλνει ριζότο με κυδώνια. Του λέω: «Είσαι τρελός;». Το τρώω και... μπουμ! Τότε κατάλαβα τι γίνεται εκεί μέσα. Άρχισα να πηγαίνω στο Βαρούλκο, τρεις φορές τη βδομάδα. Τότε ξεκίνησα και με το wine pairing. Ερχόταν ο Λαζάρου και μας έλεγε: «Με αυτό το πιάτο θα δοκιμάσετε αυτό το Chardonnay του τάδε κ.λπ.». Εκεί άρχισα να έχω μια σχέση με το κρασί, χωρίς όμως να ξέρω τι πίνω.

Ντρέπομαι που το λέω, αλλά μέχρι τα 36 μου δεν άνοιξα ποτέ μπουκάλι σε εστιατόριο. Έπαιρνα το wine pairing, άκουγα πάντα με ευλάβεια τον sommelier. Έχω πει θυρυλικά κόκκινα στη Στοκχόλμη και στην Κοπεγχάγη, αλλά δεν έχω ιδέα τι ήταν. Αυτό το πράγμα, να αγοράσεις ένα κρασί, να διαβάσεις τι πρόκειται να πιεις, να παρατηρήσεις το πόσο αλλάζει μέχρι να τελειώσεις το μπουκάλι, το έζησα στην πρώτη καραντίνα.

ΓΠ Είναι πολύ ωραίο το παιχνίδι που συμβαίνει μέσα στη φιάλη, στα ποτήρια, να βάζεις μικρή ποσότητα. Για μένα ο ιδανικός αριθμός ατόμων είναι τέσσερα.

Μ Είναι μαύρη μαγεία. Ακόμα και στην καράφα. Δεν ξέρω τι άποψη έχεις για τις καράφες.

ΓΠ Δεν είμαι μεγάλος φαν της καράφας. Π.χ., στην προκειμένη περίπτωση δεν νομίζω ότι χρειαζόμαστε καράφα. Δεν είναι κανόνας ότι κάθε ερυθρό κρασί θέλει καράφα. Είναι σαν να σου δίνουν το παιδί σου έτοιμο, μεγαλωμένο. Δεν το βλέπεις να μπουσουλάει, να περπατάει, να πηγαίνει σχολείο κ.λπ. Όλο το παιχνίδι είναι μια συνάρτηση τόσο πολύπλοκη, ένα άλυτο μαθηματικό πρόβλημα.

Μ Ακόμα και η παρέα μπορεί να κάνει ένα κρασί πιο νόστιμο. Δηλαδή, ακόμα κι ένα Petrus, αν το ανοίξω με τη θεία μου που δεν έχει ιδέα... καταλαβαίνεις. Γενικά, αν δεν μοιράζεσαι αυτό που βιώνεις, δεν μεγαλοποιείται η εμπειρία. Τώρα, αυτό που πίνουμε έχει ένα σώμα πολύ τέτοιο... πολύ... δεν ξέρω.

ΓΠ Άντε πες το, εκφράσου. Να ξέρεις δεν υπάρχει σωστό ή λάθος στο κρασί. Όπως δεν υπάρχουν χαζές ερωτήσεις. Αν σου βγάζει εσένα το κρασί μπανάνα, βγάζει μπανάνα. Δεν πα να χτυπιέμαι εγώ κάτω.

Μ Λοιπόν, νομίζω ότι οριακά μου θυμίζει Pinot.

ΓΠ Χμμ, καμία σχέση.

Μ Χα χα! Το κρασί είναι τζόγος πιστεύεις; Είναι λίγο αρρώστια; Εγώ, ας πούμε, βλέπω τον εαυτό μου. Ζούμε σε μια εποχή που είναι όλοι κάπως συγκρατημένοι, ειδικά όσοι δεν δουλεύουμε, γιατί, ξέρεις, εμείς οι τραγουδιστές έχουμε πάρει τις cojones μας από την πρώτη καραντίνα. Παρ' όλα αυτά, το κρασί σου χτυπάει ένα σποτ στον εγκέφαλο και δεν φοβάσαι, θα το αγοράσεις. Μία στο τόσο θα δώσουμε ένα ποσό και θα πιούμε ένα λίγο πιο ακριβό μπουκάκι κρασί.

Να σου πω την αλήθεια, για μένα παίζει ρόλο και η ετικέτα, το packaging είναι multisensory experience. Δεν θα ξεχάσω το 1997 που πήγα στο Metropolis, όταν κυκλοφόρησε το CD των Pink Floyd «Pulse», όπου αναβόσβηνε ένα μικρό κόκκινο λαμπάκι στην άκρη. Αυτό δίνει πολύ μεγάλο ειδικό βάρος. Σκέψου πόσο παραπάνω στοίχισε, αλλά πόσο σημαντικό είναι το 2021 ένας τύπος στην Αθήνα να θυμάται ακόμα από το 1997 ένα λαμπάκι που αναβόσβηνε.

ΓΠ Δεν θα διαφωνήσω, και για μένα είναι σημαντική η ετικέτα. Και στο κάτω κάτω, να σου πω το πιο απλό, καταλαβαίνεις κάποια πράγματα για το γούστο του παραγωγού.

Μ Ακριβώς. Καταλαβαίνεις πόσο χιπστεράς είναι! Καλά, είναι μερικά κρασιά που θέλεις να τα ανοίξεις μόνο και μόνο από την ετικέτα.

ΓΠ Ποιο είναι το πιο ακριβό κρασί που έχεις δοκιμάσει;

Μ Θα σου πω ένα από αυτά. Είναι η Βράνα Πέτρα του Θυμιόπουλου. Νομίζω πως είναι ένα πολύ μεγάλο κρασί για την Ελλάδα. Είχε φινέτσα, λεπτότητα, ήταν φανταστικό.

ΓΠ Συμφωνώ απόλυτα, είναι στο Top 3 των ελληνικών ερυθρών που έχω δοκιμάσει.

Μ Με έχει πιάσει τώρα και θέλω να πιω μια Sassicaia. Είναι κάποια κρασιά που θέλω να είναι στη λίστα των κρασιών που έχω ανοίξει.

ΓΠ Ναι, να πιεις Sassicaia, αλλά να βρεις μια ήδη παλαιωμένη. Τα τελευταία χρόνια, τα μεγάλα οινοποιεία έχουν αλλάξει την οινοποίησή τους, τα κάνουν πιο ready to drink. Από τότε που μπήκαν οι Κινέζοι στο παιχνίδι.



Μ Παλιά πηγαίναμε να αγοράσουμε CD στο Metal Era ή στο Metropolis, δίνανε 6.000 δρχ. τότε, γυρνούσαμε σπίτι και ήταν εκεί, μας περίμενε, το τιμούσαμε, το ακούγαμε, το είχαμε πληρώσει. Τώρα πια δεν υπάρχει αυτό το πράγμα, έχει απαξιωθεί αυτό το μέσο. Έτσι και με τα κρασιά. Τα κάνουν όλα πια ready to drink, επειδή δεν μπορεί να περιμένει ο άλλος 15 χρόνια να πιει ένα Bordeaux. Αυτό που με γοητεύει στα κρασιά πολλές φορές είναι οι ατέλειές τους. Όπως η ομορφιά στους ανθρώπους. Μπορεί μια κοπέλα ή ένας άντρας να έχει λίγο στραβή μύτη. Παρ' όλα αυτά σε γοητεύουν.

ΓΠ Ο κλάδος της μουσικής τι έχει πάθει; Είναι μεγαλύτερη η κρίση που περνάει λόγω Covid ή λόγω ψηφιοποίησης; Έχουν σταματήσει τα CD, έχει επανέλθει το LP...

Μ Ναι, εντάξει, το CD έχει χαθεί. Το LP έχει επανέλθει στη μόδα, αλλά ακόμα και τώρα δεν είναι massive. Το LP είναι πολύ όμορφο, έχει έναν νοσταλγικό ήχο, ακούς κάτι πολύ γήινο. Είναι σαν μια παλαιωμένη Βουργουνδία που έχει βγάλει μανιτάρια.

ΓΠ Χα χα, το ξέρεις ότι δεν χρειάζεται όλα σου τα παραδείγματα να είναι σχετικά με το κρασί; Καταλαβαίνω και από άλλα θέματα.

Μ Χα χα! Εμείς έχουμε πάθει μεγάλο κακό, γιατί ήμασταν οι πρώτοι που σταμάτησαν να δουλεύουν και οι τελευταίοι που θα ξεκινήσουν. Λυπάμαι που το λέω, αλλά το καταλαβαίνω, γιατί δυστυχώς όπου υπάρχει μουσική και αλκοόλ ο κόσμος χαλαρώνει και δεν προσέχει. Μου έχει στοιχίσει πάρα πολύ όλο αυτό και ελπίζω οι συνάδελφοί μου να μη με κοπνήσουν, αλλά το αντιλαμβάνομαι που δεν γίνονται συναυλίες κ.λπ. Για να καταλάβεις, οι Μέλισσες θα έπρεπε να είχαν κάνει 70 live κι έχουν κάνει 15. Καταλαβαίνεις ότι ακόμα και για τους πιο πρωτοπόρους, τους πιο «παίκτες», είναι δύσκολα. Εντάξει, εγώ περιμένω στωικά, κάνω κι άλλα πράγματα.

ΓΠ Ωραία πάσα μού έδωσες. Εξήγησέ μου κάτι που δεν έχω καταλάβει. Κάνεις κάτι με ηλεκτρονική μουσική;

Μ Αυτό είναι μεγάλο πάθος. Πριν από τέσσερα χρόνια είχα πάει σε ένα house τέκνο πάρτι και μου άνοιξε ένας νέος κόσμος. Εγώ, η δική μου η μουσική είναι πολύ πιο χαλαρή σε bpm σε σχέση με την ηλεκτρονική μουσική, που βαράει στα 125 bpm για 9 ώρες!!! Αυτό σου δημιουργεί έναν συντονισμό, αυτό που λέω εγώ μονοτονία. Και τώρα στα γεράματα καταλαβαίνω τι σου προσφέρει η μονοτονία. Όταν κάτι είναι συνεχόμενο, για τόση ώρα, σε αναγκάζει να μπεις σε έναν κόσμο και να ταξιδέψεις. Αυτό είναι το alter ego μου. Το κάνω για την πλάκα μου, με γεμίζει, αλλά δεν βιοπορίζομαι από αυτό. Βιοπορίζομαι όμως από την εκπομπή μαγειρικής που κάνω στο Youtube, το «Fagaki».



Εις υγείαν!

«Εγώ πιστεύω ότι στην Ελλάδα μπορείς να βρεις πολλά value-for-money κρασιά, σε όλες τις κατηγορίες τιμής».

ΓΠ Το «Fagaki» ξεκίνησε για πλάκα;

Μ Κοίτα, λατρεύω τη γαστρονομία και ταυτόχρονα ήθελα να κάνω κάτι για να δείξω την προσωπικότητά μου. Μου αρέσουν οι ακομπλεξάριστοι άνθρωποι και όσοι τσαλακώνονται, με θεωρώ τέτοιο τύπο. Δεν μπορώ το πρότυπο του άντρα του βαρύ κι ασήκωτου, δεν μπορώ τη σοβαροφάνεια. Θέλω ανθρώπους να είναι κουλ με τα πάντα. Live and let live. Εγώ κάνω τα δικά μου κι εσύ τα δικά σου. Γ' αυτό είμαι μεγάλος υποστηρικτής του Gay Pride.

ΓΠ Κι εγώ είμαι υποστηρικτής, αλλά δεν μπορώ να δεχτώ ότι έχουμε 2021 και ζούμε σε μια κοινωνία όπου η LGBTQ κοινότητα χρειάζεται το Gay Pride για να απενοχοποιηθεί. Θα έπρεπε να μη μας απασχολεί καν.

Μ Ακριβώς. Εγώ αν δω στον δρόμο δύο αγόρια ή δύο κορίτσια να κρατιούνται χέρι χέρι, με γεμίζει χαρά και με συγκινεί κι όλας. Η σεξουαλική μας προτίμηση θεωρώ πως είναι υπερτιμημένη, μου είναι παγερά αδιάφορη. Είναι σαν να κρίνω κάποιον επειδή πίνει ρούμι από τα Μπαρμπέντος και όχι από την Τζαμάικα. Δηλαδή, βαριέμαι... άσε με. Live and let live!

ΓΠ Ωραία τα λες. Να κάνουμε ένα ριζοτάκι;

Μ Πάμε.

ΓΠ Λοιπόν, θα κάνουμε ένα ριζότο αλ προφεςόρε, αλλά για τσαχπινιά θα ρίξουμε στο τέλος και λίγο απ' το ροκφόρ που έφερες. Το «Fagaki» μου αρέσει πάρα πολύ. Εκτός από τις συνταγές, έχει και τρελό γέλιο.

Μ Εντάξει, μωρέ, καλή είναι. Κοίτα, είναι πολύ κουραστική, γιατί είναι one man show – από τα ψώνια των υλικών μέχρι τη λάντζα. Επίσης, μου τρώει απίστευτο χρόνο το να τελειοποιήσω μια συνταγή. ΟΚ, είμαι κουκουρούκου, νομίζω πως κάνει μπαμ. Αλλά, αν δώσω εγώ μια συνταγή στον κόσμο, πρέπει να βγει. Σε αυτό είμαι πολύ σοβαρός και αυστηρός.

ΓΠ Ποια είναι η άποψή σου για τις τιμές των ελληνικών κρασιών;

Μ Δεν έχω καταλήξει. Έχω απολαύσει ελληνικά κρασιά, αλλά δεν μπορώ να καταλάβω ακόμα τη σχέση ποιότητας-τιμής. Εσύ θα μου πεις... Το ριζότο «τα σπάει», θέλει αλάτι.

ΓΠ Μη ρίξεις πολύ, γιατί θα βάλουμε και παρμεζάνα στο τέλος. Εγώ πιστεύω ότι στην Ελλάδα μπορείς να βρεις πολλά value-for-money κρασιά, σε όλες τις κατηγορίες τιμής. Όπως και τα περισσότερα πολύ ακριβά κρασιά, που συνήθως προέρχονται από σπουδαία, παγκόσμια κλάση terroir (Σαντορίνη, Κεφαλονιά, Κρήτη), θεωρώ πως αξίζουν τα λεφτά τους. Άντε, ας φάμε τώρα.

Μ Πηγαίνεις σε wine bars;

ΓΠ Εννοείται, αν και μετά τον Covid μού έχει λείψει πολύ να πιω ένα ούισκι σε μια ωραία μπάρα. Εσύ;

Μ Όχι συχνά. Επειδή δεν ξέρω πολλά από κρασί και χρειάζομαι βοήθεια στο τι θα πιω, φοβάμαι λίγο.

ΓΠ Κακώς. Δεν δουλεύουν μπαμπούλες. Όλα τα παιδιά που δουλεύουν στα wine bars της Αθήνας είναι full προσγειωμένα και πάντα βοηθάνε.

Μ Εντάξει, είναι υπέροχο το ριζότο. Εστιατορικό.

ΓΠ Δέχομαι να κάνουμε επεισόδιο στο «Fagaki», μην επιμένεις.

Μ Ωραίο πράγμα το κρασί.

ΓΠ Ωραίο πράγμα είναι και να μοιράζεσαι ένα μπουκάλι κρασί. Σε ευχαριστώ για όλα. Until next time.



WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —



BBQ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Με τον όρο «barbeque» εννοούμε το μαγείρεμα σε φυσική φωτιά. Η φωτιά μπορεί να προέρχεται από πηγή αερίου –όπως είναι οι μαγειρικές συσκευές στο σπίτι ή στους επαγγελματικούς χώρους για περισσότερη ευκολία– ή από κάρβουνο, που προσθέτει μεγαλύτερη αρωματική ένταση λόγω του καπνού.

Το ψήσιμο απευθείας στη φωτιά χρειάζεται υψηλές θερμοκρασίες, που θα καραμελώσουν το κρέας ή το ψάρι εξωτερικά και θα αφήσουν τη θερμοκρασία να εισχωρήσει εσωτερικά. Γι' αυτή την τεχνική χρησιμοποιούμε τα πιο premium κομμάτια από κρέας, όπως φιλέτα, μπριζόλες, ψάρια και λαχανικά. Το κάπνισμα, από την άλλη, θέλει χαμηλότερη θερμοκρασία και περισσότερο χρόνο, προκειμένου ο καπνός να εισχωρήσει εσωτερικά. Στο κάπνισμα θέλουμε ο καπνός να μαγειρέψει ταυτόχρονα και να δώσει μεγαλύτερη πολυπλοκότητα. Συνήθως χρησιμοποιούνται μεγαλύτερες κοπές κρέατος και πιο λιπαρές. Ας δούμε όμως τι συμβαίνει μαγειρεύοντας το κρέας. Εκτός από τα εντόσθια (σुकώτι, νεφρά, έντερα κ.τ.λ.), αυτό που εκμεταλλευόμαστε για το μαγείρεμα είναι οι μύες των ζώων. Οι σκελετικοί μύες αποτελούνται από ίνες που συνδέονται μεταξύ τους για να φτιάξουν τη δομή του κρέατος (grain). Για να προκληθεί η κίνηση, υπάρχουν δύο πρωτεΐνες, η ακτίνη και η μυοσίνη, των οποίων τα μόρια είναι παράλληλα στις ίνες του μυός. Με την ηλεκτρική διέγερση του μυός για να κινηθεί ενώνονται και δημιουργούν την ακτομυοσίνη, που τον κρατά στη θέση του. Το κολλαγόνο, που είναι ο συνδετικός ιστός με τους τένοντες και τα κόκαλα, παίζει σημαντικό ρόλο επίσης. Η συνηθισμένη σύσταση ενός μυός είναι 18% πρωτεΐνη, 75% νερό και 3% λίπος. Το νερό έχει ελάχιστη σύνδεση με τις πρωτεΐνες, ενώ η αναλογία του λίπους διαφέρει ανάλογα με τα είδη των ζώων, τη διατροφή και την εκτροφή τους.

Αυτές οι ιδιότητες συμβάλλουν στη γεύση και στην αίσθηση ως προς την υφή του κρέατος. Μακριοί μύες και λεπτοί είναι συνδεδεμένοι με τη μαλακή υφή και το να παραμένουν ζουμεροί, καθώς έχουν τη δυνατότητα να κρατούν το νερό στη σύνθεσή τους. Όσο περισσότερο κολλαγόνο ως συνδετικό ιστό έχει ένας μύς, τόσο πιο σκληρός είναι. Αυτός είναι και ο λόγος που οι μύες που «εργάζονται» λιγότερο είναι πιο «τρυφεροί», ενώ εκείνοι που «εργάζονται» πολύ είναι πιο «σκληροί». Για το grill και το barbeque χρησιμοποιούμε κυρίως τα τρυφερά κομμάτια, ενώ για τον φούρνο τα πιο σκληρά. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και με την επίδραση της θερμοκρασίας, το κολλαγόνο μετατρέπεται σε ζελατίνη. Ενώ το λίπος συμβάλλει στην τρυφερότητα, καθώς οι θύλακες του λίπους λιώνουν και «λιπαίνουν» τους μύς, κάνοντάς τους ακόμα πιο τρυφερούς και νόστιμους. Το ότι οι μύες είναι κόκκινοι, ανάλογα με το είδος και την ηλικία του ζώου, οφείλεται σε δύο χρωστικές που περιέχουν σίδηρο ώστε να αλληλεπιδρούν με το οξυγόνο ανάλογα.

Η αιμοσφαιρίνη, που βοηθά το οξυγόνο να κυκλοφορεί στους μύς και κυμαίνεται σε ποσοστό 25-33% των χρωστικών. Η δεύτερη, και το υπόλοιπο ποσοστό, είναι η μυοσφαιρίνη, που κρατάει το οξυγόνο στους μύς για τον μεταβολισμό του. Όσο πιο σκληρός είναι ένας μύς, τόσο πιο σκληρά εργάζεται, τόσο περισσότερη μυοσφαιρίνη έχει. Κατά το μαγείρεμα η μυοσφαιρίνη είναι υπεύθυνη για τις αντιδράσεις

που προκαλούνται ώστε να πάρει το καφέ σκούρο χρώμα του. Το σίτεμα του κρέατος, εκτός από τα εντόσθια, που τρώγονται άμεσα, είναι σημαντικό ανάλογα με το είδος. Η θερμοκρασία του σιτέματος είναι μεταξύ 1 και 3°C με ελεγχόμενη υγρασία. Το αιγοπρόβατα χρειάζονται μία εβδομάδα, το χοιρινό 10 ημέρες και το μοσχάρι μέχρι και 6 εβδομάδες. Το μοσχάρι γάλακτος δεν χρειάζεται σίτεμα. Για το kosher κρέας, ο νόμος kashruth λέει ότι το κρέας θα πρέπει να καταναλωθεί στις επόμενες 72 ώρες μετά τη σφαγή. Η κατάσταση του ζώου πριν από τη σφαγή παίζει σημαντικό ρόλο. Τα κουρασμένα ζώα έχουν ελάχιστο γλυκογόνο στους μύς, το οποίο είναι υπεύθυνο για τη δημιουργία του γαλακτικού οξέος. Αν το ζώο είναι ξεκούραστο, τότε το γλυκογόνο έχει υψηλή συγκέντρωση, με αποτέλεσμα να παράγεται αρκετό γαλακτικό οξύ. Το γαλακτικό οξύ θα μεταβάλει το pH του κρέατος από το 7 στο 5,5 περίπου. Η αυξημένη οξύτητα θα κάνει το κρέας να διατηρήσει τις πρωτεΐνες να μη διαλυθούν και ταυτόχρονα το κρέας να είναι λιγότερο φιλόξενο για βακτήρια.

Ένας από τους λόγους που, όταν οι κτηνοτρόφοι μετέφεραν τα κοπάδια τους σε μεγάλες διαδρομές και τα έσφαζαν αμέσως, το κρέας ήταν πολύ σκληρό, χάλαγε εύκολα και ήταν λιγότερο νόστιμο. Με ξεκούραση μιας έως δύο εβδομάδων η ποιότητα του κρέατος βελτιωνόταν κατακόρυφα. Το κρέας πολύ σπάνια τρώγεται ωμό, με εξαίρεση το tartare και το carpaccio. Συνήθως μαγειρεύεται. Βασικός λόγος είναι η χώνεψη, καθώς το πεπτικό μας σύστημα δεν είναι προσαρμοσμένο για να επεξεργάζεται ωμό κρέας όπως τα σαρκοφάγα ζώα. Το πεπτικό μας σύστημα είναι φτιαγμένο για να επεξεργάζεται ωμά φρούτα και λαχανικά κυρίως. Ο δεύτερος σημαντικός λόγος είναι η ασφάλεια, καθώς το κρέας περιλαμβάνει πολλούς παθογόνους οργανισμούς που θα πρέπει να εξουδετερωθούν. Το μαγείρεμα ενισχύει τη γεύση, βοηθά το μάσημα και τη χώνεψη, όπως είπαμε και παραπάνω. Τι σημαίνει λοιπόν μαγειρεμένο κρέας, νόστιμο και ασφαλές για κατανάλωση; Ας ξεκινήσουμε από το εξωτερικό, που είναι και το πρώτο που μαγειρεύεται. Τα κρέατα που είναι μαλακά, δηλαδή έχουν λιγότερο κολλαγόνο (συνδετικό ιστό) και μακριούς μύς, μαγειρεύονται έντονα για μικρό χρονικό διάστημα σε απευθείας επαφή με τη φωτιά, grill ή BBQ. Όταν η θερμοκρασία είναι από 150 έως 165°C, έχουμε την αντίδραση Maillard, όπου οι πρωτεΐνες και τα σάκχαρα στο εξωτερικό αρχίζουν να αντιδρούν στη θερμοκρασία, δημιουργώντας καινούργιες, πιο πολύπλοκες ενώσεις, που μας δίνουν το καφέ σκούρο χρώμα στο εξωτερικό και ενισχύουν τη γεύση του κρέατος.

Σε θερμοκρασίες μεταξύ 220 και 260°C το εξωτερικό του κρέατος καραμελώνει, κρυσταλλώνοντας τα σάκχαρα, και σε θερμοκρασίες πάνω από 320°C έχουμε την πυρόλυση, όπου τα σάκχαρα καίγονται και έχουμε πιο έντονη την αίσθηση του καπνιστού. Όσο ψηλότερη είναι η θερμοκρασία τόσο λιγότερο χρόνο χρειαζόμαστε στην επαφή της θερμότητας με το κρέας. Η ίδια θερμοκρασία βέβαια δεν μπορεί να φτάσει στο εσωτερικό, όπου θα πρέπει να είναι σημαντικά χαμηλότερη για να είναι το κρέας βρώσιμο και νόστιμο. Κομμάτια κρέατος που δεν έχουν λίπος, όπως το φιλέτο, μπορούν να μαγειρευτούν στο εσωτερικό τους στους 46°C (blue), όπου οι πρωτεΐνες αρχίζουν να διαλύονται και το κρέας να γίνεται βρώσιμο. Στους 49°C φτάνουμε στο rare. Εδώ οι μύες έχουν χαλαρώσει, αλλά το νερό παραμένει δεσμευμένο σε αυτούς, κάνοντας πιο ζουμερό το κρέας. Αυτή η θερμοκρασία είναι και η πιο σταθερή για την περαιτέρω ανάπτυξη βλαβερών βακτηριδίων που υπάρχουν στο κρέας.

Για κομμάτια που έχουν λίπος, όπως για παράδειγμα το rib eye, θα πρέπει να φτάσουμε στους 55°C (medium rare), όπου το λίπος θα αρχίσει να λιώνει και να «λιπαίνει» τους μυς, κάνοντας το κρέας πιο νόστιμο. Από τους 60°C και πάνω το εσωτερικό του κρέατος αρχίζει να αλλάζει χρώμα, καθώς η μυοσφαιρίνη που είναι υπεύθυνη για το κόκκινο χρώμα αρχίζει να οξειδώνεται και να αλλάζει σε πιο καφετί χρώμα. Από αυτό το σημείο και πάνω αρχίζουμε να χάνουμε γεύση, υφή και δομή στο κρέας, καθώς γίνεται πιο στεγνό και σκληρό.

Το κοτόπουλο για να είναι υγειονομικά ασφαλές θα πρέπει η θερμοκρασία του στο εσωτερικό να φτάσει στους 75°C και να διατηρηθεί για 8-10 δευτερόλεπτα. Σε διαφορετική περίπτωση μπορεί να προετοιμαστεί σε sous-vide στους 60°C για τουλάχιστον 35 λεπτά, ώστε να είναι υγειονομικά σταθερό.

Για το χοιρινό θα είμαστε ασφαλείς όταν στο εσωτερικό του φτάσουμε στους 63°C για 18 λεπτά. Σημαντικές λεπτομέρειες για την απόλαυση του κρέατος είναι κατ' αρχάς, πριν αρχίσουμε να το μαγειρεύουμε, να το έχουμε βγάλει από το ψυγείο, όπου βρίσκεται στους 2°C, και να το αφήσουμε να ανέβει σε θερμοκρασία δωματίου, στους 18-20°C, για να μη σοκαριστεί από τη μεγάλη αλλαγή θερμοκρασίας. Ταυτόχρονα θα προστατέψουμε καλύτερα τις πρωτεΐνες και το κολλαγόνο στη διαχείρισή τους. Μετά το τέλος του μαγειρέματος, θα πρέπει να το αφήσουμε να «ξεκουραστεί» για μερικά λεπτά, ώστε το νερό να συνδεθεί και πάλι με τους συνδετικούς ιστούς. Έτσι, όταν κόψουμε το κρέας, δεν θα αποβάλει το νερό, αλλά θα το έχει συγκρατήσει στο εσωτερικό του, κάνοντάς το πιο ζουμερό.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα λαχανικά που μπορούμε να μαγειρέψουμε στο BBQ είναι αυτά που έχουν δομή για να αντέξουν και να μη διαλυθούν. Τέτοια μπορούν να είναι τα καρότα, οι πιπεριές, οι μελιτζάνες, οι τομάτες, μεγάλα κομμάτια μαρουλιού κ.ά. Συνοδεύστε τα με δροσερά ροζέ, Προβηγκίας, Ξινόμαυρου, Αγιωργίτικου αλλά και αφρώδη.

ΨΑΡΙΑ

Ολόκληρα ψάρια στη σχάρα έχουν μεγάλη παράδοση στην ελληνική γαστρονομία. Λαβράκια, φαγκριά, στήρες, τσιπούρες αλλά και μεγάλα ψάρια, όπως συναγρίδα και ροφός, είναι ιδανικά για τέτοιο μαγείρεμα. Το Ασύρτικο της Σαντορίνης είναι ο βασιλιάς της κατηγορίας, με τον όγκο, την ορυκτότητα και τη νοστιμιά του κρασιού. Εναλλακτικά, Μαλαγουζιά σε βαρέλι και Βιδιανό από τον ελληνικό αμπελώνα, Chardonnay από τη Βουργουνδία, Napa Valley είναι επίσης ιδανικός συνδυασμός, με τα αρώματα του βαρελιού να δίνουν μεγαλύτερη πολυπλοκότητα στον συνδυασμό.

ΦΙΛΕΤΑ ΨΑΡΙΟΥ

Ο σολομός, ο ξιφίας, ο τόνος και το μαγιάτικο συνήθως μαγειρεύονται στη φωτιά, καθώς έχουν πρωτεΐνες και λίπος, αλλά και δομή στη σύσταση του κρέατός τους για να αντέξουν τη θερμοκρασία. Δοκιμάστε στον συνδυασμό από πλούσια λευκά μέχρι ελαφριά κόκκινα με απαλές τανίνες.

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ

Το απόλυτο ελληνικό φετίχ ψησίματος στη φωτιά. Σωστά κομμένα, κάθετα στο κόκαλο και με σωστό πάχος, ποτέ χτυπημένα, είναι

Σε θερμοκρασίες μεταξύ 220 και 260°C το εξωτερικό του κρέατος καραμελώνει, κρυσταλλώνοντας τα σάκχαρα, και σε θερμοκρασίες πάνω από 320°C έχουμε την πυρόλυση, όπου τα σάκχαρα καίγονται και έχουμε πιο έντονη την αίσθηση του καπνιστού.

ιδανικά για ψήσιμο. Το λίπος λιώνει καραμελώνοντας, αποκτά αρώματα καπνού και γίνεται σύνθετο και απολαυστικό. Ξινόμαυρο από τη Νάουσα, το Αμύνταιο και τη Ραψάνη, που με την υψηλή τους οξύτητα και τις τανίνες θα καθαρίσουν τη λιπαρότητα και θα δώσουν αρωματική ένταση. Sangiovese από Chianti Classico και πάνω, Pinot Noir από Νέο Κόσμο και πιο ζεστά κλίματα, με άφθονο φρούτο, είναι μερικές ακόμα επιλογές.

ΣΟΥΒΛΕΣ

Ανήκουν σε αυτή την κατηγορία, καθώς ψήνονται σε φωτιά, αλλά σε μεγαλύτερη απόσταση για πιο αργό μαγείρεμα. Τα δύο πιο γνωστά μας φαγητά είναι το κοντοσούβλι, που μπορεί να γίνει με διαφορετικά είδη κρέατος με την προϋπόθεση ότι θα συνδυαστούν λιπαρά κομμάτια με άπαχα για να μη στεγνώσει. Χαρακτηριστικό είναι αυτό με χοιρινό, που συνδυάζει πανσέτα, κομμάτια από την ωμοπλάτη και το μπούτι.

Ζουμερά κόκκινα από Αγιωργίτικο από τη Νεμέα, πιο μαλακά Ξινόμαυρα από το Αμύνταιο ή τη Ραψάνη είναι απολαυστικές επιλογές. Cabernet Sauvignon και Merlot από Νέο Κόσμο και σχετικά οικονομικά, με έμφαση στο φρούτο, είναι επίσης εξαιρετικά. Το κοκορέτσι είναι δεύτερο φετίχ μετά τα παϊδάκια για την ελληνική γαστρονομία. Γίνεται από τα εντόσθια του αρνιού τυλιγμένα με τα εντεράκια του. Η καραμελωμένη και τραγανή υφή του εντέρου ψημένου με τη βαθιά κρεάτινη γεύση του εσωτερικού το κάνουν μοναδικό σε νοστιμιά. Η γευστική και αρωματική του πολυπλοκότητα το καθιστά ιδανικό για παλαιωμένα κρασιά από Ξινόμαυρο, Pinot Noir, Nebbiolo και γενικά ποικιλίες που δεν έχουν μεγάλο εκχύλισμα, αλλά περισσότερο φρούτο, οξύτητα και τανίνες.

ΜΟΣΧΑΡΙ

Είναι αυτό που τα τελευταία είκοσι χρόνια έχει εισβάλει στη διατροφή μας, καθώς παλαιότερα σπάνια το βλέπαμε, παρά μόνο σε κάποια γαλλικά εστιατόρια. Δύο βασικά κομμάτια είναι που χρησιμοποιούμε κυρίως: Το rib eye, που έχει εσωτερικά λίπος και αποτελείται από τρεις μυς. Θα πρέπει να ψηθεί σε πολύ δυνατή φωτιά για να λιώσει το λίπος για σύντομο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια να ξεκουραστεί για τουλάχιστον δέκα λεπτά προκειμένου να του φύγει η ένταση της θερμοκρασίας και να γίνει πιο τρυφερό.

Το T-bone, που είναι το κόκαλο σε σχήμα «T» που έχει από τη μία πλευρά την «κόντρα» και από την άλλη το φιλέτο. Δύο διαφορετικές υφές σε κρέας, που γι' αυτόν τον λόγο δίνει και πολυπλοκότητα. Απαιτούν πλούσια και στιβαρά κρασιά με τανίνες που θα αντέξουν το σώμα και την έντασή τους. Μαυροτράγανο από τη Σαντορίνη, Μούχταρο από την κεντρική Ελλάδα, αλλά και premium Αγιωργίτικα από τη Νεμέα με συμπύκνωση. Syrah ή Shiraz από τον βόρειο Ροδανό ή την Αυστραλία είναι εξαιρετικές επιλογές.

JOIN US TO THE NEW ERA.



THE PLACE TO STUDY

WINE | SPIRITS | BEVERAGES | COFFEE



WSRC
ESTABLISHED 2004

www.wspc.gr

ΕΙΝΑΙ Η ΝΕΜΕΑ Η ΤΟΣΚΑΝΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ;

Ανήκω κι εγώ στην πολυπληθή κατηγορία των συν-Ελλήνων που αγαπάμε ιδιαίτερα τη γειτονική Ιταλία και καθετί το ιταλικό και με ενθουσιασμό αγκαλιάζουμε το ρητό «una faccia una razza», το οποίο βέβαια, έχοντας διαχρονικά την ευκαιρία να συναναστραφώ πολλούς Ιταλούς, δεν πέτυχα ποτέ ούτε έναν που να το πρεσβεύει ή να το ασπάζεται.

Αγάπησα έμπρακτα τα ιταλικά αυτοκίνητα, επίπλωσα το σπίτι μου με ιταλικά έπιπλα, μελέτησα το ιταλικό τραγούδι, διάβασα ιταλική λογοτεχνία, υποστήριξα σθεναρά τη squadra azzurra, πίνω μόνο espresso, λατρεύω την pizza και κάθε λογής pasta, προτιμώ την grappa από το τσίπουρο και φυσικά μύηθηκα στον κόσμο του ιταλικού κρασιού. Έτσι, ακολουθώντας τους δρόμους του ιταλικού κρασιού, ταξίδεψα αρκετές φορές στην Τοσκάνη. Τι να πρωτοπεί κανείς για την Τοσκάνη! Για τις πόλεις-μουσεία της, από τη Φλωρεντία και τη Σιένα έως την Πίζα και τη Λούκα, για τα χωριά-στολίδια της, από το San Gimignano έως τα χωριά του Chianti, το Greve, την Castellina, τη Radda, για το υπέροχο τοπίο της με τους ήπιους λόφους, τους τόσο πληθωρικά στολισμένους με τα αμπέλια και τις κορυφογραμμές με τα κυπαρίσσια, για τα μεσαιωνικά κάστρα της, μοναδικά αναπαλαιωμένα, τα οποία, έχοντας τα περισσότερα μετατραπεί σε εξαιρετικά καταλύματα, αποτελούν πόλο έλξης για τους τουρίστες από κάθε γωνιά του πλανήτη.

Οι διαδρομές στην Τοσκάνη είναι πραγματικά μια αξέχαστη εμπειρία, που ξεκουράζει το μάτι αλλά και την ψυχή του επισκέπτη, καθώς οι επαρχιακοί δρόμοι οργώνουν το μοναδικού φυσικού κάλλους τοπίο και κάθε τόσο συναντάς ένα μεσαιωνικό χωριό, ένα μοναστήρι, ένα κάστρο ή ένα οινοποιείο. Και τι οινοποιείο...

Και κάπως έτσι ήρθε η ώρα να μιλήσουμε για τα κρασιά της Τοσκάνης. Η Τοσκάνη είναι ο τόπος προέλευσης του Chianti, του Brunello di Montalcino και του Vino Nobile di Montepulciano, καθώς βέβαια και του πολύ χαρακτηριστικού και παγκοσμίως δημοφιλούς dessert wine, του Vin Santo. Η περιοχή έχει 41 Denominazioni di Origine Controllata (DOC) και 11 Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (DOCG) και οι βασικές ποικιλίες της περιοχής είναι τα τοπικά Sangiovese και Trebbiano, αν και συνυπάρχουν με πληθώρα διεθνών ποικιλιών, όπως το Cabernet Sauvignon, το Cabernet Franc, το Syrah, το Merlot, το Pinot Noir, αλλά και το Chardonnay και το Sauvignon Blanc. Η περιοχή παράγει κατά 80% κόκκινο κρασί, εξαιρετικής ποιότητας, καθώς οι στρεμματικές αποδόσεις είναι σημαντικά χαμηλότερες από άλλες περιοχές της Ιταλίας, όπως η Σικελία, και το μικροκλίμα της Τοσκάνης είναι ιδανικό, αφού διακρίνεται για υψηλά επίπεδα υγρασίας, που συνδυάζονται με σημαντική ηλιοφάνεια.

Σήμερα η Τοσκάνη έχει περίπου 100 οινοποιεία, τα περισσότερα από τα οποία επισκέψιμα, ενώ αρκετά διαθέτουν και εξαιρετικούς ξενώνες, συχνά και με εστιατόρια επιπέδου guide Michelin. Η πλειονότητα βρίσκεται στην περιοχή του Chianti και του Montalcino και είναι κοντά μεταξύ τους. Αντίστοιχα, η Νεμέα –σε απόσταση περίπου μιάμισης ώρας από την Αθήνα– έχει περίπου 45 οινοποιεία, τα οποία επίσης βρίσκονται κοντά μεταξύ τους και αρκετά είναι επισκέψιμα. Η βασική ερυθρή ποικιλία είναι το Αγιωργίτικο, που παίρνει το όνομά του από την παλαιότερη ονομασία της περιοχής, που ήταν Άγιος Γεώργιος. Η Νεμέα, σύμφωνα με πληθώρα αναφορών, παράγει κρασί από τα αρχαία χρόνια και ήδη τον 5ο αιώνα π.Χ. ανθούσε το εμπόριό του. Στα νεότερα χρόνια, το Αγιωργίτικο ευδοκίμει στη Νεμέα από τον 16ο αιώνα. Σήμερα, η ζώνη ΠΟΠ Νεμέας περιλαμβάνει 16 χωριά, που όλα περιτριγυρίζονται από αμπέλια, και χωρίζεται σε 3 διαφορετικές υψομετρικές περιοχές, που προσδιορίζουν ξεχωριστές κατηγορίες Αγιωργίτικων.

Η τοπογραφία στην περιοχή της Νεμέας έχει κάτι από Τοσκάνη. Παρατηρούμε έντονο ανάγλυφο, με σημαντικές υψομετρικές διακυμάνσεις από τα 250 έως τα 850 μ., ενώ οι λόφοι διαμορφώνουν αλληλοδιαδεχόμενες πεδιάδες και κοιλάδες. Η φύση οργιάζει και εκτός από τα αμπέλια που κυριαρχούν, συναντάμε και αρκετά ελαιόδεντρα. Το μεσογειακό κλίμα της Νεμέας επίσης παρουσιάζει συγγένεια με αυτό της Τοσκάνης, αφού διακρίνεται από ηλιόλουστα καλοκαίρια και βροχερούς χειμώνες. Βέβαια, καθώς βρισκόμαστε στην Ελλάδα, δεν θα έπρεπε να παραλείψουμε να αναφερθούμε στον σημαντικό αρχαιολογικό χώρο, στον οποίο δεσπόζει το ιερό του Δία, που χρονολογείται από τον 6ο αιώνα π.Χ.

Είναι λοιπόν η Νεμέα η Τοσκάνη της Ελλάδας; Αδιαμφισβήτητο όχι, γιατί απλούστατα ούτε η Τοσκάνη είναι η Νεμέα της Ιταλίας. Είναι δύο εξαιρετικές αμπελουργικές ζώνες, η καθεμία με την ιδιαίτερη φυσιογνωμία της, το εξαιρετικό μικροκλίμα της και τα ενδιφέροντα και πολύ δημοφιλή κρασιά που παράγει. Αυτονόητα, η καθεμία είναι ενταγμένη στο περιβάλλον της χώρας της και άρα η Τοσκάνη βρίσκεται, σε επίπεδο ανάπτυξης, αξιοποίησης και παρεχόμενων υπηρεσιών, αρκετές δεκαετίες μπροστά από τη Νεμέα, η οποία όμως τα τελευταία 20 χρόνια παρουσιάζει σταθερή και σημαντική ανάπτυξη, όχι μόνο στο επίπεδο των κρασιών της, αλλά και στο επίπεδο των συμπληρωματικών υπηρεσιών και του οινοτουρισμού. Φυσικά, υπάρχει στον ορίζοντα πεδίων δόξης λαμπρόν και προσωπικά ελπίζω ότι τα καλύτερα για τη Νεμέα όχι απλώς έρχονται, αλλά πλησιάζουν. Και με τη σκέψη αυτή γεμίζω το ποτήρι μου με ένα εξαιρετικό παλαιωμένο Αγιωργίτικο και στο μυαλό μου από το Chianti στο Κούτσι, ένα ποτήρι δρόμος.



ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ **ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ WSPC**



COFFEE | TEA | COCOA
CERTIFIED EDUCATION

11 GLAFKOU STREET, 175 64, P. FALIRO, ATHENS, GREECE
T: (+30) 210 98 82 540 & 544

www.wspc.gr



ΝΕΜΕΑ: ΝΕΑ ΚΑΤΑΤΑΞΗ

Ένα μικρό βήμα για τη
Νεμέα, ένα μεγάλο βήμα
για το ελληνικό κρασί.

Μια νέα εποχή ξεκινά για το κρασί της Νεμέας, με την από κοινού συμφωνία των φορέων της περιοχής για την κατάταξη των κρασιών της σε τρεις διαφορετικές κατηγορίες. Τα εκατοντάδες κρασιά της ιστορικής περιοχής θα ταξινομηθούν με κριτήρια την ποιότητα του αμπελώνα, την παλαιώσή τους, το γευστικό τους στιλ και την ποιότητα σε οργανοληπτικό επίπεδο. Ένα αδιαμφισβήτητο σημαντικό βήμα προόδου και το πρώτο στάδιο για την περαιτέρω βελτίωση ή διεύρυνση της κατάταξης στο μέλλον.

ΠΩΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΙΑ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ;

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι να κατατάξει μια περιοχή τα κρασιά της. Ένας παραδοσιακός τρόπος είναι βάσει χρόνου παλαιώσης, παράδειγμα που ακολουθούν ΠΟΠ περιοχές της Ισπανίας, όπως η Rioja και η Ribera del Duero: Joven, Crianza Reserva και Gran Reserva. Το Bordeaux ταξινομεί τα κρασιά του με εντελώς διαφορετική λογική: στηρίζεται στην περιβόητη λίστα κατάταξης των Châteaux του 1855, η οποία ταξινομεί τους παραγωγούς και τα κρασιά τους με ιστορικά κριτήρια. Στον αντίποδα η Βουργουνδία, μια οινοχώρα κατεχοχόν στημένη γύρω από το terroir της, ταξινομεί τα κρασιά της βάσει χωριών και αμπελώνων: Village, Premier Cru, Grand Cru.

Η ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Η προτεινόμενη νέα ταξινόμηση είναι μάλλον υβριδική, αφού λαμβάνει υπόψη τόσο στοιχεία αμπελουργίας (ηλικία αμπελώνων, στρεμματικές αποδόσεις) όσο και οινοποίησης (χρόνος παλαιώσης), ενώ τα κρασιά θα αξιολογούνται και οργανοληπτικά από μια ανεξάρτητη επιτροπή αξιολόγησης, στα χνάρια των ιταλικών Consorzi.

Η προτεινόμενη νέα κατάταξη των ΠΟΠ Νεμέα είναι η εξής: ΠΟΠ Νεμέα – Από αμπέλια με μέγιστη στρεμματική απόδοση 1.200 κιλών, με ελάχιστο αλκοόλ 12%, συνολική ελάχιστη ωρίμανση 6 μηνών και οργανοληπτική έγκριση.

Είναι πολύ ελπιδοφόρο το ότι για πρώτη φορά στην Ελλάδα δημιουργείται ένα σώμα δοκιμαστών από Masters of Wine, οινολόγους, sommeliers και άλλους επαγγελματίες για την οργανοληπτική έγκριση των κρασιών, στα πρότυπα του εξωτερικού.

ΠΟΠ Νεμέα Classic – Από αμπέλια με μέγιστη στρεμματική απόδοση 1.200 κιλών, με ελάχιστο αλκοόλ 12,5%, συνολική ελάχιστη ωρίμανση 12 μηνών και οργανοληπτική έγκριση.

ΠΟΠ Νεμέα Lions – Από αμπέλι single vineyard, ηλικίας τουλάχιστον 10 ετών, με μέγιστη στρεμματική απόδοση 800 κιλών, ελάχιστο αλκοόλ 13%, συνολική ελάχιστη ωρίμανση 24 μηνών και οργανοληπτική έγκριση. Τα κρασιά που θα εγκρίνονται θα φέρουν κοινό μαύρο καψύλιο με το νέο σήμα «Nemea Lions». Οι όροι Reserve και Grand Reserve θα είναι συμπληρωματικοί, δεν καταργούνται και θα μπορούν να χρησιμοποιούνται κατ' επιλογήν του παραγωγού, εφόσον τηρούνται οι προϋποθέσεις που ορίζονται.

Είναι σίγουρο ότι στον σχεδιασμό του νέου ΠΟΠ Νεμέα υπάρχει χώρος για βελτίωση. Παρ' όλα αυτά, είναι πολύ ελπιδοφόρο το ότι για πρώτη φορά στην Ελλάδα δημιουργείται ένα σώμα δοκιμαστών από Masters of Wine, οινολόγους, sommeliers και άλλους επαγγελματίες για την οργανοληπτική έγκριση των κρασιών, στα πρότυπα του εξωτερικού. Είναι επίσης ελπιδοφόρο το ότι από την αρχική συνάντηση του 2017 έχουμε φτάσει σε μια ώριμη ιδέα, μια ιδέα η οποία θα συσπειρώσει σε σημαντικό βαθμό τους παραγωγούς, που για πρώτη φορά θα λειτουργήσουν υπό ένα κοινό brand. Είναι επίσης ελπιδοφόρο το ότι ο νέος φάκελος έχει σταθεί αφορμή για να δώσουν τα χέρια και να αποφασίσουν από κοινού την τύχη τους οι Ιδιώτες Οινοποιοί, δηλαδή ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας (ΣΟΝ) και ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας. Ευχόμαστε ολόψυχα τα κρασιά του νέου ΠΟΠ Νεμέα να είναι καλοτάξιδα και να χαρίσουν στη Νεμέα την αίγλη που της αξίζει.





Το Κτήμα Καριτίδη.



Άποψη της περιοχής Βούναϊνα.

Το Κτήμα Καριπίδη είναι πασίγνωστο στους Έλληνες οινόφιλους, τόσο από τα λευκά, εξωτικά Sauvignon Blanc που παράγει όσο και από την ερυθρή τριλογία των ποικιλιακών Merlot, Nebbiolo και Syrah. Είχα πάντα την αίσθηση ότι η δημοφιλία των προϊόντων τους έδειχνε με σαφήνεια ότι κάτι κάνει πολύ καλά η οικογένεια Καριπίδη τόσο παραγωγικά όσο και εμπορικά, αφού τα κρασιά αρέσουν πολύ και «όπου μπαίνουν δεν βγαίνουν».

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΙΠΙΔΗ

Αβανταδόρικες γεύσεις και κρασιά με σαφήνεια, καθαρότητα και τυπικότητα, που απολαμβάνουν εξαιρετική τοποθέτηση πανελλαδικά. Περισσότερο η περιέργεια, λοιπόν, με ώθησε μια καλοκαιρινή μέρα στα Βούναινα Λάρισας και στο επιβλητικό οινοποιείο του Κτήματος Καριπίδη. Ένα οινοποιείο του οποίου τους ανθρώπους ελάχιστα γνώριζα, ενώ είχα από πριν την αίσθηση ότι θα μπορούσα να μάθω πολλά ακούγοντας την ιστορία τους και ερχόμενος σε επαφή με την εμπειρία που προέκυψε από την ενδιαφέρουσα διαδρομή τους.

Είκοσι τρία χιλιόμετρα νοτιοδυτικά της Λάρισας, στον δρόμο που έρχεται από την Καρδίτσα, βρίσκεται το οινοποιείο της οικογένειας. Έφτασα μεσημέρι και στην πόρτα με υποδέχθηκε ο Κυριάκος Καριπίδης, γιος του ιδρυτή, Παντελή Καριπίδη. Με τον Κυριάκο είχαμε μιλήσει μέχρι τότε μόνο στο τηλέφωνο. Από την πρώτη μας διά ζώσης γνωριμία, πάντως, κατάλαβα ότι είχα να κάνω με έναν άνθρωπο οξυδερκή, ενημερωμένο και εδώ και χρόνια «ψημένο» στη δουλειά. Ο Κυριάκος Καριπίδης σπούδασε οικονομικά στο Newcastle και πλέον έχει πολλαπλούς ρόλους στο οινοποιείο, με βασική ευθύνη αυτήν της οινοποίησης. Διψασμένος να μάθω περισσότερα για την ιστορία, το όραμα και τα μελλοντικά τους σχέδια, άρχισα να βομβαρδίζω τον Κυριάκο με ερωτήσεις, ο οποίος πρόθυμα ξετύλιξε το νήμα.

Την όλη προσπάθεια ξεκίνησε ο πατέρας του Παντελής Καριπίδης, γεννηθείς το 1955. Ένας επιχειρηματίας που ήταν πάντα δραστήριος στην παραγωγή και στο εμπόριο, καθώς διατηρούσε για χρόνια μια σημαντική και καινοτόμο βιοτεχνία ρούχων. Τα ταξίδια στην Ιταλία με αφορμή τη μόδα και τα ρούχα τον έφεραν σε επαφή με κάποια σπουδαία ιταλικά κρασιά και κάπως έτσι το μικρόβιο του κρασιού μπήκε μέσα του. Από το 1985 ξεκίνησε μια παράλληλη δραστηριότητα, φυτεύοντας τους πρώτους του αμπελώνες σε έκταση μόλις πέντε στρεμμάτων γύρω από το χωριό Βούναινα. Σταδιακά οι αμπελώνες αυξήθηκαν με την καλλιέργεια αποκλειστικά γαλλικών και ιταλικών ποικιλιών. Το ζητούμενο ήταν η δημιουργία εντυπωσιακών κρασιών και οι διεθνείς ποικιλίες έδιναν αβάντα προς αυτή την κατεύθυνση. Από το 1994 και έπειτα, η αμπελοκαλλιέργεια και η δημιουργία κρασιών μετετράπησαν σε αποκλειστική δραστηριότητα της οικογένειας. Η άλλοτε βιομηχανία ρούχων, με έδρα εντός του χωριού, μετετράπη σε οινοποιείο. Ήταν η εποχή που η εγχώρια βιομηχανία ρούχων άρχισε να χάνει έδαφος, ενώ το κρασί ανέβαινε.

Δεκαπέντε χρόνια αργότερα, το 2009, το Κτήμα Καριπίδη μεταφέρεται στο σημερινό, επιβλητικό, υπερσύγχρονο οινοποιείο, μόλις ένα χιλιόμετρο έξω από τα Βούναινα. Το νέο ευρύχωρο κτίριο έχει μήκος 180 μέτρα από άκρη σε άκρη και περιλαμβάνει χώρους που προσφέρουν στην οικογένεια εργονομία, άνεση και δυνατότητα για αύξηση της σημερινής παραγωγής των 280.000 φιαλών ετησίως. «Θέλουμε και μπορούμε να αυξήσουμε την παραγωγή μας τουλάχιστον κατά 100.000 φιάλες», υπογραμμίζει emphaticά ο Κυριάκος. Εξάλλου κάθε χρόνο η παραγωγή εξαντλείται, αλλά η αύξηση της παραγωγής εξαρτάται από τη δυνατότητα χορήγησης νέων αδειών φύτευσης. Η σύνθεση των αμπελώνων αθροίζει περίπου 300 στρέμματα, όλα ιδιόκτητα και όλα καλλιεργημένα βιολογικά από την πρώτη μέρα. Από αυτά, τα 90 στρέμματα απλώνονται με χάρη από την πίσω

αυλή του οινοποιείου μέχρι τους κοντινούς λόφους. Αυτός ο ενιαίος αμπελώνας είναι και ο μεγαλύτερος, ενώ είναι κατεχοχόν ερυθρός, με εξαίρεση ένα μικρό κομμάτι από Ασύρτικο: Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Sangiovese, Barbera και Negroamaro. Οι λευκές ποικιλίες αντίθετα, με κυρίαρχη το Sauvignon Blanc, είναι διάσπαρτες σε εννέα μικρότερους αμπελώνες γύρω από το χωριό Βούναινα, σε κομμάτια από πέντε έως σαράντα στρέμματα έκαστος. Κάθε χρόνο υπάρχουν ελάχιστες απώλειες, καθώς τα φυτά έχουν εγκλιματιστεί πλήρως στο περιβάλλον τους. Τα τελευταία χρόνια ο τρύγος έχει μετακινηθεί πιο πρώιμα, στις αρχές Αυγούστου.

Η απόλυτη εξειδίκευση του οινοποιείου στα λευκά είναι το εξωτικό, αβανταδόρικο Sauvignon Blanc, ποικιλία πάνω στην οποία βασίζεται περίπου το 30% της συνολικής παραγωγής του οινοποιείου. Το Sauvignon Blanc προσφέρεται σε δύο εκδοχές: οινοποιημένο σε δεξαμενές και σε δρύινα βαρέλια. Το Sauvignon Blanc δεξαμενής είναι εξωτικό, εξωστρεφές, με μεσογειακά βότανα και τροπικά φρούτα, χωρίς η εκφραστικότητα να θυσιάζει ίχνος από την ευελιξία του, κάπου στο μέσο δηλαδή της στιλιστικής διαδρομής μεταξύ Νέας Ζηλανδίας και Γαλλίας. Αντίστοιχα το βαρελάτο Fumé, ένα κρασί παλαιώσης, παντρεύει τον εξωτικό χαρακτήρα με την πληθωρικότητα, φέρνοντας στο ίδιο ποτήρι αρώματα από μάνγκο, πεπόνι, ανανά, αλλά και crème patisserie και μπισκότου. Πληθωρικότητα προσφέρει και το Chardonnay, με παρόμοια οινοποίηση με το Fumé: ζύμωση σε δεξαμενές, ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια για έξι μήνες και ξεκούραση στη φιάλη για τρεις μήνες πριν από την κυκλοφορία στην αγορά. Την ίδια ώρα, το Ασύρτικο τετραετίας Magda 2017, με την μπούκλα στην μπροστινή όψη της φιάλης, προσφέρει μεγάλες γευστικές συγκινήσεις αποτίνοντας ταυτόχρονα φόρο τιμής στην πρόωρα χαμένη Μάγδα Καριπίδη. Στο πίσω μέρος της φιάλης αναγράφεται με αγάπη: «Μια περιστροφή του ποτηριού αρκεί για να κυλήσουν αργά, δάκρυα έντονου στιλ και ασυμβίβαστου χαρακτήρα».

Στις σκουρόχρωμες ποικιλίες τα πράγματα παραμένουν σε πολύ υψηλό επίπεδο. Το Sangiovese πλέον χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη δημιουργία ενός υπέροχου Provence style ροζέ κρασιού με το όνομα Pink Pull. Την παράσταση, όμως, κλέβουν τρία single vineyard ερυθρά κρασιά που παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται στον ενιαίο αμπελώνα του οινοποιείου: το σαρκώδες και ταυτόχρονα βελούδινο Hydria Merlot 2015, το πικάντικο, γεμάτο από αρώματα από μαύρο κεράσι και μελάني Petasos Syrah 2014 και το Rilancio 2014 από την ποικιλία Nebbiolo, με ώριμα μαύρα φρούτα, σοκολάτα γάλακτος, έντονες τανίνες και μακρά διάρκεια. Η ερυθρή συλλογή συμπληρώνεται μοναδικά με το ωριμασμένο για τρία χρόνια σε βαρέλια Petraeus Cabernet Sauvignon.

Ήταν μια εντυπωσιακή δοκιμή. Το Κτήμα Καριπίδη τα τελευταία 35 χρόνια έχει δημιουργήσει μια αξιοθαύμαστη δυναμική και ένα πιστό κοινό. Ένας παραγωγός που δημιουργεί κρασιά που έχουν αγαπηθεί και θα συνεχίσουν να αγαπιούνται χάρη στο όραμα, στην προσήλωση και στο πείσμα των ανθρώπων του.

Επιστροφή στην πόλη μετά τις καλοκαιρινές διακοπές και τις εξορμήσεις του Σαββατοκύριακου στα νησιά δεν σημαίνει κατήφεια και κλείσιμο στο σπίτι. Ίσα ίσα που το φθινόπωρο με τα μαγικά του χρώματα προσφέρεται για εκδρομές, που μπορεί να είναι και μονοήμερες, σε κοντινές αποστάσεις από την πόλη.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΟΙΝΟΥ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Για όσους αγαπούν το κρασί, μια εξόρμηση σε ένα επισκέψιμο οινοποιείο αποτελεί πάντα μια πολύ καλή πρόταση γι' αυτή την εποχή. Το εντυπωσιακό οινοποιείο της Οινότριας Γης, που βρίσκεται στο Καπανδρίτι και είναι δημιούργημα του Δραμινού οινοποιού Κώστα Λαζαρίδη, φιλοξενεί στις εγκαταστάσεις του ένα εξαιρετικά οργανωμένο μουσείο που μας ταξιδεύει στην ιστορία της αμπέλου, φιλοξενώντας εκθέματα και αντικείμενα από τον 17ο αιώνα μέχρι τις μέρες μας, πλαισιωμένα από σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα που βοηθούν τον επισκέπτη να κατανοήσει την πορεία της καλλιέργειας του αμπελιού και τη διαδικασία της οινοποίησης μέσα στον χρόνο. Το φιλόξενο προσωπικό του οινοποιείου αναλαμβάνει την ξενάγηση στον χώρο του μουσείου, στα εκθέματα του οποίου περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων μοναδικές στροφιλιές και ανοιχτήρια από την προσωπική συλλογή του Κώστα Λαζαρίδη.

Η ξενάγηση προσφέρει στον επισκέπτη μια πλήρη εικόνα της διαδικασίας παραγωγής όχι μόνο του κρασιού, αλλά και των βαλσαμικών ξιδιών και των αποσταγμάτων που παράγονται στο οινοποιείο. Συνεχίζεται δε στον χώρο της υπόγειας κάβας, όπου ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει παλιά εργαλεία, χειροκίνητες και μηχανοκίνητες αντλίες, συλλογή από φιάλες που χρονολογούνται από το 1600 έως το 1900, καθώς και το εκθετήριο των φιαλών του Κτήματος Λαζαρίδη, με ετικέτες που είναι φιλοτεχνημένες στο χέρι. Στα κελάρια φιλοξενείται το αρχείο της εταιρείας, με φιάλες που ξεκινούν από τις εσοδείες του 1996. Μετά την ολοκλήρωση της ξενάγησης στο μουσείο, ο επισκέπτης μπορεί να επιλέξει μία από τις εμπειρίες γευσιγνωσίας με αντιπροσωπευτικές ετικέτες του κτήματος, αποστάγματα σταφυλής και βαλσαμικού ξιδιού σε διάφορα στάδια παλαίωσης.



2ο χιλιόμετρο
Καπανδριτίου-Καλάμου,
Καπανδρίτι Αττικής 190 14

Καθημερινά 09.00-17.30
Σαββατοκύριακο 11.00-15.00

EMAIL
kapandriti@domaine-lazaridi.gr

ΤΗΛΕΦΩΝΟ
22950 52 213

domaine-lazaridi.gr



RAMNISTA LE BICENTENAIRE

Μια Ράμνιστα με δυναμική παλαίωσης στον υπερθετικό βαθμό.

Αν υπάρχει ένα χαρακτηριστικό που κανείς δεν μπορεί να αμφισβητήσει στην ποικιλία Ξινόμαυρο, αυτό είναι η αντοχή της στον χρόνο. Σπάνια, ευγενής, ευαίσθητη, αλλά και με τη δυνατότητα να δίνει κρασιά με χαρακτήρα και πολυπλοκότητα. Αυτός είναι και ο λόγος που η Κυρ-Γιάννη διατηρεί μια άτυπη παράδοση παλαίωσης των εσοδειών της Ράμνιστας, του πρεσβευτή του Κτήματος, η οποία προέρχεται από επιλεγμένα σταφύλια Ξινόμαυρου από τον ομώνυμο αμπελώνα στη Νάουσα.

Ανάμεσα στις εσοδείες της Ράμνιστας ξεχώρισε εκείνη του 2011, που κλιματολογικά υπήρξε μια υπέροχη χρονιά με αρκετές βροχοπτώσεις την περίοδο του χειμώνα και ένα ήπιο χωρίς καύσωνες καλοκαίρι, που βοήθησαν στην ποιοτική ωρίμανση των σταφυλιών χωρίς ασθένειες. Από την εσοδεία αυτή διαφυλάχθηκαν 3.000 φιάλες, με την αυθόρμητη σκέψη ότι ένα τέτοιο κρασί θα άντεχε μέχρι και 200 χρόνια.

Έτσι δημιουργήθηκε η ιδέα για τη Ramnista Le Bicentenaire. Ένα 100% Ξινόμαυρο με δυναμική παλαίωσης στον υπερθετικό βαθμό, που κυκλοφορεί σε μια χρονιά-ορόσημο για την Ελλάδα. Πληθωρική μύτη, με εκπληκτική ζωντάνια, το κρασί 10 χρόνια μετά βρίσκεται στο αρχικό στάδιο της φυσιολογικής του εξέλιξης, με διακριτά αρώματα λεβάντας, κανέλας και γαρίφαλου. Πολύ καλή υφή τανινών, με την οξύτητα να υποστηρίζει αρμονικά το σύνολο. Η συλλεκτική έκδοση της Ράμνιστας, που κυκλοφορεί σε ξύλινη κασετίνα τριών φιαλών, αποτελεί το ιδανικό δώρο για το οινόφιλο κοινό, που θα τη βρει σε επιλεγμένες κάβες.



KYP·ΓΙΑΝΝΗ



Ο χώρος γευσίγνωσίας στην πρώτη αίθουσα του οινοποιείου.

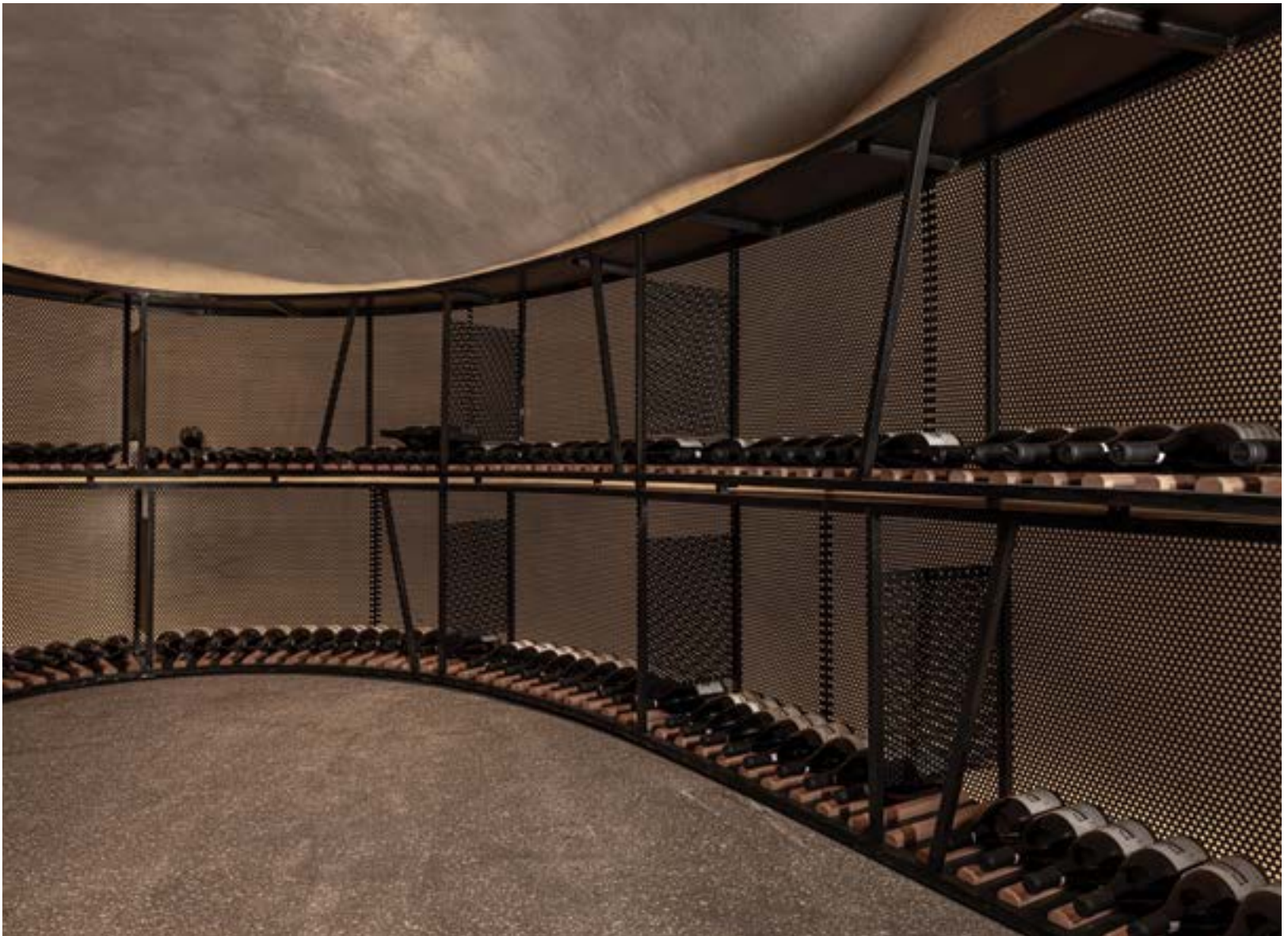
VOLCANIC SLOPES

Το οινοποιείο Volcanic Slopes αναγεννήθηκε το 2013, οι ρίζες του όμως πάνε πολύ πίσω περίπου 300 χρόνια, όταν τον 18ο αιώνα λειτουργούσε ως κάναβα στη Σαντορίνη. Και για να μην ξεχνιόμαστε, κάναβα είναι το μέρος όπου παρασκευάζεται και αποθηκεύεται το κρασί.

Η επίσκεψή μας είχε προγραμματιστεί για να κάνουμε μια κάθετη δοκιμή στο εξαιρετικό *puge*. Ωστόσο, πριν δοκιμάσουμε το πραγματικά εντυπωσιακό κρασί, το «σπίτι» του μας τράβηξε την προσοχή. Επιστρέφοντας στην Αθήνα, αναζητήσαμε τον υπεύθυνο της αναγέννησης του κτιρίου, τον κ. Νίκο Δελένδα, αρχιτέκτονα μηχανικό, προκειμένου να μάθουμε περισσότερες λεπτομέρειες.

«Πρόκειται για προπολεμικά ανεγερθείσα κάναβα-οινοποθήκη (πριν από το 1955) με υπόσκαφους και εξώσκαφους χώρους εμβαδού περίπου 250 τ.μ., με τον εξωτερικό περιβάλλοντα χώρο, που βρίσκεται στην τοποθεσία Επισκοπή Γωνιάς στη Σαντορίνη. Πάνω από την κάναβα υπήρχε όροφος με την κατοικία του ιδιοκτήτη, η οποία υπέστη ζημιές στον σεισμό του 1956.

»Το βασικό κτίριο αποτελείται από τρία εξώσκαφα κτιστά μέρη, πέτρινα, στεγασμένα με θόλο. Το κτίριο βρισκόταν σε αρκετά καλή κατάσταση, καθώς λειτουργούσε ως αποθήκη. Ενισχύθηκαν τόσο οι χτιστοί θόλοι όσο και η υπόσκαφη κάναβα. Τα βοηθητικά κτίσματα επιδιορθώθηκαν και συμπληρώθηκαν.



Τα εξαιρετικά κρασιά του Volcanic Slopes ξεκουράζονται.



Διάδρομος μεταξύ των δύο αιθουσών, που παραπέμπει σαφώς σε καναβα.

»Στον περιβάλλοντα χώρο αφαιρέθηκε ένας μεγάλος υπερυψωμένος όγκος χωραφιού για να δημιουργηθεί μια ευρύχωρη αυλή με πλατεία και κεντρική πέτρινη στοά πρόσβασης. Η βασική δυσκολία-πρόκληση είναι αρχιτεκτονική. Πώς επεμβαίνεις σήμερα σε ένα αγροτικό κτίριο της προπολεμικής παραδοσιακής αρχιτεκτονικής; Πώς διατηρείς το αρχικό του ύφος και ταυτόχρονα δίνεις το στίγμα της εποχής που πραγματοποιείται η επέμβαση;» αναρωτιέται ο κ. Δελένδας. Το ύφος του κτιρίου -το οποίο πλαισιώνουν οι αμπελώνες- έχει μια καθαρότητα και μια ηρεμία που σε κερδίζουν από την πρώτη στιγμή, με αποτέλεσμα ο επισκέπτης να αισθάνεται ελεύθερος και χαλαρός.

Στον κεντρικό θόλο, που μετατράπηκε σε χώρο υποδοχής και γευσιγνωσίας, τα πηγάδια όπου μαζευόταν ο μούστος διατηρήθηκαν και σκεπάστηκαν με γυάλινο πάτωμα, ενώ ο εσωτερικός φωτισμός τους δίνει την αίσθηση του τρισδιάστατου. Στον δεύτερο συνεχόμενο χώρο δημιουργήθηκε μια γλυπτική μορφή δεξαμενών παλαίωσης κρασιού. Θυμίζει γεωμετρικούς κρυστάλλους επεξεργασμένους από μπετόν και από εμφανή πατητή τσιμεντοκονία, που τοποθετήθηκαν ελεύθερα μέσα στον χώρο. Σε συνέχεια αυτού του χώρου βρίσκεται η υπόσκαφη κρύα, η οποία είναι κρυμμένη μέσα στο σώμα της θηραϊκής γης, της άσπας. Εδώ επιλέχθηκε ένα δάπεδο το οποίο αφήνει απόσταση από τον περιμετρικό τοίχο -σαν χαντάκι φωτιζόμενο- προκειμένου να αυτονομηθεί η κίνηση της πλατφόρμας/ του δαπέδου, η οποία στεγάζεται μέσα στον βράχο. Στο τέλος αυτού του χώρου κατασκευάστηκε μία ελεύθερη σειρά από μεταλλικά ράφια αποθήκευσης των φιαλών, η οποία ξετυλίγεται σαν κορδέλα στην περίμετρο των τοίχων.



Οι τσιμεντένιες δεξαμενές όπου φυλάσσεται το κρασί, σχεδιασμένες ειδικά για τις ανάγκες του οινοποιείου.

Πώς επεμβαίνεις σήμερα σε ένα αγροτικό κτίριο της προπολεμικής παραδοσιακής αρχιτεκτονικής; Πώς διατηρείς το αρχικό του ύφος και ταυτόχρονα δίνεις το στίγμα της εποχής που πραγματοποιείται η επέμβαση;»



Η εντυπωσιακή είσοδος του Volcanic Slopes.


**Κτήμα,
 Μερκούρη**
 Από το 1864



GRAPE BEST BUYS

botilia.gr

Τα 20 best buys του φθινοπώρου.

Το καλοκαίρι σιγά σιγά μας αποχαιρετά και τη θέση του παίρνει το φθινόπωρο. Οι Κυριακές στη θάλασσα δίνουν τη θέση τους στις Κυριακές με φίλους και κρασί. Και τι κρασί; Κάτι όχι πολύ βαρύ, αλλά όχι και πολύ ελαφρύ, άρα είναι η εποχή για ζουμερά κόκκινα και κομψά βαρελάτα λευκά, που ταιριάζουν και με τα πιάτα της εποχής. Αν δεν κατάλαβες τι εννοούμε, απλώς διάβασε παρακάτω. Αν πάλι θέλεις να βρεις ακριβώς το κρασί που σου ταιριάζει, μπορείς να μπεις στο mysommelier.gr, να απαντήσεις σε επτά απλές ερωτήσεις και ο AI αλγόριθμος να σου προτείνει τα κρασιά που ταιριάζουν ακριβώς στο γούστο σου! Ξεκινάμε;

1 MOSCHOPOLIS 8 12,30 €

Το Moschopolis 8 είναι ένα ροζέ κρασί από Ξινόμαυρο και Syrah που παλαιώνει για 8 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Η δομή και η πολυπλοκότητά του σε συνδυασμό με το ζωηρό χρώμα του το καθιστούν ιδανικό συνοδό για πολλά μεσογειακά πιάτα. Ιδανικά συνδυάσε το με ντοματένια πιάτα από τις τελευταίες γλυκές καλοκαιρινές τομάτες. Εκτός από αυτό, όμως, αποτελεί και την απάντηση στο ερώτημα «πολύ νωρίς για πλούσια κόκκινα, πολύ αργά για ελαφριά ροζέ και αρωματικά λευκά, τι πίνω?».

2 ΕΛΙΑ ΒΙΔΙΑΝΟ 16,40 €

Το Βιδιανό από αμπελοτόπια μεγαλύτερου υψομέτρου συναντά τα βαρέλια από τα δάση στα Βόσγια Όρη και το αποτέλεσμα είναι απλώς εκπληκτικό. Ντελικάτα, φρουτώδη και ανθικά αρώματα, πικάντικος χαρακτήρας και κρεμώδης αίσθηση το καθιστούν ιδανικό παρτενέρ για λιπαρά λεμονάτα πιάτα. Βγαίνουν τα λάχανα σιγά σιγά, που κάνουν τους καλύτερους λαχανοντολμάδες. Κατάλαβες πού το πάμε, σωστά;

3 POUILLY FUISSE DOMAINE CORNIN 32,70 €

Φαντάσου σκηνικό: Έχεις μαζέψει τους φίλους στο σπίτι για να πείτε τα νέα σας, πώς περάσατε στις διακοπές και τα σχετικά. Στο τραπέζι παίζει ψητό camembert με σκόρδο και δεντρολίβανο, φρυγανισμένο ψωμί και ένα πλατό αλλαντικών. Με το που προσγειώνεται το Pouilly Fuisse Domaine Cornin, όλοι σωπαίνουν για λίγο. «Μα τι βουτυράτη υφή, τι πλούσιο ροδακινένιο φρούτο, αλλά και εσπεριδοειδή και κερήθρα, και πώς ταιριάζει με το camembert, ε;» θα αρχίσει να αναφωνεί η παρέα. Το θες; Το θες!

4 ΕΚΑΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ 14,00 €

Το Εκατό αποτελεί την πιο βαθιά, έντονη και απόλυτη έκφραση του Μοσχοφίλερου και επίσης φωνάζει από μακριά πως το Μοσχοφίλερο δεν είναι ένα λευκό σταφύλι, αλλά ένα κοκκινωπό. Ο μούστος παρέμεινε σε επαφή με τα στέμφυλα για 100 μέρες (εξ ου και το όνομα Εκατό). Τα έντονα τριανταφυλλένια αρώματα πλέκονται με νότες κόκκινων φρούτων και εσπεριδοειδών σε ένα κρασί που στο χρώμα μπορεί να θυμίζει σκούρο ροζέ, αλλά στο στόμα είναι σίγουρα κόκκινο. Συνδυάσε το με μια πικάντικη arrabiata ή με ένα χταποδάκι με κοφτό μακαρονάκι, για να σου θυμίζει τις βόλτες στο νησί.

5 CHARDONNAY LAPIS LUNA 17,80 €

Το φθινόπωρο είναι η εποχή των μανιταριών και το Chardonnay είναι ο καλύτερός τους φίλος, όλοι το ξέρουν αυτό. Το Lapis Luna Chardonnay 2018 είναι ένα κλασικό βαρελάτο Chardonnay, που παρά τα χρόνια του όχι μόνο δεν έχει περάσει μέρα από πάνω του, αλλά αντιθέτως ξεχειλίζει φρεσκάδα και νεύρο. Είναι ό,τι πρέπει για μια τηγανιά μανιταριών με λεμόνι και φλούδες παρμεζάνας.

6 BARDA BODEGAS CHACRA 31,80 €

Το Pinot Noir είναι ο ορισμός του ζουμερού κόκκινου και το Barda είναι ένα τα καλύτερα του είδους. Το Barda είναι το κρασί του Tenuta San Guido (Sassicaia), εγγονού του Marchese Mario Incisa della Rocchetta, και προέρχεται από την παγωμένη Παταγονία. Μπορεί να ταιριάζει με πολλά και ετερόκλητα πιάτα, αλλά τα αγαπημένα μας είναι το μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα κόκκινου κρασιού και με μια πλούσια μακαρονάδα Cacio e pepe για τις κρύες βραδιές.

7 ΝΑΟΥΣΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΕΛΕΣΙΔΗ 13,10 €

Φήμες λένε πως οι μελιτζάνες του φθινοπώρου είναι οι πιο γλυκές της χρονιάς και μια και η θερμοκρασία πλέον πέφτει, έχεις την απόλυτη ευκαιρία να απολαύσεις ένα κομμάτι πληθωρικού μουσακά. Και ξέρεις τι πάει τέλεια με τον μουσακά; Το Ξινόμαυρο και συγκεκριμένα η Νάουσα Κελεσιδή, η οποία παράγεται σε ένα από τα grand crus της Νάουσας, το Γιαννακοχώρι. Αν δεν την έχεις δοκιμάσει, σπεύσε!

8 ΛΗΜΝΙΟ ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ 17,50 €

Το Λημνιό, η αρχαιότερη ποικιλία της Ελλάδας, στα χέρια των αδελφών Νικολαΐδη έδωσε τον καλύτερό της εαυτό. Η ζύμωση με γηγενείς ζύμες και η παλαίωση για 12 μήνες σε παλιά, μεγάλα δρύινα βαρέλια έδωσαν ένα εντυπωσιακό κόκκινο κρασί με μαλακές τανίνες και γήινο χαρακτήρα. Βάλε δίπλα του ένα πιάτο με μακαρόνια με κιμά και κάλεσε τους δικούς σου για κυριακάτικο τραπέζι.

9 MADEMOISELLE ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ 14,00 €

Για τα βράδια που έχει ακόμα λίγη ζέστη και δεν ξέρεις τι να πιεις η Mademoiselle δείχνει να είναι μονόδρομος. Η Mademoiselle, από το Κτήμα Χαριτάτου στην Κεφαλονιά, είναι μια Μαυροδάφνη στην πιο φρέσκια, δροσερή εκδοχή της. Και όταν λέμε φρέσκια, το εννοούμε, μια και έρχεται απευθείας από τη δεξαμενή, χωρίς πέραςμα από βαρέλι. Πλούσιο φρούτο και βοτανικός χαρακτήρας ζητάνε ένα απλό πλατό τυριών και την καλύτερη παρέα.

10 LES ESCURES FABIEN JOUVES 18,60 €

Ο βασιλιάς του Cahors, το Malbec, στο Les Escures του Fabien Jouvès είναι παντελώς απογυμνωμένος από πρόσθετα, θειώδη, βαρέλια

και οτιδήποτε μπορεί να μασκαρέψει τον δυναμικό χαρακτήρα του. Τα σταφύλια προέρχονται από ένα αμπελοτόπι στα 350 μέτρα, από αμπέλια 25 ετών. Το κρασί ζυμώνεται σε τσιμεντένιες δεξαμενές με γηγενείς ζύμες και το αποτέλεσμα είναι απλώς εκπληκτικό. Συνδυάσε το με ένα φιλέτο πάπιας με σάλτσα κόκκινων φρούτων ή, αν δεν σου βρίσκεται, με μια pizza με bresaola και pecorino (έτσι κι αλλιώς, θέλουμε μήνες για το beach body πλέον).

11 L'EMOTION DOMAINE DU MAS DE L'ECRIURE
31,10 €

Το L'Emotion είναι το κόκκινο κρασί για τα πρώτα BBQ της σεζόν. Το χαρμάνι από Syrah, Grenache, Carignan και Cinsault ζυμώνεται με γηγενείς ζύμες και μέρος του παλαιώνει σε παλιά, μεγάλα δρύινα βαρέλια. Είναι πληθωρικά ζουμερό και νόστιμα πικάντικο, ό,τι πρέπει για χοιρινά παϊδάκια, μπιφτεκάκια και λουκάνικα με BBQ sauce.

12 ΝΥΧΤΕΡΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΤΕΜΗ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ
27,80 €

Νυχτέρι στη Σαντορίνη λέγεται το κρασί που ο τρύγος του γίνεται νύχτα, για να προλάβουν τα σταφύλια να πατηθούν πριν από τη ζέστη της μέρας. Το Νυχτέρι αποτελείται από ένα χαρμάνι Ασύρτικου (90%) σε συνδυασμό με Αθήρι και Αηδάνι. Τα αμπέλια ηλικίας 100 ετών, ο όψιμος τρύγος και η παλαίωση σε μεγάλα δρύινα βαρέλια για περίπου 16 μήνες δίνουν έναν πλούσιο, μελένιο, καπνιστό και παράλληλα έντονα ορυκτό χαρακτήρα στο κρασί. Συνδυάσε το με ένα μαμαδίστικο κατσικάκι φρικασέ.

13 ΒΟΡΙΑΣ & ΗΛΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ
11,50 €

Εκτός από μανιτάρια, το φθινόπωρο έχει και κίτρινες γλυκές κολοκύθες. Αν είσαι fan, μπορείς να φτιάξεις ένα ριζότο με κολοκύθα, gorgonzola και καρύδια και να το συνδυάσεις με ένα φινό orange wine από Ροδίτη, το Βοριάς & Ήλιος. Πρόκειται για ένα κρασί από Ροδίτη, από κλήματα 30 ετών, που μένει με τα στέμφυλα για 12 ημέρες και έπειτα ζυμώνεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή. Εμφιαλώνεται χωρίς θειώδη ή άλλες παρεμβάσεις και το αποτέλεσμα είναι απλώς εντυπωσιακό.

14 ΡΑΨΑΝΗ TERRA PETRA ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ
16,10 €

Φινό και ντελικάτο, λουλουδάτο και φρουτώδες, αυτό το κρασί από τον Απόστολο Θυμιόπουλο είναι σκέτο νέκταρ. Το χαρμάνι από Ξινόμαυρο-Κρασάτο-Σταυρωτό παλαιώνει για 14 μήνες σε μεγάλα δρύινα βαρέλια και είναι απλώς μεθυστικό. Συνδυάσε το με ένα πιάτο σουτζουκάκια, με μπόλικά μπαχαρικά και ανατολίτικο ρύζι. Το απόλυτο comfort πιάτο για μια βροχερή μέρα.

15 NEMEA ΑΪΒΑΛΗ
12,30 €

Αυτή η Νεμέα δεν μοιάζει με τις άλλες! Έχει πλούσιο, ώριμο φρούτο, διακριτικό βαρέλι, βελούδινη υφή και φυσικά το χέρι του Χρήστου Αϊβαλή. Σίγουρα μπορείς να την απολαύσεις σκέτη, δίνοντας γεύση

σε μια μουντή Δευτέρα, αλλά ταιριάζει εξαιρετικά και με ένα ζουμερό burger (και το beach body απομακρύνεται όλο και πιο πολύ).

16 LA CASILLA BODEGAS PONCE
19,20 €

Έχεις ξαναδοκιμάσει Bobal; Αν όχι, να η ευκαιρία. Αρκετοί λένε πως το φθινόπωρο είναι η αρχή της σεζόν και της χρονιάς και είναι η στιγμή που βάζουμε στόχους ή δοκιμάζουμε νέα πράγματα, οπότε έφτασε η στιγμή να εξερευνήσεις την άγνωστη πτυχή της Ισπανίας. Το La Casilla του Ponce είναι ένα κρασί από Bobal από παλιά κλήματα, ήπιων παρεμβάσεων, με μεταξένιες τανίνες και πλούσιο κερασένιο χαρακτήρα. Συνδυάσε το με ένα παιχνιδιάρικο saltimbocca alla romana με μπόλικο φασκόμηλο!

17 L' ESPRIT DU LAC ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ
12,90 €

Το πνεύμα της λίμνης, το ροζέ από Ξινόμαυρο Αμυνταίου, είναι ικανό να σε ταξιδέψει στα ξέγνοιαστα μεσημέρια του καλοκαιριού, τότε που γύρναγες σπίτι και τσάκιζες τα γεμιστά της μαμάς, συνοδεία ενός ροζέ από Ξινόμαυρο φυσικά! Μπορεί τα μεσημέρια να μην είναι πια τόσο καλοκαιρινά και ξέγνοιαστα, αλλά οι τομάτες είναι ακόμα γλυκές και ζουμερές και το L' Esprit du Lac δροσερό και αρωματικό. Απόλαυσέ τα και τα δύο όσο προλαβαίνεις.

18 ΑΣΥΡΤΙΚΟ OAKED ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΗ
9,70 €

Ασύρτικο, βαρέλι και Μπουγιούρης, τι άλλο να ζητήσει κανείς; Ο μπαχαρένιος χαρακτήρας του βαρελιού ταιριάζει τέλεια με το πλούσιο λεμονάτο φρούτο και συνθέτουν ένα λιπαρό, αλλά παράλληλα τραγανό λευκό κρασί. Συνδυάσε το με μια καπνιστή χοιρινή μπριζόλα με σάλτσα πορτοκαλιού ή με μια πάστα με κρέμα, καπνιστό σολομό και ξύσμα λεμονιού.

19 RIESLING FORSTER PECHSTEIN 2015 VILLA WOLF
24,50 €

Λίστα χωρίς Riesling γίνεται; Δεν γίνεται! Γι' αυτό και εμείς διαλέξαμε ένα από τα καλύτερα που κυκλοφορούν, και μάλιστα με φοβερή σχέση ποιότητας-τιμής. Το Riesling Forster Pechstein 2015 Villa Wolf είναι ένα Riesling από το Pfalz, που ο κύριος Loosen το έχει παλαιώσει πριν από μας για μας. Μελένιες και πετρόλ νότες πλέκονται με πλούσια εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα. Συνδυάσε το με μια aglio olio e peperoncino με φιλέτο γαύρου! Πικάντικο και τέλειο!

20 ΔΡΥΟΠΗ ΡΟΖΕ ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ
9,10 €

Κλείνουμε με τη Δρυόπη Ροζέ, γιατί μας άρεσε πολύ τόσο η νέα εμφάνισή της όσο και το παιχνιδιάρικο περιεχόμενό της, διά χειρός Άρη Τσέλεπου! Ναι, ναι, το τριανταφυλλί ροζέ από Αγιωργίτικο μεταμορφώθηκε και έγινε ακόμα καλύτερο, με χαρακτήρα κόκκινων φρούτων, λουλουδιών και δροσιστική οξύτητα. Εμάς μας αρέσει και σκέτο, αλλά και με μια σαλάτα με prosciutto, burrata και ψητά σταφύλια, που είναι και της εποχής.

grape
mag.gr

Όλα με ένα click...

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.

ΑΤΤΙΚΗ | ΝΕΜΕΑ | ΚΡΗΤΗ

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

www.grapeescape.gr

VOCABULARY

A ΑΡΓΙΛΟΣ (Πηλός)

Τύπος εδάφους το οποίο είναι πλούσιο σε οργανική ύλη, μειώνοντας τις ανάγκες σε λίπανση. Τα αργιλώδη εδάφη είναι βαριά, κολλώδη και συκρατούν τις θρεπτικές ουσίες του εδάφους και το νερό, κάνοντας εύκολη την καλλιέργεια με ελάχιστες παρεμβάσεις. Λιγότερο ιδανικά σε ωκεάνια κλίματα με υγρασία και βροχές, καθώς τα αμπέλια κρατούν αρκετό νερό λόγω χαμηλής δυνατότητας αποστράγγισης. Rioja, Ribera del Duero και Vosne-Romanée είναι κάποιοι διάσημοι αμπελώνες πλούσιοι σε αργιλώδη εδάφη.

C CORAVIN

Πασίγνωστο wine gadget το οποίο επιτρέπει στον χειριστή του να σερβίρει κάποια ποσότητα κρασιού χωρίς να ανοίξει τη φιάλη. Μια λεπτή βελόνα διεισδύει μέσα από τον φελλό τραβώντας κρασί έξω από τη φιάλη και αντικαθιστώντας το κενό όχι με οξυγόνο – κάτι που θα προκαλούσε στο κρασί οξείδωση–, αλλά με αργό, ένα άγευστο, άχρωμο, αδρανές και απόλυτα εγκεκριμένο και ασφαλές αέριο. Με αυτόν τον τρόπο και με την απαραίτητη προϋπόθεση ο χρήστης να γνωρίζει να το χρησιμοποιήσει σωστά, το Coravin δίνει τη δυνατότητα σερβιρίσματος ενός ποτηριού κρασιού διατηρώντας αναλλοίωτα τα γευστικά χαρακτηριστικά της υπόλοιπης φιάλης.

Δ ΔΩΔΕΚΑΡΙ

Τύπος κιβωτίου που χωράει 12 κλασικές φιάλες κρασιού των 750 ml. Συνήθως –αλλά όχι πάντα– χρησιμοποιούνται για συσκευασία των πιο φθηνών, εισαγωγικών ετικετών ενός οινοποιείου. Το δωδεκάρι κιβώτιο χάνει συνεχώς σε δημοφιλία λόγω του βάρους του (14-15 κιλά), καθώς βάσει νομοθεσίας θεωρείται ακατάλληλο σε αρκετές αγορές για χειροκίνητη μεταφορά. Τα κιβώτια των έξι φιαλών, τα λεγόμενα «εξάρια», είναι πλέον αρκετά πιο διαδεδομένα.

J JEROBOAM

Μεγάλη φιάλη κρασιού χωρητικότητας 3 λίτρων, ίσης δηλαδή με 4 κλασικές φιάλες των 750 ml. Κάποιοι προτιμούν να τη λένε «Double Magnum», αλλά είναι ακριβώς το ίδιο. Μυθολογικά παίρνει το όνομά της από τον Ιεροβοάμ Α΄, βασιλιά του Ισραήλ μετά τη διάσπαση της Ηνωμένης Μοναρχίας σε Βασίλειο του Ισραήλ και Βασίλειο του Ιούδα.

K ΚΑΨΥΛΙΟ

Το προστατευτικό εξωτερικό κάλυμμα που σφραγίζει το στόμιο της φιάλης του κρασιού προστατεύοντας τον φελλό του. Τα πιο συνηθισμένα καψύλια είναι τα πλαστικά από PVC, που συνήθως έχουν ταινία εύκολου ανοίγματος, ενώ για τα κρασιά παλαιώσης συνήθως χρησιμοποιούνται αλουμινένια καψύλια. Τα αλουμινένια είναι πιο πολυτελή, αλλά τρίβονται και είναι κοφτερά όταν κοπούν, οπότε πρέπει να τα χειριζόμαστε με προσοχή.

X ΧΕΙΜΕΡΙΑ ΝΑΡΚΗ

Η κατάσταση κατά την οποία τα κλήματα τον χειμώνα σταματούν τη λειτουργία τους και «κοιμούνται», περιμένοντας την επόμενη άνοιξη, όταν χρησιμοποιώντας τα αποθέματά τους και τις υψηλότερες θερμοκρασίες ξεκινούν έναν καινούργιο καλλιεργητικό κύκλο. Η χειμερία νάρκη των αμπελιών είναι απαραίτητη για τη μακροζωία τους και αυστηρή προϋπόθεση για την παροχή υψηλής ποιότητας σταφυλιών σε εύκρατα κλίματα. Σε υποτροπικές περιοχές με ζέστη όλο τον χρόνο, όπως λ.χ. η Ινδία, τα αμπέλια δεν «κοιμούνται» και προσφέρουν τον καρπό τους δύο φορές τον χρόνο.

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ • Α Θ Η Ν Α — 48 URBAN GARDEN Αρματολών & Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • 8 LE BISTRO Φρόνης 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, Αστέρρας Γλυφάδας • BARRIQUE Πλ.Υμηττου 1, Υμηττός • ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ Βρασιδά 13, Αθήνα • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • ΓΑΡΓΑΡΕΤΤΑ Ροβέρτου Γκάκι 1, Κουκάκι • ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ Λυκούργου 28 & Μενελάου, Καλλιθέα • CAFE TAZZA D'ORO Πεντέλης 9, Αθήνα • CANAL CAFE Ευριπίδου 6, Καλλιθέα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, 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 • COOKOONAVA Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • Ε&Ο 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 / Σκίππη 4, Καλλιθέα • FREUD ORIENTAL ATHENS Χαριλάου Τρικούπη 48, Κηφισιά • GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • HAMS & CLAMS Μαρίνα Ζέας, Πειραιάς • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HILTON Λεωφ. Βασιλίσσης Σοφίας 46, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Σκουφά 29, Αθήνα • JONAH'S Χρήστου Βουρνάζου 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 • ΛΙΘΟΙΝΟΝ 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 Καρόχη 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, Γκάκι • MR. VERTIGO Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • ΝΟΑΗ Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα • NOEL Κολοκοτρώνη 59Β, Στοά Κουρτάκη • NORA'S DELI Π. Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι • OAK Ύδρας 2 & Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι / Λεωφ. Αθinas 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 & Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμισού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκους 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ Μαρκόπουλο Μεσογαίας • POEMS N' CRIMES ART BAR Αγ. Ειρήνης 17, Αθήνα • SOLERA Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι • SOLETO Λαοδικής 33-35, Γλυφάδα • ΣΠΟΝΔΗ Πύρρωνος 5, Παγκράτι • STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • STALATI Λεωφ. Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο • ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • ΤΟ ΘΕΙΟ ΤΡΑΓΙ Κυδαντίδων 36, Άνω Πετράλωνα • ΦΙΤΑ Ντούρμ 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 317Β, Κηφισιά • VINTAGE Μητροπόλεως 66, Αθήνα • VINS OENOTOURISM Ιθάκης 20, Παλλήνη • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη & Βαλτετσίου21, Αθήνα • WINE KINGDOM Ελ. Βενιζέλου 199, Ν. Σμύρνη • WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθ. Διάκου & Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES Κριεζώτου 6, Κολωνάκι • Υ Π Ο Λ Ο Ι Π Η Ε Λ Λ Α Δ Α — 10GR Πολυδύρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • 18 GRAPES Άγιος Προκόπιος, Νάξος • ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Μύτικας Ληλαντίου, Χαλκίδα • CAVA ΑΒΑΤΖΙΣ Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΒΕΛΙ Κορησσία, Κέα • ΑΕΡΟΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΑΛΕΑ Πιπτακού 2 & Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο χλμ. Αμυνταίου - Αγ. Παντελεήμων, Αμύνταιο • ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • ΑΡΑΛΛΟΥ Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • BITTERS COCKTAIL BAR Αγίου Ελευθερίου 5, Ζάκυνθος • 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 • ENOTRAPEZA 6 χλμ Ε.Ο. Χανίων-Ρεθύμνης • ΕΥΟΙ EYAN Πλατεία Κύπρου 24, Γαργαλιάνοι • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • ΙΙΕΚ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Μαρίνου Αντύπα 54, Θέρμη Θεσσαλονίκης • CAVA IOSIF Παροικιά / Νάουσα, Πάρος • ΚΑΙΜΑΞ Ηφαίστου 2 & Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΛΕΙΟΝ ΚΡΙΤΣΙΝΗ Σταματίου Πρωίου 30, Ερμούπολις, Σύρος • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • LENIS WINES Βασ. Μπάκου 4, Πρέβεζα • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • ΜΑΡΑΘΙΑ Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος • ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ Κλεισίδι, Ανάφη • ΜΑΡΓΙΩΡΑ Χώρα Κύθνου • ΜΑΡΜΙΤΑ Ευαγγελιστριάς 30, Σκιάθος • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • ΜΟΝΜΑΡΤΗ Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη • ΜΥΜΥΚΟΝΟΣ Χοντρός Γκρεμός, Μύκονος • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΝΤΟΥΓΚΟΣ Πιερών 15, Λάρισα • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ WINE BAR & SHOP Κομιακής, Χώρα, Νάξος • ΟΙΝΟΨ WINE BAR Λεωφ. Βεργωτή & Ιθάκης 1, Αργοστόλι • ΟΙΝΩΨ ΙΚΕ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ Προσοτσάνη, Δράμα • CAVA OLYMPIA Κερασούντος 57, Καλαμαριά • ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ Αιμιλία Ριδή 5, Θεσσαλονίκη • PANTHEON Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη • PATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΨΑΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • POSEIDONION GRAND HOTEL Ντάπια, Σπéτσες • REWINE Τσαγρή 25-27, Ρέθυμνο • ROUSSAS WINE ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Παπαδιαμάντη 34, Αλμυρός • SALTO Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνας 1, Κομοτηνή • ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • SCLAVOS WINES Κεχριώνας - Ληξούρι, Κεφαλονιά • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα • DOMAINE SKOURAS Μαλανδρένη 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, Λιλή Δεσσούλα 1, Χώρα Κέρκυρας • VILLA INCOGNITO Δελιγιάννη & Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά • WINE HOUSE Τζων Κέννεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης • WINE KIOSK Αριστομένου 39, Καλαμάτα • WINE VINTAGE STUDIO Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο • Κ Υ Π Ρ Ο Σ — KANTINA QUALITY FOODS Σοφούλη 48, Λευκωσία • RHIALE WINE Αθανασίου Διάκου 57, Λεμεσός • SILVERSTAR WINE BAR Σοφούλη 44-46, Λευκωσία

**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 εξελιγμένο 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



Το ΠΑΩ ΤΡΑΠΕΖΑ ΑΛΛΑΖΕΙ

με την Εθνική μας Τράπεζα!

Business Δάνειο Εξπρές ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ONLINE

ΓΙΑ
ΕΛΕΥΘΕΡΟΥΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ
ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Από σήμερα, το «πάω Τράπεζα» αλλάζει! Τώρα μπορείτε να αποκτήσετε επιχειρηματικό δάνειο **αποκλειστικά online** από την αρχή μέχρι το τέλος, χωρίς να πάτε στην Τράπεζα, γιατί η Τράπεζα είναι πάντα μαζί σας!

→ Ποσό από €6.000 έως €35.000

→ Έγκριση σε έως 48 ώρες*

*Αφορά σε εργάσιμες ημέρες. | Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις.

Για να μην χάνετε λεπτό από την επιχείρησή σας.

Έτσι περνάμε στην επόμενη μέρα. Με την Εθνική μας Τράπεζα.