

grape



WINE STORIES

Χειμώνας 2021 • #24

FREE PRESS • A magazine about wine



LAFAZANIS

WINERY

- Recent Ratings & Awards -



GEOMETRIA MOSCHOFILERO 2020

- SILVER medal (AWC VIENNA 2021)
- SILVER medal (London Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (International Wine Challenge 2021)
- BRONZE medal (DECANTER World Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (Thessaloniki International Wine Competition 2021)



GEOMETRIA AGIORGITIKO 2020

- SILVER medal (AWC VIENNA 2021)
- 90 points SILVER medal (International Wine Challenge 2021)
- 89 points SILVER medal (London Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (Thessaloniki Int/nal Wine Competition 2021)



GEOMETRIA ASSYRTIKO 2020

- 90.1 points GOLD medal (AWC VIENNA 2021)
- 92 points GOLD medal (Thessaloniki International Wine Competition 2021)
- 90 points SILVER medal (International Wine Challenge 2021)
- 89 points SILVER medal (London Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (DECANTER World Wine Competition 2021)



GEOMETRIA MALAGOUZIA 2020

- SILVER medal (AWC VIENNA 2021)
- 88 points SILVER medal (London Wine Competition 2021)
- BRONZE medal (International Wine Challenge 2021)



WINERY

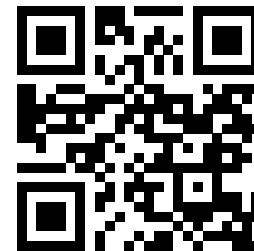
Ancient Kleones of Nemea, 20500
+30 27460 31450 / +30 27460 31400
winery@lafazanis.gr

LOGISTICS

Afon Kipraiou 89, Elefsina, 19200
+30 210 5547550
sales@lafazanis.gr

24

Όλα με ένα click
στο grapemag.gr



- 6 **TABOO**
Για wine gang bangs μιλάει στο χειμαρρώδες και απολαυστικό Taboo του ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW.
- 11 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Μήνυμα σε ένα μπουκάλι μάς έστειλε ο Sting στην αποκλειστική συνέντευξη που παραχώρησε στο Grape.
- 14 **GRAPE STORY VIVA ITALIA**
Επιχειρούμε να ταξιδέψουμε στα ιταλικά κρασιά ξετυλίγοντας το περίπλοκο κουβάρι περιοχών, ονομασιών προέλευσης και ποικιλιών.
- 24 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
Giuseppe Quintarelli: Ο μύθος του Amarone. Κρασιά που θεωρούνται παγκόσμια αριστουργήματα.
- 26 **TRAVEL**
Επισκεφτήκαμε το μαγευτικό Μέτσοβο, και δοκιμάσαμε τα κρασιά του οινοποιείου Κατώγι Αβέρωφ.
- 30 **ΚΑΘΕΤΩΣ**
Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET βούτηξε καθέτως στη Γουμένισσα Χατζηβαρύτη.
- 32 **CELLAR RAT**
Ο Γιάννης Καϊμενάκης, sommelier του Paleo, γυρνά πίσω τον χρόνο και θυμάται την επίσκεψή του στην ιστορική Cantinetta Antinori.
- 34 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Δυναμική, με τεράστια αποθέματα ενέργειας, όρεξη για δουλειά και εξαιρετικά επικοινωνιακή, η υφυπουργός Τουρισμού Σοφία Ζαχαράκη μίλησε στο Grape.
- 38 **FOOD AND WINE PAIRING**
Η εντυπωσιακή είσοδος του εστιατορίου Delta του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος στη ζωή των Αθηναίων.
- 46 **FOOD AND WINE PAIRING**
Στρωμένο τραπέζι με το περίφημο brunch και τον δύσκολο συνδυασμό του με το κρασί-ποτό από τον Νίκο Λουκάκη Wine Lecturer WSPC.
- 48 **WINE JOURNAL**
Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET κρατάει σημειώσεις από τις εμπειρίες του, γιατί «οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε ημέρες, θυμόμαστε στιγμές».
- 50 **GRAPE STORY**
Βασίλης Κουρτάκης: Οι άγνωστες πτυχές της πολυσχιδούς προσωπικότητας του ανθρώπου που σφράγισε την ιστορία του ελληνικού κρασιού.
- 54 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Γιάννης και Μαρία Μαλτέζου μάς ταξιδεύουν στο ξεκίνημα της Στροφιλιάς και μας μιλούν για τη νέα εποχή του ιστορικού οινοποιείου.
- 58 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ο κορυφαίος βαρύτονος της Εθνικής Λυρικής Σκηνής αφηγείται για λίγο την όπερα και συνομιλεί με τον φίλο του Γιάννη Παππά.
- 60 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
Το οινοποιείο Monsieur Nicolas στον Μεσσηνικόλα Καρδίτσας ανοίγει την πόρτα του στον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET.
- 68 **SPIRITS**
Υποδεχόμαστε την Ντένη Καλλιβωκά, η οποία μοιράζεται μαζί μας ιστορίες, ταξίδια και προσωπικές στιγμές από τον χώρο των Cocktails & Spirits.
- 70 **WINE TRAVELLER**
Ο Γιώργος Βελισσάριος, συνιδρυτής του Grape Escape, επιχειρεί να διερευνήσει τις νέες συνήθειες των οινοτουριστών στη μετά Covid εποχή.
- 74 **BEST BUYS**
Χειμωνιάτικες προτάσεις από το αγαπημένο στέκι Heteroclitto.

A magazine about wine

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ
ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
Pkatsatou & Co Grand Cru
Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β' 6
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 Αβραμιδής (k2design)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Γιώργος Καπλανιδής
(This is not another agency)

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), Τασούλα Επτακοίλη

ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Δήμητρα Καράμπελα

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
Μαρία Δαμνιανού

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

Κάτι χειμωνιάτικο και χαρούμενο ζητήσαμε από τον Πάννη Κουρούδη για το 24ο τεύχος του Grape και ο αξιαγάπητος χιονάνθρωπός μας φιγουράρει όλο αυτοπεποίθηση αλλά και θετική ενέργεια στο εξώφυλλό μας.

Σύμφωνα με τον Bob Eckstein, συγγραφέα του «The History of the Snowman», τις περισσότερες φορές ο χιονάνθρωπος εμφανίζεται πράος, ήρεμος και παρά την «ακινήσια» του αποπνέει μια ασφάλεια. Είναι μια φιγούρα ουδέτερη, με την οποία μπορούν να ταυτιστούν άνθρωποι κάθε θρησκείας και ιδεολογίας: Στις μέρες μας ο χιονάνθρωπος είναι αναπόσπαστο μέρος της pop κουλτούρας και ταυτίζεται με με έναν αθώο παιδικό ήρωα ή απλώς με ένα χριστουγεννιάτικο στολίδι, σαν αυτά που κρέμονται στο δέντρο. Κάθε Δεκέμβριο στη Sonoma Valley της Καλιφόρνια, η εορταστική περίοδος ξεκινά με την έναρξη του Lighting of the Snowman Festival. Εκατοντάδες ηλεκτρικοί φωτεινοί χιονάνθρωποι αντικαθιστούν τους πραγματικούς παγωμένους ήρωες, σε μια Καλιφόρνια που δεν παγώνει ποτέ.

Με ένα τεράστιο Όμικρον να κρέμεται –κυριολεκτικά– ως δαμόκλειος σπάθη πάνω από το κεφάλι μας, γράφονται αυτές οι γραμμές και εμείς αγνοούμε επιδεικτικά τη νέα εξ Αφρικής προερχόμενη μετάλλαξη της πανδημίας, όχι γιατί δεν πιστεύουμε στον κορωνοϊό. Το αντίθετο μάλιστα –καθότι τρεις εμβολιασμένες–, απλώς αποφασίσαμε να στρέψουμε την προσοχή και τη δημιουργικότητά μας εκεί όπου μπορούμε να φανούμε χρήσιμες, όπως στο «γεμάτο» από όλες τις απόψεις τεύχος που ήδη κρατάτε στα χέρια σας.

Και πραγματικά, πόσο τυχερές νιώσαμε όταν μάθαμε ότι ο σούπερ φανταστικός και χιλιοτραγουδισμένος στα πάρτι της νεότητάς μας –και όχι μόνο– Sting θα έστελνε αυτή τη φορά σε εμάς μήνυμα σε ένα μπουκάλι, μιλώντας μας για ένα κοινό πάθος, το κρασί. Ο ροκ σταρ - οίνοποιός, αν και μεγαλωμένος σε μια βιομηχανική περιοχή της Αγγλίας, ερωτεύτηκε την Τοσκάνη, αγόρασε μια πανέμορφη βίλα του 16ου αιώνα στην καρδιά του Chianti και αποφάσισε να αποκαταστήσει τον αμπελώνα του κτήματος και να φτιάξει κρασί. «Η έκκληση είναι τα πάντα στη μουσική. Υποψιάζομαι ότι και στο κρασί είναι το ίδιο. Όταν πίνεις ένα κρασί, θέλεις να εκπλαγείς, θέλεις να πεις “ω, δεν το περίμενα αυτό”», μας λέει ο Στινγκ.

Από τη ροκ στην όπερα και στον διεθνούς φήμης βαρύτονο Δημήτρη Πλατανιά της Εθνικής Λυρικής Σκηνής, ο οποίος έχει έναν απολαυστικό διάλογο με τον δικό μας Πάννη Παππά στο Wine Buddies. «Όταν πλησιάζει κάποια συναυλία, δεν πίνω ερυθρό ούτε για πλάκα. Οι τανίνες ξεραίνουν τον λαιμό και έχω την αίσθηση ότι έχει μουδιάσει όλη η στοματική κοιλότητα», παραδέχεται ο Δημήτρης Πλατανιάς. Για wine gang bangs μιλάει στο χειμαρρώδες και απολαυστικό Taboo του ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, ο οποίος, αφού μας καταθέτει διαφορετικές απόψεις και ερμηνείες τού τι σημαίνει να πίνεις, να δοκιμάζεις, να απολαμβάνεις με παρέα ένα κρασί, καταλήγει:

«Εγώ, να σας πω την αλήθεια, χαίρομαι πάρα πολύ όταν βρισκόμαστε τέσσερα άτομα και καταναλώνουμε τρία, άντε τέσσερα κρασιά. Έτσι, μπορείς να πεις πως αυτά τα κρασιά τα είδα πάνω, κάτω, ευθέως και πλαισίως».

Το Grape συνάντησε και συνομίλησε με την υφυπουργό Τουρισμού Σοφία Ζαχαράκη. Δυναμική, με τεράστια αποθέματα ενέργειας, όρεξη για δουλειά και εξαιρετικά επικοινωνιακή –με σαφείς αναφορές στο αμερικανικό μοντέλο–, η υφυπουργός Τουρισμού δείχνει να ανήκει σε μια νέα γενιά πολιτικών και δεν δίστασε να απαντήσει ευθέως στις ερωτήσεις που της θέσαμε τόσο για το μέλλον του οινοτουρισμού στη χώρα μας όσο και για τη δική της προσωπική σχέση με το κρασί. Οινοτουρισμός στην πράξη με μια αξέχαστη επίσκεψη στο ιστορικό Κατώγι Αβέρωφ. Σκαρφαλωμένο σε υψόμετρο 1.000 μ. πάνω σε μια απότομη πλαγιά, περιτριγυρισμένο από τα επιβλητικά βουνά της Πίνδου, βρίσκεται το Μέτσοβο και ένας αμπελώνας που οφείλει την ύπαρξή του στο όραμα και στην επιμονή του Ευάγγελου Αβέρωφ, ο οποίος μέσα στο αναπτυξιακό σχέδιο που συνέλαβε και υλοποίησε στην ιδιαίτερη πατρίδα του συμπεριέλαβε και το όνειρο να δημιουργήσει ένα κρασί ισάξιο των γαλλικών.

Η Τασούλα Επτακοίλη μάς συστήνει έναν άνθρωπο που έφυγε πρόσφατα από κοντά μας και είχε συνδέσει το όνομά του με την ιστορία του ελληνικού κρασιού. Ο Βασίλης Κουρτάκης ωστόσο, όπως θα αντιληφθούμε στο εξαιρετικά ενδιαφέρον αφιέρωμα, παρέμεινε σε μεγάλο βαθμό «άγνωστος, καθώς λίγοι γνώριζαν το εύρος των δραστηριοτήτων και των ενδιαφερόντων του και, κυρίως, το μέγεθος της προσφοράς του στο ελληνικό κρασί».

Προσπαθήσαμε να λύσουμε τον γρίφο της Ιταλίας, που με περισσότερες από 2.000 διαφορετικές ποικιλίες, περιοχές και περίπλοκη νομοθεσία μάς μπερδεύει μερικές φορές περισσότερο και από τη Γαλλία, ενώ ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET βουτά ΚΑΘΕΤΩΣ στη Γουμένισσα Χατζηβαρύτη, καθώς, όπως παραδέχεται και ο ίδιος, «η αλήθεια είναι πως δεν μπορείς να προχωρήσεις μπροστά αν ξεχάσεις το παρελθόν σου. Η γευστική δοκιμή ήρθε να μου επιβεβαιώσει πως το Κτήμα Χατζηβαρύτη έχει τόσο ένα εξαιρετικό παρελθόν όσο και ένα ελπιδοφόρο μέλλον».

Ο Πάννης Καϊμενάκης, sommelier του Paleo, γυρνά πίσω τον χρόνο και θυμάται την επίσκεψή του στην ιστορική Cantinetta Antinori, όλα όσα περίμενε και απομυθοποίησε για να φτάσει στο σημερινό: «Σιγά σιγά απογαλακτιζόμαστε από το κλισέ του παντρέματος φαγητού-κρασιού στα εστιατόρια, το οποίο, μεταξύ μας, είναι από τις μεγαλύτερες γαστρονομικές υποκρισίες και σίγουρα η μητέρα των φόβων, των ενδοιασμών και των επιφυλάξεων για μια διαδικασία όπως είναι το δείπνο με φίλους, που στο τέλος της ημέρας αποτελεί χαρά-διασκέδαση».

Στρωμένο τραπέζι με το περίφημο brunch και τον δύσκολο συνδυασμό του με το κρασί-ποτό για τον Νίκο Λουκάκη Wine Lecturer WSPC, αλλά και τραπέζια που σου κόβουν την ανάσα από το Delta Restaurant στο Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, που μοιάζει να έχει έρθει από τη Νέα Υόρκη και να προσγειώθηκε στο Παλαιό Φάληρο.

Το ταξίδι συνεχίζεται με το Wine Traveller και τον Γιώργο Βελισσάριο Grape Escape, ο οποίος επιχειρεί να διερευνήσει τις νέες συνήθειες των οινοτουριστών στη μετά Covid εποχή, και με μια ενδιαφέρουσα συζήτηση του Grape με την ομάδα δύο γενεών της Στροφιλιάς.

Νέες αφίξεις στην ομάδα του Grape! Με μεγάλη χαρά υποδεχόμαστε την Ντένη Καλλιβωκά, η οποία μοιράζεται μαζί μας ιστορίες, ταξίδια και προσωπικές στιγμές από τον χώρο των Cocktails & Spirits. Η Ντένη είναι Partner της ελληνικής έκδοσης του μεγαλύτερου spirit site στην Ευρώπη και μεγαλύτερου οδηγού κοκτέιλ παγκοσμίως, του Difford's Guide, εμπνεύστρια του Aegean Cocktails & Spirits και ιδρύτρια της AMKE Metron Ariston Making Responsibility a Trend, ενώ έχει αρθρογραφήσει σε πάρα πολλά μέσα. Από 18 χρονών ταξιδεύει ανά τον κόσμο δοκιμάζοντας και συλλέγοντας εμπειρίες.

Φορέσαμε τα γιορτινά μας για να υποδεχούμε ένα νέο έτος καλύτερο από το προηγούμενο...

Καλό χειμώνα!

97/100 Decanter
Wine Awards

95/100 Decanter
Wine Awards



ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

www.avantisestate.gr

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

Απολαύστε Υπεύθυνα

TABOO

No more wine gang bangs

Ναι, δεν θα το κρύψω, το έχω κάνει αρκετές φορές. Το έχω δει στο internet περισσότερες. Εσείς πιθανόν να το έχετε κάνει, σίγουρα το έχετε δει. Και όσο πιο πολύ το σκέφτομαι, τόσο πιστεύω πως δεν είναι και πολύ σωστό.

Η εικόνα που βγαίνει στα social πάει κάπως έτσι: συμμετέχουν πολλοί, το παίρνεις χαμπάρι από την περιρρέουσα ατμόσφαιρα, χωρίς να βλέπεις πόσοι ακριβώς. Δεν βλέπεις, γιατί η κάμερα εστιάζει κοντά, στα σημεία ενδιαφέροντος: στις φιάλες, τις πολλές, πολλές φιάλες, άντε και σε κανένα μεζεδάκι, να παίρνει λίγο ανάσα το πλάνο. Στην πραγματική ζωή τα γεγονότα εξελίσσονται με την παρακάτω σειρά: ομάδα οινόφιλων, συνήθως τρελαμένων οινόφιλων, κανονίζει συνέντευξη σε σπίτι ή σε εστιατόριο που δεν βλέπει με στραβό μάτι το ΦερΔιΜουΜπ (Φέρνω Δικό Μου Μπουκάλι). Κάθε προσκεκλημένος φέρνει κάτι, τις πιο πολλές φορές τα δικά του μπουκάλια. Άλλοτε υπάρχει θέμα, π.χ. Pinot Noir και Chardonnay από όλο τον πλανήτη ή κρασιά πριν από το 2009, άλλοτε ο καθένας φέρνει ό,τι του κάτσει (και καταλήγουμε να έχουμε μόνο κόκκινα).

Σημαντικό στοιχείο επιτυχίας είναι η σύνθεση και ο αριθμός των συμμετεχόντων. Λίγα άτομα σημαίνει σχετικά λίγα κρασιά. Πολλά άτομα σημαίνει ότι μια φιάλη δεν θα φτάσει για όλους και το να έχεις δύο φιάλες διαθέσιμες από το ίδιο κρασί σίγουρα θα σε κάνει να επιλέξεις λιγότερο επικές ετικέτες. Η συνύπαρξη με μη γερά ποτήρια σημαίνει κρασί χαμένο. Έτσι, το τέλειο είναι έξι με δέκα, άντε το πολύ δώδεκα άτομα, που όμως όλα να είναι ταγμένα στον σκοπό και να το λέει η περδικούλα τους. Με το που κηρύσσεται η έναρξη του οινικού gang bang, αρχίζουν να παρελαύνουν οι φιάλες με τρελό ρυθμό. Το τελικό σκορ είναι πάντα υπέρ των φιαλών. Σπάνια ο αριθμός των φιαλών είναι λίγο πιο πάνω από τον αριθμό των συνδαιτυμόνων, τις πιο πολλές φορές παίζει X 2, σε μεγάλα κέφια πάει και παραπάνω.

Ο κύριος λόγος πίσω από αυτές τις συνενυρέσεις είναι βασικά μόνο ένας: η μοναξιά του οινόφιλου. Όλοι όσοι αγαπούν το κρασί συλλέγουν ιδιαίτερες, σπάνιες, ακριβές φιάλες, αρκετοί τις κανακεύουν για χρόνια και μετά δεν έχουν με ποιον να τις πουν. Γιατί τα εξαιρετικά μπουκάλια, που έχουν πίσω τους ιστορίες είτε των παραγωγών είτε των κατόχων, θέλεις να τα καταναλώσεις με άτομα που θα κατανοήσουν τη σπανιότητα, θα μοιραστούν το πάθος. Και όταν βρεθείς μέσα σε ένα τέτοιο κουκούλι κατανόησης, ε, δεν θέλεις να πεις μόνο ένα κρασί! Θέλεις πέντε! Δέκα! Δεκαπέντε!

Είναι και αυτό που μου θυμίζει ανέκδοτο της δεκαετίας του 1990: Ναυαγός φτάνει σε ερημικό νησί και ανακαλύπτει πως το μόνο άλλο άτομο που επιβίωσε του ναυαγίου είναι η Cindy Crawford. Μετά από μήνες απραξίας και πολιορκίας, η Cindy αποφασίζει να ενδώσει στις προτάσεις του ναυαγού. Περνούν μερικούς μήνες υπέροχα, ο ναυαγός όμως αρχίζει να κυλά προς την κατάθλιψη, η Cindy τον ρωτά αν μπορεί να κάνει κάτι και αυτός αρχίζει να της ζητάει κάτι περίεργα, όπως να φορέσει τα ρούχα του, να κόψει τα μαλλιά της και να κρατήσει μια τούφα για να τη βάλει σαν μoustάκι. Ξεκινούν νέοι κύκλοι αρνήσεων και υποχωρήσεων, μα τελικά το κορίτσι λέει ναι σε όλα.

Με το που γίνεται η μεταμόρφωση, ο ναυαγός φωνάζει με ενθουσιασμό: «Βαγγέλη! Δεν θα πιστέψεις, ρε, τι κάνω εδώ και μήνες με τη Cindy Crawford!» Ή, όπως λίγο πιο κομπάζ έγραψε ο γιος μας σε μια έκθεση, «μια ανάμνηση δεν είναι ποτέ πλήρης αν δεν τη μιλήσεις, έστω και τη στιγμή που αυτή δημιουργείται».

Όμως, με αυτή τη μέθοδο κατανάλωσης κρασιών, ειδικά υπέροχων κρασιών, έχω πλειάδα προβλημάτων. Το να μπει σε μια έκθεση και να δοκιμάσεις (φτύνοντας φυσικά) εκατό κρασιά είναι σημαντικό εργαλείο για τη δουλειά που κάνω, αν και εκεί θέλεις απλώς να πάρεις μια γενική ιδέα γι' αυτές τις ετικέτες, ίσως και να κάνεις μια πρώτη επιλογή. Όμως το να χαρείς, να ζήσεις μερικά όμορφα κρασιά έτσι όπως τους αρμόζει, είναι μια εντελώς διαφορετική κατάσταση.

Αρχικά, το πιο σημαντικό πρόβλημα είναι πως το να πίνουμε κρασιά με αυτή τη διαδικασία εύκολα οδηγεί στην υπερκατανάλωση. Ας το πούμε και για το φαγητό: Αν μπορείς να φας ΜΟΝΟ μακαρόνια με κιμά, αλλά όσα θες, πόσα να τσακίσεις; Αν όμως σου φέρουν εβδομήντα μπουκίτσες να δοκιμάσεις και είσαι της συνομοταξίας που αρέσκεται στις μπουκίτσες, τότε θα τις δοκιμάσεις όλες, ακόμα και αν οτιδήποτε πέραν της μπουκίτσας Νο 37 ήταν υπερβολή.

Μαζί με τη μέθη, έρχεται και το απόσταγμα ζωής φίλου που λέει: «Τα καλύτερα κρασιά που έχω δοκιμάσει δεν τα θυμάμαι». Κάτι σαν το «αν θυμάσαι τη δεκαετία του 1960, τότε δεν την έζησες πραγματικά». Επειδή κάθε συνεπές όργιο πρέπει να τελειώνει με οργασμό, είναι λογικό να φυλάσσουμε την κορυφαία φιάλη να σερβιριστεί τελευταία. Όμως, όταν θα φτάσει στα ποτήρια μας, ελάχιστοι πραγματικά θα μπορούν να εκτιμήσουν το μεγαλείο της, αν έχουν προηγηθεί δέκα ή όσα κρασιά. Αν τώρα κάποιος συμμετέχει σε ένα τέτοιο τραπέζι και μπορεί να πιει, για παράδειγμα, μόνο μία γουλιά από κάθε κρασί ή να φτύνει, όπως κάνουμε στις γευσισγνωσίες, τον παραδέχομαι!

Είναι δεδομένο πως τα μεγάλα κρασιά θέλουν υπομονή σε όλα τα επίπεδα: από την παραγωγή μέχρι και το πόσο θα τα φυλάξεις στο κελάρι σου. Υπομονή θέλουν όμως και στην κατανάλωσή τους. Ένα μεγάλο κρασί συνήθως θέλει χρόνο στο ποτήρι να φορέσει τα καλύτερά του, ενώ ένα λιγότερο καλό μπορεί να είναι αρχικά εντυπωσιακό, μόνο και μόνο για να καταρρεύσει μετά από είκοσι λεπτά ή μισή ώρα. Το μεγάλο κρασί σου δείχνει ότι είναι μεγάλο με τον τρόπο που εξελίσσεται στο ποτήρι και το πώς εξελίσσεσαι και εσύ μαζί του – το παρακολουθείς να ανοίγει, βλέπεις όλο και μεγαλύτερο πλάτος και βάθος. Όταν όμως μπροστά σου παρελαύνουν δέκα ή δώδεκα κρασιά ανά δεκάλεπτο, πιθανόν σε μεζούρα των 30 ή 40 ml, δεν αφήνεις το κρασί να σου δείξει τι αξίζει. Απλώς κάνεις speed dating. Κάνεις οινικό Snapchat. →



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

Το να έχει ο κάθε συνδαιτυμόνας ένα ποτήρι για κάθε κρασί που θα σερβιριστεί κάνει τα πράγματα λίγο καλύτερα. Φυσικά ισχύει κάτι τέτοιο αν τα ποτήρια μείνουν στο τραπέζι για όλη τη διάρκεια του δείπνου, οι όποιοι σερβιτόροι να μην έχουν άγχος να τα πάρουν από μπροστά μας και, φυσικά, να ξαναγυρίζουμε όλα τα ποτήρια. Να μην τα έχουμε μπροστά μας μόνο για εφέ και για Instagram. Τώρα, το πόσο μπορούμε να κρατήσουμε την προσήλωσή μας σε δέκα ποτήρια ταυτόχρονα είναι άλλη κουβέντα. Ή το πόσο μπορούμε να εκτιμήσουμε την εξέλιξη των αρωμάτων μιας σαμπάνιας, αφού έχουμε εντρυφήσει στην πληθωρικότητα ενός Shiraz ή, ακόμα χειρότερα, ενός Vintage Port.

Το μεγαλύτερο πρόβλημά μου όμως είναι πως σε τέτοιες οινικές πασαρέλες, η κουβέντα αργά ή γρήγορα πάει στο «ποιο είναι το WotE – Wine of the Evening». Ποιο είναι το καλύτερο! Εδώ θα δανειστώ ατάκα του τεράστιου Jean Delmas του Haut Brion, ενός από τα πιο συγκλονιστικά κρασιά του κόσμου τούτου. Σε ερώτηση οινόφιλου «τι έχετε να πείτε για το ότι δοκίμασα το Haut Brion 1989 μαζί με το Latour της ίδιας χρονιάς και το Latour το πάτησε κάτω», ο Jean τον ισοπέδωσε: «Κύριέ μου, κάνω το Haut Brion με το σκεπτικό πως θα καταναλώνεται δίπλα σε φαγητό και καλή παρέα, όχι δίπλα στο Latour». Νομίζω πως είναι ύβρις να περνάμε πάνω από καταπληκτικά κρασιά με επιδερμικό τρόπο, ψάχνοντας «το καλύτερο». Σε τέτοιες βραδιές συχνά λέω: «Παιδιά, αν αύριο το βράδυ ανοίξουμε σπίτι μας μια φιάλη από “το χειρότερο” που έχουμε τώρα, είμαι σίγουρος πως θα περάσουμε τέλεια».

Τέλος, δεν μου αρέσει το πώς εξελίσσονται αρκετές από τις παρέες που επιδίδονται σε αυτού του είδους τις οινοποσίες. Συχνά πέφτουν στη λούμπα τού «ποιος την έχει ακριβότερη». Όταν ο καθένας φέρνει τα μπουκάλια του, ο καθένας γίνεται τα μπουκάλια του. Ειλικρινά, έχω βρεθεί σε τραπέζια όπου θα ένιωθα καλύτερα αν ήμασταν στα μπουζούκια και είχαμε διαγωνισμό για το ποιος θα κάνει μεγαλύτερο λογαριασμό σε λουλούδια. Και θα ξεσκάγαμε πιο πολύ, και δεν θα την πλήρωναν τα κακόμοιρα τα κρασιά. Οι παρέες οι σωστές δεν γίνονται έτσι.

«Ειλικρινά, έχω βρεθεί σε τραπέζια όπου θα ένιωθα καλύτερα αν ήμασταν στα μπουζούκια και είχαμε διαγωνισμό για το ποιος θα κάνει μεγαλύτερο λογαριασμό σε λουλούδια».

Μα αν όχι έτσι, τότε πώς; Ιδέες πολλές. Στην Αυστραλία υπήρχε τη δεκαετία του 1980 το Single Bottle Club. Μαζεύονταν μόνο για μία φιάλη, αν έπρεπε να πάρουν 20 ml, τότε 20 ml, τι να κάνουμε, έτσι είναι η ζωή, μιλούσαν γι' αυτήν επί ένα δίωρο και μετά πάπαλα, επιστροφή στο σπίτι. Μόνο έτσι ένιωθαν ότι και καταλάβαιναν τη φιάλη, αλλά και την τιμούσαν.

Ο τιτανότερας Christian Moueix έχει δύο βασικούς κανόνες για τα τραπέζια που διοργανώνει. Ο πρώτος είναι ο αριθμός των κρασιών: αυστηρά τρία. Μία σαμπάνια, ένα λευκό ή ένα κόκκινο, ή ένα λευκό και δύο κόκκινα. Ο δεύτερος κανόνας είναι λίγο πιο δύσκολος: είναι όνειδος να ζητήσει κάποιος καλεσμένος να πει ένα ποτήρι ακόμα από αυτά τα κρασιά, ή δύο, και να πεις δεν υπάρχει άλλο. «Μα από αυτό μου έχει μείνει μόνο ένα μπουκάλι», λέει κάποιος. «Κανένα πρόβλημα», λέει ο Christian. «Το ανοίγεις την Πέμπτη παρέα με τη γυναίκα σου». (Φυσικά καταλαβαίνουμε πως αυτή η προσέγγιση γίνεται ευκολότερη αν είσαι ο Christian Moueix.)

Εγώ, να σας πω την αλήθεια, χαίρομαι πάρα πολύ όταν βρισκόμαστε τέσσερα άτομα και καταναλώνουμε τρία, άντε τέσσερα κρασιά. Έτσι μπορείς να πεις πως αυτά τα κρασιά τα είδα πάνω, κάτω, ευθέως και πλαγίως. Ή να σας πω κάτι άλλο. Είμαι πολύ τυχερός για πολλά πράγματα, ένα εκ των οποίων είναι το ότι οινοπαραγωγοί μου στέλνουν δείγματα από κρασιά τους να «τα δοκιμάσω». Είμαι χαρακτηριστικά αργός στο να το κάνω, μου παίρνει μήνες. Απλώς δεν θέλω να βάλω μια σειρά από είκοσι μπουκάλια στον πάγκο, να πιω μία γουλιά από το καθένα και να βγάλω συμπεράσματα. Νομίζω πως αυτό προσβάλλει τον δημιουργό. Έτσι περιμένω να έρθει η στιγμή για να το πιω. Για να δω, όπως λέει ένα αστείο, «αν το κρασί στο πάνω μέρος του μπουκαλιού θα μου πει τα ίδια με αυτό στον πάτο». Τώρα που έρχονται τα Χριστούγεννα και ετοιμάζεστε για γιορτινά τραπέζια, σκεφτείτε αυτό που είχε πει ένας φίλος κάποτε: Θέλεις να φεύγεις από μια σχέση με εμπειρία είκοσι ετών ή από είκοσι σχέσεις με εμπειρία ενός έτους; Χρόνια πολλά! •



Love is the 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 «καχυγασία».



MESSAGE IN A BOTTLE

Roxanne, Sister Moon, New Day... Τραγούδια που όλοι έχουμε ακούσει, σιγοτραγουδήσει, αγαπήσει. Κάποιοι από μας έχουμε συνδυάσει συγκεκριμένες στιγμές με τις μελωδίες τους. Όπως και κάποια κρασιά που απολαύσαμε και δέθηκαν για πάντα με τη στιγμή.

Το κρασί είναι σαν ένα τραγούδι, σου μένει. Αφηγείται μια ιστορία, όπως ένα τραγούδι. Και κάθε ιστορία πρέπει να έχει μια έκπληξη· και αρχή, μέση και τέλος. Όπως το κρασί. Ακούμε συχνά τη φράση «ροκ σταρ οινοποιός», που αναφέρεται συνήθως σε κάποιους φημισμένους παραγωγούς με πληθωρική προσωπικότητα. Σε αυτή την περίπτωση όμως, έχουμε να κάνουμε με έναν οινοποιό ροκ σταρ, ο οποίος, παρόλο που μεγάλωσε σε μια βιομηχανική περιοχή της Αγγλίας, ερωτεύτηκε την Τοσκάνη, αγόρασε μια πανέμορφη βίλα του 16ου αιώνα στην καρδιά του Chianti και αποφάσισε να αναβιώσει τον αμπελώνα του κτήματος και να φτιάξει κρασί. Όχι δανείζοντας απλώς το διάσημο όνομά του σε ένα προϊόν το οποίο θα μπορούσε άνετα να πουλά σε πολύ υψηλές τιμές. Αντιθέτως, θέλησε να παράγει κρασιά καλής ποιότητας, αλλά σε προσιτές τιμές.

Ο Sting και η γυναίκα του Trudie Styler ερωτεύτηκαν την Ιταλία και τα κρασιά της στη διάρκεια των περιοδίων που έκανε ο διάσημος τραγουδιστής στην Ευρώπη. Το κρασί δεν ήταν πάντα μέρος της ζωής του. Αντιθέτως, «μεγαλώνοντας στο New Castle στη διάρκεια της δεκαετίας του '60, στον ορίζοντά μου υπήρχε μόνο η μπίρα», έχει δηλώσει σε παλαιότερη συνέντευξή του. Οι ευαισθησίες του για το περιβάλλον, η αγάπη του για τη φύση, η υπέροχη ωριμότητα που έρχεται γλυκά με την ηλικία «παντρεύτηκαν» με τον δυναμισμό και την αγάπη της Trudie για τη γη –που της εμφύσησε ο πατέρας της– και έτσι γεννήθηκε ένα βιολογικό κτήμα που, εκτός από 150.000 φιάλες κρασί τον χρόνο, παράγει και ελαιόλαδο και μέλι. Ο Sting και η Trudie περνούν μεγάλο μέρος του χρόνου τους στην Τοσκάνη, η πρώτη каранτίνα μάλιστα τους βρήκε εκεί. Έχοντας ανακαλύψει ότι η καλύτερη ακουστική είναι στο κελάρι, ο Sting συχνά τριγυρνά τραγουδώντας ανάμεσα στα βαρέλια με μια κιθάρα στο χέρι, ελπίζοντας ίσως ότι τα κρασιά που δημιουργούνται εκεί θα έχουν τον μοναδικό χαρακτήρα που έχουν και τα τραγούδια του...

Μουσικός, στιχουργός, τραγουδιστής, μπασίστας, ακτιβιστής και... οινοποιός. Ο υπέροχος Sting επέστρεψε στην Ελλάδα για δύο μοναδικές συναυλίες στο Ηρώδειο, γιόρτασε τα 70 του χρόνια και βρήκε λίγο χρόνο να απαντήσει στις ερωτήσεις του Grape.

G Πώς αποφασίσατε με τη σύζυγό σας Trudie να αγοράσετε το «Il Palagio» και να ασχοληθείτε με την παραγωγή κρασιού;

S Στην Τοσκάνη αισθάνομαι πραγματικά πολύ κοντά στη φύση. Έχοντας μεγαλώσει σε μια βιομηχανική περιοχή της Αγγλίας, η φύση πάντα αποτελούσε για μένα ένα θαύμα. Το γεγονός ότι φυτεύεις κάτι και το βλέπεις να μεγαλώνει! Πραγματικά, πρέπει να είχα αφήσει αρκετά χρόνια πίσω μου την εφηβεία, όταν άρχισα να τρώω κάτι που δεν προερχόταν από κονσέρβες! Ήταν ξεκάθαρο και στους δυο μας ότι θέλαμε να κάνουμε κάτι που να έχει σχέση με τη φύση και τον πολιτισμό. Το κρασί αγκαλιάζει και τα δύο. Και το κρασί μάς βρήκε!

G Υπάρχει κάτι κοινό ανάμεσα στο να γράφει κανείς μουσική και στο να φτιάχνει ένα κρασί;

S Έχω συνειδητοποιήσει πια ότι τα μεγάλα κρασιά, όπως και τα μεγάλα τραγούδια, έχουν μια ιστορία να πουν. Μια ιστορία με αρχή, μέση και τέλος. Τα κρασιά, όπως και τα τραγούδια όταν τα ακούς, μπορείς και τα σκέφτεσαι για πολύ μετά, σου μένουν. Υπ' αυτήν την έννοια έχουν πολλά κοινά.

G Όλα τα κρασιά του κτήματος φέρουν τις ονομασίες των διάσημων τραγουδιών σας, γιατί, όπως έχετε πει, «το κρασί είναι σαν τραγούδι, θα πρέπει να διηγείται μια ιστορία». Όλα σας τα κρασιά έχουν μια ιστορία να διηγηθούν;

S Αυτό που με εμπνέει είναι ότι το να πίνεις κρασί προκαλεί μια συζήτηση, μια ανταλλαγή απόψεων, έναν διάλογο με διαφορετικές απόψεις, και πιστεύω ότι αυτό είναι υπέροχο. Η κουλτούρα του κρασιού είναι μια κουλτούρα ανοιχτή στις διαφορετικές απόψεις. Ταυτόχρονα διαθέτει πολύ έντονα και το στοιχείο της έκπληξης. Η έκπληξη είναι τα πάντα στη μουσική. Υποψιάζομαι ότι και στο κρασί είναι το ίδιο. Όταν πίνεις ένα κρασί, θέλεις να εκπλαγείς, θέλεις να πεις «ω, δεν το περίμενα αυτό». Αυτό είναι το κλειδί της τέχνης, αυτό είναι το κλειδί της μουσικής. Πιστεύω ότι αυτό είναι το κλειδί για ένα καλό κρασί. →

«Αγαπώ πολύ την Ελλάδα και τους Έλληνες και τον σπουδαίο πολιτισμό σας. Έχω δοκιμάσει αρκετά ελληνικά κρασιά στη διάρκεια των πολλών επισκέψεών μου στη χώρα σας, αλλά έχω την αίσθηση ότι τώρα είναι καλύτερα από ποτέ».

Υπάρχουν τόσο πολλές ομοιότητες μεταξύ της ιστορίας που διηγείται η μουσική και της ιστορίας που μπορεί να διηγηθεί ένα κρασί. Κάθε ιστορία χρειάζεται μια έκπληξη. Καθώς η ιστορία εξελίσσεται και γίνεται πιο πολύπλοκη, δημιουργούνται περισσότεροι χαρακτήρες. Κάθε ιστορία έχει αρχή, μέση και τέλος. Το να δημιουργήσεις μια ιστορία είναι μια δύσκολη διαδικασία, έτσι συμβαίνει και με το κρασί. Και πραγματικά εκτιμώ τους οινοποιούς που μας λένε με τα κρασιά τους μια ιστορία, γιατί αυτή είναι και η δική μου ιστορία.

G Τον περασμένο χρόνο, ο διάσημος οινολόγος Riccardo Cotarella προστέθηκε στην ομάδα του «Il Palagio». Τι περιμένετε να πετύχετε μέσα από αυτή τη συνεργασία;

S Πριν από έναν περίπου χρόνο, την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου, η Trudie κι εγώ κυκλοφορήσαμε ένα καινούργιο κρασί από το «Il Palagio». Λέγεται Baci sulla Bocca, που σημαίνει «Φιλιά στο Στόμα». Πρόκειται για την πρώτη μας συνεργασία με τον Riccardo Cotarella και είναι το πρώτο λευκό κρασί που παράγουμε στο κτήμα, 100% Vermentino. Είναι αφιλόριστο, τραγανό, με έμφαση στο φρούτο. Η Trudie λατρεύει τα λευκά κρασιά. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, με τη θερμοκρασία να ανεβαίνει στα ύψη στην Τοσκάνη, αναζητούσαμε πάντα ένα λευκό από το Friuli στη νοτιοανατολική Ιταλία, κρασιά όπως το Ronco Delle Mele Sauvignon Blanc του Venica. Αποφασίσαμε ότι θέλαμε να βγάλουμε το δικό μας λευκό κρασί, ένα κρασί πλούσιο, αλλά με μεγάλη φρεσκάδα που να τη νιώθεις στα χείλη. Το Vermentino είναι μια εξαιρετική ποικιλία που αρχίζει και κερδίζει διαρκώς έδαφος στην Τοσκάνη, φρουτώδης και αρωματική, αλλά και με δυναμικό παλαιώσης. Ήταν ο τέλειος συνδυασμός. Το όνομα το εμπνευστήκαμε από την πανδημία. Μετά από περισσότερο από έναν χρόνο με μέτρα εξαιτίας της Covid και με πρόσωπα καλυμμένα με μάσκες, θέλαμε αυτό το κρασί να είναι σαν ένα κάλεσμα για να επιστρέψει πάλι το ανθρώπινο άγγιγμα και η τρυφερότητα. Τα επόμενα που θα κυκλοφορήσουν θα είναι το New Day, ένα εξαιρετικό ροζέ, και δύο καταπληκτικά κόκκινα, το 1530 και το La Duchessa.

G Έχετε δοκιμάσει ελληνικά κρασιά; Υπάρχει κάποιο που σας άρεσε ιδιαίτερα;

S Αγαπώ πολύ την Ελλάδα και τους Έλληνες και τον σπουδαίο πολιτισμό σας. Έχω δοκιμάσει αρκετά ελληνικά κρασιά στη διάρκεια των πολλών επισκέψεών μου στη χώρα σας, αλλά έχω την αίσθηση ότι τώρα είναι καλύτερα από ποτέ. Το τελευταίο κρασί που δοκίμασα ήταν το Μούχταρο. Θα πρέπει όμως να δοκιμάσω πολλά ακόμη προκειμένου να αποφασίσω ποιο είναι το αγαπημένο μου!

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ «IL PALAGIO»

Είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε τα κρασιά του «Il Palagio» σε Masterclass που διοργανώθηκε από τη Star.wines, την εταιρεία που έχει αναλάβει την προώθησή τους, με επικεφαλής τον ελληνικής καταγωγής Αλέξανδρο Ανδρεάδη. Το Message in a Bottle, λευκό από την ποικιλία Vermentino και ερυθρό από Sangiovese, ήταν μία από τις ετικέτες που δοκιμάσαμε, κρασιά δεξαμενής με έμφαση στο πρωτογενές φρούτο, εύκολα και ευχάριστα, αλλά ταυτόχρονα τυπικά της περιοχής της Τοσκάνης. Δοκιμάσαμε επίσης το Baci Sulla Bocca, ένα πιο σύνθετο, με εξαιρετική οξύτητα Vermentino, καθώς και το ροζέ New Day 2020, ένα ροζέ σε στιλ Προβηγκίας από Sangiovese.

Ακολούθησαν τα βαρελάτα κόκκινα, La Duchessa 2018, από 100% Sangiovese, το 1530 του 2019, από 50% Sangiovese και 50% Merlot, και το Dieci 2016, μια επετειακή ετικέτα που κυκλοφόρησε με την ευκαιρία της συμπλήρωσης του δέκατου τρύγου του κτήματος. Κοινό χαρακτηριστικό και των τριών, η πολύ καλή ενσωμάτωση του βαρελιού και η κομψότητα που χαρακτηρίζει τα κρασιά της Τοσκάνης. •





3000 ΦΙΑΛΕΣ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

Η νέα σειρά ετικετών μικρής παραγωγής από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Μακεδονίας



VIVA ITALIA

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW λέει μια ιστορία για τους Ιταλούς. Λέει λοιπόν πως οι αγαπημένοι μας –σε όλα τα επίπεδα– γείτονες ό,τι κάνουν το κάνουν με στιλ· αυτοκίνητα, μόδα, φαγητό, design, κ.λπ. κ.λπ. Ακόμα και ο μαφιόζος Ιταλός, αν σε σκοτώσει, θα έρθει και με στιλ θα αφήσει στον τάφο σου ένα λουλούδι.

Σε ό,τι αφορά το κρασί, πέρα από το στιλ, έχουν ταλέντο αλλά και όλα εκείνα τα συστατικά που το κάνουν μοναδικό: περιοχή, κλίμα, πάντρεμα με φαγητό. Εκτός όμως από το στιλ, οι Ιταλοί έχουν και πάρα πολλές ποικιλίες, πολλές περιοχές και μια νομοθεσία αρκετά δύσκολη να την κατανοήσεις, με αποτέλεσμα ο οινικός τους χάρτης να αποτελεί γρίφο για πολλούς. Η Ιταλία για πολλούς που θέλουν να τη γνωρίσουν είναι ακόμη πιο περίπλοκη και από τη Γαλλία. Στο κείμενο αυτό θα επιχειρήσουμε να σας ταξιδέψουμε στα ιταλικά κρασιά με έναν πιο απλό τρόπο, ξεκινώντας από τον βορρά στο τεύχος αυτό και κατηφορίζοντας προς την άκρη της «μπότας» στα επόμενα.

Πατρίδα των Barolo, Chianti, Amarone και Prosecco, η Ιταλία έχει πλούσια και ποικιλόμορφη οινική κληρονομιά που χρονολογείται περισσότερα από δύο χιλιάδες χρόνια πριν, αλλά και μια ατελείωτη κυριολεκτικά λίστα με διαφορετικές ποικιλίες, ενώ τεράστιος είναι και ο όγκος του κρασιού που παράγει ετησίως. Η Ιταλία χωρίζεται σε 20 διοικητικές περιφέρειες, που όλες παράγουν κρασί σε κάποιο βαθμό και όλες περιέχουν διάφορες αμπελοοινικές περιοχές. Οι πιο σημαντικές, όταν ληφθούν υπόψη τόσο η ποιότητα όσο και η ποσότητα, είναι η Τοσκάνη, το Πιεμόντε και το Βένετο. Η Τοσκάνη είναι γνωστή για το Chianti της, φυσικά, αλλά οι λάτρεις του κρασιού ξεχωρίζουν το Brunello di Montalcino και το Vino Nobile di Montepulciano, καθώς και το Chianti Classico. Τεράστια είναι και η παραγωγή Prosecco, Soave και Pinot Grigio στο Βένετο, μια περιοχή που παράγει ένα από τα πλουσιότερα και καλύτερα κρασιά στον κόσμο: το Amarone della Valpolicella.

Οι αμπελώνες της Ιταλίας φιλοξενούν περισσότερες από 2.000 ποικιλίες σταφυλιού, πολλές από τις οποίες βρίσκονται στα όρια της εξαφάνισης, ενώ γύρω στις 440 είναι γνωστές. Τα πιο γνωστά ιταλικά σταφύλια είναι τα Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano και Pinot Grigio. Αυτές οι ποικιλίες καλύπτουν πολλές χιλιάδες στρέμματα αμπελώνων και μπορεί να βρεθούν σε διάφορες περιοχές. Μερικά όμως από τα καλύτερα και ακριβότερα κρασιά της Ιταλίας γίνονται από διεθνείς ποικιλίες, όπως Cabernet Sauvignon, Merlot και Chardonnay. Ένα προφανές παράδειγμα είναι το Super Tuscan Sassicaia από το Bolgheri, κυρίως Cabernet Sauvignon με περίπου 15% Cabernet Franc.

NOMOΘΕΣΙΑ

Η διαχείριση και η εμπορία ενός τόσο μεγάλου χαρτοφυλακίου κρασιών δεν είναι εύκολη υπόθεση, ιδιαίτερα στη σημερινή, εξαιρετικά ανταγωνιστική αγορά κρασιού. Το σύστημα ταξινόμησης και επισήμανσης είναι ενιαίο σε όλη την Ιταλία.

ΠΟΠ = DOP, δηλαδή Denominazione di Origine Protetta, με τους ακόλουθους προσδιορισμούς να συναντώνται πιο συχνά στις ετικέτες:

- **DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC)**
Τα κρασιά αυτής της κατηγορίας υπόκεινται σε γεωγραφικά όρια, αλλά και σε περιορισμούς όσον αφορά τις ποικιλίες σταφυλιού και τις παραγωγικές μεθόδους.
- **DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG)**
Εκτός από το DOC, τα συγκεκριμένα κρασιά πρέπει και να εμφανίζονται στην περιοχή όπου παράγονται και να δοκιμάζονται από το Υπουργείο Γεωργίας.

PGI = Indicazione Geografica Protetta (IGP), αλλά ο παραδοσιακός όρος Indicazione Geografica Tipica (IGT) χρησιμοποιείται ευρέως.

- **CLASSICO**
Ο όρος αναφέρεται σε κρασιά που έχουν παραχθεί αποκλειστικά από το αρχικά θεσμοθετημένο κομμάτι γης και περιλαμβάνει μερικά από τα καλύτερα κρασιά της περιοχής.
- **RISERVA**
Ο όρος αναφέρεται σε κρασιά που έχουν τόσο υψηλότερο επίπεδο αλκοόλ όσο και μεγαλύτερη παλαιώση από τα προαπαιτούμενα ελάχιστα όρια που προκύπτουν από τη νομοθεσία ονομασιών προέλευσης.

Βορειοανατολική Ιταλία: Η χαρά της Valpolicella

Η βαριά βιομηχανία της χώρας βρίσκεται στην περιοχή που εκτείνεται από το Μιλάνο έως τη Βενετία και φιλοξενεί ταυτόχρονα μερικές από τις πιο ονομαστές ονομασίες προέλευσης του ιταλικού κρασιού. Εδώ συναντά κανείς το Soave και τη Valpolicella, δύο από τα πιο διάσημα και εξαγώγιμα κρασιά της Ιταλίας.

Veneto

Είναι μία από τις μεγαλύτερες οينوπαραγωγούς περιοχές της Ιταλίας, με τις περισσότερες DOC ονομασίες προέλευσης.

ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ VALPOLICELLA

Βορειοδυτικά της Verona, παράγει κρασιά με φρουτώδη αρώματα και χαμηλή οξύτητα. Η βασική ποικιλία ονομάζεται Corvina, ενώ προστίθενται και άλλες τοπικές ποικιλίες, όπως Corvinone, Rondinella, Molinara, για να αυξηθεί η χρωματική ένταση και οι τανίνες του κρασιού.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Valpolicella DOC

Τα σταφύλια προέρχονται από οριοθετημένη περιοχή της Valpolicella DOC και αποτελούν χαρμάνι των παραπάνω ποικιλιών.

Valpolicella Classico DOC

Τα σταφύλια προέρχονται από την πιο περιορισμένης έκτασης αρχική ζώνη της Valpolicella. Συνήθως είναι απλά και φρουτώδη, με ελαφριές τανίνες και αρώματα κόκκινου κρασιού, έχουν ωστόσο ένα εύρος διαφορετικών στίλ που ξεκινά από το pounveau, με αποκλειστική έμφαση στο φρούτο, έως κρασιά δομής με δύο-τρία χρόνια βαρέλι (ή και παραπάνω σε κάποιες περιπτώσεις).

Amarone della Valpolicella DOCG

Αφυδατωμένα σταφύλια χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αυτών των διάσημων κρασιών με τα χαρακτηριστικά αρώματα της σοκολάτας. Είναι ξηρά ή σχεδόν ξηρά, με γεμάτο σώμα, υψηλό αλκοόλ, μέτριες προς υψηλές τανίνες και έντονα, συμπυκνωμένα αρώματα και γεύσεις κόκκινων φρούτων του δάσους και μπαχαρικών, και ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια.

Recioto della Valpolicella DOCG

Παράγονται από σταφύλια όπου η ζύμωση σταματά. Τα γλυκά αυτά κρασιά έχουν έντονα αρώματα από κόκκινα φρούτα, υψηλό αλκοόλ, γεμάτο σώμα και μέτριες έως έντονες τανίνες.

Bardolino DOC

Μοιάζει πολύ με τη Valpolicella.

ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ SOAVE

Είναι η περιοχή που παράγει το πιο γνωστό λευκό κρασί της Ιταλίας, δροσερό, με έντονα αρώματα αχλαδιού και κόκκινου μήλου και υψηλές οξύτητες. Η βασική ποικιλία είναι η Garganega, αλλά μικρές ποσότητες και από άλλες ποικιλίες μπορούν να προστεθούν στο χαρμάνι. Τα κρασιά της περιοχής ονομάζονται Soave DOC, ενώ Soave Classico DOC τα κρασιά που παράγονται από σταφύλια στους πρόποδες.

Μέθοδος Appasimento

Η μέθοδος αφυδάτωσης των σταφυλιών υπό σκιά σε καλαμωτές, που χαρίζει στα κρασιά αρωματική και γευστική συμπύκνωση. Με αυτή τη μέθοδο παράγονται διάσημα κρασιά του Veneto, σε διάφορα στίλ: Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella, αλλά και τα επιδόρπια Passito.

Μέθοδος Ripasso

Χρησιμοποιεί φλούδες σταφυλιών από κρασί Amarone della Valpolicella που βρίσκεται σε φάση ζύμωσης. Λίγο πριν ολοκληρωθεί, το Amarone στραγγίζεται από τις φλούδες του. Οι φλούδες παραμένουν άθικτες και προστίθενται στη δεξαμενή κρασιού Valpolicella που έχει ολοκληρώσει τη ζύμωσή του. Τα κρασιά που παράγονται με τη μέθοδο αυτή μπορούν να ονομαστούν Valpolicella Ripasso DOC και έχουν μέτριο προς γεμάτο σώμα, με μέτριες προς υψηλές τανίνες και αρώματα από μαγειρεμένα κόκκινα κεράσια και δαμάσκηνα.





Γεφυρώνουν τις αισθήσεις



Trentino-Alto Adige

Αποτελεί το βορειότερο άκρο της Ιταλίας. Διαθέτει το μεγαλύτερο ποσοστό παραγωγής DOC κρασιών στην Ιταλία, παρά το γεγονός ότι σε απόλυτα νούμερα η παραγωγή είναι μικρή. Η περιοχή Alto Adige αποτελούσε κάποτε τμήμα της Αυστροουγγαρίας.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Alto Adige DOC

Το βασικότερο λευκό κρασί είναι το Pinot Grigio, συνήθως σε ξηρό στυλ, με ελαφρύ έως μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων. Οι ποικιλίες Gewürztraminer, Chardonnay και Pinot Blanc είναι αμέσως μετά οι σημαντικότερες λευκές. Στην παραγωγή ερυθρών κυριαρχεί η ποικιλία Schiava, με ελαφρά φρουτώδη κρασιά με χαμηλές προς μέτριες τανίνες και αρώματα από σμέουρο και δαμάσκηνο.

Trentino DOC

Οι βασικότερες λευκές ποικιλίες είναι το Chardonnay και το Pinot Grigio και από ερυθρές, το Merlot και η ιταλική Teroldego, που παράγει κρασιά με βαθύ χρώμα, μέτριες προς υψηλές τανίνες, υψηλή οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα με αρώματα μαύρων φρούτων. Ωριμάζουν σε δρυ, με πολλά από αυτά να έχουν δυνατότητα παλαίωσης.

- Τα σταφύλια καλλιεργούνται εδώ επί σχεδόν 2.500 χρόνια.
- Υπάρχουν 13.800 στρέμματα (5.600 στρέμματα) αμπελώνων, με 274 οινοποιεία και 5.000 καλλιεργητές.
- Το Alto Adige DOC έχει 6 υποπεριοχές.
- Το 70% της παραγωγής γίνεται από συνεργατικές κάβες (πολύ υψηλό ποσοστό!).
- Το Alto Adige έχει την υψηλότερη συγκέντρωση αστεριών Michelin σε όλη την Ιταλία.
- Το 98% της συνολικής παραγωγής είναι κρασί DOC – το υψηλότερο ποσοστό στην Ιταλία!
- Το 64% του κρασιού Alto Adige είναι λευκό κρασί.
- Το 70% των κατοίκων του Alto Adige (Südtirol) μιλούν γερμανικά.

Friuli-Venezia

Το βορειοανατολικό άκρο της Ιταλίας, που συνορεύει με τη Σλοβενία. Το κλίμα στο βόρειο τμήμα είναι αλπικό/ηπειρωτικό, ενώ στον νότο είναι μεσογειακό. Βασική ποικιλία είναι το Pinot Grigio. Στην περιοχή αυτή παράγονται ορισμένα από τα πιο πλούσια Pinot Grigio της Ιταλίας, με μέτριο προς γεμάτο σώμα και ζουμερά αρώματα ροδάκινου και τροπικών φρούτων. Στις ερυθρές επικρατεί το Merlot, που παράγει κρασιά με μέτριο σώμα, οξύτητα και τανίνες, με ώριμα αρώματα και γεύσεις κόκκινων φρούτων με ίχνη μπαχαρικών. Πολύ διαδεδομένο είναι και το λευκό Friulano.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- Friuli Grave DOC
- Collio DOC
- Colli Orientali DOC

Key Facts

1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989

1990 1991

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

Κάναμε τον χρόνο,
Κτήμα μας.



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

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr

Βορειοδυτική Ιταλία: Το βασίλειο του Barolo

Piemonte

Μία από τις δύο πιο γνωστές περιοχές παραγωγής υψηλής ποιότητας κρασιών της Ιταλίας. «Piemonte» στα ιταλικά σημαίνει το «πόδι του βουνού» και είναι ακριβώς αυτό, αφού βρίσκεται στα νότια των Άλπεων, που χωρίς αμφιβολία επηρεάζουν κλιματικά όλη την περιοχή. Το Piemonte είναι πιο γνωστό για τα κρασιά του Barolo, από τα γνωστότερα και ακριβότερα του κόσμου.

ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ BAROLO

Μία από τις πιο διάσημες περιοχές παραγωγής κόκκινου κρασιού στον κόσμο. Η περιοχή του Barolo, σε σχήμα πετάλου, αποτελείται από πολλά χωριά που βρίσκονται σε απότομες πλαγιές και περιβάλλονται από τους αμπελώνες, που είναι κυρίως νότιου προσανατολισμού και βρίσκονται σε υψόμετρο από 300 έως 500 μέτρα. Η ποικιλία της περιοχής είναι το Nebbiolo, ένα σταφύλι με υψηλό επίπεδο οξύτητας και τανινών, αλλά με χαμηλή χρωματική ένταση και χαρακτηριστικά αρώματα βύσσινου, βοτάνων και αποξηραμένων λουλουδιών. Βασικό χαρακτηριστικό της ποικιλίας αυτής είναι η εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσής της, γεγονός που κατατάσσει τα κρασιά αυτά ανάμεσα στα ακριβότερα του κόσμου.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Barolo DOCG

Βάσει της νομοθεσίας, τα κρασιά παλαιώνουν τουλάχιστον τρία χρόνια πριν εμφανιστούν στην αγορά, εκ των οποίων οι 18 μήνες σε βαρέλι. Για τα κρασιά Riserva η παλαίωση κρατάει πέντε χρόνια. Υπάρχει ακόμη έντονη διαμάχη μεταξύ των πιο παραδοσιακών παραγωγών, που παλαιώνουν τα κρασιά τους στα μεγάλα βαρέλια botte, και των εκσυγχρονιστών, που τα έχουν αντικαταστήσει με barriques (βλ. Grape #12). Οι βελτιώσεις στη διαχείριση του αμπελώνα, καθώς και οι πιο ήπιες πρακτικές εκχύλισης επιτρέπουν πλέον σε πολλούς παραγωγούς να ωριμάζουν τα κρασιά τους στο βαρέλι για μικρότερο χρονικό διάστημα. Τα κρασιά του Barolo παράγονται συχνά από σταφύλια που προέρχονται από διαφορετικά χωριά.

ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ BARBARESCO

Με αμπελώνες σε χαμηλότερο υψόμετρο από αυτούς του Barolo, η περιοχή του Barbaresco είναι επίσης διάσημη για τα κρασιά της. Εδώ βρίσκεται ένα από τα πιο γνωστά οινοποιεία της Ιταλίας, αυτό του Angelo Gaja, ο οποίος θεωρείται ένας από τους πατριάρχες του ιταλικού κρασιού.

Barbaresco DOCG

Ποικιλία Nebbiolo. Παράγει κρασιά που κάποτε δεν διέθεταν την πολυπλοκότητα του Barolo, σήμερα όμως οι διαφορές αυτές έχουν εξαλειφθεί και τα κρασιά είναι εξαιρετικά καλής ποιότητας και με υψηλές τιμές. Λόγω του χαμηλότερου υψομέτρου, το Nebbiolo της περιοχής του Barbaresco είναι πιο φρουτώδες και λιγότερο αρωματικό.

Langhe DOC

Υπερκαλύπτει το Barolo και το Barbaresco. Για τον λόγο αυτόν είναι κρασιά DOC, με αποτέλεσμα να έχουν πολύ καλή σχέση ποιότητας-τιμής.

- Πρωτεύουσα του Piemonte (που σημαίνει «τα πόδι του βουνού») είναι η Alba.
- Τα διάσημα κρασιά Barolo και Barbaresco παίρνουν την ονομασία τους από δύο χωριά του Piemonte και προέρχονται από την ποικιλία Nebbiolo.
- «Το Barolo είναι ο βασιλιάς και το Barbaresco είναι η βασίλισσα», λένε οι Ιταλοί προσπαθώντας να περιγράψουν τις διαφορετικές εκφράσεις της ποικιλίας Nebbiolo στα δύο κρασιά.
- Το 1896, το Υπουργείο Γεωργίας της Ιταλίας όρισε ως παραγωγική ζώνη του Barolo τις κοινότητες των La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba και το βόρειο μισό του Monforte d'Alba.
- Στις περιοχές La Morra και Barolo το έδαφος χαρακτηρίζεται από υψηλή συγκέντρωση ασβεστόλιθου Tortonian marl, που βοηθά να γίνουν τα Barolo πιο αρωματικά και φρουτώδη.
- Στις περιοχές του Monforte και της Serralunga τα ελβετικά εδάφη δίνουν ένα πιο δομημένο στυλ που απαιτεί χρόνο για να ωριμάσει.
- Παραδοσιακά, τα Barolo αποτελούσαν blend από διαφορετικά αμπελοτόπια, σήμερα εμφανίζονται ολοένα και περισσότερες single vineyard ετικέτες.
- Οι αμπελώνες του Barolo ακολουθούν ατύπως το σύστημα χαρακτηρισμού grand cru, αντίστοιχο με αυτό της Βουργουνδίας.
- Για να αποκτήσουν το όνομα Barolo, τα κρασιά πρέπει να ωριμάσουν τουλάχιστον για 36 μήνες πριν βρεθούν στο ράφι, εκ των οποίων οι 18 πρέπει να είναι σε βαρέλια. Για τα Riserva, ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης φθάνει τους 60 μήνες.
- Με την πάροδο του χρόνου, οι τανίνες των Barolo μαλακώνουν και επικρατούν αρώματα γης, τρούφας και μαύρης σοκολάτας.
- Η περιοχή έχει ηπειρωτικό κλίμα με παρατεταμένο καλοκαίρι και φθινόπωρο, που ευνοεί την παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών.



Key Facts

Δίνοντας
έμφαση
σε ΑΥΤΟ που
αξίζει.

Οφείλουμε

Emphasis. Agiorgitiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ



follow us on  

ΑΛΛΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

Barbera D'Asti DOCG
& Barbera D'Alba DOC

Βασική ποικιλία: Barbera, υψηλές οξύτητες, χαμηλές τανίνες, αγαπάει το γαλλικό βαρέλι. Η Barbera είναι το πιο πολυφυτεμένο μαύρο σταφύλι της περιοχής αυτής. Οι ονομασίες των κρασιών αυτών προέρχονται από την ποικιλία Barbera και ακολουθούνται από τις πόλεις, όπως Asti και Alba.

Dogliani DOCG

Βασική ποικιλία το Dolcetto, με χαμηλές οξύτητες και έντονες τανίνες.

Dolcetto D'Alba DOC

Βασική ποικιλία το Dolcetto.

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Gavi DOCG

Ανατολικά της πόλης Alba, η περιοχή παράγει λευκά κρασιά από την ποικιλία Cortese. Ελαφριά και φρέσκα, συνοδεύουν πολύ ωραία τα θαλασσινά. Τα κλήματα καλλιεργούνται σε λόφους όπου το υψόμετρο και η θαλάσσια αύρα συντελούν στην αργή ωρίμανση του σταφυλιού, χαρίζοντάς του υψηλές οξύτητες και έναν ξεχωριστό ανθικό χαρακτήρα.

Roero Arneis DOCG

Λευκά κρασιά από την ποικιλία Arneis, με αρώματα βερί-κοκου και ροδάκινου.

Moscato D'Asti DOCG

Ιδιαίτερα αρωματικά κρασιά από την ποικιλία Μοσχάτο, ελαφρώς αφρώδη.

- Η Ιταλία έχει 20 διαφορετικές περιοχές που παράγουν κρασί και περισσότερες από 2.000 ποικιλίες.
- Ενώ η Ισπανία έχει τη μεγαλύτερη επιφάνεια φυτεμένων αμπελώνων, με 2,9 εκατομμύρια εκτάρια, η Ιταλία παράγει το περισσότερο κρασί, με 39 εκατομμύρια εκατόλιτρα, ακολουθούμενη από τη Γαλλία με 3 εκατομμύρια λιγότερα.
- Το Prosecco δεν είναι σταφύλι. Είναι ονομασία προέλευσης και μπορεί να είναι DOC ή DOCG. Το σταφύλι που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του λέγεται Glera.
- Το Amarone della Valpolicella δεν είναι σταφύλι, αλλά ένα κρασί που προέρχεται από τις ποικιλίες Corvina, Corvinone και Rondinella.

Key Facts



ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ



ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ





Bottoms up

...to a happy New Year!

oak

■ SPIRIT OF LIFE ■

e-shop: www.oakcava.gr

NEO ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

ΚΗΦΙΣΙΑ

Χαριλάου Τρικούπη 101
τ.κ. 145 63 | τ. 210 6858078

ΧΑΛΑΝΔΡΙ

Λεωφ. Κηφισίας 282 & Ύδρας 2
τ.κ. 152 32 | τ. 210 6858078

ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ

Αθηνάς 7Α
τ.κ. 166 71 | τ. 210 6858078

AZIENDA AGRICOLA GIUSEPPE QUINTARELLI

Ο μύθος του Amarone. Κρασιά που θεωρούνται παγκόσμια αριστουργήματα, προκαλώντας το μυαλό και το συναίσθημα με το βάθος, την πολυπλοκότητα και τις τρομακτικές τους δυνατότητες παλαίωσης.

Τα κρασιά της οικογένειας εξάγονται σε κάθε πιθανή γωνιά του πλανήτη και πολύ συχνά πωλούνται σε τιμές με τρία και τέσσερα ψηφία. Μια οικογένεια που λειτουργεί με οδηγό την προσήλωση και τις αρχές του Giuseppe Quintarelli, ο οποίος έδειξε τον δρόμο, έθεσε τις βάσεις και δίδαξε οινοποιούς όπως ο Romano Dal Forno, πριν ακόμα ο τελευταίος ξεκινήσει το δικό του σπουδαίο οινοποιείο. Η μικρή ετήσια παραγωγή των 60.000 φιαλών, που προέρχεται από μόλις 120 στρέμματα αλπεσινοποικιακών και ηφαιστειακών αμπελώνων, είναι ικανή να κάνει τον πλανήτη να παραμιλάει. Ένα οινοποιείο-σύμβολο του παγκόσμιου αμπελώνα που τα κάνει όλα διαφορετικά, στη δημιουργική περιοχή όπου η επιστήμη συναντά την τέχνη, όπου η πειθαρχία συνομιλεί με την ελεύθερη έκφραση, εκεί που ο χρόνος απλώνεται ανεμπόδιστα, αφήνοντας πάνω στα μεταξένια κρασιά το μαγικό του αποτύπωμα. Μια πασίγνωστη οικογένεια του κρασιού που έχει τα πάντα – εκτός από website!

Η ιστορία των Quintarelli ξεκίνησε ταπεινά. Από τα τέλη του 19ου αιώνα ο Silvio Quintarelli και τα αδέρφια του είχαν αρχίσει να καλλιεργούν νοικιασμένους αμπελώνες στο χωριό Marano di Valpolicella, στην επαρχία της Verona, και να φτιάχνουν κρασί. Καθώς η γη δεν τους ανήκε, αντί ενοικίου πλήρωναν τους ιδιοκτήτες δίνοντας ένα ποσοστό της παραγωγής σταφυλιών. Όμως κάτι φαίνεται ότι έκαναν καλά. Ακόμα και πριν από τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, τα αδέρφια Quintarelli κατάφερναν να εξάγουν το κρασί τους στη Νέα Υόρκη, στέλνοντας 50λιτρα βαρέλια στην άλλη όχθη του Ατλαντικού.

Το 1924 η επιχείρηση –πλέον αποκλειστικά υπό τον Silvio και τη γυναίκα του– μεταφέρθηκε στο χωριό Negrar, δεκαπέντε χιλιόμετρα από το κέντρο της Verona. Τρία χρόνια αργότερα, το 1927, γεννιέται ο μικρός τους γιος, Giuseppe Quintarelli. Ο Giuseppe έζησε την εφηβεία του μέσα στον πόλεμο· ήταν 12 ετών όταν ξεκίνησε ο Β΄ Παγκόσμιος και 18 ετών όταν τελείωσε, το 1945. Μία δεκαετία αργότερα και πριν ακόμα κλείσει τα τριάντα, ο Giuseppe ανέλαβε τις τύχες του οινοποιείου, έχοντας ήδη εργαστεί στα οικογενειακά κτήματα από μικρό παιδί. Η πρόσφατη λήξη του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου είχε βρει την Ιταλία αδύναμη, φτωχή και εξαθλιωμένη. Σε μια τέτοια κοινωνική συνθήκη, η πλειονότητα των οινοπαραγωγών του Veneto έφτιαχναν μαζικό, φθηνό κρασί. Ο Giuseppe όμως, που παρεμπιπτόντως ήταν ο μικρότερος γιος της οικογένειας, είχε από νεαρός την τάση να δουλεύει τη γη γενναιόδωρα, να δίνει χρόνο και να μη βιάζεται.

Τη δουλειά του χαρακτήριζε η τέλεια ισορροπία μεταξύ παράδοσης και νεωτερισμών. Από τη μια καλλιεργούσε την τοπική Corvina σε πέργκολα, το παραδοσιακό βερονέζικο σύστημα διαμόρφωσης,

Primofiore (ισόποσες ποσότητες Corvina, Corvinone, Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc), το Cabernet Sauvignon έχει μερικώς αφυδατωθεί, παράγοντας ένα λιγότερο πυκνό και πιο ανθώδες κρασί.

Τα επόμενα τρία κρασιά τους (Valpolicella Classico Superiore, Rosso del Bepi, Amarone della Valpolicella Classico) συνήθως στηρίζονται στο εξής χαρακτηριστικό blend: 55% Corvina και Corvinone, 30% Rondinella και 15% Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese. Η Valpolicella με 50% appassimento ωριμάζει για έξι χρόνια σε μεγάλα σλοβένικα βαρέλια, τη στιγμή που οι συνήθειες Valpolicella έχουν ένα ή δύο χρόνια ωρίμανση. Το μυθικό, μεταξένιο Amarone των 17% βαθμών αλκοόλ παράγεται μόνο σε εξαιρετικές χρονιές και παλαιώνει για οκτώ χρόνια σε βαρέλια – σε αντίθεση με τα τρία-τέσσερα χρόνια ενός τυπικού Amarone.

Τις χρονιές που το σταφύλι δεν φτάνει τα υψηλά επίπεδα που έχουν θέσει για το Amarone, το κρασί κυκλοφορεί ως Rosso del Bepi. Εξάλλου ο Giuseppe, ο επονομαζόμενος «Maestro del Veneto», ήταν γνωστός και με το προσωνύμιο «Bepi». Φυσικά δεν μπορούμε να παραλείψουμε το Alzero, ένα cult κρασί που βασίζεται στο κλασικό Bordeaux-blend (40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot), το οποίο όμως έχει Verono-ποιηθεί, καθώς και γι' αυτό χρησιμοποιείται η μέθοδος appassimento για 60-100 μέρες. Το κρασί ωριμάζει σε μικρότερα γαλλικά barriques, πριν συνεχίσει την παλαίωσή του σε μεγάλα σλοβένικα βαρέλια βελανιδιάς. Τα τρία επιδόρπια κρασιά του παραγωγού, Amabile del Cere, Recioto della Valpolicella Classico, «A Roberto» Recioto della Valpolicella Classico, προέρχονται εξ ολοκλήρου από αποξηραμένα σταφύλια, τα οποία όμως δεν ζυμώνονται πλήρως, ώστε να μείνει μια όμορφη και μεταξένια, γλυκιά γεύση.

Η επίσκεψη στον οίκο των Quintarelli αποτελεί ίσως την ύψιστη εμπειρία που έχουμε ποτέ ζήσει σε οίνοποιείο ανεξαρτήτως χώρας, με τον μοναδικό Giampaolo να μας σερβίρει ευλαβικά και με αργές κινήσεις το κάθε κρασί, σε μια κατασκευαστική εμπειρία που περισσότερο θύμιζε τελετή παρά γευστηγό. Οι φιάλες με τις πανέμορφες, χειρόγραφες ετικέτες επικοινωνούν πολύ εύστοχα το χειροποίητο του όλου εγχειρήματος και ταξιδεύουν ακόμα και αυτές τον καταναλωτή σε άλλες εποχές και άλλους ρυθμούς.

Ο Giuseppe έφυγε από τη ζωή πλήρης ημερών τον Ιανουάριο του 2012, σε ηλικία 84 ετών, ενώ είχε ήδη αποσυρθεί κάποια χρόνια πριν λόγω προβλημάτων υγείας. Η ευθύνη του οίνοποιείου από καιρό είχε περάσει στα χέρια της κόρης του Fiorenza Quintarelli (μία εκ των τεσσάρων θυγατέρων του) και του συζύγου της Giampaolo Grigoli μαζί με τα παιδιά τους Francesco και Lorenzo Grigoli. Οι τέσσερις τους δηλώνουν με σαφήνεια ότι δεν θα μεγαλώσουν την παραγωγή, δεν θα αλλάξουν καμία επίπονη και χρονοβόρα διαδικασία χάριν ευκολιών και θα συνεχίσουν να μεταφέρουν τον πυρσό με την ίδια αγάπη, υπομονή και αφοσίωση, προς τέρψιν των απανταχού οινόφιλων, κρατώντας ζωντανή την κληρονομιά του «μύθου του Amarone».

χρησιμοποιούσε την οικονομικά ασύμφορη –λόγω αφυδάτωσης– μέθοδο ripasso για τη ζύμωση των ερυθρών κρασιών και ξέχναγε τα κρασιά μέσα σε μεγάλα σλοβένικα βαρέλια για χρόνια. Από την άλλη δεν δίστασε να εισαγάγει το Cabernet Sauvignon, το Cabernet Franc και το Merlot στον αμπελώνα, όπως και διάφορες ποικιλίες από άλλες περιοχές της Ιταλίας, ενώ ξεκίνησε να φτιάχνει και λευκό κρασί, κάτι εξαιρετικά ασυνήθιστο στην περιοχή μέχρι τότε.

Ο περιορισμός της παραγωγής, η επιμονή στη μη χρήση ζιζανιοκτόνων, τα πολλαπλά περάσματα και οι διαδοχικοί τρύγοι των σταφυλιών και ο άπλετος χρόνος ωρίμανσης έδωσαν στον παραγωγό το στίγμα και τον ρυθμό του. Κερασάκι στην τούρτα της φαντασίας και της δημιουργικότητας η ευγενής σήψη, στην οποία οφείλεται, μαζί με τη μακρά παλαίωση, η μοναδική πολυπλοκότητα των κρασιών. Ο Giuseppe άπλωνε τα σταφύλια στις απλωταριές μετά τον τρύγο και τα άφηγε εκεί για μήνες. Κάπου τον Νοέμβριο άρχιζε να αναπτύσσεται ευγενής σήψη μέχρι τον Ιανουάριο και ακολουθούσε η οίνοποίηση σχεδόν πέντε μήνες μετά τον τρύγο (!): εκραγισμός, εικοσαήμερες εκχυλίσσεις, σαρανταήμερες ζυμώσεις και οκτάχρονες ωριμάνσεις σε μεγάλα σλοβένικα δρύινα βαρέλια.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Αν κάποιος θέλει να αποδείξει την οινική ανωτερότητα των χαρμών σε σχέση με τα μονοποικιλιακά κρασιά, θα τον βοηθήσει πολύ η δουλειά των Quintarelli. Όλα τα κρασιά είναι χαρμάνια από διαφορετικές ποικιλίες· ακόμα και το Bianco Secco, το μοναδικό λευκό ξηρό κρασί του οίνοποιείου –και επίσης το μοναδικό χαμηλόβαθμο–, είναι ένα κρεμώδες χαρμάνι από Garganega, Trebbiano, Sauvignon Blanc, Chardonnay και Saorin. Στα ερυθρά κρασιά, η περιοχή της Valpolicella είναι γνωστή για τη μέθοδο appassimento. Μετά τον τρύγο, ένα μέρος της παραγωγής απλώνεται σε καλαμωτές εντός στεγασμένων χώρων, ώστε να αφυδατωθούν. Σε αντίθεση με την Ελλάδα, όπου η αφυδάτωση γίνεται συνήθως για την παραγωγή γλυκών κρασιών, εδώ τα σταφύλια αφυδατώνονται και για την παραγωγή ξηρών κρασιών.

Εκτός Quintarelli, μια τυπική Valpolicella δεν έχει καθόλου appassimento. Για τα κρασιά από μερικώς αφυδατωμένα σταφύλια (τα οποία αναμειγνύονται με μούστο από φρέσκο σταφύλι) υπάρχει ο όρος «Valpolicella Ripasso». Όμως δεν θα βρούμε τον όρο «Ripasso» σε καμία ετικέτα των Quintarelli, αφού όλα τα ερυθρά κρασιά έχουν μερικώς ή συνολικά προκύψει από appassimento. Ακόμα και για το εισαγωγικό



Η διάσημη ετικέτα του Quintarelli.



«Φυτέψαμε με τα χέρια μας τους “Γάλλους αριστοκράτες”.
Αν η έκφραση επιτρέπεται και για τις ψυχές μας, τους
φύτεψαν οι ψυχές μας “εν χορδαίς και τυμπάνοις”.
Και ανταλλάξαμε την υπόσχεση τα πρώτα χρόνια να
εφαρμόζουμε εμείς οι ίδιοι όλους τους κανόνες της
γαλλικής οινοποιίας. Ως και τον χωρισμό των τσαμπιών
από τις ρώγες, που επιβαλλόταν για το κρασί μας, θα
τον κάναμε εμείς οι ίδιοι ή με πρόθυμους συγγενείς και
γείτονες. Δεν είχαμε, βλέπεις, ούτε αυτό το απλοϊκό
μηχάνημα που χρειαζόταν».

Ευάγγελος Αβέρωφ-Τοσίτσας,
«Με λογισμό και μ' όνειρο...»

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

Σκαρφαλωμένο σε υψόμετρο 1.000 μ. πάνω σε μια απότομη πλαγιά, περιτριγυρισμένο από τα επιβλητικά βουνά της Πίνδου, βρίσκεται το Μέτσοβο. Χωριό που χάρη στον μεγάλο του ευεργέτη Ευάγγελο Αβέρωφ-Τοσίτσα απέκτησε φήμη, μια γερή τοπική οικονομία που βασίζεται στην κτηνοτροφία και στον τουρισμό, δυσκολεύεται –αν δεν γνωρίζεις– να το κατατάξεις στους οινικούς προορισμούς της Ελλάδας. Και όμως, εδώ βρίσκεται ένας από τους πιο εντυπωσιακούς αμπελώνες της χώρας μας, ο πιο ορεινός ενιαίος αμπελώνας, που εκτείνεται από υψόμετρο 950 έως 1.050 μ., ένα θέαμα συγκλονιστικό όταν το αντικρίσεις κανείς από ψηλά. Ένας αμπελώνας που οφείλει την ύπαρξή του στο όραμα και στην επιμονή του Ευάγγελου Αβέρωφ, ο οποίος μέσα στο αναπτυξιακό σχέδιο που συνέλαβε και υλοποίησε στην ιδιαίτερη πατρίδα του συμπεριέλαβε και το όνειρο να δημιουργήσει ένα κρασί ισάξιο των γαλλικών που γνώριζε και το οποίο να προέρχεται από τον τόπο του. Δύσκολα αντιλαμβάνεται κανείς το μέγεθος της προσφοράς του Αβέρωφ, αν δεν βρεθεί εκεί και δεν δει από κοντά όλα αυτά που δημιουργήθηκαν χάρη στο όραμα και στην επιμονή του. Ένα από τα πιο εντυπωσιακά επιτεύγματά του –ανάμεσα στη δημιουργία πρότυπου τυροκομείου και ξυλουργείου και την ίδρυση 107 σχολείων στην περιοχή– ήταν η φύτευση 3 εκατομμυρίων δέντρων στην πλαγιά, που σιγά σιγά κατρακυλούσε λόγω διαβρώσεων του εδάφους με αποτέλεσμα να απειλείται το ίδιο το χωριό!

Η ιστορία του οινοποιείου Κατώγι Αβέρωφ ξεκινά κάπου στο 1957, όταν ο Ευάγγελος Αβέρωφ ανακαλύπτει μέσα στα ερείπια του μοναστηριού του Αγίου Νικολάου ένα έγγραφο, ένα κατάστιχο του 1732, όπου βρίσκονται καταγεγραμμένα τα αμπέλια της περιοχής, στο Γινιέτς και στο Μπογιάνο. Κάνοντας απλούς υπολογισμούς από όσα αναγράφονται στο κατάστιχο, διαπιστώνει ότι το Μέτσοβο και τα κοντινά του χωριά θα πρέπει να παρήγαν 300.000 οκάδες, που μεταφράζονται σε 500.000 φιάλες – όση είναι η σημερινή παραγωγή του οινοποιείου. Η επίσκεψή του στον «οργισμένο κρασότοπο», όπως θα τον αποκαλέσει αργότερα ο ίδιος, είναι αρκετή για να φυτέψει μέσα του τον σπόρο της αναβίωσής του. Αποφασισμένος να δημιουργήσει ένα σπουδαίο κρασί μέσα από αυτόν τον αγριότοπο –απότομες πλαγιές σε υψόμετρο που ξεπερνά τα

1.000 μέτρα–, φυτεύει το πρώτο Cabernet Sauvignon, που μεταφέρει από τη Γαλλία μέσα στον διπλωματικό του σάκο! Αναζητώντας συμμάχους στους συγχωριανούς του για την αναμπέλωση, προσπαθεί με κάθε τρόπο να τους κάνει να επιστρέψουν στα αμπέλια, αλλά μάταια. Προχωρώντας μόνος του, αρχίζει τις πρώτες οινοποιήσεις στο υπόγειο του σπιτιού του και σχεδιάζει την πρώτη ετικέτα πάνω σε χαρτί του πολιτικού του γραφείου. Οι λιγοστές φιάλες που παράγονται δίνονται σε τοπικό μαγαζί, από όπου οι πελάτες μπορούν να προμηθευτούν έως δύο. Το 1972, καθώς ετοιμάζεται να υλοποιήσει τη δημιουργία ενός πρότυπου οινοποιείου, καλεί και πάλι τους Μετσοβίτες να προχωρήσουν στην ίδρυση ενός συνεταιρισμού. «Μπορεί η ίδρυση ενός υποδειγματικού οινοποιείου στο Μέτσοβο να φαίνεται απίθανη, είναι όμως πιο πιθανή από ό,τι ήταν η δημιουργία μεγάλου τυροκομείου αγελαδινού γάλακτος. Όταν το χτίσαμε στο Μέτσοβο, οι παραθεριστές δυσκολεύονταν να βρουν αγελαδινό γάλα για τα παιδιά τους και τότε όλοι δίσταζαν και κορόιδευαν», γράφει στην επιστολή που τους απευθύνει ζητώντας τους να συμμετάσχουν σε ένα είδος συνεταιρισμού, προσπάθεια που και πάλι δεν βρίσκει ανταπόκριση.

Στα χρόνια που ακολουθούν ο αμπελώνας μεγαλώνει, προστίθενται νέες ποικιλίες και υπό την καθοδήγηση του γαμπρού του, Σωτήρη Ιωάννου, γεννιούνται νέες ετικέτες. Το Κατώγι Αβέρωφ είναι χωρίς αμφιβολία μία από τις ιστορικότερες ετικέτες ερυθρού κρασιού στην Ελλάδα. Σήμερα, στα 150 στρέμματα του αμπελώνα στο Μέτσοβο έχουν προστεθεί άλλα 450 στρέμματα αμπελώνων στη Βόρεια Ελλάδα και το Κτήμα Αβέρωφ παράγει συνολικά 14 ετικέτες, που χωρίζονται στις σειρές ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ, INIMA, DI MUNTE (Rossiu και Alba), ΦΛΟΓΕΡΟ και BLACK SQUIREL. Ναυαρχίδα του Κτήματος παραμένει το Cabernet Sauvignon, το οποίο συμμετέχει στο blend του Κατώγι Αβέρωφ, ενώ από τα παλαιά κλήματα του Γινιέτς δημιουργείται το μονοποικιλιακό Cabernet Sauvignon της σειράς Rossiu di Munte. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η τοπική ερυθρή ποικιλία Βλάχικο, με τις έντονες πιπεράτες νότες της, ενώ οι υπόλοιπες τέσσερις γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στον αμπελώνα του Μετσόβου προορίζονται για το νέο προϊόν του Κτήματος, ένα ιδιαίτερο απόσταγμα, το οποίο αναμένεται να κυκλοφορήσει τον επόμενο Μάρτιο. →

Ο εγγονός του Ευάγγελου Αβέρωφ, Αλέξανδρος Ιωάννου –ο οποίος έχει πια αναλάβει τα ηνία του οινοποιείου και μένει μόνιμα στο Μέτσοβο–, μας υποδέχθηκε στο Κατώγι Αβέρωφ, όπου λειτουργεί και το ομώνυμο ξενοδοχείο, ένα ηλιόλουστο Σαββατοκύριακο του Νοεμβρίου και μας περπάτησε –στην κυριολεξία– μέσα σε όλες τις πτυχές της πλούσιας κληρονομιάς που άφησε πίσω του ο παππούς του, ξετυλίγοντας την ιστορία όχι μόνο του οινοποιείου, αλλά και της περίφημης Πινακοθήκης που βρίσκεται στο χωριό και φιλοξενεί έργα σπουδαίων Ελλήνων ζωγράφων, και του Λαογραφικού Μουσείου, όπου μπορεί κανείς να βιώσει με λεπτομέρεια τη ζωή στο Μέτσοβο μέσα στους αιώνες. Άλλωστε, αυτός είναι και ο στόχος μιας ολοκληρωμένης επίσκεψης, όπως λέει και ο ίδιος ο κ. Ιωάννου: «Με ενδιαφέρει ο επισκέπτης να κάνει ένα tour ολιστικό, όχι μόνο στο οινοποιείο, να έχει μια ολοκληρωμένη εμπειρία τού τι σημαίνει Μέτσοβο». Εδώ πραγματικά δεν χρειάζεται να πασχίσει κανείς για να φτιάξει ένα concept, υπάρχει ήδη μέσα από την κληρονομιά του Αβέρωφ. Η τέχνη παντρεύεται με το κρασί και το κρασί με την κτηνοτροφική και τυροκομική παράδοση, και όλα αυτά μαζί δημιουργούν ένα σύνολο που αποκλείεται να αφήσει ασυγκίνητο ακόμη και τον πιο απαιτητικό επισκέπτη.

Ο χώρος του ξενοδοχείου, που στεγάζεται στο ίδιο κτιριακό συγκρότημα με το οινοποιείο, είναι διακοσμημένος με έργα σπουδαίων Ελλήνων καλλιτεχνών. Στον χώρο της υποδοχής δεσπόζει το υπέροχο «Αμπέλι», φιλοτεχνημένο από τον Γιώργο Ρόρη, ενώ όπου και να στρέψει κανείς το βλέμμα του θα πέσει σε κάποιον πίνακα γνωστού ζωγράφου. Λάτρης της καλής κουζίνας, πολλά από τα πιάτα που σερβίρονται στο εστιατόριο του ξενοδοχείου είναι μαγειρεμένα από τον ίδιο, με βάση τις πρώτες ύλες που παράγονται τόσο στον λαχανόκηπο του Κτήματος Αβέρωφ όσο και στην ευρύτερη περιοχή του Μετσόβου. Οι χυλοπίτες με άγρια μανιτάρια και τρούφα της περιοχής που δοκιμάσαμε με τη συνοδεία Βλάχικου από τη σειρά Rossiu di Munte ήταν πραγματικά εξαιρετικές!

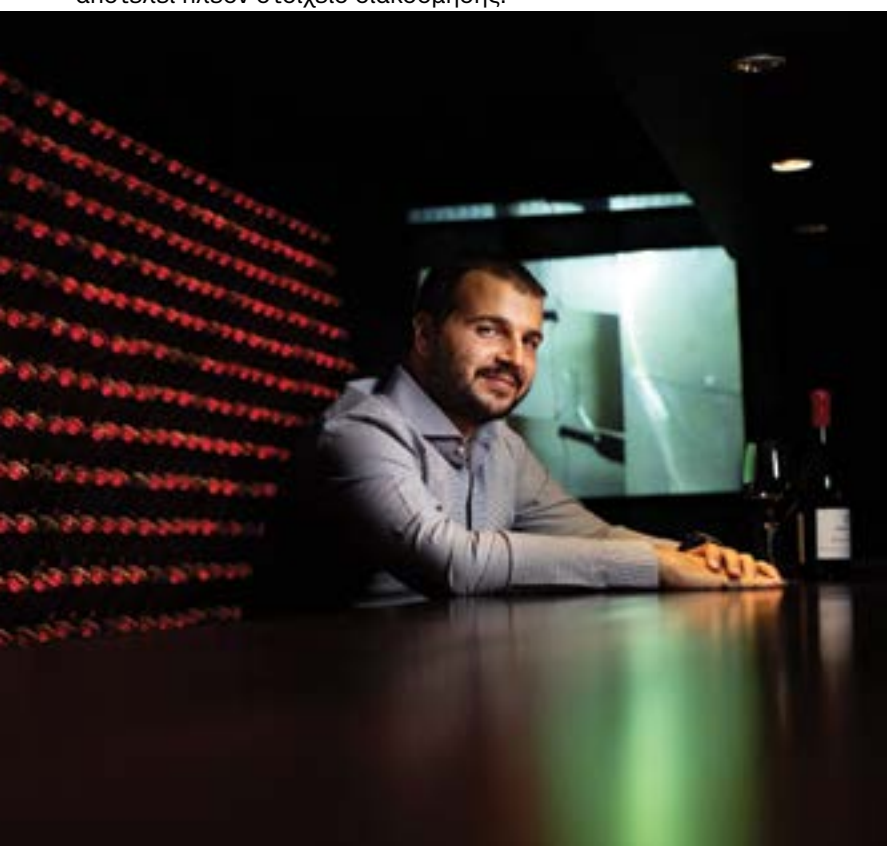
Στο κελάρι του οινοποιείου συναντά κανείς, εκτός από τα 1.200 βαρέλια γαλλικής δρυός, έργα τέχνης που βρίσκονται διάσπαρτα στον χώρο αλλά και πάνω στα ίδια τα βαρέλια – έργο του Σάββα Μυλωνά φιλοτεχνημένο το 2007. Η κάβα, που αποτελεί το αρχείο του Κτήματος, φιλοξενεί φιάλες από το 1969, ενώ στην ατμοσφαιρική αίθουσα γευσιγνωσίας το παλαιό rupitre που χρησιμοποιούνταν κατά τη διάρκεια της παραγωγής αφρώδους οίνου, η οποία διακόπηκε την περίοδο της κρίσης, αποτελεί πλέον στοιχείο διακόσμησης.

Η ανάπτυξη της επισκεψιμότητας του οινοποιείου αποτελεί έναν από τους στόχους του κ. Ιωάννου, ο οποίος έχει ήδη σχεδιάσει διάφορες προσθήκες στην επισκέψιμη διαδρομή, ενώ στη λίστα του Κτήματος προστίθενται διαρκώς νέα προϊόντα. Η νεότερη σειρά των ετικετών Black Squirrel αποτελεί ταυτόχρονα και μια φιλοζωική δράση, αφού μέρος των εσόδων από τις πωλήσεις διατίθεται για την προστασία και τη φροντίδα των αδέσποτων σκυλιών που, δυστυχώς, είναι πολλά στην περιοχή του Μετσόβου. Λίγα μέτρα από το κτιριακό σύμπλεγμα που φιλοξενεί οινοποιείο και ξενοδοχείο και αφού διασχίσει κανείς την (πολύ τουριστική) πλατεία του Μετσόβου, βρίσκεται η Πινακοθήκη Αβέρωφ, όπου φιλοξενούνται έργα μεγάλων Ελλήνων ζωγράφων και γλυπτών, έργα τα οποία συνέλεξε ο ίδιος ο Ε. Αβέρωφ στη διάρκεια της ζωής του, με μοναδικό σκοπό τη δημιουργία αυτού του χώρου πολιτισμού στην καρδιά ενός απομακρυσμένου χωριού της Ηπείρου. Πρόσφατα μάλιστα, εγκαινιάστηκε και μια νέα έκθεση που περιλαμβάνει τα καινούργια αποκτήματα του μουσείου, τα οποία αποτελούν δωρεές και αποκτήθηκαν στο διάστημα 2008-2021.

Το πολύ συμπυκνωμένο διήμερό μας στο Μέτσοβο, ωστόσο, θα ήταν ατελές χωρίς την επίσκεψη στο εκπληκτικό Λαογραφικό Μουσείο, έργο και αυτό του Ιδρύματος Αβέρωφ, το οποίο στεγάζεται στο ιστορικό αρχοντικό της οικογένειας Τοσίτσα. Ένα εξαιρετικά στημένο μουσείο, που ζωντάνεψε στην κυριολεξία στα μάτια μας την οργάνωση και τη ζωή ενός μετσοβίτικου αρχοντικού την εποχή της ακμής του Μετσόβου, ενώ είχαμε την ευκαιρία να πάρουμε και μια γεύση της νεότερης ιστορίας της Ελλάδας μέσα από προσωπικά αντικείμενα του Ευάγγελου Αβέρωφ που εκτίθενται στον τρίτο όροφο του αρχοντικού.

Τέχνη, πολιτισμός, ιστορία, κρασί και πάνω απ' όλα όραμα και αγάπη για τον τόπο, όλα αυτά συναντώνται σε μία διαδρομή. Οδηγώντας στο εκπληκτικό οδικό δίκτυο που έχει κάνει πλέον την Ήπειρο εύκολα προσβάσιμη, το μόνο που είχαμε πια στο μυαλό μας είναι η Ελλάδα που θέλουμε να βλέπουμε, η Ελλάδα που οφείλει τόσα στους ανθρώπους που την αγάπησαν ουσιαστικά και θέλησαν να την πάνε πιο πέρα. Επιστρέψαμε πραγματικά γεμάτοι... •

Ο Αλέξανδρος Ιωάννου.



Η τέχνη παντρεύεται με το κρασί και το κρασί με την κτηνοτροφική και τυροκομική παράδοση, και όλα αυτά μαζί δημιουργούν ένα σύνολο που αποκλείεται να αφήσει ασυγκίνητο ακόμη και τον πιο απαιτητικό επισκέπτη.



Σερβίρετε



Αναδεύστε



Απολαύστε



VINTER 2020
Διακόσμηση μπάλα,
Ø8cm

10,^{39€} /32 τεμ.

Ζούμε μαζί



ΚΑΘΕΤΩΣ

Γουμένισσα Χατζηβαρύτη

Η Χλόη Χατζηβαρύτη τριγυρίζει σαν σβούρα ανάμεσα στις δεξαμενές, στα βαρέλια και τα τσιμεντένια αυγά της, φέρνοντάς μας να δοκιμάσουμε σχεδόν τα πάντα από τις φυσικές της οινοποιήσεις.

Δεν υπάρχει αμφιβολία πως είναι ένα χαρισματικό πλάσμα, με μια τρομερή ενέργεια, που είναι και το πρώτο πράγμα το οποίο πάντα διακρίνω και στα κρασιά της. Την παρατηρώ στο φυσικό της περιβάλλον και μου θυμίζει ένα παιδί από ένα ωραίο σπίτι, προστατευμένο από την οικογένειά του, αλλά που του αρέσει να «πηδάει» τη μάγισσα για να κάνει... δεν ξέρω πώς να το πω... τις «αλητείες» της. Το σπίτι όμως είναι εκεί, υπάρχει, με τον Βαγγέλη (μπαμπά) να την προσέχει... (παραφράζοντας ελαφρώς την πολύ χαρακτηριστική ετικέτα τους) και την Όλγα (μαμά) να μου δίνει την αίσθηση πως βρίσκεται πίσω από κάθε πέτρα του.

Νομίζω όμως πως περισσότερο από το να την προσέχουν, Βαγγέλης και Όλγα ουσιαστικά τη θαυμάζουν. Δεν ξέρω αν η επιστροφή της Χλόης και η επιλογή της να ανατρέψει τα δεδομένα, παράγοντας κρασιά βασισμένα σε ένα πρωτόκολλο ήπιας φυσικής οινοποίησης, τους έφερε αρχικά τον ουρανό στο κεφάλι... Ελάχιστα χρόνια όμως μετά, νιώθω πως της έχουν παραδώσει «εν λευκώ» τα κλειδιά του οινοποιείου. Μία και μόνο ερώτησή μου στη Χλόη ήρθε να επιβεβαιώσει τις παραπάνω υποθέσεις μου: «Χλόη, σκοπεύεις κάποια στιγμή να παράγεις και την ετικέτα ΠΟΠ Γουμένισσα με βάση το πρωτόκολλο της φυσικής οινοποίησης;». Η απάντησή της ήταν ξεκάθαρη: «Θα πάμε σε λίγο κάτω στο κελάρι για να δοκιμάσουμε».

Κάπως έτσι νομίζω πως το ελληνικό κρασί προχωράει στην επόμενη του μέρα. Η νέα γενιά έρχεται με φόρα και πολλή γνώση, η προηγούμενη γενιά στέκεται μερικά βήματα παραπίσω, αλλά η δομή και η έννοια της ελληνικής οικογένειας δεν αλλάζουν. Η στήριξη είναι το πολυτιμότερο πράγμα που ο νέος Έλληνας παραγωγός παίρνει σαν «προίκα» από τις φασίλλες του. Καλώς ή κακώς, το όνομα της Γουμένισσας ή της Νάουσας ή των Πλαγιών της Αιγιαλείας ή πολλών άλλων περιοχών οι γονείς δεν πρόλαβαν να το φτιάξουν. Πού να προλάβουν, άλλωστε, μέσα σε τόσο λίγα χρόνια. Έκαναν όμως τόσο πολλά και κυρίως προσπάθησαν να προετοιμάσουν το έδαφος για την επόμενη μέρα. Έτσι, για να έρθει η Χλόη μια μέρα να κάνει τις «αλητείες» της και να φτιάξει μια φυσική Γουμένισσα, που πραγματικά δεν βλέπω την ώρα να κυκλοφορήσει στην αγορά. Και είμαι σίγουρος πως με τέτοια κρασιά η Χλόη και η γενιά της θα φτιάξουν το όνομα του ελληνικού κρασιού στα πέρατα του κόσμου.

Προφανώς ένα Καθέτως για τις Γουμένισσες του Κτήματος Χατζηβαρύτη δεν αφορά τόσο τα οινικά επιτεύγματα της Χλόης, αλλά του Βαγγέλη και της Όλγας. Και η αλήθεια είναι πως δεν μπορείς να προχωρήσεις μπροστά αν ξεχάσεις το παρελθόν σου. Η γευστική δοκιμή ήρθε να μου επιβεβαιώσει πως το Κτήμα Χατζηβαρύτη έχει τόσο ένα εξαιρετικό παρελθόν όσο και ένα ελπιδοφόρο μέλλον.

2018 Κομψότητα και φρεσκάδα στη μύτη, κόκκινο κεράσι, δαμάσκηνο, ίχνη λιαστής ντομάτας και ανθικός χαρακτήρας. Βαρέλι υπέρκομπο και ήδη τέλεια ενσωματωμένο. Στο στόμα εξαιρετική ισορροπία, φρέσκο και με εκλεπτυσμένες τανίνες. Χωρίς να του λείπει καθόλου η δομή, δεν έχει τον ρωμαλέο χαρακτήρα που συχνά έχει μια Νάουσα προς όφελος της ευχαρίστησης και της απόλαυσης. Σίγουρα έχει πολύ χρόνο μπροστά του.

2017 Εξαιρετικά εκφραστικό μπουκέτο στη μύτη. Ό,τι και να λέμε, το Ξινόμαυρο όσο παλαιώνει «ανθίζει» αρωματικά. Κόκκινο φρούτο, αυτή η υπέροχη πικάντικη νότα του Ξινόμαυρου, γη όπως βρεγμένο χώμα και βαρέλι που δεν αφήνει καθόλου γλύκα, αλλά απλώς ενισχύει την πολυπλοκότητα του κρασιού. Εξαιρετικές σε υφή τανίνες στο στόμα, γήινος χαρακτήρας, βοτανικές νύξεις, μακρά επίγευση, σε ένα πολύ όμορφο και ισορροπημένο αποτέλεσμα. Πίνεται υπέροχα τώρα και παλαιώνει σίγουρα ακόμα περισσότερο.

2016 Ένα κλικ πιο εξελιγμένο και όσο περνάει ο χρόνος η Γουμένισσα του Κτήματος φαίνεται πως κερδίζει σε πολυπλοκότητα. Εκρηκτική σε έκφραση και αρώματα μύτη, αποξηραμένο φρούτο, δαμάσκηνο, σύκο, γήινος, μανιταρένιος χαρακτήρας, σαν να κάνεις βόλτα στο δάσος. Βαρέλι τέλεια ενσωματωμένο. Στόμα με πολλή δύναμη ακόμα, τανικό, με πολύ καλή συμπίκνωση και ισορροπία. Δώστε του κι άλλο χρόνο χωρίς καμιά σκέψη.

2013 Οι Ξινομαυρίστες δεν μπορεί να μη λατρέψουν αυτή τη μύτη. Λίγο πιο ώριμη, αποξηραμένα στοιχεία, όπως λιαστή ντομάτα, αποξηραμένα φρούτα και ένα βαρέλι το οποίο δίνει κάποιες τοσταρισμένες, καπνιστές νότες στο κρασί. Το στόμα τανικό, και οι τανίνες παρά τα χρόνια του κρασιού είναι πιο επιθετικές. Γι' αυτούς που αγαπάνε τα πιο «ανδρικά» Ξινόμαυρα.

2012 Αρκετά προχωρημένο σε επίπεδο τριτογενών αρωμάτων. Μανιτάρια, τρούφα, γη, δέρμα έχουν πάρει τη θέση τους στο ποτήρι. Γλυκό του κουταλιού ντοματάκι και ταμπάκο. Πολύ ώριμο φρούτο, σχεδόν λιωμένο. Το στόμα είναι τανικό, άγριο, όπως περιμένεις από ένα Ξινόμαυρο συχνά, και τα τριτογενή αρώματα υπερσχύουν και εδώ. Είναι μάλλον στο plateau του. Καλύτερο δεν ξέρω αν γίνει, σίγουρα όμως όποιοι αγαπάνε την παλαιώση στα ερυθρά τους θα το απολαύσουν.

2008 Μόλις η δεύτερη χρονιά του Κτήματος, ένα κρασί το οποίο έχει αρχίσει και δείχνει την ηλικία του. Λίγο πιο πεσμένη αρωματικά η μύτη του, χωρίς πρωτογενή, αλλά χώμα, βρεγμένα φύλλα, δέρμα και λίγη πίσσα. Ωστόσο το στόμα είναι αρκετά ζωντανό, με τανίνες που έχουν μαλακώσει και λίγο περισσότερο φρούτο σε σχέση με τη μύτη. Πολύ καλή διάρκεια και πολυπλοκότητα. •



mouton

BAR A VIN

we have a passion
for rare wines

CELLAR RAT Let the wine speak

Το μακρινό 2000 είχα βρεθεί στην Τοσκάνη, σε ένα από τα πρώτα μου επαγγελματικά ταξίδια με θέμα το κρασί. Είχα διαβάσει με θρησκευτική ευλάβεια για ένα ιστορικό μαγαζί της Φλωρεντίας, την Cantinetta Antinori, και ένα φθινοπωρινό σούρουπο πέρασα το κατώφλι ενός από τα ομορφότερα κτίρια που έχω επισκεφτεί στη ζωή μου.

Η παρέα ήταν ιδανική, αγαπημένοι φίλοι και συνάδελφοι, η ατμόσφαιρα εντός και εκτός του μαγαζιού ήταν ονειρική και όμως κατάφερα να μην περάσω καλά. Για να μην παρεξηγηθώ, η καθολική εμπειρία της Cantinetta Antinori ήταν (και είμαι σίγουρος ότι συνεχίζει να είναι) μαγική, το πρόβλημα κρυβόταν στο δικό μου μυαλό. Διανύοντας τα πρώτα μου βήματα στον χώρο του κρασιού, με διέκρινε αυτό το σύννεφο τέχνης γύρω από το κεφάλι μου, η κλασική μορφή υπεροψίας των εκκολαπτόμενων οινοχόων - οινοφίλων και βέβαια η ασέβεια ως προς κάθε τι το κλασικό. Παιδικές αρρώστιες, όπως πολύ εύστοχα λέει και ένας φίλος. Μάλλον περίμενα οινοχόους που θα έβγαζαν λαγούς από το καπέλο τους, κελάρια γεμάτα με κάθε λογής εξεζητημένη οινική τρέλα. Αντιθέτως, οι άνθρωποι ήταν σεβάσμιοι θεματοφύλακες της μακρόχρονης ιστορίας μιας σπουδαίας οικογένειας και σε μεγαλύτερη κλίμακα μιας από τις σημαντικότερες οινικές περιοχές του πλανήτη. Για να είμαι ειλικρινής, θα ήταν και παράλογο να σέρβιραν σε ένα ξεκάθαρο τοσκανέζικο περιβάλλον Malbec από την Αργεντινή, Riesling από το Mosel, κρασιά από ηφαιστειογενή εδάφη της Σικελίας ή ότι άλλο θα τάζε την οινική μου επιπολαιότητα. Τα χρόνια πέρασαν και το μόνο που μου έχει μείνει από εκείνο το βράδυ στη Φλωρεντία είναι οι συχνές ευχαριστίες σε όποιον θεό με φώτισε και απαλλάχτηκα σχετικά γρήγορα από τον χιτώνα του εξυπνάκια.

Στις μέρες μας και έχοντας πλέον πιο κατασταλαγμένη ματιά, παρατηρώ με μεγάλο θαυμασμό πως οι χώροι εστίασης στην Ελλάδα αφιερώνουν χρόνο και χρήμα στις ετικέτες των κελαριών τους σε απόλυτη συνδεσιμότητα με το φαγητό που σερβίρουν και το κοινό στο οποίο απευθύνονται. Αρχικά θεωρώ πολύ σημαντικό πως απολαμβάνουμε τα κρασιά μας στα σωστά ποτήρια, κάτι που στο πολύ κοντινό παρελθόν αποτελούσε φωτεινή εξαίρεση-πολυτέλεια. Κάποια εστιατόρια δίνουν έμφαση στα φυσικά κρασιά, άλλα εστιάζονται σε cult κρασιά από τα αμπελοτόπια του Νέου Κόσμου, σε εμφιαλώσεις Ελλήνων παραγωγών από περιοχές της χώρας μας λιγότερο γνωστές, σε πιο συντηρητικές επιλογές από τον μητροπολιτικό ευρωπαϊκό αμπελώνα κ.ο.κ.

Είναι σημαντικό το ότι η διαφορετικότητα των κελαριών που περιγράφω λειτουργεί και ως κριτήριο επιλογής των δυνητικών πελατών του κάθε χώρου. Δεν ξέρω πόσα κελάρια στην Αθήνα τη στιγμή που μιλάμε μας ξυπνούν κλεπτομανιακή διάθεση ή πόσες wine lists μάς τραβάνε από τα ρουθούνια και μας ξεσηκώνουν από τη θαλπωρή του σπιτιού μας, αλλά σίγουρα είμαστε στον σωστό προσανατολισμό και, αν μη τι άλλο, οι κατάλογοι των κρασιών πλέον δεν έχουν μόνο αυτά που ζητάει ο κόσμος.

Εξίσου σημαντικό θεωρώ το ότι σιγά σιγά απογαλακτιζόμαστε από το κλισέ του παντρέματος φαγητού-κρασιού στα εστιατόρια, το οποίο, μεταξύ μας, είναι από τις μεγαλύτερες γαστρονομικές υποκρισίες και σίγουρα η μητέρα των φόβων, των ενδοιασμών και των επιφυλάξεων για μια διαδικασία όπως είναι το δείπνο με φίλους, που στο τέλος της ημέρας αποτελεί χαρά-διασκέδαση. Πιο συγκεκριμένα, θεωρώ φοβερά δυσλειτουργικό σε μια παρέα που ήδη έχει παραγγείλει διαφορετικά φαγητά να περιμένει τον θαυματοποιό οινοχόο που θα προτείνει λιπαρό λευκό κρασί το οποίο θα μπορεί να σταθεί δίπλα στο κρέας ή αντίστοιχα ντελικάτο ερυθρό που θα μπορεί να συνοδεύσει το ψάρι. Προφανώς και τα πράγματα μπορεί να γίνουν πιο απλά διαλέγοντας σε πρώτο χρόνο ένα κρασί που μας δελεάζει και επιλέγοντας σε δεύτερο χρόνο το φαγητό μας, αποφεύγοντας ακρότητες.

Μπαίνοντας στα παπούτσια όσων κολακεύουν την καθημερινότητά τους γύρω από ένα μπουκάλι κρασί, πιστεύω πως μια σωστά δομημένη λίστα κρασιών πρέπει να έχει προσανατολισμό, συνδεσιμότητα με το φαγητό που σερβίρεται στον χώρο και φιλική τιμολόγηση.

Καλές γιορτές! •

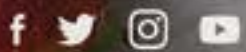


GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

EPĪCUS
ΑΣΙΟΦΙΤΙΚΟ J. ΑΣΙΟΦΙΤΙΚΟ



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



ΣΟΦΙΑ ΖΑΧΑΡΑΚΗ

Δυναμική, με τεράστια αποθέματα ενέργειας, όρεξη για δουλειά και εξαιρετικά επικοινωνιακή –με σαφείς αναφορές στο αμερικανικό μοντέλο–, η υφυπουργός Τουρισμού Σοφία Ζαχαράκη δείχνει να ανήκει σε μια νέα γενιά πολιτικών. Σε αυτή τη γενιά που ανησυχεί για το περιβάλλον, γνωρίζει καλά το παιχνίδι των social media, είναι προσιτή και μιλάει με αμεσότητα. Το μόνο που μένει είναι να δούμε τα επόμενα χρόνια εάν η καλή πρόθεση θα γίνει πράξη, ιδιαίτερα σε τομείς όπως ο οινοτουρισμός, που δείχνει να είναι ψηλά στην ατζέντα της.

Μόλις λίγες μέρες μετά το 2ο Συνέδριο Οινοτουρισμού στο Αμύνταιο και έχοντας ακόμα νωπή την καλοκαιρινή μας γνωριμία στη Σαντορίνη, στο πλαίσιο του 1ου Συνεδρίου Οινοτουρισμού, συνάντησα τη Σοφία Ζαχαράκη. Με χαμόγελο και καλή διάθεση, παρά τη βλάβη του αυτοκινήτου της που την έκανε να βγει εκτός προγράμματος, μπήκε στο στούντιο ευδιάθετη και χαιρέτησε όλους μας, αφού απολογήθηκε για την καθυστέρηση. Η κουβέντα μας ξεκίνησε από τα συμπεράσματα των δύο οινοτουριστικών συνεδρίων. Εξάλλου η ίδια έχει παραδεχτεί ότι την εμπνέει πολύ το κομμάτι του κρασιού, που θεωρεί ότι εξασφαλίζει ποιότητα στις υπηρεσίες που μπορεί η χώρα μας να προσφέρει ως προορισμός.

G Έχουν εξαχθεί κάποια πρώτα συμπεράσματα από τα δύο τελευταία συνέδρια οινοτουρισμού;

ΣΖ Πρόκειται για μια δουλειά η οποία είναι συνέχεια σε εξέλιξη και αποτίμηση. Τα συμπεράσματα που έχουμε βγάλει μέχρι τώρα, ωστόσο, είναι σίγουρα αρκετά συμπαγή και δείχνουν ότι υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού στην Ελλάδα. Εξάλλου οι ίδιοι οι παραγωγοί, οι οποίοι έγιναν και επιχειρηματίες στη συνέχεια, ενδιαφέρονται να μετατρέψουν σε επισκέψιμα τα οινοποιεία τους και ήδη το έχουν πραγματοποιήσει. Δεν χρειαζόταν προφανώς το Υπουργείο Τουρισμού ο κόσμος του κρασιού, ήδη έχουν γίνει πολλά τα τελευταία χρόνια από τους ιδιώτες. Είναι όμως σημαντικό για μας να μάθει ο κόσμος ότι υπάρχει το σήμα από το Υπουργείο Τουρισμού, να το βελτιώσουμε κι εμείς, να βελτιώσουμε τους όρους και τα κριτήρια χορήγησής του και, συγχρόνως, να διερευνήσουμε μαζί με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης πιθανά χρηματοδοτικά εργαλεία. Θέλουμε κι εμείς από την πλευρά μας να βάλουμε το δικό μας λιθαράκι στην ενίσχυση της εξωστρέφειας του ελληνικού κρασιού.

G Πρακτικά, ποια είναι τα επόμενα βήματα;

ΣΖ Μεταξύ άλλων, εμείς στο υπουργείο θα βάλουμε και χρηματοδοτικά εργαλεία, έτσι ώστε να έχουμε την ψηφιακή πλατφόρμα με όλα τα επισκέψιμα οινοποιεία αναρτημένα, άρα όποιος ενδιαφέρεται για τα οινοποιεία που έχουν το σήμα τουρισμού, θα τα βρίσκει πλέον σε έναν ψηφιακό χάρτη. Αυτό θα αρχίσει να λειτουργεί τον Φεβρουάριο με την πλήρη μορφή του, γιατί τώρα είναι σε δοκιμαστική. Συγχρόνως όμως, θα έχουμε πολύ σύντομα και την Εθνική Επιτροπή του Οινοτουρισμού, γιατί θέλουμε τους ίδιους τους ιδιώτες σε σύμπραξη με το Δημόσιο, να μας

δείχνουν τον δρόμο για το πώς μπορούμε κι εμείς να συνδράμουμε στην ενίσχυση αυτού του κομματιού της ειδικής μορφής τουρισμού.

G Με ιδιαίτερη έμφαση σχεδόν από όλους τους συμμετέχοντες στο συνέδριο του Αμυνταίου έγινε αναφορά στις συνέργειες.

ΣΖ Το πιστεύω πάρα πολύ, και ο πρωθυπουργός εξάλλου –χωρίς να ευλογούμε τα γένια μας– ξεχώρισε τις ειδικές μορφές τουρισμού και έκανε ειδικό υφυπουργείο γι' αυτό, που το συνέδεσε και με την τουριστική εκπαίδευση, αλλά βλέπω επίσης ότι πρόκειται για μια ολιστική εμπειρία. Θα φας, θα πιεις, θα γευτείς το κρασί, θα ταξιδέψεις και θα σε ταξιδέψει κι αυτό. Συγχρόνως, για να μείνεις περισσότερες μέρες σε έναν τόπο, θα κάνεις δραστηριότητες οι οποίες συνήθως στα μέρη όπου είναι τα οινοποιεία μας είναι εναλλακτικές. Μπορείς να πας στις λίμνες, να κάνεις υδροποδήλατο, την ίδια στιγμή να κάνεις αναρρίχηση, περίπατο και κανονικό ποδήλατο, όλο αυτό το οποίο έρχεται και μιλάμε για τουρισμό εμπειρίας. Άρα το κρασί γίνεται η αφορμή και όλα τα υπόλοιπα γίνονται το συμπλήρωμα. Νομίζω ότι πλέον έτσι πρέπει να προσεγγίσουμε το κομμάτι της φιλοξενίας.

G Είναι εμφανές ότι η Δυτική Μακεδονία, η οποία διανύει τη μετά λιγνίτη περίοδο, δεν επελέγη τυχαία ως προορισμός για τη διεξαγωγή του συνεδρίου.

ΣΖ Είναι προτεραιότητα και όχι με την κοινότοπη χρήση της λέξης, γιατί είναι η στιγμή που μπαίνει σε εφαρμογή το σχέδιο της δίκαιης μετάβασης για τη Δυτική Μακεδονία και θεωρούμε ότι όλα τα υπουργεία οριζόντια οφείλουμε να συνδράμουμε έτσι ώστε να διευκολυνθεί ο παραγωγός που ήδη βρίσκεται στην περιοχή, ο επιχειρηματίας ο οποίος έχει επενδύσει, ο νέος άνθρωπος που θα βρεθεί σύντομα σε ένα μεγάλο δίλημμα για τη ζωή του, μένω εδώ ή φεύγω. Θέλω στην απάντηση να έχουμε βοηθήσει κι εμείς να έχει έναν λόγο να μείνει, και αν ο λόγος να μείνει θα είναι το ότι οι χρήσεις γης θα του επιτρέψουν να κάνει ένα αμπέλι ή το αμπέλι του πατέρα του ή το αμπέλι ενός άλλου παραγωγού, του δώσεις την ευκαιρία να κάνει ένα επισκέψιμο οινοποιείο και εκεί να έχει πραγματικούς λόγους παραμονής, θα έχουμε πετύχει σε ένα πολύ σημαντικό κομμάτι. Το Υπουργείο Τουρισμού είναι ένα παραγωγικό υπουργείο το οποίο βοηθάει τον κόσμο να κατευθυνθεί σε μια περιοχή, να τη γνωρίσει και συγχρόνως να δημιουργεί θέσεις εργασίας και ένα μέλλον το οποίο να μοιράζονται οι άνθρωποι που επενδύουν εκεί και βλέπουν το μέλλον τους στην περιοχή. →



Τα επόμενα χρόνια η Σοφία Ζαχαράκη πιστεύει ότι στόχος είναι να ενισχυθούν σε αριθμό τα επισκέψιμα οινοποιεία και να δοθούν σε συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής ανάπτυξης τα χρηματοδοτικά εργαλεία, έτσι ώστε να εξελίξουν το επισκέψιμο κομμάτι τους, ιδιαίτερα σε υποδομές προσέγγισης, πρόσβασης. Εξάλλου, σύμφωνα με τα λεγόμενα της υφυπουργού, είναι μια συναρπαστική περίοδος αυτή που ζούμε και στο κομμάτι του κρασιού.

G Πώς διαμορφώνεται η εμπειρία του ταξιδιώτη στη μετά Covid εποχή;
ΣΖ Έχουμε στα χέρια μας μια μελέτη που, ενώ προέρχεται από διαφορετικούς φορείς, είναι ανώριμη ακόμα, δίνει ωστόσο κάποια στοιχεία. Π.χ. το κομμάτι του slow tourism, δηλαδή ο πιο ήσυχος, ο πιο αργός, χωρίς τη μεγάλη πίεση και μαζικότητα τουρισμός, με διάχυση σε περισσότερους προορισμούς, διαφοροποίηση του τουριστικού προϊόντος και αύξηση στις μέσες δαπάνες. Μια τέτοια τουριστική προσέγγιση θα μπορούσε να βοηθήσει ακόμα και στην αποσυμφόρηση των παραδοσιακών τουριστικών προορισμών, που είναι και ένας στόχος, γιατί συνδέεται με τη βιωσιμότητα. Πώς θα μπορέσουν να αντέξουν η Μύκονος και η Σαντορίνη πολύ μεγαλύτερη πίεση από αφίξεις;

Θα μπορούν, με το να κάνεις μια διαφοροποίηση και ο κόσμος να πηγαίνει και σε άλλους προορισμούς. Μια αποσυμπίεση. Να κάνεις μια στάση εκεί, να απολαύσεις μια άλλη περιοχή την οποία δεν πίστευες ότι μπορεί να σου προσφέρει η Ελλάδα στην Πελοπόννησο ή οπουδήποτε στη Στερεά Ελλάδα, ή και σε άλλα λιγότερο γνωστά νησιά.

Επίσης, διαφορετικές χρονικές περιόδους από τον Ιούλιο ή τον Αύγουστο, οπότε και υπάρχει η δυνατότητα οι τόποι αυτοί να υποδεχτούν με πολύ καλές υπηρεσίες τους ταξιδιώτες. Άρα διάχυση και χρονική επέκταση της περιόδου, που το είδαμε φέτος. Επικεντρωνόμαστε, επίσης, τόσο στο city break όσο και στον χειμερινό τουρισμό, όπου ετοιμάζουμε ειδική καμπάνια. Σε μια μελέτη, το 70% αυτών που ρώτησαν μέσα στον Covid δήλωσαν ότι θέλουν να πάνε διακοπές οι οποίες να είναι πιο κοντά στο φυσικό περιβάλλον, εμπλουτισμένες με εναλλακτικές δραστηριότητες, και βέβαια και άνθρωποι οι οποίοι φαίνεται ότι είναι διατεθειμένοι να ξοδέψουν περισσότερα. Φέτος ξόδεψαν 30% περισσότερα από ό,τι το 2019.

G Άρα έρχεται πιο ποιοτικός τουρισμός;

ΣΖ Εδώ υπάρχουν διάφορες ερμηνείες. Ένα είναι ότι είχαν πολλά χρήματα τα οποία ήταν στην άκρη και δεν είχαν πάει διακοπές. Δεύτερον, επειδή ταξίδεψαν πρώτα οι άνθρωποι που είχαν εμβολιαστεί, το προφίλ του ταξιδιώτη ήταν προφίλ μέσου ανθρώπου ο οποίος αγαπάει το ταξίδι, ανυπομονούσε να πάει και ούτως ή άλλως είναι ο άνθρωπος ο οποίος απολαμβάνει τις διακοπές του.

G Η προσωπική σας σχέση με τη γαστρονομία, με το κρασί;

ΣΖ Μέσα από τις παρέες και τους φίλους. Έχω την τύχη να έχω φίλους που γνωρίζουν καλά, όντες στον χώρο, και με έχουν κατά κάποιον τρόπο μυήσει. Το κρασί είναι ουσιαστικά η απαραίτητη συντροφιά όταν μεγαλώνουμε, καθώς μειώνεται το μπαρ και προτιμάμε ένα καλό wine bar, συνήθως μετά από μια δύσκολη εβδομάδα, μια Παρασκευή. Μια υπέροχη αφορμή για να βρεθείς και να μείνεις παραπάνω με την παρέα σου. Γνώσεις εξειδικευμένες δεν έχω, μου αρέσει να δοκιμάζω και θα ήθελα κάποια στιγμή να μελετήσω και, γιατί όχι, να πάρω και κάποια διπλώματα.

G Αγαπημένη ποικιλία; Δεν λέω για παραγωγή, γιατί θα έχουμε γκρίνιες, αλλά αγαπημένη ποικιλία;

ΣΖ Μάλλον πηγαίνω σε κάτι που αρέσει σε πολύ κόσμο, στη Μαλαγουζιά. Μου αρέσει πολύ. Και επειδή κάποιοι λένε ότι το κρασί το οποίο πρέπει να γνωρίζεις πολύ καλά είναι το ερυθρό, μου αρέσει, αλλά, αν είναι να διαλέξω, θα πάω περισσότερο προς το λευκό. Μου είναι πιο εύκολο, πιο βολικό εκείνη τη στιγμή, το απολαμβάνω και ίσως τις καθημερινές να μου είναι και πιο εύκολο να το καταναλώνω.

G Αγαπημένο μότο στη ζωή;

ΣΖ Go with the flow.

G Με ποιο ταλέντο θα θέλατε να είστε προικισμένη;

ΣΖ Να τραγουδάω καλά. Θα ήθελα να ήμουν η ψυχή της παρέας στο τραγούδι.

G Ήρωα ποιον έχετε στην προσωπική σας ζωή;

ΣΖ Έχω ήρωα τον πατέρα μου γενικά, γιατί ξεκίνησε από εκεί που ξεκίνησε και έκανε πολλά βήματα σ' αυτό το μονοπάτι, και τα έκανε όλα με τις δικές του δυνάμεις. Δεν είχε σχέση ποτέ με την πολιτική, αντιθέτως δεν πήρε ποτέ μια θέση στο Δημόσιο πιο διακεκριμένη, επειδή δεν συνδεόταν με κόμματα, και έχει κάνει όλες τις δουλειές. Τον έχω δει να δουλεύει 12-14 ώρες. Αυτός είναι ο ήρωάς μου. •

«Έχω ήρωα τον πατέρα μου γιατί ξεκίνησε από εκεί που ξεκίνησε και έκανε πολλά βήματα σ' αυτό το μονοπάτι, και τα έκανε όλα με τις δικές του δυνάμεις».



ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ
DOMAINE HATZIMICHALIS



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

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

#HATZIMICHALIS
WWW.HATZIMICHALIS.COM



DELTA RESTAURANT

Δέλτα είναι το 4ο κεφαλαίο γράμμα του ελληνικού αλφαβήτου. Ένα τρίγωνο, δηλαδή, με τις τρεις πλευρές του σε απόλυτη αρμονία. Ακριβώς όπως το εστιατόριο Delta.

Ένα project που διαμορφώνεται με βάση τρεις αρχές: Γαστρονομία, Βιωσιμότητα, Πολιτισμός. Μπαίνοντας στον επιβλητικό χώρο με τη θέα που κόβει την ανάσα, έχεις την αίσθηση ότι βρίσκεσαι στη Νέα Υόρκη. Το εστιατόριο σύγχρονης ελληνικής κουζίνας, υψηλής γαστρονομίας, ξεκίνησε τη λειτουργία του από το Δειπνοσοφιστήριο στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος (ΚΠΙΣΝ) τον Ιούλιο του 2021. Με βασικό αξίωμα «καμία απώλεια, καμία σπατάλη», υιοθετεί ένα βιώσιμο μοντέλο λειτουργίας με απόλυτο σεβασμό στους πόρους της φύσης, αναδεικνύοντας παράλληλα στη συνείδηση του κοινού τη σημασία της αειφορίας και στη γαστρονομία.

Επικεφαλής chef είναι ο Θάνος Φέσκος, μέχρι πρότινος Assistant Head Chef στο βραβευμένο με τρία Michelin εστιατόριο Geranium στη Δανία. Ο Γιώργος Παπαζαχαρίας, έτερος επικεφαλής chef, καθοδηγεί την ομάδα R & D (Ερευνας και Ανάπτυξης), έχοντας προηγούμενη εμπειρία στο τριάστερο Maaemo του Όσλο και στο εστιατόριο Under, επίσης στη Νορβηγία.

Ο σχεδιασμός του εντυπωσιακού πραγματικά εστιατορίου έγινε από το βραβευμένο αρχιτεκτονικό γραφείο Kojs Associated Architects. Με τη σύγχρονη ελληνική κουλτούρα ως αφετηρία για τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό του εστιατορίου, που λειτουργεί στο κτίριο της Εθνικής Λυρικής Σκηνής, η πρόταση βρίσκεται σε άμεση αρμονία με τον σχεδιασμό του ΚΠΙΣΝ και τον σεβασμό προς το όραμα του Renzo Piano.

MENΟΥ

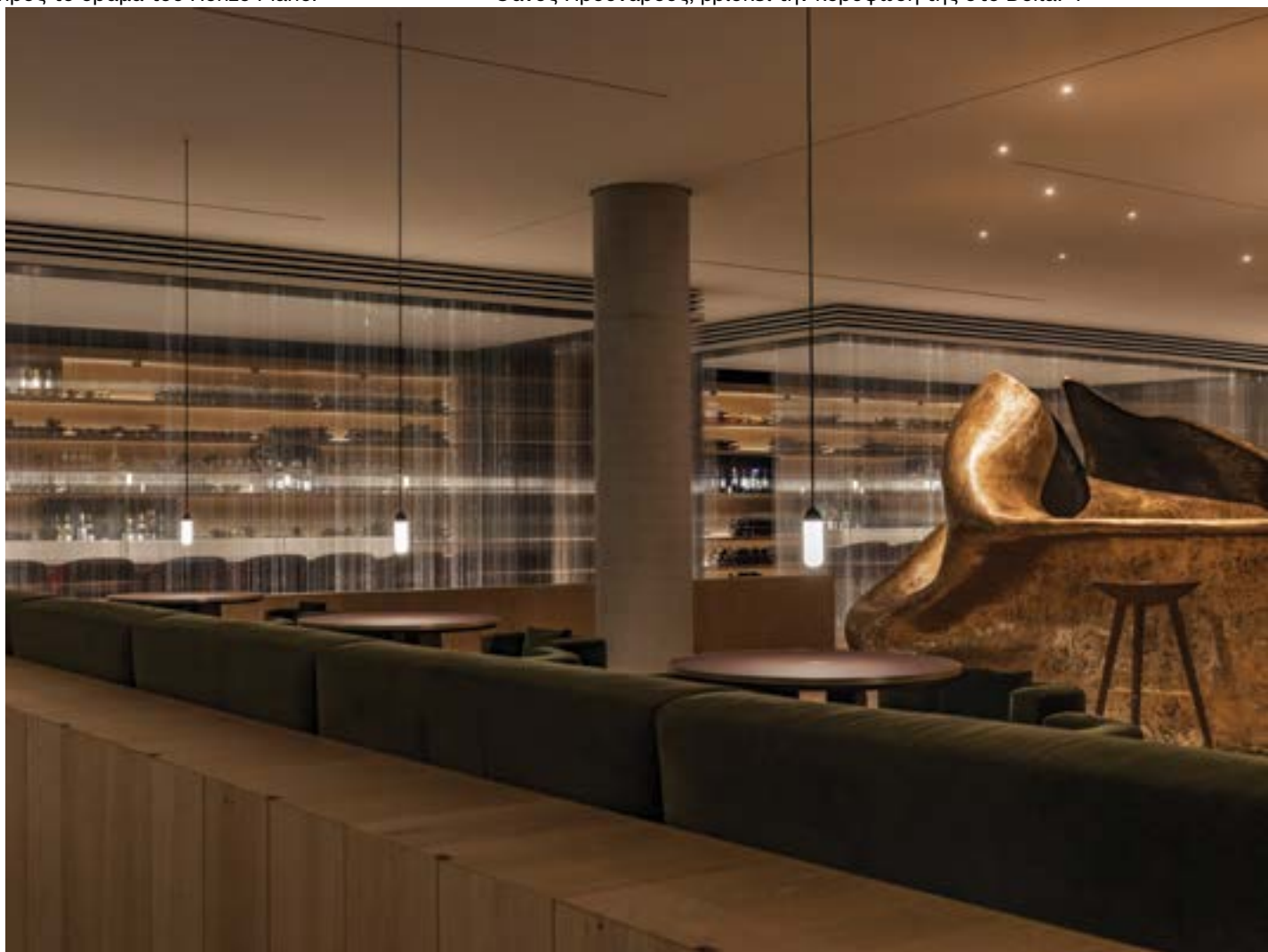
Ένα αινιγματικό haute cuisine αφήγημα ξεδιπλώνεται σταδιακά, μέσα από τρία διαφορετικά μενού: Πρωτεΐνης (Omnivore), Vegetarian, Vegan. Το κάθε μενού περιλαμβάνει 17 πιάτα, 17 στάδια, καθένα από τα οποία βιώνεται ταυτόχρονα ως δημιουργική, φιλοσοφική και γαστρονομική εμπειρία.

ΟΙΝΟΘΗΚΗ

Ένα ταξίδι στις διεθνείς ποικιλίες, με εκατοντάδες ετικέτες που καλύπτουν όλο το φάσμα του Νέου και του Παλαιού Κόσμου και της οινοποίησης, από κάθε γωνιά της Γης. Εμβληματικά οινοποιεία, μυθικά terroirs, σπάνιες ποικιλίες, αποκλειστικές εισαγωγές, κελάρια παλαιώσης και δύο wine cellars για μια private μυσταγωγική εμπειρία.

BAR

Η τέχνη της υψηλής αναμειξολογίας, όπως την έχει οραματιστεί ο παγκοσμίως αναγνωρισμένος και απόλυτος εκφραστής του fine drinking Θάνος Προυναρούς, βρίσκει την κορύφωσή της στο Delta. →



ΑΡΙΣΤΕΡΑ
Ο επιβλητικός χώρος του
εστιατορίου Delta.

ΔΕΞΙΑ
Το bar lounge area του Delta.

Είχαμε τη χαρά να συνομιλήσουμε με τους chefs και τους sommeliers του εντυπωσιακού αυτού project. Οι Θάνος Φέσκος και Γιώργος Παπαζαχαρίας, Head Chefs, μοιράστηκαν μαζί μας την εμπειρία που έχουν αποκομίσει από τους πρώτους μήνες λειτουργίας του Delta.

«Είμαστε απόλυτα ευχαριστημένοι και από την προσέλευση, και από το μείγμα του κόσμου, και από τα σχόλια που κάνουν, τα οποία είναι στη μεγάλη τους πλειονότητα πολύ θετικά. Βλέπουμε ότι κυρίαρχο στα τραπέζια είναι το κοινό ηλικίας 35-50, το οποίο απαρτίζεται τόσο από Έλληνες όσο και από ξένους (π.χ. τουρίστες) ή Έλληνες του εξωτερικού. Το ελληνικό κοινό που μας επισκέπτεται είναι δύο ειδών: το εκπαιδευμένο και το μη εκπαιδευμένο. Και τα δύο εντυπωσιάζονται τόσο από την τεχνική πλευρά των πιάτων όσο και από τη γευστική, και θεωρώ ότι αυτό είναι το κέρδος μας, ότι μπορούμε να συγκινήσουμε γευστικά και απλούς ανθρώπους, και γαστρονομικά πιο έμπειρους. Το εκπαιδευμένο κοινό, βέβαια, πραγματικά συναρπάζεται από τις τεχνικές που χρησιμοποιούμε. Αλλά, σε κάθε περίπτωση, ναι, φυσικά είναι έτοιμο, κάτι που έχει αποδειχθεί και με άλλα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας όλα τα προηγούμενα χρόνια».

G Τι είναι το fermentation και πώς αυτό εντάσσεται στο μενού σας;

Δ Το fermentation είναι ένας τρόπος συντήρησης και διατήρησης της εποχικότητας των πρώτων υλών, με τεχνικές όμως που προσθέτουν στο τελικό αποτέλεσμα και απογειώνουν τη γεύση. Εξυπηρετεί τη χρησιμοποίησή τους αργότερα και είναι μια αγαπημένη μέθοδος στη Σκανδιναβία, όπου έχουμε εργαστεί για χρόνια. Ουσιαστικά είναι ένας τρόπος διατήρησης των καλοκαιρινών προϊόντων τους κρύους χειμώνες. Π.χ., μια αγκινάρα μπαίνει στο αλάτι και υφίσταται ζύμωση από τα γαλακτικά οξέα και τα σάκχαρα που παράγονται με την πάροδο του χρόνου, κάτι που την κάνει μοναδική ως προς την οξύτητα και την υφή.

G Τι σημαίνει πρακτικά για μια κουζίνα ένα μενού 17 πιάτων και τρία διαφορετικά μενού;

Δ Είναι εύκολο για την κουζίνα, είναι και πολύ απαιτητικό όμως, ταυτόχρονα. Η φιλοσοφία του «τίποτα δεν πετιέται» μας επιτρέπει να χρησιμοποιούμε ίδια υλικά στα τρία διαφορετικά μενού (πρωτεΐνης, vegan, vegetarian), κάτι που όμως απαιτεί οργάνωση, ευφυΐα και συνδυαστικές ικανότητες πέρα από τις προφανείς. Η απάντηση λοιπόν στην ερώτησή σας είναι: ανάλογα με τις γνώσεις που έχει κάποιος και τις ικανότητες... →



ΕΠΑΝΩ
Ο Head Chef Γιώργος Παπαζαχαρίας.

ΚΑΤΩ
Ο Head Chef Θάνος Φέσκος.



ΣΚΟΥΡΑΣ

ΚΑΙ
ΜΕΓΑΣ
ΚΑΙ
MAGNUM



1.5l

ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΣΠΗΡΟΣ

14,5%VOL

ΟΙΝΟΣ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



Δύο από τα δεκαεπτά εμβληματικά πιάτα των ταλαντούχων chefs.



G Το νέο μενού του χειμώνα από πού είναι επηρεασμένο;

Δ Θα κινηθεί στο ίδιο πλαίσιο αναφορικά με τον αριθμό των πιάτων και την κατηγοριοποίηση, αλλά και ως προς τις βασικές αρχές της βιωσιμότητας, της αειφορίας και της zero waste φιλοσοφίας που έχουμε ενστερνιστεί. Αυτό που το κάνει ξεχωριστό είναι ότι θα είναι εμπνευσμένο από την όπερα και το θέατρο, λόγω και του ότι γειτονεύουμε με την Εθνική Λυρική Σκηνή!

G Είναι στόχος το αστέρι Michelin;

Δ Κάθε chef που εργάζεται στο fine dining έχει στο πίσω μέρος του μυαλού του το Michelin. Αλλά αυτό είναι κάτι που έρχεται μέσα από τη δουλειά και την ωρίμανση του χρόνου. Το αστέρι το παίρνεις όταν η δουλειά σου μιλάει από μόνη της. Αυτό που μας απασχολεί τώρα είναι να εδραιώσουμε την καθημερινή ροή και η τελειότητα να γίνει ρουτίνα. Μην ξεχνάτε, είμαστε ένα εστιατόριο που λειτουργεί ουσιαστικά μόλις δύο-τρεις μήνες και όχι στο σύνολο των κουβέρ που μπορεί, λόγω των περιοριστικών μέτρων. Οπότε υπάρχει δρόμος μπροστά...

Η συνεργασία chef – sommelier ιδιαίτερα σε τόσο απαιτητικά μενού είναι απαραίτητη. Οι Άρης Σκλαβενίτης, Director Sommelier Delta, και Τηλέμαχος Παπανδρέας, Head Sommelier Delta, μας εξηγούν τον τρόπο.

G Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίζει στο εντυπωσιακό αυτό μέρος ένας sommelier;

S Η πρόκληση έχει να κάνει ξεκάθαρα με εμάς τους ίδιους. Οι στόχοι που βάζουμε πρέπει να είναι σε υψηλό επίπεδο και κάθε φορά να πιεζόμαστε, ώστε να ξεπερνάμε τους εαυτούς μας και να τρυπάμε το ταβάνι μας.

G Η συνεργασία με τους chefs;

S Είναι άριστη, είναι και οι δυο τους πολύ δημιουργικοί, καταλαβαίνουν ότι κάποιες φορές ίσως πρέπει να διαφοροποιηθεί η ισορροπία ενός πιάτου για την ιδανική αρμονία με το κρασί.

G Πόσο δύσκολο είναι να επιλέγετε τα κρασιά με τόσο διαφορετικά πιάτα και πώς το διαχειρίζεστε;

S Η ανάλυση του πιάτου μαζί με τον Head Sommelier του εστιατορίου, Τηλέμαχο Παπανδρέα, και με τη βοήθεια των δύο Head Chefs, Γιώργου και Θάνου, κάνει τα πράγματα σίγουρα πιο εύκολα. Συχνές δοκιμές του μενού μαζί με υποψήφια κρασιά, αλλά και δοκιμές κρασιών που μπορούν να δημιουργήσουν πιάτα.

G Πόσες ετικέτες έχει το Delta;

S Οι ετικέτες είναι περίπου 650 διαφορετικές στο σύνολο, αλλά συνεχώς αυξάνονται με προσθήκες από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα. Σε μια τόσο μεγάλη λίστα, ο διεθνής αμπελώνας δεν θα μπορούσε να μην είναι κυρίαρχος με ποσοστό περίπου 70%, με τον ελληνικό να κατέχει το υπόλοιπο 30%.

G Σχέδια για τα επόμενα χρόνια;

S Σίγουρα η βράβευση του εστιατορίου είναι ένας στόχος που έχουμε όλοι μας από την πρώτη στιγμή. Εκτός από τα δύο κελάρια, τους συντηρητές και τα ψυγεία που υπάρχουν στον χώρο του εστιατορίου, έχουμε και ένα κελάρι παλαιώσης στα κεντρικά της εταιρείας, όπου παλαιώνουμε κρασιά. Τα επόμενα χρόνια ο στόχος είναι να αυξήσουμε τον αριθμό της λίστας κρασιών του εστιατορίου, και σε αριθμό αλλά και σε παλαιωμένα και σπάνια κρασιά, όπου ο κάθε οινόφιλος θα ήθελε να τα απολαύσει. •

Γκρι. ^{Το νέο} Λευκό



*Στην αρχαιότητα, το γκρι είναι
συνδεδεμένο με την αξία της γνώσης.
Στην τέχνη, το γκρι βρίσκεται
στο κέντρο των χρωμάτων,
στην ένωση των 2 αντίθετων πόλων,
του άσπρου και του μαύρου.*

Αυτή η πολυπλοκότητα του γκρι συναντιέται στη γεύση του νέου κρασιού της Οινοποιίας Μπουτάρη, Φαιά Γη. Ένα νέο, εξαιρετικό single vineyard κρασί, από τον ιστορικό αμπελώνα Μπουτάρη, με το σταχτί, πετρώδες έδαφος, στη ζώνη ΠΟΠ της Μαντινείας. Το ξεχωριστό, υπόλευκο - γκρι χρώμα του δημιουργείται από τις σκουρόχρωμες ράγες της αυτόχθονης ποικιλίας του Μαυροφίλερου και δίνει στο κρασί μοναδικό χαρακτήρα.

Με φαιές ανταύγειες, αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, αρμονική ισορροπία, δομή και μακρά αρωματική επίγευση, το Φαιά Γη βάζει το δικό του αποτύπωμα στον κόσμο των σπουδαίων Gris κρασιών.

O/PURIST

Εύκολες και εντυπωσιακές συνταγές κοκτέιλ για το σπίτι



O/PURIST Martini

50 ml O/Purist • 5 ml αλμη από ελιά

Αναδεύουμε σε ένα δοχείο όλα τα συστατικά με πάγο για 20 δευτερόλεπτα. Σουρώνουμε σε παγωμένο ποτήρι του Martini και γαρνίρουμε με μία ελιά Καλαμών περασμένη από στικ.



My Ribbon

50 ml O/Purist • 100 ml Grapefruit Soda • 10 ml χυμός από lime

Προσθέτουμε τα συστατικά σε ένα ψηλό ποτήρι γεμισμένο μέχρι πάνω με πάγο. Αναδεύουμε ελαφρώς και γαρνίρουμε με σφήνα από ροζ γκρέιπφρουτ ή lime και με αλάτι στο χείλος του ποτηριού. Έχουμε φτιάξει μια Paloma με άρωμα Ελλάδας!



O/PURIST Bramble

50 ml O/Purist • 20 ml χυμός λεμονιού
20 ml σιρόπι ζάχαρης (σε αναλογία 1:1) • 15 ml Crème de Mure

Χτυπάμε όλα τα συστατικά εκτός από το Crème de Mure σε ένα shaker με πάγο. Σουρώνουμε σε double old fashioned ποτήρι (χαμηλό) γεμισμένο με πάγο. Τοποθετούμε το Crème de Mure ή οποιαδήποτε μαρμελάδα φρούτων του δάσους πάνω από το ποτό ως γαρνιτούρα.



O-Daiquiri

50 ml O/Purist • 20 ml χυμός lime • 10 ml χυμός λεμονιού
15 ml σιρόπι ζάχαρης (σε αναλογία 2:1) • 1 dash bitters πορτοκαλιού

Πρόκειται για μια παραλλαγή του κλασικού Daiquiri. Χτυπάμε όλα τα συστατικά σε ένα shaker με πάγο. Σουρώνουμε σε coupe ποτήρι (του Martini), χωρίς πάγο. Γαρνίρουμε με φλούδα πορτοκαλιού.

O/PURIST. Αναγραμματισμός της λέξης «τσίπουρο». Ένα τολμηρό, «περιπετειώδες» απόσταγμα διεθνών προδιαγραφών. Εκλεπτυσμένο, ισορροπημένο, φτιαγμένο από τις πιο εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιών και ελληνικών βοτάνων. Καινοτομεί στην απόσταξη, παράγει την ενέργεια που καταναλώνει, υποστηρίζει με μέρος των εσόδων του κοινωνικές δράσεις. Το όραμα 10 κορυφαίων Ελλήνων bartenders για ένα απόσταγμα με παγκόσμια οπτική και προοπτική. Η «γεύση» μιας σύγχρονης Ελλάδας.



O/PURIST Caipirinha

60 ml O/Purist • 3 σφήνες από lime • 15 ml σιρόπι ζάχαρης

Μια παραλλαγή της Caipirinha. Προσθέτουμε όλα τα συστατικά σε ένα Double Old Fashioned (χαμηλό) ποτήρι. Συνθλίβουμε τα lime (μόνο τη σάρκα για να μην πικρίσει το ποτό μας) με ένα muddler (ή γουδί) και απογεμίζουμε το ποτήρι μας με πάγο μέχρι πάνω. Αναδεύουμε καλά.



My Greek Negroni

30 ml O/Purist • 30 ml Campari • 30 ml Γλυκό Κόκκινο Βερμούτ

Αναδεύουμε όλα τα συστατικά σε ένα ποτήρι Double Old Fashioned (χαμηλό) γεμισμένο μέχρι πάνω με πάγο. Γαρνίρουμε με μία φέτα από πορτοκάλι. (Σε ένα μπουκάλι του ενός λίτρου τοποθετήστε 300 ml O/Purist, 300 ml Campari και 300 ml από Γλυκό Βερμούτ και αποθηκεύστε το στην κατάψυξη. Έτσι, θα έχετε έτοιμο ελληνικό Negroni για 10 άτομα, όποτε το χρειαστείτε.)



Enjoy Responsibly



Σε μια φυσιολογική διατροφή, όπου έχουμε τον μεταβολισμό συνεχώς ενεργοποιημένο, τα γεύματά μας ημερησίως θα πρέπει να είναι πέντε. Δηλαδή από λίγο φαγητό πολλές φορές μέσα στην ημέρα. Αν υποθέσουμε ότι η ημέρα μας ξεκινάει νωρίς, το πρωινό είναι το πρώτο μας γεύμα, ας πούμε γύρω στις 07.00. Γύρω στις 10.00 είναι το δεκατιανό, που είναι κάτι πολύ ελαφρύ, ένα φρούτο, ένα γιαούρτι, το οποίο θα μας «κρατήσει» μέχρι το μεσημεριανό γύρω στις 13.00. Αντίστοιχα πριν από το βραδινό, το απογευματινό μας γύρω στις 16.00 θα μοιάζει με το δεκατιανό, για να φτάσουμε στις 19.00 και να ολοκληρώσουμε τα γεύματά μας.

Στην Αγγλία, για παράδειγμα, στις αρχές του 19ου αιώνα το μεσημεριανό δεν υπήρχε, καθώς η απόσταση του πρωινού από το βραδινό δεν ήταν πολύ μεγάλη. Με την αλλαγή των κοινωνικών συνθηκών και τη μεταφορά του βραδινού πιο αργά λόγω εργασίας, προστέθηκε και το μεσημεριανό (lunch). Ομοίως στη Γαλλία είχαμε το petit déjeuner, που ήταν το πρωινό, και κάποια στιγμή προστέθηκε και το déjeuner ανάλογα.

Αντίστοιχες ορολογίες θα βρούμε και στη Μεσόγειο γι' αυτό το ενδιαμέσο γεύμα. Οι Κροάτες το λένε marenda, στην Καταλονία και τη Μαγιόρκα bereneta ή berenada, οι Πορτογάλοι και οι Ιταλοί merenda. Στη Νότια Αμερική οι Αργεντινοί και οι Ουρουγουανοί merienda και κατά παράξενο τρόπο το ίδιο και στις Φιλιππίνες. Μια καλή απάντηση για όσους έτρωγαν στο δεκατιανό τους μία φέτα ψωμί με merenda ή Nutella.

Στις αρχές του 1930 εμφανίστηκε στο μενού κάποιων ξενοδοχείων στη Βόρεια Αμερική ένας καινούργιος όρος, το brunch, προερχόμενο από το «breakfast» και το «lunch», καθώς έπαιρνε θέση στο μεσοδιάστημα αυτών. Συνηθιζόταν κυρίως τα Σαββατοκύριακα, καθώς προέκυπτε η ανάγκη για φαγητό σε εκείνους που διασκεδάζαν μέχρι αργά και δεν σηκώνονταν για πρωινό. Λόγω του Β' Παγκοσμίου Πολέμου εξαφανίζεται και εμφανίζεται πάλι στα μέσα της δεκαετίας του 1970 πολύ δυναμικά, για να φτάσει στις ημέρες μας, οπότε και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι των μενού, ειδικά για τα all-day μαγαζιά.

Το brunch μπορεί να σερβίρεται τόσο σε στιλ μπουφέ όσο και σε à la carte menu. Αυτά τα μενού συνήθως έχουν δύο μεγάλους πρωταγωνιστές, τα αυγά και τις ζύμες, όπως οι βάφλες και τα pancakes. Προσφέρονται πάντα συνδυασμοί τόσο σε αλμυρές όσο και σε γλυκές γεύσεις.

Αν υπάρχει ένα εμβληματικό πιάτο με αυγά για το brunch αυτό είναι τα Eggs Benedict. Η πιο αληθοφανής ιστορία για το πώς πήραν το όνομά τους προέρχεται από το Waldorf Hotel στη Νέα Υόρκη.

Ένας χρηματιστής ονόματι Lemuel Benedict περιφερόταν στο ξενοδοχείο το 1894, θέλοντας να βρει κάτι να φάει για να απαλλαγεί από το hangover της προηγούμενης νύχτας. Παραγγέλνει λοιπόν βουτυρωμένες φέτες ψωμιού, δύο αυγά ποσέ, τραγανό μπέικον και sauce hollandaise. Ο Oscar Tschirky, maître d'hôtel, εντυπωσιάζεται από τον συνδυασμό και δημιουργεί ένα παρόμοιο πιάτο για το πρωινό και το brunch, που το ονομάζει Eggs Benedict.

Αλλάζει το ψωμί του τοστ με στρογγυλό english muffin και αντί για μπέικον βάζει χοιρινό φιλέτο παστό. Κάπως έτσι δημιουργείται ένα από τα πιο μυθικά πιάτα στον κόσμο. Οι παραλλαγές βέβαια είναι πολλές, αλλά η πιο συνηθισμένη είναι η αντικατάσταση του χοιρινού με καπνιστό σολομό. Η λιπαρότητα της hollandaise, που είναι μια σάλτσα ομογενοποιημένου κρόκου αυγού με βούτυρο και λεμόνι, σε συνδυασμό με το αυγό ποσέ, απαιτεί μια έντονη αντίθεση με κάτι όξινο, με μέτριο αλκοόλ.

Τα αφρώδη, ιδιαίτερα αυτά από λευκές ποικιλίες με κοφτερή οξύτητα και ανθρακικό, θα καθαρίσουν το στόμα από τη λιπαρότητα και θα φέρουν την ισορροπία. Λευκά κρασιά όπως το Μοσχοφίλερο, η Ρομπόλα, ο ορεινός Ροδίτης από την Αιγιάλεια είναι εξαιρετικές επιλογές. Μερικές από τις παραλλαγές αυτού του πιάτου είναι και πικάντικες, οπότε εκεί ο βασιλιάς των πρωινών cocktails, το Bloody Mary, με την οξύτητα της τομάτας και τον πικάντικο χαρακτήρα, θα συνδυαστεί υπέροχα.

Το δεύτερο πιο κλασικό πιάτο είναι το Croque Monsieur, από τις λέξεις (στα ελληνικά) «μπουκιά» και «κύριος». Είναι από τα κλασικά πιάτα των ανδρών, τυπικά και ουσιαστικά. Η πρώτη αναφορά του είναι το 1918 στο «Αναζητώντας τον χαμένο χρόνο» του Proust, ωστόσο υπάρχουν αναφορές στα παριζιάνικα μενού από το 1910. Χαρακτηριστικά απλό, καθώς περιέχει ψωμί κατά προτίμηση πιο brioche, τυρί και ζαμπόν. Γίνεται στον φούρνο ή στο τηγάνι με βούτυρο και στη συνέχεια σε σαλαμάνδρα grill, για να γκρατιναριστεί. Σε μία από τις παραλλαγές του σερβίρεται και με μπεσαμέλ, για να γίνει ακόμα πιο πληθωρικό. Για την ισορροπία, δημιουργήθηκε στη συνέχεια και Croque Madame, με ένα αυγό μάτι, που συμβόλιζε τη μόδα του 1960 με τα γυναικεία καπέλα. Μπορείτε να το συνδυάσετε με ένα ελαφρύ κόκκινο από Αγιωργίτικο, ένα Λιάτικο από την Κρήτη ή ακόμα και με ένα πιο πλούσιο ροζέ. •

WINE AND BRUNCH

Όλο και περισσότερους φίλους στην Ελλάδα κερδίζει το περιβόητο brunch. Τι πίνουμε όμως όταν απολαμβάνουμε το φαγητό αυτό το οποίο είναι κάτι ανάμεσα σε πρωινό και μεσημεριανό;

WINE JOURNAL

Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές

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

Ένα βράδυ που πεθυμήσαμε λίγο Tom Yam Kung, που η όρεξή μας τράβηξε λίγο Bun-Cha και λίγο Kai-Yang, βρε αδερφέ, βρεθήκαμε με ένα πολύ αγαπημένο μας ζευγάρι στο ταξιδιάρικο Buba στην Κηφισιά. Ένα εστιατόριο εμπνευσμένο από τις κουζίνες της Ταϊλάνδης, του Βιετνάμ και του Χονγκ Κονγκ, τις οποίες προσφέρει στις αυθεντικές και όχι τόσο στις fusion εκδοχές τους. Πολλές και διαφορετικές γεύσεις, χρώματα και αρώματα: τζίντζερ, κρεμμύδι, λάιμ, γάλα καρύδας, ξηροί καρποί, καυτερές πιπεριές chili, βότανα, γαρίδες. Αλλά και ποικίλες υφές: ζεστές σούπες, τηγανητά Thai Rolls, αχνιστά dumplings. Ποιο κρασί θα τα καταφέρει; Μα το ροζέ Akakies Sparkling φυσικά! Με τις τσαχπίνικες φυσαλίδες και τα 18,8 γραμμάρια σακχάρων που το θέτουν ως Sec, ταίριαξε με μοναδική ευελιξία με τη γλυκιά, πικάντικη και αρωματική ασιατική κουζίνα.

Μιλώντας για εξωτικές γεύσεις, θυμάμαι την πρόσφατη επίσκεψή μου στο βραζιλιάνικο εστιατόριο Picanha στα Λαδάδικα της Θεσσαλονίκης. Στα ηχεία; Βραζιλιάνικη μουσική. Στα πιρούνια; Το νόστιμο λιπάκι να στεφανώνει τη λαχταριστή Picanha και δίπλα συνοδευτικό ρύζι, vinaigrette με λάδι, σκόρδο, πιπεριά και ένα ντιπ με mandiocca – από τη ρίζα του φυτού mandiocca – και ξερά κρεμμύδια. Στα ποτήρια; Ερυθρό Thema Παυλίδη, ένα υπέροχο blend Αγιωργίτικου και Syrah. Το Αγιωργίτικο να τιθασει την κάψα από τα πικάντικα ντιπ, το Syrah να παλεύει την πρωτεΐνη και να εξισορροπεί το στόμα από τη λιπαρότητα. Ένα στέκι καλοφαγάδων και όχι μόνο ποδοσφαιριστών της βραζιλιάνικης παροικίας της πόλης!

Και αφού βρέθηκα στη Θεσσαλονίκη, πού αλλού έχει καλό φαγητό; Στο κρητικό εστιατόριο Χαρούπι, μου λένε, του chef Μανώλη Παπουτσάκη. Εξάλλου, όλοι για τη σειρά «Σασμός» μιλάνε και ήμουν στο mood! Τι να πρωτοδιαλέξεις; Πήρα χοχλιούς μπουμπουριστούς με φρέσκο δεντρολίβανο, παλαιωμένο ξίδι Μαρουβά και ψητό σκόρδο. Μελάτους κρόκους με κρέμα στάκας, chips απάκι, σπαράγγια και τρούφα. Παραδοσιακό γαμοπίλαφο με ζυγούρι. Τι γεύσεις, τι βάθος!... Από την υπέροχη λίστα κρασιών με αποκλειστικά κρητικά κρασιά διάλεξα το Δαφνί του Λυραράκη, για να κουβεντιάσει με τους χοχλιούς με το δεντρολίβανο. Ονειρεμένος συνδυασμός! Ιδανικός γλυκός επίλογος το ξεροτήγανο με παγωτό και μέλι από χαρούπι. Ένα εστιατόριο ταξιδιάρικο, ζεστό, φιλόξενο, ουσιώδες!

Μιλώντας για Κρήτη, τον Σεπτέμβρη έλαβα δώρο μια διπλή κασετίνα των Wines of Crete με 23 φιαλίδια με κρασιά, ένα από κάθε παραγωγή του αεικίνητου Δικτύου. «Μέχρι να ξανασυναντηθούμε» ήταν το όμορφο μήνυμα του Συνδέσμου και τα ποτήρια γέμισαν με αρωματικά Μοσχάτα, μοναδικά Βιδιανά, υπέροχα Λιάτικα και δροσερά Θραψαθήρια, Βηλάνες και Μαλβαζίες. Η ισχύς εν τη ενώσει!

Η Στροφιλιά κατάφερε να με κάνει να αλλάξω τη λίστα των προσώπων μου αγαπημένων στη Νεμέα και να εντάξω σε αυτήν τις Σπάνιες Γαίες Μαύρος Κώνος 2020. Μια αφιτράριστη, single vineyard Νεμέα που θα γράψει ιστορία, από τον ιδιόκτητο αμπελώνα της εταιρείας στον Ασπρόκαμπο.

Εξόχως εκφραστική και ευγενής μύτη από βύσσина, γλυκά άνθη, βιολέτες, μαύρα κεράσια, κανέλα και σοκολάτα γάλακτος. Το υψόμετρο των 800 μέτρων χαρίζει στο κρασί μια υπέροχη δροσιστική οξύτητα. Υποδειγματικές, μεταξένιες τανίνες, γεμάτο αλκοόλ, μακρά επίγευση. Την απολαύσαμε στην πρώτη της παρουσίαση στο εστιατόριο Fuga, δίπλα σε miso μελιτζάνας με dressing από ταχίνι, κάσιους, τζίντζερ και αποξηραμένη παλαμίδα. Η σειρά Σπάνιες Γαίες αποτελεί το επιστέγασμα χρόνιων πειραματισμών και έρευνας και συμπληρώνεται από δύο ακόμα κρασιά από τον Ασπρόκαμπο (Βίδια Chardonnay και Ταμπούρι Cabernet Franc) αλλά και το Γαλάρι, ένα κομψό χαρμάνι Αγιωργίτικου, Petit Verdot και Tannat από την Αρχαία Νεμέα.

Τείνω να πιστεύω ότι η καλύτερη ξηρή εκδοχή του Μοσχάτου είναι η natural εκδοχή του. Δοκιμάζοντας το σαμιώτικο Muscat Nature Selection 2019 της Oenos Nature, το ποτήρι μου γέμισε αρώματα από κορινθιακή σταφίδα, ζελέ κυδωνιού, γιασεμί, φύλλα τσαγιού και γήινες νότες. Η καλλιέργεια στα 900 μέτρα του Όρους Καρβούνης τού χαρίζει δροσερή οξύτητα, τα 60χρονα αμπέλια γευστικό βάθος και η ζύμωση σε χρησιμοποιημένα βαρέλια, έξτρα δομή και σώμα. Ένα Μοσχάτο με όγκο ερυθρού κρασιού, που κάνει την αρωματική ποικιλία πιο food-friendly από ποτέ. •



• SEMÉLI •
ESTATE



SINGLE VINEYARD ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΑ TERROIR

Μέσα από την ισορροπία και την ποιότητα της ποικιλίας
που γεννιέται σε ένα χαρισματικό terroir,
δημιουργήθηκαν και ωρίμασαν δύο μεγάλα κρασιά
με ταυτότητα και προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.



Τρεις γενιές Ελλήνων συνέδεσαν το όνομά του με τη ρετσίνα και ειδικά με τη θρυλική τηλεοπτική και ραδιοφωνική διαφήμιση των '70s:

- Χταποδάκι.
- Και Κουρτάκη!
- Γουβετσάκι.
- Και Κουρτάκη!
- Σαγανάκι.
- Και Κουρτάκη!

Ο ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΟΥΡΤΑΚΗΣ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗ ΡΕΤΣΙΝΑ

Πράγματι, η Ρετσίνα Κουρτάκη, η «εκλεκτή, εύγευστη και από τα ίδια πάντα αμπέλια», συγκαταλέγεται εδώ και δεκαετίες στα πιο γνωστά και οικεία brand names στη χώρα μας. Όμως ο δημιουργός της, Βασίλης Κουρτάκης, πρόεδρος της εταιρείας «Ελληνικά Κελλάρια Οίνων», που έφυγε από τη ζωή τον περασμένο Σεπτέμβριο σε ηλικία 85 ετών, παρέμεινε σε μεγάλο βαθμό «άγνωστος». Λίγοι πέρα από τους ανθρώπους του οινικού κλάδου γνώριζαν το εύρος των δραστηριοτήτων και των ενδιαφερόντων του και, κυρίως, το μέγεθος της προσφοράς του στο ελληνικό κρασί.

ΤΟ ΓΟΝΙΔΙΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Ο παππούς του, Βασίλειος Κουρτάκης, ήταν ο πρώτος διπλωματούχος οινολόγος στην Ελλάδα. Εκείνος δημιούργησε τον κλάδο – «γιατρό» τον αποκαλούσαν στην εποχή του. Το 1905 έφτιαξε το δικό του οινοποιείο, στο Μαρκόπουλο Αττικής. Εκπρόσωπος της τρίτης γενιάς, ο συνονόματος εγγονός του δεν μπόρεσε να ξεφύγει από τις καταβολές του. Αν και όνειρό του ήταν να σπουδάσει πυρηνικός φυσικός, τελικά το αμπέλι και το κρασί είχαν τον πρώτο λόγο στον επαγγελματικό προσανατολισμό του: πήρε πτυχίο Οινολογίας στην Ντιζόν της Γαλλίας, όπως και ο πατέρας του, Δημήτρης, παρέλαβε την οικογενειακή επιχείρηση το 1965 και έκανε τη ρετσίνα αδιαμφισβήτητο best seller.

Όσοι τον γνώρισαν τον περιγράφουν ως άνθρωπο δίκαιο και ευγενή, με χιούμορ και αυτοσαρκασμό, που δεν μασούσε τα λόγια του. Όσοι βρέθηκαν πιο κοντά του, στον στενό προσωπικό και επαγγελματικό κύκλο του, μιλούν για έναν γενναιόδωρο μέντορα, για έναν αφοσιωμένο φίλο, για έναν άφογο επαγγελματία που ήξερε με λεπτομέρεια τα πάντα «για κάθε μικρό ή μεγάλο εργαλείο της δουλειάς του, από το χαρτί της ετικέτας έως τις φυγόκεντρες δυνάμεις στις καμπύλες των σωληνώσεων», όπως λέει ο επίτιμος πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, Άγγελος Ρούβαλης. Ο Βασίλης Κουρτάκης ήταν «τελειομανής και πολύ avant-garde για την εποχή του» –έτσι θα τον θυμάται η αμπελουργός και οινοποιός Ρωξάνη Μάτσα– και ενέπνεε τους νέους ανθρώπους με τις γνώσεις και το πάθος του, όπως επιβεβαιώνει η συνεργάτις του στον ΣΕΟ Σοφία Πέρπερα.

Από τη δική μου συνάντηση μαζί του, τη δεκαετία του 2010, κρατώ την αγωνία του για την επέλαση –λόγω κρίσης, τότε– του χύμα κρασιού. «Οι Έλληνες δεν έχουν μάθει ακόμα να πίνουν και γι' αυτό ευθυνόμαστε σε μεγάλο βαθμό εμείς, οι επαγγελματίες του χώρου. Από τη δεκαετία του 1980 και μετά, κάναμε κούφια πρόοδο. Το κρασί, ιδιαίτερα το ακριβό, συνδέθηκε με το κοινωνικό status, πήγαινε “πακέτο” με το πολυτελές αυτοκίνητο και τα ακριβά ρούχα. Επιβλήθηκε από το lifestyle. Κάναμε επιλογές για φιγούρα. Και στην πρώτη δυσκολία τα μηδενίσαμε όλα και γυρίσαμε στο χύμα», είχε παραδεχτεί. Στη μνήμη μου έχουν επίσης εντυπωθεί η ευγένεια και η εγκαρδιότητά του, η αύρα του κοσμοπολίτη που

τον χαρακτήριζε και το πάθος του για τα αγωνιστικά αυτοκίνητα. «Τρέχετε ακόμα;» τον είχα ρωτήσει. «Μα, οι μεγάλες αγάπες δεν χάνονται», είχε απαντήσει γελώντας ο Βασίλης Κουρτάκης. «Τρέχω καμιά φορά, αλλά μόνος. Να φάω εγώ τα μούτρα μου, όχι άλλοι!»

Η ΡΕΤΣΙΝΙΑ ΤΗΣ ΡΕΤΣΙΝΑΣ

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Τελειώνοντας το Γυμνάσιο, έφυγε για την Οξφόρδη, για να σπουδάσει Πυρηνική Φυσική. Τα βρήκε δύσκολα, όπως παραδεχόταν, ένωσε να ασφυκτιά και αποφάσισε να πάει στη Γαλλία, για σπουδές Οινολογίας στην Ντιζόν. Συμφοιτητής και συγγαμικός του ήταν ο Μιγκέλ Τόρες, ο «πατριάρχης» του ισπανικού αμπελώνα. Και μολονότι ο νεαρός Κουρτάκης δεν του έκανε το χατίρι να παντρευτεί την αδελφή του, τη Μιραμάρ, όπως εκείνος ήθελε, γιατί ερωτεύτηκε και παντρεύτηκε μια Γαλλίδα, παρέμειναν φίλοι για δεκαετίες. Η επιστροφή στην Ελλάδα δεν ήταν στα σχέδιά του εκείνα τα χρόνια. Εργαζόταν, άλλωστε, ως οινολόγος σε ένα μεγάλο οινοποιείο στην καρδιά της Βουργουνδίας – «έναν τόπο μαγικό», όπως έλεγε. Όμως, εκκρεμούσε η στρατιωτική θητεία του κι έτσι βρέθηκε ξανά στην πατρίδα, να υπηρετεί ένα προϊόν που δεν συμπαθούσε καν: τη ρετσίνα.

Είναι αλήθεια ότι στην αρχή της καριέρας του ο Βασίλης Κουρτάκης σχεδόν περιφρονούσε τη ρετσίνα, «γιατί ήταν ένα ιδιότυπο προϊόν, που δεν σου άφηνε περιθώρια να δημιουργήσεις ένα μεγάλο κρασί. Κι εγώ είχα διαφορετικά βιώματα, ερεθίσματα και φιλοδοξίες μετά το πέρασμά μου από τη Γαλλία». Παρ' όλα αυτά, στα χέρια του η Ρετσίνα Κουρτάκη όχι μόνο επιβλήθηκε ως εμφιαλωμένη –καθοριστική στιγμή για το ελληνικό κρασί γενικότερα–, αλλά και γνώρισε μεγάλες δόξες.

Όταν ανέλαβε την επιχείρηση, έπεισε τον πατέρα του να επενδύσουν στο εμφιαλωμένο κρασί, όχι στο χύμα, και ρίχτηκε με όλες τις δυνάμεις του στην προώθησή της. Η ανάπτυξη της εταιρείας ήταν περίπου 30% τον χρόνο. Οι πωλήσεις έφτασαν σε απίστευτους αριθμούς: 65 εκατομμύρια φιάλες τον χρόνο! Για ένα διάστημα η Ρετσίνα Κουρτάκη ήταν το πέμπτο πιο εμπορικό brand name στον κόσμο. Αργότερα, από περιόδους «δημιουργικής ανησυχίας» του προέκυψαν το Apelia, που συγκαταλέγεται ακόμα στα πρώτα κρασιά σπιτικής κατανάλωσης, και ο Kouros, που έφτασε να πωλείται στα τρένα-εξπρές της Ιαπωνίας (400.000 φιάλες τον χρόνο).

Με αυτόν τον τρόπο, όμως, ο Βασίλης Κουρτάκης έγινε δέσμιος της ίδιας του της επιτυχίας. Αισθάνθηκε ότι η ρετσίνα ήταν βαρίδι-τροχοπέδη που δεν τον άφηνε να προχωρήσει, να εξελιχθεί. «Προσπάθησα πολλές φορές να ξεφύγω και να δημιουργήσω άλλα κρασιά, αλλά μου είχε κολλήσει η ρετσίνα», μου είχε εκμυστηρευτεί σ' εκείνη τη συνέντευξη. «Στην Ελλάδα αγαπάμε τις ταμπέλες. Κάποτε ο Μεταξάς προσπάθησε να βγάλει στην αγορά δικό του ούζο. Δεν έκανε τίποτα. Ο Καλογιάννης του Ούζου 12, από την άλλη, επιχείρησε να κάνει μπράντι – ήταν η ίδια αποτυχία. →

Εμείς κάναμε έρευνες που κατέδειξαν ότι δεν υπήρχε περίπτωση να έχουμε μέλλον σε άλλου τύπου κρασιά με το όνομα Κουρτάκης – ήταν “σημαδεμένο”. Έτσι πήρε μια απόφαση τολμηρή –αποκοτιά τη χαρακτήρισαν κάποιοι–, να αλλάξει το όνομα της εταιρείας σε «Ελληνικά Κελλάρια Οίνων». Και τα υπόλοιπα είναι πια Ιστορία...

Το όνομα της εταιρείας του άλλαξε, λοιπόν, αλλά η φιλοσοφία πάνω στην οποία στηριζόταν η λειτουργία της έμεινε ίδια. Για τον Βασίλη Κουρτάκη, ο σεβασμός στο αγοραστικό κοινό ήταν θεμελιώδης αξία: «Όποιος δίνει στον κόσμο κακής ποιότητας προϊόντα σε εξωφρενικές τιμές, θα χάσει την εμπιστοσύνη του. Ο καταναλωτής είναι προστάτης όλων μας».

ΤΡΕΙΣ ΦΙΛΟΙ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΤΟΥ ΘΥΜΟΥΝΤΑΙ
ΤΟΝ ΒΑΣΙΛΗ ΚΟΥΡΤΑΚΗ

ΑΓΓΕΛΟΣ ΡΟΥΒΑΛΗΣ
Οινολόγος – Οινοποιοός

Έχειρε ήδη μεγάλης φήμης όταν αποφάσισε να σβήσει το όνομά του από τον χάρτη, γιατί η τεράστια επιτυχία της εμφιαλωμένης ρετσίνας του «θόλωνε» την υπόλοιπη δημιουργικότητά του – και την προσωπικότητά του. Ο Βασίλης Κουρτάκης ήταν ένας λαϊκός άνθρωπος, με λιτότητα στην καθημερινή ζωή του και ευκολία επικοινωνίας με τους άλλους. Όμως δεν ήταν πάντα έτσι, δεν ήταν μόνο έτσι!

Νέος απέκτησε πολύπλευρες εμπειρίες σε πολλούς τομείς, ανθρώπινους, επιστημονικούς και τεχνικούς, που του προσέδωσαν σοφία, χιούμορ και αποτελεσματικότητα. Οι γνώσεις του ήταν εξαιρετικά λεπτομερείς για κάθε μικρό ή μεγάλο εργαλείο της δουλειάς του, από το χαρτί της ετικέτας έως τις φυγόκεντρες δυνάμεις στις καμπύλες των σωληνώσεων. Μου διηγούνταν πώς κάποτε μέσα στη φούρια του τρύγου, καθώς συνέβη μια βλάβη στο πιεστήριο του οινοποιείου στη Μαντινεία και όλοι περίμεναν τον τεχνικό της αντιπροσωπείας για να λύσει το πρόβλημα, εκείνος έφτασε incognito από την Αθήνα στο οινοποιείο και επισκεύασε τη ζημιά μέσα στη νύχτα, με αποτέλεσμα ο τεχνικός το επόμενο πρωί να αναρωτιέται τι έγινε και όλα ήταν εντάξει!

Οι γνώσεις του για τον ελληνικό αμπελώνα και τους οινοποιούς ήταν ανεξάντλητες. Δοκίμαζε τακτικά κρασιά, τα δικά του και του «ανταγωνισμού», και η σχέση ποιότητας - τιμής ήταν μόνιμη έγνοια του, καθώς πίστευε ότι η αγορά δεν μπορεί να ξεφύγει, σε γενικές γραμμές, από αυτή τη νομοτέλεια. Εν κατακλείδι, όπως θα έλεγε και ο ίδιος χωρατεύοντας, «η ζημιά είναι ανυπολόγιστη ως μη δυνάμενη να μετρηθεί!» Όσο θα περνάει ο καιρός, τόσο θα τον εκτιμούμε και θα τον σεβόμαστε περισσότερο.

ΡΩΞΑΝΗ ΜΑΤΣΑ

Αμπελουργός – Οινοποιοός

Τον γνώριζα από μικρή, μια και οι οικογένειές μας διατηρούσαν φιλικές σχέσεις και ο κύριος Μίμης, ο πατέρας του, μας βοήθησε όταν κυκλοφορήσαμε το πρώτο μας κρασί, το 1967. Γνωρίζοντάς τον όμως στον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου, τη δεκαετία του '90, εκτός του ότι τον αγάπησα πολύ, άρχισα και να τον θαυμάζω απεριόριστα. Από εκεί και πέρα, ο Βασίλης Κουρτάκης καθόρισε τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβανόμαι την πορεία του ελληνικού κρασιού.

Γνώριζε τον αμπελοοινικό τομέα και τη σχετική νομοθεσία σε βάθος. Κατανοούσε πώς μια μικρή αλλαγή σε ένα σημείο στίξης μπορούσε να αλλάξει όλο το νόημα ενός νομοθετικού διατάγματος. Είχε μυαλό-ξυράφι, ήταν κοσμοπολίτης και χαριτωμένος. Ταυτόχρονα, όμως, δύσκολος, τελειομανής έως και στριμμένος. Γοητευτικός, όμως, πάντα. Σίγουρα πολύ avant-garde για την εποχή του.

Εκείνος έβγαλε στην αγορά το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί ευρείας κατανάλωσης τη δεκαετία του '70, τη Ρετσίνα Κουρτάκη. Οι παλιοί θα θυμούνται τις εκπληκτικές διαφημίσεις της στην τηλεόραση αλλά και τις γιγαντοαφίσες που άφησαν εποχή.

Η εταιρεία του συντηρούσε –και εξακολουθεί να συντηρεί– τη μισή Ελλάδα αμπελουργικά, αφού παίρνει εκατοντάδες χιλιάδες τόνους σταφύλια. Ήταν εργασιομανής και τα Σαββατοκύριακα τα περνούσε μόνο με αγαπημένους αμπελουργούς σε κάποιες από τις οινικές περιοχές από τις οποίες προμηθευόταν σταφύλια. Ο Κουρτάκης ήταν ένας από τους πιο παρεξηγημένους οινοποιούς της χώρας και δεν είμαι σίγουρη αν ο κλάδος μας έχει συνειδητοποιήσει πόσα πολλά του χρωστάει για την προσφορά του στο ελληνικό κρασί και την καθοριστική παρουσία του ως προέδρου, για οκτώ χρόνια, στην Comité Européenne des Entreprises Vins.

ΣΟΦΙΑ ΠΕΡΠΕΡΑ

Σύμβουλος Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου

Είχα την τύχη να γνωρίσω τον Βασίλη Κουρτάκη στον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου, όπου προσλήφθηκα όταν εκείνος ήταν πρόεδρος (ο μακροβιότερος, για δώδεκα χρόνια). Με εντυπωσίασε από την πρώτη στιγμή. Ήταν πολυσχιδής προσωπικότητα, ευφυής, καλλιεργημένος, κοσμοπολίτης και αφοπλιστικά ευγενής. Με ενέπνεε ο τρόπος που έγραφε: ο λόγος του μπορούσε να είναι ήπιος και την ίδια στιγμή αιχμηρός σαν ξυράφι. Ήταν από τους πιο έξυπνους και παθιασμένους ανθρώπους που έχω γνωρίσει, απίστευτα εργασιομανής και τελειομανής. Διέθετε ατέλειωτες ώρες κάθε μέρα προσπαθώντας να επιλύσει θέματα του κλάδου σε εθνικό ή διεθνές επίπεδο. Του άρεσε πολύ να περνάει χρόνο με αμπελουργούς σε διάφορες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, ενώ οι υπάλληλοί του τον λάτρευαν γιατί ήταν δίκαιος και τους πρόσεχε.

Γνώριζε πολύ καλά τον παγκόσμιο αμπελώνα και τις διεθνείς τάσεις και υπήρξε ο μόνος Έλληνας που διετέλεσε επί οκτώ χρόνια πρόεδρος της κορυφαίας ευρωπαϊκής οργάνωσης Comité Européenne des Entreprises Vins, η οποία εκπροσωπεί 23 εθνικές οργανώσεις και 7.000 οινοπαραγωγούς εταιρείες σε όλη την Ευρώπη. Έμαθα πολλά από εκείνον. Πίστεψε σ' εμένα και με βοήθησε να ανοίξω τα φτερά μου.

Για χρόνια προσπαθούσε να ξεφύγει από τη ρετσίνα της ρετσίνας, αφού η επιτυχία της Ρετσίνας Κουρτάκη ταύτισε στη συνείδηση των καταναλωτών το όνομά του με το συγκεκριμένο προϊόν. Έτσι, δεν δίστασε ακόμα και να αλλάξει το όνομα της εταιρείας του σε «Ελληνικά Κελλάρια Οίνων». Συχνά αναρωτιέμαι αν οι νέοι οινοποιοί γνωρίζουν πόσο πολλά του χρωστούν... •



Ιδανικά γευστικά «ζευγάρια»

Κάθε ξεχωριστό ελληνικό κρασί, λευκό ή κόκκινο, ήσυχο ή αφρώδες, βρίσκει τον ιδανικό του σύντροφο σε ένα ώριμο ελληνικό τυρί με μεστή γεύση.



Αφρώδης Rose
demi-sec,
Π.Ο.Π. Αμύνταιο
Rosé semi-sweet
5,99€ / 0,75 L
7,99€/ L

Νεμέα Π.Ο.Π.
Αγιωργίτικο
Barrique 2018
3,99€ / 0,75 L
5,32€/ L

Εινόμαυρο
Reserve
ΠΟΠ 2018
Ερυθρός Ξηρός
οίνος
4,49€ / 0,75 L
5,99€/ L

Σαντορίνη
ΠΟΠ Ασύρτικο
Λευκός Ξηρός
οίνος
8,99€ / 0,75 L
11,99€/ L

5. Κεφαλοτύρι Νάξου

Με υποκίτρινο χρώμα και βουτυρένια απαλή υφή, έχει ελαφρώς αλμυρή γεύση και σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, που ξεκινά από αρώματα λουλουδιών και καταλήγει σε πιο πολύπλοκα αρώματα.

1,69€ / 125 g, 13,52€ / Kg

6. Κατσικίσιο τυρί Μονεμβασίας

Ένα παραδοσιακό σκληρό, κίτρινο τυρί με αλμυρή γεύση και ωραία γαλατένια αρώματα, που οφείλονται στην παραγωγή του από κατσικίσιο γάλα.

2,19€ / 125 g, 17,52€ / Kg

7. Πεκορίνο Αμφιλοχίας

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

1,99€ / 125 g, 15,92€ / Kg

8. Γραβιέρα Μοντ Παρνές με τρούφα

Τυρί με κίτρινο χρώμα, φέρει έντονο το αποτύπωμα της ψιλοκομμένης, μαύρης χειμωνιάτικης τρούφας στην όψη, το άρωμα και τη γεύση. Έντονο, με γήινο χαρακτήρα, διατηρεί την πλούσια, βουτυράτη γεύση και την υπόγλυκη επίγευση.

2,99€ / 125 g, 23,92€ / Kg



ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ: «ΦΥΤΕΨΑΜΕ... ΚΡΑΣΙ!»

Μια λευκή Στροφιλιά στη μέση του τραπεζιού, ένα πιάτο με τυριά και πολλή, μα πολλή κουβέντα. Ήταν κάπου στη δεκαετία του '90, αρχές μάλλον, που η παρέα ανακάλυψε το μοναδικό wine bar της Αθήνας, όπου περνάγαμε λίγο πιο «σοφιστικές» βραδιές, μετά από κάποια θεατρική παράσταση, κάποια ταινία που είχαμε απολαύσει λίγο πιο πάνω, στο Αττικόν.

Κάπου στο βάθος του μυαλού μας ίσως να ξέραμε ότι το Εντευκτήριο Οίνου Στροφιλιά στην πλατεία Καρύτση είχε σχέση με κάποιο οινοποιείο, αλλά οι γνώσεις μας και το ενδιαφέρον μας για το κρασί μέχρι εκεί έφταναν. Σίγουρα πάντως δεν γνωρίζαμε ότι οι άνθρωποι πίσω από τη Στροφιλιά ήταν δύο φίλοι που συναντήθηκαν τυχαία, ως εργαζόμενοι στον Δήμο Αθηναίων λίγο μετά τη Μεταπολίτευση, μηχανικοί και οι δύο, παιδιά της γενιάς του Πολυτεχνείου που ήθελαν να γυρίσουν την πλάτη σε όλα όσα ήξεραν μέχρι τότε και να πάρουν τη ζωή αλλιώς.

Κατηφορίζοντας προς το οινοποιείο της Στροφιλιάς στην Ανάβυσσο, είχα στο μυαλό μου την ιστορία του Γιάννη Μαλτέζου και του Αχιλλέα Λαμπιδή, αλλά σκόπευα να επικεντρωθώ στην επόμενη γενιά. Στην κόρη του Γιάννη Μαλτέζου, Μαρία, την οποία είχα τη χαρά να γνωρίσω από κοντά σε μια εκδήλωση που είχε διοργανώσει λίγες ημέρες πριν, αφιερωμένη στη νέα εποχή του Κτήματος Στροφιλιά. Η ιστορία όμως έχει πάντα μια αρχή:

«Μετά τη Μεταπολίτευση είχαμε στο μυαλό μας διάφορα ρομαντικά, να μη γίνουμε υπάλληλοι, να μην κάνουμε καριέρα, τα σνομπάραμε αυτά. Πρότεινα στον Αχιλλέα Λαμπιδή, συνάδελφο μηχανικό, να πάρουμε τα κτήματα που είχα στην Ανάβυσσο και να γίνουμε καλλιεργητές, να τα κάνουμε μπαξέδες. Τόσα στρέμματα όμως μπαξέδες;... Αποφασίσαμε να βάλουμε αμπέλι. Προσπαθήσαμε πολύ με τον Αχιλλέα, δεν ήμασταν οινολόγοι ούτε αμπελουργοί, διαβάσαμε, μελετήσαμε πολύ και φυτέψαμε τα αμπέλια».

Οι πρώτες φυτεύσεις ήταν Cabernet Sauvignon και Uni Blanc, «μοδάτες» ποικιλίες της εποχής. «Για πάρα πολλά χρόνια κάναμε διπλές δουλειές, δουλεύαμε ως μηχανικοί, εγώ έκανα μεταφράσεις τεχνικών εγχειριδίων από τα γερμανικά στα ελληνικά, ο Αχιλλέας δούλευε σε ένα τεχνικό περιοδικό. Όμως τα πράγματα ήταν αλλιώς, η Ελλάδα ήταν σε μια φάση ανοδική, όλα πήγαιναν προς τα πάνω, έκανες το κέφι σου και πήγαινε καλά», θυμάται ο Γιάννης Μαλτέζος. «Ήμασταν μια γενιά κακομαθημένη από αυτή την άποψη».

Πόσο διαφορετικό είναι το κλίμα για τη σημερινή γενιά, που «μπήκε γρήγορα στα δύσκολα», μπαίνει στην κουβέντα η Μαρία Μαλτέζου. «Είμαστε μόνιμα σε μια ανηφόρα. Προσωπικά αυτό με κινητοποιεί, μου δίνει κίνητρο, πεισμώνω. Με την οικονομική κρίση πείσμως, είπα δεν θα αφήσω τόσα χρόνια δουλειάς και προσπάθειας να πάνε χαμένα, είπα ότι το παιχνίδι θα γυρίσει και γύρισε. Με την πανδημία είναι αλλιώς όμως, έχει φόβο, αν και θέλω να πιστεύω ότι, ενώ παγώσαμε, αρχίζουμε να βλέπουμε λίγο φως».

«Αυτό που άλλαξε από τότε», συμπληρώνει ο πατέρας της, είναι «το ότι με πολύ λίγα εφόδια ήταν εύκολο να πετύχεις. Αλλά αυτό μας δημιούργησε και έναν εφησυχασμό. Τώρα γίνεται το ανάποδο, είναι τόσο η τάση της απογοήτευσης, χάνει κανείς εύκολα την αυτοπεποίθησή του».

Η αυτοπεποίθηση, ωστόσο, δεν φαίνεται να λείπει καθόλου από τη Μαρία Μαλτέζου. Γεννημένη μέσα στο κρασί, δεν είχε πάντα στο μυαλό της να ασχοληθεί με αυτό, όμως τελικά την κέρδισε. Με σπουδές οινολογίας αλλά και ένα έμφυτο ταλέντο στην επικοινωνία, αποφάσισε τελικά να ασχοληθεί με αυτό το κομμάτι της δουλειάς, ξανασυστήνοντας στο κοινό την ιστορική Στροφιλιά, που έχει περάσει πλέον σε μια νέα φάση. «Είμαι πολύ τυχερή που ο πατέρας μου ποτέ δεν με μπλόκαρε, ποτέ δεν με φρέναρε σε κάτι που ήθελα να κάνω».

«Μα, όταν φτάσεις στο σημείο που τα πράγματα αλλάζουν τόσο γρήγορα –όχι μόνο στο κρασί, παντού–, δεν μπορείς να κάνεις αλλιώς. Βλέπω τη Μαρία και δεν καταλαβαίνω ούτε τα μισά που κάνει, χαίρομαι όμως, δεν πρέπει να το καταλαβαίνω. Αυτό που έλειπε από τη δική μου γενιά ήταν το commitment, εμείς κάπου τσαλαβουτούσαμε, κάπου χανόμασταν με πολλά πράγματα. Όταν βλέπεις ότι υπάρχει δέσμευση, πρέπει να αφήσεις να εξελιχθεί. Πρέπει να γίνεις παρατηρητής, αφού δεν καταλαβαίνεις κάποια πράγματα».

Ο Γιάννης Μαλτέζος όμως μόνο παρατηρητής δεν μπορεί να χαρακτηριστεί, αφού εξακολουθεί να έχει απολύτως ενεργό ρόλο στην παραγωγή, που πια έχει μπει σε μια νέα φάση. →

Σε μια φάση όπου πρωταγωνιστεί η επιστημονική καινοτομία. Με τη συνδρομή του τρίτου μέλους της ομάδας της Στροφιλιάς και συνεταίρου πια στο εταιρικό σχήμα, χημικού - οινολόγου Γιάννη Λίγκα, μπήκαν μπροστά διάφορα projects τα οποία ήταν στο μυαλό του Μαλτέζου και του Λαμψίδη εδώ και πολλά χρόνια. «Ήταν μια περιέργεια για διάφορα πράγματα, που τα βάλαμε μπροστά. Πάντα πιστεύαμε ότι το κρασί γίνεται στο αμπέλι. Εκεί, με πρωτοβουλία του συνεταίρου μου του Αχιλλέα φτιάξαμε διαμορφώσεις και φυτεύσεις που τελικά δούλεψαν. Αφού προστέθηκε στην ομάδα μας και ο Γιάννης Λίγκας, είχαμε στη διάθεσή μας ένα άρτια εξοπλισμένο εργαστήριο, για να τσεκάρουμε ορισμένα πράγματα, να δούμε από κοντά την εξέλιξη. Όχι να φτιάξουμε κρασί στο εργαστήριο, αλλά να επιβεβαιώσουμε κάποιες από τις παρατηρήσεις μας. Από τότε που μπορούμε κι έχουμε πίσω μας μια τέτοια επιστημονική υποδομή, μπορούμε να μιλάμε για innovation (ή oenovation, όπως είναι το πολύ επιτυχημένο logo του νέου λανσαρίσματος της εταιρείας).



Η Μαρία Μαλτέζου,

Μέσα από αυτές τις καινοτόμες πρακτικές γεννήθηκε η σειρά Σπάνιες Γαίες, που περιλαμβάνει τέσσερις ετικέτες. Η τελευταία προσθήκη, ο Μαύρος Κώνος, ένα 100% Αγιωργίτικο από τον ιδιόκτητο αμπελώνα στον Ασπρόκαμπο Νεμέας, που βρίσκεται σε υψόμετρο 800 μ., είναι «παιδί» της επιστημονικής έρευνας η οποία ξεκίνησε από το αμπέλι με τη διαμόρφωση του αμπελώνα σε σύστημα Lyra και επεκτάθηκε στις πρακτικές οиноποίησης, με τη χρήση υπερήχων κατά τη διάρκεια των εκχυλίσεων πριν και μετά τη ζύμωση.

«Οι Σπάνιες Γαίες έχουν μια ιστορία τουλάχιστον δέκα ετών. Φυτεύτηκαν γι' αυτή τη δουλειά. Θα μπορούσα να πω ότι στην ουσία φυτέψαμε κρασί. Με την έννοια ότι, όταν φυτεύαμε αυτούς τους αμπελώνες, είχαμε κάτι πολύ συγκεκριμένο στο μυαλό μας και μας βγήκε. Ακόμη και το Γαλάρι, που είναι ένα blend, οι ποικιλίες είναι φυτεμένες όπως τις είχαμε στο μυαλό μας σαν κρασί», εξηγεί ο Γιάννης Μαλτέζος. «Η καινοτομία θέλει πολλά χρόνια. Μεγάλη επένδυση κεφαλαίου. Σημαίνει όμως ότι πρέπει να περνάς καλά κάθε μέρα, να εξαργυρώνεις τον μισθό σου σε καθημερινή χαρά, αλλιώς τα πράγματα δεν βγαίνουν. Εμείς είχαμε την τύχη να περάσουμε καλά. Μερικές φορές μού φαίνεται απίστευτο πόσο καλά περάσαμε στην καθημερινότητά μας, κι ας δουλεύαμε 12 και 14 ώρες την ημέρα».

Τέσσερις ταλαντούχοι άνθρωποι έχουν ενώσει τις δυνάμεις τους και το αποτέλεσμα φαίνεται ξεκάθαρα στα ποτήρια μας. «Η Στροφιλιά ήταν πάντα ομαδική δουλειά. Είναι απαραίτητο σε αυτή τη δουλειά να έχεις εμπιστοσύνη σε αυτό που κάνει ο άλλος», προσθέτει.

«Ο καθένας έχει αναλάβει έναν ρόλο στη δουλειά, που είναι μοναδικός. Το βλέπω πια ξεκάθαρα. Μας βοήθησαν τα talenta μας να αναλάβει ο καθένας το κομμάτι που πρέπει να αναδείξουμε στη Στροφιλιά», τονίζει από την πλευρά της η Μαρία. Πού βλέπει τα πράγματα σε δέκα χρόνια από σήμερα; «Αυτό που επιθυμώ είναι να βλέπω τη Στροφιλιά πάντα ανάλαφρη, μοντέρνα, μέσα στα πράγματα. Αν μπορέσουμε να διατηρήσουμε αυτό, θα είναι μεγάλη επιτυχία. Αυτό που θέλω πραγματικά είναι να μη γίνουμε ποτέ σοβαροφανείς και βαρετοί, ούτε εμείς ούτε τα κρασιά μας».

Όσο για τον Γιάννη Μαλτέζο, όταν τον ρωτώ ποια συμβουλή θα έδινε στην επόμενη γενιά, μου απαντά αφοπλιστικά: «Οι συμβουλές είναι για τους ανόητους. Όταν η Μαρία ήταν μικρή, μου έμαθε ένα πράγμα, ως παιδί που ήταν. Αντικαθρέφτιζε αυτό που έκανα, όχι αυτό που της έλεγα. Τα λόγια δεν έχουν νόημα. Μιμητικά όντα είμαστε, όχι εγκεφαλικά». •

«Αυτό που επιθυμώ είναι να βλέπω τη Στροφιλιά πάντα ανάλαφρη, μοντέρνα, μέσα στα πράγματα. Αν μπορέσουμε να διατηρήσουμε αυτό, θα είναι μεγάλη επιτυχία. Αυτό που θέλω πραγματικά είναι να μη γίνουμε ποτέ σοβαροφανείς και βαρετοί, ούτε εμείς ούτε τα κρασιά μας».



T-OINOS

Αιχμαλωτίζοντας την ενέργεια των Κυκλάδων

Η «ηρωική οινοποίηση» και η «ακραία αμπελουργία» μπορεί να συνδέονται περισσότερο με ορεινές περιοχές μεγάλου υψομέτρου, ξηρές ερήμους ή ζωντανά ηφαίστεια, αλλά το T-OINOS και τα 130 στρέμματα των ιδιόκτητων βιολογικών αμπελώνων του, στα 450 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, παλεύει με τα στοιχεία στην Τήνο για να δημιουργήσει μια σειρά κρασιών που αποτελεί παράδειγμα του μοναδικού του περιβάλλοντος, μιας περιοχής διάσπαρτης με τεράστιους γρανιτικούς βράχους σε ένα σαν φεγγάρι τοπίο.

Ο επιχειρηματίας Αλέξανδρος Αβατάγγελος και ο Executive Chef - Sommelier του Ομίλου Εστιατορίων Alain Ducasse, Gerard Margeon, αποφάσισαν να αρχίσουν το φιλόδοξο και πρωτοποριακό έργο το 1999, δίνοντας έμφαση στο Ασύρτικο και στο Μαυροτράγανο. «Ήταν κοινή απόφαση όλων να ακολουθήσουμε την καθοδήγηση της ομάδας των αμπελουργών και των οινολόγων μας και να φυτέψουμε τις ποικιλίες που εκφράζουν και εκφράζονται καλύτερα στον τόπο αυτόν και να τις καλλιεργήσουμε βιολογικά», λέει ο Αλέξανδρος Αβατάγγελος. «Ήταν δύσκολο, γιατί δεν είχαμε κτίρια, εργατικό δυναμικό, αμπέλια, αλλά μόνο περιορισμένες υποδομές, λίγες επιλογές μεταφοράς μαζί με φτωχό, απότομο και ανώμαλο έδαφος. Κατασκευάσαμε τα πάντα από την αρχή», περιγράφει ο Margeon. «Όταν φτάσετε, υπάρχει μια πολύ ιδιαίτερη ενέργεια, την οποία θέλαμε να αποτυπώσουμε ώστε να



συμπεριλάβουμε την αίσθηση της τοποθεσίας και των εδαφών σε μία μόνο φιάλη», διατηρώντας ανέπαφο το φυσικό περιβάλλον και δημιουργώντας τις απαραίτητες δομές για τη βιώσιμη ανάπτυξη της περιοχής».

«Ένα κρασί τελειώνει στο κελάρι, αλλά ξεκινάει στο αμπέλι» είναι η φιλοσοφία του Margeon, προσθέτοντας ότι ο μόνος στόχος ήταν να «δημιουργηθούν κρασιά με τη γεύση του τόπου τους». Σε αυτή την περίπτωση, κρυστάλλινα, με γεύση αλμύρας και ορυκτότητας. Το οινοποιείο έχει δει δύο δεκαετίες υψηλής επένδυσης, σχολαστική προσοχή στη λεπτομέρεια από τον επικεφαλής αμπελουργό Μιχάλη Τζανουλίνο και τον οινολόγο Θάνο Γεωργιλιά, και βοήθεια από τον διάσημο Γάλλο σύμβουλο κρασιού Stéphane Derenoncourt, ο οποίος εντάχθηκε στο έργο ως Master Vigneron το 2015 και με αρχή μια φιλοσοφία παραγωγής βασισμένη στην καθαρότητα, δημιουργεί με εξαιρετική ακρίβεια κρασιά με ταυτότητα και ένταση.

«Την πρώτη φορά που έφτασα στο νησί έπαθα σοκ», είπε. «Εμείνα έκπληκτος με τη βιαιότητα του τόπου αλλά αιχμαλωτίστηκα από την ενέργειά του – είναι δύσκολο να το περιγράψω, αλλά είναι μοναδικό. Κάθε φορά που δοκιμάζω τα κρασιά υπάρχει πάντα μια συναισθηματική φόρτιση», λέει ο Derenoncourt. «Ακόμα κι αν νομίζεις ότι ξέρεις τι είναι τα σταφύλια, τα κρασιά του T-OINOS είναι πολύ ξεχωριστά με τέτοια φυσική συγκέντρωση, είναι μικρά θαύματα».



WINE BUDDIES

Ιστορίες κρασιού μπροστά σε ένα μπουκάλι. Ο Δημήτρης Πλατανιάς, κορυφαίος βαρύτονος της Εθνικής Λυρικής Σκηνής, αφήνει για λίγο την όπερα και μιλάει με τον φίλο του Γιάννη Παππά.

Δ Στην υγεία σου, μάνα μου.
Γ Γεια μας, Δημήτρη μου!
Δ Τι πίνουμε;
Γ Ένα Chablis – Domaine Pattes Loup.
Δ Βιοδυναμικό κι αυτό;
Γ Ε, αφού με ξέρεις.
Δ Εγώ ξεκίνησα να πίνω λευκά κρασιά τα τελευταία δύο χρόνια. Και φυσικά, όταν πλησιάζει κάποια συναυλία, δεν πίνω ερυθρό ούτε για πλάκα. Οι τανίνες ξεραίνουν τον λαιμό και έχω την αίσθηση ότι έχει μουδιάσει όλη η στοματική κοιλότητα.
Γ Τι άλλο προσέχεις όταν είναι να τραγουδήσεις; Βασικά, πώς είναι να είσαι ένας από τους σπουδαιότερους βαρύτονους παγκοσμίως;
Δ Κόψε τις βλακείες, ρε. Τίποτα τρομερό δεν προσέχω, μην υπερβάλουμε. Προσπαθώ να είμαι σε μια νορμάλ κατάσταση. Προσέχω προφανώς να μην κρυώσω, ειδικά την άνοιξη και το φθινόπωρο που οι εναλλαγές της θερμοκρασίας είναι κάτι πολύ σύνηθες. Επίσης, τη μέρα της συναυλίας δεν πάω να φάω γιουβέτσι, να μην μπορώ να πάρω ανάσα.
Γ Σε λίγες μέρες ξεκινάς πάλι πρόβες, σωστά;
Δ Ναι, η τελευταία παράσταση με τον Γιώργο Νταλάρα στη Λυρική ήταν το «Άξιον Εστί». Τώρα ξεκουράζομαι λίγο.
Γ Σου έχω πει ότι, όταν ήμουν τριών χρονών, δεν έτρωγα μεσημεριανό αν δεν μου έβαζαν σε βιντεοκασέτα βιντεοκλίπ του Νταλάρα;
Δ Αλήθεια λες;
Γ Ναι! «Μη μιλάς, μη γελάς, κινδυνεύει η Ελλάς» και η γιαγιά να μου χώνει μπουκιές στο στόμα! Έρωτα με τον Νταλάρα.
Δ Όχι, ρε φίλε. Χα χα!
Να σου πω, το Chablis τελείωσε. Δεν ανοίγεις εκείνο τον Οικονόμου που έλεγες;
Γ ΟΚ, το γυρνάμε σε κόκκινο λοιπόν.
Ο μαέστρος της παράστασης τρομερός τύπος, ε;
Δ Στάθης Σούλης. Πολύ καλός μου φίλος και ασύλληπτο ταλέντο! 32 ετών.
Γ Υπάρχει τελικά αυτό που λέμε «ταλέντο»;
Δ Αν υπάρχει λέει; Εννοείται. Αυτό υπάρχει στο DNA σου. DNA ή όπως αλλιώς θες πες το, Θεός, διάβολος, Δαρβίνος! Κάποιοι γεννιούνται με το απόλυτο αυτί. Τους παίζεις μια τυχαία νότα στην κιθάρα και σου λένε αμέσως «ντο»! Κάποιος χωρίς το απόλυτο αυτί, όπως είμαι εγώ, με εξάσκηση πέφτει δίπλα. Αυτό βέβαια είναι ευχή και κατάρα. Γιατί η μουσική δεν είναι μόνο σωστές νότες τονικά, σε ύψος αρμονιών. Η μουσική είναι ένα περιβάλλον. Κανονικά στη μουσική δεν θα 'πρεπε να σε ενδιαφέρει αν ακούς μερικές φάλτσες νότες, το λέω πολύ λαϊκά, συγγνώμη.
Γ Είναι σαν το κρασί. Ή και τους ανθρώπους! Δεν μας ενοχλούν τα ελαττώματα. Το πιάνω αυτό που λες στο περίπου;
Δ Όχι στο περίπου. Ακριβώς έτσι είναι. Είναι κοσμοθεωρία, κατά τη γνώμη μου. Ούτε το κρασί σε ενοχλεί αν έχει ελαττώματα ούτε αν αυτός που παίζει ή τραγουδάει είναι λίγο εκτός νότας.

Γ Όταν οι αισθήσεις ερεθίζονται, καλό είναι και το Ξι Φαλτσόρε.
Δ Ακριβώς. Ξέρουμε νότες κι επειδή παθιαζόμαστε, τους αλλάζουμε τα φώτα αν θέλουμε. Αν τους αλλάζουμε τα φώτα χωρίς να ξέρουμε, τότε είμαστε...
Γ Τεράστια κουβέντα είπες τώρα.
Δ Άσχετο. Παράλληλα με το τραγούδι, σκέφτομαι να ασχοληθώ και με τον χώρο της εστίασης.
Γ Δηλαδή;
Δ Θα δεις. Θα γίνουν ωραία πραγματάκια μέσα στο 2022!
Γ Αнуπομονώ.
Δ Από ποιες ποικιλίες είναι αυτό;
Γ Λιάτικο, Μανδηλαριά, 60-40%. Το κρασί λέγεται Mirabello και μόλις κυκλοφόρησε. Το περιμένουμε να κυκλοφορήσει από τον Μάρτιο του 2019.
Δ Οικονόμου ήπιαμε και την πρώτη μέρα που γνωριστήκαμε, στην «Καντοίνα», στην Καλαμάτα.
Γ Αείμνηστη μαγαζάρα του φίλου μας Πέρρου Παναγιωτακόπουλου. Του χρωστάω πολλά. Και το ελληνικό κρασί τού χρωστάει πολλά.
Δ Πόσο ωραίο event ήταν αυτό εκείνης της μέρας. Chef Bruno Verjus, sommelier Γιάννης Παππάς.
Γ Σιγά τον sommelier. Ακόμα σκέφτομαι το Château Musar 2008 που είχες φέρει και τους 4 ή 5 Λούρους του Χατζηδάκη που είχες πιει.
Δ Τελείωσε το κρασί. Πάω να φύγω σιγά σιγά, γιατί θα ανοίξουμε και τρίτο.
Γ Το άνοιξα ήδη. Να κάνω και μια καρμπονάρα;
Δ Είχες και στο χωριό σου καρμπονάρα. Κάνε, άντε.
Εσύ έχεις μεγαλώσει στην Αθήνα;
Γ Ναι, στην Αθήνα. Και η μητέρα μου στην Αθήνα μεγάλωσε. Μόνο ο πατέρας μου μεγάλωσε στο χωριό, στην Ήπειρο, και μετά ήρθε στην Αθήνα όταν πέρασε στο πανεπιστήμιο.
Εσύ ξεκίνησες το τραγούδι σε μεγάλη ηλικία;
Δ Στα 30 μου. Μέχρι τότε έπαιζα κλασική κιθάρα.
Γ Και πότε κατάλαβες ότι το 'χεις με το τραγούδι;
Δ Να σου πω την αλήθεια, πάντα το ήξερα. Πάντα το ένιωθα, απλώς σ' εκείνη την ηλικία άρχισα να το εξασκώ.
Γ Όταν τραγούδησες την Traviata του Verdi πριν μερικούς μήνες, έκανες όλο το Καλλιμάρμαρο να ανατριχιάσει.
Δ Καλά, σιγά. Γιάννη, χρωστάω πολλά στη δασκάλα μου στο Ωδείο Καλαμάτας, η οποία με έσπρωξε πολύ και πήρα υποτροφία να σπουδάσω στην Ιταλία. Επίσης, μεγάλη μάπα η καρμπονάρα.
Γ Χα χα. Συγγνώμη, φίλε, δεν ξαναμαγειρεύω.
Δ Ε, να λέμε αλήθειες.
Γ Αυτό που μου αρέσει σ' εμένα είναι ότι εκτός Λυρικής Σκηνής είσαι πολύ απλός και καθημερινός τύπος. Θέλω να πω ότι ο κ. Πλατανιάς είναι μαγευτικός. Αλλά ο Δημήτρης είναι ένας τεράστιος θεός! Σε ευχαριστώ πολύ για όλα.
Δ Εγώ ευχαριστώ. •

MONSIEUR NICOLAS

Είναι γνωστό ότι στο κρασί όλα συμβαίνουν πολύ αργά. Τα πάντα χρειάζονται χρόνο, φροντίδα και υπομονή. Από την ίδια τη δημιουργία του κρασιού μέχρι την εμπορική του καταξίωση, κάθε γενιά δίνει τη σκυτάλη στην επόμενη, με την ελπίδα να την πάει λίγο παρακάτω.

Μέσα από τις δεκαετίες, τις διαφορετικές γενιές και τη συσσωρευμένη γνώση χτίζονται οι ιστορίες και οι μύθοι. Όμως κάποιες φορές εμφανίζονται άνθρωποι που καταφέρνουν να πηγαίνουν τη σκυτάλη μακρύτερα από όσο τους αναλογεί. Θεωρώ ότι ο Γιώργος Καραμήτρος του Winery Monsieur Nicolas στην Καρδίτσα, ένας αμπελουργός τέταρτης και οινολογίας δεύτερης γενιάς, είναι μια τέτοια περίπτωση.

Ακόμα στα early-fifties του, έχει ήδη διανύσει μια μεγάλη απόσταση, έχοντας πολλά ακόμα να προσφέρει. Από την οικογένειά του πήρε και την αγάπη για το χωριό του, τον ορεινό Μεσσηνικόλα, αλλά και πολύτιμες εμπειρίες από τις πρώτες προσπάθειες οиноποίησης των γονέων, Πάννη και Γιαννούλας Καραμήτρου. Ήταν εκείνοι οι οποίοι αναμπέλωσαν κάποιους από τους παλιούς οικογενειακούς αμπελώνες του προπάππου και δημιούργησαν νέους εμπορικούς δρόμους για το κρασί και το τσίπουρό τους. Ο Γιώργος Καραμήτρος μπήκε στην οικογενειακή επιχείρηση το 1990 σπουδάζοντας στο ΙΕΚ Οινολογίας στην Καρδίτσα, ενώ δέκα χρόνια αργότερα ίδρυσε μια σύγχρονη εταιρεία στα ίχνη της παλιάς, αναπτύσσοντας μια πολύ επιτυχημένη γκάμα προϊόντων μέσα από μια πολύ φρέσκια ματιά τόσο οινολογικά όσο και εμπορικά.

Νέα κρασιά, ευφάνταστα ονόματα, πανέμορφες περιγραφές μέσα από τα μάτια του εικονοπλάστη οινολογού, τα κείμενα του οποίου ανταγωνίζονται τα κρασιά του σε φρεσκάδα και μπρίο. «Μια μπάλα πλαστική με μαύρα και άσπρα μπαλώματα. Να γυρίζει, να φεύγει μακριά με κάθε κλοτσιά. Κοντοπαντέλινα και χρώμα με χαλίκι. Κολόνια και δέρμα αθώο.



Ο Γιάννης Καραμήτρος ελέγχει την πορεία της ζύμωσης.

Τρεις φίλοι και μία μπάλα, τα ωραιότερα απογεύματα της ζωής μου. Και τι δεν θα 'δινα για ένα σουτ ακόμη. Μια μπαλιά να γυρίσει τον χρόνο πίσω και να μη με νοιάζει τίποτα!» Ένα ευαίσθητο κείμενο στην οπίσθια ετικέτα του λευκού «Mois Je M'En Fous!», από 100% Μαλαγουζιά. Μια σειρά κρασιών που εμπνεύστηκε το όνομά της από την αναζήτηση της χαμένης μας παιδικότητας, την ελαφρότητα και την ανεμελιά.

Συναντηθήκαμε με τον Γιώργο και τη Λίτσα Καραμήτρου λίγο καιρό πριν από τον τρύγο, στην όμορφη κάβα τους στο κέντρο της Καρδίτσας. Είναι το βασικό σημείο πώλησης όπου κανείς βρίσκει όλα τα προϊόντα τους αλλά και παλαιωμένες χρονιές, μεγάλες φιάλες και gourmet εκπλήξεις. Ξεκινήσαμε την κουβέντα μας από το παρόν. Το οινοποιείο σήμερα παράγει 180.000 φιάλες ετησίως, με τη μισή παραγωγή να καλύπτεται ισομερώς από τα τρία μονοποικιλιακά «Mois Je M'En Fous!», από 30.000 φιάλες έκαστο: το λευκό από Μαλαγουζιά, το ροζέ από Μοσχάτο Αμβούργου και το ερυθρό από Λημνιώνα. Και τα τρία στοχεύουν στη φρεσκάδα, στη νιότη και στη δροσιά και είναι πολύ απολαυστικά. Το σκερτσόζικο ημίξηρο ροζέ «Από Δυο Χωριά» από 100% Μαύρο Μεσενικόλα παράγεται σε 40.000 φιάλες, ενώ οι υπόλοιπες 50.000 φιάλες μοιράζονται ανάμεσα στο άμεσο «Κυρά της Λίμνης» (100% Ροδίτης), το λεμονάτο και ορुकτό «Δευκαλίων» (100% Ασύρτικο), το ροζέ αφρώδες «Shob» από 100% Λημνιώνα, το πολύπλοκο ΠΟΠ «Messenicola» (70% μαύρο Μεσενικόλα, 30% Syrah), το «Mois Je M'En Fous! Aged Limnionas» και λίγες φιάλες ενός πανέμορφου Chardonnay δομής ονόματι «Noblis» (εμπνευσμένο από τις λέξεις Noble – δηλαδή ευγενές – και Chablis!).

Η κουβέντα μας συνεχίστηκε στο αυτοκίνητο, μέσα από μια μεγάλη βόλτα ανάμεσα στα αμπέλια με θέα τα έλατα, αλλά και στην πανέμορφη τεχνητή λίμνη Πλαστήρα. Βλέποντας τα ελάφια να πίνουν νερό από τη λίμνη, ο Γιώργος τονίζει το πόσο ευεργετική υπήρξε η δημιουργία της το 1960, τόσο σε σχέση με την τοπική πανίδα όσο και με την αμπελοκαλλιέργεια. Ένας γιγάντιος υδάτινος όγκος που δροσίζει τη γη σε περιόδους καύσωνα, σπάει την παγωνιά και γενικότερα αναστέλλει τις καιρικές ακρότητες. Ένα terroir στο οποίο σημαντικό ρόλο παίζουν τα Άγραφα Όρη, στη νότια απόληξη της οροσειράς της Πίνδου. Οι χιονισμένες τους κορυφές υψώνονται γύρω από τη λίμνη, δροσίζοντας και προστατεύοντας τα σχετικά χαμηλού υψομέτρου αμπέλια. Κορυφές που είναι διάσημες και για την επονομαζόμενη «Κοιμωμένη των Αγράφων», μια γυναίκα που κοιμάται, με τα βουνά να δημιουργούν το περίγραμμά της και να τροφοδοτούν τον θρύλο της.

Μετά από λίγο φτάσαμε στον Μεσενικόλα, το γραφικό πετρόχτιστο χωριό που καλλιεργεί το αμπέλι σε βάθος αιώνων. Εδώ βρίσκεται το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας, ενεργό και σήμερα, καθώς βρίσκεται μέσα στη ζώνη ΠΟΠ Μεσενικόλα. Είναι απαραίτητο οι οινοποιήσεις του αντίστοιχου κρασιού να γίνονται εδώ, για να αποδοθεί η ΠΟΠ πιστοποίηση. Ο Γιώργος μου εξηγεί ότι στο οινοποιείο αυτό θα συνεχίσουν να παράγονται όλα τα ερυθρά κρασιά παλαιώσης, ενώ θα λειτουργήσει επίσης χώρος γευσιγνωσίας και παρουσιάσεων. Το επισκέψιμο είναι ακόμα υπό διαμόρφωση και αναμένεται να εξελιχθεί σε έναν πολύ ζεστό και φιλόξενο χώρο, με έμφαση στην πέτρα και στο ξύλο.

Λίγο πριν από την επιστροφή μας στην Καρδίτσα, επισκεπτόμαστε το νέο οινοποιείο, έναν βιομηχανικό χώρο λίγο έξω από την πόλη. Εδώ οινοποιούνται και εμφιαλώνονται όλα τα λευκά και ροζέ κρασιά, όπως επίσης και τα φρέσκα ερυθρά. Πιάνοντας στα χέρια μου τη φιάλη του ροζέ «Mois Je M'En Fous!», διαβάζω από πίσω: «Μικρή είχα ένα ροζ ποδήλατο, από εκείνα με τις βοηθητικές ρόδες. Ανέβαινα και με μια πεταλιά ο κόσμος ήταν δικός μου. Ανοιγόμουν στους μπαξέδες και οι μυρωδιές των λουλουδιών μου ζάλιζαν το κεφάλι. Ο ήλιος με τα χρώματά του ήταν πάντα στο τέλος του δρόμου, να περιμένει να τον φτάσω! Ο ήλιος και τα αρώματα ήταν ο κόσμος μου, ένας κόσμος όπου δεν με ένοιαζε τίποτε άλλο!».

Ο Γιώργος Καραμήτρος δεν είναι απλώς ένας ταλαντούχος οινοποιός. Δεν είναι μόνο ένας ταλαντούχος αφηγητής. Είναι και σκανταλιάρης. Γιατί σκανταλιά δεν είναι να αγνοείς τις νόρμες και τις παραδόσεις ενός ολόκληρου, αρκετά συντηρητικού κλάδου και να παίζεις με τους δικούς σου όρους, αντισυμβατικά και ατίθασα; Αμμοβολημένες φιάλες, φρέσκα ερυθρά before it was cool, ΠΟΠ κρασιά σε τετράγωνες ανάγλυφες φιάλες, γυάλινα πώματα, χρώμα και φαντασία. Εξάλλου, όπως αναφέρει στην πίσω ετικέτα του ερυθρού «Mois Je M'En Fous!»: «Το σκασιαρχείο και τα πρώτα φιλιό! Αυτά πεθύμησα! Να κλέβω χρόνο γι' αυτά που αγαπώ.

Να ξεστρατίζω! Να περιπλανιέμαι με τους συμμαθητές μου στους αγρούς, να “χάνομαι” σε αρώματα και γεύσεις. Να με κοιτάει το κορίτσι μου και ο κόσμος όλος να είναι μόνο τα μάτια της! Σε αυτόν τον κόσμο θέλω να ξαναγυρίσω, γιατί σε αυτόν δεν με ένοιαζε τίποτα!».

Είναι προφανές ότι το Winery Monsieur Nicolas ξέρει να παίζει. Με 100 στρέμματα ιδιόκτητων και 250 στρέμματα συνεργαζόμενων αμπελώνων, παραγωγή 180.000 φιαλών ετησίως και εξαγωγή της μισής ποσότητας σε διάφορες χώρες –με κύρια αγορά τον Καναδά–, το Winery Monsieur Nicolas αποτελεί έναν πολύ σημαντικό παίκτη της Κεντρικής Ελλάδας και βέβαιο πρωταγωνιστή της περιοχής της Καρδίτσας. Με φιλοδοξία, δίψα για καταξίωση και κέφι. Πατί το σημαντικότερο ίσως επίτευγμά τους είναι ότι φαίνεται να κατακτούν κορυφές, ενώ το διασκεδάζουν. •

ΕΠΑΝΩ
Ο Γιάννης και η Γιαννούλα
Καραμήτρου δοκιμάζουν τα
κρασιά τους.

ΚΑΤΩ
Ο Γιώργος Καραμήτρος στον
αμπελώνα.



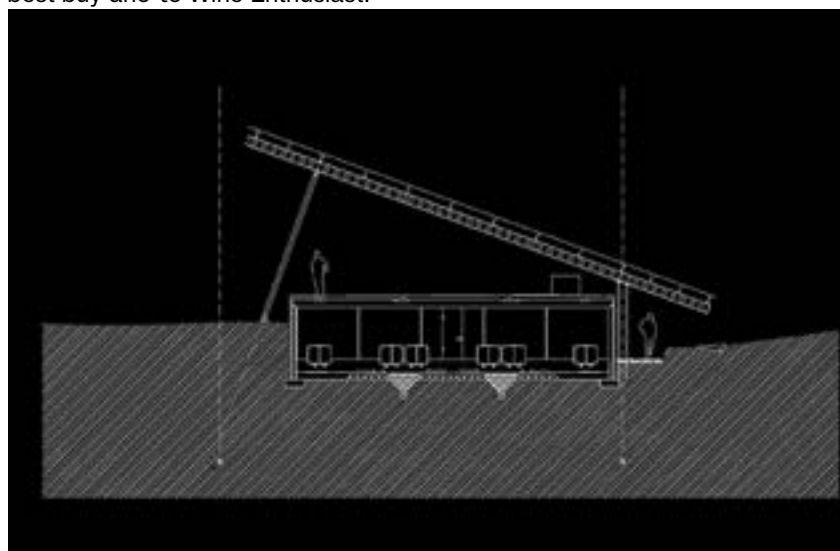


PEREGRINE

Το να συμπεριλάβει κάποιος ως προορισμό το οινοποιείο Peregrine στο ταξίδι του είναι εύκολο. Το δύσκολο είναι να φτάσει έως εκεί, αφού βρίσκεται στη Νέα Ζηλανδία.

Αρχικά μπορεί να αναρωτηθεί πώς κάποιος αποφάσισε να δημιουργήσει ένα οινοποιείο στην περιοχή της κοιλάδας Gibson, χωρίς να έρθει κυριολεκτικά αντιμέτωπος με τους ισχυρούς ανέμους της. Την απορία λύνει η δομή του κτιρίου, αφού πρόκειται ουσιαστικά για ένα μισοβυθισμένο στο έδαφος τσιμεντένιο καταφύγιο, με μια μεταλλική κατασκευή που προεξέχει και αντιστέκεται στις αντιξοότητες του κλίματος της περιοχής. Το όνομά του εξάλλου δεν είναι τυχαίο, αφού Peregrine (πετρίτης) είναι ένα μεγαλοπρεπές πουλί που καταφέρνει να επιβιώνει σε δύσκολες συνθήκες όπως αυτές που επικρατούν εκεί. Βρίσκεται στο Queenstown, όπου το κλίμα για τα κρασιά είναι ιδανικό, αφού είναι ηπειρωτικό με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και δροσερές νύχτες, ενώ στην εξίσωση μπαίνει και η εξαιρετική ορυκτότητα του εδάφους. Το οινοποιείο, προσαρμοσμένο στις αυξανόμενες απαιτήσεις της Νέας Ζηλανδίας, έχει τη δυνατότητα να επεξεργάζεται ετησίως 650 τόνους κρασιού.

Η premium παραγωγή είναι ένα μοναδικό Pinot Noir με τη σφραγίδα του Otago, ενώ η φιλοσοφία των ιδιοκτητών είναι αυτή της ελάχιστης παρέμβασης, με τον ιδιοκτήτη του Greg Hay να λέει χαρακτηριστικά: «Όσα λιγότερα κάνεις, τόσο περισσότερα κερδίζεις». Το κτίριο είναι εντυπωσιακό. Μια ράμπα με κλίση οδηγεί τους επισκέπτες στην είσοδο του χώρου, με τη σιδερένια οροφή να δεσπόζει. Το κουβούκλιο εισόδου είναι κατασκευασμένο από ημιδιαφανές πλαστικό, δίνοντας στο κτίριο μια πιο ανάλαφρη διάσταση σε σχέση με το τραχύ τοπίο. Το κελάρι είναι ένας συνδυασμός από γυαλισμένο μπετόν που χωρίζεται από τέσσερις σειρές με βαρέλια που λούζονται από ένα φως ατμοσφαιρικό, σχεδόν μυσταγωγικό. Στο tasting room η αντίθεση είναι μεγάλη, καθώς κυριαρχεί το γυαλί αλλά και ένα έντονο σμαραγδί χρώμα. Η επίσκεψη ολοκληρώνεται στη βεράντα του κτιρίου, με θέα από την οροφή που κόβει την ανάσα. Τα προϊόντα του οινοποιείου βραβεύονται σε διεθνείς διαγωνισμούς, με το Sauvignon Blanc του 1999 να έχει διακριθεί με ασημένιο μετάλλιο στο Wine Challenge του Λονδίνου και το Pinot Gris του 2000 να ανακηρύσσεται best buy από το Wine Enthusiast. •



Τομή του οινοποιείου που το δείχνει βυθισμένο στο έδαφος.

ΤΟ ICON ΜΑΣ ΕΛΕΙΨΕ;

Το ελληνικό κρασί έχει κάνει πολύ σημαντικά βήματα προς την ενηλικίωση, παρά τις παιδικές ασθένειες που ακόμα το ταλαιπωρούν από καιρού εις καιρόν.

Και τι θα πει ενηλικίωση; Πότε κάποιος λειτουργεί ως ενήλικας αλλά και νιώθει ενήλικας σε ψυχικό επίπεδο; Όταν αναλαμβάνει την ευθύνη γι' αυτό που είναι και γι' αυτό που κάνει. Όταν δεν ψευδεται μπροστά στον καθρέφτη του. Όταν γνωρίζει το εφικτό την ώρα που ονειρεύεται. Είναι γεγονός ότι η Ελλάδα έχει αρκετά local wine icons. Κρασιά που αποτελούν το ιερό δισκοπότηρο των αντίστοιχων οινοποιείων και εξαντλούνται κάθε χρονιά, μπαίνοντας με συνέπεια στο στόχαστρο των Ελλήνων οινόφιλων και συλλεκτών. Κρασιά με υψηλή τιμή και αποδεδειγμένη αξία. Ο καημός μας, βέβαια, είναι κάποιο ή κάποια από τα local icons που μόνο στην Ελλάδα και στις απανταχού ομογένειες του εξωτερικού αναγνωρίζονται και εκτιμώνται να γίνει global. Να έρθει δηλαδή μια μέρα που ο –μη Έλληνας– οινόφιλος στο Λονδίνο, στο Παρίσι, στο Αμβούργο, στη Σιγκαπούρη, στο Χονγκ Κονγκ, στις ΗΠΑ, στη Σαγκάη και στο Σίδνεϊ να αναζητά, να απολαμβάνει, να επιδεικνύει τα συγκεκριμένα κρασιά. Να ακουμπάει με περηφάνια πάνω στο τραπέζι το ελληνικό icon και από τους συνδαιτυμόνες να βγαίνει ένα ανεπιτήδευτο «Wow! Στ' αλήθεια, θα ανοίξεις αυτό;».

Λίγο pause στην ονειροπόληση.

Ας δούμε τι γίνεται στην πραγματικότητα, και μάλιστα λίγο πέρα από την αυλόπορτά μας. Υπάρχουν οινοπαραγωγικές περιοχές που δεν λογίζονται ως περιοχές ανάθρεψης icon κρασιών· παρ' όλα αυτά προσφέρουν κρασιά με εκπληκτική ποιότητα, πολυπλοκότητα και αντοχή στον χρόνο. Όπως για παράδειγμα το Margaret River της Δυτικής Αυστραλίας: υπέροχα Semillon, υπέρκομψα Cabernet Sauvignon και τραγανά Sauvignon Blanc, μαζί με την τοπική, πιο φίνια εκδοχή του Shiraz περιμένουν τους οινόφιλους του κόσμου να τα ανακαλύψουν. Φθηνά δεν τα λες, αλλά σε κάθε περίπτωση οι τιμές τους παραμένουν διψήφιες. Πουλάνε αρκετά στον τοπικό τουρισμό, ενθουσιάζουν τους Αυστραλούς οινόφιλους, άντε και μερικούς Ασιάτες, ενώ έχουν και ένα ρημαδο-niche κοινό στο Λονδίνο. Αλλά μέχρι εκεί. Ποιος οινόφιλος εκτός Αυστραλίας σκέφτεται το Margaret River όταν η συζήτηση πηγαίνει σε icon κρασιά και περιοχές; Και λοιπόν; Ιδρώνει νομίζετε κανείς στο Περθ επειδή δεν λογίζονται τα κρασιά τους ως icons;

Στη γειτονική Νέα Ζηλανδία έχουν πετύχει κάτι πολύ δυσκολότερο από τη δημιουργία ενός ή μερικών icon wines. Έχουν καταφέρει εξαγωγικά να ζητήσουν και να πληρωθούν την υψηλότερη τιμή ανά λίτρο για τα κρασιά τους, πάνω από όλες τις χώρες του κόσμου, εκτός της Γαλλίας φυσικά. Όταν η ύψιστη Ιταλία μεσοσταθμικά πουλάει προς 2,99 ευρώ (τιμή λίτρου), η Χιλή 1,87 ευρώ, η Αργεντινή 1,63 ευρώ, η Ισπανία 1,30 ευρώ, η Νέα Ζηλανδία έχει καταφέρει να βάζει στο παντελόνι 3,94 ευρώ το λίτρο, ακόμα υψηλότερα και από τα 3,18 των ΗΠΑ*. Και δεν ξέρω τι στόχο έχουν βάλει στα συμβούλιά τους, δεν αποκλείεται όμως να πλησιάσουν ακόμα περισσότερο τη Γαλλία των 6,42 ευρώ ανά λίτρο. Η επίτευξη αυτού του στόχου, εκτός από την ενότητα και την ομαδικότητα που προϋποθέτει, καταφέρνει να φέρει πίσω σοβαρό κεφάλαιο για επενδύσεις, χρόνο και πόρους. Από τα οποία κάποια στιγμή ίσως προκύψουν και icons. Αν βέβαια θέλουν οι Νεοζηλανδοί, που δεν βλέπω να καίγονται.

Ας κάνουμε όμως μια παρένθεση, για να περιγράψουμε το global icon κρασί. Ένα κρασί που συλλέκτες από όλο τον κόσμο, χωρίς καμία άμεση σχέση με την εθνικότητα του κρασιού και άρα χωρίς συναισθηματισμούς, επιθυμούν να το ξαπλώσουν στα κελάρια τους. Ένα κρασί για το οποίο οι τιμές για τις ώριμες χρονιές ανεβαίνουν, για το οποίο γίνονται κάθετες δοκιμές και παρουσιάσεις στα σημαντικότερα wine clubs, για το οποίο υπάρχει ζωηρό ενδιαφέρον από το stock market του κρασιού. Ένα κρασί καταγεγραμμένο στην παγκόσμια βιβλιογραφία, από μια περιοχή η οποία επίσης είναι εδραιωμένη.

Σε ποικιλιακό επίπεδο, αν δούμε τις λίστες στα sites δημοπρασιών και επενδύσεων σε κρασί, τα περισσότερα διεθνή wine icons προέρχονται από τις εξής ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah / Shiraz, Chardonnay. Εντάξει, υπάρχουν και δύο ισπανικά ιερά τέρατα, η Vega Sicilia και το Pingus, που βασίζονται στο Tinto Fino (Tempranillo), αλλά μάλλον αποτελούν εξαίρεση, άσε που το στιλ των κρασιών αυτών είναι καθαρά διεθνοποιημένο, με οδηγό το Bordeaux. Ποια είναι τα διεθνή icons της Ιταλίας; Τα εξαιρετικά μεν, βασισμένα στο Sangiovese δε, Chianti Classico των Castello di Volpaia, Castelo di Ama, Querciabella και Fontodi; Όχι, αυτά πωλούνται από 20 έως 40 ευρώ. Global Icons θεωρούνται μόνο τα Bordeaux blends των Sassicaia, Masseto, Solaia, Ornellaia και Tua Rita. Δηλαδή Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Πριν από κάποια χρόνια οι Έλληνες οινοπαραγωγοί κάθισαν γύρω από ένα τραπέζι και αποφάσισαν ότι θέλουμε ως χώρα να προσελκύσουμε τους αγοραστές του εξωτερικού με όχημα τις τοπικές μας ποικιλίες. Να τους μάθουμε από το μηδέν να προφέρουν και να δοκιμάζουν το Ασύρτικο, τη Ρομπόλα, το Ξινόμαυρο και τη Μαυροδάφνη. Μια στρατηγική πιο βραδυφλεγής, όμως ίσως μακροπρόθεσμα πιο ανταποδοτική, αλλά και ηθικά ορθότερη, καθώς διαφυλάσσουμε και αναδεικνύουμε έτσι τον ανεξάντλητο ελληνικό ποικιλιακό πλούτο. Όμως εκείνη τη στιγμή, όταν αποφασίσαμε –ορθώς κατά τη γνώμη μου– να στηθούμε με τις Κυδωνίτσες και τις Λημνιώνες, έκλεισε για πάντα η οδός προς την icon καταξίωση. Επιλέξαμε να είμαστε εξωτικοί, σπάνιοι και αυθεντικοί. Όταν όμως παίρνεις μια απόφαση στη ζωή σου, δεν μπορείς να διακατέχεσαι από μοιρολατρία γι' αυτά που έχασες. Μόνο να ελπίζεις γι' αυτά που μπορείς να καταφέρεις. Όπως και στις ανθρώπινες σχέσεις ένα πράγμα. →


DOMAINE
COSTA LAZARIDI



Όταν η γη πρωταγωνιστεί.

Από τον βιολογικής καλλιέργειας αμπελώνα μας
στις όχθες της λίμνης Μαραθώνα.

www.domaine-lazaridi.gr

Νιώθω ότι η ανάγκη αρκετών Ελλήνων οινόφιλων για μερικά παγκοσμίως αναγνωρισμένα ελληνικά wine icons είναι μάλλον προϊόν ματαιοδοξίας. Τι θα γινόταν, όμως, αν αφήναμε στην άκρη το «γιατί αυτοί και όχι εμείς;» και συνεχίζαμε ακομπλεξάριστα να απολαμβάνουμε, να συλλέγουμε, να παλαιώνουμε τα σπουδαία ελληνικά κρασιά;

Τώρα που το σκέφτομαι, θα μπορούσαμε και εμείς θεωρητικά –μόνο θεωρητικά όμως– να μπούμε στον παγκόσμιο icon wine χορό. Αλλά θα έπρεπε να υπήρχε η δυνατότητα ένα οινοποιείο να μπορεί να ξεκολλήσει από εκεί που βρίσκεται και να κολλήσει κάπου αλλού. Φανταστείτε δηλαδή να μπορείς –à la SimCity– να ξεκολλήσεις το La Tour Melas από τον Αχινό, το Lacules από την Κορώνη, τον Κατσαρό από την Κρανιά, το Βιβλία Χώρα από το Κοκκινόχωρι, τον Τσέλεπο από την Αρκαδία, την Costa Lazaridi από τη Δράμα και το Δύο Ύψη από την Αμαλιάδα και να τα κολλήσεις όλα μαζί στο πιο ασημαντό οινικά χωριό, ας πούμε στο Μαυρολιθάρι Φωκίδας. Να τσοντάρουν όλοι λεφτά και να φτιάξουν ένα μισελενάτο εστιατόριο στην πλατεία του χωριού με τα κρασιά όλων. Και ταυτόχρονα, τα κρασιά να κόστιζαν από 70 ευρώ και πάνω (υπάρχουν προϋποθέσεις γι' αυτό, αλλά υποθετικά μιλάμε, ότι θέλουμε λέμε!). Ε, τότε μπορεί το Μαυρολιθάρι να έκανε όνομα σε παγκόσμιο επίπεδο, πολύ πιθανώς μεγαλύτερο –οινικά πάντα– από αυτό της Σαντορίνης, της Νάουσας και του Αμυνταίου!

Είναι και το άλλο. Τα Super Tuscans βρίσκονται εκεί που βρίσκονται γιατί έπαιξαν το premium παιχνίδι μια εποχή που δεν είχε καθόλου συνωστισμό εκεί, όταν έπαιξαν premium μόνο οι Γάλλοι και οι Αμερικανοί. Το Sassicaia του 1968, που ήταν το πρώτο ιταλικό Super Tuscan, κυκλοφόρησε το 1971, ενώ τα αμπέλια από τα οποία προερχόταν είχαν φυτευτεί το 1944.

Για πολλά χρόνια χρησίμευε για την προσωπική ευχαρίστηση του Marchese Mario Incisa della Rocchetta, πριν μπει στα ακριβότερα κελάρια του κόσμου. Και για να είμαστε δίκαιοι, μετά τους Ιταλούς δεν μπορεί να έχει σειρά το Μαυρολιθάρι, ακόμα και αν έχει να επιδείξει μαγευτικούς Κοκκινόμυλους και Cava Αμέθυστους, όταν τα icons της Χιλής έχουν πιάσει στασίδι προσπαθώντας να αναγνωριστούν ως icon από τη δεκαετία του 1990! Τα Clos Apalta, Almaviva, Don Melchor, Señal και Viñedo Chadwick σίγουρα προηγούνται, καθώς έχουν στηθεί ως premium σε αμπελουργικό, οινολογικό, εμπορικό και τιμολογιακό επίπεδο εδώ και σχεδόν 30 χρόνια. Ναι, τα icon κρασιά λειτουργούν με επετηρίδα.

Νιώθω ότι η ανάγκη αρκετών Ελλήνων οινόφιλων για μερικά παγκοσμίως αναγνωρισμένα ελληνικά wine icons είναι μάλλον προϊόν ματαιοδοξίας. Τι θα γινόταν, όμως, αν αφήναμε στην άκρη το «γιατί αυτοί και όχι εμείς;» και συνεχίζαμε ακομπλεξάριστα να απολαμβάνουμε, να συλλέγουμε, να παλαιώνουμε τα σπουδαία ελληνικά κρασιά; Να τα μάθουμε στους φίλους μας, στους επαγγελματίες μας. Να τα μεταχειριστούμε με σεβασμό, μεταλαμπαδεύοντας το πάθος μας γι' αυτά στους επισκέπτες της χώρας μας, τον πιο συνεπή και ειλικρινή μας πελάτη. Να αναγνωρίσουμε ότι τα global icons, τα Petrus και τα Penfolds δικαίως βρίσκονται εκεί που βρίσκονται. Και κυρίως να συμφιλιωθούμε με την ιδέα ότι σε εμάς δεν χρωστάει κανένας τίποτα. •



winery
diamantakis

DIAMANTOPETRA
VIDIANO • ASSYRTIKO

Decanter

Blind tasted by **Ronan Sayburn MS, Beth Willard, Andy Howard MW**
(Decanter's Wines of the Year tasting, London, 15 Oct 2020)
Part of Wines of the Year 2020:
white wines
95

Rich, powerful, distinctive Greek blend with lovely ripeness of stoned fruits, saline minerality and an underlying smokiness. Very good use of oak here, subtle but adds to the complexity on the palate. Long, distinctive and smoke on the finish.

Drinking Window 2021 - 2026

  www.diamantakiswines.gr



EXOTIQUE



WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY

WineArtEstate.com

SPIRITS

Mai Tai kind of life

Υπάρχει πάντα μια στιγμή που κάτι σημαίνει για μας και που τυχαία, ή μάλλον ασυνείδητα, κάτι ξεκινάει. Ίσως να μην ισχύει και τίποτε απ' όλα αυτά, αλλά απλώς τα πράγματα να συμβαίνουν και μετά ο νους να ενώνει τα κομμάτια του puzzle.

Είναι δεκαετία του '90, είμαι 20 χρονών, φοιτήτρια. Βρίσκομαι στο μπαρ του Four Seasons στην Τζακάρτα, στην Ινδονησία. Οικογενειακό ταξίδι με τους γονείς. Συναντώ στο μπαρ του ξενοδοχείου έναν τύπο αρχαιο-ολόγο, ενδιαφέροντα. Πρέπει να δείξω ότι δεν είμαι πιτσιρικά. Κοιτάζω το μενού, παραγγέλνω Mai Tai. Δεν το έχω ξαναπιεί. Τα κοκτέιλ για μένα μέχρι τότε ήταν τα B-52 στις χοροεσπερίδες του σχολείου και κανένα γλυκανάλατο Bailey's ή Screwdriver με προκάτ πορτοκαλάδα στα πάρτι μετά το λύκειο. Μια ζωντανή ορχήστρα στην άκρη του μπαρ παίζει το «Unchained Melody», Righteous Brothers. Το θυμάμαι ακόμα εκείνο το Mai Tai. Με τον ίδιο τρόπο που θυμάμαι τη γαρίδα του Senderens, τον πουρέ του Robuchon ή τη σαλάτα με σπανάκι, αυγό ποσέ και τρούφα του Philippe Rochat. Δυνατό, εξωτικό, πολύπλοκο, γαστρονομικό.

Δεν ξέρω αν φταίει το ότι ήμουν 20, ταξίδι σε μια υπέροχη, τόσο πολυδιάστατη χώρα, πίνοντας το πρώτο μου «κανονικό» κοκτέιλ με έναν τύπο που αρχίζω να ερωτεύομαι. Αλλά αυτό το Mai Tai αποτέλεσε σημείο αναφοράς γευστικό για τα κοκτέιλ στη ζωή μου. Το φλερτ κράτησε λίγο, μα σαν να ήταν αυτό το Mai Tai η αρχή για μια αναζήτηση. Λίγα χρόνια μετά, σε ένα πεντάστερο ξενοδοχείο στην Κρήτη, παραγγέλνω Mai Tai στη βεράντα την ώρα του ηλιοβασιλέματος. Ήρθε ένα κόκκινο γλυκερό υγρό. Δεν καταπινόταν. Από κει και στο εξής, σχεδόν πάντα, όπου κι αν πήγαινα, έπαιρνα Mai Tai. Και έπειτα ήξερα αν άξιζε να δοκιμάσω οτιδήποτε άλλο.

Μιλάμε για τη δεκαετία του '90. Εκείνη την εποχή στην Αθήνα πηγαίναμε για πολυνησιακό στο White Elephant, για γαλλική κουζίνα (με σέρβις με το γάντι) στο Athenaeum και εξτραβαγκάντζα γαστρονομική στον Κλάους στο Bajazzo. Υπήρχε ο Ηριδανός. Το club μας ήταν το Wild Rose. Στο Λονδίνο πηγαίναμε στο Ministry of Sound και στο Simpson's in the Strand. Ήταν η εποχή που σημασία είχε να κρατάς ένα ποτήρι. Ποιον ενδιέφερε τι είχε μέσα. Τα «κορυφαία» μπαρ της εποχής στην Αθήνα έριχναν γρεναδίνη μέσα σε ρούμι και το έφερναν για Mai Tai... Έπειτα ήρθε η χρυσή εποχή της καϊπιρίνια. Το trendy ποτό που είχα πρωτοπιεί σε ένα cocktail bar κάπου στα τέλη των '90s στο Λονδίνο ήρθε στην Ελλάδα σχεδόν μετά από μία πενταετία. Όλοι έπιναν καϊπιρίνια ή κάτι που προσομοίαζε σε αυτήν! Μια πιο φρέσκια ματιά στο κοκτέιλ μπορούσες να βρεις στο Λονδίνο μόνο. Πήγαινες νωρίς στο Milk and Honey (πιο αργά ήταν για members only) και στο Παρίσι στο υπέροχο Curio Parlor. Περίπου τότε, ίσως λίγο αργότερα –οι χρόνοι πια μπερδεύονται–, ανακάλυψα και το Bramble Bar στο Εδιμβούργο, με τα Tea Time Martinis.

Κάπου τότε γνώρισα το Bar Guru Bar. Τι απίστευτο μπαρ. Σε όλα του. Μουσικές, κοκτέιλ, ατμόσφαιρα, hosting. Εκεί πρωτοείδα τον πρωτόπορο Θάνο (Προυνταρού), ιδιοκτήτη του Baba au Rum, τον Χρήστο (Χουσέα) με το θρυλικό 42 αργότερα, τον Μιχάλη Μένεγο, τον άνθρωπο που γνώριζε τότε την παγκόσμια μπαρ σκηνή καλύτερα από όλους. Θυμάμαι το Jazz Upstairs με τις live jazz μπάντες και τα φανταστικά κοκτέιλ του Μιχάλη. Το κλείσιμο του Guru το 2009, συμβολικά και μη, σηματοδότησε το τέλος μιας εποχής και την αρχή μιας άλλης. Ίσως γιατί συνέπεσε και με το μεγάλο μπουμ των social media, που συγκέντρωσε τους bartenders σε μια παγκόσμια κοινότητα, αλλά και με τη νέα κουλτούρα των κοκτέιλ που τότε άρχισε να βρίσκει δυναμικά τον δρόμο της παγκοσμίως.

Μέχρι τότε, με εξαίρεση το καταπληκτικό αυτό μέρος που όλη η γενιά μου λάτρεψε, υπήρχαν πολλά μπαρ (θυμάμαι λίγα) και τα κλασικά ποτάδικα, όπως το Galaxy στη στοά της Σταδίου, το 56, το Au Revoir. Πιο αγαπημένο μου ήταν και είναι το Galaxy. Το ωραιότερο μπαρ του κόσμου. Καθόμασταν στην μπάρα, αμέσως μετά τη δουλειά στο περιοδικό. Μόνο στην μπάρα. Όταν δεν είχε θέση, ο κύριος Γιάννης με τον δικό του τρόπο μού έβρισκε, και σε χρόνο dt είχε ήδη σερβίρει το extra dry Martini μου και το νερό. Το Martini του κυρίου Γιάννη δεν ήταν ούτε shaken ούτε stirred. Το χτυπούσε με τον πάγο, μαζί με το τζιν. Το βερμούτ ελάχιστο. Ο σύγχρονος bartender θα κοπανούσε το κεφάλι του αν το έβλεπε. Αλλά ήταν το καλύτερο Martini του κόσμου για μένα. Γιατί εκείνα ήταν τα ωραιότερα βράδια, οι πιο βαθιές συζητήσεις, τα πιο ουσιαστικά φλερτ. Εκεί κατάλαβα ότι το μπαρ είναι το hosting. Η φιλοξενία και η επικοινωνία.

Εννοείται ότι μαγικά Martini ήπια σε πολλά μπαρ και σε πολλά μέρη του κόσμου. Πώς να ξεχάσω τα Martini του Δημήτρη Κιάκου στο υπέροχο The Gin Joint. Μόνο ένας τύπος σαν τον Δημήτρη, με την ευγένεια, την καλλιέργεια και τις ευαισθησίες του, μπορεί να είχε ένα τέτοιο μαγαζί. Έμαθε την κουλτούρα του τζιν στον κόσμο. Πώς μπορώ να ξεχάσω εκείνο το αποχαιρετιστήριο πάρτι πριν από τρία χρόνια. Ευτυχώς, ο Δημήτρης άνοιξε το Λοκάλι, ένα πανέμορφο μαγαζί με υπέροχα κοκτέιλ. Πάντα εδώ θα βρεις κι ωραία Martini. Είναι υπέροχο και αυτό που φτιάχνει με O/purist άλμη και ελιά Καλαμών.

Όσο για Mai Tai; Αυτό του Baba au Rum θα σου μείνει αξέχαστο. Να μην πας με αυτοκίνητο, γιατί θα πιεις και δεύτερο. Και μη ρωτήσεις ποιο ρούμι βάζει ο Θάνος. Είναι blend. Το δικό του μυστικό blend από υπέροχα ρούμια της Καραϊβικής. Και αν αγαπάς το ρούμι, εδώ θα βρεις και μία από τις καλύτερες συλλογές στον κόσμο. Ο Θάνος είναι τελειομανής. Με γνώσεις σε διάφορους τομείς, πολλά ενδιαφέροντα, πολυταξιδεμένος. Ένας άνθρωπος που έχει μια Mai Tai ζωή. Γι' αυτό το φτιάχνει τόσο όμορφο. Το μπαρ του συγκαταλέγεται στα 50 καλύτερα του κόσμου τα τελευταία 10 χρόνια τουλάχιστον. Τα μενού του είναι μικρά έργα τέχνης. Ή μήπως μεγάλα. Τα πουλάει και στο site του. Μαζί με Supercalifragilisticexpialidocious κάλτσες που έχουν επάνω ζωγραφισμένα Martini, τις υπέροχες Mai Tai μπλούζες που βλέπεις να τις φορούν σε όλο τον κόσμο.

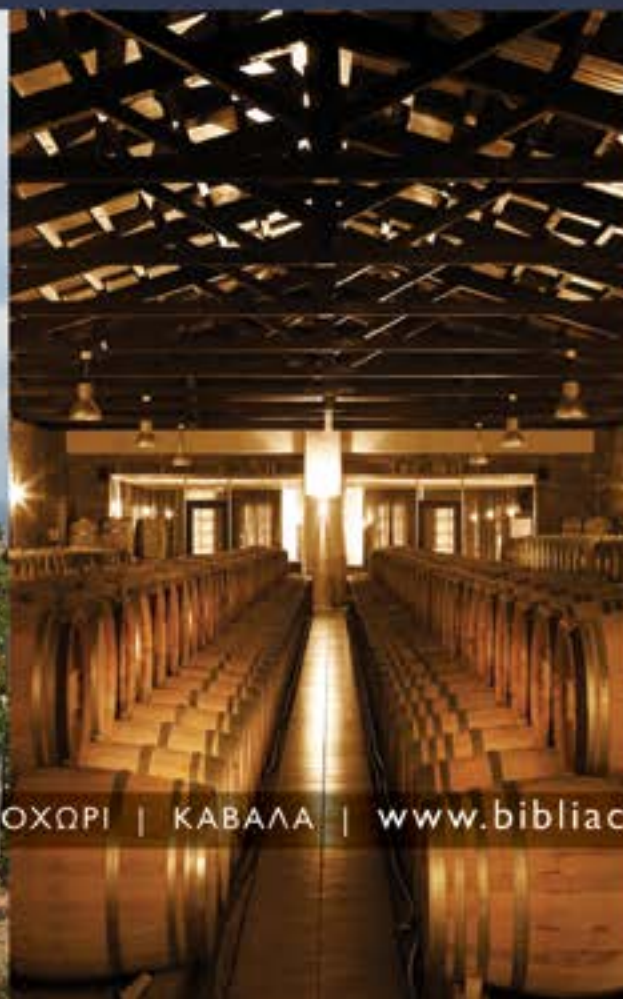
Και μην ξεχνάς. Μπορεί το «αγαπημένο» μου να είναι το Galaxy, αλλά είναι αυθαίρετη, biased επιλογή. Τα σύγχρονα μπαρ της Ελλάδας είναι φανταστικά. Η χώρα μας διαθέτει μία από τις κορυφαίες μπαρ σκηνές στον κόσμο. Είναι γαστρονομικοί χώροι. Προσφέρουν γαστρονομικές εμπειρίες επιπέδου. Γιατί αγκαλιάζονται από φρεσκάδα και από ανθρώπους βαθιά καταρτισμένους και με μεγάλο πάθος για τη δουλειά τους. Και να σου πω και κάτι: Μπορείς αρκετά εύκολα να πιεις ένα ποτό σε κάποια από τα καλύτερα μπαρ του κόσμου με 10-12 €. Ήδη στην Ελλάδα έχουμε τα δύο από τα Worlds 50 Best Bars, το The Clumsies και το Baba au Rum, και ένα από τα Worlds 100 Best Bars, το Barro Negro. Αλλά πέρα από αυτά, σε κάθε πόλη της Ελλάδας πια θα βρεις καλά μπαρ.

Δεν ξέρω πώς από την Τζακάρτα και το Wild Rose έφτασα εδώ, αλλά τι να σου πει ο προορισμός χωρίς τις διαδρομές. Η ζωή είναι τόσο φτωχή χωρίς αυτές. Το λέει και ο ποιητής. •

ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr

WINE TRAVELLER

Οινοτουρισμός μετά την πανδημία

Αναμφισβήτητα, ο οινοτουρισμός αποτελεί έναν κλάδο που πληγώθηκε βαθιά από την πανδημία τα τελευταία δύο χρόνια.

Ειδικά στη χώρα μας, όπου αυτό το είδος τουρισμού εξακολουθεί να βρίσκεται σε στάδιο πολύ πρώιμης ανάπτυξης, η πανδημία έριξε τη σαρωτική σκιά της πάνω του και σίγουρα επέβαλε ένα βίαιο και –δυστυχώς σε αρκετές περιπτώσεις– καθοριστικό πισωγύρισμα σε κάποιες πρωτοβουλίες και δράσεις που είχαν αρχίσει διστακτικά να αναπτύσσονται. Ας κοιτάμε όμως μπροστά και ας κρατήσουμε στη φαρέτρα μας, ήδη, μια σχετική ανάκαμψη στη φετινή τουριστική σεζόν, που ακολούθησε – με κάποια υστέρηση – τη σημαντική ανάκαμψη που παρατηρήθηκε στο κεντρικό τουριστικό προϊόν της χώρας μας. Κι ενώ όλοι προσδοκούμε μια ολική επαναφορά του ελληνικού τουρισμού το 2022 και αντίστοιχα και ο οινοτουρισμός δικαιούται να ευελπιστεί, τουλάχιστον στο μερίδιο της εισαγόμενης πίτας που του αναλογεί, θα ήθελα να θέσω τον προβληματισμό μήπως έχει έρθει η ώρα να στρέψουμε το βλέμμα και στον εσωτερικό τουρισμό και, με αιχμή του δόρατος τον οινοτουρισμό, να αναδείξουμε σημαντικές, ενίοτε τουριστικά όχι ανεπτυγμένες περιοχές της χώρας μας.

Προκειμένου να απαντήσουμε στο ερώτημα αυτό, ας επιχειρήσουμε να αναδείξουμε πτυχές της ψυχολογίας των εσωτερικών τουριστών της χώρας μας, κρίνοντας εν πολλοίς εξ ιδίων τα αλλότρια. Αυτό που με σιγουριά μπορούμε να ισχυριστούμε είναι ότι οι εσωτερικοί τουρίστες θέλουν να συνεχίσουν την τάση που εγκαινίασαν κατά τη διάρκεια της πανδημίας, να (ξανα-)ανακαλύψουν την Ελλάδα και τις ομορφιές της, και στο πλαίσιο αυτό να επισκέπτονται μέρη με λιγότερο κόσμο, πιο κρυμμένα, πιο ανεξερεύνητα. Σαν επέκταση αυτού, θεωρώ ότι μπορούμε να προσδιορίσουμε τρεις νέες τάσεις που είναι ικανές να χαρτογραφήσουν ένα νέο τοπίο στον εσωτερικό οινοτουρισμό.

Ας ονομάσουμε κωδικοποιημένα την πρώτη «επιστροφή στις ρίζες» ή, επί το αγγλικότερον, «back to basics». Κατά τη διάρκεια της πανδημίας, πολλοί από εμάς ανακάλυψαν τη χαρά των μικρών απολαύσεων, από την οικιακή μαγειρική έως τις κοντινές εκδρομές που συνδυάζονται με απλές δραστηριότητες, όπως η πεζοπορία. Ταυτόχρονα, η ανάγκη για ασφάλεια και η οικονομική αβεβαιότητα επαναπροσδιόρισαν τη στόχευση των ταξιδιών και τα περιόρισαν σε πολλές περιπτώσεις σε κοντινούς προορισμούς. Επίσης, η «επιστροφή στις ρίζες» συνάδει με το διαρκώς αναπτυσσόμενο κίνημα του «slow living», που πρεσβεύει την επιβράδυνση των εξαντλητικών ρυθμών της καθημερινότητας με κύριο αντίβαρο μικρές καθημερινές απολαύσεις. Σε αυτό το πλαίσιο ο εσωτερικός οινοτουρισμός προβάλλει ως εξαιρετική πρόταση διαδραστικής εμπειρίας.

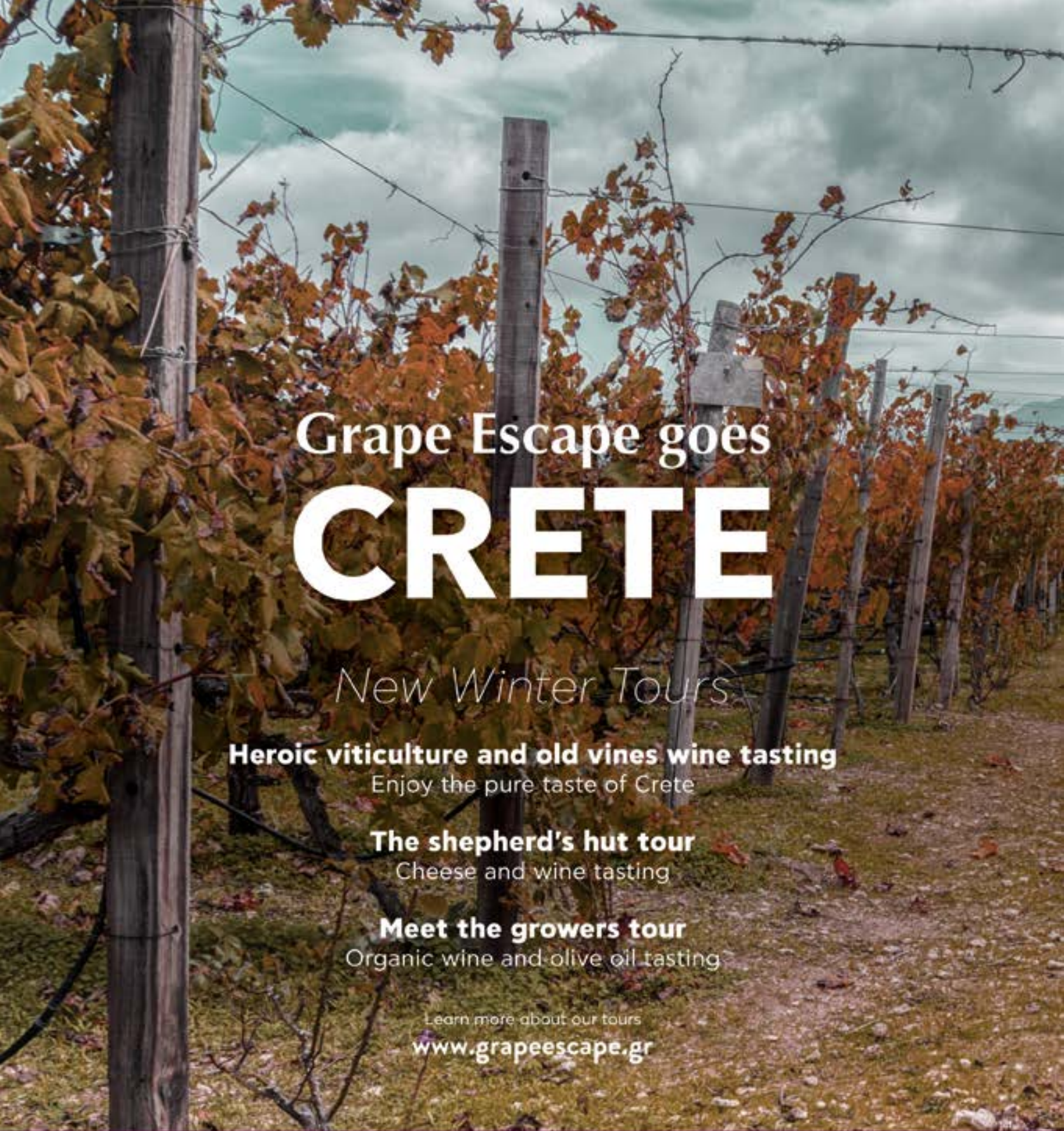
Η δεύτερη τάση μπορεί να κωδικοποιηθεί ως «εκτιμώ τον τόπο μου και καθετί ντόπιο». Ένα σχεδόν οικουμενικό συμπέρασμα είναι ότι η πανδημία ενεργοποίησε ισχυρά τοπικιστικά αντανάκλαστικά και επανέφερε στο προσκήνιο την εκτίμηση για τη χώρα μας, τα προϊόντα της, την ύπαιθρό της, ακόμη και γι' αυτούς που επέλεξαν να ζουν και να δημιουργούν μακριά από τα αστικά κέντρα.

Η τρίτη τάση, που είχε ήδη αρχίσει να εδραιώνεται στη χώρα μας, αλλά σίγουρα η πανδημία λειτούργησε ως καταλύτης στην κατεύθυνση αυτή, μπορούμε να την προσδιορίσουμε ως «αναζήτηση των τροφών που μας κάνουν καλό». Κατά τη διάρκεια της πανδημίας, οι περισσότεροι από εμάς προσπαθήσαμε να ενημερωθούμε όσο το δυνατόν περισσότερο για το ποιες τροφές μας κάνουν καλό, βοηθούν τον οργανισμό μας να ενισχύσει τις άμυνές του και με ποιον τρόπο. Η συνετή κατανάλωση κρασιού βρέθηκε στο επίκεντρο αυτής της συζήτησης. Ταυτόχρονα, με τη σταδιακή επιστροφή μας στην κανονικότητα, πολλοί από εμάς, θέλοντας να διατηρήσουμε τις καλές διατροφικές συνήθειες που αποκτήσαμε, εξακολουθούμε να ενδιαφερόμαστε για την ποιότητα των τροφών που καταναλώνουμε και θα θέλαμε να επισκεφτούμε τον τόπο παραγωγής τους και να γνωρίσουμε τους παραγωγούς, με πρώτο ίσως άξονα τα οινοποιεία.

Συμπερασματικά, και καθώς σταδιακά ανακτούμε τις συνήθειές μας, ο οινοτουρισμός μπορεί, θεωρώ, να αποτελέσει πόλο έλξης και μονοπάτι για την επιστροφή μας στη φύση, ώστε να ανακαλύψουμε καλά κρυμμένες, παρθένες και ανεξερεύνητες περιοχές της όμορφης πατρίδας μας, αλλά και να εντρυφήσουμε σε μυστικά της πρωτογενούς παραγωγής, καθώς και της παράδοσης και της λαογραφίας του τόπου μας. •

ΚΑΡΥΔΙ *Ασύρτιζο* Ένα μοναδικό κρεμώδες κρασί με αρώματα λεμονιού, στρουγγυλό, ισορροπημένο με δροσερή οξύτητα και μετρια ορυκτότητα με δυνατότητα μεγάλης παλαίωσης που ζυμώνεται και παραμένει με τις οινολάσπες για έξι μήνες σε βαρέλι. Πίνεται στους 12°C και συνδυάζεται με θαλασσινά, ψαρικά, αυγοτάραχο και καπνιστό σολωμό. **ΚΑΡΥΘΡΑΥΣΤΗΣ** *Syrah* Πλούσιο με ένταση και χαρακτήρα κοσμοπολίτικου κρασιού. Μύτη από κόκκινα ζουμερά φρούτα, δαμάσκηνα, φραγκοστάφυλλο, μπαχαρικά και καπνό. Στόμα ισορροπημένο με γεύση βανίλιας και σοκολάτας που φανερώνουν το διακριτικό πέρασμά του από βαρέλι. Οиноποιείται με προζυμωτική εκχύλιση και μηλογαλακτική ζύμωση σε δρύινο βαρέλι παραμένοντας στο βαρέλι για έξι μήνες. Πίνεται στους 18°C και συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, κρεατόπιτες, γιουβέτσι και λαγό στιφάδο. Από το ιδιόκτητο αμπελοτόπι μας στην Θήβα που συνορεύει με ένα όμορφο δενδρώνα με καρυδιές της οικογενείας μας.





Grape Escape goes **CRETE**

New Winter Tours

Heroic viticulture and old vines wine tasting

Enjoy the pure taste of Crete

The shepherd's hut tour

Cheese and wine tasting

Meet the growers tour

Organic wine and olive oil tasting

Learn more about our tours

www.grapeescape.gr

Grape Escape discovers unique wineries with delicious wines and shares them with you.

Wine experiences designed for lifetime memories.

Say when and your absolute tailor made itineraries will be planned.

Crete the "Ancient Wine World" is ready to be reexplored.



Say when.



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

THE PLACE TO STUDY SOMMELLERIE



PRINCIPAL OF WSPC
SOMMELLERIE SCHOOL
TUTOR OF WSPC
WINE & SPIRITS SCHOOL

ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ

NEW ERA / NEW WEBSITE
Check it out!

www.wspc.gr



ΑΦΡΩΔΗ

- 1 **ALEGRIA**
Τύρναβος, Λάρισα
Παπράς Bio Wines / Μαύρο Μοσχάτο
2021 — 11,60 €

Η ελληνική εκδοχή των γοητευτικών Moscato d'Asti είναι ένα κρασί που προέρχεται από τον Τύρναβο, είναι βιολογικό, αφιλτράριστο κι έχει ηδονιστικό χαρακτήρα. Ημίξηρο, με παιχνιδιάρικες φυσαλίδες, αρώματα από λουκούμι, γλυκό περγαμόντο και ανέμελη επίγευση.

- 2 **LES PERLES DU MONT-BLANC BRUT**
Haute Savoie, Γαλλία
Domaine Belluard / Gringet
2019 — 37,20 €

Νότια από τη λίμνη της Γενεύης, σκαρφαλωμένη στις Γαλλικές Άλπεις βρίσκεται η οινική ζώνη του Savoie. Για αρκετό καιρό πίστευαν ότι η ποικιλία που ευδοκίμει στην περιοχή σε μόλις 30 εκτάρια –το Gringet– ήταν κλώνος του Savagnin, αλλά πρόσφατες εξετάσεις DNA των δύο ποικιλιών διέψευσαν αυτόν τον ισχυρισμό. Δωρικό, κρυστάλλινο, κομψό, με νεύρο και ένταση.

ΛΕΥΚΑ

- 3 **V FOR VOSTILIDI**
Άβυθος, Κεφαλονιά
Οινοποιείο Σαρρής / Βοστιλίδι
2020 — 15,90 €

Η ανθεκτική και στιβαρή ποικιλία Βοστιλίδι, στα χέρια καλών οινοποιών, έχει θαυμάσια αποτελέσματα. Ο Πάνος Σαρρής επέλεξε ωρίμανση σε αυστριακή foudre, χωρητικότητας 2 τόνων (συνολική παραγωγή 2.200 φιάλες), χωρίς πρόσθετα και παρεμβάσεις. Αρώματα καβουρδισμένων αμυγδάλων με νύξεις τσακμακόπετρας, που απελευθερώνονται σταδιακά. Στον ουρανίσκο εναλλάσσονται πράσινο μήλο, αρμπαρόριζα και τελείωμα με στοιχεία ορυκτότητας.

- 4 **ΚΙΣΗΡΟΠΗ**
Ανάφη, Κυκλάδες
Κτήμα Φλαμουρού / Γαϊδουριά
2020 — 23,00 €

Ο Στέφανος Μιχάλης συνεχίζει το όραμα «του γιατρού», φροντίζοντας ξερικά αμπελάκια στις ανεμοδαρμένες πεζούλες της Ανάφης, με όλες τις διαδικασίες καλλιέργειας και οινοποίησης να γίνονται χειρωνακτικά. Μεταξύ των τεσσάρων ετικετών που παράγει –όλες εξαιρετικά περιορισμένης παραγωγής– επιλέξαμε την Κισηρόπη, από τη σπάνια κυκλαδίτικη ποικιλία Γαϊδουριά. Ανθική μύτη με βοτανικές νότες, καλό σώμα, απολαυστική γεύση με τονισμένη οξύτητα και θελκτική επίγευση.

- 5 **ΣΕΡΙΦΙΩΤΙΚΟ UNGRAFTED AMPHORA**
Χρούσσα, Σύρος
Οινοποιείο Ousyra / Σεριφιώτικο
2020 — 22,50 €

Το Σεριφιώτικο είναι κυκλαδίτικη ανθεκτική και παραγωγική ποικιλία, η οποία προέρχεται από τη Σέριφο, καλλιεργείται όμως κυρίως στη Σύρο. Επιλογή σταφυλιών από 359 αυτόριζα κλήματα από ένα αμπελοτεμάχιο (single vineyard) αειφόρου καλλιέργειας, ηλικίας 39 ετών. Για την παραγωγή 367 φιαλών πραγματοποιήθηκε ζύμωση σε πήλινο αμφορέα για 21 ημέρες, ωρίμανση επί 8 μήνες σε αμφορέα και 6 μήνες στη φιάλη. Συμπυκνωμένο, όμορφα δομημένο, με στοιχεία αλατότητας στην επίγευση.

- 6 **ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΔΑΛΑΜΑΡΑ**
Νάουσα, Ημαθία
Οινοποιείο Δαλαμάρα / Ασύρτικο
2019 — 15,60 €

Το Οινοποιείο Δαλαμάρα είναι συνέχεια μιας σπουδαίας οινικής παράδοσης, καθώς το 1840 ο Ιωάννης Γ. Δαλαμάρας δημιούργησε τον πρώτο του αμπελώνα στη Νάουσα. Ο Κωστής (5η γενιά) προτείνει για τους λάτρεις των κρασιών οξειδωτικού χαρακτήρα, μια πρόταση από Ασύρτικο που ανατρέπει το στερεότυπο ότι τον χειμώνα πίνουμε ερυθρά κρασιά. Ο απόλυτος συνδυασμός αυτού είναι καρύδια, τζάκι και ερωτόλογα!

- 7 **ΒΕΡΝΤΕΑ NATURE**
Σκουληκάδο, Ζάκυνθος
Oenos Nature / Σκιαδόπουλο,
Ρομπόλα, Γουστολίδι, Μακρυποδιά
2020 — 21,30 €

Η Βερντέα είναι «οίνος κατά παράδοση». Προϋπόθεση για να χαρακτηριστεί ένα κρασί Βερντέα (προέλευση απαραίτητα από τη Ζάκυνθο) είναι τουλάχιστον το 50,1% να προέρχεται από την ποικιλία Σκιαδόπουλο. Το όνομά της προέρχεται από τον χαρακτηρισμό «vera dea» (που σημαίνει «αληθινή θεά»), επιθυμώντας οι ευγενείς του νησιού κατά την Ενετοκρατία να αποδώσουν τον μεγαλειώδη χαρακτήρα της. Μέτριας έντασης αρώματα εσπεριδοειδών, νύξεις ανθέων και βοτάνων. Ευγενικό και ισορροπημένο, με στοιχεία αποξηραμένων φρούτων και βανίλιας.

- 8 **MONTICELLI**
Veneto, Ιταλία
Il Rocolo di Monticelli / Garganega,
Trebiano di Soave
2019 — 26,80 €

Γεννημένο από την επιθυμία για ανάκαμψη ενός παρθένου αμπελώνα 70 ετών, το Il Rocolo di Monticelli βρίσκεται στους ασβεστολιθικούς λόφους μεταξύ Verona και Soave. Σεβασμός στη βιοποικιλότητα, κλήματα ανάμεσα σε ελαιόδεντρα και μελίτσια, κρασιά χωρίς καμία επεμβατική διαδικασία. Χειρωνακτικός τρύγος, διαλογή των καλύτερων σταφυλιών, αυθόρμητη ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή για 2 εβδομάδες και παραμονή για 9 μήνες με τις οινολάσπες, χωρίς ανάδευση. Ακατέργαστο, αφιλτράριστο, μοναδικό.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

- 9 **ΜΥΘΙΚΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ**
Δομοκός, Φθιώτιδα
Οινοποιείο Γκανής / Ροδίτης Αλεπού,
Trebiano
2018 — 17,00 €

Η αλκοολική ζύμωση γίνεται παρουσία στέμφυλων για έναν μήνα. Το 80% του κρασιού ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια χρήσης, ενώ το 20% παραμένει σε ανοξείδωτη δεξαμενή. Η παλαίωσή του αγγίζει τους 16 μήνες, προκειμένου να αποκτήσει ελαφρώς οξειδωτικό χαρακτήρα. Πολύπλοκα αρώματα ξηρών καρπών, κηρήθρας και κομπόστας ροδάκινου. Λιπαρό και τανικό στο στόμα.

HETEROCLITO

Αγαπημένο στέκι στο κέντρο της Αθήνας, το Heteroclito διαλέγει για το Grape σημαντικά κρασιά τόσο από την Ελλάδα όσο και από το εξωτερικό.

POZE

- 10 ΛΑΓΟΣ & ΧΕΛΩΝΑ
Σκιλλουντία, Ηλεία
Οινοποιία Μαρκόγιαννη / Ροδίτης,
Refosco, Μαυρούδι, Ασπρούδες
2020 — 14,10 €

Κάθε χρόνο η οικογένεια Μαρκόγιαννη μας εκπλήσσει ευχάριστα με την επίμονη δουλειά που γίνεται στο αμπέλι και τις νέες προτάσεις ήπιας, φυσικής οινοποίησης που παρουσιάζει. Η ροζέ πρόταση, από ποικιλίες που ευδοκίμουν παραδοσιακά στην περιοχή, έχει αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών, φράουλας και ροδιού, μέτριο σώμα, ζουμερό και σαρκώδες στόμα, δροσιστική οξύτητα, νόστιμο τελείωμα.

ΕΡΥΘΡΑ

- 11 ΝΑΟΥΣΑ ΜΑΡΚΟΒΙΤΗ
Πολλά Νερά Νάουσας, Ημαθία
Οινοποιείο Μαρκοβίτη / Ξινόμαυρο
2017 — 13,60 €

Το τοπωνύμιο Πολλά Νερά δηλώνει υγεία και παραγωγικότητα στο αμπέλι και, όπως λένε και οι ντόπιοι, σε ξηροθερμικές χρονιές (όπως ήταν το 2017) παράγει το καλύτερο κρασί της αμπελουργικής ζώνης. Πρόκειται για ενιαίο αμπελώνα γύρω από το οινοποιείο, στον οποίο καλλιεργείται αποκλειστικά Ξινόμαυρο. Αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και καπνού. Μέτριο σώμα, γευστικός πλούτος πελτέ ντομάτας, πάστα ελιάς, αισθητές τανίνες, υψηλή οξύτητα, επίγευση με νότες bitter σοκολάτας.

- 12 GILALI ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
Ραψάνη, Λάρισα
Κτήμα Αναγνωστόπουλου / Ξινόμαυρο,
Κρασάτο, Σταυρωτό
2018 — 19,50 €

Το Ξινόμαυρο και οι συμπληρωματικές ποικιλίες προέρχονται από ενιαίο αμπελώνα 60+ ετών στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της Ραψάνης, ακολουθώντας αρχές βιολογικής καλλιέργειας και βιοδυναμικές πρακτικές. Αυτοσκοπός του οινοποιού Νίκου Παπαδημητρίου είναι το κρασί να εκφράζει την ποικιλία αλλά και όλες τις φυσικές συνθήκες στις οποίες καλλιεργήθηκαν τα σταφύλια. Παραμονή για περίπου 20 μήνες σε γαλλικά βαρέλια χρήσης και «ξεκούραση» για τουλάχιστον έναν χρόνο στη φιάλη, πριν από την κυκλοφορία του.

- 13 ΦΙΛΟΣΟΦΟΣ
Πηγή Ευδήλου, Ικαρία
Οινοποιία Καρίμαλη / Φωκιανό,
Μανδηλαριά
2008 — 14,90 €

Ο μύθος θέλει ο θεός Διόνυσος να γεννήθηκε στην Ικαρία, το νησί από το οποίο προέρχεται ο ξακουστός Πράμνιος οίνος. Η δυναμική Ηλιάνα Καρίμαλη φροντίζει τα ιδιόκτητα, βιολογικά πιστοποιημένα αμπέλια της οικογένειας, που βρίσκονται περιμετρικά του οινοποιείου, σε παραδοσιακές πεζούλες («οχτέ» στην τοπική διάλεκτο) με γηγενείς ποικιλίες. Από την υποδοχή των σταφυλιών στο οινοποιείο έως την εμφιάλωση, κάθε διαδικασία γίνεται χειρωνακτικά, χωρίς παρεμβάσεις.

- 14 BRUSCO BEPTZAMI
Πλατύστομα, Λευκάδα
Σύφλογο / Βερτζαμί
2018 — 16,50 €

Το Βερτζαμί είναι σπάνια – σχεδόν ξεχασμένη – ερυθρή ποικιλία, προερχόμενη πιθανόν από την Ιταλία. Δίνει βαθύχρωμα κρασιά, μεγάλης αρωματικής και γευστικής έντασης, με αισθητές τανίνες, τονισμένη οξύτητα και μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης. Το ρουστίκ Brusco, με άγριες ζύμες, παραμονή για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια χρήσης, εμφιαλώθηκε αφιλόγιστο, χωρίς καμία παρέμβαση.

- 15 ΦΕΛΛΟΗ
Άνω Διακοπτό, Αχαΐα
Οινοποιείο Τετράμυθος / Μαυροδάφνη,
Μαύρο Καλαβρυτινό, Αγιωργίτικο
2019 — 25,90 €

Μεγάλη αγάπη στο Heterocrito το περιορισμένης κυκλοφορίας ερυθρό από την Αρχαία Φελλόη. Στη θέση Μετόχι της ιεράς βυζαντινής μονής του 16ου αιώνα, ιστορικά οι ακτήμονες του χωριού καλλιεργούσαν τους αμπελώνες της μονής, αποδίδοντας αναλογικά κάποια σταφύλια στους μοναχούς. Όλα τα σταφύλια (single vineyard 3 στρεμμάτων) τρυγούνται μαζί και συνοινοποιούνται. Αρωματικό προφίλ λεπτών ανθέων, ξηρών αρωματικών βοτάνων, φρούτων του δάσους και μενθόλης. Βελούδινο στο στόμα, με δαντελένιες τανίνες και μακρά επίγευση.

- 16 ΜΙΡΑΜΠΕΛΛΟ
Ζήρος, Λασιθί
Κτήμα Οικονόμου / Λιάτικο, Μανδηλαριά
2015 — 42,50 €

Τα εμβληματικά κρασιά του Πάννη Οικονόμου αποτελούν ευσεβή πόθο για τους οινοφίλους, μια και σπάνια εμφανίζονται σε προθήκες καταστημάτων. Ολοκληρώνοντας σπουδές γεωπονικής και οινολογίας στην Alba, εργάστηκε σε μυθικά «σπίτια», όπως τα Château Margaux στο Bordeaux, Franz Keller στο Freiburg, Enrico Scavino και Ceretto στο Piemonte, και στη συνέχεια επέστρεψε στη Ζήρο Σητείας για να αναλάβει τα οικογενειακά αμπέλια. Πρόκειται για έναν ασκητή οινοποιό, που καθιέρωσε έναν μοναδικό χαρακτήρα οξειδοαναγωγικής ωρίμανσης στα παγκόσμια κλάσης κρασιά του.

- 17 ΚΗΑΥΥÂM CÔTES DU RHÔNE
Vallée du Rhône, Γαλλία
Mas de Libian / Grenache,
Mourvèdre, Syrah
2018 — 24,60 €

Το κλασικό χαρμάνι των ερυθρών ποικιλιών (GMS) του Ροδανού της οικογένειας Thibon, όπου ανήκει το Mas de Libian από το 1670, πήρε το όνομά του από τον Πέρση ποιητή Omar Khayyâm (11ος αιώνας μ.Χ.) για την πληθώρα ποιημάτων του που εξυμνούν το κρασί, τον έρωτα, τις ηδονές. Κρασί με μπαχαρένιο, πικάντικο και σαγηνευτικό χαρακτήρα, που χρειάζεται χρόνο να ξεδιπλωθεί και το οποίο απολαμβάνουμε ιδανικά με χειμωνιάτικα φαγητά.

- 18 PATRIMONIO GUIDICELLI
Corse, Γαλλία
Domaine Guidicelli / Nielluccio
2017 — 46,00 €

Η Κορσική είναι ευρέως γνωστή για τους σκληροτράχηλους κατοίκους της και το επαναστατικό παρελθόν της, παραβλέποντας συχνά την απaráμιλλη φυσική ομορφιά και τα φημισμένα γαστρονομικά προϊόντα του τόπου. Η «δική μας» Μαντλέν, με κορσικανικό αίμα, προτείνει τη στιβαρή ποικιλία Nielluccio από την οινική ζώνη Patrimonio, την οποία οι ντόπιοι συνδυάζουν με αγριογούρουνο, χαρακτηριστικό πιάτο του νησιού. Το Patrimonio είναι η πρώτη Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης (AOC) η οποία από τον τρύγο του '21 απαγόρευσε τη χρήση χημικών σκευασμάτων στο αμπέλι.

- 19 PINOT NOIR «VOM KALKMERGEL»
Pfalz, Γερμανία
Weingut Andres / Pinot Noir
2019 — 13,80 €

Ανάμεσα στα μεγάλα και διάσημα οινοποιεία που βρίσκονται στο Deidesheim της Pfalz – την οινική «Μέκκα» της Γερμανίας – υπάρχουν μικρά, οικογενειακά οινοποιεία που βάζουν τη δική τους πινελιά στο στιλ των κρασιών της περιοχής. Τα αδέρφια Andres καλλιεργούν βιολογικά, ενώ παράλληλα ακολουθούν βιοδυναμικές τεχνικές. Άριστη σχέση ποιότητας/τιμής ως γνωριμία με τα Pinot Noir, με σαγηνευτικά αρώματα μαύρων φρούτων, στόμα νόστιμο, με νεύρο και φίνια επίγευση.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

- 20 DES.
Νέα Μηχανιώνα, Θεσσαλονίκη
Οικογενειακό οινοποιείο Ασλάνη /
Chardonnay
2018 — 22,70 €

Το επιδόρπιο κρασί που παράγει η φιλόξενη οικογένεια Ασλάνη προέρχεται από υπερώριμα σταφύλια τα οποία έχουν συρρικνωθεί πάνω στο κλήμα, με τσάκισμα κάθε κοτσανιού – μια επίπονη διαδικασία η οποία συμβάλλει στην ευεργετική ροή των χυμών του φυτού στη ρώγα. Αποτέλεσμα είναι ένας ισορροπημένος και εντυπωσιακά συμπυκνωμένος φυσικός γλυκός οίνος.

B

BARRIQUE

Δρύινο βαρέλι χωρητικότητας 225 λίτρων. Ο συγκεκριμένος τύπος βαρελιού χάνει σε δημοφιλία στις μέρες μας, καθώς το μικρό του μέγεθος και η υψηλή αναλογία ξύλου - κρασιού είναι δυνατόν να υπερκεράσουν τον χαρακτήρα πολλών ποικιλιών. Παραμένει πολύ δημοφιλές στο Bordeaux, όπου η δομή και ο πλούτος των κρασιών επωφελούνται από αυτή την επιλογή.

Λ

ΛΥΠΑ

Σύστημα διαμόρφωσης αμπελώνα τύπου V, με δύο αντικριστά φυλλικά τοιχώματα. Είναι ιδανικό για την αποφυγή εγκαυμάτων των σταφυλιών, λόγω της μεγάλης φυλλικής επιφάνειας. Πολύ συχνά χρησιμοποιείται και για λόγους βελτιστοποίησης της φαινολικής ωρίμανσης.

R

RIESLING

Εκλεκτή λευκή ποικιλία με προέλευση από τον Ρήνο της Γερμανίας, η οποία θεωρείται από πολλούς η σπουδαιότερη λευκή ποικιλία του κόσμου. Σπάνιος χαρακτήρας, ξηρές και γλυκές οινοποιήσεις και μοναδική ικανότητας παλαίωσης. Καλλιεργείται εκτενώς σε περιοχές όπως Γερμανία, Αλσατία (Γαλλία), Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Καναδάς και αλλού.

Γ

ΓΡΑΝΙΤΗΣ

Τύπος εδάφους που συναντάται στο Beaujolais, στον βόρειο Ροδανό, στην Αλσατία και αλλού. Τα γρανιτικά εδάφη προκύπτουν από τη στερεοποίηση και την κρυστάλλωση του μάγματος στο εσωτερικό του φλοιού της Γης και σε αυτά παρατηρείται πλήρης απουσία οργανικής ύλης. Ιδανικά σε κλίματα με βροχές, καθώς βοηθούν την τέλεια και γρήγορη αποστράγγιση.

M

MALBEC

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

Σ

ΣΥΝΤΗΡΗΤΗΣ

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

Ε

ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ

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

Ξ

ΞΥΛΟΚΙΒΩΤΙΟ

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

W

WSET

Τα αρχικά του Wine & Spirit Education Trust, ενός παγκόσμιου εκπαιδευτικού οργανισμού για το κρασί και άλλα αλκοολούχα ποτά, με έδρα το Λονδίνο και παρουσία σε πάνω από 70 χώρες. Τα μαθήματα διδάσκονται σε 17 διαφορετικές γλώσσες, μεταξύ των οποίων γιαπωνέζικα, κορεάτικα, κινέζικα και ταϊλανδέζικα, ενώ οι σπουδαστές μιας τυπικής χρονιάς ξεπερνούν τις 100.000 παγκοσμίως.

I

ΙΠΤΑΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ

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

P

PORT

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

PRAY BELIEVE WAIT

Όλα φτάνουν στην ώρα τους,
για εκείνους που ξέρουν
να περιμένουν.

Honoré de Balzac



BARAFAKAS
WINERY



APOCALYPSIS

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΣΗΦΟΣ - RED DRY WINE

BARAFAKAS CIA

AGED FOR

12

ΜΗΝΕΣ ΣΕ ΒΑΡΡΗ
MONTHS IN BARREL

2012

NEMEA

ΠΡΟΤΑΓΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΦΕΛΟΥΣ
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



BARAFAKAS
WINERY

ΠΙΝΔΟΥ 8, NEMEA ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ - 205 00 | T. +30 2746 022484 | E. info@barafakaswinery.gr | barafakaswinery

WWW.BARAFAKASWINERY.GR

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Σ Σ ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ | T. 214 6876200



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

ΠΛΑΙΣΙΟ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΕΘΝΙΚΗ

2.0

ΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ ΚΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

Στηρίζουμε την ανάπτυξη κάθε επιχείρησης.

Η Εθνική Τράπεζα στέκεται δίπλα στις επιχειρήσεις, στηρίζοντας ενεργά το Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας "Ελλάδα 2.0", με το **πλαίσιο υπηρεσιών ΕΘΝΙΚΗ 2.0**.

Το **ΕΘΝΙΚΗ 2.0** εξασφαλίζει άμεση πρόσβαση σε πολλαπλές επιλογές χρηματοδοτήσεων και λοιπών τραπεζικών υπηρεσιών, σε κάθε επιχείρηση που θέλει να αναπτυχθεί και να γίνει:

- Πιο πράσινη
- Ψηφιακά αναβαθμισμένη
- Καινοτόμα
- Εξωστρεφής

Είμαστε δίπλα σας με εξειδικευμένους συμβούλους για να σας προτείνουμε ολοκληρωμένες λύσεις και να καθοδηγήσουμε την ένταξή σας στο κατάλληλο πρόγραμμα δράσης.

Έτσι περνάμε στην επόμενη μέρα, με την Εθνική μας Τράπεζα.

Μάθετε περισσότερα στο **nbg.gr**
και συμπληρώστε τη **φόρμα εκδήλωσης ενδιαφέροντος**



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ