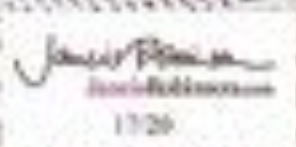


grape







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

ΕΞΟΦΥΛΛΟ
Γιάννης Κουρούδης (k2design)

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
Γιάννης Κονδύλης (k2design)

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμιδής (k2design)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Γιώργος Καπλανιδής (This is not another agency)
Μάρθα Βόσδου (This is not another agency)

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET
Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC
Γιάννης Καϊμενάκης (Wine Sommelier)
Γιώργος Βελισσάριος (Grape Escape)
Γιάννης Παππάς (Mr Vertigo)
Ντένη Καλλιβωκά
Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)
Νίκος Ιωαννιδής

ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Δήμητρα Καράμπελα

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
Μαρία Δαμιανού

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

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

📍 Grape wine stories
📧 grape_wine_stories

- 06 **TABOO**
«Τι είναι τελικά ακριβό κρασί;»
Την απάντηση επιχειρεί να δώσει ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW. Και, όπως πάντα, δεν είναι απλή.
- 08 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Η οινογράφος και οινοκριτικός Jancis Robinson ξετυλίγει το νήμα της πολυετούς καριέρας της και μοιράζεται μαζί μας τις σκέψεις της για τις νέες τάσεις και όλα όσα έχουν αλλάξει τις τελευταίες δεκαετίες.
- 14 **CELLAR RAT**
Μπορεί το κρασί να διαχειρισθεί την προβολή που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια και σε τι πραγματικά ωφελεί τους καταναλωτές η φρενιτίδα εξωστρέφειας των τελευταίων αυτών χρόνων; Σκέψεις και προβληματισμοί από τον wine sommelier Γιάννη Καϊμενάκη.
- 16 **ΚΑΘΕΤΩΣ**
Έξι χρονιές Halenberg Riesling GG – Emrich-Schönleber σε μια κάθετη δοκιμή που διοργάνωσε το εστιατόριο Botrini's και την οποία παρουσιάζει ο Γρηγόρης Μιχαήλος, DipWSET.
- 18 **TRAVEL**
Franciacorta, Prosecco, Moscato d'Asti. Το Grape ταξίδεψε στην Ιταλία και γνώρισε από κοντά τις ιταλικές φυσαιλίδες.
- 28 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ο Άρης Τσέλεπος, εκπρόσωπος της νέας γενιάς του γνωστού οινοποιείου, μιλάει στο Grape για την απόφασή του να ακολουθήσει τα βήματα του πατέρα του και όχι μόνο.
- 32 **GRAPE STORY**
Ώρα για ποτό, και η Γιοβάννα Λύκου μάς ξεναγεί στα iconic hotel bars της Αθήνας. Το Alexander's Bar του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρετανία και το Anra Bar, που φιλοξενείται στο Four Seasons Astir Palace Hotel, μας ανοίγουν την πόρτα τους και μοιράζονται μαζί μας απολαυστικές συνταγές για κοκτέιλ.
- 40 **FOOD AND WINE PAIRING**
Ένα γιορτινό μενού πλαισιωμένο από τις κατάλληλες προτάσεις για κρασί, για τις ημέρες που μοιραζόμαστε με συγγενείς και φίλους, από τον Νίκο Λουκάκη, Senior Lecturer WSPC.
- 44 **TRAVEL**
Ταξιδεύουμε στην Ουγγαρία και γνωρίζουμε από κοντά το
- 52 **WINE BUDDIES**
Η Ιάνθη Μιχαλάκη, αρτοποιός και pastry chef του Kora, του φούρνου που έχει ξεμυαλίσει τους Αθηναίους, σε μια απολαυστική συζήτηση με τον Γιάννη Παππά μπροστά από ένα μπουκάλι κρασί.
- 56 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ο Gerard Margeon, chief sommelier και wine director στις επιχειρήσεις του διάσημου Alain Ducasse, μιλάει στο Grape για τη συνεργασία του με την T-oinos και τον Αλέξανδρο Αβατάγγελο.
- 60 **WINE JOURNAL**
Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που καταγράφηκαν στο ημερολόγιο του Γρηγόρη Κόντου, Dip WSET.
- 62 **SPIRITS**
Ωδή στη νέα γενιά των bartenders από την Ντένη Καλλιβωκά, που πίνει στην υγεία τους, γιατί κάνουν την ημέρα μας καλύτερη, τη ζωή μας πιο ανάλαφρη και είναι εκεί για να ρουφήξουν λίγη από την έντασή μας.
- 64 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
Το Milia Riza, το οινοποιείο της Νάνσους Μάζου, εγγονής του αείμνηστου Θανάση Παπαϊωάννου και του Stefano Stante, ανοίγει τις πόρτες του στον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET.
- 68 **FOOD AND WINE PAIRING**
Υπέροχες γεύσεις με βάση τη λευκή τρούφα από τον chef Giorgio Locatelli, πλαισιωμένες από τις επιλογές του sommelier Andrian Andronache. Η Γιοβάννα Λύκου ταξίδεψε στην Κύπρο, γεύτηκε το μενού του εστιατορίου Locatelli και συνομίλησε με τους δημιουργούς του.
- 72 **TRAVEL**
Πολλές εκπλήξεις περιμένουν τους επισκέπτες του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα, το οποίο προσφέρει πλέον μια ολοκληρωμένη οινοτουριστική εμπειρία με ξεναγήσεις στο ανανεωμένο οινοποιείο και στους υπέροχους αμπελώνες και ένα εξαιρετικό μενού στο νέο εστιατόριο του Κτήματος.
- 80 **BEST BUYS**
Προτάσεις για τον φετινό χειμώνα από τη sommelière Γιοβάννα Λύκου.

Editorial

Πόσο γρήγορα κυλάει ο χρόνος... Ωχ, ναι, κλισέ, πολύ κλισέ, αλλά πραγματικά αυτή τη φορά ούτε καταλάβαμε πώς φθάσαμε πάλι να ετοιμάζουμε το χειμωνιάτικο τεύχος του Grape. Να ζεις την κάθε στιγμή, μας λένε διαρκώς οι πιο φιλοσοφημένοι, μπας και καταφέρεις να βάλεις τον χρόνο στην πραγματική του διάσταση. Αδύνατον όμως. Είναι σαν εκείνα τα καρτούν που προσπαθούν ματαίως να κλείσουν την πόρτα στο ορμητικό νερό και εκείνη φουσκώνει και φουσκώνει και στο τέλος σκάει και τα πετάει στην άλλη άκρη... Έτσι κάπως κι εμείς προσπαθούμε μάταια να συγκρατήσουμε τον χρόνο και ξαφνικά βρισκόμαστε να αντικρίζουμε από την άλλη άκρη όσα πέρασαν και έγιναν κιόλας ανάμνηση. Το σημαντικό, όμως, είναι να μπορείς να τον κοιτάς με χαμόγελο και να του κλείνεις το μάτι, κι ας επιμένει αυτός να περνά γρήγορα. Και εμείς εδώ στο Grape έχουμε κάθε λόγο να χαμογελάμε, αφού προσθέτουμε στο ενεργητικό μας μία ακόμη πολύ δημιουργική χρονιά, με μια ομάδα γεμάτη κέφι που συνεχώς εμπλουτίζεται. Η κοινή μας αγάπη για το κρασί μάς έχει φέρει κοντά σε ανθρώπους εμπνευσμένους, με πάθος γι' αυτό που κάνουν, μας έχει ανοίξει ορίζοντες τους οποίους ούτε φανταζόμασταν όταν ξεκινήσαμε.

Με τον Γιάννη Κουρούδη και τα υπέροχα εξώφυλλά του σταθερή αξία, να μας γεμίζουν πάντα θετική ενέργεια, καθώς και όλη την υπέροχη ομάδα της K2 Design, με επικεφαλής τον δικό μας πια Γιάννη Κονδύλη –που αγόγγυστα μας ανέχεται πάνω από το κεφάλι του– να δημιουργεί με το αστείρευτο ταλέντο του την ιδιαίτερη εικόνα του τεύχους που κρατάτε στα χέρια σας.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, με τη μανία του να σπάει Taboo, δημιουργεί πάντα συζητήσεις και αυτή η φορά δεν θα αποτελέσει εξαίρεση. «Τι είναι τελικά ακριβό κρασί;» αναρωτιέται και μας δίνει τη δική του ερμηνεία, με την οποία κάποιος θα συμφωνήσει, κάποιος θα διαφωνήσει και κάποιος πάλι ίσως και να μην την πολυκαταλάβουν, αλλά πάντως σίγουρα θα θελήσουν να τη σχολιάσουν.

Μια συνομιλία με τον Άρη Τσέλεπο ήταν αρκετή για να μας πείσει ότι το μέλλον του ελληνικού κρασιού βρίσκεται σε πολύ καλά χέρια. Ο γιος του γνωστού και καταξιωμένου Γιάννη Τσέλεπου δεν μοιάζει να έχει κληρονομήσει πολλά από την πληθωρικότητα της προσωπικότητας του πατέρα του, έχει πάρει όμως όλο του το πάθος για το κρασί. Μέλος της νέας γενιάς των Ελλήνων οινοποιών, που είναι αποφασισμένη να πατήσει στα βήματα της προηγούμενης και να προχωρήσει μπροστά, ο Άρης είναι ένας νέος και δημιουργικός άνθρωπος που σε κερδίζει αμέσως.

Λίγο πριν χειμωνιάσει για τα καλά, βρεθήκαμε στη Σαντορίνη, όπου συναντήσαμε την Jancis Robinson, μία από τις πιο επιδραστικές φυσιογνωμίες στον χώρο του κρασιού. Προσιτή και ομιλητική, αλλά με μπόλικο βρετανικό φλέγμα, μας μίλησε για τις νέες παγκόσμιες τάσεις, για όλα όσα έχουν αλλάξει στη διάρκεια της πολυετούς της καριέρας ως οινογράφου και οινοκριτικού, και μας απέδειξε εμπράκτως ότι είναι πραγματικά ακούραστη, αν και μοιάζει ιδιαίτερα ευτυχής που η πώληση του πολύ επιτυχημένου site της της επιτρέπει να έχει περισσότερο ελεύθερο χρόνο.

Ταξίδι και πάλι στη γειτονική Ιταλία, κάνοντας αυτή τη φορά βουτιά στις φυσαλίδες της. Ο Νίκος Ιωαννίδης βρέθηκε στο Asti και επισκέφθηκε τα οινοποιεία της περιοχής, που παράγουν ένα από τα πιο δημοφιλή αφρώδη κρασιά του κόσμου από αμπελώνες που ανήκουν στη λίστα με τα Μνημεία Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO. Η Ιταλία όμως είναι και η χώρα της Franciacorta, του αφρώδους που πολλοί συγκρίνουν με τη Σαμπάνια, αλλά και του Prosecco.

Και από τις φυσαλίδες και τα αφρώδη στα υπέροχα γλυκά κρασιά, που έχουν την τιμητική τους αυτή την εποχή. Ταξίδι στην Ουγγαρία από τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET και γνωριμία με το μυθικό Tokaj και τη συναρπαστική ιστορία του Βρετανού οινογράφου Hugh Johnson, ο οποίος ξαναέβαλε στον χάρτη το αισθαντικό νέκταρ που για αιώνες απολάμβαναν ιστορικές φυσιογνωμίες όπως ο Τολστόι, ο Βολταίρος, ο Μπετόβεν και ο Χάιντν.

Μένουμε στην Ευρώπη και ταξιδεύουμε γευστικά στη Γερμανία και στα υπέροχα Riesling της. Σε μια μοναδική κάθετη δοκιμή που οργάνωσε το εστιατόριο Bottrini's, με αφορμή τα 11α γενέθλιά του, και την οποία μας παρουσιάζει ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, γνωρίζουμε έξι χρονιές των GG κρασιών Emrich-Schönleber από τον αμπελώνα του Halenberg στην περιοχή Nahe, μία από τις πιο μικρές, αλλά ονομαστές και γεμάτες διαφοροποίηση περιοχές της Γερμανίας. Πίσω στην Αθήνα και βόλτα στα iconic hotel bars της πόλης. Τι καλύτερο για τις γιορτινές ημέρες –και όχι μόνο– από ένα ποτό από τα χέρια εξαιρετικών bartenders, σε ατμόσφαιρα που είναι πραγματικά φτιαγμένη για να χαλαρώνει. Η Γιοβάννα Λύκου μάς ξεναγεί στο Alexander's Bar του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρετανία, το πιο επιβλητικό μπαρ της Αθήνας, και οδηγώντας νοτιότερα μας συστήνει το Avra Bar, που φιλοξενείται στο μαγικό ξενοδοχείο Four Seasons Astir Palace.

Ωδή στη νέα γενιά των bartenders και από την Ντένη Καλλιβωκά, που πίνει στην υγεία τους, γιατί κάνουν την ημέρα μας καλύτερη, τη ζωή μας πιο ανάλαφρη και είναι εκεί για να ρουφήξουν λίγη από την έντασή μας. Με άλλα λόγια, είναι απλώς υπέροχοι. Υπέροχη και απολαυστική και η συνομιλία του Γιάννη Παππά με την Ιάνθη Μιχαλάκη, την αρτοποιό και pastry chef που μαζί με τη Μαρία Αλαφούζου είναι το δίδυμο του Kora, του φούρνου της Αναγνωστοπούλου που έχει ξεμυαλίσει τους Αθηναίους.

Από το χειμωνιάτικο Grape δεν θα μπορούσε βέβαια να λείπει το γιορτινό μενού και οι κατάλληλοι συνδυασμοί του με κρασί, από τον Νίκο Λουκάκη, αφού αυτή την εποχή όλοι λίγο πολύ οργανώνουμε κάποιο γεύμα σπίτι μας, καλώντας φίλους και συγγενείς για να μοιραστούμε τη χαρά των ημερών. Κάθε τεύχος που κλείνει μας γεμίζει αισιοδοξία ότι τα καλύτερα έρχονται και με αυτή τη θετική σκέψη θέλουμε και φέτος να υποδεχθούμε την καινούργια χρονιά! Καλό χειμώνα! ¶

ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗ ΠΑΝΤΟΥ

06/25

ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΠΙΣΤΩΤΙΚΩΝ ΚΑΡΤΩΝ

Καλές στιγμές είναι καθημερινές και κάποιες μοναδικές. Με τις νέες πιστωτικές κάρτες της Εθνικής Τράπεζας, μπορείς να τις ζήσεις όλες. Εσύ, απλά επιλέγεις ποια είναι για σένα.

- ▶ **Επιβράβευση**
σε όλες σας τις συναλλαγές
- ▶ **Ασφάλιση**
σε κάθε σας ταξίδι
- ▶ **Online έλεγχος**
της κάρτας σας



Διαβάστε την παρακάτω ερώτηση, μη διαβάσετε παρακάτω, κλείστε τα μάτια, βρείτε την απάντηση που κυκλοφορεί στο μυαλό σας, γράψτε τη στη σελίδα πάνω δεξιά και μόνο τότε συνεχίστε να διαβάζετε. Από ποια τιμή και πάνω θεωρείτε/-αι ένα κρασί ακριβό;

Στο περασμένο τεύχος τελείωσα μια ενότητα από δύο άρθρα, που τουλάχιστον ένας από εσάς που διαβάζετε τώρα άκουσα ότι τη βρήκε φλύαρη και η οποία είχε να κάνει με το τι μπορούν να αποκομίσουν οι οινοφίλοι από τις τάσεις της μόδας. Το τελευταίο θέμα που άγγιξα εκεί είχε σχέση με τις τιμές και το πώς αυτές κανονίζουν τα πάντα γύρω από ένα προϊόν, ποιος θα το πάρει, πού θα πουλιέται και όλα αυτά, αλλά από την άλλη η αγορά θα κανονίσει την τιμή. Σύντομα όμως ήρθε ερώτηση από φίλο: «Τι είναι τελικά το ακριβό κρασί;».

Ας πάμε στο ARENI, ίσως το πιο δυνατό think tank του κρασιού παγκοσμίως, και σε μια έρευνα που έκαναν γύρω από το ποιος πίνει φίνα κρασιά. Κατανόω πως το ακριβό κρασί δεν είναι ακριβώς το ίδιο ως έννοια με το φινό κρασί, αλλά, επειδή ελπίζω πως κάποια στιγμή θα γίνουν ταυτόσημα, κάνω το νοητικό άλμα. Το ARENI αρχικά βάζει τα φίνα κρασιά σε τρεις βαθμίδες και τις κατηγοριοποιεί με βάση την τιμή (είδατε που σας τα έλεγα;) που το κρασί φεύγει από τον παραγωγό. Για να φτάσουμε από εκεί στη λιανική τιμή, πάμε χονδρικά επί δύο, ειδικά αν βάλουμε τον ΦΠΑ. Φυσικά, υπάρχουν και κρασιά που φεύγουν από τον παραγωγό X ευρώ και η αγορά τα δίνει στον τελικό καταναλωτή 3X ή και 4X, γιατί η παραγωγή καλύπτει ελάχιστη από τη ζήτηση. Η πρώτη βαθμίδα είναι κρασιά που ο παραγωγός πουλάει στους εισαγωγείς του από 30 μέχρι 150 €, άρα λιανική περίπου 60-300 €. Η δεύτερη βαθμίδα είναι από 150 έως 450 €, άρα από 300 μέχρι 900 € λιανική, ενώ η τρίτη βαθμίδα είναι από εκεί και πάνω.

Ας δούμε όμως ποιοι τα πίνουν και πώς. Το ARENI μιλάει για τους καταναλωτές αυτών των κρασιών με «μεγάλη εμπλοκή». Για να χαρακτηριστείς τέτοιος, πρέπει μέσα στον χρόνο να καταναλώνεις τουλάχιστον 36 φιάλες

από τις κατηγορίες δύο και τρία – την πρώτη ούτε που την έπιασαν. Άρα, στην πιο φθηνή εκδοχή, θα πρέπει κάθε μήνα να αγοράζεις τουλάχιστον τρεις φιάλες που η φθηνότερη να έχει 150 €, χωρίς αυτό να σημαίνει πως δεν αγοράζεις και άλλες για όταν θα έρθουν τα καρντάσια να δείτε Champions League ή έστω FIDE World Blitz, βρε αδερφέ...

Σαν να βλέπω στο μάτι του μυαλού μου αρκετά χαμόγελα να σκάνε σε αυτό το σημείο, φάση το έχω. Ας παγώσουμε λίγα από αυτά. Ο μέσος καταναλωτής που φτάνει αυτά τα ύψη τιμών με τέτοια συχνότητα είναι, στο 99,99% των περιπτώσεων, ultra-high net worth individual. Να το μεταφράσω ως «άτομο που τα έχει», γιατί είσαι τέτοιο όταν έχεις στην τράπεζα/μετοχές/ακίνητα/κ.λπ. τουλάχιστον 30 εκατομμύρια ευρώ. Αν πίνεις τα παραπάνω κρασιά τακτικά και δεν έχεις αυτή την περιουσία, απλώς έχεις πετριά.

Έχεις βίτσιο και πρέπει μάλλον να το κοιτάξεις. Στην Ελλάδα, σύμφωνα με τα στοιχεία που έχω μπορέσει να μαζέψω, γιατί υπάρχει λόγος που κυκλοφορεί ο όρος «Greek statistics», η μέση τιμή λιανικής κρασιού ανά 750 ml είναι, κρατηθείτε, λίγο πάνω από τα 3,5 €. Λέω για 750 ml, γιατί μέσα μπαίνουν όλα τα συσκευασμένα κρασιά, είτε ασκός, είτε μισομπούκαλο, είτε magnum. Αρκετοί δεν το δέχονται αυτό το τελευταίο και θέλουν να υπολογίζουμε μόνο τα εμφιαλωμένα κρασιά (που και εκεί υπάρχει πολύ magnum στα 5 €).

Εγώ αρνούμαι να το δω έτσι. Το κρασί είναι κρασί και κάποιοι πίνουν κάποια κρασιά, κάποιες στιγμές. Η Ζάχαρη, αλλά και το Kobe το μοσχαρακι έχουν μια μέση τιμή ανά κιλό και καλύπτουν ανάγκες και την αγορά με τον τρόπο που επιτρέπει ή υπαγορεύει η τιμή τους. Το αν θα πάρεις κιλό ή συσκευασία εκατό γραμμαρίων αλλάζει την τιμή σε μικρό βαθμό, απλώς η ποιότητα υπαγορεύει τη συσκευασία. Θα τελειώσω με μια εμπειρία που με σημάδεψε όσο λίγες. Είμαι σε σημαντική, αλλά οικονομικά ζορισμένη πόλη της Ελλάδας, δεν θα πω ποια, έχω επισκεφτεί το καλύτερο εστιατόριό της και προσπαθώ να πουλήσω κρασί.

Έχω ανοίξει τη λίστα μου και μιλάω για κρασιά που έχουν 20, 30, 50 € η φιάλη. Ανερυθρίαστα. Τότε ο ιδιοκτήτης, αυτός ο τεράστιος Άνθρωπος, γυρίζει και μου λέει: «Βλέπεις εκείνη την οικογένεια; Είναι ζευγάρι με δύο παιδιά. Ο άνδρας, γύρω στα 35, είναι γιατρός στο νοσοκομείο της πόλης, θέλησε να μην ιδιωτεύσει, ενώ τα φακελάκια στην πόλη έχουν γίνει εδώ και χρόνια αστικός μύθος. Παίρνει, μαζί με τις εφημερίες, 1.500 € μηνιαίως. [Το τσέκαρο στη συνέχεια, μάλλον ήταν πιο κοντά στα 1600 €.] Δεν είναι από εδώ, δεν έχει γιαγιάδες στη γειτονιά να βάλουν πλάτη, άρα η γυναίκα του δεν εργάζεται. Αυτό σημαίνει πως με 50 € την ημέρα πρέπει να καλύψει ενοίκιο, φαγητό, ρούχα, βενζίνη, αυτοκίνητο, τα φροντιστήρια, τις γλώσσες και τα αθλήματα των παιδιών, να βάλει στην άκρη χρήματα για διακοπές, για μια δύσκολη ώρα ή να πάνε Αθήνα κάποια στιγμή να δουν τους δικούς τους και πολλά άλλα. Τώρα που τους βλέπεις, έχουν βγει την έξοδο της εβδομάδας – σαλάτα, δύο ορεκτικά, ένα κυρίως ο καθένας, δύο γλυκά, δύο μπίρες και δύο αναψυκτικά. Θα τους πάει περίπου 60 €. Ακόμα και σε αυτόν τον γιατρό, που παίρνει πολύ πάνω από τον βασικό μισθό, έχεις ιδέα τι σημαίνει να του πω δώσε για ένα μπουκάλι κρασί 30 ή 40 €;» Δεν είχα την παραμικρή ιδέα. Και ντροπή μου. ¶

ΤΑΒΟΟ
Πίνετε
ακριβό κρασί;
Ας βρούμε
πρώτα τι είναι
ακριβό κρασί.
Η απάντηση
μπορεί να
σας εκπλήξει.



SANTORINI VOLCANIC TERROIR



Η ποικιλία Ασύρτικο εκφράζει τον καλύτερο χαρακτήρα της στον τόπο καταγωγής της, τα άνυδρα, ηφαιστειογενή εδάφη της Σαντορίνης.

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σαντορίνη

santowines.gr



Είναι, χωρίς αμφιβολία, η πιο επιδραστική προσωπικότητα στον χώρο του κρασιού. Συγγραφέας του «Oxford Companion for Wine» –δεν υπάρχει άνθρωπος που έχει σπουδάσει το κρασί χωρίς τη βοήθεια του τόμου αυτού– η οινογράφος και κριτικός Jancis Robinson μπορεί επιτέλους να απολαύσει λίγο ελεύθερο χρόνο, αφού τη χρονιά που μας πέρασε αποφάσισε να πουλήσει σε μια αμερικανική εταιρεία το site της, JancisRobinson.com.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

Η δοκιμή μιας ερυθρής Βουργουνδίας στη διάρκεια των σπουδών της στην Οξφόρδη, όπου σπούδασε Μαθηματικά και Φιλοσοφία, ήταν αρκετή για να... αρπάξει το μικρόβιο και να αφιερώσει τη ζωή της γράφοντας για το κρασί. Κάτι που δεν τολμούσε καν να φανταστεί πίσω στη δεκαετία του '70, όταν, όπως λέει η ίδια, «αν έλεγα στους οικείους μου ότι ήθελα να ασχοληθώ με κάτι τέτοιο, το μόνο που θα μου έλεγαν θα ήταν: “Θα πετάξεις από το παράθυρο αυτές τις σπουδές στην Οξφόρδη για να ασχοληθείς με το κρασί και το φαγητό;”».

Στη διάρκεια ενός μεσημεριανού γεύματος που είχαμε τη χαρά να μοιραστούμε, στο περιθώριο της αναβίωσης της Vedema στη Σαντορίνη από τον Γιάννη Καρακάση MW, στην υπέροχη εσωτερική αυλή του ξενοδοχείου Katoikies Garden Suites, η Jancis Robinson ξετύλιξε το νήμα της πολυετούς καριέρας της και μοιράστηκε μαζί μας τις σκέψεις της για τις νέες τάσεις και όλα όσα έχουν αλλάξει τις τελευταίες δεκαετίες. Μας μίλησε για την Ελλάδα και τα ελληνικά κρασιά. Είχε προηγηθεί ένα εξαιρετικό masterclass από τον Γιάννη Καρακάση MW και την Caro Maurer MW, με θέμα το Ασύρτικο και το Riesling και η Jancis αρνήθηκε να με ακολουθήσει στον χώρο της συνάντησής μας αν προηγουμένως δεν εξασφάλιζε λίγο ακόμη από το εξαιρετικό και σπάνιο Keller Nierstein Hipping 2014 που είχαμε την τύχη να δοκιμάσουμε –μεταξύ πολλών άλλων εξαιρετικών κρασιών– στη διάρκεια του masterclass.

Θάλεια Καρτάλη Στη διάρκεια της μακράς πορείας σας στον χώρο έχετε δει πολλές και διαφορετικές εξελίξεις. Ποιες είναι αυτές που σας εντυπωσίασαν περισσότερο;

Jancis Robinson Είμαι ενθουσιασμένη που έχουμε επιτέλους ξεπεράσει τη δεκαετία του '90, όταν όλοι έπρεπε να κάνουν κρασί αντιγράφοντας τα γαλλικά, με όσο το δυνατόν περισσότερο αλκοόλ και βαρέλι. Πλέον τα κρασιά εκφράζουν περισσότερο το terroir τους χωρίς να αποτελούν κόπιες των γαλλικών, παρατηρείται μια μεγάλη στροφή στις γηγενείς ποικιλίες, υπάρχει ένα κίνημα για τα φυσικά κρασιά, το οποίο συνυπάρχει με όσους επιζητούν τις μεγάλες φίρμες. Υπάρχουν λοιπόν διαφορετικές σχολές και από την πλευρά των οινογράφων τα πράγματα επίσης έχουν αλλάξει πολύ. Δεν υπάρχει πια η σιγουριά της δημοσίευσης σε ένα μέσο το οποίο λειτουργούσε λίγο πολύ ως «Βίβλος» και κανένας δεν είχε τη δυνατότητα να το σχολιάσει. Τώρα δεχόμαστε σχόλια και πρέπει να ζούμε με αυτό και να ανταποκρινόμαστε όσο το δυνατόν καλύτερα.

OK Οι «αυθεντίες» έχουν καταργηθεί πλέον σε πολλούς τομείς. Συμβαίνει το ίδιο και στον κόσμο του κρασιού;

JR Σίγουρα, και όσο και να θαυμάζω ένα κομμάτι της δουλειάς του Robert Parker, η αλήθεια είναι ότι στον τομέα της διαχείρισης της κριτικής που του ασκήθηκε δεν τα πήγε πολύ καλά, με αποτέλεσμα τελικά να αποσυρθεί εντελώς. Πρέπει συνεχώς να τρέχεις για να μπορέσεις να σταθείς και παράλληλα το να έχεις περιεχόμενο το οποίο είναι αξιόπιστο, δεν είναι εύκολη υπόθεση όταν υπάρχει τόση πληροφορία, και μάλιστα δωρεάν, εκεί έξω.

Jancis Robinson

εκ Ποιος πιστεύετε ότι είναι ο ρόλος των influencers στη διαμόρφωση των νέων τάσεων στον χώρο του κρασιού;

jr Είναι σαφές ότι οι influencers είναι κάτι μεγάλο και η αλήθεια είναι ότι νιώθω μια συμπάθεια γι' αυτούς. Είχα την τύχη να γράφω την εβδομαδιαία στήλη της κριτικής του κρασιού για τους Financial Times από το 1990 και όλοι φαίνεται να είναι ευχαριστημένοι με αυτό. Είμαι σίγουρη, όμως, ότι υπάρχουν εκεί έξω πολλοί νέοι οινογράφοι που θα ήθελαν τη στήλη αυτή, και μάλιστα σε μια στιγμή που μειώνονται ολοένα και περισσότερο οι θέσεις στα έντυπα. Πολλοί είναι, λοιπόν, εκείνοι που μπαίνουν στον πειρασμό να γίνουν influencers. Υπάρχουν όμως δύο κατηγορίες: εκείνοι που πληρώνονται για να προβάλλουν κάποιο κρασί και εκείνοι που απλώς λένε την άποψή τους. Και δεν είμαι σίγουρη ότι η διαφορά είναι πάντα ευδιάκριτη στο κοινό. Ωστόσο, είναι και ένας τρόπος για να γίνουν γνωστοί και να μπορέσουν στη συνέχεια να βρουν δουλειά σε κάποιο ραδιόφωνο ή τηλεόραση.

εκ Βλέπετε κάποια νέα τάση να διαμορφώνεται σε ό,τι αφορά το κρασί;

jr Μπορώ να πω ότι αυτό που πρέπει να γίνει είναι μια γενναία κίνηση απομάκρυνσης από τη γυάλινη φιάλη. Το γυαλί είναι απαραίτητο μόνο για τα κρασιά παλαίωσης. Από την άλλη, το γυαλί βλάπτει σοβαρά τον πλανήτη, είναι βαρύ και δύσκολο στη μεταφορά του, είναι απίστευτα ενεργοβόρο στην παραγωγή και σε πολλές χώρες δεν ανακυκλώνεται σωστά. Τελευταία δοκιμάζω όλο και πιο καλά κρασιά σε αλουμίνιο, στις Ηνωμένες Πολιτείες το χρησιμοποιούν ευρέως και σωστά. Όσοι ασχολούμαστε χρόνια με το κρασί αναρωτιόμαστε γιατί οι νεότεροι δεν το προτιμούν. Γιατί να πληρώσουν τόσα χρήματα για μια φιάλη 750 ml, που είναι μεγάλη ποσότητα; Το αλουμίνιο απλοποιεί τα πράγματα, δεν χρειάζονται ανοιχτήρια, δεν χρειάζεται κανείς να παιδεύεται με τον φελλό.

εκ Δεν χάνει, όμως, κάτι από τη μαγεία του έτσι το κρασί;

jr Δεν το πιστεύω. Σημασία έχει το περιεχόμενο, αν είναι καλό το κρασί. Άλλωστε δεν χρειάζεται να το πίνει κανείς από το αλουμινένιο κουτί, το μεταφέρει στο ποτήρι και είναι το ίδιο. Υπάρχουν και πολλά καλά γαλλικά κρασιά που συσκευάζονται έτσι.

εκ Η εκστρατεία κατά του αλκοόλ που έχει ξεκινήσει σας ανησυχεί; Πιστεύετε ότι θα επηρεάσει και τον κόσμο του κρασιού;

jr Με ανησυχεί λίγο, κυρίως η πρωτοβουλία του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, και υποθέτω ότι, αν ασχολιόμουν με την πώληση του κρασιού αντί με την παρασιτική δουλειά τού να γράφω γι' αυτό, θα ανησυχούσα για τους νέους ανθρώπους. Θέλω να πω, όσοι ασχολούνται με τις πωλήσεις πάντα ανησυχούσαν για το γεγονός ότι οι νεότερες γενιές πίνουν λιγότερο από τους γονείς τους, αλλά νομίζω ότι τα πράγματα είναι πιο σοβαρά τώρα. Οι νέοι άνθρωποι δεν πίνουν αλκοόλ και οι εναλλακτικές είναι πολύ πιο... γοητευτικές τώρα. Καθ' όλη τη διάρκεια της καριέρας μου οι πωλήσεις του κρασιού είχαν μια διαρκή ανοδική πορεία· τώρα, είτε έχουν φθάσει σε ένα επίπεδο και παραμένουν σταθερές είτε αρχίζουν σιγά σιγά να μειώνονται. Αισθάνομαι τυχερή που η καριέρα μου συνέπεσε με τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή, δεν θα ήθελα να ξεκινάω τώρα ως οινογράφος.

εκ Ας μιλήσουμε λοιπόν και για τα ελληνικά κρασιά...

jr Θα σας πω το εξής: Κάθε φορά που κάποιος με ρωτάει ποιες πιστεύω ότι είναι οι περιοχές των οποίων η αξία δεν έχει αναγνωρισθεί, απαντώ πάντα η Πορτογαλία και η Ελλάδα, περίπου για τους ίδιους λόγους. Και οι δύο χώρες διαθέτουν πολλές γηγενείς ποικιλίες και μια νέα γενιά πολύ ταλαντούχων οινοποιών.

«Μπορώ να πω ότι αυτό που πρέπει να γίνει είναι μια γενναία κίνηση απομάκρυνσης από τη γυάλινη φιάλη. Το γυαλί είναι απαραίτητο μόνο για τα κρασιά παλαίωσης. Από την άλλη, το γυαλί βλάπτει σοβαρά τον πλανήτη, είναι βαρύ και δύσκολο στη μεταφορά του, είναι απίστευτα ενεργοβόρο στην παραγωγή και σε πολλές χώρες δεν ανακυκλώνεται σωστά. Τελευταία δοκιμάζω όλο και πιο καλά κρασιά σε αλουμίνιο, στις Ηνωμένες Πολιτείες το χρησιμοποιούν ευρέως και σωστά. Όσοι ασχολούμαστε χρόνια με το κρασί αναρωτιόμαστε γιατί οι νεότεροι δεν το προτιμούν».

εκ Έχετε διαπιστώσει κάποια εξέλιξη στην Ελλάδα;

jr Ω, ναι, τα κρασιά –που ήταν ήδη πολύ αξιόλογα– έχουν βελτιωθεί πολύ. Δεν θυμάμαι ακριβώς την πρώτη φορά που έγραψα για τη Σαντορίνη, βλέπω εδώ ότι μπορεί να ήταν το 2013, είμαι σίγουρη όμως ότι ήταν πολύ πριν από αυτό. Σε ό,τι αφορά τη βρετανική αγορά, είμαι πολύ χαρούμενη που βλέπω να υπάρχουν πια πολλές ελληνικές ετικέτες.

εκ Υπάρχει κάποια φιάλη που θα σας μείνει αξέχαστη;

jr Υποθέτω το Cheval Blanc του 1947. Το αυθεντικό βέβαια, γιατί έτυχε να δοκιμάσω και κάποιες φιάλες που δεν ήταν αυθεντικές. Το συγκεκριμένο, ωστόσο, ήταν μια magnum φιάλη που είχε ένας σπουδαίος συλλέκτης από το Χονγκ Κονγκ και κατά σύμπτωση τη δοκιμάσαμε στη... Βουργουνδία.

εκ Ποιος άνθρωπος από όλους αυτούς που έχετε συναντήσει στον χώρο όλα αυτά τα χρόνια σας έχει κάνει τη μεγαλύτερη εντύπωση;

jr Είμαι στον χώρο τόσα χρόνια και έχω γνωρίσει πολλούς ανθρώπους. Νομίζω ότι θα ξεχώριζα τον Robert Mondavi και τη σύζυγό του Margaret. Έχω περάσει πολύ χρόνο μαζί τους. Επισκέφθηκα τη Napa πρώτη φορά το 1975. Ξέρεις, το στενάχωρο είναι ότι, όταν κάποιος πεθαίνει, έχω πάντα να γράψω κάτι, έχω γνωρίσει τόσο πολλούς ανθρώπους όλα αυτά τα χρόνια.

TSELEPOS WINES



Διάλεξε την Αγάπη που ταιριάζει στο δικό σου γιορτή



εκ Ποιο κομμάτι της δουλειάς σας αγαπάτε περισσότερο;

jr Νομίζω το γράψιμο, γιατί εκεί έχω τον απόλυτο έλεγχο. Όμως είναι υπέροχο και το γεγονός ότι η δουλειά μου μου δίνει την ευκαιρία να ταξιδεύω και να συμμετέχω σε εκδηλώσεις όπως αυτή εδώ στη Σαντορίνη, και τώρα που έχω περισσότερο χρόνο μετά την πώληση του site μου, ελπίζω να το εκμεταλλευτώ περισσότερο.

εκ Ποιο θα είναι το επόμενο project σας;

jr Σχεδιάζουμε να κάνουμε μια σειρά από podcasts. Επίσης θα προχωρήσουμε στην 9η έκδοση του «World Atlas of Wine», κάτι που έχει πολλή δουλειά, και εκεί σίγουρα θα αφιερώσουμε και περισσότερες σελίδες στην Ελλάδα.

εκ Άλλες ενδιαφέρουσες περιοχές που έχετε ανακαλύψει τελευταία;

jr Δεν τις έχω επισκεφθεί ακόμη, αλλά θεωρώ ότι οι Αζόρες παράγουν μερικά πολύ ενδιαφέροντα κρασιά. Πριν από μερικά χρόνια επισκέφθηκα την Baja California στο Μεξικό και τη βρήκα ενδιαφέρουσα. Επίσης, πολλές περιοχές στις Ηνωμένες Πολιτείες, πέρα από τις γνωστές, όπως για παράδειγμα το Michigan και η Arizona. Ανέκαθεν μου άρεσαν τα κρασιά από τα Finger Lakes στις Ηνωμένες Πολιτείες, παράγουν εξαιρετικό Riesling. Στην Ασία τα πράγματα έχουν ακόμη δρόμο. Πιστεύω ότι θα αρχίσουμε να βλέπουμε ολοένα και πιο ενδιαφέροντα πράγματα και από τις χώρες της Ανατολικής Ευρώπης τώρα που αναδιοργανώνονται και υπάρχουν επενδύσεις.

εκ Η Βρετανία;

jr Α, ναι! Επειδή πλέον είμαι πολύ προσεκτική με το αποτύπωμά μου στον πλανήτη, έχω περιορίσει πολύ τα ταξίδια με το αεροπλάνο και έτσι έχω την ευκαιρία αυτό το φθινόπωρο να επισκεφθώ πολλούς αμπελώνες στη Βρετανία. Είναι εξαιρετικά ενδιαφέρον το γεγονός ότι η Βρετανία παράγει πλέον αξιόλογο ξηρό κρασί, χάρη στα πιο θερμά καλοκαίρια. Υπάρχουν πια πολύ καλά Pinot Noir και Chardonnay. Είναι λίγο τρομακτικό όμως, δεν είναι; Όταν εγώ μεγάλωνα, τη δεκαετία του '50 και του '60, το κρασί θεωρούνταν κάτι το εξωτικό. Τώρα πια όλοι πίνουν κρασί και ολοένα και περισσότεροι πίνουν κρασί στο σπίτι.

εκ Μαθηματικά, φιλοσοφία και κρασί. Τι συνδυασμός!

jr Η αλήθεια είναι ότι η μόνη φορά που με βοήθησε ο συνδυασμός μου αυτός με το κρασί ήταν όταν ο εκδοτικός οίκος του Πανεπιστημίου της Οξφόρδης (Oxford University Press) μου ζήτησε να αναλάβω τη συγγραφή του «Oxford Companion for Wine». Τέσσερις χιλιάδες λήμματα τα οποία έπρεπε να μπουν σε αλφαβητική σειρά, να χωριστούν σε θεματικές και να χρησιμοποιηθούν παράλληλα και λέξεις-κλειδιά που θα βοηθούσαν τους αναγνώστες να τα αναζητήσουν. Η λογική σκέψη ήταν αυτό που με βοήθησε.

εκ Πώς αποφασίσατε έχοντας τελειώσει την Οξφόρδη να γίνετε οινογράφος;

jr Αποφοίτησα το 1971 και την εποχή εκείνη, όσο απίστευτο κι αν φαίνεται, ο τομέας της γαστρονομίας και του κρασιού ήταν απολύτως ανύπαρκτος. Αν τολμούσα να πω ότι θα ασχοληθώ με κάτι τέτοιο, θα με θεωρούσαν ανόητη που πετώ από το παράθυρο τις σπουδές μου. Αποφάσισα να ασχοληθώ με τα ταξίδια και άρχισα να δουλεύω σε ένα μεγάλο ταξιδιωτικό πρακτορείο της εποχής, το μετέπειτα TUI. Σύντομα όμως κατάλαβα ότι δεν μου πήγαινε καθόλου – αυτό που δεν άντεχα ήταν οι πολύωρες συσκέψεις, ακόμη δεν τις αντέχω, αντιπαθώ τα Zoom... Παραιτήθηκα και βρέθηκα στη Γαλλία, στην Provence, όπου έμενα σε μια καλύβα χωρίς ρεύμα και με δικό της πηγάδι.

Έξερρα ότι κάποια στιγμή έπρεπε να επιστρέψω στο Λονδίνο και να βρω δουλειά. Όμως εκεί βρέθηκα περιτριγυρισμένη από ανθρώπους που θεωρούσαν το φαγητό και το κρασί τη χαρά της ζωής. Επιστρέφοντας, ήμουν αποφασισμένη να ασχοληθώ με κάποιον τρόπο με τη γαστρονομία ή το κρασί. Με κέρδισε το κρασί.

εκ Ο σύζυγός σας, όμως, ασχολείται με τη γαστρονομία και είναι κριτικός εστιατορίων για τους Financial Times, σωστά;

jr Γνωριστήκαμε με τον Nick στις αρχές της δεκαετίας του '80. Άνοιγε τότε ένα εστιατόριο στο Λονδίνο, το περίφημο Escargaux, το οποίο επί σειρά ετών ήταν το απόλυτο στέκι. Εκείνος μάλιστα είχε την ιδέα να σερβίρει αποκλειστικά κρασί από τις Ηνωμένες Πολιτείες. Στα εγκαίνια του εστιατορίου ήρθε ο Robert Mondavi, ο οποίος είχε ακούσει ότι θα άνοιγε ένα εστιατόριο που θα σέρβιρε αποκλειστικά αμερικανικό κρασί. Το εστιατόριο πουλήθηκε το 1988 και το 1989 ο Nick ανέλαβε τη στήλη της κριτικής στους Financial Times.

εκ Food and wine pairing μέσα στο σπίτι σας, λοιπόν...

jr Είμαστε πολύ τυχεροί γιατί μπορούμε να ταξιδεύουμε μαζί και ο καθένας να ασχολείται με τον δικό του τομέα. Εγώ λατρεύω το φαγητό, αλλά σπάνια το θυμάμαι, θυμάμαι μόνο τα κρασιά που το συνοδεύουν.

εκ Μαγειρεύετε;

jr Μαγειρεύει αποκλειστικά ο Nick. Και ψωνίζει! ¶



Η Jancis Robinson στη Σαντορίνη.

«Σχεδιάζουμε να κάνουμε μια σειρά από podcasts. Επίσης θα προχωρήσουμε στην 9η έκδοση του «World Atlas of Wine», κάτι που έχει πολλή δουλειά, και εκεί σίγουρα θα αφιερώσουμε και περισσότερες σελίδες στην Ελλάδα».



ΓΑΙΑΪΑ

WINES

Αποτύπωμα Τέχνης και Γνώσης

ΔΗΜΟΝΙΤΕ | ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ | ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | ΑΠΟΡΡΙΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ
ΑΣΥΡΤΙΝΟ της ΓΑΙΑΣ WILD FERMENT | ΓΑΙΑ 5 | ΝΥΧΤΕΡΙ της ΓΑΙΑΣ
ΗΔΕΚΟΦΙΛΕΡΟ της ΓΑΙΑΣ WILD FERMENT | VINSANTO της ΓΑΙΑΣ | 4-6h | 12-18h
ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ | MONOGRAPH LINE | ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS

CELLAR RAT

Οινική αθωότητα

Μπαίνοντας στα παπούτσια του οινόφιλου που αγοράζε για χρόνια το συγκεκριμένο κρασί στα 30 ευρώ, η δημοσίευση της κριτικής θα τον οπλίσει με καχυποψία, στο καλύτερο σενάριο. Στο εμπορικό σκέλος δεν είναι και πολύ καλύτερα τα πράγματα, γιατί ο εκάστοτε καβίστας θα πρέπει να επιστρατεύσει κάθε ίχνος φερεγγυότητας ώστε να πείσει τον δυνητικό αγοραστή πως η διαφορετική τιμή συνοδεύεται με δραστική απόκλιση στα ντεσιμπέλ της απόλαυσης. Το πιο πετυχημένο το είχα διαβάσει από τον Michael Aaron των Sherry Lehmann στη Νέα Υόρκη: «Αν ένα κρασί έχει βαθμολογία άνω των 90 βαθμών, δεν μπορώ να το αγοράσω, αν είναι κάτω των 90 βαθμών, δεν μπορώ να το πουλήσω». Και κάπου εδώ ξεκινάμε εμείς οι υπόλοιποι να φωτογραφίζομαστε με μπουκάλια, να πουλάμε μούρη στα ελληνικά, να ασκούμε κριτική, να χαριεντιζόμαστε γενικώς.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρώ τη μετάβαση του κρασιού από αλκοολούχο ποτό-προϊόν της γης σε κάτι το απόλυτα μοδάτο, ίσως και υπερβολικά προβεβλημένο. Το ερώτημα είναι ξεκάθαρο: Μπορεί το κρασί να διαχειριστεί τόση προβολή και σε τι θα ωφελήσει εμάς τους καταναλωτές η φρενίτιδα εξωστρέφειας που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια; Για να είμαι πιο συγκεκριμένος, φοβάμαι μήπως η υπερανάπτυξη, η πάσης φύσεως κριτική και η υπερβολική δημοσιότητα μας αποπροσανατολίσουν από την ουσία του πράγματος, που είναι η απόλαυση του κρασιού παρέα με καλούς φίλους.

Αρχικά, χιλιάδες παραγωγοί κρασιού σε όλο τον κόσμο καλλιεργούν τη γη, οινοποιούν και εμφιαλώνουν σε μια φιάλη τον καρπό της δουλειάς ενός χρόνου. Ακούγομαι κυνικός, αλλά η ουσία είναι αυτή και μόνο αυτή. Στη συγκεκριμένη χρονική στιγμή, τα ζητούμενα από την καταναλωτική σκοπιά είναι η φροντίδα του αμπελιού και η αρμονική οινοποίηση σε συνάρτηση με το terroir που αντανακλά το κάθε οινοποιείο, κάτι που θα φανεί στην εμφιάλωση και μοιραία στο ποτήρι μας. Παρενθετικά, επειδή κάπου εδώ αρχίζει να παίζεται και το παιχνιδάκι των εντυπώσεων, διακρίνω μια προσπάθεια διαφοροποίησης εκ μέρους των οινοποιών με φαντεζί μπουκάλια, παιχνιδιάρικες ετικέτες, χρωματιστό βουλοκέρι αντί για καψύλιο. Μου πήρε καιρό, αλλά πλέον έχω καταλάβει πως η μεγαλύτερη πόρνη της ιστορίας είναι η πρώτη εντύπωση και δικαιολογώ κάθε μορφής προσπάθεια εκ μέρους τους να κερδίσουν τις εντυπώσεις ειδικά στο ράφι της κάβας. Αν θα πρόσθετα μια υποσημείωση, είναι να επικεντρωθούμε στο ζουμί της ιστορίας, που είναι το περιεχόμενο της φιάλης, και όχι στο περιτύλιγμα. Προσωπικά, θα προτιμούσα οι βελτιωτικές κινήσεις ενός Κτήματος να είναι επικεντρωμένες στο γεωπονικό-οινολογικό σκέλος και όχι στην εικόνα.

Σε δεύτερο στάδιο, ο καρπός αυτής της δουλειάς θα μπει στο εμπόριο ανάμεσα σε εκατομμύρια ανταγωνιστικά –ή και όχι– μπουκάλια κρασιού. Κάπου εδώ ξεκινάει το party με δημοσιεύσεις, κριτικές, αξιολογήσεις, απλές αναφορές σε κάθε μορφής επικοινωνιακό μέσο. Για τη χρησιμότητα των αναγνωρισμένων οιοκριτικών έχω αναφερθεί σε προηγούμενο κείμενο και τη θεωρώ χρήσιμη, αν και κάποιες φορές ο τρόπος που τη χειριζόμαστε μπορεί να λειτουργήσει αποτρεπτικά.

Πιο ειδικά, αν σε ένα κρασί της τάξεως των 30 ευρώ αναφερθούν κολακευτικά η Jancis Robinson, ο Asimov, ο Galloni, θα πρέπει να είμαστε προετοιμασμένοι για μια μέση τιμή στο Wine Searcher της τάξης των 150-300 ευρώ, ανάλογα με το πόσο κολακευτικά ήταν τα σχόλια των αναφερόμενων οιοκριτικών.

Για να μην παρεξηγηθώ, δεν έχω καμία διάθεση να δαιμονοποιήσω την όλη κατάσταση, αντιθέτως την προτιμώ από την εποχή που το κρασί ζούσε σε εντελώς ακριβοθώρητο και ελιτίστικο περιβάλλον. Απλώς σκέφτομαι μήπως η όλη διαδικασία προβολής ή αυτοπροβολής, αν προτιμάτε, δεν μας αφήνει χώρο και χρόνο να χαρούμε το κρασί. Σκέφτομαι πως όλα τα ιερά τέρατα του χώρου, ή τουλάχιστον όσους εγώ είχα την τύχη να γνωρίσω, πορεύτηκαν με ταπεινοφροσύνη και προσήλωση στον σκοπό τους, που δεν ήταν άλλος από το να κάνουν αξιομνημόνευτα, καλά κρασιά. Παρατηρώ πως η ιστορία χωρίς ίχνος φειδούς τούς ανταμείβει με το pedigree της σπουδαιότητας που όλοι επιδιώκουμε σε ό,τι καταπιανόμαστε. ¶



Επένδυση στον χρόνο.




 DOMAINE
 COSTA LAZARIDI

Σαν τα ακριβά αρώματα στα μικρά μπουκάλια, η περιοχή Nahe είναι μία από τις πιο μικρές, αλλά ονομαστές και με μεγάλη διαφοροποίηση περιοχές της Γερμανίας. Η γεωλογική ποικιλομορφία σε μια τόσο μικρή περιοχή είναι πραγματικά αξιοσημείωτη, με διαφορετικούς τύπους εδαφών ακόμα και μέσα στο ίδιο το αμπέλι. Και ενώ στην υπόλοιπη Γερμανία σε περιοχές όπως το Rheingau σπουδαίοι παραγωγοί, όπως ο Kunstler, έχουν αρχίσει να αντιμετωπίζουν την κλιματική αλλαγή με πειραματικές φυτεύσεις ποικιλιών όπως το Albarino, η Nahe είναι μία από τις πιο ψυχρές περιοχές της χώρας και δεν αντιμετωπίζει ακόμα θέμα.

Σε αυτή τη μαγική για τα Riesling θέση, το οινοποιείο Emrich-Schönleber, μέλος της ένωσης των κορυφαίων οινοποιών της Γερμανίας, της περιφέρειας VDP, διαθέτει 200 στρέμματα αμπελώνων από τους οποίους παράγει 120.000-150.000 φιάλες τον χρόνο. «Βασιλιάς» στο Κτήμα είναι το Riesling, που καταλαμβάνει περίπου το 85% των φυτεύσεων, με λίγο Pinot Gris και Pinot Blanc, φυτεμένα σε κάποιους από τους grand cru αμπελώνες του οινοποιείου, να έρχονται από το παρελθόν. Το Κτήμα διαθέτει εκτάσεις σε τρεις κορυφαίους grand cru αμπελώνες της περιοχής, με αυτόν του Halenberg να αποτελεί την κορυφή της ποιοτικής πυραμίδας των κρασιών του οινοποιείου.

Με βάση τα παραπάνω δεδομένα, πώς να αντισταθεί κανείς στην εξαιρετικά ευγενική πρόσκληση του εστιατορίου Botrini's, που με αφορμή τον εορτασμό των ενδέκατων γενεθλίων του οργάνωσε μια κάθετη γευστική δοκιμή GG κρασιών του Emrich-Schönleber από τον αμπελώνα του Halenberg. Κρασιά τα οποία και εισάγει το ίδιο το εστιατόριο, δεδομένης της αγάπης του Έκτορα προς τη γερμανική ποικιλία. Για όσους δεν γνωρίζουν, τα δύο γραμματάκια GG σε μια ετικέτα γερμανικού κρασιού αφορούν ξηρά Riesling που προέρχονται μόνο από τους κορυφαίους grand cru αμπελώνες της Γερμανίας.

Από το 2016 έως πίσω το 2011, η συγκεκριμένη κάθετη γευστική δοκιμή αποτέλεσε μια ωδή στο terroir, το οποίο στην περίπτωση του Halenberg αποδείχθηκε πιο δυνατό από τις ιδιαιτερότητες της κάθε χρονιάς, αφήνοντας γερά το «αποτύπωμά» του σε κάθε κρασί. Παρά τις διαφορές από χρονιά σε χρονιά, το φανταστικό minéralité από τα σχιστολιθικά μπλε εδάφη με χαλαζία του απότομου αμπελώνα, με τις κλίσεις που αγγίζουν το 60%, έκανε τα κρασιά να πάλλονται. Με τις ρίζες να φτάνουν στα 15-20 μ. κάτω από την επιφάνεια του εδάφους, τα αμπέλια βρίσκουν νερό ακόμα και τις πολύ ζεστές χρονιές και όλα τα απαραίτητα ιχνοστοιχεία για να δώσουν μεγάλα κρασιά, όπως αυτά που βρέθηκαν στο ποτήρι μας.

Σε επίπεδο οινοποίησης τα πράγματα είναι όσο πιο απλά γίνεται. Σύνθλιψη των σταφυλιών, skin-contact για μερικές ώρες, πίεση και μεταφορά του χυμού σε μεγάλα, παλαιά βαρέλια δρυός (600-3.000 l) όπου θα ζυμωθεί αυθόρμητα. Το κρασί θα παραμείνει για 8-9 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες και στη συνέχεια θα εμφιαλωθεί, για να κυκλοφορήσει τον επόμενο Σεπτέμβριο από τον τρύγο. Απλά, ξεκάθαρα, χωρίς φιοριτούρες, όπως συμβαίνει με όλα τα μεγάλα κρασιά.

2016

Μια χρονιά που ξεκίνησε χωρίς δυσκολίες και μετά από έναν δυνατό παγετό που έριξε τις αποδόσεις και ακολούθησε μέχρι τον Οκτώβριο ένα σχετικά ζεστό και ξηρό διάστημα, το οποίο οδήγησε σε κρασιά με σπουδαία αρωματική φινέτσα. Υπέροχα ανθικό, με νότες από γιασεμί και νυχτολούλουδο, γεμάτο κομψότητα, ενέργεια και λεμονάτο χαρακτήρα στο στόμα, με μια φανταστική οξύτητα που «τεντώνει» και τραβάει τα γευστικά στοιχεία του κρασιού σε απίστευτο μάκρος.

2015

Μάλλον η αγαπημένη μου φιάλη της σειράς συνολικά. Αρκετή βροχή την άνοιξη και μια βροχή στις αρχές του Σεπτεμβρίου, που δημιούργησε ανησυχία για βοτρυτή, αλλά που οι μετέπειτα ξηρές και καλές συνθήκες μέχρι τα τέλη Σεπτεμβρίου οδήγησαν σε τέλεια ωρίμανση των σταφυλιών. Ώριμο φρούτο και εξαιρετικά αρωματικό, σαν να γεύεσαι ολόφρεσκο γινωμένο ροδάκινο, μια ελαφρά υποψία πετρώλ και λευκά λουλούδια. Οξύτητα στον Θεό, η οποία, σε συνδυασμό με το ώριμο φρούτο και τη φοβερή αλμύρα στο στόμα, υπογραμμίζει το μοναδικό terroir του Halenberg.

2014

Ήθελε λίγο παραπάνω χρόνο για να ξεδιπλωθεί, αλλά οι εντάσεις του ποτέ δεν έφτασαν αυτές του 2015. Φρουτώδες στη μύτη, εξαιρετική οξύτητα στο στόμα και μια ελαφρώς φαινολική διάσταση. Αιθέριο και κομψό, χωρίς όμως τη συμπύκνωση από άλλες χρονιές. Ίσως και μια υποψία βοτρυτή, αλλά μόνο τόσο για να δώσει κάτι παραπάνω σε πολυπλοκότητα.

2013

Μια παραπάνω γλύκα και ωριμότητα, κάτι που θυμίζει βοτρυτή και, ενώ το βαρέλι δεν φαίνεται γενικά στα κρασιά, ίσως εδώ να το αντιλαμβάνομαι λίγο παραπάνω. Στο στόμα είναι υπέροχη η ισορροπία οξύτητας με τα κάποια λίγα υπολειμματικά σάκχαρα. Αρκετά ώριμο το στίλ, πολύ πυρηνόκαρπο φρούτο στο στόμα και εξαιρετικά μακρύ τελείωμα.

2012

Ζέστη και βροχή την άνοιξη, που οδήγησαν σε απώλεια μέρους της παραγωγής. Το καλοκαίρι ήταν ζεστό τόσο, που δεν μπόρεσαν να προχωρήσουν πέρα από Spatlese στο αμπέλι, καθώς δεν υπήρχε καθόλου βοτρυτής για τα Pradikatswein. Σε επίπεδο αρωμάτων, εξαιρετικό φρούτο, γλυκό και ώριμο. Πολύ ωραία εξέλιξη στο στόμα, πιο ξηρό, ευθύβολο και με ακρίβεια, χωρίς την επιρροή βοτρυτή. Η αυστηρότητα στο στόμα υποδηλώνει ότι ίσως να θέλει ακόμα χρόνο.

2011

Μια χρονιά με ιδανικές συνθήκες, εξαιρετική ωριμότητα, αργοπορημένο τρύγο και δυνατότητα να κάνουν και τα noble rot κρασιά στο αμπέλι. Το mineral στοιχείο μαγεύει στο κρασί, συνεπέστατο από χρονιά σε χρονιά, το φρούτο ώριμο στην τελειότητά του και στο στόμα δομή, οξύτητα και μια ελαφρά υποψία πικράδας. Είναι απίστευτο το πόσο φρέσκο είναι και πόσο χρόνο έχει ακόμα μπροστά του. Ίσως η δεκαετία να είναι και λίγη. ¶

ΚΑΘΕΤΩΣ Halenberg Riesling GG, Emrich-Schönleber



Τα αφρώδη της Ιταλίας

Τι πιο ευχάριστο και αναζωογονητικό από μια βουτιά σε... ιταλικές φυσαλίδες! Ποιος σας είπε ότι μόνο οι Γάλλοι ξέρουν το μυστικό; Το Grape σας ταξιδεύει στη γειτονική μας Ιταλία και σας παρουσιάζει μερικά από τα πλέον αγαπημένα κρασιά του κόσμου. Από το Asti και τους αμπελώνες του, που ανήκουν στην Παγκόσμια Πολιτιστική Κληρονομιά της UNESCO, στην περίφημη Franciacorta –γνωστή και ως ιταλική Σαμπάνια–, στο μοδάτο Prosecco και στα κοκτέιλ που το έκαναν διάσημο παγκοσμίως.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Ιωαννίδης, Grape Magazine

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχαία των Κτημάτων

Moscato d'Asti

Το Moscato d'Asti είναι το γνωστό γλυκό, ημιαφρώδες κρασί που φτιάχνεται στην ομώνυμη ζώνη, στο Πιεμόντε της Ιταλίας. Με διαμετρικά αντίθετη εμπορικά κατεύθυνση από τα εκλεκτά Barolo και Barbaresco, τα κρασιά του Asti διακρίνονται για ένα πράγμα: την ευκολία με την οποία καταναλώνονται σε όλο τον κόσμο. Δεν απαιτείται βαθιά οινική γνώση, οι φυσαλίδες και η φυσική γλυκύτητα του Μοσχάτου αρκούν για να σου δώσουν την απόλαυση που ψάχνεις σε ένα ποτήρι κρασί.

Στην Ελλάδα μάλιστα καταναλώνουμε τόσο πολύ, που έχουμε φτάσει να είμαστε ο τρίτος σημαντικότερος πελάτης στον κόσμο για τους Ιταλούς παραγωγούς του Moscato d'Asti. Ούτε λίγο ούτε πολύ, περίπου 3 εκατομμύρια φιάλες έφτασαν στη χώρα μας την περασμένη χρονιά! Αναζητώντας την πηγή αυτής της εξαιρετικής εμπορικά επιτυχίας, ταξιδεύουμε στο Asti. Μια ιταλική πόλη στο Piedmont με 76.000 κατοίκους, πρωτεύουσα της επαρχίας του Asti και πρωτεύουσα της αρχαίας Artesana.

Κλασικό ιταλικό σκηνικό. Η μικρή πόλη χτισμένη με το χρώμα της ώχρας και του κόκκινου τούβλου, περιτριγυρισμένη από πανέμορφα, γραφικά μικρά χωριά, τα οποία με τη σειρά τους είναι κυκλωμένα από ατέλειωτους αμπελώνες. Η πρωινή ομίχλη στον βορρά δημιουργεί πάντα μια παραμυθένια εικόνα. Και όταν φύγουν τα σύννεφα και βγει ο ήλιος, αποκαλύπτεται ένα μοναδικό ανάγλυφο, γεμάτο λόφους, δάση, λίμνες, μικρά ποτάμια, κάστρα και παλιές εκκλησίες. Το κομμάτι αυτό της βόρειας Ιταλίας έχει γίνει γνωστό, φυσικά, για τα κρασιά αλλά και για την τοπική κουζίνα, όπου δεσπόζουν η τρούφα, τα τυριά και το κόκκινο κρέας. Οι αμπελώνες της ζώνης του Asti ήταν οι πρώτοι που μπήκαν στη λίστα με τα Μνημεία Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO.

Τα μικρά χωριά κερδίζουν τις εντυπώσεις και την προτίμηση όσων θέλουν να χαλαρώσουν κοντά ή ακόμα και μέσα στους αμπελώνες. Οι ρυθμοί είναι πολύ αργοί, μην ξεχνάμε ότι από εδώ ξεκίνησε και εξελίχθηκε το κίνημα

του slow food. Γευσιγνωσίες, μαθήματα μαγειρικής, κυνήγι τρούφας, επίσκεψη σε μικρά τυροκομεία συνδυάζονται με άλλες δραστηριότητες ανάλογα με τα ενδιαφέροντα του επισκέπτη, όπως η πεζοπορία και η ποδηλασία.

Με ιστορία 90 ετών, καθώς ιδρύθηκε στις 17 Δεκεμβρίου του 1932, το Consorzio του Asti είναι στην ουσία η κοινοπραξία που προστατεύει, εξελίσσει και διοικεί όλη τη ζώνη. Το Moscato Bianco όμως, το σταφύλι που αποτελεί τη βάση για το Moscato d'Asti, φτάνει πολύ πιο πίσω, καθώς θεωρείται ότι έχει μια ιστορία χιλίων ετών.

Με μια ματιά

Μετά τον τρύγο γίνεται αποβοστρύχωση (αφαίρεση των κοτσανιών) και τα σταφύλια μπαίνουν αμέσως στο πιεστήριο για μια απαλή πίεση, ώστε να αναδείξουν τα αρώματά τους. Ο μούστος φιλτράρεται και ψύχεται. Η πρώτη ζύμωση του μούστου σε μια δεξαμενή που βρίσκεται υπό πίεση μας δίνει το κρασί. Το διοξειδίο του άνθρακα απελευθερώνεται στη διαδικασία της ζύμωσης και μια ποσότητα αυτού του αερίου διατηρείται σκόπιμα στο κρασί και έτσι δημιουργούνται οι φυσαλίδες. Όταν το αλκοόλ φτάσει το 5% (ανώτατο όριο σύμφωνα με τον νόμο), ο οίνος ψύχεται και η ζύμωση διακόπτεται βίαια. Ακολουθεί το φιλτράρισμα και έτσι προκύπτει το Moscato d'Asti. Από το 1993 ανήκει στην κορυφαία κατηγορία διαβάθμισης των ιταλικών κρασιών DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Στην ίδια κατηγορία ανήκει και ένα σχετικά άγνωστο στην Ελλάδα κρασί, που έχει όμως μεγάλη πέραση στην ανατολική Ευρώπη, το Asti Spumante. Τα κρασιά αυτά, αντίστοιχα με τα δικά μας ΠΟΠ, προστατεύονται ως προς το σταφύλι, την οινοποίηση και βέβαια την περιοχή στην οποία παράγονται. Η ζώνη του Asti είναι η μεγαλύτερη σε όγκο απ' όλα τα DOCG της Ιταλίας. Για να έχουμε μια εικόνα, αντιστοιχούν δέκα φιάλες Asti για κάθε Barolo που βγαίνει στην αγορά.

Marenco Winery

Πρώτη στάση στο μικρό χωριό του Strevi, που βρίσκεται περίπου 60 χιλιόμετρα από το Asti, στην καρδιά του Alto Monferrato. Η ιστορία του οινοποιείου Marenco αρχίζει το 1925 και συνεχίζεται μέχρι σήμερα, με τον χαρακτήρα της οικογενειακής επιχείρησης να παραμένει αναλλοίωτος. Το κτίριο βρίσκεται στο κέντρο του χωριού, όπου είναι ο χώρος παραγωγής με τις παλιές τσιμεντένιες δεξαμενές, ενώ η σοφίτα φιλοξενεί ένα μικρό μουσείο. Το πιο όμορφο κομμάτι του οινοποιείου, όμως, είναι η αγροικία μέσα στους αμπελώνες. Εκτός από το Strevi, οι αμπελώνες έχουν επεκταθεί και στην ανερχόμενη ζώνη της Nizza, τα χωριά Fontanile και Castel Boglione. Με 16 διαφορετικές ετικέτες, η γκάμα των κρασιών δίνει μια πλήρη εικόνα για την περιοχή. Τα βασικά σταφύλια είναι το Moscato και η Barbera, αλλά δεν λείπουν και άλλες τοπικές, όπως: Albarossa, Caricalasino, Brachetto, Dolcetto. Ο Andrea Costa ανήκει στην τέταρτη γενιά της οικογένειας. Η φιλοσοφία του αποτυπώνεται με λίγες λέξεις στην κουβέντα μας: «Ως άνθρωπος, αγαπώ το καλό κρασί και αυτό που θέλουμε είναι να φτιάχνουμε πολύ καλά κρασιά από την περιοχή μας. Τελεία και παύλα. Ως οινοποιός ενδιαφέρομαι για την ανάδειξη των τοπικών ποικιλιών. Η μοναδικότητα του Moscato d'Asti είναι το μεγάλο μας όπλο. Χαμηλό αλκοόλ, φυσική γλυκύτητα και φρέσκα αρώματα δεν μπορείς να βρεις πουθενά παρά μόνο εδώ».

Bosca

Στη ζώνη του Asti, από τη μια υπάρχουν οι μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις και από την άλλη οι μεγάλοι παίκτες. Κάποιοι συνδυάζουν και τα δύο. Όπως οι Bosca. Με βαριά ιστορία, που φτάνει έξι γενιές πίσω, και την εταιρεία να παραμένει οικογενειακή υπόθεση, με ετήσια παραγωγή 30 εκατομμυρίων φιαλών και μια φήμη που έχει εξαπλωθεί σε όλο τον κόσμο. Είναι πέρα από κάθε αμφιβολία από τα βαριά χαρτιά της ζώνης. Με αιχμή του δόρατος τα sparkling Asti, στο Bosca έχουν μια εκτενή γκάμα από ήσυχα και αφρώδη λευκά, ροζέ και κόκκινα, ξηρά και γλυκά, aperitifs αλλά και νέα κρασιά χωρίς αλκοόλ. Η έδρα τους είναι στην πόλη του Canelli, σε ένα κτίριο που αξίζει να επισκεφθεί κανείς. Εδώ βρίσκεται ένας από τους Τέσσερις Υπόγειους Καθεδρικούς. Ένα δίκτυο από τούνελ που κατασκευάστηκαν από τον 16ο έως τον 19ο αιώνα διατρέχουν υπογείως την πόλη. Αρχιτεκτονικά αριστουργήματα, οι χώροι αυτοί με τους κόκκινους τούβλινους τοίχους, τους στενούς διαδρόμους, τους θόλους και τις τοξωτές οροφές δημιουργούν ένα πλέγμα ατμοσφαιρικών οινικών μνημείων. Τα κελάρια με τις φιάλες στις οποίες ωριμάζει το κρασί είναι Μνημείο Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO και δέχονται χιλιάδες επισκέπτες κάθε χρόνο. Η Polina Bosca, έκτη γενιά της οικογένειας, που έχει αναλάβει τόσο την παραγωγή όσο και το κομμάτι του marketing, μας πρόσφερε μια εντυπωσιακή ξενάγηση σε μια διαδραστική διαδρομή με 3D προβολές στους τοίχους, που από μόνη της είναι μια εμπειρία.

«Είναι μεγάλη η ευθύνη μας απέναντι στο όνομα και στην ιστορία, αλλά είμαστε παθιασμένοι με τη δουλειά μας. Λατρεύουμε αυτό που κάνουμε. Είμαστε τρία αδέρφια που έχουμε τα ηνία και συνεργαζόμαστε άψογα», μας λέει η Polina Bosca και προσθέτει: «Θέλουμε να εξελισσόμαστε διαρκώς και να προσαρμοζόμαστε στις σύγχρονες απαιτήσεις, αλλά χωρίς να χάνουμε την επαφή με το παρελθόν μας. Κάθε γενιά προσθέτει ένα λιθαράκι στο οικοδόμημα αυτό. Διανύουμε μια δύσκολη περίοδο. Με δεδομένο ότι η κύρια αγορά για εμάς τα τελευταία χρόνια ήταν η Ρωσία, ο πόλεμος μάς έχει προκαλέσει μεγάλο πλήγμα, αλλά θα πρέπει να το αντιμετωπίσουμε. Το ίδιο συμβαίνει με τις πρώτες ύλες για τη συσκευασία, αλλά και με το κόστος της ενέργειας. Είμαστε αναγκασμένοι να προσαρμοστούμε και να βγούμε από αυτές τις δυσκολίες, όπως έκαναν και οι προηγούμενες γενιές όταν είχαν να αντιμετωπίσουν αντίστοιχες καταστάσεις».

Roberto Sarotto

Στη γραφική Neviglie, που είναι πιο κοντά στην Alba απ' ό,τι στο Asti, ζουν περίπου 400 άνθρωποι, αλλά παράγονται χιλιάδες τόνοι κρασιού. Το οινοποιείο Roberto Sarotto έχει μεγάλη και εντυπωσιακά ανοδική ιστορία. Από το 1820 μέχρι σήμερα παράγει κρασί σε οικογενειακούς αμπελώνες στο Asti αλλά και στο Barolo, ενώ πλέον δραστηριοποιούνται και στο Gavi, στο ανατολικό άκρο του Piedmont. Ο Roberto Sarotto, έβδομη γενιά της οικογένειας, έχει μεταφέρει το χθες στο σήμερα. Σε οκτώ διαφορετικές ζώνες παράγει περίπου ένα εκατομμύριο φιάλες τον χρόνο. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Moscato Bianco, Arneis, Chardonnay, Brachetto, Barbaresco, Nebbiolo και Cabernet Sauvignon. Σύγχρονες τεχνικές και υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις λειτουργούν σε αρμονία με την οικολογική συνείδηση και την προσπάθεια μείωσης του ενεργειακού αποτυπώματος. Εδώ βρίσκεται και το μεγαλύτερο σε χρήση βαρέλι κρασιού στον κόσμο, με ποσότητα αρκετή για να εμφιαλωθούν 64.000 φιάλες. Η οινοτουριστική εμπειρία αναπτύσσεται σε τρεις διαστάσεις, καθώς η επίσκεψη στο οινοποιείο μπορεί να συνδυαστεί με γεύμα στο εστιατόριο Centro Storico, που βρίσκεται στο κέντρο του χωριού, και διαμονή στα δωμάτια που βρίσκονται στους επάνω ορόφους.

Στην Alba, δίπλα στη vinoteca που άνοιξε η οικογένεια το 2014, ίδρυσαν ένα μικρό μουσείο αφιερωμένο στην αμπελοκαλλιέργεια και στην οινοπαραγωγή με την οπτική της οικογένειας Sarotto.

«Είναι μεγάλη η ευθύνη μας απέναντι στο όνομα και στην ιστορία, αλλά είμαστε παθιασμένοι με τη δουλειά μας. Λατρεύουμε αυτό που κάνουμε. Είμαστε τρία αδέρφια που έχουμε τα ηνία και συνεργαζόμαστε άψογα».



Οι εντυπωσιακές οθόνες προβολής στο οινοποιείο Bosca.



Freixenet
CAVA

CELEBRATE LA VIDA!



Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΟΥ ASTI

- 1 **9.900 εκτάρια είναι φυτεμένα με Moscato Bianco**
- 2 **51 δήμοι είναι μέσα στη ζώνη DOCG του Moscato d'Asti & Asti Spumante**
- 3 **4.000 οικογένειες ασχολούνται με τα αμπέλια και την παραγωγή κρασιού**

Ο ΤΡΥΓΟΣ ΤΟΥ 2021

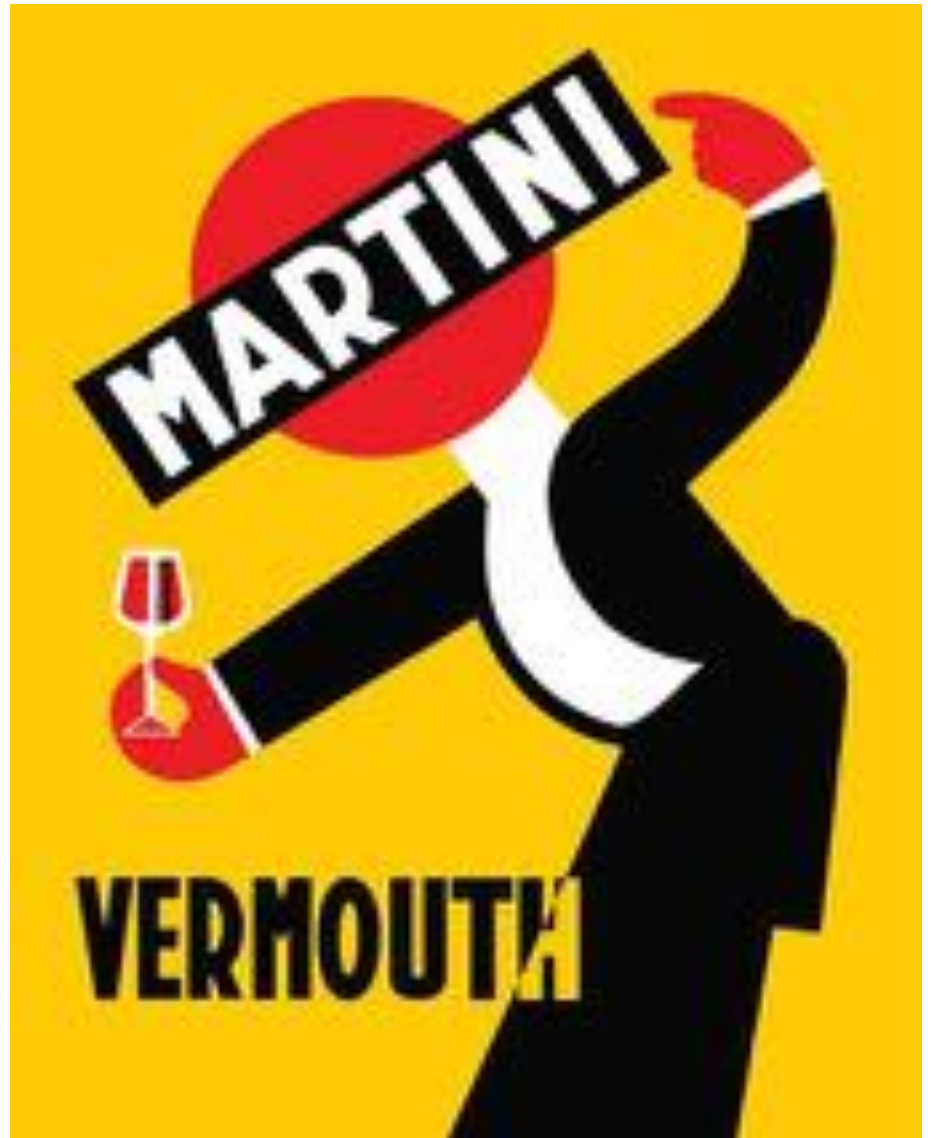
Asti Spumante Moscato d'Asti
102.156.000 φιάλες

TOP 5 ΣΕ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ MOSCATO D'ASTI DOCG

- 1 **ΗΠΑ 71%**
- 2 **Ιταλία 8%**
- 3 **Νότια Κορέα 4%**
- 4 **Ελλάδα 3%**
- 5 **Ελβετία 3%**

TOP 5 ΣΕ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ASTI SPUMANTE DOCG

- 1 **Ρωσία 22%**
- 2 **Γερμανία 13%**
- 3 **Ηνωμένο Βασίλειο 12%**
- 4 **ΗΠΑ 12%**
- 5 **Ιταλία 9%**



Μία από τις πρώτες διαφημίσεις του Martini.

Martini & Rossi

Το μεγαλύτερο όνομα στο Asti είναι χωρίς καμία αμφιβολία το Martini. Λαμπερό και γιγάντιο. Ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα και πιο όμορφα λογότυπα παγκοσμίως. Το εργοστάσιο χτίστηκε στο Pessione, μια μικρή πόλη κοντά στο Τορίνο, το 1863. Ο Alessandro Martini και ο Luigi Rossi ίδρυσαν τη National Wine & Spirits Distillery, έφτιαξαν το πρώτο vermouth, το Martini Rosso, και όλα τα άλλα ακολούθησαν. Τα βότανα και τα σταφύλια της περιοχής έδωσαν την κορυφαία πρώτη ύλη. Η τέχνη του blend των συστατικών για τη μυστική συνταγή πέρασε από γενιά σε γενιά.

Η Ελλάδα ήταν ανάμεσα στις τρεις πρώτες χώρες που αγόρασαν τα διάσημα vermouth του ιταλικού οίκου. Σήμερα, η Martini βρίσκεται στην ιδιοκτησία της Bacardi και στις εγκαταστάσεις παράγονται συνολικά ένα εκατομμύριο φιάλες την ημέρα! Αφρώδη, ημιαφρώδη και ήσυχα κρασιά, vermouth, ρούμια. Πρόσφατα προστέθηκε στην γκάμα και μια νέα σειρά προϊόντων χωρίς αλκοόλ, ακολουθώντας τις τάσεις της εποχής. Αυτόνομα, ρομποτικά ηλεκτρικά τρένα κινούνται μέσα στον χώρο του εργοστασίου μεταφέροντας κιβώτια. Οι δεξαμενές έχουν χωρητικότητα όχι δεκάδων, αλλά εκατοντάδων τόνων η καθεμία. Η γραμμή παραγωγής είναι αδιανόητη ως προς το μέγεθός της, ακόμα κι αν τη συγκρίνουμε με αντίστοιχες μεγάλων οινοποιείων.

Αν η καρδιά χτυπά στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις, το πάθος και το ιταλικό ταμπεραμέντο κρύβονται στο μουσείο και στην εμπειρία της γευσιγνωσίας.

Είναι όλα εδώ. Από τα ρωμαϊκά κύπελλα και τους αμφορείς στα βαρέλια με χωρητικότητα πολλών τόνων. Επτάμετρες ξύλινες πρέσες του 18ου και του 19ου αιώνα, όλες οι εμφιαλώσεις των προϊόντων μιας εποχής διαφορετικής, όπως ήταν τα '60s. Οι αφίσες και τα video από τις διαφημιστικές καμπάνιες με τους stars του Hollywood. Τα κύπελλα και οι αμέτρητες διακρίσεις στον μηχανοκίνητο αθλητισμό με τα χρώματα της Martini Racing. Μπροστά στα μάτια σου μπορείς να δεις όλη τη διαδικασία παραγωγής των vermouth, από την επιλεκτική διαλογή της πρώτης ύλης μέχρι την εμφιάλωση. Στη Martini Academy, έμπειροι bartenders θα σε μυήσουν στα μυστικά και στην ιστορία των ιταλικών cocktails και θα σε κατευθύνουν να φτιάξεις το δικό σου με βάση την έμπνευσή σου για τη συνταγή. Αν δεν μπορείς να επισκεφθείς από κοντά το ιστορικό μέρος, μπορείς να ζήσεις την εμπειρία μέσω της 3D ξενάγησης που είναι διαθέσιμη στο διαδίκτυο. Έτσι κι αλλιώς, ούτε αν βρεθείς εκεί μπορείς να βάλεις στο χέρι την παγκόσμια πρωταθλήτρια rally, Lancia Delta Integrale, του Miki Biasion που βρίσκεται προστατευμένη μέσα στο γυάλινο κουτί της.

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟ

Από τα βουνά της Πίνδου, με ηπειρώτικη παράδοση και αισθητική



Αποκλειστική διανομή διανομής
για την Ελλάδα από τον ΑΔΩΜΟΣ Α.Ε.
Τ: 210 9637 636 - 210 944 803
www.adomos.gr

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ 1959

Μέτσοβο - www.katogivetroff.gr



Franciacorta

Και επειδή, ως γνωστόν, οι Ιταλοί όταν δεν έχουν κάτι δικό τους το αντιγράφουν με τον καλύτερο τρόπο, η Franciacorta DOCG είναι το μόνο αφρώδες κρασί που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο στην Ιταλία. Το ιδιαίτερο αυτό αφρώδες έχει αρχίσει να κερδίζει έδαφος και συχνά χαρακτηρίζεται δικαίως ως η «Σαμπάνια της Ιταλίας» και είναι η ιδανική επιλογή για πάρτι. Οι τοπικοί παραγωγοί αισθάνονται ιδιαίτερη υπερηφάνεια για όσα έχουν πετύχει σε ένα σχετικά μικρό χρονικό διάστημα, χάρη κυρίως στην ενότητα και την αποφασιστικότητα που επέδειξαν για την επιβολή ενός πολύ αυστηρού πλαισίου κανόνων, οι οποίοι βασίστηκαν στη νομοθεσία που ισχύει στη Champagne.

ΠΕΡΙΟΧΗ

Παράγεται στην Brescia της Λομβαρδίας.

ΚΛΙΜΑ

Ήπιο ηπειρωτικό, το οποίο επηρεάζεται από τα δροσερά ρεύματα της λίμνης D'Iseo.

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Η νομοθεσία είναι αυστηρή. Οι αμπελώνες πρέπει να βρίσκονται σε πλαγιές όπου η κλίση και τα εδάφη ευνοούν την καλή αποστράγγιση, ενώ δεν πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 550 μ., καθώς τα σταφύλια αντιμετωπίζουν προβλήματα ωρίμανσης.

- Πυκνές φυτεύσεις.
- Απαγορεύεται η άρδευση.
- Μέγιστες στρεμματικές αποδόσεις 10 τόνοι ανά εκτάριο.
- Επιτρέπεται μόνο ο χειρωνακτικός τρύγος.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Pinot Nero, Chardonnay και Pinot Bianco. Το Pinot Nero και το Chardonnay θεωρείται ότι δίνουν κρασιά υψηλότερης ποιότητας.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα κρασιά παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο: παραμονή στις οινολάσπες για τουλάχιστον 18 μήνες.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Η Franciacorta δεν υποχρεούται να αναγράφει τον όρο DOCG στην ετικέτα. Αναγράφονται οι όροι: Millesimato (Vintage), Saten (Blancs de Blancs), Riserva (extra maturation).

ΤΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Ca Del Bosco

Με επικεφαλής τον ιδιοκτήτη Maurizio Zanella. Θεωρείται το οινοποιείο που έχει συμβάλει περισσότερο στην ανάδειξη της Franciacorta ως premium αφρώδους κρασιού. Βρίσκεται στην πόλη Erbusco. «Δεν έχουμε μαγικές φόρμουλες, μόνο μια σχεδόν αφοσίωση στη λεπτομέρεια που διέπει όλα τα στάδια της παραγωγής. Αυτό ονομάζουμε εμείς μέθοδο Ca Del Bosco», υποστηρίζει ο Maurizio Zanella. Οι αμπελώνες είναι βιολογικοί από το 2014. Το icon wine του οινοποιείου είναι το Cuvée Prestige Edition. Πρόκειται για ένα κρασί με μεγάλη πολυπλοκότητα και τραγανή οξύτητα, το οποίο δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από τους γνωστούς οίκους της Champagne. Εισάγεται και στην Ελλάδα.

Bellavista

Βρίσκεται στην ίδια πόλη με το Ca Del Bosco. Ο οινοποιός Vittorio Moretti θεωρείται από τις ηγετικές προσωπικότητες της περιοχής και σήμερα είναι επικεφαλής της ένωσης παραγωγών της.

Franciacorta

Το οινοποιείο παίρνει το όνομά του από τους αμπελώνες που βρίσκονται στην κορυφή του λόφου Bellavista, με υπέροχη θέα στην κοιλάδα του Πάδου και τη λίμνη D'Isea, όπως άλλωστε υπονοεί και η ονομασία του. Το μοντέρνο κτίριο του οινοποιείου πλαισιώνεται από γλυπτά που παντρεύουν τον κόσμο της τέχνης με την τέχνη του κρασιού. Η πιο γνωστή ετικέτα του οινοποιείου είναι η Bellavista Grande Cuvée Alma Brut, ένα κρασί με λεπτά αρώματα και έντονο αφρισμό, το οποίο παίζει τον ρόλο του απεριτίφ, αλλά μπορεί να συνοδεύσει τέλεια και ένα γεύμα με θαλασσινά. Εισάγεται και αυτό στην Ελλάδα.

Il Mosnel

Μόλις δέκα λεπτά μακριά βρίσκεται το οινοποιείο Il Mosnel, το οποίο ανήκει στην πέμπτη γενιά της οικογένειας Barzano Barboglio. Τα εντυπωσιακά κελάρια του οινοποιείου κατασκευάστηκαν τον 16ο αιώνα και αποτελούν απαραίτητο σταθμό για τον επισκέπτη της περιοχής. Το οινοποιείο περιβάλλεται από 40 εκτάρια αμπελώνων από τους οποίους παράγονται εξαιρετικά κρασιά, με προεξάρχουσα την ετικέτα Riserva 2007 Pas Dosé, ένα κρασί που συμπυκνώνει όλη τη φιλοσοφία της μακράς ωρίμανσής του. Αρώματα χαμομηλιού, κίτρου και περγαμόντου.

Ricci Curbastro

Ένα ακόμη οινοποιείο που συνέβαλε στη διαμόρφωση της σημερινής εικόνας της Franciacorta. Η καταγόμενη από τη Ραβένα οικογένεια ευγενών Ricci Curbastro βρίσκεται στην περιοχή από τον 13ο αιώνα. Η αγροικία και το οινοποιείο περιβάλλονται από 33 εκτάρια αμπελώνων, στους οποίους καλλιεργούνται οι ποικιλίες για την παραγωγή της Franciacorta. Στους χώρους του οινοποιείου φιλοξενείται ένα ιδιαίτερα ενδιαφέρον αμπελοοινικό μουσείο, στο οποίο παρουσιάζεται η ιστορία της περιοχής. Το οινοποιείο λειτουργεί και ως αγροτουριστικός προορισμός με δυνατότητα φιλοξενίας σε μία από τις αγροικίες. Εμβληματική ετικέτα: Franciacorta Dosaggio Zero «Gualberto».

Παραδοσιακή μέθοδος



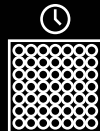
CUVÉE

Μετά την πρώτη ζύμωση, ο οινοποιός δημιουργεί ένα χαρμάνι από επιλεγμένα κρασιά βάσης.



TIRAGE

Τα κρασιά εμφιαλώνονται. Στη φιάλη προστίθεται το liquer de tirage, ένα μείγμα κρασιού, σακχάρου και ζυμών, το οποίο οδηγεί στη δεύτερη ζύμωση.



ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Τα κρασιά παλαιώνουν και οι ζύμες «πεθαίνουν» και δημιουργούν ίζημα οινολασπών στη φιάλη. Η παλαίωση μπορεί να διαρκέσει από τέσσερα μέχρι και δέκα χρόνια.



REMOUAGE / RIDDLING / DISCORGING

Οι φιάλες περιστρέφονται αργά από οριζόντια σε κάθετη θέση (χειρωνακτικά ή με γυροπαλέτες). Η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 8 εβδομάδες. Το ίζημα σταδιακά γλιστρά, καταλήγοντας στον λαιμό της φιάλης. Στη συνέχεια ο λαιμός της φιάλης βυθίζεται σε παγωμένο διάλυμα και η πίεση που δημιουργείται εκτοξεύει το μεταλλικό καπάκι μαζί με το ίζημα.



DOSAGE

Το κρασί συμπληρώνεται με το liquer d'expédition, το οποίο καθορίζει το τελικό επίπεδο γλυκύτητας. Η φιάλη σφραγίζεται με φελλό και σύρμα.



BRUT ΞΗΡΗ
EXTRA BRUT ΞΗΡΗ
EXTRA SEC ΗΜΙΞΗΡΗ
SEC ΜΕΤΡΙΑ ΠΡΟΣ
ΞΗΡΗ
DEMI SEC ΓΛΥΚΙΑ
DOUX ΠΟΛΥ ΓΛΥΚΙΑ

Prosecco

«Της μόδας» έγινε τα τελευταία χρόνια το Prosecco, που έχει έρθει εξαιρετικά δυναμικά στο προσκήνιο. Εκτός από την τιμή του, που το καθιστά άκρως ελκυστικό, και τον εύκολο χαρακτήρα του, η συμμετοχή του ως βασικό συστατικό σε κοκτέιλ τού έχει δώσει μια νέα ώθηση και μια νέα θέση στην παγκόσμια αγορά. Ποιος δεν έχει πει ένα Aperol Spritz ή Mimosa;

Τα περισσότερα κρασιά Prosecco προορίζονται για να πίνονται νεαρά, γι' αυτό η νεότερη σοδειά είναι αυτή που ενδιαφέρει τον καταναλωτή. Παλαιότερα, το σταφύλι για την παραγωγή ονομαζόταν και αυτό Prosecco, προς αποφυγήν όμως σύγχυσης με την ομώνυμη περιοχή, η ποικιλία μετονομάστηκε σε Glera. Παράγεται συνήθως με τη μέθοδο της δεξαμενής, υπάρχουν όμως και εκδοχές ζύμωσης σε φιάλη.

ΠΕΡΙΟΧΗ

Παράγεται στη βορειοανατολική Ιταλία. Υπάρχουν δύο οριοθετημένες περιοχές:

Prosecco Doc

Καλύπτει την ευρύτερη περιοχή του Veneto και του Friuli. Τα σταφύλια παράγονται από τις περιοχές του Treviso και της Friuli Venezia.

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Υψηλότερη ποιοτικά ονομασία προέλευσης. Τα σταφύλια θα πρέπει να καλλιεργούνται μεταξύ των δύο ομώνυμων πόλεων, στις απότομες ασβεστολιθικές πλαγιές βορειοδυτικά της Βενετίας.

ΚΛΙΜΑ

Θερμό ηπειρωτικό, που επηρεάζεται από θαλάσσια ρεύματα αλλά και ψυχρούς ανέμους από τις Άλπεις.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Στη ζώνη DOCG οι αμπελώνες βρίσκονται σε απότομες πλαγιές με υψόμετρο έως 500 μ. Τα καλύτερα αμπελοτόπια είναι νότιου προσανατολισμού και επωφελούνται από τις διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας. Οι όροι Cartizze και Rive υποδεικνύουν ένα κρασί από αμπελώνα εξαιρετικής τοποθεσίας. Συνήθως πρόκειται για κρασιά υψηλής ποιότητας, καθώς οι παραγωγοί επιλέγουν να χρησιμοποιήσουν τον όρο αυτόν στις premium ετικέτες τους. Ωστόσο, αν και στην κατηγορία αυτή μπορεί κανείς να βρει κρασιά με ιδιαίτερο χαρακτήρα, πολλές φορές πρόκειται απλώς για ένα καλής ποιότητας Prosecco χωρίς τίποτα παραπάνω. Παρότι υπάρχουν διαφοροποιήσεις ανάλογα με την τοποθεσία του αμπελώνα, δύσκολα μπορεί κανείς να ξεχωρίσει κάποια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά με βάση το terroir.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Glera σε ποσοστό 85%. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλες τοπικές ποικιλίες, καθώς επίσης Pinot Noir και Chardonnay σε ποσοστό που δεν ξεπερνά το 15%.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Παράγεται συνήθως με τη μέθοδο της δεξαμενής και τα κρασιά έχουν μέτρια οξύτητα, με φρέσκα αρώματα πράσινου μήλου και πεπονιού. Παράγεται σε τρία στυλ, brut, extra dry και dry, αλλά συνήθως τα κρασιά αυτά έχουν ελαφρώς υψηλότερα επίπεδα υπολειπόμενων σακχάρων από τις περισσότερες Σαμπάνιες ή Cava. Στο Prosecco, οποιαδήποτε υπολειπόμενα σάκχαρα είναι συνήθως αποτέλεσμα ζύμωσης που έχει διακοπεί από ψύξη και φιλτράρισμα. Τα κρασιά αυτά προορίζονται για κατανάλωση όσο είναι νεαρά και φρέσκα και δεν επωφελούνται από παλαίωση στη φιάλη.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ

Με αυτή τη μέθοδο μέρος της ζύμωσης πραγματοποιείται σε μια σφραγισμένη δεξαμενή, η οποία εμποδίζει το διοξείδιο του άνθρακα να διαφύγει. Αυτό το διοξείδιο του άνθρακα διαλύεται στο κρασί και, προκειμένου να διατηρηθεί το κρασί, θα πρέπει να εμφιαλωθεί υπό πίεση. Όταν η φιάλη ανοίγει, το διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα προκαλεί τον αφρισμό. Το κρασί βάσης μπορεί να είναι μερικώς ζυμωμένος μούστος και το τελευταίο μέρος της ζύμωσης να πραγματοποιείται μέσα στη σφραγισμένη δεξαμενή. Εναλλακτικά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα πλήρως ζυμωμένο ξηρό κρασί στο οποίο προστίθενται ζάχαρη και ζύμη, προκαλώντας τη ζύμωση να ξεκινήσει ξανά μέσα σε κλειστή δεξαμενή κάτω από αυξημένη εσωτερική πίεση. Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα της μεθόδου κλειστής δεξαμενής είναι ότι μειώνει σημαντικά το κόστος παραγωγής. Τα Prosecco που παράγονται με τη μέθοδο αυτή έχουν μια ελαφριά γλυκύτητα που είναι ιδιαίτερα δημοφιλής στους καταναλωτές.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Andreola

Στην καρδιά της Valdobbiadene βρίσκεται το οινοποιείο που ίδρυσε ο Nazzareno Pola το 1984 και σήμερα διοικεί ο γιος του, Stefano. Οι αμπελώνες βρίσκονται στις απόκρημνες πλαγιές των λόφων της περιοχής και ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά. Στο οινοποιείο χρησιμοποιείται η μέθοδος της δεξαμενής. Η πιο premium ετικέτα του οινοποιείου είναι το Mas de Fer Rive de Soligo extra dry, ένα κρασί με αρώματα ακακίας, βανίλιας και βουτύρου, που μπορεί να λειτουργήσει ως aperitif, αλλά συνοδεύει άνετα και πιάτα τυριών, αλλαντικών, καθώς και ψαρι.

La Vigna di Sarah

Μόλις 40 χλμ. από τη Βενετία και περίπου μία ώρα από την Cortina d'Ampezzo, ένα από τα πιο δημοφιλή χωριά στους Δολομίτες, το οινοποιείο La Vigna di Sarah είναι ένας εξαιρετικός οινοτουριστικός προορισμός. Η παλιά αγροικία έχει ανακαινιστεί πλήρως και φιλοξενεί τους επισκέπτες του οινοποιείου, που απολαμβάνουν τη θέα στους γύρω αμπελώνες. Εμβληματική ετικέτα του οινοποιείου το La Vigna di Sarah Rive dei Cozzuolo, Extra Dry, ένα Prosecco με πολυπλοκότητα και μακρά επίγευση.

Angelo Rebuli

Οι τρεις γιοι του Angelo, ιδρυτή του οινοποιείου, Gianni, Mauro και Paolo, συνεχίζουν την παράδοση που ξεκίνησε ο πατέρας τους στις αρχές της δεκαετίας του '80. Οι αμπελώνες βρίσκονται στους λόφους γύρω από το χωριό Sacco του Valdobbiadene. Το οινοποιείο παράγει ξηρά και αφρώδη κρασιά, με ιδιαίτερη έμφαση στο Prosecco, το οποίο παράγεται από τον αμπελώνα 106 εκταρίων που βρίσκεται σε ένα από τα καλύτερα σημεία της Valdobbiadene. Σημαντικότερη ετικέτα το Angelo Rebuli, La Riva, Rive di San Pietro di Barbutza, Brut. ¶

ΕΙΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Από Χώρα και Νέφι. Ένας πρώτος καταλύτης, γενεάνος στους πρώτους
του Παγκόσμιου Όρους. Μια κρασιά που αποτελούν ένα ξεχωριστό τετράκι. Τα πενήντα
έκαστος, το κλίμα της περιοχή με τη βοήθεια αέρα του Αγγέλου και τη φυσική θερμοκρασία,
σε αρχαία βιολογική καλλιέργεια και η μακροχρόνια μας κληρονομιά, επιβεβαιώνει ακόμα
πλέον από άλλους υψηλής ποιότητας.

bibliachora.gr





Ο Άρης Τσέλεπος είναι ένας πολύ δημιουργικός αλλά σεμνός άνθρωπος, που σε κερδίζει αμέσως. Τον γνώρισα στο συνέδριο οινοτουρισμού στη Νεμέα, όπου πραγματικά με εντυπωσίασε η ουσιαστική και χωρίς... περικοκλάδες ξενάγηση στο οινοποιείο τους. Η ευθύτητα, εξάλλου, είναι χαρακτηριστικό και της προσωπικότητας του καταξιωμένου πατέρα του, Γιάννη. Ο Τσέλεπος Junior δεν δείχνει να έχει πάρει κάτι από την πληθωρικότητά του, σίγουρα έχει πάρει όμως το πάθος του για το κρασί. Φτάνει σε σημείο να παρομοιάζει τη ζωή τους με τον κύκλο του αμπελιού.

Άρης Τσέλεπος

ΚΕΙΜΕΝΟ
Πηνελόπη Κατσάτου
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ
Γιώργος Καπλανίδης

Ο Άρης Τσέλεπος γεννήθηκε το 1990, χρονιά που γεννήθηκε και το οινοποιείο τους, και μεγάλωσε στην Αθήνα. Και ενώ ήταν ένα παιδί της πόλης, τα καλοκαίρια του τα περνούσε στο χωριό Ρίζες της Αρκαδίας, από όπου κατάγεται η μητέρα του. Όπως χαρακτηριστικά λέει, είχε τη λόξα να γίνει μηχανικός. Ο τρόπος που μιλάει και σκέφτεται δείχνει ξεκάθαρα πρακτικό άνθρωπο. Επέλεξε να σπουδάσει χημικός μηχανικός και άφησε με αυτόν τον τρόπο ανοιχτή την πόρτα στο κρασί. Ακολούθησε μια διπλωματική εργασία στα φαινολικά του κρασιού, που άλλαξε εντελώς την κοσμοθεωρία του.

«Εκεί είδα την πολυπλοκότητα του κρασιού που δεν είχα στο μυαλό μου. Αυτό που με εντυπωσίασε είναι ότι δεν μπορεί να πει κανείς ότι έχει μάθει τα πάντα, το πεδίο είναι αστείρευτο, κάτι νέο διαρκώς εμφανίζεται, ενώ παράλληλα με ιντριγκάρει το γεγονός ότι κάποια πράγματα είναι αντικειμενικά και κάποια υποκειμενικά, όπως π.χ. η γευσιγνωσία».

Εκεί κάπου αποφάσισε ότι πλήρη εικόνα χωρίς να έχει κάνει τρύγο δεν μπορεί να έχει και σειρά πήραν τα ταξίδια, που του πρόσφεραν ελευθερία αλλά και μεγάλη εμπειρία, την οποία, όπως λέει, εφαρμόζει σήμερα σε ένα μεγάλο κομμάτι της δουλειάς του. Ταξίδεψε σχεδόν παντού όπου υπάρχει τεχνογνωσία για το κρασί, από τη Νάπα έως τη Νέα Ζηλανδία. Μόνο η Νότια Αφρική τού έχει ξεφύγει, αλλά, όπως μου είπε, είναι στα άμεσα πλάνα του.

«Πήγα στον Καναδά για δύο μήνες, δούλεψα στο εργαστήριο του LCBO, μου άρεσε πάρα πολύ και το εργαστηριακό κομμάτι. Αποφάσισα να κάνω ένα master για να μάθω το κρασί από την αρχή, όχι όμως στη Γαλλία, όπου είχε σπουδάσει ο πατέρας μου, αλλά στην Αμερική, γνωρίζοντας ότι ίσως δεν θα είχα άλλη ευκαιρία στη ζωή μου να πάω εκεί. Έκανα αίτηση στο Davis και εκεί άλλαξαν όλα εντελώς. Πήρα πολλά πράγματα, πήγα 26 χρονών με τον αέρα του απόφοιτου Πολυτεχνείου και του ανθρώπου που είναι πολύ καλά στη ζωή του, και υπήρχαν παιδιά 21-22 χρόνων στη σχολή που είχαν πενταπλάσια εμπειρία από μένα. Οπότε εκεί σοβαρεύτηκα και τότε ήταν που αγάπησα πραγματικά το κρασί και κατάλαβα ότι είναι η δουλειά που θέλω να κάνω».

Πηνελόπη Κατσάτου Ενώ είσαι γεννημένος σε έναν χώρο, σου πήρε αρκετό καιρό να ανακαλύψεις την αγάπη σου για το κρασί. Έπαιξαν ρόλο η έντονη προσωπικότητα και η επιτυχία του πατέρα σου ή ήθελες απλώς τον χρόνο σου;

Άρης Τσέλεπος Στην αρχή σίγουρα έπαιξαν τον ρόλο τους, είμαι κι εγώ λίγο αντιδραστικός... Αλλά για μένα το σημαντικό ήταν να είναι μια συνειδητή απόφαση. Το επέλεξα και είμαι 100% εντάξει με την επιλογή μου. Είμαι χαρούμενος με τη ζωή μου και με βοήθησε πολύ στο κομμάτι αυτό και η δική μου πορεία. Έφυγα από τη Νάπα και πήγα στη Νέα Ζηλανδία. Το Cloud Bay ήταν ένα όνειρο ζωής, λάτρευα το κομμάτι των ταξιδιών, από την άλλη όμως είχα και την ασφάλεια ότι μπορώ όποτε θέλω να επιστρέψω σε κάτι σταθερό. Ήταν τελικά σημαντικό για μένα και για τη σχέση με τον πατέρα μου οι πρώτες εμπειρίες να είναι μακριά από το οινοποιείο. Όταν γύρισα, ο πατέρας μου ήταν πολύ υποστηρικτικός στο να με ενσωματώσει, ενώ το γεγονός ότι είχε δημιουργηθεί ήδη μια μεγάλη εταιρεία και κάποιος ήξερε όλα τα προβλήματα στην πράξη, ήταν για μένα κυριολεκτικά ένα μαξιλάρι ασφαλείας. Επίσης, είχε ήδη ξεκινήσει να δουλεύει και η Ανδριανή (η αδελφή μου) λίγους μήνες πριν και με βοήθησε κι αυτό πάρα πολύ».

Η Ανδριανή Τσέλεπου έχει αναλάβει όλο το κομμάτι του γραφείου, της επικοινωνίας, το μάρκετινγκ και λίγο την επιθεώρηση πωλήσεων, ενώ ο Άρης το κομμάτι της παραγωγής και των εξαγωγών και, όπως λέει χαμογελαστός, συνεργάζονται τέλεια μεταξύ τους. Όσο για τον πατέρα του, είναι «φουλ ενεργός, δεν παίρνει σύνταξη ο Τσέλεπος». Την ομάδα πλαισιώνουν ο Τάκης Σφηνιώτης, υπεύθυνος αμπελώνων και παραγωγής, και ο Γιάννης Σιβρής, συνοδοιπόρος του Γιάννη Τσέλεπου από τα πρώτα βήματα, οινολόγος και υπεύθυνος για όλη την πορεία του σταφυλιού από το αμπέλι έως την εμφιάλωση.

«Είμαστε μια ομάδα τεσσάρων ανθρώπων που έχουμε όλοι και οινολογικό υπόβαθρο και πλήρη εμπιστοσύνη ο ένας στον άλλο. Από τη μια η εμπειρία των τριών που έχουν κάνει 30 χρόνια τρύγους και από την άλλη η ισορροπία με τις δικές μου νέες ιδέες και προσπάθειες, όπως το XMF*. Ο Γιάννης έχει τη μεγάλη εμπειρία στο οινολογικό κομμάτι και συνεργαζόμαστε, και ο Τάκης στον αμπελώνων είναι απίστευτος. Θεωρώ ότι είναι από τους ανθρώπους που έχουν κάνει δουλειά και για τις ελληνικές ποικιλίες. Είναι πολύ σημαντικό να αναφέρεται».

πκ Εσένα τι σε ενδιαφέρει περισσότερο; Ποιο είναι αυτό που σε ιντριγκάρει στη δουλειά αυτή;

ατ Η ζωή μου πιστεύω ότι έχει γίνει λίγο όπως ο κύκλος του αμπελιού, φουλ εποχική, και μου αρέσει αυτό. Δηλαδή δεν έχω καθόλου ρουτίνα, η Ανδριανή, ο πατέρας μου και τα παιδιά στο οινοποιείο έχουν πολύ πιο συγκεκριμένα πράγματα να κάνουν. Εγώ τη μία μέρα μπορεί να κάνω ένα tour με πελάτες στο οινοποιείο, μπορεί να ασχοληθώ με πωλήσεις, στον τρύγο θα είμαι μέσα στην παραγωγή, κάνω λίγο απ' όλα κι αυτό μου αρέσει πολύ.

Αλλά έχει και δυσκολίες. Δηλαδή εμένα η ζωή μου είναι μισές μέρες στην Αθήνα, μισές στην Τεγέα και ενάμιση με δύο μήνες το καλοκαίρι στη Σαντορίνη.

πκ Πώς πάει η Σαντορίνη;

ατ Είναι μια ιδιαίτερη περίπτωση. Πάει πολύ καλά, έχει μια μαγεία. Πηγαίναμε οικογενειακώς με τον Τσέλεπο στη Σαντορίνη από τεσσάρων χρονών, είχαμε και φίλους εκεί τότε, ήταν το όνειρό του να φτιάξει κρασί στη Σαντορίνη, αλλά ήθελε να το κάνει με τους όρους του. Επειδή είναι πολύ κατακερματισμένη η γη, δεν μπορείς να κάνεις επένδυση σε αμπελώνα εύκολα και λόγω κόστους, οπότε περίμενε πολύ μια ευκαιρία να κάνει κάτι ποιοτικό κι όταν προέκυψε η ευκαιρία με την οικογένεια Χρυσού, που έχει μεγάλη παράδοση στο νησί και είχε τον αμπελώνα, αποφάσισαν να κάνουν αυτή τη συνεργασία που ήταν όπως την ήθελε ο πατέρας μου. Και εγώ όμως νιώθω ότι έχω ιδιαίτερη σχέση, γιατί είναι το μέρος όπου νιώθω ότι φτιάχνω το κρασί εγώ εκατό τοις εκατό.

πκ Με την ίδια λογική θα πηγαίνατε στη Νάουσα σε μερικά χρόνια;

ατ Θεωρητικά ναι, γιατί η φιλοσοφία μας δεν είναι να φυτέψουμε ...5.000 ελληνικές ποικιλίες, ακόμα και στη Μαντινεία να είναι ή στη Νεμέα. Αν μας ενδιαφέρει πολύ μια ποικιλία και τη θεωρούμε σημαντική, θα πάμε στην περιοχή που έχει καλή προσαρμογή. Οπότε δεν σου λέω ότι θα το κάνουμε, γιατί πλέον έχει μεγαλώσει πολύ η περιοχή και είναι δύσκολο να διαχειριστείς πολλά οινοποιεία, αλλά, αν ήταν κάποια στιγμή να ασχοληθούμε με το Ξινόμαυρο, ναι, θα πηγαίναμε.

πκ Θα έφτιαχνες κρασί σε τενεκεδάκι αναψυκτικού;

ατ Για μένα το μεγαλύτερο πρόβλημα του κρασιού μακροπρόθεσμα είναι οι γυάλινες φιάλες. Καλώς ή κακώς, μας λένε σε λίγα χρόνια, αν η παραγωγή σου είναι πολύ μεγάλη, για λόγους περιβαλλοντικού αποτυπώματος, θα πρέπει να βρεις έναν τρόπο να μεταφέρεις το κρασί σου χύμα και να εμφιαλώνεται εκεί, γιατί από το βάρος και μόνο έχεις τεράστιο περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Στην Αμερική το κρασί σε τενεκεδάκι άρχισε να διαδίδεται από τότε που ήμουν και εγώ εκεί. Πηγαίναμε σε οινοποιεία και εκθέσεις και δοκιμάζαμε από τα κουτάκια.

πκ Σε ξενερώνει λίγο, ε;

ατ Ναι. Προσωπικά, δεν θα 'θελα ακόμα να το εφαρμόσω στα κρασιά μου, αλλά δεν είμαι και εντελώς αρνητικός. Και με βάση αυτά που βλέπουμε και στον ΣΕΟ, υπάρχουν κάποιες προτάσεις, όχι κάτι σίγουρο, αλλά μπορεί να φτάσουν στο σημείο να υποχρεώσουν τα οινοποιεία ένα ποσοστό φιαλών να πρέπει να τις επαναχρησιμοποιεί. Όχι να κάνει ανακύκλωση, να βρει τρόπο να τις πλένει και να τις ξαναχρησιμοποιεί, κάτι που όμως για τα μικρά οινοποιεία θα είναι πάρα πολύ δύσκολο. Γιατί με την αποστείρωση θα πρέπει να γίνουν κάποιες κεντρικές μονάδες.

πκ Πού θα σε έβλεπες τα επόμενα πέντε χρόνια; Υπάρχει πλάνο;

ατ Προσωπικά είμαι χαρούμενος με τη ζωή

μου και νιώθω φουλ δημιουργικός. Έχουμε πολλά πράγματα για το μέλλον να υλοποιήσουμε, είμαστε σε μια πολύ καλή φάση αγοράς μετά τον κορωνοϊό, και εμείς αλλά και όλο το κρασί, που σε αφήνει να σχεδιάσεις για το μέλλον. Συγκεκριμένα, τώρα ολοκληρώσαμε το επισκέψιμο κομμάτι στη Μαντινεία, έχουμε πλάνο για επισκέψιμο οινοποιείο και στη Νεμέα και έπειτα στη Σαντορίνη.

πκ Ζηλεύεις κάτι επαγγελματικά, με την καλή έννοια;

ατ Ναι, αυτό που ζήλεψα πραγματικά είναι το ότι στα μεγάλα οινοποιεία όπου δούλεψα δεν υπολογίζουν το κόστος σε τίποτα. Δηλαδή στη Νάπα, στην Κουιντέσα, ήταν ένα οινοποιείο βιοδυναμικό, έβγαζαν μια ετικέτα, ένα Bordeaux blend ερυθρό 200.000 φιάλες, ήταν προπωλημένο όλο και έφευγε από το οινοποιείο με \$190 η φιάλη. Ή όταν ήμουν στη Ν. Ζηλανδία, έβρεχε εκεί πολύ και είχα αρχίσει να αγχώνομαι για τον τρύγο. Λέω πώς θα τρυγήσουμε, είναι βρεγμένα, θα 'χει νερό, και μου λένε μην ανησυχείς, θα δεις. Και το είδα! Από τις μηχανές του τρύγου, που ήταν ό,τι καλύτερο υπήρχε, προπορεύονταν τρία ελικόπτερα που πετούσαν χαμηλά και... στέγγωναν το αμπέλι με τις έλικές τους.

πκ Αγαπημένη σου ποικιλία;

ατ Το Μοσχοφίλερο, αναμενόμενο, καλώς ή κακώς. ¶



INFO Το Κτήμα έχει τρία οινοποιεία. Τα Κτήμα Τσέλεπου στη Μαντινεία, την Κάναβα Χρυσού Τσέλεπος στη Σαντορίνη και το Κτήμα Δρυόπη στη Νεμέα.

Ετησίως παράγονται περίπου 500.000 φιάλες στην Τρίπολη, γύρω στις 100.000 στη Νεμέα και 40.000 στη Σαντορίνη.

X VOLCANIC A AGRICULTURE OF EUROPE



Χρόνος, Έδαφος, Άνθρωποι

www.volcanicagricultureofeurope.com  



ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Το θαύμα ενός ηφαιστειακού οικοσυστήματος

Ένα ηφαιστειακό τοπίο που σου κάβει την ανάσα και ταυτόχρονα ο αρκαότερος, σε συνική καλλιέργεια αμπελώνας στον κόσμο. Το μοναδικό οικοσύστημα της Σαντορίνης, αποτέλεσμα της θηλυκής έκρηξης του ηφαιστείου γύρω στο 3620π.Χ, παράγει κάποιους από τους πιο περιζήτητους οίνους στον κόσμο: τους ΠΟΠ Σαντορίνης.

Το ξεχωριστό έδαφος του νησιού, ένα μίγμα ηφαιστειακής πέτρας, ελαφρόπετρας, λάβας και άμμου, γνωστό ως «ασπι», φιλοξενεί το Ασύρτικο, κύριο ποικιλία του νησιού και άριστα προσαρμοσμένη σε ένα από τα πιο ακραία μικροκλίματα. Λόγω της ελλείψης βροχοπτώσεων, η κύρια πηγή νερού προέρχεται από τη θάλασσα αμυγλή που πυλώνει το νερό της πρώτες πρανές άρες. Αυτή η υγρασία απορροφάται από το παρόδες έδαφος για να επιστρέψει στα αμπέλινα τις άνοιξες καλοκαιρινές ημέρες, όταν τη κραιφύονται περισσότερο. Τα άριστά «μετέωρα», όχι μόνο κρατούν γλυκύτητα νησί, μεταφέροντας τους τον αμυρό θαλασσινό αέρα, αλλά προσθέτουν μια επιπλέον διάσταση ορυκτότητας στο παραπάνω κρασί.

Αντιμέτωποι με ακραίες συνθήκες, οι ηρωικοί αμπελοφροντιστές του νησιού ανέπτυξαν έναν μοναδικό τρόπο κλαδέματος σε σχήμα «καυλωμένος». Έξαιτίας της μεγάλης ηλικίας των αμπελιών, της ελλείψης νερού και των ακραίων στίχμων που σορεύουν το νησί οι αποδόσεις είναι εξαιρετικά καμής, οδηγούν όμως στην παραγωγή οίνων ΠΟΠ Σαντορίνης με εξαιρετική πολυπλοκότητα, συγκέντρωση και δυνατότητα πολύ μακράς παλαιώσης.

Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνης παράγονται κυρίως με 85% Ασύρτικο και το υπόλοιπο Αβήρι και Αηδάνι. Η ένδειξη ΠΟΠ Σαντορίνη περιλαμβάνεται επίσης του ιστορικού, φυσικού γλυκού Νισιανό που παράγεται στο νησί από την αρκαότερη μέρα σήμερα.



Iconic hotel bars, iconic drinks

Πριν από μερικά χρόνια έμοιαζε ασύλληπτο για έναν απλό καταναλωτή να διαβεί το πολυτελές κατώφλι ενός ξενοδοχείου για να απολαύσει εκεί το ποτό του. Ευτυχώς αυτό άλλαξε, οι συστάσεις έγιναν και η εξωστρέφεια βοήθησε ώστε ο καταναλωτής να ενημερωθεί και να πάψει να φοβάται. Οι υπηρεσίες αναβαθμίστηκαν όπου χρειάστηκε και κυρίως προσαρμόστηκαν στο ζητούμενο coolness της εποχής, χωρίς να χάσουν την ταυτότητά τους. Τα hotel bars που διαθέτει η Ελλάδα δεν έχουν να ζηλέψουν κάτι από εκείνα του εξωτερικού. Γνωρίστε δύο iconic hotel bars τα οποία αξίζουν την προσοχή σας και απολαύστε τις συνταγές που μοιράστηκαν με το Grape.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ
Μάρθα Βόσδου (This is not another agency)

Alexander's Bar

Στην καρδιά της πόλης, εκεί όπου ο παλμός δεν σταματά να χτυπά, η είσοδος του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία είναι σαν μια πύλη που σε μεταφέρει, με μόλις ένα βήμα, από την πραγματικότητα σε μια ατμοσφαιρικά ιστορική διάσταση. Το περί ου ο λόγος Alexander's Bar, στέκεται στωικά και σου κόβει την ανάσα χωρίς καμία προσπάθεια. Το βλέμμα πέφτει αμέσως στο υπέροχο μάρμαρο του μπαρ και σηκώνεται με δέος για την οπτική περιήγηση στην αυθεντική ταπισερί του 18ου αιώνα –ορόσημο της σπουδαίας συλλογής έργων τέχνης του ξενοδοχείου–, η οποία αναπαριστά τον Μέγα Αλέξανδρο νικητή μετά τη Μάχη των Γαυγαμήλων και την υποδοχή του από το πλήθος. Το βραβευμένο από το Forbes ως το καλύτερο μπαρ ξενοδοχείου στον κόσμο, όμως, δεν οφείλει ούτε τις διακρίσεις του ούτε την αναγνώρισή του μόνο στην εμφάνισή του.

Το πιο επιβλητικό μπαρ της Αθήνας, με τη ζεστή και άνετη ατμόσφαιρα, προσφέρει στον επισκέπτη υπηρεσίες ανεπιτήδευτης πολυτέλειας και μια εντυπωσιακή spirit list, που διαθέτει από καθημερινές επιλογές μέχρι σπάνιες εμφιαλώσεις. Ξεχωρίζουν, μεταξύ άλλων, η συλλογή με τα χρονολογημένα Macallan single malt whisky και τα σπάνια cognac, όπως το εκπληκτικό Louis XIII Black Perl edition και η πλήρης γκάμα των Hennessy. Η τετραμελής ομάδα των από κοινού head bartenders (Στέφανος Βαλκαμιώτης, Βιβέτα Κιούση, Ιάκωβος Κοντολούρης και Μάριος Χατζόπουλος) έχει επιμεληθεί μια απόλυτα ισορροπημένη cocktail list με έμφαση στην ελληνικότητα και ο Βαγγέλης Ψωφίδης έχει επιμεληθεί τόσο τις οινικές επιλογές όσο και το εντυπωσιακό μικρό κελάρι (στα δεξιά) του μπαρ.

Ο head bartender Ιάκωβος Κοντολούρης μοιράζεται με το Grape μία από τις πιο δημοφιλείς συνταγές του cocktail menu.



Tears of Chios

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

30 ml λικέρ μαστίχας

30 ml βότκα

15 ml φρεσκοστυμμένος χυμός μοσχολέμονου

10 ml σιρόπι αγαύης

3 ρώγες σταφύλι

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Τοποθετούμε τις 3 ρώγες σταφύλι στο shaker και πιέζουμε ελαφρά με ένα muddler για να απελευθερώσουν τους χυμούς τους. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα υπόλοιπα συστατικά (λικέρ μαστίχας, σιρόπι αγαύης, φρεσκοστυμμένο χυμό μοσχολέμονου και βότκα), συμπληρώνουμε πάγο και χτυπάμε δυνατά. Διπλοσουρώνουμε και σερβίρουμε σε ένα ποτήρι τύπου old fashioned με πάγο. Γαρνίρουμε με 3 ρώγες σταφύλι και μία εύμορφη κορυφή δυόσμου

ΠΟΤΗΡΙ

Τύπου old fashioned

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

3 ρώγες σταφύλι και κορυφή δυόσμου





Ανοίξει τη νέα χρονιά όπως της αβίσει.

ΕΛΕΓΧΑΝΤΑΣ
Πίτσινλο
7,99€ /2 τεμ.

Ζούμε μαζί







Avra Bar

Μια σχετικά νέα άφιξη στην ευρύτερη αθηναϊκή σκηνή των μπαρ είναι το υπέροχο Avra, το οποίο διανύει το 4ο έτος λειτουργίας του, φιλοξενούμενο στο μαγικό ξενοδοχείο Four Seasons Astir Palace. Η προσδοκία για λυτρωτική θέα στη θάλασσα που δημιουργεί η τοποθεσία, επαληθεύεται σε κάθε σημείο του μπαρ αλλά και του περιβάλλοντος lounge.

Γαλήνιο την ημέρα αλλά και παιχνιδιάρικο τη νύχτα, σοφιστικέ αλλά και σύγχρονο στην αισθητική του, πολυτελές και comfort, μπορεί να σε κάνει θαμώνα του.

Το μενού στο σύνολό του μπορεί να καλύψει κάθε ανάγκη και γούστο του επισκέπτη με μια άκρως ενημερωμένη λίστα αποσταγμάτων και κρασιών. Η εμπειρία συμπληρώνεται με επιλογές φαγητού και φυσικά με τη signature cocktail list, η οποία εναλλάσσεται συνεχώς. Ο κοινός παρονομαστής σε όλες τις συνταγές, ακόμα και των κλασικών cocktails, είναι η εποχικότητα και η εφαρμογή της βιωσιμότητας.

Για τον Δεκέμβριο, η Manon Karfer, η νέα bar manager, κυκλοφορεί ένα εορταστικό μενού, ενώ ήδη ετοιμάζει το νέο της μενού που θα κυκλοφορήσει τον Ιανουάριο με την έλευση του νέου χρόνου. Το μενού αυτό θα αποτελείται από 4 cocktails, έκαστο βασισμένο σε διαφορετικά εποχικά υλικά.

Το εορταστικό μενού είναι εμπνευσμένο από classic cocktails και αποτελεί φόρο τιμής στις παιδικές μας αναμνήσεις. Για να το πετύχει αυτό, ενεργοποιεί μνήμες διεγείροντας όλες τις αισθήσεις.

Η bar manager Manon Kapfer μοιράζεται με το Grape το νέο cocktail menu και μία από τις συνταγές της.

Ανρα eggnog με gingerbread, κάστανο και Metaxa

Εμπνευσμένο από το κλασικό βρετανικό eggnog, διεγείρει την όραση με τη γαρνιτούρα gingerbread μπισκότου.

Melomakarona Manhattan με ουίσκι, μέλι και γλυκά μπαχαρικά

Εμπνευσμένο από το Manhattan, διεγείρει τη γεύση με τα αρώματα μελομακάρωνου.

Rum Collins με μανταρίνι και πευκοβελόνες

Εμπνευσμένο από το Rum Collins, διεγείρει την όσφρηση με το άρωμα Χριστουγέννων.

Christmas Kir με Crème de Vin Chaud και σαμπάνια

Εμπνευσμένο από το Kir Royale, διεγείρει τη γεύση και την όσφρηση με τα χαρακτηριστικά αρώματα του ζεστού κρασιού.



Christmas Kir

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ CRÈME DE VIN CHAUD

750 ml κόκκινο κρασί
(ιδανικά Pinot Noir ή Ξινόμαυρο)
22,5 γρ. γαρίφαλο
15 γρ. αστεροειδής γλυκάνισος
15 γρ. κανέλα
550 γρ. ζάχαρη

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΟ CRÈME DE VIN CHAUD

Αλέθουμε όλα τα μπαχαρικά. Προσθέτουμε το κρασί και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε, αφήνοντάς τα για 30 λεπτά. Τα σουρώνουμε με φίλτρο καφέ. Σε ήπια φωτιά θερμαίνουμε το μείγμα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη που προσθέσαμε, χωρίς όμως να βράσει. Το αφήνουμε να κρυώσει.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ CHRISTMAS KIR

Σε ένα ποτήρι τύπου flute σερβίρουμε 15 ml Crème de Vin Chaud και συμπληρώνουμε με σαμπάνια.

ΠΟΤΗΡΙ

Τύπου flute ή ποτήρι ροζέ σαμπάνιας

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Προαιρετική





SINGLE VINEYARD ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΑ TERROIR

Μέσω από την ισορροπία και την ποιότητα της πακίλιας που γεννιέται σε ένα χαρισματικό terroir, δημιουργήθηκαν και υψώσαν δύο μεγάλα κρασιά με ταυτότητα και προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.



Γιορτινό Menu

Σκέφτεστε τίποτα καλύτερο από ένα τραπέζι γεμάτο ιστορίες, καλό κρασί και φαγητό; Το δύσκολο κομμάτι είναι οι άνθρωποι και η διάθεση. Το υπόλοιπο, δηλαδή το πάντρεμα του κρασιού με το φαγητό, είναι το εύκολο.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

Με λίγη προσοχή σε όσα ακολουθούν, θα μπορέσετε να συνδυάσετε κρασί με φαγητό με τον ιδανικό τρόπο και χωρίς κόπο. Κάθε σωστή γιορτή ξεκινάει με ένα ωραίο aperitif μέχρι να μαζευτούν οι καλεσμένοι, συνήθως στο σαλόνι, για να «δέσει» η παρέα. Σπουδαία ευκαιρία να προετοιμάσουμε το στομάχι για το φαγητό που θα ακολουθήσει. Συνήθως σερβίρουμε αλμυρές γεύσεις σε καναπεδάκια, για να μπορούν να τρώγονται με τα χέρια. Οι επιλογές πολλές, από καπνιστό σολομό και αυγοτάραχο Μεσολογγίου μέχρι προσούτο κ.ά. Ο σκοπός εδώ είναι να προετοιμάσουμε το στομάχι για να δεχθεί στη συνέχεια με ευκολία το φαγητό. Ο συνδυασμός του αλμυρού με το ξινό είναι σχεδόν απαραίτητος για το ξεκίνημα.

Επιλέξτε ένα αφρώδες κρασί, που θα δώσει και γιορτινό τόνο στο καλωσόρισμα. Συγκεκριμένα, ένα ελαφρύ αφρώδες με έμφαση στη φρεσκάδα και όχι στην πολυπλοκότητα. Θα πρέπει να είναι ξηρό χωρίς παρουσία ζάχαρης. Επιλέξτε από ένα αφρώδες Μοσχοφίλερο από τη Μαντινεία, ένα ροζέ αφρώδες Ξινόμαυρο από το Αμύνταιο, ένα Prosecco ή μια NV champagne. Η συνέχεια στο τραπέζι με το πρώτο πιάτο, που συνηθίζεται να είναι μια σούπα, της οποίας η αίσθηση ηρεμεί το στομάχι από τα οξέα στα αφρώδη κρασιά. Τον Δεκέμβριο έχουμε ακόμα τις πορτοκαλί κολοκύθες, που είναι ιδανικές για το ξεκίνημα. Για να εξισορροπήσουμε τη γλυκύτητα τους, προσθέτουμε τζίντζερ για να δώσει μια ασάδα και συνήθως προσθέτουμε ξινή κρεμ φρες πριν τη σερβίρουμε. Αν προτιμάτε να ξεκινάτε γλυκά και απολαυστικά το δείπνο σας, ένα Gewürztraminer με λίγα υπολειμματικά σάκχαρα είναι η ιδανική επιλογή. Αν πάλι προτιμάτε να συνεχίσετε στο μοτίβο της αντίθεσης με την οξύτητα για να έρθετε σε γευστική ισορροπία, επιλέξτε ένα Μοσχοφίλερο από τη Μαντινεία που έχει δουλευτεί με τις ζύμες του ακόμα και με διακριτικό βαρέλι.

Για έναν πιο χειμωνιάτικο τόνο μπορείτε να επιλέξετε και μια μανιταρόσουπα, καθώς είναι η εποχή των μανιταριών και αφθονούν στην αγορά. Όπως και η κολοκυθόσουπα προηγούμενης, έτσι και αυτή είναι σε βελουτένια υφή που γεμίζει το στόμα με μια γήινη αίσθηση. Για τον συνδυασμό επιλέξτε ένα Βιδιανό από την Κρήτη περασμένο από βαρέλι, που έχει το σώμα και την πολυπλοκότητα για να συνδυαστεί ως δεύτερη επιλογή ένα Vioignier ελληνικό, και αυτό περασμένο από βαρέλι. Για τους τολμηρούς, ένα Sherry Oloroso, του οποίου ο χαρακτήρας των ξηρών καρπών

θα δέσει ιδανικά με τον γήινο χαρακτήρα της σούπας. Για τη συνέχεια του μενού οι περισσότεροι προτιμούν μια σαλάτα, μεταξύ αυτών και εγώ, για να φέρνουν μια πιο δροσερή αίσθηση στο τραπέζι. Η εποχή είναι ιδανική για συνδυασμό φρούτων και ξηρών καρπών. Σαλάτα με ρόδι, μήλο, πορτοκάλι, καρύδια και πράσινα λαχανικά είναι ο πιο συχνός συνδυασμός. Δροσερά και ελαφριά ροζέ από Ξινόμαυρο και Αγιωργίτικο είναι οι ιδανικές επιλογές. Η δροσερή τους οξύτητα και τα λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων θα συμπληρώσουν εξαιρετικά τη σαλάτα μας. Για μια πιο έντονη γεύση υπάρχει και ο συνδυασμός καρυδιού και αχλαδιού με μπλε τυρί και λαχανικά, που ανεβάζει τον γευστικό πήχη πιο ψηλά. Κρασιά με οξύτητα, όπως ένας ορεινός Ροδίτης από την Αχαΐα ή ο κλασικός ελληνικός συνδυασμός Ασύρτικου-Sauvignon Blanc από τη Βόρεια Ελλάδα, είναι εξαιρετική επιλογή. Για μεγαλύτερη περιπέτεια επιλέξτε ένα Riesling από την Αλσατία, ακόμα και αν έχει υπολειμματικά σάκχαρα.

Στο επόμενο πιάτο συνηθίζεται να είναι ένα ψάρι ή θαλασσίνα για να κλιμακωθεί η γεύση προς τα πάνω. Οι επιλογές είναι πολλές, εδώ θα δούμε κλασικές επιλογές όπως ο σολομός και τα χτένια. Μια εύκολη συνταγή για τον σολομό είναι να τον ψήσουμε στον φούρνο με ένα γλάσο μελιού, για να καραμελώσει όμορφα εξωτερικά, και έπειτα να φτιάξουμε μια ωραία κρέμα από φρέσκο τυρί, άνηθο και λεμόνι για αντίθεση στη λιπαρότητα του ψαριού. Λευκά κρασιά με σώμα και υψηλή οξύτητα είναι ο βασικός συνδυασμός γι' αυτό το πιάτο. Premium Ασύρτικο από τη Σαντορίνη είναι η πρώτη μας επιλογή και η πιο σίγουρη γι' αυτόν τον συνδυασμό. Σε διαφορετική περίπτωση, επιλέξτε ένα Chardonnay από ψυχρό κλίμα, όπως ένα Chablis Grand Cru. Τα χτένια με τη βουτυράτη γεύση τους είναι ένα από τα πιο αγαπημένα πιάτα για το γιορτινό τραπέζι. Τους αρκεί ένα σοτάρισμα σε βούτυρο για να αποκτήσουν μια γεμάτη γεύση. Αγαπημένος συνδυασμός είναι με πουρέ από αρακά και λεπτές φέτες από τραγανό μπέικον στην κορυφή. Πλούσια και αρωματικά λευκά με μέτριο σώμα είναι εξαιρετικά γι' αυτό το πιάτο. Μαλαγουζιά ή Βιδιανό σε βαρέλι ή ένα εξωτικό Sauvignon Blanc από τη Νέα Ζηλανδία. Για το κυρίως πιάτο και το κρέας έχουμε δύο επιλογές, η μία είναι η κλασική γαλοπούλα των Χριστουγέννων, που δεν είναι και πολύ ελληνική συνήθεια, αλλά έχει επικρατήσει τα τελευταία χρόνια. Η δεύτερη επιλογή είναι το ελληνικό αρνίσιο μπουτάκι.

Γαλοπούλα ολόκληρη αργοψημένη στον φούρνο

Η απαλή λευκή σάρκα της γαλοπούλας δεν έχει ιδιαίτερη ένταση και άρωμα, γι' αυτό καλό είναι να χρησιμοποιήσουμε αρκετά μπαχαρικά για να δώσουμε χαρακτήρα. Χρήσιμη θα είναι και μια σάλτσα τύπου gravy για να δώσει την απαραίτητη υγρασία στο κρέας και να μας προσφέρει επιπλέον γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά. Το κρασί που θα επιλέξουμε μπορεί να είναι ένα λευκό από ζεστό κλίμα με αρκετό αλκοόλ, έντονο το βαρέλι του, με αρώματα ξηρών καρπών, για να συμπληρώσει αρωματικά τη γαλοπούλα. Από τον ελληνικό αμπελώνα επιλέξτε πληθωρικά κρασιά από τις ποικιλίες Βιδιανό, Μαλαγουζιά και Ασύρτικο εκτός Σαντορίνης. Από διεθνείς ποικιλίες, το Chardonnay Βουργουνδίας και το Pinot Gris από την Αλσατία και τη Βόρεια Ιταλία. Αν αποφασίσετε να γεμίσετε τη γαλοπούλα σας για έξτρα γεύση, θα έχουμε δύο επιλογές: η μία θα είναι αν η γέμισή μας θα έχει πιο «γλυκά» αρώματα και γεύσεις όπως η σταφίδα, το κάστανο, τα αποξηραμένα φρούτα κ.τ.λ. Ο συνδυασμός σε αυτή την περίπτωση θα γίνει με κόκκινα κρασιά με χαρακτήρα φρουτώδη, υψηλό αλκοόλ και μαλακές τανίνες. Από τον ελληνικό αμπελώνα, premium Αγιοργίτικα είναι η ασφαλέστερη επιλογή, με το Ξινόμαυρο από Ραψάνη ή το Αμύνταιο ως δεύτερη. Από τον διεθνή αμπελώνα, Rioja Reserva, Merlot και Zinfandel θα δώσουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον στο τραπέζι σας.

Αν η γέμιση είναι πιο πληθωρική και λιγότερο «γλυκιά», για παράδειγμα με ρύζι, συκωτάκια, κουκουνάρι κ.ά., τότε οι επιλογές θα είναι διαφορετικές. Από τον ελληνικό αμπελώνα, Ξινόμαυρο από τη Νάουσα, Μούχταρο και Μαυροτράγανο. Από τον διεθνή αμπελώνα, Syrah από τον Ροδανό και την Αυστραλία, Aglianico και Negroamaro από τη Νότια Ιταλία.

Μπουτάκι αρνίσιο στον φούρνο με δεντρολίβανο, σκόρδο και λεμόνι, σερβιρισμένο με πατάτες φούρνου

Το αργό ψήσιμο στον φούρνο για δυόμισι-τρεις ώρες κάνει το λίπος του αρνιού να λιώσει και να ενσωματώσει τις μυρωδιές σε ένα σύνολο βοτανικό, λεμονάτο και έντονα ζωικό, με μεγάλη διάρκεια. Τα παλαιωμένα Ξινόμαυρα από τη Νάουσα είναι η πιο λογική επιλογή για να ανέβει ακόμα περισσότερο η αρωματική πολυπλοκότητα και η διάρκεια στην απόλαυση. Η Λημνιώνα από την Κεντρική Ελλάδα θα ήταν επίσης μια ενδιαφέρουσα επιλογή. Από τον διεθνή αμπελώνα το παλαιωμένο Cabernet Sauvignon, ειδικά από το Pauillac, είναι ο σίγουρος συνδυασμός. Για πιο οικονομική επιλογή, μπορείτε να στραφείτε σε ένα Sangiovese από το Chinati τύπου Riserva ή σε ένα Gran Selezione. Αν είστε περιπετειώδης και θέλετε μια πιο ιδιαίτερη διάσταση στον συνδυασμό σας, επιλέξτε μια ροζέ champagne με αρκετό Pinot Noir και θα μείνετε ενθουσιασμένοι. Και τέλος φτάνουμε στο γλυκό, που θα πρέπει να είναι η απογείωση του μενού για ένα καταπληκτικό κλείσιμο. Σίγουρα από τα πρώτα γλυκά που έφεραν τα σοκολατένια επιδόρπια στο προσκήνιο είναι η Black Forest. Η προέλευσή του είναι γερμανική και οι πρώτες αναφορές του έρχονται από το Βερολίνο στις αρχές της δεκαετίας του 1930.

Η βάση του είναι ένα κέικ από πικρή σοκολάτα, σαντιγί, τραγανά πετροκέρασα και λικέρ kirsch. Στην κορυφή το γαρνίρουμε με ξύσματα σοκολάτας. Η ξινή γεύση από τα κεράσια, η πικράδα της σοκολάτας, η αέρινη γλύκα της σαντιγί με τον φρουτώδη χαρακτήρα από τα κεράσια και το kirsch το κάνουν σύνθετο και φινετσάτο, σε αντίθεση με την πληθωρική του εμφάνιση. Η σοκολάτα και τα κεράσια αυτομάτως μας κάνουν να σκεφτόμαστε κόκκινο κρασί γι' αυτό το γλυκό. Αν και δεν είναι κόκκινο κρασί, πρώτη επιλογή μου θα είναι το Vinsanto μέσης ηλικίας, ώστε να διατηρεί τον φρουτώδη χαρακτήρα του. Τα όψιμα γλυκά ερυθρά κρασιά του Veneto και, τέλος, φρέσκια Μαυροδάφνη.

Vinsanto 5-8 ετών, Recioto della Valpolicella, Μαυροδάφνη ενισχυμένη, LBV Port. Ένα ακόμα κλασικό γλυκό επιδόρπιο των εορτών είναι το Mont Blanc με το κάστανο, που είναι και στην εποχή του. Γίνεται σαν πουρές και, αφού γλυκαθεί, φορμάρεται σε λεπτό ζυμαρικό. Συνήθως σερβίρεται με σαντιγί, όμως εμείς θα προτιμήσουμε μικρές πάβλοβες ή μπεζέδες, όπως τους λένε στη Θεσσαλονίκη, για να αλλάξουμε τη μαλακή υφή του κάστανου με τραγανότητα. Συνήθως σερβίρεται σε μια βάση γλυκιάς τάρτας.

Το κρασί μας θα πρέπει να έχει πολύ γλυκό και σύνθετο χαρακτήρα για να συνδυαστεί με αυτό το γλυκό. Ένα Μοσχάτο από τη Σάμο, είτε λιαστό είτε ενισχυμένο που έχει παλαιωθεί σε βαρέλι, είναι μια εξαιρετική επιλογή. Αν θέλετε μεγαλύτερη αντίθεση και οξύτητα, ένα Vinsanto από τη Σαντορίνη παλαιωμένο τουλάχιστον για μία δεκαετία είναι το ιδανικό. ¶



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS

EST. 1986



Ένας, **Μέγας**
και μοναδικός.



Royal Tokaji

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο του Κτήματος

Από την παρακμή στην αναγέννηση

Βρισκόμαστε στο έτος 1989, μια χρονική ανάσα πριν καταρρεύσει το Ανατολικό Μπλοκ. Για περίπου σαράντα χρόνια από τη λήξη του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου, το σοβιετικό καθεστώς είχε αλλάξει το παραγωγικό μοντέλο της οικονομίας της Ουγγαρίας. Το μυθικό Tokaji, το αισθαντικό νέκταρ που για αιώνες απολάμβαναν προσωπικότητες όπως ο Τολστόι, ο Βολταίρος, ο Μπετόβεν και ο Χάιντν, είχε πια χαθεί. Ολόκληρη η περιοχή είχε μετατραπεί σε έναν τόπο παραγωγής βιομηχανικών κρασιών δίχως έμπνευση και χαρακτήρα, σε υπέρογκες ποσότητες, με την υπογραφή του κρατικού μονοπωλίου, του οινοποιείου Borkombinat.

Το 1989 ήταν η χρονιά της πτώσης του Τείχους του Βερολίνου. Η αίσθηση ότι το πολιτικό τοπίο αλλάζει έκανε τον Βρετανό οινογράφο Hugh Johnson να επισκεφθεί το χωριό Mád, στην καρδιά του –ξεθωριασμένου από την παλιά του αίγλη– Tokaji. Ακόμα θυμόταν έντονα την πρώτη επίσκεψή του στο Tokaji το 1970, έναν χρόνο πριν κυκλοφορήσει η πρώτη έκδοση του «World Atlas of Wine». Σε εκείνη την πρώτη επίσκεψη, εκτός από τα υδαρή, ανέμπνευστα κρασιά που κυκλοφορούσαν τότε, είχε την τύχη να δοκιμάσει, υπό το φως των κεριών, κάποιες σπάνιες φιάλες του 19ου αιώνα. Όσο πιο παλιό το κρασί, τόσο πιο συχνά έβρισκες στο σημειωματάριό του λέξεις όπως βιολέτες, τριαντάφυλλα και υάκινθους, ενώ περιέγραφε την όλη εμπειρία τού να δοκιμάζεις ένα καλό, παλιό Tokaji ως μια «ουράνια καραμέλα βουτύρου». Αυτή τη μαγεία, αυτή τη μοναδική συγκίνηση δεν την ξέχασε ποτέ.

Και να που τώρα, εν έτει 1989, βρίσκεται μέσα σε μια σχολική αίθουσα στο κέντρο του χωριού, έχοντας απευθύνει ανοιχτή πρόσκληση σε όλους τους κατόχους αμπελώνων του Tokaji, ψάχνοντας συνεταιίρους στο εγχείρημα της δημιουργίας της πρώτης ιδιωτικής –και ταυτόχρονα πρώτης ξένης– επένδυσης στην ιστορία του Tokaji: μιας εταιρείας που θα αναβίωνε το Tokaji, αποκαθιστώντας την παλιά του αίγλη. Το όνομά της αποφασίστηκε να είναι The Royal Tokaji Wine Company ή απλώς Royal Tokaji. Όμως αυτός που αρχικά ξεσήκωσε τον Hugh Johnson και τον έβαλε σε όλη αυτή την περιπέτεια δεν ήταν άλλος από τον αεικίνητο Δανό οινοποιό Peter Vinding. Εκείνος είχε το αρχικό όραμα, εκείνος ενέπνευσε τον Hugh Johnson να συμμετέχει, εκείνος τον σύστησε στον István Szepsy. Έτσι δημιουργήθηκε μια μοναδική dream team, με τα πρώτα Tokaji Aszú να παράγονται από τη σοδειά του 1990.

Το Grape στον τρύγο των Aszú

Αυτόν τον Οκτώβριο είχαμε τη χαρά να επισκεφτούμε τους αμπελώνες του Royal Tokaji, που βρίσκονται διάσπαρτοι γύρω από το χωριό Mád, να γνωρίσουμε τους ανθρώπους πίσω από τα κρασιά, να δοκιμάσουμε πολλά ξηρά και γλυκά κρασιά σπάνιου χαρακτήρα και να μάθουμε περισσότερα για τις μοναδικές συνθήκες παραγωγής αυτού που παγκοσμίως θεωρείται «ένα από τα σπουδαία, κλασικά κρασιά του κόσμου».

Μόλις φτάσαμε στο Mád, ο διευθυντής παραγωγής, Zoltán Kovács, μοιράστηκε μαζί μας τον προβληματισμό του: «Τι καιρό θα κάνει αύριο; Σήμερα είχε υγρασία, αν έχει και αύριο υγρασία ή βροχές, χαθήκαμε. Μακάρι να έχει λιακάδα ή έστω να φυσάει. Δεν θέλουμε άλλη υγρασία, αλλιώς θα έχουμε ασθένειες». Αυτή η «ζαριά» είναι όλη του η ζωή. Τι καιρό θα κάνει αύριο; Θα ευθυγραμιστούν οι πλανήτες; Θα μπορέσουν να τύχουν ταυτόχρονα όλα αυτά που πρέπει να συμβούν ώστε να δημιουργηθεί η λάμψη;

Ευγενής σήψη

Οι άνθρωποι άρχισαν να φτιάχνουν μυθικά κρασιά στο Tokaji εκμεταλλευόμενοι το σπάνιο φαινόμενο της ευγενούς σήψης που προκαλεί ο μύκητας βοτρυτής, έναν αιώνα πριν η μέθοδος εφαρμοστεί στους αμπελώνες του Ρήνου της Γερμανίας και σχεδόν δύο αιώνες πριν από το Sauternes, νότια του Bordeaux στη Γαλλία. Ο θρύλος λέει ότι ιστορικά, σε κάποια φερόμενη επίθεση εισβολέων, οι Ούγγροι εκκένωσαν τα χωριά τους αφήνοντας τα σταφύλια πάνω στα αμπέλια, και από αυτό το «λάθος» εμφανίστηκε ο βοτρυτής, που φυσικά ευνοείται από τους υδατινούς όγκους στη συμβολή των ποταμών Tisza και Bodrog. Η συνάντηση των δύο ποταμών δημιουργεί συνθήκες υγρασίας και ομίχλης το πρωί, που εναλλάσσονται με ηλιόλουστα απογεύματα. Κάποιες χρονιές βέβαια οι συνθήκες είναι πολύ ξηρές και ηλιόλουστες, χωρίς υγρασία, κάτι που δεν επιτρέπει την ανάπτυξη του βοτρυτή. Γενικά οι ισορροπίες είναι λεπτές και αυτό που είναι πολύ επιθυμητό τη μια στιγμή μπορεί να είναι απολύτως ανεπιθύμητο την επόμενη.

Με την προσβολή από βοτρυτή επιτυγχάνεται η φυσική συμπύκνωση σακχάρων, τρυγικών οξέων και αρωμάτων. Μόλις η αφυδάτωση ολοκληρωθεί, τα σταφύλια συλλέγονται ρώγα ρώγα σταδιακά, με διαδοχικά περάσματα από τον ίδιο αμπελώνα. Κάθε ρώγα ελέγχεται και αποκόβεται από το τσαμπί της, με προσοχή ώστε να μην καταστραφεί το υπόλοιπο τσαμπί. Η διαδικασία επαναλαμβάνεται ανάλογα με την υπομονή και τη διάθεση για ρίσκο του κάθε παραγωγού.

**«Το Tokaji, όπως το γνώρισαν οι πρόγονοί μας, επέστρεψε»
– Hugh Johnson, 1990**

Πιθανότητα επιτυχίας: 2/3

Το Royal Tokaji ιδρύθηκε το 1990. Μέσα στην πρώτη δεκαετία, επί τρεις χρονιές δεν παρήχθησαν καθόλου κρασιά Aszú: 1994, 1997 και 1998. Τη δεκαετία 2000-2009 είχαμε επίσης τρεις χρονιές χωρίς Aszú: 2001, 2002 και 2004. Την επόμενη δεκαετία δεν παρήχθη καθόλου Aszú για τρεις χρονιές (2010, 2012, 2015), ενώ για δύο χρονιές (2011 και 2014) υπήρξε πολύ μικρή παραγωγή: αυτή τη δεκαετία, μόνο οι μισές χρονιές έδωσαν κανονική παραγωγή. Στις τρεις σοδειές της δεκαετίας που διανύουμε, δεν υπήρξε Aszú το 2020, ενώ το 2021 και το 2022 –που ακόμα ωριμάζουν– θεωρούνται σπουδαίες χρονιές.

Το κλίμα

Το Tokaji βρίσκεται περίπου 240 χιλιόμετρα βορειοανατολικά της Βουδαπέστης, στις νότιες πλαγιές των βουνών Zemplén και λίγο πριν ξεκινήσει η Μεγάλη Πεδιάδα της Ουγγαρίας. Οι αμπελώνες τοποθετούνται σε παρόμοιο γεωγραφικό πλάτος με αυτό του Chablis, γεγονός που δημιουργεί κλιματικές ομοιότητες: κρύο, ηπειρωτικό κλίμα με μεγάλες εναλλαγές θερμοκρασίας.

Εδάφη από λάβα και στάχτη

Πριν από δέκα εκατομμύρια χρόνια, σχεδόν ολόκληρη η σημερινή Ουγγαρία καλυπτόταν από νερό, τη λεγόμενη Παννονική Θάλασσα. Πολυάριθμα, γιγάντια ενεργά ηφαιστειακά εκτόξευαν υποθαλάσσια λάβα και ηφαιστειακή στάχτη, δημιουργώντας ένα ηφαιστειακό υπόστρωμα (Bedrock) σχεδόν σε ολόκληρη τη χώρα. Η παλιά θάλασσα έδωσε τη θέση της σε μία από τις μεγαλύτερες πεδιάδες της Ευρώπης, τη Μεγάλη Πεδιάδα της Ουγγαρίας.

Ταξινόμηση αμπελώνων πριν από το Bordeaux

Το Tokaji ήταν η πρώτη περιοχή της Ευρώπης –και συνεπώς του πλανήτη– που ταξινόμησε τους αμπελώνες της, το μακρινό 1737. Αυτή η ταξινόμηση προηγήθηκε κατά 118 χρόνια της ταξινόμησης του Bordeaux, το 1855, και κατατάσσει τους αμπελώνες με κριτήρια την έκθεση στον ήλιο, τα εδάφη και την ικανότητά τους να προσελκύσουν τον βοτρυτή.

Η τελετουργία της οινοποίησης

Σε μια πολύ καλή χρονιά κατά την οποία συλλέχθηκαν αρκετά σταφύλια Aszú, μπορούν να παραχθούν τόσο τα θρυλικά Tokaji Aszú όσο και το σπάνιο, πανάκριβο και πολύτιμο σιρόπι που ακούει στο όνομα Essencia. Τα αφυδατωμένα σταφύλια Aszú οδηγούνται στο οινοποιείο και τοποθετούνται σε μικρές ανοιχτές δεξαμενές, ξεχωριστά ανά αμπελώνα προέλευσης. Χωρίς να ασκείται καμία τεχνητή πίεση, μόνο με το βάρος των ίδιων των σταφυλιών, λιγιστές σταγόνες από το πολύτιμο σιρόπι τους περνούν μέσα από τη σχάρα που βρίσκεται στη βάση της κάθε δεξαμενής. Το σιρόπι συλλέγεται από μια μικρή βάνα, μεταφέρεται σε νταμιτζάνες και αυτές τοποθετούνται στο υπόγειο κελάρι για ζύμωση, όσο τα αμέτρητα σάκχαρα επιτρέπουν, χωρίς εμβολιασμό. Συνήθως το σιρόπι ζυμώνεται μέχρι το 3% ή το 4% αλκοόλ. Κάθε νταμιτζάνα προέρχεται από συγκεκριμένο αμπελώνα και στο τέλος θα δοκιμαστούν όλες, πριν προκύψει το τελικό χαρμάνι της κάθε χρονιάς. Αυτό είναι το Essencia, που για αιώνες θεωρούνταν ένα θαυματουργό ελιξίριο, σερβίρεται σε κουτάλι στα ακριβότερα εστιατόρια του κόσμου και θεωρείται μία από τις πιο σπάνιες γευστικές εμπειρίες. Από την ίδρυση του Royal Tokaji και μέχρι σήμερα, μόλις έξι φορές έχει παραχθεί Essencia: 1993, 1999, 2000, 2003, 2007 και 2008.

Μόλις ο παραγωγός πάρει το σιρόπι για το Essencia, τοποθετεί τα σταφύλια Aszú στη δεξαμενή όπου έχει ξεκινήσει να ζυμώνεται ο οίνος βάσης από υγιή σταφύλια. Παλιά, τα Aszú σταφύλια μαζεύονταν σε Puttony, ένα ξύλινο δοχείο πλάτης 20 λίτρων. Όταν σε ένα βαρέλι Gönczi 136 λίτρων προσετίθεντο 5 τέτοια Puttony, τότε το κρασί που προέκυπε ονομαζόταν Tokaji Aszú 5 Puttonyos (= από 5 Puttony). Αν έριχναν ένα ακόμα Puttony, το κρασί γινόταν ακόμα πιο πυκνό και γλυκό και ονομαζόταν Tokaji Aszú 6 Puttonyos. Σήμερα η φιλοσοφία είναι η ίδια, απλώς μετριέται με αναλογίες λίτρων και κιλών, τις ίδιες αναλογίες με παλιά, χωρίς τη μεζούρα του Puttony.

Η προσθήκη γίνεται κάπου στο 3-4% αλκοόλ και η διαβροχή διαρκεί περίπου 48 ώρες. Τα αρώματα των αποξηραμένων φρούτων αλλά και του βοτρυτή περνούν στο κρασί βάσης και στη συνέχεια το κρασί οδηγείται σε παλιά δρύινα βαρέλια για αργή αποζύμωση και παλαιώση για τουλάχιστον δύο χρόνια. Μετά την παλαιώση θα ακολουθήσουν τα χαρμάνια, η εμφιάλωση, η ξεκούραση λίγων εβδομάδων και η κυκλοφορία στην αγορά.

Υπάρχουν, όμως, και τα τσαμπιά που είναι μερικώς προσβεβλημένα ή δεν έχουν αφυδατωθεί πλήρως και μαζεύτηκαν γιατί ο παραγωγός δεν μπορούσε να περιμένει άλλο. Τα μαζεύει είτε γιατί αλλιώς θα ρισκάρει με τον καιρό, είτε γιατί δεν έχει άλλη υπομονή, είτε επειδή είναι ευχαριστημένος με τα Aszú που έχει ήδη μαζέψει. Από αυτά τα σταφύλια θα προκύψει ένα υπέροχο επιδόρπιο κρασί 108 g/l με το όνομα Late Harvest. Τέλος, παράγονται μοναδικής ποιότητας ξηρά κρασιά, που όμως αποτελούν μια αποκάλυψη για όσους δεν τα έχουν δοκιμάσει. Ξηρά Furmint σε απλές και single vineyard εκδοχές θα κερδίσουν με την καθαρότητα και την εκρηκτική τους, λεμονάτη και ορυκτή οξύτητα κάθε φίλο των Chablis, αλλά και των γερμανικών και αλσατικών Riesling, ειδικά στις single vineyard οινοποιήσεις.

Το Tokaji βρίσκεται περίπου 240 χιλιόμετρα βορειοανατολικά της Βουδαπέστης, στις νότιες πλαγιές των βουνών Zemplén και λίγο πριν ξεκινήσει η Μεγάλη Πεδιάδα της Ουγγαρίας.



Πάνω από 1.000 δρύινα βαρέλια φυλάσσονται στο εντυπωσιακό κελάρι του 13ου αιώνα.

ANAFORA ANAFORA
FORA ANAFORA
AFORA **ANAFORA**
A ANAFORA
ANAFORA
ANAFORA
AFORA
ORA
RA
A



WINE ART ESTATE
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΝΟΜ

WineArtEstate.com

Το δαιδαλώδες υπόγειο κελάρι

Μια μεγάλη ξύλινη πόρτα δίπλα από το οινοποιείο οδηγεί σε ένα στενό τούνελ προς τα βάθη της γης. Μέσα σε αυτό το εντυπωσιακό οινοφυλάκιο συνολικού μήκους ενός χιλιομέτρου, που δημιουργήθηκε τον 13ο αιώνα, τοποθετούνται πάνω από 1.000 δρύινα βαρέλια για παλαίωση, σε συνθήκες σταθερής θερμοκρασίας 12°C και υγρασίας 95%. Εδώ φυλάσσεται σε νταμιτζάνες όλο το Essencia, ο πιο πολύτιμος θησαυρός του οινοποιείου.

Furmint, ένας αληθινός star

Το 70% των αμπελώνων του Tokaji καλύπτεται από τη μοναδική λευκή ποικιλία Furmint. Μια ποικιλία παγκόσμιας κλάσης που μόνο με το Riesling και το Chardonnay στις εκφράσεις του Chablis μπορεί να συγκριθεί. Μια ποικιλία δομής, με χαρακτηριστικά υψηλή οξύτητα, που χαρίζει στα κρασιά νεύρο και φρεσκάδα, και σχετικά ουδέτερη έκφραση, ιδανική για να διηγηθεί την ιστορία του κάθε αμπελώνα στον οποίο καλλιεργείται. Το Furmint είναι επιπλέον μια πολυδυναμική ποικιλία που παράγει κρασιά αφρώδη, ήσυχα ξηρά και φυσικά γλυκά. Στο Tokaji θα βρούμε το επίσης τοπικό Hárslevelu, με τα μακρύτερα και πιο αραιά τσαμπιά, μια υψηλή σε σάκχαρα και μελένια ποικιλία, αλλά και το Yellow Muscat, που χαρίζει μπαχαρένιο και γλυκό χαρακτήρα στα χαρμάνια.

ROYAL TOKAJI Dry Furmint 2019

Ένα ποικιλιακό, ξηρό Furmint από υγιή σταφύλια. Πίεση ολόκληρων τσαμπιών, για φινέτσα και οινοποίηση, της μισής ποσότητας σε δρύινα ουγγρικά βαρέλια με τις φίνες οινολάσπες για 7 μήνες. Αρώματα από λευκό ροδάκινο, βερίκοκο, αγιόκλημα, ορυκτό αλάτι και crème pâtissière. Υψηλή οξύτητα, μέτριο αλκοόλ, μέτριο (+) σώμα, επίμονο τελείωμα. Εκρηκτικό, ορυκτό, με λεμονάτη οξύτητα και κρεμώδη χαρακτήρα. Για φίλους των γερμανικών Riesling και του Chablis.

ROYAL TOKAJI Late Harvest 2018

Τρύγος υπερώριμων σταφυλιών (67% Furmint, 20% Hárslevelu, 13% Yellow Muscat) μεταξύ τέλους Οκτωβρίου και αρχών Νοεμβρίου, ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και ωρίμανση σε δρύινα ουγγρικά βαρέλια για 5 μήνες. Γλυκό (108,2 g/l), με αρώματα από λεμόνι, χαμομήλι, μέλι, βότανα, φρέσκα σταφύλια και σταφίδα. Τονισμένη οξύτητα, μέτριο (-) αλκοόλ, μέτριο σώμα, επίμονο τελείωμα. Εύκολα προσβάσιμο, με μελένια ένταση και συγκρατημένο πλούτο, αποτελεί ένα παράθυρο εισαγωγής στον μαγικό κόσμο των γλυκών Tokaji.

Μόλις το 20% της παραγωγής του Royal Tokaji πωλείται στην Ουγγαρία, ενώ το 60% κατευθύνεται ισομερώς προς τις δύο πιο νευραλγικές αγορές των fine wines παγκοσμίως: ΗΠΑ και Ηνωμένο Βασίλειο.

ROYAL TOKAJI Tokaj Aszú 5 Puttonyos (Blue Label) 2017

Αποκλειστικά προσβεβλημένα από βοτρυτή και πλήρως αφυδατωμένα σταφύλια Aszú (70% Furmint, 30% Hárslevelu) προστίθενται στον οίνο βάσης για εκχύλιση, ενώ το κρασί οδηγείται σε δρύινα ουγγρικά βαρέλια 300 και 500 λίτρων για ωρίμανση 2 ετών. Γλυκό (158,1 g/l), με αρώματα από αποξηραμένα φρούτα, βερίκοκο, κυδώνι, περγαμόντο, γλυκό σταφύλι, χαμομήλι, αποξηραμένα βότανα και νότεςμανιταριών Portobello. Υψηλή οξύτητα, μέτριο (-) αλκοόλ, γεμάτο σώμα, μακρύ τελείωμα. Ο βασικός πρεσβευτής του Royal Tokaji, το Blue Label, χαρίζει πυκνότητα, πολυπλοκότητα και πάνω από όλα κοφτερή, δροσιστική οξύτητα.

ROYAL TOKAJI Tokaj Aszú 6 Puttonyos (Gold Label) 2017

Παρόμοια οινοποίηση, με τις διαφορές ότι το Gold είναι ποικιλιακό Furmint από ιδιόκτητους αμπελώνες, με μεγαλύτερη αναλογία Aszú, μεγαλύτερη πυκνότητα και ένταση. Γλυκό (189 g/l), με αρώματα από κυδώνι, γλυκό λεμόνι, αποξηραμένο βερίκοκο, θυμαρίσιο μέλι, χαμομήλι, αποξηραμένα βότανα και νότες μαύρης τρούφας. Υψηλή οξύτητα, μέτριο (-) αλκοόλ, γεμάτο σώμα, μακρύ τελείωμα. Ένα εκπληκτικό Tokaji που ανεβάζει την ένταση, τη συμπύκνωση, την πολυπλοκότητα και την ισορροπία σε νέα επίπεδα, πάντα με σήμα κατατεθέν μια δροσιστική, ξεδιψαστική οξύτητα.

ROYAL TOKAJI Essencia 2008

Το Essencia περισσότερο τρώγεται παρά πίνεται, γι' αυτό σερβίρεται με κουτάλι. Πολύ γλυκό σιρόπι (468,8 g/l), με οξύτητα σχεδόν διπλάσια μιας τυπικής Σαντορίνης. Αρώματα από μέλι, καραμέλα, μούστο σταφυλιών, χαμομήλι, μανιτάρια Porcini, αποξηραμένα φρούτα και βερίκοκο. Η επίγευση του Essencia είναι χαρακτηριστικά και ασυνήθιστα μακρά και επίμονη, ενώ η υφή του είναι βελούδινη και φίνα.

Στα σαλόνια του πλανήτη

Μόλις το 20% της παραγωγής του Royal Tokaji πωλείται στην Ουγγαρία, ενώ το 60% κατευθύνεται ισομερώς προς τις δύο πιο νευραλγικές αγορές των fine wines παγκοσμίως: ΗΠΑ και Ηνωμένο Βασίλειο. Η τρίτη χώρα σε εξαγωγές είναι η Κίνα, ενώ οι υπόλοιπες πωλήσεις μοιράζονται σε χώρες όπως η Σουηδία, η Νορβηγία, η Δανία, η Ισπανία, το Βέλγιο, η Ιταλία, η Ολλανδία, η Ταϊβάν, η Νότια Κορέα, η Αυστραλία, η Μάλτα, η Κολομβία και πλέον η Ελλάδα.



Τρύγος στον αμπελώνα του Royal Tokaji.

ΟΙΝΟΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩΝ



στροφιλιιά

ESTATE WINERY SINCE 1980

#strofilawines

Διονύσι ΜΠΑΓΔΕ Α.Ε.
Αθήνα: Τ. 210 988 7341
Γενεύκων: Τ. 2310 566 802
www.strofilawines.gr

Infographic

1

Πώς προφέρεται

Tokaji	Τοκάι
Furmint	Φουρ-μίντ
Hárslevelu	Χαρς-λεβελού
Aszú	Ασού
Puttonyos	Πουτόνιος
Essencia	Εσένσια
Betsek	Μπετ-σεκ
Szt. Tamás	Σεντ Ταμάς
Mézes Mály	Μέζες Μάλι
Nyulászó	Νιου-λάσο

2

Οι αριθμοί είναι και πάλι σαφείς:

- Τα σταφύλια από πράσινα μέχρι να γίνουν Aszú, χάνουν περίπου το 80% του βάρους τους.
- Χρειάζονται 5 κιλά υγιή σταφύλια για να προκύψει 1 κιλό σταφύλια Aszú μετά την προσβολή και τη διαδικασία της αφυδάτωσης.
- Ένας έμπειρος εργάτης μπορεί να μαζέψει μόλις 10 κιλά σταφύλια Aszú μέσα σε μία ημέρα.
- Για ένα βαρέλι Gönczi Aszú 6 Puttonyos (που δίνει 136 λίτρα κρασί ή περίπου 270 μπουκάλια 500 ml) χρειάζονται 120 κιλά σταφύλια Aszú, δηλαδή 12 ημέρες δουλειάς ενός εργάτη.
- Αυτό σημαίνει ότι ένας εργάτης συνήθως μαζεύει σταφύλια που αντιστοιχούν σε 22 φιάλες 500 ml την ημέρα!

3

Η ραχοκοκαλιά του Tokaji

- Σεβασμός και διατήρηση μιας οινικής παράδοσης αιώνων.
- Πλούσια ιστορία ενός κρασιού που ενέπνευσε ποιητές και βασιλιάδες.
- Μοναδική συνύπαρξη κλιματικών και γεωλογικών συνθηκών.
- Αυτόχθονες ποικιλίες (Furmint, Hárslevelu).
- Πεισματική προσηλωση στην ποιότητα.
- Τεράστια ποσότητα ανθρώπινης εργασίας και προσπάθειας (συλλογή επιλεγμένων ρωγών, συνεχή περάσματα).
- Ικανότητα παλαίωσης που μετριέται σε δεκαετίες και αιώνες (Essencia).



Συνεχίζουμε την ιστορία και κάνουμε την κληρονομιά «Κτήμα μας»



Από τον ιστορικό μεσοσπηλαιό αμπελώνα «Μεγάλη Λαμπάρα», με την τεχνογνωσία του βορειοελλαδικού

Αναζητήστε τώρα τους οίνους Κτήμα Μέγα Σπυλείου για το εορταστικό σας τραπέζι!



Wine Buddies

Ιστορίες κρασιού και όχι μόνο. Η Ιάνθη Μιχαλάκη, αρτοποιός και pastry chef του Kora, μιλάει μπροστά από ένα μπουκάλι κρασί με τον φίλο της Γιάννη Παππά.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γιάννης Παππάς, GM Mr Vertigo

Ιάνθη Μιχαλάκη Τι θα πιούμε;

Γιάννης Παππάς Ε, πες μια καλησπέρα πρώτα. Μόνο για τα κρασιά με θέλεις;

IM Βρε, βάλε εκεί να δροσιστούμε λίγο.

ΓΠ Θα ξεκινήσουμε με ένα Sauvignon Blanc Νέας Ζηλανδίας. Το οινοποιείο λέγεται Dog Point και ζητώ συγγνώμη προκαταβολικά, επειδή το πάγωσα λίγο παραπάνω.

IM Δεν πειράζει, είναι τέλειο. Κάνει παλιοζέστη, δεν αντέχω άλλο. Είναι αυτός καιρός για 22 Νοεμβρίου; Αύριο φωτογραφίζουμε τα χριστουγεννιάτικα προϊόντα μας και σήμερα έκανα προετοιμασία. Έφτιαξα 15 βασιλόπιτες και ένιωθα πολύ περίεργα, γιατί έξω έχει... 58 βαθμούς.

ΓΠ Ναι, κλάσικ. Και τον Ιανουάριο θα έρθει η εποχή των παγετώνων.

IM Πολύ καλά πάει ο πλανήτης γενικά.

ΓΠ Με έχεις μπερδέψει λίγο. Πότε επέστρεψες στην Ελλάδα;

IM Στις αρχές του 2019.

ΓΠ Ααα, οπότε έζησες όλο τον COVID εδώ.

IM Ναι, και σκληροπυρηνικά μάλιστα. Ανοίξαμε το μαγαζί μέσα στον COVID. Ήμουν κι εγώ μέσα σ' αυτό το γκρουπ ανθρώπων «ζω την καλύτερή μου φάση – το 2020 είναι επιτέλους η χρονιά μου!». Το ένιωθα στα κόκαλά μου, έλεγα «φτου σου, κοριτσάρα μου, θα τα πας τέλεια φέτος».

ΓΠ Καλά, μπορούσες να φανταστείς εσύ τον Ιανουάριο του 2020 ότι θα ζούσαμε αυτό που ζήσαμε; Εδώ κοροϊδεύαμε τους Κινέζους που φορούσαν μάσκες στο μετρό.

IM Εγώ δούλευα στο Λονδίνο όλο τον Ιανουάριο και ανυπομονούσα να γυρίσω στην Ελλάδα για να ανοίξουμε τον φούρνο. Και κατέληξα μετά από μερικούς μήνες να κάνω προζύμια στο Instagram, για να σώσω την ψυχική μου υγεία.

ΓΠ Γιατί πρέπει να δώσεις όνομα στο προζύμι;

IM Αφού το φροντίζεις και το αγαπάς. Κι άμα του συμπεριφέρεσαι σαν κάτι που δεν είναι άξιο να έχει όνομα, εντάξει, πέτα το και στα σκουπίδια. Γενικά, είναι και πολύ fun να δίνεις ονόματα. Εμένα στο σπίτι μου έχουν όλα όνομα.

ΓΠ Λέγε...

IM Ο αποχυμωτής μου, π.χ., είναι η Lucy. Εκ του Juicy Lucy.

ΓΠ Τους μιλάς κιόλας;

IM Δεν πιάνουμε και κουβέντα. Αλλά για παράδειγμα θα πω: «Ας κάνω έναν χυμό στη Lucy». Και τα προζυμάρια πρέπει να έχουν όνομα. Αν ενδιαφερθείς να το ονομάσεις, θα ενδιαφερθείς και να το κρατήσεις.

ΓΠ Ισχύει. Έχω κι εγώ έναν φίλο που έχει έναν μεγάλο συντηρητή, τον Μήτσο. Και κάθε χρόνο γιορτάζει τα γενέθλιά του με την τελετή «Μητσανοίξια». Ανοίγει ο Μήτσος και κερνάει κρασιά.

IM Τέλειο. Εγώ Μήτσο λέω τον σκύλο μου. Και τη γάτα μου Σωσώ. Τώρα θέλω να πάρω άλλο ένα γατί, για να έχει παρέα.

ΓΠ Το έχεις βρει;

IM Ναι, στο Little Shelter. Είναι ένα μαύρο και λέω να το «χτυπήσω». Εννοώ να το πάρω. Δεν θα χτυπήσω το γατί. Χριστέ μου. Μην το γράψεις αυτό.

ΓΠ «Χτύπα» το.

IM Ωραία. Λέω να παραγγείλω μια πίτσα. Τρως;

ΓΠ Ναι, αρκεί να μην έχει ελιές.

IM Πολύ ωραία, με έξτρα ελιές λοιπόν.

ΓΠ Ανοίγω άλλο ένα κρασί.

IM Χμμ, από τη μικρή εκπαίδευσή μου στο κρασί, νομίζω ότι αυτό που ανοίγεις είναι... ένα Riesling;

ΓΠ Καλά, είσαι υπερβολικά κοντά! Με εντυπωσιάζεις. Κοίτα, αυτή είναι μια φιάλη τύπου Αλσατίας. Είναι ένα από τα τέσσερα βασικά σχήματα φιαλών για κρασί, μαζί με τη φιάλη Bordeaux, Βουργουνδίας και Σαμπάνιας. Αυτό δεν σημαίνει ότι είναι από την Αλσατία ή ότι είναι Riesling. Μπορεί να είναι από την Αυστραλία ή από τη Γερμανία ή από οπουδήποτε αλλού. Όλως τυχαίως όμως, αυτό είναι όντως από την Αλσατία, από τον παραγωγό Marcel Deiss, και είναι field blend.

IM Τι σημαίνει field blend;

ΓΠ Σημαίνει ότι στο ίδιο αμπελοτόπι είναι φυτεμένες πολλές ποικιλίες σταφυλιού, οι οποίες τρυγιούνται και οινοποιούνται όλες μαζί. Δηλαδή το ένα πρέμνο μπορεί να είναι Riesling, το διπλανό μπορεί να είναι Pinot Gris και το παραδίπλα Pinot Blanc. Κάπως έτσι είναι στην περίπτωση μας.

IM Έχει φανταστική ετικέτα όμως. Συγγνώμη, αλλά μου αρέσει πολύ να χαζεύω τις ετικέτες.

ΓΠ Κι εμένα, και καταλαβαίνω απόλυτα όσους έχουν την ετικέτα ως κριτήριο επιλογής ενός κρασιού. Μπορείς όμως να μου πεις για τη σχέση σου με το κρασί; Τι εννοείς «μικρή εκπαίδευση»;

IM: Αυτό το έμαθα στη σχολή μαγειρικής που τελείωσα στην Ελβετία, την Culinary Arts Academy. Ήταν ο λόγος που ξεκίνησα να πίνω κρασί. Είχα τραυματική εμπειρία με τα κόκκινα βενζόλια που είχα δοκιμάσει πιο μικρή και είχα πει: «Κρασί = μπλιάξ. Εγώ ποτέ». Μέχρι που πήγα στη σχολή και είχε υποχρεωτικό μάθημα κρασί 08.00-10.00.

ΓΠ Το πρωί;

IM Αμέ. Παρ' όλα αυτά, με εξίταρε πολύ και το αγάπησα.

- Ήταν υποχρεωτικό μέρος του προγράμματος, το οποίο σιγά σιγά γινόταν όλο και πιο πολύπλοκο. Το αγαπημένο μου ήρθε πιο μετά και ήταν τα toys του κρασιού: ανοιχτήρια, κλέφτες, σπαθιά, μαχαίρια κ.λπ. Είχαμε πάρει όλοι από ένα σπαθί και προσπαθήσαμε να ανοίξουμε τα κρασιά.
- ΓΠ Κάνατε sabrage;
- ΙΜ Ναι! Έχω και βίντεο με τη χατζάρα. Πολύ γέλιο! Οι εξετάσεις είχαν και blind tasting σε δύο κρασιά. Γι' αυτό έμαθα να ξεχωρίζω τα σχήματα των μπουκαλιών. Νόμιζαν ότι εδώ το «γατάκι» από την Ελλάδα δεν μπορεί να ξεχωρίσει το σχήμα του μπουκαλιού, επειδή το είχαν τυλίξει με αλουμινόχαρτο... Εμένα βρήκατε;
- ΓΠ Χα χα! Εντάξει, πάντως πολύ υψηλό το επίπεδο των εξετάσεων.
- ΙΜ Ναι, τι νόμιζες; Επίσης πολύ ωραίο και challenging ήταν στα spirits το pairing με τα πούρα.
- ΓΠ Κάννιζες πούρα οκτώ το πρωί; Εσύ;
- ΙΜ Καλέ, ναι. Επίσης, δεν θα ξεχάσω μια Πέμπτη πρωί που το μάθημα της ημέρας ήταν το αφέντι. Στις οκτώ το πρωί. Στα ελβετικά βουνά.
- ΓΠ Δεν έχεις σπουδάσει και κάτι ακόμα;
- ΙΜ Ε, ναι, μόνο ένα πτυχίο; Έχω σπουδάσει Πολιτικές Επιστήμες στην Αθήνα και έπειτα ξεκίνησα Ιατρική στο Λονδίνο, στο UCL. Κι εκεί τα είδα όλα. Ένιωθα τόσο χαζή, με τόσο χαμηλό IQ, επειδή ήμουν περιτριγυρισμένη από τόσο πολλούς 18χρονους Κινέζους με κομπιουτεράκια για μυαλό. Αποφάσισα να παρατήσω τις σπουδές στην Ιατρική, αλλά είχα μείνει στην Αγγλία με κρίση ταυτότητας, ποια είμαι, πού πάω και τι κάνω. Εκεί με βοήθησε η συγκάτοικός μου, η Φοίβη.
- ΓΠ Η Φοίβη που έχει ανοίξει το Volta wine bar στη Λεμεσό;
- ΙΜ Όλα τα ξέρεις! Ναι. Μου είπε λοιπόν κάτι πολύ απλό: «Βγάλε τα πάντα απ' το μυαλό σου και σκέψου τι θα σε έκανε ευτυχισμένη. Πού θα ήθελες να είσαι σε 10 χρόνια από τώρα». Και της είπα ότι σε 10 χρόνια από τώρα θα ήθελα να ξυπνάω στις έξι το πρωί και να φτιάχνω κρουασάν. Η απάντησή της ήταν: «ΟΚ, και γιατί δεν πας να το κάνεις;». Και της λέω: «Έλα ντε, δεν ξέρω». Ξέρεις, Πάννη, δυστυχώς ό,τι δεν είναι ακαδημαϊκό στην Ελλάδα είναι κατακριτέο. Εμένα δεν μου είχε περάσει ποτέ από το μυαλό να ασχοληθώ με τη ζαχαροπλαστική ή τη μαγειρική. Κι έτσι γύρισα στην Αθήνα και χτύπησα την πόρτα της Χύτρας.
- ΓΠ Πήγες και ζήτησες δουλειά στη Χύτρα χωρίς να έχεις πάει σε σχολή μαγειρικής;
- ΙΜ Ναι. «Γεια σας, αποφάσισα να αλλάξω καριέρα για τέταρτη φορά και να γίνω μαγείρισσα. Πάρτε με, πριν αλλάξω πάλι γνώμη!»
- ΓΠ Ποιος ήταν σεφ τότε;
- ΙΜ Πέτυχα τα τέλη του Καραθάνου και την αρχή του Μαντή. Φανταστικά χρόνια τότε.
- ΓΠ Μου φαίνεται απίστευτο που σε πήραν ανειδίκευτη και δεν σε έβαλαν απλώς στη λάντζα. Επίσης, θα πω ότι ο κόσμος πια δεν το κάνει αυτό. Να δοκιμάσει τον εαυτό του, να κάνει πράγματα που θα τον ζορίσουν.
- ΙΜ Κανείς δεν θέλει να ξεβολευτεί πια, αλλά έχει χαθεί και το πάθος του κόσμου. Από το 0 για να φτάσεις στο 100 απαιτείται κόπος, θυσίες, ξενύχτι. Και γι' αυτόν τον λόγο στον χώρο της γαστρονομίας υπάρχει τόσο μεγάλο turn over. Έρχεται κόσμος που δουλεύει για δύο μήνες και μετά φεύγει, γιατί πιστεύει πως ό,τι είναι να μάθει, θα το μάθει μέσα σ' αυτούς τους δύο μήνες.
- ΓΠ Νομίζεις.
- ΙΜ Κοίτα, δεν θέλω να εξιδανικεύσω τη hardcore δουλειά και το να καταπονείς τον εαυτό σου, αλλά κάποιες φορές δεν γίνεται αλλιώς.

Πρέπει να μάθεις πού είναι τα όριά σου και τι υπάρχει μετά από αυτό που έμαθες σήμερα, και μετά, και μετά. Ξέρω ότι είναι δύσκολο, αλλά είναι μια δουλειά που απαιτεί διάθεση και πάθος.

- ΓΠ Εγώ θα γίνω γραφικός και θα πω ότι η νέα γενιά επηρεάζεται πάρα πολύ και από τα social media. Όταν βλέπεις στο κινητό σου συνεχώς καλύτερες εικόνες από αυτές που ζεις εσύ καθημερινά, δυσκολεύεται να το φιλτράρεις και να σκεφτείς ότι κατά 99% είναι ψέμα, και θες να το ζήσεις κι εσύ. Όταν βλέπεις τον Τάδε που ακολουθείς στο Instagram να δουλεύει στη Μύκονο, στο Ντουμπάι ή στο Λονδίνο, δεν σκέφτεσαι ότι μπορεί να δουλεύει 16 ώρες τη μέρα ή ότι το βράδυ κοιμάται σε ένα σπίτι με άλλους έξι. Σου μπαίνει στο μυαλό πολύ πιο εύκολα η σκέψη να παρατήσεις τον φούρνο στο Κολωνάκι ή την κάβα στο Χαλάνδρι, για να πας κάπου όπου θα είναι πιο εύκολα.
- ΙΜ Αυτό είναι το βασικό πρόβλημα της εστίασης στην Ελλάδα. Ότι ο Έλληνας βρίσκει τον χώρο αυτόν ως έναν τρόπο για να βγάλει εύκολα χρήματα, κι αυτό δεν είναι ποτέ μια συνταγή που μπορεί να κρατήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- ΓΠ Τι διαφορετικό θα ήθελες να δεις στη γαστρονομία της Ελλάδας;
- ΙΜ Θα ήθελα ιδανικά να σταματήσουμε να ανταγωνιζόμαστε ένα μοντέλο το οποίο δεν έχει λόγο ύπαρξης. Γυρνάμε την πλάτη σε πάρα πολλές ιδιαιτερότητες αυτού του μέρους και του χρόνου στον οποίο ζούμε, που είναι μοναδικά εδώ και τώρα. Θα ήθελα να αναδείξουμε περισσότερο τα ελληνικά προϊόντα.
- ΓΠ Προσωπικά δεν μου αρέσει που βλέπω σε μενού εστιατορίου το κατακαλόκαιρο «πίκλα άγριας φράουλας».
- ΙΜ Ναι, αυτό. Και σου λέω με βεβαιότητα ότι μπορείς να βρεις άγριο φραουλάκι που θα πέσεις κάτω από το πόσο ωραία μυρίζει. Γιατί να το κάνεις πίκλα;
- ΓΠ Βλέπεις να γίνονται άλλες δουλειές στον κλάδο σου τόσο αξιόλογες όσο το Kora;
- ΙΜ Ναι, φυσικά. Κατ' αρχάς, ήδη προϋπήρχαν καλοί φούρνοι, αλλά και τώρα ανοίγουν κάποιοι που κάνουν πολύ αξιόλογη δουλειά. Επειδή είμαι αυθεντικά περίεργη και νέρντουλας στο αντικείμενό μου, δοκιμάζω συνέχεια τα προϊόντα των άλλων συναδέλφων και μπορώ να πω ότι είμαι πολύ χαρούμενη με αυτά που βλέπω. Π.χ., δοκίμασα έναν καινούργιο φούρνο στο Χαλάνδρι και ζήλεψα, είπα: «Θα ήθελα κι εγώ να μπορώ να κάνω μια τόσο ωραία σφολιάτα». Θέλω εδώ και ώρα να σου πω ότι το κρασί είναι πολύ ωραίο! Και πολύ ενδιαφέρον αυτό με το field blend.
- ΓΠ Σταμάτα, βρε κόλακα. Θα ανοίξω και τρίτη φιάλη.
- ΙΜ Όχι, OK. Let's call it a night. Αύριο δουλεύω στις 05.00. Σε ευχαριστώ πολύ για απόψε. Νομίζω πέρασα πολύ ωραία.
- ΓΠ Μπα, απλώς ήπιαμε αρκετά. Εγώ σε ευχαριστώ για όλα! Ααα, κάτσε κάτω. Δεν είπαμε τίποτα για τη σχέση κρασιού-ψωμιού, ζύμωση κ.λπ.
- ΙΜ Καλά, Γιάννη, καληνύχτα. ¶

«Αυτό είναι το βασικό πρόβλημα της εστίασης στην Ελλάδα. Ότι ο Έλληνας βρίσκει τον χώρο αυτόν ως έναν τρόπο για να βγάλει εύκολα χρήματα, κι αυτό δεν είναι ποτέ μια συνταγή που μπορεί να κρατήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα».

R

Σε ξηρά και πετρώδη σύρραγα, εκεί που τέμνονται οι πλαγιές των βουνών της Αιγιάλειας διαμορφώνοντας τον ιδανικό τόπο της ορεινής κτηριακής αμπελοκαλλιέργειας, ο πολυβόταμος ελληνικός Ροδίτης συμβιώνει με το σπουδαίο διεθνές Viognier, για να προσφέρουν ένα γαστρονομικό λευκό κρασί με πλούσιο σώμα και επιβλητική προσωπικότητα.

ROUVALIS

www.rouvaliswinery.gr



ROUVALIS



Gerard Margeon

Πριν από είκοσι χρόνια, δύο φίλοι, ο Αλέξανδρος Αβατάγγελος και ο Gerard Margeon, βρέθηκαν στην Τήνο και παθιάστηκαν τόσο με αυτό που είδαν κι αυτό που ένιωσαν, ώστε αποφάσισαν να προχωρήσουν από κοινού στο project παραγωγής κρασιών από μια περιοχή που κανείς δεν πίστευε. Ανάμεσα στους σεληνιακούς βράχους στα Στεγαστά, πάνω στη γρανιτένια άμμο, φυτεύτηκε ένας αμπελώνας που όμοιός του δεν υπάρχει.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Ιωαννίδης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ
Daniel Profitis

Πριν από περίπου επτά χρόνια, στην ομάδα τους προστέθηκε άλλο ένα σπουδαίο πρόσωπο, ο παγκοσμίου φήμης Master Vigneron Stéphane Derenoncourt. Το T-οίνος έχει κυρίως Ασύρτικο και Μαυροτράγανο (και λίγο Αυγουστιάτη) στο πιο ψηλό επίπεδο που μπορεί κανείς να φανταστεί. Από την εξαιρετικά μικρή παραγωγή λίγες φιάλες βγαίνουν στην ελληνική αγορά. Μια μικρή ποσότητα διατίθεται στα εστιατόρια της Τήνου και το μεγαλύτερο μέρος ταξιδεύει, για να βρει τη θέση του στα κελάρια των καλύτερων εστιατορίων του κόσμου. Ανάμεσά τους και τα εστιατόρια του Alain Ducasse. Ο Margeon είναι ο chef sommelier και wine director στις επιχειρήσεις του διάσημου Γάλλου chef· μία από τις πιο σημαντικές προσωπικότητες στον χώρο του κρασιού, από τους ανθρώπους που διαμορφώνουν τις εξελίξεις. Τον συναντήσαμε σε μία από τις επισκέψεις του στο νησί, όπου ανάμεσα σε ατέλειωτες δοκιμές κρασιών ξέκλεψε λίγο χρόνο για μια μικρή συζήτηση.

Νίκος Ιωαννίδης Πώς ξεκίνησαν όλα για εσάς στην Τήνο;
Gerard Margeon Συνάντησα τον Αλέξανδρο Αβατάγγελο την εποχή του Σιγάλα, πριν από την Τήνο. Μια μέρα, σε μια απονομή βραβείων –ο Αλέξανδρος ήταν παρών, αλλά δεν τον γνώριζα ακόμη– είπα λίγο δυνατά: «Βαρέθηκα πια αυτά τα συνηθισμένα κόκκινα». Και το άκουσε. Με ρώτησε λοιπόν τι αγαπώ και του απάντησα πως εμένα μου αρέσει το μήνυμα του οικοσυστήματος. Ο Αλέξανδρος μου απάντησε: «Πολύ καλά, θα σε πάω κάπου!». Πήραμε το αεροπλάνο και πήγαμε στη Σαντορίνη, κι εκεί συνειδητοποίησα πως αυτό είναι που μου ταιριάζει. Τώρα που το σκέφτομαι όμως, δεν ήταν πλήρες το μήνυμα του οικοσυστήματος. Διότι το οικοσύστημα δεν είναι μόνο το έδαφος, είναι όλο αυτό (και δείχνει γύρω γύρω). Κι είναι αυτό που δίνει τη γεύση. Φτάνουμε λοιπόν εδώ στην Τήνο και μερικούς μήνες μετά την ολοκλήρωση της φύτευσης είπα: «Αυτό είναι, αυτό το μέρος έψαχνα». Γιατί; Γιατί μου ταιριάζει, μου αρέσει η ορυκτότητα κι εδώ είμαστε περιτριγυρισμένοι από αυτό το στοιχείο.

ΝΙ Έρχεστε χρόνια στο νησί. Πιστεύετε ότι έχει αλλάξει; Πως εσείς και ο φίλος σας έχετε προκαλέσει αυτή την αλλαγή;

ΓΜ Αυτή είναι πολιτική ερώτηση... Βλέπω αλλαγή στο νησί, όπως σε κάθε όμορφο μέρος, και αυτό εδώ συμβαίνει πολύ γρήγορα και σε υπερβολικό βαθμό.

ΝΙ Έχει αλλάξει γαστρονομικά και στο κομμάτι της οινοποιίας;

ΓΜ Γαστρονομικά δεν το γνωρίζω, ούτε θα πω πως τα κρασιά της Τήνου είναι τα καλύτερα, αν και είναι κάτι που εγώ πιστεύω. Ωστόσο σήμερα, χάρη στη δουλειά του Αλέξανδρου, βρίσκουμε αυτά τα κρασιά σε πολλά εστιατόρια του νησιού. Πιστεύω πως οι τουρίστες με οικονομική ευχέρεια αναζητούν τοπικές γεύσεις, οι οποίες πρέπει να είναι απλές, σωστές και όχι χαμηλής ποιότητας. Και η γεύση του νησιού ποια είναι; Είναι ένα ορυκτό patchwork. Δεν είμαστε στην υπερβολή, είναι ορυκτότητα κάθετη και ενεργειακή, με ένα διακριτικό βάθος.

ΝΙ Η συνεργασία με τον Alain Ducasse συνεχίζεται, ποιο ήταν το πιο σπουδαίο project σας;

ΓΜ Ξεκίνησα τη συνεργασία μου με τον Alain Ducasse το 1994 και ανοίξαμε 77 εστιατόρια από τότε. Είχαμε τα πιο τρελά σχέδια. Ξεκινάμε από το Μονακό με το εστιατόριο Louis XV. Στη συνέχεια, το 1995 ένα πανδοχείο στο ιδιωτικό του σπίτι. Εκείνη την περίοδο έχουμε δύο εστιατόρια, το Louis XV και το La Bastide, και είμαστε πνιγμένοι. Με δύο εστιατόρια! Σήμερα έχουμε 37. Είναι ένας πραγματικός άθλος. Το 2000 ανοίξαμε άλλα δύο εστιατόρια, στη Νέα Υόρκη και το εστιατόριο του Plaza Athénée, και κερδίσαμε 3 αστέρια Michelin. Το πιο ριψοκίνδυνο σχέδιο ήταν όταν βρισκόμασταν στο Μονακό και ανεβήκαμε στο Παρίσι για να πάρουμε το εστιατόριο του Robuchon. Πάλι πήραμε 3 αστέρια. Ήταν η πιο δύσκολη περίοδος. Πήραμε το Robuchon τον Ιούλιο και κερδίσαμε τα 3 αστέρια τον Μάρτιο. Ο Πύργος του Άιφελ, το Bateau Ducasse, το πρώτο ηλεκτρικό γαστρονομικό καράβι στον κόσμο. Μακάο, Τόκιο... και η Νέα Υόρκη, ήταν πολύ δύσκολα.

«Όλα εξαρτώνται από τον πελάτη και τη χώρα. Ο Ιάπωνας είναι κάποιος που κάνει πολλή έρευνα, που το ψάχνει πολύ, τον ενδιαφέρει κι επίσης ξέρει ακριβώς τι θέλει. Οπότε του αρέσει αυτό που του αρέσει και δεν είναι πολύ ανοιχτός σε προτάσεις. Ωστόσο ξέρει ακριβώς τι θέλει, και το σέβομαι αυτό. Είναι ο πιο ενδιαφέρων πελάτης».

Σήμερα το γκρουπ μας προοδεύει, έχουμε πολλαπλασιαστεί κι έχουμε πλέον πολλούς πόλους: εστίαση, ξενοδοχειακά, εκπαίδευση, είμαστε εκδότες και, τέλος, έχουμε έναν τομέα παρασκευής σοκολάτας, καφέδων, παγωτών, μπισκότων, τον οποίο θα επεκτείνω και στην παρασκευή της Vière (Vin + Bière). Είναι μια πολύ καινούργια τεχνική, που περιλαμβάνει κρασί και μπίρα, αλλά, προσοχή, δεν είναι μείξη. Παρασκευάζουμε το κρασί, παρασκευάζουμε την μπίρα και μετά ζυμώνονται μαζί.

Δουλεύουμε πάρα πολύ στα ποτά του κρασιού και στα «χωρίς αλκοόλ». Sparkling, λευκό και κόκκινο κρασί, ποτά... Σχεδόν έχω τελειώσει το Negroni Ducasse χωρίς αλκοόλ σε κόκκινο, σε λευκό και επιπλέον αυτά τα δύο σε εκδοχές «boisé». Γνωρίζετε πως έχω κάνει την Grey Goose Ducasse. Ήταν παγκόσμια επιτυχία. Το ρούμι Ducasse. Τώρα μόλις εγκαινιάσαμε και το sparkling Sake με νερό από το Yamanashi Ιαπωνίας. Δεν πρέπει ποτέ να σταματάμε.

NI Ποια θα είναι η νέα τάση; Πιστεύετε πως το κρασί χωρίς αλκοόλ κερδίζει έδαφος;

GM Μπορεί, αλλά σε δεκαπέντε χρόνια, όχι σήμερα. Και με την προϋπόθεση να είναι πραγματικά νόστιμο. Υπάρχει το κρασί χωρίς αλκοόλ – δεν είναι κρασί– και το κρασί από το οποίο αφαιρείται με διάφορες μεθόδους το οινόπνευμα. Δεν είναι το ίδιο πράγμα. Ας τα πάρουμε τώρα ένα ένα: Τα βιολογικά; Πλέον όλοι γράφουν «βιολογικό». Είναι μια φιλοσοφία. Στοιχίζει λίγο περισσότερο για τους πελάτες, αλλά δίνει μια πινελιά ευεξίας, για την οποία, για να είμαι ειλικρινής, δεν είμαι καθόλου σίγουρος. Τώρα, τα φυσικά (naturels) κρασιά: Εμείς στη Γαλλία λέμε πως είναι κρασιά για τους μουσάτους. Είναι κρασιά που αντικατοπτρίζουν τους οινοποιούς τους. Οινοποιούς που συχνά δεν έχουν ταξιδέψει ποτέ στη ζωή τους. Και δεν γνωρίζουν πως το κρασί τους δεν μπορεί να βγει έξω από την κάβα τους. Με κακές συνθήκες μεταφοράς, χωρίς να είναι στη σωστή θερμοκρασία, το λευκό θα γίνει μηλίτης και το κόκκινο, Lambrusco. Τα πορτοκαλί/orange κρασιά: Ναι, είναι μια τάση. Αυτή την περίοδο όμως, παγκοσμίως, βρισκόμαστε στην απόλυτη περίοδο του ροζέ. Μέχρι και η Βόρεια Αμερική έχει υιοθετήσει το ροζέ. Αναπτύσσεται πολύ γρήγορα. Και θα πάρω το παράδειγμα της Προβηγκίας. Σήμερα, ο όμιλος LVMH αγόρασε δύο Châteaux, η Pernod Ricard αγόρασε ένα από τα μεγαλύτερα Châteaux, η Chanel αγόρασε το Domaine de l'Île στο νησί Porquerolles. Όλα τα μεγάλα «αφεντικά» της Γαλλίας αγοράζουν εκεί. Διότι το ροζέ είναι cash machine! Θα σας πω κάτι. Ξέρετε γιατί σήμερα επικρατεί παντού το ροζέ; Διότι ήρθε ένας άνθρωπος που έκανε πολύ κακό, ο Robert Parker. Οδήγησε όλους τους οινοποιούς που φτιάχνουν κόκκινο κρασί παντού στον κόσμο να δημιουργούν δυνατά «στιλ», για να πουληθούν και σε πολύ υψηλές τιμές. Το έκαναν όλοι. Και κάποια στιγμή οι πελάτες κουράστηκαν, είπαν: «Στοπ».

Έτσι ήρθε το ροζέ. Το οποίο σε αλκοόλ δεν είναι πιο ελαφρύ από το κόκκινο κρασί, πάρα μόνο ελάχιστα. Στη Γαλλία το ροζέ είναι στο 13,5%. Μόνο που σερβίρεται δροσερό, υπάρχουν πολύ ωραία ροζέ. Πάρτε για παράδειγμα το Minuty. Πρόκειται για μια παγκόσμια τέχνη.

NI Ταξιδεύετε συνεχώς σε όλο τον κόσμο. Με ποια κριτήρια επιλέγουν το κρασί οι άνθρωποι;

GM Όλα εξαρτώνται από τον πελάτη και τη χώρα. Ο Ιάπωνας είναι κάποιος που κάνει πολλή έρευνα, που το ψάχνει πολύ, τον ενδιαφέρει κι επίσης ξέρει ακριβώς τι θέλει. Οπότε του αρέσει αυτό που του αρέσει και δεν είναι πολύ ανοιχτός σε προτάσεις. Ωστόσο ξέρει ακριβώς τι θέλει, και το σέβομαι αυτό. Είναι ο πιο ενδιαφέρων πελάτης. Στο Μακάο, αντίθετα, πίνουν τα πάντα. Στο Χονγκ Κονγκ είναι πολύ δύσκολη η κατάσταση και θα έχουμε πραγματικά πρόβλημα. Στη Σιγκαπούρη μετράει η ετικέτα. Όπως και στο Μονακό. Στις ΗΠΑ είναι άλλος κόσμος, επιλέγουν διαφορετικά ανάλογα με την πολιτεία. Στο Las Vegas θέλω να κλάψω. Μόνο ποικιλίες, ποικιλίες, ποικιλίες; Merlot, Cabernet, Chardonnay. Δεν παίζει ρόλο η τιμή. Σημασία έχει η ποικιλία. Ο Καλιφορνέζος, τώρα, δεν γνωρίζει πού βρίσκεται η Νέα Υόρκη. Η Ανατολική Ακτή γίνεται πολύ ενδιαφέρουσα. Οι πελάτες είναι πολύ καλλιεργημένοι.

NI Στη Γαλλία ποιο είναι το κριτήριο;

GM Έχουμε 2022 και ο Γάλλος πελάτης είναι ακόμη κολλημένος στο μυαλό με το όραμά του. Όχι όμως όλοι. Οι νεαροί πελάτες που δεν έχουν χρήματα αλλά το ψάχνουν, θέλουν το τώρα, το στιγμιαίο. Δεν έχουν την παιδεία. Θέλουν την τριλογία που εγώ σιχαίνομαι. Στιγμιαίο, σφαιρικό και εφήμερο. Το στιγμιαίο τι είναι; Στρογγυλό και πάντα λίγο γλυκό. Δηλαδή πολύ μικρό. Έπειτα ο Γάλλος ηλικιωμένος, που πιστεύει πως ξέρει. Διότι είναι Γάλλος, οπότε ξέρει. Στην πραγματικότητα, δεν ξέρει τίποτα.

NI Δεν σας ενοχλεί όταν το βλέπετε αυτό;

GM Κοιτάξτε, εγώ δεν δουλεύω πλέον σε σάλα. Αλλά, όταν στο Μονακό είχαμε τη μεγαλύτερη κάβα Petrus 1945 (έμεναν 6 μπουκάλια στο Petrus κι εμείς είχαμε 142 μπουκάλια), ήρθαν κάποιοι Ρώσοι πελάτες. Ήπιαν Petrus και μετά μου ζήτησαν coca-cola. Την οποία κι έριξαν μέσα στο κρασί. Ε, τα είδα όλα. Ήταν βίαιο. Αλλά τι να έκανα. Είχα μόλις φτάσει, τουλάχιστον είχαν κάνει μεγάλο λογαριασμό. Έχω άπειρες τέτοιες ιστορίες. Ανοίγουμε ξενοδοχείο στην Αγία Πετρούπολη, συμβόλαιο ενός έτους, ανανεώσιμο. Οπότε έχουμε εγκαίνια με τον Alain Ducasse, στο τιμητικό τραπέζι με τον ιδιοκτήτη κ.λπ. Υπάρχει φυσικά κρασί, αλλά ο ιδιοκτήτης μου ζητάει βότκα. Χωρίς φυσικά να θέλει να φαίνεται και να έχει μπουκάλι βότκας δίπλα του. Οπότε μου λέει να βάλουμε τη βότκα σε ένα μπουκάλι νερό. Καθόταν η γυναίκα του Ducasse δίπλα του. Μπορείτε να φανταστείτε τη συνέχεια... ¶

ELYSIAN

Grand Rose



WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR

A glimpse of paradise

GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —



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

Μια βραδιά στο Hachiko στην Κηφισιά με εκλεκτή παρέα, απολαύσαμε υπέροχες ασιατικές λιχουδιές: tataki σολομού, ταρτάρ τόνου με αβοκάντο και αυγό ορτυκιού, σαλάτα με ρόκα, φέτες σολομού, τόνο και λαβράκι sashimi, αλλά και τα signature rolls του Hachiko, με πιο αξιομνημόνευτο αυτό με το μαριναρισμένο χέλι. Στα ποτήρια μας το μαγικό Mount Eden Chardonnay 2015 από τα Santa Cruz Mountains στην Καλιφόρνια, αλλά και ένα υπέροχο ερυθρό, το Vosne Romanée Joseph Faiveley 2012, που ταίριαζε υπέροχα με τα πιάτα πάπιας και μοσχαριού. Ελπίζω το εστιατόριο να ακολουθήσει την οινική μας κατήχηση και να έλθει στον δρόμο του... θεού (Διονύσου) καθιερώνοντας το BYOB (φέρτε τη δική σου φιάλη)!

και η περίοδος υπερπροσφοράς της τελευταίας οδήγησε σε επιδοτήσεις εγκατάλειψης, συρρικνώνοντας αισθητά την καλλιέργειά της. Το οινοποιείο Δουλουφάκη την επανέφερε και ήδη παρουσιάζει ένα εξαιρετικό δείγμα με συγκρατημένη οξύτητα, φαινολικό χαρακτήρα, τανικότητα, αλλά και κρεμώδες, μαλακό, στρογγυλό στυλ.

Μία ακόμη μαγική βραδιά μεταξύ οινόφιλων στο Mediterra Retreat, στο Καπανδρίτι, μας χάρισε μοναδικές στιγμές παρέας, κρασιού και γεύσεων! Η παρέα αποφάσισε Χιλή και έτσι τα θερμόμετρα κούμπωσαν πάνω στις Tomahawk, τα τηγάνια πήραν φωτιά και στα ποτήρια παρατάχθηκαν δύο λευκά και τρία ερυθρά από τη μαγευτική, μακρινή, μακρόστενη χώρα. Λευκοί εκπρόσωποι τα Cono Sur Reserva Especial Sauvignon Blanc 2019 και Lapostolle Cuvée Alexandre Atalayas Vineyard Chardonnay 2016, αμφότερα από την κρύα Casablanca Valley.

Η ερυθρή ταξιαρχία περιλάμβανε Miguel Torres Manso de Velasco Cabernet Sauvignon 2012 από την Curico Valley, το σαγηνευτικό Purple Angel Carmenere 2018 της Montes από την Colchagua Valley και κορυφώθηκε με το ιστορικό Sena 2012 από την Aconcagua Valley, ένα Bordeaux blend που εμπνεύστηκαν οι Mondavi-Chadwick το 1995.

Η ετήσια έκθεση της Trinity Wines έγινε φέτος στο κτίριο της Πειραιώς 260. Παλμός, κέφι, ενθουσιασμός και εκλεκτοί παραγωγοί από την Ελλάδα και το εξωτερικό, όλοι και όλα συνέβαλαν σε ένα ακόμα πλήρες και ξεχωριστό event. Δοκιμάσαμε κρασιά κορυφαίων ελληνικών οινοποιείων, πολλά από τα οποία είναι λίαν φορμαρισμένα: Κτήμα Μουσών, Κτήμα Άλφα, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Κτήμα Τσέλεπου και τόσα άλλα, όλα προσφέρουν υπέροχα και κομψότατα κρασιά. Ευκαιρία να δοκιμάσω επίσης ξεχωριστά εισαγόμενα κρασιά, όπως η σαρκώδης Valpolicella και το σαγηνευτικό Amarone του Romano dal Forno, το τυπικότατο Opus One της Napa Valley από τη σοδειά του 2012, τα ασύλληπτα Nebbiolo και Barbera του Vietti από το Piemonte της Ιταλίας, τα υπέροχα κρασιά Sanford από τη Santa Barbara των ΗΠΑ, την εκρηκτική Champagne Taitinger και τόσα άλλα. Chapeau!

Μια μαγευτική κάθετη δοκιμή του ερυθρού Κτήμα Κατσαρού πραγματοποιήθηκε πρόσφατα στο εστιατόριο Mylos, στο νεοκλασικό της Κολοκοτρώνη, παρουσία του οινοποιού Ευριπίδη Κατσαρού, που καθοδήγησε τη γευσίγνωσία. Από τις 320 φιάλες της πρώτης σοδειάς, το 1987, μέχρι σήμερα πολλά έχουν αλλάξει, αλλά η σταθερή ταυτότητα, ο χαρακτήρας και η ουσία είναι ακλόνητα, χαρίζοντας στον Κατσαρό ίσως το πιο cult και ταυτόχρονα πιο πιστό following που είχε ποτέ

ελληνικό κρασί. Ασύλληπτη φινέτσα και ευγένεια το 1991, ανέλπιστα σαρκώδες το 1996, κομψά φυτικά τα 2001 και 2004, θερμό και πληθωρικό το 2008, υπέροχα αριστοκρατικά τα 2010 και 2012, ακόμα κλειστό, αλλά υποσχόμενο το 2016 και εκπληκτικό το πιο «βουργουνδέζικο» 2018, όλα τα κρασιά τοποθετούνταν σε ένα ύψιστο επίπεδο. Μια γευσίγνωσία όπου η ευγένεια και η φινέτσα των κρασιών συναγωνίζονταν αυτήν του παραγωγού τους. Ευριπίδη, σε ευχαριστώ για τη μοναδική εμπειρία!¶

WINE JOURNAL

Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές

Ούτε οι ίδιοι οι Κρήτες παραγωγοί δεν περίμεναν τόσο μεγάλη προσέλευση κόσμου στο Intercontinental από το οινόφιλο κοινό της Αθήνας στην έκθεση ΟιΝοτικά, αλλά εγώ καθόλου τυχαίο δεν θεωρώ το αυξημένο ενδιαφέρον του κόσμου. Δοκίμασα υπέροχα κρασιά και, μεταξύ άλλων, ξεχώρισα τον Ταχτά από το οινοποιείο Δουλουφάκη, μια ποικιλία την οποία ο Νίκος Δουλουφάκης θυμάται από μικρός ως εξαιρετικά διαδεδομένη και γνωστή. Η τριπλή χρήση της ως κρασοστάφυλου, επιτραπέζιου και σταφίδας



KOKOTOS ESTATE



Ένα οικογενειακό οινοποιείο, σε πλήρη αρμονία με τη φύση

www.kokotosestate.gr

SPIRITS

Η νέα γενιά... των γενειοφόρων

Είναι κομποί, φορούν στιλάτες ποδιές, έχουν γένια και μοιραζόμαστε μαζί τους τα σημαντικά της ζωή μας. Τι είναι; Είναι λίγοι οι άνδρες που ξέρουν να φορούν αξεσουάρ. Και είναι ακόμη λιγότεροι εκείνοι που ξέρουν να «φορούν» γένια! Είναι μια πικρή αλήθεια. Αν μοιάζεις με τον Jabba the Hutt –από τον «Πόλεμο των Άστρων»– χωρίς γένια, τότε θα του μοιάζεις και με γένια. Οι περισσότεροι γενειοφόροι έβλεπαν τον Sean Connery και προσπαθούσαν να αποκτήσουν μερικούς πόντους από την τριχωτή γοητεία του. Αλλά, κακά τα ψέματα, ήταν ίσως ο μοναδικός άνδρας που είχε αυτή τη σχέση με... τρίχες. Αυτός και οι bartenders, οι star του entertainment.

Οι τύποι που έχουν κατορθώσει το ακατόρθωτο: να μετατρέψουν το κοκτέιλ σε γαστρονομία και όλο αυτό να είναι και fun. Αυτό δεν υπάρχει. Δεν υπήρχε δηλαδή. Ας τα πάρουμε από την αρχή. Παρακολουθώ τα γαστρονομικά τεκταινόμενα την τελευταία 25ετία το λιγότερο, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Αν έχουν δει και φάει θαύματα τα μάτια μου. Εκατοντάδες τα εστιατόρια όπου έχω βρεθεί, ίσως χιλιάδες, πολλά εκ των οποίων ήταν αστεράτα. Οι star της προηγούμενης 20ετίας, οι σεφ, όσο υπέροχοι κι αν ήταν, δεν κατάφεραν σχεδόν ποτέ να απενοχοποιήσουν την τέχνη τους. Έβαζαν στο τραπέζι νέες γεύσεις, το umami ας πούμε, ή νέες τεχνικές, μοριακές για παράδειγμα, και το έκαναν συχνά με τέτοιο στόμφο ή τόσο επικεντρωμένα μόνο στο φαγητό, που ξεχνούσαν ότι ο τελικός στόχος ήταν η απόλαυση. Το φαγητό και το σεξ είναι χαρά. Το να προσπαθείς όμως να απομονώσεις τη γεύση από την ευχαρίστηση είναι σαν πορνογραφία.

Έπειτα ήρθαν οι αντιπαραθέσεις: οι φιλο-μοριακοί και οι αντι-μοριακοί. Μέχρι, επιτέλους, να φτάσουμε στην εποχή της απενοχοποίησης του φαγητού. Το απλό, το κλασικό, το εξεζητημένο, το street food, το καθένα με την αξία του, με focus στην ουσία –γεύση και πρώτες ύλες– και στόχο την ευχαρίστηση του «καταλήπτη» (αυτού που καταπίνει δηλαδή!).

Γι' αυτό, λοιπόν, εγώ βγάζω το καπέλο σε αυτούς τους, συχνά γενειοφόρους, bartenders. Πώς κατορθώσατε να περάσετε όλα αυτά τα στάδια τόσο γρήγορα; Και πώς αγκαλιάσατε το παλιό, το classic και το κρατήσατε ως βάση για να το εξελίξετε, χωρίς όμως να το αποκηρύξετε; Θυμάμαι το 2009 τηγανίζατε υλικά για να μπουν στο κοκτέιλ, το 2010 αρχίσατε τα infusions και τα food pairing, το 2011 φτιάχνατε καπνιστά κοκτέιλ, το 2012 φτιάχνατε αφρούς, το 2014 αρχίσατε να βάζετε τις αισθήσεις στο παιχνίδι. Μετά άρχισε η αντικατάσταση των όξινων με ξίδι, κιτρικά κ.λπ., οι ζυμώσεις, τα rotovar, τα sous vide. Τώρα όλα τα σοβαρά μπαρ έχουν το lab τους ή παλαιώνουν κοκτέιλ, τα εμφιαλώνουν, τα μαγειρεύουν. Άλλοι έχουν κατασταλάξει, άλλοι έχουν ακόμη αναζητήσεις, αλλά όλα γίνονται τόσο απενοχοποιημένα, που, αν δεν είσαι από αυτούς που το ψάχνουν –δεν έχεις λόγο άλλωστε–, απλώς απολαμβάνεις καταπληκτικά κοκτέιλ χωρίς να ξέρεις πόση δουλειά –ή και όχι– κρύβεται από πίσω.

Ποιος ξέρει ότι το Aegean Negroni των The Clumsies έχει πίσω του ώρες εργαστηρίων; Το μαγικό Mai Tai του Baba au Rum έχει ένα blend από ρούμια που μόνο ο Θάνος γνωρίζει και έναν απόλυτα μελετημένο συνδυασμό υλικών.

Το μόνο που σε νοιάζει είναι ότι το

πρώτο είναι εντυπωσιακά γαλάζιο και νόστιμο και έχει βραβευτεί, και ότι το άλλο είναι το καλύτερο Mai Tai που έχεις πει. Ξέρεις ότι στο Line θα πεις κοκτέιλ με βερμούτ που φτιάχνουν οι ίδιοι, ότι συνεργάζονται με τοπικούς παραγωγούς και φτιάχνουν και «κρασιά» από φρούτα; Δεν πειράζει αν δεν σε νοιάζει. Αυτό που μετράει για σένα και ο λόγος που πας, είναι ότι περνάς καλά! Ότι στο Barro Negro θα μνηθείς στο mezcal –δύσκολη πίστα αν δεν είσαι μνημένος– με τον πιο smooth τρόπο. Ότι στο Barreldier θα πεις παλαιωμένο Negroni ακούγοντας μουσικές. Στο Λοκάλι θα απολαύσεις τις απίστευτα καλοδουλεμένες συνταγές του Δημήτρη (Κιάκου), στο A for Athens, με «πιάτο» την Ακρόπολη, θα βρεις ποτάρες.

Το ίδιο και στο Uroρα Epos, στο πιο εντυπωσιακό χριστουγεννιάτικο στολισμένο μπαρ της πόλης. Έχει δεκάδες φανταστικά μπαρ η Αθήνα, η Θεσσαλονίκη, η Ελλάδα. Μπαρ με εργαστήρια, προσεκτικά επιλεγμένα υλικά. Που δουλεύουν μήνες τα μενού και τα concept τους. Μπαρ στα οποία εσύ απλώς θα πας και θα πεις εξαιρετικά και θα περάσεις καλά. Επίσης μπαρ που σέβονται τη δουλειά τους, το περιβάλλον και εσένα, και δεν θα σε αφήσουν να πεις πάνω από όσο πρέπει.

Δηλαδή σου σερβίρουν όλες τις τάσεις του σύγχρονου bartending σε ένα ποτό τόσο απενοχοποιημένα, που εσύ μπορείς πολύ απλά να πάρεις μόνο τη χαρά και χαμπάρι για τα υπόλοιπα. Και, ρε γ...ο, έτσι πρέπει.

Ναι. Είναι φανταστικοί αυτοί οι τύποι. Οι bartenders. Που είναι εκεί για να κάνουν την ημέρα μας καλύτερη. Τη ζωή μας πιο ανάλαφρη. Που είναι εκεί για να ρουφήξουν λίγη από την έντασή μας. Τη λύπη μας, την απογοήτευσή μας. Να συμμετάσχουν στη χαρά μας, στη σημαντική στιγμή της ζωής μας. Απλά. Φυσικά. Χωρίς φανφάρες.

Στην υγεία τους, λοιπόν. Καλά Χριστούγεννα στα φανταστικά μπαρ μας, που κάνουν τη ζωή μας πιο όμορφη! Μας περιμένουν τον Δεκέμβριο με τα χριστουγεννιάτικα μενού τους. ¶



ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ MALVASIA

Αιχμαλωτίζοντας την ιστορία

Μονεμβασία-Malvasia ή αλλιώς το λευκό, γλυκό κρασί, που ήταν το πιο ονομαστό σε όλο τον κόσμο του ύστερου Μεσαίωνα. Η μεγάλη ιστορία και φήμη του μας πηγαίνει πίσω στον 12ο αιώνα, στην παραγωγή του στη βυζαντινή Μονεμβασία, με το λιμάνι του κάστρου να είναι αραξοβόλι και κέντρο ανεφοδιασμού των διερχόμενων πλοίων από Ανατολή και Δύση.

Οι Φράγκοι έμποροι αποκαλούσαν τον «λιαστό» αυτόν οίνο Malvasia, μια που αυτό ήταν στη γλώσσα τους το όνομα της Καστρόπολης, καθιστώντας πια σαφές ότι πρόκειται για μια γεωγραφική επωνυμία και μια ιστορική ονομασία προέλευσης.

Επί Τουρκοκρατίας, τον 16ο αιώνα, οι αμπελώνες καταστράφηκαν, με αποτέλεσμα να εκλείψει ο Μονεμβασίτης οίνος. Από το ανήσυχο πνεύμα του Γιώργου και της Έλλης Τσιμπίδη, το μυθικό Μονεμβασία - Malvasia αναβίωσε μετά από πέντε αιώνες στον γενέθλιο τόπο του. Σήμερα, μετράει ήδη πάνω από 60 χρυσά μετάλλια και διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς.





Milia Riza

Ένας χρόνος πέρασε από τότε που η Νάνσυ Μάζου και ο Stefano Stante συστήθηκαν –αρχικά– στο επαγγελματικό οινικό κοινό, με αφορμή την παρθενική κυκλοφορία του αφρώδους Prelude και το ξεκίνημα της Milia Riza. Τα δύο πρώτα κρασιά με εμπορικό ενδιαφέρον πλέον έχουν κυκλοφορήσει και προέρχονται αμφότερα από τη σοδειά του 2020. Η Milia Riza είναι ένα νέο οινικό project παραγωγής αποκλειστικά αφρωδών κρασιών από την Πελοπόννησο, με την παραδοσιακή μέθοδο.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Milia Riza

Είναι όμως η Milia Riza κάτι νέο; Σαφώς ναι, αλλά με αστερίσκο και υποσημείωση. Η Νάνσυ Μάζου, παρά το νεαρό της ηλικίας της, έχει βαθιά σύνδεση με το κρασί και το αμπέλι. Είναι κόρη της Καίτης Παπαϊωάννου και εγγονή του αείμνηστου Θανάση Παπαϊωάννου, του ανθρώπου που διαμόρφωσε και έδωσε αξία, προσανατολισμό, έμπνευση και προοπτικές στη σύγχρονη ΠΟΠ Νεμέα. Η Νάνσυ πάντα θα θυμάται τον παππού της και τις συζητήσεις τους. «Πολλά από αυτά που μου έλεγε νόμιζα ότι δεν με αφορούσαν. Πολύ αργότερα κατάλαβα γιατί μου τα έλεγε και πόσο με επηρέασαν», όπως λέει.

Η Νάνσυ σπούδασε στο ΤΕΙ Οινολογίας στην Αθήνα και συνέχισε με το Vinifera Euromaster, τον πρώτο χρόνο στη Γαλλία, στο Montpellier και στο Bordeaux. Τον δεύτερο χρόνο συνέχισε στην Udine στην Ιταλία, όπου γνώρισε τον συμμαθητή και αργότερα σύζυγό της Stefano Stante. Ο Stefano είναι μισός Ιταλός, μισός Βραζιλιάνος, γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Λισαβόνα και σπούδασε Αγρονομία στην Πορτογαλία και αργότερα Οινολογία στην Ιταλία, σε Conegliano και Udine. Όταν το νεαρό ζευγάρι δοκίμαζε κρασιά από την Ελλάδα, ο Stefano συχνά έλεγε: «Αυτό θα ήταν ωραίο με φυσαλίδες!». Έτσι, όταν αργότερα αποφάσισαν να φτιάξουν μαζί τη Milia Riza, αξιοποιώντας τα οικογενειακά κτήματα στη Νεμέα αλλά και τους ορεινούς αμπελώνες της Αρκαδίας, η παραγωγή αφρώδους ήταν μια επιλογή που ήρθε αρκετά φυσικά.

Συνολικά αξιοποιούνται τρεις αμπελώνες, όλοι καλλιεργημένοι βιολογικά. Ένας συμβεβλημένος αμπελώνας στην Αρχαία Μαντίνεια Αρκαδίας, στα 623 μέτρα, παρέχει το Μοσχοφίλερο, από το οποίο προκύπτουν το λευκό αφρώδες Blanc de Gris και το ροζέ αφρώδες Rosé de Gris, αμφότερα Brut Nature, που μόλις κυκλοφόρησαν. Επιπλέον, οι ιδιόκτητοι αμπελώνες της Νεμέας σε Ξηρόκαμπο, Ποριά και Αρχαία Νεμέα θα χαρίσουν σύντομα τα επόμενα δύο λευκά αφρώδη κρασιά: ένα αφρώδες Blanc de Noir Αγιωργίτικο και ένα λευκό αφρώδες από Pinot Noir και Chardonnay.

Το Μοσχοφίλερο συλλέγεται νωρίς, στα μέσα Σεπτεμβρίου, και τα τσαμπιά πιέζονται ολόκληρα για φινέτσα και λεπτότητα. Μετά από έξι μήνες στις δεξαμενές με τακτικό bâtonnage, το κρασί μεταφέρεται σε φιάλες για τη δεύτερη ζύμωση και επιπλέον παλαίωση για δεκαέξι μήνες.

Για την οινοποίηση αφρωδών κρασιών από τη Νεμέα –και μάλιστα από τα ζεστά και χαμηλά αμπέλια της ζώνης– υπήρχαν αρχικά αρκετές επιφυλάξεις, καθώς οι δύο οινολόγοι δεν ήταν σίγουροι ότι αυτά θα ήταν κατάλληλα για την παραγωγή αφρωδών κρασιών αξιώσεων. Σε έναν αμπελώνα χωρίς κανένα αφρώδες κρασί-πρότυπο, με εξαίρεση το Amalia Rosé του Κτήματος Τσέλεπου –το οποίο μάλιστα προέρχεται από τον κρύο Ασπρόκαμπο–, η Νάνσυ και ο Stefano αναγκάστηκαν να κινηθούν σε αχαρτογράφητα νερά. Όμως τελικά το επιχείρησαν, εφαρμόζοντας σκίαση των σταφυλιών με πλούσια φυλλικά τοιχώματα και μεγάλη προσοχή στη χρονική στιγμή του τρύγου, και το αποτέλεσμα ξεπέρασε κατά πολύ τις προσδοκίες τους. Πολύτιμος σύμμαχός τους είναι η Καίτη Παπαϊωάννου, η οποία εργάζεται επισταμένα στο αμπέλι ώστε να παρέχει στη νέα επιχείρηση το πιο ποιοτικό σταφύλι που μπορεί να παραχθεί.

Τα κρασιά

Το Blanc de Gris είναι η νέα, μόνιμη ονομασία του Prelude, με το οποίο είχαν συστηθεί σε επαγγελματίες του κλάδου έναν χρόνο νωρίτερα. Το Μοσχοφίλερο συλλέγεται νωρίς, στα μέσα Σεπτεμβρίου, και τα τσαμπιά πιέζονται ολόκληρα για φινέτσα και λεπτότητα. Μετά από έξι μήνες στις δεξαμενές με τακτικό bâtonnage, το κρασί μεταφέρεται σε φιάλες για τη δεύτερη ζύμωση και επιπλέον παλαίωση για δεκαέξι μήνες. Ακολουθεί περιστροφή της κάθε φιάλης με το χέρι για την απομάκρυνση του ιζήματος και τοποθέτηση φελλού και σύρματος. Ένα κρασί εξαιρετικά δροσιστικό, με έμφαση στα φρούτα του χειμώνα, διακριτική παρουσία ζυμών, πολύ υψηλή, δροσιστική οξύτητα και συνεχή αφρισμό. Ταιριάζει ιδανικά με ταρτάρ ψαριών, αχνιστά κυδώνια, αλλαντικά υψηλής ποιότητας και tapas. Αντίστοιχα οινοποιείται και το Rosé de Gris, με την επαφή με τα στέμφυλα να χαρίζει στον μούστο το χρώμα του. Λεπτό, δροσιστικό, διακριτικά φρουτώδες και ντελικάτο, μας υπόσχεται μοναδικά ταιριάσματα με carpaccio μόσχου ή σολομού, μύδια, καβουρόψιχα, φέτες prosciutto, sushi rolls, φρέσκα ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας και ψητές γαρίδες-τίγρεις.

Πριν δοκιμάσω τα κρασιά Milia Riza, σκεφτόμουν τη Νάνσυ Μάζου απλώς ως εγγονή του Θανάση Παπαϊωάννου, του αείμνηστου «πατριάρχη της Νεμέας». Όμως, όταν δοκίμασα τα υψηλής κλάσης και γευστικής αξίας αφρώδη της, η Νάνσυ σταμάτησε να είναι εγγονή του Παπαϊωάννου και έγινε η δημιουργός του Milia Riza. Θεωρώ μάλιστα ότι η κατεύθυνση προς την αποκλειστική παραγωγή αφρωδών κρασιών είναι επιπλέον ευφυής, αφού καθιστά κάθε είδους σύγκριση και συσχέτισμό με το κλασικό οινοποιείο της Νεμέας άστοχη. Επιπλέον, ο συνιδρυτής της Milia Riza, Stefano Stante, χαρίζει στο εγχείρημα μια διεθνή ματιά και εμπλουτίζει με τις ιδέες του την έτσι κι αλλιώς γεμάτη εκπλήξεις Πελοπόννησο. Η Milia Riza έχει ήδη μπει στο ραντάρ πολλών απαιτητικών οινόφιλων και ήδη κοσμεί με την παρουσία της την Πελοπόννησο της νέας εποχής. ¶



Rosé de Gris και Blanc de Gris, οι ετικέτες του οινοποιείου Milia Riza.



DIAM

The guardian of aromas

Ένα πώμα φελλού στην υπηρεσία του κρασιού σας

Η Diam Bouchage σχεδιάζει, κατασκευάζει και εμπορεύεται τεχνολογικά πώματα φελλού για ήσυχους οίνους, αφρώδεις οίνους και οινοπνευματώδη ποτά.

Ο φελλός είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό πώμα, είναι η ύστατη οινολογική πράξη του οινοποιού. Οφείλει να επιτρέπει στο κρασί να εξελιχθεί πλήρως στη φιάλη κατά τη διάρκεια της παλαίωσης και να διατηρεί το επιθυμητό αρωματικό προφίλ του συγκεκριμένου κρασιού.

Γι' αυτόν το λόγο οι ομάδες της Diam Bouchage εργάζονται κάθε μία μέρα για να εξασφαλίσουν την ποιότητα των προϊόντων της εταιρείας σε ό,τι αφορά τη μηχανική συμπεριφορά, την αισθητηριακή ουδετερότητα και τον έλεγχο του οξυγόνου.



Ristorante Locatelli

Ο σεφ, ο σομελιέ και το συστατικό που ενώνει τους κόσμους τους και δημιουργεί μια αξέχαστη συνδυαστική εμπειρία. Truffle season is on και η συγκομιδή της βασίλισσας της κατηγορίας, της λευκής τρούφας, στάθηκε η καλύτερη αφορμή για τη δημιουργία ενός απίθανου white truffle-based menu. Το Grape βρέθηκε στην Κύπρο, στο Ristorante Locatelli του ξενοδοχείου Amara, και δοκίμασε διά χειρός Giorgio Locatelli όλο το μενού. Τη συνολική εμπειρία, μεταξύ άλλων, συμπλήρωσαν οι οινικές επιλογές του Andrian Andronache.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γιώργος Μπόλμπασης

Ο Chef Giorgio Locatelli

Γεννήθηκε και μεγάλωσε στην Ιταλία. Ονειρευόταν να γίνει σερβιτόρος, γιατί πίσω στα '70s η μόδα ήταν να είσαι στη σάλα και όχι στην κουζίνα. Παραδόξως, από πολύ μικρός βρέθηκε σε κουζίνες, καθώς ο θείος του διατηρούσε ένα ξενοδοχείο το οποίο «έτρεχε» η ίδια του η οικογένεια. Όταν ο νεότερος, δεν του επέτρεπαν να κάνει οτιδήποτε άλλο εκτός από το να βοηθάει με τα λαχανικά.

Αυτή ήταν η πρώτη δουλειά που έβαλε στο βιογραφικό του. Χρόνια μετά, κάνει τη θητεία του στο The Savoy και στις κουζίνες του Anton Edelmann, ενώ τα '90s τον βρίσκουν στο Παρίσι, στα εστιατόρια Laurent και La Tour d'Argent. Επιστρέφει για λίγο στην Ιταλία, αλλά η μοίρα του θα σκηνοθετηθεί στο Λονδίνο. Το 1999 κατακτά το πρώτο αστέρι Michelin της καριέρας του και από το 2002 το δεύτερο σπίτι του είναι το Locanda Locatelli. Εκεί θα θεμελιώσει όλη του τη μαγειρική φιλοσοφία, αλλά κυρίως την αγάπη που έχει για το ιταλικό φαγητό. Θα επανασυστήσει τη μητρική του κουζίνα σε όλο τον κόσμο, δίνοντάς της high end διαστάσεις. Το 2019 θα γίνει κριτής στο ιταλικό «MasterChef» και η δημοφιλία του θα πάρει διαστάσεις celebrity.

Η πιο πρόσφατη δημιουργία του είναι το Ristorante Locatelli στην Κύπρο μέσα στο συγκλονιστικό ξενοδοχείο Amara. Εκεί θα επιβεβαιώσει τη λατρεία που έχει στα υλικά και θα δημιουργήσει ένα θεματικό menu in a menu, αφιερωμένο αποκλειστικά στη λευκή τρούφα.

Γιοβάννα Λύκου Θα μπορούσατε να μοιραστείτε την πρώτη σας ανάμνηση από τη μαγειρική;

Giorgio Locatelli Φτιάχνοντας νιόκι με τη γιαγιά μου.

Πρέπει να ήμουν τεσσάρων ή πέντε ετών. Το τραπέζι ήταν τόσο ψηλό, που για να το φτάσω έπρεπε να σταθώ πάνω σε μια καρέκλα.

ΓΛ Βασίζετε τη δουλειά σας σε κάποια «μαγειρική φιλοσοφία» και από πού αντλείτε έμπνευση για να δημιουργήσετε νέα πιάτα;

ΕΛ Αντλώ την έμπνευσή μου από τα υλικά, τα συστατικά των συνταγών μου. Αυτό παίρνει διαστάσεις ανακάλυψης όταν εργάζομαι σε διαφορετικές χώρες. Στόχος μου είναι πάντα να ξεπερνάω τις προσδοκίες των πελατών. Δεν μαγειρεύω για τον εαυτό μου, μαγειρεύω για τους ανθρώπους που τρώνε. Οι συνταγές έρχονται και παρέρχονται, αλλά οι άνθρωποι είναι πάντα εκεί.

ΓΛ Το ιταλικό φαγητό –ειδικά τα ζυμαρικά– θεωρείται το απόλυτο comfort food. Ωστόσο έχετε καταφέρει να δώσετε μια ωραία, γαστρονομική πινελιά. Πώς ανταποκρίθηκαν οι άνθρωποι σε αυτή την ανατροπή όλα αυτά τα χρόνια; Έπρεπε να τους πείσετε ότι ένα ιταλικό εστιατόριο θα μπορούσε να έχει εξίσου υψηλά πρότυπα, όπως για παράδειγμα ένα γαλλικό εστιατόριο;

ΕΛ Φυσικά και τα ζυμαρικά θεωρούνται comfort food, ειδικά για τους Ιταλούς. Το ότι αυτές οι συνταγές μπορούν και μεταμορφώνονται σε γαστρονομικά πιάτα είναι αποτέλεσμα πειραματισμού γεύσεων και τεχνικών. Ανά τα χρόνια, πολλοί δεν ανταποκρίθηκαν καλά σε αυτό, ενώ παράλληλα ανακάλυπτα πως οι άνθρωποι είναι προκατειλημμένοι με την ιταλική κουζίνα. Το ιταλικό φαγητό είναι το φαγητό των είκοσι περιοχών. Το ίδιο πιάτο μπορεί, από τον βορρά μέχρι τον νότο, με μια μικρή πινελιά ή με την προσθήκη ενός τοπικού υλικού να αλλάξει ταυτότητα, ακόμα και ονομασία. Στην πραγματικότητα, τα ιταλικά εστιατόρια έχουν υψηλότερες προδιαγραφές από τα γαλλικά. Κάνω αυτό που κάνω σήμερα, ακριβώς γιατί πιστεύω στο μεγαλείο της ιταλικής κουζίνας.

ΓΛ Τα εστιατόριά σας έχουν εξαιρετικές λίστες κρασιών. Πώς πιστεύετε ότι το κρασί συμβάλλει στη high end γαστρονομική εμπειρία που θέλετε να προσφέρετε στους καλεσμένους σας;

ΕΛ Δίνουμε πολύ μεγάλη έμφαση και προσοχή στο κρασί. Στην πλειονότητά τους, οι λίστες μας διαθέτουν ιταλικές ετικέτες και προελεύσεις. Δεν απουσιάζουν, ωστόσο, μεγάλα «σπίτια» από όλο τον κόσμο. Το κρασί είναι εξαιρετικά σημαντικό, καθώς αντανάκλα και πρεσβεύει τον τόπο από τον οποίο προέρχεται. Για μένα, η κορύφωση της συνδυαστικής εμπειρίας επιτυγχάνεται όταν καταφέρνουμε να ταιριάξουμε ένα πιάτο του οποίου η συνταγή είναι εμπνευσμένη από την ίδια περιοχή από την οποία προέρχεται και το κρασί. Όταν αυτό πετυχαίνει, τότε μιλάμε για μια καρμική συνάντηση κι έναν παραδεισένιο συνδυασμό.

ΓΛ Αγαπημένος συνδυασμός φαγητού και κρασιού;

ΕΛ Ριζότο με λευκή τρούφα και Barolo.

ΓΛ Πώς συνδέεται το Ristorante Locatelli με άλλα σας εστιατόρια, όπως λ.χ. το βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin Locanda Locatelli; Έχετε αγαπημένο πιάτο από το μενού;

ελ Μέρος του μενού είναι signature πιάτα που έχουμε προσαρμόσει βασισμένοι στα διαθέσιμα τοπικά προϊόντα και στο περιβάλλον. Πέραν του μενού και συχνά και πιο πάνω από αυτό, περισσότερο τα εστιατόρια είναι οι άνθρωποι που τα στελεχώνουν και δουλεύουν γι' αυτά. Ως εκ τούτου, η φιλοσοφία μας και ο στόχος παραμένουν σε όλα τα εστιατόρια τα ίδια: η δημιουργία εμπειριών και η φιλοξενία. Αν έπρεπε να διαλέξω ένα αγαπημένο πιάτο από το μενού, αυτό θα ήταν τα νιόκι με το κασιόκισιο τυρί.

γλ Στο Ristorante Locatelli έχετε δημιουργήσει ένα ξεχωριστό θεματικό μενού αφιερωμένο στη λευκή τρούφα. Πώς προέκυψε η ιδέα αυτή;

ελ Η εποχή της τρούφας είναι μια εξαιρετικά σύντομη σεζόν και η ιδέα της δημιουργίας ενός τέτοιου μενού είναι να μπορέσουμε να δώσουμε παράταση στην απόλαυση αυτού του μαγικού υλικού. Όλα τα πιάτα που συνθέτουν το μενού είναι πολύ απλά, επιτρέποντας στην τρούφα να είναι το επίκεντρο της προσοχής.

γλ Η λευκή τρούφα είναι ένα δημοφιλές συστατικό με προσωπικότητα και έντονα αρωματική γεύση. Πόσο εύκολο, όμως, είναι να τη «δουλέψει» ένας μάγειρας;

ελ Ωραία ερώτηση. Χρειάζεται προσοχή, σεβασμό και μέτρο. Για μένα είναι πολύ εύκολο, γιατί μαγειρεύω με αυτό το συστατικό από μικρό παιδί. Σας προτείνω το πιάτο να είναι ο κενός καμβάς και η τρούφα να είναι το χρώμα.

Ο Sommelier Andrian Andronache

Ο βραβευμένος best young sommelier της Κύπρου για το 2019 είναι σχεδόν έναν χρόνο τώρα ο επικεφαλής του οινικού προγράμματος του ξενοδοχείου Amara και, μεταξύ άλλων, έχει υπό τη φροντίδα του και τα τρία γαστρονομικά του εστιατόρια ως Head Sommelier.

Έχοντας δημιουργήσει ένα κεντρικό κελάρι, μια Wine Bible από την οποία αντλείται το «κωδικολόγιο» για κάθε εστιατόριο, καταφέρνει και ελίσσεται εντυπωσιάζοντας με τις οινικές του επιλογές. «Χτίζουμε τη βάση για να μπορέσουμε να χτίσουμε το όνειρο», θα τον ακούσεις να λέει με μια εντυπωσιακή σεμνότητα. Η λίστα του Ristorante Locatelli είναι κατά συντριπτικό ποσοστό αφιερωμένη στον ιταλικό αμπελώνα και συμπληρώνεται εξαιρετικά ευφάνταστα από κρασιά μεσογειακών χωρών, όπως η Ελλάδα, ο Λίβανος, το Ισραήλ και βεβαίως τα τοπικά και εντυπωσιακά ανερχόμενα οινοποιεία της Κύπρου. Από τις επιλογές ενός επισκέπτη, βεβαίως, δεν απουσιάζουν υρον request σοδειές και επιλογές σε κορυφαίες Σαμπάνιες και σπουδαία «σπίτια» της Βουργουνδίας και του Μπορντό.

Το Truffle Menu είναι για εκείνον μία ακόμη συγκυρία να δημιουργήσει με όρους υψηλών ευρωπαϊκών προδιαγραφών. Είναι άραγε challenging ή περιοριστικό για τον sommelier ένα μενού αφιερωμένο στην τρούφα; «Είναι αρκετά περιοριστικό και θαρρεί κανείς πως είναι γραφτό να ταιριάζει με Barolo ή τουλάχιστον με ένα γειτονικό Nebbiolo», θα πει. Παρ' όλα αυτά, επιμένει να ακούει τον επισκέπτη και να είναι έτοιμος για λευκές προτάσεις, όπως λόγου χάρη ένα κλασικό βαρελάτο Chardonnay για το ριζότο. Η απόδειξη όμως του πόσο άνετος είναι να τολμήσει, γίνεται με το pairing-αποκάλυψη ενός φρέσκου Dolcetto d'Alba με τη συγκλονιστική πεσκανδρίτσα (μους σέσκουλο, αφρός σελινόριζας, λευκή τρούφα).

Η λευκή τρούφα

Η λευκή τρούφα ή λευκή χειμερινή τρούφα ή Tuber magnatum είναι η σπανιότερη, εκλεκτότερη ποιοτικά και κατά συνέπεια ακριβότερη από όλα τα συγγενικά της είδη. Κοστολογείται ανάλογα με το μέγεθός της από 1.500 €/kg φτάνοντας χρονιές όπως η φετινή τα 5.000 €/kg. Έχει ακανόνιστο, σφαιρικό συνήθως σχήμα, με

μικρές αυλακώσεις, και διάμετρο που δεν ξεπερνά τα 6 cm. Διαθέτει λεία επιδερμίδα, που χρωματικά ακροβατεί ανάμεσα στο ωχρό κίτρινο, το μπεζ, το κιτρινωπό ή το πρασινοκίτρινο. Η σάρκα της είναι αρχικά υπόλευκη ή ωχροκίτρινη, τείνοντας στο γκρενά όταν «ωριμάζει», με λεπτές διακλαδώσεις.

Εμφανίζεται στη φύση από τα τέλη Σεπτεμβρίου έως τις αρχές Δεκεμβρίου μέχρι και σε 1.000 μ. υψόμετρο. Ζει συμβιωτικά με δέντρα (κυρίως λεύκες, ιτιές, φουντουκιές, βελανιδιές και φλαμουριές). Το μικροκλίμα στο οποίο ευδοκίμει είναι πάντα σε σκιερά δάση με περιορισμένη διακύμανση θερμοκρασίας και υγρασία. Η συγκομιδή γίνεται με τη βοήθεια εκπαιδευμένων σκύλων και μέχρι και το 1985 με θηλυκά γουρούνια.

Εντοπίζεται στην Ιταλία, με κύρια ζώνη παραγωγής το Πιεμόντε, ωστόσο η εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή έχει διαταράξει το terroir στο οποίο επιβιώνει και ευδοκίμει η τρούφα. Ως εκ τούτου, τις απώλειες καλύπτουν χώρες όπως η Κροατία, η Σλοβενία και η Ουγγαρία, ενώ την πιο νέα προσθήκη αποτελεί η Νέα Ζηλανδία, με αντίθετο ημερολόγιο συγκομιδής. Έχει εξαιρετικά εξωστρεφή και έντονο αρωματικό χαρακτήρα. Τα διαπεραστικά αρώματά της θυμίζουν σκόρδο, τυρί, φουντούκι και σιναπόσπορο, ενώ στη γεύση της πραγματώνεται η έννοια του γήινου και του umami. Καταναλώνεται κατά κύριο λόγο ωμή και δεν συνηθίζεται να μπαίνει ούτε σε αρτύματα ούτε σε λάδι (για την οικονομική εκδοχή του το λάδι τρούφας αντικαθίσταται με τη χημική ουσία Dithiapentane).

Τα αρώματά της εξασθενούν μετά από μεγάλη επεξεργασία και έτσι δεν μαγειρεύεται. «Δουλεύει» ωστόσο τέλεια σε ζεστές συνταγές και λατρεύει να έχει συνοδοιπόρους στα πιάτα υλικά όπως τα ζυμαρικά και το ρύζι. Ανταποκρίνεται συγκλονιστικά σε πρωτεΐνη, όπως αυγά, κρέας και ψάρια. ¶



Ο Sommelier Andrian Andronache.

«Η εποχή της τρούφας είναι μια εξαιρετικά σύντομη σεζόν και η ιδέα της δημιουργίας ενός τέτοιου μενού είναι να μπορέσουμε να δώσουμε παράταση στην απόλαυση αυτού του μαγικού υλικού».

PRAY BELIEVE WAIT

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



ΠΥΛΟΣ & ΝΕΜΕΑ ΚΟΡΦΗΝΑΕ - 205 00 | T: +30 2746 623484 | E: info@barafakaswinery.gr | barafakaswinery

WWW.BARAFAKASWINERY.GR

ΒΙΟΚΑΒΙΕΤΙΚΗ ΣΜΑΘΕΖΗΣ & ΚΑΡΦΗΝΑΕ ΑΒΕΕΠΕ | T: 274 6876009



Κυρ-Γιάννη

Δεν υπάρχει πιο ωραίο πράγμα από το να βλέπεις το όραμα ενός ανθρώπου να παίρνει σάρκα και οστά. Πέρασαν πέντε χρόνια από την πρώτη φορά που επισκεφθήκαμε το οινοποιείο του Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι, τότε που μόλις είχαν αρχίσει οι εργασίες για τη μετατροπή του σε ένα επισκέψιμο οινοποιείο- πρότυπο. Τότε, ο Στέλλιος Μπουτάρης, ξεναγώντας μας στους υπό κατασκευή χώρους, μας μιλούσε με ενθουσιασμό για τα σχέδιά του, για τη δημιουργία του επισκέψιμου, για το εστιατόριο που ονειρευόταν να δημιουργήσει με θέα στους υπέροχους αμπελώνες.

Πέντε χρόνια μετά, μέσα από μεγάλες δυσκολίες και την τεράστια δοκιμασία της Covid, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη και η εξαιρετική και αφοσιωμένη ομάδα του μπορούν να υπερηφανεύονται δικαίως ότι κρατούν τα σκήπτρα ενός από τους ωραιότερους οινοτουριστικούς προορισμούς της Ελλάδας. Όχι, δεν είναι υπερβολή. Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη είχε πάντα μια τεράστια γοητεία. Η θέα των αμπελώνων που απλώνονται γύρω από το οινοποιείο, φροντισμένων στην εντέλεια, με τον εμβληματικό πύργο «Κούλα» να στέκεται στο βάθος, χωρίς –δυστυχώς– πια την υπεραιωνόβια δρυ, σύμβολο του Κτήματος, που χτυπήθηκε από μια πρωτοφανή κακοκαιρία το 2019, έκοβε πάντα την ανάσα στον επισκέπτη που την αντίκριζε για πρώτη φορά. Όμως, αυτή την ηλιόλουστη μέρα του φθινοπώρου που βρεθήκαμε να κατηφορίζουμε προς το ανανεωμένο κτίριο του οινοποιείου, μας περίμενε μια μεγάλη έκπληξη. Τίποτα δεν θύμιζε αυτό που είχαμε συγκρατήσει στη μνήμη από την πρώτη εκείνη επίσκεψη. Στον προαύλιο χώρο, τραπέζια γεμάτα επισκέπτες που απολάμβαναν το κρασί τους, συνοδευόμενο από το εξαιρετικό μενού που επιμελείται η Executive Chef του Κτήματος, Κυριακή Φωτοπούλου, και το οποίο επρόκειτο κι εμείς να γευτούμε λίγο αργότερα. Υπέροχες γεύσεις βασισμένες στη ναουσαϊκή κουζίνα, πιάτα στημένα για να ταιριάζουν απόλυτα με τις ετικέτες του Κτήματος και εξαιρετικές πρώτες ύλες από τον λαχανόκηπο, στον οποίο φυτεύονται πάντα λαχανικά της εποχής, καθώς και υπέροχα χειροποίητα ψωμιά. Τι άλλο να ζητήσει κανείς...

Λίγο πιο κάτω, με θέα τους αμπελώνες, κάποιοι άλλοι απολάμβαναν τα εδέσματα από το καλάθι του πικνίκ που οργανώνει το Κτήμα, ενώ τα ηλεκτρικά ποδήλατα περίμεναν όσους είχαν μεγαλύτερη διάθεση για άσκηση στις απότομες πλαγιές των αμπελώνων. Το εσωτερικό, ντυμένο με ζεστά χρώματα και διακοσμημένο με ένα λιτό design, όπως ταιριάζει σε έναν τέτοιο χώρο, είναι σχεδιασμένο για να φιλοξενεί τους επισκέπτες και τις πιο κρύες ημέρες, όταν είναι δύσκολο να καθίσει κανείς έξω.

Οι φωτογραφίες των ιδρυτών της Ι. Μπουτάρης & ΣΙΑ, Ιωάννη Μπουτάρη, Στέλλιου Μπουτάρη και Κωνσταντίνου Νιτσιώτα, γνωστού και ως Κυρ Κωστάκη, και από τις πρώτες ετικέτες της εταιρείας, θυμίζουν σε όλους τη μακρά ιστορία και παράδοση αυτής της οικογένειας, που, αν και με καταγωγή από το Νυμφαίο, έχει συνδέσει άρρηκτα το όνομά της με την πόλη της Νάουσας. Ο Στέλλιος Μπουτάρης ανέλαβε να μας ξεναγήσει στους χώρους του οινοποιείου, εξηγώντας μας, πώς ο πατέρας του, Γιάννης Μπουτάρης –ο μεγάλος οραματιστής της οικογένειας που έχει σφραγίσει την ιστορία του ελληνικού κρασιού–, αγόρασε στα τέλη της δεκαετίας του '60 την έκταση των αμπελώνων από έναν τσιφλικά της περιοχής, με στόχο να μπει στο κομμάτι της αμπελοουργίας, προς μεγάλη αγανάκτηση του πατέρα

του, μάλιστα, ο οποίος ποτέ δεν είχε δει την οικογένεια ως αμπελουργούς, καθότι ήταν κατεξοχήν έμποροι. «Εμείς, παιδί μου, πάμε στη δουλειά με κοστούμι», συνήθιζε να λέει, χωρίς όμως να πείσει τον γιο του, ο οποίος ήθελε αφενός να έχει έλεγχο στην πρώτη όλη και αφετέρου να δείξει στους αμπελουργούς της περιοχής ότι είναι μια δουλειά που πρέπει να την κάνουν, και να την κάνουν σωστά. Ο πρώτος τρύγος έγινε στο οινοποιείο του Γιαννακοχωρίου το 1997 και εκεί άρχισε η ιστορία του Κτήματος Κυρ-Γιάννη.

Η ξενάγησή μας στους χώρους του οινοποιείου συνεχίστηκε με μια εξαιρετική γευστική δοκιμή σε μια ιδιαίτερη αίθουσα πάνω από το κελάρι και δίπλα από τις παλιές σοδειές, στην οποία όποιος επισκέπτης το επιθυμεί μπορεί να ζηήσει την εμπειρία της γευστικής δοκιμής ιδιωτικά, δοκιμάζοντας μόνο τις premium ετικέτες του Κτήματος. Εμείς είχαμε την ευκαιρία να δούμε τρεις διαφορετικές εκδοχές του Ξινόμαυρου, από τη Νάουσα, το Αμύνταιο και τη Γουμένισσα, αλλά και να γευτούμε διαφορετικές χρονιές της Ράμνιστας –από τις πιο premium ετικέτες του Κτήματος– σε μια μικρή κάθετη δοκιμή. Καταλήγοντας στο υπέροχο τραπέζι που μας είχαν ετοιμάσει οι άνθρωποι του Κτήματος, μόνο χαμόγελα μπορούσαμε να μοιραστούμε με τους συνδαιτυμόνες μας. Το μενού ήταν εξαιρετικό, ό,τι πιάτο δοκιμάσαμε, από το παντζάρι με μοσχαρίσια γλώσσα καπνιστή και καρύδι μέχρι τον τραχανά μεμανιτάρι, λουκάνικο, φουντούκι και λάδι τρούφας, μας άφησε άφωνους και με μια διάθεση να μη θέλουμε να μετακινηθούμε από τις θέσεις μας μέχρι να σκοτεινιάσει...

Όμως οι εκπλήξεις που μας επεφύλασσε η νέα μας αυτή επίσκεψη στην περιοχή δεν περιορίστηκαν στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη. Έχοντας αυτή τη φορά περισσότερο χρόνο στη διάθεσή μας, είχαμε την ευκαιρία να περιηγηθούμε στην πόλη της Νάουσας και να ανακαλύψουμε πολλά κρυμμένα μυστικά της πόλης, τα αρχοντικά της –όσα διασώζονται–, όπως το αρχοντικό Ματθαίου με τον νερόμυλο, το οποίο δεσπόζει στην παλαιά πόλη, να γνωρίσουμε από κοντά τους ανθρώπους που έχουν αναλάβει τη διάσωση του εθίμου «Γενίτσαροι και Μπούλες», ενός αποκλειστικά ναουσαϊκού εθίμου οι ρίζες του οποίου χάνονται μέσα στους αιώνες. Μέσα σε ένα τριώροφο παραδοσιακό οίκημα στην περιοχή Μπατάνια, δίπλα στον ποταμό Αράπιτσα, στεγάζεται ο ομώνυμος όμιλος, όπου μικροί και μεγάλοι χορευτές ετοιμάζονται όλο τον χρόνο για να ξεχυθούν στους δρόμους της πόλης κάθε Αποκριά, φορώντας τις παραδοσιακές στολές και μάσκες από τους Γενίτσαρους και τις Μπούλες.

Ξεκινώντας από τη φιλόξενη εσωτερική αυλή του ξενοδοχείου Παλαιά Πόλη, ενός όμορφα ανακαινισμένου παραδοσιακού αρχοντικού, και με επικεφαλής την ακούραστη Ελπίδα Παλαμίδα, την υπεύθυνη του επισκέψιμου χώρου του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, η οποία, κλέβοντας χρόνο από την εργασία της στο Κτήμα, ανέλαβε να μας ξεναγήσει στην Νάουσα, περιηγηθήκαμε στα σοκάκια της παλαιάς πόλης, την οποία διατρέχει ο ποταμός Αράπιτσα. Εκεί, στο πιο ψηλό σημείο, όπου σχηματίζεται ένας μικρός καταρράκτης και από το οποίο, λίγο πριν από την είσοδο των Τούρκων στην πόλη την εποχή της Επανάστασης, οι Ναουσαϊές, παίρνοντας τα παιδιά τους αγκαλιά, προτίμησαν να βουτήξουν στο κενό από το να πέσουν στα χέρια των Τούρκων, βρίσκονται σήμερα βυθισμένες 140 φιάλες Ξινόμαυρου από διαφορετικά οινοποιεία της περιοχής, στο πλαίσιο ενός πειράματος παλαίωσης μέσα στα νερά του ποταμού.

Ό,τι πιάτο δοκιμάσαμε, από το παντζάρι με μοσχαρίσια γλώσσα καπνιστή και καρύδι μέχρι τον τραχανά μεμανιτάρι, λουκάνικο, φουντούκι και λάδι τρούφας, μας άφησε άφωνους και με μια διάθεση να μη θέλουμε να μετακινηθούμε από τις θέσεις μας μέχρι να σκοτεινιάσει...

Ίσως όταν σκεπτόμαστε τουριστικούς προορισμούς στην Ελλάδα, η Νάουσα να μην είναι η πρώτη που έρχεται στο μυαλό. Η αλήθεια, όμως, είναι ότι η ευρύτερη περιοχή κρύβει μεγάλο ενδιαφέρον. Ας μην ξεχνάμε ότι εδώ βρίσκονται οι μοναδικοί Μακεδονικοί Τάφοι και το υπέροχο μουσείο της Βεργίνας, καθώς και η Σχολή του Αριστοτέλη, ένας τόπος μαγικός με μια πολύ ιδιαίτερη αύρα. Και είναι πραγματικά πολύ ωραίο να βλέπει κανείς τους ανθρώπους να δείχνουν τόση αγάπη για τον τόπο τους και να κάνουν ό,τι μπορούν για την προβολή του. Δεν είναι τυχαίο, άλλωστε, ότι και οι Δρόμοι του Κρασιού Βορείου Ελλάδος, κομμάτι των οποίων είναι η Διαδρομή του Κρασιού της Νάουσας, είναι ένα από τα πρώτα δίκτυα οινοτουρισμού που δημιουργήθηκαν στη χώρα μας και σήμερα διεκδικούν ένα πολύ μεγάλο κομμάτι του συνεχώς αναπτυσσόμενου αυτού κλάδου. Το σίγουρο, πάντως, είναι ότι το Κτήμα Κυρ-Γιάννη έχει βάλει ένα τεράστιο λιθαράκι στη διαδρομή αυτή. ¶



Εικόνες από τη φιλοξενία στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη.



Royal Tokaji

MAGIC CAN HAPPEN.



Στα οικονομικά συναντάμε τον ενδιαφέροντα όρο «dutch disease» (ολλανδική ασθένεια), με τον οποίο σε ελεύθερη απόδοση περιγράφουμε την κατάσταση κατά την οποία οι χώρες βιώνουν μια ξαφνική μεγάλη αύξηση του εισοδήματος, με συνέπειες που μπορεί να αποβούν τελικά επιζήμιες.

Ο Miguel de Cervantes Saavedra, ο διάσημος Ισπανός συγγραφέας του «Don Quixote de la Mancha» του 16ου αιώνα, είπε κάποτε ότι «η ικανοποίηση του πλούτου δεν βρίσκεται στην απλή κατοχή ή στα πολυτελή έξοδα, αλλά στη σοφή αξιοποίησή του». Αυτό ήταν σε μια εποχή που η Ισπανία απολάμβανε μια πρωτόγνωρη πρόσβαση σε πληθώρα φυσικών πόρων, συμπεριλαμβανομένου του χρυσού, από την Αμερική. Θα μπορούσε, λοιπόν, να είχε αναγνωρίσει στη χώρα του συμπτώματα αυτού που αργότερα έγινε γνωστό ως «ολλανδική ασθένεια», ένας όρος που αναφέρεται σε γενικές γραμμές στις βλαβερές συνέπειες των μεγάλων αυξήσεων στο εισόδημα μιας χώρας.

Η Ελλάδα ανέκαθεν έπασχε από το σύνδρομο της ολλανδικής ασθένειας. Κύρια αιτία αποτελούσε διαχρονικά η εισροή σημαντικών εκτός χώρας κεφαλαίων, είτε από τα χρήματα των μεταναστών είτε από την παγκόσμια εμβέλεια ανάπτυξη της ελληνόκτητης ναυτιλίας ή, πιο πρόσφατα, από τον τουρισμό.

Σε κάθε περίπτωση το εισόδημα της χώρας ήταν ουσιαστικά αποσυνδεδεμένο –σε σημαντικό βαθμό– από την παραγωγικότητά της. Η φετινή τουριστική σεζόν ξεπέρασε και τις πιο αισιόδοξες προβλέψεις και σε διάρκεια, και σε πλήθος αφίξεων, και μολονότι υπάρχουν (και θα υπάρχουν πάντα) κάποιες γκρίνιες για το προφίλ των τουριστών, σίγουρα αφήνει πίσω της ένα πολύ θετικό πρόσημο και γεμάτα –κατά τεκμήριο– ταμεία.

Ερχόμενοι στον κόσμο του κρασιού, είναι σαφείς οι ενδείξεις που κάνουν τα οινοποιεία (και τα μικρά και τα μεγάλα) να χαμογελούν, καθώς τα περισσότερα βίωσαν

μια καλή χρονιά μετά τις δυσκολίες της πανδημίας και πολλά από αυτά έχουν ήδη προπωλήσει σχεδόν όλη την παραγωγή τους, που εμφανιζόταν αυτή την περίοδο. Σε αυτόν τον άξονα ευελπιστούμε ότι θα κινηθεί και η επόμενη τουριστική σεζόν, με τις πρώτες ενδείξεις των προκρατήσεων να συνηγορούν σε αυτή την πρόβλεψη.

Εξειδικεύοντας κάπως στα μικρά οινοποιεία, μπορούμε να πούμε ότι την τελευταία δεκαετία έγινε, σε πολλές περιοχές της χώρας, μια συνειδητή και κοπιώδη προσπάθεια να αναδειχθούν γηγενείς ποικιλίες, να βελτιωθεί σημαντικά το τελικό προϊόν, αλλά και να περιβληθεί με μια ενδιαφέρουσα συσκευασία και ένα γοητευτικό story telling. Η προσπάθεια αυτή, όμως, έμεινε σε αρκετές περιπτώσεις στη μέση, λόγω των οικονομικών επιπτώσεων της πανδημίας, αλλά και της ενεργειακής και πληθωριστικής κρίσης που τη διαδέχθηκαν.

Και κάπως έτσι φτάσαμε στη σημερινή συγκυρία, που η φρενήρης ανάκαμψη του τουρισμού οδήγησε στην αντιστροφή του κλίματος και στην εξισορρόπηση –τουλάχιστον– των οικονομικών μεγεθών. Έτσι σήμερα μπορούμε να αναγνωρίσουμε στις συγκυρίες την εξαιρετική ευκαιρία που έχουν τα (μικρά κυρίως) οινοποιεία, λόγω της άνθησης του τουρισμού, να βελτιώσουν περαιτέρω το προϊόν αλλά και τις μεθόδους παραγωγής του, τώρα που κυριολεκτικά σχεδόν ξεπουλάνε.

Και βέβαια, να επενδύσουν και στο marketing του προϊόντος τους, ένα πεδίο δόξης λαμπρόν για το

σύνολο του ελληνικού κρασιού, που κατά τη γνώμη μου έχει τεράστια περιθώρια βελτίωσης, αφού άλλωστε βρίσκεται σε πολύ πρώιμο στάδιο, συγκρινόμενο τόσο με τις παραδοσιακές οινοπαραγωγούς χώρες, όσο και με τις χώρες του νέου οινικού κόσμου.

Είναι, όμως, καθοριστικής σημασίας τα οινοποιεία να αποφύγουν την παγίδα του συνδρόμου της ολλανδικής ασθένειας και να αξιοποιήσουν τα «εργαλεία» και τους πόρους που τους παρέχονται, αντί να θεωρήσουν απλώς ότι «κολυμπάνε με ένα ρεύμα που τους βοηθάει».

Η σύνεση στη διαχείριση των νέων πόρων και η αξιοποίηση της θετικής πορείας της οικονομίας με την προσαρμογή στις νέες συνθήκες θα κέρδιζε, αναμφίβολα, την έγκριση του de Cervantes. ¶

WINE TRAVELLER

The Dutch Disease Syndrome

Στη δεκαετία του 1960, η Ολλανδία γνώρισε τεράστια αύξηση στον πλούτο της, μετά την ανακάλυψη μεγάλων κοιτασμάτων φυσικού αερίου στη Βόρεια Θάλασσα. Απροσδόκητα, αυτή η φαινομενικά θετική εξέλιξη είχε σοβαρές αρνητικές επιπτώσεις σε σημαντικά τμήματα της οικονομίας της χώρας, καθώς το ολλανδικό φιορίνι έγινε ισχυρότερο, καθιστώντας τις ολλανδικές εξαγωγές εκτός πετρελαίου ακριβότερες και, ως εκ τούτου, λιγότερο ανταγωνιστικές.

Αν και η ολλανδική ασθένεια συνδέεται γενικά με ανακάλυψη φυσικών πόρων, μπορεί να προκύψει από οποιαδήποτε εξέλιξη που οδηγεί σε μεγάλη εισροή ξένου νομίσματος, συμπεριλαμβανομένης της απότομης αύξησης των τιμών των φυσικών πόρων, της ξένης βοήθειας και των άμεσων ξένων επενδύσεων.





Emphasis. Agiorgitiko

 ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

Follow us on  



Mezzao

Δάση, λόφοι, βράχια αλλά και αμπέλια περιβάλλουν το περίφημο Mezzacorona στην Ιταλία. Πρόκειται για μία από τις παλαιότερες κοινοπραξίες κρασιού, που χρονολογείται από το 1904, από το Trento έως το Bolzano, περιοχές όπου καλλιεργούνταν αμπέλια ήδη από τη ρωμαϊκή εποχή, με ντόπιες ποικιλίες όπως οι Teroldego, Marzemino και Lagrein.



Όπως ακριβώς και τα κρασιά του, έτσι και το οινοποιείο είναι ένας συνδυασμός έντονων σχημάτων, ένα κολάζ εύπλαστων μορφών και υλικών που εναρμονίζονται με την καμπυλότητα των λόφων, ενώ ταυτόχρονα έρχονται σε δημιουργική αντίθεση με τα υλικά που έχουν χρησιμοποιηθεί, όπως ο πορφυρός λίθος, το ενισχυμένο τσιμέντο, οι δοκοί από πλαστικοποιημένο ξύλο, τα φύλλα γυαλιού και οι γαλβανισμένες περσίδες.

Κατ' ουσίαν, το Mezzacorona δεν είναι ένα ενιαίο κτίριο, αλλά μια σύνθεση από αυτόνομες μονάδες, καθεμία με τη δική της ξεχωριστή λειτουργία, όπως για παράδειγμα η Cantina Rotari, για την παραγωγή αφρώδους οίνου, η Cantina di Vinificazione, στην οποία γίνεται η επεξεργασία των σταφυλιών, και το Pala Rotari, μια μεγάλη αίθουσα 1.200 ατόμων που φιλοξενεί εκδηλώσεις και δρώμενα. Κάθε στοιχείο και κάθε χώρος εκφράζεται με διαφορετικό τρόπο, όλοι όμως χαρακτηρίζονται από τη ρευστότητα και την αίσθηση ενότητας που αποπνέει συνολικά το οινοποιείο.

Εντυπωσιακό στοιχείο της κατασκευής αποτελεί η κυματοειδής στέγη από ξύλο, που θυμίζει βλαστούς από αμπέλια, ενώ λειτουργεί και ως πειραματικός αμπελώνας.

Ακριβώς απέναντι, στην άλλη πλευρά του οινοποιείου, βρίσκεται η αίθουσα συναυλιών, ένα εξωτερικό αμφιθέατρο κατάλληλο για καλοκαιρινές συναυλίες, ενώ στη μέση δεσπόζει η λεία και γραμμική πτέρυγα της διοίκησης, που προστατεύεται από τον ήλιο χάρη σε μια σκεπή από ανοξείδωτο ατσάλι. Ωστόσο τη νύχτα μετατρέπεται σε μια εντυπωσιακή διάφανη επιφάνεια που αποκάλυπτει το εσωτερικό του οινοποιείου και τις δραστηριότητές του. Τέλος, ιδιαίτερης αναφοράς αξίζει το ιστορικό κελάρι, το οποίο φιλοξενεί λαμπερές βραδιές και ιδιαίτερες συναντήσεις, με κεντρικό άξονα τα εκλεκτά κρασιά και τα τοπικά προϊόντα της περιοχής του Trento.¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Grape Magazine
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Mezzacorona

corona



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20

Winter Best Buys

Τη στιγμή που γράφονται τα χειμερινά Best Buys, ο καιρός μοιάζει να έχει ζηλέψει τις συνήθειες άλλων εποχών του χρόνου και να δημιουργεί μια ημερολογιακή δυστοπία. Υπάρχει πάντα η περίπτωση τη στιγμή της κυκλοφορίας του τεύχους να έχει πάρει απόφαση να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις που θέτει η σκηνοθεσία των εορτών, ή μπορεί και όχι, περιμένοντας τον νέο χρόνο για να προσαρμοστεί. Γράφοντας – κατ' εξαίρεση – σε πρώτο πρόσωπο, θα ψιθυρίσω τα λόγια του Άγγλου ποιητή και ζωγράφου William Blake και θα υπακούσω σε αυτά σαν mantra: «Στον καιρό της σποράς μάθε, στο θέρος δίδαξε, τον χειμώνα απόλαυσε. Κάνε ό,τι θέλεις. Ο κόσμος αυτός είναι φανταστικός και έχει φτιαχτεί από αντιφάσεις».

Υπέροχα, ξεμυαλιστικά κρασιά, εντυπωσιακά αποστάγματα και γοητευτικές μπίρες. Θα παραφράσω τα παραπάνω: Τον χειμώνα απόλαυσε. Πιες ό,τι θέλεις.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ
K2design



1 Kormilitsa Gold 2016

Οινοποιία Τσάνταλη (Cabernet Sauvignon, Λημνιό) 120,30€

Η χρυσή εκδοχή της Κορμίλιτσας είναι κάτι παραπάνω από ένα premium κρασί. Ένα βιβλικά μεγαλειώδες κόκκινο που δίνει μεταφυσική διάσταση στην απόλαυση και, σαν θηρίο μέσα σε κλουβί, μαίνεται να ελευθερώσει τα σαγηνευτικά του αρώματα. Συναρπαστικό μαύρο φρούτο, δέρμα, σοκολάτα και πιπεριά χρωματίζουν τις βελούδινες τανίνες, που γεμάτες πυγμή αντιμετωπίζουν prime κοπές. Η φινέτσα τού επιτρέπει να το απολαύσετε στη νιότη του, αλλά μπορείτε και να ξεχάσετε μερικές φιάλες στην κάβα σας για αργότερα.

2 Don Nuno Sherry Oloroso

Bodegas Lustau (Palomino) 25,30€

Το εντυπωσιακό Oloroso περνά όλη του τη ζωή παρέα με το οξυγόνο. Ακριβώς μετά την αλκοολική ζύμωση ενισχύεται (αλκοολικά) κατευθείαν στο 17%, ξεκουράζεται για λίγο στη sobretabla, μπαίνει στη solera και μετέπειτα στη φιάλη. Το αποτέλεσμα; Ένα υπέροχο, ενισχυμένο κρασί, αρωματικά πολύπλοκο, θερμό, αλλά στρογγυλό, λιπαρό, μα και βελούδινο, με γλυκερή ένταση και μακρά επίγευση. Κυνήγι, μανιτάρια και μεγάλης γευστικής έντασης κρεμώδη τυριά θα απογειωθούν. Το ίδιο κι ένα πούρο H. Urmann Añejados.

3 Οπούς IB' 2015

Κτήμα Χατζημιχάλη (Cabernet Franc) 43,40€

Ένα κρασί για μεγάλες συγκινήσεις και υποδειγματικούς συνδυασμούς. Η μία από τις ελάχιστες (μονοποικιλιακές) οινοποιήσεις της ποικιλίας είναι και η κορυφαία, γράφοντας manual με τίτλο «Πώς πρέπει να είναι ένα κορυφαίο Cabernet Franc, ένα σπουδαίο ελληνικό κρασί, ένα μεγάλο κόκκινο». Πολυπλοκότητα που κόβει την ανάσα, υποδειγματικές, αν και ζωηρές ακόμη τανίνες, απίθανα ενσωματωμένη οξύτητα κι ένα μεθυστικό μπουκέτο αρωμάτων με πρωταγωνιστές το βατόμουρο, την πράσινη πιπεριά, τον κέδρο, τα μπαχαρικά και το δέρμα.

4 Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige NV

(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) 48,40€

Μια άφογα συντονισμένη παρέλαση επίμονων φυσαλίδων μαρτυρά την εξοχότητα ενός καταπληκτικού κρασιού από τη φημισμένη περιοχή της Franciacorta. Η εφαρμογή της παραδοσιακής μεθόδου χαρίζει πολυπλοκότητα και φινέτσα, νοηματοδοτώντας μια Cuvée Prestige που θα ζήλευαν πολλά σπίτια της Καμπανίας. Λεμόνια, πορτοκάλια, ροδάκινα και brioche, ζωηρή οξύτητα, ερωτικά κρεμώδης υφή και ατελείωτη επίγευση. Συνδυάστε το με γεμιστά μανιτάρια και χάστε τα λόγια σας.

5 44°N Gin

71,90€

Ψάχνετε luxury item, ψάχνετε gin; Μεγάλη σημασία δεν έχει, γιατί, μόλις βάλετε τις συντεταγμένες 44°N, θα βρεθείτε στο αποστακτήριο Compté de Grasse και θα έχετε αποκτήσει και τα δύο. Μία από τις πιο must keep φιάλες της αγοράς με το χειμερινό μπλε της Μεσογείου. Ένα πραγματικά γοητευτικό gin που μέσα του κρύβει αρώματα του γαλλικού νότου και γεύσεις της Γαλλικής Ριβιέρας. Πορτοκάλι, τριαντάφυλλο, αγγελική, λεβάντα, μέντα και θυμάρι. Υπέροχο για floral dry martini!

6 Vinsanto Late Release 2001

Κτήμα Αργυρού (Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι) 71,90€

Ένα κρασί που ο χρόνος δεν μπορεί να το αγγίξει και μοιάζει με βελούδινο άγγιγμα που χαρίζει ακατάπαυστα το ίδιο υπέροχο χάδι. Σημείο αναφοράς για την κατηγορία των γλυκών κρασιών και χωρίς αμφιβολία για το νησί της Σαντορίνης στέκεται με εκτόπισμα δίπλα σε γλυκά κρασιά παγκόσμιας κλάσης. Επίμονο και υπερπολύπλοκο, με θεϊκή γλύκα, λυτρωτική οξύτητα, ευγενικά λιπαρή υφή και εντυπωσιακά αρώματα σταφίδας, αποξηραμένου βερίκοκου, καφέ και γλυκού καρύδι.

7 Arla λευκό 2021

Oenops Wines (Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης) 12,80€

Η σύμπραξη τριών σπουδαίων ελληνικών ποικιλιών, του Ασύρτικου, της Μαλαγουζιάς και του Ροδίτη, θριαμβεύει στην εκφραστική σοδειά του 2021. Κρυστάλλινο, αισιόδοξα crispy και ασταμάτητα απολαυστικό. Ένα κρασί που λαχταρά κανείς να απολαμβάνει καθημερινά, αλλά και δεν αποχωρίζεται σε ιδιαίτερα τραπέζια, αφού συνδυάζεται (σχεδόν) με τα πάντα. Όλη η μαεστρία της παραγωγής, που θέλει το κάθε αμπελοτεμάχιο της κάθε ποικιλίας να φιλοξενηθεί σε τρία διαφορετικά δοχεία οινοποίησης, μεταμορφώνει τον δημιουργό Νίκο Καρατζά σε master blender και τον δικαιώνει που τόλμησε ένα απόλυτα περίτεχνο arla.

8 Château Bélair-Monange 2019

Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé (Merlot, Cabernet Franc) 225,00€

Έχει χαρακτηριστεί το πιο εγκεφαλικό Saint-Émilion και όχι άδικα. Το Château Bélair-Monange είναι η απόδειξη πως η κομψότητα είναι μία γουλιά μακριά από τον γευστικό πλούτο και τον αρωματικό πλουραλισμό. Ένα συγκλονιστικό κρασί παλαιώσης, που όμως με τη φινέτσα του ενσαρκώνει τη νέα πραγματικότητα των drink-sooner Bordeaux. Η εξαιρετική χρονιά του 2019 αναμένεται –ειδικά σε όποιον έχει την υπομονή να το απολαύσει μετά από μία 10ετία– να χαρίσει καλοκαιρία που παραφράζοντας τον ποιητή Saint-John Perse θα είναι «vaster than the empire».

9 Μικρή Ευγενική 2021

Οινοποιείο Ευφροσύνη (Βιδιανό) 11,00€

Πήρε το όνομά της από το χωριό Αυγενική (κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας αποκαλούνταν Ευγενική, γιατί εκεί ζούσαν ευγενείς) και φρόντισε μαζί με αυτό να πάρει και τις χάρες. Η Μικρή Ευγενική είναι ένα τυπικό και εντυπωσιακό Βιδιανό δεξαμενής που απογειώνει την ίσως πιο ανερχόμενη λευκή ελληνική ποικιλία. Ένα κρασί που από τη γουλιά μέχρι και την καταπληκτική του επίγευση δίνει έμφαση στο φρούτο. Βερίκοκα, εσπεριδοειδή, μέντα, δροσιστική οξύτητα και μόλις βρήκατε το απόλυτο passe-partout.

10 METAXA Private Reserve

66,30€

Επιλεγμένα αποστάγματα ελληνικών κρασιών ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια για πάνω από 20 χρόνια, με το Μοσχάτο Σάμου να δηλώνει μια σαγηνευτικά αρωματική παρουσία στη συνταγή του πιο «στρογγυλού», ξεμυαλιστικού Metaxa. Βελούδινο, ώριμο, πλούσιο και εκφραστικό. Αποτελεί το τέλειο εργαλείο συνδυαστικής, όντας ικανό την ίδια στιγμή να συνδυαστεί με γλυκά, να γίνει digestif μετά από ένα ξεχωριστό δείπνο, να μπει σε cocktail και βεβαίως να απογειώσει μια βραδιά μπροστά στο τζάκι.

11 Winkl 2021

Cantina Terlan (Sauvignon Blanc) 27,00€

Οι Ιταλοί βάζουν τα γυαλιά στον υπόλοιπο κόσμο με ένα συγκλονιστικό Sauvignon Blanc. Το μεγαλύτερο μέρος παραμένει με τις οιολάσπες, ενώ το υπόλοιπο ξεκουράζεται για περίπου 8 μήνες σε μεγάλα δρύινα βαρέλια. Έντονο φρούτο σε λευκές και κόκκινες αποχρώσεις,μανιτάρια και βότανα υφαίνουν την αρωματική πολυπλοκότητα. Η φίνα οξύτητα ενσωματώνεται στην υψηλή κλάση του κρασιού, που με τη μεταλλικότητα και το πιπεράτο ταμπεραμέντο μάς κάνει να ονειρευόμαστε brunch με αυγά, σολομό και σπαράγγια.

12 Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé NV

(Chardonnay, Pinot Noir) 86,20€

Εκλεπτυσμένα κορδόνια με λαμπερές, παιχνιδιάρικες φυσαλίδες σκαρφαλώνουν στο χείλος του ποτηριού, φέρνοντας μαζί τους εκλεπτυσμένα αρώματα. Κόκκινα φρέσκα φρούτα, lemon pie, λευκά άνθη και ζαχαρωμένο brioche –όλα διακριτικά– ξεσηκώνουν τη γευστική λίμπιντο και κάνουν τη φαντασία μας να οργιάζει σε συνδυασμούς. Από απεριτίφ μέχρι sushi, ακόμα και σε comfort μπουκιές, όπως πατάτες τηγανητές και κοτομπουκιές πανέ, αυτή η ροζέ σαμπάνια δείχνει το μεγαλείο της και αποδεικνύει πως δεν είναι τυχαία στην κορυφή.

13 Teeling Single Malt

Irish Whiskey 48,10€

Αποστάγματα διαφόρων ετών ξεκουράζονται σε βαρέλια που στην προηγούμενή τους χρήση φιλοξένησαν Sherry, Port, Madeira, αλλά και λευκές Βουργουνδίες και πληθωρικά Cabernet Sauvignon. Ένα ασύλληπτο value for money premium, single malt Irish whiskey που, αν και τσιμπάει ελαφρώς στο αλκοόλ (46%), φροντίζει με τα υπέροχα αρώματά του να επαναφέρει την απόλαυση σε τάξη. Φρούτα, καραμέλα, λουλούδια και σοκολάτα προλογίζουν μια ατελείωτη και γλυκιά επίγευση, ωδή στο βαρέλι!

14 Chablis 2020

Bernard Defaix (Chardonnay) 25,10€

Ένα οικογενειακό οινοποιείο που σέβεται το περιβάλλον και καλλιέργει με βιώσιμες μεθόδους ευθύνεται για ένα από τα πιο εντυπωσιακά δείγματα της δημοφιλέστερης λευκής ποικιλίας στον κόσμο. Φρεσκάδα και καθαρότητα φρούτου, ορυκτότητα και χαρακτηριστική λεμονάτη οξύτητα ανυπομονούν να ξεδιπλώσουν το ταλέντο τους σε κάθε γουλιά. Ένα Chablis με τα όλα του, στην καλύτερη τιμή. Τα χειμωνιάτικα φρικασέ και λεμονάτα μόλις βρήκαν ταίρι.

15 Cava Reserva Heredad NV

Segura Viudas (Macabeo, Parellada) 24,40€

Φυσαλίδα, φυσαλίδα, φυσαλίδα! Ισπανικό μπρίο και γαλλική οινοποιητική τεχνογνωσία ενώνονται και μεταμορφώνουν δύο τοπικές ποικιλίες σε ένα εντυπωσιακό κρασί-πάρηση για την Ισπανία. Και μπορεί η Cava εντός ελλαδικού χώρου, σε επίπεδο εξωστρέφειας και αναγνώρισης, να έχει ακόμα δρόμο να διανύσει, καταφέρνει ωστόσο να παίζει στα ίσα NV αφρώδη με ονομασία προέλευσης και να βάζει γκολ με την ασύλληπτη value τιμή της.

16 Martell Cordon Bleu

Extra Old Cognac 160,00€

Ο βασιλιάς των αποσταγμάτων θα μπορούσε να βασιλεύει και να κυβερνά με αυτή μόνο την ετικέτα. Φινέτσα και αισθητική, αρωματική πολυφωνία και πολυπλοκότητα συνιστούν μια γευστική μαγεία που, άπαξ και τη γευτείς, τη θυμάσαι για πάντα. Ωριμα φρουτένιο και πικάντικο, με τη σταφίδα, το βερίκοκο και την καραμέλα να ξεχωρίζουν. Ένα Cognac-μύθος μόλις σερβιρίστηκε στο ποτήρι. Με ποιο πούρο θα το συνδυάσετε;

17 **Pinot Noir Juliet & Romeo 2020**
32,00€

Η γοητευτική δωρικότητα του κρασιού αυτού είναι ικανή να σε κάνει τον πιο φανατικό οπαδό της φινέτσας, των ήπιων εντάσεων και της σοβαρότητας στην αρωματική έκφραση. Μια αρκαδική Βουργουνδία που επιμένει στη φρουτένια της υπόσταση. Κεράσια, βύσσινα και φρούτα του δάσους, γλυκό τομάτα αλλά και μια ανακουφιστική βοτανικότητα παίζουν κυνηγητό στο ποτήρι. Φιλήσυχες τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και διεγερτική αίσθηση συστήνουν ένα απόλυτα proper κόκκινο για τον χειμώνα (και όχι μόνο).

18 **Hertog Jan Grand Prestige**
Arcense Bierbrouwerij 7,80€

Από την Ολλανδία με αγάπη, βάλθηκε να μας πείσει πως η μπύρα μπορεί και πρέπει να καταναλώνεται και τους χειμερινούς μήνες. Μία από τις ποιοτικότερες μοναστηριακές. Βελούδινη, πληθωρική και επιβλητική τόσο στην όψη, χάρη στο πηλίνο μπουκάλι, όσο και στη γεύση, εξαιτίας του απόλυτα ξεσηκωτικού αρωματικού της χαρακτήρα. Βατόμουρα, toasted bread, καραμελωμένα cashews και φουντούκια ξεχωρίζουν και συνδυάζονται άψογα με αγριόγούρουνο ή χοιρινό με δαμάσκηνα στη γάστρα.

19 **COCCHI Barolo Chinato**
60,00€

Ένα μέχρι πρότινος γιατρικό μείγμα μεταμορφώνεται σε αρτιζάνικο προϊόν και θεραπεύει την ακατάπαυστη δίψα μας για μοναδικότητα και νοστιμιά. Βότανα, φυτά και μπαχαρικά εκχυλίζονται σε κρασί Barolo, ξεκουράζονται και ωριμάζουν παρέα δίνοντας ένα κορυφαίο Chinato. Κεράσια, βύσσινα, ευκάλυπτος και φλούδες, μεταξύ άλλων, σκηνοθετούν γουλιές στις οποίες ως άλλοι συμπρωταγωνιστές το γλυκό και το πικρό εναλλάσσονται με χάρη.

20 **Unicorn 2020**
Κτήμα Μουσών (Μούχταρο) 52,00€

Το Μούχταρο, η ποικιλία που οφείλει την ύπαρξή της στο Κτήμα Μουσών, μπαίνει στο matrix και κάνει το ήδη σπάνιο σταφύλι ακόμα σπανιότερο κρασί. Οι εννέα Μούσες επιβλέπουν την παραγωγή ενός μυθικού κρασιού που σαν άλλος μονόκερος δίνει θρυλική διάσταση στην απόλαυση. Εκφραστικότητα και φινέτσα, βάθος και πολυπλοκότητα. Ζουμερό, συμπυκνωμένο φρούτο, διαπεραστική βοτανικότητα, κακάο και τανίνες που φτιάχτηκαν για τρούφες και χοιρινό με κυδώνι στη γάστρα. ¶



Λεξιλόγιο

Α **Almaviva**

Πολύ γνωστό icon κρασί που παράγεται στην κοιλάδα Μαιρο της Χιλής, ως αποτέλεσμα της συνεργασίας του Γάλλου βαρώνου Philippe de Rothschild από το Bordeaux της Γαλλίας και της εταιρείας Concha y Toro από τη Χιλή. Το κρασί, ένα από τα πιο διάσημα και ακριβά της Χιλής, αποτελεί χαρμάνι από Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Petit Verdot και Merlot. Το κρασί πωλείται από negociants στο Bordeaux και διανέμεται σε όλο τον κόσμο.

Γ **Grüner Veltliner**

Η λευκή ποικιλία Grüner Veltliner (Γκρούνερ Βελτλίνερ) είναι η πιο πολυφυτεμένη και γνωστή ποικιλία της Αυστρίας. Οι ποιοτικότερες οινοποιήσεις προέρχονται από τις περιοχές Wachau, Kremstal και Kamptal. Κυριαρχούν τα λεμονάτα και οрукτά αρώματα, μαζί με νότες μπαχαρικών και λευκού πιπεριού. Συνήθως, αλλά όχι αποκλειστικά, οινοποιούνται σε ανοξειδωτές δεξαμενές και τα περισσότερα κρασιά μπορούν να παλαιώσουν από τρία έως πέντε χρόνια.

Γ **Guyot**

Σύστημα κλαδέματος που ανήκει στην κατηγορία των γραμμικών συστημάτων διαμόρφωσης, ιδιαίτερα διαδεδомένο στη Βουργουνδία. Το μόνιμο ξύλο του φυτού περιορίζεται στον κορμό και η ανάπτυξη του εξαρτάται από μία ή δύο κληματίδες (ή αμολυτές) της προηγούμενης χρονιάς, που πλαγιάζονται και δένονται πάνω στο χαμηλότερο σύρμα. Ελλείψει πλεονάζοντος μόνιμου ξύλου, θεωρείται σύστημα που περιορίζει την πιθανότητα ασθενειών, περιορίζει το φορτίο και προστατεύει από τον παγετό της άνοιξης.

Κ **Κλάδεμα**

Το αμπέλι ως αναρριχώμενο φυτό τείνει να αναπτύσσεται χωρίς όριο. Το κλάδεμα αποτελεί την ετήσια προσπάθεια του αμπελουργού να το κρατήσει χαμηλά, ώστε η ενέργεια του φυτού να διοχετευτεί κυρίως στην ανάπτυξη ποιοτικών σταφυλιών. Με τα διάφορα στιλ κλαδέματος το πρέμνο μπορεί να διαμορφωθεί με διάφορους τρόπους, ανάλογα με τα ζητούμενα παραγωγής (μηχανικός ή χειρωνακτικός τρύγος, μέγεθος φυλλικού τοιχώματος, μικρή ή μεγάλη ποσότητα φορτίου, κ.ο.κ.).

Ο **Όψιμος**

Συνώνυμο του καθυστερημένου, αυτού που έπεται. Μπορεί να χαρακτηρίζει σταφύλια, αμπελώνες, τρύγους ή στιλ κρασιού. Ένα όψιμο σταφύλι είναι μια ποικιλία που συνήθως ωριμάζει αργά, στα τέλη Σεπτεμβρίου ή τον Οκτώβριο (π.χ. Μοσχοφίλερο). Αντίστοιχα όψιμος αμπελώνας, που συνήθως είναι κρύος, ονομάζεται ο αμπελώνας στον οποίο καθυστερούν να ωριμάσουν τα σταφύλια του. Όψιμος τρύγος συνήθως λέγεται ένας εκούσια καθυστερημένος τρύγος, συνήθως με σκοπό την παραγωγή γλυκού κρασιού. Ο όρος «όψιμος» χρησιμοποιείται και σε brands πληθωρικών ξηρών κρασιών από υπερώριμα σταφύλια.

Ρ **Riesling**

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

Σ **Sangiovese**

Η πιο διαδεδομένη αμπελουργικά και εμπορικά ερυθρή ποικιλία της Ιταλίας. Συναντάται κυρίως στην Τοσκάνη, όπου αποτελεί βασική –και συχνά αποκλειστική– ποικιλία του Chianti, του Brunello di Montalcino και του Vino Nobile di Montepulciano. Συναντάται επίσης σε διάφορα χαρμάνια των λεγόμενων Super Tuscans μαζί με γαλλικές ποικιλίες. Χαρακτηρίζεται από τονισμένη οξύτητα, αρώματα κόκκινων φρούτων και στιβαρές τανίνες.

Τ **Trochenbeerenauslese (TBA)**

Γλυκά κρασιά που παράγονται σε πολύ μικρές ποσότητες, κατά τις καλύτερες μόνο χρονιές από μεμονωμένα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη σε τέτοιο βαθμό ώστε να έχουν μετατραπεί σε μικροσκοπικές σταφίδες. Τα κορυφαία ποιότητας κρασιά TBA συγκαταλέγονται στα πιο ακριβά κρασιά του κόσμου. ¶

Στο Αμύνταιο,
η κληρονομιά
είναι το αμπέλι.



Οίνος ροζέ
ημίγηρος "R"
Π.Γ.Ε. Οθαίωνα

Μόνο
4,99€



- Γεωργία
- Αειχώρα
- Κρασί της παλιάς
γενιάς του Αμύνταιο
- Πλούσιος χαρακτήρας,
δυναμικό, με την
απόλυτη ποιότητα
γιατί;





grapemag.gr



Interviews

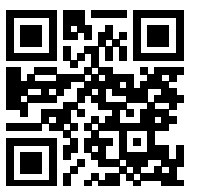
Travel

Stories

Wine pairing

Wine news

Best buys





ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΤΡΑΚΤΕΡ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ

Η New Holland, ηγέτης στην εκδιανομή ειδικών τρακτέρ, παρουσιάζει πέντε αναβαθρισμένα μοντέλα T4 F/N/V, ειδικά σχεδιασμένα για στενάς ομπλάντες και οσορώντες.

- Πλάτος εργασίας από μόλις 1,06 m έως 2,5 m
- Ήπιες και αποδοτικές κινητήρες
- Εξαιρετικά όντες και ασφαλείς κοπήτες
- Χαμηλά μοντέλα χωρίς κοπήτες
- Άρτια συνδυασμός αξόνων και υδραυλικών ανασπράττων για εύκολη εύνδυση με όλα τα παρελκόμενα

Το ιδανικό τρακτέρ για κάθε επαγγελματία



P. J. CONDEELIS SA

ΑΓΡΟΤΕΧΝΙΑ

ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

Υψηλά Ορόσημα 113, Ροίνης, Τ.Κ. 115 55, Αθήνα - Τηλ.: 210 3408900, Fax: 210 3470035

<http://www.condeelis.gr> • e-mail: info@condeelis.gr • [NewHollandGreece](#) • [NewHollandGreece](#) • [NewHollandGreece](#)



ΑΘΗΝΑ

48 URBAN GARDEN Αρματολών & Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι
 ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα
 ΚΑΒΑ ΑΝΘΙΔΗΣ Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι • Λ. Κηφισίας 76, Μαρούσι
 • Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα
 GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα
 BAROLO Δαβάκη 1, Ψυχικό
 BARRIQUE Πλ. Υμηττού 1, Υμηττός
 BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα
 BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα
 CELLIER Κριεζώτου 1Α, Σύνταγμα • Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά
 ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ Λυκούργου 28 & Μενελάου, Καλλιθέα
 ΚΑΒΑ ΔΡΟΣΙΑ Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα
 DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου
 FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα
 EIGHTEEN SCREEN Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς
 CAVA FAIDON Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα • Σκίππη 4, Καλλιθέα
 GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα
 HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα
 HOUSE OF WINE Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι
 IT Σκουφά 29, Αθήνα
 K2DESIGN Βερανζέρου 34, Ομόνοια
 Ο ΚΑΤΡΟΥΤΣΟΣ Σεπολιών 74
 ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός
 KIKI DE GRÈCE Ηπίτου 4, Σύνταγμα
 ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ Σταμάτα Αττικής
 ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μεγίσσια
 KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι
 ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδριτί Αττικής
 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 Μεσολογίου 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
 ΝΟΑΗ Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα
 ΟΑΚ Ύδρας 2 & Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι • Λεωφ. Αθήνας 7Α, Βουλαγαμένη
 ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 & Αριστοτέλους, Περιστέρι
 ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμισού 10, Υμηττός
 ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα
 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ Σελευσίου, Αίγινα
 PALEO Πολυδεύκους 39, Πειραιάς
 ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή
 POEMS N' CRIMES ART BAR Αγ. Ειρήνης 17, Αθήνα
 ΡΗΙΑΛΕ WINES Μελίνας Μερκούρη 19, Πάτημα Χαλανδρίου
 SOLERA Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι
 STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη
 ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ Πατητήρια Αναβύσσου
 SEMELI WINES Μητροπόλεως 3, Σύνταγμα
 ΤΑΝΙΝΗ 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 & Βαλτετσίου 21, Αθήνα
 WINE O' CLOCK Λεμπέση 10, Ακρόπολη
 WINE KINGDOM Ελ. Βενιζέλου 199, Ν. Σμύρνη
 WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη
 WINE TUNNEL Μητροπόλεως 32, Αθήνα
 WESUD ATHENS Λεωφ. Βασιλέως Παύλου 90, Βούλα
 WINEPOINT Αθ. Διάκου & Πορίνου 2, Ακρόπολη
 WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο
 YOLEN'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι
 GRAPE STORE Λεωφόρος Μεσογείων 442, Αγία Παρασκευή
 ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES Πλατεία Κολωνακίου 20

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ

ΑΝΗΥΔΡΟΥΣ Φηρά, Κοντοχώρι, Σαντορίνη
 CAVA ΑΒΑΤΖΙΣ Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης
 ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ Γ. Βεργωτή 127, Αργοστόλι Κεφαλληνίας
 ΑΕΡΟΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα
 ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη
 ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο χλμ. Αμυνταίου-Αγ. Παντελεήμονα, Αμύνταιο, Φλώρινα
 BITTER COCKTAILS Αγίου Ελευθερίου 5, Ζάκυνθος
 BOTTIGLIA DI VINO Αλυκές Ποταμού, Κέρκυρα
 SARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος
 CRETAN MALIA Malia, Crete
 ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ ΚΑΒΑ Πλατεία Κύπρου 24, Μεσσηνία
 GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος
 ΚΛΙΜΑΞ Ηφαιστου 2 & Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα
 ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο
 ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα
 ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Επαρχ. Οδός Πλαταμώνα-Αδριανής 47, Αδριανή
 ΜΑΡΑΘΙΑ Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος
 LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας
 ΕΝΟΤΡΑΡΕΖΑ 6ο χλμ. Ε.Ο. Χανίων-Ρεθύμνης
 ΜΑΡΓΙΩΡΑ Χώρα Κύθου
 ΟΙΝΟΨ WINE BAR Λεωφ. Βεργωτή & Ιθάκης 1, Αργοστόλι
 PATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα
 SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρωνείας 1, Κομοτηνή
 Δ.Ι.Ε.Κ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες
 Σιγανός Α.Ε. ΒΙ.Π.Ε. Ηρακλείου, Ηράκλειο Κρήτης
 ΚΑΒΑ ΤΣΙΝΑΣ Ελ. Βενιζέλου 146, Λάρισα
 ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη
 ΠΩΛΗΤΗΡΙΟ ΤΟΠΙΚΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ (ΣΟΝ) Δερεβνακίων 30, Νεμέα
 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΛΙΧΙΝ Μέλαμπες, Ρέθυμνο
 ΜΟΝΜΑΡΤΗ Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη
 ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα
 ΡΑΓΟΡΟΙΕΙΟΝ Πλ. Αγίου Τίτου 1, Ηράκλειο
 SCENARIO WINE ESPRESSO Μαρωνείας 1, Κομοτηνή
 VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά
 VILLA INCOGNITO Δεληγιάννη 1 & Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη
 VOINOS Πυλέως 14, Αίγινα
 ΗΡΩ ΚΟΛΙΑΚΟΥΔΑΚΗ Μακρύς Τοίχος Νέας Κυδωνίας
 WINE KIOSK Αριστομένους 39, Καλαμάτα
 WINE WALKERS CRETE Αμάθειας 17
 WINE VINTAGE STUDIO Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο
 ΘΩΜΑΣ Αμύνταιο



ESTATE
MANOLESAKIS

www.manolesakis.gr

The Culture
of Pleasure



Έχεις το ιδανικό χαρμάνι
για τον τέλειο καφέ;

Έχεις και την κατάλληλη
εκπαίδευση;

WSIC
COFFEE COCOA TEA
EDUCATION

ΕΧΕΙΣ ΤΟΥΣ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ!
CCT EDUCATION

www.wsic.gr



Μια νέα μέρα ξεκινάει.

Θα θέλατε να είστε εκεί;

Αν αγαπάτε το κρασί, αν θέσετε για επιμήμη τη φύση, αν τα ποτά δεν προσιμώτε να τα βλέπετε στην οθόνη σας και θέλετε να τα δείτε, τότε ελάτε μαζί μας να απολαύσουμε εξαγωγικά οικόσιτα, να δοκιμάσουμε εξαιρετικό κρασί και να αποδράσουμε, έστω για λίγο, από την καθημερινότητα που μας κουράζει.

Είμαστε εδώ για να σχεδιάσουμε αποκλειστικά για εσάς μοναδικές οινότουριστικές εμπειρίες.


• GRAPE ESCAPE •
GREEK WINE EXPERIENCES

Say when.

ΑΤΤΙΚΗ | ΝΕΜΕΑ | ΚΡΗΤΗ

Μαζέψτε για τα προγράμμάτα μας
και τις προϋποθέσεις που τα διέπουν στο

www.grapeescape.gr



ΕQUALL

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
- 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.equal.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΣΤΗΡΙΞΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ