

grape

35



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



KTIMA
AVANTIS
LA TERROIR



www.avantisestate.gr

A MAGAZINE ABOUT WINE

- 06 **TABOO**
Σε απολύτως άλλο μήκος κύματος, ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW κάνει ένα μικρό διάλειμμα από το κρασί και μιλάει για την πολυτέλεια.
- 08 **TRAVEL**
Οι υπέροχοι Mantinians, που μας συστήθηκαν πρόσφατα, μας φιλοξένησαν ένα διήμερο στη Μαντινεία και μας έδωσαν την ευκαιρία να γνωρίσουμε από κοντά τους ίδιους και τα κρασιά τους.
- 20 **FOOD AND WINE**
Συνεχίζουμε με Μοσχοφίλερο και ιδανικούς συνδυασμούς με το φαγητό από τον Νίκο Λουκάκη, Senior Lecturer WSPC.
- 22 **CELLAR RAT**
Στη Γαλλία μάς ταξιδεύει ο Γιάννης Καϊμενάκης και στο διάσημο Crozes Hermitage, όπου οι παραγωγοί προσανατολίζονται στην αλλαγή ποικιλιακού χαρακτήρα στα κρασιά τους, λόγω ζέστης.
- 24 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**
Ο οινοποιός Σωτήρης Γκίνης, δημιουργός του οινοποιείου Άωτον, μας υποδέχθηκε στη φιλόξενη αυλή του σπιτιού του στην Παιανία.
- 28 **TRAVEL**
Με ένα ταξίδι στη Ριόχα ξεκίνησε το καλοκαίρι του ο Βασίλης Ποταμιάνος, ο οποίος μας συστήνει μία από τις πιο διάσημες οινοπαραγωγικές ζώνες της Ισπανίας.
- 42 **WINE BUDDIES**
Ο Γιάννης Παππάς σε ρόλο συνεντευξιαζομένου, με αφορμή το νέο του wine bar, Gamay, το οποίο ήδη μέσα σε μερικούς μήνες έχει καταφέρει να γίνει αγαπημένος προορισμός.
- 46 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**
Επίσκεψη του Γρηγόρη Κόντου στο Κτήμα Χατζημιχάλη. Ένα κεφάλαιο κλασικό, σταθερό, αξιόπιστο.
- 50 **FOOD AND WINE PAIRING**
Γνωρίζουμε το Hervé, το fine dining εστιατόριο στα Πετράλωνα, και στη συνέχεια επισκεπτόμαστε το νέο αγαπημένο στέκι του Κολωνού, την Ταβέρνα των Φίλων.
- 54 **FOOD AND WINE PAIRING**
Η ιστορία της Ταβέρνας των Φίλων. Ο Γιάννης Μούσιος στην κουζίνα και ο Γιώργος Κοντορίζος στο σέρβις αποφάσισαν να αναβιώσουν το στέκι του Κολωνού.
- 58 **WINE JOURNAL**
Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που καταγράφηκαν σε ένα ημερολόγιο.
- 60 **SPIRITS**
Η Ντένη Καλιβωκά επισκέπτεται το Himkok στο Όσλο, νούμερο 10 στη λίστα των 50 καλύτερων μπαρ του κόσμου.
- 62 **BEST BUYS**
Φθινοπωρινές προτάσεις από τη sommelière Γιοβάννα Λύκου.



Φθινόπωρο! Η εποχή της αλλαγής, όπου η φύση μάς υπενθυμίζει την ομορφιά του κύκλου της ζωής, με μία γερή δόση νοσταλγίας ωστόσο. Αυτή η μεταβατική περίοδος δεν αφορά μόνο τη φύση, αλλά και την εσωτερική μας διάθεση, καθώς μας καλεί να κάνουμε μια παύση, να σκεφτούμε και να προετοιμαστούμε για... όσα μας περιμένουν. Είναι μια ευκαιρία να ανασυντάξουμε τις σκέψεις μας, να θέσουμε νέους στόχους και να απολαύσουμε τις μικρές, απλές στιγμές που συχνά παραμελούμε.

«Έχουμε μαζέψει τόση ζέστη αυτό το καλοκαίρι, που και η ψύχρα να αρχίσει, ζακετούλες στον δρόμο θα αργήσουμε να δούμε», σχολίαζε κάποιος στο ραδιόφωνο την ώρα που γράφονταν αυτές οι γραμμές. Πραγματικά, πίσω στην πόλη μετά τους καύσωνες του καλοκαιριού, η μικρή πτώση της θερμοκρασίας που συνοδεύει τις φθινοπωρινές ημέρες είναι πάντα καλοδεχούμενη από ανθρώπους αλλά και αμπέλια, που πέρασαν δύσκολα το φετινό καλοκαίρι.

Ο παρατεταμένος καύσωνας σε πολλές περιοχές της χώρας δημιούργησε δύσκολες συνθήκες για τα αμπέλια, με συνέπεια η ποσότητα του σταφυλιού να μειωθεί σημαντικά. «Δύο κοφίνια τρύγος», έγραψε χαρακτηριστικά φίλος οινοποιός, και πραγματικά για κάποιους τα πράγματα είναι πολύ δύσκολα, γεγονός που κρούει για όλους –για μία ακόμη φορά– τον κώδωνα του κινδύνου για την κλιματική αλλαγή. Οι νέες συνθήκες που δημιουργούνται εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής είναι ένα από τα ζητήματα που απασχολούν ιδιαίτερα μια νέα ομάδα οινοποιών από μία από τις παραδοσιακά σημαντικές οινοπαραγωγικές ζώνες της Ελλάδας. Οι υπέροχοι Mantinians, που μας συστήθηκαν πρόσφατα, μας φιλοξένησαν ένα διήμερο στη Μαντινεία και μας έδωσαν την ευκαιρία να γνωρίσουμε από κοντά τους ίδιους και τα κρασιά τους. Άνθρωποι γεμάτοι ενέργεια και διάθεση για συνεργασία, μας σύστησαν με τον καλύτερο τρόπο τα πολλά πρόσωπα του Μοσχοφίλερου, της ΠΟΠ ποικιλίας της Μαντινείας, που έχει εισέλθει σε μια νέα εποχή. Δοκιμάσαμε τα κρασιά τους, γευτήκαμε σπεσιαλιτέ της τοπικής κουζίνας, επισκεψτήκαμε τα οινοποιεία τους και χαρήκαμε τη ζεστή τους φιλοξενία.

Δεν συμφωνούν όλοι ότι αυτό που βιώσαμε φέτος το καλοκαίρι με τις υψηλές θερμοκρασίες είναι αποτέλεσμα της κλιματικής αλλαγής. Ο οινοποιός Σωτήρης Γκίνης, δημιουργός του οινοποιείου Άωτον, μας υποδέχθηκε στη φιλόξενη αυλή του σπιτιού του στην Παιανία και μέσα από τα αρχαία των παπουδών του, στα οποία βρίσκεται καταγεγραμμένη η ιστορία του πολύπαθου αττικού αμπελώνα, μας έδειξε ότι αυτό που βιώνουμε είναι ένας κύκλος. Τέτοιες υψηλές θερμοκρασίες έχουν σημειωθεί και στο παρελθόν, στην Αττική τουλάχιστον, και εξέφρασε την ελπίδα ότι τα πράγματα θα επανέλθουν. Αφοσιωμένος στο αμπέλι του από το 2009, όταν ξεκίνησε να δημιουργεί τα δικά του ήπια παρέμβασης κρασιά, εκφράζει περισσότερη ανησυχία για το γεγονός ότι ο αμπελώνας αυτός χάνεται εξαιτίας της άναρχης οικιστικής ανάπτυξης και της έλλειψης σχεδίου για την προστασία του.

Στη Γαλλία ωστόσο, και συγκεκριμένα στην περιοχή του Crozes Hermitage, οι παραγωγοί προσανατολίζονται στην αλλαγή ποικιλιακού χαρακτήρα στα κρασιά τους, αφού οι υπάρχουσες ποικιλίες δεν μπορούν πια να ανταποκριθούν στις νέες συνθήκες παρατεταμένης ζέστης που έχουν δημιουργηθεί τα τελευταία χρόνια, όπως επισημαίνει ο Γιάννης Καύμενάκης στη στήλη του Cellar Rat.

Σε απολύτως άλλο μήκος κύματος, ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο Taboo αυτού του τεύχους κάνει ένα μικρό διάλειμμα από το κρασί και μιλάει για την πολυτέλεια και το πώς αυτή μπορεί –αν μπορεί– να οριστεί, σε μια ανασκόπηση των θερινών διακοπών, οι οποίες, όπως γράφει, «για τους περισσότερους από εμάς είναι το καρτάκι για την υπόλοιπη χρονιά».

Με ένα ταξίδι στη Ριόχα ξεκίνησε το καλοκαίρι του ο νέος συνεργάτης του Grape, Βασίλης Ποταμιάνος, ο οποίος μας καλεί να ταξιδέψουμε νοερά μαζί του σε μία από τις πιο διάσημες οινοπαραγωγικές ζώνες της Ισπανίας και να γνωρίσουμε τα εξαιρετικά κρασιά της.

Αφού όμως έχουμε πια μαζευτεί για τα καλά όλοι στην πόλη, ας γνωρίσουμε δύο στέκια, πολύ διαφορετικά μεταξύ τους, μέσα από τη ματιά της Γιοβάννας Λύκου και τον φακό της Μάρθας Βόσδου. Πρώτη στάση στο Hervé, το fine dining εστιατόριο που δημιούργησαν στα Πετράλωνα ο πολυβραβευμένος chef Hervé Pronzato, ο Γρηγόρης Κίκης και ο Γιώργος Ευθυμιόπουλος, οι οποίοι οραματίστηκαν και πέτυχαν να προσφέρουν μια μοναδική εμπειρία σε φαγητό και φιλοξενία. Δεύτερη στάση στο νέο αγαπημένο στέκι του Κολωνού, την Ταβέρνα των Φίλων, που έχει αναβιώσει από τους Γιάννη Μούσιο και Γιώργο Κοντορίζο, οι οποίοι με μεγάλο σεβασμό στην παράδοση της παλιάς ταβέρνας προσφέρουν μια κουζίνα που βασίζεται σε παραλλαγές κλασικών ελληνικών πιάτων.

Την περιήγησή της στη φθινοπωρινή Αθήνα συνεχίζει η Γιοβάννα Λύκου, όπου σε μια αντιστροφή ρόλων «αρπάζει» για λίγο τη στήλη των Wine Buddies από τον Γιάννη Παππά και τον βάζει στον ρόλο του συνεντευξιαζομένου, με αφορμή το νέο του wine bar, Gamay, το οποίο ήδη μέσα σε μερικούς μήνες έχει καταφέρει να γίνει αγαπημένος προορισμός.

Καθότι φθινοπωρινό το τεύχος, δεν θα μπορούσε να λείπει η αναφορά στον τρύγο, μέσα από την εμπειρία της Ευφροσύνης Δρόσου, μιας νέας οινοποιού από το νησί της Λέρου, που μοιράστηκε με το Grape την εμπειρία του πρώτου –και πολύ δύσκολου– τρύγου στους Ήσυχους Αμπελώνες, το κοινό της project με τον Ιωακείμ Σταμάτη.

ΟΚ, δύσκολη η επιστροφή στην πόλη, όμως ένα ποτήρι κρασί από τις προτάσεις της Γιοβάννας Λύκου γι' αυτό το φθινόπωρο σίγουρα την κάνει πιο γλυκιά.

Ας βάλουμε λοιπόν πλώρη για μια σεζόν γεμάτη γεύσεις και γέλια, γιατί το φθινόπωρο έχει πολλά να προσφέρει και τα κρασιά είναι σαν τις καλές ιδέες. Πρέπει να τα μοιράζεσαι! 🍷

Σήμερα
ελευθερία σημαίνει
περισσότερες
επιλογές.

Κάρτα Dual

Χρεωστική και
Πιστωτική
σε μία κάρτα.

**ΕΘΝΙΚΗ
ΤΡΑΠΕΖΑ**

Η Τράπεζα Σήμερα



nbg.gr

Τελικά, τι πραγματικά είναι πολυτέλεια;

Αρχικά να πω πως τις παραγράφους που θα βρείτε παρακάτω τις χρωστάω στον Λευτέρη Λαζάρου, τον τεράστιο Πειραιώτη σεφ του Βαρούλκου. Αν δεν τον γνωρίζετε, μη σας χαλάσω τον ύπνο, γυρίστε πλευρό και κάντε νάνι και για τον επόμενο μισό αιώνα...

ΚΕΙΜΕΝΟ
Κωνσταντίνος Λαζαράκης, MW

Αυτό το άρθρο δεν έχει να κάνει αυστηρά με το κρασί. Έχει να κάνει με την πολυτέλεια και το πώς μπορεί να ορισθεί – αν μπορεί.

Θεωρώ ότι το θέμα δένει καλά στη μετα-καλοκαιρινή εποχή, μια και οι διακοπές μας είναι για τους πιο πολλούς το καρτάκι (ή το κερασάκι) της υπόλοιπης χρονιάς. Είναι η στιγμή του έτους που θέλουμε να κανακέψουμε τον εαυτό μας. Όπως άκουσα σε μια παραλία της Μεσοσηνίας στις δύο η ώρα το απόγευμα μιας Τρίτης, όταν ερχόταν στην πενταμελή παρέα πίσω μου το τρίτο μπουκάλι Gin, «κάτι τέτοιες στιγμές με κάνουν να θεωρώ πως τα δωδεκάωρα δουλειάς αξίζουν».

Μέσα στο καλοκαίρι είχα συνέντευξη με τον Λευτέρη Λαζάρου, έναν άνθρωπο-κεφάλαιο για την ελληνική γαστρονομία. Ο Λευτέρης έχει συμβάλει στην εικόνα τού τι είναι πολυτέλεια που έχουν γενιές και γενιές. Επίσης, το Βαρούλκο πρέπει να κατέχει μια πολύ ιδιαίτερη πρωτιά: πρέπει να έχει τον μεγαλύτερο λόγο «μέση τιμή κουβέρ / μέσο ετήσιο εισόδημα πελάτη» από όλα τα εστιατόρια που έχουν αστέρι Michelin στην Ελλάδα. Αναλογικά, ο Λευτέρης έχει ταίσει τους περισσότερους Έλληνες μέσου εισοδήματος και κάτω από κάθε άλλο εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας στη χώρα μας.

Κάπου μέσα στην κουβέντα μας, ο Λευτέρης πέταξε τον παρακάτω μονόλογο, που αξίζει να τον κάνουν tattoo τα άτομα που ασχολούνται με εστίαση και ξενοδοχεία. Εντάξει, δεν το έχω πιάσει verbatim, αλλά τα βασικά ήταν τα εξής:

«Στην Ελλάδα έχουμε μια διαστρεβλωμένη εικόνα για την πολυτέλεια. Για πολλούς είναι το να έχουμε οινοχόο, να είναι αυτός συνέχεια κορδωμένος, να μη γυρίσει το μπουκάλι, μπας και κουνηθεί η ετικέτα όταν κόβουμε το καψύλιο, να μην πέσει η σταγόνα στην πετσέτα, να μην ακουμπήσει το μπουκάλι το ποτήρι, να έχουμε λίστα με χίλιες επιλογές, να έχει δέρμα κάτσε καλά το εξώφυλλο του καταλόγου.

»Τίποτε από όλα αυτά δεν είναι η πολυτέλεια που ζητάω εγώ. Εγώ θέλω να με κάνει ο άνθρωπος που με σερβίρει να νιώσω πως περνάω μπέικα.

»Θα σου δώσω ένα παράδειγμα. Πήγαμε με φιλικό ζευγάρι σε καλό 5άστερο στην Τουρκία, κοντά στη Σμύρνη. Πάμε πρωινό, όλα εξαιρετικά, όλα μέσα στην τιμή, εκτός από τον εσπρέσο και τον καπουτσίνο. Έξι ευρώ παρακαλώ. Η παρέα εκτινάχθηκε! Τους λέω: “Παιδιά, χαλαρώστε, είναι για μαρκάρισμα. Για να δουν ποιος θέλει να περάσει όμορφα και ας του πάει λίγο παραπάνω”.

»Μετά το πρωινό πάμε παραλία, όλες οι πρώτες ξαπλώστρες ρεζερβέ. Πιάνω με την άκρη του ματιού τον τύπο από το πρωινό, αυτόν που μας είχε φέρει έξι εσπρεσάκια, να κάνει νόημα στο παιδί για τις ξαπλώστρες. Κάνει δύο απλωτές, έρχεται κοντά μας, “effendi από εδώ”, και μας βάζει πρώτη μούρη. Με το που πηγαίνει μία η ώρα, δεν έρχεται να ρωτήσει “θέλετε κάτι άλλο;”, αλλά σκάει με τέσσερα μυρωδάτα βραστά καλαμπόκια, με τσίτα τούρικο βούτυρο να στάζει από κάτω. Λέει: “Από εμάς”. Δεν κράτησαν ούτε δύο λεπτά, τι να κάνουμε, διψάσαμε, “φέρε ένα μπουκάλι κρασί”. Όταν είδε πως τελείωνε το μπουκάλι, δεν τόλμησε να ξεστομίσει το “ένα ακόμα;”. Έφερε δύο μικρές γαβάθες με καταπληκτικό, ζεστό, αλατισμένο φουντούκι, με λίγη ρίγανη. Σε δύο λεπτά έπαιξε το “παιδί, πιάσει άλλο ένα κρασί”.

Μετά ήρθαν μικρά πείνιρλί. Μετά κεμπαδάκια σαν το μικρό δάχτυλο. Με το ένα και με το άλλο, Λαζαράκη, φύγαμε επτά το βράδυ από την παραλία, με πέντε μπουκάλια κρασί, και νιώθαμε άρχοντες. Νιώθαμε πως τους είχαμε κλέψει».

Από εδώ και πέρα είναι δικές μου οι σκέψεις.

Πάμε σε ξενοδοχεία που, για να πείσουν πως είναι πολυτελή, τα παιδιά στη ρεσεψιόν φοράνε πασουμάκια Gucci, τα μαξιλάρια στο δωμάτιο είναι Versace και τα σεντόνια Dior. Ακούστηκε πως στις Κυκλάδες εθεάθησαν παιδιά ξενοδοχείου υπεύθυνα για τις βαλίτσες να φορούν ταμπελίτσα «Luggage Director». Πάμε σε beach bars που, για να πείσουν πως είναι «premium», έχουν τρελές ελάχιστες καταναλώσεις και κάθε πέντε λεπτά σου έρχεται άτομο να σου σκουπίσει την ξαπλώστρα από την άμμο. (Αχ και να έφερνε ένα καλαμπόκι τώρα...) Πάμε σε εστιατόριο που χρεώνει μαλλιοκέφαλα και θέλουμε ψωμί; Πρέπει να μας έρθει ο ειδικός του ψωμιού. Διψάσαμε; Ας κοπιάσουν οι water sommeliers, mixologists και οινοχόοι, ιδεατά με αυτή τη σειρά. Ψάρι; Πάμε στον ειδικό του ψαριού. Για κρέας; Έχουμε ειδικό! (Που εκεί αναρωτιέσαι και αν ο ειδικός του κρέατος είναι χασάπης που κάνει εξτραδάκι.) Και όλα αυτά όταν είναι αποδεδειγμένο επιστημονικά πως ο μέσος πελάτης δεν θέλει να τον πρήζουν δέκα διαφορετικά άτομα, θέλει έναν και διακριτικό.

Φέτος είχα την τύχη να πάω σε ένα ξενοδοχείο όπου, όταν πήρα το αμάξι να φύγω, ήταν πλυμένο. Έφευγα από το δωμάτιο αφήνοντας τα γυαλιά ηλίου χάλια και τα καλώδια φόρτισης έναν κόμπο και, γυρίζοντας, τα γυαλιά ήταν λαμπρικό και τα καλώδια «χτενισμένα». Όλα τα παιδιά του ξενοδοχείου χαμογελούσαν, ήξεραν το όνομά μου και χρειάστηκε να παραγγείλω μόνο την πρώτη ημέρα τον καφέ μου – τις επόμενες ερχόταν στο τραπέζι ελάχιστα δευτερόλεπτα αφότου είχα κάτσει στην καρέκλα. Και γύρω γύρω μου δεν υπήρχε Gucci, Versace ή Dior ούτε για δείγμα, είτε από το προσωπικό είτε από την πελατεία.

Φυσικά, με πείραξε που δεν μου ήρθε καλαμπόκι στην ξαπλώστρα. Έκλαψα λίγο, αλλά έκασα. ■



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
ATHENS

Η ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΤΟΥ GB ROOF GARDEN

Το εστιατόριο GB Roof Garden, στον 8^ο όροφο του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία, υποδέχεται τους επισκέπτες έπειτα από μια εντυπωσιακή ανακαίνιση. Ο νέος σχεδιασμός συνδυάζει φυσικά υλικά όπως λευκό μάρμαρο και ξύλο, αναδεικνύοντας τη μοναδική θέα στην Ακρόπολη. Το ανανεωμένο “fine comfort” μενού συνδέει τη σύγχρονη γαστρονομία με την ελληνική παράδοση.

ΓΙΑ ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΚΑΛΕΣΤΕ ΣΤΟ 210 33 30 766
Ή ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ GBROOFGARDEN.GR



THE MANTINIANS

Κατηφορίζοντας προς την Αρκαδία μια μέρα του αποκαλόκαιρου και αφήνοντας πίσω μας μια βροχερή Αθήνα, νιώθαμε ήδη πως στον προορισμό μας μάς περίμενε κάτι διαφορετικό.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Θάλεια Καρτάλη, Νίκος Ιωαννίδης

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμίδης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Νίκος Ιωαννίδης

Η διαδρομή προς το οροπέδιο της Μαντινείας υπέροχη, η φύση λαμπερή μετά την μπόρα που είχε περάσει νωρίτερα και οι αμπελώνες φορτωμένοι, έτοιμοι να τρυγηθούν. Η Μαντινεία σαν να είχε φορέσει τα καλά της και μαζί με τους υπέροχους Mantinians ήταν πανέτοιμη να μας υποδεχτεί και να μας δείξει το καινούργιο της πρόσωπο.

Ή μάλλον τα πολλά της πρόσωπα, όπως αυτά εκφράζονται μέσα από τις προσπάθειες των οινοποιών της περιοχής, που αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να δημιουργήσουν μια ομάδα που έχει στόχο να δώσει νέα πνοή σε μία από τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές ζώνες της Ελλάδας, η οποία μετά από μια περίοδο παρακμής επανέρχεται πολύ δυναμικά στο προσκήνιο.

Έχοντας την ευκαιρία να γνωρίσουμε όλα τα μέλη της ομάδας μαζί, αλλά και να συνομιλήσουμε με τον καθένα ξεχωριστά, στη διάρκεια ενός εξαιρετικά οργανωμένου διημέρου, διαπιστώσαμε από πρώτο χέρι ότι πρόκειται για ανθρώπους νέους με απίστευτο δυναμισμό και μεράκι, όρεξη για δουλειά και ουσιαστική συνεργασία, με στόχο τον σχεδιασμό κοινών δράσεων που θα οδηγήσουν στην αναβίωση του brand της Μαντινείας, το οποίο είχε ταυτιστεί με παλαιότερες εποχές της οινικής παραγωγής στην Ελλάδα. Δεν καταφέραμε να τους επισκεφτούμε όλους, άλλωστε δεν είναι όλα τα οινοποιεία επισκέψιμα. Γευτήκαμε όμως δείγμα της δουλειάς όλων, τόσο στη διάρκεια ενός υπέροχου γεύματος στο εξαιρετικό Villa Incognito, όσο και στο Masterclass που διοργανώθηκε στο Κτήμα Τσέλεπου, με το οποίο και ολοκληρώθηκε το διήμερό μας.

Όπλο τους η ποικιλία Μοσχοφίλερο, η οποία τα τελευταία χρόνια γνωρίζει και πάλι άνοδο, χάρη στις προσπάθειες των συγκεκριμένων οινοποιών που προσπαθούν –και καταφέρνουν– να αποδείξουν ότι αυτή η τόσο σημαντική ποικιλία, που είναι άλλωστε και μία από τις τέσσερις ποικιλίες-πρε-

σβευτές της χώρας μας, έχει πολλά να πει, με διαφορετικά στιλ, πολλές διαφορετικές προσεγγίσεις και πολύ υψηλή ποιότητα. Υγιής ανταγωνισμός, ανταλλαγή απόψεων, φιλικές σχέσεις, διάθεση συνεργασίας για την επίτευξη του κοινού στόχου και πολύ καλής ποιότητας κρασιά είναι μερικά από όσα αποκομίσαμε στη διάρκεια της επίσκεψής μας.

Νέες αφίξεις στην περιοχή, όπως το ολόφρεσκο οινοποιείο Novus του γνωστού οινολόγου Λεωνίδα Νασιάκου –ο οποίος, όπως μας εκμυστηρεύτηκε, πραγματοποίησε ένα όνειρο ζωής–, αλλά και επέκταση των δραστηριοτήτων μεγάλων οινοποιείων της γειτονικής Νεμέας, όπως του Κτήματος Σκούρα, αποδεικνύουν έμπρακτα τη διάθεση για αναβίωση της ζώνης.

Ταυτόχρονα, η στήριξη από τους «παλαιούς», όπως ο Γιάννης Τσέλεπος –που από όσα αντιληφθήκαμε έχει λειτουργήσει καταλυτικά στη δημιουργία της ομάδας με την προτροπή του για συνεργασία, μένοντας ωστόσο διακριτικά στο παρασκήνιο, με την επόμενη γενιά, την Ανδριανή και τον Άρη Τσέλεπο, να παίρνει δυναμικά τη σκυτάλη–, δείχνει με τον καλύτερο τρόπο ότι η άποψη «η ισχύς εν τη ενώσει» έχει περάσει πια στο DNA των νέων οινοποιών που επιθυμούν να πάνε το ελληνικό κρασί μπροστά.

Επιδιώκοντας να προβάλουν τις πολλές δυνατότητες της ΠΟΠ ποικιλίας της ζώνης τους, πειραματίζονται χρησιμοποιώντας πολλές και διαφορετικές οινοποιητικές μεθόδους, δίνοντας πάντα έμφαση στην καλή πρώτη ύλη, με τις υψηλές οξύτητες που προέρχονται από το ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής και τις μεγάλες διαφορές της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, και επιδιώκουν να αναδείξουν μια εικόνα διαφορετική από το απλό, αρωματικό Μοσχοφίλερο, προσδίδοντάς του χρώμα αλλά και σώμα, σεβόμενοι, ωστόσο, ταυτόχρονα την τυπικότητα της ονομασίας προέλευσης.

Μακάρι αυτή η μοναδική ομάδα, οι Mantinians, με το ιδιαίτερο όνομα, να εμπνεύσουν και άλλους. Η δυναμική σίγουρα υπάρχει.

Οινοποιείο Μπουτάρη

Ο οινολόγος Αλέξανδρος Τζαχρήστος μάς υποδέχεται χαμογελαστός και ανακουφισμένος που η πρωινή μπόρα δεν μας χάλασε την επίσκεψη, και μας οδηγεί απευθείας σε έναν από τους πιο ιστορικούς αμπελώνες της Ελλάδας, όπου ο τρύγος έχει ήδη ξεκινήσει. Μικρά τρακτέρ με χρωματιστά τελάρα γεμάτα σταφύλια μάς προσπερνούν στον δρόμο για το οινοποιείο. Επτακοσίων στρεμμάτων στο σύνολό του, ο συγκεκριμένος αμπελώνας δημιουργήθηκε από την οινοποιία Καμπά, για να περάσει στη συνέχεια στην Boutaris, που σήμερα έχει στην κατοχή της μια έκταση 310 στρεμμάτων συνολικά, όπου καλλιεργούνται εκτός από το Μοσχοφίλερο και οι ποικιλίες Chardonnay, Gewürstraminer και Riesling. Σε υψόμετρο 650 μ. όπου βρίσκεται το οροπέδιο της Μαντινείας, περιτριγυρισμένο από τα βουνά Αρτεμίσιο και Μαίναλο, το Οινοποιείο Μπουτάρη ήταν εκείνο που διαφύλαξε την ποικιλία Μοσχοφίλερο από την εξαφάνιση και έβαλε τη φιάλη Μοσχοφίλερο στο τραπέζι των καταναλωτών. Δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι το Οινοποιείο Μπουτάρη είναι συνώνυμο με το Μοσχοφίλερο, τουλάχιστον στη συνείδηση των παλαιότερων...

Γ' αυτό και επιμένει εμφατικά στην παραγωγή της συγκεκριμένης ετικέτας, η οποία εξακολουθεί να αποτελεί σταθερή αξία σε όσους γνώρισαν και αγαπούν το Μοσχοφίλερο στην πιο παραδοσιακή εκδοχή του. Το οινοποιείο έχει περάσει πια σε μια νέα εποχή, ενώ οι πιο πρόσφατες φυτεύσεις του 2006-2007 είναι όλες βιολογικές. Οδηγώντας ανάμεσα στα αμπέλια φτάνουμε στον πιο παλιό αμπελώνα της ζώνης, από όπου παράγεται μια ξεχωριστή ετικέτα, το Μαντινεία Συνέε, η μετεξέλιξη μιας άλλης κλασικής ετικέτας της Boutaris, που έχει στόχο να αναδείξει την πολυπλοκότητα της ποικιλίας, την οποία είχαμε τη χαρά να δοκιμάσουμε στο tasting που οργανώθηκε προς τιμήν μας κάτω από τα δέντρα, έξω από το υπέροχο πέτρινο κτίριο της παλαιάς αποθήκης του Κτήματος. Με συνοδεία υπέροχες τοπικές πίτες, τα ποτήρια μας γέμισαν με το all-time classic Μοσχοφίλερο Μπουτάρη του '23, για να γευτούμε στη συνέχεια το Μαντινεία Συνέε 2023 από τα αμπελοτόπια των 50 ετών και να κλείσουμε με έναν επιδόρπιο οίνο από λιαστά σταφύλια. Η πρώτη μας επαφή με τα πολλά πρόσωπα του Μοσχοφίλερου είχε ξεκινήσει.

Ο Αλέξανδρος Τζαχρήστος, οινολόγος του Οινοποιείου Μπουτάρη.



Κτήμα Τσέλεπου

Βγαίνοντας ξανά στην εθνική οδό Τρίπολης-Σπάρτης, κατευθυνθήκαμε νότια και στρίψαμε στην έξοδο προς τη Σπάρτη, για να πάμε στην περιοχή της Τεγέας όπου βρίσκεται το Κτήμα Τσέλεπου. Άλλη μία ιστορική παρουσία στην περιοχή, το Κτήμα Τσέλεπου μάλλον δεν χρειάζεται και αυτό ιδιαίτερες συστάσεις. Την ξενάγησή μας ανέλαβε ο Άρης Τσέλεπος, άρτι αφιχθείς από τη Σαντορίνη όπου διατηρούν, άλλο οινοποιείο, εκτός από αυτά της Μαντινείας και της Νεμέας. Η ιστορία του Γιάννη Τσέλεπου ξεκινά την εποχή της επανάστασης του ελληνικού κρασιού, αφού ανήκει σε εκείνη τη χρυσή γενιά των οινοποιών που έβαλαν την Ελλάδα στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Τώρα, παραδίδοντας σιγά σιγά τη σκυτάλη στην επόμενη γενιά, βλέπει με υπερηφάνεια τα παιδιά του Άρη και Ανδριανή, η οποία είναι και η πρόεδρος του ΔΣ των Mantinians, να προχωρούν με σταθερά βήματα προς τα εμπρός, οδηγώντας –πάντα υπό την καθοδήγησή του– το Κτήμα στην επόμενη φάση του. Η συνολική παραγωγή έχει ανέλθει πια στις 500.000 φιάλες, με ετικέτες που έχουν γίνει σήμα κατατεθέν τόσο στην περιοχή της Μαντινείας όσο και σε εκείνη της Νεμέας και, όπως μας τόνισε ο Άρης, η έμφαση τώρα θα δοθεί στο επισκέψιμο κομμάτι.

Άλλωστε, η ανάπτυξη του οινοτουρισμού στη ζώνη της Μαντινείας αποτελεί έναν από τους στόχους των Mantinians, και το Κτήμα Τσέλεπου μπορεί να ηγηθεί αυτής της προσπάθειας χάρη στις σύγχρονες και ολοκληρωμένες εγκαταστάσεις του. Ξεκινήσαμε από τους χώρους παραγωγής, όπου συναντήσαμε το Merlot του Κοκκινόμυλου να ζυμώνεται σε ανοιχτά βαρέλια και τσιμεντένιες δεξαμενές που ανέμεναν το Blanc de Gris, μία από τις ετικέτες του Μοσχοφίλερου που οινοποιεί το Κτήμα – το οποίο δεν είχε ακόμη τρυγηθεί. Λίγο πιο κάτω, το Apalia Brut, άλλη μία εμβληματική ετικέτα αφρώδους οίνου που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο της σαμπάνιας, αποτελεί μία από τις ναυαρχίδες του Κτήματος, το οποίο, όπως μας τονίζει ο Άρης, συνεχίζει να πειραματίζεται με τους αφρώδεις οίνους και ίσως σύντομα δούμε και κάτι καινούργιο, όπως μας αποκάλυψε.

Η βόλτα στα αμπέλια ήταν πραγματικά μοναδική. Ο παλιός νερόμυλος στο αμπέλι του Κοκκινόμυλου, που πήρε την ονομασία του από το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα του εδάφους, έχει αναστηλωθεί, ενώ στο ψηλότερο σημείο του Κτήματος δεσπόζει το εκκλησάκι του Αγίου Τρύφωνα, προστάτη της αμπελοργίας. Εκεί αναμένεται σύντομα να ολοκληρωθεί η κατασκευή μιας νέας αίθουσας γευσιγνωσίας με μοναδική θέα, κυριολεκτικά μέσα στα αμπέλια. Σε μια σύντομη γευστική δοκιμή είχαμε τη χαρά να δοκιμάσουμε την ετικέτα Blanc de Gris του 2023, καθώς και –εκτός προγράμματος, αφού η επίσκεψη ήταν αφιερωμένη στα Μοσχοφίλερα– τον Κοκκινόμυλο του 2017, ένα πραγματικά μοναδικό Merlot από μια εξαιρετική χρονιά.



Ο Άρης Τσέλεπος και η Ανδριανή Τσέλεπου.

Οινοποιείο Τρουπή

Μετά από μια σύντομη διαδρομή προς τα πίσω, βρεθήκαμε και πάλι στο κέντρο του οροπεδίου της Μαντινείας και στην καρδιά των αμπελώνων της ζώνης, για να επισκεφτούμε το οινοποιείο Τρουπή. Μας υποδέχθηκαν η Πίτσα Τρουπή και οι Κώστας και Θοδωρής Κουτσουμπός, όλοι μέλη της οικογένειας που «τρέχει» το οινοποιείο, με το νεαρότερο μέλος, τον Θοδωρή, να βρίσκεται στο τιμόνι της παραγωγής ως οινολόγος και τον πατέρα του,



Ο Θοδωρής Κουτσουμπός, οινολόγος του Οινοποιείου Τρουπή.

Κώστα, με τη συνδρομή του γαμπρού του Γιάννη Τρουπή να φροντίζουν την αμπελοκαλλιέργεια. Με έναν ιδιόκτητο αμπελώνα 100 στρεμμάτων όπου καλλιεργείται αποκλειστικά Μοσχοφίλερο, με εξαίρεση 10 στρέμματα όπου έχει φυτευτεί πειραματικά Ασύρτικο, η φιλοσοφία του Οινοποιείου Τρουπή εστιάζεται στις εναλλακτικές οινοποιήσεις της ΠΟΠ ποικιλίας της ζώνης. Εκμεταλλευόμενοι, όπως μας εξηγεί ο Θοδωρής –ο οποίος έχει μόλις επιστρέψει από τρύγο στη μακρινή Χιλή–, το χρώμα της φλούδας του Μοσχοφίλερου, που είναι μια ερυθρωπή ποικιλία, έχουν δώσει έμφαση στις εκχυλίσσεις για διαφορετικές ώρες, από τις οποίες προκύπτουν και διαφορετικά στιλ ροζέ Μαντινείας. Κρασιά χαμηλής παρέμβασης, με ελάχιστα θειώδη, αφιλτράριστα και με γηγενείς ζύμες, συνθέτουν την γκάμα

των premium κρασιών του συγκεκριμένου οινοποιείου. Στο κομμάτι των ζυμών μάλιστα έχουν προχωρήσει ένα βήμα πιο πέρα, παράγοντας τις δικές τους ζύμες από Μοσχοφίλερο σε ειδικό εργαστήριο του Bordeaux.

Την εικόνα ολοκληρώνουν οι εμπνευσμένες ετικέτες, με την ετικέτα Τομή να ξεχωρίζει, τόσο σε concept –αφού δηλώνει με το δημιουργικό της μια τομή στην ιστορία της Μαντινείας και του Μοσχοφίλερου–, όσο και σε ό,τι αφορά το ίδιο το κρασί, τόσο στη λευκή όσο και στη ροζέ του εκδοχή. Ένα ατύχημα –όπως μας διηγείται ο Θοδωρής όση ώρα δοκιμάζουμε τα κρασιά στο μεγάλο τραπέζι που έχει στηθεί στον χώρο της παραγωγής, ανάμεσα σε ανοξείδωτες δεξαμενές και τιμεντένια αυγά– ή μάλλον ένα κρασί που παρέμεινε ξεχασμένο σε ένα δοχείο με σκοπό να γίνει τσίπουρο και ανοίχτηκε μετά από 100 ημέρες, για να αποκαλύψει μια άλλη εκδοχή του ροζέ Μοσχοφίλερου, εξελίχθηκε τελικά στην ετικέτα 100, ένα γαστρονομικό ροζέ Μοσχοφίλερο το οποίο αναδείχθηκε και «κρασί της χρονιάς» από το Decanter. Τα κρασιά του οινοποιείου χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης, κερδίζοντας βραβεία εντός και εκτός Ελλάδας και αποδεικνύοντας τις διαφορετικές δυνατότητες που έχει το Μοσχοφίλερο.

Κτήμα Σπυρόπουλου

Αφήνοντας πίσω την περιοχή Μηλιά και κατευθυνόμενοι βόρεια προς την Αρχαία Μαντινεία, περνώντας από τον ιδιαίτερο ναό της Αγίας Φωτεινής –ένα από τα αξιοθέατα της περιοχής–, βρεθήκαμε να διασχίζουμε την πύλη του Κτήματος Σπυρόπουλου. Οργανισμός εργασίας, καθώς μόλις είχαν καταφθάσει τα φρεσκοτριγημένα Μοσχοφίλερα του πρώιμου τρύγου, που προορίζονται για την αφρώδη εκδοχή του. Μας υποδέχθηκε η Κωνσταντίνα Σπυροπούλου μαζί με τον υπέροχο Marley, ο οποίος μας ακολούθησε κατά πόδας σε όλη την ξενάγησή μας στο οινοποιείο. Από τις πρώτες κιόλας κουβέντες μας έγινε αντιληπτή η απόλυτη πίστη της κ. Σπυροπούλου στις δυνατότητες του Μοσχοφίλερου, με τις υψηλές οξύτητες και το παιχνίδι με το χρώμα της ποικιλίας. «Το Μοσχοφίλερο πέρασε κάποια άσχημα χρόνια, δεδομένου ότι είναι μια πολύ αρωματική ποικιλία χωρίς σχεδόν καθόλου σώμα», μας λέει. «Χρειάζεται να δουλευτεί στο οινοποιείο με ινολάσπες, βαρέλια, διάφορες οινοποιητικές τεχνικές, αλλά οι δυνατότητές του είναι μεγάλες», υποστηρίζει.

Αφρώδες και ροζέ ήταν οι δύο πρώτοι πειραματισμοί του οινοποιείου το μακρινό 1996, με επικεφαλής οινολόγο τον Γιάννη Παρασκευόπουλο (Γαία), τα οποία στη συνέχεια αποτέλεσαν και τη ραχοκοκαλιά της σημερινής παραγωγής. Ένας ιδιόκτητος αμπελώνας 600 στρεμμάτων, ο οποίος από το 1996 έχει λάβει πιστοποίηση βιολογικής καλλιέργειας, έχει σήμερα προχωρήσει ένα βήμα πιο πέρα υιοθετώντας τα αυστηρά πρωτόκολλα του regmaculture (πρεμακουλτούρα), ενός συστήματος πρακτικών με μοναδικό στόχο την αειφόρο ανάπτυξη. Έτος-σταθμός για το Κτήμα Σπυρόπουλου υπήρξε το 2020, όταν επανασυστήθηκε στο οινόφιλο κοινό, με τις αλλαγές που συντελέστηκαν τόσο εντός του οινοποιείου με την εισαγωγή νέων οινοποιητικών πρακτικών, όσο και σε ό,τι αφορά την επαναπροσέγγιση των αμπελώνων. Η προσεκτική μελέτη των αμπελοτοπιών, καθώς και η οινοποίηση τους του καθενός χωριστά, μια προσέγγιση που ακουμπά στη φιλοσοφία της Βουργουνδίας, αποτελεί τον στόχο της κ. Σπυροπούλου για τα επόμενα χρόνια. Υπό την καθοδήγηση του οινολόγου του Κτήματος, Γιώργου Κορίνη, είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε τέσσερις από τις έντεκα ετικέτες του Κτήματος Σπυρόπουλου: Μαντινεία 2023 ΠΟΠ, Ωδή Πανός 2023, Ωδή Πανός ροζέ 2023, δύο αφρώδη με μέθοδο δεξαμενής, καθώς και τη Μαντινεία ροζέ 2021, ένα late release ροζέ Μοσχοφίλερο από συγκεκριμένο αμπελοτόπι.



Η Κωνσταντίνα Σπυροπούλου.

Οινοποιείο Παναγόπουλου

Λίγο πιο κάτω, στους πρόποδες της Αρχαίας Νεμέας, βρίσκεται το Οινοποιείο Παναγόπουλου, μία ακόμη πολύ αξιόλογη προσπάθεια από δύο νεαρά παιδιά που μας εξέπληξαν με τις γνώσεις τους, την καλή τους διάθεση και την αποφασιστικότητά τους να δημιουργήσουν πατώντας πάνω σε μια προσπάθεια που είχαν ξεκινήσει οι γονείς τους. Με σύμμαχο μια πολύ δυναμική μητέρα, η Μαριλένα, με σπουδές χημικού μηχανικού στο ΕΜΠ, και ο Δημήτρης, απόφοιτος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, καλλιεργούν και οινοποιούν 30 στρέμματα αμπελώνα που βρίσκεται γύρω από το φιλόξενο οινοποιείο τους.

Η αρχή έγινε τη δεκαετία του '90, όταν πρωτοφυτεύτηκε ο αμπελώνας με Μοσχοφίλερο και τα σταφύλια πωλούνταν στο Κτήμα Σπυρόπουλου. Ακολούθησαν οι πρώτες οινοποιήσεις και το 2015 οι πρώτες εμφιαλώσεις. Το 2017 ανέλαβαν η Μαριλένα και ο Δημήτρης, και έκτοτε παράγουν 11.000 φιάλες και τέσσερις ετικέτες, τρεις Μοσχοφίλερο και μία ερυθρή Merlot. Λευκό και Ροζέ Μοσχοφίλερο Αντινόη και Αστερόπη, ετικέτες εμπνευσμένες από τη μυθολογία και την αρχαία ιστορία της περιοχής, και μια ετικέτα natural, το Moscofleurf, που κυκλοφορεί σε πολύ μικρό αριθμό φιαλών.

Η Μαριλένα και ο Δημήτρης Παναγόπουλος.



Οινοποιείο Βερβαινιώτη

Η οινοποιός Μπέτυ Βερβαινιώτη είναι μια πολύ ιδιαίτερη περίπτωση. Με σπουδές οινολογίας και αμπελουργίας στο Montpellier και έχοντας στην πλάτη τρύγους στη Napa Valley, τη Νέα Ζηλανδία, την Αυστραλία και την Πορτογαλία, όπου εργάστηκε ως travelling winemaker, επέστρεψε πριν από μερικά χρόνια στην Ελλάδα για να αναλάβει το οικογενειακό οινοποιείο, το οποίο και «τρέχει» μεταξύ άλλων δραστηριοτήτων (διοργανώνει tastings για το Greece by the Glass, εργάζεται σε αγροτουριστική φάρμα και διδάσκει στα ΙΕΚ). Στην ερώτησή μας πώς τα καταφέρνει όλα, μας απαντά αποφασιστικά: «Είναι θέμα σωστής διαχείρισης του χρόνου»... Ο αμπελώνας φυτεύτηκε από τους γονείς της το 1990 και σήμερα το οινοποιείο διαθέτει 50 στρέμματα ιδιόκτητα.

Τα κρασιά είναι χαμηλής παρέμβασης, με πολύ χαμηλά θειώδη. Στο τραπέζι όπου ετοιμαζόμαστε να δοκιμάσουμε τα κρασιά της, γευόμαστε τη μαρμελάδα σύκο της μαμάς, το μέλι του παππού, ένα υπέροχο τοπικό τυρί. Όλα συνοδεύουν άριστα τις τρεις φιάλες που ανοίγονται μπροστά μας: Μαντινεία ΠΟΠ 2023, Ροδονίτης 2023, ροζέ Μοσχοφίλερο και ένα αφρώδες Pet Nat 2023. Πρώτη δική της οινοποίηση το 2021 με τη Μαντινεία ΠΟΠ, για να τιμήσει τη ζώνη που τη φιλοξενεί, δεύτερη κυκλοφορία το 2022 με το ροζέ και το 2023 με το Pet Nat. Μικρά και προσεκτικά βήματα, με παραγωγή που δεν ξεπερνά τις 6.000 φιάλες για τις τρεις ετικέτες.

Η Μπέτυ Βερβαινιώτη.



Φέρτε τη ζεστασιά του φθινοπώρου στο σπίτι σας με τη νέα συλλογή HÖSTAGILLE της ΙΚΕΑ!



Το φθινόπωρο είναι εδώ και μαζί του έρχεται η επιθυμία να κάνουμε το σπίτι μας πιο άνετο και ζεστό. Η ΙΚΕΑ, μας παρουσιάζει τη νέα συλλογή HÖSTAGILLE, που υπόσχεται να μας βάλει σε φθινοπωρινή διάθεση με μοναδικά χρώματα και υφές.

Αυτή τη σεζόν, το σπίτι μας μπορεί να γεμίσει χρώμα και ζεστασιά, προσφέροντας τον ιδανικό χώρο για να περάσουμε όμορφες στιγμές με τα αγαπημένα μας πρόσωπα. Η HÖSTAGILLE είναι γεμάτη επιλογές που παντρεύουν έντονα μοτίβα με χαρούμενες αποχρώσεις, δίνοντάς μας την ευκαιρία να ανανεώσουμε τον χώρο μας και να τον κάνουμε πιο φιλόξενο από ποτέ.

Ξεκινήστε από το τραπέζι σας! Ένα τραπεζομάντηλο με μοτίβο αγριοτριανταφυλλιάς θα φέρει φρεσκάδα και στυλ στο καθημερινό σας τραπέζι, ενώ οι χαρτοπετσέτες και τα πιάτα της σειράς, σε φλοράλ σχέδια και απαλές αποχρώσεις, θα κλέψουν τις εντυπώσεις.

Κι αν ψάχνετε το τέλειο σκηνικό για τις χαλαρές στιγμές σας, η HÖSTAGILLE έχει τη λύση. Μαξιλάρια και ριχτάρια σε ζεστά χρώματα θα ανανεώσουν τη γωνιά σας, προσφέροντας τον τέλειο χώρο για να χαλαρώσετε, να διαβάσετε ή απλώς να απολαύσετε έναν ζεστό καφέ. Μην ξεχάσετε τα αρωματικά κεριά της συλλογής, που θα γεμίσουν το χώρο με αρώματα φθινοπώρου, προσθέτοντας μια νότα ηρεμίας.

Η νέα συλλογή HÖSTAGILLE της ΙΚΕΑ μας καλεί να αγκαλιάσουμε το φθινόπωρο και να κάνουμε το σπίτι μας πιο ζεστό και φωτεινό.

Επισκεφτείτε ένα κατάστημα ΙΚΕΑ ή το ikea.gr και ανακαλύψτε όλες τις προτάσεις που θα σας εμπνεύσουν για μια φθινοπωρινή ανανέωση.

Οινοποιείο Novus

«Το Μοσχοφίλερο άλλαξε τον οινικό χάρτη και τις καταναλωτικές μας συνήθειες, καθώς ήταν η πρώτη ελληνική ποικιλία που έμαθαν να ζητούν οι Έλληνες», λέει ο Λεωνίδας Νασιάκος, ένας άνθρωπος που έχει ασχοληθεί όλη του τη ζωή με το Μοσχοφίλερο. Οι πρώτες εμφιαλώσεις οίνων ΠΟΠ Μαντινείας έγιναν από την οικογένειά του, στις αρχές της δεκαετίας του '80. Τρίτη γενιά οινοποιός, επιστρέφει σήμερα στη γενέτειρά του μετά από μια πολύ μεγάλη καριέρα σε άλλες ζώνες και μας παρουσιάζει το νέο του project. Η Novus είναι ένα boutique οινοποιείο στην καρδιά της ζώνης ΠΟΠ Μαντινείας.

Καλλιεργεί αποκλειστικά Μοσχοφίλερο σε ιδιόκτητους αμπελώνες σε υψόμετρο 650 μ. Συνεργάζεται με αμπελουργούς στη Μαντινεία, τη Νεμέα και την ορεινή Αιγιάλεια, από τους οποίους προμηθεύεται τις υπόλοιπες ποικιλίες που συμμετέχουν στις ετικέτες του οινοποιείου. «Το κρασί είναι πάθος, έμπνευση, τέχνη», λέει ο Λ. Νασιάκος, που έχει βάλει στο κέντρο της φιλοσοφίας του την ανάδειξη του Μοσχοφίλερου: «Στόχος μου είναι να εκφραστεί η ποικιλία του Μοσχοφίλερου και η ΠΟΠ Μαντινείας με αυθεντικότητα, ειλικρίνεια και κομψότητα. Βασική μου αρχή, δε, είναι πως το κρασί δημιουργείται από το αμπέλι και τον άνθρωπο». Το οινοποιείο παράγει δύο ετικέτες ΠΟΠ Μαντινείας, ένα ροζέ κι ένα κόκκινο blend για την ελληνική αγορά, αλλά και μια σειρά κρασιών αποκλειστικά για εξαγωγή.

Τρύγος στο Οινοποιείο Novus.



Οινοποιείο Μορόπουλου

Το οικογενειακό Οινοποιείο Μορόπουλου βρίσκεται στο Νεοχώρι της Αρκαδίας. Με μεγάλη παράδοση στην καλλιέργεια του αμπελιού στη ζώνη της Μαντινείας, σήμερα έχουν φτάσει τα 120 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων, ενώ από το 2017 τα δύο αδέρφια, ο Κώστας και η Γεωργία Μοροπούλου, παράγουν ποιοτικά εμφιαλωμένα κρασιά με υπεύθυνο οινολόγο τον Λευτέρη Αναγνώστου. Οι εγκαταστάσεις του οινοποιείου είναι στις παλιές σιταποθήκες και όλη η προσπάθεια βρίσκεται σε σταθερή πορεία ανάπτυξης από όλες τις απόψεις: έγιναν νέες φυτεύσεις, δημιουργήθηκε νέο οινοποιείο που σύντομα θα είναι επισκέψιμο.

Παράλληλα γίνονται μελετημένες κινήσεις για την εξαγωγική και εγχώρια εμπορική στρατηγική, με σκοπό την έκφραση των δικών τους αμπελώνων, με σεβασμό στην αρκαδική γη. Εκτός από την κλασική λευκή Μαντινεία, φτιάχνουν ροζέ Μοσχοφίλερο και ένα ημίξηρο κρασί, το Noemnis, αποτέλεσμα όψιμου τρύγου. «Πρόθεσή μας είναι να δημιουργήσουμε μικρές οινοποιήσεις για κάθε αμπελοτεμάχιο, εκτιμώντας τις δυνατότητές του, καθώς πιστεύουμε ότι τα πάντα ξεκινούν από το αμπέλι», λέει η Γεωργία Μοροπούλου περιγράφοντας τη φιλοσοφία της οικογένειας.

Η Γεωργία Μοροπούλου και ο Κώστας Μορόπουλος.





Τρύφος στο Οινοποιείο Μποσινάκη.

Οινοποιείο Μποσινάκη

Η ιστορία της οικογένειας Μποσινάκη ξεκινάει τη δεκαετία του '50 και από τον παππού της οικογένειας, που διένειμε μούστο στην Αρκαδία. Το 1979, μετά τον ξαφνικό χαμό του, συνέχισαν ο γιος του Φώτης με τη γυναίκα του Χριστίνα. Το 1992 έστησαν το δικό τους οινοποιείο, όπου έφτιαχναν κυρίως κρασί για άλλα οινοποιεία, και από το 2009 έρχεται η τρίτη γενιά και μπαίνει στο παιχνίδι, με την παραγωγή επώνυμων εμφιαλωμένων κρασιών από Μοσχοφίλερο. Σή-

μερα, ο Σωτήρης, η Κατερίνα και ο Κωνσταντίνος δίνουν μεγάλη βαρύτητα στην καλή πρώτη ύλη και στα μοναδικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας που θέλουν να αναδείξουν. Πήραν το ρίσκο να προχωρήσουν σε πολύωρες εκχυλίσεις, που έδωσαν χρώμα.

Οι γκρίζες ανταύγειες που συναντάμε στη Μαντινεία Μποσινάκης είναι πια το χαρακτηριστικό δείγμα της δουλειάς τους. Παράγουν πλέον πέντε διαφορετικές εκδοχές του Μοσχοφίλερου: μία λευκή ΠΟΠ Μαντινεία, την Ιέρεια, που είναι ροζέ, την Ασπέλα, που είναι αποτέλεσμα ερυθρής οινοποίησης, ένα blend με Ασύρτικο (σε συνεργασία με το Οινοποιείο Χατζάκη στη Σύρο) και ένα Pet Nat. «Ένα μεγάλο στοίχημα για τη Μαντινεία είναι η ανάδειξη της δυνατότητας παλαίωσης των κρασιών της ζώνης. Δοκιμάζοντας παλιές χρονιές, βλέπουμε εξαιρετικά δείγματα της ποικιλίας», λέει η Κατερίνα Μποσινάκη θίγοντας ένα από τα θέματα που απασχολούν τους Mantinians.

Κτήμα Καλογερόπουλου

Η οικογένεια Καλογερόπουλου καλλιεργεί αμπέλια στη Μαντινεία από τις αρχές της δεκαετίας του '80. Το 2002 δημιούργησαν μια ολοκληρωμένη οινοπαραγωγική μονάδα μέσα στους αμπελώνες του Ζευγολατιού Αρκαδίας, στο οροπέδιο της Μαντινείας και σε υψόμετρο 650 μ., και από το 2015 ο Αποστόλης Καλογερόπουλος, τελειόφοιτος οινολογίας και δεύτερη γενιά οινοποιός, ανέλαβε το κομμάτι της παραγωγής του οινοποιείου.

Καλλιεργούν με βιολογική μέθοδο τα αμπέλια τους, που έχουν έκταση 110 στρέμματα, και για να καλύψουν τις ανάγκες τους αγοράζουν σταφύλια από συνεργαζόμενους παραγωγούς. Η συνολική παραγωγή τους σε εμφιαλωμένο κρασί που βγαίνει με τις δικές τους ετικέτες είναι περίπου 50.000 φιάλες τον χρόνο. Από το 2017 έχουν επεκταθεί και στο κομμάτι της απόσταξης με ένα τσίπουρο που παράγουν, κυρίως από Μοσχοφίλερο.

Ο Αποστόλης Καλογερόπουλος.



Οινοποιείο Juliet & Romeo

Ένα εγχείρημα που ξεκίνησε η Φανή Κούτρα, αγοράζοντας το 2016 ένα κομμάτι του παλιού αμπελώνα που είχε φυτέψει το 1972 ο Καμπάς. Το 2015 άρχισε η διαχείριση του αμπελώνα υπό την επίβλεψη του γεωπόνου Γιάννη Κανάκη, ο οποίος προχώρησε σε αλλαγές στη δομή του. Φυτεύτηκε Pinot Noir το 2016 και έγινε αναμπέλωση με τις ποικιλίες Μαυροτράγανο και Negro Amaro (τα τρία μαύρα της Μεσογείου), αλλά και πύκνωση του Μοσχοφίλερου, που έχει φτάσει σήμερα στα 110 στρέμματα. Η επιθυμία για το Pinot Noir έφερε τη Φανή Κούτρα σε επαφή με τον διεθνή φήμη οινολόγο Κυριάκο Κυνηγόπουλο, που επιμελήθηκε την επιλογή των κλώνων και έχει τον πλήρη έλεγχο στα κρασιά που παράγει το οινοποιείο. Η εμφιάλωση μέχρι πρότινος γινόταν σε οινοποιείο εκτός ζώνης, γι' αυτό και δεν υπάρχει ακόμα ΠΟΠ οίνος. Η φιλοσοφία του οινοποιείου είναι τα κρασιά να κυκλοφορούν όταν είναι έτοιμα και η τρέχουσα χρονιά στην αγορά είναι το Μοσχοφίλερο του 2022.

Η Φανή Κούτρα, ιδιοκτήτρια του Juliet & Romeo.



Κτήμα Παπαγεωργίου

Η Χριστίνα Παπαγεωργίου είναι μια ξεχωριστή περίπτωση. Αυτοδημιούργητη, έχει στήσει εδώ και 20 χρόνια ένα project μόνη της, που το «τρέχει» από την αρχή μέχρι το τέλος· από το αμπέλι μέχρι τις πωλήσεις. Η αγάπη της για τη γη και τον τόπο την οδήγησε στο να ασχοληθεί επαγγελματικά με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Σπούδασε τεχνικός οινοποιίας και αμπε-

λουργίας, φύτεψε τα πρώτα αμπέλια με Μοσχοφίλερο το 2004 και στη συνέχεια έστησε το δικό της οινοποιείο. Ο αμπελώνας, που έχει έκταση 50 στρέμματα, και το Κτήμα Παπαγεωργίου βρίσκονται στην Αρχαία Μαντινεία, σε υψόμετρο 650 μ., μέσα στη ζώνη ΠΟΠ Μαντινεία. Σήμερα οινοποιεί Μοσχοφίλερο σε λευκές και ροζέ εκδοχές, με συνολική παραγωγή 25.000 έως 30.000 φιάλες, ενώ φτιάχνει και κρασιά από άλλες ποικιλίες, όπως το Αγιωργίτικο. Όπως μας λέει η ίδια, «το μικροκλίμα της περιοχής, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, μαζί με την υψηλών προδιαγραφών οινοποίηση, την εμπειρία, την αγάπη και το μεράκι για ποιοτικό κρασί, μας δίνουν τη δύναμη να συνεχίζουμε».

Η Χριστίνα Παπαγεωργίου και οι συνεργάτες της στον τρύφο.



Αμπελοτεμάχιο 211

Ο Νίκος Ασλανίδης από την Αθήνα και η Μπέσσυ Κουμαρέλα που κατάγεται από την Αρκαδία. Εκείνος έφτιαχνε ετικέτες για κρασιά στο δημιουργικό γραφείο που διατηρεί, ενώ εκείνη είχε μνήμες από τους γονείς της, που καλλιεργούσαν το κτήμα τους και έφτιαχναν κρασί για δική τους κατανάλωση. Έστησαν το αμπελοοινικό τους εγχείρημα στο οροπέδιο του Μαινάλου. Η ιστορία του Αμπελοτεμαχίου 211 ξεκινά από τους αμπελώνες του Λεβιδίου, όπου φυτεύτηκε Μοσχοφίλερο σε υψόμετρο 700 μ.

Σήμερα καλλιεργούν με βιολογικές πρακτικές τα αμπέλια τους και παράγουν από αυτή την ποικιλία δύο ετικέτες, το Αμπελοτεμάχιο 211, που είναι μια ΠΟΠ Μαντινεία, και ένα πειραματικό ροζέ. Κάθε στάδιο της παραγωγής, από τη φροντίδα του αμπελώνα έως την οινοποίηση, γίνεται με προσοχή και σεβασμό προς τη φύση. Όπως μας λένε οι ίδιοι, «αυτή η προσπάθεια ξεκίνησε ως χόμπι, έγινε βιοπορισμός και είναι μια έκφραση της αγάπης μας για τη γη και του πάθους μας για τη δημιουργία».

VILLA INCOGNITO

Το δείπνο στο οποίο μας κάλεσαν οι Mantinians κατά την επίσκεψή μας στη Μαντινεία, στήθηκε στη Villa Incognito, το εστιατόριο που ξεχωρίζει στη γαστρονομική σκηνή της Τρίπολης.

Η Villa Incognito είναι από μόνη της ένας προορισμός, ένας λόγος για να ταξιδέψεις, αν είσαι από τους ανθρώπους που βλέπουν το φαγητό και το κρασί ως απόλαυση. Ο Σωτήρης Κούρος και η Υακίνθη Τυροβολά δημιουργούν μια εμπειρία για τους επισκέπτες τους, όπου το κρασί και το φαγητό έχουν πρωταγωνιστικούς ρόλους, αλλά και η πιο μικρή λεπτομέρεια έχει τη σημασία της: η διακόσμηση, τα σερβίτσια, η ευγένεια και η ζεστασιά των ανθρώπων. Οι άνθρωποι βγάζουν την αγάπη που έχουν μέσα τους στα πιάτα που προσφέρουν. «Θέλουμε να κάνουμε τους επισκέπτες να φεύγουν χαμογελαστοί», λέει ο Σωτήρης Κούρος.

Η ιστορία τους ξεκινάει το 2012, στην ουσία όμως η δημιουργία της Villa Incognito είναι η συνέχεια σε κάτι που έχει πολύ μεγαλύτερη διαδρομή. Ο παππούς του Σωτήρη, Μίμης, και η γιαγιά Μαριγώ είχαν φτιάξει στο ίδιο κτίριο, το 1920, ένα χάνι. Ο κόσμος σταματούσε εδώ να ξεκουραστεί στα χρονοβόρα ταξίδια, να φάει, να κοιμηθεί. Για δεκαετίες πρόσφερε στους περαστικούς ζεστό φαγητό και κρασί. Μετά τον παππού ήρθε η επόμενη γενιά και μια ιστορία με καλές και δύσκολες στιγμές. Με τα χρόνια το χάνι έγινε εστιατόριο, το οποίο κάποια στιγμή έκλεισε, το κτίριο άλλαξε χρήση και φτάνουμε στο σήμερα. Ο Σωτήρης και η Υακίνθη ξαναστήνουν το χάνι του παππού, αλλά του δίνουν σύγχρονη μορφή, όπως θα θέλαμε ένα «χάνι» σήμερα. Η Villa προσφέρει φαγητά με χαρακτήρα, που πατάνε πάνω σε παραδοσιακές συνταγές και είναι φτιαγμένα με τοπικά υλικά, σεβίρει πιάτα που εκφράζουν με τον πιο απλό τρόπο αυτό που χαρακτηρίζεται ως δημιουργική κουζίνα. Σέβονται την εποχικότητα και εξελίσσουν τις συνταγές των προγόνων τους. Και γι' αυτό είναι υπεύθυνη η ομάδα της κουζίνας, με επικεφαλής τον Σωτήρη.



Η Υακίνθη Τυροβολά και ο Σωτήρης Κούρος, ιδιοκτήτες της Villa Incognito.

Η Υακίνθη υποδέχεται τους επισκέπτες στη σάλα και φροντίζει την κάθε λεπτομέρεια. Ως sommelière είναι υπεύθυνη και για τη λίστα των κρασιών, την οποία, χωρίς καμία υπερβολή, θα ζήλευαν πολλά εστιατόρια. Έχει ελληνικό προσανατολισμό, κατηγοριοποίηση ανά ποικιλία και οινική ζώνη και περιλαμβάνει ακόμα και σπάνιες φιάλες από παλιές χρονιές. Η μεγαλύτερη έμφαση δίνεται φυσικά στα κρασιά της Μαντινείας, καθώς εκπροσωπούνται τα οινοποιεία της περιοχής. Εμείς απολαύσαμε ένα μενού που στήθηκε για την περίσταση, αλλά βασίζεται σε πιάτα που προσφέρουν καθημερινά. Για αρχή, προζυμμένο ψωμί και βλίτα στα κάρβουνα με ζυμό από φρέσκες ντομάτες και ψητή μανουρομυζήθρα. Αριστούργημα. Η πίτα της ημέρας με

αλάδωτο χειροποίητο φύλλο, μια μελιτζανόπιτα με τραχανά, φέτα Τριπόλεως και δυόσμο, με ξεκάθαρες όλες τις γεύσεις και τα αρώματα στη γέμιση. Ένα εξαιρετικό πιάτο, μια παραλλαγή του συνηθισμένου τριπολιτσιώτικου κυριακάτικου φαγητού (κόκορας με χυλοπίτες), ήρθε ως ορεκτικό: κροκέτες κόκορα με κρέπα τραχανά και σάλτσα παστιτσάδας. Τα δύο κυρίως παρουσιάστηκαν με κάθε ιεροτελεστία: λεμονάτο κατσικάκι γιουβέτσι, που σεβίριστηκε στα πολύτιμα μπακιρένια σκεύη, και το αργίτικο (μοσχάρι κοκκινιστό με μπαχαρικά), που ήρθε σε μια κεντημένη πήλινη γάστρα και γέμισε το τραπέζι με αρώματα από μπαχάρι, κανέλα και ντομάτα. Ένα χειροποίητο γαλακτομπούρεκο έκλεισε ιδανικά το δείπνο.

«Αυτό που επιδιώκουμε είναι να δημιουργήσουμε έναν προορισμό και να αναδείξουμε την κουζίνα και τα υλικά του τόπου μας. Είναι μεγάλη ικανοποίηση να έρχονται άνθρωποι από κάθε γωνιά για να φάνε από εμάς», μας λέει ο Σωτήρης Κούρος και μας μεταφέρει τη φιλοσοφία του: «Ουσιαστικά θέλουμε να δώσουμε στον κόσμο, μέσα από το φαγητό, τον μόχθο όλων αυτών που μας φέρνουν τα προϊόντα τους. Όταν κάποιος προσπαθεί να κάνει μια καλή ντομάτα, θέλω απλώς να τη βάλω σε ένα πιάτο χωρίς να την πειράξω».

Ο Σωτήρης και η Υακίνθη, όπως μας λένε, αντλούν έμπνευση μέσα από την παράδοση και ανοίγουν τους ορίζοντές τους ταξιδεύοντας, με κύριο γνώμονα τη γαστρονομία. Για τους γαστρονομικούς (και όχι μόνο) ταξιδιώτες έφτιαξαν πάνω από το εστιατόριο δύο πολύ όμορφα δωμάτια, αναβιώνοντας έτσι το χάνι του παππού και την ιστορία του σε κάθε διάσταση.



Το τραπέζι που μας ετοίμασε η Villa Incognito για να γνωρίσουμε τους παραγόνους και τα κρασιά της Μαντινείας.



Τσιγαριστά χόρτα στα κάρβουνα, ένα από τα ωραιότερα πιάτα της Villa Incognito.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Κωστής Αγγελόπουλος

ΤΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΤΟΥ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟΥ

Το Μοσχοφίλερο είναι μια ποικιλία με πολλά πρόσωπα και μεγάλη δυναμική, κι αυτό ακριβώς θέλησαν να μας δείξουν οι Mantinians στο Masterclass που οργάνωσαν στον φιλόξενο χώρο της αίθουσας γευσιγνωσίας του Κτήματος Τσέλεπου, στις Ρίζες Τεγέας.

Εκεί μας δόθηκε η ευκαιρία να δοκιμάσουμε ένα κρασί από κάθε οινοποιείο που συμμετέχει στους Mantinians. Στα ποτήρια μας μπήκαν κρασιά κάθε στιλ: αφρώδη και ήσυχα, λευκά, ροζέ και ερυθρωπά, αποτελέσματα συμβατικών ή βιολογικών καλλιεργειών και κρασιά οινοποιημένα με ήπιες μεθόδους, με μακρές εκχυλίσεις, κρασιά πρώιμου και όψιμου τρύγου, κρασιά γεμάτα φρεσκάδα αλλά και με αντοχή στον χρόνο. Ενώ το καθένα είχε τον δικό του χαρακτήρα, διαπιστώσαμε ότι συνολικά υπήρχε ένα υψηλό επίπεδο ποιότητας στα κρασιά της δοκιμής μας, αποτέλεσμα κυρίως της εξαιρετικής δουλειάς που γίνεται με το Μοσχοφίλερο, το σταφύλι που κυριαρχεί στη Μαντινεία. Στη συζήτηση που έγινε στο πλαίσιο της δοκιμής, αξίζει να καταγράψουμε ως σημαντικό σημείο την αγωνία των ανθρώπων αυτών για την κλιματική αλλαγή και κυρίως για τα ακραία καιρικά φαινόμενα και την όλο και εντονότερη συχνότητά τους.

ΠΡΩΤΟ FLIGHT

Τα αφρώδη

Η αφρώδης έκφραση του Μοσχοφίλερου έχει μεγάλη ιστορία, όπως τεκμηριώνει και με την ταινία-ντοκιμαντέρ του «Arcadia 1900 Champagne d'Orient» ο κινηματογραφιστής Κώστας Σπυρόπουλος. Έχει εμφανιστεί στη Μαντινεία από τα τέλη του 19ου αιώνα και ήδη, στις αρχές του 20ού, τα αφρώδη κρασιά της περιοχής έγιναν γνωστά σε μεγάλες οινικές αγορές. Σήμερα φαίνεται ότι το στιλ επανέρχεται και εμείς είχαμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε τρία διαφορετικά αφρώδη από τους Mantinians.

• ΩΔΗ ΠΑΝΟΣ 2023

Κτήμα Σπυρόπουλου. ΠΟΠ Μαντινεία, 100% Μοσχοφίλερο. Λευκό αφρώδες από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας στην περιοχή Χάνι της Αρχαίας Μαντινείας, σε υψόμετρο 650-700 μ. Παράγεται με τη μέθοδο της αυτόκλειστης δεξαμενής και ωριμάζει στις οινολάσπες για έξι μήνες πριν εμφιαλωθεί.

• AMALIA VINTAGE 2019, EXTRA BRUT

Κτήμα Τσέλεπου. ΠΟΠ Μαντινεία, 100% Μοσχοφίλερο. Λευκό αφρώδες, παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπαρίας. Πρώιμος τρύγος για τον οίνο βάσης και πρώτη ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές, για να ακολουθήσει δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Παραμένει δύο χρόνια σε επαφή με τις οινολάσπες. Συνολική παραγωγή: 7.000 φιάλες.

• PET NAT 2023

Οινοποιείο Βερβαινώτη, 100% Μοσχοφίλερο Λευκό Pet Nat με ζύμωση αρχικά σε ανοξειδωτη δεξαμενή και πριν από την ολοκλήρωσή της ακολουθεί η εμφιάλωση. Είναι Brut Nature με 1,2 γρ. υπολειπόμενα σάκχαρα. Πρώτη προσπάθεια του οινοποιείου για ένα χαμηλών παρεμβάσεων αφρώδες κρασί, που παράγεται συνολικά σε 6.000 φιάλες

ΔΕΥΤΕΡΟ FLIGHT

Λευκές οινοποιήσεις

Η πιο γνωστή και κλασική εκδοχή του Μοσχοφίλερου είναι η λευκή οινοποίηση, που δίνει και τα περισσότερα ΠΟΠ κρασιά της ζώνης, έκτασης 8.000 στρεμμάτων. Τα πιο παλιά αμπέλια έχουν φυτευτεί το 1972 και οι περισσότερες αναμπελώσεις έγιναν μετά το 2011. Ο κύριος όγκος των αμπελώνων έχει μέσο όρο ηλικίας από 15 έως 25 έτη. Και στα πέντε κρασιά του flight αναγνωρίσαμε τα βασικά χαρακτηριστικά του Μοσχοφίλερου. Ανοιχτό λαμπερό χρώμα, κομψά κρασιά με ωραία οξύτητα στο στόμα. Κυριαρχούν τα βοτανικά και ανθικά αρώματα, που συνοδεύονται από πράσινο μήλο και εσπεριδοειδή. Από και πέρα, το κάθε κρασί είχε τα δικά του ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και ξεχώριζε με το ιδιαίτερο στίλ του οινοποιού.

- **MANTINEIA 2022**
Αμπελοτεμάχιο 211. 100% Μοσχοφίλερο. Λευκός, ξηρός οίνος. Βιολογική καλλιέργεια του αμπελώνα που βρίσκεται στο Λεβίδι, σε υψόμετρο 700 μ. Κλασική λευκή οινοποίηση.
- **MANTINEIA 2023**
Οινοποιείο Καλογερόπουλου. Λευκός, ξηρός οίνος. 100% Μοσχοφίλερο από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, στο Ζευγολατιό Αρκαδίας. Προζυμωτική εκχύλιση και παραμονή για δύο μήνες με τις οινολάσπες πριν από την εμφιάλωση.
- **MANTINEIA CUVÉE ΒΟΥΤΑΡΙ 2023**
100% Μοσχοφίλερο. Λευκός, ξηρός οίνος. Τα σταφύλια γι' αυτό το κρασί προέρχονται από τον παλαιότερο αμπελώνα της περιοχής, που έχει φυτευτεί το 1972 και στη συνέχεια πέρασε στα χέρια της εταιρείας Μπουτάρη. Προζυμωτική εκχύλιση, συνδυασμός διαφορετικών οινοποιήσεων για την ανάδειξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών του αμπελώνα και παραμονή με τις οινολάσπες για έξι μήνες πριν από την εμφιάλωση.
- **ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 2022**
Juliet & Romeo, ΠΓΕ Αρκαδία. Λευκός, ξηρός οίνος. 100% Μοσχοφίλερο. Από τον παλιό ιστορικό αμπελώνα ηλικίας 50 ετών, που βρίσκεται σε υψόμετρο 650 μ., Ένα μέρος του έχει περάσει στα χέρια του οινοποιείου Juliet & Romeo και μετά τις αναμπελώσεις τα πρέμνα έχουν ηλικία περίπου 25 έτη. Κρυσταλλική και ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή με ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Παραμονή για τέσσερις μήνες με τις οινολάσπες και batonnage για ένα κρασί που θέλει να δείξει τις δυνατότητες παλαιώσης της ποικιλίας, γι' αυτό και κυκλοφορεί τουλάχιστον έναν χρόνο μετά τον τρύγο.
- **OPTIMUM 2022**
Novus Winery. ΠΟΠ Μαντινεία. Λευκός, ξηρός οίνος από 100% Μοσχοφίλερο. Ο Λεωνίδας Νασιάκος στο νέο του εγχείρημα παρουσιάζει μια διαφορετική έκφραση του Μοσχοφίλερου. Αμπελώνας 50 ετών στο Ζευγολατιό, μη αρδευόμενος, έκτασης 11,4 στρεμμάτων με απόδοση 600-800 κιλά ανά στρέμμα, που καλλιεργείται με βιολογικές πρακτικές. Η ζύμωση με γηγενείς ζύμες ξεκινά σε ανοξειδωτές δεξαμενές και όταν βρίσκεται περίπου στο μέσο της, μέρος του χυμού διαχωρίζεται και οδηγείται για να ολοκληρωθεί η διαδικασία σε μικρές τσιμεντένιες, ωσειδείς δεξαμενές και βαρέλια ακακίας. Εμφιαλώνεται και παραμένει στη φιάλη για τουλάχιστον έξι μήνες πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.

ΤΡΙΤΟ FLIGHT

Οι ερυθρώπες

Το Μοσχοφίλερο δεν είναι λευκό σταφύλι, αλλά οι ρώγες του έχουν ερυθρώπες και γκρίζες αποχρώσεις. Οι ροζέ εκδοχές, ως αποτέλεσμα μακράς εκχύλισης (συνήθως μιας και δύο ημερών), έχουν αρχίσει και αυξάνονται εντός της ζώνης. Μάλιστα, είναι πλέον τόσο πολλές οι ετικέτες με ροζέ, που οι Mantinians θέλουν ένα από τα πρώτα τους βήματα να είναι η αναθεώρηση του φακέλου «ΠΟΠ Μαντινεία», ώστε να περιλαμβάνονται και τέτοια κρασιά σε αυτό το καθεστώς.

- **ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 2023**
Κτήμα Παπαγεωργίου. ΠΓΕ Αρκαδία, 100% Μοσχοφίλερο. Ανοιχτό ροζέ, ξηρό. Τα σταφύλια είναι από τον κλώνο «Μαυροφίλερο» και προέρχονται από ιδιόκτητο αμπελώνα που βρίσκεται στην Αρχαία Μαντινεία, σε υψόμετρο 650 μ. Κρυσταλλική εκχύλιση για μία ημέρα στον οινοποιητή και παραμονή στις οινολάσπες πριν από την εμφιάλωση του ροζέ κρασιού από το Οινοποιείο Παπαγεωργίου, που βρίσκεται στο Αρτεμίσιο.

- **TOMH 2023**
Οινοποιείο Τρουπή. ΠΓΕ Αρκαδία, 100% Μοσχοφίλερο. Για τη ροζέ Τομή τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνα στη Φτέρη Αρκαδίας. Εκχύλιση για 24 ώρες και ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή. Ακολουθεί ανάδευση με τις οινολάσπες για δύο μήνες πριν από την εμφιάλωση.
- **ΑΣΠΕΛΑ 2022**
Οινοποιείο Μποσινάκη. 100% Μοσχοφίλερο. Ερυθρωπός οίνος. Επιλεγμένοι αμπελώνες στην περιοχή της Αλέας. Με τον πράσινο τρύγο επιτυγχάνονται χαμηλές αποδόσεις, κοντά στα 500 κιλά ανά στρέμμα. Μακρά εκχύλιση για 20 ημέρες και στη συνέχεια ζύμωση σε δύο δεξαμενές. Στην πρώτη μπαίνει ολόκληρο το σταφύλι (whole bunch) και στη δεύτερη μόνο απορραγισμένες ρώγες. Στη συνέχεια γίνεται το blend και το κρασί ωριμάζει για δύο μήνες σε παλιά δρύινα γαλλικά βαρέλια. Η συνολική παραγωγή για τον τρύγο του 2022 ήταν 1.176 φιάλες.
- **MOSCHOFLEUR 2023**
Κτήμα Παναγόπουλου. 100% Μοσχοφίλερο. Ήπια παρέμβαση κρασί με έντονο ερυθρωπώ χρώμα. Εκχύλιση για 25 μέρες, που σημαίνει ότι το Μοσχοφίλερο ουσιαστικά αποζυμώνεται με τα στέμφυλα. Οινοποίηση με γηγενείς ζύμες. Μπαίνει για δύο μήνες με τις λάσπες σε ξύλινα βαρέλια, όπου γίνεται batonnage, πριν εμφιαλωθεί σε 300 φιάλες συνολικά, χωρίς φιλτράρισμα και κολλάρισμα.

ΤΕΤΑΡΤΟ FLIGHT

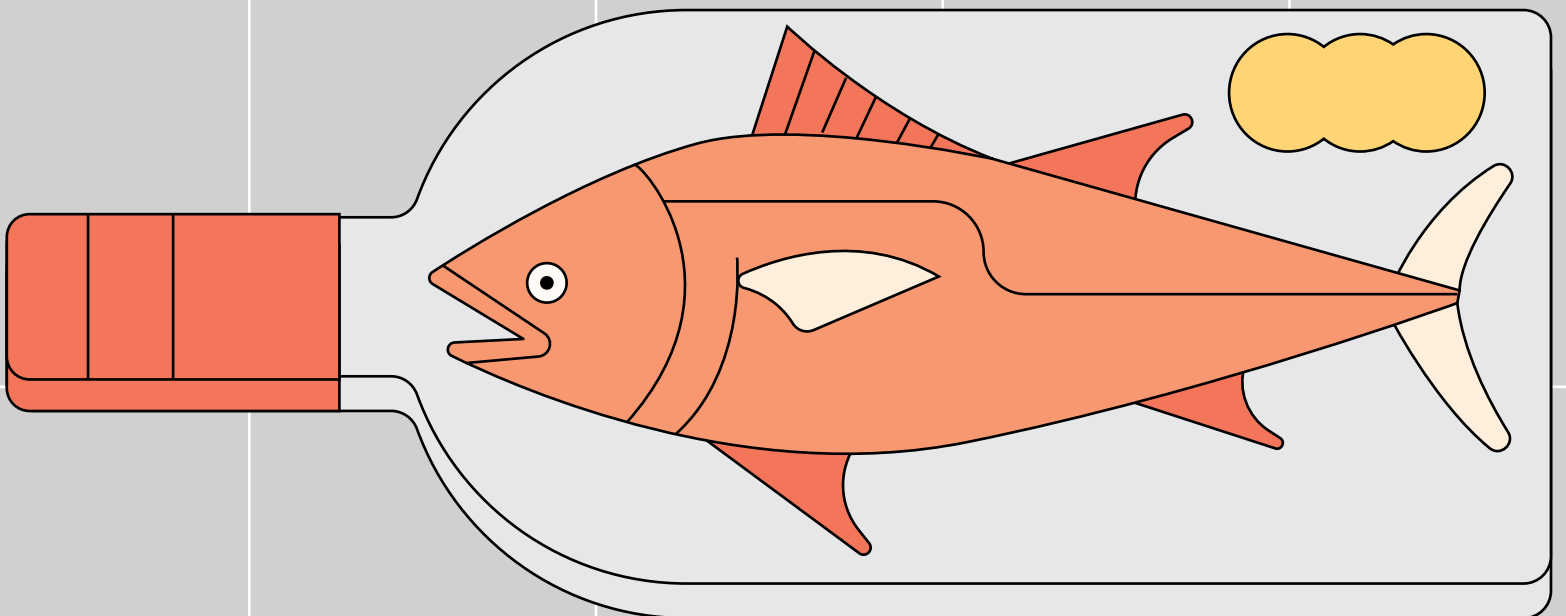
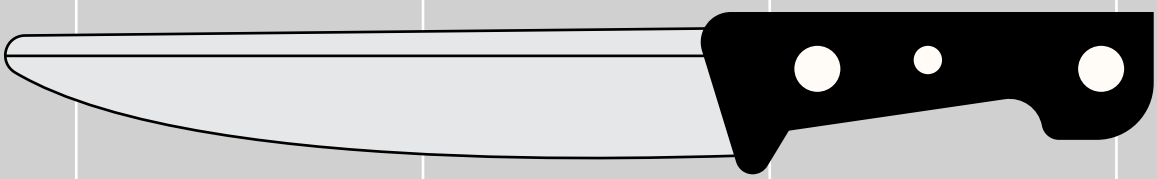
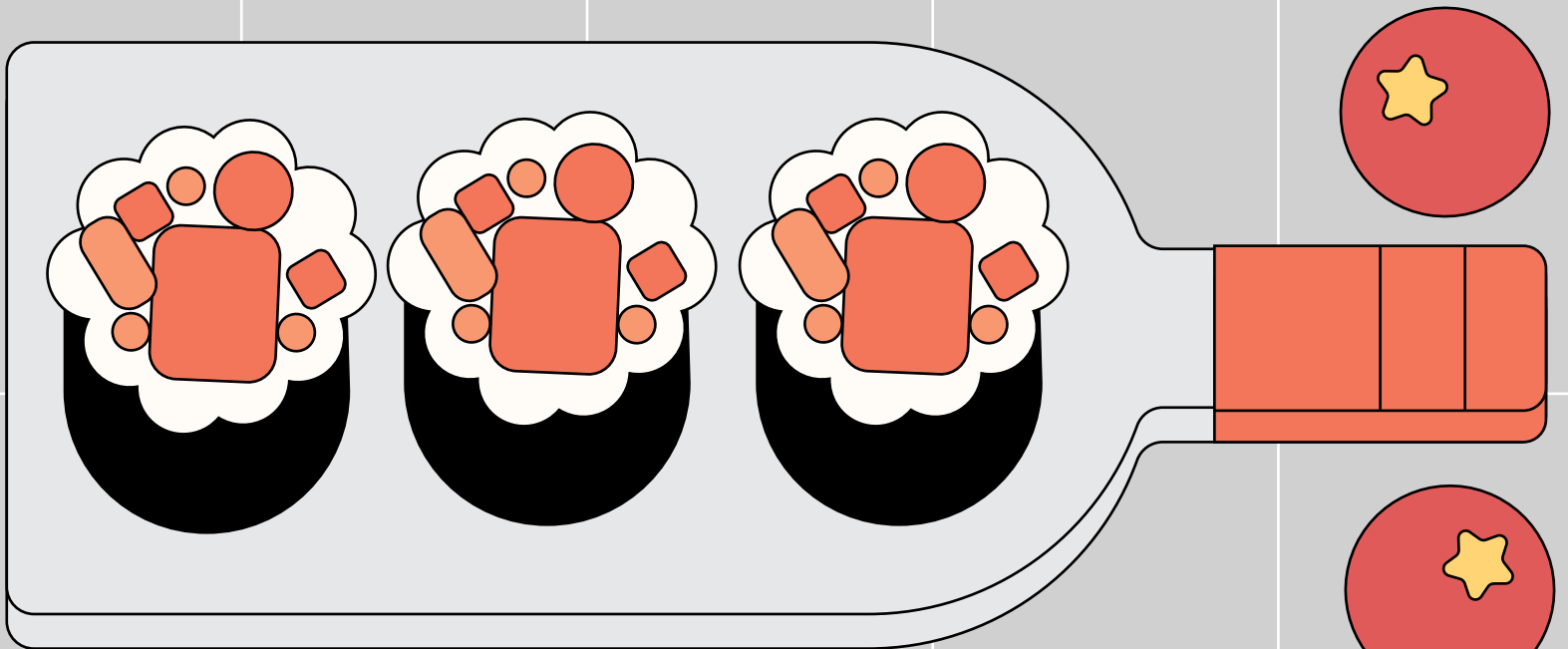
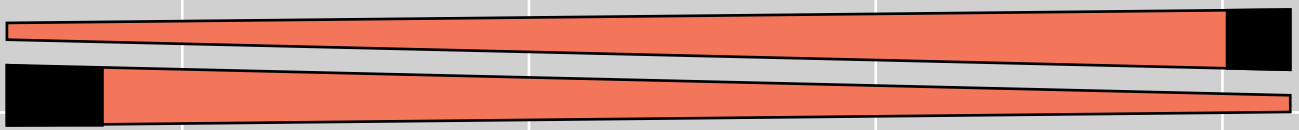
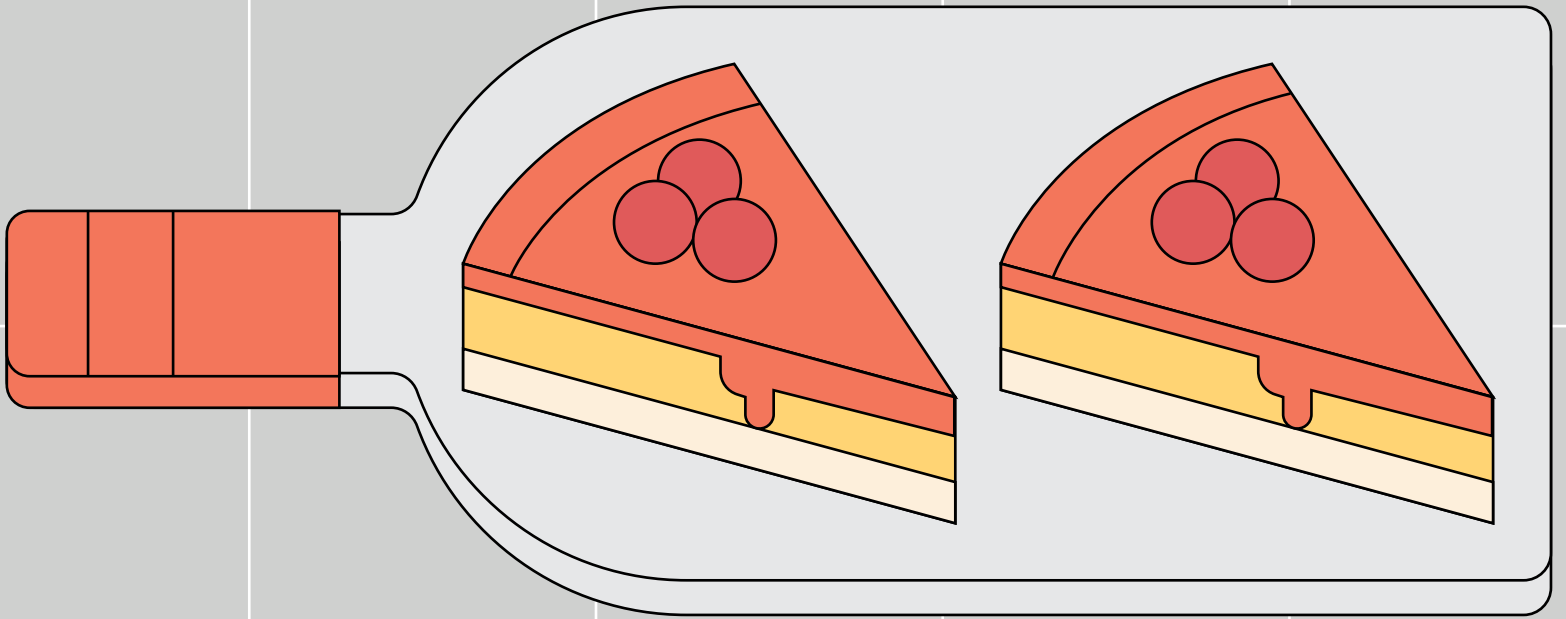
Το όψιμο

Μόλις μία προς το παρόν εκδοχή όψιμου τρύγου έρχεται να δώσει άλλη μία διαφορετική διάσταση στο Μοσχοφίλερο, που κατατάσσεται στην κατηγορία των ημίξηρων.

- **NOEMVRIS 2022**
Οινοποιείο Μορόπουλου. ΠΓΕ Αρκαδία, 100% Μοσχοφίλερο. Το Οινοποιείο Μορόπουλου επιλέγει, με βάση τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν κάθε χρόνο, να αφήσει ένα αμπέλι στην περιοχή του Νεοχωρίου, που να αντέχει σε σχέση με τα άλλα, ώστε να το τρυγήσει τον Νοέμβριο. Προζυμωτική εκχύλιση και το κρασί μετά τη ζύμωση παραμένει στη δεξαμενή με τις οινολάσπες για έναν χρόνο, ενώ ακολουθεί παραμονή ακόμη έναν χρόνο στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει στην αγορά. Κατηγοριοποιείται ως ημίξηρος οίνος, καθώς έχει περίπου 6 γρ. σάκχαρο. 🍷



Η ομάδα των Mantinians.



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΟ

Μπορεί το όνομά του με τη δύσκολη προφορά να βασανίζει τους τουρίστες, η γεύση του όμως έρχεται να τους αποζημιώσει...

KEIMENO

Νίκος Λουκάκης, Senior Lecturer WSPC

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμίδης

Το ελληνικότατο Μοσχοφίλερο, με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του και τα πολλά και διαφορετικά του πρόσωπα, συνοδεύει εξαιρετικά τα ελληνικά πιάτα – και όχι μόνο. Το συναντάμε –στη συντριπτική πλειονότητα– στο οροπέδιο της Μαντινείας, που από μόνο του δηλώνει μια μεγάλη διαφορετικότητα σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές ΠΟΠ της Ελλάδας. Δεν έχει καμία επίδραση από τη θάλασσα, καθώς βρίσκεται σε υψόμετρο που κυμαίνεται από τα 500 έως τα 600 μέτρα, ενώ περιβάλλεται από βουνά. Εδώ λοιπόν το κλίμα πηγαίνει περισσότερο προς το ημι-ηπειρωτικό, με κρύους χειμώνες και λιγότερο έντονα καλοκαίρια. Το κλίμα έχει δύο σημαντικές επιρροές στο στίλ του κρασιού: Η πρώτη είναι ότι επιτρέπει στο Μοσχοφίλερο να είναι όψιμο, να φτάνει στον Οκτώβριο για να ωριμάσει. Η δεύτερη είναι ότι διατηρεί την υψηλή οξύτητα του σταφυλιού, χωρίς όμως να φτάνει σε υψηλά επίπεδα αλκοόλης.

Το Μοσχοφίλερο στη Μαντινεία είναι ΠΟΠ από το 1970, καθώς είχε αναγνωριστεί η διαφορετικότητά του. Μέχρι και τις αρχές της δεκαετίας του 2000, το στίλ του περιοριζόταν σε ένα συγκεκριμένο μοτίβο, που επικρατεί ακόμα και σήμερα, καθώς είναι πολύ αγαπητό στο ελληνικό οινόφιλο κοινό. Είναι ξηρό, με υψηλή οξύτητα, χαμηλό ή μέτριο αλκοόλ, ελαφρύ ή μέτριο σώμα και έντονα αρωματικό, με αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων φρούτων, ανθικά και βοτανικά. Αυτό το στίλ είναι ιδανικό για το ελληνικό καλοκαιρινό διαιτολόγιο, με τα θαλασσινά, όπως καλαμαράκια τηγανητά, γαύρος ή αθερίνα, και τα λαδερά πιάτα, όπως φασολάκια και μπριάμ. Είναι δροσιστικό, με χαμηλό αλκοόλ, κάτι που βολεύει επίσης στις μεγάλες ζέστες, καθώς δεν κουράζει με την κατανάλωση. Από το 2010 και μετά, αρχίζουμε και βλέπουμε αρκετές παραλλαγές στο στίλ του Μοσχοφίλερου, που έχουν να κάνουν περισσότερο με τις επιλογές του παραγωγού και στην αναζήτηση για τη βελτίωση της ποιότητάς του.

Ας προσπαθήσουμε να τα βάλουμε σε μια σειρά, ανάλογα με τις τεχνικές που χρησιμοποιούνται. Κατ' αρχάς, σε αφρώδη εκδοχή. Έχουμε παραδείγματα με παραδοσιακή μέθοδο, με το Μοσχοφίλερο να τρυγιέται νωρίτερα για να έχει υψηλή οξύτητα και χαμηλότερο αλκοόλ, που θα ανέβει με τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Διατηρεί τον αρωματικό χαρακτήρα της ποικιλίας και τον δροσιστικό του χαρακτήρα, αποκτώντας μεγαλύτερη πολυπλοκότητα από τα αρώματα της αυτόλυσης. Θα το βρούμε σε λευκή και ροζέ εκδοχή.

Οι επιλογές εδώ στο φαγητό διαφοροποιούνται ελαφρώς, καθώς μπορούμε να πάμε σε πιο αλμυρές και έντονες γεύσεις. Για παράδειγμα, αχινός με λεμόνι, όστρακα ωμά, αυγοτάραχο και πιο αλμυρά τυριά. Η δεύτερη εκδοχή είναι με τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής, που διατηρεί όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μια πολύ ενδιαφέρουσα, εμπορικά, εκδοχή κρασιού αν δούμε την περίπτωση του Prosecco. Ιδανικό για aperitif, με καλοκαιρινά φρούτα, δροσερές σαλάτες και μαριναρισμένα ψάρια.

Το Μοσχοφίλερο είναι μια ποικιλία που δεν είναι η κλασική λευκή, αλλά έχει λίγο χρώμα στη φλούδα του, κάνοντας το να έχει ροδιζουσες αποχρώσεις. Αυτό επηρεάζει το χρώμα όταν έχουμε επαφή με τη φλούδα κατά τη διάρκεια της οινοποίησης. Παράλληλα με την επιρροή στο χρώμα, έχουμε και αλλαγή στον αρωματικό χαρακτήρα, με αρώματα ροδοζάχαρης και λουκουμιού. Συχνά, αυτά τα κρασιά με την πάροδο του χρόνου αποκτούν ένα πιο «χάλκινο» χρώμα, έχουν πιο πλούσιο σώμα από τα προηγούμενα μοντέλα, αλλά και πιο πολύπλοκα αρώματα. Εδώ στο φαγητό θέλει πιο ξεκάθαρες γεύσεις, όπως είναι το σούσι και ειδικά τα nigiri με λευκά ψάρια, seiviche και ταρτάρ θαλασσινών. Η υψηλή οξύτητα του Μοσχοφίλερου και τα φρέσκα αρώματα το καθιστούν ιδανικό για την παραγωγή ροζέ κρασιών, με ελάχιστο χρώμα και τανίνες, και με ελαφρύ, δροσιστικό στόμα. Όλο και πιο συχνά βλέπουμε Μοσχοφίλερα ροζέ, που είναι ιδιαίτερα ευχάριστα και σε πολύ ανταγωνιστικές τιμές.

Είναι κρασιά που διατηρούν τη φρεσκάδα τους και μπορούν να συνδυαστούν εύκολα με φαγητό, όπως μακαρονάδες με σάλτσα τομάτας, πιάτα με curry, όχι όμως καυτερά, με θαλασσινά, sashimi σολομού και τόνου. Στις πιο προχωρημένες εκδοχές, όπου έχουμε εκχύλιση για μεγάλο χρονικό διάστημα αλλά και πίεση στο καπέλο στο τέλος, βλέπουμε ένα Μοσχοφίλερο κόκκινο. Διατηρεί την οξύτητά του, έχει πιο πλούσιο σώμα, ελαφριές τανίνες, έντονο αρωματικό χαρακτήρα με πιο ώριμο φρούτο και είναι πιο έντονα βοτανικό. Πολύ ευχάριστο με πιατέλα αλλαντικών και με ψητά κοκκινωπά ψάρια, όπως ξιφίας, σολομός και τόνος.

Στην πορεία οι παραγωγοί προχώρησαν σε επιλογή από τα καλύτερα αμπελοτόπια τους, όπου το Μοσχοφίλερο ωριμάζε σε έναν καλύτερο βαθμό. Εδώ βλέπουμε ίσως την ποιοτική και πολύπλοκη εκδοχή του Μοσχοφίλερου, με τις τεχνικές να διαφέρουν, καθώς η προσπάθεια είναι να γεμίσει το σώμα. Μπορεί να συνδυαστούν οινοποιητικές εκδοχές, όπως η εκχύλιση, η παραμονή με τις ζύμες, για να αποκτήσει το κρασί μεγαλύτερο πάχος και πολυπλοκότητα. Θα βρούμε και παραδείγματα όπου όλα αυτά γίνονται σε βαρέλι, με μεγάλη προσοχή όμως, ώστε να μην επηρεαστεί ο πρωτογενής χαρακτήρας της ποικιλίας. Συνήθως τα βαρέλια είναι μεγάλα και όχι καινούργια.

Εδώ το σώμα είναι πιο γεμάτο, διατηρείται η υψηλή οξύτητα, το αλκοόλ πλησιάζει το 13% abv και έχουμε μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και ένταση αρωματική, που συνδυάζεται και με πιο μακρά επίγευση. Αυτά είναι κρασιά πιο γαστρονομικά, ταιριάζουν με μεγαλύτερη γκάμα φαγητού και –αυτό που βλέπουμε σιγά σιγά– έχουν μεγαλύτερη ικανότητα διατήρησης και εξέλιξης στον χρόνο. Στο φαγητό αναζητούν πολυπλοκότητα και λεπτότητα στις γεύσεις. Ασιατικά πιάτα stir fry με θαλασσινά και λαχανικά, ζυμαρικά με σάλτσα pesto, sushi rolls πιο σύνθετα γευστικά, ψάρια πλακί στον φούρνο. Τέλος, έχουμε τις γλυκές εκδοχές, όπου η φυσική οξύτητα του Μοσχοφίλερου ισορροπεί εξαιρετικά με τα σάκχαρα, χωρίς να γίνεται κουραστικό ή να λιγώνει. Θα το βρούμε περισσότερο σε ροζέ και λιγότερο σε λευκές εκδοχές. Είναι εξαιρετικό με γλυκά όπως το cheesecake με κόκκινα φρούτα και crème brûlée. Συνοψίζοντας, το Μοσχοφίλερο είναι ένα κρασί αρκετά εμπορικό, καθώς οι τιμές του είναι χαμηλές για την ποιότητα που προσφέρει, πολλές φορές πολύ ανώτερη από αμφιβόλου αξίας εισαγόμενα κρασιά. Παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία σε στίλ, κάτι που το κάνει αρκετά ελκυστικό σε μεγάλη γκάμα καταναλωτών σε συνδυασμό με τις ανταγωνιστικές τιμές του. Είναι μια εξαιρετική επιλογή για τους καλοκαιρινούς μήνες, με τη δροσερή του οξύτητα, και είναι ένας καλός μπαλαντέρ όταν επιλέγουμε ένα κρασί για να συνοδεύσουμε όλο το γεύμα μας.

Από την άλλη, σε μενού γευσιγνωσίας μπορεί να σταθεί στα πιο ελαφριά και απλά πρώτα πιάτα, καθώς δεν πρόκειται ποτέ να φτάσει σε επίπεδα δομής και όγκου ενός Ασύρτικου από τη Σαντορίνη. Όπως όλα τα κρασιά δεν είναι τα ίδια, η θέση του Μοσχοφίλερου είναι η πιο ελαφριά και δροσιστική πλευρά του κρασιού σε ιδανική σχέση ποιότητας και τιμής, που την κερδίζει επάξια. 🍷

CELLAR RAT

Με τον καιρό που μας ορίζει

Την τελευταία εβδομάδα, μπορεί να είμαι και ο πιο ευτυχισμένος άνθρωπος του κόσμου. Ακούγεται εμφρατικό και βαρύγδουπο, αλλά σε καθημερινή βάση οδηγώ τη μοτοσικλέτα μου και έχω καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας αυτή την αίσθηση δροσιάς που είχα σχεδόν ξεχάσει μετά από τρεις μήνες παρατεταμένης αφόρητης ζέστης.

KEIMENO

Γιάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier

Κλιματική αλλαγή ονομάζεται και είναι προφανώς η μάγισσα που όλοι θα θέλαμε να κάψουμε, το δημοσιογραφικό κλισέ, το απόλυτο άλλοθι για ό,τι κακό και αναπάντεχο μας συμβαίνει.

Με μια λιγότερο εγωιστική ματιά, συνειδητοποιώ πως η κλιματική αλλαγή επιδρά σε πολύ πιο ζωτικούς τομείς της καθημερινότητάς μας σε σύγκριση με την οδηγική μου συμπεριφορά. Ένας από αυτούς τους τομείς είναι η καλλιέργεια της γης και πιο ειδικά το θέμα που μας ενδιαφέρει, η καλλιέργεια του αμπελιού.

Σε μια πολύωρη συζήτηση που είχα πρόσφατα με τον Antoine Graillet, παραγωγό στην περιοχή του Crozes Hermitage, μου εξηγούσε πως ο ίδιος αλλά και πολλοί συνάδελφοί του προσανατολίζονται στην αλλαγή ποικιλι- ακού χαρακτήρα στα κρασιά τους, αφού οι ήδη υπάρχουσες (και για πολλά χρόνια εγκαθιδρυμένες στο νομοθετικό σύστημα αξιολόγησης) ποικιλίες δυσκολεύονται σε μεγάλο βαθμό να παράγουν κρασιά με τα χαρακτηριστικά που για πολλές δεκαετίες παρήγαν. Για όλους εμάς που το βλέπουμε ως θεατές-καταναλωτές, η αναμπέλωση ακούγεται εύκολη και προφανώς λύση επιβίωσης, αλλά μπαίνοντας στα παπούτσια του παραγωγού που καλείται να αποχωριστεί το Classification, προσωπικά μού φαντάζει εφιαλτικό.

Ο κάθε Graillet θα πρέπει, μεταξύ άλλων, να αποχωριστεί τη θαλ- πωρή και την αναγνωρισιμότητα του συστήματος αξιολόγησης (Appellation d'Origine Contrôlée), να επιλέξει διαφορετική ποικιλία που θα είναι πιο αν- θεκτική στις παρούσες κλιματολογικές συνθήκες και να μπει στα αχαρτο- γράφητα νερά της επαναξιολόγησης. Αν το «αποστάξουμε», πρέπει να απο- χωριστεί ό,τι έχτισαν οι πρόγονοί του κατά τη διάρκεια πολλών δεκαετιών και να πορευτεί με μια πιο vin de liberté προσέγγιση. Τρομάζω μόνο που το σκέφτομαι... Αν το καλοσκεφτούμε όλοι εμείς οι συλλέκτες, καταναλωτές, αγοραστές, εξαγοράζαμε στα ποτήρια μας αυτή την πληροφορία, αυτή τη συσσωρευμένη γνώση που είχε ταξιδέψει από γενιά σε γενιά και τώρα θα πρέπει να την πετάξουμε στον κάλαθο των αχρήστων.

Θα ήθελα πολύ να χαρακτηριστώ γκρινιάρης, απαισιόδοξος, αλλά φοβάμαι πως η επίδραση της κλιματικής αλλαγής είναι κάτι όχι και τόσο μακρινό. Παρατηρώ επίσης πως, λόγω του καιρού, σε λιγότερο σημαντικό βαθμό επηρεάζονται και οι καταναλωτικές μας συνήθειες. Πιο συγκεκριμέ- να, παραδοσιακά στην Ελλάδα πίναμε τα λευκά και τα ροζέ κρασιά από τα μέσα της άνοιξης μέχρι τις πρώτες βροχές και την πτώση της θερμοκρασίας, που έδιναν τη σκυτάλη στην ερυθρή κατανάλωση.

Τα τελευταία χρόνια, ακόμα και σε παραδοσιακά ψυχρούς μήνες όπως ο Δεκέμβριος, εμείς τρώμε και πίνουμε στα τραπέζια έξω και ακού- με στο μετεωρολογικό δελτίο για ασυνήθιστες για την εποχή θερμοκρασίες. Πρακτικά, έχουμε συνδέσει την κατανάλωση του λευκού και του ροζέ κρα- σιού ως κάτι το δροσιστικό με την ηλιοφάνεια και τις υψηλές θερμοκρασίες. Αντίστοιχα, με τα πρώτα κρύα, ψυχολογικά επιστρέφαμε πολύ λογικά στην κατανάλωση του ερυθρού.

Αναπόφευκτα, τα τελευταία χρόνια με την παρατεταμένη καλοκαιρία, τα ρωμαλέα, πληθωρικά κόκκινα κρασιά δεν ανακυκλώνονται ιδιαίτερα στα ράφια της κάβας μας, σε αντίθεση με τα λευκά και τα ροζέ που εξαντλού- νται. Εναλλακτικά, εμφανίζεται και μια πιο δροσιστική διάθεση όσον αφορά τα κόκκινα κρασιά, που απολαμβάνουμε παγωμένα. Πολύ λογική αντίδραση εκ μέρους μας, αρκεί να επιλέγουμε πιο ντελικάτα κρασιά και όχι ιδιαίτερα τανικά. Cabernet Franc από την κοιλάδα του Λίγηρα, Lagrein από το Alto Adige, νεοκοσμίτικα Merlot θα παγώσουν μια χαρά, δεν θα επηρεαστεί δρα- στικά ο αρωματικός τους χαρακτήρας στον πάγο και δεν θα εισπράξουμε τη δυσάρεστη μεταλλική αίσθηση των παγωμένων τανικών κρασιών. ▲

Είναι η στιγμή σου; Στιγμή για **AVARINÓ**



Ο Γιάννης με τον Δημήτρη θα ανάβανε τη φωτιά. Η Σοφία και η Ελίζα θα στρώνανε τον χώρο με ριχτάρια και πετσέτες. Ο Νίκος θα έφερνε την κιθάρα. Η Μαρία με τον Βασίλη θα κανονίζανε τους μεζέδες. Ο Λευτέρης θα φρόντιζε για ποτήρια, πάγο, νερό και τσίπουρο Αβαρινό. Χωρίς γλυκάνισο. Αργότερα μπορεί να περνούσε και ο Μάκης με την Κατερίνα. Κάποια στιγμή, είχαν πει να ρίχνανε και κανένα καλάμι, έτσι για την πλάκα τους. Πού να φανταστούν τι θα βγάζανε. Αλλά αυτό, όπως και η ίδια η Μεσσηνία, είναι μια άλλη ιστορία...

Τσίπουρο
AVARINÓ
χωρίς γλυκάνισο

Άλλη ιστορία.



ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΚΙΝΗΣ

Όραμά του είναι να φτιάχνει κρασιά που αντέχουν στον χρόνο. Ο οινοποιός Σωτήρης Γκίνης ανήκει σε αυτή τη νέα γενιά των ανθρώπων του κρασιού που, πατώντας στη γνώση που τους κληροδότησαν οι παππούδες, δημιουργούν κρασιά που δεν μπορούν να περάσουν απαρατήρητα.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Λουίζα Βράδη, This is not another agency

Η διαφύλαξη και η διάδοση της πολιτιστικής κληρονομιάς αποτελούν τον ακρογωνιαίο λίθο της φιλοσοφίας του. Οδηγός του, τα αρχεία που κρατούσαν οι παππούδες και στα οποία είναι καταγεγραμμένα πράγματα που σήμερα βοηθούν και τον ίδιο να κατανοήσει καλύτερα αυτή την κληρονομιά. Αμπέλια, πρακτικές, κλιματικές συνθήκες, εμπόριο, όλα είναι γραμμένα στα δερμάτινα τετράδια, πραγματικό θησαυρό όχι μόνο για τον ίδιο, αλλά και για ολόκληρη την περιοχή.

Μας υποδέχθηκε στο ανακαινισμένο παλιό κτίριο του οικογενειακού σπιτιού στην καρδιά της παλαιάς Παιανίας. Μέσα στα στενά σοκάκια της γειτονιάς αυτής βρίσκεται και το οινοποιείο του Άωτον, που σημαίνει το εκλεκτότερο δείγμα ενός είδους. Μερικές δεξαμενές στον υπαίθριο στεγασμένο χώρο, αφού τα κρασιά του οινοποιούνται αποκλειστικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές, όπου και παραμένουν έναν χρόνο με τις οινολάσπες τους, πριν εμφιαλωθούν και κυκλοφορήσουν στην αγορά.

Δύο δεξαμενές φιλοξενούν ήδη το φετινό Σαββατιανό, μία τον Ροδίτη και μία ένα Riesling. «Riesling στη Αττική;» απορούμε, για να έρθει η αποστομωτική απάντηση: «Ε, ναι, θα είναι ένα Riesling του αττικού αμπελώνα». Γιατί στον Σωτήρη Γκίνη αρέσει να πειραματίζεται.

Έχοντας μαθητεύσει στα πρώτα του βήματα ως οινολόγος κοντά στον Γιώργο Βασιλείου, έναν από τους παλαιότερους και σημαντικότερους οινοποιούς της περιοχής των Μεσογείων, γνώρισε από πρώτο χέρι τις δυνατότητες του Σαββατιανού. «Εκεί έμαθα τα χαρακτηριστικά του», μας λέει. «Καθόμασταν να φάμε το μεσημέρι και άνοιξε ο κ. Γιώργος μια φιάλη του 1995. Είχαμε 2008! Και μέναμε! Γι' αυτό ξεκίνησα κι εγώ έτσι, να θέλω να το παλαιώνω».

Τα πρώτα του βήματα ως οινοποιού έγιναν μέσα στην οικονομική κρίση. Ξεκίνησε το 2009. «Ήταν μια πολύ δύσκολη δεκαετία – ένα βήμα μπρος, δύο πίσω. Κάθε χρόνο έλεγα “αυτό ήταν, έως εδώ”. Αλλά κρατούσα. Άλλωστε δεν είχα σκεφτεί ποτέ στη ζωή μου να ασχοληθώ με κάτι άλλο. Από τη Β' Γυμνασίου είχα αποφασίσει τι ήθελα να κάνω. Στο μηχανογραφικό δήλωσα μόνο μία σχολή: ΤΕΙ οινολογίας».

Έκτοτε κύλησε πολύ νερό στο αυλάκι, πειραματίστηκε και με άλλες ποικιλίες που βρήκε φυτεμένες στα οικογενειακά αμπέλια, κατέληξε όμως στο ότι αυτό που θέλει πραγματικά να κάνει είναι να οινοποιεί Σαββατιανό σε διαφορετικές εκδοχές και να συνεχίσει την παραγωγή ρετσίνας από blend Σαββατιανού με Ροδίτη. Στο πλάνο του είναι να πειραματιστεί μελλοντικά και με οινοποίηση σε αμφορείς, προς το παρόν ωστόσο επικεντρώνεται στις ανοξείδωτες δεξαμενές, χωρίς καθόλου χρήση βαρελιού. Τον ενδιαφέρει να αποδώσει μόνο αυτό που του δίνει το σταφύλι.

Ο αμπελώνας του φτάνει τα 63 στρέμματα, που βρίσκονται διάσπαρτα σε διάφορα σημεία των Μεσογείων, γεγονός που τον δυσκολεύει αρκετά, όπως εξομολογείται ο ίδιος. «Θα ήθελα να έχω κάτι ενιαίο, αλλά σε αυτή την περιοχή είναι δύσκολο», λέει. Το πάθος του για το αμπέλι είναι μεγάλο. Ασχολείται ο ίδιος τόσο με το αμπελοουργικό όσο και με το οινολογικό κομμάτι, με τη μεγαλύτερη έμφαση να δίνεται στο πρώτο. «Στο οινοποιείο δεν έχω να κάνω και πολλά πράγματα. Τα σταφύλια ζυμώνονται με τα στέμφυλα και στη συνέχεια ο χυμός μεταφέρεται στις δεξαμενές, όπου θα παραμείνουν με τις οινολάσπες τους για περίπου έναν χρόνο. Εκτός από το batonnage δεν κάνω κάτι άλλο. Ήπια παρέμβαση κρασιά, λοιπόν, από έναν προσεκτικά καλλιεργημένο βιολογικό αμπελώνα.

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Κρασιά με ελάχιστη παρέμβαση, τα οποία ωστόσο δεν τα ονομάζεις natural...

ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΚΙΝΗΣ

Τι πάει να πει «natural»; Όλα αυτά είναι αόριστες έννοιες, εγώ δεν θέλω να κατηγοριοποιηθώ. Απλώς θεωρώ ότι μπορώ να κάνω πιο «δύσκολα» κρασιά. Έχω τον έλεγχο, είναι δικά μου τα αμπέλια, τα έχω 24 χρόνια και τα μεγαλώνω. Με έχουν κουράσει λίγο όλες οι θεωρίες. Για μένα τα πράγματα είναι απλά: το κρασί πρέπει να το πίνεις και να το ευχαριστιέσαι, να σου δίνει ωραία πράγματα...

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Τι είναι αυτό που σε τραβάει τόσο πολύ στο Σαββατιανό, εκτός του ότι είναι η παραδοσιακή ποικιλία της περιοχής;

ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΚΙΝΗΣ

Το Σαββατιανό είναι μια ποικιλία με πολλές δυνατότητες εξέλιξης. Δεν θεωρώ ότι έχει ενδιαφέρον όταν είναι φρέσκο· σίγουρα υπάρχουν πολλές ποικιλίες πολύ πιο ενδιαφέρουσες. Είναι ένα κρασί φαγητού, το οποίο μπορείς να το συνδυάσεις με οτιδήποτε. Σίγουρα δεν είναι το κρασί που θα το πεις και θα πεις: «Ω, τι κρασάρα είναι αυτή!». Όταν όμως του δώσεις λίγο χρόνο και εφαρμόσεις και στο αμπέλι όλες τις σωστές πρακτικές, κάποια στιγμή σ' το ανταποδίδει.

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Η περισσότερη δουλειά γίνεται στο αμπέλι;

ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΚΙΝΗΣ

Για μένα, ναι. Θεωρώ, βέβαια, ότι ένα καλό κρασί αποτελεί το άθροισμα πολλών καλών πρακτικών. Μία από αυτές, στην οποία πιστεύω πολύ, είναι ο νυχτερινός τρύγος. Κάνει τεράστια διαφορά. Τα σταφύλια όταν συλλέγονται το βράδυ είναι τραγανά, ζωντανά, δεν είναι πλαδαρά. Κατά τα άλλα, στο αμπέλι δεν χρειάζεται να κάνω και πολλά, αυτή η περιοχή εδώ είναι ευλογημένη, είναι η χαρά του αμπελοουργού.

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Σε ό,τι αφορά τον πολύπαθο αττικό αμπελώνα, βλέπεις κάποιες αλλαγές τα τελευταία χρόνια;

ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΚΙΝΗΣ

Τα Μεσόγεια είναι φιλέτο. Η περιοχή δέχεται πάρα πολλές πιέσεις από εταιρείες logistics και από εταιρείες που ζητούν μεγάλους χώρους για αποθήκες. Με την κατασκευή του αεροδρομίου χάθηκε ο αγροτικός χαρακτήρας των Μεσογείων. Οι παππούδες μας ήταν αγρότες. Έφτασαν σε ένα σημείο να εκμεταλλεύονται όλα τους τα χωράφια με μεγάλη επιτυχία κι έκαναν γνωστό το κρασί των Μεσογείων. Έσπρωξαν όμως την επόμενη γενιά σε σπουδές και εγκατάλειψη της γης, άλλαξε ο χαρακτήρας της περιοχής, η γενιά των πατεράδων μας δεν διατήρησε τη σχέση των παππούδων με τη γη. Από την άλλη, ήρθαν οι μεγάλες βιομηχανίες κρασιού, που αγόραζαν εδώ φθηνό κρασί. Η ποιότητα έπεσε.

Δυστυχώς, είμαστε ακόμη εκεί.

Στο εμφιαλωμένο κρασί έχουμε μια πολύ δυνατή ομάδα οινοποιών που συνεργαζόμαστε μεταξύ μας μέσω της Ένωσης που έχουμε δημιουργήσει και είμαστε σε πολύ καλή φάση. Πέρυσι ενταχθήκαμε και σε ένα πρόγραμμα εξωστρέφειας.



«Άλλο σοβαρό πρόβλημα που αντιμετωπίζουμε είναι η μεγάλη έλλειψη από εργατικά χέρια. Φέτος, δεν κατάφερα να κάνω νυχτερινό τρύγο, γιατί δεν βρήκα ανθρώπους. Πήγα να φυτέψω 20 στρέμματα αμπέλι και δεν έβρισκα άτομα μέχρι την τελευταία ημέρα».

Τρελαθήκαμε στα ταξίδια, πήγαμε Κορέα, Βρετανία, Αμερική, Καναδά. Υπάρχουν σοβαρά οιοποιεία που κάνουν πολύ ωραία δουλειά με το Σαββατιανό. Όμως, στον καθαρά αμπελουργικό τομέα χάνουμε τη μάχη. Τώρα προσπαθούμε να κάνουμε ΠΟΠ το Σαββατιανό, ούτως ώστε να διαφυλάξουμε ένα κομμάτι του αμπελώνα. Οι αμπελώνες εγκαταλείπονται και στη θέση τους εμφανίζονται φωτοβολταϊκά, αποθήκες... Φανταστείτε ότι ο Συνεταιρισμός, που έβγαζε κάποτε 3,5 εκατομμύρια τόνους, τώρα μετά βίας φτάνει τους 350. Άλλο σοβαρό πρόβλημα που αντιμετωπίζουμε είναι η μεγάλη έλλειψη από εργατικά χέρια. Φέτος, δεν κατάφερα να κάνω νυχτερινό τρύγο, γιατί δεν βρήκα ανθρώπους. Πήγα να φυτέψω 20 στρέμματα αμπέλι και δεν έβρισκα άτομα μέχρι την τελευταία ημέρα.

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Η κλιματική αλλαγή σε ανησυχεί;

ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΚΙΝΗΣ

Όχι, δεν ανησυχώ για την κλιματική αλλαγή ιδιαίτερα. Πιστεύω ότι η φύση έχει τους τρόπους της να ανταποκρίνεται στις αλλαγές αυτές. Ασφαλώς υπάρχει ένα μερίδιο ευθύνης της ανθρώπινης δραστηριότητας, και αυτό θα πρέπει οπωσδήποτε να το μηδενίσουμε. Γίνονται κάποια βήματα προς αυτή την κατεύθυνση. Οι ακραίες θερμοκρασίες που βλέπουμε δεν είναι κάτι καινούργιο στην περιοχή. Στο ημερολόγιό του ο παππούς μου έχει καταγράψει την 24η Αυγούστου 1958 43,8 βαθμούς Κελσίου. Οι θερμοκρασίες αυτές δεν είναι κάτι καινούργιο, μάλιστα εμείς δεν έχουμε δει ποτέ τέτοια θερμοκρασία τέλη Αυγούστου.

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Θα ήθελες ο γιος σου να συνεχίσει σε αυτή τη δουλειά ή φοβάσαι ότι δεν θα υπάρχει μέλλον σε λίγο;

ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΚΙΝΗΣ

Όσο υπάρχει ο άνθρωπος, αυτή η δουλειά θα έχει μέλλον. Αλλά για την περιοχή δεν ξέρω. Δεν σας κρύβω ότι κι εγώ είμαι έτοιμος να αποδράσω. Με κρατάει το ότι η ποιότητα είναι εξαιρετική και αυτό το πράγμα είναι μοναδικό εδώ. Καλλιεργούμε και ούτε θειάφι δεν ρίχνουμε στα αμπέλια· πιο καθαρό κρασί δεν μπορείς να βρεις. Τι να το κάνω, όμως, όταν πάω ξένους στα αμπέλια και ντρέπομαι γι' αυτό που τους δείχνω; Είναι μια κατάσταση αλαλούμ και πολύ στενάχωρη. Έχω κουραστεί κι εγώ, δεν παίρνω την ίδια χαρά που έπαιρνα κάποτε από το αμπέλι.

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Σε ποια άλλη αμπελουργική ζώνη στην Ελλάδα θα σε ενδιέφερε να κάνεις κρασί;

ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΚΙΝΗΣ

Σε ένα νησί. Όχι στη Σαντορίνη. Αλλά έχω παντρευτεί Ηπειρώτισσα και δεν την έχω πείσει ακόμη...

Όση ώρα κουβεντιάζουμε, γευόμαστε δύο Σαββατιανά του 2022 και του 2021, καθώς και την ιδιαίτερη ρετσίνα του οιοποιείου, που πλημμυρίζει από αρώματα δεντρολίβανου. Ο Σωτήρης Γκίνης μάς λέει με υπερηφάνεια που δεν κρύβει ότι τα κρασιά του έχουν καταφέρει να μπουν στις λίστες κορυφαίων εστιατορίων σε όλο τον κόσμο, γεγονός που του αποδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο ότι η προσπάθειά του έχει αποδώσει. «Το κρασί για μένα είναι συνοδευτικό του φαγητού. Εκεί κρίνεται. Καλά είναι τα βραβεία, αλλά το ταίριασμα ενός κρασιού με το φαγητό είναι τελικά αυτό που μετράει. Και χαίρομαι να βλέπω τα κρασιά μου, τη ρετσίνα ιδιαίτερα, να συνοδεύει πολλές διαφορετικές κουζίνες». ▲



ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Από ένα αμπελοτόπι στο οροπέδιο του Αμυνταίου, που επιλέξαμε
μέσα από δεκαετίες έρευνας και πειραματισμού.
Εμβαθύνοντας στο σπουδαίο βορειοελλαδίτικο terroir.
Με την καινοτομία να κτίζει την παράδοση.

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ



RIOJA

Κλείστε τα μάτια και ακολουθήστε με.
Είναι ένα δροσερό, παραδόξως, μεσημέρι στα τέλη
Ιουνίου, ο δρόμος είναι σχεδόν άδειος,
στο βάθος ορθώνεται μια οροσειρά, θέτοντας ένα
επιβλητικό όριο στην περιοχή, και πάνω της απλώνεται
ένα λευκό σεντόνι από σύννεφα.

To Bodegas Ysios διάσημο αρχιτεκτονικά οινοποιείο, σχεδιασμένο από τον Santiago Calatrava.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Βασίλης Ποταμιάνος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
iStock

Το όνομά της Sierra de Cantabria και γύρω υπάρχουν μόνο αμπέλια, μέχρι εκεί που μπορεί να φτάσει το μάτι. Ανοίξετε τα μάτια· καλώς ήρθατε στη Rioja. Αν και τα τελευταία χρόνια υπάρχει μεγάλη κινητικότητα σε όλη την Ισπανία από νέους παραγωγούς, οι οποίοι φέρνουν στο προσκήνιο ξεχασμένες ποικιλίες και παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής, με σκοπό να αναδείξουν τη διαφορετικότητα κάθε περιοχής, η Rioja παραμένει η πιο διάσημη και μεγαλύτερη οινικά ζώνη της. Επιλέξαμε να κάνουμε το ταξίδι στα τέλη Ιουνίου για να συμμετάσχουμε στην Batalla del Vino, τη μεγάλη γιορτή που λαμβάνει χώρα στο Haro και στα γύρω βουνά προς τιμήν του Αγίου Πέτρου. Οι ντόπιοι ανεβαίνουν τις πρώτες πρωινές ώρες της 29ης Ιουνίου στο κοντινό βουνό (με τα πόδια), ντυμένοι στα άσπρα και με κόκκινα φουλάρια, «εξοπλισμένοι» με όση ποσότητα κρασιού μπορούν να κουβαλήσουν. Το αποτέλεσμα είναι μια «μάχη» όπου πετάνε τόνους κρασιού ο ένας στον άλλο, χορεύοντας και τραγουδώντας σε έκσταση. Αν και δεν προλάβαμε τη «μάχη», καθώς δεν καταφέραμε να φτάσουμε πριν από το μεσημέρι, συμμετείχαμε το ίδιο βράδυ στη γιορτή που γίνεται στην πόλη για την ολοκλήρωση των εορτασμών και χορέψαμε παρέα με ανθρώπους όλων των ηλικιών, συνοδεία φυσικά άφθονου τοπικού κρασιού και tapas...

Το πρωί της Κυριακής ξεκινήσαμε χαλαρά, χωρίς ιδιαίτερο πρόγραμμα, καθώς πολλά από τα οινοποιεία είναι κλειστά για επίσκεψη το Σαββατοκύριακο. Βόλτα στα κοντινά χωριά, που βρίσκονται διάσπαρτα ανάμεσα στους αμπελώνες, με πολλά παραδοσιακά στοιχεία στην αρχιτεκτονική τους, ενώ κάποια διατηρούν ακόμα τα τείχη, τους καθεδρικούς και τα τεράστια σπίτια των ευγενών της περιοχής. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχουν τα ντολμέν, μία από τις πρώτες καταγεγραμμένες προσπάθειες του ανθρώπου να δημιουργήσει τόπους λατρείας και τιμής των νεκρών. Προσωπική πρόταση, το ντολμέν της Μάγισσας, το οποίο είναι εξαιρετικά διατηρημένο, σε ένα πανέμορφο σημείο και με μια ιδιαίτερη ενέργεια για τους φίλους του μεταφυσικού.

Πίσω στο κρασί. Παρότι την Κυριακή οι επισκέψεις είναι περιορισμένες, υπάρχουν αρκετά από τα μεγάλα οινοποιεία τα οποία διαθέτουν εστιατόριο και wine bar για τους επισκέπτες τους και είναι ανοιχτά. Ξεκινήσαμε την περιήγησή μας από τα οινοποιεία Eguren Ugarte και Bodegas Ysios.

EGUREN UGARTE

Μεγάλο οινοποιείο με ιστορία στην περιοχή και με αρκετά οργανωμένο το κομμάτι του οινοτουρισμού, καθώς διαθέτει wine bar, εστιατόριο και δωμάτια για διαμονή. Δοκιμάσαμε τρεις ετικέτες. Η πρώτη ήταν το μονοποικιλιακό Maturana, προερχόμενο από μια ποικιλία που χρησιμοποιείται συνήθως σε blend, με βαθύ χρώμα, πολύ έντονο αρωματικά, με μαύρο φρούτο και βοτανικότητα και αρκετά έντονες τανίνες. Ενδιαφέρον, αλλά κάπως σκληρό. Η συνέχεια ήταν πολύ καλύτερη με το Martin Cendoya 2017, μια Reserva με όλα τα χαρακτηριστικά που περιμένεις να βρεις από το στίλ αυτό. Τέλος, η μεγάλη έκπληξη ήταν η λευκή Reserva του οινοποιείου, του 2019, ένα από τα πιο ωραία λευκά του ταξιδιού, με εξαιρετική ισορροπία φρούτου και βαρελιού και φρεσκάδα από την οξύτητα.

BODEGAS YSIOS

Το οινοποιείο αυτό είναι διάσημο αρχιτεκτονικά, καθώς η σκεπή του είναι σχεδιασμένη από τον Santiago Calatrava. Το κτίριο είναι πράγματι εντυπωσιακό, σε ό,τι αφορά τα κρασιά τους, ωστόσο, είναι μάλλον δυσεύρετα εξαιτίας της μικρής παραγωγής. Δοκιμάσαμε δύο ετικέτες, το λευκό τους, ένα κομψό κρασί που εστιάζεται περισσότερο στο φρούτο, αλλά χωρίς μεγάλες εντάσεις, και μία ακόμη πολύ ωραία έκπληξη, το Single Vineyard El Nogal, από 100% Tempranillo, μία από τις πιο κομψές εκδοχές της ποικιλίας, με υπέροχο φρούτο και μεταξένια αίσθηση στο στόμα.



Μεγάλες κλίσεις στα αμπέλια του Palacios Remondo.

Παλαιότερα η έμφαση δινόταν περισσότερο στην ποσότητα παρά στην ποιότητα, με αποτέλεσμα πολλοί παραγωγοί να αντικαταστήσουν την παραδοσιακή ποικιλία της περιοχής, Garnacha, η οποία ήταν πιο ανθεκτική στη ζέστη και ταίριαζε καλύτερα στα εδάφη της περιοχής, με την πιο παραγωγική Tempranillo.

Την επόμενη ημέρα ξεκίνησε το καθαρά γευσιγνωστικό σκέλος του ταξιδιού, με την αρχή να γίνεται από τη Rioja Oriental, το παρεξηγημένο κομμάτι της Rioja. Η περιοχή αυτή είναι το πιο επίπεδο και πιο ζεστό μέρος της D.O.Ca, γι' αυτόν τον λόγο παραδοσιακά οι κάτοικοι ασχολούνταν περισσότερο με την καλλιέργεια όχι μόνο σταφυλιών, αλλά και σπυροφόρων, κερασιών, λαχανικών και άλλων. Ακόμα και σήμερα εδώ παράγεται μεγάλο μέρος των σταφυλιών, που στη συνέχεια πωλείται στα μεγάλα οινοποιεία της Alavesa και της Alta. Παλαιότερα η έμφαση δινόταν περισσότερο στην ποσότητα παρά στην ποιότητα, με αποτέλεσμα πολλοί παραγωγοί να αντικαταστήσουν την παραδοσιακή ποικιλία της περιοχής, Garnacha, η οποία ήταν πιο ανθεκτική στη ζέστη και ταίριαζε καλύτερα στα εδάφη της περιοχής, με την πιο παραγωγική Tempranillo. Η έμφαση εξακολουθούσε να δίνεται στην παραγωγή σταφυλιού και όχι κρασιού, με αποτέλεσμα η περιοχή αυτή να θεωρείται κατώτερη ποιοτικά σε σχέση με τις άλλες περιοχές της Rioja.

PALACIOS REMONDO

Η αρνητική εικόνα της περιοχής δεν φαίνεται να πτόησε τον Alvaro Palacios, έναν από τους θρύλους του ισπανικού κρασιού, ο οποίος μετά τη φήμη που απέκτησε στο Priorat, μία από τις πιο προβεβλημένες οινικές περιοχές της Ισπανίας, επέστρεψε στη Rioja Oriental για να αναλάβει το οικογενειακό του οινοποιείο, Palacios Remondo. Ο Alvaro Palacios είναι από τους πρωτεργάτες της αλλαγής της νομοθεσίας τόσο στη Rioja, όσο ακόμη περισσότερο στο Priorat και το Bierzo, με στόχο τη δημιουργία ενός συστήματος αντίστοιχου της Βουργουνδίας, μιας πυραμίδας δηλαδή που ξεκινά από τα πιο generic κρασιά και καταλήγει στα Grand Crus.

Η επίσκεψή μας ξεκίνησε από τα ιδιόκτητα αμπέλια τους, που βρίσκονται στο βουνό έξω από την πόλη του Alfaro. Βόλτα με το 4x4 στα βουνά και πρώτη στάση στο Finca Montesa, το μεγαλύτερο από τα ιδιόκτητα αμπέλια και αυτό στο οποίο έχει γίνει η περισσότερη δουλειά. Το συγκεκριμένο αμπελοτόπι είχε τελείως διαφορετική εικόνα πριν αναλάβει ο Alvaro Palacios. Ήταν φυτεμένο σχεδόν εξ ολοκλήρου με Tempranillo με διαμόρφωση Cordon. Πλέον έχει ολοκληρωθεί η μεταφύτευση του αμπελώνα με Garnacha με τη μέθοδο του μπολιάσματος, ώστε να διατηρηθεί το ριζικό σύστημα, και τα φυτά έχουν μετατραπεί σε θάμνους ξανά, σύμφωνα με την παράδοση της περιοχής.

Εδώ βρίσκεται και το κομμάτι του αμπελώνα από το οποίο προέρχεται το μοναδικό λευκό κρασί του οινοποιείου, φυτεμένο με τη βασική λευκή ποικιλία της Rioja, τη Viura. Δεύτερη στάση ακριβώς πίσω από το Montesa, όπου βρίσκεται ένα αμπέλι με μεγαλύτερη πυκνότητα φύτευσης, το οποίο προς το παρόν μπαίνει στο blend του Montesa. Από πάνω του ακριβώς βρίσκεται και το παλαιότερο σε ηλικία αμπελοτόπι τους, το οποίο δίνει την ετικέτα Propiedad. Ανεβαίνοντας κι άλλο προς το βουνό, φτάνουμε στο ψηλότερο φυτεμένο σημείο και στο αμπέλι του Valmira (σημαίνει «κοιλιάδα με θέα»), απ' όπου η θέα είναι όντως εκπληκτική στη γύρω περιοχή και η θερμοκρασία αρκετά πιο χαμηλή. Επιστροφή στο οινοποιείο για να δοκι-

μάσουμε κρασιά από τα αμπελοτόπια που μόλις είχαμε επισκεφθεί. Αυτό που ξεχώρισε στα συγκεκριμένα κρασιά, πέρα από την ποιότητα, είναι η φινέτσα και η εξαιρετικά ντελικάτη παρουσία του βαρελιού, στοιχείο το οποίο τα τελευταία χρόνια αρχίζει να γίνεται trend στους νεότερους παραγωγούς της περιοχής.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- **PLACET VALTOMELLOSO**
Αρχή με το βουργουνδέζικης έμπνευσης λευκό από Viura και με ωρίμανση σε βαρέλι. Εξαιρετική ισορροπία φρούτου και βαρελιού, με την οξύτητα να δίνει την απαραίτητα φρεσκάδα.
- **MONTESA**
Συνέχεια με την έκπληξη της δοκιμής. Δύο χρονιές Montesa, 2020 και 2021, με το δεύτερο να κερδίζει στα σημεία, αλλά και τα δύο να παραμένουν εξαιρετικά. Μαύρο και κόκκινο φρούτο, λουλούδια, βοτανικότητα και μια υπέροχη αίσθηση στο στόμα. Ένα κρασί με ποιότητα τριπλάσιας τιμής εύκολα!
- **VIÑAS VIEJAS DE LA PROPIEDAD**
Από τα παλιά κλήματα. Η αίσθηση είναι ότι πρόκειται για ένα κρασί-φυσική συνέχεια του Montesa, με παρόμοια αρώματα αλλά και περισσότερη συμπύκνωση, που θα έλεγα ότι θέλει λίγο καιρό ακόμα στη φιάλη για να δείξει τα καλύτερά του.
- **VALDELAREINA & QUIÑON DE VALMIRA**
Ολοκληρώσαμε με τα δύο αυτά κρασιά που βρίσκονται στην κορυφή της πυραμίδας.

Το πρώτο αποτελεί την καινούργια ετικέτα του οινοποιείου και ήταν η πρώτη της εμφιάλωση. Το δεύτερο είναι ένα θρυλικό κρασί που ανεβαίνει πολύ και τιμολογιακά. Και τα δύο ήταν ακόμη πολύ νεαρά. Το πρώτο τη συγκεκριμένη μέρα ήταν πιο ανοιχτό, με πολύ έντονα αρώματα από άνθη και κόκκινο φρούτο. Τρομερή φρεσκάδα από το φρούτο και την οξύτητα και μια ενέργεια που ένιωθες να διαπερνά το κρασί.

Το Valmira ήταν πολύ κλειστό κατά τη διάρκεια της δοκιμής, άρχισε να ανοίγει γύρω στη μισή ώρα αργότερα, με κόκκινα φρούτα και άνθη, και αυτό σε ένα φόντο βαρελιού. Παρ' όλα αυτά, στο στόμα έδειχνε ότι είναι κρασί το οποίο μετά από μερικά χρόνια στη φιάλη θα λάμψει. Είχε την ίδια φρεσκάδα, αλλά με μεγαλύτερο βάθος και τρομερή διάρκεια.

Δυστυχώς, δεν είχαμε χρόνο για να κάνουμε βόλτα στην πόλη, καθώς το Alfaro από το Haro απέχουν πάνω από μία ώρα και έπρεπε να επιστρέψουμε για το επόμενο οινοποιείο, όμως χάρη στους φιλόξενους Ισπανούς η δοκιμή συνοδεύτηκε από εξαιρετικό jamon, ψωμί και το ελαιόλαδο που παράγουν οι ίδιοι στο Priorat.



REFRESH
YOUR
SPIRIT



Το πωλητήριο στο Viña Tondonia, που φέρει την υπογραφή της διάσημης Zaha Hadid.

ARTUKE

«Σφαίρα» πίσω στη Rioja Alavesa και συγκεκριμένα στο χωριό Baños de Ebro για επίσκεψη στο οινοποιείο Artuke, που αν και έχει μικρή παραγωγή, δημιουργεί αίσθηση τα τελευταία χρόνια με την ποιότητά του, λαμβάνοντας εξαιρετικές βαθμολογίες από οινοκριτικούς.

Ο συγκεκριμένος παραγωγός ακολουθεί και αυτός το πιο σύγχρονο στιλ Rioja, δίνοντας έμφαση στην προέλευση των σταφυλιών και όχι τόσο στη διαδικασία οινοποίησης. Αναμενόμενη λοιπόν η χρήση μεγαλύτερων βαρελιών και το μικρότερο διάστημα ωρίμανσης σε αυτά, με σκοπό το πιο καθαρό φρούτο και τη δημιουργία κρασιών αντιπροσωπευτικών της προέλευσής τους.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- PIES NEGROS**
Η δοκιμή ακολούθησε μια κάπως παράδοξη οδό, ξεκινώντας με ένα village wine από το χωριό Abalos. Ένα ωραίο κρασί από Tempranillo με μικρή προσθήκη Graciano, με ωραίο, φρέσκο μαύρο φρούτο, βοτανικότητα και νότες λουλουδιών. Διακριτικό το βαρέλι, με την οξύτητα να εξισορροπεί το αλκοόλ, και απαλές τανίνες.
- FINCA DE LOS LOCOS**
Πήρε το όνομά του από το αμπέλι που αγόρασε ο παππούς των σημερινών ιδιοκτητών. Το αμπέλι αυτό δεν υποστήριζε την παραγωγή μεγάλης ποσότητας σταφυλιών κι εκείνη την εποχή όλοι θεώρησαν πολύ τολμηρή την απόφασή του να το αγοράσει. Ο χρόνος, ωστόσο, τον δικαίωσε. Το κρασί είναι πιο έντονο από το προηγούμενο. Πιο ξεκάθαρα φρουτώδες παρά ανθικό και στο στόμα είχε τις πιο έντονες τανίνες από όλα τα κρασιά τους. Ένα ρωμαλέο κρασί που μάλλον θα πρέπει να μείνει στην άκρη για μερικά χρόνια.
- PASO LAS MAÑAS**
Πρόέρχεται από ένα από τα υψηλότερα αμπελοτόπια στην περιοχή με πολύ νεαρά αμπέλια Tempranillo. Παρ' όλα αυτά, ήταν πολύ ισορροπημένο, με βάθος και συμπύκνωση φρούτου και πολύ απαλή αίσθηση.
- EL ESCOLLADERO ΚΑΙ LA CONTENADA**
Τα δύο κορυφαία και πιο φημισμένα κρασιά του οινοποιείου. Προέρχονται και τα δύο από παλιά αμπέλια Tempranillo σε αρκετά μεγάλο υψόμετρο. Το πρώτο είναι λίγο πιο ώριμο και γεμάτο, ενώ το δεύτερο πιο αιθέριο και αρωματικό. Και τα δύο είχαν βελούδινη αίσθηση στο στόμα και πολύ μακρά επίγευση. Απλώς υπέροχα.

Λίγο πριν από το τέλος δοκιμάσαμε το μοναδικό λευκό του οινοποιείου, το Trascuevas. Ένα blend από Viura κατά κύριο λόγο και προσθήκη Malvasia και Palomino. Εσπεριδοειδή, πυρηνόκαρπα και ορυκτότητα μαζί με λίγο τσακμάκι, το οποίο του ταίριαζε πολύ. Στο στόμα αρκετά γεμάτο, με την οξύτητα να του χαρίζει φρεσκάδα. Τέλος, κλείσιμο με το βασικό τους κόκκινο, το Artuke. Εδώ έχουμε να κάνουμε με ένα απολαυστικό κρασί φτιαγμένο με τη μέθοδο των Beaujolais, με γεμάτο φρούτο, ιδανικό για κάθε μέρα.

Η επόμενη ήταν η πιο φορτωμένη οινικά μέρα, με προγραμματισμένες επισκέψεις σε τρία οινοποιεία, τα οποία στην πορεία έγιναν πέντε. Το πρωινό της ημέρας το περάσαμε στο οινικό κέντρο της Rioja και δεύτερη μεγαλύτερη πόλη, το Haro, και συγκεκριμένα στο Barrio de la Estacion – πήρε το όνομά του από τον πρώτο σιδηροδρομικό σταθμό της περιοχής, που δημιουργήθηκε με σκοπό την αποστολή κρασιών στη Γαλλία την εποχή της φυλλοξήρας.

LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA

Ξεκινήσαμε με ένα από τα πιο παλιά και θρυλικά οινοποιεία της Rioja –ιδρύθηκε το 1870–, με το δικό του ξεχωριστό στιλ κρασιών, τα οποία πολλές φορές βγαίνουν στην αγορά μία και δύο δεκαετίες μετά τον τρύγο. Πραγματικά, η εμπειρία τού να επισκέπτεσαι ένα τόσο ξεχωριστό οινοποιείο δεν μπορεί να χωρέσει σε μερικές γραμμές. Κατ' αρχάς ξεχωρίζει αρχιτεκτονικά, με τον εντυπωσιακό πύργο και τα κόκκινα παράθυρα, ένας «καθεδρικός ναός» αφιερωμένος στο κρασί, όπως τον οραματίστηκε ο ιδρυτής D. Rafael López de Heredia y Landeta.

Αρχή από την αίθουσα παραλαβής των σταφυλιών, όπου γίνεται και η ζύμωση. Παλαιά τεράστια βαρέλια, τα ίδια που πρωτοχρησιμοποιήθηκαν όταν ιδρύθηκε το οινοποιείο και απλώς επισκευάζονται όποτε υπάρχει ανάγκη. Η παλαιότητά τους σε συνδυασμό με το πάχος των τρυγικών εγγυώνται ότι δεν θα αποκτήσουν τα κρασιά αρώματα ξύλου καθ' όλη τη διάρκεια της παραμονής τους στα βαρέλια.

Κατεβήκαμε προς τους χώρους όπου βρίσκονται τα βαρέλια παλαίωσης, τα οποία είναι κυριολεκτικά παντού. Το πώς θυμούνται οι άνθρωποι που εργάζονται εκεί πού θα βρουν το κάθε κρασί είναι πραγματικά θαύμα. Περίπου 13.000 βαρέλια βρίσκονται στο οινοποιείο με κρασιά διαφορετικού χρώματος, ηλικίας και φυσικά για διαφορετικές ετικέτες.

Οι τοίχοι είναι καλυμμένοι με μούχλα και στην ερώτησή μας «γιατί;» η απάντηση ήταν πως έχει θετική επίδραση στο περιβάλλον παλαίωσης των κρασιών. Το τελευταίο επίπεδο, πέρα από άπειρα ακόμα βαρέλια τοποθετημένα σε στοές σε μεγάλο βάθος κάτω από το έδαφος, κρύβει και το κελάρι, όπου σαν θησαυροί περιμένουν τη σειρά τους τα εμφιαλωμένα μπουκάλια για να βγουν στην αγορά. Ανάμεσά τους και μπουκάλια τόσο παλιά, που πραγματικά κανείς δεν θυμάται από ποιες χρονιές είναι.

Το εντυπωσιακότερο με αυτές τις φιάλες είναι ότι η διάρκεια ζωής τους πολλές φορές ξεπερνά ακόμα και τον ανθρώπινο μέσο όρο...

Ανεβαίνοντας ξανά προς τον... σύγχρονο κόσμο, καταλήξαμε στο κτίριο στην είσοδο του οινοποιείου, το οποίο είναι σχεδιασμένο από τη Zaha Hadid και όπου δοκιμάσαμε τις τρέχουσες σοδειές των Tondonia 2012 και Bosconia Reserva 2013, κυκλοφορίες δηλαδή 11 και 12 χρόνια μετά τον τρύγο. Τα κρασιά είναι εξαιρετικά, με τις διαφορές μεταξύ τους να προέρχονται από το terroir των διαφορετικών αμπελιών. Το Bosconia θυμίζει έφηβο γεμάτο ενέργεια, με πιο ελαφρύ σώμα, κυρίαρχα τα κόκκινα φρούτα και λίγο πιο αυστηρές τανίνες, ενώ το Tondonia είναι ενήλικο, πιο σοβαρό και κατασταλαγμένο, με πιο γεμάτο σώμα και περισσότερο βάθος.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
EST. 1979



Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

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

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



Χειροποίητα βαρέλια στο κελάρι του οινοποιείου Muga.

Η ξενάγηση στους χώρους του οινοποιείου εστίασε αρκετά στο κτίριο όπου κατασκευάζουν τα δικά τους βαρέλια.

MUGA

Μετά από πέντε λεπτά περπάτημα φτάσαμε σε ένα ακόμα διάσημο οινοποιείο, το Muga. Αν και νεότερο –ιδρύθηκε το 1932, αρκετά πιο πρόσφατα σε σχέση με τα πρώτα εγκατεστημένα στο Barrio οινοποιεία–, έχει καταφέρει να περιλαμβάνεται ανάμεσα στα κορυφαία του πλανήτη. Το οινοποιείο βρίσκεται σε ένα πέτρινο κτίριο παραδοσιακής αρχιτεκτονικής της βόρειας Ισπανίας. Εξωτερικά ξεχωρίζει από την παρουσία του τρένου, συμβόλου της παλιότερης εποχής της πόλης, και φυσικά από τον πύργο, από τον οποίο ονομάστηκε και ένα εκ των κορυφαίων κρασιών τους.

Η ξενάγηση στους χώρους του οινοποιείου επικεντρώθηκε αρκετά στο κτίριο όπου κατασκευάζουν τα δικά τους βαρέλια. Δεδομένου ότι όλα τους τα κρασιά περνούν κατά ένα μέρος από βαρέλι, μας εξήγησαν ότι θέλουν να έχουν τον μεγαλύτερο δυνατό έλεγχο στην ποιότητά τους. Γι' αυτόν τον λόγο και τα φτιάχνουν μόνοι τους, ξεκινώντας από την αγορά των κορμών δέντρων από τους οποίους θα κατασκευάσουν τα βαρέλια τους.

Κάθε χρόνο πηγαίνουν στη Γαλλία και παίρνουν μέρος στην παρουσίαση κομμένων κορμών, ώστε να επιλέξουν αυτούς που θεωρούν τους καλύτερους, αφού θα έχουν υποστεί όλη την επεξεργασία κοπής και ξήρανσης. Από κει και πέρα, η δική τους ομάδα αναλαμβάνει εσωτερικά την κατασκευή και το κάψιμο ανάλογα με τις ανάγκες τους.

Μετά την πολύ ενδιαφέρουσα βόλτα και συνομιλία με τον υπεύθυνο του τμήματος αυτού, περάσαμε από τους χώρους ωρίμανσης και αποθήκευσης των φιαλών. Ακούσαμε την ιστορία της Aurora, συζύγου του ιδρυτή Isaac Muga, μιας πολύ δυναμικής γυναίκας, μπροστά από την εποχή της, στην οποία οφείλει το οινοποιείο τη δημιουργία του ροζέ του κρασιού. Περνώντας από το εστιατόριο, καταλήξαμε στην αίθουσα δοκιμής, ένα υπέροχο δωμάτιο, κομμάτι του παλιού σπιτιού της οικογένειας.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Η δοκιμή περιλάμβανε σχεδόν όλα τα κρασιά του οινοποιείου, ξεκινώντας από το λευκό, ένα blend από Viura, Garnacha Blanca και Malvasia Riojana, που ωριμάζει σε βαρέλια διαφόρων μεγεθών, αλλά είναι εξαιρετικά ενσωματωμένο. Ωραίο φρούτο και πολύ ισορροπημένο.

Συνεχίσαμε με τα δύο ροζέ, το Rosado και το Flor de Muga. Το πρώτο είναι blend από Garnacha και Viura, ενώ το δεύτερο 100% Garnacha. Ανοιχτόχρωμα, στο στιλ της εποχής, έχουν όμως τη δυναμική να είναι κάτι περισσότερο από αυτό. Το μεν Rosado χαρακτηρίζεται από τα πυρηνόκαρπα και τη δροσερή του οξύτητα και στέκεται και δίπλα σε φαγητό εύκολα. Το δε Flor έχει κάνει και πέρασμα από βαρέλι, το οποίο του προσφέρει μια έξτρα πολυπλοκότητα, χωρίς όμως να γίνεται κυρίαρχο, και μια πολύ ωραία αίσθηση στο στόμα με βελούδινη υφή.

Συνέχεια με κόκκινα, ξεκινώντας με το κλασικό Muga Reserva, ένα κρασί που έχει φρούτο, πολυπλοκότητα από το βαρέλι, πολύ απαλές τανίνες και υφή, και δυνατότητες εξέλιξης στη φιάλη.

Περάσαμε στη συνέχεια στο Seleccion Especial, το οποίο αποτελεί επιλογή αμπελοτοπιών αλλά και βαρελιών πριν από την εμφιάλωση. Πιο ώριμο και δομημένο, με μεγαλύτερο βάθος από το Reserva, εξαιρετική η ενσωμάτωση του βαρελιού και μακρά η επίγευση. Ολοκληρώνοντας τη γευσίγνωσία, δοκιμάσαμε τα δύο κορυφαία κρασιά του κτήματος:

Το Prado Enea, η Gran Reserva του οινοποιείου, είναι ένα κρασί που πατάει στην παράδοση της Rioja. Επιλεγμένα σταφύλια από αμπέλια σε μεγαλύτερα υψόμετρα. Ένα κρασί που, αν και έχει περάσει τρία χρόνια από βαρέλια, έχει διατηρήσει απόλυτα τη φρεσκάδα του και είναι τόσο πολύπλοκο όσο και απολαυστικό.

Τέλος, το Torre Muga πήρε το όνομά του από τον πύργο του οινοποιείου και είναι «vino de autor», η εμβληματική ετικέτα του. Αποτελεί την πιο σύγχρονη προσέγγιση της Rioja από τον Muga, με χρήση γαλλικού βαρελιού και λιγότερο διάστημα ωρίμανσης σε σχέση με όσα ορίζει η νομοθεσία.

Είναι ένα κρασί όπου κυριαρχεί το φρούτο, με πολύ γεμάτο σώμα, πολλές αλλά βελούδινες τανίνες, έντονο και με άπειρο χρόνο παλαιώσης μπροστά του.

Τα δύο αυτά κρασιά είναι εξαιρετικά. Δύο διαφορετικές προσεγγίσεις στο πώς μπορεί να είναι μια Rioja. Η αίσθηση που μου έδωσαν ήταν πως, αν βρισκόμασταν σε μια σκακiera, το Torre θα ήταν όντως ο πύργος, με τη δύναμη και το μέγεθός του ως κρασί, ενώ το Prado Enea θα ήταν η βασίλισσα, με την κομψότητα και τη χάρη του.

TSELEPOS WINES



Ο ορισμός της αρκαδικής φιλοξενίας στο Κτήμα Τσέλεπου.

Περιηγηθείτε στους αμπελώνες και το οινοποιείο μας
και απολαύστε μια ξεχωριστή εμπειρία οινογευσίας.

ΔΕΥΤΕΡΑ - ΣΑΒΒΑΤΟ
9.00 - 16.00

ΚΥΡΙΑΚΗ
10.00 - 17.00 (κατόπιν ραντεβού)

ΩΡΕΣ ΞΕΝΑΓΗΣΕΩΝ

T 2710 544 440(2)
E TSELEPOS@OTENET.GR

14^ο ΧΛΜ ΤΡΙΠΟΛΗΣ - ΚΑΣΤΡΙΟΥ,
220 12 ΡΙΖΕΣ, ΑΡΚΑΔΙΑΣ

WWW.TSELEPOS.GR

Μετά από ένα σύντομο διάλειμμα για φαγητό και για να γεμίσουμε τις μπαταρίες μας, συναντήσαμε τον υπεύθυνο εξαγωγών του ομίλου Viñedos & Bodegas Sierra Cantabria. Ο συγκεκριμένος όμιλος ανήκει στην οικογένεια Eguen, με τέσσερα οινοποιεία στη Rioja και άλλο ένα στο Toro. Ξεκινήσαμε από το οινοποιείο που βρίσκεται στο χωριό San Vicente de la Sonsierra. Το οινοποιείο αυτό, παλιό μοναστήρι, είναι μια ιδιαίτερη περίπτωση, καθώς παράγει μόνο ένα κρασί από ένα συγκεκριμένο αμπέλι, το οποίο είναι φυτεμένο με έναν συγκεκριμένο κλώνο του Tempranillo. Όλα μοναδικά δηλαδή. Μοναδικό ήταν και το γεγονός ότι μπαίνοντας στο οινοποιείο πετύχαμε και τον άνθρωπο που πρακτικά δημιούργησε τον όμιλο, τον Guillermo Eguen, άνω των ενενήντα ετών πλέον, καθώς πάνω από το οινοποιείο είναι το σπίτι του.

Το κτίριο είναι εκπληκτικό και πολύ παλιό, και τα τμήματα που προστέθηκαν αργότερα ακολουθούν αντίστοιχη αισθητική. Συνεχίσαμε για να επισκεφτούμε το οινοποιείο όπου παράγονται τα κρασιά υπό την ετικέτα του Viñedos & Bodegas Sierra Cantabria. Από μακριά θυμίζει κάστρο του 16ου αιώνα, όμως πρόκειται για ένα σύγχρονο κτίριο που ξεκίνησε να χτίζεται πριν από περίπου δέκα χρόνια, με τη χρήση πέτρας που βγαίνει από τους γύρω λόφους. Ο σκοπός είναι το οινοποιείο αυτό να αποτελέσει τη ναυαρχίδα τους, με χώρο για γευσιγνωσίες, εκδηλώσεις, εστιατόριο και ξενοδοχείο. Το σημείο άλλωστε είναι εκπληκτικό, στην κορυφή ενός λόφου με θέα σε όλη τη Rioja από τη μια πλευρά και στο χωριό San Vicente de la Sonsierra από την άλλη.

Η επίσκεψή μας επικεντρώθηκε στα κελάρια του οινοποιείου, το μέγεθος των οποίων είναι πραγματικά εντυπωσιακό, καθώς το ύψος τους είναι γύρω στα δέκα μέτρα, ενώ στους δαιδαλώδεις διαδρόμους θα μπορούσε κανείς να κάνει βόλτα με αυτοκίνητο... Καταλήξαμε στο κεντρικό οινοποιείο, το οποίο στεγάζει γραφεία και αποθήκες, χώρους παραγωγής και εστιατόριο και περιβάλλεται από τους υπέροχους αμπελώνες, που δίνουν μερικές από τις πιο γνωστές ετικέτες του ομίλου.



Πολλές οι επιλογές για τους επισκέπτες στην πλατεία του Haro.

XF, ένα ανοιχτόχρωμο ροζέ blend από ερυθρές και λευκές ποικιλίες, ελαφρύ και δροσερό, για aperitif ή μαζί με καλοκαιρινά φαγητά.

San Vicente 2020 και 2014 από το ομώνυμο οινοποιείο. Μια κλασική Rioja με καινούργιο βαρέλι και ώριμα αρώματα και προφανώς καλή εξέλιξη στον χρόνο, αφού το 2014 στα δέκα του χρόνια είχε ακόμα δύναμη και η εξέλιξη του είχε προσφέρει έξτρα πολυπλοκότητα. Ακολούθησαν δύο κρασιά του Viñedos de Paganos. El Puntido 2020, το οποίο είναι πιο σύγχρονο σαν στιλ, με παραμονή σε καινούργιο βαρέλι αλλά και σε πολύ μεγάλες ξύλινες δεξαμενές. Είναι γεμάτο, με ώριμο φρούτο και πολλές, αλλά απαλές τανίνες.

El Puntido Gran Reserva 2008. Εδώ επιστρέφουμε στην παράδοση της Rioja με ένα κρασί που στα δεκαέξι του χρόνια είχε ακόμα φρεσκάδα και ήταν απολαυστικό.

El Bosque 2007, ένα από τα flagship κρασιά του οινοποιείου. Το συγκεκριμένο ήταν ακόμα μαύρο στο χρώμα, έντονο και πυκνό αρωματικά. Πολύ ώριμο φρούτο και φυσικά κάποια εξέλιξη, όμως δείχνει ένα κρασί με πολύ μεγάλη δυνατότητα εξέλιξης. Πολύ γεμάτο και με βελούδινες τανίνες.

Κλείσιμο δοκιμής με ένα λευκό, για να ξεκουράσουμε λίγο και την παλέτα μετά από όλα τα κόκκινα, με το Organza, ένα κλασικό blend Viura, Malvasia και Garnacha Blanca. Ένα λευκό που να μην περνάει από βαρέλι, αλλά το οποίο φαίνεται ελάχιστα, και έχει ωραίο φρούτο και μια βοτανικότητα που προσφέρει φρεσκάδα. Το ταξίδι μας ολοκληρώθηκε με ένα υπέροχο δείπνο στο εστιατόριο Nublo στο Haro, με wine pairing που περιλάμβανε εξαιρετικά τοπικά κρασιά, μεταξύ των οποίων και αρκετά μικρής παραγωγής. Η Rioja είναι μια περιοχή στην οποία θα θέλαμε να επιστρέφουμε συχνά. Όσα κρασιά κι αν δοκιμάσει κανείς, δεν φτάνει... Αξίζει πραγματικά κάποιος να ταξιδέψει έστω και μία φορά στην ιδιαίτερη αυτή περιοχή και να γνωρίσει από κοντά τη μαγεία που την περιβάλλει... 🍷

INFO

Διαμονή

Στο Haro υπάρχουν πολλές επιλογές, όμως τις μέρες του Batalla, τα πολύ κεντρικά έχουν αρκετή φασαρία και επίσης αυξημένο κόστος. Επιλέξαμε το Palacio de Casafuerte, το οποίο βρίσκεται στο γραφικό Zarraton, 10 λεπτά από το Haro. Ένα εκπληκτικό ανακαινισμένο αρχοντικό του 16ου αιώνα, πρώην έδρα του κόμη της περιοχής. Περιλαμβάνει εστιατόριο, το οποίο δυστυχώς ήταν κλειστό τις ημέρες της διαμονής μας.

Φαγητό

Πολλές επιλογές στην κεντρική πλατεία του Haro. Restaurante Beethoven, Bar Chamonix, Los Canos για pintxos (tapas), Roots Wine Bar για ποτήρι κρασί και τσίμπημα, Nublo για fine dining, Jatorrena στη Labastida.

Προτείνουμε άπειρες βόλτες στα γραφικά χωριά και στις μικρές πόλεις της Rioja, όπως η Laguardia, το Elciego, και φυσικά στην πρωτεύουσα της περιοχής, το Logrono.



ÉLÉGANT

Techni
Alipias

PROTECTED GEOGRAPHICAL
INDICATION DRAMA


WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY



WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY

WineArtEstate.com



ΤΡΥΓΟΣ ΣΤΟΥΣ ΗΣΥΧΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Δύο ανήσυχoi άνθρωποι με κοινή πορεία ζωής, η Ευφροσύνη και ο Ιωακείμ, μοιράζονται με το Grape το ημερολόγιο των ημερών του πρώτου τους τρύγου.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Νίκος Ιωαννίδης, Ευφροσύνη Δρόσου και Ιωακείμ Σταμάτης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Αρχείο Κτήματος

Η Ευφροσύνη και ο Ιωακείμ, αποφασίζουν να κάνουν το δικό τους κρασί στο νησί της Λέρου. Αναλαμβάνουν έναν αμπελώνα 50 στρεμμάτων –τον οποίο φρόντιζαν και από τα σταφύλια του έφτιαχναν κρασί για κάποια χρόνια, πριν περάσει στα χέρια τους– και δημιουργούν το brand «Ήσυχοι Αμπελώνες», με στόχο να τοποθετήσουν τη Λέρο στον οινικό χάρτη της Ελλάδας. Το κοινό τους project, όπως λένε, εστιάζεται στην παραγωγή κρασιών που εκφράζουν τον τόπο και τους ανθρώπους του.

Η Ευφροσύνη Δρόσου είναι γεωπόνος - οινολόγος, με πολυετή εμπειρία στον κλάδο (18 χρόνια) και με το μεγαλύτερο μέρος της καριέρας της να συνδέεται με το Κτήμα Πόρτο Καρράς (10 συναπτά έτη). Σήμερα, ως ελεύθερη επαγγελματίας, κάνει και συμβουλευτική σε μικρούς παραγωγούς. Το 2011 βρέθηκε στη Λέρο ως οινολόγος στο Κτήμα αυτό, όπου παρέμεινε δύο χρόνια, και έκτοτε αναπτύχθηκε μια φιλική - επαγγελματική σχέση με τον ιδιοκτήτη και την οικογένειά του, και κάθε χρόνο είχε ρόλο συμβουλευτικό σε θέματα οινοποίησης.

Ο Ιωακείμ Σταμάτης, με σπουδές στα οικονομικά, δραστηριοποιείται επαγγελματικά στον χώρο της εστίασης, στη Σιθωνία της Χαλκιδικής. Με το κρασί ασχολείται τα τελευταία έξι χρόνια, από τότε που δημιούργησε το wine bar 1901 στη Νικήτη της Σιθωνίας, στο οποίο φιλοξενούνται ετησίως περί τις 100 ετικέτες επώνυμου οίνου. Φέτος, τα αμπέλια που καλλιεργούσαν και το οινοποιείο όπου έφτιαχναν το κρασί πέρασαν στα χέρια τους και οι δυο τους ήρθαν αντιμέτωποι με τον πρώτο τους τρύγο.



Ο ΠΡΩΤΟΣ ΤΡΥΓΟΣ

Κάθε αρχή και δύσκολη, αλλά δεν φανταζόμασταν ότι θα ήταν τόσο δύσκολη. Σε μια εξαιρετικά πρώιμη χρονιά, με πολύ ήπιο χειμώνα, ανομβρία, υψηλές θερμοκρασίες την άνοιξη και καύσωνα από τα τέλη Μαΐου, το μόνο που μπορείς να κάνεις είναι να φωνάξεις «Βοήθεια!». Τα φυτά μπήκαν σε περκασμό πολύ νωρίς – το πρώτο δεκαήμερο του Ιουνίου. Την ίδια περίοδο ολοκληρωνόταν η προετοιμασία σε ό,τι αφορά τον έλεγχο ορθής λειτουργίας του εξοπλισμού: πλυσίματα, απολυμάνσεις του εξοπλισμού και των δοχείων ζύμωσης και όλες οι σχετικές ενέργειες που πρέπει να γίνονται.

Μεγάλο εμπόδιο τα τελευταία χρόνια, που μας απασχόλησε έντονα, είναι και η έλλειψη εργατών γης. Επομένως, σε μια δύσκολη χρονιά το πράγμα περιπλέκεται από πλευράς οργάνωσης. Οι καύσωνες συνεχίζονται και τον Ιούνιο, εντείνονται τον Ιούλιο, κορυφώνονται τον Αύγουστο και με αρκετά μεγαλύτερη διάρκεια. Έναρξη τρύγου στις 30 Ιουλίου, περίπου 15 ημέρες νωρίτερα από ό,τι προβλέπεται.

Λόγω της πολύ προσεγμένης διαλογής και σε επίπεδο αμπελώνα και κατά την παραλαβή των σταφυλιών στο οινοποιείο, οινοποιήθηκε μόνο η άριστη ποιοτικά πρώτη ύλη. Ειδικά για το Ασύρτικο, που από τη φύση του είναι πιο ανθεκτική ποικιλία σε σχέση με το Αθήρι, το αποτέλεσμα της φετινής χρονιάς είναι εξαιρετικό. Σε γενικές γραμμές, ως συνέπεια της φετινής χρονιάς είναι η μείωση της παραγωγής κατά 30-35% στο σύνολό της. Παρά ταύτα, η εμπειρία μάς βοήθησε στο να εξελιχθεί και να ολοκληρωθεί ομαλά ο τρύγος, με τη δημιουργία μιας ωραίας προσμονής για το περιεχόμενο των δεξαμενών.

Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας βρίσκεται στη βόρεια πλευρά της Λέρου, στην περιοχή Μπλεφούτης*, στο σημείο που ονομάζεται Λαγκάδα του Μπέη (ή του Πασά) και απλώνεται αμφιθεατρικά σε υψόμετρο 50 μ. από τη θάλασσα μέσα σε έναν ελαιώνα. Τα αμπέλια έχουν ηλικία 30 ετών, καθώς οι πρώτες μαζικές φυτεύσεις ξεκίνησαν το 1994, είναι φυτεμένα σε αναβαθμίδες (οι αναβαθμίδες στη Λέρο ονομάζονται «δαμάκια»), ακολουθούνται οι αρχές της βιολογικής γεωργίας και η καλλιέργειά τους σε όλη τη διάρκεια του χρόνου γίνεται χειρωνακτικά. Τα εδάφη είναι πετρώδη, χαμηλής γονιμότητας και ασβεστολιθικά. Καλλιεργούνται κυρίως οι ποικιλίες του Αιγαίου Πελάγους Αθήρι, Ασύρτικο και Μανδηλαριά, ενώ παράλληλα και σε μικρότερο ποσοστό καλλιεργούνται οι διεθνείς Syrah και Merlot. 🍷



Η Ευφροσύνη Δρόσου στον τρύγο.


* Η ονομασία Μπλεφούτης έχει ομηρική ρίζα και σημαίνει «πολύ ύψους», υποδηλώνοντας ότι η περιοχή ήταν τόπος καλλιέργειας για το νησί.

Εκλεκτά κρασιά, μοναδική απόλαυση



ΑΠΟΛΑΣΤΕ ΥΠΕΡΘΥΝΑ




lidl-hellas.gr

ΑΝΑΧΩΡΗΤΕΣ Οίνος ερυθρός, ημίξηρος



Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος



Πλατύ στόμα,
ισορροπημένες τανίνες,
πυκνότητα και ώριμο
φρούτο.



Ετοιμάστε λουκάνικα,
κόκκινα κρέατα μαγειρεμένα
στην κατσαρόλα ή στον φούρνο
και σερβιρισμένα δίπλα
σε πλούσιες σάλτσες.



Cabernet Sauvignon -
Μαυροδάφνη - Αγιωργίτικο

750 ml

8,99€

1 L - 11,99€





WINE BUDDIES

Η Γιοβάννα Λύκου και ο Γιάννης Παππας
συζητούν για το Gamay και φυσικά για κρασί.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου, Sommelière

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Μάρθα Βόσδου, This is not another agency

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Καλώς ήρθες, Γιάννη Παππά, στο Wine Buddies! Πώς σου φαίνεται που σου πήρα τη στήλη;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Με απολύσατε και δεν μου το είπατε; Τι φάση εσείς εκεί στο Grape; Τι έκανες στη στήλη μου; Δεν θα πάει πολύ καλά αυτό...

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Ας κερδίσει ο καλύτερος! Για πες τώρα. Πώς είναι να κάνεις το όνειρό σου πραγματικότητα;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Έχω φτάσει στην προτελευταία πίστα.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Τι εννοείς;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Η τελευταία πίστα, ο Bowser, είναι να έχω μια ταβέρνα σε μια παραλία στην Κίμωλο και να σερβίρω ψάρια και τηγανητές πατάτες.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Ακούγεται ιδανικό. Αν βάλεις και χόρτα, έρχομαι για μεροκάματα.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Έκλεισε!

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Θες να μου πεις λίγο για το Gamay;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Το Gamay είναι κάτι που ονειρεύομαι τα τελευταία πέντε-έξι χρόνια νομίζω. Ήθελα να δημιουργήσω ένα wine bar που να έχει το ίδιο ζωντανό vibe μ' αυτό που είχα νιώσει στα wine bars της Γαλλίας και της Ιταλίας. Θέλω να αφαιρέσω από το κρασί την ταμπέλα του ελιτίστικου προϊόντος. Ήθελα έναν χώρο στον οποίο θα μπορεί να βγει ο άλλος, να περάσει καλά, να γελάσει, να μιλήσει δυνατά, να φλερτάρει κ.λπ., πίνοντας κρασί και όχι Gin and Tonic.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Κακό είναι το Gin and Tonic;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Προφανώς και όχι. Δεν είπα αυτό. Κι εγώ πίνω. Αλλά το κρασί είναι κάτι εντελώς διαφορετικό. Η μαγεία που κρύβει το κρασί δεν υπάρχει σε κανένα άλλο ποτό. Είναι ζωντανό. Αν μοιραστείς μία φιάλη κρασί με άλλους τρεις ανθρώπους, μοιράζεσαι μία στιγμή, μοιράζεσαι ιστορίες, εμπειρίες κ.λπ. Πιάνετε την ίδια φιάλη για να βάλετε κρασί στα ποτήρια σας, τα τσουγκρίζετε, κάποιος θα κάνει μια πρόποση. Όλα αυτά είναι ενέργεια.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Τι αίσθημα σου προκαλεί το να μπορεί ο χώρος σου να είναι προέκταση της αισθητικής σου;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Κατ' αρχάς, ο χώρος δεν είναι προέκταση μόνο της δικής μου αισθητικής, αλλά και του κολλητού μου φίλου, του Brouilly, που με βοήθησε πάρα πολύ στο να διατυπώσω όλες τις σκόρπιες σκέψεις και ιδέες μου. Επίσης, πιστεύω ότι ήμασταν πολύ τυχεροί εξαρχής που φιλοξενηθήκαμε σ' αυτό το πανέμορφο κτίριο.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Δεν κάνατε πολλές αλλαγές στο κτίριο, σωστά;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Και κάναμε, και δεν κάναμε. Το κτίριο είναι του 1925 περίπου. Σκέψου ότι μέσα σ' αυτά τα 100 χρόνια έχουν περάσει πάρα πολλοί άνθρωποι και έχει βάλει ο καθένας το χεράκι του – δεν το λέω με την καλή έννοια. Χρειάστηκε, λοιπόν, να ξηλώσουμε υδραυλικά και ηλεκτρολογικά και να τα φτιάξουμε όλα από την αρχή. Επίσης, ρίξαμε τρελή δουλειά στο πάτωμα του μαγαζιού.

Ο πλακάς μας είναι καλλιτέχνης, αντικατέστησε όλα τα σπασμένα πλακάκια, ένα ένα. Μιλάμε για καψόνι. Γενικά, όλη η ομάδα των ανθρώπων που συντέλεσαν στο κατασκευαστικό κομμάτι του Gamay, είναι εκπληκτικοί επαγγελματίες και υπέροχοι άνθρωποι. Χαίρομαι πολύ που μας έχουν κι οι ίδιοι στην καρδιά τους, και χαίρομαι περισσότερο όταν τους βλέπω να έρχονται στο μαγαζί για ένα κρασί.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Αντίστοιχα, πώς είναι να φτιάχνεις μια λίστα και να γεμίζεις την κάβα σου με τα κρασιά που έχουν την υπογραφή σου;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Γιοβαννάκι μου, δεν αισθάνομαι ότι η λίστα έχει την υπογραφή μου. Πιο πολύ αισθάνομαι ότι είναι η συλλογική δουλειά που έχουν κάνει οι παραγωγοί για να φτιάξουν τα κρασιά που φιλοξενώ εγώ στο κελάρι μου. Θεωρώ τιμή μου που υπάρχουν και τα σερβίρω στους πελάτες μας στο Gamay.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Μου αρέσει η ρομαντική σου προσέγγιση. Νομίζω πως αρέσκουμε στην κατηγορία των επαγγελματιών που δίνουμε πολλή προσοχή στους δημιουργούς των κρασιών. Σε εκείνους που φρόντισαν τη γη και σε αυτούς που τη μεταμόρφωσαν σε βουλιά.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Είναι ένα συναίσθημα που ένιωσα όταν πρωτοξέκνησα να ασχολούμαι με το κρασί. Αυτό το δέος όταν συνομιλούσα με έναν οινοποιό. Ειδικά τώρα, μετά από τόσα χρόνια, που έχω γνωρίσει κάμποσους, συνειδητοποιώ ότι είμαι μία τρίχα από το δεξί τους... πατουσάκι.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Παρ' όλα αυτά, εσύ επιλέγεις τα κρασιά που έχεις στη λίστα σου. Αυτό πόσο μεγάλη ευθύνη είναι;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Είναι αρκετά μεγάλη. Δεν είναι εύκολη δουλειά. Αν είχα χώρο για 1.000 ετικέτες, θα ήταν πολύ πιο εύκολα τα πράγματα. Τώρα, ουσιαστικά, πρέπει να κάνω μια περίληψη όλων αυτών. Το ενθαρρυντικό είναι ότι όταν ανοίξαμε, πριν από εννέα μήνες, είχαμε περίπου 140 ετικέτες, ενώ τώρα έχουμε 200 και πιστεύω ότι όσο προχωράμε θα αυξάνονται. Καλά να είμαστε, να δεχόμαστε την αγάπη του κόσμου, των φίλων που μας διαβάζουν και στηρίζουν τη στήλη των Wine Buddies του Γιάννη Παππά.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Το βιολί του ο Καραγιάννης! Ξεφεύγεις πάλι.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Ναι. Καλά να είμαστε, να αγαπάει ο κόσμος το μαγαζί και τα κρασιά μας, κι εμείς έχουμε όλη την καλή διάθεση και όρεξη να γινόμαστε κάθε μέρα καλύτεροι.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Τώρα που είπαμε «κρασί», έχεις φέρει κάτι καλό να πιούμε;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Έφερα να πιούμε ένα Gamay Rosé από το οινοποιείο Séléne, που προφανώς είναι στο Beaujolais, κοντά στο Brouilly.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Πατι διάλεξες αυτό το κρασί;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Για πολλούς λόγους. Επειδή αγαπώ τα ροζέ κρασιά, επειδή αγαπώ το Beaujolais, επειδή ο Sylvère είναι καταπληκτικό παιδί, επειδή είναι Gamay, αλλά βασικά το διάλεξα γιατί έτσι.

ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Μίλησέ μου λίγο για το Gamay.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

ΟΚ, θα σου πω γιατί ονομάσαμε το μαγαζί Gamay. Τρεις είναι οι λόγοι. Ο πρώτος και ο πιο σημαντικός είναι η φιλοσοφία μας ως προς τα κρασιά.

«Είναι το σπίτι μου τώρα πια. Οι συνέταιροί μου είναι οικογένειά μου τώρα πια. Η ομάδα του σέρβις και της κουζίνας είναι επίσης οικογένειά μου. Τους αγαπώ πολύ όλους και έχω τεράστιο άγχος για το αν περνάνε καλά στο μαγαζί».

Είμαστε των ήπιων παρεμβάσεων, τι να κάνουμε; Μας αρέσουν τα κρασιά που δεν έχουν διορθώσεις, ζύμες, θειώδη και άλλα πρόσθετα. Μας αρέσει επίσης να βλέπουμε αμπέλια υγιή, χρώμα ζωντανό και οινοποιούς που είναι ένα με τη γη τους. Οινοποιούς ρομαντικούς, που σέβονται το περιβάλλον, σέβονται τους συνανθρώπους τους, που έχουν βλέψεις για ένα καλύτερο αύριο, έναν πιο καθαρό πλανήτη. Όλη αυτή η φιλοσοφία ξεκίνησε από το Beaujolais, από μια «συμμορία» τεσσάρων οινοποιών, τους Marcel Lapierre, Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet και τον Guy Breton. Ο δεύτερος λόγος είναι ότι το Gamay είναι μια πολύ παρεξηγημένη ποικιλία στην Ελλάδα, διότι οι περισσότεροι δυστυχώς γνωρίζουν το Beaujolais για τα Nouveau, που «πρέπει» να είναι φθηνά καλά κρασιά (κάτι που φυσικά δεν ισχύει, βρίσκεις εύκολα Beaujolais Noveaux που πίνεται πολύ ευχάριστα!). Λίγοι, όμως, είναι αυτοί που ξέρουν για τα Beaujolais Villages και τα Beaujolais Cru, που έχουν απίστευτο value for money και ασύλληπτη φινέτσα. Ο τρίτος λόγος είναι ότι το Gamay είναι η αγαπημένη μου ποικιλία, άρα μπορώ να απαντήσω ξανά σαν Ελληνίδα μάνα και να σου πω «γιατί έτσι».

ΓΙΩΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Περνάς όμορφα στο Gamay;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Ναι, πολύ. Εκεί έκανα Χριστούγεννα, Πρωτοχρονιά, ονομαστική εορτή κ.λπ. Είναι το σπίτι μου τώρα πια. Οι συνέταιροί μου είναι οικογένειά μου. Η ομάδα του σέρβις και της κουζίνας είναι επίσης οικογένειά μου. Τους αγαπώ πολύ όλους και έχω τεράστιο άγχος για το αν περνάνε καλά στο μαγαζί. Έχω περάσει και πολύ δύσκολες στιγμές, έχω χάσει τον ύπνο μου πολλά βράδια. Αλλά περισσότερο θυμάμαι τις όμορφες στιγμές.

ΓΙΩΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Η πιο συγκινητική και η πιο αστεία στιγμή μέχρι στιγμής εκεί μέσα ποια/ποιες είναι;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Η πιο συγκινητική στιγμή είναι η μέρα που ανοίξαμε τις πόρτες μας για πρώτη φορά. Εξίσου συγκινητική είναι κάθε στιγμή που ένας πελάτης μας εκφράζει το πόσο ωραία πέρασε στο μαγαζί μας και το πόσο φανταστική ομάδα έχουμε. Όταν ακούω τέτοια λόγια για το προσωπικό μας, δεν μπορώ να σου περιγράψω τι χαρά παίρνω.

ΓΙΩΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Δεν ξέρω τι κλείσιμο πρέπει να κάνω. Επίσημο; Ευχαριστούμε, Γιάννη Παππά, για τον χρόνο σου. Εμείς στο Grape ευχόμαστε τα καλύτερα σε εσένα και στην ομάδα του Gamay.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Πες κάτι που θα έλεγες μόνο εσύ.

ΓΙΩΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ

Είναι πολύ ωραίο να μεγαλώνουμε μαζί μέσα στο κρασί, Γιάννη, και να χαιρόμαστε ο ένας με την πορεία του άλλου.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

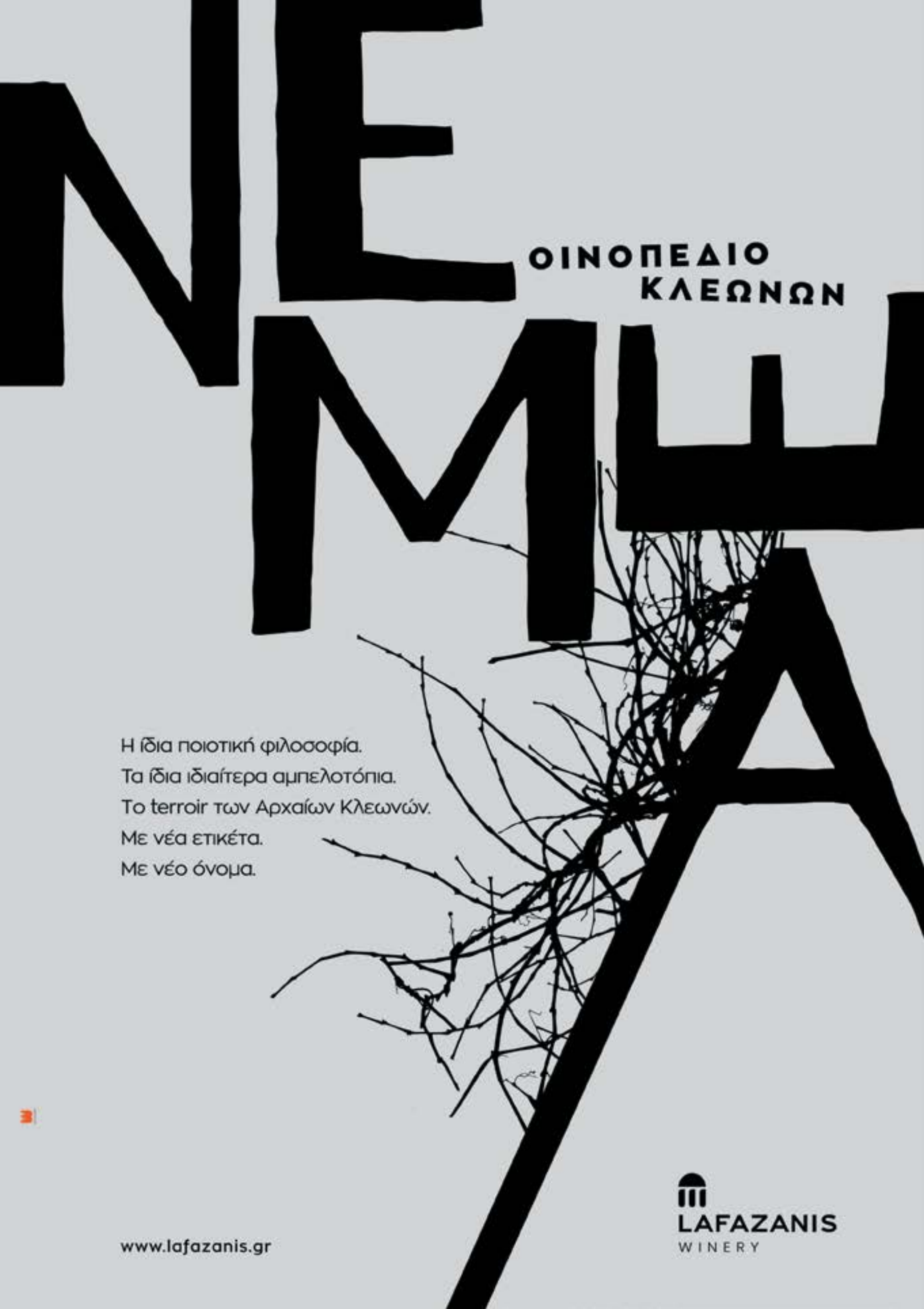
Είναι, Γιοβαννάκι. 🍷

Η χαρακτηριστική γυάλινη καταπακτή που οδηγεί στο κελάρι.



Ο Γιάννης Παππάς με τους συνεργάτες του, Μοχάμεντ, Τζόι και Σωτήρη.





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



ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Φεύγοντας από το Κτήμα Χατζημιχάλη στα τέλη Ιουλίου, μετά από μια γεμάτη ημέρα εξερευνώντας αμπελώνες και δοκιμάζοντας τα κρασιά του, ένιωσα ότι μόλις είχα έρθει σε επαφή με ένα από τα λιγοστά, κεφαλαιώδους σημασίας success stories του σύγχρονου ελληνικού οινικού πολιτισμού.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Κτήματος



Η ώρα του πρύνου στο Κτήμα Χατζημιχάλη.

Ένα κεφάλαιο κλασικό, σταθερό, αξιόπιστο, που πολλές φορές ξεχνάμε να του αποδώσουμε αυτά που του οφείλουμε ως Έλληνες οινόφιλοι. Αλήθεια, εσείς πότε ήταν η τελευταία φορά που επισκεφτήκατε ή δοκιμάσατε συνολικά τα κρασιά του Κτήματος Χατζημιχάλη;

«Πίνουμε Χατζημιχάλη»: η ατάκα των δεκαετιών του 1980 και του 1990 που υποδήλωνε την επιλογή του μικρού, του ποιοτικού, του εξαιρετού. Ο Χατζημιχάλης σε μεγάλο βαθμό ξεκίνησε τη μεγίστης σημασίας ιστορία των «κρασιών ταυτότητας» στη χώρα μας, αναλαμβάνοντας εκ των πρώτων να καλύψει το αβυσσαλέο κενό μεταξύ της χωρικής οινοποίησης –του κρασιού «του χωριού» δηλαδή– και των αδιάφορων μαζικών, βιομηχανικών κρασιών.

Και πράγματι, τα επόμενα χρόνια, δεκάδες οινοποιεία εμπνεύστηκαν από την οινική επιτυχία αλλά και την κουλτούρα που γεννήθηκε και διαδόθηκε από το Κτήμα της Αταλάντης, προσπαθώντας να γίνουν εκείνοι οι νέοι Χατζημιχάληδες. Γίνεται όμως να γίνεις Χατζημιχάλης και, αν ναι, πώς; Στην πράξη, λιγοστά alter ego το κατάφεραν, καταλαβαίνοντας –με τον δύσκολο τρόπο ίσως– ότι μαζί με την ποιητική πλευρά της οινικής δημιουργίας, αλλά και την τεχνογνωσία, την επιστημονικότητα και την έμπνευση, χρειάζεται να έχει κανείς ανεπτυγμένο επιχειρηματικό προφίλ, σχέδιο και στρατηγική. Ο Χατζημιχάλης έκανε τσεκ σε όλα τα σημεία, ήταν ποιητής, επιστήμονας και επιχειρηματίας ταυτόχρονα, γι' αυτό και πέτυχε.

Ο Δημήτρης Χατζημιχάλης δεν είχε κάποια πατρογονική σχέση με την Αταλάντη, αλλά την επέλεξε ψάχνοντας το ιδανικό οινοπέδιο για να δώσει σάρκα και οστά στις οινικές του εμπνεύσεις. Μάλλον τον κέρδισε η προνομιακή τοποθεσία ανάμεσα στο βουνό και στη θάλασσα.

Η επίσκεψή μου στο Κτήμα Χατζημιχάλη στα τέλη Ιουλίου με βοήθησε να βιώσω το αποτέλεσμα μιας μακρόχρονης δημιουργικής οινικής δουλειάς, που κρατάει πλέον μισό αιώνα, από το 1973, τότε που ο Δημήτρης Χατζημιχάλης εγκατέστησε τους πρώτους οικογενειακούς αμπελώνες στις πλαγιές της Αταλάντης, ανάμεσα στον Παρνασσό και τον Ευβοϊκό κόλπο. Είχα τη χαρά να με ξεναγήσει ο εξαιρετικός Λεωνίδας Χατζημιχάλης, ένας πραγματικά σπάνιος επαγγελματίας και γνώστης της ιστορίας και των σημερινών δεδομένων του Κτήματος Χατζημιχάλη, που μαζί με τον αδελφό του Παναγιώτη συνεχίζουν το έργο που ξεκίνησε ο πατέρας τους Δημήτρης, ο οποίος παραμένει ενεργός δίπλα τους, όποτε τον χρειάζονται.

Ο Δημήτρης Χατζημιχάλης δεν είχε κάποια πατρογονική σχέση με την Αταλάντη, αλλά την επέλεξε ψάχνοντας το ιδανικό οινοπέδιο για να δώσει σάρκα και οστά στις οινικές του εμπνεύσεις. Μάλλον τον κέρδισε η προνομιακή τοποθεσία ανάμεσα στο βουνό και στη θάλασσα. Τα αμπέλια δροσίζονται το καλοκαίρι από τα ρεύματα αέρα που πνέουν από το βουνό, ενώ η σχετική εγγύτητα στο νερό μειώνει το ενδεχόμενο παγετών την άνοιξη. Ένα terroir που προάγει την ισορροπία και μειώνει τις ακρότητες της θερμοκρασίας εκατέρωθεν. Κάπως έτσι ο Δημήτρης Χατζημιχάλης αγόρασε τα πρώτα 90 στρέμματα στη Χουλέβαινα το 1973. Για να αντεπεξέλθει στα έξοδα των πρώτων επενδύσεων, κάθε Σεπτέμβριο έφερνε από τον Καναδά γαλοπούλες, τις οποίες εξέθρεφε και πουλούσε την περίοδο των Χριστουγέννων. Τιμής ένεκεν, η γαλοπούλα αποτελεί μέχρι σήμερα το τόσο αναγνωρίσιμο σήμα του οινοποιείου.

Ο μεγαλύτερος όμως επενδυτικός οίστρος συνέβη το 2004, όταν αγοράστηκαν οι τελευταίοι αμπελώνες, φτάνοντας συνολικά τα 2.000 στρέμματα, ενώ χτίστηκαν τα περισσότερα κτίρια, το επισκέψιμο κτήμα του οινοποιείου, χώροι εκδηλώσεων και άλλα. Η περιοχή αυτή είναι γνωστή με το όνομα Χουλέβαινα και ο αμπελώνας είναι 70% Chardonnay και το υπόλοιπο Μαλαγουζιά, Cabernet Sauvignon, Merlot, Ρομπόλα, Αθήρι και Sauvignon Blanc. Ακριβώς δίπλα βρίσκεται η Αλεπότρυπα, 100 στρέμματα αφιερωμένα αποκλειστικά στο Ασύρτικο.

«Θέλεις να δούμε κι άλλους αμπελώνες;», μου λέει ο Λεωνίδας. «Γι' αυτό ήρθα!», του απαντώ και φύγαμε για τον μαγευτικό αμπελώνα Δρύσμπεϊ πάνω σε όμορφες πλαγιές. Εκεί είδαμε τους τρυγητές του Κτήματος να μαζεύουν άριστη ποιότητας Sauvignon Blanc, με το Syrah και το Merlot σε διπλανά κομμάτια του ίδιου Κτήματος να περιμένουν τη σειρά τους τις επόμενες ημέρες. Τα σταφύλια μπαίνουν σε μικρά τελάρα και από εκεί στα φορτηγά που θα τα οδηγήσουν στο οινοποιείο. Δοκιμάσαμε κάποιες ρώγες και ήταν δροσερό, λεμονάτο, υπέροχο. Στην ακριβώς απέναντι πλαγιά φαίνονται οι Ράχες Γαλανού. Είναι η επόμενη στάση μας και, φτάνοντας στο εκκλησάκι του Αγίου Βάχου, ένας υπέροχος αμπελώνας σε ασβεστολιθικό υπέδαφος και αργιλώδη εδάφη απλώνεται γύρω μας, με τη θέα στην κοιλάδα να κόβει την ανάσα. Εδώ έχουμε κυρίως Cabernet Sauvignon αλλά και το Sauvignon Blanc Κρούβρυση, Μαλαγουζιά, Aglianico και άλλα. Η βόλτα συνεχίστηκε στον Άη Γιώργη, όπου βγαίνει η λευκή και ερυθρή Κάβα Χατζημιχάλη, μεταξύ άλλων.

Επιστρέψαμε στο οινοποιείο, όπου μετά την καθιερωμένη βόλτα στους χώρους παραγωγής και στο κελάρι με τα βαρέλια, καταλήξαμε να δοκιμάζουμε 15 υπέροχα κρασιά. Ξεκινήσαμε με τα λευκά και το υπέροχο λευκό Alfega 2023, ένα εκφραστικό blend από 40% Sauvignon Blanc, 40% Μαλαγουζιά και 20% Ρομπόλα από ημιορεινά και πεδινά αμπελοτόπια, με αρώματα από ροδάκινο, βερίκοκο, μπανάνα και πεπόνι. Γοητευτικό και αρωματικό, χωρίς να είναι κουραστικό. Η Μαλαγουζιά Δρυός 2023 με 20% ζύμωση σε βαρέλι προσφέρει στρογγυλάδα, ισορροπία και όμορφη οξύτητα, σε μια ιδανική εκδοχή της ποικιλίας. Το Sauvignon Blanc Αμπελοτόπι Κρούβρυση 2023 χαρίζει απλόχερα γλυκόξινα αρώματα, μήλο, λίγη πράσινη πιπεριά και πολλή φρεσκάδα στο στόμα, ενώ το Chardonnay Αμπελοτόπι Χουλέβαινα 2023 αποτελεί ένα κλασικό Chard δεξαμενής με έμφαση στη δομή και ήπια αρώματα από ροδάκινο, αγιόκλημα και πεπόνι.

Το Ασύρτικο Αμπελοτόπι Αλεπότρυπα 2023, με έξι μήνες sur lie στη δεξαμενή, χαρίζει λεμονάτη ορυκτότητα, υψηλή οξύτητα και αποζητά επειγόντως ποιοτική ψαροφαγιά. Το Ασύρτικο-Sauvignon Blanc 2023 στη λευκή αμμοβολημένη φιάλη, λίγο πιο «catchy» και εμπορικό, συνδυάζει τις αρετές των δύο ποικιλιών. Το λευκό Κάβα Δρυός 2022 (40% Ασύρτικο, 35% Μαλαγουζιά, 25% Chardonnay), με έξι μήνες παλαίωση σε δρύινα βαρέλια και έξι μήνες στις φιάλες, χαρίζει λευκόσαρκα φρούτα, ζύμες και μια υπέροχη λιπαρότητα, με την οξύτητα να εξισορροπεί το σύνολο.

Το επίσης βαρελάτο Καπνίας λευκός 2022 είναι ένα ποικιλιακό Chardonnay από το αμπελοτόπι Ζυγός και γοητεύει με την πολύπλοκη πληθωρικότητά του.

Το ροζέ Alfega 2023 με έκανε να αναρωτιέμαι τι πήγε τόσο στραβά και τα υπέροχα σκουρόχρωμα ροζέ βγήκαν εκτός μόδας. Ένα πραγματικά απολαυστικό μεσογειακό ροζέ, ένα από τα τελευταία του είδους στην Ελλάδα. Βέβαια ο Χατζημιχάλης έγινε αρχικά γνωστός για τα κόκκινα κρασιά, και όχι άδικα. Η αμμοβολημένη λευκή φιάλη σε κόκκινο με 50% Schioppettino και 50% Λημιό χαρίζει άφθονο φρούτο, άνθη, πατέ ελιάς και μια ιταλική κομψότητα. Το ερυθρό Alfega 2019 είναι ο ορισμός του value, με 12 μήνες βαρέλι, δύο χρόνια επιπλέον παλαίωση σε δεξαμενή και φιάλη, με αποτέλεσμα αρώματα από κράνμπερις, άνθη, δέρμα και δρυ. Το πιο juicy ερυθρό ακούει στο όνομα Syrah Αμπελοτόπι Δρύσμπεϊ με μαύρα κεράσια, γραφίτη, μπαχάρι και δέρμα και μια υποδειγματική ισορροπία, ενώ το μονοποικιλιακό Aglianico 2019 με ταξίδεψε νοερά στην Ιταλία με τον umami χαρακτήρα, τις λεπτόκοκκες τανίνες και τη μακρά ισορροπία του. Και μετά η σημαία του Κτήματος, το Cabernet Sauvignon 2019, που αποτελεί χαρμάνι από διάφορα αμπέλια, δίνοντας στον οινοποιοτή τη δυνατότητα να συνθέσει τα επιμέρους κατά το δοκούν. Κλασικό κρασί με cassis, μπαχαρικά, οξύτητα, τανίνες, σώμα και αλκοόλ στο max. Μια λίγο πιο New World προσέγγιση ο ερυθρός Καπνίας 2020 από το αμπελοτόπι Ζυγός, με 24 μήνες βαρέλι και 12 μήνες φιάλη, το κρασί που πρέπει να υπάρχει σε οποιοδήποτε steak house.

Υπέροχα κρασιά, αποκλειστικά από ιδιόκτητους αμπελώνες της περιοχής της Αταλάντης. 2.000 στρέμματα, 750.000 φιάλες, 50 χρόνια προσφοράς και δημιουργίας. Γιατί, όπως πάντα, μάεστρος είναι ο χρόνος. Για να φτάσουμε σε μια συγκεκριμένη στιγμή, στις 30 Ιουλίου 2024, να δοκιμάζουμε ένα κρασί σαν το Aglianico ή τον Καπνία Cabernet Sauvignon και να λέμε «τι ωραίο κρασί!», έχουν προηγηθεί δεκαετίες έρευνας, καλλιέργειας, πειραματικών οινοποιήσεων, δοκιμών, αναμπελώσεων, αναστοχασμών, φιλοσοφίσεων, επιλογών, επανασχεδιασμού. Καθόλου τυχαίο δεν είναι το γεγονός ότι όλα τα κρασιά του Κτήματος Χατζημιχάλη αποπνέουν μια σιγουριά, μια συμπαγή ταυτότητα, έναν σφιχτό χαρακτήρα, ένα μεγάλο όραμα. Ένα μάθημα ζωής που οφείλουμε σε αυτή την οικογένεια. Αγαπημένο Κτήμα Χατζημιχάλη, σας ευχαριστούμε! 🍷



Από αριστερά, ο Παναγιώτης, ο Δημήτρης και ο Λεωνίδας Χατζημιχάλης.

AVEINE

Elevating the wine tasting experience



Elevate your wine-tasting moments with Aveine, the wine aerator that enhances your wines in seconds.

FIND OUT MORE

www.aveine.com | winebeatsgr@gmail.com | [@wine_beats_](https://www.instagram.com/wine_beats_)





HERVÉ

Το Hervé θα μπορούσε εύστοχα να χαρακτηριστεί ως ένα speakasy γαστρονομικό εστιατόριο. Πρωτοστάτης στη λογική του chef's table, με μια μεγάλη μπάρα να περιστοιχίζει την ανοιχτή, σύγχρονη κουζίνα του. Οι μάγειρες λειτουργούν με τρόπο τέτοιο που θυμίζει χρυσή πεντάδα στο μπάσκετ. Ο καθένας έχει το πόστο του, μα όλοι θα καλύψουν τη θέση του διπλανού τους και βεβαίως –κάτι που εντυπωσιάζει– οι ίδιοι θα σερβίρουν τα πιάτα τους στους επισκέπτες, οι οποίοι για να εισέλθουν στον χώρο χρειάζονται μυστικό κωδικό.

Οι τρεις συνιδιοκτήτες, Hervé Pronzato (Executive Chef), Γιώργος Ευθυμόπουλος (General Manager) και Γρηγόρης Κίκης (Chef de Cuisine), οραματίστηκαν μια μοναδική εμπειρία σε φαγητό και φιλοξενία αντίστοιχα, η οποία θα είναι τολμηρή και καινοτόμα, δημιουργική, πολύχρωμη και διεγερτική. Γεγονός που επιβραβεύεται τόσο από την ανταπόκριση του κόσμου, όσο και από τη βράβευση του εστιατορίου το 2023 με αστέρι Michelin.

Μπακαλιόρος με λαγόχορτο, σελινορίζα και μανιτάρια, ένα εντυπωσιακό πιάτο.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιοβάννα Λύκου, Sommelière

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Μάρθα Βόσδου, This is not another agency



Το εστιατόριο προσφέρει ένα εντυπωσιακό μενού γευσιγνωσίας 15 σταδίων, στο οποίο δίνεται η επιλογή για «αναβάθμιση υλικών» σε πιάτα όπως ο μπακαλιάρος και το μοσχάρι, ενώ μπορεί να προστεθεί ένα μαγικό foie gras με ιβίσκο, σταφύλι καιμανιτάρια σιμέτζι.

ΤΟ ΜΕΝΟΥ

Το μενού αλλάζει εποχικά, για να αντικατοπτρίζει τα καλύτερα τοπικά υλικά κάθε εποχή του χρόνου. Για την υλοποίησή του επιστρατεύονται προσεκτικά επιλεγμένα υλικά κορυφαίας ποιότητας, με ιδιαίτερη αγάπη στα ελληνικά και σε εκείνα της ευρύτερης Μεσογείου. Η κουζίνα του Hervé δεν ασπάζεται σε απόλυτο βαθμό καμία κατηγορία συνταγολογίου. Αντιθέτως, απενοχοποιημένα δέχεται ερεθίσματα τόσο από διεθνείς κουζίνες όσο και από street food λογικές, υιοθετώντας συχνά τεχνικές και μαγειρικά πρωτόκολλα του παρελθόντος σε παρόντα χρόνο και σύγχρονη προσέγγιση.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Η λίστα αποτελείται από 260 ετικέτες και με κάποιες εμβόλιμες εκτός λίστας φτάνει τις 300. Αυτές φυλάσσονται και επιστρατεύονται σε ειδικές περιπτώσεις ή συνδυασμούς, καθώς και σε επετειακά pairings. Η λίστα, που είναι μισή ελληνική μισή διεθνής, σε ό,τι αφορά τα εντός συνόρων κρασιά εστιάζει αποκλειστικά σε γηγενείς ποικιλίες. Μεγάλη έμφαση δίνεται επίσης στις καλές χρονιές. Στην κάβα, μεταξύ άλλων, υπάρχουν αρκετές εσοδείες από Σαντορίνη, Σαββατιανό, Ρομπόλα αλλά και Ξινόμαυρο. Το wine pairing του degustation menu ονομάζεται Voyager και αποτελείται από έξι κρασιά του ελληνικού και του διεθνούς αμπελώνα και ένα προαιρετικό με το foie gras. Στο σέρβις, αυτό που προκαλεί μεγάλο ενδιαφέρον είναι ότι πλάι στο ποτήρι θα υπάρχει πάντοτε ένα μικρό βαζάκι που περιέχει το αντίστοιχο πέτρωμα του terroir από το οποίο κατάγεται το κρασί. Ο οινοχόος του εστιατορίου, Χρήστος Θεοδωρόπουλος, επιδιώκει εξάλλου στη λίστα να συμπεριλαμβάνει κρασιά των οποίων τα οινοποιεία έχει επισκεφτεί. Μέσα στους επόμενους μήνες το οικόπλο πρόγραμμα του Hervé περιλαμβάνει τη δημιουργία ενός κελαριού το οποίο ετοιμάζεται να φιλοξενήσει περίπου 600 ενεργές ετικέτες, επιλεγμένες πάντοτε με τη φιλοσοφία της υπάρχουσας λίστας. Με έμφαση στις εσοδείες και φυσικά φιλοδοξώντας να φυλάσσουν πίσω χρονιές, για να έχουν τη δυνατότητα να παλαιώνουν κρασιά in house.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

THE SEABASS

Rhubarb, rose water, green chili
Noemvris Late Harvest, Moropoulos Winery

Λαβράκι σε διάφορες υφές σερβιρισμένο μαζί με ροδόκερο, ραβέντι και πράσινο τσίλι, συνδυασμένο με το Νοέμβρης Μοσχοφίλερο από το Οινοποιείο Μορόπουλου. Ένα εξαιρετικό πάντρεμα που εξισορροπεί τα ανθικά στοιχεία και τις τριανταφυλλένιες πινελιές πιάτου – κρασιού. Σε αρμονία βρίσκεται επίσης και η αίσθηση οξύτητας, ενώ τα υπολειπόμενα σάκχαρα του κρασιού θα καταπραΰνουν τη γοητευτική, κατά τα άλλα, αφάδα του τσίλι.

THE COD

Salsify, celeriac root, king oyster
Meursault cuvée Charles Maxime, Domaine Latour Giraud

Ο μπακαλιάρος με λαγόχορτο, σελινόριζα καιμανιτάρια μπορεί να έχει θαλασσινή καταγωγή, ωστόσο τα αρώματά του μυρίζουν γη, στοιχείο που ματσάρεται άψογα με τις χάρες μιας Βουργουνδίας. Εντυπωσιακές είναι οι υφές του πιάτου, με την έκπληξη να κάνουν οι πέρλες λεμονιού, χαρίζοντας σπιρτάδα και νεύρο στη λιπαρή μπουκιά. Αρμονία αρωματική και αρώματα παλαιώσης σε πρώτο πλάνο, με την επίγευση να είναι λυτρωτικά νόστιμη. ▀

INSPIRED
BY NATURE
CRAFTED
BY HUMAN
HANDS



CUVÉE
III
VINTAGE

MEGA SPILEO



Ksifa
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr



Η ΤΑΒΕΡΝΑ ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ

Ο Γιάννης Μούσιος και ο Γιώργος Κοντορίζος αναβιώνουν ένα παλιό κλασικό στέκι του Κολωνού.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου, Sommelière

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Μάρθα Βόσδου, This is not another agency

Το εσωτερικό στην Ταβέρνα των Φίλων.



Την ημέρα της φωτογράφισης στην Ταβέρνα των Φίλων, έβρεχε καταρακτωδώς. Λίγο αργότερα ησύχασε ο τόπος και η γειτονιά πήρε και πάλι ζωή. Στεκόμουν στο πεζοδρόμιο δίπλα στην είσοδο, όταν πέρασε από δίπλα μου μια γειτόνισσα γύρω στα 75, η οποία έριξε μια ματιά, χαμογέλασε νοσταλγικά και είπε: «Εγώ έμενα ακριβώς δίπλα, στο σπίτι του αστυνόμου, κι εδώ απέναντι ήταν ο φασολάς. Κάθε Τετάρτη στην ταβέρνα στηνόταν γλέντι από κείνα που δεν υπάρχουν πια. Μετά έκλεισε και έμεινε έρημη για χρόνια. Τώρα, με εσάς εδώ, η γωνία πήρε και πάλι ζωή».

Αυτή θα μπορούσε να είναι η περίληψη της ιστορίας της Ταβέρνας των Φίλων, μέχρι τη στιγμή που ο Γιάννης Μούσιος στην κουζίνα και ο Γιώργος Κοντορίζος στο σέρβις αποφάσισαν να αναβιώσουν το στέκι του Κολωνού στον χώρο της ίδιας, παλιάς ομώνυμης ταβέρνας, επαναφέροντας μια δημιουργική νοστιμιά και μια ρετρό περιποίηση στους επισκέπτες.

Ανακαίνισαν με σεβασμό το εσωτερικό και η προσοχή μας στρέφεται στις δύο εντυπωσιακές τοιχογραφίες, στα ακροκέραμα πάνω από τις απλές, στη γωνία του κρασιού που εκτελεί και χρέη ντεμπαρσαζ, αλλά και στην ανοιχτή κουζίνα που συνδιαλέγεται με τη σάλα. Τα τραπεζοκαθίσματα συμβαδίζουν με την ταυτότητα του μαγαζιού, στολίζονται ωστόσο με λευκά τραπεζομάντιλα χαρίζοντας μια αστική πινελιά. Από τα αγαπημένα μου σημεία, οι μισοκουρτίνες των παραθύρων, το γιασεμί στην καμάρα της εξώπορτας αλλά και τα τραπέζια που στρώνονται στο πεζοδρόμιο ή στην «αυλή», που φιλοξενείται στα θεμέλια ενός δίχρωρου σπιτιού της προηγούμενης 50ετίας, και φυσικά η παλιά ταμπέλα.

Ο Γιώργος Κοντορίζος, συνιδιοκτήτης της ταβέρνας.



Κατσικομακαρονάδα, σαγανάκι, τοματόρυζο και ταραμοσαλάτα.



Σταφύλια στα κάρβουνα, βλίτα, κατσικίσιο τυρί, πετιμέζι.

Δοκιμάσαμε

1. Σταφύλια στα κάρβουνα, βλίτα, κατσικίσιο τυρί, πετιμέζι.
2. Ταραμοσαλάτα, πιπερίτσες τηγανητές.
3. Καπνιστή μελιτζάνα, βαρελίσια φέτα, βασιλικός.
4. Τοματόρυζο, ανεβατό.
5. Ζαρκιώτικο σαγανάκι.
6. Κατσικομακαρονάδα, μυζήθρα ξηρή.

Η κουζίνα καθορίζεται εξ ολοκλήρου από τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών και μάλιστα σε καθημερινή βάση. Η ελληνική ταυτότητα είναι εμφανέστατη, με κλασικές συνταγές συχνά σε παραλλαγές. Κάρβουνο, τηγάνι αλλά και κατσαρόλα κυριαρχούν, χωρίς να λείπουν οι όμορφες ωμοφαγίες.

Η λίστα κρασιών, που αποφεύγει δήθεν και εμπορικότητες, είναι δίκαια κοστολογημένη και φιλόξενη προς πάσα οινική ιδεολογία, με κύριο παρονομαστή την ποιότητα, τη νοστιμιά και το δέσιμο με το μενού. Είναι μαζεμένη και ζωντανή και απαρτίζεται αποκλειστικά από ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα, ενώ μπίρες και αποστάγματα συμπληρώνουν τις επιλογές.

Μέσα σε έναν παροξυσμό επιτηδευμένης παραδοσιακότητας και χύμα #diplis απόλαυσης, η Ταβέρνα των Φίλων κάνει πράξη το απόλυτο ζητούμενο: νόστιμο και ειλικρινές φαγητό με μετρημένο και κατανοητό –τόσο στην πληροφορία όσο και στην μπουκιά– μενού. Σωστό και ευγενές σέρβις, ενημερωμένο και άρτιο τεχνικά προσωπικό και –το αγαπημένο μου– υπέροχη ατμόσφαιρα με μετρημένες εστιατορικές δόσεις και ήχους της παλιάς Αθήνας. 🍷



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», αξίας 1.100 € ανά άτομο.

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 αποσταλούν 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 Οινοκοιλίας. 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 Οινοκοιλίας. 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

WINE JOURNAL

«Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές».

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

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET

Μια επίσκεψη στο εστιατόριο Εβίβα στο Βοχαϊκό, πάνω από το Βραχάτι Κορινθίας, αξίζει κάθε χιλιόμετρο και θα σας ανταμείψει με μια υπέροχη, φιλόξενη αυλή, ένα πολύ ενημερωμένο και φιλικό προσωπικό, φανταστικό κρέας, λίστα κρασιών να τρίβεις τα μάτια σου και έμφαση στη λεπτομέρεια από τους αδελφούς Γιώργο και Δημήτρη Μαυρονάσιο. Ξεδιψάσαμε με το πανέμορφο νέο αφρώδες ροζέ Seiradi Rosé Vin Mousseux Extra Brut του Paros Farming Community και συνεχίσαμε με λευκά μαζί με το συκώτι και το ριγανάτο αρνί: Σαντορίνη Assyrtiko 2020 από το Art Space Winery και Fort Ross-SeaView Chardonnay 2019 από το Ramey Wine Cellars. Με τις κοπές το παιχνίδι «χόντρνε» με τα υπέροχα Aromes de Pavie, τη δεύτερη ετικέτα του Château Pavie, το Christine 2012 της Buitenverwachting από τη Νότια Αφρική, το «πολύ» Miguel Torres Manso de Velasco 2013 από τη Χιλή και αποκορύφωμα με κρασιά από Napa Valley και Walla Walla.

«Ε/Γ Ταξιδεύοντας» στη Νέα Ερυθραία, ένα εστιατόριο με έμφαση στο ψάρι και στα θαλασσινά και μότο «τα αμέσως πιο φρέσκα κολυμπάνε στη θάλασσα»! Η φρεσκάδα και η λεπτότητα πράγματι πρωταγωνιστούν σε αυτό το low profile εστιατόριο που έχει γίνει στέκι. Μους ταραμά, carpaccio, καλαμαράκια, γιουβετσάδα θαλασσινών έδιναν τον τόνο και στα ποτήρια μας παρέλασαν όμορφα κρασιά: από το φανταστικό Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut –αφρώδες Βιδιανό από τη Δράμα– και το Economou Odyssey 2012 από Θρασαθήρι, μέχρι τα υπέροχα Riesling από τον Mosel Γερμανίας (Dr Loosen) και Wachau από την Αυστρία (Domane Wachau). Την παράσταση όμως έκλεψε μια ανέλπιστα φρέσκια Dom Pérignon του 2000, η οποία απλώς... πήγαινε με όλα!

Ένα βράδυ επισκεφτήκαμε για επαγγελματικό δείπνο το Patio, το Michelin star εστιατόριο του The Margi Hotel στη Βουλαγαμένη. Το μενού 5 σταδίων κόστιζε 135 ευρώ και μπορεί σε κάποιους να ακουστεί ακριβό, αλλά εγώ δεν θυμάμαι ποια ήταν η τελευταία φορά που ένιωσα ότι τα χρήματα που δίνουμε επιστρέφουν πίσω τόσο πολλή αξία, με δεδομένη τη μαγική ατμόσφαιρα, τη χρήση αποκλειστικά βιολογικών πρώτων υλών από την ιδιόκτητη φάρμα του ξενοδοχείου στα Καλύβια, την υψηλή τεχνική του chef Παναγιώτη Γιακαλή, την πρωτοτυπία αλλά και τη ζεστασιά που τελικά αποπνέουν όλα τα πιάτα. Δεν ξέρω τι να πρωτοθυμηθώ, τη mousse με αυγά αχινού με αφρό από ούζο και λεμόνι, την κοκκινιστή σουπιά με πέστο σπανάκι και αυγοτάραχο, τον μπακαλιάρο σε κρούστα λιαστής τομάτας με αγκινάρες και αυγολέμονο ή το αρνί με purée ελιάς και ψητή μελιτζάνα αρωματισμένη με ginger.

Με τα πρώτα απολαύσαμε το Cuvée Monsignor 2018 του Κτήματος Αργυρού, μια Σαντορίνη μοναδικής κλάσης, και με το αρνί τη Νεμέα Μικροκλίμα 2015 του Κτήματος Παπαϊωάννου, ένα από τα πιο πολύπλοκα και πολυεπίπεδα Αγιωργίτικα ever. Για επιδόρπιο, μια ονειρική σοκολάτα με μαύρη τρούφα, πραλίνα πεκάν και καπνιστό μέλι, που έκλεισε υπέροχα τη βραδιά.

Κάποια εξοχικά κέντρα έχουν διανύσει πολλά χιλιόμετρα μακριά από το ανέμπνευστο «παϊδάκι, τζατζίκι, κατεψυγμένη τηγανητή πατάτα» που έχει κατακτήσει επιδημία στις ταβέρνες της Περιφέρειας. Το Εξοχικό κέντρο Άγιος Μερκούριος είναι απλώς σε ένα δικό του level: η υπέροχη ομώνυμη δροσερή σαλάτα, οι χρυσαφένιες χειροποίητες τηγανητές πατάτες, η απίστευτη σταβλίσα μπριζόλα, το μοσχάρι διαφραγμα, ακόμα και τα υπέροχα σερβίτσια που δίνουν στο μαγαζί ambiance που ξεφεύγει πολύ από τη μέση ταβέρνα. Στα ποτήρια μας, αυτά που φέραμε: αρχικά τα ηφαιστειακά λευκά Cuvée Monsignor του Κτήματος Αργυρού και Royal Tokaji Szt Tamas Furmit από την ίδια σοδειά 2018, για να συνοδεύσουν τα λευκά κρέατα. Με τα κυρίως είχαμε πολλές επιλογές: Ramey Wine Cellars Sonoma Coast Syrah 2019, Castello Banfi Brunello di Montalcino 2004, Podere Poggio Scalette Sangiovese 2015, Domaine de la Mordorée La Dame Rousse 2018 από τον νότιο Ροδανό και άλλα.

Μια επίσκεψη στη Νεμέα και στα οινοποιεία της δεν είναι ποτέ πλήρης αν δεν καταλήξεις για γεύμα και κρασί σε ένα από τα δύο της οινικά προσανατολισμένα εστιατόρια, με αυτό του Σοφού να είναι το δικό μου αγαπημένο. Η λίστα κρασιών από τη Νεμέα όλων των στιλ ζαλίζει, με extra επιλογές σε χρονιές που ανεβάζουν το επίπεδο πολύ ψηλά. Η κουζίνα φανταστική, με comfort πιάτα που είναι απόλυτα προσανατολισμένα στο κρασί, όπως οι υπέροχες ραβιόλες με μοσχάρι. Ταίριαξαν υπέροχα με τη Νεμέα του Κτήματος Μητραβέλα, που εκείνη την ημέρα ήταν διαθέσιμη σε ποτήρι. Εύγε! ▲



Εδώ, βλέπεις το μέλλον σου.

Κύρος
Ταξίδια
Εμπειρίες
Διεθνής αναγνώριση

Επάγγελμα Sommelier. Με την εγγύηση του WSPC.

Το prêt-à-porter, ο οίκος μόδας και η προσιτή πολυτέλεια στο μπαρ

Θα έχεις ακούσει ίσως για τα World's 50 Best Bars, το αντίστοιχο των World's 50 Best Restaurants.

Το Sips Drinkery είναι σκοτεινό, δεν έχει μπάρα ούτε ορθίους, αλλά ένα bar station στο κέντρο για να μπορείς να παρακολουθείς τις παρασκευές.



Το Esencia βρίσκεται στο βάθος του Sips και είναι ο «οίκος μόδας» στο στόρι μας. Εδώ θα ακολουθήσεις μια διαδρομή από 10 η 15 Sips, ό,τι πιο κοντινό σε μινού γευσιγνωσίας.





Το πιο παιχνιδιάρικο κοκτέιλ έρχεται σε ένα μπολ μεγάλο, με μεγάλες φούσκες. Μαζί σου φέρνουν και το σωληνάριο με τις μπουρμπουλήθρες που λατρεύαμε ως παιδιά. Όπως σκάνε οι φούσκες του κοκτέιλ, σου έρχονται τα αρώματα. Μη χάσεις το Banana Revenge ή το Ron Coco, που έχει για γαρνιτούρα μια βρώσιμη ομπρελίτσα, για να παραπέμπει στα κοκτέιλ των '80s. Η ομπρελίτσα είναι από ανανά και σοκολάτα και χρειάζεται δύο ημέρες για να φτιαχτεί στο εργαστήριο. Στο πίσω μέρος του Sips υπάρχει το Esencia. «Αν το Sips είναι το prêt-à-porter, το Esencia είναι ο οίκος μόδας», μου είπε ο Simone στη συνέντευξή μας. Θα πας με χωριστή κράτηση μέσω του site Esencia –

Μια μυστική επιτροπή επαγγελματιών του χώρου από όλο τον κόσμο ψηφίζουν κάποια από τα καλύτερα μπαρ της χώρας τους και κάποια άλλα σε ταξίδια τους στο εξωτερικό, το τελευταίο διάστημα. Η λίστα ανακοινώνεται μία φορά τον χρόνο, συνήθως τον Οκτώβριο, και αυτή η κατάταξη μπαίνει στο το do των ανθρώπων που απολαμβάνουν τα κοκτέιλ και τα αποστάγματα σε όλο τον κόσμο. Μόνο που εδώ μιλάμε για μια πιο προσιτή πολυτέλεια.

Το να πεις ένα-δύο κοκτέιλ σε κάποιο από τα 50 καλύτερα μπαρ του κόσμου στα ταξίδια σου είναι εφικτό. Και προσιτό. Σε αρκετά από αυτά θα χρειαστείς κράτηση, αλλά, κι έτσι να εμφανιστείς, πιθανόν θα μεις μετά από κάποια αναμονή.

Τον Σεπτέμβριο ήμουν στη Νορβηγία και για δεύτερη φορά πήγα στο Himkok στο Όσλο, νούμερο 10 στη λίστα των 50 καλύτερων μπαρ του κόσμου. Στη Νορβηγία απαγορεύεται η διαφήμιση αλκοόλ αλλά και οτιδήποτε σχετικό. Έτσι, αν έχεις ένα μπαρ, δεν μπορείς να το διαφημίσεις και τα περιοδικά δεν θα γράψουν για τα ποτά σου και τα κοκτέιλ σου. Αν έχουν γράψει μία φορά για τον χώρο σου, τι άλλο να γράψουν; Εκτός κι αν είσαι πολύ ευρηματικός και βρεις τρόπους να «δημιουργήσεις» ύλη και να κάνεις ντόρο με διαφορετικό τρόπο.

Πέρυσι, στο λανσάρισμα του καινούργιου τους μενού, η ομάδα του Himkok μάς τρέλανε. Συνεργάστηκαν με μια σχεδιάστρια μόδας, της παρουσίασαν τα κοκτέιλ και εκείνη δημιούργησε μια κολεξιόν που αποτελούνταν από ρούχα εμπνευσμένα από τα κοκτέιλ. Εννοείται ότι πρόκειται για μια διαδικασία που ξεκινάει πολλούς μήνες πριν. Η παρουσίαση του μενού των κοκτέιλ λοιπόν, που κατά κανέναν τρόπο δεν θα επιτρεπόταν σε δημόσιο χώρο, ήταν μια φαντασμαγορική επίδειξη μόδας στη φανταστική ταράτσα της Όπερας στο Όσλο. Δημοσιογράφοι μόδας, γεύσης, influencers, όλοι εκεί για το μεγάλο event.

Το φετινό μενού του μπαρ θα λανσαριστεί στις 27 Σεπτεμβρίου με μια τεράστια συναυλία στο Όσλο. Τα μουσικά κομμάτια είναι καινούργια και γραμμένα όλα από Νορβηγούς μουσικούς. Όλα εμπνευσμένα από τα κοκτέιλ.

Ανεξάρτητα από όλα αυτά, το Himkok είναι ένα πολύ ωραίο μπαρ, όπου θα πήγαινες έτσι κι αλλιώς αν ήσουν στο Όσλο, αν το μάθαινες κάπως. Το σέρβις δεν «παίζεται», τα κοκτέιλ είναι πεντανόστιμα. Στον χώρο έχει και επίσημο αποστακτήριο όπου φτιάχνουν το δικό τους aquavit* (τοπικό απόσταγμα) και άλλα αποστάγματα. Στο μπαρ παράγουν τον δικό τους πάγο και μπίρα: έχουν εργαστήριο όπου κάνουν παρασκευές σε μεγάλες ποσότητες για να πετυχαίνουν economy of scale. Τιμούν την τοπικότητα. Σέβονται τη βιωσιμότητα. Η ανακύκλωση των πάντων, γυαλιού κ.λπ., είναι οργανωμένη, καθώς, όπως μου είπαν οι ίδιοι, στη Νορβηγία αυτά θεωρούνται δεδομένα και αν δεν τηρούνται ευλαβικά, δεν μπορείς να έχεις επιχείρηση.

Έτσι, από το καινούργιο μενού που λανσάρεται τώρα, τις μέρες που κυκλοφορεί το τεύχος, μη χάσεις το Thym με θυμάρι και τεκίλα. Ντελικάτο, απαλό, φινετσάτο. Αν αγαπάς το ουίσκι, το Smoked Malt θα σε κερδίσει. Το Carrot Cake θα κάνει γλυκά παιχνίδια στην παλέτα σου. Αν αγαπάς τον καφέ, μη χάσεις το κοκτέιλ με τον καφέ.

Να σου πω και για το Sips (No 1 @50bestbars), το καλύτερο μπαρ στον κόσμο. Στη Βαρκελώνη. Το μπαρ του Simone Caporale, ενός από τα μεγαλύτερα ονόματα παγκοσμίως στον χώρο του μπαρ. Ένα όχι μεγάλο μπαρ, σκοτεινό, χωρίς μπάρρα, με ένα ειδικά σχεδιασμένο bar station για να βλέπεις από κοντά τις παρασκευές.

Στο Sips Drinkery κάνεις κράτηση από το site. Μπορείς και να έρθεις απευθείας και όταν αδειάσει ένα τραπέζι, να μεις. Θα περιμένεις, όμως, μάλλον. Εδώ θα βρεις ποτά πιο «απλά» σαν ιδέα, ας πούμε ένα εντυπωσιακό Espresso Martini, ένα πολύ ωραίο Martini, μια Cairirinha του ονείρου. Αλλά και άλλα πολύ εντυπωσιακά. Π.χ., θα πεις ένα κοκτέιλ μέσα σε ένα ειδικά φτιαγμένο σκεύος, δύο ενωμένα ασημένια χέρια, έτσι όπως τα ενώνεις, ας πούμε, για να πεις νερό από μια πηγή. Λέγεται Primordial και τα βασικά συστατικά του είναι ουίσκι, calvados και port.



Το κύδινο, το carrot cake, το smoked malt, μερικά από τα κοκτέιλ στο νέο μενού του βραβευμένου Himkok στο Όσλο που δοκιμάσαμε σε preview.

Sips Barcelona (Πέμπτη με Σάββατο), για να ζήσεις μια διαφορετική εμπειρία και ό,τι πιο κοντινό σε μενού γευσιγνωσίας γαστρονομικού εστιατορίου.

Ένας αποκλειστικός χώρος του μπαρ αφιερωμένος στην καινοτομία και στον πειραματισμό. Ο Simone Caporale και ο συνεταιίρος του Mark Alvarez έχουν δημιουργήσει μια εμπειρία. Μπαίνεις στο Sips και μετά περνάς μέσα από πολλές στρώσεις από κάποιο είδος κουρτινών που σχεδόν χάνεις την αίσθηση του προσανατολισμού –εγώ την έχασα–, για να βρεθείς σε έναν χώρο που θυμίζει το «Enterprise» (για τη γενιά μου, το διαστημόπλοιο του «Star Trek»). Το στοιχείο της έκπληξης ξεκινά από τη στιγμή που παίρνεις το μενού στα χέρια σου. Κάτι σαν μεγάλο πλαστικό αμινόξυ!

Και έπειτα ξεκινά μια τελετουργία που ενσωματώνει τις αισθήσεις ολιστικά. Η μουσική, ο χώρος, η γεύση, οι υφές, το σέρβις, όλα. Ίσως η πρώτη εμπειρία σε μπαρ που μου θυμίζει το απόλυτο αίσθημα έκπληξης του El Bulli του Ferran Adrià ή του Fat Duck του Blumenthal στο παρελθόν. Στο Esencia δοκιμάζεις ένα μενού γευσιγνωσίας, Sips, οργανωμένο σε συγκεκριμένη σειρά. Το μενού των 10 Sips κοστίζει 75 € κι εκείνο των 15 Sips, 99 €. Θα πας εκεί όχι για να πεις βγαίνω σε ένα μπαρ, αλλά για να εξερευνηήσεις τα όρια ενός μπαρ. Και για να βιώσεις μια εμπειρία. Σίγουρα κάτι που δεν πρέπει να χάσεις.

Όσο για το συνολικό concept του μπαρ; «Μερικά χρόνια πριν, βρισκόμασταν σε ένα μπαρ απολαμβάνοντας μερικά ποτά. Όπως πάντα, αναλύσαμε και σχολιάζαμε κάθε ποτό, όταν συνειδητοποιήσαμε κάτι: υπήρχε μια ασυνέχεια μεταξύ αυτού που σερβιριζόταν στο ποτήρι και των σκευών παρουσίας. Αντί να συμπληρώνουν το ποτό, τα σκεύη έμοιαζαν να το ανταγωνίζονται. Τότε ήταν που αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε το Sips. Θέλαμε τα σκεύη και η παρουσίαση να συμπληρώνουν το ποτό, αντί να τραβούν την προσοχή από αυτό. Θέλαμε επίσης τα ποτά μας να έχουν μια ιδιαίτερη υφή, κάτι που δεν συναντάται συχνά στα ποτά που σερβίρονται στα μπαρ. Έτσι αρχίσαμε να χρησιμοποιούμε διάφορα φρούτα σε διαφορετικές πυκνότητες, ανάλογα με τον σκοπό τους. Ασχοληθήκαμε και με τη διαύγεια. Ήταν σημαντική, όχι μόνο για την αισθητική της, αλλά και για την επίδρασή της στη γεύση. Τέλος, αλλά εξίσου σημαντικό, θέλαμε τα ποτά μας να έχουν αναγνωρίσιμες γεύσεις, χωρίς υπερβολική πληροφορία», λένε ο Simone και ο Mark.

Αυτά είναι τα μεγάλα μπαρ της σημερινής εποχής. Τουλάχιστον τα βραβευμένα. Νοιάζονται για το περιβάλλον, έχουν παραδειγματικό σέρβις, τα ποτά και το μενού τους συχνά έχουν concept, όπως και στα αστεράτα εστιατόρια η προετοιμασία για το ποτό και το μεγαλύτερο μέρος του γίνονται από πριν σε lab, η παρουσίαση συχνά είναι μέρος της εμπειρίας. Η ανακοίνωση των φετινών World's 50 Best Bars θα γίνει στις 22 Οκτωβρίου στη Μαδρίτη. Stay tuned! 🍷

* Το Aquavit ή Akvavit είναι ένα σκανδιναβικό απόσταγμα από δημητριακά ή πατάτα. Διαυγές, γύρω στους 40% αλκοολικούς βαθμούς, ανάλογα με τον αποσταγματοποιό παίρνει αρώματα από μπαχαρικά, άνιθο κ.λπ.



AUTUMN BEST BUYS

Φθινόπωρο, ίσως η αγαπημένη μου εποχή.
Όλα μπαίνουν στη θέση τους. Όλοι βρίσκουν τη σειρά τους
και κάνουν τη μικρή ή τη μεγάλη τους επανεκκίνηση.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιοβάννα Λύκου, Sommelière

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
k2design

Τρύγος, πρωτοβρόχια, μικρή αλλαγή της θερμοκρασίας, εποχικά εδώδιμα και μια υποσυνείδητη αντίστροφη μέτρηση για τον χειμώνα, για τα κρύα και τις γιορτές. Άλλα ωράρια, άλλες ίσως συνήθειες και τοπία. Συντροφιά μας, όμως, πάντα τα αγαπημένα μας κρασιά κι αποστάγματα. Λιπαρά λευκά, παιχνιδιάρικα ροζέ, ζωηρά αφρώδη αλλά και όλο και πιο γεμάτα κόκκινα σερβίρονται εναλλάξ με μοναστηριακές μπίρες και κρυστάλλινα αποστάγματα. Ακούτε; Το φθινόπωρο έξω βρέχει, αλλά η βροχή αυτή δεν ρίχνει μόνο νερό. Ρίχνει μαζί μικρές γουλιές κρασιού για να «μεθύσουν» για λίγο οι άνθρωποι και η φύση.

1 **SINCERELY MARIAH**
Boutari Selections, Grenache Rouge, Syrah, 18,60€

Ο Γιάννης Αντετοκούνμπο συγκεντρώνει τα βλέμματα και στον χώρο του κρασιού, με μια ετικέτα που δημιουργεί αποκλειστικά για την αγαπημένη του σύζυγο Mariah. Το born-to-be-rose Grenache Rouge παντρεύεται το Syrah και το αποτέλεσμα είναι ένα ελκυστικό κρασί. Απρόσμενα ανθικό, με δροσερή οξύτητα, νεύρο και παιχνιδιάρικο κόκκινο φρούτο. Απολαυστικό ως aperitif, αλλά και πλάι σε μια pasta θαλασσινών.

2 **LA FLEUR SOLITAIRE CÔTES DU RHÔNE BLANC**
Boutinot, Grenache Blanc, Viognier, 16,10€

Λευκό-αποκάλυψη από τη νότια κοιλάδα του Ροδανού, που σαν άλλος μοναχικός καβαλάρης πορεύεται ανάμεσα στις πολυάριθμες ερυθρές ετικέτες της περιοχής. Εντυπωσιακή γουλιά και ακόμα πιο εντυπωσιακή αντιστοιχία ποιότητας – τιμής. Ένα Côtes du Rhône με τα όλα του: φρούτο, λιπαρότητα, ισορροπία, φινέτσα και φρεσκάδα, αλλά κυρίως με μεγάλη ικανότητα σε επίπεδο συνδυασμού. Μάλλον ήρθε η ώρα για λευκό κρέας στον φούρνο!

3 **LOW ΛΕΥΚΟ**
Κτήμα Semeli, Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο, 9,80€

Το Κτήμα Σεμέλη συστήνει επί ελληνικού εδάφους το πρώτο χαμηλόβαθμο λευκό κρασί για τη δημιουργία του οποίου επιστρατεύονται οι αγαπημένες αρωματικές ποικιλίες Μαλαγουζιά και Μοσχοφίλερο. Αλκοόλ και θερμίδες μπορεί να πέφτουν στο μισό, ωστόσο η απόλαυση παραμένει στα ύψη, με το low να διατηρεί τη γοητεία και τα αρωματικά χαρακτηριστικά ενός καλοδουλεμένου λευκού.

4 **CUVÉE III ΛΕΥΚΟ**
Κτήμα Μέγα Σηπλάιο 2023, Chardonnay, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, 11,30€

Ο χαρισματικός αμπελώνας του Μεγάλου Σηπλαίου χαρίζει καρπό που στα χέρια του εξαιρετικού οινολόγου Στέλιου Τσίρη μεταμορφώνεται σε εντυπωσιακά κρασιά. Το οινοποιείο, έχοντας πάρει τον χρόνο του αμπελουργικά και οινοποιητικά, διανύει την καλύτερή του φάση. Αν είστε λάτρης των αναζωογονητικά τροπικών αρωματικών και ετοιμάζετε μενού με ρολό χοιρινό, πρασοσέλινο, μόλις βρήκατε το κρασί σας.

5 **PETALE DE ROSÉ 2023**
Château La Tour de L'Enève, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Semillon, Syrah, Ugni Blanc, 21,70€

Η πρωτοπόρος οινοποιός και σημερινή ιδιοκτήτρια και αμπελουργός του Château la Tour de l'Enève, Regine Sumeire, βάζει την υπογραφή της σε ένα εξαιρετικό ροζέ. Το όνομά του σε συνδυασμό με την ανοιχτόχρωμη όψη του προδίδουν τον ντελικάτο ανθικό χαρακτήρα του. Μαζί με τα φίνα ροδοπέταλα συμβαδίζουν μικρά κόκκινα φρούτα, ζουμερά ροδάκινα αλλά και βότανα, όπως η λεβάντα. Ένα τέλειο και εξαιρετικά φιλικό aperitif.

6 **GRACE ICON GIN**
Avantes distillery 40,70€

Η ποτοποιία της Εύβοιας μετά το υπέροχο grace δημιουργεί το grace icon, συνεχίζοντας έτσι την εξαιρετική δουλειά. Πίσω από αυτό το 100% διπλά αποσταγμένο gin βρίσκονται τρεις κυρίες, οι οποίες αναβαθμίζουν για ακόμη μία φορά την έννοια του ελληνικού αποστάγματος. Καλοδουλεμένο, με ενδιαφέρουσες εντάσεις φρεσκάδας κι έναν γοητευτικό συνδυασμό εσπεριδοειδών, όπως το περγαμόντο με καρπούς κυπαρισσιού.

7 **CASAMIGOS REPOSADO**
67,90€

Hollywood goes tequila και ο George Clooney με τον φίλο του Rande Gerber δημιούργησαν, καθώς φαίνεται, ένα κορυφαίο brand. Μία εκ των πιο εντυπωσιακών της κατηγορίας, τόσο γευστικά όσο και στην εμφάνιση, με 7μηνη παλαίωση σε αμερικανική δρυ. Η μεταξένια της υφή, η καλά ενσωματωμένη αλκοόλη αλλά και τα αρώματα μελιού και καραμέλας την καθιστούν άφογη για λαχταριστές margaritas.

8 **WHITE PORT**
Ramos Pinto, Códega, Malvasia Fina, Rabigato, 15,50€

Το σπουδαίο πορτογαλικό σπίτι του port δίνει βάση στην πιο αδικημένη απόχρωση των ενισχυμένων και εντυπωσιάζει. Αρώματα λευκών λεμονιανών και φρούτων, χαμομήλι, μέλι και βουτυρένια αίσθηση. Η φινέτσα του το καθιστά ένα υπέροχο aperitif, είτε σκέτο δροσιμένο είτε με πάγο. Για μεγαλύτερη απόλαυση φτιάξτε ένα highball με σόδα ή τόνικ και με γαρνιτούρα φλούδα λεμονιού ή γκρέιπφρουτ.

9 **ESSENTIAL PÚRPURA JUVÉ & CAMPS**
Macabeo, Parellada, Xarel-lo, 19,80€

Η φρεσκάδα σε πρώτο πλάνο για ένα ακόμη εξαιρετικό αφρώδες του εμβληματικού οίκου Juvé & Camps. Το κλασικό ποικιλιακό τρίπτυχο συστήνει μια ζωηρή, απολαυστική cava με ακαταμάχητα ελκυστική φρεσκάδα. Η 100% βιολογική Essential Púrpura μπορεί να παλαιώνει για 24 μήνες, ωστόσο διατηρεί τις νεανικές της χάρες παρέα με το αυθόρμητο νεύρο που περιμένουμε από ένα τόσο καλά δουλεμένο αφρώδες.



- 10 RIMPATRIO 2018
Οινοποιείο Γκιρλέμη, Creco di Tufo, 25,80€

Rimpatrio, όπως λέμε «επαναπατρισμός», για μια ποικιλία ιδιαίτερη και μοναδική όπως το ελληνικής καταγωγής Greco di Tufo. Το οινοποιείο Γκιρλέμη κάνει εξαιρετική δουλειά με το σταφύλι, χαρίζοντας στους καταναλωτές γευστικό πλούτο, γοητευτική ορυκτότητα, δροσερή οξύτητα και αρώματα ικανά για πολύπλοκους γευστικούς συνδυασμούς. Φρούτα, άνθη και μετρημένα βότανα πρωμοδοτούν μια μύτη που κερδίζει.

- 11 MAGIC VAN ΛΕΥΚΟ
Κτήμα Μπαραφάκα, Chardonnay, Μοσχούδι, 8,60€

Chardonnay και Μοσχούδι συνεπιβάτες στο μαγικό βαν του Κτήματος Μπαραφάκα σε μια απολαυστική διαδρομή γεύσης. Φρούτα όπως το βερίκοκο, το μάνγκο και το λεμόνι σε πρώτο πλάνο, μαζί με ανθικές πινελιές. Η λιπαρή του γουλιά τού επιτρέπει συνδυαστική ευελιξία, ενώ στα θετικά συγκαταλέγεται και η χρωματιστή fun ετικέτα του και το βιδωτό πώμα για εύκολο άνοιγμα. Είστε έτοιμοι να επιβιβαστείτε;

- 12 PHILOSOPHER 2017
Akrathos Newlands Winery, Αγιοργίτικο, Ξινόμαυρο, 18,60€

Δεν αποτελεί έκπληξη πως το Αγιοργίτικο τα πάει περίφημα στη Βόρεια Ελλάδα, και η γενέτειρα του Αριστοτέλη στη Χαλκιδική δεν θα μπορούσε να αποτελέσει εξαίρεση. Ο βιολογικός καρπός χαρίζει ζουμερά κόκκινα και μαύρα φρούτα, αλλά και γλυκά μπαχαρικά σε ισορροπία με τα ξηροκαρπένια αρώματα της δρυός, όπου παρέμεινε για έναν χρόνο το κρασί. Ώριμες τανίνες που εντυπωσιάζουν και πυκνό στόμα μέχρι το τέλος.

- 13 ΗΓΕΜΩΝ 2005
Κτήμα Νεμείον, Αγιοργίτικο, 49,60€

Μια εντυπωσιακή Grande Reserve Νεμέα που κουβαλάει το μεγαλείο του ομώνυμου ΠΟΠ. Η μακρά παλαιώση συντελεί στη δημιουργία ενός premium κρασιού που φτιάχτηκε για να ευχαριστήσει όλους όσοι αγαπούν τα πολύπλοκα και πλούσια ερυθρά και τα εκλεκτά εδέσματα. Το μπουκέτο αρωμάτων, οι ζουμερές, βελούδινες τανίνες και η βοτανική οξύτητα είναι μόνο μερικοί από τους λόγους που θα το λατρέψετε.

- 14 ΟΡΓΙΩΝ 2021
Κτήμα Σκλάβος, Μαυροδάφνη, 18,80€

Η βασίλισσα της Κεφαλονιάς, Μαυροδάφνη, αποτελεί σημείο αναφοράς στην ξηρή εκδοχή της τόσο για την ποικιλία και το νησί, όσο και για τα ελληνικά ερυθρά εν γένει. Οι ήπιες έως ελάχιστες παρεμβάσεις δίνουν μια πιο παραδοσιακή κοψιά στη γουλιά και στον χαρακτήρα του κρασιού. Ώριμα σκούρα φρούτα, ποτ πουρί λουλουδιών και βοτάνων, τσάι και μερικά ζωικά συνθέτουν ένα μοναδικό προφίλ.

- 15 CHIMAY PREMIÈRE
Bières de Chimay, 9,20€

Εξαιρετική μπίρα που παράγεται μέσα στα όρια του μοναστηριού Trappist, είτε από τους ίδιους τους μοναχούς είτε υπό την εποπτεία αυτών. Αυτή η Trappist, λοιπόν, με τη χάλκινη εντυπωσιακή όψη μπαίνει σε φιάλη 750 ml και σας περιμένει να την απολαύσετε. Φρουτένιος χαρακτήρας, ελαφρώς τροπικός, και μια ντελικάτη πικράδα που βοηθά πολύ στον συνδυασμό με φαγητό.

- 16 CAMPARI BITTER
22,60€

Ένα παγκόσμιο brand που αποτίνει φόρο τιμής στη γλυκόπικρη γεύση και στο βοτανικό ταμπεραμέντο. Κατακόκκινο και υπέροχο για τους λάτρεις της κατηγορίας, απαριθμεί εκατομμύρια οπαδούς ανά την υφήλιο. Απολαύστε το σκέτο, με σόδα, με φρεσκοστυμμένο πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ, αλλά και σε συνταγές όπως negroni, negroni sbagliato americano ή Campari spritz.

- 17 ΒΑΓΓΕΛΗ ΜΕ ΠΡΟΣΕΧΕΙΣ; 2023
Κτήμα Χατζηβαρύτη, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, 12,40€

We gave our wines cool names before it was cool! Αυτός θα μπορούσε να είναι ένας εξαιρετικά εύστοχος τίτλος γι' αυτό το νοστιμότατο λευκό του Κτήματος Χατζηβαρύτη. Το κλασικό πια βορειοελλαδίτικο blend Sauvignon Blanc με Ασύρτικο σε απολαυστική αρμονία. Ανάλαφρο, δροσερό και καλά δομημένο, με μια υπόνοια λιπαρότητας χάρη στην παραμονή του κρασιού στις οινολάσπες του, καλή οξύτητα και γευστικό φινάλε.

- 18 SEIRADI VIN MOUSSEUX EXTRA BRUT 2023
Αγροτική Κοινότητα Πάρου, Μονεμβασιά, Μανδηλαριά, 16,50€

Το δίδυμο Δημήτρης Μανσόλας και Μαρία Ταμιωλάκη εμπλουτίζουν τη wine list του PFC (Paros Farming Community) με το πρώτο τους αφρώδες. Ένα εξαιρετικό κρασί υψηλής κλάσης, με σπαρταριστό φρούτο, ζωηρή οξύτητα και μαγευτικό αφρισμό. Κρεμώδης υφή, μίνεραλ ανησυχίες, καλοβαλμένη φυτικότητα κι εκρηκτικά αρώματα που ελκύουν λιχουδιές όπως καβούρια, αστακό, καπνιστό σολομό και σασίμι τόνου. 🍷



17



16



10



14



12



13

A

ΑΣΥΡΤΙΚΟ — Ελληνική λευκή ποικιλία που προέρχεται από τη Σαντορίνη και πλέον καλλιεργείται σχεδόν σε όλη την Ελλάδα, από τη Θράκη έως την Κρήτη, αλλά και εκτός Ελλάδας. Είναι η ποικιλία που προσέδωσε στο σύγχρονο ελληνικό κρασί διεθνή αίγλη, με τις σημαντικές δυνατότητες παλαιώσης που συχνά έχει εντός και εκτός Σαντορίνης, τη μοναδική της δομή, τον τανικό της χαρακτήρα και τα υπέροχα αρώματά της από λεμόνι, λευκόσαρκο ροδάκινο, ορυκτό αλάτι και βρεγμένα βότσαλα.

Σ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ — Όπως και στα άλλα τρόφιμα, έτσι και στα κρασιά υπάρχει πλέον υποχρέωση αναγραφής των συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους, στις οπίσθιες ετικέτες των φιαλών. Ο νόμος προβλέπει εναρμόνιση από την εσοδεία του 2024 και δίνει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να διαθέτουν όλη αυτή την πληροφορία (συστατικά και θεραπευτική αξία), με τη χρήση QR codes στις οπίσθιες ετικέτες, ώστε ένας καταναλωτής να μπορεί να ενημερώνεται πλήρως μέσα από το smartphone του.

M

MASTER OF WINE — Μη ακαδημαϊκός οινικός τίτλος υψηλού κύρους, ο οποίος χορηγείται από ένα ινστιτούτο που εδρεύει στη Μεγάλη Βρετανία (Institute of Masters of Wine) σε όσους υποψηφίους καταφέρουν να επιτύχουν μέσα από μια σειρά δύσκολων εξετάσεων και δοκιμασιών. Οι εξετάσεις κινούνται σε πολλά γνωστικά επίπεδα (αμπελουργία, οινοποίηση, εμπόριο κ.λπ.), δοκιμασίες γευστικής, αλλά και στην εκπόνηση μιας εις βάθος μελέτης για ένα συγκεκριμένο οινικό θέμα. Όσοι αποκτούν τον τίτλο συνοδεύουν το όνομά τους με τα αρχικά MW (Master of Wine) και είναι ευρέως αποδεκτοί ως οι απόλυτοι διαμορφωτές γνώμης στον χώρο του κρασιού, αλλά και οι καταλληλότεροι για υψηλόβαθμες θέσεις οινικής εμπορίας και εκπαίδευσης.

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ — Σκουρόχρωμη (ερυθρή) ποικιλία της Δυτικής Ελλάδας, με κέντρα καλλιέργειας την Αχαΐα και την Κεφαλονιά. Απέκτησε διεθνή φήμη τα χρόνια που μεσοουανούσε η Achaia Clauss, όταν την οινοποιούσε ως γλυκό κρασί, με συνέπεια ακόμα και σήμερα το όνομα «Μαυροδάφνη» να θεωρείται συνώνυμο του ερυθρού ενισχυμένου γλυκού κρασιού που δημιουργήθηκε από τον Gustav Clauss στα πρότυπα του μοναδικού port της Πορτογαλίας. Πλέον βέβαια, η ποικιλία χρησιμοποιείται ευρύτατα και σε ξηρές οινοποιήσεις, ακόμα και εκτός των παραδοσιακών περιοχών καλλιέργειας, με εντυπωσιακά αποτελέσματα.

ΜΕΣΟΓΕΙΑ — Ένας από τους πιο παλιούς αμπελώνες της Ελλάδας στο νοτιοανατολικό άκρο της χερσονήσου της Αττικής, που καλλιεργείται συνεχώς από την αρχαιότητα. Η ποικιλία που δεσπόζει στον σύγχρονο αμπελώνα των Μεσογείων είναι το Σαββατιανό, ενώ τα ουκ ολίγα οινοποιεία της περιοχής εκσυγχρονίζονται, αποκτούν επιστημονική κατάρτιση και ακολουθούν όλο και ταχύτερα τα βήματα των ήδη καταξιωμένων πρωτοπόρων οινοποιείων της περιοχής.

T

ΤΟΥΛΙΠΑ — Έτσι ονομάζεται το σχήμα των ποτηριών κρασιού που είναι στενό κοντά στον μίσχο, φαρδύνει στα χαμηλότερα σημεία του μπολ και κλείνει στο πάνω μέρος, ώστε να συγκρατεί και να αναδεικνύει καλύτερα τα αρώματα των κρασιών που σερβίρονται σε αυτά. Σε συνομιλίες ειδικών του είδους θα ακούσουμε ενίοτε τη φράση «το κρασί αυτό αναδεικνύεται καλύτερα σε μια μεγάλη / μικρή κ.λπ. τουλίπα».

X

ΧΕΙΜΕΡΙΑ ΝΑΡΚΗ — Η κατάσταση κατά την οποία τα κλήματα τον χειμώνα σταματούν τη λειτουργία τους και «κοιμούνται», περιμένοντας την επόμενη άνοιξη, όταν χρησιμοποιώντας τα αποθήμενά τους και τις υψηλότερες θερμοκρασίες ξεκινούν έναν καινούργιο καλλιεργητικό κύκλο. Η χειμερία νάρκη των αμπελιών είναι απαραίτητη για τη μακροζωία τους και αυστηρή προϋπόθεση για την παροχή υψηλής ποιότητας σταφυλιών σε εύκρατα κλίματα. Σε υποτροπικές περιοχές με ζέστη όλο τον χρόνο, όπως λ.χ. η Ινδία, τα αμπέλια δεν «κοιμούνται» και προσφέρουν τον καρπό τους δύο φορές τον χρόνο.

Το 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, Βουλιαγμένη • ΚΑΒΑ ΑΝΘΙΔΗΣ Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι • Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι • Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • BAROLO Δαβάκη 1, Ψυχικό • BARRIQUE Πλατεία Υμηττού 1, Υμηττός • BOTILIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα • Λεωφόρος Κηφισίας 369, Κηφισιά • ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ Λυκούργου 28 και Μενελάου, Καλλιθέα • ΚΑΒΑ ΔΡΟΣΙΑ Λεωφόρος Δροσιάς — Σταμάτας 3, Σταμάτα • 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 Βερναζέρου 34, Ομόνοια • Ο ΚΑΤΡΟΥΤΣΟΣ Σεπολιών 74 • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KIKI DE GRÈCE Ηπίτου 4, Σύνταγμα • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ Σταμάτα Αττικής • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδρόφι Αττικής • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Αφών Κυπριαίου 89, Ελευσίνα • CAVA LACOR Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη • LOLLO'S Εθνικής Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι • MATERIA PRIMA Φαλήρου 68, Κουκάκι — Πλατεία Μεσολογίου 3, Παγκράτι • MONK GRAPES AND SPIRITS Καρόρη 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ Κουμπάρη 1, Αθήνα — Πειραιώς 138, Γκάζι • MR. VERTIGO Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • ΝΟΑΗ Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα • ΟΑΚ Ύδρας 2 και Λεωφόρος Κηφισίας 282, Χαλάνδρι — Λεωφόρος Αθηνών 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 και Αριστοτέλους, Περιστερί • ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμισού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ Σελιούς, Αίγιο • PALEO Πολυδεύκου 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγίου Ιωάννου 41, Αγία Παρασκευή • POEMS N' CRIMES ART BAR Αγίας Ειρήνης 17, Αθήνα • PHIALE WINES Μελίνας Μερκούρη 19, Πάτημα Χαλανδρίου • SOLERA Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι • STAFILINA Αιγαίου 18, Νέα Σμύρνη • ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ Πατητήρια Αναβύσσου • SEMELI WINES Μητροπόλεως 3, Σύνταγμα • TANINH 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 Μαυρομηχάλη 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 Πολυδύρου 16, Παλαιά Πύλη, Ρόδος • CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΟΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο χλμ. Αμυνταίου, Άγιος Παντελεήμονας, Αμυνταίο, Φλώρινα • ANDRIAKON Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • ANHYDROUS Φηρά Κοινοχώρι, Σαντορίνη • ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ Γ. Βεργωτή 127, Αργοστόλι Κεφαλληνίας • ΑΡΑΛΛΟΥ Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • BITTER COCKTAILS Αγίου Ελευθερίου 5, Ζάκυνθος • BOTTIGLIA DI VINO Αλυκές Ποταμού, Κέρκυρα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Θηναϊκού Πολιτισμού, Τήνος • CASABLANCA SOCIAL CLUB Λεωφόρος Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη • CRETAN MALIA Μάλια, Κρήτη • ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες • DOME Ασκληπιού 16-18, Θεσσαλονίκη • ENOTRAPERZA 6ο χλμ. ΕΟ Χανίων — Ρεθύμνης • EYOI EYAN ΚΑΒΑ Πλατεία Κύπρου 24, Μεσσηνία • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • ΗΡΩ ΚΟΛΙΑΚΟΥΔΑΚΗ Μακρύς Τοίχος Νέας Κυδωνίας • ΘΩΜΑΣ Αμύνταιο • ΚΕΛΑΡΙ Όθωνος 16, Λαμία • ΚΛΙΜΑΞ Ηράκλειο 2 και Ελευθερίου Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμυνταίο ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Πανακοχώρι, Νάουσα • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Επαρχιακή οδός Πλαταμώνα Αδριανής 47, Αδριανή • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • LENIS WINES Βασ. Μπάλλου 4, Πρέβεζα • LOCAL Παλαιών Πατρών Γερμανού 17, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΛΙΧΙΝ Μέλαμης, Ρέθυμνο • ΜΑΡΑΘΙΑ Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος • ΜΑΡΓΙΩΠΑ Χώρα Κύθου • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • ΜΟΝΜΑΡΘΗ Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΟΨ WINE BAR Λεωφόρος Βεργωτή και Ιθάκης 1, Αργοστόλι • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ Πλατεία Πρωτοδικείου, Νάξος • CAVA OLYMPIA Κερασούντες 57, Θεσσαλονίκη • OSTERIA GRECA Λαλιώτης Κορινθίας • ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ Πλατεία Αγίου Τίτου 1, Ηράκλειο • ΡΑΝΤΗΘΕΟΝ Προξένου Κορομηλά και Καρόλου Ντηλ, Θεσσαλονίκη • PATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Εργού 5, Κατερίνη • ΠΩΛΗΤΗΡΙΟ ΤΟΠΙΚΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ (ΣΟΝ) Δερβενακίων 30, Νεμέα • REWINE Τσαγρή 25-27, Ρέθυμνο • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνειας 1, Κομοτηνή • ΣΙΓΑΝΟΣ ΑΕ ΒΙ.ΠΕ. Ηρακλείου, Ηράκλειο Κρήτης • ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφόρος Κωνσταντίνου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα • ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ Μαλανδρένι, Άργος • SCENARIO WINE ESPRESSO Μαρωνείας 1, Κομοτηνή • SOUL BAR Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • ΚΑΒΑ ΤΣΙΝΑΣ Ελευθερίου Βενιζέλου 146, Λάρισα • VILLA INCOGNITO Δεληγιάνη 1 και Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά • VOINOS Πυλώς 14, Αίγινα • WINE HOUSE Τζών Κέννεντυ 7, Θεσσαλονίκη • WINE KIOSK Αριστοτέλους 39, Καλαμάτα • WINE VINTAGE STUDIO Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο • WINE WALKERS CRETE Αμάθειας 17, Ηράκλειο



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.

Αλλάζουμε πολλά
για να στηρίζουμε
περισσότερα.

