



Lenga



Η ΟΙΝΙΚΗ ΑΦΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΥΖΥΓΟ ΤΟΥ ΛΕΝΓΚΑ



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

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

Περιεχόμενα

- 06 **TABOO**
Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW μάς προτρέπει να ανοίξουμε λίγο το μυαλό μας και να δείξουμε λίγο σεβασμό.
- 08 **ΤΑΞΙΔΙ**
ΤΟδοιπορικό στα οινοποιεία της Ηπείρου, εκεί όπου οι παραδοσιακές τεχνικές συναντούν τη σύγχρονη τεχνολογία. Γνωρίσαμε νέους οινοποιούς και γευτήκαμε παραδοσιακές συνταγές με μοντέρνο touch.
- 16 **FOOD AND WINE PAIRING**
Οι καλύτεροι συνδυασμοί με κρασί για το βασικό αυτό πιάτο της ελληνικής κουζίνας, από τον Νίκο Λουκάκη Senior, Lecturer WSPC.
- 20 **ΚΑΘΕΤΩΣ**
Ο Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET δοκιμάζει έξι χρονιές Λημνιώνα του Κτήματος Ζαφειράκη.
- 22 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ο Βασίλης Κανελλακόπουλος ξετυλίγει το νήμα του ιστορικού Κτήματος Μερκούρη, το οποίο φέτος συμπληρώνει 160 χρόνια ζωής.
- 26 **ΤΑΞΙΔΙ**
Priorat. Γνωρίζουμε από κοντά τη διάσημη οινοπαραγωγική περιοχή της Ισπανίας και δοκιμάζουμε τα εξαιρετικά κρασιά της.
- 32 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
David LeMire MW: Ο διευθυντής και joint co του οινοποιείου Shaw+Smith ταξίδεψε από την Αυστραλία στην Ελλάδα για την παρουσίαση των κρασιών του οινοποιείου της Αδελαΐδας και μίλησε στον Νίκο Ιωαννίδη.
- 36 **CELLAR RAT**
Clos du Marquis 2009 και άλλες ιστορίες από τον Γιάννη Καϊμενάκη, wine sommelier, ο οποίος παραδέχεται ότι μάλλον έχει αδικήσει τη «μη αγαπημένη» του διάσημη περιοχή του Bordeaux.
- 38 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Χιλιάδες μίλια και ατελείωτα ταξίδια κουβαλάει στις αποσκευές του ο Φώτης Βαλλάτος, ταξιδιωτικός και γαστρονομικός δημοσιογράφος του περιοδικού Blue της Aegean και ένας εκ των συνιδιοκτητών του εστιατορίου Pharaoh.
- 42 **ΤΑΞΙΔΙ**
Βουτιά στην οινική ιστορία της Γεωργίας, εκεί απ' όπου σύμφωνα με μελέτες ξεκίνησαν όλα, κάπου το 6000 π.Χ.
- 48 **FOOD AND WINE PAIRING**
Βραβευμένο με αστέρι Michelin για την εξαιρετική του κουζίνα, το εστιατόριο Tudor Hall του εμβληματικού ξενοδοχείου King George αποτελεί υπόδειγμα φινέτσας που θυμίζει άλλες εποχές.
- 52 **GRAPE STORY**
No alcohol – low alcohol wines: Η Γιοβάννα Λύκου μάς εξηγεί τι είναι και γιατί κερδίζουν σταθερά ένα μερίδιο της αγοράς.
- 54 **WINE JOURNAL**
Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που καταγράφηκαν σε ένα ημερολόγιο.
- 56 **Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ**
Ποια είναι τα στάδια της ανάπτυξης του αμπελιού; Τι κάνουν τα αμπέλια τον χειμώνα και πότε ξεκινά η άνθιση και η καρπόδεσή τους; Νέα στήλη του Grape για την αμπελουργία.
- 58 **CANTINETTA ANTINORI**
Αξέχαστη γαστρονομική εμπειρία στο εστιατόριο που διατηρεί στη Φλωρεντία η οικογένεια Antinori, από τον Νίκο Ιωαννίδη.
- 62 **ZOLDERING**
Σε μία από τις πιο γοητευτικές γειτονιές του Άμστερνταμ, σε έναν από τους παλαιότερους εμπορικούς δρόμους της πόλης, στεγάζεται ένα μοντέρνο ολλανδικό εστιατόριο με αστέρι Michelin.
- 66 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
Το Κτήμα Μητραβέλα, στη Νεμέα, ανοίγει τις πόρτες του στον Γρηγόρη Κόντο, Dip WSET.
- 67 **WINE TRAVELLER**
Όταν το κρασί συναντά τη λογοτεχνία, από τον Γιώργο Βελισάριο co-owner του Grapescape.
- 70 **BEST BUYS**
Ανοιξιάτικες προτάσεις από τη sommelière Γιοβάννα Λύκου.



Editorial No33

Spring without a Winter. Θα μπορούσε να είναι τίτλος τραγουδιού... Είναι όμως η πραγματικότητα που βιώσαμε φέτος. Ετοιμάζοντας το ανοιξιάτικο τεύχος της χρονιάς, συλλογίζομασταν όλοι το ίδιο: τι ανοιξιάτικο, αφού χειμώνα δεν περάσαμε. Τουλάχιστον εμείς εδώ στην Αθήνα, γιατί η υπόλοιπη Ελλάδα κάτι παραπάνω μπορεί να κατάλαβε. Όχι όμως και πολλά... Ήδη αρχίζουν οι κουβέντες αν θα είναι το 2024 η πιο ζεστή χρονιά από τότε που άρχισε η καταγραφή, κάπου τον 19ο αιώνα. Είναι ωρίς για να το πούμε βέβαια, αλλά και μόνο που το συζητάμε...

Σιγά σιγά αρχίζουμε να βγάζουμε το κεφάλι μας από την άμμο. Αντιλαμβανόμαστε ότι τα πράγματα έχουν αλλάξει, το βλέπουμε άλλωστε συνεχώς. Οι νοτιάδες, η αφρικανική σκόνη, η υγρασία έχουν γίνει μέρος του πάλαι ποτέ εξαιρετικού κλίματος της Αττικής. Αλλού, έντονες βροχοπτώσεις καταστρέφουν σοδειές, παγετοί και χαλάζι έρχονται εκεί που δεν τα περιμένεις, για να μη μιλήσουμε για τις παρατεταμένες ξηρασίες. Η κλιματική αλλαγή είναι πια μέρος της ζωής μας, το βλέπουμε, το νιώθουμε.

Μόνο μια μικρή γωνιά της Ελλάδας κάπου εκεί στα βορειοδυτικά αισθάνεται λίγο ωφελημένη από τις αλλαγές στο κλίμα. Ο λόγος για την περιοχή της Ζίτσας στην Ήπειρο, εκεί όπου η έντονη υγρασία από τις παρατεταμένες βροχοπτώσεις, που κάποτε ξεκινούσαν ωρίς το φθινόπωρο και ξεχνούσαν να σταματήσουν, δημιουργούσαν τεράστια προβλήματα στα κλήματα και στην αμπελοκαλλιέργεια, κυρίως λόγω βοτρυτή. Η έλλειψη βροχοπτώσεων και ο περιορισμός της υγρασίας έχουν ωφελήσει ένα κομμάτι του αμπελώνα στην πιο παραδοσιακή ίσως ΠΟΠ ζώνη της Ελλάδας, την οποία είχαμε τη χαρά να επισκεφθούμε στο πλαίσιο του αφιερώματός μας στα οινοποιεία της Ηπείρου. Ήταν μία από τις εκπλήξεις του οδοιπορικού μας, στη διάρκεια του οποίου γνωρίσαμε καλύτερα την κάποτε απομακρυσμένη και αποκομμένη αυτή γωνιά της χώρας μας, που τώρα σφύζει από ζωή σχεδόν όλο τον χρόνο, πρωτοπορεί στον τομέα της γαστρονομίας και έχει να επιδείξει πολύ αξιόλογες προσπάθειες στον χώρο του κρασιού. Ντεμπίνα, η μεγάλη πρωταγωνίστρια, με πολλές εκδοχές από αφρώδεις έως απλούς ξηρούς και orange οίνους –μια εξέλιξη της παραδοσιακής οινοποίησης–, αλλά και Βλάχικο και Μπεκάρι ήταν μερικές από τις νέες μας γνωριμίες. Στο ταξίδι μας γευτήκαμε πολλές ωραίες παραδοσιακές συνταγές και φυσικά πίτες, τις διάσημες ηπειρώτικες πίτες, που μας παρουσιάζει και ο Νίκος Λουκάκης ανάμεσα σε άλλες πίτες της ελληνικής γαστρονομίας και τις συνδυάζει τέλεια με τα κατάλληλα κρασιά.

Ένας πολύ ροκ Λαζαράκης αποκαλύπτει μια άλλη, κρυφή πτυχή του, αυτήν του χεβιμεταλά! Είναι λοιπόν ροκ το κρασί; Αν είναι ο Λαζαράκης χέβι μέταλ, τότε όλα είναι πιθανά.

Εκατόν εξήντα χρόνια ζωής συμπληρώνει φέτος το αγαπημένο Κτήμα Μερκούρη, με μια ιστορία που είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία της νεότερης Ελλάδας. Το νήμα της μας ξετύλιξε ο Βασίλης Κανελλακόπουλος, μιλώντας μας για θριάμβους και καταστροφές (για να αντιστρέψουμε τον τίτλο του βιβλίου του Στάθη Καλύβα), για χαρές, αγωνίες και

δυσκολίες σε αυτή την πολύχρονη πορεία του υπέροχου Κτήματος που βρίσκεται στο Κορακοχώρι Ηλείας.

«Ταξίδια και πάλι ταξίδια» θα μπορούσε να είναι ο τίτλος της συνομιλίας μας με τον Φώτη Βαλλάτο, ο οποίος είναι βέβαιο ότι έχει δοκιμάσει τον τελευταίο χρόνο της ζωής του ό,τι θα γευτούμε εμείς σε όλη μας τη ζωή. Ταξιδιωτικός και γαστρονομικός δημοσιογράφος του περιοδικού Blue της Aegean, μόνο το 2023 ταξίδεψε σε 25 χώρες και... φοράει ταυτόχρονα πολλά διαφορετικά καπέλα.

Μια και ο λόγος για ταξίδια, ο συνεργάτης του Grape Βασίλης Ποταμιάνος μοιράζεται μαζί μας την εμπειρία του από την επίσκεψή του στο Priorat, μία από τις πιο διάσημες οινικές περιοχές της Ισπανίας, η ιστορία της οποίας χάνεται μέσα στους αιώνες. Αιώνες στην οινική της ιστορία μετράει και η Γεωργία, εκεί όπου σύμφωνα με τις μελέτες οινοποιήθηκε για πρώτη φορά το σταφύλι το 6000 π.Χ. Σήμερα τα κρασιά της Γεωργίας θεωρούνται από τα πιο hot στις λίστες πολυτελών εστιατορίων του κόσμου, έχουν δημιουργήσει το δικό τους trend και «χτυπάνε» πολλές φορές τριψήφια νούμερα στην τιμή.

Όταν όμως μιλάμε για fine wines, ο νους πάει αναμφίβολα στο Bordeaux, που, αν και δεν αποτελεί την αγαπημένη περιοχή του Cellar Rat Γιάννη Καύμενάκη, εντούτοις, όπως παραδέχεται ο ίδιος, «τροφοδοτεί τα κεφάλια μας με σπουδαία δείγματα γραφής για όλες τις περιστάσεις, με διαβολεμένη συνέπεια».

Κι από τα fine wines στο fine dining και στο υπέροχο, και «μισελενάτο» πλέον, Tudor Hall του εμβληματικού ξενοδοχείου King George. Η Γιοβάννα Λύκου συνάντησε και συνομίλησε με τους τρεις πρωτεργάτες της διάκρισης από τον διάσημο Οδηγό Michelin, Executive chef Αστέριο Κουστούδη, Chef de Cuisine Νίκο Λειβαδιά και Pastry Chef Αλέξανδρο Κούφα, δοκίμασε συνταγές και τις συνόδευσε οινικά με τις προτάσεις του Head Somelier Ευάγγελου Ψωφίδη.

Fine dining όμως και από το εξωτερικό, αφού η Γιοβάννα βρέθηκε στο Άμστερνταμ και στο μοντέρνο εστιατόριο Zoldering, επίσης βραβευμένο με αστέρι Michelin. Κι από το Άμστερνταμ στη Φλωρεντία και στην υπέροχη Cantinetta Antinori, την οποία είχε την ευτυχία να απολαύσει ο Νίκος Ιωαννίδης.

Τι σχέση έχει η Λημνιώνα με την κλιματική αλλαγή; –για να μην ξεχνάμε πώς ξεκινήσαμε– μας ρωτά ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, ο οποίος γράφει για την καταπληκτική αυτή ποικιλία που έχει προσαρμοστεί στις ξηροθερμικές συνθήκες του Τυρνάβου, και δοκιμάζει καθέτως έξι χρονιές από το Κτήμα Ζαφειράκη.

Φθάνοντας στις μοναδικές προτάσεις για τα κρασιά που θα μας συντροφεύσουν τους επόμενους μήνες και για να τελειώσουμε πιο αισιόδοξα από ό,τι ξεκινήσαμε, το τεύχος αυτό είναι γεμάτο χρώματα, αρώματα και αισθήσεις, ό,τι μας χαρίζει η άνοιξη και το ξύπνημα της φύσης, οι ημέρες που μεγαλώνουν και η προσμονή του καλοκαιριού.

Απολαύστε το!

Σήμερα
ελευθερία σημαίνει
περισσότερες
επιλογές.

Κάρτα Dual

Χρεωστική και
Πιστωτική
σε μία κάρτα.

**ΕΘΝΙΚΗ
ΤΡΑΠΕΖΑ**

Η Τράπεζα Σήμερα



nbg.gr

Taboo Πόσο ροκ είναι το κρασί;

**Ανοίξτε το μυαλό σας, βρε! Και δείξτε και λίγο σεβασμό!
Δεν σας κάνει να φαίνεστε αδύναμοι ή μαλθακοί.
Κάνει καλό στην εικόνα σας (αν αυτό είναι το τελευταίο
επιχείρημα που θα σας πείσει).**

Από τα 13 μου ακούω heavy metal. Αν μπορώ να βάλω πινέζα στην απαρχή αυτής της ζωής, είναι όταν πέρασα κάτω από το σπίτι του καθηγητή καλλιτεχνικών στην Καστέλλα, του κυρίου Καραμολέγκου, και άκουσα κάτι που μου ανατίναξε το μυαλό – όταν τον ρώτησα, έμαθα πως ήταν οι Scorpions. (Κανένας δεν θα μάθει μάλλον το πόσο σημαντικό ήταν και το παρακάτω στοιχείο: όταν έφαξα να βρω άλμπουμ τους, το πρώτο στο οποίο έπεσα ήταν το «Lovedrive», με το εξώφυλλο να απεικονίζει έναν κουστομαρισμένο κύριο που έχει χουφτώσει μια κυρία, αλλά στην προσπάθεια κόλλησε τσίχλα στο χέρι. Και τότε, παιδιά, το 1983, δεν υπήρχε ούτε YouTube ούτε YouArotallo, οπότε τα όποια ερεθίσματα πρέπει να μπαίνουν στο κατάλληλο πλαίσιο της εποχής...)

Μεγαλώνοντας μουσικά και βιολογικά στην Ελλάδα των '80s, απέκτησα μια φοβερή ικανότητα για να βλέπω τη μουσική, αλλά και άλλα πράγματα, μέσα από το πρίσμα του «εμείς και οι άλλοι». Έχουν φοβερή έκφραση οι Άγγλοι, το «otherising others». Αν άκουγες metal, έπρεπε να ακούς μόνο metal, οι άλλοι ήταν απέναντι και ήταν χάλιες.

Όταν μετακόμισα στην Αγγλία και άρχισα να πηγαίνω σε συναυλίες, έπαθα πλάκα. Πήγαινα να ακούσω συγκροτήματα στο ακραίο τμήμα της ακραίας μουσικής και έβρισκα δίπλα μου κυρίως που άνετα θα δούλευαν ως διευθυντές τράπεζας, κορίτσια που στην Αθήνα θα τα έβλεπες σε Κηφισιά ή Κολωνάκι, αγόρια που θα έβαζες στοίχημα πως η πιο σκληρή μουσική που έχουν ακούσει ήταν η Madonna.

Την πραγματική πλάκα, όμως, την έπαθα σε μια τηλεοπτική συνέντευξη του Rob Halford στο BBC, τραγουδιστή των Judas Priest. Όταν ρώτησαν αυτόν τον πυλώνα της σκληρής μουσικής για το ποιους θεωρούσε πως πήγαν τη μουσική μπροστά, εκείνος δεν μίλησε για χεβιμεταλλάδες της εποχής, αλλά για Duran Duran, Cindy Lauper και φυσικά τη Madonna. Κάτσε, ρε φίλοζ! Αυτούς δεν τους υμνούμε! Τους βρίζουμε!

Τα θυμήθηκα αυτά όταν διάβασα μια άλλη, πρόσφατη συνέντευξη του Halford. Σε μια περίοδο που αρκετά από τα ιερά τέρατα του metal αρέσκονται σε δηλώσεις του τύπου «το rock έχει πεθάνει, κανένας δεν κάνει κάτι της προκοπής, πάνε τα μεγάλα, πέρασαν αφού περάσαμε εμείς», ο Rob απαντά: «Είμαστε με τα καλά μας; Υπάρχουν παιδιά εκεί έξω που μας έχουν για πρωινό. Ανοίξτε τα αυτιά σας και καταλάβετε τι κάνουν».

Με άλλα λόγια: Ανοίξτε το μυαλό σας, βρε! Δείξτε και λίγο σεβασμό!

Μετά από 406 λέξεις, ας πάμε και στο κρασί. Διαβάζοντας τον Halford μού ήρθε στο μυαλό ο David Peppercorn MW. Όταν μιλάμε για τον David, δεν μπορούμε να πάμε πιο

κοντά στην εικόνα Βρετανού λόρδου που ασχολείται με κρασί. Αγέλαστος, λιγομίλητος, πάντα με κουστούμι από τη Saville Row, παντρεμένος με τη Serena Sutcliffe MW, την κεφαλή των Sotheby's για δεκαετίες.

Είναι 1998, μαζευόμαστε μαθητές και Masters για να δοκιμάσουμε τα Bordeaux από την εσοδεία του 1995, που μόλις είχε βγει στην αγορά. Κόσμος πολύς γύρω από το Château Pontet Canet, αφού ήταν η πρώτη χρονιά που βγήκε από τα χέρια του Alfred Tesseron, άσχετα αν ο πατέρας του, ο Guy, είχε αγοράσει το Κτήμα το 1975. Ο Alfred είχε αποφασίσει να αλλάξει το στίλ για τα καλά. Να το κάνει πιο γεμάτο, πιο βαρελάτο, πιο πυκνό, χωρίς όμως να χάσει φρεσκάδα.

Οι πιο πολλοί άρχισαν να χλευάζουν το κρασί, κατηγορώντας το πως «πάει να μαϊμουδίσει» την Καλιφόρνια στη μέση του Bordeaux. Κάποιοι σχεδόν το χαρακτήρισαν επικίνδυνο. Και τότε πλησιάζει ο Peppercorn, ο άνθρωπος που έγραψε το πρώτο βιβλίο που ανέλυε το Bordeaux εις βάθος. Δοκιμάζει το Pontet Canet, σηκώνει το φρύδι, ξαναδοκιμάζει και λέει: «Να και μια νέα οπτική. Πολύ ενδιαφέρον. Ίσως και να έχουμε ένα μεγάλο κρασί να γεννιέται».

Κατά διαβολική σύμπτωση σε εκείνη τη γευσιγνωσία έπαιρνε μέρος ως δοκιμαστής ο Paul Pontallier, άλλος μύθος του κρασιού, αυτή τη φορά από οινολογικό μετερίζι – είναι το άτομο που έκανε το Château Margaux να πάρει τα πάνω του μετά το 1978, να γίνει άξιο του ονόματός του και ισάξιο των άλλων Premier Grand Crus της περιοχής. Άρα, ο Pontallier ήρθε να δοκιμάσει το Pontet Canet βλέποντας έναν πιθανό νέο ανταγωνιστή. «Υπέροχη προσπάθεια. Αξίζει μπράβο πολλά». Και οι δύο, χωρίς αφορισμούς, με σεβασμό, με το μυαλό ανοιχτό σε νέα πράγματα, με την αγκαλιά ανοιχτή σε νέους δημιουργούς αλλά και σε πιθανούς ανταγωνιστές.

Αν τελικά θέλετε να δείτε ποιοι είχαν δίκιο, οι «πολλοί» ή ο David και ο Paul, ψάξτε τι σημαίνει Pontet Canet σήμερα.

Πόσες φορές έχουμε δει Έλληνες οινοπαραγωγούς να χειροκροτούν προσπάθειες άλλων οινοποιών; Πόσες φορές έχουμε δει φτασμένους οινοποιούς να σκύβουν με πραγματικό ενδιαφέρον σε νέες προσπάθειες; Πόσες φορές έχουμε δει έναν κλασικό οινόφιλο να δοκιμάζει με ουσιαστικά θετική διάθεση μια άγνωστη ποικιλία, μια άγνωστη ετικέτα, ένα «φυσικό» κρασί; Πόσες φορές έχουμε δει έναν νατουραλίστα να μην αποδομεί ένα «ιντουστριάλε» κρασί, μόνο και μόνο επειδή δεν φτιάχτηκε με την κοσμοθεωρία που χειροκροτεί;

Σε όλα τα παραπάνω η απάντηση είναι: «Το έχουμε δει κάποιες φορές, αλλά όχι αρκετές». Σαν μια σκέψη, θα πρότεινα να προσπαθήσουμε όλοι μαζί, πρώτα από όλους εγώ, αυτές τις φορές να τις κάνουμε αρκετές... ●

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.



Ήπειρος

Όταν σκέφτεται κανείς την Ήπειρο, ο νους του δεν πάει αυτομάτως στο κρασί. Ο αμπελώνας της είναι μικρός, η οινοτουριστική ανάπτυξη περιορισμένη. Τα δυνατά χαρτιά της είναι η φυσική ομορφιά –με την περιοχή γύρω από τα Ζαγοροχώρια να διατηρεί τα πρωτεία–, τα υπέροχα πέτρινα γεφύρια της, η ηπειρώτικη αρχιτεκτονική και, σε ό,τι αφορά τη γαστρονομία της, οι περίφημες ηπειρώτικες πίτες.

Και όμως, μερικές από τις πιο ενδιαφέρουσες γηγενείς ελληνικές ποικιλίες βρίσκονται εδώ, με προεξάρχουσα τη λευκή Ντεμπίνα αλλά και τις ερυθρές Βλάχικο και Μπεκάρι. Η αμπελουργία της Ηπείρου αναπτύχθηκε στην περιοχή της Ζίτσας και αργότερα στην περιοχή του Μετσόβου. Έχοντας ήδη επισκεφθεί το Μέτσοβο και το εμβληματικό Κατώγι Αβέρωφ, σημείο αναφοράς για την ανάπτυξη της οινοπαραγωγής στην περιοχή, με τους μοναδικούς ορεινούς αμπελώνες του και πάνω από μισό αιώνα ζωής, αποφασίσαμε ότι είχε έρθει η ώρα να εξερευνήσουμε ένα εν πολλοίς άγνωστο οινικό μονοπάτι, το οποίο ξεκινά από τα ελληνοαλβανικά σύνορα και τους ορεινούς αμπελώνες της Ζίτσας με τα γνωστά αφρώδη της και εκτείνεται νότια προς τον Αμβρακικό Κόλπο, περνώντας από τις πλαγιές της Θεσπρωτίας.

Ολόκληρη η περιοχή συνδυάζει την παράδοση με τον εκσυγχρονισμό, τόσο στο αμπελουργικό όσο και στο οινολογικό κομμάτι, και κρύβει εκπλήξεις. Νέοι άνθρωποι που με κέφι και φρέσκια ματιά αποφάσισαν να ξεφύγουν από τη χωρική οινοποίηση και να προχωρήσουν, παντρεύοντας την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία, διεκδικούν μερίδιο στον ελληνικό οινικό χάρτη. Οι προσπάθειές τους σε συνδυασμό με την τουριστική άνθηση που γνωρίζει η περιοχή, χάρη στον εκσυγχρονισμό του οδικού δικτύου που έφερε την Ήπειρο πιο κοντά, τόσο με τον νότο όσο και με τον βορρά, αλλά και με την πληθώρα εξαιρετικής ποιότητας τοπικών προϊόντων, που εκτείνονται από την κτηνοτροφία και την ιχθυοκαλλιέργεια –καπνιστά χέλια και χαβιάρι στον Αμβρακικό– μέχρι τα γαλακτοκομικά, τα εσπεριδοειδή και τα ακτινίδια, δίνουν μια νέα πνοή στην περιφέρεια της Ηπείρου, που έτσι κι αλλιώς ήταν γνωστή για τη γαστρονομία της.

Τα Ιωάννινα, πόλη με μεγάλη ιστορία και σημαντικό σήμερα αριθμό φοιτητών, έχουν εξελιχθεί σε κέντρο γαστρονομίας της περιοχής, με σημαντικές προσπάθειες διάσωσης και μετεξέλιξης των πολλών και υπέροχων παραδοσιακών ηπειρώτικων συνταγών. Είναι μια περιοχή της Ελλάδας όπου η πληρότητα τους χειμερινούς μήνες αγγίζει σχεδόν το εκατό τοις εκατό. Είναι όμως και μια περιοχή που σιγά σιγά ανακαλύπτεται και από τον ξένο τουρισμό, κυρίως τους καλοκαιρινούς και φθινοπωρινούς μήνες. Και όλα αυτά οδηγούν σε μια ανάπτυξη που ευνοεί και την οινοπαραγωγή. Οι ημέρες που περάσαμε εκεί τα είχαν όλα: υπέροχες οδικές διαδρομές, εξαιρετικό φαγητό, πολλή ιστορία και φυσικά πολύ ενδιαφέροντα κρασιά και ανθρώπους με όραμα και μεγάλη αγάπη για τον τόπο τους.

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

Είναι ένα από τα ιστορικότερα οινοποιεία της Ελλάδας, βαθιά συνδεδεμένο με τον ιδρυτή του, Ευάγγελο Αβέρωφ, σπουδαία προσωπικότητα που αφιέρωσε τη ζωή του στην ανάπτυξη της ιδιαίτερης πατρίδας του, του Μετσόβου, με άξονες την εκπαίδευση, τον πολιτισμό, την παραγωγή και τη γαστρονομία.

«Κλήματα από τη Γαλλία σε χύμα ελληνικό ορεινό», έγραφε η ετικέτα του πρώτου κρασιού που κυκλοφόρησε από τα κλήματα της ποικιλίας Cabernet Sauvignon, τα οποία με δική του πρωτοβουλία ταξίδεψαν μέσα σε διπλωματικό σάκο από τη Γαλλία και φυτεύτηκαν για πρώτη φορά στα τέλη της δεκαετίας του '50 στις απόκρημνες πλαγιές της Πίνδου. Τα πρώτα κρασιά οινοποιήθηκαν στο κατώγι του σπιτιού του, στο σπίτι της Βασιλαρχόντισσας. Το Κατώγι Αβέρωφ είχε γεννηθεί.

Έκτοτε κύλησε πολύ νερό στο αυλάκι, και σήμερα το Κατώγι Αβέρωφ έχει περάσει πια στην επόμενη φάση του, υπό τον εγγονό του Ευάγγελου Αβέρωφ, Αλέξανδρο Ιωάννου. Σήμερα, στα 150 στρέμματα του αμπελώνα στο Μέτσοβο, του πιο ορεινού αμπελώνα της Ελλάδας, αφού βρίσκεται σε υψόμετρο 950-1.000 μ., έχουν προστεθεί άλλα 450 στρέμματα αμπελώνων στη Βόρεια Ελλάδα και έτσι το Κτήμα Αβέρωφ παράγει συνολικά 14 ετικέτες, που χωρίζονται στις σειρές ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ, INIMA, DI MUNTE (Rossiu και Alba), ΦΛΟΓΕΡΟ και BLACK SQUIRREL. Ναυαρχίδα του Κτήματος παραμένει το Cabernet Sauvignon, το οποίο συμμετέχει στο blend της σειράς Κατώγι Αβέρωφ, ενώ από τα παλαιά κλήματα του Γινιέτς δημιουργείται το μονοποικιλιακό Cabernet Sauvignon της σειράς Rossiu di Munte. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η τοπική ερυθρή ποικιλία Βλάχικο, με τις έντονες, πιπεράτες νότες της, ενώ τα στέμφυλα από τη σειρά ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ προορίζονται για το τσίπουρο που παράγει το Κτήμα. Νέα ετικέτα, το Gardina, ένα απόσταγμα οίνου από τις ξεχασμένες ντόπιες ποικιλίες Πυκνοάσσα, Γκουντούμπα, Βλαχαβόνα και Ντόπιο Πρώιμο Μετσόβου. Η επίσκεψη στο Κατώγι Αβέρωφ αποτελεί μια μοναδική εμπειρία που συνδυάζει το κρασί, την τέχνη και τη φιλοξενία.

– katogivaveroff.gr

- [1] Νταμιτζάνα κρασιού στο Μουσείο του Ζοίνος.
- [2] Ο οινολόγος του Οινοποιείου Γκλίναβος, Κωνσταντίνος Παππάς.
- [3] Το Κατώγι Αβέρωφ από ψηλά.

ZOINOS WINERY

Μέσα στην πρωινή ομίχλη που κάλυπτε την πόλη των Ιωαννίνων, ξεκινήσαμε την περιήγησή μας στην Ήπειρο από την ΠΟΠ ζώνη της Ζίτσας και τα δύο οινοποιεία που βρίσκονται εκεί. Πρώτος σταθμός το οινοποιείο Ζοίνος, ένα συνεταιριστικό οινοποιείο που ιδρύθηκε το 1974 από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων και στο οποίο οφείλονται εν πολλοίς η διατήρηση και η ανάπτυξη της αμπελουργικής ζώνης της Ζίτσας. Από το 2006 λειτουργεί ως ΑΕ συνεταιριστικής βάσης υπό την επωνυμία Ζοίνος. Μας υποδέχεται η οινολόγος Ελένη Σίντου, η οποία μας ξετυλίγει όλες τις πολύ ενδιαφέρουσες πτυχές του οινοποιείου. Οι τοίχοι της αίθουσας όπου γίνεται η κουβέντα μας είναι διακοσμημένοι με υπέροχα χαρακτηριστικά, έργα σημαντικών Ελλήνων καλλιτεχνών που έχουν φιλοτεχνήσει κάποιες από τις ετικέτες του οινοποιείου. Έργα τους συναντά κανείς στην Πινακοθήκη Χαρακτικής που βρίσκεται στο χωριό της Ζίτσας. Το σήμα Z του οινοποιείου είναι φιλοτεχνημένο από τον γνωστό Έλληνα ζωγράφο Κώστα Μαλάμο, ο οποίος έχει καταγωγή από την περιοχή και πρωτοστάτησε στη δημιουργία της πινακοθήκης.

Εδώ οι αμπελώνες είναι όλοι ορεινοί και βρίσκονται στα 550 έως 750 μ. υψόμετρο. Είναι βιολογικοί και όλες οι εργασίες γίνονται χειρωνακτικά. Είναι από τις λίγες περιοχές της Ελλάδας που έχουν ευνοηθεί από την κλιματική αλλαγή, καθώς έχουν περιοριστεί οι βροχοπτώσεις που δημιουργούσαν προβλήματα με τον βοτρώτη.

Κυριαρχεί η βασική ποικιλία της περιοχής, η Ντεμπίνα, από την οποία παράγονται όλες οι ΠΟΠ ετικέτες και, όπως μας εξηγεί κ. Σίντου, καταβάλλονται προσπάθειες ώστε να αναδειχθεί σε ΠΟΠ ποικιλία και το Βλάχικο, ώστε η ζώνη να διαθέτει μία λευκή και μία ερυθρή. Εδώ μπορεί κανείς να δει ξεκάθαρα τις πολλές δυνατότητες που έχει η πολυδύναμη Ντεμπίνα, που παράγεται σε διάφορες εκδοχές με έμφαση στην παραδοσιακή οινοποίηση, από την οποία προκύπτει η Debina Respect, ένα orange κρασί που θυμίζει πολύ την παραδοσιακή κεχριμπαρένια Ντεμπίνα. Υπό την επίβλεψη άλλων τριών οινολόγων που πλαισιώνουν την κ. Σίντου, το οινοποιείο παράγει αφρώδεις οίνους τόσο από Ντεμπίνα –τυπικό αφρώδες κλειστής δεξαμενής, το οποίο πίνεται ως απεριτίφ, αλλά συνοδεύει τέλεια και λευκά κρέατα, θαλασσινά και πίτες-, όσο και από Βλάχικο και Μπεκάρι, μια ποικιλία που καταβάλλουν σοβαρές προσπάθειες να αναβιώσουν. Δίνοντας μεγάλη έμφαση στην έρευνα, το οινοποιείο Ζοίνος συμμετέχει σε προγράμματα διάσωσης και αναβίωσης παλαιών ποικιλιών της περιοχής και, όπως μας επισημαίνει η κ. Σίντου, έχουν ήδη εντοπιστεί συνολικά 32 ποικιλίες που μελετώνται. Υπό την αιγίδα του προγράμματος «Πύρρου Άμπελος», έχει δημιουργηθεί ήδη ένας πειραματικός αμπελώνας με στόχο τη μελέτη των ποικιλιών που έχουν βρεθεί. Σύμφωνα με την κ. Σίντου, το Βλάχικο είναι επίσης μια πολλά υποσχόμενη ποικιλία που δίνει κρασιά τα οποία μπορούν να καταναλωθούν ελαφρώς κρύα και το καλοκαίρι.

Όλα τα κρασιά που παράγονται εδώ είναι μέτριου προς χαμηλού αλκοόλ, με συνολική παραγωγή 280.000 φιαλών από 13 ετικέτες. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο και, όπως μας ενημερώνει η κ. Σίντου, δέχεται μεγάλο αριθμό επισκεπτών, κυρίως το καλοκαίρι.

– zoinos.gr



[1]



[2]



[3]

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ

Λίγα χιλιόμετρα πιο κάτω, επίσης εντός της ΠΟΠ ζώνης της Ζίτσας, συναντάμε το οινοποιείο Γκλίναβος. Το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1978 από τον Λευτέρη Γκλίναβο, έναν από τους πρωτοπόρους του ελληνικού κρασιού, με σπουδές Οινολογίας στο Bordeaux, ο οποίος δημιούργησε, μεταξύ άλλων, και το Τμήμα Οινολογίας στο ΤΕΙ Αθήνας, το 1985. Συνέχισε τη μεγάλη παράδοση της περιοχής στους αφρώδεις οίνους με κυρίαρχη την Ντεμπίνα, αποφάσισε όμως ταυτόχρονα να φυτέψει έναν αμπελώνα με διεθνείς ποικιλίες, θεωρώντας ότι ήταν το διαβατήριο προκειμένου η Ελλάδα να μπει στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Έτσι εδώ, στα 120 ιστρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα, συναντά κανείς Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, αλλά η αδιαμφισβήτητη «βασίλισσα» είναι η Ντεμπίνα, η οποία παράγεται σε τρεις εκδοχές: αφρώδη, ξηρή και orange. Δεν λείπουν όμως το Βλάχικο και το Μπεκάρι. Η εμβληματική ετικέτα του οινοποιείου είναι το Παλιοκαιρίσιο, ένα orange ημιαφρώδες, ημίγλυκο που αποτελεί προσομοίωση των παραδοσιακών αφρώδων της περιοχής και γνωρίζει μεγάλη επιτυχία στο εξωτερικό. Ξεχωρίζει επίσης η Zitsa Wild Ferment.

– glinavos.gr

PROUDLY MADE IN ZITSA



DEBINA CLASSIC

ΝΤΕΜΠΙΝΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ

Οίνος Λευκός Ξηρός- ΠΟΠ Ζίτσα
Ντεμπίνα 100%

Λαμπερό χρώμα λεμονιού με χρυσαφένιες ανταύγειες. Αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού, κίτρου και ανθών εσπεριδοειδών. Κομψό και ισορροπημένο στόμα με δροσερή οξύτητα και νύξεις λευκόσαρκου ροδάκινου. Αρμονικό με ευχάριστη ζωντάνια και λεμονάτο τελείωμα.

ZOINOS

zitsa winery est. 1974

www.zoinos.gr



PROUDLY MADE IN ZITSA

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΑΤΣΕΛΗΣ

Αφήνοντας πίσω την ΠΟΠ ζώνη της Ζίτσας, παίρνουμε τον παλιό δρόμο Ιωαννίνων - Ηγουμενίτσας κατευθυνόμενες νοτιοδυτικά, προς τα Φιλιατοχώρια. Οι απότομες στροφές του δρόμου, σε συνδυασμό με την ομίχλη που έχει έρθει και πάλι να μας συναντήσει, δίνουν στο τοπίο μια απόκοσμη αίσθηση, μια εικόνα άγριας ομορφιάς. Συναντάμε φαράγγια και ποτάμια καθώς κατεβαίνουμε το όρος Μουργκάνα για να φτάσουμε τελικά στον προορισμό μας, το οινοποιείο της οικογένειας Μαρκατσέλη. Μέσα στη βροχή που έχει δυναμώσει, μας υποδέχεται στην είσοδο ο Αλέξανδρος Μαρκατσέλης. Ο οδοντίατρος πατέρας του αποφάσισε το 1992 να ασχοληθεί ερασιτεχνικά με το κρασί, φυτεύοντας αμπέλια στα κτήματα που βρίσκονταν στην κατοχή της οικογένειας από το 1920. Το 2006 δημιουργείται το πρώτο επίσημο οινοποιείο της Θεσπρωτίας στο κτίριο του πρώην οδοντιατρείου και ο νεαρός Αλέξανδρος, έχοντας επιστρέψει από σπουδές Οινολογίας στη Φλωρεντία, αναλαμβάνει να το «τρέξει». Οι δυσκολίες πολλές, όπως μας εξομολογείται ο ίδιος, είναι όμως γεμάτος φρέσκες ιδέες και έχει μεγάλη όρεξη για δουλειά. Το οινοποιείο δίνει την αίσθηση του garage wine making και ο τρόπος που είναι τοποθετημένα τα πάντα προδιαθέτει ευχάριστα τον επισκέπτη. Όπως μας επισημαίνει, με τις παρούσες συνθήκες οι δυνατότητες παραγωγής είναι περιορισμένες, στην καλύτερή τους χρονιά που ήταν το 2022 έφτασαν τις 22.000 φιάλες, υπάρχουν όμως plána για κάποια επέκταση. Είναι υπέρ της βιολογικής καλλιέργειας και της ήπιας οινοποίησης με ελάχιστες παρεμβάσεις, ενώ ιδιαίτερης αισθητικής είναι και οι ετικέτες.

Το οινοποιείο δεν διαθέτει σύγχρονη τεχνολογία, π.χ. ελεγχόμενες θερμοκρασίες, αλλά, όπως λέει και ο ίδιος, «με αυτά που διαθέτουμε ως βάση προσπαθούμε να κάνουμε όσο το δυνατόν καλύτερα τη δουλειά μας». Ο αμπελώνας φτάνει τα 35 στρέμματα, με τρία διαφορετικά αμπελοτόπια σε διαφορετικά σημεία, με το υψηλότερο να βρίσκεται σε 300 μ. υψόμετρο. Καλλιεργούνται ποικιλίες όπως Ροδίτης και Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ασύρτικο, Μαλβαζία, Chardonnay, Merlot και Syrah, οι οποίες οινοποιούνται μονοποικιλιακά (η τριλογία Mr Shepherd) και σε blend (Δύο Γενιές και Ποιμένας). Το Orange του 2021, από Ασύρτικο και Μοσχάτο Αλεξανδρείας, που δοκιμάσαμε ήταν πραγματικά εξαιρετικό. Συνολικά το οινοποιείο παράγει εννέα ετικέτες, εκ των οποίων μόνο οι τρεις περνούν από βαρέλι. Οι ζύμες που χρησιμοποιούνται είναι όλες γηγενείς και όλα τα κρασιά οινοποιούνται με skin contact. Έχοντας αντιληφθεί την αύξηση του τουρισμού στην περιοχή, ο νεαρός Αλέξανδρος έχει μπει στη λογική του οινοτουρισμού ακολουθώντας ένα μάλλον πρωτότυπο μονοπάτι: προσφέρει tour και γευσιγνωσίες σε ξένους που επισκέπτονται την περιοχή με τροχόσπιτα ή αυτοφερόμενα και αναζητούν ασφαλή μέρη για διανυκτέρευση. «Προσφέρουμε παράδοση και οικογενειακό κλίμα και οι ξένοι ξετρελαίνονται», μας λέει. Εκτός από το κρασί, πουλάει και το λάδι που παράγεται από τις 200 ελιές που διαθέτουν τα κτήματα.

— markatselisinewinery.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΕΡΒΑΣ

Μερικές στροφές και έναν χωματόδρομο πιο κάτω, βρισκόμαστε έξω από το Οινοποιείο Ζέρβας, στην κοιλάδα που ορίζει ο αρχαίος ποταμός Θύαμις. Άλλη εικόνα εδώ, πιο πεδινή, ένα πλατό περιτριγυρισμένο από βουνά και στη μέση μια καλαίσθητη open air κατασκευή για γευσιγνωσίες μπροστά από το νέο οινοποιείο, που μετρά μόλις τέσσερα χρόνια λειτουργίας. Ο ιδιοκτήτης Γιώργος Ζέρβας, ο οποίος και μας προϋπάντησε, δεν είναι ούτε οινολόγος ούτε αμπελουργός. «Όταν ήμουν μικρός, δοκίμαζα από τα σταφύλια που είχαμε στο οικογενειακό αμπέλι και από το κρασί που φτιάχναμε και σκεφτόμουν ότι αυτά τα δύο δεν συμβαδίζουν», μας λέει. «Το κλικ έγινε σε ένα ταξίδι στη Γερμανία, όταν βρέθηκα από λάθος ανάμεσα σε αμπελώνες. Όπα, είπα, κι εγώ έχω αμπέλι, αλλά δεν είναι έτσι». Κάπως έτσι αποφάσισε να ασχοληθεί πιο σοβαρά με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, και με πολύ πολύ διάβασμα και πολύτιμη βοήθεια από έμπειρους ανθρώπους του χώρου, όπως ο οινολόγος Γιάννης Φλεριανός, στήθηκε το σημερινό οινοποιείο. Δίπλα του βρίσκεται η οινολόγος Βάσω Μαρτίνη και συνοδοιπόρος του η σύζυγός του Κική, η οποία συνδράμει παρασκευάζοντας χειροποίητες μαρμελάδες και chutneys που συνοδεύουν τα τοπικά τυριά, καθώς και πίτες που πλαισιώνουν τις γευστικές δοκιμές – τις οποίες είχαμε κι εμείς την ευκαιρία να γευτούμε. Εδώ οι καλλιέργειες διαφοροποιούνται σε σχέση με ό,τι έχουμε συναντήσει μέχρι στιγμής.

Η έμφαση δίνεται στο τοπικό Ασπροούδι, το οποίο οινοποιείται σε διάφορες εκδοχές: single vineyard (Thiamis), με έντονο αρωματικό χαρακτήρα, ένα πιο ήπιο αρωματικά λευκό φαγητού (Yades), ένα orange με γηγενείς ζύμες και μικροξυγόνωση, καθώς και το νέο Cuneé, το οποίο κυκλοφορεί σε περιορισμένο αριθμό φιαλών. Συνολικά παράγονται οκτώ ετικέτες, στις οποίες περιλαμβάνονται ροζέ από Syrah (Yades), ερυθρό από Βερτζαμί και Syrah (Yades) και ένα ακόμη λευκό μονοποικιλιακό από Μαλαγουζιά (Terra Argila), με συνολική παραγωγή 20.000-22.000 φιαλών. Η φιλοσοφία του οινοποιείου βασίζεται στον συνδυασμό παλαιών τεχνικών με τη σύγχρονη τεχνολογία, την οποία πιστοποιεί και η κατασκευή βιοκλιματικού οινοποιείου βαρύτητας. Και εδώ η αύξηση του τουρισμού έχει ευνοήσει και τον κλάδο του κρασιού, και το οινοποιείο υποδέχεται πολλούς ξένους επισκέπτες για τους οποίους οργανώνονται, εκτός από γευσιγνωσίες, και μαθήματα μαγειρικής.

— zervasinewinery.gr

JIMA WINERY AND VINEYARDS

Οδηγώντας νότια με κατεύθυνση προς την Άρτα, φτάνουμε στον Αμβρακικό Κόλπο και στις εκβολές του ποταμού Άραχθου. Άλλο πάλι σκηνικό, πεδινό, με θαλάσσια αύρα που έρχεται από τον κόλπο. Εδώ στα Καλομόδια Άρτας επέλεξε ο χημικός - οινολόγος Πάνος Τζίμας, Dip WSET να δοκιμάσει τις δυνάμεις του στην οινοπαραγωγή, φυτεύοντας τον αμπελώνα το 2013 και ξεκινώντας το 2018 με τις πρώτες οινοποιήσεις. Έκτοτε κύλησε πολύ νερό στο αυλάκι, ο αμπελώνας των αρχικών πέντε στρεμμάτων έφτασε τα 15 και σε αυτόν προστέθηκαν και άλλα 73 στρέμματα στη Ζίτσα και πιο βόρεια στην περιοχή της Κόνιτσας, με αποτέλεσμα σήμερα να διαχειρίζεται περίπου 120 στρέμματα με διαφορετικές ποικιλίες.

Στον αμπελώνα του Αμβρακικού συναντάμε Merlot και Cabernet Franc, που οινοποιούνται σε blend αλλά και μονοποικιλιακά, σε ροζέ και ερυθρές εκδοχές, με τη χρήση αμφορέων και βαρελιών για παλαίωση στα ερυθρά. Πριν από δύο χρόνια φυτεύτηκε και Βερτζαμί, μια σπάνια επτανησιακή ποικιλία, που όπως σημειώνει ο κ. Τζίμας παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Εδώ συναντάμε και τη μέθοδο appassimento, τη χρήση δηλαδή ενός ποσοστού σταφυλιών που έχουν αποξηραθεί στον ήλιο και ενσωματώνονται στον φρέσκο χυμό, οινοποίηση από την οποία προκύπτει περιορισμένος αριθμός φιαλών – και η πιο ακριβή ετικέτα του οινοποιείου. Στην περιοχή της Ζίτσας παράγονται η Ντεμπίνα και το Βλάχικο, ενώ στον αμπελώνα της Κόνιτσας, όπου υπάρχουν φυτεύσεις Gewürztraminer, ο κ. Τζίμας σκέπτεται να επικεντρωθεί στην Ντεμπίνα και στο Βλάχικο με νέες φυτεύσεις. Συνολικά το οινοποιείο παράγει έξι διαφορετικά στιλ κρασιών και περίπου 10.000 φιάλες, με την προοπτική αύξησης του όγκου της παραγωγής, ώστε να φτάσει τις 50.000-60.000 φιάλες.

— jimawinery.com

BIZAS WINERY AND DISTILLERY

Σε μικρή απόσταση από εκεί που ήμασταν βρίσκεται το οινοποιείο του γεωπόνου Δημήτρη Μπίζα, το νεότερο της περιοχής, αφού άρχισε να λειτουργεί μόλις το 2021. Κεφάλος και επικοινωνικός, ο κ. Μπίζας μάς υποδέχθηκε στο βιομηχανικού τύπου οινοποιείο του, το οποίο όπως μας λέει ξεκίνησε από το μηδέν. Η οικογένεια παραδοσιακά παρήγε τσίπουρο, αλλά ο ίδιος είχε μεγάλη αδυναμία στο αμπέλι. Στους ιδιόκτητους αμπελώνες του 15 στρεμμάτων καλλιεργεί Ροδίτη και Merlot. Έχει ήδη κάνει δύο τρύγους και παράγει την ερυθρή ετικέτα «Άρτιος» από Αγιωργίτικο και την ομώνυμη λευκή από Μοσχάτο και Ροδίτη. Στο οινοποιείο υπάρχει και αποστακτήριο, από το οποίο παράγεται το τσίπουρο «Αγλαίτσα».

- [1] Δεξαμενές και αμφορέας στο Jima Winery.
- [2] Ο Αλέξανδρος Μαρκατσέλης με ένα από τα κρασιά του.
- [3] Η εξαιρετική θέα από τα τραπέζια γευσιγνωσίας στο οινοποιείο του Γιώργου Ζέρβα.
- [4] Τα απομεινάρια του τρύγου στο Οινοποιείο Μπίζας.

[4]





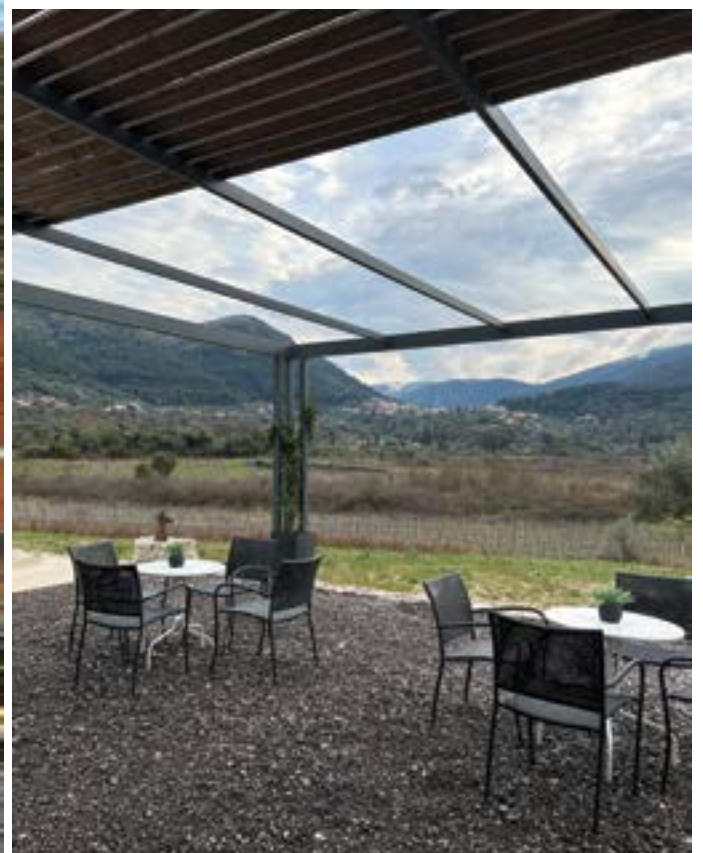
[1]



[2]



[3]



Γαστρονομικός παράδεισος, αν το καλοσκεφτείς, είναι η Ήπειρος. Θαλασσινά, παστά, μέλια, τυριά, αυγοτάραχο, γάμπαρες, ψάρια, βότανα, λάδια και κηπευτικά αναμειγνύονται. Η παράδοση (βλ. το κείμενο του Νίκου Λουκάκη για τις πίτες και το κρασί) συναντά τη μοντέρνα κουζίνα και τα παντρέματά τους είναι εξαιρετικά.

«ΦΡΟΥΤΑ»ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

Στο ταξίδι μας είχαμε τη χαρά να δοκιμάσουμε, πάνω στη θάλασσα, μια «ελληνική» χειμωνιάτικη μέρα, τις περίφημες γαρίδες Αμβρακικού. Για αιώνες αποτελούν ένα μοναδικό προϊόν, βασική πηγή εισοδήματος των ψαράδων του κόλπου, μια τοπική λιχουδιά που ανέκαθεν προτιμούσαν οι καλοφαγάδες αλλά και όλοι όσοι αγαπούν τους θαλασσινούς μεζέδες. Είναι αρκετά μεγάλες, αφού το εμπορεύσιμο μέγεθός τους υπερβαίνει τα 10 εκατοστά, αλλά, αν κάτι τις κάνει τόσο ξακουστές, είναι η μοναδική, ακαταμάχητη γεύση τους.

Εκτός από τις γαρίδες, ο τόπος φημίζεται και για τα όστρακα, τις σαρδέλες, τον μικρό, πεντανόστιμο γάυρο του, που με τα πριάρια (όπως λένε οι ντόπιοι τις βάρκες) οι ψαράδες γεμίζουν τα δίχτυα τους. Και τα χέλια όμως έχουν περίοπτη θέση στη γαστρονομική λίστα της περιοχής. Το καπνιστό χέλι είναι ένα ιδιαίτερο έδεσμα, που το επιλέγουν φανατικά οι γευσισγνώστες απ' όλο τον κόσμο. Έχει έντονη βουτυρένια γεύση και καπνιστό άρωμα. Συναντήσαμε μεγάλες μονάδες που παράγουν προϊόντα υψηλής ποιότητας.

ΧΕΛΙΑ

Τα χέλια που εκτρέφονται στη μονάδα προέρχονται από τη Θάλασσα των Σαργασσών, μια περιοχή ζεστής θάλασσας στη μέση του ψυχρού Βόρειου Ατλαντικού Ωκεανού. Εδώ φτάνουν αεροπορικά και αμέσως τοποθετούνται σε μικρές, στεγασμένες δεξαμενές, όπου αρχίζει η εκτροφή τους με τον πιο φυσικό τρόπο.

ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΑΒΙΑΡΙ

Και ενώ οι ντόπιοι αποκαλούν το υπέροχο αυγοτάραχο της περιοχής χαβιάρι, εμείς ανακαλύψαμε στην Άρτα το πρώτο αυθεντικό χαβιάρι που παράγεται εντός ελληνικού εδάφους! Το όνομά του είναι Thesauri και το επιτυχημένο εγχείρημα πιστώνεται στην οικογένεια Παπαγιάννη, η οποία ξεκίνησε αρχικά με την εκτροφή χελιών και τώρα έχει μπει δυναμικά και στο χαβιάρι, φέρνοντας ψάρια και ειδικούς από τη Ρωσία. Το όνομα Thesauri δεν επιλέχθηκε τυχαία, καθώς περιγράφει την αποσίωση στη δημιουργία ενός πραγματικού ελληνικού θησαυρού. Η φάρμα (aquafarm) της εταιρείας Thesauri στο Ψαθοτόπι της Άρτας εκτείνεται σε 330 στρέμματα και η δυναμικότητα της μονάδας μπορεί να φτάσει τα 3.000 κιλά τον χρόνο, ποσότητα που αντιστοιχεί σε 70-100 τόνους οξύρρυγχου. Υπάρχουν 25 είδη οξύρρυγχου, ωστόσο χαβιάρι παίρνουμε από ελάχιστα.

Στο Thesauri εκτρέφουν οξύρρυγχο Huso huso, τα αυγά του οποίου είναι το εξαιρετικό χαβιάρι Beluga, Acipenser gueldenstaedtii ή αλλιώς οξύρρυγχο Ρωσίας, από τον οποίο παράγεται το χαβιάρι Ossetra, και οξύρρυγχο Σιβηρίας ή Acipenser baerii, από τον οποίο παράγεται το χαβιάρι Baerii. Οι ειδικοί προτείνουν να το απολαύσετε αυστηρά στη σωστή θερμοκρασία, μεταξύ -2 και +2°C, και να το δοκιμάσετε με ένα μη μεταλλικό κουτάλι ή απευθείας από το χέρι σας, στο σημείο ανάμεσα στον αντίχειρα και τον δείκτη. Το αφήνουμε στη γλώσσα μέχρι να αναδείξει τον υφάλμυρο, βουτυράτο, σπάνιο γευστικό του πλούτο.

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΘΑΜΩΝ ΣΤΑ ΙΩΑΝΝΙΝΑ

Η γαστρονομική μας περιήγηση στην περιοχή έκλεισε με τον καλύτερο τρόπο, σε ένα εστιατόριο στο κέντρο των Ιωαννίνων που δεν έχει να ζηλέψει τίποτα από τα αθηναϊκά. Στο Θαμών είχαμε τη χαρά να δοκιμάσουμε τα καλύτερα τοπικά προϊόντα, μαγειρεμένα δημιουργικά, με επιρροές από την ηπειρώτικη παραδοσιακή κουζίνα, παρέα με τα κρασιά της περιοχής. Μάλλον ο πλέον γεμάτος τρόπος να συμπυκνώσει κανείς τις γεύσεις της όμορφης Ηπείρου.

Ξεκινήσαμε με παντζάρι με κολοκύθα, βασιλικό, φουντούκι και καδοτύρι από την Ελευθερία Μπούμπα, το οποίο συνδεδεσε την Αφρώδη Ντεμπίνα του Βαϊμάκη. Καπνιστή πέστροφα με κουνουπίδι, λαδολέμονο και λάδι δυόσμου με το Liberte, Jima Winery Cabernet Franc/Merlot. Ψάρι ημέρας με χόρτα γιαχνί, σάλτσα bianco και λάδι chorizo με το Lacrima Imperator, Ιερά Μονή Βοτσά, Traminer. Ελάφι γιουβέτσι με πεκορίνο και λάδι από έλατο με την Debina, Jima Winery και το Βλάχικο, οίνοποιείο Γκλίναβος. Κέικ αμυγδάλου, φιστίκι Αιγίνης, γιαούρτι και γλυκό τριαντάφυλλο. ●

[4]





[1]

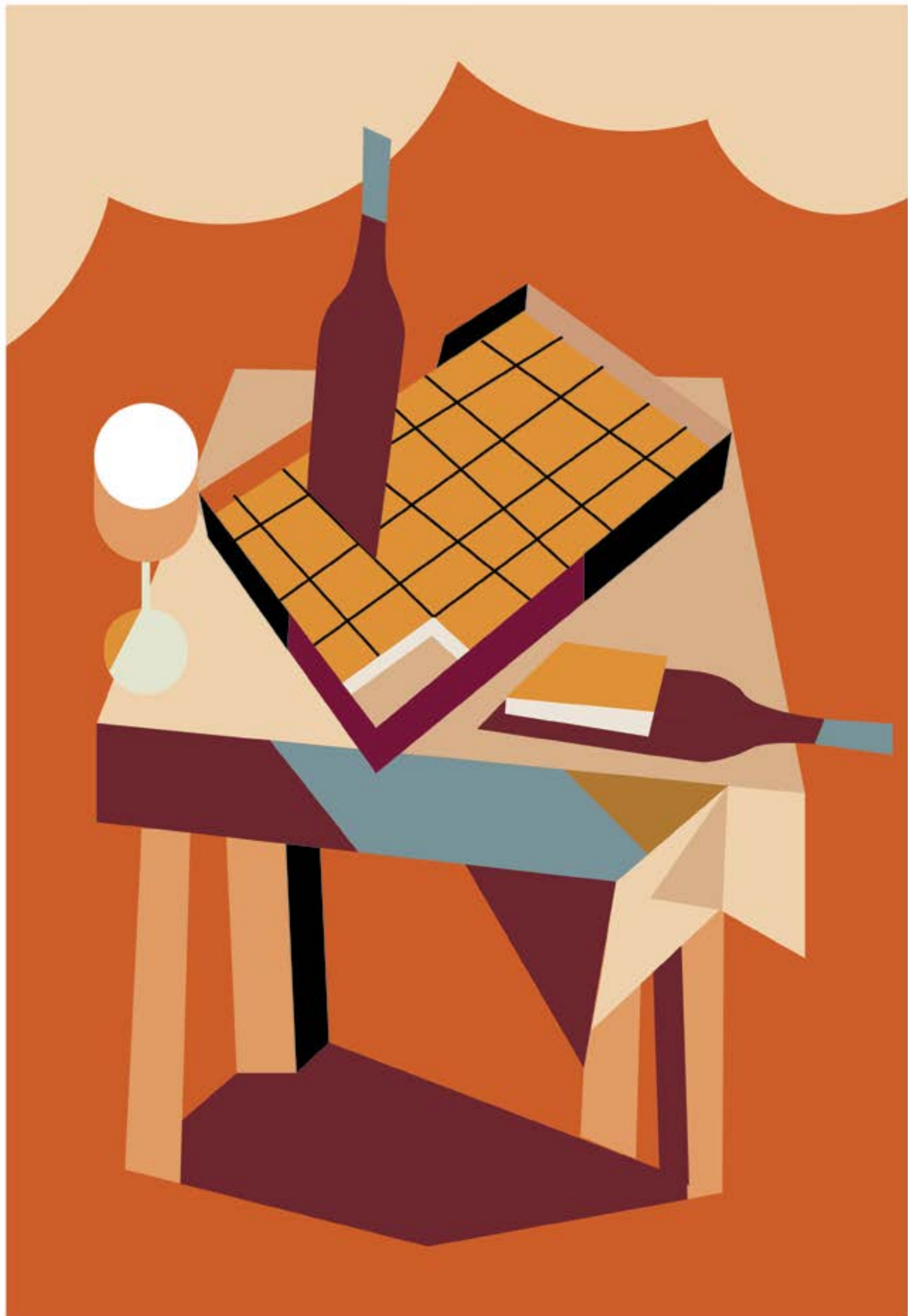


[2]



[3]

- [1] Οι οξύρρυγχοι Huso huso.
- [2] Η φάρμα όπου εκτρέφονται οι οξύρρυγχοι που δίνουν το ελληνικό χαβιάρι.
- [3] Ένα από τα εξαιρετικά πιάτα του εστιατορίου Θαμώη στα Ιωάννινα.
- [4] Τα πιάτα με το χαβιάρι είναι μοναδικά.



Πίτες και κρασί

Οι πίτες αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής διατροφής, και όχι μόνο, με ιστορία που χάνεται στους αιώνες. Ποιες είναι όμως οι πιο χαρακτηριστικές πίτες της ελληνικής κουζίνας και ποιος ο ιδανικός συνδυασμός τους με κρασί;

Εμφανίζονται για πρώτη φορά την εποχή που ο άνθρωπος από κυνηγός και νομάς, εγκαθίσταται σε ένα μέρος και αρχίζει να καλλιεργεί, πρώτα απ' όλα σιτηρά, τα οποία στη συνέχεια μετατρέπει σε αλεύρι. Με την προσθήκη νερού φτιάχνει ζύμη και αρχίζει να χρησιμοποιεί τη φωτιά για να την ψήνει. Οι πρώτες πίτες ψήθηκαν απευθείας πάνω στη φωτιά, με τη μορφή επίπεδου ψωμιού. Ο προϊστορικός άνθρωπος προσέθετε από πάνω ό,τι υπήρχε διαθέσιμο ανάλογα με την εποχή. Στη συνέχεια είναι πολύ πιθανό να τις έψηνε πάνω σε καυτές πέτρες, για να γίνονται επίπεδες, να ελέγχεται η θερμοκρασία και να μην καίγονται. Στην αρχαία Ελλάδα κάνει την εμφάνισή της μια μορφή πίτας που αναφέρεται ως «πλακούντας» ή «πλακίτης». Αυτή θα εξελιχθεί αργότερα σε εκείνο που σήμερα ονομάζεται «πλακόπιτα». Εκείνη την εποχή εμφανίζονται και οι πρώτοι φούρνοι που ψήνουν πάνω και κάτω την πίτα.

Μερικούς αιώνες αργότερα, νομάδες κτηνοτρόφοι στην Ήπειρο και τη Μακεδονία κατασκευάζουν φορητούς, αυτοσχέδιους κλειστούς φούρνους για να ψήνουν τις πίτες τους, που τις έφτιαχναν με υλικά που τους έδινε η φύση, φρέσκα λαχανικά από τα χωράφια, φρέσκο τυρί που έπηζαν μόνοι τους, κρέας από ζώα που έσφαζαν για να τραφούν. Ακόμα και μέλι μαζί με τυρί, για να καλύψουν τις διατροφικές τους ανάγκες.

Σήμερα, οι πίτες που συναντάμε στην ελληνική διατροφή χωρίζονται σε τρεις βασικές κατηγορίες, με εκατοντάδες παραλλαγές σε κάθε περίπτωση: Πίτες που γίνονται με λεπτό φύλλο σε στρώσεις πάνω-κάτω και πολλές φορές και ενδιάμεσα. Αλείφονται με ελαιόλαδο ή βούτυρο, γίνονται τραγανές και είναι πιο αέρινες. Πίτες που γίνονται με ζύμη και είναι πιο πληθωρικές και πολλές φορές κλειστές. Και αυτές που γίνονται με ζύμη μόνο από κάτω και πολλές φορές χαρακτηρίζονται και ως τάρτες. Υπάρχουν ακόμη οι πίτες χωρίς καθόλου ζύμη. Σε όλες αυτές τις παραλλαγές θα βρούμε πίτες χορτοφαγικές με λαχανικά, με τυριά, με κρέας, ακόμα και γλυκές.

Η Ήπειρος είναι η περιοχή της Ελλάδας που φημίζεται περισσότερο για τις πίτες της.

ΚΑΣΙΑΤΑ

Η πιο χαρακτηριστική ηπειρώτικη πίτα. Είναι στην ουσία τυρόπιτα με βασικό συστατικό τη φέτα και με χοντρή ζύμη. Η κασιάτα είναι αλμυρή από το τυρί, έχει λιπαρότητα από το βούτυρο ή το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται, γι' αυτό και το κρασί που θα τη συνοδεύει θα πρέπει να έχει υψηλή οξύτητα, ώστε να εξισορροπήσει την αλμύρα του τυριού και τη λιπαρότητα του βουτύρου και του ελαιολάδου. Δεν θα μπορούσε να υπάρχει καλύτερος συνδυασμός από την Ντεμπίνα, την παραδοσιακή γηγενή ποικιλία της Ηπείρου, που με την οξύτητά της τη συμπληρώνει ιδανικά.

ΚΟΘΡΟΠΙΤΑ

Έχει πιο λεπτή και πιο τραγανή ζύμη από την κασιάτα. Περιέχει ρύζι και αρνί και αποτελεί κυρίως πιάτο από μόνη της. Έχει «ψωμί», γαρνιτούρα (ρύζι) και πρωτεΐνη (αρνί). Πολλές φορές αξιοποιείται και σαν «φαγητό ανακούφισης», καθώς τα περισσεύματα από ένα ολόκληρο μαγειρεμένο αρνί μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε αυτή την πίτα. Ιδανικά θα θέλαμε να τη συνοδεύσουμε με ένα κόκκινο κρασί με αρκετή οξύτητα και τανίνες, το οποίο συνδυάζεται τέλεια με το αρνί. Το Cabernet Sauvignon της Ηπείρου έχει την οξύτητα, τις τανίνες και το φρέσκο φρούτο για να συνδυαστεί με την κοθρόπιτα.

ΜΠΑΤΣΑΡΙΑ

Είναι μεν πίτα, αλλά εντελώς διαφορετική από τις δύο προηγούμενες, διότι γίνεται με χυλό που ψήνεται μαζί με τα λαχανικά. Θα μπορούσαμε να την αποκαλέσουμε και πίτα του βοσκού, καθώς φτιαχνόταν από τους Σαρακατσαναίους και τους Βλάχους που έβοσκαν τα ζώα τους στα βουνά και μαγείρευαν ό,τι τους έδινε η φύση: χορταρικά, τσουκνίδες, λάπατα, σέσκουλα και ό,τι άγρια χόρτα έβρισκαν διαθέσιμα μαζί με μυρωδικά και αν υπήρχε και κάποιο φρέσκο λευκό τυρί. Έρχονταν τον χυλό στη βάση του ταψιού, που το είχαν αλείψει με λάδι, στη συνέχεια όλα τα χορταρικά και τα μυρωδικά και συμπλήρωναν τον χυλό. Το αποτέλεσμα ήταν μια λεπτή πίτα, πολύ νόστιμη και αρωματική. Η πρότασή μας εδώ θα ήταν μια Ρομπόλα από την Κεφαλονιά, που με τη δροσερή της οξύτητα και τον λεμονάτο χαρακτήρα συνδυάζεται ιδανικά με τον αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα της πίτας.

«Μία από τις πιο αγαπημένες μου πίτες, που την ψάχνω πάντα όταν πάω στην Ξάνθη, είναι η πρασοκιμαδόπιτα με το αέρινο, βουτυρένιο φύλλο της και την καταπληκτική της γεύση, με το γλυκό και φυτικό στοιχείο από τα πράσα και τη γεμάτη υφή από τον κιμά».

Και η κουζίνα της Κρήτης είναι γεμάτη από πίτες, με πιο γνωστές τη μαραθόπιτα και τη σφακιανόπιτα

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ

Θυμίζει λίγο την μπατσαριά της Ηπείρου. Γίνεται με μαγιά για να φουσκώσει και πολύ συχνά προστίθεται και τσικουδιά, με αποτέλεσμα η ζύμη να γίνεται τραγανή καθώς ψήνεται στον φούρνο. Εδώ χρησιμοποιείται ο μάραθος, τόσο τα φύλλα όσο και ρίζες ψιλοκομμένες, μαζί με άλλα αρωματικά. Είναι μια πίτα που φτιάχνεται πολύ συχνά στις νηστείες, καθώς είναι πληθωρική σε γεύση. Ο συνδυασμός είναι τοπικός, καθώς το Δαφνί, μια γηγενής κρητική ποικιλία που έχει βοτανικό χαρακτήρα και λεμονάτη επίγευση, συνοδεύει τέλεια την πίτα αυτή.

ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ ή ΣΦΑΚΙΑΝΟΠΙΤΑ

Η πιο διάσημη πίτα της Κρήτης. Γίνεται στο τηγάνι και ανάμεσα σε δύο λεπτά φύλλα ζύμης προστίθεται φρέσκο τυρί: τυρομάλαμα, που φτιάχνεται από το τυρόγαλο που αφαιρείται στη διαδικασία παραγωγής της γραβιέρας, και εναλλακτικά μυζήθρα ή ανθότυρο. Όταν είναι έτοιμη, προστίθεται μέλι και, ανάλογα με το τι έχουμε διαθέσιμο, σπασμένοι ξηροί καρποί και κάποιο αρωματικό μπαχαρικό, συνήθως κανέλα. Δοκιμάστε ένα γλυκό κρασί από Λιάτικο από τις Δαφνές, που με τον πληθωρικό του χαρακτήρα μπαχαρικών και μελιού θα συνδυαστεί πολύ όμορφα.

ΠΡΑΣΟΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ, ΞΑΝΘΗ

Μία από τις πιο αγαπημένες μου πίτες, που την ψάχνω πάντα όταν πάω στην Ξάνθη, είναι η πρασοκιμαδόπιτα με το αέρινο, βουτυρένιο φύλλο της και την καταπληκτική της γεύση, με το γλυκό και φυτικό στοιχείο από τα πράσα και τη γεμάτη υφή από τον κιμά. Μια πίτα εξαιρετική με κρασιά από τη Γουμένισσα, που με την οξύτητά τους εξισορροπούν τη λιπαρότητα της πίτας, ενώ οι τανίνες δένουν με τις πρωτεΐνες του κιμά και το κόκκινο φρούτο δίνει μια επιπλέον αρωματική διάσταση.

ΛΑΔΕΝΙΑ, ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Αν πάμε τώρα στα νησιά, θα βρούμε την αντίστοιχη φοκάτσια των Ιταλών με αφράτη και απαλή ζύμη, τη λαδένια από την Κίμωλο. Ιδανικά φτιάχνεται μόνο καλοκαίρι με ώριμες τομάτες και κρεμμύδια και ψήνεται σε ξυλόφουρνο, για να πάρει και μια καπνιστή αρωματική υπόσταση. Μου αρέσει πολύ να τη συνδυάζω με το Αηδάνι της Σαντορίνης με τον ανθικό και φυτικό χαρακτήρα αλλά και το γεμάτο σώμα του.

Κλείνοντας, δεν θα μπορούσαμε να μη συμπεριλάβουμε την πίτα Καισαρείας ή παστουρμαδόπιτα. Με αέρινο, βουτυρένιο και τραγανό φύλλο, άφθονο ελληνικό σκληρό κίτρινο τυρί (κασέρι ή γραβιέρα), ανάλογα με το πόσο αλμυρή θέλουμε την πίτα, παστουρμά και μπόλικη ντομάτα, που με την οξύτητά της θα εξισορροπήσει τη λιπαρότητα και με τη γλύκα της την αλμύρα του τυριού και του παστουρμά. Μια πίτα με μεγάλη αρωματική ένταση και γεμάτο σώμα, που αναζητά ανάλογο κρασί. Το Νυχτέρι από τη Σαντορίνη είναι μια επιλογή εξαιρετική, καθώς διαθέτει και το σώμα και την οξύτητα για να αντεπεξέλθει στην ένταση της πίτας. ●



Παραδοσιακή χορτόπιτα.



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση
www.kiryianni.gr

Καθέτως Λημνιώνα Ζαφειράκη

Κλιματική αλλαγή... Δεν ξέρω πόσο πιο συχνά από εδώ και στο εξής θα ακούμε αυτές τις δύο λέξεις, αλλά πολύ φοβάμαι πως ήδη αποτελούν σημαντικό κομμάτι της καθημερινότητάς μας.

Πρόσφατα, σε μια συζήτηση στην οποία παρευρέθηκα υπήρξε η τοποθέτηση πως υπάρχουν παραγωγοί στη Γαλλία που είναι προετοιμασμένοι για το ενδεχόμενο να χάνουν και ολόκληρη τη σοδειά τους μία φορά στα δύο χρόνια, εξαιτίας των καινούργιων κλιματικών δεδομένων.

Δεν υπάρχει αμφιβολία πως είναι οι ανθρώπινες αποφάσεις που οδηγούν τα πράγματα προς συγκεκριμένες κατευθύνσεις. Σχεδόν 30 χρόνια πριν, η οικογένεια του Χρήστου Ζαφειράκη αποφάσισε να επενδύσει σε μια ξεχασμένη (μετά τη φυλλοξήρα) ποικιλία του θεσσαλικού αμπελώνα, τη Λημνιώνα, και αρκετά χρόνια μετά, από τον τρύγο του 2007, ήρθε η πρώτη οινοποίηση της συγκεκριμένης ποικιλίας.

Τι σχέση έχει η Λημνιώνα με την κλιματική αλλαγή; Δεν ξέρω αν υπάρχουν πολλά κρασιά με τη φινέτσα, την κομψότητα, τον «αέρα» στο στόμα που διαθέτει η Λημνιώνα, τα οποία να προέρχονται από ένα τόσο ξηροθερμικό κλίμα όπως αυτό του Τυρνάβου, στην καρδιά της Θεσσαλίας. Και αν οι άνθρωποι δεν είχαν, προς όφελος συχνά της ευκολίας τους ή μιας λεγόμενης παγκοσμιοποίησης, εγκαταλείψει τέτοιους μικρούς «θησαυρούς», ίσως σήμερα να μιλούσαμε διαφορετικά για το φαινόμενο της κλιματικής αλλαγής σε σχέση με το κρασί.

Η Λημνιώνα είναι ένα σταφύλι με σπουδαία χαρακτηριστικά για την περιοχή. Μια ποικιλία προσαρμοσμένη στις ξηροθερμικές συνθήκες του Τυρνάβου, με χοντρές ρώγες και παχύ φλοιό που μπορεί να προστατευθεί από τις ξηρασίες και τους καύσωνες, οι οποίοι αποτελούν, όχι τώρα με την κλιματική αλλαγή, αλλά σχεδόν από πάντα, τον βασικό κλιματικό κίνδυνο στην περιοχή. Και όταν έρχονται οι καύσωνες στον Τύρναβο, η ποικιλία βρίσκεται συνήθως λίγο μετά τον περκασμό της (το σημείο στο οποίο οι ρώγες αλλάζουν χρώμα στο αμπέλι) και έτσι δεν «καταστρέφεται» η οξύτητα ή τα υπέροχα φρουτώδη χαρακτηριστικά της.

Αν ψάχνετε για συμπύκνωση, ίσως αυτό να μην είναι το κρασί σας, γιατί το ίδιο το σταφύλι δεν μπορεί να δώσει κρασιά με μεγάλες συμπυκνώσεις. Αν, από την άλλη, ο παγκόσμιος αμπελώνας ψάχνει για απαντήσεις στο πρόβλημα της αύξησης της θερμοκρασίας, σίγουρα σε ποικιλίες όπως η Λημνιώνα θα μπορέσει να βρει πολλές απαντήσεις. Τέτοια σταφύλια κατάφεραν να προσαρμοστούν, γιατί σε αυτές τις συνθήκες «μεγάλωσαν» και ανέπτυξαν εκείνους τους μηχανισμούς επιβίωσης που χρειάζονται.

Είναι φανταστικό ο άνθρωπος να μπορεί να βρίσκεται μπροστά από την εποχή του. Ακούω τον Χρήστο Ζαφειράκη να λέει στην παρουσίαση της κάθετης γευστικής δοκιμής που οργάνωσε στην Κρήτη, με αφορμή την έκθεση «Fine Wine and Food», ότι όταν βγήκε στην αγορά με τη Λημνιώνα ως πρόταση, μια ποικιλία διαφορετική από τα standards της εποχής, οι περισσότεροι τον αντιμετώπιζαν ως... UFO. Την επομένη της κάθετης δοκιμής στο stand της έκθεσης μια υπέροχη, ανθική, «μεταξένια» στο στόμα Λημνιώνα του 2021 (η τρέχουσα εσοδεία) και σκέφτομαι πως δεν ξέρω αν θέλω να δοκιμάσω τίποτα παραπάνω από αυτό σε μια έκθεση με πάνω από 90 εκθέτες... Τώρα, στο ερώτημα αν η Λημνιώνα παλαιώνει, την απάντηση την ήξερα από πριν, γιατί αυτή δεν ήταν η πρώτη μου κάθετη με την εμβληματική ποικιλία του οινοποιείου. Αυτό στο οποίο δεν ξέρω να απαντήσω είναι αν θα μπορούσα να κρατηθώ στο να μην καταναλώσω ένα κρασί τόσο απολαυστικό, απροσποίητο, εκφραστικό και άμεσο όσο είναι η Λημνιώνα από το ξεκίνημά της...

2020

Από μια λιγότερο ζεστή χρονιά για τα δεδομένα της περιοχής, με χαρακτηριστική φρεσκάδα, αιθέριο και κομψό αρωματικό χαρακτήρα και ζωντανή οξύτητα, που κάνει τον ουρανίσκο να πάλλεται από ευχαρίστηση. Βοτανική, με κόκκινο φρούτο και τανίνες φινετσάτες στο στόμα. Textbook του στιλ του οινοποιού και από τα αγαπημένα μου της κάθετης.

2019

Πιο ζεστή χρονιά, αλλά ακόμα ένα υπέροχο κρασί. Κομψό και αρμονικό, χωρίς να προσπαθεί να σε πείσει με υπερβολές, αλλά είναι εκεί μπροστά σου όπως ήλιπζες ότι θα είναι. Τσάι, κόκκινα φρούτα και μια φανταστική ισορροπία ανάμεσα στην ωριμότητα (ήπια εξέλιξη του φρούτου) και σε κάποια πικάντικα (savory) στοιχεία. Καταφέρνει να επιτυγχάνει μια υπέροχη ισορροπία.

2018

Ένα μικρό αριστούργημα από μια χρονιά με δροσερό καλοκαίρι και Σεπτέμβριο με αρκετή ζέση. Και ενώ την υπέροχη ανθικότητα της Λημνιώνας την περιμένεις στο ξεκίνημα της ζωής του κρασιού, εδώ το 2018 είχε ένα φανταστικό τριαντάφυλλο στη μύτη, γύρω από έναν πυρήνα φρούτου και μια βοτανική, αιθέρια διάσταση. Μεταξένιες τανίνες, φανταστική δομική ισορροπία, ένα κρασί που πραγματικά σε χαϊδεύει στο στόμα, τόσο στιλάτο και φινό όσο λίγα εκεί έξω.

2017

Πολύ ζεστή χρονιά, με περισσότερο όγκο και χρώμα στο κρασί. Το φρούτο μια ιδέα πιο εξελιγμένο, ίσως κάτι που θυμίζει δαμάσκηνο, και με περισσότερη ωριμότητα. Κομψές και μαλακές τανίνες, γλυκίριζα και πιπέρι στο στόμα. Το λιγότερο αγαπημένο μου από τα κρασιά πριν από το άλμα πίσω στο 2013, αλλά ακόμα και έτσι, ένα κρασί ενδεικτικό του στιλ του Ζαφειράκη.

2013

Κάνοντας ένα άλμα από το 2017 στο 2013, παίρνεις μια πραγματική ιδέα για την εξέλιξη του οινοποιητικού στιλ και το πώς με τα χρόνια η αντίληψη, η κατανόηση και η αυτοπεποίθηση οδηγούν σε καλύτερα κρασιά. Τόσο εδώ όσο και στο 2012 το στιλ είναι λίγο περισσότερο εκχυλισμένο, σαν να μην ήταν ακόμα σίγουρος ο Χρήστος για το πώς η αγορά θα υποδεχόταν μια τόσο κομψή ποικιλία. Ένα στιλ λίγο περισσότερο «φιλόδοξο» οινοποιητικά, που εξελίχθηκε σε ένα μπουκέτο ξηροκαρπάτων και καβουρντισμένων στοιχείων, όπως μόκα και καφές. Λίγο πιο τανικό, λίγο πιο στιβαρό και, με την υποχώρηση του φρούτου λόγω ηλικίας, λίγο πιο στεγνό στο στόμα.

2012

Σε σχέση με το 2013, κρατάει πολύ πιο όμορφα στη μύτη. Ώριμη φράουλα, κάποια αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα και πάλι πιο γεμάτο και «φιλόδοξο» στο στόμα σε σχέση με τις πρόσφατες, πιο αιθέριες και κομψές, οινοποιήσεις. Οι τανίνες και εδώ λίγο περισσότερο εκχυλισμένες, που τις κάνει να φαίνονται λίγο πιο τραχιές, ειδικά τώρα που το φρούτο έχει αρχίσει να εξελίσσεται. ●



Ανεπίσημος υποστηρικτής
κάθε συλλογής ποτηριών κρασιού.

Ζούμε μαζί.
Δημιουργούμε μαζί.



PALEO



Βασίλης Κανελλακόπουλος

«Όλα τα πράγματα θέλουν και λίγη τύχη», μου λέει ο Βασίλης Κανελλακόπουλος καθώς βολευόμαστε στις καρέκλες του φιλόξενου Paleo, οι οποίες μας θυμίζουν κάτι από τα σχολικά μας χρόνια.

Έξω, τα μηχανουργία της γειτονιάς κατεβάζουν τα ρολά και ο δρόμος του αγαπημένου wine bar αρχίζει να ησυχάζει. Ο πολιτικός μηχανικός που έγινε οινοποιός από ένα τυχαίο γεγονός, ξετυλίγει το νήμα της ιστορίας του Κτήματος Μερκούρη, το οποίο φέτος συμπληρώνει 160 χρόνια ζωής, μιας ιστορίας που όταν την ακούει κανείς, δεν μπορεί παρά να τη συνδέσει με τη νεότερη ιστορία της Ελλάδας: αγώνες, οικονομική ανάπτυξη, χρεοκοπίες και ξανά μπροστά... Όση ώρα μιλάει μου έρχονται στο μυαλό οι εικόνες από το μοναδικής ομορφιάς κτήμα που είχα τη χαρά να επισκεφθώ λίγο παλαιότερα. Το μεγάλο σπίτι, αντίγραφο βίλας της Τοσκάνης, το οινοποιείο με τις μεγάλες, υπόσκαφες τσιμεντένιες δεξαμενές –φυσικά δεν χρησιμοποιούνται πια–, ο αυτόρριζος αμπελώνας του Refosco, ένα μικρό κομμάτι του πρώτου αμπελώνα που φυτεύτηκε στο κτήμα πριν από 150 χρόνια, από όπου βγαίνει και η ετικέτα Refosco Κλώνος Μερκούρη, οι ιστορικές φωτογραφίες στους τοίχους του οινοποιείου που μαρτυρούν την εξέλιξη όχι μόνο της αμπελοργίας στην περιοχή, αλλά και του εμπορίου σταφίδας, της μετανάστευσης των κατοίκων όταν έπεσε ο περονόσπορος και τα κατέστρεψε όλα... Όπου και να στρέψει κανείς το βλέμμα του, συναντά Ιστορία.

«Ναι, η ιστορία του Κτήματος ξεκινά πριν από 160 χρόνια, όταν ο ιδρυτής του Θεόδωρος Μερκούρης επιστρέφει στην Πελοπόννησο μετά από πολυετή περιπλάνηση στην Ιταλία, στη Μάλτα και από εκεί στην Αλεξάνδρεια, την εποχή της άνθησης του ελληνικού στοιχείου. Τύπος με ολίγον τυχοδιωκτικό πνεύμα ήρθε σε σύγκρουση με τον βασιλιά Όθωνα και αποφάσισε να εγκαταλείψει την Ελλάδα. Φεύγοντας από το χωριό του, πέρασε από την περιοχή όπου βρίσκεται σήμερα το Κτήμα, στο Κορακοχώρι Ηλείας, κάπου την κατέγραψε, στη συνέχεια πέρασε στην υπό βρετανικής κατοχής Ζάκυνθο κι από εκεί στην Ιταλία. Εκεί ήρθε για πρώτη φορά σε επαφή με την ποικιλία Refosco, η οποία έμελλε να γίνει το σήμα κατατεθέν του Κτήματος Μερκούρη. Η αύρα ευρωπαϊκής κουλτούρας που πήρε κατά την παραμονή του στην Ιταλία τον ακολούθησε σε όλη του τη διαδρομή μέχρι την επιστροφή του στην Ελλάδα μετά την αποχώρηση του Όθωνα, το 1862. Έχοντας βγάλει κάποια χρήματα από το εμπόριο βαμβακιού στην Αλεξάνδρεια, αγόρασε από το ελληνικό κράτος την περιοχή που είχε σταμπάρει πριν φύγει και, «βάζοντας στο παιχνίδι» και κάποιους συγγενείς, κατάφερε να δημιουργήσει ένα κτήμα 600 στρεμμάτων. Φύτεψε αμπέλια σταφίδας, που ήταν τότε η κυρίαρχη καλλιέργεια, έχτισε το μεγάλο σπίτι για την πενταμελή του οικογένεια –τέσσερις γιους και μία κόρη– και ξεκίνησε.

Το 1892 έπεσε περονόσπορος που κατέστρεψε την καλλιέργεια για δύο συνεχόμενα χρόνια, το κτήμα χρεοκόπησε, περιήλθε στην Εθνική Τράπεζα και ο ιδρυτής του πέθανε από εγκεφαλικό. Ανέλαβε ο πρωτότοκος γιος Λεωνίδας, άνθρωπος με όραμα και ικανότητες, ο οποίος κατάφερε να ξεχρεώσει το κτήμα καταργώντας τη λογική της μονοκαλλιέργειας, φυτεύοντας και ελιές. Παράλληλα αποφάσισε το 1925 να δημιουργήσει και ένα οινοποιείο για την παραγωγή κρασιού από την ποικιλία Refosco, που είχε φέρει από την Ιταλία ο πατέρας του και από την οποία είχε δημιουργήσει έναν αμπελώνα 40 στρεμμάτων. Μαζί οινοποιούσε και τα σταφύλια αμπελοργιών της περιοχής. Έφτασε να οινοποιεί στις υπόσκαφες τσιμεντένιες δεξαμενές 400 τόνους κρασί, το οποίο στη συνέχεια μετέφεραν σε βαρέλια που φορτώνονταν σε ιστιοφόρα και εξάγονταν στην Τερζέστη κι από εκεί στην Κεντρική Ευρώπη. Πεθαίνοντας, δυστυχώς, σε νεαρή ηλικία, πριν καλά καλά δει το οινοποιείο

να συμπληρώνει 10 χρόνια, άφησε πίσω του τις δύο κόρες του, Μαρία και Καίτη, τη μητέρα μου και την αδελφή της, που ανέλαβαν το Κτήμα στα 19 τους χρόνια. Γυναίκες μορφωμένες και δυναμικές, το κράτησαν ζωντανό μέχρι το ξέσπασμα του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου. Μετά το τέλος του πολέμου έκαναν μια προσπάθεια να ξαναρχίσουν, αγόρασαν καινούργια μηχανήματα και εκεί ακριβώς έπεσαν πάνω στην υποτίμηση της δραχμής έναντι του δολαρίου, επί εποχής Μαρκεζίνη. Το χτύπημα ήταν μεγάλο, βρέθηκαν να χρωστούν τα διπλά, κατάφεραν ωστόσο να ορθοποδήσουν και να ξεχρεώσουν και κάπου εκεί αποφάσισαν να διακόψουν τη βιοτεχνική δραστηριότητα του Κτήματος, αλλά έμειναν οι καλλιέργειες. Αλλάζοντας, ωστόσο, οι οικονομικές συνθήκες στη συνέχεια, με την εποχή της σταφίδας να έχει τελειώσει, αποφασίστηκε και η εκρίζωση των αμπελώνων και ένα μεγάλο κομμάτι του κτήματος έμεινε χέρσο». Έμειναν όμως τα 40 στρέμματα του Refosco. Ο Βασίλης Κανελλακόπουλος, γιος της Μαρίας Μερκούρη, δεν είχε κανένα σκοπό να ασχοληθεί με τα αμπέλια. «Είχα τελειώσει στο Πολυτεχνείο πολιτικός μηχανικός, είχα κάνει μεταπτυχιακά στο εξωτερικό και η δική μου σχέση με το αμπέλι ήταν σχέση επισκέπτη καθηγητή. Πήγαινα, τους έβλεπα, τους χαιρετούσα και έφευγα...» Η δική του εμπλοκή θα γίνει λίγα χρόνια αργότερα, γύρω στο 1986-87, χάρη στον Γεράσιμο Βασιλόπουλο, τον αείμνηστο επιχειρηματία, με τον οποίο διατηρούσε επαγγελματική συνεργασία που είχε εξελιχθεί και σε φιλία.

Θάλεια Καρτάλη

Πώς ξεκίνησε η δική σας εμπλοκή με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Ως επιβλέπων μηχανικός και τεχνικός σύμβουλος στα έργα της εταιρείας του Γεράσιμου Βασιλόπουλου, ανέβαινα στα γραφεία του στην Αθήνα τακτικά. Στο γραφείο του είχε πάντοτε κάποια δώρα για τους ανθρώπους που τον επισκέπτονταν και κάθε φορά που τον επισκεπτόμουν, μου προσέφερε κάτι. Μία από αυτές τις φορές, μου προσέφερε μια φιάλη Petrus. Έτσι ήπια και το πρώτο μου Petrus χωρίς να ξέρω και τι πίνω τότε!

Θέλησα να του το ανταποδώσω και σκέφτηκα να του πάω μερικές φιάλες από τα κρασιά που ερασιτεχνικά πια οινοποιούσαμε με τον πατέρα μου στο Κτήμα, κι ας μην έπινε ο ίδιος κρασί. Κυκλοφορούσε για φίλους μια ετικέτα Château Μερκούρη από τον αμπελώνα του Refosco. Του πάω λοιπόν ένα κιβώτιο και μέσα στο γραφείο του την επόμενη εβδομάδα μου λέει: «Βασίλη, πόσο κρασί μπορείς να κάνεις;». «Κύριε Γεράσιμε», του λέω, «ένα βαρέλι έχουμε, κι αυτό πάει στους φίλους μας». «Δεν σε ρωτάω αυτό», μου λέει, κι εγώ τον κοιτώ με απορία, πού το πάει τώρα. «Σε ρωτάω από τα αμπέλια που έχετε πόσα μπουκάλια μπορείτε να κάνετε». «Ε, 10.000-15.000 μπουκάλια με τη σημερινή παραγωγή», του απαντώ. «Κοίτα να δεις, έδωσα να το δοκιμάσουν και το βρήκαν εξαιρετικό. Εγώ λοιπόν σου δίνω το ράφι, κάτσε και φτιάξε κρασί και δεν θέλω τίποτα σε αντάλλαγμα». Προβληματίστηκα. Δεν είμαστε επιχειρηματική οικογένεια, όμως μου αρέσουν οι προκλήσεις και το είδα σαν πρόκληση.



[1]



[2]

- [1] Ο Βασίλης Κανελλακόπουλος, φωτογραφημένος στο αγαπημένο Paleo.
- [2] Το παλιό σπίτι στο Κτήμα Μερκούρη.

«Αυτό που μου έδωσε μεγαλύτερη χαρά ήταν η επαφή που είχα και οι άνθρωποι που γνώρισα στον κόσμο του κρασιού. Την εποχή που ξεκινήσαμε, τη δεκαετία του '80-'90, ήμασταν λίγοι και όλοι μικροί παραγωγοί, μεταξύ μας ήμασταν φίλοι».

Ξεκινήσαμε με τον αδελφό μου μια μικρή, πειραματική εμφιάλωση να δούμε πώς θα πάει, παραγγείλαμε ετικέτα, βρήκα και στο βιβλιοπωλείο του Πύργου τα τσιγαρόχαρτα και σκέφτηκα ότι ωραία θα ήταν να τυλίγουμε τη φιάλη. Φορτώσαμε 1.200 μπουκάλια στο αγροτικό και τα πήγαμε στο Mega AB της Γλυφάδας που μόλις είχε ανοίξει. Μέσα σε δύο μήνες το κρασί είχε ξεπουλήσει. Την επόμενη χρονιά διπλασιάσαμε την παραγωγή και κάπως έτσι ξεκινήσαμε...

Θάλεια Καρτάλη

Θα το ξανακάνετε;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Η απάντηση είναι όχι. Δεν θα το ξανάκανα, όχι γιατί δεν το ευχαριστήθηκα, αλλά γιατί έχει πάρα πολλή δουλειά. Τριάντα χρόνια δεν έχω κοιμηθεί ένα βράδυ. Γνώρισα κόσμο, ταξίδεψα πολύ, μου αρέσει η γη. Αν δεν αγαπούσα τη γη, δεν θα το είχα κάνει ούτε τότε.

Θάλεια Καρτάλη

Τι βαραίνει περισσότερο στη ζυγαριά, η χαρά η η αγωνία;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Αυτό είναι υποκειμενικό. Εμείς ως οικογένεια δεν είχαμε ποτέ μεγάλο κεφάλαιο πίσω μας, όλα ήταν λιγοστά και μετρημένα, κι όταν μια ζωή ψάχνεις να δεις πώς θα καλύψεις υποχρεώσεις, αυτό κουράζει. Όταν ξεκινήσαμε με τον αδελφό μου, είχαμε ένα οινοποιείο που έμπαζε νερά από τη στέγη, είχε 20-25 χρόνια να λειτουργήσει, είχαμε αμπέλια που είχαν γεράσει, ήταν πάντα όλα στενεμένα.

Θάλεια Καρτάλη

Τι σας έδωσε μεγαλύτερη χαρά και τι σας δυσκόλεψε περισσότερο αυτά τα χρόνια;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Αυτό που μου έδωσε μεγαλύτερη χαρά ήταν η επαφή που είχα και οι άνθρωποι που γνώρισα στον κόσμο του κρασιού. Την εποχή που ξεκινήσαμε, τη δεκαετία του '80-'90, ήμασταν λίγοι και όλοι μικροί παραγωγοί, μεταξύ μας ήμασταν φίλοι, πηγαίναμε μαζί στα ταξίδια, δεν θεωρούσαμε τους εαυτούς μας ανταγωνιστές, γιατί η ζήτηση ήταν μεγαλύτερη από την παραγωγή μας. Τώρα που έχουμε γίνει πάνω από 1.000 οινοποιεία, είναι δύσκολο να φτιάξεις καινούργιους φίλους. Τι με δυσκόλεψε; Τα προβλήματα που παρουσιάστηκαν ίσως και από έλλειψη εμπειρίας. Ευτυχώς, είχαμε καλούς συνεργάτες, οινολόγους, αμπελουργούς, αλλά το κρασί είναι ζωντανό πράγμα, δεν είναι πάντα εύκολο να διορθώσεις λάθη. Βέβαια, το πιο σοκαριστικό για εμάς ήταν όταν έπεσε έξω η εταιρεία διανομής Santa Maura, η οποία με δόλια χρεοκοπία μάς φόρεσε ένα φέσι με τα κέρδη δύο-τριών χρόνων. Πάνω που ξεκινούσαμε, φάγαμε γερή σφαλιάρα, αλλά σταθήκαμε στα πόδια μας αυξάνοντας την παραγωγή. Και μετά ήρθε η κρίση του 2011. Αλλά τι να κάνουμε, οι επιχειρήσεις έτσι είναι.

Θάλεια Καρτάλη

Θεωρείτε θετική εξέλιξη την εμφάνιση τόσων νέων οινοποιείων στην Ελλάδα;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Από μια άποψη είναι θετική. Δεν θα υπήρχαν τόσο πολλοί αν δεν υπήρχε η αγορά, το ενδιαφέρον από την κοινωνία. Από την άλλη μεριά, ανάμεσα σε αυτούς είναι πολλοί που αποφάσισαν να ασχοληθούν όχι γιατί πίστευαν στο κρασί ή γιατί αγαπούσαν την αμπελουργία, αλλά γιατί το θεώρησαν σαν ευκαιρία, κάποιοι σαν κοινωνική προβολή, κάποιοι άλλοι νόμισαν ότι βγαίνουν λεφτά – κάτι που δεν ισχύει, δηλαδή από 1.300 συναδέλφους, πόσοι είναι που πραγματικά στέκονται και κερδίζουν;

Θυμάμαι άκουγα ότι ο τάδε γιατρός είχε μία κόρη και της έφτιαχνε και έναν αμπελώνα 400 στρεμάτων για να ασχολείται... Δεν νομίζω ότι η ελληνική επικράτεια μπορεί να συντηρήσει τόσο μεγάλο αριθμό οινοπαραγωγών. Πιστεύω ότι είμαστε σε περίοδο όπου οι συγχωνεύσεις είναι απαραίτητες.

Θάλεια Καρτάλη

Τι σημαίνει για εσάς καλός οινοποιός;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Υπάρχουν πολλές απαντήσεις σε αυτό. Κατ' αρχάς, ο καλός οινοποιός πρέπει να είναι και καλός επιχειρηματίας. Με παίρνουν άνθρωποι που θέλουν να φτιάξουν κρασί και τους λέω: «Καλύτερα να το πίνεις παρά να το φτιάχνεις, θα το ευχαριστηθείς πολύ περισσότερο. Το να κάνει κανείς κρασί θέλει άλλο δόσιμο. Μπορεί να είναι κανείς καλός οινοποιός όταν κάνει κρασί από σταφύλια που αγοράζει; Σύμφωνα με τον δικό μου ορισμό, όχι. Πρέπει να πιστεύεις στο προϊόν σου, να είσαι διατεθειμένος να καταβάλεις τον κόπο, που είναι μεγάλος, να επιμένεις στην ποιότητα, αλλά να κρατάς συγχρόνως και μια ισορροπία, γιατί είναι μια πολύπλοκη διαδικασία.

Θάλεια Καρτάλη

Τι συμβουλή θα δίνετε σε έναν νέο οινοποιό;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Να το κάνει γιατί το αγαπά, αλλά συγχρόνως να μη βάλει νερό στο κρασί του. Να έχει επίσης υπόψη ότι το marketing είναι πολύ σημαντικό.

Θάλεια Καρτάλη

Πώς βλέπετε το μέλλον του Κτήματος;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Υπάρχει μέλλον, υπό την προϋπόθεση ότι θα το οργανώσουν σωστά και θα έχεις κοντά σου τους κατάλληλους ανθρώπους. Υπάρχει και η επόμενη γενιά, ο Δημήτρης, που έχει σπουδάσει Οινολογία – αν και δεν ασχολείται με την παραγωγή –, και ο Λάμπης, που έχει σπουδάσει μηχανικός. Έχουμε εξαιρετικό οινολόγο, τον Δημήτρη Σκαφίδα, και εξαιρετικό σύμβουλο, τον Κυριάκο Κυνηγόπουλο. Ελπίζουμε ότι όλα αυτά θα οδηγήσουν σε θετική εξέλιξη.

Θάλεια Καρτάλη

Με ελληνικές ποικιλίες;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Εμείς είχαμε ως βασική ποικιλία το Refosco, ήταν όμως σημαντική και η Μαυροδάφνη, που μπήκε στο blend του Κτήματος Μερκούρη από τον αδελφό του πατέρα μου, έναν εξαιρετικό οινολόγο. Πριν από 10-15 χρόνια αρχίσαμε κι εμείς να την οινοποιούμε μονοποικιλιακά. Στη συνέχεια αρχίσαμε να καλλιεργούμε όλο και περισσότερες ελληνικές ποικιλίες, αν και το Κτήμα εξακολουθεί να «παίζει» και με κάποιες ξένες. Τελευταία, η μόνη παρασπονδία μας σε σχέση με τις ελληνικές είναι το Albariño, μια ισπανική ποικιλία που μου αρέσει πολύ. Το Κτήμα Μερκούρη υπήρξε πάντα αυτό που λέμε «Κόκκινο Οινοποιείο», όμως η αγορά δεν είναι κόκκινη και έπρεπε να ακολουθήσουμε. Προβληματίστηκα ανάμεσα στη Μαλαγουζιά και στο Ασύρτικο. Επέλεξα Ασύρτικο και δεν το μετάνιωσα. Για εμάς ήταν πολύ τιμητικό όταν οι Master of Wines που επισκέφτηκαν πέρυσι την Ελλάδα δοκίμασαν την ετικέτα Καλλιστώ και το ψήφισαν ως το καλύτερο Ασύρτικο από αυτά που δοκίμασαν.

Θάλεια Καρτάλη

Τι λείπει από το κρασί στην Ελλάδα σήμερα;

Βασίλης Κανελλακόπουλος

Η Ελλάδα χρωστάει ακόμη ένα μεγάλο κόκκινο κρασί. Εξαρτάται από το πόσο θα προσπαθήσουμε. Ίσως η επόμενη γενιά, ποιος ξέρει... ●





Priorat

Ο θρύλος λέει ότι το 1163 μ.Χ. ένας βοσκός εξομολογήθηκε σε έναν ιερέα πως είδε σε όραμα να κατεβαίνουν από μια ουράνια σκάλα άγγελοι στην περιοχή. Αυτός ήταν ο λόγος που οι Καρθουσιανοί μοναχοί επέλεξαν να εγκατασταθούν εκεί και να ιδρύσουν μοναστήρι.

Μια πιο πεζή ιστορία λέει πως ο βασιλιάς αποφάσισε να δώσει την περιοχή αυτή στο τάγμα, για τη διάδοση της θρησκείας και την ανάπτυξή της μετά τους Σαρακηνούς. Όποια εκδοχή και αν επιλέγετε, το αποτέλεσμα παραμένει: η ίδρυση της μονής Cartoixa d'Escaladei και η ονομασία της γύρω περιοχής ως Priorato de Scala Dei (Escaladei στα καταλανικά).

Priorat ή Priorato λοιπόν, κατά τους ντόπιους, μια γωνίτσα αυτού του κόσμου κρυμμένη στα βουνά της Καταλονίας, στην περιοχή του Montsant. Μια περιοχή που μέχρι πριν από 40 χρόνια δεν ήταν γνωστή στον οινικό χάρτη (ή στον κανονικό χάρτη), αν και DO (Denominación de Origen) από το 1954. Ζεστή, με άνυδρα, σχετικά άγονα σχιστολιθικά εδάφη, δεν έδινε και πολλές επιλογές καλλιέργειας στους κατοίκους, παρά μόνο την αμπελοκαλλιέργεια. Αυτό το άγονο τοπίο όμως έκρυβε ένα μυστικό, το οποίο φανέρωσαν στον κόσμο πέντε φίλοι γύρω στο 1989, οπότε και μετά από πολύ κόπο, λίγα αμπέλια, ακόμα λιγότερες φιάλες και έναν πολύ έξυπνο τρόπο παρουσίασης κυκλοφόρησαν το πρώτο τους κρασί, με πέντε διαφορετικές ετικέτες· ο καθένας τη δική του. Αυτοί ήταν ο René Barbier (Clos Mogador), ο πρώτος που εγκαταστάθηκε και αποφάσισε να φτιάξει κρασί εκεί, ο Alvaro Palacios (Clos Dofí, τότε), ο Josep Lluís Pérez (Clos Martinet), η Daphne Glorian (Clos Erasmus) και ο Carles Pastrana (Clos de l'Obac). Τοπικές και διεθνείς ποικιλίες και γαλλικές τεχνικές οινοποίησης χρησιμοποιήθηκαν για να επιτύχουν αυτό που πίστευαν ότι μπορεί να δώσει η περιοχή. Μετά τις αρχικές δυσκολίες να πείσουν τον κόσμο ότι το κρασί τους άξιζε τις αστρονομικές τιμές που ζητούσαν, το πέτυχαν στη Γαλλία στην αρχή και χάρη στις εξαιρετικές βαθμολογίες των οινοκριτικών έκαναν το άλμα προς την επιτυχία. Δέκα χρόνια αργότερα, το 2000, έγινε και το Priorat DOQ (Denominació d'Origen Qualificada) προς έκπληξη και σοκ των οινοποιών της Rioja που είχαν την αποκλειστικότητα αυτής της τιμής μέχρι τότε.

Στα του ταξιδιού τώρα: Η πρόσβαση στο Priorat είναι αρκετά εύκολη, απαιτείται όμως αυτοκίνητο, καθώς θα προσφέρει ευελιξία στη μετακίνηση εντός της περιοχής. Βρίσκεται σε απόσταση δύο ωρών από τη Βαρκελώνη και μιας ώρας από την Ταραγόνα μέσω του εξαιρετικού εθνικού δικτύου. Οι αποστά-

σεις μεταξύ των χωριών και των οινοποιείων δεν είναι μεγάλες, οι δρόμοι όμως, αν και πολύ καλής ποιότητας, παραμένουν επαρχιακοί με πολλές πολλές στροφές, οπότε... υπομονή.

Φτάνοντας λοιπόν στη Βαρκελώνη, παραλάβαμε το αυτοκίνητο και ξεκινήσαμε για την Ταραγόνα, μια κλασική παραθαλάσσια πόλη στη μεσογειακή ακτή της Ισπανίας, στην οποία μείναμε την πρώτη μέρα κάνοντας βόλτα στην παλιά πόλη με το αρχαίο θέατρο και τα όμορφα σοκάκια της.

Το επόμενο πρωί ξεκινήσαμε νωρίς για το Priorat και τις επισκέψεις σε οινοποιεία. Η περιοχή είναι πολύ γραφική και σίγουρα θα θέλετε να σταματάτε κάθε τόσο για να τραβήξετε φωτογραφίες με τους απόκρημνους αμπελώνες και τα διάσπαρτα μικρότερα και μεγαλύτερα χωριουδάκια. Όλα είναι στο χρώμα της πολυκαιρισμένης πέτρας, σημάδι τού πόσο καιρό στέκουν στη θέση τους, σε πείσμα της φυγής αρκετού πληθυσμού για τις μεγαλύτερες πόλεις, ειδικά μετά τη φυλλοξήρα, που υπήρξε η μεγάλη καταστροφή των αμπελώνων και εδώ και κατέστησε ακόμα δυσκολότερη την εξασφάλιση εισοδήματος από την, έτσι κι αλλιώς, μικρή ποσοτικά παραγωγή του Priorat.

Εκτός από τα χωριά όμως, και τα αμπέλια αποδείχθηκαν εξαιρετικά πεισματάρικα και κατάφεραν να επιβιώσουν της φυλλοξήρας και της εγκατάλειψης, ειδικά των πιο δύσβατων αμπελώνων, και να αποτελούν σήμερα το πιο βασικό και το πιο χαρισματικό, ίσως, πλεονέκτημα της τοπικής αμπελοκαλλιέργειας. Χαρακτηριστικό το οποίο αποτυπώθηκε και στη νομοθεσία της ζώνης, όπου ο όρος «παλαιά κλήματα» μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για αμπελώνες άνω των 75 ετών!

Ο λόγος είναι πως τα αμπέλια αυτά έχουν προσαρμοστεί στις δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, όπου κύρια χαρακτηριστικά, όπως ανέφερα και στην αρχή, είναι τα πολύ ζεστά καλοκαίρια και η ελάχιστη βροχόπτωση –ειδικά τα δύο τελευταία χρόνια, όπως μας είπαν όλοι οι παραγωγοί με τους οποίους μιλήσαμε–, αλλά και οι απότομες πλάγιες όπου είναι φυτεμένα, καθώς και τα χαρακτηριστικά εδάφη llicorella, που αποτελούνται από διαφορετικά είδη σχιστόλιθου. Τα εδάφη αυτά έχουν ελάχιστη κατακράτηση νερού, όμως αποτελούνται από επικαλυπτόμενες πλάκες, δίνοντας χώρο στις ρίζες να φτάσουν στο απαραίτητο βάθος προς αναζήτηση νερού.

Η περιήγησή μας ξεκίνησε από τα Mas Martinet και Venus La Universal. Το πρώτο είναι ένα από τα οινοποιεία που ξεκίνησαν την αναγέννηση της περιοχής και συνέβαλαν στην αναγνώρισή της. Πλέον το έχει αναλάβει η κόρη του ιδρυτή, Sara Perez, φέρνοντας νέες ιδέες σχετικά με την καλλιέργεια και την οινοποίηση.

Τα παλιά αυτά αμπέλια μέσω των δυσκολιών αυτών προσφέρουν στους θαρραλέους παραγωγούς της περιοχής πολύ μικρές ποσότητες από τρομερής συμπύκνωσης χυμό. Μάλιστα, αποτελούσε κοινό χαρακτηριστικό των παραγωγών το να προσπαθούν να επικοινωνήσουν στον κόσμο πόσα φυτά χρειάζονται αλλά και πόση δουλειά για να φτιαχτεί μία φιάλη, καθώς όλες οι εργασίες γίνονται χειρωνακτικά και απαιτούν πολύ χρόνο και εργατικό δυναμικό. Όλα αυτά αποτελούν το background του τι κάνει τα κρασιά ξεχωριστά, αλλά και γιατί η τιμή τους είναι αρκετά πάνω από τον μέσο όρο της Ισπανίας.

Στα οινοποιεία τώρα, αν και είχαμε κάποιες ενστάσεις για την περίοδο που πήγαμε στην περιοχή, καθώς συνήθως έχουν τρύγο ακόμα, τελικά η έλλειψη βροχής οδήγησε σε σχετικά πρώιμο και σύντομο τρύγο, οπότε είχαμε την ευκαιρία να παρατηρήσουμε από κοντά και τις διαδικασίες που συνήθως δεν βλέπουμε, όπως διαλογή, ζυμώσεις, εκχυλίσσεις, που είχαν πάρα πολύ ενδιαφέρον.

Η περιήγησή μας ξεκίνησε από τα Mas Martinet και Venus La Universal. Το πρώτο είναι ένα από τα οινοποιεία που ξεκίνησαν την αναγέννηση της περιοχής και συνέβαλαν στην αναγνώρισή της. Πλέον το έχει αναλάβει η κόρη του ιδρυτή, Sara Perez, φέρνοντας νέες ιδέες σχετικά με την καλλιέργεια και την οινοποίηση. Έχουμε λοιπόν βιολογική, με κάποιες πιναλιές βιοδυναμικής καλλιέργειας, μειωμένη χρήση βαρελιών και όχι απαραίτητα στα κρασιά όπου περιμένεις τιμμεντένιες δεξαμενές και νταμιτζάνες για αναγωγική ωρίμανση. Το αποτέλεσμα σίγουρα τη δικαιώσε. Η επίσκεψη ξεκίνησε με μια ειδική διαδρομή, ανεβαίνοντας πρακτικά το βουνό για τη δοκιμή του Els Escurcons στο αμπελοτόπι από το οποίο προήλθε. Άνοδος στα 600 μ. υψόμετρο λοιπόν, θέα σε όλη τη γύρω περιοχή και στα ποτήρια μας ένα φανταστικό κρασί από 100% Garnacha με ζύμωση σε πήλινους αμφορείς και ωρίμανση στους ίδιους και σε νταμιτζάνες. Αρωματικό και αιθέριο. Επιστροφή και ξενάγηση στο οινοποιείο, καθώς και δοκιμή των υπόλοιπων κρασιών που παράγουν. Αρχίσαμε με Martinet bru, blend ποικιλιών και αμπελιών και το πιο εύκολα προσβάσιμο στη νεότητά του, συνεχίσαμε με το Camí Pesseroles, blend από Cariñena και Garnacha, με συμπύκνωση και πολύ καιρό μπροστά του, και τελειώσαμε με το κλασικό Clos Martinet, την πρώτη ετικέτα του οινοποιείου. Ένα blend πάλι με ζύμωση και ωρίμανση σε όλα τα είδη που υπάρχουν, πολύπλοκο, με βάθος και δύναμη, που θέλει καιρό για να ξεδιπλώσει πλήρως το δυναμικό του, φτιαγμένο για γιορτινά τραπέζια με ανάλογο φαγητό. Η ξενάγηση συνεχίστηκε στο έτερο οινοποιείο της Sara, που το ξεκίνησε μαζί με τον σύζυγό της René Barbier (του Clos Mogador) και στο οποίο και οι δύο νιώθουν πιο ελεύθεροι να εξερευνήσουν τις ιδέες τους και να πειραματιστούν πλήρως με τα κρασιά που θέλουν να παραγάγουν. Και το όνομα αυτού Venus La Universal.



Αν και μόλις 10-15 λεπτά μακριά, βρίσκεται στην περιοχή του Montsant, όπου τα εδάφη και ο καιρός αλλάζουν εντελώς σε σχέση με του Priorat. Πιο εύκολα προσβάσιμα, με τον πηλό και τις λίγο περισσότερες βροχοπτώσεις να συμβάλλουν σε μεγαλύτερες αποδόσεις και πιο μακρά καλλιεργητική περίοδο. Λευκά, ροζέ, κόκκινα, orange, βαρέλια αμφορείς, νταμιτζάνες, δεξαμενές, όλα συνυπάρχουν στον χώρο του οινοποιείου, που βρίσκεται δίπλα στο σπίτι τους και αποπνέει ακριβώς αυτή την αίσθηση όταν μπαίνεις στην αίθουσα δοκιμών, όπου ετοιμάζεται και το μεσημεριανό για όλους τους εργαζομένους των οινοποιείων της οικογένειας.

Στη δοκιμή ξεκινήσαμε με το Dido blanc, ένα blend από Garnatxa blanca, Macabeu και Cartoixa (Xarel·lo), πολύ μεσογειακό και ευχάριστο. Ακολούθησε το Dido La Solució Rosa, ένα ροζέ ζυμωμένο σε παλιά βαρέλια, με ωρίμανση σε foudres άνω των 50 ετών, το οποίο αν και ανοιχτό στο χρώμα έχει σώμα και εντάσεις που να ταιριάζουν με φαγητό, αλλά να μπορεί και να παλαιώσει. Τέλος, δοκιμάσαμε τα δύο κόκκινα: το La Figuera, 100% Garnatxa από ένα αμπέλι στα 600 μ. υψόμετρο σε ασβεστολιθικά εδάφη, με μακρά εκχύλιση και χρήση μεγάλων βαρελιών, το οποίο διακρίνεται από φινέτσα και φρεσκάδα, και έπειτα το ομώνυμο Venus La Universal από Garnatxa και Cariñena, με περισσότερη δύναμη και συμπύκνωση, που είναι σίγουρο ότι θα παλαιώσει υπέροχα. Πέρα από τους πειραματισμούς, αυτό που διακρίνει άλλωστε τα κρασιά και των δύο οινοποιείων είναι το δυναμικό παλαιώσης, αφού η Sara αρέσκεται στο να ανοίγει τα κρασιά της μετά από αρκετά χρόνια στη φιάλη. Αν κάποιος μπορεί να κρατηθεί και να μην τα ανοίξει νωρίς, θα ανταμειφθεί σίγουρα. Μεσημεριανό διάλειμμα για φαγητό στο Celler de l'Aspic και ξεκούραση.

Πρωινή ομίχλη στους αμπελώνες του Priorat.



Συνεχίσαμε το απόγευμα σε ένα νέο σχετικά οινοποιείο στην περιοχή, το Familia Nin Ortiz. Ξενάγηση από τον γιο της οικογένειας –που έχει μπει ενεργά στη δουλειά– πρώτα από τον εξωτερικό χώρο και τις απότομες πλαγιές όπου είναι φυτεμένα τα αμπέλια. Σημαντικό εδώ, εκτός από τα εδάφη, είναι η βιοδυναμική καλλιέργεια που εφαρμόζει πιστά η Ester Nin, οινολόγος για χρόνια στο Priorat – έχοντας περάσει τόσο από το Mas Martinet όσο και από το Clos Erasmus, όπου επέβλεψε τη μετάβαση της καλλιέργειας των αμπελιών σε βιοδυναμική–, η οποία αποφάσισε να ξεκινήσει με τον σύζυγό της το συγκεκριμένο project με τα ιδιόκτητα αμπέλια που είχε ο Ortiz στην περιοχή. Ο χώρος χτίστηκε πολύ πρόσφατα για να στεγαστούν οι δραστηριότητες και να βελτιωθούν οι συνθήκες μεταφοράς και αποθήκευσης των σταφυλιών. Αξίζει ιδιαίτερα η βόλτα στο κελάρι, όπου έχουν αφήσει να εκτίθενται τα σχιστολιθικά εδάφη του λόφου που είναι χτισμένο το οινοποιείο, δίνοντας μια εξαιρετική εικόνα των κρασιών μέσα στο φυσικό τους τοπίο.

Στη δοκιμή, η αρχή δεν ήταν καλή: Planetes από Carinyena blanca, μια τοπική ποικιλία που εδώ την οινοποίησαν πρώτοι και προσπαθούν να επιτύχουν την αναγνώρισή της. Η δοκιμή με coravin δεν το βοήθησε όμως και μάλλον ήθελε τον χρόνο του να αναπνεύσει, για να αποβάλει κάποια δυσάρεστα αρώματα. Η συνέχεια ήταν καλύτερη με τα Planetes classic και Planetes Garnatxes, το πρώτο blend Garnatxa και Cariñena και το δεύτερο 100% Garnatxa. Ειδικά το δεύτερο ήταν ένα πολύ φινετσάτο και αρωματικό κρασί που μπορείς να απολαύσεις οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. Συνέχεια με το πιο ωραίο κρασί της δοκιμής, το οποίο έχει συγκεντρώσει εξαιρετικές κριτικές, το Nit de Nin Mas d'en Caçador, blend Garnatxa negre, Garnatxa Peluda (τοπικός κλώνος της Garnatxa) και Cariñena από ένα αμπέλι άνω των 80-110 ετών με φανταστική αρωματική και γευστική ένταση, συμπύκνωση φρούτου και ισορροπία. Τέλος, δοκιμάσαμε το Terra Vermella, ένα κρασί από το Penedes (τόπο καταγωγής της Ester Nin) από Parellada Montonegra, με ωρίμανση σε βαρέλια και στη συνέχεια παλαιώση στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με πράσινα φρούτα αλλά και έντονα τα τριτογενή στοιχεία, όπως άχυρο και ξηροί καρποί, αλλά και ορυκτότητα (καουτσούκ) και αλμυρότητα στο στόμα. Σίγουρα ένα πολύ ιδιαίτερο κρασί που θα ταίριαζε σε κάποιο γαστρονομικό εστιατόριο.

Δεύτερη μέρα και αρχή με το πιο ιστορικό οινοποιείο, το Cellers de Scala Dei – ουσιαστικά η φυσική συνέχεια του μοναστηριού, το οποίο ιδρύθηκε εκεί το 1194 μ.Χ. Οι μοναχοί, ασχολούμενοι με όλες τις εκφάνσεις της αγροτικής παραγωγής, σταδιακά ασχολήθηκαν και με την αμπελοκαλλιέργεια, θέτοντας τις βάσεις της στην περιοχή. Το χωριό Escaladei αποτελούνταν από τα διάφορα οικήματα των ανθρώπων που εργάζονταν εκεί. Μετά την εκδίωξη των μοναχών, οι εγκαταστάσεις πέρασαν στα χέρια πέντε οικογενειών το 1844, που κυκλοφόρησαν το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί το 1878! Παρ' όλες τις αναταραχές του 20ού αιώνα, το οινοποιείο συνεχίζει να βρίσκεται στα χέρια των ίδιων οικογενειών και μετά την επαναφορά της δημοκρατίας στην Ισπανία άρχισε να εμφιαλώνει και πάλι κρασί. Η επίσκεψη στο συγκεκριμένο οινοποιείο θα έλεγα ότι δεν πρέπει να παραλειφθεί, καθώς η είσοδος στα κελάρια, χτισμένα το 1692, αποτελεί ένα ταξίδι στον χρόνο και η ξενάγηση μια ματιά στην ιστορία ολόκληρου του Priorat. Ένα στοιχείο της προσπάθειας που κάνουν για βελτίωση είναι η ζύμωση κάθε αμπελοτοπίου ξεχωριστά, ώστε να μπορούν να βλέπουν τα χαρακτηριστικά και πώς θα το χρησιμοποιήσουν. Πέρα από την ιστορία του, όμως, παράγει και υψηλής ποιότητας κρασιά, κάτι που ήταν μια πολύ ευχάριστη έκπληξη καθώς δεν τα είχαμε ξαναδοκιμάσει. Η βασική διαφορά εδώ είναι πως ασχολούνται σχεδόν αποκλειστικά με την Garnatxa και μάλιστα με την ειδοποιό διαφορά των εδαφών που απαρτίζουν τα αμπέλια του οινοποιείου. Εδώ, λόγω της περιοχής, τα εδάφη έχουν πολύ λιγότερο σχιστόλιθο και περισσότερο πηλό, βοηθώντας στην παραγωγή κρασιών με έναν πολύ πιο φρέσκο χαρακτήρα. Δοκιμάσαμε τέσσερα κρασιά, ένα λευκό, blanc de noir Garnatxa (κάτι το οποίο δεν ξέρω αν παράγει και κάποιος άλλος), πολύ φρουτώδες και δροσερό, με τα λευκά και τα κόκκινα φρούτα να μπλέκονται. Το ροζέ Pla des Àngels, Garnatxa και πάλι, ένα κρασί που είναι τέλειο για καλοκαίρια στην Ισπανία ή στην Ελλάδα και ακολουθεί μεν τη μόδα των ανοιχτόχρωμων ροζέ, αλλά είναι εξαιρετικά καλοφτιαγμένο. Τέλος, δοκιμάσαμε δύο διαφορετικά ερυθρά, από ηλιώδη και από σχιστολιθικά εδάφη. Το Prior, κλασικό Priorat παλαιότερων ετών, blend τεσσάρων ποικιλιών (Garnatxa, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah), και το Cartoixa από Garnatxa και Cariñena, που ήταν και το αγαπημένο μας, με έναν πολύ ντελικάτο αρωματικό χαρακτήρα με λουλούδια και κόκκινα φρούτα, που το κάνει απολαυστικό.

Εκτός από τα οινοποιεία, τα αξιοθέατα της περιοχής περιλαμβάνουν βόλτα στα γραφικά χωριά, ειδικά στο Gratallops, και σίγουρα επιβάλλεται μια επίσκεψη στο Cartoixa de Scala Dei.

- [1] Τα χαρακτηριστικά εδάφη *llicorella*, που αποτελούνται από διαφορετικά είδη σχιστόλιθου.
- [2] Τα βαρέλια και οι δεξαμενές στο κελάρι του οινοποιείου Nin Ortiz.

[1]



Φεύγοντας, και μετά από σύντομη οδήγηση, φτάσαμε στο Mas Doix. Η οικογένεια Doix είχε ιστορία στην περιοχή ως προς την αμπελοκαλλιέργεια και μόλις το 1998 αποφάσισαν να παράγουν και να εμφιαλώνουν τα δικά τους κρασιά. Κατάφεραν σύντομα να γίνουν γνωστοί για την ποιότητα των κρασιών τους και τα τελευταία χρόνια, φτιάχνοντας και το νέο οινοποιείο, ανέβασαν ακόμα περισσότερο τον πήχη, βγάζοντας δύο από τα πιο ακριβά κρασιά της Ισπανίας και μάλλον την καλύτερη μονοποικιλιακή *Cariñena* της χώρας. Η ξενάγηση άρχισε από τον εξωτερικό χώρο, έναν λόφο με αμπέλια, στην κορυφή του οποίου βρίσκεται το φτιαγμένο από τον σχιστόλιθο της περιοχής οινοποιείο, που ενσωματώνεται υπέροχα στο τοπίο, σαν να αποτελούσε πάντα ένα κομμάτι του βράχου. Ξενάγηση έπειτα στους εσωτερικούς χώρους, όπου πετύχαμε και τη διαλογή των σταφυλιών αλλά και κάποιες ζυμώσεις.

Σημαντική πληροφορία: επιλέγουν να χρησιμοποιούν μόνο τον χυμό ελεύθερης ροής για τα κρασιά τους. Οργανική καλλιέργεια με κάποιες βιοδυναμικές πρακτικές και εδω. Μετά την ξενάγηση ανέλαβε ο Valentin Doix, συνιδρυτής του οινοποιείου, να κατευθύνει το *tasting*. Ξεκινήσαμε από τα λευκά με το *Murmuri* και το *Salix*, το πρώτο από *Garnatxa blanca* και *Macabeu* και μόνο σε ανοξειδωτες δεξαμενές, το πιο φρέσκο από τα δύο, με αρκετά βοτανικό και ανθικό χαρακτήρα. Το δεύτερο, πιο γεμάτο και αρκετά νεαρό, με δρόμο μπροστά του, *blend Garnatxa, Macabeu, Pedro Ximenez* με πέρασμα από βαρέλι και με χαρακτήρα πιο ώριμων φρούτων και μπαχαρικών. Στη συνέχεια περάσαμε στα κόκκινα, με πρώτο το *Les Crestes, blend Garnatxa, Cariñena, Syrah* από πιο νεαρά αμπέλια και πέρασμα από τσιμεντένιες δεξαμενές και μεγάλα βαρέλια. Ένα κρασί εύκολο, φρουτώδες, που θα ταίριαζε σε ένα *BBQ* πάρτι. Ένα βήμα πιο πάνω το *Salanques, blend των ίδιων ποικιλιών και πέρασμα από βαρέλι*, με πιο σοβαρό χαρακτήρα, με τα κόκκινα και μαύρα φρούτα να ενσωματώνουν τέλεια το βαρέλι. Το επόμενο αποτελεί το *signature* κρασί του οινοποιείου, γι' αυτό και λέγεται *Doix*. Εδώ το *blend* έχει μόνο *Garnatxa* και *Cariñena*, με κυρίαρχη οριακά τη δεύτερη και μόνο από πολύ παλιά αμπέλια 70-100 ετών.

Συμπυκνωμένα κόκκινα και μαύρα φρούτα, ποτ πουρί, μπαχαρικά από το βαρέλι, που έχει εξαιρετική ενσωμάτωση, αναζωογονητική οξύτητα και βελούδινες τανίνες δείχνουν ότι έχει καιρό μπροστά του. Αυτό αποδείχθηκε στη συνέχεια, όταν δοκιμάσαμε τα *Salanques 2002, Doix 2014, Doix 2002*. Το *Doix 2014* περιμέναμε να είναι σε εξαιρετική κατάσταση και όντως δεν είχε χάσει καθόλου από τον χαρακτήρα του, ήταν όμως πολύ εντυπωσιακό να βλέπεις πόσο όμορφα έχουν εξελιχθεί κρασιά 20+ ετών. Από τα δύο, πιο φρέσκο εμφανίστηκε το *Doix 2002*, κάτι που όπως μας είπε ο Valentin οφείλεται στο μεγαλύτερο ποσοστό *Cariñena*. Αποξηραμένα φρούτα και τριτογενή αρώματα είχαν τον πρώτο λόγο, όμως όσο άνοιγαν τα κρασιά φάνηκε ότι είχαν διατηρήσει και ώριμα αρώματα φρούτων, καθώς και την οξύτητα και τις τανίνες τους. Για το τέλος δοκιμάσαμε τα δύο πιο μικρής παραγωγής κρασιά του οινοποιείου, τα 1902 και 1903. Το πρώτο είναι 100% *Cariñena* από ένα αμπέλι φυτεμένο το 1902 και το δεύτερο 100% *Garnatxa* από ένα αμπέλι φυτεμένο το 1945. Θα χρησιμοποιήσω τα λόγια του ίδιου εδω, λέγοντας ότι και τα δύο είναι για να τα απολαύσεις με ένα ακόμα άτομο, δίνοντας χρόνο και σημασία στο κρασί, όπως επίσης ότι η διαφορά μεταξύ των δύο ποικιλιών είναι ότι η *Garnatxa* είναι πιο αιθέρια και ανέμελη, ενώ η *Cariñena* σε γειώνει και σε κάνει να νιώθεις συνδεδεμένος με τη γη. Και τα δύο ήταν φανταστικά, ανάμεσα στα καλύτερα κρασιά του κόσμου σίγουρα, με προσωπική επιλογή το 1902, το οποίο ήταν ταυτόχρονα αρωματικό αλλά και με βάθος, και ήταν πραγματική απόλαυση να το δοκιμάζεις. Μετά από αυτή την εξαιρετική δοκιμή, χρειαζόταν ένα διάλειμμα για μεσημεριανό στο *Brichs*.

Λίγο πριν από το τέλος της περιήγησής μας στο Priorat, κάναμε την τελευταία μας επίσκεψη, που εκτός των κρασιών αποδείχθηκε πολύ ιδιαίτερη και προσωπική, καθώς ήμασταν τυχεροί να μας δεχτεί η *Daphne Glorian* στο σπίτι της για ένα *tasting* των κρασιών της *Laurel* και *Clos Erasmus*. Στην πραγματικότητα, δεν νιώσαμε ποτέ ότι κάναμε γευσίγνωσία ή επίσκεψη σε οινοποιείο, καθώς υποδέχτηκε εμάς και άλλο

ένα ζευγάρι από την Αμερική στο σαλόνι του σπιτιού της και περάσαμε τρεις υπέροχες ώρες πίνοντας κάποια από τα πιο περιζήτητα κρασιά και συζητώντας για τη ζωή της και το πώς ξεκίνησε το Priorat. Ήταν φανταστική εμπειρία να γνωρίζεις και να συζητάς με έναν άνθρωπο τόσο άνετο και ευγενικό και χωρίς κανένα ίχνος σνομπισμού. Λίγο πριν φύγουμε επισκεφτήκαμε και το κελάρι της, κάτω από το σαλόνι, όπου βρίσκονται τα βαρέλια που παλαιώνει το Clos Erasmus. Έτσι απλά. Όσο για τα κρασιά, ήταν και τα δύο εξαιρετικά, με το Laurel να έχει όλα τα χαρακτηριστικά του Priorat, με φρέσκα μαύρα και κόκκινα φρούτα, την ορκυτότητα και τη βοτανικότητα που δίνουν τα αποξηραμένα βότανα, καθώς και κάποια πράσινα στοιχεία, τόσο χαρακτηριστικά του Cabernet Sauvignon που περιέχει σε μικρό ποσοστό. Το Clos Erasmus ήταν του 2021 και ήταν νεογνό ακόμα, αρκετά κλειστό, με πολύ πυκνά αρώματα και τρομερή συμπύκνωση γεύσεων. Σίγουρα με πολύ πολύ καιρό ακόμα μπροστά, αλλά και με όλα τα στοιχεία εκείνα που διακρίνουν ένα μεγάλο κρασί.

Πίσω στην Cornudella για μια τελευταία βόλτα και μερικά tapas σε συνοικιακό μαγαζάκι, προσπαθώντας να αφομοιώσουμε όλες τις εικόνες και τις λεπτομέρειες που είδαμε σε τόσο σύντομο χρονικό διάστημα. Η συζήτηση αναμφίβολα έχει να κάνει με τα κρασιά, αλλά ακόμη περισσότερο με τους ίδιους τους οινοποιούς και την αγάπη τους γι' αυτό το άγονο και απότομο μέρος, το οποίο όμως συνεχίζουν να φροντίζουν και να καλλιεργούν προσπαθώντας να πάρουν το καλύτερο αποτέλεσμα που μπορούν, αλλά και ταυτόχρονα να το γεμίζουν με ζωή. Ένα μέρος που λατρέψαμε και στο οποίο θα επιστρέψουμε σίγουρα ξανά και ξανά.

ΤΑ ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Δύο στοιχεία που θέλουν λίγο ψάξιμο, καθώς όπως είπαμε βρισκόμαστε σε χωριά, είναι η εύρεση διαμονής και φαγητού. Όσον αφορά το φαγητό, υπάρχουν αρκετές επιλογές και για όλα τα βαλάντια, θέλει όμως λίγη προσοχή στα ωράρια λειτουργίας, καθώς, εκτός της γνωστής μεσημεριανής διακοπής για ένα ευχάριστο διάλειμμα (βλέπε παραδοσιακή σιέστα) που

υπάρχει σε όλη την Ισπανία, τα εστιατόρια στο Priorat έχουν το συνήθειο να ανοίγουν και να κλείνουν σε διαφορετικές ημέρες και ώρες το καθένα. Οπότε θα πρότεινα ψάξιμο και, όπου είναι δυνατόν, κρατήσεις για να έχετε το στομάχι σας ταισμένο. Πάντως, το φαγητό ήταν εξαιρετικό όπου κι αν δοκιμάσαμε και επίσης προσφέρουν σε πολύ λογικές τιμές μεγάλη γκάμα από τα κρασιά της περιοχής αλλά και των υπόλοιπων περιοχών και χωρών. Η διαμονή είναι ένα άλλο θεματάκι που θέλει έρευνα. Τα περισσότερα καταλύματα βρίσκονται στο Falset, αλλά οι τιμές λόγω έλλειψης πολλών επιλογών είναι λίγο τιμημένες. Ίσως έφταιγε βέβαια και το γεγονός ότι πήγαμε σε περίοδο τρύγου. Υπάρχουν και δύο premium επιλογές, το Terra Dominicata και το φρέσκο Gran Hotel Mas d'en Bruno. Εμείς επιλέξαμε να μείνουμε στο El Palauet del Priorat, ένα εξαιρετικό boutique ξενοδοχείο σε κτήριο του 18ου αιώνα, που βρίσκεται λίγο πιο έξω στην Cornudella, στο Montsant, αλλά σε απόσταση 10-30 λεπτών οδήγησης από όλα τα οινοποιεία.

Εκτός από τα οινοποιεία, τα αξιοθέατα της περιοχής περιλαμβάνουν βόλτα στα γραφικά χωριά, ειδικά στο Gratallops, και σίγουρα επιβάλλεται μια επίσκεψη στο Cartoixa de Scala Dei. Λίγο πιο μακριά, αλλά αξίζει τον κόπο να φτάσετε, είναι το χωριό Siurana, το οποίο βρίσκεται σκαρφαλωμένο στην άκρη ενός βράχου προσφέροντας υπέροχη θέα στη γύρω περιοχή. Το συγκεκριμένο ήταν επίσης το τελευταίο προπύργιο των Αράβων στην περιοχή. Ο θρύλος λέει πως η κόρη του βασιλιά, όταν αλώθηκε το χωριό, προτίμησε να πηδήσει στο κενό με το αλόγο της και ότι στον βράχο έχει μείνει το αποτύπωμα της οπλής του. Επίσης στην περιοχή υπάρχουν αρκετές διαδρομές για πεζοπορία αλλά και ποδήλατο.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

El Celler de l'Aspic και Brichs στο Falset. Και τα δύο σερβίρουν πολύ γευστικό φαγητό και διαθέτουν εξαιρετική λίστα κρασιών, με το Brichs να είναι ένα επίπεδο πάνω ως προς τον χώρο και την παρουσίαση των πιάτων. Επίσης, το La Cooperativa στην Porrera με μαμαδίστικο φαγητό και το Bacchanal στο Falset για tapas και κρασί. ●



ΛΥΡΑΡΑΚΙΣ
wines

Γνωρίστε την Κρήτη μέσα από γηγενείς ποικιλίες που βρίσκουν την καλύτερη έκφρασή τους σε προνομιούχους αμπελώνες, επιλεγμένους από το Οινοποιείο Λυραράκη.



ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΒΟΥΛΑΣ



ΛΙΑΤΙΚΟ
ΑΓΤΕΛΟΣ



ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ
ΠΛΑΚΟΥΡΑΣ



ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΚΑΡΝΑΡΙ



Εξερευνήστε όλους τους οίνους Lyrarakis Single Area



David LeMire

MW

Σπούδασε Ιστορία και Αγγλικά στην Αυστραλία και παράλληλα εργαζόταν σε κάβες, όπου έμαθε και στη συνέχεια αγάπησε το κρασί.

Πριν τελειώσει το πανεπιστήμιο, συνειδητοποίησε ότι ήθελε να αφοσιωθεί στον χώρο του κρασιού. Βρέθηκε στο Λονδίνο και δούλεψε σε εταιρείες με λιανική, ενώ ξεκίνησε το WSET το 1995. Εντάχθηκε στο πρόγραμμα σπουδών του Ινστιτούτου των Masters of Wine το 2002 και κατέκτησε τον τίτλο MW το 2007. Από τότε μέχρι σήμερα κινείται στον κόσμο, κάνει consulting σε εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον χώρο, γράφει άρθρα σε περιοδικά, αλλά η κύρια ενασχόλησή του πλέον είναι στο οινοποιείο Shaw+Smith, στην ομάδα του οποίου εντάχθηκε το 2010. Σήμερα είναι διευθυντής και ο joint CEO του οινοποιείου, που βρίσκεται στην Adelaide Hills της νότιας Αυστραλίας. Συναντήσαμε τον David LeMire MW στο περιθώριο της παρουσίασης του οινοποιείου, η οποία έγινε στην Αθήνα και διοργανώθηκε από την Eric Imports, που εισάγει τα συγκριμένα κρασιά στην Ελλάδα.

Νίκος Ιωαννίδης

Πώς ξεκινήσατε τότε;

David LeMire MW

Η αγορά του Λονδίνου δεν είχε τη σημερινή εικόνα με κρασιά απ' όλο τον κόσμο, υπήρχαν κυρίως τα μεγάλα ονόματα: Μπορντό, Βουργουνδία, Τοσκάνη, Μπαρόλο. Τότε άρχισε να συντελείται η αλλαγή, η οινική επανάσταση που έφερε στο προσκήνιο άγνωστες περιοχές, όπως η Σικελία, η Νότια Αμερική, η Ελλάδα. Πάντα υπήρχε για μένα μια αίσθηση ανακάλυψης για το κρασί, αλλά και η δυνατότητα να συνδεθείς με ανθρώπους που είναι πραγματικά εστιασμένοι στην ποιότητα. Και ήμουν τυχερός που εργάστηκα με μερικούς υπέροχους ανθρώπους. Επέστρεψα στη Μελβούρνη και δούλεψα στις εξαγωγές με καταπληκτικό portfolio, πριν περάσω στις εισαγωγές κρασιών απ' όλο τον κόσμο. Τότε, οι λίστες των κρασιών στα εστιατόρια της Μελβούρνης είχαν κατά 90% κρασιά από την Αυστραλία, άντε και μια Σαμπάνια ή ένα Chianti. Έτσι, η όποια τοποθέτηση εισαγόμενου ήταν μεγάλο επίτευγμα. Ασχολήθηκα και με διαγωνισμούς ως κριτής, έφτιαξα και κρασί με έναν φίλο οινοποιό, φυτεύαμε Tempranillo στην Αδελαΐδα.

Νίκος Ιωαννίδης

Και πώς φτάσατε στο Shaw+Smith;

David LeMire MW

Το 2010, ο Michael Hill Smith, Master of Wine, με γνώριζε, καθώς του είχα πουλήσει κρασί όταν ήμουν στους Negotiants και τον ήξερα αρκετά καλά. Στη Shaw+Smith ήταν σε φάση ανάπτυξης και έψαχναν ανθρώπους για να διευρύνουν την ομάδα τους. Με πήρε τηλέφωνο και μου είπε: «Ξέρεις κάποιον που θα ενδιαφερόταν να δουλέψει για μας;». Και είπα: «Χμ, δεν ξέρω!». Πολύ σύντομα καταλήξαμε συνεργάτες και στη συνέχεια η συνεργασία προχώρησε και από το 2020 είμαστε δύο MW στην ηγεσία του οινοποιείου.

Νίκος Ιωαννίδης

Τι άλλαξε όλα αυτά τα χρόνια στο οινοποιείο;

David LeMire MW

Τα τελευταία 13 χρόνια εξελιχθήκαμε ως επιχείρηση και κάναμε κάποια πολύ συναρπαστικά πράγματα. Επενδύσαμε σε αμπελώνες. Αγοράσαμε τον αμπελώνα Toll Puddle στην Τασμανία. Και αυτός ήταν ένας αμπελώνας που έβγαζε σταφύλι πολύ υψηλής ποιότητας, το οποίο πουλούσαν σε άλλα οινοποιεία. Βελτιώσαμε το έδαφος, βελτιώσαμε τα αμπέλια, ανασχεδιάσαμε κάποια μέρη του αμπελώνα, φυτέψαμε νέες ποικιλίες.

Νίκος Ιωαννίδης

Ποιοι είναι οι κεντρικοί άξονες της φιλοσοφίας σας;

David LeMire MW

Ένα από τα πράγματα που ο Michael και ο Martin νομίζω ότι έχουν καταφέρει, είναι να έχουν μια συγκέντρωση. Έτσι, δεν κάνουν πολλά κρασιά ή δεν δουλεύουν με πολλές διαφορετικές ποικιλίες και ακολουθούν το μοντέλο «α κάνουμε λιγότερα πράγματα, αλλά ας τα κάνουμε όσο καλύτερα μπορούμε». Κάτι που ισχύει και για τα κρασιά και τον τρόπο πώλησής τους. Αν επισκεφτείτε το οινοποιείο, θα δείτε ότι είναι πολύ καθαρό, τα πάντα έχουν γίνει με ακρίβεια. Φτιάχνουμε ένα προϊόν διατροφής, θέλουμε να είναι τα πάντα καθαρά. Νομίζω ότι έχουμε επικεντρωθεί περισσότερο στα αμπελοτόπια από τότε που είμαι εκεί. Είναι σημαντικό να έχεις καλά σταφύλια και να κάνεις καλό κρασί, αλλά κατανοούμε καλύτερα ολόκληρο το οικοσύστημα μεταξύ του εδάφους, του αμπελιού και του φρούτου και στη συνέχεια σεβόμαστε αυτό το φρούτο στο οινοποιείο.

Όλοι θέλουν να φτιάξουν κρασί, όσο πιο καλό μπορούν. Όλοι θέλουν τα κρασιά τους να αντικατοπτρίζουν τον τόπο απ' όπου προέρχονται. Έτσι, αυτό ακούγεται σαν κλισέ, αλλά νομίζω ότι η οπτική του Michael και του Martin ήταν ότι είναι άνθρωποι του κρασιού και όχι δικηγόροι ή γιατροί που μπήκαν στον χώρο του κρασιού, ή μια μεγάλη εταιρεία. Το να ανήκει ένα οινοποιείο σε ανθρώπους του κρασιού και η κοιλούρα του κρασιού να είναι πολύ δυνατή, αποτελεί πραγματικά μεγάλο προνόμιο. Και όταν ο Adam κοιτάει τι χρειάζεται στο οινοποιείο, ξέρει ότι μπορεί να επενδύσει σε ό,τι χρειάζεται. Πολλοί δεν επενδύουν στο αμπέλι, αλλά εμείς είμαστε τυχεροί που οι ιδιοκτήτες μας θα επενδύσουν, θα αποδεχτούν τις χαμηλές παραγωγές και θα στοχεύσουν στην υψηλότερη ποιότητα.

«Πάντα προσπαθώ να θυμάμαι ότι η καριέρα μας μπορεί να εξελιχθεί σε διάφορες κατευθύνσεις, αλλά η σύνδεση με το κρασί, με τους ανθρώπους και με τους αμπελώνες είναι πηγή ενέργειας και κίνητρο».

Νίκος Ιωαννίδης

Ποια ήταν η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίσατε σε όλη αυτή την πορεία;

David LeMire MW

Νομίζω ότι η μεγαλύτερη πρόκληση είναι να βρεις μια καριέρα που να είναι βιώσιμη σε σχέση με την οικογένειά σου. Χρειαζόμαστε μια επιχειρηματική επιτυχία και παράλληλα πρέπει να διατηρήσουμε τη σημασία της οικογένειας, χωρίς να χάσουμε τον ενθουσιασμό που μας οδήγησε στη βιομηχανία του κρασιού. Μπορείς εύκολα –και το έχω διαπιστώσει– να εμπλακείς με όλα τα καθημερινά θέματα και να συνειδητοποιήσεις ότι δεν έχεις δοκιμάσει τόσα όσα θα ήθελες ή ότι δεν είσαι σε επαφή με τα πράγματα στη Βουργουνδία και μπορείς πολύ εύκολα να χάσεις τη σύνδεση με τον χώρο.

Πάντα προσπαθώ να θυμάμαι ότι η καριέρα μας μπορεί να εξελιχθεί σε διάφορες κατευθύνσεις, αλλά η σύνδεση με το κρασί, με τους ανθρώπους και με τους αμπελώνες είναι πηγή ενέργειας και κίνητρο. Επιστρέφεις σε αυτό, προσπαθώντας να δοκιμάσεις και να ανακαλύψεις νέα πράγματα και να θυμάσαι ότι τα πράγματα αλλάζουν. Θέλω να παραμείνω ενημερωμένος για όλα και να μη χάνω αυτή τη χαρά τού να είμαι στη βιομηχανία του κρασιού, γιατί, αν δεν το απολαμβάνουμε παρόλο που είμαστε άμεσα εμπλεκόμενοι, τότε κάτι χάνουμε.

Νίκος Ιωαννίδης

Τι βρίσκεται στην κορυφή της λίστας σας με τα πράγματα που θέλετε να κάνετε;

David LeMire MW

Κάθε χρονιά στον τρύγο, βρίσκω λίγο χρόνο και πηγαίνω να κάνω κάποια δουλειά στο αμπέλι και νομίζω, λοιπόν, ότι αυτό είναι ένα πράγμα που θέλω να κάνω πιο συχνά. Παράλληλα, απολαμβάνω πολύ το γράψιμο. Γράφω λίγο, αλλά θέλω να βρω περισσότερο χρόνο. Κάτι που δεν έχει σχέση με το κρασί, αλλά θα ήθελα να κάνω, θα ήταν να περάσω έναν-δύο μήνες στο Παρίσι, να βελτιώσω τα γαλλικά μου και να μπω λίγο πιο βαθιά στην εκεί κουλτούρα.

Νίκος Ιωαννίδης

Ποιο ταξίδι που σχετίζεται με το κρασί σας άρεσε περισσότερο;

David LeMire MW

Είχα την τύχη να πάω στη Βουργουνδία αρκετές φορές και είναι κάτι πολύ ιδιαίτερο. Όποτε επιστρέφω στη Βουργουνδία και δοκιμάζω κρασιά στα κελάρια, για παράδειγμα του Romanée Conti, είναι μια πολύ ξεχωριστή εμπειρία. Ένα μέρος που μου έκανε μεγάλη εντύπωση ήταν το Priorat. Ξαν να είναι αποκομμένο από την Καταλονία, η οποία είναι αποκομμένη από την Ισπανία. Ένα μέρος που πραγματικά απόλαυσα και θα ήθελα να επιστρέψω.



Ο MW David LeMire.

Νίκος Ιωαννίδης

Ποιο είδος κρασιού απολαμβάνετε αυτή την περίοδο;

David LeMire MW

Πήγα σε ένα ταξίδι στην Κοιλιάδα του Λίγηρα το 2023 και πέρασα χρόνο στη Sevigny. Το Chenin Blanc και οι διαφορετικές προσεγγίσεις των κρασιών στην Κοιλιάδα του Λίγηρα με έχουν συναρπάσει.

Στο masterclass που παρουσίασε ο David LeMire σε συνεργασία με την Epic Imports, είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε εξαιρετικά, υψηλού επιπέδου κρασιά. Κύρια χαρακτηριστικά τους ήταν η καθαρή αίσθηση του φρούτου, η ισορροπία, ο μοντέρνος χαρακτήρας και η κοινή ταυτότητα. Οι διάφορες εκφράσεις των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Noir και Shiraz αποτελούν το βασικό focus του οινοποιείου, ενώ η γκάμα συμπληρώνεται από Sauvignon Blanc και Riesling. Για τη δημιουργία των κρασιών χρησιμοποιούνται αποκλειστικά σταφύλια από τρεις ιδιόκτητους αμπελώνες: Balhannah Vineyard, Lenswood Vineyard και Piccadilly Vineyard, συνολικής έκτασης 600 στρεμμάτων, οι οποίοι βρίσκονται σε υψόμετρο 350 έως 500 μ. ●



Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

2021
SYRAH
Πρωτογενόμενη Τριτογενής Ένωση
Εύβοιας
750 ml 14% vol

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

Cellar Rat Αγαπημένο μου Bordeaux

Clos du Marquis 2009 και άλλες ιστορίες.

Μου φαίνεται απίστευτο να γράφω με κολακευτική διάθεση για μια περιοχή που σε καμία περίπτωση δεν θα χαρακτήριζα ως αγαπημένη. Έστω και με αυτή την απολογητική εισαγωγή και σίγουρα με μεγάλη καθυστέρηση, το παραδέχομαι πως έχω υπάρξει αγνώμων απέναντι σε μια περιοχή που, αν μη τι άλλο, τροφοδοτεί τα κεφάλια μας με σπουδαία δείγματα γραφής για όλες τις περιστάσεις με διαβολεμένη συνέπεια.

Αφορμή για τη λήξη της παρατεταμένης οινικής μου εφηβείας υπήρξε η τελευταία συνάντηση-γευστική δοκιμή με τους φίλους μου. Η θεματολογία ήταν ως συνήθως άναρχη, με σπουδαία κρασιά από τη Rioja, την Τοσκάνη, την κοιλάδα του Λίγηρα, τη Βουργουνδία, την κοιλάδα του Ροδανού και το Bordeaux. Σε αντιπαράθεση με τα υπόλοιπα έντεκα Big guns των συγκεκριμένων περιοχών, την εκπροσώπηση του Bordeaux είχε αναλάβει το Clos du Marquis του 2009, έχοντας θεωρητικά το πιο ταπεινό βιογραφικό σημείωμα σε σύγκριση με τα υπόλοιπα ιερά τέρατα της παγκόσμιας οινικής σκηνής.

Στην πράξη οφείλω να παραδεχτώ πως ήταν το πιο πολύπλοκο, το πιο ηδονιστικό, το πιο αξιοσημείωτο από ό,τι δοκιμάσαμε σε εκείνο το τραπέζι, singing and dancing στην οινική αρχή.

Υποσυνείδητα κι ενώ το Clos du Marquis είχε ήδη θέσει υποψηφιότητα για το κρασί της χρονιάς στη γευστική μου μνήμη, όσο περνούσαν οι μέρες σκεφτόμουν πόσο ξεροκέφαλος έχω υπάρξει απέναντι στα κρασιά του Bordeaux και ταυτόχρονα πόσο εύκολα μπορεί κάποιος να περάσει υπέροχα επιλέγοντας τα κρασιά της περιοχής στη συλλογή του.

Αριστερή ή δεξιά όχθη, δεύτερες ετικέτες από ιστορικούς οίκους, άσημα σπίτια σε πολύ καλές χρονιές ή εναλλακτικά διάσημα σπίτια σε μέτριες χρονιές, κλασικές περιοχές ή υποπεριοχές-δορυφόροι, τα διλήμματα που σου βάζει το Bordeaux από την καθημερινή κατανάλωση έως το επετειακό κρασί μόνο ευχάριστα θα τα χαρακτήριζα.

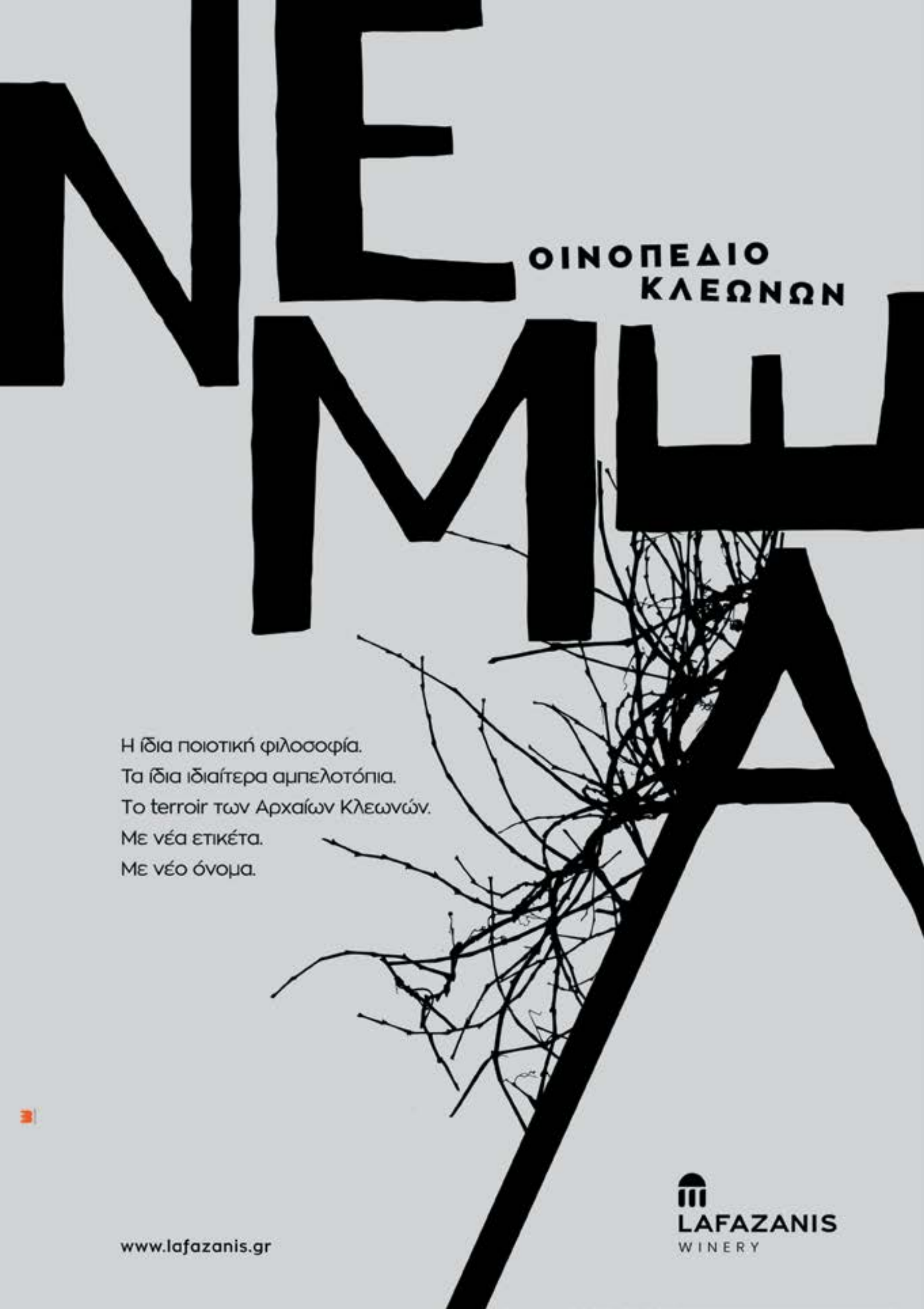
Αρχικά στην κατηγορία των Bordeaux Superieur, των Cru Bourgeois αλλά και των λιγότερο δημοφιλών περιοχών, όπως το Castillon, το Fronsac, υπάρχουν αμέτρητα μικρά διαμάντια

που φιγουράρουν στα χαμηλά ράφια της κάβας, γευστικά είναι αυτό που λέμε κρασιά ράτσας, είναι ιδανικά για μεγάλες συνευρέσεις και στοιχίζουν κάτω από 20 ευρώ.

Στο αμέσως υψηλότερο ράφι της κάβας βρίσκουμε εξίσου πολλές επιλογές από τις χαμηλές βαθμίδες της διάσημης αξιολόγησης του 1855, καθώς επίσης και τις δεύτερες, πιο προσεγγίσιμες (τόσο χρονικά όσο και οικονομικά) ετικέτες από τους ιστορικούς οίκους της περιοχής. Πιο ειδικά, μια φιάλη Château Montrose του 2018 θα μας στοιχίσει λίγο περισσότερο από 200 ευρώ και θα μπορεί να καταναλωθεί ευχάριστα μετά από τουλάχιστον δεκαπέντε χρόνια, ενώ η Dame de Montrose της ίδιας χρονιάς θα γίνει δική μας με 50 ευρώ και θα μπορούμε να τη χαρούμε στην πρώτη πενταετία μετά τον τρυγητό.

Για όσους πάλι έχουν τα χρήματα και την υπομονή να περιμένουν την ωρίμανση του κρασιού στη φιάλη, οι επιλογές είναι εξίσου πολλές και δεν περιορίζονται στα γνωστά πέντε (Château Margaux, Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild, Château Latour, Château Haut Brion) ή στα αντίστοιχα σπουδαία κρασιά της δεξιάς όχθης Petrus, Le Pin, Cheval Blanc. Υπάρχουν και τα λεγόμενα Super-Seconds, όπως το Château Pichon Baron, το Château Cos d'Estournel, το Château Leoville las Cases, μεταξύ άλλων, τα οποία, ενώ ανήκουν στη δεύτερη ποιοτική βαθμίδα της αξιολόγησης, πολλοί πιστεύουν πως σε μια δυναμική επαναξιολόγηση θα είχαν καλύτερη τύχη. Γευστικά τουλάχιστον δεν έχουν και πολλά να ζηλέψουν από τα αντίστοιχα της πρώτης βαθμίδας.

Μπορεί να συντηρεί ένα προβλέψιμο γευστικό προφίλ, μπορεί να υστερεί σε οικογενειακό αφήγημα και terroir σε σχέση με το αντίπαλο δέος της Βουργουνδίας, μπορεί επίσης να ακούγεται ως πιο τεχνοκρατική οινοπαραγωγική ζώνη λόγω των ετερόκλητων επενδυτών, αλλά πιστεύω ότι μετά τις σωτίες δεξιά και αριστερά πάντα στο Bordeaux θα επιστρέψουμε. Το τρίπτυχο της απόλαυσης στο Bordeaux είναι υπομονή ώστε να πλησιάσει την ωρίμανση, στρατηγική ώστε να επιλέξουμε αυτό που μας αρέσει και μια καράφα, γιατί ο αερισμός πάντα το βελτιώνει δραστικά. ●



ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ
ΚΛΕΩΝΩΝ

Η ίδια ποιοτική φιλοσοφία.
Τα ίδια ιδιαίτερα αμπελοτόπια.
Το terroir των Αρχαίων Κλεωνών.
Με νέα ετικέτα.
Με νέο όνομα.

www.lafazanis.gr



LAFAZANIS
WINERY



Φώτης Βαλλάτος

Ο Φώτης Βαλλάτος έχει δοκιμάσει τον τελευταίο χρόνο της ζωής του πιθανότατα ό,τι πρόκειται να γευτούμε εμείς οι «κοινοί θνητοί» σε όλη μας τη ζωή!

Πηγαίνει σε περίπου 1.000 εστιατόρια τον χρόνο –το 2023 ταξίδεψε σε 25 χώρες–, ενώ μπορεί στα ταξίδια του να επισκεφτεί μέσα σε μία μέρα τέσσερα εστιατόρια και μερικά street food ή wine bars. Με ένα –μπορεί και δύο– ποτήρια κρασί στην μπάρα του Gamay, συζητήσαμε για φαγητό, κρασί και αξέχαστες εμπειρίες.

«Είμαι ταξιδιωτικός και γαστρονομικός δημοσιογράφος, παρόλο που ξεκίνησα την καριέρα μου ως μουσικός δημοσιογράφος. Άρχισα να δουλεύω πολύ μικρός στα περιοδικά και κινιόμουν σε περιέργους χώρους, αλλά ήμουν περιέργος και ο ίδιος, σαν το γαλατικό χωριό μέσα σε ένα άλλο περιβάλλον. Το φαγητό υπήρχε, όμως, πάντα στην οικογένειά μου. Ο παππούς μου ήταν σεφ και ο πατέρας μου μάγειρας στα καράβια, ο άλλος παππούς μου ήταν ψαράς, οπότε το μαγείρεμα υπήρχε πάρα πολύ έντονα στην οικογένεια και από τις δύο πλευρές. Ωστόσο, όταν ξεκίνησα εγώ δεν υπήρχε η κουλτούρα αυτή του γαστρονομικού δημοσιογράφου. Τώρα, με τα social media και τις τηλεοπτικές εκπομπές έχει δημιουργηθεί».

Στο Blue, το περιοδικό της Aegean, γράφει από το 2001 και είναι η σταθερή δουλειά του, που εναλλάσσεται με διαγωνισμούς φαγητού ως κριτή, ενώ έχει εργαστεί στην τηλεόραση και σε περιοδικά. Τώρα τον βρίσκουμε στο Pharaoh, ένα εξαιρετικά επιτυχημένο εστιατόριο με ιδιαίτερο χαρακτήρα. Μένει στο ιστορικό κέντρο, στο Σύνταγμα, τα τελευταία 17 χρόνια και δεν φαντάζεται τον εαυτό του πουθενά αλλού. Παρ' όλα αυτά, βρίσκει το κέντρο ότι έχει χάσει τον χαρακτήρα του και το φαγητό είναι πολύ κακής ποιότητας.

Πηνελόπη Κατσάτου

Το Pharaoh πώς και πήγε στα Εξάρχεια;

Φώτης Βαλλάτος

Θέλαμε να πάμε εκτός πιάτσας για πολλούς λόγους. Δεν θέλαμε να πάμε κάπου που να έχει πολλά μαγαζιά τριγύρω μας. Θέλαμε να φτιάξουμε μια περιοχή και, επειδή μας αρέσει πολύ το κομμάτι της Ομόνοιας, το τελευταίο μάλλον αυθεντικό κομμάτι του κέντρου, που δεν έχει χαλάσει από τον τουρισμό, επιλέξαμε το αμέσως κοντινότερο. Το μέρος το συναποφασίσαμε με τους υπόλοιπους του Pharaoh, δηλαδή τον Μανόλη Παπουτσάκη, τον Πέρη Παναγιωτακόπουλο και τον βαρύτονο Δημήτρη Πλατανιά. Αλλά και η γειτονιά, η πολυκατοικία δηλαδή που είναι από πάνω, το αγκάλιασε από την αρχή. Βοηθάει εξάλλου ψυχολογικά ένα φως ανοιχτό σε μια γειτονιά που ήταν λίγο «περίεργη». Θέλω να πιστεύω ότι σε λίγο καιρό το μαγαζί μας θα βοηθήσει να ανοίξουν κι άλλα και θα φτιάξει μια νέα γειτονιά, αφού και με το Αρχαιολογικό Μουσείο που ανακαινίζεται θα αναπτυχθεί όλη η περιοχή του κέντρου.

Πηνελόπη Κατσάτου

Πώς πιστοποιείται κάποιος ως γαστρονομικός δημοσιογράφος στο κρασί, παραδείγματος χάριν; Υπάρχουν διπλώματα;

Φώτης Βαλλάτος

Όπως και στο κρασί, έτσι και στο φαγητό παίζει τεράστιο ρόλο η εμπειρία. Αν έχεις δοκιμάσει εκατοντάδες κρασιά, μπορεί να είσαι καλύτερος από κάποιον με ένα δίπλωμα. Έτσι και στον χώρο του φαγητού η δοκιμή είναι πάρα πολύ σημαντική. Η πιστοποίηση είναι η εμπειρία.

Η χειρότερη στιγμή της καριέρας του ήταν την περίοδο της πανδημίας, όταν σταμάτησαν τα πάντα και κυρίως το περιοδικό Blue και τα ταξίδια. Ήταν κάτι που δεν θα μπορούσε να φανταστεί ποτέ. Ο ανήσυχος χαρακτήρας του τον οδήγησε σε χώρες που δεν είχαν lockdown, όπως η Χιλή και η Βραζιλία, όπου με one way ticket έμεινε εκεί δύο μήνες. Δηλώνει τυχοδιώκτης από μικρός, με μεγάλη περιέργεια για τα πάντα. Δεν μαγειρεύει γιατί δεν έχει χρόνο, ωστόσο αυτό που τον διασκεδάζει αφάνταστα είναι να επιλέγει τις πρώτες ύλες πηγαίνοντας από μέρος σε μέρος. Μπορεί να πάει, όπως λέει χαρακτηριστικά, πάρα πολύ μακριά για να βρει... το σωστό μπρόκολο!

«Τα wine bars είναι τα νέα cocktail bars. Ότι έγινε με τα δεύτερα τα τελευταία δέκα χρόνια, γίνεται τώρα με το κρασί στις μεγαλύτερες πόλεις του κόσμου, όπως το Λονδίνο και η Νέα Υόρκη. Είναι trend με την καλή έννοια. Θα έρθει και στην Ελλάδα τα επόμενα χρόνια – έχει ήδη ξεκινήσει».

Πηνελόπη Κατσάτου

Η σχέση σου με το κρασί;

Φώτης Βαλλάτος

Με το κρασί δεν είχα καλή σχέση. Απέκτησα σχετικά πρόσφατα, πριν από καμιά δεκαετία. Όταν ανακάλυψα, συνειδητοποίησα ότι με κέντρισε το κομμάτι του αμπελιού και των ιστοριών των ανθρώπων, και έπειτα το κομμάτι του raising. Όσον αφορά το ταίριασμά του με το φαγητό, κρατάω κάποιους κανόνες, αλλά μου αρέσει και εδώ η περιπέτεια. Οπότε πειραματίζομαι, γιατί υπάρχει μια τεράστια βεντάλια της παλέτας. Χτίζω τους δικούς μου κανόνες και μου αρέσει που το θέμα του κρασιού έχει φύγει από τον πολύ «στεγνό» τρόπο. Μεγάλωσα σε μια χώρα την εποχή που τρώγαμε πίνοντας ποτό. Χαίρομαι πολύ που άλλαξαν τα πράγματα.

Τα wine bars είναι τα νέα cocktail bars. Ότι έγινε με τα δεύτερα τα τελευταία δέκα χρόνια, γίνεται τώρα με το κρασί στις μεγαλύτερες πόλεις του κόσμου, όπως το Λονδίνο και η Νέα Υόρκη. Είναι trend με την καλή έννοια. Θα έρθει και στην Ελλάδα τα επόμενα χρόνια – έχει ήδη ξεκινήσει.

Από ελληνικές ποικιλίες τού αρέσουν το Ασύρτικο και η Ρομπόλα, γιατί του αρέσει η ορυκτότητα. Και από κόκκινα το Ξινόμαυρο, γιατί απολαμβάνει τη σκληρότητά του. Πίνει σχεδόν αποκλειστικά natural, χωρίς να ανήκει σε αυτούς που λένε ότι μόνο αυτά είναι τα καλά κρασιά. Οξειδωτικά από την περιοχή Jura και σέρι από την Ισπανία είναι στα αγαπημένα του, μαζί με τα orange της Γεωργίας.

Πηνελόπη Κατσάτου

Ποια είναι η εικόνα της χώρας μας στο εξωτερικό σε σχέση με το φαγητό και το κρασί;

Φώτης Βαλλάτος

Παρά την ιστορία με τα social media, η χώρα μας έχει μια μικρή καθυστέρηση σε σχέση με άλλες. Πάντα γινόταν αυτό. Το αντιλαμβάνομαι ακόμα πιο πολύ όταν πηγαίνω σε χώρες που είναι πιο πίσω από μας γαστρονομικά και εκεί μπορώ να τους πω πού θα βρίσκονται σε πέντε χρόνια. Δεν είναι κάποια μαντική ικανότητα, αλλά απλή παρατήρηση. Η Ελλάδα βρίσκεται μακριά από το κέντρο των εξελίξεων και έχει και επιρροές από την Ανατολή. Τα πράγματα αλλάζουν. Το σέρβις είναι πολύ πιο χαλαρό, υπάρχουν τρία αστέρια σε εστιατόρια χωρίς τραπεζομάντιλα, απλά εστιατόρια, και καντίνες παίρνουν αστέρι Michelin. Όλα οδηγούν σε ένα πιο casual dining.

Στην Κωνσταντινούπολη, παραδείγματος χάριν, βλέπω τις παθογένειες που είχαμε στη χώρα μας πριν από αρκετά χρόνια: ήθελαν όλοι να φύγουν από την εντοπιότητα και να πάνε σε διεθνείς γεύσεις. Μεγάλο λάθος μια χώρα με μία από τις πιο ενδιαφέρουσες κουζίνες στον κόσμο να προσπαθεί να μοιάσει στη γαλλική και να χάνει έτσι την ταυτότητά της.

Πηνελόπη Κατσάτου

Αξέχαστη εμπειρία φαγητού;

Φώτης Βαλλάτος

Μπορώ να βρω τεράστια εμπειρία γαστρονομική στο Noma, αλλά και όταν δοκιμάσω το φαγητό μιας κυρίας που μαγειρεύει στον δρόμο στο Βιετνάμ ή καβούρια στην Μπανγκόκ. Το καλό φαγητό είναι καλό φαγητό. Όπου κι αν βρίσκεται αυτό. ●



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



Γεωργία

Αν ακολουθείς την ίδια μέθοδο για 8.000 χρόνια, τότε ή έχεις πολύ ισχυρή πίστη στον εαυτό σου και είσαι αρκετά ξεροκέφαλος για καινοτομίες ή απλώς κάνεις κάτι καλά και δεν έχεις κανέναν λόγο να πειραματιστείς με καινούργιες πρακτικές. Στην περίπτωση της Γεωργίας, ισχύει το δεύτερο.

Από τα πιο hot ονόματα αυτή την περίοδο στον χώρο του κρασιού παγκοσμίως, τα κρασιά της Γεωργίας έχουν δημιουργήσει το δικό τους trend. Από τη μία αποτελούν ξεχωριστή κατηγορία στις οινικές λίστες πολυτελών εστιατορίων στην Ευρώπη, τη Νέα Υόρκη και τη Σιγκαπούρη και από την άλλη τα βρίσκεις στα φαγμένα και εναλλακτικά wine bars του Βερολίνου, του Λονδίνου και της Αθήνας. «Χτυπάνε» εύκολα τριψήφιες τιμές και έχουν αρχίσει να πέφτουν πάνω τους οι προβολείς των οινόφιλων.

Στη Γεωργία, η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού είναι έννοιες συνυφασμένες με την κουλτούρα και την ιστορία του τόπου, κάτι που συναντάμε σε όλες τις χώρες που βρίσκονται στην περιοχή του Καυκάσου. Άλλωστε, με βάση τα όσα ξέρουμε σήμερα, από αυτή την περιοχή άρχισε στην ουσία η οινοπαραγωγή και εξαπλώθηκε σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της Γης.

ΙΣΤΟΡΙΑ

Το 2015, επιστήμονες που μελετούσαν την ιστορία της Γεωργίας ανακάλυψαν αρχαίους αμφορείς και αναλύοντας τα υπολείμματα που περιείχαν –τα κατάλοιπα από σταφύλια και κουκούτσια–, χρονολόγησαν το υλικό στο 6000 π.Χ. Έτσι, η περιοχή αυτή γίνεται το πρώτο μέρος στον κόσμο όπου οινοποιήθηκε σταφύλι. Οι οινοποιοί της εποχής προμήθευαν με κρασί την πόλη της Βαβυλώνας και τα άλλα κέντρα του πολιτισμού της Μεσοποταμίας. Για να έχουμε μια εικόνα των πρωτόγονων μέσων που χρησιμοποιούσαν τότε στην παραγωγή, αρκεί να αναλογιστούμε ότι οι πρακτικές οινοποίησης της Γεωργίας υπήρχαν 3.000 χρόνια πριν από την εφεύρεση της γραφής και 5.000 χρόνια πριν από την έναρξη της Εποχής του Σιδήρου.

Το πιο σημαντικό είναι ότι από τότε μέχρι σήμερα, στην περιοχή παράγεται αδιάλειπτα κρασί, κάτι που δεν συμβαίνει με άλλους αρχαίους πολιτισμούς. Σε ένα ποίημα του Έλληνα λόγιου Απολλώνιου του Ρόδιου (3ος αιώνας π.Χ.), βιβλιοθηκάρου της περίφημης Βιβλιοθήκης της Αλεξάνδρειας, στο έργο του «Αργοναυτικά», αναφέρεται ότι οι Αργοναύτες είδαν αναρριχόμενα αμπέλια στην είσοδο του βασιλικού παλατιού και μια πηγή κρασιού στη σκιά των δέντρων όταν έφτασαν στην πρωτεύουσα της Κολχίδας. Η αγάπη του λαού της (σημερινής) Γεωργίας για το αμπέλι περιγράφεται στους θρύλους και στα παραμύθια.

Στη σύγχρονη εποχή, η Γεωργία ήταν από τους βασικούς προμηθευτές της ΕΣΣΔ, εστιάζοντας σε κρασιά μαζικής παραγωγής. Ο εμφύλιος πόλεμος επηρέασε αρνητικά τις εξαγωγές

προς τη Ρωσία, όπως και οι συνεχείς μεταβολές στις σχέσεις των δύο χωρών. Σήμερα, πάντως, η Ρωσία παραμένει η βασική αγορά για τον μεγαλύτερο όγκο των κρασιών της Γεωργίας, κυρίως για τα μαζικά κρασιά χαμηλής ποιότητας που παράγουν ουσιαστικά δύο μεγάλες εταιρείες.

ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

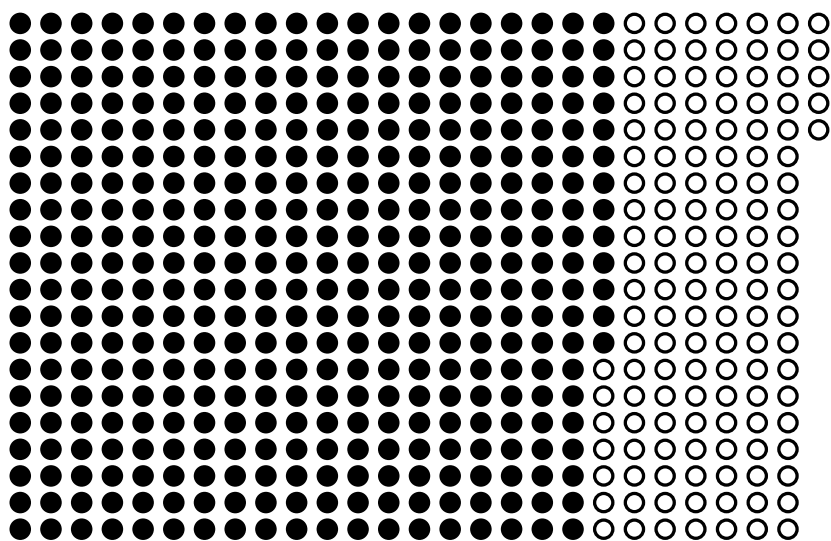
Η Γεωργία βρίσκεται στα ανατολικά της Μαύρης Θάλασσας, στον νότιο Καύκασο. Συνορεύει με τη Ρωσία στα βόρεια, με την Τουρκία και την Αρμενία στα νότια και με το Αζερμπαϊτζάν στα ανατολικά. Έγινε ανεξάρτητο κράτος το 1991 μετά την κατάρρευση της Σοβιετικής Ένωσης. Πρωτεύουσα της χώρας είναι η Τιφλίδα και η συνολική της έκταση φτάνει τα 69.700 τ.χλμ. (συμπεριλαμβανομένης της Αμπχαζίας και της Νότιας Οσετίας).

Η οροσειρά του Καυκάσου με τα πανύψηλα βουνά δημιουργεί ένα τείχος για τους ισχυρούς βόρειους ανέμους και διαμορφώνει ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες για την αμπελοαγωγή. Οι αμπελοαγωγικές ζώνες έχουν διαφορετικά εδάφη και είναι διασκορπισμένες σε όλη τη χώρα, η έμφαση όμως δίνεται στα ανατολικά. Από κλιματική άποψη, υπάρχουν 5 περιοχές, οι Guria, Imeretia, Kakheti (η μεγαλύτερη παραγωγή), Kartlia και Racha-Lechkhumi, οι οποίες χωρίζονται και αυτές σε 12 αμπελοαγωγικές περιοχές. Στη χώρα υπάρχουν 24 ζώνες με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, που βρίσκονται κυρίως στα ανατολικά.

QVEVRIS

Οι Γεωργιανοί φτιάχνουν κρασί σε πήλινους αμφορείς εδώ και 8.000 χρόνια. Αυτά τα μεγάλα κωνικά αγγεία –που χωράνε 1.000 ή περισσότερα λίτρα– θάβονται μέσα στη γη, για να διατηρούνται σταθερές οι θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και της ωρίμανσης. Χρησιμοποιώντας την παραδοσιακή μέθοδο, οι οινοποιοί ζυμώνουν τον χυμό μαζί με τις φλούδες. Η επαφή με τις φλούδες μετατρέπει τα κρασιά, που αλλιώς θα ήταν λευκά, σε κρασιά κεχριμπαρένια (Amber) με τανίνες. Τα Qvevri κατασκευάζονται ακόμα χειροποίητα και με την αυξανόμενη δημοτικότητα των amber, natural και φυσικών κρασιών η ζήτηση για Qvevri αυξάνεται τόσο στη Γεωργία, όσο και σε διεθνές επίπεδο. Το 2013, τα Qvevri εντάχθηκαν στη λίστα της UNESCO ως Ανθρώπινη Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά, ενώ από το 2021 η οινοποίηση σε Qvevri εντάχθηκε σε καθεστώς αντίστοιχο με το ΠΓΕ.

525 καταγεγραμμένες ποικιλίες



75% λευκές

25% ερυθρές

Facts

- [1] Στην επίσημη λίστα των Wines of Georgia υπάρχουν περισσότερα από 1.000 οινοποιεία, με τα 350 από αυτά να έχουν άδεια εξαγωγής.
- [2] Περίπου 100.000 οικογένειες παράγουν το δικό τους κρασί για οικιακή χρήση.
- [3] Τα natural wines εδώ δεν είναι μόδα, αλλά ο βασικός, κλασικός τρόπος παραγωγής και υπάρχει και η σχετική ένωση παραγωγών natural wines.
- [4] Το 2022, οι αμπελώνες κάλυπταν 49.450 εκτάρια και ο συνολικός όγκος παραγωγής ήταν 2,14 εκατομμύρια εκατόλιτρα κρασιού.
- [5] Περίπου τα δύο τρίτα των αμπελώνων είναι φυτεμένα με λευκές ποικιλίες και το ένα τρίτο με ερυθρές.
- [6] Τα άγρια αμπέλια εξακολουθούν να είναι ευρέως διαδεδομένα στη Γεωργία – το είδος *Vitis vinifera sylvestris* εκπροσωπείται εδώ ακόμη και σήμερα.
- [7] Υπάρχουν περισσότερες από 500 γηγενείς ποικιλίες αμπέλου, αλλά μόνο το 10% απ' αυτές είναι εγκεκριμένες για αμπελοκαλλιέργεια.
- [8] Ο όγκος των εξαγωγών ήταν 94 εκατ. φιάλες, με αξία 240 εκατ. \$ (στοιχεία του 2019), ενώ ο ρυθμός αύξησης για αγορές όπως οι ΗΠΑ είναι μεγαλύτερος από 20% ετησίως.

[1]



Η Daria Kholodilina είναι Γεωργιανή ειδική του κρασιού, με ουκρανικές ρίζες, με έδρα την Τιφλίδα. Αγαπάει και προβάλλει τα κρασιά της Γεωργίας διεθνώς, ενώ διοργανώνει οινογνωσίες και εκδρομές στις οινικές περιοχές της χώρας, δημιουργώντας tailor made εμπειρίες για τους επισκέπτες της. Της ζητήσαμε να μας ξεναγήσει μέσα από την κουβέντα μας στα κρασιά της Γεωργίας.

Νίκος Ιωαννίδης

Τι είναι αυτό που ξεχωρίζει στα γεωργιανά κρασιά; Είναι η ποικιλομορφία των σταφυλιών, οι μέθοδοι οινοποίησης ή το terroir;

Daria Kholodilina

Η μοναδικότητα κάθε περιοχής του κόσμου έγκειται στη σχέση μεταξύ της τοποθεσίας της και των παραδόσεων που εφαρμόζονται εκεί, και η Γεωργία δεν αποτελεί εξαίρεση. Ωστόσο, το γεγονός ότι η αρχαία μέθοδος παραγωγής κρασιών στο Qvenqri εφαρμόστηκε χωρίς διακοπή για χιλιάδες χρόνια –παρά τους πολέμους, τις εισβολές και τις προσαρτήσεις– είναι αξιοσημείωτο. Το amber κρασί (επίσης γνωστό ως πορτοκαλί ή λευκό κρασί που έρχεται σε επαφή με τις φλούδες) είναι ένα στυλ που αγαπάμε πολύ. Οι δικές μας ποικιλίες σταφυλιών είναι επίσης κάτι που προσελκύει τους πιο ανήσυχους οινόφιλους. Με όλο τον σεβασμό απέναντι στις ευγενείς ευρωπαϊκές ποικιλίες, καλλιεργούμε κυρίως γεωργιανές – επίσης αρχαίες, αυτές που αναπτύχθηκαν ακριβώς σε αυτή την περιοχή. Αυτή τη στιγμή έχουμε επίσημα 525 ποικιλίες, αλλά περίπου 35 από αυτές μπορεί κανείς να βρει στα ράφια σε αξιοπρεπή ποσότητα.

Νίκος Ιωαννίδης

Τι πρέπει να γνωρίζει κανείς για τα γεωργιανά κρασιά;

Daria Kholodilina

Ως άτομο που φιλοξενεί τακτικά τις γευσιγνωσίες για επισκέπτες απ' όλο τον κόσμο, μπορώ να πω ότι χρειάζεται ανοιχτό μυαλό... και την ίδια γλώσσα. Θέλω να πω, μπορείτε να περιγράψετε τα λευκά και τα κόκκινα σύμφωνα με τα παγκόσμια πρότυπα, αλλά οι ποικιλίες που χρησιμοποιούμε, οι μέθοδοι παραγωγής που εφαρμόζονται παράλληλα με τις καθιερωμένες είναι διαφορετικές από αυτές που έχουν συνηθίσει οι άνθρωποι. Επομένως, δεν πρέπει να προσπαθεί κανείς να τα εντάξει σε κάποιο πλαίσιο. Πιθανώς, κατά κάποιο τρόπο είναι το ίδιο με την Ελλάδα – οι οινοποιοί μας πρέπει να εκπαιδεύουν τον κόσμο για περίπλοκα ονόματα όπως Μαραθεύτικο ή Rkatsiteli και να εξηγούν ότι δεν πρέπει να τα συγκρίνουμε με το Cabernet Sauvignon ή το Chardonnay. Απλώς να τα αναλύσουμε ως κάτι καινούργιο.

Τι πρέπει να γνωρίζει κανείς ως εισαγωγή στο γεωργιανό κρασί; Ότι έχουμε αρκετές αμπελουργικές περιοχές που είναι πολύ διαφορετικές κλιματικά, οπότε υπάρχει η δυνατότητα να δοκιμάσετε κρασιά θερμού, μέτριου και ψυχρού κλίματος. Το Kakheti είναι η μεγαλύτερη περιοχή, αλλά θα σας έλεγα να προχωρήσετε πέρα από αυτή, να δοκιμάσετε Kartli, Imereti, Racha, Guria και Meskheta. Επίσης, για ακόμα καλύτερη εμπειρία, το amber κρασί πρέπει να σερβίρεται σε θερμοκρασία ανάμεσα σε αυτήν του λευκού με γεμάτο σώμα και σε εκείνη ενός ελαφρού κόκκινου με σώμα. Είναι υπέροχη η αίσθησή του σε ένα ποτήρι Βουργουνδίας.

Νίκος Ιωαννίδης

Ποιος είναι ο λόγος για την έκρηξη που παρατηρούμε τα τελευταία χρόνια; Υπήρξε κάποια εξέλιξη που συνέβαλε στην εξωστρέφεια των οινοποιείων της Γεωργίας;

Daria Kholodilina

Πρώτα απ' όλα, νομίζω ότι ο κόσμος αρχίζει να κοιτάζει όχι μόνο τα μεγάλα ονόματα, αλλά και τα μικρά οινοποιεία και τις προσωπικότητες πίσω από τη φιάλη. Και η Γεωργία είναι γεμάτη προσωπικότητες! Ακόμη, έχουμε μια πολυσύχναστη σκηνή

φυσικού κρασιού, η οποία είναι επίσης μοντέρνα (ωστόσο, για πολλούς ανθρώπους εδώ έτσι είναι η ζωή, δεν κυνήγησαν ποτέ τις τάσεις). Φυσικά, η κυβέρνησή μας εργάζεται και αυτή για την προώθηση των κρασιών στο εξωτερικό: υποστηρίζει τα οινοποιεία σε διεθνείς εκθέσεις και συχνά προσκαλεί τους εισαγωγείς να τα επισκεφθούν. Αυτό έχει επίσης μεγάλη σημασία!

Νίκος Ιωαννίδης

Ποιες είναι οι στρατηγικές αγορές για τα κρασιά και πόσο έχουν επηρεάσει τον εξαγωγικό τομέα οι γεωπολιτικές εξελίξεις στην περιοχή;

Daria Kholodilina

Το ρωσικό εμπάργκο τη δεκαετία του 2000 έκανε φανταστική δουλειά για εμάς, με τον τρόπο που οι οινοποιοί άρχισαν να αναζητούν τις νέες αγορές και να στοχεύουν σε καλύτερη ποιότητα για να φτάσουν εκεί, διότι οι Ευρωπαίοι και οι Αμερικανοί δεν πληρώνουν εύκολα για εισαγόμενο κακό κρασί – αν επιλέξουν κρασί από μια άλλη, ουσιαστικά άγνωστη χώρα, πρέπει να είναι καλό. Σήμερα η Ρωσία εξακολουθεί να αποτελεί σημαντική αγορά για τις μεγάλες εταιρείες που πωλούν εκεί πολλά entry level κρασιά, αλλά όσο παράγουν ποιοτικό προϊόν (μεγάλης και μικρής κλίμακας) κοιτάζουν μάλλον την Ευρώπη, τις ΗΠΑ και την Ασία (Ιαπωνία, Κίνα, Σιγκαπούρη, Κορέα).

Νίκος Ιωαννίδης

Έχει αναπτυχθεί ο οινοτουρισμός στις αμπελουργικές περιοχές της χώρας;

Daria Kholodilina

Ναι. Το Kakheti και το Kartli είναι οι πιο εύκολες για να τις επισκεφθείτε αν πετάξετε προς την Τιφλίδα. Οι πτήσεις από Kutaisi ανοίγουν τις πύλες για τα οινοποιεία Imereti και Racha. Ορισμένες εμπειρίες είναι αρκετά ρουστίκ και γοητευτικές, με πολλές από αυτές να περιλαμβάνουν και νόστιμο φαγητό – είναι μέρος της κουλτούρας. Οι ιδιωτικές εμπειρίες είναι ακριβές, καθώς όλα τα μπουκάλια και όλο το φαγητό φτιάχνονται μόνο για εσάς. Οι μεγάλες εταιρείες προσφέρουν πιο προσιτά πακέτα και είναι πιο ανοιχτές σε επισκέπτες. Ωστόσο, ως διοργανωτής εκδρομών προτιμώ να στηρίζω τις μικρές, παρόλο που το περιθώριο κέρδους δεν είναι τόσο μεγάλο.

Νίκος Ιωαννίδης

Οι Γεωργιανοί πίνουν κυρίως το κρασί που παράγουν οι ίδιοι ή προτιμούν και εισαγόμενα κρασιά από άλλες αμπελουργικές περιοχές;

Daria Kholodilina

Περισσότερο απ' όσο μπορείτε να φανταστείτε. Είναι δύσκολο να πουλήσεις διεθνές κρασί εδώ – οι Γεωργιανοί είναι πατριώτες πότες και προτιμούν τα τοπικά κρασιά. Φυσικά, υπάρχουν άνθρωποι που αγοράζουν ιταλικά και γαλλικά κρασιά, αλλά δεν αποτελούν το κυρίαρχο κομμάτι της κοινωνίας. Επίσης, στις αγροτικές περιοχές οι άνθρωποι δεν μπορούν να αντέξουν οικονομικά τα ακριβά εισαγόμενα προϊόντα, αλλά δεν προτιμούν και το εμφιαλωμένο γεωργιανό κρασί, καθώς φτιάχνουν οι ίδιοι κρασί για το σπίτι! Η ύπαρξη αυτών των οικιακών οινοποιείων ήταν ένας από τους τρόπους διατήρησης της παράδοσης στους χρόνους της σοβιετικής εκβιομηχάνισης, οπότε, ενώ αυτοί οι άνθρωποι δεν έχουν εξελιγμένο ουρανίσκο, διατηρούν ζωντανή την παράδοση.



[2]

[1] Τα υπέροχα κτίρια της Γεωργίας, εναρμονισμένα με το περιβάλλον.

[2] Η Daria Kholodilina, Γεωργιανή ειδική του κρασιού με ουκρανικές ρίζες.

Δοκιμάσαμε κρασιά από τη Γεωργία μαζί με τη Μελίνα Αντωνοπούλου της Dammeli Wines, που μεταξύ άλλων αντιπροσωπεύει 12 οινοποιεία της Γεωργίας στην Ελλάδα.



Οι περίφημοι βυθισμένοι αμφορείς.

- [1] **SAPERAVI 2022**
Iberieli, Zurab Topuridze, Kakheti, Tsinandali
Αυτό το φυσικό Saperavi παράγεται από την πιο γνωστή ερυθρή ποικιλία της Γεωργίας. Βιολογικό κρασί, πολύ προσίτο στίλ, φρούτα, κομψότητα και εξαιρετική φρεσκάδα. Δύο εβδομάδες επαφή με τις φλούδες, ένας μήνας σε Qvenri (θαμμένο πιθάρι) και 11 μήνες ωρίμανση πριν από την εμφιάλωση.
- [2] **LA VIDA ES UN CARNAVAL, GOGO WINES**
Ketevan Berishvili, Kakheti, Artana, Rkatsiteli, Mtsvane Saperavi
Ένα κρασί από μία κόκκινη (60% Saperavi) και δύο λευκές ποικιλίες (30% Rkatsiteli, 10% Mtsvane). Το «Gogo Wine», που μεταφράζεται ως «το κρασί του κοριτσιού», προωθεί και συμβολίζει τις δυνατότητες των γυναικών στην αμπελοοινική βιομηχανία της Γεωργίας, η οποία εξακολουθεί να είναι σε μεγάλο βαθμό ανδροκρατούμενη. Η Ketevan είναι αφοσιωμένη στην παραγωγή κρασιών που είναι πιστά στον τόπο και φτιάχνονται με σεβασμό στη φύση. Οι τεχνικές οινοποίησης είναι πολύ παραδοσιακές, με έμφαση στις χειρωνακτικές πρακτικές, όπως το πάτημα με τα πόδια.
- [3] **RKATSITELI QVEVRI**
Kerovani by Archil Natsvlishvili, Kakheti, Sighnaghi
Το οινοποιείο Kerovani ακολουθεί την κλασική γεωργιανή μέθοδο όπου η ζύμωση των κρασιών συνεχίζεται στα Qvenri. Προσπαθούν πάντα να έχουν ένα κρασί υψηλής ποιότητας που διακρίνεται για τη γεύση.
- [4] **KIDEV ERTI, LAPATI WINES**
By Vincent Jullien and Guillaume Gouereu, Kakheti, Sagarejo
Δύο Γάλλοι βρέθηκαν στη Γεωργία και δημιουργούν κρασιά με γαλλική φινέτσα! Για να πιουν λίγο παραπάνω, φτιάχνουν ελαφριά και φρέσκα κρασιά συνδυάζοντας τον παραδοσιακό γεωργιανό τρόπο και ευρωπαϊκές τεχνικές με γαλλική πινελιά. Το «kidev erti» σημαίνει «ένα ακόμα» στα γεωργιανά και ακούγεται σαν «Qui divertit», που στα γαλλικά σημαίνει «τι διασκεδάση!». Ένα απολαυστικό pet nat από την πιο γνωστή γεωργιανή λευκή ποικιλία Rkatsiteli.
- [5] **SAPERAVI BUDESHURI**
John Okro, Kakheti, Sighnaghi
Τα κρασιά του Okro Saperavi Budeshuri έχουν νότες κερασιού, τριαντάφυλλου, δαμάσκηνο και μια αίσθηση καπνού στη μύτη. Το στόμα είναι πλούσιο, ζουμερό και βελούδινο. Ωραία τανική δομή και χαμηλό αλκοόλ. Επαφή με τις φλούδες για 15 ημέρες, δύο χρόνια σε Qvenri πριν εμφιαλωθεί αφιλτράριστο.
- [6] **VARDISPERI RKATSITELI**
Pheasant's Tears by John Wurdeman, Kakheti, Sighnaghi
Ο παραγωγός, αν και δεν είναι από τη Γεωργία, είναι ένας από τους ανθρώπους που έχει βοηθήσει τη Γεωργία τα τελευταία χρόνια να ακουστούν τα κρασιά της. Το συγκεκριμένο κρασί δεν ακολουθεί τη γεωργιανή μέθοδο, και αυτό γιατί είναι direct press.
- [7] **NITA, ORI MARANI**
By Bastien Warskotte and Nino Gvantseladze, Shida Kartli, Igoeti
Ελαφρύ κόκκινο κρασί με τραγανές και ζουμερές τανίνες. Τα αμπέλια βρίσκονται σε ασβεστολιθικά εδάφη, σε υψόμετρο 800 μ. Whole bunch και καρβονική εκχύλιση σε αναερόβιες συνθήκες (semi carbonic) για δύο εβδομάδες. Στη συνέχεια το 90% μπαίνει σε βαρέλι και το 10% σε Qvenri.
- [8] **CHINURI, SHAVKAPITO**
Samtavisi Marani by Mamuka Kikvadze, Kartli, Samtavisi
Ένα blend από μία λευκή ποικιλία (Chinuri) και μία κόκκινη (Shavkapito). Μας ταξιδεύουν στο Kartli της Γεωργίας, όπου ο Mamuka δημιουργεί κρασιά με την κλασική γεωργιανή μέθοδο, χρησιμοποιώντας τα Qvenri για να εκφράσει το terroir.
- [9] **NINO'S MGALOBLSHVILI**
Archil Guniava, Imereti, Kvaliti
Το Mgaloblishvili είναι μια παλιά κόκκινη γηγενής ποικιλία σταφυλιών που συναντάμε στο Imereti. Είχε σχεδόν εξαφανιστεί, μέχρι που ο Archil την αναβίωσε. Η Nino είναι η κόρη του και είναι υπεύθυνη γι' αυτό το funky, μέτριου σώματος κρασί, που έχει μια πινελιά πικάντικου δαμάσκηνο και πολλά μπαχαρικά.
- [10] **ALADASTURI — MARIAM GUNIAVA**
Imereti Simoneti
Η Mariam είναι η πρώτη κόρη του Archil Guniava και έχει ακολουθήσει τα χνάρια του πατέρα της. Δημιουργεί κρασιά με την παραδοσιακή γεωργιανή μέθοδο. Λέει χαμογελώντας ότι είναι το κόκκινο κρασί της, αλλά το χρώμα του είναι ροζέ...
- [11] **OTSKHANURI ROSE 2022, MAKARIDZE WINERY**
By Gogita Makaridze and Keto Puturidze, Imereti, Terjola
Ο Gogita και η Keto είναι αποφασισμένοι να δημιουργήσουν τη σύνδεση μεταξύ των αμπελώνων και του περιβάλλοντος, παράγοντας φυσικά κρασιά που εκφράζουν την αυθεντικότητα του εδάφους και τις παραδόσεις οινοποίησης του τόπου τους. Χειρωνακτικός τρύγος, πίεση χωρίς skin contact και ζύμωση και παραμονή σε Qvenri για εννέα μήνες.
- [12] **TSOLIKOURI QVEVRI — WHITE MULBERRY**
Natia Chekurishvili, Imereti, Terjola
Ένα ζουμερό και ευκολόπιστο αφρώδες κρασί. Fine bubbles και απολαυστικές νότες καραμελωμένων εσπεριδοειδών, αχλάδι, μήλο, μπισκότο και μέλι. Πλούσιο μπουκέτο από φρέσκα λευκά φρούτα και αρώματα λουλουδιών.



Αμπελώνες Rira από τις πλαγιές της Αιγιάλειας



250 στρέμματα ενιαίου ιδιόκτητου αμπελώνα στην κορυφογραμμή του λόφου Ρίρα σε υψόμετρο 350μ. Η βορεινή έκθεση στους δροσιστικούς ανέμους της θάλασσας, το υψόμετρο, η κλίση του αμπελώνα και η προστασία που προσφέρουν οι ορεινοί όγκοι της Πελοποννήσου από τους καυτούς νοτιάδες συνθέτουν το ευεργετικό μικροκλίμα της Αιγιάλειας και του Κορινθιακού. Το ιδιαίτερο αυτό terroir σε συνδυασμό με την αποκλειστική χρήση των σταφυλιών του κτήματος εγγυώνται εξαιρετικής ποιότητας οίνους και μια μοναδικής ομορφιάς πανοραμική θέα.



Αμπελώνες Rira
Νέος Ερινεός, Αιγιάλεια 25009
+302691020123

info@rira.gr | www.rira.gr | Instagram: riravineyards



Tudor Hall

Το φθινόπωρο του 2023, ένα από τα πιο iconic hotel restaurants εντός ελληνικών συνόρων προσθέτει στη συλλογή με τις βραβεύσεις του το πρώτο του αστέρι Michelin.

Βρέθηκα και πάλι στην εμβληματική αίθουσα του εστιατορίου Tudor Hall στο ξενοδοχείο King George, στην καρδιά της Αθήνας, αυτή τη φορά όχι για να δειπνήσω ακούγοντας τον μεθυστικό ήχο του πιάνου και ατενίζοντας την επιβλητική θέα της πόλης. Αλλά για να συναντήσω από κοντά τους τρεις κυρίους που ευθύνονται σε μεγάλο βαθμό τόσο για τη διάκριση από τον οδηγό Michelin όσο και τις τόσες όμορφες σε επίπεδο εμπειρίας (και γαστρονομίας) βραδιές των επισκεπτών του εστιατορίου.

Για πρώτη φορά η άφιξή μου συνέπεσε με την προετοιμασία της σάλας και του στησίματος αυτού του ελκυστικού και ανεπιτήδευτα πολυτελούς miss en place. Όλα όσα με γύρισαν νοσταλγικά στις όχι πολύ μακρινές δικές μου εστιατορικές περιόδους ήταν μπροστά στα μάτια μου: καλοσιδρωμένα τραπεζομάντιλα, σχολαστικά γυαλισμένα μαχαιροπίρουνα, μοσχοβολιστές χειροπετσέτες και λαμπερά ποτήρια, κηροπήγια, φρέσκα, ολάνθιστα λουλούδια, το αριστοκρατικό πιάνο, μοναδικά έργα τέχνης και μια αίθουσα με καλλιτεχνική εμμονή στη λεπτομέρεια, που θα μπορούσε κάλλιστα να αποτελέσει το καλύτερο σκηνικό σε μια ταινία με άρωμα αστικής εποχής.

Παρότι όμως ο χώρος σου κόβει για μερικά δευτερόλεπτα την ανάσα, πραγματικό δέος αισθάνεται κανείς για το ίδιο το concept και βεβαίως για την εξαιρετική ομάδα που το εκτελεί με πάθος και αφοσίωση. Από τη φροντίδα και τη συμβολή του καταξιωμένου Executive Chef Αστέριου Κουστούδη μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια που προσέχει το σέρβις, όλα στο Tudor Hall αξίζουν αναφοράς.

Ο διακεκριμένος Chef de Cuisine Νίκος Λειβαδιάς χαράσσει μια άκρως γευστική και ενδιαφέρουσα γαστρονομική διαδρομή. Συνθέτει ένα εντυπωσιακά νόστιμο μενού, το οποίο μόλις κανείς το γευτεί είναι σε θέση να διακρίνει την καθαρότητα που πετυχαίνει στα υλικά, στις υφές και βεβαίως στις γεύσεις. Στην ερώτηση αν έχει αλλάξει η φιλοσοφία του μετά την απόκτηση του αστεριού, η απάντησή του είναι αρνητική. Συνεχίζει να δημιουργεί μια σύγχρονη και δημιουργική κουζίνα με επιλεγμένα ελληνικά και διεθνή προϊόντα μικρών παραγωγών. Επιδιώκει με την ίδια αφοσίωση και ενθουσιασμό να αναδεικνύει τοπικές ελλαδικές πρώτες ύλες και να χαρίζει μοναδικές γευστικές εμπειρίες στους επισκέπτες του εστιατορίου.

Σε αντίστοιχο βηματισμό πορεύεται και ο ταλαντούχος Pastry Chef Αλέξανδρος Κούφας. Η φιλοσοφία του μαγειρικά είναι απλή και κατανοητή. Ο ίδιος διαλέγει τον πιο δύσκολο δρόμο και ως εκ τούτου προσπαθεί να πάρει την πρώτη ύλη και μαγειρικά να της δώσει τον χαρακτήρα που επιθυμεί. Έχει ως αγαπημένο υλικό τη βανίλια και δίνει προτεραιότητα στο φρούτο, το φυσικό φρούτο. Προτιμά να αφιερώνει ώρα με την ομάδα για να δώσει τη μορφή, παρά να τη βρει έτοιμη. Βασικό κριτήριο είναι κι εδώ οι άψογες πρώτες ύλες.

Τα γλυκά του είναι πάντοτε όμορφα αισθητικά, με έντονες επιρροές από τη γλυπτική, με εκλεπτυσμένα χρώματα, φίνα αρώματα και ξεχωριστή παρουσίαση στο πιάτο. Για να μπορέσει όμως ένα εστιατόριο να θεωρηθεί γαστρονομικός προορισμός παγκοσμίου επιπέδου, πέραν όλων των παραπάνω θα πρέπει να διαθέτει μια αντίστοιχου level οινική πρόταση. Ο εξαιρετικός Head Sommelier Ευάγγελος Ψωφίδης, που φροντίζει το οινικό πρόγραμμα (και) του εστιατορίου, έχει στη διάθεσή του, πέρα από τον επαγγελματισμό και τις γνώσεις του, ένα μοναδικό κε-λάρι με σπάνιες ετικέτες και κρασιά που είναι σε θέση να αναβαθμίζουν την εμπειρία. Για το degustation menu δημιουργεί δύο wine pairings: ένα με ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα και ένα με διεθνείς. Τα δύο αυτά wine menus δεν διαφέρουν όμως μόνο στην προέλευση ή στην τιμή. Διαφοροποιούνται γιατί, αν και επιτυχημένα, συνδυάζονται με τα πιάτα για διαφορετικούς λόγους, με άλλη προσέγγιση και για άλλα χαρακτηριστικά του κρασιού. Με λίγα λόγια, δεν βάζει δύο πανομοιότυπα κρασιά που θα λειτουργήσουν το ίδιο.

Η κατάρτιση του ότι υπάρχει μόνο ένα απόλυτο κρασί για κάθε πιάτο υποδηλώνει τη «φιλελεύθερη» συνδυαστικά σκοπιά του επιτυχημένου οينوχού, ο οποίος, επιδιώκοντας την ισορροπία και την αρμονία, λαμβάνει πάντοτε υπόψη του το στυλ και τα γούστα του καταναλωτή. Μεγάλο ενδιαφέρον έχει και το ad hoc άνοιγμα σπάνιων ετικετών στις οποίες πολύ δύσκολα έχει κανείς πρόσβαση και δεν θα τις πει (εύκολα) αλλού – όπως αυτές οι πέντε σοδειές Bracco Rocche, σε φιάλες 1,5 και 3L για σερβίρισμα by the glass σε τιμή κόστους. Μια μοναδική, one off εμπειρία, που λειτουργεί σαν ευεργεσία του εστιατορίου, σαν δώρο σε όλους όσοι επισκέπτονται τον χώρο και απολαμβάνουν το καλό κρασί και φαγητό.



[1]



[3]

[2]

Δοκιμάσαμε μπακαλιάρο με πουρέ καρότο και μπαχαρικά, αστακό, σάλτσα βουτύρου, αυγά καπνιστής πέστροφας, salicornia και λάδι μυρωδικών με yuzu. Σε συνδυασμό με Batar 2020, Agricola Querciabella (Chardonnay, Pinot Bianco), για αρμονική συνύπαρξη του βουτυράτου χαρακτήρα πιάτου και κρασιού. Σαντορίνη 2016, Οινοποιείο Καραμολέγκος (Ασύρτικο), για ισορροπία του ιωδίου και της υψηλής οξύτητας του κρασιού με τη λιπαρότητα του πιάτου.

Δοκιμάσαμε άγρια μανιτάρια εποχής μαγειρεμένα με δαμάσκηνα, «vadouvan», φιστικοβούτυρο και τσάι μανιταριών με παρμεζάνα και τρούφα. Σε συνδυασμό με Barolo Brunate 2005, Bricco Rocche 1,5L (Nebbiolo) για ανάδειξη του γήινου χαρακτήρα του πιάτου και αρμονική συνύπαρξη πλούτου και οξύτητας.

Και τέλος δοκιμάσαμε το ολοκαίνουργιο γλυκό με τρεις υφές ραβέντι (rhubarb), κατσικίσιο τυρί, ψητή κρέμα αρωματισμένη με τόνκα και βανίλια, μπισκότο στη βάση, ζωμό με αρωματικά βότανα και κρασί, μαρέγκα, σορμπέ με μαρμελάδα φράουλα-ραβέντι. ●



[1] Άγρια μανιτάρια εποχής μαγειρεμένα με δαμάσκηνα.
 [2] Το ολοκαίνουργιο γλυκό με τρεις υφές ραβέντι.
 [3] Από αριστερά, ο Executive Chef Αστέριος Κουστούδης, ο Head Sommelier Ευάγγελος Ψωφίδης και ο Chef de Cuisine Νίκος Λειβαδιάς.



Μπακαλιάρος με πουρέ καρότο και αστακό, που συνδυάζεται με το Batâr του 2020.



NoLo προϊόντα με τη ματιά μιας σομελιέ.

Μερικά χρόνια πριν, έχοντας τη θέση του εκπαιδευτή αποσταγμάτων στην Ελλάδα για το portfolio μιας εκ των κορυφαίων εταιρειών του spirits industry, κλήθηκα να επικοινωνήσω σε επαγγελματίες του χώρου τον άγνωστο (ειδικά στην περιφέρεια) μέχρι τότε λόγο του moderate consumption και του consumers & professionals wellness. Με άλλα λόγια, λίγο πριν μιλήσω για την παραγωγική διαδικασία και τους ιδανικούς τρόπους σερβιρίσματος ενός ποτού, έπρεπε να υπενθυμίσω στους συμμετέχοντες μια τάση που άρχιζε να κερδίζει έδαφος παγκοσμίως και δεν ήταν άλλη από το πώς θα κρατήσουν ασφαλείς αποστάσεις από το αλκοόλ και πώς θα εφαρμόσουν τεχνικές (αυτο)φροντίδας για εκείνους και τους πελάτες τους.

Λίγα χρόνια αργότερα, η ίδια εταιρεία λανσάρει κάτω από το πολύτιμο gin brand της Tanqueray το ομώνυμο 0,0% και ο κόσμος αρχίζει να σείεται για το πώς ένα τόσο iconic εμπορικό σήμα επιλέγει να μπει στην αγορά των No (No alcohol).

Σήμερα, ως επικεφαλής καταλόγου στο μεγαλύτερο online shop της ελληνικής αγοράς, το House of Wine, τοποθετώ στα ράφια μου τέτοια προϊόντα και παράλληλα είμαι άμεσος ή έμμεσος αποδέκτης επανειλημμένων αιτημάτων από πελάτες για χαμηλόβαθμα, μα κυρίως για χωρίς αλκοόλ προϊόντα (σύμφωνα με μελέτη της εταιρείας ανάλυσης IWSR, η ανάπτυξη των μη αλκοολούχων είναι υπερδιπλάσια από αυτήν των χαμηλής περιεκτικότητας). Μάλιστα, για πρώτη φορά στα χρονικά, βιτρίνα φυσικού καταστήματος που εμπορεύεται κρασί και ποτό, κάβας δηλαδή, έχει αφιερωθεί σε γαλλικό αφρώδες κρασί χωρίς αλκοόλ.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΖΗΤΗΣΕΙ ΚΑΝΕΙΣ NOLO;

Οι λόγοι για να αναζητήσει κανείς το «ποτό» του σε αυτή την κατηγορία είναι πολλοί, κάποιοι εκ των οποίων προφανώς αναμενόμενοι: άνθρωποι που λαμβάνουν κάποια φαρμακευτική αγωγή, κυρίες σε συνθήκη κύησης, οδηγοί που δεν τους επιτρέπεται να καταναλώσουν αλκοόλ γιατί θα βρεθούν πίσω από το τιμόνι, καθώς κι εκείνοι που βρίσκονται σε δίαιτα αδυνατίσματος και αναζητούν τρόφιμα χαμηλού θερμιδικού δείκτη.

Οι κατηγορίες, ωστόσο, που έχουν την πιο εντυπωσιακή αύξηση και δεν συγκαταλέγονται σε αντικειμενικούς λόγους που απαγορεύουν ή δεν συνιστούν κατανάλωση αλκοολούχων ποτών αφορούν τους καταναλωτές που εφαρμόζουν έναν πιο fitness-healthy τρόπο ζωής και τις νεαρές ηλικίες (18-24) που μοιάζει η εισαγωγή τους στον κόσμο του πίνει να γίνεται με μια αξιακή αλληλουχία που αφήνει το boozing σε δεύτερη μοίρα. Όπως χαρακτηριστικά δήλωσε ο ερευνητής για τον εθισμό στο αλκοόλ Mickael Naassila στο Reuters, αναφερόμενος σε αγορές όπως η Γαλλία, «βλέπουμε έντονο ενδιαφέρον για ποτά με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και χωρίς αλκοόλ, διότι οι άνθρωποι σήμερα ανησυχούν περισσότερο για την υγεία τους».

Την ίδια στιγμή, ο γαλλικός οργανισμός OFDT (Γαλλικό Παρατηρητήριο για τα ναρκωτικά και τις τάσεις εξάρτησης) δημοσιεύει μετρήσεις που υποδεικνύουν πως η πατρίδα της οινικής κουλτούρας έχει, την ώρα που μιλάμε, περιορίσει την κατανάλωση των αλκοολούχων ποτών κάτω από 6L/κάτοικο, έναντι 20L περί τις αρχές των '60s. Και συμπληρώνει πως οι καταναλωτές μπορεί να πίνουν λιγότερη ποσότητα, συνεχίζουν ωστόσο να προτιμούν την ποιότητα.

ΤΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ NOLO ΥΠΑΡΧΟΥΝ;

Το μόνο σίγουρο είναι πως έχουμε ξεφύγει από την αμχανιά του να προτείνουμε μόνο ανθρακούχο νερό και αναψυκτικά ή για να μη μιλήσω για τις '90s καταφορές των fruit punch χωρίς αλκοόλ.

Η μπίρα, που για καιρό μονοπωλούσε το ενδιαφέρον, παραμένει στην κορυφή –ίσως γιατί είναι πιστότερη στα γευστικά της δεδομένα–, γεγονός που αποδεικνύεται από τις τόσες εναλλακτικές, τόσο στιλιστικά όσο και σε επίπεδο branding. Οι εταιρείες πια δεν αντιμετωπίζουν τις 0% σαν nice to have labels. Αντιθέτως, τις υποστηρίζουν πολυδάπανα σε επίπεδο επικοινωνίας και marketing. Χαρακτηριστικότερο παράδειγμα αυτό της Estrella Galicia 0,0, που για το 2023 ήταν η χορηγός της Ferrari στη Formula 1!

Το κρασί, από την άλλη, κάνει σε παγκόσμιο επίπεδο την ανάπτυξη της κατηγορίας, δηλώνοντας παρουσία ακόμα και σε δημοφιλείς εκθέσεις όπως αυτή της Vinexpo America Drink ή σε μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς όπως το Mundus Vini. Πρωτοπόρες για την ώρα No-οινοπαραγωγικές χώρες είναι η Γερμανία, η Ισπανία, η Γαλλία, η Νέα Ζηλανδία και η Ιταλία. Οι εναλλακτικές πια δεν αφορούν μόνο το χρώμα (λευκό, ροζέ, κόκκινο), αλλά και τα επίπεδα γλυκύτητας, ποικιλιακής σύνθεσης και αφρισμού, ακόμα και εύρους τιμής.

Επί ελληνικού εδάφους τα πρωτεία πωλήσεων στη 0% κατηγορία έχουν η τριλογία του Natureo αλλά και τα εξαιρετικά αφρώδη της Freixenet. Και μπορεί να μην έχουμε δει ακόμη κρασιά χωρίς αλκοόλ από τους Έλληνες παραγωγούς, έχουμε δει χαμηλόβαθμα όπως το Semeli LOW, έναν λευκό μερικώς αποαλκοολωμένο οίνο. Τζιν, pre-bottled mocktails, χαμηλόβαθμα aperitivo και cocktails, ακόμα και non alcoholic vermouths, όπως τα πρωτοπόρα ελληνικά Roots κ.ά., μπορεί να μπήκαν αργότερα στο παιχνίδι, ωστόσο κερδίζουν το χαμένο έδαφος και ανεβαίνουν με ταχύτατους ρυθμούς, δείχνοντας πως αυτό που έχουμε να περιμένουμε είναι ακόμα περισσότερα προϊόντα.

Ο ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ «ΓΕΥΣΗ»;

Το μεγαλύτερο αγκάθι της κατηγορίας κατά τη γνώμη μου παραμένει, ειδικά στα χωρίς αλκοόλ, η γεύση. Οργανοληπτικά, τόσο οι επαγγελματίες όσο και οι καταναλωτές δεν έχουν βρει τα πατήματά τους. Η εντύπωσή μου είναι ότι υπάρχουν ακόμα μεγάλες διαφορές στην ποιότητα αυτών των προϊόντων και σίγουρα δεν μπορεί να μιλήσει κανείς για τυπικότητα. Ένα ποιοτικό κρασί, λόγου χάρη, πρεσβεύει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, του terroir, έχει πλούσιο στόμα και βελούδινες τανίνες, ενσωματωμένη οξύτητα και έχει και το αλκοόλ να λειτουργεί ως ένα από τα δομικά του στοιχεία. Αφαιρώντας αυτό, πόσο εύκολο είναι να παραμείνουμε κοντά γευστικά; Και το πιο σημαντικό, σε ποιους νέους κανόνες θα θέσουμε τον συνδυασμό με φαγητό;

Ίσως γι' αυτόν τον λόγο η μπίρα –ήδη χαμηλόβαθμη– είναι πιο κοντά σε αυτό που ξέρουμε και παραμένει η πιο επώνυμη ζήτησης επιλογή. Και ίσως πάλι χάρη στην τέχνη του mixing, ένα gin χωρίς αλκοόλ με τόνικ μπορεί να καμουφλαριστεί απόλυτα και επιτυχημένα. Όπως και να έχει, η συζήτηση αυτή μόλις έχει ξεκινήσει και εν αναμονή των εξελίξεων θα είμαστε και πάλι εδώ. Μελέτες της IWSR υποδεικνύουν πως οι πωλήσεις των NoLo θα αγγίξουν τα 12 δις. ευρώ και αυτά τα νούμερα μεταφράζουν χωρίς αμφιβολία ένα ζητούμενο των καταναλωτών.

Όπως είπα και παραπάνω, ένας οινοχόος οφείλει να γνωρίζει τις ανάγκες του καταναλωτή τον οποίο θα κληθεί να εξυπηρετήσει και αντιστοίχως οφείλει να κατέχει όσα θα συμπεριλάβει στις προτάσεις του. Η συνετή και υπεύθυνη κατανάλωση ή ακόμη και η per case απόρριψη των αλκοολούχων ποτών θα πρέπει να ληφθούν σοβαρά υπόψη. Κι αν, κατά το «τι κλέφτες θα γίνουμε;», αναρωτιέστε τι στάση θα κρατήσουμε όλοι εμείς που εργαζόμαστε σε αυτόν τον χώρο, θα σας πω πως η προσαρμοστικότητα και η ευελιξία ήταν και θα είναι το μεγαλύτερο ατού της ιδιότητάς μας. ●

Wine Journal

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

Η επίσκεψη στο Paleo του Πάννη Καϊμενάκη στον Πειραιά αποτελεί πάντα μια μοναδική εμπειρία κρασιού και γεύσης, σε ένα ανεπανάληπτο, κατασκευτικό περιβάλλον. Αυτή τη φορά την παράσταση έκλεψε ένα μοναδικό κρασί του Justin Boxler από την Αλσατία: το Riesling Grand Cru Sommerberg 2021, με ηλεκτρική οξύτητα, λεμονάτη φρεσκάδα, οрукτά αρώματα και μοναδική δομή και διάρκεια. Όταν μάλιστα δοκιμάζεις ένα τέτοιο κρασί με φανταστική παρέα στην ενιαία, ψηλοτάβανη πέτρινη αίθουσα του Paleo, με τα ξύλινα δοκάρια και τις φιάλες-κειμήλια στους τοίχους, η συνολική εμπειρία πάει αλλού!

Σιγάλας Vinsanto 2004. Την είχα από παλιά ξεχασμένη τη φιάλη στην προθήκη του γραφείου για να... φιγουράρει σε τυχόν επισκέψεις πελατών μας του εξωτερικού. Κάπως έτσι ξέμεινε στην προθήκη είκοσι καλοκαίρια και είκοσι χειμώνες. Λέω «δεν υπάρχει περίπτωση, θα έχει φύγει το κρασί»... Παρ' όλα αυτά, τη βάζω στο ψυγείο, την ανοίγω και παθαίνω σοκ! Το κρασί παραμένει συγκλονιστικό, με ένταση, πυκνότητα, ασύλληπτη οξύτητα, συμπύκνωση και πολύ μακρά επίγευση. Εκείνο τον Αύγουστο του 2004, κάποιοι αναμετρήθηκαν με τα αθλητικά τους όρια στους Athens 2004 Olympics και κάποιοι με τα οικιακά όρια του εαυτού τους, της Σαντορίνης και της Ελλάδας! Η συνοδεία από βελγικές τρούφες απλώς υπογράμμισε τον χαρακτήρα ενός μυθικού κρασιού.

Τρεις εκθέσεις τριών σπουδαίων περιοχών της Ελλάδας στην Αθήνα: Central Wine Fair για τα κρασιά της Κεντρικής Ελλάδας, Peloponnese Wine Festival γι' αυτά της Πελοποννήσου και Βορεινά για τα κρασιά της Βόρειας Ελλάδας. «Αν ξεχώριζες τρία κρασιά, ένα από κάθε έκθεση, ποια θα ήταν;» Προφανώς είναι δύσκολη η απάντηση και φυσικά δεν μιλάμε για «τα καλύτερα», αλλά γι' αυτά που μου κέντρισαν το ενδιαφέρον. Πάμε λοιπόν: Μονεμβάσιος ερυθρός 2014 από το Οινοποιείο Τσιμιπιδή, για τα υπέροχα βαλσαμικά, γήινα αρώματά του. Blanc de Gris 2015 από το Κτήμα Τσέλεπου, ένα υπέροχα νεανικό Μοσχοφιλέρο με φρεσκάδα που εκπλήσσει. Και τέλος, Grande Reserve Boutari 2018, ένα Ξινόμαυρο που σέβεται την καταγωγή του και δεν χάνει την ταυτότητά του ανεξαρτήτως διοικητικών αλλαγών και εναλλαγής προσώπων στην ιστορική Οινοποιία Boutari.

Κτήμα Άλφα ροζέ 2023. Ένα ανεπανάληπτο ροζέ κρασί από Ξινόμαυρο που έχει αποκτήσει διαστάσεις εμμονής για όλους μας με την άμεση, προφανή γοητεία του: την ελαφρότητά του, τα υπέροχα ανθώδη αρώματά του, τη γευστική ευελιξία του. Ένα κρασί καλοσχεδιασμένο και εξωτερικά, με τις ροζ/μοβ ανταύγειες σε ετικέτα και καψύλιο, αλλά και την υπέροχη, διάφανη, ανάγλυφη φιάλη. Δοκιμάστηκε δίπλα σε κρύα ορεκτικά, σαλάτες και χειροποίητες πίτσες και... ήταν όλοι χαρούμενοι!

Δεν είχε τύχη να δοκιμάσω σε βάθος τη δουλειά κάποιου οινοποιείου από το Τιρόλο, στο Alto Adige της Βόρειας Ιταλίας, και η ευκαιρία μου δόθηκε στην έκθεση «OinoVino» της εταιρείας Deals, παρουσιάζοντας τη δουλειά του παραγωγού Alois Lageder. Ο οινολόγος Clemens Lageder καθοδήγησε μια υπέροχη γευστική δοκιμή με 14 δείγματα, σε τέσσερα wine flights. Δοκιμή ξεχωριστών terroir από την ίδια ποικιλία και σύγκρισή τους με το χαρμάνι αυτών. Σύγκριση κρασιών από τον ίδιο αμπελώνα και τρύγο, με διαφορετική οινοποίηση: απευθείας πίεση, skin contact, πίεση ολόκληρων τσαμπιών. Ειδικά τα λευκά από Pinot Bianco και Pinot Grigio έκλεψαν την παράσταση με τη φρεσκάδα, την αυθεντικότητα, την τυπικότητα και το μάκρος τους.

Επισκέφτηκα τις «Βάκχες», την καθιερωμένη έκθεση κρασιών ήπιας παρέμβασης στον πολυχώρο Ρομάντσο, στα στενά της Ομόνοιας, σε ένα απόλυτα hipster σκηνικό. Στο άκουσμα του event, φαντάζεται κανείς bret, λάσπη, ακραίες οινοποιήσεις και άπειρο pet nat! Με εξαίρεση το τελευταίο, που όντως ισχύει, τα άλλα δεν αποτελούν τον κανόνα, η έκθεση είναι πολύ περισσότερο safe από όσο ακούγεται. Ειδικά όταν σου δίνεται η ευκαιρία να δοκιμάσεις κάποια από τα πιο up and coming κρασιά της Ελλάδας. Από όσα πρόλαβα να δοκιμάσω, ξεχώρισα τις ανεπανάληπτες Σαντορίνες Χατζηδάκη και Άκρα Χρυσός, το απίστευτο Aori από την Κρήτη, τις μαγευτικές Νάουσες του Μαρκοβίτη, τα αφρώδη μακράς παλαιώσης του Καρανίκα, τα υπέροκμα κρασιά του Ζαφειράκη, τα γεμάτα φρεσκάδα Μοσχάτα της Ευμορφίας Κωστάκη από τη Σάμο, τις λεμονάτες, οрукτές Ρομπόλες του Πετρακόπουλου από την Κεφαλονιά και τα πλούσια Άωτον και The Knack Project από Παιανία και Μέγαρο αντίστοιχα. ●

the Culture  *of Pleasure*

ESTATE
MANOLESAKIS



www.manolesakis.gr

Ο κύκλος του αμπελιού

ΕΚΠΤΥΞΗ ΟΦΘΑΛΜΩΝ

Μάρτιος — Απρίλιος στο Βόρειο Ημισφαίριο
Σεπτέμβριος — Οκτώβριος στο Νότιο Ημισφαίριο

Η έκπτυξη οφθαλμών συμβαίνει την άνοιξη. Οι οφθαλμοί διογκώνονται, ανοίγουν και γίνονται νέοι βλαστοί. Σηματοδοτεί την έναρξη της καλλιεργητικής περιόδου και γενικά ξεκινά όταν η μέση ημερήσια θερμοκρασία ξεπερνά τους 10°C. Η θερμοκρασία κατά την οποία πραγματοποιείται η έκπτυξη οφθαλμών εξαρτάται από την ποικιλία του σταφυλιού. Στο Chardonnay και στο Pinot Noir συμβαίνει με σχετικά χαμηλή θερμοκρασία και γι' αυτό ονομάζονται πρώιμες ποικιλίες, ενώ το Cabernet Sauvignon είναι όψιμη ποικιλία διότι χρειάζεται πιο ζεστές συνθήκες. Οι νέοι βλαστοί μπορεί να καταστραφούν από τους παγετούς της άνοιξης, μειώνοντας σημαντικά τις αποδόσεις, ειδικά για τις πρώιμες ποικιλίες. Ο ψεκασμός ενάντια στις μυκητιακές ασθένειες και τα παράσιτα, εφ' όσον χρησιμοποιείται, ξεκινά αυτή τη χρονική στιγμή.

ΠΡΩΤΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΒΛΑΣΤΩΝ ΚΑΙ ΦΥΛΛΩΝ

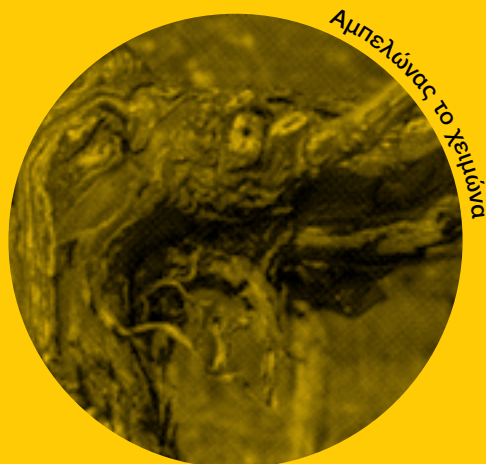
Μάρτιος — Μάιος στο Βόρειο Ημισφαίριο
Σεπτέμβριος, — Νοέμβριος στο Νότιο Ημισφαίριο

Οι βλαστοί αναπτύσσονται γρήγορα μέχρι το κλήμα να ανθίσει. Αρχικά, αυτό τροφοδοτείται από τα αποθέματα υδατανθράκων του κλήματος που δημιουργήθηκαν τον χειμώνα, αλλά όσο ωριμάζουν τα φύλλα, υποστηρίζουν την ανάπτυξη μέσω της φωτοσύνθεσης. Το κλήμα χρειάζεται μια ικανοποιητική ποσότητα νερού καθώς και επαρκή θρεπτικά συστατικά όταν αρχίζει να αναπτύσσεται. Εάν χρησιμοποιείται δικτυωτό πλέγμα, οι βλαστοί δένονται σε αυτό, έτσι ώστε το βλαστικό τείχος να παραμείνει ανοιχτό. Ο ψεκασμός συνεχίζεται εφόσον είναι απαραίτητος.

ΑΝΘΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΡΠΟΔΕΣΗ

Μάιος — Ιούνιος στο Βόρειο Ημισφαίριο
Νοέμβριος — Δεκέμβριος στο Νότιο Ημισφαίριο

Όταν οι ταξιανθίες ξεκινούν να ανθίζουν, το κλήμα χρειάζεται ζέστη, ηλιοφάνεια και λίγη ή καθόλου βροχή, διαφορετικά η γονιμοποίηση μπορεί να διακοπεί, μειώνοντας την καρπόδεση. Η καρπόδεση συμβαίνει όταν το άνθος αρχίζει να γίνεται σταφύλι. Δεν μετατρέπονται όλα τα άνθη σε σταφύλια και μετά την καρπόδεση τα άνθη που δεν γονιμοποιήθηκαν πέφτουν. Εάν περισσότερα άνθη από ό,τι συνήθως δεν καταφέρουν να γονιμοποιηθούν, τότε η κατάσταση αυτή ονομάζεται ανθόρροια (coulure). Τα σταφύλια μπορεί επίσης ορισμένες φορές να σχηματιστούν χωρίς κουκούτσια και να παραμείνουν μικρά. Αυτό είναι γνωστό με τον όρο ανισορραγία (millerandage). Και οι δύο παραπάνω καταστάσεις συμβάλλουν στη μείωση των αποδόσεων και συνήθως συνδέονται με κρύο, συννεφιασμένο ή βροχερό καιρό, κατά την περίοδο της γονιμοποίησης. Ο ψεκασμός συνεχίζεται εφόσον είναι απαραίτητος.



Ποια είναι τα στάδια της ανάπτυξης του αμπελιού; Τι κάνουν τα αμπέλια τον χειμώνα και πότε ξεκινά η άνθιση και η καρπόδεσή τους; Το WSPC κατέγραψε τα στάδια του ετήσιου κύκλου και εμείς σας τα παρουσιάζουμε, για να έχετε μια ολοκληρωμένη εικόνα.



Καρπόδεση

ΝÉΡΑΙΣΟΝ [ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ — ΠΕΡΚΑΣΜΟΣ] ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Ιούλιος — Σεπτέμβριος στο Βόρειο Ημισφαίριο
Ιανουάριος — Μάρτιος στο Νότιο Ημισφαίριο

Μετά την καρπόδεση ακολουθεί μια περίοδος έξι έως οκτώ εβδομάδων κατά την οποία τα σταφύλια αρχίζουν να μεγαλώνουν. Τόσο τα μαύρα όσο και τα λευκά σταφύλια είναι πράσινα και σκληρά σε αυτό το στάδιο. Ο Περκασμός σηματοδοτεί τη στιγμή κατά την οποία τα σταφύλια ξεκινούν να ωριμάζουν. Η φλούδα των σταφυλιών αλλάζει χρώμα: οι μαύρες ποικιλίες γίνονται κόκκινες και μετά πορφυρές, ενώ οι λευκές γίνονται ημιδιαφανείς και μετά χρυσαφί. Μεταξύ του νέraison και του τρύγου, τα σταφύλια φουσκώνουν και γεμίζουν νερό. Κατά την ωρίμανση, το επίπεδο σακχάρων αυξάνεται και η οξύτητα μειώνεται. Οι χρωστικές ουσίες και οι ενώσεις που συνθέτουν τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά συσσωρεύονται και οι τανίνες εξελίσσονται. Ζεστές και ηλιόλουστες συνθήκες είναι ιδανικές. Το ελαφρύ υδατικό στρες εμποδίζει την ανάπτυξη βλαστών και ενθαρρύνει την ωρίμανση των σταφυλιών. Εάν είναι απαραίτητο, πραγματοποιείται καλοκαιρινό κλάδεμα για την απομάκρυνση περιττού φυλλώματος, διασφαλίζοντας ότι το βλαστικό τείχος παραμένει ανοιχτό. Ο πράσινος τρύγος (η αφαίρεση μιας ποσότητας τσαμπιών) μπορεί να λάβει χώρα λίγο μετά το νέraison ώστε να ελέγξει τις αποδόσεις και να συμβάλει στη βελτίωση της ποιότητας του φρούτου. Δεν χρησιμοποιούν όλοι οι καλλιεργητές αυτή την τεχνική. Ο ψεκασμός συνεχίζεται εφόσον είναι απαραίτητος.

ΤΡΥΓΟΣ

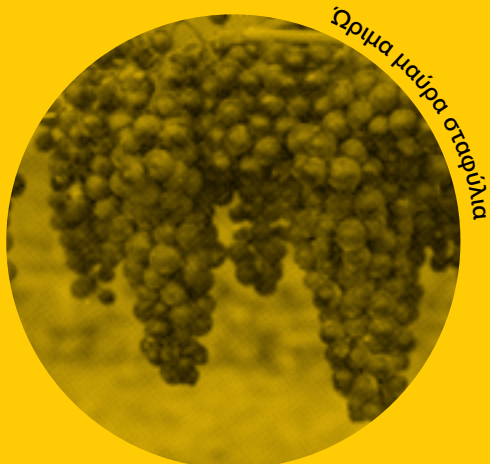
Σεπτέμβριος — Οκτώβριος στο Βόρειο Ημισφαίριο
Μάρτιος — Απρίλιος στο Νότιο Ημισφαίριο

Ιδανικά η περίοδος του τρύγου θα πρέπει να είναι ξηρή. Πλεόνασμα βροχής πριν από τον τρύγο μπορεί να προκαλέσει μεγάλωμα των σταφυλιών, αραιώνοντας τον χυμό τους και λόγω των νωπών συνθηκών να αυξήσει τον κίνδυνο σήψης. Όπου χρησιμοποιείται ο ψεκασμός θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί αρκετά νωρίς, ώστε να είναι σίγουρο ότι δεν υπάρχουν βλαπτικά χημικά υπολείμματα στο κρασί.

ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΑΔΡΑΝΕΙΑ

Δεκέμβριος — Μάρτιος στο Βόρειο Ημισφαίριο
Ιούλιος — Σεπτέμβριος στο Νότιο Ημισφαίριο

Όσο ο καιρός γίνεται πιο ψυχρός, η καλλιεργητική περίοδος φτάνει στο τέλος της και ξεκινά η περίοδος της χειμερινής αδράνειας. Οι βλαστοί γίνονται ξυλώδεις και από εδώ και στο εξής ονομάζονται κληματοβέργες. Τα φύλλα πέφτουν και το κλήμα αποθηκεύει υδατάνθρακες στις ρίζες του. Στα ηπειρωτικά κλίματα, το χειμερινό ψύχος μπορεί να σκοτώσει τους οφθαλμούς και σε ακραίες περιπτώσεις και το ίδιο το κλήμα. Μπορεί να τοποθετηθεί χώμα γύρω από το κλήμα έτσι ώστε να προστατευθεί από το κρύο. Πραγματοποιείται το χειμερινό κλάδεμα. ●



Ωριμα μαύρα σταφύλια



Ωριμα λευκά σταφύλια



Υπέροχες φωτογραφίες από το Palazzo Uncinaria στην καρδιά της Φλωρεντίας, όπου στεγάζεται η Cantinetta Antinori.



Cantinetta Antinori

Από τη στιγμή που θα διαβείς την πύλη στο Palazzo Antinori στην καρδιά της Φλωρεντίας, ξεκινάς ένα ταξίδι στον χρόνο. Η Ιστορία ζωντανεύει μπροστά σου και είναι γεμάτη με γεύσεις και αρώματα.



Μία από τις πιο ιστορικές οικογένειες στον χώρο του κρασιού, οι Antinori, μετρούν πλέον 26 συνεχόμενες γενιές που εμπλέκονται με τα αμπέλια και την οινοποίηση – από το 1385, όταν ο Giovanni di Piero Antinori έγινε μέλος της Arte Fiorentina dei Vinattieri, της Ένωσης των Οινοποιών της Φλωρεντίας. Σε όλη τη διάρκεια της ιστορίας της, η οικογένεια Antinori έχει τη διαχείριση της επιχείρησης και στο πέρασμα των αιώνων έχει αφήσει πολύ μεγάλο αποτύπωμα στο κρασί, κυρίως με τις καινοτόμες και ορισμένες φορές τολμηρές αποφάσεις της. Σήμερα, με σεβασμό στις παραδόσεις, έχουν επεκτείνει τις δραστηριότητές τους όχι μόνο πέρα από τα όρια της Τοσκάνης, σε άλλες οινικές περιοχές της Ιταλίας, αλλά και πέρα από την Ευρώπη, με οινοποιεία στη Νάπα και στη Χιλή.

Ένα από τα παράλληλα projects, με σαφώς μικρότερη ιστορία, αλλά μεγάλη σπουδαιότητα για τους Antinori, είναι το εστιατόριο στη Φλωρεντία. Το όνομά τους είναι ταυτόσημο με το κέντρο της πόλης. Η Cantinetta Antinori βρίσκεται στο Palazzo Antinori, εκεί που η via degli Antinori συναντά την piazza degli Antinori. Εδώ και 500 χρόνια είναι η κύρια κατοικία της οικογένειας, εδώ βρίσκεται και το κέντρο των επιχειρήσεων, ενώ από το 1957 λειτουργεί στο ισόγειο του παλατιού το εστιατόριο-wine bar.

Η Cantinetta προσφέρει όλα τα κρασιά από τα κτήματα της οικογένειας στην Τοσκάνη, ανάμεσά τους και τη μυθική Solaia και το Tignanello, διαθέσιμα και σε ποτήρι.

Η CANTINETTA

Μετά τις πρόσφατες παρεμβάσεις, στη δεξιά πλευρά της εισόδου βρίσκεται ο χώρος του wine bar με ετικέτες απ' όλα τα κτήματα των Antinori. Όλα τα κρασιά είναι διαθέσιμα για κατανάλωση με πολλές επιλογές σε ποτήρι, σε μια ατμόσφαιρα καθαρά οινική, χάρη στα ξύλινα κιβώτια και στη διακόσμηση.

Στην απέναντι πλευρά βρίσκεται η Cantinetta. Το εστιατόριο με την πρώτη ματιά σου δίνει μια καλαισθητή εικόνα. Εκλεπτυσμένη ατμόσφαιρα με κλασικά έπιπλα, ξύλινα τραπέζια και καρέκλες, αλλά και σκουρόχρωμους δερμάτινους καναπέδες. Οι λεπτομέρειες, όπως τα πορσελάνινα σερβίτσια και ο χαμηλός φωτισμός, δίνουν την αίσθηση της ανεπιτήδευτης πολυτέλειας. Τα πλακάκια της τερακότας στο δάπεδο φιλοξενούν το οικόσημο των Antinori, δημιούργημα του 1655 από τον Φλωρεντινό γλύπτη και κεραμίστα Giovanni della Robbia. Ένα βράδυ καθημερινής το περασμένο φθινόπωρο, ενώ δειπνούσαμε στο εστιατόριο, διαπιστώσαμε ότι ο Marchese Piero Antinori, που στα 86 του παραμένει η κεφαλή της οικογένειας, δειπνούσε με τους φίλους του στο μικρό πατάρι της Cantinetta Antinori.

Το μενού δεν είναι μεγάλο και επικεντρώνεται σε κλασικές γεύσεις της Τοσκάνης. Εποχικά και προφανώς τοπικά προϊόντα, με τα λαχανικά από τους κήπους των χωριών και τα κρέατα από το Chianti. Σαλάτες, αρκετές επιλογές σε pasta και παραδοσιακές γεύσεις για αρχή – κυρίως με κρέας και ψάρι σε ανεπιτήδευτες εκφράσεις.

Οι γεύσεις από τα φαγητά θα σου μείνουν αξέχαστες για την απλότητα και τη νοστιμιά τους. Στα signature ξεχωρίζουν η bruschetta με αντζούγιες, το τοσκανέζικο ragu, τα gnudi alla fiorentina με σπανάκι και ricotta, η σαλάτα με ωμή αγκινάρα και παρμεζάνα με dressing από το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο των Antinori. Από τα κυρίως οι περισσότεροι θα προτιμήσουν μια καταπληκτικά ψημένη Bistecca alla Fiorentina, την κλασική μοσχάρισια T-bone που προέρχεται από chianina. Πρόκειται για τη μικρόσωμη, λευκή ράτσα βοοειδών της Τοσκάνης, που έγινε σύμβολο της τοπικής κουζίνας και του κινήματος του slow food.

Ένα από τα πιάτα που δεν θα βρείτε πια σε καθημερινή βάση, καθώς πλέον μπαίνει στο μενού ως πιάτο ημέρας, είναι η ribollita, η κλασική σούπα λαχανικών με ντομάτα και ψωμί. Η γεύση της έχει μείνει ξεκάθαρα στη μνήμη από την πρώτη φορά που δοκιμάστηκε στο εστιατόριο, το μακρινό 2007.

Η Cantinetta φυσικά προσφέρει όλα τα κρασιά από τα κτήματα της οικογένειας στην Τοσκάνη, ανάμεσά τους και τη μυθική Solaia και το Tignanello, διαθέσιμα και σε ποτήρι. Συναντήσαμε τον Marco Ferrarese και μιλήσαμε για τη φιλοσοφία της οικογένειας γύρω από το κρασί. Είναι οινολόγος και διευθυντής του Κτήματος Guado al Tasso, το οποίο βρίσκεται στο Bolgheri, κοντά στην ακτή της Maremma. «Ως προς την οινοποίηση η φιλοσοφία μας είναι να σεβαστούμε όσο το δυνατόν περισσότερο την ποικιλία του σταφυλιού, τον τρύγο, τη χρονιά, αλλά με έναν τρόπο που να μπορεί να εκφράζεται η κομψότητα, η φινέτσα των κρασιών αλλά και η δύναμη αυτού του απίστευτου τοπίου.

»Θέλουμε να έχουμε ισορροπία στο κρασί και ζωντάνια, που να προέρχεται από μια σωστή οινοποίηση, αλλά και από την προσοχή στη διαχείριση του αμπελώνα σε όλο τον κύκλο, μέχρι τον τρύγο. Δεν κοιτάμε μόνο την ποιότητα των σταφυλιών, αλλά και το άρωμα. Δεν είναι η οξύτητα που μας δίνει τη δυνατότητα παλαιώσης, αλλά ο αρωματικός χαρακτήρας και οι τανίνες», λέει ο Ferrarese.

ΤΟ ΚΤΙΠΙΟ

Στις 2 Φεβρουαρίου 1506, ο Niccolò di Tommaso Antinori, ένας από τους πιο σημαντικούς ανθρώπους στη Φλωρεντία εκείνης της εποχής, αγόρασε το Palazzo Antinori (που ήταν γνωστό ως Palazzo Bonni) για 4.000 φλωρίνια. Το παλάτι σχεδιάστηκε και χτίστηκε μεταξύ του 1461 και του 1469 από τον αρχιτέκτονα Giuliano da Maiano, μαθητή του Brunelleschi, και το 1520 εμπλουτίστηκε με έναν κήπο που δημιουργήθηκε από τον Baccio d'Agnolo, άλλο ένα μεγάλο όνομα της αρχιτεκτονικής εκείνη την εποχή. Το εμβληματικό κτίριο είναι ένα από τα πιο γνωστά παραδείγματα της φλωρεντινής αρχιτεκτονικής της Αναγέννησης. Με το πέρασμα των χρόνων άνοιξαν κι άλλα εστιατόρια σε ευρωπαϊκές πόλεις, όπως στη Ζυρίχη, στη Βιέννη, στη Μόσχα και στο Μόντε Κάρλο. Το ταξίδι στον χρόνο γίνεται και ταξίδι στον χώρο. ●





grapemag.gr



Interviews

Travel

Stories

Wine pairing

Wine news

Best buys





Zoldering

Ένα μοντέρνο ολλανδικό εστιατόριο με αστέρι Michelin.

Σε μία από τις πιο γοητευτικές γειτονιές του Άμστερνταμ, σε έναν από τους παλαιότερους εμπορικούς δρόμους της πόλης, στην οδό Utrechtsestraat, τέσσερις φίλοι, οι Tomas, Wout, Job και Joost, αποφασίζουν τον Απρίλιο του 2019 να στεγάσουν στο ιστορικό αρχιτεκτονικά κτίριο του 1660 στον αριθμό 141, το Zoldering. Ένα εστιατόριο του οποίου ο χώρος αποπνέει μνήμες και εικόνες όμοιες με αυτές που τραγουδά ο Herman van Veen στο «Adieu Café».

Και μπορεί οι ίδιοι να περιαυτολογούν, δανειζόμενοι τον στίχο του τραγουδιού, πως δημιούργησαν ένα «café με χαμηλό ταβάνι και χωρίς ξεχωριστή τουαλέτα για κυρίες...», η πραγματικότητα όμως είναι πως διατηρούν ένα από τα πιο ξεχωριστά εστιατόρια της χώρας, μάλιστα με ξεχωριστές τουαλέτες, που τον τρίτο χρόνο λειτουργίας του κατάφερε να αποσπάσει ένα αστέρι Michelin, το οποίο και διατηρεί μέχρι σήμερα.

Επισκέφτηκα το εστιατόριο στις αρχές του χρόνου, με αφορμή τα γενέθλια του αγαπημένου μου, και χωρίς καμία απολύτως πρόθεση να είμαι με την επαγγελματική μου ιδιότητα εκείνο το βράδυ, απόλαυσα ένα δείπνο που σήμερα όμως οφείλω και αξίζει να μοιραστώ μαζί σας. Η προϊόντοκεντρική προσέγγιση των ιδιοκτητών φέρνει σε πρώτο πλάνο το φαγητό και το ποτό. Ως εκ τούτου, εμφανέστατα, ο χώρος μπαίνει σε δεύτερη μοίρα, χωρίς όμως αυτό να είναι κάτι το αρνητικό. Εδώ δεν θα δει κανείς nappegeon και τραπεζομάντιλα, διακοσμητικές εξτραβαγκάντζες και κρύσταλλα πλάι σε βαριά ασημικά. Ο εσωτερικός χώρος και το συνολικό ambience παραμένουν άνετα και προσβάσιμα, κομψά και διακριτικά, θυμίζοντας περισσότερο ένα bistrot παρά ένα γαστρονομικό εστιατόριο. Η ίδια χαλαρότητα περνά και στο προσωπικό, το οποίο είναι άνετο, ευγενικό και κατάλληλα ενημερωμένο.

Η κουζίνα του Zoldering χαρακτηρίζεται ως μοντέρνα γαλλική με ευδιάκριτες εφαρμογές της γαλλικής γαστρονομίας στο φαγητό. Εντυπωσιακή, ωστόσο, είναι και η πρόθεση του

chef Tomas Bron να συνδυάσει επιτυχημένα πρωτοκλασάτες πρώτες ύλες με πιο «ταπεινές» και καθημερινές. Αναμενόμενα, στα πιάτα εντοπίζονται μερικές άκρως εύστοχες προσθήκες υλικών άρρηκτα συνδεδεμένων με το τυπικό ολλανδικό συνταγολόγιο – βλ. χέλι, τυρί, πατάτα τηγανητή κ.ο.κ.

Το μενού είναι με έναν τρόπο ενιαίο, ωστόσο η φιλοσοφία και η τυπογραφική διατύπωση στον κατάλογο το χωρίζουν σε τέσσερα μέρη: Στις μικρές μπουκιές, που λειτουργούν σαν amuse bouche κι έτσι επιλέγεις εσύ ποιο θα είναι το καλωσόρισμα του σεφ. Στα ορεκτικά, όπως η θαυμάσια σαλάτα τοπιναμπούρ και τα χτένια. Στα κυρίως, με επιλογές για κάθε διατροφική κλίση, και τέλος στα τυριά μαζί με τα γλυκά. Εμβόλιμα βέβαια μπορεί κανείς –γιατί όπως είπαμε είμαστε στο Άμστερνταμ– να παραγγείλει και τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα!

Η σκληρόδετη λίστα κρασιών του Zoldering είναι εξαιρετικά επιμελημένη και αρκετά εντυπωσιακή, καλύπτοντας μεγάλη γκάμα επιλογών, τόσο στιλιστικά όσο και κοστολογικά. Όπως είναι αναμενόμενο για μια βορειοευρωπαϊκή χώρα –η οποία μάλιστα δεν φημίζεται για την οινοπαραγωγική της ταυτότητα–, μεγάλο μέρος της είναι αφιερωμένο στον γαλλικό - ευρωπαϊκό αμπελώνα. Η πλήρης λίστα αριθμεί 800 ετικέτες, με περίπου 15 ποτήρια να εναλλάσσονται.

Ωραίες πίσω χρονιές, απολαυστικές ετικέτες από Μπορντό, Λίγηρα και Μπαρόλο, πολύ δυνατές Βουργουνδίες και γοητευτικές εναλλακτικές σε φυσαλίδα και επιδόρπια. Ενδιαφέρον έχει, όμως, αυτό που έχει κάνει ο χαρισματικός οινοχόος Job Seuren: έχει σορτάρει για εκείνους που δεν επιθυμούν τη σκληρή οινική μελέτη, μια μικρότερη λίστα, ταξινομώντας προσεκτικά τα highlights σε μόλις δύο σελίδες. Το κρασί μάλιστα έχει τόσο σημαντικό ρόλο για το Zoldering, που πρόσφατα αποφάσισαν να επεκταθούν και στη λιανική του πώληση, δημιουργώντας το Lof, de Wijnwinkel van Zoldering, ένα κουκλίστικο οινοπωλείο με τα κρασιά του Zoldering.

Δοκιμάσαμε

TOAST BRIOCHE Μια έξοχα εκτελεσμένη μπουκιά μπριός –τραγανή έξω, αφράτη μέσα– με σαρδέλες και salsa verde με φιλοκομμένα βότανα και μυρωδικά.

PAN DE CRISTAL Μια υπέροχη απόδοση της παραδοσιακής καταλανικής συνταγής, συνδυασμένη με guanciale, κρόκο αυγού και τριμμένο πεκορίνο.

TOPINAMBOUR SALAD Πεντανόστιμη απόδοση τοπιναμπούρ σε κομμάτια, συνδυασμένο ευφάνταστα με Vacherin Mont d'Or, φουντούκι και kale.

FRIED LANGOUSTINE Τηγανητή караβίδα με πουρέ από παστινάκη και δύο είδη σάλτσας από μύδια και φύλλα λάιμ.

SCALLOPS Ζουμερά χτένια σοτέ με vichyssoise (βελουτέ πράσα, πατάτες, κρεμμύδια και κρέμα), πίκλα κρεμμυδιού και άνηθο.

MONKFISH Εξαιρετικό φιλέτο πεσκανδρίτσας με μυτερό λάχανο, καπνιστό χέλι και beurre blanc (σος με κρεμμύδια, λευκό κρασί και ξίδι).

PARTRIDGE AND SAUERKRAUT Μαγικό φιλέτο πέρδικας με ξινολάχανο, μορχέλες και λουκάνικο, με σάλτσα από το μαγείρεμα του κρέατος.



Τα εξαιρετικά πιάτα του Zoldering και η καταπακτή που οδηγεί στο κελάρι του εστιατορίου.

Τα κρασιά

VEYDER MALBERG GRÜNER VELTLINER, HOCHRAIN 2022

Ένα έξοχο δείγμα της ποικιλίας με αυθεντική αυστριακή υπογραφή. Μια ξεμυαλιστική μύτη, πικάντικη και μυστηριώδης, με γοητευτική ορυκτότητα ακαι αρώματα που παραπέμπουν σε φλούδα κυδωνιού, αχλάδι, μέλι ακακίας, μαγειρεμένο κάστανο, καπνό και φρυγανιά. Το συνεπές αρωματικό στόμα είναι ομοίως έντονο και γευστικό, με μια αίσθηση αλατότητας και ζουμερής οξύτητας.

GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES, DOMAINE HERESZTYN-MAZZINI 2002

Ένα έξοχο δείγμα της ποικιλίας με αυθεντική αυστριακή υπογραφή. Μια ξεμυαλιστική μύτη, πικάντικη και μυστηριώδης, με γοητευτική ορυκτότητα και αρώματα που παραπέμπουν σε φλούδα κυδωνιού, αχλάδι, μέλι ακακίας, μαγειρεμένο κάστανο, καπνό και φρυγανιά. Το συνεπές αρωματικό στόμα είναι ομοίως έντονο και γευστικό, με μια αίσθηση αλατότητας και ζουμερής οξύτητας. ●



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.



Κτήμα Μητραβέλα

Γνώρισα για πρώτη φορά τον Κώστα Μητραβέλα το –μακρινό πλέον– 2010, όταν τον επισκεφτήκαμε στη Νεμέα μαζί με συμμαθητές μου σπουδαστές *sommeliers* από τη σχολή της *Le Monde*.

Έχοντας επισκεφτεί πριν αίθουσες γευσιγνωσίας και σύγχρονα οινοποιεία, θυμάμαι την εντύπωση που μας έκανε το γεγονός ότι η γευστική δοκιμή έγινε στην κουζίνα του σπιτιού του Κώστα. Μας έβαλε στο σπίτι του και δοκιμάσαμε τα κρασιά του, όπως γίνεται ακόμα σε κάποια χωριά της Γαλλίας. Από τότε λοιπόν κατάλαβα ότι για κάποιες οινικές οικογένειες, σε κάποιες περιπτώσεις όπου η σχέση με το κρασί είναι βαθιά και ειλικρινής, ο ιδιωτικός χώρος μπορεί να γίνει μέρος της οινικής ζωής και το ανάποδο.

Και πώς θα μπορούσε να είναι διαφορετικά; Το κρασί, η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση καθ' υπερβολήν θα λέγαμε ότι πλέον αποτελεί κομμάτι του γενετικού υλικού αυτών των ανθρώπων. Η οικογένεια Μητραβέλα περήφανα δηλώνει ότι είναι το πιο παλιό οινοποιείο της Νεμέας, με το πρώτο οικογενειακό πατητήρι να ξεκινάει περί το 1900 από τον παππού του Κώστα, ενώ η οικογένεια έχει παράλληλα κλείσει 200 χρόνια αμπελουργίας, γεγονός που αποδεικνύεται με έγγραφα ντοκουμέντα. Όταν τον ξανα συνάντησα φέτος, χάρηκα με τα νέα του: το νέο οινοποιείο τους κατασκευάζεται στο ίδιο ακριβώς σημείο και αναμένεται να είναι έτοιμο μέχρι το τέλος του 2025.

Κάθε οινοπαραγωγός πορεύεται με οδηγό τα πλεονεκτήματα που έχει αποκτήσει μέσα στην πορεία των ετών. Για τον Κώστα Μητραβέλα και το Κτήμα του, αυτό είναι η γνώση των καλών περιοχών και των σημαντικών αμπελοτεμαχίων της Νεμέας. «Δεν είναι όλο το Κούτσι καλό, υπάρχουν και αμπέλια της κοινότητας που ανήκουν στον κάμπο. Αυτό ισχύει για όλες τις περιοχές, ανεξαρτήτως της φήμης τους». Οι συνεργασίες δεκαετιών με πλήθος αμπελουργών σε όλο το εύρος της ζώνης της ΠΟΠ Νεμέα έχουν χαρίσει στην οικογένεια ένα μεγάλο εύρος εμπειρίας και γνώσης, το οποίο αξιοποιεί στο έπακρο.

Ο Ανδρέας Μητραβέλας, πατέρας του Κώστα, οινοποιούσε στην περιοχή μια περίοδο που τα οινοποιεία της Νεμέας μετρούσαν στα δάκτυλα του ενός χεριού και όλα, με εξαίρεση τον συνεταιρισμό, οινοποιούσαν για λογαριασμό των κραταιών οινοβιομηχανιών της εποχής. «Ανδρέα, το αποφάσισα, θα το στρίψω το καράβι», είχε πει ο αείμνηστος Θανάσης Παπαϊωάννου στον Ανδρέα Μητραβέλα, συμπαρασύροντας ολόκληρη την περιοχή στη λογική της καθετοποίησης και της ανεξάρτητης εμφιάλωσης. Ο Ανδρέας Μητραβέλας ήταν μάρτυρας αυτής της εποχής ζυμώσεων και αναγέννησης, έχοντας αναλάβει από τη δεκαετία του 1950 την επιχείρηση που ίδρυσε ο πατέρας τους.

Ο Κώστας Μητραβέλας ανέλαβε τις τύχες του οινοποιείου το 2003, με πρώτη του προτεραιότητα την εμφιάλωση της παραγωγής. Έχοντας επωφεληθεί από τη μακροχρόνια εμπειρία του πατέρα του, έβαλε σταθερές βάσεις για τη συνέχεια, με ακόμα πιο αυστηρή διαλογή της πρώτης ύλης, νέα κρασιά, διεύρυνση των σιλι. Ο Κώστας από το 2018 έχει δίπλα του ως διευθυντή παραγωγής τον οινολόγο Δημήτρη Ακριβο, μια συνεργασία που είχε ξεκινήσει αρκετά νωρίτερα, το 2003, όταν ο Δημήτρης συνεργαζόταν με τον Κώστα ως σύμβουλος οινο-

ποίησης, παράλληλα με την τότε σταδιοδρομία του στη Γαία. Μαζί αποτελούν μια πολύ δυνατή ομάδα. Το Κτήμα Μητραβέλα παράγει συνολικά έξι κρασιά: δύο λευκά, ένα ροζέ και τρία κόκκινα. Όλοι οι αμπελώνες καλλιεργούνται βιολογικά, με την αντίστοιχη πιστοποίηση.

Ο πυρήνας της παραγωγής αποτελείται από την ποικιλία Αγιωργίτικο όπως αυτή εκφράζεται στη γενέτειρά της, τη Νεμέα. Και τα τρία κόκκινα κρασιά φτιάχνονται αποκλειστικά από Αγιωργίτικο και ανήκουν όλα στην ΠΟΠ Νεμέα, γεγονός που καταδεικνύει την πίστη και την προσήλωση του οινοποιείου στην ποικιλία, η οποία προσφέρεται σε τρεις εκφράσεις. Περίπου η μισή παραγωγή του οινοποιείου (55.000 φιάλες) κατευθύνεται στο ζουμερό, κερασένιο, βυσιανάτο, κομψό αριστούργημα που ονομάζεται «Κόκκινο σε Μαύρο» (ΠΟΠ Νεμέα, 100% Αγιωργίτικο). Το πρώτο Αγιωργίτικο δεξαμενής της αγοράς έκανε το ντεμπούτο του το 2003 και γοητεύει με τη φρεσκάδα, το φρούτο αλλά και την πυκνότητά του. Αν κάποιος ξένος με ρωτούσε «πώς είναι το Αγιωργίτικο;», μάλλον αυτό το κρασί θα του έδειχνα! Για την παραγωγή του αξιοποιούνται ιδιόκτητοι αμπελώνες, αμπελώνες συμβολοιακής εκμετάλλευσης αλλά και σταφύλια από συνεργαζόμενους αμπελουργούς της Νεμέας.

Το ερυθρό Κτήμα Μητραβέλα – ΠΟΠ Νεμέα (100% Αγιωργίτικο) προέρχεται από ιδιόκτητα αμπέλια άνω των 40 ετών στον Αχλαδιά Νεμέας, σε υψόμετρο 350-400 μ., με οκτάμηνη παλαιώση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, δεύτερης και τρίτης χρήσης, ενώ το ερυθρό “highlight” είναι η Nemea Old Vines από κλήματα άνω των 60 ετών, διαμορφωμένα σε κύπελλο και με αποδόσεις 400 κιλά/στρέμμα. Τα σταφύλια προέρχονται από δύο συνεργαζόμενους, παρόμοιας έκτασης αμπελώνες 6 στρεμμάτων συνολικά, στο Μαλαδρένι Αργολίδας και στο Τζιντάρι Νεμέας.

Τα τελευταία χρόνια, τη συλλογή κρασιών του οινοποιείου συμπληρώνουν δύο λευκά και ένα ροζέ κρασί. Σε αντίθεση με τα ερυθρά που όλα προέρχονται από τη Νεμέα, για τα λευκά κρασιά αξιοποιούνται σταφύλια και από άλλες περιοχές της Πελοποννήσου (Αρκαδία, Λακωνία). Το «Λευκό σε γκρι» είναι ένα αρωματικό, φινό Μοσχοφίλερο από το Ζευγολατιό Αρκαδίας σε υψόμετρο που φτάνουν τα 700 μ., ενώ το λευκό *Epigré* προέρχεται από 80% Ασύρτικο και 20% Κυδωνίτσα. Το Ασύρτικο καλλιεργείται σε ιδιόκτητο αμπελώνα στο Μπογάζι Νεμέας, με τη μισή ποσότητα να ζυμώνεται σε δρύινα βαρέλια, ενώ η Κυδωνίτσα προέρχεται από τον Βλαχιώτη Λακωνίας. Τη συλλογή κλείνει το ροζέ *Esthita*, με 80% Αγιωργίτικο από το Ψάρι Νεμέας σε υψόμετρο 800 μ. και 20% Syrah από το Κλημέντι στα 700 μ.

Ευχαριστώ τον Κώστα Μητραβέλα για τη φιλοξενία του και την αφοσίωση στον σκοπό του, που πηγάζει από την ανάγκη του να «μεταφέρει τη φλόγα». Στο δίλημμα μεταξύ της «μοντέρνας εξέλιξης» και της «σιγουριάς της παράδοσης», η απάντηση είναι ξεκάθαρη για μένα: Κάν' το όπως το Κτήμα Μητραβέλα! ●

Wine Traveller Το κρασί στη λογοτεχνία

Περπατώντας χθες στην πλατεία Κολωνακίου και περνώντας μπροστά από την κάβα Mr. Vertigo, θυμήθηκα το εξαιρετικό ομώνυμο μυθιστόρημα του Paul Auster και τον ρόλο που παίζει το κρασί σε αυτό.

Στην ιστορία του συγγραφέα, το κρασί χρησιμοποιείται ως ένα είδος μαγικής ουσίας που συνδέεται με τις εμπειρίες των χαρακτήρων και την ανάπτυξή τους. Ο κύριος χαρακτήρας, ο Walt, εκπαιδεύεται σε ένα σύστημα ψυχοσωματικής ανάπτυξης από έναν παλιό Τσιγγάνο, και το κρασί είναι ένα από τα στοιχεία που χρησιμοποιούνται σε αυτή τη διαδικασία εκπαίδευσης και μεταμόρφωσης. Μέσω του κρασιού, ο Walt εκπαιδεύεται σε διάφορες πτυχές της ανθρώπινης ύπαρξης και αυτογνωσίας και με αυτόν τον τρόπο το κρασί λειτουργεί ως σύμβολο και μέσο διαμόρφωσης του χαρακτήρα στο μυθιστόρημα.

Η αλήθεια είναι ότι το κρασί έχει αποτελέσει διαχρονική πηγή έμπνευσης για συγγραφείς σε διάφορες εποχές και πολιτισμούς, από την αρχαιότητα έως και τη σύγχρονη εποχή. Από αρχαίους μύθους και ποιήματα μέχρι σύγχρονα μυθιστορήματα και ποιητικές συλλογές, το κρασί έχει εμπνεύσει πολλούς συγγραφείς.

Αν επιχειρήσουμε μια συνοπτική θεώρηση του πως έχει αντιμετωπιστεί το κρασί στη λογοτεχνία ανά τους αιώνες, μπορούμε να επισημάνουμε και να ξεχωρίσουμε τα εξής:

Στην αρχαία ελληνική λογοτεχνία, το κρασί είχε συχνά θετική συμβολική σημασία, συνδέοντας την απόλαυση με την ευφροσύνη και την κοινωνική συνοχή. Οι αρχαίοι Έλληνες ποιητές, όπως ο Όμηρος και ο Σοφοκλής, περιέγραφαν αναλυτικά και γλαφυρά τις συζητήσεις που συνόδευαν την κατανάλωση κρασιού. Στα έπη του Ομήρου, το κρασί παρουσιάζεται ως κομβικό σημείο της ελληνικής κουλτούρας και της κοινωνικής ζωής. Αναφέρεται συχνά σε διάφορα σημεία των επών, κυρίως σε γλέντια και συμπόσια των ηρώων. Στην «Οδύσσεια» ο Όμηρος περιγράφει αναλυτικά τις ευχάριστες στιγμές που ο Οδυσσεύς απολαμβάνει πίνοντας κρασί με τους συντρόφους του.

Στη ρωμαϊκή λογοτεχνία, το κρασί εμφανίζεται ως σύμβολο πλούτου και ευημερίας. Οι Ρωμαίοι ποιητές και συγγραφείς, όπως ο Οβίδιος και ο Οράτιος, συχνά αναφέρονταν στο κρασί ως συνοδευτικό στοιχείο ευχάριστων στιγμών και εορτασμών.

Και στην παράδοση, όμως, της Μέσης Ανατολής και του Βυζαντίου, το κρασί είχε σημαντική θέση στην καθημερινότητα αλλά και στις γιορτές, και υπάρχουν πλήθος ιστορικών πηγών που αναφέρονται σε αυτό.

Στην κλασική λογοτεχνία, το κρασί αποτελούσε σημαντικό στοιχείο τόσο στην καθημερινή ζωή των ανθρώπων, όσο και στις θρησκευτικές και κοινωνικές τελετές. Παρουσιάζεται όμως και ως σύμβολο πλούτου, εξουσίας και απόλαυσης. Στα έργα του Σαίξπηρ, το κρασί εμφανίζεται συχνά σε δειπνά και κοινωνικές σκηνές, αναδεικνύοντας την κοινωνική του διάσταση. Στον «Δον Κιχώτη», ο Μιγκέλ ντε Θερβάντες απεικονίζει τον υπερρεαλιστικό του ήρωα να απολαμβάνει το κρασί στη διάρκεια των περιπετειών του, προσδίδοντας έτσι στην κατανάλωση κρασιού μια πνευματική διάσταση. Ο ιδεαλιστής ιππότης συχνά παρουσιάζεται να πίνει κρασί καθώς ζει τις περιπέτειές του. Το κρασί αντιπροσωπεύει την απόδραση από την πραγματικότητα και την είσοδο σε έναν κόσμο φαντασίας και ονείρων. Για τον Δον Κιχώτη, το κρασί είναι συχνά σύνδεσμος με την εποχή των ιπποτών και των μεσαιωνικών μύθων που τόσο εμπνέουν τη φαντασία του, αλλά και ένα σύμβολο της απολαυστικής πλευ-

ράς της ζωής και της ανθρώπινης γενναιοδωρίας, ιδιαίτερα όταν ο ήρωας προσφέρει κρασί σε άλλους χαρακτήρες κατά τη διάρκεια των περιπετειών του.

Η σύγχρονη διεθνής λογοτεχνία δεν παραμερίζει το κρασί ως θέμα, και συχνά αυτό εξακολουθεί να αποτελεί σημαντικό στοιχείο της αφήγησης. Σε πολλά μυθιστορήματα και διηγήματα, οι συγγραφείς εξερευνούν τις σχέσεις, τις αντιθέσεις και τις αναδυόμενες συναισθηματικές καταστάσεις που συνοδεύουν την κατανάλωση κρασιού. Το κρασί έτσι μπορεί να λειτουργήσει ως σύμβολο ευφροσύνης ή παρέας, αλλά ακόμη και ως διανοητικό ερέθισμα ή και σε κάποιες περιπτώσεις ως αναφορά σε κοινωνικές ανισότητες. Πολλοί σύγχρονοι συγγραφείς, τέλος, χρησιμοποιούν το κρασί για να αναδείξουν τις ανθρώπινες σχέσεις μέσα από συγκεκριμένες συναισθηματικές καταστάσεις, αλλά και κοινωνικές δομές.

Οι συγγραφείς του 20ού –αλλά και του 21ου– αιώνα, όπως ο Έρνεστ Χέμινγουεϊ, η Μάργκαρετ Άτγουντ και πολλοί άλλοι έχουν αναφερθεί στο κρασί με πολλούς και διαφορετικούς τρόπους. Σε ορισμένα έργα, το κρασί αντιπροσωπεύει την πολυτέλεια και την απόλαυση, ενώ σε άλλα αναδεικνύεται ως σύμβολο της μελαγχολίας και της απώλειας. Σε πολλά σύγχρονα έργα, το κρασί αντιπροσωπεύει την ανθρώπινη ανάγκη για απόδραση και απόλαυση, αλλά και την πολυπλοκότητα των ανθρώπινων σχέσεων. Στα μυθιστορήματα του Χέμινγουεϊ, για παράδειγμα, το κρασί παίζει σημαντικό ρόλο ως σύμβολο της απώλειας και της μελαγχολίας, αλλά και ως ένα στοιχείο που αντιπροσωπεύει την κοινωνική επικοινωνία, τη γοητεία της ελευθερίας και την ανθρώπινη αλληλεπίδραση. Συχνά οι χαρακτήρες του Χέμινγουεϊ συναντιούνται σε μπαρ ή εστιατόρια και απολαμβάνουν κρασί, ενώ συζητούν για τη ζωή, τις σχέσεις και τις εμπειρίες τους. Το κρασί, άρα, σε κάποιες περιπτώσεις εκφράζει την έννοια της απολαυστικής πτυχής της ζωής, του αισθησιασμού και της επίτευξης της ευτυχίας ή και το μέσο αντιμετώπισης της απώλειας ή της απόρριψης σε κάποιες άλλες.

Και βέβαια, θα ήταν παράλειψη να μην αναφερθώ στο μυθιστόρημα «Sideways» του Ρεξ Πίκετ, το οποίο έγινε γνωστό μέσα από την ευτυχέστατη κινηματογραφική του μεταφορά. Στο βιβλίο, το κρασί αποτελεί την κεντρική θεματική και είναι στενά συνδεδεμένο με την ανάπτυξη των χαρακτήρων και την εξέλιξη της πλοκής. Η ιστορία ακολουθεί δύο φίλους, τον Miles και τον Jack, που πραγματοποιούν ένα ταξίδι στη Napa Valley πριν από τον γάμο του Jack. Ο Miles, λάτρης του κρασιού με εκλεπτυσμένα γούστα, προσπαθεί να μοιραστεί την αγάπη του για το κρασί με τον Jack, που είναι περισσότερο αφοσιωμένος στον γάμο του και στις περιπέτειες πριν από αυτόν. Το κρασί λειτουργεί ως καταλυτικό στοιχείο για την εξέλιξη των σχέσεων και των αναζητήσεων των χαρακτήρων, καθώς εμφανίζονται πολλά συναισθηματικά και κοινωνικά θέματα μέσα από την απόλαυση και τη συζήτηση γύρω από την τέχνη του κρασιού.

Συνοψίζοντας λοιπόν, το κρασί έχει παίξει διαχρονικά σημαντικό ρόλο, τόσο στην κλασική, όσο και στη σύγχρονη διεθνή λογοτεχνία, αναδεικνύοντας τις διάφορες πτυχές της ανθρώπινης εμπειρίας και της κοινωνικής δυναμικής. ●

NEO
T4
FNV



Νέο New Holland σενερό Αποστολή Αφέντα

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΤΡΑΚΤΕΡ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ

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

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

Το ιδανικό τρακτέρ για κάθε επαγγελματία

PF

PJ CONDELLIS SA

ΑΡ. Γ.Ε.ΜΗ.: 241301000

ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

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

<http://www.condellispaul.gr>

e-mail: info@condellispaul.gr

[f NewHollandGreece](#)

[i NewHollandGreece](#)

[v NewHollandGreece](#)

NEW HOLLAND
AGRICULTURE



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]



[7]



[8]



[9]



[10]



[11]



[12]



[13]



[14]



[15]



[16]



[17]



[18]



[19]



[20]

Spring Best Buys

Ο Μπέρτολτ Μπρεχτ γράφει πως «έρχεται η άνοιξη» και, κάπου ανάμεσα σε παιχνίδια φίλων και εραστές που ανακαλύπτουν ο ένας τον άλλο, μιλάει για χρώματα, για αρώματα και αισθήσεις.

Για την αισιοδοξία που φέρνει η εποχή και για το φως που αρχίζει να τρυπώνει από παντού μέχρι να καλοκαιριάσει. Έτσι πρέπει να γεμίσουν τα ποτήρια μας και οι στιγμές μας, οι μέρες και οι βραδιές μας. Με τις οσμές που έχουν τα αρωματικά, κρυστάλλινα λευκά, τα τραγανά και χυμώδη ροζέ και φυσικά τα πλούσια και ζουμερά κόκκινα. Ταξιδιάρικα αποστάγματα, γουλιές που λιγνούν και πλημμυρίζουν τα ποτήρια και τις ζωές μας με μυρωδιές επανεκκίνησης, αναγέννησης και άνοιξης. Υποδεχτείτε τα spring best buys!

[1] **APHRODITE**
Οινοποιείο Ταραλά [Ξινόμαυρο] • 19,50€
Ο Χρήστος Ταραλάς εκμεταλλεύεται στο έπακρο τη δυναμική του Ξινόμαυρου και δημιουργεί ένα μοναδικό ερυθρό αφρώδες. Παιχνιδιάρικος αφρισμός και ελκυστικό ρουμπινί χρώμα προΐδεάζουν για μια μύτη γεμάτη ζουμερό φρούτο. Μούρα, μαρμελάδα τομάτα, βύσσινο και αγριοκέρασα μαζί με φρεσκοτριμμένο ροζ και μαύρο πιπέρι επικρατούν ως highlights σε μύτη και στόμα. Απολαύστε το δροσερό ως απεριτίφ ή πλάι σε μεσογειακά τάπας, άγλυκα κέικ αλλά και πιάτα με μελιτζάνα και κρέας.

[2] **CAVA JUVE AND CAPS RESERVE DE LA FAMILIA**
[Xarello, Macabeo, Parellada] • 27,60€
Ο εμβληματικός οίκος Juve & Camps μπορεί να υπερηφανεύεται πως η ετικέτα που αρχικά δημιουργήθηκε αποκλειστικά για την οικογένεια, βγήκε εκτός... σπιτιού και κατέκτησε τη διεθνή αγορά. Κάπως έτσι, αυτή η κορυφαία 100% βιολογική cava, με ελάχιστο χρόνο παλαίωσης τους 36 μήνες, είναι η ετικέτα-σήμα κατατεθέν του ισπανικού brand. Η αρωματική της πολυπλοκότητα και η ζηλευτή ισορροπία φρούτου - μπριός και φρεσκάδας - ωριμότητας θα αποθεώσουν ένα χοιρινό με πουρέ μήλου ή μια τάρτα τυριών.

[3] **BLANC DES COTEAUX 2020**
Αμπελώνες Θυμιόπουλου [Αηδάνι, Ασύρτικο, Βιδιανό, Μαλαγουζιά] • 32,20€
Μπορεί ο Απόστολος Θυμιόπουλος να φημίζεται για τα ερυθρά του, αλλά αυτό το κρασί αποδεικνύει τη μαεστρία του και στα λευκά. Μια καρμική ένωση τεσσάρων αγαπημένων ελληνικών ποικιλιών σε ένα κρασί που θα μπορούσε κάλλιστα να χαρακτηριστεί μεγάλο. Αμφορείς και γαλλική δρυς θα ενισχύσουν τη δομή της γουλιάς, την αρωματική του πολυπλοκότητα και χωρίς αμφιβολία την κλάση του. Συγκλονιστικό, μεταξύ άλλων, πλάι σε ριζότο φρέσκων μανιταριών και μεγάλο ψάρι στη σχάρα.

[4] **CUVÉE BLANC 2023**
Liapis Boutique Winery [Ασύρτικο, Μοσχάτο] • 13,50€
Το γνωστό μέχρι πρότινος οινοποιείο Αρλεκοίων Χώρα εγκαινιάζει τη μετονομασία του σε Liapis Boutique Winery με ένα λαχταριστό και καλοδουλεμένο λευκό. Δύο λευκές ελληνικές ποικιλίες, το Ασύρτικο και το Μοσχάτο, συμπληρώνουν από κοινού το γευστικό παζλ του κρασιού, χαρίζοντας γουλιές ανοιξιάτικης ευφορίας και απόλαυσης. Συγκρατημένα αρωματικό, με φινέτσα και βοτανική οξύτητα που δροσίζει τα λευκά φρούτα και άνθη. Ιδανικό για σπιτικά pesto, τοπικές χορτόπιτες και ποικιλίες τυριών.

[5] **ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ MATURE 2019**
Οινοποιητική Μονεμβασιάς Τσιμπίδη [Κυδωνίτσα] • 21,50€
Η νέα γενιά της οικογένειας Τσιμπίδη δημιουργεί μια «τρισδιάστατη» και ανατρεπτική έκφραση της Κυδωνίτσας. Το τυπικό για την ποικιλία κυδώνι πρωταγωνιστεί πλάι σε φλούδες πορτοκαλιού, πράσινο τσάι, βερίκοκο και αρώματα μπισκότου. Το γεμάτο στόμα υποδεικνύει την ευεργετική επίδραση της τριετούς ξεκούρασης στη φιάλη τόσο στην υφή, όσο και στην πολυπλοκότητα. Παράλληλα, η ήπια τανικότητα του επιτρέπει να φλερτάρει με (ήπια) κρεατοφαγία και πιο λιπαρές, απ' ό,τι το σταφύλι αυτό συνηθίζει, συνταγές.

- [6] **THEMA 2023**
Κτήμα Παυλιδη [Sauvignon Blanc, Ασύρτικο] • 15,00€
Το απόλυτο βορειοελλαδίτικο λευκό blend ακούει στο δίδυμο Sauvignon Blanc - Ασύρτικο. Σαν ζευγάρι που έμελλε καρμικά να συναντηθεί, φτάνει στο απόγειό του επί δραμινού εδάφους. Το Κτήμα Παυλιδη ευθύνεται για μια λαχταριστή, best selling ετικέτα της ελληνικής αγοράς. Δροσιστικό και ευχάριστο, με πεντακάθαρα λεμονάτα αρώματα και όμορφη οξύτητα, Ένα κρασί που είναι σχεδόν ακατόρθωτο να μην αρέσει και που μπορεί να είναι παντός καιρού και παντός συνδυασμού.
- [7] **ΡΕΤΣΙΝΑ ΓΙΑΛΤΡΑ**
Οινοποιείο Βρυγιώτη [Ροδίτης] • 15,00€
Μετά από 50 χρόνια από την τελευταία χρονιά κυκλοφορίας της, η Ρετσίνα Γιάλτρα Ονομασία κατά Παράδοση επανακυκλοφορεί, λυτρώνοντας ηθικά και συναισθηματικά τόσο τον δημιουργό της, Κώστα Βρυγιώτη, όσο και τους καταναλωτές που έχουν την ευκαιρία να την απολαύσουν. Ήπια σε ένταση, με φινέτσα στο ρετσίνο, φρούτο σε πρώτο πλάνο, mineral γουλιά και αρωματική κομπόζη. Ξεχωρίζουν γκρέιπφρουτ, λεμονανθοί, άγουρος γιαρμάς, κυδώνι και μέντες με θυμαρορίγανη. Ιδανική για ηλιόλουστη ψαροφαγία και τηγάνι.
- [8] **GEWÜRZTRAMINER 2023**
Κτήμα Μπαραφάκα [Gewürztraminer] • 17,00€
Η ολοκαίνουργια ετικέτα του Κτήματος Μπαραφάκα είναι το απόλυτο must εδώ για όλους όσοι αγαπούν τα λευκά αρωματικά κρασιά με εξωτικό ταμπεραμέντο. Η ποικιλία-γλωσσοδέτης, για πολλούς, εκφράζει όλη την αρωματική εξωστρέφεια και την πικάντικη διάθεση, σκλαβώνοντας και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Ροδάκινα, ζουμερά βερίκοκα, τροπικοί ανανάδες και δροσερά βότανα περιμένουν στο ποτήρι να τα απολαύσετε. Θα σας εντυπωσιάσει είτε πλάι σε διεθνείς κουζίνες είτε ως απεριτίφ.
- [9] **RIESLING VOM KALSTEIN TROCKEN 2021**
Wittmann [Riesling] • 18,00€
Αν είστε λάτρης των τυπικών γερμανικών Riesling, τότε θα πρέπει να προσθέσετε στην προσωπική σας wine list αυτό το ασβεστολιθικό «αστέρι» από το οινοποιείο Wittmann. Μια ειλικρινής, νόστιμη και value for money ετικέτα, στη γουλιά της οποίας πρωταγωνιστούν αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων με ζουμερή και μεστή φρεσκάδα. Το στόμα διαθέτει κομπή και καθαρή δομή με εκλεκτές νότες βοτάνων και την αναμενόμενη ορυκτότητα, που καταλήγει σε μια έντονη και σχεδόν αλμυρή επίγευση.
- [10] **ΙΕΡΕΙΑ 2023**
Οινοποιία Μποσινάκης [Μοσχοφίλερο] • 13,50€
Η οικογένεια Μποσινάκης παραμένει πιστή στο Μοσχοφίλερο και συνεχίζει να ανεβάζει τον ποιοτικό πήχη στις λίγες και καλές ετικέτες της. Στη ροζέ απόχρωση η ποικιλία φοράει ό,τι πιο ανοιξιάνικο και έρχεται να σαρώσει. Κομπόζη, ισορροπία, εσπεριδοειδή, βότανα, ολάνθιστα ρόδα και τραγανή οξύτητα ορίζουν εκ νέου μια εξευγενισμένα γαστρονομική εκδοχή των επονομαζόμενων αρωματικών κρασιών. Η τέλεια ευκαιρία να επανασυστηθεί κανείς με την ποικιλία και να απολαύσει μια αθηναϊκή σαλάτα ή sushi.
- [11] **ΟΔΙΤΗΣ 2023**
Κτήμα Στροφιλιά [Αγιωργίτικο] • 14,50€
Μπορεί το 2023 να ήταν μια δύσκολη χρονιά για το Αγιωργίτικο, η Στροφιλιά ωστόσο καταφέρνει να βγάλει τη μέχρι τώρα πιο εντυπωσιακή σοδειά του Οδίτη. Σκέρτσο και φινέτσα, συμμαχία φρούτων, βοτάνων και λουλουδιών, λυτρωτική φρεσκάδα και μια ανατρεπτικά γεμάτη γουλιά που κανείς θα νόμιζε για λιπαρή. Η ακαταμάχητη δυναμική της ποικιλίας για ροζέ θα αποτελέσει το καλύτερο εργαλείο για γευστικούς συνδυασμούς και συντροφικές. Πίτσες, πίτες, ζυμαρικά, λαδερά, θαλασσινά και η λίστα συνεχίζεται...
- [12] **DUNE 2023**
Κτήμα Χατζηγεωργίου [Syrah, Ασύρτικο] • 11,00€
Από την Καβάλα με αγάπη, ένα όμορφο ροζέ που ενώνει την πιπεράτη διάθεση και το φρούτο του Syrah με το νεύρο και την οξύτητα του Ασύρτικου. Εκφραστικά ευγενική μύτη, με αρώματα κόκκινων φρούτων, караμέλας κεράσι αλλά και γιασεμιού με δυόσμο. Αίσθηση φρεσκάδας και παιχνιδιάρικος χαρακτήρας, που μπορεί να σκηνοθετήσει κάλλιστα στιγμές χωρίς φαγητό. Παράλληλα, λαμβάνει το βραβείο του απόλυτου χαμαιλέοντα στο καθημερινό τραπέζι, αφού ταιριάζει (σχεδόν) με κάθε λογής συνταγές.
- [13] **MELIAS 2022**
Κτήμα Παπαγιαννάκου [Μαλαγουζιά] • 12,60€
Υπέροχο επιδόρπιο κρασί από Μαλαγουζιά, μια ποικιλία που δείχνει πως απολαμβάνει τη φροντίδα του Βασίλη Παπαγιαννάκου και την παραμονή της στον αττικό αμπελώνα. Χρυσάφηνια όψη και μια υπερεκφραστική μύτη, πλούσια σε λευκά και κίτρινα φρούτα, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, άνθη όπως το αγιόκλημα και η γαρδένια, αλλά και μπόλικα ανθόμελα και κερήθρες. Το στόμα είναι απόλυτα συνεπές με μια βοτανώδη οξύτητα, που λειτουργεί ως στυλοβάτης δροσιάς. Ιδανική επιλογή για λευκά και σιροπιαστά ή γλυκά ταψιού.
- [14] **GARDINA**
Κατώγι Αβέρωφ [Πυκνοάσσα, Γκουντάμπα, Βλαχαβόνα, Ντόπιο Πρώιμο] • 31,00€
Το Κατώγι Αβέρωφ μαζεύει από τον κήπο του («Gardina» στη βλάχικη τοπική διάλεκτο σημαίνει «κήπος») τέσσερις ξεχασμένες τοπικές ποικιλίες και παράλληλα με την αναβίωσή τους δημιουργεί ένα απόσταγμα οίνου υψηλής κλάσης. Σίγουρα η πιο ενδιαφέρουσα άφιξη της κατηγορίας και χωρίς αμφιβολία μία από τις πιο εντυπωσιακές ετικέτες της αγοράς. Ξεχωρίζουν αρώματα φρούτων, όπως το μοσχολέμονο και το βύσσινο, άνθη από αγιόκλημα και χαμομήλι, αλλά και βότανα της ελληνικής γης. Μεταξένια, θερμή γουλιά που σε ταξιδεύει καρφί για Μέτσοβο.
- [15] **LOKITA BLANCO**
Tequila • 57,00€
Μια απολαυστική ετικέτα τεκίλας κατηγορίας blanco και 100% agave azul. Με άλλα λόγια, η Lokita είναι μια πεντανόστιμη λευκή από 100% μπλε αγαύη, σε περιορισμένη εμφιάλωση μόλις 6.000 ετικετών για όλο τον κόσμο. Προσφέρει ένα απολαυστικό άρωμα αχλαδιού, προετοιμάζοντας το έδαφος για μια τραγανή, γεμάτη εσπεριδοειδή και άψογα απαλή γεύση. Ήπια υφή στο στόμα με καλές εντάσεις, αλλά χωρίς ιδιαίτερη λιπαρότητα. Μήπως ήρθε η εποχή για Margarita on the rocks και Paloma;
- [16] **GARDENER**
Gin • 46,80€
Θα θέλατε ένα gin από τα χεράκια του Brad Pitt; Από την ομάδα του Miraval; Ένα εξαιρετικό London Dry Gin που κρύβει σε κάθε του γουλιά τις ομορφιές της Γαλλικής Ριβιέρας, προσβέυοντας με φινέτσα και εκφραστικότητα το μοναδικό της terroir και το art-de-vivre της περιοχής. Άρκευθος σε πρώτο φόντο και έπονται ροζ γκρέιπφρουτ και γλυκολέμονο, φλούδες πορτοκαλιού, γλυκόριζα, αγγελική και κόλιανδρος. Ιδιαίτερες εντάσεις, εντυπωσιακό αρωματικό μωσαϊκό, γεμάτο φρεσκάδα και πικάντικη αίσθηση.

[17] LIMONCELLO SPRITZ

Luxardo • 2,40€

Το αυθεντικό ιταλικό λικέρ λεμονιού αποφασίζει να μας λύσει τα χέρια. Αντί λοιπόν να μας βάλει να προμηθευόμαστε υλικά για τη συνταγή του spritz, την ετοιμάζει πριν από μας για μας. Η απόλυτη ready to drink εμπειρία απόλαυσης των χαμηλών αλκοολικών βαθμών (μόλις 3%) εμφιαλωμένων aperitivo cocktails μοιάζει να είναι μια τάση που ήρθε για να μείνει. Κι αν για κάποιο λόγο η συσκευασία σας κάνει πολύ casual, περιμένετε να δείτε πόσο σοβαρεύουν τα πράγματα στη γουλιά.

[18] NOSTOS MOURVÈDRE 2019

Οινοποιία Μανουσάκη [Mourvèdre] • 78,60€

Το συχνά τανικό, ζωικό και αλκοολικό Mourvèdre βρίσκει τον μάστορά του στα εδάφη της Κρήτης. Ένα πληθωρικό, απολαυστικό και οριακά γαστριμαργικό κόκκινο που, παρά το ξεμυαλιστικό μπουκέτο από αρώματα μαύρου φρούτου, δέρματος, σοκολάτας, μπαχαρικών και βιολέτας, εντυπωσιάζει με τη δομή και την ισορροπία του. Ωριμες τανίνες και καλή οξύτητα θα στηρίξουν και τα πιο εξεζητημένα pairings. Οι ελάχιστες φιάλες του ανεβάζουν τη μετοχή του κρασιού και το καθιστούν ακόμη πιο μοναδικό.

[19]

ΚΟΚΟΤΟΣ ESTATE CABERNET 2020

Κτήμα Κοκοτού [Cabernet Sauvignon] • 40,90€

Ιστορική ετικέτα που αποδεικνύει περίτρανα το πόσο καλά δείγματα έχει να προσφέρει ο ελληνικός αμπελώνας στις διεθνείς ποικιλίες. Εν προκειμένω το πόσο εντυπωσιακά έχει εγκλιματιστεί το Cabernet Sauvignon στον αττικό αμπελώνα. Το Κτήμα Κοκοτού έχει το δικό του μεγάλο Bordeaux και όλοι εμείς θα πρέπει να φυλάξουμε κάμποσες φιάλες στο κελάρι μας, για να μπορούμε να τις καμαρώσουμε (και) στο μέλλον. Εν τω μεταξύ, αν υποκύψετε, φροντίστε να έχετε μια ζουμερή κοπή να συνοδεύσει το μπουκέτο και τον γευστικό του πλούτο.

[20]

BOURGOGNE ROUGE 2022

Bernard Defaix [Pinot Noir] • 24,10€

Εξαιρετική έκφραση του Pinot Noir σε μια εντυπωσιακή αντιστοιχία ποιότητας - τιμής. Οι Sylvain και Didier Defaix υπογράφουν ένα terroir driven κρασί που αναδεικνύει την κομψότητα και το φρούτο της ποικιλίας. Ακαταμάχητα φιλικό στο στόμα και ιδανικό για τους νέους οινοφίλους. Ζουμερό κεράσι, ανάλαφρη επιρροή της δρυός, στρογγυλό στόμα, βελούδινες τανίνες και δροσερή οξύτητα. Απολαύστε το με ευκολία σκέτο, αλλά και πλάι σε συνταγές όπως η κρεατόπιτα, τα κεφτεδάκια και τα μακαρόνια με κιμά. ●

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

Μούχρωμα με θέα το Ιόνιο...
εκεί που η ομορφιά της φύσης συναντά
εκείνη του κρασιού

Εδώ, στο Κορακοχώρι Ηλείας, στη σκιά των φοινίκων του Ιονίου, καλλιεργούμε με συνέπεια και μεράκι τις ποικιλίες Ρεφόσκο, Μαυροδάφνη, Αυγουσιτιάτη, Ασύρτικο, Viognier, Albarino, Mourvedre & Μαλβαζία, παράγοντας διαχρονικά οίνους κορυφαίας ποιότητας.

Μια ιστορία αγάπης για τη γη και το κρασί από το 1864...



a b

AMARONE — Πλήρες όνομα Amarone della Valpolicella, μια ιταλική ονομασία προέλευσης πυκνού ερυθρού κρασιού από το Veneto της βόρειας Ιταλίας. Το Amarone είναι blend των ποικιλιών Corvina, Rondinella και Molinara. Στα ιταλικά, το όνομα Amarone σημαίνει κυριολεκτικά το «Μεγάλο Πικρό», με την πρώτη λέξη να υπογραμμίζει τη γευστική αξία του κρασιού και τη δεύτερη τον χαρακτήρα του όπως προκύπτει από την τεχνική του appassimento, δηλαδή την αφυδάτωση των τρυγημένων σταφυλιών σε αχυρένια στρώματα υπό σκιά.

BLANC DE NOIR — Όρος που ξεκίνησε να χρησιμοποιείται στη Champagne της Γαλλίας για να υποδηλώσει ότι ένα λευκό αφρώδες κρασί έχει παραχθεί με τη χρήση ερυθρών ποικιλιών και συγκεκριμένα του Pinot Noir ή/και του Pinot Meunier, φυσικά με άμεση απομάκρυνση των στεμφύλων στα οποία βρίσκονται οι χρωστικές των σταφυλιών. Πλέον χρησιμοποιείται και εκτός Σαμπάνιας, αλλά και για ήσυχα κρασιά και όχι μόνο αφρώδη. Ελληνικά παραδείγματα το Ξινόμαυρο Blanc de Noir, το Λημιό Blanc de Noir, το Βραδιανό Blanc de Noir και άλλα.ρένια στρώματα υπό σκιά.

μ ρ

ΜΠΕΝΤΟΝΙΤΗΣ — Ορυκτό προϊόν με βάση τον άργιλο, το οποίο χρησιμοποιείται για τη διαύγηση του κρασιού και μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης είναι γεμάτο αιωρούμενα σωματίδια (ζυμομύκητες, βακτήρια, πρωτεΐνες). Η διαδικασία είναι γνωστή ως «κολλάρισμα» και επιταχύνει τη διαύγηση. Σε ποιοτικά κρασιά παλαιώσης το κολλάρισμα πολλές φορές παρακάμπτεται, γεγονός που δηλώνεται υπερήφανα στην ετικέτα.υπό σκιά.

ΡΟΗΣ — Έχει επικρατήσει τα οικονομικότερα ή/και γευστικά πιο εύληπτα κρασιά που σερβίρονται με το ποτήρι σε wine bars και εστιατόρια να αποκαλούνται «κρασιά ροής». Αυτά τα κρασιά είναι συνήθως κρασιά εύκολα διαθέσιμα, με συγκρατημένες τιμές και χαρακτηρισή μακριά από τα extremes (σε σώμα, αλκοόλ κ.λπ.).

σ

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ — Ιστορική λευκή ποικιλία της Αττικής και της κεντρικής Ελλάδας, η οποία είναι γνωστή για την παραγωγή λευκών κρασιών με πλούτο, εκχύλισμα και πολλές φορές ικανότητα παλαίωσης που εντυπωσιάζει. Είναι πολύ διαδεδομένη στα Μεσόγεια της Αττικής και απόλυτα εγκλιματισμένη στο ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής. Η ποικιλία συναντάται και σε πιο κρύα αμπελοτόπια της Θήβας και της Εύβοιας, όπου η παραλλαγή της ποικιλίας είναι τοπικά γνωστή και με την ονομασία Λευκή Κουντούρα.

ΣΤΥΠΤΙΚΟΤΗΤΑ — Η αίσθηση του στεγνώματος ή/και της πίκρας στο στόμα, που συνήθως προκύπτει από τη δοκιμή κρασιών που έχουν εκχυλιστεί υπερβολικά ή και πιο μετριοπαθώς, αλλά σε σταφύλια με ανώριμες, πράσινες, άγριες τανίνες. Είναι φυσικό όλα τα ερυθρά κρασιά να χαρακτηρίζονται από στυπτικότητα σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό, αλλά περισσότερο η ποιότητα παρά το πλήθος των τανινών είναι αυτή που κάνει ένα ερυθρό κρασί ευχάριστα ή δυσάρεστα στυπτικό.

To Grape Magazine συχνάζει • Αθήνα • 48 URBAN GARDEN Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • ALEXANDER'S BAR Hotel Grande Bretagne • ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα • AVRA BAR Απόλλωνος 40, Βουλαγμένη • ΚΑΒΑ ΑΝΘΙΔΗΣ Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι • Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι • Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • BAROLO Δαβάρη 1, Ψυχικό • BARRIQUE Πλατεία Υμηττού 1, Υμηττός • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα • Λεωφόρος Κηφισίας 369, Κηφισιά • ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ Λυκούργου 28 και Μενελάου, Καλλιθέα • ΚΑΒΑ ΔΡΟΣΙΑ Λεωφόρος Δροσιάς — Σταμάτας 3, Σταμάτας • DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • GRAPE STORE Λεωφόρος Μεσογείων 442, Αγία Παρασκευή • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • EIGHTEEN SCREEN Τζαβέλλα 88 — 90, Πειραιάς • CAVA FAIDON Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα — Σκίπη 4, Καλλιθέα • FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES Πλατεία Κολωνακίου 20 • HALFGLASS Ελαιών 41, Νέα Κηφισιά • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθνικής Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Σκουφά 29, Αθήνα • K2 DESIGN Βερναντέρου 34, Ομόνοια • Ο ΚΑΤΡΟΥΤΣΟΣ Σερολιών 74 • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KIKI DE GRÈCE Ηπίου 4, Σύνταγμα • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ Σταμάτας Αττικής • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδρίτι Αττικής • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΦΑΖΑΝΗΣ Αφών Κυπρίου 89, Ελευσίνα • CAVA LACOR Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη • LOLLO'S Εθνικής Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι • MATERIA PRIMA Φαλήρου 68, Κουκάκι — Πλατεία Μεσολογίου 3, Παγκράτι • MONK GRAPES AND SPIRITS Καρόρη 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ Κουμπάρη 1, Αθήνα — Πειραιώς 138, Γκάζι • MR. VERTIGO Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • ΝΟΑΗ Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα • ΟΑΚΥδρας 2 και Λεωφόρος Κηφισίας 282, Χαλάνδρι — Λεωφόρος Αθήνας 7Α, Βουλαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 και Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμιαού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ Σελιού, Αίγιο • PALEO Πολυδεύκου 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγίου Ιωάννου 41, Αγία Παρασκευή • POEMS N' CRIMES ART BAR Αγίας Ειρήνης 17, Αθήνα • RHIALE WINES Μελίας Μερκούρη 19, Πάτημα Χαλανδρίου • SOLERA Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι • STAFILINA Αιγαίου 18, Νέα Σμύρνη • ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ Πατηντρία Αναβύσσου • SEMELI WINES Μητροπόλεως 3, Σύνταγμα • ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα • VILLA GRIZIO 46 Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφόρος Κηφισίας 317B, Κηφισιά • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη και Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WESUD ATHENS Λεωφόρος Βασιλέως Παύλου 90, Βούλα • WINE O' CLOCK Λεμπέση 10, Ακρόπολη • WINE KINGDOM Ελευθερίου Βενιζέλου 199, Νέα Σμύρνη • WINE UP Ελευθερίου Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθανάσιου Διάκου και Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • WINE TUNNEL Μητροπόλεως 32, Αθήνα • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • Υπόλοιπη Ελλάδα • 10 GR Πολυδώρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύσσομος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΟΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο χλμ. Αμυνταίου, Άγιος Παντελεήμονας, Αμύνταιο, Φλώρινα • ANDRIAKON Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • ANHYDROUS Φηρά Κοιτοχώρι, Σαντορίνη • ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ Γ. Βεργωτή 127, Αργοστόλι Κεφαλληνίας • APALLO Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • BITTER COCKTAILS Αγίου Ελευθερίου 5, Ζάκυνθος • ΒΟΤΤΙΓΛΙΑ DI VINO Αλυκές Ποταμού, Κέρκυρα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομής, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος • CASABLANCA SOCIAL CLUB Λεωφόρος Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη • CRETAN MALIA Μάλια, Κρήτη • ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες • DOME Ασκληπιού 16-18, Θεσσαλονίκη • ENOTRAPEZA 6ο χλμ. ΕΟ Χανίων — Ρεθύμνης • ΕΥΟΙ EYAN KABA Πλατεία Κύπρου 24, Μεσσηνία • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • ΗΡΩ ΚΟΛΙΑΚΟΥΔΑΚΗ Μακρύς Τοίχος Νέας Κυδωνίας • ΘΩΜΑΣ Αμύνταιο • ΚΕΛΑΡΙ Όθωνος 16, Λαμία • ΚΛΙΜΑΞ Ηραίου 2 και Ελευθερίου Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Επαρχιακή οδός Πλαταμώνα Αδριανής 47, Αδριανή • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • LENIS WINES Βασ. Μπάκου 4, Πρέβεζα • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΛΙΧΙΝ Μέλαμπες, Ρέθυμνο • ΜΑΡΑΘΙΑ Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος • ΜΑΡΓΙΩΡΑ Χώρα Κύθου • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • MONMARTH Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΩ WINE BAR Λεωφόρος Βεργωτή και Ιθάκης 1, Αργοστόλι • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ Πλατεία Πρωτοδικείου, Νάξος • CAVA OLYMPIA Κερασούντος 57, Θεσσαλονίκη • OSTERIA GRECA Λαλιώτης Κορινθίας • ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ Πλατεία Αγίου Τίτου 1, Ηράκλειο • PANTHEON Προξένου Κορομηλά και Καρόλου Νηλ, Θεσσαλονίκη • PATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • ΠΟΛΥΗΘΡΙΟ ΤΟΠΙΚΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ (ΖΟΝ) Δερεβανικών 30, Νεμέα • REWINE Ταγυρή 25-27, Ρέθυμνο • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρωνείας 1, Κομοτηνή • ΣΙΓΑΝΟΣ ΑΕ ΒΙ.ΠΕ. Ηρακλείου, Ηράκλειο Κρήτης • ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφόρος Κωνσταντίνου Καρμανλή 160, Θεσσαλονίκη • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα • ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ Μαλανδρένη, Άργος • SCENARIO WINE ESPRESSO Μαρωνείας 1, Κομοτηνή • SOUL BAR Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • ΚΑΒΑ ΤΣΙΝΑΣ Ελευθερίου Βενιζέλου 146, Λάρισα • VILLA INCOGNITO Δελγιάνη 1 και Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά • VOINOS Πυλώ 14, Αίγινα • WINE HOUSE Τζών Κέννεντυ 7, Θεσσαλονίκη • WINE KIOSK Αριστοτέλους 39, Καλαμάτα • WINE VINTAGE STUDIO Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο • WINE WALKERS CRETE Αμάλθειας 17, Ηράκλειο



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

100% Χρηματοδότηση για την κατάρτιση 25 γυναικών Μονογονεϊκής Οικογένειας από το WSPC σε συνεργασία με το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation

Το WSPC, μέσω του Ίδρυματος Gérard Basset Foundation, **επιδοτεί πλήρως** Εκπαιδευτικό Σχήμα Ανάπτυξης Δεξιοτήτων για τις μητέρες Μονογονεϊκής Οικογένειας με τη δράση: «Τώρα μπορώ και εγώ». Το εκπαιδευτικό αυτό σχήμα περιλαμβάνει την εκπαίδευση στο Κρασί, τα Αποστάγματα και τον Καφέ-Τσάι-Κακάο.

Το WSPC, μέσω αυτής της δράσης, στοχεύει στην εκπαίδευση και την ανάπτυξη δεξιοτήτων σε 25 μητέρες μονογονεϊκών οικογενειών μέσα στο 2024. Μητέρες που αναζητούν μία ευκαιρία επαγγελματικής κατάρτισης ή/και αναβάθμισης (up-skilling) **στον χώρο της Εστίασης, της Φιλοξενίας και του Τουρισμού**. Αιτήσεις μπορούν να αποστέλλουν είτε ιδιώτες γυναίκες που επιθυμούν να ενταχθούν σε αυτές τις αγορές, είτε εταιρίες εστίασης - ξενοδοχεία. Οι εταιρίες μπορούν να υποβάλλουν αίτηση για έως 4 γυναίκες/εργαζόμενες στην ίδια επιχείρηση ή/και στον ίδιο όμιλο επιχειρήσεων.

Τα τρία εκπαιδευτικά προγράμματα (**WSET Level 1 Award in Wines, WSET Level 1 Award in Spirits, BSA Barista Level 1 Plus**) επιδοτούνται εξολοκλήρου και η

επιτυχής ολοκλήρωσή τους μετά τις εξετάσεις, διασφαλίζει στην κάθε σπουδάστρια την απόκτηση τριών Πιστοποιήσεων με παγκόσμιο κύρος και ισχύ. Αποτελεί μία σπουδαία ευκαιρία για άτομα και επιχειρήσεις εστίασης και τουρισμού, για πολυεπίπεδη επαγγελματική ενδυνάμωση των γυναικών/εργαζομένων.

Για περισσότερες πληροφορίες για τη δράση και υποβολή αιτήσεων σκανάρετε το QR Code.

Οι Στρατηγικοί Εταίροι

Το Ίδρυμα **Gérard Basset Foundation**, με έδρα τη Μεγάλη Βρετανία, δημιουργήθηκε στη μνήμη του Γάλλου Gérard Basset (1957-2019), OBE MW MS MBA OIV MSc, της ύψιστης μορφής στην ιστορία της Οινοκοίας. Θεωρείται ο καλύτερος Σομελιέ στον κόσμο και ο μοναδικός άνθρωπος που είχε τον τίτλο Master of Wine ταυτόχρονα με τους Master Sommelier, Bordeaux KEDGE Wine MBA και OIV MSc.

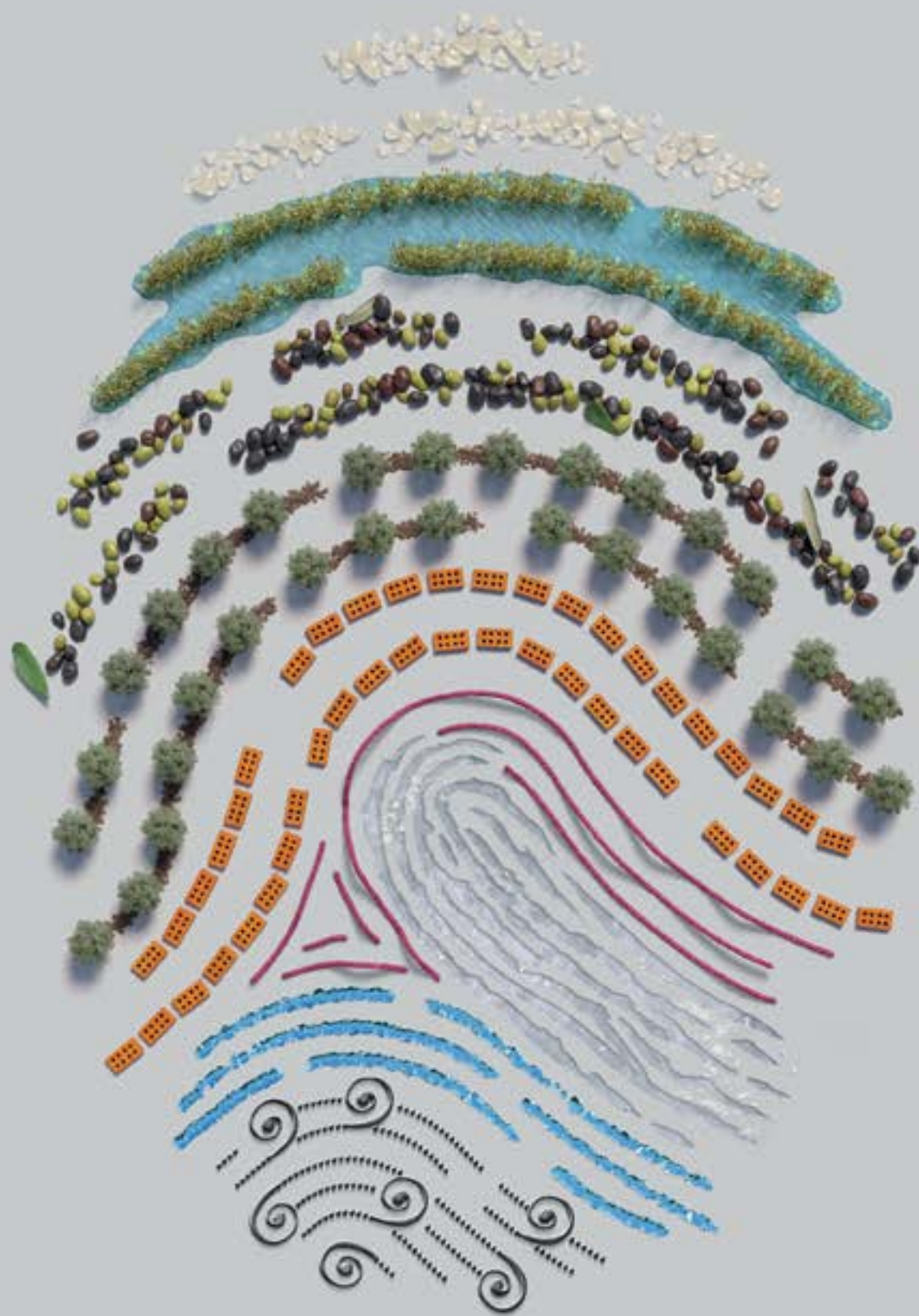
Το WSPC, με έδρα την Αθήνα, είναι το παλαιότερο, μεγαλύτερο και πλέον έγκριτο εκπαιδευτικό παράρτημα στη Νότια Ευρώπη, εξασφαλίζοντας στους υποψηφίους άριστη κατάρτιση σε όλους τους τομείς του εμπορίου Αλκοολούχων και Μη Αλκοολούχων ποτών καθώς και της Οινοκοίας. Το WSPC συνεργάζεται με κορυφαίους διεθνείς οργανισμούς, παρέχοντας Πιστοποιήσεις με Παγκόσμιο Κύρος και Ισχύ στα προγράμματά του.

Πληροφορίες/Αιτήσεις:



Μάθετε περισσότερα:
T: (+30) 210 98 82 540 & 544

www.wspc.gr



Αναδεικνύουμε το αποτύπωμα της παραγωγικής ιστορίας μας

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



1. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΣΤΙΚΑΣ ΧΙΟΥ 2. ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΤΥΜΦΑΛΙΑΣ 3. ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΑΔΙΟΥ (ΣΤΥΡΤΗ)
4. ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΙΟΦΩΚΑΝΙΚΗΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ ΛΕΣΒΟΥ 5. ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΛΗΘΟΚΕΡΑΜΟΠΟΙΑΣ Ν. & Ε. ΤΣΑΛΑΠΑΤΑ (ΒΟΛΟΣ)
6. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΕΤΑΣΗΣ (ΣΟΥΡΑ) 7. ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΡΜΑΡΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΤΗΝΟΣ)
8. ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΥΣΤΡΟΚΙΝΗΣΗΣ (ΔΗΜΗΤΣΑΝΑ) 9. ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΡΓΥΡΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΙΩΑΝΝΙΝΑ)



**ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ**

www.piop.gr