

grape

WINE STORIES
A magazine about wine
FREE PRESS
Τεύχος Νο 29, Άνοιξη 2023





Γεφυρώνουν τις αισθήσεις





ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS
A magazine about wine

ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ
Pkatsatou & Co Grand Cru

Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β' 6, 15452 Ψυχικό
T 215 555 4430, E info@grapemag.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
WSPC

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Ρεγγίνα Μασσέλου και Άρης Γκέρτσος

ΕΞΩΦΥΛΛΟ
Γιάννης Κουρούδης (k2design)

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
Γιάννης Κονδύλης (k2design)

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης (k2design)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Γιώργος Καπλανίδης (This is not another agency)
Μάρθα Βόσδου (This is not another agency)
Αλέξανδρος Αβραμίδης

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

ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Δήμητρα Καράμπελα

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
Μαρία Δαμιανού

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Νέες Καθημερινές Εκδόσεις Μονοπρόσωπη 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**
Κινδυνεύει το κρασί να αποκτήσει μουσειακό χαρακτήρα; Και τι ακριβώς κάνουν οι άνθρωποι του κρασιού για να το αποφύγουν; αναρωτιέται ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW.
- 08 **TRAVEL**
Ο Νίκος Ιωαννίδης ταξίδεψε στην Αγγλία, και συγκεκριμένα στο Κεντ, και μας παρουσιάζει τα οινοποιεία που παράγουν αφρώδεις οίνους οι οποίοι φιγουράρουν πλέον δίπλα σε μεγάλους γαλλικούς οίκους στις ετικέτες της βασιλικής συλλογής.
- 16 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Νέα και δυναμική, η υφυπουργός Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων Δόμνα Μιχαηλίδου μιλάει για την πορεία της στον χώρο της πολιτικής και τη μεγάλη της αγάπη, το κρασί.
- 20 **ΚΑΘΕΤΩΣ**
Πέντε χρονιές La Croix Boissée του οινοποιείου Bernard Baudry στο Chinon του Λίγηρα, από τον Γρηγόρη Μιχαήλο, Dip WSET.
- 22 **TRAVEL**
Ένα ταξίδι-εμπειρία στην περιοχή του Λίγηρα, που φιλοξενεί κάθε χρόνο έναν μαραθώνιο εκθέσεων φυσικών κρασιών, από τον Γιάννη Παππά.
- 26 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Η Χλόη Χατζηβαρύτη ακροβατεί ανάμεσα σε δεξαμενές και αμφορείς και μας αποκαλύπτει πόσο την έχει κουράσει η πολεμική που έχει δημιουργηθεί στον κόσμο του κρασιού.
- 32 **CELLAR RAT**
Μια πιο περιπετειώδη προσέγγιση σε αυτό που συνολικά ονομάζουμε κρασί προτείνει ο Γιάννης Καΰμενάκης, Wine Sommelier.
- 34 **WINE WARS**
Μην μας βάζετε να διαλέξουμε στρατόπεδο. Όλοι στο ίδιο είμαστε. Σε αυτό του κρασιού, λέει η Πηνελόπη Κατσάτου.
- 36 **TRAVEL**
Επισκεφθήκαμε την περιοχή της Κορινθίας, γνωρίσαμε από κοντά καταξιωμένους οινοποιούς που έχουν ριζώσει εκεί και γευτήκαμε τα εξαιρετικά κρασιά τους.
- 42 **WINE BUDDIES**
Μουσικές και γεύσεις συναντώνται σε μια απολαυστική συζήτηση του Γιάννη Παππά και του γνωστού DJ Γιώργου Σεράγου, μπροστά σε ένα πιάτο γίγαντες και ένα μπουκάλι Μοσχάτο Αλεξανδρείας.
- 46 **FOOD AND WINE PAIRING**
Λινά τραπεζομάντηλα, συχνά ανόμοιες πορσελάνες και φρεσκοκομμένα λουλούδια, υπέροχες γεύσεις και ταιριάσματα με το κρασί στο Απόμερο, εστιατόριο παράσημο στην καρδιά της Καρδίτσας.
- 50 **WINE JOURNAL**
Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που καταγράφηκαν στο ημερολόγιο του Γρηγόρη Κόντου, Dip WSET.
- 52 **FOOD AND WINE PAIRING**
Ιδανικοί συνδυασμοί ροζέ κρασιών με φαγητό από τον Νίκο Λουκάκη, Senior Lecturer WSPC.
- 56 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
Το οινοποιείο Κοντοζήση στην Καρδίτσα ανοίγει τις πόρτες του στη Γιοβάννα Λύκου.
- 60 **SPIRITS**
Τι θα ήταν η κινηματογραφική βιομηχανία χωρίς τα Όσκαρ; Αυτό να αναλογιστούμε, πριν βιαστούμε να πάρουμε θέση για τις βραβεύσεις των καλύτερων μπαρ, προτείνει η Ντένη Καλλιβωκά.
- 62 **BEST BUYS**
Ανοιξιάτικες προτάσεις από τη Sommelière Γιοβάννα Λύκου.

Editorial

Είναι παράξενη η εποχή που ζούμε. Υπάρχει μονίμως μια διάχυτη αίσθηση πόλωσης. Βρισκόμαστε συνεχώς να διαλέγουμε στρατόπεδα, να επιχειρηματολογούμε, να φωνάζουμε, να υπερασπιζόμαστε με πάθος τη μία ή την άλλη θέση. Το βασικότερο όλων;

Να μην ακούμε. Ταμπουρωνόμαστε πίσω από τις απόψεις μας, αναζητούμε στα social ομοϊδεάτες για να μοιραστούμε αυτόρεσκα αυτά που πιστεύουμε και αρνούμαστε με πάθος να ακούσουμε την άλλη άποψη. Ποιο «διαφωνώ με ό,τι λες, αλλά θα υπερασπιστώ μέχρι θανάτου το δικαίωμά σου να το λες». (Τελικά το είπε ή όχι ο Βολταίρος; Ούτε σε αυτό δεν μπορούμε να συμφωνήσουμε.) Εδώ δεν επιτρέπουμε καν στον εαυτό μας απλώς να ακούσει τι έχει να μας πει η άλλη άποψη...

Είναι θλιβερό, αλλά έχουμε ξεχάσει να συνδιαλεγόμαστε. Αυτοπροσδιοριζόμαστε ως το ένα ή το άλλο, μπαίνουμε σε κουτάκια και τέλος, αυτό είναι. Δεν υπάρχει περιθώριο για τίποτε άλλο.

«Είναι δυνατόν με τις γνώσεις που έχεις να μην πίνεις μόνο φυσικά κρασιά;» ρωτάει ένας φίλος. Συγγνώμη, τι; Από πότε έχουμε χωριστεί σε στρατόπεδα και δεν το ξέρουμε; Και όμως. Μια ιστορία που ξεκίνησε ως ένα κίνημα ενάντια στον «ελιτισμό» του κρασιού, τείνει να γίνει ακριβώς αυτό. Κι αν δεν είσαι εκεί, είσαι λάθος, είσαι εκτός. Μα είναι δυνατόν;

«Με έχει κουράσει όλη αυτή η ιστορία, αυτός ο διαχωρισμός», μας λέει η Χλόη Χατζηβαρύτη, η νεαρή οινοποιός της Γουμένισσας, που είναι ταυτισμένη με το κίνημα των κρασιών ήπιας παρέμβασης, όπως η ίδια τα ονομάζει. «Φτιάχνω κρασί», είναι η απάντησή της σε όσους επιχειρούν να τη βάλουν σε συγκεκριμένο καλούπι και να της φορέσουν ταμπέλες.

Εδώ καράβια χάνονται... θα πει κάποιος διαβάζοντας το Taboo του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, με τον πόλεμο που έχει ξεκινήσει κατά του αλκοόλ. Κινδυνεύει το κρασί να αποκτήσει μουσειακό χαρακτήρα; αναρωτιέται. Και τι μπορεί να κάνει ο κόσμος του κρασιού για να αποφύγει κάτι τέτοιο; Κι εμείς σκοτωνόμαστε αν θα πίνουμε φυσικά κρασιά ή... από τα άλλα.

Δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι διαχωρισμός υπάρχει. Κρασιά που πίνονται και κρασιά που δεν πίνονται, ανεξαρτήτως προέλευσης, τρόπου παραγωγής κ.λπ., κ.λπ. Υπάρχουν εξαιρετικά δείγματα κρασιών των οποίων οι παραγωγοί επιλέγουν την πρακτική της βιολογικής ή βιοδυναμικής καλλιέργειας με την ελάχιστη δυνατή παρέμβαση στην οινοποίηση. Κάποια από αυτά είχε την τύχη να γευθεί ο Γιάννης Παππάς στο πρόσφατο ταξίδι του στον Λίγηρα, εκεί όπου μαζεύονται κάθε χρόνο όλοι αυτοί οι... παλαβοί Γαλάτες (και όχι μόνο) στις μεγαλύτερες εκθέσεις φυσικών κρασιών στον κόσμο.

Στον Λίγηρα και συγκεκριμένα στο Chiron είναι αφιερωμένη και η στήλη Καθέτως του Γρηγόρη Μιχαήλου, ο οποίος δοκιμάζει και παρουσιάζει πέντε χρονιές La Croix Boissée του οινοποιείου Bernard Baudry.

Το διαρκές εκκρεμές ανάμεσα στα γνωστά brand names από τη μια και τα εναλλακτικά naturals, που εξαφανίζει τη διάθεση περιπλάνησης σε τοπωνύμια λιγότερο γνωστά, προβληματίζει τον Γιάννη Καϊμενάκη, ο οποίος προτείνει μια πιο περιπετειώδη προσέγγιση αυτού που συνολικά ονομάζουμε κρασί.

Για να φύγουμε λίγο από την πολεμική φυσικών και μη, ταξιδεύουμε βόρεια και διαπιστώνουμε ιδίοις όμμασι ότι, ναι, η Γηραιά Αλβιώνα παράγει κρασί. Ο Νίκος Ιωαννίδης ταξίδεψε στην Αγγλία, και συγκεκριμένα στο Κεντ, και μας παρουσιάζει τα οινοποιεία που παράγουν αφρώδεις οίνους οι οποίοι φιγουράρουν πλέον δίπλα σε μεγάλους γαλλικούς οίκους στις ετικέτες της βασιλικής συλλογής.

Στην Αγγλία, και συγκεκριμένα στο Wine Society του Cambridge όπου δίδασκε, έμαθε και αγάπησε το κρασί και η Δόμνα Μιχαηλίδου, υπυπουργός Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, η οποία επιδιώκει να κλείνει μια φορτωμένη εργασιακή μέρα με ένα ωραίο γεύμα με φίλους και καλό κρασί.

Ελλάδα δεν είναι μόνο η Αθήνα, κι αυτό έρχεται να μας θυμίσει η Γιοβάννα Λύκου, που μας παρουσιάζει το Απόμερο, ένα εστιατόριο-παράσημο στην καρδιά της Καρδίτσας. Λινά τραπέζο-ζομάντιλα, συχνά ανόμοιες πορσελάνες και φρεσκοκομμένα λουλούδια στήνουν το σκηνικό για τις γεύσεις που δημιουργεί η chef restaurateur Τασούλα Κουφοπούλου, συνεπικουρούμενη από την κόρη της Στεφανία.

Ταξιδεύοντας νοτιότερα, ανακαλύπτουμε τα κρασιά της Κορινθίας, πατρίδας της κορινθιακής σταφίδας. Μεγάλα υψόμετρα, απότομες κλίσεις, βαρείς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια είναι τα χαρακτηριστικά των αμπελώνων που βρίσκονται στην περιοχή και δίνουν ιδιαίτερα κρασιά, με τραγανές οξύτητες, κομψά, με λεπτεπίλεπτα αρώματα, αλλά και πιο γεμάτα, από ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, από τα χέρια εξαιρετικών οινοποιών, που έχουν ριζώσει εδώ και αρκετά χρόνια στην περιοχή.

Πίσω στην Αθήνα, μουσικές και γεύσεις μπλέκονται στην απολαυστική συζήτηση του Γιάννη Παππά με τον φίλο του DJ Γιώργο Σεράγο, μπροστά σε ένα πιάτο γίγαντες και ένα Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ η Ντένη Καλλιβωκά αναπολεί τα dry martini στην μπάρα του αγαπημένου Galaxy, το οποίο δεν θα έμπαινε ποτέ στη λίστα των βραβευμένων μπαρ, αλλά έχει για πάντα κερδίσει μια ξεχωριστή θέση στην καρδιά όλων μας.

Μια ματιά στις ανοιξιότικες προτάσεις της Γιοβάννας Λύκου αρκεί για να διαπιστώσουμε ότι ο μπαχτσές μπορεί και πρέπει να έχει απ' όλα.

Ας χαλαρώσουμε λοιπόν, chill που λένε και οι πιτσιρικάδες, και ας απολαύσουμε χωρίς παρωπίδες.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΩ 2021
ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



**Πράσινο σπίτι;
Φυσικά,
με την Εθνική Τράπεζα**

**Αναβαθμίστε την κατοικία σας
ενεργειακά και προνομιακά**

Επιλέξτε την Εθνική Τράπεζα για τη συμμετοχή ή/και τη χρηματοδότησή σας και επωφεληθείτε **επιπλέον** από:

- ▶ Προνομιακό επιτόκιο και μηδενικά έξοδα για προσωπικό δάνειο **Εξπρές** ή/και επισκευαστικό δάνειο **Εστία Ανακαίνιση** χωρίς εξασφαλίσεις
- ▶ Υποστήριξη από εξειδικευμένο συνεργάτη
- ▶ Ευκολία και ταχύτητα στην εξυπηρέτησή σας

Το Πρόγραμμα Εξοικονομώ 2021 υλοποιείται στο πλαίσιο του Εθνικού Σχεδίου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας Ελλάδα 2.0 με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης – NextGenerationEU.

Περισσότερες πληροφορίες:

nbg.gr / 210 48 48 484 / 210 690 5200 (εταιρία-συνεργάτης)

Αρ. Γ.Ε.ΜΗ. Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος Α.Ε.: 237901000



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ



ΤΕΕ ΤΕΧΝΙΚΟ
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΕΛΛΑΔΑΣ

HDB
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΠΤΥΣΙΑΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

Ελλάδα 2.0
ΕΘΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ
ΚΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU

exoikonomo2021.gov.gr

ΤΑΒΟΟ Είναι καλή ιδέα να επιλέξει ο γιος μου μια καριέρα στο κρασί;

«Πώς το βλέπεις; Θα ασχοληθεί ο γιος σας με το κρασί;» Μία από τις πιο συχνές ερωτήσεις που δέχομαι, ίσως και πιο συχνή από το «ποιο είναι το καλύτερο κρασί που έχεις δοκιμάσει ποτέ». Και στις δύο ερωτήσεις οι απαντήσεις είναι εκπληκτικά εύκολες και μου έρχονται πραγματικά αυθόρμητα.

Στην ερώτηση του «καλύτερου κρασιού που έχω δοκιμάσει ποτέ» έχω να πω ότι δεν σκέφτομαι με αυτόν τον τρόπο. Σίγουρα κάποια κρασιά χαρίζουν εμπειρία που ελπίζω να μείνει μαζί μου για όσο ζω ή έχω μνήμη, ενώ άλλα τα έχω ξεχάσει πριν φτάσει η γουλιά στο πτυελοδοχείο. Όμως, το Κρασί είναι τόσο πολυδιάστατο (και η διαδικασία κατανάλωσης / αξιολόγησης ακόμα πιο πολύπλοκη), που μου είναι αδύνατον να βάλω ό,τι κρασί έχω δοκιμάσει στη σειρά, να βγάλω τον χάρακα και να καταλήξω στο ποιο είναι το πιο ψηλό. Σέβομαι πάρα πολύ το Κρασί (και τους ανθρώπους πίσω από κάθε κρασί) για να κάνω κάτι τέτοιο.

Ίσως, ελπίζω, ο σεβασμός να είναι η αιτία της απάντησής μου και στην πρώτη ερώτηση. Όποτε με ρωτούν για το αν βλέπω εμπλοκή του γιου μας με τον χώρο του κρασιού, εγώ απαντώ πως δεν βλέπω τίποτα για τη ζωή του. Είναι δικιά του η ζωή και εκείνος θα έχει την ευθύνη και τη χαρά να ασχοληθεί με ό,τι του κάνει κέφι. Θα είχε, όμως, απεριόριστα μεγαλύτερο δείκτη δυσκολίας να με ρωτούσε κάποιος για το αν θα ήθελα να ασχοληθεί ο γιος μας με το κρασί. Μάλλον δεν θα ήξερα τι να απαντήσω. Δεδομένο είναι πως το Κρασί

με τράβηξε τόσο, ώστε να του αφιερώσω όλη μου την επαγγελματική ζωή, άρα το λατρεύω. Πιστεύω επίσης πως το να γνωρίζεις τη φύση, τη ζωή και την ανθρώπινη διάνοια μέσα από το κρασί είναι μία από τις πιο συναρπαστικές οπτικές γωνίες που έχει ανακαλύψει το ανθρώπινο είδος στην προσπάθειά του να εκλογικεύσει και να δώσει νόημα στο πέρασμά του από τούτο τον κόσμο.

Από την άλλη, γιατί να νιώσει το παιδί μας ότι περιμένω να διαρθρώσει τη ζωή του με τον τρόπο που εμένα μου κάθεται καλά; Γιατί να είναι, στα μάτια έστω και ενός, στη σκιά του πατέρα του; Η χαρά που είχα εγώ όταν ανακάλυπτα το κρασί είναι δεδομένο πως δεν θα επαναληφθεί στην περίπτωση του γιου μας – γιατί η δικιά μου πορεία είχε τόση ικανοποίηση, ακριβώς γιατί ήταν αβέβαιη και απρόσμενη. Στα αρνητικά σίγουρα πρέπει να μετρήσω την πιο σκοτεινή πλευρά του αλκοόλ. Μην ξεχνάμε πως το αλκοόλ εθίζει, σκοτώνει, ενώ μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις, όχι μόνο στα άτομα που το καταναλώνουν. Το αλκοόλ είναι εν δυνάμει επικίνδυνο για κάθε άτομο που το γουστάρει, πόσω μάλλον γι' αυτούς που αφιερώνουν την επαγγελματική τους ζωή σε αυτό.

Αυτή είναι μια πλευρά που όλο και πιο συχνά μας ωθούν να τη βλέπουμε. Συχνά πυκνά, πια, διαβάζω μελέτες και δημοσιεύματα που, την επόμενη φορά που πλησιάζω ποτήρι κρασί στα χείλη μου, νομίζω πως βάζω κάρνη οπλισμένου περιστροφου στο στόμα μου. Ή έστω βάζω μέσα μου το πιο αυτοκαταστροφικό ναρκωτικό. Το αν τελικά το κρασί είναι τόσο κακό για τον άνθρωπο αξίζει τουλάχιστον ένα άρθρο «Taboo», αν και δεν είμαι ο πιο κατάλληλος να γράψω κάτι τέτοιο. Αλλά πάμε τώρα στα πραγματικά δύσκολα: Ακόμα και αν ο γιος μας ήθελε να ασχοληθεί με το κρασί, θα ήταν καλή ιδέα για το μέλλον του; Μήπως το ποτήρι κρασιού ακολουθήσει τον δρόμο που έχει χαράξει σιγά σιγά το τασάκι; Θα υπάρχει ο χώρος του κρασιού σε σαράντα χρόνια από τώρα; Το εύκολο είναι να πείτε, ειδικά αν αγαπάτε το κρασί, πως αυτό δεν υπάρχει περίπτωση να συμβεί. Το κρασί είναι υπέροχο, είναι φορέας πολιτισμού, είναι σημαντικό οικονομικά σε πολλές χώρες, είναι, απλώς, πολύ μεγάλο για να πέσει, βρε φίλος! Και να φύγει λίγο από τη μόδα, θα κάνει η αγορά κύκλους και θα ξαναγυρίσει, όπως έγινε με το cognac, όπως έγινε με την tequila. Δεν φοβάμαι αν το κρασί φύγει από τη μόδα, φοβάμαι μήπως το αλκοόλ γίνει επιλογή των πολύ λίγων. Μεγάλες εταιρείες κρασιού στην Αμερική ξεριζώνουν αμπελώνες και φυτεύουν κάρναβη. Από πολλές πλευρές βλέπω μια αλλαγή στάσης από το «πάμε να παίξουμε μούτρα με το λόμπι που πολεμά το αλκοόλ» στο «μάλλον δεν βγάζουμε άκρη, πάμε να τα μαζέψουμε».

Δεν χρειάζεται πολύ, μία γενιά να αλλάξει στάση αρκεί. Μια και μιλάμε για τον γιο μας, εκείνος και ο κοινωνικός του κύκλος προσεγγίζουν το κάπνισμα, ειδικά των νεαρών, με αρνητισμό, λες και όποιος καπνίζει είναι απόβρασμα της κοινωνίας. Εντάξει, υπερβάλλω, αλλά λίγο, ενώ αξίζει να σας πω ότι ο γιος μας έχει μαμά που καπνίζει συστηματικά. Ποτέ δεν έχει μπει σε αντιπαράθεση μαζί της, ούτε κρατάει απαξιωτική στάση. Ένας εικοσάχρονος που καπνίζει, όμως, είναι τελείως διαφορετική ιστορία!

Αν αυτό που κάνει για το κάπνισμα η γενιά του γιου μας, που τώρα είναι 16, το κάνει και για το αλκοόλ, ή έστω η επόμενη γενιά, το κρασί et al. θα αποκτήσουν μουσειακό χαρακτήρα. Οι άνθρωποι του κρασιού θα πάρουν τον δρόμο των θηριοδαμαστών και των γουναράδων, δηλαδή αργά ή γρήγορα θα περάσουν από το ταμείο ανεργίας.

Τι μπορούμε όμως να κάνουμε οι άνθρωποι του κρασιού, σήμερα, για να μη γίνει μια στροφή στις επόμενες γενιές; Υπάρχει λόγος να κάνουμε κάτι τέτοιο ή απλώς να αφήσουμε τη ζωή να ακολουθήσει τον δρόμο της, αφού έτσι κι αλλιώς αυτό θα κάνει; Ξέρω ότι πρέπει να δείξουμε συνέπεια και σοβαρότητα. Ξέρω ότι πρέπει να δείξουμε ειλικρίνεια, αλλά να αναδείξουμε την ουσία. Να αφήσουμε να φανεί η ομορφιά του κρασιού απεγάδιαστη και όποιος θέλει να τη δει.

Ξέρω, τέλος, πως το αν θα πετύχει κάτι τέτοιο έχει να κάνει μόνο με εμάς, όχι με τις επόμενες γενιές. Γιατί στη σκυταλοδρομία η σκυτάλη πέφτει μόνο με λάθος αυτού που τη δίνει. Ο μπροστινός δρομέας δεν κοιτάει πίσω, θέλει μόνο να φύγει μπροστά. Αν δεν κατανοείς αυτό το γεγονός, δεν πρέπει να τρέχεις σε σκυταλοδρομία.

(Καθαρτικό τελικά αυτό το άρθρο. Με την έννοια της Κάθαρσης του Αριστοτέλη, ε! Όταν τον αφήσω την επόμενη Κυριακή στο μάθημα του Quantum Computing, θα πέσω με τα μούτρα στο διάβασμα του Grape με λιγότερες σκέψεις και, ίσως, περισσότερη ηρεμία. Τουλάχιστον για τον γιο μου.) ¶

Spring
into the season

with
Chardonnay



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS
EST. 1983

Winery in Nemea PDO





Στις 6 Φεβρουαρίου 2022, η Μ. Βρετανία γιόρτασε το Πλατινένιο Ιωβηλαίο της βασίλισσας Ελισάβετ. Η συμπλήρωση 70 χρόνων στον θρόνο ήταν μια μεγάλη στιγμή για τη μακροβιότερη μονάρχη στην ιστορία του Ηνωμένου Βασιλείου, αλλά και η τελευταία της επέτειος. Στο πλαίσιο των περσινών εκδηλώσεων δημιουργήθηκε πλήθος αναμνηστικών σειρών, κάποιες από τις οποίες ήταν πολύ ιδιαίτερες.

Τα αφρώδη της Αγγλίας

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Ιωαννίδης

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

Το Royal Collection Trust, ο εποπτεύων φορέας όλης της βασιλικής συλλογής, η οποία μεταξύ άλλων φιλοξενεί σπάνια ποτά και κρασιά, περιέλαβε στις ετικέτες που επέλεξε για να τιμήσει την επέτειο κι ένα βρετανικό αφρώδες κρασί. Δίπλα στις ειδικές εκδόσεις μεγάλων κρασιών του Bordeaux, σπάνιων Port, Gin και Single Malt, ήταν και το Platinum Jubilee Special Edition English Sparkling Wine από το οινοποιείο Gusbourne, που βρίσκεται στο Κεντ. Ένα αφρώδες κρασί σε ειδική εμφιάλωση, χαρμάνι από 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir και 10% Pinot Meunier, που πωλείται αντί 39 λιρών. Εκείνη τη στιγμή, όταν παρουσιάστηκε αυτό το κρασί, η οινική σκηνή στη Μεγάλη Βρετανία γύριζε σελίδα. Είναι μια χώρα με μεγάλη παράδοση στην παραγωγή και την κατανάλωση αλκοόλ, κυρίως μπίρας και ουίσκι. Οι μικρές ζυθοποιίες, οι παμπ, τα εστιατόρια και τα μπαρ είναι κομμάτι της καθημερινότητας των ανθρώπων. Το κρασί έχει το δικό του μερίδιο σε αυτή την αγορά και μέχρι πρότινος ήταν αποκλειστικά εισαγόμενο. Σήμερα τα πράγματα αλλάζουν, η οινική κουλτούρα είναι στημένη σε γερές βάσεις και αναπτύσσεται συνεχώς. Καινούργια οινοποιεία ανοίγουν, νέοι αμπελώνες προστίθενται στον χάρτη. «Sparkling Wine Made in Great Britain» βρίσκεις σε ράφια super market, σε κάβες και εστιατόρια. Και όλα αυτά χάρη στους Γάλλους!

Η ιστορία της μικρής παραγωγής κρασιών στη Μεγάλη Βρετανία αρχίζει πριν από περίπου 2.000 χρόνια με τους Ρωμαίους. Όπου στρατοπέδευαν, φύτευαν κι ένα αμπέλι. Το κλίμα ευνοούσε την καλλιέργεια, αναπτύχθηκαν αμπελώνες (στα σημερινά East Midlands) και οι άνθρωποι έφτιαχναν κρασί, συνήθως γλυκό που ζυμωνόταν με μέλι. Η ιστορία συνεχίστηκε και με τους Νορμανδούς, αλλά και στον Μεσαίωνα. Όταν ο καιρός είχε πλέον αλλάξει προς το ψυχρότερο, η καλλιέργεια εγκαταλείφθηκε και οι Άγγλοι άνοιξαν νέους δρόμους στο κρασί, με εισαγωγές από τις ζεστές μεσογειακές χώρες, όπως η Ελλάδα και η Γαλλία. Κυρίως όμως από την Πορτογαλία με το Port, το ενισχυμένο κρασί που δημιουργήθηκε αποκλειστικά για την αγορά της Αγγλίας. Με την ίδια λογική ήρθε και το Sherry από την Ισπανία. Δύο μεγάλα παγκόσμια brands που «χτίστηκαν» από τους Άγγλους. Η παραγωγή στο Νησί επανέκαμψε τη δεκαετία του '50, με κάποιες πολύ μικρές καλλιέργειες κυρίως στον νότο, που έδιναν κρασί για κατανάλωση σε τοπικό επίπεδο. Εδώ και λίγα χρόνια, όχι πάνω από 20, οι συνθήκες έχουν γίνει και πάλι ευνοϊκές για την καλλιέργεια. Το terroir προσομοιάζει αρκετά σε αυτό της Καμπανίας (επαρχία της Γαλλίας όπου παράγονται οι γνωστές Σαμπάνιες).

Πρώτα είναι οι καιρικές συνθήκες. Οι βροχοπτώσεις έχουν μειωθεί αισθητά. Το ψυχρό κλίμα, με θερμοκρασίες που επικρατούσαν στην Καμπανία πριν από 60 με 90 χρόνια, μοιάζει ιδανικό για την ωρίμανση των σταφυλιών. Ύστερα είναι το έδαφος. Η Μεγάλη Βρετανία πριν από το Brexit ήταν κομμάτι της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ενώ πριν από 20.000 χρόνια ήταν και κυριολεκτικά κομμάτι της

Ευρώπης και όχι νησί. Τελικά αποσπάστηκε πρώτα γεωλογικά και μετά πολιτικά.

Το Κεντ, μία από τις νοτιοανατολικές κομητείες, περιοχή με ατέλειωτους αμπελώνες που αποκαλείται «Ο κήπος της Αγγλίας», είναι γνωστή για τα φρούτα της, κυρίως μήλα και αχλάδια. Απέχει από τη Ρενς (την πρωτεύουσα της Καμπανίας) περίπου 400 χιλιόμετρα σε ευθεία. Ένα γεωλογικό τόξο που ξεκινά από τη Βουργουνδία, περνάει ανατολικά από τη λεκάνη του Παρισιού, διασχίζει την Καμπανία, βυθίζεται κάτω από τη Μάγχη και ξαναεμφανίζεται στις λευκές, βραχώδεις ακτές του Ντόβερ, για να καταλήξει στον αγγλικό νότο, στις επαρχίες του Σάσεξ, του Κεντ και του Σάρεϊ. Σε όλες αυτές τις περιοχές συναντάμε ασβεστώδη υπεδάφη, πλούσια σε κιμωλία, που έχουν πολύ καλή αποστράγγιση και δίνουν μοναδικό χαρακτήρα στα αμπέλια και κατά συνέπεια στα κρασιά που παράγονται. Οι ομοιότητες αυτές έχουν οδηγήσει μεγάλους οίκους της Σαμπάνιας στην άλλη πλευρά της Μάγχης. Πρώτη και καλύτερη η Tattinger, ένα από τα σπουδαιότερα Σπίτια στην παραγωγή Σαμπάνιας, συνεργάζεται εδώ και 15 χρόνια με το Domaine Evremond στο Κεντ. Έχουν φυτέψει περίπου 400 στρέμματα με αμπέλια (κυρίως Chardonnay και Pinot Noir) και σύντομα θα κυκλοφορήσουν τα πρώτα τους κρασιά, που βέβαια δεν θα έχουν την ονομασία προέλευσης Champagne.

Το παράδειγμα των Γάλλων ακολούθησαν και πολλοί Βρετανοί και άρχισαν να φυτεύουν γαλλικές ποικιλίες και να παράγουν αφρώδη κρασιά. Σήμερα στην Αγγλία και την Ουαλία λειτουργούν περίπου 200 οινοποιεία και η συνολική ετήσια παραγωγή φτάνει στις 9 εκατομμύρια φιάλες. Το 68% των κρασιών αυτών, δηλαδή πάνω από 6 εκατομμύρια φιάλες, είναι αφρώδη. Ακόμα και με την αύξηση της παραγωγής κατά σχεδόν 30% τον χρόνο, αποτελούν μόλις το 3% της συνολικής ετήσιας κατανάλωσης. Κάθε χρόνο στη Μεγάλη Βρετανία πωλούνται περίπου 80 εκατομμύρια φιάλες με αφρώδες κρασί και βέβαια τη μεγαλύτερη μερίδα κατέχει το Prosecco, ενώ ταυτόχρονα η Μ. Βρετανία είναι τρίτη χώρα στον κόσμο σε κατανάλωση Σαμπάνιας. Ο Ίαν Χάρις, που ήταν για 20 χρόνια CEO του WSET και σήμερα κατέχει τη θέση του θεματοφύλακα του Ιδρύματος Basset, μας μίλησε για την οινική ανάπτυξη στην Αγγλία.

«Οι γαλλικοί Οίκοι της Σαμπάνιας αναζητούν περιοχές σε όλο τον κόσμο ιδανικές για την παραγωγή ποιοτικού αφρώδους κρασιού εδώ και χρόνια, και αυτό τους έφερε και στη Μεγάλη Βρετανία. Όπως πήγαν στη Νέα Ζηλανδία και στη Νάπα, έτσι επεκτείνονται συνεχώς και προχωρούν σε μεγάλες επενδύσεις και ανακάλυψαν και τη Μεγάλη Βρετανία. Τα βρετανικά κρασιά, από τη δική τους πλευρά, βελτιώνονται χρόνο με τον χρόνο και αυτό οφείλεται σαφώς και στην αλλαγή των ποικιλιών που καλλιεργούνται πλέον. Όπως φαίνεται, τα Chardonnay και Pinot Noir ταιριάζουν πολύ στις συνθήκες μας».



Υπαίθρια τέντα στους αμπελώνες του οινοποιείου Gusbourne και τις γευστικές δοκιμές.

Wine Garden of England

Στην περιοχή του Κεντ, οκτώ οινοποιεία συνεργάζονται κάτω από ένα κοινό όνομα: Balfour Winery, Biddenden Vineyard, Chapel Down, Domaine Evremond, Gusbourne, Simpsons' Wine Estate, Squerryes και WestWell. Το «Wine Garden of England» είναι το κοινό οικό τους μονοπάτι και λειτουργεί ως πλατφόρμα για όλη την περιοχή. Περιλαμβάνει πληροφορίες για περιηγήσεις, σύντομες αποδράσεις και οργανωμένες εκδρομές, on-line booking για γευσιγνωσίες στα οινοποιεία, προτάσεις για διαμονή και φαγητό. Στο ημερολόγιο εκδηλώσεων θα ενημερωθείτε για το οικό φεστιβάλ που οργανώνουν το καλοκαίρι, ενώ οι κοινές δράσεις τους «τρέχουν» και σε εμπορικό επίπεδο. Στο ηλεκτρονικό πωλητήριο των κρασιών που έχει το site τους, με 221 λίρες μπορεί κανείς να αγοράσει μια συλλογή με έξι διαφορετικά αφρώδη κρασιά από το Κεντ, ενώ λίγο πιο φθηνά είναι τα αντίστοιχα ήσυχα κρασιά από έξι διαφορετικά οινοποιεία.

Οινοποιείο Gusbourne

Για να επισκεφθείς το οινοποιείο Gusbourne, αφήνεις τον M20 που συνδέει το Λονδίνο με το Ντόβερ και κινείσαι για αρκετή ώρα σε μικρούς επαρχιακούς δρόμους, στην κλασική αγγλική εξοχή. Λόφοι, εκτάσεις με καλλιέργειες, όμορφα χωριά με χαμηλά σπίτια ανάμεσα σε ιστορικά τοπία. Παμπ με παράξενα ονόματα, που χρονολογούνται από τον 16ο αιώνα και συνεχίζουν να λειτουργούν στο ίδιο κτίριο. Οι αμπελώνες είναι ένα στοιχείο που προστέθηκε πρόσφατα σε αυτές τις διαδρομές και, αν δεν προσέξεις ότι όχι μόνο εσύ, αλλά όλοι οδηγούν δεξιά, θα νομίζεις ότι περιπλανιέσαι στην Καμπανία.

Ο Charlie Holland, CEO και επικεφαλής οινολόγος στο Gusbourne, ενός από τα πιο ποιοτικά και γνωστά οινοποιεία της Βρετανίας, μας λέει: «Αυτό που νομίζω πως είναι σημαντικό είναι το ότι έχουμε το σωστό κλίμα για να κάνουμε καλό αφρώδες κρασί. Υπάρχει ένας ορισμός σύμφωνα με τον οποίο χρειάζεσαι εκατό ημέρες από την ανθοφορία των αμπελιών μέχρι τον τρύγο για να έχεις αυτά τα υπέροχα αρώματα και να διατηρήσεις υψηλή οξύτητα, που είναι η στήριξη και η δομή του κρασιού. Και υπάρχουν λίγοι τόποι εκτός από την Καμπανία που μπορούν πραγματικά να το πετύχουν. Αλλά η νότια Αγγλία είναι τέλεια γι' αυτό».

Αμπέλια σε τρεις περιοχές στο Gusbourne, φυτεμένα σε άμμο, κιμωλία και ασβεστόλιθο, με την αλλαγή στις κλιματολογικές συνθήκες αντιμετωπίζουν νέες προκλήσεις (όπως απρόβλεπτα μετεωρολογικά φαινόμενα), αλλά είναι σε θέση να επιτυγχάνουν πολύ υψηλότερα επίπεδα ωρίμανσης από ό,τι πριν από 20 χρόνια. Το

οινοποιείο ιδρύθηκε από τον Andrew Weeber. Οι πρώτες φυτεύσεις έγιναν το 2004 και δύο χρόνια αργότερα ήρθε η πρώτη σοδειά. Παράγει κυρίως αφρώδη κρασιά με την παραδοσιακή μέθοδο που επιβάλλει τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, και ένα από αυτά είναι το ακριβότερο κρασί της Βρετανίας. Το 51° North (πενήντα μία μοίρες βόρεια) κοστίζει 195 λίρες στο οινοποιείο και παίρνει το όνομά του από τη θέση στην οποία βρίσκεται ο αμπελώνας. Είναι blend, που αποτελείται κατά τα δύο τρίτα από Chardonnay και κατά το ένα τρίτο από Pinot Noir. Έχει μείνει για 80 μήνες στις οινολάσπες και από τον τρύγο του 2014 εμφανίστηκαν με αυτή την ετικέτα μόλις 4.000 φιάλες. Το κρασί αυτό δεν κυκλοφορεί στην αγορά και δεν εμφιαλώνεται κάθε χρόνο, παρά μόνο στις καλές σοδειές. Προορίζεται για τα μέλη του κλειστού club οινοφίλων του οινοποιείου. Εκτός από αυτή την ιδιαίτερη στιγμή δοκιμής του 51° North, η γευσιγνωσία που μας πρόσφεραν στο Gusbourne περιλάμβανε:

Brut Reserve, 2019

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Το κρασί-ταυτότητα του Κτήματος, με τη συνύπαρξη των τριών ποικιλιών που καλλιεργούνται σε διαφορετικά plots.

Blanc de Blancs, 2018

Chardonnay. Σπουδαία χρονιά, κυρίως λόγω καιρικών συνθηκών, και το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με πολυπλοκότητα και χαρακτήρα.

Blanc de Blancs, Late Discorged, 2012

Chardonnay. Ο χρόνος παραμονής στις οινολάσπες φθάνει τους 105 μήνες γι' αυτή την ειδική εμφιάλωση μιας μικρής παρτίδας από την εξαιρετική χρονιά του 2012.

Blanc de Noirs, 2018

Pinot Noir. Elegant κρασί με έντονη πολυπλοκότητα, αποτέλεσμα της παραμονής του για 27 μήνες στις οινολάσπες σε συνδυασμό με το πέρασμα μικρής ποσότητας από βαρέλι.

Late Discorged, 2013

Chardonnay (64%) και Pinot Noir (36%). Και σε αυτή την περίπτωση, η μακρόχρονη παραμονή στις οινολάσπες δεν φαίνεται να μπορεί να σκεπάσει την αναζωογονητική αίσθηση φρεσκάδας που χαρίζει η έντονη οξύτητα.



Ανάμεσα στα
10
ΚΑΛΥΤΕΡΑ
SYRAH
ΤΟΥ
ΚΟΣΜΟΥ
από τον διεθνή
διαγωνισμό
SYRAH
DU
MONDE

Στο Gusbourne οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν μια οινοτουριστική εμπειρία πολύ υψηλού επιπέδου, που περιλαμβάνει ξεναγήσεις στα αμπέλια, γευσιγνωσίες, γεύματα και εμπειρίες προσαρμοσμένες στις απαιτήσεις τους. Όλα οργανωμένα και στελεχωμένα από ανθρώπους ευγενικούς, επαγγελματίες, με γνώσεις και κατάρτιση.

Οινοποιείο Simpsons

Λίγα χιλιόμετρα (ή μίλια, αν προτιμάτε) μακριά από το Gusbourne βρίσκεται το οινοποιείο Simpsons. Ιδρύθηκε το 2012 από τους Ruth και Charles Simpson στο Μπάραμ του Κεντ, στην κοιλάδα Έλχαμ. Το ανάγλυφο του τοπίου, το κλίμα και το έδαφος δεν θα μπορούσαν να είναι ιδανικότερα για την αμπελοκαλλιέργεια. Γι' αυτόν τον λόγο επέλεξαν τα καλύτερα κομμάτια γης στη νότια Αγγλία για να φυτέψουν τα αμπέλια τους. Οι ίδιοι είναι ιδιοκτήτες και του Domaine Sainte Rose στο Languedoc της Γαλλίας. Ένα Κτήμα με 40 εκτάρια αμπελώνα, που ήρθε στην κατοχή τους το 2002 και παράγει λευκά, ροζέ, κόκκινα, ήσυχα και αφρώδη. Τα (γαλλικά) κρασιά τους έχουν κατακτήσει σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς και ξεχωρίζουν κυρίως για τη φινέτσα τους.

Από τη ζέστη και τον γαλλικό νότο βρέθηκαν στον κρύο αγγλικό, όπου φύτεψαν το 2014 τα πρώτα τους αμπέλια με Chardonnay, Pinot Noir και Pinot Meunier. Δύο χρόνια αργότερα πήραν την πρώτη σοδειά και σήμερα το Κτήμα έχει επεκταθεί αισθητά, με την παραγωγή να μεγαλώνει συνεχώς, φτάνοντας και πάνω από τις 250.000 φιάλες ετησίως σε καλές χρονιές και φυσικά τα αφρώδη έχουν το μεγαλύτερο μερίδιο. Οι άνθρωποι εδώ πιστεύουν ότι τα καλά κρασιά μεταφέρουν την πλούσια αίσθηση της προέλευσής τους, που βασίζεται στα χαρακτηριστικά των ποικιλιών και στις εξαιρετικές αποχρώσεις του terroir.

Μπορεί το Euro και το Μουντιάλ να μην «επέστρεψαν σπίτι», τα βρετανικά κρασιά όμως γύρισαν με βραβεία και διακρίσεις από σημαντικούς διεθνείς διαγωνισμούς. Το Chalklands Classic Cuvée 2016 κέρδισε χρυσό μετάλλιο και τον τίτλο «Καλύτερο στην κατηγορία» στον διαγωνισμό Champagne and Sparkling Wine World Championships 2019 και το The Roman Road Chardonnay 2018 απέσπασε τον τίτλο «Καλύτερο στην κατηγορία» στα Decanter World Wine Awards του 2020. Πρόσφατα, το premium αφρώδες κρασί τους, Flint Fields Blanc de Noirs 2018, ανακηρύχθηκε «Καλύτερο στην κατηγορία αγγλικό Blanc de Noirs» και «Εθνικός πρωταθλητής, καλύτερο αγγλικό αφρώδες κρασί» στον διαγωνισμό Champagne and Sparkling Wine World Championships του 2022. Οι αμπελώνες από τον οποίο προέρχονται τα σταφύλια βρίσκεται στα ερείπια της Ρωμαϊκής Οδού, του δρόμου που ακολούθησαν οι Ρωμαίοι στην πορεία τους προς τον βορρά το 43 μ.Χ.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Chalklands Non-Vintage Classic Cuvée

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier.

Αφρώδες κρασί με 12,5% αλκοόλ. Blend από τρεις διαφορετικές, εξαιρετικές σοδειές. Παραδοσιακή μέθοδος για ένα κρασί με κομψότητα.

Gravel Castle Chardonnay 2021

Τα σταφύλια προέρχονται από δύο διαφορετικά αμπέλια, το ένα με τον κλώνο 96 και το άλλο με τον 548 της Βουργουνδίας. Φτιαγμένο στο στιλ του Chablis, με φρεσκάδα και ζωντάνια.

Roman Road Chardonnay 2021

Τρύγος την τελευταία εβδομάδα του Οκτωβρίου για το single vineyard Chardonnay, που ζυμώνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και ξύλινα βαρέλια και ωριμάζει σε μεγάλα βαρέλια 600 λίτρων.

White Cliffs Blanc de Blancs 2018

100% Chardonnay. Οι 36 μήνες που ακολουθούν τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη δίνουν πολυπλοκότητα σε ένα κρασί που εκφράζει την τυπικότητα που θέλουν να έχουν τα αγγλικά αφρώδη κρασιά.

«Το κλίμα της Αγγλίας μπορεί να είναι σχετικά οριακό για την αμπελοργία και παρά τις αντίξοες συνθήκες, αν δουλέψει κανείς με επαγγελματισμό, τα πράγματα γίνονται ιδανικά. Εδώ μπορούμε να δημιουργήσουμε κρασιά με καθαρές ποικιλιακές εκφράσεις –μοναδικές λόγω του terroir–, ελαφριά οξύτητα και διακριτικά εκλεπτυσμένα αρώματα, χάρη σε μια μακρά, δροσερή περίοδο ωρίμανσης», μας λέει η Helen Power, διευθύντρια Marketing και Επικοινωνίας, που έχει αναλάβει την επίσκεψή μας.

Αυτό που αντικρίσαμε στον αμπελώνα μάς προκάλεσε έκπληξη. Τα κλήματα είναι φυτεμένα γραμμικά και σχηματίζουν ένα απεγάδιαστο μεγάλο τετράγωνο, το οποίο όμως περικλείεται από έναν κύκλο από δέντρα. Έτσι δημιουργείται ένας φράχτης που προστατεύει τα σταφύλια από τον πρωινό παγετό, καθώς τα δέντρα εμποδίζουν την εξάπλωσή του, όπως μας εξηγούν οι άνθρωποι του Κτήματος. Την επιμέλεια του αμπελιού, τον τρύγο και την οινοποίηση έχει αναλάβει η οινολογική ομάδα που δραστηριοποιείται και στο Κτήμα της Γαλλίας. Πολυεθνική, δυναμική και υπεύθυνη για τα σημαντικά βήματα προόδου του οινοποιείου Simpsons. Με αντίστοιχο επαγγελματισμό λειτουργούν και όλα τα οινοποιεία του Wine Gardens of England, αλλά και πολλά από τα υπόλοιπα οινοποιεία της χώρας, αποδεικνύοντας ότι η Μεγάλη Βρετανία μπορεί να είναι σχετικά νέος παίκτης στην παραγωγή αφρώδους κρασιού, αλλά είναι φτιαγμένος για τις μεγάλες κατηγορίες.



Ruth και Charles Simpson.



ΚΛΙΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Από Χώμα και Νερό. Ένας πρότυπος αμπελώνας, φύτεμένος στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, δίνει κρασιά που αντανάκλασιν ένα ξεχωριστό terroir. Το πετρώδες έδαφος, το κλίμα της περιοχής με τη δροσερή αύρα του Αιγαίου και τις ιδανικές θερμοκρασίες, οι τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και η αμπελουργική μας κληρονομιά, εκφράζονται απόλυτα μέσα από οίνους υψηλής ποιότητας.

bibliachora.gr



Εκτάσεις & παραγωγή

Αμπελώνες και Οινοποιεία

897

Αμπελώνες

197

Οινοποιεία

Εκτάσεις και Παραγωγή

3.758*

Εκτάρια με αμπέλια στο Η.Β.

70%

Αύξηση σε 5 χρόνια

Οι εκτάσεις των αμπελώνων υπερδιπλασιάστηκαν σε 8 χρόνια και έχουν τετραπλασιαστεί από το 2000.

* Δεν περιλαμβάνονται τα στοιχεία του 2022. Υπολογίζεται ότι πέρυσι φυτεύτηκαν 1,4-2 εκατομμύρια φυτά, που αντιστοιχούν σε 300-400 εκτάρια, ανεβάζοντας τη συνολική έκταση στα 4.000 εκτάρια.

Φυτεύσεις αμπελώνων ανά δεκαετία

Το 59% των σημερινών αμπελώνων φυτεύτηκαν τη δεκαετία του 2010.

1980s

>

211 ha

1990s

>

150 ha

2000s

>

683 ha

2010s

>

2.200 ha

2020s

>

753 ha

1.3 ha

Στη Σκωτία και στα νησιά της Μάγχης

3.690 ha

Στην Αγγλία

66.7 ha

Στην Ουαλία

195 οινοποιεία στην Αγγλία

2 οινοποιεία στην Ουαλία



Παραγωγή κρασιού

2017-2021 παραγωγή ανά είδος (Αφρώδη / Ήσυχα)

Ποσότητες παραγωγής

2017
2018
2019
2020
2021

Φιάλες (σε εκατ.)	Αφρώδη	Ήσυχα
5.31	68%	32%
13.10	69%	31%
10.48	72%	28%
8.80	64%	36%
8.95	68%	32%



Δόμνα Μιχαηλίδου

«Το μόνο που πρέπει να φοβάσαι είναι να μην πέσει ο ουρανός στο κεφάλι σου», έλεγε ο πατέρας της Δόμνας Μιχαηλίδου στην κόρη του, και η μέχρι τώρα πορεία της δείχνει να το έχει κάνει πράξη. Η υφυπουργός Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, παρά το νεαρό της ηλικίας της, έχει ένα εντυπωσιακό βιογραφικό, μια ακόμα πιο εντυπωσιακή προϋπηρεσία –ως καθηγήτρια στο Cambridge και ως οικονομολόγος στον ΟΟΣΑ– και ένα πολύ απαιτητικό πρόγραμμα, ιδιαίτερα τώρα που διανύουμε και προεκλογική περίοδο. Παρ’ όλα αυτά, βρίσκει χρόνο να κυκλοφορεί σε wine bars στα Εξάρχεια, πίνοντας κρασί που, όπως δηλώνει, «κατεβαίνει ανερυθρίαστα».

ΚΕΙΜΕΝΟ
Πηνελόπη Κατσάτου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γιώργος Καπλανίδης

«Όσα χρόνια δίδασκα στην Αγγλία, υπήρξα μέλος του Cambridge Wine Society, το οποίο είναι πιο παλιό και από το ελληνικό κράτος», μου λέει γελώντας. «Εκεί έμαθα όσα γνωρίζω για το κρασί, το οποίο λατρεύω. Οι απόφοιτοι του Cambridge αναλαμβάνουν στη ζωή τους συνήθως υψηλά αξιώματα, επομένως πολλοί παραγωγοί επισκέπτονται το club αυτό για να παρουσιάσουν τα κρασιά τους. Και δεν πρόκειται για απλούς παραγωγούς, αλλά για πολύ μεγάλα ονόματα στον χώρο του κρασιού. Η ετήσια συνδρομή ανέρχεται στις 40 λίρες μόνο, τα μέλη είναι περίπου 200 και όταν ανοίγει το “παράθυρο” συμμετοχής, περίπου 50 τυχεροί με 15 λίρες μπορούν να πάρουν μέρος στις γευσιγνωσίες. Εκεί λοιπόν, σε μια ατμοσφαιρική αίθουσα με βιτρό, πίνακες του Ρέμπραντ και υπό το φως των κεριών, δοκίμασα εξαιρετικά κρασιά και έμαθα να αγαπώ το κρασί. Εκεί γνώρισα και τη Νικίτα Lichine εγγονή του Alex Lichine, ο οποίος είχε κάνει την πρώτη εγκυκλοπαίδεια του κρασιού, και κόρη του Sacha Lichine με το περίφημο Château d’Esclans στην Προβηγκία».

Η Δόμνα Μιχαηλίδου έχει σπουδάσει Οικονομικά στο Πανεπιστήμιο του York, με μεταπτυχιακό στις Αναπτυξιακές Σπουδές και διδακτορικό στην Ανάπτυξη και στις Οικονομικές Κρίσεις επίσης στο πανεπιστήμιο του Cambridge στο οποίο ήταν λέκτορας από το 2014. Έχει εργαστεί στη Διεύθυνση Οικονομικών Μελετών του ΟΟΣΑ (OECD) στο Παρίσι ως οικονομολόγος και κατόπιν στην Αθήνα για την Εργαλειοθήκη Ανταγωνισμού του ΟΟΣΑ, ως οικονομολόγος ειδική στον ανταγωνισμό. Μοναχοπαίδι, μεγαλωμένη στον Πειραιά, σε μια οικογένεια που δεν είχε σχέση με την πολιτική, ενώ και η ίδια δεν ανήκε ποτέ σε οργανωμένες νεολαίες, ωστόσο συμμετείχε στα κοινά του σχολείου και του πανεπιστημίου, αφού αγαπά πολύ την εκπροσώπηση. Οι γονείς της υπήρξαν έντονα πολιτικοποιημένοι, αλλά ποτέ κομματικοποιημένοι, όπως και η ίδια, μέχρι να ασχοληθεί ουσιαστικά με την πολιτική.

Πηνελόπη Κατσάτου

Πώς με αυτό το βιογραφικό σας κέρδισε η πολιτική;

Δόμνα Μιχαηλίδου

Πριν από την πολιτική είχα δύο καριέρες, της πανεπιστημιακού και της συμβούλου κυβερνήσεων και οργανισμών. Το κομμάτι της συμβουλευτικής καριέρας που είχα στον ΟΟΣΑ και στους δημόσιους οργανισμούς άρχισε να μου αρέσει πολύ, γιατί έβλεπα μια μυωπία στο κομμάτι το πανεπιστημιακό. Το διδακτορικό μου το ξεκίνησα πριν ξεκινήσει η κρίση και ακαδημαϊκά είναι αρκετά δύσκολο να μελετάς κάτι που εξελίσσεται εκείνη τη στιγμή.

Η εμπλοκή μου ουσιαστικά ξεκίνησε όταν βρέθηκα στην Ελλάδα για ένα έργο του ΟΟΣΑ και ο Κυριάκος Μητσοτάκης, ο οποίος είχε ακούσει για μένα, με κάλεσε ως σύμβουλό του σε οικονομικά θέματα. Μου επέτρεψε, όμως, παράλληλα μία φορά τον μήνα να διδάσκω στο πανεπιστήμιο στην Αγγλία, γεγονός πολύ σημαντικό για μένα. Ήταν μια τεράστια ευκαιρία, αφού μου είχε λείψει ο τόπος μου, αλλά ταυτόχρονα μπορούσα και να εργαστώ με έναν άνθρωπο τον οποίο εκτιμούσα, ιδιαίτερα για την αγάπη που έχει για την πληροφορία και τη γνώση, γεγονός που εκτιμώ πολύ ως πανεπιστημιακός. Στα 29 μου βαρέθηκα να δουλεύω δίπλα στον μετέπειτα πρωθυπουργό.

Στο Υπουργείο Εργασίας τοποθετήθηκα κυρίως λόγω των γνώσεων μου στα οικονομικά, αφού έχει έναν πολύ μεγάλο προϋπολογισμό. Κάνοντας λοιπόν και εγώ τον απολογισμό μου τέσσερα χρόνια μετά, δεν θα το άλλαζα με κανένα άλλο υπουργείο. Έχει πολλή αγάπη, πόνο, προβλήματα και τεράστια ευθύνη, γεγονός που με πεισμώνει και με κάνει καλύτερη και εμένα και την ομάδα μου.

πκ Ποια ήταν η χειρότερη στιγμή στο υπουργείο;
ΔΜ Στις πυρκαγιές του Διονύσου. Όπου έπρεπε να εκκενώσουμε τα γηροκομεία, κυρίως λόγω αναθυμιάσεων.

«Η μέρα μου ξεκινά γύρω στις 08.00. Μένω στο κέντρο της Αθήνας, όπου κινούμαι με μηχανή. Ακολουθεί η ώρα του γραφείου, όπου έχει απ' όλα: συναντήσεις με θεσμούς, με ανθρώπους που θεωρούν ότι έχουν αδικηθεί, ανθρώπους που έχουν να προτείνουν κάτι σημαντικό που δεν μπορούν να υλοποιήσουν μόνοι. Ακολουθούν οι συναντήσεις με τους ανθρώπους του υπουργείου και μετά συνήθως πρέπει να πάω κάπου εκτός, παραδείγματος χάριν σε ένα ίδρυμα».



Έπρεπε να γίνει ένα σχέδιο –γιατί δεν υπήρχε προηγούμενο– όπου να καταγράψουμε τα πάντα από το μηδέν, σε χρόνο μηδέν. Μέσα στη φωτιά έπρεπε να γίνουν μεταφορές με ασθενοφόρα και όχι μόνο, με ιατρικούς φακέλους που ήταν απαραίτητοι για να συνεργαστούν οι συντονιστές με τους φροντιστές και ό,τι άλλο μπορείς να φανταστείς, αφού ήταν και περίοδος Covid. Ήταν μεγάλο μάθημα για όλους μας.

πκ Η καλύτερη στιγμή;

ΔΜ Όταν μετά από πολλή προσπάθεια ομαδική και προσωπική καταφέραμε να περάσουμε τις προδιαγραφές για τις μονάδες παιδικής προστασίας –δηλαδή τους κανόνες για τις μόνες δομές που μένουν αρρυθμιστές στη χώρα μας– με την υποστήριξη του πρωθυπουργού. Για μένα ήταν τεράστια χαρά και ανακούφιση. Την οποία ακολούθησε και μια πολύ πικρή δικαίωση με τα όσα έγιναν αργότερα με την Κιβωτό του Κόσμου.

Η Δόμνα Μιχαηλίδου είναι απολύτως άνθρωπος της ηλικίας της, παρά την υπουργική της θέση, με αμεσότητα και αυθορμητισμό που εντυπωσιάζουν. Απορεί που κάποιες φίλες της κάνουν διατροφή, ενώ η ίδια περιμένει πώς και πώς ένα ωραίο δείπνο συνοδεία ενός καλού κρασιού συντροφιά με αγαπημένους φίλους. Αποτελεί μάλιστα προτεραιότητά της, αφού, όπως λέει χαρακτηριστικά, η καθημερινή της ατζέντα την κάνει να νιώθει ότι πρέπει να αλλάζει τη συχνότητα του εγκεφάλου της κάθε μισάωρο. Στις 12.00 μπορεί να μιλάει για τη σκλήρυνση κατά πλάκας, λίγο αργότερα για τους ελέγχους στα ορφανοτροφεία και έπειτα για τη σημασία της σωστής δευτερογενούς νομοθεσίας στον έλεγχο.

«Η μέρα μου ξεκινά γύρω στις 08.00. Μένω στο κέντρο της Αθήνας, όπου κινούμαι με μηχανή. Ακολουθεί η ώρα του γραφείου, όπου έχει απ'

όλα: συναντήσεις με θεσμούς, με ανθρώπους που θεωρούν ότι έχουν αδικηθεί, ανθρώπους που έχουν να προτείνουν κάτι σημαντικό που δεν μπορούν να υλοποιήσουν μόνοι. Ακολουθούν οι συναντήσεις με τους ανθρώπους του υπουργείου και μετά συνήθως πρέπει να πάω κάπου εκτός, παραδείγματος χάριν σε ένα ίδρυμα. Δυστυχώς, δεν τρώω ποτέ μεσημεριανό, γιατί επιστρέφω στο γραφείο, όπου θα φάω κάτι πολύ πρόχειρο την ώρα που δουλεύω, ή θα είμαι στη Βουλή για κάποια επερώτηση. Τον τελευταίο καιρό, επειδή βρισκόμαστε και σε προεκλογική περίοδο, τα απογεύματα πηγαίνω στο γραφείο του Πειραιά, όπου έχουμε συναντήσεις με ανθρώπους του χώρου είτε από τα νησιά. Κατά τις 10 το βράδυ τελειώνει η μέρα μου και συνήθως θα βρω κάποιον φίλο μου για κρασί και φαγητό. Η απόλαυση της ημέρας!»

πκ Μαγειρεύετε;

ΔΜ Δυστυχώς, το πρόγραμμά μου δεν μου επιτρέπει να τρώω ποτέ στο σπίτι. Ωστόσο, όταν ζούσα στην Αγγλία, είχα τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα κόσμο σπίτι μου. Ακόμα και πίτσα να φάω, θα πω κρασί.

πκ Προτέρημα;

ΔΜ Έχω καλή μνήμη και είμαι οργανωτική. Μάλλον και η αμεσότητα που έχω και η οποία καμιά φορά είναι καλό αλλά και κακό, ειδικά στο επάγγελμά μου. Δεν ξέρω αν πρέπει να λέω τα πράγματα έτσι όπως τα σκέφτομαι.

πκ Αγαπημένο μότο;

ΔΜ Ως άλλη Γαλάτιστα: «Το μόνο πράγμα που φοβόμαστε είναι να μην πέσει ο ουρανός πάνω στο κεφάλι μας». ¶



ΚΑΘΕΤΩΣ Chinon Baudry

Αυτή τη φορά δεν επέστρεψα στον Λίγηρα, αλλά ο Λίγηρας ήρθε σ' εμένα. Με αφορμή ένα ταξίδι του Mathieu Baudry στην Ελλάδα (δεν είναι καταπληκτικό να σε λένε Ματθαίο γαλλιστί;), δεν θα μπορούσαμε να αφήσουμε άλλο εκείνη την καταπληκτική κάθετη Chinon από το αμπελοτόπι La Croix Boissée (ναι, εκείνο με τα tuffeau εδάφη, από τα οποία έφτιαχναν και τα περίφημα κάστρα του Λίγηρα) στα κελάρια του Mr Vertigo. Μια κάθετη που είχε παραγγελθεί καιρό πριν, αλλά μας τα χάλασε ο κορωνοϊός. Ουδέν κακόν αμιγές καλού όμως, όπως λένε, και να που ήμασταν στο εξαιρετικό «Jerár» του Χάρη Νικολούζου να τρωγοπίνουμε υπέροχα σαν τον παλιό καλό καιρό.

Την αγάπη μου για τον Λίγηρα την έχω μάλλον περιγράψει με κάθε πιθανό τρόπο. Ίσως να σας έχω ήδη μιλήσει και για την αγάπη των Παριζιάνων για το Chinon. «Un petit Vin de Loire»: το αγαπημένο τους συνοδευτικό στα γαλλικά bistrots της πρωτεύουσας δίπλα σε τερίνες, πατέ ή, γιατί όχι, και σε απίθανα γευστικές κίς λορέν με σπανάκι. Τα φρέσκα, νεαρά Chinon του Λίγηρα από Cabernet Franc έχουν μια εξαιρετική συνάφεια με τα λαχανικά, ειδικά όταν πρόκειται για λαχανικά ψημένα στη σχάρα ή στον φούρνο.

Τι δουλειά έχει, λοιπόν, ένα κρασί το οποίο συνοδεύει την καθημερινότητα των Γάλλων σε μια κάθετη γευστική δοκιμή που φτάνει πίσω στο 1996; Προφανώς και ήξερα από πριν την απάντηση. Έτσι κι αλλιώς είχα ήδη απολαύσει παλαιωμένες φιάλες από την αμφιθεατρική πλαγιά του «La Croix Boissée», με ένα αξέχαστο 1997άρι στο ίδιο το οινοποιείο. Ο τρόπος με τον οποίο παλαιώνει το συγκεκριμένο κρασί και τα επίπεδα απόλαυσης που προσφέρει μετά από 20+ χρόνια είναι πραγματικά αξεπέραστα.

Προφανώς, ο πλουραλισμός του Chinon και η δυνατότητα να παράγει από εύκολα, άμεσης κατανάλωσης νεαρά κρασιά μέχρι και σπουδαίες φιάλες μακράς παλαιώσης έχει να κάνει με την ποικιλία terroir της περιοχής. Τα κρασιά του οινοποιείου Bernard Baudry αποτελούν μια σπουδή πάνω σε αυτή τη διαφορετικότητα. Αμπελοτόπια στην πεδιάδα κοντά στο ποτάμι (Vienne) με προσχωσιγενή εδάφη, άλλα γεμάτα χαλίκι και πέτρα, άλλα πάνω σε κίτρινο

ασβεστολιθικό tuffeau, άλλα στις πλαγιές με φτωχά λευκά tuffeau εδάφη και άλλα πιο ψηλά, στο περισσότερο ψυχρό σε συνθήκες υψίπεδο (plateau) πριν αρχίσει το δάσος. Έχοντας μόνο ένα ερυθρό κρασί που αναμειγνύει τα διαφορετικά terroirs και από εκεί και μετά single vineyard οινοποιήσεις από τα διαφορετικά terroirs, είναι μαγικός ο τρόπος που μέσα από τα κρασιά του οινοποιείου αντιλαμβάνεσαι τις διαφορετικές αποχρώσεις της ποικιλίας. Το ίδιο σταφύλι σου δίνει τόσο πολλές επιλογές, πάντα όμως φέροντας ως υπογραφή έννοιες όπως κομψότητα, φινέτσα, αιθέριος χαρακτήρας, ακόμα και στα πιο συμπυκνωμένα και δυνατά στυλ κρασιών που στοχεύουν στην παλαιώση. Σαν δρομέας μεγάλων αποστάσεων, δομημένο και με αντοχή, δυνατό αλλά γεμάτο κομψότητα, το La Croix Boissée είναι ομολογουμένως ένα grand και όχι ένα petit Vin de Loire, το οποίο ξεδιπλώθηκε μπροστά μας ανοίγοντας καινούργιους γευστικούς ορίζοντες.

2012

Εδώ είναι η κλασική περίπτωση που μια ψυχρή, κακή χρονιά στο ξεκίνημά της, που δεν θα σε έπειθε για κανένα περιθώριο εξέλιξης, έχει μεταμορφωθεί με τον χρόνο. Το κρασί έχει διατηρήσει το τραγανό κόκκινο φρούτο του, η εξέλιξη του είναι ευγενική, με γήινες και φυτικές νότες που θυμίζουν ταμπάκο, πράσινη πιπεριά, πικάντικα μπαχαρικά, και μόνο οι τανίνες του δείχνουν λίγο πιο τραχιές, θυμίζοντας την όποια δυσκολία στην οποία μεγάλωσε το σταφύλι. Όμως, αν δεν έχεις και λίγο ρουστίκ χαρακτήρα στο Cabernet Franc, τι να το κάνεις; Φανταστικό, παλλόμενο, με ενέργεια φοβερή, αν και λίγο πιο ισχνό σε χαρακτήρα και με όμορφη πολυπλοκότητα.

2009

Στην αντίπερα όχθη ένα παράδειγμα μιας ζεστής χρονιάς, που όμως έχει διατηρήσει πολύ καλά τις ισορροπίες. Η κλιματική αλλαγή ταλανίζει τους παραγωγούς της περιοχής, που βλέπουν τις αυξανόμενες θερμοκρασίες να αλλάζουν το στυλ των κρασιών τους. Εδώ όμως έχουμε ένα κρασί με εξαιρετικές εντάσεις στη μύτη, λιγότερη φυτικότητα και περισσότερο φρούτο, και ένα στόμα με στιβαρές ακόμα, δομημένες τανίνες, που όμως πατάνε πάνω σε περισσότερη συμπύκνωση. Υπέροχη εξέλιξη, καλά επίπεδα οξύτητας, δυνατό και κομψό την ίδια στιγμή, με υπέροχη, πολυεπίπεδη μύτη και στόμα.

2005

Εδώ βρήκα όλα όσα περιμένω από ένα Chinon στην υπέρτατη έκφρασή τους. Είχε κέφια η σοδειά στο Chinon μάλλον, αλλά και ο Mathieu, αφού εκείνη τη χρονιά γεννήθηκε η κόρη του. Μια μύτη υπέροχη, γεμάτη φρεσκάδα ακόμα, με ίσα ίσα τα πρώτα δείγματα τριτογενών αρωμάτων, καπνός και φυτικότητα, λίγο από τον βρεγμένο γήινο χαρακτήρα που σου θυμίζει χειμώνα στην περιοχή και στόμα φανταστικό σε εξέλιξη, ενέργεια και πολυπλοκότητα. Υπέροχο, σαγηνευτικό, με εκείνο τον ελαφρώς σκοτεινό, ζωικό χαρακτήρα του Cabernet δίπλα στο λαμπερό του φρούτο, που τρελαίνει όσους λατρεύουν την ποικιλία.

2001

Σύμφωνα με τον Mathieu, αυτή ήταν η τελευταία χρονιά πριν αρχίσουν να φαίνονται οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στα κρασιά της περιοχής. Γνήσια καμπερνίλα στη μύτη, φοβερή εξέλιξη, νότες φυτικότητας και έντονης καπνισμένης πράσινης πιπεριάς, με το φρούτο του να έχει εξελιχθεί και το κρασί να εμφανίζει νότες που θυμίζουν φαρμακευτικά βότανα. Το στόμα, ο ορισμός του Loire Cabernet, χωρίς τεράστια συμπύκνωση, αλλά αιθέριο, κομψό, ντελικάτο, υπέροχο.

1996

Φιάλη που ήρθε μέσα στις βαλίτσες του Mathieu και την οποία μοιράστηκε μαζί μας, ανεβάζοντας την εμπειρία σε άλλο επίπεδο. Ένα κρασί 26 ετών που δεν θύμιζε σε τίποτα την ηλικία του. Είναι αυτή η δροσιά, η οξύτητα του Chinon, που είναι λες και λειτουργεί σαν κρέμα αναδόμησης... Σαν να βλέπεις το υπέροχο πρόσωπο μιας γυναίκας που μεγαλώνει με τρομερή χάρη, με ενσυναίσθηση του αγγίγματος του χρόνου, αλλά που, ακόμα και αν έχουν σχηματιστεί λίγες ρυτίδες, η εσωτερική ομορφιά της λάμπει. Και αυτό ακριβώς ήταν το 1996άρι. Ένα κρασί που «φώτισε» τη βραδιά μας... ¶

ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΩΣ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΒΙΔΙΑΝΟ, ΣΤΟΝ ΔΙΕΘΝΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ!



Ο Λύχνος είναι ξηρός λευκός οίνος από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας. Στη μύτη διακρίνουμε αρώματα πυρηνόκαρπων όπως ροδάκινο, πράσινων φρούτων όπως αχλάδι, αλλά και βανίλια από την παλαίωση στο βαρέλι. Μπορείτε να το πιείτε τώρα μέχρι και πέντε χρόνια μετά.

📍 Οινοποιείο Ντουράκη, Αλικάμπος Χανιά, Κρήτη, Ελλάδα.
☎ 2825051761

WWW.DOURAKISWINERY.GR



ESTD. 1984
DOURAKIS
WINERY



Salon de Loire 2023

Κάθε χρόνο, το πρώτο Σαββατοκύριακο του Φεβρουαρίου, ο Λίγηρας γίνεται το επίκεντρο του οινικού κόσμου, μια και διοργανώνονται οι μεγαλύτερες εκθέσεις φυσικών κρασιών στον πλανήτη. Στην ουσία, οι εκθέσεις ξεκινούν διαδοχικά από την Παρασκευή και τελειώνουν την Τρίτη, οπότε δεν μιλάμε για διήμερο, αλλά για μαραθώνιο εκθέσεων, γνωστό και ως «Σαλόνια του Λίγηρα». Φέτος, με τον σύντεκνο, συνάδελφο και συνοδοιπόρο στα οινικά ταξίδια μου, Γιάννη Γκουγκουτούδη*, αλλά και με δύο ακόμα φίλους, τον Νίκο Φωτιάδη και τον Νικόλα Καζή, αποφασίσαμε να κάνουμε αυτό το extra large ταξίδι και να επισκεφτούμε όσο περισσότερες εκθέσεις μπορούσαμε.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιάννης Παππάς, GM Mr Vertigo

Όσες μέρες ήμουν στη Γαλλία, έλαβα πολλά μηνύματα από φίλους στο Instagram που απειλούσαν πως θα μου συμβούν διάφορα κακά πράγματα, αν του χρόνου δεν τους πάρω μαζί μου σ' αυτό το ταξίδι. Δυστυχώς, όμως, δεν είναι τόσο χαλαρό ταξίδι όσο φαίνεται ή τουλάχιστον εμείς δεν το κάναμε χαλαρά. Υπάρχει πολλή κούραση, ορθοστασία, περπάτημα, πολύ junk food, πολύ κακός καφές και πολλά κρουασάν.

Εμείς διαλέξαμε να μείνουμε και φέτος στην Angers (περίπου μιάμιση ώρα από το Παρίσι με το TGV), όπου γίνεται η έκθεση Salon des Greniers St Jean και λαμβάνουν μέρος τρία ελληνικά οινοποιεία: Σκλάβος, Τετράμυθος και Kamara Winery. Εκείνη τη βδομάδα επισκέπτονται την περιοχή άνθρωποι του κρασιού από όλο τον κόσμο. Είναι λογικό να φανταστεί κανείς ότι θα ζοριστεί λίγο όσον αφορά τη διαμονή, την εστίαση αλλά και την ενοικίαση αυτοκινήτου, παρότι τα μέσα μαζικής μεταφοράς της Γαλλίας λειτουργούν σαν ελβετικό ρολόι. Δέκα μέρες πριν από το ταξίδι μας, συνειδητοποιήσαμε ότι η μοναδική κράτηση για φαγητό ήταν το τελευταίο μας βράδυ στην Angers κι ότι όλες οι υπόλοιπες μέρες μας ήταν κενές. Μετά από πολλές μάταιες προσπάθειες καταλήξαμε στο ότι κάθε βράδυ θα τη βγάζαμε στο διαμέρισμα, με τυριά και πατέ. Όχι και τόσο άσχημα δηλαδή.

Les Pénitentes

Η Pénitentes είναι μια μικρή έκθεση που γίνεται σε έναν όμορφο χώρο στο Savennières. Λαμβάνουν μέρος 27 παραγωγοί από τη Γαλλία αλλά και τον υπόλοιπο κόσμο. Lassaigne από Σαμπάνια, Pattes Loup από Chablis, Foillard πατέρας και γιος από το Beaujolais, Labet, «ένα όνομα μια ιστορία», από το Jura και ο Hervé Villemade από το Cheverny ήταν μερικοί από τους Γάλλους παραγωγούς που ξεχωρίσαμε. Πιο πολύ όμως ενθουσιαστήκαμε με τα πεντακάθαρα κρασιά του Joan Ramón Escoda (λίγο έξω από τη Βαρκελώνη), με τα ζουμερά Pais (από αμπέλια 200 ετών) του Roberto Henriquez από τη Χιλή και με τα φανταστικά λευκά του Cristoph Heiss από την Αυστρία. Προς το τέλος της έκθεσης, πήραμε λίγο από ένα Pet

Nat και το απολαύσαμε παρέα με έναν κουβά στρεϊνίδα. Αυτό όμως που μας έμεινε από αυτή την έκθεση, εκτός από τα κρασιά, ήταν η ενέργεια του κόσμου και ειδικότερα των παραγωγών. Ήταν όλοι φίλοι, μια παρέα που γελούσε συνεχώς με τις διάφορες ατάκες που έλεγε ο ένας στον άλλο. Τραγουδούσαν, φώναζαν «Vive la France» χωρίς κάποιον ιδιαίτερο λόγο και αντάλλασσαν ποτήρια με κρασί. Μου θύμισε πολύ τις σκηνές με τα γλέντια στο χωριό των Αστεριξ και Οβελίξ.

Salon des Greniers St Jean

Πήρε το όνομά της από το κτίριο του 12ου αιώνα, Greniers St Jean. Η έκθεση συνεχίζεται και στο απaráμιλλης ομορφιάς Μουσείο Jean Lurcat. Νομίζω ότι οποιοσδήποτε μπαίνει σ' αυτό το κτίριο για πρώτη φορά μαγεύεται τόσο, που ξεχνάει ότι μπήκε για να δοκιμάσει κρασιά. Η έκθεση διοργανώθηκε πρώτη φορά από τον Nicolas Joly και τον Mark Angeli, δύο από τους σημαντικότερους παράγοντες παγκοσμίως στη βιοδυναμική. Εκτός αυτού, είναι και σπουδαίοι ακτιβιστές με στόχο την προστασία του περιβάλλοντος και τη μείωση του οικολογικού αποτυπώματος. Το «σαλόνι» έχει φιλανθρωπικό χαρακτήρα και το 100% των εσόδων πηγαίνει στα δάση της Μαδαγασκάρης.

Ο Mark Angeli, μαζί με τον γιο του Martial, παράγουν εκρηκτικά λευκά κρασιά από την ποικιλία Chenin Blanc, λίγο έξω από την Ανζου. Το 2007 αποφάσισε να απαρνηθεί την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και να «υποβαθμίσει» όλα του τα κρασιά σε Vin de France. Ο λόγος που «τα πήρε στο κρανίο» είναι ότι δεν άντεχε άλλο την υποκρισία της νομοθεσίας και των υπόλοιπων παραγωγών συμβατικής καλλιέργειας όσον αφορά τα επιτρεπόμενα χημικά σκευάσματα για το αμπέλι και τα οινολογικά τεχνάσματα. «Τα πήρε» τόσο πολύ μάλιστα, που έκανε διαμαρτυρίες με τρόπους που οι Γάλλοι δεν συγχωρούν, όπως να αναγράφει στην οπίσθια ετικέτα τα συστατικά του κρασιού του ή/και αν είναι ξηρό, ημίγλυκο ή γλυκό. Επίσης, βοήθησε πολλούς νέους οινοποιούς στα πρώτα τους βήματα να μουν στον σωστό δρόμο για να φουντώσει η οικολογική επανάσταση.

* Γιάννης Γκουγκουτούδης: Υπεύθυνος Moby Dick or the Whale, Θεσσαλονίκη • Νίκος Φωτιάδης: Εισαγωγέας Fritz Kola • Νικόλας Καζής: Οινόφιλος/ιδιοκτήτης «Μήτσου» (βλ. Wine Buddies με Ιάννη Μιχαλάκη)

«Αυτό που καταλαβαίνεις όμως στην Dive είναι το μεγαλείο του γαλλικού αμπελώνα. Δεν είμαι ξενολάγνος (μπορεί λίγο), αλλά κάθε φορά σε αυτές τις εκθέσεις συνειδητοποιώ για ποιον λόγο γίνεται παγκοσμίως αναφορά στο γαλλικό κρασί και στους Γάλλους παραγωγούς. Στην προκειμένη περίπτωση μιλάμε για παραγωγούς που δίνουν έμφαση στο *terroir*, στο σταφύλι, στο αμπέλι, στη γη. Καθαρή ενέργεια».

Θα ήθελα να σταθώ στον όρο «Vin de France» και να πω ότι είναι κάτι που συναντάμε όλο και συχνότερα στα φυσικά κρασιά. Οι Γάλλοι παραγωγοί φυσικών κρασιών σε πολλές περιπτώσεις προτιμούν να φέρουν τα κρασιά τους την παραπάνω ένδειξη, παρά να ακολουθήσουν τις νόρμες των αντίστοιχων Appellation Contrôlée (AOC), οι οποίες μπορεί να μη συνάδουν με τη φιλοσοφία τους στην καλλιέργεια, στην οινοποίηση αλλά και στη χρήση συγκεκριμένων ποικιλιών. Ο Nicolas Joly, ιδιοκτήτης του Château de la Roche-aux-Moines στο Savennières, μαζί με την κόρη του Virginie, είναι επίσης masters του Chenin Blanc. Τους ανήκει το θρυλικό Clos de la Coulée de Serrant, ένα Cru του Savennières στο οποίο καλλιεργούνται μόνο αμπέλια από τις αρχές του 12ου αιώνα. Ο Joly είναι το ίδιο τρελάμενος με τον Mark Angelí, μεγάλος ακτιβιστής και φιλόσοφος, διοργανώνει συνεχώς ομιλίες για τη βιοδυναμική και την προστασία του περιβάλλοντος κ.λπ., κ.λπ. Δεν ήταν όμως πάντα έτσι. Μέχρι το 1977 ήταν υπάλληλος στην πολυεθνική JP Morgan στη Νέα Υόρκη. Τότε αποφάσισε να τα αφήσει όλα πίσω του και να ασχοληθεί με το κτήμα της οικογένειάς του, που μέχρι τότε παρήγε κρασιά συμβατικής οινοποίησης. Το 1981 διάβασε το βιβλίο του Rudolf Steiner περί βιοδυναμικής και από το 1985 μέχρι σήμερα το οινοποιεί ακολουθώντας αυτή την πορεία.

Δεν έχει νόημα να αναφέρω τα οινοποιεία που ξεχωρίσαμε σ' αυτή την έκθεση, γιατί νομίζω δεν θα μας φτάσουν οι σελίδες του Grape. Όλα τα μεγάλα ονόματα της βιοδυναμικής είναι εδώ. Μάλλον όχι όλα, μια και μοιράζονται και στη La Dive. Θα αναφέρω όμως μερικούς από τους αγαπημένους μου παραγωγούς, έτσι για να βγει από μέσα μου. Φανταστικός, όπως πάντα, ο Benoit Marguet (Champagne), ο Julien Guillot και το Château de Beru (Bourgundia), ο Mathieu Barret (Ροδανός), Les Grandes Vignes (Λίγηρας), ο Emidio Pepe (Ιταλία) και ο Clemens Busch (Γερμανία).

La Dive Bouteille

Δεν θα φοβηθώ, θα το πω δημόσια: Μαζί με την Greniers St Jean είναι οι δύο σπουδαιότερες εκθέσεις φυσικών κρασιών του κόσμου. Περίπου 300 παραγωγοί κρασιών, αποσταγμάτων, cider, sake, ξιδιών (δεν θέλω σχόλια) και ελαιολάδου. Λίγο περισσότεροι από τους μισούς παραγωγούς είναι Γάλλοι. Όλοι οι υπόλοιποι είναι από διάφορες χώρες του πλανήτη. Κάθε χρόνο όλοι περιμένουν πώς και πώς να δουν τους νεοφερμένους, να δοκιμάσουν νέα προϊόντα, νέα κρασιά, δείγματα από τα βαρέλια και τις δεξαμενές. Η La Dive πάνω απ' όλα είναι ένα τεράστιο πάρτι.

Η έκθεση διεξάγεται στην επιβλητική σπηλιά Caves Ackerman στο Saumur, πάνω στις όχθες του Λίγηρα (περίπου 30 λεπτά με το τρένο από την Angers). Ο χώρος αυτός φτιάχτηκε τον 19ο αιώνα, κυρίως για την ωρίμανση και την παλαίωση αφρωδών οίνων. Η υγρασία εκεί μέσα είναι σε άλλα επίπεδα.

Καθώς διασχίζεις τους σκοτεινούς διαδρόμους, θα συναντήσεις πολλά ιερά τέρατα του natural κινήματος, όπως ο JP Robinot, ο JF Ganevat, ο διάσημος καλλιτέχνης Michel Tolmer και πολλοί άλλοι. Αυτό όμως που δεν πρέπει να χάσει κανείς είναι η σούπα που σερβίρεται στο εστιατόριο. Άνετα παίρνει 2 αστέρια Michelin.

Προσωπικά είμαι πολύ περήφανος, διότι και στην Dive η Ελλάδα εκπροσωπείται. Περνούσα ανά τακτά χρονικά διαστήματα από το stand της Ελλάδας, για να ακούσω τα σχόλια των επισκεπτών όταν δοκίμαζαν τα κρασιά, και όλοι μιλούσαν με τα καλύτερα λόγια. Νάουσα Θυμίουπουλου, Μοσχάτο Βαϊμάκη και για πρώτη φορά φέτος το Βιδιανό της Ηλιάνας Μαλίχιν από τις Μέλαμπες. Άλλοι ξένοι που ξεχώρισαν ήταν η Judith Beck και ο Claus Preisinger από την Αυστρία, η αγαπημένη Elisabetta Foradori και η Arianna Occhipinti από την Ιταλία και ο Matt Taylor από τις ΗΠΑ.

Αυτό που καταλαβαίνεις όμως στην Dive είναι το μεγαλείο του γαλλικού αμπελώνα. Δεν είμαι ξενολάγνος (μπορεί λίγο), αλλά κάθε φορά σε αυτές τις εκθέσεις συνειδητοποιώ για ποιον λόγο γίνεται παγκοσμίως αναφορά στο γαλλικό κρασί και στους Γάλλους παραγωγούς. Στην προκειμένη περίπτωση μιλάμε για παραγωγούς που δίνουν έμφαση στο *terroir*, στο σταφύλι, στο αμπέλι, στη γη. Καθαρή ενέργεια. Παραγωγοί όπως ο Yann Durieux και ο Sylvain Pataille (Bourgundia), ο Thierry Germain (Λίγηρας), ο Matthieu Lapiere (Beaujolais), αλλά και πολλοί ακόμα που θέλουν το ίδιο πράγμα: όλοι να πίνουμε αληθινά κρασιά· κρασιά που δεν είναι μασκαρεμένα, που δεν είναι επιβλαβή για τον οργανισμό μας· κρασιά που απολαμβάνουμε και μας κάνουν χαρούμενους.

Εκτός από τις παραπάνω, υπάρχουν ακόμα δύο εκθέσεις που δεν προλάβαμε. Η μία είναι η Anonymes στην Angers, με περίπου 50 παραγωγούς κυρίως από τη Γαλλία. Φέτος όμως διοργάνωσε την πρώτη του έκθεση ο Clovis Ochin, ένας Γάλλος ράπερ, τώρα πια και οινοποιός. Μεγάλη περσόνα στον χώρο των φυσικών κρασιών, αφού με τον δικό του τρόπο προτρέπει πολλούς νέους να πίνουν μόνο natural. Το βασικότερο όλων, όμως, είναι ότι είναι κολλητός της Dua Lipa, η οποία ήταν στην έκθεση κι εμείς δεν πήγαμε. Και το έμαθα εκ των υστέρων. Ήταν εκεί η Dua Lipa. Κι εμείς δεν πήγαμε. Χάσαμε την Dua Lipa για να είμαστε μέσα στις σπηλιές...

Αυτό που μου έμεινε μετά από το συγκεκριμένο ταξίδι είναι όλη αυτή η θετική ενέργεια, των επισκεπτών και των παραγωγών. Όλοι έχουν ζωγραφισμένο ένα χαμόγελο στο πρόσωπο και περνάνε καλά. Ταυτόχρονα, φαίνεται να επιλέγουν τα φυσικά κρασιά στο πλαίσιο ενός συνολικού well being και όχι τόσο στο πλαίσιο μιας χιπστεριάς. Αλλά, ακόμα και χιπστεριά να είναι, αυτό που συμβαίνει μόνο καλό μπορεί να κάνει σε εμάς και στον πλανήτη.

Ευχαριστώ τους τρεις φίλους για την παρέα σ' αυτή την περιπέτεια, για το άπειρο γέλιο που μου χάρισαν, για το bullying που μου κάνουν όταν οδηγώ και όταν αργώ να ξεπνήσω και για πολλές ακόμα στιγμές. ¶



ALLUMER LE FÛT !

Ένα από τα σκίτσα που δημιουργούνται για την προώθηση της La Dive Bouteille.

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟ

Από τα βουνά της Πίνδου, με πειρώτικη παράδοση και αισθητική



Αποκλειστική διάθεση-διανομή
για την Ελλάδα από την ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε.
Τ: 210 9837 638 - 2310 544 802
www.aioloswines.gr

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ 1959

Μέτσοβο • www.katogiaveroff.gr





Θεσσαλονίκη, Montpellier, Bordeaux, Λισαβόνα, τρύγοι στην Αργεντινή, στη Χιλή και στη Νέα Ζηλανδία, πρακτική εξάσκηση στο περίφημο Châteaux Margaux. Η Χλόη Χατζηβαρύτη ξεκίνησε με σπουδές στη Γεωπονική Θεσσαλονίκης και συνέχισε με μεταπτυχιακό οινολογίας στο Montpellier. Δεν είχε σκοπό να ασχοληθεί με το κρασί. Ηθοποιός ήθελε να γίνει.

Χλόη Χατζηβαρύτη

ΚΕΙΜΕΝΟ

Θάλεια Καρτάλη

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Αλέξανδρος Αβραμίδης

Δεν εκπλήσσομαι όταν μου το λέει. Έχει κάτι πολύ θεατρικό στις κινήσεις, στις εκφράσεις της. Και όμως, αν και πνεύμα αντιλογίας που δεν ήθελε να της υπαγορεύσουν οι γονείς της τι θα κάνει στη ζωή της, βρέθηκε τελικά ανάμεσα σε αμπέλια, αμφορείς, βαρέλια και δεξαμενές και με πολύ συγκεκριμένη άποψη για το τι κρασί θέλει να παράγει. «Εγώ το λέω ήπιας οινοποίησης. Μου φαίνεται, όμως, ότι θα το σταματήσω κι αυτό και θα λέω απλώς “παράγω κρασί”. Με έχει κουράσει η πολεμική που δημιουργεί ο διαχωρισμός», υποστηρίζει. Κόρη του γνωστού οινοποιού της Γουμένισσας Βαγγέλη Χατζηβαρύτη και της Όλγας Ιακωβίδου, δημιουργών του ομώνυμου Κτήματος, χαράζει τη δική της πορεία, αν και είναι εύκολο να πει κανείς ότι το μήλο κάτω από τη μηλιά θα πέσει. Στη σχολή της τη φώναζαν χίπισσα, γιατί από τότε την τραβούσε η βιοδυναμική καλλιέργεια, σε μια εποχή που η βιοδυναμική ήταν άγνωστη λέξη. Ο μποέμικος χαρακτήρας της φαίνεται και στα κρασιά της. Πίσω από την μποέμ Χλόη, ωστόσο, κρύβεται ένας δυναμικός νέος άνθρωπος που πατάει γερά στη γη και δεν χαρίζεται. Με την περιπλάνησή της σε διάφορα μέρη του πλανήτη, άρχισε να βρίσκει τον εαυτό της μέσα στο κρασί. Και από εκεί και πέρα δεν το άφησε. «Μου αρέσει η ένταση που έχει το κρασί. Γιατί είμαι κι εγώ έντονη».

Θάλεια Καρτάλη

Είναι και τα κρασιά σου έντονα;

Χλόη Χατζηβαρύτη

Είναι και αυτά, τα άτιμα. Πιστεύω αυτό που λένε ότι τα κρασιά αντικατοπτρίζουν τον χαρακτήρα, γιατί, όταν επιλέγεις τον τρόπο που θα οινοποιήσεις και το πρωτόκολλο που θα ακολουθήσεις, είναι κατά βάση ανάλογα με το πώς εσύ αντιλαμβάνεσαι το κρασί και τις γεύσεις. Όταν κάνω ένα κρασί, σκέφτομαι τι θα ήθελα εγώ να πιω και καμιά φορά στην αρχή σκεφτόμουν, ξέρεις, ότι η δική μου γεύση δεν είναι universal. Δεν σημαίνει ότι αυτό που αρέσει σε εμένα πρέπει να αρέσει σε όλους και ότι ίσως αυτό δεν θα είναι εύκολο στην αγορά. Από ένα σημείο κι έπειτα όμως, κατάλαβα

ότι, όταν κάνεις αυτό που σου αρέσει, μπορείς να το υποστηρίξεις και καλύτερα. Μπορείς να το εξηγήσεις καλύτερα.

εκ Οι γονείς σου ξεκίνησαν το οινοποιείο. Ήταν για σένα λίγο-πολύ μονόδρομος το ότι θα ασχολιόσουν με το κρασί ή έφαγες και λίγο σπρώξιμο;

xx Έφαγα ξεκάθαρο σπρώξιμο, εγώ δεν ήθελα να το κάνω αυτό, όχι γιατί δεν μου άρεσε, αλλά επειδή είμαι γενικά αντιδραστικό παιδί και δεν μπορούσα να σκεφτώ ότι θα μου πει ο μπαμπάς μου τι θα κάνω στη ζωή μου. Μου αρέσει πολύ το θέατρο, έπαιζα θέατρο από πολύ μικρή και συνέχισα να παίζω, και κάθε φορά τούς έλεγα ότι εγώ θα τα αφήσω όλα για να γίνω ηθοποιός. Τρία «εγκεφαλικά» και οι δυο τους, δεν το πήραν πολύ καλά. Στη συνέχεια όμως, αυτό που μου άλλαξε εμένα την άποψη για το κρασί, εννοώ για μένα ως προς το κρασί, ήταν όταν πήγα για μεταπτυχιακό. Η βασική μου σκέψη ήταν: Ωραία, μεταπτυχιακό δύο χρόνια, πάρα πολλές χώρες, θα ταξιδέψω θα δω πράγματα, γιατί να μην το κάνω; Και εκεί ήταν που άρχισα να προσεγγίζω το κρασί από τη δική μου πλευρά, χωρίς κάποιος να μου λέει αυτό ή εκείνο, άρχισα να βρίσκω τον εαυτό μου μέσα στο κρασί. Από εκεί και πέρα δεν το άφησα ποτέ.

εκ Ποια από όλες τις διαφορετικές εμπειρίες που έχεις ζήσει θα ξεχώριζες;

xx Όλες, για διαφορετικούς λόγους. Νομίζω ότι καθετί μου έμαθε διαφορετικά πράγματα και για μένα, ενώ ήξερα ότι έχω μια συμπάθεια προς τα κρασιά ήπιας παρέμβασης, ήταν πολύ σημαντικό να δουλέψω σε εντελώς διαφορετικές μονάδες παραγωγής. Να δω πώς διαχειρίζεσαι premium wines, πώς διαχειρίζεσαι bulk wines, πώς διαχειρίζεσαι τα φυσικά κρασιά ήπιας παρέμβασης και στο τέλος να αποφασίσω. Όταν επέστρεψα το 2016, έκανα ένα πείραμα και την επόμενη χρονιά στη γευσίγνωσία κατέληξα στο ότι το δικό μου στιλ είναι τα κρασιά ήπιας παρέμβασης.

εκ Και από όλες αυτές τις χώρες που πήγες, πού συνάντησες μεγαλύτερη τεχνολογία γι' αυτά τα κρασιά;

xx Ξεκάθαρα στη Γαλλία.

- εκ** Οι συνθήκες παραγωγής πώς είναι σε αυτές τις χώρες;
- xx** Στη Νέα Ζηλανδία είναι άγρια η παραγωγή. Από άποψη συνθηκών εργασίας, υπήρχε ο μεγαλύτερος σεβασμός στον εργαζόμενο, αλλά τα ωράρια ήταν πολύ σκληρά. Εγώ δούλευα βράδυ, δώδεκα ώρες ήταν η βάρδια με ένα μισάωρο διάλειμμα για φαγητό, το οποίο δεν το πληρωνόσουν, και μετά στο 12ωρο είχες μισή ώρα διάλειμμα – ένα τέταρτο και ένα τέταρτο. Και ήταν επτά ημέρες την εβδομάδα. Ήταν ζόρικα, αλλά πληρωνόσουν για ό,τι έκανες. Στην Αργεντινή έφτιαχναν εξαιρετικά κρασιά, όμως οι συνθήκες εργασίας είναι οι χειρότερες που έχω δει. Στη Χιλή δεν ήταν εξαιρετικές οι συνθήκες, αλλά αυτό που συμφώνησα αυτό πήρα, για μένα ήταν μια καθαρή συνεργασία.
- εκ** Σκέφτηκες ποτέ να μείνεις σε κάποια από αυτές τις χώρες, να ζήσεις και να κάνεις εκεί καριέρα;
- xx** Σκέφτηκα να μείνω στη Γαλλία. Από την άλλη, επειδή οποιοσδήποτε σπουδάζει οινολογία και αρχίζει να δουλεύει με το κρασί, το όνειρό του είναι σε κάποια φάση να κάνει δικά του κρασιά, έλεγα να γυρίσω. Για αρκετό καιρό ήμουν με το ένα πόδι εδώ και το άλλο οπουδήποτε μπορούσα να πάω. Τώρα τελείωσε. Εδώ.
- εκ** Τα κρασιά ήπιας οινοποίησης ήταν πάντα στο μυαλό σου;
- xx** Από την εποχή της Γεωπονικής με ενδιέφερε πάρα πολύ όλη η λογική του βιολογικού και του βιοδυναμικού. Ο πατέρας μου είχε πάρει βιολογική πιστοποίηση από το 1993, όταν φυτεύτηκαν τα πρώτα αμπέλια. Οπότε αυτό ήθελα να το εξελίξω λίγο. Στη σχολή με φώναζαν «οικολόγα». Να σκεφτείς ότι στη σχολή δεν υπήρχε ούτε μάθημα επιλογής για τη βιολογική καλλιέργεια. Ξεκίνησα λοιπόν από τη βιοδυναμική και από εκεί πήγα στα κρασιά ήπιας παρέμβασης.
- εκ** Φαντάζομαι ότι η λέξη «βιοδυναμική» θα ήταν άγνωστη τότε...
- xx** Για πολλούς ήμουν χίπισσα. Ξέρεις... ότι κοιτάω τα άστρα. Τη «ρετσεινά» της χίπισσας την είχα όμως λίγο και στη Γαλλία. Το 2013, αν και υπήρχε βιοδυναμική καλλιέργεια και κρασιά ήπιας παρέμβασης, δεν ήταν εκεί που έχουν φτάσει σήμερα. Σήμερα, ακόμη και μεγάλα Châteaux κάνουν κρασιά ήπιας παρέμβασης.
- εκ** Τι πιστεύεις ότι άλλαξε; Είναι επί της ουσίας η αλλαγή αυτή ή απλώς ένα εργαλείο marketing;
- xx** Νομίζω ότι εξαρτάται από το ποιος το κάνει. Πολλοί ακολουθούν το trend, γιατί αυτό πλέον είναι και προστιθέμενη αξία. Υπάρχουν όμως κι εκείνοι που πραγματικά το πιστεύουν. Άνθρωποι που έχουν πολύ μεγάλη επαφή με το αμπέλι τους και το έχουν δει σε διαφορετικά στάδια και με διαφορετικές καλλιέργειες – συμβατική, βιολογική, βιοδυναμική. Έχοντας συζητήσει με τέτοιους ανθρώπους, βλέπω ότι αρχίζουν μετά από αρκετά χρόνια να βλέπουν μια ισορροπία στο αμπέλι η οποία δεν υπήρχε πριν, τη διαμόρφωση ενός οικοσυστήματος. Αυτοί θεωρώ ότι το κάνουν γιατί πραγματικά αγαπούν τα φυτά τους.
- εκ** Τα φυσικά κρασιά ή ήπιας παρέμβασης, όπως προτιμάς να τα ονομάζεις, έχουν φανατικούς οπαδούς και φανατικούς εχθρούς. Ποια είναι η γνώμη σου;
- xx** Ναι, εγώ τα λέω ήπιας παρέμβασης. Βρίσκω αυτή τη διαμάχη πολύ κουραστική. Η αλήθεια είναι ότι στην αγορά, στο όνομα του φυσικού έχουν πολλές φορές κυκλοφορήσει και κρασιά που είναι ελαττωματικά.

«Σκέφτηκα να μείνω στη Γαλλία. Από την άλλη, επειδή οποιοσδήποτε σπουδάζει οινολογία και αρχίζει να δουλεύει με το κρασί, το όνειρό του είναι σε κάποια φάση να κάνει δικά του κρασιά, έλεγα να γυρίσω. Για αρκετό καιρό ήμουν με το ένα πόδι εδώ και το άλλο οπουδήποτε μπορούσα να πάω. Τώρα τελείωσε. Εδώ».

Το ότι έχουμε ονομάσει την πτητική οξύτητα terroir, ας πούμε, εμένα με ενοχλεί πολύ. Όταν γίνονται με σωστό τρόπο, όμως, θεωρώ ότι είναι πολύ ωραία έκφραση του terroir. Όλα εξηγούνται από το χώμα, το κλίμα, το μικροκλίμα, πώς ήταν ο τρύγος, έχεις μια πολύ καλή απεικόνιση από τη στιγμή που δεν έχεις διορθώσεις. Πιστεύω ότι είμαι κάπου στη μέση. Με ενοχλεί το δίπολο που έχει δημιουργηθεί: είτε αγαπάς το κρασί είτε δεν το αγαπάς. Το να έχουμε φτάσει να υπάρχουν τόσο φανατικοί υποστηρικτές των κρασιών ήπιας παρέμβασης, που να «κράζουν» τα υπόλοιπα και να μη δέχονται να τους σερβίρουν κρασί που έχει ζυμωθεί με ζύμες που δεν είναι φυσικές, μου φαίνεται και αυτό ελιτίστικο. Από το ένα άκρο στο άλλο. Χώρος στην αγορά υπάρχει για όλους. Δεν βρίσκω κανέναν λόγο να μαλώνουμε μεταξύ μας. Ο καθένας είναι ελεύθερος να κάνει το κρασί του όπως θέλει, όπως πιστεύει και όπως μπορεί να το υποστηρίξει.

- εκ** Θεωρείς ότι το εξαγωγικό μέλλον του ελληνικού κρασιού έχει να κάνει με ένα κομμάτι niche αγοράς το οποίο θα κοιτάει πάντα terroir και γηγενείς ποικιλίες;
- xx** Για μένα αυτό είναι. Θεωρώ ότι από το 2010 και μετά, το ελληνικό κρασί έχει ανέβει πάρα πολύ. Από τη στιγμή που αρχίσαμε να εκτιμάμε τις γηγενείς ποικιλίες και να αντιλαμβανόμαστε ότι το δικό μας marketing point προς τα έξω είναι οι ντόπιες ποικιλίες και ότι οι άνθρωποι πίνουν κρασί, ακόμη και αν δεν μπορούν να το προφέρουν – εντάξει, συγγνώμη, κανείς δεν πρόφερε στην αρχή το Sauvignon Blanc σωστά. Άμα θέλεις, μαθαίνεις.
- εκ** Η σχέση σου με το αμπέλι;
- xx** Είναι καλή και στενή. Έχω την επίβλεψη του αμπελώνα μαζί με τον σύμβουλο γεωπόνο, Δημήτρη Σκουτέλα. Μαζί βγάζουμε όλο το πρόγραμμα, τι θα γίνει, πότε θα γίνει, πώς θα γίνει. Αν έχω χρόνο, θα πάω και να κλαδέψω, αλλά τελευταία δεν έχω χρόνο είναι η αλήθεια. Σε δύσκολους τρύγους, όπως ήταν ο φετινός, εγώ είμαι πιο πολύ στο αμπέλι από ό,τι στο οινοποιείο.
- εκ** Οινολόγος υπάρχει άλλος στο κτήμα;
- xx** Υπήρχε μέχρι πέρυσι ο οινολόγος που είχε ο μπαμπάς μου πριν έρθω εγώ, ο οποίος έκανε τη σειρά των βιολογικών κρασιών, εγώ έκανα τα δικά μου και από φέτος θα είμαι μόνο εγώ.
- εκ** Συνεπώς, το πέρασμα στα κρασιά ήπιας παρέμβασης πια από σένα είναι μια φυσιολογική εξέλιξη του Κτήματος, το οποίο εξαρχής ξεκίνησε με βιολογικές καλλιέργειες;
- xx** Το πιστεύω. Το '93 που ξεκίνησε ο πατέρας μου με τη βιολογική καλλιέργεια, και αυτόν χίπη τον έλεγαν τότε. Ενώ τώρα είναι κάτι πάρα πολύ διαδομένο και λογικό, τότε δεν ήταν. Και τον έλεγαν και τρελό: «Θα κάθεται να τρελαίνεσαι, να κάνεις πρόληψη αντί να πας να ψεκάσεις και να τελειώσει η υπόθεση».



LILLABO

παιχνίδια, οχήματα, 3 τεμ.

12,99€

Η ασφάλειά μας δεν είναι παιχνίδι.
Όταν πίνουμε, δεν οδηγούμε.

Ζούμε μαζί





Για μένα το ωραίο είναι, όταν αλλάζει η γενιά, να αλλάζουν και κάποια πράγματα. Με έστειλαν να σπουδάσω, δούλεψα, είδα πράγματα και ήρθα να αλλάξω κάποια πράγματα. Αυτό είναι η εξέλιξη.

εκ Προφανώς το υποστήριξε και ο πατέρας σου;

xx Το υποστήριξε, εννοείται! Όταν βέβαια του είπα ότι δεν θα βάζουμε θειώδη στα κρασιά, μου είπε: «Θα μου τα κάνεις όλα ξίδια!» Δεν είναι παράλογο. Οπότε κι εγώ του είπα την πρώτη χρονιά: «Δώσε μου έναν χρόνο να βγάλω κρασιά κι όταν το δοκιμάσουμε, αν δεν σου αρέσει, ας το συζητήσουμε». Και μου τον έδωσε τον χρόνο. Δεν μπορώ να πω, μου πήρε και αμφορείς, έκανε και επένδυση!

εκ Έχεις κάποιο συγκεκριμένο project στο μυαλό σου;

xx Πάντα θέλω κάτι να δοκιμάσω, όχι απαραίτητα να το βγάλω στην αγορά, αλλά να πειραματιστώ. Από την άλλη, επειδή έχουμε πάρα πολλές ετικέτες πλέον, μου είναι πολύ δύσκολο να κάνω κι άλλες. Αυτή τη στιγμή φτιάχνω οκτώ κρασιά και μετά ένα-δύο side projects, διαφορετικά κάθε χρόνο, που είναι σε πολύ λιγότερες ποσότητες. Στο οινοποιείο έχουμε πέντε ή έξι ετικέτες, σύνολο 15, που είναι πολλές, δύσκολες στη διαχείριση. Καμιά φορά φτάνω στη μέση του τρύγου και δεν είμαι σίγουρη αν ξεκίνησα όλες τις οινοποιήσεις. Σταδιακά, από τη στιγμή που θα περάσει η παραγωγή σε εμένα, θα αρχίσω να αλλάζω λίγο την κατανομή των ετικετών, ίσως και να μειώνω. Έχει βέβαια να κάνει και με το οικονομικό. Αν πουλάνε οι ετικέτες, είναι δύσκολο να τις κόψεις. Κάναμε μέχρι τώρα 70.000 φιάλες, άντε να πάμε μέχρι τις 120.000. Για μένα αυτό είναι το όριο.

εκ Κλιματολογικά έχεις δει διαφορά;

xx Πολύ μεγάλη. Από το 2007 μέχρι τώρα, έχω δει τεράστιες αλλαγές. Μακάρι αυτό που λέω να είναι εντελώς πεσιμιστικό, αλλά πια περιμένω ακραίες καταστάσεις. Για μένα, το 2021 ήταν η χρονιά-ορόσημο. Ήταν η χρονιά που δεν μπορούσες να ζήσεις ως άνθρωπος, όχι ως αμπέλι. Είχαμε 43 βαθμούς στη Γουμένισσα για 10 μέρες και το βράδυ 36.

Η Γουμένισσα είναι ημιορεινή περιοχή και πέρυσι είχαμε πάρα πολλή βροχή. Και πάρα πολλή βροχή τον Αύγουστο. Πήγα κι έπιασα τους παλαιούς αμπελουργούς και τους ρωτούσα αν είχαν ξαναδεί κάτι τέτοιο και μου έλεγαν Σεπτέμβριο, μέσα Σεπτέμβρη ναι, 30 Αυγούστου ποτέ. Οπότε πλέον πρέπει συνέχεια να προσαρμόζεσαι σε ό,τι έρθει και ό,τι συμβεί και να μπορείς να το αντιμετωπίσεις με λύσεις που θα βρεις εκείνη την ώρα.

εκ QR code στην ετικέτα;

xx Γιατί όχι; Ναι. Το βρίσκω πολύ ενδιαφέρον να μπορούμε στην τελική να ξέρουμε τι είναι αυτό που πίνουμε. Να πούμε κι εμείς κι ο καθένας τι βάζουμε μέσα στο κρασί. Όταν πήγα στη Νέα Ζηλανδία και είδα τι βάζουμε μέσα στο κρασί –γιατί εκεί το έβαζαν στην υπερβολή του λόγω ποσότητας παραγωγής–, η αλήθεια είναι ότι κάπου με τρώμαξε.

Τι είναι αυτό που πίνουμε; Καλό είναι να μπορούμε να ξέρουμε τι έχουμε μέσα. Κι αν υπάρχει κάτι που δεν θέλουμε να δηλώσουμε ότι βάζουμε, απλώς να σταματήσουμε να το βάζουμε.

εκ Θα έβλεπες το κρασί σου να κυκλοφορεί σε αλουμίνιο αντί για γυάλινη φιάλη;

xx Προς το παρόν όχι, δυσκολεύομαι πολύ. Δεν λέω ποτέ, γιατί ξέρω ότι θα διαψευστώ, αλλά προς το παρόν δεν το βλέπω καθόλου να γίνεται.

εκ Τι σε ενοχλεί σε αυτό;

xx Νομίζω ότι απλώς έχω μια εικόνα του κρασιού, έχω και μια εικόνα τού πώς παλαιώνει το κρασί. Δεν μπορεί να είναι το ίδιο μέσα στο τενεκεδάκι. Θα μπορούσαμε, όμως, σε δέκα χρόνια να κάνουμε αυτή την κουβέντα και να σου πω τενεκεδάκι και δεν το αλλάζω. Τώρα με ξενίζει. Αλλά επειδή με το περιβάλλον έχω πολύ ιδιαίτερη σχέση, αν χρειαστεί να πάμε προς τα εκεί, θα πάμε. Όλο αυτό πρέπει να εξελιχθεί και να προσαρμοστεί στις νέες συνθήκες. Και εφόσον μέχρι τώρα δεν έχουμε κάνει τίποτα πολύ σημαντικό για το περιβάλλον, ξέρω ότι η δική μου γενιά και η επόμενη –ελπίζω και η επόμενη– θα χρειαστεί να κάνουμε τις μεγάλες αλλαγές.

εκ Τελικά, μπορείς να μου περιγράψεις τι σημαίνει για σένα κρασί;

xx Σίγουρα, για μένα κρασί είναι χαρά, από την άποψη ότι το έχω συνδυάσει πάρα πολύ με τραπέζια με φίλους, με οικογένεια, με όμορφες στιγμές. Αλλά δεν είναι μόνο αυτό, γιατί δεν είμαι μόνο καταναλωτής. Για μένα, είναι αγροτικό προϊόν. Γελάω με τον ελιτισμό του κρασιού. Ξεχνάμε ότι είναι αγροτικό προϊόν. Για μένα λοιπόν είναι σταφύλι, είναι πάρα πολλή δουλειά, είναι πάρα πολύ άγχος, γιατί είναι κάτι που δεν εξαρτάται από σένα. Μπορεί όλα να τα κάνεις υπέροχα στο αμπέλι και να σου ρίξει ένα χαλάζι και να μην πάρεις τίποτα. Οπότε για μένα είναι ένα πολύ αληθινό προϊόν, πολύ ειλικρινές και πολλές φορές με πολλή αγάπη. Κι αυτό που μου αρέσει είναι ότι μπορεί να δώσει χαρά σε άλλους ανθρώπους.

εκ Έχει ρομαντισμό;

xx Έχει ρομαντισμό, αλλά δεν έχει μόνο ρομαντισμό. Έχει και σκληρή πραγματικότητα... ¶

«Τι είναι αυτό που πίνουμε; Καλό είναι να μπορούμε να ξέρουμε τι έχουμε μέσα. Κι αν υπάρχει κάτι που δεν θέλουμε να δηλώσουμε ότι βάζουμε, απλώς να σταματήσουμε να το βάζουμε».



Freixenet

CAVA

CELEBRATE LA VIDA!



CELLAR RAT Off the beaten track – Alternative

Βρέθηκα πρόσφατα στο Παρίσι για μια επαγγελματική έκθεση, τη Wine Paris, με έμφαση προφανώς στον γαλλικό αμπελώνα –και πιο ειδικά στο Bordeaux– και με εκπροσώπηση από όλες τις περιοχές της Γαλλίας.

Στο τετράδιο με τις σημειώσεις και τα συμπεράσματα που πάντα καταγράφω ανακεφαλαιώνοντας στην πτήση της επιστροφής, κυρίως αρχή θέση είχε το περιορισμένο ενδιαφέρον, ίσως και η περιφρόνηση, των δοκιμαστών-αγοραστών για περιοχές λιγότερο γνωστές και όχι τόσο καλά εδραιωμένες εμπορικά σε σχέση με τις «ιερές αγελάδες» του οινικού γίγνεσθαι, όπως το Bordeaux, η Βουργουνδία, η κοιλάδα του Ροδανού. Πιο χαρακτηριστικά, έβλεπα ανθρώπους να συνωστίζονται υπομονετικά μπροστά στα stands του Bordeaux, ενώ αντίστοιχα σε περιοχές όπως το Languedoc, το Sud-Ouest ή ακόμα και σε λιγότερο γνωστές υποπεριοχές εντός των ορίων εγκαθιδρυμένων οινοπαραγωγικών ζωνών επικρατούσε νηνεμία.

Δεν ξέρω τι ισχύει, μπορεί να είμαστε συντηρητικοί, μπορεί να καλύψαμε την ανάγκη να φανούμε εναλλακτικοί με την παρουσία των φυσικών κρασιών, μπορεί και να βαρεθήκαμε να λύνουμε εξισώσεις, οπότε επαναπαυόμαστε στη μασημένη-εύπεπτη τροφή του brand name. Ό,τι και να ισχύει, έχω την εντύπωση πως το φαινόμενο της απαξίωσης χρήζει συζήτησης και ανάλυσης γενικότερα.

Στο παραγωγικό κομμάτι, είναι άχαρο, αλλά υπάρχουν χιλιάδες οινοποιεία που είχαν την ατυχία να γεννηθούν στο λάθος τοπωνύμιο, στη λάθος οινική γειτονιά. Πρακτικά είναι αναγκασμένα να μοχθούν τόσο επικοινωνιακά όσο και αμιγώς οινολογικά ώστε να αποκτήσουν το μερίδιο που τους αναλογεί στις επιλογές των καταναλωτών. Η διαδρομή της καταξίωσης που τους αντιστοιχεί είναι επίπονη, χρονοβόρα και σε μεγάλο βαθμό έχει να κάνει με επικοινωνιακές νόρμες. Προσθετικά ελλοχεύει και ο κίνδυνος να μας συστηθούν ως ο φτωχός συγγενής μιας πιο αναγνωρισμένης περιοχής, κάτι που θα τα καταδικάσει σε ισόβια παραμονή στα χαμηλά ράφια της κάβας.

Πιο συγκεκριμένα, ένα οινοποιείο στο Languedoc μπορεί αντικειμενικά να παράγει πολύ καλά κρασιά, σε κάποιες περιπτώσεις εμφανώς καλύτερα από τα αντίστοιχα της περιοχής του Châteauneuf du Pape, με τον ίδιο ποικιλιακό χαρακτήρα και χαμηλότερη τιμή, πλην όμως είναι καταδικασμένο να χάνει στο παιχνίδι της αναγνωρισιμότητας.

Μπαίνοντας στα παπούτσια του καταναλωτή, η αλήθεια είναι πως ειδικά στην Ελλάδα δεν υπάρχουν και πολλές επιλογές διαφυγής από την πεπατημένη στα ράφια της κάβας. Αρχικά βομβαρδιζόμαστε από τα λεγόμενα brand names και σε δεύτερο βαθμό «ταΐζουμε» την ανάγκη εναλλακτικότητας με οτιδήποτε το natural-φυσικό κρασί. Μπορεί επιλογές όπως το Cahors, το Madiran, η Jumilla, η Conca de Barbera, το Cheverny να ταράσσουν την ομοιογένεια της λίστας, μπορεί και τα συγκεκριμένα τοπωνύμια να είναι εκτός εμβέλειας για τον Wine Searcher ή τον Cellar Tracker. Σημασία έχει πως δεν έχουμε και την πιο εύκολη πρόσβαση ούτε καν για το τραπέζι της καθημερινής μας απόλαυσης. Μια πολύ ενδιαφέρουσα προσέγγιση είχα βρει πριν από χρόνια στο Παρίσι, στην κάβα Les Crus du Soleil. Ο Emmanuel Delmas, ιδιοκτήτης της κάβας, είχε μια πολύ εμπειριστατωμένη λίστα από όλα τα τοπωνύμια της νότιας Γαλλίας, που θα μπορούσε αναμφισβήτητα να ικανοποιήσει πολλούς από εμάς τους οινοφίλους. Μπορεί τα ράφια του να μην είχαν την αστερόσκηνη της Βουργουνδίας ή του Bordeaux, μπορεί να ήταν ανεπίκαιρος για τους λεγόμενους Big Spenders, αλλά ήταν σίγουρα συνεπής ως προς την ταυτότητα που είχε ο χώρος του.

Κλείνοντας, δεν θεωρώ πως υπάρχουν αδικημένοι στον χώρο του κρασιού. Κάθε περιοχή, κάθε οινοποιείο εισπράττει το αντίτιμο της προσήλωσης που έχει επιδείξει στην πορεία του χρόνου. Αν θα αντιπρότεινα κάτι, θα ήταν λίγη περισσότερη πολυμορφία στις επιλογές της λίστας εκ μέρους των επαγγελματιών του χώρου και μια πιο περιπετειώδη προσέγγιση εκ μέρους των καταναλωτών. ¶

Αποκλειστική διανομή για την Ελλάδα: Β. Σ.ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ

Η ΙΔΑΝΙΚΗ ΕΚΦΡΑΣΗ ΤΗΣ ΚΥΔΩΝΙΤΣΑΣ, ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΗΣ.

monemvasiawinery.gr



Να ξεκινήσουμε με την παραδοχή ότι υπάρχουν καλοί και κακοί δικηγόροι, καλοί και κακοί δημοσιογράφοι, άρα υπάρχουν καλά και κακά κρασιά.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Πηνελόπη Κατσάτου

Αν διαφωνείτε με τα παραπάνω, μην μπείτε καν στον κόπο να διαβάσετε όσα θα ακολουθήσουν, αφού απ' ό,τι φαίνεται η νέα πραγματικότητα που έχει διαμορφωθεί στον –οινικό– μικρόκοσμό μας έχει μπει σε ένα είδος ιδιότυπου πολέμου, με τα φυσικά κρασιά από τη μία πλευρά και από την άλλη τα... πώς τα λέμε; Ψάχνω να βρω τη λέξη. Συμβατικά; Κλασικά; Ελεύθερα; Υπόλοιπα; Τα «άλλα»; Και εμάς τους άμοιρους καταναλωτές να πρέπει να διαλέξουμε.

Λόγω επαγγέλματος αλλά και ιδιοσυγκρασίας, έχω τη χαρά να δοκιμάζω-πίνω πολλά δείγματα και από τα δύο «στρατόπεδα». Πρόσφατα μάλιστα κλήθηκα να απαντήσω –γουρλώνοντας τα μάτια μου με μεγάλη απορία– σε έναν φίλο μου που μου είπε ότι «εσύ με τις γνώσεις που έχεις, πρέπει να πίνεις μόνο φυσικά κρασιά», ότι εκτιμώ εξίσου και τις δύο πλευρές, και το εννοώ. Εδώ έρχεται να κουμπώσει αυτό που θεωρώ αρχή του κακού που μας βρήκε.

Τα φυσικά κρασιά τείνουν να γίνουν και λίγο μόδα, θύματα της οποίας πέφτουν όσοι θέλουν να προσποιούνται ότι είναι γνώστες... Και εξηγώ ευθύς αμέσως τι εννοώ.

Έχω ακούσει ανθρώπους που προσποιούνται ότι τους αρέσει ένα δύσκολο φυσικό κρασί, το οποίο έχει αντικειμενικά ελαττώματα, μόνο και μόνο επειδή το περιβάλλον επιτάσσει ότι γνώστες είναι αυτοί που μπορούν να αντιληφθούν την αξία ενός τέτοιου φυσικού αποτελέσματος. Κοινώς, ο απόλυτος ψυχαναγκασμός.

Wine bars, εκθέσεις και εστιατόρια υπηρετούν αυτή την πρακτική και σιγά, αλλά σταθερά μετατρέπουν ένα κίνημα που ξεκίνησε ενάντια στον «ελιτισμό» του κρασιού σε αυτό που αρχικά απεύχονταν: μια μονόχροτη, για να μη χρησιμοποιήσω τον όρο «δογματική», προσέγγιση ότι, αν δεν είσαι εκεί, είσαι λάθος και εκτός.

Και μην παρεξηγηθώ, είμαι άνθρωπος που η γευστική μου παλέτα απολαμβάνει πολύ οξειδώσεις, λιγότερα φρούτα και φυσικά ελαττώματα. Προτιμώ τα κρασιά που πίνω να μου δείχνουν τον τόπο καταγωγής τους και τα χαρακτηριστικά τους να αναδεικνύονται ακόμα και με τα λάθη τους, αλλά επιτρέψτε μου να σας πω ότι βρίσκω αυτά τα πολύ απολαυστικά κρασιά και στις δύο πλευρές.

Γιατί πολύ απλά ένα φυσικό κρασί μπορεί να αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας του και το terroir του, μπορεί όμως και να μυρίζει ασετόν και κοπριά, να είναι οξειδωμένο ή πτητικό ή απλώς αποκρουστικό.

Και από την άλλη, μπορεί ένα «συμβατικό» κρασί να είναι απολαυστικό, νόστιμο, αλλά κάλλιστα μπορεί να είναι και μια κολόνα ψεύτικων αρωμάτων και ευνουχιστικών παρεμβάσεων και να κρύβει τα ελαττώματά του κάτω από τόνους θειωδών. Καλά και κακά δείγματα υπάρχουν άφθονα και στις δύο πλευρές.

Πρόσφατα ο Γιάννης Καρακάσης έγραφε «Βάλτε, βρε παιδιά, λίγα θειώδη να σώσουμε την παρτίδα», επικαλούμενος παραγωγούς που είχαν κηρύξει τον ανένδοτο στα θειώδη και πλέον έχουν αρχίσει να αποδέχονται ένα μικρό όριο, γεγονός που δείχνει ότι ο πόλεμος μπορεί και να τελειώνει. Από την άλλη, πρόσφατα παραγωγός κρασιού μάς αποκάλυψε ότι απογορεύτηκε η είσοδος του σε έκθεση... επειδή κάνει και από τα «άλλα».

Θύματα της πόλωσης αυτής είναι οι άνθρωποι –ιδιαίτερα οι νέοι– που αγαπούν και θέλουν να γνωρίσουν καλύτερα το κρασί. Και δυστυχώς, ένα και μόνο αποτέλεσμα έχει: αντί να φέρνουμε τον κόσμο κοντά στο κρασί, να τον διώχνουμε.

Μη μας βάζετε να διαλέξουμε στρατόπεδο. Όλοι στο ίδιο είμαστε. Σε αυτό του κρασιού. ¶

Wine wars



ZACHARIÁS

The one and only!

Η ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΜΙΑΣ ΣΠΑΝΙΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ



50
Χρόνια
Οινοποιείο Ζαχαριά
NEMEA

UNIQUE | RARE | REVIVED

#Sklavalovers

www.zacharias.com.gr

follow us





Η Πελοπόννησος και τα κρασιά της δεν σταματούν ποτέ να σε εκπλήσσουν. Η διαδρομή από το Κιάτο προς τη λίμνη Στυμφαλία, που περνά και από την υπέροχη λίμνη Δόξα, θεωρείται μία από τις πιο όμορφες της Πελοποννήσου.

Ορεινή Κορινθία

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Μάρθα Βόσδου
Αρχείο των Κτημάτων

Πρωταγωνιστές της περιοχής είναι η κορινθιακή σταφίδα και η παραγωγή χύμα κρασιού από Ροδίτη και Σαββατιανό. Ωστόσο, εδώ έχουν ριζώσει αρκετά χρόνια πλέον οινοποιοί που με μεράκι και πολλή δουλειά καλλιεργούν αμπελίες και παράγουν κρασιά αξιώσεων. Μεγάλα υψόμετρα, απότομες κλίσεις, βαρείς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια είναι τα χαρακτηριστικά των αμπελώνων που βρίσκονται στην περιοχή και δίνουν ιδιαίτερα κρασιά, με τραγανές οξύτητες, κομψά, με λεπτειλπετα αρώματα, αλλά και πιο γεμάτα, από ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

Φτάνοντας στο Κτήμα Παπαργυρίου, πετυχαίνω τον Γιάννη Παπαργυρίου να έχει μόλις ολοκληρώσει την εμφιάλωση του Ασύρτικου του '22, το οποίο παρέμεινε στο βαρέλι με τις οινολάσπες του για αρκετούς μήνες. Στη σύντομη ξενάγηση στους χώρους του νέου οινοποιείου, το οποίο ολοκληρώθηκε μόλις το 2019, συναντώ το παλιό κάθετο υδραυλικό πιεστήριο, το οποίο είχε αγοραστεί από τον πατέρα του τη δεκαετία του '80 από την Ιταλία και εξακολουθεί να λειτουργεί μέχρι σήμερα. Ο χώρος της παραγωγής φιλοξενεί, εκτός από δεξαμενές μικρές και μεγάλες, και βαρέλια γαλλικής δρυός 500άρια, αλλά και μεγάλα δίτονα και τρίτονα, τα οποία σιγά σιγά θα αυξηθούν. Το παλιό εμφιαλωτήριο επίσης αγοράστηκε από τον πατέρα του, ο οποίος ξεκίνησε τις πρώτες του οινοποιήσεις στο υπόγειο και στην αυλή του σπιτιού του κάπου τη δεκαετία του '80. Νεαρός γεωπόνος φύτεψε τα πρώτα 15 στρέμματα με Ασύρτικο, Μοσχάτο και Cabernet Sauvignon, αφήνοντας στην άκρη τις παραδοσιακές ποικιλίες Ροδίτη και Σαββατιανό. «Τα πρώτα χρόνια η οινοποίηση ήταν πρωτόγονη, δεν υπήρχε καν ρεύμα», θυμάται ο Γιάννης Παπαργυρίου. Οι πρώτες εμφιαλώσεις ξεκίνησαν το 1993 με 7.000 φιάλες που δίνονταν σε φίλους, ενώ κάποιες εύρισκαν τον δρόμο τους προς τη Γερμανία. Σήμερα, το παλιό εμφιαλωτήριο εμφιαλώνει 90.000 φιάλες, 12 ετικέτες συνολικά. Οι φιάλες που σφραγίζονται με βουλοκέρι γίνονται όλες χειρωνακτικά, «με το μπρίκι και το καμινέτο, περίπου 35.000 φιάλες τον χρόνο», εξηγεί ο κ. Παπαργυρίου.

Μια μεγάλη πυρκαγιά το 2000 κατέστρεψε τους αμπελώνες που βρίσκονταν κοντά στο οινοποιείο και η οικογένεια Παπαργυρίου βρέθηκε να δημιουργεί έναν νέο αμπελώνα στην περιοχή

Σοφιάνα, σε υψόμετρο 850 μ. Τα πρώτα 40 στρέμματα φυτεύτηκαν το 2002 με τις ποικιλίες Syrah, Μοσχάτο, Cabernet Sauvignon και Ασύρτικο, και μέχρι το 2019 όλη η οινοποίηση γινόταν στην αυλή και στα υπόγεια των σπιτιών. Σταδιακά ο αμπελώνας μεγάλωσε, φυτεύτηκαν κι άλλα στρέμματα με άλλες ποικιλίες, όπως Μαυρόστυφο, Ζακυνθινό και Γουστολίδι, αλλά και Μαυροδάφνη και Riesling. «Πιστεύω πραγματικά στο Ζακυνθινό και στο Γουστολίδι, είναι ωραίες λευκές ελληνικές ποικιλίες με επίγευση και ωραία εξέλιξη», λέει ο κ. Παπαργυρίου. Σήμερα ο αμπελώνας είναι 170 στρέμματα, με σχέδια να μεγαλώσει κι άλλο.

Ως οικογένεια γεωπόνων, όλοι έριξαν μεγάλο βάρος στην ανάπτυξη του αμπελώνα με στόχο την παραγωγή ποιοτικών κρασιών, τα οποία σε μικρό χρονικό διάστημα και μέσα από τη συνεργασία με την εταιρεία Trinity βρήκαν τον δρόμο τους προς την εγχώρια αλλά και τις ξένες αγορές. Η σειρά «Le Roi de Montagne» ήταν αυτή που άνοιξε τη συνεργασία το 2014. Τον Σεπτέμβριο του 2020 έγινε η πρώτη οινοποίηση στο νέο οινοποιείο και κάπου εκεί γεννήθηκε η ιδέα για τη δημιουργία ενός εστιατορίου στον ίδιο χώρο. Παρά τις δυσκολίες που επέφερε η περίοδος του κορωνοϊού, τα έργα ολοκληρώθηκαν και η Osteria Greca άνοιξε τις πόρτες της τον περασμένο Νοέμβριο.

Ένας καλοστημένος χώρος με εξαιρετικά ενδιαφέρον μενού και πάνω από 120 ετικέτες στην κάβα. «Κρασιά που μας αρέσουν και αγαπάμε από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα», μου εξηγεί ο κ. Παπαργυρίου καθώς με ξεναγεί στον χώρο, «και όχι μόνο τα δικά μας». «Θέλαμε να δημιουργήσουμε έναν χώρο με σωστό φαγητό, με σωστό κρασί στο σωστό ποτήρι». Το εστιατόριο προς το παρόν λειτουργεί τα Σαββατοκύριακα, ενώ η ακούραστη οικογένεια Παπαργυρίου έχει στα πλάνα της να προχωρήσει στη δημιουργία ενός ακόμη χώρου εστίασης, στην ταράτσα για τις καλοκαιρινές βραδιές, αλλά και στην κατασκευή ενός μικρού ξενώνα. Όσο για τα υπόγεια των σπιτιών, όπου μέχρι πριν από λίγα χρόνια γινόταν η οινοποίηση, αυτά θα μετατραπούν σε κελάρια που θα φιλοξενούν παλαιότερες χρονιές. «Πάντα συζητάμε μεταξύ μας για το πώς θα προχωρήσουμε και θέλω σιγά σιγά τα παιδιά μου να αναλάβουν το βάρος». «Τα κρασιά μας έχουν ένα κοινό στιλ, το οποίο προσαρμόζεται ανάλογα με την ποικιλία. Αυτό που μας ενδιαφέρει είναι να είναι φαινορικά ώριμα. Δεν είμαστε λάτρεις της αλκοόλης. Αυτό που ψάχνουμε είναι η αρμονία».

Δοκιμάσαμε

Η συζήτηση με τον Γιάννη Παπαργυρίου συνεχίζεται στην αίθουσα γευστικών, στο βάθος του εστιατορίου. Μπροστά μας, μια φιάλη Vigneron Grec, ένα Ασύρτικο που προέρχεται από τους αμπελώνες των 840 μέτρων, ζυμώνεται με τις φλούδες από Μοσχάτο, περνά στη συνέχεια από βαρέλι και μετά σε μια φιάλη που σφραγίζεται με βουλοκέρι και κρύβει όλη την ιδιαιτερότητα των κρασιών του Κτήματος Παπαργυρίου.

Περνάμε στη Μαυροδάφνη του Κτήματος, το Black Darhne, κι εκεί ανοίγει όλη η συζήτηση σχετικά με τις δυσκολίες που δημιουργεί στους οινοποιούς το γεγονός ότι ο νόμος απαγορεύει την αναγραφή της ποικιλίας στη φιάλη, παρότι πλέον έχει αρχίσει να καλλιεργείται σε πολλά μέρη της Ελλάδας εκτός Κεφαλονιάς και Πατρών. Για τον Γιάννη Παπαργυρίου, «πρόκειται για μια ποικιλία ελληνική μοντέρνα ερυθρή, που μπορεί να πάει το ελληνικό κρασί πολύ ψηλά στο εξωτερικό». Και η έκφρασή της από το συγκεκριμένο Κτήμα είναι πραγματικά εξαιρετική.

ΚΤΗΜΑ ΓΚΙΟΥΛΗ

Λίγο έξω από το Κιάτο, το GPS με οδηγεί εκτός εθνικής οδού και αρχίζω σιγά σιγά να ανεβαίνω προς το βουνό. Η ημέρα είναι ηλιόλουστη, αλλά καθώς η ανάβαση συνεχίζεται, κάνουν την εμφάνισή τους οι πρώτοι αμπελώνες πασπαλισμένοι με χιόνι, ό,τι έχει απομείνει από τη χιονόπτωση του Φεβρουαρίου, η οποία έκανε το σύντομο πέρασμά της και από την Αθήνα. Στην επικοινωνία μας η φίλη Ερμιόνη Γκιούλη με είχε προειδοποιήσει: «Μην έρθεις πολύ νωρίς, είναι όλα παγωμένα». Έξω από το οινοποιείο ο πάγος κρύβει παγίδες και ο πατέρας της Γιώργος, καθώς με υποδέχεται στην είσοδο, μου αποκαλύπτει ότι οι θερμοκρασίες τον χειμώνα μπορεί να φθάσουν και τους -20 βαθμούς Κελσίου! Βρισκόμαστε έξω από το χωριό Κλημέντι, σε ένα οροπέδιο στα 960 μ. υψόμετρο, αντικρίζοντας στο βάθος τη Ζήρεια. «Πίσω από αυτό το βουνό που βλέπεις μπροστά σου, βρίσκονται τα χωριά της Νεμέας», μου εξηγεί ο κ. Γκιούλης, για να μπορέσω να προσανατολιστώ. Στους πρόποδες του βουνού διακρίνω κάποιους από τους αμπελώνες του Κτήματος που φυτεύτηκαν από τον ίδιο τη δεκαετία του '90. Γεωπόνος και οινολόγος με πτυχίο από το Πανεπιστήμιο του Bordeaux, φύτεψε τους πρώτους γραμμικούς αμπελώνες με Cabernet Sauvignon και ήταν από τους πρώτους που ξεκίνησε εξ αρχής με βιολογική καλλιέργεια. Το μεγάλο υψόμετρο και οι κλιματολογικές συνθήκες, με τους βαρείς χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια, συμβάλλουν στην απουσία ασθενειών ευνοώντας την αποφυγή χρήσης χημικών σκευασμάτων.

Λάτρης του Cabernet Sauvignon, έφερε μαζί του από τη Γαλλία τεχνογνωσία την οποία εφάρμοσε τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο. Και κάπως έτσι ξεκίνησε το Κτήμα Γκιούλη στον τόπο καταγωγής του, λίγο έξω από το χωριό Κλημέντι. Σταδιακά ο ορεινός αμπελώνας επεκτάθηκε και σήμερα φτάνει τα 70 στρέμματα με ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο. Η συνολική παραγωγή του Κτήματος φθάνει τις 40.000 φιάλες ετησίως, ένα μεγάλο μέρος των οποίων εξάγεται, με βασική αγορά τις Ηνωμένες Πολιτείες. Το εμπορικό κομμάτι έχει πια περάσει στα χέρια της Ερμιόνης, η οποία έχει σπουδάσει



Ο Δημήτρης Γκιούλης στον αμπελώνα του Κτήματος.

Διοίκηση Επιχειρήσεων και Εμπορία Οίνου στην École Supérieure de Commerce στην Dijon, ενώ ο αδελφός της Δημήτρης, με πτυχίο Οινολογίας του ΤΕΙ Αθηνών, «τρέχει» την παραγωγή, με τη συνεργασία βεβαίως του πατέρα τους, ο οποίος έχει και την ευθύνη του αμπελώνα. Ένα μικρό οικογενειακό οινοποιείο, που έχει στόχο την παραγωγή ποιοτικών κρασιών με χαρακτήρα ιδιαίτερα κομψό, τα οποία αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά του ορεινού αμπελώνα της περιοχής Κλημέντι. Φιλοσοφία του Κτήματος είναι τα ντελικάτα κρασιά που διατηρούν τον αρωματικό χαρακτήρα τους με την προσεκτική χρήση βαρελιού.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Sauvignon Gris 2020

Μια σπάνια μετάλλαξη του Sauvignon Blanc με ερυθρωπές ρώγες, που βρέθηκε στα χέρια του Γιώργου Γκιούλη από έναν φίλο Γάλλο και εκείνος αποφάσισε να τη φυτέψει. Είναι από τις χαρακτηριστικές ετικέτες του Κτήματος, ένα ιδιαίτερο λευκό φαγητού, το οποίο παλαιώνει σε βαρέλι για τρεις μήνες. Έντονο θυμάρι και ξηροί καρποί.

Chardonnay 2022

Ένα Chardonnay που... δεν θυμίζει Chardonnay. Πολύ ντελικάτο, ιδιαίτερα λεμονάτο, με εξαιρετική οξύτητα, την οποία χαρίζει το υψόμετρο του αμπελώνα.

Αγιωργίτικο Cabernet Sauvignon 2020

Ένα blend 80% Αγιωργίτικο και 20% Cabernet, ένα πολύ φινό και κομψό κρασί που διατηρεί το ντελικάτο φρούτο του και ενσωματώνει πολύ ωραία την εξάμηνη παραμονή στο βαρέλι.

«Μην έρθεις πολύ νωρίς, είναι όλα παγωμένα».
Έξω από το οινοποιείο ο πάγος κρύβει παγίδες και ο Γιώργος Γκιούλης, καθώς με υποδέχεται στην είσοδο, μου αποκαλύπτει ότι οι θερμοκρασίες τον χειμώνα μπορεί να φθάσουν και τους -20°C!



• S E M É L I •
E S T A T E

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



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

Ανακαλύψτε τον!

«Μια χαράδρα μάς χωρίζει από την Αιγιάλεια», μου εξηγεί ο πατέρας του Δημήτρη, Γιώργος Κίσσας, ο οποίος ανέλαβε από τον πατέρα του το οινοποιείο το 1979 και συνεχίζει μέχρι σήμερα να συνεργάζεται με όλα τα μεγάλα οινοποιεία της χώρας.

ΚΤΗΜΑ ΚΙΣΣΑ

Αφήνοντας πίσω το Κτήμα Γκιούλη, κατηφορίζω και πάλι προς τη θάλασσα με κατεύθυνση προς το Κιάτο. Κάπου εκεί το GPS, οδηγώντας με από τον πιο σύντομο δρόμο, με μπλέκει σε κάτι απίστευτα στενά στο Άνω Διμηνιό και αρχίζω να ανησυχώ ότι μάλλον έχω κάνει κάτι λάθος. Φθάνοντας, ωστόσο, στην πόρτα του οινοποιείου, το οποίο βρίσκεται μέσα στο χωριό, με υποδέχεται ο Δημήτρης Κίσσας, που μου εξηγεί ότι υπάρχει και πιο απλός δρόμος, τον οποίο το GPS επιμένει να αγνοεί. Το οινοποιείο της οικογένειας Κίσσα βρίσκεται μέσα στο χωριό του Άνω Διμηνιού από το 1949, όταν το δημιούργησε ο παππούς του Δημήτρη. Το αποτύπωμα της ιστορίας του είναι εμφανές: Οι παλαιές δεξαμενές, τεράστιες, δωμάτια ολόκληρα, είναι ακόμη εκεί και μέσα σε αυτές έχουν τοποθετηθεί οι νέες ανοξειδωτές, ενώ μπορεί κανείς να δει και τα παλαιά πιεστήρια. Ο όγκος της παραγωγής ήταν τεράστιος, με πρωταγωνιστές τον Ροδίτη και το Σαββατιανό, τις δύο βασικές ποικιλίες της περιοχής, και οι παλαιές δεξαμενές χρησιμοποιούνταν ως το 2000. Ο νεαρός Δημήτρης Κίσσας επέστρεψε το 2019 από τις Ηνωμένες Πολιτείες με πτυχίο από το UC Davis στις αποσκευές του και εμπειρία τρύγων στην Αδελαΐδα της Αυστραλίας, όπου έμεινε τρία χρόνια. Και τότε το οινοποιείο Κίσσα άρχισε τις πρώτες εμφιαλώσεις από τον αμπελώνα των 200 στρεμμάτων, που βρίσκεται αρκετά χιλιόμετρα μακριά, στο βουνό που συνορεύει με την περιοχή της Αιγιάλειας.

«Μια χαράδρα μάς χωρίζει από την Αιγιάλεια», μου εξηγεί ο πατέρας του Δημήτρη, Γιώργος Κίσσας, ο οποίος ανέλαβε από τον πατέρα του το οινοποιείο το 1979 και συνεχίζει μέχρι σήμερα να συνεργάζεται με όλα τα μεγάλα οινοποιεία της χώρας. «Τα ορεινά μας αμπέλια έχουν 40% κλίση, δεν βρίσκεις εκεί αμπέλια με λιγότερο από 20-30% κλίση», μου εξηγεί ενώ ετοιμάζεται να τα επισκεφθεί μετά τον χιονιά, με την ελπίδα ότι θα καταφέρει να τα προσεγγίσει. Το υψόμετρο και εδώ φθάνει τα 1.000 μέτρα, γεγονός που διευκολύνει τη βιολογική καλλιέργεια, και ο αμπελώνας του Κτήματος Κίσσα αναμένει τώρα να πάρει και την επίσημη πιστοποίηση από τη ΔΗΩ. Η Ζήρεια προς τον νότο και το Μαύρο Όρος στον βορρά εμποδίζουν τη βροχή να φθάσει και έτσι ο αμπελώνας είναι εντελώς ξερικός. Ένα βουδιστικό κέντρο, που δίνει την αίσθηση ότι είσαι στο Θιβέτ, βρίσκεται στην περιοχή. Τα πρώτα αμπέλια φυτεύτηκαν το 2009 σταδιακά, όπως εξηγεί ο Δημήτρης, και όλη η παραγωγή από τον ιδιόκτητο αμπελώνα θα γυρίσει σε εμφιάλωση. Τα πρώτα πάντως δείγματα από τη δουλειά του είναι εξαιρετικά, με τη Μαλαγουζιά, το Ασύρτικο και το Pinot Noir να ξεχωρίζουν.

Ο αμπελώνας του Κτήματος Κίσσα.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Πεντανέμι

70% Σαββατιανό, 30% Μαλαγουζιά. Μια κλασική λευκή οινοποίηση, με το Σαββατιανό να είναι το μόνο από αμπελώνες που δεν βρίσκονται σε υψόμετρο.

Μαυριόρος

100% Μαλαγουζιά, 2022. Έντονα λάιμ αρώματα και βοτανικότητα, μια Μαλαγουζιά που αποκαλύπτει ότι προέρχεται από υψηλά υψόμετρα.

Μικρός Δρόμος

Μοσχοφίλερο λευκό, 2022. Η ετικέτα πήρε το όνομά της από τους βουδιστές της Στούπας, που βρίσκεται κοντά στον αμπελώνα. Η οξύτητα και ο αρωματικός του χαρακτήρας φανερώνουν και εδώ τα υψηλά υψόμετρα.

Μικρός Δρόμος

Μοσχοφίλερο Ροζέ, 2022. Από τον ίδιο αμπελώνα, με μια μικρή εκχύλιση στην αρχή, το ροζέ αυτό είναι πιο γεμάτο, με λιγότερη οξύτητα και αρώματα από τριαντάφυλλο.

Στουρναρόπετρα

Ασύρτικο, 2021. Ένα Ασύρτικο που ζυμώνεται με τις οινολάσπες χωρίς βαρέλι και παραμένει στη φιάλη για αρκετούς μήνες. Αρκετή ορυκτότητα αλλά και φρούτο.

Pinot Noir Κτήμα Κίσσα

Εδώ δοκιμάσαμε δύο χρονιές, το 2020 και το 2021. Έντονο φρούτο και αλκοόλ στο 14,5%, έντονες τανίνες, 12 μήνες βαρέλι. ¶





PRAY BELIEVE WAIT

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

Honoré de Balzac



BARAFAKAS
WINERY



APOCALYPSIS

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΣΗΡΟΣ - RED DRY WINE

ΒΑΡΑΦΑΚΗΣ 71A
AGED FOR **12** MONTHS IN BARRIK

2012

NEMEA

ΠΡΟΤΕΤΩΡΩΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



BARAFAKAS
WINERY

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

WWW.BARAFAKASWINERY.GR

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Σ ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ | T. 214 6876200



Wine Buddies

Βράδυ Καθαράς Δευτέρας, ο Γιάννης Παππάς συναντά τον φίλο του Γιώργο Σεράγο, γνωστό DJ και ραδιοφωνικό παραγωγό του Best 92.6, και συζητούν για τις δύο μεγάλες αγάπες τους: το φαγητό και τη μουσική! Και το κρασί· σωστά, τρεις αγάπες.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Γιάννης Παππάς, GM Mr Vertigo

Γιάννης Παππάς

Πώς τα πέρασες σήμερα;

Γιώργος Σεράγος

Κλασικά καθαροδευτεριάτικα. Μύδια, καβούρια, αχινοί, γίγαντες κ.λπ.

ΓΠ Συνταγές της μανούλας;

ΓΣ Όχι, συνταγές του Γιώργου. Δοκίμασε λίγο τους γίγαντες, να πάθεις πλάκα. Βάζω μέσα φινόκιο.

ΓΠ Το φινόκιο είναι φανταστικό υλικό, αν φυσικά σου αρέσει το άρωμα του γλυκάνισου. Οι γίγαντες είναι πεντανόστιμοι, Γιώργο. Χαρά σ' εκείνη που θα σε πάρει! Πότε ξεκίνησες να ασχολείσαι με τη γαστρονομία;

ΓΣ Να μαγειρεύω ξεκίνησα στα 17 μου, όταν πήγα για σπουδές στο Warwick. Εκεί ήταν η πρώτη φορά που έμεινα στην πραγματικότητα μόνος μου και αναγκάστηκα να βρω την άκρη.

ΓΠ Τι σπούδασες;

ΓΣ Το πρώτο μου πτυχίο ήταν Computer & Business. Εκείνη την περίοδο, μόλις πέρασα δηλαδή στο πανεπιστήμιο, έγινε και η «ζημιά» με τη μουσική. Ανακάλυψα ένα νέο για μένα είδος, την ηλεκτρονική μουσική, η οποία τότε στην Ελλάδα δεν ήταν καθόλου γνωστή.

ΓΠ Ποια ήταν η σχέση σου με τη μουσική πριν πας στην Αγγλία;

ΓΣ Ακούγαμε πάρα πολλή μουσική στο σπίτι και στο αυτοκίνητο με τον πατέρα μου. Του άρεσε να φτιάχνει mix tapes, να ηχογραφεί από βινύλια σε κασέτες ό,τι μπορείς να φανταστείς. Έχω ακόμα κασέτες στο υπόγειο που ξεκινούν με Στράτο Διονυσίου και καταλήγουν σε Def Leppard. Μετά από χρόνια κατάλαβα ότι με είχε επηρεάσει τόσο πολύ. Ήμουν DJ και πριν πάω στην Αγγλία. Αλλά ξέρεις τώρα, «bedroom DJ». Είχα αρχίσει να πειραματίζομαι με τον πρώτο μου μείκτη στα 16 μου. Ταυτόχρονα, η αδερφή μου είχε φέρει από Λονδίνο κάποιες συλλογές από διάφορους DJs όπως ο Pete Tong, και κάπως έτσι μπορώ να πω ότι μπήκα στο κλίμα. Όταν πήγα στην Αγγλία και είδα όλο αυτό το σκηνικό, μουσική, DJs, την ενέργεια του κοινού στο dancefloor, τον συντονισμό, ήταν ένα πολύ δυνατό συναίσθημα.

ΓΠ Και ξεκίνησες να παίζεις με βινύλια;

ΓΣ Τότε έπρεπε να παίζεις με βινύλια, δεν υπήρχε άλλος τρόπος. Μπορεί και να μην υπήρχαν καλά CD players. Είχα τεράστιο πάθος και

κάψα και έκανα τα πάντα για να παίζω μουσική. Όσοι μια μέρα πήγα στον ραδιοφωνικό σταθμό του πανεπιστημίου και ζήτησα να μου δώσουν εκπομπή. Έπαιζα κάθε Δευτέρα στη μία το βράδυ. Εγώ 18 χρονών τότε, προκειμένου να παίξω μουσική, το πήγαινα σερί και το επόμενο πρωί πήγαινα στο μάθημα, δεν με ένοιαζε τίποτα.

ΓΠ Είχες κοινό, ακροατές;

ΓΣ Δεν ξέρω, δεν είμαι σίγουρος. Το μόνο σίγουρο είναι ότι σε κάποιον άρεσαν οι αλλαγές μου, γιατί μετά από έξι μήνες με πήραν στην εκπομπή «RaW Dance Selector» (Σάββατο, 21.00) και μετά από λίγο καιρό κερδίσαμε το βραβείο του BBC «Καλύτερη εκπομπή πανεπιστημιακού ραδιοφώνου».

ΓΠ Λέγε, ρε Γιωργάρα!

ΓΣ Ναι, φίλε! Έτσι έκανα τις πρώτες μου διασυνδέσεις και ξεκίνησα να παίζω σε μαγαζιά. Πέρασε ο καιρός, πήγα για μεταπτυχιακό στο City, στο Λονδίνο, οπότε έπαιζα και σε πολύ πιο δυνατά clubs. Την ίδια περίοδο διοργάνωνε στην Ελλάδα έναν διαγωνισμό η Heineken και έστειλα ένα μισάωρο μιξαρισμένο με 8 κομμάτια στον Best Radio. Εν τέλει τον διαγωνισμό δεν τον κέρδισα, βγήκα δεύτερος, αλλά από όλο αυτό μου έμεινε ο Best, γιατί τους άρεσε ο ήχος μου και μου ζήτησαν να συνεργαστούμε εξ αποστάσεως. Όταν τελείωσα τις σπουδές μου και επέστρεψα στην Ελλάδα, η συνεργασία μας δυνάμωσε και μου έδωσαν ένα καλύτερο slot. Έτσι κατέληξα να με ξέρει και να με συνδέσει ο κόσμος με τη νυχτερινή ζώνη και την ηλεκτρονική μουσική. Αυτή η «στάμπα» δεν με χάλασε καθόλου, γιατί έτσι έχω ταξιδέψει και παίζει ως DJ σε όλη την Ελλάδα. Τότε που δεν υπήρχαν τα social media, η καλύτερη διαφήμιση για τους DJ ήταν το ραδιόφωνο.

ΓΠ Στην Ελλάδα πού βρισκόμαστε όσον αφορά την ηλεκτρονική μουσική;

ΓΣ Πιστεύω ότι δυσκολευόμαστε να αποβάλουμε την ελληνική/λαϊκή μουσική από μέσα μας. Και είναι λογικό εν μέρει, το καταλαβαίνω. Ως λαός δεν είμαστε τόσο ανοιχτοί σε νέες ιδέες και δεν έχουμε πολλές επιρροές. Είμαστε και αρκετά νεαρό ως κράτος, δεν έχουμε τόσο μεγάλη ιστορία μουσικά. Έχουμε περάσει τόσο πολέμους, Κατοχή κ.λπ. Ούτε στο κρασί έχουμε τόσο μεγάλη ιστορία. Διόρθωσέ με αν κάνω λάθος, αλλά δεν μπορούμε να συγκριθούμε με τη Γαλλία ή την Ιταλία.

- γπ Όχι, δεν κάνεις λάθος. Νομίζω πως στην Ελλάδα το μακροβιότερο είδος μουσικής είναι το ρεμπέτικο. Άρα είναι κάπως λογικό να μας είναι πιο οικείο το μπουζουκάκι απ' ό,τι η House.
- γξ Ισχύει. Το ρεμπέτικο όμως, το οποίο έχει κοντινές βάσεις με την jazz μουσική, ενώ ήταν κάτι πολύ αξιόλογο, κάπου στην πάροδο του χρόνου χάλασε. Είναι σαν να ήρθαν επιρροές από Ανατολή ή από Δύση και κάτι στράβωσε.
- γπ Ποιο είδος μουσικής, όμως, δεν διαστρεβλώνεται ποτέ και κρατάει το ίδιο ύφος εις τους αιώνες των αιώνων;
- γξ Υπάρχουν κάποια είδη τα οποία θεωρούνται fundamentals. Θέτουν τις βάσεις για να εξελισσεται η ίδια η μουσική αλλά και το κάθε είδος ξεχωριστά. Η ηλεκτρονική μουσική επίσης θεωρώ ότι έχει να προσφέρει και να εξελίξει τα υπόλοιπα είδη αλλά και εμάς τους ίδιους. Νιώθω ότι έχουμε φτιάξει ένα παιχνίδι που λέγεται «μουσική» και έχουμε θέσει κάποιους κανόνες που θα έπρεπε να είναι λίγο πιο ελεύθεροι, πιο ανοιχτοί. Είμαστε πολύ αυστηροί στους κανόνες, ενώ θα έπρεπε να είμαστε πιο flexible.
- γπ Ναι, βέβαια εσύ λες όλα αυτά κι εμένα μου έρχονται στο μυαλό παραδείγματα που είναι πολύ λάθος.
- γξ Όπως; Για πες.
- γπ Τραπ. Βγαίνουν τραγούδια που οι στίχοι είναι «Σκρα, σκρα, του, του, του, μπαμ, μπαμ» και μιλάνε για guns και chains.
- γξ Αντιλαμβάνομαι απόλυτα αυτό που λες. Αλλά δεν αποκλείεται σε κάποια συνοικία της Νέας Υόρκης η κραυγή «γκράου» ή το «σκρα» να είναι gang signs και να σημαίνουν κάτι, π.χ. «έρχεται η αστυνομία» ή κάτι άλλο. Αυτό που περιγράφεις είναι η περίπτωση που κάτι έχει πετύχει κάπου και έρχεται πολύ απότομα στην Ελλάδα, αλλά στην Ελλάδα δεν είμαστε ακόμα έτοιμοι να κάνουμε adapt. Και αυτό δεν συμβαίνει μόνο με την τραπ μουσική. Επειδή βλέπουμε κάτι να λάμπει, πάμε να το αντιγράψουμε, χωρίς όμως να μπορούμε να το κάνουμε.
- Άσχετο, αυτό το κρασί είναι orange;
- γπ Όχι. Είναι απλή λευκή οινοποίηση Μοσχάτου Αλεξανδρείας. Ο παραγωγός λέγεται Βασίλης Βαϊμάκης και το κρασί είναι του 2019.
- γξ 2019, ε; Ολόφρεσκο είναι παρ' όλα αυτά. Πολύ τριανταφυλλένιο και ζωηρό φρούτο. Έχω καταλάβει ότι σ' αρέσει πολύ το Μοσχάτο ως ποικιλία.
- γπ Ναι, μ' αρέσει πολύ. Και μ' αρέσει επειδή στην Ελλάδα είναι αρκετά παρεξηγημένη. Πολλοί καταναλωτές έχουν συνδέσει το Μοσχάτο με γλυκό κρασί. Το ίδιο και τη Μαυροδάφνη, που είναι στο προσωπικό μου Top 3 ελληνικών ποικιλιών. Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας έχει πολύ ωραία έκφραση και σε orange οινοποίηση.
- γξ Με εξιτάρουν πολύ τα orange κρασιά, γι' αυτό σε ρώτησα προηγουμένως. Γενικά με το κρασί άρχισα να ασχολούμαι μεγάλος, δεν έχω πολλά χρόνια που δοκιμάζω πιο εντατικά. Αλλά έχω καταλάβει ότι κρύβει πολύ μεγάλο μυστήριο. Μπλέκει πολλές επιστήμες και με ιντριγκάρει.
- γπ Εμένα αυτό που μ' αρέσει στο κρασί είναι ότι δεν «τελειώνει» ποτέ. Κάπου, σε κάποιο χωριό στην άκρη του πλανήτη υπάρχει ένας τρελούλης τυπάκος που παράγει κρασί. Κι άντε εσύ να μπεις στη διαδικασία να τα δοκιμάσεις όλα. Δεν γίνεται με τίποτα. Αυτό

είναι που παίζει με το μυαλό μου, το «What if...». Δηλαδή, είχαμε μια φιάλη κρασί. Αν δεν την ανοίγαμε τώρα και την ανοίγαμε αύριο, πώς θα ήταν; Μήπως θα ήταν καλύτερα; Μήπως θα ήταν χειρότερα; Δεν ξέρεις ποτέ με απόλυτη σιγουριά πότε ένα κρασί είναι στην καλύτερή του φάση, διότι πολύ απλά δεν βρίσκεσαι μέσα στο μπουκάλι. Κι εκεί χρειάζεσαι το multiverse και πολλούς Γιάννηδες Παππάδες σε άπειρα παράλληλα σύμπαντα να δοκιμάζουν το κάθε κρασί στην κάθε πιθανή εκδοχή του. Παράνοια.

- γξ Τι έπαθες, παλικάρι μου; Μην το πίνεις ξεροσφύρι, σε χάλασε.
- γπ Όχι, εντάξει. Είμαι OK. Σε έχω ακούσει να λες για την ποιότητα του ήχου στα μαγαζιά της Ελλάδας. Τι ακριβώς συμβαίνει;
- γξ Τα περισσότερα μαγαζιά δεν δίνουν βάση στην ακουστική τους και στον ήχο τους. Ο βασικότερος λόγος είναι ότι δεν βάζουν το χέρι στην τσέπη για να επενδύσουν, έτσι ώστε το μαγαζί τους να μπορέσει να υποστηρίξει parties και events που απαιτούν σοβαρή ποιότητα ήχου. Πρόσεξε, δεν μιλάω για δυνατό ήχο, μιλάω για ωραίο ήχο. Ακόμα και σε χαμηλή ένταση, ο ωραίος ήχος είναι κάτι που σε γεμίζει. Αυτό ισχύει και για τα bars, αλλά και για τα εστιατόρια.
- γπ Τι μουσική σ' αρέσει να ακούς στα εστιατόρια;
- γξ Δεν είναι στάνταρ. Ανάλογα με το εστιατόριο. Πρέπει να αναλύσεις τα στοιχεία του κάθε μαγαζιού, το πελατολόγιο, το κτίριο, το φαγητό κ.λπ. Έτσι θα δημιουργήσεις μια playlist που θα ταιριάζει και θα γίνει ένα με το εστιατόριο. Είναι σαν να σου πω «φτιάξε μου μια wine list για μια ψαροταβέρνα». Δεν θα μου ζητήσεις πληροφορίες; Θα μου δώσεις έτσι μια λίστα κρασιών στην τύχη; Θέλει μελέτη το καθετί.
- γπ Σωστό. Γιώργο, σε υπερευχαριστώ για τη φιλοξενία και για τους γίγαντες. Είσαι... γίγαντας!
- γξ Εγώ ευχαριστώ για την ωραία συζήτηση. ¶

«Τα περισσότερα μαγαζιά δεν δίνουν βάση στην ακουστική τους και στον ήχο τους. Ο βασικότερος λόγος είναι ότι δεν βάζουν το χέρι στην τσέπη για να επενδύσουν, έτσι ώστε το μαγαζί τους να μπορέσει να υποστηρίξει parties και events που απαιτούν σοβαρή ποιότητα ήχου. Πρόσεξε, δεν μιλάω για δυνατό ήχο, μιλάω για ωραίο ήχο. Ακόμα και σε χαμηλή ένταση, ο ωραίος ήχος είναι κάτι που σε γεμίζει. Αυτό ισχύει και για τα bars, αλλά και για τα εστιατόρια».



Wine Museum



Tasting Room

EK
ANO TO 1949
NEOY



Events



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini

  *Cyclades, GREECE*



Στο λεξικό, η λέξη «λεπτομέρεια» ορίζεται ως ένα μικρό μέρος ενός ευρύτερου όλου και ως κάτι το δευτερεύον. Στη γαστρονομία ωστόσο, με την ευρύτερη έννοια, φαίνεται να είναι η καθοριστική διαφορά που καταδεικνύει μεταξύ άλλων τη φροντίδα, την ποιότητα της δουλειάς και της προσπάθειας ενός δημιουργού και ίσως τελικά την ψυχή που καταθέτει.

Στο Απόμερο, για Amuse- Bouche τρώμε μπατζίνα

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Μάρθα Βόσδου

Η δουλειά της chef-restaurateur Τασούλας Κουφοπούλου δεν είναι μόνο νόστιμη. Αποτελεί μία ακόμα απόδειξη πως you can dine more than fine (see what I did here?), εξυψώνοντας την εντοπιότητα και την εποχικότητα με ειλικρινή, ανεπιτήδευτη προσέγγιση, χωρίς να αφήνεται τίποτα στην τύχη του. Με βεβαιότητα, καθοριστική για τη σημερινή μορφή του Απόμερου είναι η σύγχρονη ματιά της κόρης της, Στεφανίας, η οποία συνεργεί σε όλα και επιπλέον αναβαθμίζει εύστοχα τη λίστα κρασιών και αποσταγμάτων.

Η πόλη της Καρδίτσας διαθέτει ένα εστιατόριο-παράσημο, που διακοσμητικά λανσάρει μια σπάνια περίπτωση πλουραλιστικού mix and match. Στον χώρο, το παραδοσιακό γεφυρώνεται με το κλασικό στην πιο αστικά εξευγενισμένη του εκδοχή. Λινά τραπεζομάντιλα και παρεργον, συχνά ανόμοιες πορσελάνες και φρεσκοκομμένα λουλούδια θυμίζουν κάτι από αρχοντικό καρδισιώτικο mise en place.

Το μενού των δύο κυριών δεν ξεφεύγει από τα παραπάνω. Παραμένει σταθερό και μετρημένο στον αριθμό των πιάτων που

προσφέρει. Συνταγές όπως, λ.χ., αυτή των τυρολουκουμάδων διατηρούν σε ετήσια βάση την παραμονή τους στον κατάλογο, με μικρές παραλλαγές που προτάσσει κυρίως η εποχικότητα. Εμβόλιμα, η προετοιμασία της κουζίνας «διαταράσσεται» ευχάριστα με πιάτα ημέρας που υπηρετούν την έμπνευση ποιοτικών, φρέσκων πρώτων υλών. Το μενού εμπνέει μια λυτρωτική οικειότητα και εκπλήσσει ευχάριστα είτε με ανατρεπτικούς συνδυασμούς συστατικών είτε με υποδειγματική εκτέλεση απλών στα χαρτιά πρώτων υλών και συνταγών. Εντύπωση δε προκαλεί το φίλεμα στο τέλος του δείπνου, με λίγη –μπόλικη για την ακρίβεια– γεύση Απόμερου για το επόμενο πρωί.

Η λίστα κρασιών και αποσταγμάτων είναι ομοίως μετρημένη, με συνεχείς προσθήκες και αλλαγές που ανταποκρίνονται στις συνδυαστικές απαιτήσεις του φαγητού ανά εποχή. Ελληνική, με μεγάλη πρόθεση ανάδειξης του ευρύτερου τοπικού αμπελώνα και των παραγωγών του, αλλά κυρίως χωρίς στιλιστικά στεγανά.





ΕΠΑΝΩ
Amuse-Bouche
μπατζίνα .

ΚΑΤΩ
Τυρολουκουμάδες
με μαρμελάδα
φράουλα συνδυα-
σμένο με A-grafo
Λημνιώνα Pet Nat.

ΑΠΕΝΑΝΤΙ ΣΕΛΙΔΑ
Λινά τραπεζομά-
ντηλα, λουλούδια
στα βάζα και
εμπριμέ υφάσματα
κυριαρχούν στο
εστιατόριο.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ ΚΑΙ ΣΥΝΔΥΑΣΑΜΕ

- 1 Amuse-Bouche μπατζίνα**
Κολοκύθι, φέτα Αγράφων, θυμάρι, δεντρολίβανο.

Τυρολουκουμάδες με μαρμελάδα φράουλα

Ξηρός ανθότυρος Κρήτης, γραβιέρα Νάξου, φέτα 12μηνης ωρίμανσης, δυόσμος, φράουλα.

A-grafo Λημνιώνα Pet Nat, Αμπελώνες Κοντοζήση

Η συγκλονιστική Pétillant Naturel απόδοση της Λημνιώνας, που τονίζει το κόκκινο φρούτο της ποικιλίας, συνδυάζεται άψογα τόσο με τα τυριά όσο και με τη μαρμελάδα φράουλα. Η οξύτητα ραφινάρει τη λιπαρότητα, ενώ οι φίνες φυσαλίδες σκηνοθετούν μια εναλλαγή αισθήσεων στον ουρανίσκο σωστό πανόραμα.

- 2 Αρνάκι γάλακτος φρικασέ**
Ανοιξιότικα αγριόχορτα, σπανάκι, αρμπάρριζα, αυγολέμονο με au jus αρνιού.

Deucalion Ασύρτικο, Domaine Messenicolas

Το αρωματικό προφίλ του κρασιού αντιστοιχίζει επιτυχημένα τα εσπεριδοειδή και τα βότανα με τη φυτικότητα του πιάτου. Η ισορροπημένη αλλά πλούσια οξύτητα «κάνει καλά» το αρνάκι και συμπορεύεται παιχνιδιάρικα με το βελούδινο αυγολέμονο. Επίγευση καθαρή, που αναδεικνύει το μεγαλείο γουλιάς και μπουκιές.

- 3 Γαλατόπιτα**
Πορτοκαλένια κρέμα γαλατόπιτας, μπισκότα χωριάτικου φύλλου, αμύγδαλα, καρύδια, κανέλα, παγωτό βανίλια.

Puro, Karathanos Artisan Spirits

Η σωματώδης υπεροχή του παλαιωμένου τσίπουρου βρίσκει μια απροσδόκητη ανταπόκριση στη σύγχρονη απόδοση της παραδοσιακής γαλατόπιτας. Πάρτι αρωμάτων από αποξηραμένο βερίκοκο, περγαμόντο, γλυκά μπαχαρικά, βανίλια, ξηρούς καρπούς και καπνό σε ένα μεγάλης έντασης, επίμονο τελείωμα. ¶

WINE JOURNAL

Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές

Βραδιά Ιταλίας... Τι μπορεί να πάει άσχημα; Τίποτα! Ειδικά όταν στα ποτήρια μας παρελαύνουν διακεκριμένα κρασιά από το Alto Adige ως την Τοσκάνη και από το Veneto ως το Piemonte!

Στα πιρούνια φιλέτο μόσχου με baby πατάτες, σαλάτα με καρύδια και vinaigrette, αλλά και μια υπέροχη τάρτα μανιταριών. Στα ποτήρια το ξεδιαστικό τιρολέζικο **Müller-Thurgau 2018** του Feldmarschall von Fenner, το παχύ **Cervaro della Sala 2020** από τον οίκο Antinori, το **Primofiore** του Giuseppe Quintarelli, το σαρκώδες **Testamatta 2019** του Bibi Graetz και το **Barolo Bussia 2016** του Poderi Aldo Conterno. Πραγματικά bellissimo!

Μία ημέρα γευσιγνωσίας στο **Delta Restaurant**, στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, μας πρόσφεραν το **Κτήμα Άλφα** και η Αμνυχ, η εταιρεία διανομής του Κτήματος. Κτήμα Άλφα: κρασιά ζωηρά, κρασιά με σπιρτάδα, φρούτο, σκέρτσο αλλά και –ενίοτε– σοφιστικέ χαρακτήρα. Όλα αυτά, μαζί με τον επαγγελματισμό και την αξία που δίνουν στο όλο εγχείρημα οι δημιουργοί του αλλά και οι άνθρωποι που το πλαισιώνουν, χαρίζουν στο ελληνικό κρασί αίγλη, κύρος και έμπνευση.

Σε ένα ακόμα **pizza night** στο σπίτι μας, το **Chandon Garden Spritz** αποτέλεσε ιδανικό aperitif, προετοιμάζοντας όλη την παρέα για ένα υπέροχο καλοκαίρι που έρχεται! Ένα εξαιρετικό προϊόν του οινοποιείου Chandon της Αργεντινής με βάση το αφρώδες κρασί, που μαζί με bitter liqueur από εκχυλίσματα φλούδας και ξύσματος πορτοκαλιού και με επιλεγμένα μπαχαρικά και βότανα αποτελεί ένα κομψό αφρώδες, έτοιμο για σερβίρισμα, χωρίς χρωστικές και τεχνητά αρώματα. Νομίζω ότι είναι το μόνο ready-to-drink ποτό που καταναλώνω με ευχαρίστηση!

Brave Faces GSM 2016 από την Two Hands Wines στην Barossa. Μεγαλωμένο στην Barossa της Αυστραλίας, το blend βασίζεται κυρίως στο Grenache, δευτερευόντως στο Mournèdre και ελάχιστα στο Shiraz. Και τι ωραία που ταίριαξε με... τι λέτε; Σαρακατσάνικη γάστρα! Στη Ροδόπολη και στην ταβέρνα του Πέτρου Γούλα με το όνομα. Το **αρνάκι** τοποθετείται πάνω σε κληματόβεργες εντός του γάστρου, για να ψηθεί χωρίς να βράσει στα ζουμιά, και γίνεται πράγματ... λουκούμι! Μαζί με το κοκορέτσι του κ. Γούλα δίπλα στις Σαντορίνες που προβλέπονταν, η –μεγάλη– παρέα μας πέρασε αξέχαστα!

Όταν το **τιραμισού** είναι ιδανικό και καταλήγεις στο ότι δεν υπάρχει απολύτως τίποτα που θα μπορούσες να κάνεις για να βελτιωθεί, τότε βελτιώνεις τα πόσιμα που το συνοδεύουν, και το τιραμισού, ως διά μαγείας, ναι, γίνεται καλύτερο! Το **First Release** του Κτήματος Αργυρού, εσοδείας 2014, μας χάρισε μια πανδαισία αρωμάτων και πλούτου. Σταφίδες, νότες καφέ και κακάο, γλυκό κυδώνι, караμέλα βουτύρου και μια αξέχαστη, πυκνή γλύκα που έφερνε το κρασί στο προσκήνιο, με την ευγενική και χαμηλόφωνη συνοδεία του βελούδινου τιραμισού. Όποιος δίνει στα γλυκά κρασιά τη σημασία που τους πρέπει, ανταμείβεται!

La Chouffe... Τι μπίρα ήταν αυτή! Μια ξανθιά καλλονή από το Βέλγιο με νότες εσπεριδοειδών. Πλούσια, πυκνή γεύση, ανεβασμένο αλκοόλ 8% και εμφιάλωση σε μεγάλες φιάλες 750 ml, υπόσχεται να δώσει στην μπιροποσία μια γαστρονομική διάσταση με την εμπειρία της ζυθοποιίας Achouffe, που μετράει 40 χρόνια ιστορίας. Όταν έχουμε παρέα μπιροπότες που δεν έχουν μάθει το κρασί, δεν χαλάμε τις καρδιές μας! Πίνουμε La Chouffe!

Στο **Αφρόψαρο**, το μοναδικό εστιατόριο ψαροφαγίας στο Νέο Ηράκλειο, ο Βάκης δίνει ρεσιτάλ για ακόμα μία φορά. Έρχεται μια παρέα Τούρκων, τσουπ, τους βάζει τη σημαία τους δίπλα στο τραπέζι. Καταφθάνουν Ιταλοί, να σου μια ιταλική σημαία να καρφώνεται από πίσω. Σε ένα εστιατόριο όπου οι καθημερινές και τα μεσημέρια μπορεί να γίνουν γιορτινά, τα ωμά, τα σεβίτσε και τα ταρτάρ πάνε κι έρχονται, όπως και οι λουκουμάδες μπακαλιάρου και τα κάθε λογής θαλασσινά κριθαρότο. Στα ποτήρια έχουμε το single vineyard **Furmint Szt. Tamas 2018** της Royal Tokaji και το **Fort Ross-Seaview Chardonnay 2019** της Ramey Wine Cellars, και η Τετάρτη... γίνεται σαββατόβραδο! ¶

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

Το 1998, η κοινωνιολόγος και οικονομολόγος καθηγήτρια Juliet Schor του Πανεπιστημίου της Βοστώνης διατύπωσε τη θεωρία που έμελλε να μείνει γνωστή με τη φράση «lipstick effect».

Συνοψίζεται στην παρατήρηση ότι ένα από τα πρώτα σημάδια που υποδηλώνουν ότι επέρχεται οικονομική ύφεση είναι το ότι οι γυναίκες, αναγκασμένες να μειώσουν τα έξοδά τους και αναζητώντας την «προσιτή πολυτέλεια», αγοράζουν με μεγαλύτερη συχνότητα έντονα κόκκινα κραγιόν. Σε αντιστοιχία, οι αφρώδεις οίνοι, οι φυσαλίδες, θα μπορούσαμε να πούμε ότι προσφέρουν «hope in a bottle» (ελπίδα στο μπουκάλι), οπότε ας ελπίσουμε ότι η πανθομολογούμενη και ισχυρή άνοδος της διείσδυσής τους δεν αποτελεί κάποια αρνητική προειδοποίηση για την παγκόσμια οικονομία. Πραγματικά, στις αρχές του 2023, ίσως η μεγαλύτερη και απολύτως επίκαιρη τάση στον κόσμο του κρασιού είναι η άνοδος των φυσαλίδων. Πριν επιχειρήσουμε να αποκωδικοποιήσουμε πού οφείλεται αυτή η τάση και πώς εξηγείται, ας θυμηθούμε ποιοι είναι οι πιο δημοφιλείς αφρώδεις οίνοι, πού και πώς παράγονται και ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά τους:

Αφρώδεις οίνοι (φυσαλίδες) παράγονται σε αρκετές περιοχές του πλανήτη και καθεμία από αυτές δίνει προϊόντα που έχουν διακριτό χαρακτήρα, ο οποίος οφείλεται σε μεγάλο βαθμό και στη διαφορετική μέθοδο παραγωγής τους. Ξεχωρίζουμε τα εξής:

Η σαμπάνια (champagne) είναι σίγουρα ο πιο ονομαστός και διαδεδομένος αφρώδης οίνος σε όλο τον κόσμο. Παράγεται αποκλειστικά στην Καμπανία (Champagne) της βορειοανατολικής Γαλλίας. Η σαμπάνια παράγεται με παραδοσιακή μέθοδο, που βασίζεται στην αρχική διαδικασία ζύμωσης στη δεξαμενή και σε μια δευτερογενή ζύμωση μέσα στη φιάλη, κατά την οποία δημιουργείται το διοξείδιο του άνθρακα. Οι σαμπάνιες διακρίνονται για την πληθώρα και την πολυπλοκότητα των αρωμάτων τους, με συχνή παρουσία από νότες κίτρου και πράσινου μήλου.

Το prosecco κατάγεται από την επαρχία Veneto στη βορειοανατολική Ιταλία. Είναι ελαφρύτερος και πιο φρουτώδης αφρώδης οίνος, που παράγεται με τη μέθοδο Charmat, κατά την οποία η δευτερογενής ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το prosecco ξεχωρίζει για τα λουλουδάτα και φρουτώδη αρώματά του, με κυρίαρχες νότες το αχλάδι, το ροδάκινο και το βερίκοκο. Η cava παράγεται στην Καταλονία και είναι ταυτισμένη με την πανέμορφη και πολύ τουριστική Βαρκελώνη. Παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο και διακρίνεται από τραγανή οξύτητα και αρώματα φρέσκων φρούτων. Για την cava χρησιμοποιούνται αρκετές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών, όπως τα Macabeo, Parrillada και Xarel·io.

Άλλες δημοφιλείς κατηγορίες αφρώδων κρασιών είναι τα ντελικάτα cremant από την εκτός Καμπανίας Γαλλία, το ελαφρύ και συνήθως λεμονάτο sekt από τη Γερμανία, τα αφρώδη shiraz από την Αυστραλία και αρκετές ετικέτες από την Καλιφόρνια. Τα τελευταία χρόνια, λοιπόν, οι αφρώδεις οίνοι στο σύνολό τους γνωρίζουν σημαντική αύξηση των πωλήσεων και της δημοφιλίας τους. Υπάρχουν αρκετοί λόγοι στους οποίους οφείλεται αυτή η τάση, με πιο σημαντικούς την αλλαγή των καταναλωτικών συνθηκών, την αύξηση της διαθεσιμότητας και τη βελτίωση της διανομής των προϊόντων και κυρίως την αντίληψη ότι και τα αφρώδη κρασιά μπορούν να διακριθούν για την ποιότητα και την πολυπλοκότητά τους. Ένας από τους καθοριστικούς παράγοντες που συνέβαλε στη σημαντική αύξηση της δημοφιλίας των αφρώδων οίνων είναι η διαφοροποίηση των καταναλωτικών συνθηκών και προτιμήσεων τα τελευταία χρόνια.

Σε αρκετές χώρες παρατηρήθηκε μια στροφή από βαρύτερα και γεμάτα σώμα κρασιά σε ελαφρύτερες και πιο αναζωογονητικές/δροιστικές επιλογές. Τα αφρώδη κρασιά λοιπόν, με την τραγανή τους οξύτητα, τις ζωντανές τους φυσαλίδες και τον χαμηλότερο αλκοολικό βαθμό τους, ταιριάζουν απόλυτα σε αυτή την τάση. Ταυτόχρονα, οι αφρώδεις οίνοι προβάλλονται ως μια ευέλικτη επιλογή που μπορεί να συνδυαστεί με μια ευρεία γκάμα συνοδευτικών εδεσμάτων, ώστε να την απολαύσουμε σε πολλές διαφορετικές περιστάσεις, από μια φιλική συγκέντρωση μέχρι μια κοινωνική εκδή-

λωση και από ένα μεσημεριανό κάλεσμα έως ένα επίσημο δείπνο.

Ένας άλλος παράγοντας που συμβάλλει στην αυξημένη δημοφιλία των αφρώδων οίνων είναι η αξιοσημείωτη αύξηση της διαθεσιμότητας και των εναλλακτικών επιλογών και η επακόλουθη βελτίωση της διανομής τους. Αν αναλογιστούμε τι έγινε, για παράδειγμα, στη χώρα μας, θα παρατηρήσουμε ότι μέχρι πριν από λίγα χρόνια τα αφρώδη κρασιά ήταν αριθμητικά περιορισμένα και προέρχονταν από οινοποιεία που είχαν σχεδόν αποκλειστική εξειδίκευση στην παραγωγή τους. Τα τελευταία χρόνια, πολλά σημαντικά οινοποιεία σε όλη την Ελλάδα έδωσαν τις δικές τους προτάσεις φυσαλίδων, με εξαιρετικά –σε πολλές περιπτώσεις– αποτελέσματα.

Στο όχι και τόσο μακρινό παρελθόν, οι αφρώδεις οίνοι θεωρούνταν μια πολυτέλεια που προοριζόταν μόνο για ειδικές περιπτώσεις, εορτασμούς, επετείους ή πολύ ακριβά εστιατόρια. Αντίθετα, σήμερα υπάρχουν διαφορετικές επιλογές σε μεγάλη γκάμα τιμών, κάνοντας έτσι ευκολότερο για τους καταναλωτές το να δοκιμάζουν και να απολαμβάνουν τις φυσαλίδες σε τακτική βάση. Και βέβαια, πολλοί παραγωγοί πειραματίζονται με διαφορετικά στυλ και μεθόδους, που οδηγούν σε ένα πολύ ευρύ φάσμα ποιοτικών χαρακτηριστικών και ιδιοσυγκρασιών που καλούν τον καταναλωτή να το εξερευνήσει. Στο σημείο αυτό μπορούμε να αναφερθούμε και στο αυξανόμενο καταναλωτικό ενδιαφέρον για βιολογικά και βιοδυναμικά κρασιά και στον προσανατολισμό πολλών παραγωγών αφρώδων οίνων που πρωτοπορούν στην υιοθέτηση τέτοιων πρακτικών, οι οποίες στρέφονται σε πιο φιλικές προς το περιβάλλον και την αειφορία επιλογές.

Τέλος, έχει πλέον εδραιωθεί στους καταναλωτές η εκτίμηση για την αξία, τον χαρακτήρα, την πολυπλοκότητα και την προσαρμοστικότητα των αφρώδων οίνων. Παρότι ακόμη αρκετοί καταναλωτές ταυτίζουν τα αφρώδη με μια στιγμή πρόποσης ή ένα απεριτίφ, ολοένα και περισσότεροι αναγνωρίζουν στις φυσαλίδες τη δυνατότητα να σταθούν αυθύπαρκτες ή να συνδυαστούν εξαιρετικά με πολλά διαφορετικά είδη φαγητού. Από το ελαφρύ και τραγανό prosecco μέχρι μια πλούσια και σύνθετη σαμπάνια, τα αφρώδη προσφέρουν ευρεία γκάμα γεύσεων και αρωμάτων που μπορεί να συνοδεύσει μια ποικιλία εδεσμάτων. Έχουν επίσης μια ξεχωριστή ιδιότητα να τιθασεύουν την υπέρμετρη λιπαρότητα κάποιων φαγητών, κάτι που τα καθιστά ιδανική επιλογή ως συνοδευτικά τυριών, αλλαντικών ή ακόμη και τηγανητών φαγητών. Πάνω και πέρα από όλα, όμως, οι φυσαλίδες προσφέρουν στιγμιαίο joie de vivre, που είναι πάντα ευπρόσδεκτο και απολύτως απαραίτητο, και γι' αυτό τις καλοδεχόμαστε και τις αγαπάμε όλοι. ¶

WINE TRAVELLER

Το «φαινόμενο του κραγιόν» και γιατί ο πλανήτης αγαπάει τις φυσαλίδες;



Ροζέ κρασιά και φαγητό

Έχουν μπει για τα καλά στη ζωή μας. Τα ροζέ κρασιά, τα οποία πολλοί θεωρούσαν ως ένα περαστικό trend, φαίνεται πως ήρθαν για να μείνουν. Ελαφριά, με το χαρακτηριστικό κρεμμυδί χρώμα, ή πιο γεμάτα ροζέ, βρίσκονται και φαίνεται ότι θα παραμείνουν ψηλά στις προτιμήσεις πολλών καταναλωτών. Εκτός όμως από μια πολύ ωραία επιλογή για απεριτίφ, συνδυάζονται και με φαγητό, και μάλιστα με πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας. Στην Ελλάδα, άλλωστε, τα ροζέ κρασιά αποτελούσαν κομμάτι της παραδοσιακής οινοποίησης.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμίδης

Η ιστορία των ροζέ κρασιών ξεκινάει από πολύ παλιά, πιθανότατα από τους Φοίνικες το 1500 π.Χ., οπότε και έχουμε τις πρώτες σχετικές αναφορές. Τη σκυτάλη παίρνει η αρχαία Ελλάδα με την Κλασική Περίοδο, όπου έχουμε αναφορές για ροζέ κρασιά, πιθανότατα όμως με μια διαφορετική προσέγγιση. Η ανάμειξη του οίνου με νερό για την «κράσι» του –κεκραμένος οίνος–, που ξεκινούσε από κόκκινο κρασί και με την αραιώση του νερού γινόταν ροζέ, είναι μια πολύ πιθανή πρακτική.

Τα πιο διάσημα ροζέ κρασιά μάς έρχονται από τη νότια Γαλλία, με το Tavel να γίνεται γνωστό μέσα από τις ιστορίες του Ernest Hemingway. Στην πιο σύγχρονη εποχή των celebrities και των influencers, τα ελαφρώς χρωματισμένα ροζέ από την Côtes de Provence έχουν την πρωτοκαθεδρία.

Στη σύγχρονη Ελλάδα είχαμε παραδοσιακά ροζέ κρασιά με πιο έντονο χρωματισμό, τα οποία ονομάζαμε κοκκινέλια. Ακόμα θα βρούμε αρκετά τέτοια κρασιά σε παραγωγή, όμως με το ελαφρύ στυλ αλά Provence να έχει επικρατήσει.

Αν θέλουμε να κατατάξουμε τα ροζέ κρασιά σε στιλιστικές κατηγορίες, αυτές είναι τρεις – ανάλογα με τις τανίνες, την οξύτητα και τη ζάχαρη. Η πρώτη κατηγορία με τις τανίνες έχει περισσότερο χρώμα, πιο γεμάτο σώμα και χαμηλότερη οξύτητα. Προφανώς έχουμε μεγαλύτερη εκχύλιση από τις φλούδες σε χρώμα και τανίνες, που ανεβάζουν το σώμα και γευστικά την ένταση. Τέτοια παραδείγματα κρασιών είναι τα δικά μας κοκκινέλια και τα Bandol. Είναι σωστό να κατατάξουμε αυτά τα κρασιά πιο κοντά στιλιστικά στα κόκκινα παρά στα λευκά. Από την άλλη, η επόμενη

κατηγορία είναι πιο κοντά στα λευκά, καθώς εστιάζονται στη φρεσκάδα μέσω της οξύτητας, με ελάχιστες τανίνες, χρώμα και πιο ελαφρύ σώμα. Το φρούτο είναι πιο φρέσκο και σεβίρονται, με τη λογική του λευκού, σε χαμηλή θερμοκρασία για να τα απολαύσουμε απόλυτα ισορροπημένα.

Η τρίτη κατηγορία είναι αυτή που έχει αρκετά σάκχαρα υπολειμματικά, με χαμηλότερο αλκοόλ, αρκετή οξύτητα και λίγες τανίνες. Η κατηγορία στην ουσία δημιουργήθηκε στις ΗΠΑ από ένα ατύχημα στην πραγματικότητα. Στα μέσα της δεκαετίας του '70s, ο οινοποιός Bob Trinchero προσπαθούσε να φτιάξει ένα πιο συμπυκνωμένο κόκκινο Zinfandel κι έτσι τράβηξε μια ποσότητα από το κόκκινο κρασί που είχε αρχίσει να ζυμώνεται, ώστε να συνεχίσει να ζυμώνεται μόνο του και να φτιάξει ένα ελαφρύ ροζέ κρασί.

Όμως οι ζύμες δεν κατάφεραν να ολοκληρώσουν τη μετατροπή των σακχάρων σε αλκοόλ και έτσι το κρασί ήταν μέτρια γλυκό. Έτσι γεννήθηκε η πρώτη «σχιζοφρενής» ετικέτα κρασιού που ονομαζόταν White Zinfandel, προερχόταν από κόκκινο σταφύλι και ήταν ροζέ κρασί! Οι πωλήσεις, βέβαια, στο μέλλον έδειξαν ότι ήταν ένα πολύ επιτυχημένο ατύχημα. Από την άλλη, αν θέλουμε να προσεγγίσουμε τα ροζέ κρασιά μέσω της παραγωγικής διαδικασίας, έχουμε τέσσερις διαφορετικές τεχνικές. Η πρώτη είναι η εκχύλιση των στέμφυλων στον μούστο για μικρό χρονικό διάστημα, που ποικίλλει από μερικές (3-4) μέχρι αρκετές (24-36) ώρες. Σε αυτή την περίπτωση μπορούμε να πάρουμε από ελαφριά μέχρι πιο έντονα ροζέ κρασιά, ανάλογα με τον χρόνο της εκχύλισης.

Τα κρασιά που παράγονται με τη μέθοδο saignée έχουν περισσότερο σώμα, πιο έντονες τανίνες και πιο ώριμο φρούτο και ταιριάζουν με μεγαλύτερο εύρος φαγητών. Για παράδειγμα, με τα δικά μας καλοκαιρινά λαδερά πιάτα, που δημιουργούν μια ευχάριστη αντίθεση με τη λιπαρότητα του φαγητού. Για πιο εξωτικούς συνδυασμούς δοκιμάστε τα με πιάτα που περιέχουν κάρι, όχι καυτερό, αλλά και χοιρινό stir fry με λαχανικά.

Μια πολύ δροσερή πρόταση θα ήταν μια ωραία σαλάτα με τομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό και ελαιόλαδο. Τα κρασιά με μεγαλύτερη εκχύλιση έχουν πιο ώριμα αρώματα και γεμάτο σώμα, όμως δεν φτάνουν σε επίπεδο τανινών αυτά που λέμε κοκκινέλια. Τους αρέσουν τα μπαχαρικά, που συνδυάζονται εξαιρετικά με το φρέσκο κόκκινο φρούτο. Επίσης ταιριάζουν και με πιάτα που έχουν λευκές πρωτεΐνες χωρίς λίπος.

Συνδυάστε τα με πιάτα ζυμαρικών με θαλασσινά, κυρίως με γαρίδες, αλλά ακόμα και με κοτόπουλο. Ιδανικά σε μια αυθεντική raella.

Τα κρασιά που παράγονται με τη μέθοδο saignée έχουν περισσότερο σώμα, πιο έντονες τανίνες και πιο ώριμο φρούτο και ταιριάζουν με μεγαλύτερο εύρος φαγητών. Για παράδειγμα, με τα δικά μας καλοκαιρινά λαδερά πιάτα, που δημιουργούν μια ευχάριστη αντίθεση με τη λιπαρότητα του φαγητού. Για πιο εξωτικούς συνδυασμούς δοκιμάστε τα με πιάτα που περιέχουν κάρι, όχι καυτερό, αλλά και χοιρινό stir fry με λαχανικά.

Τα ροζέ κρασιά που έχουν γίνει περισσότερο σαν λευκά, με τη μέθοδο της πίεσης, είναι πιο ελαφριά, με οξύτητα και φρέσκο φρούτο, και θέλουν αντίστοιχα πιο φρέσκα φαγητά με οξύτητα και αλμυρές γεύσεις.

Συνδυάστε τα, λοιπόν, είτε με μαριναρισμένα ψαράκια, ceviche, tartare ψαριών και θαλασσινών, είτε ακόμα και με ψητές γαρίδες και μαγειρεμένα όστρακα.

Για τα ροζέ που έχουν ζάχαρη, δοκιμάστε τα στο τέλος του φαγητού με γλυκά που δεν έχουν πολλή ζάχαρη, αλλά βασίζονται στην ισορροπία με την οξύτητα των φρέσκων κόκκινων φρούτων, όπως μια ranlona με φρέσκες φράουλες ή μια όχι πολύ γλυκιά τάρτα με κόκκινα φρούτα.

Τέλος, για τις ροζέ σαμπάνιες που είναι non-vintage, δηλαδή πιο απλές γευστικά, επιλέξτε πιάτα με καπνιστό σολομό και γαρίδες στη σχάρα. Για τις πιο premium, όπως vintage και prestige cuvée, γίνετε αρκετά... θαρραλέοι και, εκτός από αστακό στη σχάρα, δοκιμάστε τες και με κόκκινο κρέας με βότανα, όπως ένα καρέ αρνιού. ¶

Η δεύτερη τεχνική είναι η λεγόμενη saignée (αιμορραγία), όπου το κρασί ξεκινά για την παραγωγή κόκκινου κρασιού. Με την πάροδο της ώρας αρχίζει η εκχύλιση χρώματος και μόλις φτάσει στο ιδανικό που επιθυμεί ο παραγωγός, τραβάει μια ποσότητα αρχικού κρασιού για να τελειώσει τη ζύμωσή του σαν ροζέ, πιθανότατα σε χαμηλότερες θερμοκρασίες ζύμωσης από το κόκκινο. Με αυτή την τεχνική οι παραγωγοί πετυχαίνουν, εκτός από ένα διαφορετικό προϊόν, και ένα πιο συμπυκνωμένο κόκκινο, καθώς μεγαλώνουν την αναλογία των στέμφυλων προς τον μούστο.

Σε αυτή την περίπτωση έχουμε πιθανότατα πιο ώριμα αρώματα, πιο υψηλό αλκοόλ και πιο γεμάτο σώμα, καθώς τα σταφύλια έχουν τρυγηθεί για να γίνουν κόκκινο κρασί, που απαιτεί μεγαλύτερη ωριμότητα τόσο από σάκχαρα, όσο και από τανίνες και αρώματα.

Η επόμενη τεχνική είναι προσανατολισμένη στο να φτιάχνει πιο φρέσκα κρασιά που να μοιάζουν πιο πολύ σε λευκά. Τα σταφύλια έχουν τρυγηθεί με βάση την οξύτητα και τη φρεσκάδα των αρωμάτων, προορισμένα να γίνουν ροζέ κρασιά και όχι κόκκινα, καθώς δεν έχει σημασία η φαινολική ωριμότητα της φλούδας, αφού δεν θέλουμε πολύ χρώμα. Σε αυτή την τεχνική έχουμε προ-ζυμωτική εκχύλιση απευθείας στο πιεστήριο, παίρνοντας απευθείας τον ελαφρώς χρωματισμένο μούστο για να τον ζυμώσουμε σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπως το λευκό κρασί, ώστε να έχουμε φρέσκα, φρουτώδη αρώματα και δροσερή οξύτητα με ελαφρύ σώμα.

Τέλος, έχουμε την παραγωγή της ροζέ σαμπάνιας, που είναι το μόνο είδος στο οποίο επιτρέπεται η ανάμειξη λευκού και κόκκινου κρασιού για την παραγωγή ροζέ. Εδώ η ποιότητα καθορίζεται από το πόσο καλό είναι το λευκό κρασί, δηλαδή από την επιλογή ποικιλίας, αμπελώνων και τρόπου παραγωγής με το πόσο καλό είναι το κόκκινο κρασί από Pinot Noir.

Ας ακολουθήσουμε τον τρόπο παραγωγής των ροζέ κρασιών, για να επιλέξουμε τους γευστικούς συνδυασμούς που του ταιριάζουν.

Η μικρή εκχύλιση μας δίνει κρασιά που μπορεί να είναι φρέσκα και δροσερά, όταν τα σταφύλια είναι στο κατάλληλο σημείο ωριμότητας.

Είναι δροσερά, έχουν μέτριο σώμα και φρέσκα αρώματα, ιδανικά για το καλοκαίρι. Είναι κρασιά που ταιριάζουν με σαλάτες με φρέσκια τομάτα και φρέσκα αλμυρά τυριά.

ELYSIAN

Grand Rose



WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR

A glimpse of paradise

GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —





Μία από τις ακαταμάχητες απολαύσεις ενός οινοχόου είναι αυτή της ανακάλυψης. Ως γράφουσα, μου δίνεται –μάλλον– το δικαίωμα να αφιερώσω δύο γραμμές στη διαδικασία που, αν θέλεις να θεωρείσαι ολοκληρωμένος και ευτυχής επαγγελματίας, επιβάλλεται, αλλά δεν εννοείται. Στην αίσθηση που ευτυχώς υπάρχει σε κάθε γουλιά κρασιού, αλλά πραγματώνεται ουσιαστικά όταν δεις τι κρύβεται πίσω από αυτήν.

Οινοποιείο Κοντοζήση

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου
(Sommelier, Wine and Spirits Instructor)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Μάρθα Βόσδου

Μια τέτοια ανακάλυψη είναι οι Βιολογικοί Αμπελώνες Κοντοζήση. Ο Ανδρέας Κοντοζήσης είναι ένας δημιουργός-καλλιεργητής που με πραγματικά σκληρή δουλειά, στοχοπροσήλωση, παρατήρηση, όραμα και σουρεαλιστική καλλιτεχνία καταφέρνει να χαράξει τον δικό του μοναδικό δρόμο στο ελληνικό κρασί. Θεμέλιος πια λίθος και συνοδοιπόρος η συμπληρωματική ήρεμη δύναμη της πολυπράγμονος συντρόφου του, Αφροδίτης Τούσια-Becker. Μαζί έχουν καταφέρει να δώσουν όψη, φυσικότητα και γεύση σε κάθε οινική τους έμπνευση και να τοποθετήσουν τους Βιολογικούς Αμπελώνες Κοντοζήση όχι μόνο στο σήμερα, αλλά και στα ποτήρια μεγάλων διεθνών αστικών κέντρων.

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Συστήνονται ως καλλιεργητές-οινοπαραγωγοί που φτιάχνουν φυσικά βιολογικά κρασιά από γηγενή σταφύλια και ελληνικές ποικιλίες. Μέσα από καινοτόμες διαδικασίες χρόνιας παρακολούθησης και πειραματισμών, εφαρμόζουν μεθόδους ανάδειξης της πρώτης ύλης, επιδιώκοντας την απόλυτη έκφραση του καρδιτσιώτικου terroir. Η προσέγγισή τους συμπορεύεται απαρέγκλιτα με τη φύση, την οποία ακούν, ερμηνεύουν, σέβονται και ενσωματώνουν στο οινικό τους way of thinking. Η παράδοση συνυπάρχει με το παρόν και η τεχνολογική γνώση υφαίνεται πάνω στην εδαφική παρακαταθήκη και τη βιωσιμότητα.

Στους Βιολογικούς Αμπελώνες Κοντοζήση η έννοια του φυσικού δεν πλανάται αόριστα. Αντιθέτως, ορίζεται από την ελευθερία εξέλιξης

που επιτρέπουν στα κρασιά τους, την καθαρότητα που επιδιώκουν και αναμένουν σε όψη και αρώματα και την αποδοχή της ταυτότητας κάθε εσοδείας. Στα don'ts του οινοποιείου συγκαταλέγονται το φιλτράρισμα, η πρωτεϊνική ή τρυγική σταθεροποίηση, η χρήση οινολογικών σκευασμάτων και (στη σειρά A-Grafo) η προσθήκη θειώδους ανυδρίτη. Στην παραγωγή χρησιμοποιούνται χυμοί ελεύθερης ροής, με τη ζύμωση να συντελείται αυθόρμητα από αυτόχθονες ζύμες. Ανοξειδωτες και τιμμεντένιες δεξαμενές, πήλινοι αμφορείς και βαρέλια δρυός χρησιμοποιούνται ως σκεύη ζύμωσης και ωρίμανσης.

ΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Η σημασία που έχει το αμπέλι γίνεται σαφής με τις πρώτες συστάσεις, καθότι οι Βιολογικοί Αμπελώνες Κοντοζήση ταυτοποιούν ήδη από τον διακριτικό τους τίτλο το επίκεντρο της προσοχής τους. Οι αμπελώνες που καλύπτουν τα 140 στρέμματα είναι ιδιόκτητοι, σε υψόμετρο 300-400 μ., με αμμώδη και πηλώδη εδαφική σύσταση και ηλικία από 60 έως 15 ετών, και φιλοξενούν τις ποικιλίες Λημνιώνα, Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο και Ροδίτη.

Βρίσκονται στους πρόποδες των Ανατολικών Αγράφων, σε δύο εξαιρετικά αλλά και σημαντικά για την περιοχή αμπελοτόπια, εκείνα των Καναλιών και της Δαφνοσπηλιάς. Οι τριγύρω ορεινοί σχηματισμοί φροντίζουν για τη μεγάλη διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κι έτσι το κλίμα χαρακτηρίζεται από ζεστές, ηλιόλουστες ημέρες και δροσερές νύχτες.

Καθ' όλο τον κύκλο ζωής του αμπελιού, όλες οι εργασίες της πιστοποιημένης βιολογικής γεωργίας του οινοποιείου γίνονται χειρωνακτικά, τακτική η οποία ολοκληρώνεται μόλις οι φιάλες φύγουν από το οινοποιείο. Η προσέγγιση αυτή φανερώνει φροντίδα και απόλυτο σεβασμό στη φύση και στον άνθρωπο, διερευνώντας συγχρόνως τι μπορεί εκείνη, χωρίς παρεμβάσεις, να του προσφέρει.



«Η καλλιέργειά μας είναι ασυμβίβαστη», θα τους ακούσεις να λένε χαρακτηριστικά. «Η αλήθεια είναι πως χρειάζεται χρόνος, υπομονή, όραμα, ευθύνη, εμμονή στη λεπτομέρεια και καθολική αφοσίωση. Κυρίως όμως θέλει, από χρόνο μηδέν, συνέπεια στις αρχές της βιολογικής και της βιοδυναμικής».

Καθ' όλο τον κύκλο ζωής του αμπελιού, όλες οι εργασίες της πιστοποιημένης βιολογικής γεωργίας του οινοποιείου γίνονται χειρωνακτικά, τακτική η οποία ολοκληρώνεται μόλις οι φιάλες φύγουν από το οινοποιείο. Η προσέγγιση αυτή φανερώνει φροντίδα και απόλυτο σεβασμό στη φύση και στον άνθρωπο, διερευνώντας συγχρόνως τι μπορεί εκείνη, χωρίς παρεμβάσεις, να του προσφέρει. Κάθε χαμηλής απόδοσης αμπελοτέμαχο θα συναρτηθεί με την ποικιλία που φιλοξενεί και το οινικό μετέπειτα αποτέλεσμα θα δείξει την αυθεντικότητα και την ισορροπία τους, τεκμηριώνοντας πως το κρασί όντως γίνεται στο αμπέλι.

Η Λημνιώνα του Οινοποιείου.

Η ΛΗΜΝΙΩΝΑ

Στους Βιολογικούς Αμπελώνες Κοντοζήση, η ποικιλία Λημνιώνα ξεκινά να αναβιώνει καλλιεργητικά περί το 1990 με τη φύτευση των πρώτων αμπελώνων. Το ανερχόμενο πια αστέρι του Κάμπου ήταν και συνεχίζει να είναι (κυρίως καλλιεργητικά, αλλά και οινοπαραγωγικά) το μεγαλύτερο στοίχημα που έχει βάλει ποτέ ο Ανδρέας Κοντοζήσης.

Τόσο με τη δουλειά στο αμπέλι, όσο και με την οινοπαραγωγική διαδικασία, σκοπό έχει να αποκαλύψει όλα της τα πρόσωπα και εν τέλει να παραγάγει κρασιά εξαιρετικής ποιότητας από αυτήν. Συνάμα, να αναδείξει την πολυδυναμικότητά της και τις χάρες που επιδεικνύει στιλιστικά σε κάθε μορφή της, είτε ως ροζέ, είτε ως ερυθρό, είτε ως κοκκινέλι ή pet nat. Η πιο βαθιά επιθυμία του, όμως, είναι να πραγματώσει γευστικά τη μεγαλειώδη σχέση που έχει δημιουργηθεί ανάμεσα στην ποικιλία και στο terroir της ιδιαίτερης πατρίδας της.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Η σειρά Sun

Η τριλογία που δίνει έμφαση στο φρέσκο και νεανικό πρόσωπο των ποικιλιών, προβάλλει το φρούτο και την αρωματική εξωστρέφεια. Φιλικά προς τον χρήστη, ιδανικά τόσο για απεριτίφ ή by the glass, όσο και για food pairing.

- Sun white (Μαλαγουζιά)
- Sun rosé (Λημνιώνα)
- Sun red (Λημνιώνα)

Η σειρά A-Grafo

Η βασική σειρά του οινοποιείου, που αποτελείται από μονοποικιλιακά terroir-driven κρασιά, απόλυτα φυσικής προσέγγισης. Ιδιαίτερη μεταχείριση της πρώτης ύλης και ματιά στις παραγωγικές εφαρμογές από τον οινοποιό.

- A-Grafo Μαλαγουζιά (orange)
- A-Grafo Ροδίτης (orange)
- A-Grafo Ασύρτικο (carbonic maceration)
- A-Grafo Λημνιώνα red (clay amphora)
- A-Grafo Λημνιώνα ancestral rosé (pet nat)

Τα πρώτα κρασιά του Ανδρέα

Μια ανεπίσημη –για την ώρα τουλάχιστον– σειρά με τα πρώτα κρασιά που έφτιαξε ο παραγωγός. Ένας σύγχρονος επαναπροσδιορισμός κλασικών και παραδοσιακών κρασιών, που απογειώνουν με μαεστρία τις ποικιλίες και σερβίρουν στο καταναλωτικό κοινό μια ειλικρινή και απολαυστική γνωριμία με τα φυσικά κρασιά.

- By soft nails (Λημνιώνα light red/κοκκινέλι)
- Clear skies (Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Ξινόμαυρο blanc de noir – orange).¶



WINE IS THE ANSWER

Αγαπάτε το κρασί; Το ίδιο κι εμείς στο Grape Escape.
Και έχουμε τον τρόπο να περάσετε μια ξεχωριστή μέρα με την παρέα σας,
δοκιμάζοντας εξαιρετικά κρασιά σε σημαντικά οινοποιεία.
Εμείς βάζουμε τη γνώση και την οργάνωση, εσείς βάλτε την καλή σας διάθεση.
Ο Sommelier της ομάδας μας θα σας συντροφεύσει σε όλη τη βόλτα, θα απαντήσει
κάθε σας ερώτηση και θα εμπλουτίσει τις γνώσεις σας για το κρασί και τον κόσμο του,
ενώ θα έχετε την ευκαιρία να γνωρίσετε και τους ίδιους τους Οινοποιούς.
Επισκεφθείτε σήμερα το www.grapeescape.gr και δείτε τα wine tours μας ή
επικοινωνήστε μαζί μας για να σχεδιάσουμε το δικό σας μοναδικό bespoke wine tour.

ΑΤΤΙΚΗ | ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ | ΚΡΗΤΗ



GREEK WINE EXPERIENCES

Say when.

www.grapeescape.gr

SPIRITS

The importance of being... awarded

Μια φορά κι έναν καιρό, τα αποστάγματα στα μπαρ ήταν μετρημένα. Το ίδιο και τα διαθέσιμα υπόλοιπα υλικά – bitters, λικέρ, σιρόπια, πουρέδες. Ήταν πριν από μία 20ετία όταν άρχισαν να φέρνουν στην ελληνική αγορά premium spirits. Και που το λέω, μου φαίνεται απίστευτο το ότι μεγάλη πολυεθνική λάνσαρε τη σειρά των malt της στην Ελλάδα το 2004, λιγότερο από 20 χρόνια πριν.

Έτσι τότε, μέσα σε μερικά χρόνια, η αγορά γέμισε από σπουδαία premium αποστάγματα. Οι έμπειροι marketers, όμως, έβλεπαν ότι υπήρχε μεγάλη ανάγκη για εκπαίδευση των bartenders, για να μπορούν με τη σειρά τους να εκπαιδεύσουν το κοινό αλλά και να διαχειριστούν σωστά τα διαμαντάκια (premium αποστάγματα) που είχαν στα χέρια τους. Και πάνω που είχαμε πάρει φόρα, ξαφνικά όλα άλλαξαν. Μπαίνοντας στο 2009 και στην αρχή της οικονομικής κρίσης, ένα πράγμα ήταν ξεκάθαρο: η αγοραστική δύναμη μειωνόταν, αλλά ο κόσμος ήθελε να νιώθει ότι μπορούσε να προσφέρει στον εαυτό του κάτι ποιοτικό. Έτσι, προτιμούσε να πιει σε ένα μπαρ από το να βγει για φαγητό. Ο κόσμος χρειαζόταν κοινωνικοποίηση και premium μεν, αλλά πιο προσιτές επιλογές.

Το 2009, μια μεγάλη πολυεθνική έκανε μια ευφυή κίνηση που, κατά τη γνώμη μου, άλλαξε ή επέσπευσε τη ροή των γεγονότων: λάνσαρε έναν παγκόσμιο διαγωνισμό κοκτέιλ, το World Class. Η Ελλάδα κέρδισε το παγκόσμιο της πρώτης χρονιάς με τον Αριστοτέλη Παπαδόπουλο από τη Θεσσαλονίκη. Έπειτα, όλα έγιναν γρήγορα. Μια σειρά από διαγωνισμούς με διαφορετικά concepts θεσπίστηκαν, άλλοι από μεγάλες πολυεθνικές, κάποιοι από μικρότερα μπουτίκ brands που μπήκαν στο παιχνίδι. Επί της ουσίας, η ανάγκη των εταιρειών να προωθήσουν τα νέα premium

προϊόντα τους συνέπεσε με τη στιγμή που το κοινό και τα μπαρ ήταν έτοιμα για το επόμενο βήμα. Εκατοντάδες bartenders σε όλες τις χώρες μπήκαν στη διαδικασία να μελετήσουν, να πειραματιστούν. Απίστευτες τάσεις άρχισαν να εμφανίζονται και η διάδοσή τους πλέον, λόγω των social media και των διαγωνισμών, ήταν τόσο γρήγορη, που πάλιωναν πριν καλά καλά το καταλάβεις.

Με το που έγιναν τα μπαρ trend, μπήκαν δυναμικά στο παιχνίδι και δύο πιο καταξιωμένοι θεσμοί του χώρου: Το The Tales Of the Cocktails, που προϋπήρχε, αλλά άρχισε να βραβεύει και μπαρ. Ένας κορυφαίος παγκόσμιος θεσμός, που γίνεται κάθε Ιούλιο στη Νέα Ορλεάνη και περιλαμβάνει workshops, εκπαιδευτικά σεμινάρια αλλά και μια σειρά βραβεύσεων (μπαρ, ανθρώπων του χώρου, βιβλίων, podcasts, προσωπικοτήτων). Την ίδια ώρα, ο θεσμός των 50 Best Restaurants επεκτάθηκε και στον τομέα του ποτού, το 2009, με την πρώτη επίσημη τελετή των World's 50 Best Bars να λαμβάνει χώρα στο Λονδίνο το 2012. Τα 50 καλύτερα μπαρ του κόσμου που ανακοινώνονται κάθε χρόνο τον Οκτώβριο, απέκτησαν μεγάλη δημοσιότητα από την πρώτη στιγμή και δημιούργησαν ένα παγκόσμιο star system και στον χώρο του μπαρ.

Ποια είναι τα κριτήρια αξιολόγησης αυτής της λίστας; Επί της ουσίας πρόκειται για μια διαδικασία ψηφοφορίας από πάνω από 500 έμπειρους επαγγελματίες του χώρου από όλο τον κόσμο: bartenders, δημοσιογράφους, connoisseurs με μια σειρά από restrictions και κριτήρια. Στην εποχή των social media, βέβαια, ένας επιπλέον παράγοντας που επηρεάζει είναι η «κοινωνικότητα» των μπαρ και οι διαπροσωπικές τους σχέσεις με τον υπόλοιπο χώρο. Τα κορυφαία μπαρ που στοχεύουν σε βράβευση ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο και πραγματοποιούν guest shifts σε άλλα μπαρ ανά την υφήλιο για να δείξουν τη δουλειά τους, ενώ με τη σειρά τους προσκαλούν και μπαρ από όλο τον κόσμο για guest στα μπαρ τους. Έχουν ενεργά social media, κάνουν ομιλίες, παρουσιάσεις και ό,τι άλλο μπορούν, για να γνωστοποιήσουν σε όλο και περισσότερο κόσμο το concept τους.

Το 2013, το Baba au Rum ήταν το πρώτο ελληνικό μπαρ που μπήκε στη λίστα των World's 50 Best Bars, καταλαμβάνοντας αρχικά την 48η θέση, και βραβεύεται κάθε χρόνο έκτοτε. Φέτος βρίσκεται στην 20ή θέση. Ακολούθησε το The Clumsies από την επόμενη χρονιά της έναρξής του, το οποίο μάλιστα έφτασε στην 3η θέση. Στη φετινή τελετή, στη λίστα των World's 50 Best Bars βραβεύτηκε και το The Line, το ολοκαίνουργιο μπαρ των Βασίλη Κυρίτση και Νίκου Μπάκουλη με ένα πρωτοποριακό all sustainable practice. Ενώ το Barro Negro έλαβε την 52η θέση στα 100 και το Bar In Front of the Bar ανακοινώθηκε σαν Discovery!

Αν μετράνε τελικά οι διακρίσεις και οι βραβεύσεις; Σε μια εποχή άνθισης του γαστρονομικού τουρισμού, το bar tourism έχει ένα μεγάλο μερίδιο. Ο επισκέπτης της χώρας που θα αναζητήσει τα βραβευμένα από κάποιον διεθνή οδηγό εστιατόρια, θα αναζητήσει και τα ανάλογα μπαρ για να πιει το ποτό του, ενώ ένα μεγάλο μερίδιο από αυτούς θα επιλέξει μόνο τα μπαρ.

Στην πραγματικότητα, τι περιμένεις όταν επισκέπτεσαι ένα World's 50 Best Bar; Ένα μπαρ συχνά σύγχρονο, πρωτοποριακό στις τεχνικές του αλλά και στον τρόπο σκέψης του· με προσεκτικό σέρβις και καταρτισμένο προσωπικό. Αν θα γίνει το αγαπημένο σου μπαρ; Το μπαρ της καρδιάς σου; Πιθανόν, αλλά όχι απαραίτητα.

Το μπαρ της καρδιάς μου, το Galaxy Bar στη Σταδίου, δεν θα βραβευόταν ποτέ. Όμως εκείνο το τόσο «unprofessional» χτυπητό dry martini που έφτιαχνε ο κυρ Γιάννης, ήταν για μένα το ωραιότερο του κόσμου, γιατί σε αυτό το μακρόστενο μπαρ, με τη μεγάλη μπάρα με τα φιξαρισμένα σκαμπό, πέρασα μερικά από τα ωραιότερα βράδια της ξέγνοιαστης περιόδου της ζωής μου. Και πιθανόν τα ωραιότερα βράδια σου δεν θα τα περάσεις σε ένα από τα βραβευμένα μπαρ. Αλλά εκεί όπου θα νιώσεις άνετα, θα σου αρέσει η μουσική, θα συντρέχουν οι συνθήκες.

Όπως και η αγαπημένη σου ταινία πιθανόν δεν είναι εκείνη που παίρνει το Όσκαρ. Αλλά τι θα ήταν η παγκόσμια βιομηχανία κινηματογράφου χωρίς τα βραβεία Όσκαρ;

Είναι, όμως, σπουδαίο να μπορείς να δοκιμάσεις ένα ποτό σε κάποια από τα καλύτερα μπαρ του κόσμου και σίγουρα πιο προσιτό από το αντίστοιχα βραβευμένο εστιατόριο. Στη μία περίπτωση το κόστος ξεκινά ακόμη και από τα 10-12 ευρώ. Ενώ αντίστοιχα θα χρειαστείς 400-500 ευρώ για να φας σε ένα από τα κορυφαία εστιατόρια των World's 50 Best. ¶



grapemag.gr



Interviews

Travel

Stories

Wine pairing

Wine news

Best buys





1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20

Spring Best Buys

Η άνοιξη είναι εδώ, σηματοδοτώντας εξ ορισμού νέα ξεκινήματα. Η φύση φοράει τα καλά της και η χρωματική της εξωστρέφεια αποσυντονίζει ευχάριστα τη ρουτίνα μας. Οι μέρες μεγαλώνουν, ο καιρός «μαλακώνει» και οι αισθήσεις ξυπνούν από τον χειμερινό τους λήθαργο. Σιγά σιγά θα έρθει η Πασχαλιά, θα ανοίξουν, τόσο τη μέρα όσο και τα βράδια, τα παράθυρα και θα σταθούμε στη θέα τους περιμένοντας το καλοκαίρι. Αν είμαστε τυχεροί, θα μυρίζουμε ανθισμένες νεραντζιές, θα είμαστε υγιείς, χαμογελαστοί και θα κάνουμε προπόσεις με γεμάτα ποτήρια. Κι αν τώρα καμιά μέρα κρατιέται πίσω στις συνήθειες της κακοκαιρίας, θα ρωτάμε να μας πουν «πού πήγε όλη εκείνη η άνοιξη» και θα συνεχίζουμε τη γουλιά μας. Τα ανοιξιάτικα Best Buys είναι εδώ!

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ

K2design

1 Chandon Garden Spritz
19,40€

Αφρώδες, ξηρό κρασί Chandon από Chardonnay, Semillon και Pinot Noir, που συνδυάζεται με μείγμα bitter liqueur από φυσικά εκχυλίσματα φλούδας πορτοκαλιού, βοτάνων και μπαχαρικών. Το αποτέλεσμα «φωνάζει» γρήγορο και απολαυστικό spritz, που με μόλις τρία παγάκια, φλούδα πορτοκαλιού και κλωνάρι δεντρολίβανου στο ποτήρι ανοίγει τις πόρτες ενός ανοιξιάτικου παραδεισένιου κήπου.

2 Stella Chardonnay 2020, Κτήμα Κατσαρού
52,10€

Ο Ευριπίδης Κατσαρός, αριστοτέχνης πια του Chardonnay, δημιουργεί ένα σπουδαίο λευκό, σωστή Βουργουνδία. Απολαυστική εκδοχή της ποικιλίας, με υποδειγματική μαεστρία βαρελιού. Αρώματα όπως γκρέιπφρουτ, γιασεμί και κηρήθρα, μια λυτρωτική οξύτητα κι ένα σύνολο γεμάτο ευγένεια που αξίζει κάθε του ευρώ.

3 Ορειβάτης Σαββατιανό Άγιες Ζύμες 2019, Akriotou Microwinery
15,50€

Από τη Βοιωτία με αγάπη μία από τις πιο εντυπωσιακές εκφράσεις του Σαββατιανού. Καρπός από παλιά κλήματα, συμμετοχή άγιων ζυμών και βεβαίως οινολογική φροντίδα συντελούν σε ένα υπέροχο λευκό, που ανεβάζει την ποικιλία στην πρώτη κατηγορία. Λιπαρή γουλιά, ισορροπημένη οξύτητα και μια δομή που προς όφελός μας δίνει στο κρασί κάμποσα ακόμη χρόνια ζωής.

4 Ρομπόλα Κεφαλληνίας 2022, Gentilini
19,50€

Η οινική απάντηση που δίνει το Ιόνιο στο Αιγαίο είναι χωρίς αμφιβολία η Ρομπόλα. Ένα από τα κλασικότερα brand names που τα τελευταία χρόνια φοράει τη σύγχρονη όψη της και σαγηνεύει τους λάτρεις – και όχι μόνο – των τραγανών λευκών με οξύτητα. Ζωηρή και ξεμμαλιστική, όπως και οι συντοπίτες της, με λεμονάτα αρώματα και «πονηρή» ορυκτότητα που επιβάλλει ψαροφαγία.

5 Σπάνιες Γαίες Βίδια 2022, Κτήμα Στροφιλιά
16,70€

Το Chardonnay, που συχνά το συναντάμε σε μακρόβιους και (όχι πάντα) ευτυχισμένους γάμους με το βαρέλι, πλέον κυκλοφορεί ελεύθερο κι ανέμελο σε ετικέτες όπως τα Βίδια. Φρεσκάδα και καθαρότητα αρωμάτων σε πρώτο πλάνο, με το εντυπωσιακό single vineyard από το οροπέδιο της Στυμφαλίας να κοιτάει στα μάτια κορυφαία και πολλαπλάσια τιμής Chablis.

6 Sauvignon Blanc 2022, Craggy Range
19,70€

Πες μου πως είσαι από τη Νέα Ζηλανδία, χωρίς να μου πεις πως είσαι από τη Νέα Ζηλανδία. Όλη η νεοκοσμίτικη τυπικότητα και οι χάρες της παγκοσμίως πιο γοητευτικής λευκής ποικιλίας κρυμμένες σε μια φιάλη που ευωδιάζει με το που την ανοίξεις. Απλό, αλλά και πολύπλοκο, εκφραστικό και συγχρόνως συγκρατημένο, με τραγανή οξύτητα και φρουτένιο-φυτικό προφίλ που φανατίζει.

7 **Πλαγιές Γερακιών ροζέ 2022, Κτήμα Αβαντίς**
15,50€

Παντός καιρού, γαστρονομικό ροζέ που σε κάθε σοδειά ανεβάζει και πιο ψηλά τον πήχη. Υπέροχο κόκκινο φρούτο που βαδίζει παράλληλα με εσπεριδοειδή, βότανα και άνθη τόσο στην εξωστρεφή του μύτη, όσο και στο γεμάτο του στόμα. Ένα κρασί που είναι η απόδειξη πως αξίζει και με το παραπάνω τον κόπο ο Απόστολος Μούντριχας να δίνει την προσοχή και τη φροντίδα του στη σπάνια Μαυροκουντούρα.

8 **Lexis Gris 2021, Οινοποιείο Ζαχαριά**
12,40€

Μοσχοφίλερο και πάλι Μοσχοφίλερο! Ένα υπέροχο ροζέ που, παραμένοντας για έξι μήνες με τις οινολάσπες, πάει την πίστα σε άλλο level απόλαυσης. Ότι περιμένουμε από την ποικιλία καταφτάνει με κέφι και ειλικρίνεια στο ποτήρι μας. Ροδόνερο, λευκά άνθη, κλημεντίνες και αγλάδια συνθέτουν ένα ξεχωριστό μωσαϊκό αρωμάτων, που ανυπομονεί κανείς να απολαύσει (και) με ασιατική κουζίνα.

9 **Κτήμα Φουντή ερυθρός 2018**
17,50€

Ως άλλος φόρος τιμής στην περιοχή, στην ποικιλία αλλά και στην παράδοση των βορειο-οελλαδικών ερυθρών, το Κτήμα Φουντή υμνεί με κάθε γουλιά μια σπουδαία οινική παρακαταθήκη. Η τυπικότητα των αρωμάτων (κόκκινα φρούτα και τομάτα), η εντυπωσιακή οξύτητα και η πληθωρική παρουσία τανινών καθιστούν τις δυσεύρετες φιάλες ιδανικές για μακρά παλαίωση.

10 **Rossii di Munte – Γινιέτς, Κατώγι Αβέρωφ**
24,80€

Συγκλονιστικό Cabernet Sauvignon από το ιστορικό αμπελοτόπι Γινιέτς, που φύτεψε ο Ευάγγελος Αβέρωφ το 1959 στο Μέτσοβο. Αδιαπέραστη όψη πορφύρας, εντυπωσιακό αρωματικό μπουκέτο και ρωμαλέες τανίνες σε ισορροπία με την υπέροχη οξύτητα των 1.000 μ. υψομέτρου. Ένα κόκκινο του βουνού, υποδειγματικά απολαυστικό και ικανό να προσηλυτίζει πιστούς σε κάθε γουλιά.

11 **Κοκκινόμυλος 2020, Κτήμα Τσέλεπου**
28,50€

Ψάχνεις ένα κόκκινο κρασί που θα αρέσει κυριολεκτικά σε όλους και μπορεί να ταιριάξει (σχεδόν) με τα πάντα; Ιδού! Ένα Merlot παγκόσμιας κλάσης που εντός συνόρων έχει πάρει διαστάσεις celebrity, μα κυρίως ένα απολαυστικό ερυθρό που βγάζει ασηροπρόσωπο όποιον το επιλέξει. Πλούσιο σε αρώματα και δομή, με σωματώδεις τανίνες και εντυπωσιακή επίγευση.

12 **Nyetimber Classic Cuvée**
58,30€

Ποικιλιακή σύνθεση, οινοποιητική μέθοδος, τιμή αλλά και γευστικό προφίλ όμοιο με μιας Σαμπάνιας. Μοναδική διαφορά η καταγωγή του. Η Αγγλία, που έχει μόλις μερικά χρόνια σοβαρής παρουσίας στον οινικό χάρτη, μπαίνει στο παιχνίδι με ένα σπουδαίο αφρώδες παγκόσμιας κλάσης. Πολυπλοκότητα, ισορροπία και νεύρο σε φινετσάτη αρωματικά υποδήλωση.

13 **Freixenet Rosé Alcohol Free**
7,70€

Η πιο ταλαιπωρημένη σε επίπεδο νοστιμιάς κατηγορία, αυτή των κρασιών χωρίς αλκοόλ, μόλις βρήκε άξιο και εξαιρετικά γευστικό εκπρόσωπο. Όλες οι χάρες ενός ανοιξιάτικου ροζέ, γεμάτου κεράσια, ροδάκινα και πορτοκαλανθούς, συνοδεύονται από δροσιστική οξύτητα και αναζωογονητικές φυσαλίδες. Ιδανική επιλογή για όλους όσοι θέλουν την απόλαυση να είναι (και) alcohol free.

14 **White Port, Ramos Pinto**
13,70€

Εξαιρετικά chic και εκλεπτυσμένη εκδοχή λευκού port, που βάλθηκε να γίνει ένα απίθανο συνδυαστικό πασπαρτού στιγμών. Περιήγηση ως απεριτίφ, σκανδαλιστικό πλάι σε φρέσκα λευκά τυριά και άγλυκα γλυκά και αξέχαστο ως highball με tonic και φλούδες γκρέιπφρουτ. Ένας ακόμη λόγος να αγαπήσει κανείς την Πορτογαλία.

15 **Απόσταγμα Σταφυλής Ρομπόλα, Lost Lake Distillery**
35,60€

Κορυφαίο λευκό απόσταγμα, του οποίου η προσωπικότητα εκφράζεται με μεγαλοπρέπεια τόσο στη μύτη όσο και στη γουλιά. Εκφραστικό αρωματικά, με ευγενική δωρικότητα στην ένταση. Κρυστάλλινο, καθαρό, εμμονικά απολαυστικό και ερωτικό στην υφή του. Άμα τη εμφανίσει, συστήνεται ως το exciting απόσταγμα της ελληνικής αποσταγματοποιίας.

16 **Tokaji Dry Mandolas 2019, Tocaaj – Oremus**
23,30€

Όταν μιλάμε για Tokaji, υπάρχει τεράστια αμηχανία στο να στρέψει κανείς την προσοχή του σε ξηρά κρασιά. Παρ' όλα αυτά, αυτό το ιδιαίτερο και αριστουργηματικό λευκό, με το μελωμένο ήπιο φρούτο, το μίνεραλ ταμπεραμέντο και τη διαπεραστική ορυκτότητα, είναι εδώ για να εντυπωσιάσει και τους πιο δύσκολους λύτες. Must try για την αρμονική ασυνέπεια μύτης – στόματος αλλά και τη σκανδαλώδη παρουσία τανινών.

17 **Ρόζα Ρετσίνα, Οινοποιείο Κεχρή**
11,80€

Ρετσίνα. Ροζέ Ρετσίνα. Ροζέ Ρετσίνα από Ξινόμαυρο. Ροζέ Ρετσίνα από Ξινόμαυρο με την υπογραφή Κεχρή. Πρέπει να πούμε κι άλλα; Μοναδική, σπουδαία αλλά και απρόσμενη στιλιστική μετακίνηση της Ρετσίνας σε αρωματικά μονοπάτια γεμάτα από κόκκινο φρούτο, μαρμελάδα τομάτας, πιπεριά και δεντρολίβανο. Περιήγηση οξύτητα, ανεπαίσθητη τανικότητα και έντονο, μακρύ τελείωμα.

18 **Δάφνιος ροζέ 2022, Οινοποιείο Δουλουφάκη**
9,50€

Η απόλυτη value-for-money σειρά Δάφνιος μεγαλώνει με την προσθήκη ενός νόστιμου και καλοφτιαγμένου ροζέ. Τα ποτήρια ξεχειλίζουν κεράσια, λευκό γιασεμί και αλμυρή καραμέλα και το νέο σας αγαπημένο ροζέ είναι σπιρτόζικο και δροσερό, με μια αίσθηση θαλασσινής αύρας στο τελείωμα. Κάπως έτσι η Κρήτη μπορεί να υπερηφανεύεται τόσο για το Βιδιανό όσο και για το Λιάτικο.

19 **Boekenhoutskloof Semillon 2019**
39,50€

Το νοτιοαφρικανικό οινοποιείο με την ονομασία-γλωσσοδέτη παραδίδει μαθήματα για το πώς κάνεις όνομα όταν κανείς δεν μπορεί να το προφέρει. Πέραν της αναγνώρισης για το δαιμόνιο marketing, πρέπει να πάρει εύσημα και για το καταπληκτικό του Semillon. Συγκινητικά εξελιγμένο, κομψά τανικό και λυτρωτικό, σαν ξηρή Θεία Κοινωνία.

20 **Blanc de blanc Brut, Domaine Costa Lazaridi**
30,00€

Ήταν ώρα να σερβιριστεί στα ποτήρια μας ένα τέτοιο αφρώδες. Δραμινή υπεροχή παρουσίας περιτέχνων και ζωηρών φυσαλίδων. Απίθανα λεμονάτο, κρυστάλλινο σε όψη κι αίσθηση και καθησυχαστικά δροσερό. Μία γουλιά του αρκεί να σε βάλει στην πρίζα να ετοιμάσεις τα πρώτα καλάθια για τα ανοιξιάτικα πικνίκ. ¶

Λεξιλόγιο

z Ζεόλιθος

Εδαφοβελτιωτικό ορυκτό και συγκεκριμένα ηφαιστειακή σκόνη που χρησιμοποιείται στην αμπελοκαλλιέργεια με σκοπό τον εμπλουτισμό των εδαφών. Έχει την ικανότητα να δεσμεύει άλλα στοιχεία και ολόκληρες ενώσεις, επειδή είναι ένα από τα ελάχιστα αρνητικά φορτισμένα ορυκτά στη φύση. Ο εμπλουτισμός των εδαφών με ζεόλιθο βελτιώνει την ανθοφορία, τη φωτοσύνθεση, την προστασία από ασθένειες και τη ζωηρότητα της βλάστησης.

z Zinfandel

Ποικιλία με σκουρόχρωμη φλούδα που, όπως αποδείχθηκε μετά από επιστημονική έρευνα 30 ετών, προέρχεται από την ιταλική ποικιλία Primitivo. Στην Καλιφόρνια έφτασε στις αρχές του 19ου αιώνα και καλλιεργήθηκε ευρέως, αρχικά στη Napa Valley και στη Sonoma County. Πλέον στις ΗΠΑ παράγεται η συντριπτική πλειονότητα της παγκόσμιας παραγωγής Zinfandel και έτσι πολλοί πλέον τη θεωρούν σταφύλι των ΗΠΑ. Συγγένεια υπάρχει και με την κροατική ποικιλία Tribidrag, από την οποία προήλθε το ιταλικό Primitivo.

κ Κύκνος

Ιδιαίτερα εντυπωσιακό σχήμα καράφας μεταγγισης κρασιού, με δύο αντικριστές απολήξεις διαφορετικού μεγέθους. Η μία, η πιο χοντρή, ο «λαίμος» του κύκνου, χρησιμοποιείται για τη γέμιση της καράφας και η πιο λεπτή, η «ουρά», για το σερβίρισμα στα ποτήρια. Η αποστολή του κύκνου παραμένει η ίδια με αυτήν μιας κοινής καράφας: αερισμός του κρασιού και διαχωρισμός του από πιθανό ίζημα.

π Πιθάρια

Πήλινο σκεύος αποθήκευσης κρασιού και λαδιού, που χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα ως τις μέρες μας. Τα τελευταία χρόνια, τα πιθάρια έχουν γίνει αρκετά δημοφιλή στον χώρο της επαγγελματικής οινοπαραγωγής ως δοχεία οινοποίησης και ωρίμανσης, με κύριο όφελος τη δυνατότητα ελεγχόμενου αερισμού των κρασιών, χάρη στα πορώδη τοιχώματά τους. Πλέον, όμως, υπάρχουν πολλά πιθάρια τα οποία είναι επενδεδυμένα με ρητίνη, σφραγίζοντας όλους τους πόρους χωρίς να έχουν έτσι καμία ουσιαστική διαφορά σε σχέση με την οινοποίηση σε ανοξειδωτές δεξαμενές.

ρ Ρομπόλα

Λευκή ποικιλία σταφυλιών με επίκεντρο καλλιέργειας την Κεφαλονιά και κυρίως τις πλαγιές του όρους Αίνος, σε υψόμετρα από 150 έως 800 μ. Η Ρομπόλα δίνει κρασιά λεμονάτα, με νεύρο και ορυκτότητα, αλλά και δυνατότητα βραχείας παλαιώσης. Τα ασβεστολιθικά εδάφη στα οποία κυρίως καλλιεργείται η Ρομπόλα έχουν δώσει στην ποικιλία το όνομα «vino di sasso», που στα ιταλικά σημαίνει «κρασί της πέτρας». Η αναφορά του ονόματος της ποικιλίας στην ονομασία «ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας» καθιστά παράτυπη την αναγραφή του ονόματος σε κρασιά από Ρομπόλα που προέρχονται εκτός της ΠΟΠ ζώνης, ανακόπτοντας την επιθυμία παραγωγών εκτός Κεφαλονιάς να τη δουλέψουν και να την εξερευνήσουν.

ρ Rheingau

Μία από τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Γερμανίας, με επίκεντρο καλλιέργειας την ποικιλία Riesling. Βρίσκεται δυτικά της Φρανκφούρτης, με τα αμπέλια να απλώνονται στις όχθες του ποταμού Ρήνου, σε κλίσεις που κόβουν την ανάσα και με έκθεση στον ήλιο που εξασφαλίζει ιδανικές ωριμάνσεις, σε ένα κατά κύριο λόγο κρύο περιβάλλον.

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

ΑΘΗΝΑ • 48 URBAN GARDEN Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • ALEXANDER'S BAR Hotel Grande Bretagne • ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα • AVRA BAR Απόλλωνος 40, Βουλαγμένη • KABA ΑΝΘΙΔΗΣ Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι — Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι — Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • BAROLO Δαβάκη 1, Ψυχικό • BARRIQUE Πλατεία Υμηττού 1, Υμηττός • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα — Λεωφόρος Κηφισίας 369, Κηφισιά • ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ Λυκούργου 28 και Μενελάου, Καλλιθέα • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφόρος Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • GRAPE STORE Λεωφ. Μεσογείων 442, Αγία Παρασκευή • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • EIGHTEEN SCREEN Τζαβέλλα 88-90, Πειραιάς • CAVA FAIDON Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα — Σκίππη 4, Καλλιθέα • FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES Πλατεία Κολωνακίου 20 • HALFGLASS Ελαιών 41, Νέα Κηφισιά • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθνικής Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Σκουφά 29, Αθήνα • K2design Βερανζέρου 34, Ομόνοια • Ο ΚΑΤΡΟΥΤΣΟΣ Σεπολιών 74 • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KIKI DE GRÈCE Ηπίου 4, Σύνταγμα • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ Σταμάτα Αττικής • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδρίτι Αττικής • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Αφών Κυπριαίου 89, Ελευσίνα • CAVA LACOR Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη • LOLLO'S Εθνικής 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'Υδρας 2 και Λεωφόρος Κηφισίας 282, Χαλάνδρι — Λεωφόρος Αθήνας 7Α, Βουλαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 και Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμισού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ Σελινούς, Αίγιο • PALEO Πολυδεύκους 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΪΣΙΑ Αγίου Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • ΡΟΕΜΣ Ν' CRIMES ART BAR Αγίας Ειρήνης 17, Αθήνα • RHIALE WINES Μελίας Μερκούρη 19, Πάτμια 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 και Ποσειδώνος 11, Βούλα • VILLA GRIZIO 46 Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφόρος Κηφισίας 317Β, Κηφισιά • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη και Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WESUD ATHENS Λεωφόρος Βασιλέως Παύλου 90, Βούλα • WINE O' CLOCK Λεμπέση 10, Ακρόπολη • WINE KINGDOM Ελευθερίου Βενιζέλου 199, Ν. Σμύρνη • WINE UP Ελευθερίου Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθανάσιου Διάκου και Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • WINE TUNNEL Μητροπόλεως 32, Αθήνα • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • 10 GR Πολυδύρω 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο χλμ. Αμυνταίου, Άγιος Παντελεήμονας, Αμύνταιο, Φλώρινα • ANDRIAKON Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • ANHYDROUS Φηρά Κοντοχώρι, Σαντορίνη • ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ Γ. Βεργωτή 127, Αργαστόλι Κεφαλληνίας • APALLOU Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • BITTER COCKTAILS Αγίου Ελευθερίου 5, Ζάκυνθος • BOTTIGLIA DI VINO Αλυκές Ποταμού, Κέρκυρα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος • CASABLANCA SOCIAL CLUB Λεωφ. Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη • CRETAN MALIA Μάλια, Κρήτη • ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες • ΔΟΜΕ Ασκληπιού 16-18, Θεσσαλονίκη • ΕΝΟΤΡΑΠΕΖΑ 6ο χλμ. ΕΟ Χανίων-Ρεθύμνης • ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ ΚΑΒΑ Πλατεία Κύπρου 24, Μεσσηνία • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • ΗΡΩ ΚΟΛΙΑΚΟΥΔΑΚΗ Μακρύς Τοίχος Νέας Κυδωνίας • ΘΩΜΑΣ Αμύνταιο • ΚΕΛΑΡΙ Όθωνος 16, Λαμία • ΚΛΙΜΑΞ Ηφαίστου 2 και Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Επαρχ. οδός Πλαταμώνας • Αδριανής 47, Αδριανή • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • LENIS WINES Βασ. Μπάλκου 4, Πρέβεζα • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΛΙΧΙΝ Μέλαμπες, Ρέθυμνο • ΜΑΡΑΘΙΑ Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος • ΜΑΡΓΙΩΡΑ Χώρα Κύθνου • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • ΜΟΝΜΑΡΤΗ Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΩ WINE BAR Λεωφόρος Βεργωτή και Ιθάκης 1, Αργαστόλι • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ Πλατεία Πρωτοδικείου, Νάξος • CAVA OLYMPIA Κερασσάντος 57, Θεσσαλονίκη • OSTERIA GRECA Λαλιώτης Κορινθίας • ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ Πλατεία Αγίου Τίτου 1, Ηράκλειο • PANTHEON Προξένου Κορομηλιά και Καρόλου Νηλ, Θεσσαλονίκη • RATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • ΠΩΛΗΤΗΡΙΟ ΤΟΠΙΚΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΟΙΝΟΠΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ (ΣΟΝ) Δερβενακίων 30, Νεμέα • REWINE Τσαγρή 25-27, Ρέθυμνο • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνειας 1, Κομοτηνή • ΣΙΓΓΑΝΟΣ ΑΕ ΒΙ.ΠΕ. Ηρακλείου, Ηράκλειο Κρήτης • KABA ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφόρος Κωνσταντίνου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα • ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ Μαλανδρένη, Αργος • SCENARIO WINE ESPRESSO Μαρώνειας 1, Κομοτηνή • SOUL BAR Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • KABA ΤΣΙΝΑΣ Ελευθερίου Βενιζέλου 146, Λάρισα • VILLA INCOGNITO Δελιγιάννη 1 και Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά • VOINOS Πυλίας 14, Αίγινα • WINE HOUSE Τζων Κένεντυ 7, Θεσσαλονίκη • WINE KIOSK Αριστοτέλους 39, Καλαμάτα • WINE VINTAGE STUDIO Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο • WINE WALKERS CRETE Αμάλθειας 17, Ηράκλειο



WINE
SCHOLAR
GUILD

ΚΑΤΑΚΤΗΣΕ ΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Η Απόλυτη Γνώση & Εξειδίκευση στο Παγκόσμιο Εμπόριο

Το **Wine Scholar Guild (WSG)** εξειδικεύεται στις τρεις πιο εμπορικές χώρες παραγωγής και πώλησης κρασιών παγκοσμίως, τη Γαλλία, την Ιταλία και την Ισπανία. Καλύπτει κάθε περιοχή αναλύοντας την αμπελουργία του τόπου, τις οινολογικές πρακτικές, τις ποικιλίες, την τοπογραφία, το κλίμα, το έδαφος, την ιστορία και τη νομοθεσία. Επιτρέπει έτσι στον σπουδαστή να εξετάσει ακόμα και σπάνιες περιοχές όπως Jura, Savoie & Corsica, δοκιμάζοντας κρασιά όλων των περιοχών - πολλά από αυτά **Εξαιρετικής Σπανιότητας!**

Οι σπουδαστές μέσω του WSPC, **σπουδάζουν απευθείας με την Αμερική.**

Με την εγγραφή τους αποκτούν το εγχειρίδιο του προγράμματος, πρόσβαση σε πλούσιο διαδικτυακό εκπαιδευτικό υλικό - πέραν του βιβλίου τους και της τάξης, καθώς και ασκήσεις προφοράς για την κάθε χώρα τις περιοχές και τις ποικιλίες της, μέχρι και online κουίζ!

Αποκτούν την **Αμερικανική Πιστοποίηση** ολοκληρώνοντας με επιτυχία τις τελικές τους εξετάσεις, οι οποίες διεξάγονται με το σύστημα των ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής (Multiple Choice Test). Η εξέταση απαρτίζεται από **100 ερωτήσεις** με passing grade το 75%.



Η Αμερικανική Πιστοποίηση ταιριάζει απόλυτα σε:

- Τελειόφοιτους ή απόφοιτους **WSET Diplomas** όπου μπορούν να εξειδικευτούν σε όποια χώρα επιθυμούν, επενδύοντας στην κάθετη εκμάθηση.
- Τελειόφοιτους ή απόφοιτους **Επιπέδου 3 / WSET Level 3 Award in Wines** όπου πλέον τους δίνεται η δυνατότητα να αποκτήσουν την Αμερικανική Πιστοποίηση επιπλέον ή έναντι της Βρετανικής.
- Εργαζόμενους ή σπουδαστές στον τομέα της **Οινοκοΐας** και του οινικού service. Ειδικά σε όσους στοχεύουν στην επιτυχή φοίτηση στο **Court of Master Sommeliers**.
- Η «εξειδίκευση ανά χώρα» αποτελεί απαραίτητο εφόδιο για **όσους εργάζονται στον οινικό κλάδο ή/ και εμπορεύονται στον ευρύτερο χώρο της εστίασης** (Χονδρεμπόριο/ Λιανεμπόριο).

Η απόκτηση ενός ή όλων των WSG είναι ανοιχτή και σε καταναλωτές, όπου το κρασί και η σε βάθος γνώση του, είναι για αυτούς κάτι παραπάνω από χόμπι!



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

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

www.wspc.gr



PIRAEUS BANK
EQUALL

Η γλώσσα που χρησιμοποιούμε είναι η αλήθεια του κόσμου μας

Τα αρσενικά άρθρα που αναπαράγονται στον λόγο αντικατοπτρίζουν την άνιση θέση των γυναικών στην κοινωνία.

Γι' αυτό, στην Τράπεζα Πειραιώς, σχεδιάσαμε το πρόγραμμα **EQUALL**, με όραμα τη διαμόρφωση μιας κοινωνίας ισότιμων ανθρώπων.

Μέσα από τις πρωτοβουλίες **Women Founders and Makers, Women Back to Work, Women in Agriculture** και **Profession has no Gender** συμβάλλουμε στην εξάλειψη των έμφυλων στερεοτύπων.

Έχοντας συμπληρώσει έναν χρόνο **EQUALL**, δεσμευόμαστε ότι θα συνεχίσουμε να εμπλουτίζουμε τις δράσεις μας για ένα Αύριο που θα χωρά όλους και όλες **ισότιμα**.

Μάθετε περισσότερα στο www.equall.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ