

grape

WINE STORIES — FREE PRESS — A magazine about wine — Άνοιξη 2022 — Τεύχος Νο 25





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'l 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

- 6 **TABOO**
«Τι μαθήματα μπορεί να πάρει το κρασί από τη μόδα;» αναρωτιέται ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
- 8 **TRAVEL**
Ταξιδεύουμε στην Ιταλία και ξετυλίγουμε το περίπλοκο κουβάρι των περιοχών, των ονομασιών προέλευσης και των ποικιλιών.
- 14 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ο Στάθης Καλύβας, καθηγητής του Πανεπιστημίου της Οξφόρδης και συγγραφέας του βιβλίου «Καταστροφές και Θρίαμβοι», μας μιλάει για τη σχέση του με το κρασί και την πορεία της Ελλάδας προς τα εμπρός.
- 18 **TRAVEL**
Ταξιδέψαμε στη μακρινή Θράκη και ανακαλύψαμε μια μικρή αλλά δυναμική ομάδα οινοποιών οι οποίοι δημιουργούν κρασιά που διεκδικούν με αξιώσεις μερίδιο στην ελληνική αλλά και τη διεθνή αγορά.

- 26 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Η Lenka Sedlackova Master of Wine, κριτής του 50 Great Greek Wines και όχι μόνο, μας αποκαλύπτει ότι τα ελληνικά κρασιά είναι τα αγαπημένα της.
- 30 **GRAPE STORY**
Ανδρέας Καμπάς: Η συναρπαστική ιστορία του ανθρώπου που άνοιξε τον δρόμο για την παραγωγή οίνου στην Ελλάδα.
- 34 **WINE BUDDIES**
Ο Γιάννης Παππάς σε μια απολαυστική συζήτηση με τον σεφ Μανώλη Παπουτσάκη, ιδιοκτήτη των εστιατορίων Χαρούπι και Δέκα Τραπέζια στη Θεσσαλονίκη.
- 38 **FOOD AND WINE PAIRING**
Ο σεφ Τάσος Μαντής μάς συστήνει το νέο talk of the town, το εστιατόριο Soil, το οποίο στεγάζεται σε ένα νεοκλασικό στο Παγκράτι.
- 42 **FOOD AND WINE PAIRING**
Τι είναι οι τανίνες και πώς μπορούν να συνδυαστούν με το φαγητό; Ιδανικοί συνδυασμοί από τον Νίκο Λουκάκη Senior Lecturer WSPC.
- 44 **WINE JOURNAL**
Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που κρατήθηκαν σε ένα ημερολόγιο.
- 46 **GRAPE STORY**
«Τελικά, γιατί ποτέ κανείς δεν είδε τον Σωκράτη μεθυσμένο;» αναρωτιέται η Σοφία Πέρπερα και προσπαθεί να μας εξηγήσει το νέο νομοθετικό πλαίσιο για το αλκοόλ, αλλά και τι σημαίνει «Wine in Moderation».
- 48 **TRAVEL**
Το ανακαινισμένο οινοποιείο της Σεμέλης άνοιξε τις πόρτες του διάπλατα και μας υποδέχθηκε στους νέους χώρους του.
- 52 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
Στη σκιά του Ολύμπου, το Οινοποιείο Ντούγκου υποδέχθηκε τον Γρηγόρη Κόντο, DipWSET.
- 54 **CELLAR RAT**
Ο Γιάννης Καϊμενάκης, wine sommelier, μας ταξιδεύει στην Ανδαλουσία και μας συστήνει τους Almacenistas.
- 56 **SPIRITS**
Το ταξίδι της Ντένης Καλλιβωκά στον κόσμο των αποσταγμάτων. Γιατί... έτσι ερωτεύεσαι τα αποστάγματα. Μέσα από ιστορίες.
- 58 **ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ**
Ξενάγηση στους χώρους του εκπληκτικού Quinta de Vallado.
- 62 **WINE TRAVELLER**
Ο Γιώργος Βελισσάριος, συν-ιδρυτής του grapeescape.gr, αναλύει τις διαφορετικές «φυλές» των οινοτουριστών.

25

A magazine about wine

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ

Pkatsatou & Co Grand Cru
Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β' 6
15452 Ψυχικό
T 215 555 4430

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

E info@grapemag.gr
Θάλεια Καρτάλη
Πηνελόπη Κατσάτου
WSPC

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ρεγγίνα Μασσέλου
Άρης Γκέρτσος
Γιάννης Κουρούδης (k2design)
Γιάννης Κονδύλης (k2design)
Φίλιππος Αβραμίδης (k2design)

ΕΞΟΦΥΛΛΟ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ

Γιώργος Καπλανίδης
(This is not another agency)
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
Δήμητρα Καράμπελα
Μαρία Δαμιανού
Νίκη Εκδοτική Α.Ε.

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

© 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

Και πάνω που αρχίσαμε λίγο να χαμογελάμε και να ατενίζουμε με αισιοδοξία την άνοιξη που έρχεται, βουτήξαμε πάλι στο σκοτάδι. Την ώρα που γράφονται αυτές οι γραμμές, το μυαλό μας είναι στραμμένο στην Ουκρανία και σε όσα τραγικά συμβαίνουν εκεί. Δύσκολο να χαμογελάσει κανείς όταν βλέπει συνανθρώπους του να εγκαταλείπουν τις εστίες τους ξαφνικά, χωρίς κανέναν λόγο, και να παίρνουν τον δρόμο της προσφυγιάς. Μέχρι την έκδοση του περιοδικού δεν γνωρίζαμε τι μέλλει γενέσθαι. Το μόνο που μας παρηγορούσε ήταν η ηρωική αντίσταση ενός λαού που βρέθηκε ξαφνικά αντιμέτωπος με έναν παράλογο κατακτητή, αλλά και η ενωμένη σαν μια γροθιά Ευρώπη, που φαίνεται αποφασισμένη να μην αφήσει κανέναν να τη σύρει στα σκοτεινά μονοπάτια του παρελθόντος. Η αντίσταση της λογικής στον απόλυτο παραλογισμό... Φαίνεται όμως ότι η εποχή μας είναι ταυτισμένη με το παράλογο, αλλιώς πώς μπορεί να εξηγήσει κανείς έναν άλλο πόλεμο που έχει ξεκινήσει τον τελευταίο καιρό και στο στόχαστρό του βρίσκεται και το κρασί. Αν πριν από λίγα χρόνια μάς έλεγε κάποιος ότι ένα ποτηράκι κρασί μαζί με το γεύμα μας μπορεί να είναι απαγορευτικό για την υγεία μας, θα χαμογελούσαμε με συγκατάβαση στην υπερβολή. Και όμως. Το μέτρο μοιάζει πια να έχει χαθεί από παντού και η μόνη απάντηση είναι η επιστροφή στη λογική. «Η λελογισμένη κατανάλωση του κρασιού εξέφραζε το αρχαίο ιδεώδες της εγκράτειας και του μέτρου σε κάθε πτυχή της ζωής», γράφει η Σοφία Πέρπερα, χημικός-οινολόγος, Σύμβουλος του ΣΕΟ, η οποία μας εξηγεί σε αυτό το τεύχος τι ακριβώς έχει συμβεί και ο ευρωπαϊκός οινικός τομέας είναι τόσο ανάστατος. «Wine in Moderation», λοιπόν, είναι η απάντηση στις σκληροπυρηνικές προτάσεις όσων επιμένουν να εξισώνουν την κατανάλωση του κρασιού με τις επιβλαβείς συνέπειες του καπνίσματος.

Ωστόσο, μέσα σε όλη αυτή τη μαυρίλα, η συζήτησή μας με τον Στάθη Καλύβα, καθηγητή στο Πανεπιστήμιο της Οξφόρδης και συγγραφέα του βιβλίου «Καταστροφές και Θρίαμβοι», μας γέμισε αισιοδοξία για την πορεία της Ελλάδας προς τα εμπρός. Η σχέση του με το κρασί αναπτύχθηκε παράλληλα με τη σχέση του με την Ελλάδα, στην οποία επιστρέφει ολοένα και συχνότερα τα τελευταία χρόνια, αναζητώντας νέα στέκια στις γειτονιές της Αθήνας και δοκιμάζοντας διαρκώς καινούργιες ετικέτες. Η μεταφυσική φύση του κρασιού σεβρίζεται ως κυρίως πιάτο από τον Μανώλη Παπουτσάκη, έναν από τους πιο ταλαντούχους μάγειρες της γενιάς του και ιδιοκτήτη των εστιατορίων Χαρούπι και Δέκα Τραπέζια, στη συζήτησή του με τον Γιάννη Παππά, μπροστά από... τι άλλο, ένα μπουκάλι κρασί. Το ελληνικό κρασί έχει την τιμητική του αυτή την εποχή, με τις μεγάλες εκθέσεις και τους διαγωνισμούς να επιστρέφουν δυναμικά μετά από απουσία δύο ετών εξαιτίας της πανδημίας. Για δεύτερη συνεχή χρονιά διοργανώνεται ο διαγωνισμός 50 Great Greek Wines, μέλος της κριτικής επιτροπής της οποίας είναι η Lenka Sedlackova Master Of Wine, με καταγωγή από την Τσεχία και πολυετή εμπειρία στην αγορά της Αγγλίας, η οποία μας αποκάλυψε ότι τα ελληνικά κρασιά είναι τα αγαπημένα της, τονίζοντας τη θεαματική εξέλιξή τους τα τελευταία δέκα χρόνια. Μια συνέντευξη η οποία συνοδεύεται από την εκπληκτική εικονογράφηση του Φίλιππου Αβραμίδη.

Για μαθήματα που μπορεί να πάρει το κρασί από τη μόδα μάς μιλάει ο πάντα ανατρεπτικός και απολαυστικός Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο πρώτο μέρος ενός ακόμη συναρπαστικού Taboo. Μετά από ένα μεγάλο διάλειμμα δύο ετών, βγήκαμε επιτέλους από το καβούκι μας και ανηφορίσαμε στην απομακρυσμένη Θράκη, μια περιοχή που αναζητεί τις ρίζες της οινοπαραγωγικής της παράδοσης στην αρχαιότητα. Το νήμα κόπηκε με την τουρκοκρατία και άργησε να συνεχιστεί, όμως στη διάρκεια των τελευταίων τριών δεκαετιών και με αφετηρία την άφιξη της εταιρείας Τσάνταλη στην περιοχή της Μαρώνας, μια μικρή αλλά δυναμική ομάδα οινοποιών έχει καταφέρει να δημιουργήσει κρασιά που διεκδικούν με αξιώσεις μερίδιο στην εγχώρια αλλά και τη διεθνή αγορά. Οδηγηθήκαμε όμως και νότια, στην περιοχή της Νεμέας, και συγκεκριμένα στο Κούτσι και στο πρόσφατα ανακαινισμένο οινοποιείο της Σεμέλης, το οποίο άνοιξε την πόρτα του διάπλατα για να μας υποδεχθεί. Ξεναγηθήκαμε –εκτός από τους χώρους της παραγωγής– στα εξαιρετικά δωμάτια, τα οποία πλέον μπορούν να φιλοξενούν οινόφιλους και όχι μόνο, διακοσμημένα, όπως και οι ανακαινισμένοι κοινόχρηστοι χώροι, από τη νέα πρόεδρο και διευθύνουσα σύμβουλο του Κτήματος Σεμέλη, Σοφία Στάικου.

EDITORIAL

Πίσω στην Αθήνα, συνομιλήσαμε με τον Τάσο Μαντή, σεφ του εστιατορίου Soil, του νέου talk of the town, που άνοιξε τις πόρτες του σε ένα υπέροχο νεοκλασικό στο Παγκράτι, ενώ ο Νίκος Λουκάκης Senior Wine Lecturer WSPC αποκρυπτογραφεί τον σύνθετο κόσμο των τανινών και πώς αυτές μπορούν να συνδυαστούν με το κατάλληλο πιάτο. Ταξίδι στον χρόνο και στη συναρπαστική ιστορία του Ανδρέα Καμπά, ο οποίος άνοιξε τον δρόμο για την οινοποιία στην Ελλάδα, από την Τασούλα Επτακοίλη, η οποία, μεταξύ άλλων, μας θύμισε τη διαφήμιση των παιδικών μας χρόνων «Τυρί, ρύζι, καφέ, γάλα, Καμπά».

Συνεχίζοντας την προσπάθειά μας να λύσουμε τον «γρίφο» της Ιταλίας, παρουσιάζουμε σε αυτό το τεύχος το β' μέρος, με τη συναρπαστική Τοσκάνη να έχει τον πρώτο λόγο, ενώ ο Γιάννης Καϊμηνάκης, sommelier, μας ταξιδεύει στην Ανδαλουσία και μας συστήνει τους Almacenistas. Μέσα στο βαρύ κλίμα των συνθηκών που βιώνουμε, ας προσπαθήσουμε να πάρουμε μια βαθιά ανάσα κι ας χαρούμε, χωρίς ενοχές και φόβο, αλλά πάντα με γνώμονα το μέτρο και τη λογική, τις μικρές χαρές που προσφέρει η ζωή. Αυτές είναι άλλωστε που αξίζουν, ας μην το ξεχνάμε...

Αποκλειστική διύεση για την Ελλάδα: Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ, Τ: 214 6876200

ANHYDROUS GRACE



www.anhydrouswinery.com

ΤΙ ΕΧΕΙ ΝΑ ΜΑΘΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΑΠΟ ΤΗ ΜΟΔΑ

Μέρος 1ο

Μαρία Δρουμπάνη, σου χρωστάω κέρασμα!

Ναι, καλά διαβάσατε τον τίτλο. Κατά τη διάρκεια ενός δείπνου ρώτησα μια καταπληκτική κυρία, που δεν την έχω ξαναδεί από τότε, για τα μεγάλα επίκαιρα trends στον χώρο της μόδας, μια και ήταν η ειδική της, και κατέληξα να εξηγήσω πολλά πράγματα για το κρασί! Μπορεί να ακουστεί σοκαριστικό για άτομα που με γνωρίζουν, αλλά σε φιλικές παρέες βαριέμαι απίστευτα να μιλάω για το κρασί. Εκτός ίσως αν δω πως ο κόσμος μπορεί να έχει ενδιαφέρον και εγώ να μπορώ να του εμψυχήσω λίγη αγάπη για το προϊόν που άλλαξε τη ζωή μου. Από την άλλη, όταν βρεθώ με άτομα που ασχολούνται με άλλους χώρους, τρελαίνομαι να ακούω για το τι τους συναρπάζει. Έχω μάλιστα και προκάτ ερώτηση: «Ποιες είναι οι μεγάλες εξελίξεις, τι δημιουργεί κυματισμούς στο/η Χ», όπου Χ το αντικείμενο με το οποίο ασχολείται ο άνθρωπος απέναντί μου. Έτσι, πριν από μερικά χρόνια, σίγουρα πριν από την πανδημία, βρέθηκα μαζί με τη Μαρία. Η Μαρία ασχολείται με τη μόδα, για τη μόδα ρώτησα. Γυρίζει λοιπόν και μου απαντά: «Τέσσερις είναι οι μεγάλες τάσεις στον χώρο της μόδας!».

ΤΑΣΗ 1η • Θάνατος στα λογότυπα!

ΑΝΑΛΥΣΗ

Για δεκαετίες είχαμε πολλές εταιρείες προϊόντων υψηλής τιμής να βασίζονται στην «ορατότητα» των λογotypών τους. Παρακολουθούσες αγώνα στην τηλεόραση και μπορούσες εύκολα να καταλάβεις, βασικά να διαβάσεις, ότι εκείνος ο κύριος στην κερκίδα φορούσε Moschino. Εδώ και αρκετά χρόνια, οι αντίστοιχες μάρκες κρατούν τα «φθηνά» –ο Θεός να τα κάνει...– κομμάτια τους αλλά και τα T-shirts, που ταξιθεύουν με μεγάλο λογότυπο και εύκολα αναγνωρίσιμο μοτίβο. Όσο πάμε στα σοβαρά, τόσο το λογότυπο εξαφανίζεται. Δείτε την τσάντα Louis Vuitton των 2.000 € και των 15.000 €. Τη δεύτερη δεν την πιάνει το μάτι ούτε ενημερωμένου κλέφτη στα Ματογιάννια (νομίζουμε...). Η ανάγκη πίσω από αυτές τις κινήσεις είναι συγκεκριμένη. Παλαιότερα η μεσαία τάξη ήθελε, αγχωμένα, να δείξει αριστερά και δεξιά ότι ανήκει στην ελίτ. Σήμερα, οι ελίτ θέλουν να κυκλοφορούν ανέμελα ανάμεσα στη μεσαία τάξη χωρίς να προκαλούν, αλλά και να κρατούν έναν δίαυλο αναγνώρισης ανάμεσά τους. Αν κάθεται κάποια στα παράθυρα μιας καφετέριας και φοράει Rolex, θα το πάρουν χαμπάρι και οι περαστικοί μπροστά από το μαγαζί. Υπάρχουν και πολλές «μαϊμούδες» Rolex και ίσως το μυαλό να πάει εκεί πρώτα! Όμως, «χρειάζεται ένα Patek για να αναγνωρίσεις ένα Patek».

ΤΙ ΕΜΑΘΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Εδώ τα πράγματα που μπορούμε να κουμπώσουμε στο κρασί είναι σχετικά λίγα, κυρίως γιατί ένα ακριβό κρασί, σχεδόν δεδομένα, πέφτει σε μια κατηγορία που δύσκολα αναγνωρίζεται από μακριά. Από την άλλη, ξέρω αρκετούς επιχειρηματίες που ζητούν κανονικά ποτήρια κρασιού για τη Σαμπάνια τους σε εστιατόρια, όχι μόνο γιατί τα flutes σκοτώνουν τον χαρακτήρα του κρασιού, που ισχύει, αλλά και για να μην καρφώνονται πως «αυτοί εκεί πίνουν Σαμπάνια». Ίσως εδώ να κολλάει και το ολοένα αυξανόμενο ρεύμα προς κατανάλωση ακριβών κρασιών στο σπίτι, με φίλους, με τη συνοδεία πιάτων μαγειρεμένων στην κουζίνα του σπιτιού μας από μισελενάτους σεφ (;).

ΤΑΣΗ 2η • Πραγματική ποιότητα!

ΑΝΑΛΥΣΗ

Παλιότερα αγοράζαμε Lacoste μπλουζάκι, μόνο και μόνο για να έχουμε τον κροκόδειλο να ξεκουράζεται στο στήθος μας. Αν μας έλεγαν πως το εργοστάσιο βγάζει από την άλλη πόρτα ακριβώς το ίδιο μπλουζάκι, αλλά χωρίς το ζώο ραφτό, δεν θα μας έκανε κούκου να πάμε προς τα εκεί, ακόμα και αν ήταν σε χαμηλότερη τιμή. Γιατί κανένας δεν αγόραζε Lacoste για την ποιότητα. Σήμερα, ακόμα και σε πολλές ακριβές μάρκες, τίποτα δεν πουλάει μόνο και μόνο γιατί είναι αυτό που είναι, αλλά γιατί είναι ΚΑΙ ποιοτικό. Είτε στην πραγματικότητα είτε στο γραφείο του τμήματος marketing, πρέπει να δημιουργηθεί ένα αφήγημα που θα μιλάει μόνο για την ποιότητα. Όλο και πιο πολύ, αυτή η ποιότητα τίθεται σε διαφορετικά επίπεδα. Μερικά είναι σχετικά παλιά, όπως η ιστορία ή η περιφερειοποίηση – δεν είναι ένα λευκό πουκάμισο από κάπου/οπουδήποτε, είναι ένα πουκάμισο από ελβετική ποπλίνα που υφάνθηκε από αιγυπτιακό βαμβάκι, ενώ το έραψαν Ναπολιτανοί ράφτες. Άλλο επίπεδο είναι η κοινωνική ή περιβαλλοντική ορθότητα. Υπάρχει κασμιρένιο πουλόβερ από την Brunello Cucinelli που το ταμπελάκι σου κάνει geotag ακριβώς το χωριό του Νεπάλ όπου βόσκουν τα ζώα που μας έδωσαν το κασμίρι, σου λέει πως ένα ποσό από τα έσοδα θα δοθεί στην τοπική κοινωνία και σου δίνει κωδικό να μπεις σε site και να δεις πόσα χρήματα έχουν μεταφέρει μέχρι εκείνη τη στιγμή. Όλα τα παραπάνω που είπαμε –ιστορία, περιοχή, περιβάλλον, κοινωνία– μαζί, με ένα βόλι!

ΤΙ ΕΜΑΘΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Ως προς την περιφερειοποίηση, το regionalisation, που λένε στο χωριό μου, και την ιστορία, το κρασί είναι ο πρωταθλητής, με πολλά προϊόντα, αλκοολούχα ποτά, τρόφιμα ή άλλα, να κλέβουν χορευτικές φιγούρες από αυτό. Την κοινωνική και περιβαλλοντική υπευθυνότητα τη βλέπουμε ως ένα σημείο και θα τη δούμε όλο και παραπάνω – ήδη πολλές φιάλες έχουν πάνω τους «σημάδια» που καταδεικνύουν τέτοιες πρακτικές. Υπάρχει φυσικά και ατελείωτη έμφαση στην ποιότητα μέσα από την ανάλυση της παραγωγής: «Αυτός είναι ο οινολόγος μας, αυτό είναι το μοναδικό αμπελοτόπι μας, έτσι κανακεύουμε το κρασί μας» και πολλά άλλα. Εδώ ίσως μπορεί να λυθεί μια απορία που έχουν πολλοί οινόφιλοι: «Αφού το Romanee Conti θα πουλήσει και τον τελευταίο φελλό για πλάκα και σε οποιαδήποτε τιμή, γιατί μπαίνουν στον κόπο να αφήσουν οινοκριτικούς να δοκιμάσουν και να βαθμολογήσουν την κάθε νέα εσοδεία που κυκλοφορεί στην αγορά;».

TABOO

Στα μάτια των απέξω, η εισροή –που γίνεται όλο και μεγαλύτερη και όχι μόνο λόγω του διαδικτύου– οινοκριτικών στα κεφάλια των τεράστιων ονομάτων του χώρου είναι παράλογη. «Αν πάρουν 100/100, όλοι θα το θεωρήσουν κάτι φυσιολογικό και αναμενόμενο, αν πάρουν 93/100, όλοι θα γιουχάρουν, ακόμα και όσοι αγοράσουν». Σωστό, αλλά πρέπει να δείχνεις πως ΚΑΙ είσαι το Romanee Conti, ΚΑΙ μπορείς να πείθεις τους κριτικούς πως κάνεις κρασάρες. Από την άλλη, αν το όλο θέμα είναι το 100/100, τι θα γίνει αν ένα Pinot Noir από την Αμερική πάρει την ίδια βαθμολογία, που θα είναι και πολύ φθηνότερο; Εκεί παρατηρώ συστηματικά τα ακροβατικά όλων αυτών των οινικών μύθων, για το πότε πρέπει να δώσουν έμφαση στο «περιτύλιγμα» που εγγυάται την ποιότητα, πότε στην «πραγματική» ποιότητα όπως την ορίζουν τρίτοι και πότε στον μύθο. Κάποτε αυτό γίνεται εξαιρετικά, κάποτε λίγο ατσούμπαλα. Αλλά πάντα συναρπαστικά! Οι άλλες δύο τάσεις της Μαρίας πηγαίνουν για το επόμενο Grape! Σας δίνω όμως από τώρα τους τίτλους! «Σαν το δικό μου κανενός άλλου» και «Δώστε πίσω στους πλούσιους όσα τους ανήκουν». •

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ
ΛΥΣΕΙΣ

TOURISM
SUNRISE

Στηρίζουμε την επανεκκίνηση του Τουρισμού.

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

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

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

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ





VIVA ITALIA II

Στο #24 ξεκινήσαμε το ταξίδι μας από τον πλούσιο βορρά. Το ταξίδι συνεχίζεται, αλλά ο χρόνος μοιάζει να έχει σταματήσει στην επόμενη στάση μας, κάπου στην κεντρική Ιταλία. Τοσκάνη... σαν βγαλμένη από πίνακα. Η περιοχή αυτή κυριολεκτικά κλέβει την παράσταση τόσο σε εικόνα όσο και σε περιεχόμενο.

Οι μεσαιωνικές πόλεις και τα χωριά της Τοσκάνης, περιτριγυρισμένα από το ατελείωτο μωσαϊκό των ελαιώνων, των αμπελιών και των κυπαρισσιών, τους ήσυχους λόφους, που χαρίζουν ομορφιά και ηρεμία στο ανθρώπινο μάτι, αποτελούν την κοιτίδα της τουριστικής βιομηχανίας της Ιταλίας. Η Τοσκάνη, όμως, είναι και μία από τις πιο διάσημες αμπελουργικές ζώνες του κόσμου. Πατρίδα του Chianti, του Sangiovese αλλά και των Super Tuscans, κρασιών εξαιρετικής ποιότητας, με αντίστοιχες τιμές. Στο μοναδικό αυτό μέρος φιλοξενοούνται και οινοποιεία με παράδοση πολλών εκατοντάδων αιώνων, από γνωστές οικογένειες, όπως αυτή του Antinori, αλλά και λιγότερο γνωστά. Κάθε χρόνο ανοίγουν τις πόρτες τους σε εκατομμύρια οινόφιλους και όχι μόνο, που ζουν την απίστευτη εμπειρία της ιταλικής φιλοξενίας. Αυτό το μοναδικό πάντρεμα των κρασιών με την υπέροχη ιταλική κουζίνα μέσα σε ένα περιβάλλον μοναδικής ομορφιάς, που όμοιό του δεν υπάρχει πουθενά στον κόσμο.

KΕΝΤΡΙΚΗ ΙΤΑΛΙΑ

Emilia Romagna

Εκτείνεται νότια του ποταμού Πάδου και είναι κατά το μεγαλύτερο μέρος επίπεδη, γόνιμη και με δυνατότητα μεγάλης παραγωγής. Περίπου έξι εκατομμύρια εκατόλιτρα παράγονται ετησίως. Κύρια ποικιλία είναι το Lambrusco, το οποίο θεωρείται το απόλυτο συνοδευτικό για την παρμεζάνα και το προσούτο και είναι κατά κύριο λόγο αφρώδες.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- **SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC**
Είναι η βορειότερη έκφραση της ποικιλίας Lambrusco και μπορεί να παράγει αξιόλογα κρασιά.

Τοσκάνη

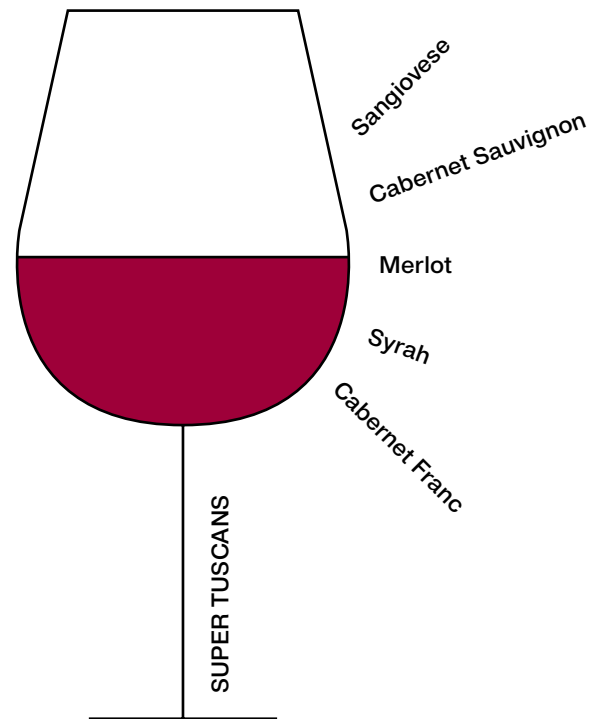
Δεν είναι δύσκολο να κατανοήσει κανείς ότι η περιοχή αυτή διαθέτει όλα τα απαραίτητα εφόδια ώστε να αποτελεί το βαρύ πυροβολικό της ιταλικής οινοποιίας. Έξι από τις ανώτατες ονομασίες προέλευσης της Ιταλίας (DOCG) βρίσκονται εδώ, ενώ αποτελεί ταυτόχρονα την πατρίδα των περίφημων Super Tuscans. Η βασική ποικιλία της περιοχής είναι το Sangiovese.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- **CHIANTI DOCG**
Το πιο εξαγώγιμο κρασί της Ιταλίας. Η γκάμα της ποιότητας και του στιλ είναι πολύ μεγάλη, καθώς το 20% του blend της περιοχής μπορεί να προέρχεται από πολλές διαφορετικές ποικιλίες.
- **CHIANTI CLASSICO DOCG**
Η αμπελουργική ζώνη βρίσκεται ανάμεσα στη Φλωρεντία και τη Σιένα, κι εδώ εξακολουθεί να παράγεται το καλύτερο Chianti. Ωστόσο, μικρότερες υποζώνες γύρω από το Chianti Classico έχουν αναγνωριστεί ως DOCG τα τελευταία χρόνια, προκαλώντας αντιδράσεις στους παραγωγούς του Chianti Classico. Αντικείμενο αντιπαράθεσης αποτελεί επίσης ο τρόπος παλαίωσης, καθώς οι παραδοσιακοί οινοποιοί εξακολουθούν να χρησιμοποιούν την ιταλική Botte, ενώ άλλοι προτιμούν το γαλλικό δρύινο βαρέλι.
- **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**
Το terroir του Montalcino θεωρείται μοναδικό. Η θαλάσσια αύρα περνά από την κοιλάδα της Όρτσια και φτάνει στην καρδιά του Montalcino, μετριάζοντας τις θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας. Εδώ τα κρασιά παλαιώνουν υποχρεωτικά για τουλάχιστον πέντε χρόνια στο βαρέλι.
- **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG**
Η ζώνη γύρω από την πόλη Montepulciano, ανατολικά του Montalcino. Εδώ οι χρόνοι παλαίωσης είναι μικρότεροι, όμως τα κρασιά υπολείπονται σε φινέτσα από εκείνα του Montalcino.
- **VERNACCIA DE SAN GIMIGNANO DOCG**
Η μοναδική ονομασία προέλευσης λευκού κρασιού και εκτείνεται στην περιοχή γύρω από το San Gimignano. Η ποιότητα ποικίλλει, όπως και στην περίπτωση του Chianti, στην πλειονότητά τους ωστόσο πρόκειται για κρασιά μαζικής παραγωγής που προσφέρονται στους τουρίστες του San Gimignano.

Super Tuscans

Είναι μάλλον τα πιο διάσημα –και πιο ακριβά– κρασιά της Ιταλίας. Ο όρος άρχισε να χρησιμοποιείται στις αρχές της δεκαετίας του '80 για να περιγράψει τα κρασιά ορισμένων παραγωγών της Τοσκάνης που άρχισαν να χρησιμοποιούν στα blends τους ποικιλίες που δεν ήταν γηγενείς, όπως το Cabernet Sauvignon, το Merlot και το Syrah, και έτσι δεν είχαν δικαίωμα στις υπάρχουσες ονομασίες προέλευσης. Το 1968 κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το Sassicaia του Tenuta San Guido, ένα μονοποικιλιακό Cabernet Sauvignon, το οποίο μέσα σε λίγα χρόνια άρχισε να πωλείται ακριβότερα από οποιοδήποτε άλλο κρασί της Τοσκάνης. Ο δρόμος είχε ανοίξει για την τεράστια αλλαγή στη διεθνή εικόνα των ιταλικών κρασιών. Το 1971, ο διάσημος Antinori κυκλοφόρησε το Tignanello, το οποίο σήμερα είναι ένα blend αποτελούμενο από 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon και 5% Cabernet Franc.



Marche

Αυτή η μικρή, ορεινή, πανέμορφη περιοχή είναι συνώνυμη του Verdicchio, μιας λευκής ποικιλίας που έχει παρεξηγηθεί πολύ, εξαιτίας της χαμηλής ποιότητας κρασιών που παράγονται από κάποιους συνεταιρισμούς. Αντιθέτως, μπορεί κανείς εδώ να συναντήσει πολύ καλά δείγματα υψηλής ποιότητας κρασιών, με πολύ καλό δυναμικό παλαίωσης.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- **ERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC**
Διαθέτει τη μερίδα του λέοντος της παραγωγής στην περιοχή του Marche.
- **VERDICCHIO DI MATELICA DOCG**
Βρίσκεται μέσα στα Απέννινα όρη και το υψόμετρο της ζώνης δίνει κρασιά με πολύ καλύτερες οξύτητες και πολυπλοκότητα.
- **CONERO DOCG**
Είναι μια ερυθρή ονομασία προέλευσης, στην οποία χρησιμοποιείται κυρίως η ποικιλία Montepulciano.

Umbria

Η τοπογραφία και το κλίμα είναι αντίστοιχα της Τοσκάνης, χωρίς ωστόσο την ευεργετική επίδραση της θάλασσας. Βασικές ποικιλίες, το Trebbiano, το Grechetto και η Malvasia.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- **MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG**
Έντονα κόκκινα κρασιά με καλή ισορροπία αλκοόλ, οξύτητας και τανινών από την ποικιλία Sagrantino. Έχουν καλό δυναμικό παλαίωσης.
- **ORVIETO DOC**
Κρασιά σε προσιτές τιμές, από τις λευκές ποικιλίες Grechetto και Trebbiano.

Lazio

Κυρίαρχη ποικιλία στην περιοχή αυτή είναι η Malvasia, που έχει τις ρίζες της στη Ρωμαϊκή εποχή.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- **RASCATI DOC**
Εδώ μπορεί να βρει κανείς πολύ καλά παραδείγματα κρασιών από έναν ιδιαίτερο κλώνο της Malvasia, τα οποία έχουν πολύ καλό δυναμικό παλαίωσης. Είναι όμως σπανιότερα, και εκείνα που επικρατούν είναι κρασιά χαμηλών τιμών από Trebbiano, τα οποία συνήθως συναντώνται στις λίστες κάθε τρατορίας.

Abruzzo

Βόρεια της Puglia και ανατολικά του Lazio, η περιοχή του Abruzzo φιλοξενεί δύο ποικιλίες, τις Montepulciano και Trebbiano.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**
Κρασιά με έντονες τανίνες, υψηλό αλκοόλ και οξύτητα, από την ποικιλία Montepulciano (δεν έχει σχέση με το Vino Nobile di Montepulciano DOCG της Τοσκάνης).
- **REBBIANO D'ABRUZZO DOC**
Κρασιά χαμηλών τιμών από την ποικιλία Trebbiano.

ΙΤΑΛΙΚΟΣ ΝΟΤΟΣ

Ο σνομπισμός του ιταλικού βορρά προς τον νότο δεν θα μπορούσε να λείπει, βέβαια, ούτε και από τον τομέα της οινοπαραγωγής. Και όμως, τα τελευταία χρόνια τα κρασιά της νότιας Ιταλίας κερδίζουν διαρκώς έδαφος, καθώς έχει καταστεί σαφές το τεράστιο δυναμικό της περιοχής. Το μεσογειακό κλίμα και το γεγονός ότι η γη ακόμη είναι πολύ πιο φθηνή από ό,τι στη βόρεια Ιταλία έχουν στρέψει τα βλέμματα πολλών οινοπαραγωγών προς τα εκεί. Άλλωστε, η παραγωγή οίνου στις νότιες περιοχές της Ιταλίας είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την παράδοσή τους και τα ίχνη της χάνονται μέσα στους αιώνες.

Καμπανία

Falernum ονομαζόταν το κρασί που παραγόταν στην περιοχή της Καμπανίας και προοριζόταν για τους Ρωμαίους αυτοκράτορες. Σήμερα η Καμπανία φιλοξενεί τις περισσότερες DOCG ονομασίες προέλευσης από όλες τις περιοχές του νότου, με κυρίαρχη ποικιλία το Aglianico, μια ερυθρή ποικιλία με υψηλές οξύτητες και έντονες τανίνες.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- **TAURASI DOCG**
Θεωρείται το Barolo του νότου. Τα κρασιά που παράγονται εδώ είναι από 100% Aglianico και παλαιώνουν βάσει νομοθεσίας τρία χρόνια σε βαρέλι προτού κυκλοφορήσουν στην αγορά. Είναι κρασιά με έντονες ανθικές νότες και αρώματα μαύρου κερασιού και βύσσινου.
- **FIANO DI AVELLINO ΚΑΙ GRECO DI TUFO DOCG**
Η πρώτη θεωρείται ανώτερη και παράγει κρασιά με δυναμικό παλαιώσης, ενώ τα κρασιά από τη δεύτερη ονομασία προέλευσης πίνονται συνήθως νεαρά.

Puglia

Παράγει κρασιά πολύ χαμηλής ποιότητας και τιμής.

Basilicata

Εδώ μπορεί να συναντήσει κανείς αξιοσημείωτες ετικέτες από την ποικιλία Aglianico στη μοναδική ονομασία προέλευσης, την Aglianico del Vulture DOC.

Σικελία

Είναι η μεγαλύτερη περιοχή της Ιταλίας σε εκτάσεις αμπελώνων, αλλά τέταρτη σε όγκο παραγωγής, με 5,5 εκατομμύρια εκατόλιτρα τον χρόνο. Ελάχιστα κρασιά που παράγονται εδώ –μόλις το 1%– είναι DOC, καθώς η γεωγραφική ένδειξη IGT Sicilia δίνει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να βγάζουν μεγάλες ποσότητες ποικιλιακών οίνων. Ωστόσο, σε αντίθεση με την Puglia, εδώ αρκετοί παραγωγοί έχουν αντιληφθεί τη σημασία παραγωγής ποιοτικών κρασιών σε λογικές τιμές. Κύριες τοπικές ποικιλίες είναι το ερυθρό Nero d'Avola και οι λευκές Inzolia και Catarratto.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- **CERASUOLO DI VITTORIA DOCG**
Ευχάριστα, ελαφρά κόκκινα από Nero d'Avola, οινοποιημένα με τρόπο που θυμίζουν Beaujolais.
- **ETNA DOC**
Εγκαταλελειμμένοι, προφυλλοξηρικοί αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο 1.100 μ. δίνουν μικρές σοδειές ενός απαλού κόκκινου που θυμίζει Βουργουνδία.
- **AVOLA DOC**
Βρίσκεται στο νοτιοανατολικό άκρο της Σικελίας και παρά τις υψηλές θερμοκρασίες καταφέρνει να δίνει κρασιά ισορροπημένα, με λεπτές τανίνες και αρώματα δαμάσκηνου και μούρου.
- **ALCAMO DOC**
Λευκά κρασιά από την ποικιλία Catarratto με έντονα αρώματα κεριού.
- **PASSITO DI PANTELLERIA DOC**
Επιδόρπιο κρασί από σταφίδες Μοσχάτου.

Σαρδηνία

Παράγει γοητευτικά κρασιά από ποικιλίες όπως το Grenache και το Carignan. Διαθέτει μια σημαντική ονομασία προέλευσης, το Vermentino di Gallura DOCG, από τη λευκή ποικιλία Vermentino.



Διαβάστε το αφιέρωμα του Grape για την
Τοσκάνη στο grapemag.gr

FACTS AND TIPS

- Ένα από τα πλέον βασικά πράγματα που πρέπει να θυμάστε για τα ιταλικά κρασιά είναι ότι αγαπούν το φαγητό, όπως και οι Ιταλοί!
- Όταν δεν ξέρετε τι κρασί να παραγγείλετε στην Ιταλία, τότε ζητήστε κάτι «τοπικό», αφού όλες οι περιοχές έχουν τον δικό τους χαρακτήρα και δένουν τέλεια με την κουζίνα της περιοχής.
- Μην κολλήσετε σε γεωγραφικές ενδείξεις DOC, DOCG κ.λπ., γιατί σε αντίθεση με τα γαλλικά κρασιά δεν είναι τόσο αξιόπιστες. Ακόμα και ένα table wine μπορεί να είναι σούπερ.
- Ο μέσος Ιταλός καταναλώνει 37 λίτρα κρασί τον χρόνο, περίπου 49 φιάλες δηλαδή.
- Η Ιταλία στην αρχαιότητα ήταν γνωστή και ως «η γη του κρασιού». Όταν το 800 π.Χ. οι Έλληνες έφτασαν εκεί, εντυπωσιάστηκαν από το πλήθος των αμπελιών και την ονόμασαν «Οινότρια γη».
- Τα ιταλικά κρασιά και οι ποικιλίες έχουν τα πιο περίεργα ονόματα. Στη Σαρδηνία μπορείτε να βρείτε σταφύλια Monica, ισπανικής προέλευσης. Στην επαρχία Le Marche μπορείτε να βρείτε ένα κρασί που ονομάζεται Lacrima di Morro d'Alba (Δάκρυ του Morro d'Alba – το όνομα ενός κοντινού χωριού). Υπάρχει επίσης το Cortese, που σημαίνει «ευγενικό», και ένα σταφύλι που ονομάζεται Grillo, δηλαδή γρύλος.
- Τέλος, μην ξεχνάμε ότι η Ιταλία παραμένει στην κορυφή, με τη μεγαλύτερη παραγωγή κρασιού παγκοσμίως.

Ο ΜΥΘΟΣ ΤΟΥ ΜΑΥΡΟΥ ΚΟΚΟΡΑ

Κατά τη διάρκεια των εχθροπραξιών ανάμεσα στη Φλωρεντία και τη Σιένα για τον έλεγχο της περιοχής Chianti, αποφασίστηκε ότι δύο ιππότες θα αναχωρήσουν από τις αντίστοιχες πόλεις τους με την ανατολή του ηλίου και τα όρια μεταξύ των δύο πόλεων θα οριστούν στο σημείο όπου θα συναντηθούν. Οι Σιενέζοι επέλεξαν έναν λευκό κόκορα, ενώ οι Φλωρεντινοί επέλεξαν έναν μαύρο κόκορα να δώσει το σύνθημα. Οι Φλωρεντινοί κράτησαν τον κόκορά τους σε ένα μικρό, σκοτεινό μέρος και δεν τον τάζαν για μέρες, με αποτέλεσμα να καθαρίσει πρώτος και ο ιππότης τους να φύγει πρώτος. Έτσι η Φλωρεντία απέκτησε τον έλεγχο του Chianti και ο μαύρος κόκορας έγινε το σύμβολό του. •





Γεφυρώνουν τις αισθήσεις





ΣΤΑΘΗΣ ΚΑΛΥΒΑΣ

Έφυγε από την Ελλάδα στα τέλη της δεκαετίας του '80, αφήνοντας πίσω μια χώρα που αισθανόταν ότι βρίσκεται στην περιφέρεια του κόσμου, για να επιστρέψει αρκετές δεκαετίες αργότερα σε μια Ελλάδα πολύ διαφορετική, έχοντας στο μεταξύ διαγράψει μια λαμπρή ακαδημαϊκή καριέρα με σημαντικότερους σταθμούς τα πανεπιστήμια του Yale και της Οξφόρδης, όπου κατέχει την έδρα Gladstone.

«Το 1988, για να φύγω από την Ελλάδα έπρεπε να δηλώσω τη φωτογραφική μου μηχανή, για να μη φορολογηθώ στην επιστροφή μου, τα καταναλωτικά αγαθά ήταν τότε πολύ περιορισμένα, το ίδιο και η πληροφόρηση», θυμάται ο Στάθης Καλύβας, πολιτικός επιστήμονας, συγγραφέας, αρθρογράφος της εφημερίδας «Η Καθημερινή» και δημιουργός του ντοκιμαντέρ «Καταστροφές και Θριάμβοι», το οποίο βασίστηκε στο ομώνυμο βιβλίο του και προβλήθηκε πρόσφατα από τον ΣΚΑΪ. Τι σχέση έχει η Ελλάδα που άφησε πίσω του με αυτήν που επισκέπτεται ολοένα και συχνότερα μετά το 2010; Με μία λέξη, καμία.

Ο άνθρωπος που είδε την ελληνική ιστορία να εξελίσσεται σε κύκλους, με τις μεγάλες καταστροφές να ακολουθούνται από θριάμβους που ωθούσαν πάντα τη χώρα μας προς τα εμπρός, βλέπει σήμερα μια Ελλάδα όπου η ευζωία, η ποιότητα της ζωής, με την ευρεία έννοια του όρου, παρουσιάζει μια τεράστια ανάπτυξη, τοποθετώντας τη σε πλεονεκτική θέση ώστε να αναπτύξει τομείς όπως η γαστρονομία, στην οποία κεντρικό ρόλο διαδραματίζει φυσικά το κρασί.

Λάτρης του κέντρου της Αθήνας, ο Στάθης Καλύβας αγαπά να τριγυρίζει στις συνοικίες και να ανακαλύπτει καινούργια στέκια, να παρακολουθεί τον ρυθμό της πόλης, να αφουγκράζεται την ορμή της, να ψωνίζει στη Βαρβάκειο Αγορά και να απολαμβάνει τα κρασιά που ελληνικού αμπελώνα, τον οποίο έχει ανακαλύψει και εξερευνά σε βάθος.

G Έχει περάσει και η Αθήνα τον δικό της κύκλο «Καταστροφής και Θριάμβου»;

ΣΚ Πιστεύω ότι το ναδίρ για την Αθήνα ήταν η δεκαετία του '80, κυρίως λόγω του νέφους. Ήταν μια περίοδος πολύ άσχημη για την πόλη. Έπειτα ήρθαν οι Ολυμπιακοί Αγώνες, έγιναν όλες αυτές οι υποδομές, καθάρισε το νέφος, ήταν μια τεράστια αλλαγή για την Αθήνα. Βέβαια, εκεί που πήγε να απογειωθεί, να δημιουργηθούν καινούργιες γειτονιές, όπως το Γκάζι, ήρθε η κρίση και όλο αυτό κατέρρευσε, αλλά σίγουρα δεν επιστρέψαμε στην προηγούμενη κατάσταση. Πιστεύω ότι τώρα είμαστε στη φάση που, αφού υποστήκαμε το σοκ, ξαναβγαίνουν τα πράγματα προς τα πάνω. Η Αθήνα έχει γίνει προορισμός. Είναι καταπληκτικό το πόσο εύκολα ανοίγουν μπαρ, εστιατόρια, καφέ και πόσο ωραία σχεδιασμένα είναι τα περισσότερα.

G Σου αρέσει να εξερευνάς καινούργιες γειτονιές της πόλης και να ανακαλύπτεις νέα στέκια. Βλέπεις τον κόσμο να προσεγγίζει το κρασί διαφορετικά από ό,τι παλαιότερα;

ΣΚ Τα wine bars, που αναπτύχθηκαν λόγω της κρίσης, έχουν συμβάλει σημαντικά σε αυτό. Τη μόδα την ξεκίνησαν wine bars όπως το Oinoscent και το Heteroklito, παλιά ήταν η Στροφιλιά στην πλατεία Καρύτση – την εποχή εκείνη ήταν μια ανακάλυψη. Μετά κάπως ξεφούσκωσε όλο αυτό και ξαναεμφανίστηκε με τρομερή δύναμη στη

διάρκεια της κρίσης, και νομίζω ότι αυτό έχει συνδέσει τα νέα παιδιά με την ιδέα του κρασιού. Δεν πας πια για μπύρες, αλλά θα πιεις κάτι πιο ιδιαίτερο, που ήθελες να το εξερευνήσεις και να μάθεις περισσότερα γι' αυτό.

G Η δική σου ενασχόληση με το κρασί πώς ξεκίνησε;

ΣΚ Είναι καλό ερώτημα. Δεν ήμουν του κρασιού πάντα, πίναμε, αλλά χωρίς να έχω ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Μου φαινόταν και λίγο ονομπ η όλη ιστορία. Θα έλεγα μέσω φίλων στην Αμερική, αλλά εκεί που το βρήκα πολύ ενδιαφέρον ήταν στην Ελλάδα. Για πολλά χρόνια διοργανώναμε ένα summer school για ξένους φοιτητές και καθηγητές και όταν βρισκόμασταν στην Αρχαία Ολυμπία, επισκεπτόμασταν το Κτήμα Μερκούρη, το οποίο είναι ένα καταπληκτικό μέρος. Θυμάμαι ακόμη μια διάλεξη που μας έκανε ο Κανελλακόπουλος για τις διάφορες ποικιλίες. Έπειτα, στις επισκέψεις στη Νεμέα γνώρισα κάποιους οινοποιούς και στη συνέχεια, κάθε φορά που ερχόμουν στην Ελλάδα, μου άρεσε να πηγαίνω και σε ένα οινοποιείο να βλέπω τι κρασί υπάρχει. Είχα και κάποιους γνωστούς στη Σαντορίνη που ήταν φίλοι του Χατζηδάκη, άρχισα να ανακαλύπτω και τα δικά του κρασιά. Είναι πολύ ενδιαφέρον το ότι η σχέση μου με το κρασί αναπτύχθηκε παράλληλα με τη σχέση μου με την Ελλάδα.

G Τι δείχνει, κατά την άποψή σου, το γεγονός ότι το κρασί στα χρόνια της κρίσης έδειξε τέτοια εξωστρέφεια και ήταν ένα προϊόν που πήγε τόσο καλά εξαγωγικά;

ΣΚ Είναι πολύ ενδιαφέρον αυτό, γιατί έχει έναν πολύ ενδιαφέροντα παραλληλισμό με την κλωστοϋφαντουργία. Τις δεκαετίες του '60 και του '70, η κλωστοϋφαντουργία ήταν μια πολύ μεγάλη βιομηχανία στην Ελλάδα. Ήταν σημαντική γιατί υπήρχε προστατευτισμός, μεγάλες φορολογίες για εισαγόμενα ρούχα και άρα ο κόσμος για να ντυθεί έπαιρνε ελληνικά προϊόντα. Όταν άνοιξε η Ελλάδα λόγω ΕΟΚ, η βιομηχανία αυτή έπρεπε να κάνει το επόμενο βήμα, να μειώσει τα κόστη ή να σταματήσει μέρος της παραγωγής και να δημιουργήσει brands. Δεν το κατάφερε αυτό για διάφορους λόγους και χάθηκε όλη αυτή η παράδοση, δεν έχει μείνει τίποτε. Το κρασί ξεκίνησε κι αυτό ουσιαστικά με την τοπική αγορά. Όταν ήρθε η κρίση, χάθηκε αυτή η αγορά και εκεί οι οινοποιοί έκαναν αυτό που δεν μπορούσαν να κάνουν οι κλωστοϋφαντουργοί, να εξαγάγουν. Πιστεύω ότι το κρασί, πέρα από την ποιότητα του προϊόντος, είναι και κάτι που συνδέεται πάρα πολύ με τον τόπο· όταν πίνεις ένα ελληνικό κρασί, σκέφτεσαι την Ελλάδα. Παρότι όλοι έλεγαν ότι το κρασί δεν μπορεί να επιβιώσει στον διεθνή ανταγωνισμό γιατί είναι πολύ μικρά τα νούμερα, τελικά κατάφερε να πιάσει ένα niche κομμάτι της αγοράς όπου εκεί δεν ανταγωνίζεσαι ως commodity, πουλάς μια ιδέα. Και κατάφεραν να πουλήσουν την ιδέα της Ελλάδας ουσιαστικά μέσα από το ελληνικό κρασί.

«Πιστεύω ότι το κρασί, πέρα από την ποιότητα του προϊόντος, είναι και κάτι που συνδέεται πάρα πολύ με τον τόπο· όταν πίνεις ένα ελληνικό κρασί, σκέφτεσαι την Ελλάδα».

G Πιστεύεις ότι η Ελλάδα μπορεί να γίνει ένα brand σαν την Ιταλία, συνδέοντας τη γαστρονομία της με το κρασί της, και να φθάσουμε να πουλάμε στο εξωτερικό την ελληνική κουζίνα με το κρασί μας με τον τρόπο που το έχουν κάνει οι Ιταλοί;

ΣΚ Ναι, δεν θα πουλάμε ακριβώς το ίδιο πράγμα σίγουρα, δεν έχουμε την ίδια κουζίνα, αλλά έχουμε πολύ καλής ποιότητας πρώτες ύλες και θα πουλάμε τον τόπο. Θα έρθει ο τουρίστας στα Ζαγοροχώρια και θα φάει καλό φαγητό με ντόπιες πρώτες ύλες και ωραίο κρασί του Γκλίβανου, για παράδειγμα. Είναι κάτι πολύ ελκυστικό. Για μένα το πρόβλημα δεν είναι αυτό, είναι το πώς θα διαχειριστείς την υπερεπιτυχία. Γιατί όταν θα έρχονται χιλιάδες, όπως πάνε για παράδειγμα στη Σαντορίνη για το ηλιοβασίλεμα, κινδυνεύεις με καταρράκωση του προϊόντος, αυτό είναι που πρέπει να σκεφτεί κανείς.

G Πώς βλέπεις αυτή τη δαιμονοποίηση του αλκοόλ που έχει ξεκινήσει και στο στόχαστρο της οποίας έχει μπει και το κρασί τελευταία;

ΣΚ Υπάρχει, αλλά από την άλλη είναι τέτοια η τάση των ανθρώπων να ζήσουν καλά, που κάποια στιγμή θα υπάρξει –πάντα υπάρχει– μια σύγκρουση. Στην Αμερική, όταν έκανα τσεκάπ, πάντα με ρωτούσε ο γιατρός τι πίνω, φαντάζομαι όλους τους Αμερικανούς. Αλλά σήμερα στην Αμερική καταναλώνεται περισσότερο κρασί από ό,τι πριν από 20 χρόνια. Και όχι μόνο αυτό, αλλά έχει επεκταθεί πολύ και η κουλτούρα του κρασιού, κυρίως επειδή, κατά τη γνώμη μου, έχει αυτή την πολυπλοκότητα, το μυστήριο και το γεγονός ότι συνδέεται με τους τόπους. Πιστεύω ότι οι οινοποιοί πρέπει να το αντιληφθούν και να καταλάβουν ότι τα οινοποιεία δεν είναι μόνο εργοστάσια παραγωγής κρασιού, θα έπρεπε να είναι και τόποι πολιτισμού όπου μπορούν να γίνονται συνέδρια, summer schools κ.ά.

G Μαγειρεύεις;

ΣΚ Ε, βέβαια, φαγητό και κρασί πάνε μαζί. Και φυσικά εδώ είναι ο παράδεισος, γιατί είναι η αγορά δίπλα και θα έλεγα πως άλλο ένα πλεονέκτημα της Ελλάδας είναι οι λαϊκές αγορές. Στην Αμερική η λαϊκή είναι για τους πολύ πλούσιους και είναι κάτι ψευτοπράγματα. Εδώ έχεις τρομερή πρώτη ύλη, ψαραγορά, κρεαταγορά, μπορείς να κάνεις ό,τι θέλεις. Όταν είμαι εδώ, δεν σκέφτομαι ποτέ τι θα φτιάξω, βγαίνω στην αγορά, βλέπω τι υπάρχει και αποφασίζω.

G Αγαπημένη ετικέτα;

ΣΚ Ε, αλλάζει αυτό, δεν μένει σταθερό!

G Κάτι που έχεις ανακαλύψει τελευταία και σε έχει εντυπωσιάσει;

ΣΚ Το Ρίζες 2 της Μαλίκιν και το Βιδιανό της μου αρέσουν πολύ. Θα έλεγα ότι από ποικιλίες που εξερευνώ τώρα, είναι το Βιδιανό από τα λευκά και το Ξινόμαυρο από τα ερυθρά για την Ελλάδα. Επίσης βρίσκω πολύ ενδιαφέρον αυτό που γίνεται με τα orange κρασιά, αυτά του Λίγα είναι πολύ εντυπωσιακά. Μου αρέσει επίσης αυτό που κάνει ο Τρουπής με το Μοσχοφίλερο. Βέβαια τώρα έχω το πλεονέκτημα, λόγω της Οξφόρδης, να δοκιμάζω και πάρα πολλά κρασιά του διεθνούς αμπελώνα. Το κολέγιο όπου διδάσκω –το οποίο ιδρύθηκε το 1432, πριν από την πτώση της Κωνσταντινούπολης– διαθέτει μια τεράστια κάβα. Κάθε βράδυ όλοι οι καθηγητές μπορούμε αν θέλουμε να τρώμε στην κοινή σάλα, μοιραζόμαστε εξαιρετικά κρασιά από την κάβα, που επιλέγονται από τον υπεύθυνο sommelier σε μια εκπληκτική ατμόσφαιρα. Τα κολέγια αυτά είναι μετεξελιξείς μοναστηριών, είναι φτιαγμένα για να μένει ο κόσμος μέσα. Σε αυτά τα τραπέζια έχεις δικαίωμα να φέρεις και έναν καλεσμένο, γίνονται ωραίες συζητήσεις, δημιουργείται αυτό που οι Γάλλοι ονομάζουν «convivialite» σε επίπεδο διανοουμένων. Όλο αυτό λοιπόν μου έχει δώσει τη δυνατότητα να επεκτείνω τις γνώσεις μου και στα γαλλικά κρασιά. Διοργανώνονται επίσης πολύ ωραία tastings.

G Νέος κόσμος ή παλαιός;

ΣΚ Και τα δύο, γιατί να τα ξεχωρίσουμε; Βρίσκεις εκπληκτικά κρασιά και στην Αμερική, αλλά εγώ τα τελευταία χρόνια λόγω Ελλάδος έχω ασχοληθεί με τον ελληνικό αμπελώνα και λόγω κολεγίου με τα γαλλικά κρασιά. Σε ό,τι αφορά τη Γαλλία, Βουργουνδία χωρίς συζήτηση· ο συνδυασμός του στοιχείου που δεν σε εντυπωσιάζει άμεσα –αλλά ξεδιπλώνεται σιγά σιγά σε άπειρα επίπεδα– με την κομψότητα είναι εκπληκτικός... •





• S E M É L I •
E S T A T E

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ NEMEA



Κάθε προορισμός είναι μια αρχή.
Κάθε αληθινός προορισμός είναι ένα ταξίδι.
Είναι η προσδοκία μιας μοναδικής εμπειρίας.
Η υπόσχεση ότι δεν θα γνωρίσεις απλώς ένα νέο τόπο
αλλά ότι κάθε φορά που θα επιστρέφεις
θα ανακαλύπτεις κάτι νέο, αληθινό και υπέροχο.

Ανακαλύψτε τον!



Η αμφιθεατρική θέα από τον αμπελώνα του Τσάνταλη στην Μαρώνεια.

ΘΡΑΚΗ

«Κι ύστερα δώδεκα διαλέγοντας, τους πιο αντρείανους συντρόφους κινούσα, ασκί κρατώντας γίδινο, κρασί γεμάτο μαύρο, γλυκόπιτο, μου το 'χε ο Μάρωνας, του Ευάνθη ο γιος, χαρίσει, του Φοίβου ο λειτουργός στην Ίσμαρο που ζούσε [...] λαγήνες δώδεκα μου γέμισε κρασί γλυκό κι άκρατο, που να το πίνουν μόνο αθάνατοι [...]».

— Ομήρου «Οδύσσεια»

Τόπος με ρίζες στην αμπελοκαλλιέργεια που φθάνουν μέχρι την αρχαιότητα, η απομακρυσμένη Θράκη μετράει μόλις τρεις δεκαετίες σύγχρονης οινικής ιστορίας. Οι φιλότιμες προσπάθειες μιας μικρής, αλλά δυναμικής ομάδας οινοποιών έχουν καταφέρει να βάλουν στον χάρτη αυτή την περιοχή με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, εδαφολογικά και κλιματικά, η οποία δίνει κρασιά που αξίζει κανείς να «εξερευνήσει». Η άφιξη του Τσάνταλη στην περιοχή της Μαρώνας τη δεκαετία του '90, με την ανάπτυξη ενός αμπελώνα που έως και σήμερα αποτελεί το καμάρι της εταιρείας, έδωσε το έναυσμα για τη δημιουργία μικρών οινοποιείων που διεκδικούν με αξιώσεις μερίδιο στην εγχώρια αλλά και στις αγορές του εξωτερικού. Η γη των Κικόνων, που εκτείνεται ανάμεσα στον ποταμό Έβρο και στη λίμνη Βιστωνίδα, χάρισε στον Οδυσσέα τον Μάρωνα οίνο, με τον οποίο μέθυσε τον Κύκλωπα Πολύφημο, ενώ το περίφημο γλυκό κρασί της Θάσου θεωρείται ο πρώτος ΠΟΠ οίνος στην ιστορία του κρασιού. Στα αρχαία Άβδηρα οι κάτοικοι τιμούσαν τον θεό Διόνυσο και στις εκστρατείες του Μεγάλου Αλεξάνδρου οι Θρακιώτες πολεμιστές της πρώτης γραμμής λέγεται ότι είχαν πάντα μαζί τους το δικό τους κρασί. Τη Βυζαντινή περίοδο φαίνεται ότι παραγόταν στην περιοχή ο Ξανθός Οίνος των Βασιλέων, ένας γλυκός οίνος από λευκά σταφύλια, ενώ από την περιοχή της Θράκης πέρασαν σε νεότερους χρόνους και οι Γάλλοι, όταν εξαιτίας της φυλλοξήρας αναζητούσαν αμπελοτόπια ανατολικά και καλλιέργησαν στην περιοχή του Σουφλίου την ποικιλία Cinsault.

Στα προϊστορικά χρόνια, οι εκρήξεις υπόγειων ηφαιστειών δημιούργησαν στην περιοχή των Αβδήρων ένα ιδιαίτερο υπέδαφος, με έντονη την παρουσία του ψαμμίτη, πετρώματος που παίζει καθοριστικό ρόλο στο ιδιαίτερο Ασύρτικο, που πολλοί από τους νέους οινοποιούς της περιοχής αγαπούν να καλλιεργούν. Οδηγώντας από την Αλεξανδρούπολη προς τον πρώτο σταθμό της επίσκεψής μας στη Θράκη και με συνοδεία τον ενθουσιασμό μας για το πρώτο μας ταξίδι μετά από δύο χρόνια περιορισμών, ήμασταν έτοιμες να δούμε καινούργια πράγματα, να δοκιμάσουμε νέα κρασιά και να γευτούμε νέες γεύσεις από την πλούσια τοπική κουζίνα του νομού. Μας υποδέχθηκαν άνθρωποι ζεστοί, που μας εντυπωσίασαν με το πάθος τους και την αγάπη για τον τόπο τους και μας συγκίνησαν με τη φιλοξενία τους.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΣΑΝΤΑΛΗ

Ο αμπελώνας της Μαρώνας αποτελεί το καμάρι της οινοποιίας Τσάνταλη. Ο ιδρυτής της εταιρείας, Ευάγγελος Τσάνταλης, έφτασε εδώ τη δεκαετία του '90. Ο αμπελώνας ξεκίνησε το 1994 και ήταν ο τελευταίος που δημιούργησε ο Ευάγγελος Τσάνταλης. Είναι ένας αμφιθεατρικός αμπελώνας που θυμίζει μπαλκόνι στο Αιγαίο. Αποτελείται από 520 στρέμματα, στα οποία καλλιεργούνται –εκτός από την πιο γνωστή τοπική ερυθρή ποικιλία Μαυρούδι– Λημνιά, Syrah και Merlot από ερυθρές και Ροδίτης, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Chardonnay και Sauvignon Blanc από λευκές. «Η τοποθεσία είναι εκπληκτική», μας εξηγεί ο υπεύθυνος του αμπελώνα, Σοφρώνης Παπούης.

«Οι χειμώνες είναι σχετικά ήπιοι και τα καλοκαίρια δροσερά, χάρη στον βορειοδυτικό άνεμο, τον Σαμοθρακιώτη, όπως ονομάζεται στην περιοχή, ο οποίος δεν επιτρέπει να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες. Το υψόμετρο είναι γύρω στα 150-170 μέτρα από τη θάλασσα. Εδώ βρίσκεται και το κτίριο του οινοποιείου, το οποίο είχε εγκαταλειφθεί, αλλά τώρα στο πλάνο της εταιρείας είναι να ξαναχρησιμοποιηθεί και να γίνει και επισκέψιμο. Τα κρασιά της σειράς ΚΑΝΕΝΑΣ προέρχονται όλα από τον αμπελώνα της Μαρώνας. Πηγή έμπνευσης της ετικέτας, φυσικά, υπήρξε η ομηρική συνάντηση του Οδυσσέα με τον Κύκλωπα Πολύφημο, η σπηλιά του οποίου –κατά την τοπική λαϊκή παράδοση– βρίσκεται στη Μαρώνα. Η σειρά ΚΑΝΕΝΑΣ, ένα λευκό blend Chardonnay με Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ένα ροζέ από Μαυρούδι και Syrah και ένα ερυθρό από το ίδιο blend, αποτελεί μία από τις πιο δημοφιλείς ετικέτες της εταιρείας Τσάνταλη.

Ατενίζοντας τη θέα από τον λόφο, το μάτι πιάνει στο βάθος του αμπελώνα σκιές που κινούνται μέσα στα αμπέλια. «Είναι οι γυναίκες από τα Πομακοχώρια που δουλεύουν στα αμπέλια», μας εξηγεί ο κ. Παπούης. «Είναι πραγματικά καταπληκτικές, ειδικά στα κλαδέματα είναι καλύτερες από τους άνδρες», μας λέει γελώντας, για να σημειώσει με στενοχώρια ότι το μεγάλο πρόβλημα είναι ότι δεν βρίσκουν «χέρια» να δουλέψουν. «Δυστυχώς, οι Έλληνες πια δεν έρχονται να δουλέψουν στο αμπέλι ούτε για έναν μήνα».

Οι Κίκονες της Μελίνας Τάσσου ταξιδεύουν στην Ελβετία, στο Λονδίνο, στην Αμερική αλλά και στο Ντουμπάι, όπου μάλιστα έχουν φανατικούς θαυμαστές, ανάμεσα στους οποίους και ένας σείχης.

ΚΤΗΜΑ ΚΙΚΟΝΕΣ

Χαμογελαστή και κομψή, η Μελίνα Τάσσου μάς περίμενε στην είσοδο του οινοποιείου της, που παλιά ήταν ξηραντήριο μέντας. Η νέα και δυναμική αυτή γυναίκα, χωρίς υπερβολή, έχει αλλάξει το οινικό τοπίο στην περιοχή με ποιοτική δουλειά και εργατικότητα, δημιουργώντας ένα μπουτίκ οινοποιείο που παράγει 40.000 φιάλες ετησίως και 7 διαφορετικές ετικέτες. Ο Όμηρος αναφέρει τους Κίκονες ως θρακικό φύλο που κατά τον 5ο αιώνα π.Χ. κατοικούσε στην περιοχή ανάμεσα στη λίμνη Βιστωνίδα και στις εκβολές του ποταμού Έβρου. Φημίζονταν ως άριστοι ιππείς και ήταν οι πιο πολιτισμένοι απ' όλους τους Θράκες. Στην «Ιλιάδα» οι Κίκονες μνημονεύονται ως σύμμαχοι των Τρώων που προμήθευαν με οίνο τους πολεμιστές του Τρωικού Πολέμου, οι οποίοι έπιναν κρασί με νερό πάντα πριν από τη μάχη.

Οι Κίκονες της Μελίνας Τάσσου ταξιδεύουν στην Ελβετία, στο Λονδίνο, στην Αμερική αλλά και στο Ντουμπάι, όπου μάλιστα έχουν φανατικούς θαυμαστές, ανάμεσα στους οποίους και ένας σείχης. Οινολόγος με σπουδές στο Bordeaux της Γαλλίας, η Μελίνα έχει πολύτιμους συναγωνιστές, όπως τον αδελφό της Βασίλη, γεωπόνο, που έχει αναλάβει την καλλιέργεια των 100 στρεμμάτων ιδιόκτητων αμπελώνων βιολογικής καλλιέργειας που βρίσκονται φυτεμένοι στην όμορφη Μαρώνη της Ροδόπης, ενώ είναι και ο εμπορικός διευθυντής του οινοποιείου. Την ομάδα συμπληρώνουν ο Λευτέρης Γιαννουλίδης, υπεύθυνος παραγωγής, και ο Φίλιππος Παπαδάκης, σύμβουλος οίνου, αλλά και μια πολύτιμη ομάδα γυναικών με καταγωγή από την Τουρκία που ζουν στην περιοχή και εργάζονται στη διαλογή.

Η Μελίνα αγαπά τη βουργουνδέζικη προσέγγιση στο κρασί, αλλά παραδέχεται ότι η θητεία της στην Αυστραλία άλλαξε τον τρόπο που έβλεπε μέχρι τότε τα πράγματα. Οι τεχνικές μάλιστα που διδάχθηκε εκεί ταίριαζαν απόλυτα με την περιοχή. «Vertical Suit Position λέγεται (VSP τα αρχικά) και το αμπέλι βρίσκεται στο 1,10 μ. ύψος από τη γη. Η λογική είναι ότι είσαι σε μια ζεστή περιοχή, τα σταφύλια σου πρέπει να μεγαλώσουν μακριά από τη γη, για να μπορούν να αερίζονται και να κρατήσεις ψηλά τη φυσική οξύτητα, την οποία χάνεις αν είσαι κοντά στη γη, που θερμαίνει το σταφύλι. Επίσης, με τον τρόπο που κλαδεύονται τα αμπέλια δημιουργείται μια φυσική σκιά από το ίδιο το φύλλωμά τους και γλιτώνουμε τα εγκαύματα», μας λέει η Μελίνα Τάσσου. Τα κρασιά της Μελίνας Τάσσου μάς ζεσταίνουν την ηλιόλουστη αλλά κρύα μέρα που επισκεφτήκαμε το Κτήμα, με το θερμόμετρο να δείχνει 3 βαθμούς και τα αμπέλια γύρω μας να «ξεκουράζονται».

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- **ΚΙΚΟΝΕΣ ΜΑΡΩΝ 2018**
Μια Μαλαγουζιά που φέρει το όνομα του βασιλιά Μάρωνα και ξεχειλίζει από αρώματα λευκών λουλουδιών, μήλου, ανανά και ροδάκινου. Φρέσκια και ισορροπημένη, ταιριάζει εξαιρετικά με ψάρια και θαλασσινά.
- **ΚΙΚΟΝΕΣ CHARDONNAY 2019**
Η Μελίνα Τάσσου είναι γνωστή για το Chardonnay της, με bâtonnage πολλών μηνών σε δεξαμενή και βαρέλι. Φρέσκο, καθαρό και ισορροπημένο, συνδυάζει αρώματα φρούτων όπως ανανά και ροδάκινο με αρώματα βανίλιας και τοστ. Ιδανικά συνοδεύει ψαρικά αλλά και πουλερικά.
- **ΚΙΚΟΝΕΣ ΜΑΡΩΝ ΕΡΥΘΡΟ 2014**
Η αγαπημένη ιταλική ποικιλία δείχνει να αγαπά πολύ τη Μαρώνη και δίνει ένα πλούσιο κρασί με αρώματα από ώριμο δαμάσκηνο, μαυροκέρασο, βιολέτα και βαρέλι στο βάθος. Οι τανίνες είναι αρκετά έντονες.
- **ΚΙΚΟΝΕΣ ΙΠΠΕΑΣ 2017**
Κλασικό Bordeaux blend με Cabernet Merlot 60-40, χωριστά παντού μέχρι και την τελευταία μέρα. Η Μελίνα λέει ότι με αυτό το κρασί ανοίγουν τις αγορές του εξωτερικού. Ακολλάριστος και αφιλόριστος, ο Ιππέας έχει πολύ έντονα αρώματα από κόκκινα φρούτα και μαλακές τανίνες.
- **ΚΙΚΟΝΕΣ SYRAH του 2017**
Εντονότατο, γεμάτο και δυνατό κρασί. Μαλακές τανίνες και αρώματα από καφέ, κακάο, γλυκόριζα, μαύρα κεράσια, όλα σε σωστές αναλογίες. Ένα κρασί που συνδυάζεται τέλεια με αρνί και φιλέτο.



Το οινοποιείο Κίκονες, παλιό ξηραντήριο μέντας.

Την άνοιξη, ο ήλιος είναι γλυκός.



SVALKA
Ποτήρι κρασιού 44 cl

6,49€ /6 τεμ.

SEVÅRD
Τραπεζομάντηλο

22€

Ζούμε μαζί



Το γελαστό πρόσωπο του Μάριου Νικολαΐδη, ο οποίος μας έχει εντοπίσει στο μεταξύ και μας υποδέχεται στην πόρτα, μας διαβεβαιώνει ότι έχουμε έρθει στο σωστό μέρος.

Αμφορείς στη σειρά
στο πλακόστρωτο
στον Anatolikos
Vineyards.



ANATOLIKOS VINEYARDS

Οδηγώντας δυτικά φτάνουμε λίγα χιλιόμετρα έξω από την Ξάνθη. Το GPS μάς δείχνει ότι έχουμε φτάσει στον προορισμό μας, όμως η ταμπέλα «Εστιατόριο ο Βόσπορος» μας μπερδεύει πραγματικά. Μπροστά μας, κάποιες δεξαμενές στην αυλή του κτιρίου μαρτυρούν ότι βρισκόμαστε κάπου κοντά στο Οινοποιείο Ανατολικός που αναζητούμε, αλλά δεν είμαστε και σίγουρες. Το γελαστό πρόσωπο του Μάριου Νικολαΐδη, ο οποίος μας έχει εντοπίσει στο μεταξύ και μας υποδέχεται στην πόρτα, μας διαβεβαιώνει ότι έχουμε έρθει στο σωστό μέρος. Δεξαμενές και αμφορείς καλύπτουν το πλακόστρωτο της αυλής του οινοποιείου, που, ναι, μέχρι πριν από μερικά χρόνια ήταν εστιατόριο, και μάλιστα ένα από τα πιο φημισμένα της περιοχής. Ζαχαροπλάστης στο επάγγελμα, ο Μάριος Νικολαΐδης μαζί με τον αδελφό του Σάκη, αφού ολοκλήρωσαν έναν επιτυχημένο κύκλο στον χώρο της γαστρονομίας, πέρασαν στο κρασί. «Το κρασί ήταν η τρέλα μου», μας λέει.

«Πήγαινα σε όλες τις εκθέσεις, δοκίμαζα σε όλα τα καλά εστιατόρια της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης, και ένα βράδυ σε ένα τραπέζι με φίλους είπαμε γιατί ο τόπος μας να μην έχει ένα καλό κρασί, να το κάνουμε εμείς». Κάπως έτσι ξεκίνησε το Anatolikos Winery, το οποίο διαθέτει σήμερα ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή των Αβδήρων, όπου καλλιεργούνται οι ποικιλίες Μαυρούδι, Λημνιό, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο, Cabernet Sauvignon και Merlot. «Μαυρούδι δεν υπήρχε πουθενά στα φυτώρια, κάναμε επιλογή κλώνου κρυφά από τα αμπελοτόπια που δόθηκαν ως κλήροι στους πρόσφυγες», λέει ο Μάριος Νικολαΐδης. Η μεγάλη του αδυναμία είναι το Ασύρτικο, που, όπως μας εξηγεί, είναι πολύ κοντά σε αυτό της Σαντορίνης, εξαιτίας του ορυκτού υπεδάφους της περιοχής, το οποίο προέκυψε από εκρήξεις ηφαιστειών. Ο ψαμμίτης είναι το κύριο πέτρωμα, το οποίο μάλιστα έχει χρησιμοποιηθεί και στα σπίτια της Παλιάς Πόλης της Ξάνθης.

Η δίψα του κ. Νικολαΐδη για μάθηση τον οδήγησε στη μελέτη των τρόπων οινοποίησης στην αρχαιότητα και στους πήλινους αμφορείς, οι οποίοι αποτελούν σήμα κατατεθέν του συγκεκριμένου οινοποιείου. Μέσα σε αυτούς οινοποιείται το Orange Ασύρτικο με Μαλαγουζιά, το οποίο είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε αργότερα, κατά τη διάρκεια του δείπνου σε ένα από τα καλύτερα εστιατόρια της Παλιάς Πόλης της Ξάνθης. Ένα κρασί εξαιρετικά πολύπλοκο, το οποίο ζυμώνεται και παραμένει στους αμφορείς για εννέα μήνες. Στους αμφορείς οινοποιούνται ακόμη το Natural Red, ένα blend Μαυρούδι με Λημνιό, και ο Pollios, ένα γλυκό κρασί που παραμένει τέσσερα χρόνια στον αμφορέα και μετά περνά από βαρέλι. Ο Ανατολικός Αμπελώνας παίρνει το όνομά του από τον ανατολικό άνεμο που φυσά πάντα στην περιοχή.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

NATURAL ORANGE 2018

Ένα πολύ ιδιαίτερο κρασί, το οποίο εξέπληξε την ελληνική αγορά αποσπώντας διθυραμβικά σχόλια. Εξαιρετικής πολυπλοκότητας, ζυμώθηκε με φυσικές ζύμες και στη συνέχεια παρέμεινε για 270 ημέρες σε πήλινο αμφορέα. Το χρώμα του, ανοιχτό κεχριμπαρέ με πορτοκαλί ανταύγειες, με κυρίαρχα αρώματα από μαρμελαδένιο φρούτο, βερίκοκο και πορτοκάλι, αλλά και brioché και γλυκά μπαχάρια. Ήταν ο τέλειος συνδυασμός με το τοπικό πιάτο παστουρμά της θάλασσας, έναν παστό μπακαλιάρο με τα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται στον παστουρμά.

NATURAL RED 2017

Η άλλη μεγάλη έκπληξη του Anatolikos, ένα χαρμάνι από Μαυρούδι και Λημνιό, το οποίο επίσης ζυμώνεται εξ ολοκλήρου στον πήλινο αμφορέα με άγριες γηγενείς ζύμες. Κοφτερή οξύτητα και έντονες τανίνες και μια απίστευτη συμπύκνωση στο στόμα, ένα κρασί που συνόδεψε τέλεια τα πιάτα που ακολούθησαν στο γεύμα μας, όπως το χουνκιάρ μπεγεντί (κρέας με πουρέ μελιτζάνας).

Μαλαγουζιά 2021 από τη δεξαμενή, λίγο πριν από την εμφιάλωσή της Βαρέλι Ασύρτικο 2021, το οποίο ήταν ακόμη πολύ νεαρό, με δυσκολία ξεχώριζε κανείς τον χαρακτήρα του, όμως η ορυκτότητα στο στόμα ήταν ήδη αρκετά ευδιάκριτη. Μαυρούδι FINE, επίσης από τη δεξαμενή, στο οποίο διαπιστώσαμε την έντονη τανικότητα της ποικιλίας.



Το εκκλησάκι στην είσοδο του Κτήματος Βουρβουκέλη.

ΚΤΗΜΑ ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ

Η επίσκεψή μας στο Κτήμα Βουρβουκέλη ήταν μια ευχάριστη έκπληξη. Αφενός λόγω της εξαιρετικά ενδιαφέρουσας κουβέντας που είχαμε με τον Γιώργο Βουρβουκέλη –με έντονες αναφορές στο ιστορικό κομμάτι της περιοχής αλλά και στην ιστορία του Κτήματος– και αφετέρου λόγω των κρασιών που δοκιμάσαμε. Η αμπελουργία του τόπου, με έντονη κατά την αρχαιότητα παράδοση στον οίνο, τόσο με τον ομηρικό άκρατο όσο και με τους φημισμένους ισμαρικό και μαρώνειο, διεκόπη βίαια κατά την τουρκοκρατία – καθότι θεωρείται αμάρτημα για τους μουσουλμάνους η οινοποισία. Η φυλλοξήρα ήρθε να δώσει άλλο ένα χτύπημα στους κατοίκους που ασχολούνταν με το αμπέλι, με αποτέλεσμα να στραφούν στην προσοδοφόρα καπνοκαλλιέργεια και πολύ αργότερα, τη δεκαετία του '90, να επιστρέψουν και πάλι στο κρασί. Εκεί ξεκινά και η ιστορία του Κτήματος με τον Νίκο και τη Φλώρα Βουρβουκέλη, το 1999, στην περιοχή των Αβδήρων του νομού Ξάνθης. Ο Νίκος Βουρβουκέλης, γιατρός στο επάγγελμα, μεγάλωσε στο αμπέλι και, με όραμα την αναβίωση του φημισμένου αμπελώνα των Αβδήρων, φύτεψε στους εύφορους λόφους της περιοχής 20 στρέμματα με γηγενείς και διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες. Σήμερα, οι δύο από τους τρεις γιους του έχουν πάρει τη σκυτάλη προς την ίδια κατεύθυνση, ενώ ο τρίτος έχει ακολουθήσει τον δρόμο της ιατρικής. Ο Γιώργος Βουρβουκέλης, γεωπόνος, ασχολείται με το παραγωγικό κομμάτι και ο αδελφός του Οδυσσέας, με σπουδές στο μάρκετινγκ, έχει αναλάβει το εμπορικό.

«Η φιλοσοφία του οινοποιείου ήταν να μπορέσουμε να αναδείξουμε κατά βάση τις ελληνικές και τις θρακικές ποικιλίες», μας λέει ο Γιώργος Βουρβουκέλης. «Οπότε φανταστείτε, ψάχναμε να βρούμε σ' όλη τη Θράκη ποικιλίες και από Θρακιώτες, ακόμα και σ' όλη την Ελλάδα. Στη συνέχεια μπήκαμε και στις διεθνείς, όπου είδαμε ότι κάποιες από αυτές έχουν προσαρμοστεί τέλεια στην περιοχή».

Το Κτήμα διαχειρίζεται περίπου 140 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων και συνεργάζεται με περίπου άλλους τόσους από την περιοχή, ενώ διαχειρίζονται περίπου 150 τόνους τον χρόνο, που φτάνουν κοντά στις 120 χιλιάδες φιάλες. Οι εξαγωγές τους αγγίζουν το 50%.

«Στην αγορά των ΗΠΑ ο κόσμος διψάει για κάτι νέο, για κάτι που έχει να κάνει με την αρχαία Ελλάδα κατ' αρχάς. Δηλαδή, όταν μιλάς για την ιστορία του Λημνιού, όλοι μένουν έκθαμβοι, καταλαβαίνουν την αξία που έχει ο ελληνικός πολιτισμός, αλλά και κάτι το οποίο φαίνεται και στο ποτήρι ακόμα ότι είναι ιδιαίτερο. Το Μαυρούδι έχει μεγάλη πέραση, έχω λάβει διθυραμβικά σχόλια».

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

ΑΒΔΗΡΟΣ ΛΕΥΚΟΣ 2021

Η πρώτη ετικέτα του Κτήματος φέρει το όνομα του φίλου του Ηρακλή, ο οποίος σκοτώθηκε στη μάχη με τα άγρια άλογα του βασιλιά των Θρακών Διομήδη. Chardonnay και Παμίτης είναι οι ποικιλίες του, με ξεχωριστή οινοποίηση και μπλεντάρισμα στο τέλος. Κρασί δεξαμενής που παραμένει σε οινολάσπες, πολύ δροσερό, με έντονη οξύτητα και αρώματα από άνθη λεμονιάς και εξωτικά φρούτα.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2020

Πολύ ιδιαίτερο Ασύρτικο, με όλα τα χαρακτηριστικά του εδάφους της περιοχής. Αρώματα από λεμονόχορτο, λευκά άνθη και εσπεριδοειδή και νύξεις τροπικών φρούτων. Έξι μήνες στη δεξαμενή με οινολάσπες και καθόλου βαρέλι, δίνει ωστόσο μια καπνιστή οξύτητα και αρκετά έντονη μεταλλικότητα.

ΛΗΜΝΙΟ 2017

Η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία, το Λημνιό, ένα κρασί με απαλά αρώματα κόκκινων φρούτων, με φόντο αρώματα από δρυ –έχει μείνει έναν χρόνο σε βαρέλι, που δεν του φαίνεται καθόλου–, μαύρο κεράσι, ρόδι, νότες πιπεριού, κάρι, καθώς και μαύρη σοκολάτα.

MAYPOYΔI 2017

100% Μαυρούδι, που συγκαταλέγεται στις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες. Ιδιαίτερο κρασί, με έντονες ακόμα τανίνες, παρά τη χρονιά του. Απαλά αρώματα κόκκινων φρούτων και νότες από βανίλιας, μπαχάρι και λευκό πιπέρι.

ΛΑΓΑΡΑ ΛΕΥΚΟΣ 2020

Στο κρασί αυτό δόθηκε το όνομα «Λαγάρα», που στην τοπική διάλεκτο των Αβδήρων σημαίνει το καθαρό, αμόλυντο νερό. Sauvignon Blanc και Ζουμιάτης που ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια με οινολάσπες για περίπου έξι μήνες. Λευκά φρούτα, όπως μήλο και αχλάδι, σε συνδυασμό με λουλουδάτο χαρακτήρα. Η οξύτητά του από το Sauvignon δίνει οξύτητα. Παραπέμπει πολύ σε γαλλικό κρασί.

ΛΑΓΑΡΑ ΕΡΥΘΡΟΣ

Είναι ένα μείγμα από 50% Merlot, 30% Syrah και 20% Παμίδι που ωριμάζει για 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Πολυβραβευμένο κρασί, με έντονη οξύτητα και καλή ενσωμάτωση βαρελιού. Κόκκινα φρούτα και πολύ πολύ γεμάτη γεύση.



Βόλτα στην Παλαιά
Πόλη της Ξάνθης.



Η Ιερά Μονή του Αγίου Νικολάου (Πόρτο Λάγος)
στη Βιστωνίδα.

Τα αμπέλια του Κτήματος
Σγουριδίδη.

ΚΤΗΜΑ ΣΓΟΥΡΙΔΗ

Μια γεώτρηση στην καρδιά του αμπελώνα, που στέλνει νερό σε 4,5 χιλιόμετρα, αποτελεί το καμάρι του Παναγιώτη Σγουριδίδη ο οποίος μας υποδέχθηκε στον αμπελώνα της περιοχής Μάνδρα, καταφθάνοντας πάνω σε ένα ηλεκτρικό τρακτέρ. «Στόχος μας είναι το μηδενικό αποτύπωμα», μας εξηγεί ο κ. Σγουριδής στη σύντομη ξενάγηση που μας κάνει στον αμπελώνα. Το οινοποιείο βρίσκεται υπό κατασκευή, με σχεδιασμό να έχει ολοκληρωθεί σε έναν χρόνο, και έτσι τα κρασιά του κτήματος οινοποιούνται προς το παρόν στον Ανατολικό. Ελληνικές και ξένες ποικιλίες, με κυρίαρχες το Ασύρτικο, το Μαυρούδι, το Λημνιό και το Παμίδι, καθώς και το Uni Blanc, το Syrah και το Cabernet, συμμετέχουν στα blends που παράγονται, ενώ οι μονοποικιλιακές ετικέτες προέρχονται αποκλειστικά από ελληνικές ποικιλίες. Δυστυχώς, η πίεση χρόνου δεν μας επέτρεψε να δοκιμάσουμε τις ετικέτες του Κτήματος, στις οποίες συγκαταλέγονται ο Ερυθρός Πολεμιστής –ένα blend από Μαυρούδι, Λημνιό και Cabernet Sauvignon, το οποίο εμπνέεται από την παράδοση του Θρακιώτη πολεμιστή– και οι σειρές Sigma και Μανδρινός, μια μονοποικιλιακή σειρά που αποτελείται μόνο από τις ελληνικές ποικιλίες του αμπελώνα. •



Η ΘΡΑΚΗ ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

ΞΑΝΘΗ

Τα Άβδηρα αποτελούν το κέντρο της αμπελοκαλλιέργειας στην Ξάνθη. Βρίσκονται ανάμεσα στον ποταμό Νέστο και στη λίμνη Βιστωνίδα.

- **ΚΛΙΜΑ**
Η γειτνίαση με τη θάλασσα περιορίζει τις χαμηλές θερμοκρασίες τον χειμώνα, ενώ το καλοκαίρι οι θαλάσσιες αύρες μετριάζουν τη ζέστη.

- **ΕΔΑΦΗ**
Η αμπελουργική ζώνη χωρίζεται ανεπίσημα σε τρεις περιοχές:

ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΧΟΙΡΟΔΑΣΟΥΣ

Χαρακτηρίζεται από χαμηλούς λόφους. Τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη και αργιλοαμμώδη, με βασικό υπόστρωμα τον ψαμμίτη.

ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΜΑΓΓΑΝΩΝ

Οι λόφοι σβήνουν σταδιακά και οι αμπελώνες βρίσκονται στο επίπεδο της θάλασσας. Πρώιμες ποικιλίες, όπως το Sauvignon Blanc, το Chardonnay ή το Μοσχάτο, ταιριάζουν εξαιρετικά στην περιοχή.

Η ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΟΝΤΑ ΣΤΗ ΛΙΜΝΗ ΒΙΣΤΩΝΙΔΑ

Η απόσταση από τη θάλασσα είναι μικρότερη από 5 χιλιόμετρα. Τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη, με μεγάλα ποσοστά πέτρας. Οι γεωτρήσεις είναι απαραίτητες για να αποφευχθεί το έντονο υδάτινο στρες. Η περιοχή φημίζεται για το Μαυρούδι.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΕΡΥΘΡΕΣ

- Μαυρούδι. Το Μαυρούδι Θράκης καλλιεργείται από τον 15ο αιώνα όχι μόνο στη Θράκη, αλλά και στη Βουλγαρία και την Τουρκία. Θεωρείται ότι δεν έχει σχέση με το Μαυρούδι Πελοποννήσου ή άλλες ποικιλίες με την ίδια ονομασία από άλλες περιοχές της Ελλάδας. Τα κρασιά από Μαυρούδι έχουν μέτριο χρώμα και έντονες τανίνες. Χαρακτηριστικά αρώματα από κόκκινα φρούτα, μαύρο κεράσι, με κάποιες ζωικές νότες. Παμίδι. Αρχαία θρακιώτικη ποικιλία που είχε σχεδόν εξαφανιστεί. Έχει μέτρια έως υψηλή οξύτητα και λόγω χαμηλής χρωματικής έντασης λειτουργεί καλύτερα σε χαρμάνια. Είναι όμως εξαιρετικό και σε εκφράσεις μονοποικιλιακών ροζέ κρασιών. Χαρακτηριστικά αρώματα από κεράσι, σμέουρο και φράουλα.

- **ΛΕΥΚΗ**
Ζουμιάτικο.

ΡΟΔΟΠΗ

Η περιοχή της Μαρώνειας αποτελεί το κέντρο της αμπελοκαλλιέργειας στη Ροδόπη.

- **ΚΛΙΜΑ**
Ήπιοι χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια, χάρη στην επίδραση της οροσειράς της Ροδόπης από τον βορρά και της θάλασσας από τον νότο.

- **ΕΔΑΦΗ**
Αργιλοπηλώδη με κόκκινη απόχρωση, λόγω περιεκτικότητας σε σίδηρο. Καλή αποστράγγιση χάρη στην ύπαρξη τσακμακόπετρας, σχιστόλιθου και χαλαζία. Οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε ήπιους λοφίσκους, με πολύ χαμηλό υψόμετρο από την επιφάνεια της θάλασσας.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

- **ΕΡΥΘΡΕΣ**
Λημνιό. Ποικιλία που έχει μεταναστεύσει από τη Λήμνο και θεωρείται μία από τις αρχαιότερες της Ευρώπης. Δίνει κρασιά με σχετικά ελαφρύ χρώμα και ήπιες τανίνες. Αρωματικός χαρακτήρας κόκκινου φρούτου, βύσσινου, μεσογειακών βοτάνων. Επιδέχεται ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια. Μαυρούδι, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Mourvèdre, Grenache Rouge, Sangiovese.

- **ΛΕΥΚΕΣ**
Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μαλαγουζιά, Sauvignon Blanc, Chardonnay.



LENKA SEDLACKOVA MW

Η Lenka Sedlackova κατάγεται από την Τσεχία, αλλά ζει στο Ηνωμένο Βασίλειο, όπου εργάζεται ως Brand Manager για τους εισαγωγείς Bancroft Wines, αναλαμβάνοντας μεταξύ άλλων και την Ελλάδα. Έγινε Master of Wine το 2016 και καθιερωμένος κριτής στα Decanter Awards σε διεθνείς διαγωνισμούς, αλλά και στον ελληνικό διαγωνισμό «50 Great Greek Wines», που θα διοργανωθεί για δεύτερη φορά φέτος. Με πολύτιμη επαγγελματική εμπειρία –αφού έχει περάσει πάνω από 10 χρόνια στην Berry Bros. & Rudd– η Lenka Sedlackova λέει ότι βρέθηκε στον χώρο του κρασιού κατά λάθος (!), όταν αποφάσισε να μάθει τα βασικά προκειμένου να μπορεί να επιλέγει καλά κρασιά από τις περίπλοκες λίστες...

«Εγγράφηκα για μια οινογευσία στην κάβα της γειτονιάς μου, αλλά οι ερωτήσεις μου ήταν τόσο πολλές και τόσο ενοχλητικές, που μου πρότειναν μια δουλειά εκεί. Αυτό έγινε το 2004 και, παρεμπιπτόντως, εκείνη την εποχή το συγκεκριμένο μαγαζί ήταν ένα από τα ελάχιστα μέρη στο Ηνωμένο Βασίλειο που διέθετε Ασύρτικο από τη Σαντορίνη. Οινοποιός ήταν ο Χατζηδάκης και, επειδή ήταν ένα από τα αγαπημένα μου κρασιά, συχνά είχα ανοιχτό ένα μπουκάλι και το έδινα σε πελάτες να το δοκιμάσουν. Όπως αντιλαμβάνεστε, δεν είναι καθόλου εύκολο να πουλήσεις μια ελληνική ποικιλία σε πελάτες από το νοτιοανατολικό Λονδίνο! Το να τους πουλήσω ένα Sauvignon Blanc ή ένα Chablis θα ήταν παιχνιδάκι για μένα, ωστόσο άξιζε τον κόπο, αφού πάντα ξαφνιάζονταν ευχάριστα.

G Πόσο καλά γνωρίζετε το ελληνικό κρασί;

LS Νομίζω ότι ξέρω αρκετά καλά το ελληνικό κρασί και ένα από τα βασικά μου πλεονεκτήματα είναι ότι μπορώ να γράφω και να προφέρω τα ονόματα των ποικιλιών, των περιοχών και των παραγωγών αρκετά εύκολα, αφού η μνήμη μου είναι καλή. Αντιλαμβάνομαι ότι δεν είναι εύκολο για όλους, αφού τα ονόματα είναι δύσκολα! Επίσης, η Ελλάδα είναι μία από τις αγαπημένες μου χώρες και το ενδιαφέρον μου για το ελληνικό κρασί ξεκίνησε πολλά χρόνια πριν. Η εξέλιξη της ελληνικής οινικής σκηνής την τελευταία δεκαετία είναι εντυπωσιακή. Αυτό όμως που κατά τη γνώμη μου βοήθησε την Ελλάδα να μπει στον οινικό χάρτη είναι η επιστροφή στην υπεράσπιση των γηγενών ποικιλιών έναντι των διεθνών.

G Εντυπώσεις από τον πρώτο διαγωνισμό του «50 Great Greek Wines»;

LS Μου άρεσε πολύ ο διαγωνισμός! Κατ' αρχάς είναι διαφορετικός από τους άλλους, αφού δεν δίνουμε μετάλλια. Πρόκειται για μια υπέροχη γευστική εμπειρία, όπου πάντα μαθαίνεις κάτι νέο και ενδιαφέρον.

G Ποιο είναι το πιο δύσκολο κομμάτι αυτών των διαγωνισμών;

LS Το να επιλέξεις μόνο 50 υπέροχα κρασιά, ενώ υπάρχουν τόσο πολλά καλά κρασιά, είναι για μένα η μεγαλύτερη δυσκολία. Επίσης, καμιά φορά απογοητεύομαι λίγο όταν βρίσκομαι μπροστά από κρασιά που έχουν πολύ καλή βάση, αλλά η οινοποίησή τους είναι λίγο, πώς να το πω, άτσαλη, με πολύ βαρέλι να καλύπτει τα αρώματα των φρούτων ή με σοβαρά λάθη.

G Είναι η τυφλή γευσιγνωσία ο καλύτερος τρόπος για να σχηματίσετε γνώμη για το κρασί που δοκιμάζετε;

LS Σαφέστατα! Ο τρόπος αυτός προσέγγισης ενός κρασιού καταργεί κάθε προκατάληψη που μπορεί να έχει κάποιος απέναντι σε μια ποικιλία ή μια περιοχή και εξασφαλίζει την αντικειμενικότητα. Όλοι εξάλλου έχουμε τους αγαπημένους μας παραγωγούς και στίλ, αλλά δεν θέλουμε να τα γνωρίζουμε στη γευσιγνωσία. Στόχος είναι να αξιολογούμε κάθε κρασί αξιοκρατικά.



«Ο σύζυγός μου και εγώ συσκευάσαμε όχι ένα, αλλά δύο μπουκάλια Ασύρτικο για να το απολαύσουμε στις διακοπές των Χριστουγέννων στην Καραϊβική. Υπάρχει κάτι τόσο αναζωογονητικό στο Ασύρτικο, ειδικά όταν έξω κάνει ζέστη!»

Η σχέση της Lenka Sedlackova με τον Γιάννη Καρακάση, τον Γρηγόρη Μηχαήλο αλλά και τους άλλους κριτές ήταν πολύ αρμονική, αφού, όπως λέει χαρακτηριστικά, είναι όλοι επαγγελματίες και όλοι ανεξαιρέτως γνωρίζουν το ελληνικό κρασί. Ανυπομονεί στον δεύτερο φετινό διαγωνισμό να δει κάποιες εκπλήξεις, όπως πόσο διαφορετική μπορεί να είναι η λίστα των κρασιών σε σχέση με εκείνη του 2021. «Η Ελλάδα εξελίσσεται πολύ γρήγορα την τελευταία δεκαετία, επομένως πολλά μπορεί να έχουν αλλάξει: νέα προϊόντα, πειραματισμοί, παραγωγοί που εξελίσσουν το στιλ τους και ούτω καθεξής».

G Η αγαπημένη σας ποικιλία; Χώρα; Οινική περιοχή;

LS Μπορεί να ακούγεται προβλέψιμο, αλλά σίγουρα είναι το Ασύρτικο, κυρίως από τη Σαντορίνη ή την Τήνο, αλλά δεν θα έλεγα ότι δεν μου αρέσουν και οι διαφορετικές εκφράσεις του. Για να σας πείσω, θα σας πω ότι ο σύζυγός μου και εγώ συσκευάσαμε όχι ένα, αλλά δύο μπουκάλια Ασύρτικο για να το απολαύσουμε στις διακοπές των Χριστουγέννων στην Καραϊβική. Υπάρχει κάτι τόσο αναζωογονητικό στο Ασύρτικο, ειδικά όταν έξω κάνει ζέστη! Αγαπημένη μου χώρα για κρασί είναι σίγουρα η Ελλάδα, ακολουθούμενη από την Ισπανία. Μάλλον είναι το γεγονός ότι, παρόλο που η Ελλάδα είναι μια καυτή μεσογειακή χώρα, μπορεί να παράγει τόσο φρέσκα και ισορροπημένα κρασιά που την κάνει εξαιρετικά ενδιαφέρουσα!

G

Πιστεύετε ότι ο διαγωνισμός «50 GGW» μπορεί να βοηθήσει τα κρασιά της Ελλάδας να γίνουν γνωστά στο εξωτερικό και, αν ναι, πώς;

LS

Φυσικά. Το έχω ξαναπεί, αλλά νομίζω ότι τα αποτελέσματα του διαγωνισμού μπορούν να χρησιμεύσουν ως οδηγός για το σύγχρονο τοπίο του ελληνικού κρασιού. Όποιος επιθυμεί να ανακαλύψει σε βάθος τα ελληνικά κρασιά μπορεί να χρησιμοποιήσει αυτή τη λίστα ως σημείο αναφοράς για όλες τις παραμέτρους: για ποικιλίες σταφυλιού με παρελθόν ή μέλλον, για περιοχές που είναι αναγνωρισμένες ή νέες που έρχονται στο προσκήνιο, αλλά και για παραγωγούς που έχουν βάλει τη δική τους σφραγίδα στην υψηλή ποιότητα και διαμορφώνουν με τον τρόπο αυτόν το μέλλον της πορείας του ελληνικού κρασιού. •



Επισκεφθείτε τη
σελίδα του 50 Great
Greek Wines.



VOURVOUKELI

Estate



* Ως μία από τις αρχαιότερες ποικιλίες σταφυλιού του ιστορικού *terroir* των Αβδήρων, το ξηρό **Μαυρούδι** καταφέρνει και κλέβει τις γευστικές εντυπώσεις, χάρη στην πορφυρή του απόχρωση, τα αρώματα κόκκινων φρούτων και τον έντονο ταννικό του χαρακτήρα. Οίνος με δυνατή προσωπικότητα, όπως και το αγριογούρουνο (*Sus scrofa*) που δεσπόζει στην ετικέτα του, συνδέοντας με τη σειρά του το σημερινό αμπελοτόπι της συγκεκριμένης ποικιλίας με το Χοιρόδασος που ήταν άλλοτε εκεί.



www.vourvoukeli.gr



ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΜΠΑΣ

Η συναρπαστική ιστορία του ανθρώπου που άνοιξε δρόμους για την παραγωγή οίνου στην Ελλάδα.

«Τυρί, ρύζι, καφέ, γάλα, Καμπά...» Ήταν στις αρχές της δεκαετίας του '80 όταν βγήκε στον αέρα αυτή η διαφήμιση της ιστορικής οινοποιίας και αμέσως έγινε ολόγκαν στα χείλη μικρών και μεγάλων. Τι κι αν ο ιδρυτής της εταιρείας, Ανδρέας Καμπάς, είχε πεθάνει από το 1924 και η εταιρεία του είχε περάσει στην Εθνική Τράπεζα. Το brand name που είχε αφήσει πίσω του ήταν τόσο δυνατό και τα προϊόντα του τόσο αναγνωρίσιμα, που πολλοί ίσως θεωρούσαν ότι ο ισχυρός άνδρας του ελληνικού οίνου ζούσε και κινούσε τα νήματα από το εργοστάσιο της Κάντζας. Τόσο έντονη ήταν η σφραγίδα του...

«Ο “πατριάρχης” της Μεσογαίας», όπως τον αποκαλούν, γεννήθηκε στην Αθήνα το 1851, τότε που η Ελλάδα προσπαθούσε να ορθοποδήσει έπειτα από 400 χρόνια τουρκικού ζυγού: χωρίς τις στοιχειώδεις υποδομές, με πόλεις και χωριά κατεστραμμένα και με εκατοντάδες χιλιάδες στρέμματα γης καμένα, έπρεπε να καλύψει την τεράστια απόσταση που τη χώριζε από τις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες, οι οποίες κάλπαζαν προς το μέλλον. Για την οικογένεια Καμπά ελάχιστα πράγματα είναι γνωστά και ακόμη λιγότερα διεκδικούν εύσημα ιστορικής τεκμηρίωσης. Το μόνο που μπορεί να πει κανείς με σχετική ασφάλεια είναι ότι καταγόταν από τη Μεσσηνία και διέθετε κτήματα στην Πύλο και στην Κυπαρισσία. Αυτό ίσως εξηγεί την αγάπη που ο Ανδρέας Καμπάς ανέπτυξε, καθώς μεγάλωνε, για τη γη και τους θησαυρούς της.

Ο Ανδρέας είχε τέσσερα αδέρφια: τον Αλέξανδρο, τον Άγγελο, τον Αλκιβιάδη και την Αφροδίτη (ποιος ξέρει γιατί τα ονόματα όλων των παιδιών άρχιζαν από «Άλφα»...). Με τον Αλέξανδρο ξεκίνησε την επαγγελματική του διαδρομή. Είχαν στάβλους στην οδό Ξενοφώντος, στο κέντρο της Αθήνας. Ταυτόχρονα νοίκιαζαν δημόσιες εκτάσεις και τις καλλιεργούσαν. Τότε στην Αττική υπήρχαν μόνο ελιές και σπαρτά. Ψάχνοντας για γόνιμα εδάφη, τα δύο αδέρφια βρέθηκαν στην Κάντζα. Είδαν ότι εκεί η γη ήταν πολύ εύφορη και ότι τα αμπέλια απέδιδαν πολύ περισσότερο από το σιτάρι. Το 1875, λοιπόν, αγόρασαν από την Πουληχέρια, χήρα του Εμμανουήλ Αργυρόπουλου, ένα πρώην τσιφλίκι, μια έκταση 5.000 και πλέον στρεμμάτων, που ξεκινούσε, όπως λέγεται, από τον Άη Γιάννη τον Κυνηγό στον Υμηττό και έφτανε μέχρι το Αστεροσκοπείο της Πεντέλης!

Λίγο αργότερα έκαναν μία ακόμα επένδυση: αγόρασαν από τους Αυστριακούς βαρώνους Δούμπα και Μπράιν άλλα 3.500 στρέμματα στη Γιαλού, κοντά στα Σπάτα. Πολύ σύντομα, όμως, τα αδέρφια συνειδητοποίησαν ότι είχαν διαφορετικούς στόχους. Ο Αλέξανδρος προτιμούσε να μείνει κτηματίας – άλλωστε, στο μεταξύ είχε γίνει ασφαλιστής και δεν ήθελε να αφήσει την καριέρα του, φοβόταν να ρισκάρει τα κεκτημένα. Ο Ανδρέας είχε το «μικρόβιο» του επιχειρείν, ονειρευόταν να δημιουργήσει μια εταιρεία οίνου που θα άφηνε εποχή. Μοίρασαν τη γη και ακολούθησαν ο καθένας τον δρόμο του. Ο ανήσυχος νεαρός Καμπάς άρχισε αμέσως να φυτεύει τα δικά του αμπέλια, έχοντας μελετήσει τις επιστημονικές μεθόδους που εφαρμόζονταν στην ήδη ανεπτυγμένη αμπελουργικά Ευρώπη. Απορημένοι οι γεωργοί της περιοχής, τον έβλεπαν να καλλιεργεί τη γη με πρωτόγνωρες για τους ίδιους μεθόδους και να δρέπει πλούσιους καρπούς: τα αμπέλια του έδιναν μπόλικο και εκλεκτό κρασί. Άρχισαν, λοιπόν, να τον μιμούνται. Και επήλθε... καταστροφή! Η παραγωγή γρήγορα ξεπέρασε τη ζήτηση και οι τιμές του μούστου και του κρασιού πήραν τον κατήφορο.

Το 1879, μόλις τέσσερα χρόνια μετά την απόκτηση των ιδιόκτητων αμπελιών του, τα πράγματα είχαν γίνει τόσο ζόρικα, ώστε ο 28χρονος Ανδρέας συνειδητοποίησε ότι έπρεπε να κάνει το επόμενο βήμα. Το περιγράφει ο ίδιος σε μία από τις επιστολές που περιέχονται στο βιβλίο «Ανδρέας Π. Καμπάς: ο “πατριάρχης” της Μεσογαίας και η τέχνη του κρασιού», που έγραψαν η δημοσιογράφος Εμμανουέλα Νικολαΐδου

και η φιλόλογος Ζέτα Παπαγεωργοπούλου, βασισμένες στις αφηγήσεις της Ρωξάνης Μάτσα, δισεγγονής του Αλέξανδρου Καμπά, η οποία κληρονόμησε μέρος του ιστορικού κτήματος της Κάντζας: «Ηναγκάστην να εναποθηκεύσω ολόκληρον την παραγωγήν μου, ήτις ανήρχετο εις μεγίστην ποσότητα, και να τραπώ εις σκέψεις χρησιμοποίησεως του οίνου τούτου. Διά την πράξιν μου ταύτην με εκάκισαν άπαντες οι συγγενείς μου και οι οικειότεροί μου και με εξέλαβον ως να είχαν πάθει διανοητικούς... Παρά τις πιέσεις των συγγενών του, που τον θεωρούσαν τρελό, ο Ανδρέας Καμπάς αναζητούσε τρόπους να αξιοποιήσει τα παράγωγα του μούστου και να μην περιορίζεται στο κρασί. Το βλέμμα του ήταν ήδη στραμμένο προς τη Γαλλία, όπου οι οινοπαραγωγοί με το απόσταγμα των πιο «ταπεινών» κρασιών έφτιαχναν ένα έντονο στη γεύση, υπόξινο ποτό, που ονομαζόταν κονιάκ – από την ομώνυμη περιοχή. Η ονομασία προέλευσής του δεν είχε ακόμη κατοχυρωθεί (αυτό έγινε μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο), επομένως η παραγωγή του δεν είχε περιορισμούς. Για τον οραματιστή Έλληνα επιχειρηματία αυτό το ιδιαίτερο ποτό, που προερχόταν από τη διπλή απόσταση του κρασιού και ωριμάζε σε ειδικά, δρύινα βαρέλια, ώσπου να αποκτήσει το ιδιαίτερο, πλούσιο άρωμά του, αποτελούσε μεγάλη ευκαιρία αλλά και πρόκληση.

Δημιούργησε, λοιπόν, στην Κάντζα μια πρότυπη και μοναδική για τα ελληνικά δεδομένα μονάδα παραγωγής αποσταγμάτων. Ο εξοπλισμός, φυσικά, έπρεπε να έρθει από το εξωτερικό. Στις αρχές του 1880, οι λιγοστοί κάτοικοι του μικρού χωριού των Μεσογειών είδαν με έκπληξη να καταφθάνει από το Μπορντό ένας τεράστιος αποστακτήρας κρασιών Maréste. Δύο χρόνια αργότερα, οι εγκαταστάσεις είχαν ολοκληρωθεί και το πρώτο ελληνικό κονιάκ ωριμάζε στις κάβες. Το μόνο που έμενε για να δικαιωθεί το τολμηρό πείραμα του Καμπά ήταν η έγκριση των ειδικών, χωρίς την οποία δίσταζε να παρουσιάσει το δημιούργημά του στην αγορά. Το 1888 έστειλε τα πρώτα δείγματα σε φίλους του επιστήμονες, μεταξύ των οποίων ο αρχίατρος του Ελληνικού Στρατού, Περικλής Σούτσος, και ο χημικός Όθων Ρουσόπουλος. Και οι δύο εντυπωσιάστηκαν από τη γεύση και την ποιότητα σε τέτοιο βαθμό, ώστε ο Σούτσος παρήγγειλε 2.000 φιάλες για λογαριασμό του Ελληνικού Στρατιωτικού Νοσοκομείου – όχι φυσικά προς τέρψιν των ασθενών, αλλά επειδή το κονιάκ ήταν ήδη γνωστό για τις θεραπευτικές ιδιότητές του.

Η αποδοχή του πρώτου ελληνικού κονιάκ ήταν ενθουσιώδης. Ο Ανδρέας Καμπάς όχι μόνο αύξησε την παραγωγή, αλλά αναγκάστηκε και να ανοίξει στο πατρικό σπίτι του, στην οδό Φιλελλήνων, πρατήριο για τη διάθεση των προϊόντων του. Ήταν η αρχή ενός επιχειρηματικού θριάμβου: το 1889 το κονιάκ Καμπά έκανε επίσημη είσοδο στη βασιλική αυλή και παρουσιάστηκε σε εκθέσεις στην Αθήνα και στο Παρίσι, κερδίζοντας το χρυσό βραβείο. Παράλληλα, η εταιρεία επεξεργάστηκε σταδιακά τις δραστηριότητές της στην παραγωγή κρασιού και ούζου. Ο αποστακτήρας της Κάντζας δεν επαρκούσε πλέον και μόλις την επόμενη χρονιά λειτουργούσαν άλλες τρεις μονάδες. Η επένδυση ήταν κολοσσιαία για τα δεδομένα της εποχής, αλλά η ζήτηση τη δικαιολογούσε απολύτως. Ο κατά τους συγγενείς του «διανοητικώς παθών» είχε πετύχει τον στόχο του. Ως σήμα κατατεθέν της εταιρείας, μάλιστα, είχε επιλέξει έναν κόκκινο σταυρό, ο οποίος δέσποζε στην είσοδο του εργοστασίου της Κάντζας. Το 1929, όταν εκείνος δεν ζούσε πια, το ίδιο σήμα καθιερώθηκε ως παγκόσμιο σύμβολο του Διεθνούς Ερυθρού Σταυρού και η εταιρεία το αντικατέστησε με το τριφύλλι.

Λίγο πριν ανατείλει το 1890, ο Ανδρέας Καμπάς ήταν έτοιμος για μια καινούργια περιπέτεια: επιθυμούσε διακαώς να βγάλει τα προϊόντα του από τα ελληνικά σύνορα. Δίχως τις σημερινές ευκολίες στην επικοινωνία και στις μεταφορές, οι εξαγωγές αποτελούσαν τότε... σταυρόλεξο για δυνατούς λύτες, ειδικά για τη φτωχή Ελλάδα.

Το 1910, πριν κλείσει τα εξήντα του χρόνια, είχε κατορθώσει να κάνει το όνομα της οικογένειάς του συνώνυμο με τα κρασιά.

Αποφασισμένος να μην αφήσει τίποτα στην τύχη, ο «ανήσυχος» επιχειρηματίας έφυγε για την Αίγυπτο – πρώτο σταθμό ενός μεγάλου ταξιδιού, που είχε σκοπό να γνωρίσουν οι ξένοι τα κρασιά και τα αποστάγματα των Μεσογείων. Θα ακολουθούσαν η Συρία, η Μικρά Ασία, η Κωνσταντινούπολη, η Βουλγαρία, η Ρουμανία και η Ρωσία.

Στις αποσκευές του είχε τις διθυραμβικές κριτικές για τα προϊόντα του και στο πλευρό του τις ελληνικές κοινότητες οι οποίες ήκμαζαν σ' αυτές τις χώρες και ήταν πρόθυμες να στηρίξουν τον πρωτοπόρο παραγωγό που ερχόταν γεμάτος ιδέες από τη μητέρα-πατρίδα. Ειδικά στην Αίγυπτο το κονιάκ του γνώρισε αναπάντεχη επιτυχία: ξεπέρασε σε πωλήσεις ακόμη και τα αντίστοιχα γαλλικά! Οι εξαγωγές εκτοξεύτηκαν στον ιλιγγιώδη για την εποχή αριθμό των 40.000 κιβωτίων ετησίως. Μετά την Ευρώπη και την Ανατολή, ήρθε η ώρα της πολλά υποσχόμενης Αμερικής να υποδεχθεί τα προϊόντα του και ο πολυμήχανος ποτοποιός αποφάσισε να φτιάξει δεύτερο εργοστάσιο, στον Πειραιά, στην Ακτή Ξαβερίου, ώστε να έχει άμεση πρόσβαση στο λιμάνι.

Το 1910, πριν κλείσει τα εξήντα του χρόνια, είχε κατορθώσει να κάνει το όνομα της οικογένειάς του συνώνυμο με τα κρασιά. Διοικούσε δύο τεράστιες επιχειρήσεις –την ποτοποιία και την οινοποιία– και δεν υπήρχε κανένας στην Ελλάδα που θα μπορούσε να τον ανταγωνιστεί σοβαρά. Η περιουσία του περιλάμβανε 3.000 στρέμματα στην Κάντζα και 2.500 στρέμματα στη Γαλού, με ετήσια παραγωγή περίπου 2.000.000 λίτρων, ενώ οι αποθήκες ήταν γεμάτες με εκατομμύρια λίτρα κονιάκ και κρασιών. Τα παιδιά του, ο Παναγιώτης και ο Άγγελος, είχαν αναλάβει δράση στο πλευρό του, φέρνοντας μαζί τους τεχνογνωσία και νέες μεθόδους από τις σπουδές τους στο εξωτερικό.



Με τη λήξη του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου, το 1918, η εταιρεία του μετατράπηκε σε ανώνυμη και ήταν η δεύτερη του οινικού κλάδου που εισήχθη στο Χρηματιστήριο Αθηνών. Το 1924, ο Ανδρέας Καμπάς έφυγε από τη ζωή έχοντας πραγματοποιήσει σχεδόν όλα όσα είχε ονειρευτεί. Είχε, όμως, προλάβει να κάνει κάτι ακόμα, καθοριστικό για την εξέλιξη της οινοποιίας στην Ελλάδα: είχε καλέσει Γάλλους χημικούς, προκειμένου να του υποδείξουν περιοχές εκτός Αττικής κατάλληλες για την παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων. Η «πυξίδα» εκείνων έδειξε προς τον νότο, στα οροπέδια της Αρκαδίας, εκεί όπου το κλίμα και η γη ήταν ιδανικά για να «αναθρέψουν» τα γλυκά Μοσχοφίλερα και τα Φιλέρια, την Ασπρούδα, τη Μαυρούδα και τους Σκυλοπνίχτες – τις γηγενείς ποικιλίες. Δύο χρόνια μετά τον θάνατό του, ο Παναγιώτης και ο Άγγελος αγόρασαν έκταση 800 στρεμμάτων στη Μηλιά Μαντινείας και ξεκίνησαν να κατασκευάζουν ένα μικρό, πρότυπο οινοποιείο, πραγματοποιώντας ένα ακόμη όνειρο του πρωτοπόρου πατέρα τους. Όμως, τα σύννεφα είχαν αρχίσει να συγκεντρώνονται πάνω από τη θρυλική εταιρεία: η κερδοφορία της παρουσίαζε κάμψη, ενώ ταυτόχρονα αυξάνονταν τα χρέη προς τις τράπεζες, ειδικά προς την Εθνική...

Πολλά έχουν ειπωθεί για εκείνη την περίοδο και για το τι έπαιξε ρόλο ώστε να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Κάποιοι ισχυρίζονται ότι καθοριστικοί παράγοντες ήταν η παγκόσμια οικονομική κρίση του 1929 και μια σειρά λανθασμένων επιχειρηματικών επιλογών των γιών του Καμπά, που έκαναν ριψοκίνδυνες επενδύσεις σε ναυπηγεία, ασφάλειες και ιπποφορβεία. Άλλοι πιστεύουν πως αυτή είναι κατά κανόνα η μοίρα όλων των διαδόχων που μεγαλώνουν κάτω από τη βαριά πατρική σκιά. Τα δύο αδέρφια υποθήκευσαν το εργοστάσιο και τα κτήματα και προσπαθούσαν να ξεπληρώσουν σιγά σιγά τα χρέη. Δεν τα κατάφεραν. Το 1936, η πλειονότητα των μετοχών της «Ανδρέας Π. Καμπάς» πέρασε στην Εθνική Τράπεζα. Με τις οικογένειές τους εκείνοι αναγκάστηκαν να φύγουν από την Κάντζα και να μετακομίσουν στην Αθήνα – στο ενοίκιο πλέον. Η Εθνική δεν ενδιαφερόταν για ανάπτυξη, λένε όσοι έζησαν από κοντά την ιστορία από εκεί και πέρα. Το μόνο που είχε σημασία ήταν το μέρισμα που θα έπαιρναν στο τέλος κάθε χρόνου οι μέτοχοί της. Αναμενόμενο. Επιπλέον, στα γραφεία των οικονομικών εγκεφάλων ελάχιστοι γνώριζαν πώς φτιάχνεται το καλό κρασί. Έτσι, μέχρι το 1992 που η κληρονομιά του «πατριάρχη» πέρασε στα άγια χέρια της εταιρείας Μπουτάρη, τα σκαμπανεβάσματα ήταν πολλά. Αλλά το γεγονός ότι τόσες δεκαετίες μετά, το όνομα «Καμπάς» παραμένει αναγνωρίσιμο από πολλούς Έλληνες δείχνει το μέγεθος της επιτυχίας του Ανδρέα Καμπά.

«Ο ΔΙΚΟΣ ΜΟΥ ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΜΠΑΣ»

Η Ρωξάνη Μάτσα για τον θρυλικό πρόγονό της

«Αφιέρωσα όλη τη ζωή μου στο να κρατήσω και να αξιοποιήσω το κτήμα που κληρονόμησα από τους προγόνους μου, δηλαδή από την οικογένεια του Ανδρέα Καμπά, μιας μυθικής για μένα μορφής. Η δική μου γη αποτελεί μέρος των θρυλικών κτημάτων του. Κατά τη διάρκεια της συγγραφής του βιβλίου “Ανδρέας Καμπάς, ο πατριάρχης της Μεσογαίας και η τέχνη του κρασιού” (το οποίο θεώρησα τεράστιο χρέος μου) από την Εμμανουέλα Νικολαΐδου και τη Ζέτα Παπαγεωργοπούλου, συνειδητοποίησα ότι όχι μόνο οι παλιοί εργαζόμενοι στο εργοστάσιο, αλλά ακόμη και τα παιδιά τους, μολονότι δεν είχαν γνωρίσει τον “πατριάρχη” –δεδομένου ότι είχε πεθάνει από το 1924– αναφέρονταν σ’ εκείνον σαν να ήταν παρών και τον έβλεπαν στο μπαλκονάκι του εργοστασίου, να δίνει εντολές και οδηγίες! Έφαγα ένα είδος “πετριάς” με όλο αυτό, μεγάλωσα με ένα βάρος: ότι κάποιος έπρεπε να σώσει την κληρονομιά του και να συνεχίσει την παράδοση. Αυτό ήταν και είναι για μένα ο Ανδρέας Καμπάς: το έναυσμα για την προσπάθεια που κάνω όλη μου τη ζωή...» •



**Techni
Alipias**

PROTECTED GEOGRAPHICAL
INDICATION DRAMA


WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY



WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY

WineArtEstate.com



WINE BUDDIES

Ιστορίες κρασιού και όχι μόνο. Ο Μανώλης Παπουτσάκης, ένας από τους πλέον ταλαντούχους μάγειρες της γενιάς του και ιδιοκτήτης των εστιατορίων Χαρούπι και Δέκα Τραπέζια στην αγαπημένη Θεσσαλονίκη, μιλάει –μπροστά από ένα μπουκάλι κρασί– με τον φίλο του Γιάννη Παππά.

ΜΠ Γιάννη, μη φας, φτιάχνω λαχανοντολμάδες. Ελπίζω να τους τρως.

ΓΠ Ω, Θεέ μου... Αν τους τρώω λέει;

ΜΠ Χαρά μου. Ξέρεις πόσο μ' αρέσει να έχω κόσμο στο σπίτι και να κάνω τραπέζια. Για πες μου, τι θα πούμε σήμερα;

ΓΠ Όπως έχεις καταλάβει, δεν πρόκειται για συνέντευξη. Δεν έχω ερωματολόγιο, είναι όλα κανονισμένα στην τύχη. Να σου πω όμως τι θα πούμε... Έχω φέρει ένα ωραίο κρασί από το Οινοποιείο Μανουσάκη. Με τη συνεργασία του Afsin Molavi με τον Laurence Hartman από το Domaine Karanika έφτιαξαν το The Illustrious.

ΜΠ Και κανονισμένα, και στην τύχη! Χα χα! Ναι, είχα διαβάσει και την προηγούμενη συνάντηση που είχες με τον αγαπημένο μου Δημήτρη Πλατανιά και κατάλαβα πάνω κάτω. Ωραίο είναι που δεν έχεις ερωτήσεις, γιατί σήμερα έχω μια μάλλον αυθόρμητη φιλοσοφική διάθεση να συζητήσω για το κρασί. Για μια εποχή, πολύ παλιότερα, δεν μπορούσα να κατανοήσω τι ακριβώς είναι αυτό το πράγμα που πίνω. Δηλαδή καταλάβαινα ότι είναι κάτι που μ' αρέσει πολύ στο στόμα και στη μύτη, ότι επιδρά ταυτόχρονα μ' έναν τρόπο περίεργο, ιδιαίτερο, στο σώμα μου. Η αλκοόλη από μόνη της δημιουργεί μια συνθήκη στον οργανισμό, άρα ο συνδυασμός του ότι πίνεις κάτι που σου φαίνεται νόστιμο και η καλή διάθεση που σου δημιουργεί είναι κάτι πολύ ενδιαφέρον, όμως δεν μπορούσα να καταλάβω γιατί έχει γίνει τόσο μεγάλος ντόρος για το κρασί. Γιατί ασχολούμαστε τόσο με το κρασί.

ΓΠ Χμμ...

ΜΠ Μετά, όμως, απάντησα νομίζω σε αυτό το ερώτημα. Χα! Γιατί το κρασί είναι φαγητό. Και για να μην παρεξηγηθώ, εννοώ πως εγώ το κρασί το αισθάνομαι όπως ακριβώς αισθάνομαι το φαγητό. Είναι στο τραπέζι μου, στη ζωή μου, στην καθημερινότητά μου. Όχι με την έννοια της τρομακτικής κατανάλωσης, ότι δεν μπορώ να μην πω κρασί πέντε-δέκα μέρες.

ΓΠ Καταλαβαίνω. Μιλάμε για λογικό πλαίσιο και όχι για συνθήκες αλκοολισμού.

ΜΠ Ακριβώς. Βέβαια, δεν είσαι αλκοολικός αν πίνεις ένα-δύο ποτήρια κρασί τη μέρα.

ΓΠ Όταν όμως ΔΕΝ μπορείς χωρίς αυτά τα δύο ποτήρια κρασί τη μέρα, τότε υπάρχει πρόβλημα.

ΜΠ Ναι, και δεν είναι καθόλου δύσκολο να φύγεις πέρα από αυτό το σημείο. Θέλει πολλή προσοχή. Είναι από τους πιο δύσκολους εθισμούς το αλκοόλ. Έχω διαβάσει σε έρευνες ότι μερικές φορές κόβεις πιο εύκολα κάποια ναρκωτικά από το αλκοόλ. Επίσης, συνδέεται πολύ έντονα με την κοινωνικότητα. Αν θεωρήσεις ότι γίνεσαι πιο ευχάριστος και αρεστός ή/και περνάς καλύτερα όταν πίνεις, τότε ο εθισμός γίνεται ακόμα πιο εύκολος.

ΓΠ Υπάρχουν και άνθρωποι που κάνουν πέρα όσους δεν πίνουν, διότι «δεν είναι ευχάριστοι στην παρέα».

ΜΠ Είναι σαν να λες «δεν κάνω παρέα κάποιον επειδή καπνίζει». Κοίταξε, από τη στιγμή που δεν με ενοχλεί ο άλλος και δεν περιορίζω εγώ την ελευθερία του, μπορεί να κάνει ο καθένας ό,τι θέλει.

ΓΠ Σωστά.

ΜΠ Αυτός είναι ο βασικός κανόνας της Καντιανής Ηθικής.

ΓΠ Ποιας;

ΜΠ Της Καντιανής Ηθικής. Θα σου δώσω ένα βιβλίο να διαβάσεις.

ΓΠ Δίδαξέ με.

ΜΠ Εν ολίγοις, μιλάμε για την κατηγορική προσταγή του Καντ. Δηλαδή πράττεις με βάση μια αρχή η οποία θα μπορούσε να καθιερωθεί ως νόμος για όλους. Άρα, πίνε όπως θα ήθελες να πίνουν οι άλλοι γύρω σου...

ΓΠ Μ' αρέσουν όλα αυτά. Ας συνεχίσουμε τη φιλοσοφική συζήτηση. Για μένα το κρασί έχει μια πιο μεταφυσική ιδιότητα.

ΜΠ Άρα πιστεύεις στη μεταφυσική.

ΓΠ Δεν έχει μια πιο μαγική πλευρά; Αν τώρα συζητούσαμε πίνοντας τζιν, πιστεύεις ότι θα είχαμε την ίδια σύνδεση; Μοιραζόμαστε μια φιάλη και κάτι μας συνδέει.

«Όταν δοκιμάζεις κάτι διαφορετικό απ' αυτό που έχεις συνηθίσει, σου φαίνεται ξένο. Χρειάζεσαι εκπαίδευση, κι εγώ εκπαιδεύτηκα ακόμα και στο να πίνω εμφιαλωμένα κρασιά αντί για κλασικούς μαρουβάδες».

ΜΠ Και το τζιν θα το μοιραζόμασταν.

ΓΠ Ναι, αλλά το τζιν είναι απόσταγμα. Άλλο η ζύμωση, άλλο η απόσταξη. Νιώθω ότι με το που αποστάξεις ένα προϊόν, είναι σαν να το βαλσαμώνεις. Ενώ το κρασί είναι ζωντανό.

ΜΠ Μη λες τώρα κακές λέξεις. Θα βγουν και θα λένε ότι δεν υπάρχουν πεθαμένα κρασιά κ.λπ. Κοίτα, για μένα το κρασί είναι ένα μυστήριο, γιατί είναι τόσο ανοιχτό το πεδίο της ερμηνείας του που μιλάει διαφορετικά στον καθένα μας. Αν πίναμε τσικουδιές τώρα, για παράδειγμα, δεν θα το αναλύαμε και πολύ. Το κρασί όμως έχει την ιδιότητα να μεταμορφώνεται σε κάτι έξω απ' το σταφύλι. Εγώ εκεί βλέπω ίσως τη μεταφυσική. Βάλε μου όμως λίγο από αυτό το αφρώδες, με έχεις αφήσει στεγνό.

ΓΠ Οπ! Δεν το είδα, συγγνώμη.

ΜΠ Δεν ήταν και τόσο στη φιλοσοφία των Ελλήνων τα αφρώδη, σωστά;

ΓΠ Σωστά, αλλά δίνω μεγάλη μάχη καθημερινά γι' αυτό. Όπως και τα φυσικά κρασιά δεν ήταν, αλλά σιγά σιγά αρέσουν.

ΜΠ Εντάξει, λογικό είναι. Όταν δοκιμάζεις κάτι διαφορετικό απ' αυτό που έχεις συνηθίσει, σου φαίνεται ξένο. Χρειάζεσαι εκπαίδευση, κι εγώ εκπαιδεύτηκα ακόμα και στο να πίνω εμφιαλωμένα κρασιά αντί για κλασικούς μαρουβάδες. Δεν μεγάλωσα σ' ένα σπίτι που πίναμε εμφιαλωμένα κρασιά. Το ίδιο συνέβη μετά και με τα φυσικά κρασιά, τα οποία στην αρχή με ξένιζαν.

ΓΠ Τα φυσικά κρασιά σου θυμίζουν τους μαρουβάδες;

ΜΠ Κάποια φυσικά κρασιά είναι σ' αυτή τη φιλοσοφία: μακρά παλαίωση, οξειδωση, έντονη ζωικότητα κ.λπ. Εμένα τα φυσικά κρασιά, ή μάλλον τα κρασιά ήπιων παρεμβάσεων, μ' αρέσουν πιο πολύ για τη φρεσκάδα τους και την εκφραστικότητα μιας ζωντανίας που βγάζουν. Νιώθω το φρούτο πιο ζωντανό. Είναι το αντίστοιχο μιας παστεριωμένης τροφής με μια απαστερίωτη.

ΓΠ Εγώ πιστεύω ότι οι Κρητικοί παραγωγοί θα έπρεπε να δώσουν μεγαλύτερη έμφαση στον μαρουβά. Θα μπορούσαν να κυκλοφορούν σπουδαίοι μαρουβάδες.

ΜΠ Έχω πει κάποιους πολύ ωραίους μαρουβάδες, χωρίς ελαττώματα, που λες «Θεέ μου, τι κρασάρα!». Είναι κρίμα που στην Κρήτη δεν έχουμε προχωρήσει σε τέτοιες οινοποιήσεις.

ΓΠ Το θέμα δεν είναι τα ελαττώματα, αλλά να είναι απολαυστικό το κρασί. Γενικά να απολαμβάνεις οτιδήποτε τρως/πίνεις/κάνεις.

ΜΠ Εε, γι' αυτό σου λέω ότι δεν το ξεχωρίζω από το φαγητό. Είναι δυνατόν να τρως κάτι με το ζόρι;

ΓΠ Λίγο άσχετο, αλλά θέλω πολλή ώρα να σε ρωτήσω. Έχεις δύο εστιατόρια στη Θεσσαλονίκη, πολύ επιτυχημένα. Θα ήθελες παρ' όλα αυτά να κάνεις και κάτι αντίστοιχο στην Αθήνα;

ΜΠ Θέλω πολύ. Η Αθήνα σου δίνει μια αίσθηση μεγαλύτερης ελευθερίας. Η Θεσσαλονίκη είναι μια πόλη επαρχιακή, παρά το μέγεθός της. Αυτό μην το παρεξηγείς όμως. Η Αθήνα είναι γιγαντιαία πόλη. Είναι πιο απρόσωπη, κι αυτό επεκτείνεται και στο κομμάτι της γαστρονομίας. Η Θεσσαλονίκη δεν είναι όμως τόσο ανοιχτόμυαλη, αν και νόστιμη, και γι' αυτόν ίσως τον λόγο δεν έχει στεριώσει κανένα εστιατόριο fine dining στην πόλη. Το πάθος και η τέχνη της μαγειρικής θα φανούν στις «γαστροταβέρνες», ξέρεις, είναι νέα τάση αυτή που ξεκίνησε από τη Θεσσαλονίκη.

ΓΠ Υπάρχει πολύς κόσμος τώρα τελευταία που ψάχνει φανατικά μαγειρεία.

ΜΠ Αυτά λείπουν πάρα πολύ. Έχουμε ξεχάσει να μαγειρεύουμε. Μπορεί να είμαστε τεχνικά ενημερωμένοι και μέσα στη μόδα (sous vide, αφροί, τζελ, ζυμώσεις, σφαιροποιήσεις κ.λπ.), αλλά έχουμε ξεχάσει την ουσιαστική μας κουζίνα μέσα από την κατσαρόλα και τη φωτιά. Δεν ξέρουμε να μαγειρέψουμε φακές.

ΓΠ Μιλάς σε πρώτο πληθυντικό, αλλά οι δικές σου φακές είναι σαν της γιαγιάς μου.

ΜΠ Α, σε ευχαριστώ. Η μαγειρική είναι μια «αλχημική» τέχνη. Παίρνεις μια πρώτη ύλη και τη μεταμορφώνεις σε κάτι άλλο. Η μαγκιά είναι να κρατήσεις τον χαρακτήρα της πρώτης ύλης και να βάλεις την ψυχή σου σ' αυτήν. Το ίδιο συμβαίνει και με το κρασί. Κάπου εκεί δεν βρίσκεται η αλήθεια του κρασιού;

ΓΠ Κάπου εκεί, ναι. Συναντιέται με την αλήθεια του φαγητού. Τελικά, οι λαχανοντολμάδες «τα σπάνε»!

ΜΠ Και πάνε μια χαρά με το αφρώδες, ε;

ΓΠ Αφού ξέρεις, όλα σχεδόν πάνε με ένα αφρώδες κρασί!
ΜΠ Σωστός! Άντε στην υγεία μας!

ΓΠ Μανώλη, σε ευχαριστώ πολύ για όλα.

Αφιερωμένο στον Μάριο, που ήρθε στον κόσμο λίγες ώρες πριν από τη συνάντησή μας. •

Ο Ι Ν Ο Σ Δ Η Μ Ι Ο Υ Ρ Γ Ω Ν



στροφιλιά

ESTATE WINERY SINCE 1980

#strofiliawines

Διανομή ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε.
Αθήνα: Τ. 210 988 7341
Θεσσαλονίκη: Τ. 2310 544 802
www.strofiliawines.gr



2

1



3

- 1 Καλαμάρι με φινόκιο, κρεμμύδι και αγριοράπανο.
- 2 Γαρίδα με πορτοκάλι, πεκάν, κατιφέ και κρέμα από μύδια.
- 3 Επιδόρπιο λεμόνι με σχίνο, γιαούρτι και άγουρη πράσινη τομάτα.

SOIL

Για το εστιατόριο Soil, το ταξίδι προς μια ολιστική γαστρονομική εμπειρία ξεκινά από τον ιδιωτικό κήπο του σεφ στο Αλεποχώρι. Ο κήπος αποτελεί αναπόσπαστη επέκταση της κουζίνας του, παρέχοντας με βιώσιμο τρόπο σπάνια ελληνικά βότανα, βρώσιμα λουλούδια και φρέσκα λαχανικά, δημιουργώντας έτσι ένα νέο μενού για κάθε εποχή.

Ο σεφ Τάσος Μαντής και ο συνεργάτης του και F&B Manager, Άλεξ Μουρίδης, προσκαλούν τους επισκέπτες να βιώσουν μια αληθινή, αυθεντική εμπειρία από την πρώτη στιγμή που τους καλωσορίζουν στο διώροφο νεοκλασικό σπίτι του Soil στο Παγκράτι. Σε ένα πολυτελές, μοντέρνο περιβάλλον εστίασης, το Soil διατηρεί μοναδικά χαρακτηριστικά αθηναϊκού νεοκλασικισμού, που συνδυάστηκαν αρμονικά με μοντέρνο και μινιμαλιστικό design, και έναν κρυφό ιδιωτικό κήπο, μια όαση φιλοξενίας για τους ζεστούς μήνες του χρόνου. Μπαίνοντας, οι επισκέπτες γίνονται θεατές μιας ανοιχτής κουζίνας και του chef's table στο ισόγειο. Με τη farm-to-table προσέγγισή του, τα χειροποίητα και ειδικά φτιαγμένα κεραμικά σκεύη για κάθε πιάτο και την εξαιρετική φιλοξενία, το Soil δημιουργεί μια προσωπική γαστρονομική «χορογραφία» για κάθε επισκέπτη, εξυψώνοντας τις αισθήσεις του με έναν αυθεντικά απλό τρόπο. Ο εσωτερικός χώρος ανακαινίστηκε πλήρως το 2021 από τη Δήμητρα Γωγή (dimensionstudio.gr), με γνώμονα τη γήινη φιλοσοφία του Soil. Είχαμε τη χαρά να συνομιλήσουμε με τον Τάσο Μαντή, την ψυχή του Soil, αλλά και με τους υπευθύνους της κάβας, για τη συνεργασία τους και τα σχέδιά τους.

G Ποια είναι τα συμπεράσματα από τους πρώτους μήνες λειτουργίας του εστιατορίου;

TM Είμαστε πολύ χαρούμενοι και ευγνώμονες που το αθηναϊκό κοινό αγκάλιασε το Soil τόσο γρήγορα, από τους πρώτους μήνες λειτουργίας του. Ήταν μεγάλη η πρόκληση για τον Άλεξ και εμένα να δημιουργήσουμε κάτι καινούργιο σε μια ιδιαίτερη, δύσκολη χρονική συγκυρία λόγω της πανδημίας. Ωστόσο γνωρίζαμε πως ο κόσμος έχει ακόμη μεγάλη ανάγκη από αυθεντικές γαστρονομικές εμπειρίες και την επιστροφή σε μια κανονικότητα, και κάπως έτσι προέκυψε το Soil και η όλη φιλοσοφία του earthy gastronomy.

G Δείχνει το ελληνικό κοινό έτοιμο να υποδεχθεί εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας;

TM Ναι. Τα δεδομένα έχουν αλλάξει πολύ τα τελευταία χρόνια, με πολλούς αξιόλογους σεφ να αναδεικνύουν την υψηλή γαστρονομία σε όλη την Ελλάδα. Είναι πολύ αισιόδοξο το ότι βλέπουμε πολύ νέο κόσμο να επισκέπτεται το Soil.

G Τι σημαίνει για μια κουζίνα μενού 14 πιάτων και δύο διαφορετικά μενού;

TM Η οργάνωση είναι το παν. Η ομάδα οργανώνει σωστά τους χρόνους και τα τραπέζια και η έννοια της ομαδικότητας επεκτείνεται εντός και εκτός κουζίνας. Είναι σημαντικό για εμάς ο κάθε επισκέπτης να απολαύσει ένα ιδιαίτερο μενού γευσσιγνωσίας, που ξεκινά από το Αλεποχώρι και διαμορφώνεται σε 14 συνολικά στάδια ανάλογα με τις εποχές, γι' αυτό και χτίζεται αρκετό καιρό πριν, ώστε να βγουν τα βότανα και τα μυρωδικά που χρειάζεται η κουζίνα.

G Το μενού από πού είναι επηρεασμένο;

TM Το μενού βασίζεται στη βιωσιμότητα και στην εποχικότητα και αλλάζει συνεχώς, ανάλογα με τα υλικά που έχω στη διάθεσή μου. Όσα μου δίνουν η γη και η φύση, αλλά και οι Έλληνες παραγωγοί με τους οποίους συνεργάζομαι χρόνια.

G Είναι στόχος ένα αστέρι Μισελέν;

TM Δεν είναι αυτοσκοπός, αλλά σίγουρα θα είναι ένα επιστέγασμα της μεγάλης προσπάθειας, της διαρκούς αναζήτησης και της ενέργειας που όλοι έχουμε επενδύσει σε αυτό το project που λέγεται Soil.



1 Η ομάδα του Soil.
2 Το Chef's table δίπλα στην ανοιχτή κουζίνα του Soil.
3 Το διώροφο νεοκλασικό σπίτι (1925) του Soil στο Παγκράτι.



2

3

Οι Τάκης Μαύρος C.S. και Κοσμάς Γιαννούλης C.S. έχουν αναλάβει το σημαντικό κομμάτι του κρασιού.

G Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίζετε στο εντυπωσιακό αυτό μέρος;

KΓ Δεν υπάρχει μεγαλύτερη πρόκληση από το να καταφέρεις να εξωτερικεύσεις τις ιδέες σου και να γίνουν πράξη σε ένα τέτοιο υπέροχο μέρος. Να καταφέρει ο καλεσμένος να κατανοήσει το σκεπτικό σου και τι είδες εσύ πίσω από κάθε κρασί. Το κρασί είναι ένας ζωντανός οργανισμός και, αν του συμπεριφερθείς έτσι, αυτό θα περάσει και στους συνδαιτυμόνες σου.

G Η συνεργασία με τους σεφ;

KΓ Πιο εύκολη απ' όσο φαντάζεται κανείς. Ο σεφ γνωρίζει καλά ότι το σωστό κρασί θα αναδείξει και θα πάει ένα βήμα παραπέρα το κάθε πιάτο του. Αυτό μας βοηθά και κάνει τη ζωή μας πιο εύκολη. Κατανόηση και συνεργασία και από τις δύο πλευρές είναι τα βασικά συστατικά για τη συνταγή της αρμονίας.

TM Πολύ σημαντικό ρόλο έχει παίξει το ότι ήμουν μέλος στην ομάδα της κουζίνας του κ. Μαντή, κάτι που με βοηθάει να κατανοήσω τη φιλοσοφία, τις γεύσεις και τις τεχνικές που θέλει να περάσει μέσα από τα πιάτα του.

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

TM & KΓ Εδώ ίσως μιλάμε για την ουσία της πραγματικής πρόκλησης. Από ένα διαφορετικό συστατικό και μια νέα πρώτη ύλη έως ένα διαφορετικό ψήσιμο είναι στοιχεία που μπορούν να ανατρέψουν

τον συνδυασμό που έχουμε φανταστεί και δουλεύουμε. Η λύση είναι να δοκιμάζουμε συνεχώς τα νέα πιάτα και την όποια ενδεχόμενη αλλαγή.

G Πόσες ετικέτες έχει το Soil;

TM & KΓ Η λίστα μας κυμαίνεται μεταξύ 130 και 150 ετικετών. Ένα 15% αλλάζει κάθε μήνα, γίνονται συνέχεια αλλαγές. Ψάχνουμε διαρκώς το momentum σχεδόν της κάθε ετικέτας. Η σκέψη μας θυμίζει τη λειτουργία ενός wine bar και εμείς το έχουμε ενσωματώσει στο Soil, με τη βοήθεια πάντα των συνεργατών και των προμηθευτών μας.

G Ελληνικός ή διεθνής αμπελώνας;

TM & KΓ Αγαπάμε τόσο τον ελληνικό όσο και τον διεθνή αμπελώνα και φαίνεται από τη λίστα μας, που πλαισιώνεται από αρκετούς μικρούς παραγωγούς οι οποίοι κάνουν εξαιρετική δουλειά και αξίζει να τους γνωρίσει ο κάθε οινόφιλος. Έχουμε καταφέρει να βρούμε κάποιες χρονιές και κάποιες ξεχωριστές εμφιαλώσεις μέσα από οινικά ταξίδια μας στην Ελλάδα. Δοκιμάζουμε συνέχεια και μας αρέσει να ανακαλύπτουμε κρυφά διαμάντια από το εξωτερικό, για να τα συνδυάζουμε με τα γαστρονομικά πιάτα του μενού μας.

G Σχέδια για τα επόμενα χρόνια;

TM & KΓ Νιώθουμε βασικό κομμάτι του Soil, τα θεμέλιά του. Στα άμεσα σχέδια είναι η δημιουργία θεματικών sommelier pairings, πολλά οινικά ταξίδια σε Ελλάδα και εξωτερικό και η πραγματοποίηση κάποιων εξωτερικών projects σε συνεργασία με τον σεφ. Τα επόμενα χρόνια θέλουμε να έχουμε δημιουργήσει μια τράπεζα εσοδειών σε κρασιά που πιστεύουμε τώρα πως θα εκτιναχθούν τα επόμενα τρία-πέντε χρόνια και να έχουμε το δικό μας κελάρι στο εστιατόριο. •



Freixenet
CAVA

CELEBRATE LA VIDA!





TANINES... ΜΕ ΠΟΙΟ ΦΑΓΗΤΟ;

«Πω πω, το στόμα μου έγινε τσαρούχι, μούδιασε η γλώσσα μου!» – συνηθισμένη φράση σε όσους από εμάς πίνουν κρασί, κυρίως κόκκινο. Τι είναι όμως αυτή η αίσθηση, δυσάρεστη πολλές φορές, απαραίτητη ή και ωραία άλλες, που συνοδεύει πολλά από τα κρασιά; Και το βασικότερο από όλα, ποια είναι τα φαγητά που αγαπούν τις τανίνες;

Οι τανίνες είναι ένα στοιχείο του κρασιού, ειδικά του κόκκινου, που συμμετέχει αποφασιστικά στη δομή του. Προέρχονται από τις φλούδες των σταφυλιών –στο μεγαλύτερο ποσοστό τους–, τα κοτσάνια, τα κουκούτσια αλλά και τα καινούργια βαρέλια. Τανίνες θα βρούμε και στα λευκά σταφύλια, αλλά σε διαφορετική συγκέντρωση, μορφή και σύνθεση. Επηρεάζουν λιγότερο τη δομή των λευκών κρασιών και λιγότερο τη γεύση μας. Τανίνες υπάρχουν και στα ροζέ, σε άλλα περισσότερες και σε άλλα λιγότερες. Στα παραδοσιακά ροζέ, αυτά που αποκαλούσαμε «κοκκινέλια», είχαν αρκετή εκχύλιση από τις φλούδες, καθώς και ένα ελαφρύ ρουμπινί χρώμα που το συναντάμε και σε πολύ ελαφριά κόκκινα. Τα πιο μοντέρνα ροζέ, αυτά που μοιάζουν με τα ροζέ της Προβηγκίας, μοιάζουν περισσότερο με λευκά κρασιά και έχουν ελάχιστες τανίνες, καθώς οινοποιούνται περισσότερο σαν λευκά κρασιά.

Στα κόκκινα κρασιά οι τανίνες αποτελούν αποφασιστικό παράγοντα και για τη δυνατότητα παλαίωσής τους, καθώς είναι ένας αντιοξειδωτικός παράγοντας που επιτρέπει στο κρασί να εξελίσσεται πιο αργά μέσα στη φιάλη. Μαζί με την οξύτητα ανήκουν στα «σκληρά χαρακτηριστικά» του κρασιού, ενώ τα σάκχαρα και η αλκοόλη στα μαλακά. Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπως θα δούμε παρακάτω, κρασιά που συνδυάζουν τα «σκληρά χαρακτηριστικά» σε υψηλή συγκέντρωση δεν είναι απολαυστικά σε νεαρή ηλικία, καθώς θα χρειαστεί χρόνος για να «χάσουν» κάποια από αυτά τα χαρακτηριστικά, ώστε να μαλακώσουν και να αφήσουν την αρωματική πολυπλοκότητα να αναπτυχθεί για να γίνουν πιο ισορροπημένα. Η ποσότητα και η ποιότητα των τανινών καθορίζονται από πολλούς παράγοντες. Ο πρώτος είναι η ποικιλία του σταφυλιού από την οποία προέρχονται. Ποικιλίες όπως το Cabernet Sauvignon, που έχει χοντρή φλούδα και μικρή σάρκα, είναι ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα με υψηλές τανίνες.

Το κλίμα είναι ένας δεύτερος παράγοντας που καθορίζει την ποιότητα και την ποσότητα των τανινών. Αν, για παράδειγμα, το Cabernet Sauvignon βρεθεί σε μια ψυχρή χρονιά στο Bordeaux, όπου θα έχει χαμηλές θερμοκρασίες και μέτρια ηλιοφάνεια, τότε οι τανίνες θα είναι λιγότερες από μια πιο ζεστή χρονιά. Θα μπορούσαμε να τις χαρακτηρίσουμε «άγουρες», δηλαδή μικρές σε σχηματισμό, που ενώνονται με το σάλιο και στη συνέχεια στεγνώνουν το στόμα. Συνήθως αυτές οι τανίνες δεν θα ενωθούν σε μεγαλύτερες ενώσεις για να μαλακώσει η αίσθησή τους. Τέτοιου τύπου τανίνες θα βρούμε επίσης από ποικιλίες και κρασιά που παράγονται σε σχετικά ψυχρό κλίμα, όπως το Nebbiolo από τις κοινότητες Barolo και Barbaresco στο Piemonte, ορισμένα Pinot Noir από τη Βουργουνδία και το Ξινόμαυρο από τη Νάουσα.

Όλα τα παραπάνω κρασιά όταν είναι νεαρά είναι ιδιαίτερα «σκληρά», γιατί συνδυάζονται με υψηλή οξύτητα, που εντείνει αυτή την αίσθηση. Με την παλαίωση μέσα στη φιάλη θα κερδίσουν με τον χρόνο μια πιο μαλακή αίσθηση, αλλά και αρωματική πολυπλοκότητα που θα αναπτυχθεί. Για να τα απολαύσουμε νεαρά, θα πρέπει να εξουδετερώσουμε αυτή τη «σκληρή αίσθηση» που διαθέτουν, επιλέγοντας συνδυασμό με πλούσιες πρωτεΐνες, που θα τις βρούμε σε κόκκινα κρέατα – ειδικά κομμάτια όπως τα rib eye, hunger steak, strip loin ή ολόκληρο το T-Bone. Οι πρωτεΐνες από αυτά τα κρέατα θα ενισχύσουν το σάλιο και

θα εξουδετερώσουν περισσότερες τανίνες, κάνοντας την αίσθηση του κρασιού πιο μαλακή.

Όταν αυτά τα κρασιά παλαιώσουν, αλλάζει η συμπεριφορά τους και είναι πιο πολύπλοκα και αρωματικά, αλλά ταυτόχρονα και πιο μαλακά σαν αίσθηση στο στόμα. Με αυτού του τύπου τα κρασιά συνιστάται το αργό μαγείρεμα, είτε στον φούρνο είτε στην κατσαρόλα, στα κόκκινα κρέατα από πιο μυώδη κομμάτια του ζώου, που έχουν περισσότερο κολλαγόνο το οποίο πρέπει να διασπαστεί με τη θερμοκρασία και τον χρόνο. Από την άλλη, έχουμε τις μεγάλες, ώριμες τανίνες που είναι διαμορφωμένες σε μεγάλες ενώσεις, δεν δένουν με το σάλιο λόγω μεγέθους και έτσι δεν είναι καθόλου «σκληρές», με την έννοια ότι στεγνώνουν το στόμα, αλλά είναι ευχάριστα πικρές και θυμίζουν σοκολάτα. Αυτές τις τανίνες τις συναντάμε σε πιο ζεστά κλίματα, όπου όμως δεν υποφέρουν από έλλειψη νερού. Όταν η ρώγα είναι μικρή και η φλούδα χοντρή, έχουμε τέτοιου τύπου τανίνες.

Η ηλιοφάνεια στις φλούδες μετά τον περκασμό, την αλλαγή του χρώματος της φλούδας από πράσινη σε κόκκινη το καλοκαίρι, ευνοεί τον πολυμερισμό των τανινών σε μεγάλες ενώσεις. Τα αμπέλια που καλλιεργούνται σε μεγάλα υψόμετρα, όπως αυτά στην Αργεντινή, λόγω της πιο αραιής ατμόσφαιρας δέχονται πιο ισχυρή ακτινοβολία και αναπτύσσουν περισσότερες τανίνες από ό,τι σε πεδινούς αμπελώνες. Κρασιά όπως τα Cabernet Sauvignon και τα Merlot από τη Napa Valley, τα Shiraz από την Barossa και τα Syrah από το Hermitage αποτελούν παραδείγματα τέτοιων τανινών. Ο συνδυασμός αυτών των κρασιών με φαγητό χρειάζεται προσοχή, ώστε το αποτέλεσμα να μην είναι κουραστικό. Συνήθως προτιμάμε επιλογές που κάνουν κάποια αντίθεση, όπως το στήθος πάπιας ψημένο στο λίπος της με σάλτσα γλυκόξινη από κόκκινα ή μαύρα φρούτα. Μια επιλογή πολύ δημοφιλής γι' αυτά τα κρασιά είναι τα αρνίσια παιδάκια «γαλλικής κοπής», δηλαδή ψημένο όλο το καρέ μαζί. Ο συνδυασμός λίπους και πρωτεΐνης λειτουργεί αφαιρετικά στον συνδυασμό.

Από την άλλη έχουμε και κρασιά με μέτριες τανίνες, όπως το Αγιωργίτικο από τη Νεμέα, η Λημνιώνα, μια Rioja Crianza, όπου οι τανίνες δεν είναι πολλές, δεν είναι στεγνές, είναι ελαφριά πικρές, προσδίδουν μεγαλύτερη νοστιμιά στο κρασί και του επιτρέπουν να εκφράσει το πρωτογενές του φρούτο με ευκολία, αρκεί να μην το παρακάνουμε στο βαρέλι. Αυτά τα κρασιά είναι ιδιαίτερα απολαυστικά για το καθημερινό τραπέζι μας, με πολλούς συνδυασμούς: από τις τηγανητές πατάτες και τα αυγά μέχρι χοιρινές τηγανιές, ζουμερά burgers, ακόμα και όσπρια, που έχουν γήινη γεύση, καθώς έχουν πρωτεΐνες που θα συνδυαστούν με τις τανίνες. Ένας άλλος παράγοντας αποφασιστικός για τις τανίνες είναι η θερμοκρασία σερβιρίσματος του κρασιού. Οι πολλές πικρές και στεγνές τανίνες μαλακώνουν σαν αίσθηση όταν σερβίρουμε το κρασί στους 17-18°C. Σε αυτή τη θερμοκρασία ενισχύουμε τα «μαλακά» χαρακτηριστικά, όπως το αλκοόλ, για να επιφέρουμε τη γευστική ισορροπία. Στο άλλο άκρο, όταν έχουμε χαμηλές τανίνες, δηλαδή λίγες, ελάχιστες πικρές, καθόλου στεγνές και το κρασί δεν έχει μεγάλη δομή, το σερβίρουμε στους 13-15°C, για να αναδείξουμε το φρούτο και τον δροσερό του χαρακτήρα, συνδυάζοντάς το με αλλαντικά. •

Οι άνθρωποι δεν
θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε
στιγμές.

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

WINE JOURNAL

Πάντα είχα μια δυσκολία να βάλω το Sauvignon Blanc στο ποτήρι μου σε συνθήκες φαγητού, καθώς, όσο γοητευτικό και σκερτσόζικο το θεωρώ, άλλο τόσο δύσκολο και ελάχιστα ευέλικτο είναι στο τραπέζι. Και όμως, ήθελα να δοκιμάσω αυτό το χιλιανό Cono Sur Bicycleta Sauvignon Blanc 2018 που είχε έρθει στα χέρια μου, με τη λαχανί ενδυμασία και το ποδηλατένιο ανάγλυφο στη φιάλη. Τηγανητά καλαμαράκια και κολοκυθάκια, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και λοιπά μεζεκλίκια από το εστιατόριο Νησιώτισσα, στα ψηλά της λεωφόρου Πεντέλης στα Βριλήσσια. Να η ευκαιρία! Το ανοίξαμε και δεν έμεινε σταγόνα. Σχεδόν τεσσάρων ετών από τον τρύγο –νότιο ημισφαίριο γαρ–, αλλά ακόμα νευρικό, τροπικό και λεμονάτο, με μια όμορφη λιπαρότητα που σπάνια χαρίζει η ποικιλία. Και όλα αυτά σε μια τιμή σκανδαλωδώς χαμηλή, που με έκανε να λέω... να είχαμε κι άλλο!

Ταρτάρ μανιταριού με τηγανητό κρόκο αυγού και τριμμένη τρούφα. Ακούγεται εστιατορικό, αλλά το φάγαμε στο σπίτι μας, συνοδεία ενός πολυαγαπημένου κρασιού. Ήδυσμα Δρυός Chardonnay του Κτήματος Τέχνη Οίνου από τη σοδειά του 2018. Κρεμώδες πιάτο, κρεμώδες κρασί. Πιάτο με παλαιωμένα αρώματα, κρασί με παλαιωμένα αρώματα, χωρίς να θυσιάζει τη ζωντάνια και τον φρουτώδη χαρακτήρα του. Είναι γνωστό ότι η ζωή και το κρασί θέλουν αρμονία.

Ένα όμορφο βράδυ Σαββάτου βρεθήκαμε στο Oinoscent με τους αγαπημένους μας Κωστή Δαλαμάρα και Μαρία Δουλγερίδου από τη Νάουσα και δοκιμάσαμε μαζί το νέο μενού που υπογράφει ο νέος chef Γιάννης Τσικουδάκης. Όλοι συμφωνήσαμε ότι το έχουν πάει σε άλλο επίπεδο, ήταν μια ξεχωριστή εμπειρία. Ξεχωρίζω το μοσχαρίσιο ταρτάρ με το αυγό ορτυκιού και το εστραγκόν, αλλά και τα νιόκι πατάτας με τα άγρια μανιτάρια, τη στάκα, τα τσιπς παρμεζάνας και το φασκόμηλο. Και δώσ' του ο Λώνης να μας γεμίζει τα ποτήρια αλλάζοντας χώρες και περιοχές σαν τον Λούκυ Λουκ! Ξεχώρισα το μαγευτικό Mount Pleasant Elizabeth Semillon 2016, το οποίο μας ταξίδεψε με τον δροσιστικό ώριμο χαρακτήρα του.

Τετάρτη βράδυ στο Onio του Πάνου Ιωαννίδη, στη γαστρο-πίτσα της οδού Απόλλωνος. Αν κάτι απολαύσαμε ιδιαίτερα, ήταν η υπέροχη πίτσα! Πήραμε τη Zucchini· ταυτόχρονα τραγανή και μαστιχωτή, με υπέροχη γέμιση από κολοκυθάκι, τυρί stracchino και φρέσκια μοτσαρέλα. Η πίτσα αυτή μας έκανε να θέλουμε να ξαναπάμε ώστε να δοκιμάσουμε και τις υπόλοιπες, ενώ η wine list με focus σε Ελλάδα και Ιταλία ήταν επίσης χορταστική.

Μια Κυριακή μεσημέρι στο σπίτι με παρέα, νιώθαμε πολίτες του κόσμου. Έτσι λοιπόν βάλαμε τις ψησταριές να καίνε και ρίξαμε πάνω τα αγαπημένα μας Rib-eye από εκλεκτά Black Angus Αργεντινής. Στα ποτήρια θέλαμε κάτι αντίστοιχα γιορτινό και έτσι ανοίξαμε ένα Guidalberto του 2016. Τι εστί Guidalberto; Η δεύτερη ετικέτα του θρυλικού Sassicaia των 350 ευρώ, από σταφύλια που «δεν το έχουν» για Sassicaia. Αλλά πόσο understatement μπορεί να είναι αυτό, όταν μιλάμε για τον καρπό των νεαρότερων αμπελιών ή βαρελιών που δεν έχουν εξελιχθεί τόσο ιδανικά ώστε να κατευθυνθούν σε ένα κρασί με

τριπήφια τιμή; Ένα smart-buy θα έλεγα από το οινοποιείο Tenuta San Guido, χαρμάνι από Cabernet Sauvignon και Merlot. Όσοι νομίζουν ότι τα εξαιρετικά κόκκινα κρασιά είναι αδιαπέραστα και μοιάζουν σαν πετιμέζι, πρέπει να δοκιμάσουν αυτό το γεμάτο κόκκινα φρούτα του δάσους, blueberry, βρεγμένο δάσος και βαλσαμικές νότες κρασί με την μπαχαρένια διάσταση και το βελούδινο στόμα. Ένα κρασί με γεμάτο σώμα, αλλά πολύ διακριτική εκχύλιση, που αφήνει τον αμπελώνα να εκφραστεί.

Γεμιστός κόκορας με ρύζι και κουκουνάρια. Και γιατί παρακαλώ να τον απολαμβάνουμε μόνο τα Χριστούγεννα; Κάναμε την επανάστασή μας και τον ετοιμάσαμε μέσα στην άνοιξη, απλώς επειδή έτσι θέλαμε. Και από κρασί; Σκέφτηκα να ανοίξω έναν Ροδίτη Orange του Τάτση, από τη σοδειά του 2016, που θεωρείται η τρέχουσα! Κρασί λευκό, για την ακρίβεια πορτοκαλί, από τη Γουμένισσα, μια κατεξοχήν ερυθρή οινοχώρα! Αλλά και αυτό το λευκό, πάλι ερυθρό ήταν, με την τανική δομή, τη συμπύκνωση και τον όγκο του, αφού κύλησε μέσα στα ποτήρια μας σαν να ήταν ελαιόλαδο. Τα αρώματα από αχλάδι, κυδώνι, κόκκινο μήλο και λιβάνι δυσκόλεψαν αρχικά τους λιγότερο μυημένους της παρέας, αλλά όταν ξεκίνησαν το pairing, το μπουκάλι άδειασε! Αυτή δεν είναι και η επιτυχία ενός κρασιού; •



ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr

ΤΕΛΙΚΑ, ΓΙΑΤΙ ΠΟΤΕ ΚΑΝΕΙΣ ΔΕΝ ΕΙΔΕ ΤΟΝ ΣΩΚΡΑΤΗ ΜΕΘΥΣΜΕΝΟ;

Με ανανεωμένο ενδιαφέρον ξεφύλλιζα ξανά το βιβλίο του Κωστή Παπαγιώργη «Περί μέθης»: «Το πλατωνικό δράμα έχει τη μαεστρία να μην ταυτίζει το νηφάλιο φρόνημα του Σωκράτη με την αποχή από το κρασί. Κάτι τέτοιο θα ήταν αδυναμία και όχι δύναμη», γράφει ο συγγραφέας, περιγράφοντας με ενάργεια πως ο Πλάτωνας δεν ταυτίζει το νηφάλιο φρόνημα του Σωκράτη με την αποχή από το κρασί, αφού ο φιλόσοφος ήταν πρώτος στη διάνοια και πρώτος στο ποτό. Και ο Αθήναιος στους «Δειπνοσοφιστές» αναφέρει ότι είναι γνώρισμα του ελεύθερου ανθρώπου να περνά τον καιρό του πίνοντας, αρκεί να μη μεθά. Εδώ ακριβώς κρύβεται το μεγαλείο του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού γύρω από το κρασί. Η λελογισμένη κατανάλωση του κρασιού εξέφραζε το αρχαίο ιδεώδες της εγκράτειας και του μέτρου σε κάθε πτυχή της ζωής. Όχι μόνο δεν απαγορεύονταν, αλλά και προστατεύονταν από συγκεκριμένους κοινωνικούς αλλά και νομικούς κανόνες. Οι πρόγονοί μας πίστευαν ότι οι θεοί χάριζαν το κρασί στους ανθρώπους για να ξεχνάνε τις λύπες τους, ως απαραίτητο ελιξίριο για το δυνάμωμα του σώματος και του πνεύματος. Ταυτόχρονα, όμως, πίστευαν ότι η υπερβολική κατανάλωση κρασιού φέρνει την τρέλα και τον θάνατο και όσοι μεθούσαν θεωρούνταν παράδειγμα προς αποφυγή. Ακόμα και ο Όμηρος, που εμπλούτισε όσο κανείς άλλος τις γνώσεις μας για τον οινικό πολιτισμό της αρχαίας Ελλάδας, δεν έκρυβε την απέχθειά του για τη μέθη.

FAST FORWARD ΑΡΚΕΤΕΣ ΕΚΑΤΟΝΤΑΔΕΣ ΧΡΟΝΙΑ ΜΕΤΑ...

Όταν η Ευρωπαϊκή Ένωση παράγει το 64% του κρασιού παγκοσμίως και το κρασί αποτελεί με διαφορά το Νο 1 εξαγωγικό προϊόν του ευρωπαϊκού αγροδιατροφικού τομέα όταν στην Ελλάδα ο οινικός κλάδος αποτελεί έναν από τους πιο εξωστρεφείς παραγωγικούς τομείς, απασχολώντας γύρω στις 200.000 οικογένειες αμπελουργών και συνεισφέροντας όσο λίγοι στη διατήρηση της οικονομικής ανάπτυξης, της βιοποικιλότητας και της βιωσιμότητας της περιφέρειας, όταν –αυτή τη χρονική στιγμή– ο ευρωπαϊκός οινικός τομέας στοχοποιείται μαζί με όλα τα αλκοολούχα ως παράπλευρη απώλεια στην, προφανώς, οικουμενικά υποστηριζόμενη και απολύτως αναγκαία μάχη για την καταπολέμηση του καρκίνου.

ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΡΩ ΟΜΩΣ ΤΑ ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ

Στις 3 Φεβρουαρίου 2021, την προηγούμενη δηλαδή της Παγκόσμιας Ημέρας για τον Καρκίνο, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ανακοινώνει την εμβληματική πρωτοβουλία της «Europe's Beating Cancer Plan – Let's strive for more», προτείνοντας στρατηγικές και μέτρα για την πρόληψη και την καταπολέμηση του καρκίνου, ανάμεσά τους και σε σχέση με την κατανάλωση αλκοόλ. Λίγες ημέρες αργότερα, το

Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ανακοινώνει τη σύσταση Ειδικής Επιτροπής (BECA) για την καταπολέμηση του καρκίνου, η οποία, μετά από αρκετούς μήνες διαβουλεύσεων, τον Δεκέμβριο του 2021, ενέκρινε τη δική της έκθεση για την καταπολέμηση του καρκίνου. Παρότι όλοι χαιρετίζουν τις καθοριστικές σημασίας πρωτοβουλίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη διαφύλαξη της υγείας των Ευρωπαίων πολιτών, διαπιστώνεται ότι στο τελικό κείμενο της BECA υπερισχύει μια σκληροπυρηνική αντιμετώπιση του αλκοόλ, μη διαφοροποιώντας την επιβλαβή από την υπεύθυνη κατανάλωση και θεωρώντας ότι δεν υπάρχει ασφαλές επίπεδο κατανάλωσης. Στη συνέχεια, η έκθεση προτείνει μια σειρά μέτρων για τον περιορισμό της κατανάλωσης αλκοόλ, όπως η επιβολή ετικετών με προειδοποιήσεις για την υγεία, η πρόταση για αύξηση της φορολογίας, η απαγόρευση διαφημίσεων σχετικών με το αλκοόλ σε αθλητικές διοργανώσεις κ.λπ. Η έκθεση αναφέρει ότι δεν υπάρχει ασφαλές επίπεδο κατανάλωσης αλκοόλ όσον αφορά τον καρκίνο, βασιζόμενη σε μελέτη που δημοσιεύθηκε στη Lancet το 2018 και παρά το γεγονός ότι μεγάλο μέρος της επιστημονικής κοινότητας θεωρεί την εν λόγω μελέτη παραπλανητική και απλοϊκή, καθώς δεν λαμβάνει υπόψη τα πρότυπα κατανάλωσης αλκοόλ και άλλους παράγοντες που αφορούν τον τρόπο ζωής. Ο κλάδος του κρασιού αναστατώνεται! Όχι μόνο δεν διαχωρίζεται το κρασί από τα αλκοολούχα, αλλά και αντιμετωπίζεται όπως τα τσιγάρα! Ο Σωκράτης για δεύτερη φορά κατηγορείται για ανάρμοστη συμπεριφορά!

Οι προεκτάσεις αυτής της νέας ευρωπαϊκής ρητορικής μπορεί να έχουν πολύ σοβαρές επιπτώσεις στον αμπελοοινικό τομέα, με πιο άμεση την αναθεώρηση της πολιτικής της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προβολή των αγροτικών προϊόντων, που ήδη συμβαίνει. Έτσι, είναι πολύ πιθανό από την επόμενη προγραμματική περίοδο εφαρμογής του οριζοντίου κανονισμού (ΕΕ) 1144/2014 για την προβολή των γεωργικών προϊόντων, να μην περιλαμβάνεται το κρασί. Ακόμα πιο ανησυχητικό είναι το γεγονός ότι η Ευρωπαϊκή Επιτροπή βρίσκεται σε στάδιο δημιουργίας συστήματος ταξινόμησης των περιβαλλοντικά βιώσιμων οικονομικών δραστηριοτήτων, του επονομαζόμενου TAXONOMY. Το σύστημα αυτό θα παρέχει σε εταιρείες, επενδυτές και φορείς χάραξης στρατηγικής, κατευθύνσεις για το ποιες οικονομικές δραστηριότητες μπορούν να θεωρηθούν οικονομικά βιώσιμες.

Εάν υιοθετηθεί η αναφορά ότι δεν υπάρχει ασφαλές επίπεδο κατανάλωσης αλκοόλ και δεν διαφοροποιηθεί η επιβλαβής από την υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ, μπορεί μελλοντικά να προκαλέσει ακόμα και την υπαγωγή του οινικού κλάδου στις μη βιώσιμες επενδύσεις, στο πλαίσιο της στρατηγικής «από το αγρόκτημα στο πιάτο» και της πράσινης συμφωνίας. Τα λαμπάκια κοκκινίζουν και ο ευρωπαϊκός οινικός τομέας αφυπνίζεται και κρούει τον κώδωνα του κινδύνου. Οι περισσότεροι ευρωβουλευτές καταλαβαίνουν ότι η έμφαση πρέπει να δοθεί στην επιβλαβή και όχι στην εν γένει κατανάλωση αλκοόλ και προτείνονται τροπολογίες στο κείμενο της BECA. Στην κατ' άρθρο ψηφοφορία

φαίνεται ότι, με λίγες εξαιρέσεις, οι περισσότεροι ευρωβουλευτές ψηφίζουν εντός της κομματικής τους γραμμής. Τελικά η τροποποιημένη έκθεση της Ειδικής Επιτροπής για τον καρκίνο ψηφίζεται με 652 ψήφους υπέρ, 15 κατά και 27 αποχές. Όσον αφορά την κατανάλωση αλκοόλ, κατ' αρχήν υιοθετείται η διαφοροποίηση μεταξύ της επιβλαβούς από την υπεύθυνη κατανάλωση και στοχοποιείται, ορθώς, η πρώτη. Πολύ θετικό είναι επίσης το γεγονός ότι, αντί της επιβολής ετικετών με ενδείξεις για την υγεία, όπως συμβαίνει στα τσιγάρα, η τροποποιημένη έκθεση υποστηρίζει την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών, βελτιώνοντας την επισήμανση, έτσι ώστε να περιλαμβάνει πληροφορίες για την ήπια και υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ. Η απαγόρευση διαφήμισης αλκοολούχων περιορίζεται σε αθλητικές εκδηλώσεις όπου παρευρίσκονται κυρίως ανήλικοι. Δυστυχώς, στο κείμενο παραμένει η αναφορά ότι δεν υπάρχει ασφαλές επίπεδο κατανάλωσης αλκοόλ, αλλά τώρα αναφέρει ότι «η μόνη ασφαλής κατανάλωση είναι η μηδενική».

Ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου, που συμμετείχε ενεργά στην προσπάθεια ενημέρωσης των ευρωβουλευτών εντός και εκτός Ελλάδας για τις συνέπειες που θα είχε για τον οινικό τομέα η υιοθέτηση αυτούσιου του κειμένου της BECA όπως ψηφίστηκε τον Δεκέμβριο, χαιρετίζει τώρα την υπερψήφιση του τροποποιημένου κειμένου και ιδιαίτερα την υιοθέτηση της θεμελιώδους διαφοράς ανάμεσα στην επιβλαβή και τη με μέτρο κατανάλωση αλκοόλ. Επιμένει ότι η νέα διατύπωση περί μηδενικής κατανάλωσης ικανοποιεί μόνο μερικώς τον κλάδο και δηλώνει ότι θα αγωνιστεί περαιτέρω για την αναγνώριση των πολλαπλών επιστημονικών δεδομένων σχετικά με τα οφέλη της κατανάλωσης του οίνου με μέτρο στην καλή υγεία εδώ και αιώνες.

Η ψηφοφορία των τροπολογιών ήταν μια σημαντική νίκη του κλάδου, όμως τα σύννεφα δεν έχουν διαλυθεί από τον ορίζοντα. Από ό,τι φαίνεται, η πολιτική της ΕΕ εστιάζεται πλέον όχι μόνο στην προώθηση βιώσιμων συστημάτων διατροφής για την περαιτέρω

προστασία των καταναλωτών, αλλά και στον αποκλεισμό από την υποστήριξη των τομέων που δεν θεωρούνται βιώσιμοι. Βρισκόμαστε σε μια κρίσιμη συγκυρία που απαιτεί την ανασύνταξη του τομέα γύρω από τις νέες στρατηγικές της ΕΕ. Εμφανίζονται προκλήσεις αλλά και σημαντικές προοπτικές ανάπτυξης, που ήδη συζητούνται στα κλαδικά όργανα.

Όσον αφορά το επίμαχο θέμα της κατανάλωσης αλκοόλ, ο οινικός κλάδος παραμένει δεσμευμένος μέσω της ευρωπαϊκής πρωτοβουλίας Wine in Moderation στην προώθηση της βιώσιμης οινικής κουλτούρας και της υπεύθυνης κατανάλωσης αλκοόλ. Το Wine in Moderation είναι ένα πρόγραμμα κοινωνικής ευθύνης που δημιουργήθηκε από τον οινικό κλάδο με στόχο να περιορίσει τις αρνητικές συνέπειες της υπερβολικής κατανάλωσης κρασιού και να προβάλλει το κρασί ως αναπόσπαστο μέρος της ιστορίας και του πολιτισμού. Παράλληλα προωθεί την αξία της υπεύθυνης κατανάλωσης προς τους επαγγελματίες του κλάδου και τους οινόφιλους – καταναλωτές. Θα ήταν καλό τα οινοποιεία να εγγραφούν το συντομότερο δυνατό στο Wine in Moderation. Η διαδικασία είναι εύκολη και δωρεάν. Έως τότε, και με αφορμή όλα τα δραματικά που συμβαίνουν στην Ευρώπη αυτή τη στιγμή, ας απολαύσουμε τον ελληνικό τρόπο του πίνειν, σύμφωνα με τον αρχαίο ποιητή Άλεξις, με μικρά ποτήρια, συνομιλώντας και φλυαρώντας ευχάριστα με τους συμπότες μας. •



Οι Κίκονες με στόχο τη σύνδεση της έρευνας και της καινοτομίας με την επιχειρηματικότητα, συμμετέχουν σε ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο "Ανάπτυξη οδοιικής μεθοδολογίας για την εξακρίβωση της γνησιότητας, για την βελτίωση της ποιότητας παραδοσιακών προϊόντων για την προστασία των καταναλωτών από απάτη ή νοθεία", της δράσης «ΕΡΕΥΝΑ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ»

www.kikones.gr

+30- 25310 - 83737



ΘΡΑΚΗ
ΚΙΚΟΝΕΣ

f t @ d Domaine Kikones



2

1

- 1 Ο χώρος του κελαριού προσφέρεται για ιδιαίτερα tastings.
- 2 Ο εντυπωσιακός χώρος υποδοχής και χαλάρωσης των επισκεπτών.



Πανοραμική άποψη του οινοποιείου.

SEMELI ESTATE

Σύμφωνα με τον μύθο, η Σεμέλη ήταν μητέρα του Διονύσου –προστάτη της αμπέλου τα αρχαία χρόνια–, ο οποίος γεννήθηκε μετά την κρυφή συνεύρεσή της με τον Δία. Όταν η Ήρα έμαθε για τη Σεμέλη, οργίστηκε και έβαλε σκοπό να τη σκοτώσει.

Μια μέρα εμφανίστηκε σε αυτήν με τη μορφή της παραμάνας της και δολερά την παρότρυνε να ζητήσει από τον Δία να εμφανιστεί μπροστά της με τη θεϊκή του μορφή. Όταν η Σεμέλη τού το ζήτησε, αυτός απερίσκεπτα, θέλοντας να ικανοποιήσει την επιθυμία της, εμφανίστηκε ως θεός, προκαλώντας εκτυφλωτικό φως και κεραυνούς οι οποίοι τη σκότωσαν. Ο Δίας τότε, πικραμένος από τον άδικο χαμό της, πήρε τον αγέννητο ακόμα Διόνυσο από την κοιλιά της και τον έραψε στον μηρό του, για να τρέφεται από το αίμα του ώσπου να γεννηθεί.

Κουβαλώντας τον βαρύ μύθο που φέρει το όνομά του, το Κτήμα Σεμέλη, αγκαλιασμένο από βουνά και αμπέλια που ανηφορίζουν στις πλαγιές των λόφων πλάι σε κυπαρίσσια και υπεραιώνόβιες ελιές, στέκει επιβλητικό. Ο δρόμος από την Αθήνα είναι εξαιρετικός και νωρίς το πρωί βρεθήκαμε, κυριολεκτικά χωρίς να το καταλάβουμε, στη Νεμέα, τη μεγαλύτερη ενιαία αμπελουργική ζώνη της Ελλάδας και γνωστή ΠΟΠ

περιοχή. Σε ύψος 650 μέτρων, σε έναν λόφο, το νέο, ανακαινισμένο επισκέψιμο οινοποιείο αποτελεί μία από τις κορυφαίες ελληνικές οινοποιητικές μονάδες και μία από τις σπουδαιότερες αναπτυξιακές επενδύσεις στον τομέα του κρασιού στη χώρα μας. Η πλήρης ανακαίνιση του οινοποιείου διήρκεσε δύο χρόνια –η συγκυρία με τον κορωνοϊό μάλλον αποδείχθηκε θετική– και φέρει την υπογραφή της Σοφίας Στάικου, προέδρου και διευθύνουσας συμβούλου της Σεμέλης. Χαμογελαστή, η οινολόγος και Hospitality Coordinator του Κτήματος, Μαργαρίτα Συγκιρίδου, ανέλαβε να μας ξεναγήσει. Η θέα από το Κούτσι –η περιοχή όπου βρίσκεται το κτήμα– είναι μοναδική, με τον κάμπο της Νεμέας και τα χωριά του ακριβώς μπροστά μας και περιφερειακά όσο πηγαίνει το μάτι, έως τον Κορινθιακό, το Κιάτο, το Λουτράκι και το κάστρο Ακροκορίνθου. Σε αυτό το μοναδικό μικροκλίμα, που ευνοεί την καλλιέργεια ποιοτικών σταφυλιών, η στρεμματική απόδοση είναι ιδιαίτερα χαμηλή.



Η Σοφία Στάικου, πρόεδρος και διευθύνουσα σύμβουλος του Semeli Estate.

«Αποφασίσαμε να χτίσουμε το οινοποιείο εδώ και όχι αλλού μέσα στη ζώνη για πολλούς λόγους», μας λέει η οινολόγος. «Το έδαφος εδώ έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο, είναι αργιλοασβεστώδες, που σημαίνει ότι δίνει παραπάνω χρώμα στο σταφύλι. Το βλέπετε, είναι λευκό. Έχουμε πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση, εδώ μπορεί να φτάσει τα 600-700 κιλά ανά στρέμμα, γεγονός που μας εξασφαλίζει υψηλή ποιότητα. Επιπλέον μπορείτε να παρατηρήσετε ότι ανεβαίνοντας τα εδάφη φυσικά έχουν αρκετά μεγάλη κλίση, επομένως δεν συγκρατούν υγρασία, ενώ έχουμε πολύ καλό αερισμό».

Ο ιδιόκτητος αμπελώνας, ο οποίος καλύπτει έκταση 250 στρεμμάτων, συμπληρώνεται από άλλους, που βρίσκονται στην ίδια κοινότητα (Κούτσι, Ασπρόκαμπος, Καστράκι, Αρχαία Νεμέα κ.α.) και ανήκουν σε αμπελουργούς που έχουν συνάψει μακροχρόνιες συμβάσεις συνεργασίας με το Κτήμα Σεμέλη. Αυτό επιτρέπει τον συνεχή έλεγχο της ποιότητας καθ' όλη την περίοδο της καλλιέργειας, προϋπόθεση απαραίτητη για τη σταθερή παραγωγή ποιοτικών κρασιών. Οι κύριες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Cabernet Sauvignon, Syrah και Gewürztraminer.

Δύο κίосκια –το ένα βλέπει Κορινθιακό και το άλλο Αργολίδα– έχουν δημιουργηθεί για τους επισκέπτες τους Κτήματος, οι οποίοι μπορούν να δοκιμάζουν τα κρασιά τους κάνοντας πικνίκ και απολαμβάνοντας τη θέα, ενώ ένας παιδότοπος φιλοξενεί τους μικρούς επισκέπτες. Το οινοποιείο των 4.000 τ.μ. διαθέτει ό,τι πιο σύγχρονο υπάρχει στην τεχνολογία και λειτουργεί με τον νόμο της βαρύτητας. Τα σταφύλια φιλοξενούνται για ένα βράδυ σε ένα κτίσμα με τεράστια ψυγεία και στη συνέχεια γίνεται η διαλογή χειρωνακτικά. Υπάρχει οπτικός διαλογέας, ωστόσο έχουν επιλέξει τον συγκεκριμένο ρόλο να τον έχει ανθρώπινο χέρι, με αποτέλεσμα η πρώτη ύλη να αντιμετωπίζεται με πολλή προσοχή. Στη συνέχεια το κρασί θα οδηγηθεί στις 110 δεξαμενές πριν από την εμφιάλωσή του ή την πορεία του προς το κελάρι του Κτήματος.

Η ετήσια παραγωγή των 15 ετικετών ξεπερνά το ένα εκατομμύριο φιάλες, ενώ οι εξαγωγές αγγίζουν το 25%, σε 22 χώρες, όπως ΗΠΑ, Καναδάς, Αγγλία, Γερμανία και Ολλανδία. Το κελάρι και ο χώρος των tastings είναι ίσως το πιο εντυπωσιακό κομμάτι του οινοποιείου. Events για μεγάλες εταιρείες φιλοξενούνται σε έναν μοντέρνο αλλά και μυσταγωγικό χώρο με θέα το κελάρι και τα 500 δρύινα γαλλικά βαρέλια. Τη διακόσμηση έχει επιμεληθεί η ίδια η Σοφία Στάικου, ενώ στα ράφια φιλοξενούνται φιάλες από προηγούμενες χρονιές με παλιές ετικέτες, ακόμη και από τη δεκαετία του '80. Εκεί ξεκουράζεται και μια φιάλη του '85, το ιστορικό Château Semeli, ένα βαθιάς παλαιώσης κρασί, 90% Cabernet Sauvignon και 10% Merlot.

Το Κτήμα Σεμέλη έκανε τα πρώτα του βήματα το 1979, όταν και ιδρύθηκε στη Σταμάτα Αττικής από τον Γιώργο Κοκοτό και τη σύζυγό του Αν, ενώ στη συνέχεια ήρθε η συνεργασία με τον Μιχάλη Σάλλα, ο οποίος διατήρησε τελικά την ιδιοκτησία του. Το 1999 ξεκίνησε η ανέγερση του νέου οινοποιείου στο Κούτσι της Νεμέας, το οποίο ολοκληρώθηκε το 2003, για να έρθει η εντυπωσιακή του ανακαίνιση, που ολοκληρώθηκε πριν από λίγους μήνες. Επιστροφή στο σήμερα, και στον χώρο της υποδοχής μια ευχάριστη έκπληξη μας περιμένει. Η Σοφία Στάικου έχει έρθει από την Αθήνα και αναλαμβάνει να συνεχίσει την ξενάγησή μας στους εντυπωσιακά ανακαινισμένους χώρους. Γευσιγνωσία σε μεγάλα μοναστηριακά τραπέζια, δύο τεράστια τζάκια με καθιστικά γύρω τους, αλλά και χώροι για επιτραπέζια δίνουν μια ζεστή αίσθηση, ενώ και η θέα των χιονισμένων βουνών κόβει την ανάσα. Έργα τέχνης και έπιπλα διαλεγμένα με το προσωπικό γούστο της κ. Στάικου διακοσμούν τις δέκα σουίτες, καθεμία με το δικό της διαφορετικό ύφος, δημιουργώντας μια ζεστή, οικεία ατμόσφαιρα γαλήνης και θετικής ενέργειας. Εντύπωση μας κάνει το ότι έχουν προβλεφθεί και οι ανάγκες ατόμων με αναπηρία, τα οποία μπορούν να φιλοξενηθούν στο οινοποιείο.

Ειδικά προγράμματα γευσιγνωσίας, που περιλαμβάνουν οργανωμένες ξεναγήσεις στους χώρους παραγωγής, συλλογής, οινοποίησης και εμφιάλωσης, καθώς και στο εντυπωσιακό κελάρι, έχουν σχεδιαστεί για τους επισκέπτες. Μετά την ξενάγησή μας στους χώρους του οινοποιείου, σειρά είχε ένα άκρως κατατοπιστικό wine tasting με επιλογή από τα κρασιά του Κτήματος και στη συνέχεια είχαμε την ευκαιρία να απολαύσουμε ένα εξαιρετικό γεύμα στο bistrot του οινοποιείου, με βάση την τοπική ελληνική κουζίνα. Ο σεφ χρησιμοποιεί βιολογικά προϊόντα μικρών παραγωγών της περιοχής, όπως χυλοπίτες και γκόγκες από τη Νεμέα, όσπρια από τον Φενεό, τυριά από τη Στυμφαλία και εξαιρετικές πρώτες ύλες από το μποστάνι του Κτήματος, αλλά και από γειτονικά περιβόλια.

Στην παρέα μας προστέθηκε και ο επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος Σεμέλη, Γιάννης Φλεριανός, με τον οποίο είχαμε την ευκαιρία να κάνουμε μια ενδιαφέρουσα αλλά και φιλική κουβέντα για την περιοχή, το Κτήμα και όχι μόνο. Με την υπόσχεση ότι θα επιστρέψουμε σύντομα και με γεμάτες, ωραίες εντυπώσεις και θετική ενέργεια, πήραμε τον δρόμο της επιστροφής. •

Έργα τέχνης και έπιπλα διαλεγμένα με το προσωπικό γούστο της κ. Στάικου διακοσμούν τις δέκα σουίτες, καθεμία με το δικό της διαφορετικό ύφος, δημιουργώντας μια ζεστή, οικεία ατμόσφαιρα γαλήνης και θετικής ενέργειας. Εντύπωση μας κάνει το ότι έχουν προβλεφθεί και οι ανάγκες ατόμων με αναπηρία, τα οποία μπορούν να φιλοξενηθούν στο οινοποιείο.



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

SPIRITS
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



WINE
ΚΡΑΣΙ



COFFEE-COCOA-TEA
ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ



ΓΙΝΕ Ο ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑΣ
ΤΩΝ BAR, HOTEL & ALL-DAY RESTAURANT

HO.RE.CA
COMBO
BY WSPC

www.wspc.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΓΚΟΥ

Σε έναν τόπο μαγικό, πάνω σε μια βουνίσια χαρακιά ανάμεσα στην Όσσα και στον Κάτω Όλυμπο, βρίσκεται το Οινοποιείο Ντούγκου στην Ιτέα Λάρισας. Βρισκόμαστε στην περίφημη κοιλάδα των Τεμπών, στο τελευταίο κομμάτι της διαδρομής του Πηνειού ποταμού, ο οποίος, ξεπηδώντας από τα βουνά της Πίνδου, αδειάζει τα νερά του στο Αιγαίο.

Το οινοποιείο Ντούγκου ανάμεσα στην Όσσα και τον Κάτω Όλυμπο.



Παρά το γεγονός ότι η πόρτα του οινοποιείου απέχει μόλις 200 μέτρα από τον Πηνειό και 16 χιλιόμετρα από τη θάλασσα, το Οινοποιείο Ντούγκου είναι καθαρά ένας παραγωγός βουνίσιας κρασιών. Τα αμπέλια του βρίσκονται σε πλαγιές και ορεινά μπαλκόνια, σε υψόμετρα που ξεκινούν από τα 270 και φτάνουν μέχρι τα 500 μέτρα, χαρίζοντας στα κρασιά δροσιά, φινέτσα και ευλυγισία. Θεσσαλία για κάποιους σημαίνει κάμπος, για άλλους σημαίνει βουνό. Τελικά είναι κάμπος ή ύψωμα, βουνό ή θάλασσα; Με κάτι τέτοιες απορίες στο μυαλό, έφτασα στο όμορφο, ανθρωποκεντρικό οινοποιείο της οικογένειας Ντούγκου, το οποίο περιστοιχίζει ένας αμπελώνας-εκθετήριο 29 ποικιλιών. Κρασιά Ντούγκου στην ουσία σημαίνουν Θάνος και Λουίζα. Δύο άνθρωποι με έντονο χαρακτήρα, που συνδυάζουν την αγάπη για τη φύση και τον τόπο τους με τη γνώση της αμπέλου και του κρασιού, τη διεθνή τους ματιά, αλλά και μια σαφή άποψη για τα οινικά πράγματα της χώρας μας. «Σε διαβάζω, θέλεις να τα γράφεις όλα με λεπτομέρειες», μου λέει ο Θάνος. «Κανείς δεν είναι τέλειος», του απαντώ και επιμένω να κάνουμε μία ακόμα βουτιά στο παρελθόν. Ο Θάνος μου κάνει το χατίρι.

Δύο αδέρφια από το Μέτσοβο, ο Κώστας και ο Θεόδωρος Κασάρος, προσωπικοί φίλοι του Ευάγγελου Αβέρωφ, μετά το 1950 δημιούργησαν ένα από τα πρώτα τέσσερα φυτώρια στην Ελλάδα. Μόλις λίγα χρόνια μετά τον πόλεμο, με τη μεσολάβηση του Ευάγγελου Αβέρωφ, μιας προσωπικότητας διεθνούς εμβλείας, τα δύο αδέρφια κατάφεραν να εισαγάγουν για πρώτη φορά στην Ελλάδα βέργες Cabernet Sauvignon από το Château Margaux και να τις πολλαπλασιάσουν στο φυτώριο Κασάρου. Οι νεαρές βέργες φυτεύτηκαν στις ορεινές πλαγιές του Μετσόβου ώστε να δημιουργηθεί το πρωτοποριακό Κατώγι Αβέρωφ, με το φυτώριο Κασάρου να αποτελεί πρωταγωνιστή σε αυτές τις ιστορικές για το ελληνικό κρασί διεργασίες. Αυτό που δεν είναι

ευρέως γνωστό είναι ότι ο Κώστας Κασάρος ήταν ο παππούς του Θάνου και της Λουίζας Ντούγκου από την πλευρά της μητέρας τους, ενώ ο αδελφός του Θεόδωρος Κασάρος ήταν ο νονός του Θάνου. Ο τελευταίος σπούδασε γεωπόνος στη Ρουμανία και κατείχε ιδιαίτερα την επιστήμη του αμπελιού και των κλημάτων. Από την άλλη, ο πατέρας τους Δημήτρης Ντούγκος, με καταγωγή από τον Τύρναβο, σπούδασε Οικονομικά στην Αθήνα, όπου και έζησε η οικογένεια τα πρώτα χρόνια. Το 1977 ήρθαν στη Λάρισα· ο Θάνος ήταν μόλις έξι ετών. Ο Δημήτρης Ντούγκος έστησε τη δεκαετία του 1980 ένα πρωτοποριακό φυτώριο αμπέλου, διαχωρίζοντας την επιχείρηση από το φυτώριο Κασάρου, ώστε οι νεότερες γενιές να λειτουργούν ανεξάρτητα. Το φυτώριο Ντούγκου μέχρι σήμερα προμηθεύει με επιτυχία τους νέους αμπελουργούς με υγιές φυτωριακό υλικό αλλά και συμβουλές για την εγκατάσταση των αμπελώνων τους.

Ο Δημήτρης Ντούγκος παράλληλα έκανε τα πρώτα του βήματα για την παραγωγή δικού του κρασιού, αγοράζοντας σταφύλια από ντόπιους παραγωγούς. Με τη βοήθεια δύο Κύπριων συμβούλων-οινολόγων, του Γιάννη Τσέλεπου και του Πανίκου Λαντίδη, ξεκίνησε την περιπέτεια της καθετοποίησης της παραγωγής και δημιουργίας κρασιού. Δεν θα αργούσε πολύ η ώρα που θα αποκτούσε τον πρώτο του ιδιόκτητο αμπελώνα το 1991, ενώ ο Θάνος Ντούγκος, έχοντας σπουδάσει γεωπόνος, εντάχθηκε στο δυναμικό του οινοποιείου επτά χρόνια αργότερα, το 1998. Η χημικός - οινολόγος Λουίζα Ντούγκου εντάχθηκε στο δυναμικό του οινοποιείου το 2006, μετά από σπουδές σε Ελλάδα και Ιταλία. Έχοντας μπει στο μεταξύ στο τετρακίνητο αυτοκίνητο του Θάνου, φτάνουμε στον πρώτο αμπελώνα με το όνομα «Βέρα Παπαγιάννη», στα 270 μέτρα. Ένας αμπελώνας 35 στρεμμάτων εντός της ζώνης ΠΟΠ Ραψάνη με μεγάλη ποικιλομορφία εδαφών, η οποία δικαιολογεί τη φύτευση διαφορετικών ποικιλιών: Λημνιώνα πάνω στον μπλε και γκρι σχιστόλιθο, Ξινόμαυρο πάνω στον ασβεστόλιθο και Ασύρτικο στο κομμάτι με τα αποθέματα γρανίτη. Από αυτόν τον αμπελώνα προέρχεται εν μέρει η Λημνιώνα του Ντούγκος Meth' Imon L Limniona, ενός όμορφου, δροσερού ερυθρού κρασιού που ζυμώνεται αυθόρμητα σε ανοιχτή δεξαμενή με 70% ολόκληρα τσαμπιά.

Συνεχίζουμε τη βόλτα μας στην Τουρτούρα, ένα αμπελοτόπι ψυχρό, εξ ου και το όνομά του. Ένας μαγευτικός, πανοραμικός, ξηρικός αμπελώνας 20 στρεμμάτων, που βρίσκεται 500 μέτρα πάνω από τη θάλασσα. Εδώ καλλιεργούνται οι τοπικές ποικιλίες Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό. Ο κύριος όγκος της πρώτης ύλης κατευθύνεται στη Ραψάνη Ντούγκου, ενώ τα περίπου 60χρονα αμπέλια χαρίζουν τον λιγοστό καρπό τους στη Ραψάνη Old Vines. Δύο κρασιά που συνδέονται με τη δόξα και τον μύθο του Ολύμπου. Σημαντική πηγή πρώτης ύλης για το οινοποιείο είναι ο λευκός και ο ερυθρός αμπελώνας στα Προσήλια. Από τον λευκό αμπελώνα προέρχεται το Ασύρτικο του Meth' Imon A Acacia, το οποίο ζυμώνεται αυθόρμητα σε βαρέλια βουλγαρικής ακακίας και χαρίζει γλυκά αρώματα από αχλάδι, βανίλια, ινδοκάρυδο και lime. Από τον ίδιο αμπελώνα προέρχεται το λευκό χαρμάνι Sauvignon Blanc και Ροδίτη, το οποίο ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και χαρίζει δροσερά αρώματα από πράσινο μήλο, lime, λεμόνι και μια ελαφρά φυτική όψη. Αντίθετα, ο ερυθρός αμπελώνας στα Προσήλια επικεντρώνεται στην πληθωρικότητα. Εδώ καλλιεργείται η πρώτη ύλη για τα Meth' Imon 7 και Meth' Imon Ο'ψιμο, αμφότερα χαρμάνια των ποικιλιών Λημνιώνα, Syrah και Grenache Rouge. Το πρώτο εντυπωσιακό και νεοκοσμίτικο, το δεύτερο σαρωτικό και σαρκώδες, με πυκνά αρώματα από blackberries, μαύρα κεράσια, μούρα, σοκολάτα, κακάο και δέρμα. Η μαγευτική βόλτα μας στα αμπέλια ολοκληρώθηκε με μια επίσκεψη στον 12 στρεμμάτων αμπελώνα Μεθ' Υμών, στα 470 μέτρα, με τη συγκλονιστική θέα της χαράδρας που καταλήγει στα Τέμπερη και στον Πηνειό ποταμό.

Επιστρέφοντας δοκιμάσαμε όλα τα κρασιά, επισκεπτήκαμε το κελάρι, συζητήσαμε για το ελληνικό κρασί. Η αίσθησή μου είναι ότι η Οινοποιία Ντούγκου έχει παίξει καθοριστικό ρόλο στην εδραίωση του ποιοτικού κρασιού της Ραψάνης και της Θεσσαλίας γενικότερα. Η αποκλειστικά βιολογική καλλιέργεια, οι χαμηλές αποδόσεις και η προσεκτική δουλειά στο οινοποιείο έχουν οδηγήσει στην παραγωγή 70.000 εξαιρετικών φιαλών τον χρόνο. Η πλειονότητα των κρασιών είναι ερυθρά (περίπου 70%), ενώ το 60% της συνολικής παραγωγής εξάγεται σε δέκα χώρες. Ο σεβασμός στη φύση, η γνώση του αμπελιού και η σιγουριά στην οινοποίηση είναι όλα αισθητά δοκιμάζοντας τα κρασιά της οικογένειας. Θάνο και Λουίζα, σας ευχαριστώ για την εμπειρία! •



ALMACENISTAS

Ένα από τα πρώτα βιβλία για το κρασί που είχα την ευλογία να πέσει στα χέρια μου ήταν το «Wine Bible» της Karen Mac Neil. Ένα βιβλίο με περιεκτική αναφορά στα αμπελοτόπια όλου του κόσμου, πλαισιωμένο με πολιτιστικές, περιβαλλοντικές και ιστορικές αναφορές για κάθε τόπο ξεχωριστά, που το έκαναν αισθητά πιο εύπεπτο και μαγευτικό από τους αντίστοιχους οδηγούς κατανάλωσης (Wine Buyers Guides), που λειτουργούσαν στο δικό μου το μυαλό σαν μασημένη τροφή, γνώση, έτοιμη προς στείρα αποστήθιση.

Αντί προλόγου, στο κεφάλαιο που αναφερόταν στην Ισπανία υπήρχε το εξής ρητό: Στην Ισπανία δεν έχει σημασία αν φτιάχνεις κατσαβίδια για να ζήσεις. Με τα πρώτα χρήματα που θα βάλεις στην άκρη, το πρώτο πράγμα που θέλεις να αποκτήσεις είναι ένα κελάρι. Είναι πολύ σημαντικό για την ισπανική ψυχή.

Μου είχε φανεί τόσο μαγικό, που δεν άργησα και πολύ να βρεθώ στην Ανδαλουσία αναζητώντας στα μάτια των ντόπιων αυτή τη θερμή, αυτή τη βιωματική σχέση με το κρασί. Πρώτος σταθμός στο Jerez de la Frontera ήταν το Consejo Regulador (η αντίστοιχη επαγγελματική ένωση), που μαζί με τη λίστα των επισκέψιμων οινοποιείων μου έδωσαν με καμάρι και τη λίστα των Almacenistas της περιοχής. Οι Almacenistas είναι γιατροί, δικηγόροι, μπορεί να φτιάχνουν και κατσαβίδια, όπως έγραφε η Karen Mac Neil, αλλά διατηρούν με κληρονομική περηφάνια παράλληλα με οποιαδήποτε άλλη ενασχόληση και μια Bodega. Σ' αυτό το σταυροδρόμι πολιτισμών έμεινα περίπου τρεις εβδομάδες, είδα σπουδαία αρχιτεκτονική, δοκίμασα πολύ νόστιμα φαγητά, επισκέφτηκα μουσειακά οινοποιεία, άκουσα και είδα να χορεύουν με θρησκευτική ευλάβεια flamenco, ήπια όσο Sherry μπορεί να πει ένας φυσιολογικός άνθρωπος χωρίς τη συνοδεία ασθενοφόρου, κάπνισα πούρο στα Tabancos μαζί με ηλικιωμένους γηγενείς, αλλά η πιο αξιοσημείωτη εμπειρία μου ήταν η ολιγοήμερη διαμονή-εθελοντική εργασία στην αγροικία ενός Almacenista.

Παρενθετικά, το Sherry είναι ένας αφανής ήρωας της παγκόσμιας οινικής ιστορίας, που παρεξηγημένα έχει εδραιωθεί ως το απεριτίφ των ηλικιωμένων Αγγλίδων της πάλαι ποτέ αριστοκρατικής τάξης. Στη δική μας ορολογία, Almacenistas θα μπορούσαμε να αποκαλούμε τους χυματζήδες, με τη διαφορά πως στην Ανδαλουσία οινοποιεί όπως ο Lustau, αντί να τους αντιπαρεθεθούν, συνεργάζονται μαζί τους και πιο emphaticά εμφανίζουν τα κρασιά τους, δίνοντας στα συγκεκριμένα κρασιά το όνομα του αντίστοιχου Almacenista.

Στην Ελλάδα το ποσοστό κατανάλωσης εμφιαλωμένου-επώνυμου κρασιού αγγίζει το 40% της συνολικής κατανάλωσης. Ιστορικά το χύμα κρασί εμφανίστηκε στη ζωή μας στα κρασοπουλεία και στις ταβέρνες με τον ίδιο τρόπο που εμφανίστηκε στα bistros της Γαλλίας. Ήταν δημιούργημα της ανάγκης κατά την οποία για πρακτικούς λόγους ο ιδιοκτήτης της ταβέρνας αγόραζε ολόκληρα βαρέλια με κρασί από συγκεκριμένες, γειτονικές συνήθως, αμπελουργικές ζώνες. Κάποιοι πιο μερακλήδες αγόραζαν μούστο αντί για έτοιμο κρασί, ώστε να έχουν και την επιμέλεια της ζύμωσης στα βαρέλια. Το σερβίρισμα γινόταν με πολύ άμεσο τρόπο από την κάνουλα του βαρελιού στο καραγάκι για τους θαμώνες του χώρου ή σε πλαστικό μπουκάλι-νταμιτζάνα

CELLAR RAT

για την παράδοση στο σπίτι. Όλα αυτά ήταν πολύ όμορφα, σκηνοθετικά θα έλεγα, με την υποσημείωση πως ήταν άρρηκτα συνδεδεμένα με την εποχή που τα γέννησε και μόνο με αυτήν. Στην Ελλάδα του 2022 θεωρώ ανεπίκαιρο να ταϊζουμε τη ρετρολαγνεία μας πίνοντας ανώνυμα και κάποιες φορές επικίνδυνα παρασκευάσματα που θυμίζουν κρασί.

Για να μην παρεξηγηθώ, προσωπικά δεν έχω κανέναν ενδοιασμό να πιω χύμα κρασί, αρκεί να ξέρω την περιοχή που το γέννησε. Στις ταβέρνες της ελληνικής επαρχίας, π.χ., όπου το φαγητό κινείται σε ρυθμούς εντοπιότητας, θα έπινα ευχάριστα ένα σωστά διατηρημένο τοπικό χύμα κρασί. Ειδικά στις μέρες μας, που η καταναλωτική μόδα επιβάλλει να πίνουμε φυσικά κρασιά, ακόμα και αν κάποια εξ αυτών προβάλλουν οινολογικά ελαττώματα ως αρετές, θεωρώ πιο τίμια την κατανάλωση του χύμα κρασιού.

Επειδή το θέμα αγγίζει ευαίσθητα οικονομικά δεδομένα, θεωρώ αναξιοπρεπές εκ μέρους μου να ζητάω από κάποιους να διπλασιάσουν το budget τους για το κρασί της καθημερινής τους απόλαυσης, ειδικά σε περιπτώσεις που δεν υπάρχουν τα περιθώρια για κάτι τέτοιο. Εναλλακτικά σκέφτομαι μήπως έχουν ωριμάσει οι συνθήκες ώστε να δούμε συμπράξεις επώνυμων παραγωγών με τοπικούς αμπελουργούς που δεν έχουν τη δυνατότητα εμφιάλωσης, ώστε να δούμε σύγχρονες προτάσεις για το τραπέζι της καθημερινής στο χαμηλό ράφι της κάβας. •



ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΤΡΑΚΤΕΡ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ

Η New Holland, ηγέτης στον σχεδιασμό ειδικών τρακτέρ, παρουσιάζει πέντε αναβαθμισμένα μοντέλα T4 F/N/V, ειδικά σχεδιασμένα για στενούς αμπελώνες και οπωρώνες.

- Πλάτος εργασίας από μόλις 1,06 m έως 2,5 m
- Ισχυροί και αποδοτικοί κινητήρες
- Εξαιρετικά άνετες και ασφαλείς καμπίνες
- Χαμηλά μοντέλα χωρίς καμπίνα
- Άρτιος συνδυασμός αξόνων και υδραυλικών συστημάτων για εύκολη σύνδεση με όλα τα παρελκόμενα

Το ιδανικό τρακτέρ για κάθε επαγγελματία



PJ CONDELLIS SA

ΑΡ. Γ.Ε.ΜΗ.: 241301000

ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

Έδρα: Ορφείως 113, Ρουφ, Τ.Κ. 118 55, Αθήνα - Τηλ.: 210 3408900, Fax: 210 3470555

<http://www.condellispaul.gr> e-mail: info@condellispaul.gr NewHollandGreece NewHollandGreece NewHollandGreece



ΕΤΣΙ ΤΑ ΕΡΩΤΕΥΕΣΑΙ ΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Μέσα από ιστορίες. Όταν τα συνδέσεις με τόπους που ξέρεις ή που θα ήθελες να γνωρίσεις ή ακόμη και με τόπους που σου ανοίγονται μέσα από τη γεύση τους.

Μέχρι τα 32 δεν έπινα ουίσκι. Στεκόμουν στην επιθετική γεύση –για την αμάθητη παλέτα μου– και δεν έδινα καμία ευκαιρία. Και μετά εγένετο φως. Μια πρόσκληση στη βρετανική πρεσβεία για μια γευσισγνωσία ουίσκι. Πήγαινα και δεν πήγαινα. Με φόβο.

«Κι αν με ρωτήσουν, τι θα τους πω;». Και εκεί, στο στρογγυλό επιβλητικό τραπέζι, που βρισκόταν στην ίδια θέση από την εποχή που το υπέροχο αυτό κτίριο νεοελληνικού ρυθμού ήταν κατοικία του Ελευθερίου Βενιζέλου, εγώ ερωτεύτηκα κεραυνοβόλα το σκωτσέζικο ουίσκι. Μπροστά μου, θυμάμαι, υπήρχε ένα σουπλά με έναν χάρτη της Σκωτίας, χωρισμένο σε περιοχές: Highlands, Lowlands, Speyside, Islay. Και άρχισαν να έρχονται ποτήρια γευσισγνωσίας και να τοποθετούνται πάνω στον χάρτη, και ο εισηγητής να περιγράφει τη γεύση μέσα από την τοποθεσία και τη γεωγραφία. Και ξαφνικά η «στρογγυλάδα» ήταν ο ποταμός Spey και ο επιθετικός καπνός η τύρφη του απομονωμένου νησιού Islay, ενώ ο ιωδιούχος χαρακτήρας είχε την αλμύρα της θάλασσας με την παλίρροια και την άμπωτη. Και το μυαλό μου ταξίδευε στον μαγικό αυτό τόπο και μέσα από την αφηγηματική αυτή γευσισγνωσία όλα αποκτούσαν νόημα και λόγο και ουσία. Και το αγάπησα το ουίσκι. Δεν αγάπησα τη γεύση του με τη μία. Αλλά άρχισα να την καταλαβαίνω και κυρίως να θέλω να την εξερευνήσω.

Είχα πάει στη Σκωτία μία φορά μέχρι τότε, αλλά το κλικ δεν είχε γίνει. Έλειπε κάτι. Δεν είχα βρει τη χώρα του William Wallace, που χρόνια ονειρευόμουν και έπλαθα στη φαντασία μέσα από μυθιστορήματα, ταινίες και διηγήσεις. Όταν ξαναπήγα, μετά από αυτή τη γευσισγνωσία, όλα είχαν αλλάξει. Μάλλον η οπτική. Τα πάντα τώρα είχαν έναν λόγο. Οι ποταμοί με τα κρυστάλλινα νερά, τα υπέροχα τοπία με το κριθάρι, η απέραντη γη που μυρίζει τύρφη, οι «παγόδες» των αποστακτηριών, το περίεργο φαγητό. Θυμάμαι το πρώτο βράδυ, καθισμένη σε ένα μεγάλο τραπέζι σε ένα country style ξενοδοχείο, το Craggelachie, σε ένα μικροσκοπικό χωριό στην καρδιά του Speyside –αρχίζει σχεδόν εκεί που τελειώνει–, να αναρωτιέμαι ποιος άλλος λαός θα μπορούσε να γράψει ποίημα για ένα φαγητό! Και όμως... λίγο πριν από το δείπνο ένας θεόρατος Σκωτσέζος με κιλτ μπήκε στην τραπεζαρία παίζοντας γκάιντα. Όταν σταμάτησε, με βροντερή φωνή άρχισε να απαγγέλλει στην τοπική διάλεκτο ένα ποίημα του αγαπημένου Robert Burns που αναφέρεται στο Haggis, ένα παραδοσιακό πιάτο – μοιάζει λίγο και με λουκάνικο γεμισμένο με αρνίσια πνευμόνια, συκώτι και καρδιά. Το δείπνο συνοδευόταν από διαφορετικά ουίσκι και ήταν μαγικό.

Είχαμε προσγειωθεί νωρίτερα, το μεσημέρι, στο αεροδρόμιο του Aberdeen και περνώντας οδικώς από τοπία-αχανείς εκτάσεις, όπου έβλεπες κάποιες καλλιέργειες, πρόβατα και ελάχιστες κουκλίστικες αγροικίες, κατευθυνθήκαμε στο Craggelachie, ένα χωριό του Speyside. Εδώ το τοπίο είναι πιο ήπιο. Με παραπάνω από το 50% των αποστακτηριών malt της Σκωτίας να βρίσκονται σε μια διαδρομή 28 μιλίων, χωρίς αμφιβολία ο αέρας του Speyside είναι ο πιο ευεργετικός. Μυρίζει malt! Το αυτοκίνητο προχωρούσε και δεξιά και αριστερά έβλεπα ταμπέλες των αποστακτηριών μερικών από τα πιο αγαπημένα μου malt. Τα Glenfiddich, Cardhu Balvenie, Macallan, Glenlivet, Aberlour, Glenfarclas, Mortlach, Longmorn, Glen Grant, Benriach και πολλά άλλα βρίσκονται εδώ, όλα χτισμένα πολύ κοντά στις δύο όχθες του ποταμού Spey. Έτσι τα ερωτεύεσαι τα αποστάγματα. Μέσα από ιστορίες. Όταν τα συνδέσεις με τόπους που ξέρεις ή που θα ήθελες να γνωρίσεις ή ακόμη και με τόπους που σου ανοίγονται μέσα από τη γεύση τους. Όταν συνδέονται με ιστορίες. Με ανθρώπους. Με πρώτες ύλες. Το Pisco γίνεται

SPIRITS

μαγικό όταν παρακολουθήσεις και διαβάσεις τη διαδικασία παραγωγής του και περιπλανηθείς μέσα από ένα κείμενο στα αμπέλια στο Peru. Τα ρούμια γίνονται κόσμος ολόκληρος όταν περιοδεύσεις στη διαφορετικότητά τους αναλόγως της απόσταξης, της πρώτης ύλης και της περιοχής. Τα Agricole ρούμια είναι πιο επιθετικά, αλλά, αν συνειδητοποιήσεις ότι αυτό που σε «δυσκολεύει» στη γεύση είναι η απόδειξη του terroir, τότε όλα αποκτούν άλλη διάσταση.

Δεν αγαπούσα την τεκίλα μέχρι πρόσφατα. Δεν μου ταίριαζε γευστικά. Μέχρι τον Οκτώβριο του 2021, που ήμουν κριτής στον διαγωνισμό αποσταγμάτων Spirits Selection του Concours Mondial de Bruxelles, και στις γευσισγνωσίες μου έτυχαν τρία flights με τεκίλα και δύο με mezcal, το οποίο απεχθανόμουν. Και εκεί, σε μια σειρά από τυφλές γευσισγνωσίες όπου αυτό που μετρούσε ήταν αυτό που είχε το ποτήρι και είχες τη δυνατότητα να συγκρίνεις και να δεις τις διαφορές από οκτώ-εννιά διαφορετικά αποστάγματα κάθε φορά, εγώ τρελάθηκα. Γιατί τα πιο ενδιαφέροντα flights δεν ήταν τα κονιάκ και τα αρμανιάκ, που τα λατρεύω, αλλά οι τεκίλες και τα mezcal, που τα απεχθάνομαι. Και ξέρετε γιατί; Επειδή σε κάθε ποτήρι έβρισκες το terroir, τα υψίπεδα, τη διαφορετικότητα στην παραγωγή. Και «έβγαλα το καπέλο» στην τεκίλα και ακόμη περισσότερο στο mezcal και παραδέχτηκα ότι τα αποστάγματα αγαύης είναι ίσως από τα πιο εγκεφαλικά αποστάγματα που γνωρίζω.

Τέτοιες εικόνες, τέτοιες ιστορίες αναζητήστε για να προσεγγίσετε τα αποστάγματα. Δίπλα στο ποτήρι γευσισγνωσίας, ο χάρτης, μια φωτογραφία του αποστακτήρα, η ιστορία του τόπου και των ανθρώπων του και πώς αυτή σχετίζεται με το απόσταγμα. Επιστρέφοντας στην αρχή, θα πούμε πολλές ιστορίες για ουίσκι. Τη λάτρεψα τη Σκωτία και πήγα και ξαναπήγα, και είναι από τους λίγους τόπους στον κόσμο όπου μπορώ να ξαναγυρίσω με μεγάλη χαρά οποιαδήποτε στιγμή. Θα πούμε πολλές ιστορίες... •



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.

Learn more about our tours

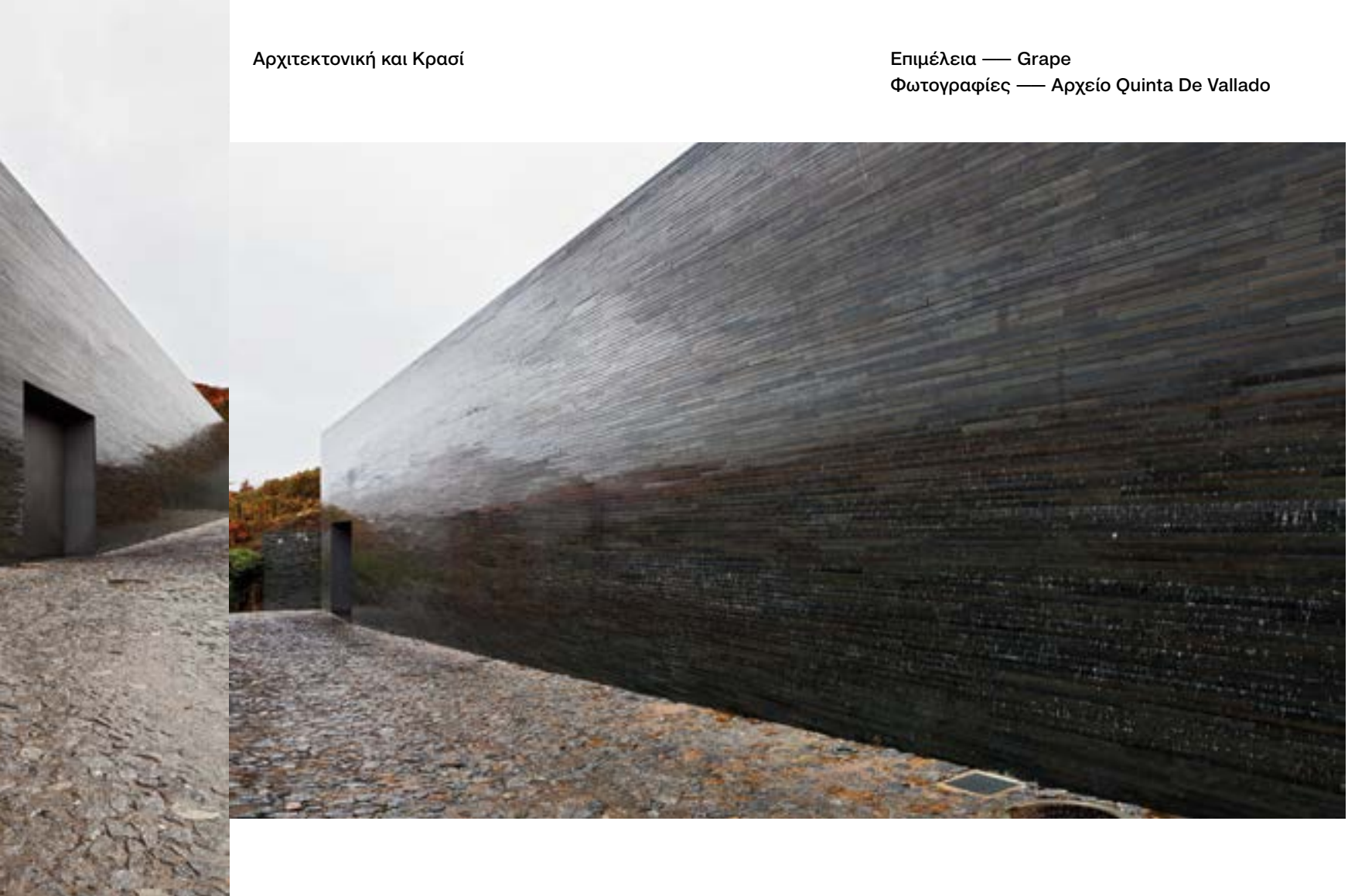
www.grapeescape.gr

Grape Escape goes **CRETE**


• GRAPE ESCAPE •
GREEK WINE EXPERIENCES

Say when.





Ένα από τα πρώτα οινοποιεία (port house) στην κοιλάδα Douro, καθώς ιδρύθηκε το 1716. Για πολλά χρόνια ανήκε στη γνωστή και σημαντική για την τοπική κοινωνία Dona Antonia Adelaide Ferreira, όπου ακόμα και σήμερα, στη μνήμη της, το καλύτερο κρασί τους φέρει το όνομά της.

QUINTA DE VALLADO

Μετά και τις πρώτες βραβεύσεις το 2003, το οινοποιείο γρήγορα αναδείχθηκε ως ένα από τα καλύτερα της Ευρώπης με διεθνείς διακρίσεις, γεγονός που οδήγησε στην αύξηση της ζήτησης και για παραγωγή. Ως εκ τούτου, το 2006 οι ιδιοκτήτες ξεκίνησαν τα πρώτα σχέδια επέκτασης του οινοποιείου. Το έργο ανέλαβε ο αρχιτέκτονας Francisco Vieira de Campos, έχοντας ως βασική έννοια να διαφυλαχθεί η λειτουργικότητα της οινοπαραγωγικής διαδικασίας, με σκοπό την περαιτέρω βελτίωση της ποιότητας των κρασιών. Εξίσου σημαντικός στόχος ήταν και η καλύτερη ενσωμάτωση του οινοποιείου στο επίσης ιδιόκτητο ξενοδοχείο, ώστε να προαχθεί ο οινοτουρισμός στην περιοχή.

Η χρήση παραδοσιακών δομικών υλικών και η ενσωμάτωση του κτίσματος στον περιβάλλοντα χώρο ήταν τα δύο στοιχεία στα οποία βασίστηκε ο αρχιτέκτονας για την ολοκλήρωση του έργου. Τα νέα κτίσματα διαμορφώθηκαν σε αρμονία και δημιουργική αντίθεση με τις προϋπάρχουσες εγκαταστάσεις. Η επέκταση μιμείται το φυσικό σχήμα του λόφου και είναι κατά ένα μέρος χτισμένη μέσα σε αυτόν. Έτσι, η βαρύτητα χρησιμοποιείται ώστε να επιτρέψει την πιο προσεκτική επεξεργασία των σταφυλιών.

Περαιτέρω πρόκληση αποτέλεσε το χρονοδιάγραμμα ολοκλήρωσης του έργου, δεδομένου ότι οι εργασίες του φθινοπωρινού τρύγου έπρεπε να συνεχιστούν. Η πρόκληση έγκειται στην ένωση της αρχιτεκτονικής, του κτίσματος και του περιβάλλοντα χώρου σε μία ενιαία οντότητα. Οι άνθρωποι που δουλεύουν σε ένα τέτοιο project είναι που κάνουν τη διαφορά. Vieira de Campos.



Το κελάρι, ο χώρος των δοκιμών και οι τσιμεντένιες δεξαμενές, όλα σε μοντέρνες, λιτές γραμμές.

Οι επισκέπτες που έρχονται από το Peso da Regua βλέπουν πρώτα το ιστορικό πορτοκαλί κτίριο του οινοποιείου. Στη συνέχεια, ένα φουτουριστικό, μακρόστενο κτίσμα εκτείνεται δίπλα του. Η επίπεδη επιφάνειά του δείχνει λιτή και κομψή, πλησιάζοντας όμως πιο κοντά ο επισκέπτης μπορεί να διακρίνει ότι αποτελείται από πάνελ σχιστόλιθου, τα οποία πίσω τους «κρύβουν» περισσότερα από 3.000 τ.μ. χώρου παραγωγής και αποθήκευσης του κρασιού. Οι επισκέπτες μπορούν ακόμα και από την είσοδό τους στο κτίριο να δουν το κελάρι, ενώ η μετάβαση από το παλιό στο νέο έρχεται με τον χώρο των γευστικών δοκιμών, όπου κυριαρχεί το εμφανές μπετόν. Τα μόνα διακοσμητικά στοιχεία είναι τα ξύλινα τραπέζια και οι πάγκοι, καθώς και μια μεγάλη οиноθήκη (bottle rack), που λειτουργεί και ως τοίχος. Ένα άνοιγμα στο ταβάνι επιτρέπει στο φως της ημέρας να λούσει τον χώρο, ενώ η θέα προς την κοιλάδα Douro είναι εντυπωσιακή. •



grape mag.gr

Όλα με ένα click!



ΟΙ «ΦΥΛΕΣ» ΤΩΝ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΤΩΝ

Ο οινoturισμός είναι μια πραγματικά ξεχωριστή εμπειρία. Για όποιον οινόφιλο δεν είχε ποτέ την τύχη μέχρι σήμερα να επισκεφτεί κάποιο οινοποιείο, είναι σίγουρο ότι στην πρώτη κιόλας επίσκεψή του θα εντυπωσιαστεί από τα βαρέλια, τις δεξαμενές, τα χιλιάδες μπουκάλια, τις μυρωδιές, τη θερμοκρασία και φυσικά τα αμπέλια που το περιστοιχίζουν.

Το κρασί, όπως όλοι ξέρουμε, δεν έχει απλώς ιστορία αιώνων, αλλά είναι απόλυτα συνυφασμένο με την ιστορία της ανθρωπότητας και συνυπάρχει με την ανθρώπινη κοινωνικότητα για αρκετές χιλιάδες χρόνια. Στις μέρες μας αυτή η ιστορία, ο μύθος του κρασιού δείχνει πιο επίκαιρος κι ελκυστικός από ποτέ άλλοτε, καθώς επικρατεί η τάση να ενδιαφερόμαστε όλο και περισσότερο για την ποιότητα και την προέλευση των όσων καταναλώνουμε. Στο πλαίσιο αυτό, η συνάντηση με τους παραγωγούς στον τόπο όπου δημιουργούν αποκτά ιδιαίτερη δυναμική και αξία, και μια συζήτηση μαζί τους δίνει προστιθέμενη αξία στη συνολική εμπειρία της σχέσης του οινόφιλου με το κρασί.

Ο οινoturισμός δεν απευθύνεται στον κάθε ταξιδιώτη. Ούτε είναι όμως και προϋπόθεσή του η σε βάθος μελέτη και γνώση του κρασιού. Υπάρχουν αρκετές διαφορετικές και διακριτές κατηγορίες οινoturιστών, αυτό που τις ενώνει όμως όλες είναι η αγάπη για το κρασί. Σκεφτείτε το λίγο. Είτε συμμετέχετε σε έναν τρύγο είτε απλώς παίρνετε μέρος σε μια δοκιμή κρασιών, το σίγουρο είναι ότι θα γυρίσετε σπίτι με αξιοσημείωντες αναμνήσεις και θα έχετε γνωρίσει ενδιαφέροντες ανθρώπους, που μπορεί να εξελιχθούν σε καλούς φίλους. Ας προσπαθήσουμε λοιπόν να κατηγοριοποιήσουμε τις τρεις βασικές «φυλές» των οινoturιστών και να αφουγκραστούμε τα βασικά ψυχολογικά χαρακτηριστικά τους.

Πρώτη «φυλή» οινoturιστών είναι οι Connoisseurs. Στην κατηγορία αυτή εντάσσονται όσοι ξέρουν (ή έστω θεωρούν ότι ξέρουν) από κρασί. Είναι άνθρωποι που το κρασί παίζει σημαντικό ρόλο στη ζωή τους. Ενημερώνονται, δοκιμάζουν, αξιολογούν, συζητούν, συλλέγουν, κινούνται μέσα ή γύρω από τον κύκλο του κρασιού. Οι άνθρωποι αυτοί αποζητούν αληθινές εμπειρίες κρασιού στον οινoturισμό και μέσα από την επαφή με τους παραγωγούς θέλουν να εξειδικεύσουν τις γνώσεις τους. Συχνά επιλέγουν τον τόπο προορισμού τους με γνώμονα τα οινοποιεία της περιοχής, τις τοπικές ποικιλίες, τις ζώνες και τα terroirs και γενικά το ταξίδι τους προσδιορίζεται ουσιαστικά από την οινoturιστική εμπειρία. Κατά τη διάρκεια της εκδρομής τους επιλέγουν συνήθως μια αποκλειστική ξενάγηση (private tour) στο οινοποιείο, προκειμένου να έχουν την ευκαιρία και τον χρόνο να γνωρίσουν τους παραγωγούς, να ανταλλάξουν σκέψεις και απόψεις. Όσον αφορά τα κρασιά που θα δοκιμάσουν, επιλέγουν κάθετες ή και οριζόντιες γευσιγνωσίες όσο το δυνατόν πιο «ψαγμένων» και ιδιαίτερων κρασιών και συχνά επιστρέφουν στη βάση τους έχοντας στις αποσκευές τους κάτι από αυτά που δοκίμασαν, προκειμένου αφενός να επαναφέρουν στη μνήμη τους την εμπειρία που έζησαν, αφετέρου να τη μοιραστούν νοερά με φίλους τους που δεν ήταν παρόντες.

Δεύτερη «φυλή» οινoturιστών είναι οι Gasterolovers. Γι' αυτή την κατηγορία το ενδιαφέρον επικεντρώνεται σε οτιδήποτε έχει να κάνει με τη γαστρονομία, και το κρασί εντάσσεται οργανικά σε αυτήν. Πιο συγκεκριμένα, οι ιδανικές αποδράσεις συνδυάζουν εξαιρετικό φαγητό συνδυασμένο αρμονικά με ποιοτικό κρασί, κι όλα αυτά κάτω από την ίδια στέγη. Ο συγκεκριμένος ταξιδιώτης επιλέγει συχνά την

WINE TRAVELLER

επόμενη εξόρμησή του μετά από σύσταση κάποιου φίλου ή κάποιου εξειδικευμένου στη γαστρονομία ταξιδιωτικού οδηγού. Η κατηγορία αυτή ενδιαφέρεται επίσης και συχνά συμμετέχει σε μαγειρικά masterclass, τα οποία πάντα συνοδεύονται από το κατάλληλο για την περίπτωση κρασί. Επιστρέφοντας στη βάση τους, θα προμηθευτούν πλήθος προϊόντων και τοπικών σπεσιαλιτέ, αλλά και κάποιο αντιπροσωπευτικό κρασί της περιοχής που επισκέφτηκαν.

Τρίτη «φυλή» οινoturιστών είναι οι Casual. Αυτή η κατηγορία έχει πλήρως ενταγμένο το κρασί στην καθημερινότητά της και την ίδια συνήθεια μεταφέρει και στις εκδρομές και στα ταξίδια της. Είναι αυτοί που όταν βρεθούν στο κέντρο μιας πόλης θα αναζητήσουν ένα καλό wine bar, ενώ σε μια απόδραση στη φύση θα συμπεριλάβουν στο πρόγραμμά τους μια επίσκεψη στο τοπικό οινοποιείο. Συχνά επισκέπτονται ένα καλό εστιατόριο ή και μια έκθεση κρασιών, αλλά στην επιστροφή τους μπορεί να πάρουν κάποιο κρασί για το σπίτι ή μπορεί και όχι, καθώς η στιγμή της επιτόπιας κατανάλωσης στο εστιατόριο ή στο wine bar είναι γι' αυτούς πιο σημαντική.

Φυσικά, η κατηγοριοποίηση αυτή, όπως και κάθε άλλη ενδεχομένως, περιγράφει βασικά χαρακτηριστικά πολυπληθών ομάδων, ενώ καθένας από εμάς μπορεί δικαιολογημένα να νιώθει ότι δεν εντάσσεται σε καμία από αυτές και ότι απλώς, υποκινούμενος από την αγάπη του για το κρασί και ότι το περιβάλλει, ενδιαφέρεται να επισκεφτεί οινοποιεία και wine bars ή να συμμετάσχει σε wine tastings.

Αυτό που έχει σημασία είναι ότι ο οινoturισμός –και στη χώρα μας– μπαίνει δυναμικά στον τουριστικό χάρτη και διεκδικεί τη θέση που του αξίζει, καθώς συνδυάζει την απόδραση –συχνά σε όχι και ιδιαίτερα τουριστικά ανεπτυγμένες περιοχές– με τις αξίες του κρασιού και της κοινωνικότητας που είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με αυτό. •

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

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



NESTOR
www.nestorwines.gr

OINOSCENT

1 LE VIEUX DONJON 2018

Grenache-Syrah-Mourvèdre-Cinsault,
Châteauneuf-du-Pape, Γαλλία • € 73

Απόλυτα κλασικό και απόλυτα αγαπημένο. Η υφή και η θερμότητά του σε κάνουν να κλείνεις τα μάτια και να μεταφέρεσαι στους ηλιοκαμένους αμπελώνες του Châteauneuf-du-Pape, όπου ο ήλιος αντανakλάται στα λευκά βότσαλα και πλουτίζει την παλέτα του κρασιού με μαύρα και κόκκινα φρούτα, αρώματα φράουλας, κερασιών, γλυκών μπαχαρικών και κόκκινου πιπεριού. Φινέτσα και βάθος, καθώς και μια εκπληκτική μύτη σε κάνουν να αδημονείς για την επόμενη γουλιά.

2 CORNAS GRANIT 60 2019

Syrah, Domaine Vincent Paris, Γαλλία • € 71

Η ευγενική, συνεσταλμένη φυσιογνωμία του παραγωγού Vincent Paris σε καμία περίπτωση δεν μαρτυρά τον δυναμικό και εξωστρεφή χαρακτήρα του Granit 60, με πλούσιο σώμα, στιβαρή υφή και πολλαπλά αρωματικά επίπεδα. Πιπέρια, η μεταλλικότητα του γρανίτη και νότες κυνηγιού αναδίδονται όσο παραμένει στο ποτήρι, κάνοντάς το πιο αυστηρό και συμπυκνωμένο από το μικρό του αδερφάκι, Granit 30. Μια ήρεμη δύναμη από τον Ροδανό, ενός παραγωγού που αφήνει τη δουλειά του να μιλήσει για εκείνον.

3 DOMAINE LES CREISSES LES BRUNES 2019

Cabernet Sauvignon-Syrah-Grenache-Mourvèdre-
Carignan-Cinsault, Languedoc, Γαλλία • € 26

Ρομαντικό και απολαυστικό, είναι το κρασί που αντικατοπτρίζει πλήρως τον χαρακτήρα της νεοανερχόμενης περιοχής του Languedoc και θα σε προκαλέσει να το ανακαλύψεις. Το ηφαιστειογενές έδαφος από βασάλτη προσδίδει γήινη θερμότητα, που συμπληρώνεται με ένα μπουκέτο κόκκινων φρούτων, σοκολάτας γάλακτος και βανίλιας. Σώμα κομψό που λικνίζεται περίτεχνα ανάμεσα στη βελούδινη υφή και τη μακρά επίγευσή του, που σε μαγνητίζει και σε κάνει να αναζητάς την επόμενη γουλιά.

4 ANDREMILY 2018

Mourvèdre-Viognier-Syrah, Andremilly Winery,
Napa, ΗΠΑ • € 160

Ένα κρασί που φλερτάρει με την τελειότητα. Δύσκολα θα βρεθεί ένα τόσο λεπτό ραφιναρμένο Mourvèdre με λείες τανίνες και αναπάντεχη φρεσκάδα, σαν ελαφρύ ρεύμα αέρα πάνω από τον αμπελώνα της Alta Mesa, στην Καλιφόρνια. Αρώματα μαύρων και μπλε μούρων, βιολέτας, λευκού πιπεριού και νύξεις σιδήρου και ζωικού δέρματος συνθέτουν μια απολαυστική παλέτα που εκτοξεύει τις δυνατότητες εξέλιξης του κρασιού. Οριακά σεμιναρακή εμπειρία η δοκιμή του.

5 DOMAINE DE L'ARLOT Nuits-Saint-Georges 2018

Chardonnay, Clos de l'Arlot Premier Cru
Monopole Blanc • € 160

Λευκό κρασί από το Nuits Saint George; Και όμως! Στο χωριό Nuits Saint Georges της Βουργουνδίας, όπου συνήθως οι οινοποιήσεις είναι ερυθρές, η οικογένεια Arlot παραχώρησε κατά το ήμισυ το εμβληματικό αμπελοτόπι της Clos de l'Arlot στην καλλιέργεια λευκών σταφυλιών, και δεν τους κατηγορούμε. Ένα αναπάντεχο διαμάντι με τέλεια ισορροπία, διατηρεί τη φινέτσα του βαρελιού και αναδεικνύει νότες ώριμου βερύκοκου, κίτρινων μήλων και πλούσιας κρέμας αμυγδαλού. Ένα κρασί με «βάρος» και ταυτόχρονα τόσο ανάλαφρο.

6 CLOS DE L'ECOTARD SAUMUR "LES PENTES" 2017

Chenin Blanc, Michel Chevre, Loire, Γαλλία • € 77

Το Domaine Michel Chevre δημιουργήθηκε το 2007 και αποτελείται αποκλειστικά από 30 στρέμματα Chenin Blanc στην περιοχή του Saumur.

Πριν δημιουργήσει το δικό του οινοποιείο, ο Michel ήταν το δεξί χέρι του Thierry Germain και ήταν αυτός που κατά το ήμισυ βοήθησε να δημιουργηθεί το συγκλονιστικό cuvée L'Insolite! Αυτή τη στιγμή τα ηνία έχει πάρει ο γιος του Thibaud, ο οποίος με το "Les Pentes" καταφέρνει να συνεχίζει επάξια το έργο του πατέρα του! Σαρκώδης υφή, οξύτητα-γροθιά στον ουρανίσκο, νότες από αμύγδαλα, λευκά ροδάκινα, κυδώνια και νεκταρίνια, που όλα δένουν με μια απίστευτη αρμονία και δικαίως το τοποθετούν μέσα στα πέντε καλύτερα Saumur!

7 CHINON 2017

Cabernet Franc, Philippe Alliet, Loire, Γαλλία • € 24

Το Domaine Philippe Alliet βρίσκεται σε μία από τις εμβληματικές περιοχές του Chinon. Είναι ένα οινοποιείο τέταρτης γενιάς που κάνει το Cabernet Franc οικογενειακή υπόθεση, υπό την καθοδήγηση της Claude, του Philippe και του γιου τους Pierre. Τα 17 εκτάρια αμπελώνων του βρίσκονται στο Chinon και στο Cravant-les-Coteaux, με εδάφη πλούσια σε χαλίκι, δημιουργώντας έτσι ένα τρυφερό, πλούσιο σε σώμα ερυθρό κρασί με κυρίαρχα αρώματα βατόμουρου, κερασιού και φραγκοστάφυλου. Κομψά δομημένο με στρογγυλές τανίνες και πολυπλοκότητα που κάνει τον καθένα να θέλει να το ανακαλύψει.

8 MANYETES VI LE VILA GRATALLOPS 2016

Carignan, Clos Mogador, Priorat, Ισπανία • € 96

Το Clos Mogador βρίσκεται στο Gratallops, στην καρδιά των λόφων του Priorat και σε υψόμετρο 450 μ. πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Εκεί ο René Barbier (ένας θρύλος της περιοχής) ίδρυσε το οινοποιείο του και δημιούργησε αυτό το εκθαμβωτικό κρασί, το οποίο προέρχεται από αμπελώνα 10 στρεμμάτων, με χειρωνακτικό τρύγο, που παλαιώνει για 18 μήνες σε βαρέλια 300 λίτρων. Συνδυάζει ιδανικά το ζεστό κλίμα με τα εδάφη από σχιστόλιθο και τα παλιά αμπέλια Carignan, για να φέρει στην επιφάνεια τις νότες του γραφίτη, τα γήινα χαρακτηριστικά, τα άγρια βότανα, τη βιολέτα, τα δαμάσκηνα, τα μαύρα κεράσια μαζί με τις ώριμες τανίνες και τη μεταξένια υφή.

9 PURE 2018

Ασύρτικο, Volcanic Slopes Vineyards,
Σαντορίνη • € 64

Μια εντυπωσιακή και μεγάλης δυνατότητας παλαιώσης Σαντορίνη από το οινοποιείο Volcanic Slope Vineyards, που βρίσκεται στην περιοχή της Επισκοπής. Το Pure είναι ένα Ασύρτικο που ζυμώνεται σε τσιμεντένιες δεξαμενές και κάθεται 14 μήνες με τις οινολάσπες. Με την πρώτη ανάδευση του ποτηριού αναδίδονται αρώματα λεμονιού, lime, αχλαδιού, ανθέων λεμονιού, δεντρολίβανου και αρώματα ζυμών σε έναν κλοιό από έντονη μεταλλικότητα. Στο στόμα πληθωρικό, με κοφτερή οξύτητα που αγκαλιάζει τη μεγάλη λεμονάτη επίγευση.

10 CHARDONNAY 2020

Navitas Winery, Λιτόχωρο Πιερίας • € 27

Γεννημένο από τη γη του Δία και από τον ζήλο των ανθρώπων του οινοποιείου, αυτό το καλοδοσολεμένο Chardonnay έχει έναν εκρηκτικό συνδυασμό αρωμάτων εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων όπως μήλο και πυρηνόκαρπων φρούτων όπως ροδάκινο. Στο στόμα η τραγανή του οξύτητα, η λιπαρή του υφή, η διακριτική και ισορροπημένη αίσθηση δρυός σε συνδυασμό με τη μακρά επίγευση του κρασιού το κάνουν ένα από τα πιο ενδιαφέροντα new entry ελληνικά Chardonnay.

11 ΛΗΜΝΙΟ 2016

Κτήμα Κίκονες, Θράκη • € 34

Δεν είναι τυχαίο ότι, σύμφωνα με τον Όμηρο, ο Οδυσσεύς πήρε κρασί από τον λαό των Κικόνων και μέθυσε τον Πολύφημο. Η πιο αρχαία λοιπόν

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

ποικιλία, το Λημνιό, στην πιο φινετσάτη και αριστοκρατική έκδοσή της, το Λημνιό από το Κτήμα Κίκονες, είναι ένα κομψό ερυθρό κρασί με αρώματα κόκκινων φρούτων όπως δαμάσκηνο και ώριμα κεράσια, μπαχαρικών όπως γαρίφαλο και κανέλα, νύξεις από κακάο και βοτανικά στοιχεία. Στο στόμα οι ενσωματωμένες τανίνες και το καλοδουλεμένο βαρέλι ολοκληρώνουν το κομψό σύνολο.

12 SPIN 2018

Νεγκόσκα, Κτήμα Χατζηβαρύτη, Γουμένισσα • € 33

Η Χλόη Χατζηβαρύτη δημιουργεί ένα ισορροπημένο κρασί ήπιας παρέμβασης από την ποικιλία Νεγκόσκα. Εδώ έχουμε ένα χαρμάνι από δύο διαφορετικούς τρύγους, έναν πρώιμο και έναν πιο ώριμο, οι οποίοι οινοποιούνται ξεχωριστά. Στα ποτήρια μας έχουμε μια διαφορετική έκφραση της ποικιλίας, με αρώματα μούρων και κόκκινων κερασιών, αρώματα βιολέτας. Στο στόμα πολύπλοκο, με αρκετή οξύτητα και ισορροπημένες τανίνες.

13 MONABELES 2019

Μαυροδάφνη, Κτήμα Σκλάβος, Κεφαλονιά • € 30

Μια δυναμική, άκρως πληθωρική βιοδυναμική Μαυροδάφνη από την Κεφαλονιά, που προέρχεται από προφυλλοξηρικά αμπέλια 80 ετών. Το Μονάμπλες είναι ένα κρασί με λίγα επίπεδα θειωδών, ζυμωμένο με γηγενείς ζύμες και αφιльтράριστο. Άκρως συμπυκνωμένο, με αρώματα δαμάσκηνο και μαύρων μούρων, βοτανικά αρώματα, όπως ευκάλυπτος, μέντα, ζωικές νότες και νύξεις σοκολάτας. Έχει γεμάτο σώμα, έντονες τανίνες και προκαλεί δυνατές συγκινήσεις δίπλα σε κόκκινα κρέατα ή παλαιωμένα τυριά. Πολλοί το παρομοιάζουν με τα ωραία κρασιά της περιοχής του Bandol.

14 GRAMINA 2019

Ασύρτικο, Αμπελώνες Vassaltis, Σαντορίνη • € 84

Η Gramina από τους αμπελώνες Vassaltis είναι μία από τις πληθωρικές εκφράσεις του νησιού της Σαντορίνης από την ποικιλία Ασύρτικο. Το κρασί παραμένει 12 μήνες στη δεξαμενή με τις οινολάσπες και παλαιώνει 8 μήνες στη φιάλη. Στα ποτήρια μας θα ξεδιπλωθούν πολύπλοκα αρώματα από λάιμ, κίτρο και λεμόνι. Αρώματα χαμομηλιού, ζυμών, καπνού και μια έντονη αίσθηση μεταλλικότητας, που κυριαρχεί. Έχει υψηλή οξύτητα, γεμάτο σώμα και μια πολύ έντονη ορυκτή αίσθηση.

15 NAOYSA 2019

Ξινόμαυρο, Κτήμα Δαλαμάρα, Νάουσα • € 21

Εκμεταλλευσόμενος στο έπακρο τις σπουδές του στη Βουργουνδία, ο Κωστής Δαλαμάρας δημιουργεί ένα κομψό μεν, αλλά με δύναμη Ξινόμαυρο. Η Νάουσα από τη χρονιά του 2019 είναι ένα Ξινόμαυρο με αρώματα τομάτας, φύλλων ελιάς, βατόμουρων, κασίδ, νότες δέρματος και μπαχαρικών. Στο στόμα είναι μέτριου σώματος, με αισθητές τανίνες και υψηλή οξύτητα, ενώ έχει μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

16 CLOS STEGASTA 2020

Ασύρτικο, Τηνιακοί Αμπελώνες, Τήνος • € 75

Ένα κρασί σχεδόν από άλλο πλανήτη, καθώς η τοποθεσία των αμπελώνων (Clos Stegasta, 460 μ.) θυμίζει πιο πολύ εικόνα από έναν άλλο πλανήτη, με τους μεγάλους, επιβλητικούς στρογγυλούς βράχους. Οι αμπελώνες ή αλλιώς τοπικοί «θησαυροί», καταφέρνουν να αντέξουν τις ακραίες, σχεδόν εχθρικές καιρικές συνθήκες, τα φτωχά εδάφη και την ξηρασία της Τήνου, δίνοντας εξαιρετικά αποτελέσματα. Το κρασί έχει υποστεί αυθόρμητη ζύμωση σε έναν συνδυασμό από ανοξειδωτές δεξαμενές, ξύλινους οινοποιητές και βαρέλια δρυός. Εμφιαλώνεται μετά από 7 μήνες επαφής με τις οινολάσπες. Η ενέργεια και η ένταση που διαθέτει αυτό το κρασί θέτουν τον πήχη πολύ ψηλά για την ποικιλία!

17

OLD VINES SEMILLÓN 2018

Matias Riccitelli, Αργεντινή • € 54

Βρισκόμαστε στο Rio Negro, στην Παταγονία, 800 χιλιόμετρα νοτιότερα από το οινοποιείο του Matias Riccitelli, που βρίσκεται στη Mendoza της Αργεντινής. Στο Rio Negro, λοιπόν, βρίσκουν κάποιους αμπελώνες οι οποίοι φυτεύτηκαν από τη Moët & Chandon στα τέλη της δεκαετίας του 1950 και για περίπου 50 χρόνια ήταν ανεκμετάλλευτοι. Μαζί με το Merlot, το Bastardo, το Pedro Ximenez και το Malbec, βρήκαν και το Semillon. Το 60% του μούστου ζυμώνεται και ωριμάζει για 6 μήνες σε μεγάλα δρύινα βαρέλια ή αλλιώς foudres, με το υπόλοιπο 40% να ζυμώνεται σε μικρές τσιμεντένιες δεξαμενές. Προκειμένου να αποφύγει να χάσει την οξύτητα που διαθέτει το Semillon, δεν κάνει μηλογαλακτική ζύμωση.

18

EL RAPOLAO LA VIZCAINA 2019

Raul Perez, Bierzo, Ισπανία • € 39

Ο μεγαλειώδης Raul Perez, μαθαίνοντας δίπλα στον μαέστρο του Bierzo, Alvaro Palacios, αποφάσισε να φτάσει την ποικιλία της περιοχής (Mencia) σε εντελώς άλλο επίπεδο! Η ετικέτα αυτή αποτελείται κυρίως από Mencia και κάποιες άλλες ποικιλίες, σε μικρό ποσοστό βέβαια, όπως οι Garnacha Tintorera και Bastardo. Τα αμπέλια φυτεύτηκαν το 1920 και το 1980, σε υψόμετρο 550 μ. Ακολουθεί ζύμωση με ολόκληρα τσαμπιά, εκχύλιση για 30-40 ημέρες και στη συνέχεια κάθεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225 και των 500 λίτρων για 12 μήνες.

19

ROSÉ DE XINOMAVRO 2007

Ξινόμαυρο, Αμπελώνες Θυμιόπουλου, Νάουσα • € 37

Ένα ιδιαίτερο ροζέ, θα έλεγε κανείς, καθώς δύσκολα συναντάς τόσο παλαιωμένα ροζέ! Ο Απόστολος Θυμιόπουλος δημιούργησε αυτό το κρασί στην προσπάθειά του να μην πάει χαμένο μέρος της σοδειάς του 2007, καθώς το Ξινόμαυρο έχει πολύ υψηλή οξύτητα, και γι' αυτό αποφάσισε να το βάλει σε 500 λίτρων γαλλικά δευτέρης χρήσης βαρέλια, για να μαλακώσει. Προφανώς δεν ήξερε από την αρχή τον χρόνο που έπρεπε να παραμείνει το κρασί στα βαρέλια, γι' αυτό και δοκίμαζε συχνά μέχρι να νιώσει ότι είναι έτοιμο για να βγει. Έτσι, μετά από 4 χρόνια παραμονής στα βαρέλια και 8 χρόνια στο κελάρι του, αποφάσισε ότι ήρθε η ώρα να κυκλοφορήσει αυτή την ετικέτα και να αφήσει πολλούς με το στόμα ανοιχτό!

20

MAS LA PLANA 2016

Familia Torres, Penedes, Ισπανία • € 130

Η φήμη αυτού του κρασιού ξεκίνησε όταν η χρονιά του 1970 ψηφίστηκε στην Ολυμπιάδα κρασιού στο Παρίσι ανάμεσα στα καλύτερα κρασιά του κόσμου, προσπερνώντας ακόμα και κάποια μεγάλα γαλλικά Cabernet Sauvignon από το Bordeaux. Προφανώς μιλάμε για ένα από τα πιο γνωστά και καλύτερα Cabernet Sauvignon του πλανήτη, το οποίο προέρχεται από τη Βαρκελώνη (DO Penedès). Η συγκεκριμένη ετικέτα προέρχεται από 4 διαφορετικά αμπελοτόπια: Teula, Torreta, La Plana και Mina. Ζυμώνεται σε δεξαμενές και σε ξύλινους οινοποιητές για 7 μέρες. Στη συνέχεια γίνεται εκχύλιση για 15-25 μέρες και, τέλος, παραμονή για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, εκ των οποίων το 85% είναι καινούργια. •

ΑΘΗΝΑ	
48 URBAN GARDEN	Αρματολών & Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι
8 LE BISTRO	Φρύνης 8, Ηλίουπολη
ACROPOLIS HILL HOTEL	Μουσών 7, Αθήνα
ANCIENT GREEK SANDALS	Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα
KABA ANΘΙΔΗΣ	Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι
	Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι
	Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα
ARION ATHENS HOTEL	Αγίου Δημητρίου 18, Αθήνα
ARK GLYFADA	Γρηγορίου Λαμπράκη 2, Γλυφάδα
ATHENS WAS HOTEL	Διον. Αρεοπαγίτου 5, Αθήνα
BALUX HOUSE PROJECT	Λεωφόρος Ποσειδώνος 58, Αστέρας Γλυφάδας
BARRIQUE	Πλατεία Υμηττού 1, Υμηττός
ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ	Βρασίδα 13, Αθήνα
BOTILIA.gr	Λυκούργου 235, Καλλιθέα
BY THE GLASS	Σουρή 2, Αθήνα
GARFARETTA	Ροβέρτου Γκάλι 1, Κουκάκι
ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ	Λυκούργου 28 & Μενελάου, Καλλιθέα
CAFE TAZZA D'ORO	Πεντέλης 9, Αθήνα
CANAL CAFE	Ευριπίδου 6, Καλλιθέα
CELLIER	Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα
	Λεωφόρος Κηφισίας 156, Ψυχικό
	Λεωφόρος Κηφισίας 369, Κηφισιά
	Λεωφόρος Συγγρού 320, Καλλιθέα
CODICE BLU	Χάρητος & Λουκιανού, Κολωνάκι
COLONIAL, ΓΚΟΛΦ ΓΛΥΦΑΔΑΣ	Κωνσταντίνου Καραμανλή 14, Γλυφάδα
COOKOONAYA	Χατζηγιάννη Μέξη 2, Αθήνα
KABA ΔΡΟΣΙΑ	Λεωφόρος Δροσιάς – Σταμάτας 3, Σταμάτα
DRY	Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου
E&O ATHENS	Λεωφόρος Ανδρέα Συγγρού 385, Παλαιό Φάληρο
EIGHTEEN SCREEN	Τζαβέλλα 88 – 90, Πειραιάς
FABRICA DE VINO	Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα
CAVA FAIDON	Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα
	Σκίππη 4, Καλλιθέα
FREUD ORIENTAL ATHENS	Χαριλάου Τρικούπη 48, Κηφισιά
GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ	Αριστοφάνους 20, Αθήνα
GREECE AND GRAPES	Λυκούργου 20, Καλλιθέα
HAMS & CLAMS	Μαρίνα Ζέας, Πειραιάς
HETEROCLITO	Πετράκη 30, Αθήνα
HILTON	Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας 46, Αθήνα
HOUSE OF WINE	Εθνικής Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι
IT	Σκουφά 29, Αθήνα
JONAH'S	Χρήστου Βουρνάζου 31, Αθήνα
ΚΕΔΡΟΣ	Γεωργίου Γενναδίου 3, Αθήνα
ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ	Ιωαννίνων 83, Κολωνός
KIKI DE GRÈCE	Ηπίτου 4, Σύνταγμα
ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ	Σταμάτα Αττικής
ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ	Δημοκρατίας 11, Μελίσσια
KYLIX	Καρνεάδου 20, Κολωνάκι
ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ	Καπανδρίτι Αττικής
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ	Αφών Κυπραίου 89, Ελεουσína
ΛΙΘΟΙΝΟΝ PRIVATE 16	Λεωφόρος Σαρωνίδας 122, Σαρωνίδα
CAVA LA COR	Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη
LOLLO'S	Εθνικής Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι
MATERIA PRIMA	Φαλήρου 68, Κουκάκι
MATSUHIRA ATHENS	Απόλλωνος 40, Astir Palace, Βουλιαγμένη
MONK GRAPES AND SPIRITS	Καρόρη 4, Αθήνα
MONO	Μπενιζέλου Παλαιολόγου 45, Αθήνα
MONSIEUR DIDOT	Σίνα 48, Αθήνα
ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα
ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ	Κουμπάρη 1, Αθήνα
	Πειραιώς 138, Γκάζι
MR. VERTIGO	Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι
NOAH	Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα
NOEL	Κολοκοτρώνη 59B, Στοά Κουρτάκη
NORA'S DELI	Παναγιώτου Αναγνωστοπούλου 11, Κολωνάκι
OAK	Υδρας 2 & Λεωφόρος Κηφισίας 282, Χαλάνδρι
	Λεωφόρος Αθήνας 7Α, Βουλιαγμένη
	Ηρακλέους 1 & Αριστοτέλους, Περιστέρι
ΟΙΝΙΚΟ	Αμισού 10, Υμηττός
ΟΙΝΟΠΙΩΝ	Βουλής 45 – 47, Αθήνα
ΟΙΝΟΣCENT	Πολυδεύκους 39, Πειραιάς
PALEO	Αγίου Ιωάννου 41, Αγία Παρασκευή
ΠΑΝΔΑΣΙΑ	Μαρκόπουλου Μεσσαγιάς
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ	Αγίας Ειρήνης 17, Αθήνα
ROEMS N' CRIMES ART BAR	Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι
SOLERA	Λαοδίκης 33 – 35, Γλυφάδα
SOLETO	Πύρρωνος 5, Παγκράτι
ΣΠΟΝΔΗ	Αιγαίου 18, Νέα Σμύρνη
STAFILINA	Λεωφόρος Συγγρού 303, Παλαιό Φάληρο
STALATI	Ιπποκράτους 91, Αθήνα
TANINH ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ	Κυδαντιδών 36, Άνω Πετράλωνα
ΤΟ ΘΕΙΟ ΤΡΑΓΙ	Ντουρμ 1, Αθήνα
ΦΙΤΑ	Ακτή Κουμουνδούρου 52, Πειραιάς
VAROULKO SEASIDE	Βασιλέως Παύλου 61 & Ποσειδώνος 11, Βούλα
CAVA VEGERA	Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο
VILLA GRIZIO 46	Λεωφόρος Κηφισίας 317B, Κηφισιά
VINIFERA	Μητροπόλεως 66, Αθήνα
VINTAGE	Ιθάκης 20, Παλλήνη
VINS OENOTOURISM	Μαυρομιχάλη & Βαλτετσίου 21, Αθήνα
WAREHOUSE	Ελευθερίου Βενιζέλου 199, Νέα Σμύρνη
WINE KINGDOM	Ελευθερίου Βενιζέλου 86, Πετρούπολη
WINE UP	Αθανάσιου Διάκου & Πορίνου 2, Ακρόπολη
WINEPOINT	Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο
WSPC	Σόλωνος 9, Κολωνάκι
YOLENI'S	Κριεζώτου 6, Κολωνάκι
ZOUMBOULAKIS GALLERIES	

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ	
10GR	Πολυδύρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος
18 GRAPES	Άγιος Προκόπιος, Νάξος
ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ	Μύτικας Ληλαντίου, Χαλκίδα
CAVA ABATZIS	Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης
ABELI	Κορησσία, Κέα
ΑΕΡΟΙΝΟ	Γρεβενών 9, Φλώρινα
ALEA	Πιττακού 2 & Μαρίας Κάλλας 67, Θεσσαλονίκη
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ	2ο χλμ. Αμυνταίου – Αγίου Παντελεήμονα, Αμύνταιο
ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ	Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος
APALLOU	Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη
BITTERS COCKTAIL BAR	Αγίου Ελευθερίου 5, Ζάκυνθος
BOTTIGLIA DI VINO	Αλυκές Ποταμού, Θέση Μπαζίου, Κέρκυρα
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ	Επανομή, Θεσσαλονίκη
CARDOON	Ακτή Γεωργίου Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος
CASABLANCA SOCIAL CLUB	Λεωφόρος Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη
CAVINO	Γέφυρα Μεγανίτη, Αίγιο
COSTA NAVARINO	Πύλος Μεσσηνίας
KABA ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ	Χωνού Αλεξάνδρου 30, Νάουσα
Δ.ΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ	Νέες Εργατικές Κατοικίες, Αμύνταιο
DOME	Ασκληπιού 16 – 18, Θέρμη
DUCATO WINE HOTEL	Μεγαλοχώρι, Σαντορίνη
ENOTRAPEZA	6 χλμ. Ε.Ο. Χανίων – Ρεθύμνης
EYOI EYAN	Πλατεία Κύπρου 24, Γαργαλάνοι
GRAPPA VINO & APERITIVO	Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος
ΙΙΕΚ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ	Μαρίνου Αντύπα 54, Θέρμη Θεσσαλονίκης
CAVA IOSIF	Παροικιά – Νάουσα, Πάρος
ΚΛΙΜΑΞ	Ηφαίστου 2 & Ελευθερίου Βενιζέλου, Λάρισα
ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ	Σινό Νερό, Αμύνταιο
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΩΛΕΙΟΝ ΚΡΙΤΣΙΝΗ	Σταματίου Πρωίου 30, Ερμούπολης, Σύρος
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ	Γιαννακοχώρι, Νάουσα
LA CASA DEL VINO	Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας
LENIS WINES	Βασιλείου Μπάλκου 4, Πρέβεζα
LOCAL	Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη
ΜΑΡΑΘΙΑ	Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος
ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	Κλεισίδι, Ανάφη
ΜΑΡΤΙΩΡΑ	Χώρα Κύθνου
MARMITA	Ευαγγελιστρίας 30, Σκιάθος
MOBY DICK OR THE WHALE	Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη
MONMARTH	Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη
MY MYKONOS	Χοντρός Γκρεμός, Μύκονος
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΝΤΟΥΓΚΟΣ	Πιερών 15, Λάρισα
ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ WINE BAR & SHOP	Κομακής, Χώρα, Νάξος
ΟΙΝΟΨ WINE BAR	Λεωφόρος Βεργωτή & Ιθάκης 1, Αργολίδα
ΟΙΝΩΨ ΙΚΕ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ	Προστσάνη, Δράμα
CAVA OLYMPIA	Κερασούντος 57, Καλαμαριά
ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ	Αιμιλίου Ριάδη 5, Θεσσαλονίκη
PANTHEON	Προξένου Κορομηλά 8, Θεσσαλονίκη
PATRAS WINE CLUB	Νόρμαν 38 – 40, Πάτρα
ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ	Κοκκινόγειο, Δράμα
ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ	Ερμού 5, Κατερίνη
POSEIDONION GRAND HOTEL	Ντάπια, Σπéτσες
REWINE	Τσαγρή 25 – 27, Ρέθυμνο
ROUSSAS WINE ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ	Παπαδιαμάντη 34, Αλμυρός
SALTO	Καρόλου Ντηλ 6, Θεσσαλονίκη
SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE	Μαρώνας 1, Κομοτηνή
KABA ΣΕΙΡΙΟΣ	Λεωφόρος Κωνσταντίνου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη
SCLAVOS WINES	Κεχρίονας – Ληξούρι, Κεφαλονιά
ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ	Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα
DOMAINE SKOURAS	Μαλανδρένι Άργους
SOUL BAR	Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία
ΤΟΠΙΚΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ	Δερβενακίων 100, Νεμέα
ΤΡΙΑΝΤΑΡΑΚΙ	Επαρχιακή Οδός Τριαντάρου – Φαλατάδου 127, Αρνάδος, Τήνο
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ	Άγιος Παύλος, Χαλκιδική
KABA ΤΣΙΝΑΣ	Ελευθερίου Βενιζέλου 146, Λάρισα
VASSALTIS	Περιφερειακή οδός Βουρβούλου – Οία, Σαντορίνη
VENETIAN WELL	Πλατεία Κρεμαστής, Λιλής Δεσύλλα 1, Χώρα Κέρκυρας
VILLA INCOGNITO	Δεληγιάννη & Τάσου Σεχωίτη 43, Τρίπολη
VINAMORATO	Ιουστινιανού 5, Καστοριά
WINE HOUSE	Τζων Κέννεντυ 7, Πυλαία Θεσσαλονίκης
WINE KIOSK	Αριστομένους 39, Καλαμάτα
WINE VINTAGE STUDIO	Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο

ΚΥΠΡΟΣ

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

KIR·YIANNI

L' ESPRIT DU LAC

Vieilles Vignes

DRY ROSÉ



www.kiryianni.gr

Αναστασία Υψηλίδου

Αναστασία Αποστολίδου για την Ελλάδα
B.E. Kapodistrias T. +302146576200

www.kiryianni.gr

kiryianni.gr

Χρηματοδοτικά
προγράμματα

Εγγύηση

για το Μέλλον



Στηρίζουμε επιχειρήσεις που δημιουργούν και καινοτομούν

Στην Εθνική Τράπεζα προσφέρουμε χρηματοδοτικές λύσεις που απαντούν άμεσα σε κάθε επιχειρηματική σας ανάγκη, από επενδύσεις σε πάγια μέχρι κεφάλαιο κίνησης ή αναχρηματοδότηση δανείων, με:

Εγγύηση 50% έως 75% από το Ταμείο Εγγυοδοσίας Pan-European Guarantee Fund (EGF), ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης

Διάρκεια έως 10 χρόνια με δυνατότητα περιόδου χάριτος

Χρηματοδότηση ποσού έως €20 εκατ. για μεγάλες επιχειρήσεις και έως €5 εκατ. για μικρομεσαίες επιχειρήσεις

Ευελιξία στο σχεδιασμό αποπληρωμής του δανείου

Προνομιακό επιτόκιο

Προγράμματα στήριξης επιχειρήσεων «Εγγύηση για το Μέλλον» σε συνεργασία με την Ευρωπαϊκή Τράπεζα Επενδύσεων (ΕΤΕπ) και το Ευρωπαϊκό Ταμείο Επενδύσεων (ΕΤαΕ).

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

