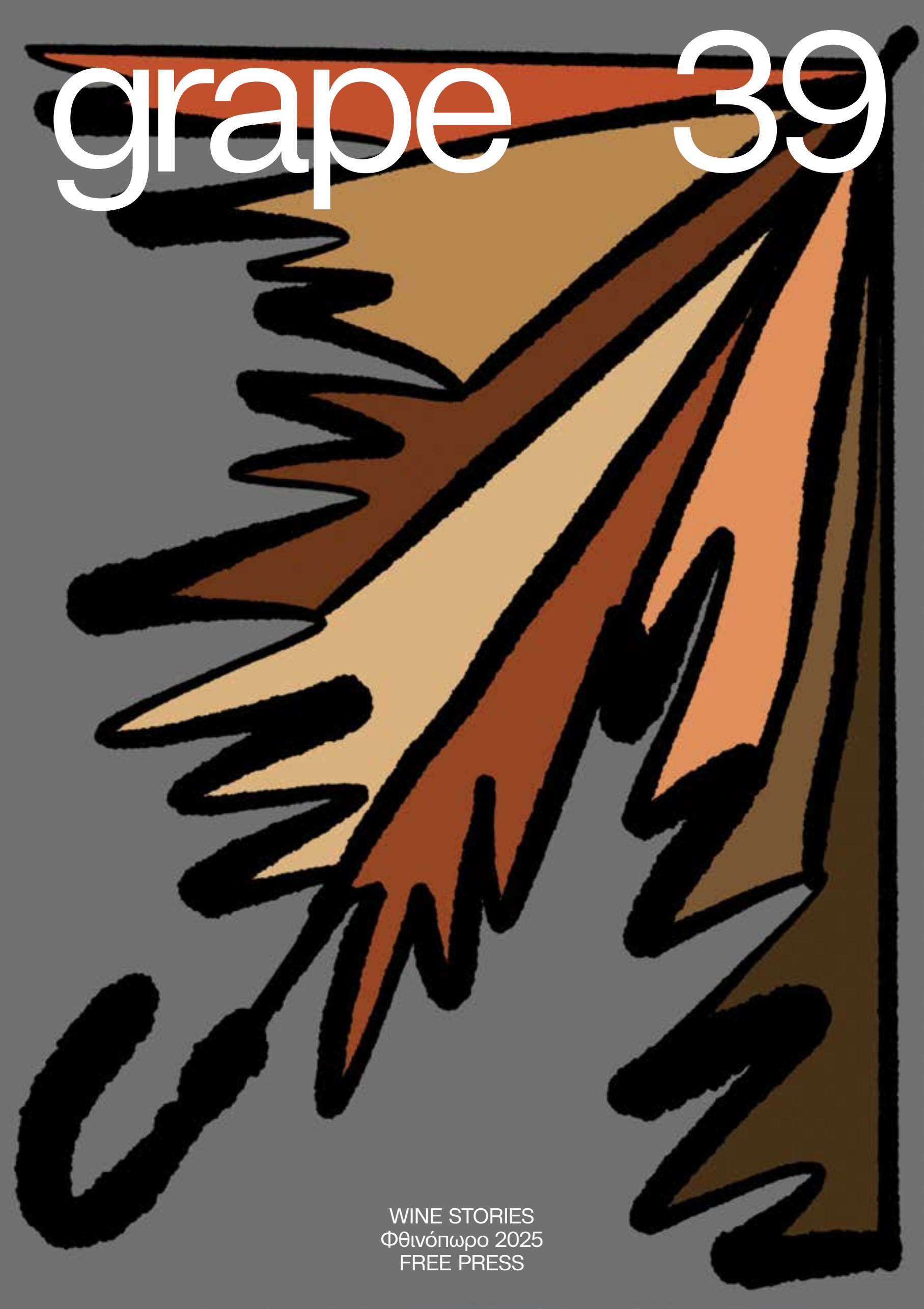


grape 39

An abstract graphic design featuring bold, black, hand-drawn outlines on a grey background. The design consists of several overlapping, angular shapes in warm tones of orange, brown, and tan. The shapes are arranged in a way that suggests a stylized landscape or perhaps a cluster of grapes, with some areas appearing more solid and others more like outlines or shadows. The overall effect is dynamic and modern.

WINE STORIES
Φθινόπωρο 2025
FREE PRESS



Η αξία μιας νέας αρχής

Το **Λευκό Γράμμα** έρχεται να προκαλέσει τις αισθήσεις μας με τα έντονα αρωματικά και γευστικά του χαρακτηριστικά, ενώ το όνομά του μας υπενθυμίζει την αξία της «νέας σελίδας» στη ζωή, της νέας ευκαιρίας που μας δίνεται κάθε στιγμή.

A MAGAZINE ABOUT WINE

GRAPE MAGAZINE
Free Press

ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ
Pkatsatou and Co Grand Cru
Πλατεία Βασιλέως Γεωργίου Β' 6
15452 Ψυχικό

T → 215 555 4430
E → info@grapemag.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
WSPC

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Ρεγγίνα Μασσέλου
Άρης Γκέρτσος

ΕΞΩΦΥΛΛΟ
Μενέλαος Κουρούδης
[k2design]

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
Πάννης Κονδύλης
[k2design]

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης
[k2design]

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Αλέξανδρος Αβραμίδης
Γιώργος Καπλανίδης

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET
Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC
Πάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier
Γιώργος Βελισσάριος, Grape Escape
Πάννης Παππάς
Ντένη Καλλιβωκά
Γιοβάννα Λύκου, Sommelière
Νίκος Ιωαννίδης
Βασίλης Ποταμιάνος
Τασούλα Επτακοίλη
Κωνσταντίνα Ψιλιώτη, Οινολόγος

ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ, ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
Έλενα Κοτσιαφίτη

ΔΙΟΡΘΩΣΗ—ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Δήμητρα Καράμπελα

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Νέες Καθημερινές Εκδόσεις Μονοπρόσωπη Α.Ε.

© Pkatsatou and Co Grand Cru

Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση ή η αποσπασματική μεταφορά κειμένων χωρίς τη γραπτή συναίνεση των κατόχων των δικαιωμάτων.

FB → [Grape wine stories](#)
IG → [grape_wine_stories](#)



- 6 TABOO
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
- 8 STORY
Αττικός αμπελώνας
- 16 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ
Αναστασία Φράγκου
- 20 STORY
Πύργος Βασιλίσσης
- 22 ΚΑΘΕΤΩΣ
Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET
- 24 WINE PAIRING
Σαββατιανό και φαγητό
- 26 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ
Στέφανος Κουνδουράς
- 30 STORY
Τρύγος 2025, Πάννης Μπουτάρης
- 32 STORY
Το πρωί Grüner Veltliner
και το βράδυ Gulasch
- 34 STORY
Παλαιά αμπέλια
- 36 CELLAR RAT
Πάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier
- 38 TRAVEL
Ορεινά Χανιά
- 42 WINE BUDDIES
Πάννης Παππάς και Γιώργος Κατσαρός
- 44 TRAVEL
Abruzzo
- 50 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
Magoutes
- 54 WINE JOURNAL
Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET
- 56 SPIRITS
Ντένη Καλλιβωκά
- 58 WINE TRAVELLER
Γιώργος Βελισσάριος, Grape Escape
- 60 ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ
Vinicola Pictograma
- 62 AUTUMN BEST BUYS
Γιοβάννα Λύκου, Sommelière

Editorial

Δύσκολος μήνας ο Σεπτέμβριος. Μήνας προσαρμογής μετά την ανάπαυλα του καλοκαιριού. Αρχή του Φθινοπώρου. Το αγαπάμε το φθινόπωρο, με τα υπέροχα χρώματά του και το κάλεσμά του να αφήσουμε την ένταση του σκληρού ήλιου του καλοκαιριού και να γλυκάνουμε, στρέφοντας για λίγο την ενέργειά μας προς τα μέσα. Για τους ανθρώπους του κρασιού είναι, μαζί με τον Αύγουστο, ο μήνας της σκληρής δουλειάς. Αυτές τις μέρες κρίνονται οι κόποι όλης της χρονιάς. Από τα ξημερώματα στα αμπέλια για τον τρύγο, στο οινοποιείο οργασμός. Όλα δουλεύουν στο κόκκινο. Ο τρύγος είναι γιορτή, όμως κάθε χρονιά τα πράγματα γίνονται όλο και πιο δύσκολα, με τις κλιματικές συνθήκες να αλλάζουν τα δεδομένα και την ανησυχία να κορυφώνεται κάθε φορά για το πόσο σταφύλι θα πάρουν οι παραγωγοί.

Η Αττική και η Σαντορίνη είναι δύο περιοχές που κάθε χρονιά βλέπουν την παραγωγή τους να συρρικνώνεται. Κραυγές αγωνίας ακούγονται από τους παραγωγούς, που καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια να αντιμετωπίσουν τις αντίξοες συνθήκες που επικρατούν τα τελευταία χρόνια.

Την απάντηση δίνει η αισιοδοξία των νέων ανθρώπων που παίρνουν τη σκυτάλη σιγά σιγά. Οι παλιοί αμπελώνες δεν θα χαθούν, υπάρχουν λύσεις, και σε αυτούς θα έρθουν να προστεθούν νέοι, πιο σφριγηλοί.

«Νέα αμπέλια, τα οποία με σωστή καλλιέργεια και νερό θα έχουν μια αξιοπρεπή εικόνα ενάντια στη λυπηρή εικόνα ενός γερασμένου αμπελώνα που αγκομαχά να επιζήσει. Παππούς και εγγονός στέκονται σε έναν αγώνα δρόμου. Ο εγγονός θα κερδίσει, όμως ο παππούς κρατάει σοφία από τις εμπειρίες του και, αν τις μεταδώσει στο εγγόνι του, θα του επιτρέψει να ανθίσει. Ένας κόσμος μόνο με παππούδες σιγά σιγά θα πεθάνει. Ένας κόσμος χωρίς παππούδες δεν θα ανθίσει ποτέ»... Είναι τα λόγια του Γιάννη Μπουτάρη, εγγονού του Κυρ Γιάννη, γιου του Στέλλιου Μπουτάρη, που μοιράζεται με το Grape την εμπειρία του από τον πρώτο του τρύγο στη Σαντορίνη. Λόγια συγκινητικά ενός νέου ανθρώπου που μπαίνει τώρα στη δουλειά, ακολουθώντας τον δρόμο που χάραξαν πέντε γενιές πριν από εκείνον με ταπεινότητα και σεβασμό, έτοιμος να μάθει και να προσφέρει.

Σε αυτούς τους νέους ανθρώπους, την επόμενη γενιά, ποντάρουν όλοι. «Κανείς μας δεν λέει στα παιδιά του να μην ασχοληθούν με το αμπέλι. Ίσα ίσα είμαστε όλοι αισιόδοξοι», μας λέει η Αναστασία Φράγκου, πρόεδρος της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελών Αττικής, του ιστορικού αμπελώνα στις παρυφές της Αθήνας, που εκπέμπει εδώ και χρόνια SOS εξαιτίας της συρρίκνωσης που προκαλούν οι κλιματικές συνθήκες και η επέκταση του αστικού ιστού.

Οι οινοποιοί της Αττικής, με το βλέμμα στο μέλλον, ξανα-συστήνουν το παρεξηγημένο Σαββατιανό και βάζουν και πάλι στο τραπέζι τη ρετσίνα, με κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, στο πλαίσιο μιας νέας εξωστρέφειας που στοχεύει στη δημιουργία των Δρόμων του Κρασιού της Αθήνας και στη θεσμοθέτηση ενός νέου ΠΟΠ, του ΠΟΠ Αθήνας.

Η επιστήμη και η έρευνα είναι τα εργαλεία μέσα από τα οποία μπορούν να δοθούν απαντήσεις για τη διάσωση της αμπελουργίας στις περιοχές της Ελλάδας που κινδυνεύουν. Ο καθηγητής στο Εργαστήριο Αμπελουργίας του Τμήματος Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου, Στέφανος Κουνδουράς, μιλάει για τον έρωτά του με το αμπέλι, για το πάθος του για τα μεγάλα κρασιά που βγαίνουν από τα μοναδικά terroir, για τον κομβικό ρόλο της αμπελουργίας στην αλυσίδα της παραγωγής κρασιών υψηλής ποιότητας, καθώς και για τη σημασία της διατήρησης των παλαιών αμπελιών. Για τα αυτόρριζα παλαιά αμπέλια της Ελλάδας μιλάει και ένας από τους πιο γνωστούς οινολόγους, ο Πάνος Ζουμπούλης, ο οποίος επιμένει ότι «τα κρασιά από τα αυτόρριζα αμπέλια έχουν κάτι στη γεύση τους, μια αίσθηση που δεν περιγράφεται με λόγια, αλλά κρύβει μέσα της μια ιστορία αιώνων».

Τρύγος, ωστόσο, δεν γίνεται μόνο στην Ελλάδα αυτή την εποχή. Η συνεργάτιδα του Grape, οινολόγος Κωνσταντίνα Ψιλιώτη, μοιράζεται μαζί μας την εμπειρία της από τον τρύγο στους αμπελώνες της Αυστρίας, εκεί όπου παράγεται το λευκό Grüner Veltliner και τα αμπέλια είναι άρτια φυτεμένα, λες και τα έχει αλφαδιάσει έμπειρος μάστορας οικοδόμος. Επίσης ο Βασίλης Ποταμιάνος μάς ταξιδεύει στο καταπράσινο Abruzzo της κεντρικής Ιταλίας και μας παροτρύνει να δοκιμάσουμε τα κρασιά της περιοχής.

Μήπως μετά από όλα αυτά έχει κανείς διάθεση να δοκιμάσει κρασί χωρίς αλκοόλ; Αν δεν το ξέρετε, πρέπει να το δοκιμάσετε. Αν δεν το έχετε ακούσει ποτέ, τότε διαβάστε το Taboo του Κωνσταντίνου Λαζαράκη και θα καταλάβετε...

Αν όμως αναρωτιέστε τι κρασί πίνουμε το 2025 στα εστιατόρια των μεγάλων ευρωπαϊκών πόλεων, ο Γιάννης Καϊμενάνκης σάς προσφέρει ένα απολαυστικό όσο και χρήσιμο Wine-drinker's manual. Αν πάλι θέλετε ένα απόσταγμα που θα σας αλλάξει γνώμη γι' αυτή την κατηγορία ποτών, αναζητήστε το πολυταξι-δεμένο aquavit, που κέρδισε την καρδιά της Ντένης Καλλιβικά μετά το τελευταίο της ταξίδι στο Όσλο και την επίσκεψή της σε ένα από τα πιο fun μπαρ της νορβηγικής πρωτεύουσας, το Himkok.

Όχι λοιπόν, το φθινόπωρο δεν είναι μελαγχολικό. Είναι υπέροχο και κρύβει ατελείωτες απολαύσεις. Αρχίστε να τις ξετυλίγετε με το φθινοπωρινό Grape. ¶



Εγγυοδοτικό πρόγραμμα InvestEU – RRF GR Innovation & Digitalisation

Για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις & Μικρές Επιχειρήσεις Μεσαίας Κεφαλαιοποίησης

- Χρηματοδότηση ρευστότητας και επενδυτικών σχεδίων
- Προνομιακό επιτόκιο
- Εγγύηση 80% του Ταμείου InvestEU σε συνεργασία με το Ευρωπαϊκό Ταμείο Επενδύσεων

ΕΘΝΙΚΗ
ΤΡΑΠΕΖΑ

Η Τράπεζα Σήμερα

nbg.gr



Η Χρηματοδότηση επωφελείται από τη στήριξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με την εγγύηση του Ταμείου InvestEU («InvestEU Fund») και χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση – NextGenerationEU με τη χρηματοδοτική στήριξη της Ελλάδας στο πλαίσιο της Συνιστώσας κράτους μέλους του InvestEU για την Ελλάδα.

Taboo

ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΧΑΜΗΛΗ ΑΛΚΟΟΛΗ:
ΚΑΦΕΣ ΜΕ ΟΛΙΓΗ Ή ΟΛΙΓΟΝ ΕΓΚΥΟΣ;

Αν τα έχετε δει, πρέπει να τα δοκιμάσετε. Αν τα έχετε δει, είστε πεισματάρηδες και δεν θέλετε να τα φέρετε ούτε στη μύτη, να σταματήσετε να είστε πεισματάρηδες και να μάθετε να δοκιμάζετε καινούργια πράγματα. Εντάξει;

Αν τώρα δεν έχετε ακούσει για τα κρασιά χαμηλής αλκοόλης (ενώ ταυτόχρονα διαβάζετε αυτό το άρθρο στο Grape), τότε σας αγαπώ! Ας εξηγήσουμε λίγο την κατάσταση. Το αλκοόλ εδώ και αρκετό καιρό τρώει πολύ ξύλο από πολλές πλευρές και με πολλούς τρόπους. Το αλκοόλ σε σκοτώνει, δεν υπάρχει επίπεδο ασφαλούς κατανάλωσης, ακόμα και ένα ποτήρι κρασί τον χρόνο σου ανεβάζει τις πιθανότητες να πάθεις καρκίνο και άλλα τέτοια γουστόζικα. Λίγο να είσαι αδύναμος χαρακτήρας, σύντομα φτάνεις στο σημείο να θεωρείς πως το να πιεις ένα ποτήρι κρασί ισοδυναμεί με το να βάλεις στο στόμα σου κάννη όπλου.

Το αν το αλκοόλ είναι κακό (που είναι), το αν πρέπει να το κόψουμε (που ελπίζω πως όχι), το αν πρέπει να καταναλώνουμε με μέτρο (δεδομένο από την αρχαία Ελλάδα) ή αν το κρασί είναι διαφορετική περίπτωση αλκοολούχου (που είναι) αξίζουν ξεχωριστό άρθρο. Εδώ θα μείνουμε σε μια κουβέντα για τα κρασιά χωρίς αλκοόλ ή με χαμηλή αλκοόλη.

ΠΑΜΕ ΤΑ ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ

Υπάρχουν τα νορμάλ κρασιά, που είναι όπως τα έκανε ο οινοποιός ή όπως τα έκανε η μαμά φύση, ανάλογα με το οινικό στρατόπεδο που έχετε ταχθεί. Τα πιο πολλά κρασιά έχουν αλκοόλ από 11% μέχρι 15%, αλλά κάποια έχουν ακόμα πιο κάτω. Για παράδειγμα, μερικά καταπληκτικά Riesling έχουν και 6% αλκοόλ, ενώ το μαγικό Tokaji Aszu Eszencia με το ζόρι ξεπερνά το 3%. Αυτές οι περιπτώσεις είναι γλυκά κρασιά, όπου οι ζύμες δεν μπορούσαν ή δεν θέλαμε να φάνε παραπάνω σάκχαρα και συνεπώς να ανεβάσουν το αλκοόλ σε πιο νορμάλ επίπεδα.

Τώρα πάμε στα κρασιά χαμηλής αλκοόλης ή και στα κρασιά χωρίς αλκοόλ. Σε αυτές τις περιπτώσεις, όπως και στην μπίρα χωρίς αλκοόλ, παίρνουμε ένα κρασί σαν όλα τα άλλα και με κάποιον τρόπο, μη σας κουράσω με τις λεπτομέρειες, αφαιρούμε το αλκοόλ και αφήνουμε το υπόλοιπο πάνω-κάτω το ίδιο. Σε άλλα ποτά, όπως και στα mocktails, η μηδενική σε αλκοόλ version δεν γίνεται με αυτόν τον τρόπο. Παίρνεις νερό, χώνεις τα ματζούνια και, τσουπ, να σου το «τζιν» 0,0%!

Στα κρασιά χαμηλής ή μηδενικής αλκοόλης (θα τα αποκαλώ πο/λο παρακάτω, από το «no» και το «low») έχω αντιμετωπίσει τέσσερα προβλήματα. Το πρώτο είναι προσωπικό βίτσιο και το αναγνωρίζω, τα υπόλοιπα θεωρώ πως είναι γενικότερα.

→ Όταν πίνω κρασί με λίγο ή καθόλου αλκοόλ, περιμένω γευστικά να πω κάτι σαν κρασί. Όπου να υπάρχει ισορροπία ανάμεσα στο «κάτι σαν» και το «κρασί». Αυτή την ισορροπία την έχουν καταφέρει άπογα οι παραγωγοί αντίστοιχων προτάσεων στην μπίρα. Καταλαβαίνεις ότι πίνεις μπίρα, απλώς

σου λείπει λίγο ο όγκος της αλκοόλης. Μέχρι στιγμής έχω δοκιμάσει ελάχιστα παραδείγματα που μου δίνουν αυτή την αίσθηση. Συνήθως νιώθω ότι πίνω κάτι σαν κρύο αφέψημα. Κάτι πραγματικά ξένο.

→ Τα αρώματα των πο/λο δεν μου κάνουν αρώματα κρασιού. Τις πιο πολλές φορές μου δημιουργούν την αίσθηση του συνθετικού. Τα πράγματα είναι λίγο καλύτερα στα ερυθρά, αλλά και λίγο χειρότερα (δείτε και το Δ παρακάτω).

→ Η οξύτητα των πο/λο βαράει στο δόξα πατρί, μια και η ψευδογλυκύτητα της αλκοόλης έχει πάει διακοπές, ακόμα και αν το προϊόν έχει 6% περιεκτικότητα. Σε αρκετές περιπτώσεις η λύση αναζητείται στην παρουσία σακχάρων, αλλά και πουλες, Ευτυχία, ευτυχία δεν βρήκαμε στα πιο πολλά μπουκάλια.

→ Το ίδιο παίζει στα ερυθρά με τις τανίνες. Χωρίς το όλο κάδρο της «νορμάλ» ισορροπίας της γευστικής παλέτας, οι τανίνες βγάζουν δόντια. Αν είστε οπαδός του δόγματος «ψάρι με ερυθρό», τότε να κάνετε τον σταυρό σας να μη σας κόψει το αλκοόλ ο γιατρός – και γι' αυτό, και για πολλούς άλλους λόγους φυσικά.

Και φτάνουμε σε ένα κεντρικό ερώτημα που έχω: Γιατί να πίνουμε κρασιά χαμηλής αλκοόλης; Το να ζητάμε κρασιά χωρίς αλκοόλ είναι σαφές. Θεωρούμε, πρέπει ή θέλουμε να μην καταναλώσουμε αλκοόλ. Τέρμα. Γούστο μας και καπέλο μας.

Αλλά να πίνω κρασιά χαμηλής αλκοόλης; Γιατί; Θέλω να καταναλώσω αλκοόλ, αλλά όχι πολύ, οπότε λέω «Μόνο το μισό μέσα»; Να πω μια μπίρα όπως πρέπει και να σταματήσω. Να χτυπήσω ένα ποτήρι κρασί μερακλαντάν και μετά να το γυρίσω στο ανθρακούχο νερό. Να βάλω, ρε αδέ, δύο παγάκια στο ποτήρι μου! (Πού μας φτάσανε! Να λέμε στον κόσμο βάλτε και κανένα παγάκι μέσα στη Μαλαγουζιά).

Είναι απορίας άξιο το ότι στους μάγκες που παράγουν αποστάγματα ούτε που πέρασε από το μυαλό το light, τύπου ούισκι με 8% αλκοόλ ή αφέντι με μόλις 19%.

Οι πρόσφατες στατιστικές ίσως αποδεικνύουν ότι δεν ξέρω τι μου γίνεται, ότι δεινοσαυρίζω, μια και υπάρχει εκεί έξω κόσμος που καταναλώνει όλο και πιο πολύ πο/λο. Το πιθανότερο είναι ότι γερνάω, μια και είμαι εκτός συγχρονισμού με τις νέες τάσεις της αγοράς. Ας είναι. Ήθελα να το βγάλω από μέσα μου. Ευχαριστώ την ομάδα του Grape που με στηρίζει ακόμα και σε αυτές τις δύσκολες στιγμές!

Σμουτζ! ¶



AN EXTRAORDINARY DINING EXPERIENCE

GB Roof Garden Restaurant, the iconic Athenian venue atop the historic Hotel Grande Bretagne, unveils a refined new look, offering breathtaking Acropolis views and a Mediterranean menu that masterfully blends modern international cuisine with Greece's culinary heritage.



STORY

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ

Υπάρχουν τόποι που κουβαλούν το κρασί μέσα στην ίδια τους την ταυτότητα. Η Αττική είναι ένας από αυτούς. Από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, η αμπελοκαλλιέργεια συνοδεύει την ιστορία της Αθήνας και των γύρω περιοχών. Δεν είναι τυχαίο εξάλλου το γεγονός ότι, για αιώνες, σχεδόν κάθε σπίτι στα Μεσόγεια είχε το δικό του μικρό πατητήρι. Το κρασί δεν ήταν πολυτέλεια, ήταν κομμάτι της ζωής.

Αττικός αμπελώνας

Και όμως, η άναρχη ανάπτυξη και η πίεση της μεγαλούπολης έκοψαν απότομα αυτό το νήμα. Οι αμπελώνες της Μεσογαίας βρέθηκαν περικυκλωμένοι από οικοδομές και δρόμους, κι όμως κατάφεραν να επιβιώσουν. Σήμερα στέκονται πεισματικά ανάμεσα σε κτίρια, κουβαλώντας αιώνες ιστορίας αλλά και την ελπίδα της αναγέννησης.

Η γη της Αττικής έχει πολλές όψεις. Στα Μεσόγεια, τα κλήματα απλώνονται χαμηλά σε σχήμα κυπέλλου, παλεύοντας με τη ζέστη και την ξηρασία του καλοκαιριού. Στον Κιθαιρώνα και στην Πάρνηθα, βορειότερα, τα αμπέλια ανασαίνουν δροσερό αέρα στα 500 μ. υψόμετρο. Στα Μέγαρα, προς την Πελοπόννησο, το τοπίο αλλάζει ξανά, με διαφορετικά μικροκλίματα να δίνουν άλλες εκφράσεις στο σταφύλι.

Η ποικιλία που ταυτίστηκε όσο καμιά με την Αττική είναι το Σαββατιανό – απόλυτος άρχοντας, καταλαμβάνει περίπου το 90% των φυτεύσεων! Ένα σταφύλι ανθεκτικό, σχεδόν «σπαρτιάτικο», που επιβιώνει με ελάχιστο νερό και λίγη φροντίδα. Αξίζει δε να σημειωθεί ότι λόγω της ανθεκτικότητας αυτής τα φυτά ουσιαστικά αυτορρυθμίζονται, με αποτέλεσμα να χρειάζονται ελάχιστες παρεμβάσεις και φυτοφάρμακα, καθιστώντας τον αττικό αμπελώνα ίσως τον μεγαλύτερο βιολογικό αμπελώνα στην Ελλάδα!

Από αυτήν την ποικιλία γεννήθηκε η πιο παρεξηγημένη αλλά και πιο χαρακτηριστική οινική έκφραση της Αττικής: η ρετσίνα. Για πολλούς, γεύση παιδικών καλοκαιριών και ταβερνών· για άλλους, ένα κρασί που σήμερα ξαναγράφει την ιστορία του, χάρη στη δουλειά νέων οινοποιών που την επαναπροσδιορίζουν.

Όμως το Σαββατιανό δεν είναι μόνο ρετσίνα. Στα χέρια των σύγχρονων παραγωγών δίνει κρασιά με αρώματα από ώριμο ροδάκινο και πεπόνι, τροπικές νύξεις και μια απροσδόκητη φρεσκάδα. Πλάι του καλλιεργούνται κι άλλες ελληνικές ποικιλίες –Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο– αλλά και διεθνείς, όπως Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon, που συχνά συνδυάζονται με τις ντόπιες δίνοντας ενδιαφέροντα χαρμάνια.

Η Αττική σήμερα δεν διαθέτει ΠΟΠ κρασιά, αλλά στηρίζεται σε ένα μωσαϊκό ΠΓΕ ζωνών: Αττική, Παλλήνη, Γεράνεια, Μεσόγεια, Σπάτα, Παιανία, Κιθαιρώνας. Η κάθε μία κουβαλά τα δικά της χρώματα και αρώματα.

Πίσω από όλα αυτά βρίσκονται οι άνθρωποι: οικογένειες που κρατούν ζωντανή τη φλόγα, νέοι οινοποιοί που τολμούν να πειραματιστούν, ιστορικά ονόματα και φρέσκα projects. Από τους Αμπελώνες Μάρκου και το Κτήμα Παπαγιαννάκου μέχρι τη Στροφιλιά και το The Knack Project, η Αττική φτιάχνει ξανά τον δικό της οινικό χάρτη.

Ίσως, τελικά, αυτή είναι η μαγεία του αττικού αμπελώνα: η ικανότητα να αντέχει, να εξελίσσεται και να ξανασυστήνεται. Κι αν κάποτε το κρασί εδώ ήταν απλώς το καθημερινό ποτό των Αθηναίων, σήμερα γίνεται μια νέα γέφυρα ανάμεσα στην παράδοση και στο μέλλον.

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Η ιστορία του αττικού αμπελώνα χάνεται πίσω στους αιώνες. Ήδη από τους Κλασικούς χρόνους η καλλιέργεια της αμπέλου και η παραγωγή κρασιού αποτελούσαν θεμελιώδη στοιχεία της ζωής στην Αθήνα. Το κρασί δεν ήταν απλώς ένα γεωργικό προϊόν· ήταν άρρηκτα δεμένο με τη θρησκεία, την κοινωνία και τον πολιτισμό. Οι διονυσιακές γιορτές, τα συμπόσια των φιλοσόφων και των πολιτικών, αλλά και η καθημερινή διατροφή των Αθηναίων είχαν πάντα στο επίκεντρό τους το κρασί. Οι αμφορείς με το έμβλημα της πόλης ταξίδευαν σε λιμάνια όλης της Μεσογείου, μεταφέροντας μαζί με το κρασί και τη φήμη της Αθήνας. Σε πολλά αττικά αγγεία που διασώθηκαν, η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποισία αποτυπώνονται με μοναδική λεπτομέρεια, δείχνοντας πόσο στενά συνδεδεμένο ήταν το κρασί με την καθημερινότητα και την πνευματική ζωή.

Κατά τη Ρωμαϊκή περίοδο, η φήμη του αττικού κρασιού διατηρήθηκε, ενώ στο Βυζάντιο, παρά την αλλαγή πολιτισμικού πλαισίου, η αμπελοκαλλιέργεια συνέχισε να ακμάζει, εξυπηρετώντας τόσο τις ανάγκες της αγοράς όσο και τη χρήση του κρασιού στη Θεία Ευχαριστία. Στα χρόνια της Φραγκοκρατίας και της Οθωμανικής περιόδου, η καλλιέργεια αντιμετώπισε περιορισμούς, αλλά ποτέ δεν εγκαταλείφθηκε. Αντίθετα, η μικρή κλίμακας παραγωγή μέσα σε κάθε αγροτική οικογένεια κράτησε ζωντανή την παράδοση.



Δεν είναι τυχαίο ότι, για αιώνες, σχεδόν κάθε σπίτι στα Μεσόγεια είχε το δικό του πατητήρι. Η αμπελοκαλλιέργεια αποτέλεσε επίσης στοιχείο κοινωνικής συνοχής. Το κρασί της Αττικής, φθηνό και σε αφθονία, τροφοδοτούσε την ίδια την πόλη των Αθηνών, συνοδεύοντας καθημερινά τα τραπέζια των κατοίκων της. Παράλληλα, καταγράφονται ήδη από τους νεότερους χρόνους μικρές εξαγωγές κρασιού, που έκαναν γνωστό το όνομα της περιοχής και εκτός συνόρων.

ΑΠΟ ΤΟ ΧΘΕΣ ΣΤΟ ΣΗΜΕΡΑ
Εκτάσεις αμπελώνων στην Αττική – σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ και του Αμπελουργικού Μητρώου.

Αν η ιστορία του αττικού αμπελώνα μοιάζει με έναν αδιάκοπο μίτο που ενώνει αιώνες, η σύγχρονη πραγματικότητα φανερώνει μια πιο σκληρή εικόνα. Στο πέρασμα των δεκαετιών, οι αμπελώνες συρρικνώθηκαν δραστικά. Από τα 138.000 στρέμματα του 1985, σήμερα έχουν απομείνει μόλις 59.723 στρέμματα (απογραφή 2023).

Η Ανατολική Αττική, η καρδιά των Μεσογείων, πλήρωσε το βαρύτερο τίμημα: έχασε μέσα σε μόλις 20 χρόνια περισσότερα από 50.000 στρέμματα, φτάνοντας σήμερα να καλλιεργεί 49.536 στρέμματα. Πρόκειται για σχεδόν τη μισή έκταση που εγκαταλείφθηκε συνολικά στη χώρα την ίδια περίοδο. Αντίθετα, η Δυτική Αττική άντεξε περισσότερο, διατηρώντας έναν μικρότερο, αλλά πιο σταθερό αμπελώνα, περίπου 11.300 στρεμμάτων. Και όμως, παρά τη δραστική μείωση, η Αττική εξακολουθεί να είναι παρούσα στον οινικό χάρτη. Σύμφωνα με το Αμπελουργικό Δυναμικό που δηλώνεται στην ΕΕ, η συνολική έκταση με οινοποιήσιμες ποικιλίες ανέρχεται σε 62.275 στρέμματα, εκ των οποίων τα 52.512 στρέμματα καλλιεργούνται με Σαββατιανό – δηλαδή σχεδόν το 85% του συνόλου.

Η κυριαρχία της ποικιλίας αυτής αποτυπώνεται και στην παραγωγή: την περίοδο 2023-2024 δηλώθηκε συνολική παραγωγή 161.555 hl, με το Σαββατιανό να συνεισφέρει 62.542 hl. Με μέση απόδοση γύρω στα 120 κιλά το στρέμμα για το Σαββατιανό –και περίπου 1.000 κιλά για τις υπόλοιπες ποικιλίες– γίνεται σαφές ότι ο αττικός αμπελώνας διατηρεί ακόμη τη δύναμη να τροφοδοτεί σταθερά την αγορά.

Στην εικόνα αυτή προστίθεται και ο αριθμός των οινοποιείων: 325 καταγεγραμμένα (μαζί με Πειραιά και νήσους). Ένα νούμερο που προκαλεί έκπληξη ακόμη και στους ίδιους τους ανθρώπους του χώρου. Από τη μία, οργανωμένα οινοποιεία που εμφανίζουν και εξαγουν, από την άλλη, μικρά πατητήρια που συνεχίζουν την παράδοση του χύμα κρασιού, συχνά μακριά από τα φώτα της δημοσιότητας.

Η ποικιλιακή σύνθεση παραμένει μονομερής: 85% Σαββατιανό και μόλις 15% άλλες ποικιλίες – ελληνικές και διεθνείς. Ανάμεσά τους Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Ροδίτης, Αγιωργίτικο, αλλά και Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Μανδηλαριά, Αηδάνι. Μια μικρή αλλά ενδιαφέρουσα παλέτα που έρχεται να συμπληρώσει το κυρίαρχο τοπίο του Σαββατιανού.

Παρά τις απώλειες όμως και τις δυσκολίες, ο αττικός αμπελώνας δείχνει σημάδια αναγέννησης. Νέες γενιές οινοποιών, με

σεβασμό στην παράδοση αλλά και διάθεση για πειραματισμό, δίνουν φρέσκια πνοή στο Σαββατιανό και ξαναγράφουν την ιστορία της ρετσίνας. Με τους βιολογικούς αμπελώνες να κερδίζουν έδαφος και με ολοένα και περισσότερα μικρά projects να εμφανίζονται, η Αττική αποδεικνύει ότι, ακόμη κι όταν το τοπίο αλλάζει, το κρασί παραμένει ζωντανό κομμάτι της ταυτότητάς της.

ΡΕΤΣΙΝΑ
Το εμβληματικό κρασί της Αττικής.

Αν υπάρχει ένα κρασί που ταυτίστηκε με την Αττική, αυτό είναι η ρετσίνα. Με ιστορία που χάνεται στα βάθη των αιώνων, γεννήθηκε από την πρακτική των αρχαίων να σφραγίζουν με ρετσίνα τα πιθάρια για να διατηρήσουν το κρασί. Έτσι προέκυψε το ξεχωριστό άρωμα και η γεύση που έγινε συνώνυμη με τον τόπο.

Το Σαββατιανό αποτέλεσε και παραμένει η βάση της. Ανθεκτικό και προσαρμοσμένο στο ξηρό κλίμα της Αττικής, δίνει τον ιδανικό καμβά για τη χαρακτηριστική φρεσκάδα και τον βοτανικό χαρακτήρα της ρετσίνας. Σήμερα, η παραγωγή της αναγνωρίζεται μέσα από πολλές γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΓΕ Ρετσίνα Αττικής, Μεσογείων, Παλλήνης, Παιανίας, Γερανείων κ.ά.), που επιβεβαιώνουν τη στενή σχέση της με τον τόπο. Για δεκαετίες η ρετσίνα ήταν το καθημερινό κρασί των Αθηναίων – απλό, φθηνό, συνδεδεμένο με τις ταβέρνες και τα καλοκαίρια. Σήμερα όμως, χάρη στη νέα γενιά οινοποιών, ξανασυστήνεται με φρέσκο πρόσωπο: πιο εκλεπτυσμένη, πιο ισορροπημένη και έτοιμη να κερδίσει μια θέση όχι μόνο στη μνήμη, αλλά και στο μέλλον του ελληνικού κρασιού.

QUICK FACTS ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΤΤΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

- Από την αρχαιότητα, η Αττική «ποτίζει» την ιστορία του ελληνικού κρασιού.
- Από 138.000 στρέμματα το 1985, σήμερα απέμειναν περίπου 59.700.
- Τα Μεσόγεια είναι η «καρδιά» του αμπελώνα, με ζέστη, ξηρασία και κλήματα σε κύπελλο.
- Το Σαββατιανό κυριαρχεί με ποσοστό 85%: πάνω από 52.000 στρέμματα!
- Από αυτό γεννήθηκε η ρετσίνα, το πιο εμβληματικό κρασί της Αττικής.
- Στα χέρια νέων οινοποιών το Σαββατιανό δίνει φρέσκα, αρωματικά κρασιά με χαρακτήρα.
- Ανθεκτικό στην ξηρασία και στις ασθένειες, επιβιώνει εκεί όπου άλλες ποικιλίες δυσκολεύονται.
- Η Αττική δεν έχει ΠΟΠ, αλλά διαθέτει πολλές ΠΓΕ ζώνες (Αττική, Παλλήνη, Γεράνεια, Κιθαιρώνας, Πάρνηθα κ.ά.).
- Πλάι στο Σαββατιανό καλλιεργούνται Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Ροδίτης και διεθνείς ποικιλίες, όπως Syrah και Merlot.
- Στην περιοχή λειτουργούν 325 οινοποιεία – από οργανωμένα Κτήματα μέχρι μικρά οικογενειακά πατητήρια. ¶

Sip

Savor

Explore

A Wine Museum Experience

Just 30 minutes from the center of Athens, an unforgettable wine experience awaits. Walk around the underground cellars, uncover ancient winemaking traditions, and enjoy an exclusive wine tasting.



Visit the Wine Museum in Kapandriti and uncork the secrets of Greek wine. Learn more
www.domaine-lazaridi.gr
IG: winemuseum_oenotrialland

ANASTASIA FRAGOU WINERY

Το Οινοποιείο Αναστασία Φράγκου είναι ένα λιτό, τύπου «wine garage» οινοποιείο, που βρίσκεται στη Ραφήνα. Από την πρώτη στιγμή της λειτουργίας του έχει εστιάσει στην καλλιέργεια και την προβολή του Σαββατιανού, της ιστορικής λευκής ποικιλίας των Μεσογείων, που μέσα από την όμορφη γεύση του έχει θρέψει πολλές γενιές και φυσικά τους ίδιους τους ιδιοκτήτες, την Αναστασία Φράγκου και τον σύζυγό της Διονύση Φράγκο.

fragouwines.gr

ANGELOU WINES

Η εταιρεία, τρίτης γενιάς οινοποιών –από τον παππού έως τον εγγονό– ασχολείται με την παραγωγή τόσο λευκών όσο και ερυθρών κρασιών στην περιοχή της Κερατέας. Το βιογραφικό των κρασιών ξεκινά το 1932. Ο ιδρυτής, παππούς Δημήτρης, ο διάδοχος Ευάγγελος Αγγέλου, καθώς και οι πατέρες και αδελφοί σήμερα, Κώστας και Δημήτρης Αγγέλου, επιβεβαιώνουν την παράδοση της οικογένειάς τους, που βασίζεται στην καλλιέργεια σταφυλιών στα Μεσόγεια της Αττικής και σε διάφορες άλλες οινοπαραγωγούς περιοχές της Ελλάδας.

angelou-wines.gr

AOTON WINERY

Η λέξη «άωτον» στην αρχαία ελληνική σημαίνει το καλύτερο δείγμα της κατηγορίας. Το όνομα δόθηκε σε ένα οινοποιείο αφιερωμένο στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών. Η παράδοση ξεκινά πέντε γενιές πριν, στην Παιανία, με το παραδοσιακό «Πατητήρι» των οικογενειακών αμπελώνων. Σήμερα, συνεχίζεται από τον οινολόγο Σωτήριο Γκίνη. Καλλιεργούνται οι τοπικές ποικιλίες Σαββατιανό, Ροδίτης και Μανδηλαριά, με αποτέλεσμα τρία μονοποικιλιακά κρασιά και μία Ρετσίνα. Το οινοποιείο, στο Παλαιό Χωριό Παιανίας, συνδυάζει την παράδοση της μεσογειακής αρχιτεκτονικής με τη σύγχρονη οινοποίηση, παράγοντας κρασιά με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη.

aoton.gr

BASSIS ESTATE

Η οικογένεια Μπάση συγκαταλέγεται στις ιστορικές οινοποιίες της βόρειας Αττικής, με παράδοση από το 1925. Η τρίτη γενιά, με επικεφαλής τον οινολόγο Τάσο Μπάση, συνεχίζει δυναμικά την πορεία στην παραγωγή ποιοτικού κρασιού. Το σύγχρονο οινοποιείο στον Αυλώνα αξιοποιεί ιδιόκτητο αμπελώνα στις πλαγιές της Πάρνηθας, όπου καλλιεργούνται βιολογικά οι ποικιλίες Merlot και Cabernet. Η συγκομιδή γίνεται χειρωνακτικά, με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και άμεση οινοποίηση, διασφαλίζοντας κρασιά υψηλής ποιότητας από τον αττικό αμπελώνα.

bassiswines.gr

CECROPS WINES

Η μικροοινοποιία Cecrops έχει την έδρα της στο Κορωπί, στο νοτιοανατολικό τμήμα της Αττικής. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας χρονολογείται στο 1957, όταν ο παππούς Φίλιππος φύτεψε τα πρώτα κλήματα σε μια έκταση περίπου 40 στρεμμάτων. Το 2020, ο οινολόγος τρίτης γενιάς Χρήστος Γκίκας ανέλαβε να συνεχίσει την οικογενειακή παράδοση. Στόχος του είναι να αναδείξει τη δυναμική της αυτόχθονης ποικιλίας Σαββατιανό και να συμβάλει στη συνέχιση της καλλιέργειάς της. Υποστηρίζοντας σταθερά το τοπικό terroir, η Cecrops, εκτός από Σαββατιανό, οινοποιεί επίσης τη λευκή αρωματική Μαλαγουζιά και την αρχαία ποικιλία Μαυροτράγανο, επεκτείνοντας τους αμπελώνες της στην περιοχή της Αναβύσσου.

cecropswines.gr

CHÂTEAU KANIARIS

Στην ύπαιθρο των Μεγάρων, στην περιοχή του Πευκενέα, εκεί όπου η καταπράσινη κοιλάδα με τα αμπέλια αρχίζει να σκαρφαλώνει στις βόρειες πλαγιές των Γερανείων, βρίσκεται ένα «αρχοντικό» αφιερωμένο αποκλειστικά στο κρασί: το Αμπελοτεχνικό Αρχοντικό του Château Kaníaris. Ένας ενιαίος, ιδιόκτητος αμπελώνας 350 στρεμμάτων προσκαλεί σε ένα ταξίδι μέσα στη φύση, που ξυπνά τις αισθήσεις. Μυστικά μονοπάτια, απομακρυσμένες κοιλάδες, ξέφωτα, παλιά πατητήρια και μικρά καταφύγια προσφέρουν στιγμές ηρεμίας. Η εμπειρία ολοκληρώνεται με τη δοκιμή των κρασιών του Κτήματος και τη θέα που απλώνεται μέχρι τον Σαρωνικό και τον Κορινθιακό, αγκαλιάζοντας έναν από τους πιο ιστορικούς αμπελώνες της Ελλάδας.

chateaukaniaris.com

DAVARIS ESTATE

Η οικογένεια Δάβαρη παράγει παραδοσιακή ρετσίνα από το 1929, από την ποικιλία Σαββατιανό, η οποία καλλιεργείται και τρυγείται στην περιοχή των Μεσογείων, στο ιδιόκτητο κτήμα της στο Κορωπί. Αρχικά, ο κύριος όγκος της παραγωγής προοριζόταν για τις ταβέρνες της Αθήνας και των γύρω περιοχών. Σήμερα, το Κτήμα Δάβαρη, στην τέταρτη πλέον γενιά, αξιοποιεί την πολυετή εμπειρία και τεχνογνωσία του, διατηρώντας σταθερές σχέσεις συνεργασίας με τοπικούς πελάτες, ενώ ταυτόχρονα επεκτείνει την παρουσία του σε όλη την Ελλάδα και στο εξωτερικό.

davarisestate.com

GEORGIOS LAFAZANIS WINERY

Η μακρόχρονη σχέση της οικογένειας Λαφαζάνη με το κρασί έχει τις ρίζες της κάπου στις αρχές της δεκαετίας του 1950. Το 1946 αποτελεί χρονιά ορόσημο για την ιστορία της οικογένειας, καθώς ξεκινά η παραγωγή κρασιού από τον Βασίλειο Γ. Λαφαζάνη στην περιοχή του Πειραιά. Στις αρχές της δεκαετίας του 1960 ιδρύθηκε το πρώτο οινοποιείο στη Μαγούλα Αττικής. Τα χρόνια που ακολούθησαν ήταν καταλυτικά για την εδραίωση της Οινοποιίας Λαφαζάνη στην αγορά του κρασιού, καθώς η έλευση της δεύτερης γενιάς έδωσε έναν αέρα εξέλιξης και ανάπτυξης, με τεχνογνωσία, όραμα και πάθος, ακολουθώντας την οικογενειακή εμπειρία. Σήμερα ο Γεώργιος Λαφαζάνης και οι συνεργάτες του συνεχίζουν την οικογενειακή παράδοση στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του οινοποιείου.

georgioslafazanis.gr

GIKAS WINERY

Υπάρχει κάτι ιδιαίτερα φιλικό στο Οινοποιείο Γκίκας όταν το αντικρίσεις για πρώτη φορά. Περνώντας τις μεγάλες ξύλινες πόρτες στην είσοδο του πετρόχτιστου κτιρίου, που θυμίζει πύργο, δεσπόζουν ο σύγχρονος εξοπλισμός, τα βαρέλια και οι δεξαμενές, που αποτελούν την καρδιά του οινοποιείου. Στην πίσω αυλή βρίσκεται η ανεξάρτητη, πετρόχτιστη σάλα οινογευσίας. Λευκά κρασιά από τις ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά ξεχωρίζουν για τον πλούσιο γευστικό τους χαρακτήρα, όπως και τα κόκκινα από Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Το Οινοποιείο Γκίκας συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση στη δημιουργία κρασιών, που κρατάει αιώνες. Είναι ανοιχτό σε όσους θέλουν να γευτούν ή να αγοράσουν τα κρασιά της οικογένειας, καθημερινά αλλά και τα Σαββατοκύριακα, κατόπιν ραντεβού.

gikaswinery.gr

ΚΕΛΛΑΡΙ ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ

Πρόκειται για μια οικογενειακή οινοποιία με μακρόχρονη παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής. Στους χώρους του οινοποιείου πραγματοποιούνται η παραγωγή, η εμφιάλωση και η παλαίωση των κρασιών των Αμπελώνων Παπαχρήστου. Οι ατμοσφαιρικές αίσουσες με τα συλλεκτικά παλαιά αντικείμενα, ο ειδικά κλιματιζόμενος χώρος παλαίωσης κρασιών και ο καταπράσινος κήπος ταξιδεύουν τον επισκέπτη ευχάριστα μέσα στον χρόνο. Η νύχτα αποκτά άλλη διάσταση στο Κελλάρι, με το άφθονο κρασί να ικανοποιεί ακόμη και τους πλέον απαιτητικούς οινόφιλους. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο κατόπιν κράτησης, για ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες.

kellari.gr

KOKOTOS ESTATE

Στις βόρειες πλαγιές του Πεντελικού, όπου στην αρχαιότητα τιμάτο ο θεός του κρασιού Διόνυσος, η Άννα και ο Γιώργος Κοκοτός δημιούργησαν τον πρώτο τους αμπελώνα το 1980. Στους βιολογικούς αμπελώνες τους καλλιεργούνται με φροντίδα τόσο διεθνείς όσο και εγχώριες ποικιλίες, με στόχο την παραγωγή εκλεκτών κρασιών που αναδεικνύουν πλήρως τα χαρακτηριστικά κάθε σταφυλιού. Σήμερα, φιλοξενούνται λάτρεις του κρασιού από όλο τον κόσμο για να δοκιμάσουν τα κρασιά και να γίνουν μέρος αυτής της ιστορίας.

kokotosestate.gr

ΚΤΗΜΑ ΕΥΟΙΝΟΣ

Στην καρδιά των Μεσογείων, στα Σπάτα, το Κτήμα Εύοινος συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση του Σταύρου Κουλοχέρη στην αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού, που από το 1888 προμηθεύει τις αγορές της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης. Η φιλοσοφία του οινοποιείου πηγάζει από τη φύση, την απλότητα και τη διαχρονικότητα, στοιχεία που χαρακτηρίζουν την αττική γη που φιλοξενεί τους αμπελώνες. Στις λευκές ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτη έχουν προστεθεί τα τελευταία χρόνια το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά.

evinoswines.gr

LIEPOURIS WINERY

Το Οινοποιείο Λιέπουρης είναι μια αμιγώς οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία τριών γενεών, που ξεκίνησε το 1935 από τον Δημήτριο Λιέπουρη, που μετέφερε μούστο με κάρα στην παλιά Αθήνα. Το οινοποιείο στεγάζεται σε χώρο με ιστορία, καθώς το 1941 καταλήφθηκε από Ιταλούς και χρησιμοποιήθηκε ως μαγειρείο. Για χρόνια λειτουργούσε παραδοσιακά, με δρύινα βαρέλια και στροφιλιά. Το 2014 ανακαινίστηκε πλήρως, με σύγχρονο εξοπλισμό, ανοξείδωτες δεξαμενές και αίθουσα γευσιγνωσίας σε πετρόχτιστο κτίριο με ξύλινη οροφή, ανοίγοντας μια νέα εποχή για το οινοποιείο.

liepouriswines.gr

MARKOU VINEYARDS

Οι Αμπελώνες Μάρκου είναι από τα παλαιότερα παραδοσιακά οινοποιεία της Αθήνας, καθώς λειτουργεί αδιάλειπτα από το 1908, ενώ το 1983 ίδρυσε ένα από τα πρώτα σύγχρονα οινοποιεία με μονάδα εμφιάλωσης. Η οικογένεια Μάρκου διατηρεί ζωντανή την παράδοση γύρω από την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, δημιουργώντας αυθεντικά δείγματα της ταυτότητας του αθηναϊκού terroir. Ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές οίνου φιλοξενούνται καθημερινά κατόπιν ραντεβού.

markouvineyards.gr

MYLONAS WINERY

Η ιστορία του Οινοποιείου Μυλωνά ξεκινά πάνω από έναν αιώνα πριν, το 1917, στην περιοχή της Κερατέας στην Ανατολική Αττική. Φωλιασμένος στους πρόποδες του Πάνειου όρους, ο αμπελώνας είναι ο υψηλότερος στη Μεσογαία, σε υψόμετρο 200 έως 350 μ. Η σύγχρονη ιστορία του οινοποιείου άρχισε ουσιαστικά το 2000, ενώ το 2006 λάνσαρε το πρώτο επίσημο εμφιαλωμένο κρασί με την ετικέτα «Οινοποιείο Σαββατιανό Μυλωνάς», σηματοδοτώντας την επίσημη είσοδό του στην ελληνική αγορά κρασιού.

mylonas-wines.gr

Τα οινοποιεία της Αττικής

ΝΙΚΟΛΟΥ WINERY

Το 1875, ο Βασίλειος-Αναστάσιος Νικολού ίδρυσε κατοικία και οινοποιείο στο κέντρο του Κορωπίου και φύτεψε αμπέλια στα περίχωρα, θέτοντας τα θεμέλια μιας οικογενειακής οινικής παράδοσης, η οποία συνεχίζεται με υπερηφάνεια μέχρι σήμερα. Στο οινοποιείο διατίθενται ετικέτες που βασίζονται κυρίως σε ελληνικές ποικιλίες. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στο Σαββατιανό, τη γηγενή ποικιλία των Μεσογείων. Ακόμη, το οινοποιείο είναι επισκέψιμο για γευστική δοκιμή και ξενάγηση καθ’ όλη τη διάρκεια του έτους.

nikolouwinery.gr

ΝΙΚΟΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ WINERY

Το οινοποιείο βρίσκεται στο Σόρτι, αμπελοτόπι του Μαρκόπουλου, πολύ κοντά στο Πόρτο Ράφτη και στον αρχαιολογικό χώρο του ναού της Αρτέμιδος στη Βραυρώνα. Στο κτήμα καλλιεργούνται οι δύο παραδοσιακές ποικιλίες της Αττικής, το Σαββατιανό και η Μανδηλαριά. Παράλληλα παραλαμβάνονται σταφύλια από την ευρύτερη περιοχή του Μαρκόπουλου (Σαββατιανό) και ποικιλίες από επιλεγμένους αμπελώνες της Πελοποννήσου (Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Μοσχάτο, Cabernet, Merlot κ.λπ.).

nikolakopoulos.com.gr

ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Ο Οίνωτρος, ο μικρότερος γιος του βασιλιά Λυκάονα, ήταν, σύμφωνα με τη μυθολογία, ο πρώτος Έλληνας που εγκατέλειψε τη γη του και ίδρυσε αποικία στον κόλπο του Τάραντα, στη νότια Ιταλία, όπου και παρήγε κρασί. Με ένα παρόμοιο εγχείρημα, ξεκινώντας από τη Δράμα, δημιουργήθηκε η Οινότρια Γη στο Καπανδρίτι, που παράγει κρασί στη γη της Αττικής, έναν τόπο με πλούσια οινική ιστορία. Το Κτήμα περιλαμβάνει ένα μικρό, σύγχρονο οινοποιείο για την οινοποίηση των σταφυλιών από τον ιδιόκτητο αμπελώνα. Όμως η Οινότρια Γη είναι κάτι πολύ περισσότερο. Στις εγκαταστάσεις των 10.500 τετραγωνικών μέτρων φιλοξενούνται το Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη, αίθουσες για επαγγελματικές και κοινωνικές εκδηλώσεις, συνεδριακοί χώροι και, φυσικά, υπόγειες κάβες για την παλαίωση των κρασιών.

domaine-lazaridi.gr

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΑΛΛΑΓΙΑΝΝΗ

Ο ιδρυτής του οινοποιείου, Δημήτρης Αλλαγιάννης, ασχολούμενος από το 1970 με την οινοποίηση, κατάφερε με τη βοήθεια των παιδιών του Βασίλη και Μαρίας να μετατρέψει την αγάπη του για το αμπέλι και το κρασί σε ένα μέσο ιδιαίτερης επικοινωνίας με τους οινόφιλους της Αττικής αλλά και ολόκληρου του κόσμου. Οι αμπελώνες τους βρίσκονται στην περιοχή του Μαρκόπουλου. Στη μικρή αυτή μονάδα παράγουν κρασιά υψηλής ποιότητας σε ελεγχόμενες ποσότητες, οινοποιώντας και ωριμάζοντάς τα με σύγχρονες μεθόδους και διεθνή τεχνογνωσία.

allagiannis.gr

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΓΕΩΡΓΑ

Μικρή οινοποιητική μονάδα με ιδιόκτητους αμπελώνες στα Σπάτα, που παράγει φυσικά και ονομασίες προέλευσης κρασιά, με οργανικές και βιοδυναμικές πρακτικές, χωρίς ή με ελάχιστα πρόσθετα. Η παράδοση τεσσάρων γενεών συνδυάζεται με σεβασμό στο περιβάλλον και στον καταναλωτή. Οι περισσότερες ετικέτες της σειράς Black Label ταξιθεύουν ήδη σε όλο τον κόσμο. Το οινοποιείο προσφέρει ιδιωτικές ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές, κατόπιν συνεννόησης.

geowines.gr

ΑΔΠ / ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΠΑ [ΑΥΑ WINERY]

Στη δεκαετία του '50, οι ιστορικοί αμπελώνες της Cambas –πρωτοπόρου της ελληνικής οινοποιίας– παραχωρήθηκαν στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, για να συνεχιστεί η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας. Σε έκταση άνω των 240 στρεμμάτων καλλιεργούνται ποικιλίες όπως Ασύρτικο, Αθήρι, Μαλαγουζιά, Σαββατιανό και Ροδίτης. Οι κλιματικές και εδαφικές συνθήκες είναι ιδανικές, αλλά η ποιότητα του σταφυλιού ενισχύεται από την επιστημονική προσέγγιση των πανεπιστημιακών εργαστηρίων και των εξειδικευμένων επιστημόνων. Από το κλάδεμα μέχρι την εμφιάλωση τις εργασίες αναλαμβάνουν φοιτητές και φοιτήτριες του Τμήματος Αμπελουργίας και Οινολογίας. Η σειρά κρασιών φέρει το όνομα «Γνώση», αντακλώντας τη φιλοσοφία των ΠΓΕ οίνων του οινοποιείου. Παράγονται τρία κρασιά: Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Σαββατιανό.

EMAIL: etgpa@aua.gr

PANAGIOTOU WINERY

Αμπελουργός και οινοπαραγωγός τέταρτης γενιάς, ο Βασίλης Παναγιώτου δραστηριοποιείται επαγγελματικά στο Μαρκόπουλο Μεσογείων. Καλλιεργεί βιολογικές ποικιλίες και παράγει κρασιά αυθεντικά. Η επίσκεψη στο οινοποιείο βέβαια είναι άλλη μία αποκάλυψη. Πρόκειται, στην πραγματικότητα, για ένα μικρό λαογραφικό μουσείο με αντικείμενα ιστορικής αξίας, πολλά από τα οποία ανήκαν στην οικογένειά του. Όλη η ιστορία του αττικού αμπελώνα βρίσκεται εκεί. Η επίσκεψη στο Μουσείο Οίνου γίνεται μόνο κατόπιν συνεννόησης.

panagiotouwinery.gr

PAPAGIANNAKOS DOMAINE

Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκου βρίσκεται στη μαγική τοποθεσία Πούσι Καλογέρι στο Μαρκόπουλο, στην καρδιά του αττικού αμπελώνα. Έχει χτιστεί μέσα σε μια κατάφυτη έκταση 25 στρεμμάτων, ανάμεσα σε αμπέλια, καρποφόρα δέντρα και αρωματικά ελληνικά βότανα. Η κύρια ποικιλία της περιοχής είναι το Σαββατιανό, προερχόμενο από αμπέλια ηλικίας 70 ετών. Χάρη στον ξεχωριστό, μοναδικό του χαρακτήρα, το Σαββατιανό Παπαγιαννάκου κερδίζει κάθε χρόνο όλο και περισσότερους θαυμαστές.

papagiannakos.gr

PAPAGIANNIS WINERY

Στην ιστορική γη της Αττικής, η οικογένεια Παπαγιάννη καλλιεργεί αμπέλια και παράγει κρασί επί πέντε γενιές. Η αρχή έγινε το 1890, όταν ο προπάππους της οικογένειας φύτεψε αμπελώνες στα Μεσόγεια. Στην Παιανία, το παλιό μαρμάρινο πατητήρι που χρονολογείται στο 1902 μαρτυρά την παράδοση. Το 1990, το οινοποιείο μεταφέρθηκε στην Παλλήνη, με σύγχρονες εγκαταστάσεις και έμπειρο προσωπικό, σηματοδοτώντας την έναρξη της εμφιάλωσης. Σήμερα, υπό τον Βασίλη Παπαγιάννη, συνεχίζει με σεβασμό στην αττική γη και στόχο την παραγωγή κρασιών που αναδεικνύουν τον χαρακτήρα των τοπικών ποικιλιών.

papagianniswinery.gr

PYRGOS PETREZA

Ο εμπνευστής και δημιουργός του Πύργου Πετρέζα, Γιώργος Μπέλμπας, προερχόμενος από οικογένεια τριών γενεών αμπελουργών, είχε το κρασί στην καρδιά του και μια ιδιαίτερη αγάπη για την καλή γεύση. Κατάφερε να μετατρέψει αυτό το πάθος σε έργο, αξιοποιώντας το κτήμα ως αμπελώνα και δημιουργώντας πρότυπες εγκαταστάσεις οινοποίησης υψηλών προδιαγραφών. Το πρώτο αμπέλι, που φυτεύτηκε κατά την αναμπέλωση του 2002, η Μαλαγουζιά τους, βρίσκεται ακόμη μέσα στον πύργο, συμβολίζοντας το παρόν, που είναι όμως βαθιά ριζωμένο στην ιστορία του Πύργου Πετρέζα.

pyrgospetreza.gr

ROXANE MATSA ESTATE

Το Κτήμα Ρωξάνη Μάτσα είναι ένας ιστορικός αμπελώνας που ιδρύθηκε το 1878, με αμπέλια ηλικίας άνω των 30 ετών. Βρίσκεται στην Κάντζα, μια περιοχή γνωστή για την καλλιέργεια και την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Αν και θεωρείται το λίκνο της ποικιλίας Σαββατιανό, τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει πολλές πειραματικές φυτεύσεις με διάφορες ξένες και άλλες ελληνικές ποικιλίες. Σήμερα στο Κτήμα καλλιεργούνται οι ποικιλίες Σαββατιανό, Ροδίτης, Ασύρτικο, Σύρα, Μαλαγουζιά και Sauvignon blanc. Επιπλέον, διοργανώνονται ποικίλες δραστηριότητες, όπως γευσιγνωσίες και πικνίκ στον αμπελώνα, προσφέροντας μια ξεχωριστή εμπειρία μέσα στη φύση.

roxanematsaestate.com

STROFILIA WINERY

Με περισσότερα από 500 στρέμματα ιδιόκτητων, ενοικιαζόμενων και συνεργαζόμενων αμπελώνων, η Στροφιλιά συγκαταλέγεται στους πιο δυναμικούς και προβεβλημένους Έλληνες παραγωγούς κρασιού. Το οινοποιείο στην Ανάβυσσο αποτελεί την έδρα της εταιρείας και το κέντρο εμφιάλωσης και αποθήκευσης όλων των κρασιών Στροφιλιά. Περιλαμβάνει κλιματιζόμενους χώρους για δεξαμενές, με σταφύλια από το γειτονικό κτήμα, καθώς και Σαββατιανό, ποικιλία χαρακτηριστική της περιοχής. Η διαδικασία υποστηρίζεται από ανοξιδωτες δεξαμενές, δρύινα βαρέλια και αυτόματη γραμμή εμφιάλωσης. Ο εσωτερικός και εξωτερικός χώρος κοσμείται με έργα σύγχρονων καλλιτεχνών, ενώ οινογευσίες και εκδηλώσεις φιλοξενούνται σε ανεξάρτητη αίθουσα υποδοχής.

strofiliawines.gr

SINIS WINES

Η οικογένεια Σίνη είναι μία από τις παλαιότερες φαμίλιες αμπελουργών-οινοποιείων της Κερατέας. Για πάνω από επτά δεκαετίες, αρχής γενομένης από τον προπάππου Δημήτρη Σίνη, καλλιεργούν τα αμπέλια τους στην περιοχή της Κερατέας Θορικού και της Αναβύσσου, αρχικά με την παραδοσιακή ποικιλία της Αττικής Σαββατιανό και στη συνέχεια με Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο και Syrah.

IG: siniswines

SOKOS WINERY

Ανηφορίζοντας και κατηφορίζοντας τις πλαγιές του Κιθαιρώνα για να πάμε στην περιοχή Ερυθρές (Κριεκούκι), περνάμε από τους αμπελώνες που βρίσκονται κάτω από τον αττικό ουρανό. Σε υψόμετρο 400 μ. και σε μια έκταση 5.000 στρεμμάτων εκτείνονται οι αμπελώνες που καλλιεργούνται εδώ και δεκαετίες με αγάπη και μεράκι. Σε αυτή τη γωνιά της αττικής γης δραστηριοποιείται η Οινοποιητική Σώκος Α.Ε. από το 1983, χρησιμοποιώντας τον αγαπημένο καρπό της γης που καλλιεργείται στην περιοχή από την αρχαία Ελλάδα, αναβιώνοντας τον μύθο του Διονύσου. Οι ίδιοι αγαπούν να λένε πως «η ζωή είναι πολύ μικρή για να πίνεις κακό κρασί» – μια ρήση που έχουν κάνει τρόπο σκέψης και φιλοσοφία τους.

sokoswines.gr

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΜΑΡΚΟ

Από το 1831 έως σήμερα ο ΜΑΡΚΟ είναι ένας πρότυπος αγροτικός συνεταιρισμός που ιδρύθηκε από τους κατοίκους του Μαρκόπουλου. Σήμερα η συνεταιριστική οινοποιία ΜΑΡΚΟ είναι μια μοντέρνα επιχείρηση με δύο μονάδες εμφιάλωσης δυναμικότητας 60.000 φιαλών την ημέρα, ανοξιδωτες δεξαμενές και πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο, το οποίο παρακολουθεί τον αυστηρό έλεγχο ποιότητας στα προϊόντα της. Ο συνεταιρισμός ΜΑΡΚΟ οινοποιεί σχεδόν όλα τα σταφύλια της περιοχής του Μαρκόπουλου και παράγει από την πανάρχαια τοπική ποικιλία Σαββατιανό υψηλής ποιότητας λευκό ξηρό κρασί.

EMAIL: asmarko001@gmail.com

TSOURIS WINES

Η μικρή οινοποιητική μονάδα της οικογένειας Λευτέρη Τσούρη, με έδρα τα Σπάτα Αττικής, έχει παράδοση στην οινοποίηση και την αμπελοκαλλιέργεια από πολύ παλιά. Κυρίαρχη ποικιλία σταφυλιών είναι το Σαββατιανό, ενώ παράλληλα καλλιεργούνται Ασύρτικο, Merlot και Αγιωργίτικο από τη ζώνη της Νεμέας.

tsouriswinery.gr

ZEGINIS WINERY

Από τον αρχαίο Δήμο Ραμνούντα, κοντά στο ιερό της Νέμεσης, ξεκινά η ιστορία του Οινοποιείου Ζεγγίνης. Η οικογένεια, από γενιά σε γενιά, ακολουθεί με πάθος την παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας, ξεκινώντας από τη γιαγιά του Δημήτρη Ζεγγίνη, που φύτεψε τους πρώτους αμπελώνες. Σήμερα, το οινοποιείο συνδυάζει την αρχαία ελληνική παράδοση με σύγχρονες τεχνικές, παράγοντας κρασιά που αναδεικνύουν το terroir του Μαραθώνα. Καλλιεργούνται οι ποικιλίες Σαββατιανό, Chardonnay, Ασύρτικο, Αγιωργίτικο και Merlot. Με σεβασμό στην ποιότητα, κάθε φιάλη αντανακλά το πάθος και την αριστεία της οικογένειας.

zeginiswinery.com



Αναστασία Φράγκου

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

PHOTOS
ΜΑΙΡΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

Πριν από μερικά χρόνια, η Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώννα Αττικής [ΕΝ.Ο.Α.Α.] ήρθε στο προσκήνιο, διεκδικώντας δυναμικά τη θέση του αττικού αμπελώνα στον οινικό χάρτη της Ελλάδας.

Κρασιά αξιώσεων που έβγαιναν από τα χέρια άξιων οινοποιών, που αποφάσισαν να ξανασυστήσουν στο κοινό το Σαββατιανό και τη ρετσίνα, έμεναν και εξακολουθούν να μένουν έξω από τις λίστες των εστιατορίων της Αθήνας, τα οποία στρέφονται σε άλλες περιοχές αντί να προβάλλουν το κρασί που παράγει ο τόπος τους. Επικεφαλής αυτής της προσπάθειας, από τη θέση της προέδρου της ΕΝ.Ο.Α.Α., που αριθμεί 36 μέλη, είναι η οινοποιός Αναστασία Φράγκου, ιδιοκτήτρια του Οινοποιείου Φράγκου, ενός εκ των αντιπροσωπευτικότερων οινοποιείων της Ανατολικής Αττικής, με παράδοση που πάει γενιές πίσω. Συναντηθήκαμε στο οινοποιείο της, λίγο έξω από τη Ραφήνα, πάνω στη λεωφόρο Μαραθώνος. Η εικόνα δεν θα μπορούσε να μιλήσει καλύτερα από μόνη της. Ένα μικρό οινοποιείο με έναν μικρό αμπελώνα μέσα στον αστικό ιστό, ο οποίος έχει επεκταθεί τις τελευταίες δεκαετίες, ντύνοντας στην κυριολεξία τα αμπέλια. Τα σημάδια της φονικής πυρκαγιάς του 2018 είναι ορατά στο κτίριο, ο αμπελώνας όμως διασώθηκε, γιατί, όπως εξηγεί η κ. Φράγκου, «τα αμπέλια δεν καίγονται».

«Το είδα με τα μάτια μου· το οινοποιείο κάηκε τότε, τα αμπέλια όμως καψαλίστηκαν από πάνω και την επόμενη χρονιά ξαναπέταξαν. Όταν το σύμπαν ήταν κατάμαυρο την επόμενη χρονιά, μόνο τα αμπέλια ήταν πράσινα. Δεν έχουμε αντιληφθεί ότι τα αμπέλια μάς δίνουν οξυγόνο σε μια Αττική όπου έχει κατακαεί το σύμπαν»...

Η διάσωση του αττικού αμπελώνα από τον αφανισμό βρίσκεται στο επίκεντρο των προσπαθειών των 36 οινοποιείων που, παρά τις αντίξοες συνθήκες, προσπαθούν με πείσμα να δώσουν στα κρασιά της Αττικής τη θέση που τους αξίζει.

Ξεκινάμε την κουβέντα με την κ. Φράγκου από τον φετινό τρύγο, όπου για μία ακόμη χρονιά τα πράγματα είναι πολύ δύσκολα, αν όχι απογοητευτικά. «Πτώση της παραγωγής περίπου 50% σε σχέση με την περσινή χρονιά, που ήταν κάτω 30% σε σχέση με πρόπερσι. Ο μέσος όρος της παραγωγής είναι γύρω στα 200 κιλά το στρέμμα. Φοβάμαι ότι φτάνουμε στα επίπεδα του αμπελώνα της Σαντορίνης».

TÅGSPÅR
χαλί ψηλό πέλας/χειροποίητο,
200x300 cm
699€

Το περιβάλλον αλλάζει.
Η απόλαυση μένει ίδια.





Τα αμπέλια μεγαλώνουν στον αττικό αμπελώνα.



Το κρασί παλαιώνει στα κελάρια.

Η χαμηλή στρεμματική απόδοση, ωστόσο, έχει κάποια θετικά στοιχεία, δεδομένου ότι οι μικρές παραγωγές έχουν συμβάλει στην άνοδο της τιμής του σταφυλιού, κυρίως του Σαββατιανού, προϋπόθεση απαραίτητη προκειμένου να μην εγκαταλειφθεί τελείως ο αμπελώνας από τους αμπελοκαλλιεργητές. «Όσοι καλλιεργούν ακόμη αμπέλια το κάνουν απλώς και μόνο για συναισθηματικούς λόγους. Να μη χαθούν τα αμπέλια των πατεράδων τους». Είναι παράλληλα και ο μόνος τρόπος να διατηρηθούν τα σύνορα της καλλιεργήσιμης γης, την οποία καταβροχθίζει η επέκταση του αστικού ιστού.

Κλιματική αλλαγή, που επιφέρει ακραίες συνθήκες καύσωνα, ανομβρία και έλλειψη υδατικών πόρων, αστικοποίηση και έλλειψη κέρδους για τους αμπελουργούς, οι οποίοι πολλές φορές προτιμούν να μετατρέψουν τα χωράφια σε φωτοβολταϊκά πάρκα, είναι οι μεγάλες απειλές για τον αττικό αμπελώνα. Γίνονται προσπάθειες προκειμένου αυτός ο ιστορικός αμπελώνας να ανακηρυχθεί προστατευόμενος. Μέχρι τότε, όμως, τα πράγματα θα συνεχίσουν να είναι απειλητικά αν κάτι δεν αλλάξει.

Ωστόσο οι οινοποιοί δεν το βάζουν κάτω. Η συγκλονιστική βελτίωση της ποιότητας των κρασιών που παράγονται πλέον, αποτελεί το όχημά τους για να ξανασυστήσουν το Σαββατιανό και τη ρετσίνα στο ελληνικό κοινό, και με αρωγό την Περιφέρεια Αττικής να δημιουργήσουν τους Δρόμους του Κρασιού της Αθήνας. «Η Αθήνα είναι ένας γαστρονομικός προορισμός με εκατοντάδες εστιατόρια, είναι ένας αρχαιολογικός προορισμός που περιβάλλεται από θάλασσα, εμείς πάμε να δημιουργήσουμε το wine experience που της αξίζει».

Σε αυτό το πλαίσιο εντάσσεται και η προσπάθεια θεσμοθέτηση του ΠΟΠ Αθήνας για το Σαββατιανό. «Ελπίζουμε ότι στον τρύγο του '27 θα βγάλουμε ΠΟΠ κρασί», σημειώνει η κ. Φράγκου.

Είναι δεδομένο ότι, σε ό,τι αφορά την ποιότητα της παραγωγής κρασιών από τη συγκεκριμένη ποικιλία, έχουν γίνει εξαιρετικές προσπάθειες τα τελευταία χρόνια. «Από όλα τα ελληνικά λευκά κρασιά, την πρώτη θέση στο μονοπόλιο του Καναδά κατέχει το Σαββατιανό του Παπαγιαννάκου. Και έχουμε πια και τόσες εκδοχές: Σαββατιανό φρέσκο, Σαββατιανό βαρέλι, φυσική οινοποίηση, Pet-nat...»

Αχίλλειος πτέρνα για τα κρασιά της Αττικής είναι το branding και το marketing. «Αφήσαμε πολλά χρόνια να πάνε χαμένα, χωρίς να διεκδικήσουμε δυναμικά τη θέση που μας αξίζει. Για κάποια κρίσιμα χρόνια η ένωσή μας ήταν ανενεργή, με αποτέλεσμα κάποιες περιοχές να αναπτυχθούν, ενώ εμείς μείναμε πίσω».

Τα πράγματα όμως έχουν αρχίσει να αλλάζουν. Πολλά εστιατόρια, αν και όπως υποστηρίζει η κ. Φράγκου χρειάζονται εκπαίδευση, δείχνουν τη διάθεση να αγκαλιάσουν τα κρασιά της Αττικής, ενώ ήδη βρίσκεται στα σκαριά η συνεργασία με την Ένωση Ξενοδόχων Αττικής. «Η Περιφέρεια μας στηρίζει. Το τρίτο κομμάτι του branding της Αττικής, μετά την Athens Riviera και τα Athens Islands, θα είμαστε εμείς: το Athens Wine Experience».

Μοιραία, η επόμενη ερώτηση αφορά τη ρετσίνα. Η Αναστασία Φράγκου κουνάει το κεφάλι συγκαταβατικά: «Άλλη μία πονεμένη ιστορία. Καταστρέψαμε το μοναδικό brand που είχαμε για εξαγωγή». Αμέσως όμως εστιάζει στο σήμερα και στα θετικά: «Γίνονται και εδώ εξαιρετικές προσπάθειες, ξυπνήσαμε και στην Αττική: ας είναι καλά ο Στέλιος Κεχρής, που φτιάχνει καταπληκτικές ρετσίνες. Εμείς τώρα προσπαθούμε να φέρουμε τη ρετσίνα στη γενέτειρά της. Τι καλύτερο από το να γεμίσουν τα εστιατόρια της Αθήνας με καλοδουλεμένες Ρετσίνες, ωραίες ετικέτες με διαφορετικό στιλ η καθεμία;» αναρωτιέται.

Η νέα γενιά βρίσκεται στο επίκεντρο της προσπάθειας να ξανασυστηθεί η ρετσίνα στο αθηναϊκό κοινό. «Είναι ακομπλεξάριστα τα νέα παιδιά», εξηγεί. «Η δική μου γενιά δεν θα πάρει ποτέ ρετσίνα στο τραπέζι της. Όμως τα νέα παιδιά δείχνουν ότι θέλουν να ξεφύγουν από το φανταχτερό περιτύλιγμα της γαστρονομίας και της διασκέδασης και αρχίζουν να πειραματίζονται και με άλλα».

Η ίδια θεωρεί ότι η ρετσίνα μπορεί να αποτελέσει τον Δούρειο Ίππο που θα βγάλει την Αττική μπροστά. «Έχω επενδύσει σε αυτό το όραμα, όπως και στο όραμα του ΠΟΠ Αθήνας», λέει.

Ολοκληρώνοντας την κουβέντα μας, ρωτώ την κ. Φράγκου τι κρασί θα προσέφερε σε έναν ξένο που θα ζητούσε να γευτεί την αττική γη σε ένα ποτήρι. Η απάντηση έρχεται χωρίς τον παραμικρό δισταγμό: «Ρετσίνα!». ¶

Ο μαγικός κόσμος του κρασιού



Εκλεκτά κρασιά για γνώστες.
Ανακάλυψε υψηλής ποιότητας κρασιά γεμάτα άρωμα και γεύση στα καταστήματά μας και σε Lidl τιμές.

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΡΘΥΝΑ



ΑΝΑΧΩΡΗΤΕΣ
Ερυθρός οίνος
ημίξηρος
750 ml
1 L = 11,99€

7,99 €



Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος



Πλατύ στόμα,
ισορροπημένες τανίνες,
πυκνότητα και ώριμο
φρούτο.





STORY

KEIMENO
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, DIP WSET

PHOTOS
ΑΡΧΕΙΟ ΠΥΡΓΟΥ ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ

Μια επίσκεψη στον Πύργο Βασιλίσσης στο Ίλιον, σε ένα τοπίο γαλήνιο, ήρεμο αλλά και επιβλητικό, παρασύρει εύκολα όποιον είναι πρόθυμος να φτερουγίσει στο παρελθόν. Στο νοερό αυτό ταξίδι συνήθως βοηθούν τα αντικείμενα και όσα πεισματικά στέκονται όρθια από εκείνη την εποχή μέχρι σήμερα. Ο πύργος, οι στάβλοι, τα αμπέλια, οι γύρω λόφοι. Όλα αυτά μαρτυρούν μια ιστορία· τόσο της νεότερης Ελλάδας, όσο και ενός νεαρού τότε ζευγαριού, του Όθωνα και της Αμαλίας, του πρώτου βασιλικού ζεύγους της Ελλάδας.

Πύργος Βασιλίσσης

ΜΙΑ ΒΟΛΤΑ ΜΕ ΝΟΣΤΑΛΓΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ

Πάμε λοιπόν περίπου 170 χρόνια πίσω. Ας φανταστούμε τη βασίλισσα Αμαλία να βγαίνει από την κατοικία της, τα Παλαιά Ανάκτορα στο κέντρο της Αθήνας, στη λεωφόρο που χρόνια αργότερα πήρε το όνομά της. Ανεβαίνει πάνω στο αγαπημένο της άλογο και κινείται βορειοδυτικά, προς την οδό Λιοσίων, πίσω από την Ομόνοια. Από εδώ, ο προορισμός της είναι μια ευθεία· λεωφόρος Λιοσίων, λεωφόρος Δημοκρατίας, λεωφόρος Φυλής. Μόλις τριάντα λεπτά έφιππης διαδρομής από το κέντρο της Αθήνας χρειάζονταν για να φτάσει από το σημερινό Σύνταγμα στο αγαπημένο της κτήμα, δώρο του συζύγου της Όθωνα.

Πίσω από τα βασιλικά πρωτόκολλα, πίσω από τις επισημότητες και τους τύπους, υπάρχουν τελικά άνθρωποι με συναισθήματα, γούστο, ευαισθησίες. Οι ευαισθησίες της Αμαλίας λοιπόν, η οποία μεταξύ άλλων είχε μια απέραντη αγάπη στους κήπους και στη φύση, έδωσαν στους Έλληνες δώρα απaráμιλλης αξίας. Μεταξύ άλλων τον Βασιλικό (πλέον Εθνικό) Κήπο στο Σύνταγμα και το μεγαλύτερο μητροπολιτικό πάρκο του Λεκανοπεδίου Αττικής, το γνωστό Πάρκο Περιβαλλοντικής Ευαισθητοποίησης «Αντώνης Τρίτσης». Η έκταση 2.500 στρεμμάτων του 1861, που με τόση φροντίδα και αγάπη κατάφερε η Αμαλία να συνθέσει και να ενοποιήσει, πέρασε διαδοχικά στο Δημόσιο, αγοράστηκε από τον βαρόνο Σίνα, πουλήθηκε στην οικογένεια Γεωργίου Παχή και τελικά πέρασε στην οικογένεια Σερπιέρη.

Εξαιτίας ενός νόμου του Μεσοπολέμου που απαγόρευε τη μεγάλη ακίνητη περιουσία, η οικογένεια Σερπιέρη αναγκάστηκε να παραχωρήσει το μεγαλύτερο μέρος του κτήματος στο Ελληνικό

Δημόσιο, που σταδιακά δημιούργησε το Πάρκο «Αντώνης Τρίτσης», ενώ η οικογένεια Σερπιέρη κράτησε μόνο 250 στρέμματα μέσα στα οποία βρίσκεται σήμερα και ο Πύργος Βασιλίσσης. Ένα ζωντανό μνημείο της νεότερης Ελλάδας, που δεν αποτελεί στείο μουσειακό περιβάλλον, αλλά έναν χώρο με άθληση, παραγωγή, φροντίδα των ζώων και της φύσης. Το Κτήμα του Πύργου Βασιλίσσης, με τον διατηρητέο γοτθικού ρυθμού πύργο να δεσπόζει και να πρωταγωνιστεί, έχει ως κύρια δραστηριότητα τον σταβλισμό περίπου 25 αλόγων, τα μισά εκ των οποίων ανήκουν στον πύργο. Ταυτόχρονα γίνονται μαθήματα ιππασίας, διοργανώνονται summer camps με δραστηριότητες για παιδιά, αλλά και κοινωνικές εκδηλώσεις. Και φυσικά καλλιεργούνται αμπέλια και παράγεται κρασί. Η αγάπη της Αμαλίας για τα άλογα και τη φύση, τα αμπέλια και το κρασί έχει μείνει ως μια πολύτιμη παρακαταθήκη.

Η καθημερινή παρουσία του Ιωάννη Σερπιέρη και η δική του φροντίδα είναι καθοριστικές. Εδώ παράγονται περίπου 15.000 φιάλες κρασιού και πωλούνται στην αίθουσα δοκιμών του πύργου. Συνολικά παράγονται πέντε διαφορετικά κρασιά: τέσσερα λευκά και ένα ερυθρό. Το λευκό Ίλιον (Ροδίτης, Chardonnay, Μαλαγουζιά), τα μονοποικιλιακά Μαλαγουζιά, Επτάλοφος λευκός (Chardonnay) και Ασύρτικο, αλλά και το ερυθρό χαρμάνι Επτάλοφος ερυθρός (Cabernet Sauvignon, Merlot).

Τι όμορφη βόλτα! Τι όμορφο κτήμα! Μια πολύτιμη προίκα από τον Όθωνα και την Αμαλία. Ένας πνεύμονας πρασίνου, τον οποίο οφείλουμε όλοι οι Έλληνες στις ευαισθησίες μιας δυναμικής γυναίκας, της βασίλισσας Αμαλίας, αλλά και της οικογένειας Σερπιέρη, που όχι μόνο κρατάει σφιχτά τον πυρσό, αλλά επίσης φροντίζει η φλόγα να καίει πλούσια και επιμορφωτικά στη σύγχρονη εποχή. ¶

Καθέτως

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Δεν αρκούν λίγες εισαγωγικές λέξεις για να αποτυπώσει κανείς τη σχέση του Βασίλη Παπαγιαννάκου με το Σαββατιανό, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας και την ίδια την αττική γη. Η ιστορία είναι πολύ μακρά για να την αφηγηθεί κανείς πλήρως.

Οι ρίζες της οικογένειας στα Μεσόγεια και στον αττικό αμπελώνα οδηγούν πίσω στο 1919, όταν ο προπάππους Βασίλης γέμισε το πρώτο βαρέλι Σαββατιανού και σηματοδότησε την έναρξη μιας πορείας άνω των 100 ετών που μας φέρνει στο σήμερα. Κάθε φορά που μου δίνεται η ευκαιρία να δοκιμάσω παλαιωμένες φιάλες της κλασικής ποικιλίας του αττικού αμπελώνα, επιστρέφω μερικά χρόνια πίσω, σε ένα κρασί που νομίζω πως άλλαξε την πορεία της ποικιλίας στο σύνολό της: το «μαγικό» Σαββατιανό 2008 του Βασίλη Παπαγιαννάκου. Θυμάμαι σαν να έγινε χθες, τον Βασίλη Παπαγιαννάκο πίσω από τον πάγκο μιας έκθεσης να μας προσκαλεί να δοκιμάσουμε την –κάτω από το τραπέζι– φιάλη εκείνης της εσοδείας. Η συγκλονιστική εξέλιξη ενός κρασιού που τότε μάλλον δεν ξεπερνούσε τα 6-7 ευρώ στο ράφι, ήταν καθοριστική για την άποψή μου για το Σαββατιανό. Από εκείνη τη στιγμή, η ποικιλία απέκτησε νέα διάσταση όχι μόνο στο μυαλό μου, αλλά για πλήθος κόσμου: δεν ήταν πλέον απλώς ένα ευχάριστο λευκό, αλλά ένα κρασί με προσωπικότητα, διάρκεια και βάθος, που ενέπνευσε πολλούς νέους παραγωγούς να ακολουθήσουν μια διαφορετική διαδρομή.

Και ακόμα και αν η σπουδαία, αείμνηστη Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα είχε αναφέρει στο βιβλίο της τη Μαλαγουζιά ως «Σταχτοπούτα των ελληνικών κρασοστάφυλων», η μεταμόρφωση μιας ποικιλίας δεν είναι αποτέλεσμα μιας στιγμής ή ενός μαγικού αγγίγματος. Χρειάζεται όραμα και μεθοδικότητα. Στην περίπτωση του Σαββατιανού, οι οινοποιοί της Αττικής, με πιονιέρο τον Παπαγιαννάκο, πίστεψαν για χρόνια στη δυναμική του και άνοιξαν έναν νέο δρόμο για το σταφύλι: μια λευκή ποικιλία με χαρακτήρα, ταυτότητα και –ίσως το πιο σημαντικό– εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσης.

Η συμβολή του Παπαγιαννάκου δεν περιορίστηκε απλώς στη βελτίωση της εικόνας του Σαββατιανού. Η συστηματική δουλειά του πάνω στο πώς μια γηγενής ποικιλία μπορεί να δείξει πολυπλοκότητα και βάθος μέσα στον χρόνο ήταν καθοριστική. Παλαιοί αμπελώνες 60+ ετών, ξηρικά πρέμνα, φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη, χαμηλές αποδόσεις ήταν ήδη εκεί – και το μόνο που χρειαζόταν ήταν ένα διαφορετικό mindset. Οι δυνατότητες υπήρχαν ήδη, απλώς έπρεπε κάποιος να τις αναδείξει και να αποκαλύψει μια άλλη όψη του Σαββατιανού – πιο ώριμη, αυθεντική και ριζοσπαστική για τις δυνατότητες της ποικιλίας.

Σήμερα, το Σαββατιανό του Παπαγιαννάκου, το περίφημο «Κοκοράκι» λόγω της ετικέτας, αποτελεί σημείο αναφοράς για το τι μπορεί να εκφράσει η ποικιλία. Στα πρώτα χρόνια δείχνει φρεσκάδα, αρώματα φρούτων και βοτανικών τόνων, ενώ μετά από πέντε ή δέκα χρόνια στο κελάρι αποκαλύπτει μέλι, ξηρούς καρπούς, γήινες νότες και εντυπωσιακή ισορροπία. Πολλοί το παρομοιάζουν με την εξέλιξη του Semillon, αν και όχι με την ίδια οξύτητα.

Η κάθετη δοκιμή από χρονιές που ξεκίνησαν από το 2014 έως το 2022 δεν άφησε καμία αμφιβολία: το Σαββατιανό μπορεί όχι μόνο να σταθεί δίπλα σε άλλες μεγάλες λευκές ποικιλίες της Ελλάδας, αλλά και να δημιουργήσει ένα αφήγημα συνέχειας, εξέλιξης και ονικής ταυτότητας για τον σπουδαίο αττικό αμπελώνα.

→ Savatiano Old Vines 2022
Μόλις έχει αρχίσει να χρυσαφίζει. Εκφραστική μύτη, σύνθετη, με γλασαρισμένο τροπικό φρούτο, βότανα, τις πρώτες νύξεις ξηρών καρπών και μια υποψία από μέλι. Πολλαπλά αρωματικά layers. Σχεδόν σαγηνευτική. Στόμα με βάθος, διάρκεια και πολυπλοκότητα. Μια ήπια οξειδωτική διάσταση. Μελένιο, γεμάτο, ώριμο φρούτο στο τελείωμα. Αναρωτιέσαι τι θα φέρουν οι επόμενες χρονιές.

→ SAVATIANO OLD VINES 2020
Χρυσάφι, μελένιο, ξηροκαρπάτο στη μύτη. Εκπληκτικές εντάσεις και συμπύκνωση. Ώριμο, οξειδωτικό, αναπάντεχο. Στόμα το οποίο έχει καραμελώσει όπως και το φρούτο του, με πανέμορφη συμπύκνωση και ένα full-on ξηροκαρπάτο τελείωμα. Έχει και μάκρος, και εξέλιξη αρωμάτων. Ότι θα ήθελα να βρω σε ένα παλαιωμένο λευκό κρασί το έχει. Σαν να πήρες το προηγούμενο του 2022 και να του ανέβασες «στροφές» σε όλα τα επίπεδα.

→ Savatiano Old Vines 2017
Απίθανη εξέλιξη. Τα αρώματα κυριολεκτικά ξεπηδάνε από το ποτήρι πριν καν το πλησιάσεις στη μύτη. Βοτανικό, με αρμπαρόριζα, θυμάρι, πετρόλ και ορυκτότητα που θυμίζει λίγο από Riesling. Το στόμα του είναι ακόμα εξαιρετικά φρέσκο, με απίθανη ακόμα οξύτητα και μελωμένα αρώματα. Επίγευση που συναντάς μόνο σε γλυκά κρασιά σε επίπεδο έντασης και διάρκειας στο στόμα. Συγκλονιστική πολυπλοκότητα.

→ Savatiano Old Vines 2016
Λίγο πιο ζεστή και μπριοσένια η μύτη του σε σχέση με το 2017. Επίσης και εδώ με τρομερές εντάσεις, σαν τα αρώματά του να έχουν υπερτροφοδοτήσει. Κερί, μέλι, ωριμότητα στο φρούτο, θα μπορούσε να μπερδέψει με το γεγονός ότι έχει περάσει βαρέλι. Πολύ όμορφη εξέλιξη και εδώ. Το στόμα είναι πιο μαλακό και ώριμο, και νομίζω πως τείνει λίγο περισσότερο στη γλύκα του μελιού παρά στο ξηροκαρπάτο στοιχείο, η οποία όμως εξισορροπείται από ένα απαλό bitter στοιχείο στην επίγευση.

→ Savatiano Old Vines 2014
Το συγκεκριμένο έχει no macork συνθετικό φελλό, ενώ όλα τα προηγούμενα ήταν με diam φελλούς. Το χρώμα έχει εξελιχθεί πέρα από το χρυσό στα όρια του κεχριμπαρένιου. Πλήρως οξειδωτικά τα αρώματα στη μύτη, με πολλή καραμέλα, λιασμένα φρούτα, υπερώριμα και αμύγδαλο. Έχει μεγάλη εξέλιξη σε σχέση με το 2016 ή το 2017, κάτι το οποίο μπορεί να οφείλεται στον φελλό ή στη συγκεκριμένη φιάλη. Το στόμα πιο πίσω σε εξέλιξη από τη μύτη, πανέμορφα ξηροκαρπάτο και οξειδωτικό. Σίγουρα όμως ένα κρασί on the edges. Η συγκεκριμένη φιάλη θα μπορούσε να καταναλωθεί και νωρίτερα. Έχει όμως αυτή την υπέροχη πατίνα του χρόνου... ¶



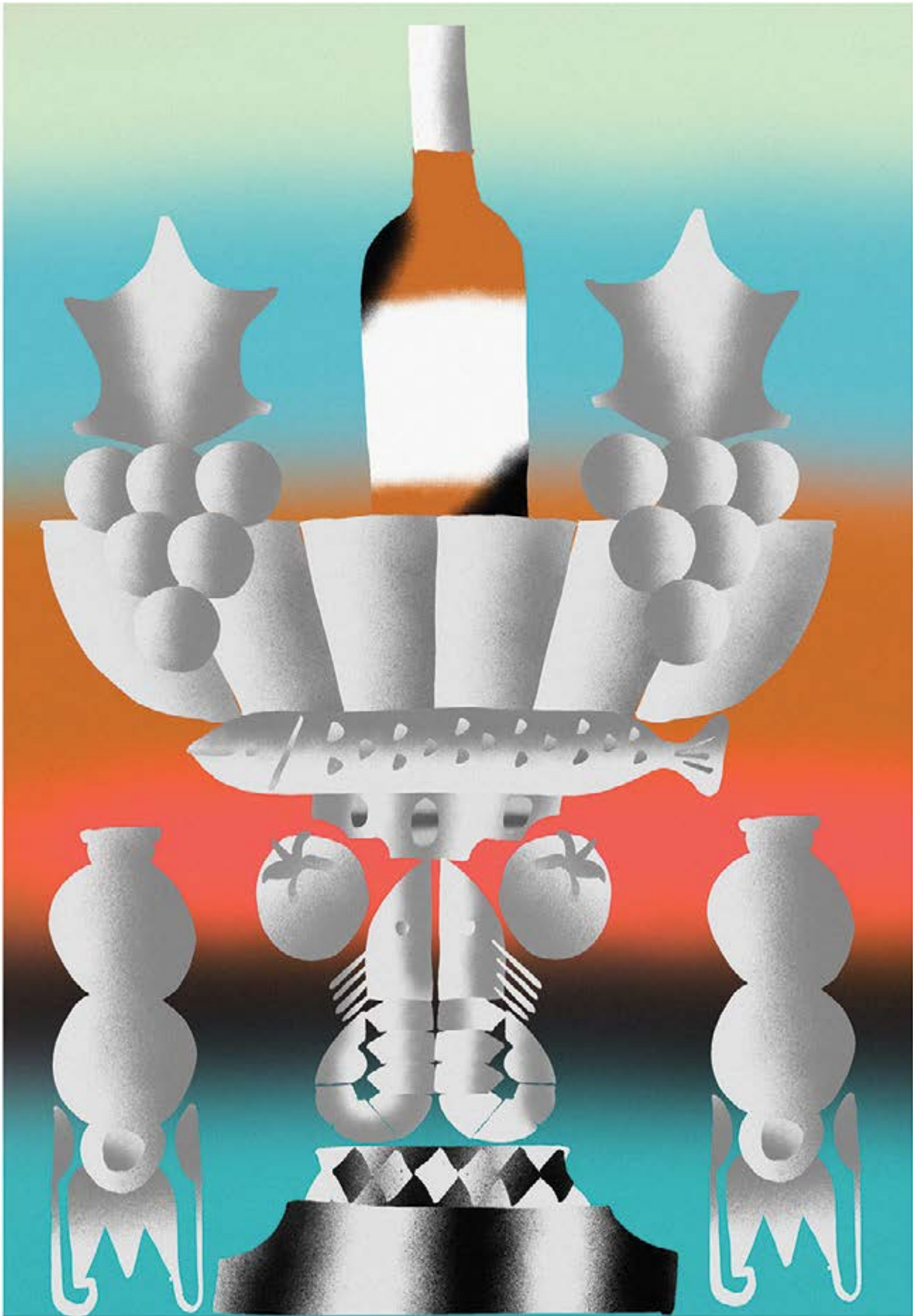
Σε κάθε ποτήρι χρύβεται το φως



averoffwinery.gr
Αποκλειστική διάθεση-διανομή
www.aioloswines.gr

Α Β Ε Ρ Ω Φ

AVEROFF
WINERY & DISTILLERY
METSOVO - 1959



WINE PAIRING

KEIMENO
ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ,
SENIOR LECTURER WSPC

ILLUSTRATION
ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ

Απλό και συνάμα πολύπλοκο. Παρεξηγημένο, αλλά με μεγάλες δυνατότητες. Με μνήμες από εποχές ξεχασμένες, αλλά και ιδανικό ταίρι της σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας.

Σαββατιανό και φαγητό

Το Σαββατιανό είναι η ελληνική ποικιλία που έχει περάσει τις μεγαλύτερες διακυμάνσεις στο στίλ της. Το αρχικό του πλεονέκτημα ότι βρίσκεται στις παρυφές μιας μεγάλης πόλης όπως η Αθήνα, άρα έχει μια ευρεία αγορά εύκολα προσβάσιμη με απλά μεταφορικά μέσα, χάθηκε στις δεκαετίες του 1980 και του 1990, με αποκορύφωμα την απώλεια της ζώνης ΠΟΠ το 1992.

Το κρασί στην Αθήνα είχε έντονη παρουσία στην κοινωνική ζωή της πόλης· με τελείως διαφορετικό τρόπο από τη σημερινή εποχή του εμφιαλωμένου κρασιού. Φανταστείτε ότι το κρασί μεταφερόταν κυρίως με ξύλινα βαρέλια από τα οινοποιεία της περιοχής. Η πορεία του κρασιού είχε δύο προορισμούς: Ο ένας ήταν τα σημερινά σημεία πώλησης λιανικής. Εκείνη την εποχή το πιο δημοφιλές ήταν το καρβουνιάρικο, που είχε μεγάλα βαρέλια αποθήκευσης, συνήθως σε υπόγεια με καλή θερμοκρασία, όπου το κάρβουνο αφαιρούσε μυρωδιές και έτσι το κρασί έμενε σε καλή κατάσταση. Τα νοικοκυριά εφοδιάζονταν το κρασί τους με τις νταμιτζάνες.

Ο δεύτερος προορισμός ήταν οι ταβέρνες, τα καπηλειά και τα καφενειά. Εκεί τα βαρέλια ήταν μικρότερα και συχνά με μεγαλύτερη ποικιλία σε στίλ κρασιού. Το κρασί το σερβίριζαν σε μπρούντζινες κανάτες διαφορετικής χωρητικότητας. Τα ποτήρια ήταν μικρά και τα μεζεδάκια επιλεγμένα. Μια εποχή που μας φαίνεται μακρινή, αλλά στην ουσία δεν είναι, χωρίς ψυγεία, καταψύξεις, χονδρεμπόρους με έτοιμα προϊόντα από όλο τον κόσμο.

Η εποχικότητα των προϊόντων ήταν δεδομένη, καθώς δεν υπήρχε επιλογή· μόνο ότι ήταν φρέσκο καταναλώνονταν: σαλάτες, φέτα, χόρτα ανάλογα με την εποχή, μερικές φορές μικρά ψαράκια για τηγάνισμα, και όταν έσφαζαν ζώα, κυρίως αρνί και κατσίκι, χοιρινό μόνο κοντά στις γιορτές και κοτόπουλο πιο συχνά. Φυσικά για μισοχάρι ούτε λόγος, καθώς αυτό εμφανίζεται συστηματικά από το 2000 και μετά.

Όπως καταλαβαίνετε, η απλότητα και η νοστιμιά του φαγητού ταίριαζαν ιδανικά με το Σαββατιανό, που έφτανε φρεσκοτάτο στην Αθήνα και ήταν ο καλύτερος συνοδός στο καθημερινό τους τραπέζι. Στη σημερινή εποχή βρίσκουμε το Σαββατιανό σε δύο βασικούς τύπους κρασιού, που είναι η ρετσίνα και το ήρεμο κρασί.

Η ρετσίνα έχει μπει και αυτή σε μια νέα εποχή. Είναι, πρώτα απ' όλα, ένα πολύ καλό κρασί που έχει αρωματιστεί με ρητίνη πεύκου εξαιρετικής ποιότητας και στις σωστές ποσότητες, ώστε να δίνει πολυπλοκότητα και όχι να κυριαρχεί. Θα τολμήσω να πω ότι η ρετσίνα –για την οποία θα πρέπει να σκεφτούμε έναν νέο όρο, ώστε να φύγει από τις αγκυλώσεις του παρελθόντος– είναι ένα πολύ γαστρονομικό κρασί, που μπορεί άνετα να βρει χώρο στα καλά εστιατόρια.

Της αρέσουν το ιώδιο από τα θαλασσινά, το σαφράν, οι αλμυρές γεύσεις γενικά. Εκεί που τα κανονικά κρασιά δυσκολεύονται λόγω έντασης και αρωματικής διάρκειας, η ρετσίνα τα πάει μια χαρά. Πολύ ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι αφρώδεις ρετσίνες, που με το ανθρακικό δίνουν μια πιο δροσερή αίσθηση και πιο καθαρή επίγευση της ρητίνης.

Με τι φαγητό μπορούμε να συνδυάσουμε τη ρετσίνα στο τραπέζι μας; Με ωμά όστρακα, που είναι αλμυρά και έχουν ιωδιούχες νότες και τα οποία συνήθως συνοδεύουμε με χυμό λεμονιού, που δίνει οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών. Μια ποιοτική ρετσίνα έχει το σώμα και τη δομή να εξισορροπήσει την αίσθηση στο στόμα και παράλληλα με τη μακρά επίγευσή της θα συνδυα-

στεί με τα ιωδιούχα αρώματα. Με μπακαλιάρo σκορδαλιά, καθώς η ρετσίνα εξουδετερώνει την ένταση του σκόρδου και έχει το σώμα και την επίγευση για να συνδυαστεί υπέροχα.

Θα βρούμε επίσης ρετσίνες εξαιρετικής ποιότητας από παλιά αμπέλια, όπου έχει γίνει δουλειά με τις ζύμες, ακόμα και με βαρέλι. Έχουν πιο γεμάτο σώμα και μεγαλύτερη πολυπλοκότητα. Το χταπόδι στη σχάρα με λαδολέμονο και ρίγανη είναι μια ενδιαφέρουσα πρόταση. Ανάλογος επιτυχημένος συνδυασμός είναι και η σουπιά χαραγμένη και ψημένη στη σχάρα.

Το ήρεμο Σαββατιανό έχει περισσότερες παραλλαγές στο στίλ του. Το βασικό στίλ, δηλαδή ένα κρασί δεξαμενής χωρίς πολλές οινοποιητικές παρεμβάσεις, μας δίνει ένα κρασί ξηρό, με μέτριο σώμα, αλκοόλ και οξύτητα. Αρωματικά είναι διακριτικό, κυρίως με φρουτώδη χαρακτηριστικά. Ταίριαζει με φαγητά με απαλές γεύσεις, όπως η ελληνική σαλάτα, τα μικρά τηγανητά αφρόψαρα, όπως γαύρος, μαρίδα, αθερίνα, τα γεμιστά χωρίς κιμά.

Σαν δεύτερη, πιο συνηθισμένη εκδοχή βρίσκουμε το Σαββατιανό από παλιά αμπέλια, που έχει φυσική συμπίκνωση, πολλές φορές και από επιλεγμένους αμπελώνες με πιο φτωχά εδάφη, σε πλαγιές ή σε υψόμετρο. Η πιο συχνή παρέμβαση εδώ είναι η δουλειά με τις ζύμες για μεγάλο διάστημα, ώστε να πάρουμε επιπλέον δομή, αλλά να διατηρήσουμε και τα πρωτογενή αρώματα. Κρασιά ξηρά, με μέτριο σώμα, καλύτερη οξύτητα από οποιαδήποτε άλλη εκδοχή, αρκετές φορές με χαρακτηριστική ορυκτότητα, με ικανότητες παλαιώσης και αντοχή στον χρόνο.

Ως προς το φαγητό αναζητούν πιο πολύπλοκες γεύσεις και συνδυάζονται εξαιρετικά και με λευκές πρωτεΐνες, όπως κοτόπουλο γεμιστό με τυριά και χοιρινό ψαρονέφρι με μουστάρδα. Φυσικά, και τα μικρά ψάρια συνοδεύουν εξαιρετικά, όπως μπαρμπούνι με σάλτσα, σαρδέλες στον φούρνο με φέτα, ντομάτα και μυρωδικά. Επίσης, το φρέσκο καλαμάρι ολόκληρο ψητό.

Η τρίτη εκδοχή του Σαββατιανού είναι αυτή με τη χρήση του βαρελιού. Εδώ έχουμε περισσότερο σώμα, υψηλότερο αλκοόλ, μέτρια οξύτητα και πιο σύνθετα αρώματα. Οι επιλογές ως προς το φαγητό είναι επίσης αρκετές, αρχικά με μεγαλύτερα ψάρια, όπως φαγκρί, τσιπούρα και λαβράκι, στη σχάρα. Μεγάλες γαρίδες σοταρισμένες στο τηγάνι με ντομάτα, σκόρδο και μαϊντανό, ακόμα και σολομός ή τόνος τατάκι, σοταρισμένοι σε δυνατή φωτιά εξωτερικά, με ωμό το εσωτερικό, σερβιρισμένοι κρύοι, με γλυκιά σάλτσα μουστάρδας. Αν το Σαββατιανό μας έχει παλαιώσει και έχει αρώματα πιο εξελιγμένα, μπορούμε επίσης να βάλουμε δίπλα του ακόμη και ψητό αρνί ή τραγανή γουρουνοπούλα.

Η τέταρτη εκδοχή είναι το orange, που γίνεται με ερυθρή οινοποίηση, δηλαδή επαφή με τις φλούδες. Μας δίνει κρασιά με γεμάτο σώμα, δομημένο στόμα και πιο ώριμα αρώματα. Συνδυάζεται με λευκές πρωτεΐνες με σάλτσες από φρούτα, όπως χοιρινό με δαμάσκηνα, γαλοπούλα γεμιστή, ρολό κοτόπουλο γεμιστό με τυρί.

Τέλος, έχουμε και κάποιες γλυκές εκδοχές που εμφανίζονται δειλά δειλά, με βασικό χαρακτηριστικό την όχι πολύ έντονη γλυκιά, αλλά το εξαιρετικό αρωματικό δυναμικό. Δεν θέλουν πολύ γλυκά επιδόρπια, ιδανικά να είναι κρεμώδη, όπως μια γαλατόπιτα ή μια crème brûlée.

Κλείνοντας, θα πρέπει να τονίσουμε ότι οι τιμές του Σαββατιανού είναι σε εξαιρετικά χαμηλό επίπεδο, κάνοντάς το έτσι το ιδανικό κρασί για το καθημερινό μας τραπέζι. ¶



Στέφανος Κουνδουράς

Ο καθηγητής στο Εργαστήριο Αμπελουργίας του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ, είναι ερωτευμένος με το αμπέλι. Και διαθέτει το μαγικό χάρισμα να μεταδίδει αυτή την αγάπη σε όσους έχουν την τύχη να τον ακούν ή να συνεργάζονται μαζί του: από τους φοιτητές που γεμίζουν τα έδρανα μέχρι τους οινοποιούς που τον καλούν για να μοιραστεί μαζί τους τις πολύτιμες γνώσεις του.

Με πλούσιο επιστημονικό έργο που τον έχει κατατάξει στη λίστα των top επιστημόνων παγκοσμίως, είναι ένας άνθρωπος που πατάει γερά στη γη, αν και ο ίδιος θεωρεί τον εαυτό του και λίγο αιθεροβάμονα. Δεν φοβάται να θίξει τα κακώς κείμενα του ελληνικού πανεπιστημίου, μιλάει με πάθος για όσα θα ήθελε να δει να γίνονται σε ό,τι αφορά τόσο το μέλλον της αμπελουργίας στην Ελλάδα, όσο και το μέλλον της έρευνας και της εκπαίδευσης. Θυμώνει με την πολιτική των αιώνιων φοιτητών, με την ύπαρξη δεκάδων σχολών με το ίδιο αντικείμενο, παθιάζεται με τους ανθρώπους που έχουν αφήσει σημαντική παρακαταθήκη στον τομέα της αμπελουργίας, αγχώνεται όμως που αυτή σιγά σιγά χάνεται. Δεν είναι πάντα αισιόδοξος για το πού πάει το πράγμα, έχει όμως πίστη στις δυνατότητες της Ελλάδας και, όταν «τον παίρνει από κάτω», χάνεται στους ήχους του αγαπημένου του Μάλερ, γιατί η μουσική είναι το άλλο μεγάλο του πάθος, ένα πάθος το οποίο όμως αισθάνεται ότι δεν μπορεί να μοιραστεί με τον κόσμο. Ήθελε να γίνει μαέστρος, αλλά ο πατέρας του τον αποθάρρυνε. Του έμεινε όμως, όπως λέει, η τέχνη του ακροατή.

Θα μπορούσατε να πείτε ότι, ως αμπελολόγος, είστε ένα είδος μαέστρου μέσα στη φύση;

Θα έλεγα μάλλον όχι. Γιατί η ορχήστρα είναι ένα σύνολο μουσικών. Είναι ένα σύνολο που συντονίζεται από τον μαέστρο. Η φύση έχει τον δικό της συντονισμό και δεν μπορείς εύκολα να τον επηρεάσεις. Το αμπέλι –και αυτή είναι η ιδιαιτερότητά του σε σχέση με άλλα φυτά– μπορείς μέχρι ενός σημείου να το καθοδηγήσεις για να σου φέρει τα αποτελέσματα που θέλεις. Κι αυτό είναι και το μυστικό αυτής της δουλειάς. Το αμπέλι έχει μεγάλη πλαστικότητα. Και ανάλογα με το πότε, σε ποιο στάδιο, με τι ένταση, με τι συχνότητα θα κάνεις κάποιες εφαρμογές, μπορείς να το κάνεις να πετύχει πράγματα. Σίγουρα όμως δεν μπορείς να κάνεις ό,τι θέλεις. Υπάρχει κι ένα μεγάλο μυστήριο σε αυτή τη δουλειά: τα σπουδαία terroir είναι εκείνα στα οποία ο άνθρωπος δεν επεμβαίνει. Εκεί δεν χρειάζομαι εγώ, το κάνει η φύση μόνη της. Το πώς γίνεται αυτό ακριβώς δεν το έχουμε εξηγήσει ακόμη. Αυτά είναι τα κρασιά που με παθιάζουν. Προσπαθούμε ακόμη να καταλάβουμε τι ακριβώς γίνεται σε αυτές τις περιπτώσεις και η φύση από μόνη της το πετυχαίνει τόσο εύκολα.

Ναι, μπορείς να ρυθμίσεις τη φύση του αμπελιού, αλλά δεν μπορείς να πετύχεις αυτό που πετυχαίνει το αμπέλι σε συνεργασία με το περιβάλλον σε ορισμένα μέρη και βγάζει αυτά τα σπουδαία κρασιά, κρασιά ελάχιστης όχλησης από τον άνθρωπο. Ίσως θα έπρεπε να τα μελετάμε, για να ανακαλύψουμε τα μυστικά της αμπελουργίας. Από την άλλη πλευρά, όταν οι συνθήκες δεν βοηθούν, όσο πιο επεμβατικός είσαι στην αμπελουργία τόσο το καλύτερο.

Πώς θα περιγράφατε με απλά λόγια τον ρόλο της αμπελουργίας στην ποιότητα του κρασιού;

Ως το μεγάλο πρώτο κομμάτι της διαδικασίας: αυτό με το οποίο πρέπει να ξεκινήσει κάποιος. Αλλά όχι αυτό που κάνει το κρασί. Ξεκάθαρο. Δηλαδή η αμπελουργία είναι η προϋπόθεση. Το καλό σταφύλι είναι η προϋπόθεση του καλού κρασιού. Όμως δεν γίνεται μόνο του το κρασί. Το καλό σταφύλι μπορεί να το χαλάσει ένας κακός οινολόγος. Από την άλλη πλευρά, ένας καλός οινολόγος μπορεί να το αναδείξει.

Το κρασί γίνεται στο αμπέλι;

Διαφωνώ! Το κρασί φτιάχνεται στο οινοποιείο από έναν επιστήμονα ειδικό, που λέγεται οινολόγος. Είναι ένα επάγγελμα ξεχωριστό, το οποίο έχει τη μεγάλη ευθύνη να παραδίδει το κρασί στο τέλος. Εμείς οι αμπελολόγοι παραδίδουμε ένα ενδιαμέσο προϊόν, το σταφύλι. Απλώς πρέπει να το παραδώσουμε σε ένα επίπεδο τέτοιο ώστε να λύσουμε τα χέρια του οινοποιού. Δεν κάνουμε το κρασί. Ούτε το κρασί γίνεται μόνο του. Στη φύση το κρασί άμα γίνει μόνο του, θα γίνει ξίδι. Δίνουμε την πρώτη ύλη, που πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο κοντά στις προδιαγραφές του οινολόγου που θα την επεξεργαστεί. Βασική προϋπόθεση είναι να είναι το σταφύλι υγιές. Πάνω σε αυτό δουλεύει ο ειδικός της αμπέλου, ο οποίος φροντίζει να παραδώσει ένα σταφύλι που θα έχει τις προδιαγραφές που θέλει ο οινολόγος/ιδιοκτήτης.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Πάνω σε αυτό δουλεύουμε εμείς. Στο αμπέλι επιτελείται το πρώτο μεγάλο βήμα για να γίνει το κρασί, δεν κάνει το κρασί. Το κρασί το κάνει ο οινολόγος. Στην Ελλάδα έχουμε πολλούς καλούς οινολόγους, δεν έχουμε πολλούς αμπεολόγους όμως. Οι νέοι προτιμούν την οινολογία από την αμπελουργία. Χάνουν όμως το καλύτερο κομμάτι. Το πιο ωραίο κομμάτι της διαδικασίας είναι το αμπέλι.

Θάλεια Καρτάλη

Υπάρχει κάποια στιγμή που βρεθήκατε στον αμπελώνα και σας εξέπληξε πραγματικά, ώστε να πείτε: «Ε, αυτό δεν το περίμενα»;

Στέφανος Κουνδουράς

Κάθε μέρα. Αυτό είναι που μου άρεσε στο αμπέλι, με συνάρπασε σταδιακά. Δεν ήταν ένας έρωτας από την πρώτη μέρα. Σιγά σιγά με κέρδισε, άλλωστε ξεκίνησα ως οινολόγος. Αλλά όσο πιο πολύ βλέπεις πώς λειτουργεί το αμπέλι, τόσο σε συναρπάζει. Έχει τη δική του σοφία. Ο τρόπος που λειτουργεί δεν μοιάζει με κανένα άλλο φυτό. Και γι’ αυτό νομίζω πως είναι και ένα φυτό που έχει τόσο μεγάλη συμμετοχή σε όλους τους πολιτισμούς, σε όλες τις θρησκείες. Η άμπελος σε συναρπάζει. Με συνάρπασε πάρα πολλές φορές. Όταν έβλεπα, για παράδειγμα, στον περσινό καύσωνα αμπελώνες απότιστους να μην καταλαβαίνουν τίποτα και άλλους που ποτίζονταν να μην μπορούν, αν δεν είχαν νερό μέρα παρά μέρα, να επιβιώσουν, σκεφτόμουν τι έχει κάνει αυτό το αμπέλι και μπορεί και επιβιώνει και το άλλο όχι; Το αμπέλι έχει τη δική του σοφία.

Θάλεια Καρτάλη

Επιστημονικά πώς το εξηγείτε;

Στέφανος Κουνδουράς

Κάποια πράγματα εξηγούνται επιστημονικά, άλλα είναι δύσκολο να τα ερευνήσεις. Για παράδειγμα, η ρίζα του αμπελιού είναι ένα μεγάλο μυστικό. Μιλάμε για terroir. Θα έβαζα λοιπόν κάποιους αστερίσκους. Ο πρώτος είναι το ότι δεν μπορούμε να μιλάμε για terroir με αμπελώνες 15-20 ετών. Αυτό πρέπει να γίνει κανόνας. Δεν μπορούμε να μιλάμε για επιρροή εδάφους αν η ρίζα δεν έχει αποικίσει το έδαφος και το υπέδαφος, και πώς αυτό επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του σταφυλιού. Και αυτό παίρνει χρόνια. Μιλάμε για terroir χωρίς να έχουμε μελετήσει αυτά τα πράγματα.

Θάλεια Καρτάλη

Μιλάτε για την Ελλάδα;

Στέφανος Κουνδουράς

Όχι μόνο· αυτό ισχύει παγκοσμίως. Όμως στο εξωτερικό έχουν την τύχη να έχουν παλιούς αμπελώνες. Εμείς εδώ τους ξηλώσαμε όλους. Χάσαμε πολύτιμο γενετικό υλικό. Μέχρι πριν από 20-25 χρόνια είχαμε τέτοια αμπέλια, τώρα τα χάσαμε. Ας είμαστε ρεαλιστές, δεν μπορούμε να κάνουμε κρασιά terroir χωρίς αυτό το υλικό των 80-100 ετών. Κάνουμε κρασιά συνταγής.

Θάλεια Καρτάλη

Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίζει σήμερα ο ελληνικός αμπελώνας;

Στέφανος Κουνδουράς

Σε ποιοτικό επίπεδο, για μένα η πρόκληση για τον ελληνικό αμπελώνα είναι να βγάλει μεγάλα κρασιά. Δεν βγάζει τα μεγάλα κρασιά που εμείς θα θέλαμε. Οι ξένοι αγοραστές στον Καναδά, στις ΗΠΑ, το ελληνικό κρασί το έχουν στα «λοιπά».

ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΟΥΝΔΟΥΡΑΣ

Δεν βγαίνει από τα «λοιπά» ό,τι κι αν έχουμε κάνει μέχρι τώρα. Η Ελλάδα δεν έχει πείσει ότι έχει μια σταθερότητα, έναν χαρακτήρα και μια ταυτότητα. Και αυτό είναι γεγονός που πρέπει να μας απασχολήσει. Σε ποσοτικό επίπεδο ο κλάδος περνάει κρίση. Κρίση λόγω της κλιματικής αλλαγής, κρίση λόγω εγκατάλειψης των αμπελώνων από τους ανθρώπους που δουλεύουν στα αμπέλια. Αν φύγουν αυτοί, η αμπελουργία δεν θα υπάρχει όπως την ξέρουμε σήμερα. Και είναι βέβαιο ότι οι αμπελουργοί θα φύγουν. Δεν είναι μόνο ελληνικό φαινόμενο αυτό, είναι παγκόσμιο. Όλα αυτά πρέπει να αντιμετωπιστούν παράλληλα. Εδώ μπαίνει και το θέμα της έρευνας. Σε όλο τον κόσμο, όλοι οι κλάδοι προσδεύουν μέσα από την έρευνα. Πού είναι οι Αυστραλοί σήμερα και πού είμαστε εμείς. Δεν γίνεται χωρίς έρευνα, διότι είναι η βάση γι’ αυτό που θα γίνεται σε 20 χρόνια από σήμερα. Εμείς θέλουμε γρήγορα αποτελέσματα. Οι παραγωγοί μας επενδύουν στο να κάνουν εκθέσεις, εξαγωγές σε τρίτες χώρες, παρουσιάσεις... Είναι σημαντικά, αλλά δεν λύνουν το πρόβλημα. Πρέπει να κάνουμε και σοβαρή δουλειά στο επίπεδο της έρευνας. Κι εκεί έχουμε ελλείμματα. Και φταίμε όλοι – βάζω κι εμάς τους πανεπιστημιακούς. Δεν χρειάζεται κάθε φορά να μας λένε «ελάτε να μας βοηθήσετε», θα πρέπει, όταν δούμε ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα, να μπορούμε και αυτόνομα να το αναδείξουμε.

Θάλεια Καρτάλη

Αναφέρετε τη συρρίκνωση του αμπελώνα ως ένα από τα μεγάλα προβλήματα. Πιστεύετε ότι είναι αναστρέψιμη η κατάσταση αυτή;

Στέφανος Κουνδουράς

Δύσκολα. Για παράδειγμα, η Σαντορίνη ήταν ένα πρόβλημα που βλέπαμε όλοι να έρχεται. Οι αμπελώνες, οι κουλούρες αυτές, ήταν η βάση της Σαντορίνης σε αυτό το εντελώς ακραίο περιβάλλον πάντα. Όμως, σε αυτόν τον αμπελώνα ήταν απαραίτητη η συντήρηση. Οι παλιοί τα έκαναν, οι τωρινοί δεν τα κάνουν. Τα ξενοδοχεία βγάζουν πιο πολλά λεφτά... Ο τουρισμός έχει και τα θετικά και τα αρνητικά του. Πουλάει το κρασί, αλλά παράλληλα διαλύει την αμπελουργία, που είναι η βάση της οινοπαραγωγής.

Θάλεια Καρτάλη

Ποιες προσαρμογές πιστεύετε ότι είναι απαραίτητες για την αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής;

Στέφανος Κουνδουράς

Ο κλάδος της οινοποιίας πέρασε δύο φάσεις σε σχέση με το κλίμα: Η πρώτη ήταν αυτή της αθωότητας, κατά την οποία το κλίμα ζέσταινε, αλλά αυτό δεν είχε επίπτωση, ήταν μέσα στα όρια, είχε επίπτωση μόνο στη μετακίνηση των ημερομηνιών. Και έτσι τα κρασιά βρέθηκαν να ωριμάζουν πιο νωρίς υπό συνθήκες πιο ζεστές, ένα πρόβλημα ναι μεν σοβαρό, αλλά όχι βιωσιμότητας. Ο κλάδος είχε καλή προσαρμογή σε αυτό και κάποιες ζώνες ευνοήθηκαν. Ωστόσο σήμερα, ειδικά τα δέκα τελευταία χρόνια, έχουμε μια πιο άμεση ζημιά από την κλιματική αλλαγή, ακραίες ξηρασίες, ακραίες θερμοκρασίες κ.λπ. Και όλο αυτό το σύμπλεγμα των παραγόντων του περιβάλλοντος, που γίνεται όλο και πιο εχθρικό για το αμπέλι, προκαλεί σοβαρές ζημιές, μείωση της παραγωγής, φυτά που καίγονται από τον ήλιο, που πληττονται από την ξηρασία.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Το μεγάλο πρόβλημα θα είναι η λειψυδρία. Έχουμε να κάνουμε με φαινόμενα πιο δύσκολα, που όχι μόνο μειώνουν τις παραγωγές, αλλά απειλούν και την ίδια τη βιωσιμότητα της αμπελουργίας.

Θάλεια Καρτάλη

Πιστεύετε ότι κάποια στιγμή μπορεί να καταστεί αδύνατη η αμπελοκαλλιέργεια σε κάποια σημεία της Μεσογείου;

Στέφανος Κουνδουράς

Πιστεύω ότι κάποια στιγμή, ναι, τα πράγματα σε μέρη όπως η Σαντορίνη θα είναι πολύ δύσκολα. Ίσως να έχουμε και φαινόμενα ερημοποίησης. Αν χάσουμε αυτούς τους αμπελώνες, θα χάσουμε ένα πολύτιμο προϊόν. Και δυστυχώς, έως έναν μεγάλο βαθμό, το στοιχείμα αυτό ίσως και να έχει χαθεί.

Θάλεια Καρτάλη

Βλέπετε κάποιο trend στο εξωτερικό το οποίο θα μπορούσε να έχει εφαρμογή στην Ελλάδα;

Στέφανος Κουνδουράς

Πολλά. Κατ’ αρχάς ένα βασικό σε ό,τι αφορά την οινοπαραγωγή είναι πώς θα βγάλει κρασιά που θα την εντάξουν σε μια άλλη κατηγορία. Όλες οι ανταγωνιστικές μας χώρες έχουν υψηλής ποιότητας προϊόντα τύπου Σαντορίνης. Σε αυτό το επίπεδο η Ελλάδα έχει μόνο τη Σαντορίνη, ίσως λίγο και τη Νάουσα. Δεν μας λείπει κάτι, μας λείπει το mindset να το πάμε λίγο παρακάτω, στο επόμενο στάδιο. Είναι περισσότερο θέμα νοοτροπίας. Για να πας από το 50% στο 80% είναι εύκολο· από το 80% στο 90% και από το 90% στο 95%, και από εκεί στο 98%, πας με πολύ μεγαλύτερη προσπάθεια αναλογικά. Πρέπει να θέλουμε να βγάλουμε μεγάλα κρασιά, να το έχουμε ως στόχο. Δεν μας λείπει τίποτα και τις ποικιλίες τις έχουμε. Πρέπει να έχουμε μια ομάδα κρασιών που θα τραβάνε το άρμα. Σε ό,τι αφορά τον αμπελώνα οι τάσεις είναι πολλές. Υπάρχει η τάση της μηχανοποίησης σήμερα, γιατί δεν υπάρχουν εργατικά χέρια. Και μέσω του smart agriculture, με τη βοήθεια του AI, όλα αυτά έχουν ενδιαφέρον, δεν θα λύσουν όμως μόνα τους τα προβλήματα και πολλές φορές ακόμη και αυτά τα θέματα τα αγγίζουμε λίγο επιφανειακά.

Θάλεια Καρτάλη

Υπάρχει μια γνώση από τους παλαιούς αμπελουργούς πάνω στην οποία θα μπορούσε η επιστήμη να πατήσει και η οποία όμως χάνεται σιγά σιγά;

Στέφανος Κουνδουράς

Η απάντηση είναι ξεκάθαρα ναι. Υπάρχει, και αυτή η γνώση είναι τρομερή. Δυστυχώς έχει ήδη χαθεί, γιατί οι παλιοί αμπελουργοί δεν υπάρχουν πια. Ίσως υπάρχουν ακόμη μερικοί στην Ελλάδα, όμως έχουμε ήδη χάσει άπειρες πολύτιμες πληροφορίες. Κατ’ αρχάς, η σχέση των παλαιών αμπελουργών με το αμπέλι τους ήταν συγκλονιστική, ήταν από τα πράγματα που με επηρέασαν κι εμένα στο να αγαπήσω το αμπέλι. Μου έχει τύχει να συναντήσω μερικούς αμπελουργούς 90 και 95 χρονών να ανεβοκατεβαίνουν τις πλαγιές σαν μικρά παιδιά. Για μένα, αυτά ήταν εμπειρίες ζωής. Ήξεραν την κάθε ποικιλία, είχαν τη γνώση από τον πατέρα και τον παππού τους. Χάνονται οι άνθρωποι αυτοί και χάνονται και τα αμπέλια μαζί τους. Είναι οι άνθρωποι που μου έμαθαν αμπελουργία.

ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΟΥΝΔΟΥΡΑΣ

Θάλεια Καρτάλη

Θα μπορούσε να δημιουργηθεί μια σχολή προκειμένου να μεταλαμπαδευτεί όλη αυτή η γνώση σε νέους ανθρώπους που θέλουν να ασχοληθούν με την αμπελουργία; Για να υπάρχει μια πρακτική εκπαίδευση μέσα στο αμπέλι, όπως οραματιζόταν ο αξέχαστος Κυρ Γιάννης;

Στέφανος Κουνδουράς

Θα ήταν σίγουρα πολύ χρήσιμη, αλλά ποιος θα πάει σε μια τέτοια σχολή όταν αυτή τη στιγμή μπαίνεις στο πανεπιστήμιο με τόσο χαμηλές βαθμολογίες; Έχουμε 13 Γεωπονικές Σχολές. Γιατί; Ποιο παιδί θα θελήσει να πάει σε μια τεχνική σχολή όταν μπορεί να μπει με χαμηλή βαθμολογία σε μια πανεπιστημιακή; Γιατί να γίνει αμπελοτεχνίτης; Θα γίνει γεωπόνος... Θα έπρεπε όμως και οι γεωπόνοι να βγαίνουν στο πεδίο, δεν μπορείς να κάνεις γεωπονία από το γραφείο. Για μένα, τα πιο σημαντικά πράγματα είναι αυτά που έμαθα in the field. Και αυτά έχω προσπαθήσει να μεταδώσω και στους φοιτητές μου.

Θάλεια Καρτάλη

Τι πιστεύετε για τις ελληνικές ποικιλίες;

Στέφανος Κουνδουράς

Έχουμε πάρα πολλές ποικιλίες, και εκεί όμως πρέπει να κάνουμε πολλή δουλειά. Υπάρχουν πολλές που δεν τις ξέρουμε και οι περισσότερες από αυτές χάνονται μαζί με τους αμπελώνες. Πρέπει να επιδιώξουμε να κάνουμε μεγάλα κρασιά και να δώσουμε αξία σε αυτούς τους παλαιούς αμπελώνες που κινδυνεύουν να αφανιστούν, που έχουν πολλά μυστικά τα οποία θα μπορούσαμε να μελετήσουμε. Θα μπορούσαν, για παράδειγμα, να μας δώσουν λύσεις για την ξηρασία.

Θάλεια Καρτάλη

Τι θα συμβουλευάτε έναν νέο άνθρωπο που θα ήθελε να ασχοληθεί με το κρασί σήμερα;

Στέφανος Κουνδουράς

Για να κάνεις καλό κρασί, πρέπει να το αγαπάς ως προϊόν. Το κρασί θέλει συναίσθημα. Χωρίς συναίσθημα δεν βγάζεις καλό κρασί. Πρέπει να έχεις υπομονή, να ξέρεις ότι θα πρέπει να αφήσεις τα αμπέλια σου να μεγαλώσουν, να γίνουν 80-100 χρονών, ότι ίσως να χρειαστεί να το κάνει η επόμενη γενιά από σένα...

Θάλεια Καρτάλη

Ποιο είναι το δικό σας μεγάλο project;

Στέφανος Κουνδουράς

Το προσωπικό μου project είναι να φτιάξω τον πανεπιστημιακό αμπελώνα. Αυτό είναι ουσιαστικά ένα έργο ζωής: να ξαναφτέψω τον αμπελώνα αυτόν, να τον κάνω ένα μέρος όπου θα εκπαιδεύονται τα παιδιά, έναν χώρο ανοιχτό στην κοινωνία.

Θάλεια Καρτάλη

Αν κλείνατε τα μάτια σας, πού θα φανταζόσασταν τον ελληνικό αμπελώνα σε 30 χρόνια από τώρα;

Στέφανος Κουνδουράς

Θα ήθελα να έχουν ξαναγίνει γενιές οινοποιών και αμπελουργών που να διαχύσουν την κουλτούρα του κρασιού όπως τη βίωναν οι παππούδες μας. Θα ήθελα να δω μια νέα γενιά αμπελουργών που θα είναι αμπελουργοί από τα γεννοφάσκια τους, που θα το αγαπάνε πραγματικά. Αυτό που θέλουμε στην Ελλάδα είναι πιο πολλούς ερωτευμένους με το αμπέλι. ¶



STORY

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ

PHOTOS
ΝΙΚΟΣ ΚΟΡΑΚΑΚΗΣ

Σαντορίνη, τρύγος 2025. Έχοντας μόλις απολυθεί από το Ναυτικό, φτάνω στο νησί. Κοντό μαλλί και ξυρισμένος. Μέχρι να τελειώσει ο τρύγος, τα μαλλιά μου θα έχουν μακρύνει και το πρόσωπό μου θα έχει καλυφθεί από μούσια. Σηματοδοτεί μια νέα αρχή στη ζωή μου το κεφάλαιο του Κτήματος Σιγάλα.

ΤΡΥΓΟΣ 2025 Γιάννης Μπουτάρης

Αυτό το κεφάλαιο με βρίσκει σχεδόν απροετοίμαστο, καθώς ούτε επιστημονικό background έχω ούτε μεγάλη εμπειρία στην οινοποίηση. Όμως έχω έναν στόχο: να βρούμε τους τρόπους με τους οποίους θα διατηρήσουμε τον αμπελώνα της Σαντορίνης και τις λύσεις απέναντι στην κλιματική αλλαγή, που σήμερα όσο ποτέ άλλοτε απειλεί τη βιωσιμότητα του σαντορινιού αμπελώνα. Όλα αυτά θα πρέπει να περιμένουν, έχουμε έναν τρύγο μπροστά μας.

Κάθε τρύγος, ασχέτως μεγέθους, προϋποθέτει και προετοιμασίες που θα κάνουν τη διαφορά μεταξύ ενός ομαλού τρύγου και ενός χαοτικού: ελέγχους στα μηχανήματα, μηχανογράφηση της παραλαβής και συζητήσεις με τους παραγωγούς. Στο κέντρο αυτών των προετοιμασιών είναι η σύσταση μιας δυνατής ομάδας. Η ομάδα αυτή, με αρχηγό τη Σάρα στο οινολογικό και τους Στράτο και Κώστα στο αμπελουργικό, αποτελεί μία από τις μεγάλες επιτυχίες του Κτήματος. Μια επιτυχία που όχι μόνο μας επιτρέπει να διατηρούμε την υψηλή ποιότητα των κρασιών μας, αλλά φέρνει και τη θετική ενέργεια και τον οπτιμισμό που χρειάζεται σε μια τόσο δύσκολη και αβέβαιη χρονιά. Η φράση-κλειδί, «δώσε σημασία στις λεπτομέρειες».

Ξυπνάω το πρωί της 30ής Αυγούστου. Το αυτοκίνητο μούσκεμα. Ανεδοσά, σκέφτομαι. Η πρωινή αυτή υγρασία βοηθάει τα αμπέλια στο στρες που δέχονται από τον καλοκαιρινό ήλιο και είναι τυπική στη Σαντορίνη. Παρά όμως το τυπικό και χωρίς εκπλήξεις καλοκαίρι, η έλλειψη του βρόχινου νερού τον χειμώνα φαίνεται καθαρά στα αμπέλια. Με το που φτάνω στο οινοποιείο, με πιάνει ο Στράτος και μου λέει: «Πάμε να δούμε τα αμπέλια». «Πάμε», απαντώ εγώ με διστακτικό ενθουσιασμό. Στον δρόμο για Ακρωτήρι συζητάμε για το αμπέλι, τη ζωή στο νησί και την παράδοση που, παρά τον ασφυκτικό τουρισμό, παραμένει ζωντανή στην αμπελοκαλλιέργεια στο νησί. Κάποια στιγμή ρωτώ το μεγάλο μου άγχος: «Πιστεύεις ότι θα χαθεί η αμπελοκαλλιέργεια στο νησί με εμάς;». Απαντά απλά «Όχι», αλλά καταλαβαίνω τη σοβαρότητα της φράσης αυτής. Κάποια από τα άγχη μου εξαιτίας της αβεβαιότητας αρχίζουν να χάνονται και να γίνονται νέες αλήθειες. Δεν θα χαθεί το σαντορινιό σταφύλι και το Κτήμα Σιγάλα θα συνεχίσει να κάνει μεγάλα κρασιά.

Ο τρύγος «τρέχει» σε δύο στάδια. Κατά βάση είναι πρακτικά. Πάντα τα σταφύλια στην Οία, που είναι και τα περισσότερα δικά μας, τρυγιούνται πρώτα και στη συνέχεια προχωράμε στο υπόλοιπο νησί. Φέτος, αυτά τα δύο στάδια είναι και σημαδιακά του μέλλοντος της Σαντορίνης. Νέα αμπέλια, τα οποία με σωστή καλλιέργεια και νερό έχουν μια αξιοπρεπή εικόνα, εναντίον της λυπηρής εικόνας ενός γερασμένου αμπελώνα, που αγκομαχά να επιζήσει.

Παππούς και εγγονός στέκονται για έναν αγώνα δρόμου. Το σίγουρο είναι ότι ο εγγονός θα κερδίσει. Όμως ο παππούς κρατάει σοφία από τις εμπειρίες του και, αν τις μεταδώσει στο εγγόνι του, θα του επιτρέψει να ανθίσει. Ένας κόσμος μόνο με παππούδες σιγά σιγά θα πεθάνει. Ένας κόσμος χωρίς παππούδες δεν θα ανθίσει ποτέ.

Τα Μαυροτράγανα φέτος αποτελούν την εξαίρεση. Είναι χρονιά με καλές ποσότητες και πολύ ωραία χρώματα. Τρυγάμε, πατάμε, συνεχίζουμε. Έχουμε μπει σε έναν ρυθμό που οποιαδήποτε σκέψη εκτός τρύγου αποτελεί περισπασμό. Ο παραλογισμός αποτελεί καθημερινή διασκέδαση για όλους στο κτήμα, καθώς στο τέλος της ημέρας συζητούνται τα μεγάλα γεγονότα. Ακούσαμε για κλεμμένα σταφύλια, ζυγαριές μέσα στα αμπέλια και απειλές που δυστυχώς τα οινοποιεία πρέπει να καταπιούν, καθώς κάθε σταφύλι μετράει σε έναν τόσο μικρό τρύγο. Το θετικό είναι πως η ομάδα τρέχει πολύ οργανωμένα. Εντάσεις πάντα υπάρχουν, αλλά συζητούνται για να μην επαναληφθούν. Πάνω απ' όλα, το Ασύρτικο είναι καλό και καθαρό παρά τις μικρές ποσότητες.

Και κάπου εκεί μέσα στην τρέλα, μου λέει ο Κώστας: «Πάμε Νάξο να πάρουμε Φωκιανό». Φέτος στο Κτήμα Σιγάλα οινοποιήσαμε και τα ΣΙΜ, μια σειρά από κρασιά από τα νησιά των Κυκλάδων. Ασύρτικο από την Πάρο, Μονεμβασιά από Πάρο και Αντίπαρο, Ποταμίσι και Φωκιανό από Νάξο. Σταφύλια και αμπέλια που είναι πολύ διαφορετικά από αυτά της Σαντορίνης, αλλά προσφέρουν τη μοναδικότητα του κάθε νησιού.

Επιστροφή στη Σαντορίνη και ο τρύγος έχει πάρει την τελική ευθεία. Τα κόκκινα αρχίζουν να αποζυμώνονται και οι πρώτες ενδείξεις είναι καλές. Το πάθος μου για το νησί και το κρασί της Σαντορίνης έχει μεγαλώσει και ο δρόμος για την υλοποίηση των στόχων μας έχει αρχίσει να χαράζεται. Τώρα έχουμε την ευκαιρία να σκεφτούμε για το μέλλον. Μία είναι η λέξη που θα το καθορίσει: «ΝΕΡΟ».

Έτσι, καθόμαστε στο τραπέζι και βρίσκουμε τους τρόπους με τους οποίους κάτι που μας φαινόταν άπιαστο θα γίνει πραγματικότητα. Βιολογικός καθαρισμός, στέρνα αποθήκευσης νερού, αναδιαρθρώσεις στο αμπέλι και νέες φυτεύσεις. Ο χειμώνας φαίνεται ότι ήδη έχει γεμίσει με δουλειές. Πράγμα καλό, διότι οι εργασίες αυτές θα μας επιτρέψουν να βάλουμε τον τρύγο αυτόν πίσω μας, να μάθουμε από τα λάθη μας και να εστιάσουμε στους πολλούς επόμενους τρύγους που θα κάνουμε στο νησί.

Φεύγω για λίγες μέρες για Νάουσα και Αμύνταιο, να δω πώς πάει ο τρύγος στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη. Συνειδητοποιώ ότι η βαλίτσα που παίρνω μαζί μου είναι τσάντα ταξιδιού, καθώς, όταν γυρίσω στο νησί, θα επιστρέφω πλέον σπίτι μου. ¶



Το πρωί Grüner Veltliner και το βράδυ Gulasch

Ψυχροί, άρτια φυτεμένοι αμπελώνες, λες και τους έχει αλφαδιάσει έμπειρος μάστορας οικοδόμος, γεμάτοι με λαχταριστά, γεμάτα ζωή σταφύλια. Είναι οι αυστριακοί αμπελώνες. Τίποτα περισσότερο, τίποτα λιγότερο.

Αμπέλια που έχουν κάνει το καθήκον τους όλη τη χρονιά, έχουν ήδη ξεκινήσει να τρυγιούνται χειρωνακτικά τις δύο τελευταίες εβδομάδες στην περιοχή του Krems an der Donau, λίγα χιλιόμετρα έξω από τα βιεννέζικα ανάκτορα. Μερικοί παραγωγοί περιμένουν υπομονετικά να αυξηθούν λίγο παραπάνω τα σάκχαρα και να μειωθούν λιγάκι οι οξύτητες, που για τα δεδομένα της Ελλάδας είναι στον... Θεό. Άλλοι έχουν ξεκινήσει ήδη τον τρυγητό, μαζεύοντας τσαμπάκι τσαμπάκι τα μικρόρωγα σταφύλια, ενώ κάποιοι έχουν κόψει τις πρώτες παρτίδες με λίγο πιο άγουρο προφίλ, με σκοπό να προοριστούν για κομψά, αφρώδη κρασιά.

Πρόκειται για μια περιοχή γεμάτη από οινοποιούς που δουλεύουν με μεράκι, με θέληση και με χαμηλές παρεμβάσεις έως καθόλου στις οινοποιήσεις τους, γεμάτη από σχετικά μικρού όγκου οινοποιεία, και από ομάδες περιστασιακών εργαζομένων, επιλεγμένων από όλες τις γωνιές του κόσμου. Έτσι, εδώ ο τρύγος φαίνεται να είναι μια διεθνής γιορτή, μια αφορμή για δημιουργία και γνωριμία με ανθρώπους από μακρινά μέρη. Εκείνο που θα μπορούσε να συγκινήσει τις πιο ρομαντικές ψυχές είναι το ότι μάλλον αυτή η καλλιτεχνική επιστήμη ενώνει τους ανθρώπους, κάνοντάς τους να δουλεύουν για τον ίδιο σκοπό: το κρασί.

Η βασίλισσα των ποικιλιών στο Krems είναι το λευκό Grüner Veltliner, σχεδόν συνώνυμο με το κρασί ολόκληρης της χώρας, με πολυδύναμο χαρακτήρα και πράσινες ανταύγειες στην όψη του γλεύκους του. Πότε σε δεξαμενές, πότε σε δρυ, πότε μήλα, πότε αχλάδια, με μέτριο αλκοόλ, η ποικιλία μπορεί να σταθεί στους ποδίσκους της και να στηρίξει όλο το οινικό πρόσωπο της χώρας.

Λόφοι με αμπελώνες, μετά πεδιάδες με αμπελώνες, δίπλα στα σπίτια, κρυμμένοι ή φανεροί, οι σειρές στολίζουν όλη την περιοχή και τις ομοιόμορφες σοφίτες με κύρος. Στις αρχές του φθινοπώρου, σχεδόν όλοι είναι ακόμη φορτωμένοι με τη σοδειά, μέχρι να περάσουν οι τρυγητές να τα κόψουν, να δρομολογηθούν στο

πιστήριο και να πατηθούν με σύνεση για να γεμίσουν τις δεξαμενές. Λόγω των δροσερών νυχτών του φετινού Σεπτεμβρίου, η κατάλληλη στιγμή είναι κάπως πιο αργοπορημένη από την περσινή χρονιά, που το «πικ» του τρύγου ίσως να είχε ήδη φτάσει.

Μετά από συζητήσεις με τους ντόπιους φροντιστές των αμπελώνων, αντιλήφθηκα πως ήταν μια χρονιά που ταλαιπώρησε τους οινοποιούς, γιατί είχαν προσβολές από τον... ξακουστό περονόσπορο, οπότε το φαινόμενο οδήγησε αρκετή ποσότητα να μαραθεί πριν από την ώρα της. Χωρίς να το βάζουν όμως κάτω, έχει κόλας χτυπήσει η καμπάνα για τον τρύγο του 2025 στην Αυστρία.

Η περιοχή κατακλύζεται από βιοδυναμικούς παραγωγούς και προσεγγίσεις που, παραλαμβάνοντας τα σταφύλια, αφήνουν τις ζυμώσεις να «πάρουν μπροστά» μόνες τους, χωρίς να εμβολιάζουν με ζυμομύκητες του εμπορίου, χωρίς να προσθέτουν βοηθητικά οινολογικά προϊόντα. Αφήνουν λοιπόν τους μικροοργανισμούς να κάνουν τα παγανιστικά τους παιχνιδίσματα και να μας παραδώσουν το ανάλογο αποτέλεσμα.

Συνήθως, η μηλογαλακτική ζύμωση δεν μας αφήνει στο έλεός μας, λαμβάνοντας χώρα κάθε χρόνο κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης ή μετά το πέρας αυτής, στρογγυλεύει τις οξύτητες της κεντρικής Ευρώπης και κάνει τα κρασιά πιο βουτυράτα και πιο φιλικά προς τον ουρανίσκο μας.

Μπορώ να πω με σιγουριά ότι τα αυστριακά οινικά καθεκαστα, παρά τη λιτότητα των οινοποιήσεων και την εκθαμβωτική τελειότητα των αμπελώνων, σφύζουν από μια αλλοπρόσκληση ζεστασιά. Μια ζεστασιά που σε κάθε φιάλη είναι διαφορετική· έχει χαρακτήρα και κατασταλαγμένη προσωπικότητα. Μπορεί ένα πιάτο από πικάντικο Gulasch να κρατάει συντροφιά τις χειμωνιάτικες, κρύες μέρες της Αυστρίας, αλλά σίγουρα τα λευκά κρασιά τους μπορούν με την κομψότητά τους να κρατήσουν συντροφιά για μια ολόκληρη νύχτα, χωρίς κανένα ίχνος μονοτονίας. ¶



Παλαιά αμπέλια

«Τα κρασιά από αυτόρριζα αμπέλια έχουν κάτι στη γεύση τους. Δεν πρόκειται για ένταση ή άρωμα, αλλά γι’ αυτό που μένει στο στόμα. Υφή που δύσκολα περιγράφεται με λέξεις», λέει ο οινολόγος Πάνος Ζουμπούλης και το απλοποιεί αμέσως: «Είναι η αίσθηση που αφήνει στο στόμα». Κι αυτή η αίσθηση κρύβει μέσα της μια ιστορία αιώνων.

Τα αυτόρριζα αμπέλια είναι όσα δεν έχουν εμβολιαστεί σε αμερικανικά υποκείμενα. Μετά την καταστροφή που προκάλεσε η φυλλοξήρα στην Ευρώπη τον 19ο αιώνα, σχεδόν όλοι οι αμπελώνες επαναφύτεύτηκαν με αυτόν τον τρόπο, για να μπορέσουν να επιβιώσουν. Όμως σε λίγες περιοχές του πλανήτη, σε απομακρυσμένα μέρη ή εκεί που η άμμος και τα ηφαιστειακά εδάφη δεν αφήνουν το έντομο να αναπτυχθεί, σώθηκαν αμπέλια που εξακολουθούν να πατούν στις δικές τους ρίζες. Αυτά είναι τα αυτόρριζα ή «frances de pied», όπως τα αποκαλούν οι Γάλλοι.

Η Ελλάδα είναι από τις χώρες που διατήρησαν τέτοιους θησαυρούς. Στη Σαντορίνη, τα αμπέλια που φυτεύονται κατευθείαν στην ηφαιστειακή γη ζουν και παράγουν εδώ και αιώνες. Στο Αμύνταιο και στη Νάουσα υπάρχουν περιπτώσεις όπου τα αμμώδη εδάφη κράτησαν μακριά τη φυλλοξήρα και διασώθηκαν κλήματα Ξινόμαυρου. Στην Κεφαλονιά, στις πλαγιές της Ρομπόλας, εξακολουθούν να καλλιεργούνται διάσπαρτα παλαιά κλήματα. Στην Κρήτη, κυρίως στο Ρέθυμνο και στη Σητεία, αλλά και σε αρκετά κυκλαδίτικα νησιά επιβιώνουν ακόμα μικροί αυτόρριζοι αμπελώνες. Στην Κύπρο, οι περισσότεροι αμπελώνες είναι ακόμα αυτόρριζοι, σκαρφωμένοι ακόμα και πάνω από τα 1.200 μ. υψόμετρο, με φυτά που ξεπερνούν τον έναν αιώνα. Και στη Νεμέα οι Ζουμπούληδες ανακάλυψαν έναν εγκαταλελειμμένο αμπελώνα, που έγινε η βάση για τις «Παλιές Ρίζες» του La Tour Melas. Ο Πάνος και ο (γιος του) Σπύρος Ζουμπούλης είναι οινολόγοι με σημαντικές περγαμινές, που έχουν φτιάξει κρασί σε κάθε γωνιά της Ελλάδας και μπορούν να υπερηφανεύονται ότι έχουν βάλει την υπογραφή τους σε μεγάλα οινικά projects, με τεράστιες εμπορικές επιτυχίες. Προσφέρουν ολοκληρωμένες οινικές συμβουλευτικές υπηρεσίες και συνεργάζονται με πολλά οινοποιεία στην Ελλάδα αλλά και στην Κύπρο.

Παραδόξως, η δική τους σχέση με τα αυτόρριζα δεν ξεκίνησε στην Ελλάδα, αλλά στην Αργεντινή, μέσα από το project στην ελληνικότατη Bodega Krontiras. Εκεί αντίκρισαν για πρώτη φορά αμπέλια που δεν είχαν εμβολιαστεί. «Είδαμε φυτά που ακολουθούσαν έναν δικό τους ρυθμό», θυμάται ο Πάνος. «Ο τρύγος γινόταν σχεδόν πάντα την ίδια μέρα. Η σταθερότητα αυτή μάς εντυπωσίασε». Η εμπειρία στην Αργεντινή τούς έκανε να αναζητήσουν ξανά τις παλιές ρίζες στην Ελλάδα, να ψάξουν σε μέρη που έμοιαζαν να έχουν ξεχάσει το βάρος της ιστορίας τους.

Η αξία αυτών των φυτών δεν περιορίζεται στο συναίσθημα ή στη μνήμη. Επιστημονικά, τα αυτόρριζα διαθέτουν πιο βαθύ και πολύπλοκο ριζικό σύστημα, γεγονός που τα κάνει πιο ανθεκτικά στην ξηρασία και στις ακραίες θερμοκρασίες. Δείχνουν μεγαλύτερη συνέπεια στον βιολογικό τους κύκλο: από τη βλάστηση έως τον τρύγο, το φυτό δεν παρασύρεται τόσο εύκολα από τις κλιματικές διακυμάνσεις. Γι’ αυτό αρκετοί ερευνητές υποστηρίζουν ότι τα αυτόρριζα μπορούν να προσφέρουν απαντήσεις σε μια εποχή που η κλιματική αλλαγή αναστατώνει τις παραδοσιακές ισορροπίες.

Αλλά υπάρχει και κάτι ακόμη: η γεύση. Η έλλειψη εμβολιασμού σημαίνει ότι η ρίζα και το κλήμα είναι ένα σώμα, χωρίς μεσολαβητή. Αυτό επιτρέπει στο φυτό να εκφράσει το terroir με τον πιο άμεσο τρόπο.

«Δεν είναι όλα τα αυτόρριζα για μεγάλα κρασιά», τονίζει ο Σπύρος Ζουμπούλης. «Αν τα αφήσεις στην τύχη τους, θα μείνουν φτωχά. Αν όμως τα φροντίσεις, τότε δίνουν κάτι που έχει ξεχωριστή καθαρότητα».

Αυτή την καθαρότητα είναι που προσπαθεί να αναδείξει διεθνώς ο σύλλογος Frances de Pied, που ιδρύθηκε το 2021 στο Μονακό υπό την αιγίδα του πρίγκιπα Αλβέρτου. Σήμερα αριθμεί 51 μέλη από 15 χώρες, ανάμεσα στα οποία ονόματα-σύμβολα: ο Loïc Pasquet του Liber Pater στο Μπορντό, ο Egon Müller από τον Μοζέλλα, ο Andrea Polidoro από την Ιταλία, ο Thibault Liger-Belair από τη Βουργουνδία, ο Thibault Chartogne-Taillet από τη Champagne, η Filipa Pato από την Πορτογαλία, ο Joh. Jos. Prüm από τη Γερμανία, ο Gocha Chkhaidze από τη Γεωργία. Από την Ελλάδα συμμετέχουν το Κτήμα Σιγάλα από τη Σαντορίνη, το La Tour Melas από τη Φθιώτιδα, ο Πετρακόπουλος από την Κεφαλονιά και η Ousyra από τη Σύρο, ενώ από την Κύπρο δύο οινοποιεία έχουν ενταχθεί επίσημα: του Ζαμπάρτα και του Συμεών.

Η δράση του συλλόγου δεν περιορίζεται σε συναντήσεις. Σχεδιάζεται ένα πρωτόκολλο πιστοποίησης, ώστε τα κρασιά από αυτόρριζα αμπέλια να φέρουν ειδική ένδειξη, όπως συμβαίνει με τα βιολογικά ή τα βιοδυναμικά. Παράλληλα, έχει ξεκινήσει η διαδικασία για την ένταξη της καλλιέργειας των αυτόρριζων στην Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της UNESCO. Η πορεία είναι χρονοβόρα: χρειάζεται συνεργασία τριών χωρών, συμμετοχή θεσμικών φορέων και προετοιμασία που μπορεί να διαρκέσει έως και δέκα χρόνια. Στην Ελλάδα, πιέζουν για τη στήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού, γνωρίζοντας ότι χωρίς αυτό δεν μπορεί να προχωρήσει καμία επίσημη αίτηση.

«Το αυτόρριζο είναι το original», λέει ο Πάνος Ζουμπούλης. «Είναι η αλήθεια μας και η ιστορία μας. Δεν ήρθε από αλλού, δεν κουβαλά πάνω του μια πληγή. Αυτό πρέπει να το κρατήσουμε». Τα λόγια του δείχνουν γιατί η συζήτηση για τα αυτόρριζα δεν είναι απλώς τεχνική υπόθεση. Πρόκειται για μια προσπάθεια διάσωσης ενός κομματιού πολιτισμού, ενός τρόπου καλλιέργειας που συνδέεται με τη μνήμη και την ταυτότητα των τόπων.

Στη Γαλλία, στη Γερμανία, στην Ισπανία, στην Πορτογαλία, στη Γεωργία, οι αμπελουργοί που συμμετέχουν στον σύλλογο βλέπουν τον εαυτό τους όχι μόνο ως παραγωγούς, αλλά και ως θεματοφύλακες. Στην Ελλάδα, η πρόκληση είναι διπλή: να καταγραφούν οι αυτόρριζοι αμπελώνες και να προστατευτούν, αλλά και να βρεθεί κοινός τόπος ανάμεσα στους παραγωγούς ώστε να συνειδητοποιήσουν την αξία τους. Όπως λένε ο Πάνος και ο Σπύρος, η χώρα διαθέτει αναλογικά τους περισσότερους αυτόρριζους αμπελώνες στην Ευρώπη. Αν αυτό το πλεονέκτημα αξιοποιηθεί, η Ελλάδα μπορεί να παίξει πρωταγωνιστικό ρόλο. Δεν είναι όλα εύκολα. Πολλά από τα παλιά κλήματα είναι παραμελημένα, άλλα δυσπρόσιτα ή χαμηλής απόδοσης. Χρειάζεται δουλειά, φροντίδα και νέος τρόπος σκέψης για να μετατραπεί αυτή η κληρονομιά σε ζωντανό κομμάτι της σημερινής αμπελουργίας. Στην ουσία, πίσω από κάθε αυτόρριζο κλήμα δεν κρύβεται μόνο μια διαφορετική γεύση, αλλά και η συνέχεια της αμπελουργικής ιστορίας. ¶

Cellar Rat

WINE-DRINKER'S MANUAL

Ο Κωνσταντίνος είναι ένας καλός φίλος που προσεγγίζει το κρασί με ακραία ιδιοσυγκρασιακή διάθεση και μια οινική ευαισθησία που σπανίζει στις μέρες μας. Κρύβει συχνά σε διάφορες γωνιές της κάβας μου κρασιά που του αρέσουν, ώστε να μην πουληθούν, έρχεται μόνος του για δείπνο μην μπορώντας να αντισταθεί στο Brunello di Montalcino του Baricci – και άλλες μικρές, γλυκές κινήσεις που δίνουν νόημα και λόγο ύπαρξης σε κάθε οινοχόο που τον εξυπηρετεί.

Πρόσφατα, και εν όψει ενός επικείμενου ταξιδιού του στο Παρίσι, γεννήθηκε το εξής ερώτημα: Τι πίνουμε εν έτει 2025 στα εστιατόρια μιας ευρωπαϊκής μητρόπολης και, πιο γενικά, τι πίνει ο μέσος πελάτης στα εστιατόρια της Ευρώπης; Σε μια άλλη χρονική περίοδο το ερώτημα θα μπορούσε να απαντηθεί σε δευτερόλεπτα, αλλά στις μέρες μας πρέπει να συνυπολογίσουμε και άλλες παραμέτρους, ειδικά σε περιπτώσεις που οι συστάσεις δεν απευθύνονται σε έναν Ρώσο μεγιστάνα ή σε έναν διάσημο Αμερικανό μπασκετμπολίστα.

Πρώτη παράμετρος που πρέπει να λάβουμε υπόψη μας είναι ότι στην εποχή μας το δυσβάσταχτο ενεργειακό κόστος έχει οδηγήσει πολλά εστιατόρια σε μια καθόλου φιλική προς τον καταναλωτή τιμολόγηση. Ακόμα και τα ταπεινά, τίμια bistrot με οινικό προσανατολισμό και φιλική τιμολόγηση, τα οποία όλοι είχαμε στην ατζέντα μας, κλείνουν ή προσθέτουν μηδενικά στις τιμές τους για να επιβιώσουν. Πιο ειδικά, ένα κρασί που πριν από δέκα χρόνια στοίχιζε 40 ευρώ στο μικρό τραπέζι ενός γαλλικού bistrot, στις μέρες μας στοιχίζει τουλάχιστον τα διπλάσια.

Ακτινογραφώντας τους καταλόγους κρασιών σε πολλούς ευρωπαϊκούς προορισμούς, παρατηρώ πως η Βουργουνδία είναι πλέον χυδαία ακριβή, σε προσβλητικό, τολμώ να πω, επίπεδο. Τοπωνύμια και τύποι κρασιών όπως Macon, Savigny-lès-Beaune, Montagny, Monthélie, Mercurey, Chorey-les-Beaune, Irancy, Bourgogne Aligote πλησιάζουν και κάποιες φορές ξεπερνούν το πεδίο τιμής των 100 ευρώ, χωρίς απαραίτητα να έχουν αλλάξει δραστηριότητα στο γευστικό κομμάτι σε σχέση με ό,τι πίναμε στο πρόσφατο παρελθόν για λιγότερο από 40 ευρώ.

Η κοιλάδα του Ροδανού αντίστοιχα, που αποτελούσε παραδοσιακό απάγκιο για τους σκεπτόμενους καταναλωτές ή τέλος πάντων για όσους ήθελαν να δώσουν καθημερινό χαρακτήρα στην έξοδό τους, πλέον αποτελεί την Barbie των οινοχόων, με όποιο κόστος συνεπάγεται.

Άλλη παγίδα που πρέπει να αποφύγουμε είναι οι λεγόμενες

οινικές ανακαλύψεις. Σε μια άκρως συντηρητική γαλλική γαστρονομική σκηνή οι οινοχόοι, σε συνδυασμό με την ανάγκη διαφορετικότητας και κοστολογικής ευελιξίας, φέρνουν στην επιφάνεια τοπωνύμια όπως Marcillac, Pèzenas, Fronton, Gaillac, Cabardès, Malepère, που μας είναι προφανώς άγνωστα. Ενδεχομένως μπορεί να κρύβεται κάποιος πρίγκιπας, αλλά σίγουρα θα πρέπει να φιλήσουμε πολλούς βατράχους μέχρι να συναντηθούμε. Το ζητούμενο είναι αν ο εκάστοτε αγοραστής ή οινοχόος αγάπησε τη γεύση ή την τιμή του κάθε πρωτάκουστου τοπωνυμίου.

Προφανώς και υπάρχουν έξυπνες λύσεις για να περάσουμε καλά και να αποφύγουμε το δυσάρεστο συναίσθημα του εξαπατημένου πελάτη. Περιοχές που πεισματικά ή τυχαία μένουν εκτός εμβέλειας και αστερόσκονης, όπως η κοιλάδα του Λίγηρα, μας παρέχουν σπουδαία λευκά και κόκκινα κρασιά σε πολύ λογικές τιμές. Δεν προτείνω το Bourgueil ή το Saumur Champigny ως αντίδοτο-υποκατάστατο σε ό,τι πίναμε μέχρι πρότινος· είναι απλώς μια εναλλακτική και πολύ ενδιαφέρουσα γευστική πρόταση, που για καλή μας τύχη δεν έχει πέσει στο ραντάρ των Αμερικανών.

Άλλη αντιπρόταση είναι η περιοχή του Bordeaux, καθώς η γνωριμία τους με τους Κινέζους αποδείχθηκε σύντομη, οι παραδοσιακοί Βρετανοί κυρίως θιασώτες οδεύουν στην έκτη δεκαετία της ζωής τους, με αποτέλεσμα να υπάρχει μια θάλασσα από διαθέσιμα κρασιά σε λογικές (επιτέλους) τιμές.

Κλείνοντας, υπάρχει και μια τελευταία τάση από σπουδαίες κάβες να προσθέτουν μία επιπλέον παροχή στην ήδη υπάρχουσα, σερβίροντας φαγητό και κρασί σε διπλανό ή στον ήδη υπάρχοντα χώρο της κάβας, σε πολύ λογικές τιμές.

Ο ρόλος μου –ίσως και το κείμενο εν προκειμένω– να είναι άχαρος, αναφερόμενος σε μεγάλο βαθμό σε τιμές, χρήματα και άλλους καθόλου ευχάριστους παράγοντες που μοιραία επηρεάζουν τη διασκέδασή μας. Ας είμαστε υποψιασμένοι, γιατί κάποιοι ξαναγράφουν την ιστορία, ενώ κάποιοι άλλοι απλώς αλλάζουν τον συντελεστή κοστολόγησής. ¶

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMELI •
ESTATE



ΟΙΝΟΥ ΣΟΦΙΑ

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

WWW.SEMELIESTATE.GR

#SEMELIWINEEXPERIENCE



Στράτος Παπουτσόγλου, Μυρσίνη Αρχοντάκη, Αλέξανδρος Μαυρόπουλος. Το οινοποιείο Ροτόλο στεγάζεται στο παλιό καφενείο του παππού της Μυρσίνης, στο χωριό Τσουρουνιανά Χανίων.



Το κλάμα ενός μωρού που ακούγεται, για πρώτη φορά μετά από χρόνια, σε ένα χωριό με επτά κατοίκους. Μια συνταγή που είχε χαθεί στον χρόνο ήρθε στο φως και ταξιθεύει.

Ορεινά Χανιά

Ένα λευκό και δύο κόκκινα σταφύλια. Ένα κρασί τόσο ίδιο και τόσο ακραία διαφορετικό, φτιαγμένο από ανθρώπους που πορεύονται με κοινές αξίες. Παράλληλες ιστορίες που μπλέκονται γύρω από τους πρωταγωνιστές τους.

Η Μυρσίνη Αρχοντάκη και ο Αιμίλιος Αντρέι είναι οινοποιοί, που έχουν ξεκινήσει να φτιάχνουν κρασί τα τελευταία τέσσερα χρόνια στα Χανιά. Ο Αιμίλιος καλλιεργεί αμπέλια στα Τεμένια, στα ορεινά κομμάτια των Χανίων που κοιτάζουν προς το Λιβυκό Πέλαγος, και η Μυρσίνη στον τόπο καταγωγής της οικογένειάς της, κοντά στα Τοπόλια. Δύο παράλληλες ιστορίες που εξελίσσονται και πολλές φορές τέμνονται, μακριά από αυτά που θα γνωρίσουν οι περισσότεροι επισκέπτες. Τα Χανιά είναι μια περιοχή τουριστική, ειδικά στο παραλιακό μέτωπο και ακόμα πιο συγκεκριμένα στο βόρειο τμήμα του. Η παλιά πόλη με το Ενετικό Λιμάνι προσελκύει επισκέπτες από κάθε γωνιά του κόσμου· κυριολεκτικά.

Η εικόνα είναι μαγευτική, αλλά πολύ μακρινή για τους ανθρώπους της ενδοχώρας, που ζουν σε έναν άλλο κόσμο. Ο κόσμος τους είναι η φύση· είναι τα αμπέλια, οι ελιές, τα φυτά και τα βότανα. Ο Αιμίλιος Αντρέι σπούδασε Οδοντιατρική στο Ιάσιο της Ρουμανίας, τόπο καταγωγής του πατέρα του, και σύντομα αποφάσισε να ασχοληθεί με το κρασί. Η προσπάθειά του ξεκίνησε στον τόπο της μητέρας του, στα Χανιά. Εκεί, αναζητώντας κάτι που θα του ταίριαζε, ανακάλυψε παλιά, προφυλλοξηρικά αμπέλια στα βουνά πάνω από την Κάντανο, στους πρόποδες των Λευκών Ορέων. Μοσχάτο Σπίνας και Κοτσιφάλι για τα κρασιά του που κυκλοφορούν με την ονομασία Αόρι. Αναζητά την απόλυτη έκφραση της ποικιλίας όπως αυτή έρχεται από κάθε αμπέλι. Τα εδάφη, η κλίση, ο προσανατολισμός, το υψόμετρο, το κλίμα, κυρίως όμως οι εικόνες που θα συναντήσεις αν βρεθείς εκεί, περνάνε με έναν μαγικό τρόπο από τη φύση μέσα στο ποτήρι. Νιώθεις την ένταση του σχιστόλιθου, της πέτρας που πατάς μέσα στο αμπέλι και το θυμάρι που δέχεται τις φροντίδες της πεταλούδας. Και όμως γίνεται.

Στην προσπάθειά του ο Αιμίλιος έχει συνεργάτη τον Δημήτρη Σκούρα και συνοδοιπόρους ένα ζευγάρι που άφησε την Αθήνα για να επιστρέψει στη γενέτειρά του και να ασχοληθεί με τη γη και τα ζώα.

Ο Γιώργος και η Κατερίνα, αμπελουργοί, κτηνοτρόφοι και πολλά άλλα, είναι οι άνθρωποι που έχουν πιστέψει στο ίδιο όνειρο. Καλλιεργούν τα αμπέλια τους και δίνουν σταφύλια στον Αιμίλιο, παλεύουν να κρατήσουν ζωντανή την ιστορία τους: τα αμπέλια του τόπου σε μέρη δύσκολα και δύσβατα. Όπως λέει η Κατερίνα, ο 30χρονος από τα Χανιά, χάρη στο όραμά του, ουσιαστικά ξαναδίνει ζωή στο χωριό: στα Τεμένια με τις επτά οικογένειες και τη μία ταβέρνα. Η ταβέρνα είναι μια ιστορία που αξίζει. Ο Σήφης μάς φέρνει τσιγαριαστό, αλλά και αρνί με φασολάκια και μια δική του μυζήθρα σκέτο βούτυρο, ενώ η μητέρα του, η κυρία Βασιλική, μας έβγαλε ένα στιφάδο με κάστανα. Η συνταγή και η ιστορία της γι' αυτό το ξεχασμένο παραδοσιακό φαγητό κέρδισαν διαγωνισμό, γράφτηκαν κάποτε σε ένα βιβλίο στη Φινλανδία, οι τουρίστες το ζητούσαν κι έτσι ξεκίνησε πάλι να φτιάχνει αυτό που θυμάται να έτρωγε όταν ήταν μικρή και λέει: «Τι να κάναμε, μας ξεγελούσαν με τα κάστανα, αφού δεν είχαμε κρέας». Κάστανα από τον χειμώνα στο βάζο, μελωμένη σάλτσουλα με πολύ λάδι, αφού δεν θα πάρεις λίπος από κρέας, λίγη ντομάτα και μερικά κρεμμύδια με λίγα μπαχάρια. Σβήσιμο με μαρουβά και τέλος. Αν δεν μπορείτε να πάτε στα Τεμένια, δοκιμάστε το στο Pharaoh, όπου το αναβιώνει ο Μανώλης Παπουτσάκης.

Ο Αιμίλιος Αντρέι φτιάχνει ένα Μοσχάτο Σπίνας, αυτό που έχει μέσα του το θυμάρι που λέγαμε. Σε ένα από τα αμπέλια απ' όπου παίρνει σταφύλι, στα 750 μέτρα, δεν μπορείς καν να μπεις να περπατήσεις. Είναι ένα λιβάδι με καταπράσινα φύλλα, με φύτευση τόσο πυκνή –1.500 φυτά το στρέμμα– που τα κλαδιά των φυτών ενώνονται σαν να θέλουν να αγκαλιαστούν. Δεν το χωράει ο νους πώς τρυγάνε οι άνθρωποι εδώ. Τα δύο κόκκινα είναι από Κοτσιφάλι, το πρώτο με σταφύλια από διαφορετικά αμπελοτόπια κι ένα μόνο από τον Σάνταλο.

Μια premium, single vineyard εκδοχή της ποικιλίας σε πολύ μικρό αριθμό φιαλών, γεμάτη φρούτο και κομψότητα, από ένα αμπελοτόπι που εκτείνεται σε δύο επίπεδα με σχιστόλιθο. Στην άλλη πλευρά του βουνού, λίγο πιο δυτικά, μετά από οδήγηση μισής ώρας βρίσκουμε μαζί με τον Αιμίλιο μια παρέα που σκέφτεται με παρόμοιο τρόπο.



Ο οινοποιός Αιμίλιος Αντρέι, από το οινοποιείο Αόρι στα Τεμένια, στα ορεινά Χανιά.

Η αίσθηση που έχεις τη στιγμή που φεύγεις από ένα μέρος και χαιρετάς τους ανθρώπους που σε φιλοξένησαν είναι συνήθως αλάθητος παράγοντας. Και από τα Χανιά, στη μνήμη μένουν μόνο χαμόγελα, στιβαρές και περήφανες χειραψίες –γιατί στην Κρήτη είσαι στην τελική– αλλά και συγκινήσεις και δάκρυα. Αισθήματα δηλαδή που έφερε το κρασί.

Το Ροτόλο είναι ένα συνεργατικό δημιούργημα της Μυρσίνης Αρχοντάκη, του Στράτου Παπουτσόγλου και του Αλέξανδρου Μαυρόπουλου. Κρασιά πολύ χαμηλής παρέμβασης, ακόμα πιο ήπιες μέθοδοι από το Αόρι και ένας χώρος γευσιγνωσίας στο παλιό καφενείο του παππού της Μυρσίνης, το οποίο είχε εγκαταλειφθεί για χρόνια, στο μικρό χωριό Τσουρουνιανά. Επτά οικογένειες είπαμε στα Τεμένια, επτά άνθρωποι συνολικά εδώ. Η τριάδα που εγκαταστάθηκε από το 2021 κι έστησε το εγχείρημα του Ροτόλο, τους δίνει ζωή. Οι άνθρωποι που έρχονται εδώ ζωντανεύουν ένα σχεδόν άδειο, έρημο τοπίο.

Για μας, το τραπέζι μετά την πρώτη γευσιγνωσία γέμισε γρήγορα με νόστιμα καλοκαιρινά φαγητά του τόπου και ιστορίες των ανθρώπων σαν αυτήν: Καλοκαιρινό σούρουπο στο χωριό, μια μικρή συνάντηση με φίλους με αφορμή μια γιορτή, γέλια, χαρές και τραγούδια, και μέσα στη νύχτα, κάπου, ένα μωρό που κλαίει. Το πρωί, η Μυρσίνη ένιωσε την ανάγκη να «απολογηθεί» για τη φασαρία της προηγούμενης βραδιάς στη γειτόνισσα και πήρε μια απάντηση για άλλα δάκρυα, όχι του παιδιού. «Ξέρεις πόσα χρόνια έχει να ακουστεί κλάμα μωρού στο χωριό;»

Τι κοινό έχουν οι τρεις τους, εκτός από ανεπτυγμένη κοινω-

νική και περιβαλλοντική συνείδηση, ενέργεια, φλόγα στο βλέμμα αλλά και όνειρα; Την caroeira. Η Μυρσίνη ήταν για χρόνια οινολόγος σε μεγάλο οινοποιείο της Κρήτης, ο Στράτος ανάμεσα στα άλλα δίδασκε (και συνεχίζει να το κάνει) caroeira και έτσι ήρθαν σε επαφή σε μια εκδήλωση στο Ηράκλειο, ενώ μέσα από αυτό γνωρίστηκαν και με τον Αλέξανδρο, που εργαζόταν για χρόνια σε μια (πολύ) μεγάλη πολυεθνική στο κομμάτι των υπολογιστών. Από την Αθήνα στα Τσουρουνιανά μέσα στον COVID, για ένα εγχείρημα που δεν φάνταζε και το πιο αισιόδοξο. Ήταν όμως ένα μικρό παράθυρο που έβλεπε προς τη διέξοδο. Τελικά το άνοιξαν με τον δικό τους τρόπο, συνεχίζουν να λειτουργούν συνεργατικά και προχωράνε.

Τα κρασιά και το ελαιόλαδό τους, για να γυρίσουμε στο τραπέζι, δεν ήρθαν να συμπληρώσουν το γεύμα, αλλά το μετέτρεψαν σε μια μοναδική εμπειρία. Επέλεξαν να καλλιεργούν με τον πιο απλό τρόπο δύο γηγενείς ποικιλίες. Το λευκό είναι το ίδιο, Μοσχάτο Σπίνας, όπως και στον Αιμίλιο, και το Αόρι. Χωρίς πολλή σκέψη, βάλαμε τα δύο κρασιά δίπλα δίπλα, για να ανακαλύψουμε πόσο διαφορετική έκφραση μπορεί να έχει μια ποικιλία στην ίδια λίγο-πολύ περιοχή, ανάλογα με τη φιλοσοφία και το χέρι του οινοποιού. Δεν είναι μια σύγκριση, δεν χρειάζεται άλλωστε κάτι



Στην ταβέρνα Τεμένια, η κυρία Βασιλική μάς μαγείρεψε κάστανα στιφάδο, μια παραδοσιακή συνταγή με κάστανα του χωριού.

τέτοιο, αφού μια τέτοια λέξη θα εμπεριείχε το στοιχείο του ανταγωνισμού, και η παρέα των τριών με τον Αιμίλιο δείχνει ότι δεν λειτουργεί έτσι. Στην ουσία είναι μια ευκαιρία για να ανακαλύψεις και μια ανταλλαγή απόψεων.

Στα κόκκινα η τριάδα ψηφίζει, αντί για Κοτσιφάλι, τη χανιώτικη παρεξηγημένη ποικιλία Ρωμείο. Ταυτισμένο συνήθως με μαρουβάδες (το υψηλόβαθμο παραδοσιακό κρασί, που παράγεται στην περιοχή της Κισσάμου των Χανίων), εδώ αλλάζει κι έρχεται σε τελείως διαφορετική εκδοχή, μακριά από οξειδωτικές εκδοχές. Ζουμερά φρέσκα φρούτα με μια απαλή δροσιά στο στόμα. Είδαμε κι άλλα, είδαμε πειραματικές εμφιαλώσεις, ήπιαμε ακόμα και αφρώδες από Ρωμείο, φτιαγμένο με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπαρίας, αλλά πιο πολύ μιλήσαμε, γελάσαμε, νιώσαμε άνετα και απλά σε έναν χώρο ανεπιτήδευτο, με αισθητική και χρώμα.

Η αίσθηση που έχεις τη στιγμή που φεύγεις από ένα μέρος και χαιρετάς τους ανθρώπους που σε φιλοξένησαν είναι συνήθως αλάθητος παράγοντας. Και από τα Χανιά, στη μνήμη μένουν μόνο χαμόγελα, στιβαρές και περήφανες χειραψίες –γιατί στην Κρήτη είσαι στην τελική– αλλά και συγκινήσεις και δάκρυα. Αισθήματα δηλαδή που έφερε το κρασί. ¶



*Φυσαλίδες από την φύση, στο ποτήρι.

PetNat 'Yomatar'
Σαββατιανό,
PetNat 'Piperato'
Μανδηλάρι-Grenache Rouge

Οικογένεια
Γεώργια

GEORGA'S FAMILY





ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Ο Γιάννης Παππάς συναντά τον φίλο του Πώργο Κατσαρό, ιδιοκτήτη του wine bar «Junior does Wine», για μια συζήτηση εφ’ όλης της ύλης.

PHOTOS
ΠΕΤΡΟΣ ΖΗΣΟΥ

Γ.Π.	Καλησπέρα, Πώργο!	Γ.Κ.	Πίνεις αυστηρά μόνο φυσικά κρασιά;
Γ.Κ.	Καλησπέρα, φίλε μου! Πώς είσαι;	Γ.Π.	Όχι. Έχω ένα πρωτόκολλο, το οποίο φυσικά στο Gamay το τηρώ αυστηρότατα. Δεν έχει να κάνει τόσο με την οινοποίηση, όσο με το ότι με εκφράζει η φιλοσοφία που ξεκινά από το αμπέλι. Τα κρασιά δεν παράγονται μόνο μέσα στο οινοποιείο. Προσωπικά θα δοκιμάσω και κρασιά τα οποία δεν ακολουθούν αυτό το πρωτόκολλο, δεν είμαι κολλημένος.
Γ.Π.	Από τι;	Γ.Κ.	Και τα απολαμβάνεις;
Γ.Κ.	Δηλαδή, θέλεις να μου πεις ότι εσύ είσαι ξεκούραστος;	Γ.Π.	Μερικά ναι, μερικά όχι. Όπως ακριβώς και στα κρασιά ήπιας παρέμβασης.
Γ.Κ.	Εντάξει, όχι. Ούτε κατά διάνοια, θα έλεγα. Έλα, έχω φέρει σαμπάνια να σου απαλύνω λίγο τον πόνο.	Γ.Κ.	Μπορείς να μου πεις τι είναι αυτό που ενδέχεται να σε χαλάσει σε ένα κρασί κλασικής οινοποίησης και τι σε ένα κρασί ήπιας παρέμβασης;
Γ.Π.	Εγώ έχω φέρει ένα Chardonnay. Θα πιούμε μόνο Γαλλία σήμερα, όπως φαίνεται. Τι έφερες;	Γ.Π.	Χονδρικά μπορώ να σου πω, αλλά φοβάμαι ότι θα πέσουν να με
Γ.Κ.	Champagne Chavost. 50% Chardonnay, 50% Pinot Meunier. Την ξέρεις, φαντάζομαι.		
Γ.Π.	Αρκετά καλά. Πολύ ωραία σαμπάνια. Ο παραγωγός Fabian Daviaux αποφάσισε το 2019 να στραφεί σε βιολογική καλλιέργεια και να κάνει όσο το δυνατόν λιγότερες παρεμβάσεις στην οινοποίηση. Δεν προσθέτει θειώδη και φυσικά είναι zero dosage.		

Wine Buddies

φάνε οι haters. Δεν πειράζει. Κάτι που δεν μου αρέσει είναι όταν εντοπίζω έντονα τις οινολογικές παρεμβάσεις σε ένα κρασί, όπως π.χ. η χρήση εμπορικών ζυμών ή η υπερβολική προσθήκη θειωδών. Επίσης, κάτι που με ενοχλεί αρκετά είναι όταν η χρήση βαρελιού ή μπατονάζ έχει υπερκαλύψει το φρούτο του κρασιού. Από την άλλη μεριά, στα κρασιά ήπιας οινοποίησης αυτό που δεν μπορώ να ανεχτώ είναι η πτητική οξύτητα και αυτό που λέμε «ποντίκι», το ελάττωμα που συναντάται κατά την επίγευση του κρασιού.

Γ.Κ. Πολύ γελάω κάθε φορά που ακούω αυτό το ελάττωμα.

Γ.Π. Δεν ξέρω ποιος παρανοϊκός το ονόμασε έτσι. Ελπίζω να μην είχε καμία creery επαφή με ποντίκια και του έμεινε.

Γ.Κ. Κατανόω απόλυτα αυτό που λες για

το φρούτο στο κρασί. Και εγώ θέλω να έχει πρωταγωνιστικό ρόλο στο ποτήρι μου. Νομίζω πως έχουμε ξεφύγει λίγο από το πολύ βαρελάτο στυλ, ειδικότερα στα λευκά κρασιά. Πες μου λίγο για σένα.

Γ.Π. Τι να σου πω; Την ιστορία της ζωής μου;

Γ.Κ. Πάμε, ξεκίνα.

Γ.Π. Φύγαμε. Γεννήθηκα το '85 στην Αθήνα, αλλά μεγάλωσα στο Κιάτο. Επέστρεψα στην Αθήνα στα 18 μου ως φοιτητής πια, στο ΕΚΠΑ, Τμήμα Πληροφορικής και Τηλεπικοινωνιών. Πολύ σύντομα κατάλαβα ότι δεν μου πολυαρέσει η σχολή, όμως άργησα ελαφρώς να ενημερώσω και τον περίγυρό μου γι' αυτό. Ότι δηλαδή θέλω να ακολουθήσω διαφορετικό δρόμο από αυτόν της σχολής. Από τα πρώτα έτη της σχολής είχα ξεκινήσει να δουλεύω στην εστίαση, κάτι που «βοήθησε» στην παραπάνω απόφαση.

Γ.Π. Είναι σαν να ακούω εμένα αυτή τη στιγμή.

Γ.Κ. Floucafe Κολωνάκι λοιπόν, οδός Ηρακλείτου. Χρυσές εποχές εν έτει 2007. Αναμονές το μεσημέρι για ένα εσπρεσάκι, και τέτοια. Εκεί ήμασταν μια ομάδα τεσσάρων-πέντε ανθρώπων πολύ δυνατή και γρήγορα μας επέλεξαν να στελεχώσουμε και να «τρέξουμε» το κατάστημα της Εθνικής Πινακοθήκης. Η πορεία μου εκεί κράτησε μέχρι το 2012 και το 2013 μπήκα στον στρατό.

Γ.Π. Κι εγώ το 2013 μπήκα!

Γ.Κ. Πότε μπήκες; Εγώ Μάρτιο.

Γ.Π. Κι εγώ Μάρτιο. Ωωωω, ρε σειρούλα!

Γ.Κ. Σειρούλες είμαστε; Ωωωω! (Χειροκροτήματα, αγκαλιές)

Γ.Π. Απίστευτο. Πού ήσουν;

Γ.Κ. Πολύ σοβαρό βύσμα. Στο ΓΕΣ υπηρέτησα. Εκεί κατέστρεψα και τον μεταβολισμό μου.

Γ.Π. Χα, χα. Γιατί έτσι;

Γ.Κ. Είχαμε στο Πεντάγωνο ένα μαγαζάκι που το λέγαμε «γυάλινο». Να φανταστώ πως είχε αρκετές τζαμαρίες;

Γ.Π. Ακριβώς. Έτσι το έλεγε η σειρά πριν από εμένα, και η σειρά πριν τη σειρά αυτή, κ.ο.κ.

Γ.Π. Εννοείται. Σαν το ανέκδοτο με τη σκοπιά στο παγκάκι. Και τι ιδιαίτερο είχε το «γυάλινο»;

Γ.Κ. Είχε τα πάντα, αλλά το κακό είναι ότι έτρωγα ΚΑΘΕ μέρα σουβλάκια και παγωτά.

Γ.Π. Το φαντάστηκα.

Γ.Κ. Εδώ να πω, όμως, και σε κάτι που με βοήθησε ο στρατός. Ο ρόλος μου ως διαμεσολαβητής στο γραφείο που ήμουν, με βοήθησε να χτίσω την ικανότητα να διαχειρίζομαι τους ανθρώπους σε στιγμές υψηλού στρες, διατηρώντας τις ισορροπίες.

Γ.Π. Καλό αυτό. Το έχω σαν αρχή.

Γ.Κ. Από οτιδήποτε κάνω στη ζωή μου, θέλω πάντα κάτι να παίρνω, κάτι να μαθαίνω. Ακόμα και αν θεωρήσουμε ότι ο στρατός ήταν χαμένος χρόνος, τουλάχιστον ας βγούμε καλύτεροι άνθρωποι.

Γ.Κ. Πολύ σωστά. Δεν μου λες, να παραγγείλω κάτι να φάμε;

Γ.Π. Όπως;

Γ.Κ. Θα παραγγείλω ινδικό σουβλάκι τυλιχτό, με κοτόπουλο Τίκα Μασάλα.

Γ.Π. Τέλειο. Ανοίγω το επόμενο κρασί. Η σαμπάνια έφυγε, σαν αφρός...

Γ.Κ. Κακό αστεϊάκι, αλλά it's OK.

Γ.Π. Τι έφερες να πιούμε;

Γ.Π. Camille Ravinet λέγεται ο παραγωγός. Chardonnay από το Giverny, Νορμανδία. Θα σου αρέσει σίγουρα. Ο τύπος αυτός αναβίωσε μια ολόκληρη περιοχή, αφού οι αμπελώνες είχαν καταστραφεί από τη φυλλοξήρα. Συνέχισε την ιστορία, ωραία τα λες.

Γ.Κ. Το μικρόβιο να ασχοληθώ επαγγελματικά και μελλοντικά με την εστίαση μου μπήκε το 2011. Ήμασταν μια παρέα φίλων που θα ανοίγαμε ένα μπαρ. Δυστυχώς ή ευτυχώς, κάποιοι υποχώρησαν και έτσι αυτό το μαγαζί δεν έγινε ποτέ πραγματικότητα.

Γ.Π. Και το Junior; Πώς προέκυψε;

Γ.Κ. Το Junior does Wine άνοιξε από τρεις ανθρώπους ως ένα wine bar που θα έδινε σχεδόν το ίδιο βάρος και στο κρασί, αλλά και στην έννοια του μπαρ –φασαρία, στριμωξίδι, φλερτ, και όχι απλώς ένα tasting room– διατηρώντας τον χαρακτήρα αυτό ακόμα και μετά την αποχώρηση των δύο τρίτων.

Γ.Π. Γιατί «Junior»;

Γ.Κ. Ο Junior είναι ένας χαρακτήρας από τη σειρά «Sopranos». Είναι ο θεϊός του Tony Soprano, ένας στριμμένος παππούς 80 χρονών, που όλοι συνεχίζουν και τον αποκαλούν είτε σκέτο «Junior» είτε «Uncle June». Αντιλαμβάνεσαι ότι αυτός ο άνθρωπος προσπαθεί να κρατήσει μια νεανικότητα. Κάπως έτσι προέκυψε το όνομα. Και το «Does Wine» είναι απλώς επειδή δεν μας άρεσε το «Junior Wine Bar», μας φαινόταν πολύ τετριμμένο.

Γ.Π. Ωραίο το «Junior» για όνομα μαγαζιού. Μου αρέσει πολύ.

Γ.Κ. Δεν με έχεις ρωτήσει καθόλου για τη σχέση μου με το κρασί.

Γ.Π. Αυτό ακριβώς πήγα να κάνω τώρα. Γιατί παρεμβαίνεις στη δουλειά μου;

Γ.Κ. Αστειεύομαι. Είναι η πιο ωραία συνέντευξη που έχω δώσει ποτέ. Αισθάνομαι σαν να είμαι στον καναπέ με τον Νίκο Μαστοράκη. Λοιπόν, άκου τώρα πλάκα. Όταν έμενα με τη μητέρα μου στο Κιάτο, υπήρχαν στον διάδρομο πριν μπεις στο σπίτι (επειδή είχε δροσιά) μόνιμα δύο-τρία κιβώτια Νεμέα, αν θυμάμαι καλά του Μπαϊρακτάρη. Σκέψου ότι πηγαίναμε στις ταβέρνες –Σημείωση: Επική ταβέρνα «Μαλινόβρακας»– και κάναμε bring your own bottle. Αργότερα πήραμε και συντηρητή κ.λπ. Θέλω να πω ότι γενικά υπήρχε το κρασί στα ερεθίσματά μου ως παιδί. Άκου όμως τώρα εδώ. Στη Γ' Γυμνασίου, ξαφνικά από το πουθενά, εμφανίστηκαν κάποιες

αλλεργίες. Μέχρι τη Γ' Λυκείου έπαθα οκτώ φορές αλλεργικό σοκ. Πήγα δηλαδή οκτώ φορές στο νοσοκομείο για ένεση κορτιζόνης, ορούς κ.λπ. Στη συνέχεια κάνω τεστ στο νοσοκομείο και τα αποτελέσματα έδειξαν ότι έχω αλλεργία σε οτιδήποτε έχει να κάνει με σταφύλι.

Γ.Π. Τι λες τώρα;

Γ.Κ. Σοβαρά. Έχω πάθει αλλεργία από ό,τι θες. Είχε βάλει η γιαγιά μου κρασί στη γέμιση για τα μηλοπιτάκια, είχα φάει ντολμαδάκια και πήγα στο νοσοκομείο εξαιτίας του αμπελόφυλλου, έχω φάει λευκή σοκολάτα με σταφίδες και παραλίγο να πεθάνω, και άλλα πολλά! Όπως καταλαβαίνεις, τα έκοφα όλα και για αρκετό καιρό δεν είχα πάθει τίποτα. Ένιωθα όμως βαθιά μέσα μου ότι αυτό το πράγμα ίσως να έχει φύγει. Μιλούσα μια Τσικνοπέμπτη με έναν φίλο μου στο τηλέφωνο και του λέω: «Βάζω να πω ένα ποτήρι κρασί. Να είσαι σε ετοιμότητα να με πας στο νοσοκομείο σε περίπτωση που χρειαστεί». Τελικά πίνω το ποτήρι και δεν έγινε τίποτα.

Γ.Π. Πάλι καλά.

Γ.Κ. Τότε ξεκίνησα να πίνω κρασί σε μόνιμη βάση. Με όλους μου τους φίλους είχαμε κόψει τα ποτά και σε κάθε μας έξοδο πίναμε μόνο κρασιά. Το 2014 νομίζω ανακαλύψαμε το Heteroclitto, και μια και η δουλειά μου τότε ήταν σχεδόν δίπλα, σίγουρα τέσσερις με πέντε φορές τη βδομάδα όταν σχολούσα βρισκόμουν εκεί. Έτσι κόλλησα με το κρασί.

Γ.Π. Μπορείς να μου πεις ένα σχόλιο για την εστίαση στην Ελλάδα;

Γ.Κ. Στην εστίαση τώρα πια, με τόσα μαγαζιά που ανοίγουν συνεχώς, έχει δημιουργηθεί μεγάλη ζήτηση για προσωπικό, η οποία όμως με τη σειρά της έχει δημιουργήσει και μια αναστάτωση στην αγορά. Η αναστάτωση αυτή οφείλεται στην ευκολία με την οποία ένας εργαζόμενος μπορεί να μεταπηδά από τη μία επιχείρηση στην άλλη. Θεωρείς ότι έχει να κάνει με τη νέα γενιά που εργάζεται αυτή τη στιγμή στην εστίαση;

Γ.Κ. Όχι. Καταλήγω πάλι σ' αυτό που είπα πριν. Έχεις απίστευτη ευκολία να βρεις δουλειά στην εστίαση. Τέλος πάντων, η μεγάλη εικόνα είναι ότι στην Ελλάδα, ακόμα και σήμερα, αυτή η δουλειά θεωρείται ταμπού, είτε περιστασιακή είτε για να βγάλεις κάποια έξτρα χρήματα. Παρ' όλα αυτά, εγώ είμαι πάρα πολύ χαρούμενος που έχω επιλέξει να κάνω αυτό στη ζωή μου. Και είχα την τύχη να δουλέψω με πολύ αξιους ανθρώπους όλα αυτά τα χρόνια και τους ευχαριστώ γι' αυτό. Πολύ όμορφο αυτό που λες. Θα ξαναβρεθούμε πολύ σύντομα να συνεχίσουμε αυτή την κουβέντα, γιατί έχει πολύ ενδιαφέρον.

Γ.Κ. Όποτε θέλεις. Σε ευχαριστώ πολύ για σήμερα.

Γ.Π. Εγώ σε ευχαριστώ για όλα. ¶



Κάπου διάβασα ότι ο μόνος καλός λόγος για να ξυπνήσεις νωρίς είναι τα ταξίδια, και δεν θα μπορούσα να συμφωνήσω περισσότερο! Ειδικά όταν είναι καλοκαίρι και έχεις προγραμματίσει να πας στην Ιταλία.

ABRUZZO

Αναχώρηση λοιπόν πρωί πρωί για Abruzzo, όπου για να φτάσει κανείς υπάρχουν δύο επιλογές: η πρώτη είναι από τη Ρώμη και η δεύτερη από τη Νάπολη. Ανάλογα με το κομμάτι του Abruzzo που θέλετε να επισκεφτείτε, μπορείτε να επιλέξετε και την αφετηρία σας, καθώς από άποψη απόστασης δεν έχουν τεράστια διαφορά. Εμείς ξεκινήσαμε τη διαδρομή από τη Ρώμη, κατευθυνόμενοι προς νότια Ιταλία και μετά από ένα πέρασμα από την επαρχία του Molise αρχίσαμε την άνοδο προς τα βουνά του Abruzzo.

Από την πρώτη στιγμή αντιλαμβάνεσαι ότι είσαι σε μια διαφορετική περιοχή της Ιταλίας. Τα καταπράσινα τοπία με τα διάσπαρτα χωριά και τις κορυφές των Απέννινων στο βάθος δίνουν το στίγμα του ταξιδιού, ενώ η ησυχία που επικρατεί μακριά από τις πόλεις είναι ακριβώς αυτό που χρειάζεσαι για να μπεις σε διάθεση διακοπών. Όμως το Abruzzo, αν και καταλαμβάνει πολύ μεγάλο μέρος της κεντρικής Ιταλίας, δεν ήταν τόσο γνωστό τουριστικά όσο άλλες γειτονικές περιοχές του. Θεωρείται η πιο πράσινη περιοχή της Ευρώπης. Πρωτεύουσα είναι η L'Aquila, που βρίσκεται στο ορεινό κομμάτι, με την ομώνυμη επαρχία να είναι η μεγαλύτερη της περιοχής, αν και η πολυπληθέστερη πόλη είναι η παραλιακή Pescara.

Το δικό μας ταξίδι ξεκίνησε από τα ορεινά, με πρώτο σταθμό το χωριό Castel del Sangro και συγκεκριμένα το Casadonna Reale, ένα boutique ξενοδοχείο με 3άστερο εστιατόριο που ανήκει στα αδέρφια Niko και Christianna Romito. Το κτίσμα είναι ένα μοναστήρι του 16ου αιώνα ανακαινισμένο με απόλυτο σεβασμό στον χώρο, με μίνιμαλ διακόσμηση, διατηρώντας πολλά από τα στοιχεία που υπήρχαν. Χτισμένο στους πρόποδες του βουνού έξω από το χωριό και περιτριγυρισμένο από έναν αμπελώνα, έχει μαγική θέα, αποπνέοντας ταυτόχρονα μια αίσθηση ηρεμίας που ταιριάζει απόλυτα και με τον χαρακτήρα των ιδιοκτητών και σε κάνει να θέλεις να μείνεις εκεί μόνιμα και να τρως το εξαιρετικό φαγητό που ετοιμάζουν!

Το μενού ακολουθεί την ίδια μίνιμαλ, σχεδόν μοναστηριακή προσέγγιση, με λίγα υλικά σε κάθε πιάτο και καθαρές γεύσεις, με σκοπό την ανάδειξη των προϊόντων της γενέτειρας του σεφ. Για συνοδεία επιλέξαμε σε ντόπια προϊόντα και πάλι, με πρώτη επιλογή το Pecorino που παράγουν οι ίδιοι από τον αμπελώνα ακριβώς έξω από το κτίριο και το οποίο είναι και το υψηλότερα φυτευμένο Pecorino – στα 860 μ. υψόμετρο!

Το κρασί ήταν από τη χρονιά του 2020, με πέρασμα από βαρέλι, και ήταν ένα πρώτο δείγμα για τις δυνατότητες της ποικιλίας να δώσει πολύ όμορφα κρασιά με χαρακτήρα, πολυπλοκότητα και δυναμικό παλαίωσης. Ακολούθησε ένα Trebbiano d'Abruzzo του Emidio Pepe, το οποίο, αν και ολόφρεσκο στη χρονιά του 2022, ήταν ένα συγκλονιστικό κρασί και απόδειξη γιατί μαζί με τον Valentini θεωρούνται ότι παράγουν κάποια από τα καλύτερα λευκά κρασιά της Ιταλίας. Γενικότερα την εμπειρία στο μέρος αυτό τη συστήνω ανεπιφύλακτα!

Το επόμενο πρωί αναχωρήσαμε για το μεσαιωνικό χωριό Santo Stefano di Sessanio, με ενδιαμέση στάση στην πρωτεύουσα L'Aquila. Η L'Aquila βρίσκεται στα Απέννινα, εντός του εθνικού πάρκου Gran Sasso, και ήταν πολύ σημαντική πόλη κατά τον 13ο και τον 14ο αιώνα για εμπορικούς λόγους, που έφτασε έως και την ενθρόνιση ενός Πάπα στην τοπική εκκλησία Santa Maria di Collemaggio. Είναι μια όμορφη πόλη για βόλτα και σίγουρα αξίζει μια στάση για επίσκεψη στην εκκλησία αυτή, η οποία είχε σχεδόν καταστραφεί με τον σεισμό του 2009 και ανακατασκευάστηκε έπειτα με πολλή προσοχή στη διατήρηση της δομής και των τοιχογραφιών της.

Έπειτα από τη στάση αυτή αναχωρήσαμε για το Santo Stefano, όπου και διανυκτερεύσαμε. Το συγκεκριμένο χωριό βρίσκεται στα 1.200 μ. υψόμετρο, κρεμασμένο πραγματικά στον βράχο, με απίστευτη θέα στο εθνικό πάρκο. Αποτελεί μέρος της προστατευόμενης πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO και είναι ένα από τα πιο όμορφα χωριά της Ιταλίας.

Μερικές συμβουλές όμως. Έχει πολύ περπάτημα και κουβάλημα αποσκευών, καθώς η πρόσβαση με αυτοκίνητο σταματά έξω από το χωριό και έχει πολλές σκάλες ανάμεσα στα σοκάκια.

Τελευταία στάση για διαμονή στο Abruzzo ήταν η παραλιακή Pescara. Εδώ το σκηνικό αλλάζει εντελώς. Η πόλη είναι ξεκάθαρα μεσογειακή, με τους κατοίκους να είναι πιο κοντά στον ιταλικό νότο, αλλά λιγότερο φασαριόζοι. Είναι μια πόλη που περπατιέται άνετα, με έναν κεντρικό πεζόδρομο με τα καταστήματα και το παραλιακό, ατελείωτο κομμάτι που μου θύμιζε ελληνική επαρχία, με τα μαγαζιά, την περατζάδα του και τους χαλαρούς ρυθμούς. Όσον αφορά το καθαρά οινικό κομμάτι, επισκεφτήκαμε τρία οινοποιεία, τα κρασιά των οποίων δυστυχώς δεν εισάγονται στην Ελλάδα. Τα δύο είναι πιο μικρής παραγωγής και το ένα λίγο πιο μεγάλο.

Έχει πολύ περπάτημα και κουβάλημα αποσκευών, καθώς η πρόσβαση με αυτοκίνητο σταματά έξω από το χωριό και έχει πολλές σκάλες ανάμεσα στα σοκάκια. Επίσης, πάρτε μαζί σας ζακέτες (όπως λέει η манούλα), γιατί το βράδυ έχει κρύο, και κάντε κράτηση όπου θέλετε να φάτε, γιατί οι επιλογές είναι ελάχιστες για το βράδυ και εμείς μείναμε νηστικοί! Πάντως χαρήκαμε πολύ που πήγαμε και το προτείνουμε σαν εμπειρία.



© Leonardo Pizzolo, ιδιοκτήτης του Valle Reale.

Ξεκινώντας να αναφέρω ότι, πριν πάω, δεν είχα δοκιμάσει κάποιο εξαιρετικό κρασί από την περιοχή και ήθελα να την επισκεφτώ για τα μεγάλα ονόματα Valentini (δεν δέχεται επισκέψεις, δυστυχώς) και Emidio Pepe (έχει επισκέψιμο και εστιατόριο, αλλά στο σημείο που είναι, δεν βόλεψε τελικά με το πρόγραμμά μας). Με μεγάλη μου χαρά λοιπόν ανακάλυψα ότι τελικά το Abruzzo έχει πολύ περισσότερο ενδιαφέρον από ό,τι είχα στο μυαλό μου πριν από το ταξίδι.

Το Abruzzo ποσοτικά παράγει πολύ περισσότερο κρασί από πολλές γνωστές περιοχές της Ιταλίας, όπως η Τοσκάνη, το οποίο όμως προέρχεται κυρίως από συνεταιρισμούς και πωλείται χύμα, είτε στο εσωτερικό είτε στο εξωτερικό. Το γεγονός αυτό έχει δημιουργήσει αρνητική εικόνα για την ποιότητα του κρασιού της περιοχής σε παραγωγούς οι οποίοι δημιουργούν εξαιρετικά κρασιά από τις τοπικές ποικιλίες.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι κατά βάση το Trebbiano d'Abruzzo και το Montepulciano, με το Pecorino να ανεβαίνει σταθερά. Η παραπάνω ποικιλομορφία, όμως, του τοπίου επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό και την παραγωγή κρασιού. Κλιματικά το Abruzzo έχει δύο ζώνες: την πεδινή παραλιακή, που είναι πιο ζεστή αλλά και πιο εύφορη και παράγει τις μεγάλες ποσότητες κρασιού, το οποίο σαν σтил είναι αυτό που οι περισσότεροι γνωρίζουμε με τα γεμάτα σκουρόχρωμα ερυθρά και τα λευκά με πιο ώριμο φρούτο, και την ορεινή ζώνη, που έχει μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ μέρας και νύχτας, πιο άγονα εδάφη και χαμηλότερες αποδόσεις, με αποτέλεσμα κρασιά πιο αιθέρια, με περισσότερη φρεσκάδα και πιο υψηλή οξύτητα.

Εδώ αξίζει να αναφέρουμε πως το κατεχοχίν κρασί που πίνουν οι ντόπιοι το καλοκαίρι είναι το ροζέ Cerasuolo d'Abruzzo. Παράγεται από Montepulciano, που λόγω υψηλής περιεκτικότητας σε ανθοκυάνες δίνει εύκολα βαθύχρωμα ροζέ. Είναι ένα σтил που λάτρεψα, μακριά από τα ανοιχτόχρωμα ροζέ της εποχής μας, το οποίο χαρακτηρίζεται από έντονα και ζουμερά κόκκινα φρούτα και καταναλώνεται δροσερό καθ' όλη τη διάρκεια των θερινών μηνών. Θα ήθελα πολύ να δω αυτό το σтил και από τους δικούς μας παραγωγούς ξανά!

VALLE REALE

Πρώτη στάση το οινοποιείο Valle Reale της οικογένειας Pizzolo, στη διαδρομή προς την Pescara, στο σημείο όπου ανοίγουν τα βουνά, ανάμεσα στα εθνικά πάρκα. Η ιστορία ξεκινά το 1998 και με ένασμα ένα αμπέλι Montepulciano από το 1960 σε

πέργκολα, όπως είναι το παραδοσιακό της περιοχής, το οποίο αποτέλεσε το πρώτο cu και έδωσε επίσης υλικό για τα νεότερα αμπέλια που φύτεψαν.

Ξεκινώντας από μια βόλτα στον αμπελώνα έξω από το οινοποιείο, μας εξήγησαν πως η βασική ιδέα είναι να δείξουν τη διαφορετικότητα των κρασιών της περιοχής, που όπως ανέφερα έχει πιο άγονα εδάφη, μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας και τον αέρα από τη θάλασσα που φτάνει από το κενό των βουνών καθημερινά μετά τις 12.00, με ελβετική ακρίβεια. Η καλλιέργεια είναι βιοδυναμική, όχι μόνο λόγω φιλοσοφίας, αλλά και γιατί δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν οποιοδήποτε χημικό, καθώς τα αμπέλια είναι μέσα στο εθνικό πάρκο. Επίσης έχουν μετατρέψει σχεδόν όλα τα αμπέλια τους και πάλι σε πέργκολα, καθώς είδαν ότι λειτουργεί καλύτερα στην εν λόγω περιοχή.

Έχουν πέντε διαφορετικά αμπελοτόπια ανάμεσα στα χωριά Popoli και Capestrano, όπου καλλιεργούν μόνο Trebbiano και Montepulciano, αφού αυτές είναι οι δύο ποικιλίες που υπήρχαν φυτεμένες παραδοσιακά. Από αυτά παράγουν μια «βασική σειρά» δύο ετικετών, ένα ερυθρό και ένα λευκό, που είναι blend από όλα τα αμπέλια τους, τα οποία όμως οινοποιούν ξεχωριστά και το blend γίνεται στο τέλος και έπειτα οι single vineyard οινοποιήσεις. Στο οινοποιείο ο στόχος είναι κυρίως να δείξουν τις διαφορές μεταξύ των αμπελώνων και εφαρμόζουν απαλές οινοποιήσεις και χρήση μόνο ανοξειδωτων και γυάλινων δεξαμενών. Από τα κρασιά που δοκιμάσαμε, μόνο ένα είχε βαρέλι και ήταν από το 2016, πριν καταργήσουν εντελώς τη χρήση του. Τέλος, παράγουν και δύο Cerasuolo από ένα συγκεκριμένο αμπέλι, εκ των οποίων δοκιμάσαμε το ένα.

Κύριο χαρακτηριστικό των ερυθρών τους είναι η φρεσκάδα στο φρούτο και η διατήρηση της οξύτητας, με τη δουλειά που έχουν κάνει στη διαχείριση των τανινών να είναι υποδειγματική. Πιο πολύ παρέπεμψαν σε Pinot Noir παρά σε Montepulciano.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Δύο εκδοχές του βασικού Montepulciano, ένα από ανοξειδωτη δεξαμενή και ένα από γυάλινη. Το πρώτο ήταν πιο έτοιμο, με πιο ανοιχτό χρώμα και πιο ανθικό, ενώ το δεύτερο πιο φρουτώδες, με βαθύτερο χρώμα, πιο έντονη οξύτητα και πιο κλειστό και πυκνό στα αρώματά του. Μετά ακολούθησαν δύο single vineyard, το Sant'Eusanio και το Popoli. Το πρώτο ήταν και το αγαπημένο μου ερυθρό, με σκούρο φρούτο, λεβάντα, βιολέτα και μια αναζωογονητική βοτανική αίσθηση από πεύκο. Εξαιρετικό!

Το δεύτερο ήταν του 2016 με βαρέλι, το οποίο ήταν αρκετά αισθητό και, αν και προσέθετε στην πολυπλοκότητα, θεωρώ ότι στο συγκεκριμένο οινοποιείο ταιριάζει καλύτερα το μετέπειτα σтил.

Τα λευκά τους παραμένουν για αρκετό διάστημα με τις οινολάσπες και αυτό που τα χαρακτηρίζει περισσότερο είναι η πλούσια αίσθηση στο στόμα.

Το «βασικό» Trebbiano είναι το πιο φρέσκο, με λιγότερη ένταση στη μύτη, όμως αρκετά γεμάτο στο στόμα, με πυρηνόκαρπα, βοτανικές νότες και ωραία διάρκεια!

Ακολούθησαν δύο single vineyard από διαφορετικές χρονιές, το ένα από το Popoli και το άλλο από έναν αμπελώνα που έχουν σε μοναστήρι δίπλα στον ποταμό Tirino. Αυτά μένουν 18-24 μήνες με τις οινολάσπες σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Έντονα αρωματικά και τα δύο, με το πρώτο να ξεχωρίζει με εσπεριδοειδή, φρέσκο ανανά και νότες από άνθη και βότανα, σαν να στέκεσαι σε ένα λιβάδι το καλοκαίρι. Το δεύτερο, πιο ώριμο, με περισσότερο μέλι και κηρήθρα, αλλά και νότες από αγιόκλημα. Εκεί όμως που είναι εξαιρετικά και τα τρία, είναι στην παλέτα, με γεμάτο σώμα, κομψά, με ενέργεια, υπέροχη υφή και μακρά επίγευση! Πραγματικά ένα εξαιρετικό οινοποιείο.

CATALDI MADONNA

Η δεύτερη στάση μας ήταν σχετικά κοντά στην περιοχή, αλλά σε μια κοιλάδα που είναι πολύ πιο ζεστή κατά τη διάρκεια της ημέρας, γι' αυτό της έχει δοθεί το παρατσούκλι «φούρνος του Abruzzo». Εδώ, στο χωριό Ofena βρίσκεται το βιολογικό οινοποιείο Cataldi Madonna, με έτος ίδρυσης το 1920. Με μακρά ιστορία, καθώς η οικογένεια είναι οι ευγενείς της περιοχής. Αξιοσημείωτο είναι πως ο Luigi Cataldi Madonna, καθηγητής φιλοσοφίας, ήταν ο πρώτος που εμφιάλωσε κρασί με την ονομασία Pecorino, δίνοντας ώθηση στην τοπική ποικιλία να αναγνωριστεί και να καλλιεργηθεί εκτενέστερα. Η φιλοσοφία του οινοποιείου εμπνέεται από τον ίδιο με το μότο «vini concettuali», δηλαδή κρασιά που έχουν πίσω έναν συγκεκριμένο τρόπο σκέψης. Όπως η βασική σειρά των κρασιών τους που δοκιμάσαμε –καθώς τους ενδιαφέρει να την προωθήσουν περισσότερο–, η οποία βασίζεται στη δημιουργία ποιοτικών κρασιών που μπορούν να καταναλωθούν από όλους και σε όλες τις στιγμές.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Το Trebbiano τους είναι αυτό ακριβώς, ένα καθημερινό κρασί με φρεσκάδα που μπορεί να συνοδεύσει τα γεύματά σας.

Το Pecorino, με το όνομα της κόρης Giulia, ξεχωρίζει περισσότερο, με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και ανθέων, με την υψηλή οξύτητα να είναι ωραία ενσωματωμένη και μια αλμυρή αίσθηση στο τελείωμα που το καθιστά απολαυστικό. Ακολούθησε έπειτα το Cerasuolo τους, που μπαίνουν σε μεγάλο κόπο για να το φτιάξουν, με δύο διαφορετικές οινοποιήσεις, μία με στέμφυλα και μία χωρίς, τις οποίες ενώνουν όταν έχουν πετύχει τον στόχο τους και ολοκληρώνουν τη ζύμωση ενωμένες.

Ένα κρασί που πετυχαίνει τον βασικό σκοπό του: να είναι ευκολόπιτο και απολαυστικό! Φρουτώδες και ζουμερό, βάλτε το σε οποιοδήποτε τραπέζι και θα είναι σίγουρη επιτυχία. Τέλος, κλείσαμε με το ερυθρό Montepulciano, το οποίο οινοποιείται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και είναι μια φρέσκια εκδοχή, όπως και στο Reale.

Πληθωρικό στα αρώματά του, καθαρή έκφραση φρούτου με νότες μέντας, πιο σκουρόχρωμο, τανικό και με υψηλότερο αλκοόλ, λόγω περιοχής, από τα αντίστοιχα του Reale, παραμένοντας παρ' όλα αυτά αρκετά μαλακό και φρέσκο σε σχέση με τα πεδινά ερυθρά. Μια ωραία πρώτη επαφή με το οινοποιείο, με το ροζέ και το ερυθρό να ξεχωρίζουν περισσότερο.

TORRE DEI BEATI

Τελευταίο οινοποιείο πιο κοντά στην Pescara και τη θάλασσα, σε αρκετό υψόμετρο όμως, ήταν το Torre dei Beati. Η ονομασία, που σημαίνει «Πύργος των Ευλογημένων», προέρχεται από ένα φρέσκο του 14ου αιώνα σε μια τοπική εκκλησία. Ένα ακόμα διαφορετικό οινοποιείο από άποψη έμπνευσης, με πιο καλλιτεχνικές ανησυχίες, καθώς το κελάρι όπου βρίσκονται τα βαρέλια έχει στους τοίχους έργα τοπικών καλλιτεχνών εμπνευσμένα από το όνομα αλλά και την ιστορία της περιοχής. Το συγκεκριμένο ήταν μάλλον το πιο μικρό οινοποιείο, μια καθαρά οικογενειακή επιχείρηση. Ο αμπελώνας γύρω από το οινοποιείο είναι πάνω από 50 ετών και είναι διαμορφωμένος σε πέργκολα.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Το portfolio είναι αρκετά ευρύ, με τέσσερα λευκά, ένα ροζέ και τρία ερυθρά, τα οποία δοκιμάσαμε όλα. Ξεκινώντας με τα δύο Trebbiano: το Bianchi Grilli από ιδιότητα αμπέλια, που έρχεται σε επαφή με τα στέμφυλα για μία εβδομάδα και έπειτα ζυμώνεται και ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές και βαρέλια ακακίας με τις οινολάσπες για 12 μήνες. Εξαιρετική η ενσωμάτωση της δρυός, καθώς και η υφή.

Πολύπλοκο αρωματικά, με πυρηνόκαρπα, μέλι, ψωμί και άνθη ακακίας, αποτελεί την προσωπική εκδοχή της ποικιλίας από τον ιδιοκτήτη και οινοποιό. Από την άλλη, το Trebbiano Diverto προέρχεται από ένα συγκεκριμένο, πολύ απότομο αμπέλι δίπλα στη θάλασσα. Οινοποιείται χωρίς εκχύλιση και παραμένει για 12 μήνες σε κεραμικά δοχεία με τις οινολάσπες και έχει εντελώς διαφορετικό χαρακτήρα, με ώριμα εσπεριδοειδή, είναι πιο ελαφρύ στο σώμα με λίγο περισσότερο αλκοόλ, που δεν φαίνεται, χαμηλότερη οξύτητα και πιο λιπαρή υφή, με ένα ωραίο αλμυρό τελείωμα.

Ακολούθησαν τα δύο Pecorino: Το ένα, του 2024, πιο φρέσκο με οινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, υψηλή οξύτητα και πιο σφιχτό, έδειχνε να θέλει χρόνο ακόμα, ενώ το αντίστοιχο Bianchi Grilli του 2023, με οινοποίηση σε παλιά barriques, ήταν πιο έτοιμο, με πιο ώριμο φρούτο, νότες από το πέρασμα σε βαρέλι και πιο στρογγυλό, με περισσότερο βάρος στην παλέτα. Κοινό χαρακτηριστικό και των δύο, μια αίσθηση ορυκτότητας και βοτανικότητας, αλλά και η δυνατότητα παλαίωσης. Μακράν θα έλεγα τα πιο ωραία Pecorino που έχω δοκιμάσει.

Το επόμενο, ένα ακόμα εξαιρετικό Cerasuolo με τρεις διαφορετικούς τρόπους οινοποίησης, είχε τα χαρακτηριστικά ζουμερά κόκκινα φρούτα, τα μεσογειακά βότανα, υπέροχη υφή και μια ελαφριά τανικότητα που τόνιζαν την αίσθηση στο στόμα, και ωραία φρουτώδη επίγευση.

Για το τέλος δοκιμάσαμε τρία διαφορετικά Montepulciano και τα τρία, λόγω διαφορετικής περιοχής, ήταν βαθύχρωμα και πιο τανικά, με πιο σκούρο και ώριμο φρούτο. Το πρώτο είναι το signature του οινοποιείου, με 18 μήνες σε χρησιμοποιημένα barriques, το δεύτερο είναι το riserva, που προέρχεται από το αμπέλι που ανέφερα προηγουμένως και μένει για 24 μήνες σε συνδυασμό νέων και παλιών barriques. Εδώ η ηλικία του αμπελιού φαίνεται στη συμπίκνωση του φρούτου, η χρήση του βαρελιού είναι εξαιρετική και ταιριάζει στο προφίλ του κρασιού, ενισχύοντας την πολυπλοκότητα, με αποτέλεσμα το κρασί να δείχνει ισορροπημένο και με πολύ χρόνο μπροστά του.

Το τρίτο και τελευταίο ήταν το Mazzamurello, στο οποίο η οινοποίηση αλλάζει ελαφρώς, με χρήση 100% νέων barriques και εφαρμόζοντας battonage καθ' όλη τη διάρκεια των 12 μηνών στο βαρέλι. Όπως μας τόνισαν, με αυτόν τον τρόπο προστατεύεται το κρασί από την υπερβολική επίδραση της δρυός και διατηρείται η φρεσκάδα πολύ περισσότερο. Αυτό που έχω να πω είναι πως το κρασί έδειχνε όντως πιο φρέσκο και με πολύ λιγότερο έντονη την αίσθηση του ξύλου. Στο στόμα ήταν βελούδινο, με φρέσκα μαύρα μούρα και μεσογειακά βότανα, σε φρέσκια μορφή επίσης. Για μένα ήταν το πιο ωραίο από τα κόκκινα.

Κλείνοντας, θα ήθελα να ευχαριστήσω αρχικά τους ανθρώπους των οινοποιείων, οι οποίοι ήταν εξαιρετικά φιλόξενοι και με διάθεση να εξηγήσουν τα πάντα για την περιοχή και τα κρασιά. Μείναμε το λιγότερο δυόμισι ώρες και όλοι έβγαλαν από ψωμί με τοπικό ελαιόλαδο, αλλαντικά και τυριά στο Valle Reale μέχρι γεύμα που θα χόρταινε 10 άτομα στο Cataldi Madonna. Με αποκορύφωμα νομίζω τον κ. Fausto στο Torre, όπου μείναμε συζητώντας για τέσσερις ώρες και, αν δεν είχαμε κάνει κράτηση για φαγητό, είναι σίγουρο πως θα μας πρόσφερε και βραδινό!

Πρέπει να πω ότι λατρέψαμε την περιοχή και θα την επισκεφτούμε σίγουρα ξανά στο μέλλον. Μείναμε εντυπωσιασμένοι από τα κρασιά, το φαγητό αλλά και τις τιμές των εστιατορίων, που καθιστούν το άνοιγμα φιάλης σχεδόν υποχρέωση με το φαγητό.

Ελπίζω στο μέλλον να εισαχθούν περισσότερα κρασιά της περιοχής στην Ελλάδα και να δώσει ο κόσμος μια ευκαιρία στη δοκιμή τους αλλά και να επισκεφτεί το καταπράσινο Abruzzo. ¶



Οι αμπελώνες του Valle Reale.







Εδώ, βλέπεις το μέλλον σου.

Κύρος
Ταξίδια
Εμπειρίες

Διεθνής αναγνώριση

Επάγγελμα Sommelier. Με την εγγύηση του WSPC.



ΜΑΘΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ: 210 98 82 540 & 544



www.wspc.gr



Είναι ένα από τα όνειρα κάθε οινοποιού, να ταυτίσει το όνομά του με μια ποικιλία, και ο Δημήτρης Διαμαντής το έκανε με το Μοσχόμαυρο. Την εξαιρετικά σπάνια γηγενή ποικιλία που συναντάμε στη Σιάτιστα, τη διέσωσε ο πατέρας του και την ανέδειξε ο ίδιος, περνώντας από τα στενά όρια των γλυκών κρασιών, για τα οποία προοριζόταν, σε μια γκάμα ξηρών που δείχνει τη μεγάλη δυναμική της. Το οινοποιείο Magoutes συνεχίζει μια αμπελουργική και οινοποιητική παράδοση αιώνων, με πολύ σύγχρονη προσέγγιση.

MAGOUTES

Η Σιάτιστα απλώνεται στις πλαγιές της Δυτικής Μακεδονίας, σε ένα τοπίο πετρώδες, σκληρό, αλλά φτιαγμένο για το αμπέλι. Στους πρόποδες της πόλης κάποτε απλώνονταν χιλιάδες στρέμματα αμπελώνων· σήμερα απέμειναν λίγοι, διάσπαρτοι, σημάδια μιας παράδοσης που άντεξε στους αιώνες και επανέρχεται δυναμικά μέσα από προσπάθειες σαν αυτήν του οινοποιείου Magoutes, το οποίο παίρνει το όνομά του από την περιοχή όπου βρίσκεται ο αμπελώνας. Εδώ, η αμπελουργία συνδέεται με την ιστορία του τόπου και τις ζωές των ανθρώπων του, οι οποίοι ποτέ δεν έπαψαν να κρατούν δεμένο το κρασί με την καθημερινότητά τους.

«Η Σιάτιστα είχε κάποτε δέκα χιλιάδες στρέμματα αμπελώνων· σήμερα έχουν απομείνει περίπου δύο χιλιάδες, πολλά από αυτά παρατημένα», λέει ο Δημήτρης Διαμαντής, ο άνθρωπος πίσω από το οινοποιείο. Καθώς σκαρφαλώνουμε με το μικρό τετρακίνητο τζιπάκι πατώντας πάνω σε σπασμένες πέτρες που ορίζουν τον δρόμο, η αφήγησή του μοιάζει με προσωπική εξομολόγηση, αλλά ταυτόχρονα είναι και ένα πορτρέτο της περιοχής. Το κρασί δεν ήταν πολυτέλεια, αλλά μέρος της ζωής. Από τα βαρέλια που ταξίδευαν στην Ήπειρο και τη Θεσσαλία μέχρι τα λιαστά που έδιναν φήμη και εισόδημα στις οικογένειες, η Σιάτιστα έζησε για αιώνες με το αμπέλι, μέχρι να έρθει η γούνα, που έγινε η μεγάλη οικονομική δύναμη της πόλης από τη δεκαετία του '50 και μετά.

Η οικογένεια του Διαμαντή ήταν πάντα κοντά στο αμπέλι. Ο προπάππος του ξεκίνησε να δουλεύει ως εξειδικευμένος εργάτης, με γνώσεις για το κλάδεμα, τον εμβολιασμό και την καλλιέργεια του αμπελιού. Στη συνέχεια, ο παππούς με κάποια μικρά κτήματα έφτιαχνε κρασί, ενώ ο πατέρας του έζησε τη μετάβαση: σε μια εποχή όπου όλα εγκαταλείπονταν, εκείνος διάλεξε να κρατήσει ζωντανό το αμπέλι και το Μοσχόμαυρο, μια ποικιλία που κινδύνευε να χαθεί. «Το Μοσχόμαυρο το σώσαμε γιατί θέλαμε να φτιάχνουμε λιαστό. Μόνο γι' αυτό σώθηκε», εξηγεί. Στις δεκαετίες που ακολούθησαν, αυτό αποδείχθηκε προφητικό· το Μοσχόμαυρο σήμερα είναι το σημείο αναφοράς της περιοχής.

Η δεκαετία του '90 ήταν σημείο καμψής. Ο πατέρας του άρχισε να φυτεύει ξανά, απομονώνοντας ποικιλίες και ψάχνοντας φυτά σε παλιούς αμπελώνες που είχαν απομείνει. Εκεί μπήκαν οι βάσεις. Όμως η γούνα συνέχιζε να δεσπόζει και η αμπελουργία έμοιαζε χαμένη υπόθεση. Ο Δημήτρης Διαμαντής ανέλαβε μετά τον θάνατο των δύο γονιών του, σε μια δύσκολη συγκυρία: στις οικογενειακές απώλειες προστέθηκαν οικονομικές υποχρεώσεις, ένα τοπίο που έμοιαζε εγκαταλελειμμένο. Παρ' όλα αυτά, το 2010 αποφασίζει ότι η δουλειά πρέπει να συνεχιστεί. Στρέφεται συνειδητά στο Ξινόμαυρο, στο Μοσχόμαυρο και στις γηγενείς ποικιλίες της Σιάτιστας, απορρίπτοντας τον πειρασμό των διεθνών φυτεύσεων. «Εκλεισα τα αυτιά μου σε Cabernet, Merlot, Pinot Noir. Είπα όχι. Γιατί, αν έκανα το λάθος τότε, δεν θα είχαμε σήμερα αυτό που δείχνουμε».

Η αναγνώριση ήρθε νωρίς και, όπως σε πολλές περιπτώσεις, πρώτα από το εξωτερικό. Η Julia Harding MW, συνεργάτιδα της Jancis Robinson MW, δοκίμασε το Μοσχόμαυρο και το κατέγραψε. Λίγο αργότερα, δημοσιεύματα στους New York Times από τον Eric Asimov ανέφεραν την ποικιλία δίπλα στα μεγάλα κρασιά. «Εγώ ακόμα μάθαινα τότε. Και όμως, το ενδιαφέρον ερχόταν απ' έξω. Αυτό μου έδωσε θάρρος», λέει ο Διαμαντής. Από το 2015 ξεκινά την ουσιαστική ανασυγκρότηση του οινοποιείου· το 2016 είναι ο πρώτος τρύγος που εμφανίζεται σε φιάλη. Τα πρώτα χρόνια οι ποσότητες ήταν μικρές, αλλά το μήνυμα σαφές: το κρασί της Σιάτιστας έχει τη θέση του στον σύγχρονο χάρτη.

Η δουλειά του οινοποιείου σήμερα πατά σε δύο άξονες: στα παλιά αμπέλια και στη φιλοσοφία ελάχιστης παρέμβασης. Στα υψόμετρα των 700-900 μ., σε φτωχά, πετρώδη εδάφη, με ξηρικές συνθήκες και ασβεστολιθικό ή αργιλώδες υπόβαθρο, τα σταφύλια ωριμάζουν αργά, με μικρά και αραιόρωγα τσαμπιά. Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι πολύ χαμηλές. «Ζητάμε λίγα σταφύλια. Θέλουμε να επενδύσουμε στην αξία μετά την εμφιάλωση, γιατί στην καλλιέργεια δεν υπάρχει κέρδος.

Η παραγωγή είναι μικρή αλλά προσεγμένη και βασίζεται σε δύο ποικιλίες, το Μοσχόμαυρο και το Ξινόμαυρο, ενώ συνεχίζεται η δουλειά και η έρευνα πάνω στις μικρές, άγνωστες γηγενείς ποικιλίες, όπως το Νιγρικιώτικο.

»Είναι πιο βιώσιμο έτσι», λέει ο Δ. Διαμαντής. Η καλλιέργεια είναι σχεδόν επιδερμική: καμία λίπανση, καμία άρδευση. Η φύση έχει τον πρώτο λόγο. «Σηματοδεύουμε κάθε χρόνο τα φυτά που ξεχωρίζουν και παίρνουμε βέργες για τα νέα αμπέλια. Είναι μια δουλειά που κάνουμε 20-25 χρόνια τώρα». Κρατάει τους αμπελώνες των 80 και 90 ετών που δεν έχουν πλέον να δώσουν σταφύλια, αλλά είναι σημαντικός παράγοντας στην αναπαραγωγή.

Στην οινοποίηση, το ίδιο: ζύμες αυτόχθονες, ελάχιστες παρεμβάσεις, φιλτράρισμα μόνο όταν χρειάζεται. Οι δεξαμενές από τσιμέντο και τα μεγάλα, ουδέτερα βαρέλια είναι ο κανόνας, ενώ ο Διαμαντής πειραματίζεται και με πήλινα πιθάρια. Το ίnox χρησιμοποιείται περιορισμένα, μόνο για κάποιες λευκές και ροζέ οινοποιήσεις. «Ξύλο και τσιμέντο, αυτό είναι το οινοποιείο. Θέλουμε να φαίνεται το φρούτο, όχι η παρέμβαση», λέει. Τα λιαστά κρασιά, με την παραδοσιακή μέθοδο της σκιάς, παραμένουν η ταυτότητα της Σιάτιστας. Αλλά το οινοποιείο Magoutes δείχνει ότι και το ξηρό Μοσχόμαυρο, όπως και το Ξινόμαυρο, έχουν δυναμική που ξεπερνά τα τοπικά όρια.

Η παραγωγή είναι μικρή αλλά προσεγμένη και βασίζεται σε δύο ποικιλίες, το Μοσχόμαυρο και το Ξινόμαυρο, ενώ συνεχίζεται η δουλειά και η έρευνα πάνω στις μικρές, άγνωστες γηγενείς ποικιλίες, όπως το Νιγρικιώτικο. Ένα λευκό (blanc de noir), ένα ροζέ και τρία κόκκινα ξηρά κι ένα παλαιωμένο γλυκό συνθέτουν την γκάμα του οινοποιείου. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στο Parcel Selection Χινόμανο, ένα κρασί που εμφιαλώνεται μόνο από παλιά αμπέλια, επιλεγμένα φυτά φυτό. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί που κυκλοφορεί μετά από πέντε χρόνια παλαιώσης, σε ελάχιστες φιάλες, και κάθε χρονιά έχει σχεδόν εξαντληθεί πριν καν παρουσιαστεί στην αγορά. Δεν είναι τυχαίο το ότι οι μεγαλύτερες ποσότητες κατευθύνονται σε προσεκτικά επιλεγμένους συνεργάτες στο εξωτερικό, από τη Βρετανία και τη Σουηδία μέχρι τη Γερμανία και τη Γαλλία.

Η σχέση με την ελληνική αγορά παραμένει πιο περιορισμένη, με συνεργασίες σε κάβες και μικρά δίκτυα, χωρίς να μπει στη λογική των μεγάλων αλυσίδων. «Δεν θέλω ναβάλω τους ανθρώπους μου να κυνηγάνε επιταγές και τοποθετήσεις σε σούπερ μάρκετ. Θέλω να ασχολούνται με το αμπέλι και το κρασί», λέει με έμφαση ο Δημήτρης Διαμαντής. Είναι μια στάση που δείχνει και τη φιλοσοφία του οινοποιείου: μικρή κλίμακα, επιμονή στην ποιότητα, προσήλωση στο τοπικό terroir.

Σήμερα, το οινοποιείο Magoutes είναι μια σύγχρονη μονάδα που συνεχίζει να αναπτύσσεται. Η συνεργασία με τον συντοπίτη του επιχειρηματία Γιώργο Παπαγεωργίου έδωσε τη δυνατότητα για μεγαλύτερες επενδύσεις: νέες φυτεύσεις, εκσυγχρονισμένες εγκαταστάσεις, επέκταση σε γη. Το νέο κτίριο, με μοντέρνα αρχιτεκτονική, έχει τη δυναμική να υποστηρίξει πολύ μεγαλύτερες ποσότητες από όσες διαχειρίζεται σήμερα το οινοποιείο και, βέβαια, διαθέτει οινοτουριστικό προσανατολισμό. «Υπολογίζω ότι μέχρι στιγμής η συνολική επένδυση φτάνει τα 9-10 εκατομμύρια ευρώ», μας λέει ο Δ. Διαμαντής. Και όμως, πίσω από τους αριθμούς εκείνο που μετράει είναι η συνέπεια στη φιλοσοφία.

Το όνειρό τους είναι ξεκάθαρο: να δείξουν τι πραγματικά μπορεί να δώσει η Σιάτιστα. «Δεν μπορούμε να αντιγράψουμε ούτε άλλες περιοχές ούτε άλλες χώρες. Πρέπει να αναδείξουμε τη δική μας μικρή γη, τις δικές μας ποικιλίες», λέει και ονειρεύεται τη Σιάτιστα ως την πέμπτη ΠΟΠ ζώνη για το Ξινόμαυρο.

Ο οινοποιός Δημήτρης Διαμαντής με τον γιο του Κωνσταντίνο, στο tasting room που άνοιξε το οινοποιείο Magoutes στην πλατεία της Σιάτιστας.

Η επόμενη γενιά είναι ήδη παρούσα. Τα δύο παιδιά μεγάλωνουν με τη σκέψη ότι κάποτε θα πάρουν τη σκυτάλη. «Θέλω να το πάρω στα χέρια μου και να το μεγαλώσω όσο γίνεται», λέει ο 19χρονος Κωνσταντίνος. Είναι μια φράση που μοιάζει με υπόσχεση: ότι η ιστορία που ξεκίνησε πριν από εκατό χρόνια, μέσα σε πέτρες και δυσκολίες, θα συνεχιστεί.

- ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ
- BLANC DE NOIR 2024
Λευκό κρασί κυρίως από ερυθρά σταφύλια (αφού συμμετέχει σε μικρό ποσοστό και μια τοπική λευκή ποικιλία που οινοποιήθηκε σε μεγάλες τσιμεντένιες δεξαμενές). Το Ξινόμαυρο αποζυμώθηκε σε μεγάλα χρησιμοποιημένα δρύινα βαρέλια.
- ΡΟΖΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ
Φτιαγμένο από Ξινόμαυρο (70%) και το σπάνιο Μοσχόμαυρο (30%). Λουλούδια και κόκκινα φρούτα συνθέτουν ένα πλούσιο και φρέσκο αρωματικό μπουκέτο.
- ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ 2022
Επιλεγμένα σταφύλια από παλιά και στρεσαρισμένα αμπέλια, φυτεμένα σε πλαγιές. Οινοποίηση σε ανοξείδωτες και τσιμεντένιες δεξαμενές για ένα κρασί που παράγεται σε 12 έως 15 χιλιάδες φιάλες κάθε χρόνο, ανάλογα με τη σοδειά, και κατά κύριο λόγο βρίσκει θέση σε ράφια του εξωτερικού.
- ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 2020
Από αμπελώνες ηλικίας 10 έως 20 ετών. Οινοποίηση και ωρίμαση σε ξύλινο οινοποιητή (μόνο για τη συγκεκριμένη χρονιά) του έδωσαν μια εξέλιξη. Ένα κρασί διαφορετικό, που έρχεται να εκφράσει όχι μόνο τον τόπο που το γέννησε, αλλά και τη σοδειά και τη μέθοδο που ακολουθήθηκε για την παραγωγή του.
- ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ PARCEL SELECTION 2018
Το premium κρασί του οινοποιείου, παράγεται από επιλεγμένα αμπέλια, από συγκεκριμένα πρέμνα, ανάλογα με την ωρίμαση. Ένα κρασί που δείχνει τη διαφορετικότητα και τα μοναδικά χαρακτηριστικά του terroir της Σιάτιστας, πέρα από τον χαρακτήρα της ποικιλίας που έχουμε συνηθίσει στις άλλες ζώνες του Ξινόμαυρου.
- ΛΙΑΣΤΟΣ 2008
Μοσχόμαυρο και Ξινόμαυρο. Στην ουσία το κρασί αυτό έχει γίνει με ανάμειξη κρασιών από τρεις δεκαετίες, με τη μέθοδο της Solera. Ένα βαρέλι που γέμιζε με λιαστό κρασί από το 1987 μέχρι το 2007 και εμφιαλώθηκε το 2008. ¶



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.

Wine Journal

ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΔΕΝ ΘΥΜΟΜΑΣΤΕ
ΜΕΡΕΣ, ΘΥΜΟΜΑΣΤΕ ΣΤΙΓΜΕΣ.

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

Σε μια πρόσφατη επίσκεψή μου στη Θεσσαλονίκη, διαπίστωσα ότι μία από τις πιο ζωντανές και μοδάτες πιάτσες στην πόλη αυτή τη στιγμή είναι τα Άνω Λαδάδικα. Εκεί βρίσκεται το εστιατόριο «Τα τρία γουρουνάκια», το οποίο ήταν απλώς απίθανο! Ζεστή ατμόσφαιρα, έμφαση στο κρασί και υπέροχα πιάτα. Δοκιμάσαμε ποντικά μαντί με κοτόπουλο (τύφλα να 'χουν τα ασιατικά dumplings!), με την πάντα κορυφαία Ραψάνη Terra Petra, γύρο από τόνο που καπνίζεται μπροστά σου, μοναδικό pairing με το MMAD Chenin Blanc, χοιρινό στη γάστρα αλλά και αρνάκι γάλακτος, που έπαιξαν εναλλάξ με David & Nadia Grenache Noir και Clos du Val Napa Valley. Και όλα αυτά παρέα με εκλεκτούς φίλους Θεσσαλονικείς. Πραγματικά φανταστική εμπειρία!

Pure 2020. Ίσως το οινικό highlight του καλοκαιριού. Μια Σαντορίνη με βάθος, συμπίκνωση, ένταση, πολυπλοκότητα, γευστικό μάκρος. Μέσα σε όλα αυτά χωράει και η φινέτσα; Και όμως χωράει. Εκεί, άλλωστε, ένα κρασί ανεβαίνει σκαλοπάτι και θεωρείται εκλεκτό. Απολαυστικό στην πενταετία – θα συμβούλευα όσοι τυχεροί έχετε κάποια φιάλη στον συντηρητή σας και δεν σας αρέσει το χωρίς λόγο ρίσκο, να την ανοίξετε! Τι χρειάζεται; Ένα ανοιχτήρι, μια φρέσκια σφυρίδα και εκλεκτή παρέα. Τόσο pure.

Apiri Greek Eatery (απύρι = θειάφι) στο Ηράκλειο Κρήτης. Βαθμολογία Google 4,7/5 από 3.000+ κριτικές. Λέμε μικρό το ρίσκο, ας πάμε. Τι φανταστικό μέρος ήταν αυτό; Σε σημείο που επιστρέψαμε την επομένη για να δοκιμάσουμε και τα υπόλοιπα πιάτα του μενού. Σαλάτα με ντομάτα, κάππαρη, δυόσμο και τοπική γαλομυζήθρα, με απίστευτη φρεσκάδα και δροσιά. Τα πιο comfort αυγά τηγανητά με στάκα, αγκινάρα και τρούφα. Ένα μαγικό γιου-

βέτσι σουπιάς με τρίμμα από απάκι και μοσχολέμονο. Ένα αέρινο λαβράκι με σάλτσα λεμόνι και φύκια. Και μια μοσχομύριστη γαριδομακαρονάδα με ούζο και κρόκο Κοζάνης. Μια μαγεία όλα. Πανδαισία φρεσκάδας και μαγειρικής τεχνικής. Όποιος σνομπάρει την haute cuisine θα τον έφερνα εδώ για αναδίπλωση-σιγουράκι. Στα ποτήρια μας, το Δαφνί του Λυραράκη και το Ροζέ Ξινόμαυρο του Μαρκοβίτη μάς ανέβασαν ακόμα περισσότερο.

Υπάρχουν κάποια μαγαζιά που επενδύουν (σχεδόν) μηδέν στο ντεκόρ, σε καναπέδες, φωτιστικά και έπιπλα, αλλά ταυτόχρονα τα πιάτα τους είναι τόσο καλά στημένα, τεχνικά άρτια, μοντέρνα και πεντανόστιμα, που θα μπορούσαν να σερβίρονται σε αστέρата εστιατόρια. Καμουφλάζ δηλαδή!

Η λίστα μου περιέχει τον Μυστικό Κήπο στο Χαλάνδρι, τον Μαύρο Γάτο στο Παγκράτι και πλέον... την Ψαρομανία στο Μαρούσι! Κάθε πιάτο είναι πιο φρέσκο και λαχταριστό από το άλλο: καπνιστό χέλι Μεσολογγίου, ένας συγκλονιστικός τόνος τατάκι με χειροποίητο ρομπζ, σουσάμι και αλάτι μυρωδικών, το υπέροχο κριθαρότο με μελάνι σουπιάς, φρέσκα όστρακα, αχνιστές καρabίδες και άλλα δώρα της θάλασσας. Και όλα αυτά δίπλα σε κρασιά ονειρεμένα, με έμφαση σε Ασύρτικα και Riesling. Ή ό,τι άλλο σκεφτείτε!

Αυτό το Assyrtiko Emphasis 2021 του Κτήματος Παυλίδη για καιρό το γυρόφερνα ανοίγοντας τον συντηρητή. Να ήταν καλό; Τελικά ήρθε η ώρα του και, ναι, ήταν φανταστικό! Λεμονάτο, με νεύρο, φρούτο, μια διακριτική ορυκτότητα και επίμονη διάρκεια. Φαίνεται ότι πολλά έχουν αλλάξει στο ιστορικό οινοποιείο της Δράμας προς το (πολύ) καλύτερο και ανυπομονώ για τη συνέχεια! ¶

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα B.S. Καρούλιας T: (+30) 2146876200



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.

KYP·ΓΙΑΝΝΗ

www.kiryianni.gr

Απολαύστε Υπεύθυνα
WINE MODERATION
CHOOSSE | SHARE | CARE

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ
INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION



ΤΟ ΠΙΟ ΠΟΛΥΤΑΞΙΔΕΜΕΝΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΚΑΙ ΤΟ SOFTIS

ΚΕΙΜΕΝΟ ΝΤΕΝΗ ΚΑΛΛΙΒΩΚΑ

Πάντα έλεγα ότι αν ήμουν απόσταγμα, θα ήθελα να ήμουν malt whisky από τη Σκωτία. Να παλαιώνω αργά σε δρύινα βαρέλια, να με σέβονται και να με τιμούν. Αλλά μετά το τελευταίο μου ταξίδι στο Όσλο, μάλλον άλλαξα γνώμη.

Spirits

Aquanit θα ήθελα να ήμουν. Και ας μην έχω το ίδιο prestige. Και ας φτιάχνομαι από πατάτα. Και ας μην περνάω από ζύμωση. Πατί θα είχα δει τον κόσμο.

Πήγα στο Όσλο κυρίως για το Himkok. Είπαμε, έχω έρωτα με αυτό το μπαρ. Όμως, όπως συχνά συμβαίνει στα ωραία ταξίδια, την έκπληξη την έζησα εκεί που δεν το περίμενα: σε ένα αποστακτήριο aquanit: το Anora. Εκεί παράγεται το Lysholm LINIE Aquanit, που είναι το πιο πολυταξιδεμένο και το πιο διάσημο aquanit στον κόσμο. Και όταν έμαθα την ιστορία του, δεν μπορούσα να το πιστέψω. Αφού ολοκληρωθεί η απόσταξη, το aquanit παλαιώνει για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια, κυρίως παλιά sherry casks. Ύστερα, φορτώνεται μέσα στο ίδιο το βαρέλι, όχι σε φιάλες, σε ένα φορηγό πλοίο. Και ξεκινάει για να κάνει το μεγάλο ταξίδι. Περνάει τον Ατλαντικό, τη Διώρυγα του Παναμά, τον Ειρηνικό. Φτάνει μέχρι την Αυστραλία. Και στον δρόμο του διασχίζει δύο φορές τον Ισημερινό – τον «line», όπως τον λένε στα νορβηγικά. Αυτός είναι και ο λόγος που ονομάστηκε LINIE Aquanit.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ
ΕΙΝΑΙ ΑΠΟ ΜΟΝΗ ΤΗΣ ΜΥΘΙΣΤΟΡΗΜΑ

Πριν από 200 χρόνια, ένα φορτίο aquanit ταξίδεψε για να πωληθεί στην Ινδονησία. Όμως δεν το αγόρασε κανείς. Το πλοίο επέστρεψε στη Νορβηγία και όταν άνοιξαν τα βαρέλια... δεν πίστευαν στη γεύση. Το απόσταγμα είχε μεταμορφωθεί. Ήταν πιο απαλό, πιο στρογγυλό, πιο πλούσιο. Οι αλλαγές θερμοκρασίας, οι κλυδωνισμοί του πλοίου, η θάλασσα, το βαρέλι... όλα είχαν «δουλέψει» μαζί.

Και έτσι, χωρίς να το θέλουν, ανακάλυψαν την πιο όμορφη παλαιώση στον κόσμο. Είδα ένα βίντεο από ένα τέτοιο ταξίδι – timelapse από το ίδιο το πλοίο.

Να περνάει τη Διώρυγα του Παναμά. Να ταξιδεύει σε θάλασσες-λάδι, με χρυσαφένια δειλινά. Να ταλαιπωρείται σε φουρτούνες. Να διασχίζει παγωμένες βόρειες θάλασσες. Και κάπου εκεί σκέφτηκα: Αν ήμουν απόσταγμα, θα ήθελα να είμαι αυτό.

Μέχρι πριν από δέκα χρόνια, σχεδόν κανείς δεν ήξερε τι είναι το aquanit. Ώσπου η Monica Berg, bartender παγκόσμιας εμβέλειας και από τις κορυφαίες μορφές της σύγχρονης σκηνης, το έκανε γνωστό διεθνώς. Και πλέον, όχι απλώς το συναντάμε σε λίστες, αλλά το συναντάμε και στα καλύτερα μπαρ του κόσμου.

Το aquanit φτιάχνεται από απόσταγμα που παράγεται από πατάτα. Κατά την απόσταξη αρωματίζεται υποχρεωτικά (βάσει νομοθεσίας) με καρδάμωμο (caraway seed) και/ή άνηθο. Συχνά περιέχει και άλλα botanicals, όπως μάραθο, πορτοκάλι, elderflower, γλυκάνισο, αστεροειδή γλυκάνισο. Παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια τουλάχιστον για 6 μήνες, αν είναι μικρότερα από 1.000 λίτρα, ή 12 μήνες αν είναι μεγαλύτερα. Και στην περίπτωση του LINIE κάνει επί μήνες ταξίδι στη θάλασσα περνώντας δύο φορές τον Ισημερινό.

Και πλέον σπουδαία μπαρ όπως το Himkok έχουν στο μενού τους κοκτέιλ με aquanit. Ήμουν στο Όσλο την προηγούμενη εβδομάδα και δοκίμασα όλο το καινούργιο μενού του Himkok. Το κοκτέιλ με aquanit ήταν το Softis. Ένα κοκτέιλ σαν παγωτό Softis. Αυτή ήταν και η έμπνευση: το μαλακό παγωτό που τρώγαμε όταν ήμασταν παιδιά. Σου βάζουν και καραμελάκια από πάνω και διαλέγεις ποια. Και η γεύση είναι γλυκιά, λεπτή, νοσταλγική.

Τι εμπειρία πάλι το καινούργιο μενού! Το Himkok τα τελευταία τέσσερα χρόνια έχει αποδείξει ότι ο χώρος του μπαρ μπορεί να εμπνεύσει και να συνδεθεί με τόσους άλλους χώρους –μουσική, μόδα, φωτογραφία– και φέτος με εικαστικές τέχνες.

- Το 2024 διοργανώθηκε το Fashion Meets Mixology – επίδειξη μόδας στην Όπερα του Όσλο, όπου σχεδιαστές δοκίμασαν κάθε κοκτέιλ και έπειτα δημιούργησαν ρούχα με έμπνευση από τα αρώματα, τα χρώματα, τις υφές.
- Πέρυσι, το μενού συνοδεύτηκε από μουσική –DJs, παραγωγοί– ώστε κάθε κοκτέιλ να έχει και soundtrack διάθεση, και έναν χώρο που να σε μεταφέρει.
- Και δεν ξεχνώ το 2023, όταν η φωτογραφία μπλέχτηκε με κάθε κοκτέιλ – με εικόνες που σε έκαναν να σκέφτεσαι τη γεύση ενώ την έβλεπες, όχι μόνο να τη γεύεσαι.

ΤΟ NEO ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΤΟ DESIGN BY SHIPPING

Το φετινό μενού του Himkok συνδέεται με τις εικαστικές τέχνες. Οι καλλιτέχνες του Studio Sløyd είδαν και γεύτηκαν τα κοκτέιλ και εμπνεύστηκαν ένα διαφορετικό αντικείμενο για το καθένα. Η παρουσίαση του νέου μενού έγινε στο Studio Berlin στο Όσλο, ως μέρος του θεσμού «Designers Saturday». Μετά την έκθεση, τα αντικείμενα –που είναι μοναδικά– δημοπρατήθηκαν, δίνοντας στο project έναν χαρακτήρα αντικειμένου που δεν μένει μόνο για επίδειξη, αλλά μπορείς να πάρεις σπίτι σου ένα κομμάτι της εμπειρίας.

Πού ένιωσα την ουσία του project; Στο ότι ήρθαν κοντά οι δύο κόσμοι. Λοιπόν, τα ονόματα των κοκτέιλ στο Himkok αντιστοιχούν στο βασικό υλικό: Carrot, Cherry, Cherry Tomato, Elderflower... Εγώ λοιπόν, για παράδειγμα, σε ένα τέτοιο μενού δεν θα διάλεγα το Elderflower, δεν το αγαπώ ιδιαίτερα ως υλικό έτσι όπως το έχω δοκιμάσει σε κοκτέιλ. Όμως τρελάθηκα με τα δύο κουτάλια που είχαν σχεδιάσει οι εικαστικοί. Ένωθα ότι ήθελα να φάω με αυτά τα κουτάλια. Ότι θα είχαν ωραία αίσθηση. Και δοκίμασα το κοκτέιλ γι' αυτόν τον λόγο. Και ξετρελάθηκα με την υφή του.

Ήταν ένα ποτό Gin/Ramos-Fizz-τύπου με λικέρ elderflower, κρέμα και γιαούρτι.

Στην έκθεση μου άρεσε πολύ επίσης ένα industrial-style φωτιστικό δαπέδου, που με το φως του και τη σχεδιάσή του αποπνέει βάθος και σοφιστικέ διάθεση. Αυτό ήταν και το κορυφαίο, για τη γεύση μου, κοκτέιλ του μενού. Το Cherry: μια τολμηρή εκδοχή του Manhattan με ούισκι, Cherry Liqueur, βερμούτ, σοκολάτα και ένα butter-washed τελείωμα.

Πολύ ενδιαφέρον και το Cherry Tomato: πιο γήινο, ελαφρώς πικάντικο. Με βάση το aquanit και αυτό, περιέχει επιπλέον mezcal, green paprika distillate, cherry pepper, plum wine και λίγο ξίδι. Το αντικείμενο είναι καρέκλα από ξύλο πεύκου, με σχεδιαστικά στοιχεία που θυμίζουν τις ίνες της ντομάτας.

Τέλος πάντων, γι' αυτό αγαπώ τα σύγχρονα μπαρ. Πατί κάποια από αυτά καταφέρνουν και «μεταφράζουν» τη γεύση, την υφή με τόσο υπέροχους τρόπους που σου ανοίγουν κι εσένα ορίζοντες. Έτσι ένιωσα εκεί. Αλλά ταυτόχρονα παραμένουν αυτό που πρέπει να είναι: μπαρ. Στο Himkok δεν νιώθεις ότι μπαίνεις σε κάτι επιτηδευμένο. Το service είναι άψογο – οι bartenders σου αναλύουν με γνώση και πάθος, χωρίς να προσπαθούν να εντυπωσιάσουν με φλυαρίες. Ο χώρος είναι κομψός, αλλά φιλικός. Το σημείο που το Himkok ξεπερνά το «upscale» είναι το ότι δεν απαιτεί να νιώθεις ότι πρέπει να είσαι «έτοιμος». Είσαι ευπρόσδεκτος όπως και να 'σαι, εφόσον αγαπάς την καλή εμπειρία.

ΚΑΙ ΕΝΑ TIP

Πώς να ξεκινήσεις και να τελειώσεις τη βραδιά; Με ένα Birch Martini. Με Old Tom Gin, βερμούτ και μία ελιά που περιέχει σκληρό blue cheese. Έπος! ¶

Wine Traveller

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ, ΝΕΕΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Η ελληνική ύπαιθρος τα τελευταία χρόνια ανακαλύπτει εκ νέου τη δυναμική της μέσα από το κρασί και τον οινοτουρισμό. Σε μια χώρα όπου η παράδοση και η γη είναι άρρηκτα δεμένες, το κρασί δεν είναι απλώς ένα προϊόν· είναι φορέας πολιτισμού, ταυτότητας και εμπειρίας.

Σήμερα, ο επισκέπτης δεν έρχεται μόνο για να δοκιμάσει ένα ποτήρι Ασύρτικο ή Ξινόμαυρο, αλλά για να γνωρίσει τον τόπο που τα γέννησε, να περιηγηθεί σε αμπελώνες, να συνομιλήσει με παραγωγούς και να ζήσει την αυθεντικότητα της ελληνικής γης.

Η δυναμική του οινοτουρισμού αποτυπώνεται και σε αριθμούς. Περισσότερα από εκατόν τριάντα οινοποιεία στην Ελλάδα έχουν οργανωθεί ώστε να δέχονται επισκέπτες με γευσιγνωσίες, ξεναγήσεις και παράλληλες δραστηριότητες, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη εμπειρία. Ταυτόχρονα, οι εξαγωγές ελληνικού κρασιού καταγράφουν αύξηση τα τελευταία χρόνια, με έσοδα που ξεπερνούν τα 100 εκατομμύρια ευρώ ετησίως. Αυτό σημαίνει ότι κάθε ξένος επισκέπτης σε ένα ελληνικό οινοποιείο δεν είναι απλώς τουρίστας, αλλά πιθανός πρεσβευτής του ελληνικού κρασιού στις αγορές του εξωτερικού.

Η επίδραση δεν είναι μόνο οικονομική. Ο οινοτουρισμός συγκρατεί νέους ανθρώπους στην ύπαιθρο, δημιουργεί συνεργασίες μεταξύ μικρών παραγωγών, γαστρονομίας και φιλοξενίας, και δίνει πνοή σε χωριά που παλαιότερα μαράζωναν. Η εμπειρία του επισκέπτη ενισχύεται από τη σύνδεση με την τοπική κουζίνα, τις περιηγήσεις στη φύση, ακόμα και από πολιτιστικές εκδηλώσεις στους χώρους των οινοποιείων. Το κρασί λειτουργεί ως φορμή για να «ξαναδιαβαστεί» ο τόπος με όλες του τις εκφάνσεις.

Στη Σαντορίνη, για παράδειγμα, τα ηφαιστειακά εδάφη και οι αμπελώνες με τη χαρακτηριστική «κουλούρα» προσελκύουν κάθε χρόνο χιλιάδες ταξιδιώτες. Η γευσιγνωσία ενός Ασύρτικου με θέα στην Καλντέρα δεν είναι μόνο μια δοκιμή κρασιού· είναι ένα βίωμα που συνδέει το τοπίο, την ιστορία και τη γεύση σε μια ενιαία εμπειρία. Αντίστοιχα, στη Νεμέα, την «καρδιά» του Αγιωργίτικου, τα οινοποιεία συνεργάζονται με τοπικούς παραγωγούς και εστιατόρια,

προτείνοντας θεματικές διαδρομές που συνδυάζουν το κρασί με την αρχαιολογία, την τοπική γαστρονομία και τον πολιτισμό. Ακόμα και σε λιγότερο γνωστές περιοχές, όπως η Δράμα ή η Γουμένισσα, μικρά, οικογενειακά οινοποιεία προσφέρουν εμπειρίες που δίνουν νέα ζωή σε τόπους εκτός των συνηθισμένων τουριστικών χαρτών.

Παράλληλα, οι παγκόσμιες τάσεις στρέφονται προς τη βιωσιμότητα και την αυθεντικότητα. Οι Έλληνες παραγωγοί επενδύουν σε βιολογική καλλιέργεια και ήπιες μεθόδους οινοποίησης, απαντώντας στις ανησυχίες για το περιβάλλον αλλά και στην ανάγκη του ταξιδιώτη για εμπειρίες με ουσία. Ο επισκέπτης αναγνωρίζει ότι η συμμετοχή του σε μια γευσιγνωσία ή σε έναν περίπατο στον αμπελώνα είναι μέρος ενός ευρύτερου οικοσυστήματος που στηρίζει τον τόπο.

Δεν είναι τυχαίο ότι οι εκδηλώσεις οινοτουρισμού σε όλη τη χώρα συγκεντρώνουν ολοένα και περισσότερους ταξιδιώτες, διευρύνοντας την τουριστική περίοδο και προσελκύοντας κοινό που αναζητά ποιότητα αντί για μαζικότητα. Το κρασί δίνει έτσι τη δυνατότητα στην Ελλάδα να διαφοροποιήσει το τουριστικό της προϊόν, να επαναφέρει στο επίκεντρο την ύπαιθρο και να προτείνει εμπειρίες που συνδέουν τον πολιτισμό με το τοπίο και τη γεύση.

Η ελληνική ύπαιθρος ξαναβρίσκει τη φωνή της μέσα από το κρασί. Με λίγες, αλλά στοχευμένες επενδύσεις, με σεβασμό στο περιβάλλον και με όπλο την αυθεντικότητα των ποικιλιών και των ανθρώπων της, μπορεί να αποτελέσει παράδειγμα βιώσιμης ανάπτυξης. Ο οινοτουρισμός δείχνει ότι δεν πρόκειται για μια παροδική μόδα, αλλά για μια στρατηγική που μπορεί να επαναπροσδιορίσει την εικόνα της χώρας διεθνώς και να επαναφέρει την ελληνική ύπαιθρο στο προσκήνιο με τρόπο ουσιαστικό και ανθεκτικό στον χρόνο. ¶

grape business

1. Με ειδήσεις, ρεπορτάζ, αναλύσεις και αποκλειστικές έρευνες από τον κόσμο του κρασιού, φιλοδοξούμε να σας δίνουμε μια ολοκληρωμένη εικόνα για όσα συμβαίνουν στην αγορά.

2. Εργαλείο δουλειάς για όσους ασχολούνται επαγγελματικά με το κρασί, αλλά ταυτόχρονα γεμάτο με ειδήσεις και στοιχεία που ενδιαφέρουν και τους καταναλωτές.

GRAPEMAG.GR

ΟΛΑ ΤΑ ΝΕΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΤΩΡΑ, ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΟΥ GRAPE



Το συμβλημτικό κτίριο του Vinícola Pictograma, μια αληθινή αρχιτεκτονική σφραγίδα στην καρδιά της Valle de Guadalupe.

Vinícola Pictograma



Θόλοι από τούβλο και φως που εισβάλλει, δημιουργούν μια μοναδική ατμόσφαιρα.



Η αυλή με την ελιά, κέντρο ισορροπίας και γαλήνης μέσα στο οινοποιείο.

Ένα οινοποιείο-διάλογος με το τοπίο.

Στην καρδιά της κοιλάδας Valle de Guadalupe στην Baja California, εκεί όπου οι αμπελώνες απλώνονται ανάμεσα σε λόφους και πέτρινα υψώματα, δύο αρχιτεκτονικά γραφεία της Πόλης του Μεξικού –Rojkind Arquitectos και AMASA Estudio– ένωσαν τις δυνάμεις τους για να δημιουργήσουν ένα οινοποιείο που μοιάζει να ξεπηδά από το ίδιο το χώμα που το φιλοξενεί. Το Vinícola Pictograma, που ολοκληρώθηκε το 2023, καταλαμβάνει 1.963 τετραγωνικά μέτρα μέσα σε μια έκταση 35 στρεμμάτων αμπελώνων και αποτελεί έναν σύγχρονο ναό αφιερωμένο στην τέχνη του κρασιού.

Το κτίριο έχει κυκλική μορφή, με μια εσωτερική αυλή στο κέντρο, γύρω από την οποία ξεδιπλώνονται σε δύο σειρές οι θολωτοί χώροι παραγωγής, αποθήκευσης και φιλοξενίας. Οι επισκέπτες εισέρχονται από ένα σφηνοειδές άνοιγμα στη βόρεια πλευρά και βρίσκονται ξαφνικά σε μια κυκλική πλατεία που τους καλεί να ανακαλύψουν βήμα βήμα τον κόσμο του κρασιού. Οι παραβολικές καμάρες από σκυρόδεμα σχηματίζουν βαριές πύλες που οδηγούν στη γευσιγνωσία, στην εμφιάλωση, στους χώρους με τα βαρέλια, αλλά και σε έναν υπαίθριο κήπο, όπου ο αμπελώνας «εισβάλλει» στο ίδιο το κτίριο.

Η αρχιτεκτονική σύνθεση αντλεί έμπνευση από την τοπική ιστορία και τη γη. Το σκυρόδεμα σε χρώμα της άμμου, τα κεραμικά τούβλα, το ξύλο και ο σκουριασμένος χάλυβας επιλέχθηκαν ώστε να παλαιώνουν με χάρη, να αλλάζουν με το φως και τις σκιές, και να αφηγούνται την ιστορία του τόπου μέσα στον χρόνο. Δεν πρόκειται για μίμηση του τοπίου, αλλά για έναν διάλογο μαζί του – μια αρχιτεκτονική που ζει και αναπνέει με τον ήλιο και τη γη.

Το οινοποιείο σχεδιάστηκε με στόχο τη βιωσιμότητα: η παθητική ψύξη, η θερμική μάζα και ο στρατηγικός προσανατολισμός περιορίζουν το ενεργειακό αποτύπωμα, ενώ το βύθισμα του κτιρίου στο έδαφος το εναρμονίζει με το περιβάλλον. Η διάταξη των χώρων ενισχύει την αποδοτικότητα και παραπέμπει σε αρχιτεκτονικές φόρμες του 16ου αιώνα, δημιουργώντας μια συνέχεια ανάμεσα στο παρελθόν και το παρόν.

Για τους δημιουργούς του, το Pictograma δεν είναι απλώς μια μονάδα παραγωγής. Είναι μια εμπειρία: μια μετάβαση από την εσωστρέφεια της διαδικασίας οινοποίησης προς το άνοιγμα του ορίζοντα και των αμπελώνων. «Η αρχιτεκτονική δεν αφορά μόνο τα κτίρια: αφορά και τους ανθρώπους που τα χτίζουν, εκείνους που τα ζουν και τις κοινότητες που τα περιβάλλουν», σημειώνει ο Michel Rojkind, τονίζοντας ότι κάθε έργο πρέπει να ενισχύει τη συλλογικότητα και την αλληλεξάρτηση.

Το Vinícola Pictograma στέκεται έτσι όχι μόνο ως τόπος παραγωγής κρασιού, αλλά και ως καταφύγιο πολιτισμού και εμπειριών, όπου η αρχιτεκτονική, η φύση και το κρασί συνδιαλέγονται, γράφοντας μαζί μια νέα ιστορία για την κοιλάδα του Guadalupe. ¶

Autumn Best Buys

- Από τους «Δειπνοσοφιστές» του Αθήναιου, όπου «αττικός οίνος απαλός και λεπτός» (=Ο αττικός οίνος είναι απαλός και εκλεπτυσμένος), μέχρι τα σημερινά οινοποιεία που επαναπροσδιορίζουν τη δυναμική του, ο αττικός αμπελώνας αποδεικνύει πως η φινέτσα και η αλήθεια του κρασιού δεν είναι ζήτημα μόδας, αλλά θέμα ταυτότητας.

Μέσα σε μια γη που βλέπει θάλασσα, αλλά μυρίζει φασκόμηλο, και σε χώματα που από τη μία φιλοξενούν αμπέλια εδώ και χιλιάδες χρόνια κι από την άλλη ξεπηδούν σύγχρονα κτίρια και παλμός ευρωπαϊκής πρωτεύουσας, η νέα γενιά κρασιών της Αττικής, χάρη στο πείσμα των οινοποιείων να πετάξουν από πάνω τους την αρνητική ρετσινιά, έχει αποκτήσει χαρακτήρα, καθαρότητα και εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής.

Από τραγανές λευκές ετικέτες, με πρωταγωνιστές το Σαβατιανό και τη Μαλαγουζιά, και παιχνιδιάρικα ροζέ μέχρι σοβαρά ερυθρά και φυσικά ρετσίνες νέας γενιάς, η περιοχή πατάει γερά στο παρελθόν για να δημιουργήσει ένα εξίσου δυνατό παρόν και ένα πολλά υποσχόμενο μέλλον.
1. EUPHORIA ROSÉ, ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΑΡΚΟΥ
Αγιωργίτικο, Ασύρτικο • 16,50€
Αν η χαρά είχε χρώμα, θα ήταν αυτό το απαλό ροζέ. Ευωδιαστό, βελούδινο και γευστικά πολύπλοκο. Εξαιρετικά ισορροπημένο, με φινέτσα που κάνει κάθε γουλιά να μοιάζει με μικρή απόδραση. Φράουλα, κεράσι, ροδοπέταλα και μια αίσθηση κομψής λιπαρότητας συνδυάζονται με την αίσθηση φρεσκάδας που δίνει το Ασύρτικο και δημιουργούν έναν τέλειο σύντροφο για πιάτα της μεσογειακής κουζίνας.

2. ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΡΩΞΑΝΗΣ ΜΑΤΣΑ
Μαλαγουζιά • 16,10€
Ένα κρασί που μιλάει με λεπτότητα, αλλά αφήνει έντονο αποτύπωμα. Ανθική, φίνα και ισορροπημένη, συνδυάζει νότες τριαντάφυλλου, ροδάκινου και φρέσκων εσπεριδοειδών, με μια διακριτική τροπική αύρα στο βάθος. Δροσερή και κομψή, με καθαρή έκφραση και αέρινη παρουσία που κερδίζει. Μια αυθεντική Μαλαγουζιά, γεμάτη φως, φρεσκάδα και χαρακτήρα, που στέκεται με χάρη στο τραπέζι, όποια κι αν είναι η περίπτωση.

3. ASSYRTIKO, ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΥΛΩΝΑΣ
Ασύρτικο • 10,80€
Μακριά από τις ηφαιστειακές πλαγιές της Σαντορίνης, το Ασύρτικο βρίσκει νέα ταυτότητα στον αττικό αμπελώνα. Φρουτώδες, με δομή, φινέτσα, φρεσκάδα και αυστηρότητα, ξεδιπλώνει νότες εσπεριδοειδών, ροδάκινου και μήλου, με υπαινιγμούς τσακμακόπετρας, ανθικών στοιχείων και αλμυρής επίγευσης, και αποτυπώνει την ευελιξία της ποικιλίας σε νέα εδάφη. Ένα κρασί που δεν φωνάζει, αλλά έχει πολλά να πει.

4. ΦΙΛΟΣ, CHÂTEAU KANIAPHΣ
Syrah • 12,40€
Γαλλίζον, απολαυστικό και απόλυτα ισορροπημένο, κόκκινο που κερδίζει τις εντυπώσεις και αποδεικνύει πως η ποιότητα δεν χρειάζεται υπερβολές. Σκούρο, ατμοσφαιρικό και πυκνό, ξεδιπλώνει αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων. Η μεσογειακού χαρακτήρα γουλιά του, που ξεχωρίζει για τις μαλακές τανίνες και την πιπεράτη επίγευση, επιβεβαιώνει πως η αττική γη έχει πολλά να πει ακόμη και στα οικονομικά ερυθρά.

5. ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ, ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ
Syrah, Αγιωργίτικο • 49,60€
Ένα κρασί που επιβεβαιώνει πως η Αττική ξέρει από ερυθρά με χαρακτήρα. Το πάντρεμα της πικάντικης έντασης του Syrah και της βελούδινης φινέτσας του Αγιωργίτικου δίνει βάθος, ένταση και πικάντικη πολυπλοκότητα σε ένα κρασί με ζουμερό φρούτο, βελούδινες τανίνες, στιλ και διάρκεια. Μεγάλο, πληθωρικό και κομψό, ιδανικό για αντίστοιχα μεγάλες στιγμές και πλούσιες γευστικές περιπέτειες.

6. ΚΟΚΟΤΟΣ ESTATE, ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ
Cabernet Sauvignon, Merlot • 45,30€
Δύο διεθνή σταφύλια, το Cabernet Sauvignon και το Merlot, βρίσκουν τη φωνή τους επί ελληνικού εδάφους και η ένωσή τους δίνει ένα σπουδαίο Bordeaux-style κόκκινο με εξαιρετική προοπτική παλαιώσης. Ένα μεστό, αυστηρό, γεμάτο μαύρο φρούτο, βοτανικές νύξεις και αρώματα βαρελιού κρασί, που με τη βοήθεια μιας καράφας και με τη συμβολή μιας καταλλήλως ψημένης μοσχάριας κοπής θα δώσει απλόχερη νοστιμιά.

7.

ΝΕΗΛΥΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΦΡΑΓΚΟΥ

Μαλαγουζιά • 15,60€

Γοητευτικά αρωματική ετικέτα που αποδίδει όλη τη χάρη της ποικιλίας στην πιο φωτεινή, κομψή και ισορροπημένη εκδοχή της. Φρέσκια, αρωματική, δροσιστική, αλλά και με σώμα, ισορροπεί τέλεια ανάμεσα στο φρουτώδες και το ανθικό. Απόλαυσέ την από απεριτίφ μέχρι πλουσιοπάροχα γεύματα με ψαροφαγία και εποχικές συνταγές της μεσογειακής κουζίνας, και έχεις το κεφάλι σου ήσυχο!
8.

GRANATUS, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο • 13,00€

Ένα κρασί γεμάτο ζωντάνια και φρουτώδες ταμπεραμέντο. Μοντέρνο, καθαρό, άμεσο και αληθινά νόστιμο. Φράουλα, καραμέλα, νυχτολούλουδο και μια ανεπαίσθητη φυτική νότα δίνουν αρωματικό χαρακτήρα σε μια ανάλαφρη, παιχνιδιάρικη και φρέσκια έκφραση αυτού του blend της Αττικής. Εξαιρετική επιλογή στην απόχρωση τόσο για καθημερινές απολαύσεις, όσο και για απαιτητικές γευστικές περιστάσεις.
9.

ΠΕΡΑΣΜΑ MULTI VINTAGE, ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ

Σαββατιανό • 10,50€

Το κάποτε απλό, καθημερινό κρασί της Αττικής Σαββατιανό παίρνει σύγχρονη μορφή και μετατρέπεται σε ένα απόλυτα γοητευτικό λευκό που δεν μοιάζει με αυτά που περιμένεις. Φρέσκο, φίνο και γεμάτο προσωπικότητα, με λεμονάτη φρεσκάδα και ανθική κομψότητα, μαζί με απροσδόκητες νύξεις ορυκτότητας. Το blend εσοδειών δίνει βάθος και χαρακτήρα. Είναι ένα κρασί αληθινό value-for-money, που μπορεί να παίξει και casual και εορταστικά, και πάντα με стил.
10.

SEVENTEEN, ΑΩΤΟΝ WINERY

Σαββατιανό, Ροδίτης • 24,50€

Ένα λευκό κρασί με... φωτογραφική μνήμη, που κουβαλά σε κάθε γουλιά τη νοσταλγία των Μεσογείων και την τεχνική αρτιότητα του σήμερα. Μύτη γεμάτη ώριμο φρούτο και ανθικά στοιχεία, και στόμα με πλούσια υφή, ζωηρή οξύτητα, πινελιές ζύμης που θυμίζουν φρεσκοψημένο ψωμί, τροπικό φρούτο και φρεσκάδα εσπεριδοειδών. Απολαύστε το δίπλα σε εκλεκτά πιάτα ή σκέτο, σαν φόρο τιμής στο αττικό terroir.
11.

PIPERATO, ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΓΕΩΡΓΑ

Μαντηλάρι, Grenache Rouge • 18,00€

Αφρώδες, ροζέ, φυσικό και παιχνιδιάρικο. Φτιαγμένο με την ancestral μέθοδο, χωρίς φίλτρα και χωρίς να υπακούει σε κανόνες, το Pet-Nat της οικογένειας Γεώργα είναι αυθεντικό, ειλικρινές και ιδανικό για όσους αναζητούν κάτι διαφορετικό, αλλά καλά φτιαγμένο. Φρουτώδες, ελαφρώς πικάντικο, με νότες φράουλας, πιπεριάς και εσπεριδοειδών. Ιδανικό για εναλλακτικά brunches και aperitivo.
12.

SAVATIANO, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΙΕΠΟΥΡΗΣ

Σαββατιανό • 10,00€

Το κάποτε απλό, καθημερινό κρασί της Αττικής, το ιστορικό Σαββατιανό, παίρνει σύγχρονη μορφή και μετατρέπεται σε ένα γοητευτικό, ζωντανό και φρέσκο λευκό. Τραγανό, φρουτένιο και ζουμερό, βγαλμένο από το μικροκλίμα της περιοχής, χτίζει ένα προφίλ με νεύρο και καθαρότητα, που δεν προσπαθεί να εντυπωσιάσει, αλλά το καταφέρνει. Ευκολόπιστο, με μια προσιτή διάθεση που σε κάνει να επιστρέφεις ξανά και ξανά στο ποτήρι.
13.

RETSINA OLD VINES, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΣ ΦΡΑΓΚΟΥ

Σαββατιανό • 10,20€

Μια single vineyard ρετσίνα, που είναι η πιο κομψή εκδοχή μιας παραδοσιακής ιδέας. Αυτό το κρασί αποδεικνύει πως η ρετσίνα μπορεί να είναι μοντέρνα, εκλεπτυσμένη και βαθιά απολαυστική. Προφίλ με εξωτικά φρούτα, λευκά άνθη, μαστίχα και βότανα, που οδηγούν σε φρεσκάδα και φινέτσα, ενώ η δροσερή οξύτητα χαρίζει ζωντάνια. Μια ρετσίνα που απευθύνεται σε ουρανίσκους με σύγχρονη αισθητική, ιδανική για ψάρια, λευκά κρέατα και όσους θέλουν να ξανασυστηθούν με αυτό το τόσο παρεξηγημένο κρασί.
14.

RETSINA ORIGINS, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Σαββατιανό • 14,30€

Ζωντανό παράδειγμα του πώς η παράδοση μπορεί να αποκτήσει νέα πνοή μέσα από δεξιοτεχνία και σεβασμό στην πρώτη ύλη. Με εξαιρετικής ποιότητας Σαββατιανό και προσεγμένο ρετσίνα, παραδίδει ένα κρασί που δεν συμβιβάζεται. Αρωματικό, έντονα βοτανικό, τροπικά και εσπεριδοειδένια φρουτένιο, με ζηλευτή φρεσκάδα. Κομψή, ζωντανή και βαθιά ελληνική, αυτή η ρετσίνα είναι κάτι πολύ περισσότερο από μια ωδή στην παράδοση· είναι μια σύγχρονη οινική πρόταση με χαρακτήρα και διάρκεια.
15.

RETSINA OF MESOGIA, ΑΩΤΟΝ WINERY

Σαββατιανό, Ροδίτης • 14,10€

Μια ρετσίνα με χαρακτήρα, που δεν απολογείται για την ταυτότητά της, αντιθέτως την προβάλλει συνειδητά και υπερήφανα. Αυθεντική, τολμηρή και σμιλεμένη με σεβασμό και άποψη. Πληθωρική αρωματικά, με βότανα, λευκά φρούτα, πιπεράτες νύξεις και ξηροκαρπάτες αποχρώσεις να εναλλάσσονται σε ένα πολύπλοκο και ζωντανό προφίλ. Η συνολική ένταση και η φαινολική δομή του κρασιού δίνουν νεύρο, εντυπωσιακή υφή και μακρά, εξελισσόμενη επίγευση. ¶

ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΟΝ ΗΓΕΤΗ ΣΤΙΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΤΡΥΓΟΥ



ΣΤΟΝ ΚΑΘΕΝΑ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ ΜΙΑ BRAUD

Braud 9050L, 9070L, 9070M και 9090L Μια σειρά από ευέλικτα μηχανήματα υψηλής απόδοσης



Braud 7030M και 8030L
Μια συμπληρωτική σειρά για μεσαία και μεγάλα αμπελία



Braud 9070N και 9080N
Μια σειρά που ταιριάζει με πολλά παρελκόμενα



Braud 9080N
Μηχανή για στενά αμπελία από 0,9 μ. έως 1,5 μ.



Braud 7030L και 9030L
Μια βασική σειρά αφιερωμένη στην συγκομιδή



ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ
Έδρα: Ορφείως 113, Ρουφ. Τ.Κ.118 55, Αθήνα - Τηλ.: 210 3408800
http://www.pjc.gr e-mail: info@pjc.gr APFEMH: 241309000    NewHollandGreece



A

ΑΥΤΟΡΡΙΖΟ

Το αμπέλι που αναπτύσσεται και καλλιεργείται στις δικές του ρίζες, χωρίς να έχει εμβολιαστεί πάνω σε ξένο υποκείμενο. Είναι σπάνιο σήμερα, αφού η φυλλοξήρα κατέστρεψε σχεδόν όλα τα αμπέλια της Ευρώπης. Συνήθως απαντάται σε περιοχές με αμμώδη ή απομονωμένα εδάφη.

Z

ΖΥΜΩΣΗ

Η φυσική διαδικασία κατά την οποία οι ζύμες μετατρέπουν τα σάκχαρα του μούστου σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα. Αποτελεί βασικό στάδιο της οινοποίησης, καθορίζοντας τον αλκοολικό τίτλο, τα αρώματα και τη γεύση του κρασιού. Μπορεί να γίνει αυτόματα ή με ελεγχόμενες συνθήκες.

B

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας που καλλιεργείται με φυσικές μεθόδους, χωρίς χημικά λιπάσματα, φυτοφάρμακα ή ζιζανιοκτόνα. Χρησιμοποιούνται οργανικές ουσίες, κομπόστ και φυσικές πρακτικές για την ενίσχυση της υγείας του εδάφους και της αμπέλου, με στόχο κρασιά καθαρά, αυθεντικά και φιλικά προς το περιβάλλον.

O

ΟΙΝΟΛΑΣΠΕΣ

Τα στερεά υπολείμματα που κατακάθονται στον πυθμένα των δεξαμενών μετά τη ζύμωση του κρασιού. Περιλαμβάνουν νεκρές ζύμες, φλούδες, κουκούτσια και άλλα σωματίδια. Ανάλογα με τη χρήση τους, μπορούν να απομακρυνθούν ή να συμβάλουν στην ωρίμαση, προσφέροντας πολυπλοκότητα και όγκο στο κρασί.

Δ

ΔΙΑΥΓΑΣΗ

Το στάδιο της οινοποίησης κατά το οποίο το κρασί καθαρίζεται από αιωρούμενα σωματίδια, ζύμες ή πρωτεΐνες που θολώνουν το υγρό. Γίνεται με φυσική καθίζηση, φιλτράρισμα ή με ειδικά διαυγαστικά μέσα, ώστε το κρασί να αποκτήσει καθαρότητα, σταθερότητα και λαμπερή, ελκυστική εμφάνιση.

P

ΡΑΚΟΡ

Η διαδικασία μετάγγισης του κρασιού από ένα δοχείο σε άλλο, με σκοπό την απομάκρυνση των οινολασπών που κατακάθονται στον πυθμένα. Έτσι το κρασί καθαρίζει, αποκτά σταθερότητα και εξελίσσεται ομαλά. Η πρακτική αυτή μπορεί να επαναλαμβάνεται σε διάφορα στάδια ωρίμασης.

ΑΘΗΝΑ • 48 URBAN GARDEN Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι • ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 3–5, Αθήνα • KABA ANΘΙΔΗΣ Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι / Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι / Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα • GALLERY ΑΝΤΩΝΟ-ΠΟΥΛΟΥ Αριστοφάνους 20, Αθήνα • ARION CAVA Στρατάρχου Αλεξάνδρου Παπάγου 80, Αθήνα • AVRA BAR Απόλλωνος 40, Βουλιαγμένη • BAROLO Δαβάκη 1, Ψυχικό • ΒΑΡΟΥΛΚΟ SEASIDE Ακτή Κουμουνδούρου 54-56, Μικρολίμανο, Πειραιάς • BARRIQUE Πλατεία Υμηττού 1, Υμηττός • BO BO BOHEME BOURGEOIS Αναστασίου Ζίννη 36, Κουκάκι • BOTILIA Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 3, Αθήνα • ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ Λυκούργου 28 και Μενελάου, Καλλιθέα • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφόρος Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτας • DRY Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου • EIGHTEEN SCREEN WINE & NUTS Τζαβέλλα 90, Πειραιάς • FABRICA DE VINO Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα • CAVA FAIDON Αγίου Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίνη 4, Καλλιθέα • FYSIKA Δημητράκου 17, Κουκάκι • GAMAY Ζωοδόχου Πηγής 42, Αθήνα GRAPE STORE Λεωφόρος Μεσογείων 442, Αγία Παρασκευή • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • HALF GLASS Ελαιών 41 και Αιολίας 1, Νέα Κηφισιά • HERVE Τριών Ιεραρχών 170, Αθήνα • HETEROCLITO Φωκίωνος 2 και Πετράκη 30, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Βουκουρεστίου 30 και Αλ. Σούτσου, Αθήνα • JERAR Αγίας Βαρβάρας 55, Δάφνη • K2 DESIGN Βερανζέρου 34, Ομόνοια • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KEDROS Δροσσοπούλου 47 και Κεφαλληνίας, Κυψέλη • KIKI DE GRECE Ηπίτου 4, Σύνταγμα • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ Σταμάτας Αττικής • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Λεωφόρος Δημοκρατίας 11, Μελίσσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • CAVA LACOR Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Καπανδριτί Αττικής • LINOATIS Διομήδους Κυριακού 15, Κηφισιά • LOLLLO'S Εθν. Αντιστάσεως 3^η, Χαλάνδρι • LOST ROOTS Ηρακλειδών 30, Αθήνα • MAISON D'OLIVE Ξανθόπουλου 7–9, Κολωνάκι • 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 • MY CAVA Ευφρονίου 5, Αθήνα • NEW HOTEL Φιλελλήνων 16, Αθήνα • NEBBIOLO Λεωφόρος Θησέως 111, Εκδήλη • ΝΟΑΗ Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα • ΟΑΚ Ύδρας 2 και Λεωφόρος Κηφισίας 282, Χαλάνδρι / Λεωφόρος Αθηνών 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 και Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΣΤΗΝ Αμμοσίου 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45–47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκου 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • PHELO SPIRITS Σουηδίας 51, Αθήνα • PROSOPA Μεγ. Βασιλείου 52, Αθήνα • SEMELI WINES Λεωφ. Ηρακλείου 466, Ηράκλειο • SOLERA Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι • STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • STELVIN Πλ. Κύπρου 9, Γαλάτσι • ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ Πατητήρια Αναβύσσου • ΤΑΒΕΡΝΑ ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ Άργους 66, Αθήνα • ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • TERROIRIST Θουκυδίδου 12, Χαλάνδρι • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 και Προσεδώνος 11, Βούλα • VILLA GRIZIO 46 Αγίου Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφόρος Κηφισίας 317, Κηφισιά • VINOCULTURA Αυγυγίων 18, Νίκαια • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη και Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WESUD ATHENS Λεωφόρος Βασιλέως Παύλου 90, Βούλα • WINE AT WEST Στρατάρχου Καραϊσκάκη 75, Χαϊδари • WINE IS FINE Βύσσης 6, Αθήνα • WINE KINGDOM Ελευθερίου Βενιζέλου 199, Νέα Σμύρνη • WINE O' CLOCK Λεωφόρος 10, Ακρόπολη • WINE TUNNEL Μητροπόλεως 32, Αθήνα • WINE UP Σοφοκλή Βενιζέλου 12, Περιστέρι • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES Πλατεία Κολωνακίου 20

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • 10 GR Πολυδύρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος • 18 GRAPES Άγιος Προκόπιος, Νάξος • CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύσμορος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΟΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2^η χλμ. Αμυνταίου, Άγιος Παντελεήμονας, Αμύνταιο, Φλώρινα • ANDRIAKON Καραβοστάσι Γαυρίου, Άνδρος • ANHYDROUS Φηρά Κοντοχώρι, Σαντορίνη • ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ Λεωφόρος Βερμηγιά Γεωργίου 127, Αργοςτάλι Κεφαλληνίας • ΑΡΑΛΛΟΥ Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη • BITTER COCKTAILS Αγίου Ελευθερίου 5, Ζάκυνθος • KABA ΒΛΑΣΗΣ Ηρώων Πολυτεχνείου 52, Λάρισα • BOTTIGLIA DI VINO Αλκυές Ποταμού, Κέρκυρα • CARDON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνακού Πολιτισμού, Τήνος • CASABLANCA SOCIAL CLUB Λεωφ. Βασιλίσσης Όλγας 18, Θεσσαλονίκη • CAVINO WINERY AND DISTILLERY Γέφυρα Μεγαλνίτη, Αίγινα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Νέες Εργατικές Κατοικίες • DIONYSOS RESTAURANT Λίνδος, Ρόδος • ENOTRAPPEZA 6ο χλμ. ΕΟ Χανίων – Ρεθύμνης • EYOI EYAN KABA Πλατεία Κύπρου 24, Μεσσηνία • ΓΑΙΑ Κούτα, Νεμέα / Έξω Γυνιά, Σαντορίνη • GRAPPA VINO AND APERITIVO Δημάργου Κονταράτου 1, Βόλος • ΘΩΜΑΣ Αμύνταιο • IN VINO PATRAS Τριών Ναυάρχων 21, Πάτρα • ΙΣΑΛΟΣ Ακτή Κουντουριώτου 44, Μύρνα, Λήμνος • ΚΕΛΑΡΙ Όθωνος 16, Λαμία • ΚΗΡΥΚΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ Βαθύ Αυλίδος, Εύβοια • KINSTERNA HOTEL Άγιος Στέφανος, Μονεμβασία • ΚΛΙΜΑΞ Ηράκλειου 2 και Ελευθερίου Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΖΩΡΟΣ Σινό Νερό, Αμύνταιο • ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΟΛΕΙΟΝ ΚΡΙΤΣΙΝΗ Σταματίου Πρωίου 30, Ερμούπολη, Σύρος • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα / Άγιος Παντελεήμων, Αμύνταιο • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Επαρχιακή οδός Πλαταμώνος Αδριακής 47, Αδριανή • LENIS WINES Βασ. Μπάλκου 4, Πρέβεζα • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΙΧΙΝ Μελαμπε, Ρέθυμνο • ΜΑΡΑΘΙΑ Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος • ΜΑΡΙΓΓΙΑ Χώρα Κύθνου • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΑΤΣΕΛΗ Δάφνη Φιλιατών, Θεσσαλονίκη • MOBY DICK OR THE WHALE Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη • MONMARTH Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΡΑΣΙΟΥ Μαλαγάρη, Σάμος • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ Πλ. Πρωτοδικείου, Νάξος • ΟΙΝΩ WINE BAR Λεωφόρος Βερμηγιά και Ιθάκης 1, Αργοςτάλι • CAVA OLYMPIA Κερασούντας 57, Θεσσαλονίκη • ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ Πλατεία Αγίου Τίτου 1, Ηράκλειο • PANTHEON Προέδρου Κορομηλά 8 και Καρόλου Ντηλ, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ ΕΟ Σιδηροδρομικού Σταθμού Νεμέας, Νεμέα • ΡΑΤΡΑΣ WINE CLUB Νόρμαν 38–40, Πάτρα • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Κοκκινόγεια, Δράμα • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ Ερμού 5, Κατερίνη • ΠΕΣΚΕΣΙ Καπετάν Χαράλαμπε 6–8, Ηράκλειο, Κρήτη • ΡΕΜΕΤΖΟ Λεωφόρος Αρχαίου Θεάτρου 42, Ερέτρια • SALIS Ακτή Ενώσεως 3, Χανιά, Κρήτη • SANTO WINES Πύργος, Σαντορίνη • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρώνας 1, Κομοτηνή • KABA ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφόρος Κωνσταντίνου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ Μπαξές, Οία, Σαντορίνη • ΣΙΓΑΝΟΣ ΑΕ ΒΙ.ΠΕ. Ηρακλείου, Ηράκλειο Κρήτης • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα • ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ Μαλανδρένι, Άργος • SOUL BAR Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία • ΣΟΦΟΣ Δερβενακίων, Νεμέα • ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ Παύλου Μελά 2, Μικροχώρι, Δράμα • ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ Ρίζες, Αρκαδία • KABA ΤΣΙΝΑΣ Ελ. Βενιζέλου 146, Λάρισα • ΥΡΟ ΚΟΛΙΑΚΟΥΔΑΚΗ Μακρύς Τοίχος Νέας Κυδωνίας • VILLA INCOGNITO Δεληγιάννη 1 και Τάσου Σαχιάτη 43, Τρίπολη • VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά • VINO CONCEPT Μεσαριά, Σαντορίνη • WINE 2 WINE Νότη Μπότσαρη 53, Ναύπакτος • WINE HOUSE Τζων Κένεντυ 7, Θεσσαλονίκη • WINE KIOSK Αριστομένους 39, Καλαμάτα • WINE STYLE Στρ. Δουμνιάτη 17 και Αττάλου, Πολίχνη, Θεσσαλονίκη • WINE VINTAGE STUDIO Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο • WINE WALKERS CRETE Αμάλθειας 17, Ηράκλειο • ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ Χουλεβάνια, Αττάλντη

ΤΟ GRAPE ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΚΑΙ ΟΣ ΕΝΘΕΤΟ ΣΤΗΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ «Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ»


SUBARU

www.subaru.gr

ΠΛΕΙΑΔΕΣ MOTORS ΑΕ
Λ. Κηφισίας 286, Καλάνδρι, 210 6604 800




ALLRADAUTO
DES JAHRES 2025
PRAEIO BEST VALUE FOR MONEY 2025


SUBARU SAFE8
8 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ
ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΧΛΜ.


ATOKH
ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ
ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ SUBARU

/// Piraeus

Υφαίνουμε μία ουσιαστική
σχέση με την κοινωνία,
με συνέπεια και στρατηγική
προσήλωση.



Η Πειραιώς αναδείχθηκε
Καλύτερη Τράπεζα στην Ευρώπη
για την **Εταιρική Υπευθυνότητα**,
στο πλαίσιο των **Euromoney Awards**
for Excellence 2025.

Η διάκριση αυτή δεν αποτελεί απλώς
μία επιβράβευση, αλλά μία σαφή αναγνώριση
της σταθερής δέσμευσης της Πειραιώς
να επιστρέφει στην κοινωνία μέρος της αξίας
που δημιουργεί.

Μία δέσμευση που υλοποιείται μέσα από έναν
μακροπρόθεσμο στρατηγικό σχεδιασμό,
που έχει στον πυρήνα του το πρόγραμμα EQUALL.

Για μια κοινωνία ίσων ευκαιριών
και ισότιμων ανθρώπων.



piraeusbank.gr