

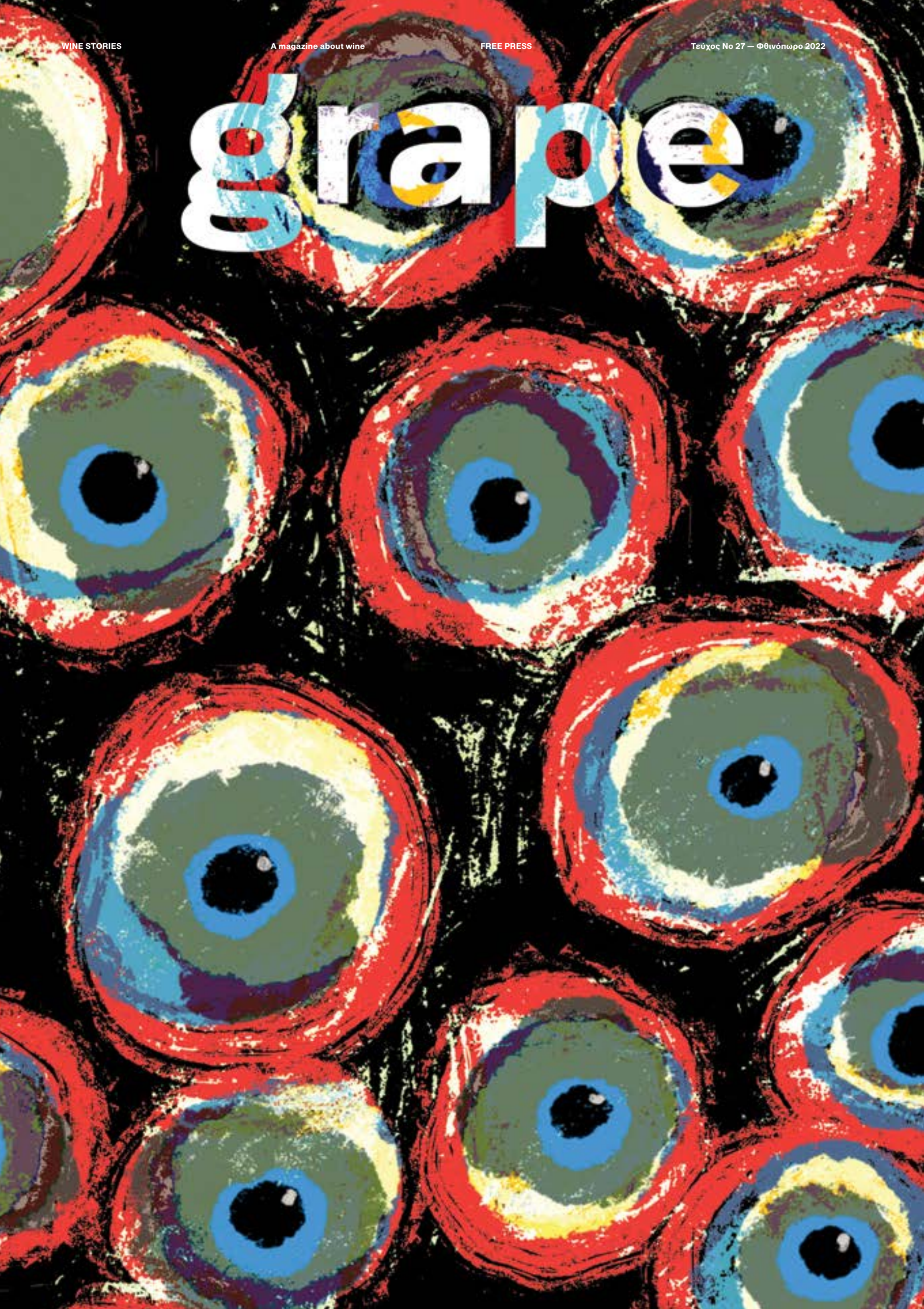
WINE STORIES

A magazine about wine

FREE PRESS

Τεύχος Νο 27 — Φθινόπωρο 2022

grape



ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

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



NESTOR
www.nestorwines.gr

27

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

A magazine about wine

ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ

Pkatsatou & Co Grand Cru

Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β΄ 6, 15452 Ψυχικό

T 215 555 4430, E info@grapemag.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

WSPC

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ρεγγίνα Μασσέλου και Άρης Γκέρτσος

ΕΞΩΦΥΛΛΟ

Γιάννης Κουρούδης (k2design)

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ

Γιάννης Κονδύλης (k2design)

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμίδης (k2design)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Γιώργος Καπλανίδης (This is not another agency)

Μάρθα Βόσδου (This is not another agency)

Αλέξανδρος Αβραμίδης

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW

Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET

Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC

Γιάννης Καϊμενάκης (Wine Sommelier)

Γιώργος Βελισσάριος (Grape Escape)

Γιάννης Παππάς (Mr Vertigo)

Ντένη Καλλιβωκά

Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)

ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Δήμητρα Καράμπελα

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

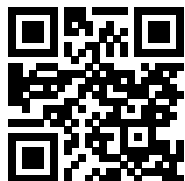
Μαρία Δαμιανού

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

🍷 Grape wine stories

© grape_wine_stories



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

- 6 **TABOO**
Τελικά, τα ελληνικά κρασιά είναι ακριβά, φθηνά ή ταμάμ; αναρωτιέται ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW.
- 8 **ΤΑΞΙΔΙ**
Ταξιδεύουμε νοερά στη Νότια Αφρική, τη χώρα του Pinotage και του Chenin Blanc, και ανακαλύπτουμε την ιστορία της και τα εξαιρετικά κρασιά της.
- 16 **GRAPE STORY**
Ιστορίες τρύγου από την άλλη άκρη της Γης μέχρι το Κτήμα Γεροβασιλείου, το οποίο γιορτάζει τα 40ά του γενέθλια.
- 26 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Γνωρίσαμε από κοντά τη Θεοδώρα Ρούβαλη και τον Antonio Panego, ένα ζευγάρι που μοιράζεται το πάθος για το κρασί και μεθοδικά σχεδιάζει το μέλλον του.
- 30 **ΤΑΞΙΔΙ**
Επισκεφθήκαμε τη Λέσβο και τη Λήμνο, δοκιμάσαμε ούζα και κρασιά και ήρθαμε σε επαφή με τους ανθρώπους και την ιστορία των νησιών του Βορείου Αιγαίου.
- 36 **CELLAR RAT**
Η Βουργουνδία και όλοι οι άλλοι, από τον Wine Sommelier Γιάννη Καϊμενάκη.
- 38 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Η επόμενη γενιά του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Ο Γιώργος και ο Γεράσιμος παίρνουν τη σκυτάλη από τον πατέρα τους και μοιράζονται μαζί μας τα σχέδια και το όραμά τους για το μέλλον.
- 42 **WINE BUDDIES**
Ο Νώντας Παππάς, συνιδιοκτήτης του Loggia Wine Bar στη Σίφνο και μουσικός, συνομιλεί μπροστά σε ένα μπουκάλι κρασί με τον Γιάννη Παππά.
- 44 **FOOD AND WINE PAIRING**
Μπορεί το σωστό κρασί να βοηθήσει ένα πιάτο ή το αντίστροφο; Συζήτηση με τους δύο κορυφαίους sommeliers των εστιατορίων CTC και Pelagos, Κανέλλο Τριανταφυλλόπουλο και Karoline Reinhold, από τη Γιοβάννα Λύκου.

- 48 **FOOD AND WINE PAIRING**
Οι νέες τάσεις στο κρασί και στη γαστρονομία και οι αλληλεπιδράσεις τους, από τον Νίκο Λουκάκη, Wine Lecturer WSPC.
- 50 **ΚΑΘΕΤΩΣ**
Κάθετη δοκιμή των ιδιαίτερων κρασιών του Γιάννη Οικονόμου από τον Γρηγόρη Μιχαήλο, Dip WSET
- 52 **WINE JOURNAL**
Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα και απόψεις που καταγράφηκαν στο ημερολόγιο του Γρηγόρη Κόντου, Dip WSET.
- 54 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ταξιδέψαμε στη Βιέννη και γνωρίσαμε από κοντά τον Fritz Wieninger, τον άνθρωπο που αναβίωσε το παραδοσιακό βιεννέζικο κρασί, μετατρέποντάς το από φθηνό χύμα σε κρασί αξιώσεων.
- 56 **SPIRITS**
Ταξίδι της Ντένης Καλλιβωκά στον κόσμο των αποσταγμάτων. Γιατί έτσι ερωτεύεσαι τα αποστάγματα, μέσα από ιστορίες.
- 58 **WINE TRAVELLER**
Εμπειρίες και σκέψεις για το καλοκαίρι που πέρασε από τον συνιδρυτή της πλατφόρμας grapescape, Γιώργο Βελισσάριο.
- 60 **ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ**
Cantina Tramin: Ένα από τα παλαιότερα οινοποιεία στην περιοχή του Τιρόλο μαγνητίζει το βλέμμα με τη φουτουριστική αρχιτεκτονική του.
- 62 **BEST BUYS**
Η Γιοβάννα Λύκου δοκιμάζει και προτείνει 15 υπέροχα ελληνικά κρασιά γι' αυτό το φθινόπωρο.

Σαν να μη θέλουμε να το αποδεχτούμε. Το καλοκαίρι τελειώνει κι εμείς επίμονα ψάχνουμε να ξορκίσουμε το κακό. Στο «Καλό αποκαλόκαιρο», που έγινε της μόδας τελευταία, φέτος ήρθε να προστεθεί το «Καλή σεζόν». Τι θα πει, άραγε, «Καλή σεζόν», σε ποιους ακριβώς απευθύνεται; Το «Καλό φθινόπωρο» ούτε το τολμάμε πλέον, αν βρεθεί δε κάποιος να μας ευχηθεί «Καλό χειμώνα», τον αγριοκοιτάμε ψελλίζοντας το γνωστό «ε, όχι και χειμώνας από τώρα...». Μιλάμε όλοι για καινούργια ξεκινήματα, για αποφάσεις που πήραμε ξαπλωμένοι στην παραλία αγναντεύοντας το πέλαγος – να προσέχουμε περισσότερο τον εαυτό μας, να μην αφήνουμε το στρες να μας καταβάλλει, να προσπαθήσουμε για το καλύτερο στη δουλειά μας και άλλα παρόμοια καθώς επιστρέφουμε στην καθημερινότητά μας. Τρεις μήνες μεσολαβούν όλοι κι όλοι μέχρι αυτή η καθημερινότητα να συνθλίψει τις καλές προθέσεις και να οδηγηθούμε σε νέες γενναίες αποφάσεις με το τέλος της ημερολογιακής χρονιάς και το νέο έτος. Ο κύκλος είναι ο ίδιος, αέναος πάντα και πολύ ανθρώπινος, και, ναι, ας το αποδεχθούμε επιτέλους, το φθινόπωρο είναι εδώ και είναι όμορφο. Και θέλουμε να ελπίζουμε χωρίς δυσάρεστες εκπλήξεις, καθώς οι φετινές ακραίες συνθήκες που επικράτησαν στην Ευρώπη απέδειξαν για μία ακόμη φορά ότι η κλιματική αλλαγή όχι απλώς χτυπά την πόρτα μας, αλλά και μας δείχνει το άσχημο πρόσωπό της. Το να έχουμε ένα καλό φθινόπωρο και έναν καλό χειμώνα είναι πια κάτι πολύ παραπάνω από μια τυπική ευχή που δεν τολμάμε καν να ψελλίσουμε. Και σίγουρα δεν είναι δεδομένο, έτσι όπως διαμορφώνονται πλέον οι συνθήκες.

Οι ισχυρές βροχές που έπληξαν τη χώρα μας σε καιρό τρύγου θύμισαν σε όλους μας ότι πίσω από τη γιορτινή του ατμόσφαιρα ο τρύγος κρύβει πάντα πολύ σκληρή δουλειά και αγωνία για τις καιρικές συνθήκες. Αν ο καιρός δεν είναι σύμμαχος, τα πάντα γίνονται πιο δύσκολα. Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου έχει πολλά να θυμηθεί από τους τρύγους στο Κτήμα της Επανομής, που φέτος γιορτάζει 40 χρόνια, ενώ δύο νέοι οινολόγοι, η Μαριάνθη Μπασαλέκου και ο Γιάννης Παπαδημητρακόπουλος, μοιράζονται μαζί μας τις εμπειρίες τους από τρύγους σε μακρινές περιοχές του κόσμου.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, ασχολείται με ένα μεγάλο θέμα και είναι άκρως διαφωτιστικός παρόλο που δεν παίρνει θέση: «Τα ακριβά ελληνικά κρασιά είναι φθηνά, ακριβά ή ταμάμ»; Μια μεγάλη κουβέντα που έχει ξεκινήσει και έχει μεγάλο ενδιαφέρον.

Το φετινό καλοκαίρι, το Grape ταξίδεψε σε δύο νησιά του Βορείου Αιγαίου, τη Λέσβο και τη Λήμνο, και ανακάλυψε καλά κρυμμένα μυστικά στον χώρο της οινοπαραγωγής. Μαζί με τα υπέροχα μυτιληνιά ούζα, που κρύβουν τη δική τους ιεροτελεστία, ήρθαμε σε επαφή με τους ανθρώπους, την ιστορία, τις παραδόσεις της Μυτιλήνης, ενώ στη Λήμνο γνωρίσαμε από κοντά το ιδιαίτερο *terroir* του νησιού και το κυρίαρχο Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

Ταξιδέψαμε νοερά και στη μακρινή Νότια Αφρική, με τα Chenin Blanc και τα Pinotage της και τη μακρά παράδοση στην οινοπαραγωγή, που επισκιάστηκε για δεκαετίες λόγω του Απαρτχάιντ, αλλά πλέον διεκδικεί υψηλές θέσεις στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.

Η σκυτάλη της οινοπαραγωγής στην Ελλάδα περνά σταδιακά στην επόμενη γενιά, που πραγματικά δεν σταματά να μας εκπλήσσει. Συναντήσαμε τη Θεοδώρα Ρούβαλη και τον Antonio Pañego, δύο νέους, ταλαντούχους και πολυταξιδεμένους οινοποιούς που έχουν αναλάβει το Οινοποιείο Ρούβαλη και θαυμάσαμε την αφοσίωση και την αγάπη και των δύο σε αυτό που κάνουν.

Είχαμε τη χαρά να συνομιλήσουμε με τον Γεράσιμο και τον Γιώργο Λαζαρίδη, τους δίδυμους γιους του γνωστού οινοποιού της Δράμας Κώστα Λαζαρίδη, οι οποίοι έχουν πλέον βρει τη θέση τους στην εταιρεία που ίδρυσε ο πατέρας τους και είναι αποφασισμένοι να συνεχίσουν με τον ίδιο δυναμισμό όσα εκείνος ξεκίνησε τη δεκαετία του '90.

Πίσω στα νησιά, ο Γιάννης Παππάς βρέθηκε στη Σίφνο και μπροστά σε ένα μπουκάλι ροζέ Mountcloud του οινοποιείου Navitas μοιράστηκε εμπειρίες και σκέψεις με τον φίλο του Νώντα Παππά, συνιδιοκτήτη του Loggia Wine Bar και μουσικού (μόλις κυκλοφόρησε ένα νέο σόλο αλμπουμ).

Επιστροφή στην Αθήνα και βουτιά στο... μυαλό των σωματιδίων του εστιατορίου CTC Κανέλλου Τριανταφυλόπουλου και της Karoline Reinhold του εστιατορίου Pelagos, για να κατανοήσουμε τους λόγους, τις συνθήκες και τα ερεθίσματα που καθορίζουν τις επιλογές τους. Μια φρέσκια προσέγγιση του Food and Wine Pairing από τη Γιοβάννα Λύκου, που προτείνει επίσης και τα Fall Best Buys.

Τις νέες τάσεις στο κρασί και στη γαστρονομία και πώς αυτές συνδυάζονται μεταξύ τους μας παρουσιάζει σε έναν λίγο διαφορετικό συνδυασμό κρασιού και φαγητού ο Νίκος Λουκάκης, ενώ ο Γιάννης Καϊμενάκης στο Cellar Rat εξηγεί γιατί η Βουργουνδία ήταν, είναι και θα είναι η βασίλισσα του *terroir*.

Και για να μην ξεχνιόμαστε: Το εκπληκτικό εξώφυλλο του Γιάννη Κουρούδη κάθε άλλο παρά σε φθινοπωρινή μελαγχολία παραπέμπει. Ας επιστρέψουμε, λοιπόν, όλοι με την καλή διάθεση που μας χάρισε το καλοκαίρι κι ας απολαύσουμε χαλαροί τις ομορφιές αυτής της εποχής. ●

Αγκαλιάστε ό,τι αξίζει.
Την υγεία σας.

Full [Health]

Πρόγραμμα Νοσοκομειακής Περίθαλψης

- Δυνατότητα έναρξης ασφάλισης μέχρι την ηλικία των **70 ετών**.
- Ετήσιο όριο κάλυψης έως **€ 1.500.000**.
- Επιλογή **οποιουδήποτε νοσοκομείου** στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.
- **Εκπτώσεις από 20% έως 100%** για τα εξαρτώμενα μέλη της οικογένειας.

Ενημερωθείτε για το δικό σας πρόγραμμα από τα κατάλληλα πιστοποιημένα στελέχη των Καταστημάτων μας και στο www.nbg.gr

ΕΘΝΙΚΗ
Η ΠΡΩΤΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

Οι εκπτώσεις παρέχονται από την Εθνική Ασφαλιστική. Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις.
Η ασφάλιση διενεργείται με τη διαμεσολάβηση της Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος Α.Ε., Αιόλου 86, 10559 Αθήνα, www.nbg.gr,
Α.Μ.Ε.Ε.Α.: 311481, Αριθμός Ειδικού Μητρώου του Ε.Ε.Α.: 1028 (insuranceregistry.uhc.gr).

Ελληνικά κρασιά, ακριβά, φθηνά ή ταμάμ;

Ένας φίλος μου που έχει σπουδάσει οικονομολόγος μου έχει πει κάτι που με βοηθά πολύ σε συγκεκριμένες καταστάσεις. «Οι τιμές θα τακτοποιήσουν τα πάντα! Αλλά και η αγορά θα τακτοποιήσει τις τιμές». Μήπως όλα τελικά είναι τακτοποιημένα και είναι ανούσιο να το συζητάμε, άρα δεν έχει κανένα νόημα και το παρακάτω άρθρο; (Ωραία το ξεκινάω, αυτοτραυματίζομαι στο πόδι...)

Η κουβέντα ξεκινάει πολλές φορές με την κυκλοφορία ενός κρασιού από την Ελλάδα με τιμή υψηλή, ας πούμε τιμή λιανική 50 € και πάνω. Ή από μια ατάκα που έχει ειπωθεί αρκετές φορές, πως τα πολύ φθηνά ελληνικά κρασιά είναι μάλλον ακριβά, ενώ τα ακριβά κρασιά της χώρας μας είναι φθηνά. Τελικά, τι ισχύει;

Καλό θα είναι να ξεκινήσουμε με αφετηρία την παραπάνω θέση του φίλου μου του οικονομολόγου. Οτιδήποτε, όχι μόνο το κρασί, πουλάει καλά –στην περίπτωση του κρασιού το «πουλάει καλά» σημαίνει να ξεπουλάει κάθε χρόνο την παραγωγή του, και αυτό συμβαίνει για αρκετά χρόνια, ας πούμε πέντε και– τότε το προϊόν έχει τη σωστή τιμή. Αν η τιμή είναι λάθος, αυτό θα σημαίνει μόνο ότι είναι η τιμή χαμηλή, δηλαδή θα μπορούσε ίσως να ξεπουλάει ακόμα και αν ήταν πιο ακριβό. (Νομίζω ότι κάπως έτσι το είχε θέσει και ο Αργύρης Τσακίρης σε ένα post του στο Facebook, πριν από αρκετά χρόνια.)

Μπορεί να είναι δύσκολο να το καταπιούμε, αλλά ζούμε σε μια κυρίως καπιταλιστική κοινωνία. Αν ένα κρασί είναι υπερβολικά ακριβό γι' αυτό που είναι, θα κοροϊδέψει κάποιον καιρό, αργά ή γρήγορα θα βαλτώσει και ο παραγωγός θα αναγκαστεί είτε να χαμηλώσει την τιμή είτε να σταματήσει να παράγει το προϊόν ή να το βγάλει με άλλο όνομα και να ρίξει και άλλη μία ζαριά. Αν δεν συμβεί κάτι από τα παραπάνω, τότε θα υπάρχει τουλάχιστον ένας καλός λόγος που αυτό το κρασί ξεπουλάει. Το αν μπορούμε να καταλάβουμε, να δεχθούμε ή να κεφάρουμε αυτόν τον λόγο, είναι αποκλειστικά δικό μας πρόβλημα. Γούστο και καπέλο τους των καταναλωτών που αυτό θέλουν, αυτό στηρίζουν και ένα μεγάλο μπράβο στον παραγωγό! Βέβαια, στο δικό μου το μυαλό υπάρχουν δύο δρόμοι μέσω των οποίων μπορεί ένα κρασί να φτάσει σε υψηλή τιμή – που και πάλι, αυθαίρετα, θα πω πως για λόγους ευκρίνειας θα υποθέσω πως αυτά τα κρασιά είναι φιάλες με λιανική τιμή ανώτερη των 50 €.

Ο πρώτος δρόμος είναι ο «δεν φταίω εγώ, η αγορά μου έδωσε το δικαίωμα». Σχεδόν όλα τα απίστευτα ακριβά κρασιά του πλανήτη έχουν ακολουθήσει αυτό. Αν βγάζεις Χ φιάλες και μπορούσεις να πουλήσεις πολλές παραπάνω, τότε είναι απολύτως λογικό να πεις πως την επόμενη χρονιά θα τη βγάλεις πιο ακριβά, +20%, +50% ή +100%. Αν η αγορά εξακολουθεί να διψάει, ξεπουλάς σε δύο εβδομάδες, το κρασί αλλάζει χέρια με βαρβάτα καπέλα, τότε θα επαναλάβεις την αύξηση μετά από δώδεκα μήνες. Και μετά από μερικές δεκαετίες, αν είσαι πραγματικά μάγκας και παράγεις έναν μύθο, το κρασί σου θα φτάσει να πουλιέται σε τιμές αστρονομικές.

Ο δεύτερος δρόμος είναι ο «κοιτάτε με». Βάζουμε μια υψηλή τιμή για να τραβήξουμε την προσοχή της αγοράς και των εν δυνάμει πελατών μας, κάτι που αν βάζαμε το κρασί μας στα 15 €, δεν θα συνέβαινε. Μόνο και μόνο από θέμα περιέργειας κάποιοι θα αγοράσουν μια φιάλη. Και ελπίζουμε πως αυτοί που θα ενθουσιαστούν (είτε γιατί είναι πραγματικά καλό το κρασί είτε γιατί υπάρχουν αρκετοί εκεί έξω που προσεγγίζουν κάθε τι ακριβό με μια Golden Retriever διάθεση) θα είναι πιο πολλοί από αυτούς που θα το δοκιμάσουν, είτε στραβωμένοι από πριν είτε όχι, για να επιβεβαιώσουν το ότι «αποκλείεται να τα αξίζει». Το θέμα είναι ένα: ο συνδυασμός τού τι δίνεις και τι παίρνεις να γεννά τη διάθεση για επαναλαμβανόμενες αγορές.

Στο παραπάνω, μέγιστη σημασία έχει ο όγκος παραγωγής. Καταλαβαίνουμε όλοι πως το να γίνεις Château Latour ή Château Margaux, που βγάζουν πάνω από 200.000 φιάλες τον χρόνο και τις πουλούν μέχρι τελευταίας σταγόνας για πολλές εκατοντάδες ευρώ ανά φιάλη, είναι ένα εντελώς διαφορετικό παιχνίδι από το να βγάλεις ένα βαρέλι και να πουλήσεις ελάχιστα μπουκάλια στην ίδια τιμή. Αυτός είναι ένας δρόμος που ακολουθούν αρκετοί παραγωγοί, όχι μόνο στην Ελλάδα. «Πού θα πάει, θα

τα σπρώξω. Σε τελική ανάλυση, βρε αδερφέ, αν δεν τα πουλήσω, πεντακόσια μπουκάλια είναι, θα τα κάνω δώρο, θα τους υποχρεώνω, θα το παίζω και μπρούκλιν».

Εγώ δεν θα πω τη γνώμη μου επί του θέματος. Θα αναφέρω όμως τη γνώμη αρκετών Masters of Wine (MWs) που ήρθαν επίσκεψη στην Ελλάδα το 2019. Μια γνώμη που πρέπει να διαβαστεί. Από το 2013 μέχρι και πριν από λίγους μήνες, ήμουν πρόεδρος στην επιτροπή οργάνωσης επίσημων ταξιδιών για το Ινστιτούτο των MWs. Μπορεί να τα λέμε επίσημα ταξίδια, αλλά δεν μπορούμε να τους μαζεύουμε όλους. Η κάθε χώρα-οργανωτής βάζει ένα όριο, κάτι ανάμεσα σε είκοσι και σαράντα άτομα, και όλοι όσοι δηλώνουν συμμετοχή πάνε σε κλήρωση. Ένα από τα ενδιαφέροντα πράγματα σε κάθε τέτοιο ταξίδι –τουλάχιστον έτσι νομίζω εγώ, μια και ήταν δική μου ιδέα– ήταν το εξής: Στο τέλος της επίσκεψης όλοι οι MWs να μαζεύονται σε ένα δωμάτιο και, κεκλεισμένων των θυρών, να μιλούν με λίγα άτομα εκ των διοργανωτών για να δώσουν feedback. Να λένε τι τους άρεσε, τι όχι, τι θα μπορούσε να γίνει καλύτερο.

Περίπου είκοσι MWs ήρθαν στην Ελλάδα το φθινόπωρο του 2019 για μερικές ημέρες, επισκέφθηκαν Αθήνα, Κρήτη και Σαντορίνη και δοκίμασαν περίπου τριακόσιες ετικέτες, ανάμεσα στις οποίες σχεδόν όλα τα κορυφαία κρασιά της χώρας μας. Την τελευταία βραδιά, στη συνάντηση την κλειστή, ένα ήταν το βασικό σχόλιο: «Η Ελλάδα πρέπει να εστιάσει στο να κάνει τα καλύτερα κρασιά του πλανήτη σε τιμές που δεν θα ξεπερνούν τα 40 € λιανική τιμή».

Το σκεπτικό σαφές. Όταν δεν ξεπερνάς αυτό το όριο ή, ακόμα καλύτερα, είσαι στα 35 € και κάτω, οι «ευκαιρίες πώλησης» ανεβαίνουν. Η συντριπτική πλειονότητα των καταναλωτών που αγοράζει κρασιά των 100 € κάποιες φορές τον χρόνο, καταναλώνει περισσότερες φιάλες των 35 € μέσα στην ίδια περίοδο. (Νταξ, υπάρχουν και οι άλλοι, που δεν θα άγγιζαν κάτι κάτω από τα 500 €, γιατί δεν τους πρέπει...) Άρα, μια λογική τιμή σου δίνει περισσότερες μάχες για να παλέψεις και μάλλον μάχες που μπορείς να κερδίσεις.

Γιατί μόνο αυτές μπορεί να κερδίσει ένας Έλληνας οινοπαραγωγός; Γιατί υπάρχει και ένα άλλο σημαντικό στοιχείο. Όταν ένα ελληνικό κρασί είναι σε μια τιμή, ας πούμε, 80 ή 100 €, είναι «open to referencing», κάτι σαν να είναι ανοιχτό σε συγκρίσεις. Στα 25 € παράγονται πάρα πολλά κρασιά. Άρα δεν είναι εύκολο να κάνεις συγκρίσεις, δοκιμάζεις το κρασί, αν σου αρέσει το παίρνεις ξανά και ξανά. Σε αυτή την τιμή μπορείς να κάνεις και κατανάλωση.

Στα 100 € υπάρχουν πολύ λιγότερα κρασιά. Ακόμα και αν η ποιότητά σου είναι ταμάμ, η σύγκριση με κάτι άλλο είναι ευκολότερη. Εκεί, η όποια σύγκριση δεν θα μείνει μόνο στην ποιότητα. Εκεί οι Έλληνες θα χάσουν. Έχω για απόψε 100 € να χαλάσω στην κάβα της γειτονιάς. Να πάρω ένα Χ ελληνικό κρασί σε αυτά τα λεφτά ή ένα Premier Cru από τη Βουργουνδία (ή ένα από τη Napa, κ.λπ., κ.λπ.); Ναι, από ποιότητα μπορεί, ίσως, πιθανόν, να είναι παρόμοια. Όμως, το μη-ελληνικό κρασί είναι από μια περιοχή με μεγαλύτερη παράδοση ή πιο βαρύγδουπη εικόνα ως προς την παραγωγή φίνων οίνων. Είναι ο παραγωγός του εξωφύλλου στο τελευταίο τεύχος του Decanter. Το οινοποιείο παράγει και Grand Cru στα 3.500 €, άρα το Premier Cru έχει από πάνω λίγη χρυσόσκονη από το μεγάλο αδελφάκι. Ο Suckling τού έδωσε 100/100. Το οινοποιείο έχει ιστορία αιώνων, που είναι χειροπιαστή στο κύκλωμα των οινικών γιγάντων του πλανήτη, όχι επιπέδου «από πάππου προς πάππου είχαμε σχέση με το αμπέλι». Το κρασί αυτό παράγεται εδώ και δεκαετίες και εκεί έξω υπάρχουν φιάλες περασμένων εσοδειών που σε γεμίζουν σιγουριά για το ότι είναι ένα κρασί που μπορεί να εξελιχθεί στη φιάλη και, ακόμη ακόμη, να ανέβει στην τιμή. «Ποιο να πάρω απόψε; Και ποιο από τα δύο είναι σίγουρο πως θα πάρω πιο συχνά στο μέλλον;»

Unfortunately, Watson, this is so elementary. Καταπληκτική ιδέα το να μη λες τη γνώμη σου και να αναμασάς τη γνώμη άλλων! Θα το κάνω πιο συχνά τελικά! Δοκιμάστε το κι εσείς! ●

Lenga



Η ΟΙΝΙΚΗ ΑΦΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΥΖΥΓΟ ΤΟΥ ΛΕΝΓΚΑ



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



Κτήμα Αβαντίς
AVANTIS ESTATE

www.avantisestate.gr

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

Απολαύστε Υπεύθυνα



ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ

Η Νότια Αφρική συνδέθηκε με το χειρότερο καθεστώς φυλετικών διακρίσεων, το γνωστό Απαρτχάιντ, όμως πρόκειται για μια χώρα με μεγάλες φυσικές ομορφιές και ιδιαίτερο κλίμα, που της έχει επιτρέψει να μπει στον παγκόσμιο οινικό χάρτη με σπουδαία κρασιά. Είναι η χώρα του Pinotage και του Chenin Blanc, των ιδιαίτερων Sauvignon Blanc αλλά και της νεοκοσμίτικης έκφρασης των Bordeaux blends.

Η χώρα του Νέλσον Μαντέλα είχε μια μακρά ιστορία παραγωγής κρασιού, περισσότερο από τρεις αιώνες. Η ευρωπαϊκή αριστοκρατία για πάνω από 350 χρόνια απολάμβανε το περίφημο γλυκό κρασί της Constantia, το οποίο ακόμη και σήμερα συγκρίνεται επάξια με επιδόρπια κρασιά όπως το Château d'Yquem. Τα χρόνια του Απαρτχάιντ, η πολιτική και οικονομική απομόνωση της Νότιας Αφρικής επηρέασε αναμφισβήτητα την οινοπαραγωγή, η οποία όμως με την αλλαγή του καθεστώτος επανήλθε, αντιμετωπίζοντας πολλές προκλήσεις προκειμένου να γίνει ξανά ανταγωνιστική. Μικροί παραγωγοί κατάφεραν να αναπτυχθούν σε περιοχές με μοναδικό terroir, κυρίως στην περιοχή του Cape Town, και η ονομασία προέλευσης του Stellenbosch απέκτησε μεγάλη αναγνωρισιμότητα, με την παραγωγή εξαιρετικών κρασιών.

ΙΣΤΟΡΙΑ

Δεν είναι γνωστό, αλλά η οινοποιητική ιστορία της Νότιας Αφρικής πηγαίνει πίσω περισσότερα από 350 χρόνια. Ολλανδοί και Γάλλοι έφεραν αμπέλια και δημιούργησαν αμπελώνες για να προμηθεύουν με κρασί τα εμπορικά πλοία της Ολλανδικής Εταιρείας Ανατολικών Ινδιών. Εκμεταλλευόμενοι το εύφορο έδαφος, αξιοποίησαν γρήγορα τις γνώσεις τους για την καλλιέργεια. Σε έναν Ολλανδό χειρουργό και μετέπειτα κυβερνήτη της περιοχής, τον Jan van Riebeeck, ανατέθηκε η διαχείριση και η φύτευση αμπελώνων για την παραγωγή κρασιών και σταφυλιών. Η πρώτη συγκομιδή έγινε στις 2 Φεβρουαρίου 1659 (όπως σημειώνεται στο ημερολόγιο του Van Riebeeck), ενώ ο πρώτος αμπελώνας φυτεύτηκε το 1655. Σήμερα, περισσότεροι από 10.000 παραγωγοί δημιουργούν τα μοναδικά κρασιά.

ΚΛΙΜΑ

Η Νότια Αφρική θα έπρεπε να έχει θερμό κλίμα, ωστόσο, παρότι σε συγκεκριμένες περιοχές της ενδοχώρας η καλοκαιρινή θερμοκρασία μπορεί να ανέβει πολύ και να ξεπεράσει τους 30°C, πολλοί αμπελώνες υπόκεινται σε ψυχρές επιρροές. Οι πιο σημαντικές από αυτές προέρχονται από τον Νότιο Ωκεανό. Το ψυχρό ρεύμα Μπενγκουέλα ανεβαίνει από την Ανταρκτική, διασχίζοντας την άκρη και τη δυτική ακτή της Αφρικής και προκαλώντας πτώση της θερμοκρασίας στις παράκτιες περιοχές. Αυτό μεγιστοποιείται από τους τακτικούς δυνατούς νοτιοανατολικούς καλοκαιρινούς ανέμους, γνωστούς τοπικά ως Cape Doctor.

Κρύος αέρας έρχεται προς την ενδοχώρα από τον ωκεανό, κατεβάζοντας τη θερμοκρασία έως και δύο βαθμούς σε ορισμένες περιοχές. Αλλά και οι οροσειρές της Νότιας Αφρικής παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία από υψόμετρα, προσανατολισμούς και εδάφη, συμβάλλοντας έτσι στις διαφορές κλίματος μεταξύ τοποθεσιών.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Το σύστημα GI της Νότιας Αφρικής ονομάζεται Wine of Origin Scheme (WO). Έτσι, τα κρασιά που στην ετικέτα τους αναφέρουν τον συγκεκριμένο όρο έχουν σφραγίδα πιστοποίησης. Ο νόμος αναγνωρίζει τέσσερις διαφορετικές περιοχές παραγωγής. Η σημαντικότερη είναι η Western Cape. Εκεί παράγονται premium κρασιά, δεδομένου ότι επιτρέπεται να αναμειγνύουν τα καλύτερα σταφύλια από διαφορετικές περιοχές. Η Western Cape χωρίζεται σε περιοχές (Regions) με βάση κυρίως γεωλογικά στοιχεία, με πιο σημαντικές τις Coastal Region, Breeds River Valley και Cape South Coast.

Κρασιά Estate

Πρέπει να παράγονται σε ένα μοναδικό Κτήμα και όλα τα σταφύλια να προέρχονται από τους αμπελώνες του Κτήματος που καλύπτουν μια μεμονωμένη γεωγραφική περιοχή. Το Κτήμα θα πρέπει επίσης να διαθέτει εγκαταστάσεις που να επιτρέπουν την επεξεργασία των σταφυλιών και του κρασιού, συμπεριλαμβανομένης και της εμφιάλωσης. Ο νόμος αυτός επιτρέπει στους κορυφαίους παραγωγούς να κυκλοφορούν στο εμπόριο τα Estate wines, αλλά την ίδια στιγμή να κυκλοφορούν κι άλλα κρασιά WO με το εμπορικό του όνομα.

Άλλοι όροι ετικετών

Όπως και πολλές άλλες οινοπαραγωγικές χώρες και περιοχές, έτσι και η Νότια Αφρική έχει πρόγραμμα εθελοντικής βιώσιμης γεωργίας, που εδώ ονομάζεται ολοκληρωμένη παραγωγή κρασιού: Integrated Production of Wine – IPW.

Αναμφίβολα, η πιο γνωστή περιοχή της Νότιας Αφρικής είναι το Stellenbosch, αφού εδώ βρίσκεται η καρδιά των πιο εκλεκτών κρασιών της χώρας. Απλώνεται από την ακτή στο Somerset West μέχρι τα βουνά που περιβάλλουν την πόλη Stellenbosch.



Ο Jan van Riebeeck, κυβερνήτης της Νότιας Αφρικής, καταφθάνει στο Table Bay τον Απρίλιο του 1652.

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Cabernet Sauvignon

Είναι η πιο πολυφυτεμένη μαύρη ποικιλία. Αναμειγνύεται με Merlot και Cabernet Franc για χαρμάνια τύπου Bordeaux. Από μόνο του μπορεί να δώσει κρασιά γεμάτου σώματος, με αρώματα δαμάσκηνου.

Syrah

Είναι επίσης ευρέως φυτεμένο. Σε καυτά κλίματα δίνει πλούσια, γεμάτου σώματος ερυθρά που έχουν συχνά υψηλό αλκοόλ και επιδεικνύουν αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων, ορισμένες φορές με γήινο αλλά και ζωικό χαρακτήρα. Καλλιεργείται επίσης σε ορισμένες πιο ψυχρές περιοχές, όπου δίνει κρασιά με λιγότερο γεμάτο σώμα και πιπεράτο χαρακτήρα.

Pinot Noir

Αγαπά λιγότερο το καυτό κλίμα της Νότιας Αφρικής και είναι φυτεμένο σε μικρή έκταση στις πιο ψυχρές παράκτιες περιοχές.

Pinotage

Πρόκειται για διασταύρωση Pinot Noir και Cinsault και είναι η μόνη άλλη μαύρη ποικιλία με σημαντικές φυτεύσεις. Δημιουργήθηκε στη Νότια Αφρική, αφού δεν καλλιεργείται σχεδόν πουθενά αλλού στον κόσμο. Αναμειγνύεται επίσης με διεθνείς ποικιλίες, δημιουργώντας ένα blend που είναι γνωστό ως Cape Blend. Από μόνο του μπορεί να δώσει ελαφριά, φρουτώδη κρασιά με αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, ενώ κρασιά από παλαιά, σε μορφή θάμνου κλήματα μπορεί να έχουν γεμάτο σώμα με πλούσια αρώματα φρούτων του δάσους και νότες μπαχαρικών. Όταν ζυμώνεται ή παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια, το Pinotage μπορεί να αποκτήσει έντονα αρώματα καφέ ή σοκολάτας. Τα κρασιά αυτά με το ιδιαίτερο στιλ τους είναι πολύ δημοφιλή σε ορισμένους καταναλωτές.

ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Chenin Blanc

Είναι η πλέον φυτεμένη ποικιλία. Δίνει ευκολόπιστα κρασιά με αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων, ωστόσο τα κρασιά από τη συγκεκριμένη ποικιλία μπορούν να εξελιχθούν και σε πιο συμπυκνωμένα, με περίπλοκα αρώματα και πιο γεμάτο σώμα. Η ζύμωση και η παλαίωση σε βαρέλι μπορούν να προσθέσουν επιπλέον σώμα και αρώματα δρυός σε ορισμένα από τα κρασιά.

Colombard

Παραμένει η δεύτερη πιο φυτεμένη λευκή ποικιλία. Σημαντική αναλογία της χρησιμοποιείται στην παραγωγή brandy.

Sauvignon Blanc

Καλλιεργείται επίσης ευρέως. Τα κρασιά παράγονται σε μια σειρά από διαφορετικά στιλ, αλλά η καλύτερη εκδοχή τους έρχεται από τις ψυχρές περιοχές, με καθαρά αρώματα εσπεριδοειδών. Σε θερμότερες περιοχές τα σταφύλια πρέπει να συλλέγονται νωρίς, για να διατηρούν αυτά τα αρώματα, όπως και τα υψηλά επίπεδα οξύτητας.

Chardonnay

Μπορεί να δώσει κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, ειδικά σε πιο ψυχρές περιοχές. Οι τεχνικές της Βουργουνδίας, όπως η ζύμωση σε βαρέλι και η ανάδευση οινολασπών, συμβάλλουν στον χαρακτήρα πολλών premium παραδειγμάτων.

Μοσχάτο Αλεξανδρείας

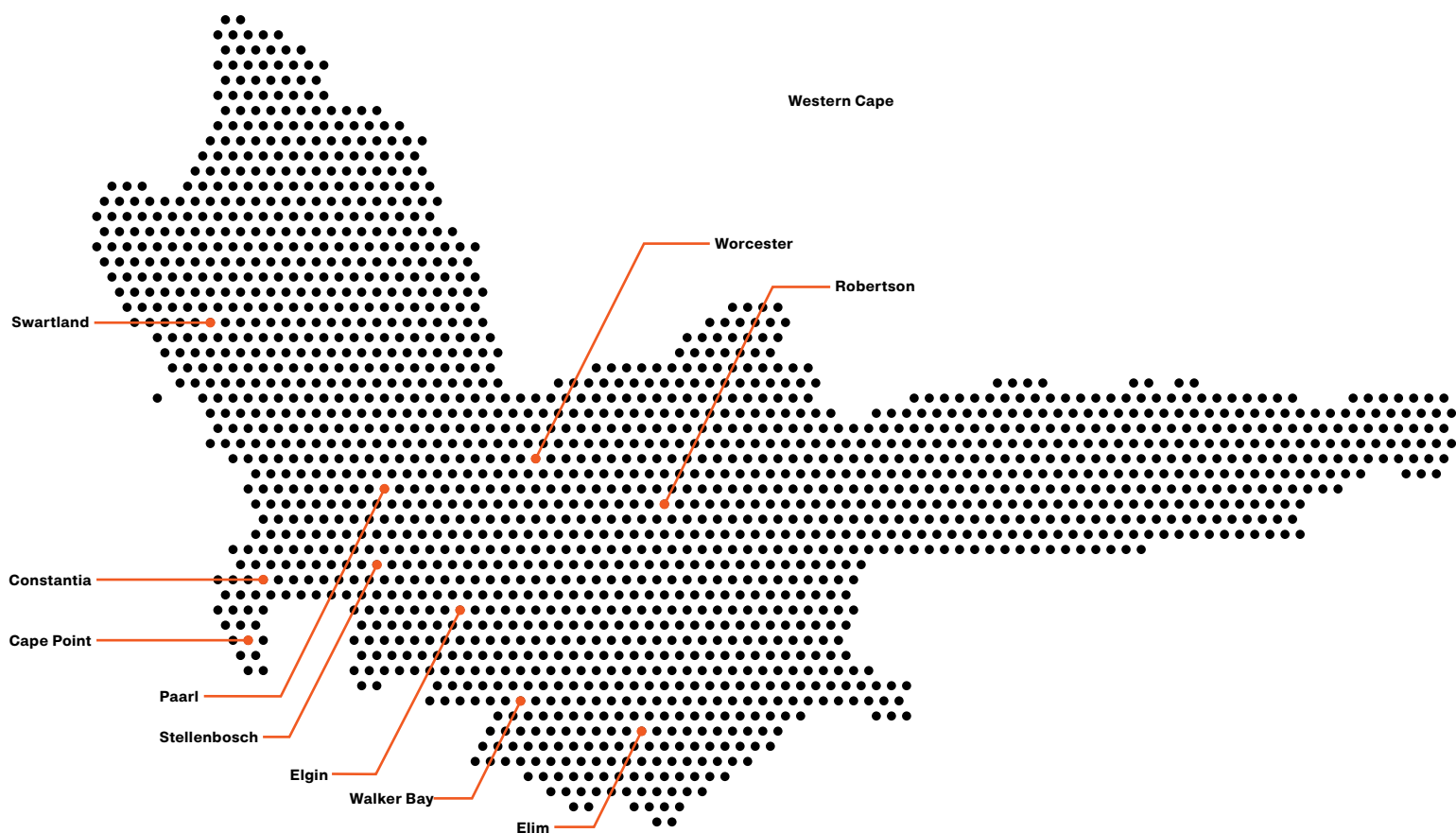
Εδώ ονομάζεται Hanepoot. Δεν καλλιεργείται τόσο ευρέως όσο άλλες ποικιλίες, αλλά χρησιμοποιείται στην παραγωγή επιδόρπιων κρασιών όψιμου τρύγου, όπου τα σταφύλια συχνά αφήνονται να σταφιδιάσουν στο αμπέλι. Η ευγενής σήψη (noble rot) μπορεί επίσης να συμβάλει στη δημιουργία αυτών των κρασιών.

Τέλος, οι φυτεύσεις του Viognier έχουν αυξηθεί σημαντικά κατά τη διάρκεια των τελευταίων δύο δεκαετιών. Συνήθως δίνει πλούσια αρωματικά κρασιά που έχουν ίχνη από καψαλισμένη δρυ.



Γεφυρώνουν τις αισθήσεις





ΠΕΡΙΟΧΕΣ

Western Cape

Πάνω από το 90% των κρασιών της Νότιας Αφρικής παράγονται στο Western Cape, το οποίο χωρίζεται στις παρακάτω περιοχές:

COASTAL REGION

Stellenbosch

Αναμφίβολα, η πιο γνωστή περιοχή της Νότιας Αφρικής είναι το Stellenbosch, αφού εδώ βρίσκεται η καρδιά των πιο εκλεκτών κρασιών της χώρας. Απλώνεται από την ακτή στο Somerset West μέχρι τα βουνά που περιβάλλουν την πόλη Stellenbosch. Το κλίμα είναι ιδανικό, με πολλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα και καλοκαίρια που σπάνια είναι πολύ ζεστά, χάρη στους δροσερούς ανέμους από το False Bay. Εκείνο ωστόσο που χαρίζει ιδιαιτερότητα στην περιοχή αυτή, που είναι μικρή σε έκταση, είναι τα διαφορετικά υψόμετρα, οι προσανατολισμοί και τα εδάφη της. Εδώ παράγονται κορυφαία ερυθρά από Cabernet Sauvignon και Merlot, αλλά και από Syrah. Στις πιο δροσερές περιοχές παράγονται υψηλής ποιότητας Chardonnay και Sauvignon Blanc.

Paarl

Είναι μια μεγάλη περιοχή που εκτείνεται βόρεια του Stellenbosch. Καθώς είναι λιγότερο εκτεθειμένη στις ψυχρές επιρροές της θάλασσας, οι θερμοκρασίες εδώ το καλοκαίρι είναι πιο υψηλές, αν και μετριάζονται κατά τη διάρκεια της νύχτας. Όπως και στο Stellenbosch, υπάρχουν και εδώ διαφορετικά υψόμετρα, προσανατολισμοί και εδάφη.

Constantia

Οι αμπελώνες συγκαταλέγονται στους παλαιότερους του Cape. Απλώνονται στις ανατολικές πλαγιές του βουνού Table. Ο Cape Doctor, ο φημισμένος νοτιοανατολικός άνεμος των ακτών της Νότιας Αφρικής, επηρεάζει άμεσα τους αμπελώνες αυτούς και η περιοχή φημίζεται ιδιαίτερα για τα Sauvignon Blanc της. Εδώ παράγεται και ένα από τα πιο διάσημα γλυκά κρασιά του κόσμου, το περίφημο Vin de Constance.

Cape Point

Απλώνεται νότια του Cape Town και, όπως και η Constantia, επηρεάζεται από τον ωκεανό. Η περιοχή είναι σχετικά καινούργια, η παραγωγή κρασιού εδώ ξεκίνησε το 2000 και οι βασικές ποικιλίες είναι το Sauvignon Blanc και το Semillon. Σε θερμότερες τοποθεσίες καλλιεργούνται επίσης Shiraz και Cabernet Sauvignon.

Swartland

Αν και θεωρείται πηγή φθηνών κρασιών, παράγει πλέον εξαιρετικά Syrah και Chenin Blanc από παλαιά κλήματα.

Durbanville

Περιλαμβάνει αμπελώνες σε πλαγιές βόρεια του Cape Town, οι οποίοι δέχονται την ψυχρή επίδραση της θαλάσσιας αύρας. Εδώ παράγονται επίσης μερικά από τα καλύτερα Sauvignon Blanc της Νότιας Αφρικής.

BREEDERIVER VALLEY

Worcester

Βρίσκεται στο δυτικό άκρο της κοιλάδας του ποταμού Breede. Το κλίμα είναι θερμό και ξηρό και η άρδευση από το ποτάμι είναι απαραίτητη. Με πλούσια αλλουβιακά εδάφη, η περιφέρεια αυτή παράγει περίπου το ένα τέταρτο της ετήσιας παραγωγής κρασιού της Νότιας Αφρικής, κυρίως από Chenin Blanc και Colombard.

Robertson

Βρίσκεται ανατολικά του Worcester. Έχει παρόμοιο αλλά λίγο ψυχρότερο κλίμα και τα λιγότερο γόνιμα ασβεστολιθικά της εδάφη δίνουν άριστα Syrah, Chardonnay αλλά και Sauvignon Blanc.

CAPE SOUTH COAST

Walker Bay

Εδώ καλλιεργούνται μερικά από τα καλύτερα Chardonnay και Pinot Noir της Νότιας Αφρικής.

Elgin

Μεγάλα υψόμετρα και χαμηλές θερμοκρασίες δίνουν έντονα και φρέσκα Sauvignon Blanc, καθώς επίσης και Pinot Noir και Syrah.

Elim

Φημίζεται για τα ιδιαίτερα Sauvignon Blanc της.

ELYSIAN

Grand Rose



WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR

A glimpse of paradise

GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —





1

Το Pinotage είναι μια διασταύρωση Pinot Noir και Cinsault. Δημιουργήθηκε το 1925 από τον Abraham Perold, τον πρώτο καθηγητή αμπελουργίας του Stellenbosch.

2

Παρά τη μεγάλη ιστορία – περισσότερα από 300 χρόνια – στην παραγωγή κρασιού, ελάχιστοι είχαν την ευκαιρία στην Ευρώπη να δοκιμάσουν τα κρασιά της Νότιας Αφρικής, εξαιτίας των εμπορικών περιορισμών του καθεστώτος του Απαρτχάιντ. Η αλλαγή του καθεστώτος τη δεκαετία του '90 άνοιξε στα κρασιά της Νότιας Αφρικής τον δρόμο προς τις ξένες αγορές.

3

Η καλλιεργητική περίοδος της ΝΑ ξεκινά τον Σεπτέμβριο και ο τρύγος τον Φεβρουάριο, τον Μάρτιο και τον Απρίλιο.

4

Είναι η 8η μεγαλύτερη οινοπαραγωγική περιοχή στον κόσμο.

5

Στο περίφημο Stellenbosch, τα βουνά από γρανίτη είναι περίπου 600 εκατ. ετών, δηλαδή τρεις φορές πιο παλιά από το έδαφος στη Νάπα.

6

Το νοτιοαφρικανικό κρασί έχει ιστορία που χρονολογείται από το 1659, με το πρώτο μπουκάλι να παράγεται στο Cape Town από τον ιδρυτή – κυβερνήτη της πόλης, Jan Van Riebeeck.

7

Οι οινοπαραγωγικές περιοχές χωρίζονται σε Regions, Districts και Wards.

Facts



Freixenet
CAVA

CELEBRATE LA VIDA!



Τρύγος

Αν ζητήσει κανείς από ένα παιδί να κάνει μια ζωγραφιά για τον τρύγο, αυτό που μάλλον θα αποτυπώσει στο χαρτί του θα είναι άνθρωποι με γυμνά πόδια να πατούν σταφύλια, γυναίκες και άνδρες με γεμάτα πανέρια ανάμεσα σε αμπελώνες και πλατιά χαμόγελα. Είναι μάλλον η εικόνα που έχουμε όλοι λίγο πολύ στο μυαλό μας, μια γιορτή χαράς στην Ελλάδα, άρρηκτα συνδεδεμένη με την κουλτούρα μας.

Αν αφήσουμε όμως το φολκλόρ για λίγο κατά μέρος, τρύγος για τους ανθρώπους που ασχολούνται με το κρασί σημαίνει σκληρή δουλειά, αγωνία, συνεχής παρακολούθηση του δελτίου καιρού, αποφάσεις που πρέπει σε πολλές περιπτώσεις να ληφθούν άμεσα. Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου έχει πολλά να θυμηθεί από τους τρύγους στο Κτήμα της Επανομής, που φέτος γιορτάζει τα 40ά του γενέθλια. Πολλές οι αναμνήσεις, που αποκτούν ιδιαίτερη αξία όταν αποτυπώνονται από τον ίδιο τον δημιουργό ενός από τα σπουδαιότερα Κτήματα της Ελλάδας.

Καθώς η κλιματική αλλαγή όχι απλώς χτυπά την πόρτα μας, αλλά μοιάζει και να έχει εισβάλει δυναμικά στη ζωή μας με όλο και πιο ακραία φαινόμενα –όπως οι έντονες βροχοπτώσεις που έκαναν πολλούς παραγωγούς φέτος στην Ελλάδα να καρδιοχτυπήσουν–, η εποχή του τρύγου αποτελεί μια ολοένα και μεγαλύτερη πρόκληση για τους ανθρώπους του κρασιού. Και βεβαίως, όχι μόνο στην Ελλάδα. Η φετινή παρατεταμένη ξηρασία στην Ευρώπη έχει δημιουργήσει τεράστια προβλήματα σε πολλούς αμπελώνες, ενώ το γεγονός ότι πια αναφερόμαστε σε για αμπελοκαλλιέργεια και τρύγο σε περιοχές ακόμη και στη Μ. Βρετανία μιλάει από μόνο του για το πόσο έχουν αλλάξει οι συνθήκες της αμπελοκαλλιέργειας γενικότερα.

Στην άλλη άκρη της Γης, τη μακρινή Νέα Ζηλανδία, μπορεί ο τρύγος να αντιμετωπίζεται με λιγότερο συναίσθημα, δεν παύει ωστόσο να αποτελεί μια πρόκληση για όσους είχαν την τύχη να τον ζήσουν από κοντά. Ιστορίες τρύγου, λοιπόν, από τρεις διαφορετικούς ανθρώπους που μοιράζονται μαζί μας τις εμπειρίες τους.

X-TREME ΤΡΥΓΟΣ

Τις εμπειρίες τους από «ασυνήθιστους» τρύγους μοιράζονται μαζί μας δύο καταξιωμένοι οινολόγοι.



ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ

Μαριάνθη Μπασαλέκου *

Έκανα πρώτη φορά τα χαρτιά μου για Νέα Ζηλανδία μέσω του winejobsonline.com, τον Ιανουάριο του 2012. Η συνολική εμπειρία μου τότε ήταν τέσσερις τρύγοι, αλλά είχα αποκομίσει ελάχιστα από τον χώρο της παραγωγής. Από τα οινοποιεία που μου απάντησαν θετικά, επέλεξα εκείνο με τη μεγαλύτερη δυναμικότητα, ώστε να μπορέσω να έρθω σε επαφή με όλη τη διαθέσιμη έως τότε οινική τεχνολογία: ένα οινοποιείο στο Marlborough, με δυνατότητα επεξεργασίας 30.000 τόνων σταφυλιών, με δεξαμενές από 5 έως 250 τόνους, το οποίο διέθετε από απλές φυγοκεντρικές αντλίες έως συστήματα πνευματικής βύθισης καπέλου και δική του παροχή ξηρού πάγου.

Το πρώτο που θυμάμαι από τις εγκαταστάσεις είναι ότι ήταν τεράστιες και χωρισμένες σε δύο κομμάτια, ένα για τη λευκή οινοποίηση και ένα μικρότερο για την ερυθρή. Η οργάνωση ήταν σημαντική, δήλωνες την προσέλευση και την αποχώρησή σου σκανάροντας το δακτυλικό σου αποτύπωμα και υποχρεωτικά φορούσες γιλέκο high-vis και μπότες εργασίας με μέταλλο. Ιδιαίτερη προσοχή δινόταν στην ασφάλεια κατά το άδειασμα δεξαμενών που ζύμωναν – έπρεπε να έχεις πάνω σου έναν φορητό ανιχνευτή διοξειδίου και να φοράς ένα γιλέκο δεμένο με σκοινιά σε περίπτωση που χρειαζόταν να σε τραβήξουν έξω από τη δεξαμενή, αν κάτι δεν πήγαινε καλά.

Μπορούσες να επιλέξεις το πόστο που θα δούλευες, υπήρχαν ομάδες βασισμένες σε όλα τα στάδια οινοποίησης και, αν είχες το κατάλληλο υπόβαθρο, έμπαινες και στην ομάδα του χημείου. Το μόνο πόστο στο οποίο έπαιζε ρόλο η σωματοδομή (και όχι το φύλο) ήταν στο άδειασμα τελάρων στην ταινία διαλογής: έπρεπε να σηκώνεις εύκολα 30 κιλά βάρος. Την περίοδο του τρύγου υπήρχε δουλειά όλο το 24ωρο κι έτσι οι ομάδες χωρίζονταν σε δωδεκάωρες βάρδιες, πρωινή και βραδινή.

Όταν ξεκινούσε ο τρύγος, το οινοποιείο μύριζε, αντί για σταφύλι, σπαράγγι και πράσινη πιπεριά: το Sauvignon Blanc είναι η σημαντικότερη ποικιλία της Νέας Ζηλανδίας και έχει συγκεκριμένο προφίλ. Την πρώτη χρονιά επέλεξα πρωινή βάρδια και την ομάδα της επίπλευσης. Εκεί έμαθα πώς να δουλεύω μέσα σε ένα οινοποιείο, πώς λειτουργεί κάθε αντλία, πώς συνδέεις σωστά λάστιχα, βάνες και ταφ (τα λεγόμενα T-pieces) και πώς χειρίζεσαι μια δεξαμενή που ζυμώνει ώστε να μη σου ξεχειλίζει λόγω αφρισμού. Τη δεύτερη χρονιά δούλεψα νυχτερινή στην ομάδα ερυθρής οινοποίησης, οπότε και μπόρεσα να χρησιμοποιήσω αυτά που έμαθα ώστε να κάνω κρασί (γιατί η λευκή οινοποίηση γενικά στη Νέα Ζηλανδία και ειδικά στους όγκους που δουλεύαμε, βασιζόταν σε μια αρκετά τεχνολογική προσέγγιση). Κάναμε Pinot Noir σε ανοιχτές δεξαμενές, οινοποιήσαμε βιοδυναμικά σταφύλια, είδα τις δυνατότητες του συστήματος Γανυμήδη και του Pulsair® και, λόγω του ότι δούλευα νύχτα, απέφυγα την πρωινή ζέστη και κυρίως τη UV ακτινοβολία, ένα μεγάλο πρόβλημα στη χώρα.

Αυτό που τελικά έμαθα από τους δύο αυτούς τρύγους είναι ο τρόπος να δουλεύω στην παραγωγή – είναι κοινός σε όλους όσοι έχουμε δουλέψει σε χώρες του Νέου Κόσμου. Κι αυτό που κέρδισα είναι η ευκαιρία να ταξιδέψω στην «Aotearoa» των Μαορί, να δω από κοντά τους παγετώνες, τα φιόρδ, το χωριό των Χόμπιτ, τις Glowworm Caves του Te Anau, τα περάσματα με τις φάλαινες και τους πιγκουίνους και στον νυχτερινό της ουρανό τον Σταυρό του Νότου.

* Οινολόγος και διδάσκουσα στο τμήμα επιστημών οίνου, αμπέλου και ποτών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

«Όταν ξεκινούσε ο τρύγος, το οινοποιείο μύριζε, αντί για σταφύλι, σπαράγγι και πράσινη πιπεριά: το Sauvignon Blanc είναι η σημαντικότερη ποικιλία της Νέας Ζηλανδίας και έχει συγκεκριμένο προφίλ».

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ ΚΑΙ ΠΕΙΡΑΣΜΟΣ

Μέσα από ένα μαγευτικό ταξίδι γεύσεων
και καλοκαιρινών προκλήσεων.

Ο όγκος 750ml/27.5

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

Γιάννης Παπαδημητρακόπουλος *

Μετρώντας 11 τρύγους σε διάφορα μέρη του κόσμου και μπαίνοντας στον δωδέκατο φέτος, είχα διάφορες εμπειρίες που μου έκαναν εντύπωση. Το 2016 είχα την ευκαιρία να βρεθώ στην Αγγλία και συγκεκριμένα στην επαρχία της Οξφόρδης. Ξεκίνησα από την αρχή της χρονιάς, όπου τους βοήθησα με το κλάδεμα, και συνέχισα μέχρι και τον Νοέμβριο που τελείωσε ο τρύγος. Το κτήμα βρισκόταν 8 χιλιόμετρα από το κοντινότερο χωριό που είχε μίνι μάρκετ και την περίοδο εκείνη δεν είχα ούτε ποδήλατο, συνεπώς το εγχείρημα δεν ήταν εύκολο, αλλά ο προορισμός μου είχε φανεί πολύ εξωτικός οινικά για να τον απορρίψω.

Το Ηνωμένο Βασίλειο δεν είναι η πρώτη αμπελοοινική περιοχή που έρχεται στον νου του οινόφιλου και ζήτημα είναι να έχει 50 χρόνια που φυτεύτηκαν αμπέλια. Παρ' όλα αυτά, με εντυπωσίασε ζώντας όλο τον χειμώνα εκεί το ότι ο καιρός δεν ήταν τόσο κρύος και εχθρικός για την αμπελουργία όσο περίμενα (με εξαίρεση κάποιες νύχτες που τρέχαμε να ανάψουμε φωτιές στο αμπέλι, για να γλιτώσουμε από τον παγετό). Η υπερθέρμανση του πλανήτη έχει ίσως δώσει επάξια τον τίτλο της επόμενης Καμπανίας στην Αγγλία. Πέρα από τα κομψά αφρώδη από Chardonnay που φτιάξαμε, η κοιλάδα του Τάμεση φαίνεται να δίνει και ήρεμα κρασιά υψηλής ποιότητας. Εντύπωση μου έκαναν το βαθύ χρώμα και η τανική δομή του γερμανικού υβριδίου Dornfelder, που σε καμιά περίπτωση δεν θύμιζε κρασιά ψυχρού κλίματος. Αντίστοιχα και η αρωματική ποικιλία Bacchus, που ο ανθικός της χαρακτήρας είναι πιο αξιοζήλευτος ακόμα και από τις αρωματικές ποικιλίες της Αλσατίας και του Λίγηρα. Κάτι τελευταίο είναι πως, ενώ κάποιος θα περίμενε πως μια καινούργια στην οινοποίηση χώρα όπως η Αγγλία θα είχε κλίση σε τεχνικές αμπελουργίας και οινολογίας του Νέου Κόσμου, ισχύει το αντίθετο, πιθανόν λόγω της κοντινής γεωγραφικής απόστασης με τη Γαλλία.

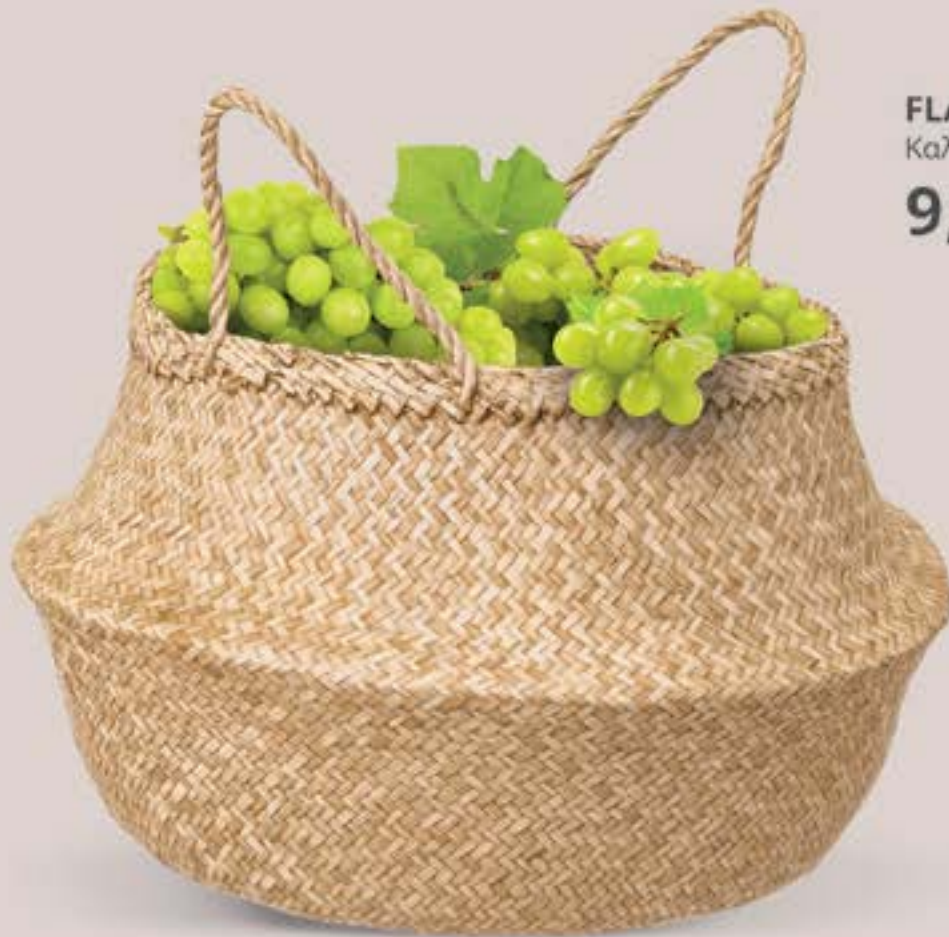
αμπελοοινική περιοχή που έρχεται στον νου του οινόφιλου και ζήτημα είναι να έχει 50 χρόνια που φυτεύτηκαν αμπέλια. Παρ' όλα αυτά, με εντυπωσίασε ζώντας όλο τον χειμώνα εκεί το ότι ο καιρός δεν ήταν τόσο κρύος και εχθρικός για την αμπελουργία όσο περίμενα».

Πιο πρόσφατα, το 2019, στη Sonoma της Καλιφόρνια, μία χρονιά πριν από τον Covid, είδα με τα μάτια μου τι προκαλεί το ελάττωμα του «smoke taint» στα κρασιά. Οι πυρκαγιές του 2019 στην Καλιφόρνια ήταν τρομακτικές, έκαψαν περισσότερα από ένα εκατομμύριο στρέμματα γης και μας ανάγκασαν να εκκενώσουμε την πόλη όπου μέναμε, τη Santa Rosa. Ολόκληρα οινοποιεία και περιουσίες κάηκαν και η ατμόσφαιρα ήταν αποπνικτική όπου και να πηγαίναμε σε ολόκληρη την πολιτεία.

Παρ' όλα αυτά, όσον αφορά τα οινολογικά, εφάρμοσα ενδιαφέρουσες τεχνικές στο Pinot Noir που δεν είχα δοκιμάσει στην παραδοσιακή Βουργουνδία. Κάποια παραδείγματα ήταν η ανελέητη υπεροξείδωση για ώρες σε μούστο από Pinot Noir με καθαρό οξυγόνο, για να δώσει blanc de noir, καθώς επίσης και το παιχνίδι του ποσοστού των τσάμπουρων στη σταφυλομάζα του Pinot, για να ενισχύσουμε την τανική δομή της ποικιλίας. Αν και το κλίμα της Sonoma είναι ψυχρότερο συγκριτικά με της γειτονικής Napa, φαίνεται ότι οι τανίνες των τσάμπουρων ήταν εξαιρετικές για πολλές συνεχόμενες χρονιές. Επιπλέον, ήταν εντελώς διαφορετική η προσέγγιση του αμπελώνα, καθώς οι οινολόγοι επικεντρώνονται πολύ στους διαφορετικούς κλώνους και στην ελεγχόμενη άρδευση, σε αντίθεση με τους Γάλλους, που μιλάνε κυρίως για παλιά κλήματα, παράδοση και γεωλογία του κάθε αμπελοτεμαχίου.

* Οινολόγος και Αμπελουργός MSc

Καλό τρύγο!



FLADIS
Καλάθι
9,99€

Ζούμε μαζί





Τρύγος 1999, η μητέρα του Βαγγέλη Γεροβασιλείου προσφέρει σπιτικό φαγητό σε όλους.



Η Μαριάνθη Γεροβασιλείου φωτογραφίζεται με την Μαλαγουζιά



Τρύγος 1995, διάλειμμα για φαγητό.

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΔΕΚΑΕΤΙΕΣ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Ιστορίες τρύγων από τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου



2000, όλη η οικογένεια Γεροβασιλείου συμμετέχει στον τρύγο.



1992, όταν ο τρύγος κρατούσε μόλις δύο σαββατοκύριακα.

1982—1992

Τη δεκαετία του 1980 και ενώ εργαζόμουν παράλληλα ως οινολόγος στο Κτήμα Πόρτο Καρράς, το όνειρό μου να δημιουργήσω το δικό μου οινοποιείο στο χωριό μας, την Επανομή, άρχισε να παίρνει σάρκα και οστά. Φυτεύουμε με τη μητέρα μου τα πρώτα αμπέλια με Μαλαγουζιά και Ασύρτικο και αποκλειστικά οι δυο μας τα καλλιεργούμε για αρκετά χρόνια. Το 1986 τρυγάμε για πρώτη φορά με τη βοήθεια φίλων και συγγενών, δικών μου και της γυναίκας μου. Ο τρύγος τα πρώτα χρόνια διαρκούσε δύο Σαββατοκύριακα, καθώς τα στρέμματα ήταν περιορισμένα και τις καθημερινές εργαζόμουν στο Πόρτο Καρράς. Ο μοναδικός εξοπλισμός που διέθετα ήταν ένα εκραγιστήριο και ένα μικρό πιεστήριο πέντε τόνων. Τα περιορισμένα μέσα και οι δυσκολίες εκείνης της εποχής με έκαναν δημιουργικό και ευπροσάρμοστο σε κάθε αναποδιά. Ο τρύγος ήταν μια σύντομη αλλά έντονη διαδικασία, με πολλές ιστορίες, γέλια και φυσικά το καθημερινό φαγητό της μητέρας μου, Μαριάνθης, η οποία, εκτός από δεινή εργάτρια, ήταν και μια εξαιρετική μαγείρισσα.

1992—2002

Τα στρέμματα του αμπελώνα σταδιακά αυξάνονται, καθώς επενδύω ό,τι βγάζω από το κρασί πίσω στο αμπέλι. Ξέρω πως αυτός είναι ο μόνος τρόπος να πετύχω την ποιότητα που επιθυμώ. Πλέον στον τρύγο οι συγγενείς και οι φίλοι δεν αρκούν, οπότε η ομάδα μεγαλώνει με εποχικούς εργάτες που μαθαίνουν δίπλα μας τη δουλειά. Η μητέρα μου συνεχίζει να προσφέρει σπιτικό φαγητό σε όλους μας κάθε μεσημέρι στο διάλειμμα, δίνοντας μια ευχάριστη, οικογενειακή νότα στον δύσκολο τρυγητό. Το οινοποιείο εξοπλίζεται καλύτερα. Μεγάλη καινοτομία αποτελούν οι δεξαμενές κρυσταλλικής που προκύπτουν μέσα από τη γνωριμία μου με τον Γάλλο καθηγητή Dubourdieu. Χάρη σε αυτές το προφίλ των κρασιών μας αλλάζει, με τα τυπικά αρώματα της κάθε ποικιλίας –και κυρίως της Μαλαγουζιάς– να αναδεικνύονται εμφανώς.

2002—2012

Ο αμπελώνας εκσυγχρονίζεται και μεγαλώνει μαζί με το οινοποιείο και την ομάδα μας. Ο τρύγος πλέον χαρακτηρίζεται από επαγγελματισμό, αλλά με ένα οικείο αίσθημα παρόν σε κάθε φάση του. Προχωράμε στην κλωνική επιλογή της Μαλαγουζιάς και σε μια κατεύθυνση αμπελουργίας και οινοποίησης ακριβείας. Η εμπειρία και η τεχνολογία μάς λύνουν τα χέρια στον τρύγο. Χωρίς αυτό να σημαίνει πως το άγχος και το βάρος για ένα άρτιο ποιοτικό αποτέλεσμα καταλαγιάζουν.



«Ένα τσαμπί σταφύλι» του Κώστα Τσόκλη
στον κήπο του Κτήματος.

Τρύγος 2022



Το «Φεγγάρι» του
Κώστα Βαρώτσου.



«Το μόνο σίγουρο είναι ότι σε κάθε τρύγο, είτε ως νέος οινολόγος στα πρώτα βήματά μου είτε ως πιο έμπειρος τώρα, τα συναισθήματα της αγωνίας και της προσμονής για το αποτέλεσμα παραμένουν ίδια».

2012—2022

Ο αμπελώνας του Κτήματος έχει φτάσει στρεμματικά στο μέγεθος που οραματιζόμουν και βελτιώνεται συνεχώς ποιοτικά. Σε αυτό βοηθά τόσο η εμπειρία που έχουμε αποκτήσει με την κάθε ποικιλία στο συγκεκριμένο μικροκλίμα, όσο και διάφορες μελέτες που διεξάγονται με πανεπιστημιακά ιδρύματα και ομάδες. Σταδιακά, με την ομάδα των γεωπόνων μας έχουμε προχωρήσει σε αναμπέλωση και αναδιάρθρωση μέρους του αμπελώνα, διορθώνοντας τυχόν αστοχίες του παρελθόντος και επιβεβαιώνοντας τον κανόνα, ότι η δημιουργία μεγάλων κρασιών είναι υπόθεση πολλών γενεών, καθώς χρειάζεται χρόνο.

Το οινοποιείο είναι πλήρως εξοπλισμένο με πρωτοποριακά μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας και οι κτιριακές μας εγκαταστάσεις καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες μας. Παράλληλα, η ενέργεια που καταναλώνεται τόσο κατά τον τρύγο όσο και για τις υπόλοιπες εργασίες του χρόνου προέρχεται αποκλειστικά από φωτοβολταϊκά πάνελ που εγκαταστήσαμε κοντά στο οινοποιείο.

Θα μπορούσα να πω ότι τα τελευταία χρόνια έχω αρχίσει να ευχαριστημαι πιο πολύ τη διαδικασία του τρύγου. Ο γιος μου Αργύρης έχει αναλάβει μεγάλο κομμάτι της παραγωγής. Η ομάδα μας είναι εκπαιδευμένη και έμπειρη και είμαι χαρούμενος που κάθε χρόνο, νέα παιδιά που κάνουν κοντά μας την πρακτική τους μαθαίνουν από πρώτο χέρι το επάγγελμα.

Τα κοινά

Έχοντας ζήσει περισσότερους από 45 τρύγους, ξέρω πολύ καλά πως κάθε χρονιά είναι ξεχωριστή και έχει να αφηγηθεί πολλές ιστορίες και απρόοπτα. Άλλοτε με 10 άτομα και πλέον περίπου με 100. Και από το 1982 μέχρι και σήμερα, κάθε χρόνο, κάθε τρύγος κλείνει με μια γιορτή, τον Κριτσμά, ένα τοπικό έθιμο αφιερωμένο στους τρυγητές και στην ολοκλήρωση της συγκομιδής.

Το μόνο σίγουρο είναι ότι σε κάθε τρύγο, είτε ως νέος οινολόγος στα πρώτα βήματά μου είτε ως πιο έμπειρος τώρα, τα συναισθήματα της αγωνίας και της προσμονής για το αποτέλεσμα παραμένουν ίδια. Μέχρι και σήμερα, κάθε μέρα γυρίζω για ώρες μέσα στον αμπελώνα, γιατί θέλω να γνωρίζω ανά πάσα στιγμή τα στάδια ωρίμανσης, τους κινδύνους και την πορεία της κάθε ποικιλίας και ιδιαίτερα της «ευαίσθητης» Μαλαγουζιάς. Το πάθος μου για το αμπέλι και το κρασί, αντί να καταλαγιάζει, μεγαλώνει μαζί με τη λαχτάρα μου για κάθε τρύγο! ●



Μεσογειακό τοπίο, παρέα με ξεχωριστές γεύσεις.

Κάθε ξεχωριστό ελληνικό κρασί, λευκό ή ροζέ, ήσυχο ή αφρώδες, βρίσκει τους ιδανικούς του συντρόφους πλάι σε εξαιρετικά ελληνικά τυριά και ιδιαίτερα μεσογειακά αλλαντικά.

1. Αφρώδης ημίξηρος ροζέ οίνος, ΠΟΠ Αμύνταιον 750ml



ΠΟΠ Αμύνταιο, οινοποιημένο από 100% Ξινόμαυρο, με εκφραστική μύτη, ελαφρύ σώμα, ήπια γλυκό φινίρισμα και άρωμα σμέουρου, μπισκότου και λεμονιού.

0,75 L

5,99€

1L = 7,99€

2. Λαγόρθη-Riesling ΠΓΕ Αχαΐα Λευκός Ξηρός οίνος, 750ml



Ένα κρασί από την ορεινή Αιγιάλεια, με χρώμα λαμπερό, με φινετσάτα αρώματα, που θυμίζουν ώριμα λευκόσαρκα φρούτα και γεύση δροσερή με καλή διάρκεια.

0,75 L

3,85€

1L = 5,10€

3. Αγιοργίτικος ροζέ οίνος ΠΓΕ Ροζέ ημίγλυκος οίνος, 750ml



Το Αγιοργίτικο ροζέ είναι ένα ανάλαφρο κρασί που συνοδεύεται με τυριά όπως η μοσαρέλα και δίνει γευστική ζωντάνια σε κάθε τραπέζι.

0,75 L

3,29€

1L = 4,39€

4. Σαντορίνη ΠΟΠ Ασύρτικο Λευκός Ξηρός οίνος, 750ml



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

0,75 L

9,99€

1L = 13,32€





ΘΕΟΔΩΡΑ ΚΑΙ ANTONIO

Είναι σπάνιο να συναντάς ανθρώπους που αγαπούν τόσο πολύ αυτό που κάνουν. Όταν μάλιστα η αγάπη συνοδεύεται από αυτά τα όμορφα, καθαρά, νεανικά πρόσωπα –τα οποία αποτυπώνει με τον καλύτερο τρόπο η φωτογραφία του Γιώργου Καπλανίδη–, τότε τα πράγματα γίνονται ακόμα καλύτερα. Ένα ζευγάρι που μοιράζεται το πάθος για το κρασί και μεθοδικά σχεδιάζει το μέλλον του με τον πιο αισιόδοξο τρόπο εκεί στις πλαγιές της Αιγιάλειας, που τα έχουν όλα: υψόμετρο, βράχια, πεζούλες-μπαλκόνια που βλέπουν στον Κορινθιακό Κόλπο, διαμορφώνοντας τον ιδανικό τόπο της ορεινής «ηρωικής αμπελουργίας»* σε μία από τις πιο ενδιαφέρουσες αμπελουργικές ζώνες.

Η Θεοδώρα Ρούβαλη και ο Antonio Ruiz Pañego γνωρίστηκαν όταν σπούδαζαν Οινολογία στη Βαλένθια. Στη συνέχεια ήρθαν στην Ελλάδα και μετά... κατευθείαν Χιλή, Γαλλία και Νέα Ζηλανδία. Αρχικά δεν δούλεψαν στο ίδιο οινοποιείο. Στον επόμενο σταθμό όμως, που ήταν η Νέα Ζηλανδία, το σύμπαν συνωμότησε...

«Εκεί, μας πήρε εντελώς τυχαία το ίδιο οινοποιείο, χωρίς να ξέρει ότι γνωριζόμασταν», λέει η Θεοδώρα. «Ξαφνικά λοιπόν η Βίλα Μαρία στέλνει ένα mail ότι κάποιος δεν θα έρθει και λένε στον Antonio να έρθει. Οπότε προκύπτει να μας παίρνει η Βίλα Μαρία –στο ίδιο οινοποιείο, γιατί έχει τέσσερα στη Νέα Ζηλανδία– και να μας βάζουν και στην ίδια βάρδια, τη βραδινή. Κάναμε ότι δεν γνωριζόμασταν στην αρχή, μέχρι που αναγκαστήκαμε, νοικιάσαμε το ίδιο σπίτι, οπότε μετά ήταν φως φανάρι. Στην αρχή προσπαθούσαμε να μην μπερδευόμαστε ο ένας στα πόδια του άλλου, αλλά τελικά μετά μάθαμε να δουλεύουμε μαζί, οπότε πλέον είναι εύκολο».

«Πιστεύω ότι το πιο δύσκολο κομμάτι είναι να μην κουβαλάμε μαζί μας τη δουλειά. Είμαστε πολύ καλή ομάδα. Τα κουβεντιάζουμε όλα, τα κάνουμε μαζί, αλλά καθένας έχει τον χώρο του. Αυτό που προσπαθούμε είναι να μη σκεφτόμαστε συνέχεια τη δουλειά», μας εξομολογείται ο Antonio σε πολύ καλά ελληνικά. Το ζευγάρι δείχνει να έχει βρει τη χρυσή τομή. Η Θεοδώρα έχει φέρει νέα πνοή στον αμπελώνα της οικογένειάς της και επικεντρώνεται στα αμπέλια και στους αμπελουργούς, φροντίζοντας το χαρισματικό terroir αυτής της ιδιαίτερης αμπελουργικής ζώνης, ενώ ο Antonio είναι υπεύθυνος για τις οινοποιήσεις και τη φροντίδα των κρασιών, μέσα από όσο το δυνατόν ηπιότερες παρεμβάσεις. Στην περίοδο του τρύγου όμως αυτό δεν αρκεί, κάνουν τα πάντα. Στις εκθέσεις προσπαθούν να πηγαίνουν μαζί, αλλά τελευταία, και με τον ερχομό της 18μηνης κόρης τους, άλλαξαν τα πράγματα. Αμερική, Καναδάς, Κορέα, Ιαπωνία φέτος για τη Θεοδώρα, και ακολουθεί σε λίγο καιρό ο Παναμάς για τον Antonio. Μη μου πείτε ότι είναι εύκολη η δουλειά των οινοπαραγωγών...

Η κουβέντα μας έγινε στο Κτήμα Φραγκοσυκιά, γεμάτο από τα υπέροχα φρούτα. Μια τοποθεσία με μαγική θέα και δύο πέτρινα σπίτια, ένα μεγαλύτερο του Άγγελου Ρούβαλη και ένα μικρότερο του ζευγαριού, που σε κάνουν να θέλεις να μείνεις εκεί για πάντα. Ένα ησυχαστήριο στο οποίο καταφεύγει η οικογένεια αρκετά συχνά για να χαλαρώσει. Το μεγάλο τραπέζι, ωστόσο, κάτω από μια μουριά μαρτυρά πολλά επιτυχημένα τσιμπούσια, που σίγουρα συνοδεύονταν με τα ανάλογα κρασιά και ωραίες ιστορίες.

Εξάλλου η ζωή της Θεοδώρας ήταν γεμάτη από τέτοιες ιστορίες, αφού ο πατέρας της, Άγγελος Ρούβαλης, είναι από τους πρωτοπόρους του ελληνικού κρασιού, διότι κατάφερε να συντονίσει όλη την αμπελουργική ανάπτυξη της Αιγιάλειας συμμετέχοντας ενεργά στην αναγέννηση του ποιοτικού ελληνικού κρασιού. Το 1991 κυκλοφόρησε το «Ασπρολίθι», προκαλώντας το ενδιαφέρον γευσιγνωστών διεθνούς φήμης και με σημαντικές διακρίσεις διαχρονικά, ενώ κατοχυρώνεται ως η καλύτερη έκφραση του ορεινού Ροδίτη. «Ίσως η επιτομή του ελληνικού κρασιού», σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη Master of Wine.

**Η Θεοδώρα είχε σχέση και με το παραπάνω με το κρασί.
Εσύ Antonio, πώς αποφάσισες να ασχοληθείς;**

Στην Ισπανία έχουν μεγάλη οινική κουλτούρα, εγώ ωστόσο δεν είχα κάποια σχέση. Άρχισα να σπουδάζω Χημεία και δεν μου άρεσε, γι' αυτό άλλαξα με τη Γεωπονική. Εκεί γνώρισα τα αμπέλια, που μου άρεσαν πολύ, αλλά οινολόγος δεν σκεφτόμουν να γίνω. Εκεί γνωριστήκαμε, όμως, και άλλαξαν όλα. Θέλαμε να ταξιδεύουμε και η δουλειά αυτή μας άνοιγε τον δρόμο. Χιλή, Νέα Ζηλανδία, Γαλλία... Αλλά τώρα μου αρέσει πολύ που είμαστε εδώ μαζί.



* Ο ΟΡΟΣ «ΗΡΩΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ» (VITICULTURE HÉROIQUE) ΕΧΕΙ ΥΙΟΘΕΤΗΘΕΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΓΙΑ ΝΑ ΔΗΛΩΣΕΙ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΝΑ ΑΝΤΕΠΕΞΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΔΥΣΚΟΛΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΑΠΑΙΤΩΝΤΑΣ ΥΨΗΛΟ ΚΟΣΤΟΣ, ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΟ ΜΟΧΘΟ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ.

«Όλα ξεκίνησαν όταν βάλαμε τέσσερις αμφορείς. Η Τσιγκέλω ταξίδεψε στον εισαγωγέα μας στην Αγγλία, πήρε 92 βαθμούς στο Decanter και άρχισε να ακούγεται. Έπειτα αγοράσαμε και άλλους αμφορείς και η πορεία της είναι ανοδική ειδικά στο εξωτερικό, αφού πρόκειται για μια ποικιλία που ο ξένος γευσισιγνώστης την αντιλαμβάνεται ως διαφορετική».

**Τι ήταν αυτό που σας έκανε να έρθετε στην Ελλάδα;
Γιατί, π.χ., δεν μέινετε στη Χιλή;**

ΘΕΟΔΩΡΑ ΡΟΥΒΑΛΗ

Ειδικά αν δεν υπήρχε το οινοποιείο εδώ, εγώ θα έμενα στη Χιλή. Και στη Γαλλία όμως είχαμε μια καθημερινότητα, εγώ όμως πάντα είχα στον νου μου ότι θα γυρίσω. Ο Άγγελος ποτέ δεν με πίεσε να κάνω κάτι σε σχέση με το κρασί, το αντίθετο. Στο οινοποιείο ποτέ δεν μας έπαιρνε μαζί του ως παιδιά, ότι ερέθισμα είχα ήταν από δω, από τη Φραγκοσυκιά, το κτήμα του παππού. Δεν ήταν το ότι περνούσαμε ώρες εκεί, όπως η δική μας κόρη τώρα, που αναγκαστικά περνάει ώρες στο οινοποιείο. Να φανταστείς η αδελφή μου ακόμα δυσκολεύεται να βρει τον δρόμο... Όταν πήγα στην Ισπανία όμως, κατάλαβα ότι ήρθε η ώρα να δω τον κόσμο του κρασιού. Στη Χιλή βρέθηκα σε ένα εκπληκτικό οινοποιείο, του Stefano Gandolini, ο οποίος είναι σπουδαίος. Ήμουν πολύ τυχερή, έμαθα πάρα πολλά και ταξίδεψα πολύ, αφού όταν τελείωσε ο τρύγος, ταξιδέψαμε από την Παταγονία μέχρι την έρημο Ατακάμα, όλη τη Χιλή, 4.000 χλμ.

ANTONIO RUIZ PAÑEGO

Εγώ ψηφίζω Γαλλία. Όταν περάσει ο πρώτος χρόνος, που είναι αρκετά δύσκολος στην προσαρμογή, μετά όλα είναι πολύ ωραία. Αποκτήσαμε λίγους, αλλά πολύ καλούς φίλους, είχαμε μια καθημερινότητα, το σπίτι μας, το αυτοκίνητο και έπειτα ήρθε ο Άγγελος... Μας επισκέφθηκε στη Βουργουνδία και μας είπε ότι δεν υπάρχει κανένας λόγος να επιστρέψουμε.

ΘΕΟΔΩΡΑ ΡΟΥΒΑΛΗ

Ναι, τελικά λειτουργεί και αντίστροφα καμιά φορά. Το καλό με τον Άγγελο είναι ότι, ενώ μεταδίδει την πείρα, είναι πάρα πολύ ανοιχτός. Επιστρέψαμε το 2017. Χρειαστήκαμε ένα εξάμηνο για να κερδίσουμε την εμπιστοσύνη των ανθρώπων, αλλά ο πατέρας μου είχε αδειάσει ήδη το γραφείο του. Με τη βοήθειά του μέσα σε πέντε χρόνια καταφέραμε να κάνουμε ριζικές αλλαγές σε πολύ σημαντικούς τομείς, όπως είναι η οργάνωση και το rebranding, με έμφαση στο lifting που έγινε και στις ετικέτες και στην επικοινωνία.

Πώς κάνετε τις δοκιμές;

ANTONIO RUIZ PAÑEGO

Όλοι μαζί, και οι τρεις. Συνήθως συμφωνούμε, όταν όμως κάποιος διαφωνεί αλλά είναι σίγουρος, τότε τον ακούμε.





Η Θεοδώρα και ο Antonio στο υπέροχο σπίτι τους στο Κτήμα Φραγκοσυκιά.

Επιλέξατε την Αιγιάλεια γιατί εδώ ήταν το οινοποιείο; Γιατί όχι Σαντορίνη ή Νάουσα; Δεν θα είχε μεγαλύτερο ενδιαφέρον;

ΘΕΟΔΩΡΑ ΡΟΥΒΑΛΗ

Η κ. Κουράκου έχει γράψει ότι η περιοχή μας είναι η καλύτερη αμπελουργική ζώνη στον κόσμο και δεν είναι υπερβολή, αφού μπορεί κάποιος που γνωρίζει να αντιληφθεί γιατί το λέει. Και ο Antonio νομίζω ότι είδε αυτή την πρόκληση και ένιωσε ότι εδώ υπάρχουν πολύ μεγάλες δυνατότητες. Το υψόμετρο, το βουνό και η θάλασσα μαζί με απότομες πλαγιές** ακριβώς πάνω απ' τη θάλασσα. Έχει χαρακτηριστικά τα οποία οι άλλες ζώνες έχουν από ένα-δύο, αλλά η Αιγιάλεια τα συγκεντρώνει όλα μαζί. Το ένα είναι ότι όλη η Πίνδος η οροσειρά κοιτάει τον νότο. Εδώ πέφτει ο Κορινθιακός Κόλπος, οπότε είναι οι μόνες πλαγιές της Ελλάδας που κοιτάνε τον βορρά. Βορινή έκθεση, πιο δροσερός άνεμος και απ' την άλλη είναι όλα τα κεντρικά βουνά της Πελοποννήσου που κόβουν ό,τι νότιο έρχεται. Ορεινοί αμπελώνες από τα 500 μ. και πάνω. Όλα τα στρέμματα στην πλειονότητά τους είναι πάνω από τα 800 μ., μέχρι 1.100 μ., μιλάμε για την πιο ορεινή ζώνη. Επίσης οι πλαγιές των αμπελώνων είναι πολύ κοντά στη θάλασσα και στα ρεύματα. Οπότε πρακτικά δεν έχουμε ασθένειες.

Η Τσιγκέλω βγήκε στα 50 GGW. Μαυροδάφνη.

ΘΕΟΔΩΡΑ ΡΟΥΒΑΛΗ

Όλα ξεκίνησαν όταν βάλαμε τέσσερις αμφορείς. Η Τσιγκέλω ταξίδεψε στον εισαγωγέα μας στην Αγγλία, πήρε 92 βαθμούς στο Decanter και άρχισε να ακούγεται. Έπειτα αγοράσαμε και άλλους αμφορείς και η πορεία της είναι ανοδική ειδικά στο εξωτερικό, αφού πρόκειται για μια ποικιλία που ο ξένος γευσιγνώστης την αντιλαμβάνεται ως διαφορετική. Δεν θυμίζει Tempranillo, δεν θυμίζει κάτι άλλο, είναι Μαυροδάφνη. Εκτός όμως από τα 50 GGW, στην Αμερική μπήκε στα 100 καλύτερα κρασιά για το '21 στο Wine and Spirits.

Αγαπημένη ποικιλία; Μη μου πεις Ροδίτη ή Μαυροδάφνη.

ANTONIO RUIZ PAÑEGO

Θα σου πω Μαυροδάφνη εγώ... Μετά τη Χιλή, όταν γυρίσαμε, αρχίσαμε να δοκιμάζουμε όλες τις δεξαμενές στον τρύγο και δοκίμασα μια δεξαμενή και είπα αυτή έχει κάτι. Και ήταν χαρμάνι τότε. Δεν είναι μόνο αυτό, μου αρέσει και νομίζω ότι μπορεί να δώσει πάρα πολύ καλό αποτέλεσμα. Χαίρομαι να δουλεύω με τη Μαυροδάφνη.

ΘΕΟΔΩΡΑ ΡΟΥΒΑΛΗ

Εγώ αγαπώ πολύ το Riesling και γι' αυτό το φυτέψαμε. Τώρα βγαίνει το πρώτο του 2021. Πιστεύω ότι το υψόμετρο εδώ –πάνω από 500 μέτρα και πλαγιές– βοηθά πολύ την ποικιλία, αν σκεφτείς ειδικά κάποιος ότι κάθε 100 μέτρα που ανεβαίνουμε, η θερμοκρασία πέφτει κατά 0,7 βαθμούς. Άρα στα 1.000 μ. που έχουμε το Riesling, έχουμε 7 βαθμούς διαφορά από εδώ. Είναι σαν να είμαστε στην Αλσατία. Οπότε η ωρίμανση είναι πολύ αργή, όπως πρέπει, με χαμηλές θερμοκρασίες το βράδυ, επομένως έχουμε φοβερά πλεονεκτήματα.

Η κουβέντα μας έκλεισε με τον καλύτερο τρόπο: πάνω στη θάλασσα, με ψάρι και τα κρασιά του Κτήματος. Και με την υπόσχεση ότι θα βρεθούμε και πάλι σύντομα. ●

Η ΘΕΟΔΩΡΑ ΡΟΥΒΑΛΗ ΕΧΕΙ ΣΥΝΕΡΓΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΑ:

- Clos de Tart (Grand Cru Monopole) στη Βουργουνδία
- Château Margaux (1er Grand Cru Classé) στο Μπορντό
- Domaine Muré – Clos Saint Landelin (Grand Cru Vorbourg) στην Αλσατία
- Villa Maria (Auckland) στη Νέα Ζηλανδία
- Gandolini (Maipo Valley) και Ventolera (Leyda Valley) στη Χιλή
- Κτήμα Μερκούρη στην Ελλάδα.

Ο ANTONIO RUIZ PAÑEGO ΕΧΕΙ ΣΥΝΕΡΓΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΑ:

- Caliterra (Colchagua Valley)
- Villa Maria Estate
- Domaine Frédéric Magnien (Morey-Saint-Denis), ένα από τα πιο καινοτόμα οινοποιεία της περιοχής, που παράγει μερικά από τα καλύτερα Grand Cru της Βουργουνδίας.

** ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΕ ΚΛΙΣΗ ΕΔΑΦΟΥΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΤΟΥ 30% ΚΑΙ ΥΨΟΜΕΤΡΟ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 500 Μ. ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ, ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΚΕΝΤΡΟ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΜΕΛΕΤΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ CERVIM, ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΩΣ «ΗΡΩΙΚΗΣ». ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΤΕΙ ΩΣ ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ.



ΛΗΜΝΟΣ

ΜΥΡΙΝΑ



ΤΟΥΡΚΙΑ



ΛΕΣΒΟΣ

ΜΥΤΙΛΗΝΗ



Ταξιδέψαμε στη Λήμνο τον Ιούνιο και στη Λέσβο τον Αύγουστο, δοκιμάσαμε πολλά υπέροχα ούζα και κρασιά και ήρθαμε σε επαφή με τους ανθρώπους, τις ιδιαίτερες συνθήκες των νησιών, την ιστορία τους, το μέλλον, τις προοπτικές τους. Επιστρέφοντας πίσω, μας έμεινε μια γλυκιά ανάμνηση αλλά και λέξεις όπως αυθεντικότητα, ιδιαιτερότητα, απέραντο φυσικό κάλλος και υποσχέσεις για το μέλλον.

ΛΕΣΒΟΣ ΚΑΙ ΛΗΜΝΟΣ

Όταν μιλάει κανείς για τη Λέσβο, μία εικόνα έρχεται στον νου. Τραπέζια γεμάτα απίθανους μεζέδες και γύρω παρέες να απολαμβάνουν τα υπέροχα μυτιληνιά ούζα, αναπόσπαστο μέρος της παράδοσης του νησιού. Το ούζο έχει την τέχνη του, όχι μόνο στην παραγωγή του, αλλά κυρίως στην κατανάλωσή του, την περίφημη «ουζοκατάνυξη».

Όμως, το υπέροχο αυτό νησί του Βορείου Αιγαίου κρύβει κι άλλα μυστικά. Μαζί με τη γειτονική του Λήμνο έχουν στο παρελθόν υπάρξει σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές, που σιγά σιγά αναβιώνουν, χαρίζοντας κρασιά αξιώσεων και βάζοντας το Βόρειο Αιγαίο στον σύγχρονο οινικό χάρτη της Ελλάδας. Τα νησιά του Βορείου Αιγαίου πριν από την οθωμανική κατοχή και τη φυλλοξήρα υπήρξαν πασίγνωστα ως τόποι παραγωγής, πολλές φορές αποκλειστικά, ερυθρών κρασιών και όχι λευκών. Οι ποικιλίες που παραδοσιακά καλλιεργούνταν ήταν κυρίως ερυθρές: η Σάμος είχε το Φωκιανό, η Λήμνος το Καλαμπάκι (γνωστό εκτός νησιού ως Λημνιό), η Λέσβος το Λημνιό και το Χιδηριώτικο, η Χίος παρήγε τον πασίγνωστο ερυθρό Αριούσιο Οίνο και η Ικαρία τον ερυθρό Πράμνειο Οίνο, ίσως τον πρώτο ΠΟΠ της ιστορίας.

Για διάφορους ιστορικούς λόγους, τα σιτλ, οι ποικιλίες, τα γούστα και οι αγορές άλλαξαν και έτσι σήμερα τα Μοσχάτα (λευκό και Αλεξανδρείας) κυριαρχούν, μαζί με ένα παράλληλο ρεύμα αναβίωσης ξεχασμένων τοπικών ποικιλιών. Εμπνευσμένοι παραγωγοί, ρομαντικοί αμπελουργοί και παιχνιδιάρηδες οινολόγοι, όλοι μαζί μπολιάζουν την επιστήμη και την τέχνη τους με την αγάπη για τον τόπο τους. Επιλέξαμε τη Λήμνο και τη Λέσβο, μαζί με έναν ενδεικτικό παραγωγό από το κάθε νησί, για να διηγηθούμε το σήμερα των οινικών αυτών τόπων.

ΛΕΣΒΟΣ

Δεν είναι εύκολο να περιγράψει κανείς τη Λέσβο γενικεύοντας το πανέμορφο «πλατανόφυλλο» του Οδυσσέα Ελύτη απολαμβάνει ανεπανάληπτη ποικιλομορφία και παραλλακτικότητα απ' άκρη σ' άκρη. Η Λέσβος είναι το τρίτο μεγαλύτερο νησί της Ελλάδας μετά την Κρήτη και την Εύβοια και χαρακτηρίζεται πρωτίστως από δύο μεγάλους, κλειστούς θαλάσσιους κόλπους, τον Κόλπο της Καλλονής και τον Κόλπο της Γέρας. Οι δύο κόλποι με τα ζεστά νερά τους αποτελούν καταφύγιο ψαριών –όπως η διάσημη σαρδέλα (παπαλίνα)– αλλά και αποδημητικών πουλιών, ώστε σήμερα να χαρακτηρίζονται ως προστατευμένοι υγροβιότοποι. Η νότια Λέσβος, με τους απέραντους ελαιώνες της αλλά και τη βιομηχανία ούζου που έχει αναπτυχθεί γύρω από το Πλωμάρι, είναι πασίγνωστη για το ξηροθερμικό, μεσογειακό κλίμα της, ενώ το βόρειο τμήμα της, με επίκεντρο τον Μόλυβο, αποτελεί το πιο τουριστικό κομμάτι του νησιού. Τέλος, το απόκοσμο, σεληνιακό τοπίο της δυτικής Λέσβου είναι πασίγνωστο για το απολιθωμένο δάσος στο Σίγρι και τα ηφαιστειακά του πετρώματα. Εδώ κυρίως φιλοξενείται η οργανωμένη –αν και ακόμα λιλιπούτεια– οινοπαραγωγή του νησιού, γύρω από το χωριό Χίδηρα.

Χιδηριώτικο

Αν και στη Λέσβο καλλιεργούνται διάσπαρτα οι λευκές ποικιλίες Αθήρι, Ασύρτικο και Σαββατιανό και οι ερυθρές Μανδηλαριά, Φωκιανό και Χιδηριώτικο, η τελευταία φαίνεται να αποτελεί την πιο πολυδύναμη και πολυδιάστατη ποικιλία του νησιού.

Στα Χίδηρα την αποκαλούν Χιδηριώτικο, ενώ στην Καλλονή την ονομάζουν Καλλονιάτικο, με τον κάθε τόπο να οικειοποιείται το σταφύλι που είναι γνωστό τοπικά και απλώς ως «κρασοστάφυλο». Πρόκειται για την ίδια σκουρόχρωμη ποικιλία, η φυσική αποστολή της οποίας είναι η παραγωγή ερυθρού κρασιού με ελαφρύ χαρακτήρα, δροσιά και ανυπέρβλητη φινέτσα. Η παραγωγή λευκού κρασιού σε μια Blanc de Noir οينوποίηση με γρήγορη απομάκρυνση των βαφικών στεμφύλων από τον μούστο αποτελεί μάλλον νεολογισμό, παρ' όλα αυτά η εκδοχή αυτή της ποικιλίας χαρίζει επίσης κρασιά με έντονο χαρακτήρα.

Terroir

Το Χιδηριώτικο φτάνει στην ύψιστη έκφρασή του όταν καλλιεργείται στα αμπελοτόπια της δυτικής Λέσβου, πάνω σε ένα μείγμα ηφαιστειακών εδαφών με κομμάτια από κρυστάλλους γύψου, θειικό χαλκό (γαλαζόπετρα) και θειάφι. Η κοιλάδα ανάμεσα στα χωριά Χίδηρα και Βατούσα είναι ουσιαστικά ο κρατήρας του ηφαιστείου που εξερράγη πριν από 20 εκατομμύρια χρόνια, δημιουργώντας το απολιθωμένο δάσος της Λέσβου, ένα από τα δύο μεγαλύτερα απολιθωμένα δάση στον κόσμο. Η φυσική φυτοπροστασία κάνει τη βιολογική καλλιέργεια εύκολη, ενώ τα σπάνια αυτά εδάφη χαρίζουν στα κρασιά χαρακτηριστική ορυκτότητα και φινέτσα.

Το 1994 άρχισε να χτίζεται το οινοποιείο, το οποίο ολοκληρώθηκε το 1997. Δύο χρόνια αργότερα, το 1999, κυκλοφόρησε το πρώτο κρασί, ο ερυθρός Μεθυμναίος εσοδείας 1997, το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί στην ιστορία του νησιού, σύμφωνα με τον Γιάννη Λάμπρου.

Ο Γιάννης Λάμπρου στα αμπέλια του Κτήματος στη Λέσβο.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΕΘΥΜΝΑΙΟΣ

Ένα πρωινό Τετάρτης του Αυγούστου και με τον τρύγο προ των πυλών, επισκεφτήκαμε το Οινοποιείο Μεθυμναίος στο χωριό Χίδηρα της Λέσβου, μετά από περίπου μιάμιση ώρα οδήγησης από την πόλη της Μυτιλήνης. Εκεί μας υποδέχθηκε ο ιδιοκτήτης Γιάννης Λάμπρου, ο οποίος ξετύλιξε το νήμα της ιστορίας του Μεθυμναίου. Ο Γιάννης Λάμπρου γεννήθηκε το 1976 και μεγάλωσε στην Αθήνα. Ο πατέρας του, Δημήτρης Λάμπρου, φιλόλογος, εκδότης και δημοσιογράφος, καταγόταν από τα Χίδηρα και έφυγε σε νεαρή ηλικία για την Αθήνα, όπου γνώρισε τη σύζυγό του Καίτη Λάμπρου, γιατρό με καταγωγή από την Αθήνα. Ο Γιάννης θυμάται πολύ ζωηρά τα καλοκαίρια που η οικογένειά του ερχόταν για διακοπές στη Λέσβο, τη δεκαετία του 1980. Ανήσυχο πνεύμα ο Δημήτρης Λάμπρου, μελετώντας για την ιστορία της Λέσβου στα βάθη των αιώνων, ανακάλυψε ότι το νησί είχε στο παρελθόν πλούσια οινοποιητική παράδοση και ιστορία, η οποία ανακόπηκε βίαια από μια ροή ιστορικών γεγονότων που δημιουργούσαν συνεχώς αιτίες παρακμής του ιστορικού αμπελώνα.

Οθωμανική κυριαρχία, επέκταση της φυλλοξήρας μεταξύ 1892 και 1908 και ταυτόχρονη άνθηση της βιομηχανίας ούζου, όλα συντέλεσαν στη συρρίκνωση της αμπελοκαλλιέργειας και της σημασίας της οινοπαραγωγής, η οποία πλέον περιορίστηκε σε ερασιτεχνικές προσπάθειες μικρής κλίμακας. Κάπως έτσι, οι έννοιες κρασί και Λέσβος παρέμειναν για αρκετές δεκαετίες ασύνδετες. Ο Δημήτρης Λάμπρου έπρεπε να ψάξει επίμονα για να βρει διάσπαρτα κάποια διασωθέντα κλήματα της τοπικής ερυθρής ποικιλίας που οι ντόπιοι ονόμαζαν «Χιδηριώτικο» στις αυλές και στις πέργκολες των συγχωριανών του. Όταν βρήκε τα κλήματα, φρόντισε να τα πολλαπλασιάσει σε φυτώριο της Πελοποννήσου και να φυτέψει το 1985 στα Χίδηρα τον πρώτο οργανωμένο αμπελώνα της περιοχής, αρχικής έκτασης δύο στρεμμάτων. Αυτόν τον επιβλητικό, πανέμορφο αμπελώνα που αναπτύσσεται σε αναβαθμίδες επισκεφτήκαμε εκείνη τη μέρα· έναν αμπελώνα που σήμερα καλύπτει 10 στρέμματα, σε υψόμετρο 200-220 μ.

Το 1994 άρχισε να χτίζεται το οινοποιείο, το οποίο ολοκληρώθηκε το 1997. Δύο χρόνια αργότερα, το 1999, κυκλοφόρησε το πρώτο κρασί, ο ερυθρός Μεθυμναίος εσοδείας 1997, το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί στην ιστορία του νησιού, σύμφωνα με τον Γιάννη Λάμπρου. Από το 2000 και έπειτα, η οικογένεια άρχισε να παρέχει κλήματα στους ντόπιους προς καλλιέργεια και η αμπελοκαλλιέργεια άρχισε πάλι να αναπτύσσεται. Ο Γιάννης Λάμπρου, που ανέλαβε από νωρίς τις τύχες του οινοποιείου τελειώνοντας τις στρατιωτικές του υποχρεώσεις το 2002, μαζί με την οινοποίηση σταφυλιών από τον ιδιόκτητο αμπελώνα ξεκίνησε να χρησιμοποιεί επίσης την παραγωγή των συνεργαζόμενων καλλιεργητών, αξιοποιώντας επιπλέον σταφύλια 25 στρεμμάτων.

Η τοπική αγορά της Λέσβου ζητούσε ένα λευκό κρασί και έτσι το 2007 κυκλοφόρησε ο λευκός Μεθυμναίος από Blanc de Noir οινοποίηση του Χιδηριώτικου, ενώ το 2010 προέκυψε από λάθος η οινοποίηση του πρώτου Μεθυμναίου Orange. Ένα «λάθος» που γέννησε το πρώτο σε δημοφιλή και πωλήσεις κρασί του οινοποιείου, το οποίο ταυτόχρονα άνοιξε την πόρτα προς τις εξαγωγές. Σήμερα η παραγωγή έχει φτάσει σταδιακά τις 15.000 φιάλες ετησίως, με το 70% αυτής της ποσότητας να κατευθύνεται προς νευραλγικές αγορές του εξωτερικού: Ιαπωνία, Κίνα, Ρωσία, Γαλλία, Καναδά, ΗΠΑ, Ελβετία, Γερμανία και Αγγλία.

Τα κρασιά

Η εξαιρετική δουλειά του οινοποιείου αλλά και το επιβλητικό terroir της δυτικής Λέσβου αποτυπώνονται και στα τρία κρασιά, με διαφορετικό κάθε φορά τρόπο, αλλά με παρόντα πάντα στο ποτήρι την ένταση, το βάθος και την ισορροπία. Το λευκό Methymnaeos Chidiriótico παράγεται σε Blanc de Noir οινοποίηση του Χιδηριώτικου σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Προκύπτει έτσι ένα γαστρονομικό κρασί με συγκρατημένη εκφραστικότητα και φινετσάτα αρώματα από λευκά ροδάκινα, αχλάδι, νυχτολούλουδο και ορυκτό αλάτι. Τονισμένη οξύτητα στο στόμα, με μέτριο σώμα, μέτριο αλκοόλ 13% και εντυπωσιακά μακρά επίγευση, στοιχείο που αποτελεί την πιο ξεχωριστή αρετή αυτού του σπάνιου κρασιού.

Παρόλο που ο όρος «Orange Wine» χρησιμοποιείται διεθνώς για να περιγράψει λευκά κρασιά που έχουν οινοποιηθεί με τα –επίσης λευκά– στέμφυλά τους, το Οινοποιείο Μεθυμναίος παράγει το κρασί που ονομάζει Methymnaeos Orange Chidiriótico χωρίς καθόλου επαφή με τα στέμφυλα. Ουσιαστικά πρόκειται για ένα λευκό, Blanc de Noir κρασί το οποίο έχει ζυμωθεί χωρίς έλεγχο θερμοκρασίας μαζί με τις οινολάσπες, αποκτώντας ένα σχετικά πιο βαθύ χρώμα, πληθωρικότητα και εκφραστικότητα σε σχέση με το κλασικό Methymnaeos λευκό. Το κρασί σήμερα καλύπτει το 55% της συνολικής παραγωγής, ενώ ταυτόχρονα αποτελεί την εξαγωγική σημαία του οινοποιείου. Αυτό που διαθέτει το κρασί, αντίθετα με τα περισσότερα κλασικά πορτοκαλί κρασιά, είναι κομψότητα, που εκφράζεται με πολύ απαλό χάλκινο χρώμα και αρώματα από φλούδες πορτοκαλιού, ζελέ κυδωνιού, γλυκό περγαμόντο και chutney αχλαδιού. Στο στόμα η τονισμένη οξύτητα, το μέτριο σώμα, το μέτριο αλκοόλ 13,5% και η μακρά επίγευση δημιουργούν ιδανική ισορροπία, ενώ τα umami αρώματα του ψητού σολομού και του αλατιού το καθιστούν ιδανικό συνοδό ασιατικών γεύσεων.

Στα ποτήρια μας βρέθηκε και ο ερυθρός Methymnaeos red, το πρώτο κρασί του οινοποιείου. Δοκιμάζοντας ένα τόσο άρτιο, φινετσάτο ερυθρό κρασί με την καθαρότητα φρούτου και την ισορροπία του ερυθρού Μεθυμναίου, ευχήθηκα η παραγωγή του να καταλάμβανε πολύ παραπάνω από το ένα τέταρτο της συνολικής ποσότητας του οινοποιείου. Δεν αμφισβητώ φυσικά την εμπορική επιτυχία του λευκού και του orange Μεθυμναίου, αλλά θεωρώ ότι ο ερυθρός Μεθυμναίος είναι μακράν το πιο εντυπωσιακό κρασί του οινοποιείου των Χιδηρών. Μια πανδαισία αρωμάτων από κόκκινα φρούτα, κεράσια, αρώματα βιολέτας, βρεγμένο δάσος, φρούτα του δάσους και φύλλα ευκαλύπτου δημιουργούν ένα προφίλ Pinot Noir Νέου Κόσμου· θελκτικό, σαγηνευτικό και αιθέριο. Στο στόμα έχει τονισμένη οξύτητα, συγκρατημένο αλκοόλ 12,5%, μέτριο όγκο, ραφινισμένες τανίνες και μακρά, ευχάριστη επίγευση.

Θεωρώ ότι η επιτυχία του Μεθυμναίου οφείλεται σε πολύ μεγάλο βαθμό στον ίδιο τον Γιάννη Λάμπρου, ο οποίος αγκάλιασε το όραμα του πατέρα του, το έκανε δικό του και το μπόλιασε με τη λογική της εξωστρέφειας και της ανάπτυξης. Εκείνος έθεσε και τον ποιοτικό πήχη της πρώτης ύλης, θέτοντας τρεις απαράβατες αρχές για τα σταφύλια που αγοράζει από τρίτους: το οινοποιείο αγοράζει αποκλειστικά σταφύλια της ποικιλίας Χιδηριώτικο, θέτει ως προϋπόθεση η πρώτη ύλη να είναι πιστοποιημένα βιολογική, ενώ πρέπει επίσης να προέρχεται από εδάφη της δυτικής Λέσβου.

Δεκαράκι Ροδίτης

Η παραδοσιακή συντροφιά
της κάθε στιγμής!



Στη χώρα μας, τα τραπέζια, τα γεύματα, οι μεζέδες, η καλή διάθεση, η παρέα και το τσίπουρο είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την κουλτούρα μας, είναι όλα όσα μας κάνουν να ξεχωρίζουμε. Από τσιπουράδικα μέχρι ρομαντικά ραντεβού, από πικνίκ μέχρι το οικογενειακό κυριακάτικο τραπέζι, η κάθε μας στιγμή συνοδεύεται από γέλια, αγαπημένα πρόσωπα, γεύσεις και αρώματα. Στην κορυφή των προτιμήσεών μας, αυτό που θα απογειώσει την κάθε στιγμή μας είναι το κλασικό, αγαπημένο, παραδοσιακό, απλό και αρμονικό τσίπουρο Δεκαράκι Ροδίτης.

Το Δεκαράκι Ροδίτης είναι μονοποικιλιακό απόσταγμα που προκύπτει αποκλειστικά από τον κλώνο-βασιλιά της ποικιλίας του Ροδίτη, τον Ροδίτη Αλεπού Τυρνάβου, με το χαρακτηριστικό ρόδινο χρώμα της αλεπούς και τα λεμονάτα, φρουτώδη αρώματά του. Την υψηλή ποιότητα και την ασυναγώνιστη γεύση η ποικιλία τα χρωστά στο ιδιαίτερο terroir της περιοχής Δαμάσι στον Τύρναβο. Το ψυχρό μικροκλίμα, το ορεινό έδαφος, ο άνεμος και ο κύκλος των εποχών του χρόνου δημιουργούν τις κατάλληλες συνθήκες για να ευδοκιμήσει μια κορυφαία ποικιλία σταφυλιού, από την οποία παράγεται ένα πραγματικά εκλεκτό τσίπουρο.

Για να φτάσει όμως το τσίπουρο στα ποτήρια μας, δεν αρκεί η υψηλή ποιότητα των στέμφυλων. Η Φύση συναντά την τεχνογνωσία των αποσταγματοποιών και το αποτέλεσμα είναι μοναδικό! Το Δεκαράκι Ροδίτης ξεχωρίζει και για την παραδοσιακή διαδικασία πολλαπλής επαναπόσταξης του, που πραγματοποιείται αργά και καρτερικά, σε ελληνικούς, παραδοσιακούς, χειροποίητους χάλκινους άμβυκες. Η απόσταξη είναι μια τέχνη που απαιτεί ακρίβεια και εμπειρία. Το πιο απαιτητικό μέρος της

διαδικασίας είναι τα «κοψίματα» – η επιλογή δηλαδή του κατάλληλου μέρους της καρδιάς του αποστάγματος που απομονώνεται, για να περάσει σε νέα απόσταξη μέχρι να τελειοποιηθεί. Έτσι, προκύπτει ένα απόσταγμα μοναδικό και υψηλής ποιότητας.

Χάρη στον μονοποικιλιακό του χαρακτήρα, το Δεκαράκι Ροδίτης αποκτά στο μέγιστο τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της μοναδικής ποικιλίας του Ροδίτη Αλεπού. Πρόκειται για ένα τσίπουρο που ξεχωρίζει για τα λεμονάτα και φρουτώδη αρώματά του. Ο αρμονικός του χαρακτήρας γίνεται αισθητός από την πρώτη γουλιά, κάτι που τον κάνει εξαιρετικό σύντροφο σε κάθε περίπτωση. Είναι η κλασική εκδοχή του τσίπουρου που όλοι αγαπάμε, καθώς αποτελεί το παραδοσιακό, το αυθεντικό, μέσα στη μοναδικότητά του τσίπουρο της πρώτης οικογένειας μονοποικιλιακών αποσταγμάτων Δεκαράκι και ταιριάζει με τα μισά και πλέον πιάτα της ελληνικής κουζίνας. Από μαριναρισμένα ή τηγανητά θαλασσινά, σαλάτες και αλοιφές μέχρι και αγαπημένους μεζέδες και κρέατα, το Δεκαράκι Ροδίτης απογειώνει τη γεύση, αφού είναι εκλεκτό και μοναδικό! Μπορεί να σταθεί επάξια σε ένα γεύμα ή δείπνο, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία, και μας προ(σ)καλεί να δημιουργήσουμε ένα all-roditis dinner.

Το Δεκαράκι Ροδίτης Αλεπού Τυρνάβου είναι ένα από τα τρία Δεκαράκια της πρώτης οικογένειας μονοποικιλιακών αποσταγμάτων Δεκαράκι που έχει δώσει νέα διάσταση στο τσίπουρο, ανάγοντάς το σε μονοποικιλιακό, προσφέροντας νέα εμπειρία στη γευσίγνωσία. Ανακαλύψτε ολόκληρη την οικογένεια και μηθείτε σε μια νέα γευστική εμπειρία!

Δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε, έστω και συνοπτικά, στο ούζο, το εθνικό ποτό των Ελλήνων, που συνδέεται αναπόσπαστα με τη Λέσβο, την κουλτούρα και την ιστορία του νησιού. Η τεχνική της απόσταξης μας έρχεται τόσο από τη Μικρά Ασία όσο και από τον Εύξεινο Πόντο, όπου πριν από 200 χρόνια φτιάχνονταν οι καλύτεροι χάλκινοι άμβυκες, με τους Έλληνες του Πόντου να ήταν οι καλύτεροι χαλκουργοί της εποχής. Με τον ξεριζωμό ήρθαν στην Ελλάδα, φέρνοντας μαζί τους την τέχνη τους.

Το ούζο της Λέσβου

Για την παραγωγή του ούζου τοποθετείται αλκοόλη γεωργικής προέλευσης μέσα στον αποστακτήρα και προστίθενται γλυκάνισος, μάραθος και άλλα αρωματικά φυτά, σπόροι, μπαχαρικά και βότανα, ενώ αρκετοί παραγωγοί προσθέτουν αλάτι από τις αλυκές της Καλλονής και μαστίχα από τη Χίο. Με αυτόν τον τρόπο η αρωματικά ουδέτερη αλκοόλη αρωματίζεται και αποκτά χαρακτήρα. Κατόπιν το διάλυμα τοποθετείται στους αποστακτήρες και η θερμοκρασία ανεβαίνει περίπου στους 80°C, θερμοκρασία στην οποία η αλκοόλη εξατμίζεται. Οι αρωματισμένοι ατμοί ψύχονται και υγροποιούνται και η πρώτη απόσταξη είναι έτοιμη. Το νερό, που ως γνωστόν βράζει στους 100°C, μένει πίσω και απομακρύνεται. Ακολουθεί η δεύτερη απόσταξη και στο τέλος η αραίωση με νερό μέχρι το αλκοόλ να ρυθμιστεί, συνήθως στο 40%.

Ουζοκατάνυξη. Αν ζητήσει κάποιος στη Λέσβο μαχαίρι για να κόψει τον μεζέ του ούζου, η απάντηση που θα παρει είναι: «Δεν βάζουν μαχαίρια πάνω στο τραπέζι όταν πίνουν ούζο!». Αυτόν τον σημαντικό κανόνα ακολουθεί μία σειρά μικρών μυστικών, αφού η «ουζοκατάνυξη» δεν είναι τυχαίος όρος. Αχινόι, πετροσωλήνες, αχηβάδες, χιώτικο μαστέλο ή ταλαγάνι Μεσσηνίας, παστουρμάς, σαρδέλες, βολβοί, καππαρόφυλλα, ακόμα και ψητές ελιές «παντρεύονται» με τα αρώματα του ούζου. Μικρά πιάτα, μικρές μπουκιές, μικρές γουλιές γίνονται αφορμή για ιστορίες γύρω από το ίδιο τραπέζι, στο οποίο ο χρόνος κυλάει αργά. Αλίμονο, εξάλλου, σε όποιον αποφασίσει ότι το ούζο κατεβαίνει γρήγορα.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ιδανικά είναι τα μικρά κωνικά ποτήρια, τα περίφημα κανόνια. Βάζουμε αργά το ούζο στο ποτήρι και προσθέτουμε δροσερό ή κρύο νερό. Οι γνώστες μένουν εκεί, μπορείτε όμως και να συνεχίσετε. Προσοχή! Αν ρίξετε απευθείας τον πάγο στο ούζο, τότε θα σχηματιστούν οι μικρές γνωστές λευκές νιφάδες λόγω του γλυκάνισου. Επίσης, δεν σερβίρουμε το επόμενο ούζο αν δεν έχει τελειώσει αυτό που έχουμε στο ποτήρι ήδη, γιατί με αυτόν τον τρόπο κρατάμε τη δοσολογία σταθερή.

Οι παραγωγοί του ούζου βρίσκονται διάσπαρτοι στο νησί. Στο Πλωμάρι της νότιας Λέσβου, όπου συγκεντρώνονται οι περισσότερες ποτοποιίες, βρίσκουμε την Ποτοποιία Πλωμαρίου Ισιδώρας Αρβανίτου, την Ποτοποιία Βαρβαγιάννη, την Ποτοποιία Πιτσιλαδή και την Ποτοποιία Γιαννατσή. Στην πόλη της Μυτιλήνης βρίσκουμε την ΕΠΟΜ με το ούζο Μίνι, την Ποτοποιία Σπέντζα με το ούζο Veto και την Ποτοποιία Ματθαίου με το ούζο Matis. Στη Μόρια βρίσκεται η οικογένεια Μπουχλή που παράγει το ούζο Σμυρνιώ, στον Παπάδο η Ποτοποιία Σαμαρά, ενώ το ούζο Ματαρέλλη, με καταγωγή από το Λισβόρι, πλέον παράγεται στο Πλωμάρι.



Παλιά χαρακτηριστική διαφήμιση του ούζου Ματίς.

Η οικογένεια Γκαράλη υπήρξε πρώτα αμπελουργική και κατόπιν οινοποιητική. Οι οικογένειες καταγωγής τόσο του Μανώλη όσο και της Μαρίας καλλιέργησαν τη γη και το αμπέλι της Λήμνου για πάνω από έναν αιώνα.



ΛΗΜΝΟΣ

Το νησί της Λήμνου στο Βόρειο Αιγαίο αποτελεί μέρος του ηφαιστειακού τόξου του Αιγαίου Πελάγους. Από την αρχαιότητα ακόμα είναι γνωστή η Λήμνος τόσο για τα σιτηρά της, καθώς αποτελούσε τον σιτοβολώνα της αρχαίας Αθήνας, όσο και για τα αμπέλια και το κρασί της. Στη Λήμνο καλλιεργούνται περίπου 5.000 στρέμματα αμπελώνων, εκ των οποίων το 90-95% καλύπτονται από το λευκό Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ η υπόλοιπη έκταση είναι φυτεμένη κυρίως με την αρχαία ελληνική ερυθρή ποικιλία Λημνιά. Το terroir της Λήμνου καθορίζεται από συγκεκριμένα κλιματικά και γεωλογικά δεδομένα με βασικό το χαμηλό ανάγλυφο και την απουσία βουνών και δασών. Καθ' όλη τη διάρκεια της περιήγησής μας συναντούσαμε αβαθείς κοιλάδες, που συντελούν στην ανεμπόδιση κυκλοφορία του αέρα, στον φυσικό αερισμό και στην απουσία ασθενειών που θέτει τη βιολογική καλλιέργεια πολύ εύκολα εφαρμόσιμη στη Λήμνο. Για τον ίδιο λόγο, η οινοποίηση χωρίς ή με ελάχιστη χρήση θειώδους είναι εφικτή, χωρίς να διακινδυνεύουν η ποιότητα και η σταθερότητα των κρασιών, γεγονός που συντέλεσε στην αύξηση της παραγωγής κρασιών ήπιων παρεμβάσεων του νησιού. Τα ηφαιστειακά εδάφη και η ποικιλία επιφανειακών εδαφών παίζουν τον δικό τους ρόλο, ενώ το Μοσχάτο Αλεξανδρείας αποτελεί τον, σχεδόν, απόλυτο πρωταγωνιστή.

Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας με καταγωγή από την Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου έφτασε στη Λήμνο στις αρχές του 20ού αιώνα από τους Λημνιούς της Αιγύπτου, μαζί με τα πλούτη και τις ιδέες που απέκτησαν στην Αίγυπτο. Εξάλλου το «άγγιγμα της Αιγύπτου» στη Λήμνο πέραν των κρασιών, αποτυπώνεται το ίδιο χαρακτηριστικά στην αρχιτεκτονική των επιβλητικών αρχοντικών του νησιού. Αν και μέχρι το 1950 η πιο διαδεδομένη ποικιλία του νησιού ήταν η ερυθρή ποικιλία Λημνιά, τοπικά γνωστό ως Καλαμπάκι, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας σταδιακά απέδειξε το ιδανικό του εγκλιματισμό με τις ξηροθερμικές συνθήκες και τα ηφαιστειακά εδάφη της Λήμνου. Όντας μια ποικιλία με αντοχή στη ζέστη, στα ξηρά κλίματα και στην έλλειψη νερού, τα τελευταία 70 χρόνια αποτελεί με διαφορά την πιο διαδεδομένη ποικιλία σταφυλιού στο νησί.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΑΡΑΛΗ

Είχα τη χαρά να γνωρίσω από κοντά τον Μανώλη Γκαράλη και τη σύζυγό του Μαρία Μαρκάκη, οι οποίοι με υποδέχτηκαν στο νησί τους ζεστά και φιλόξενα. Έμαθα πολλά κοντά τους και το σημειωματάριό μου γέμισε, με την «ανάκριση» να ξεκινά σε ένα καφέ στο όμορφο και γραφικό λιμάνι της Μύρινας με θέα το Κάστρο, συνεχίστηκε το βράδυ στο υπέροχο εστιατόριο Ριζά και ολοκληρώθηκε την επόμενη μέρα στους αμπελώνες και στο οινοποιείο.

Η οικογένεια Γκαράλη υπήρξε πρώτα αμπελουργική και κατόπιν οινοποιητική. Οι οικογένειες καταγωγής τόσο του Μανώλη όσο και της Μαρίας καλλιέργησαν τη γη και το αμπέλι της Λήμνου για πάνω από έναν αιώνα. Μετά τη Μικρασιατική Καταστροφή το 1922, οι κάτοικοι

του Ρεϊς-Ντερέ της Μικράς Ασίας, ανάμεσά τους και οι πρόγονοι των οικογενειών Γκαράλη και Μαρκάκη, εγκαταστάθηκαν στον Άγιο Δημήτριο Λήμνου, το αμπελουργικό κέντρο γύρω από το οποίο συγκεντρώνεται το 60% των αμπελώνων του νησιού. Το χωριό του Αγίου Δημητρίου αποτελεί προσφυγικό προορισμό και τόπο εγκατάστασης της ξεριζωμένης ελληνικής κοινότητας του Ρεϊς-Ντερέ. Η Λήμνος αγκάλιασε τους πρόσφυγες και τους έδωσε γη και ευκαιρίες. Μεταξύ άλλων αγροτικών εργασιών και κτηνοτροφίας, οι δύο οικογένειες ξεκίνησαν να καλλιεργούν τους αμπελώνες τους φτιάχνοντας το δικό τους κρασί για τις ανάγκες της οικογένειας. Από το 1984 και έπειτα, ξεκίνησαν να διοχετεύουν τα σταφύλια τους στον συνεταιρισμό της Λήμνου.

Το Οινοποιείο Γκαράλη είναι το έργο ζωής του Μανώλη και της Μαρίας οι οποίοι περίπου το 2000 ονειρεύτηκαν την παραγωγή του δικού τους κρασιού. Επτά χρόνια αργότερα, το 2007, πραγματοποιήθηκε ο πρώτος τρύγος στο νέο τους, ιδιόκτητο οινοποιείο στην αγροτική περιοχή «Κουρούνη» του Αγίου Δημητρίου Λήμνου. Τα επόμενα δέκα χρόνια, η οικογένεια αφιερώθηκε στην απόκτηση τεχνογνωσίας όπως και –ακόμα σημαντικότερα– οινικής ταυτότητας. Μετά από παρότρυνση του εισαγωγέα τους από τις ΗΠΑ, το έτος 2017 το Οινοποιείο Γκαράλη δημιούργησε το πρώτο του κρασί ήπιων παρεμβάσεων από Μοσχάτο Αλεξανδρείας, με το όνομα «Terra Ambra». Το κρασί ταξίδεψε στο Chicago και σε μια στιγμή τύχης βρέθηκε στο ποτήρι του Eric Asimov, των New York Times. Λίγο καιρό αργότερα, το Terra Ambra παρουσιάστηκε στους NYT ως #2 επιλογή μεταξύ 20 ελληνικών κρασιών και το οινοποιείο ξεκίνησε να δέχεται τηλεφωνήματα εμπόρων και δημοσιογράφων –κυρίως του εξωτερικού– που ήθελαν να δοκιμάσουν και να αγοράσουν τα κρασιά του οινοποιείου. Και παρότι δεν υπήρχε κρασί, καθώς το Terra Ambra ήταν ακόμα ένα πείραμα, το νερό είχε μπει τελικά στο αυλάκι.

Η παραγωγή του Terra Ambra σταδιακά έφτασε τις 25.000 φιάλες και η συνολική παραγωγή τις 70.000 φιάλες, εκ των οποίων οι 40.000 αντιστοιχούν σε κρασιά ήπιας οινοποίησης. Η αγορά αγάπησε και αγκάλιασε τα κρασιά του Οινοποιείου Γκαράλη τόσο στο εξωτερικό όσο και στην Ελλάδα. Σήμερα το 60% των κρασιών του Οινοποιείου Γκαράλη εξάγεται στις ΗΠΑ, το 30% καταναλώνεται στην Ελλάδα και το 10% σε χώρες όπως Γερμανία, Αυστρία, Βέλγιο, Ηνωμένο Βασίλειο, Καναδάς και Ταϊβάν. Κρασιά ήπιων παρεμβάσεων αλλά και συμβατικά, κρασιά λευκά αλλά και πορτοκαλί με εκτεταμένο skin contact, κρασιά ροζέ αλλά και κόκκινα, όπως επίσης και δύο εκδοχές ρητινίτη οίνου υψηλών αξιώσεων δίνουν το στίγμα του παρόντος, ενώ παράλληλα σηματοδοτούν το μέλλον. Αιχμή του δόρατος αποτελεί η σειρά Terra: το λευκό Terra Ambra, τα πορτοκαλί Terra Ambra Deep Skin και Terra Ambra Amphora και το ροζέ Terra Roza.

Το Terra Ambra είναι ένα γήινο και λιπαρό κρασί, γεμάτο πλούτο και χαρακτήρα. Το Terra Ambra Deep Skin με αρώματα από αποξηραμένα βερίκοκα, κιτρινόσαρκο ροδάκινο, μούσμουλα, κυδώνι, μανιτάρι Portobello και ξανθή σταφίδα έχει πλούτο, χαρακτήρα και συμπύκνωση. Το Terra Ambra Amphora είναι υπέροχα εκφραστικό, με αρώματα από φλούδες πορτοκαλιού, ζελέ κυδώνι, λιβάνι, φασκόμηλο, τσάι του βουνού και rotprouri λουλουδιών αλλά και τανική δομή που φέρνει στο ποτήρι ένταση και πληθωρικότητα. Η Terra Roza είναι ένα διαφορετικό ροζέ, με 95% Μοσχάτο Αλεξανδρείας και 5% Λημνιά και έναν umami χαρακτήρα με τα χαρακτηριστικά αρώματα του φιλέτου σολομού και της soy sauce. Η ποικιλία Λημνιά προσφέρεται σε τρεις ερυθρές εκδοχές: Limnio Short Skin, Limnio Garalis και Limnio of Lemnos, ενώ οι φίλοι των συμβατικών οινοποιήσεων θα απολαύσουν σίγουρα το λευκό Muscat Garalis, το ροζέ Roseus και το γλυκό Salome. Την παράσταση πάντως για μένα έκλεψαν οι δύο ρετσίνες.

Η κλασική λευκή ρετσίνα με ελκυστικά αρώματα από μαστίχα, μέντα, μαχλέπι, πευκοδάσος και πράσινο μήλο, την τονισμένη οξύτητα, το μέτριο σώμα και την εξαιρετική ισορροπία προσφέρει ταυτόχρονα τυπικότητα, ένταση, δροσιά και πληθωρικότητα. Η δε ροζέ Ρετσίνα, ένα κρασί χαμηλών παρεμβάσεων, ήταν ακόμα πιο εντυπωσιακή, με έναν μοναδικό συνδυασμό αρωμάτων που συνδυάζει τα κόκκινα φρούτα, το κυδώνι, τα κόκκινα κεράσια και τη σάλτσα σόγιας με τη μέντα, τη ρητίνη και το μαχλέπι. Τονισμένη οξύτητα, ελαφρές τανίνες, συγκρατημένο αλκοόλ, γεμάτος όγκος και μακρά επίγευση. Ένα μοναδικό κρασί που φέρνει στο ίδιο ποτήρι τη λαϊκή γεύση της ρετσίνας με τον αλμυρό umami χαρακτήρα, δίνοντας ένα πρωτότυπο κρασί φυσικής οινοποίησης. ●

CELLAR RAT

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιάννης Καύμενάκης, Wine Sommelier στο Paleo

Soil Rules

Η Βουργουνδία και όλοι οι άλλοι

Σκέφτομαι συχνά και παρατηρώ ότι νομοτελειακά όλοι οι οινόφιλοι του πλανήτη, μόλις ενηλικιωθούμε οινικά με τον έναν ή τον άλλο τρόπο, εναποθέτουμε το «ιερό μας δισκοπότηρο» δίπλα σε μια λευκή ή κόκκινη Βουργουνδία. Μια περιοχή που όλοι ως αρχάριοι λατρεύουμε να απαξιωνούμε. Λογικό εν μέρει, αφού εκτός από σπουδαία κρασιά η συγκεκριμένη περιοχή φημίζεται και για υψηλές τιμές, δυσανάγνωστες ετικέτες και έναν ελιτίστικο-υπεροπτικό χαρακτήρα που δεν είναι πάντα αρεστός. Η πορεία όλων μας είναι προδιαγεγραμμένη: Αρχικά, τσιμπάμε το παρθενικό μας δόλωμα με κάποιο εντυπωσιακό κρασί του Νέου Κόσμου, δειλά δειλά ανεβάζουμε τον πήχη της πολυπλοκότητας με κάποια Bordeaux επιπέδου αρχαρίων, διαφορετικές επιλογές από τον ιταλικό αμπελώνα, κάποια επώνυμα-αναγνωρίσιμα τοπωνύμια του γαλλικού αμπελώνα, όπως το Châteauneuf-du-Pape. Αφού εξαντλήσουμε τις συγκινήσεις που μπορούν να μας προσφέρουν τα προαναφερθέντα τοπωνύμια, αναπόφευκτα διασχίζουμε τα σύνορα της συνειδητοποιημένης απόλαυσης, καταλήγοντας στη Βουργουνδία.

Μια περιοχή με εκατοντάδες τοπωνύμια με ονομασίες των ομώνυμων χωριών-περιοχών, κάποιες διαφορετικές εκατοντάδες από τοπωνύμια ανώτερου ποιοτικού-γευστικού status (Premier Cru), που αναγράφουν στην ετικέτα το όνομα του αξιολογημένου αμπελοτεμαχίου δίπλα στο όνομα του χωριού όπου υπάγονται, και κάποιες δεκάδες τοπωνύμια με την ανώτατη ποιοτική αξιολόγηση ενός Grand Cru αμπελώνα, είναι ξεκάθαρο πως δεν ενδείκνυται για γενικολογίες.

Θα ήθελα, παρ' όλα αυτά, να κάνω την προσπάθειά μου και να αποτυπώσω τον τρόπο που ισορροπώ στη σχιζοφρένεια της διαφορετικότητας, μπαίνοντας στα παπούτσια του δυνητικού καταναλωτή. Αρχικά μιλάμε για μια μέσου μεγέθους οινοπαραγωγική ζώνη με πολλές μικρές, οικογενειακές οινοκεντρικές επιχειρήσεις. Η μοναδική σταθερά στην περίπτωση της Βουργουνδίας είναι το σταφύλι. Chardonnay στα λευκά και Pinot Noir στα ερυθρά. Παρενθετικά υπάρχουν και σε πολύ μικρό ποσοστό το λευκό Aligote και το ερυθρό Gamay, που κινούνται στα επίπεδα του πολύ εξεζητημένου. Η ειδοποιός διαφορά της Βουργουνδίας σε σχέση με τους υπόλοιπους ανταγωνιστές είναι πως η αξιολόγηση έχει γίνει αποκλειστικά και μόνο στο αμπέλι. Σε αντίθεση με το αντίπαλο δέος Bordeaux, που ακολούθησε την ταξινόμηση με έμφαση στην ιδιοκτησία (Château concept), η πυραμίδα της αξιολόγησης της Βουργουνδίας είναι δομημένη σε Region, Village, Premier Cru και Grand Cru, με όλα τα ιεραρχικά σκαλοπάτια να αντικατοπτρίζουν τις ιδιαιτερότητες του τοπωνυμίου που αναγράφεται στην ετικέτα.

Σε ό,τι μας αφορά, αν υποθετικά μας αρέσει η δαντέλα, όπως χαρακτηρίζεται το ντελικάτο-αιθέριο στιλ των ερυθρών κρασιών του Volnay, θα πρέπει αρχικά να επιλέξουμε το οινοποιείο που ταιριάζει τόσο στον ουρανίσκο όσο και στο πορτοφόλι μας. Είναι πολύ σύνηθες να μας αρέσει, π.χ., το εντυπωσιακό –οριακά νεοκοσμικό– στιλ του Marquis d'Angerville στο αμπελοτόπι Tailleries, αλλά να περνάμε εξίσου καλά σε πιο καθημερινές απολαύσεις και με το Volnay en Caillerets του Domaine de la Pousse d'Or, ενώ το πιο ήπιο, καλοδομημένο, αλλά εξίσου αντιπροσωπευτικό στιλ του De Montille Volnay Les Champans να το κρατάμε για πιο μακρόπνοα σχέδια, λόγω της δυνατότητας μακράς παλαίωσης του συγκεκριμένου οίκου. Αν εναλλακτικά μας αρέσει η λευκή Βουργουνδία από το πάνω ράφι, αλλά το στιλ του Jadot με τα εκατοντάδες διαφορετικά κρασιά δεν είναι το αγαπημένο μας, μια δοκιμή του Chevalier Montrachet les Demoiselles θα μας αποδείξει ότι στη Βουργουνδία στη θέση του οδηγού είναι το αμπέλι και όχι ο άνθρωπος. Η συγκεκριμένη φιάλη έρχεται δεύτερη μόνο στο Montrachet του Romanée Conti... Όλα αυτά για κάποιους ακούγονται χαστικά και για κάποιους άλλους ηδονιστικά, υποσημειώνοντας πως ακόμα δεν έχουμε ακουμπήσει τη χρονιά που στη Βουργουνδία έχει δραματικά εντονότερο αποτύπωμα σε σχέση με άλλες περιοχές όπου λίγο το χαρμάνι, λίγο οι σύγχρονες οινοποιητικές επεμβάσεις μπορούν να κρύψουν πολλά κάτω από το χαλί.

Όσο επιφανειακός κι αν υπήρξα στην τοποθέτησή μου για μια περιοχή την οποία ο Jasper Morris καλύπτει αυστηρά επιλεκτικά σε ένα βιβλίο 800 σελίδων, πιστεύω πως η Βουργουνδία δικαιωματικά είναι το αιώνιο απωθημένο όλων των ανθρώπων που αγαπούν το κρασί. ●



www.estateargyros.com



Ο Γεράσιμος και ο Γιώργος Λαζαρίδης είναι δίδυμοι. Γνωριστήκαμε για πρώτη φορά πριν από πέντε χρόνια, στο οινοποιείο του Κώστα Λαζαρίδη στη Δράμα. Μόλις είχαν και οι δύο ολοκληρώσει τις σπουδές τους και έκαναν τα πρώτα βήματά τους στην εταιρεία που ίδρυσε ο πατέρας τους το 1991. Πέντε χρόνια αργότερα, ξανασυναντηθήκαμε, διαδικτυακά αυτή τη φορά, καθώς ο φόρτος εργασίας λόγω τρύγου κατέστησε αδύνατη τη διά ζώσης συνάντησή μας.

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ ΚΑΙ ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ

Η οθόνη μου φωτίστηκε από δύο γελαστά πρόσωπα, πρόθυμα να μοιραστούν τις σκέψεις τους για το μέλλον και τις μέχρι τώρα εμπειρίες τους ως δυναμικό κομμάτι της εταιρείας πλέον, ο Γεράσιμος από τη θέση του διευθύνοντος συμβούλου, ως οικονομολόγος με πτυχίο από το Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και MBA στο Λονδίνο, και ο Γιώργος, υπεύθυνος της παραγωγής, ως οινολόγος με σπουδές στην Αθήνα στο τμήμα Οινολογίας και στη συνέχεια μεταπτυχιακά στο Montpellier της Γαλλίας και στην Udine της Ιταλίας. Γεννημένοι και μεγαλωμένοι μέσα στο κρασί και στους αμπελώνες, η ενασχόλησή τους με αυτό ήταν μάλλον μονόδρομος και για τους δύο. Αν και φυσιογνωμικά ξεχωρίζουν, το δέσιμό τους είναι ξεκάθαρο από την αρχή της κουβέντας μας.

Η πορεία τους έχει υπάρξει κοινή και τώρα μοιάζουν να αλληλοσυμπληρώνονται τέλεια στο τιμόνι της εταιρείας. Η πρώτη ερώτηση αφορά αναπόφευκτα τον τρύγο και τις δύσκολες συνθήκες που διαμορφώθηκαν φέτος λόγω των ισχυρών βροχοπτώσεων, οι οποίες όμως τελικά δεν επηρέασαν τόσο την περιοχή της Δράμας. «Χρονιά μεγάλων προκλήσεων» τη χαρακτήρισαν και οι δύο, για να συμπληρώσουν όμως ότι η δουλειά που είχε γίνει στο αμπέλι όλη τη χρονιά βοήθησε πολύ στην αντιμετώπιση των ιδιαίτερων αυτών συνθηκών, ενώ σε κάποιες περιπτώσεις, ειδικά για τις λευκές ποικιλίες, οι μικρές βροχές που σημειώθηκαν ήταν έως και ευεργετικές.

Γεμάτοι όρεξη για δουλειά, με σύμμαχο και σύμβουλο πάντα στο πλάι τους τον Κώστα Λαζαρίδη, ο Γεράσιμος και ο Γιώργος πατούν στην πολύ γερή βάση που τους κληροδότησε ο πατέρας τους, είναι ενωμένοι και αγαπημένοι και θεωρούν ότι έχουν πράγματα να βελτιώσουν και τομείς στους οποίους θέλουν να αναπτυχθούν μελλοντικά, σε ό,τι αφορά τόσο τους αμπελώνες όσο και το κομμάτι της οινοποίησης. Κρατούν ωστόσο τα χαρτιά τους κλειστά προς το παρόν όσον αφορά τα νέα projects που έχουν κατά νου.

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ

Αλλαγές και βελτιώσεις μπορούν πάντα να γίνουν, αλλά γενικά η εταιρεία ήταν και παρεμένει σε ένα υψηλό επίπεδο. Ήδη από το 2014 επενδύουμε σε νέες περιοχές, όπως είναι το Κατάφυτο Δράμας με υψόμετρο 900 μ., όπου έχουμε περίπου 500 στρέμματα αμπελώνα, και η περιοχή της Πλατανιάς με υψόμετρο 400-450 μ., όπου φυτεύτηκαν άλλα αμπελοτόπια προκειμένου να αντιμετωπισθεί το φαινόμενο της κλιματικής αλλαγής, αλλά και για να αναδείξουμε το terroir της Δράμας.

Πειραματιζόμαστε με νέες ποικιλίες, έχουμε στα μελλοντικά μας πλάνα ακόμη και να κυκλοφορήσουμε κάποια κρασιά που θα εκφράζουν αυτό το terroir από συγκεκριμένα αμπελοτόπια, αλλά είναι κάτι που παίρνει χρόνο και απαιτεί πολλούς πειραματισμούς.

Αναφερθήκατε στην κλιματική αλλαγή. Πιστεύετε ότι αυτή θα είναι η βασική πρόκληση που θα αντιμετωπίσει η δική σας γενιά;

ΓΙΩΡΓΟΣ

Η αλήθεια είναι ότι τα τελευταία χρόνια, από το 2018 και μετά, δεν έχουμε αντιμετωπίσει ακραίους καύσωνες και ίσα ίσα φέτος, ακόμη και πέρυσι, δεν είδαμε πολύ υψηλές θερμοκρασίες εδώ στη Δράμα. Βέβαια τα πράγματα κάθε χρόνο είναι διαφορετικά.

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ

Σαφέστατα πιστεύω ότι αυτό θα είναι ένα σοβαρό πρόβλημα που θα αντιμετωπίσουμε και αυτός είναι ένας από τους λόγους που επιλέξαμε αυτές τις νέες περιοχές. Φέτος πάντως παρατηρήσαμε ακριβώς το ανάποδο, ένα σχετικά δροσερό καλοκαίρι και αρκετές βροχοπτώσεις, αντίθετα με την ξηρασία της υπόλοιπης Ευρώπης.

Πώς βλέπετε να εξελίσσεται η Δράμα ως οινοπαραγωγική περιοχή;

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ

Είναι δυναμική περιοχή, έχει αρκετά οινοποιεία που κάνουν σοβαρή δουλειά και αυτό βγαίνει προς τα έξω. Όταν ο πατέρας μου φύτεψε τον πρώτο αμπελώνα το 1991, δεν νομίζω ότι φανταζόταν αυτή την εξέλιξη. Τα τελευταία 30 χρόνια καλλιεργούνται πάνω από 5.000 στρέμματα αμπελώνα. Αν και γίναμε γνωστοί για τις ξένες ποικιλίες και τα blends των ξένων με τις ελληνικές, με το χαρμάνι του Ασύρτικου με Sauvignon Blanc του λευκού Αμέθυστου, υπάρχουν και άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή, και ερυθρές, με πολύ καλά αποτελέσματα. Γίνονται προσπάθειες προς πολλές κατευθύνσεις, υπάρχει μια ένωση των οινοποιείων στη Δράμα με στόχο την ανάδειξη του δραμινού κρασιού και η Δραμιοινογνωσία, ένα φεστιβάλ που προσελκύει πολλούς επισκέπτες. Όλα τα οινοποιεία προσπαθούν για το καλύτερο.

«Στην Ελλάδα όλες οι νέες τάσεις έρχονται πάντα καθυστερημένα, οι σύμβουλοι είναι αυτοί που θα μας φέρουν πρώτοι σε επαφή μαζί τους. Ήταν πολιτική της εταιρείας πάντα να φέρνουμε τεχνογνωσία από το εξωτερικό».

Τα blends των ελληνικών με τις ξένες ποικιλίες αποτελούν το σήμα κατατεθέν των κρασιών της Δράμας και βέβαια του Κτήματος Λαζαρίδη. Θα διατηρήσετε αυτή τη φιλοσοφία ή σχεδιάζετε κάποια μεγαλύτερη στροφή στις γηγενείς ποικιλίες;

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ

Δεν θέλουμε σε καμία περίπτωση να εγκαταλείψουμε αυτή τη φιλοσοφία, αλλά στρεφόμαστε και σε ελληνικές ποικιλίες. Εδώ και χρόνια καλλιεργούμε το Ασύρτικο, τα τελευταία χρόνια έχουμε τη Μαλαγουζιά, μια διαφορετική έκφρασή της, από το 1998 δουλεύουμε το Αγιωργίτικο, που συμμετέχει στα χαρμάνια, αλλά οινοποιείται και μονοποικιλιακά. Ο όρος «ξένες» ποικιλίες ίσως να μην είναι και πολύ δόκιμος, αφού μια ποικιλία που καλλιεργείται στην Ελλάδα και εκφράζει το terroir της χώρας μας δεν μπορούμε να τη χαρακτηρίσουμε «ξένη» απλώς επειδή έχει ξένο όνομα. Υπάρχει μια τάση υπερβολής σε ό,τι αφορά τις γηγενείς ποικιλίες, που ίσως είναι θεμιτή καθώς συνεισφέρουν στην προώθηση της χώρας στις διεθνείς αγορές, αλλά και οι μη γηγενείς έχουν πολλά να προσφέρουν.

ΓΙΩΡΓΟΣ

Οι ελληνικές ποικιλίες πιστεύω ότι θέλουν περισσότερο χρόνο σε ό,τι αφορά τη βελτίωση και τον καθαρισμό τους από τα φυτώρια και θεωρώ ότι σε αυτό το κομμάτι η Ελλάδα χρειάζεται ανάπτυξη και εξέλιξη, ώστε να υπάρχουν σωστοί κλώνοι της κάθε ποικιλίας και τα οινοποιεία να μπορούν άφοβα να φυτέψουν και να πάρουν ένα καλό αποτέλεσμα.

Πώς βλέπετε τη νέα γενιά, τη δική σας γενιά, που αναλαμβάνει πλέον δυναμικά τα ηνία, πώς θα επηρεάσει την πορεία του ελληνικού κρασιού;

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ

Είναι πολύ θετικό το γεγονός ότι τα περισσότερα μεγάλα οινοποιεία έχουν μια πολύ καλή διάδοχη κατάσταση. Είναι το μέλλον του ελληνικού κρασιού και του ελληνικού αμπελώνα. Έχουν δημιουργηθεί και οι δικές μας ενώσεις, οι περισσότεροι από εμάς έχουμε κάνει τις κατάλληλες σπουδές – όλα αυτά είναι πολύ θετικά για τον κλάδο του κρασιού. Θα βοηθήσει όλους να ασχοληθούν νέοι άνθρωποι που θα θέτουν καινούργιους στόχους.

ΓΙΩΡΓΟΣ

Και για να το συνδέσω και με την προηγούμενη ερώτηση, αυτή η νέα γενιά έχει αρχίσει να ψάχνει περισσότερο τις ελληνικές ποικιλίες και να επικεντρώνεται περισσότερο σε αυτές. Ακούμε τελευταία να γίνεται συζήτηση για το πόσο ανθεκτικό είναι το Ασύρτικο ή το Ξινόμαυρο σε συνθήκες ξηρασίας. Μήπως τα επόμενα χρόνια δούμε κάποιες ελληνικές ποικιλίες να φυτεύονται στο εξωτερικό; Όλα αυτά θα προέλθουν από τη νέα γενιά.

Ένα σημαντικό κομμάτι της παραγωγής σας είναι τα αποστάγματα. Ασχολείστε και με αυτά;

ΓΙΩΡΓΟΣ

Πράγματι τα αποστάγματα είναι σημαντικό κομμάτι της παραγωγής μας, θεωρούμε ότι υπάρχει πολύ καλή τεχνογνωσία στον τομέα αυτόν και με τη βοήθεια των συμβούλων που έχουμε από το εξωτερικό και της πολύ καλά εκπαιδευμένης ομάδας του Κτήματος έχουμε πολύ καλό αποτέλεσμα. Σε αυτό συμβάλλουν οι άνθρωποι, η υποδομή του εξοπλισμού και φυσικά η πρώτη ύλη, που είναι το σταφύλι. Πρόσφατα ολοκληρώθηκε η επένδυση στο αποσταγματοποιείο, τοποθετήθηκαν νέοι άμβυκες, που θα μας βοηθήσουν να πάρουμε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.



Οι δίδυμοι Γιώργος και Γεράσιμος Λαζαρίδης στο οινοποιείο και στον τρύγο.

Πώς μοιράζετε τον χρόνο σας ανάμεσα στα δύο οινοποιεία, αυτό της Δράμας και την Οινότρια Γη, που βρίσκεται στην Αττική;

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ

Υπάρχει μια δυνατή ομάδα οινολόγων, εκτός από τον Γιώργο: ο Γιάννης Οξυζίδης, που είναι διευθυντής παραγωγής, και ο Χριστόφορος Ελευθερόπουλος, ο οποίος είναι ο νέος οινολόγος που ξεκίνησε πρόσφατα στο Κτήμα. Η εταιρεία όμως συνεργάζεται και με αρκετούς συμβούλους από το εξωτερικό, που μας φέρνουν σε επαφή με τις νέες τεχνολογίες. Στον τομέα των κρασιών έχουμε τα τελευταία χρόνια συνεργασία με τον Florent Dumeau, ο οποίος επισκέπτεται και τα δύο οινοποιεία.

ΓΙΩΡΓΟΣ

Στην Ελλάδα όλες οι νέες τάσεις έρχονται πάντα καθυστερημένα, οι σύμβουλοι είναι αυτοί που θα μας φέρουν πρώτοι σε επαφή μαζί τους. Ήταν πολιτική της εταιρείας πάντα να φέρνουμε τεχνογνωσία από το εξωτερικό.

Πού βλέπετε την εταιρεία σε δέκα χρόνια από σήμερα;

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ

Κατ' αρχάς να πούμε ότι η εταιρεία είναι σε πολύ καλό δρόμο και θα θέλαμε αυτός ο δρόμος να συνεχιστεί, τα κρασιά μας να γίνουν ακόμη πιο αναγνωρίσιμα και ακόμη πιο εξαγώγιμα. Έχουμε πλάνα τόσο για το οινοποιείο της Αθήνας όσο και για το οινοποιείο της Δράμας. Θεωρούμε αρκετά σημαντικό και το κομμάτι του οινοτουρισμού, κυρίως στην Αθήνα βέβαια, όπου υπάρχει ήδη η υποδομή με το μουσείο, αλλά και στη Δράμα, παρότι δεν είναι τουριστικός προορισμός. Υπάρχει μια ανάπτυξη και πάνω σε αυτό κάνουμε κι εμείς τις κατάλληλες επενδύσεις.

Σας ακούω τόση ώρα και μου αρέσει πολύ ο τρόπος που συμπληρώνετε ο ένας τον άλλο. Είστε πάντα έτσι και στη δουλειά;

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ

Ε, ναι, και λόγω του ότι μεγαλώσαμε μαζί, υπάρχει μια πολύ κοντινή σχέση και σύνδεση στη ζωή μας. Χωριστήκαμε για λίγο στις σπουδές, και αυτό στο τέλος, στα μεταπτυχιακά. Ακόμη και στις σπουδές μας στην Ελλάδα ήμασταν μαζί.

ΓΙΩΡΓΟΣ

Όποιος έχει δίδυμο αδελφό μπορεί να καταλάβει... ●

Ο ΠΩΜΑΤΙΣΜΟΣ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΟΒΑΡΗ ΥΠΟΘΕΣΗ

Εμείς, στην Cork Hellas, είμαστε μια ομάδα από ανθρώπους που «κάνουν φελλούς»!

Όταν ξεκινήσαμε, το μακρινό 1991, ήμασταν μόνο δύο αδέρφια, ο Γιάννης και η Τίνα, οι Αφοί Κοκκαλίδη. Φέραμε φελλούς από την Πορτογαλία, στήσαμε μηχανήματα για την εκτύπωση και την κατεργασία τους, «σπουδάσαμε» τον φελλό, μέρα με τη μέρα, μέσα από τη διαδικασία παραγωγής του. Άπειρα πώματα κάθε είδους πέρασαν από τα χέρια μας, έχουμε βιώσει την εξελικτική πορεία των φελλών και του πωματισμού. Στο μεταξύ, αποκτήσαμε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις, με εξοπλισμό που διαρκώς αναπτύσσουμε, δίνοντας έμφαση στην πιο προηγμένη τεχνολογία παραγωγής και εργαστηρίου.

Πώματα κάθε τύπου, κατάλληλα για κάθε περιέκτη, προστέθηκαν στην γκάμα των προϊόντων μας, πώματα αλουμινίου, κεφαλοφόρα, πλαστικά, γυάλινα και πολλά άλλα. Παράλληλα, η εταιρεία μας διαρκώς στελεχώνεται με ανθρώπινο δυναμικό και η νέα γενιά είναι ήδη εδώ. Όλα αυτά τα χρόνια που κάνουμε φελλούς και διαχειριζόμαστε όλα τα είδη πωμάτων, μας έχει γίνει συνείδηση η σημαντικότητα της στενής συνεργασίας με όλα τα οινοποιεία και η συμμετοχή στο σύνολο της πωματιστικής διαδικασίας. Διαδικασίας που περιλαμβάνει την επιλογή των κατάλληλων προϊόντων μαζί με τους οινολόγους και τους οινοποιούς, την ενημέρωση για τις ιδιότητες, τη χρήση, τα αποτελέσματά τους, έως την πρακτική του πωματισμού και την παρακολούθηση της εξέλιξης των οίνων.

Με αυτή την πεποίθηση, αναπτύξαμε τις δικές μας μεθόδους παραγωγής, την τεχνογνωσία μας, τους ποιοτικούς ελέγχους μας και φυσικά την τεχνική υποστήριξη προς τους πελάτες μας. Τον Ιούνιο του 2011 ήρθαν σ' εμάς οι φελλοί DIAM. Βρεθήκαμε να διαχειριζόμαστε αυτή τη νέα τεχνολογία που φέρει μια τεράστια δεξαμενή γνώσεων και καινοτομιών. Η τεχνολογία DIAM, μοναδική και επαναστατική, οδήγησε τον πωματισμό των οίνων σε ένα επίπεδο πρωτόγνωρα υψηλό, χωρίς προβλήματα, με ακρίβεια, με ομοιομορφία, με έλεγχο και προβλεψιμότητα ως προς την πορεία του εμφιαλωμένου προϊόντος. Η δυναμική πορεία των πωμάτων φελλού DIAM συνάδει απόλυτα με τη φιλοσοφία της εταιρείας μας για έρευνα και εξέλιξη.

Συμπερασματικά, ο ρόλος των εταιρειών που ασχολούνται με υλικά πωματισμού είναι πολυδιάστατος. Χρειάζεται διαρκής και ενδεδειγμένη ενημέρωση για όλα τα προϊόντα και την εξέλιξή τους, είτε είναι φυσικής προέλευσης, όπως ο φελλός, είτε από βιομηχανικά υλικά. Η συμμόρφωση σε απαιτήσεις υγιεινής, ασφάλειας, προστασίας του περιβάλλοντος, βιωσιμότητας είναι απαραίτητη. Συνεχίζουμε τη διαδρομή μας, ως άνθρωποι του φελλού και των πωμάτων, φέροντας την ευθύνη της σοβαρότητας που ο πωματισμός χρειάζεται και του αξίζει.



Ιστορίες κρασιού και όχι μόνο. Ο Νώντας Παππάς, συνιδιοκτήτης του Loggia Wine Bar στη Σίφνο και μουσικός –μόλις κυκλοφόρησε ένα νέο σόλο άλμπουμ–, μιλάει μπροστά από ένα μπουκάλι κρασί με τον φίλο του Γιάννη Παππά.

WINE BUDDIES



- ΓΠ Έχουμε πιει τόσα κρασιά παρέα σε διάφορες μαζώξεις, αλλά είναι η πρώτη φορά που βρισκόμαστε οι δυο μας να τα πούμε ήρεμα κι ωραία.
- ΝΠ Ισχύει! Τι κάνεις; Πώς πέρασες το καλοκαίρι;
- ΓΠ Τον Ιούλιο έκανα δύο ταξίδια. Τέσσερις μέρες στην αγαπημένη μου Κεφαλονιά, για οινοτουρισμό και λίγα μπάνια, και μία βδομάδα στην Αμοργό, όπου χαλάρωσα πραγματικά. Εσύ δεν θα ρωτήσω. Φαντάζομαι ότι μέχρι τώρα ήσουν σερί στη Σίφνο, να πίνεις κρασιά στο Loggia, σωστά;
- ΝΠ Ναι, μόνο που δεν πίνουμε και τόσο. Πιο πολύ θα το περιέγραφα ως «έχω χάσει οκτώ κιλά μέσα σε τρεις μήνες από την τόση δουλειά». Πλάκα πλάκα, μπορείς να παραγγείλεις ένα κρασί να πιούμε;
- ΓΠ Έχω ήδη παραγγείλει. Θα πιούμε το ροζέ Mountcloud από το οινοποιείο Navitas στο Λιτόχωρο!
- ΝΠ Δεν σε είχα να πίνεις ροζέ.
- ΓΠ Κακώς. Δεν σνομπάρω καμία κατηγορία κρασιού. Ειδικά τα ροζέ μου αρέσουν πάρα πολύ. Εσένα σου αρέσουν;
- ΝΠ Πολύ, ειδικά τα λίγο πιο funky, λίγο πιο γεμάτα. Τα πιο ελληνικού στιλ, ας το πούμε. Θυμίοπουλος, Τάτσης, Κίκονες. Αλλά πίνω πολύ ευχάριστα και τα στιλ Προβηγκίας. Για πες τελικά, είμαστε μακρινοί συγγενείς;
- ΓΠ Χλωμό. Παλιά, όταν γνώριζα έναν Παππά, το έφαχνα λιγάκι. Όταν όμως κατάλαβα πόσοι Παππάδες υπάρχουν, σταμάτησα να ασχολούμαι. Πώς είναι το νησί;
- ΝΠ Φέτος ήταν ένα εξαιρετικό καλοκαίρι για το νησί γενικότερα, αλλά και για το Loggia ειδικότερα. Έχουμε δημιουργήσει μια πολύ όμορφη ομάδα με το υπόλοιπο προσωπικό, και ο κόσμος νιώθουμε ότι μας εμπιστεύεται πολύ στο τι θα πιει. Ακούν και δοκιμάζουν ό,τι τους προτείνουμε και σχεδόν πάντα βλέπεις χαμόγελα και ενθουσιασμό.
- ΓΠ Κι αυτό είναι πολύ ωραίο συναίσθημα στη δουλειά μας. Το να σε εμπιστεύεται ο πελάτης για να δοκιμάσει κάτι καινούργιο, κάτι που

μπορεί να πηγαίνει κόντρα στα μέχρι τώρα γούστα του. Νιώθεις ότι πιάνει τόπο το διάβασμα και τα χιλιάδες κρασιά που έχεις πιει. Η αγάπη με το κρασί πώς προέκυψε;

- ΝΠ Πάντα μου άρεσε το κρασί. Πάντα έπινα όταν έβγαινα για φαγητό ή σε καλέσματα σε σπίτια φίλων κ.λπ. Απλώς, κατά τη διάρκεια της καραντίνας μου δόθηκε η ευκαιρία να το εξερευνήσω περισσότερο. Με τον Ορέστη και τον Νίκο, δύο πολύ καλούς μου φίλους, έχουμε κάνει πολλά τραπεζώματα. Εκείνοι μαγείρευσαν κι εγώ διάλεγα τα κρασιά. Ένα βράδυ, μας ήρθε η ιδέα να ανοίξουμε ένα μαγαζί. Θέλαμε να εκφράσουμε την αγάπη μας για το κρασί και τη μουσική. Κι έτσι έγινε το Loggia.
- ΓΠ Τι κρασί σερβίρετε;
- ΝΠ Έχουμε κυρίως ελληνικό αμπελώνα, αλλά υπάρχουν και μερικές επιλογές από εισαγόμενα. Προτιμάμε κρασιά ήπιας, φυσικής οينوποίησης, αλλά χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν θα δουλέψουμε ένα κρασί που μας αρέσει πολύ, αλλά έχει ζύμες εμπορίου.
- ΓΠ Συμφωνώ. Γενικά, τα natural wines αρέσουν στον κόσμο;
- ΝΠ Οι περισσότεροι πελάτες μας είναι Γάλλοι τουρίστες. Εκείνοι είναι πολύ εξοικειωμένοι με τα φυσικά κρασιά. Έχω την αίσθηση ότι στην Ελλάδα τα έχουμε πάρει με κακό μάτι, κάτι που δεν συμβαίνει τόσο στο εξωτερικό.
- ΓΠ Ναι, αν θέλεις την άποψή μου, αυτό συμβαίνει. Στην Ελλάδα, τώρα έχουμε αρχίσει να τα κατανοούμε και να τα δέχεται η παλέτα μας. Κι αυτό φαίνεται πολύ από τη στροφή που έχουν κάνει πολλοί Έλληνες οينوποιοί. Από παντού ξεπετάγονται orange wines, αμφορείς, τσιμεντένια αυγά κ.λπ. Όλο και περισσότερες ετικέτες κρασιών αναγράφουν όρους όπως «wild ferment», «άγριες ζύμες» και άλλα πολλά παραδείγματα.
- ΝΠ Καλά, εγώ θυμάμαι και αρκετό κόσμο της γαστρονομίας που παλαιότερα τα χαρακτηρίζει δημόσια στα social media ως «πορτοκαλάδες» και τώρα πια τους βλέπεις να πίνουν μόνο Οικονόμου και Λίγα.



- Μερικές φορές, όταν κάτι μας είναι άγνωστο, το φοβόμαστε τόσο που το πολεμάμε αντί να του δώσουμε μια ευκαιρία.
- ΓΠ Εντάξει, για να πούμε και του στραβού το δίκιο, κυκλοφορούν πολλά κρασιά εκεί έξω που κρύβουν τα ελαττώματά τους κάτω από τον όρο «φυσικό κρασί». Αλλά επανέρχομαι σ' αυτό που λέγαμε προηγουμένως, γι' αυτό είμαστε εμείς εδώ και πρέπει να μας εμπιστευτεί ο κόσμος.
- ΝΠ Ακριβώς. Δεν θέλω να ευλογήσω τα γένια μας, αλλά στο Loggia δοκιμάζουμε καθημερινά. Είτε ανοίγουμε μια φιάλη που δεν έχουμε δοκιμάσει είτε κάνουμε τυφλές δοκιμές για εξάσκηση, γίνονται πραγματάκια. Παραγγέλνω δύο πίτσες, γιατί με τόση ένταση πείνασα!
- ΓΠ Ναι αμέ. Κι εγώ θα διαλέξω να πιούμε ένα κοκκινάκι να ταιριάζει με την πίτσα. Πώς και είσαι στην Αθήνα αρχές Σεπτέμβρη και δεν είσαι στη Σίφνο; Τι μας κρύβεις;
- ΝΠ Δεν το κρύβω, ίσα ίσα. Μόλις επέστρεψα από ένα τρελό Σαββατοκύριακο στη Βενετία. Είχα πάει για το Φεστιβάλ Κινηματογράφου.
- ΓΠ Πώς κι έτσι;
- ΝΠ Έχω γράψει τους στίχους για τη μουσική της νέας ταινίας του Ρομέν Γαβρά, που λέγεται «Αθήνα», και πήγαμε όλοι μαζί για το φεστιβάλ. Εκεί να δεις ένα dinner που μας έκανε η εταιρεία παραγωγής. Σε ένα ιταλικό εστιατόριο με ένα αστέρι Michelin, ήπιαμε ένα Montrachet του 1997.
- ΓΠ Ωραίο;
- ΝΠ Ουφφφ, ασύλληπτο. Ακόμα πολύ ζωντανό, είχε εξελιχθεί σε ξηροκάρπια, μέλι και κηρήθρα, αλλά είχε και μια πολύ ωραία φρεσκάδα. Δεν ξέρω αν ταίριαζε με αυτά που τρώγαμε ή αν εγώ ήμουν τόσο ενθουσιασμένος με το κρασί, πάντως ο συνδυασμός με το φαγητό ήταν το κάτι άλλο.
- ΓΠ Με τη μουσική πόσα χρόνια ασχολείσαι;
- ΝΠ Από πολύ μικρός. Έπαιζε ο παππούς μου πιάνο παλιά κι εγώ τον κοιτούσα και τον θαύμαζα. Αυτός ήταν ο κύριος λόγος που τα χνάρια

μου βάδισαν προς τη μουσική. Έμαθα μόνος μου κιθάρα στα 14, είχα κάποιες μπάντες στο Γυμνάσιο-Λύκειο όπου έπαιζα τρομπόνι και μετά που πήγα για σπουδές στο Λονδίνο, άρχισα να γράφω ηλεκτρονική μουσική. Εκεί άρχισα να πηγαίνω σε κλαμπ με τέτοιου είδους μουσική, γι' αυτό και έχω τέτοιες επιρροές. Στη συνέχεια ξεκίνησα τους Acid Baby Jesus, οι οποίοι μετράνε ήδη 11 χρόνια ζωής! Σταματήσαμε να παίζουμε λόγω Covid, αλλά τώρα αισθάνομαι ότι θα μας ξανάρθει.

- ΓΠ Και οι Noda & the Pappas;
- ΝΠ Noda & the Pappas είναι ένα νέο solo project. Τον Μάιο του 2022, μάλιστα, κάναμε το πρώτο μας live στο Ρομάντσο.
- ΓΠ Είχες ξαναβρεθεί στη σκηνή του Ρομάντσου, δύο μήνες πριν.
- ΝΠ Πολύ σωστά. Στις «Βάκχες 2.0.», στο κλείσιμο της έκθεσης. Έχω ξαναπαίξει στο Ρομάντσο και είναι ένας χώρος που μου αρέσει πολύ. Τι πίνουμε τελικά;
- ΓΠ Ένα ερυθρό από το Marche της Ιταλίας. Είναι ένα μικρό οικογενειακό οινοποιείο που κρατάει από το 1970 και λέγεται Aurora. Είναι Montepulciano και Sangiovese. Σου αρέσει;
- ΝΠ Πάρα πολύ ωραίο. Εσένα;
- ΓΠ Δεν ξέρω. Δεν καταλαβαίνω. Έκαψα τη γλώσσα μου με την πίτσα.
- ΝΠ Μπέμης...
- ΓΠ Τι να κάνω; Πεινούσα. Δεν πειράζει, το έχω ξαναπιεί.
- ΝΠ Πάντως, το ερυθρό ταίριαξε πολύ ωραία με την πίτσα. Πολύ καλή επιλογή.
- ΓΠ Ευχαριστώ, φίλε. Θα σε ξαναδώ την επόμενη φορά που θα έρθεις στην Αθήνα.
- ΝΠ Μπορεί και νωρίτερα, αν αξιωθείς να κατέβεις στη Σίφνο τώρα τον Σεπτέμβρη.
- ΓΠ Χμμμ, δεν είναι κακή ιδέα! Καλή επιστροφή να έχεις, φίλε. Σε ευχαριστώ για απόψε.
- ΝΠ Εγώ ευχαριστώ. ●



Ταρτάρ ροφού με μαγιονέζα τομάτας, chips τομάτας, σταγόνες κρέμας εσπεριδοειδών αρωματισμένες με μαστίχα (amuse bouche).

Αναρωτηθήκατε ποτέ για την ευθύνη που έχει ένας sommelier απέναντι στον σεφ του; Μπορεί το σωστό κρασί να βοηθήσει ένα πιάτο ή το αντίστροφο; Ρωτήσαμε τους υπευθύνους δύο εστιατορίων με αστέρι Michelin –CTC και Pelagos– και η κουβέντα μας ήταν, όπως αντιλαμβάνεστε, άκρως ενδιαφέρουσα.

ΣΤΟ ΜΥΑΛΟ ΤΟΥ SOMMELIER

Το CTC και το Pelagos, που έχουν πλέον –δικαίως– από ένα αστέρι Michelin στην κατοχή τους, είναι κάτι περισσότερο από δύο νέες αφίξεις στον οδηγό. Τα εστιατόρια έχουν χωρίσει γεωγραφικά τη δράση τους. Το ένα, αναπνέοντας την ιστορικότητα της βορειοδυτικής κλιτύς της Ακρόπολης, στον Κεραμεικό, και το άλλο απολαμβάνοντας τη λυτρωτική θέα του πράσινου που βουτά στον μικρό κολπίσκο του Αστερά, στο Four Seasons Astir Palace Hotel Athens.

Στην πραγματικότητα, όμως, τόσο ο Αλέξανδρος Τσιοτίνης όσο και ο Luca Piscazzi έχουν κάτι κοινό. Με διαφορετικές διαδρομές και προσεγγίσεις, καταφέρνουν παρέα με τις μπριγάδες τους να δημιουργήσουν συγκινητικές εμπειρίες. Έχοντας κατανοήσει τη σημασία του pairing, στελεχώνουν την ομάδα τους με αξιόλογους οινοχόους, οι οποίοι ολοκληρώνουν την τελική εικόνα των συνταγών τους τόσο στα μάτια όσο και στον ουρανίσκο των καλεσμένων τους. Αλήθεια, όμως, αναρωτηθήκατε ποτέ για την ευθύνη που έχει ένας σομελιέ απέναντι στον σεφ του;

Μόλις το πιάτο περάσει το πάσο, βρίσκεται στην τύχη της συνδυαστικής νοημοσύνης του οινοχόου. Αυτό με βεβαιότητα μπορεί είτε να απογειώσει είτε και να καταστρέψει το πιάτο και εν γένει τη συνολική εμπειρία, χωρίς βεβαίως να απουσιάζουν οι μετρίότητες. Συναντήσαμε τους οινοχόους των εστιατορίων CTC και Pelagos και δοκιμάζοντας παρέα προσπαθήσαμε να μπούμε στο μυαλό τους, ελπίζοντας ότι θα κατανοήσουμε τους λόγους, τα ερεθίσματα και τις συνθήκες που καθορίζουν τους συνδυασμούς τους.



Η Γιοβάννα Λύκου με τον head sommelier του CTC Restaurant, Κανέλλο Τριανταφυλλόπουλο.

CTC Restaurant

Κανέλλος Τριανταφυλλόπουλος, Head sommelier

Είναι ο οινοχόος που όλοι ξέρουν με το μικρό του όνομα. Ο head sommelier του CTC είναι ο οινοχόος της διπλανής πόρτας και ίσως ο οινοχόος όπως θα θέλαμε να είναι. Αποτελεί ένα πρότυπο επαγγελματία που χωρίς περιττές φιοριτούρες καταφέρνει να είναι χαρισματικός και αποτελεσματικός. Παραδέχεται χωρίς κόμπλεξ πως μερικά από τα κορυφαία του pairing έχουν γίνει από τυχαίες δοκιμές, ενώ γεύεται και πειραματίζεται ακατάπαυστα. Σερβίρει το καλωσόρισμα του σεφ μαζί με ένα ποτήρι Ξινόμαυρο Ropolka red της οικογένειας Βαϊμάκη. Το ανατρεπτικό του ταίριασμα εκπλήσσει ευχάριστα και πάει κόντρα στη θεωρία. Τα αντίθετα έλκονται και μια υπέροχη δοκιμή μόλις ξεκίνησε.

Ακολουθεί το καπνιστό λαβράκι με μαγιονέζα από στρείδια, γρανίτα ακτινίδιο, πούδρα χλωρού σκόρδου, oyster leaf και πιπεριά chilly. Πιάτο που ορίζει την αρμονία των ετερόκλητων γεύσεων και αισθήσεων. Γλυκό και πικάντικο, καπνιστό και umami, με φρεσκάδα και δροσερή οξύτητα. Τολμά έναν διπλό οινικό συνδυασμό που αντιστοιχίζει την ισορροπία και τις αντιθέσεις: 2021 Dr. Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett και N.V. Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve. Η πρώτη αντιστοιχία εξυψώνει την ένταση του ακτινιδίου, το οποίο διαρκεί μέχρι και το τελευταίο. Το chilly ζωηρεύει στο στόμα, αλλά η φρουτένια διάθεση του κρασιού το μαλακώνει. Η σαμπάνια, από την άλλη, λειτουργεί σαν καταλύτης και στρογγυλεύει όλη την μπουκιά. Το πιάτο κάνει μισό βήμα πίσω, αλλά επιγευστικά είναι απόλυτα άρτιο. «Μου αρέσουν οι συνδυασμοί που σε κάνουν να σκέφτεσαι πώς είναι δυνατόν αυτό να έχει δουλέψει», θα πει και θα σερβίρει ένα Ξινόμαυρο που παίζει με τη δυναμική της ποικιλίας, ξεπερνώντας τα όριά της. Το Pata Trava από το Κτήμα Λίγα θα εναρμονίσει την οξειδωτική του ιδιαιτερότητα με το γευστικό καλαμάρι. Τα αρώματα περγαμόντου και κυδωνιού θα ματσάρουν με αυτά του πιάτου, ενώ παράλληλα οι ελαφριές τανίνες με την οξύτητα θα σβήσουν την beurre blanc και το κουκουνάρι. Το νερό τομάτας θα πιαστεί από το σωσίβιο της τοματένιας ποικιλίας, ερμηνεύοντας ένα απίθανο γευστικό encore.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Ταρτάρ ροφού με μαγιονέζα τομάτας, chips τομάτας, σταγόνες κρέμας εσπεριδοειδών αρωματισμένες με μαστίχα (amuse bouche)
- 2018 Ropolka red, οικογένεια Βαϊμάκη, Ξινόμαυρο
- Καπνιστό λαβράκι με μαγιονέζα από στρείδια, γρανίτα ακτινίδιο, πούδρα χλωρού σκόρδου, oyster leaf, πιπεριά chilly
- 2021 Dr. Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett
- N.V. Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve
- Ταλιατέλες από καλαμάρι βρασμένες σε νερό τομάτας και σάλτσα beurre blanc, chips σκόρδου, καβουρδισμένο κουκουνάρι, flakes παρμεζάνας, λάδι βασιλικού
- 2020 Pata Trava Κτήμα Λίγα, Ξινόμαυρο



Pizzetta margarita (amuse bouche), Quiche καννιστού σολομού και καβούρι.



Αγκινάρα σε μορφή πίκλας, φέτες ροδάκινου, λούζα, καππαρόφυλλα και παγωτό foie gras.



Η Γιοβάννα Λύκου με τη head sommelier του Pelagos Restaurant, Karoline Reinhold.

Pelagos Restaurant

Karoline Reinhold, Head sommelier

Η καλύτερη οινοχόος της Εσθονίας για το 2020 και το 2021 έρχεται στην Ελλάδα να αναλάβει τη θέση του επικεφαλής οινοχόου στο εστιατόριο Pelagos. Στην πορεία της θα έχει συντροφιά ένα αστέρι Michelin, αλλά θα την περιμένει και μπόλικη δουλειά. Η ανακάλυψη του ελληνικού αμπελώνα θα γίνει με στοχοπροσήλωση ανάμεσα σε ταξίδια και δοκιμές. «Συμβαίνει όλο και λιγότερο», θα πει, «αλλά τις φορές που δεν νιώθω αυτοπεποίθηση, παραλληλίζω τις ελληνικές ποικιλίες με διεθνείς κι έτσι μπορώ να είμαι εύστοχη στους συνδυασμούς μου».

Την ίδια στιγμή έρχονται τα τρία amuse bouche και παράλληλα σεβόμαστε στα ποτήρια μας N.V. Champagne Billecart Salmon Brut Rosé. Η συγκυρία μιας φυσαλίδας στο ξεκίνημα δεν ακολουθεί τη συνήθη σειρά (αφρώδες, λευκό, ροζέ, κόκκινο, γλυκό), αλλά είναι η passerpartout λύση για τις τρεις «μπουκιές». Αντιθέτως, αν το πιάτο το ζητά, της αρέσει πολύ να αλλάζει αυτή τη σειρά. Εξάλλου η ροζέ σαμπάνια μπορεί να αντεπεξέλθει, ενώ παραδέχεται πως ακόμα κι ένα κοκτέιλ με οξύτητα θα τα πήγαινε επίσης καλά. Η οξύτητα θα περιορίσει τη λιπαρότητα, η φινέτσα θα συμπορευτεί με την αέρινη υφή τους, οι φυσαλίδες θα δροσίσουν και τα αρωματικά χαρακτηριστικά θα χαρίσουν αρμονία.

Τα πράγματα σοβαρεύουν με την άφιξη της αγκινάρας. Ενός πιάτου που στη θεωρία σε προκαλεί να επιστρατεύσεις κάθε βαρύ πυροβολικό. Ένα υλικό κατά κόσμον wine killer, κρεατένια ένταση από τη λούζα, αλμύρα και προσωπικότητα από την κάππαρη και βεβαίως μια ιδιόζουσα ζωικότητα από το foie gras. Απρόσμενα, το πιάτο στη δοκιμή του χαμηλώνει σε ένταση και σώμα, χαρίζοντας μια παιχνιδιάρικη φυτικότητα, όμοια με αυτήν που δίνει το σπαράγγι. Αέρινη υφή και χαμογελαστή οξύτητα από το ροδάκινο. «Δεν υπάρχει μόνο ένα κρασί για κάθε πιάτο, αλλά είναι ευκαιρία για να σκεφτούμε out of the box με το Αηδάνι από το Οινοποιείο Χατζηδάκη».

Το εξελιγμένο προφίλ του θα κοιτάξει στα μάτια τις δυσκολίες των υλικών, η οξύτητα θα εναρμονιστεί με αυτήν του πιάτου και η φρουτένια του ντροπαλότητα θα κερδίσει το μεγαλύτερο στοίχημα για την Karoline, αυτό της επίγευσης. «Η επίγευση είναι το πιο σημαντικό σημείο του συνδυασμού· αν δεν είναι ευχάριστη, κάτι δεν πήγε καλά». Η κουβέντα μας τελειώνει με την ιδανική εναλλακτική που θα συνδυάζαμε το πιάτο. F.X. Pichler M Grüner Veltliner Smaragd, θα πούμε με μία φωνή!

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Καβούρι
- Quiche καπνιστού σολομού
- Pizzetta margarita (amuse bouche)
- N.V. Champagne Billecart Salmon Brut Rosé
- Αγκινάρα σε μορφή πίκλας, φέτες ροδάκινου, λούζα, καππαρόφυλλα και παγωτό foie gras
- 2020 Αηδάνι, Οινοποιείο Χατζηδάκη



Τι πίνουμε ως καταναλωτές; Η τάση για τα κρασιά μεγάλης κατανάλωσης είναι φρέσκα, φρουτώδη, ξεκάθαρα ως προς τον χαρακτήρα, χωρίς βαρέλι και κυρίως ξηρά.

ΠΩΣ ΠΙΝΟΥΜΕ ΚΑΙ ΤΡΩΜΕ ΣΗΜΕΡΑ

Βασικός εκφραστής αυτής της τάσης είναι τα κρασιά από Sauvignon Blanc και ο κύριος λόγος είναι ότι ξέρεις τι να περιμένεις. Αν θέλαμε να το φέρουμε στα μέτρα μας και να μιλήσουμε για τα ελληνικά κρασιά, θα αναφερόμασταν στο Μοσχοφίλερο, στη Μαλαγουζιά και σε blends από Ασύρτικο και Sauvignon Blanc. Ας πάρουμε ένα αντίστροφο παράδειγμα, ένα Chardonnay, όπου αν δεν ξέρεις τη διαφορά από ένα Chablis με μια Napa Valley, έχεις μπλέξει, καθώς πρόκειται για αντιδιαμετρικά αντίθετα κρασιά από την ίδια ποικιλία. Να μην πάμε στο Riesling, όπου η ποσότητα των σακχάρων είναι μεγάλο στοίχημα ακόμα και για τα ίδια κρασιά, από τον ίδιο αμπελώνα, από τον ίδιο παραγωγό, με τον ίδιο τρόπο φτιαγμένα, αλλά σε διαφορετική χρονιά.

Από τη μία λοιπόν έχουμε τους καταναλωτές που θέλουν σταθερά κρασιά χωρίς εκπλήξεις στον χαρακτήρα και από την άλλη έχουμε τους κριτικούς του κρασιού, που στην πλειονότητά τους εξυμνούν τα πολύπλοκα, σύνθετα κρασιά, με μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης στη φιάλη, τα οποία δεν αφορούν πάνω από το 0,5% των καταναλωτών του κρασιού. Συνήθως ο καταναλωτής θέλει την απόλαυσή του εδώ και τώρα, χωρίς χρονικούς περιορισμούς. Τη δεκαετία του 1970 ο Émile Peynaud, έφερε μια μεγάλη επανάσταση στο τι σημαίνει μεγάλο κρασί, ξεκινώντας από το Bordeaux και επηρεάζοντας την Ιταλία και την Ισπανία στη συνέχεια. Παράλληλα βρήκε και τον καλύτερο πρεσβευτή αυτού του στιλ κρασιού στον οινοκριτικό Robert Parker. Ο Peynaud κατάλαβε ότι καλό κρασί χωρίς καλό σταφύλι δεν γίνεται. Πιο ειδικά, χωρίς συμπυκνωμένο σταφύλι δεν κάνεις συμπυκνωμένο κρασί. Αποτέλεσμα, πολύ φρούτο, αρκετό αλκοόλ και γεμάτο σώμα, ώστε να αντέξει το καινούργιο, μικρό βαρέλι για να δώσει μεγάλη πολυπλοκότητα.

Αυτή ήταν η συνταγή για όλα τα μεγάλα κρασιά μέχρι και το 2010. Κάπου εκεί αρχίζουν τα πράγματα να αλλάζουν. Μέχρι τότε η οικονομική άνεση ήταν ευδιάκριτη, τα χρήματα κυκλοφορούσαν και η αγορά είχε λεφτά να δώσει για τέτοια κρασιά. Ανάλογες αλλαγές παρατηρούμε και στην παραγωγή του κρασιού. Κάντε μια βόλτα στο διαδίκτυο και δείτε πόσες τσιμεντένιες δεξαμενές, πήλινα πιθάρια, μεγάλες ξύλινες δεξαμενές αντί για μικρά βαρέλια κυκλοφορούν εκεί έξω. Αυτή η προσαρμογή στην παραγωγική διαδικασία απαιτεί και πολλή δουλειά στο αμπέλι. Όχι μεγάλη συμπύκνωση, χαμηλότερο αλκοόλ, αλλά πολύ φρούτο, προσοχή στην οξύτητα και κυρίως ισορροπία, που θα έρθει από το καλό σταφύλι. Η παρέμβαση στο οινοποιείο σε μικρότερο βαθμό από ό,τι στο παρελθόν. Βέβαια, αυτή η εποχή δημιούργησε στο κρασί και τάσεις που ακόμα είναι σε ωρίμανση. Για παράδειγμα, τα φυσικά κρασιά, που εστιάζονται περισσότερο στον τρόπο παρά στο αποτέλεσμα, που ακόμα παραμένει αμφιλεγόμενο ως προς την απόλαυσή του.

Η γαστρονομία πώς ακολούθησε την εποχή; Η βιωσιμότητα και η ηθική στην παραγωγή πιστεύω ότι είναι η κυρίαρχη τάση. Η πρώτη ύλη, όσο απλή και ταπεινή κι αν είναι, αν προσφέρει μια ιδιαιτερότητα, είναι ο πρωταγωνιστής. Με δύο κυρίαρχες μορφές έκφρασης, η πρώτη το να το φτάσουμε στα άκρα από πλευράς τεχνικών, ώστε να γίνει ένα πρωτότυπο προϊόν ή απλή έκφραση με το ιδανικό μαγείρεμα και απλούς συνδυασμούς. Η γαστρονομία στην ανώτερή της σύγχρονη μορφή διαχειρίζεται την πρώτη ύλη με μεγάλη φαντασία, δημιουργώντας συνθέσεις που παίζουν με το μυαλό και το συναίσθημα. Αυτά τα πιάτα είναι δημιουργίες ατελείωτων δοκιμών, με αποτέλεσμα να διαμορφώνουν έναν χαρακτήρα αρτιότητας σε όλα τα επίπεδα, έντασης, ισορροπίας και επίγευσης.

Φυσικά τα κρασιά που θα συνοδεύσουν αυτά τα πιάτα θα πρέπει να διαθέτουν ανάλογες αρετές. Βλέπουμε λοιπόν τη γαστρονομία με την παραγωγή του κρασιού να βρίσκονται σε παράλληλους δρόμους. Έμφαση στην απλότητα και στο καλύτερο που μας δίνει η φύση με ελάχιστη παρέμβαση από τη μία και από την άλλη εκείνοι που θέλουν να

ανεβάσουν το επίπεδο ακόμα περισσότερο, ανεβάζοντας την αξία μέσω της μοναδικότητας. Ας δούμε όμως κάποια παραδείγματα φαγητού με μαξιμαλιστική διάθεση που συνδυάζονται με ανάλογα κρασιά και άλλα, βασισμένα στην απλότητα της πρώτης ύλης, με πιο γοητευτικά κρασιά. Προσωπικά, ένα από τα πιο μαξιμαλιστικά πιάτα, από τα παλιά, που έχω δοκιμάσει είναι το Tournedos Rossini. Προσωπική συμβουλή: δοκιμάστε το μόνο μεσημέρι, το βράδυ θα υποφέρετε.

Τι είναι λοιπόν η κλασική του συνταγή; Φιλέτο μοσχαρίσιο με λεπτές φέτες φουα γκρα από πάνω – πολλές φορές σερβίρεται και με φέτες φρέσκιας τρούφας. Η σάλτσα που το συνοδεύει είναι μια gravy με madeira. Στη βάση του συνήθίζεται και μία φέτα ψωμί για να συσσωρεύει όλα τα υγρά που απορρέουν από τα παραπάνω υλικά. Από τους κλασικούς συνδυασμούς είναι τα μεγάλα, συμπυκνωμένα Merlot από Napa Valley, St Émilion και Ιταλία. Αλκοόλ το οποίο ξεπερνάει το 14% και ακουμπάει το 15%, συμπυκνωμένο μαύρο φρούτο, μεγάλες, μαλακές τανίνες που δεν στεγνώνουν το στόμα, αλλά έχουν την αίσθηση της πικρής σοκολάτας, και μπόλικο καινούργιο βαρέλι. Μαξιμαλισμός στο τετράγωνο, λοιπόν.

Μια ενδιάμεση είναι η απόλαυση ενός ολόκληρου ψαριού στη σχάρα σε μια ψαροταβέρνα. Τα χρήματα που θα χαλάσουμε δεν διαφέρουν και πολύ από την προηγούμενη περίπτωση. Μια πελαγίσια τσιπούρα ή ένα λαβράκι ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο μόνο με λαχανικά και ελαιόλαδο, μέσα στην απλότητά του είναι σύνθετο, πολύπλοκο και γοητευτικό ταυτόχρονα. Το Ασύρτικο από τη Σαντορίνη, από παλιά αμπέλια, με την ορυκτότητα, την οξύτητα και το σώμα του, είναι ο ιδανικός συνδυασμός, που μυρίζει πέλαγος. Η σύγχρονη Σαντορίνη απομακρύνεται από το βαρέλι όλο και περισσότερο, δουλεύει στην επιλογή των κατάλληλων αμπελιών και με οινολογικές τεχνικές προσπαθεί να ενισχύσει τον πλούτο του κρασιού, χωρίς να αλλοιώσει τον τυπικό χαρακτήρα της ποικιλίας στο νησί. Από την άλλη, μεγάλο μέρος του μενού των σύγχρονων εστιατορίων, ακόμα και τύπου all-day, αφιερώνουν κομμάτια στην κουζίνα τους με ωμοφαγία: από tartare, ceviche, carpaccio, sushi, sashimi και πάει λέγοντας. Ξεκάθαρα η λογική των μοντέρνων κρασιών είναι να ακολουθήσουν αυτή την τάση για συνδυασμό μαζί τους. Αυτό φέρνει βέβαια στο προσκήνιο και πιο παραδοσιακά κρασιά που είχαν χαρακτηριστικά τέτοιο προφίλ.

Να μιλήσουμε για Μοσχοφίλερο, Ροδίτη, Ρομπόλα και έπειτα να πάμε σε Sauvignon Blanc, Riesling και πολλά άλλα. Κρασιά που φτιάχνονται σε ψυχρά κλίματα ή σε μεγάλα υψόμετρα και με την προσπάθεια των παραγωγών να αναδείξουν τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά. Ας πάρουμε το παράδειγμα ενός μεγάλου σύγχρονου chef, που παίρνει μια παραδοσιακή συνταγή πολύ ρουστίκ, της δεκαετίας του '80, με τις γαρίδες cocktail. Θα τις θυμάστε βέβαια στα εστιατόρια της εποχής ως βασικό πιάτο σε ποτήρι του martini, με τις γαριδούλες να εξέχουν. Σήμερα, σχεδόν έχουν εξαφανιστεί από τα μενού των εστιατορίων.

Ο Alain Ducasse προσεγγίζει το πιάτο με έναν αξιοθαύμαστο μινιμαλισμό, χωρίς εκπώσεις στη γεύση. Μικρές γαρίδες ποσέ, με σεβασμό στην πρώτη ύλη, με μια κρέμα από χρένο (horseradish) και ένα σιρόπι από τομάτα. Η συμπυκνωμένη οξύτητα και γλυκύτητα της τομάτας εξισορροπούν την απάδα από το χρένο, εμφανιζόμενα σε διαφορετικούς χρόνους μέσα στο στόμα. Η ανάλαφρη γεύση της γαρίδας και η βουτυράτη υφή της συμπληρώνουν ένα φινετσάτο σύνολο με αρκετή ένταση. Οι επιλογές πολλές, όμως όλες στο ίδιο πλαίσιο, κρασιά με έμφαση στο φρούτο και στην οξύτητα, με λεπτότητα στη γεύση. Αν σας ενοχλεί η απάδα, επιλέξτε ένα κρασί με υπολειμματικά σάκχαρα, όπως ένα γερμανικό Riesling. Σε μια πιο ξηρή επιλογή, ένα δροσιστικό Μοσχοφίλερο θα έκανε τη δουλειά του περίφημα. ●

Γιάννης Οικονόμου

Πέρασαν έντεκα ολόκληρα χρόνια από την πρώτη μου επαφή με τον Γιάννη Οικονόμου. Ήμουν σε ένα ταξίδι με μια ομάδα Ρώσων και Ουκρανών (πού να ήξερε κανείς τότε...) κορυφαίων sommeliers σε ένα οδοιπορικό στην Κρήτη, όταν για πρώτη φορά πάτησα το πόδι μου στη Ζήρο της Σητείας, σε μια επίσκεψη που ήταν προγραμματισμένη να κρατήσει τρεις γενναιόδωρες ώρες και καταλήξαμε σε μια αρμένικη βίζιτα σχεδόν μισής ημέρας. Ακόμα θυμάμαι τη μαγείρσισα από το φανταστικό ταβερνάκι που είχαμε κανονίσει για early dinner, να με καλεί απελπισμένη στο τηλέφωνο εκλιπαρώντας με να πάμε γιατί το αρνί (τι άλλο στην Κρήτη...) ήταν «μέλι» και θα ήταν κρίμα να το φάμε ξαναζεσταμένο.

Δεν νομίζω ότι έχω ξεχάσει στιγμή από εκείνη την επίσκεψη. Ψάχναμε για ώρα το οινοποιείο με το λεωφορείο, το πρώτο οινοποιείο που είχα δει μέσα στο κέντρο ενός οικισμού. Στο τέλος βγήκε ο ίδιος ο Οικονόμου, κουνώντας τα χέρια του και μιλώντας μαζί μου στο τηλέφωνο, για να καταφέρουμε να τον εντοπίσουμε. Ήταν το ίδιο το πατρικό του σπίτι μέσα στο χωριό. Τότε, αρκετά νεότερος και με λιγότερα «χιλιόμετρα» στο ενεργητικό μου, μου είχε κάνει τρομερή εντύπωση. Αργότερα μπήκα σε πολλά ακόμα «σπίτια» σπουδαιών οινοπαραγωγών σε Ιταλία και Γαλλία...

Για την επίσκεψη αυτή μπορώ να γράψω ένα ολόκληρο βιβλίο, θα σταθώ όμως σε ένα σημείο: φεύγοντας, μας έδωσε για κατευόδιο μία νταμιτζάνα κρασί, αφού πρώτα είχε «χωθεί» για κανένα τέταρτο μέσα στις δεξαμενές του και συμπλήρωνε κρασί από πολλούς διαφορετικούς περιέκτες. Από τότε δεν είχε φιάλη να μας δώσει, αφού η παραγωγή του ήταν εξαντλημένη προ πολλού. Στο φευγιό μου είπε: «Σας έφτιαξα ένα blend από διαφορετικές χρονιές, για να δείτε λίγο πώς θα μπορούσε να παλαιώνει το κρασί μου, μια και δεν έχω να σας δώσω κρασί ήδη παλαιωμένο στη φιάλη». Η αλήθεια είναι πως είχαμε δοκιμάσει μόνο δεξαμενές, αφού όλη η παραγωγή ήταν ήδη πουλημένη. Ακόμα παραμιλάνε οι καλεσμένοι με το «Ξαναζεσταμένο» αρνί και την demijohn του Οικονόμου...

Αυτός όμως είναι ο Οικονόμου... Μια σπουδαία εμπειρία σε κάθε επαφή με τα κρασιά του. Δέκα χρόνια αργότερα, βρεθήκαμε ακριβώς 16 άτομα στο πολυσυζητημένο εστιατόριο Δέλτα, που βρίσκεται μέσα στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, για την ever πρώτη κάθετη δοκιμή Σητείας Οικονόμου, μετά από απόφαση του Γιάννη Σιγανού να ανοίξει το κελάρι του. Αφορμή το γεγονός ότι ο Οικονόμου θα επέστρεφε στην αγορά με νέες ετικέτες μετά από πολύχρονη αναμονή. Για πρώτη φορά δοκιμάσαμε δίπλα δίπλα τέσσερις διαφορετικές εσοδείες Σητείας μαζί με το Λιάτικο του 2006, αλλά και το καινούργιο release της Αντιγόνης του 2004. Δεν ξέρω αν όσοι βρέθηκαν σε αυτή τη βραδιά θα μπορέσουν να ξεχάσουν την εμπειρία. Μάλλον θα πρέπει να ρωτήσουν τους Ρώσους και τους Ουκρανούς, τώρα που έχουν περάσει τα χρόνια, αν έχουν ξεχάσει εκείνη την ημέρα στη Ζήρο της Κρήτης... Θα στοιχημάτιζα μία Αντιγόνη πως αποκλείεται...

Λιάτικο 2006

Η χαρακτηριστική υπογραφή του Οικονόμου με ένα παιχνίδι ανάμεσα στην ηθελημένη οξειδωση και στο ώριμο κόκκινο φρούτο. Μπαχαρικά πικάντικα και δέρμα έρχονται να συμπληρώσουν το μπουκέτο. Το στόμα εξαιρετικό αυτή τη στιγμή, με μια νύξη αγριάδας στις τανίνες, λίγο ρουστίκ σε υφή, ωστόσο σε ένα εξαιρετικό σημείο της ωριμότητάς του.

Σητεία 2004

Δεν θέλεις να πάρεις τη μύτη σου από το ποτήρι. Βιολέτες, κόκκινα φρούτα, σταφίδες και μια απίστευτη γήινη διάσταση να συνδυάζεται με το φρούτο. Ισορροπία φρεσκάδας και εξέλιξης. Το στόμα ξεδιπλώνει το μεγαλείο του κρασιού. Κομψό και δυνατό την ίδια στιγμή, με τανίνες εξαιρετικά λεπτειλέπτες και επίπεδα αξέχαστης πολυπλοκότητας.

Σητεία 2000

Δύσκολα βάζεις σε λέξεις την εξέλιξη της Σητείας του 2000. Ένα κρασί από άλλο γαλαξία, με πολύ ζωντανό φρούτο και υπέροχα σε εξέλιξη τριτογενή αρώματα δέρματος και τρούφας. Εξαιρετική δομή για ένα κρασί που ξεπερνάει την εικοσαετία και αυτή η μαγική ισορροπία στα κρασιά του Οικονόμου που φλερτάρει ανάμεσα στην κομψότητα ενός Pinot και τη δύναμη ενός Barolo.

Σητεία 1999

Περισσότερο «σκοτεινό», πιο εσωστρεφές κρασί, με μια φανταστική εξέλιξη και την πατίνα του χρόνου να του έχει δώσει μια εσωτερική ομορφιά, πιο ήσυχο, βάζοντάς σε να κοιτάξεις πίσω από μια ελαφρά θαμπάδα. Γήινο, μανιταρένιο, βοτανικό, με κεντημένες τανίνες και τεράστιο μάκρος. Αν κάτι θα μπορούσε να πει κανείς, είναι ότι φάνηκε πιο εύθραυστο.

Σητεία 1998

Μόνο κρασιά ράτσας από τα σπουδαιότερα terroir του πλανήτη αναπτύσσουν τέτοια εξέλιξη στη φιάλη. Βαρέλι, πικάντικα μπαχαρικά, δέρμα, ο χρόνος έχει φερθεί με τρομερή ευγένεια σε αυτό το κρασί. Ίσως αρχικά το 1999 να ήταν πιο ανοιχτό και εκφραστικό, αλλά φάνηκε πιο εύθραυστο στο ποτήρι με τον χρόνο, ενώ το 1998 άρχισε να ανθίζει ώρα με την ώρα βγάζοντας εξαιρετική πολυπλοκότητα.

Αντιγόνη 2004

Αισθητική, αρμονία, κομψότητα, φινέτσα, εντάσεις, πολυπλοκότητα, ισορροπία είναι μόνο μερικές από τις λέξεις που στροβιλίζουν στο μυαλό δοκιμάζοντας την Αντιγόνη. Δεν ξέρω αν έχει νόημα να κυνηγάς την τελειότητα σε ένα κρασί, αλλά σίγουρα εδώ τα συναισθήματα σε πλημμυρίζουν. Μύτη διαπεραστική, με φρεσκάδα και φρούτο που δεν μπορείς να πιστέψεις για ένα κρασί που αγγίζει την εικοσαετία. Στο στόμα πραγματικό μετάξι, με finesse, ενέργεια και τρομερή ισορροπία. Πραγματικό έργο τέχνης. ●



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 [f NewHollandGreece](#) [i NewHollandGreece](#) [v NewHollandGreece](#)



Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές

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

Πολλοί άνθρωποι αναρωτιούνται γιατί να τρώμε μαγειρίτσα και σουβλιστό αρνί μόνο το Πάσχα, μελομακάρονα μόνο τα Χριστούγεννα, ταραμοσαλάτα μόνο την Καθαρά Δευτέρα και πάει λέγοντας. Τάσσομαι υπέρ της αντίδρασης στην ακατανόητη και εξόφθαλμη αυτή παρανόηση και κάπως έτσι, μια μεγάλη παρέα απολαύσαμε ένα σουβλιστό αρνί σε σπίτι φίλων, μέσα στην καρδιά του καλοκαιριού. Είμαι από αυτούς που θεωρούν το Ξινόμαυρο ιδανικό για το ταίριασμα με το αρνί και έτσι φέραμε στα ποτήρια μας μια κλασική *Νάουσα Γη & Ουρανός 2018* από τους Αμπελώνες Θυμίουπουλου. Το υπέροχο κόκκινο φρούτο φρεσκάρει την παλέτα, τα γήινα αρώματα συνομιλούν με τα βουκολικά αρώματα του αρνιού και οι στιβαρές τανίνες στεγνώνουν τη λιπαρότητα του κρέατος.

Εξαιρετική τοποθεσία, πανέμορφη θέα, μοναδικές γεύσεις, εξαιρετική λίστα κρασιών, ελκυστικές τιμές. Όταν όλοι οι κρίκοι της απολαυστικής αλυσίδας είναι στη θέση τους, το εστιατόριο σε ελκύει να το επισκεφτείς ξανά και ξανά, και ξανά. Μιλώ για το εστιατόριο Glyfada στην παραλία Γλυφάδας της Λακωνίας, έξω από το Γύθειο, γνωστό επίσης και ως Ναυάγιο, παίρνοντας την ονομασία του από το εντυπωσιακό ναυάγιο που βρίσκεται στην ακτή. Δροσερές σαλάτες με ζουμερές τομάτες, παξιμάδι και ξινομυζήθρα, γαρίδες Λακωνικού Κόλπου τηγανητές ή γαριδομακαρονάδα, αστακός, караβιδόψιχα, σαρδέλες, μαρίδες και χταπόδι φρέσκο, όλα δημιουργούν μια γευστική πανδαισία. Και από κρασί; Η λίστα προσφέρει από *Ρομπόλες Κεφαλονιάς* και *Ασύρτικο Σαντορίνης*, *ροζέ Ξινόμαυρα* και *Μοσχοφίλερα*, αλλά και τα πιο γνωστά ονόματα της Προβηγκίας και της Σαμπάνιας. Θα ξαναπάμε!

Το Fifty Fish στο εμπορικό κέντρο «Αίθριο» στο Μαρούσι παίζει all around: και dine-in και πακέτο, και παραδοσιακοί ελληνικοί θαλασσινοί μεζέδες και sushi, και φρέσκο ψάρι άψητο να το ψήσεις μόνος σου και έτοιμο ψημένο. Όσες φορές το έχουμε τιμήσει, μας έχει τιμήσει, αν και πάντα επιλέγουμε ανάμεσα στα φρέσκα του ρολά, η συντριπτική πλειονότητα των οποίων δεν πάσχει από τη σύγχρονη επιδημία της μαγιονέζας! Πακέτο για το σπίτι λοιπόν, με μια επιλογή από makis, nigiri και inside-out, ενώ στα ποτήρια μας φέραμε τη μοναδική Taittinger Brut

Réserve, ανοιχτόχρωμη παρά τα τρία έτη παλαίωσης και βασισμένη σε 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir και 25% Pinot Meunier. Πλούσιος, κρεμώδης αφρισμός με λεπτεπίλεπτες, συνεχόμενες φυσαλίδες και αρώματα από λεμόνι, πράσινο μήλο, λευκόσαρκο ροδάκινο, μπισκότο, φρυγανιά και μαγιά. Υψηλή, κοφτερή, λεμονάτη οξύτητα, συγκρατημένο αλκοόλ 12,5%, ισορροπία, φινέτσα και μακρά επίγευση. Μερικές φορές, ανεξαρτήτως επιδημιολογικών συνθηκών, περνάμε καλύτερα όταν... μένουμε σπίτι!

Μια τελευταία φιάλη είχε μείνει στη συλλογή μου από τη Σαντορίνη Σιγάλα 2012. Αυτή ήταν που έκλεψε και την παράσταση σε μια δοκιμή Σαντορίνης με φίλους, όπου δοκιμάσαμε επτά Σαντορίνες διαφόρων παραγωγών μεταξύ 2015 και 2018. Είναι καλό να μην τα ωραιοποιούμε όλα: πέραν της εκπληκτικής Σαντορίνης Σιγάλα 2012, ένα κρασί δεκαετίας με ένταση, πυκνότητα, τυπικότητα και ισορροπία, όλες ή σχεδόν όλες οι άλλες, αρκετά νεότερες Σαντορίνες ήταν απογοητευτικές ή στην καλύτερη περίπτωση απλώς καλές. Ένα πολύτιμο μάθημα που μας έδειξε ότι δεν φτάνει το ανεπανάληπτο terroir της Σαντορίνης και η μοναδική στόφα του Ασύρτικου για να σφυρηλατηθούν μοναδικά κρασιά, αλλά παίζει εξαιρετικά σημαντικό ρόλο ο παραγωγός. Γίνεται δηλαδή όλο και πιο έντονη η πεποίθησή μου ότι ο άνθρωπος είναι το πιο νευραλγικό στοιχείο του terroir, ακόμα και όταν μιλάμε για τη Σαντορίνη!

Στο εστιατόριο Μαργιώρα στη Χώρα της Κύθνου, με τη φιλόξενη και πανέμορφη αυλή, δοκιμάσαμε πιάτα πρωτότυπα και εκλεκτά. Σαλάτα Παντζάρι-Καρπούζι με μαστιχοτύρι Άνδρου, σουμάκ, κουκουνάρι και βασιλικό, ένα υπέροχο ορεκτικό με χόρτα αλμύρα, καπνιστό χέλι και τραχανά, ένα παιχνιδιάρικο πιάτο τόνου με χυμό εσπεριδοειδών, ανανά και πίκλα μαραθόριζα, όπως και καρέ αρνιού με πουρέ μελιτζάνας και πάστα φιστικιού Αιγίνης. Στα ποτήρια μας το Σαββατιανό Single Vineyard Vietzi 2019 από το Οινοποιείο Παπαγιαννάκου, ένα κρασί ισορροπίας που κινείται μεταξύ λεπτότητας και πλούτου, με συγκρατημένο αλκοόλ και ευελιξία, που είναι απαραίτητη όταν αλλάζουν τα πιάτα, οι υφές και οι εντάσεις. Περάσαμε όμορφα! ●



Η ΠΟΛΥΕΠΙΠΕΔΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ
ΤΗΣ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ.




DOMAINE
COSTA LAZARIDI

www.domaine-lazaridi.gr



«Όλη η Βιέννη σε ένα κρασί», λέει ο Fritz Wieninger, οινοποιός, προσφέροντας ένα ποτήρι Gemischter Satz, το παραδοσιακό βιεννέζικο κρασί. Φτηνό και υποτιμημένο όταν το σέρβιραν χύμα στα καπηλειά και στις ταβέρνες της πόλης, σήμερα είναι ένα κρασί με ταυτότητα και μοναδικά χαρακτηριστικά. Ένα σύγχρονο προϊόν. Πρωτεργάτης της αναβίωσης του ιδιαίτερου blend είναι ο Wieninger, που με μια ομάδα ανθρώπων που τον ακολούθησε κατάφεραν να το φέρουν στο προσκήνιο.

FRITZ WIENINGER

Μέσα από τέτοιες προσπάθειες άλλαξε τα τελευταία χρόνια το κρασί στη χώρα. Η Αυστρία είναι ταυτισμένη στο μυαλό του κόσμου με πολλά διαφορετικά πράγματα και σίγουρα το κρασί δεν είναι το πρώτο από αυτά.

Η μουσική, οι Άλπεις με τα σαλέ και το σκι, τα γλυκά στρούντελ και το σνίτσελ, η ιστορία και οι τέχνες πιθανότατα θα απαντηθούν πιο εύκολα σε ένα τεστ πολλαπλών επιλογών. Οι περισσότεροι ξέρουν τον Μότσαρτ και το Σάλτσμπουργκ παρά τα Grüner Veltliner από το Κρεμς. Και όμως. Χώρα με μεγάλη οινική ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια, η Αυστρία φαίνεται να καθιερώνεται στον παγκόσμιο χάρτη του κρασιού.

Εκεί που με δυσκολία έβρισκε κανείς μέχρι πρόσφατα πληροφορίες και αναφορές στον διεθνή ειδικό Τύπο για τα κρασιά της, σήμερα η σημαία με τις άσπρες και κόκκινες λωρίδες φιγουράρει στα ράφια ενημερωμένων καταστημάτων στην Ευρώπη και στις ΗΠΑ. Τα αυστριακά κρασιά έχουν βγει από τα «others» και αποτελούν μια ξεχωριστή κατηγορία στις λίστες των εστιατορίων. Κατακτούν σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς απέναντι σε παραδοσιακές δυνάμεις. Αρθρογράφοι αναφέρονται όλο και πιο συχνά στο «οινικό θαύμα».

Μικρή σχετικά παραγωγή, με 238 εκατ. λίτρα τον χρόνο. Περίπου το ένα τρίτο εξάγεται και ο τζίρος των εξαγωγών για το 2021 ξεπέρασε τα 200 εκατομμύρια ευρώ. Άνοδος 16% σε σχέση με το 2020. Υπάρχουν 40 ποικιλίες, 26 λευκές και 14 κόκκινες. Παράγονται κυρίως λευκά κρασιά (68% του συνόλου) από τις ποικιλίες Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling, ενώ στα κόκκινα κυριαρχούν τα Zweigelt, Blaufränkisch και Pinot Noir. Οι πιο γνωστές οινικές περιοχές είναι το Βαχάου, το Κρεμς, το Κάμπταλ, αλλά και η Βιέννη. Στην πρωτεύουσα υπάρχει αμπελώνας έκτασης 5.500 στρεμμάτων μέσα στον αστικό ιστό.

Η Βιέννη είναι η μοναδική πρωτεύουσα που έχει αμπελώνα μέσα στα διοικητικά όρια της πόλης. Το Gemischter Satz έχει μπει πλέον στο αυστριακό σύστημα κατηγοριοποίησης των κρασιών DAC. Διάσημα όπως το Παλάτι του Schönbrunn, τα κρασιά της Βιέννης βγαίνουν μπροστά ως βασικά τοπικά προϊόντα. Η ζώνη έχει αυστηρούς κανόνες. Όπως λέει ο πιο γνωστός από τους οινοποιούς που δραστηριοποιούνται στη Βιέννη, ο Fritz Wieninger, δεν μπορείς να κάνεις του κεφαλιού σου, καθώς ο αμπελώνας προστατεύεται. «Δεν μπορείς να μεταβιβάσεις ένα αμπέλι αν δεν το καλλιεργείς. Δεν εκδίδονται άδειες δόμησης μέσα στη ζώνη. Οι νόμοι είναι αυστηροί και τα πρόστιμα που επιβάλλουν οι αρχές είναι μεγάλα».

Από τους πρωτεργάτες του εγχειρήματος των Wien Wein (τα κρασιά της Βιέννης), ο Wieninger κατάγεται από οικογένεια που ασχολείται με το κρασί πάνω από 100 χρόνια. Ο παππούς του ήταν εστιατορας και οινοποιός, όπως και οι γονείς του. Μάλιστα η μητέρα του ήταν η πρώτη γυναίκα που αποφοίτησε από τη σχολή οινολογίας του πανεπιστημίου. Την ίδια σχολή τελείωσε και ο Wieninger, ενώ εκεί φοιτά και ένα από τα τρία παιδιά του. Ξεκινώντας μικρός, στα έντεκά του χρόνια, από την οικογενειακή ταβέρνα και τη χωρική οινοποίηση, έφτασε να έχει δύο οινοποιεία στη ζώνη της Βιέννης: ένα στην περιοχή του Nussberg και ένα στην άλλη πλευρά του Δούναβη, στο Grinzing.

«Όταν ήμουν 14 ετών, μπήκα στη σχολή κι άρχισα τις γευσιγνωσίες. Τότε κατάλαβα ότι αυτή ήθελα να είναι η ζωή μου. Και αυτή είναι. Με

ενέπνευσε ο δάσκαλος που είχα στη σχολή, μια πολύ ισχυρή προσωπικότητα. Το κρασί με τράβηξε περισσότερο από τα εστιατόρια. Είμαστε δύο αδέρφια κι ήταν ξεκάθαρο από την αρχή ποιος θα ασχοληθεί με τι έτσι ο αδερφός μου ανέλαβε τα εστιατόρια κι εγώ τα αμπέλια. Βέβαια, τώρα έχω τρία εστιατόρια, αλλά αυτή είναι μια άλλη ιστορία». Δεν το αναφέρει, αλλά το ένα από τα εστιατόριά του είναι το θρυλικό Amador, το μόνο εστιατόριο στην Αυστρία που έχει βραβευτεί με τρία αστέρια Michelin. Η αγάπη του για τη γη παραμένει αναλλοίωτη από την παιδική του ηλικία. Υποστηρικτής της βιολογικής καλλιέργειας, έχει στραφεί πλέον στη βιοδυναμική.

«Είμαι πεπεισμένος ότι η βιοδυναμική προσέγγιση είναι πολύ σημαντική, κυρίως για να μπορείς να παράγεις προϊόν υψηλής ποιότητας, και δεν μπορείς να το κάνεις αν θέλεις να πουλήσεις φτηνό κρασί. Θέλω σταφύλι με έντονη γεύση και χαρακτήρα, γιατί αυτό το προϊόν θα έχει μεγαλύτερη αξία. Με αυτό ξεκίνησα κατά νου, δεν ήθελα να σώσω τον κόσμο. Βέβαια, με τα χρόνια η σκέψη μου για την προστασία του περιβάλλοντος είναι όλο και πιο έντονη. Οι προσπάθειές μου στρέφονται όλο και περισσότερο σε αυτή την κατεύθυνση. Είμαι ο πρώτος που ουσιαστικά εφάρμοσε αυτή τη μέθοδο στη Βιέννη. Η βιοδυναμική προσέγγιση είναι σαν τη θρησκεία. Σου δίνει ανοιχτές ιδέες κι αυτά που θα σε οδηγήσουν στο να νιώσεις ασφαλής και να βάλεις το μυαλό σου να δουλέψει».

»Δουλεύω με τη φύση, δεν υπάρχουν κανόνες που πρέπει να ακολουθείς απαρεγκλίτως, αλλά πράγματα που πρέπει να γίνουν. Υπάρχουν απόψεις, όχι κανόνες. Δεν λέει κάποιος ότι, αν η θερμοκρασία είναι στους 20°, πρέπει να κάνεις κάτι. Άλλες φορές θα αντιδράσεις, άλλες όχι. Χρειάζεται τη φιλοσοφία πίσω απ' αυτό για να μάθεις να παίρνεις αποφάσεις στο τι να κάνεις τώρα, σήμερα. Να παρατηρήσεις τα σύννεφα για να προβλέψεις την αλλαγή του καιρού, όχι να ανατρέξεις στο site για να δεις την πρόγνωση».

Στα δύο οινοποιεία του Wieninger παράγονται 15 διαφορετικά κρασιά. Οπαδός της καθαρής έκφρασης της ποικιλίας και του terroir, οινοποιεί και εμφανίζει ξεχωριστά τα αμπελοτόπια, και αυτά τα μονοποικιλιακά κρασιά είναι που τον έχουν κάνει γνωστό. Ασχολείται και με τον οινοτουρισμό, όπως κάνουν οι περισσότεροι από τους 140 οινοποιούς της Βιέννης. Άλλωστε οι τουρίστες είναι «μέσα στα πόδια τους». Οραματίζεται το μέλλον και χαράζει τον δρόμο για την επόμενη γενιά. «Θέλω να με θυμούνται. Να σκέφτονται τα παιδιά μου ότι είχα καλές ιδέες, έκανα κάτι καλό. Τα κρασιά μου έγιναν γνωστά γιατί δουλέψαμε συνειδητά και με επαγγελματισμό».

Κρατάει την παράδοση και φτιάχνει το δικό του Gemischter Satz. Το βιεννέζικο κρασί προέρχεται από διαφορετικά σταφύλια, τα οποία καλλιεργούνται στο ίδιο χωράφι μέσα στη ζώνη της Βιέννης και οινοποιούνται μαζί. Στον τρύγο κάποιες από τις ποικιλίες είναι ωριμασμένες για τα καλά, κάποιες άλλες είναι πιο άγουρες. Φρεσκάδα από τη μία, εξωτικά αρώματα ώριμων φρούτων από την άλλη. Όλα αυτά μαζί. Το λιγότερο τρεις ποικιλίες λέει ο νόμος, ακόμα και είκοσι, λευκές και κόκκινες, φυτεύουν μαζί στο ίδιο αμπέλι κάποιοι οινοποιοί. Και καταφέρνουν να βάλουν όλη τη Βιέννη σε ένα ποτήρι. ●

SPIRITS

Ta Negroni που θυμάμαι

ΚΕΙΜΕΝΟ

Ντένη Καλλιβωκά

Πίνοντας ένα Μαρτίνι ιδανικά θα άκουγα τζαζ, Gershwin, Barry White, sunset remix σαν αυτά που ακούν στη Σαντορίνη και στον Σκορπιό στη Μύκονο. Φανατικά είμαι Martini drinker μέχρι τη στιγμή που έρχεται αυτή η πικράδα του Americano, ενός Negroni ή Γκαριμπάλντι και πλανιέμαι. Μαζί τους συμπαρασύρουν μια ιταλική φινέτσα, μια κουλτούρα. Πίνοντάς τα, ακούς Anonymo Veneziano, Ornella Vanoni, Pavarotti να τραγουδάει με τον Bono ή χωρίς τον Bono. Ακούς Μαρία Κάλλας, «Monaco» του Jean Maurice αλλά και David Bowie.

Το Negroni, όπως η Sacher Torte και άλλα αγαπημένα, προέκυψε λίγο κατά λάθος ή μάλλον σαν παραλλαγή. Τότε που ο Conte Camillo Negroni κάποια μέρα μεταξύ 1919 και 1920 στο αριστοκρατικό Caffè Casoni της Via de' Tornabuoni στη Φλωρεντία, όπου σύχναζε, ζήτησε από τον bartender που ετοίμαζε το Americano του (Campari, γλυκό βερμούτ, σόδα), τον Fosco Scarselli, να προσθέσει gin αντί για σόδα. Για να το διαφοροποιήσει, ο Scarselli το γαρνίρισε με μία φλούδα πορτοκάλι αντί για λεμόνι. Ο Camilo Negroni ήταν πολυταξιδεμένος, ένας αριστοκράτης από τους «influencers» της εποχής του, έτσι αρκετοί ήταν αυτοί που πήγαιναν μετά στο μπαρ και ζητούσαν «το κοκτέιλ του Negroni». Υπάρχουν και άλλες εκδοχές, εξίσου ιστορικές, αλλά αν μη μείνουμε εκεί. Το ερώτημα που κυριαρχεί εδώ είναι πως το Negroni, που δεν είναι τόσο εύκολο ποτό, δεν είναι κοκτέιλ για πρωτάρηδες και για πολλά χρόνια ήταν η επιλογή μόνο αυτών που ήξεραν να πουν, έγινε ξανά trend την τελευταία δεκαετία (και κάτι). Μήπως να το δούμε λίγο πιο γενικά;

Ποιος είναι ο ορισμός των Classic cocktails; Ίσως η δυναμική τους να παραμένουν στον χρόνο; Ας πούμε ο Frank Sinatra έπινε τα ίδια κοκτέιλ που πίνουμε τώρα. Και οι γαιοκτήμονες στην Αβάνα έπιναν Mojito, ενώ οι καλλονές του αμερικανικού νότου απολάμβαναν παγωμένα Juleps. Αυτό που είναι εντυπωσιακό, όμως, είναι ότι την τελευταία δεκαετία που ξεκίνησε η μεγάλη άνθιση των κοκτέιλ, τα classic δεν ήρθαν σαν το Bidock a la Russe, ας πούμε, που έβλεπες ξεχασμένο σε κάποια μενού παλιακών εστιατορίων.

Ήρθαν σαν κυρίαρχη τάση στα μπαρ. Από τους κορυφαίους παγκοσμίως bartenders του χώρου. Μαζί με τους αφρούς και τους καπνούς και τα sous vide, τα classic έγιναν ξανά μόδα. Μια μόδα μάλιστα που παρέμεινε (εν αντιθέσει με τους καπνούς και τους αφρούς). Και την τελευταία δεκαετία έζησαν και ζουν πραγματικά τη χρυσή τους εποχή. Με μια πληθώρα υπέροχων premium υλικών που ούτε είχε ονειρευτεί ο Jerry Thomas όταν έγραψε το πρώτο βιβλίο για κοκτέιλ («The Bartenders Guide») στο δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, έμπειρα χέρια, πάνω σε μια κλασική βάση δημιουργούν απόλυτα σύγχρονα ποτά, υιοθετώντας τις πιο μοντέρνες τεχνικές. Βιώνοντας μια πολύπλοκη, δύσκολη καθημερινότητα με οικονομική κρίση, πανδημίες, πολέμους, θέλεις επιλογές που κινούνται σε comfort zone.

Επιστρέφοντας στο Negroni, για να λέμε και του στραβού το δίκιο, οι Ιταλοί το βοήθησαν πολύ. Κορυφαίοι bartenders, οι καλύτεροι, «οι δάσκαλοι» της εποχής τους, ο Peter Dorelli, που ήταν χρόνια στο Savoy στο Λονδίνο, ο Salvatore Calabrese, ο Maestro για πολλούς, τιμούσαν τις ιταλικές τους ρίζες και άρχισαν να καθιερώνουν την κουλτούρα του Aperitivo σε μπαρ σε όλο τον κόσμο. Αλλά και να τη διακηρύσσουν. Από το 2010 κιόλας, την εποχή των sous vide, ο Calabrese μού είπε πει: «Είμαι τυπικός Ιταλός. Λατρεύω την πικρή γεύση. Το αγαπημένο μου ποτό όταν είμαι μόνος ή σε ένα μπαρ είναι το Negroni. Έχεις τα αρώματα του άρκευθου από το τζιν, έχεις την πικρή επίγευση από το Campari και τα μπαχάρια και τη γλυκύτητα από το βερμούτ. Όταν όλα αυτά τα απλά υλικά ενωθούν μεταξύ τους, δημιουργούν μια απίθανη γεύση».

Πριν από λίγα χρόνια το Negroni έκλεισε τα 100 του. Μπορείς να φανταστείς τον κόσμο πριν από 100 χρόνια; Πώς να 'ταν άραγε μια εποχή με ξύλινα αεροπλάνα; Χωρίς κινητά τηλέφωνα; Χωρίς ίντερνετ; Δεν είναι εντυπωσιακό ότι κάποιοι τύποι εκείνη την εποχή έπιναν το ίδιο ποτό με εμάς τώρα;

Ανατρέχοντας με το μυαλό μου σε πολλές συνεντεύξεις με «ονόματα» του χώρου, βλέπεις το Negroni σαν comfort zone των περισσοτέρων. Θυμάμαι τον υπέροχο Gary Regan να το ονοματίζει σαν το αγαπημένο του. Αλλά και στη νεότερη γενιά των κορυφαίων ο Alex Kratena, συνιδιοκτήτης του Tayer + Elementary στο Λονδίνο, στην ερώτηση «ποιο κοκτέιλ θα έπινες σ' ένα μπαρ για να χαλαρώσεις με παρέα;» η απάντηση ήταν: «Εξαρτάται από το μέρος, την ώρα, την παρέα, αλλά πιο συχνά επιλέγω Negroni».

Ο Naren Young, ιδιοκτήτης του Dante στη Νέα Υόρκη, είναι ο άνθρωπος που σε μεγάλο βαθμό εισήγαγε την κουλτούρα του απεριτίφ στο Big Apple. Γεννημένος στην Αυστραλία τη δεκαετία του '70 μετά από μια μεγάλη πορεία, ανέλαβε το ιστορικό Dante στο Greenwich Village. Ένα μαγαζί που χρονολογείται από το 1915. «Τα πιο δημοφιλή ποτά που σερβίρουμε είναι τα Negroni μας, για τα οποία είμαστε διάσημοι. Συνολικά, έχουμε δώδεκα (12) Negroni στο menu, που λέγεται Negroni sessions. Έντεκα από αυτά παραμένουν σταθερά κι αλλάζει ένα κάθε έξι μήνες. Σερβίρουμε περίπου 1.500 κάθε εβδομάδα. Αυτό που βραβεύτηκε κι ως το καλύτερο Negroni στην Αμερική, είναι το κλασικό μας που σερβίρεται σαν draught (on tap)».

Και μετά έχουμε τον γνωστό ως Mr Negroni, τον θρυλικό Mauro Mahjoub, από τους μεγαλύτερους συλλέκτες ιστορικών βιβλίων κοκτέιλ στον κόσμο και ιδιοκτήτη του Negroni Bar στο Μόναχο. Η λίστα του αποτελείται από διαφορετικά twists σε Negroni. Δοκίμασα το Mezcalito με Mezcal αντί του τζιν. Και βέβαια ο Tommaso Cecca, bar manager του Camparino στο Μιλάνο. Το Camparino χρονολογείται από το 1860, όταν ο Gaspare Campari, ο δημιουργός του Bitter, άνοιξε το Caffè Campari στην Piazza Duomo, στη νεόδμητη (τότε) Galleria Vittorio Emanuele II. Όταν βρέθηκα με συναδέλφους από όλο τον κόσμο στο μπαρ του, για να μας μιήσει στην κουλτούρα των Americano και των Negroni, πρώτα μας κανόνισε μια ξενάγηση στο rooftop του του Duomo και μετά μια υπέροχη «εμπειρία» σε ένα speakeasy salon de coiffure συνδυάζοντας Americano και pampering. Για να δείξει πως τα ποτά αυτά είναι κομμάτι της ιταλικής κουλτούρας.

Τα Negroni που θυμάμαι είναι όλα εκείνα που ήπια στη Φλωρεντία και στο Μιλάνο; Όχι μόνο. Στο Barreldier στο Σύνταγμα, ο Mario Basso είναι Ιταλός και δουλεύει υπέροχα με τα Negroni (παλαιωμένα και μη). Στο Vogatsikou στη Θεσσαλονίκη αξίζει το παλαιωμένο του Γιάννη Κέδε και της ομάδας του. Φυσικά το υπέροχο γαλάζιο Aegean Negroni του Βασίλη Κυρίτση και του Νίκου Μπάκουλη, με Old Tom Gin, μάραθο και δίκταμο, που θα πιεις στο The Clumsies. Και έχει βραβευτεί σαν ένα από τα κορυφαία κοκτέιλ στον κόσμο.

Και δεν θα ξεχάσω ποτέ εκείνο το Negroni που άνοιξε για εμάς ο Χρήστος Χουσέας στο τότε 42 του. Το Negroni των 1.693 ημερών. Εκείνο που είχε μείνει σε μια γυάλινη νταμιτζάνα με φελλό για 4½ χρόνια, σε εσωτερικό χώρο χωρίς φυσικό φωτισμό. Μια πειραματική/δοκιμαστική παλαίωση. Αυτά για το Negroni. Μία δόση τζιν, μία δόση βερμούτ και μία δόση Campari. Ένα κοκτέιλ που υποστηρίζεται από τεράστια budget παγκοσμίως. Που έκαναν μόδα την πικρή γεύση. Ευτυχώς! ●

* Η εβδομάδα 12-18/9 είναι παγκοσμίως το Negroni Week.



grapemag.gr



Interviews

Travel

Stories

Wine pairing

Wine news

Best buys



Όλα με ένα click!

WINE TRAVELLER

Ένα παράξενο καλοκαίρι

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιώργος Βελισσάριος, grapeescape.gr

Καθώς ένα ακόμη καλοκαίρι ετοιμάζεται να «ρίξει αυλαία» και έχοντας ακόμη νωπές τις αναμνήσεις από τις στιγμές που μας χάρισε, θέλω να μοιραστούμε κάποιες σκόρπιες σκέψεις που μου γεννήθηκαν αναφορικά με το κρασί και τον κόσμο του και ίσως να επιχειρήσουμε να αναζητήσουμε και μια –έστω και κάπως ανορθόδοξη– σύνδεση των σκέψεων αυτών:

Στις 15 Ιουλίου ξέσπασε πυρκαγιά στο χωριό Μέλαμπες και στη γύρω περιοχή του Νομού Ρεθύμνου στην Κρήτη, με αποτέλεσμα να καούν 300 στρέμματα αυτόρριζου αμπελώνα, την αξία του οποίου ανέδειξε πρόσφατα η νεαρή οινοποιός Ηλιάνα Μαλίχιν, επενδύοντας στην περιοχή πριν από μερικά χρόνια.

Η ιδιαίτερη αξία του αμπελώνα των Μελάμπων δεν είναι ευρύτερα γνωστή. Στη δεκαετία του 1980, η περιοχή διέθετε περισσότερα από 700 στρέμματα με αυτόρριζα κλήματα, τα οποία κατά το μεγαλύτερο μέρος τους είχαν καταστραφεί από πυρκαγιές, με αποτέλεσμα να εγκαταλειφθεί η αμπελουργία και η οινοπαραγωγή στην περιοχή.

Το 2019, η Ηλιάνα Μαλίχιν επέλεξε να διασώσει τα αμπέλια που είχαν εγκαταλειφθεί, με προσωπικό κόπο και συντάσσοντας συμβόλαια με τους τοπικούς παραγωγούς. Επένδυσε και εγκαταστάθηκε στο χωριό Μέλαμπες φτιάχνοντας ένα οινοποιείο, δίχως ιδιαίτερες «πλάτες» και χωρίς σημαντικό κεφάλαιο, αλλά με πολλή γνώση, πλεόνασμα αγάπης για την αμπελουργία και αρκετό πείσμα. (Το οινοποιείο της Ηλιάνας Μαλίχιν είναι επισκέψιμο και σχετικό tour υπάρχει στην πλατφόρμα grapeescape.gr)

Στη συνέχεια, αφοσιώθηκε στο να πείσει νέους και παλιούς καλλιεργητές του χωριού και των γύρω περιοχών να στηρίξουν το όραμά της, ώστε να ξαναγεννηθεί ο μοναδικός αμπελώνας της συγκεκριμένης πλευράς του Ρεθύμνου. Η ίδια δημιούργησε ομάδες παραγωγών κάθε ηλικίας που καλλιεργούν με σεβασμό τη φύση και τους ζήτησε να της εμπιστευτούν κάτι πολύτιμο, τις σοδειές τους, με σχέσεις συμβολαϊκής γεωργίας.

Η 28χρονη σήμερα Ηλιάνα κατάφερε, μέσα σε λιγότερο από τέσσερα χρόνια, να στήσει όχι μόνο την επιχείρησή της, αλλά και ένα δίκτυο ντόπιων παραγωγών, εξασφαλίζοντάς τους αξιόλογο εισόδημα. Έδωσε κίνητρα στους νέους να μην εγκαταλείψουν το χωριό, ενώ ταυτόχρονα τα εδάφη και το γύρω περιβάλλον, μέσω της βιολογικής αμπελουργίας, ξαναγεννήθηκαν. Τα κρασιά της Ηλιάνας Μαλίχιν έτυχαν ξεχωριστής υποδοχής από τους ειδικούς του κλάδου και εντάχθηκαν σε σημαντικές λίστες κρασιών της χώρας μας αλλά και της Αμερικής, όπου ήδη εξάγονται.

Και κάπως έτσι φτάνουμε στην Παρασκευή 15 Ιουλίου, που ξέσπασε η μεγάλη πυρκαγιά στον Νομό Ρεθύμνου, η οποία για τέσσερα εικοσιτετράωρα κατέκαψε την περιοχή και άλλαξε δραστικά όλα αυτά.

Κι εδώ ανοίγει το επόμενο αξιοθαύμαστο κεφάλαιο της ιστορίας της αναβίωσης του αμπελώνα των Μελάμπων και της νεαρής οινοποιού που πρωτοστατεί σε αυτό. Αντί να υποκύψει στην απογοήτευση και την ηττοπάθεια που συχνά μας διακρίνει ως λαό, σε λίγες μόνο ώρες, και χωρίς να πτοηθεί από το μέγεθος της καταστροφής, προχωρά σε εκτίμηση της κατάστασης, αναδιάρθρωση των τοπικών δυνάμεων και δημιουργία crowd funding μέσω της ελληνικής πλατφόρμας give&fund.

Η αρχική εκτίμηση είναι ότι, για να επανέλθει η αμπελουργική δραστηριότητα σε κάποια αξιοπρεπή επίπεδα, πρέπει να συγκεντρωθεί το ποσό των 55.000 ευρώ, τα οποία θα διατεθούν για την ανασύσταση του αμπελώνα και την κάλυψη των εξόδων των παραγωγών, οι οποίοι θα απολέσουν το εισόδημά τους τα επόμενα πέντε χρόνια εξαιτίας της πυρκαγιάς, ενώ θα υποχρεωθούν σε ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές.

Τα χρήματα αυτά θα διατεθούν για αγορές νεαρών κλημάτων, αγορές υλικών για την πρόληψη, την καταστολή πυρκαγιών και την αντιμετώπιση τυχόν μελλοντικών απειλών. Και βέβαια, για την πρόσληψη εργατικού δυναμικού για εργασίες αποκατάστασης του παλιού αμπελώνα και για κάθε καλλιεργητική εργασία και φροντίδα των αμπελιών.

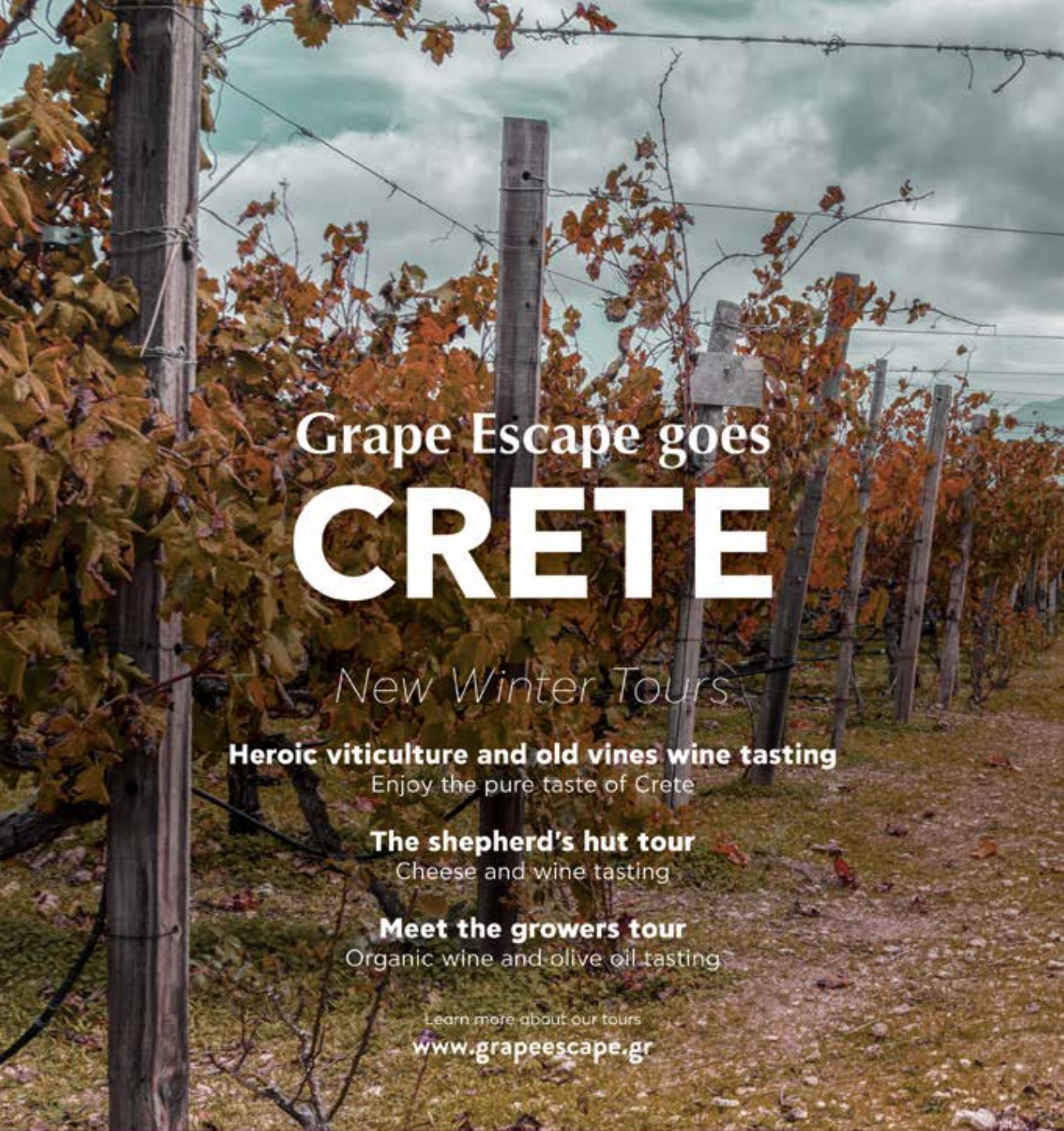
Ας συγκρατήσουμε παρακαλώ το ποσό-στόχο των 55.000 ευρώ. Είναι προφανές ότι πρόκειται για μια σεμνή και ορθολογική προσέγγιση της κατάστασης, πολύ μακριά σε νοοτροπία από τα εκατομμύρια ευρώ των αποζημιώσεων και των επιδοτήσεων που συχνά ζητούνται σε αντίστοιχες περιπτώσεις από το κράτος. Σήμερα έχουν συγκεντρωθεί περίπου 38.000 ευρώ, δηλαδή περίπου το 70% του στόχου, και η πλατφόρμα θα είναι ανοιχτή για τον σκοπό αυτόν ως το τέλος Σεπτεμβρίου.

Αναγέννηση λοιπόν είναι ο στόχος της Ηλιάνας των Μελάμπων, και είναι τόσο συνυφασμένος και αλληλένδετος με τον κόσμο του κρασιού αλλά και με την ίδια τη δημιουργία του, γιατί, αν από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα και από τις αναφορές του Ομήρου μέχρι την παγκόσμια λογοτεχνία ο τρύγος θεωρείται γιορτή, είναι γιατί συμβολίζει και αποτυπώνει αυτή την αέναη αναγέννηση του αμπελιού, που μας δίνει κάθε φορά τους καρπούς του.

Όμως η πορεία προς την αναγέννηση δεν είναι πάντα εύκολη και «στρωμένη με ροδοπέταλα». Οι φετινές έντονες βροχές σε πολλές περιοχές της χώρας μάς οδήγησαν σε έναν δύστροπο και προβληματικό τρύγο, που πιθανώς με τη σειρά του θα έχει επιπτώσεις στο κόστος ή και στην ποιότητα της φετινής εσοδείας. Και ίσως εδώ ανοίξει και πάλι η συζήτηση για τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν οι μικροί οινοποιοί, που δεν έχουν τον όγκο παραγωγής που τους επιτρέπει να απορροφούν σημαντικές αυξομειώσεις στο κόστος παραγωγής, οι οποίες προκύπτουν από αθέμιτες και απρόβλεπτες αιτίες.

Σε κάθε περίπτωση, το φετινό παράξενο καλοκαίρι θα μας οδηγήσει σε έναν απρόβλεπτο χειμώνα, όπου η αλληλεγγύη και η ενσυναίσθηση οφείλουν να είναι διαρκώς παρούσες και να καθοδηγούν τις σκέψεις αλλά και τις πράξεις μας. ●





Grape Escape goes **CRETE**

New Winter Tours

Heroic viticulture and old vines wine tasting

Enjoy the pure taste of Crete

The shepherd's hut tour

Cheese and wine tasting

Meet the growers tour

Organic wine and olive oil tasting

Learn more about our tours

www.grapeescape.gr

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

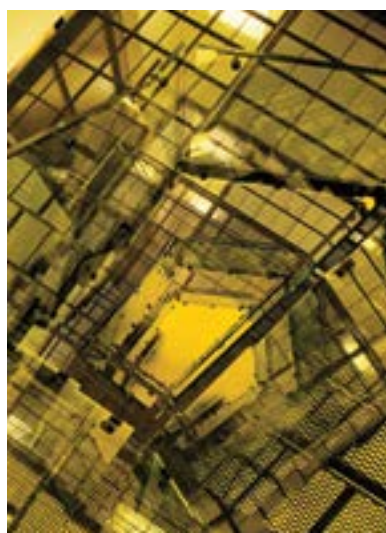
Wine experiences designed for lifetime memories.

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

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



Say when.



Οι χώροι του εντυπωσιακού αρχιτεκτονικά Cantina Tramin στη Βόρεια Ιταλία.

Ένα από τα παλαιότερα οινοποιεία στην περιοχή του νότιου Τιρόλο μαγνητίζει ήδη από μακριά το βλέμμα του επισκέπτη με τη φουτουριστική, αλλά παράλληλα πλήρως εναρμονισμένη με το τοπίο αρχιτεκτονική του.

CANTINA TRAMIN



Το κτίσμα αποτελεί νοητή προέκταση του βραχύδους τοπίου και των απότομων βουνοπλαγιών στο Alto Adige. Στις αρχές του '70, το οινοποιείο Cantina Tramin στεγαζόταν στο γραφικό κέντρο της πόλης, το 2006 όμως οι ανάγκες επέκτασης του χώρου οδήγησαν τη διοίκηση στην απόφαση να δημιουργήσει νέους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης, αλλά και να αναβαθμίσει το επισκέψιμο κομμάτι του.

Ο αρχιτέκτονας Werner Tscholl, που ανέλαβε το έργο, εμπνεύστηκε από το τοπίο και τα αμπελοτόπια. Η βασική του στόχευση ήταν να διαχωριστεί η ροή των επισκεπτών από τις εργασίες του οινοποιείου, και το πέτυχε δημιουργώντας δύο επίπεδα με ξεχωριστές εισόδους, διατηρώντας όμως το αρχικό κτίριο ως χώρο υποδοχής, ενώ δύο νέες πτέρυγες δημιουργήθηκαν για να φιλοξενήσουν την αίθουσα δοκιμών και το κατάστημα αναμνηστικών δώρων. Μια πράσινη μεταλλική κατασκευή που παραπέμπει σε αναρριχώμενο κλήμα κυριαρχεί και, εκτός από διακοσμητικό ρόλο, δημιουργεί σκίαση στη μεγάλη τζαμαρία που βρίσκεται ακριβώς πίσω της. Στο εσωτερικό, οι γυαλισμένες τσιμεντένιες επιφάνειες δημιουργούν αντίθεση με το ξύλο, ενώ το λευκό και το κόκκινο ολοκληρώνουν τη διακόσμηση, παραπέμποντας στις ιδιαίτερες σοδειές του Κτήματος. Το Alto Adige φημίζεται για τα λευκά κρασιά του, με κορυφαίο προϊόν το Gewürztraminer Termino 2007, το μοναδικό κρασί που έχει καταφέρει να αποσπάσει την υψηλότερη βαθμολογία σε όλους τους οινικούς οδηγούς της Ιταλίας. Η ποικιλία αυτή καταλαμβάνει τον μισό αμπελώνα του Κτήματος και αποτελεί το 21% της συνολικής παραγωγής. Άλλες διάσημες ετικέτες είναι το Nussbaumer Gewürztraminer με νότες τριαντάφυλλου και καπνιστών αλλαντικών, καθώς και το κόκκινο Urban Lagrein 2009 με πλούσια αρώματα από μαύρα μούρα, δαμάσκηνα, καθώς και νότες λικέρ.

Κατά την ολοκλήρωση του έργου το 2010, το όραμα του αρχιτέκτονα για το οινοποιείο Cantina Tramin δίχασε την τοπική κοινότητα, ωστόσο η συνέπειά του στη βιώσιμη αρχιτεκτονική και οι συνεχείς έντονες εναλλαγές ιδεών που αποτυπώνονται στο κτίσμα κατάφεραν εντέλει να κερδίσουν την καρδιά του κοινού. ●





1

2

3

4

5



6

7

8

9

10



11

12

13

14

15

FALL BEST BUYS

«Ήρθε ο τρύγος μες στ' αμπέλια
κι έφερε χαρές και γέλια. [...]
Για να βγει να πιεις κι εσύ
μοσχοβολιστό κρασί».

Η εποχή της συγκομιδής, του τρύγου και της επανέναρξης του κύκλου ζωής του σταφυλιού συμβαδίζει με αυτήν της καθημερινότητάς μας. Το φθινόπωρο είναι μια εποχή επιστροφής σε βάσεις, αναφορές, συνήθειες αλλά και τολμήματα, σηματοδοτώντας πολλά περισσότερα από τη μετάβαση της καλοκαιρίας στον χειμώνα. Κλείνει μέσα της μια διαφορετικότητα η οποία, διάχυτη όπως είναι, καθορίζει –συχνά ετερόκλητα– και τις επιλογές μας. Οινικά; Δεν θα μπορούσε να είναι κάπως αλλιώς. Τους επόμενους τρεις μήνες, περισσότερο απ' όλους τους υπόλοιπους, έχει θέση και νόημα κάθε τύπος και στιλ κρασιού. Ορίστε σαν παραμέτρους τη διάθεσή σας και την περίσταση και αφεθείτε στο τι θέλει η παρέα και κατά πού το πάει ο καιρός. Ό,τι κι αν αυτό σημαίνει για τον καθένα. Για το φθινοπωρινό Best Buys δοκιμάσαμε 15 υπέροχα ελληνικά κρασιά που αξίζουν την προσοχή σας και είναι σίγουρο πως θα βρείτε την κατάλληλη στιγμή να τα απολαύσετε.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)



1 Papas

Οινοποιείο Καραμολέγκος (Ασύρτικο) 86,80 €

Μπορεί η Σαντορίνη να ανεβάσει κι άλλο τον πήχη; Μπορεί, και ο Papas είναι μια αποστομωτικά υποδειγματική περίπτωση terroir driven κρασιού που έχει λάβει γονική φροντίδα από τον παραγωγό. Πολύ-πλοκο, ορυκτό, με κοφτερή οξύτητα, αλμυρό και οριακά καπνιστό, με ασύλληπτη ένταση και επίγευση που εναλλάσσεται. Αριστουργηματικό, μεγαλειώδες και υπέροχο σε όλα του. Ένα κρασί που τα έχει όλα και θαρρεί κανείς πως μπορεί να ζησει για πάντα.

2 Αρχέγονα Εδάφη

ΕΟΣ Σάμου (Μοσχάτο) 24,20 €

Το «αναργιόρωγο και αρωματικό Μοσχάτο» του Ιωάννη Σοφούλη συστήνει τα Αρχέγονα Εδάφη με ένα ξεχωριστό κρασί που επιδιώκει να αποδώσει την «παραδοσιακή» όψη της ποικιλίας. Βερίκοκο, γλυκό περγαμόντο, μέλι, τριαντάφυλλο και λεμονανθοί οριοθετούν αρωματικά το εντυπωσιακό στόμα, που ακροβατεί ανάμεσα στη λιπαρότητα, στο νεύρο και στη βοτανική οξύτητα. Ο οινοποιητικός συνεταιρισμός ΕΟΣ Σάμου, ένας από τους σημαντικότερους της χώρας, αποτίνει φόρο τιμής στους εμβληματικούς αμπελουργούς του νησιού και το αποτέλεσμα είναι συγκινητικό.

3 Viognier

Οινοποιείο Λύκος (Viognier) 18,00 €

Το καμάρι του Ροδανού βρίσκεται καταφύγιο στη Μαλακώντα Ευβοίας και το αποτέλεσμα είναι ένα ακαταμάχητο κρασί που φτιάχτηκε για όλους όσοι θέλουν το λευκό τους με τα όλα του. Τροπικό και λουλουδένιο, μα παράλληλα δομημένο με φροντίδα, ακολουθώντας πιστά τις αρχές της ισορροπημένης πληθωρικότητας. Οι τέσσερις μήνες ξεκούρασης σε γαλλική δρυ συνεισφέρουν στη βουτυρένια υφή του κρασιού που κοιτάει στα μάτια ακόμα κι ένα μελωμένο χοιρινό με φρούτα εποχής στον φούρνο.

4 Vidiano

Oenops Wines (Βιδιανό) 15,60 €

Η συνεργασία του Νίκου Καρατζά με οραματιστές αμπελουργούς πιάνει τόπο και μεταμορφώνεται σε ένα κρασί που αποτυπώνει υποδειγματικά την ποικιλία. Ελάχιστες παρεμβάσεις και τρία διαφορετικά «δοχεία» ωρίμανσης καθορίζουν τη φινέτσα και τη νοστιμιά ενός γοητευτικού Βιδιανού. Σύνθετο, ζουμερό, φρουτένιο, ικανό σε σώμα και ένταση και με την απαραίτητη οξύτητα που χρειάζεται για να παλέψει τα πρώτα ριζότο του φθινοπώρου.

5 Vriniotis G

Οινοποιείο Βρυινιώτη (Βραδιανό) 20,50 €

Το Βραδιανό βάλθηκε να αποδείξει πως μπορεί να κάνει τα πάντα. Ερυθρό, ροζέ, αλλά και ένα ξεχωριστό γλυκό ενισχυμένο κρασί. Κάθε του γουλιά πλημμυρίζει με λαχτάρα τον ουρανίσκο, που προσπαθεί να τακτοποιήσει αρώματα ροδόνηρου, γλυκού τριαντάφυλλο, πορτοκαλιού αλλά και κόκκινων μούρων. Η ηδονική του γλυκύτητα δροσίζεται από την υπέροχη οξύτητα, χαρίζοντας μια φινέτσα που αναζητά περισσότερο λευκές αποχρώσεις στα επιδόρπια με τα οποία θα συνδυαστεί.

6 Δρεζίνα

Οινοποιία Μποσινάκη (Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο) 16,80 €

Ο όρος «Δρεζίνα» σημαίνει το όχημα που χρειάζεται δύο ανθρώπους για να προχωρήσει, και κάπως έτσι οι Μποσινάκης – Χατζάκης ενώνουν δυνάμεις και πάνε μπροστά ένα υπέροχο λευκό. Και μπορεί η Δρεζίνα ως όχημα να θέλει προσπάθεια να κινηθεί, ως κρασί όμως δεν θέλει καμία απολύτως για να καταναλωθεί. Το πιο απολαυστικό ταίριασμα του Μοσχοφίλερου με το Ασύρτικο διατηρεί τις χάρες και των δύο ποικιλιών: υποδειγματικά τριαντάφυλλα και εσπεριδοειδή, με πειθαρχημένη βοτανική οξύτητα και μια επίγευση για περισυλλογή. Ένα κρασί που ήρθε και πρέπει να μείνει.

7 **ΚΑ**

Κτήμα Θεοδωρακάκου (Κυδωνίτσα, Αγιωργίτικο) 9,20 €

Το Κτήμα Θεοδωρακάκου, αντί να ψάχνει αλλού για χαρμάνια, πρωτοτυπεί παντρεύοντας δύο γερά του χαρτιά. Η πρώτη ever ένωση της ανερχόμενης Κυδωνίτσας με το εξαιρετικό Αγιωργίτικο γεννά ένα ροζέ κρασί που δεν χορταίνεις να απολαμβάνεις. Ευχάριστο, γευστικό και δροσερό, χαρίζει απλόχερα αρώματα κυδωνιού και φραουλοκέρασου μαζί με μια υπόνοια βιολέτας και ροδιού. Ζυμαρικά al dente με σπιτική κόκκινη σάλτσα και η καθημερινή απόλαυση μόλις πήρε νέα διάσταση.

8 **Rosé de Xinomavro**

Αμπελώνες Θυμίουπουλου (Ξινόμαυρο) 12,80 €

Το στοίχημα ότι τα ροζέ πρέπει να πίνονται μόνο φρέσκα μόλις κερδήθηκε από τον Απόστολο Θυμίουπουλο, που είχε ποντάρει στο αντίθετο. Η αρωματική ερμηνεία της ποικιλίας προκαλεί χειροκρότημα και εντυπωσιάζει με τις εναλλαγές της. Λιαστή τομάτα, ώριμα κόκκινα φρούτα και καραμέλα για φινάλε ντύνουν τη ζωηρή του οξύτητα και την τανική του υπόσταση, επιβεβαιώνοντας τον γαστρονομικό του προσανατολισμό. Μπορείτε να σκεφτείτε κάτι καλύτερο από ένα rare cooked φιλέτο τόνου; Ίσως ένα ραγού μελιτζάνας.

9 **Elysian**

Οινοποιείο Γεώργιος Λαφαζάνης (Syrah) 14,90 €

Η νέα γενιά του οινοποιείου επιδιώκει να χαράξει πορεία και στην premium κατηγορία, σηματοδοτώντας την έναρξη μιας πολλά υποσχόμενης οινικής κατεύθυνσης. Το Elysian είναι ένα ξεμυαλιστικό ροζέ κρασί που βγάζει τον καλύτερο εαυτό της ποικιλίας. Φρουτένιο και ανθικό, παρাসύρει με αρώματα κερασιού, φράουλας και τριαντάφυλλου, έχοντας ως σύμμαχο τη νοστιμιά και τη γευστική ειλικρίνεια. Υπέροχο απεριτίφ αλλά και εντυπωσιακό πασπαρτού στο τραπέζι.

10 **Cuvée Speciale**

Κτήμα Θεοτόκη (Ρομπόλα) 11,00 €

Μια Ρομπόλα με κερκυραϊκό ταμπεραμέντο, που επιλέγει να συστηθεί στην αγορά παλαιωμένη και καταφέρει να δώσει την απόλυτη value for money εναλλακτική της ποικιλίας. Ένας απίθανος συνδυασμός διακριτικών αρωμάτων και γευστικής δυναμικής, η οποία στελεχώνεται από νότες φρεσκάδας και φινετσάτης αλμύρας. Η καλοβαλμένη ωριμότητα ισορροπεί με την ορυκτότητα και όλα οδηγούν σε ένα μεγάλο λευκό ψάρι που θα ψηθεί με μαεστρία.

11 **MRS**

Οινοποιία Μανουσάκη (Syrah, Ρωμαίικο) 8,60 €

Αν είσαι από κείνους που ακολουθούν τη χρωματική εποχικότητα στο κρασί, μόλις βρήκες την καλύτερη δυνατή παρέα μέχρι να κατεβάσεις τα χειμωνιάτικα. Το Mrs είναι η απόλυτη μετάβαση από τα λευκά και τα ροζέ του καλοκαιριού. Φρουτένιο, με αρώματα βατόμουρου και φράουλας, βελούδινο και απολαυστικό, με μαλακές τανίνες, γοητευτική φρεκάδα και παιχνιδιάρικη οξύτητα. Σκηνοθετήστε το μαζί με μερακλίδικα σουβλάκια και το comfort food θα μεταμορφωθεί σε comfort γευστική εμπειρία.

12 **Αγιορείτικο Άβατον ερυθρό**

Οινοποιία Τσάνταλη (Grenache, Λημνιά, Ξινόμαυρο) 18,60 €

Αρώματα ώριμων κόκκινων και φρέσκων μαύρων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών πρωταγωνιστούν και υποδέχονται ένα στόμα πλούσιο με στιβαρές τανίνες, οξύτητα που χαρίζει δροσιά και εντυπωσιακή επίγευση. Κάπως έτσι, χωρίς περιττή πληροφορία, το Αγιορείτικο Άβατον είναι ένα εξαιρετικό κρασί κι ένα από τα κομψότερα ερυθρά blends της ελληνικής αγοράς. Ασυναγώνιστο μαζί με πλατό αλλαντικών και τυριών.

13 **Le Roi des Montagnes**

Κτήμα Παπαργυρίου (Cabernet Sauvignon, Touriga National, Μαυροδάφνη) 23,40 €

Πληθωρικό, στιβαρό και εκφραστικό είναι μόνο μερικά από τα επίθετα που χαρακτηρίζουν αυτό το κρασί. Το ώριμο φρούτο χτυπά κόκκινο αλλά και μαύρο, βγάζοντας μια αρωματική γλύκα την οποία συμπληρώνουν τα μπαχαρικά. Το βαρέλι αφήνει περίτεχνα το αποτύπωμά του, ενώ το υψηλό αλκοόλ καμουφλάρεται από την οξύτητα και το πλούσιο σώμα. Αν αγαπάς τη συμπύκνωση, ήρθε η ώρα να δαγκώσεις τη γουλιά σου. Και, ναι, θα πηγαίνει τέλεια και με μανιτάρια.

14 **Γουμένισσα**

Κτήμα Χατζηβαρύτη (Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο) 17,10 €

Το Ξινόμαυρο και η Νεγκόσκα ερμηνεύουν ένα υποδειγματικό ντουέτο που χωρίς αμφιβολία ανάγει τη Γουμένισσα σε μία από τις πιο ελκυστικές προελεύσεις. Ένα κρασί που, παρότι πρεσβεύει συγκεκριμένη φιλοσοφία και διαθέτει χαρακτηριστικό προφίλ, είναι πολύ δύσκολο να μην αρέσει σε όλους. Η αρωματική ενορχήστρωση έχει τομάτα, βατόμouro, πάστα ελιάς αλλά και κεράσι πλάι σε βανίλια και μπαχαρικά. Τανίνες, οξύτητα όσο και όπως πρέπει, για ατελείωτους γευστικούς πειραματισμούς.

15 **Καπνίας**

Κτήμα Χατζημιχάλη (Cabernet Sauvignon) 18,10 €

Ο Καπνίας είναι ένα κρασί για να θυμούνται οι παλιοί και να μαθαίνουν οι νεότεροι. Ένα brand name συνώνυμο της ποικιλίας με ιστορική διαδρομή αλλά και με πλούσια παρακαταθήκη εσοδειών. Απόλυτα τυπικό και ενδεικτικό τού τι μπορεί να κάνει το Cabernet Sauvignon εντός συνόρων. Πλούσιο φρούτο, απολαυστική φυτικότητα, ανθεκτική οξύτητα και βεβαίως πλούτος τανινών που για να δαμαστούν αποζητούν περίφημες κοπές και –για όσους έχουν την υπομονή– χρόνο. ●

THE PLACE TO STUDY **WINE**



WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Πιστοποιημένη παγκοσμίως κύρους οινική εκπαίδευση
για τον οινόφιλο και τον επαγγελματία.



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

www.wspc.gr

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ο Chardonnay

Η πιο διάσημη λευκή ποικιλία του κόσμου, με πολλούς καταναλωτές να τη θεωρούν συνώνυμο του λευκού κρασιού. Το βασικό προσόν της ποικιλίας είναι η χαρακτηριστική της προσαρμοστικότητα σε ένα μεγάλο εύρος κλιματικών συνθηκών, όσο και η μεταφορά της αίσθησης του terroir στη φιάλη. Καλλιεργείται ευρέως στη Γαλλία (Chablis, Βουργουνδία, Σαμπάνια) αλλά και σε χώρες όπως οι Ιταλία, ΗΠΑ (Καλιφόρνια), Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Χιλή, Αργεντινή, Νότια Αφρική. Τέλος, είναι η ποικιλία που ενδείκνυται για οινολογικό show-off, αφού ανταποκρίνεται ιδανικά σε όλους τους πιθανούς χειρισμούς της στο οινοποιείο (ιnox δεξαμενές, δρύινα βαρέλια, τσιμεντένιες δεξαμενές, παλαίωση κ.λπ.).

ο Double Magnum

Οι φιάλες κρασιού των 3 λίτρων ονομάζονται Jeroboam ή αλλιώς Double Magnum, καθώς περιέχουν τη διπλή ποσότητα μιας Magnum 1,5 λίτρου, που είναι διπλή. Οι Double Magnum περιέχουν κρασί ίσο με τέσσερις κλασικές φιάλες 750 ml και σερβίρουν 20 ποτήρια των 150 ml. Εντυπωσιακές και ιδανικές για μεγάλες γιορτές, είναι συνήθως αναλογικά ακριβότερες από το άθροισμα τεσσάρων κλασικών φιαλών 750 ml, αφού πολλές φορές γεμίζουν και σφραγίζονται μία μία στο χέρι, μη χωρώντας στη γραμμή εμφιάλωσης του οινοποιείου.

κ Κορινθία

Νομός στη βόρεια Πελοπόννησο, που ταυτόχρονα φιλοξενεί τα περισσότερα οινοποιεία στην Ελλάδα. Τα περισσότερα από αυτά βρίσκονται γύρω από τη Νεμέα, τη δημοφιλή περιοχή ερυθρών ΠΟΠ κρασιών που παράγονται από την ποικιλία Αγιωργίτικο. Η Κορινθία συνορεύει με τους επίσης οινικά πλούσιους και άκρως ενδιαφέροντες Νομούς Αχαΐας, Αρκαδίας και Αργολίδας, ενώ με την τελευταία μοιράζεται τα όρια του ΠΟΠ Νεμέα.

μ Μπλε κρασί

Η μόδα της περασμένης πενταετίας, που εκείνη την εποχή κατέκλυζε τα blogs και τα άρθρα για το κρασί ως η νέα τάση, αλλά πλέον εμφανίζεται όλο και πιο σπάνια στα ποτήρια και στις αναζητήσεις της αγοράς. Το μπλε κρασί είναι κυριολεκτικά μπλε, και μάλιστα bleu électrique, με τη χρήση χρωστικών για τη δημιουργία του. Δημιουργήθηκε από μια ομάδα Ισπανών και λανσαρίστηκε το 2016, όταν οι ιδρυτές του ήταν όλοι κάτω από 30 ετών. Το νέο στίλ κρασιού στόχευε σε μια ομάδα καταναλωτών που δεν ήταν εξοικειωμένοι με την παραδοσιακή οινοποίηση, με νεανικό προφίλ και διάθεση για πειραματισμούς.

π Πορτοκαλί κρασί

Το πορτοκαλί κρασί δημιουργήθηκε από την ανάγκη ενός ρεύματος, αρχικά Ιταλών οινοποιών με πρωτεργάτη τον Josko Gravner, να φτιάξουν λευκό κρασί με τον τρόπο που το έφτιαχναν οι πρόγονοί τους: εκτεταμένες εκχυλίσσεις με τα στέμφυλα (skin contact), αυθόρμητες ζυμώσεις σε πήλινα πιθάρια χωρίς έλεγχο θερμοκρασίας και συχνά εμφιάλωση απουσία σταθεροποίησης και φιλτραρίσματος. Στην Ελλάδα το στίλ εκπροσωπείται επάξια από αρκετά οινοποιεία στο Κιλκίς, στη Θράκη, στην Αχαΐα, στην Κρήτη και στα νησιά Αιγαίου και Ιονίου.

ρ Russian River AVA

Υποπεριοχή της Sonoma County στην Καλιφόρνια, που φιλοξενεί κάποιους από τους πιο μυθικούς αμπελώνες των ΗΠΑ και λογίζεται από συλλέκτες και ειδικούς ως το αμερικανικό αντίστοιχο της Βουργουνδίας. Η ονομασία της προέρχεται από τον ποταμό Russian River, που διασχίζει επίσης τις περιοχές Alexander Valley και Sonoma Coast. Οι σπουδαίες βουργουνδέζικες ποικιλίες Pinot Noir και Chardonnay είναι οι περισσότερο διαδεδομένες στην περιοχή, βρίσκοντας ιδανική έκφραση καλλιεργούμενες στους κρύους και ομιχλώδεις αμπελώνες της. ●

ΑΘΗΝΑ

48 URBAN GARDEN Αρματολών & Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα • KABA ΑΝΘΙΔΗΣ Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι, Λ. Κηφισίας 76, Μαρούσι, Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • GALLERY ANTΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • BAROLO Δαβακή 1, Ψυχικό • BARRIQUE Πλ.Υμηττου 1, Υμηττός • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • CAVA FAIDON Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίπη 4, Καλλιθέα • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Σκουφά 29, Αθήνα • K2 Βερανζέρου 34, Ομόνοια • Ο ΚΑΤΡΟΥΤΣΟΣ Σεπολιων 74 • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KIKI DE GRÈCE Ηπίτου 4, Σύνταγμα • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Αφών Κυπραίου 89, Ελευσίνα • CAVA LACOR Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη • LOLLO'S Εθν. Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι • MATERIA PRIMA Φαλήρου 68, Κουκάκι/Πλατεία Μεσολογγίου 3, Παγκράτι • MONK GRAPES AND SPIRITS Καρόρη 4, 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 • ΟΑΚ'Υδρας 2 & Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι / Λεωφ. Αθήνας 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 & Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμισού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκους 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • SOLERA Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι • STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • Phiale Wines Μελίνας Μερκούρη 19, Πάτημα Χαλανδρίου • SEMELI WINES Μητροπόλεως 3, Σύνταγμα • TANINH ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 & Ποσειδώνος 11, Βούλα • VILLA GRIZIO 46 Αγ. Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφ. Κηφισίας 317Β, Κηφισιά • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη & Βαλτετσίου21, Αθήνα • WINE Ο' CLOCK Λεμπέση 10, Ακρόπολη • WINE KINGDOM Ελ. Βενιζέλου 199, Ν. Σμύρνη • WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • Wesud Athens Λεωφ. Βασιλέως Παύλου 90 Βούλα • WINEPOINT Αθ. Διάκου & Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • GRAPE STORE Λεωφόρος Μεσογείων 442 Αγία Παρασκευή

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ

CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • ΚΛΙΜΑΞ Ηφαίστου 2 & Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • ΜΑΡΓΙΩΡΑ Χώρα Κύθνου • MONMARTH Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΨ WINE BAR Λεωφ. Βεργωτή & Ιθάκης 1, Αργοστόλι • PATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνειας 1, Κομοτηνή • KABA ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά • WINE KIOSK Αριστοτέλους 39, Καλαμάτα

ΤΟ GRAPE ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΚΑΙ ΩΣ ΕΝΘΕΤΟ ΣΤΗΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ «Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ»

Το Grape συχνάζει

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟ ΤΟ 1997



Γιάννης Μπουτάρης

Με ρίζες στην οικογενειακή οινοποιητική επιχείρηση που ίδρυσε ο παππούς του το 1879, ο Γιάννης Μπουτάρης ίδρυσε το 1997 την Κυρ-Γιάννη με στόχο τη δημιουργία ποιοτικών κρασιών με χαρακτήρα, που εκφράζουν τα οινολόγια προέλευσης: Νάουσα και Αμύνταιο.



Ξινόμαυρο

Έντονα και πολύπλοκα αρώματα, υψηλή οξύτητα και τανίνες, ανοικτό χρώμα και μέτριο σώμα. Δυνατότητα μακράς παλαίωσης. ΠΟΠ Αμύνταιο και Νάουσα. Κλωνική επιλογή.

Αμύνταιο

ΦΛΟΡΙΝΑ

Στο Αμύνταιο, την ψυχρότερη οινοπαραγωγική ζώνη της Ελλάδας, οι τέσσερις λίμνες εξισορροπούν τις ακρότητες του ηπειρωτικού κλίματος. Στα φτωχά, αμμώδη εδάφη της περιοχής παράγονται αρωματικά κρασιά με δροσερή οξύτητα, ενώ οι αμπελώνες με παλιά κλήματα Ξινόμαυρου προσφέρουν μια από τις πιο φινετσάτες εκφράσεις της μοναδικής ποικιλίας.



ΚΤΗΜΑ ΝΑΟΥΣΑ



ΕΠΙΣΚΕΥΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

Απολαύστε τη μαγευτική θέα των αμπελιών της Κυρ-Γιάννη, στις πλαγιές του όρους Βέρμιο, περπατήστε ανάμεσα στα απέλια του Ξινόμαυρου, γευθείτε τα κρασιά στον τόπο παραγωγής τους και γνωρίστε την κληρονομιά της οικογένειας Μπουτάρη.

Νάουσα

ΗΜΑΘΙΑ

Στη Νάουσα το κλίμα είναι ψυχρό μεσογειακό. Κυρίαρχη ποικιλία είναι το Ξινόμαυρο που είναι φυτεμένο σε γενικά βαριά εδάφη, με χημική σύσταση που ποικίλει, προσφέροντας δομή, πολυπλοκότητα και χαρακτήρα. Στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη ο αμπελώνας των 560 στρεμμάτων χωρίζεται σε 42 τεμάχια, τα οποία διαχειριζόμαστε και οινοποιούμε ξεχωριστά αναδεικνύοντας το μοναδικό terroir της περιοχής.



INFO@KIRIYIANNI.GR | KIRIYIANNI.GR
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΡΘΥΝΑ



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ





PIRAEUS BANK
EQUALL

Η γλώσσα που χρησιμοποιούμε είναι η αλήθεια του κόσμου μας

Τα αρσενικά άρθρα που αναπαράγονται στον λόγο, ως ένα έμφυλο στερεότυπο, αντικατοπτρίζουν την άνιση εκπροσώπηση των γυναικών σε θέσεις ευθύνης.

Στην Τράπεζα Πειραιώς σχεδιάσαμε το πρόγραμμα EQUALL και δεσμευόμαστε ότι μέσα από δράσεις για την:

- ενίσχυση της γυναικείας επιχειρηματικότητας
- πλήρη ένταξη των γυναικών στην αγορά εργασίας
- ευαισθητοποίηση της νέας γενιάς για τα κοινωνικά στερεότυπα

θα συμβάλλουμε στη διαμόρφωση μιας κοινωνίας ισότιμων ανθρώπων.

Μάθετε περισσότερα στο www.equall.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ