

grape

WINE STORIES A magazine about wine FREE PRESS Τεύχος Νο 31, Φθινόπωρο 2023



Lenga



Η ΟΙΝΙΚΗ ΑΦΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΥΖΥΓΟ ΤΟΥ ΛΕΝΓΚΑ



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

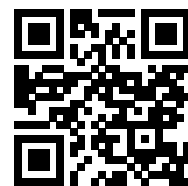


Κτήμα Αβαντίς
AVANTIS ESTATE

www.avantisestate.gr

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

Απολαύστε Υπεύθυνα



06 TABOO

Πάρτε βαθιά ανάσα και μετρήστε μέχρι το δέκα, προτείνει ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW. Ε, κάτι θα ξέρει.

08 TRAVEL

Γνωρίζουμε τη μακρινή Αργεντινή και τα κρασιά της.

14 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Μια απολαυστική συζήτηση με τον ελληνικής καταγωγής σκηνοθέτη Alexander Payne, δημιουργό της ταινίας «Sideway», με επίκεντρο... τι άλλο, το κρασί.

20 TRAVEL

Η Ντένη Καλλιβωκά μοιράζεται μαζί μας εντυπώσεις και εμπειρίες από το πρόσφατο ταξίδι της στο Περού και από το καλύτερο εστιατόριο στον κόσμο. Γεύσεις, χρώματα, κρασί αποτυπωμένα σε ένα μοναδικό οδοιπορικό.

24 WINE BUDDIES

Αυτοί κι αν είναι Wine Buddies! Γιάννης Παππάς και Γρηγόρης Μιχαήλος σε μια πραγματικά απολαυστική συζήτηση...

28 ΚΑΘΕΤΩΣ

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET δοκιμάζει έξι χρονιές γλυκού Λιάτικου από την Ιδαία Οινοποιητική.

29 WINE JOURNAL

Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που καταγράφηκαν στο ημερολόγιο του Γρηγόρη Κόντου, Dip WSET.

30 STORY

Αποχαιρετισμός σε έναν από τους μεγάλους του ελληνικού κρασιού, τον Θανάση Παρπαρούση, από την Τασούλα Επτακοίλη.

34 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Μια διαφορετική συνάντηση από αυτήν που έχουμε κάθε τρεις μήνες, με το αχτύπητο δίδυμο της K2, Γιάννη και Μενέλαο Κουρούδη.

38 WINE PAIRING

Είναι ο μεγάλος πρωταγωνιστής του φθινοπώρου. Τι κρασί ταιριάζει ιδανικά με τα αγαπημένα μας μανιτάρια; Από τον Νίκο Λουκάκη, Senior Lecturer WSPC.

40 FOOD AND WINE PAIRING

Εξαιρετική κουζίνα και wine pairing στο εστιατόριο Jerár, που έχει καταφέρει να συνδέσει την ατμόσφαιρα του cozy bistrot με γαστρονομικά πιάτα χωρίς φιοριτούρες, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στο κρασί.

44 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Ο πρώτος Έλληνας Master Sommelier Λευτέρης Χανιαλίδης μιλάει στον Νίκο Ιωαννίδη για την απαιτητική πορεία που τον οδήγησε στην κατάκτηση του πιο δύσκολου τίτλου στον χώρο της οινοχοΐας.

48 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Γνωρίσαμε από κοντά τον εντυπωσιακό ορεινό αμπελώνα του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο, που άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του στο οινόφιλο κοινό.

52 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Η νέα γενιά Γεροβασιλείου. Βασιλική, Μαριάνθη και Αργύρης μοιράζονται μαζί μας τις ιδέες και τα όνειρά τους για το μέλλον.

58 TRAVEL

Η Γιοβάννα Λύκου ταξιδεύει και μας συστήνει τα οινοποιεία της Εύβοιας.

62 TRAVEL

Citta de Nicliani. Ταξιδέψαμε στη Λακωνική Μάνη και ανακαλύψαμε έναν υπέροχο και φιλόξενο προορισμό.

68 BEST BUYS

Οι φθινοπωρινές προτάσεις από τη Γιοβάννα Λύκου, αφιερωμένες στον αμπελώνα της Θεσσαλίας.

72 WINE TRAVELLER

Σκέψεις γύρω από τον τρύγο από τον Γιώργο Βελισσάριο, co-founder του grapescape.gr.

Editorial

Μέσα στο καλοκαίρι κλείσαμε τα 30... Όχι εμείς –πού τέτοια τύχη–, το Grape! Στο νέο, φθινοπωρινό μας τεύχος φιγουράρει το νούμερο 31, δύσκολο να το πιστέψουμε και εμείς ακόμη. Η ομάδα μας μεγαλώνει και ομορφαίνει. Και όχι, δεν αποφασίσαμε ξαφνικά να ευλογήσουμε τα γένια μας –αν και μεταξύ μας πιστεύουμε ότι έχουμε dream team–, αλλά μετά από τόσα χρόνια υπέροχης συνεργασίας με εξαιρετικούς ανθρώπους, θεωρήσαμε ότι ήρθε η ώρα να τους τιμήσουμε.

Τα μοναδικά εξώφυλλα που μας χαρίζει ο Γιάννης Κουρούδης αποτελούν το σήμα κατατεθέν του Grape. Θελήσαμε λοιπόν να συστήσουμε και σε εσάς τους ανθρώπους που βρίσκονται πίσω από την K2Design και που όλα αυτά τα χρόνια μάς υποδέχονται στην οδό Βερανζέρου τέσσερις φορές τον χρόνο. Από την πρώτη στιγμή που περάσαμε το κατώφλι του εξαιρετικά σχεδιασμένου industrial χώρου, νιώσαμε οικεία, αφού ανάμεσα στα δεκάδες γνωστά προϊόντα η συσκευασία των οποίων έχει την υπογραφή τους, κυριαρχούν τα μπουκάλια κρασιού με ετικέτες που έχουν φιλοτεχνήσει. Πλαισιωμένοι από μια εξαιρετική ομάδα, στην οποία ανήκει φυσικά ο δικός μας και αναντικατάστατος Γιάννης Κονδύλης, που ζωντανεύει με τον δικό του μοναδικό τρόπο τις ιστορίες στις σελίδες μας, οι Γιάννης και Μενέλαος Κουρούδης βάζουν τη σφραγίδα τους σε μερικές από τις πιο πολυσυζητημένες δουλειές των τελευταίων ετών.

Ταξίδια και Grape είναι συνώνυμα. Η Ντένη Καλλιβωκά απέδρασε το καλοκαίρι στο μακρινό Περού, έφαγε στο καλύτερο εστιατόριο του κόσμου και συντροφιά με τον γιο της Γιάννο μοιράζονται μαζί μας εμπειρίες μέσα από τις υπέροχες φωτογραφίες τους και την αφήγηση της Ντένης. Εμείς στρέψαμε το βλέμμα προς τη Λατινική Αμερική και συγκεκριμένα την Αργεντινή και τα υπέροχα κρασιά της.

Δεν πιστεύουμε ότι υπάρχει άνθρωπος που αγαπάει το κρασί και δεν έχει δει την ταινία «Sideways» (Πλαγιώς). Είχαμε την ευκαιρία να γνωρίσουμε από κοντά τον δημιουργό της, Alexander Payne, ο οποίος μεταξύ άλλων μοιράστηκε μαζί μας στιγμιότυπα από τα γυρίσματα, εκφράζοντας την απορία του για το γεγονός ότι 20 χρόνια μετά, η ταινία αυτή εξακολουθεί να συζητιέται στον κόσμο του κρασιού. Ένας ιδιαίτερος άνθρωπος με ένα ιδιότυπο χιούμορ, που αποτυπώνεται άλλωστε στις ταινίες του, μας μίλησε και για τη νέα του ταινία που κάνει πρεμιέρα τον Νοέμβριο στη Θεσσαλονίκη.

Στη Θεσσαλονίκη, και συγκεκριμένα στην Επανομή, βρεθήκαμε κι εμείς για μία ακόμη επίσκεψη στο Κτήμα Γεροβασιλείου, όπου αυτή τη φορά συναντήσαμε και συζητήσαμε με τη νέα γενιά, τη Βασιλική, τη Μαριάνθη και τον Αργύρη, τα τρία παιδιά του Βαγγέλη Γεροβασιλείου, που πλαισιώνουν πλέον ενεργά τον πατέρα τους.

Το καλοκαίρι που μας πέρασε σημαδεύτηκε από μια μεγάλη απώλεια στον χώρο του ελληνικού κρασιού, που αποχαιρέτησε έναν από τους πρωτομάστορές του, τον Θανάση Παρπαρούση. Λόγια συγκινητικά από τον Γιάννη Μπουτάρη και τη Ρωξάνη Μάτσα στο αφιέρωμα της Τασούλας Επτακοίλη.

Για να μην ξεχνιόμαστε, αφού από την αρχή ξεκαθαρίσαμε ότι το τεύχος είναι αφιερωμένο στους δικούς μας ανθρώπους. Δύο πραγματικά Wine Buddies, ο Γιάννης Παππάς και ο Γρηγόρης Μιχαήλος, σε μια εκ βαθέων κουβέντα, η οποία λίγο έλειψε να συνοδευτεί από... χαμομήλι. Καλοκαίρι γαρ, και η κινητικότητα της ομάδας του Grape ήταν μεγάλη. Η Γιοβάννα Λύκου περιπλανήθηκε στην Εύβοια και στα οινοποιεία της, εμείς ταξιδέψαμε προς Πελοπόννησο, και συγκεκριμένα στη Μάνη, όπου ανακαλύψαμε ένα καλά κρυμμένο μυστικό, αλλά και πιο κοντά, στα Καλάβρυτα, όπου αντικρίσαμε για πρώτη φορά από κοντά τον μοναδικό ορεινό αμπελώνα του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο, που άνοιξε τις πόρτες του και υποδέχεται όσους επιθυμούν να το επισκεφθούν.

Όμως, να... πάρουμε μια ανάσα. Να κάνουμε μια στάση στο Taboo του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, ο οποίος μας επιβεβαιώνει ότι το κρασί αναπνέει και προσεγγίζει το δύσκολο θέμα της διαχείρισής του από την ώρα που ανοίγει η φιάλη μέχρι τη στιγμή της κατανάλωσης. Αφού λοιπόν επιστρέψαμε στην Αθήνα, επισκεφθήκαμε το εστιατόριο Jerár στη Δάφνη και γευτήκαμε τις δημιουργίες του chef και ενός εκ των δύο δημιουργών του, Χάρη Νικολούζου, συνοδεία των επιλογών του νέου sommelier Διονύση Βασιλειάδη. Food and Wine Pairing και ο Νίκος Λουκάκης μάς παρουσιάζει τους καλύτερους συνδυασμούς κρασιού με τον αδιαμφισβήτητο πρωταγωνιστή του φθινοπώρου, το αγαπημένο μανιτάρι.

Στη λίστα των Master Sommeliers φιγουράρει πλέον το όνομα του Λευτέρη Χανιαλίδη. Ο Νίκος Ιωαννίδης συνάντησε τον ταλαντούχο οινοχόο και μίλησε μαζί του για την απαιτητική πορεία που τον οδήγησε στην κατάκτηση του πιο δύσκολου τίτλου στον χώρο της οινοχοίας. Δυστυχώς, η αρχή του φετινού φθινοπώρου σημαδεύτηκε από την πρωτοφανή κακοκαιρία που χτύπησε την Κεντρική Ελλάδα. Οι άνθρωποι στον κάμπο της Θεσσαλίας μετρούν και θα μετρούν για καιρό ακόμη τις πληγές τους από τις πλημμύρες, και για τον λόγο αυτόν θελήσαμε να συμβάλουμε με τον δικό μας τρόπο στην προσπάθειά τους να ανασυγκροτηθούν, επιλέγοντας να αφιερώσουμε τα φθινοπωρινά Best Buys στα προϊόντα αυτού του τόπου, που ούτως ή άλλως αξίζουν μια θέση στα ποτήρια μας.

Ας πιούμε λοιπόν στην υγεία όλων αυτών των ανθρώπων που δοκιμάζονται, με την ευχή να ξαναπιάσουν σύντομα το νήμα και να μην ξαναζήσουν ποτέ ξανά παρόμοια καταστροφή.

Καλό φθινόπωρο!

Έχεις επιχείρηση
και θες να την αναπτύξεις.

Αρ Εμ; Έχεις;

Αρ Εμ (RM): Relationship Manager.
Ένας εξειδικευμένος επαγγελματικός
σύμβουλος για κάθε επιχείρηση.

Γνωριστείτε σήμερα με τον δικό σας εξειδικευμένο επαγγελματικό σύμβουλο και αναβαθμίστε την επιχείρησή σας, επιλέγοντας το κατάλληλο χρηματοδοτικό πρόγραμμα για ψηφιακό μετασχηματισμό και πράσινη μετάβαση.

Business Banking για μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις.
Εδώ, Επιχείρηση και Τράπεζα πάνε μαζί.

ΤΑΒΟΟ

Πάρτε μια βαθιά ανάσα και μετρήστε μέχρι το δέκα!

Και ναι, σε περίπτωση που δεν το έχετε ακούσει, τα κρασιά αναπνέουν. Μάλιστα, η «οινική αναπνοή» είναι η αφορμή για να λέγονται χιλιάδες αρλούμπες, ακόμα και αν αυτή δεν είναι αρλούμπα. Ή δεν είναι τελείως αρλούμπα. Πάμε αρχικά να δούμε τι μας λέει η επιστήμη (γνωρίζω πως είναι κακιά λέξη για κάποιους, αλλά ας κάνουμε μια παραχώρηση λόγω πολιτισμένου περιβάλλοντος).

Το κρασί είναι ένα σύνολο αναρίθμητων συστατικών και ενώσεων. Καθεμία από αυτές, όταν έρθει σε επαφή με το οξυγόνο, αλλάζει, δηλαδή οξειδώνεται. Μερικές θα χρειαστούν χρόνια για να οξειδωθούν, κάποιες άλλες λεπτά. Οι υπόλοιπες πέφτουν κάπου στο ενδιάμεσο. Γενικά, αν ένα κρασί μείνει σε ανοιχτή φιάλη εκτεθειμένο για μέρες, λίγες ή πολλές, πηγαίνει προς ένα ξεκάθαρο πεπρωμένο: το ξίδι. Ο μόνος τρόπος να γλιτώσει ένα κρασί από αυτή τη μοίρα και να περάσει από το καθαρήριο, είναι να καταναλωθεί.

«Τα κακά κρασιά γίνονται ξίδια. Τα καλά κρασιά γίνονται ούρα» © Λαζαράκης.

Λέγοντας πως «ένα κρασί αναπνέει» εννοούμε πως έρχεται σε επαφή με τον αέρα, για λεπτά ή για λίγες ώρες. Κάποιες από τις ουσίες του, είτε αρωματικές είτε απτικές, αλλάζουν, χωρίς όμως να πάμε σε καταστάσεις ακραίες. Έτσι, τα αρώματα ή η αίσθηση του κρασιού επηρεάζονται όσο περνά η ώρα.

Μια στάση εδώ για να δούμε πώς το κρασί έρχεται σε επαφή με τον αέρα. Όταν είναι κλεισμένο στη φιάλη, δεν υπάρχει επαφή με το οξυγόνο. Αν όμως ο φελλός ή το πώμα δεν είναι της προκοπής, τότε την έχετε πατήσει με το «καλησπέρα και καλή διασκέδαση». Το κρασί θα είναι ξίδι με το που ανοίξετε τη φιάλη.

Για να κάνουν το κρασί τους να αναπνεύσει, κάποιες απλώς βγάζουν τον φελλό και περιμένουν. Τα καλά νέα είναι πως όντως θα αναπνεύσει, τα κακά είναι πως θα χρειαστούν μερικές γεωλογικές περιόδους για να γίνει η όποια αναπνοή αισθητή. Η επιφάνεια επαφής κρασιού και αέρα είναι ελάχιστη για να γίνει δουλειά. Αν είστε όμως θιασώτης της προσέγγισης για τον οποιονδήποτε λόγο ή απλώς δεν έχετε καράφα, κάντε το εξής κόλπο: Πάρτε ποτήρι, σερβίρετε μια καλή μεζούρα, μυρίστε μην τυχόν και δεν είναι καλή η φιάλη και την αναπνεύσετε τσάμπα (μόνο μυρίστε το, μην το δοκιμάσετε, εκτός κι αν πιείτε το μπουκάλι μόνος σας ή με πραγματικά κοντινό σας άτομο) και γυρίστε το ποτήρι ξανά μέσα στο μπουκάλι. Αυτό θα κάνει όντως διαφορά!

Ο άλλος τρόπος, ο πιο γνωστός, είναι η μετάγγιση σε καράφα. Μετάγγιση μπορεί να κάνουμε και όταν ένα κρασί έχει ίζημα, είτε γιατί είναι αφιλτράριστο είτε γιατί έχει

περάσει πολλά χρόνια στη φιάλη. Συχνά όμως μεταγγίζουμε το κρασί για να αναπνεύσει. Πριν από λίγα χρόνια είχαμε κάνει στο Κτήμα Γεροβασιλείου μια συναρπαστική γευσίγνωση, όπου συγκρίναμε τα ίδια κρασιά από διαφορετικές φιάλες.

Αυτές είτε είχαν μεταγγιστεί σε διαφορετικές ώρες είτε σε διαφορετικές καράφες, μια και το σχήμα της καράφας ορίζει την πορεία του κρασιού μέσα της, άρα εξουσιάζει και το πόσο αέρα θα πάρει μέσω του παφλασμού, της ήρεμης ή γρήγορης ροής. Περάσαμε υπέροχα, συμπέρασμα δεν βγάλαμε. Στο τέλος ένιωσα και μια γλυκιά παράλυση από την υπερβολική ανάλυση. Εδώ προσπαθούμε να πιει ο κόσμος εμφιαλωμένο κρασί και εμείς μετρούσαμε τις μοίρες της κλίσης σε κάθε καράφα.

Ο τρίτος τρόπος είναι απλώς να βάλουμε το κρασί σε ένα ποτήρι και να το παρακολουθούμε καθώς ξεδιπλώνεται. Να το βοσκάμε κάθε λίγο και λιγάκι, να το κουνάμε αν το βλέπουμε σιγά σιγά να ανοίγει, να του δίνουμε την προσοχή μας. Αυτός, δεν σας το κρύβω, είναι ο αγαπημένος μου τρόπος. Πας παρέα με το κρασί, δεν το αναγκάζεις να κάνει κάτι βεβιασμένα. Το μόνο πρόβλημα είναι σε κάποιες περιπτώσεις που μια φιάλη όντως θέλει αρκετό χρόνο, πρέπει να κάθεται με το ποτήρι μπροστά σου και να μην το πίνεις. Κάτι σαν το πείραμα με το marshmallow στο Stanford, αλλά για ενήλικες. (Αν δεν το ξέρετε και έχετε παιδιά ή ανίψια, παρατάτε ό,τι κάνετε και ανοίγετε YouTube.)

Το σίγουρο είναι πως όλα τα κρασιά αλλάζουν όσο μένουν σε επαφή με το οξυγόνο. Η ερώτηση είναι: Γίνονται καλύτερα; Εκεί το μόνο που μπορώ να απαντήσω είναι ότι δεν υπάρχουν κανόνες. Ένα κρασί ρωμαλέο, που μπορεί να παλαιώσει για δεκαετίες, αλλά εμείς το... βρεφοκτονούμε, πιθανότατα θα μαλακώσει και θα γίνει πιο πολύπλοκο με λίγη ώρα στην καράφα. Πιθανότατα. Κρασιά με χρονάκια στην πλάτη τους μπορεί να ανοίξουν υπέροχα, μπορεί όχι και τόσο υπέροχα. Περιμένεις ποικιλίες πιο κομψές, όπως το Pinot Noir, να μην τα πάνε καλά με το οξυγόνο, ειδικά στην ωριμότητά τους, ενώ ας πούμε ένα Cabernet περιμένουμε να τα πάει καλύτερα.

Έχω χάσει επικές φιάλες προς τη μία και προς την άλλη κατεύθυνση. Κάποιες φορές το κρασί έφτανε στην τάβλα τελείως τάβλα, ακόμα και αν του έδωσα στην καράφα σχετικά λίγο χρόνο ή καλύτερα έτσι νόμιζα. Το άλλο σκηνικό όμως πονάει λίγο παραπάνω. Ξυπνάς την επομένη του φοβερού δείπνου στο σπίτι σου, αποφασίζεις να πλύνεις κάνα ποτήρι, για ανεξήγητο λόγο σηκώνεις να μυρίσεις το ποτήρι με τις ελάχιστες σταγόνες που έμειναν χθες από εκείνο το σκληρό, δωρικό Barolo που δεν άρεσε σε κανέναν και ξαφνικά ανακαλύπτεις έναν παράδεισο. Έναν παράδεισο που θα ζήσεις μόνος και κανένας δεν θα σε πιστεύει.

Αν κάποιος με πίεζε να πάω σε ένα από τα δύο άκρα, απνευστί ή πνιγμένος, θα επέλεγα πάντα το πρώτο. Δεν ξέρω για σας, αλλά βρίσκω τον πόνο για κάτι που έχασα επειδή βιάστηκα πιο διαχειρίσιμο από αυτό που έχασα περιμένοντας υπερβολικά πολύ. ▀



ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ.

ΕΚΡΗΚΤΙΚΟΣ
ΟΣΟ ΠΟΤΕ!


DOMAINE
COSTA LAZARIDI

www.domaine-lazaridi.gr



Όταν μιλάει κανείς για την Αργεντινή και τα κρασιά της, μία λέξη έρχεται στον νου: Malbec. Αγαπημένη ποικιλία πολλών, το Malbec αποτελεί το σήμα κατατεθέν της υπέροχης αυτής χώρας της Λατινικής Αμερικής.

Argentina

■ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Grape

■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

iStock, Αρχείο Bodegas Krontiras, Bodega Weinert Wine Legends

Με μακρά οιοπαραγωγική παράδοση, που ξεκίνησε πριν από 450 χρόνια, η Αργεντινή είναι σήμερα η πέμπτη μεγαλύτερη χώρα παραγωγής κρασιού στον κόσμο, με μια ιδιαίτερα ισχυρή τοπική αγορά και μια διαρκώς αυξανόμενη παρουσία στη διεθνή αγορά.

Η οινική παράδοση της Αργεντινής οφείλεται κατά κύριο λόγο στα μεταναστευτικά ρεύματα από την Ευρώπη που έφθασαν στη χώρα το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα. Ιταλοί και Ισπανοί έφθασαν εδώ φέρνοντας μαζί τους τεχνογνωσία και φύτεψαν αμπέλια γύρω από τα αστικά κέντρα, τη Mendoza και το San Juan. Με το άνοιγμα της σιδηροδρομικής γραμμής «Al Pacifico», που συνέδεσε τις πόλεις αυτές με το Μπουένος Άιρες, η μέχρι τότε μικρή –αν και ισχυρή– τοπική αγορά ενισχύθηκε, ενώ άρχισαν και οι πρώτες εξαγωγές. Το μεγάλο boom έγινε τη δεκαετία του '90, όταν άρχισαν να καταφθάνουν στην Αργεντινή μεγάλα γνωστά οινοποιεία από τη Γαλλία, την Ισπανία και την Ιταλία, που επένδυσαν στη χώρα ακολουθώντας τα βήματα που είχε πρωτοκάνει ο Οίκος Moët et Chandon στη διάρκεια της δεκαετίας του '50.

Σήμερα η Αργεντινή δικαίως διεκδικεί ένα μεγάλο μερίδιο στην παγκόσμια αγορά με κρασιά υψηλής ποιότητας. Μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις, χαμηλά εργατικά και ευνοϊκό κλίμα καθιστούν τη χώρα αυτή μία από τις πιο ανταγωνιστικές στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.

ΚΛΙΜΑ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων της Αργεντινής βρίσκεται κοντά στις Άνδεις και εκτείνεται σε μια τεράστια περιοχή, από την επαρχία της Salta στον βορρά έως το Rio Negro και τη Neuquén στην Παταγονία. Η βασική τους ιδιαιτερότητα είναι ότι, με εξαίρεση τους αμπελώνες στο Rio Negro και στη Neuquén, οι περισσότεροι βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο, ξεκινώντας από τα 600 μ. και φθάνοντας ή και ξεπερνώντας τα 2.000 μ., γεγονός που εξηγεί τα δροσερά κλίματα παρά την εγγύτητα στον Ισημερινό.

Ο ορεινός όγκος των Άνδεων εμποδίζει τις βροχοπτώσεις να φθάνουν στους αμπελώνες και για τον λόγο αυτόν η άρδευση γίνεται με τεχνητά μέσα. Το μεγαλύτερο μέρος των ποιοτικών κρασιών της Αργεντινής προέρχεται από παλαιούς αμπελώνες χαμηλών αποδόσεων και ένας αυξανόμενος αριθμός πολύ καλών ετικετών προέρχεται από νέους αμπελώνες που φυτεύονται σε μεγάλα υψόμετρα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

MALBEC — Η βασική ερυθρή ποικιλία-πρεσβευτής της Αργεντινής. Προήλθε από τη Γαλλία και έφθασε στην Αργεντινή το 1850, μαζί με τις υπόλοιπες ποικιλίες του Bordeaux. Αρχικά χρησιμοποιούνταν μόνο σε blends και, όταν ξεκίνησε η μονοποικιλιακή του οινοποίηση, τα κρασιά που έδινε ήταν γεμάτα, με πικάντικες γεύσεις ώριμου μαύρου φρούτου. Τα τελευταία χρόνια, ωστόσο, δίνει πολύ κομψά και φρέσκα κρασιά με περισσότερα ανθικά αρώματα, τα οποία συνήθως προέρχονται από τους αμπελώνες που βρίσκονται σε μεγάλα υψόμετρα.

BONARDA — Η δεύτερη πιο διαδεδομένη ποικιλία, η οποία δεν έχει ωστόσο ακόμη καταφέρει να βρει τη θέση της στην παγκόσμια αγορά ως μία ακόμη ποικιλία-πρεσβευτής της Αργεντινής. Δεν είναι λίγοι όμως όσοι πιστεύουν στη δύναμή της, καθώς είναι μια λιγότερο τανική ποικιλία με υψηλές οξύτητες, που δίνει κρασιά με πιο φρουτώδη χαρακτήρα και πιο ελαφρύ σώμα από το Malbec, ιδανικά για όσους προτιμούν λιγότερο βαρέλι. Τα τελευταία χρόνια, πολλά boutique οινοποιεία της Αργεντινής δίνουν έμφαση στην ποικιλία αυτή.

TORRONTES — Η λευκή ποικιλία της Αργεντινής που έγινε διάσημη από τους αμπελώνες της περιοχής Cafayate, οι οποίοι βρίσκονται σε υψόμετρα που ξεπερνούν τα 2.000 μ. Οι γνώμες για την προέλευσή της διίστανται: Κατά μία εκδοχή έφθασε στην Αργεντινή με τους Ισπανούς Ιησουίτες μοναχούς της Γαλικίας τον 17ο αιώνα. Κατά μια άλλη εκδοχή, που είναι και η πιο διαδεδομένη, αποτελεί διασταύρωση Μοσχάτου Αλεξανδρείας και μιας τοπικής ποικιλίας που ονομάζεται Criolla Chica. Ανθικά αρώματα, τριαντάφυλλο και γιασεμί, καθώς και αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων αποτελούν τον κύριο αρωματικό χαρακτήρα αυτής της ποικιλίας.

ΑΛΛΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Καλλιεργούνται επίσης ευρέως διεθνείς ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah από ερυθρές, Chardonnay και Viognier από λευκές.



↑ Ένα λάμα, ΝΑΙ, λάμα, στα αμπέλια, συνηθισμένη εικόνα στην περιοχή.

info

- Η Αργεντινή παράγει κρασί από τον 16ο αιώνα.
- Έχει τη μεγαλύτερη παραγωγή Malbec στον κόσμο.
- 1.444 κρασιά είναι επίσημα στην παραγωγή της, καθώς και 354 οινοποιεία.
- Με υψόμετρο που φτάνει μέχρι και 3.100 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, μερικοί από τους αμπελώνες της βρίσκονται στα υψηλότερα σημεία σε όλο τον κόσμο.

ΠΕΡΙΟΧΕΣ

MENDOZA — Το 70% του κρασιού που παράγεται στην Αργεντινή προέρχεται από εδώ. Πρόκειται ταυτόχρονα για τη μεγαλύτερη οινοπαραγωγό περιοχή του κόσμου, με 160.000 εκτάρια αμπελώνων. Η απουσία βροχοπτώσεων εξαιτίας του ορεινού όγκου των Άνδεων στα δυτικά δημιουργεί συνθήκες ερήμου, ωστόσο το νερό από τα χιόνια των βουνών και τα μεγάλα υψόμετρα καθιστούν εφικτή την καλλιέργεια υψηλής ποιότητας αμπελώνων. Γεωγραφικά, η Mendoza δεν χωρίζεται σε υποπεριοχές, ιστορικά ωστόσο υπάρχουν κάποιες μικρότερες κοινότητες που αναπτύχθηκαν με την άφιξη των μεταναστών από την Ιταλία και την Ισπανία:

ΚΟΙΛΑΔΑ UCO — Βρίσκεται στα νοτιοδυτικά της Mendoza και αποτελεί το επίκεντρο των μεγαλύτερων επενδύσεων που γίνονται στην περιοχή. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο από 1.000 έως 1.040 μ. και κυρίαρχες ποικιλίες είναι οι: Chardonnay, Torrontes, Sauvignon Blanc, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot και Tempranillo. Το υψόμετρο χαρίζει οξύτητα και φρεσκάδα στα κρασιά, με τα κόκκινα που παράγονται εδώ να έχουν δυναμικό παλαίωσης.

LUJAN DE CUYO — Τα περισσότερα από τα ακριβότερα κρασιά της Αργεντινής από Malbec παράγονται εδώ. Στη διάρκεια της δεκαετίας του '80, ο δρ Nicolas Catena συνέλεξε και ταξινόμησε τους διαφορετικούς κλώνους του Malbec, προχώρησε σε πειραματικές φυτεύσεις σε διαφορετικές περιοχές και συνέβαλε έτσι στην επανάσταση παραγωγής premium κρασιών, με αποτέλεσμα πολλοί να τον αποκαλούν Mondavi της Αργεντινής. Εδώ βρίσκονται προφυλλοξηρικά,

παλαιά αμπέλια Malbec, που δίνουν μερικά από τα καλύτερα κρασιά.

MAIPU — Βρίσκεται ανατολικά του Lujan de Cuyo, με αμπελώνες σε χαμηλότερο υψόμετρο. Syrah, Malbec και Cabernet Sauvignon είναι οι κυρίαρχες ποικιλίες. Εδώ η παραγωγή ελέγχεται κυρίως από μεγάλα παλαιά οινοποιεία, ενώ τα τελευταία χρόνια έχουν εισέλθει και μεγάλες πολυεθνικές.

SAN JUAN — Βρίσκεται στα βόρεια της Mendoza και αποτελεί τη δεύτερη πιο σημαντική οινοπαραγωγό περιοχή της Αργεντινής, φιλοξενώντας το 15% της συνολικής παραγωγής της χώρας. Με συνθήκες πιο ξηρές και πιο ζεστές από τη Mendoza και χαμηλότερα υψόμετρα, είναι η καλύτερη περιοχή καλλιέργειας Syrah στην Αργεντινή, ενώ από τις λευκές φαίνεται ότι το Viognier έχει εγκλιματιστεί πολύ καλά.

SALTA — Κοντά στα σύνορα με τη Βολιβία, πρόκειται για τη βορειότερη αμπελουργική ζώνη της Αργεντινής. Εδώ συναντάμε την Cafayate, την ορεινότερη αμπελουργική περιοχή του κόσμου, όπου τα αμπέλια ξεκινούν από υψόμετρο 1.750 μ. και ξεπερνούν τα 3.000 μ. Κυρίαρχη ποικιλία εδώ είναι το Torrontes, με κρασιά απίστευτης οξύτητας. Μερικές από τις πιο premium ετικέτες προέρχονται από την περιοχή αυτή, ενώ εδώ βρίσκεται και το παλαιότερο οινοποιείο της Αργεντινής, το Bodega Colome.

CATAMARCA — Τρεις φορές το μέγεθος του Βελγίου και εξαιρετικά αραιοκατοικημένη, πρόκειται για μία από τις πιο απομακρυσμένες αμπελουργικές περιοχές του πλανήτη. Περίπου 2.600 εκτάρια αμπελώνων βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από

τα 2.000 μέτρα και οι καλλιέργειες είναι σε μεγάλο βαθμό βιολογικές. Κυρίαρχη ποικιλία είναι και πάλι το Torrontes και ακολουθούν Malbec, Bonarda, Tempranillo και Cabernet Sauvignon.

LA RIOJA — Η τρίτη μεγαλύτερη σε έκταση αμπελουργική περιοχή της Αργεντινής δίνει κατά κύριο λόγο φθηνά χύμα κρασιά, που οινοποιούνται κυρίως από τον συνεταιρισμό La Riojana. Ένα τμήμα της παραγωγής έχει μπει στο σύστημα Fairtrade και εξάγεται σε ξένες αγορές. Τα κρασιά της περιοχής αυτής φέρουν την ονομασία Famatina, για να μην υπάρχει σύγχυση με εκείνα της περιοχής Rioja της Ισπανίας. Torrontes, Bonarda και Syrah είναι οι βασικές ποικιλίες της περιοχής αυτής.

NEUQUÉN — Η νεότερη αμπελουργική ζώνη του κόσμου, η μόνη που έχει δημιουργηθεί μέχρι στιγμής τον 21ο αιώνα. Οφείλει την ύπαρξή της σε μια μικρή ομάδα high tech οινοποιείων. Οι αμπελώνες βρίσκονται νότια της πόλης Neuquén και οι ποικιλίες που καλλιεργούνται εδώ είναι: Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Torrontes, Malbec και Merlot.

RIO NEGRO — Μερικά από τα πιο γνωστά ευρωπαϊκά ονόματα του χώρου του κρασιού έχουν αποφασίσει να επενδύσουν στην απομακρυσμένη αυτή περιοχή της Παταγονίας, η οποία έχει μια οινική παράδοση 100 χρόνων και φιλοξενεί αρκετά παλαιά αμπέλια και boutique οινοποιεία. Κοντά στον Νότιο Πόλο, οι δροσερές συνθήκες προέρχονται από το γεωγραφικό πλάτος όπου βρίσκεται ο αμπελώνας και όχι από το υψόμετρο, που δεν ξεπερνά τα 250 μέτρα. Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Malbec και Merlot οι κυρίαρχες ποικιλίες.

Product



AMMONITE | ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ CELLAR AGED
ΝΥΧΤΕΡΙ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ | ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ WILD FERMENT
ΑΣΥΡΤΙΚΟ CLAY | VINSANTO

www.gaiawines.gr

GaiawinesGR

gaiawines

Άνοιγμα στο Αιγαίο, ταξίδι στην Οινοποίηση

Το οινοποιείο της GAIA WINES στη Σαντορίνη είναι ανοιχτό στους επισκέπτες καθημερινά, από τις 3 Απριλίου έως τις 31 Οκτωβρίου, 11:00 – 19:00.

Έξω Γωνιά, Σαντορίνη

T.: 2286034186

info@gaiawines.gr | santorini@gaiawines.gr



↑ Τα οινοποιεία της Αργεντινής με τον έντονο χρωματικά χαρακτήρα τους.



Γράφει ο Θανάσης Βαφειάδης, Export Manager της Bodegas Krontiras

Ανάμεσα στους λόφους του Lujan de Cuyo στη Mendoza της Αργεντινής βρίσκεται το οινοποιείο μας, Bodegas Krontiras. Εκεί φωλιάζει η αγάπη του Κωνσταντίνου και της Σιλβίνας Κροντηρά για το κρασί. Η ιερή γεωμετρία του αγκαλιάζει αρμονικά τους καρπούς της βιοδυναμικής καλλιέργειας των αμπελώνων. Μέσα σε αυτόν τον πανέμορφο τόπο η φύση συνυπάρχει αρμονικά με τον άνθρωπο και δημιουργούνται τα πιο εκφραστικά κρασιά της περιοχής, από τον διακεκριμένο οινολόγο Πάνο Ζουμπούλη και τη Maricruz Antolin, την καλύτερη νέα οινολόγο της Αργεντινής για το 2022.

Η πρωινή αύρα που κατεβαίνει από τις Άνδεις αγκαλιάζει τον παλιό μας αμπελώνα στη Lunlunta, ηλικίας άνω των 120 ετών. Ο αμπελώνας φιλοξενεί το οινοποιείο και τη φάρμα μας με αγελάδες, πρόβατα, άλογα, γαϊδουράκια και λάμα. Ο νέος μας αμπελώνας στη Villa Seca, Mairu χαιρεί ενός ιδιαίτερου μικροκλίματος με δροσερές νύχτες και ζεστές ημέρες, το οποίο ευνοεί τη βιολογική και βιοδυναμική καλλιέργεια.

Σχεδιασμένο από τη Σιλβίνα Κροντηρά, με πολυετή διεθνή εμπειρία στην εσωτερική διακόσμηση, το οινοποιείο μας ενσωματώνεται φυσικά και αρμονικά στο τοπίο του αμπελώνα μας στη Lunlunta. Η κατασκευή του είναι εμπνευσμένη από τις αρχές της βιοδυναμικής και τις αρχαίες αναλογίες της αρχιτεκτονικής (φ=1,618, π=3,14). Σε χώρους όπου κυριαρχούν οι καμπύλες και ελαχιστοποιούνται οι γωνίες, δημιουργείται ένα ιδανικό περιβάλλον για οινοποίηση και παλαίωση. Χρησιμοποιήσαμε φυσικά υλικά για μόνωση (άχυρο) και εφαρμόζουμε βιώσιμες μεθόδους εξοικονόμησης πόρων (φωτοβολταϊκά, ανακύκλωση αποβλήτων κ.ά.).

Από το 2005 εφαρμόζουμε με συνέπεια τις αρχές της βιολογικής και βιοδυναμικής καλλιέργειας. Το οινοποιείο έλαβε τη βιολογική πιστοποίηση το 2009 και τη βιοδυναμική (Demeter International) το 2012. Το γεγονός αυτό το καθιστά το πρώτο οινοποιείο στη Mendoza που έχει πιστοποιημένους τόσο τους αμπελώνες, όσο και τη διαδικασία οινοποίησης. Είμαστε πιστοί στη βιώσιμη παραγωγή βιολογικών, βιοδυναμικών και φυσικών κρασιών και αποτελούμε σημείο αναφοράς σε αυτές τις κατηγορίες. Προάγουμε τη βιοποικιλότητα στο έδαφος των αμπελώνων μας, με σκοπό τη δημιουργία ενός δυνατού και ανθεκτικού οικοσυστήματος όπου συνυπάρχουν αρμονικά φυτά, ζώα και άνθρωποι.

Το portfolio μας είναι πολυδιάστατο. Περιλαμβάνει φρέσκα και εξωστρεφή κρασιά (Doña Silvina Torrontes, Rosado, Fresh Malbec), φυσικά (Natural Malbec, Natural Aglianico, Afrom Pet Nat Aglianico, Cosmic Amber Orange), παλαιωμένα κόκκινα (Doña Silvina Malbec/Aglianico/Petit Verdot/Tempranillo/Blend) και το κορυφαίο Doña Silvina Reserva Malbec, του οποίου η σοδειά 2006 συμπεριλαμβάνεται ανάμεσα στα 10 καλύτερα Malbec του κόσμου.

Γράφει ο Μανώλης Λεονάρδος, Wine Taster & Traveller, ιδρυτής της Hebe Wines

Γνωρίζοντας τη λαχτάρα μου από παιδί να ταξιδέψω στην Αργεντινή, μου είχαν χαρίσει, όταν τελείωσα το Δημοτικό, μια γιγαντοαφίσα με ένα τοπίο της Παταγονίας. Και ξαφνικά στα 29 μου, ύστερα από μια σύντομη, αλλά μοιραία αλληλουχία γεγονότων, βρέθηκα να οδηγώ κυριολεκτικά μέσα στο τοπίο της παιδικής μου αφίσας. Αυτό κι αν ήταν déjà vu... Η πρώτη περίοδος γνωριμίας με την Αργεντινή περιλάμβανε ανθρώπους και τοπία, μουσική, φαγητό και άπειρα χιλιόμετρα. Η δεύτερη φάση είχε κρασί. Και πώς θα γινόταν αλλιώς, όταν σε κάθε σπίτι υπάρχει πάντα διαθέσιμη μία φιάλη Malbec; Αργότερα το επαλήθευσα αυτό, βλέποντάς το να υπάρχει σε κάθε τραπέζι, σκέτο ή ακόμα με σόδα ή παγάκια, δεν έχει τόση σημασία.

Το κρασί εκεί είναι γαστρονομικός πολιτισμός, αλλά σε όλα τα κοινωνικά στρώματα. Για να κάνουμε την αναγωγή, φανταστείτε σε κάθε σπίτι στην Αθήνα να υπάρχει ένα Αγιωργίτικο για ώρα ανάγκης. Το ίδιο επιβεβαίωσε με το πρόσφατο διάταγμα 1800 του 2010 η κυβέρνηση της Αργεντινής, ανακηρύσσοντας το κρασί ως εθνικό τους ποτό, έναν μήνα πριν πατήσω το πόδι μου εκεί για πρώτη φορά. Γεμάτα αφίσες τα αεροδρόμια, το κρασί ήταν κι επίσημα γιορτή.

«Τι πίνετε εδώ;» ρώτησα τον μελλοντικό μου πεθερό κάνοντας νοήματα. Torrontes όσο ψήνουμε και Malbec με το φαγητό. «Torrontes bien frio», ξεκαθάρισε αυστηρά κουνώντας το δάχτυλο, δηλαδή κρύο όσο μια μπίρα. Αρκετά λευκά ήταν με βιδωτό πώμα από τότε, όχι επειδή ήξεραν ήδη τις ευεργετικές ιδιότητες του πώματος, αλλά για να κάνει πιο εύκολο το άνοιγμά τους.

Τότε στην Ελλάδα περνούσαμε τη φάση «ας δοκιμάσουμε Ξινόμαυρα», αλλά τίποτα ιδιαίτερο, του σούπερ μάρκετ. Δοκιμάζοντας το πρώτο μου Malbec, αυτό το υγρό βελούδο γεμάτο φρουτάκια και σοκολάτες, με την ελάχιστη εμπειρία που είχα τότε, έπαθα κατευθείαν «Αργεντινή». Ήταν εμφανές ότι το στίλ του μπορούσε να «παίξει μπάλα» με πολλά διαφορετικά φαγητά. Το generic στίλ του όμως, διότι όταν αρχίζεις να ταξιδεύεις για να το γνωρίσεις καλύτερα, έρχεσαι αντιμέτωπος με την πραγματικότητα: για να αλλάξεις οινοπαραγωγό ζώνη, χρειάζεσαι αεροπλάνο! Η τεράστια Ruta 40 των 5.200 χλμ., από τον βορρά έως τον νότο, περνάει από τροπικά σε ηπειρωτικά, έρημο, στέπα, ζουγκλες, πεδινά και καταλήγει σε πολικά κλίματα. Πόση πολυμορφία να χωρέσει σε μία χώρα; Τόσα είναι και τα στίλ, απλώς εδώ φτάνουν συνήθως τα πιο crowd pleasers.

Βγαίνω πάλι από την αφίσα, πατάω αγαπημένο ελληνικό χώμα. Αγαπάω τις στροφές της Πίνδου, αλλά πάντα αναπολώ τις ατελείωτες ευθείες της Αργεντινής, ιδίως αυτές που εκατέρωθεν έχουν αποτυχημένες μπορντολέζικες ποικιλίες. ▀

The elegance of
eclectic whites.



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS
EST 1986



ALEXANDER PAYNE

Δεν χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις. Ο ελληνικής καταγωγής δημιουργός και σκηνοθέτης μιας από τις πιο διάσημες ταινίες με αντικείμενο το κρασί, του περίφημου «Sideways», είναι ένας άνθρωπος με ιδιότυπο χιούμορ, το οποίο αποτυπώνεται άλλωστε και στις ταινίες του.

- ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη
- ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Χρήστος Τζίμας

Λάτρης της Ελλάδας, την οποία επισκέπτεται συχνά, μυήθηκε στον κόσμο του κρασιού σε νεαρή ηλικία, χάρη στην αγάπη του για τη μαγειρική, και το καλό κρασί έγινε για εκείνον τρόπος ζωής. Με δύο παπούδες μετανάστες από την Ελλάδα –ο ένας λεγόταν Παπαδόπουλος (φυσικά), που χάριν συντομίας μετονομάστηκε σε Πέιν-, οι οποίοι άνοιξαν εστιατόρια σε δύο απομακρυσμένες γωνιές των ΗΠΑ, στην Αλαμπάμα και την Όμαχα της Νεμπράσκα, η επαφή του με την κουζίνα είχε αρχίσει από νωρίς. Κανείς από τους δύο δεν είχε, ωστόσο, ελληνικό εστιατόριο. Συναντηθήκαμε μια μέρα του Ιουνίου στην κάβα ΟΑΚ στο Χαλάνδρι, όπου περιχαρής μου ανακοίνωσε ότι η κόρη του μόλις αποφοιτούσε από το νηπιαγωγείο και βιαζόταν να τη συναντήσει. Όση ώρα, ωστόσο, είχαμε στη διάθεσή μας δεν σταμάτησε να μου διηγείται ιστορίες για την ταινία που ακόμη αποτελεί ορόσημο για τον κόσμο του κρασιού – γεγονός ακατανόητο και για τον ίδιο. Συνοδεύει ενός ροζέ από την Προβηγκία και τυριών που είχαν την καλοσύνη να μας προσφέρουν, μιλήσαμε για πολλά και φυσικά για τη νέα του ταινία, που κάνει πρεμιέρα στη Θεσσαλονίκη τον Νοέμβριο.

Θ Πότε ξεκίνησε το ενδιαφέρον σας για το κρασί; Προηγήθηκε το «Sideways» ή είχατε από πριν «τσιμπήσει» το μικρόβιο;

Α Από την εποχή που σπούδαζα κινηματογράφο στο UCLA, αλλά και πιο πριν, όταν σπούδαζα στο Stanford [σ.σ.: σπούδασε Ισπανική Λογοτεχνία και Ιστορία], άρχισε να με ενδιαφέρει η μαγειρική. Όσο πιο πολύ έμπαινα στη μαγειρική, τόσο άρχιζε να με ενδιαφέρει τι πίνω με αυτό που τρώω. Άρχισε να συνειδητοποιώ ότι το κρασί είναι για το φαγητό ό,τι είναι η μουσική σε μια ταινία. Δύο διαφορετικά πράγματα, των οποίων όμως ο συνδυασμός δημιουργεί μια μοναδική συμβιωτική εμπειρία. Εξάλλου, ένα γεύμα έχει πολλά κοινά χαρακτηριστικά με μια ταινία: και τα δύο έχουν αρχή, μέση και τέλος και διαρκούν περίπου δύο ώρες. Άρχισε να με ενδιαφέρει πολύ το κρασί, γράφτηκα στο Wine Spectator και με τα λίγα χρήματα που κέρδισα από την πρώτη ταινία που έκανα αποφοιτώντας από το πανεπιστήμιο, το 1990, αγόρασα Bordeaux Futures, αξίας περίπου 5.000 δολαρίων. Τα πίνω ακόμη!

Σκέφτηκα ότι αυτό θα ήταν ένα πολύ ωραίο δώρο από τον νεότερο στον πιο ώριμο εαυτό μου και το έκανα όταν ήμουν γύρω στα 30. Στη διάρκεια της επόμενης δεκαετίας άρχισα να μαθαίνω περισσότερο για το κρασί και εκεί γύρω στα 40 μου συνάντησα το «Sideways», που ήταν βιβλίο, και γυρίζοντας την ταινία γνώρισα την περιοχή της Σάντα Μπάρμπαρα, που ήταν εκείνη την εποχή ένα πολύ καλά κρυμμένο μυστικό. Είχα αρχίσει πλέον να κινούμαι πέρα από tastings και ratings και να γνωρίζω τους ανθρώπους του κρασιού. Τώρα, 20 χρόνια μετά, το κρασί είναι απλώς τρόπος ζωής.

Θ Συνέβαλε η ταινία «Sideways» στην εξέλιξη του οινικού πολιτισμού στις ΗΠΑ όπως τον ξέρουμε σήμερα;

Α Δημοσιεύονται συνέχεια άρθρα γύρω από αυτό το θέμα. Η ταινία έχει ήδη συμπληρώσει 20 χρόνια κι ακόμη ακούω σχόλια για το πώς επηρέασε το ένα ή το άλλο, την προσωρινή υποχώρηση του Merlot, τη στροφή προς το Pinot Noir. Δεν είχα την παραμικρή ιδέα ότι μια τόσο μικρή παραγωγή θα είχε τέτοια επιρροή σε μια ολόκληρη βιομηχανία και κάποιιοι θα έβγαζαν περισσότερα χρήματα χάρη στην ταινία από ό,τι έχω βγάλει εγώ ποτέ από αυτήν! Ο Frank Costini, ιδιοκτήτης του Hitching Post, του εστιατορίου που εμφανίζεται στην ταινία, έχει βγάλει εκατομμύρια! Και τώρα ένας συνταξιούχος κριτικός κινηματογράφου στο Λος Άντζελες γράφει ένα βιβλίο για τη δημιουργία της ταινίας, για την επίδραση που είχε στον χώρο του κρασιού, αναζητώντας και τους λόγους που αυτή εξακολουθεί να επηρεάζει.

Θ Είναι πάντως παράξενο, δεδομένου ότι δεν ήταν μια ταινία για το κρασί. Ήταν μια ταινία που έθιγε και πολλά άλλα ζητήματα.

Α Η αλήθεια είναι ότι το σημείο όπου όλα αυτά τα θέματα που θίγει η ταινία συναντώνται, είναι στη διάρκεια της συνομιλίας που έχει ο Paul Giamatti με τη Virginia Madsen αργά το βράδυ στη βεράντα, όπου εκείνη του εξηγεί γιατί της αρέσει το κρασί και εκείνος της λέει γιατί προτιμά το Pinot Noir και φυσικά αρχίζει να μιλάει για τον εαυτό του. Αυτή είναι η σκηνή όπου μιλάει στο κοινό, πιστεύω, όπου το κρασί λειτουργεί ως μια μεταφορά της ιδιοσυγκρασίας ενός ανθρώπου, παίρνει τρόπον τινά μια ανθρώπινη μορφή.

Και εκείνη του λέει ότι το κρασί γίνεται καλύτερο όσο παλαιώνει, φτάνει στην ακμή του με τα χρόνια και στη συνέχεια αρχίζει να γερνά. Κάπως έτσι συμβαίνει και με τους ανθρώπους, σωστά; Εννοείται, όπως συμβαίνει με τα πάντα στη φύση. Όλα είναι σαν ένα μεγάλο ποτάμι. Γεννιόμαστε, ζούμε, πεθαίνουμε και μετά ο επόμενος και ο επόμενος.

Θ Γίνονται όλοι καλύτεροι όσο μεγαλώνουν, άραγε;

A Μπα, κάποιοι γίνονται χειρότεροι, δυστυχώς...

Θ Ωστόσο, οι χαρακτήρες στις ταινίες σας, άνδρες που βρίσκονται στην κρίση της μέσης ηλικίας, συνήθως βγαίνουν καλύτεροι.

A Το ελπίζω. Θέλω να πω ότι τόσο εγώ όσο και ο συνδημιουργός των σεναρίων δεν πιστεύουμε ότι οι άνθρωποι αλλάζουν πραγματικά, αλλά τουλάχιστον συνειδητοποιούν κάποια πράγματα. Και όταν κάποιος συνειδητοποιεί κάποια πράγματα, είναι το πρώτο βήμα για να τα αλλάξει.

Θ Θυμάστε κάποιες ιδιαίτερες στιγμές από τα γυρίσματα της ταινίας;

A Χα, ναι, ένα από αυτά που θυμάμαι είναι ότι ήπιαμε πολύ κρασί! Ξέρεις, ένα πράγμα που απαγορεύεται διά ροπάλου είναι να πίνεις αλκοόλ στη διάρκεια των γυρισμάτων. Όμως, ακριβώς επειδή ήταν μια ταινία με επίκεντρο το κρασί και δεν θέλαμε αυτό που ήταν στα ποτήρια να φαίνεται ψεύτικο, όπως συμβαίνει συχνά, ψάξαμε πολύ και κάναμε δοκιμές με διάφορους χυμούς που θύμιζαν περισσότερο κρασί. Ήταν όμως τόσο άσχημοι γευστικά και κάποιοι χρωμάτιζαν και τα δόντια των ηθοποιών, οι οποίοι άρχισαν να παραπονούνται, και στο τέλος είπαμε: «Θα πίνουμε κρασί!» Και δεν ήταν στα γυρίσματα μόνο. Όταν ψάχναμε τις τοποθεσίες για τα γυρίσματα, τα οινοποιεία, τα tasting rooms κ.λπ., κάναμε δοκιμές, αρχίζαμε να πίνουμε από τις 11 το πρωί πολλές φορές. Ε, ήμασταν και πιο νέοι τότε, το συκώτι μας άντεχε.

Θ Έγινε ο Paul Giamatti πράγματι fan του Pinot Noir μετά από αυτό;

A Όχι, όχι, δεν είναι καθόλου τέτοιος τύπος, μάλλον είναι, αλλά με άλλη έννοια. Κάτι άλλο που θυμάμαι χαρακτηριστικά είναι το εξής: Θυμάστε ότι η ταινία κοροϊδεύει το Merlot. Μάλλον, για να το πω αλλιώς, δεν κοροϊδεύει το Merlot, υπάρχει απλώς η ατάκα «I am not drinking fucking Merlot» και παρ' όλα αυτά οι πωλήσεις του Merlot άρχισαν να πέφτουν μετά την ταινία, όπως είναι γνωστό. Ε, λοιπόν, έξι μήνες μετά λαμβάνω στο ταχυδρομείο ένα δέμα με μια φιάλη magnum από το Trepethan, ένα από τα παλαιότερα και γνωστότερα οινοποιεία της Napa Valley, και ένα σημείωμα που έγραφε: «Αγαπητέ κύριε Πέιν, είμαι σίγουρη ότι ο Miles και ο Jack δεν δοκίμασαν ποτέ το δικό μας Merlot. Φιλικά, Janet Trepethan».

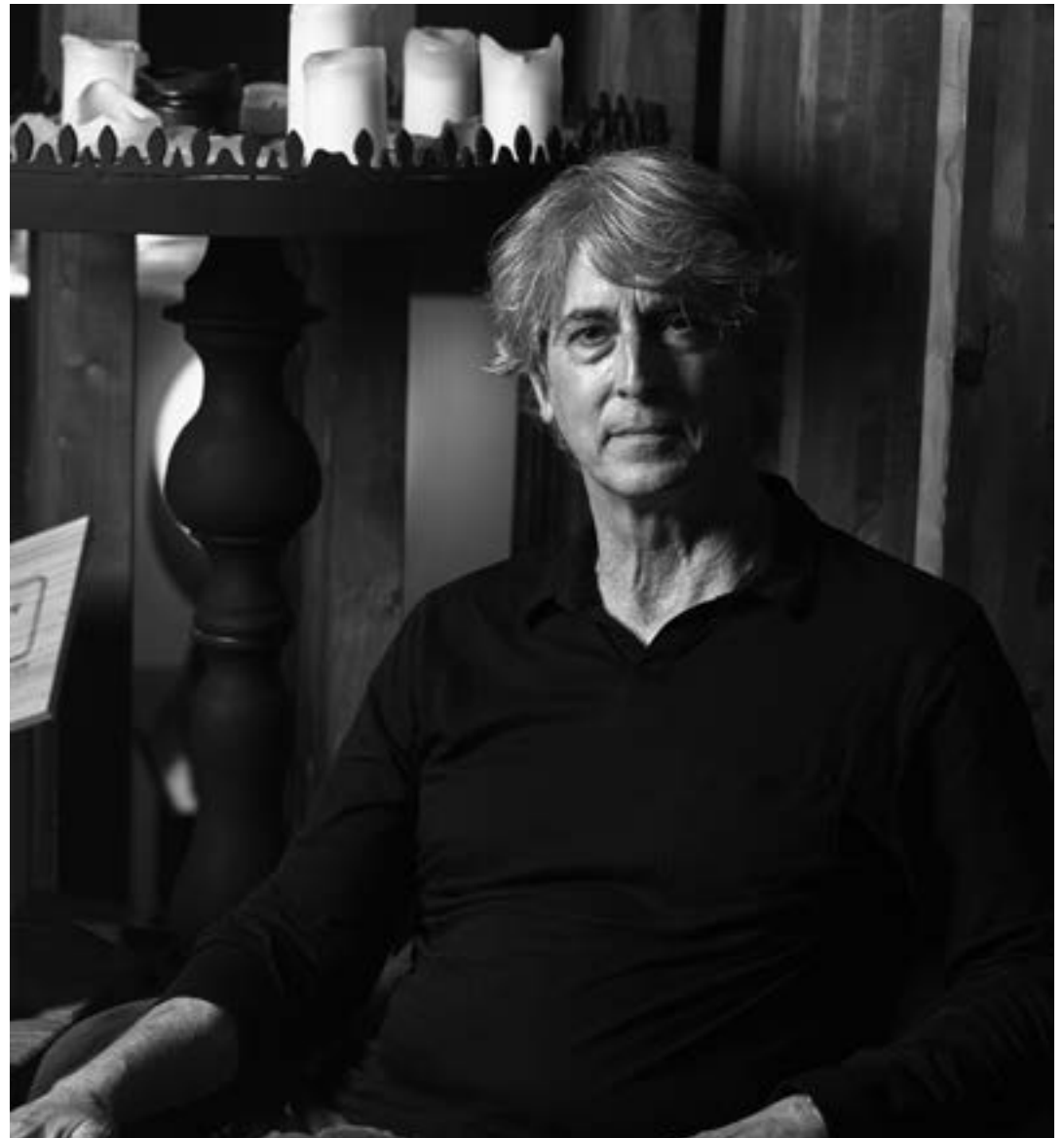
Θ Ωραία χειρονομία, με χιούμορ.

A Ω, ναι! Και κάτι άλλο που θυμάμαι:

Σε κάποιο σημείο ο Paul Giamatti ρωτά τη Victoria Madsen ποιο ήταν το κρασί που την έκανε να ερωτευτεί τον κόσμο του κρασιού κι εκείνη απαντά: «Μια Sassicaia 1988». Ε, αυτό ήταν η δική μου προσωπική εμπειρία, αυτό ήταν το κρασί που με έκανε να πω: «Ουάου, πραγματικά μπορεί ένα κρασί να σου δημιουργήσει αυτό το συναίσθημα!» Όταν προβλήθηκε η ταινία στη Ρώμη στο πλαίσιο ενός φεστιβάλ, οι διοργανωτές επικοινωνήσαν με την οικογένεια Antinori, που είχαν την ευγένεια να μου προσφέρουν μια magnum φιάλη Sassicaia 1988. Πρόβαλαν επίσης ένα κλιπ από μια παλιά ιταλική ταινία της δεκαετίας του '60, με τίτλο «Sorpasso», που με είχε με έναν τρόπο επηρεάσει στο «Sideways» και η οποία δείχνει τους πρωταγωνιστές να οδηγούν μέσα από τα αμπέλια του Antinori. Ήταν ωραία που κάπως όλα αυτά έδεσαν μαζί.

Θ Από τα ελληνικά κρασιά που δοκιμάζετε, έχετε κάποια προτίμηση;

A Ακόμη τα μαθαίνω. Τα ελληνικά κρασιά έχουν αναμφίβολα εξελιχθεί τα τελευταία χρόνια. Όλοι φυσικά γνωρίζουν τα λευκά κρασιά της Σαντορίνης και όλοι μιλούν γι' αυτά, τον ηφαιστειακό χαρακτήρα και λοιπά και λοιπά, λες και η Σαντορίνη χρειάζεται και άλλο κόσμο. Τέλος πάντων, όπως είπα, ακόμη τα μαθαίνω και πάντα όταν επισκέπτομαι εστιατόρια, φροντίζω να παραγγέλνω ελληνικά κρασιά. Τώρα οι περισσότεροι γνωρίζουν τη Μαλαγουζιά, το Ξινόμαυρο, το Αγιωργίτικο.



↓ «Το κρασί είναι για το φαγητό ό,τι είναι η μουσική σε μία ταινία», λέει ο Alexander Payne.



• SEMÉLI •
EST. 1979



ΟΙΝΟΥ ΣΟΦΙΑ

Με το φεγγάρι οδηγό,
στου Αιγαία το πέλαγος ταξίδεψε
για της Νεμέας τα εύφορα χώματα.
Ρίζωσε, κι άκουσε τη βροχή
ενός μύθου αλλιώτικου απ' τον δικό της.
Κι ύστερα βυθίστηκε στις οινολάσπες
μιας ήσυχης σιωπής.
Και τ' όνομα αυτής, Σοφία...
Του οίνου τ' αποτύπωμα
στα χείλη των Θεών.



↑ Ο Ελληνικής καταγωγής δημιουργός και σκηνοθέτης του περιφημού Sideways σε χαλαρή διάθεση.

- Θ Οι παπούδες σας ήταν και οι δύο ελληνικής καταγωγής, είχαν και οι δύο εστιατόρια σε διαφορετικά σημεία των ΗΠΑ, αλλά κανένα από τα δύο δεν ήταν ελληνικό. Εσείς έχετε κάποιο ελληνικό φαγητό που ξεχωρίζετε;
- A Το παστίσιο, εννοείται! Σοβαρά τώρα, η ελληνική κουζίνα ξεχωρίζει για τα φρέσκα υλικά της, τα ψάρια της. Δεν υπάρχει τίποτε καλύτερο.
- Θ Τι θεωρείτε μεγαλύτερη απόλαυση, μια ωραία ταινία στο Netflix χαλαρά στον καναπέ με ένα ποτήρι κρασί ή φώτα σβηστά, ησυχία, αίθουσα κινηματογράφου;
- A Εννοείται μια αίθουσα κινηματογράφου. Η κινηματογραφική αίθουσα είναι σαν εκκλησία, πας εκεί για να μοιραστείς με άλλους ανθρώπους μια εμπειρία που μπορεί να σε μεταμορφώσει.

Αστειεύομαι, αλλά ξέρετε, από τότε που ο Nietzsche είπε το 1890 ότι ο Θεός είναι νεκρός, περίπου τότε άρχισαν να εμφανίζονται οι πρώτες κινηματογραφικές αίθουσες και στη συνέχεια γύρω στο 1920 χτίζονταν περισσότερες αίθουσες από ό,τι εκκλησίες. Όλα αυτά τα λέω για να πω ότι πραγματικά λατρεύω το σινεμά και πιστεύω ότι όσο προχωράμε το μεγάλο ορόσημο στην ιστορία μας θα είναι η εμφάνιση της φωτογραφίας. Σήμερα μπορούμε να αναλύσουμε μέχρι και την παραμικρή του λεπτομέρεια τον 20ό αιώνα, επειδή ακριβώς έχει αποτυπωθεί σε φιλμ.

- Θ Πιστεύετε ότι ο κόσμος θα επιστρέψει στις κινηματογραφικές αίθουσες;
- A Συμβαίνει ήδη. Εξαιτίας της πανδημίας θα χρειαστεί λίγο περισσότερος χρόνος. Από τη δεκαετία του '50, σινεμά και τηλεόραση βρίσκονται σε μια διαρκή διαμάχη. Με τη βοήθεια του Netflix και της πανδημίας η τηλεόραση μοιάζει να κερδίζει αυτόν τον γύρο προσωρινά. Όμως, ακόμη θέλεις να πας το κορίτσι σου κάπου το βράδυ της Παρασκευής και επίσης ο κόσμος θέλει ακόμη να βλέπει τις μεγάλες παραγωγές, όπως το «Top Gun» για παράδειγμα, σε μεγάλη οθόνη. Εκείνες που με ανησυχούν περισσότερο είναι οι μικρές παραγωγές. Θα αναγκαστούν να υποκύψουν όλες στο streaming ή θα έχουν περιορισμένη διανομή; Αυτό θα το δούμε. Μερικές χώρες, πάντως, όπως στη Σκανδιναβία για παράδειγμα, φροντίζουν να διαθέτουν τα απαραίτητα κονδύλια για τη διανομή, γιατί θεωρούν τον κινηματογράφο σημαντικό στοιχείο του πολιτισμού.
- Θ Τι πιστεύετε για την τεχνητή νοημοσύνη και την επίδραση που μπορεί να έχει στη δουλειά σας;
- A Δεν γνωρίζω αρκετά γι' αυτό το θέμα, εκτός από αυτά που διαβάζω στον Τύπο. Το μόνο που ξέρω είναι ότι τις ταινίες του Payne μόνο ο Payne μπορεί να τις δημιουργήσει και σίγουρα όχι κάποια μηχανή. Έχει πάντως πλάκα να ζητάς να σου γράψει ένα σαιξπηρικό σονέτο με θέμα την κίνηση στους αθηναϊκούς δρόμους, και να το γράφει!
- Θ Τι ετοιμάζετε τώρα;
- A Η νέα μου ταινία ονομάζεται «Τα παιδιά του χειμώνα» και έχει πρωταγωνιστή πάλι τον Paul Giamatti. Είμαι πολύ ευτυχής που συνεργαστήκαμε ξανά, έχουμε εξαιρετική σχέση. Η υπόθεση της ταινίας έχει να κάνει με κάποια αγόρια που φοιτούν εσωτερικά σε ένα ελίτ κολέγιο της Μασαχουσέτης τη δεκαετία του '70 και για κάποιους λόγους, διαφορετικούς για τον καθένα, ξεμένουν εκεί στη διάρκεια των Χριστουγέννων. Η πρεμιέρα θα γίνει, όπως συνηθίζω πάντα, στη Θεσσαλονίκη τον Νοέμβριο. Η συνέχεια επί της οθόνης. ▀

«Η κινηματογραφική αίθουσα είναι σαν εκκλησία, πας εκεί για να μοιραστείς με άλλους ανθρώπους μια εμπειρία που μπορεί να σε μεταμορφώσει».



Η ΝΑΟΥΣΑ ΚΑΙ ΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΣΤΟ... ΜΙΚΡΟΣΚΟΠΙΟ

Οι μικρόκοσμοι δύο μεγάλων terroirs από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη.

«Μικρές πτυχές δύο πολυσήμαντων terroirs». Κάπως έτσι θα μπορούσε να περιγράψει κάποιος με δυο λόγια αυτή την ιδιαίτερη οικογένεια κρασιών του Κτήματος Κυρ-Γιάννη.

Έξι premium κρασιά σε ένα διαφορετικό οδοιπορικό ενδοσκοπήσης στη Νάουσα και στο Αμύνταιο, μέσα από τα μάτια και την εμπειρία των ανθρώπων της Κυρ-Γιάννη που έχουν γράψει κυριολεκτικά χιλιόμετρα ιστορίας, καινοτομίας και επένδυσης σε αυτές τις δύο ζώνες.

Έξι micro-terroir ετικέτες του Κτήματος που αναλαμβάνουν να φωτίσουν ένα μικρό αμπελοτόπι τη φορά. Ένα μικρό block που, χάρη στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του και μετά από χρόνια μελέτης και πειραματισμού, επιλέχθηκε για τη φύτευση μιας συγκεκριμένης ποικιλίας. Μια προσπάθεια πρωτοποριακή και κοπιαστική συνάμα, που μετράει ήδη αρκετές δεκαετίες –οι πρώτες γεωλογικές και εδαφολογικές μελέτες έγιναν το 1970– αναδεικνύοντας τη φιλοσοφία σεβασμού στο αγροοικοσύστημα, πίστης στην επιστημονική γνώση και συστηματικής βιώσιμης επένδυσης του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, που και σήμερα ακόμη εμπνέει και δείχνει τον δρόμο.

Μια σπουδή στις λευκές ποικιλίες είναι το ταξίδι στο Αμύνταιο που μας πάει στον Άγιο Παντελεήμονα και σε υψόμετρο που ξεπερνά τα 700 μέτρα. Για την ακρίβεια...

στα 720 μέτρα, ένα από τα μεγαλύτερα υψόμετρα που καλλιεργείται η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ στη χώρα μας, ενώ το Ασύρτικο στο block ΤΑΡΣΑΝΑΣ έχει βρει το σπίτι του, δημιουργώντας ένα κρασί-σημείο αναφοράς της βορειοελλαδίτικης έκφρασης της ποικιλίας. Τα μικρά αμπελοτόπια ΠΑΛΠΟ και ΝΤΡΟΥΜΟ σε λίγο σαρανταρίζουν από τις πρώτες φυτεύσεις που έγιναν στη ζώνη με Chardonnay και Sauvignon Blanc.

Ο βαθύς δεσμός με το Ξινόμαυρο και το από πάντα ανήσυχο πνεύμα της Κυρ-Γιάννη αντανακλώνται στις δύο ετικέτες της σειράς από τη Νάουσα. Η εμβληματική ερυθρή ετικέτα ΔΙΑΠΟΡΟΣ, από κλήματα 51 ετών σήμερα στο block 5 του διάσημου αμπελώνα του Κτήματος στο Γιαννακοχώρι, αφήνει λίγο χώρο στο Syrah, σε ένα από τα πιο premium blends Ξινόμαυρου του ελληνικού κρασιού. Από την άλλη, το μονοποικιλιακό γαστρονομικό ροζέ ΑΓΚΑΘΩΤΟ είναι η πρώτη πρόταση της Κυρ-Γιάννη από ένα μικρό αμπελοτόπι νεαρού Ξινόμαυρου στη Γάστρα, απόκτημα της τελευταίας δεκαετίας του Κτήματος, και μία ακόμη ευκαιρία μελέτης σε ένα επίσης ξεχωριστό sub-terroir της ζώνης.

Οι μικρο-ιστορίες του Κτήματος Κυρ-Γιάννη από Single Blocks της Νάουσας και του Αμυνταίου διατίθενται σε επιλεγμένες κάβες, εστιατόρια και wine bars.

PERU



ΣΤΟ ΠΕΡΟΥ... 25 «ΑΠ' ΟΛΑ» ΜΕΤΑ

Αυτό το καλοκαίρι, σχεδόν χωρίς να το θέλω και πολύ, βρέθηκα σε ένα αεροπλάνο με τον 14χρονο γιο μου να πετάμε για το Περού. Ένα ταξίδι που, όταν προέκυψε σαν πιθανότητα, με ενθουσίασε στην αρχή και έπειτα με τρόμαξε. Με τρέλαινε το Περού. Είχα πάει πριν από 25 και βάλει χρόνια. Από τα ταξίδια ζωής. Αλλά 25 χρόνια μετά και 25 κιλά plus, τι θα σήμαιναν για μένα σε υψόμετρο 3.800 μ. (στο Πούνο) και σε 4.400 μέτρα διαδρομών; Ποιος από τους δύο θα κέρδιζε;

Αλλά καθώς ο γιος μου είχε τρελαθεί –είχε αρχίσει να διαβάζει και να βλέπει ό,τι υπήρχε για το Περού, μέχρι και να μαθαίνει ισπανικά με αυτά τα rocket books του τύπου «πώς να μιλήσεις ισπανικά σε δύο εβδομάδες–, αποφάσισα ότι, αν και πάντα προτιμούσα να με θάψουν στην Τήνη και το

ενδεχόμενο των Άνδεων δεν ήταν και τόσο κακό, θα το έπαιρνα το ρίσκο. Για τα μάτια του μόνο. Και για δική μου πρόκληση.

Είναι εντυπωσιακό να ξαναβλέπεις τα ίδια μέρη μετά από 25 χρόνια. Συγκρίνεις, άθελά σου, το τότε και το τώρα όχι μόνο του τόπου, αλλά και του εαυτού σου. Και τελικά κερδίζεις σε περηφάνια. Όταν συνειδητοποιείς πως, όταν ταξιδεύεις 25 χρόνια μετά, δεν κουβαλάς μόνο 25 χρόνια και 25 κιλά βάρους (στη δική μου περίπτωση). Κουβαλάς και 25 «κιλά» εμπειρίας, που δίνουν άλλη γεύση στα πράγματα. Μια ηρεμία και μια σιγουριά. Ξέρεις τι θέλεις.

Και ναι, μπορεί να σέρνεσαι στα τέσσερα για να ανέβεις στον κάθετο βράχο του Hichu Pitchu, για να δεις το Machu Picchu και από απέναντι, αλλά πλέον νιώθεις τέλεια με τον εαυτό σου που επιλέγεις πού θα συρθείς, τότε θα προτιμήσεις το spa από τη βόλτα και

πώς θα επενδύσεις σε εμπειρίες που εσύ γουστάρεις, στους ίδιους τόπους.

Όταν τρως στο καλύτερο εστιατόριο του κόσμου, το Central Lima, που ψηφίστηκε φέτος ως No 1 στα Worlds 50 Best Restaurants, και στο τέλος μπορείς να απαντήσεις με ειλικρίνεια στον εαυτό σου αν άξιζε τον κόπο, ανεπηρέαστος από το ποστάρισμα, είναι λυτρωτικό.

ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ...

Ποια είναι η γεύση του καλύτερου εστιατορίου στον κόσμο; Πώς είναι ένα dinner στο Central Lima, που ψηφίστηκε φέτος No 1 στα Worlds 50 Best Restaurants; Είναι το νοστιμότερο γεύμα που έχεις δοκιμάσει στη ζωή σου; Μπορεί να ανταγωνιστεί τα μαγικά πιάτα του Senderens, τις υφές του Frechon

■ ΚΕΙΜΕΝΟ

Ντένη Καλλιβωκά

Κάποτε, χρόνια πριν, σε κάποια συνέντευξη με ρώτησαν γιατί έχω εμμονή με τα ταξίδια. «Μήπως προσπαθούσα να αποδράσω από τη ζωή μου; Μήπως είχα τάσεις φυγής;» Και εκείνη τη στιγμή ήταν η πρώτη φορά που «ένιωσα» τον λόγο. «Νιώθω ότι κερδίζω χρόνο. Κερδίζω ζωή», ξεστόμισα αυθόρμητα.



↑ Δείνo στο Central Lima, βραβευμένο φέτος ως το καλύτερο εστιατόριο στον κόσμο από τα Worlds 50 Best Restaurants. Στο τέλος δεξιά, ο σεφ Virgilio Martinez παρουσιάζει ένα πιάτο με ψάρι από τον Αμαζόνιο.

και του Robuchon. Μπορεί να σε κάνει να κλάψεις από συγκίνηση όπως τα πιάτα του Philippe Rochat. Υπήρχε έκπληξη; Έκσταση; Σασπένς; Όχι, όταν έχεις δοκιμάσει –στην εποχή τους– το γλυκό egg & bacon του Blumenthal ή τις εξτραβαγκάντσες του Noma. Τότε, τι; Τότε, γιατί;

Το Central στη Λίμα αξίζει τα λεφτά του –που είναι πολλά– όχι σαν τη γεύση ενός εστιατορίου. Αλλά σαν αυτή μιας χώρας. Κατά τη διάρκεια αυτής της τριώρης, 14 course περιήγησης, βουτάς στον Ειρηνικό δοκιμάζοντας το χτένι από το Paracas με φύκια από την περιοχή και θαλάσσιο αγγούρι. Σκαρφαλώνεις σε Rainforest σε υψόμετρο 1.350 μ. με ένα πιάτο που περιέχει cocona, ένα τροπικό εσπεριδοειδές, πατάτα της περιοχής και ρίζα yacon. Ανεβαίνεις στα 3.600 μ. για να δοκιμάσεις ένα πιάτο με τοπική πατάτα (το Περού έχει πάνω από

4.000 καταγεγραμμένα είδη πατάτας) μαγειρεμένη με τοπικά φύλλα. Και συνεχίζεις στην Ιερή Κοιλιάδα, στα δάση των Άνδεων, στο σημείο του ωκεανού που έχει θερμό ρεύμα. Στην ξηρή κοιλάδα. Πας και στα 4.200 μέτρα. Και δοκιμάζεις. Και μαζί βλέπεις τα προϊόντα. Γιατί σου τα φέρνουν και ωμά, για να τα δεις. Και ακούς μια μουσική-ήχο ειδικά φτιαγμένη για να συντροφεύει το ταξίδι σου. Ο σεφ του εστιατορίου, Virgilio Martinez, είναι γνωστός για τη δημιουργική του προσέγγιση στην περουβιανή κουζίνα. Αυτήν που εκεί ονομάζουν «νέα περουβιανή κουζίνα» (New Peruvian Cuisine) ή «κρεολική κουζίνα του Περού» (Peruvian Creole Cuisine).

Και όλα αυτά με μια απaráμιλλη art de la table. Σκεύη και πιάτα ειδικά φτιαγμένα για κάθε serve. Τα πιάτα είναι ένας συνδυασμός παραδοσιακών συστατικών με σύγχρονες τεχνικές. Και το pairing γίνεται με τοπικά

κρασιά και αποστάγματα Και να μην παραβλέψουμε καθόλου το γεγονός ότι ο Virgilio Martinez και το εστιατόριο έχουν έντονη βιώσιμη προσέγγιση. Ακολουθούν πολλές πρακτικές που στοχεύουν στην προστασία του περιβάλλοντος και στην προώθηση της βιώσιμης γεωργίας και της τοπικής κοινότητας. Επίσης, συνεργάζονται στενά με τοπικές κοινότητες και παραγωγούς, προωθώντας την αειφόρο ανάπτυξη και προσφέροντας σημαντική ευκαιρία απασχόλησης και εισοδήματος σε αυτές.

Αξίζει λοιπόν η εμπειρία. Και τα λεφτά. Γιατί πλέον δεν μιλάμε για γαστρονομική εμπειρία μόνο. Αλλά για ταξίδι, γαστρονομία, προώθηση του τόπου, και όλα αυτά με το ωραιότερο σέρβις που έχω συναντήσει, τη μαγικότερη art de la table και την αίσθηση ότι όλα αυτά σέβονται το περιβάλλον και τις τοπικές κοινωνίες.

■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Γιάννος Αλπανέζος και Ντένη Καλλιβωκά



↑ Οι Περουβιανοί λατρεύουν τα χρώματα.



↑ Ο Γιάννος Αλπανέζος και ο αετός στο Πούνο.

ΤΕΛΙΚΑ...

Πέρασα τέλεια στο Περού. Κι ας μην ήταν το Cusco όσο παραδοσιακό ήταν 25 χρόνια πριν. Κι ας ξέρναγα σαν να μην υπήρχε αύριο στο Πούνο δύο μέρες συνεχόμενες από τη νόσο του υψομέτρου. Όμως αυτή τη φορά «ένιωσα» τον τόπο. Έπιανα κουβέντα με ντόπιους με τα... «me Tarzan you Jane» ισπανικά μου. Έφαγα ceviche μέχρι σκασμού. Βούτηξα στη γαστρονομία και στα προϊόντα του τόπου. Και φυσικά τον καμάρωνα. Πόσο τον καμάρωνα. Και του έδειχνα. Του έδειχνα να επιλέγει. Να βρίσκει εναλλακτικές. Να «φτιάχνει» εμπειρίες.

ΚΑΙ ΛΙΓΑ ΑΚΟΜΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ

Η περουβιανή κουζίνα είναι το αποτέλεσμα αιώνων πολιτιστικών ανταλλαγών. Από τα τοπικά υλικά, όπως η κινόα, οι πατάτες και το καλαμπόκι, μέχρι τα ισπανικά συστατικά, όπως το σκόρδο, τα κρεμμύδια και τα εσπεριδοειδή. Σε αυτό το γαστρονομικό σύμπλεγμα προστίθενται και αφρικανικές, κινεζικές και ιαπωνικές επιρροές, συνθέτοντας τη μοναδική περουβιανή κουζίνα.

CEVICHE

Περού σημαίνει ceviche. Φρέσκα θαλασσινά, συνήθως ψάρι ή γαρίδες, μαριναρισμένα σε χυμό πορτοκαλιού ή λάιμ, με κόκκινα κρεμμύδια, πιπεριές και κόλιανδρο. Η ουσία της περουβιανής ακτής.

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Το Περού είναι η γενέτειρα της πατάτας και εδώ θα βρείτε μια εκπληκτική ποικιλία. Υπάρχουν πάνω από 4.000 είδη που καλλιεργούνται στη χώρα, καθένα με τη δική του υφή και γεύση. Γνωστά πιάτα είναι η κρεμώδης πατατοσαλάτα causa και η πάπα α λα χουανκαΐνα.

LOMO SALTADO

Ένα πιάτο stir-fry, που συνδυάζει μαριναρισμένες λωρίδες βοδινού με κρεμμύδια, ντομάτες και τηγανητές πατάτες. Το μυστικό συστατικό είναι η σάλτσα σόγιας, που ήρθε από Κινέζους μετανάστες τον 19ο αιώνα και δίνει στο πιάτο τη μοναδική του γεύση.

Το Περού έχει αναπτυσσόμενη βιομηχανία κρασιού με αρκετές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται σε διάφορες περιοχές.



↑ Στις Άνδεις, στη διαδρομή για το Κούσκο.



↑ Η φυλή Ούρος στο Πούντο, στη λίμνη Τιτικάκα, μένουν σε τεχνητά-χειροποίητα νησιά από καλάμια.



↑ Τσούλος, πασμίνας με μαλλί από πρόβατο ή αλπάκα. Αν είναι οικονομικά, μη γελιέστε! Δεν είναι αλπάκα!

ΣΤΙΣ ΑΝΔΕΙΣ

Εδώ συναντάμε πιο βαριά πιάτα, όπως το rocoto relleno (γεμιστές πικάντικες πιπεριές) και το κρέας αλπακά. Η κινόα και ο αμάρανθος, δύο αρχαία δημητριακά, είναι βασικά στοιχεία σε αυτή την περιοχή και χρησιμοποιούνται συχνά σε σούπες. Εδώ η σπεσιαλιτέ είναι το ψητό ινδικό χοιρίδιο. Κάθε οικογένεια μεγαλώνει το δικό της για το «τραπέζι» της χρονιάς.

ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΖΟΥΓΚΛΑΣ

Στον Αμαζόνιο, υλικά όπως το yucca και τα φρούτα της ζούγκλας είναι βασικά. Το Juane είναι ένα πιάτο από ρύζι, κοτόπουλο και μπαχαρικά, που τυλίγονται σε φύλλα μπανάνας. Είναι το βασικό πιάτο της περιοχής.

SALUD ME PISCO SOUR

Το Pisco είναι ένα είδος τσίπουρου από σταφύλι, που παράγεται στο Περού. Είναι απόσταγμα Ονομασίας Προέλευσης (DO) για την παραγωγή του οποίου η νομοθεσία θέτει αυστηρά πρότυπα. Το περουβιανό Pisco παράγεται από συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών. Ναι, θα πιείτε Pisco Sour στο Περού. Ένα δροσερό κοκτέιλ με Pisco, χυμό λάιμ, απλό σιρόπι και ασπράδι αυγού.

ΤΟ ΤΟΠΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Το Περού έχει αναπτυσσόμενη βιομηχανία κρασιού, με αρκετές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται σε διάφορες περιοχές. Μερικές από αυτές είναι:

1 — Ίκα (4 ώρες από τη Λίμα, έρημος)
QUEBRANTA: Είναι μία από τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες σταφυλιών στο Περού και χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή Pisco. Είναι γνωστή για την έντονη και ξεχωριστή της γεύση.

NEGRA CRIOLLA: Επίσης γνωστή ως Pais, χρησιμοποιείται τόσο για το Pisco όσο και για την παραγωγή κρασιού.

2 — Αρεκίπα (νότια της χώρας, με υψόμετρο 1.700 μ.)

TORONTEL: Αυτή η λευκή ποικιλία χρησιμοποιείται για την παραγωγή Pisco και τη δημιουργία αρωματικών κρασιών.

ALBILLA: Μια άλλη λευκή ποικιλία που χρησιμοποιείται στην παραγωγή Pisco.

3 — Τακνά

MOLLAR: Αυτή η κόκκινη ποικιλία σταφυλιού είναι μοναδική στο Περού και χρησιμοποιείται για την παραγωγή γλυκών κρασιών. Συχνά χρησιμοποιείται στην παραγωγή του παραδοσιακού γλυκού κρασιού Tacna, που ονομάζεται «vino de uva negra».

4 — Μοκέγκουα

MOSCATEL: Αυτή η λευκή ποικιλία χρησιμοποιείται για την παραγωγή αρωματικών και γλυκών κρασιών. Είναι γνωστή για τα λουλουδένια και φρουτώδη αρώματά της. ▀

Wine Buddies

Ο Γιάννης Παππάς συναντά τον έναν και μοναδικό Γρηγόρη Μιχαήλο σε μία από τις εξαιρετικά σπάνιες δημόσιες εμφανίσεις του.

■ ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιάννης Παππάς

■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Πέτρος Ζήσου

ΓΠ Γρηγόρη, με το δεξί μπες. Είσαι ο πρώτος μου φίλος που μπαίνει στο νέο μου σπίτι.

ΓΜ Καλορίζικο, Τζον. Πέτρα να μη ραγίσει.

ΓΠ Ευχαριστώ πολύ! Τι θέλεις να πιούμε;

Έχω ετοιμάσει ένα Montlouis sur Loire του Francois Chidaine για αρχή και μετά βλέπουμε.

ΓΜ Για να είμαι ειλικρινής, σήμερα δεν θέλω να πιω κρασί. Πειράζει;

ΓΠ Για να είμαι κι εγώ ειλικρινής, ούτε εγώ είχα διάθεση για κρασί. Θέλεις να πιούμε ένα χαμομήλι;

ΓΜ Και θα γράψεις στο Grape ότι ήπιαμε χαμομήλι; Τι σόι wine buddies είμαστε;

ΓΠ Αλήθεια τώρα; Αν δεν είμαστε εμείς wine buddies, ρε Γρηγόρη, τότε ποιοι είναι;

ΓΜ Ισχύει αυτό. Σε ξέρω από... Το 2009, σωστά;

ΓΠ Ναι. Ήσουν το πρώτο άτομο που γνώρισα στον χώρο του κρασιού και μέχρι σήμερα είσαι ο μέντοράς μου.

ΓΜ Σταμάτα, θα βάλω τα κλάματα. Άσε μας, μωρέ. Τώρα που το σκέφτομαι, πρέπει να αντιστρέψουμε σήμερα τους ρόλους και να σε ρωτάω εγώ πράγματα.

ΓΠ Όπως;

ΓΜ Πώς νιώθεις που αποχώρησες από το Mr. Vertigo;

ΓΠ Αρκετά συγκινημένος μπορώ να πω. Ήμουν στο Mr. Vertigo εννέα χρόνια, από την αρχή δηλαδή. Έχω ζήσει όλα τα στάδια που έχει περάσει η εταιρεία, από το στήσιμο στην αρχή έως τη σταδιακή ανάπτυξή της.

Θεωρώ ότι είμαι ένα κομμάτι του Mr. Vertigo ακόμα και τώρα που έχω αποχωρήσει. Ήταν μια πανέμορφη εμπειρία, έμαθα πολλά μέσα από εκεί, αλλά ήρθε η ώρα για κάτι καινούργιο.

ΓΜ Έχεις κάποιο πλάνο επαγγελματικό δηλαδή;

ΓΠ Ναι. Θα το μάθεις λογικά πριν κυκλοφορήσει το επόμενο τεύχος του Grape.

ΓΜ Καλή αρχή σου εύχομαι, σε ό,τι κι αν κάνεις.

ΓΠ Ευχαριστώ πολύ! Για πες μου, πώς πάει η διοργάνωση του 50 Great Greek Wines;

ΓΜ Εντάξει, σε σχέση με το πόσες δυσκολίες έχουμε συναντήσει, θα πω ότι πάει αρκετά καλά.

ΓΠ Ποιο είναι το πιο δύσκολο κομμάτι της διοργάνωσης;

ΓΜ Το ότι πρέπει να αγοράσουμε από το εμπόριο όλα τα κρασιά που έχουν δηλώσει συμμετοχή στον διαγωνισμό. Σκέψου ότι κάθε παραγωγός δηλώνει συμμετοχή με όσα κρασιά θέλει, αλλά δηλώνει και συγκεκριμένη εσοδεία, η οποία πρέπει να κυκλοφορεί επίσημα στο εμπόριο. Φέτος είχαμε πάνω από 600 κρασιά από περίπου 200 οινοποιεία, οπότε φαντάζομαι ότι καταλαβαίνεις πόσο δύσκολο είναι να έχεις την κύρια ευθύνη σε όλο αυτό.

ΓΠ Άρα δεν μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον παραγωγό, για να σας στείλει ο ίδιος το κρασί του σε περίπτωση που δεν το βρίσκετε;

ΓΜ Μπορούν μόνο να μας υποδείξουν πιθανά σημεία πώλησης στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό, αν για οποιονδήποτε λόγο δυσκολεύομαι να τα βρω διαθέσιμα στην αγορά. Αυτό είναι ένα βασικό χαρακτηριστικό που διαχωρίζει το 50GGW από άλλους διαγωνισμούς.

ΓΠ Επειδή θεωρητικά θα μπορούσε να σου στείλει κάποια ειδική εμφιάλωση με άλλη ετικέτα;

ΓΜ Ναι, κυρίως γι' αυτόν τον λόγο, αλλά και για να αντικατοπτρίζουν τα αποτελέσματα αυτό που θα αγόραζε ο καταναλωτής από το ράφι. Ένα άλλο άγχος που έχουμε κάθε χρόνο είναι οι συμμετοχές των οινοποιείων. Σκέψου να είσαι ένας μικρός οινοποιός, να δηλώνεις συμμετοχή μία χρονιά και να μην περνάει το κρασί σου μέσα στα 50 καλύτερα. Να δηλώνεις συμμετοχή και δεύτερη χρονιά, και πάλι να μην περνάει. Είναι μεγάλες οι πιθανότητες να απογοητευτείς ή να «νευριάσεις» με τον διαγωνισμό και να μην ξαναδηλώσεις συμμετοχή. Ωστόσο τα νούμερα συμμετοχών δείχνουν πως αυτά είναι δικά μου άγχη, εφόσον ανεβαίνουν με πολύ υψηλά ποσοστά κάθε χρόνο.

ΓΠ Ποια είναι η στάση σας προς τους παραγωγούς; Πώς τους δίνετε να καταλάβουν την αξία του διαγωνισμού;

ΓΜ Αρχικά κάνουμε πολλές δράσεις, καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς, με τα 50 καλύτερα κρασιά. Η κορυφαία στιγμή ήταν η συμμετοχή στο 10ο Συμπόσιο των Masters of Wine στη Γερμανία, πριν από δύο μήνες. Τώρα, όσον αφορά τα υπόλοιπα κρασιά, αυτά που δεν περνούν στην 50άδα, στέλνουμε κάθε χρόνο ένα feedback από τις γευσιγνωστικές σημειώσεις των κριτών, ώστε να γνωρίζουν τι τους άρεσε και τι όχι. Έτσι, μπορεί κάποιος αρχικά να καταλάβει ότι δεν ήταν άδικος κόπος η συμμετοχή του στον διαγωνισμό και, αν θέλει, να χρησιμοποιήσει αυτές τις σημειώσεις ως συμβουλές για να βελτιωθεί.

ΓΠ Έχω πολύ μεγάλη περιέργεια για το πώς μπορεί να είναι οι γευσιγνωστικές σημειώσεις αυτών των ανθρώπων.

ΓΜ Θα συγκλονιστείς. Από το πόσο σοβαρή και ολόσωστη μπορεί να είναι μια περιγραφή μέχρι το πόσο χιουμοριστική και καταϊγιστική μπορεί να είναι σε περίπτωση που δοκιμάσουν κάτι που δεν είναι στα γούστα τους.



«Μου αρέσει πάρα πολύ να ταξιδεύω στην Ασία. Η στιγμή που δεν θα ξεχάσω είναι μια φορά που είχα πάει στην Ιαπωνία, έκανα βόλτα μόνος μου στην Οσάκα και έψαχνα κάτι να φάω. Βρήκα ένα παραδοσιακό ραμενάδικο, στο οποίο φυσικά δεν μιλούσε κανείς αγγλικά, και ήταν μία από τις κορυφαίες γαστρονομικές εμπειρίες της ζωής μου».

ΓΠ Πρέπει να έχει τρομερό ενδιαφέρον να είσαι παρών σ' αυτή τη διαδικασία.

ΓΜ Είναι. Πολλές φορές υπάρχει διαφορά στη βαθμολόγηση των κρασιών, δεν συμφωνούν πάντα μεταξύ τους. Σ' εκείνο το σημείο θα χρειαστεί να συζητήσουν μεταξύ τους, να κάνουν κάποιες παρατηρήσεις ώστε να αιτιολογήσουν τη βαθμολογία τους κ.λπ. Προσωπικά έχω ακούσει από τις πιο διαφωτιστικές συζητήσεις για το τι είναι το ελληνικό κρασί και πού πάει. Ακούς φανταστικά πράγματα να συζητούνται από αυτούς τους τύπους.

ΓΠ Φέτος θα είναι παρούσα και η Julia Harding MW;

ΓΜ Ναι. Δεν την έχω γνωρίσει ποτέ και ανυπομονώ.

ΓΠ Έχει ο κάθε κριτής διαφορετικό γούστο; Δηλαδή, μπορεί να δεις στις βαθμολογίες του Mark Andrew μεγαλύτερη επιείκεια ή αγάπη προς τα φυσικά κρασιά;

ΓΜ Όχι απαραίτητα. Συγκεκριμένα ο Mark προτιμά τα πεντακάθαρα κρασιά, με ωραίο φρούτο, terroir, προσωπικότητα κ.λπ. Δηλαδή, αν του βάλεις ένα κρασί που έχει 200% καινούργιο βαρέλι, δύσκολα θα του αρέσει.

ΓΠ Με την πτητική οξύτητα;

ΓΜ Αν είναι σε βαθμό που η πτητική είναι ελάττωμα, τότε δεν αρέσει. Αν είναι στα όρια του ανεκτού και το βλέπουμε ως προσωπικότητα του κρασιού, OK. Δεν μπορώ να πω ότι τρελαίνονται για πτητική, πάντως. Ούτε εγώ προσωπικά.

ΓΠ Κι εγώ το ίδιο. Για την επιλογή των κριτών τι έχεις να πεις;

ΓΜ Πιστεύω ότι αντιπροσωπεύουν στο 100% το σήμερα του κρασιού σε παγκόσμιο επίπεδο. Προφανώς, αν ήταν ο διαγωνισμός πριν από 30 χρόνια, το πιθανότερο είναι οι παλέτες να ήταν διαφορετικές.

ΓΠ Δηλαδή, για παράδειγμα, ένα Super Tuscan ή ένα μεγάλο Bordeaux, που είναι πιο πληθωρικό, με αρκετά έντονο βαρέλι, αρκετό αλκοόλ κ.λπ., πώς θα τα πήγαινε στον διαγωνισμό;

ΓΜ Νομίζω ότι έχουμε φύγει εντελώς από αυτό το στίλ. Υπάρχει μια παλέτα σήμερα, δεν το συσχετίζω με τα φυσικά κρασιά ή κάτι τέτοιο. Αλλά υπάρχουν σαφείς τάσεις. Οι τάσεις ποιες είναι; Το κρασί να δείχνει το φρούτο του, τον τόπο του, να μην έχει πολύ υψηλό αλκοόλ, να είναι ισορροπημένο και όχι υπερβολικό, να φαίνεται ξεκάθαρα η ποικιλία του σταφυλιού και διάφορα άλλα. Τέτοια κρασιά δείχνουν greatness σήμερα.

ΓΠ Έγινε χαμούλης πέρυσι με τα αποτελέσματα. Άκουσα από αρκετούς να διαφωνούν με το γεγονός ότι μέσα στο Top 10 υπήρχαν κρασιά με τιμή κάτω των 10€.

ΓΜ Ναι, στα λόγια μου έρχεσαι. Πολλές φορές οι κριτές προτιμούν τα κρασιά που είναι λιγότερο «φιλόδοξα», αλλά δείχνουν έναν ωραίο χαρακτήρα, ωραίο φρούτο, χωρίς υπερβολές σε αλκοόλ και βαρέλι. Δεν λέω ότι σε 50 χρόνια θα είναι έτσι, αλλά σίγουρα τα αποτελέσματα του 50GGW αντιπροσωπεύουν το σήμερα του παγκόσμιου κρασιού.

ΓΠ Έχει πολύ ενδιαφέρον όλη αυτή η συζήτηση, ωστόσο ήθελα να είμαι ο πρώτος που θα πάρει κουτσομπολίστικη συνέντευξη από τον Γρηγόρη Μιχαήλο. Πες μας, Γρηγόρη, είσαι μόνος αυτή την περίοδο;

ΓΜ Άσε με ήσυχο.

ΓΠ Καλά πήγε αυτό. Διακοπές πού πήγες;

ΓΜ Στη Ρόδο. Πολύ ωραία ήταν. Ξέρεις, όταν πηγαίνω διακοπές, δεν θέλω πολλά πήγαινε-έλα. Θέλω την ηρεμία μου. Δεν μ' αρέσει να οδηγώ πολύ και να τραβολογιέμαι από δω κι από κει.

ΓΠ Ξενοδοχείο all inclusive δηλαδή;

ΓΜ Οριακά ναι. Κλείνω πάντα ένα ωραίο ξενοδοχείο δίπλα στη θάλασσα και το μόνο που κάνω είναι μπάνιο, φαί και ύπνο. Κάνω πολλά ταξίδια στο εξωτερικό για το ελληνικό κρασί και ευχαριστιέμαι πάρα πολύ τις βόλτες στις διάφορες γειτονιές της εκάστοτε πόλης όπου βρίσκομαι. Τις καλοκαιρινές μου διακοπές στην Ελλάδα τις έχω συνδυάσει με το να μην κάνω τίποτα. Έτσι ξεκουράζομαι.

ΓΠ Ποια είναι η αγαπημένη σου χώρα όπου έχεις ταξιδέψει;

ΓΜ Μου αρέσει πάρα πολύ να ταξιδεύω στην Ασία. Η στιγμή που δεν θα ξεχάσω είναι μια φορά που είχα πάει στην Ιαπωνία, έκανα βόλτα μόνος μου στην Οσάκα και έψαχνα κάτι να φάω. Βρήκα ένα παραδοσιακό ραμενάδικο, στο οποίο φυσικά δεν μιλούσε κανείς αγγλικά, και ήταν μία από τις κορυφαίες γαστρονομικές εμπειρίες της ζωής μου.

ΓΠ Επόμενος προορισμός;

ΓΜ Μετά τη Σαντορίνη έχω ένα ταξίδι στο εξωτερικό. Είμαι πολύ τυχερός που κάνω τόσα ταξίδια με τη δουλειά μου.

ΓΠ Να σου πω την αλήθεια, σε ζηλεύω πολύ. Σε ξέρω από τότε που είχες το εστιατόριο στο Χαλάνδρι. Σου λείπει καθόλου η εστίαση;

ΓΜ Καθόλου, μα καθόλου. Δεν μπορώ να σου περιγράψω το πόσο καθόλου δεν μου λείπει. Από την τελευταία φορά που έβαλα το κλειδί στην πόρτα, είναι σαν να έχω κατεβάσει ρολά και δεν θυμάμαι τίποτε απολύτως. Εκεί μέσα μεγάλωσα. Ούτε κι εγώ θυμάμαι πόσα χρόνια δούλεψα στο εστιατόριο. Όταν έκλεισε, συνειδητοποίησα πόσα πράγματα δεν είχα κάνει στη ζωή μου, πόσες εμπειρίες δεν είχα ζήσει και πόσα ταξίδια δεν είχα πάει. Θαυμάζω πολύ τον κόσμο που αγαπάει να δουλεύει στην εστίαση. Είναι μια πάρα πολύ όμορφη υπηρεσία, πολύ σημαντική για όλους μας, και δεν πρέπει να το ξεχνάμε αυτό.

ΓΠ Να πιούμε ένα κρασί όταν επιστρέψεις;

ΓΜ Δεν θέλεις να περιμένουμε το χριστουγεννιάτικο reunion που κάνουμε με το team του Grape; Καλά, άντε. Ας πιούμε.

ΓΠ Γρηγόρη, σ' ευχαριστώ για την ωραία συζήτηση. Κάθε φορά σκέφτομαι το πόσο σοφός είσαι.

ΓΜ Εγώ και ο Master Yoda... ▀

«Στον καλύτερό μου φίλο, τον Μπαλού».



Δευτέρα

ΑΝΑΧΩΡΗΤΕΙ
Οίνος ερυθρός
ημίξηρος

750 ml
8,99€

11-1039C



Τρίτη

ΠΛΑΓΙΟΣ ΛΟΦΟΣ
Οίνος λευκός
ξηρός

750 ml
6,99€

11-532C



Τετάρτη

ΒΟΥΝΟ μτ ΒΟΥΝΟ
Οίνος λευκός
ξηρός

750 ml
8,99€

11-1039C



Πέμπτη

ΜΕΤΑΦΥΛΑΞΙΣ
Οίνος ροζέ
ξηρός

750 ml
6,99€

11-532C



Παρασκευή

ΡΙΖΟΒΟΛΙΑ
Οίνος ερυθρός
ξηρός

750 ml
9,99€

11-1039C

Οι καθημερινές
γίνονται **Σάββατο**
μ' ένα κρασί υψηλής
Οινοποιίας!



Δικαιωματικά τού ανήκει ο τίτλος του «βασιλιά» της Κρήτης. Το Λιάτικο είναι μια σπουδαία ποικιλία που δίνει κρασιά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης στη ζώνη των Δαφνών, στο Ηράκλειο, και στην περιοχή της Σητείας, στο Λασιθί. Τα αρώματα και οι γεύσεις του θα σας «ταξιδέψουν» απευθείας στην «καρδιά» της κρητικής γης. Απόλυτα μεσογειακό, διαθέτει απαλό κεραμιδί χρώμα (σκεφτείτε το βορειοελλαδίτικο Ξινόμαυρο), μέτριες –συχνά ξηρές σε υφή– τανίνες που χαρίζουν έναν απαλά ρουστίκ χαρακτήρα, «θερμό» σε αίσθηση αλκοόλ και αρώματα γεμάτα αποξηραμένα κόκκινα φρούτα και τα μεσογειακά βότανα της Κρήτης. Η εξέλιξη στη φιάλη είναι φανταστική, κάτι ανάμεσα στα φίνα παλαιωμένα Grenache της Νότιας Γαλλίας και τα απίθανα Barolo της Βόρειας Ιταλίας (όχι με τα ίδια επίπεδα οξύτητας), με τη μοναδική γήινη αίσθηση.

Δεν υπάρχει καλύτερη στάση στην αναζήτησή σας για τα καλύτερα Λιάτικα από τα κατάλευκα ασβεστολιθικά εδάφη των Δαφνών. Η καλλιέργεια της ποικιλίας χρονολογείται τουλάχιστον στον 2ο ή 3ο αιώνα π.Χ., με βάση τη χρονολόγηση που έχει γίνει σε υπολείμματα σταφυλιών που έχουν βρεθεί στα αρχαία πατητήρια που κατακλύζουν την περιοχή εντός της ζώνης των Δαφνών. Οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και το υψόμετρο που φτάνει έως τα 600 μ., συχνά σε αμπελώνες με έντονη κλίση που χαρακτηρίζουν την περιοχή, ενισχύουν αντιστοίχως την αρωματική συμπύκνωση και την επιθυμητή οξύτητα σε αυτά.

Τα ξηρά κρασιά των Δαφνών είναι εξαιρετικής φινέτσας και μπορούν κατ' επιλογή να ενισχυθούν με την προσθήκη ενός μικρού ποσοστού (έως 20%) Μανδηλαριάς, αλλά η ποικιλία φτάνει πραγματικά στο απόγειο έκφρασής της στα γλυκά λιαστά κρασιά της περιοχής. Πλούσια, πυκνά και μεστά, με πολλαπλά επίπεδα αρωματικής πολυπλοκότητας, πρόκειται για πραγματικά ελιξίρια που μένουν ανεξίτηλα στη μνήμη. Σίγουρα συγκαταλέγο-

νται ανάμεσα στα κορυφαία γλυκά κρασιά που παράγει ο αμπελώνας της Ελλάδας.

Προφανώς και τα γλυκά κρασιά μπορούν να αντέξουν με άνεση τη δοκιμασία του χρόνου. Είναι τα σάκχαρα, είναι η συμπύκνωση αρωμάτων και γεύσεων που μπορούν να εξασφαλίσουν μια άνετη παραμονή δεκαετιών για το κρασί στη φιάλη. Δεν θυμάμαι και αν ποτέ σε όλα αυτά τα χρόνια έχω ασχοληθεί ξανά στο «Καθέτως» με μια γευστική γλυκού κρασιού από διαφορετικές χρονιές. Ίσως να είναι και way to obvious, θα μπορούσε να πει κάποιος. Ωστόσο, το φυσικό γλυκό Λιάτικο από τα λιαστά σταφύλια της Ιδαίας Οινοποιητικής σε έξι διαφορετικές χρονιές ήρθε να επιβεβαιώσει στο μυαλό μου πως είναι τεράστια παράλειψή μας το γεγονός ότι βάζουμε όλο και σπανιότερα τα γλυκά κρασιά στο τραπέζι μας.

Θα μου πείτε τι θα σας έλεγε κάποιος με καταγωγή από τη Σάμο... Και όμως, η Ελλάδα είναι «φτιαγμένη» για σπουδαία γλυκά κρασιά και ο ήλιος της Κρήτης δίνει τόσες διαφορετικές και πολύπλοκες αποχρώσεις στο Λιάτικο της Ιδαίας, που πραγματικά μου πήρε το μυαλό... Α, να! Ακόμα και αν τα ξεχάσεις στον συντηρητή σου, δεν έχεις το άγχος του πώς θα είναι η φιάλη όταν την ανοίξεις... Ευτυχώς, γιατί έχω πολλά ξεχασμένα στον δικό μου. Σαμιώτης γαρ!

2017

Σαν «μιλφέιγ» με «χίλιες» στρώσεις πολυπλοκότητας. Πολλά διαφορετικά επίπεδα αρωμάτων και γεύσεων. Μια μύτη υπέροχη, σύνθετη, πολύπλοκη, με αρώματα σταφίδας, σύκου και σοκολάτας, ένα στόμα μεστό, γεμάτο, με άφθονη γλύκα, αλλά με έναν μαγικό τρόπο δεν σε κουράζει. Αυτή η αναλογία τανίνης-οξύτητας-γλύκας καταφέρνει να το εξισορροπεί ιδανικά και τα πάντα συμπυκνώνονται σε ένα εντυπωσιακό τελείωμα, το οποίο δεν λείπει να τελειώσει.

2016

Πολύ κοντά στο 2016, με το καφέ-κεραμιδί χρώμα του να συνοδεύεται από καραμελωμένα αρώματα, ξύσμα εσπεριδοειδών και κλασικά, σταφίδα, σύκο και αποξηραμένα φρούτα. Καραμέλα, σοκολάτα και γλυκά μπαχαρικά πλημμυρίζουν το ποτήρι. Στο στόμα, παιχνίδι ανάμεσα στα αποξηραμένα φρούτα, στη γλύκα αλλά και σε μια πιο φρέσκια αίσθηση λεμονιού και ξύσματος, πάλι σε μια ανυπέβλητη ισορροπία. Πάνω από όλα, όμως, βάζω την πολυπλοκότητα και την επίγευση. Αν δεν κοκκίνιζε, θα έλεγα ότι θα το μπέρδευα και με Vinsanto.

2013

Μια απαλή αίσθηση πτητικής οξύτητας, όλα τα γλυκά λιαστά την έχουν, αλλά σε επίπεδο που ενισχύει την πολυπλοκότητα παρά ακούγεται ως «παραφωνία» στο σύνολο. Λάτρεψα την ξηροκαρπάτη αίσθηση στη μύτη και στο στόμα δίπλα στο εξελιγμένο αποξηραμένο φρούτο που μου έδινε το 2013. Ακόμα και αν το κρασί είναι απόλυτα ισορροπημένο, είναι το βάθος, οι εντάσεις και η γευστική συμπύκνωση που πρωτοστατούν στο στόμα. Αυτά τα στοιχεία το κάνουν αξέχαστο. Δύσκολα πας από τη μία γουλιιά στην επόμενη. Θέλεις να «συνομιλήσεις» μαζί του.

2012

Κρεσέντο αρωμάτων και γεύσεων. Αυτές οι ενδιαμέσες χρονιές ήταν και οι αγαπημένες μου. Από τη μία η εξέλιξη του φρούτου, από την άλλη η ξηροκαρπάτη αίσθηση, η ισορροπία γλύκας, οξύτητας, τανινών, όλα σαν να είχαν μπει στη θέση τους. Μάλλον το πιο ολοκληρωμένο από τη σειρά για τα γούστα μου και στο σημείο που θα ήθελα πάντα να πίνω τα κρασιά μου.

2006

Εξίσου εντυπωσιακό με όλες τις προηγούμενες φιάλες. Εδώ είχα την αίσθηση στο στόμα ότι το κρασί ξεκινάει φουλ γλυκό, αλλά με κάποιον τρόπο έρχεται και σβήνει η αίσθηση της γλύκας στο τελείωμα και σου αφήνει αυτή τη μακρά ξηροκαρπάτη αίσθηση. Μέχρι να περάσουν μερικά δευτερόλεπτα, έχεις ξεχάσει ότι δοκίμαζες ένα γλυκό κρασί και είσαι έτοιμος για την επόμενη δουλειά. Στο μυαλό μου αυτός είναι ο ορισμός των σπουδαίων γλυκών κρασιών. Να καταφέρνουν να «σβήνουν» τη γλύκα τους. Καταπληκτικό...

2005

Τελευταία χρονιά και εσκεμμένα τα δοκίμασα όλα μαζί, προσπαθώντας να κουράσω όσο γίνεται τον «ουρανίσκο» μου. Να βαρεθώ και να μπουχτίσω. Και όμως δεν έγινε. Το 2005 ήταν ζεστό, σαν αγκαλιά, βελούδινο, πολύπλοκο, με παιχνίδι ανάμεσα στις «σβησμένες» τανίνες του και στη γλύκα. Γεμάτο, πλούσιο, πυκνό, ελκυστικό όσο λίγα κρασιά που θα δοκιμάσετε. ▀

ΚΑΘΕΤΩΣ

Λιάτικός λιαστός ερυθρός,
Ιδαία Οινοποιητική.

WINE JOURNAL

«Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες,
θυμόμαστε στιγμές.»

ΚΡΑΣΙΑ, ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΑΡΩΜΑΤΑ,
ΣΤΙΓΜΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΨΕΙΣ ΠΟΥ
ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΚΑΝ ΣΕ ΕΝΑ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ.

Βαπτίσαμε τον υπέροχο ανιψιό μας. Και το όνομα αυτού Άρης! Στην υγεία του πίνω ένα από τα μοναδικά δώρα που έλαβα από τους γονείς του: Hibiki, το ξεχωριστό, σπάνιο γαπωνέζικο ουίσκι που πρωτοκυκλοφόρησε το 1989 για τα 90 χρόνια της Suntory. Τα αρώματα φλούδας πορτοκαλιού, μελιού, σανδαλόξυλου και βελανιδιάς δημιουργούν ένα υπέροχα ισορροπημένο σύνολο, που θα κάνει κάθε οπαδό του ουίσκι, σε όποια σχολή και αν ανήκει, να το αγαπήσει και να το απολαύσει. Εγώ το απόλαυσα δίπλα σε βρετανικά shortbreads, φουντούκια, σταφίδες και κουβερτούρα. Τι εμπειρία! Άρη, να σε χαιρόμαστε!

Ταβέρνα «Το Χωνί», έξι χιλιόμετρα έξω από την Κάρυστο, με θέα την πόλη και τη θάλασσα. Τη γνωρίζετε; Υπέροχος ντάκος, λαχταριστά ψητά λαχανικά και, φυσικά, τα ασύλληπτα κρέατα της Καρύστου: τρυφερά αρνίσια παϊδάκια, βετούλι με κουρκουμπίνες, μπιφτέκι γεμιστό με κασέρι, τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι. Οι επιλογές σε εμφιαλωμένο κρασί είναι λίγες, αλλά όχι ανύπαρκτες, και έτσι απολαύσαμε τα γευστικά εδέσματα συνοδεία ενός υπέροχου Βιβλία Χώρα ερυθρού από το Κοκκινοχώρι Καβάλας – ένα κλασικό blend από Cabernet Sauvignon, Merlot και Αγιωργίτικο.

Τον Ιανουάριο του 2016 επισκέφθηκα για πρώτη φορά το 67 Pall Mall του Λονδίνου ως απόφοιτος WSET Diploma. Χρειάστηκε να περάσουν επτά χρόνια για να έχω την τύχη να προσκληθώ σε ένα αξέχαστο δείπνο στο μοναδικό wine club... αυτή τη φορά στη Σιγκαπούρη! Το 67 Pall Mall Singapore βρίσκεται στους ορόφους 27 και 28 του ιστορικού Shaw tower στην καρδιά της Orchard Road και είναι ακόμα πιο εντυπωσιακό, με ένα επιβλητικό wine tower να δεσπόζει στη μέση, φιλοξενώντας κρασιά που κάθε οινόφιλος θα ονειρευόταν να φέρει στο ποτήρι του. Υποδειγματικό service, αρχιτεκτονική που σε μαγεύει με την αισθητική της, ένα μπαλκόνι με θέα που κόβει την ανάσα και επιπλέον ένας υπέροχος όροφος με ιδιωτικές συλλογές σπάνιων ουίσκι και άλλων αποσταγμάτων. Εμπειρία once in a lifetime στα σίγουρα!

Η εισαγωγική εταιρεία Unibräu μου έδωσε να δοκιμάσω την Pale Ale της θρυλικής Sierra Nevada που εισάγει αποκλειστικά στην Ελλάδα. Με συνεπήραν αμέσως τα αρώματα κίτρου και βύνης, ο πλούτος αλλά και η μεστή γεύση της, ενώ εξίσου εντυπωσιακή είναι και η ιστορία της ζυθοποιίας, που ιδρύθηκε το 1979 από τους μέχρι πρότινος ερασιτέχνες ζυθοποιούς Ken Grossman και Paul Camusi. Κάπως έτσι ξεκίνησε από το Chico της Καλιφόρνια, 86 μίλια βόρεια του Sacramento, η επανέσταση της μικροζυθοποιίας της Καλιφόρνια, εμπνέοντας παραγωγούς και καταναλωτές.

Το Jerár είναι ένα μοναδικό wine restaurant στη Δάφνη, το οποίο «τρέχουν» ο σεφ Χάρης Νικολούζος και οι συνεργάτες του. Γιατί Jerár; Θυμάστε τον Jerár, τον Γάλλο φίλο του Γιάννη Μπέζου στο «Γαλλική κουλτούρα» επεισόδιο των «Απαράδεκτων»; Αν και ελληνογαλλικής έμπνευσης, εμείς οινικά απολαύσαμε μια ισπανική βραδιά. Στην Ισπανία όλοι γνωρίζουν ότι η Rioja μπορεί να είναι και λευκή, έτσι δοκιμάσαμε τη λευκή Crianza του Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia: πλούσια, γοητευτικά old school και ελαφρώς οξειδωτική από τη σοδειά του 2015. Το râté en croûte δεν θα μπορούσε να θέλει κάτι άλλο. Ακολούθησε μια κλασική, αγαπημένη Ribera del Duero: η Valbuena 5° του 2017 του θρυλικού Tempos Vega Sicilia, με 94% Tinto Fino (Tempranillo) και 6% Merlot. Έδεσε υπέροχα με το πρόβατο από ελληνικές φάρμες με πουρέ καρότου, γιαούρτι, σπανάκι sauté και βανίλια. Τα υπόλοιπα δεν τα περιγράφω, πρέπει να επισκεφτείτε το Jerár!

Οι DIY βραδιές (κρασί από τις συλλογές μας, φαγητό από τα χεράκια μας) δείχνουν να έχουν τρομακτική επιτυχία. Ένα βράδυ στη Δροσιά, απολαύσαμε ένα δροσερό gazpacho και σαλάτες με αλμύρα και ροδάκινο δίπλα στο απίστευτο αφρώδες Blanc de Blanc Brut του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Έναν μυθικό χοιρινό λαιμό, καπνισμένο και ψημένο με μαεστρία στο Monolith, συνοδεία του κλασικού Cakebread Cellars Chardonnay 2019 από τη Napa Valley. Ένα υπέροχο dry blend των δύο Touriga (Nacional και Franca) αλλά και τα μεγαθήρια Flaccianello και Saffredi μαζί με εκπληκτικά Wagyu beef και άλλες εκλεκτές κοπές. Ήταν μια πραγματική πανδαισία γεύσεων και μοναδικής παρέας! ▀



ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ

Αποχαιρετισμός σε έναν από τους πρωτομάστορες του ελληνικού κρασιού.

■ ΚΕΙΜΕΝΟ

Τασούλα Επτακόιλη

■ ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμίδης

Ανήκε στη γενιά των ανθρώπων που ονειρεύτηκαν, αρκετές δεκαετίες πριν, ότι το ελληνικό κρασί μπορούσε να πάει πολύ πιο πέρα από το χύμα της ταβέρνας και τον αγνώστου προελεύσεως μούστο, από τα πλαστικά μπουκάλια της ανωνυμίας και τα άνευ φιλοδοξιών εμφιαλωμένα. Ο Θανάσης Παρπαρούσης πίστεψε νωρίς σε κάτι το οποίο πολλοί θεωρούσαν χίμαιρα: να ενταχθούν τα κρασιά μας στον παγκόσμιο οινικό χάρτη, υψώνοντας ταυτόχρονα τον πήχη στην αμπελοκαλλιέργεια και στην παραγωγή. Ο θάνατός του, στα μέσα του περασμένου καλοκαιριού, αφήνει απλήρωτο κενό στον χώρο του ελληνικού οίνου.

Σπούδασε οινολογία στην Ντιζόν, την πρωτεύουσα της Βουργουνδίας. Ήταν μονόδρομος αυτή η επιλογή του, με δεδομένη την οικογενειακή παράδοσή του. «Είχαμε μια ποτοποιία στη γενέτειρά μου, την Πάτρα, που έφτιαχνε ούζο, κονιάκ, τεντούρα και λίγα κρασιά. Ποτέ δεν σκέφτηκα να κάνω κάτι διαφορετικό στη ζωή μου. Εκείνα τα χρόνια, βέβαια, δεν είχαμε ουσιαστικά άποψη για τα κρασιά.

»Δεν ξέραμε τι σημαίνει “μεγάλο κρασί”. Έφτασα στην Ντιζόν, που ήταν και κέντρο γαστρονομίας όχι μόνο για τη Βουργουνδία, αλλά και για ολόκληρη τη Γαλλία, και μπροστά μου ανοίχτηκε ένας θαυμαστός καινούργιος κόσμος. Σε μια εποχή που στη χώρα μας υπήρχαν ελάχιστα εμφιαλωμένα κρασιά και σχεδόν όλοι έπιναν ρετσίνα, οι καθηγητές μου μιλούσαν για τα κρασιά σαν να επρόκειτο για έργα τέχνης. Βέβαια, δεν μας είχαν και σε μεγάλη υπόληψη. Επέμεναν πως οι Έλληνες ποτέ δεν θα μπορέσουμε να κάνουμε μεγάλα κόκκινα κρασιά. Μόνο γλυκά, αυτό ήταν το συγκριτικό πλεονέκτημά μας, σύμφωνα με τους Γάλλους. Έβαλα ένα στοίχημα τότε. Και νομίζω ότι το κέρδισα», μου έλεγε σε μια εκ βαθέων συνέντευξη πριν από μερικά χρόνια.

Επέστρεψε στην Ελλάδα και το 1974, με τη σύζυγό του Βάσω, άνοιξαν ένα πρωτοποριακό για την εποχή του οινοποιείο έξω από την Πάτρα, στη θέση Μποζαϊτικά, σε ένα κτήμα με ένα πέτρινο αρχοντικό του 1880 να ξεπροβάλλει πίσω από έναν υπεραιωνόβιο πλάτανο, ανάμεσα σε λεμονιές, πορτοκαλιές και κυπαρίσσια. Εκείνη την περίοδο ήταν πολύ επηρεασμένος, σε ό,τι αφορά τα λευκά κρασιά, από την Αλσατία και την άλλη πλευρά του Ρήνου. Ήθελε φρούτο, φρεσκάδα και δυνατότητα παλαιώσης. Το οινοποιείο τους είχε κλιματιζόμενους χώρους, σταθερή θερμοκρασία, άζωτο στις δεξαμενές – άγνωστες λέξεις για τους περισσότερους στη χώρα τότε.

Και από την πρώτη στιγμή ο Θανάσης Παρπαρούσης συνειδητοποίησε πως η δουλειά στο αμπέλι έχει τη μεγαλύτερη σημασία. «Εκεί πρέπει να είμαστε επικεντρωμένοι: σε ήπιες καλλιέργειες, ακόμα και στην ύπαρξη άλλων φυτών μέσα στα αμπέλια. Σε αντίθεση με ό,τι πίστευαν παλαιότερα, δεν υπάρχουν εχθροί, κακά ζιζάνια. Όλα είναι μια αλυσίδα, η χλωρίδα και η πανίδα. Από μια τέτοια αρμονική συνύπαρξη βγαίνουν τα καλά κρασιά και όχι σε ένα

αποστειρωμένο περιβάλλον».

Το Petite Fleur ήταν η πρώτη ετικέτα τους, που συζητήθηκε πολύ. Άνοιξε τον δρόμο. Ήταν ένα χρυσοπράσινο κρασί από Σιδερίτη, σε αντίθεση με τα οξειδωμένα που κυκλοφορούσαν τότε στην ελληνική αγορά. Γιατί το ονόμασε έτσι; «Γιατί λατρεύω το άνθος του αμπελιού όταν μοσχομυρίζει την άνοιξη. Κι εκείνο το νέο κρασί είχε ακριβώς αυτό το άρωμα». Ακολούθησαν πολλά προϊόντα που αγαπήθηκαν εξίσου από τους οινόφιλους σε Ελλάδα και εξωτερικό: Δώρα του Διονύσου (λευκό από Σιδερίτη), Λωτός (Cabernet Sauvignon), Δώρα Διονύσου Cava (Ασύρτικο και Αθήρι), Οινάρι (Αγιωργίτικο και Μαυροδάφνη), Νεμέα Reserve (Αγιωργίτικο), Μαυροδάφνη Πατρών Reserve, Μοσχάτο Ρίου Πατρών και το εξαιρετικό απόσταγμα Παλαιωθέν, μεταξύ άλλων.

Ναυαρχίδα του πατρινού οινοποιείου, όμως, ήταν και παραμένει το παγόνι του, το Ταώς, από 100% Μαυροδάφνη, ένα από τα δύσκολα στοιχήματα που κέρδισε ο Θανάσης Παρπαρούσης. «Δεν ήταν απλό εγχείρημα, κάθε άλλο», παραδεχόταν ο ίδιος. «Υπήρχε η άποψη ότι με ξηρή οινοποίηση η Μαυροδάφνη δεν μπορεί να παλαιώσει, αλλά με τη συγκεκριμένη ετικέτα εμείς την ανατρέψαμε. Κατεβάζοντας τη στρεμματική απόδοση πάρα πολύ και δημιουργώντας τις κατάλληλες συνθήκες στο αμπέλι, δημιουργήσαμε ένα κρασί με τουλάχιστον 10-12 χρόνια ζωής – στο μπουκάλι. Αλλά έτσι πρέπει να γίνονται τα πράγματα με την τόσο μεγάλη προσφορά που υπάρχει ένα καινούργιο κρασί πρέπει να κάνει αίσθηση, να ταράζει τα νερά. Αλλιώς δεν έχει λόγο να κυκλοφορήσει.» Αυτή ήταν η φιλοσοφία του. Οι γυναίκες της ζωής του μοιράζονταν το ίδιο όραμα και αγωνίζονταν στο πλευρό του για την υλοποίησή του. Η Δήμητρα και η Εριφύλη, δύο από τις τρεις κόρες του, με σπουδές οικονομικών και οινολογίας αντίστοιχα, εργάζονταν μαζί του στο οινοποιείο – και πλέον έχουν παραλάβει τη σκυτάλη, όπως και η Βάσω, η

Για τον Πατρινό οίνοποιό, αυτόν τον αφοσιωμένο τεχνίτη του ελληνικού κρασιού, το ιδανικό κρασί δεν πρέπει να είναι τεχνολογικό, αποτέλεσμα παρεμβάσεων, αλλά να εκφράζει την περιοχή, το μικροκλίμα και την ποικιλία, να έχει ευγένεια και κομψότητα.

συνοδοιπόρος του σε καθετί.

«Κοινός στόχος μας είναι να βελτιωνόμαστε διαρκώς. Στα χρόνια της πορείας μου έχω δει εξαιρετικά κρασιά να γίνονται μέτρια. Γι' αυτό είμαστε σε μια διαρκή αναζήτηση. Δοκιμάζουμε, ψάχνουμε νέα πρότυπα. Το χειρότερο που μπορεί να κάνει κανείς είναι να ομφαλοσκοπεί, να πέφτει σε τέλμα. Εμείς θέλουμε να είναι ανοιχτά τα μάτια και οι κεραίες μας», εξηγούσε. «Για να έχει επιτυχία ένα κρασί, πρέπει να γοητεύσει το κοινό. Πώς θα επιτευχθεί αυτό; Αν έχει προσωπικότητα κι αν καθρεφτίζει την προσωπικότητα του ανθρώπου που βρίσκεται πίσω από αυτό. Για να βγάλεις ένα καλό κρασί, πρέπει κι εσύ ο ίδιος να αγαπάς τη ζωή, να εκτιμάς αυτά που έχεις, να αισθάνεσαι γεμάτος. Αυτό βέβαια δεν συμβαίνει πάντα. Όταν αρχίζει η βιομηχανοποίηση και η μαζική παραγωγή, το πράγμα χαλάει».

Για τον Πατρινό οίνοποιό, αυτόν τον αφοσιωμένο τεχνίτη του ελληνικού κρασιού, το ιδανικό κρασί δεν πρέπει να είναι τεχνολογικό, αποτέλεσμα παρεμβάσεων, αλλά να εκφράζει την περιοχή, το μικροκλίμα και την ποικιλία, να έχει ευγένεια και κομψότητα. Και δεν έκρυβε ότι πολλά κρασιά είχε ζηλέψει στην πορεία του:

«Eva Vega Cecilia, για παράδειγμα, που ήπια πριν από αρκετά χρόνια. Ήθελε τουλάχιστον πέντε ώρες να μείνει ανοιχτό πριν το πιεις. Αλλά και αρκετά ελληνικά. Το λέω στους συναδέλφους που τα έχουν φτιάξει. Είμαστε μια μικρή οικογένεια, άλλωστε, στην Ελλάδα οι οίνοποιοί».

Βαθιά καλλιεργημένος, σεμνός, ειλικρινής, έντιμος και αυθεντικός, ο Θανάσης Παρπαρούσης «έβγαζε» την προσωπικότητά του στα κρασιά του. «Ούτε στυγνός επιχειρηματίας αισθάνομαι ούτε ερασιτέχνης. Κακά τα ψέματα, βέβαια. Κάνουμε κρασιά για να είναι οι επιχειρήσεις μας βιώσιμες. Κάπου ανάμεσα στα δύο βρίσκομαι, λοιπόν. Ερασιτέχνης, στο μεράκι, και ταυτόχρονα επιχειρηματίας, επιδιώκοντας τις συνετές κινήσεις.

»Η χρυσή ισορροπία είναι το ζητούμενο. Και, ξέρετε, το κρασί είναι κάτι πολυσύνθετο: καλλιέργεια των αμπελιών, οίνοποίηση, εμπόριο, δημόσιες σχέσεις. Σε όλα πρέπει να τα καταφέρνεις. Έχει και χαμαλίκι. Αλλά κάθε χρόνο σου επιφυλάσσει κάτι καινούργιο, σαν να γεννιέται ένα παιδί. Και με την άκρη του ματιού να δεις τα σταφύλια στον τρύγο, καταλαβαίνεις πώς θα εξελιχθεί. Είναι μια συναρπαστική διαδικασία.» ▲

«Με τον Θανάση γνωριστήκαμε στα χρόνια του ΣΕΒΟΠ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Οίνων και Ποτών). Σπουδαγμένος στη Γαλλία, δεν ήταν εξαιρετικός μόνο ως οίνοποιός, αλλά και ως αποσταγματοποιός. Η “χημεία” μας δούλεψε από την πρώτη στιγμή. Εγώ είχα αδυναμία στη Μαυροδάφνη, όχι τη γλυκιά, την ξηρή, και δοκίμασα με δική του προτροπή το πάντρεμα της Μαυροδάφνης με το Ξινόμαυρο. Το χαρμάνι ήταν σπουδαίο. Μεγάλωσαν και τα κορίτσια του, μπήκαν στη δουλειά κι εκείνος τα παρακολουθούσε και τα στήριζε μέχρι που βεβαιώθηκε ότι “το είχαν” και μπορούσαν μόνες τους να πορευτούν στον χώρο. Αυτός ήταν ο Θανάσης. Ήσυχος, ήρεμος, υπομονετικός, δεμένος με τα προϊόντα του. Παράδειγμα προς μίμηση. Αγαπούσε το κρασί, τα αποστάγματα και τους ανθρώπους. Αφήνει πίσω του ένα λιθαράκι για τον πολιτισμό του κρασιού».

— ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ

«Τον Θανάση τον ήξερα από το Petite Fleur που αγόραζαν οι περισσότεροι φίλοι μου τη δεκαετία του 1980. Τον γνώρισα προσωπικά τον Αύγουστο του 1989, όταν πήγα στο κτήμα του να πάρω εμβολιοκληματίδες για να μπολιάσω ένα δοκιμαστικό αμπελοτεμάχιο, μόλις δύο στρεμμάτων, με την άγνωστη και μυστηριώδη, τότε, αρωματική ποικιλία, τη Μαλαγουζιά. Αυτό ήταν μόνο η αρχή. Θαύμασα πολλά: την αξεπέραστη μαγειρική της γυναίκας του Βάσως, τον κήπο με τις πορτοκαλιές και το πελώριο πλατάνι όπου σουλατσάριζαν κόττες, πάπιες, χήνες, φραγκόκοτες, γάτες και σκυλιά – ιδίως ένα ιδιότροπο σκανδαλιάρικο κόκερ. Γίναμε φίλοι, είχαμε πολλά κοινά και κάναμε ατελείωτες συζητήσεις. Το χιούμορ του ήταν αξεπέραστο. Τον Ιούνιο, λίγες εβδομάδες πριν φύγει από τη ζωή, κανονίζαμε να μου δώσει δύο θηλυκά παγόνια, μια και η τύχη το 'φερε να βρεθώ με ένα αρσενικό. Δεν ήξερα τίποτα για τη σύντομη αρρώστια του, η είδηση του θανάτου του έπεσε σαν κεραυνός. Ευτυχώς, είχε τα καλά κορίτσια του, την Εριφύλη και τη Δήμητρα, να τον διαδεχθούν. Θα μας λείψει πάρα πολύ».

— ΡΩΞΑΝΗ ΜΑΤΣΑ



← Ο Θανάσης Παρπαρούσης δοκιμάζοντας ένα από τα αγαπημένα του κρασιά.

FÖNSTERBLAD

στόρι πλήρους συσκότισης,
80x155 cm

19,99€



Επειδή δεν έχουν όλοι κελάρι.

Ζούμε μαζί.
Δημιουργούμε μαζί.





K2DESIGN

Οι K2Design, Γιάννης και Μενέλαος Κουρούδης, έχουν βάλει τη σφραγίδα τους σε μερικές από τις πλέον ενδιαφέρουσες και πιο συζητημένες δουλειές των τελευταίων ετών. Είμαστε πολύ τυχερές που το Grape είναι μία από αυτές.

■ ΚΕΙΜΕΝΟ

Πηνελόπη Κατσάτου

■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Γιώργος Καπλανίδης

Λίγο πριν κλείσουμε τεύχος, πάντα ο ίδιος διάλογος γίνεται. «Ήρθε»; Ο λόγος για τα μαγικά και αγαπημένα μας εξώφυλλα –το ένα καλύτερο από το άλλο– που έχουν φτάσει αισίως τα 31 στον αριθμό. Όλα δημιουργίες του Γιάννη Κουρούδη, που μαζί με τον Γιάννη Κονδύλη –που σχεδιάζει με τον δικό του μοναδικό τρόπο τις εσωτερικές σελίδες του Grape– δίνουν ζωή στις ιστορίες μας!

Την προσοχή μας στο γραφείο της οδού Βερανζέρου, –ανάμεσα σε πολύ γνώριμα προϊόντα των οποίων η συσκευασία έχει την υπογραφή τους– την παράσταση κλέβουν τα δεκάδες μπουκάλια με ετικέτες κρασιού που έχουν φιλοτεχνήσει.

Γιατί οι K2 αγαπούν το κρασί, όπως χαρακτηριστικά λέει ο Γιάννης Κουρούδης. «Θεωρώ ότι η ετικέτα είναι σαν ένα μικρό ποίημα. Με τρεις λέξεις πρέπει να πεις μια ολόκληρη ιστορία».

ΓΚ Το γραφείο, γνωστό ως K2, δημιουργήθηκε στα τέλη του '90, αλλά εγώ είχα αρχίσει να εργάζομαι σε περιοδικά και εφημερίδες, κάνοντας εικονογραφήσεις, γελοιογραφίες και άλλες γραφιστικές δουλειές, νωρίτερα. Εκεί ανοίξαμε τις πόρτες μας σε μεγάλους πελάτες, όπως ο Κορρές, ο οποίος μετατράπηκε από ένα απλό φαρμακείο στο Παγκράτι σε παγκόσμιο brand. Στη συνέχεια ασχοληθήκαμε, μεταξύ άλλων, και με τα εικονογράμματα της Ολυμπιάδας του 2004, τα οποία θεωρούνται τα καλύτερα που έχουν δημιουργηθεί από το 1936 μέχρι σήμερα, καθώς και με πολλά άλλα πρότζεκτ, όπως το Μέγαρο Μουσικής, το Εθνικό Θέατρο, η Λυρική Σκηνή και, φυσικά, τα αγαπημένα μας κρασιά.

ΜΚ Τα πράγματα έχουν αλλάξει τα τελευταία χρόνια. Ήμασταν αρκετά πιο σιωπηλοί όσον αφορά την επικοινωνία. Τώρα ξανα συστηνόμαστε. Επιπλέον, έχουμε πια πολλούς νέους τρόπους, και μέσα, και αυτό φαίνεται. Για παράδειγμα, η δουλειά που έγινε με το Μέγαρο Μουσικής. Το κοινό προσεγγίστηκε με έναν εντελώς διαφορετικό τρόπο και αυτό εκτιμήθηκε, κερδίζοντας φέτος το μεγάλο βραβείο της χρονιάς στον σχεδιασμό. Η αγορά είναι πλέον πολύ πιο ανοιχτή σε νέες ιδέες, γεγονός που μας οδηγεί να εξελίσσουμε τις δεξιότητές μας και τη φιλοσοφία μας. Παραμένουμε πολύ ενημερωμένοι όσον αφορά τις τελευταίες τάσεις, αλλά πάντα προσπαθούμε να διατηρούμε τη διαχρονικότητά μας και να προσαρμόζουμε την προσέγγισή μας ανάλογα με το κάθε project.

Έντονες προσωπικότητες και οι δύο –πατέρας και γιος–, δείχνουν να συμπληρώνουν ο ένας τον άλλον. Η εμπειρία του Γιάννη έρχεται να συναντήσει τη φρεσκάδα και τις νέες ιδέες του Μενέλαου, δημιουργώντας νέα δεδομένα στον τρόπο που λειτουργεί το γραφείο τους, αφού τα τελευταία χρόνια έχει γίνει και ένα μεγάλο άνοιγμα στο ψηφιακό κομμάτι.

ΓΚ Το κομμάτι της δουλειάς μας έχει αλλάξει. Εγώ πλέον ελέγχω το τελικό αποτέλεσμα. Κάνω πολύ λίγο σχεδιασμό πλέον – και το λέω με χαρά. Αυτά που σχεδιάζω είναι κυρίως ετικέτες κρασιού ή εξώφυλλα βιβλίων. Λατρεύω το κρασί. Θεωρώ ότι η ετικέτα είναι σαν ένα μικρό ποίημα. Με τρεις λέξεις πρέπει να πεις μια ολόκληρη ιστορία. Αυτός είναι και ο λόγος που αγαπώ τόσο το να δημιουργώ ετικέτες. Πρέπει με πολύ λίγα στοιχεία να περιγράψω στον άλλο τι υπάρχει στο μπουκάλι που θα ανοίξει, ενώ ταυτόχρονα καλούμαι να δημιουργήσω ένα καλλιτεχνικά άρτιο αποτέλεσμα.

Μία από τις αγαπημένες μου ετικέτες είναι οι «Δύο Ελιές» του Κυρ-Γιάννη. Δύο φυλλαράκια, ένα χρυσό και ένα ασημένιο, όπως τα χρώματα της ελιάς, ενώθηκαν στην ετικέτα με το όνομα από πάνω, και το αποτέλεσμα ήταν εξαιρετικό. Ήταν και το πρώτο κρασί του Στέλλιου Μπουτάρη. Επίσης, λατρεύω τις ετικέτες για την Θεόπετρα που έχουν αποσπάσει βραβεία. Οι συγκεκριμένες ετικέτες με το παλαιότερο σχέδιο δεν πήγαιναν και πολύ καλά. Εμείς και η ετικέτα που δημιουργήσαμε τις βοήθησε να μπουκάλια στα καλύτερα εστιατόρια στη Νέα Υόρκη.

ΜΚ Τυχαίνει, βέβαια, κάποια φορά η ετικέτα να γίνει θεατρική παράσταση! Είναι εντελώς θέμα προσέγγισης. Και ακόμα πιο βασικό, πρέπει να προσαρμοζόμαστε σε αυτό που χρειάζεται να αναδείξει ο πελάτης. Επιπλέον, πρέπει να είναι εφικτή η επικοινωνία του περιεχομένου μας και στο εξωτερικό.

ΠΚ Πόσο σας έχει επηρεάσει η τεχνολογία στη δουλειά σας; Π.χ., γιατί να μη σχεδιάσει κάποιος μια ετικέτα ή ένα λογότυπο στο ChatGPT;

ΓΚ Όσον αφορά τη νέα τεχνολογία, δεν μας έχει επηρεάσει σημαντικά. Πιστεύω ότι στο επίπεδο που βρισκόμαστε, δεν θα φέρει μεγάλες αλλαγές.



↑ Από αριστερά, Μενέλαος και Γιάννης Κουρούδης στο γραφείο των K2Design.

«Εμείς είμαστε εδώ για να δημιουργούμε κάτι εντελώς καινούργιο, τουλάχιστον προς το παρόν, γιατί στο μέλλον δεν γνωρίζουμε τι θα συμβεί».

Εκεί που θα κάνει διαφορά είναι σε μικρότερα γραφεία και σε νέους γραφίστες που τώρα ξεκινούν. Ναι, μπορεί κάποιος να σχεδιάσει ένα απλό λογότυπο με ένα μηχάνημα, αλλά το θέμα είναι ότι αυτό το πράγμα πρέπει να μπορέσει να ενσωματωθεί στην ταυτότητα της επιχείρησης.

ΜΚ Όσον αφορά τη βασική δυσκολία, αυτή τη στιγμή τα μηχανήματα δέχονται input από υπάρχοντα στοιχεία και τα αναπαράγουν. Δεν είναι ακόμα δυνατή η πρωτογενής προσέγγιση. Εμείς είμαστε εδώ για να δημιουργούμε κάτι εντελώς καινούργιο, τουλάχιστον προς το παρόν, γιατί στο μέλλον δεν γνωρίζουμε τι θα συμβεί. Από την άλλη πλευρά, αυτή η τεχνολογία είναι ένα εξαιρετικό εργαλείο που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να γίνουν πολύ δημιουργικά πράγματα. Στην πορεία θα δούμε ακόμα πιο ενδιαφέροντα πράγματα. Αυτή τη στιγμή βρισκόμαστε σε μια φάση όπου δοκιμάζουμε πώς θα αντιδρούσε κάποιος στο να

κατασκευάσει κάτι από ανθρακόνημα ή πώς θα ήταν ένα πρόσωπο φορώντας Balenciaga. Στο μέλλον θα υπάρχει πολύ μεγαλύτερη ελευθερία.

ΓΚ Έτσι πρέπει να το διαχειρίζεσαι, ως ένα εργαλείο. Αν το αντιμετωπίσεις ως πανάκεια, τότε υπάρχει πρόβλημα. Πρέπει να θεσπιστούν κανόνες, κυρίως ηθικοί, και πιστεύω ότι δεν θα είναι τόσο τρομακτικό όσο φαίνεται αυτή τη στιγμή. ▴

WINE PORTFOLIO

Κυρ-Γιάννης, Τσιλιλής, Κτήμα Θεόπετρα, Κτήμα Ακράνι, Τσιμπίδης, Ρούβαλης, Ελληνικά Κελλάρια, Santo Wines, Patraiki Wines, Κτήμα Ανδρέου, Χατζημιχάλης, Κτήμα Μερκούρη, Άμβυξ, Πετρακόπουλος.

140+ AWARDS

[Reddot, Epica, ED Awards, Ermis, Ebge]



↑ Η ετικέτα του κλασικού πια μπουκαλιού «Δύο Ελιές», αγαπημένη του Γιάννη Κουρούδη.



Wine Museum



Tasting Room

EK
ΑΠΟ ΤΟ 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini



Cyclades GREECE



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Λεντινούλες ή σιτάκε, βασιλομανίταρα, πορτομπέλο και ενόκι, Shimeji ή beech, βασιλική τρούφα ή απλώς λευκά –τα αγαρικά–, τα μανιτάρια είναι μια μεγάλη πρόκληση τόσο ως προς τους τρόπους μαγειρέματός τους, όσο και ως προς το πάντρεμά τους με το κρασί που θα τα αναδείξει.

- ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Λουκάκης
[Senior Lecturer WSPC]
- ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

Να πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή. Αυτό που βλέπουμε συνήθως είναι το επιφανειακό μέρος, που αποτελείται από το στέλεχος, το ποδαράκι του και το καπέλο του. Το υπόλοιπο είναι χωμένο στη γη. Το μικκύλιο έχει μεγάλο χρόνο ζωής, ενώ το υπέργειο κομμάτι από μερικές ώρες μέχρι λίγες ημέρες. Υπάρχουν όμως και υπόγεια, όπως είναι η πολύτιμη και πιο ακριβή από όλα τα μανιτάρια τρούφα.

ΤΡΩΓΟΝΤΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ;

Τα περισσότερα μανιτάρια είναι βρώσιμα, αλλά μόνο ένα μικρό ποσοστό αξίζει γευστικά τον κόπο να καταναλωθούν, τα υπόλοιπα είναι άγευστα ή έχουν άσχημη γεύση. Όμως ΠΡΟΣΟΧΗ! Υπάρχει και ένας ελάχιστος αριθμός που είναι τοξικός. ΜΑΚΡΙΑ!

ΚΑΘΑΡΙΖΟΥΜΕ ΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ;

Αρκετός κόσμος τα ξεφλουδίζει, ωστόσο έτσι μάλλον χάνεται πολύτιμη γεύση. Το πλύσιμο συνιστάται μόνο στα καλλιεργημένα μανιτάρια και όχι στα άγρια, όπου ο καλύτερος τρόπος είναι να τα καθαρίσουμε προσεκτικά με ένα βουρτσάκι. Τα μανιτάρια θέλουν προσεκτικό μαγείρεμα, καθώς μπορεί να χαθεί σημαντική ποσότητα της γεύσης τους με το μαγείρεμα. Συνήθως το αργό μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, για να εξατμιστεί αργά το νερό και να ενισχυθεί η γεύση τους, είναι προτιμότερο. Μια χαρακτηριστική τεχνική για τη συμπύκνωση της γεύσης των μανιταριών είναι να τα ψιλοκόψουμε και να τα αφήσουμε στο τηγάνι ή στην κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά για μισή ώρα, με ελαιόλαδο ή

βούτυρο, μέχρι να γίνουν μια συμπυκνωμένη μαύρη πάστα, στην οποία μπορούμε να προσθέσουμε Sherry, Madeira, Μαυροδάφνη μαζί με μυρωδικά για να ενισχύσουμε τη γεύση. Στη συνέχεια μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε σε σούπες, σάλτσες, ριζότι ή σε πιάτα όπως το κλασικό Beef Wellington. Αυτός ο τρόπος προετοιμασίας αναφέρεται ως duxelle.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Τι είναι όμως αυτό που μας επηρεάζει στην επιλογή του κρασιού με τα μανιτάρια; Το βασικότερο στοιχείο είναι ότι, όταν μαγειρεύονται σωστά, έχουν έντονη τη γεύση του umami που συνδυάζεται εξαιρετικά με την οξύτητα του κρασιού, είτε αυτό είναι κόκκινο είτε ροζέ, λευκό ή αφρώδες.

ΩΜΑ

Αν μιλήσουμε για ωμά μανιτάρια, ο μόνος τρόπος να τα χρησιμοποιήσουμε είναι σε σαλάτες, και αυτά είναι τα κλασικά λευκά μανιτάρια του γένους Agaricus, που έχουν ξυλώδη υφή και είναι νόστιμα, αλλά χωρίς μεγάλη ένταση. Υπάρχουν άγρια, με μια διακριτική γεύση αμυγδαλού και γλυκάνισου, αλλά και καλλιεργημένα, που είναι πιο απλά σε γεύση. Θα τα βρούμε σε πράσινες, δροσερές σαλάτες. Συνδυάστε τα με ένα ελαφρύ ροζέ με υψηλή οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών, όπως Μοσχοφίλερο από τη Μαντινεία, Μαλαγουζιά ή Ροδίτη.

ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Στα ορεκτικά πολλές φορές θα βρούμε γεμιστά μανιτάρια, άγρια συνήθως, όπως οι βωλίτες, που έχουν ένα καφέ ανοιχτό χρώμα. Επειδή το καπέλο του είναι στρογγυλό και βαθύ, συνηθίζεται στα ορεκτικά να το γεμίζουμε με κρέμα τυριών και μπέικον. Όταν μαγειρευτεί, αναδεικνύει μια έντονη γήινη γεύση και γλυκών μπαχαρικών όπως η βανίλια. Σε συνδυασμό με το τυρί και το μπέικον αποκτά γεμάτο σώμα. Είναι ιδανικό για γεμάτου σώματος κόκκινα κρασιά, όπως το Ξινόμαυρο, το Μούχταρο, το Merlot και το Cabernet Sauvignon.

ΡΙΖΟΤΟ

Το ριζότο είναι από τα αγαπημένα πιάτα με μανιτάρια, καθώς το γεμάτο σώμα από το άμυλο του ρυζιού και τη λιπαρότητα του βουτύρου και της παρμεζάνας αναδεικνύει υπέροχα τη γήινη γεύση των μανιταριών.

Στις πιο απλές επιλογές μανιταριών μπορούμε να ξεκινήσουμε από ένα γεμάτο λευκό με οξύτητα, όπως η Σαντορίνη ή ένα Chablis Premier Cru. Στις πιο ενισχυμένες γεύσεις, κόκκινα γεμάτα κόκκινο φρούτο, όπως το Αγιωργίτικο ή το Pinot Noir ακόμα και σε ροζέ σαμπάνιες. Στα άγρια φρέσκα μανιτάρια και στην τρούφα θέλουμε πιο έντονα αρωματικά κρασιά, όπως ένα παλαιωμένο Ξινόμαυρο από τη Νάουσα, ένα Nebbiolo από το Barbaresco ή ένα Barolo ή μια Vintage Rosé Champagne.

ΚΡΕΜΩΔΗ

Ένα άλλο πολύ νόστιμο πιάτο είναι η σάλτσα μανιταριών με κρέμα γάλακτος. Είτε έχουμε σκέτα τα μανιτάρια είτε τα συνδυάζουμε με λευκές πρωτεΐνες, όπως κοτόπουλο ή χοιρινό, τα οποία από μόνα τους δεν έχουν και πολύ έντονη γεύση. Η κρεμώδης υφή, το γεμάτο σώμα, τα έντονα γήινα αρώματα από τα μανιτάρια αναζητούν ένα λευκό κρασί γεμάτου σώματος, με έντονη γεύση και πολλά αρώματα. Μια Σαντορίνη από καλό αμπελώνα, από μεγάλης ηλικίας αμπέλια, που αναδεικνύουν την ορυκτότητα της ποικιλίας. Μια άλλη επιλογή θα ήταν ένα Βιδιανό σε βαρέλι, που έχει την πολυπλοκότητα για να ανταποκριθεί στον συνδυασμό. Ενδιαφέρουσα περίπτωση είναι το Viognier σε βαρέλι, εκτός από το κλασικό Chardonnay.

BEEF WELLINGTON

Κλείνοντας, έχουμε ένα κλασικό πιάτο, το Beef Wellington, που είναι φιλέτο από Μοσχάρι, τυλιγμένο με μανιτάρια duxelle, prosciutto και φύλλο κρούστας. Συνήθως συνδυάζεται με μια gravy με κόκκινο κρασί.

Εξαιρετικές επιλογές είναι μέτριας συμπύκνωσης Αγιωργίτικα, Ξινόμαυρο από το Αμύνταιο ή τη Ραφήνη και φυσικά ένα πολύ καλό Pinot Noir. ▀



Πήρε το όνομά του από τον Γάλλο Ζεράρ, φίλο του Γιάννη στο επεισόδιο «Γαλλική κουλτούρα» των «Απαράδεκτων», έρχεται και ανατρέπει όλες τις προσδοκίες της θρυλικής παρέας περί γαλλικού φέρεσθαι και πολιτισμού.

■ ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου

[Sommelier, Wine and Spirits Instructor]

■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Μάρθα Βόσδου

Από την αφετηρία λοιπόν του εγχειρήματος, οι δημιουργοί του Jerár, Γιώργος Καβακλής (Spoiled, Barro Negro) και Χάρης Νικολούζος, φανερώνουν με το χιούμορ τους τις επικοινωνιακές τους δεξιότητες, τη συναισθηματική τους νοημοσύνη και ίσως την αυτοπεποίθηση για το τι θα ακολουθήσει.

Η σουρεαλιστική ονοματοδοσία θα εναρμονιστεί με την επιλογή της περιοχής της Δάφνης και συγκεκριμένα ενός μικρού πεζόδρομου, κατά μήκος του οποίου στοιχίζονται γοητευτικές μυρωδιές από ψητοπωλεία και ανθισμένες νεραντζιές και νοσταλγικοί ήχοι από την παιδική χαρά. Βεβαίως, για να λέμε και τα πράγματα ως έχουν, η κίνηση αυτή, όσο κι αν αμφισβητεί το «σιγουράκι» που διασφαλίζουν οι hyre πιάτσες, δεν είναι ξένη (με το επιτυχημένο Spoiled λίγο παρακάτω) και επίσης είναι έξυπνη, γιατί δημιουργεί ένα ακόμη στέκι για όλους όσοι το ψάχνουν.

Στα του χώρου, το Jerár είναι μάλλον όπως πρέπει, απλό και όμορφο. Η εξωτερική σάλα θέλει λίγη δουλειά από άποψη ατμόσφαιρας, αλλά όλα θα γίνουν...

Η ανοιχτή κουζίνα –κάτι που θαυμάζω πολύ– δημιουργεί μια αμεσότητα με το κοινό και είναι μέρος της παράστασης που δίνει το σέρβις καθημερινά στη σάλα, με την εύρυθμη κινησιολογία της μπριγκάντας να γεννά καταπραϋντικά συναισθήματα ασφάλειας και jazzy coolness. Και έπειτα είναι και ο Χάρης Νικολούζος, του οποίου η ευγενικά πληθωρική φιγούρα νοηματοδοτεί σχεδόν ολοκληρωτικά το τι είναι το Jerár.

Ενώνει δύο σχολές, αυτήν των cozy bistrots με εκείνη των γαστρονομικών εστιατορίων, καταφέροντας να κάνει πράξη ένα ιδανικό ζητούμενο: αναβαθμισμένο, νόστιμο φαγητό χωρίς περιττές φιοριτούρες σε πιάτο και ατμόσφαιρα.

«Καλές πρώτες ύλες. Ποιοτικές και εποχικές», θα τον ακούσεις να επαναλαμβάνει σαν μάντρα. Ως εκ τούτου, πέραν της έμπνευσής του, το μενού είναι μεταξύ άλλων αποτέλεσμα έρευνας για το πόσο καλύτερα θα αποδοθεί η αρτιζανάλ πρώτη ύλη των συνεργαζόμενων Ελλήνων παραγωγών που φτάνει στα χέρια του.

Η εικόνα του σεφ Χάρη Νικολούζου στο Jerár φανερώνει πως είναι εξόχως «νόστιμος» και κομψός. Και κάτι ακόμα, πολύ σημαντικό: είναι από τους ελάχιστους –δυστυχώς– μάγειρες που ενδιαφέρονται ουσιαστικά και γνωρίζουν από κρασί. Όχι μόνο με την έννοια της δοκιμής, αλλά και με τη διάσταση του προβληματισμού για το πώς σχετίζεται το κρασί με ένα πιάτο του και vice versa.

Η ιδιαίτερη αυτή προσοχή στο κρασί φαίνεται και από την τελευταία μεταγραφή του Διονύση Βασιλειάδη, ο οποίος, άρτι αφιχθείς, ανέλαβε τη λίστα και το κελάρι. Ο νεαρός και ικανότατος οινοχόος φιλοδοξεί να κάνει, στο μερίδιο που του αναλογεί, το Jerár προορισμό και για οινοφίλους, κλείνοντας το μάτι στις περίφημες caves à manger.

Jerár



↑ Χειροποίητα αλλαντικά συνδυάζονται με επιτυχία με το έντονο ροζέ Clos Cibonne 2021.



↑ Croque Madame με Can Sumoi Ancestral Montonega 2021.

Η λίστα, που είναι βασισμένη σε κρασιά ήπιων παρεμβάσεων, ξεκινά με 100 κρασιά από όλο τον κόσμο, εκ των οποίων 18 θα σερβίρονται σε ποτήρι. Στόχος είναι μέσα στη χρονιά σταδιακά να μεγαλώσει, ενώ παράλληλα θα ανανεώνεται. Έμφαση τέλος θα δοθεί και σε θεματικές βραδιές, για τις οποίες ανυπομονούμε.

Δοκιμάσαμε και συνδυάσαμε

HOME CURED CHARRCUTERIE

Bresaola, nouboulo founikado, salado di Corfu με Tibouren, Clos Cibonne 2021

Πιάτο ήδη σήμα κατατεθέν, που μαρτυρά την τεχνική του σεφ. Τα χειροποίητα αλλαντικά (η γήινη bresaola, το πικάντικο salado di Corfu, το καπνιστό nouboulo founikado, αλλά και τα γλυκά και αρωματικά corpa και η finicchiaona), με το πλούσιο σώμα, την πληθωρική γεύση και τη λιπαρότητα, συνδυάζονται επιτυχημένα με ένα εξαιρετικό και σωματώδες ροζέ με ζουμερή οξύτητα. Το κρασί ωριμάζει για έναν χρόνο κάτω από ένα πέπλο μύκητα του διάσημου στα sherry Flor, γεγονός που ενισχύει τον ξηροκαρπένιο αρωματικό του χαρακτήρα και την αίσθηση αλατότητας στη γουλιά.

ΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

Τομάτα και τοματίνια λαϊκής, gazpacho ροδάκινο, αμύγδαλα και ελιά με Ognostro Bianco Marco Tinessa 2020

Στην περίπτωση της περίφημης τοματοσαλάτας με το gazpacho ροδάκινο, ο σομελιέ ταξιδεύει μέχρι την Καμπανία, επιλέγοντας ένα Fiano του Marco Tinessa. Η υψηλή οξύτητα του πιάτου ματσάρει τη φυσική οξύτητα της τομάτας αλλά και του gazpacho, ενώ τα γήινα αρώματα που εντοπίζονται δένουν με τη φυτικότητα της ελιάς. Τέλος, η οξειδωτική διάθεση του κρασιού θα φλερτάρει με τα αρώματα του αμυγδάλου.

CROQUE MADAME

Χειροποίητο καπνιστό ham, σάλτσα προζυμένου ψωμιού, παστός κρόκος αυγού με Can Sumoi Ancestral Montonega 2021

Ξεκάθαρα το πιο bistrot πιάτο του σεφ, σε μια εξαιρετική γαστρονομική απόδοση. Όλη η γαστριμαργική υπεροχή της τυπικής συνταγής ενηλικιώνεται και αποκτά φινέτσα την οποία μόνο οι φυσαλίδες μπορούν να κοιτάξουν κατάματα. Η εύστοχη επιλογή ενός pet nat από την περιοχή του Penedes συνοδεύει με επιτυχία την εμπειρία. Η τραγανή οξύτητα του κρασιού σβήνει τη λιπαρότητα, ενώ τα αυτολυτικά αρώματα ζύμης και ψωμιού δημιουργούν ένα πάντρεμα αρμονίας. ▀

HIGH ALTITUDE
Single Vineyard Wines



Krifa
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr



ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΧΑΝΙΑΛΙΔΗΣ

Η λίστα με τους Master Sommeliers αριθμεί 275 άτομα σε όλο τον κόσμο. Από το 1969 μέχρι σήμερα ο τίτλος αυτός, που θεωρείται από τους κορυφαίους στον χώρο του κρασιού, αποτελεί όνειρο των οινοχόων και για τους περισσότερους είναι άπιαστο.

■ ΚΕΙΜΕΝΟ

Νίκος Ιωαννίδης

■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Γιώργος Καπλανίδης

Ο Λευτέρης Χανιαλίδης κυνήγησε τον τίτλο αυτόν, ο οποίος αποκτάται μέσω ενός απαιτητικού προγράμματος που επιβραβεύει τη γνώση και την προσήλωση στον στόχο. Τα κατάφερε σε όλα τα στάδια των εξετάσεων και έγινε ο πρώτος Έλληνας Master Sommelier. Είναι ένας άνθρωπος αφιερωμένος στο κρασί. Απόλυτα συνειδητοποιημένος, κυνηγάει τους στόχους του και έχει κατακτήσει σημαντικές διακρίσεις. Ξεκίνησε τις σπουδές του το 2014, κατέκτησε το ASI Diploma (Association de la Sommellerie Internationale) το 2018 και δύο χρόνια αργότερα, το 2020, κέρδισε τον τίτλο του Καλύτερου Έλληνα Οινοχόου στον σχετικό διαγωνισμό, για να φτάσει στη δική του κορυφή τον Αύγουστο του 2023.

Αυτά που τον χαρακτηρίζουν και τα ξεδιπλώνει σε όσες γευσίγνωσεις ή οινικά events έχουμε συναντηθεί, είναι η ευγένεια, η συγκροτημένη σκέψη και μια υπομονή που δεν είναι συνηθισμένη. Θα σκεφτεί πριν μιλήσει για ένα κρασί, σαν να ανοίγει ένα κουτί μέσα στο μυαλό πριν ξεδιπλώσει τη σκέψη του. Περιγράφει ετικέτες, οινοπέδια και παραγωγούς με αίσθηση οικειότητας και σιγουριά. Δείχνει ότι έχει κατακτήσει τη γνώση, χωρίς να το φωνάζει. Δεν είναι μετριοφροσύνη αυτό, αλλά πλήρης αντίληψη της πραγματικότητας.

N Πώς μπήκες στον χώρο του κρασιού;
Λ Άρχισα να δουλεύω στην εστίαση, γιατί τότε δεν έβρισκα κάτι άλλο και επίσης λόγω εμφάνισης: με σκουλαρίκια, μακρύ μαλλί, μπλούζες από heavy metal μπάντες. Μικρόβιο που μου έχει μείνει ακόμα, όπως και η μουσική που ακούω μέχρι σήμερα. Άρχισα να καθαρίζω τη σάλα, μπήκα στην κουζίνα, έπειτα λίγο έξω στο service, μετά στα μπαρ – πρώτα σερβιτόρος, στη συνέχεια μπάρμαν και υπεύθυνος ενός μαγαζιού. Σταδιακά όλα έγιναν, ανέβαινα σκαλοπάτια και μπήκα στην κάβα αρχικά ως πωλητής. Εκεί δημιουργήθηκε η ανάγκη να μάθω για το κρασί. Άρχισε το διάβασμα και δεν έχει σταματήσει.

N Ήταν απαραίτητες οι γνώσεις αυτές για τις θέσεις που είχες;
Λ Ήθελα να ξέρω αυτό που πουλάω. Αυτό ήταν ένα μικρόβιο που το είχα ανέκαθεν, οπότε ξεκίνησα με βιβλία όπως το «The Oxford Companion to Wine» της Jancis Robinson και το «The World Atlas of Wine» από την Julia Harding και τη Robinson.

N Οι σπουδές ήρθαν μετά;
Λ Ξεκίνησα στην Genius in Gastronomy του Γιώργου Λούκα, το 2016 ουσιαστικά αποφασίζω να γίνω Master Sommelier και βήμα βήμα έφτασα να γίνω υποψήφιος για τον τίτλο και φέτος τα κατάφερα.

N Πώς γίνεσαι Master Sommelier;
Λ Πρέπει να είσαι αυστηρός, με συγκεκριμένο πρόγραμμα, να στερηθείς πράγματα. Νιώθω ευλογημένος που το κατάφερα, γιατί, όταν το ξεκίνησα αυτό, δεν μου εγγυάτο κανένας ότι θα το καταφέρω.

N Θυσιάζεις την καθημερινότητα, τους αγαπημένους σου;
Λ Φιλίες, σύντροφο, τα πάντα. Δεν υπάρχει ελεύθερος χρόνος, ειδικά αν έχεις μια κανονική δουλειά για να μπορείς να συντηρείσαι οικονομικά. Στις 5.30 το πρωί ξύπνημα,

διάβασμα, μετά δουλειά, tastings το απόγευμα και μετά σπίτι, διάβασμα, για να κοιμηθώ νωρίς και να ξυπνήσω πάλι νωρίς. Μιλάμε για έξι-οκτώ ώρες διάβασμα την ημέρα.

N Είναι δύσκολη η διαδρομή μέχρι την κατάκτηση της κορυφής;
Λ Είναι ψυχοφθόρα. Ένας μαραθώνιος που νιώθεις ότι δεν τελειώνει ποτέ. Έχει πάρα πολύ διάβασμα για τη θεωρία και στο tasting απαιτεί ακρίβεια.

N Τι σου δίνει ο τίτλος, πέρα από την ικανοποίηση και τη γνώση;
Πώς μεταφράζεται στην αγορά;
Λ Σου δίνει ένα εφόδιο το οποίο μπορεί να σου λύσει πολλές φορές τα χέρια, να εξυπηρετήσεις όσο το δυνατόν καλύτερα τον πελάτη που έχεις απέναντί σου, είτε είναι σε κάβα είτε στην εστίαση, ή αν είσαι αγοραστής κρασιών για μια συγκεκριμένη λίστα για ένα εστιατόριο. Βοηθάει πολύ να γνωρίζεις τις ονομασίες προέλευσης, τα χαρακτηριστικά που δίνει κάθε κρασί, κάθε ποικιλία σε συγκεκριμένες χρονιές. Είναι καθημερινά αυτά για έναν επαγγελματία του κρασιού, σε οποιοδήποτε μέτωπο και αν βρίσκεται θαρρώ.

N Τι είναι αυτό που έχεις βρει στο κρασί και σε έχει τραβήξει και το έχεις ερωτευτεί;
Λ Το κρασί έχει μια γλώσσα δική του, σε κάνει να γνωρίζεις κόσμο, να ταξιδεύεις, δημιουργεί μια ιδιαίτερη και όμορφη χημεία μεταξύ των ανθρώπων, όχι απαραίτητα μόνο σε γνώστες. Ένας καταναλωτής σου λέει: «Πήγα εκεί, είδα αυτό, δοκίμασα εκείνα τα κρασιά». Ανοίγει μια κουβέντα μαζί σου και μπαίνεις σε μια όμορφη ιστορία. Δημιουργούνται εικόνες, τοπία, για μένα είναι μια γλώσσα και δεν χρειάζεται απαραίτητα να είσαι πολύ εκπαιδευμένος για να τη μιλήσεις. Δεν είναι τόσο ελιτίστικο το κομμάτι του κρασιού και του φαγητού όσο τα φανταζόμαστε πολλές φορές.

«Οι καλές λίστες πρέπει να είναι “all inclusive”, για όλα τα γούστα και προτιμήσεις».



← Ο Λευτέρης Χανιαλίδης, ένας από τους 275 Master Sommeliers στον κόσμο, κοιτάζει κατάματα τον φακό του Γιώργου Καπλανίδη.

ΠΟΥ ΣΥΝΑΝΤΑΜΕ ΤΟΝ ΛΕΥΤΕΡΗ ΧΑΝΙΑΛΙΔΗ MS

Πάνω από ένα βιβλίο να συνεχίζει να διαβάζει, να βάζει στόχους που βρίσκονται όλο και πιο ψηλά, να διδάσκει σε σπουδαστές της Genius in Gastronomy, να γράφει στο περιοδικό «Οινοχόος» της «Καθημερινής». Επίσης, είναι υπεύθυνος της κάβας MyCava στο Παγκράτι, είναι μαζί με τον Άρη Σκλαβενίτη ambassadors στο Star Wine List (οδηγός εστιατορίων και μπαρ). Αναλαμβάνει συμβουλευτικό ρόλο σε wine bars και εστιατόρια, από τον σχεδιασμό, το στήσιμο και την τιμολόγηση της λίστας του κρασιού και των ποτών μέχρι την εκπαίδευση του προσωπικού. Λίγο πολύ σε όλο τον κόσμο του κρασιού.

N Ποια είναι η άποψή σου για το ελληνικό κρασί.

Λ Από τότε που άρχισα να ασχολούμαι πιο εντατικά, από το 2009 ουσιαστικά, έχει κάνει άλματα. Υπάρχουν συγκεκριμένες ζώνες οι οποίες πάνε με λίγο πιο γρήγορους ρυθμούς. Η Κεφαλονιά ανεβαίνει, διότι έχουν έρθει κοντά οι παραγωγοί και προσπαθούν από κοινού. Πιστεύω ότι γενικά η σύμπραξη σ' αυτά τα πράγματα βοηθάει.

N Στιλ κρασιών που θα μπορούσες να πεις ότι ξεχωρίζουν;

Λ Τα λευκά ξηρά κρασιά είναι σε τρομερά υψηλό επίπεδο, ειδικά ξαναλέω σε συγκεκριμένες οινοπαραγωγικές ζώνες. Όπως η Ρομπόλα, η Μαντινεία, όπου βλέπουμε τρομερά πράγματα, και τα πειραματικά Μοσχοφίλερα, που είναι πάρα πολύ εντυπωσιακά. Στην Κρήτη επίσης υπάρχουν πολύ καλά παραδείγματα, όπως η δουλειά που γίνεται με το Μοσχάτο Σπίνας.

N Ποια είναι τα trends της αγοράς;

Λ Τα natural και χαμηλής παρέμβασης. Ήδη βλέπουμε τόσα wine bars και εστιατόρια που έχουν αποκλειστικά τέτοια κρασιά. Δεν είμαι αυτής της άποψης, θεωρώ ότι πρέπει να είναι πλούσιες οι λίστες. Οι καλές λίστες πρέπει να είναι «all inclusive», για όλα τα γούστα και τις προτιμήσεις.

N Το επίπεδο των υπηρεσιών στο κρασί στη χώρα μας;

Λ Νομίζω ότι είναι πολύ υψηλό. Πάντα υπάρχει καλύτερο, αλλά παρέχουμε πολύ καλές υπηρεσίες. Το βλέπεις, το βιώνεις όπου και να πας. Και οι άνθρωποι που φεύγουν για το εξωτερικό δεν είναι τυχαίο ότι διακρίνονται κι έχουν πολύ υψηλές θέσεις, όπως ο Κανελλάκης και ο Κανδύλης στο Λονδίνο.

N Τι θα ήθελες να αλλάξει στο ελληνικό κρασί;

Λ Να αλλάξουμε τον τρόπο που το βλέπουμε και να το δούμε ως ένα προϊόν της καθημερινότητας.

N Ποιες εικόνες από αμπελώνες σου έχουν εντυπωθεί πιο έντονα;

Λ Στη Γερμανία, το Rheingau ως εικόνα και οι αμπελώνες στο Roter Hang του Rheinhessen.

N Στην Ελλάδα;

Λ Στη Σάμο, όπου είχα πάει πρόσφατα, βρίσκεις κάτι μοναδικές πεζούλες, πολύ όμορφα τοπία. Και στην Κεφαλονιά και στην Αιγιάλεια.

N Πού θέλεις να πας και δεν έχεις πάει;

Λ Στην Αυστραλία ή στη Νέα Ζηλανδία. Δεν έχω πάει, είναι πολύ μακριά, θα πρέπει να

φύγω για έναν μήνα. Θα ήθελα να πάω κάποια στιγμή και συνδυαστικά.

N Άνθρωποι που σε έχουν εμπνεύσει ή νιώθεις ότι η γνωριμία σου μαζί τους ήταν καθοριστική.

Λ Ο Άρης Σκλαβενίτης μακράν. Είμαστε μαζί χρόνια και ο ένας βοήθησε τον άλλο πριν αρχίσει η φιλία. Ουσιαστικά με ενέπνευσε να πω: «Θα κατέβω και εγώ στον διαγωνισμό για τον καλύτερο Έλληνα οινοχόο». Επίσης ο Γιώργος Λούκας, ο οποίος ουσιαστικά στα πρώτα μου βήματα μου έδωσε την κατεύθυνση για να φτάσω σε ένα υψηλό επίπεδο και φυσικά μέσα στο πέρασμα των χρόνων πάντα ήταν εκεί για ό,τι χρειαζόμουν.

N Ποιον θα ήθελες να γνωρίσεις;

Λ Θα ήθελα να είχα συναντήσει τον Gérard Basset, αλλά δεν πρόλαβα, καθώς έφυγε από τη ζωή το 2019. Η Jancis Robinson είναι ένα άτομο που δεν έχω γνωρίσει. Βρέθηκα σε παρουσίασή της, αλλά δεν είχα ποτέ τη χαρά να καθίσω, να πω ένα ποτήρι κρασί και να συζητήσω μαζί της. ▀



PRAY BELIEVE WAIT

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



BARAFAKAS
WINERY

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

WWW.BARAFAKASWINERY.GR

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ | T. 214 6876200



ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Είναι χωρίς αμφιβολία ένας από τους πιο εντυπωσιακούς ορεινούς αμπελώνες της Ελλάδας.

- ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη
- ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Κτήματος, Νίκος Ιωαννίδης

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στο κοινό, μετά από χρόνια προσπαθειών για την αναβίωση του αμπελώνα που ανήκε στη Μονή Μεγάλου Σπηλαίου και τον οποίο σήμερα διαχειρίζεται μια ομάδα δυναμικών ανθρώπων κάτω από την ευρύτερη ομπρέλα της εταιρείας Cavino. Μετά από δεκαετίες δουλειάς πάνω στο αποτύπωμα που άφησαν οι μοναχοί, το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο έρχεται να προστεθεί στη λίστα των οινοτουριστικών προορισμών της Ελλάδας, καθώς προσφέρει μια μοναδική και άγρια ομορφιά. Σκαρφαλώνοντας τον δρόμο που οδηγεί προς τα Καλάβρυτα και τη Μονή Μεγάλου Σπηλαίου, συναντάμε την πινακίδα που μας οδηγεί προς το Κτήμα και κατηφορίζοντας προς τα εκεί αντικρίζουμε με δέος το πλατό του αμπελώνα: ένα μπαλκόνι πάνω στο φαράγγι του Βουραϊκού, μέσα στην καρδιά της οροσειράς του Χελμού και του Γεωπάρκου Χελμού - Βουραϊκού. Απόκρημνες πλαγιές, χαράδρες και στο βάθος ο Κορινθιακός συνθέτουν ένα απίστευτο τοπίο που αφήνει άφωνο τον επισκέπτη.

Οι άνθρωποι του Κτήματος, με επικεφαλής τον οινολόγο Στέλιο Τσίρη, μας υποδέχθηκαν με ενθουσιασμό, έτοιμοι να μας ξεναγήσουν σε αυτόν τον μοναδικό τόπο με τους πολλούς αιώνες ιστορίας. Βρισκόμαστε γύρω στα 800 μ. υψόμετρο και μπροστά μας απλώνονται αμπέλια που φυτεύτηκαν το 1999 σε αυτό το φυσικό μπαλκόνι που δημιουργείται μέσα στο φαράγγι. Μάλλον, πιο σωστά, ξαναφυτεύτηκαν, καθώς οι μοναχοί της Μονής Μεγάλου Σπηλαίου είχαν ανακαλύψει το σημείο πολλούς αιώνες πίσω, είχαν φτιάξει ένα μετόχι και καλλιεργούσαν τον αμπελώνα. Ακολούθησαν πολλά χρόνια εγκατάλειψής του, με αποτέλεσμα να πρέπει να δημιουργηθεί από την αρχή.

Τα κτίρια που αποτελούσαν το μετόχι της μονής σώζονται ακόμη, αναστηλώθηκαν και σήμερα αποτελούν το επισκέψιμο οινοποιείο με έναν πολύ ιδιαίτερο χώρο οινοποίησης, μια καλόγουστη αίθουσα γευσιγνωσίας και ένα πωλητήριο.

Μορφή ασκητική και ο ίδιος ο Στέλιος Τσίρης, ο οποίος πρωτοήρθε εδώ το 1999 και έκτοτε παρέμεινε, αναλαμβάνοντας την επίβλεψη των φυτεύσεων αλλά και την οινοποίηση των ετικετών που προέρχονται από το Κτήμα – μας εξηγεί πως το βουνό δημιουργεί πολλά διαφορετικά terroir που ίσως δεν είναι ορατά με την πρώτη ματιά. Διαφορετικές κλίσεις, διαφορετικοί προσανατολισμοί, διακυμάνσεις στα υψόμετρα, που ξεκινούν από τα 780 και φθάνουν τα 880 μέτρα, δημιουργούν μια μεγάλη ποικιλομορφία στο έδαφος, με κάθε τμήμα του αμπελώνα να έχει τα δικά του χαρακτηριστικά. «Αυτό το πατάρι μέσα στο φαράγγι με τις πολλές διαφορετικές κλίσεις είναι ένα πολύ δροσερό terroir, καθώς δέχεται την επίδραση των ανέμων που έρχονται από τον Κορινθιακό Κόλπο», μας εξηγεί. Τη συζήτησή μας διακόπτει εκείνη τη στιγμή ένας εκκωφαντικός θόρυβος και το βλέμμα μας στρέφεται προς τον ουρανό. Δύο αεροσκάφη της Πολεμικής Αεροπορίας πραγματοποιούν μια εντυπωσιακή πτήση για λίγο μέσα στο φαράγγι και έπειτα εξαφανίζονται. «Συμβαίνει συχνά», μας λέει ο Στέλιος Τσίρης, χαμογελώντας με το γεμάτο απορία ύφος μας.

Τα αμπέλια είναι ακόμη καταπράσινα και γεμάτα καρπό – ο τρύγος εδώ ξεκινά συνήθως γύρω στα τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου. «Η σύνθεση του εδάφους –αμμώδες με χαλίκι– και οι μεγάλες κλίσεις βοηθούν στην καλή αποστράγγιση»,

← Η θέα από το Κτήμα κόβει την ανάσα. Ένα μπαλκόνι πάνω στο φαράγγι του Βουραϊκού, μέσα στην καρδιά της οροσειράς του Χελμού και του Γεωπάρκου Χελμού - Βουραϊκού.



← Ο Στέλιος Τσίρης, ο οποίος πρωτοήρθε εδώ το 1999, αναλαμβάνοντας την επίβλεψη των φυτεύσεων αλλά και την οινοποίηση των ετικετών που προέρχονται από το Κτήμα.

συμπληρώνει από την πλευρά της η επίσης οινολόγος Χαρά Σπυροπούλου, υπεύθυνη των ξεναγήσεων στο νέο οινοποιείο. Διεθνείς ποικιλίες –Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot και Sauvignon Blanc– ήταν οι πρώτες που φυτεύτηκαν το 1999 και πλαισιώθηκαν στη συνέχεια από τις ελληνικές – Ασύρτικο, Λαγόρθι, Βιδιανό, Μοσχάτο από λευκές, Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Βερτζαμί από ερυθρές. Περίπου 15 ετικέτες παράγονται εδώ, συνολικά 250.000 έως 300.000 φιάλες, μεγάλο μέρος των οποίων εξάγεται στη Γερμανία και στον Καναδά. Ξεχωρίζουν ωστόσο οι τέσσερις ετικέτες Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, που αποτελούν και τη ναυαρχίδα της παραγωγής.

Το μεγάλο στοίχημα για τους ανθρώπους του Κτήματος ξεκινά από τον φεινό τρύγο, καθώς για πρώτη φορά θα γίνουν οινοποιήσεις στο νέο οινοποιείο. Η Χαρά Σπυροπούλου αναλαμβάνει να μας ξεναγήσει στον χώρο των οινοποιήσεων, ο οποίος έχει ανασκευαστεί στα πρότυπα του χώρου που χρησιμοποιούσαν οι μοναχοί. Εδώ συναντάμε τρεις μεγάλες δεξαμενές σμιλεμένες μέσα στο έδαφος, έτοιμες να υποδεχθούν τα σταφύλια – φέτος οι πρώτες οινοποιήσεις θα γίνουν από Ασύρτικο και Μαυροδάφνη. Ζύμωση λοιπόν σε αυτές τις ανοιχτές δεξαμενές, κατά τα πρότυπα της διαδικασίας που ακολουθούσαν οι μοναχοί, και μεταφορά στη συνέχεια σε δύο βαρέλια

Foudre χωρητικότητας 1.500 λίτρων και σε έξι πήλινους αμφορείς χωρητικότητας 300 λίτρων –όσο χωρούσαν να περάσουν από τη μικρή πόρτα του κτιρίου–, που αποτελούν τον εξοπλισμό της παρακείμενης αίθουσας παλαίωσης.

Γύρω από το όμορφο τραπέζι που έχει στηθεί προς τιμήν μας στην αίθουσα γευσιγνωσίας, η οποία επίσης στεγάζεται σε αναπαλαιωμένο κτίριο, και με τη συνοδεία εξαιρετικών τοπικών πιάτων δοκιμάζουμε μία μία τις ετικέτες του Κτήματος.

Η συζήτησή μας περιστρέφεται γύρω από τη φιλοσοφία της οινοποίησης, που δίνει έμφαση στο φρούτο, διατηρώντας χαμηλά την επίδραση των αρωμάτων του βαρελιού, όπου αυτό χρησιμοποιείται, και στην ανάδειξη του μοναδικού αυτού terroir.

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του στο κοινό τον περασμένο Αύγουστο και έκτοτε υποδέχεται επισκέπτες που επιθυμούν να περιηγηθούν τον ιστορικό αμπελώνα, να δουν από κοντά τον χώρο οινοποίησης και το κελάρι και να απολαύσουν μια γευστική δοκιμή είτε στην αίθουσα γευσιγνωσίας είτε στον ειδικά διαμορφωμένο εξωτερικό χώρο, με θέα τα αμπέλια. Για όσους το επιθυμούν, υπάρχει και η δυνατότητα διαμονής στο ξενοδοχείο Amario Suites του Αιγίου, το οποίο προσφέρει wine experiences σε επισκέπτες και φίλους του Κτήματος. ▴

Περίπου 15 ετικέτες παράγονται εδώ, συνολικά 250.000 έως 300.000 φιάλες, μεγάλο μέρος των οποίων εξάγεται στη Γερμανία και στον Καναδά.



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

The excellence of education

Το WSET Επίπεδο 1 στο Κρασί

**στο υψηλότερο
εκπαιδευτικό επίπεδο
που έγινε ποτέ!**

Πιστοποιημένη παγκοσμίως κύρους
οινοτική εκπαίδευση για τον επαγγελματία
και τον οινόφιλο από τον κορυφαίο
εκπαιδευτικό οργανισμό στον κόσμο.

www.wspc.gr



ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

«Μα τι να πούμε, πάλι τα ίδια και τα ίδια;» ήταν η αποστομωτική απάντηση του σοφού Βαγγέλη Γεροβασιλείου, ενός από τους σημαντικότερους ανθρώπους του ελληνικού κρασιού, στην επίμονη παράκλησή μου για μια συνέντευξη για το τεύχος μας.

- ΚΕΙΜΕΝΟ
Πηνελόπη Κατσάτου
- ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αλέξανδρος Αβραμίδης

Ωστόσο, ακόμα πιο σοφή αποδείχθηκε η απόφασή μου να παρακάμψω τα κατάλοιπα του κορωνοϊού, όπως το Zoom και το Skype, και να πάρω το αεροπλάνο για να συναντήσω από κοντά τα παιδιά του, τη Βασιλική, τη Μαριάνθη και τον Αργύρη Γεροβασιλείου, στο υπέροχο Κτήμα τους στην Επανομή.

Η νέα γενιά Γεροβασιλείου δείχνει να τα έχει όλα: σεμνότητα, ιδέες και κέφι για νέες προκλήσεις, σεβασμό στην ιστορία της οικογένειας στον χώρο του κρασιού, αλλά και άποψη για το μέλλον.

Το Κτήμα Γεροβασιλείου –ένα από τα πέντε της οικογένειας– βρίσκεται μια ανάσα από τη Θεσσαλονίκη και έχει αλλάξει από πολλές απόψεις από την τελευταία φορά που το επισκέφθηκα. Έχει φτάσει τα 950 στρέμματα και με τις νέες φυτεύσεις αναμένεται να φτάσει τα 1.000 τον επόμενο χρόνο. Πρόκειται για έναν από τους μεγαλύτερους ενιαίους αμπελώνες στη χώρα μας.

Μια νέα επέκταση το 2018 καλύπτει τις ανάγκες της παραγωγής στο εκατό τοις εκατό. Δέκα νέα έργα έχουν προστεθεί στο μουσείο, το οποίο φιλοξενεί εξαιρετικές εκδηλώσεις. Όλη η παραγωγή του οινοποιείου λειτουργεί με πράσινη ενέργεια και η διαχείριση αποβλήτων γίνεται με βιολογικό καθαρισμό, ενισχύοντας έτσι την εξέλιξη και τη βιωσιμότητα. Επίσης, καλλιεργούνται 42 νέες ποικιλίες για δοκιμές με νέες τεχνικές στο αμπέλι αλλά και στην οινοποίηση.

Είναι εμφανές από τη συζήτησή μας ότι στη νέα γενιά Γεροβασιλείου ρόλοι και αρμοδιότητες είναι ξεκάθαρα: ο Αργύρης είναι ο οινολόγος του Κτήματος, η Μαριάνθη είναι υπεύθυνη για το ανθρώπινο δυναμικό και η Βασιλική έχει αναλάβει το μάρκετινγκ. Στο κατάμεστο εστιατόριο του Κτήματος, η κουβέντα μας επικεντρώθηκε στο μέλλον. Οι κλισέ ερωτήσεις του τύπου «πώς είναι να δουλεύετε με τον διάσημο πατέρα σας;» έλειψαν και η κουβέντα μας κινήθηκε στο τι νέο υπάρχει εκεί έξω.

Π Πόσο σύμφωνοι είστε με το κρασί στο αλουμινένιο κουτάκι;

Μ Κακά τα ψέματα, αλλιώς είναι να ανοίγεις ένα κανονικό μπουκάλι κρασί και αλλιώς ένα αλουμινένιο κουτάκι. Εμένα μου αρέσει το μεγάλο μπουκάλι κρασί, γιατί το μοιράζεσαι, και γι' αυτό δεν προτιμώ τη μικρή φιάλη.

Β Είχα κάνει εργασία στο Πανεπιστήμιο. Στην ουσία, αλλάζει ο τρόπος που πίνει κάποιος κρασί, αφού δεν χρειάζεται να κουβαλάει ανοιχτήρι, απλώς μπορεί να πάρει το κρασί του μαζί στην παραλία, σε μια συναυλία, σε ένα πικνίκ. Συνήθως πρόκειται για κρασιά που έχουν λιγότερο αλκοόλ, όμως με τον τρόπο αυτόν πιστεύω ότι οι νέοι άνθρωποι έρχονται πιο κοντά στο κρασί, αφού αντί να πιουν κάτι άλλο σε μια συναυλία, θα μπορούσαν να πάρουν μαζί το κρασί τους.

Α Εγώ είμαι λίγο μεγαλύτερος και τα έχω ζήσει πιο ρομαντικά. Έχω μεγαλώσει με φυσικό φελλό και βαρύ μπουκάλι, για παράδειγμα. Δεν θα ξεχάσω πως, όταν πρωτοεμφανίστηκαν οι νέοι φελλοί τύπου ντιάμ, τρομάξαμε. Όμως οι εποχές άλλαξαν και, ενώ αυτό μας φαινόταν περίεργο, τώρα, δέκα χρόνια μετά, εννέα στα δέκα μπουκάλια στο κτήμα μας εμφιαλώνονται έτσι. Ίσως βρισκόμαστε πιο κοντά σε έξυπνες και σωστές λύσεις, τις οποίες δεν καταλαβαίνομε αμέσως.

Π Ωστόσο, πέρα από το συναισθηματικό, υπάρχει και το πρακτικό κομμάτι, αφού το ενεργειακό αποτύπωμα των φιαλών είναι μεγάλο.

Α Σαφέστατα και υπάρχει. Εμείς είμαστε ένα οινοποιείο που εξαγόμαστε και στον Καναδά. Και τα πράγματα εκεί είναι αρκετά αυστηρά, κυρίως σε σχέση με το περιβάλλον.



«Όλα μας τα οινοποιεία, εκτός από το Κτήμα Γεροβασιλείου, είναι βιολογικά πιστοποιημένα».

Έχουμε λοιπόν αναγκαστεί τα τελευταία δύο χρόνια να αλλάξουμε τη φιάλη μας σε πιο ελαφριά, προκειμένου να μην έχουμε θέματα. Υπάρχει πρόστιμο εάν ξεπεράσεις ένα βάρος. Β Στην πράξη, όμως, είναι πολύ πιο δύσκολο, αφού όταν πήραμε προσφορές διαπιστώσαμε ότι το πιο ελαφρύ μπουκάλι είναι πιο ακριβό! Η μετάβαση πρέπει να γίνει ομαλά, γιατί πρέπει να είναι και λειτουργική για μια εταιρεία, προκειμένου να μπορέσει να επιβιώσει.

Π Όσον αφορά τη βιολογική προσέγγιση που βρίσκεται το Κτήμα Γεροβασιλείου; Α Όλα μας τα οινοποιεία, εκτός από το Κτήμα Γεροβασιλείου, είναι βιολογικά πιστοποιημένα. Εδώ είμαστε ένα σκαλοπάτι πριν από τη βιολογική, δηλαδή στην ολοκληρωμένη διαχείριση, εκτός από το ροζέ Ξινόμαυρο, που είναι βιολογικό. Από τη μία έχουμε έναν ιδιόκτητο ενιαίο αμπελώνα, αλλά διαχειριζόμαστε μία ποικιλία, τη Μαλαγουζιά, που είναι πάρα πολύ δύσκολο να γίνει βιολογική. Προσπαθούμε να απομονώσουμε τα ερυθρά μας τα τελευταία χρόνια, για να προχωρήσουμε και σε αυτό το κομμάτι. Σιγά σιγά, με τις αναμπελώσεις, θα φτάσουμε στην εποχή όπου όλο το Κτήμα Γεροβασιλείου θα είναι βιολογικό.

Μ Επίσης, επικεντρωνόμαστε πολύ στη διαχρονικότητα. Θέλουμε να κάνουμε πολύ καλό κρασί για πολλά χρόνια. Δεν θα αλλάξουμε όλο το αμπέλι μας απλώς για να είμαστε εντός μόδας. Πρέπει να κάνουμε κάποια βήματα για να φτάσουμε σε αυτό το σημείο. Εξάλλου, γνωρίζουμε ότι όποιος δεν είναι βιολογικός δεν θα υπάρχει τα επόμενα χρόνια.

Β Μελλοντικά, σίγουρα πηγαίνουμε προς τα εκεί, απλώς πρέπει να γίνει με σωστές κινήσεις και χωρίς βιασύνη και, πάνω απ' όλα, να μην επηρεαζόμαστε από τη μόδα. Πρέπει να βλέπουμε συνολικά την πορεία: ξεκινώντας από το αμπέλι, προχωράμε στο packaging και στη διανομή. Ήδη οι πελάτες μας ζητούν από το εξωτερικό πιστοποιήσεις και μας βάζουν στο τριπάκι να δούμε τι πρέπει να κάνουμε για να προχωρήσουμε προσαρμοζόμενοι στις νέες απαιτήσεις.

Π Η γνώμη σας για τα φυσικά κρασιά; Α Δεν μου αρέσει να αναφερόμαστε στο φυσικό κρασί λες και είναι κάτι διαφορετικό. Για μένα το κρασί είναι ένα και δεν δίνω σημασία στους τίτλους που μπορεί να εμφανίζονται στην ετικέτα, πέρα από τις πληροφορίες που αφορούν στις πιστοποιήσεις και τη νομοθεσία. Το κρασί είναι ένα προϊόν μεταποίησης από σταφύλι και ο κάθε παραγωγός δίνει τη δική του κατεύθυνση. Επιλέγοντας ένα κρασί, το εάν είναι φυσικό ή όχι δεν θα αποτελέσει λόγο αποθέωσης ή δικαιολογίας, είτε αρέσει είτε όχι.

Β Είναι επικίνδυνο να θέλουμε να παρομοιάσουμε το κρασί με την κόκα-κόλα και, δυστυχώς, προς τα εκεί το πάνε όσοι κάνουν τον διαχωρισμό ανάμεσα σε φυσικά κρασιά και άλλα, μετατρέποντάς τα αυτόματα σε βιομηχανικά. Δεν πρέπει και δεν θέλουμε αυτή την πόλωση.

Π Υπάρχουν μεγάλες διαφορές στη δουλειά σας σε σχέση με την αρχή της επιχείρησης και τα πρώτα βήματα των γονιών σας;

Α Μεγάλωσαμε από το μηδέν σε αυτόν τον χώρο, ενώ ο πατέρας μας μπήκε σε μεγαλύτερη ηλικία. Έχω διαμορφώσει τον χαρακτήρα μου αλλά και τον τρόπο σκέψης μου σε σχέση με το κρασί. Η πρώτη γενιά είναι αυτή που πραγματικά το έχτισε και το υποστήριξε με πολλή προσπάθεια, όμως εμείς, επειδή γεννηθήκαμε μέσα σε αυτό, έχουμε ένα πλεονέκτημα: είναι κομμάτι του εαυτού μας. Επίσης, είχα την τύχη να μεγαλώσω δίπλα σε έναν από τους μεγαλύτερους οινολόγους της Ελλάδας. Αν ο πατέρας μου ξεκινούσε τώρα, θα ήταν διαφορετικά τα πράγματα, καθώς οι συνθήκες ήταν πιο ευνοϊκές τότε. Το ταλέντο και η οξυδέρκειά του τον βοήθησαν να καταφέρει πολλά. Ωστόσο, δεν είμαι σίγουρος ότι ένας νέος στις μέρες μας, με αυτά τα εργαλεία, θα μπορούσε να καταφέρει τα ίδια, καθώς ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος και οι συνθήκες έχουν αλλάξει δραστηρικά. Η γη είναι πιο ακριβή, έντονες κοινωνικές και τεχνολογικές αλλαγές κ.λπ.

Β Το κλασικό που μας λένε οι γονείς μας είναι ότι τα λάθη τους ήταν πιο εύκολο να τα αποδεχθούν και να προχωρήσουν.

↑ Η Μαριάνθη μπροστά από το έργο «Ορίζοντας» του Κώστα Βαρώτσου. Ο Αργύρης μπροστά από το έργο «Φλόγες ελευθερίας» του Γιώργου Τσάρα.



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



Say when.

www.grapeescape.gr

Τώρα δεν υπάρχει περιθώριο για λάθη. Αυτή είναι η δυσκολία. Θέλουμε διαρκώς να προχωρήσουμε, αλλά είμαστε συγκρατημένοι, γιατί εκπροσωπούμε ένα Κτήμα που είναι ήδη ψηλά και έχει ένα όνομα που δεν θέλουμε και δεν μπορούμε να θέσουμε σε κίνδυνο. Κρινόμαστε πολύ αυστηρά.

Μ Θα ήθελα να αναφερθώ και στη μητέρα μου, η οποία ήταν από την αρχή μαζί με τον πατέρα μας, κρατώντας το κομμάτι της επιχείρησης. Σήμερα το τμήμα του ανθρώπινου δυναμικού έχει εκτοξευθεί σε 70 άτομα, ενώ οι γονείς μας είχαν περίπου πέντε άτομα στην αρχή. Κάνουμε εκπαίδευση και ενδυνάμωση του προσωπικού, και αυτό είναι κάτι καινούργιο για όλους μας.

Επίσης, το τμήμα των επισκέψεων έχει διαφοροποιηθεί πολύ, καθώς στην εποχή των γονιών μας οι επισκέψεις ήταν περιορισμένες και συνήθως γίνονταν μόνο από τον πατέρα μας. Ακούμε μερικές φορές κάποιους να λένε ότι θέλουν να δώσουν το στίγμα τους με αποτέλεσμα να αλλάζουν, ότι έκανε η προηγούμενη γενιά. Σε εμάς αυτό δεν ισχύει. Οι γονείς μας μας αφήνουν πολύ χώρο και δεν παρεμβαίνουν. Κανένας από εμάς δεν επιδιώκει να γίνει γνωστός ατομικά, αλλά ενδιαφερόμαστε μόνο για το όνομα του Κτήματος Γεροβασίλειου.

Π Το επισκέψιμο;

Α Το επισκέψιμο πάει πολύ καλά. Από την αρχή φροντίσαμε να επενδύσουμε πάνω σε αυτό. Ακόμα και πριν από το μουσείο, με τον πατέρα μου στις ξεναγήσεις, ήμασταν ανοιχτοί στον κόσμο, καθώς μπορεί κάποιος να περάσει αρκετό χρόνο εδώ με τις γευστικές δοκιμές. Έχουμε αρκετές επισκέψεις από σχολεία, από μικρά παιδιά μέχρι 17 ετών, και διαθέτουμε έναν ειδικό χώρο όπου τους υποδεχόμαστε. Το χωριό και ο υδροβιότοπος της Επανομής έχουν μεγάλο ενδιαφέρον, ενώ και η τοπική γαστρονομία έχει αναπτυχθεί πολύ.

Μ Επιπλέον, έχουμε πολλούς ξένους επισκέπτες, ιδιαίτερα φέτος. Έχουμε λιγότερους Ρώσους και περισσότερους Ισραηλινούς, ειδικά τώρα που θα γίνει και το μουσείο στη Θεσσαλονίκη. Υπάρχουν επίσης πολλοί επισκέπτες από τα Βαλκάνια, που έρχονται ακόμα και αυθημερόν. Η τελευταία επιτυχημένη χρονιά ήταν το 2019, όπου είχαμε περίπου 15 χιλιάδες επισκέπτες, και φέτος περιμένουμε περισσότερους από 20 χιλιάδες. Το κόστος για την ξενάγηση στο μουσείο και στον αμπελώνα είναι 5 ευρώ και ακολουθούν πολλά πακέτα γευστικών δοκιμών.*

Π Τι γίνεται με τη Σαντορίνη;

Α Μου αρέσει πολύ το project μας, αλλά θεωρώ ότι είναι μία πρόκληση. Αφού ξεκινήσαμε σε περιοχές ΠΓΕ όπως η Βιβλία Χώρα στο Παγγαίο, θέλαμε να επεκταθούμε και σε περιοχές που έχουν αναδειχθεί από άλλους οινοποιούς, όπως η Γουμένισσα, η Νάουσα και η Σαντορίνη. Ήταν, εξάλλου, από πάντα διακαής πόθος του πατέρα μου να οινοποιήσουμε εκεί. Ξεκινήσαμε στη δύσκολη περίοδο του Covid σε ένα νησί που σου κόβει την ανάσα, αλλά όλα είναι πολύ δύσκολα εκεί: οι τιμές και το χτίσιμο.



«Σήμερα το τμήμα του ανθρώπινου δυναμικού έχει εκτοξευθεί σε 70 άτομα, ενώ οι γονείς μας είχαν περίπου πέντε άτομα στην αρχή».

Ξεκινήσαμε με δυσκολία, απαιτήθηκε μεγάλη οικονομική υποστήριξη και τώρα παράγουμε περίπου 22 χιλιάδες φιάλες, ενώ έχουμε δυναμική για 40 χιλιάδες.

Μ Στο ρομαντικό κομμάτι όμως, είναι ένα στολίδι αυτό το πρώτο οινοποιείο στη Θηρασιά. Αναπτύσσεται σε τρία επίπεδα και εντάσσεται άψογα στο περιβάλλον. Έχει θέα στην Ίο και τη Φολέγανδρο και προσφέρει μια απίστευτα ήρεμη ατμόσφαιρα. Θα δεχόμαστε λιγότερους επισκέπτες, γιατί δεν θέλουμε να γίνει πολύ τουριστικό με την κακή έννοια. Πιστεύουμε ότι είναι ένα πραγματικά μοναδικό μέρος για όσους αναζητούν κάτι διαφορετικό.

Ολοκληρώσαμε τη συζήτησή μας με την υπόσχεση ότι σύντομα θα φιλοξενήσουμε αυτό το μοναδικό οινοποιείο στο Grape. ▶

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 1 — ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Επανομή
- 2 — ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
Παγγαίο
- 3 — ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΥΨΗ
Ηλεία, Πελοπόννησος
- 4 — ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΙΤΟΥ
Γουμένισσα
- 5 — ΜΙΚΡΑ ΘΗΡΑ
Θηρασιά, Σαντορίνη

* Αναλυτικά, μπορείτε να δείτε τα πακέτα γευστικής στη διεύθυνση gerovassiliou.gr

↑ Η Βασιλική μπροστά από το έργο «Phoenix» του Renzo Gallo.

**ΤΟ WSPC ΣΥΝΕΡΓΑΖΕΤΑΙ ΜΕ
ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΡΤΑ ΝΕΩΝ
ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΕΙΣ
ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΠΡΟΝΟΜΙΑ
ΣΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.**



Προνόμια για νέους έως 30 ετών!



**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



Ένα όχημα φορτωμένο με υλικές και συναισθηματικές προμήθειες για το καλοκαίρι. Στο τιμόνι ο παππούς ο Κώστας και δίπλα του η γιαγιά μου η Καλλιόπη.

Εύβοια

■ ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου

[Sommelier, Wine and Spirits Instructor]

■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Αρχείο Κτημάτων

Ταξίδι «από γύρω» και άφιξη στον Αγιόκαμπο, έναν παραθαλάσσιο οικισμό που, αν δεν είχε το πορθμείο που ενώνει την Εύβοια με τη Φθιώτιδα, δεν θα τον γνώριζαν και πολλοί. Παρ' όλα αυτά, αυτή η κουκκίδα στον χάρτη παραμένει η πιο ισχυρή μου –χρωματικά και γευστικά– ανάμνηση από το νησί. Κάμποσα χρόνια μετά βρίσκομαι να ανακαλύπτω εκ νέου το νησί ως ενήλικος επισκέπτης και αισιώς ως επαγγελματίας οινοχόος.

Ο ηλικιακός περιορισμός από «προβλήτα σε προβλήτα» που είχα ως παιδί για τις διαδρομές μου, έγινε περιήγηση στο δεύτερο μεγαλύτερο νησί της χώρας και εξερεύνηση των τόσο διαφορετικών τοπίων του δέκατου έκτου της Ευρώπης. Εναλλαγή εικόνων με συνδυασμό βουνού και θάλασσας σε έναν προορισμό που είναι παντός καιρού και για κάθε γούστο. Από τις φημισμένες παραθαλάσσιες πόλεις, όπως η Ερέτρια και η Χαλκίδα, τα γραφικά και παραδοσιακά χωριά, τα επιβλητικά μοναστήρια, τις ονειρεμένες –και ακόμη παρθένες κάποιες– παραλίες με τα καθαρά και δροσερά νερά μέχρι τις ιαματικές πηγές και βεβαίως τα λιμάνια, που κοιτούν διαφορετικά σημεία του ορίζοντα, με αγαπημένο μου αυτό της Κύμης που ανοίγει

τον δρόμο για τη Σκύρο. Ανάμεσα στις πολλές χάρες αυτού του νησιού συγκαταλέγεται και η υπέροχη φιλοξενία που προσφέρει από αρχαιοτάτων χρόνων στο αμπέλι. Στο ομηρικό έπος της «Ιλιάδας» υπάρχει αναφορά στην αρχαία πόλη της Ιστιαίας ως «πολυστάφυλον» (ραψωδία Β, στ. 537: «πολυστάφυλόν θ' Ιστίαϊαν»), περιγράφοντας την πληθώρα αμπελώνων και τη σημασία του οίνου εμπορικά και κοινωνικά.

Σήμερα, οι επιλογές που έχει ένας οινόφιλος στην Εύβοια είναι εξαιρετικά αξιόλογες, με τον τόπο να φιλοξενεί κάποια από τα πιο δημοφιλή οινοποιεία της χώρας αλλά και ορισμένες από τις πιο ευχάριστα ανερχόμενες οινοποιητικές προσπάθειες.

Χάρη στον ποικιλόμορφο χαρακτήρα του terroir από περιοχή σε περιοχή (εναλλαγές υψομέτρων και εγγύτητας με τη θάλασσα και υδάτινους όγκους, παρουσία ηφαιστειογενούς εδάφους), αξιοσημείωτος είναι τόσο ο γευστικός θρίαμβος των γηγενών ποικιλιών όσο και η εξαιρετική απόδοση των διεθνών. Η Εύβοια με σταθερά βήματα έχει επαναπροσδιορίσει τη σύγχρονη ταυτότητά της οινικά, με εργαλείο σπουδαίες ετικέτες, νόστιμα κρασιά και πολλή προσπάθεια σε θέματα εξωστρέφειας και οινοτουρισμού.

Αυτά τα οινοποιεία αξίζουν την προσοχή μας



↑ Η είσοδος του Lykos Winery φωτισμένη.



↑ Το Λαλάρι, κρασί από τη Σκύρο.



↑ Ο Φοίβος Παπαστρατής με το μπουκάλι που φέρει το αρχικό γράμμα του ονόματός του.

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Ο Απόστολος Μούντριχας επιτυγχάνει μαεστρικές απόδοσεις στο Syrah, καλύπτοντας μια εκπληκτική γκάμα σε εμφιαλώσεις του. Παράλληλα, παίρνει τα εύσημα για την ανάδειξη και την προώθηση της τοπικής Μαυροκουντούρας αλλά και για best selling ετικέτες του Κτήματος, όπως το Lenga Gewürztraminer. Το οινοποιείο προσφέρει με ημερολογιακή συνέπεια γευσιγνωσίες, ξεναγήσεις και οινοτουριστικές εμπειρίες κάθε είδους, συμπεριλαμβανομένων των καινοτόμων καλλυντικών Lenga Wine Spa με βάση το σταφύλι.

→ avantisestate.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΥΚΟΣ

Στην περιοχή του Μαλακώντα βρίσκεται το αξιόλογο παραδοσιακό οικογενειακό οινοποιείο Λύκος. Η οικογένεια είναι εξαιρετικά εξωστρεφής οινοτουριστικά, με πολλές εκδηλώσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ο Κράτιστος, το ροζέ από Grenache και η Μαλαγουζιά παραμένουν τα πιο δημοφιλή. Η γειτνίαση του οινοποιείου με τη διάσημη «ταβέρνα» της οικογένειας επιτρέπει να απολαύσει κανείς το κρασί της επιλογής του πλάι σε εξάισια τοπικά κρέατα και λιχουδιές, δίνοντας έτσι άλλη διάσταση στο «από την παραγωγή στην κατανάλωση».

→ lykoswines.gr

ΦΟΙΒΟΣ ΠΑΠΑΣΤΡΑΤΗΣ

Το όνειρο και η δημιουργικότητα δεν έχουν ηλικία. Ο προικισμένος παραγωγός Φοίβος Παπαστρατής, που φροντίζει τα τελευταία χρόνια τον αμπελώνα του πατρογονικού κτήματος στο Ληλάντιο, αποτελεί ήδη ένα αξιοσημείωτο μέλος της τοπικής (και εγχώριας) οινοπαραγωγικής κοινότητας. Το portfolio του περιλαμβάνει μόνιμες ετικέτες, όπως το περίφημο F (Μοσχάτο, Ασύρτικο) και την Παραλία, αλλά και κρασιά νομαδικής διάθεσης και ad hoc οινοποιήσεων από όλη την Ελλάδα, που καθορίζονται αναλόγως από την ποικιλία, την εσοδεία και την περιοχή.

→ foivospapastratis.gr

VRINIOTIS WINERY

Στην ηφαιστειακή γη των Γάλτρων, το οινοποιείο του Κώστα Βруνιώτη, που βρίσκεται δίπλα στον παλιό, πέτρινο σταφυλόμυλο με την παραδοσιακή υπόγεια δεξαμενή ζύμωσης, απολαμβάνει μια λυτρωτικά πανοραμική θέα. Το οινοποιείο είναι γνωστό κυρίως για την αναβίωση της μοναδικής και σπάνιας ερυθρής ελληνικής ποικιλίας Βραδυανό, την οποία εκφράζει με επιτυχία σε διάφορες αποχρώσεις και κατηγορίες γλυκύτητας, καθώς και για τη Ρετσίνα Γάλτρων και ίσως για το πιο αξιόλογο εκτός Σαντορίνης Ασύρτικο.

→ vriniotiswinery.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΚΟΥΜΠΡΗ

Οι νέοι παραγωγοί αφήνουν το στίγμα τους στον τόπο και ο Σπύρος Σκουμπρής είναι με βεβαιότητα ένας από αυτούς. Το οινοποιείο βελτιώνει και εκσυγχρονίζει την εύφορη γη των αμπελώνων που εκτείνονται στο Ληλάντιο Πεδίο με την επιρροή του ποταμού Λήλαντα. Το μικρό παραδοσιακό οινοποιείο, που είναι επισκέψιμο τους καλοκαιρινούς μήνες ή κατόπιν ραντεβού, καλλιεργεί ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες με στόχο την καλύτερη δυνατή έκφραση του terroir. Ξεχωριστή θέση στην καρδιά των καταναλωτών έχουν το Novalis Σαββατιανό και ο Flevaris Μοσχοφίλερο.

→ skoumpriswinery.gr

ΜΟΝΤΟΦΟΛΙ WINE ESTATE

Το Montofoli Wine Estate είναι ένα οικογενειακό κτήμα που βρίσκεται στην αρχαία πόλη της Καρύστου και είναι πολλά περισσότερα από ένα οινοποιείο, καθότι διαθέτει έναν υπέροχο αμπελώνα, εξαιρετική φιλοξενία και μια σειρά από γευστικές δημιουργίες, όπως μέλι και μαρμελάδες. Δώστε λίγη παραπάνω έμφαση στα εξαιρετικά επιδόρπια κρασιά, ζητήστε μια επίσκεψη στο κελάρι και απογειώστε την εμπειρία σας με τη διαμονή σας στο παραδοσιακό κομψό κατάλυμα, απολαμβάνοντας την πανοραμική θέα σε θάλασσα, βουνό, αμπέλια, θέα. Επισκέψιμο όλο τον χρόνο κατόπιν επικοινωνίας.

→ montofoliwineestate.com



↑ Γραμμή εμφιάλωσης στο Κτήμα Αβαντίς.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΑΜΑΤΗ ΝΙΚΟΛΑΟΥ – ΣΚΥΡΟΣ

Από το 2014 το Οινοποιείο Σταμάτη Νικολάου στοχεύει στην ανάδειξη των δυνατοτήτων των σκυριανών αμπελώνων μέσω της τριλογίας (λευκό, ροζέ και κόκκινο) Λαλάρι, μιας σειράς μικρής παραγωγής πολυποικιλιακών κρασιών. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες, που εκτείνονται σε έκταση 30 στρεμμάτων, φιλοξενούν τόσο γηγενείς όσο και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού, όπως η Μαλαγουζιά, ο Ροδίτης, το Ασύρτικο, το Sauvignon Blanc και το Grenache Rouge. Επισκεφθείτε το οινοποιείο κατόπιν συνεννόησης.

→ nikolaoustamatis@yahoo.gr

TRIANTAFYLLI ESTATE

Αποτελεί την πιο πρόσφατη και πολλά υποσχόμενη άφιξη στο νησί (2022), διαθέτει 150 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων, καθώς η ιστορία της οικογένειας στην αμπελοκαλλιέργεια αριθμεί πάνω από έναν αιώνα και παράγει για την ώρα δύο κρασιά, τη Silosa (Σαββατιανό) και τη Silosa barrel aged σε μόλις 17.550 φιάλες σύνολο. Στο σημείο που βρίσκεται το οινοποιείο υπάρχει ένα πατητήρι του 16ου αι., το οποίο έχει ήδη αναστηλωθεί και θα λειτουργήσει το 2024 μαζί με τον επισκέψιμο χώρο του οινοποιείου.

→ [instagram.com/triantafylliestate](https://www.instagram.com/triantafylliestate)



↑ Φυτεύοντας τα νέα αμπέλια στο Οινοποιείο Βρυνιώτη.



CITTA

Ξεκινώντας για τη Λακωνική Μάνη με προορισμό το χωριό Κοίτα λίγο έξω από την Αρεόπολη, μια Παρασκευή απόγευμα τον περασμένο Ιούνιο, κανείς μας δεν ήξερε τι να περιμένει.

- ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη
- ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Citta dei Nicliani

Είχε απλώς προηγηθεί μια συνεννόηση με τον κ. Ηλία Σάμψα, ιδιοκτήτη του μικρού ξενοδοχείου στο οποίο θα μέναμε, για την οργάνωση του δείπνου που θα μας περίμενε έτοιμο κατά την άφιξή μας. Το όνομα του ξενοδοχείου ηχούσε κι αυτό παράξενα στα αυτιά μας: Citta dei Nicliani... στην καρδιά της Μάνης; Και όμως, στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας η Κοίτα αποτελούσε το προπύργιο της οικογένειας των Νικλιάνων, προυχόντων της περιοχής που διατηρούσαν εμπορικούς δεσμούς με τους Ενετούς και στους οποίους οφείλεται η μετονομασία της Κοίτας σε Citta dei Nicliani.

DEI

Η θερμή υποδοχή που μας επιφύλαξε ο κεφάτος και γεμάτος ενέργεια Παναγιώτης Σάμψας κατά την άφιξή μας ήταν μόνο η αρχή μιας υπέροχης διαμονής σε ένα πραγματικά ιδιαίτερο μέρος. Το καλωσόρισμα έγινε με ένα ποτήρι κρασί στην πανέμορφη αυλή του boutique ξενοδοχείου, το οποίο λειτουργεί από το 2011 σε ένα παραδοσιακό πυργόπιστο της Μάνης που μέσα του κρύβει πολλά χρόνια ιστορίας: το 1910 μετατράπηκε σε διοικητήριο της Βασιλικής Χωροφυλακής, ενώ στη διάρκεια της Κατοχής πέρασε στα χέρια των Γερμανών και στη συνέχεια λειτούργησε για λίγους μήνες ως τοπικό αρχηγείο του ΕΛΑΣ στα χρόνια του Εμφυλίου.

Ακολούθησαν αρκετά ποτηράκια ακόμη, καθώς, όπως ανακαλύψαμε στην πορεία, το Citta dei Nicliani δεν είναι απλώς ένα ακόμη μικρό ξενοδοχείο, αλλά ένα boutique wine hotel το οποίο οφείλει την ύπαρξή του στην οικογένεια Σάμψα. Καθισμένοι γύρω από το μεγάλο τραπέζι στον διαμορφωμένο με πολύ γούστο χώρο της τραπεζαρίας, που λειτουργεί ταυτόχρονα ως χώρος χαλάρωσης για διάβασμα –η ψύχρα που επικρατούσε δεν μας επέτρεψε να φάμε στην αυλή–, γευτήκαμε τα πιάτα που είχε ετοιμάσει ο κ. Σάμψας senior, βασισμένα σε παραδοσιακές συνταγές με φρέσκα υλικά από την περιοχή. Εκεί, συνοδεία κρασιών που είχαμε οι ίδιοι

επιλέξει από το εντυπωσιακό κελάρι, αρχίσαμε να ξετυλίγουμε το νήμα αυτού του καλά κρυμμένου μυστικού της Μάνης.

Με καταγωγή από την περιοχή, η οικογένεια αγόρασε το 2006 τον παραδοσιακό και διατηρητέο πύργο στο χωριό Κοίτα, με σκοπό αρχικά να τον μετατρέψει σε κατοικία. Το σχέδιο άλλαξε στην πορεία και με πολύ κόπο, λόγω των περιορισμών της Αρχαιολογικής Υπηρεσίας, το κτίριο μετατράπηκε τελικά σε ένα μικρό ξενοδοχείο με επτά δωμάτια, το καθένα με έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα, καθώς κατά τη δημιουργία τους έπρεπε να τηρηθούν οι κανόνες της Εφορείας Βυζαντινών Αρχαιοτήτων ως προς την αναπαλαίωση. Αργότερα, το 2015, προστέθηκε άλλο ένα κτίριο, το οποίο στεγάζει ακόμη δύο δωμάτια.

Άνθρωποι πολυταξιδεμένοι, οι οποίοι ήθελαν να περνούν πια τον χρόνο τους μακριά από την Αθήνα και στον τόπο της καταγωγής τους, ο Ηλίας και η Τάνια Σάμψα, χωρίς καμία εμπειρία στον χώρο της φιλοξενίας και της εστίασης, άρχισαν να υποδέχονται τους πρώτους πελάτες τους το 2011. Το καλοκαίρι εκείνο, ερχόμενος από τη Σκωτία όπου ολοκλήρωνε τις σπουδές του στη Φυσική, ο γιος τους Παναγιώτης αποφάσισε να συνδράμει στην οικογενειακή προσπάθεια, επιλέγοντας στη συνέχεια να μετατρέψει τη διαχείριση του ξενοδοχείου σε κύρια ασχολία. Αρχικά το κατάλυμα προσέφερε μόνο πρωινό, ένα πολύ προσεγμένο και ιδιαίτερο πρωινό, βασισμένο και αυτό σε ντόπια υλικά, όπως παραδοσιακά μανιάτικα λαλάγγια και σπιτικές μαρμελάδες.

Όπως όμως μας εξήγησε ο Παναγιώτης, σύντομα ο πατέρας του, πολιτικός μηχανικός στο επάγγελμα, με αγάπη για τη μαγειρική, άρχισε να προσφέρει σε όποιον επιθυμούσε, δωρεάν αρχικά, και βραδινό. «Ήταν πολλοί οι πελάτες που δεν έμεναν ικανοποιημένοι από το φαγητό της περιοχής, άλλοι που προτιμούσαν την ηρεμία του ξενοδοχείου και άλλοι που απλώς δεν ήθελαν να οδηγούν βράδυ για να επιστρέψουν», λέει ο Παναγιώτης.

NICLIANI

→ Το πλούσιο και ατμοσφαιρικό κελάρι του Citta Dei Nigliani. Στο ξενοδοχείο υπάρχουν παντού χώροι χαλάρωσης και ηρεμίας.

Με αυτό ως αφετηρία, όταν αποφάσισε ο ίδιος να εμπλακεί πια ουσιαστικά, θεώρησε ότι ο μόνος τρόπος για να καταστήσουν το ξενοδοχείο destination ήταν μέσω της γαστρονομίας. «Όχι υψηλή, γκουρμέ γαστρονομία, αλλά απλή, βασισμένη στην τοπική κουζίνα με καλά υλικά», λέει. «Είχα στο μυαλό μου κάποια πανδοχεία στην Ιταλία που προσφέρουν απλό, αλλά ποιοτικό φαγητό και καλό κρασί». Εκείνο που έλειπε από την εξίσωση σε εκείνη τη φάση ήταν το κρασί. Με τις συμβουλές κάποιων πελατών είχαν γίνει οι πρώτες προμήθειες, με έμφαση στα ελληνικά κρασιά και στις ελληνικές ποικιλίες, και λίγο αργότερα ο δαίμονιος Παναγιώτης βρέθηκε στα θρανία του WSPC.

Έχοντας πια «τσιμπήσει» για τα καλά το μικρόβιο, αποφάσισε να εμπλουτίσει την κάβα με κορυφαίες ετικέτες από όλο τον κόσμο. «Δεν ήθελα ωστόσο να ανταγωνιστώ τα ελληνικά κρασιά, οπότε φρόντιζα οι ξένες ετικέτες να είναι από ένα επίπεδο τιμών και πάνω». Ωστόσο, πάντα είχε στο μυαλό του το ιταλικό μοντέλο των πανδοχείων, όπου κανείς μπορεί να βρει εξαιρετικά κρασιά σε πολύ λογικές τιμές. Πέραν της συνεργασίας του με τις εταιρείες εισαγωγής κρασιών στην Ελλάδα, άρχισε και ο ίδιος να αναζητά ετικέτες. «Χτυπούσα τις πόρτες των οινοποιείων ζητώντας τους να μου δώσουν κρασιά για ένα οινοξενοδοχείο στη μέση του πουθενά. Το concept τούς άρεσε και η ανταπόκριση ήταν μεγάλη». Όσπου το ένα οδήγησε στο άλλο και σήμερα διευθύνει ο ίδιος τη δική του εταιρεία εισαγωγής κρασιών.

Η αλήθεια είναι ότι το κελάρι του Citta dei Nigliani κρύβει θησαυρούς για όποιον ενδιαφέρεται να τους ανακαλύψει, ωστόσο οι ιδιοκτήτες δεν θέλησαν ποτέ να το διαφημίσουν, γιατί δεν ήθελαν να δώσουν λάθος μήνυμα. «Δεν θέλαμε να θεωρήσουν κάποιοι ότι πρόκειται για έναν καθαρά γαστρονομικό προορισμό με ακριβά κρασιά».

Και πράγματι, η αίσθηση που έχει κανείς είναι πολύ διαφορετική. Το κομμάτι του φαγητού και του κρασιού δεν λειτουργεί ως αυτοσκοπός, αλλά έρχεται να συμπληρώσει την εμπειρία της διαμονής στο Citta dei Nigliani, το οποίο χάρη στη θέση του λειτουργεί ως ορμητήριο για την εξερεύνηση της γύρω περιοχής. Μια ανάσα από τον παραδοσιακό οικισμό της Βάθειας και κοντά στον εντυπωσιακό φάρο του ακρωτηρίου Ταίναρο, τον οποίο μπορεί κανείς να προσεγγίσει με τα πόδια, αλλά και πολύ κοντά στο Σπήλαιο του Διρού. Εκείνο που εμείς αποκομίσαμε ήταν μια αίσθηση εξαιρετικά ζεστής φιλοξενίας, χωρίς ίχνος επιτήδευσης. Φεύγοντας, ήταν σαν να αποχαιρετούσαμε καλούς φίλους. Η Τάνια, η Ζαΐρα, ο Ηλίας και ο Παναγιώτης, τα τέσσερα μέλη της οικογένειας Σάμψα, έχουν σίγουρα πετύχει τον στόχο τους. ▀





grapemag.gr



Interviews

Travel

Stories

Wine pairing

Wine news

Best buys



BODEGAS



Η μοντέρνα αρχιτεκτονική συναντά την Ιστορία,
προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία.



- ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Grape Magazine
- ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Bodegas Otazu

← Μοντέρνα αρχιτεκτονική κάτω από το έδαφος. Ο αληθινός «σταρ» του οινοποιείου: τα τιμεντένια κελάρια, χωρισμένα σε εννέα συμμετρικές καμάρες.

Επί πολλές δεκαετίες η περιοχή της Ναβάρρα στην Ισπανία βρισκόταν στη σκιά της διάσημης γειτονικής Ριόχα. Ωστόσο, τα πράγματα τα τελευταία χρόνια έχουν αλλάξει και στην αλλαγή αυτή συνέβαλε και η παρουσία του Bodegas Otazu, ενός πραγματικά εντυπωσιακού οινοποιείου. Η ιστορία της περιοχής οινολογικά πάει πάρα πολύ πίσω, στα ρωμαϊκά χρόνια, αφού η Ναβάρρα, που ήταν γνωστή για τα κόκκινα κρασιά της, έκανε μεγάλες εξαγωγές σε πολλές χώρες.

Το Bodegas Otazu κάνει την εμφάνισή του μόλις το 1997, σε μια περιοχή όπου το μικροκλίμα από τα βουνά που το περιβάλλουν είναι ιδανικό για την καλλιέργεια Tempranillo, Chardonnay και Merlot. Χτισμένο στα θεμέλια ενός παλιού οινοποιείου, το Bodegas Otazu συνδυάζει την παράδοση με τη μοντέρνα διάθεση και ομορφιά. Το αρχικό κτίριο κατασκευάστηκε περίπου το 1860 και θυμίζει Γαλλία. Όμως δεν κατεδαφίστηκε, αλλά χρησιμοποιείται σήμερα ως αίθουσα γευσιγνωσίας, οινικό μουσείο και βιβλιοθήκη. Τα δύο πιο πρόσφατα κτίρια, που θυμίζουν χέρια, στέκονται το ένα αντικριστά στο άλλο και φιλοξενούν το κομμάτι της παραγωγής, δηλαδή δεξαμενές, εμφιαλώσεις αλλά και παλαίωση.

Κάτω από το έδαφος, όμως, βρίσκεται ο αληθινός «σταρ» του οινοποιείου: Τα τιμεντένια κελάρια, χωρισμένα σε 9 συμμετρικές καμάρες των 18 τετραγωνικών εκάστη και ύψους 6 μέτρων, κλέβουν την παράσταση. Παρά τον μεγάλο όγκο, δίνουν μια πολύ ευρύχωρη αίσθηση στον χώρο. Για την ακρίβεια, δίνουν την αίσθηση ότι αιωρείσαι κάπου πάνω από το πάτωμα. Το φως είναι διάχυτο πίσω από τα δρύινα βαρέλια και εκτός από την αισθητική έχει και πρακτικό χαρακτήρα, αφού κρατάει σταθερή και τη θερμοκρασία στο κελάρι. Οι ποικιλίες που φιλοξενούνται είναι Cabernet Sauvignon, Chardonnay και Merlot. ▀

ΟΤΑΖΟΥ



FALL BEST BUYS

Οι καταστροφικές πλημμύρες που έπληξαν τη Θεσσαλία άφησαν πίσω τους, μεταξύ άλλων, καταστροφές στον ευρύτερο αμπελώνα τόσο από το νερό και τη λάσπη όσο και από τα φερτά υλικά. Ακόμη, ανυπολόγιστες ζημιές σε δημόσιες και ιδιωτικές υποδομές και κυρίως γκρίζα βλέμματα που κοιτούν την επόμενη δύσκολη μέρα με δισταγμό και ίσως ματαιότητα.

■ ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου

[Sommelier, Wine and Spirits Instructor]

■ ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμίδης

Κάπου παράλληλα, όμως, σε αυτή τη νέα γκρι-καφέ απόχρωση που απέκτησε ο Κάμπος μας, διακρίνονται όπως και στο κρασί ανταύγειες αισιοδοξίας και διάθεσης επανεκκίνησης. Τα φθινοπωρινά Best Buys δεν θα μπορούσαν να μην είναι αφιερωμένα στα προϊόντα αυτού του τύπου που είτε λιγότερο και έμμεσα είτε περισσότερο, σχεδόν ολοκληρωτικά, και άμεσα επλήγησαν.

Χωρίς τη δυνατότητα μέτρησης των ζημιών και με την ειλικρινή πρόθεση υποστήριξης παραγωγών, ποικιλιών, υποπεριοχών και κρασιών που αξίζουν ούτως ή αλλιώς μια θέση στα ποτήρια μας, υποδεχόμαστε τις φθινοπωρινές μας απολαύσεις. Ας πιούμε σε αυτό, στο να ορθοποδήσει σύντομα και σωστά η Θεσσαλία και να ανταμώσουμε ξανά εκεί για χαρές, τραγουδώντας στίχους από παραδοσιακά μπεράτια. Αυτή τη φορά έχουμε ακόμη έναν λόγο να τα καταναλώσουμε υπεύθυνα.

1 A – GRAFO LIMNIONA
Βιολογικοί Αμπελώνες Κοντοζήση
26.50€

Ο Ανδρέας Κοντοζήσης, επιδεικνύοντας πατρική φροντίδα στους αμπελώνες του, καλλιεργεί παθιασμένα την τοπική Λημνιώνα. Κάπως έτσι παίρνει στα χέρια του εξαιρετικής ποιότητας καρπό και τον μεταμορφώνει σε ένα γεμάτο, πλούσιο και βελούδινο ερυθρό χωρίς προσθήκη θειωδών, που έχει ωριμάσει για 12 μήνες σε πήλινους αμφορείς. Πλούσιο, εκφραστικό φρούτο, μια δροσιστική φυτικότητα, στεγνές, καλοδουλεμένες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα σκιαγραφούν την ποικιλία, που στην ιδιαίτερη πατρίδα της βγάζει τον καλύτερό της εαυτό.

2 PURO
Karathanos Artisan Distillery
39.50€

Ο μάστρος της κατηγορίας των παλαιωμένων ελληνικών αποσταγμάτων, Θάνος Καραθάνος, έχει δημιουργήσει ένα από τα πιο σαγηνευτικά της αγοράς. Το καλλιτεχνικό άγγιγμα του δημιουργού αφήνει το αποτύπωμά του στον γευστικό χαρακτήρα του πρώτου single barrel και cask strength τσίπουρου. Έκρηξη αρωμάτων αποξηραμένου βερίκοκου, περγαμόντου, γλυκών μπαχαρικών, βανίλιας, ξηρών καρπών και καπνού. Ισορροπία γλυκύτητας, καλή ενσωμάτωση του αλκοόλ, ένταση και πολυπλοκότητα μπουκέτου και μια σωματώδης υπεροχή που κερδίζει κατά κράτος.

3 ΜΥΘΙΚΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ ORANGE
Αμπελώνες Γκανή
15.60€

Ο Βάιος Γκανής συμπληρώνει τη σειρά των «Μυθικών Βασιλείων» με ένα orange για δυνατούς λύτες. Ροδίτης και Trebbiano από ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες στον Δομοκό σε ερυθρή οινοποίηση. Ένα εντυπωσιακό κρασί με μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα, πιπεράτες τανίνες, ορυκτότητα και πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα. Αποξηραμένα κίτρινα φρούτα, κομπόστα ροδάκινου, λευκά άνθη πλάι σε βοτανικές επισημάνσεις που θυμίζουν θυμάρι και φασκόμηλο, γλυκούς ξηρούς καρπούς, μέλι αλλά και γήινα στοιχεία, όπως φρέσκα μανιτάρια. Ιδανικό για συνδυαστικούς πειραματισμούς ρουστίκ ελληνικών συνταγών.

4 CHARDONNAY
Αρλεκοίων Χώρα
13.40€

Η πιο δημοφιλής διεθνώς λευκή ποικιλία φωλιάζει στους πρόποδες του Ναρθακίου όρους, στη γη της αρχαίας Φθίας στα Φάρσαλα, και καταφέρνει να εκφράσει τον τόπο με απόλυτη επιτυχία και αυθεντικότητα. Η πιστοποιημένη βιολογική ταυτότητα των κρασιών, με την οινοποιητική ώθηση της δμηνης παραμονής με τις οινολάσπες, βγαίνει στη γουλιά με ζήλο και κάνει την καλύτερη εντύπωση. Εκφραστικότητα στο φρούτο, με τα γκρέιπφρουτ και τα ροδάκινα να ξεφαντώνουν παρέα με τα τροπικά. Λευκά λουλούδια αλλά και το χαρακτηριστικό βούτυρο της ποικιλίας συμπληρώνουν το προφίλ ενός απολαυστικού Chardonnay.

- 5 **ΑΣΥΡΤΙΚΟ**
Οινοποιείο Οικογένειας Παπαθανασίου
11.70€

Τα αδέρφια Θανάσης και Γιώργος Παπαθανασίου μοιράζουν από την πρώτη μέρα ανάληψης των ηνίων τις δουλειές μεταξύ αμπελώνων και οινοποιείου και συγκεντρώνονται στη βιολογική καλλιέργεια και στη δημιουργία ποιοτικών κρασιών. Μέσα σε λίγα χρόνια καταφέρνουν μια ραγδαία πρόοδο και γευστική εξέλιξη των κρασιών τους. Ο πιο αξιόλογος εκπρόσωπος είναι ένα φρέσκο single vineyard Ασύρτικο και μια μικρή προσθήκη Chardonnay (5%). Ένα φρέσκο κρασί με «θεσσαλική ορυκτότητα», που μοσχοβολά λεμόνια, μοσχολέμονα, άνθη εσπεριδοειδών, φρέσκο ανανά και αγλάδι, και για το οποίο δικαιούνται και θα πρέπει να είναι υπερήφανοι.

- 6 **ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ**
Αποσταγματοποιία Τσιλιλή
12.90€

Οι εκλεκτότερες ποικιλίες του Κάμπου απολαμβάνουν την παραδοσιακή φροντίδα και τη σύγχρονη τεχνολογία της αποσταγματοποιίας Τσιλιλή και μεταμορφώνονται στην ετικέτα-σημαία της περιοχής. Μία εκ των κλασικότερων επιλογών της κατηγορίας που, παρά την άχρωμη και διαυγή του όψη, συστήνει μια νοσταλγικά αρωματική μύτη. Φλούδες εσπεριδοειδών, άνθη λεμονανθών και ροδοπέταλα προλογίζουν μια πληθωρική αίσθηση στο στόμα, το οποίο, αν και θερμό, ισορροπεί με μια βοτανική δροσιά μέχρι το τέλος. Ιδανική επιλογή για απεριτίφ και μεζεδοκατάλυση, αλλά και ως βάση σε highball με ελληνικό ταμπεραμέντο.

- 7 **ΜΑΝΙΦΕΣΤΟ GRECO**
Αποσταγματοποιείο Αποστολάκη
26.10€

Γι' αυτό το παλαιωμένο τσίπουρο, όλα ξεκινούν με την αυστηρή επιλογή στεμφύλων από καρπούς εκλεκτών θεσσαλικών αμπελώνων που φιλοξενούν το περίφημο Μοσχάτο Αμβούργου. Το επόμενο βήμα είναι η διαδικασία της παραδοσιακής πολλαπλής απόσταξης και η τελική πιναλιά μπαίνει με την παραμονή του αποστάγματος σε δρύινα βαρέλια, η οποία αναμενόμενα καθορίζει και τον τελικό χαρακτήρα του. Το Μαύρο Μοσχάτο, όπως επίσης αποκαλείται, βάζει την υπογραφή του αρωματικά με νότες τριαντάφυλλου, πορτοκαλιού και μπόλικων ανθικών εντάσεων, ενώ η δρυς συμβάλλει με αρώματα βανίλιας, καραμέλας βουτύρου και σοκολάτας.

- 8 **STILVI LAGER BEER**
Ζυθοποιία Θεσσαλίας
1.60€

Η Στίλβη κατά τη μυθολογία ήταν θυγατέρα του ποτάμιου θεού Πηνειού. Ήταν νύμφη που ζούσε στις πηγές και στα ποτάμια συνοδεύοντας πάντα το νερό, για να τονώσει έτσι τη ζωογόνο δύναμή του για τις καλλιέργειες και τα αγαθά της γης. Ως άλλη νύμφη, η μύρα Στίλβη ξεκινά την αφήγησή της από τις πηγές και τα βουνά των Αγράφων για να ανταμώσει τον θεσσαλικό κάμπο και τους ανθρώπους του. Η Στίλβη Lager είναι μια φρέσκια, απαστερωτή μύρα με έντονο αφρό μικρής διάρκειας, 5% alc. και χρυσαφένια διαυγή όψη. Αρωματικά και γευστικά αρμονική, με έμφαση στα βότανα και στα άνθη, δροσιστική και γεμάτη, με απολαυστική ισορροπία του πικρού χάρη στις ποικιλίες λυκίσκου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της.

- 9 **PARADISE CAN'T WAIT**
Monsieur Nicolas Winery (Syrah)
19.20€

Ποιος να το περίμενε πως το Syrah θα κάνει τέτοια καριέρα στο χωριό του Μεσενικόλα. Ο Γιώργος Καραμήτρος, πιστός στην παραγωγή απολαυστικών και ζουμερών ερυθρών, επιλέγει την ποικιλία και τη μεταμορφώνει σε προθάλαμο του παραδείσου. Υπό τη σκιά των Αγράφων και με την ευεργετική πνοή της λίμνης Πλαστήρα, δημιουργεί ένα πληθωρικό και πιπεράτο κρασί, ιδανικό για κρεατοφαγία. Το φρούτο παραμένει σε πρώτο πλάνο, μαύρο κι ώριμο, ενώ ακολουθούν καπνός, μαύρο πιπέρι και σοκολάτα. Στο στόμα η εμπειρία συνεχίζεται με την εμφάνιση στιβαρών τανινών, βοτανώδους οξύτητας, θέρμης και συγκρατημένης γλυκύτητας μέχρι το τέλος.

- 10 **MAYPOYDI WILD FERMENT**
Οινοποιείο Οικογένειας Γκιρλέμη
14.20€

Η οικογένεια Γκιρλέμη φιλοξενεί στην πλέον νοστιμότατη γκάμα της ένα υπέροχο κόκκινο από μια εξαιρετικά ελκυστική –όταν δουλευτεί σωστά– κι αγαπημένη ποικιλία, το Μαυρούδι. Μηρουταλισμός και φινέτσα ισορροπούν παρανοϊκά σε ένα πορφυρένιο κρασί που χαρίζει απλόχερα τα αρώματά του. Βύσσινο, δαμάσκηνο αγριοκέρασο και σταφίδα, καθώς και βανίλια, δέρμα, σοκολάτα και καπνός από την θμηνή παραμονή σε βαρέλια γαλλικής δρυός. Η απουσία φιλτραρίσματος υπερτονίζει την πυκνή υφή στο στόμα. Μαλακές, απολαυστικές τανίνες, βοτανική οξύτητα και ζουμερή αίσθηση από την αρχή μέχρι το τέλος.

- 11 **PINK PULL**
Κτήμα Καριπίδη (Sangiovese)
13.50€

Χωρίς ανάγκη για πολλές συστάσεις, το Pink Pull μετά το απίθανο ερυθρό Sangiovese αποτελεί τη δεύτερη χρωματική απόδοση της ποικιλίας για το οινοποιείο. Ένα ροζέ που έβγαλε εισιτήριο στην Τοσκάνη, έκανε στάση στον θεσσαλικό κάμπο και θα καταλήξει στην Προβηγκία για να κλείσει πονηρά το μάτι στα κρασιά της περιοχής. Η λαμπερή σομόν του όψη συστήνει μια γλυκιά και λιγούρευτική μύτη που θυμίζει αρώματα φρέσκιας φράουλας, φρέσκου ανανά, κυδωνιού και φλούδας πορτοκαλιού. Στόμα λιπαρό και νόστιμο και αναζωογονητική οξύτητα και βοτανική φρεσκάδα. Ιδανικό ως απεριτίφ, αλλά και πλάι σε τροπικά σεβίτσε.

- 12 **KAMARA HILLS**
Οινοποιείο Πατιστή
29.90€
- Το οικογενειακό οινοποιείο Πατιστή στην Αργαλαστή Πηλίου καλλιεργεί βιολογικά Ξινόμαυρο στον έξοχο αμπελώνα Καμάρα, που αγναντεύει τον Παγασητικό Κόλπο, και επιβραβεύεται με ένα εντυπωσιακό, ήπιας παρέμβασης premium Ξινόμαυρο. Ο ποιοτικός καρπός, η παρουσία γηγενών ζυμών στην οινοποίηση αλλά και η 18μηνη ξεκούραση του κρασιού σε αμφορείς και βαρέλια αμερικανικής δρυός συνεισφέρουν σε ένα προφίλ πολύπλοκο και συνδυαστικό. Τα τυπικά αρώματα ελιάς και τομάτας περιπλέκονται με αυτά του βύσσινου και του δαμάσκηνου, ενώ τανίνες σε πλήρη απαρτία βοηθούνται από την καλή του οξύτητα.
- 13 **ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ**
Οινοποιία Ντούγκου
52.10€
- Το Μαυροτράγανο βγαίνει από τη γεωγραφική comfort zone του και με βάση την απόδοση του βγάζει ασπροπρόσωπους τους Θάνο και Λουίζα Ντούγκου, που πρωτοστάτησαν στην καλλιέργεια της ποικιλίας στην ευρύτερη περιοχή και επιχείρησαν να πειραματιστούν μαζί της. Ένα απίθανο κρασί που αποδεικνύει το μεγαλείο της ποικιλίας και την εντυπωσιακή της δυναμική. Εκφραστικό μπουκέτο γεμάτο από πλούσια κόκκινα και μαύρα φρούτα, ρόδα, γλυκά μπαχαρικά και βότανα. Η σχέση του κρασιού με τη γαλλική και την αμερικανική δρυ για 18 μήνες χαρίζει πλούσιο σώμα, εντυπωσιακή δομή, ενώ καμουφλάρει τις γοητευτικές του τανίνες.
- 14 **LOLA FRESH PILSNER**
Ζυθοποιία Πηνείου
2.00€
- Η Lola είναι μια γέννημα θρέμμα γοητευτική Λαρισαία, που γυρίζει την Ελλάδα χαρίζοντας στιγμές δροσιάς κι απόλαυσης. Η πρώτη μπίρα της Λάρισας φτιάχνεται φυσικά και με όραμα, ενώ στοχεύει στην υψηλή ποιότητα, στην αξιοποίηση ανθρώπων και πρώτων υλών του τόπου με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας και τον σεβασμό προς το περιβάλλον. Μια νόστιμη φρέσκια, αφιπνιστική και απαστεριωτή Pilsner με αφρό μεγάλης διάρκειας και 5% alc. Είναι χρυσαφένια θολή με ελκυστικά αρώματα εσπεριδοειδών, βοτάνων και βύνης, με πικάντικη αίσθηση όμοια του τζίντζερ και ελαφρώς πικρό τελείωμα.
- 15 **ΡΑΨΑΝΗ**
Κωνσταντίνος Λιάπης
14.00€
- Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό συνθέτουν μία από τις πιο ενδιαφέρουσες και value for money Ραψάνες που μπορεί να δοκιμάσει κανείς. Το κλασικό χαρμάνι της ζώνης κρατάει τα τυπικά του χαρίσματα, με τη διαφορά ότι αποδίδει τη σύγχρονη ματιά και την ήπιων παρεμβάσεων προσέγγιση του χαρακτηριστικού παραγωγού. Γηγενείς ζύμες, απουσία θειωδών και φίλτρου, καθώς και 12 μήνες σε παλιά γαλλικά βαρέλια κινούν τα νήματα. Έτσι, κάνουν την εμφάνισή τους αρώματα τομάτας, ελιάς, φράουλας, κράνου, βύσσινου και δαμάσκηνου πλάι σε μοσχοκάρυδο, καπνό, κανέλα και κέδρο. Οι χυμώδεις τανίνες και η ζωηρή οξύτητα ζωντανεύουν την εμπειρία, με τη γουλιά να εξελίσσεται συνεχώς στο στόμα.
- 16 **ΤΣΙΠΟΥΡΟ 18**
Αγροτικός Οινοποιητικός
Συνεταιρισμός Ν. Αγχιάλου
«Η Δήμητρα»
14.00€
- Πήρε το όνομά του από το έτος ίδρυσης του συνεταιρισμού, το 1918, όταν οι πρόσφυγες κατέφθασαν από την Ανατολική Ρωμυλία στην περιοχή και δημιούργησαν τους αμπελώνες της Ν. Αγχιάλου με τις κληματοβέργες που είχαν κρυμμένες στα υπάρχοντά τους. Είναι ένα από τα νεότερα προϊόντα του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Ν. Αγχιάλου «Η Δήμητρα» και ήδη από τις πρώτες ημέρες κυκλοφορίας του φαίνεται να κερδίζει τις εντυπώσεις αλλά και την προτίμηση των καταναλωτών. Γεμάτο και στρογγυλό, με φίνα αρώματα εσπεριδοειδών, λευκών λουλουδιών και βοτάνων, χάρη στο τοπικά Μοσχάτα που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του. Ίδανική επιλογή για ψαρομεζέδες.
- 17 **ΡΑΨΑΝΗ SPECIAL EDITION**
Χρυσόχοου
14.30€
- Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό σε ίσες αναλογίες, κλασική ερυθρή οινοποίηση, ωρίμανση για 12 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια 225 και 300 λίτρων και παλαίωση για επιπλέον 12 μήνες στη φιάλη. Πλούσια και εκφραστική μύτη, που πλημμυρίζει από αρώματα κερασιών, φρούτων του δάσους, τομάτας και μαύρης ελιάς μαζί με γλυκά μπαχαρικά, καπνό και ξύλο. Μεστή, απολαυστική και ισορροπημένη αίσθηση με οξύτητα που δροσίζει και μπόλικες μεστωμένες τανίνες που απεγνωσμένα επιζητούν πιάτα με κυνήγι και κόκκινο κρέας.
- 18 **ANGEL TEARS**
Αποσταγματοποιία Κατσάρος
37.40 €
- Το Angel Tears φέρνει δάκρυα συγκίνησης για την εξοχότητα του περισσέυματος της οινοποίησης, που δεν είναι άλλο από τα στέμφυλα. Ο Νίκος Κατσάρος, επίσης γνωστός και ως master του packaging, χαρίζει στην ελληνική αγορά ένα από τα κορυφαία της αποστάγματα. Η μαγεία της απόσταξης περνά στην υπηρεσία της φινέτσας και μια υπέροχη υφή όμοια με χάδι τριγυρίζει με τη μορφή της γουλιάς στο στόμα. Ένα υπέροχο τσίπουρο τριπλής απόσταξης, απόλυτα στρογγυλό και διακριτικό σε αρώματα, που είναι ικανό να συνθέσει γαστρονομικά παντρέματα με φαγητό, αλλά και να θριαμβεύσει ως βάση σε signature cocktails. ▲

Η εποχή του τρύγου, που ανάλογα με την ποικιλία του σταφυλιού, τη θέση του αμπελιού και το μικροκλίμα της περιοχής διαρκεί από το τέλος του καλοκαιριού έως την καρδιά του φθινοπώρου, αντιπροσωπεύει το τέλος μιας φάσης και την αρχή μιας νέας. Κατά τη διάρκεια του τρύγου, οι αμπελουργοί συλλέγουν τα ώριμα σταφύλια, τα οποία θα χρησιμοποιήσουν για την παραγωγή του κρασιού. Αυτή η διαδικασία της συγκομιδής των έτοιμων καρπών ταυτόχρονα ετοιμάζει το έδαφος για τον επόμενο κύκλο ανάπτυξης.

Είναι ξεκάθαρο ότι ο τρύγος αντιπροσωπεύει τον κύκλο της ζωής και τον κύκλο της φύσης, όπου η απώλεια και η αναγέννηση συνυπάρχουν διαρκώς. Ο τρύγος των αμπελιών είναι μια διαδικασία που συμβολίζει την αναγέννηση σε πολλούς πολιτισμούς και πνευματικές παραδόσεις. Το κρασί άλλωστε που παράγεται είναι συχνά συνδεδεμένο με την ηδονή και την κοινωνικότητα, αλλά και με την ιερότητα σε ορισμένες θρησκευτικές τελετές. Ο τρύγος μάς υπενθυμίζει ότι ο κύκλος της ζωής περιλαμβάνει την απώλεια και την αναγέννηση και ότι από την καταστροφή προκύπτει νέα ζωή και ευκαιρίες. Είναι, λοιπόν, το σύμβολο της συνεχούς ανανέωσης και της ελπίδας που φέρνει η νέα αρχή. Με τον τρόπο αυτόν ο τρύγος αποτελεί σημαντικό χρονικό ορόσημο σε πολλούς πολιτισμούς, ιδιαίτερα στις οινοπαραγωγούς ζώνες του πλανήτη, αναδεικνύοντας τη σημασία του στον οινοτουρισμό και στην πολιτιστική κληρονομιά. Σε διάφορα μέρη του κόσμου ο τρύγος αποτελεί ένα ξεχωριστό εορταστικό γεγονός και έναν αξιοσημείωτο πυλώνα για τον τουρισμό της περιοχής.

Στην Ελλάδα, ο τρύγος έχει ριζωμένες παραδόσεις που αντικατοπτρίζουν τη μακρόχρονη ιστορία, τη λαογραφία και τον πολιτισμό της χώρας μας.

Οι τελετές του τρύγου, αν και διαφέρουν από τόπο σε τόπο, συχνά συνοδεύονται από μουσική, χορό και παραδοσιακά φαγητά, προσελκύοντας οινόφιλους και τουρίστες από όλο τον κόσμο. Οι επισκέπτες συχνά μπορούν να συμμετάσχουν στη συγκομιδή των σταφυλιών και να μάθουν περισσότερα για την τεχνική της καλλιέργειας του αμπελιού και την παραγωγή του κρασιού.

Στην Ιταλία, ο τρύγος είναι εξαιρετικά σημαντικό γεγονός για τον ιδιαίτερα ανεπτυγμένο κλάδο του οινοτουρισμού. Περιοχές όπως η Τοσκάνη και η Σικελία προσφέρουν μοναδικές εμπειρίες, όπου οι επισκέπτες μπορούν να συμμετάσχουν στον τρύγο και να επισκεφθούν ιστορικά Κτήματα και αμπελώνες. Εδώ οι παραδόσεις συνυπάρχουν με τη σύγχρονη παραγωγή κρασιού, προβάλλοντας μια ενδιαφέρουσα αντίθεση.

Στη Γαλλία, ο τρύγος αποτελεί ίσως την πιο σημαντική περίοδο του γαστρονομικού τουρισμού. Περιοχές όπως η Βουργουνδία και το Μπορντό προσφέρουν περιηγήσεις σε ξακουστούς αμπελώνες και γευστικά ταξίδια στον κόσμο του κρασιού. Οι τουρίστες έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τα διάσημα Κτήματα, να γευτούν τις εξαιρετικές ποικιλίες κρασιών και να εξερευνήσουν τις υπέροχες εξοχές. Σε όλες αυτές τις περιοχές ο οινοτουρισμός προσφέρει μια ευκαιρία στους τουρίστες να συνδεθούν με τη φύση, τη γεωργία και τον πολιτισμό. Είναι ένας τρόπος να ανακαλύψουν την ιστορία της περιοχής μέσα από το κρασί και τον τρύγο, προωθώντας την πολιτιστική κληρονομιά και τη λαογραφία της κάθε αγροτικής κοινότητας.

Ο τρύγος, λοιπόν, οικουμενικά και διαχρονικά εμπεριέχει πλήθος συμβολισμών που όλοι συντείνουν σε ελπιδοφόρα μηνύματα. Κατ' αρχάς συμβολίζει την αναγέννηση, καθώς αντιπροσωπεύει το τέλος μιας περιόδου και την αρχή μιας νέας. Αυτή η μετάβαση μπορεί να εκφράσει τη δυνατότητα και την προοπτική ανανέωσης και βελτίωσης. Επίσης, ο τρύγος συμβολίζει την εργασία και την αφοσίωση. Καθώς απαιτεί σκληρή δουλειά και αφοσίωση από τους αμπελουργούς, μπορεί να εμπνεύσει τους ανθρώπους να εργαστούν σκληρά για την επίτευξη των στόχων τους, κυριολεκτικά αλλά και μεταφορικά.

Και βέβαια, συμβολίζει και προάγει την πολύτιμη αξία της συνεργασίας. Ο τρύγος σχεδόν πάντα απαιτεί ομαδική εργασία, καθώς πολλοί άνθρωποι συμβάλλουν στη συγκομιδή των σταφυλιών. Αυτό προβάλλει τη σημασία της συνεργασίας και της αλληλοστήριξης. Τέλος, ο τρύγος συμβολίζει και την ανταμοιβή, αφού οδηγεί πάντα στην παραγωγή της νέας σοδειάς, που αποτελεί την καλύτερη ανταμοιβή για τον κόπο και την προσπάθεια που απαιτήθηκαν. Αυτό υπογραμμίζει την αξία του μόχθου και την ανταμοιβή που προκύπτει από αυτόν. Συνολικά λοιπόν, ο τρύγος μπορεί να μας διδάξει ότι από την προσπάθεια, τη συνεργασία και την αφοσίωση μπορούμε να ανανεωνόμαστε, να επιτυγχάνουμε τους στόχους μας και να ανταμείβονται οι προσπάθειές μας. Και τα μηνύματα αυτά είναι πάντα επίκαιρα και εξόχως σημαντικά στους καιρούς μας. ▴

WINE TRAVELLER

Ο τρύγος και οι συμβολισμοί του.

MESSINIA TERROIRS WINE FESTIVAL

■ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Grape Magazine

Η Μεσσηνία υποδέχθηκε το φθινόπωρο με γεύσεις και αρώματα από τα θρυλικά της αμπελοτόπια και τους πανάρχαιους δρόμους των ξακουστών κρασιών της.

Το Messinia Terroirs Wine Festival, που φιλοξενήθηκε στον πολυχώρο Navarino Agora από 29 Σεπτεμβρίου έως 1 Οκτωβρίου, είναι το πρώτο φεστιβάλ που δίνει την ευκαιρία στους τοπικούς παραγωγούς και οινοποιούς να αναδείξουν τα πολλά πρόσωπα του μεσσηνιακού αμπελώνα, εμφυσώντας νέα πνοή σε μια οινική παράδοση αιώνων.

Αποτελεί την εναρκτήρια εκδήλωση του προγράμματος «Messinia Terroirs», μιας πρωτοβουλίας του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, που έχει στόχο την προβολή των οίνων της Μεσσηνίας και την πολύπλευρη αναγέννηση ενός τόπου με βαθιές ρίζες στην αμπελοργία, στην ιστορική κληρονομιά και στον πολιτισμό.

Τα χαρακτηριστικά terroirs της περιοχής με το ιδιαίτερο μικροκλίμα που ευνοεί την παραγωγή εξαιρετικών κρασιών, η πλούσια γαστρονομική παράδοση και η μακραίωνη ιστορική και πολιτιστική κληρονομιά σε ένα περιβάλλον σπάνιας φυσικής ομορφιάς δημιουργούν τις προϋποθέσεις ώστε να αναγεννηθεί η Μεσσηνία ως οινοπαραγωγός περιοχή. Με αναγνωρίσιμη ταυτότητα, έχει αρχίσει να καθιερώνεται ως οινοτουριστικός προορισμός διεθνών προδιαγραφών. Είναι μια οινική περιοχή που βασίστηκε αρχικά στις διεθνείς ποικιλίες και προχώρησε, με τις εμβληματικές ή και τις λιγότερο γνωστές ελληνικές ποικιλίες να δίνουν εντυπωσιακά αποτελέσματα.

Η έναρξη έγινε και αναμένουμε να δούμε και τη συνέχεια, που προμηνύεται άκρως ενδιαφέρουσα.▲



Λεξιλόγιο

A — ΑΛΚΟΟΛΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ

Το «μαγικό» φαινόμενο που μετατρέπει τα σάκχαρα σε αλκοόλ, χαρίζοντας στους ανθρώπους τη δυνατότητα να μετατρέπουν έναν χυμό φρούτων (το κρασί από σταφύλια) σε αλκοολούχο ποτό. Κατά την αλκοολική ζύμωση του οίνου, οι ζυμομύκητες καταναλώνουν τα σάκχαρα αφαιρώντας σταδιακά τη γλυκύτητα του μούστου και κάνοντας το κρασί ξηρό. Ταυτόχρονα παράγουν αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα. Το τελευταίο είτε εγκλωβίζεται (αφρώδη κρασιά) είτε εκτονώνεται (ήσυχα κρασιά).

ΑΜΟΛΥΤΗ

Συνώνυμο της κληματίδας στην καθομιλουμένη των αμπελουργών. Το κλάδεμα Guyot, περισσότερο δημοφιλές σε κρύες χώρες, προϋποθέτει να ξαπλώσει μία ή δύο επιλεγμένες αμολυτές πάνω στο σύρμα χωρίς άλλο μόνιμο ξύλο πέραν του κορμού.

B — BLANC DE BLANCS

Όρος που ξεκίνησε από τη Champagne της Γαλλίας και υποδηλώνει την παραγωγή λευκών κρασιών από λευκά σταφύλια. Αν και σε περιοχές πλην Champagne η διευκρίνιση φαντάζει περιττή, στη Champagne έχει νόημα, καθώς συνηθίζεται η παραγωγή λευκού κρασιού και από μαύρα σταφύλια (Blanc de Noir), συνήθως από τις ποικιλίες Pinot Noir και Gamay.

Γ — ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

Περιοχή στη Βόρεια Ελλάδα, στην περιφερειακή ενότητα του Κιλκίς, από την οποία προκύπτουν ερυθρά κρασιά με την ένδειξη ΠΟΠ Γουμένισσα, ένα γοητευτικό χαρμάνι από Ξινόμαυρο και τουλάχιστον 20% Νεγκόσκα. Η τελευταία συνεισφέρει στο κρασί χρώμα, φρούτο, ένταση και στρογγυλάδα.

K — KAMENO

Όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει αρωματικά ένα κρασί το οποίο έχει έντονα καψαλισμένα αρώματα, πιθανώς από την υπερβολική έκθεση του σταφυλιού στον καυτό ήλιο. Τα εγκαύματα της φλούδας και το επακόλουθο «κάψιμο» των αρωμάτων του σταφυλιού αφαιρούν από το κρασί τη φρεσκάδα του και το κάνουν βαρύ και πλαδαρό.

S — SHIRAZ

Συνώνυμο του Syrah. Ουσιαστικά πρόκειται για την ίδια ακριβώς ποικιλία. Με το όνομα Shiraz είναι γνωστή κυρίως στην Αυστραλία, όπου αποτελεί την πιο διαδεδομένη ερυθρή ποικιλία. Η ποικιλία καλείται επίσης Shiraz στη Νότια Αφρική, στο Ισραήλ και ενίοτε, από μια μειοψηφία, ακόμα και στη Νότια Γαλλία από παραγωγούς που θέλουν να επικοινωνήσουν ότι το κρασί τους έχει έναν πιο ώριμο και πλούσιο χαρακτήρα από τα κλασικά Syrah.

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ ● ΑΘΗΝΑ ● 48 URBAN GARDEN ΑΡΜΑΤΟΛΩΝ ΚΑΙ ΚΛΕΦΤΩΝ 48, ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ ● ALEXANDER'S BAR HOTEL GRANDE BRETAGNE ● ANCIENT GREEK SANDALS ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗ 1, ΑΘΗΝΑ ● ANRA BAR ΑΠΟΛΛΩΝΟΣ 40, ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ ● ΚΑΒΑ ΑΝΘΙΔΗΣ ΠΑΤΡΙΑΡΧΟΥ ΙΩΑΚΕΙΜ 45, ΚΟΛΩΝΑΚΙ — ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΗΦΙΣΙΑΣ 76, ΜΑΡΟΥΣΙ — ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ ΛΑΜΠΡΑΚΗ 77, ΓΛΥΦΑΔΑ ● GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΡΙΣΤΟΦΑΝΟΥΣ 20, ΑΘΗΝΑ ● BAROLO ΔΑΒΑΚΗ 1, ΨΥΧΙΚΟ ● BARRIQUE ΠΛΑΤΕΙΑ ΥΜΗΤΤΟΥ 1, ΥΜΗΤΤΟΣ ● BOTILIA.GR ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 235, ΚΑΛΛΙΘΕΑ ● BY THE GLASS ΣΟΥΡΗ 2, ΑΘΗΝΑ ● CELLIER ΚΡΙΕΖΩΤΟΥ 1Δ, ΣΥΝΤΑΓΜΑ — ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΗΦΙΣΙΑΣ 369, ΚΗΦΙΣΙΑ ● ΟΙΝΟΣ ΤΡΙΒΑ ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 28 ΚΑΙ ΜΕΝΕΛΑΟΥ, ΚΑΛΛΙΘΕΑ ● ΚΑΒΑ ΔΡΟΣΙΑ ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΡΟΣΙΑΣ-ΣΤΑΜΑΤΑΣ 3, ΣΤΑΜΑΤΑΣ ● DRY ΚΟΥΜΠΑΡΗ 5, ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΟΛΩΝΑΚΙΟΥ ● GRAPE STORE ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 442, ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ● GREECE AND GRAPES ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 20, ΚΑΛΛΙΘΕΑ ● EIGHTEEN SCREEN ΤΖΑΒΕΛΛΑ 88-90, ΠΕΙΡΑΙΑΣ ● CAVA FAIDON ΑΓΙΟΥ ΙΩΑΝΝΟΥ 28, ΒΟΥΛΑ — ΣΚΙΠΠΗ 4, ΚΑΛΛΙΘΕΑ ● FABRICA DE VINO ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΜΠΕΝΑΚΗ 3, ΑΘΗΝΑ ● ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΟΛΩΝΑΚΙΟΥ 20 ● HALFGLASS ΕΛΑΙΩΝ 41, ΝΕΑ ΚΗΦΙΣΙΑ ● ΗΤΕΡΟΚΛΙΤΟ ΠΕΤΡΑΚΗ 30, ΑΘΗΝΑ ● HOUSE OF WINE ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 40, ΧΑΛΑΝΔΡΙ ● IT ΣΚΟΥΦΑ 29, ΑΘΗΝΑ ● K2DESIGN ΒΕΡΑΝΤΕΡΟΥ 34, ΟΜΟΝΟΙΑ ● Ο ΚΑΤΡΟΥΤΣΟΣ ΣΕΠΟΛΙΩΝ 74 ● ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ 83, ΚΟΛΩΝΟΣ ● KIKI DE GRECE ΗΠΙΤΟΥ 4, ΣΥΝΤΑΓΜΑ ● ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ ΣΤΑΜΑΤΑΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ● ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 11, ΜΕΛΙΣΣΙΑ ● KYLIX ΚΑΡΝΕΑΔΟΥ 20, ΚΟΛΩΝΑΚΙ ● ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΚΑΠΑΝΔΡΙΤΙ ΑΤΤΙΚΗΣ ● ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ ΑΦΩΝ ΚΥΠΡΑΙΟΥ 89, ΕΛΕΥΣΙΝΑ ● CAVA LACOR ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ ΚΥΠΡΟΥ 5, ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ ● LOLLO'S ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 3Α, ΧΑΛΑΝΔΡΙ ● MATERIA PRIMA ΦΑΛΗΡΟΥ 68, ΚΟΥΚΑΚΙ — ΠΛΑΤΕΙΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ 3, ΠΑΓΚΡΑΤΙ ● MONK GRAPES AND SPIRITS ΚΑΡΟΡΗ 4, ΑΘΗΝΑ ● ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΝΕΟΦΥΤΟΥ ΔΟΥΚΑ 4, ΑΘΗΝΑ ● ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ ΚΟΥΜΠΑΡΗ 1, ΑΘΗΝΑ — ΠΕΙΡΑΙΩΣ 138, ΓΚΑΖΙ ● MR. VERTIGO ΠΛΑΤΕΙΑ ΦΙΛΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ 15, ΚΟΛΩΝΑΚΙ ● ΝΟΑΗ ΠΑΡΚΟ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΣ, ΑΘΗΝΑ ● ΟΑΚ ΥΔΡΑΣ 2 ΚΑΙ ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΗΦΙΣΙΑΣ 282, ΧΑΛΑΝΔΡΙ — ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΑΘΗΝΑΣ 7Α, ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ ● ΟΙΝΙΚΟ ΗΡΑΚΛΕΟΥΣ 1 ΚΑΙ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ ● ΟΙΝΟΠΙΩΝ ΑΜΙΣΟΥ 10, ΥΜΗΤΤΟΣ ● ΟΙΝΟΣCENT ΒΟΥΛΗΣ 45-47, ΑΘΗΝΑ ● ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ ΣΕΛΙΝΟΥΣ, ΑΙΓΙΟ ● PALEO ΠΟΛΥΔΕΥΚΟΥΣ 39, ΠΕΙΡΑΙΑΣ ● ΠΑΝΔΑΣΙΑ ΑΓΙΟΥ ΙΩΑΝΝΟΥ 41, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ● ROEMS N' CRIMES ART BAR ΑΓΙΑΣ ΕΙΡΗΝΗΣ 17, ΑΘΗΝΑ ● RHIALE WINES ΜΕΛΙΝΑΣ ΜΕΡΚΟΥΡΗ 19, ΠΑΤΗΜΑ ΧΑΛΑΝΔΡΙΟΥ ● SOLERA ΑΝΔΡΕΑ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ 77, ΧΑΛΑΝΔΡΙ ● STAFILINA ΑΙΓΑΙΟΥ 18, Ν. ΣΜΥΡΝΗ ● ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΠΑΤΗΤΗΡΙΑ ΑΝΑΒΥΣΣΟΥ ● SEMELI WINES ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ 3, ΣΥΝΤΑΓΜΑ ● ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ 91, ΑΘΗΝΑ ● CAVA VEGERA ΒΑΣΙΛΕΩΣ ΠΑΥΛΟΥ 61 ΚΑΙ ΠΟΣΕΙΔΩΝΟΣ 11, ΒΟΥΛΑ ● VILLA GRIZIO 46 ΑΓΙΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 46, ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ ● VINIFERA ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΗΦΙΣΙΑΣ 317Β, ΚΗΦΙΣΙΑ ● WAREHOUSE ΜΑΥΡΟΜΙΧΑΛΗ ΚΑΙ ΒΑΛΤΕΤΣΙΟΥ 21, ΑΘΗΝΑ ● WESUD ATHENS ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΒΑΣΙΛΕΩΣ ΠΑΥΛΟΥ 90, ΒΟΥΛΑ ● WINE O' CLOCK ΛΕΜΠΕΣΗ 10, ΑΚΡΟΠΟΛΗ ● WINE KINGDOM ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 199, Ν. ΣΜΥΡΝΗ ● WINE UP ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 86, ΠΕΤΡΟΥΠΟΛΗ ● WINEPOINT ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΔΙΑΚΟΥ ΚΑΙ ΠΟΡΙΝΟΥ 2, ΑΚΡΟΠΟΛΗ ● WSPC ΓΛΑΥΚΟΥ 11, ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ ● WINE TUNNEL ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ 32, ΑΘΗΝΑ YOLENIS'S ΣΟΛΩΝΟΣ 9, ΚΟΛΩΝΑΚΙ

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ ● 10 GR ΠΟΛΥΔΡΟΥ 16, ΠΑΛΑΙΑ ΠΟΛΗ, ΡΟΔΟΣ ● CAVA ΑΒΑΤΖΙΣ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 12, ΕΥΟΣΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ● ΑΕΡΙΝΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ 9, ΦΛΩΡΙΝΑ ● ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 20 ΧΛΜ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ, ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝΑΣ, ΑΜΥΝΤΑΙΟ, ΦΛΩΡΙΝΑ ● ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ ΚΑΡΑΒΟΣΤΑΣΙ ΓΑΥΡΙΟΥ, ΑΝΔΡΟΣ ● ΑΝΗΥΔΡΟΥΣ ΦΗΡΑ ΚΟΝΤΟΧΩΡΙ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ● ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ Γ. ΒΕΡΓΩΤΗ 127, ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ ● ΑΡΑΛΛΟΥ ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ 51, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● BITTER COCKTAILS ΑΓΙΟΥ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ 5, ΖΑΚΥΝΘΟΣ ● BOTTIGLIA DI VINO ΑΛΥΚΕΣ ΠΟΤΑΜΟΥ, ΚΕΡΚΥΡΑ ● ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΩΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΠΑΝΟΜΗΣ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● CARDOON ΑΚΤΗ Γ. ΔΡΟΣΟΥ, ΙΔΡΥΜΑ ΤΗΝΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΤΗΝΟΣ ● CASABLANCA SOCIAL CLUB ΛΕΩΦ. ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ ΟΛΓΑΣ 18, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● CRETAN MALIA ΜΑΛΙΑ, ΚΡΗΤΗ ● ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΝΕΕΣ ΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ ● DOMÉ ΑΖΚΛΗΠΙΟΥ 16-18, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● ΕΝΟΤΡΑΡΕΖΑ 60 ΧΛΜ. ΕΟ ΧΑΝΙΩΝ-ΡΕΘΥΜΝΗΣ ● ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ ΚΑΒΑ ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΥΠΡΟΥ 24, ΜΕΣΣΗΝΙΑ ● GRAPPA VINO & APERITIVO ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΚΟΝΤΑΡΑΤΟΥ 1, ΒΟΛΟΣ ● ΗΡΩ ΚΟΛΙΑΚΟΥΔΑΚΗ ΜΑΚΡΥΣ ΤΟΙΧΟΣ ΝΕΑΣ ΚΥΔΩΝΙΑΣ ● ΘΩΜΑΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟ ● ΚΕΛΑΡΙ ΘΩΝΟΣ 16, ΛΑΜΙΑ ● ΚΛΙΜΑΞ ΗΦΑΙΣΤΟΥ 2 ΚΑΙ ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ, ΛΑΡΙΣΑ ● ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ ΞΙΝΟ ΝΕΡΟ, ΑΜΥΝΤΑΙΟ ● ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ, ΝΑΟΥΣΑ ● ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΕΠΑΡΧ. ΟΔΟΣ ΠΛΑΤΑΜΩΝΑ ● ΑΔΡΙΑΝΗΣ 47, ΑΔΡΙΑΝΗ ● LA CASA DEL VINO ΣΙΣΙΝΗ 69, ΓΑΣΤΟΥΝΗ ΗΛΕΙΑΣ ● LENIS WINES ΒΑΣ. ΜΠΑΛΚΟΥ 4, ΠΡΕΒΕΖΑ ● LOCAL ΠΑΛΑΙΩΝ ΠΑΤΡΩΝ ΓΕΡΜΑΝΟΥ 17, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΛΙΧΙΝ ΜΕΛΑΜΠΕΣ, ΡΕΘΥΜΝΟ ● ΜΑΡΑΘΙΑ ΠΑΡΑΛΙΑ ΑΓΙΟΥ ΦΩΚΑ, ΤΗΝΟΣ ● ΜΑΡΙΩΡΑ ΧΩΡΑ ΚΥΘΟΥ ● MOBY DICK OR THE WHALE ΜΟΡΚΕΝΤΑΟΥ 5, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● ΜΟΝΜΑΡΤΗ ΣΟΦΟΥΛΗ 92, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● ΟΙΝΟΥΣ WINE BAR ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΒΕΡΓΩΤΗ ΚΑΙ ΙΣΑΚΗΣ 1, ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ ● ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ ΠΛΑΤΕΙΑ ΠΡΩΤΟΔΙΚΕΙΟΥ, ΝΑΞΟΣ ● CAVA OLYMPIA ΚΕΡΑΣΟΥΝΤΟΣ 57, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● OSTERIA GRECA ΛΑΛΙΩΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ ● ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΑΓΙΟΥ ΤΙΤΟΥ 1, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ● ΡΑΝΤΙΘΕΟΝ ΠΡΟΞΕΝΟΥ ΚΟΡΟΜΗΛΑ ΚΑΙ ΚΑΡΟΛΟΥ ΝΤΗΛ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● PATRAS WINE CLUB ΝΟΡΜΑΝ 38-40, ΠΑΤΡΑ ● ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ, ΔΡΑΜΑ ● ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ ΕΡΜΟΥ 5, ΚΑΤΕΡΙΝΗ ● ΠΩΛΗΤΗΡΙΟ ΤΟΠΙΚΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΟΙΝΟΠΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ (ΣΟΝ) ΔΕΡΒΕΝΑΚΙΩΝ 30, ΝΕΜΕΑ ● REWINE ΤΣΑΓΓΡΗ 25-27, ΡΕΘΥΜΝΟ ● SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE ΜΑΡΩΝΕΙΑΣ 1, ΚΟΜΟΤΗΝΗ ● ΣΙΓΑΝΟΣ ΑΕ ΒΙ.Π.Ε. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ ● ΚΑΒΑ ΖΕΙΡΙΟΣ ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗ 160, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 46, ΑΙΓΙΝΑ ● ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ ΜΑΛΑΝΔΡΕΝΙ, ΑΡΓΟΣ ● SCENARIO WINE ESPRESSO ΜΑΡΩΝΕΙΑΣ 1, ΚΟΜΟΤΗΝΗ ● SOUL BAR ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΔΙΑΚΟΥ 16, ΛΑΜΙΑ ● ΚΑΒΑ ΤΣΙΝΑΣ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 146, ΛΑΡΙΣΑ ● VILLA INCOGNITO ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ 1 ΚΑΙ ΤΑΣΟΥ ΣΧΕΙΩΤΗ 43, ΤΡΙΠΟΛΗ ● VINA-MORATO ΙΟΥΣΤΙΝΙΑΝΟΥ 5, ΚΑΣΤΟΡΙΑ ● VOINOS ΠΥΛΕΩΣ 14, ΑΙΓΙΝΑ ● WINE HOUSE ΤΣΩΝ ΚΕΝΝΕΝΤΥ 7, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ● WINE KIOSK ΑΡΙΣΤΟΜΕΝΟΥΣ 39, ΚΑΛΑΜΑΤΑ ● WINE VINTAGE STUDIO ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 93, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ● WINE WALKERS CRETE ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ 17, ΗΡΑΚΛΕΙΟ

NEO
T4
FNV



Νέο New Holland σενιστό Αποστολικό Λεβάν

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΤΡΑΚΤΕΡ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ

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

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

Το ιδανικό τρακτέρ για κάθε επαγγελματία

PF

PJ CONDELLIS SA

ΑΡ. Γ.Ε.ΜΗ.: 241301000

ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

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

<http://www.condellispaul.gr>

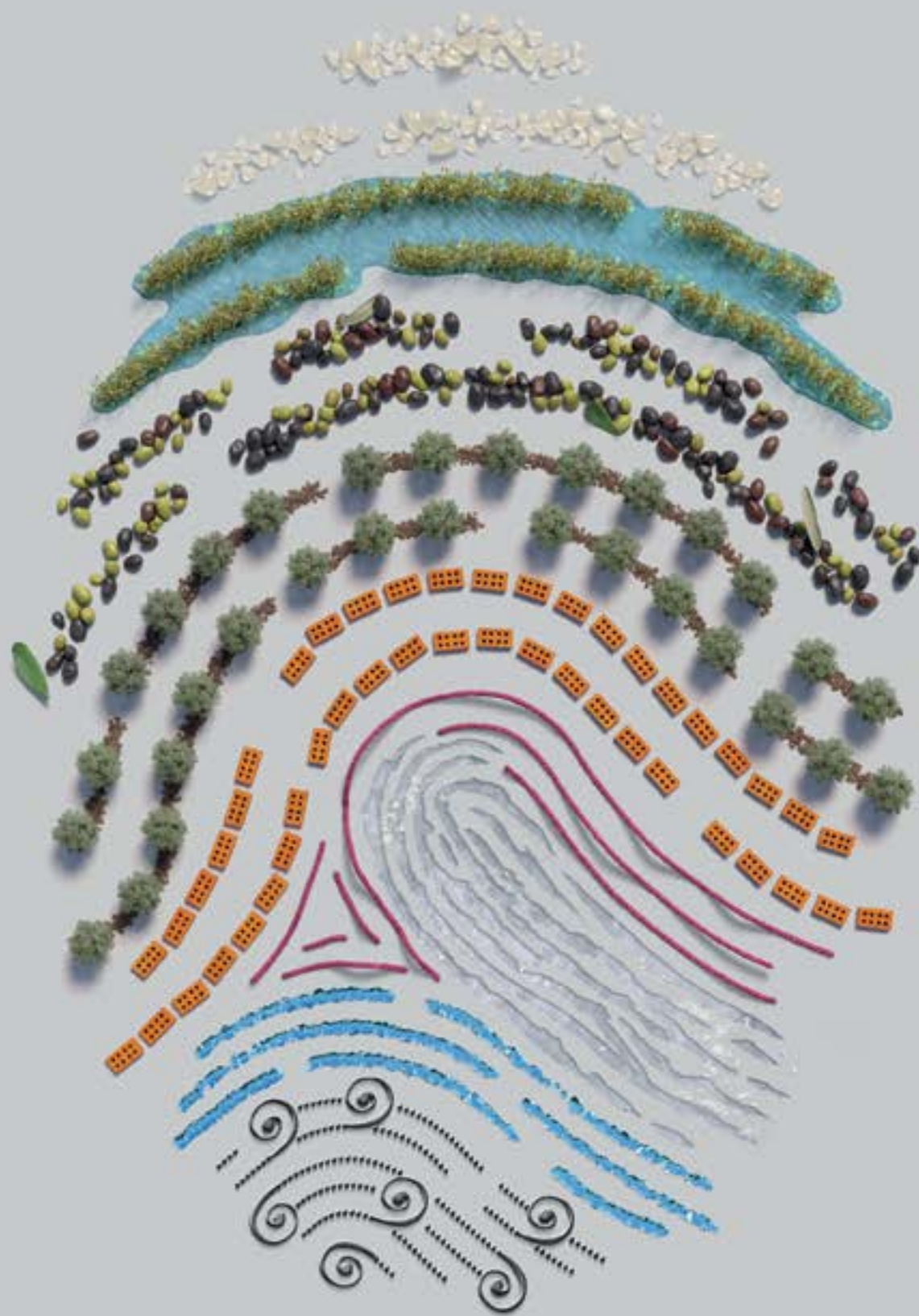
e-mail: info@condellispaul.gr

[f NewHollandGreece](#)

[i NewHollandGreece](#)

[y NewHollandGreece](#)

NEW HOLLAND
AGRICULTURE



Αναδεικνύουμε το αποτύπωμα της παραγωγικής ιστορίας μας

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς προβάλλει στοιχεία της υλικής και άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου, δίνοντας έμφαση στο τρίπτυχο άνθρωπος-πολιτισμός-περιβάλλον. Με το Δίκτυο των εννέα θεματικών Μουσείων σε όλη την Ελλάδα, το Ιστορικό Αρχείο και τη Βιβλιοθήκη στην Αθήνα, το εκδοτικό έργο του, τα εκπαιδευτικά και ερευνητικά προγράμματά του, υποστηρίζει τη διάσωση και την ανάδειξη της παραγωγικής ιστορίας μας.



1. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΣΤΙΚΑΣ ΧΙΟΥ 2. ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΤΥΜΦΑΛΙΑΣ 3. ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΑΔΙΟΥ (ΣΠΑΡΤΗ)
4. ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΙΟΦΩΣΦΟΡΙΚΗΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ ΛΕΣΒΟΥ 5. ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΛΗΘΟΚΕΡΑΜΟΠΟΙΑΣ Ν. & Ε. ΤΣΑΛΑΠΑΤΑ (ΒΟΛΟΣ)
6. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΕΤΑΣΧΗΣ (ΣΟΥΡΑ) 7. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΡΜΑΡΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΤΗΝΟΣ)
8. ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΝΕΡΟΚΙΝΗΣΗΣ (ΔΗΜΗΤΣΑΝΑ) 9. ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΡΓΥΡΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΙΩΑΝΝΙΝΑ)



**ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ**

www.piop.gr