

grape



CHIO CHI



ΚΤΙΜΑ
AVANTIS
EVIA TERROIR



www.avantisestate.gr

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

6 TABOO

Το απόλυτο check list του Κωνστανίνου Λαζαράκη MW. Οδηγίες προς... ναυτιλλομένους για την οργάνωση του εορταστικού τραπέζιού.

8 TRAVEL

Ταξιδεύουμε στη Μεσσηνία και γνωρίζουμε από κοντά τους οινοπαραγωγούς που, χάρη στην πρωτοβουλία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, ενώνουν τις δυνάμεις τους σε μια προσπάθεια να δώσουν νέα πνοή στην οινική παράδοση της περιοχής.

22 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Γνωρίσαμε από κοντά την Barbara Gruber, την Αυστριακή οινοπαραγωγό που βρίσκεται πίσω από το Lacules Estate, και ακούσαμε από πρώτο χέρι την απίθανη ιστορία της οικογένειάς της.

26 ΚΑΘΕΤΩΣ

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET, συναντά τον παλιό του γνώριμο Μάρκο Μαρκοβίτη και δοκιμάζει πέντε χρονιές Ξινόμαυρο του ταλαντούχου οινοποιού της Νάουσας.

28 TRAVEL

Δύσκολα πάει ο νους στο κρασί όταν μιλάει κανείς για την Ελβετία. Και όμως, η χώρα των ρολογιών και της σοκολάτας μπορεί να παράγει λίγο, αλλά καταναλώνει πολύ κρασί!

34 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Ένα υπέροχο τετ α τετ με τον Άρη Σκλαβενίτη, τον ταλαντούχο Έλληνα οινοχόο με τις πολλές βραβεύσεις σε διεθνείς και εγχώριους διαγωνισμούς.

38 TRAVEL

Ο Νίκος Ιωαννίδης ταξιδεύει σε ένα από τα ωραιότερα μέρη του κόσμου, την κοιλάδα Rheingau στον Ρήνο, γνωρίζει τα Riesling και απολαμβάνει τοπία σπάνιας ομορφιάς.

46 FOOD AND WINE PAIRING

«Βαριές» ετικέτες συνοδεύουν street και comfort συνταγές στο Beefbar του Ricardo Giraudi, που φιλοξενείται στο Four Seasons της Βουλιαγμένης. Από τη Γιοβάννα Λύκου.

52 WINE JOURNAL

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

54 WINE BUDDIES

Κάπου μεταξύ Άνδρου, Pescara και Παγκρατίου η πολυτάλαντη Allegra Pomilio, ιδιοκτήτρια του boutique ξενοδοχείου «Μέλισσες» στην Άνδρο, μοιράζεται σκέψεις και εμπειρίες με τον Γιάννη Παππά, μπροστά σε ένα μπουκάλι κρασί.

58 FOOD AND WINE PAIRING

Εξαιρετικές συνταγές τοπικής κουζίνας και ταιριάσματα με υπέροχα Ξινόμαυρα από το κελάρι του εστιατορίου «Θωμάς» στο Αμύνταιο.

64 FOOD AND WINE PAIRING

Sherry, Port αλλά και γλυκές Μαυροδάφνες που συνδυάζονται τέλεια με κυρίως πιάτα, τυριά και γλυκά που γεμίζουν τις εορταστικές ημέρες τα τραπέζια μας, είναι οι προτάσεις του Νίκου Λουκάκη, Wine Lecturer WSPC, για τον φετινό χειμώνα.

68 SPIRITS

Η Ντένη Καλλιβωκά οργανώνει για τους φίλους της ένα απίθανο κοκτέιλ πάρτι με συνταγές εμπνευσμένες από την όπερα.

70 WINE TRAVELLER

Οινοτουρισμός 2024. Ο Γιώργος Βελισσάριος, co owner Grapescape.gr, καταγράφει και παρουσιάζει προβλέψεις και νέες τάσεις για τον συναρπαστικό κόσμο του κρασιού.

72 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Το Κτήμα Τέχνη Οίνου στη Δράμα άνοιξε τις πόρτες του και υποδέχθηκε τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET.

76 ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Μια διαφορετική προσέγγιση των επισκέψιμων οινοποιείων από το Evelyn County Estate, που βρίσκεται στην Αυστραλία, 45 λεπτά από το κέντρο της Μελβούρνης.

78 Best Buys

Εξαιρετικές προτάσεις που θα γεμίσουν τα ποτήρια μας τον φετινό χειμώνα, από τη sommelière Γιοβάννα Λύκου.



FREE PRESS, A MAGAZINE ABOUT WINE · ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ, ΡΚΑΤΣΑΤΟΥ AND CO GRAND CRU · ΠΛΑΤΕΙΑ ΒΑΣΙΛΕΩΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ Β' 6, 15452 ΨΥΧΙΚΟ · Τ 215 555 4430, Ε INFO@GRAPEMAG.GR · ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ, ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ ΚΑΙ ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ · ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗ, WSPC · ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ, ΡΕΓΓΙΝΑ ΜΑΣΣΕΛΟΥ ΚΑΙ ΑΡΗΣ ΓΚΕΡΤΣΟΣ · ΕΞΩΦΥΛΛΟ, ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΥΡΟΥΔΗΣ [K2DESIGN] · ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ, ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΝΔΥΛΗΣ [K2DESIGN] · ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ, ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ [K2DESIGN] · ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ, ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ [THIS IS NOT ANOTHER AGENCY], ΜΑΡΘΑ ΒΟΣΔΟΥ [THIS IS NOT ANOTHER AGENCY], ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ, ΧΡΗΣΤΟΣ ΤΖΙΜΑΣ · ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ, ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ MW, ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ DIP WSET, ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΟΣ DIP WSET, ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ SENIOR LECTURER WSPC, ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΥΜΕΝΑΚΗΣ [WINE SOMMELIER], ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΕΛΙΣΣΑΡΙΟΣ [GRAPE ESCAPE], ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ, ΝΤΕΝΗ ΚΑΛΛΙΒΩΚΑ, ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ [SOMMELIERE, WINE AND SPIRITS INSTRUCTOR], ΝΙΚΟΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ, ΤΑΣΟΥΛΑ ΕΠΤΑΚΟΙΛΗ · ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ, ΔΗΜΗΤΡΑ ΚΑΡΑΜΠΕΛΑ · ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ · ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε. · © ΡΚΑΤΣΑΤΟΥ & CO GRAND CRU · ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΑΝΑΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ Η Η ΑΠΟΣΠΑΣΜΑΤΙΚΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΕΙΜΕΝΩΝ ΧΩΡΙΣ ΤΗ ΓΡΑΠΤΗ ΣΥΝΑΙΝΕΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΟΧΩΝ ΤΩΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ. 📄 GRAPE WINE STORIES, 📄 GRAPE_WINE_STORIES

EDITORIAL

Σαν ένα μαγικό ραβδί να μας χτύπησε στον ώμο κι από εκεί που λιαζόμασταν στις παραλίες, βρεθήκαμε αγκαλιά με το χριστουγεννιάτικο δέντρο. Λίγο ο καιρός, που στην Αθήνα τουλάχιστον δεν λέει να χειμωνιάσει, λίγο οι στολισμοί, που κάθε χρόνο ξεκινούν όλο και νωρίτερα, καθώς ετοιμάζαμε το χειμερινό τεύχος, κοιταζόμασταν όλοι με απορία: Κιόλας; Μήπως απλώς μεγαλώνουμε και η σχέση μας με τον χρόνο αλλάζει; Μπορεί κι αυτό.

Το σίγουρο είναι ότι στο διάστημα που μεσολάβησε από το φθινοπωρινό Grape μέχρι το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας, δεν καθίσαμε ήσυχοι. Ταξιδέψαμε, συστηθήκαμε με νέους ανθρώπους, γνωρίσαμε καλύτερα κάποιους παλιούς φίλους, γευτήκαμε ωραία πιάτα, δοκιμάσαμε υπέροχα κρασιά. Και τα μοιραζόμαστε μαζί σας.

Η Μεσσηνία είναι ένας τόπος μαγικός. Υπέροχα τοπία, μοναδικές παραλίες, γαστρονομία, αρχαία πολιτιστική κληρονομιά, όλα τα έχει. Ο δρόμος μας μας είχε οδηγήσει αρκετές φορές προς τα εκεί, όμως αυτή τη φορά επικεντρωθήκαμε στο κρασί. Γνωρίσαμε από κοντά τους παραγωγούς που, χάρη στην πρωτοβουλία του Ιδρύματος Καπετάν Βασιλή και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, ενώνουν τις δυνάμεις τους σε μια προσπάθεια ανάδειξης του terroir της περιοχής τους, θέλοντας να δώσουν μια νέα πνοή στην οινική της παράδοση που χάνεται μέσα στους αιώνες.

Ξεφεύγοντας από τις κλασικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου (off the beaten track, που λένε και οι φίλοι μας οι Αγγλοσάξονες), αποφασίσαμε να εξερευνήσουμε την Ελβετία. «Όταν μιλάμε για την Ελβετία, δύσκολα πάει ο νους μας στο κρασί. Πιο πιθανό είναι να μας έρθουν στο μυαλό τράπεζες, σοκολάτες, ελβετικοί σουσιγάδες, τυριά», γράφει ο Νίκος Ιωαννίδης. Μια πολύ προβλέψιμη χώρα, θα συμπληρώσουμε εμείς, η οποία όμως κρύβει μυστικά, ένα από τα οποία είναι η σχέση της με το κρασί – τόσο στην κατανάλωση, όσο και στην παραγωγή. Τα νούμερα πραγματικά εκπλήσσουν.

Ταξιδέψαμε, όμως, και στη Γερμανία και συγκεκριμένα στην κοιλάδα του Rheingau, ένα από τα ομορφότερα μέρη του κόσμου, όπου οι άνθρωποι φυτεύουν αμπέλια και φτιάχνουν κρασί εδώ και αιώνες. Γνωρίσαμε από κοντά τα κορυφαία οινοποιεία της μικρής, αλλά τόσο σημαντικής οινοπαραγωγικής ζώνης, δοκιμάσαμε υπέροχα Riesling, γευτήκαμε εξαιρετικά πιάτα της τοπικής κουζίνας.

Από καιρό θέλαμε να κάνουμε μια κουβέντα με τον Άρη Σκλαβενίτη, τον ταλαντούχο Έλληνα οινοχόο με τις πολλές διακρίσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, τον οποίο γνωρίζουμε από το Oinoscent αλλά και μέσα από την αρθρογραφία του. Βαρύ πυροβολικό ο Άρης στον χώρο του κρασιού, αν και κατά τη διάρκεια της φωτογράφισης από τον Γιώργο Καπλανίδη, την παράσταση έκλεψε ο σκύλος του Κουραμπιές, ο οποίος μπήκε σαν σίφουνας μέσα στο στούντιο και κατάφερε να στρέψει πάνω του τα φώτα της δημοσιότητας.

Sherry, Port αλλά και γλυκές Μαυροδάφνες, που συνδυάζονται τέλεια με κυρίως πιάτα, τυριά και γλυκά που γεμίζουν τις εορταστικές ημέρες τα τραπέζια μας, είναι οι προτάσεις του Νίκου Λουκάκη Wine Lecturer WSPC για τον φετινό χειμώνα, ενώ η Γιοβάννα Λύκου μάς παρακινεί να ταξιδέψουμε στη Βόρεια Ελλάδα και συγκεκριμένα στο Αμύνταιο, για να γευτούμε τα υπέροχα πιάτα στο εστιατόριο «Θωμάς», έναν γαστρονομικό προορισμό ιδανικό για τις χειμωνιάτικες εξορμήσεις μας.

Από τη Βόρεια Ελλάδα και η κάθετη δοκιμή του Γρηγόρη Μιχαήλου Dip WSET, ο οποίος συνάντησε τον παλιό του γνώριμο Μάρκο Μαρκοβίτη, γιόρτασε μαζί του την Παγκόσμια Ημέρα του Ξινόμαυρου και δοκίμασε πέντε χρονιές Νάουσα Μαρκοβίτη, για να καταλήξει στο συμπέρασμα ότι ο νεαρός οινοποιός από τη Νάουσα τολμά να αμφισβητεί κάθε τι που είναι παγιωμένο γύρω του.

Μένουμε στη Βόρεια Ελλάδα και επισκεπτόμαστε το αγαπημένο Κτήμα Τέχνη Οίνου, που άνοιξε για μία ακόμη φορά τις πόρτες του στο Grape και υποδέχθηκε τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET. Δύο μηχανικοί, δύο Γιάννηδες, αλλά και η νεότερη γενιά, Άκης και Ναταλία, βρίσκονται πίσω από ένα από τα πιο δημιουργικά οινοποιεία της Δράμας και τα υπέροχα κρασιά του.

Πίσω στην Αθήνα, ο Γιάννης Παππάς, που ετοιμάζεται πυρετωδώς να ανοίξει το δικό του wine bar στα Εξάρχεια (άντε, Γιάννη, ελπίζουμε με την κυκλοφορία του περιοδικού να πίνουμε κανένα κρασί στην μπάρα του Gamay), βρέθηκε με την πολυτάλαντη Allegra Pomilio, δημιουργό του boutique ξενοδοχείου «Μέλισσες» στην Άνδρο, η οποία μοιράζει τον χρόνο της μεταξύ Άνδρου, Pescara και Παγκρατίου και λατρεύει να μαγειρεύει και να πίνει κρασί.

Icon κρασιά που συνοδεύουν street και comfort συνταγές βρήκε η Γιοβάννα Λύκου στο περίφημο Beefbar του Ricardo Giraudi, που φιλοξενείται στο Four Seasons της Βουλιαγμένης – συνδυασμοί για ακριβά γούστα σε ένα από τα πιο γνωστά διεθνή brands.

Όπως κι αν έχει, ο καθένας επιλέγει να γιορτάσει τις ημέρες που έρχονται με τον δικό του τρόπο, και η Ντένη Καλλιβωκά οργανώνει για τους φίλους της ένα απίθανο κοκτέιλ πάρτι, με συνταγές εμπνευσμένες από την όπερα. Bellini, σκωτσέζικα ουίσκι και gin tonic «χορεύουν» αρμονικά με ξερά φρούτα, τυριά και χαμόν, υπό τους ήχους γνώριμων κομματιών, σε μια μαγική βραδιά με την οικοδέσποινα σε ρόλο σκηνοθέτη.

Κρατήσαμε το καλύτερο για το τέλος, αφού ο αγαπημένος μας Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, δημιούργησε για το Grape το απόλυτο check list των εορταστικών τραπεζιών και όχι μόνο!

Μπορεί ο καιρός, προς το παρόν τουλάχιστον, να μη μας εμπνέει για χουχούλιασμα με τζάκι, τίποτε όμως δεν μας εμποδίζει να βρισκόμαστε με καλούς φίλους γύρω από ένα τραπέζι. Ας απολαύσουμε αυτή την εποχή και ας υποδεχθούμε τον καινούργιο χρόνο με κέφι! Καλό χειμώνα!

No32



Τώρα,
οι καθημερινές σας συναλλαγές
σας ταξιδεύουν!

Η Εθνική Τράπεζα καλωσορίζει την ΑΕΓΕΑΝ
στο πρόγραμμα επιβράβευσης **go4more** και σας φέρνει
πιο κοντά στους αγαπημένους σας προορισμούς.

ΑΕΓΕΑΝ 

nbg.gr

go4
more 



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΤΑΒΟΟ

Το απόλυτο check list των εορταστικών τραπεζιών του Λαζαράκη. Και δεν μιλάμε μόνο για Χριστούγεννα και Πρωτοχρονιά.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW

Αυτό το κείμενο έχει ένα τετραγωνάκι δίπλα από κάθε πρόταση για να κάνετε τσεκ, ενώ στην άκρη της σελίδας υπάρχει μία διακεκομμένη γραμμή, ένα μικρό σημαδάκι-ψαλιδάκι και από κάτω διακριτικά γραμμένο το «κόψτε εδώ». Κάτι που μου έχει συμβεί κάποιες φορές είναι το παρακάτω: Μας καλούν αγαπημένοι φίλοι (ή συνεργάτες), «ανάβουν τα χέρια τους λαμπάδες» για να κάνουν ό,τι καλύτερο, η αγάπη πάντα κερδίζει, αλλά το αποτέλεσμα, σαν εμπειρία δείπνου, δεν θα μείνει στη μνήμη κανενός. Το μεγάλο κρίμα είναι πως με ελάχιστη δουλίτσα θα μπορούσε να γίνει αξέχαστη. Έτσι αποφάσισα να κάνω μια λίστα-μπούσουλα, για να κάνω πιο εύκολη την όλη διαδικασία. Και ένα τραπέζωμα να κάνω έστω λίγο καλύτερο, θα είναι για μένα τεράστια επιτυχία!

ΕΧΟΥΜΕ ΚΑΙ ΛΕΜΕ

- Αν αγαπάτε το κρασί, κάτι που μάλλον συμβαίνει από τη στιγμή που έχετε τα μάτια σας στο παρόν έντυπο, ΠΡΕΠΕΙ να πάρετε ποτήρια του κρασιού της προκοπής. Αν δεν το κάνετε, ξεκινάτε έχοντας φάει γκολ από τα αποδυτήρια!
- Δεν είναι αναγκαίο να σπάσετε τα ταμεία γι' αυτά. (Αν έχετε την άνεση φυσικά, ό,τι πληρώσετε θα πάρετε.) Μπορείτε να πάρετε ποτήρια γευσιγνωσίας, τα πολύ βασικά αλλά και τα πολύ χρηστικά, από 2 ευρώ. Ψάξτε το! Είναι μια χαρά.
- Ιδανικά, θα είχατε διαφορετικά ποτήρια για λευκό και κόκκινο ή και για συγκεκριμένες ποικιλίες, αλλά, αν όχι, μη σκάτε. Τα παραπάνω που είπα κάνουν για όλα.
- Ο αριθμός των ποτηριών πρέπει να έχει υπολογιστεί. Φανταστείτε τον μάξιμουμ αριθμό καλεσμένων που μπορεί να έχετε στο σπίτι σας για καθιστό και πολλαπλασιάστε τον επί 2,5 – αν έχετε χώρο στα ντουλάπια, τότε επί 3. Αυτός ο αριθμός ποτηριών θα σας δώσει άπλα.
- Αν στήσετε τραπέζι από πριν, βάλτε σε κάθε θέση δύο ποτήρια κρασιού και αριστερά τους το ποτήρι του νερού. Κάνει το τραπέζι να φαίνεται μπάνικο και σον σον.
- Αν έχετε διαφορετικούς τύπους ποτηριών, τα απλώνετε με ίδιο τρόπο σε όλες τις θέσεις. Όχι σε κάποιον όλα τα κοντά και στον διπλανό όλα τα ψηλόλιγνα.
- Ποτέ, μα ποτέ μην υπολογίσετε έναν τύπο κρασιού για όλο το βράδυ. Οδηγήστε τους καλεσμένους σας να πιουν διαφορετικά κρασιά. Να κάνουν ταξίδι μέσα στα και από τα ποτήρια...
- Το κακό με τα διαφορετικά κρασιά κατά τη διάρκεια ενός δείπνου είναι ότι ο κόσμος πίνει παραπάνω ή έστω γίνεται μεγαλύτερη κατανάλωση (με κρασί να μένει στα ποτήρια). Εγώ πάντα υπολογίζω μία φιάλη ανά άτομο συν μία για ασφάλεια.
- Είναι μια χαρά να πείτε στους καλεσμένους να βάλουν το επόμενο κρασί μέσα στο ποτήρι που είχε το προηγούμενο, αρκεί να το έχουν αδειάσει καλά, και να ακολουθείτε μια νορμάλ σειρά του σερβιρίσματος των κρασιών – δείτε τρία μπουλντς παρακάτω.
- Για τραπέζια έως 6 άτομα αγοράζω μία φιάλη ανά ετικέτα, αφού φτάνει για ένα καλό ποτήρι στον καθένα και ίσως λίγο παραπάνω

για όποιον του άρεσε και θέλει top up. Συνεπώς, με το παραπάνω σκεπτικό, για έξι άτομα θα πάω για επτά φιάλες, και οι επτά διαφορετικές.

- Αν τα άτομα είναι επτά ή παραπάνω, άρα η μία φιάλη θα φτάνει τσίμα πίδα για ένα σερβίρισμα σε όλους, θα πήγαινα σε δύο φιάλες ανά ετικέτα. Έτσι, στα οκτώ άτομα, π.χ., θα πήγαινα στα εννιά μπουκάλια από τέσσερις διαφορετικές ετικέτες (το ένατο θα ήταν το γλυκό, που γενικά καταναλώνεται λιγότερο). Σας μπέρδεψα, το ξέρω και απολογούμαι. Πάρτε να απολαύσετε ένα ποτήρι αφρώδες κρασί και θα δείτε πως όλα θα κάνουν κλικ με τρόπο μαγικό.
- Η σειρά που πάνε τα κρασιά είναι η εξής: Αρχίζουμε με ένα αφρώδες, που το σερβίρουμε με το που μπει ο κόσμος στο σπίτι μας, πριν καθίσουμε. Όλο και κάποιος θα αργήσει, να μην είναι οι άλλοι ξεροσφύρι μία ώρα. Εδώ αξίζει να πάρετε και ένα έξτρα μπουκάλι, γιατί όλοι μπαίνουν διψασμένοι – στους γνώστες, το πρώτο κρασί του δείπνου είναι γνωστό και ως ανάχωμα.
- Με το που αρχίσει το δείπνο, αρχίζετε τα λευκά και, ειδικά αν υπάρχει κρέας, στο κυρίως το γυρίζετε σε ερυθρό.
- Ακόμα και αν έχετε ψάρι, καλό είναι να έχετε ένα ελαφρύ κόκκινο.
- Αν έχετε την άνεση για πολλά λευκά, τα πάμε από το ελαφρύ και αρωματικό στο πιο εξελιγμένο, γεμάτο και ίσως βαρελάτο.
- Αν πάτε σε πολλά κόκκινα, πάτε από το νεαρό και το πιο ελαφρύ στο πιο γεμάτο. Το τελευταίο ξηρό κρασί της βραδιάς πρέπει να είναι το καλύτερο.
- Κανένας δεν ζητάει γλυκό κρασί, αλλά όλοι, σχεδόν, τρελαίνονται όταν τους το σερβίρουμε. Μην ξεχάσετε ένα επιδόρπιο κρασί. Και, όπως είπαμε, θα χρειαστείτε λίγο λιγότερο από τα άλλα, γιατί ο κόσμος θα έχει αρχίσει να κορώνει.
- Μην ξεχάσετε επίσης τα τυριά. Όχι τις φέτες και τα κασέρια, αυτά είναι συνοδευτικά. Μετά το κυρίως, εκεί που οι συνδαιτυμόνες έχουν αρχίσει να χαλαρώνουν, αποσύρετε το κυρίως και, τσουπ, βγάξετε το τυρί, μία, δύο ή τρεις επιλογές, που θα πρέπει να είναι σχετικά έντονες και με χαρακτήρα.
- Το τυρί είναι το σημείο όπου θα κάνουμε και την αλλαγή προς το γλυκό κρασί, άρα πριν από το επιδόρπιο. Στα τυριά πίνουμε το τελευταίο του ξηρού κρασιού και αρχίζουμε να πίνουμε το γλυκό.
- Το επιδόρπιο μπορεί να βγει χωρίς να έχουμε μαζέψει το τυρί και ο καθένας κάνει ό,τι θέλει – οι Αμερικανοί βγάζουν το τυρί μετά το γλυκό, οι Γάλλοι το αντίθετο.

Και μια παράκληση. Κανένας δεν θέλει να φάει γκουρμέ, όλοι θέλουμε να φάμε νόστιμα. Καλές οι συνταγές που μας κατακλύζουν. Αλλά ακόμα καλύτερα τα πιάτα των οποίων οι μνήμες θα χαθούν για πάντα. Αναρωτηθείτε ποιο πιάτο σας έχει σημαδέψει, πάτε στη θεία σας να σας μάθει να το κάνετε (ή κάντε cheat και βάλτε τη να το μαγειρέψει εκείνη, αλλά καλύτερα να το μάθετε, ε!) και βγάλτε το ακομπλεξάριστα στους καλεσμένους σας. Γιατί τα πιάτα της γιαγιάς μας θα είναι κρίμα να μην τα δοκιμάσουν τα εγγόνια μας. Καλές γιορτές να έχουμε! ■

*Bubbles
experience*



KTIMATSELEPOS



ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ο δρόμος μας μάς έχει φέρει πολλές φορές στη Μεσσηνία. Τοπία πανέμορφα, αρχαιολογικοί χώροι –η Αρχαία Μεσσήνη είναι από τους πιο ενδιαφέροντες αρχαιολογικούς τόπους στην Ελλάδα–, μοναδικές παραλίες, πλούσια γαστρονομία, ο τόπος γνωρίζει τα τελευταία χρόνια μεγάλη τουριστική άνθηση. Ένα πράγμα έλειπε από το κάδρο: το κρασί.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

PHOTOS

Γιώργος Καπλανίδης

Και αυτό όχι γιατί η Μεσσηνία δεν παρήγε σταφύλια, αντιθέτως. Επί σειρά ετών κάτω από το ραντάρ, οι παραγωγοί της Μεσσηνίας τροφοδοτούσαν με Cabernet Sauvignon πολλούς οινοπαραγωγούς ανά την Ελλάδα, ενώ ο συνεταιρισμός Νέστωρ έφτασε κάποια στιγμή να αριθμεί περισσότερα από 1.000 μέλη, που οινοποιούσαν στο μεγαλύτερο οινοποιείο των Βαλκανίων με δυναμικότητα 10.000 τόνων, το οποίο σήμερα έχει αγοραστεί από την εταιρεία Λαφαζάνη. Cabernet Sauvignon; Ναι. Η διεθνής αυτή ποικιλία ταξίδεψε κάποια στιγμή από τον ελληνικό Βορρά, και συγκεκριμένα από το Porto Carras, προς τα νότια, όπου βρήκε το terroir που την εκφράζει. Στις πλαγιές του όρους Αιγάλεω στην οροσειρά της Κυπαρισσίας, στην περιοχή της Τριφυλίας, φυτεύτηκαν αμπελώνες που αντικατέστησαν τα παλιά αμπελοτόπια, πολλά από τα οποία είχαν στο μεταξύ εγκαταλειφθεί για χάρη της ελιάς. Ροδίτης και η τοπική ερυθρωπή ποικιλία Φιλέρι ήταν οι παραδοσιακές της περιοχής, η οποία παρήγε και μεγάλες ποσότητες σταφίδας.

Μικροί παραγωγοί, διάσπαρτοι εδώ κι εκεί, ξεκίνησαν –άλλοι στα μέσα της δεκαετίας του '90, άλλοι λίγο αργότερα, από το 2000 και μετά– να κάνουν δεκάδες βήματα προς την κατεύθυνση της παραγωγής ποιοτικών κρασιών. Η έμφαση όλων ήταν και παραμένει στο Cabernet Sauvignon, καθώς, ελλείψει μιας ΠΟΠ ποικιλίας της περιοχής, όλοι είναι επικεντρωμένοι σε αυτήν που γνωρίζουν πόσο καλά λειτουργεί

στην περιοχή τους, αλλά στρέφονται σιγά σιγά και προς ελληνικές ποικιλίες, όπως Μαλαγουζιά και Ασύρτικο, που μοιάζουν να ταιριάζουν στις συνθήκες του terroir της Μεσσηνίας. Μια πρωτοβουλία χρειαζόταν για να φέρει κοντά αυτούς τους ανθρώπους και αυτή ήρθε από το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου. Έτσι γεννήθηκε το πρόγραμμα Messinia Terroirs, με στόχο να αναδείξει το terroir της περιοχής και τη δυνατότητα που έχει να παράγει κρασιά αξιώσεων, παντρεύοντάς το με την πλούσια πολιτιστική κληρονομιά της Μεσσηνίας και δημιουργώντας μια συνέχεια στην οινική της παράδοση. Όσοι βρέθηκαν στο Messinia Terroirs Wine Festival, που διοργανώθηκε από τις 29 Σεπτεμβρίου έως την 1η Οκτωβρίου στο Navarino Agora, πήραν μια γεύση από την πλούσια οινική κληρονομιά της περιοχής, που φιλοδοξεί να πάρει μια νέα πνοή.

Το δικό μας οδοιπορικό ξεκίνησε από την αφετηρία αυτής της ιστορικής κληρονομιάς, το Ανάκτορο του Νέστορα, έναν εξαιρετικό αρχαιολογικό χώρο που μεταξύ άλλων συνδέει το σήμερα με το αδιαμφισβήτητο οινικό παρελθόν της περιοχής. Η περιήγησή μας, άριστα οργανωμένη από τους ανθρώπους του ιδρύματος, μας επέτρεψε να γνωρίσουμε από κοντά τους 10 οινοποιούς που συμμετείχαν στην έκθεση οίνου στο πλαίσιο του Messinia Terroirs Wine Festival, να συνομιλήσουμε μαζί τους και φυσικά να γευτούμε τα κρασιά τους.



Πίθοι βυθισμένοι στο έδαφος γεμίζουν με τοπικό οίνο και λάδι.
Αριστερά: Ο Αμερικανός αρχαιολόγος Jack Davis στο χώρο των ανασκαφών.

ΣΤΟ ΑΝΑΚΤΟΡΟ ΤΟΥ ΝΕΣΤΟΡΑ

Το εντυπωσιακό Ανάκτορο του Νέστορα δεσπόζει σε έναν κατάφυτο από ελιές λόφο και κόβει την ανάσα στον ανυποψίαστο επισκέπτη.

Πρόκειται για το πιο άριστα διατηρημένο ανάκτορο της Μυκηναϊκής εποχής, που έφερε στο φως το 1939 η αρχαιολογική ανασκαφή με επικεφαλής τον Κωνσταντίνο Κουρουγιώτη, διευθυντή τότε του Εθνικού Αρχαιολογικού Μουσείου, και τον Carl Blegen, καθηγητή Αρχαιολογίας στο Πανεπιστήμιο του Cincinnati, ο οποίος έζησε το μεγαλύτερο μέρος της ζωής του στην Αθήνα, όπου και πέθανε το 1971. Η ανασκαφή διακόπηκε με την έναρξη του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου και ξανάρχισε τη δεκαετία του '50 –χωρίς τον Κουρουγιώτη, που πέθανε το 1945– και συνεχίζεται έως σήμερα.

Ο Jack Davis κατέχει την έδρα Αρχαιολογίας Blegen στο ίδιο πανεπιστήμιο και από το 1974, μαζί με τη σύζυγό του Sharon Stocker, είναι επικεφαλής της ομάδας που συνεχίζει την ανασκαφή στην περιοχή, η οποία έχει φέρει στο φως μυκηναϊκούς θολωτούς τάφους που έκρυβαν μέσα τους πραγματικούς θησαυρούς. Είχε την καλοσύνη να μας ξεναγήσει στον αρχαιολογικό χώρο, τον οποίο φιλοδοξούν να μετατρέψουν σε Εθνικό Αρχαιολογικό Πάρκο με τη συνεργασία του Υπουργείου Πολιτισμού και τη στήριξη ιδιωτικών φορέων, όπως η Costa Navarino. Ολόκληρη η περιοχή γύρω από το εντυπωσιακό ανάκτορο φαίνεται ότι κρύβει πολλά ακόμη μυστικά, από θολωτούς τάφους έως και τείχη, ενώ μοναδικά είναι τα αντικείμενα που έχουν ανακαλυφθεί εντός των τάφων, τα οποία συγκεντρώνονται τώρα για να αποτελέσουν κομμάτι μιας συλλογής που θα εκτίθεται στο Μουσείο της Μεσσηνίας στην Καλαμάτα από το 2025 και στη συνέχεια θα περιοδεύσει στο Getty Museum στις ΗΠΑ και στην Αθήνα, για να καταλήξει στο Μουσείο της Χώρας, το οποίο βρίσκεται υπό κατασκευή.

Το Ανάκτορο του Νέστορα, ένα διώροφο κτίριο που ήταν διακοσμημένο με πολύχρωμες τοιχογραφίες, όπως μας εξηγεί ο Jack Davies, αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες αποδείξεις του οινικού πολιτισμού του προϊστορικού κόσμου, καθώς φιλοξενούσε μια μοναδική αποθήκη οίνου, μέσα στην οποία βρέθηκαν 1.300 κοτύλες –κούπες που χρησιμοποιούνταν για το κρασί–, με επιγραφές της Γραμμικής Β που περιείχαν τη λέξη «οίνος» και μιλούσαν για φαγητό, γιορτές και θυσίες, αλλά και για την παρασκευή ελαιολάδου. «Πρέπει να κατανάλωναν πολύ κρασί εδώ, όλος ο χώρος ήταν γεμάτος από κούπες κρασιού όταν ανακαλύφθηκε από τον Carl Blegen το 1939», λέει ο κ. Davis. Ο ίδιος ο Blegen είχε αποκαλέσει τον χώρο αυτόν του ανακτόρου «Κελάρι του Νέστορα» και πρόκειται για μοναδικό στην ιστορία εύρημα που συνδέεται με το κρασί.

Το ανάκτορο αποτελούνταν από πολλά διαφορετικά κτίρια και φαίνεται ότι, εκτός από κέντρο εξουσίας, λειτουργούσε και ως φορολογικός μηχανισμός της τοπικής παραγωγής. Αμφορείς γεμάτοι κρασί και λάδι μεταφέρονταν από τους αγρότες της εποχής στο αρχείο του ανακτόρου, όπου γίνονταν καταγραφή και φορολόγηση της παραγωγής. Στους αποθηκευτικούς χώρους υπήρχαν βυθισμένοι στο έδαφος πίθοι πάντα γεμάτοι με τον τοπικό οίνο και λάδι. Μάλιστα, μια πυρκαγιά που είχε ως αποτέλεσμα να εκραγεί το αποθηκευμένο λάδι γύρω στον 12ο αι. π.Χ., κατέστρεψε και το ανάκτορο. Σήμερα το ανάκτορο προστατεύεται από ένα εντυπωσιακό στέγαστρο από δομικό χάλυβα, ενώ ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει την κατοπή του από τους ειδικά διαμορφωμένους μεταλλικούς διαδρόμους και να πάρει μια ολοκληρωμένη εικόνα για τους χώρους και τη συνολική λειτουργία του κτιρίου. Η σύνδεση του ανακτόρου με την παραγωγή οίνου και ελαιολάδου, η οποία ενισχύεται και από τους αρχαίους σπόρους σταφυλιών που ανακαλύπτονται στη γύρω περιοχή, αποτελεί μία ακόμη σαφέστατη απόδειξη της σημασίας του οίνου από την Προϊστορική ακόμη εποχή στον ελλαδικό χώρο.

ΘΟΛΩΤΟΙ ΤΑΦΟΙ

Οι θολωτοί τάφοι που ανακαλύφθηκαν από τον Davis, τη Stocker και την ομάδα τους, αποτελούν ακόμη ένα εντυπωσιακό αρχαιολογικό εύρημα της περιοχής αυτής που έχει θέα στον Κόλπο του Ναυαρίνου. Περιμένοντας να ολοκληρωθεί η διαδικασία απαλλοτρίωσης ενός τμήματος που εκτιμούσαν ότι έκρυβε αρχαιολογικό ενδιαφέρον, η ομάδα των αρχαιολόγων βρέθηκε να φέρνει στο φως έναν θολωτό τάφο σε ένα άλλο σημείο, ο οποίος έκρυβε μέσα του καταπληκτικά και σπάνια ευρήματα, από χρυσά δαχτυλίδια –τα περισσότερα που έχουν βρεθεί ποτέ σε προϊστορικό τάφο στην Ελλάδα– έως έναν χάλκινο καθρέφτη με χερουλί από ελεφαντόδοντο και σφραγιδολίθους από ημιπολύτιμους λίθους και άλλα πολύτιμα αντικείμενα, τα οποία βρίσκονται υπό επεξεργασία από τους ειδικούς.

Συνολικά έχουν βρεθεί πέντε θολωτοί τάφοι στην περιοχή γύρω από το ανάκτορο – ο τελευταίος ανακαλύφθηκε το 2018 και πραγματοποιούνται σε αυτόν ακόμη ανασκαφές, οι οποίες έχουν φέρει στο φως κομμάτια από αγγεία, κοσμήματα, χάντρες από κεχριμπάρι, αμέθυστο και ελεφαντόδοτο. Τα ευρήματα σε αυτόν τον σημαντικό αρχαιολογικό χώρο αποδεικνύουν –πέρα από την άνθηση του μυκηναϊκού πολιτισμού στην περιοχή αυτή της Μεσσηνίας– και την πολύ σημαντική σχέση του τοπικού πληθυσμού με τον οίνο, η οποία κάπου στο πέρασμα των αιώνων χάθηκε, χωρίς ωστόσο να διακοπεί ποτέ εντελώς.



Γη της Νεμέας

Κοσμοπολίτικο Αγιωργίτικο





Η θέα από τους αμπελώνες του Navarino Vineyards είναι υπέροχη. Σε υψόμετρο 400-500 μ., οι πλαγιές με τον δυτικό προσανατολισμό φαίνεται σαν να αγναντεύουν τη θάλασσα.

Ένα αιωνόβιο δέντρο απλώνει τη σκιά του στη μέση του αμπελώνα και εκεί, ανάμεσα στα αμπέλια, που είναι πάρα πολύ φροντισμένα και νοικοκυρεμένα, στήνονται πικνίκ και γευσιγνωσίες.

NAVARINO VINEYARDS

Το καλοκαίρι μάλιστα χρειάζεται και ζακέτα, μας λέει γελώντας ο αμπελουργός Σπύρος Βελισσάρης, που μας υποδέχθηκε στον αμπελώνα. Τα αμπέλια είναι βιολογικά και αναπτύσσονται σε μια περιοχή με ιδανικό μικροκλίμα, ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του οποίου είναι η διακύμανση της θερμοκρασίας πρωί και βράδυ, αλλά και η απαραίτητη υγρασία. Τα παλιά αμπέλια των 40 ετών ξεπατώθηκαν και φυτεύτηκαν νέα. Τα τελευταία τρία χρόνια την επίβλεψη έχει αναλάβει ο δρ Στέφανος Κουνδουράς, καθηγητής στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, στη Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ο οποίος, μετά από μελέτη στην περιοχή, αποφάσισε να επενδύσει σε νέες ποικιλίες, κυρίως ελληνικές. Σε συνεργασία με καταξιωμένους Έλληνες αμπελουργούς, οι αμπελώνες παράγουν κόκκινες και λευκές σοδειές που αργότερα εμφιαλώνονται και αποθηκεύονται στα κελάρια της Costa Navarino.

«Η περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο περίπου 400 μ., στο υψίπεδο του Μουζακίου, και επηρεάζεται τόσο από τις ορεινές μάζες στα ανατολικά, όσο και από το Ιόνιο Πέλαγος στα δυτικά, έχοντας έναν ιδανικό προσανατολισμό Βορρά-Νότου που επιτρέπει την κίνηση των αερίων μαζών, δημιουργώντας τελικά ένα ιδανικό μικροπεριβάλλον για την παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών. Το έδαφος είναι ο παράγοντας με τη μεγαλύτερη επίδραση στα χαρακτηριστικά της περιοχής, καθώς η μηχανική του σύσταση επιτρέπει τη συγκράτηση του νερού της βροχής καθ' όλη τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου, γεγονός που έχει επιτρέψει την ευδοκίμηση της αμπέλου χωρίς τη χρήση άρδευσης. Η περιοχή της Τριφυλίας είναι κυρίως γνωστή για την καλλιέργεια γαλλικών ποικιλιών, όπως ερυθρές Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, και της λευκής Chardonnay. Ο αμπελώνας αποτελείται από μικροτεμάχια ηλικίας μεγαλύτερης των 20 ετών (έως 35-40 ετών). Τα τελευταία τρία χρόνια έγινε μια πολύ μεγάλη προσπάθεια ανασύστασης των παλιών αμπελώνων, ενώ παράλληλα φυτεύτηκε νέος ενιαίος αμπελώνας με ποικιλίες της ευρύτερης περιοχής της Νοτιοδυτικής Πελοποννήσου», μας λέει ο κ. Κουνδουράς.

Η περιοχή της Τριφυλίας αγαπά πολύ το Cabernet Sauvignon, το οποίο ευδοκίμει εδώ, ενώ η Ιστορία λέει ότι την περίοδο της φυλλοξήρας Γάλλοι έρχονταν και έπαιρναν σταφύλια. Ασύρτικο, Κυδωνίτσα, Αγιωργίτικο, Μαυροδάφνη, Viognier παίρνουν τη θέση τους σιγά σιγά δίπλα στις διεθνείς ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Chardonnay και Merlot, που η περιοχή αγαπά τόσο πολύ.



Ο Σπύρος Λίτσας παρουσιάζει τα κρασιά της Navarino Vineyards.

Ο αμπελώνας των περίπου 250 στρεμμάτων αγοράστηκε κομμάτι κομμάτι από τον Καπετάν Βασίλη Κωνσταντακόπουλο και τα επόμενα χρόνια θα φιλοξενήσει και ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο βαρύτητας, με εξαιρετική θέα στην περιοχή και μεγάλες δυνατότητες φιλοξενίας επισκεπτών. Η σειρά, που ονομάζεται εύστοχα «1827», λόγω της ιστορικής ναυμαχίας του Ναυαρίνου, περιλαμβάνει ένα λευκό κρασί που συνδυάζει το Chardonnay με τον Ροδίτη, ένα κόκκινο Cabernet Sauvignon, καθώς και ένα ροζέ Syrah. Η σειρά Kotyle –το όνομά της είναι εμπνευσμένο από ένα πήλινο δοχείο πόσης, γνωστό ως King Nestor's Cup– περιλαμβάνει ένα λευκό Chardonnay που ωριμάζει σε βαρέλι για 4-5 μήνες και ένα κόκκινο Cabernet Sauvignon που ωριμάζει σε βαρέλι για 18 μήνες.

Το Navarino Vineyards έχει δημιουργήσει επίσης την εκδοχή του παραδοσιακού ελληνικού αποστάγματος, το τσίπουρο, ένα μείγμα από Ugni Blanc και Ροδίτη Αλεπού. Η Costa Navarino προσφέρει στους επισκέπτες της την ευκαιρία να γνωρίσουν τη μεσσηνιακή και ελληνική οινική κουλτούρα μέσα από μια σειρά σεμιναρίων και συμμετοχή στον παραδοσιακό τρύγο κρασιού, που αποτελεί σημαντικό μέρος της ζωής των ανθρώπων εδώ και αιώνες.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Kotyle 2022 — Chardonnay 100%, 6 μήνες βαρέλι, ένα κρασί που δεν έχει βγει στο εμπόριο ακόμη. Έντονο το βαρέλι τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα.
- Kotyle 2018 — Cabernet Sauvignon 100%, 12 μήνες βαρέλι, έντονα αρώματα κερασιού και μαύρων φρούτων, ένα πληθωρικό Cabernet με νεοκοσμικό χαρακτήρα.

PANAGIOTOPOULOS WINES AND SPIRITS

Ένας από τους μεγαλύτερους ενιαίους αμπελώνες της Μεσσηνίας βρίσκεται στον Πύργο της Τριφυλίας και ανήκει στο Κτήμα Παναγιωτόπουλου.

Τα 100 στρέμματα που περιβάλλουν το επισκέψιμο οινοποιείο του Κτήματος καλλιεργούνται οργανικά με γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες, από τις οποίες ξεχωρίζουν η Μαλαγουζιά, το Sauvignon Blanc από λευκές, το Cabernet Sauvignon, το Merlot και το Syrah από διεθνείς. Ο Δημήτρης Παναγιωτόπουλος, όπως μας εξηγεί, ασχολείται με το κρασί από το 1989. Το 2000 αποφάσισε να κάνει κάτι δικό του και έτσι ξεκίνησε η κατασκευή του οινοποιείου και η δημιουργία του αμπελώνα που το περιβάλλει, ο οποίος σιγά σιγά επεκτείνεται. Το Κτήμα παράγει 15 ετικέτες και συνολικά γύρω στις 200.000 φιάλες ετησίως, με δυνατότητα ωστόσο παραγωγής 700.000 φιαλών. Επικεφαλής οιολόγος είναι ο Γιάννης Φλεριανός. Οι αμπελώνες είναι όλοι βιολογικοί και η φιλοσοφία του Κτήματος συνοψίζεται στο ότι το καλό κρασί ξεκινά από το αμπέλι.

Στο οινοποιείο συνδυάζονται οι παραδοσιακές τεχνικές με τη σύγχρονη τεχνολογία, με στόχο τον σεβασμό των χαρακτηριστικών της κάθε ποικιλίας που οινοποιείται. Η πλειονότητα των ετικετών είναι μονοποικιλιακά κρασιά, όπως η βιολογική Μαλαγουζιά και το Sauvignon Blanc, κρασιά δεξαμενής και τα δύο, τα οποία και δοκιμάσαμε, ενώ η ναυαρχίδα του Κτήματος είναι το 36 Cabernet Sauvignon, ένα τυπικό Cabernet Sauvignon που παραμένει 36 μήνες στο βαρέλι. Πρόκειται για ένα κρασί που τιμολογείται αρκετά υψηλότερα από τα υπόλοιπα του Κτήματος και έχει αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Δεν απουσιάζει ωστόσο και η τοπική ποικιλία Φιλέρι, η οποία καλλιεργείται σε άλλη τοποθεσία, σε 400 μ. υψόμετρο, ενώ στους στόχους του οινοποιού είναι το Ασύρτικο που καλλιεργείται στο Κτήμα.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Μαλαγουζιά Βιολογική 2022 — Αρώματα εσπεριδοειδών και τριαντάφυλλου, μακρά επίγευση.
- Sauvignon Blanc 2023 — Τυπικό Sauvignon Blanc δεξαμενής.
- Cabernet Sauvignon Βιολογικό 2013 — 12 μήνες παραμονή σε βαρέλι.
- 36 Cabernet Sauvignon 2005.



Ο Θόδωρος Δερέσκος.



Ο Δημήτρης Παναγιωτόπουλος.

ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ

Σε μια πανέμορφη τοποθεσία, κοντά στο χωριό Φλόκα, βρίσκεται το Κτήμα Δερέσκου.

Ο Θόδωρος Δερέσκος μάς υποδέχεται χαμογελαστός και κάτω από ένα μεγάλο δέντρο έξω από το οινοποιείο, εκεί όπου οργανώνονται συνήθως οι γευστιγνώσεις, μας διηγείται την ιστορία του. Ο ίδιος δεν είχε καμία επαγγελματική σχέση με το κρασί, καθότι τοπογράφος με έδρα την Αθήνα. Με οικογενειακή καταγωγή από το χωριό Φλόκα, άρχισε τη δεκαετία του '90 να ασχολείται αγοράζοντας σταδιακά 70 στρέμματα και προχωρώντας στην αναμπέλωση 30 εξ αυτών. Ο πρώτος τρύγος έγινε το 1994 και έκτοτε συνεχίζει με μεγάλη συνέπεια και αγάπη γι' αυτό που κάνει. Η παραγωγή είναι σχετικά μικρή, 50.000 φιάλες και οκτώ ετικέτες. Από τα κρασιά που δοκιμάσαμε, ωστόσο, γίνεται φανερό η αφοσίωση του κ. Δερέσκου στο εγχείρημά του. Όση ώρα συζητάμε αντιλαμβανόμαστε ότι διαθέτει βαθιά γνώση της περιοχής και της οινικής ιστορίας της.

Μας μιλάει για τον μεσσηνιακό αμπελώνα και τα κρασιά που παράγονταν εδώ και τροφοδοτούσαν άλλες περιοχές της Ελλάδας, κυρίως με Cabernet Sauvignon –η οποία έχουμε πια συμπεράνει ότι είναι η κυρίαρχη ποικιλία της περιοχής–, για τον ρόλο του συνεταιρισμού, τη σταδιακή αντικατάσταση των αμπελώνων από ελιές και την απαξίωση της αμπελουργίας, που πασχίζει να ξαναβρεί τον βηματισμό της. Από τα κρασιά που δοκιμάσαμε, ξεχωρίσαμε το Ασύρτικο 2021, την Αγγιλιά 2021, ένα blend Chardonnay, Sauvignon Blanc και Ασύρτικο, ένα ωραίο, τραγανό λευκό με εξαιρετική ενσωμάτωση βαρελιού, και το Cabernet Sauvignon 2020, τυπικό κομψό Cabernet, το οποίο εμφανιζόταν μόλις τον περασμένο Ιούνιο.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Dereskos Sauvignon Blanc 2022 — Ευχάριστο, τραγανή οξύτητα έντονη μύτη.
- Dereskos Ασύρτικο 2021 — Έντονη ορυκτότητα.
- Αγγιλιά 2021 — Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο. Πολύ ωραία ενσωμάτωση βαρελιού.
- Dereskos Cabernet Sauvignon 2020 — Τυπικό κομψό με διακριτικά αρώματα μπαχαρικών, κεράσι βατόμουρο.

SANTO
WINES
1911

SANTORINI VOLCANIC TERROIR



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

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σαντορίνη

santowines.gr

ΝΕΣΤΩΡ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Στην πόρτα του οινοποιείου μάς υποδέχεται η Αθηνά Λαφαζάνη, η οποία αναλαμβάνει να μας ξεναγήσει στους χώρους του μεγαλύτερου οινοποιείου των Βαλκανίων, το οποίο ανήκε αρχικά στον ιστορικό αγροτικό συνεταιρισμό Νέστωρ, με έτος ιδρύσεως το 1954.

Μένουμε άφωνοι από το μέγεθος τόσο των χώρων όσο και των δεξαμενών, είναι η πρώτη φορά που αντικρίζουμε κάτι παρόμοιο. Δέκα χιλιάδες τόνοι (!) ήταν η συνολική δυνατότητα επεξεργασίας και φύλαξης σε αυτό το κολοσσιαίο οινοποιείο, το οποίο το 2015 αγοράστηκε από την οικογένεια Λαφαζάνη. Επτά χιλιάδες τετραγωνικά μέτρα στεγασμένων χώρων και 3.000 τ.μ. κελάρια παρέλαβαν οι νέοι ιδιοκτήτες, όμως η βιομηχανική οινοποίηση που γινόταν εδώ έχει δώσει τη θέση της σε μικρές και επιλεκτικές παραγωγές, που στόχο έχουν την ανάδειξη της τοπικής ποικιλίας Φιλέρι αλλά και του terroir της περιοχής.

Η πρώτη ποικιλία που οινοποιήθηκε όταν αγοράστηκε το οινοποιείο ήταν το Φιλέρι, το 2015, και όπως μας εξηγεί η Α. Λαφαζάνη, στόχος είναι να μελετηθούν σε βάθος οι δυνατότητές της, με πειραματισμούς που γίνονται τόσο σε διαφορετικά στυλ, όσο και σε διαφορετικές τεχνικές οινοποίησης. Ένα τμήμα του ισόγειου χώρου του οινοποιείου διαμορφώθηκε ειδικά σε χώρο γευσιγνωσίας, ενώ μπροστά από το οινοποιείο έχει φυτευτεί ένα νέο αμπελοτόπι με Φιλέρι, από όπου προέρχονται και οι ετικέτες της ομώνυμης σειράς. «Σκάβοντας ανακαλύψαμε απολιθώματα από κοχύλια», μας λέει η Αθηνά, όταν η κουβέντα μας στη διάρκεια της δοκιμής στρέφεται γύρω από μια ορυκτότητα που διαπιστώνουμε στο λευκό Φιλέρι. Στο οινοποιείο αυτό παράγονται τρεις ακόμη μονοποικιλιακές ετικέτες της σειράς Ργίός, βασισμένες στις ξένες ποικιλίες της περιοχής Cabernet Sauvignon, Merlot και Chardonnay, καθώς και οι τρεις ετικέτες της σειράς Avarino.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Φιλέρι λευκό 2022 — Μεγαλύτερες οξύτητες και λιγότερο αρωματικός χαρακτήρας από το συγγενικό Μοσχοφίλερο, το συγκεκριμένο είχε έναν ορυκτό χαρακτήρα που αποδίδεται στο έδαφος του αμπελοτοπιού.
- Φιλέρι Fumé 2022 — Διαφορετική έκφραση της ποικιλίας, παραμένει 6 μήνες σε βαρέλι και στη συνέχεια στη φιάλη.
- Ργίός Chardonnay 2022 — Παραμονή στο βαρέλι για 6 μήνες.
- Ργίός Merlot 2019 — Παλαίωση σε βαρέλι για έναν χρόνο.
- Ργίός Cabernet Sauvignon, 2019 — Παραμονή στο βαρέλι για 16 μήνες.



Η Αθηνά Λαφαζάνη.

Η περιήγησή μας στα οινοποιεία ολοκληρώθηκε με την επίσκεψή μας στο Lacules Estate (βλ. σελ 23), εκ των βασικών συμμετεχόντων και ένθερμων υποστηρικτών του Messinia Terroirs. Όμως το οδοιπορικό μας δεν τελειώνει εδώ.

Σε μια εξαιρετική γευστική δοκιμή που οργανώθηκε από τους ανθρώπους του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, είχαμε την ευκαιρία να γνωρίσουμε από κοντά και τους υπόλοιπους οινοποιούς που δραστηριοποιούνται στην περιοχή και να δοκιμάσουμε τα κρασιά τους. Μέσα σε ένα φιλικό περιβάλλον, με χαλαρή κουβέντα και δοκιμές κρασιών, μας έδωσαν μια ολοκληρωμένη εικόνα για το τι συμβαίνει στην περιοχή της Μεσσηνίας. Μας μίλησαν για το ξεκίνημά τους, τους στόχους τους αλλά και τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν, οι οποίες επικεντρώνονται κυρίως στις καιρικές συνθήκες που έχουν αλλάξει, καθώς και στην τεράστια έλλειψη εργατικών χεριών. Η συνάντησή μας αποτέλεσε μία ακόμη ευκαιρία για εκείνους να γνωριστούν καλύτερα μεταξύ τους και να ανταλλάξουν απόψεις για τον κοινό τους στόχο, που είναι η ανάδειξη του terroir του τόπου τους.



Πάρτε μία γεύση από ιστορία

Όταν τα χρόνια που περνούν αφήνουν ένα μοναδικό γευστικό αποτύπωμα, τότε μόνο τα εκλεκτά Grande Reserve Naoussa Boutari μπορούν να σας αποδείξουν ότι αξίζει τον κόπο να περιμένεις. Πληθωρικά και γεμάτα, από δύο εξαιρετικές χρονιές το 2011 και το 2013, με πλούσια τα τυπικά αρώματα του Ξινόμαυρου και σωστή αρμονία τανινών και οξύτητας, διακρίνονται συστηματικά σε διεθνείς διαγωνισμούς και θεωρούνται από Έλληνες και ξένους γευσσιγνώστες από τα πιο υψηλών προδιαγραφών ελληνικά ερυθρά κρασιά.

Καιρός να γράψετε μαζί τους τη δική σας ιστορία.

ΒΙΟΒΙΝ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΣΑΒΟΛΑΚΗ

Ο Γιάννης Τσαβολάκης, οινολόγος στον Νέστορα από το 1975 έως το 1995, ξεκίνησε το δικό του οινοποιείο στην Καλαμάτα, έχοντας δίπλα του την κόρη του Μαρία και τον γαμπρό του Γιάννη Μαριό.

Από την αρχή αποφάσισαν να μην αποκτήσουν ιδιόκτητο αμπελώνα και έστρεψαν την προσοχή τους στους συνεργαζόμενους παραγωγούς, με τους οποίους έχουν σταθερή σχέση. Ξεκίνησαν με βιολογική παραγωγή, εξ ου και το όνομα της εταιρείας, BIOVIN, στη συνέχεια ωστόσο λόγω της γραφειοκρατίας εγκατέλειψαν τις πιστοποιήσεις, αν και κάποια από τα σταφύλια που προμηθεύονται είναι βιολογικά. Το οινοποιείο παράγει 11 ετικέτες και περίπου 90.000 φιάλες, με βασικές ποικιλίες το Cabernet, το Merlot, το Chardonnay, το Μοσχοφίλερο, το Sauvignon Blanc, τη Μαλαγουζιά, τον Ροδίτη.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Πάμισος 2020 — Chardonnay από περιοχή της Τριφυλίας.
- Ροδόσταμα 2020 — Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά από τη Μεσσηνία.
- Merlot 2021.
- Νέδων — Cabernet Sauvignon 2020, χωρίς βαρέλι.



Ο Γιάννης Μαριός και η Μαρία Τσαβολάκη.



Ο Στέφανος Πατσούρος.

PATSOUROS WINERY AND VINEYARDS

Ο Στέφανος Πατσούρος είναι εκπρόσωπος της τρίτης γενιάς της οικογένειας που ασχολείται με το κρασί.

Ο παπούς του έφτιαχνε κρασί στο σπίτι, όπως πολλοί άλλωστε την εποχή εκείνη, και το πούλαγε, ο πατέρας του, μετά από καριέρα στο εμπορικό ναυτικό, αποφάσισε να επιστρέψει στα πάτρια και να φτιάξει ένα οινοποιείο. Ο 28χρονος Στέφανος, με σπουδές χημικού, συνειδητοποίησε την αγάπη του για το κρασί όταν φύτεψε το πρώτο του αμπέλι. Αγαπά τους πειραματισμούς και έχει ιδιαίτερη αδυναμία στην τοπική ποικιλία Φιλέρι, το οποίο θεωρεί εύκολο στο αμπέλι και τίμιο στην παραγωγή. Το οινοποιείο παράγει τέσσερις ετικέτες, έχουν όμως στα σκαριά άλλες τέσσερις, και οι βασικές ποικιλίες είναι: Grenache Blanc, Φιλέρι, Μαλαγουζιά, Syrah, Μοσχάτο, Tempranillo, με το τελευταίο να προέρχεται από ένα αμπέλι που βρέθηκε τυχαία και αγοράστηκε. Η συνολική παραγωγή είναι γύρω στις 70.000-80.000 φιάλες.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Rigel 2022 — Φιλέρι 100%, με έντονα αρώματα λεμονιού.
- Ilian 2022 — Grenache Blanc δεξαμενής, λιπαρό, ταιριάζει με τοπικά πιάτα.
- Μόχθος 2022 — Ροζέ, Syrah, Μαλαγουζιά, γαστρονομικό κρασί, η πρώτη ετικέτα του Στέφανου.
- Αλεπουδάκι — Ένα εξαιρετικό ημίγλυκο Μοσχάτο.


DOMAINE
COSTA LAZARIDI



Όταν η γη πρωταγωνιστεί.

Από τον βιολογικής καλλιέργειας αμπελώνα μας
στις όχθες της λίμνης Μαραθώνα.

www.domaine-lazaridi.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ

Η Οινοποιία Ψαρούλη βρίσκεται στη Βασιλάδα Μεσσηνίας, μια ανάσα από την Αρχαία Μεσσήνη.

Η οικογένεια Ψαρούλη δραστηριοποιείται στην αμπελουργία από το 1948. Ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης το 2013 ξεκίνησε η παραγωγή στο νέο οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται δίπλα στους ιδιόκτητους αμπελώνες, φυτεμένους όλους στα εδάφη μιας προϊστορικής λίμνης. Εδώ συναντάμε τον μεγαλύτερο αμπελώνα Ασύρτικου της Μεσσηνίας – 60 στρέμματα. Άλλες ποικιλίες που οινοποιούνται είναι: Μαλαγουζιά, Chardonnay, Φιλέρι, Syrah, Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο, Merlot. Η συνολική παραγωγή είναι γύρω στις 90.000 φιάλες, εκ των οποίων ένα τμήμα εξάγεται. Παράγονται συνολικά εννέα ετικέτες, μονοποικιλιακά κυρίως κρασιά, με τη Ρετσίνα από Ασύρτικο να ξεχωρίζει, όπως επίσης και το ημίγλυκο από Μαλαγουζιά. Τα τελευταία τέσσερα χρόνια το οινοποιείο είναι επισκέψιμο και έχει την τύχη να δέχεται πολλούς επισκέπτες, που απολαμβάνουν τις γευστικές δοκιμές μέσα στον αμπελώνα.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Ασύρτικο 2022 — Λαμπερό, κρυστάλλινο χρώμα, διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών με επίγευση μπανάνας.
- Chardonnay 2022 — Αρώματα μελιού και βανίλιας, ένα πληθωρικό Chardonnay.
- Μαλαγουζιά 2022 — Προερχόμενη από ένα ορεινό αμπελοτόπι, γεμάτη φρεσκάδα από άγουρα κίτρινα φρούτα, με τόνους από χαμομήλι και lime.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΟΤΣΗ

Ο Νίκος Γκότσης δεν είναι οινολόγος, όπως μας επισημαίνει καθώς μας συστήνεται.

Το οινοποιείο προϋπήρχε ως κρασοπουλειό του παππού, ο οποίος παρήγε κρασί και λάδι. Ο ίδιος επέστρεψε στην περιοχή προκειμένου να αναβιώσει τα οικογενειακά αμπέλια, χωρίς ωστόσο να έχει αρχικά σκοπό να φτιάξει οινοποιείο. Αγόρασε κι άλλα αμπέλια και τελικά το 2002 ξεκίνησε τη δική του παραγωγή, με οινολόγο την Ιωάννα Δαβλέρη. Το οινοποιείο, αποτελούμενο από παλιά πέτρινα κτίρια τα οποία σιγά σιγά ανασκευάζει, περιλαμβάνει και το παλιό ελαιοτριβείο και στόχος του είναι να γίνει κάποια στιγμή επισκέψιμο. Βρίσκεται στα Διόδια Μεσσηνίας και οι αμπελώνες ξεκινούν από τα 350 μ. υψόμετρο. Παράγει τέσσερις σειρές ετικετών –Ψαθί, Διόδια, Νάσος και Μονοποικιλιακά–, καθώς και δύο σειρές premium ετικέτες – Τρεις Κόρες, ένα ροζέ από Merlot, και την ετικέτα Δύο Κόσμοι, Ασύρτικο, που είναι και το καμάρι του οινοποιείου. Ο συγκεκριμένος αμπελώνας βρίσκεται στα 350 μέτρα, είναι ένα ξερικό αμπέλι σε έδαφος από κοκκινόχρωμα και παράγει γύρω στις 6.000 φιάλες. Συνολική παραγωγή γύρω στις 70.000 φιάλες.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Διόδια 2022 — Μοσχάτο 60%, Ασύρτικο 40%, δροσερό, καλοκαιρινό κρασί που ταιριάζει με τα τοπικά πιάτα.
- Νάσος 2021 — Μοσχοφίλερο. Ένα γεμάτο φρεσκάδα Μοσχοφίλερο, με δροσερή οξύτητα, πολύ φινετσάτο.
- Δύο Κόσμοι 2022 — Ασύρτικο 100%, μια πολύ ωραία έκφραση του Ασύρτικου εκτός Σαντορίνης, με ωραία οξύτητα και ορυκτότητα.
- Οι Κόρες 2022 — Ροζέ Merlot, ένα γαστρονομικό, μεστό κρασί.



Ο Στάθης Πολυχρονόπουλος, διευθυντής της οινοποιίας Ψαρούλη.

ASTIR X ΞΥΓΚΩΡΟΣ

Δύο αδέρφια από την Καλαμάτα, ο Βαγγέλης και ο Στάθης Ξυγκώρος, και δύο Βορειοελλαδίτες, ο Βαγγέλης Παπαϊωάννου και ο Στέλιος Μαυρομάτης, με κοινό πάθος για το κρασί βρίσκονται πίσω από την Astir X.

Οι τέσσερις τους σε μια τυχαία συνάντηση αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους με στόχο την παραγωγή ποιοτικών κρασιών που ταξιδεύουν σε πολλές χώρες του εξωτερικού, ξεκινώντας από τον τόπο παραγωγής τους, την Καλαμάτα. Η πρώτη ύλη των κρασιών της Astir X προέρχεται από 800 στρέμματα συνεργαζόμενων αμπελώνων από όλη την Πελοπόννησο. Η αμπελουργική ομάδα συνεργάζεται στενά με τους 88 αμπελουργούς από όπου προέρχονται τα σταφύλια που οινοποιούνται στο οινοποιείο. Μαλαγουζιά, Φιλέρι, Μοσχάτο, Ροδίτης και Chardonnay από λευκές, Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot και Tempranillo από ερυθρές. Το οινοποιείο βρίσκεται σε έναν χώρο 14 στρεμμάτων στις παρυφές της Καλαμάτας, διαθέτει στεγασμένους χώρους 2.500 τ.μ. και φιλοξενεί τα πιεστήρια, τους οινοποιητές και τις ανοξειδωτές, ψυχόμενες δεξαμενές χωρητικότητας 3.000 τόνων.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Mati Fortuna 2022 — Λευκό Μοσχοφίλερο, Chardonnay.
- Mati Fortuna 2022 — Ροζέ Αγιωργίτικο, Merlot.



Ο Νίκος Γκότσης.

1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991
1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024

*Κάναμε τον χρόνο,
Κτήμα μας.*



*Και συνεχίζουμε, από το 1981.
Με την ίδια όρεξη, το ίδιο πάθος.
Το μόνο που αλλάζει είναι η εμπειρία.
Και οι ευκαιρίες για ν' ανοίξεις έναν Λευκό ή Ερυθρό.*

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr



BARBARA GRUBER

Είναι από αυτές τις ιστορίες που δυσκολεύεσαι να πιστέψεις, αν δεν τις ακούσεις με τα αυτιά σου. Εδώ και κάποια χρόνια γνωρίζαμε ότι κάπου εκεί στη νότια Πελοπόννησο υπάρχει ένα κτήμα που ανήκει σε έναν Αυστριακό.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Θάλεια Καρτάλη

PHOTOS

Γιώργος Καπλανίδης

Δοκιμάσαμε τα κρασιά του Κτήματος Lacules, μας άρεσαν, αλλά η μικρή τους παραγωγή δεν μας επέτρεπε να τα βρίσκουμε συχνά. Ωσπου, στο πλαίσιο της επίσκεψής μας στη Μεσσηνία, βρεθήκαμε να ψάχνουμε ένα στίγμα στο GPS κάπου κοντά στην Κορώνη, μέσα σε ένα μαγευτικό τοπίο πλάι στη θάλασσα. Μια ξανθιά κοπέλα, κρατώντας στην αγκαλιά της ένα επίσης κατάξανθο αγοράκι, μας υποδέχθηκε με ένα ζεστό «καλώς ήρθατε», που όμως δεν ακουγόταν και πολύ ελληνικό. Μπορεί τα ελληνικά της Barbara Gruber να μην είναι τέλεια, όμως η αγάπη της για τη δεύτερή της πατρίδα, την Ελλάδα, είναι κάτι περισσότερο από εμφανής. Μια τυχαία επαγγελματική συνεργασία του πατέρα της Friedrich, ιδιοκτήτη κατασκευαστικής εταιρείας που ειδικευόταν σε κελάρια, τον έφερε στην Ελλάδα το 1995 και η μοίρα της οικογένειας Gruber συνδέθηκε για πάντα με τη χώρα μας. Αποτέλεσμα της συνεργασίας αυτής ήταν ένα παραθαλάσσιο κτήμα φυτεμένο με αμπέλια και ελιές, ένα σπίτι που περισσότερο θυμίζει ιταλική ριβιέρα και μια καριέρα πολύ διαφορετική από αυτήν που είχε φανταστεί όταν ολοκλήρωνε το MBA της, υπολογίζοντας ότι μια μέρα θα αναλάμβανε την κατασκευαστική εταιρεία του πατέρα της. Η Barbara Gruber και ο σύζυγός της, Jörg Salchenegger, είναι το ζευγάρι των Αυστριακών που βρίσκονται πίσω από το Lacules Estate και τα εντυπωσιακά κρασιά του.

Περιτριγυρισμένη από τα αμπέλια που είναι φυτεμένα σε πεζούλες, από ελαιόδεντρα με φόντο το γαλάζιο της θάλασσας και δεκάδες άλλα φυτά που συνθέτουν τον μεσογειακό κήπο της πανέμορφης κατοικίας, η Barbara άρχισε να μας διηγείται την ιστορία της οικογένειάς της.

Ο πατέρας της ανέλαβε το 1995 να κατασκευάσει ένα κελάρι για λογαριασμό ενός Αυστριακού που είχε σπίτι στην περιοχή Λακούλες, κοντά στην Κορώνη. «Το έργο ολοκληρώθηκε, αλλά χρήματα δεν έπαιρνε. Κάποια στιγμή ο πελάτης λέει στον πατέρα μου: “Είσαι ωραίος τύπος, σε συμπαθώ, θα ήθελα να σε έχω γείτονά μου. Τι θα έλεγες αντί για χρήματα να έπαιρνες αυτό το κομμάτι γης δίπλα μου;”. Ήρθαμε εδώ με τη μητέρα μου χωρίς να γνωρίζουμε τίποτε. Τότε ο πατέρας μάς ρώτησε πώς μας φαίνεται αυτό το τοπίο. “Μας αρέσει πολύ”, απαντήσαμε με τη μητέρα μου και τότε μας είπε: “Τέλεια, γιατί μας ανήκει!”».

Έτσι ξεκίνησε η κατασκευή του σπιτιού, το οποίο προοριζόταν αρχικώς για σπίτι διακοπών. Ο πατέρας της Barbara δεν είχε καμία απολύτως σχέση με την παραγωγή κρασιού, όμως αποφάσισε να φυτέψει στο

κτήμα του κάποια αμπέλια, έτσι, για να δείχνει το τοπίο πιο μεσογειακό. Οι πρώτες φυτεύσεις ήταν από την ποικιλία Syrah. Ο ίδιος λόγω δουλειάς είχε πολλούς φίλους οινοποιούς, και ένας από αυτούς του έβαλε την ιδέα να αρχίσει να φτιάχνει κρασί από τα σταφύλια αυτά.

«Δεν είχαμε την παραμικρή ιδέα πώς γίνεται αυτό. Ένας φίλος από την Αυστρία αρχικά και στη συνέχεια άλλοι οινοποιοί που έρχονταν εδώ για διακοπές από την Ιταλία και την Καλιφόρνια, μας βοήθησαν να κάνουμε το πρώτο μας κρασί. Έτσι, για πλάκα. Λίγα λίτρα, που δεν πιστεύαμε καν ότι θα πίνονταν.

Όμως το κρασί όχι απλώς πινόταν, ήταν και πολύ καλό, και έτσι ο πατέρας Gruber συνέχισε να οινοποιεί μέσα στο γκαράζ του σπιτιού για έξι χρόνια. Όποιος περνούσε από εκεί έβαζε και το χεράκι του στην οινοποίηση.

«Και μετά ήρθε η δική μας γενιά. Εγώ περνούσα εδώ τα καλοκαίρια μου και σε μια κοντινή παραλία γνώρισα τον μετέπειτα σύζυγό μου. Με τους φίλους μου ασχολιόμασταν με τα σταφύλια για πλάκα. Θεωρούσαμε πολύ cool όλη τη διαδικασία, μας άρεσε. Τότε ακόμη δεν περνούσε καν από το μυαλό μου να ασχοληθώ επαγγελματικά με το κρασί. Σπούδαζα με σκοπό να αναλάβω την εταιρεία του πατέρα μου όταν θα συνταξιοδοτείτο και θα συνέχιζε εκείνος με το κρασί ως χόμπι.

Όμως τα πράγματα πήραν άλλη τροπή. Με τον χημικό σύζυγό της Jörg άρχισαν να ασχολούνται λίγο πιο σοβαρά και η πρόταση του πατέρα της δεν άργησε να έρθει: «Νομίζω ότι εγώ πρέπει να εξακολουθήσω να ασχολούμαι με την εταιρεία και εσύ να αναλάβεις το κρασί πιο επαγγελματικά».

Τι σήμαινε όμως αυτό στην πράξη; Δυνατότητα μεγάλης παραγωγής δεν υπήρχε, τα σταφύλια Syrah του κτήματος έφταναν για ένα βαρέλι. «Παιδιά, χρειάζεστε σταφύλια», τους είπε τότε ο Χρήστος Κόκκαλης, δημιουργός της περιφημής Τριλογίας, ο οποίος έσπευσε να τους προμηθεύσει με επιπλέον Syrah και Cabernet Sauvignon, τους βοήθησε με τον δεύτερο τρύγο τους και έτσι από ένα έγιναν έξι τα βαρέλια.

«Όταν αποφασίσαμε να ασχοληθούμε πιο επαγγελματικά, ταξίδεψα στην Καλιφόρνια, όπου λόγω του πατέρα μου είχαμε πολλές γνωριμίες, ανθρώπους που μου έδειξαν πολλά πράγματα. Έκανα έναν τρύγο εκεί και έμαθα πραγματικά πολλά, και σιγά σιγά με τη βοήθεια των γνώσεων χημείας του συζύγου μου αρχίσαμε να προχωράμε».

«Θα ήθελα να περνάω πιο πολύ χρόνο στην Ελλάδα, στη φάση που είμαστε όμως δεν γίνεται. Λατρεύω αυτή τη χώρα, τον ήλιο, τους ανθρώπους της, έχουμε γίνει φίλοι με οικογένειες από την Κορώνη και το Βασιλίτσι, είναι σπίτι μας κι εδώ».



Αποψη της βίλας στο Κτήμα Lucules και το εντυπωσιακό κελάρι.

«Τώρα έχουμε πια δικό μας αμπελώνα. Τίποτε όμως δεν θα είχε γίνει χωρίς την πολύτιμη βοήθεια του Χρήστου Παπαδημητρίου, που έχει αναλάβει τον αμπελώνα. Καταλαβαίνετε ότι δεν ήταν εύκολο για μένα, που δεν μιλούσα καν ελληνικά, να συνεννοηθώ με τους αμπελουργούς με τους οποίους συνεργαζόμασταν. Με έπιανε απελπισία πολλές φορές, κάποια στιγμή σκέφτηκα ότι "ΟΚ, μέχρι εδώ ήταν, δεν μπορούμε να προχωρήσουμε παρακάτω". Και τότε εμφανίστηκε στον δρόμο μας ο Χρήστος, ένας υπέροχος άνθρωπος, που μας έχει βοηθήσει πολύ. Μαθαίνουμε από αυτόν και εκείνος μαθαίνει από εμάς. Είναι πρόθυμος να δοκιμάζει καινούργια πράγματα και να ενσωματώνει όλη αυτή τη γνώση που έχουμε συσσωρεύσει αυτά τα χρόνια. Τον θεωρώ πραγματικά σαν δεύτερο πατέρα μου».

Η παραγωγή εξακολουθεί να μην είναι μεγάλη, περίπου 20.000 φιάλες τον χρόνο, με τρεις ετικέτες συνολικά, όλες από ερυθρά σταφύλια. Εκείνο ωστόσο που προκαλεί έκπληξη είναι ότι το κρασί ζυμώνεται στις ανοξειδωτές δεξαμενές που έχουν πλέον αγοραστεί, στη συνέχεια συσκευάζεται σε ειδικά πλαστικά containers και μεταφέρεται στην Αυστρία σε βαρέλια, όπου παραμένει για 18 μήνες.

«Όπως και το κρασί μας, έτσι και η οικογένειά μας μοιράζει τον χρόνο της μεταξύ Ελλάδας και Αυστρίας». Την ημέρα της συνάντησής μας, ο σύζυγος της Barbara βρισκόταν στην Αυστρία με τα δύο μεγαλύτερα, δίδυμα αγόρια τους και επρόκειτο να κατέβουν στην Ελλάδα για λίγες ημέρες, για την ολοκλήρωση της διαδικασίας της ζύμωσης, και στη συνέχεια θα αναχωρήσουν όλοι μαζί για την Αυστρία.

«Θα ήθελα να περνάω πιο πολύ χρόνο στην Ελλάδα, στη φάση που είμαστε όμως δεν γίνεται. Λατρεύω αυτή τη χώρα, τον ήλιο, τους ανθρώπους της, έχουμε γίνει φίλοι με οικογένειες από την Κορώνη και το Βασιλίτσι, είναι σπίτι μας κι εδώ».

Σιγά σιγά, ωστόσο, δρομολογούνται κάποια πράγματα που ίσως τους επιτρέψουν να ολοκληρώνουν την παραγωγή τους εδώ. Ήδη έχει κατασκευαστεί ένα μικρό οινοποιείο και ίσως κάποια στιγμή μελλοντικά

τα κρασιά του Κτήματος να παλαιώνουν εδώ. Σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες, πέρα από τις διεθνείς, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, προσανατολίζονται τώρα και προς ελληνικές, όπως το Μαυρούδι και ο Αυγουσιτιάτης, η Λημνιώνα, το Μαυροτράγανο και η Κυδωνίτσα.

«Στην Αυστρία θέλω να λειτουργώ σαν πρεσβευτής του ελληνικού κρασιού. Σε τυφλές δοκιμές τα κρασιά από την Ελλάδα αρέσουν πολύ, όμως ο κόσμος εκεί ακόμη δεν μπορεί να πιστέψει ότι η Ελλάδα μπορεί να κάνει καλό κρασί. Η Αυστρία όμως είναι πολύ μικρή αγορά. Ο πατέρας μου και οι οινοφίλοι φίλοι του μιλούν με πάθος για τα ελληνικά κρασιά. Η δική μας παραγωγή είναι μικρή, δεν επαρκεί για να δημιουργηθεί η κρίσιμη μάζα. Εμείς οι ίδιοι προωθούμε τα κρασιά μας σε συγκεκριμένα μέρη. Είμαστε και θέλουμε να παραμείνουμε ένα boutique οινοποιείο.

»Η αλήθεια είναι ότι ο κόσμος όταν μιλάει για ελληνικά κρασιά, αναζητά ελληνικές ποικιλίες. Γι' αυτό και αρχίζουμε να πειραματιζόμαστε με αυτές, αλλά χρειάζεται χρόνος για να τις δουλέψουμε. Σημασία έχει ότι το πρώτο βήμα έχει γίνει. Και είμαστε πολύ χαρούμενοι γι' αυτό».

Αγαπημένη ποικιλία; Παρά το γεγονός ότι οινοποιεί ερυθρές ποικιλίες, είναι το Ασύρτικο. Όσο κουβεντιάζουμε, περπατάμε προς το σπίτι και μέσα από λιθόχτιστα δρομάκια και κρεμαστούς κήπους φτάνουμε στο κυρίως κτίριο, έναν συνδυασμό ιταλικής αρχιτεκτονικής με έντονα στοιχεία Ανατολής. Στο σαλόνι του σπιτιού, που έχει μετατραπεί σε αίθουσα δοκιμών, κυριαρχούν στοιχεία που θυμίζουν Μαρόκο. Εκεί μας περιμένει ένα τραπέζι με ζεστό σπιτικό ψωμί και αλλαντικά από την Αυστρία, που συνοδεύουν τα τρία κρασιά που δοκιμάσαμε. Δίπλα βρίσκεται το κελάρι, ειδικότητα του πατέρα Gruber, το οποίο στεγάζει όλες τις φιάλες που έχουν ανοιχτεί από την οικογένεια και τους φίλους τους όλα αυτά τα χρόνια. Φτάνοντας προς το τέλος της κουβέντας μας, δυσκολευόμαστε να αφήσουμε πίσω μας αυτόν τον κρυμμένο παράδεισο. Φεύγοντας παίρνουμε μαζί μας την εικόνα των αμπελιών, των ελαιόδεντρων και της λεβάντας, με φόντο τη θάλασσα, αλλά και το ζεστό χαμόγελο της Barbara, η οποία μας ξεπροβοδίζει. ■

X VOLCANIC A AGRICULTURE OF EUROPE



Χρόνος, Έδαφος, Άνθρωποι

www.volcanicagricultureofeurope.com  



ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Το θαύμα ενός ηφαιστειακού οικοσυστήματος

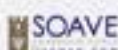
Ένα ηφαιστειακό τοπίο που σου κόβει την ανάσα και ταυτόχρονα ο αρχαιότερος, σε συνεχή καλλιέργεια αμπελώνας στον κόσμο. Το μοναδικό οικοσύστημα της Σαντορίνης, αποτέλεσμα της θρυλικής έκρηξης του ηφαιστείου γύρω στο 1620π.Χ, παράγει κάποιους από τους πιο περιζήτητους οίνους στον κόσμο: τους ΠΟΠ Σαντορίνη.

Το ξεχωριστό έδαφος του νησιού, ένα μίγμα ηφαιστειακής τέφρας, ελαφρόπετρας, λάβας και άμμου, γνωστό ως «άσπα», φιλοξενεί το Ασύρτικο, κύρια ποικιλία του νησιού και άριστα προσαρμοσμένη σε ένα από τα πιο ακραία μικροκλίματα. Λόγω της έλλειψης βροχοπτώσεων, η κύρια πηγή νερού προέρχεται από τη θαλάσσια ομίχλη που τυλίγει το νησί τις πρώτες πρωινές ώρες. Αυτή η υγρασία απορροφάται από το πορώδες έδαφος για να επιστρέψει σ'αμπέλια τις άνυδρες καλοκαιρινές ημέρες, όταν τη χρειάζονται περισσότερο. Τα δροσερά «μελτέμια», όχι μόνο κρατούν τ'αμπέλια υγιή, μεταφέροντας τους τον αλμυρό θαλασσινό αέρα, αλλά προσθέτουν μια επιπλέον διάσταση ορυκτότητας στα παραγόμενα κρασιά.

Αντιμέτωποι με ακραίες συνθήκες, οι ηρωικοί αμπελουργοί του νησιού ανέπτυξαν έναν μοναδικό τρόπο κλαδέματος σε σχήμα «κουλούρας». Εξαιτίας της μεγάλης ηλικίας των αμπελιών, της έλλειψης νερού και των ισχυρών ανέμων που σαρώνουν το νησί οι αποδόσεις είναι εξαιρετικά χαμηλές, οδηγούν όμως στην παραγωγή οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη με εξαιρετική πολυπλοκότητα, συγκέντρωση και δυνατότητα πολύ μακράς παλαιώσης.

Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται τουλάχιστον με 85% Ασύρτικο και το υπόλοιπο Αθήρι και Αηδάνι. Η ένδειξη ΠΟΠ Σαντορίνη περιλαμβάνει επίσης τον ιστορικό, φυσικώς γλυκύ Vinsanto που παράγεται στο νησί από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

Στα πλαίσια της προώθησης των προϊόντων της γεωργίας και της αλιείας, του εμπορίου στη σφαίρα της γεωγραφικής εμβέλειας, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και ο Ευρωπαϊκός Κοινωνικός Οργανισμός (ΕΚΤ) δεν φέρουν καμία ευθύνη για την ενδεδειγμένη χρήση των πληροφοριών που περιέχονται στο παρόν έγγραφο.



Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΙΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΩΒΑΛΙΣΤΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΡΓΑΝΙΣΤΗ ΠΥΛΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ



ΚΑΘΕΤΩΣ

Νάουσα Μαρκοβίτη

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γρηγόρης Μιχαήλος DIP WSET

ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΟ 1

Έχουν περάσει πολλά χρόνια από εκείνη τη γευσιγνωσία που, ως Wine Commanders τότε (πού το ξέθαψα αυτό τώρα) μαζί με τον Γιάννη Καρακάση MW, είχαμε κάνει μια παρουσίαση των «Young Guns» της Νάουσας, με τον κόσμο να κρέμεται σχεδόν από τους τοίχους του εστιατορίου Paradiso, για να δει τον Απόστολο Θυμιόπουλο, τον Κωστή Δαλαμάρα, τον Γιώργο Διαμαντάκο και τον Μάρκο Μαρκοβίτη, μαζεμένους για πρώτη φορά στην Αθήνα σε μια γευσιγνωσία, και να δοκιμάσει τα κρασιά τους. Προφανώς όλοι τους είναι αυτοί οι οποίοι είναι σήμερα και έχουν χαράξει την πορεία τους ανοίγοντας πολλούς δρόμους για την περιοχή τους. Ο Θυμιόπουλος είναι ένας παραγωγός «σταρ» σε παγκόσμιο επίπεδο, ο Κωστής ένας σπουδαίος «vigneron» με όλη τη σημασία της λέξης, ο Γιώργος ένας από τους πιο στιβαρούς παραγωγούς της ζώνης, με συγκλονιστικά αποτελέσματα για την ποικιλία. Και όλοι μας εξακολουθούμε και τους παρακολουθούμε στενά, θαυμάζοντας τα όσα έχουν καταφέρει να πετύχουν για τον εαυτό τους, το Ξινόμαυρο και τη σπουδαία αυτή οινική ζώνη. Για τον Μάρκο θα σας πω στην πορεία.

ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΟ 2

Αργότερα, αρκετά χρόνια μετά, είμαι παρέα με άλλους δύο Γιάνηδες (Σιγανό και Παππά) βόλτα στην αμπελουργική ζώνη της Νάουσας. Θυμάμαι τον Μάρκο να έρχεται χαλαρά από μπασκετάκι με τους φίλους του και να μας υποδέχεται στο βόρειο άκρο της ζώνης, στο οινοποιείο του, στη θέση Πολλά Νερά. Τον άκουγα με ιδιαίτερο ενδιαφέρον να μας λέει ότι «δεν έχετε δει τίποτα ακόμα, τα κρασιά μου δεν είναι στο σημείο που θέλω», να μιλάει για την πλήρη αναμπέλωση του ιδιόκτητου αμπελώνα ξεπατώνοντας τα παλαιά πρέμνα του παππού του (Θεέ μου!) και να μου δίνει όμως την αίσθηση ότι είναι από εκείνους τους λίγους ανθρώπους που έχω συναντήσει και ξέρουν πού θέλουν να πάνε και, το καλύτερο απ' όλα, ξέρουν ήδη και τον τρόπο να φτάσουν.

ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΟ 3

Παγκόσμια Ημέρα του Ξινόμαυρου και είμαστε στον Μαύρο Γάτο στο Παγκράτι, να γιορτάζουμε και εμείς την ποικιλία σε μια γευσιγνωσία του Mr Vertigo με μια κάθετη του Μαρκοβίτη, και τον ίδιο τον Μάρκο να κατεβαίνει στην Αθήνα για την εκδήλωση. Μια κάθετη γευστική δοκιμή του 2015, του 2016, του 2017, του 2019 και ένα preview του 2020, το οποίο δεν κυκλοφορεί ακόμα στην αγορά. Το Ξινόμαυρο είναι συγκλονιστικό με το κρέας (για όσους το προτιμούν στη διατροφή τους), κάτι το οποίο φαντάζομαι δεν είναι και καμιά φοβερή διαπίστωση, αλλά δεν ήταν αυτό που μου έμεινε από τη βραδιά. Βλέποντας τις 19άρες και 20άρες Νάουσες του Μάρκου στο ποτήρι, νομίζω πως εγώ γιόρτασα και το γεγονός ότι όλα όσα προσπαθούσε χρόνια πριν να μας πει ο Μάρκος για τα κρασιά του, τα έβλεπα στο ποτήρι.

Ο Μάρκος είναι ένας τύπος που σε πρώτη φάση φαίνεται χαλαρός. Ο Μάρκος δεν είναι χαλαρός, έχει απλώς εμπιστοσύνη στον εαυτό του και στις δυνατότητές του, στο Ξινόμαυρο και στις δυνατότητες του αμπελώνα του και δουλεύει αθόρυβα. Κάνει μία Νάουσα και μόνο από επιλογή (άντε και ένα ροζέ μόλις τα τελευταία δύο χρόνια), ξεπάτωσε τα παλαιά

αμπέλια του παππού του, γιατί δεν θεωρούσε ότι μπορούσαν να τον πάνε παρακάτω, αφαίρεσε το βαρέλι από την εξίσωση των κρασιών του, γιατί δεν του έκανε στιλιστικά. Και ναι, το γεγονός ότι τα παλαιά αμπέλια κάνουν καλύτερα κρασιά δεν είναι προφανώς ολόκληρη η αλήθεια. Ο Μάρκος δεν είναι χαλαρός, αλλά τολμηρός. Τολμά να αμφισβητεί κάθε τι που είναι παγιωμένο γύρω του.

2019

Δύναμη και κομψότητα. Βοτανικό δίπλα στους κλασικούς χαρακτήρες της ποικιλίας, με λαχταριστό όμως φρούτο, όπως άγρια φρούτα του δάσους. Πραγματικά νόστιμο, μεταξένια απαλό στον ουρανίσκο, αλλά χωρίς να του λείπει η τανική δομή, χυμώδες και με απίθανα δροσερή οξύτητα. Ισορροπία ήδη, εκεί που κάποια άλλα Ξινόμαυρα θέλουν πάρα πολύ χρόνο για να φτάσουν σε αυτό το επίπεδο.

2017

Πολύ ποικιλιακό και πάλι, με κόκκινα φρούτα, φύλλα ντομάτας και μια νότα μάραθου. Πραγματικά νόστιμο στο στόμα, λίγο πιο ρουστίκ από το 2019 ως προς την τραχύτητα των τανινών, αλλά ντελικάτο και πάλι. Ήδη έχει αναπτύξει αυτή τη φοβερή πολυπλοκότητα που λατρεύουν οι Ξινομαυρίστες και δείχνει ότι έχει πολύ χρόνο ακόμα μπροστά του.

2016

Μια μεταβατική χρονιά για το Κτήμα, ίσως η πιο δύσκολη, αφού τα νέα αμπέλια δεν είχαν προλάβει να μπουν ακόμα σε παραγωγή, άρα χρειάστηκαν μεγαλύτερες στρεμματικές αποδόσεις από τα λίγα που υπήρχαν. Και όμως, η εξέλιξη στη μύτη είναι καταπληκτική. Ίσως το πιο classic Ξινόμαυρο από όλα, με αυτή την καταπληκτική φυτικότητα ντομάτας και ελιάς της ποικιλίας. Και το στόμα μπορεί να φαίνεται λίγο πιο άδειο και ελαφρώς πιο στεγνό σε σχέση με το 2019, αλλά είναι αυτός ο «τραχύς» χαρακτήρας που πάντα αρέσει στο Ξινόμαυρο. Σε καταπληκτικό σημείο της εξέλιξής του και πραγματικά απολαυστικό για τους λάτρεις της ποικιλίας.

2015

Δύσκολη χρονιά και εδώ για τη Νάουσα, αλλά η εξέλιξη και εδώ εντυπωσιακή. Ωραίο, τυπικό Ξινόμαυρο, παλαιάς κοπής Νάουσα ως προς το στίλ, με άφθονο ντοματένιο και αποξηραμένο φρούτο. Πιο δεμένο στο στόμα σε σχέση με το 2016, πιο ατίθασο σε σχέση με τις νεότερες χρονιές. Σερβιρίστηκε την ώρα που κατέφθασαν τα αρνίσια παιδάκια (best of του Μαύρου Γάτου) και ο συνδυασμός ήταν επικός.

PREVIEW 2020

«Από εδώ κι εμπρός έτσι θα είναι όλες οι Νάουσές μου και δεν με φοβίζουν οι χρονιές με τη δουλειά που έχει γίνει στο αμπέλι». Στα χνάρια του 2019, κομψότατο, τυπικό, με το φρούτο στο προσκήνιο και στόμα νέο και στιβαρό, αλλά τόσο ολοκληρωμένο ήδη. Φαντάζομαι πόσο καλύτερο θα είναι όταν κυκλοφορήσει με τον έξτρα χρόνο που θα κερδίσει στη φιάλη. ■



NESTOR



ΕΛΒΕΤΙΑ

Δύσκολα πάει ο νους μας στο κρασί όταν σκεφτόμαστε την Ελβετία. Πιο πιθανό είναι να μας έρθουν στο μυαλό οι τράπεζες, ένα ρολόι, ο ελβετικός σουγιάς, η σοκολάτα, το σκι και τα τυριά. Και όμως, είναι μια χώρα που παράγει (λίγο) και κυρίως καταναλώνει (πολύ) κρασί.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Νίκος Ιωαννίδης
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

Διοικητικά, διαιρείται σε 26 καντόνια και 4 γλωσσολογικές περιοχές (Γερμανικά, Γαλλικά, Ιταλικά και Ρομανικά), γεγονός που δημιουργεί ένα σύνθετο παζλ κουλτούρας και πολιτισμού. Οι παραδόσεις και ο τρόπος ζωής διαφοροποιούνται από τη μία περιοχή στην άλλη. Προφανώς το ίδιο συμβαίνει και με το τοπίο, άρα και με τις διατροφικές και καταναλωτικές συνήθειες. Το κρασί όμως υπάρχει παντού. Είναι κομμάτι της ιστορίας και της κουλτούρας των Ελβετών. Υπάρχουν έξι οινοπαραγωγικές ζώνες: τα καντόνια του Valais, του Vaud και της Γενεύης, η περιοχή των τριών λιμνών (Δυτική Ελβετία, Neuchatel), η γερμανόφωνη περιοχή (κυρίως η Ανατολική Ελβετία) και το ιταλόφωνο καντόνι του Ticino.

Οι κύριες αμπελοοινικές περιοχές –και μάλιστα με σειρά προτεραιότητας που αφορά τις εκτάσεις και την παραγωγή– είναι: Valais, όπου βρίσκονται οι πηγές του Ροδανού, Vaud, Γενεύη, Ticino και Grisons. Περίπου 1.500 οινοποιεία παράγουν εμφιαλωμένο κρασί. Το παλαιότερο απ' αυτά που εξακολουθεί να λειτουργεί μέχρι σήμερα είναι το Schloss Salenber, που ιδρύθηκε το 940 μ.Χ. Ο οινοτουρισμός έχει αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια και σε συνδυασμό με τη γαστρονομία προσφέρονται πολλές επιλογές. Υπάρχουν συγκεκριμένες ημερομηνίες κατά τις οποίες μπορεί να συμμετάσχει κανείς στις «open cellar doors».

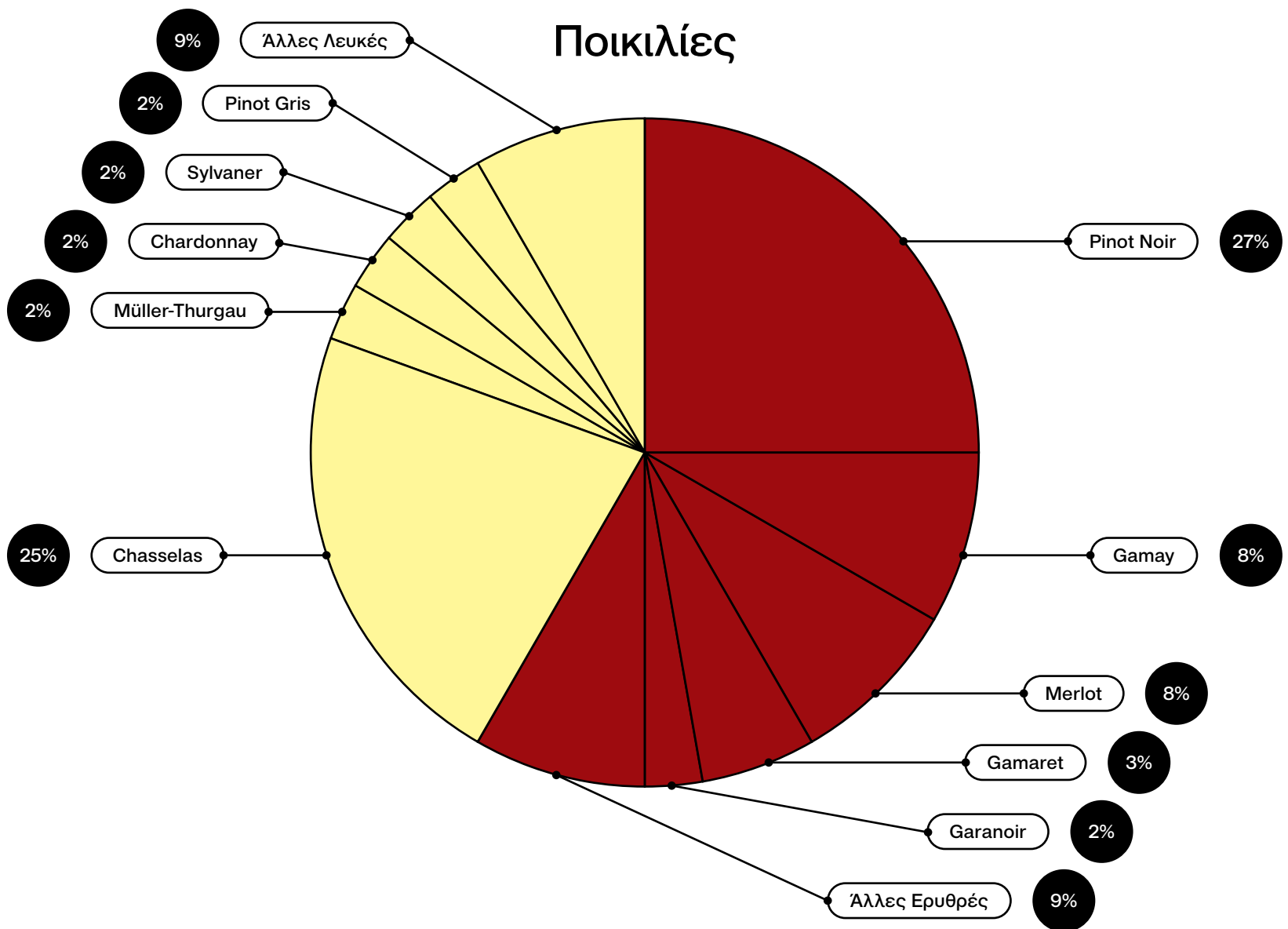
ΕΔΑΦΟΣ ΚΑΙ ΚΛΙΜΑ

Η οροσειρά των Άλπεων, που δημιουργήθηκε από τη σύγκρουση μεταξύ της Αφρικανικής και της Ευρωπαϊκής πλάκας, παίζει ουσιαστικό ρόλο για τις ελβετικές οινοποιητικές περιοχές. Η ραχοκοκαλιά της Ευρώ-

πης, οι Άλπεις, καλύπτουν το 61% της ελβετικής επικράτειας. Εκτός από τις πλαγιές με τη μεγάλη κλίση, που οι παραγωγοί κρασιού έχουν μάθει να συγκρατούν με αναβαθμίδες, το κλίμα, οι άνεμοι και η ποικιλομορφία ως προς την έκθεση στον ήλιο αποτελούν ουσιαστικά στοιχεία για την ανάπτυξη των αμπελώνων στα βουνά. Ο όρος «αλπικοί αμπελώνες» καλύπτει πολύ διαφορετικούς τύπους εδάφους. Πολύ ρηχά τμήματα αμπελώνων, όπου λίγα εκατοστά χωρίζουν την επιφάνεια από το βραχώδες υπέδαφος, μπορούν να είναι δίπλα δίπλα με βαθιά ασβεστολιθικά εδάφη ή ακόμα και αμμώδη. Υπάρχουν και αποθέσεις ποταμών, κυρίως σε ορεινές περιοχές, σαν αυτήν του Chamoson.

Όλες οι μεγάλες λίμνες της Ελβετίας φιλοξενούν αμπελώνες στις ακτές τους. Επηρεάζουν το κλίμα, καθώς τα νερά αντανακλούν τις ακτίνες του ήλιου το καλοκαίρι και προσφέρουν προστασία από τον πάγο τον χειμώνα. Η κλίση σε μερικούς αμπελώνες είναι τόσο απότομη, που μπορεί να φτάσει και το 90%.

Οι περισσότερες ελβετικές οινικές περιοχές έχουν μέση ετήσια βροχόπτωση μεταξύ 500 και 1.800mm, με το Ticino να είναι αυτή που υποφέρει περισσότερο από σύντομες και βίαιες καταιγίδες, ενώ συνάμα είναι και η πιο ζεστή, με μέση θερμοκρασία τον Ιούλιο πάνω από 21°C. Οπουδήποτε αλλού η θερμοκρασία τον Ιούλιο κυμαίνεται από 17,5 έως 20°C, υπάρχει καλή μεταβλητότητα μεταξύ ημέρας και νύχτας, ενώ οι χειμερινές θερμοκρασίες σπάνια πέφτουν κάτω από τα επίπεδα επικινδυνότητας για τους αμπελώνες. Η μόνη περιοχή που μπορεί να κινδυνεύσει από κάτι τέτοιο είναι το Valais.

**ΕΛΒΕΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ:****ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ ΤΟ ΒΡΕΙΣ, ΕΥΚΟΛΟ ΝΑ ΤΟ ΑΓΑΠΗΣΕΙΣ**

Έχετε δοκιμάσει ποτέ την Petite Arvine, την Humagne Rouge ή την Amigne de Vétroz; Ο Νίκος Σίσκος είναι Wine & Spirits Sommelier, ζει στη Γενεύη, οργανώνει και διαχειρίζεται private celars. Γράφει για το Grape, για τις γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών της Ελβετίας και γιατί αξίζει να αναζητήσετε το ελβετικό κρασί.

Το κρασί στην Ελβετία είναι σαν τοπικό μυστικό, αλλά από εκείνα που αξίζει να διαδώσεις και να μοιραστείς. Η μυστικοπάθεια που το περιβάλλει δεν οφείλεται σε καμία περίπτωση στην έλλειψη υψηλής ποιότητας, αλλά στη μικρή παραγωγή σε σχέση με τη μεγάλη εγχώρια κατανάλωση· αν αναλογιστεί κανείς ότι πρόκειται για την τέταρτη χώρα σε κατά κεφαλήν κατανάλωση οίνου στον κόσμο. Οι Ελβετοί ξοδεύουν για κρασί περισσότερα χρήματα από οποιαδήποτε άλλη χώρα – 700 CHF ανά άτομο κατά μέσο όρο, κάθε χρόνο. Στην πραγματικότητα, ολόκληρη η εγχώρια παραγωγή κρασιού στην Ελβετία θα ικανοποιούσε μόνο λιγότερο από το ήμισυ της ετήσιας ζήτησης της χώρας.

Έτσι, από τα 14.942 εκτάρια αμπελώνων (κι αυτή η ακρίβεια είναι τυπική των Ελβετών) παράγονται περίπου 200 εκατομμύρια φιάλες (1 εκατ. hl), ποσό που αντιστοιχεί σε 3.000 διαφορετικές ετικέτες, από τις οποίες μόλις το 2% εξάγεται, κυρίως στη Γερμανία. Συγκριτικά, ο γείτονας τους στον Νότο, η Ιταλία, παράγει 5 δισεκατομμύρια λίτρα ετησίως.

Στις Ελβετικές Άλπεις υπάρχουν αμπελώνες από τη Ρωμαϊκή εποχή – σχεδόν πριν από 2.000 χρόνια. Οι Ελβετοί καλλιεργούν πάνω από 250 διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιού, με τις 40 να είναι γηγενείς. Η έλλειψη ενδιαφέροντος των Ελβετών να ακολουθούν τις τάσεις είναι πιθανώς ο λόγος που έχουν τώρα τόσο πολλά μοναδικά σταφύλια να

προσφέρουν. Ενώ ο υπόλοιπος κόσμος στα τέλη του 20ού αιώνα αντικαθιστούσε γηγενείς ποικιλίες με Pinot Noir και Chardonnay, εδώ δεν ακολούθησαν το ρεύμα. Οι επιρροές από το εξωτερικό δεν ενδιέφεραν πραγματικά τους Ελβετούς οινοποιούς. Η εξαγωγή δεν ήταν ποτέ προτεραιότητα ή αναγκαιότητα και έτσι παρήγαν απλώς αυτό που παρήγαν πάντα.

Το οινικό σαφάρι στην Ελβετία διασχίζει μια ασυνήθιστη γεωγραφικά χώρα, με γεύσεις από σπάνιες οινικές ποικιλίες που προσφέρουν νέες οινικές εμπειρίες. Κρασιά από τις ποικιλίες Petite Arvine, Humagne Rouge και Amigne de Vetroz συστήνουν νέα αρώματα και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αξίζει να δοκιμαστούν. Γενικά, τα λευκά κρασιά είναι δροσερά, φρέσκα, με ελαφριά αίσθηση διοξειδίου και καλή οξύτητα, ενώ τα ερυθρά είναι ζωηρά, φρουτώδη, με καλό στόμα, χωρίς να είναι πολύ τανικά. Ακόμη, τα ελβετικά λευκά κρασιά έχουν αρκετά διαφορετική γεύση από εκείνα της Γερμανίας ή της Αυστρίας, για παράδειγμα, επειδή οι Ελβετοί οινοποιοί ενθαρρύνουν συστηματικά τη δεύτερη μηλογαλακτική ζύμωση, έτσι ώστε τα κρασιά να φαίνονται προφανώς λιγότερο όξινα.

Είχαν επίσης την τάση να αυξάνουν το μεγαλύτερο μέρος της τελικής περιεκτικότητας των κρασιών σε αλκοόλη με την προσθήκη ζάχαρης στο δοχείο ζύμωσης (μια πρακτική γνωστή σε κάθε Γάλλο ως γλύκανση – chaptalisation) και έτσι τα λευκά ελβετικά έχουν πολύ λιγότερο ξινή και λεπτή γεύση απ' ό,τι το μεγάλο υψόμετρο της χώρας και το σχετικά ηπειρωτικό κλίμα θα μπορούσαν να υποδηλώνουν. Η κλιματική αλλαγή, ωστόσο, κάνει τη γλύκανση πια περιττή. Για τα ολοένα και αυξανόμενα κόκκινα, το Pinot Noir (επίσης γνωστό ως Blauburgunder ή Clevener) είναι η κυρίαρχη ποικιλία και καλλιεργείται παντού εκτός από τη νότια περιοχή του Ticino, όπου το Merlot είναι πιο δημοφιλές.

Μέγας Οίνος.
Ένας θρίαμβος του χρόνου.



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS
EST 1986

FUN FACTS ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΒΕΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

- Ο αμπελώνας με τις πεζούλες στο Lavaux (Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO) χρονολογείται στον 12ο αιώνα, όταν οι Κιστερκιανοί μοναχοί καλλιεργούσαν και συντηρούσαν τα αμπέλια και έφτιαχναν το κρασί.
- Οι απότομες αναβαθμίδες στους αμπελώνες απαιτούν συγκομιδή με το χέρι και όχι με μηχανή. Χρησιμοποιούνται ακόμα κι εναέρια μέσα για τη μεταφορά των σταφυλιών.
- Στο Valais, ο αμπελώνας βρίσκεται στο μεγαλύτερο υψόμετρο σε όλη την Ευρώπη – 1.150 μέτρα, στην πόλη Visperterminen.
- Ένας από τους μικρότερους αμπελώνες στην Ελβετία (1,67 τ.μ.) ανήκει στον Δαλάι Λάμα και βρίσκεται στο Saillon, Valais.
- Όταν τσουγκρίζετε ποτήρι με κρασί, φροντίστε να κοιτάζετε τον άλλο στα μάτια και μετά να πείτε «Santé» (γαλλικά).

ΟΙ ΑΡΙΘΜΟΙ

- Κατατάσσεται 132η στον κόσμο ως προς την έκτασή της, με 41.285 τ.χλμ.
- Κατατάσσεται 20ή στον κόσμο ως προς την έκταση των αμπελώνων της, με 146 τ.χλμ.
- Κατατάσσεται 10η στον κόσμο ως προς τον λόγο των αμπελώνων προς την έκτασή της.
- Κατατάσσεται 4η στον κόσμο ως προς την ετήσια κατανάλωση κρασιού ανά κάτοικο (μ.ό 35 λίτρα ή 45 φιάλες ανά κάτοικο τον χρόνο).
- Εξαγωγές 12.000 HL.
- Εισαγωγές 1,6 HL.
- Παραγωγή 148 εκ. λίτρα.
- Ετήσια κατανάλωση 254 εκ. λίτρα, δηλ. 45 φιάλες ανά κάτοικο.
- Ξοδεύουν ετησίως 700 ελβετικά φράγκα ανά κάτοικο.

Η υψηλή τιμή του κρασιού στην Ελβετία είναι μια άμεση αντανάκλαση του κόστους ζωής και η φήμη του δεν βοηθήθηκε από το γεγονός ότι, από το 2001 που άνοιξε η αγορά, οι μεγαλύτεροι Ελβετοί έμποροι κρασιού είχαν τη δυνατότητα να συνδυάσουν τους εισαγόμενους οίνους με τους δικούς τους.

Τα ελβετικά κρασιά είναι ακριβότερα από άλλα ευρωπαϊκά, ενώ η ποιότητά τους είναι αποτέλεσμα της ελβετικής τεχνολογίας, ήδη αναγνωρισμένης παγκοσμίως. Και μπορεί ποτέ να μη φτάσουν τη φήμη των γαλλικών Grands Crus ούτε να πέσουν στις φθηνές τιμές των ισπανικών, έχουν όμως σπάνια ποιότητα και εξωτισμό. Η υψηλή τιμή του κρασιού στην Ελβετία είναι μια άμεση αντανάκλαση του κόστους ζωής και η φήμη του δεν βοηθήθηκε από το γεγονός ότι, από το 2001 που άνοιξε η αγορά, οι μεγαλύτεροι Ελβετοί έμποροι κρασιού είχαν τη δυνατότητα να συνδυάσουν τους εισαγόμενους οίνους με τους δικούς τους. Αυτό απαγορεύτηκε το 2006 και έκτοτε έχουν γίνει πολλές αλλαγές, όπως το γεγονός ότι η Ελβετία παράγει σήμερα περισσότερο κόκκινο κρασί από ό,τι λευκό. Επειδή η Ελβετία δεν είναι μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δεν είναι υπόλογη στο Ευρωπαϊκό Δίκαιο, παρά το γεγονός ότι θέσπισε σημαντικά αυστηρότερους νόμους τα τελευταία χρόνια και έχει αναπτύξει το δικό της σύστημα ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

Αλλά παντού στην Ελβετία υπάρχουν παθιασμένοι οινοπαραγωγοί που κάθε χρόνο κάνουν ολοένα και καλύτερα κρασιά, πολλοί από τους οποίους κόκκινα, σε τόσο μικρές ποσότητες, που πηγαίνουν κατευθείαν στα κελάρια των connoisseurs της Γενεύης, της Ζυρίχης και της Βαντούζ-Λιχτενστάιν και σπάνια αναφέρονται στον διεθνή οινικό Τύπο. Με τόσο λίγες εξαγωγές και τέτοια ζήτηση στην εγχώρια αγορά, είναι πραγματικά δύσκολο να βρεις αυτά τα κρασιά, αλλά, αν έχεις την ευκαιρία, σου εγγυώμαι ότι θα μαγευτείς. Η Ελβετία μπορεί να διατηρήσει τα κομψά ρολόγια, τις τριγωνικές σοκολάτες Toblerone και την τεράστια ποικιλία τυριών ως σήμα κατατεθέν της χώρας, ο πραγματικός όμως θησαυρός της είναι τα κρασιά της.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- JEAN-RENÉ GERMANIER PETITE ARVINE 2019, Valais, 35€
Συναρπαστικό κρασί με μύτη από τροπικά φρούτα, αγριολούλουδα και μια νότα φωτιάς/καμένου σπέρτου. Γεύσεις από μάνγκο και ψητό ανανά, που ισορροπούν από την εξαιρετική φρεσκάδα και το αλμυρό,

πικάντικο φινίρισμα. Ένα σοβαρό κρασί που στέκεται δίπλα στο γερμανικό Riesling ή στη λευκή Βουργουνδία και προσφέρει υψηλή αξία.

- RENAISSANCE CUVÉE BARRY HEIDA 2022, VALAIS, 25€
Οι πωλήσεις αυτού του κρασιού υποστηρίζουν τη δουλειά του Ιδρύματος Barry με τα φημισμένα σκυλιά Saint Bernard. Και αυτό είναι ένα γοητευτικό, μεγαλόσωμο λευκό, με αρώματα πεπονιού, φανταχτερών λουλουδιών και λεμονιού Meyer. Στρογγυλό στον ουρανίσκο στην αρχή, με γεύσεις μελιού και ώριμης φράουλας, και στη συνέχεια φινίρισμα με πετρώδη ορυκτότητα.
- GANTENBEIN PINOT NOIR 2019, Graubunden, 250€
Αλπικό αριστούργημα, αντάξιο των μεγάλων Grand Cru της Βουργουνδίας. Εκλεκτό και γεμάτο σώμα, διακριτικό και εστιασμένο, λεπτό και πολύπλοκο. Τα σκούρα μούρα κυριαρχούν στο μπουκέτο. Τα βύσσινα και το cassis συμπληρώνονται από καφέ, σοκολάτα, φουντούκια και ωρίμανση σε βαρέλια barrigue. Ο ουρανίσκος είναι απίστευτα ισορροπημένος, έτσι ώστε η δύναμη και η κομψότητα να συνδυάζονται υπέροχα.
- LIGORNETTO VINATTIERI TICINO SA MERLOT 2019, Ticino, 50€
Πλούσια αρώματα φρούτων, βατόμουρων, δαμάσκημων, βανίλιας, κανέλας, ζεστής βελανιδιάς, γλυκίριζας και μαύρου τσαγιού. Με πολύπλοκο σώμα, αρμονική υφή, ευρεία ροή, επίμονη και πυκνή μέχρι την πικάντικη επίγευση. Ιδανικό pairing με ψητά κρέατα, αρνί και κυνήγι, καθώς και με ημίσκληρα και σκληρά τυριά.
- MITIS AMIGNE DE VÉTROZ (Grain Noble) 2019, Valais, 35€
Μοιάζει με λικέρ, έχει ένα ώριμο χρυσο χρώμα στο ποτήρι και σαγηνεύει με ένα μπουκέτο ζελέ κυδωνιού και μελιού, νότες βανίλιας, καθώς και νότες πορτοκαλιού που θυμίζουν Cointreau. Πολύ εκφραστικό, με ζωνήρη οξύτητα και μια ελαφριά πικρή νότα που αλληλεπιδρά καταπληκτικά στο φινίρισμα με νότες καραμέλας. ■

Το τυρί του ταιριάζει.



UPPFYLLD
τρίστης με χερούλι
2,29€

Ζούμε μαζί.
Δημιουργούμε μαζί.





ΑΡΗΣ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ

Ο Κουραμπιές, με τη φουντωτή ουρά του, κατάλευκος και πανέμορφος, μπήκε σαν σίφουνας στο στούντιο του Γιώργου Καπλανίδη, κλέβοντας την παράσταση από τον ιδιοκτήτη του.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Πηνελόπη Κατσάτου

PHOTOS

Γιώργος Καπλανίδης

Για λίγο όμως, γιατί ο Άρης Σκλαβενίτης –με τον οποίο καιρό ήθελα να κάνω την κουβέντα που ακολουθεί– έχει μάθει ότι οι προβολείς της δημοσιότητας είναι πρόσκαιροι και ότι η ζωή μας αποκτά νόημα με σκληρή δουλειά, αν είμαστε τυχεροί στο αντικείμενο που αγαπάμε. Στη συγκεκριμένη περίπτωση το αντικείμενο είναι –τι άλλο;– το κρασί.

Το βιογραφικό του Άρη είναι βαρύ. Έχει αναδειχθεί τρεις φορές καλύτερος Έλληνας οινοχόος. Έχει πτυχίο στην Οινολογία και είναι πιστοποιημένος sommelier από την Παγκόσμια Ένωση Οινοχόων, το Court of Master Sommeliers. Επιπλέον, γράφει άρθρα στην «Καθημερινή» και είναι συνιδιοκτήτης στο Oinoscent Wine Food Cellar – μεταξύ άλλων πολλών.

Χωρισμένος σε πολλά... κομμάτια, παραδέχεται ότι του αρέσει να λειτουργεί σε πολλά επίπεδα, λέει όμως ότι δεν είναι καθόλου πειθαρχημένος, αλλά χαστικός, το οποίο μάλλον δύσκολα το πιστεύει κάποιος.

Ο ίδιος παραδέχεται ότι το αγαπημένο του κομμάτι είναι η επαφή του με τον κόσμο και, όλο και περισσότερο, το γράψιμο τον τελευταίο καιρό. Κατά καιρούς ρίχνει περισσότερο βάρος σε κάτι και αφήνει κάτι άλλο να περιμένει λίγο. Ένα είναι βέβαιο, ότι πάντα επιστρέφει στις γευσισγνωσίες και στα ταξίδια του, τα οποία απολαμβάνει. Στη συνέντευξή μας ήρθε φανερά επηρεασμένος από το τελευταίο του ταξίδι στη Βουργουνδία, όπου μαζί με φιναλίστ από τον τελευταίο διαγωνισμό στον οποίο είχε λάβει μέρος, είχαν τη χαρά να επισκεφθούν όλους τους Grand Cru αμπελώνες της «Μέκκας του κρασιού», για τους οποίους είχε διαβάσει στα βιβλία του.

«Το ξεκίνημά μου στο κρασί ήταν τυχαίο. Δεν είχα καμία σχέση, ούτε από το σπίτι μου ούτε από πουθενά. Ένας δάσκαλος σχολικού προσανατολισμού, λίγο πριν από τις Πανελλαδικές, μου είπε ότι πρέπει να δηλώσω τη σχολή της Οινολογίας, που ανεβαίνει, και η μακαρίτισσα η μητέρα μου δήλωσε κρυφά τη σχολή, στην οποία και πέρασα. Στη συνέχεια έκανα πρακτική στο οινοποιείο του Παρασκευόπουλου στη Σαντορίνη και σχεδόν παράλληλα με σεμινάρια και δουλειά σε wine bars ήρθε στη ζωή μου και το Oinoscent, όπου αρχικά πήγαινα ως πελάτης.

Π Οι διαγωνισμοί πώς προέκυψαν;

Α Θυμάμαι, όταν ξεκίνησα να ασχολούμαι με τους διαγωνισμούς και ήμουν από κάτω και έβλεπα τη διαδικασία, μου άρεσε πολύ και το ότι κέρδιζαν διάφορα πράγματα, όπως ταξίδια για να δουν αμπελώνες, σεμινάρια και τα λοιπά. Αποφάσισα λοιπόν ότι μπορώ και εγώ, αφού όλο το κομμάτι της επιμόρφωσης για το κρασί είναι πανάκριβο, και έτσι μου δόθηκε μια κατεύθυνση. Εξάλλου, το κομμάτι των διαγωνισμών αναγκαστικά κάποια στιγμή τελειώνει, αφού είναι κάτι πολύ ψυχοφθόρο. Το κομμάτι όμως του διαβάσματος και της ενασχόλησης δεν τελειώνει ποτέ.

Π Το Oinoscent λειτουργεί από το 2008. Έχει αλλάξει το κοινό του και ο τρόπος που οι πελάτες του προσεγγίζουν το κρασί;

Α Πάρα πολύ. Αυτοί που ανέκαθεν αγαπούσαν το κρασί έχουν σαφέστατα ανέβει επίπεδο. Αλλά και όσοι τώρα ξεκινούν, είναι πολύ πιο υποψιασμένοι. Για να σας δώσω να καταλάβετε, τα τελευταία χρόνια δεν έχουμε κρασιά πιο απλά, του τύπου Moscato d'Asti. Δοκιμάζουμε πράγματα και ο κόσμος ακολουθεί, μου κάνει πολλή εντύπωση. Ο κόσμος έχει μπει στο κρασί.

Στο μαγαζί αλλάζουμε τη λίστα με τα κρασιά σε ποτήρι μία φορά την εβδομάδα. Αυτό μας δίνει τη δυνατότητα κάθε εβδομάδα να δοκιμάζουμε και εμείς, και ο κόσμος νέα κρασιά. Στο κελάρι έχουμε πάνω από χίλιους κωδικούς. Έχουμε ένα μεγάλο ψυγείο πάνω και αρκετά μπουκάλια αποθηκευμένα, όπου ο πελάτης μπορεί να πάει και με τη βοήθεια ενός sommelier να διαλέξει το κρασί που, βάσει του γούστου του αλλά και του budget του, επιθυμεί να απολαύσει.

Π Βιολογικά, φυσικά, κλασικά;

Α Το κρασί είναι κάτι ενιαίο, δεν το χωρίζω σε ομάδες. Το διαχωρίζω όμως σε στυλ, και στο μαγαζί προσπαθούμε να έχουμε κρασιά από όλο τον κόσμο και από διαφορετικούς παραγωγούς.

Η εικόνα της Ελλάδας στο εξωτερικό έχει αλλάξει δραστικά. Το ελληνικό κρασί έχει μπει πια στις λίστες αλλά και στις εκθέσεις πολύ δυναμικά, ενώ γίνονται διαρκώς δράσεις τόσο από το Wine of Greece, όσο και από τα οινοποιεία μεμονωμένα σε διάφορα μέρη του εξωτερικού.



Κάθε εβδομάδα αλλάζει τη λίστα του Oinoscent ο Άρης Σκλαβενίτης.

Υπάρχουν καλά κρασιά και στις δύο πλευρές. Όπως και σε όλα τα πράγματα στη ζωή, έτσι και στο κρασί υπάρχουν παραγωγοί οι οποίοι κάνουν πολύ καλά συμβατικά κρασιά και παραγωγοί που κάνουν πολύ καλά φυσικά κρασιά. Ακόμα και μέσα στο ίδιο το οινοποιείο μπορεί κάποια από τα κρασιά που παράγονται να μην είναι τόσο καλά όσο άλλα.

Από εκεί και πέρα, όμως, υπάρχει ένα κομμάτι ημιμάθειας, είτε σε επαγγελματίες είτε σε ερασιτεχνικό επίπεδο. Είναι στο χέρι μας να μην τροφοδοτούμε το θέμα. Παραδείγματος χάριν, αν ρωτάς κάποιον αν θέλει να πει ένα φυσικό κρασί ή όχι, είναι λογικό ότι θα σου απαντήσει ότι θέλει το φυσικό. Είναι σαν να ρωτάς: «Θέλεις να πεις κάτι χημικό ή κάτι υγιεινό;». Είναι σαν να δίνεις μια κατεύθυνση για το πού πρέπει να είναι η απάντηση. Είναι και λίγο μόδα βέβαια, όπως και το ροζέ, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι θα χαθεί. Στο εξωτερικό παρατηρείται μια πτώση στο κίνημα των φυσικών κρασιών, ενώ στη χώρα μας βρισκόμαστε πάντα με μια καθυστέρηση μερικών ετών. Τώρα είμαστε σε μια φάση όπου ανοίγουν συνεχώς μαγαζιά που είναι εξειδικευμένα σε αυτό το στιλ κρασιού. Υπάρχουν όμως οινοποιοί που παράγουν τέτοια κρασιά λόγω φιλοσοφίας, όπως είναι ο Σκλάβος ή ο Τετράμυθος, και θα συνεχίσουν σε αυτή την κατεύθυνση. Άλλοι όμως, μόλις περάσει η μόδα, θα επιστρέψουν στους κωδικούς που είναι κοντά στη φιλοσοφία τους.

- Π Η εικόνα της Ελλάδας έχει αλλάξει στο εξωτερικό;
 Α Η εικόνα της Ελλάδας στο εξωτερικό έχει αλλάξει δραστικά. Το ελληνικό κρασί έχει μπει πια στις λίστες αλλά και στις εκθέσεις πολύ δυναμικά, ενώ γίνονται διαρκώς δράσεις τόσο από το Wine of Greece, όσο και από τα οινοποιεία μεμονωμένα σε διάφορα μέρη του εξωτερικού. Υπάρχουν πολλά βιβλία για το ελληνικό κρασί και η χώρα μας αποτελεί πλέον ενότητα και όχι μια μικρή αναφορά στο τέλος με τις λοιπές χώρες.

Ο Άρης Σκλαβενίτης δηλώνει ανοιχτός σε νέες τάσεις, όπως για παράδειγμα τα αλουμινένια κουτάκια που τον τελευταίο καιρό έχουν κάνει την εμφάνισή τους.

«Έχω πει αρκετές φορές κρασί από αλουμινένιο κουτάκι! Έχω πει κακά κρασιά, έχω πει και πολύ καλά κρασιά, ναι, πιστέψτε το. Είχα τη χαρά να γνωρίσω στο Παρίσι έναν άνθρωπο που ασχολείται με start-up επιχειρήσεις. Ξεκίνησε μια εταιρεία παραγωγής κρασιού σε αλουμινένια κουτάκια και συνεργάζεται με γνωστούς παραγωγούς από τη Βουργουνδία και άλλες περιοχές. Δοκίμασα σε κουτάκι το Chardonnay του από τη Βουργουνδία, το οποίο είχε περάσει από βαρέλι και είχε μάλιστα και τη λιπαρότητά του και τις μηλογαλακτικές, και ήταν εξαιρετικό. Με την ίδια λογική δοκίμασα και ένα ροζέ Προβηγκίας, το οποίο ήταν αναγωγικό. Βέβαια, ανάλογα με τον τρόπο διαχείρισης του κρασιού, είτε το εμφιαλώσει είτε το βάλει κάποιος σε Tetra Pac ή αλουμίνιο, πρέπει να αλλάξει και ο τρόπος οινοποίησής του. Πιστεύω ότι το έργο αυτό είναι στην αρχή του και οι άνθρωποι που το ξεκίνησαν μπορεί να μην έχουν βρει ακόμα πώς πρέπει να γίνει, και ίσως στην πορεία να δούμε άλλα πράγματα. Αυτά όλα συμβαίνουν στο πλαίσιο του αποτυπώματος που αφήνει το κρασί στο περιβάλλον, όπου και αναζητούνται λύσεις. Βέβαια, δεν σου κρύβω ότι μου φαίνεται σχεδόν απίθανο να δώσει κάποιος μεθαύριο 500 ευρώ για να πει ένα κρασί από ένα αλουμινένιο κουτάκι. Αν και η νέα αυτή τάση δεν ανταγωνίζεται, κατά τη γνώμη μου, τα “βαριά” κρασιά, αλλά αυτά του σουπερ μάρκετ και του περιπτέρου».

Ο Άρης δηλώνει ότι δεν έχει σταθερή παρέα για να πίνει, ωστόσο βρίσκεται συχνά, όπως είναι φυσικό, σε παρέες όπου συζητά κρασιά, είτε γνωρίζει την προέλευσή τους είτε όχι. Όπως λέει χαρακτηριστικά, πολλές φορές και συνήθως χωρίς να έχει γίνει κάποια συνεννόηση, συνάδελφοι sommeliers και οι συνεργάτες του στο μαγαζί μαζεύονται και αυθόρμητα φέρνουν φιάλες τις οποίες ανοίγουν και μετά συζητούν και συμφωνούν ή διαφωνούν για το αν είναι καλές ή όχι.

Π Ακολουθείς πιστά τους κανόνες του σερβιρίσματος του κρασιού ή αυτού του wine pairing;

Α Οι κανόνες σίγουρα έχουν νόημα! Ωστόσο, δεν τους ακολουθώ πάντα, συνήθως για διαφορετικούς λόγους. Πολλές φορές, παραδείγματος χάριν, όταν είμαι με μια παρέα, δεν θέλω να υποχρεώνω να αλλάζουν ποτήρια και κρασί, γιατί βαριούνται ή απλώς δεν θέλουν. Όταν όμως βρω κατάλληλη παρέα με ανθρώπους που τους αρέσει αυτή η διαδικασία, τότε με χαρά ακολουθώ. Και στο κομμάτι του φαγητού κάπως έτσι γίνεται.

Επειδή στην Ελλάδα έχουμε την τάση να τα βάζουμε όλα στη μέση, συνήθως και στην προσωπική μου ζωή ακολουθώ το γνωστό: αφρώδες στην αρχή, ένα ή δύο λευκά στην πορεία και τα κόκκινα με το κυρίως πιάτο. Θέλω να είμαι πιο χαλαρός όταν δεν δουλεύω και έτσι δεν εφαρμόζω και στην προσωπική μου ζωή την αλλαγή κάθε πιάτου με κρασί.

Οι προτιμήσεις του είναι, θα έλεγα, κλασικές. Ένα μικρό κουίζ στο τέλος της κουβέντας μας τις αποκάλυψε. Ασύρτικα από ελληνικά λευκά και Ξινόμαυρα από κόκκινα. Επίσης, διαλέγει Chardonnay αντί για Sauvignon και Βουργουνδία αντί για Barolo. ■





RHEINGAU

Η κοιλάδα του Rheingau είναι μία από τις πιο μικρές αλλά και πιο σημαντικές οινοπαραγωγικές ζώνες της Γερμανίας. Ένα από τα ομορφότερα μέρη του κόσμου, όπου οι άνθρωποι φυτεύουν αμπέλια και φτιάχνουν κρασί εδώ και πολλούς αιώνες. Ταξιδεύουμε στον Ρήνο, για να γνωρίσουμε τα Riesling και να απολαύσουμε σπάνιας ομορφιάς τοπία.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Ιωαννίδης
PHOTOS
Αρχείο Κτημάτων

ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

Ο Ρήνος πηγάζει από τις Ελβετικές Άλπεις και, αφού διανύσει 1.230 χιλιόμετρα σε πέντε χώρες, εκβάλλει στη Βόρεια Θάλασσα, στην Ολλανδία. Στο διάβα του, εδώ και αιώνες, είναι ο πρωταγωνιστής. Ορίζει και διαμορφώνει το περιβάλλον και τους ανθρώπους. Ειδικά στο κομμάτι της Γερμανίας είναι ένα από τα σύμβολά της, μια πλωτή οδός ζωτικής σημασίας. Λίγο μετά το Wiesbaden, κάνει μια στροφή από την πορεία του προς τον Βορρά και για 30 χιλιόμετρα κινείται προς τα δυτικά, πριν αρχίσει και πάλι να ανεβαίνει. Από το Eville μέχρι το Lorch βρίσκεται το Rheingau, η οινική ζώνη που απλώνεται πάνω από τις ανατολικές πλαγιές του ποταμού, με 3.000 εκτάρια φυτεμένα με αμπέλια. Το νερό αντανάκλα το φως του ήλιου στους αμπελώνες, που έχουν κυρίως νότιο προσανατολισμό και ο Ρήνος επηρεάζει θετικά τη θερμοκρασία. Αποτρέπει τον παγετό σε κρίσιμες περιόδους του αμπελιού και βέβαια διαμορφώνει το υπέροχο ανάγλυφο. Το γεωγραφικό πλάτος του Rheingau, στις 50° βόρεια, το τοποθετεί ακριβώς στα βόρεια όρια της «οινικής ζώνης» της Ευρώπης. Μάλιστα, μέχρι τα μέσα του 18ου αιώνα αυτό το σημείο ήταν το όριο για την καλλιέργεια λαχανικών της Ευρώπης. Τα εδάφη ποικίλλουν σημαντικά από τη μία άκρη της περιοχής έως την άλλη, με σχιστόλιθο, χαλαζίτη, αμμόλιθο, χαλίκι και ασβεστόχλο πηλό. Απέναντι στη δυτική πλευρά, που είναι εξίσου όμορφη, αναπτύσσεται η ζώνη του Rheinhessen, αλλά αυτή είναι μια άλλη ιστορία.

ΙΣΤΟΡΙΑ

Αν και υπάρχουν ενδείξεις ότι το αμπέλι καλλιεργούνταν από την εποχή των Ρωμαίων, η καταγεγραμμένη και συνεχιζόμενη μέχρι σήμερα ιστορία του Rheingau ως οινοπαραγωγικής περιοχής αρχίζει την εποχή του Καρλομάγνου (8ος αιώνας μ.Χ.), ο οποίος επέτρεψε τις πρώτες φυτεύσεις, και με τον ερχομό των Κιστερκιανών μοναχών, οι οποίοι, όπως και στη Βουργουνδία, έτσι κι εδώ έφεραν μαζί τους τα κλήματα του Pinot Noir. Το σύστημα κατάταξης καθιερώθηκε το 1866 και η τελευταία αναπροσαρμογή έγινε πριν από λίγα χρόνια, με τη συμβολή του παγκοσμίου φήμης Ινστιτούτου Οίνου του Geisenheim.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Τα κλασικά κρασιά του Rheingau είναι τα ξηρά Riesling, με κύρια χαρακτηριστικά την έντονη οξύτητα, τα αρώματα εσπεριδοειδών και μια αίσθηση ορυκτότητας που τα κάνει πιο γεμάτα κρασιά, με δομή, σε σχέση με τα αντίστοιχα του Mosel, με χαμηλό αλκοόλ, που πολλές φορές είναι μονοψήφιο, και μια καταπληκτική δροσιά στο στόμα. Ένα σημαντικό κομμάτι της παραγωγής καταλαμβάνουν τα γλυκά Riesling και μικρότερο τα ερυθρά Spätburgunder (Pinot Noir), κυρίως κοντά στο γραφικό

Assmannshausen. Σύμφωνα με το γερμανικό σύστημα κατάταξης, κάθε κρασί, ανάλογα με το επίπεδο ωριμότητας του σταφυλιού, προσδιορίζεται διαφορετικά. Από το απλά ώριμο προς το υπερώριμο έχουμε τις κατηγορίες: Kabinett, Spätlese, Beerenauslese και Trockenbeerenauslese. Τα κρασιά είναι ξηρά (Trocken) ή, αν έχουν λίγα σάκχαρα, ημίξηρα (Halbtrocken). Συνδυάζοντας τις δύο παραπάνω κατηγορίες, αν το κρασί έχει πάνω από 18 gr/lit αζύμωτα σάκχαρα, τότε αναγράφεται μόνο το επίπεδο ωριμότητας (π.χ. Auslese Trocken).

ΜΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

- Το Rheingau αποτελεί μία από τις 13 οινικές ζώνες της Γερμανίας.
- Το 80% είναι φυτεμένο με Riesling, ενώ το Pinot Noir καλύπτει περίπου το 12%.
- Οι αμπελώνες έχουν έκταση 3.211 εκτάρια και είναι περίπου το 3% των αμπελώνων της Γερμανίας.
- Συνολικά 129 οινοποιεία εμφανίζουν κρασί στην περιοχή.

ΤΟ ΤΟΠΙΟ

Το πιο εντυπωσιακό στο Rheingau είναι το τοπίο: τα αμπέλια, τα γραφικά χωριά κατά μήκος του ποταμού, τα κάστρα που δεσπόζουν σε κάθε κορυφή. Το Rudesheim am Rhein και το Assmannshausen είναι τα πιο γραφικά χωριά, άρα και τα πιο ανεπτυγμένα τουριστικά. Τα ξύλινα σπίτια με τις σκεπές, οι μικρές εσωτερικές πλατείες με τα λουλουδία και τα στενά καλντερίμια δημιουργούν μια ρομαντική ατμόσφαιρα που προσελκύει τους επισκέπτες, τόσο από το εσωτερικό όσο και από το εξωτερικό. Ο οινοτουρισμός είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένος. Τα χωριά συνδέονται μεταξύ τους με τρένα, με ποταμόπλοια που διασχίζουν τον Ρήνο και φυσικά με δρόμους και μονοπάτια ιδανικά για πεζοπορία. Τα περισσότερα οινοποιεία είναι επισκέψιμα, οργανώνουν γιορτές και εκδηλώσεις, ανοίγουν τα κελάρια τους με κάθε ευκαιρία. Σε κάθε χωριό υπάρχουν καταλύματα, wine bars και εστιατόρια που καλύπτουν όλα τα επίπεδα: από απλά και οικονομικά μέχρι πολυτελή και βραβευμένα. Μοναδική εμπειρία αποτελεί η βόλτα με το τελεφερίκ πάνω από τα αμπέλια. Αφετηρία της κύριας διαδρομής είναι το Rudesheim, το κέντρο του Rheingau. Στα λίγα λεπτά που διαρκεί η βόλτα μέχρι το μνημείο Niederwald, αιωρείσαι πάνω από τα αμπέλια και απολαμβάνεις τη θέα στις όχθες και στο ποτάμι. Φυσικά, συνδυάζεται με περιπάτους σε σηματοδοτημένα μονοπάτια μέσα από τους αμπελώνες, ενώ υπάρχουν κι άλλα σημεία για μικρές αναβάσεις από τις όχθες του Ρήνου μέχρι τις κορυφές των λόφων. Πολλά τουριστικά γραφεία προσφέρουν ολοκληρωμένα πακέτα περιήγησης με τρένα, πλοία, ποδήλατα, πεζοπορίες και αναβάσεις με τελεφερίκ.



Η Eva Fricke.

EVA FRICKE

Ξεκινάμε την περιήγησή μας στα οινοποιεία του Rheingau, ακολουθώντας το ρεύμα του Ρήνου από τον Νότο προς τον Βορρά. Αφήνουμε πίσω μας το αστικό Wiesbaden και κάνουμε την πρώτη στάση στο Eville. Το οινοποιείο της Eva Fricke βρίσκεται μέσα σε ένα μικρό επιχειρηματικό πάρκο στις παρυφές του χωριού. Δεν είχε οινικές ρίζες, αλλά αγαπάει αυτό που κάνει από την αρχή μέχρι το τέλος. Σπούδασε οινολογία, δούλεψε και συνεχίζει να δουλεύει σκληρά και εδώ και 18 χρόνια έχει αφιερώσει όλες τις προσπάθειές της στο να φτιάξει κρασιά υψηλής ποιότητας. Οι κόποι αναγνωρίστηκαν από τον κόσμο του κρασιού, όταν έγινε γνωστή κυρίως χάρη στο 100άρι του Robert Parker και το Wine Advocate για το Lorcher Krone Riesling Trockenbeerenauslese του 2019. Η πρώτη γυναίκα οινοποιός στη Γερμανία που πέτυχε κάτι τέτοιο, το πρώτο κρασί του Rheingau με τέτοια διάκριση.

Ακολούθησε δημοπρασία κρασιών από τους Sotheby's με τετραψήφιες τιμές για φιάλες 375 ml, δημοσιεύματα και συνεντεύξεις στον Τύπο που, όπως λέει, δεν την έχουν αλλάξει. Η Jancis Robinson, ο James Suckling και σπουδαίοι Γερμανοί κριτικοί έχουν γράψει διθυραμβικά σχόλια για τα κρασιά της. Στη συνάντησή μας, που κράτησε πολύ περισσότερο απ' ό,τι είχε προγραμματιστεί, είναι απλή και φιλική. Δοκιμάζουμε τα κρασιά ανά αμπελοτόπια και χρονιές. Ανεβαίνουμε σταδιακά ποιοτικά με κάθε καινούργια φιάλη που ανοίγει. Μέσα από την κουβέντα ανοίγεται η σκέψη και η φιλοσοφία της γύρω από το κρασί. Καλλιεργεί αμπέλια σε διαφορετικά σημεία του Rheingau, σε πολλά διαφορετικά εδάφη. Βιοδυναμική προσέγγιση, βιωσιμότητα, σεβασμός στη φύση και στο περιβάλλον, ελάχιστες παρεμβάσεις και μεγάλη υπομονή σε όλη τη διαδικασία. Αφή-

Η Jancis Robinson, ο James Suckling και σπουδαίοι Γερμανοί κριτικοί έχουν γράψει διθυραμβικά σχόλια για τα κρασιά της.



Κάτω το κελάρι του Schloss Johannisberg.

νει τον χρόνο να περνάει με αργές οινοποιήσεις. Αναζητά την απόλυτη, κρυστάλλινη και καθαρή έκφραση του terroir αλλά και της κάθε χρονιάς.

Είναι χαρισματική οινοποιός, δεν χωράει καμία αμφιβολία σε αυτό, και σε υποβάλλει με την αφήγηση, την ιστορία, τις γεωγραφικές αναλύσεις, τις περιγραφές των πετρωμάτων σε κάθε αμπελοτόπι. Μαζί με τον ελληνικής καταγωγής σύντροφό της, τον Απόστολο, συζητούν μαζί μας για τις προκλήσεις και τα προβλήματα που αντιμετώπισαν στην εποχή της Covid και τις αλλαγές που έγιναν λόγω της κρίσης. Οι on-line πωλήσεις που της πρόσφεραν οι συνεργάτες της στην Αγγλία έσωσαν την παρτίδα σε έναν αγώνα που έμοιαζε χαμένος. Ακολουθώντας σύγχρονα μοντέλα πωλήσεων, η Eva Fricke έχει καταφέρει σε μεγάλο βαθμό να φτάσει στους στόχους της, χωρίς όμως να σταματάει να οραματίζεται. Αντιμετωπίζει την εταιρεία της ακόμα και σήμερα σαν start-up και μαζί με τη μικρή ομάδα της θέτουν όλο και ψηλότερα τους στόχους τους. Κατά τη διάρκεια αυτής της κουβέντας μας μοιράστηκε τις προκλήσεις, τα ρίσκα και τις στιγμές αλήθειας που αντιμετώπισε στη μετάβαση προς τη δική της επιχειρηματική προσπάθεια.

Τα αμπέλια της στο βορειότερο κομμάτι του Rheingau, πάνω από το Lorcher, έχουν φανταστική θέα στον Ρήνο. Οι κλίσεις βέβαια είναι τόσο μεγάλες, που σε πολλές περιπτώσεις δυσκολεύεται να σταθείς όρθιος στο αμπέλι. Πόσω μάλλον να κλαδέψεις ή να τρυγήσεις και να σκαρφαλώνεις στις πλαγιές κουβαλώντας ένα καλάθι με 60 κιλά σταφύλια στην πλάτη. Σε τέτοιους τόπους, που σε κάποιους φαντάζουν ειδικά ακοί, φτιάχνονται σε πολύ δύσκολες συνθήκες κάποια κορυφαία κρασιά που είχαμε τη χαρά να δοκιμάσουμε μαζί με τη δημιουργό τους, όπως το Lorcher Krone Riesling Trocken του '20 και του '21. Από αμπέλια φυτεμένα το 1948, το 1950 και το 1954 σε εδάφη πλούσια σε κιμωλία, τα κρασιά αυτά έχουν μια μεταξένια αίσθηση την οποία δύσκολα ξεχνά κανείς.

SCHLOSS JOHANNISBERG

Η επόμενη στάση είναι ένα πραγματικό ταξίδι στην Ιστορία. Το Schloss Johannisberg είναι το πιο γνωστό οινοποιείο του Rheingau. Ένα εντυπωσιακό κάστρο που δεσπόζει στην κορυφή του λόφου, πάνω

από το χωριό Geisenheim. Τα πρώτα κλήματα φυτεύτηκαν το 817 μ.Χ., όταν αντιλήφθηκαν ότι υπήρχε ένα πολύ ιδιαίτερο κλίμα σε αυτόν τον λόφο. Οι άνθρωποι παρατήρησαν ότι, όταν ολόκληρη η περιοχή του Rheingau ήταν καλυμμένη από χιόνι, ο λόφος παρέμενε καθαρός. Ένας μαγικός λόφος με ιδιαίτερο μικροκλίμα που προσεγγίζει τις μεσογειακές συνθήκες το καλοκαίρι. Ο επίσκοπος της Fulda φύτεψε γύρω από το κάστρο 290.000 κλήματα Riesling σε 50 εκτάρια γης, το 1716. Το Schloss Johannisberg έγινε το πρώτο κτήμα αποκλειστικά με Riesling και έτσι ακριβώς συνεχίζει και σήμερα, στην ίδια έκταση. Το 1816, το κάστρο και ο αμπελώνας ήταν το δώρο προς τον καγκελάριο Μέτερνιχ για τη συμβολή του στη Συμφωνία της Βιέννης. Ήταν λάτρης του κρασιού κι ήθελε να φτιάξει το δικό του αφρώδες. Και είχε τις τέλειες συνθήκες γι' αυτό, γιατί το Riesling είναι μια ποικιλία σταφυλιού ιδανική και για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Έχει υψηλή οξύτητα, είναι πρώιμο, μπορείς να το τρυγήσεις νωρίς, αλλά μπορείς να το τρυγήσεις και αργά, πιο ώριμο. Μέχρι και σήμερα, το Schloss Johannisberg έχει και αφρώδη Rielsing στο portfolio του.

Η ξενάγηση στους αμπελώνες και στο παλάτι μπαίνει σε άλλη διάσταση με την επίσκεψη στο κελάρι. Είναι το μόνο κομμάτι που διασώθηκε από τους βομβαρδισμούς του 1942 που κατέστρεψαν το κάστρο. Βέβαια, η ανακατασκευή τη δεκαετία του '60 έγινε πάνω στα παλιά σχέδια. Μεγάλα, παλιά βαρέλια 1.250 λίτρων χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση του κρασιού. Εδώ το κρασί βρίσκεται σε ελεγχόμενη βάση σε επαφή με το οξυγόνο, και αυτό εξομαλύνει την οξύτητα, αυτή τη σκληρή και έντονη οξύτητα του Riesling. Το τελικό blend (Riesling με Riesling, από το ίδιο αμπέλι) αποτελείται από 40% βαρέλι και 60% κρασί δεξαμενής κι έτσι το αποτέλεσμα έρχεται στην επιθυμητή ισορροπία.

Σεβόμενοι την παράδοση και την ιστορία που κουβαλάει ο τόπος και προσαρμοσμένοι ανάλογα στις σύγχρονες ανάγκες της εποχής για κρασιά χωρίς πολλές παρεμβάσεις, ακολουθούν ήπιες πρακτικές και βρίσκονται ήδη στη διαδικασία απόκτησης βιολογικής πιστοποίησης. Το παλάτι είναι επισκέψιμο, ενώ οργανώνονται τακτικά ξεναγήσεις αλλά και γιορτές, όπως το ετήσιο Φεστιβάλ Μουσικής του Rheingau.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
Διαμαντάκης

Πετάλι
petali

DIAMANTOPETRA BΙΔΙΑΝΟ VIDIANO PRINOS

www.diamantakiswines.gr

f @

Τα κρασιά του Weil αποτελούν οδηγό ποιότητας και είναι σημείο αναφοράς για τα γερμανικά Riesling. Elegant και πολύπλοκα ταυτόχρονα, είναι κρασιά με τρομερή οξύτητα και δομή, σε απόλυτα κοφτερές, ξηρές εκδοχές, αλλά και σε φυσικά γλυκές εκφράσεις.

WEINGUT ROBERT WEIL

Επόμενη στάση στο διπλανό χωριό και στο οινοποιείο του Weil. Εμβληματικός παραγωγός με μεγάλη ιστορία. Το 1867, ο Dr. Robert Weil φύτεψε τα πρώτα του αμπέλια στις πλαγιές πάνω από το Kiedrich και σήμερα έχει αναλάβει η τέταρτη γενιά, με τον Wilhelm Weil να είναι εκείνος που έχει καταφέρει να συνδυάσει πλέον την παράδοση με τις απαιτήσεις της σημερινής εποχής. Είχαμε την τύχη να βρεθούμε εκεί την ημέρα της παρουσίασης της νέας σοδειάς. Τον Σεπτέμβριο του 2023 ανοίχθηκαν για πρώτη φορά φιάλες από τον τρύγο του '22. Μια μεγάλη γιορτή στήθηκε στους ηλιόλουστους κήπους και περίπου 300 προσκεκλημένοι βρεθήκαμε μπροστά στη μοναδική ευκαιρία να δοκιμάσουμε όλη την γκάμα των κρασιών που παράγει το οινοποιείο.

Τα κρασιά του Weil αποτελούν οδηγό ποιότητας και είναι σημείο αναφοράς για τα γερμανικά Riesling. Elegant και πολύπλοκα ταυτόχρονα, είναι κρασιά με τρομερή οξύτητα και δομή, σε απόλυτα κοφτερές, ξηρές εκδοχές, αλλά και σε φυσικά γλυκές εκφράσεις. Κάθε αμπελοτόπι οινοποιείται και εμφιαλώνεται διαφορετικά και, αφού το οινοποιείο είναι μέλος του VDP, η κατάταξη των κρασιών φτάνει μέχρι τα κορυφαία Grosses Gewächs (αντίστοιχα του γαλλικού Grand Cru) και τα Erstes Gewächs, όπου, σύμφωνα με την πιο πρόσφατη νομοθεσία, επιτρέπεται η αναγραφή του συγκεκριμένου αγροτεμαχίου στην ετικέτα.

WEINGUT AUGUST KESSELER

Στο μικρό χωριό του Assmannshausen, σε αντίθεση με όλη την υπόλοιπη περιοχή, το σταφύλι που κυριαρχεί είναι το Pinot Noir. Υπάρχουν διαφορετικές εκδοχές της ίδιας ιστορίας, αλλά μία από αυτές αποδίδεται στον έρωτα. Άλλες εκδοχές έχουν να κάνουν με πολύ πιο στερεοτυπικά πράγματα, όπως το κυνήγι ή οι επιδρομές ληστών. Όπως και να 'χει, ο μύθος λέει ότι το 1775 από το Schloss Johannisberg έστειλαν έναν εργάτη με το όνομα Karl, με το αλόγο του, να πάει προς τη Fulda για να πάρει την άδεια από τον επίσκοπο για τη συγκομιδή των καρπών. Όλα ανήκαν στην Εκκλησία τότε. Ο Καρλ όμως χάθηκε στον δρόμο, γιατί ερωτεύτηκε! Επέστρεψε τέσσερις εβδομάδες αργότερα, όταν όλα ήταν ήδη σάπια πάνω στα κλήματα και έτσι τρύγησαν υπερώριμα σταφύλια και ήρθε το πρώτο φυσικά γλυκό Riesling. Τότε οι αμπελουργοί πήραν μια απόφαση: όλοι οι αμπελώνες που κοιτάνε προς τον Νότο, προς τον ποταμό, κι έχουν πλούσια εδάφη να φυτευτούν μόνο με Riesling. Άφησαν όμως το Pinot Noir εκεί που είναι καλύτερο, στο Assmannshausen, σε έδαφος 100% ασβεστολιθικό, «ένα πολύ καλά αποστραγγισμένο έδαφος, πράγμα που σημαίνει ότι οι ρίζες πρέπει να πάνε πολύ βαθιά για να απορροφήσουν το νερό και να αντλήσουν τα καλά μέταλλα στους καρπούς. Έτσι, τα κρασιά αυτά είναι πάντα εκλεπτυσμένα, κομψά, δροσερά στον χαρακτήρα, όπως πρέπει να είναι ένα καλό Pinot Noir», λέει ο August Kessler.




Σημείο αναφοράς για τα γερμανικά Riesling τα κρασιά του Robert Weil.

Σημαντικές διακρίσεις σε διαγωνισμούς και υψηλές βαθμολογίες από κριτικούς όπως ο Suckling έκαναν τα κρασιά του δυσεύρετα κι ενώ οι τιμές για τη βασική σειρά διατηρούνται σε normal επίπεδα, η κορυφαία ετικέτα, το Assmannshausen Höllenberg GG, ξεπερνά τα 200 ευρώ.

Με τον August Kessler συναντηθήκαμε για πρώτη φορά στην Αθήνα, σε παρουσίαση των κρασιών του, και μετά τη δοκιμή και την κουβέντα είχαμε ανανεώσει το ραντεβού μας για τη Γερμανία. Αυστηρός και λάτρης της τυπικότητας, άνθρωπος με εξαιρετική αίσθηση του χιούμορ. Όταν ξαναβρεθήκαμε λοιπόν στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου, ήταν εγκάρδιος και φιλικός. «Ζω στον παράδεισο, εργάζομαι σε έναν τόπο που ο κόσμος επιλέγει για τις διακοπές του», μας λέει γεμάτος περηφάνια για την καταγωγή του. Σημαντικές διακρίσεις σε διαγωνισμούς και υψηλές βαθμολογίες από κριτικούς όπως ο Suckling έκαναν τα κρασιά του δυσεύρετα κι ενώ οι τιμές για τη βασική σειρά διατηρούνται σε normal επίπεδα, η κορυφαία ετικέτα, το Assmannshausen Höllenberg GG, ξεπερνά τα 200 ευρώ. Προέρχεται από αυτόρριζους αμπελώνες ηλικίας 85 ετών, είναι ένα κομψό και απόλυτα ισορροπημένο Pinot Noir. Σήμερα, για τον ίδιο, το μεγάλο πρόβλημα είναι η κλιματική αλλαγή και σημείο-κλειδί για τη συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας η λειψυδρία: «Είναι επιτακτική ανάγκη οι γραφειοκράτες της Ευρωπαϊκής Ένωσης να αντιληφθούν τις αλλαγές που έρχονται. Μόνο αν αλλάξει η νομοθεσία και επιτραπεί το πότισμα των αμπελώνων, θα είναι εφικτή η καλλιέργεια αμπελιών στο Rheingau σε λίγα χρόνια. Θα σας δώσω μια εικόνα. Τον Σεπτέμβριο του 2022 η στάθμη του Ρήνου ήταν τόσο χαμηλή, που μπορούσαμε να περάσουμε περπατώντας στην απέναντι όχθη. Στις 6 Σεπτεμβρίου περπατήσαμε με τη γυναίκα μου χωρίς να βραχούμε, ήταν μόλις 16 εκατοστά το ύψος του νερού, ευτυχώς έβρεξε την επόμενη μέρα».



Η κοιλάδα του Rheingau είναι από τα ομορφότερα μέρη του κόσμου.




**Κτήμα,
Μερκούρη**
Από το 1864

Η γοητεία της ανακάλυψης


Albariño Heritage
Λευκός Ξηρός Ερυθρός Ξηρός

ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ!

*...μια ιστορία πάθους
για τη γη και το κρασί...*



ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., 271 00 Κορακοχώρι Ηλείας
T (+30) 26210 41601, F (+30) 26210 41901, e-mail: mercouri@otenet.gr
www.mercouri.gr | facebook.com/MercouriEstate | twitter.com/MercouriEstate

«Είναι ένα μοναδικό τοπίο, έχει πολύ ιδιαίτερο κλίμα, μοναδικά εδάφη με τον χαλαζίτη και τον σχιστόλιθο, εδώ δημιουργούνται ιδανικές συνθήκες για να φτιάξεις κρασί. Το Rheingau είναι μαζί με τον Mosel σημεία αναφοράς για το Riesling».



Πύργος του 14ου αιώνα στις όχθες του Ρήνου.

Στο ίδιο μήκος κύματος είναι και η Γερμανίδα Master of Wine Caro Maurer, που έχει εντρυφήσει όσο λίγοι στην περιοχή. Έχει μελετήσει τις υποπεριοχές, τα εδάφη, ξέρει κάθε αμπελώνα και κάθε παραγωγό. «Το πρώτο μου οινικό ταξίδι ήταν στο Rheingau, την πιο κλασική οινοπαραγωγική περιοχή της Γερμανίας. Είναι ένα μοναδικό τοπίο, έχει πολύ ιδιαίτερο κλίμα, μοναδικά εδάφη με τον χαλαζίτη και τον σχιστόλιθο, εδώ δημιουργούνται ιδανικές συνθήκες για να φτιάξεις κρασί. Το Rheingau είναι μαζί με τον Mosel σημεία αναφοράς για το Riesling». Αυτό που επισημαίνει στην κουβέντα μας η Maurer είναι και πάλι το θέμα που θίγουν όλοι: η αλλαγή του κλίματος. «Παλιά οι αμπελώνες που ήταν χαμηλά, κοντά στην κοίτη του Ρήνου, θεωρούνταν οι καλύτεροι. Όσο αλλάζει ο καιρός, τα πράγματα αλλάζουν και τα αμπέλια που είναι φυτεμένα ψηλά στις πλαγιές αποκτούν μεγαλύτερη αξία, γιατί μπορούν να αντιμετωπίσουν καλύτερα τις δύσκολες συνθήκες, όσο παλεύουμε με την ξηρασία. Υπάρχει ανάγκη για πότισμα. Οι παραγωγοί ζητούν άδεια να ποτίσουν τα αμπέλια τους. Αρχίζουν να ποτίζουν, αλλά δεν έχει εγκατασταθεί ακόμα σύστημα άρδευσης. ■

TIPS

- Το εστιατόριο Zum Krug στο Hattenheim πριν από λίγες εβδομάδες βραβεύτηκε από το Γερμανικό Ινστιτούτο Οίνου (DWI) ως το κορυφαίο της Γερμανίας στην κατηγορία «παραδοσιακή, τοπική κουζίνα».
- Ένα από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα που θα βρείτε σε εστιατόρια που προσφέρουν τοπική κουζίνα, είναι η σούπα με Riesling, η οποία σερβίρεται με croutons αρωματισμένα με κανέλα.
- Για luxury διακοπές, επιλέξτε τα ποταμόπλοια που διασχίζουν τον Ρήνο. Προσφέρουν ακόμα και πολυήμερες, πολυτελείς κρουαζιέρες με στάσεις σε χωριά και οργανωμένες επισκέψεις σε αμπελώνες.
- Το Kloster Eberbach, από τα πιο παλιά οινοποιεία της Γερμανίας με συνεχή λειτουργία, ιδρύθηκε από Κιστερκιανούς μοναχούς πριν από 900 χρόνια, εξακολουθεί να παράγει κρασί μέχρι σήμερα και ανήκει στο ομόσπονδο κρατίδιο της Έσσης.
- Το Steinberg, το μεγαλύτερο σε έκταση περιφραγμένο αμπέλι της Γερμανίας, έχει έκταση 32,4 εκτάρια.
- Το κομμάτι της κοιλάδας του Ρήνου από το Rudesheim μέχρι το Bingen (μια διαδρομή περίπου 67 χλμ.) δεν είναι μόνο ένα κομμάτι της οινοπαραγωγικής ζώνης, αλλά αποτελεί και Μνημείο Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO.
- Το Μουσείο Κρασιού του Rheingau αποκαλύπτει το παρελθόν, την κληρονομιά και την εδραιωμένη παράδοση της παραγωγής κρασιού στην περιοχή. Στεγάζεται σε ένα ιστορικό κτίριο με ξύλινο σκελετό στο Rudesheim am Rhein και αξίζει την επίσκεψη.



Emphasis. Syrah



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  



BEEFBAR

Μαθαίνοντας το κρασί, αποστήθισα κανόνες και τους δοκίμασα στην πράξη, προσπαθώντας να πετύχω το απόλυτο ταίριασμα. Μια συναρπαστική, ατελείωτη διαδικασία την οποία συνεχίζω ακόμα, βεβαίως, με συνέπεια και ενθουσιασμό.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου, Sommelière, Wine and Spirits Instructor

PHOTOS

Μάρθα Βόσδου

Παρ' όλα αυτά, μεγαλώνοντας στο κρασί δεν μπόρεσα να αντισταθώ στον πειρασμό να παρεκκλίνω ενίοτε αυτής της ευθυγραμμισμένης πορείας, αναπτύσσοντας έτσι δύο αγαπημένα μου guilty pleasures: τους αμαρτωλούς συνδυασμούς και την ανορθόδοξη γευστική πολυτέλεια. Η απαλλαγή μου από τις οινοχοϊκές τύψεις ήρθε όταν άκουσα έναν κορυφαίο Γάλλο παραγωγό να λέει πως ο γιος του απολαμβάνει τα πολλών χιλιάδων ευρώ κρασιά του με τους φίλους του με pizza, βρίσκοντάς το exiitant! Έχοντας πλούσια φαντασία, αντιλαμβάνεστε πως από εκείνη τη στιγμή τα συνδυαστικά σενάρια στο μυαλό μου οργιάζουν. Και μπορεί ο προσωπικός μου προϋπολογισμός να μη μου επιτρέπει να υιοθετήσω τέτοιες συνήθειες, δεν μου απαγορεύει ωστόσο να φαντάζομαι ταιριάσματα και, όταν μπορώ, να τα τολμώ.

Μια τέτοια περίπτωση είναι και οι εμπνευσμένες από το street και comfort food συνταγές του Beefbar συνδυασμένες με κορυφαία κρασιά. Για το brand Beefbar η ιστορία είναι λίγο-πολύ γνωστή. Ο χαρισματικός Riccardo Giraudi, γνωστός ευρέως και ως Beefboy, έχοντας το πλεονέκτημα της οικογενειακής αυτοκρατορίας στην εισαγωγή κορυφαίων κοπών από εξαιρετικές ράτσες, όπως Wagyu, Kobe και Black Angus, μπαίνει στην εστίαση ανοίγοντας το πρώτο του εστιατόριο στο Μονακό. Μερικά χρόνια μετά, εστιατόριά του εκτείνονται ανά την υφήλιο, συμπεριλαμβανομένης και της χώρας μας, στο ξενοδοχείο Four Seasons Astir Palace.

Η δημιουργική σκυτάλη του μενού του Beefbar Athens δίνεται στον chef Παναγιώτη Ρέτζη, ο οποίος κρατάει τον πήχη ψηλά τιμώντας το επιτυχημένο διεθνές brand. Οινικά, ο sommelier Θέμης Φέρτης, με τη συμ-

βολή του Θανάση Σαφλαγκιούρα (assistant restaurant manager) και του Μιχαήλ Μαρμαρινού (restaurant manager), έχει καταφέρει να δημιουργήσει μια λίστα κρασιών αντίστοιχη των περιστάσεων. Το κελάρι στελεχώνεται με εμβληματικές ετικέτες εξαιρετικών οινοποιείων από όλο τον κόσμο. Ανάμεσα στις 450 περίπου ετικέτες, το συντριπτικό ποσοστό είναι κόκκινα κρασιά. Ωστόσο, ετικέτες όλων των αποχρώσεων είναι αυτονόητα εν δυνάμει ικανές να συνδυαστούν με κρεατοφαγία και να αντέξουν τις εντάσεις των εξαιρετικών κοπών. Η αναλογία ελληνικού και διεθνούς αμπελώνα κινείται στο 30-70%, ενώ μεγάλη έμφαση δίνεται στη φυσαλίδα και δη στη σαμπάνια, με έμφαση στις vintage. Η λίστα του Beefbar μοιάζει να αγαπά τις εξεζητημένες εσοδείες αλλά και τα διαφορετικά μεγέθη φιαλών, με τα 1,5 L και 3 L να έχουν την πρωτιά των προτιμήσεων.

Αξίζει κανείς να αναφερθεί και στη διακόσμηση, που υπογράφουν οι Humbert & Royet. Το αρχιτεκτονικό δίδυμο καταφέρνει να δημιουργήσει ένα περιβάλλον όπου το αθηναϊκό τοπίο, με την ασύλληπτης ομορφιάς θέα του Αστέρρα, συναντά την ατμόσφαιρα του μεσογειακού εξωτισμού. Χρωματική αρμονία και ευφάνταστο mix & match υλικών, όπως τερακότα στο πάτωμα, ξύλο καρυδιάς και ιρόκο για τα αναπαυτικά καθίσματα, πράσινο πλακάκι στις γεωμετρικής διάθεσης επιφάνειες των τραπεζιών και φυσικά τα υπέροχα ψάθινα φωτιστικά σε ποικίλα μεγέθη και σχηματισμούς. Ειδική μνεία επίσης αξίζει στα πολυφωτογραφημένα πιάτα Bernardaud, που συνδυάζουν την αίγλη της γαλλικής πορσελάνης με το funky μοτίβο διαφορετικών εποχίων, κάποια εκ των οποίων είναι αποκλειστικά σχεδιασμένα για το Beefbar Athens.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ ΚΑΙ ΣΥΝΔΥΑΣΑΜΕ

SIGNATURE CARRACCIO

Thin wagyu beef fillet tart, za'atar,
maple syrup

Ένα εμβληματικό πιάτο διεθνούς εμβέλειας, που ξεχωρίζει για τις εντάσεις του και τις εναλλαγές υφής στο στόμα. Το ιαπωνικό βόειο κρέας Wagyu κόβεται συχνά σε τόσο λεπτά κομμάτια, γεγονός που του επιτρέπει όταν μαγειρεύεται να ζεσταθεί τόσο ώστε να λιώσει το λίπος χωρίς όμως να «παραγίνει». Στην περίπτωση της «ωμοφαγίας», η επιφάνεια λίπους ισορροπεί με αυτήν του καθαρού κρέατος, στρογγυλεύοντας έτσι την μπουκιά. Σε κάθε περίπτωση, το αποτέλεσμα είναι ένα δάγκωμα που λιώνει –κυριολεκτικά και μεταφορικά– στο στόμα. Το πιάτο συμπληρώνει το za'atar σε μορφή κρέπας. Ένας συνδυασμός αποξηραμένης ρίγανης, θυμαριού και μαντζουράνας, με σουμάκ για όξινη και πικάντικη πινελιά, αλλά και καβουρδισμένο σουσάμι, που χαρίζει ξηροκαρπάτη αίσθηση. Το σιρόπι από σφένδαμο δίνει γλυκά με το σύνολο, στρογγυλεύοντας το αποτέλεσμα.

Με Soldera Case Basse Sangiovese

Το χρυσωρυχείο της Τοσκάνης μπορεί υπερηφανεύεται για την πολύ περιορισμένη και ιδιαίτερη παραγωγή του Soldera Case Basse. Αυτή η iconic ετικέτα είναι αποτέλεσμα βαθιάς αφοσίωσης και παθιασμένης δουλειάς, που στόχο έχει τη δημιουργία ενός υπέροχου κρασιού μέσα από εντελώς φυσικές διαδικασίες αμπελοκαλλιέργειας. Ένα φιλήδονο κόκκινο αναβαθμισμένης πολυπλοκότητας και έντασης, με έμφαση στο κόκκινο φρούτο (κεράσι και φραγκοστάφυλο), βελούδινες τανίνες, εκλεκτή οξύτητα και αρμονική αίσθηση στο στόμα.



Wagyu beef fillet tart.



To brunch του Beefbar έχει ανι' όλα.

KOBE PROSCIUTTO

Kobe beef ham, worldwide exclusive and savory toasted panettone

Το Kobe διαθέτει έναν ξεχωριστό και σαγηνευτικό γευστικό χαρακτήρα που το διαχωρίζει από τα υπόλοιπα κρέατα. Σήμα κατατεθέν του είναι το marbling, όπως αποκαλείται, που σχηματίζει το ενδομυϊκό λίπος. Χάρη σε αυτή τη «μαρμαρώδη» συνύπαρξη, το λίπος συμβάλλει στην εξαιρετική τρυφερότητα της μπουκιάς και στην πλούσια, βουτυρώδη υφή της. Η γεύση του μπορεί να περιγραφεί ως γλυκιά και ενδεχομένως καμουφλαρισμένα άπαχη, με υψηλές όμως εντάσεις που παραπέμπουν σε γήινα, βοτανικά αλλά και ξηροκαρπάτα αρώματα. Στην prosciutto εκδοχή του οι εντάσεις πολλαπλασιάζονται και η γεύση συμπυκνώνεται. Γι' αυτόν τον λόγο και το πρωτότυπο γλυκο-αλμυρό αφράτο panettone ολοκληρώνει την εμπειρία.

Με Screaming Eagle 2016 Cabernet Sauvignon

Για πολλούς, το πιο πολυπόθητο και δυσεύρετο (σε σημείο λίστας αναμονής για τους επίδοξους οινόφιλους) Cabernet Sauvignon της Καλιφόρνια. Σε αυτό συμβάλλει η απίστευτα μικρή παραγωγή του και το ότι χαίρει διακρίσεων και άφογων βαθμολογιών. Οργανοληπτικά χαρακτηρίζεται από μια αισθησιακή πολυπλοκότητα που ταυτοποιεί την έννοια του μπουκέτου. Πολυεπίπεδες νότες μαύρων φρούτων, λουλουδιών και ορυκτών, ζωντάνιας και βάθους, πλάι σε πληθωρικά απολαυστικές τανίνες, και γεμάτο σώμα καλιφορνέζικης αισθητικής.



Η συλλογή του Beeibar με τις εμβληματικές ετικέτες.

CANNED WINE CO
PREMIUM CANNED WINES



#lowcarbonfootprint

"Κάποιες απολαύσεις μπορούν να πηγαίνουν παντού.
Άνετα, βιώσιμα, ποιοτικά."



Η θέα του Beefbar είναι μοναδική.

BAO BUNS

Korean buns, jasmine tea smoked black angus pulled chuckeye, kobe beef bacon

Όπως σημαίνει και στη μανδαρινική διάλεκτο (bao = περιτυλίγω), αυτά τα υπέροχα ατμιστά ψωμάκια φτιάχτηκαν για να περικλείουν μέσα τους διαφορετικά υλικά και γεύσεις. Η ελαφρώς γλυκιά αίσθηση που αφήνουν στο στόμα, σε συνδυασμό με την αφράτη υφή τους, τους επιτρέπει πάμπολλες εκδοχές. Εδώ, συνδυάζεται φινετσάτα με ένα, κοστολογικά τουλάχιστον, υποδεέστερο κομμάτι jasmine tea smoked black angus, που όμως δεν υπολείπεται σε ένταση και νοστιμιά. Η πολυπλοκότητα και η λιπαρότητα του πιάτου εντείνονται περίτεχνα με την προσθήκη του kobe bacon.

**Με La Tache Grand Cru Monopole 2009
Domaine de La Romanée-Conti Pinot Noir**

Αποτελεί ένα από τα ιερά δισκοπότηρα του οινικού κόσμου και σκαρφαλώνει στην κορυφή τόσο ποιοτικά και κοστολογικά, όσο και σε δημοφιλία. Πολλά περισσότερα από μια τέλεια Βουργουνδία. Μια γουλιά υγρού παραδείσου που είναι ικανή να καλιμπράρει αξιολογικά τον ουρανό του αυτού που θα τη γευτεί μια για πάντα. Η βιοδυναμική καλλιέργεια των εξαιρετικών αμπελώνων οδηγεί το κρασί σε μονοπάτια αρμονίας, έντασης και πολυπλοκότητας, με σκοπό την επίτευξη μιας φυσικής ισορροπίας. Κεράσι, φρέσκο βατόμουρο, ξύσμα πορτοκαλιού, μαύρο βύσσινο και διακριτικές νότες γλυκίριζας και βιολέτας. Σύνθετο, γεμάτο και ζουμερό στόμα με διάρκεια και τέλεια ενσωματωμένες τανίνες. Η ανθεκτικότητα του κρασιού στον χρόνο προικίζει τους τυχερούς που το φιλοξενούν στο κελάρι τους με την αρετή της υπομονής. ■



Πιάτα από το brunch, ανάμεσα στα οποία και τα Korean buns.



Wine Museum



Tasting Room

EK
ΑΠΟ ΤΟ 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini

  *Cyclades GREECE*



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

WINE JOURNAL

«Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές». Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που καταγράφηκαν σε ένα ημερολόγιο.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

Στις 24 Οκτωβρίου, στις εγκαταστάσεις του Κτήματος Οινότρια Γη στο Καπανδρίτι Αττικής, διοργανώθηκε από τον Χρήστο Φωτιάδη μια αξέχαστη κάθετη γευστική δοκιμή ενός εμβληματικού ελληνικού ερυθρού κρασιού, της Cava Amethystos από το Domaine Costa Lazaridi. Δοκιμάστηκαν οι χρονιές 1999, 2009, 2014, 2019 και 2020, με το 1999 να είναι το μόνο Cabernet Sauvignon της δοκιμής, καθώς η ποικιλία από το 2008 άλλαξε σε Cabernet Franc. Μαθήματα ισορροπίας, πολυπλοκότητας, νεανικού σφρίγγους και έντασης παρέδωσε κατά γενική ομολογία το 2014, με όλες τις χρονιές, ανεξαρτήτως στυλ και κλιματικών συνθηκών, να είναι με διαφορετικό τρόπο γοητευτικές. Ελάχιστα –μετριούνται στα δάχτυλα του ενός χεριού– ίσως ελληνικά κρασιά με cult following δεκαετιών διατηρούν διαχρονικά την αίγλη τους, και η Cava Amethystos είναι σίγουρα ένα από αυτά.

Εστιατόριο Sofos στη Νεμέα, μια όαση γεύσης στο κέντρο της μεγαλύτερης οινικής ζώνης της Ελλάδας. Ο Γιώργος Σοφός μάς προσφέρει πληθώρα επιλογών που σέβονται τη γευστική παράδοση της Νεμέας, ενώ ταυτόχρονα συνομιλούν με το σήμερα. Υπέροχος χειροποίητος τραχανάς με κόκορα, μοναδικό ριζότο μανιταριών, λαχταριστός καγιανάς, σπαράγγια με αυγά και στάκα... Μια πανδαισία οικείων, αλλά καθόλου απλών γεύσεων! Από μια υπέροχη λίστα που φωνάζει υπερήφανα «Νεμέα», διαλέξαμε μια φιάλη Παλαιά Κλήματα Νεμέα Παπαϊωάννου 2015 και ήταν όπως πάντα... ονειρική!

Είχα ακουστά την κορυφαία εταιρεία εισαγωγής εκλεκτών τροφίμων Metropolitan Foods ως προμηθευτή σημειών όπως τα Hotel Grande Bretagne, Astir Palace, Semiramis, NEW Hotel, Matsuhisa, Botrini's, Tudor Hall, The Dalliance House, Βασιλείνας και άλλα. Και να που γνωρίσαμε, μαγειρέψαμε και φάγαμε μαζί με τον Florian Leibfreid, την ψυχή της εταιρείας, στις εγκαταστάσεις τους στου Ρέντη. Δεν είναι μόνο οι υπερσπάνιες γεύσεις που μας προσέφερε ούτε μόνο τα σαγηνευτικά κρασιά που ανοίξαμε. Είναι κυρίως το ότι ο Florian μοιράστηκε μαζί μας τις γνώσεις και το πάθος του για το scouting των πιο εκλεκτών κρεάτων, είτε μιλάμε για Wagyu beef είτε για το πιο ακριβό και σπάνιο

χοιρινό στον κόσμο, το Iberico Pata Negra Pork, είτε για τους μοναδικούς αστακούς από τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, τις συγκλονιστικές γαρίδες ή το απίστευτης γευστικής συγκίνησης μεδούλι. Με τον πήχη σε αυτό το επίπεδο, «αναγκαστήκαμε» να βάλουμε δίπλα οινικούς κολοσσούς: Hugel Riesling Grossi Laue 2011, Tignanello 2015, La Rioja Alta S.A. Gran Reserva 904 2007, Ramey Annum Cabernet Sauvignon Napa Valley 2016, Clos Saint-Jean Châteauneuf-du-Pape 2016 και άλλα. Μια μαγική βραδιά!

Αν και παρακολουθώ με ενθουσιασμό τα κρασιά του, είχα χρόνια να επισκεφτώ το Οινοποιείο Μυλωνά στην Κερατέα. Μαζί με τον Σταμάτη Μυλωνά επισκεφτήκαμε αμπελώνες της περιοχής, μιας από τις πιο πλούσιες σε ποικιλία εδαφών στην Ελλάδα, ξεναγηθήκαμε σε οινοποιείο και κελάρι και δοκιμάσαμε φανταστικά κρασιά με πρωταγωνιστή το Σαββατιανό, όπως το Savatiano, το Savatiano Oak Matured, το Pet Nat αλλά και το κορυφαίο όλων, Cuvée Vouno.

Βραζιλιάνικο εστιατόριο στο Αμβούργο με το όνομα Panthera Rodizio. Εμπειρία με τα όλα της! Αρχικά περνάς από έναν μεγάλο μπουφέ με ορεκτικά, τα οποία πρέπει να απολαύσεις... με μέτρο! Γιατί στην επόμενη πίστα έρχονται σταδιακά σερβιτόροι, σχεδόν χορεύοντας, με σούβλες ανά χείρας, να κόβουν φιλέτα πάνω στο πιάτο του καθενός μας από κάθε λογής μοσχάρια, αρνιά και χοιρινά. Εστιατόριο που προσφέρει υπερθέαμα και... βραζιλιάνικο ταμπεραμέντο! Στα ποτήρια μας ένα χυμώδες, φρουτώδες ερυθρό από το Stellenbosch της Νότιας Αφρικής: Kaarzicht Estate Red 2018, με 65% Cabernet Sauvignon και 35% Shiraz. Εμπειρία!

Πρωτοδοκίμασα τη δουλειά του project MMAD (joint venture των ιδρυτών της Shaw+Smith και των σημερινών της CEO) στην Prowein και εντυπωσιάστηκα. Τα ξαναδοκίμασα πριν από λίγες εβδομάδες στο Oinoscent, σε μια δοκιμή που οργάνωσε ο Κώστας Λώνης και η οποία περιλάμβανε τρία κρασιά από τη Mc Laren Vale: Chenin Blanc 2021, Grenache 2021 και Syrah 2021. Υπέροχα κρασιά από παλιά αμπέλια, που συνδυάζουν τη δύναμη με τη φινέτσα, το γευστικό μάκρος με τη συμπύκνωση, την ένταση με τη στρογγυλάδα. ■



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



WINE BUDDIES

Κάπου μεταξύ Άνδρου, Pescara και Παγκρατίου,
η Allegra Pomilio, μια ιδιαίτερα ταλαντούχα γυναίκα,
δημιουργός του boutique hotel «Μέλισσες»,
πίνει ένα κρασί με τον Γιάννη Παππά.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιάννης Παππάς

PHOTOS

Πέτρος Ζήσου

- Γ Καλωσόρισες, Allegra. Επιτέλους, καταφέραμε να βρεθούμε.
- A Αχ, είχα ένα πολύ γεμάτο καλοκαίρι και, όπως φαίνεται, έρχεται ένας ακόμα πιο γεμάτος χειμώνας. Έφερα ένα κρασί να πιούμε! Το ξέρεις;
- Γ Οπ! Milan Nestarec; Μου αρέσει πάρα πολύ. Danger 380 Volts.
- A Ωραία, για πες μου λίγο γι' αυτό. Η αλήθεια είναι πως ήξερα ότι σου αρέσουν πολύ τα αφρώδη, μου άρεσε και η ετικέτα και απλώς το πήρα για να το δοκιμάσουμε παρέα.
- Γ Ο Nestarec είναι ένας παραγωγός στην Τσεχία, κοντά στα σύνορα με την Αυστρία και τη Σλοβακία. Τον είχα γνωρίσει πέρυσι στη La Dive Bouteille και είναι πολύ ωραίος τύπος! Μας έλεγε την ιστορία αυτού του κρασιού. Το ονόμασε έτσι επειδή η πρώτη παρτίδα που έκανε πριν από δέκα χρόνια δεν πήγε και πολύ καλά... Είχε κάνει ένα λάθος στην εμφιάλωση και όλες οι φιάλες σιγά σιγά άρχισαν να εκρήγνυνται.
- A Ελπίζω να είμαστε ασφαλείς και να μη γίνει κάποια έκρηξη τώρα.
- Γ Θα δείξει. Γύρνα απ' την άλλη, για σιγουριά.
- A Χα χα. Πολύ ωραίο είναι! Μου αρέσει πολύ. Μπράβο μου για την επιλογή μου!
- Γ Μπράβο, είναι πολύ ωραίο. Σου αρέσουν τα ιταλικά αφρώδη; Ή, μάλλον, σου αρέσουν γενικότερα τα ιταλικά κρασιά;
- A Μου αρέσουν πολύ, αλλά δεν έχω πολύ καλή εικόνα του ιταλικού αμπελώνα. Από τα 18 μου σπούδαζα και ζούσα κυρίως εκτός Ιταλίας.
- Γ Τι σπούδασες;
- A Φωτογραφία και σχέδιο στο Βέλγιο. Δεν ήθελα καθόλου να ασχοληθώ με αυτό τελικά, αλλά πέρασα ωραία φοιτητικά χρόνια. Ξέρεις, το κλισέ της κοπέλας απ' την Ιταλία που μαγειρεύει λαζάνια για τους συμφοιτητές της. Έμαθα να μαγειρεύω από μικρή, γιατί οι δύο μου γιαγιάδες δεν ήξεραν να μαγειρεύουν.
- Γ Όπα, περίμενε. Είχες δύο Ιταλίδες γιαγιάδες που δεν ήξεραν να μαγειρεύουν; Τι κατάρα είναι αυτή;
- A Ναι, και όμως. Οι προγιαγιάδες μου ήταν θρυλικές μαγείρισσες, ο πατέρας μου λέει ακόμα ιστορίες για τα φαγητά τους. Η επόμενη γενιά, από αντίδραση, δεν ήθελε να μάθει να μαγειρεύει και γι' αυτόν τον λόγο έπρεπε να γίνω εγώ «η γιαγιά του εαυτού μου». Σκέψου ότι δεν έζησα ποτέ το κλασικό ιταλικό κυριακάτικο τραπέζι.
- Γ Δεν μπορώ να ξεχάσω εκείνο το τραπέζι που είχατε ετοιμάσει όταν σας είχα επισκεφθεί στην Άνδρο. Τι μαγική βραδιά ήταν αυτή!
- A Είχαμε περάσει υπέροχα, όλοι μου οι φίλοι χάρηκαν πολύ με το wine tasting που κάναμε, αλλά και με τα φαγητά μετά από αυτό.
- Γ Το είχα μεγάλο άγχος, επειδή αρκετός κόσμος βαριέται πολύ. Είναι εύκολο να «χάσεις» το κοινό σου αν αφιερώσεις πολύ χρόνο στο τεχνικό κομμάτι. Θεωρώ ότι μια τέτοια περίπτωση πρέπει να είναι πιο διασκεδαστική και όχι τόσο επιμορφωτική.
- A Ναι, και η Macarena που χόρευες δύο ώρες αργότερα ήταν πολύ επιμορφωτική.
- Γ Στα λόγια μου έρχεσαι! Λοιπόν, θα σου πω κάτι που δεν σου έχω πει. Στο παρελθόν είχα ξανάρθει στην Άνδρο και δεν μου άρεσε καθόλου. Όμως δεν είχε καμία σχέση με την Άνδρο που είδα όταν ήρθα εκείνο το ΣΚ.
- A Η Άνδρος έχει μια ιδιαίτερη ομορφιά, εγώ την αγαπώ πολύ. Ειδικά το σημείο όπου βρίσκεται το «Μέλισσες».

«Εξαιτίας του πατέρα μου πίνω κρασί. Ο οποίος το αγαπάει πολύ, έχει διαβάσει πάρα πολύ, αλλά δεν πίνει ποτέ. Όταν πηγαίνουμε σε εστιατόρια, εκείνος επιλέγει το κρασί που θα πιούμε, βρέχει ελάχιστα τα χείλη του για να δει αν είναι OK και δεν πίνει ούτε σταγόνα».

- Γ Καλά, εκεί είναι σαν να είσαι στο Ημεροβίγλι. Δεν υπάρχει το location. Πες μου λίγο πώς προέκυψε το ξενοδοχείο. Βασικά, είναι σωστή η λέξη «ξενοδοχείο» για να το περιγράψουμε;
- A Χμμ, ναι, OK. Εγώ προτιμώ τον αγγλικό όρο «venue», αλλά και ο όρος «μπουτίκ ξενοδοχείο» είναι μια χαρά. Γίνονται πολλά σε αυτό το μέρος, όπως retreats, διάφορα events, μαθήματα μαγειρικής, yoga και άλλα. Αρχικά δεν είχε σχεδιαστεί για να γίνει αυτό που είναι τώρα, ωστόσο πιστεύω ότι έχει γίνει πολύ ωραίος χώρος.
- Γ Όχι απλώς ωραίος. Allegra, είναι πανέμορφα, και το τοπίο αλλά και το σπίτι.
- A Έχουμε δουλέψει πολύ γι' αυτό το σπίτι. Η μητέρα μου έχει μεγάλη έφεση στην εσωτερική διακόσμηση. Έχω κληρονομήσει την αγάπη της για τις αντίκες και τη συλλογή παραδοσιακών επίπλων. Απ' την άλλη μεριά, ο πατέρας μου έχει ρίξει πολλή δουλειά σε ό,τι έχει να κάνει με τον κήπο, τα φυτά, την πισίνα.
- Γ Το όνομα πώς προέκυψε; Έχει να κάνει με την περιοχή της Άνδρου;
- A Όχι, όχι. Θα σε «κάψω» λίγο τώρα. Έχω δύο αδερφές, την Andrea και την Athina. Το επίθετό μας είναι Romilio, άρα μας φωνάζουν A-Pi, όπου «ari» (πληθυντικός του «are») στα ιταλικά σημαίνει «μέλισσες».
- Γ Τρελό. Τα ονόματα όλων σας ξεκινούν με άλφα. Και τελειώνουν με άλφα! Τυχαίο;
- A Καθόλου τυχαίο. Η μητέρα μου έχει τρελή φαντασία.
- Γ Απίστευτο. Πόσο ωραίοι τύποι είναι οι γονείς σου;
- A Είναι υπέροχοι. Εξαιτίας του πατέρα μου πίνω κρασί. Ο οποίος το αγαπάει πολύ, έχει διαβάσει πάρα πολύ, αλλά δεν πίνει ποτέ. Όταν πηγαίνουμε σε εστιατόρια, εκείνος επιλέγει το κρασί που θα πιούμε, βρέχει ελάχιστα τα χείλη του για να δει αν είναι OK και δεν πίνει ούτε σταγόνα. Δίπλα κάθεται η μητέρα μου, η οποία πάντα εγκρίνει την επιλογή του!
- Γ Εκείνο το Montepulciano d'Abruzzo του De Fermo που μου είχες φέρει, ήταν απίστευτο κρασί.
- A Ναι, ο De Fermo είναι από τους αγαπημένους μου παραγωγούς στην περιοχή. Σου έχω πει ότι είναι φίλος μου ο Gabriele Valentini;
- Γ Της γνωστής οικογενείας;
- A Ναι.
- Γ Ναι, καλά...
- A Σοβαρά μιλάω. Έχουμε μεγαλώσει μαζί. Τα καλοκαίρια φτιάχναμε κάστρα στην παραλία.
- Γ Allegra, δεν τα λένε έτσι απότομα αυτά τα πράγματα. Το Trebiano του 2015 του Valentini είναι ένα από τα πιο επικά κρασιά που έχω πει στη ζωή μου. Έχει ακόμα μία φιάλη ο φίλος μου ο Μύρωνας, ο οποίος έχει υποσχεθεί ότι θα την πιούμε παρέα. Ελπίζω να μας διαβάξει τώρα. Θα κανονίσεις να πάμε επίσκεψη στο οινοποιείο;
- A Είναι αδύνατο. Σκέψου ότι ούτε εγώ έχω πάει ποτέ. Δεν επιτρέπουν σε κανέναν να μπει. Και αυτό θεωρώ ότι είναι η μαγεία αυτής της οικογένειας. Δεν μιλάει κανείς τους αγγλικά, δεν πηγαίνουν σε εκθέσεις. Τους ενδιαφέρει περισσότερο να πουλήσουν τα κρασιά τους σε μια ταβέρνα στο διπλανό χωριό, παρά μια δημοσιογράφος από τους New York Times.
- Γ Εγώ θα πάω και θα κατασκηνώσω απέξω μέχρι να με δεχτούν. Και θα τρώω μόνο σ' αυτή την ταβέρνα που είπες. Παρεμπιπτόντως, ποιο είναι το αγαπημένο σου εστιατόριο στην Αθήνα;
- A Μμμ, δύσκολη ερώτηση. Δεν μπορώ να απαντήσω. Το σπίτι μου μάλλον.
- Γ Γιατί δεν ανοίγεις ένα ιταλικό εστιατόριο στην Αθήνα; Λείπει ένα πολύ καλό παραδοσιακό ιταλικό.
- A Με τίποτα, δεν θέλω να ανοίξω εστιατόριο. Χάνεσαι τόσο πολύ με τη γραφειοκρατία κ.λπ. και ξεχνάς τον ρομαντισμό.
- Γ OK, αλλά αν ανοίξεις κάτι μικρό όπου θα μαγειρεύεις εσύ, με ολόφρεσκα υλικά και τυπικά ιταλικά προϊόντα, ούτε ο ρομαντισμός θα χαθεί ούτε θα χαθείς στη γραφειοκρατία. Και θα είναι τέλειο.
- A Κατ' αρχάς, στην Ελλάδα είναι σχεδόν αδύνατο να βρεις καλά ιταλικά αλλαντικά. Πηγαίνεις σε delicatessen και βρίσκεις ένα prosciutto που γράφει στην ετικέτα Italiano, αλλά μπορεί να είναι και Made in China, κανείς δεν ξέρει.
- Γ Λοιπόν, θέλω να πας στο Napul'è, στη Βάρη. Είναι ίσως το καλύτερο ιταλικό εστιατόριο που έχω δοκιμάσει στην Ελλάδα.
- A OK, αφού το προτείνεις, θα πάω. Εσύ δεν μου είπες, πώς πάνε οι προετοιμασίες του wine bar σου;
- Γ Πάει καλά, είναι θέμα ημερών να ανοίξουμε. Λογικά θα έχουμε ανοίξει όταν θα κυκλοφορήσει αυτό το τεύχος του Grape!
- A Και τι στίλ μαγαζιού θα είναι;
- Γ Αρχικά, το όνομά του είναι Gamay. Είναι στα Εξάρχεια, πολύ κοντά στην πλατεία. Καθαρόαιμο wine bar, δεν θα έχουμε άλλα ποτά, εκτός από δύο spritz για aperitivo. Έχουμε ένα μικρό μενού, τυριά και αλλαντικά, πολύ κρασί, αλλά βασικά πολλή διάθεση για να περάσει κάποιος καλά μαζί μας. Και λέω «μαζί μας», γιατί αισθάνομαι ότι ο πελάτης μπαίνει στο σπίτι μου και στην παρέα μου. Άρα θέλω να νιώσει οικεία, σαν να πίνει κρασί στον καναπέ του σπιτιού του.
- A Ανυπομονώ!
- Γ Εγώ να δεις! Οπότε, ποιο είναι το πλάνο σου για το μέλλον;
- A Θέλω το «Μέλισσες» να επεκταθεί και στην Αθήνα. Ψάχνω έναν χώρο για να μπορέσει να φιλοξενήσει αυτό το πρότζεκτ. Ίδανικά στο κέντρο της Αθήνας. Ξέρω ότι είναι δύσκολο αυτό που ψάχνω, ειδικά τώρα που τα μεσιτικά στην Αθήνα είναι ένα χάος.
- Γ Στην Ιταλία θα το έκανες;
- A Ήδη ετοιμάζεται. Έχω βρει τον χώρο, κάνω ανακαίνιση και θα ξεκινήσει πολύ σύντομα!
- Γ Α, πολύ ωραία! Ένα ένα μου τα λες. Στη Γαλλία θα έκανες κάτι αντίστοιχο;
- A Αυτή τη στιγμή δεν το έχω στο μυαλό μου, αλλά μπορεί στο μέλλον. Λατρεύω τη Γαλλία.
- Γ Κι εγώ το ίδιο. Μιλάς γαλλικά;
- A Ναι, αρκετά καλά. Μου αρέσει πολύ να μιλάω γαλλικά, αλλά δεν έχω την ευκαιρία να το κάνω συχνά. Στην καθημερινότητά μου μιλάω είτε ιταλικά είτε αγγλικά.
- Γ Η γαλλική προφορά έχει ψηφιστεί ως η πιο σέξι προφορά παγκοσμίως.
- A Συμφωνώ, αλλά για τις γυναίκες. Μπορώ να κάθομαι και να ακούω μια γυναίκα να μιλάει γαλλικά με τις ώρες. Αλλά όχι έναν Γάλλο... Χα χα! Στους άνδρες θεωρώ ότι πάνε πολύ τα ιταλικά και τα ελληνικά.
- Γ Τα ελληνικά; Αλήθεια; Έχω την αίσθηση ότι, αν μας ακούσει κάποιος να μιλάμε, ακόμα και όταν μιλάμε φυσιολογικά και δεν φωνάζουμε, ακουγόμαστε σαν βάρβαροι.
- A Όχι, όχι, τα ελληνικά είναι πολύ ωραία γλώσσα. Τώρα κάνω μαθήματα, αλλά δεν έχω με ποιον να κάνω εξάσκηση.
- Γ Θα έρχεσαι στο μαγαζί και θα μιλάμε παρέα. Θα πίνεις κι ένα ποτήρι κρασί, θα δεις πώς θα λυθεί η γλώσσα σου στο άψε-σβήσε.
- A Ω, σε ευχαριστώ πολύ!
- Γ Να σου πω, πάμε να φάμε μια πίτσα;
- A Πίτσα; Εμένα βρήκες;
- Γ Πάμε να δοκιμάσεις πίτσα στα Εξάρχεια και θα με θυμηθείς.
- A Φύγαμε!
- Γ Παίρνω και το κρασί μαζί. ■



ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ
DOMAINE HATZIMICHALIS

ΜΟΙΡΑΣΟΥ ΤΗΝ ΚΑΘΕ ΣΟΥ ΣΤΙΓΜΗ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗ.





ΘΩΜΑΣ

Σε μια ασύλληπτης ομορφιάς εστιατορική σάλα που το *mise en scène* της θυμίζει ένα αρχοντικά νοικοκυρεμένο *miss en place* αστικής τραπεζαρίας, ακούγεται ο ήχος του τηλεφώνου.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου, *Sommelière, Wine and Spirits Instructor*

PHOTOS

Μάρθα Βόσδου

Ο Θωμάς Πασπάλης απαντά χαμογελαστά «Ταβέρνα Θωμάς, παρακαλώ!» και στο άκουσμα αυτού βιώνεις ένα στιγμιαίο συναίσθημα δυστοπίας. Γιατί ένας από τους πιο ζηλευτούς και αξιόλογους προορισμούς της (Βόρειας) Ελλάδας για καλό φαγητό και υπέροχα κρασιά δηλώνει ακόμη ταβέρνα; Η απάντηση, όπως και συνολικά όλο το εγχείρημα του Θωμά, ενέχει μπόλικο ρομαντισμό και σεβασμό για εκείνους που ξεκίνησαν αυτή την υπέροχη διαδρομή γεύσης και φιλοξενίας.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ «ΘΩΜΑ»

Η ιστορία ξεκινά πριν από περίπου 50 χρόνια, όταν ο πρωτοπόρος για την εποχή του παππούς Θωμάς αποφασίζει να κάνει στο οικοπέδο-προίκα της γιαγιάς ένα μαγαζί με φαγητό. Κάπως έτσι, τον Απρίλιο του 1970 η «Ταβέρνα Θωμάς» ανοίγει τις πόρτες της. Έχοντας καλή σχέση με το κρέας, καθότι ζωέμπορος, το καθιστά ευθύς εξαρχής τη βασική του πρώτη ύλη. Τα χρόνια εκείνα βέβαια, επειδή η γνώση του καταναλωτικού κοινού στην κρεατοφαγία περιοριζόταν στη φράση «ψητό κομμάτι κρέας», οι περίφημες μπριζόλες του όχι μόνο δεν αναγνωρίζονται ως αναβάθμιση, αλλά προκαλούν και απορία.

Ο Θωμάς Πασπάλης, όμως, όχι μόνο δεν πτοείται, αλλά συνεχίζει τη σκληρή δουλειά. Το 1982 κάνει μια μεγάλη ανακαίνιση, επενδύοντας το εσωτερικό του μαγαζιού με ξύλο. Παράλληλα, ανανεώνει την κουζίνα με πιάτα όπως το σνίτσελ και το θρυλικό κοτόπουλο σούβλας –το οποίο τιμής ένεκεν προς τους παλιούς πελάτες υπάρχει ακόμη–, καταφέρνοντας να δημιουργήσει μια ζηλευτή επαρχιακή *rotisserie*, η οποία ειδικά τα Σαββατοκύριακα προσέλκυε μαζικά επισκέπτες.

Το 1998 η επιχείρηση περνάει στην επόμενη γενιά, τον Νίκο Πασπάλη, που παραμένει μέχρι σήμερα πολύτιμο μέλος της κουζίνας. Ο ίδιος το 2000 δίνει τη σκυτάλη στα παιδιά του: τον Θωμά, που είναι η ψυχή της σάλας, και τον Βαγγέλη, που επιχειρεί με επιτυχία στην μπριγάνδα της κουζίνας. Την ίδια χρονιά δημιουργείται και ο περίφημος Ξενώνας

απέναντι από το εστιατόριο και δύο χρόνια μετά η ριζική ανακαίνιση που θα γίνει, χαρίζει στον χώρο τη σημερινή υπέροχη όψη του. Πέτρα, τζάκι, ξύλινες λεπτομέρειες και μια βιβλιοθήκη αφιερωμένη στο κρασί. Έκτοτε έχει μεσολαβήσει μόνο ένα ρετουσάρισμα με μικρο-προσθήκες κατά την περίοδο της καραντίνας. Από τα '90s στα '00s και μέχρι σήμερα, αλλαγές θα γίνουν και στο μενού, το οποίο σταδιακά θα αποχωριστεί την τάση των μεγάλων ψητών και της πιατέλας και θα περάσει σε *à la carte* ελληνικές συνταγές που αναδεικνύουν τις τοπικές πρώτες ύλες. Τα χρόνια για τον «Θωμά» περνούν, η προσπάθεια όμως των ανθρώπων του μεγαλώνει κι έτσι η αγάπη, όπως θέλουν να λένε, φουντώνει.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΤΟΥ «ΘΩΜΑ»

Το φαγητό του «Θωμά» είναι με μία λέξη απολαυστικό. Διαθέτοντας μια λυτρωτική νοστιμιά, καταφέρνει να είναι αρεστό σε ετερόκλητους ουρανίσκους, προσφέροντας απλόχερα την ανεπιτήδευτη πολυτέλεια που έχει μια καλομαγειρεμένη συνταγή και την έκπληξη που χαρίζει μια επιτυχημένη απόδοση της πολυπρόσωπης δυναμικής των παραδοσιακών συνταγών. Ένα μενού-συνταγολόγιο της τοπικής κουζίνας –αυτούσιο ή λίγο παραλλαγμένο– που ανάλογα με την εποχή αξιοποιεί στο έπακρο τις πρώτες ύλες της περιοχής που προμηθεύονται από συνεργαζόμενους παραγωγούς.

Ψωμί με λευκό κρασί που έχει υγρασία γύρω στο 70-80%, ψωμί με κίτρινο αλεύρι, κρεμμύδι, πιπεριά Φλωρίνης αλλά και καλογερικό μοναστηριακής συνταγής με τρία διαφορετικά αλεύρια. Συλλογή εκλεκτών ελληνικών τυριών, όπως ο μπάτζος, το μανούρι αέρος Βλάστης, η φλωρινέλα, το κυανό κ.ά. Ανάμεσα στις σαλάτες, η ιστορική χωριάτικη «Θωμάς» και η οσπριάδα. Ζεστά ορεκτικά όπως το κριθαρότο άγριων μανιταριών, ο περιβόητος πουρές τοπικού φασολιού και τα σαλιγκάρια. Ελληνικά κρέατα και χειροποίητα ζυμαρικά. Και φυσικά, εξεζητημένα μαγειρευτά. Όλα σεμνά τιμολογημένα.

Με ένα ατμοσφαιρικό επισκέψιμο κελάρι, με περίπου 500 αποκλειστικά ελληνικές ετικέτες –ανάμεσά τους και παλιές σοδειές–, η wine list του «Θωμά» κοιτάει στα μάτια λίστες δημοφιλών εστιατορίων.



Έμφαση στην τοπική παραγωγή δίνει η λίστα κρασιού στον «Θωμά». Αριστερά: Η ατμοσφαιρική σάλα του εστιατορίου

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ «ΘΩΜΑ»

Η περιοχή και το ελληνικό κρασί εν γένει χρωστούν πολλά σε μαγαζιά σαν τον «Θωμά». Η ελληνική επαρχία έχει υπάρξει συχνά αγρίως αφιλόξενη για το εμφιαλωμένο κρασί. Κι αυτό δεν είναι σημείο μονάχα των παλιών καιρών. Ίσως γι' αυτό φαντάζει, πέρα από επαναστατικό, και επιχειρηματικά τρελό για ένα μαγαζί στο Σκλήθρο, που κάποτε δεν είχε καν ασφαλτο μπροστά του, όχι μόνο να αποκλείει από τον κατάλογό του το χύμα, αλλά και να εμφιαλώνει ήδη από το '90 το δικό του κρασί. Το στοίχημα όμως που μπήκε όχι μόνο κερδήθηκε, αλλά και κατάφερε με τα χρόνια να εκπαιδεύσει και να μυήσει τους επισκέπτες στον μαγικό κόσμο του κρασιού, καθιερώνοντας το μαγαζί ως έναν εξαιρετικά ενδιαφέροντα και απόλυτα συνετά κοστολογημένο οικικό προορισμό.

Με ένα ατμοσφαιρικό επισκέψιμο κελάρι, με περίπου 500 αποκλειστικά ελληνικές ετικέτες –ανάμεσά τους και παλιές σοδειές–, η wine list του «Θωμά» κοιτάει στα μάτια λίστες δημοφιλών εστιατορίων. Η ελληνικότητα της λίστας δίνει αυτονομία έμφαση στην τοπική παραγωγή και εκτείνεται κυρίως σε κρασιά από τη Μακεδονία και την υπόλοιπη Βόρεια Ελλάδα, διευρυμένη και σε κρασιά της υπόλοιπης χώρας. Με βαθιά πίστη πως το αμπέλι είναι αυτό που χαρίζει στον τόπο και αντίθετα, είναι πέρα από ευτυχής η συγκυρία το ότι σε κοντινή ή γειτονική εμβέλεια βρίσκονται εξαιρετικά οινοποιεία με πανελλαδική αλλά και διεθνή για ορισμένα από αυτά αναγνώριση.

THE STORY OF THE MEGA SPILEO ESTATE BEGINS HERE

A WINE EXPERIENCE JOURNEY



Ksifa
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr





Αγριογούρουνο κρασάτο.

Αυτό είναι ο «Θωμάς»: ένας πολύπλευρος αγώνας για τον τόπο, το κρασί και το φαγητό. Προσπάθεια, γεύση και συγκίνηση.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Κριθαρότο με άγρια μανιτάρια

Χειροποίητο κριθαράκι με άγρια μανιτάρια της περιοχής. Ένα υπέροχο, πλούσιο πιάτο, οριακά συμπυκνωμένο, με γήινα αρώματα αλλά και με μια παράδοση φρεσκάδα που συντελεί σε μια εντυπωσιακή ισορροπία ανάμεσα σε γλύκα και οξύτητα. Ίδανικό στον συνδυασμό του με ένα βορειοελλαδίτικο πλούσιο λευκό, όπως λ.χ. Chardonnay από το Κτήμα Κατσαρού ή το Κτήμα Γεροβασιλείου και το Ήδυσμα Δρυός από το Κτήμα Τέχνη Οίνου. Εναλλακτικός, αλλά επίσης επιτυχημένος συνδυασμός είναι και το Βιδιανό της Oenops Wines.

Φλωρινέλα σαγανάκι

Παραδοσιακό τοπικό τυρί με χειροποίητη μαρμελάδα από πιπεριά Φλωρίνης. Η τραγανή εξωτερικά και λιπαρή εσωτερικά υφή του τυριού εντυπωσιάζει, ενώ ο αλμυρός και ήπια ξηροκαρπάτος χαρακτήρας του δένει απίθανα με τη vegetal γλύκα της μαρμελάδας. Το πιάτο επιζητά ένα ροζέ με οξύτητα, όπως το αφρώδες Αμύνταιον demi sec της ΕΑΣ Αμυνταίου, που θα παίξει έξυπνα χάρη στη γλύκα του, ή το ήπιο Ξινόμαυρο L'Esprit du Lac Κυρ-Γιάννη, που θα ματσάρει θεσπέσια στα αρώματα.

Αγριογούρουνο κρασάτο

Αγριογούρουνο μαριναρισμένο για πάνω από 30 ώρες σε ερυθρό Ξινόμαυρο Αμυνταίου σιγομαγειρεύεται με Ξινόμαυρο και συνοδεύεται με χειροποίητες ταλιατέλες. Ένα πιάτο αρκετά πληθωρικό, με έντονο το στοιχείο της πρωτεΐνης, η οποία όμως μαλακώνει σε ένταση χάρη στις ταλιατέλες. Η συμμετοχή του κρασιού στο μαγείρεμα είναι μονόδρομος για το πάντρεμά του με ένα -τι άλλο;- Ξινόμαυρο. Εντυπωσιακό πάντρεμα με το Ξινόμαυρο reserve από το Κτήμα Δημόπουλου.

Αρνάκι με τραχανά

Αρνάκι στον φούρνο με ξινό τραχανά, δεντρολίβανο και μπάτζο ωρίμανσης. Υπέροχη απόδοση του παραδοσιακού χειροποίητου τραχανά, που «αρωματίζεται» ιδανικά με το κατσικίσιο τυρί της περιοχής. Το αρνάκι επιζητά τανίνες αλλά και οξύτητα, γεγονός που δείχνει πως θα είναι ένα ωραιότατο ταίρι σε ένα Ξινόμαυρο από παλαιά κλήματα ή στο εντυπωσιακό Ξινόμαυρο-Μοσχόμαυρο από το Οινοποιείο Μπελίδη.

Προβατίνα κοκκινιστή

Πρόβατο, κόκκινη σάλτσα και πουρές μελιτζάνας θυμίζουν χουνκίρ και συνιστούν ένα απόλυτα ζεστό και χειμερινό πιάτο. Οι εντάσεις είναι στο κόκκινο και η πληθωρικότητα επεκτείνεται τόσο στην υφή όσο και στα αρώματα. Ο συνδυασμός για δυνατούς λύτες θα οδηγήσει στο μοναδικό Tappat του Κτήματος Άλφα ή στο Ξινόμαυρο reserve του Οινοποιείου Vegoritis.

Δανειζόμενη μια υπέροχη φράση που διάβασα πρόσφατα, «Η αφοσίωση των ανθρώπων που μεταφράζεται σε γεύση είναι αυτή που τελικά συγκινεί», καταλήγω πως αυτό είναι ο «Θωμάς»: ένας πολύπλευρος αγώνας για τον τόπο, το κρασί και το φαγητό. Προσπάθεια, γεύση και συγκίνηση. ■

ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ

Κάνε τη σωστή επιλογή. Διάλεξε το μονοπάτι που λίγοι θα ακολουθούσαν, όπου ο χρόνος απολαμβάνεται και δεν ξοδεύεται. Χρησιμοποίησέ τον σωστά, γιατί κολάει αρκετά γρήγορα. Αποτόπωσε όλα όσα έχει να δώσει. Ακριβώς όπως δεν τον σπαταλάμε εμείς, που γνωρίζουμε την τέχνη της οινοποιίας. Γιατί ο χρόνος φέρνει στο φως τα καλύτερα, από τον ιδιόκτητό μας αμπελώνα, μέχρι τα υπόγεια κελάρια του οινοποιείου μας, όπου ωριμάζουν τα κρασιά του κτήματος. Η τύχη, παράμετρος αστάθμητη. Ο μόχθος, παράγοντας βασικός. Η στιγμή, πάντα καίρια. Κι εμείς εδώ, στο Κτήμα Βιβλία Χώρα, συνεχιστές μιας αρχαίας αμπελουργικής παράδοσης,

δημιουργούμε κρασιά

που εκφράζουν

τη γη μας,

όπως και

εμάς

τους

ίδι

ου

ς

Τα
κρασιά
μας προορισμένα
να τ' απολαύσεις, όχι με
κριτήριο τον χρόνο, αλλά τη μοναδική
ποιότητα που προσφέρουν, Ξανά και Ξανά.

ΚΤΗΜΑ



BIBLIA ΧΩΡΑ



ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΟ

Η αλήθεια είναι ότι ο χειμώνας ζητά όμορφα τραπέζια με γιορτινά φαγητά, φίλους και, γιατί όχι, ενισχυμένα κρασιά, για να αντεπεξέλθουμε στο κρύο και όχι μόνο!

ΚΕΙΜΕΝΟ

Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

ΑΛΛΑ ΤΙ ΕΝΝΟΥΥΜΕ ΟΤΑΝ ΛΕΜΕ «ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ»;

Κατά βάση αναφερόμαστε σε κρασιά στα οποία προστίθεται αλκοόλ με τη μορφή αποστάγματος σε κάποιο σημείο της παραγωγικής διαδικασίας. Τα ενισχυμένα κρασιά έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, που κυμαίνεται από 15% έως 22%. Μπορεί να είναι από αυστηρά και ξηρά έως πλούσια και γλυκά, με υψηλές συγκεντρώσεις σακχάρων. Σε αυτή την κατηγορία συμπεριλαμβάνονται το Sherry, το Port, η Madeira, το Vin Doux Naturel (VDN, οίνος φυσικά γλυκός) και ο οίνος λικέρ (Vin de liqueur). Η ιστορία των ενισχυμένων κρασιών ξεκινά από την ανάγκη των ανθρώπων να διατηρήσουν τα κρασιά τους για μεγάλο χρονικό διάστημα, χωρίς να γίνουν ξίδι.

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΣΤΙΛ

Το στιλ διαμορφώνεται από τον τρόπο που γίνεται η ενίσχυση. Δηλαδή, αν γίνει σε ένα κρασί βάσης που έχει ολοκληρώσει την αλκοολική του ζύμωση και οι ζυμομύκητες έχουν μετατρέψει όλα τα σάκχαρα του μούστου σε αλκοόλ, θα είναι ξηρό. Συνήθως η ενίσχυση σε αυτά τα κρασιά είναι μεταξύ 15% και 18% a.b.v. Το πιο γνωστό ενισχυμένο κρασί αυτής της κατηγορίας είναι το Sherry, που παράγεται στη Νότια Ισπανία στην περιοχή Jerez, κοντά στα στενά του Γιβραλτάρ. Το Sherry είναι λευκό κρασί, ξηρό στην πλειονότητά του. Θα βρούμε όμως και γλυκά κρασιά που έχουν γίνει με την προσθήκη γλυκού κρασιού από την ποικιλία Pedro Ximenez. Όταν η ενίσχυση γίνεται κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης, διακόπτεται η ζύμωση. Αυτό γίνεται γιατί το υψηλό αλκοολικό περιβάλλον γίνεται τοξικό για τους ζυμομύκητες, οι οποίοι σταματούν να μετατρέπουν τα σάκχαρα σε αλκοόλ, αφήνοντάς τα αζύμωτα στο κρασί, με το αποτέλεσμα να είναι ένα γλυκό κρασί. Αυτή η διαδικασία γίνεται συνήθως σε κόκκινα κρασιά, για να πάρουμε από την εκχύλιση και τανίνες που θα δώσουν περισσότερη δομή στο κρασί. Το διαση-

μότερο κρασί που είναι εκφραστής αυτής της κατηγορίας είναι το Port, που γίνεται στην Πορτογαλία, στην κοιλάδα του Duro. Παρόμοια σε στιλ είναι η ελληνική Μαυροδάφνη και η κυπριακή Κουμανταρία, που όμως στις σύγχρονες εκδοχές μπορεί να μην είναι ενισχυμένη. Ακόμα ένας τρόπος ενίσχυσης που συνηθίζεται στα κρασιά από την ποικιλία Μοσχάτο, είναι η ενίσχυση απευθείας στον μούστο. Ο λόγος που γίνεται αυτό είναι γιατί είναι μια αρωματική ποικιλία και θέλουμε έτσι να διατηρήσουμε το αρωματικό δυναμικό στο κρασί. Αυτά τα κρασιά αναφέρονται ως Vins de liqueur, στην Ελλάδα τα λέμε Μιστέλια και συνήθως είναι στους 15% a.b.v. και είναι πολύ γλυκά.

ΑΠΙΘΑΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΦΑΓΗΤΟΥ ΜΕ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Η Manzanilla είναι ένα Sherry, δηλαδή ένα λευκό, ξηρό, ενισχυμένο κρασί που παράγεται στην περιοχή Jerez και έχει τη δική του ονομασία προέλευσης (D.O.P.) Manzanilla-Sanlucar de Barrameda. Η διαφορά του από ένα Fino είναι στην ωρίμανση του flor. Η παραλιακή αυτή περιοχή επιτρέπει στο flor να αναπτυχθεί καλύτερα, χάρη στην υγρασία και την ηπιότερη θερμοκρασία, λόγω της εγγύτητας στη θάλασσα – από τις πιο ζεστές περιοχές στο εσωτερικό. Έτσι έχουμε ένα κρασί που δεν έχει οξειδωθεί και διατηρεί έναν πιο φρέσκο χαρακτήρα και πιο αρωματικό. Είναι ξηρό, βοτανικό, φρουτώδες και φυτικό, με έντονη οξύτητα. Είναι γνωστή η ικανότητά του να συνδυάζεται με αλμυρά τάπας, πράσινες ελιές και αντσούγιες. Εξαιρετικός συνδυασμός είναι ένα πιάτο που συναντάμε ακόμα και σε παραλιακές ταβέρνες: γαρίδες στη σχάρα με τομάτα, μαϊντανό και σκόρδο. Η θαλασσινή αύρα από τη γαρίδα, το καπνιστό από τη σχάρα, η οξύτητα από την τομάτα και το έντονο άρωμα του μαϊντανού και του σκόρδου βρίσκουν ιδανικό σύντροφο σε αυτό το κρασί. Για τις γιορτές δοκιμάστε το με καπνιστό σολομό, ένας ιδιαίτερος συνδυασμός για όσους ψάχνονται περισσότερο.

Ένα από τα αγαπημένα ελληνικά vins de liqueur είναι από τη Σάμο, το Samos Anthemis. Σε αυτό το κρασί έχουμε επιλογές από αμπελώνες σε μεγάλο υψόμετρο, που παράγουν μικρές ποσότητες σταφυλιών με μεγάλη συμπύκνωση αρωμάτων και γεύσεων.

Το Oloroso, από την άλλη, είναι ένα Sherry που ενισχύεται σε υψηλότερο αλκοολικό βαθμό από ένα Fino ή μια Manzanilla, καθώς βασίζεται στην οξειδωτική ωρίμανση, χωρίς το flor. Με τα χρόνια της ωρίμανσης, εξελίσσεται σε ένα πιο κεχριμπαρένιο χρώμα και με χαρακτηριστικές ξηρών φρούτων και καρπών με έντονη γεύση. Ο συνδυασμός με το φαγητό είναι ιδιαίτερα απαιτητικός στο συγκεκριμένο κρασί, καθώς είναι πληθωρικό και έντονο. Ο καλύτερος συνδυασμός είναι μια πίτα Καισαρείας ή παστουρμαδόπιτα, όπου η ένταση του παστουρμά ισορροπεί από τη δροσιά της τομάτας ή του γιαουρτιού μερικές φορές, σε συνδυασμό με το βούτυρο και το σουσάμι, που κάνει τη γέφυρα με τους ξηρούς καρπούς του κρασιού. Εναλλακτικά, συνδυάστε το με έντονα κίτρινα τυριά, ώριμες γραβιέρες ή παρμεζάνα.

Αν προσθέσουμε τώρα στο Oloroso γλυκό Pedro Ximenez, θα ονομαστεί Cream και θα είναι γλυκό, όπου εκτός από τους ξηρούς καρπούς θα έχουμε και καραμέλα με αποξηραμένα φρούτα στον χαρακτήρα. Αγαπημένος συνδυασμός είναι με τιραμισού, καθώς ο καφές, το κακάο και η κρέμα του γλυκού ισορροπούν και συμπληρώνονται εξαιρετικά με το κρασί. Ένα από τα σιλ του Port είναι το Late Bottled Vintage, που προέρχεται από μία χρονιά και έχει ωριμάσει σε βαρέλι για μερικά χρόνια, συνήθως γύρω στα πέντε, ανάλογα με το σιλ του κάθε οίκου παραγωγής, και στη συνέχεια εμφιαλώνεται. Είναι γλυκό, με μέτριες τανίνες, ώριμο κόκκινο φρούτο και γλυκά μπαχαρικά και συνήθως γύρω στους 20% a.b.v.

Το στήθος πάπιας με σάλτσα από κόκκινα φρούτα, που έχει και μια γλύκα, είναι από τους ιδανικότερους συνδυασμούς γι' αυτό το κρασί. Τα Tawny Port παράγονται με οξειδωτική διαδικασία, με την παραμονή τους για πολλά χρόνια στο βαρέλι για να πάρουν αυτόν τον χαρακτήρα ξηρών καρπών, αποξηραμένων κόκκινων φρούτων και καραμέλας, και είναι γλυκά. Η επιλογή μας εδώ είναι το 10 years old, που είναι πιο προσιτό οικονομικά και εύκολο να βρεθεί. Αν προτιμάτε αλμυρές γεύσεις, θα πρέπει να είστε τολμηροί δοκιμάζοντάς το με πατέ από συκώτι με αποξηραμένα κόκκινα φρούτα ή ακόμα και με Jamon Iberico. Ως επιδόρπιο με γλυκό, αγαπά τους ξηρούς καρπούς, την καραμέλα και τη σοκολάτα. Μια Madeira Bual, που έχει αρκετή γλύκα και όχι πολύ μεγάλη συμπύκνωση στο στόμα, είναι εξαιρετική με ένα πλατό μπλε τυριών, όπως roquefort, stilton, gorgonzola και καρίκι από την Τήνο, με μαρμελάδες όξινων φρούτων, όπως μήλο και κυδώνι.

Ένα από τα αγαπημένα ελληνικά vins de liqueur είναι από τη Σάμο, το Samos Anthemis. Σε αυτό το κρασί έχουμε επιλογές από αμπελώνες σε μεγάλο υψόμετρο, που παράγουν μικρές ποσότητες σταφυλιών με μεγάλη συμπύκνωση αρωμάτων και γεύσεων. Στη συνέχεια θα γίνει ενίσχυση στα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης, διατηρώντας τον πρωτογενή χαρακτήρα της ποικιλίας και αφήνοντας πολλά σάκχαρα στο ενισχυμένο κρασί. Ο χαρακτήρας του θα ολοκληρωθεί με την παραμονή σε βαρέλια για 5 χρόνια, πριν εμφιαλωθεί. Με αυτή τη διαδικασία το κρασί αποκτά επιπλέον πολυπλοκότητα με τους τριτογενείς χαρακτήρες, όπως καφές, σοκολάτα, μόκα, πραλίνα, σε συνδυασμό με το πιο ώριμο φρούτο από την ελεγχόμενη οξειδωση του βαρελιού. Κλασικός συνδυασμός είναι με γλυκά που έχουν καφέ, όπως ένα τιραμισού, μια τάρτα με gianduja (τζαντούγια), που είναι κακάο, ζάχαρη και αλεσμένο καβουρδισμένο φουντούκι. Δοκιμάστε το επίσης με napelaka και κορμό ενισχυμένο με καφέ και τριμμένο κακάο πάνω.

Η Μαυροδάφνη Grande Reserve είναι ένα γλυκό κόκκινο ενισχυμένο κρασί που έχει υποστεί παρατεταμένη ωρίμανση σε μεγάλα δρύινα βαρέλια, ώστε να συμπυκνώσει και να εξελίξει τα αρώματα και τις γεύσεις της. Η Μαυροδάφνη αγαπά την πικρή σοκολάτα και συνδυάζεται εξαιρετικά μαζί της. Αν είναι συνδυασμένη και με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, ακόμα καλύτερα. Η Κουμανταρία μάς έρχεται από την Κύπρο και πρόκειται για ένα από τα παλαιότερα καταγεγραμμένα κρασιά στον κόσμο. Παράγεται στο όρος Τρόδος, σε μια ζώνη που περιλαμβάνει 14 χωριά. Οι ποικιλίες από τις οποίες προέρχεται είναι το μαύρο και το λευκό Ξυνιστέρι. Προτιμήστε μια επιλογή με αρκετή ωρίμανση σε βαρέλι, που δίνει χαρακτηριστικά αποξηραμένων φρούτων, καραμέλας και γλυκών μπαχαρικών. Δοκιμάστε τη με μια τάρτα με sabayon αποξηραμένου σύκου, πικρή σοκολάτα και καραμελωμένο φουντούκι. ■



CABERNET
SAUVIGNON

ΑΓΙΩΡΓΗΤΙΚΟ

ΑΓΙΩΡΓΗΤΙΚΟ

MALBEC

MALBEC MERLOT
ΑΓΙΩΡΓΗΤΙΚΟ

ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

www.harlaftis.gr



SPIRITS

Μια βραδιά με... όπερα.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Ντένη Καλλιβωκά

Μου αρέσει να μαζεύω φίλους. Από την άλλη, αντιπαθώ τα αλόγιστα τραπέζια. Δεν έχω πάει ποτέ «επίσκεψη». Ποτέ δεν κατάλαβα αυτές τις κοινωνικές συγκεντρώσεις – τις οποίες οι περισσότεροι, ακόμη και οι οικοδεσπότες, αντιμετωπίζουν σαν μία ακόμη υποχρέωση. Έτσι, εδώ και μερικά χρόνια αποφάσισα ότι θα κάνω τραπέζια όταν μπορούν να είναι πάνω απ' όλα μοναδικά και για μένα. Να χαρώ την προετοιμασία τους. Συχνότερα οργανώνω μικρά, 8-12 ατόμων, κοκτέιλ πάρτι θεματικά κάθε φορά. Εδώ υπάρχει μια αίσθηση socializing αλλά και ελευθερίας, να φας όσο θέλεις, να πιεις ό,τι θέλεις, να μιλήσεις με όποιον προτιμάς, ενώ όλη αυτή η κίνηση και κοινωνικότητα δημιουργεί μια χαλαρότητα που ταιριάζει ειδικά στις γιορτές.

Σε ένα τέτοιο δείπνο, κοκτέιλ πάρτι, εσύ ο οικοδεσπότης αποκτάς έναν ρόλο παραγωγού, εμπνευστή αλλά και «θαυματοποιού» μιας βραδιάς. Λατρεύω τα θεματικά δείπνα, γιατί είναι λίγο σαν να μπαίνεις μέσα σε ένα παιχνίδι. Η ιδέα για το συγκεκριμένο μου ήρθε όταν πριν από πολλά χρόνια αγόρασα από το Λονδίνο το «Opera Lover's Cookbook» της Francis Segan, που δίνει με βάση την όπερα 12 διαφορετικά concepts για δείπνο με συνταγές. Από ένα Bel Canto δείπνο 5 πιάτων μέχρι ένα «Χάνσελ και Γκρέτελ» παιδικό πάρτι. Μου έδωσε διάφορες ιδέες μέσα στα χρόνια. Το αγαπημένο μου όμως, ειδικά για τις γιορτές, είναι το Bel Canto Elegant Five Course dinner και αποφάσισα να το προσαρμόσω στον δικό μου χρόνο, δηλαδή ελάχιστο! Άρα μετατρέπεται σε ένα Opera Cocktail Party. Σύμφωνα με το βιβλίο, αρκετά από τα κοκτέιλ, entrée και πιάτα είναι συνδεδεμένα με όπερες των συνθετών του 19ου αιώνα, όπως των Rossini, Donizetti και Bellini. Έτσι το δείπνο ξεκινά μεταξύ άλλων με κοκτέιλ Bellini, στα appetizers έχει μπουκιές από Tournedos Rossini και συνεχίζει με πένες αλά Νόρμα.

Σε μια ελεύθερη μετάφραση, το δικό μου δεν θα είναι καθιστό δείπνο, αλλά κοκτέιλ. Θα κλέψω απλώς το concept και μερικές ιδέες. Γιατί αυτό που μου κέντρισε το ενδιαφέρον στο μενού αυτό, δεν ήταν ούτε οι πένες ούτε το κοτόπουλο, αλλά τα πρωτότυπα ορεκτικά. Το βράδυ του δείπνου το σπίτι θα γεμίσει κεριά, η μουσική επένδυση στο πρώτο μέρος της βραδιάς θα είναι «Norma», «L'elisir d'amore», «Γουλιέλμος Τέλλος», ενώ στο τραπέζι με τα ορεκτικά θα φιγουράρει σαν κεντρικό θέμα ένα μεγάλο ρηχό καλάθι με τυριά από τη Λομβαρδία –την πατρίδα του Donizetti– στολισμένο με τσαμπιά από σταφύλια, αγλάδια, κουμκουάτ και μικρά μολάκια με καρύδια, αμύγδαλα και φουντούκια. Διαλέξτε Taleggio, γκοργκοντζόλα. Συνήθως τα βρίσκω στο Provence. Υποδεχθείτε τους καλεσμένους με ένα Bellini (μία κουταλιά λιωμένο ροδάκινο σε ένα ποτήρι που θα γεμίσετε με σαμπάνια) και προσφέρετέ τους μια ποικιλία ορεκτικών. Στη συνέχεια μαγειρέψτε τα πιάτα που εσείς ξέρετε να φτιάχνετε καλά. Δεν χρειάζονται πράγματα εντυπωσιακά! Έχετε ήδη εντυπωσιάσει.

Και μετά από καμιά ώρα όπερα και σαμπάνιες, γυρίστε το σε πιο «ζεστές» μουσικές και ποτά. Η Ella Fitzgerald θα τραγουδάει «Dancing Queen to Queen» σε ντουέτο με τον Louis Armstrong, ο Frank Sinatra θα κάνει ντουέτο με τον Bono στο «I've got you under my skin» και ο Pavarotti με τον Zucchero θα τραγουδούν «Miserere», ενώ θα ξεπετάγονται και μερικά πιο χριστουγεννιάτικα, όπως το σέξι «Baby, it's cold outside» με τον Tom Jones και την Cerys Matthews. Τώρα που το καλοσκεφτομαι, το πράγμα με πάει από μόνο του. Τι στο καλό Χριστούγεννα είναι, η βραδιάς έχει θέμα το ταίριασμα... τα ντουέτα – στη μουσική, στους καλεσμένους, ακόμη και στο φαγητό και στα ποτά μας. Θα έχω σκωτσέζικα ουίσκι. Ένα-δύο στρογγυλά, γλυκόπιτα Speyside malt για να ταιριάζουν με τα ξερά φρούτα και με τα μπλε τυριά, ένα υπέροχο ιωδιούχο Islay και ένα πιο τυρφώδες για εκείνους που θα βγαίνουν έξω με το πούρο τους. Κοντά στα ουίσκι θα είναι ξαπλωμένοι και οι χουρμάδες με το χαμόν και τα μπλε τυριά. Θα έχω ένα-δύο αγαπημένα μου τζιν για τα martini και τα

gin tonic και θα τσιμπούν μπουκιές παρμεζάνας από το στρωμένο, στολισμένο τραπέζι. Margaritas και Palomas θα φτιάξω με tequila Blanco. Το ρούμι θα το πιουν σκέτο, με τα σοκολατένια γλυκά.

Ήδη ξέρω ποιοι από την παρέα θα παίξουν και θα κάνουν τα pairings και ποιοι άλλοι θα «αγκαλιάσουν» τα αγαπημένα τους. Σημασία θα δώσω στα τσιμπητά. Πιο κάτω βάζω και τις συνταγές από το βιβλίο. Δοκιμασμένες. Τέλειες. Αν ήμουν χρυσοχέρα –δεν είμαι–, θα έφτιαχνα και τσιπς παρμεζάνας με γαρίδες ή ζελέ από κάποιο από τα malt, για να κάνουν pairing με το μπλε τυρί! Η γλύκα των ζελέ κοντράρει υπέροχα την αφάδα του τυριού και κορυφώνεται με γουλιές από το ουίσκι! Τα martini θα τα ταίριαζα με κυδώνια με salsa verde και χλιαρές ελιές, ενώ τα κοκτέιλ με τεκίλα με spicy ceviche, μίνι fajitas και φιλέτα σαρδέλας μαριναρισμένα σε λάιμ και τσίλι. Αφού τα καυτερά τής πάνε πολύ. Η μουσική μέχρι τέλους θα μείνει τζαζ. Θα βάλουμε και παλιά βινύλια στο vintage Saba της δεκαετίας του '50 που έχουμε στο σπίτι. Κατά το τέλος της βραδιάς, μπορεί να χορέψουμε και λίγο και να φιληθούμε κάτω από ου που θα κρέμεται από τον πολυέλαιο. Καλά Χριστούγεννα, λοιπόν, με τα λόγια του Rossini στο μυαλό. «Η όρεξη είναι για το στομάχι ό,τι είναι η αγάπη για την καρδιά. Το στομάχι είναι ο μάστρος που διευθύνει και ξυπνά τη μεγάλη ορχήστρα των παθών μας».

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΑ CANAPÉ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΤΑΙΡΙΑΖΟΥΝ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- **TALEGGIO ME VINCOTTO ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΕΣ**
Σερβίρετε το τυρί σε κυβάκια περιτριγυρισμένα από φρέσκες φράουλες και ένα μπολ με vincotto, για να βυθίζονται οι φράουλες και το τυρί. Εγώ δεν είχα vincotto (ένα γλυκό, παχύρρευστο τύπου μπαλσάμικου) και έφτιαξα το αντίστοιχο με κυβάκια κρητικής γραβιέρας και πετιμέζι.
- **ΧΟΥΡΜΑΔΕΣ ΜΕ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ**
Πάρτε 16 καθαρισμένους, για να μη χρειαστεί να αφαιρέσετε το κουκούτσι. Στη συνέχεια, με ένα μικρό κουταλάκι γεμίστε το εσωτερικό τους με γκοργκοντζόλα (θα χρειαστείτε περίπου 60 γρ.). Θα σερβιριστούν στολισμένοι με φέτες μανταρινιού, μια σπείρα από τον φλοιό του μανταρινιού και αμύγδαλα.
- **ΧΟΥΡΜΑΔΕΣ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΧΑΜΟΝ ΣΕΡΠΑΝΟ**
Βάζετε τα αμύγδαλα σε ένα ταψάκι στον φούρνο μέχρι να πάρουν χρώμα. Βγάζετε το κουκούτσι από τους χουρμάδες και τους γεμίζετε με αμύγδαλα. Τους τυλίγετε στο χαμόν και σε ένα ταψί με αντικολητικό χαρτί τούς ψήνετε για 5 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C.
- **TALEGGIO ME ΞΕΡΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ CHUTNEY**
Η συνταγή θέλει 6-8 κομμάτια αποξηραμένη γκουάβα, κομμένη σε μπουκιές, και μαρμελάδα καυτερής πιπεριάς. Βρήκα ευκολότερα ανανά και παπάγια, καθώς και ένα καυτερό chutney ροδάκινου. Πάνω στις μπουκίτσες των ξερών φρούτων βάζετε ένα κυβάκι τυρί και μερικές σταγόνες chutney. Τα στηρίζετε με οδοντογλυφίδα.
- **ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ ΜΕ ΞΕΡΑ ΣΥΚΑ**
Σιγοβράζετε σε χαμηλή φωτιά τα σύκα με μία κούπα λευκό κρασί για 5 λεπτά. Αφού κρυώσουν, κόβετε το επάνω κομμάτι και εκεί τοποθετείτε ένα κουταλάκι μασκαρπόνε και πασπαλίζετε με λίγο χοντροκομμένο φιστίκι Αιγίνης. ■

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
EST. 1979



Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τρεις ευγενείς ποικιλίες ένωσαν τις ρίζες τους βαθιά στο χώμα της γης μας, για να μας χαρίσουν την πεμπτουσία τους. Μία μαγική συμβίωση σε ένα μεγάλο κόκκινο κρασί, που σαν σπονδή χαρίζει την ευγνωμοσύνη του στη γη που το γέννησε.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

WINE TRAVELLER

Οινοτουρισμός 2024: 5 + 1 προβλέψεις και νέες τάσεις για τον συναρπαστικό κόσμο του κρασιού.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιώργος Βελισσάριος, Grape Escape

Καθώς ο κόσμος εξελίσσεται, ο οινοτουρισμός εκφράζει μια συνεχώς μεταβαλλόμενη τουριστική καινοτομία. Για το 2024 προβλέπονται ανατρεπτικές τάσεις που θα διαμορφώσουν την εμπειρία των οινόφιλων που επιζητούν κάτι περισσότερο από μια απλή γευστική περιηγήση ή μια εκδρομή. Προσπαθώντας να προβλέψουμε και να καταγράψουμε τις σημαντικότερες –ήδη ορατές– νέες τάσεις στον παγκόσμιο αλλά και στον εγχώριο οινοτουρισμό, ξεχωρίζουμε 5 + 1 πολύ ενδιαφέρουσες περιοχές:

1 ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΙΣ ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το 2024 θα δούμε μια εντεινόμενη έμφαση σε συγκεκριμένες ζώνες παραγωγής κρασιού, με οινοτουριστικούς προορισμούς που επικεντρώνονται στις εκλεκτές οινοπαραγωγικές περιοχές. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να εξερευνήσουν τις ιδιαιτερότητες κάθε τοπικού αμπελώνα και να ανακαλύψουν την ποικιλομορφία των γευστικών εκφράσεων στο κρασί.

2 ΒΙΩΜΑΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Πέρα από τις κλασικές γευστικές δοκιμές, οι οινοτουριστικοί προορισμοί θα επικεντρώνονται σε βιωματικές δραστηριότητες. Εργαστήρια οινοπαραγωγής, συμμετοχή στη συγκομιδή κρασιού ή ακόμη και συνδυαστικές γευστικές εκδηλώσεις θα ενισχύουν τον δεσμό μεταξύ επισκεπτών και του τρόπου που παράγεται το κρασί.

3 ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ – ΒΙΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Η περιβαλλοντική εγρήγορση και η τάση προς τη βιολογική καλλιέργεια και τις βιοδυναμικές μεθόδους στην οινοπαραγωγή επεκτείνονται και στον οινοτουρισμό. Οι επισκέπτες ενδιαφέρονται όχι μόνο για το προϊόν, αλλά και για τη διαδικασία παραγωγής, με ξεναγήσεις σε βιολογικούς αμπελώνες και σεμινάρια για τις βιοκλιματικές πρακτικές.

4 ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Ο οινοτουρισμός το 2024 θα εστιάζεται επίσης στους γαστρονομικούς συνδυασμούς. Συναντήσεις για ταιριάσματα κρασιού και φαγητού, gourmet δείπνα σε αμπελώνες και μαθήματα μαγειρικής με σεφ που εξειδικεύονται στον συνδυασμό των γεύσεων θα ενισχύσουν τη συνολική εμπειρία.

5 ΨΗΦΙΑΚΗ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ

Η ψηφιακή τεχνολογία θα παίξει σημαντικό ρόλο, επιτρέποντας στους οινοτουριστικούς προορισμούς να προσφέρουν εξατομικευμένες εμπειρίες. Από ειδικές εφαρμογές που οδηγούν τους επισκέπτες σε προτεινόμενες δοκιμές μέχρι εικονικές περιηγήσεις σε αμπελώνες, η τεχνολογία θα ενισχύσει την αξία της επίσκεψης.

INCENTIVE TRIPS

Τα incentive trips αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της εταιρικής κουλτούρας των μεγάλων συνήθως επιχειρήσεων, προσφέροντας στους εργαζομένους έναν επιπρόσθετο παράγοντα ανταμοιβής για τη συνεισφορά τους. Ενώ παραδοσιακά οι επιχειρήσεις για τον σκοπό αυτόν επέλεγαν προορισμούς με πολυτελή θέρετρα, ο παγκόσμιος τουρισμός εξελίσσεται και μια νέα τάση αρχίζει να ξεχωρίζει: ο οινοτουρισμός.

Ο οινοτουρισμός αποτελεί τη συνάντηση της απόλαυσης του κρασιού με το ταξίδι και την εμπειρία. Γίνεται ολοένα και πιο δημοφιλής, καθώς οι επιχειρήσεις αναζητούν τρόπους να κάνουν τα incentive trips πιο ενδιαφέροντα εκπαιδευτικά και προσαρμοσμένα στις ανάγκες των εργαζομένων τους. Ένα από τα κύρια πλεονεκτήματα του οινοτουρισμού σε αυτό το πλαίσιο είναι η δημιουργία μιας ολοκληρωμένης εμπειρίας. Οι επιχειρήσεις μπορούν να επιλέξουν προορισμούς που συνδυάζουν όχι μόνο την οινοπαραγωγή, αλλά και την πολιτιστική κληρονομιά, τη γαστρονομία και τα τοπικά έθιμα. Αυτό δημιουργεί έναν πλούτο εμπειριών που ενισχύουν την ομαδική συνοχή και την εκπαιδευτική αξία του ταξιδιού.

Επιπλέον, ο οινοτουρισμός προσφέρει την ευκαιρία για οικοδόμηση σχέσεων. Η συμμετοχή σε οινοτουριστικές δραστηριότητες, όπως ξεναγήσεις σε αμπελώνες και γευσιγνωσίες, δημιουργεί ξεχωριστές στιγμές που συνδέουν τους συμμετέχοντες, ενισχύοντας τις σχέσεις τους εντός του εργασιακού περιβάλλοντος.

Τέλος, η υποστήριξη των τοπικών αμπελουργών και παραγωγών κρασιού αντικατοπτρίζει την εταιρική κοινωνική ευθύνη των επιχειρήσεων, προσφέροντας έναν τρόπο για βιώσιμη ανάπτυξη και στην τοπική κοινότητα. Συνοπτικά, λοιπόν, το 2024 δείχνει να φέρνει μια νέα εποχή στον οινοτουρισμό, εμπλουτίζοντας την εμπειρία με βιωματικές δραστηριότητες, οινοπαραγωγικές και γαστρονομικές ανακαλύψεις, ενισχύοντας τη σύνδεση με το περιβάλλον και προσφέροντας μια ολοκληρωμένη εμπειρία για κάθε λάτρη του κρασιού. ■



ΒΟΥΤΑΡΙ
EST. 1879

**Περιμέναμε 10 χρόνια
για να μην περιμένετε εσείς
λεπτό παραπάνω**

Grande Reserve Naoussa Boutari 2013

Η ιστορία επαναλαμβάνεται...
κι εσείς ξέρετε να την απολαμβάνετε με ένα ποτήρι
Grande Reserve Naoussa Boutari 2013.
Ένα πλούσιο κρασί με βαθυκόκκινο χρώμα, έντονη
πολυπλοκότητα, με αρώματα που μπερδεύονται
ευχάριστα, πολύ απαλή υφή λόγω της μακράς
παλαίωσης που επιδέχεται αλλά και έντονη διάρκεια
με ζεστή επίγευση.

Αν λατρεύεις το καλό κρασί, τότε σίγουρα
θα λατρέψεις το Grande Reserve Naoussa Boutari 2013.



ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γρηγόρης Κόντος DIP WSET
PHOTOS
Αρχείο Κτήματος

Η Δράμα, σε αντίθεση με περιοχές όπως η Σαντορίνη, η Νεμέα, η Κρήτη ή η Νάουσα, εμφανίστηκε στα οινικά πράγματα της χώρας μόλις τη δεκαετία του 1980.



Ο χημικός οινολόγος Άκης Παπαδόπουλος.

Στην περιοχή αυτή, πριν από 40 χρόνια δεν υπήρχαν επαγγελματικοί αμπελώνες ούτε δεδομένες αμπελουργικές πρακτικές και, φυσικά, δεν υπήρχε οινική παράδοση παρά μόνο ερασιτεχνικές οινοποιήσεις. Η Δράμα δεν παρήγε οργανωμένα κρασί για τουλάχιστον τέσσερις αιώνες πριν από την εμφάνιση του πρώτου επαγγελματικού οινοποιείου, στο δεύτερο μισό της δεκαετίας του 1980.

Τα οινοποιεία της Δράμας ιδρύθηκαν κυρίως από επενδυτές από τον κλάδο της εξόρυξης μαρμάρου και των κατασκευών και άντλησαν τεχνογνωσία από την παγκόσμια βιβλιογραφία, εισάγοντας την πιο σύγχρονη τεχνολογία που ήταν διαθέσιμη εκείνη τη στιγμή στη Γαλλία και την Ιταλία. Δημιουργήθηκε έτσι μια περιοχή συνυφασμένη με το σύγχρονο ελληνικό κρασί, με εντυπωσιακά οινοποιεία, μοναδικά κρασιά, φιλόδοξους οινοποιούς και ικανούς και πρωτοπόρους επιχειρηματίες.

Σήμερα, με όλο το νερό που έχει πέσει στο αυλάκι του ελληνικού κρασιού, είναι σημαντικό να θυμόμαστε πόσο σημαντική ήταν η συμβολή αυτών των οινοποιείων σε πανελλήνιο επίπεδο, τον ρόλο που διαδραμάτισαν στη δημιουργία και την ενηλικίωση του ελληνικού οινόφιλου κοινού και τελικά πόσο τα κρασιά της περιοχής αυτής έσπρωξαν τα κρασιά άλλων περιοχών προς την πρόοδο, «αναγκάζοντάς» τα να εκσυγχρονιστούν, ξεπερνώντας το περιθωριακό, ρουστίκ παρελθόν τους.

Σε αυτή την επανάσταση πρωταγωνιστικό ρόλο έπαιξε το Κτήμα Τέχνη Οίνου από το Μικροχώρι της Δράμας, που ξεκίνησε την πορεία του το 1995, από τον πολιτικό μηχανικό Γιάννη Παπαδόπουλο και τον αρχιτέκτονα μηχανικό Γιάννη Καλαϊτζή, όντας μόλις το τρίτο στη σειρά οινοποιείο της περιοχής, μετά τα Κτήματα Κώστα Λαζαρίδη και Château Nico Lazaridi. Το Κτήμα Τέχνη Οίνου γράφει εδώ και σχεδόν τριάντα χρόνια τη δική του ιστορία στην οινική πορεία της χώρας, καθώς οι δύο συνέταιροι, σπάζοντας την αποκλειστική ποιοτική κυριαρχία των Λαζαρίδηδων, συνέβαλαν καθοριστικά ώστε η Δράμα να εξελιχθεί σε φυτώριο ταλαντούχων παραγωγών και πηγή δημιουργίας σπουδαίων κρασιών.



Κάθε μέρα αξίζει!

Πορφυρό Φόρεμα,
Πυκνά Αρώματα,
Πηγατώ στόμα.
Θαυρώ Αναχωρήτες!

Μυθεείτε
στην Ελληνική Υψηλή
Οινογνωσία



ΑΝΑΧΩΡΗΤΕΣ
Οίνος ερυθρός
ημίξηρος

750 ml

8,99€

TL = 11,99€



Η υπόγεια κάβα όπου φυλάσσεται, εκτός από τα δρύινα βαρέλια, και ένα εκτεταμένο αρχείο φιαλών με παλιές σοδειές.

Δοκιμάζοντας τα κρασιά του Κτήματος, γινόμαστε μάρτυρες σε μία από τις πιο άρτιες συλλογές κρασιών της Ελλάδας.

Το οινοποιείο βρίσκεται στο χωριό Μικροχώρι, μόλις έξι χιλιόμετρα νοτιοανατολικά της Δράμας. Στην άκρη του χωριού, το 1998 χτίστηκε το πρώτο τμήμα του οινοποιείου, στη συμβολή δύο τοπικών οδών. Λίγα χρόνια αργότερα, αγοράστηκε το οικόπεδο ακριβώς απέναντι από τον δρόμο, όπου χτίστηκε η επέκταση του οινοποιείου το 2007. Παλιό και νέο οικόπεδο συνδέονται υπογείως με τη δημιουργία ενός τούνελ, που έχει μετατραπεί σε μια συγκλονιστική υπόγεια κάβα όπου φυλάσσεται, εκτός από τα δρύινα βαρέλια, και ένα εκτεταμένο αρχείο φιαλών με παλιές σοδειές.

Επιστρέφοντας στους ανθρώπους, η δεύτερη γενιά, παιδιά των ιδρυτών, έχει αναλάβει καιρικές θέσεις στο οινοποιείο. Ο Άκης Παπαδόπουλος είναι χημικός οινολόγος και υπεύθυνος εξαγωγών του Κτήματος, ενώ στις πωλήσεις δραστηριοποιείται και η Ναταλία Καλαϊτζίδου, κόρη του Γιάννη Καλαϊτζίδη. Ο Άκης σπούδασε στο Χημικό Τμήμα του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και στη συνέχεια Οινολογία στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux. Το μήνυμά του είναι ξεκάθαρο: το Κτήμα Τέχνη Οίνου αγαπάει την τεχνολογία, μια τόσο παρεξηγημένη έννοια στον χώρο του κρασιού. Η σύγχρονη τεχνολογία βοηθά τον παραγωγό να μεταφέρει στις φιάλες την υγεία και τον πλούτο των σταφυλιών με τις μικρότερες δυνατές απώλειες.

Τα σταφύλια μεταφέρονται στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα, εντός ψυχομένων, κλειστών φορτηγών, ενώ η ταινία διαλογής εξασφαλίζει τη χρήση μόνο τέλει υγιών τσαμπιών. Όμως τη μεγάλη διαφορά την κάνει ένας μοναδικός πύργος ψύξης, που ελάχιστα οινοποιεία στην Ελλάδα διαθέτουν και ο οποίος λειτουργεί με υγρό διοξειδίο του άνθρακα και είναι σε θέση να κατεβάσει τη θερμοκρασία των σταφυλιών από 28°C σε 10°C μέσα σε μόλις πέντε λεπτά. Επιπλέον, η πίεση του διοξειδίου αρκεί

από μόνη της για να μεταφέρει τον σταφυλοπολτό προς πάσα κατεύθυνση χωρίς καθόλου χρήση αντλίας. Το monitoring της κάθε δεξαμενής και της θερμοκρασίας της ανά πάσα στιγμή είναι αυτονόητο για ένα οινοποιείο αυτών των προδιαγραφών.

Δοκιμάζοντας τα κρασιά του Κτήματος, γινόμαστε μάρτυρες σε μία από τις πιο άρτιες συλλογές κρασιών της Ελλάδας. Από το εκρηκτικό και υπέροχα εξωτικό Τέχνη Αλυπίας Λευκό (80% Sauvignon Blanc, 20% Ασύρτικο) έως το γεμάτο φυτικά αρώματα και εξωτικά φρούτα Plano Μαλαγουζιά και το καθαρό, εκφραστικό, λεμονάτο Plano Ασύρτικο, το νεύρο και η δροσιά δίνουν τον τόνο. Τη σκυτάλη παίρνει η λευκή πληθωρικότητα με το Ήδυσμα Δρυός Ασύρτικο, ίσως το πιο value βαρελάτο Ασύρτικο της χώρας, με αρώματα από ροδάκινο, ζυμάρι, ξηρούς καρπούς και αλατισμένα κάσιους, αλλά και με το Ήδυσμα Δρυός Chardonnay, ένα βαρελάτο Chardonnay που έχει γράψει ιστορία με αρώματα από βερίκοκο, κυδώνι, crème pâtissière και ζύμες. Το σαρκώδες, χυμώδες Τέχνη Αλυπίας Ερυθρό αλλά και τα κορυφαία Ήδυσμα Δρυός Merlot και Ήδυσμα Δρυός Χί δείχνουν τις ικανότητες του Κτήματος να προσφέρει ερυθρή απόλαυση. Τα ροζέ Τέχνη Οίνου ροζέ και Pink Bang, αλλά και τα μονοποικιλιακά Touriga Nacional, Nebbiolo και Anafora Limniona κλείνουν ιδανικά τη συλλογή.

Η ευρύτερη περιοχή της Δράμας είναι ένα λεκανοπέδιο το οποίο περικλείεται από τα βουνά Φαλακρό στον Βορρά, Μενοίκιο στα δυτικά και Παγγαίο στον Νότο. Ακόμα και λίγο πριν από τη θάλασσα, κοντά στην Καβάλα, το παραθαλάσσιο βουνό Σύμβολο εμποδίζει την επιρροή του νερού, δημιουργώντας σε όλη την περιοχή ένα κυρίως ηπειρωτικό κλίμα, με σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, γεγονός που καθυστερεί την ωρίμανση και ευνοεί την αρωματική έκφραση.

Η καρδιά του Κτήματος, όπως και κάθε ποιοτικού οινοπαραγωγού, χτυπά στους γραμμικούς αμπελώνες του, υπό την επίβλεψη και τη φροντίδα του γεωπόνου Ηρακλή Τοπαλιδή. Το Κτήμα καλλιεργεί 610 στρέμματα, με τα 520 από αυτά –ποσοστό άνω του 85%– να είναι ιδιόκτητα. Οι αμπελώνες του Κτήματος Τέχνη Οίνου χωρίζονται σε κρύους και πολύ πιο κρύους! Οι απλώς κρύοι βρίσκονται χαμηλά, στα 100 μέτρα (Μικροχώρι, 200 στρέμματα) και στα 250 μέτρα (Καλή Βρύση, 270 στρέμματα). Στο Μικροχώρι, στην περιοχή όπου βρίσκεται το οινοποιείο, καλλιεργούνται οι λευκές ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά, ενώ στην Καλή Βρύση, στους πρόποδες του Μενοικίου στα δυτικά, βρίσκουμε Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά και Ασύρτικο. Οι ερυθρές ποικιλίες Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Nebbiolo και Touriga Nacional καλλιεργούνται αποκλειστικά σε αυτούς τους χαμηλότερους αμπελώνες. Μαζί με αυτούς, που είναι ιδιόκτητοι, καλλιεργείται και ένας συνεργαζόμενος αμπελώνας 35 στρεμμάτων στο Καλλίφυτο, στους νότιους πρόποδες του Φαλακρού, μόλις 8 χιλιόμετρα από το κέντρο της Δράμας (Sauvignon Blanc, Ασύρτικο).

Και πάμε στους πολύ κρύους αμπελώνες. Το μοναδικό, αρωματικό, εκφραστικό, ξεμυαλιστικό Sauvignon Blanc αποτελεί το ένα τρίτο των σταφυλιών που καλλιεργεί το οινοποιείο, καθώς το πασίγνωστο Τέχνη Οίνου λευκός, με 80% Sauvignon Blanc και 20% Ασύρτικο, παράγεται σε 150.000 φιάλες, αποτελώντας περίπου τη μισή παραγωγή του Κτήματος. Η εμπορική σημασία που έχει το Sauvignon Blanc για το Κτήμα Τέχνη Οίνου αλλά και η επιτυχία του, σε συνδυασμό με τα δεδομένα της κλιματικής αλλαγής, έθεσαν ως επιτακτική την ανάγκη για τη μεταφορά της ποικιλίας σε ψυχρότερα εδάφη και έτσι, αποκλειστικά για χάρη της, έχουν στηθεί δύο αμπελώνες σε οινοπέδια ακραίου ψύχους: ένας αμπελώνας 40 στρεμμάτων σε ένα μπαλκονάκι σκαρφαλωμένο στο Μενοίκιο, πάνω από τη Μικρόπολη, στα 1.100 μέτρα (φύτευση 2021), και ένας ακόμα αμπελώνας 22 στρεμμάτων δίπλα στην τεχνητή λίμνη στα Λευκόγεια, στα 650 μέτρα, στη βόρεια πλευρά του Φαλακρού. Ο αμπελώνας στη Μικρόπολη, σύμφωνα με το μητρώο, είναι ο πιο υψηλός στην Ελλάδα, ενώ τα Λευκόγεια στα 650 μέτρα ανήκουν στον Δήμο Νευροκοπίου, το καταγεγραμμένο ψυχρότερο μέρος της Ελλάδας.

Την άνοιξη του 2024 θα φυτευθούν επίσης 30 στρέμματα Sauvignon Blanc στο Χρυσοκέφαλο, κοντά στα Λευκόγεια, και έτσι θα έχει μεταφερθεί σχεδόν αποκλειστικά όλη η καλλιέργεια της ποικιλίας σε υψόμετρα 650-1.100 μ. και σε πολύ κρύες συνθήκες.

Η δουλειά του Κτήματος είναι αθόρυβη, τα κρασιά όμως του έχουν χαρίσει τη λάμψη και τη σιγουριά ενός εδραιωμένου, ουσιαστικού παραγωγού με έντονη αίσθηση ταυτότητας. Φεύγοντας από το οινοποιείο και βλέποντας τους δύο πύργους εκατέρωθεν του δρόμου να απομακρύνονται, σκέφτηκα πόσο ταλέντο, πόσο πάθος και πόσα όνειρα έχουν ταξιδέψει στα δημιουργικά ποτάμια του ελληνικού κρασιού. Πόσο πολύ κέρδισε το κρασί όταν άνθρωποι από άλλους χώρους έφεραν στον χώρο του κρασιού την κουλτούρα, την άποψη και την αισθητική τους. Γι' αυτό και μόνο θα πρέπει να ευχαριστούμε τους δύο φίλους, τους δύο Γιάννηδες, τους δύο μηχανικούς, που ξεκίνησαν πριν από 30 χρόνια, αλλά και τον Άκη και τη Ναταλία, για την έμπνευση και το όραμά τους. ■



Το κτίριο του οινοποιείου στο Μικροχώρι.

DIAM

The guardian of aromas



EVELYN COUNTY ESTATE



Σε απόσταση μόλις 45 λεπτών από το κέντρο της Μελβούρνης, στις διάσημες περιοχές Yarra Valley και Dandenong, αξίζει να κάνετε μια στάση στο οινοποιείο Evelyn County Estate.

Αυτό το μοναδικό οινοποιείο αντιπροσωπεύει μια αυξανόμενη τάση στην αυστραλιανή οινική κουλτούρα που θέλει το προϊόν –και όχι οι ξεναγήσεις– να μιλάει και με αυτόν τον τρόπο να προωθείται. Σε αυτό το οινοποιείο οι πρωταγωνιστές δεν είναι οι δεξαμενές και τα σκονισμένα δρύινα βαρέλια, ούτε καν τα σταφύλια. Ακόμη και ο οινοποιός δεν είναι σταρ, αλλά ο ρόλος του περιορίζεται στο να προωθεί σωστά το θέμα του κρασιού που παράγεται.

Παρόλο που πρόκειται για ένα οινοποιείο, το Evelyn County Estate μοιάζει περισσότερο με ένα θεματικό πάρκο επισκεπτών, όπου κάποιος μπορεί πραγματικά να χαλαρώσει από τη δουλειά του. Στην περιήγηση, που δεν θυμίζει καθόλου τα κλασικά tours, δεν υπάρχουν βαρέλια, δεξαμενές, κελάρια, εμφιαλωτήρια, κ.λπ. Δεν υπάρχει τίποτα παραδοσιακό, εκτός από το κρασί που ωριμάζει μέσα στα μπουκάλια. Και αυτός ακριβώς είναι ο στόχος, να αναδειχθεί το κρασί ως κουλτούρα και όχι ως κάτι απρόσιτο και δύσκολο να παρασκευαστεί. Το κτίριο αποτελείται από τρία κύρια στοιχεία, που περιλαμβάνουν τις πωλήσεις, την γκαλερί και το εστιατόριο, ενώ ο εσωτερικός χώρος βρίσκεται σε μια πλατφόρμα που προεξέχει από την κλίση της τοποθεσίας, έτσι ώστε να μπορεί ο επισκέ-

πτης να απολαύσει τη θέα στον αμπελώνα. Το εσωτερικό της γκαλερί και του εστιατορίου μπορεί να αναδιαμορφωθεί με διάφορους τρόπους, χρησιμοποιώντας συρόμενα πάνελ τοίχου ώστε να μεγιστοποιηθούν οι ποικίλες χρήσεις σε έναν μόνο όγκο.

Το 2001, ένα μπαρ αφιερωμένο στη γευσιγνωσία και την πώληση κρασιών προστέθηκε στο ημιυπόγειο, έτσι ώστε το εστιατόριο και η γκαλερί στον επάνω όροφο να αποκτήσουν περισσότερο χώρο. Το μπαρ υιοθετεί μια ημιβιομηχανική προσέγγιση στα φινιρίσματα και στα υλικά, για να εκφράσει ένα περιβάλλον εργαστηρίου. Σχάρες κρασιού από ασάλινη πλάκα και διχτυωτό πλέγμα, καμπίνες από λεκιασμένο κόντρα πλακέ, μπαρ, αποθηκευτικός χώρος και τιμεντένιο δάπεδο «μαλακώνουν» από μια γεμισμένη μπροστινή ράβδο από δέρμα αγελάδας και ταπετσαρισμένα καθίσματα. ■

ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ	Roger και Robyn Male
ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ	David Lance, James Lance και Robyn Male
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΕΣ	Philip Hammer Architects
ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ	Kangaroo Ground, Victoria, Αυστραλία

ανταύγειες*

*Το μαλλί που θα κάνεις για την αποφοίτηση, από το πιο ολοκληρωμένο πρόγραμμα σπουδών Οινοχοΐας στην Ευρώπη.

*Οι αποχρώσεις του βασικού χρώματος ενός κρασιού. Τις παρατηρούμε φέρνοντας σε πλάγια θέση το ποτήρι.

Αν θέλεις να το δεις να συμβαίνει, κλείσε θέση τώρα και μπες στην **Elite** της Παγκόσμιας Οινοχοΐας και Εργασίας.

SOMM
WSPC SOMMELIER ACADEMY
GLOBALLY RECOGNIZED PROFESSIONALS

ΜΑΘΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ: 210 98 82 540 & 544



www.wspc.gr



WINTER BEST BUYS

Ο χειμώνας μπορεί να άργησε, αλλά ήρθε!

KEIMENO

Γιοβάννα Λύκου, Sommelière, Wine and Spirits Instructor

PHOTO

k2design

Χαμηλές θερμοκρασίες, τζάκια αναμμένα, ζεστά φαγητά και φίλοι μαζεμένοι στα σπίτια τα βράδια, να γελούν δυνατά και να τσουγκρίζουν τα ποτήρια. Κάπου ανάμεσα στην εποχή οι γιορτές –Χριστούγεννα και Πρωτοχρονιά– που πολλαπλασιάζουν τα τραπέζια, τις συναθροίσεις και τα ποτήρια! Η γευστική μας απαίτηση τον χειμώνα αναζητά ζεστασιά, θέρμη, όγκο και γευστικό πλούτο, για να μπορέσει να ντύσει τον ουρανό μας κατάλληλα για τον καιρό που (θα) κάνει. Αυτά είναι τα φετινά Winter Best Buys κι έχουν απ’ όλα τα καλά: γοητευτικές φυσαλίδες, ξεμυαλιστικά λευκά, κορυφαία κόκκινα και μαγικά αποστάγματα. Απολαύστε τα!

1 CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS, FREREJEAN FRERES
Chardonnay
112.40€

Απολαυστική Blanc de Blancs από Premier Cru και Grand Cru Classé Chardonnay της Côte des Blancs. Σπαρταριστές φυσαλίδες που παιχνιδίζουν στο στόμα, χαρίζοντας μια αίσθηση φρεσκάδας. Τροπική στιλιστικά μύτη με αρώματα ώριμων φρούτων, αλλά και ψωμιού, brioche και κρέμας ζαχαροπλαστικής. Λιπαρή και αναζωογονητική. Επαρκώς εορταστική και πολυτελής, αποτελεί μια υπέροχη πρόταση για το ξεκίνημα, τη διάρκεια, ακόμα και το κλείσιμο ενός δείπνου με τυριά.

2 CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, POMMERY
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
66.70€

Chardonnay, Pinot Noir και Pinot Meunier ενώνουν δυνάμεις και κάτω από τη φροντίδα του ιστορικού οίκου της Καμπανίας χαρίζουν μια φανταστική έκφραση ροζέ σαμπάνιας. Πολύπλοκη αρωματικά, με ζωηρές φυσαλίδες που δίνουν ζωντάνια και νεύρο. Φρουτένια, με μπόλικά κόκκινα φρούτα και εσπεριδοειδή, αλλά και νότες ψωμιού. Η οξύτητα στο στόμα σπινθηρίζει, διαταράσσοντας την ήπια λιπαρότητα με τον πιο ευχάριστο τρόπο. Εξαιρετική επιλογή για comfy χειμερινά brunch.

3 MOSCATO GEMMA DI LUNA
9.70€

Λίγη γλύκα στη ζωή και στα ποτήρια μας δεν έβλαψε ποτέ κανέναν. Το Μοσχάτο, η ίσως πιο έντονα ταυτισμένη με τη γλυκύτητα ποικιλία, περιστοιχίζεται από καλοδουλεμένες φυσαλίδες, φιλοξενείται σε μια απίθανα όμορφη φιάλη και είναι έτοιμο να χαρίσει στιγμές διασκέδασης και νοστιμιάς. Από το Piemonte με αγάπη έρχεται ο απόλυτος συνδυασμός για τα κέικ και τη βασιλόπιτα, για βραδιές με πλατό τυριών, αλλαντικών, αλλά και ανατρεπτικά ταιριάσματα με πικάντικα πιάτα.

4 GIN PHILOSOPHY, EBA
35.00€

Η Ελληνική Βιομηχανία Αποσταγμάτων, μία από τις πιο αξιόλογες ποτοποιίες της Μυτιλήνης, δημιουργεί ένα ξεχωριστό Gin, σωστό London Dry! Επιχειρώντας να διαμορφώσει μια αρμονική συνύπαρξη μεταξύ παρόντος και παρελθόντος, επιλέγει για το τελικώς ισορροπημένο μείγμα 16 βότανα, φρούτα, λουλούδια, μπαχαρικά, σπόρους και ρίζες. Ιδανικό για τέλεια G&Ts, αλλά και χαρισματικά dry και dirty martinis. Στη λίστα με τα θετικά μπαίνει και το εντυπωσιακό packaging.

5 THÈSE 01 LIMITED EDITION 2022, ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ
Βιδιανό, Μοσχάτο Σπίνας
14.00€

Οι δύο λευκές ποικιλίες-καμάρια του κρητικού αμπελώνα παντρεύονται με επιτυχία και δίνουν ένα κρασί που μοιάζει να 'χει του νησιού τις χάρες όλες. Μια limited edition πειραματική εμφιάλωση με την υπογραφή του δρα Γιώργου Κοτσερίδη, που υποδηλώνει την οινική thèse του Κτήματος. Ροδάκινα, βερίκοκα, λεμονανθοί και γιασεμιά γεμίζουν το ποτήρι. Πλούσια, ζεστή γουλιά με τονισμένη, δροσερή οξύτητα. Ό,τι πρέπει για ζυμαρικά με λευκές σάλτσες και λευκά κρέατα.

6 ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΓΙΑ ΚΥΡΙΑΚΗ, ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ
23.60€

Ένα υπέροχο βορειοελλαδίτικο Ασύρτικο από το αμπελοτεμάχιο της Αγίας Κυριακής στο Αμύνταιο. Ένα λευκό με τις εντάσεις και την πολυπλοκότητα που επιτρέπει η ποικιλία. Εσπεριδοειδή, λευκά άνθη και φρούτα προλογίζουν μια καλοδομημένη γουλιά που, χάρη στην παραμονή του κρασιού για οκτώ μήνες στις οινολάσπες, εντείνει την αίσθηση λιπαρότητας και γευστικού πλούτου. Η τυπικά υψηλή οξύτητα εξισορροπεί το σύνολο, καθιστώντας το κρασί ένα εισιτήριο υπέροχων συνδυασμών.

7 ΑΝΟΙΧΤΟ ΒΙΒΛΙΟ 2022, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΣΚΗΤΟΓΛΟΥ
Σαββατιανό
10.50€

Αν νιώθεις έτοιμος για νέες περιπέτειες στον αττικό αμπελώνα, πρέπει οπωσδήποτε να απολαύσεις το Σαββατιανό του Γιάννη Ασκήτογλου. Η νοστιμιά της ποικιλίας θα συνοδεύσει επιτυχημένα συντροφικές με φίλους, μεζέδες αλλά και ψαροφαγιά. Εσπεριδοειδή, λευκά τραγανά φρούτα, λευκά άνθη και ήπια αίσθηση μπαχαρικών και ορυκτότητας σε δεύτερο πλάνο θα δικαιώσουν τους οπαδούς των ειλικρινών, γευστικών και στρογγυλών κρασιών.

8 OLD VINES SEMILLON 2022, MATIAS RICCITELLI WINES
43.00€

Μία από τις πιο εντυπωσιακές ετικέτες που θα δεις στο ράφι, από εκείνες που συνεισφέρουν στη σύγχρονη εικαστικά έκφραση του labeling, φιλοξενεί ένα μαγικό Semillon. Αν και έχουμε συνηθίσει το σταφύλι σε δεύτερους ποικιλιακούς ρόλους, αυτή είναι μία από τις περιπτώσεις που, αποφασίζοντας να κάνει μόνο του πρόζα, σαρώνει τα βραβεία. Ωριμο και συγχρόνως σπαρταριστό, αρωματικό και δωρικό, με ζηλευτή λιπαρότητα και δομή που σε κάνει να ξεχνάς τα κόκκινα σε ένα τραπέζι.

9 2303 REZINE ROSÉ LIMITED EDITION, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ
25.00€

Ρετσίνα χειμωνιάτικα; Βεβαίως αν μιλάμε για μια εξαιρετικά υψηλής ποιότητας ροζέ ρετσίνα από την κορυφαία ποικιλία για την απόχρωση, το Grenache Rouge. Το λαμπερό provençal χρώμα θα κάνει λαχταριστή εισαγωγή σε μια μύτη-ωδή στη φρέσκια ρητίνη πεύκου. Βοτανικά στοιχεία όπως ο δυόσμος και το δεντρολίβανο, ελάχιστη μαστίχα και φραγκοστάφυλο επιμένουν σε μύτη και στόμα. Ένα ντελικάτο ροζέ φαγητού με τη δέουσα ένταση και την απαιτούμενη οξύτητα.

10 CÔTES DU RHÔNE 2022, DOMAINE DE LA JANASSE
14,00€

Οι Γάλλοι μυρίζονται μάλλον όλο και περισσότερο την ανάγκη της αγοράς για νόστιμα κρασιά σε προσιτές τιμές. Ένα απόλυτα value for money Côtes-du-Rhône με Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah και Cinsault. Μεταξένιες και ήπιες, αλλά συγχρόνως χορταστικές τανίνες δηλώνουν παρουσία σε μια γουλιά ισορροπημένη, απολαυστική και φρουτένια, που μπορεί με μεγάλη ευκολία να ξεμυαλίσει και τους πιο απαιτητικούς. Απόλαυση στο μέγιστο με τυριά, μανιτάρια και ήπια κρεατοφαγία.

11 GRANDE RESERVE DAFNES 2018, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ
Λιάτικο
19.80€

Ο Νίκος Δουλουφάκης υπογράφει ένα από τα σπουδαιότερα κρασιά της οινοποιητικής του πορείας, αποθεώνοντας έτσι το τοπικό Λιάτικο. Μια εξαιρετική σε όλα, μα πιο πολύ στο φρούτο της, Grande Reserve που παραδίδει μαθήματα δομής και ισορροπίας. Η παλαιομοδίτικη, ρουστίκ γοητεία της ποικιλίας είναι στα καλύτερά της, ενώ η πολύμηνη χρήση του βαρελιού θεωρείται υποδειγματική. Βελούδινες τανίνες, σωστή οξύτητα και καλοκουρδισμένη γουλιά που ανυπομονεί για εκλεκτά κυνήγια.

12 PURPLE ANGEL 2019, VIÑA MONTES
Carmenere, Petit Verdot
106.40€

Όλα όσα ζητά κανείς από ένα κορυφαίο νεοκοσμικό ερυθρό είναι εδώ! Ένα λαχταριστό Carmenere με τη φιλική συμμετοχή του Petit Verdot. Η 18μηνη παραμονή του κρασιού στο βαρέλι τού επιτρέπει να αναπτύξει μια εξαιρετική δομή, βελούδινα μαλακές τανίνες αλλά και έναν γευστικό πλούτο που εγγυάται την απόλαυση. Η σωματώδης του γουλιά προκαλεί για συνδυασμούς με πλουσιοπάροχες κοπές κρεάτων αλλά και πληθωρικά κοκκινιστά.

13 ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ CUVÉE III, ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ
Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο, Μαυροδάφνη
12.20€

Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο και η εμβληματική για την περιοχή Μαυροδάφνη καλλιεργούνται με ευλαβική επιτυχία στον ειδυλλιακό αμπελώνα στο Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, χαρίζοντας έναν έξοχο καρπό. Ένα γλυκόπιτο, νόστιμο κρασί με αρωματικό πρωτοστάτη το κόκκινο φρούτο. Στόμα στιβαρό, στρογγυλό και ώριμο, με μπόλικες δόσεις φρεσκάδας, ευγενικές σοκολατένιες τανίνες και φινετσάτη οξύτητα. Εξαιρετικό με χειμερινά χουνκιάρ και γεμιστή γαλοπούλα.

14 PLANTATION SEALANDER
39,80€

Ένα καταπληκτικό sipping rum για το οποίο μπλεντάρονται τρία μοναδικά ρούμια από τα Μπαρμπέιντος (West Indies Rum Distillery), τον Μαυρίκιο (Saint Aubin) και τα Φίτζι (Rum Co. of Fiji Distillery). Η ωρίμανση σε ex-bourbon βαρέλια κι έπειτα σε γαλλική δρυ δημιουργεί έναν premium και πληθωρικό γευστικό χαρακτήρα που εντυπωσιάζει. Αρώματα μελιού, κυδωνιού, γλυκόριζας, αχλαδιού, φραγκοστάφυλου και καπνιστής μελάσας εναλλάσσονται υπέροχα με γλυκά και αλμυρά στοιχεία.

15 OLD PULTNEY 18YO SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
155.70€

Απολαυστικό, μπαχαρένιο και πικάντικο χάρη στη 18ετή ωρίμανση στο βαρέλι. Σοκολάτα και μπαχαρικά καθορίζουν τον χαρακτήρα και περιπλέκονται με πιο ζωντανά και ζωηρά αρώματα, όπως φλούδα πορτοκαλιού, εσπεριδοειδή, όπως μανταρίνι, βανίλια, μήλο και χριστουγεννιάτικο κέικ. Έξοχη πινελιά παραμένει η θαλασσινή του αύρα, ενώ η σκούρα κεχριμπαρένια του όψη εμπνέει για περισυλλογή, βραδιές μπροστά στο τζάκι και cigar pairings.

16 KOMOS AÑEJO CRISTALINO TEQUILA
157,70€

Οι χάρες μιας premium añejo και η κρυστάλλινη όψη μιας λαμπερής blanco φιλοξενούνται σε μια απόλυτα μεσογειακής αισθητικής φιάλη. Η παραγωγή της γίνεται αποκλειστικά από μπλε αγαύη, η οποία συλλέγεται με το χέρι, και η παλαιώσή της σε γαλλικά δρύινα βαρέλια στα οποία προηγουμένως ωρίμαζε λευκό κρασί για τουλάχιστον 12μήνες. Τροπικό προφίλ, στο οποίο επικρατούν αρώματα ανανά, λευκών λουλουδιών, καπνού, γλυκών μπαχαρικών, κέδρου και ξύλου.

17 CLEOPATRA AMARONE ORO GRAPPA, JACOPO POLI
53.40€

Το απόλυτο κλείσιμο ενός γεύματος, παράγεται από τις ποικιλίες του Amarone, Corvina, Rondinella και Molinara και αποστάζεται στον καινοτόμο αποστακτήρα Poli Crysopora για τη διατήρηση περισσότερων αρωμάτων. Χάρη στο εντυπωσιακό της χρώμα έχει αφιερωθεί στη βασίλισσα Κλεοπάτρα, που πρώτη προσπάθησε να αποστάξει χρυσό. Εκπληκτική μύτη αποξηραμένων φρούτων και στόμα ερωτικά θερμό, ισορροπημένο, με έντονα ξηροκαρπένιο προφίλ και ένταση φρούτου.

18 GENTLE BEAST, LOST LAKE DISTILLERY
43.50€

Οι χαρισματικοί δημιουργοί του Lost Lake Distillery ονειρεύτηκαν κάτι το μοναδικό: να παλαιώσουν απόσταγμα από το σπάνιο και υπέροχο Μούχταρο μαζί με φράουλες. Και το gentle beast είναι η απόδειξη πως αυτό το όνειρο έγινε μια απίθανη πραγματικότητα! Ισορροπία, όγκος, θερμότητα και πολυπλοκότητα με αρώματα φράουλας και αγριοκέρασου, καραμέλας και πιπεριού. Εντυπωσιάστε, σεβίροντάς το σκέτο μαζί με σκούρα σοκολάτα ή πλάι σε έναν χωνευτικό espresso.

19 LBV PORT 2018, RAMOS PINTO
31.00€

Ένα Late Bottled Vintage port μιας εντυπωσιακής χρονιάς, το οποίο ωρίμασε για αρκετά χρόνια στο βαρέλι και είναι έτοιμο να χαρίσει γλυκές στιγμές γευστικής συγκίνησης. Το απόλυτο ταίρι για χειμερινά και γιατί όχι γιορτινά καλέσματα για wine and cheese περιπέτειες. Πλούσια, συμπυκνωμένα αρώματα μαύρων φρούτων, κόκκινων φρούτων σε αλκοόλ, σταφίδας, καφέ και σοκολάτας. Σιροπιαστή υφή, αναζωογονητική οξύτητα και μακρά –ω, πολύ μακρά!– επίγευση.

20 ΜΟΣΧΑΤΟ ΡΙΟΥ – ΠΑΤΡΩΝ 2018, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ
17.40€

Ένα υποδειγματικό ελληνικό γλυκό κρασί, από τα κορυφαία της αγοράς, με παραδεισένια γλύκα. Το Μοσχάτο προσφέρει με γενναιοδωρία όλα τα τυπικά του χαρίσματα. Άνθη, βερίκοκα, ροδάκινα, αλλά και βότανα κυριεύουν τις αισθήσεις. Μεστή γεύση, ηδονική υφή, που αντισταθμίζεται εξαιρετικά από την υποδειγματική οξύτητα. Καταπληκτικός συνδυασμός με mille-feuille με αλμυρή καραμέλα, σιροπιαστά γλυκά Βηρυτού, αλλά και αλμυρά, πικάντικα σκληρά τυριά. ■



KEEP CORPORATE AND GRAPE ESCAPE

Ανακαλύψτε τη μαγεία της οινογαστρονομίας και εκφραστείτε.
Συνδυάστε γεύση και εμπειρία μέσα από ένα μοναδικό πρόγραμμα
κινήτρων, εκπαίδευσης και συνεργασίας για ομάδες, παρέες και εταιρίες.
Σχεδιάστε μαζί μας το δικό σας πρόγραμμα και εμείς θα το οργανώσουμε
για εσάς, στο γραφείο, το wine bar/restaurant, το οινοποιείο.



e: cheers@grapeescape.gr
w: www.grapeescape.gr



• **GRAPE ESCAPE** •

GREEK WINE EXPERIENCES

Say when.

VOCABULARY

A ANTINORI

Ιταλική δυναστεία της οινοπαραγωγής και διεθνούς εμβέλειας παίκτης, η Antinori δραστηριοποιείται οινοπαραγωγικά αδιαλείπτως από τον 14ο αιώνα. Οι κύριες δραστηριότητες της εστιάζονται στην Τοσκάνη και ειδικά στην περιοχή του Chianti Classico, ενώ η εταιρεία διατηρεί επενδύσεις και σε άλλα μέρη της Ιταλίας, στην Καλιφόρνια, στη Ρουμανία και αλλού.

Λ ΛΗΜΝΙΩΝΑ

Ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας, που μάλλον προέρχεται από τα βουνά της Καρδίτσας και καλλιεργείται ευρέως σε όλη τη Θεσσαλία – Τύρναβο, Ραψάνη, Λάρισα, Καρδίτσα – αλλά και στη Βόρεια Ελλάδα (Δράμα, Αμύνταιο και αλλού). Γοητεύει εύκολα με το ζουμερό φρούτο, τα ανθώδη αρώματα και τον γήινο χαρακτήρα της όταν παλαιώνει. Δεν πρέπει να συγχέεται με το, επίσης ερυθρό, Λημιό.

Π ΠΑΛΑΙΟΣ ΚΟΣΜΟΣ

Ονομασία που ο χώρος του κρασιού έχει δώσει στην Ευρώπη. Ο αντίθετος όρος, New World, περιλαμβάνει τις χώρες εκτός Ευρώπης (ΗΠΑ, Αυστραλία, Νότια Αμερική, Νότια Αφρική κ.ά.). Οι στιλιστικές διαφορές των περασμένων δεκαετιών μεταξύ Παλαιού και Νέου Κόσμου τείνουν να περιορίζονται και πλέον ο εκάστοτε παραγωγός και η φιλοσοφία του, είτε αυτός ανήκει στον Παλιό είτε στον Νέο Κόσμο, καθορίζει περισσότερο το παραγόμενο στυλ κρασιών.

TO GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

ΑΘΗΝΑ
48 URBAN GARDEN ΑΡΜΑΤΟΛΩΝ ΚΑΙ ΚΛΕΦΤΩΝ 48, ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ • ALEXANDER'S BAR HOTEL GRANDE BRETAGNE • ANCIENT GREEK SANDALS ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗ 1, ΑΘΗΝΑ • ANVA BAR ΑΠΟΛΛΩΝΟΣ 40, ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ • ΚΑΒΑ ΑΝΘΙΔΗΣ ΠΑΤΡΙΑΡΧΟΥ ΙΩΑΚΕΙΜ 45, ΚΟΛΩΝΑΚΙ – ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΗΦΙΣΙΑΣ 76, ΜΑΡΟΥΣΙ – ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ ΛΑΜΠΡΑΚΗ 77, ΓΛΥΦΑΔΑ • GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΡΙΣΤΟΦΑΝΟΥΣ 20, ΑΘΗΝΑ • ΒΑΡΟΛΟ ΔΑΒΑΚΗ 1, ΨΥΧΙΚΟ • ΒΑΡΡΙΟΥΕ ΠΛΑΤΕΙΑ ΥΜΗΤΤΟΥ 1, ΥΜΗΤΤΟΣ • BOTILIA GR ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 235, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • BY THE GLASS ΣΟΥΡΗ 2, ΑΘΗΝΑ • CELLIER ΚΡΙΕΖΩΤΟΥ 1Δ, ΣΥΝΤΑΓΜΑ – ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΗΦΙΣΙΑΣ 369, ΚΗΦΙΣΙΑ • ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 28 ΚΑΙ ΜΕΝΕΛΑΟΥ, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • ΚΑΒΑ ΔΡΟΣΙΑ ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΡΟΣΙΑΣ-ΣΤΑΜΑΤΑΣ 3, ΣΤΑΜΑΤΑ • 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 GRÈCE ΗΠΙΓΙΟΥ 4, ΣΥΝΤΑΓΜΑ • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ ΣΤΑΜΑΤΑ ΑΤΤΙΚΗΣ • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 11, ΜΕΛΙΣΣΙΑ • ΚΥΛΙΧ ΚΑΡΝΕΑΔΟΥ 20, ΚΟΛΩΝΑΚΙ • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΚΑΠΑΝΔΡΙΤΙ ΑΤΤΙΚΗΣ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ ΑΦΟΝ ΚΥΠΡΑΙΟΥ 89, ΕΛΕΥΣΙΝΑ • CAVA LACOR ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ ΚΥΠΡΟΥ 5, ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ • LOLLLO'S ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 3Α, ΧΑΛΑΝΔΡΙ • MATERIA PRIMA ΦΑΛΗΡΟΥ 68, ΚΟΥΚΑΚΙ – ΠΛΑΤΕΙΑ ΑΓΙΟΥ ΙΩΑΝΝΟΥ 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 ΗΡΑΚΛΕΙΟΥΣ 1 ΚΑΙ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • ΟΙΝΟΠΙΩΝ ΑΜΙΣΟΥ 10, ΥΜΗΤΤΟΣ • ΟΙΝΟΣCENT ΒΟΥΛΙΑΣ 45-47, ΑΘΗΝΑ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ ΣΕΛΙΝΟΥΣ, ΑΓΙΟ • ΡΑΛΕΟ ΠΟΛΥΔΕΥΚΟΥΣ 39, ΠΕΙΡΑΙΑΣ • ΠΑΝΔΑΣΙΑ ΑΓΙΟΥ ΙΩΑΝΝΟΥ 41, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ • ROEMS N° CRIMES ART BAR ΑΓΙΑΣ ΕΙΡΗΝΗΣ 17, ΑΘΗΝΑ • ΡΗΛΙΑ 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 ΠΟΞΙΔΩΝΟΣ 11, ΒΟΥΛΑ • VILLA GRIZIO 46 ΑΓΙΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 46, ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ • VINIFERA ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΗΦΙΣΙΑΣ 317Β, ΚΗΦΙΣΙΑ • WAREHOUSE ΜΑΥΡΟΜΙΧΑΛΗ ΚΑΙ ΒΑΛΤΕΤΣΙΟΥ 21, ΑΘΗΝΑ • WESUD ΑΘΗΝΑΣ 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 • WSPR ΓΛΑΥΚΟΥ 11, ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ • WINE TUNNEL ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ 32, ΑΘΗΝΑ • YOLENI'S ΣΟΛΩΝΟΣ 9, ΚΟΛΩΝΑΚΙ

Σ ΣΥΝΤΗΡΗΤΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Ειδικός θάλαμος παλαίωσης ή συντήρησης κρασιών, που εξωτερικά μοιάζει με ψυγείο, αν και λειτουργεί αρκετά διαφορετικά από αυτό. Ένα συμβατικό ψυγείο λειτουργεί σε πολύ χαμηλότερες θερμοκρασίες και έχει ξηρό αέρα, γεγονός που μπορεί να αποξηράνει και να συρρικνώσει τους φελλούς και τελικά να εισβάλει οξυγόνο στις φιάλες και να οξειδωθεί το κρασί. Οι συντηρητές, αντίθετα, παρέχουν περιβάλλον υγρασίας στον θάλαμο, διατηρώντας τους φελλούς ελαστικούς. Οι καλοί συντηρητές έχουν καλές μονώσεις, ώστε να μην υπάρχει απώλεια θερμότητας και το μοτέρ να δουλεύει όσο το δυνατόν λιγότερο, ενώ διατηρούν σταθερή θερμοκρασία κοντά στους 12-14 βαθμούς Κελσίου.

Υ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

Τα φυσικά σάκχαρα, του σταφυλιού, που μένουν αζύμωτα κατά την αλκοολική ζύμωση λόγω της, συνήθως εκούσιας, διακοπής της ζύμωσης. Η ολοκληρωμένη ζύμωση μετατρέπει τα σάκχαρα σε αλκοόλ, διοξείδιο του άνθρακα και θερμότητα, συνεπώς για να μείνει το κρασί γλυκό θα πρέπει η αλκοολική ζύμωση να διακοπεί πριν από τη μετατροπή όλων των σακχάρων.

V VIEILLES VIGNES

Γαλλικός όρος που αναγράφεται στις ετικέτες εντός και εκτός Γαλλίας και σημαίνει «παλιά αμπέλια». Δεν αποτελεί επίσημο όρο, δεν υπάρχει ξακάθαρος ορισμός τού τι θεωρείται «παλιό», δεν εντάσσεται σε κάποια νομοθεσία, παρ' όλα αυτά ο όρος χρησιμοποιείται ευρέως και φέρει αρκετό κύρος.

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ

10 GR ΠΟΛΥΔΡΟΥ 16, ΠΑΛΑΙΑ ΠΟΛΗ, ΡΟΔΟΣ • CAVA ABATZIS ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 12, ΕΥΟΣΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ • ΑΕΡΟΙΝΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ 9, ΦΛΩΡΙΝΑ • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 20 ΧΑΜ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ, ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝΑΣ, ΑΜΥΝΤΑΙΟ, ΦΛΩΡΙΝΑ • ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ ΚΑΡΑΒΟΣΤΑΞΙ 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 ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΠΑΝΟΜΗ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • CARDOON ΑΚΤΗ Γ. ΔΡΟΣΟΥ, ΙΔΡΥΜΑ ΘΗΛΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΤΗΝΟΣ • CASABLANCA SOCIAL CLUB ΛΕΩΦ. ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ ΟΛΓΑΣ 18, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • CRETAN MALIA MALIA, ΚΡΗΤΗ • ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΝΕΕΣ ΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ • DOME ΑΣΚΛΗΠΙΟΥ 16-18, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΕΝΟΤΡΑΡΕΖΑ 60 ΧΑΜ. 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 • ΛΑΡΙΑΝΗΣ 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 • ΜΑΡΓΙΩΡΑ ΧΩΡΑ ΚΥΘΝΟΥ • MOBY DICK OR THE WHALE ΜΟΡΚΕΝΤΑΟΥ 5, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΜΟΝΜΑΡΤΗ ΣΟΦΟΥΛΑΣ 25, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΟΙΝΟΥ WINE BAR ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΒΕΡΓΩΤΗ ΚΑΙ ΙΘΑΚΗΣ 1, ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ ΠΛΑΤΕΙΑ ΠΡΩΤΟΔΙΚΕΙΟΥ, ΝΑΞΟΣ • CAVA OLYMPIA ΚΕΡΑΣΟΥΝΤΟΣ 57, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • OSTERIA GRECA ΛΑΛΙΩΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ • ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΑΓΙΟΥ ΤΙΤΟΥ 1, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • ΡΑΝΤΗΘΕΟΝ ΠΡΟΞΕΝΟΥ ΚΟΡΟΜΗΝΑ ΚΑΙ ΚΑΡΟΛΟΥ ΝΤΗΛ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • RATRAS WINE CLUB NORMAN 38-40, ΠΑΤΡΑ • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ, ΔΡΑΜΑ • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ ΕΡΜΟΥ 5, ΚΑΤΕΡΙΝΗ • ΠΩΛΗΤΗΡΙΟ ΤΟΠΙΚΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ (ΣΟΝ) ΔΕΡΒΕΝΑΚΙΩΝ 30, ΝΕΜΕΑ • REWINE ΤΣΑΓΡΗ 25-27, ΡΕΘΥΜΝΟ • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE ΜΑΡΩΝΕΙΑΣ 1, ΚΟΜΟΤΗΝΗ • ΣΙΓΑΝΟΣ ΑΕ ΒΙ.ΠΕ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ • ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗ 160, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 46, ΑΙΓΙΝΑ • ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ ΜΑΛΑΝΑΡΕΝΙ, 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 • VINAMORATO ΙΟΥΣΤΙΝΙΑΝΟΥ 5, ΚΑΣΤΟΡΙΑ • VOINOS ΠΥΛΕΩΣ 14, ΑΙΓΙΝΑ • WINE HOUSE ΤΖΩΝ ΚΕΝΝΕΝΤΥ 7, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • WINE KIOSK ΑΡΙΣΤΟΜΕΝΟΥΣ 39, ΚΑΛΑΜΑΤΑ • WINE VINTAGE STUDIO ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 93, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • WINE WALKERS CRETE ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ 17, ΗΡΑΚΛΕΙΟ

TO GRAPE ΚΥΚΛΟΦΕΡΕΙ ΚΑΙ ΩΣ ΕΝΘΕΤΟ ΣΤΗΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ «Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ».



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr




**Business
e-loan**
by winbank



Online ρευστότητα για την επιχείρησή σας με το business e-loan.

Με το **business e-loan** της Τράπεζας Πειραιώς, αποκτάτε το Κεφάλαιο Κίνησης που χρειάζεστε, απλά και εύκολα, μέσω winbank, χωρίς επίσκεψη σε κατάστημα.

Κάντε την αίτησή σας έως **31/12/2023** και κερδίστε **50.000 yellows*** με την εκταμίευση.

**Ισχύουν Όροι και Προϋποθέσεις.*

Μάθετε περισσότερα στο www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ