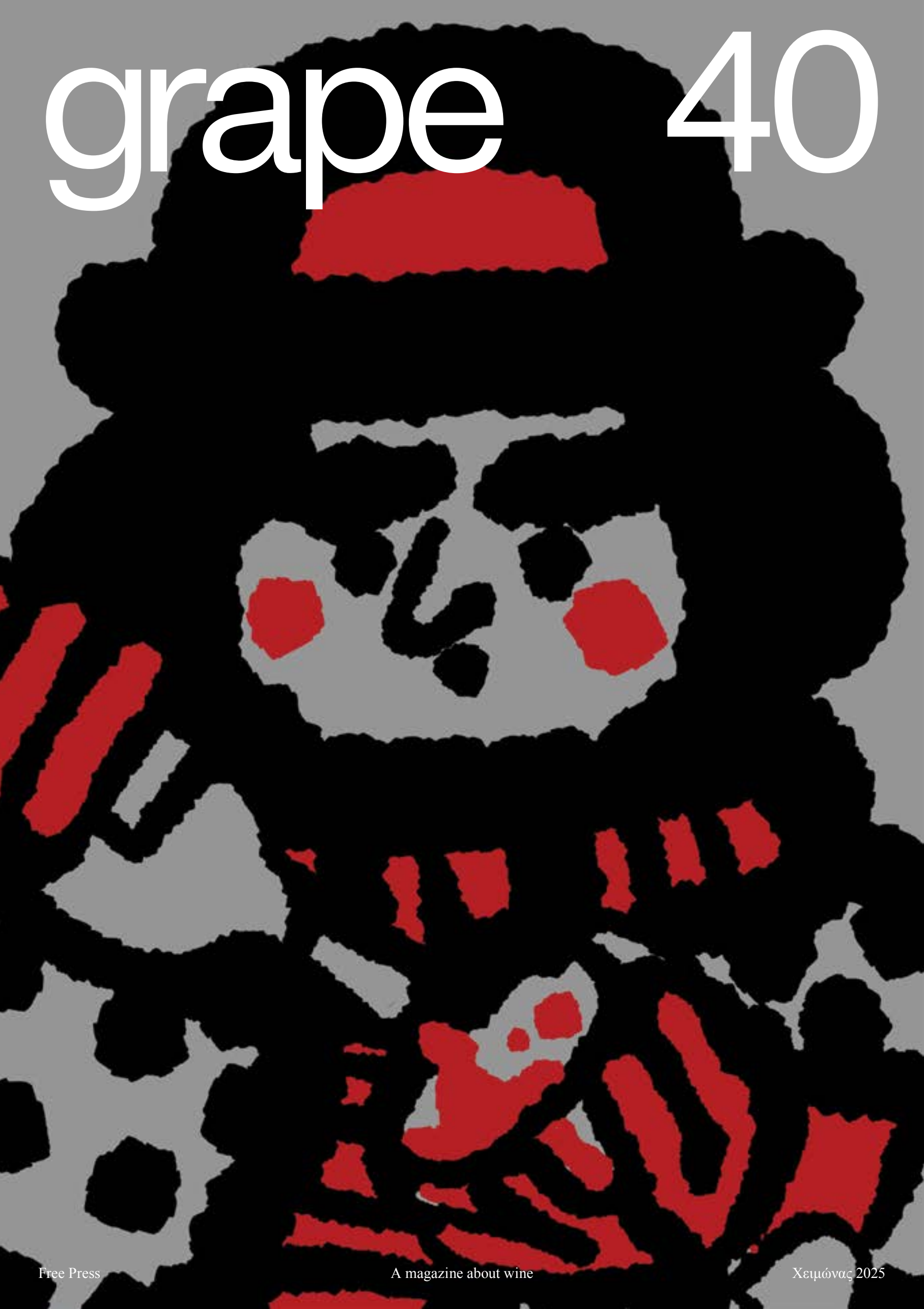
# grape 40



Free Press A magazine about wine Χειμώνας 2025

BOUTARI LEGACY 1879

Έτος 1879: Η ιστορία της Μπουτάρη ξεκινάει στη μικρή πόλη της Νάουσας, στη Βόρεια Ελλάδα. Με πείρα 144 χρόνων επιλέχθηκε ένα μοναδικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο Ημαθίας, παραδίδοντας στον κόσμο ένα σπάνιο κρασί: το «1879». Η φιάλη κλείνει μέσα της τεράστιο δυναμικό παλαίωσης και κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο σε περιεχόμενο, όσο και με την εμφάνισή της, κάτι που κάνει το «1879» να κατακτά επάξια τον τίτλο του «Βασιλιά των Ξινόμαυρων».

BOUTARI
est. 1879



GRAPE MAGAZINE
Free Press

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

Τ → 215 555 4430
Ε → 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
Γιάννης Κονδύλης
*k2design*

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης
*k2design*

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Αλέξανδρος Αβραμίδης
Γιώργος Καπλανίδης

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
Κωνσταντίνος Λαζαράκης *MW*
Γρηγόρης Κόντος *Dip WSET*
Γρηγόρης Μιχαήλος *Dip WSET*
Νίκος Ιωαννίδης
Νίκος Λουκάκης *Senior Lecturer WSPC*
Γιάννης Καϋμενάκης *Wine Sommelier*
Γιώργος Βελισσάριος *Grape Escape*
Γιάννης Παππάς
Ντένη Καλλιβωκά
Γιοβάννα Λύκου *Sommelière, Wine and Spirits Instructor*
Βασίλης Ποταμιάνος
Τασούλα Επτακοίλη
Κωνσταντίνα Ψιλιώτη *Οινολόγος*
Καρολίνα Δωρίτη

ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
Έλενα Κοτσιαφίτη

ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Δήμητρα Καράμπελα

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Νέες Καθημερινές Εκδόσεις Μονοπρόσωπη Α.Ε.



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



© PKATSATOU AND CO GRAND CRU



TABOO 6
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
CELLAR RAT 10
Γιάννης Καϋμενάκης, Wine Sommelier
TRAVEL 12
Νάουσα, νέα γενιά
ΚΑΘΕΤΩΣ 26
Γρηγόρης Μιχαήλος, Dip WSET
STORY 28
BIBON
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ 32
Απόστολος Θυμιόπουλος
STORY 36
Valpolicella, αγάπη μου
GRAPE FOOD 42
Καρολίνα Δωρίτη
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ 48
Pierre Lurton
WINE JOURNAL 52
Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET
TRAVEL 54
Piemonte
WINE PAIRING 60
Γλυκά κρασιά και φαγητό
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ 62
D'Arenberg Cube
STORY 64
Brandy Metaxa,
ένας ζωντανός θρύλος
UNCORKED 68
Κωνσταντίνα Ψιλιώτη, Οινολόγος
STORY 72
Καμπανία, η δύναμη και το κύρος
ενός αλάθητου terroir
STORY 76
Μαλβαζία
WINTER BEST BUYS 78
Γιοβάννα Λύκου, Sommelière

# Editorial

Ο χειμώνας είναι η εποχή που η καρδιά θυμάται όσα αξίζουν, έγραφε κάποτε ο Albert Camus. Και πράγματι, όσο οι μέρες μικραίνουν και ο αέρας βαραίνει με εκείνη τη γνώριμη ψύχρα, κάτι μέσα μας γυρίζει ξανά προς το σπίτι, τους ανθρώπους μας, τα μικρά τελετουργικά που δίνουν νόημα.

Ο χειμώνας είναι η εποχή των τραπεζιών. Όχι των μεγάλων, επίσημων συνάξεων, αλλά εκείνων που στήνονται χωρίς αφορμή· με φίλους που έρχονται «για ένα ποτήρι» και τελικά μένουν μέχρι αργά, με φαγητά απλά αλλά αληθινά, με την ατμόσφαιρα που δημιουργεί ένα μπουκάλι κρασί όταν ανοίγει στο κέντρο του τραπεζιού. Το κρασί έχει πάντοτε αυτή την ικανότητα: να μαλακώνει τον χρόνο, να ανοίγει συζητήσεις, να κάνει ακόμη και τις πιο ψυχρές μέρες να ζεσταίνονται.

Στο Grape αγαπάμε τον χειμώνα γι' αυτό ακριβώς: γιατί μας επιστρέφει στην ουσία του κρασιού, που είναι η συντροφικότητα. Οι μήνες που ακολουθούν δεν είναι μόνο περίοδος γιορτών· είναι και η περίοδος που δοκιμάζουμε παλιές σοδειές, ψάχνουμε νέα ζευγαρώματα φαγητού - κρασιού, ξαναθυμόμαστε πόσο όμορφο είναι το να μοιράζεσαι.

Κάθε τεύχος του Grape, αλλά ίσως αυτό το 40ό-χειμερινό λίγο περισσότερο, θέλει να γίνει κομμάτι αυτής της εποχής: να εμπνεύσει τα τραπέζια σας, να συνοδεύσει τις κουβέντες με τους δικούς σας ανθρώπους, να σας ταξιδέψει σε τόπους και οινοποιεία που έχουν κάτι να πουν, ακόμη και όταν έξω ο κόσμος μοιάζει παγωμένος.

Πάντα χειμαρρώδης, ο *Κωνσταντίνος Λαζαράκης* μάς βάζει ξανά στο αγαπημένο του παιχνίδι: να βλέπουμε το κρασί έξω από τα τετριμμένα. Με το γνωστό μείγμα χιούμορ και οξυδέρκειας, μετατρέπει ακόμη και μια απλή έξοδο στο εστιατόριο –ειδικά τώρα, τις μέρες που έρχονται– σε ένα μικρό μάθημα δημοκρατίας, ισορροπίας και προσωπικής ελευθερίας. Γιατί το κρασί, όπως και η ζωή, γίνεται καλύτερο όταν ξέρεις να βάζεις όρια και να λες αυτό που θέλεις.

Στον κόσμο της *Valpolicella* μάς ταξιδεύει ο *Βασίλης Ποταμιάνος*: από τα ελαφριά, φρέσκα ερυθρά έως τα επιβλητικά Amarone, ανακαλύπτουμε τις ιστορίες, τα οινοποιεία και τους ανθρώπους που κάνουν την περιοχή μοναδική. Ένα ταξίδι σε γεύσεις, τόπους και παραδόσεις που εξελίσσονται με πάθος.

Ταξιδέψαμε ξανά στη *Νάουσα* και ανακαλύψαμε, για άλλη μία φορά, πως αυτή η ζώνη δεν σταματά ποτέ να μας ξαφνιάζει. Η «Πόλη του οίνου» άνοιξε φέτος ένα νέο κεφάλαιο με τη *BIBON*, την πρώτη βιβλιοθήκη οίνου της Ελλάδας, ενώ γύρω της μια γενιά νεαρών οινοποιών δίνει νέο παλμό στο Ξινόμαυρο.

Από τον ιστορικό συνεταιρισμό μέχρι τα μικρά, ανήσυχα οινοποιεία, η Νάουσα συνεχίζει να γράφει το μέλλον της με πάθος, γνώση και αληθινή πίστη στον τόπο της.

Ο *Απόστολος Θυμιόπουλος*, το «τρομερό παιδί» της Νάουσας, μιλάει για το πώς άλλαξε την πορεία του Ξινόμαυρου, ανοίγοντας τις πιο απαιτητικές αγορές του κόσμου και χαρίζοντας νέο κύρος στη ζώνη. Με συνέπεια στο αμπέλι, αφοσίωση στην ποικιλία και συνεχή πειραματισμό, χαράζει το μέλλον της Νάουσας από τη θέση του προέδρου, οδηγώντας μια νέα γενιά οινοποιών σε μια εποχή με μεγάλες δυνατότητες.

Ένα ταξίδι στην *Καμπανία* αποκαλύπτει τον αθέατο κόσμο πίσω από τις πιο διάσημες φυσαλίδες του πλανήτη: τα υπόγεια ορυχεία κιμωλίας, τη χρονοβόρα παραδοσιακή μέθοδο και τη σοφία ενός terroir που δεν κάνει λάθη. Από τους ρωμαϊκούς λαβυρίνθους της Reims έως την οικογενειακή ιστορία του οίκου *Louis Roederer*, η σαμπάνια παρουσιάζεται όχι ως πολυτέλεια, αλλά ως πολιτισμός αιώνων.

Ένα ταξίδι 137 χρόνων αποστάγματος, παράδοσης και ελληνικής τόλμης: η ιστορία του *Metaxa*, του μοναδικού greek spirit, που γεννήθηκε από μια ιδέα και έγινε ζωντανός θρύλος. Από το πρώτο αποστακτήριο του Πειραιά έως το Metaxa Liknon της Σάμου, αποκαλύπτονται η τέχνη, η μυστική συνταγή και η πολιτισμική δύναμη πίσω από το εμβληματικό απόσταγμα.

Νέα στήλη το *Grape Food* από την *Καρολίνα Δωρίτη*. Τι κρασί βάζουμε στο μαγείρεμα; Πόσο αλλάζει όταν σιγοβράζει; Και γιατί τα braises –αυτά τα βαθιά, χειμωνιάτικα φαγητά– δείχνουν τον χαρακτήρα ενός Ξινόμαυρου καλύτερα και από το ίδιο το ποτήρι; Με τρία εμβληματικά γαλλικά πιάτα, η Καρολίνα μάς ανοίγει μια πόρτα σε έναν κόσμο όπου το κρασί δεν συνοδεύει απλώς το φαγητό, αλλά το καθορίζει.

Η *Κωνσταντίνα Ψιλιώτη* ξεκινά από μια αλήθεια: τίποτα στο κρασί δεν είναι τόσο απλό όσο φαίνεται – και το βαρέλι ίσως είναι το μεγαλύτερο παράδειγμα. Ένα αντικείμενο που συναντάμε από τις ετικέτες μέχρι τα wine bars, αποδεικνύεται φορέας μνήμης, τεχνικής και ιστορίας.

Ο *Νίκος Λουκάκης* μάς προσγειώνει απαλά σε έναν κόσμο που νομίζουμε ότι γνωρίζουμε καλά, αλλά δεν έχουμε πραγματικά εξερευνήσει. Τα *γλυκά κρασιά*, παρεξηγημένα και «καταδικασμένα» να εμφανίζονται μόνο στο τέλος ενός μενού, αποδεικνύονται πολύ πιο ευέλικτα, τολμηρά και γαστρονομικά πολύτιμα απ' όσο πιστεύουμε. Ήρθε η στιγμή να ξαναδιαβάσουμε το pairing των γλυκών κρασιών από την αρχή.

Και κάπως έτσι, αυτό το χειμωνιάτικο τεύχος γίνεται μια πρόσκληση: να ανοίξουμε ένα μπουκάλι, να ανοίξουμε το σπίτι και –κυρίως– να ανοίξουμε την αγκαλιά μας σε όσους αγαπάμε. ¶

Αρ. Γ.Ε.ΜΗ. Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος Α.Ε.: 237901000

Εγγυοδοτικό πρόγραμμα για επιχειρήσεις
**InvestEU - RRF GR Sustainability**

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

ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ
Η τράπεζα Σήμερα
nbg.gr

Ελλάδα 2.0 ΕΘΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ ΚΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ
Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU

ΚΕΙΜΕΝΟ
Κωνσταντίνος Λαζαράκης *MW*

# Taboo

Οδηγός επιβίωσης φίλων του κρασιού στο εστιατόριο – μέρες που έρχονται.

Θα βγείτε. Ό,τι και να λέτε, ό,τι κι αν έχετε θέσει ως resolution (το μάθαμε τώρα), θα βγείτε. Θα πάτε έξω και θα φάτε. Ελπίζω, γιατί τίποτα πια δεν είναι δεδομένο, να πιείτε και κρασί. Και είμαι εγώ εδώ, ο άνθρωπός σας, να κάνει το όλο θέμα ευκολότερο.

Πριν από λίγο καιρό τελείωσα το τελευταίο βιβλίο του Yuval Noah Harari, που έχει τίτλο «Nexus». Αν διαβάζετε τέτοια βιβλία, προτείνω να το ξεκοκαλίσετε.

Εκεί ο Harari κάνει μια καταπληκτική ανάλυση για το τι είναι δημοκρατία. Φυσικά έχει γίνει κι αλλού· ίσως αρκετοί το έχουν κάνει πιο πειστικά ή πιο διεξοδικά, αλλά κανένας δεν το έχει βάλει τόσο ξεκάθαρα μέσα σε μισή σελίδα. Τουλάχιστον κανένας που να γνωρίζω εγώ· με μεγάλη χαρά να με διορθώσετε – μου αρέσει να με διορθώνουν.

Πολλοί νομίζουμε πως η δημοκρατία είναι μια κοινωνία που λειτουργεί σε πλήρη ηρεμία, όλοι σκεφτόμαστε όχι τον εαυτό μας, αλλά τους άλλους και τα πάντα είναι αγγελικά πλασμένα. Ο Harari μάς τα λέει διαφορετικά. Στη δημοκρατία τίποτα δεν πάει ήρεμα, ο καθένας θέλει να κάνει αυτό που τον βολεύει και οτιδήποτε μπορεί να πάει στραβά, θα πάει. Οι πολιτικοί θα μας κλέψουν, τα αφεντικά θα μας πατήσουν κάτω, οι εργάτες θα θέλουν να μη δουλεύουν και να τους ζει το κράτος ή το σύστημα, και ό,τι άλλο μπορείτε να φανταστείτε. Οι εφημερίδες και οι δημοσιογράφοι θα θέλουν να λένε την αλήθεια, αλλά πάντα θα υπάρχει και η περίπτωση που ο σκοπός θα είναι η προώθηση συγκεκριμένων συμφερόντων.

Η ειδοποιός διαφορά της δημοκρατίας είναι ότι υπάρχουν ευκαιρίες για να σηκωθούν οι μεν και να πουν στους απέναντι «παιδιά, κάπου όπα» και να υπάρχουν συγκεκριμένοι μηχανισμοί επίλυσης διαφορών που να τους σέβονται όλοι. Όταν η πλάστιγγα πάει προς τη μία ή την άλλη κατεύθυνση, οι «χαμένοι» το δέχονται, αλλά λένε με νόημα: «ΟΚ αυτή τη φορά, αλλά θα σε προσέχω και σου την έχω φυλαγμένη».

(Σε αυτό το σημείο συνήθως οι αναγνώστες έχουν διαφορετικές αντιδράσεις. Κάποιοι γυρίζουν στην πρώτη σελίδα, για να σιγουρευτούν ότι όντως διαβάζουν το Grape. Άλλοι, που είναι σίγουροι για το περιοδικό, αναρωτιούνται γιατί υπάρχει αυτό το κείμενο εδώ μέσα. Υπάρχουν και οι γνώστες που λένε «πάλι ο Λαζαράκης έκοψε καπίστρι»).

Μείνετε για λίγο ακόμα μαζί μου, θα σας εξηγήσω. Όταν πηγαίνετε στο εστιατόριο και επιλέγετε κρασί, έχετε μπροστά σας ένα καταπληκτικό παράδειγμα του πώς μπορεί, ίσως πρέπει να λειτουργεί, η δημοκρατία. Πηγαίνετε με τα χρήματά σας να αγοράσετε μία φιάλη, ίσως ένα ποτήρι. Το πού τελικά θα κάτσει η μπίλια είναι αποτέλεσμα ζύμωσης των «θέλω» πολλών και αντικρουόμενων πλευρών. Δεν θα πω αντιμαχόμενων.

Αρχικά υπάρχει ο επιχειρηματίας. Ο επιχειρηματίας θέλει να βγάλει κέρδος, κι αυτό δεν πρέπει να το δαιμονοποιεί κανένας. Κάποιοι θέλουν να βγάλουν φήμη που αργότερα ελπίζουν να καταλήξει σε κέρδος. Σε έναν κόσμο όπου δεν θα υπήρχε δημοκρατία στο εστιατόριο και ο εστιάτορας θα έκανε κουμάντο, θα μπορούσε ένας επιχειρηματίας να αγοράζει χάλια υλικά, κρασιά των 2 ευρώ και να χρεώνει υπέρογκες τιμές. Όμως ο κόσμος δεν λειτουργεί έτσι. Πρέπει οι πελάτες να νιώθουν ότι παίρνουν κάτι αξιόλογο, αλλά και ταυτόχρονα η επιχείρηση να έχει κερδοφορία. Ιδεατά ο πελάτης θα χαλάσει λίγο παραπάνω από ό,τι είχε στο μυαλό του, αλλά ταυτόχρονα θα φύγει με χαρά που τελικά το έκανε. Δύσκολη ισορροπία, αλλά όχι αδύνατη. →

HOTEL
GRANDE BRETAGNE
ATHENS

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.

+ 30 210 33 30 766 | GBROOFGARDEN.GR

Πάμε και στο άτομο που επιμελείται τη λίστα κρασιών, είτε δουλεύει στο εστιατόριο είτε είναι εξωτερικός συνεργάτης.
Εδώ κι αν παίζουν ισορροπίες!

Αυτός ο ρόλος προσπαθεί από τη μία να φτιάξει μια καλή λίστα κρασιών, να δώσει ευκαιρίες για ωραίες εμπειρίες στους πελάτες του εστιατορίου, και από την άλλη να δικαιολογήσει την αμοιβή του, έτσι ώστε να μακροημερεύσει η συνεργασία.

Αν ήταν στο χέρι του, η απόλυτη ζωάρα του οινικού συμβούλου θα ήταν να μην κάνει σχεδόν τίποτα με το αζημίωτο, να ξεπουλάει τα κρασιά των φίλων του και να κοκορεύεται πως το εστιατόριο βγάζει περιουσίες στην πλάτη του. Όμως, η αξία, έτσι όπως προσλαμβάνεται από όλους τους εμπλεκομένους, ορίζει τις επιτυχίες και τις αποτυχίες.

Στη συνέχεια υπάρχουν τα παιδιά που σερβίρουν κρασί. Σε ένα ολοκληρωτικό εστιατορικό καθεστώς, όπου τα πάντα θα σχεδιάζονταν για την καλοπέραση του σερβιτόρου ή του σομελιέ, το προσωπικό της σάλας θα δούλευε ελάχιστα, ενώ οι πελάτες θα απέθεταν πακτωλό χρημάτων κάθε μέρα αγοράζοντας κρασάρες. Και πάλι όμως, δεν είμαστε εκεί. Σίγουρα ο άνθρωπος που θα σερβίρει κρασί δεν θα πετάει τη σκούφια του αν του ζαλίζετε τον έρωτα. Είναι κι αυτός άνθρωπος. Από την άλλη, θα χαρεί αν πάρετε αυτή την ξεχωριστή φιάλη. Είτε γιατί επιτέλους θα τη δοκιμάσει κι αυτός είτε γιατί με μεγαλύτερο λογαριασμό ελπίζει σε ένα καλύτερο φιλοδώρημα. Και εδώ η αξία έχει σημασία. Αν το εστιατόριο πάει καλά, θα έχει δουλειά και αύριο ο εργαζόμενος και θα πληρώνεται στην ώρα του.

Υπάρχετε και εσείς, αγαπημένοι. Σε έναν κόσμο όπου θα μπορούσατε να χορέψετε τους πάντες σε ένα εστιατόριο στο ταψί, δεν θα αργούσαμε να δούμε άτομα που θα ζούσαν on repeat τη βραδιά της 24ης Φεβρουαρίου 1981. Για τους πιο νέους θυμίζω πως εκείνο το βράδυ, λίγο πριν από τις 11, έγινε ένας γερός σεισμός κοντά στην Αθήνα, μεγέθους 6,7 Ρίχτερ. Οι περισσότεροι Αθηναίοι ήταν σπίτι τους και έβλεπαν στην τηλεόραση τη σειρά «Το φως του αυγερινού». Σημαντική μερίδα όσων ήταν σε εστιατόρια, με το που ξεκίνησε ο τζερτζελές, κυριολεκτικά, μια και έτσι λένε τον σεισμό στα τουρκικά, έφυγαν σαν το κογιότ των κινούμενων σχεδίων, αφήνοντας λογαριασμούς απλήρωτους. Πραγματικά δεν έχω καλή εικόνα για την οινική κουλτούρα εκείνης της εποχής, ήμουν 11 ετών, αλλά θεωρώ πως υπάρχουν αρκετά άτομα τα οποία έλεγαν μέσα τους την επόμενη μέρα: «Ε, ρε γκαντεμιά, να μην έχω πάρει το Grand Cru»…

Αν διαβάσετε προσεκτικά τα παρακάτω, θα πάρετε χαμπάρι δύο πράγματα: Όλοι οι πριν από εσάς σε ένα εστιατόριο θέλουν τα χρήματά σας, και όσο πιο πολλά τόσο πιο καλά. Όμως, αν δεν σας προσφέρουν κάτι που θα εκτιμήσετε, θα μείνουν απ' άκρη σ' άκρη χωρίς δουλειά. Οι μόνοι που μπορούν να κάνουν ό,τι τους κατέβει στο κεφάλι είστε εσείς. Ταυτόχρονα, εσείς μπορείτε να βάλετε καλύτερα τα όρια από κάθε άλλον. Πολύ απλά, πείτε τι θέλετε. Υπάρχουν πολλοί τρόποι. Βάλετε πλαίσια. Δεν είναι καθόλου κακό. Θα βοηθήσει τους πάντες. Μερικές από τις πιο καταπληκτικές ατάκες που έχω ακούσει από πελάτες εστιατορίου είναι οι παρακάτω. Βρείτε τις δικές σας.

«*Καλησπέρα σας. Δεν γνωρίζω τίποτα από κρασί, αλλά θέλω να πιω σήμερα ένα ποτήρι. Μου αρέσει η κοκα-κόλα / το mojito / το οτιδήποτε... Τι λέτε;*»

«*Απεχθάνομαι τα λευκά αρωματικά κρασιά. Τι έχετε να μου προτείνετε σε λευκό; Πείτε μου και τιμή*».

«*Μου αρέσει η Μαλαγουζιά του Γεροβασιλείου. Την έχετε; Αν όχι, τι προτείνετε;*»

«*Μπορώ να έχω τις προτάσεις σας για ένα ξηρό λευκό; Θα ήθελα να μου δώσετε τρεις επιλογές, μία φθηνή, μία λίγο πιο ψηλά και κάτι πιο ιδιαίτερο*».

«*Είμαστε μια παρέα που συνήθως πίνει τρία μπουκάλια κρασί. Θα θέλαμε να τα επιλέξετε εσείς και να μην πληρώσουμε συνολικά για τις τρεις φιάλες παραπάνω από Χ ευρώ*».

«*Θα θέλαμε μία φιάλη ξηρό ερυθρό και δεν θέλουμε να ξεπεράσουμε σε τιμή τα Χ ευρώ. Τι έχετε να προτείνετε;*»

«*Βλέπω ότι έχετε πολλές επιλογές κρασιών σε ποτήρι. Μπορείτε να μου προτείνετε κάτι από τις πιο οικονομικές τιμές;*»

«*Έχετε δύο λευκά με το ποτήρι, ένα πιο χαμηλής τιμής και ένα πιο υψηλής. Μπορείτε να μου δικαιολογήσετε για ποιο λόγο το δεύτερο αξίζει αυτά τα χρήματα;*»

«*Έχουμε στο μυαλό μας να δαπανήσουμε Χ ευρώ. Καλύτερα να πάρουμε αυτή τη φιάλη ή πιστεύετε πως μπορείτε να καλύψετε καλύτερα το δείπνο μας με μια σειρά από κρασιά με το ποτήρι;*»

«*Είδα ότι έχετε αυτή την ετικέτα στη λίστα σας. Πολύ θα ήθελα να την πάρω, αλλά δυστυχώς δεν θέλω να σπαταλήσω αυτά τα χρήματα σήμερα. Έχετε να προτείνετε κάτι του ίδιου στιλ, αλλά σε μια αρκετά πιο χαμηλή τιμή;*»

Εντάξει, εντάξει! Σας καταλαβαίνω. Νιώθετε δύσκολα όταν μιλάτε με κάποιον σερβιτόρο για κρασί και ακόμα ακόμα πιο πολύ για τιμές. Μπορεί να νιώθετε και άβολα απέναντι στους συνδαιτυμόνες σας να μιλήσετε για το «θέλω να πάω μέχρι εκεί στα χρήματα». Ειδικά αν είναι άτομα με τα οποία δεν έχετε αρκετά στενή σχέση. Πιστέψτε με όμως, αν υιοθετήσετε τέτοιες συμπεριφορές, θα δείτε σύντομα πως σας απελευθερώνουν, δεν σας υποβιβάζουν.

Ζούμε σε μια εποχή που το να βγαίνεις έξω είναι ακριβό και το διαθέσιμο εισόδημα όλων μας συρρικνώνεται. Το εύκολο συμπέρασμα είναι να πούμε πως η εμπειρία τού να τρώμε έξω θα πρέπει να γίνει πιο σπάνια. Εγώ προτείνω να προασπίσουμε αυτή την εμπειρία με κάθε τρόπο. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιάννης Καϋμενάκης *Wine Sommelier*

# Cellar Rat

From a cellar of a very distinguished gentleman.

Είναι μια έκφραση που χρησιμοποιείται εμφατικά σε δημοπρασίες κρασιών ως εργαλείο πειθούς και τεχνικής πωλήσεων, με ποικίλα, οφείλω να παραδεχτώ, αποτελέσματα. Κάποιοι το αντιμετωπίζουν ρομαντικά, άλλοι με κυνισμό, ενώ κάποιοι άλλοι με διάθεση πικρόχολου σχολιασμού και κουτσομπολιού. Πιστεύω πως δεν υπάρχει μεγαλύτερη κατάρα για μια συλλογή κρασιών, για ένα κελάρι να πουληθεί κοψοχρονιά, όπως συνηθίζεται να λέμε, αποκλειστικά και μόνο για να απαλλαγούν οι κληρονόμοι από κάτι το άχρηστο γι' αυτούς.

Συχνά πυκνά καλούμαι να εκτιμήσω-αξιολογήσω διάφορες προς πώληση συλλογές κρασιών με όχι και τόσο αποτελεσματικό τρόπο. Ενώ στο πρώτο σκέλος της δουλειάς, που αφορά την αξιολόγηση, είμαι όπως λένε σχολαστικός και διεκπεραιωτικός, στο δεύτερο, άχαρο κομμάτι της μεταπώλησης είμαι αφελής και αθεράπευτα ρομαντικός. Σωστό ή λάθος δεν ξέρω, αλλά κάθε φορά αναλώνομαι να κοιτάζω όσο πιο διακριτικά γίνεται την κλειδαρότρυπα του κάθε κελαριού, σκεπτόμενος συνήθειες, πάθη, επιρροές πίσω από ετικέτες, χρονιές και περιοχές.

Είμαι ευλογημένος και λόγω της δουλειάς μου έχω την πολυτέλεια να παρατηρώ και να καμαρώνω πολλά κελάρια από το πρώτο κιβώτιο μέχρι το σημείο, μετά από χρόνια, που σε κάποια εξ αυτών να μη χωράει να μπει άνθρωπος. Στο πέρασμα του χρόνου έχουν μεσολαβήσει όμορφες στιγμές, αξιομνημόνευτα γεγονότα, έξυπνες, γενναιόδωρες, συντηρητικές, χαζές, κάθε λογής αγορές. Με λίγα λόγια, εμείς οι ίδιοι. Ακούγεται ανεπίκαιρο και καθόλου ινσταγκραμικό, αλλά πίσω από κάθε ετικέτα υπάρχει και μια αφήγηση που το ίδιο το κρασί έχει να μας πει. Καλές χρονιές - κακές χρονιές, αλλαγή γενιάς στην ίδια οικογένεια, που μοιραία σημαίνει και γευστική αλλαγή και απρόβλεπτοι παράγοντες που επηρεάζουν το κρασί που θα βρεθεί στο ποτήρι μας. Κάθε κελάρι κρύβει τις συνήθειες, το γούστο, την προσωπική αίσθηση-αντίληψη για το κρασί και τα φίνα πράγματα της ζωής, την ιδιοσυγκρασία, τις επιρροές του κάθε συλλέκτη.

Πρακτικά, όλοι μας τσιμπάμε το μικρόβιο και ξεκινάμε τη συλλογή μας με πολύ εκφραστικά νεοκοσμίτικα κρασιά, τα οποία συνήθως σε δεύτερο χρόνο αντικαθιστούμε με πιο συντηρητικά κρασιά της γαλλικής ή της ιταλικής σχολής, ενώ κατά καιρούς τιθασεύουμε την περιέργειά μας με διάφορες οινικές εξεζητημένες ανακαλύψεις, που συνήθως δεν κρατάνε πολύ χώρο-χρόνο στα ράφια μας. Ό,τι τρέλα, ό,τι οινική παλαβομάρα και να μας εντυπωσίασε στιγμιαία, κάποια στιγμή θα αναμετρηθεί με το ειδικό της βάρος και θα πάρει τον χώρο που της αντιστοιχεί στα ράφια μας και στο οινικό γίγνεσθαι γενικότερα. Αν εγώ θέλω να κάνω τον εξυπνάκια και να μεταλαμπαδεύσω στους φίλους μου τη φλόγα μου για τα κρασιά της Moselle, της Μολδαβίας, της Ουρουγουάης ή όποιου άλλου εξωτικού οινικού προορισμού μού έχει καρφωθεί στο μυαλό, αναπόφευκτα αργά ή γρήγορα θα καταλάβω τον λόγο που τα εν λόγω κρασιά κινούνται στη σφαίρα του ενδιαφέροντος. Τόσο απλά, έρχεται κάποια στιγμή που αφήνεις τις περιπέτειες και κατασταλάζεις σε πιο σταθερές αξίες, με ή χωρίς αστερόσκονη και αναγνωρισιμότητα.

Κλείνοντας, θα συμβούλευα όλους τους συλλέκτες να φροντίσουν, με την ίδια αγάπη που γεμίζουν τα ράφια τους, να εμπνεύσουν, να μυήσουν τους απογόνους τους στο κρασί. Με όση φροντίδα φτιάχνεται ένα κελάρι, με άλλο τόσο κυνισμό ξεπουλιέται. Καλή Χρονιά! ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Πηνελόπη Κατσάτου

Όσες φορές κι αν επισκεφθούμε τη Νάουσα, πάντα έχει κάτι καινούργιο να μας πει, γεγονός που αποδεικνύει πως η αμπελοοινική αυτή ζώνη της Βόρειας Ελλάδας κρύβει μέσα της έναν απίστευτο δυναμισμό. «Νάουσα, η πόλη του οίνου»: Δεν είναι μια τυχαία ονομασία· η πόλη έχει πράγματι μετατραπεί σε τόπο όπου το κρασί βρίσκεται στο επίκεντρο.

# Νάουσα, νέα γενιά

Από το φετινό φθινόπωρο έχει πλέον έναν ακόμη λόγο να καυχιέται: σε ένα υπέροχο διατηρητέο κτίριο, εκεί απ' όπου ξεκίνησαν όλα για την οικογένεια Μπουτάρη –ένα όνομα άρρηκτα συνδεδεμένο με την οινοποιητική παράδοση της πόλης– στεγάζεται η BIBON, η πρώτη βιβλιοθήκη οίνου της Ελλάδας. Ένας σημαντικός σταθμός και ταυτόχρονα μια αφετηρία για όσους ενδιαφέρονται για το κρασί πέρα από τις δοκιμές και τις επισκέψεις στα οινοποιεία της ζώνης.

Μιας ζώνης που, όπως διαπιστώσαμε, συνεχώς γεννά φρέσκα πράγματα. Μια ομάδα νέων οινοποιών –σχεδόν όλοι κάτω ή γύρω στα 30 και όλοι φίλοι μεταξύ τους– δείχνει αποφασισμένη να δουλέψει με πάθος ώστε να πάει τη Νάουσα και το Ξινόμαυρό της ακόμη πιο μπροστά. Πατώντας πάνω στην πολύτιμη εμπειρία των προηγούμενων και αντλώντας γνώση από εκείνους, πειραματίζονται και δημιουργούν κρασιά αξιώσεων· κρασιά που διεκδικούν τη θέση τους στο πάνθεον των ποιοτικών Ξινόμαυρων – συχνά με ελάχιστα μέσα, αλλά σίγουρα με πολύ κέφι.

Αυτούς τους οινοποιούς θελήσαμε να συναντήσουμε σε αυτή μας την επίσκεψη, και η απόφασή μας δεν μας απογοήτευσε. Η αρχή, ωστόσο, δεν έγινε από τα νέα, μικρά οινοποιεία που είχαμε επιλέξει να επισκεφθούμε. Αναζητώντας τις ρίζες της αμπελουργικής ζώνης της Νάουσας, βρεθήκαμε στο κατώφλι του συνεταιρισμού Vaeni – από τους σημαντικότερους πυλώνες της τοπικής αμπελουργίας, ένα ζωντανό παράδειγμα του πώς η συλλογική προσπάθεια μπορεί να θωρακίσει την οινική παράδοση ενός τόπου, ανοίγοντας παράλληλα τον δρόμο στη νέα γενιά των παραγωγών.

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ VAENI

Ο συνεταιρισμός Vaeni είναι από τους παλαιότερους στη Βόρεια Ελλάδα. Η ιστορία του είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με εκείνη της οινοποιητικής ζώνης της Νάουσας, καθώς πολλά από τα ιδρυτικά του μέλη ήταν αμπελουργοί που αργότερα δημιούργησαν τα δικά τους οινοποιεία, τα οποία σήμερα αποτελούν από τα πιο γνωστά ονόματα της περιοχής.

Ιδρύθηκε το 1984 και έφτασε να αριθμεί έως και 390 ενεργά μέλη. Σήμερα έχουν μειωθεί στα 135, ωστόσο οι ποσότητες κρασιού που παράγονται σε αυτή την εντυπωσιακή μονάδα ξεπερνούν τους 5.500 τόνους ετησίως. Τα πάντα εδώ είναι τεράστια: δεξαμενές, κελάρια, μονάδα εμφιάλωσης, όλα σχεδιασμένα για να καλύπτουν τις ανάγκες παραγωγής κρασιού από τα σταφύλια των παραγωγών, τα οποία προέρχονται από 2.250 στρέμματα αμπελώνων στις πλαγιές του Βερμίου.

Περισσότερες από δύο εκατομμύρια φιάλες παράγονται κάθε χρόνο, καθώς και μεγάλες ποσότητες χύμα κρασιού σε ασκό, που διοχετεύονται σε τοπικές ταβέρνες. Παράγεται επίσης βιομηχανικό προϊόν, δηλαδή Ξινόμαυρο που οινοποιείται στον συνεταιρισμό και στη συνέχεια πωλείται σε άλλα οινοποιεία της Ελλάδας. «Εδώ συγκεντρώνουμε το 55% του Ξινόμαυρου όλης της Ελλάδας. Έρχεται εδώ, στο Vaeni, και δίνουμε και σε άλλα οινοποιεία κρασί», εξηγεί ο Πέτρος Μπάλιγκερ, ο οποίος μας υποδέχεται. Κατά την ξενάγηση στον χώρο παραγωγής γίνεται αντιληπτό το μέγεθος των εγκαταστάσεων: δεξαμενές των 100, 75 και 50 τόνων που φιλοξενούν, εκτός από Ξινόμαυρο, Syrah και Merlot από τις κόκκινες ποικιλίες, καθώς και Μαλαγουζιά και Ροδίτη από τις λευκές. Ο συνεταιρισμός παράγει 35 ετικέτες, χωρίς να υπολογίζονται τα private labels που δημιουργούνται για σούπερ μάρκετ στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Στο εντυπωσιακό κελάρι φιλοξενούνται πάνω από 1.000 βαρέλια τύπου barrique των 250 λίτρων. Σε αυτά παλαιώνουν μόνο τα ερυθρά κρασιά, από 6 έως 36 μήνες, ανάλογα με τον κωδικό. Μετά την εμφιάλωση, οι φιάλες μεταφέρονται σε ξεχωριστό χώρο όπου παραμένουν για παλαίωση από 6 έως 24 μήνες. Ορισμένες ετικέτες, όπως η «Μαύρη Δρυς», από τις πιο premium της μονάδας, παλαιώνουν συνολικά πέντε χρόνια πριν κυκλοφορήσουν στην αγορά.

Εδώ βρίσκονται επίσης όλες οι παλιές σοδειές του οινοποιείου, με φιάλες από το 1984 έως το 2016. Κάθε δέκα χρόνια αντικαθίστανται οι φελλοί και οι παλιές χρονιές πωλούνται στην αγορά, συχνά φτάνοντας σε τιμές έως και τα 300 ευρώ, αναλόγως της σοδειάς. Σε μια γωνιά υπάρχει ειδική κάβα όπου φυλάσσονται φιάλες που έχουν αγοράσει ιδιώτες και επιθυμούν να παλαιωθούν σε άριστες συνθήκες – μια πρακτική ιδιαίτερα διαδεδομένη στο εξωτερικό.

Παλαιότερα, όλες οι γευσιγνωσίες γίνονταν σε αυτόν τον εντυπωσιακό χώρο· ωστόσο, για να προστατευτούν οι παλιές φιάλες από αδιάκριτα χέρια που τις μετακινούσαν, κρίθηκε απαραίτητο να δημιουργηθεί ξεχωριστός χώρος στον επάνω όροφο. Εκεί οι επισκέπτες –πολλοί από το εξωτερικό– έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα κρασιά του συνεταιρισμού. Η επισκεψιμότητα είναι υψηλή, όπως τονίζει ο κ. Μπάλιγκερ, με μεγάλο αριθμό γκρουπ να προέρχονται από τη Γερμανία, τη Βρετανία, το Βέλγιο και το Ισραήλ.

## ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

*Δαμασκηνός 2019* — 100% Ξινόμαυρο, το οποίο παλαιώνει σε βαρέλια πιο έντονα καπνισμένα, με αρώματα αποξηραμένου φρούτου, ελιάς και ντομάτας, καθώς και έντονη την αίσθηση του ξύλου.

*Μαύρη Δρυς 2015* — 100% Ξινόμαυρο, που παλαιώνει 36 μήνες σε δρύινο βαρέλι και δύο χρόνια στη φιάλη. Γεμάτο κρασί, με πλούσιο σώμα, μαλακές τανίνες και αρώματα μαύρων φρούτων και βανίλιας. →

ΟΙ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΑΣ.

Ο ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΗΤΤΑΣ ΠΟΖΑΡΕΙ ΜΕ ΚΑΜΑΡΙ ΔΙΠΛΑ ΣΤΙΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΤΟΥ.

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΑΣ

Αφήνοντας πίσω τα τεράστια μεγέθη του συνεταιρισμού, κατευθυνόμαστε προς το μικρό, οικογενειακό Οινοποιείο Μάρας. Μας υποδέχεται ο Σωκράτης Μάρας, ο ένας από τα δύο αδέλφια που με τη βοήθεια του πατέρα τους αποφάσισαν το 2021 να δημιουργήσουν το δικό τους οινοποιείο και να βάλουν τα δυνατά τους ώστε να φτιάξουν ποιοτικά κρασιά. Ξεκίνησαν με έναν μικρό αμπελώνα 5 στρεμμάτων, ο οποίος ήταν φυτεμένος με Merlot και σήμερα δίνει μια μονοποικιλιακή ετικέτα. Η μεγάλη αγάπη, όμως, είναι το Ξινόμαυρο και σιγά σιγά μέσα στα επόμενα χρόνια αποκτήθηκαν άλλα 30 στρέμματα στις περιοχές Στράτζα και Γάστρα, όπου καλλιεργείται η ναουσαίικη ποικιλία. Τα δύο αδέλφια, ο Σωκράτης και ο Θανάσης, μεγάλωσαν μέσα στο κρασί. Ο πατέρας τους, Θωμάς, εργαζόταν ως οινολόγος στο Vaeni και η οικογένεια κάθε χρόνο έφτιαχνε το δικό της κρασί. «Το κρασί πάντα συνοδεύει ένα πιάτο», ήταν αυτό που έμαθαν από παιδιά, και για τον λόγο αυτόν η πρώτη τους προσπάθεια στην οινοποίηση Ξινόμαυρου ήταν ένα γαστρονομικό ροζέ, το Premier Pas, το οποίο είναι μία από τις τέσσερις ετικέτες που παράγουν. Ο χώρος παραγωγής, μικρός και συμμαζεμένος, μαρτυρά τα προσεκτικά βήματα που γίνονται για να γίνουν τα όνειρα πραγματικότητα.

Οραματιστής αλλά όχι αιθεροβάμων, ο Σωκράτης όση ώρα κουβεντιάζουμε φανερώνει έναν νέο άνθρωπο που πατά γερά στα πόδια του. Όνειρό του, να δημιουργήσει κρασιά που θα είναι αναγνωρίσιμα και θα αντικατοπτρίζουν την ποιότητα των κρασιών που παράγει η Νάουσα. Μαζί με τον αδελφό του μοιράζονται τις εργασίες στο οινοποιείο και το αμπέλι, δίνοντας και οι δύο μεγάλη έμφαση στην καλή πρώτη ύλη. Οι ποσότητες του σταφυλιού που παράγουν δεν είναι αυτή τη στιγμή ικανές να υποστηρίξουν μεγάλες παραγωγές –η ετήσια παραγωγή τους βρίσκεται στις 10.000-15.000 φιάλες– αλλά στόχος είναι η απόκτηση και άλλων αμπελώνων ώστε η παραγωγή να ενισχυθεί. Με την εμπειρία που απέκτησε δουλεύοντας στο αμπέλι με τον Κωστή Δαλαμάρα και αργότερα στο οινοποιείο του Κυρ-Γιάννη, ο Σωκράτης έχει αναπτύξει τη δική του φιλοσοφία, την οποία επιθυμεί να υπηρετήσει με συνέπεια. Χωρίς να βιάζεται να ενισχύσει τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου, που φιλοξενούν αυτή τη στιγμή ανοξείδωτες δεξαμενές για τη ζύμωση και βαρέλια 250 και 500 λίτρων για την ωρίμανση των κρασιών, εφαρμόζει πρακτικές οινοποίησης με τα μέσα που διαθέτει προτού προχωρήσει στο επόμενο βήμα. Μαθαίνει μέσα από τα λάθη του, διορθώνει και προχωρά. Το αποτέλεσμα τον δικαιώνει.

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

*Νάουσα 2023* — 100% Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Νάουσα. Η συγκεκριμένη σοδειά εμφιαλώθηκε τον περασμένο Μάρτιο και αναμένεται να κυκλοφορήσει στην αγορά στις αρχές του χρόνου. Έντονα αρώματα κόκκινου φρούτου, χαρακτηριστικές τανίνες και οξύτητα του Ξινόμαυρου, ωριμάζει για 12 μήνες σε βαρέλι 500 λίτρων.

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΗΤΤΑΣ

Λίγα μέτρα πιο κάτω από το οινοποιείο του Μάρα, φθάνουμε έξω από έναν χώρο που δεν μας θυμίζει ακριβώς οινοποιείο. Εδώ μιλάμε κυριολεκτικά για garagiste οινοποίηση, αφού ο χώρος όπου σήμερα ο νεαρός οινοποιός Γιάννης Μήττας δημιουργεί τα κρασιά του ήταν κατάστημα και συνεργείο ποδηλάτων. Έχοντας δουλέψει κοντά στον οινοποιό Κωστή Δαλαμάρα και μετά την πρακτική του στον συνεταιρισμό Vaeni, τελειώνοντας το στρατιωτικό του ο Γιάννης Μήττας αποφάσισε ότι ήθελε να καλλιεργήσει τον δικό του αμπελώνα και να προχωρήσει στην παραγωγή του δικού του κρασιού. Η οικογένειά του ήταν ανέκαθεν στην αγροτική παραγωγή, ενώ τα τελευταία χρόνια ασχολείται και με την παραγωγή ζυμαρικών, στο μικρό παρασκευαστήριο δίπλα στον χώρο όπου εκείνος οινοποιεί τα κρασιά του. Τον συναντάμε στο φιλόξενο καφέ –που βρίσκεται και αυτό στον ίδιο χώρο–, το οποίο διατηρούν οι γονείς του και όπου μας υποδέχθηκε η μητέρα του Ελένη.

Ξεκίνησε με ένα κτήμα 18 στρεμμάτων στην περιοχή του Παλιοκαλιά, από όπου κυκλοφόρησε η πρώτη ετικέτα, Νάουσα 2019, τον Δεκέμβριο του 2021 σε 1.000 περίπου φιάλες. Σήμερα η συνολική παραγωγή του Οινοποιείου Μήττα φτάνει τις 22.000 φιάλες. Ο νεαρός Γιάννης Μήττας, με παρουσιαστικό που θυμίζει ήρωα της Ελληνικής Επανάστασης, μας μιλάει με ενθουσιασμό για τις τεσσερις ετικέτες που παράγει το οινοποιείο του. Βιολογικά σταφύλια, πρακτικές ήπιας παρέμβασης, χαμηλά έως και καθόλου θειώδη, αφιλτράριστα, αυτά είναι τα βασικά χαρακτηριστικά των κρασιών του. Πολλοί πειραματισμοί, όσοι του επιτρέπονται με τα περιορισμένα μέσα που έχει στη διάθεσή του, αλλά έντονη άποψη και κρασιά που δεν τα προσπερνάς. Δοκιμάζουμε από τις δεξαμενές του τα κρασιά της φετινής σοδειάς, μια Μαλαγουζιά, ένα ροζέ Ξινόμαυρο, ένα Ξινόμαυρο που ακόμη ζυμώνεται…

Στολίδι του οινοποιείου, ωστόσο, είναι αναμφισβήτητα η Νάουσα 2022. «Ίσως να είναι και το καλύτερο αποτέλεσμα σε Ξινόμαυρο που έχουμε παραγάγει μέχρι στιγμής», μας λέει με περηφάνια. «Το ’22 ήταν μια εξαιρετική χρονιά για εμάς. Πετύχαμε ακριβώς αυτό που θέλαμε και στις ποσότητες που χρειαζόμασταν». «Οι επόμενες χρονιές ήταν πιο δύσκολες», συνεχίζει, «με υπερβολικά ξηρά και θερμά καλοκαίρια, με αποτέλεσμα τα κρασιά να μη φθάνουν την ποιότητα του 2022». Μπορεί η παραγωγή του να είναι περιορισμένη και τα μέσα που διαθέτει ακόμη ελάχιστα, όμως ολοκληρώνοντας την επίσκεψή μας σκεφτόμαστε ότι είναι από τις νέες προσπάθειες στη Νάουσα που σίγουρα έχουν κάτι να πουν.

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

*Νάουσα 2022* — 100% Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Νάουσα, ένα κρασί που επιβεβαιώνει ότι η χρονιά του ’22 ήταν η καλύτερη για το Οινοποιείο Μήττα. Κόκκινα φρούτα, ντομάτα, ένα τυπικότατο Ξινόμαυρο με εξαιρετικές οξύτητες και δυναμικό παλαίωσης. →

Η ΖΕΣΤΗ ΑΙΘΟΥΣΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΚΟΚΚΙΝΟΣ.

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΚΚΙΝΟΣ

Στο Οινοποιείο Κόκκινος, μόλις ενάμισι χιλιόμετρο έξω από τη Νάουσα, συναντήσαμε μια οικογένεια με συγκινητική εργατικότητα που περνά από γενιά σε γενιά. Το τοπίο μοναδικό, ξετυλίγεται σε μια κοιλάδα που αγκαλιάζεται από δάσος, φαράγγια και υψομετρικές διαφορές που καθορίζουν τον χαρακτήρα του κρασιού. Ο Κωνσταντίνος Κόκκινος, δεύτερη γενιά, μας υποδέχεται χαμογελαστός. Με φυσικότητα και απλότητα, αρχίζει να ξετυλίγει την ιστορία της οικογένειας, η οποία ξεκινά το 1912, όταν ο προπάππους επέστρεψε από την Αμερική και αγόρασε τη γη όπου σήμερα βρίσκεται το οινοποιείο. Η πτηνοτροφική μονάδα του παππού, που λειτουργούσε στο ίδιο σημείο από το 1965, έβαλε τα θεμέλια και σήμερα απεικονίζεται στο λογότυπο ως φόρος τιμής στο ξεκίνημα. →

Η σύγχρονη ιστορία του οινοποιείου αρχίζει το 1999, όταν ο Σταύρος Κόκκινος, πρώτης γενιάς οινοποιός και αμπελουργός, αφήνει τις καλλιέργειες οπωροφόρων για να κυνηγήσει το όνειρο του αμπελώνα. Η μεγάλη του έμπνευση ήταν ο Παλιοκαλιάς, ένας ιστορικός αμπελώνας που τότε μετρούσε 10 στρέμματα και σήμερα έχει φτάσει τα 55. Με υψόμετρα που κυμαίνονται περίπου από τα 150 έως τα 250 μέτρα και εδάφη πλούσια σε πέτρα και μαγνήσιο, δίνει συμπυκνωμένα, δομημένα Ξινόμαυρα με ώριμες τανίνες και φρούτο που αντέχει στον χρόνο.

Το δεύτερο μεγάλο κομμάτι των αμπελώνων βρίσκεται ακριβώς γύρω από το οινοποιείο, στο Δαλαμάρι, περίπου στα 400-450 μέτρα. Εκεί η βιοποικιλότητα είναι εντυπωσιακή: λαγοί, ελάφια, πουλιά, μια απίστευτη πανίδα. Ο αέρας που κατεβαίνει από το Σέλι και στεγνώνει σταθερά το αμπέλι, δίνει στα κρασιά οξύτητα, λεπτές τανίνες και πιο φίνο, ευγενικό προφίλ – σχεδόν σαν να γεννιούνται από άλλη ζώνη.

Το οινοποιείο παραμένει boutique στη φιλοσοφία του: μικρές δεξαμενές, ήπια εκχύλιση, κλασική ερυθρή οινοποίηση, παλαίωση σε γαλλικά δρύινα Ermitage 225 l και στη συνέχεια ακόμη 12 μήνες στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει μια Νάουσα. Η ομάδα αποφεύγει τα πρόσθετα και επιλέγει «ευγενική» οινοποίηση, όπως μας λέει χαρακτηριστικά.

Ο επισκέψιμος χώρος είναι εντυπωσιακά ζεστός. Το τζάκι στη μέση της αίθουσας πλαισιώνεται από τα τραπέζια της γευσιγνωσίας. Σε περίοπτη θέση το καζάνι για την απόσταξη του τσίπουρου, ενώ τα όργανα δίπλα μαρτυρούν γλέντια. Εκεί, ανάμεσα σε φωτογραφίες, παραδοσιακά καλάθια και ξύλινα διακοσμητικά, κάναμε μια εξαιρετική δοκιμή στα κρασιά του οινοποιείου με τη βοήθεια του sommelier Παύλου Ορδουλίδη.

## ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

*Ροδίτης 2024* — Φρέσκο και καθαρό, με ανθικά αρώματα, πράσινο μήλο και εσπεριδοειδή. Δροσιστική οξύτητα, ελαφριά ορυκτότητα και πολύ ευγενικό προφίλ. Πίνεται νέο και λειτουργεί ιδανικά ως aperitif.

*Σκανδαλιά Rosé 2024* — Πρώτη επίσημη προσπάθεια της νέας γενιάς. Αρώματα άγουρης φράουλας και γκρέιπφρουτ, με πολύ δροσιστική οξύτητα και μαλακές τανίνες. Γαστρονομικό ροζέ με καθαρότητα και κομψότητα.

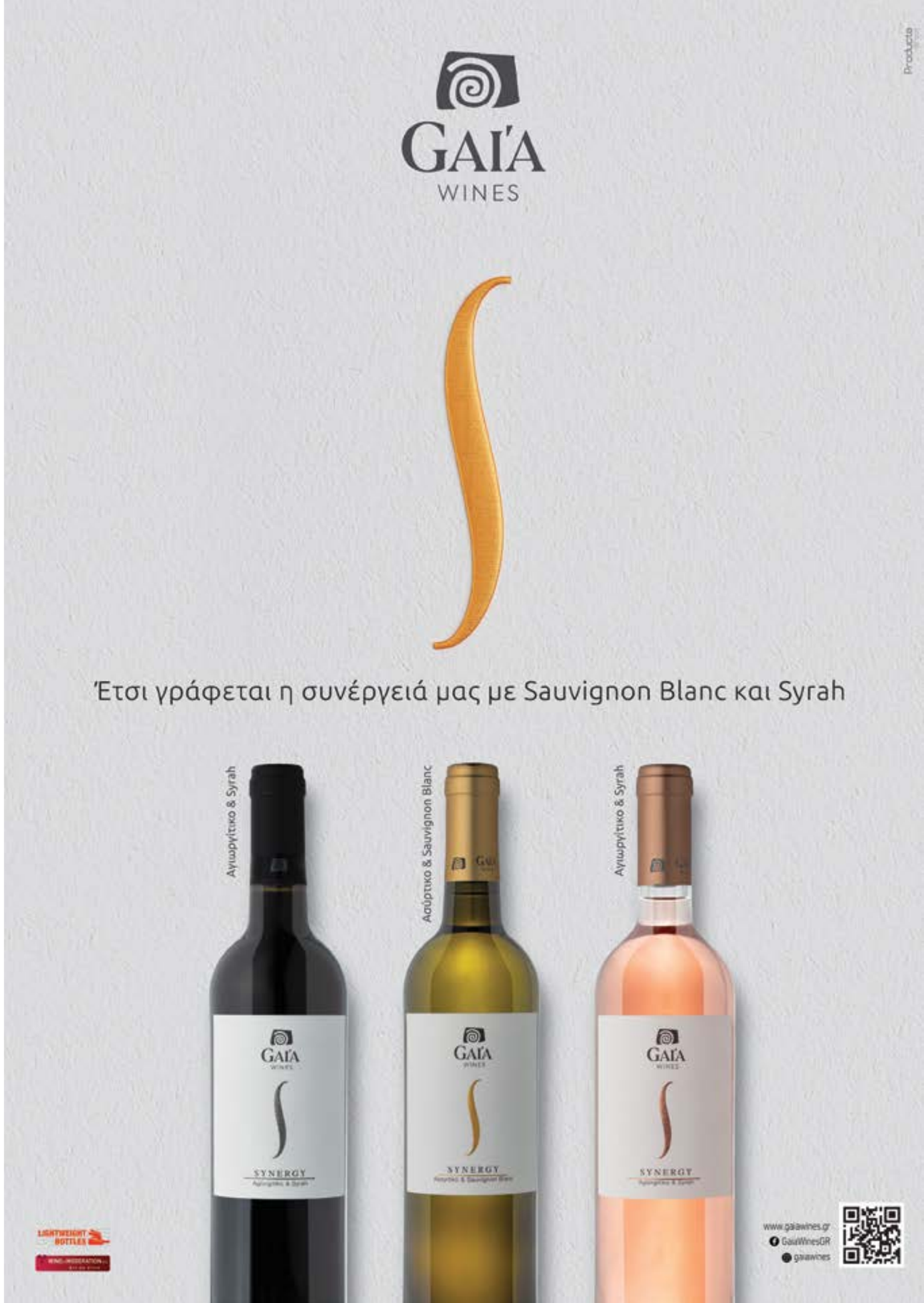
*Πετεινός Ερυθρός 2022* — Ευθύ, καθαρό blend Ξινόμαυρου-Merlot χωρίς βαρέλι. Ζουμερό κεράσι και βύσσινο, ισορροπημένη οξύτητα και τανίνες, εξαιρετικό value for money που διατηρεί φρεσκάδα και χαρακτήρα.

*Νάουσα 2020* — Κλασική έκφραση Ξινόμαυρου με ντομάτα, ελιά και κόκκινα φρούτα, με παραμονή 12 μηνών σε βαρέλι που δεν «σκεπάζει» την ποικιλία. Πυκνές τανίνες, υψηλή οξύτητα και μεγάλο δυναμικό παλαίωσης.

*Νάουσα 2021* — Πιο κομψή και φρουτώδης σε σχέση με το 2020, με ζουμερό κεράσι και δαμάσκηνο. Κρασί με εξαιρετική ισορροπία και υπόσχεση μακράς εξέλιξης στη φιάλη.

*Παλιοκαλιάς 2022* — Το κρασί παράγεται μόνο σε πολύ καλές χρονιές και εδώ ξεδιπλώνει έντονο βοτανικό προφίλ, μαζί με ντομάτα, κόκκινα φρούτα και γλυκόριζα. Ισορροπημένη οξύτητα και τανίνες, αλλά πολύ νεαρό· θέλει καράφα. Ένα εμφανώς πιο «intellectual» και terroir-driven κρασί. →





ΥΠΕΡΟΧΑ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ, ΜΕ ΦΟΝΤΟ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ.

## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ

Επιστρέψαμε μετά από μερικά χρόνια στην Αργατία, το μικρό οικογενειακό κτήμα στην πλαγιά του Ροδοχωρίου, όπου μας υποδέχθηκαν με ζεστασιά ο Χριστόφορος και ο Κωνσταντίνος Γεωργιάδης, που έχουν πλέον αναλάβει τα ηνία της επιχείρησης συνεχίζοντας το όραμα των γονιών τους. Τα αδέλφια πλαισιώνει με τη μεγάλη της εμπειρία η μητέρα τους Χαρούλα Σπινθηροπούλου, μία από τις πιο αναγνωρισμένες παρουσίες της περιοχής, με πολυετή εμπειρία στον Κυρ-Γιάννη.

Η Αργατία καλλιεργεί πλέον 30 στρέμματα και παράγει περίπου 15.000 φιάλες ετησίως. Η καλλιέργεια παραμένει βιολογική, ενώ στο επίκεντρο είναι ξεκάθαρα το Ξινόμαυρο, με τη Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο να λειτουργούν συμπληρωματικά στο λευκό χαρμάνι. Οι αμπελώνες –οι παλαιότεροι φθάνουν τα 27 χρόνια– δουλεύονται με στόχο τη μακροζωία: φυτά που θα δίνουν εξαιρετικό σταφύλι και στα 60 και στα 70 τους χρόνια.

Η οινοποίηση χαρακτηρίζεται από ήπιες παρεμβάσεις. Κάποιες ετικέτες ζυμώνονται με ιθαγενείς ζύμες, άλλες εμβολιάζονται, ενώ η χρήση βαρελιού παραμένει διακριτική. Τα 500άρια γαλλικά βαρέλια, τέταρτης έως έκτης χρήσης, δίνουν στο κρασί δομή χωρίς να καλύπτουν το άρωμα του Ξινόμαυρου. Η ωρίμανση κυμαίνεται στους 8-12 μήνες, ανάλογα με το πώς «μιλάει» το κρασί – μια φιλοσοφία που απομακρύνεται από τα παλαιότερα, πιο «βαρελάτα» στιλ της περιοχής.

Παράλληλα, η οικογένεια συμμετέχει ενεργά στις συζητήσεις για το μέλλον της ζώνης της Νάουσας: από τα cru και τα αμπελοτόπια μέχρι την ανάγκη για νέα εργαλεία, όπως ο σύγχρονος μετεωρολογικός σταθμός που έχει εγκατασταθεί στα αμπέλια. Ένα οινοποιείο μικρό σε κλίμακα, αλλά μεγάλο σε προσωπικότητα· οικογενειακό, γνήσιο και δεμένο άρρηκτα με το μέλλον της Νάουσας.

## ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

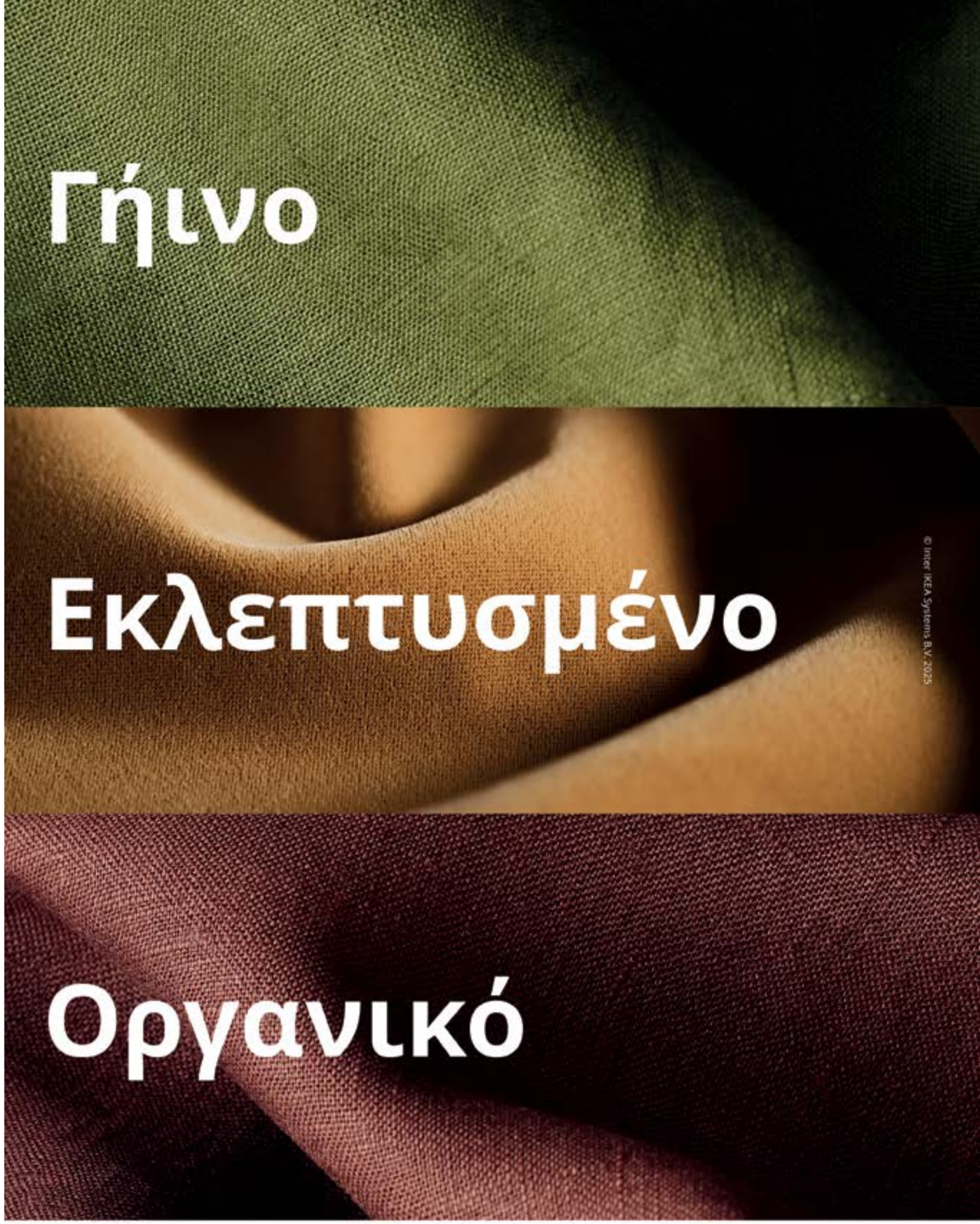
*Λευκό Blend* (Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, 7% Ξινόμαυρο) — Φρέσκο, δεξαμενής, με ανθικά και φρουτώδη στοιχεία (πράσινο μήλο, βερίκοκο) και ωραία ορυκτότητα. Το Ασύρτικο δίνει σώμα και οξύτητα, η Μαλαγουζιά αρωματικό βάθος, ενώ το μικρό ποσοστό Ξινόμαυρου ενισχύει τη δροσιά και την οξύτητα. Ισορροπημένο, ευχάριστο και «καθαρό», ιδανικά εμφιαλωμένο Ιανουάριο-Φεβρουάριο ώστε να κυκλοφορεί καλοκαίρι. Παλαιώνει εξαιρετικά.

*Rosé Ξινόμαυρο* — 100% Ξινόμαυρο. Έχει πιο σκούρο χρώμα από το κλασικό «μοντέρνο» ροζέ – επιλογή που βασίζεται στα στέμφυλα που μένουν μόλις μία ώρα. Ζωντανή οξύτητα, καθαρό φρούτο και ένταση χωρίς γλύκα. Ένα γαστρονομικό κρασί.

*Χαρούλα*, Ερυθρό Blend (Ξινόμαυρο, Μαυροδάφνη, Νεγκόσκα) — Ένα ενδιαφέρον και ειλικρινές blend, με τον πυρήνα του Ξινόμαυρου και τη Μαυροδάφνη να δίνουν ώριμο φρουτώδες και πιο μαλακές τανίνες. Η Νεγκόσκα συμμετέχει σε πολύ μικρό ποσοστό.

*Αργατία Νάουσα ΠΟΠ* — 100% Ξινόμαυρο από αμπελοτόπι στη Λάκα. Ντομάτα, κεράσι, ελιά, τραγανή οξύτητα και πολύ μαλακές τανίνες. Ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες της κάθε χρονιάς και κατόπιν γευστικής δοκιμής αποφασίζεται ποια χρονιά θα κυκλοφορήσει στην αγορά. Μπορεί να συνοδεύσει κυνήγια και γενικότερα κρέατα στη σχάρα ή μαγειρευτά. →





Η ΕΛΕΝΗ ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗ ΚΑΙ Ο ΤΑΣΟΣ ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΙΔΗΣ – ΕΝΑ ΥΠΕΡΟΧΟ ΖΕΥΓΑΡΙ.

## KAPPAS WINERY

Στο Οινοποιείο Κάππα, η ουσία δεν βρίσκεται στα κρασιά, αλλά στους ανθρώπους του. Ένα μικρό και ανεπιτήδευτο οινοποιείο στα Αγγελοχώρια, όπου πραγματικά μάς έκανε εντύπωση η έντονη προσωπικότητα των ανθρώπων του. Μας υποδέχθηκε με πλατύ χαμόγελο και ένα τραπέζι στρωμένο με καλούδια η Ελένη Χαραλαμπάκη, μια γυναίκα με ρίζες στην Κρήτη, αλλά με τόπο καρδιάς τη Νάουσα.

Όλα ξεκίνησαν τη δεκαετία του 1990, όταν ο Κυριάκος Καραγκιοζίδης, λάτρης της φύσης, κατασκευαστής μουσικών οργάνων και ξυλουργός, φύτεψε τα πρώτα αμπέλια στο Αγγελοχώρι και στη Φυτειά: Αγιωργίτικο, Syrah και Ξινόμαυρο της ζώνης ΠΟΠ Νάουσας.

Χρόνια αργότερα, ο γιος του, Τάσος Καραγκιοζίδης, μετά από επαγγελματική πορεία στη Γερμανία, ένιωσε την ανάγκη να επιστρέψει στον τόπο του. Το 2021, μαζί με την Ελένη Χαραλαμπάκη, ανέλαβαν τα κτήματα και προχώρησαν στην ανέγερση του καινούργιου οινοποιείου στο Αγγελοχώρι, δίνοντας νέα μορφή στο οικογενειακό όραμα. Την ημέρα της επίσκεψης, στο βάθος του οινοποιείου «δούλευε» και το καζάνι απόσταξης, απλώνοντας στον χώρο μυρωδιές γλυκάνισου και δημιουργώντας μια ζεστή ατμόσφαιρα.

Το οινοποιείο χτίστηκε το 2021 και η πρώτη παραγωγή έγινε εκείνο τον Σεπτέμβρη, μέσα σε σκόνη, ημιτελείς τοίχους, ανοιχτές πόρτες και δεξαμενές που έμπαιναν την ίδια μέρα που τρυγούσαν. Πόρτες, παράθυρα, πλακάκια, όλα προχωρούσαν παράλληλα με την παραγωγή. «Ό,τι είχαμε το ρίξαμε μέσα στο οινοποιείο. Δεν γινόταν αλλιώς», μας λένε.

Οι αμπελώνες απλώνονται σε διαφορετικές τοποθεσίες: ένα μέρος στην περιοχή της Θηριής, τα Ξινόμαυρα όμως –η καρδιά της δουλειάς τους– βρίσκονται στο Βέρμιο. Η φιλοσοφία τους είναι ξεκάθαρη: χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, πολλή δουλειά, καθαρή πρώτη ύλη.

«Τετρακόσια πενήντα με εξακόσια κιλά το στρέμμα. Πάνω από αυτό δεν το θεωρώ Ξινόμαυρο», λέει ο Τάσος με απόλυτο τρόπο που δεν χωράει αμφισβήτηση. Ο στόχος τους δεν είναι η ποσότητα· ούτε καν η Ελλάδα. Ο πραγματικός ανταγωνισμός, όπως επιμένει, είναι εκεί όπου το Ξινόμαυρο συναντά το συγγενικό του Nebbiolo: Barolo, Ribera del Duero, μεγάλα ευρωπαϊκά κόκκινα. «Ο Γερμανός δεν ξέρει το Ξινόμαυρο, ξέρει όμως το Nebbiolo. Άρα πρέπει να του δώσω κάτι που να μπορεί να τοποθετήσει».

Το οινοποιείο δουλεύει με σύγχρονες τεχνικές, αλλά με σεβασμό στον χρόνο. Οι κωνικές δεξαμενές επιτρέπουν φυσική καθίζηση, γίνεται προζυμωτική κρυοεκχύλιση, οι ζυμώσεις είναι απόλυτα ελεγχόμενες. Στο κελάρι, βαρέλια την Ουγγαρία, τη Ρουμανία και την Αμερική συνθέτουν το παζλ κάθε ετικέτας. Ο Αντώνης Αλιφραγκής –με σχεδόν πεισματική προσήλωση– δοκιμάζει, χαρμανιάζει, αποφασίζει.

Και μετά υπάρχουν και τα πιθάρια: πήλινα, χειροποίητα, εισαγωγής από τη Γεωργία, με παραδοσιακή επίστρωση από μελισσοκέρι. Εκεί ωριμάζουν μικρές ποσότητες Ξινόμαυρου ή Ασύρτικου, με μηδενικές παρεμβάσεις.

Η γκάμα περιλαμβάνει Ξινόμαυρο σε διάφορες εκδοχές, Syrah, Merlot, Cabernet, Αγιωργίτικο, καθώς και λευκά, όπως Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο. Όμως οι μεγαλύτερες συγκινήσεις κρύβονται στις μικρές παραγωγές – εκεί όπου οι δύο άνδρες, όπως λένε, «κάνουν την τρέλα τους».

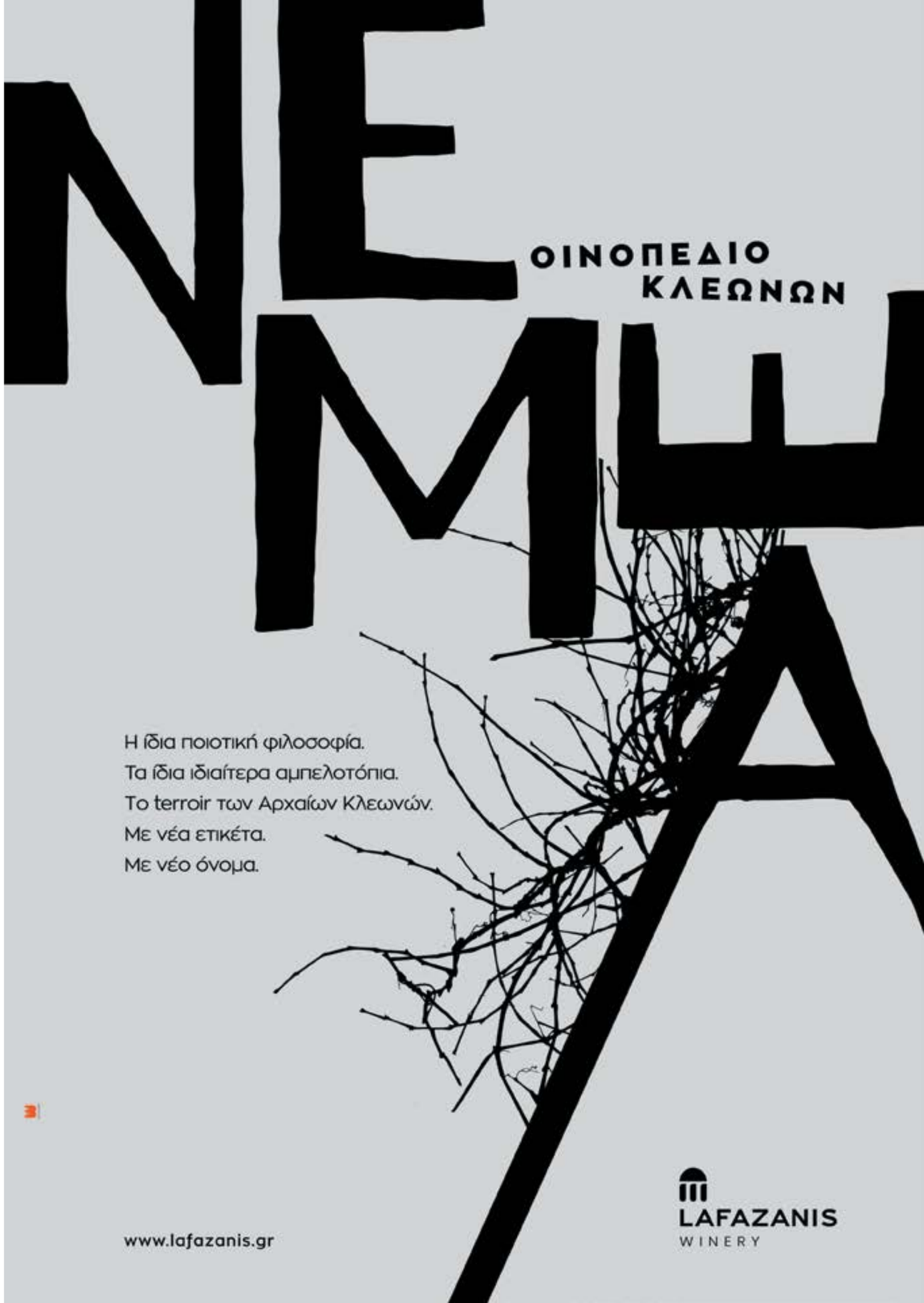
Το ροζέ Ανάμνον, με ζύμωση σε βαρέλι, έχει κάνει μια εντυπωσιακή πρώτη εμφάνιση, με λίστες σε εστιατόρια όπως το Herve και το Athens Plaza! Το Ασύρτικο X-Loco, σε στιλ Σαντορίνης, είναι μια ευχάριστη έκπληξη. Το Ξινόμαυρο του 2023, με μόλις 450 κιλά/στρέμμα, έχει ένταση, χρώμα και φρεσκάδα.

Όλα εδώ γίνονται σε μικρές ποσότητες, με απόλυτη αφοσίωση και χωρίς καμία διάθεση να «καβαλήσουν» την παραγωγή. Αν μια χρονιά δεν δώσει το σταφύλι που χρειάζεται μια ετικέτα, τότε απλώς δεν θα βγει.

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

*Ανάμνον* — Η ζύμωση αυτού του χαρακτηριστικού ροζέ κρασιού πραγματοποιείται σε δρύινα βαρέλια. Το αποτέλεσμα είναι ένα δυναμικό ροζέ με ροδάκινο, φράουλα και λίγη βανίλια, στο οποίο το ξύλο δεν είναι ιδιαίτερα έντονο. Ένα κρασί με γεμάτο σώμα από σταφύλια Ξινόμαυρου. Δεν είναι ένα τυπικό ροζέ· είναι ένα κρασί για κάθε εποχή. ¶





# Οινοποιεία Νάουσας

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Έλενα Κοτσιαφίτη

### ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΑΚΗ

Όλα ξεκίνησαν στη Σμύρνη, στις αρχές του 20ού αιώνα. Ο Γεώργιος Αργυράκης, έμπορος αλόγων με αγάπη για τη γη, έφτιαχνε το δικό του κρασί στο κτήμα της οικογένειας. Μετά τη Μεγάλη Πυρκαγιά του 1922, η οικογένεια εγκαταστάθηκε στη Θεσσαλονίκη, κουβαλώντας μαζί της μνήμες και αντοχή. Το 1997, ο εγγονός του, Γιώργος, έφτιαξε το πρώτο του κρασί. Χωρίς ετικέτες, χωρίς επιχειρηματικό σχέδιο· μόνο με βαρέλια, φίλους και μια ήσυχη αφοσίωση σε κάτι πιο βαθύ. Το 2016, αυτός ο σπόρος έγινε οινοποιείο. Ο Κωνσταντίνος και ο Σπύρος χτίζουν το βιοκλιματικό τους οινοποιείο, θέλοντας να συνεχίσουν μια κληρονομιά, μια ιστορία που ξεκίνησε με άλογα, επέζησε από τη φωτιά και βρήκε τη φωνή της μέσα στα αμπέλια. Ο αμπελώνας, έκτασης 50 στρεμμάτων, βρίσκεται στο Τρίλοφο και είναι φυτεμένος αποκλειστικά με Ξινόμαυρο ηλικίας 43 χρόνων.

ARGYRAKISWINES.GR

### BOUTARI WINERIES S.A.

Η ιστορία ξεκινά το 1879, όταν ο Ιωάννης Μπουτάρης ιδρύει την οινοποιία που φέρει το όνομά του. Το 1906 άνοιξε το πρώτο ιδιόκτητο οινοποιείο και κάβα λιανικής στη Νάουσα. Τη δεκαετία του 1980, οι δύο εγγονοί του Ιωάννη, Κωνσταντίνος και Γιάννης Μπουτάρης, αποφάσισαν να επεκτείνουν τις αμπελουργικές και οινοποιητικές δραστηριότητες της Boutari σε όλη την Ελλάδα. Σε αυτά τα 146 χρόνια, η εταιρεία έχει σημειώσει πολλές πρωτιές και ανοίγματα στον χώρο του κρασιού: από τον οινοτουρισμό και τις πρώτες πειραματικές ετικέτες έως τον ρόλο της ως πρωταγωνίστρια στην εξέλιξη της ελληνικής οινοποιίας. Σήμερα αποτελεί μέλος του ομίλου Ελληνικά Οινοποιεία.

### ΚΤΗΜΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Το Κτήμα Δαλαμάρα βρίσκεται στην είσοδο της πόλης της Νάουσας. Τη μακρόχρονη οινική παράδοση της οικογένειας συνεχίζει σήμερα ο Κωστής Δαλαμάρας με τη σύζυγό του Κατερίνα, παίρνοντας τη σκυτάλη από τον πατέρα του, Γιάννη Δαλαμάρα. Το 1963, ο παππούς Κώστας αποφασίζει να μεταμορφώσει έναν στάβλο σε οινοποιείο, αν και η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά ήδη από το 1840, όταν ο Ιωάννης Γεωργίου Δαλαμάρας δημιούργησε τον πρώτο του αμπελώνα. Με βιολογική καλλιέργεια και φιλοσοφία ελάχιστης παρέμβασης στον αμπελώνα και στο κρασί, παράγονται κρασιά που αναδεικνύουν πιστά τη γεύση τους, ενώ η έκταση των 50 στρεμμάτων επιτρέπει σε μεγάλο βαθμό τη χειρωνακτική φροντίδα.

DALAMARA.GR

### ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΥ

Το Κτήμα Διαμαντάκου είναι ένα οικογενειακό boutique οινοποιείο στην τοποθεσία Μαντέμι. Η ιστορία ξεκινά στο αμπέλι του παππού Γιώργου Διαμαντάκου, αμπελουργού πρώτης γενιάς, στη θέση Ισβόρι, όπου, κάτω από τις ρίζες μιας μεγάλης καρυδιάς που ξεριζώθηκε από τον άνεμο, έμελλε να αποκαλυφθεί η Σχολή του Αριστοτέλη. Το 1978 αγοράστηκε η τωρινή γη και φυτεύτηκε το αμπέλι που περιβάλλει το οινοποιείο. Το 1998, ο Ευάγγελος Διαμαντάκος εμφιαλώνει το πρώτο κρασί. Σήμερα, ο Γιώργος Διαμαντάκος, τρίτης γενιάς οινοπαραγωγός που μεγάλωσε μέσα στο οινοποιείο, έχει αναλάβει από το 2005 την επιχείρηση, για να την οδηγήσει σε μια νέα εποχή.

DIAMANTAKOS.GR

### ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ

Περισσότερα από είκοσι χρόνια έχουν περάσει από τότε που ο Κωνσταντίνος Καρυδάς ίδρυσε το Domaine Karydas στην Άνω Γάστρα, μία από τις πιο γνωστές αμπελουργικές περιοχές της Νάουσας. Τα άριστα φροντισμένα δυόμισι εκτάρια (6 στρέμματα) αμπελώνων Ξινόμαυρου είναι φυτεμένα στον λόφο της Γάστρας, σε αμμώδη, αργιλώδη και ασβεστολιθικά εδάφη, γνωστά για την καλή αποστράγγισή τους. Το 1992, έχτισε το οινοποιείο του στο κέντρο του αμπελώνα και, λίγο αργότερα, ο γιος του Πέτρος τον πλαισίωσε για να δημιουργήσει τη δική του πρώτη σοδειά με τη δική του ετικέτα. Η αποστολή τους; Η παραγωγή ενός παραδοσιακού, single-vineyard Ξινόμαυρου με ελάχιστη παρέμβαση.

DOMAINEKARYDAS.COM

### ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗ

Το 1976, ο Γεώργιος Καστανιώτης αποφασίζει να ξαναφυτέψει έναν αμπελώνα στα Γαλλικά Μαρίνας, σαν αυτόν που είχε ο πατέρας του. Ο γιος του Γεωργίου, Δημήτρης, μαθαίνει δίπλα στον πατέρα του την αμπελουργία. Έτσι, η Οινοποιία Καστανιώτη είναι μια οικογενειακής μορφής εκμετάλλευση περίπου 100 στρεμμάτων με αμπέλια, εκ των οποίων τα 80 στρέμματα είναι Ξινόμαυρο. Από αυτά τα αμπέλια προκύπτει αυτή η Νάουσα, που ανήκει στην παραδοσιακή σχολή οινοποίησης.

### ΚΤΗΜΑ ΚΕΛΕΣΙΔΗ

Το Κτήμα Κελεσίδη βρίσκεται στο Γιαννακοχώρι. Πρόκειται για μια οικογενειακή ιστορία που ξεκινά το 1935. Τότε, ο παππούς Μέρχαλις και ο αδελφός του Ιωάννης δημιούργησαν τον πρώτο αμπελώνα. Δεκαετίες αργότερα, το 1985, ο Κωνσταντίνος Κελεσίδης προχώρησε σε νέες φυτεύσεις, οδηγώντας το 1998 στην κυκλοφορία των πρώτων εμφιαλωμένων κρασιών του Κτήματος. Σήμερα, τα 45 στρέμματα βιολογικά πιστοποιημένων αμπελώνων καλλιεργούνται και φροντίζονται από τον Κωνσταντίνο, τη σύζυγό του Μαρία και τα παιδιά τους, Μυρτώ και Γιάννη, που συνεχίζουν με αφοσίωση την παράδοση της οικογένειας.

KTIMAKELESIDI.GR

### KOSMIDIS WINERY

Εδώ και έναν αιώνα η καλλιέργεια αμπέλου αποτελεί την κύρια απασχόληση της οικογένειας Κοσμίδη. Από το 1926, η τέχνη και τα μυστικά παραγωγής ποιοτικού οίνου συνοδεύουν την ιστορία του οινοποιείου. Το οινοποιείο Kosmidis Winery βρίσκεται στον Τρίλοφο Ημαθίας, στην ανατολική άκρη του χωριού, ακριβώς δίπλα στους ιδιόκτητους αμπελώνες του έκτασης 100 στρεμμάτων. Οι αμπελώνες του Τριλόφου φυτεύτηκαν το 1980 σε αργιλοαμμώδες έδαφος και βρίσκονται σε υψόμετρο 160 μ., στους πρόποδες του όρους Βέρμιο.

KOSMIDISWINERY.GR

### ΚΤΗΜΑ ΚΛΩΝΑ

Το Κτήμα Κλώνα βρίσκεται στην περιοχή Παλιοκαλιάς και αποτελεί ένα οικογενειακό boutique οινοποιείο. Τα πρώτα αμπέλια φυτεύτηκαν στα τέλη του περασμένου αιώνα από τον παππού Τάκη Κλώνα. Από τις πρώτες σοδειές ξεχώρισε μια αρωματική πολυπλοκότητα στους καρπούς. Έτσι, ο παππούς ξεκίνησε τις προσπάθειες και έγινε η πρώτη εμφιάλωση. Το οινοποιείο στηρίζεται σε δύο κτίρια: το παλιό, απ' όπου ξεκίνησαν όλα και το οποίο συνεχίζει να χρησιμοποιείται με σύγχρονο εξοπλισμό, και το δεύτερο, ολοκληρωμένο το 2023.

KLONASWINERY.GR

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ. Καρούλης Τ.+302146876200

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

Απολαύστε Υπεύθυνα
WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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

### ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η Κυρ-Γιάννη ιδρύθηκε το 1997 από τον Γιάννη Μπουτάρη, μία από τις ξεχωριστές μορφές της ελληνικής οινοποιίας, όταν εκείνος αποχώρησε από την οικογενειακή οινοποιητική εταιρεία που είχε δημιουργήσει ο παππούς του. Το 1970, ο Γιάννης Μπουτάρης φύτεψε 400 στρέμματα Ξινόμαυρου στους ανατολικούς πρόποδες του όρους Βέρμιο, στο Γιαννακοχώρι. Ο αμπελώνας αυτός στη συνέχεια θα γίνει το Κτήμα Κυρ-Γιάννη. Σήμερα, ο Στέλλιος Μπουτάρης, οινοποιός πέμπτης γενιάς, καθοδηγεί την ομάδα της Κυρ-Γιάννη στην επόμενη φάση της εξελικτικής πορείας, αξιοποιώντας δυναμικά τους βασικούς πυλώνες της φιλοσοφίας Κυρ-Γιάννη: καινοτομία, σεβασμός στην παράδοση και εξειδικευμένη γνώση για το κρασί.

KIRYIANNI.GR

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΛΟΥΣΗ

Το 1981, η οικογένεια Λούση από τη Θεσσαλονίκη απέκτησε τα πρώτα της αμπέλια στις παρυφές του Βερμίου, σε υψόμετρο 280 μ. Σήμερα, ο Γιώργος Λούσης, καλλιεργώντας βιολογικά και σε μικρή κλίμακα, δημιουργεί κρασιά «του τόπου» με έμφαση στο terroir και στην παράδοση της Νάουσας. Η περιορισμένη παραγωγή επιτρέπει μεγαλύτερη φροντίδα στο αμπέλι και πιο προσεγμένη οινοποίηση.

LOUSSISWINES.COM

### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΑΝΤΙΔΗ

Γύρω στα τέσσερα χιλιόμετρα από τη Βέροια, στην πλατεία του ποντιακού χωριού Πατρίδα Ημαθίας, βρίσκεται το μικρό Οινοποιείο Μαραντίδη, μιας οικογένειας οινολόγων. Το 1996, ο Γεώργιος Μαραντίδης ξεκίνησε την καλλιέργεια αμπελιών, την οινοποίηση και την εμπορία του κρασιού του. Σήμερα, το έργο του συνεχίζεται από τις κόρες του, Ελένη και Φωτεινή, που διατηρούν και εξελίσσουν το οινοποιείο.

MARANTIDIWINERY.GR

### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΟΒΙΤΗΣ

Ο Μάρκος Μαρκοβίτης είναι ένας από τους οινοποιούς της νέας γενιάς που συνέβαλαν καθοριστικά στην κουλτούρα γύρω από το Ξινόμαυρο. Μετά τις σπουδές του στην οινολογία στη Γερμανία, επέστρεψε για να αναλάβει το οικογενειακό οινοποιείο στα Πολλά Νερά. Εκεί δεσπόζει ο single-block αμπελώνας των 140 στρεμμάτων, φυτεμένος αρχικά το 1972 από τον παππού του και γνωστός ως ο πρώτος βιολογικός αμπελώνας στην Ελλάδα. Από την πρώτη στιγμή, ο Μάρκος θέλησε να δώσει νέο χαρακτήρα στο οινοποιείο. Με πίστη στη μονοκαλλιέργεια και στην ιδιαίτερη δυναμική του Ξινόμαυρου, προχώρησε σε συνολική αναδιάρθρωση του ιστορικού αμπελώνα. Έτσι, το 2012 μετονόμασε το οινοποιείο από Château Πήγασος σε Markovitis, σηματοδοτώντας τη νέα εποχή.

### ΚΤΗΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ

Η ιστορία του Κτήματος Μελιτζανή ξεκινά το 1918 με τον Δημητρό Μελιτζανή, έναν από τους καλύτερους βαρελάδες της Νάουσας, να παράγει το δικό του κρασί. Το έργο του συνέχισαν οι τρεις γιοι του, ο Γρηγόρης, ο Τόνυς και ο Μέμος, οι οποίοι μεγάλωσαν μέσα στο οινοποιείο. Μετά τον θάνατο του Γρηγόρη το 1985, τα άλλα δύο αδέρφια συνέχισαν την παράδοση. Η ζωή τους δέθηκε από πολύ νωρίς με το κρασί, η μοίρα όμως έμελλε να τους παίξει ένα τραγικό παιχνίδι, αφού ο ένας μετά τον άλλον πνίγηκαν σε μια μεγάλη δεξαμενή γεμάτη μούστο το 2011. Παρά τις δυσκολίες, η οικογένεια δεν το έβαλε κάτω. Τα ηνία ανέλαβαν ο Στέλιος Γιαμαλίδης και η σύζυγός του, Ελισάβετ Μελιτζανή, κόρη του Γρηγόρη. Σήμερα, η τρίτη και η τέταρτη γενιά συνεχίζουν να παράγουν κρασί με την πρώτη ύλη από το βιολογικό αμπελοτόπι 22 στρεμμάτων που διαθέτουν στον λόφο της Γάστρας.

KTIMAMELITZANI.GR

### ΚΤΗΜΑ ΤΑΖΟΓΛΙΔΟΥ

Η Ευστρατία Ταζογλίδου, με σπουδές στη Γεωπονική Σχολή του ΑΠΘ, ζει και εργάζεται χρόνια μέσα στα αμπέλια. Μετά από μια πολυετή πορεία ως σύμβουλος και εμπειρογνώμων σε αμπέλια και παραγωγή, αποφάσισε να φτιάξει το δικό της οινοποιείο, το Κτήμα Ταζογλίδου. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας βρίσκεται στην περιοχή Αμυγδαλιά Τριλόφου, σε υψόμετρο περίπου 170 μ. Η παραγωγή είναι πολύ περιορισμένη, κάτι που σημαίνει ότι πρόκειται περισσότερο για «μπουτίκ» με έμφαση στην ποιότητα.

AMPELI.GR

### ΚΤΗΜΑ ΤΑΡΑΛΑ

Η οικογένεια Ταραλά έχει βαθιές ρίζες στον κόσμο του κρασιού, από τα τέλη του 19ου αιώνα. Ο Νικόλαος Ταραλάς, παππούς του σημερινού ιδιοκτήτη, ξεκίνησε τον πρώτο αμπελώνα στην Ανατολική Ρωμυλία. Όταν το 1925 έγινε η ανταλλαγή των πληθυσμών, ο γιος του Χρήστος έφυγε για την Ελλάδα, όπως και ο αδερφός του, Αθανάσιος. Τα πρώτα αμπέλια που φυτεύτηκαν επί ελληνικού εδάφους προέρχονταν από τα εμβολιασμένα κτήματα στην Ανατολική Ρωμυλία. Κάπως έτσι δημιουργήθηκε ένας αμπελώνας εκατοντάδων στρεμμάτων στην Αγία Βαρβάρα Ημαθίας. Όμως, η αγάπη του Χρήστου Ταραλά για το κρασί δεν έμεινε χωρίς διάδοχο. Ο γιος του Δημήτρης συνέχισε την παράδοση και το 2006 ίδρυσε ένα σύγχρονο οινοποιείο μαζί με τη σύζυγό του Ασπασία και τα δίδυμα παιδιά τους, Χρήστο και Νικολέτα.

TARALASESTATE.COM

### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΑΣΙΩΝΑ

Το Οινοποιείο Τασιώνα βρίσκεται στη Ράμνιστα Γιαννακοχωρίου, μόλις 5 χιλιόμετρα από τη Νάουσα. Η σχέση της οικογένειας με το κρασί ξεκινά στα τέλη του 19ου αιώνα, όταν καλλιεργούσε με φροντίδα τα αμπέλια της και παρήγε το δικό της κρασί. Τη δεκαετία του 1970, ο παππούς Θωμάς Τασιώνας, τέταρτης γενιάς αμπελουργός, αγόρασε και φύτεψε τα αμπέλια στην περιοχή όπου βρίσκονται μέχρι και σήμερα. Χρόνια αργότερα, ο γιος του, Νικόλαος, που είχε μαθητεύσει στο πλευρό του ως αμπελουργός, κατάφερε να πραγματοποιήσει το όνειρο του πατέρα του ιδρύοντας το οινοποιείο το 2020. Σήμερα, η νέα γενιά, οι δύο κόρες του, συνεχίζουν την παράδοση με φρέσκες ιδέες, διατηρώντας ζωντανό το οικογενειακό όραμα.

### ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ

Η οικογένεια Φουντή κατάγεται από τη Στράντζα της Ανατολικής Θράκης και το 1914, μετά από δέκα χρόνια περιπλάνησης, εγκαθίσταται στη Νάουσα. Εδώ, ο Γεώργιος Φουντής και ο γιος του Θεόδωρος φυτεύουν τον πρώτο τους αμπελώνα με Ξινόμαυρο, το 1930. Την παράδοση συνεχίζει τις επόμενες δεκαετίες ο Νικόλαος Φουντής, επεκτείνοντας τα αμπέλια και πραγματοποιώντας νέες φυτεύσεις, με τον ιδιόκτητο αμπελώνα να φτάνει σήμερα τα 70 στρέμματα. Το 1992 ιδρύει το οινοποιείο και βγάζει την πρώτη ετικέτα. Σήμερα, η τρίτη γενιά, η Γεωργία και η Ελένη με τους συζύγους τους, συνεχίζουν την οικογενειακή παράδοση, προσθέτοντας τη δική τους σφραγίδα.

KTIMAFOUNDI.GR

### ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Τέσσερα χιλιόμετρα έξω από την «Πόλη του Οίνου και της Αμπέλου», στην περιοχή της Στράντζας, στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Βερμίου, βρίσκονται οι αμπελώνες και το οινοποιείο του Κτήματος Χρυσοχόου. Οι ρίζες της οικογένειας είναι συνδεδεμένες με το κρασί από το 1948, με τις πρώτες ετικέτες της οικογένειας να κυκλοφορούν το 1965 από τον Ιωάννη Χρυσοχόου. Η δεύτερη γενιά, Κείμης και Μπέττυ, συνέχισε το όραμα το 1977, με την αγορά αμπελώνων και την κατασκευή του παραδοσιακού οινοποιείου. Σήμερα, η τρίτη γενιά, Νανά και Γιάννης, μαζί με τη μελλοντική τέταρτη, Έκτορα και Ορφέα, συνεχίζει να εξελίσσει το Κτήμα.

CHRISOHOOU.COM

Τα οινοποιεία παρουσιάζονται με αλφαβητική σειρά.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο BIBON

Όταν συναντιούνται άνθρωποι με όραμα, γεννιούνται ιδέες.
Και όταν αυτές οι ιδέες βρίσκουν συνεχιστές, αποκτούν σάρκα και οστά.

# BIBON

Ο Γιάννης Μπουτάρης δεν πρόλαβε να δει υλοποιημένη την ιδέα του που ξετυλίχθηκε μέσα από τη γνωριμία του με τον Γιάννη Τροχόπουλο, τον άνθρωπο πίσω από τη Δημοτική Βιβλιοθήκη Βέροιας και την ΑΜΚΕ Future Library, για τη δημιουργία μια βιβλιοθήκης οίνου στην «πόλη του οίνου», τη Νάουσα, εκεί απ' όπου ξεκίνησαν όλα για την οικογένεια Μπουτάρη και εκεί όπου εξακολουθεί να χτυπά η καρδιά της Κυρ-Γιάννη.

Έναν ακριβώς χρόνο μετά την απώλειά του, όσοι βρεθήκαμε στα εγκαίνια της BIBON στις 9 Νοεμβρίου νιώθαμε την παρουσία του να φωτίζει τον χώρο στο διατηρητέο κτίριο της οδού Χατζημαλούση 17, οικία και οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη στις αρχές του 20ού αιώνα.

Έναν χώρο που φιλοδοξεί να αποτελέσει πόλο έλξης για μαθητές και ερευνητές, ανθρώπους που αγαπούν το κρασί αλλά και την ιστορία, τους ίδιους τους ανθρώπους του κρασιού. Μέρος του δικτύου της Δημόσιας Κεντρικής Βιβλιοθήκης της Βέροιας, η BIBON είναι η πρώτη θεματική βιβλιοθήκη της χώρας μας, ένας πολυδιάστατος χώρος μελέτης, έρευνας, εκπαίδευσης και διάδρασης που προσφέρει πρόσβαση σε εξειδικευμένα βιβλία και περιοδικά, αναγνωστήριο, ηλεκτρονικές πηγές και βάσεις δεδομένων.

Η αρχική συλλογή της BIBON περιλαμβάνει τις δωρεές δύο κορυφαίων προσωπικοτήτων του ελληνικού κρασιού –και όχι μόνο–, της Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα και του Γιάννη Μπουτάρη, καθώς και αρχειακό υλικό του Κτήματος Κυρ-Γιάννη και της ιστορικής Μπουτάρη Οινοποιητικής. Στόχος είναι ο συνεχής εμπλουτισμός της συλλογής, ενώ παράλληλα θα ξεκινήσει και η δημιουργία της πρώτης ψηφιακής Βιβλιοθήκης Οίνου με υλικό (αρχεία, ετικέτες, αντικείμενα, φωτογραφίες κ.λπ.) από τους οινοποιούς της περιοχής αλλά και της υπόλοιπης Ελλάδας.

Με τον Μιχάλη Μπουτάρη, νεότερο γιο του Γιάννη Μπουτάρη, στο τιμόνι και σημαντικούς συνοδοιπόρους τον Γιάννη Τροχόπουλο, τον Master of Wine Κωνσταντίνο Λαζαράκη, ο οποίος αναλαμβάνει ρόλο book curator, και φυσικά την ενεργό συμμετοχή του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, η βιβλιοθήκη έχει στόχο να προάγει τον οινικό πολιτισμό με βιωματικές δράσεις για όλες τις ηλικίες και ειδικά εκπαιδευτικά προγράμματα. Στηρίζει την επιστημονική έρευνα και μελέτη, με έμφαση στη βιώσιμη αμπελοκαλλιέργεια απέναντι στις προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής, δίνει βήμα διαλόγου και συμπράξεων ανάμεσα σε πολίτες, μαθητές και σπουδαστές, επιστήμονες και ερευνητές, επιχειρήσεις και συλλογικότητες, καθώς και οινοποιούς, αμπελουργούς και επαγγελματίες του οινικού κλάδου.

«Η ιδέα του αείμνηστου Γιάννη Μπουτάρη έγινε πραγματικότητα. Με κόπο, επιμονή, ενθουσιασμό και έμπνευση πολλών ανθρώπων. Μια βιβλιοθήκη-χώρος έρευνας, μάθησης, ανταλλαγής εμπειριών, αλλά κυρίως τοπόσημο για την ταυτότητα της Νάουσας», ήταν τα λόγια του κ Τροχόπουλου κατά την ομιλία του στην κλειστή εκδήλωση που οργανώθηκε μία ημέρα πριν από τα επίσημα εγκαίνια, παρουσία της οικογένειας του Κυρ Γιάννη, στενών φίλων και συνεργατών και προσωπικοτήτων της πόλης της Νάουσας.

Χρειάστηκε πράγματι να δουλέψουν πολλοί άνθρωποι για να μπορέσει αυτή η ιδέα του Γιάννη Μπουτάρη να πάρει σάρκα και οστά. «Τα εμπόδια ήταν πολλά, όμως αυτή τη φορά ήταν σαν ένα μαγικό χέρι να με βοήθησε να τα ξεπεράσω», λέει ο Μιχάλης Μπουτάρης, ο οποίος τους τελευταίους μήνες αφοσιώθηκε πλήρως στην υλοποίηση αυτής της ιδέας

Τι κρύβεται όμως πίσω από τους πέτρινους τοίχους του ανακαινισμένου κτιρίου της οδού Χατζημαλούση;

Περνώντας το κατώφλι, αρχικά ο επισκέπτης συναντά την παλιά τσιμεντένια δεξαμενή ζύμωσης όπου οινοποιούνταν τα κρασιά της οικογένειας Μπουτάρη στις αρχές του 20ού αιώνα.

Εδώ οι επισκέπτες σήμερα έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν ένα αντικείμενο από την κιτς συλλογή του Γιάννη Μπουτάρη και με τη βοήθεια της τεχνολογίας να το αποτυπώσουν τρισδιάστατα, δημιουργώντας μια μοναδική digital συλλογή.

Μέσα στα σχέδια είναι ο συνδυασμός της φυσικής και επαυξημένης πραγματικότητας, προσφέροντας εμπειρίες σχετικά με την αισθητηριακή ανακάλυψη του Ξινόμαυρου αλλά και την πλοήγηση σε οινικές ιστορίες της αρχαιότητας μέσα από μια συλλογή σφραγίδων και νομισμάτων.

Μέσα στον ζεστό και φιλόξενο χώρο της BIBON, ο επισκέπτης έχει πρόσβαση σε βιβλία και περιοδικά αμπελοοινικού περιεχομένου, πολλά από τα οποία είναι εξαιρετικά σπάνια και δυσεύρετα, ενώ νέες εκδόσεις θα κρατούν τη συλλογή ενημερωμένη και επίκαιρη. Καθώς δεν είναι δανειστική βιβλιοθήκη, προσφέρεται ένας ειδικός χώρος αναγνωστηρίου με άπλετο φυσικό φως, με ελεύθερη σύνδεση στο διαδίκτυο και υπολογιστή με ελεύθερη πρόσβαση σε πηγές εξαιρετικά χρήσιμες για τον σπουδαστή, τον ερευνητή ή και τον οινόφιλο. Στο ισόγειο λειτουργεί και ένα μικρό πωλητήριο οινικών βιβλίων, καθώς και αναμνηστικών της βιβλιοθήκης, ένας τρόπος υποστήριξης της λειτουργίας της BIBON, δεδομένου ότι η πρόσβαση σε αυτήν είναι για όλους δωρεάν. Όπως τόνισε και ο Μιχάλης Μπουτάρης, «το εγχείρημα βασίζεται στις συνέργειες και στην ανεκτίμητη αρωγή δωρητών και στρατηγικών εταίρων μας. Και ήταν συγκινητικό το ότι –πέρα από την Κυρ-Γιάννη– υπήρξαν εταιρείες που, πριν ακόμη δουν τι είναι η BIBON, πίστεψαν στον σκοπό μας και μας υποστήριξαν». →

Ο ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ, ΧΑΜΟΓΕΛΑΣΤΟΣ, ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ ΤΟΥ ΙΣΤΟΡΙΚΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ.

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΕΡΟΧΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΜΕ ΚΙΤΣ ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ.

Στοχεύοντας να λειτουργήσει ως αφετηρία της οινοτουριστικής εμπειρίας της Νάουσας, η BIBON αποτελεί ένα σημείο ενημέρωσης για όλα τα οινοποιεία της ζώνης και τις προγραμματισμένες εκδηλώσεις, σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Οινοποιών και Αμπελουργών Νάουσας.

«Ο Σύνδεσμος από τη αρχή ανταποκρίθηκε σε αυτό το εγχείρημα», τονίζει ο Μιχάλης Μπουτάρης, και τα θερμά λόγια του προέδρου του Απόστολου Θυμιόπουλου αλλά και η παρουσία όλων των οινοποιών στα εγκαίνια της BIBON αποδεικνύουν του λόγου το αληθές. Όπως είπε και ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, μόνο όταν υπάρχουν διακλαδικοί θεσμοί «μπορείς να πεις με σιγουριά πως αυτός ο κλάδος σχεδιάζει το αύριο με έναν πραγματικά βιώσιμο για όλους τρόπο. Η BIBON είναι ταυτόχρονα ένα σημάδι πως ο χώρος του κρασιού στην Ελλάδα επιδιώκει την ωριμότητα, αλλά και ένα σκαλοπάτι προς αυτήν».

Ραχοκοκαλιά της ανάπτυξης αυτής της σπουδαίας πρωτοβουλίας αποτελούν τα εκπαιδευτικά προγράμματα που οι άνθρωποι της βιβλιοθήκης φιλοδοξούν να στήσουν. Ξεκινώντας από διαδραστικά προγράμματα για μαθητές της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης που θα προσφέρει η ίδια η βιβλιοθήκη, η BIBON φιλοδοξεί να αποτελέσει το όχημα για τη διοργάνωση σεμιναρίων και άλλων δράσεων εκπαιδευτικού χαρακτήρα από φορείς που ενδιαφέρονται.

Ιδιαίτερα σημαντικό είναι, ωστόσο, το πλάνο των υποτροφιών που μελετάται αυτή τη στιγμή σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή.

Όπως εξηγεί ο Μ. Μπουτάρης, η ραχοκοκαλιά της παραγωγής είναι οι ίδιοι οι αμπελουργοί, που αυτή τη στιγμή λείπουν, καθώς οι παλαιότεροι αποχωρούν και οι νεότεροι δεν επιθυμούν να ασχοληθούν με την αμπελοκαλλιέργεια. Μια τέτοια συνεργασία, με τη χορήγηση υποτροφιών για σπουδές στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή, θα δώσει την ευκαιρία σε σπουδαστές των Επαγγελματικών Λυκείων που έχουν κατεύθυνση την αγροτική παραγωγή, να αποκτήσουν την εξειδίκευση στην αμπελοκαλλιέργεια, ενισχύοντας το εργατικό δυναμικό που σήμερα λείπει.

Παράλληλα, η επιμόρφωση των επαγγελματιών του κλάδου μέσω φορέων όπως είναι το WSPC, με το οποίο υπάρχει στενή συνεργασία, αποτελεί έναν ακόμη σημαντικό πυλώνα στον τομέα της εκπαίδευσης.

Υπεύθυνος για το επιστημονικό έργο της βιβλιοθήκης είναι ο οινολόγος και πρόεδρος του Ιδρύματος Μπουτάρη, Γιάννης Βογιατζής, ο οποίος μάλιστα κατά τα εγκαίνια παρουσίασε και την α΄ έκδοση του τελευταίου βιβλίου της δρος Κουράκου, ενώ την ευθύνη του αρχείου έχουν ο κ. Τροχόπουλος και ο δρ Εμμανουήλ Γαρουφάλλου, πρόεδρος του Τμήματος Βιβλιοθηκονομίας, Αρχειονομίας και Συστημάτων Πληροφόρησης της Σχολής Κοινωνικών Επιστημών του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος.

Παρά το γεγονός ότι το σπουδαίο αυτό εγχείρημα αποτελεί πρωτοβουλία του Ιδρύματος Μπουτάρη με τη συνδρομή της Κυρ-Γιάννη, είναι σημαντικό, όπως τονίζει ο κ. Μπουτάρης, όλοι να βάλουν το λιθαράκι τους ούτως ώστε να διασφαλιστεί μια επιτυχημένη πορεία μέσα στον χρόνο. Τα πρώτα σημάδια, πάντως, μοιάζουν ενθαρρυντικά, καθώς η βιβλιοθήκη έχει στο πλευρό της τον Δήμο Νάουσας, που τη στηρίζει έμπρακτα. Το μεγάλο στοίχημα θα είναι να αγκαλιαστεί από όλους τους ανθρώπους του κρασιού, και όχι μόνο στη Νάουσα, και να αποτελέσει και την αφετηρία για τη συγκέντρωση πολύτιμου υλικού που αφορά το κρασί και από άλλα σημεία της Ελλάδας.

Η αρχή πάντως έγινε, από τα παιδιά του κυρ Γιάννη Μπουτάρη, που διάλεξαν τον καλύτερο τρόπο όχι μόνο να υλοποιήσουν ένα όραμα του πατέρα τους, αλλά και «να δώσουν πίσω», όπως τονίζει ο Μιχάλης Μπουτάρης, προσφέροντας στον κόσμο του ελληνικού κρασιού μια πολύτιμη κιβωτό γνώσης. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αλέξανδρος Αβραμίδης

Το «τρομερό παιδί» της Νάουσας δεν χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις. Έχουν περάσει σχεδόν 20 χρόνια από τότε που έκανε την εμφάνισή του ως νέος οινοποιός, με ένα Ξινόμαυρο που άλλαξε την άποψη των καταναλωτών για τη δύσκολη αυτή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας.

# Απόστολος Θυμιόπουλος

Η επιβράβευση ήρθε αρκετά χρόνια αργότερα, όταν το πιο επιδραστικό οινικό περιοδικό του κόσμου, το Decanter, τον ανακήρυξε Rising Star οινοποιό. Κατάφερε να κατακτήσει δύσκολες και δυσπρόσιτες αγορές για το ελληνικό κρασί, και να κάνει το όνομά του γνωστό στους κύκλους ακόμη και των πιο απαιτητικών σομελιέ που έψαχναν το διαφορετικό. Επίμονος και εργατικός, απολύτως αφοσιωμένος στην ποικιλία που τον ανέδειξε, την υπηρετεί με συνέπεια, στοχεύοντας πάντα στην ανάδειξη των τεράστιων δυνατοτήτων της. Καταγόμενος από οικογένεια αμπελουργών, ο ίδιος ήξερε από πολύ νωρίς ότι ήθελε να ασχοληθεί με το κρασί και από τα φοιτητικά του χρόνια σκεφτόταν να βγάλει μια ετικέτα Ξινόμαυρου που θα λεγόταν «Γη και Ουρανός», μια ετικέτα που ήρθε να ταράξει τα νερά και να αλλάξει το πρόσωπο της Νάουσας. Τώρα, από τη θέση του προέδρου του Συνδέσμου Αμπελουργών και Οινοποιών Νάουσας, φιλοδοξεί να οδηγήσει ολόκληρη τη ζώνη στον ίδιο επιτυχημένο δρόμο που χάραξε ο ίδιος.

ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ
Πριν από έναν χρόνο περίπου, ανέλαβες την προεδρία του Συνδέσμου Αμπελουργών και Οινοποιών Νάουσας. Ποιος είναι ο βασικός σου στόχος ως προέδρου;

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ
Μία από τις άμεσες προτεραιότητες είναι να βρίσκομαι στο πλάι όλων των οινοποιών. Το brand Θυμιόπουλος έχει φτάσει σε ένα υψηλό επίπεδο και θα ήθελα σιγά σιγά να φτάσει συνολικά η Νάουσα εκεί. Η Νάουσα δεν είναι μόνο ο Θυμιόπουλος, είναι μια περιοχή με μεγάλη ιστορία. Κάθε περιοχή έχει ένα-δύο οινοποιεία που τη σηκώνουν και προχωράει. Είναι όμως σημαντικό να προχωρούν όλα τα οινοποιεία μαζί, να αποκτήσει η περιοχή φήμη, θα είναι για όλους μας καλύτερα. Θέλει συνέπεια κυρίως. Και τώρα που τα φώτα είναι πάνω μας, θέλει ακόμη περισσότερη συνέπεια.

ΘΚ
Μπορούμε να μιλάμε για brand Ξινόμαυρου ή έχουμε δρόμο για να φτάσουμε εκεί;

ΑΘ
Το Ξινόμαυρο αποκτά σιγά σιγά αντίστοιχη αναγνωρισιμότητα με το Ασύρτικο. Πολλές wine lists στο εξωτερικό έχουν Ξινόμαυρο και πολλές φορές σοδειές κάθετες. Όσο περισσότερα οινοποιεία βγαίνουν, τόσο το καλύτερο, θα έχουμε πιο πολλές φωνές να μιλούν γι' αυτό το σταφύλι. Βρίσκοντας καλύτερα Ξινόμαυρα, οι επαγγελματίες του χώρου και οι αγοραστές θα έχουν πάντα στον νου τους να το τοποθετούν σε λίστες, να το έχουν στα κελάρια τους, να το προτείνουν σαν κάτι καινούργιο.

ΘΚ
Πολλοί νέοι οινοποιοί σε βλέπουν ως πρότυπο. Νιώθεις τώρα, και ως πρόεδρος του Συνδέσμου Αμπελουργών και Οινοποιών Νάουσας, μεγαλύτερη ευθύνη απέναντί τους;

ΑΘ
Σίγουρα το εισπράττω, δεν έχω όμως άγχος. Με σωστή μέθοδο και κουβέντες, έχουμε πολύ καλό κλίμα μέσα στον σύνδεσμο. Γίνονται συζητήσεις, αλληλοβοηθιόμαστε, δεν έχουμε προβλήματα. Είμαστε όλοι φίλοι μεταξύ μας.

ΘΚ
Η Νάουσα έχει τα πρωτεία σε αυτή τη συνεργασία· δεν το συναντά κανείς εύκολα σε άλλα σημεία της Ελλάδας.

ΑΘ
Είναι αλήθεια, και δεν είμαστε και λίγοι, είμαστε σχεδόν 30. Και όλα σίγουρα ξεκινούν από τους παλαιότερους, που δεν βλέπουν υπεροπτικά τους καινούργιους. Αντιθέτως δίνουμε βήμα, και δική μου προτεραιότητα είναι να δίνουμε βήμα στους καινούργιους. Τους παλιούς λίγο-πολύ όλους μας ξέρουν, μας έχουν δοκιμάσει.

ΘΚ
Η επιτυχία του Θυμιόπουλου στο εξωτερικό είναι τεράστια. Είχες εξαρχής το βλέμμα στραμμένο στις εξαγωγές;

ΑΘ
Από την αρχή, από τα πρώτα χρόνια, η κατεύθυνση ήταν οι εξαγωγές. Εκείνη την εποχή, η Ελλάδα ήταν μια χώρα που έπινε κυρίως λευκό, οπότε κατευθύνθηκα σε αγορές που καταναλώνουν περισσότερο ερυθρό. Και η άμεση σύγκριση με τις πιο επώνυμες προελεύσεις ερυθρών κρασιών, από Ιταλία και Γαλλία, δηλαδή το Nebbiolo της Ιταλίας και το Pinot Noir της Γαλλίας, οι οργανοληπτικές ομοιότητες με το Ξινόμαυρο, βοήθησαν πολύ και εκεί κερδίζαμε. Οι τιμές που πρόσφερε ήταν πολύ ανταγωνιστικές σε σχέση με εκείνες των πιο αναγνωρισμένων περιοχών και ταυτόχρονα υπήρχε και η τάση από τους νέους sommeliers που έψαχναν για κάτι καινούργιο.

Εκείνη την εποχή βγήκαν μπροστά και άλλες περιοχές, όπως η Αίτνα στην Ιταλία, η Ribera Del Duero στην Ισπανία. Έψαχναν οι νέοι σομελιέ νέες προελεύσεις και κάπου εκεί «κουμπωθήκαμε» κι εμείς. Βέβαια το ελληνικό brand δεν ήταν τόσο ισχυρό όσο το ιταλικό, αλλά ήμαστε από πίσω συνέχεια, με προγράμματα εθνικά και ευρωπαϊκά. Η Πολιτεία μάς στήριξε πολύ, καλύπτοντας και ένα μεγάλο κομμάτι των εξόδων μας.

ΘΚ
Εσύ, όμως, εμφανίστηκες στην αγορά με ένα κρασί που δεν είχε καμία σχέση με το Ξινόμαυρο που γνωρίζαμε μέχρι τότε. Έκανες μια μεγάλη τομή με το «Γη και Ουρανός».

ΑΘ
Η τομή αυτή δεν έχει να κάνει με τίποτε άλλο εκτός από την πρώτη ύλη. Καλή ποιότητα σταφυλιών, απόλυτος έλεγχος της πρώτης ύλης. Το δύσκολο που έχει να δαμάσει κανείς στο Ξινόμαυρο είναι οι τανίνες του. Αν καταφέρεις να εξισορροπήσεις την οξύτητα με τις τανίνες, δεν έχεις κάτι άλλο να φοβηθείς. Αλλά όλα αυτά απαιτούν βαρέλια, κελάρια, επενδύσεις. Δεν μπορείς να πετύχεις αν δεν επενδύσεις.

Το «Γη και Ουρανός» είναι το πιο αναγνωρισμένο μας κρασί, είναι αυτό που μας άνοιξε τις αγορές. Από φοιτητής ακόμη σκεφτόμουν τη δημιουργία ενός Ξινόμαυρου με αυτό το όνομα. Κυκλοφόρησε το 2006, από τη σοδειά του 2003.

Έπειτα ήρθαν και άλλες ετικέτες, πάντα με βάση το Ξινόμαυρο. Η Νάουσα Alta από τα πιο ορεινά αμπέλια και ένα γαστρονομικό ροζέ που επιδέχεται παλαίωση, επίσης από ορεινούς αμπελώνες. Ακολούθησαν και άλλες ετικέτες, single vineyard, όπως η Βράνα Πέτρα, ο Καϊάφας και ένα Αυτόρριζο. Μετά από κάποια χρόνια είχε έρθει η στιγμή να δείξουμε στον κόσμο πώς εκφράζεται το Ξινόμαυρο από διαφορετικά terroir. Και επέλεξα τρία πολύ διαφορετικά terroir μεταξύ τους, και έτσι μπορεί κανείς να καταλάβει πώς αλληλεπιδρά το έδαφος και το terroir με το Ξινόμαυρο. →

Ο ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ, ΜΕΣΑ ΣΤΑ ΥΠΕΡΟΧΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΠΟΧΗΣ.

ΘΚ
Τι ποσοστό της δουλειάς γίνεται στο αμπέλι και τι στο οινοποιείο;

ΑΘ
Εκατό τοις εκατό στο αμπέλι και εκατό τοις εκατό στο οινοποιείο. Δηλαδή, θέλεις πολλή δουλειά στο αμπέλι για να πάρεις όσο το δυνατόν καλύτερο καρπό και μετά να δώσεις τον καλύτερο εαυτό σου στο οινοποιείο, για να μη χαθεί η καλή δουλειά που έκανες στο αμπέλι. Ακριβώς την ίδια σοβαρότητα και βαρύτητα, γιατί μια καλή πρώτη ύλη μπορεί να την καταστρέψει κανείς με κακούς χειρισμούς μέσα στο οινοποιείο.

ΘΚ
Τι σήμανε για σένα όταν το 2022 το Decanter, το πιο καταξιωμένο οινικό περιοδικό του κόσμου, σου χάρισε τον τίτλο του Rising Star οινοποιού παγκοσμίως;

ΑΘ
Σίγουρα μου έδωσε μια μεγάλη ώθηση. Παίρναμε τότε mails από παντού. Μας άνοιξαν αγορές παντού, δύσκολες αγορές, όπως π.χ. το Μεξικό. Ήταν ταυτόχρονα μια επιβεβαίωση αλλά και μια πρόκληση να παραμείνουμε ποιοτικοί.

ΘΚ
Σου πιστώνουν το ότι άλλαξες το Ξινόμαυρο, το έκανες πιο φιλικό στον καταναλωτή. Τι λες γι' αυτό;

ΑΘ
Δεν θεωρώ ότι το άλλαξα. Το πήγα πίσω εκεί που ήταν προ φυλλοξήρας. Υπάρχει ένα παλιό ρητό που λέει ότι το κρασί της Νάουσας είναι τόσο συμπυκνωμένο, που μπορείς να το μεταφέρεις μέσα σε ένα μαντίλι… Το Ξινόμαυρο δεν ήταν τόσο υδαρές· αυτό προέκυψε τελευταία. Μετά τη φυλλοξήρα, η αμπελοκαλλιέργεια εγκαταλείφθηκε και οι αγρότες στράφηκαν προς άλλες καλλιέργειες που πληρώνονταν με την ποσότητα. Ο τρόπος καλλιέργειας ήταν άκρως αντίθετος με αυτόν που θέλει το αμπέλι. Στο σταφύλι η ποσότητα δεν συμβαδίζει με την ποιότητα. Εμείς στραφήκαμε στον τρόπο φύτευσης προ φυλλοξήρας, δηλαδή 1.000, 1.200 φυτά το στρέμμα. Αυτό απέδωσε· στην ουσία ξαναγύρισα το Ξινόμαυρο εκεί που ήταν, του έδωσα τη φήμη που είχε στο παρελθόν.

Ο χειρισμός των τανινών ήταν η μεγάλη δυσκολία του Ξινόμαυρου. Για πολλά χρόνια ωρίμαζε στη μύτη, αλλά το στόμα παρέμενε άγριο. Αυτό συνέβαινε καθαρά από λάθος καλλιέργεια του αμπελιού. Μόλις καλλιεργήσαμε όπως έπρεπε, φέραμε το Ξινόμαυρο εκεί που ήταν και γρήγορα πήρε τη φήμη που είχε στο παρελθόν.

ΘΚ
Το πιο μαλακό Ξινόμαυρο ήταν κάτι που ζητούσε η αγορά ή εσύ οδήγησες εκεί την αγορά;

ΑΘ
Πολλές φορές έχω αναρωτηθεί, νομίζω όμως ότι εγώ τράβηξα την αγορά όταν το πιο μαλακό Ξινόμαυρο προέκυψε μετά τις αλλαγές στον τρόπο της καλλιέργειας. Η οργανική καλλιέργεια, εκτός των άλλων, έπαιξε πολύ μεγάλο ρόλο. Όλα μας τα αμπέλια, και τα συνεργαζόμενα, είναι βιολογικά.

ΘΚ
Μέσα στο οινοποιείο φαίνεται ότι σου αρέσει να πειραματίζεσαι.

ΑΘ
Ναι, μου αρέσει να χρησιμοποιώ διαφορετικά υλικά: τσιμεντένιες δεξαμενές, διαφορετικού όγκου βαρέλια, αμφορείς… Όλα αυτά είναι εργαλεία στα χέρια του οινοποιού. Το Ξινόμαυρο λατρεύει το οξυγόνο λόγω των τανινών. Και ένα από τα χαρακτηριστικά που πρέπει να αξιοποιεί ο οινοποιός είναι να μάθει να χειρίζεται το οξυγόνο, για να μπορέσει να το κάνει πιο ευχάριστο στον καταναλωτή. Όλοι οι πειραματισμοί είναι πάντα γύρω από το ίδιο σταφύλι: το Ξινόμαυρο. Οδηγούμαστε κάθε φορά σε άλλα συμπεράσματα, δεν τελειώνουμε ποτέ. Ύστερα, χρονιά με τη χρονιά έχει διαφορές, το σταφύλι δεν είναι πάντα ίδιο. Άλλες ωριμάνσεις, άλλες τανικότητες, άλλα αρώματα… Η ξηρασία, η υγρασία, κάθε χρονιά παίζει ρόλο. Είναι αμέτρητες οι παράμετροι που καθορίζουν τη γεύση της κάθε χρονιάς. Δεν υπάρχει μία συνταγή. Αυτή είναι η ομορφιά του κρασιού.

ΘΚ
Τα κρασιά σου έχουν έντονη προσωπικότητα. Αντικατοπτρίζουν τη δική σου;

ΑΘ
Δεν μας παίρνει να μην έχουμε έντονη προσωπικότητα, γιατί δεν θα ήταν ανταγωνιστικά. Η αλήθεια είναι ότι δεν σταματάμε ποτέ… Ούτε σε πειραματισμούς ούτε σε ιδέες. Προσπαθούμε σε διάφορα terroir να φυτέψουμε Ξινόμαυρο στα πιο δύσκολα σημεία. Και όχι μόνο στη Νάουσα.

ΘΚ
Πρόσφατα προστέθηκε στο portfolio και το Οινοποιείο Γκλίναβος στη Ζίτσα, σωστά;

ΑΘ
Πήγα εκεί, είδα πολύ ωραίο terroir. Και πήρα την απόφαση να βγάλουμε αντίστοιχα κρασιά με τις τοπικές ποικιλίες, κρασιά που εκφράζουν αυτό το terroir. Θα επικεντρωθούμε στις λευκές ετικέτες, στα αφρώδη και τα ημιαφρώδη, θα ξεκινήσουμε τους πειραματισμούς με την Ντεμπίνα, τη λευκή ποικιλία της περιοχής. Στόχος είναι να κάνουμε με τη Ζίτσα ό,τι κάναμε με το Ξινόμαυρο, να την τοποθετήσουμε σε όλα τα μέρη του κόσμου. Σήμερα υπάρχει μια τάση γενικότερα προς τα λευκά κρασιά. Οι καταναλώσεις στρέφονται προς τα λευκά, και όχι μόνο το καλοκαίρι.

ΘΚ
Σε όλη αυτή την επιτυχημένη πορεία των τελευταίων 20 ετών, είχες κάποιους οινοποιούς ως πρότυπα, ακολούθησες κάποια συνταγή επιτυχίας;

ΑΘ
Σίγουρα κάποιους οινοποιούς της Βουργουνδίας που δεν ξέφυγαν ποτέ από το Pinot Noir. Από το δικό μου μυαλό δεν πέρασε ποτέ να φυτέψω κάτι άλλο εκτός από Ξινόμαυρο, και αυτό με δικαίωσε γιατί από τις επαφές μου με το εξωτερικό είδα ότι τους αρέσει ο οινοποιός να πιστεύει σε αυτό που κάνει και να μη λειτουργεί τυχοδιωκτικά. Φυτεύει μόνο Ξινόμαυρο, πιστεύει στην ποικιλία του, άρα αξίζει να ασχοληθούμε μαζί του. Και όταν το γευστικό αποτέλεσμα σε δικαιώσει και τους αρέσει, μετά η συνταγή της επιτυχίας είναι σίγουρη.

ΘΚ
Η συμβουλή σου προς τους νέους οινοποιούς;

ΑΘ
Να φτιάξουν πρώτα τη φιλοσοφία που θέλουν να υπηρετήσουν και στη συνέχεια να επικεντρωθούν σε αυτό και να προσπαθήσουν να το πετύχουν. Να μη λειτουργούν τυχοδιωκτικά, παρασυρόμενοι από τις μόδες, να κάνουν από την αρχή σταθερές επιλογές και παράλληλα με αυτή τη σταθερή επιλογή να κάνουν όποιους πειραματισμούς θέλουν. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γρηγόρης Μιχαήλος *Dip WSET*

Κτήμα Βογιατζή Τσαπουρνάκος.
Δοκιμάζω τα κρασιά της κάθετης του Τσαπουρνάκου από το Κτήμα Βογιατζή ακριβώς το πρωινό που ακολούθησε μετά από μια γευσιγνωσία από την περιοχή του Jura. Έναν εξωτικό, απομονωμένο –τουλάχιστον μέχρι πριν από 25 χρόνια–, σχεδόν βουκολικό οινικό παράδεισο στην καρδιά αυτού που αποκαλούμε «αγροτική Γαλλία».

# Καθέτως

Μια περιοχή που κατάφερε, ευτυχώς, να διατηρήσει ξεχασμένα και αντισυμβατικά στιλ κρασιών, παραδοσιακές τεχνικές και κρασιά που, είτε τα αντέχεις είτε όχι (πολλοί στη γευσιγνωσία δεν άντεξαν την «ιδέα» της οξείδωσης), παραμένουν πραγματικά «μαγικά», ένας ολόκληρος διαφορετικός κόσμος από αυτόν που γνωρίζουμε. Και αυτή είναι μία από τις τόσες συναρπαστικές ιστορίες του κρασιού που μοιάζουν βγαλμένες από παραμύθι. Χωρίς αμφιβολία, ο Τσαπουρνάκος είναι ακόμη μία από αυτές. Η ίδια η ετικέτα του το επιβεβαιώνει…

Δεν άκουσα ποτέ, δεν ξέρω καν αν κάποιος γνωρίζει με βεβαιότητα (θα ρωτήσω τον Γιάννη Βογιατζή από κοντά, ελπίζω, σε ένα ταξίδι μου στο Κτήμα) αν η ποικιλία ταξίδεψε σκοπίμως εκεί ή αν βρέθηκε τυχαία, ίσως και από λάθος, στην περιοχή. Το μόνο σίγουρο, όπως διαβάζω, είναι πως υπήρχε στο «παλιό αμπέλι του παππού Χαρίση» και έδινε ένα «παχύ και νόστιμο κρασί», που δεν μπορούσε να λείπει από το αμπέλι κανενός μερακλή αμπελουργού της περιοχής.

Αυτό που αργότερα θα αποδεικνυόταν ως Cabernet Franc υπάρχει για πολύ καιρό με το τοπικό του όνομα –ίσως ο Τσαπουρνάκος να είναι μια παράφραση της λέξης «Cabernet»– απόλυτα ενσωματωμένο στο τοπίο του ηπειρωτικού Βελβεντού. Έτσι, αναρωτιέμαι αν πρέπει στο μυαλό μας να το κατατάξουμε στις διεθνείς ή στις γηγενείς ποικιλίες. Τείνω ξεκάθαρα να αποφασίσω ότι δεν είναι μια ξένη ποικιλία, αλλά κομμάτι της τοπικής παράδοσης· μια παραδοσιακή ποικιλία, αγαπημένη, όπως φαίνεται από τους παλιούς μερακλήδες αμπελουργούς. Κάπως έτσι δεν είναι τα πράγματα και με το περίφημο Μερκουρέικο, το Refosco δηλαδή, του Κτήματος Μερκούρη; Ποιος μπορεί, τόσα χρόνια μετά, να πει ότι δεν έχουν ενσωματωθεί πλήρως στις περιοχές τους και ότι δεν αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι τους; Μια μικρή επισήμανση για όλους εμάς που τρελαινόμαστε με την ιδέα και μόνο των γηγενών ποικιλιών.

Το δεδομένο είναι πως ο Τσαπουρνάκος είναι μια ποικιλία με εξαιρετικό δυναμικό στην περιοχή του Βελβεντού· με πλούσιο χρώμα, αρωματικό χαρακτήρα και εξαιρετική δομή που αντέχει στον χρόνο. Και το Κτήμα Βογιατζή αποτελεί τον «πρίγκιπα» αυτής της ιστορίας, αυτόν που του έδωσε το φιλί της μεταμόρφωσης και τον έκανε γνωστό πολύ πέρα από τα όρια του Βελβεντού. Η υπέροχη ετικέτα με τον βασιλιά-βάτραχο είναι ένα παιχνιδιάρικο, αλλά βαθιά αληθινό σχόλιο γι' αυτή τη μεταμόρφωση: ο Τσαπουρνάκος εξελίχθηκε σε ένα εμβληματικό κρασί για το Κτήμα, ένα αναπόσπαστο στοιχείο της οινικής ταυτότητας του Βελβεντού.

Και η συγκεκριμένη κάθετη –ξεκινώντας από την πρώτη χρονιά παραγωγής του, το 2004– επιβεβαιώνει ότι πρόκειται για ένα κρασί με βάθος, ιστορία και συνέπεια· ένα κρασί που αξίζει τον χρόνο μας. Σκέφτομαι ότι στον Jura οι διαδικασίες είναι πρωτίστως ζήτημα χρόνου: τα περίφημα Vins Jaunes της περιοχής απαιτούν έξι χρόνια ωρίμανσης πριν από την εμφιάλωση, κάτι που απαιτεί απίστευτη υπομονή από τους παραγωγούς. Η υπομονή, η αφοσίωση και ο χρόνος είναι επίσης αυτά που με φέρνουν σήμερα απέναντι σε μια «μαγική» κάθετη που ξεκινάει 20 χρόνια πριν. Ένα κρασί πραγματικός «ευγενής» –ή πρίγκιπας, αν θέλετε καλύτερα– που άξιζε την αναμονή.

2004

Δεν ξέρω πόσο αντικειμενικά μπορείς να σταθείς απέναντι σε ένα κρασί 21 ετών, ιδίως όταν γνωρίζεις ότι πρόκειται για την πρώτη εμφιάλωση του Κτήματος. Διαβάζεις και τη φράση «Ο κύκλος των χαμένων ποικιλιών» πάνω από τη χρονιά και αναρωτιέσαι τι ακριβώς σε περιμένει. Η εμπειρία, όμως, είναι σχεδόν ανυψωτική. Ένα κρασί εκπληκτικά ζωντανό, αλάνθαστα Cabernet Franc στη μύτη, με καπνό, γήινα στοιχεία, ζωικές νότες, capsicum αλλά και φρούτο που επιμένει. Δεν μοιάζει 20 ετών – ή μάλλον μοιάζει, αλλά στην καλύτερη δυνατή εκδοχή που θα μπορούσες να ελπίζεις. Πραγματικά αναρωτιέμαι πόσα κρασιά εκεί έξω θα μπορούσαν να παλαιώσουν καλύτερα.

2010

Άλλη μία πυκνή, εκφραστική μύτη, όπου εξέλιξη και φρεσκάδα συνδυάζονται υποδειγματικά. Το βαρέλι είναι υπέροχα ενσωματωμένο, ενώ η φαινολική δομή στο στόμα και η παρουσία πυκνού φρούτου δείχνουν ότι το κρασί έχει ακόμη πολύ δρόμο μπροστά του. Πραγματικά εντυπωσιακό· με ξεκάθαρη δύναμη και αρμονία στο στόμα, σαν όλα να έχουν «τοποθετηθεί» ακριβώς εκεί που πρέπει.

2011

Λίγο πιο προχωρημένη εξέλιξη από το 2010, αλλά πάντοτε πανέμορφο· με πιο καραμελωμένο φρούτο, πλάι σε ζωικές νότες και εκείνο το καπνιστό στοιχείο – δεν ξέρω αν προέρχεται από ορυκτότητα ή βαρέλι, αλλά λειτουργεί υπέροχα. Οι τανίνες είναι λίγο πιο στεγνές, ίσως πιο άγριες από του 2010, όμως η υφή παραμένει χαρακτηριστικά Cabernet.

2015

Πολύ πιο φυτικό, πιο «χορτώδες», και μετά κοιτάζω τα χαρακτηριστικά της χρονιάς: δροσερή χρονιά με βροχερό Σεπτέμβρη. Αυτό το φυτικό στοιχείο, όμως, είναι ακριβώς αυτό που προσωπικά αγαπώ στα αρώματα της ποικιλίας. Το στόμα είναι λίγο πιο άγριο, ίσως όχι τόσο ολοκληρωμένο, αλλά ανήκω σε εκείνους που λατρεύουν το ελαφρώς underipeness χαρακτηριστικό του Cabernet Franc. Ένα ακόμη υπέροχο κρασί στην κάθετη σειρά – ίσως όχι για όλους…

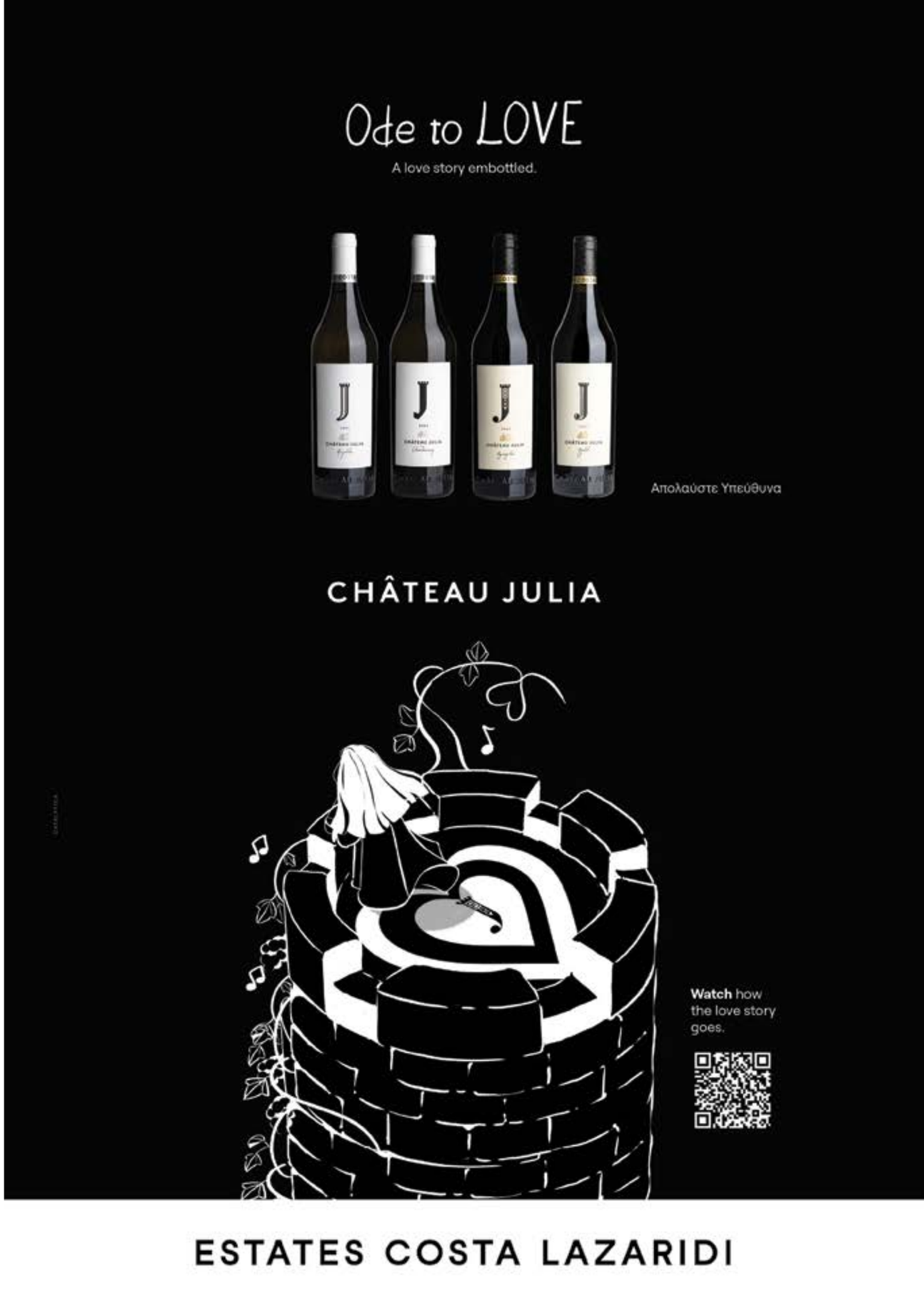
2019

Πολύ πιο νέο σε όλα του τα χαρακτηριστικά. Το φρούτο στη μύτη είναι εξαιρετικά πυκνό, το βαρέλι εμφανώς νεότερο, με εκείνη τη χαρακτηριστική γλύκα που ντύνει το φρούτο, ενώ η δομή του μοιάζει «ακούνητη» από τον χρόνο. Πολύ δυνατό και πυκνό στο στόμα, δείχνει να έχει όλο το δυναμικό για να μείνει στη φιάλη για πολλά χρόνια ακόμη. Διαφορετικά, αν το ανοίξετε τώρα, θέλει οπωσδήποτε δίπλα του πολλή πρωτεΐνη.

2023

Η χρονιά που κυκλοφορεί τώρα στην αγορά, παρά το νεαρό της ηλικίας της, δείχνει ήδη εντυπωσιακά ολοκληρωμένη. Συμπύκνωση, δύναμη και εξαιρετικό ποιοτικό δυναμικό. Αφού έχεις δοκιμάσει τις παλαιότερες χρονιές και την εξέλιξή τους, σου δημιουργείται η αίσθηση ότι την ανοίγεις πολύ νωρίς. Από την άλλη, τι άλλο να ζητήσεις; Συμπύκνωση φρούτου, δομή και ένα όμορφα ενσωματωμένο βαρέλι που δεν δείχνουν ποτέ υπερβολικά ή υπερεκχυλισμένα. Δύναμη, αλλά χωρίς υπερβολές στον χαρακτήρα. ¶





ΤΟ ΘΡΥΛΙΚΟ ΜΠΑΛΚΟΝΙ ΤΗΣ ΙΟΥΛΙΕΤΑΣ ΣΤΗ ΒΕΡΟΝΑ.



ΚΕΙΜΕΝΟ
Βασίλης Ποταμιάνος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Κτημάτων

# Valpolicella, αγάπη μου

Κέντρο της μόδας, του design, της αυτοκινητοβιομηχανίας αλλά και των πιο φημισμένων κρασιών, τυριών και αλλαντικών της Ιταλίας, ο ιταλικός βορράς συμπυκνώνει όλο το brand name της γειτονικής μας χώρας.

Στον βορρά λοιπόν επιλέξαμε να κινηθούμε και εμείς αυτή τη φορά, οργανώνοντας μια επίσκεψη στη Valpolicella, στην περιοχή του Veneto. Το Veneto εκτείνεται στην αχανή πεδιάδα που διασχίζει ο ποταμός Πάδος, έχοντας στο ένα άκρο την Αδριατική και στο άλλο τις Άλπεις.

Σε ένα μέρος όπου οι επίπεδες εκτάσεις είναι η νόρμα, η πρόσβαση σε νερό είναι εύκολη και τα εδάφη λόγω του ποταμού είναι εύφορα, τι πιο λογικό από το να στραφεί η πλειονότητα των παραγωγών σε ένα στιλ καλλιέργειας που εξυπηρετεί τη μαζική παραγωγή οίνου. Δεν είναι τυχαίο, άλλωστε, πως τα δύο πιο γνωστά οινικά προϊόντα της περιοχής είναι το Prosecco και το Pinot Grigio.

Αυτό δεν σημαίνει βέβαια σε καμία περίπτωση πως η περιοχή δεν βγάζει και ποιοτικά κρασιά. Το Friuli παράγει μερικά από τα καλύτερα λευκά κρασιά της χώρας και εδώ και αρκετά χρόνια γίνεται μια αντίστοιχη προσπάθεια για να αναδειχθούν και τα κρασιά του Soave. Το τελευταίο ειδικά είχαμε την πολύ ευχάριστη έκπληξη να ανακαλύψουμε ότι παλαιώνει και πάρα πολύ ωραία, όταν προέρχεται από καλό παραγωγό.

Προορισμός του δικού μας ταξιδιού ωστόσο ήταν η Valpolicella, η «περιοχή με τα πολλά κελάρια» –όπως σημαίνει και το όνομά της–, η πιο γνωστή ονομασία προέλευσης του Veneto για ερυθρά.

Όπως συμβαίνει στις περισσότερες οινοπαραγωγικές ζώνες της Ιταλίας, η περιοχή διατηρεί τη ζώνη Classico, το ιστορικό μέρος αμπελοκαλλιέργειας, το οποίο εκτείνεται σε λόφους από ηφαιστειογενή εδάφη. Ο συνδυασμός επιτρέπει την πιο αργή ωρίμανση των σταφυλιών, αναπτύσσοντας μεγαλύτερη αρωματική πολυπλοκότητα και πιο ποιοτικά χαρακτηριστικά σε σχέση με τις νεότερες επεκτάσεις που βρίσκονται στα πιο πεδινά και με πιο ζεστά εδάφη.

Η ιδιαιτερότητα της Valpolicella έγκειται στην ευρεία γκάμα των κρασιών που παράγονται από τις γηγενείς ποικιλίες των αμπελιών της περιοχής. Τα κρασιά της εκτείνονται από ανοιχτόχρωμα ερυθρά, οριακά πιο σκουρόχρωμα από κάποια ροζέ, με ελαφρύ σώμα, χαμηλό αλκοόλ υψηλή οξύτητα και διακριτικές τανίνες, έως θηριώδη με γεμάτο σώμα, αλκοόλ που συχνά φτάνει άνω του 16% και γεύση που θυμίζει Χριστούγεννα.

Η όλη ιστορία ξεκινά από τις ίδιες τις ποικιλίες. Η Corvina, η Corvinone, η Rondinella και η Molinara είναι ποικιλίες με βασικά χαρακτηριστικά το φρέσκο φρούτο, την υψηλή οξύτητα, τις χαμηλές τανίνες, ενώ οι περισσότερες έχουν και ανοιχτό χρώμα. Παραδοσιακά λοιπόν, τα κρασιά της περιοχής χωρίζονταν σε δύο κατηγορίες: τα ελαφριά ξηρά σε στιλ «κοκκινέλι» και τα γλυκά κρασιά που γίνονταν από αποξηραμένα σταφύλια.

Η αποξήρανση γινόταν ανέκαθεν σε εσωτερικούς, καλά αεριζόμενους χώρους, καθώς δεν υπάρχει αρκετός ήλιος εκείνη την περίοδο για τη διαδικασία αυτή. Τα σταφύλια απλώνονταν σε κρεβατίνες. Ήταν σημαντικό ο αερισμός να είναι καλός, ώστε να μην κινδυνεύουν να σαπίσουν λόγω της υγρασίας. Η μέθοδος αυτή ονομάζεται στα ιταλικά apassimento και τα γλυκά κρασιά που παράγονται ονομάζονται Recioto.

Κάποια στιγμή στις αρχές του 20ού αιώνα δημιούργησαν από τα σταφύλια που είχαν αποξηρανθεί ένα ξηρό κρασί. Η απαρχή είναι αντικείμενο εικασιών, με άλλους να λένε ότι έγινε κατά λάθος από ένα ξεχασμένο βαρέλι, ενώ άλλοι υποστηρίζουν πως ήταν αποτέλεσμα συνειδητών πειραμάτων για τη δημιουργία ενός πιο γεμάτου ξηρού κρασιού.

Στην πράξη βέβαια δεν έχει τόση σημασία έχει η αρχή, όσο το αποτέλεσμα: Τα κρασιά αυτά, προερχόμενα από αποξηραμένα σταφύλια, είχαν τεράστια συμπύκνωση, πολύ υψηλό αλκοόλ, γεμάτο σώμα και έντονες τανίνες. Ωρίμαζαν για αρκετά χρόνια σε μεγάλα βαρέλια και στη φιάλη, και αποδείχθηκε ότι είχαν τεράστιες δυνατότητες παλαίωσης.

Τα ονόμασαν Amarone, που σημαίνει «ευχάριστα πικρό», για να ξεχωρίζουν από τα Recioto, που ήταν γλυκά, και τράβηξαν άμεσα το ενδιαφέρον όλων. Οι βραβεύσεις άρχισαν να έρχονται και οι πωλήσεις να αυξάνονται, καθώς παλαιότερα ήταν και πολύ της μόδας τα γεμάτα, σκουρόχρωμα κρασιά. Ακόμα και σήμερα, μεγάλο μέρος των πωλήσεων της Valpolicella είναι κρασιά Amarone. Υπάρχει ωστόσο και μια άλλη, ενδιάμεση κατηγορία, ενώ στη βάση των πωλήσεων βρίσκονται τα γλυκά Recioto, τα οποία, αν και εξαιρετικής ποιότητας, έχουν την ίδια τύχη με όλα τα γλυκά κρασιά του πλανήτη.

Η ενδιάμεση κατηγορία ονομάζεται Ripasso, προέρχεται από έναν συνδυασμό αποξηραμένων και κανονικών σταφυλιών της περιοχής και αποτελεί γέφυρα ανάμεσα στην απλή Valpolicella και στα Amarone. Τα κρασιά αυτά διατηρούν μέρος της συμπύκνωσης, ενώ μπορούν να κυκλοφορήσουν στο εμπόριο νωρίτερα, βοηθώντας στη ρευστότητα των οινοποιείων, και παράλληλα προσφέρουν στην αγορά οικονομικότερα «Baby Amarone». →

ΑΡΙΣΤΕΡΑ, Η ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ DAL FORNO.
ΔΕΞΙΑ, ΞΥΛΙΝΕΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΘΡΥΛΙΚΟ QUINTARELLI.

## DAL FORNO ROMANO

Ξεκινήσαμε την επίσκεψή μας με ένα από τα μεγαλύτερα ονόματα της περιοχής, το Dal Forno Romano. Μαθητής του έτερου θρύλου της Valpolicella, Giuseppe Quintarelli, ο Dal Forno αποφάσισε κάποια στιγμή να φτιάξει κρασί από τα δικά του αμπέλια και να το εμφιαλώσει με το όνομά του. Σύμφωνα με την ιστορία που διηγούνταν οι ίδιοι, όταν ο Dal Forno ρώτησε τη γνώμη του Quintarelli για τα αμπέλια του, εκείνος του είπε: «Σε αγαπώ, σε εκτιμώ, αλλά εκεί μεγάλο κρασί δεν θα βγάλεις». Ο Dal Forno πείσμωσε, το έψαξε πολύ, άλλαξε το σύστημα διαμόρφωσης από πέργκολα σε cordon, μείωσε δραστικά τις αποδόσεις και τελικά πέτυχε τον στόχο του. Η εξέλιξη δεν επηρέασε καθόλου την προσωπική τους σχέση, παρέμειναν φίλοι. Παρά το γεγονός ότι ο Dal Forno υπήρξε μαθητής του Quintarelli, η μοναδική ομοιότητα μεταξύ των δύο οινοποιείων είναι η εξαιρετική ποιότητα των κρασιών. Κατά τα άλλα, έχουν μια εντελώς διαφορετική προσέγγιση, και αυτό φαίνεται στα πάντα. Ξεκινώντας από το ίδιο το οινοποιείο, το Dal Forno στεγάζεται σε ένα κτίριο που θυμίζει château, ενώ η σύγχρονη τεχνολογία χρησιμοποιείται όπου χρειάζεται για να δώσει το ζητούμενο αποτέλεσμα. Διαθέτει ένα εντυπωσιακό δωμάτιο για την αποξήρανση, με τεράστιες ανοιγόμενες πόρτες για να εκμεταλλεύονται τον αέρα, αλλά και εγκατεστημένους ανεμιστήρες για τις μέρες που ο καιρός δεν είναι κατάλληλος. Γενικά, ξεχωρίζουν για την απίστευτη προσοχή στη λεπτομέρεια.

Δοκιμάσαμε τρία κρασιά, δύο ξηρά και ένα γλυκό, το οποίο έχει σταματήσει πλέον να παράγεται. Τα δύο ξηρά ήταν η «βασική» Valpolicella του 2018 και το Amarone 2018 – βασική σε εισαγωγικά, καθώς και τα δύο κρασιά προέρχονται από αποξηραμένα σταφύλια. Το 2018 ήταν μια χρονιά η οποία, αν και είχε βροχές, έκλεισε με τον καλύτερο τρόπο δίνοντας και ποιότητα και καλή ποσότητα. Για την ωρίμανση χρησιμοποιούν μόνο barriques, μία ακόμη διαφορά στην προσέγγιση από τον Quintarelli.

Το στιλ εδώ βασίζεται στη συμπύκνωση του φρούτου. Τα κρασιά ήταν πραγματικά «θηρία» και, αν και επτά ετών, δεν φαινόταν πουθενά. Η Valpolicella είχε πιο φρέσκα χαρακτηριστικά, με περισσότερη βοτανικότητα και κόκκινα φρούτα σε σχέση με το Amarone, που ήταν ακόμα πιο συμπυκνωμένο, με πιο γλυκό και αποξηραμένο μαύρο φρούτο. Πάντως, και τα δύο εξισορροπούσαν υπέροχα το αλκοόλ και το βαρέλι με τους τόνους φρούτου που διαθέτουν. Είναι κρασιά που έχουν πολύ δρόμο ακόμα μπροστά τους και, κατά την ταπεινή μου άποψη, χρειάζονται και συγκεκριμένες συνθήκες για να τα απολαύσει κανείς. Ιδανικά χειμωνιάτικες συνθήκες με καλή παρέα, σιγομαγειρεμένο κυνήγι σε σάλτσα με φρούτα, και θα ήταν καλό να μην υπάρχει άλλο κρασί στο τραπέζι προκειμένου να απολαύσει κανείς την πληθωρικότητα του Dal Forno.

Το γλυκό κρασί Vigna Sere Recioto 2004, με το οποίο κλείσαμε, ήταν μάλλον το πιο απολαυστικό από τα τρία! Αρώματα σύκου, δαμάσκηνου, σοκολάτας και μαρμελάδας μαζί με τη φρεσκάδα από την οξύτητα και τη δομή των τανινών έδιναν ένα τρομερό αποτέλεσμα που θα μπορούσε να συναγωνιστεί οποιοδήποτε μεγάλο γλυκό κρασί του κόσμου.

## GIUSEPPE QUINTARELLI

Επόμενη στάση στο οινοποιείο του θρυλικού Giuseppe Quintarelli, του ανθρώπου που πραγματικά έστρεψε την προσοχή των συλλεκτών και των κριτικών στη Valpolicella και ενός από τους πρωτοπόρους του Amarone. Ο ίδιος δεν ζει πια, τα ηνία έχουν αναλάβει η κόρη του και η οικογένειά της. Η προσέγγιση εδώ είναι εντελώς διαφορετική από αυτήν του Dal Forno. Κατ' αρχάς, αν δεν πας με GPS, δεν θα βρεις ποτέ το οινοποιείο. Όχι επειδή είναι απομακρυσμένο, το αντίθετο· βρίσκεται σε έναν λόφο πάνω από το χωριό, σε ένα πραγματικό πανέμορφο σημείο, με θέα σε όλη την κοιλάδα.

Είναι όμως κρυμμένο πίσω από τα δέντρα, ενώ η ταμπέλα του είναι στο μέγεθος μιας επαγγελματικής κάρτας! Ο ορισμός του «undercover». Εδώ κυριαρχεί η παράδοση: το σύστημα διαμόρφωσης είναι η παραδοσιακή πέργκολα και για την οινοποίηση και την ωρίμανση χρησιμοποιούν μόνο μεγάλα βαρέλια. Το μόνο μη παραδοσιακό στοιχείο είναι ότι έχουν φυτέψει και γαλλικές ποικιλίες που χρησιμοποιούνται στα κρασιά που δεν φέρουν το DOC & το DOCG της Valpolicella. Τι είναι αυτό που ξεχώρισε λοιπόν τον Quintarelli; Την απάντηση δίνει μάλλον το μαγικό χέρι που έχουν ορισμένοι άνθρωποι σε συνδυασμό με τη συνέπεια στο αμπέλι και στο οινοποιείο, με σκοπό την παραγωγή του καλύτερου δυνατού κρασιού.

Για τη δοκιμή κατεβήκαμε στο κελάρι με τα βαρέλια. Ο χώρος που έχει διαμορφωθεί για τις δοκιμές είναι πραγματικά ξεχωριστός, ίσως από τους πιο όμορφους που έχω δει. Η δοκιμή περιλάμβανε σχεδόν όλη την γκάμα των κρασιών που παράγουν. Η αρχή έγινε με το λευκό τους, το Bianco Secco, ένα blend από Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc και Saorin, με το μεγαλύτερο μέρος να οινοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ένα μικρό σε tonneau. Είναι ένα φρέσκο κρασί, κομψό, ευκολόπιοτο, με τη δομή όμως να αντέχει και μια παλαίωση πέντε-δέκα χρόνων. Η συνέχεια περιλάμβανε τα ερυθρά, ξεκινώντας με τη Valpolicella Classico 2018 –τρέχουσα σοδειά– που αποτελείται από 50% αποξηραμένα σταφύλια και 50% φρέσκα και στη συνέχεια παραμένει για έξι χρόνια σε μεγάλα βαρέλια. Δεύτερο ερυθρό, το Rosso del Bepi 2016, ένα blend τοπικών ποικιλιών που παράγεται μόνο σε χρονιές που δεν παράγουν το Amarone. Ακολουθούν βέβαια την ίδια διαδικασία και χρόνο στο βαρέλι με το Amarone. Ουσιαστικά είναι το Amarone που παράγουν όταν η ποιότητα δεν είναι εκεί που θέλουν για να το ονομάσουν Amarone.

Καθώς ακολούθησε το Amarone 2017, η διαφορά γίνεται πιο εύκολα κατανοητή. Το Rosso del Bepi είναι ένα φανταστικό κρασί, που για πολλούς παραγωγούς θα ήταν θαύμα να μπορούσαν να το κυκλοφορήσουν, όμως δοκιμάζοντας το Amarone καταλαβαίνεις τη διαφορά. Είναι πιο ώριμο, πιο συμπυκνωμένο και με μια ισορροπία μεταξύ φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ που ντροπιάζει prima balarina. Απλώς απίστευτο.

Το Alzero 2017 είναι ένα Amarone που όμως φτιάχνεται από Cabernet Franc, οπότε δεν μπορεί να ονομαστεί αντίστοιχα. Εδώ η μύτη είναι πιο ανοιχτή και πληθωρική, με πιο σκουρόχρωμο φρούτο. Η δοκιμή ολοκληρώθηκε με το Recioto 2015, για το οποίο τα σταφύλια αποξηραίνονται για έξι μήνες και στη συνέχεια ωριμάζει για οκτώ-δέκα χρόνια σε βαρέλια. →

ΑΡΙΣΤΕΡΑ, ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ALLEGRINI ΚΑΙ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΤΟΥ ΑΠΟ ΨΗΛΑ – ΜΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΜΑΓΙΚΗ ΕΙΚΟΝΑ. ΔΕΞΙΑ, ΞΥΛΙΝΕΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ ΤΟΥ SAN DIONIGI.

## ALLEGRINI

Επίσκεψη νούμερο τρία σε ένα οινοποιείο με βαθιές ρίζες στην περιοχή. Η οικογένεια Allegrini βρίσκεται στην αγροτική και οινική παραγωγή της Valpolicella από τον 16ο αιώνα, διαγράφοντας μια πολύ σημαντική πορεία στον χώρο. Πλέον ακολουθεί ένα μοτίβο παραγωγής που συνδυάζει την κλασική προσέγγιση στην αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση με πιο σύγχρονες πινελιές όπως η χρήση διαφορετικών συστημάτων διαμόρφωσης ανάλογα με το αμπέλι και η δημιουργία ενός συστήματος για τον καλύτερο έλεγχο της αποξήρανσης.

Στο πλαίσιο της προσέγγισης αυτής είναι και η εφαρμογή μεθόδων φιλικών προς τη φύση και τη διατήρηση και αύξηση της βιοποικιλότητας στα αμπέλια τους. Για να επιτύχουν τον στόχο αυτόν, ανέπτυξαν μελισσοκομία, με σκοπό όχι την παραγωγή μελιού, αλλά την προστασία του είδους και την ανάπτυξη της χλωρίδας και της πανίδας, εφάρμοσαν καλύτερη διαχείριση και έλεγχο του νερού που ξοδεύουν και τη δέσμευσή τους στη μείωση του οικολογικού τους αποτυπώματος.

Αυτό που μας τράβηξε στο συγκεκριμένο οινοποιείο ήταν το ότι παράγουν και μονοποικιλιακές εκφράσεις της Corvina, αλλά και single vineyard εκδοχές, γεγονός που ξεφεύγει αρκετά από τη νόρμα της περιοχής, που βασίζεται στα blends.

Η δοκιμή ξεκίνησε με ένα λευκό για να δροσιστούμε από τη ζέστη, το Lugana 2024 από το νότιο κομμάτι της λίμνης Garda, με βάση την Turbiana και ένα splash από Cortese. Οινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και το αποτέλεσμα είναι ένα αρωματικό, φρουτώδες κρασί για το μεσημεριανό δίπλα στη λίμνη.

Η συνέχεια ήταν ερυθρή, με την αρχή να γίνεται με τη Valpolicella classico 2024. Ένα κρασί από 70% Corvina, που ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Ένα φρέσκο, ανθικό, φρουτώδες ερυθρό με 12,5% αλκοόλ (!), ιδανικό και για τις καλοκαιρινές μέρες που η παρέα ζητάει κόκκινο.

Ακολούθησε το La Grola, το πιο ενδιαφέρον του line up. Προέρχεται από ένα αμπέλι σε πλαγιά στην περιοχή του classico. Το χαμηλότερο κομμάτι του αμπελώνα πηγαίνει στην ετικέτα classico superior, το μεσαίο είναι το La Grola και το μικρότερο κομμάτι στην κορυφή είναι το La Poja, το cult μονοποικιλιακό Corvina που παράγουν.

Το La Grola παράγεται από Corvina, Rondinella και Corvinone και ωριμάζει για δύο χρόνια· τον πρώτο χρόνο σε barriques και τον δεύτερο σε μεγάλα βαρέλια botti. Το φρούτο εδώ είχε περισσότερη ένταση, βάθος και συμπύκνωση και ισορροπούσε πολύ όμορφα με τα μπαχαρικά από το βαρέλι. Στον ουρανίσκο ήταν βελούδινο με πολύ απαλές τανίνες. Γενικά, ένα πολύ όμορφο κρασί με τη δυναμική να γίνει ακόμα καλύτερο σε μερικά χρόνια, χωρίς να έχει το βάρος ενός Amarone.

Ακολούθησε φυσικά το Amarone τους, με την απαραίτητη δύναμη και πολυπλοκότητα που περιμένει κάποιος από το στιλ, παραμένοντας όμως αρκετά κομψό. Στο στόμα ήταν λιγότερο γεμάτο από άλλα που δοκιμάσαμε, πολύ μαλακό, αλλά κατά τη γνώμη μου φαινόταν αρκετά το αλκοόλ.

Το κλείσιμο της δοκιμής ήταν γλυκό όπως πρέπει με το Recioto, το οποίο είχε εξαιρετική ένταση στη μύτη και στο στόμα, με μακρύ τελείωμα. Πολύ απολαυστικό, αν και εδώ πάλι το αλκοόλ έκανε την εμφάνισή του, που όμως λόγω των σακχάρων ήταν πιο ισορροπημένο.

## SAN DIONIGI

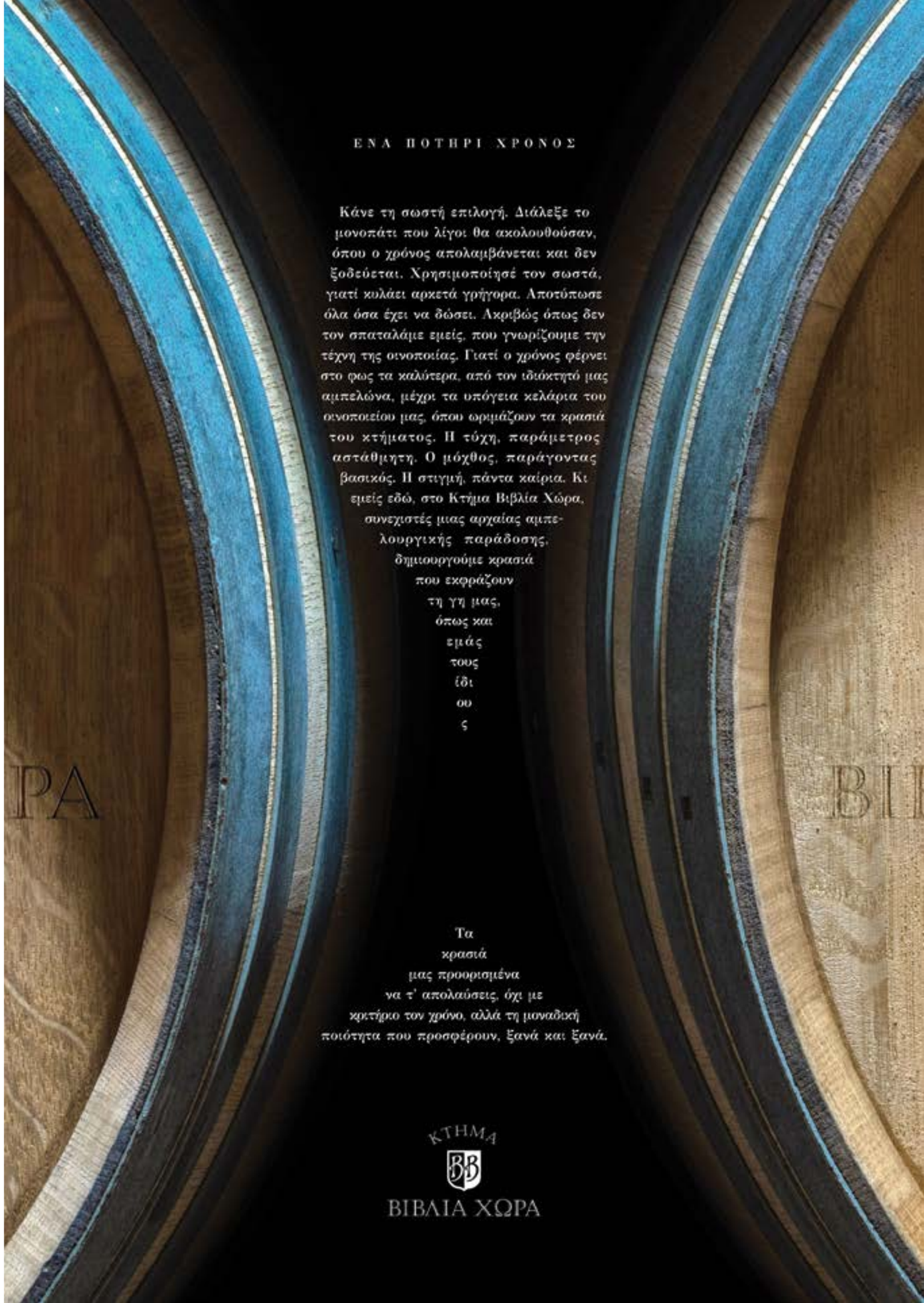
Κάπου εδώ υποτίθεται πως θα τελειώναμε τις επισκέψεις, αλλά τελικά κάναμε την έκπληξη στον εαυτό μας και κατά τύχη συμπεριλάβαμε ένα ακόμη οινοποιείο. Πριν φύγουμε από τη Valpolicella, αποφασίσαμε να περάσουμε από ένα αρκετά νέο οινοποιείο, το San Dionigi. Ο λόγος ήταν ότι θέλαμε να αγοράσουμε ένα κρασί τους με μια πανέμορφη ετικέτα και την ελληνική ονομασία «Καρδιά»! Εμφανιστήκαμε στην πόρτα τους χωρίς ραντεβού, αλλά η εξαιρετική μαμά της οικογένειας που έχει το οινοποιείο μάς καλωσόρισε και μας ξενάγησε στον χώρο, συνοδευόμενη από τον υπέροχο σκύλο τους. Ολοκαίνουργιο οινοποιείο, μόνο ιδιόκτητα αμπέλια και προς το παρόν τρεις ετικέτες, όλες IGT. Ένα Sangiovese από παλιά αμπέλια, καθώς ήταν κάποτε στις επιτρεπόμενες ποικιλίες της περιοχής, που οινοποιείται με 50% ολόκληρα τσαμπιά και εξ ολοκλήρου σε τσιμεντένιες δεξαμενές. Τα άλλα δύο είναι μια καρδιά χωρισμένη στα δύο και γι' αυτό μοιράζονται ετικέτα και όνομα: το ερυθρό Kardia και το ροζέ Dika (τα ονόματά τους μαζί σημαίνουν ακριβώς αυτό).

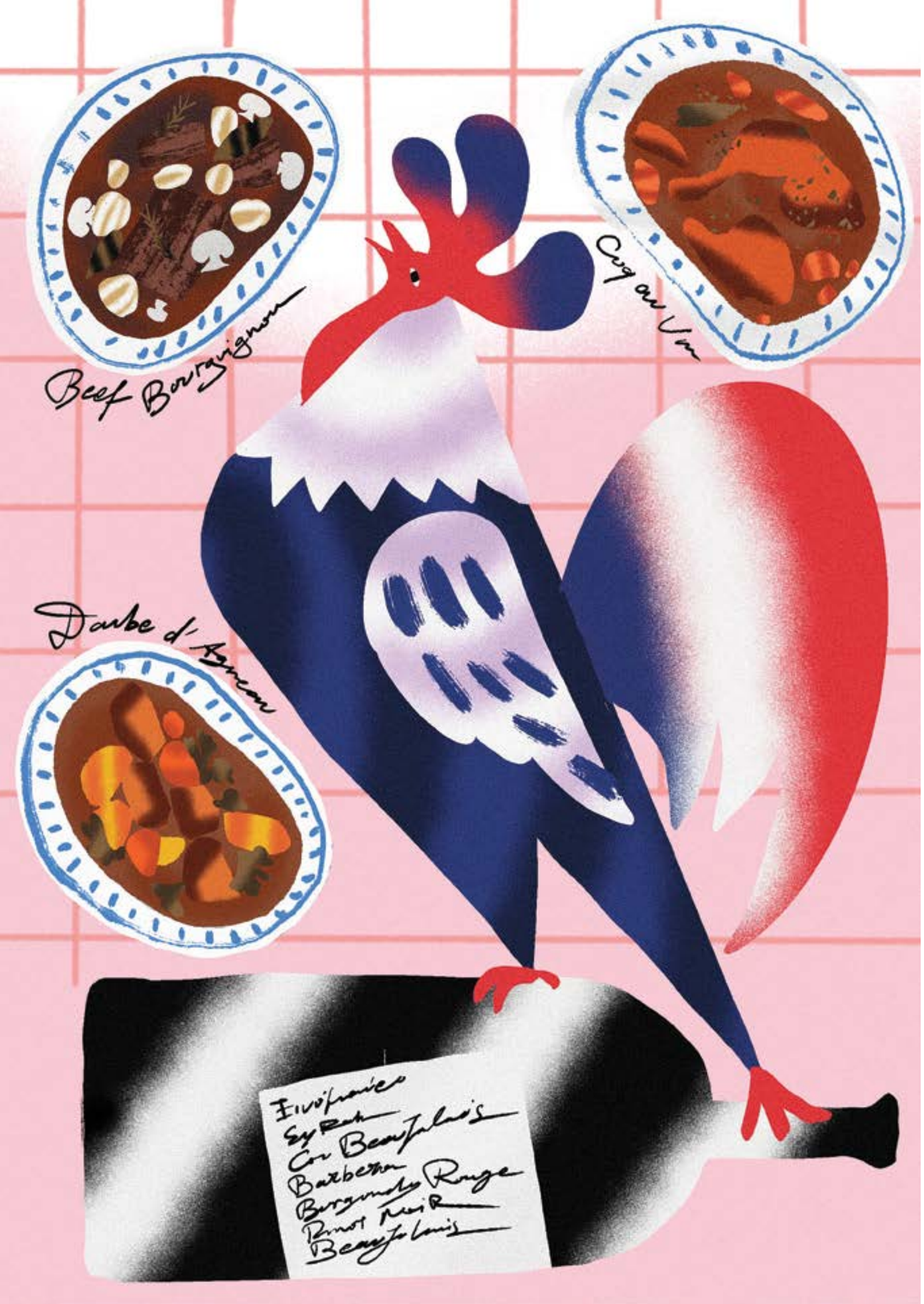
Η ποικιλία και στα δύο είναι η Corvina και το μεν ροζέ ωριμάζει σε αμφορείς, το δε κόκκινο σε τσιμεντένιες δεξαμενές. Τα ονόματα είναι αποτέλεσμα της λατρείας του μπαμπά για την αρχαία Ελλάδα και της κόρης, που έχει σπουδάσει φιλοσοφία. Ετοιμάζουν βέβαια και πολλά άλλα πράγματα. Ανάμεσά τους έναν χώρο με ανοιγόμενες πόρτες για την αποξήρανση των σταφυλιών, τον οποίο μας έδειξε, νέα μεγάλα βαρέλια για την ωρίμανση και άλλα. Δοκιμάσαμε και αγοράσαμε το ερυθρό Kardia, και το λατρέψαμε. Απολαυστικό και ευκολόπιοτο, δεν θα καταλάβετε πότε τέλειωσε η φιάλη. One to watch for the future!

### TIPS

- Η Valpolicella είναι κυριολεκτικά δίπλα στη Verona, την πόλη του Ρωμαίου και της Ιουλιέτας, που αξίζει πραγματικά να την επισκεφθεί κανείς. Η παλαιά πόλη είναι πανέμορφη απλώς και μόνο για βόλτα. Για φαγητό προτείνουμε το Antica Bottega del Vino, με ωραίες γεύσεις και ένα κελάρι-κόσμημα. Ο κατάλογος των κρασιών τους είναι σαν παλιός τηλεφωνικός κατάλογος σε μέγεθος και αξίζει να τον χαζέψετε, αλλά μάλλον θα καταλήξετε στον sommelier!
- Επίσης για φαγητό προτείνουμε ανεπιφύλακτα το Dalla Rossa Alda στο μικρό χωριουδάκι San Giorgio di Valpolicella, που είναι σκαρφαλωμένο σε ένα από τα ψηλότερα σημεία της περιοχής.
- Τέλος, για διαμονή, το εξαίρετο Castrum Wine Relais στην κορυφή του πιο ψηλού λόφου με την ωραιότερη θέα για πρωινό. ¶








ΚΕΙΜΕΝΟ
Καρολίνα Δωρίτη

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

# Grape Food

Τρεις εμβληματικές συνταγές με κόκκινο κρασί για το απόλυτο pairing με Ξινόμαυρο.

Η μαγειρική με κόκκινο κρασί είναι μία από τις πιο γοητευτικές τεχνικές της ευρωπαϊκής κουζίνας. Από τη Βουργουνδία μέχρι την Ελλάδα, το κρασί λειτουργεί ως φορέας αρωμάτων και ως μέσο που χτίζει βάθος, πολυπλοκότητα και βελούδινη υφή.

Όταν μπαίνει στο σκεύος, δεν είναι απλώς ένα υγρό μαγειρέματος. Είναι η βάση πάνω στην οποία χτίζεται το πιάτο. Η οξύτητα, οι τανίνες και τα αρωματικά του στοιχεία μεταμορφώνουν το κρέας, τις ρίζες, τα μανιτάρια και τα μυρωδικά σε ένα σύνολο ενιαίο, στιλπνό, πλούσιο και άκρως χειμερινό! Κι αν υπάρχει μία τεχνική όπου αυτή η δύναμη του κρασιού αποκαλύπτεται σε όλο της το εύρος, αυτή είναι το braise (μπρεζέ).

Στα σωστά braises, το κρασί δεν συνοδεύει απλώς το φαγητό, αλλά το διαμορφώνει. Καθώς η αλκοόλη εξατμίζεται και τα αρωματικά του μόρια συμπυκνώνονται, το κρασί δένει με τη ζελατίνη και τα σάκχαρα του κρέατος και των λαχανικών, δημιουργώντας μία από τις πιο ολοκληρωμένες γευστικές δομές της κουζίνας. Για τον οινόφιλο, αυτό είναι ιδιαίτερα γοητευτικό: μοιάζει σχεδόν με μια «μικρο-οινοποίηση» μέσα στην κατσαρόλα, όπως θα δούμε παρακάτω. Αλλά για να κατανοήσουμε πραγματικά τη σχέση κρασιού και μαγειρικής, πρέπει πρώτα να εξηγήσουμε την ίδια την τεχνική του braise.

## ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΤΟ BRAISE

Το braise στη γαλλική και μαγειρική ορολογία είναι στην ουσία το υβρίδιο ανάμεσα στο έντονο σοτάρισμα και το αργό, υπομονετικό στιγομαγείρεμα. Πρώτα καραμελώνουμε το κρέας σε δυνατή φωτιά, δημιουργώντας το πολύτιμο «fond» στον πάτο της κατσαρόλας (δηλαδή τα καραμελωμένα κομμάτια που κολλάνε στον πάτο της κατσαρόλας όταν σοτάρουμε κρέας ή λαχανικά) και στη συνέχεια το μαγειρεύουμε αργά σε μικρή ποσότητα υγρού, συνήθως κρασί και ζωμό.

*Το μυστικό είναι ο συνδυασμός τριών στοιχείων:*

1. Το βαθύ, ουσιαστικό σοτάρισμα του κρέατος μέχρι να ροδίσει καλά και να αφήσει υπολείμματα στον πάτο της κατσαρόλας, αλλά και των λαχανικών.
2. Το σωστό κρασί, που θα προσφέρει αρώματα, οξύτητα και δομή. Το κρασί στο braise δεν εξαφανίζεται, συμπυκνώνεται και εντείνεται, καθορίζοντας τον χαρακτήρα της σάλτσας.
3. Το αργό μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, που μετατρέπει το κολλαγόνο σε ζελατίνη και τη σάλτσα σε βελούδο.

Αυτή η τριπλή λειτουργία κάνει το braise την πιο «οινική» τεχνική της κουζίνας: όπως το κρασί ωριμάζει και δένει μέσα στον χρόνο, έτσι και το braise χτίζει γεύση, δομή και ισορροπία με τρόπο που κάπως θυμίζει οινοποίηση.

Και όπως αξιολογούμε ένα κρασί μιλώντας για αρώματα, υφή, δομή και επίγευση, έτσι κάπως μπορούμε να περιγράψουμε και ένα braise.

## ΠΩΣ ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΟΤΑΝ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΑΙ

Όταν το κρασί μπει στο σκεύος, οι πτητικές ενώσεις του εξατμίζονται πρώτες, αφήνοντας πίσω τα πιο ανθεκτικά στοιχεία: γη, μπαχαρικά, στερεή πυκνότητα. Οι τανίνες, συχνά έντονες στο ποτήρι, δεσμεύονται με τις πρωτεΐνες του κρέατος και τη ζελατίνη των οστών και γίνονται πιο απαλές. Η οξύτητα αποκτά βασικό ρόλο στη σάλτσα, διαμορφώνοντας πιο σύνθετες γεύσεις, όπου η ταυτότητα του κρασιού αποκαλύπτεται πια σε μαγειρεμένη μορφή.

## ΓΙΑΤΙ ΤΑ BRAISES ΤΑΙΡΙΑΖΟΥΝ ΤΟΣΟ ΚΑΛΑ ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

Τα braises είναι από τα λίγα πιάτα όπου το pairing δεν δημιουργεί ένταση, αλλά συνεργασία. Το κρέας μαλακώνει τις τανίνες, το λίπος εξισορροπεί την οξύτητα και τα αρώματα της σάλτσας ενισχύουν τα αρώματα του κρασιού. Γι' αυτό, το Ξινόμαυρο με την οξύτητα, τις έντονες τανίνες και τον γήινο χαρακτήρα του είναι ιδανικό pairing για braise πιάτα, και μάλιστα με τρεις διαφορετικές πρωτεΐνες: κόκορα, μοσχάρι και αρνί.

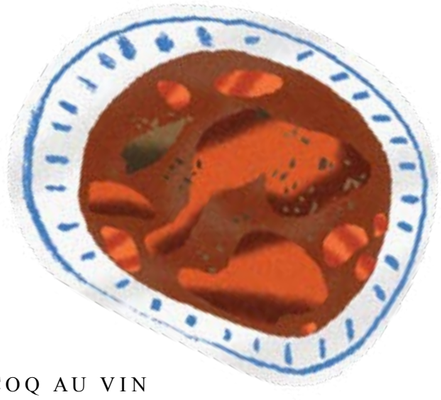
## ΤΙ ΚΡΑΣΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Μετά απ' όλα αυτά καταλαβαίνουμε ότι το κρασί που θα μπει στο μαγείρεμα έχει σημασία, και μάλιστα μεγάλη. Η παλιά συμβουλή «βάλε ό,τι περισσεύει» είναι ίσως ο πιο επίμονος μύθος της κουζίνας. Ειδικά στα braises, όπου το κρασί μειώνεται και εντείνεται, ό,τι αδυναμία ή οξείδωση έχει θα εμφανιστεί ατόφια στη σάλτσα. Χρειαζόμαστε λοιπόν κρασί αρκετά καλό ώστε να το πιούμε, χωρίς να σημαίνει ότι πρέπει να είναι ακριβό.

Τι αναζητούμε; Καλή οξύτητα, που φωτίζει τη σάλτσα και εξισορροπεί το λίπος. Τανίνες με δομή, αλλά χωρίς υπερβολική τραχύτητα, που θα μαλακώσουν στο μαγείρεμα. Καθαρά αρώματα φρούτου και γης (χωρίς υπερβολές σε γλυκύτητα), φρεσκάδα και ένταση. Ναι, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ένα κρασί που μας περίσσεψε, αρκεί να είναι ακόμη καλό στο ποτήρι.

Για τα braises συγκεκριμένα, ιδανικές επιλογές για το μαγείρεμα είναι κρασιά με την ιδανική συνύπαρξη οξύτητας, τανινών και καθαρής αρωματικής έκφρασης, όπως Burgundy Rouge, Cru Beaujolais, Barbera, Sangiovese αλλά και Ξινόμαυρο. Και εδώ βρίσκεται η μεγαλύτερη έκπληξη για το ελληνικό κρασί: το Ξινόμαυρο δεν ταιριάζει απλώς στο ποτήρι, αλλά λειτουργεί ως φυσική γέφυρα με τα μεγάλα γαλλικά braises. Τα γήινα, ανθικά και μπαχαρένια αρώματά του συναντούν τις ρίζες, τα μανιτάρια και τις σάλτσες αυτών των ιστορικών πιάτων, ενώ η οξύτητά του δίνει ζωντάνια και ένταση στη γευστική εμπειρία. →

## ΤΡΕΙΣ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ PAIRING ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ



### ΓΙΑΤΙ ΤΡΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΚΡΕΑΤΑ

Στο αφιέρωμα αυτό εξετάζουμε τη μαγειρική με κόκκινο κρασί μέσα από τρία διαφορετικά κρέατα, κόκορα, μοσχάρι και αρνί, γιατί το καθένα αποκαλύπτει διαφορετική πτυχή της ίδιας τεχνικής:

1. Ο κόκορας απορροφά τα αρώματα του κρασιού και δίνει λεπτή αλλά βαθιά σάλτσα.
2. Το μοσχάρι προσφέρει πυκνότητα, ζελατίνη και σώμα, βασικά το πιο δεμένο braise.
3. Το αρνί ενισχύει τον γήινο χαρακτήρα του κρασιού και δημιουργεί μια πιο πολυεπίπεδη σάλτσα.
4. Έτσι, μέσα από τρεις πρωτεΐνες βλέπουμε τρεις εκφράσεις της ίδιας γαστρονομικής ιδέας.

### ΓΙΑΤΙ ΤΡΕΙΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Τα μεγαλύτερα και πιο ιστορικά braises της ευρωπαϊκής κουζίνας γεννήθηκαν στη Γαλλία. Το Coq au Vin, το Beef Bourguignon και το Daube d'Agneau είναι από τις πιο εμβληματικές συνταγές που έθεσαν τους κανόνες του αργού μαγειρέματος με κρασί και αποτελούν ακόμη και σήμερα αρχέτυπα της τεχνικής αυτής. Έτσι, μέσα από τρία εμβληματικά braises, μπορούμε να δούμε όχι μόνο τον ρόλο του κρασιού στη γεύση, αλλά και το πώς η πρώτη ύλη καθορίζει τον χαρακτήρα και την τελική ισορροπία του πιάτου. Είναι πιάτα που καθόρισαν τους κανόνες, που έδειξαν πώς το κρασί γίνεται σάλτσα, πώς το αργό μαγείρεμα γίνεται τέχνη, πώς το terroir βρίσκει έκφραση όχι μόνο στο ποτήρι, αλλά και στο πιάτο. Και είναι πιάτα που, απροσδόκητα αλλά απολύτως φυσικά, συνομιλούν άψογα με ένα ποτήρι Ξινόμαυρο.

Στη δράση!

### COQ AU VIN

Ένα διαχρονικό γαλλικό κοκκινιστό στο μεγαλείο του, το Coq au Vin, είναι το εμβληματικό πιάτο της γαλλικής υπαίθρου όπου το κόκκινο κρασί δεν λειτουργεί ως απλό συστατικό, αλλά ως ο άξονας γύρω από τον οποίο χτίζεται όλη η γεύση. Μια σάλτσα βαθιά, γήινη και κομψή και μια πολύ κλασική έκφραση του braising.

*Υλικά (για 4 άτομα)*

- 1,5–1,8 κιλά κόκορας, κομμένος σε μερίδες, ή κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής
- 150 γρ. μπέικον, σε μικρούς κύβους
- 300 γρ. μικρά κρεμμυδάκια στιφάδου, καθαρισμένα και ολόκληρα
- 300 γρ. λευκά μανιτάρια (ιδανικά, πολύ μικρά και ολόκληρα)
- 2 καρότα, σε φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 κ.σ. αλεύρι
- 2 κ.σ. πελτές ντομάτας
- 700 ml κόκκινο κρασί (Ξινόμαυρο, Beaujolais ή Pinot Noir)
- 300 ml ζωμός κότας
- 2 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι
- 2 φύλλα δάφνης
- Αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο ή βούτυρο

*Εκτέλεση*

Μαρινάρουμε τον κόκορα στο κρασί με τα λαχανικά για 12 ώρες. Στραγγίζουμε και κρατάμε το κρασί. Τοποθετούμε μια μεγάλη και βαθιά κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Ροδίζουμε το μπέικον χωρίς καθόλου λάδι, μέχρι να βγάλει το λίπος του και να πάρει χρώμα. Με τρυπητή κουτάλα το μεταφέρουμε σε πιάτο και στο λίπος που άφησε στην κατσαρόλα ροδίζουμε καλά τα κομμάτια του κόκορα σε δόσεις. Μεταφέρουμε τα κομμάτια του κόκορα σε πιατέλα.

Προσθέτουμε στην ίδια κατσαρόλα με το λίπος που έχει απομείνει, τα κρεμμυδάκια, τα καρότα και τα μανιτάρια. Σοτάρουμε 5-6 λεπτά, μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα. Προσθέτουμε τον πελτέ και τον αφήνουμε να ψηθεί για 1 λεπτό. Πασπαλίζουμε με το αλεύρι τα υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί και να δημιουργηθεί μια ελαφρώς πυκνή βάση.

Ρίχνουμε το κρασί της μαρινάδας (ή νέο κρασί αν δεν το κρατήσαμε), ξύνοντας τον πάτο της κατσαρόλας με ξύλινη κουτάλα για να διαλυθεί το fond (αυτό το καφέ καραμελωμένο στρώμα στον πάτο της κατσαρόλας που δίνει το μεγαλύτερο μέρος της γεύσης).

Δυναμώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να πάρει μια δυνατή βράση για 1 λεπτό, ώστε να εξατμιστεί το περισσότερο αλκοόλ. Ξαναβάζουμε τον κόκορα και το μπέικον στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε τον ζωμό, το θυμάρι και τη δάφνη. Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο ελάχιστο, σκεπάζουμε και σιγομαγειρεύουμε για 1 ώρα και 15 λεπτά, μέχρι το κρέας να γίνει τρυφερό και η σάλτσα να έχει δέσει. Σερβίρουμε με πουρέ πατάτας ή ταλιατέλες. →

# ΤΡΕΙΣ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ PAIRING ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

## BEEF BOURGUIGNON

Το Beef Bourguignon είναι η απόλυτη σιγομαγειρεμένη σάλτσα κόκκινου κρασιού και η επιτομή του γαλλικού braising. Μοσχάρι που λιώνει στο στόμα, μέσα σε μια σάλτσα που παντρεύει κρασί, μανιτάρια, καρότα και αργό χρόνο. Κλασικό, βαθύ και συγκινητικά απολαυστικό!

*Υλικά (για 4 άτομα)*

- 1,2 κιλά μοσχάρι σπάλα ή ελιά, σε κύβους, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. μπέικον, κομμένο σε μικρούς κύβους
- 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 3 καρότα, σε φέτες
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 300 γρ. λευκά μανιτάρια (ιδανικά, πολύ μικρά και ολόκληρα)
- 2 κ.σ. αλεύρι
- 2 κ.σ. πελτές ντομάτας
- 750 ml κόκκινο κρασί (Ξινόμαυρο, Barbera ή Burgundy Rouge)
- 400 ml ζωμός μοσχαριού
- 2 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι
- 2 φύλλα δάφνης
- Αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο

*Εκτέλεση*

Σκουπίζουμε απαλά τα κομμάτια του κρέατος. Ζεσταίνουμε μια βαριά κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το μπέικον χωρίς λάδι, μέχρι να πάρει έντονο χρώμα και να αφήσει αρκετό λίπος. Το αφαιρούμε με τρυπητή κουτάλα και το μεταφέρουμε σε πιάτο.

Στο λίπος του μπέικον ροδίζουμε το μοσχάρι σε δόσεις, ώστε να καραμελώσει σωστά και να σχηματιστεί πλούσιο fond στον πάτο της κατσαρόλας. Μεταφέρουμε σε πιατέλα.

Όταν τελειώσουμε το σοτάρισμα του κρέατος, προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα κρεμμύδια, τα καρότα και το σκόρδο. Σοτάρουμε για λίγα λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να γυαλίσουν. Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και τον αφήνουμε να βγάλει τα αρώματά του για περίπου 1 λεπτό. Πασπαλίζουμε με το αλεύρι τα λαχανικά και ανακατεύουμε καλά, ώστε να ενσωματωθεί και να δημιουργήσει μια πυκνή βάση.

Σβήνουμε με το κόκκινο κρασί, ξύνοντας παράλληλα τον πάτο της κατσαρόλας με ξύλινη κουτάλα για να διαλυθεί το fond και να περάσει όλη η γεύση στη σάλτσα. Αφήνουμε το κρασί να πάρει μια δυνατή βράση για 1 λεπτό.

Ξαναβάζουμε το μοσχάρι και το μπέικον στην κατσαρόλα, προσθέτουμε τον ζωμό, το θυμάρι και τη δάφνη. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε και σιγομαγειρεύουμε για περίπου 2½ ώρες, μέχρι το κρέας να γίνει πολύ τρυφερό και η σάλτσα να έχει δέσει. Παράλληλα, σοτάρουμε τα μανιτάρια σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά, μέχρι να καραμελώσουν. Τα προσθέτουμε στο Bourguignon περίπου 20 λεπτά πριν από το τέλος, ώστε να διατηρήσουν τη δομή και τη γεύση τους.

Αν η σάλτσα στο τέλος χρειάζεται λίγο επιπλέον δέσιμο, αφήνουμε την κατσαρόλα ακάλυπτη για 10-15 λεπτά, μέχρι να φτάσει στην ιδανική πυκνότητα. Σερβίρουμε με κρεμώδη πουρέ πατάτας ή πατάτες Dauphinoise, για έναν πραγματικά κλασικό συνδυασμό.

## DAUBE D'AGNEAU

Το Daube d'Agneau είναι το κατεξοχήν braise της Προβηγκίας: αρνί σιγομαγειρεμένο σε κρασί (ιδανικά κόκκινο, αλλά γίνεται και με λευκό) με αρωματικά, βότανα, πορτοκάλι και ελαιόλαδο. Είναι ένα γήινο, ζεστό και βαθύ πιάτο που συνδυάζει γαλλική τεχνική με μεσογειακή ψυχή. Μια συνταγή όπου το κρασί πραγματικά μεταμορφώνει το αρνί.

*Υλικά (για 4 άτομα)*

- 1–1,2 κιλά αρνί (σπάλα ή μπούτι), σε κύβους, σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 μεγάλα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 3 καρότα, σε ροδέλες
- 3 σκελίδες σκόρδο
- Φλούδα από ½ πορτοκάλι (όχι ξύσμα, φλούδα σε λωρίδα με πίλερ)
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 2 κ.σ. αλεύρι
- 750 ml κόκκινο κρασί (Ξινόμαυρο, Syrah ή Cru Beaujolais)
- 200 ml ζωμός αρνιού ή λαχανικών
- 1 κ.σ. ξίδι κόκκινου κρασιού
- 1 μπουκέτο garni (δεντρολίβανο, θυμάρι, δάφνη, δεμένα καλά μαζί με σπάγκο)
- Αλάτι, πιπέρι
- 1–2 κ.σ. ελαιόλαδο

*Εκτέλεση*

Βάζουμε το αρνί σε μπολ μαζί με το κρασί, τα καρότα, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τη φλούδα πορτοκαλιού και τα μυρωδικά. Μαρινάρουμε στο ψυγείο για 8-12 ώρες. Στραγγίζουμε, κρατάμε το κρασί και τα λαχανικά και σκουπίζουμε το αρνί για να ροδίσει σωστά στο σοτάρισμα.

Σκουπίζουμε απαλά τα κομμάτια του κρέατος για να ροδίσουν καλύτερα. Ζεσταίνουμε μια βαριά κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Ροδίζουμε το αρνί σε δόσεις, μέχρι να αποκτήσει βαθύ καφέ χρώμα. Μεταφέρουμε κάθε δόση σε πιατέλα όσο συνεχίζουμε με την επόμενη.

Στην ίδια κατσαρόλα προσθέτουμε τα κρεμμύδια, τα καρότα και το σκόρδο της μαρινάδας. Σοτάρουμε με υπομονή μέχρι να μαλακώσουν και να καραμελώσουν ελαφρά. Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και τον αφήνουμε να μαγειρευτεί για ένα λεπτό. Πασπαλίζουμε με το αλεύρι τα λαχανικά και ανακατεύουμε καλά, ώστε να δέσει η βάση του braise.

Ρίχνουμε το κρασί της μαρινάδας, ξύνοντας σχολαστικά τον πάτο της κατσαρόλας για να διαλυθεί το καραμελωμένο fond. Προσθέτουμε το ξίδι, τον ζωμό, τη φλούδα πορτοκαλιού και το δεμένο μπουκέτο των μυρωδικών. Ξαναβάζουμε το αρνί στην κατσαρόλα μαζί με τα υγρά του.

Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά στο ελάχιστο, σκεπάζουμε και σιγομαγειρεύουμε για περίπου 2 ώρες, μέχρι το αρνί να γίνει εξαιρετικά τρυφερό και η σάλτσα να έχει πυκνώσει και να έχει δέσει όμορφα.

Στο τέλος αφαιρούμε το καπάκι και αφήνουμε την Daube να μαγειρευτεί για άλλα 15-20 λεπτά, ώστε να μειωθεί η σάλτσα και να αποκτήσει βελούδινη, βαθιά υφή. Δοκιμάζουμε για αλάτι και πιπέρι και αφαιρούμε τη φλούδα πορτοκαλιού και τα μυρωδικά. Σερβίρουμε με πατάτες ατμού, πουρέ με ελαιόλαδο ή απλώς με φρυγανισμένο ψωμί. ¶



ΚΤΙΜΑ
ZAFEIRAKIS

/ Η ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗ ΓΗΓΕΝΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΟΥ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΤΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ ΚΑΜΠΟΥ,
ΠΟΥ ΜΕ ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕ /

3 lt / 1,5 lt / 750 ml /

www.domainezafeirakis.gr

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Ιωαννίδης

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Αρχείο Αίολος

# Pierre Lurton

Ο PIERRE LURTON ΜΙΛΑΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΥΣΙΑ ΤΟΥ ΜΕΓΑΛΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.

Ο Pierre Lurton ανήκει σε εκείνη τη μικρή κατηγορία ανθρώπων που δεν χρειάζονται ιδιαίτερες συστάσεις. Για περισσότερες από τρεις δεκαετίες είναι επικεφαλής σε δύο από τα πιο εμβληματικά ονόματα του Μπορντό, το Château Cheval Blanc και το Château d'Yquem, και η εμπειρία του καθορίζει σε μεγάλο βαθμό τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβανόμαστε σήμερα το μεγάλο κρασί. Διατυπώνει τις σκέψεις του με ακρίβεια και μιλάει για την ουσία.

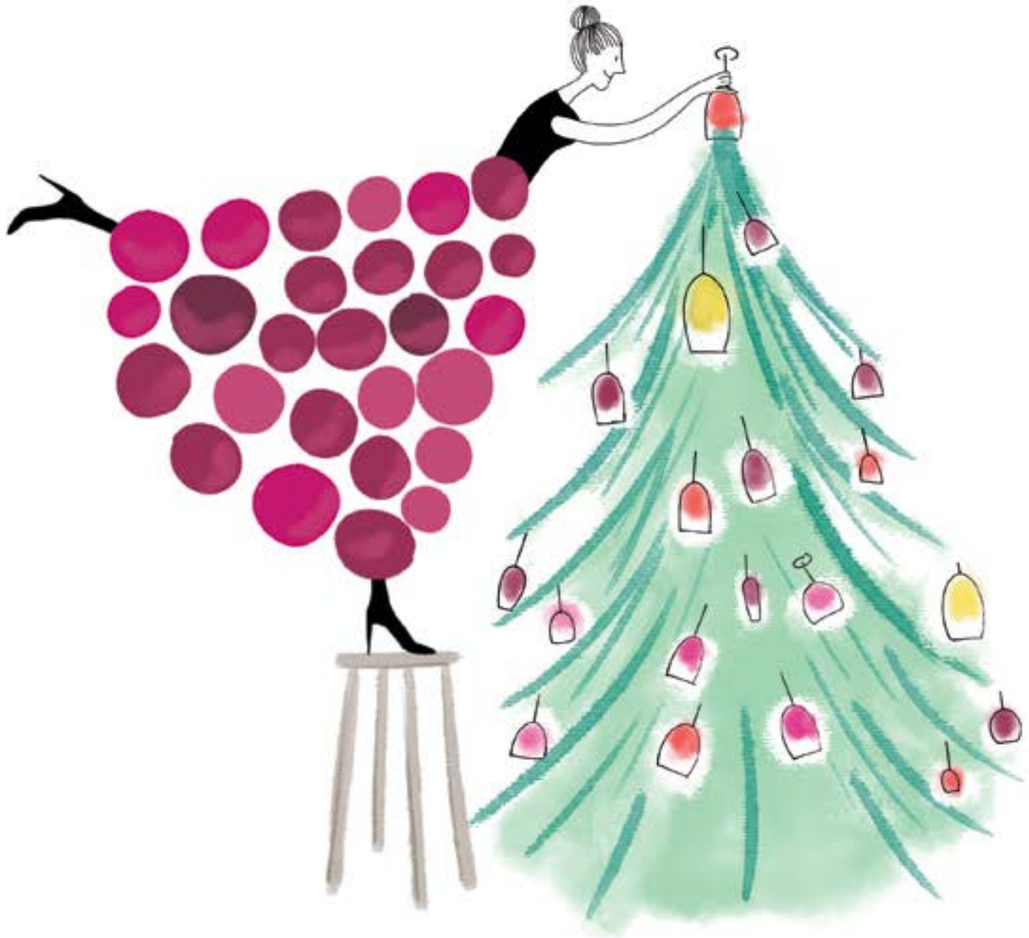
«Σήμερα, η πρόκληση είναι να εξηγήσουμε καλύτερα τι κάνουμε. Να δείξουμε ότι δεν είναι μόνο μεγάλα, αυστηρά κρασιά για συλλέκτες, αλλά και κρασιά από ανθρώπους, με ιστορίες, με σύνδεση με τη γη. Πρέπει να ξαναχτίσουμε μια πιο άμεση σχέση με τους νέους καταναλωτές», λέει στο ξεκίνημα της κουβέντας μας.

Η συζήτησή μας πραγματοποιήθηκε στο εστιατόριο Selene, στο πλαίσιο της Vedema 2025, που διοργανώνεται από τον Γιάννη Καρακάση MW και τον όμιλο Katikies. Ο Lurton έχει επισκεφθεί πολλές φορές την Ελλάδα –πρόσφατα στην Κέα– όμως η Σαντορίνη ήταν για εκείνον μια πρώτη εμπειρία. Δοκίμασε ένα Ασύρτικο του 2019, το οποίο περιέγραψε ως κρασί «με ενέργεια και καθαρή εξέλιξη». Δεν μένει σε τεχνικές λεπτομέρειες· γρήγορα μετατοπίζει τη συζήτηση στη σχέση των ανθρώπων με το κρασί.

Το ενδιαφέρον του εστιάζεται ιδιαίτερα στα γλυκά κρασιά. Όταν αναφέρεται στο Vinsanto του 1974 που δοκίμασε, το περιγράφει λιτά: «Ξερό σύκο, σοκολάτα, καφές, καραμέλα». Σημειώνει ότι τέτοιες χρονιές δεν λειτουργούν σωστά ως επιδόρπια κρασιά.

«Είναι πολύ πλούσια για να τα βάλεις στο τέλος του γεύματος», λέει, προσθέτοντας πως τα θεωρεί πιο ταιριαστά με πιάτα που περιλαμβάνουν αποξηραμένα φρούτα, μπαχαρικά, μπλε τυριά ή μαύρη σοκολάτα. Η παρατήρηση που τον απασχολεί περισσότερο είναι μια άλλη: «Ο κόσμος είναι περήφανος να έχει μια φιάλη στην κάβα. Το θέμα είναι να την ανοίγει. Πιστεύουμε ότι το γεγονός μάς οδηγεί στο κρασί. Στην πραγματικότητα, όταν ανοίγεις μια φιάλη, εσύ δημιουργείς το γεγονός». →





Τη νέα χρονιά που έρχεται,
ας τα τσουγκρίζουμε
μόνο για τους σωστούς λόγους.

Καλές Γιορτές!

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

www.gerovassiliou.gr

Red Creative, Βιοκαλλιέργεια: Ελία Σκλαβενίτη

ΜΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΕΤΙΚΕΤΕΣ CHEVAL BLANC ΚΑΙ D'YQUEM ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ.

Τη θέση του για τα γλυκά κρασιά και το αρμονικό pairing με αλμυρές γεύσεις επιβεβαίωσε το ίδιο βράδυ με τον καλύτερο τρόπο ο Έκτορας Μποτρίνι.

Στο δείπνο που ετοίμασε στο Selene, με τον Pierre Lurton να είναι το πρόσωπο της βραδιάς, έβαλε δίπλα σε τρεις χρονιές του Château d'Yquem (2022, 2011 και 2000) αλμυρές δημιουργίες του που ταίριαξαν απόλυτα.

Όταν η κουβέντα στρέφεται στο Cheval Blanc, ο Lurton μιλάει με τον σπάνιο συνδυασμό τεχνικής ακρίβειας και απόλυτης ψυχραιμίας. Θυμάται ότι ανέλαβε το Κτήμα το 1991, έπειτα από δέκα χρόνια δουλειάς σε οικογενειακά οινοποιεία στο Μπορντό. Από τότε διατηρεί σταθερή την οινοποιητική φιλοσοφία: υψηλή παρουσία Cabernet Franc στο χαρμάνι, παρά τη γενική προτίμηση του κοινού στο Merlot. Το Cabernet Franc, λέει, είναι αυτό που δίνει μακροζωία, χαρακτήρα και τυπικότητα.

Έχει ενσωματώσει και μικρό ποσοστό Cabernet Sauvignon –«σαν πιπέρι στη σάλτσα»– αλλά δεν μετακινείται από την κεντρική αρχή του: «το κρασί παράγεται στο αμπέλι, όχι στο κελάρι». Περιγράφει το terroir του Cheval Blanc ως ένα μωσαϊκό αργίλου, άμμου και χαλικιών που οδηγεί τα σταφύλια σε αργή, δροσερή ωρίμανση και δίνει κρασιά με τανίνες, λεπτότητα και ακρίβεια.

Για το Château d'Yquem ο τόνος του αλλάζει. Εκεί, λέει, «παίζεις με το ρίσκο». Αναφέρεται στα 105 εκτάρια του Κτήματος ως τρεις λόφους διαφορετικών εδαφικών σχηματισμών: τεταρτογενές υπόστρωμα, τριτογενείς θαλάσσιες αποθέσεις, ασβεστολιθικό έδαφος που δίνει ορυκτότητα. Πάνω σε αυτό το έδαφος κάνει την εμφάνισή του ο βοτρύτης, αφού εκμεταλλεύεται τα στοιχεία που απαιτούνται για την παρουσία του: διαδοχή υγρασίας, ξηρότητας και δροσιάς. «Αν αυτή η ισορροπία χαθεί, δεν γίνεται κρασί», σημειώνει ο Lurton. «Η απόφαση για το πότε θα γίνει ο τρύγος μπορεί να είναι καθοριστική· η αναμονή μπορεί να αποδώσει μια εξαιρετική χρονιά ή να οδηγήσει σε ολοκληρωτική απώλεια, αφού ο κίνδυνος καταστροφής του καρπού από μια πιθανή βροχή είναι μεγάλος».

Η κλιματική αλλαγή, όπως την περιγράφει, εντείνει τις δυσκολίες. Στο Cheval Blanc το βάρος πέφτει στη διατήρηση της φρεσκάδας. Το Merlot τρυγιέται νωρίτερα· το Cabernet Franc και το Cabernet Sauvignon λειτουργούν ως δομικά στηρίγματα. Στο Yquem, ο στόχος είναι η καθαρή, ακριβής συμπύκνωση. Αναφέρει ότι για το λευκό Y ο τρύγος φέτος ξεκίνησε στις 8 Αυγούστου – που παλαιότερα θα θεωρούνταν εξαιρετικά πρώιμος. Η πρώτη επιλογή στα σταφύλια για το γλυκό κρασί περιλάμβανε μικρή passerillage, ώστε να διατηρηθεί η οξύτητα. Αυτές οι αποφάσεις δεν παρουσιάζονται ως εκκεντρικές· αποτελούν την πραγματικότητα ενός Κτήματος που απαιτεί ακρίβεια.

Στο ερώτημα τι κάνει μια χρονιά πραγματικά μεγάλη, η απάντηση είναι απολύτως ξεκάθαρη: «Μια μεγάλη χρονιά είναι αυτή στην οποία το κρασί εκφράζει το terroir χωρίς να φαίνεται το χέρι του οινοποιού. Η επιλογή του βοτρύτη πρέπει να είναι καθαρή· η ακρίβεια στον χρόνο τρύγου είναι καθοριστική και η διατήρηση της πολυπλοκότητας είναι προτεραιότητα που δεν πρέπει να χαθεί μέσα σε τάσεις απλοποίησης».

Αναφέρεται και στη δική του πορεία: 42 χρόνια οινοποίησης σε Μπορντό, Αργεντινή, νοτιοδυτική Γαλλία, Κίνα και Βραζιλία, όπου επιχειρεί να δημιουργήσει ένα κρασί για τη σύζυγό του, τιμώντας τη χώρα καταγωγής της. Μιλάει με άνεση για το προσωπικό του Κτήμα στο Μπορντό, όπου εργάζεται δίπλα στην ομάδα του και οδηγεί ο ίδιος τα μηχανήματα. Η εικόνα που σχηματίζεται δεν είναι αυτή του διεθνούς στελέχους ενός ομίλου όπως η LVMH, στην οποία ανήκουν τα δύο Κτήματα. Είναι ενός ανθρώπου με ουσιαστική επαφή με την πρώτη ύλη. Από τη μία τα απαιτητικά meetings με τον Bernard Arnault, με τον οποίο συνδέεται και συγγενικά, και από την άλλη η γη και το αμπέλι – δύο κόσμοι που συνυπάρχουν.

Στο θέμα της αγοράς του κρασιού, ο Lurton είναι ρεαλιστικός. Αναγνωρίζει ότι η παγκόσμια κατανάλωση μειώνεται, ότι το Μπορντό θεωρείται περίπλοκο για τους νέους καταναλωτές και ότι η επιτυχία βρίσκεται στο αφρώδες, στο λευκό και στο ροζέ. Αναφέρει ότι η σύζυγός του προτείνει να αξιοποιήσει παλιά αμπέλια Cabernet Franc, Malbec ή Muscadelle σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις, αλλά γνωρίζει τις δυσκολίες ενός «Vin de France» σε μη bordelaise φιάλη. Είναι ξεκάθαρος ως προς τις τάσεις που δεν ακολουθεί: φυσικά κρασιά, orange wines, low-alcohol. «Δεν είναι η φιλοσοφία μου», λέει.

Η συζήτηση κλείνει. Η έγνοια του δεν είναι να περιγράψει το μέλλον, αλλά να διασφαλίσει τη συνέχιση της γνώσης και της ακρίβειας. Εκεί βρίσκει χώρο και για συναισθηματισμούς. Όταν τον ρώτησα τι είναι αυτό που ακόμα τον συγκινεί περισσότερο στο κρασί, μίλησε για «στιγμές»:

«Αυτό που δεν αλλάζει ποτέ για μένα είναι η στιγμή που δοκιμάζεις ένα κρασί και νιώθεις ότι κάτι σε αγγίζει βαθύτερα. Μπορεί να είναι ένα μεγάλο Cheval Blanc, ένα Yquem ή ένα απλό κρασί σε μια μικρή ταβέρνα στην Ελλάδα. Όταν υπάρχει αλήθεια μέσα στο κρασί –αλήθεια στο σταφύλι, στο μέρος, στους ανθρώπους–, τότε συγκινούμαι. Και, ξέρετε, όσο περνούν τα χρόνια, τόσο περισσότερο καταλαβαίνω ότι το κρασί είναι ένας διάλογος· με τον χρόνο, με τη γη, με τους ανθρώπους που το μοιράζονται στο τραπέζι. Αυτός ο διάλογος είναι που με κρατάει ζωντανό στο επάγγελμα».

Αυτό που μένει από τη συνομιλία, πέρα από την επαφή με τους μύθους του Cheval Blanc και του Château d'Yquem, είναι η συνέπεια ενός ανθρώπου που γνωρίζει ότι το κρασί απαιτεί αποφάσεις που λαμβάνονται ήρεμα, προσεκτικά και χωρίς θόρυβο, ακόμη και στο υψηλότερο επίπεδο. Αν υπάρχει ένα στοιχείο που χαρακτηρίζει τον Lurton, περισσότερο από κάθε άλλο, αυτό είναι η απλότητά του. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γρηγόρης Κόντος *Dip WSET*

# Wine Journal

Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές.

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

Το Περιστέρι έχει εξελιχθεί σε βαρβάτο γαστρονομικό προορισμό… Αυτή τη φορά βρεθήκαμε στον BYOB ναό *«Μακαρούνες»*, στην Αιμιλίου Βεάκη. Ήταν όλα μαγικά, με πολλά highlights: βελουτέ σούπα από φθινοπωρινές πατάτες Κάτω Νευροκοπίου και ελβετικό τυρί με καρύδια μαζί με το μαγικό *Thistledown «Walking With Kings» Roussanne – Grenache Blanc 2022* από τη McLaren Vale της Αυστραλίας. Ταρτάρ από μοσχάρι πάνω σε τραγανή κροκέτα τσένταρ, παρέα με *Domaine Vincent Dampt Cote de Lechet*, *Chablis Premier Cru 2023*. Φρέσκα χειροποίητα paccheri με καραβίδες και παστουρμά (signature πιάτο), ζευγάρι με το *Ramey Hyde Vineyard Chardonnay 2020* από το Carneros της Napa Valley. T-bone από μοσχαράκι γάλακτος, λαρδί, κρέμα από στάκα και εστραγκόν με δίδυμους πύργους από Ιταλία και Γαλλία: *Produttori del Barbaresco Barbaresco DOCG 2018* και *Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape 2010*. Γλυκός επίλογος με crème από σοκολάτα Valrhona guanaja, φρέσκα νωπά φιστίκια Αιγίνης, καβουρδισμένους κόκκους κακάου και ελαιόλαδο Μανάκι. Θα ξαναπάμε; Μπήκε πινέζα, σημαία, αστεράκι, τα πάντα!

Η παραλία στο Μικρό Καβούρι στη Βουλιαγμένη αποτελεί ένα από τα πιο μαγικά τοπόσημα της Αθηναϊκής Ριβιέρας, με το εστιατόριο *Papaioannou* να έχει στρώσει τραπέζια σε ένα από τα πιο ονειρικά σημεία της Αθήνας. Όστρακα, κυδώνια, γυαλιστερές αλλά και ωμά θαλασσινά, όπως ταρτάρ τόνου, γαρίδας ή καραβίδας, θα ενεργοποιήσουν τους σιελογόνους αποζητώντας την αφορμή για σπονδή κάποιου αφρώδους κρασιού, ενώ ψάρια ημέρας, όπως το φαγκρί, η σφυρίδα ή η συναγρίδα, μπροστά στο κύμα θα αποτελέσουν μια μαγευτική γευστική εμπειρία. Πολυτέλεια; Ναι. Πολύ τέλεια; Επίσης!

Τα Άνω Λαδάδικα και η πλατεία Εμπορίου είναι μία από τις πιο hot γειτονιές της Θεσσαλονίκης αυτή τη στιγμή. Μια απλή καθημερινή γινόταν χαμός, σοκ για έναν ανυποψίαστο Αθηναίο ένα τυχαίο φθινοπωρινό βράδυ. Με εκλεκτούς φίλους βρεθήκαμε στο εκλεκτό εστιατόριο *«Τα Τρία Γουρουνάκια»*, με τη ζεστή σάλα, τη φιλική φιλοξενία και την υπέροχη κουζίνα: γραβιέρα με άγριο σκόρδο, ποντιακό μαντί με κοτόπουλο και γιαούρτι Δορκάδος, γύρο από τόνο σε στιλ κεμπάπ, χοιρινό στη γάστρα, αρνάκι γάλακτος, χουνκιάρ με μάγουλα μόσχου και πουρέ μελιτζάνας και αρμενοβίλ για το τέλος – όλα υπέροχα. Ένα εστιατόριο με έμφαση στο κρασί. Δοκιμάσαμε *Ραψάνη Terra Petra 2017*, *MMAD Chenin Blanc 2022 McLaren Vale*, *David & Nadia Grenache Noir 2023* και *Clos du Val Napa Valley Cabernet Sauvignon 2022*.

Μου θύμισε κάποια από τα πιο ψαγμένα whisky bars στο Άμστερνταμ ή το Λονδίνο, με τις πιο πλήρεις λίστες για τους πιο τρελαμένους ακολούθους του είδους. Απλώς αντικαταστήστε το whisky με τσίπουρο, το Λονδίνο με τον Βόλο και βρεθήκατε στο μαγευτικό τσιπουράδικο *«Τα Σκαλάκια της Χαράς – Αποστάγματα»*. Μιλάμε, το έχουν τερματίσει! Η αγάπη για το τσίπουρο και τους υψηλής ποιότητας μεζέδες, αλλά και για την υπέροχη «αφ' υψηλού» θέα, είναι τόσο έκδηλη, που κερδίζει φίλους του τσίπουρου και μη. Μην ξανοίγεστε με τις παραγγελίες, γιατί με κάθε τσίπουρο έρχονται επιπλέον βαρβάτοι (σε ποσότητα) μεζέδες – και πεντανόστιμοι. Θα έχει το αγαπημένο σας τσίπουρο; Ας γελάσω. Πείτε όποιο όνομα θέλετε, θα το έχει: Χρυσή Βίδρα, Απόσταγμα Οίνου Παλαιωθέν Παρπαρούση, Methexis, Τσίπουρο Σπυρόπουλου, Παλαιωμένη Τσικουδιά Κρήτης Τοπλού, The Aristo Craft, Παλαιωμένο Μαρκόγιαννη, όλα του Lost Lake Distillery, Ζιβανία Τσιάκκας, Puro, Asclepius, Metaxa Private Reserve Orama, Abelon, Dark Cave, Μανιφέστο κ.λπ., κ.λπ. Βρε, στο 67 Pall Mall του Τσίπουρου ήρθαμε; Έτσι φαίνεται. Μαγικό!

Μεσημέρι στο Κολωνάκι, με όρεξη για ψάρι και κρασί. Πού πας; Φυσικά στο *Iodio*. Έχει μία από τις πιο πλήρεις λίστες κρασιών με λευκά όλων των στιλ – με τα Ασύρτικα φυσικά να φιγουράρουν. Πιάτα που καρφώνονται στη μνήμη με την ένταση και τη φρεσκάδα τους, με χαρακτηριστικό τα «γιουβαρλάκια» σφυρίδας tartare με αυγολέμονο τυλιγμένα σε φύλλο ρυζιού! Απλώς μνημειώδες. Ως οπαδός των vintage γεύσεων, το Chicago σε στιλ κυπελλάκι της ΕΒΓΑ στο τέλος με αποτελείωσε!… ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Πηνελόπη Κατσάτου

ΥΠΕΡΟΧΗ ΘΕΑ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ LA MORRA ΑΠΟ ΤΟ BAROLO.

# Piemonte

Το τέλος Οκτώβρη στο Piemonte είναι ένα στοίχημα με τον καιρό – κι εμείς, όπως μας έλεγαν χαμογελώντας οι ντόπιοι, «φέραμε τον ήλιο από την Ελλάδα».

Σπάνιο φως για την εποχή, διάφανο, που έκανε τα χρυσά και κόκκινα φύλλα στα αμπέλια να σε ζαλίζουν και τα δάση από τις φουντουκιές να μοιάζουν σαν τείχος.

Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς ότι κάποτε, τη δεκαετία του ’60 και στις αρχές του ’70, οι κάτοικοι της περιοχής ήθελαν να φύγουν από αυτά τα χωριά. Το όνειρο τότε ήταν μια θέση στη Fiat ή στη Ferrero, όχι η καλλιέργεια αμπελιών στις απότομες πλαγιές. Σήμερα, όμως, η γη εδώ αξίζει όσο λίγες στην Ιταλία και όλη η οικονομία περιστρέφεται γύρω από τις δουλειές αυτών των «απλών αγροτών», που παράγουν μερικά από τα σημαντικότερα κρασιά του κόσμου.

Στις διαδρομές ανάμεσα στα χωριά, η ομίχλη –η περίφημη «nebbia»– εμφανίζεται και εξαφανίζεται σαν σκηνικό θεάτρου. Η εποχή της τρούφας δίνει στους οικισμούς μια σχεδόν τελετουργική ζωντάνια: μικρές αγορές, μαγαζιά με ζυμαρικά φτιαγμένα στο χέρι και φυσικά φουντούκια, που δεν μοιάζουν στη γεύση με ό,τι έχετε δοκιμάσει έως τώρα. Η γαστρονομία του Piemonte αποτελεί από μόνη της ταξίδι.

Η ιστορία του κρασιού της περιοχής άλλαξε στα τέλη του ’70 και στις αρχές του ’80, όταν ένας νέος τότε παραγωγός, ο Elio Altare, ταξίδεψε στη Βουργουνδία και επέστρεψε αποφασισμένος να μεταμορφώσει όσα θεωρούνταν δεδομένα. Μαζί με τα θρυλικά Barolo Boys, έφεραν μικρότερα γαλλικά βαρέλια, έδωσαν έμφαση στο φρούτο και οδήγησαν στη μεγάλη αντιπαράθεση ανάμεσα στους μοντερνιστές και τους παραδοσιακούς – μια σύγκρουση που έμεινε στην ιστορία ως «Οι πόλεμοι του Barolo».

Η αντίθεση υπάρχει ακόμα, αλλά οι περισσότεροι σήμερα παραδέχονται ότι η ισορροπία βρίσκεται κάπου στη μέση.

Τα κρασιά είναι πλέον πιο προσιτά σε νεαρή ηλικία, χωρίς όμως να χάνουν την αυστηρότητα και τη δομή που τα καθιέρωσαν. Και όμως, μέσα σε όλα αυτά –τις τεχνικές, τις σχολές, τις διαφωνίες– όσοι συναντήσαμε μοιράζονταν έναν κοινό τόπο: την απόλυτη προσήλωση στη γη. Σου λένε με μια φυσικότητα σχεδόν αποστολική ότι είναι αγρότες, όχι «σταρ». Ότι ζουν ανάμεσα σε αμπέλια και φουντουκιές, όχι στα πρωτοσέλιδα. Κι όταν τους ρωτάς για την επιτυχία, σου δείχνουν έναν λόφο, έναν αμπελώνα, μια πλαγιά που βλέπει στον βορρά. Η γη μιλάει.

Αυτό είναι το Piemonte σε μερικές γραμμές: μια γη που κάποτε όλοι ήθελαν να αφήσουν πίσω τους και σήμερα κανείς δεν θέλει να εγκαταλείψει. Μια περιοχή όπου ο χρόνος κυλάει με τον ρυθμό των εποχών, όπου το κρασί και η κουλτούρα είναι ένα, όπου οι μυρωδιές της τρούφας, του βουτύρου και της σοκολάτας συναντούν την ομίχλη των Άλπεων. Και όπου, σε μια σπάνια ηλιόλουστη μέρα του Οκτώβρη, νιώθεις πράγματι πως ο ήλιος ταξίδεψε μέχρι εδώ μόνο για σένα.

Στην επίσκεψή μας στο Piemonte γνωρίσαμε δύο οινοποιεία με εντελώς διαφορετική φιλοσοφία, τα οποία όμως εκφράζουν εξίσου αυθεντικά την ταυτότητα της περιοχής. →



α Σαντέ!

TSELEPOSWINES

ΤΟ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΑΠΟ ΤΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΗΝ **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΈΤΗΟΔΕ CHAMPENOISE** ΚΑΙ ΑΠΟΚΤΑ ΤΗ **ΦΙΝΕΤΣΑ** ΜΙΑΣ **ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ** ΜΕ **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΨΥΧΗ**.

**ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ**, ΦΩΤΕΙΝΗ ΚΑΙ **ΑΦΡΩΔΗΣ**, Η **AMALIA BRUT** ΕΙΝΑΙ Ο ΔΙΚΟΣ ΜΑΣ ΤΡΟΠΟΣ ΝΑ ΕΥΧΗΘΟΥΜΕ, ΦΕΤΟΣ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ, «**À SANTÉ**».

## G.D. VAJRA

Μετά τη στάση μας στη La Morra –ίσως το πιο φωτογενές χωριό του Piemonte– με θέα που αγκαλιάζει ολόκληρο το Langhe απ' άκρη σ' άκρη, πήραμε τον δρόμο για το G.D. Vajra.

Η Francesca Vaira, χαμογελαστή, είχε αφήσει για λίγο το μόλις λίγων μηνών μωρό της για να είναι εκεί. Από την πρώτη στιγμή έγινε ξεκάθαρο ότι σε αυτό το οινοποιείο η φιλοξενία δεν είναι συμπεριφορά, αλλά τρόπος ζωής.

«Αν δεν ξεκινήσεις από το ύψος, δεν θα καταλάβεις ούτε το κρασί ούτε την οικογένεια», μας λέει, δείχνοντας τον αμπελώνα που αγκαλιάζει το οινοποιείο. Τα περισσότερα αμπελοτόπια της οικογένειας βρίσκονται στα μεγαλύτερα υψόμετρα της ζώνης Barolo, από τα 350 έως τα 480 μέτρα, με κορυφή το διάσημο Bricco delle Viole. Εκεί, στη νοτιοδυτική και δυτική έκθεσή του, το Nebbiolo ωριμάζει αργά, με μεγάλες ημερήσιες διακυμάνσεις θερμοκρασίας που χαρίζουν αρωματικό βάθος και οξύτητα.

«Ο πατέρας μου έλεγε πάντα ότι το ύψος είναι η πραγματική ασφάλεια», είπε. «Μπορεί να καθυστερεί την ωρίμανση, αλλά σου δίνει χάρη που δεν αγοράζεται». Ήταν εξάλλου από τους πρώτους που πίστεψαν στην αξία της βιολογικής καλλιέργειας στην περιοχή – ήδη από τη δεκαετία του '70, όταν σε όλο το Piemonte το «biologico» ακουγόταν σαν πείραμα.

Προχωρώντας στο εσωτερικό του οινοποιείου, το πρώτο πράγμα που τραβά το μάτι δεν είναι οι δεξαμενές, αλλά το φως. Μπαίνει από πολύχρωμα βιτρό –φιλοτεχνημένα αποκλειστικά για την οικογένεια– και χρωματίζει τον χώρο με αποχρώσεις που αλλάζουν καθώς περνά η ώρα. Ένα από αυτά τα βιτρό, όπως μας εξήγησε η Francesca, γεννήθηκε από μια δύσκολη χρονιά: παγετός την άνοιξη, χαμένη σοδειά, ατελείωτη εργασία για να σωθεί ό,τι μπορούσε να σωθεί. «Ήταν τότε», είπε, «που καταλάβαμε ότι ο αμπελώνας μπορεί να σε δοκιμάσει όσο και να σε ανταμείψει». Το βιτρό αυτό έγινε σύμβολο επιμονής, ένας φόρος τιμής στη σιωπηλή δύναμη του Aldo και της Milena, των γονιών της.

Η ιστορία της οικογένειας ξετυλίγεται αβίαστα στη συνέχεια: πώς ξεκίνησαν χωρίς χρήματα για μεγάλες επενδύσεις· πώς δούλευαν μόνοι τους τους χειμώνες, χωρίς προσωπικό· πώς η ιδέα της βιολογικής καλλιέργειας κάποτε ακουγόταν σχεδόν αφελής. «Μεγαλώσαμε μέσα στο οινοποιείο», μας λέει. «Δεν είχαμε ποτέ διακοπές τον Σεπτέμβρη. Ο τρύγος ήταν το καλοκαίρι μας».

Το Nebbiolo τους ζυμώνεται αποκλειστικά σε inox, με μεγάλες περιόδους εκχύλισης για τα Barolo, που συχνά ξεπερνούν τις 50 ημέρες, ανάλογα με το αμπελοτόπι. Η παλαίωση γίνεται σε δύο στάδια: πρώτα σε μεγάλα παραδοσιακά botti κι έπειτα σε γαλλικά barriques, ώστε το κρασί να αποκτήσει όγκο και υφή. Τα Barolo τους περνούν συνολικά πάνω από τρία χρόνια σε ξύλο, μια διαδικασία ακριβής και αδιαπραγμάτευτη, η οποία ακολουθείται ξεχωριστά για κάθε cru, ώστε καθεμία από τις πλαγιές του Barolo «να διατηρεί τη φωνή της».

Ένα παλιό χειρόγραφο με σημειώσεις του Thomas Jefferson για ένα Nebbiolo εντελώς διαφορετικό από το σημερινό –ελαφρύ, τραγανό, σχεδόν χωρίς τανίνες, όπως το έφτιαχναν οι ντόπιοι τον 18ο αιώνα– αποτέλεσε την αφορμή για τη δημιουργία του Claret, ενός Nebbiolo που ζυμώνεται πιο γρήγορα και παραμένει φρέσκο, φτιαγμένο από σταφύλια νεαρών αμπελιών.

Πριν από μερικά χρόνια, η οικογένεια Vajra απέκτησε το δεύτερο οινοποιείο της, το Luigi Baudana στη Serralunga d'Alba – ένα μικρό, σχεδόν «γκαράζ» οινοποιείο, αλλά σε αμπελοτόπια από τα σημαντικότερα της ζώνης. Η Francesca μάς εξήγησε ότι η αγορά αυτή δεν ήταν κίνηση επέκτασης, αλλά ανάγκη να σωθεί ένα κομμάτι τοπικής ιστορίας: «Στο Piemonte η σιωπή είναι χρυσός, ειδικά όταν κάποιος αναζητά αμπέλια», είπε, αναφερόμενη στις εξωφρενικές τιμές και στη σπανιότητα γης.

Ο Luigi, χωρίς κληρονόμους, έψαχνε ανθρώπους που θα σεβαστούν το έργο του. Οι Vajra ανέλαβαν να συνεχίσουν την οινοποίηση σε μικρή κλίμακα, ώστε να μη χαθεί το ύφος και η ταυτότητα του χώρου. Το Baudana παραμένει έτσι ένα ταπεινό, αλλά σπουδαίο κομμάτι της Serralunga, γνωστό για τα βαθιά του χώματα και τις πιο δομημένες τανίνες της περιοχής.

Από εκεί περάσαμε στο tasting, μια δοκιμή που έμοιαζε περισσότερο με μάθημα πάνω στο Nebbiolo και στη γλώσσα των αμπελοτοπιών του Barolo.

## ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

*Langhe Nebbiolo 2022* — Φρέσκια και φωτεινή έκφραση Nebbiolo, με κόκκινο κεράσι, τριαντάφυλλο και λεπτές μπαχαρένιες αποχρώσεις. Το στόμα δείχνει κομψότητα και ζωντανή οξύτητα, με μακρά επίγευση – χαρακτηριστικό των παλαιότερων αμπελιών που δίνουν βάθος και μήκος.

*Barolo Albe 2020* — Ζουμερό και πολυεπίπεδο Barolo, με κεράσι, άγουρη φράουλα και νύξεις λουλουδιών. Οι τανίνες είναι απαλές και μεταξένιες, η δομή φιλική και φωτεινή. Ένα κρασί που ακτινοβολεί, αποτυπώνοντας τέλεια τη συνύπαρξη διαφορετικών εκθέσεων γύρω από το Bricco delle Viole.

*Barolo Coste di Rose 2019* — Αέρινο και κομψό, με τη χαρακτηριστική sandy δόση του συγκεκριμένου cru. Φράουλα και κεράσι κυριαρχούν στο αρωματικό προφίλ, ενώ το στόμα έχει πιο κοφτή, ζωηρή ενέργεια και λεπτές τανίνες.

*Barolo Ravera 2019* — Δομημένο, αλλά ταυτόχρονα ζουμερό, με υφή που θυμίζει ώριμο ροδάκινο. Οι τανίνες είναι στρογγυλές και ώριμες, δίνοντας βάθος χωρίς σκληρότητα. Ένα πληθωρικό, ολοκληρωμένο Barolo.

*Barolo Bricco delle Viole 2019* — Λουλουδένιο, αριστοκρατικό και λεπτοδουλεμένο. Βιολέτες, κόκκινα φρούτα, γλυκόριζα και καθαρή ορυκτότητα. Οι τανίνες είναι εξαιρετικά μεταξένιες.

*Luigi Baudana, Barolo Serralunga d'Alba 2019* — Η κλασική έκφραση της Serralunga: πυκνή δομή, στιβαρές τανίνες και βαθύ προφίλ. Κεράσι, δαμάσκηνο, πίσσα και μεταλλικότητα συνθέτουν ένα Barolo με δύναμη και χαρακτήρα, που ανταμείβει όσους του δώσουν χρόνο.

*Barolo Baudana 2019* — Πυκνό, με ένταση και βάθος. Μαύρα φρούτα, μέντα, λιβάνι, πικρή σοκολάτα και άγρια βότανα δημιουργούν ένα κρασί με αρχιτεκτονική δομή και μεγάλη διάρκεια.

Τα κρασιά του G.D. Vajra εισάγονται στην Ελλάδα από το Mr Vertigo.

Η FRANCESCA VAIRA, ΧΑΡΟΥΜΕΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΞΕΝΑΓΗΣΗ ΜΑΣ, ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ.

## CERETTO

Ανηφορίζοντας τον δρόμο που οδηγεί προς το οινοποιείο Ceretto, η θέα του λόφου San Cassiano είναι μαγευτική. Τέλος Οκτωβρίου και τα φύλλα στα δέντρα έχουν πάρει ένα εκπληκτικό χρυσοκόκκινο χρώμα, που γίνεται ακόμη πιο έντονο καθώς φωτίζονται από τις ακτίνες του απογευματινού ήλιου. Στην κορυφή δεσπόζει ένα εντυπωσιακό κτίριο, μία από τις ιδιοκτησίες του Vittorio Emanuele στο παρελθόν, το οποίο σήμερα στεγάζει τις εγκαταστάσεις του οινοποιείαου Ceretto.

Μας υποδέχεται ο Mattia Pagliasso, export manager του οινοποιείου, ο οποίος αναλαμβάνει να μας ξεναγήσει στους χώρους παραγωγής, μιλώντας παράλληλα για την ιστορία του οινοποιείου. Πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε τη δεκαετία του ’30 στην Alba από τον Riccardo Ceretto, ο οποίος οινοποιούσε αρχικά σταφύλια που αγόραζε από τους τοπικούς παραγωγούς.

Η δεύτερη γενιά, αποτελούμενη από τους γιους του Riccardo, Bruno και Marcello, έστρεψε την προσοχή της οικογένειας προς την αμπελοκαλλιέργεια – προς μεγάλη απογοήτευση του πατέρα, ο οποίος δεν ήθελε σε καμία περίπτωση να γίνουν τα παιδιά του αγρότες. Όμως, την εποχή εκείνη πολλά αμπέλια που είχαν εγκαταλειφθεί από τους προηγούμενους ιδιοκτήτες τους ήταν προς πώληση και η νεότερη γενιά των Ceretto είχε ήδη αντιληφθεί τη σημασία των ιδιόκτητων αμπελώνων για την παραγωγή ποιοτικού κρασιού.

Άρχισαν να αγοράζουν αμπέλια αρχικά στην περιοχή του Roero, όπου παράγεται η λευκή ποικιλία Arneis, που μέχρι σήμερα αποτελεί ένα πολύ μεγάλο κομμάτι της παραγωγής του συγκεκριμένου οινοποιείου. Σημείο-σταθμός για την παραγωγή ποιοτικού λευκού από το Arneis ήταν το 1985. Ακολούθησαν οι αμπελώνες στην περιοχή του Nebbiolo και του Barbaresco, ενώ το 2009, υπό την καθοδήγηση του εκπροσώπου της τρίτης γενιάς, Alessandro Ceretto, όλοι οι αμπελώνες άρχισαν σταδιακά να μετατρέπονται σε βιολογικούς. Από το 2015 πιστοποιήθηκαν όλοι ως βιολογικοί, ενώ πλέον χρησιμοποιούνται και πολλές βιοδυναμικές πρακτικές στον αμπελώνα.

Πρόκειται για ένα από τα μεγαλύτερα οινοποιεία της περιοχής, καθώς η παραγωγή φτάνει σήμερα τα 1,2 εκατομμύρια φιάλες. Γύρω από το σημερινό οινοποιείο, στο οποίο η επιχείρηση μεταφέρθηκε τη δεκαετία του ’80, απλώνονται 32 εκτάρια αμπελώνα. Στην περιοχή του Barolo καλλιεργούνται επίσης αμπελώνες, από τους οποίους παράγονται οι ετικέτες της διάσημης ονομασίας προέλευσης σε ένα μικρότερο οινοποιείο στο Castiglione Falletto, το οποίο χτίστηκε το 1982. Έξι ετικέτες, όλες single vineyard, από διάσημα αμπελοτόπια όπως το Bricco Rocche και το Prapò, παράγονται εδώ.

Αντίστοιχα, στην περιοχή του Barbaresco βρίσκεται το οινοποιείο Bricco Asili, που είναι το πρώτο οινοποιείο που έχτισαν οι αδελφοί Bruno και Marcello Ceretto και στο οποίο παράγονται οι ετικέτες της ομώνυμης ονομασίας προέλευσης.

Η φιλοσοφία της οινοποίησης αποτελεί έναν συνδυασμό της παράδοσης –με τη χρήση των μεγάλων βαρελιών τύπου botte– με μικρά γαλλικά barriques που εισήγαγε ο Alessandro Ceretto. Στο εντυπωσιακό κελάρι συναντάμε, εκτός από τα βαρέλια, και αμφορείς από terracotta, καθώς στόχος είναι ο περιορισμός του ξύλου στη διάρκεια της ωρίμανσης των κρασιών.

Η επίσκεψη ολοκληρώνεται με μια γευσιγνωσία, που αναδεικνύει τη φιλοσοφία και την προσοχή στη λεπτομέρεια που χαρακτηρίζει το οινοποιείο Ceretto. Κάθε ετικέτα εκφράζει με καθαρότητα το terroir από το οποίο προέρχεται, ενώ η κομψότητα και η ισορροπία αποτελούν κοινό παρονομαστή σε όλα τα κρασιά. Η οικογένεια συνεχίζει να επενδύει στην αειφορία και σε πρακτικές που σέβονται το περιβάλλον, θέτοντας τις βάσεις για το μέλλον της περιοχής. Φεύγοντας, μένει η αίσθηση ότι το Ceretto δεν είναι μόνο ένα μεγάλο οινοποιείο, αλλά και ένας ζωντανός οργανισμός που εξελίσσεται διαρκώς, παραμένοντας πιστός στις ρίζες του.

ΘΕΑ ΠΟΥ ΚΟΒΕΙ ΤΗΝ ΑΝΑΣΑ ΣΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΟ ΘΟΛΟ ΠΟΥ ΘΥΜΙΖΕΙ ΡΩΓΑ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙ, ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ CERETTO.

## ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

*Langhe DOC Arneis* — Το Arneis του Ceretto παραμένει ένα από τα πιο καθαρά δείγματα της ποικιλίας στο Roero: με λεπτή οξύτητα, φρέσκο και φωτεινό, με ντελικάτα λουλούδια και διακριτικό mineral χαρακτήρα. Η δομή του είναι αέρινη αλλά ακριβής, ενώ στο στόμα συνδυάζει φρούτο και αλμυρότητα με τρόπο που δείχνει την προσοχή στον αμπελώνα και την οινοποίηση χωρίς βαρέλι. Ένα από τα πιο κομψά Arneis της περιοχής.

*Langhe DOC Rosso* — Ένα blend που αντικατοπτρίζει το ύφος του οίκου: φρέσκο, άμεσο και καθαρό, με κόκκινα φρούτα και απαλή τανική δομή. Η προσέγγιση είναι περισσότερο καθημερινή, αλλά η ισορροπία και η καθαρότητα του Ceretto είναι ξεκάθαρες στο ποτήρι.

*Moscato d’Asti DOCG* — Το Moscato d’Asti του Santo Stefano είναι ένα από τα ιστορικότερα της ζώνης. Για όσους αγαπούν αυτόν τον τύπο κρασιού, έχει λευκά άνθη, ροδάκινο, φλούδα λεμονιού – και μια οξύτητα που κρατάει το κρασί ζωντανό.

*Barbaresco Asili* — Ένα κρασί-σύμβολο για την περιοχή: η απόλυτη ισορροπία ανάμεσα σε λεπτότητα και δομή. Αρώματα κόκκινου τριαντάφυλλου, κερασιού και γλυκών μπαχαρικών, με τανίνες εξαιρετικής ακρίβειας. Το Asili είναι πάντα το πιο «ποιητικό» Barbaresco του Ceretto, με μακρύ, ξεκάθαρο τελείωμα.

*Barolo Cannubi San Lorenzo* — Προέρχεται από το ιστορικό Cannubi, ένα terroir γνωστό για τη λεπτότητα και τη σοφιστικέ δομή του. Το κρασί είναι βαθύτερο, πιο σύνθετο, με στρώσεις από κεράσι, τριαντάφυλλο, μαλακά βότανα και μια υποδειγματική ισορροπία τανινών. Έχει μεγάλη διάρκεια ζωής και δείχνει το Nebbiolo στο πιο ευγενικό του πρόσωπο.

Τα κρασιά του Ceretto εισάγονται στην Ελλάδα από τον Αίολο.

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Λουκάκης *Senior Lecturer WSPC*

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης

# Γλυκά κρασιά και φαγητό

Στο μυαλό των περισσοτέρων, τα γλυκά κρασιά συνοδεύουν αποκλειστικά επιδόρπια και τυριά και προορίζονται μόνο για το τέλος ενός γεύματος. Είναι όμως πράγματι έτσι;

Οι περισσότεροι άνθρωποι αγαπούν τη γλυκιά γεύση, αλλά σπάνια θα δεχτούν να τη συνδυάσουν με το φαγητό τους. Ωστόσο, σε πολλές κουζίνες και πιάτα υπάρχει κάποια ποσότητα ζάχαρης που μπορεί να μας οδηγήσει στην επιλογή ενός κρασιού με ανάλογη γλυκύτητα. Αν το κρασί μας είναι πιο γλυκό από το φαγητό, ο συνδυασμός λειτουργεί. Αν όμως το φαγητό έχει περισσότερη ζάχαρη, τότε το κρασί θα φαίνεται πιο ξηρό και λιγότερο αρωματικό.

Υπάρχουν βέβαια και οι συνδυασμοί με πολύ αλμυρές γεύσεις, όπου η έντονη λιπαρότητα μπορεί να εξισορροπήσει τη γλυκύτητα του κρασιού.

Από τους κλασικούς συνδυασμούς που συναντάμε στην αρχή ή στο τέλος ενός μενού, ξεχωρίζουν το foie gras με *Sauternes* από το Bordeaux ή *Tokaj* από την Ουγγαρία. Η οξύτητα του κρασιού αντισταθμίζει τη λιπαρότητα του φαγητού και η γλύκα ολοκληρώνει τον συνδυασμό. Το ίδιο ισχύει και για τα μπλε τυριά, όπως roquefort και stilton: η αλμυρή, πικάντικη γεύση και η έντονη λιπαρότητά τους εξισορροπούνται εξαιρετικά από τη γλυκύτητα και την οξύτητα κρασιών όπως *Sauternes* ή *Port*.

Ας δούμε όμως και πιο ιδιαίτερες επιλογές φαγητών που συνδυάζονται με κρασιά που έχουν σημαντική ποσότητα ζάχαρης. Ένα πρώτο παράδειγμα είναι το ceviche, που συνδυάζει υψηλή οξύτητα, λίγη ζάχαρη, φρέσκα λαχανικά και ωμά ψάρια ή θαλασσινά μαριναρισμένα με οξύτητα. Η παρουσία ζάχαρης και οξύτητας το κάνει ιδανικό για ένα κρασί με παρόμοια χαρακτηριστικά, όπως ένα *Riesling* από ψυχρές περιοχές της Γερμανίας, όπως Mosel ή Rheingau.

Στην ελληνική κουζίνα συναντάμε συχνά πίτες με τυρί και μέλι. Η φέτα, αλμυρή και τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας, συνδυάζεται με το μέλι, που προσφέρει έντονη γλύκα, ενώ το σουσάμι προσθέτει ξηροκαρπική διάσταση. Ένα γλυκό κρασί ταιριάζει απόλυτα, εξισορροπώντας την αλμύρα του τυριού και τη γλύκα του μελιού. Ιδανική επιλογή είναι το *Σάμος Nectar*, λιαστό Μοσχάτο με έξι χρόνια παλαίωση σε βαρέλι, με αρώματα σταφίδας, μελιού, ξηρών καρπών και υψηλή οξύτητα.

Τα χτένια (scallops), που συχνά εμφανίζονται σε εορταστικά μενού, έχουν φυσική γλυκύτητα που ενισχύεται με το σοτάρισμα. Η ελαφριά αλμυρότητά τους δημιουργεί ενδιαφέρουσα αντίθεση. Εδώ ταιριάζει καλύτερα όχι ένα ξεκάθαρα γλυκό κρασί, αλλά ένα *Chenin Blanc* demi-sec από το Vouvray, με οξύτητα, πράσινα φρούτα και λίγη ζάχαρη, που συμβάλλουν σε έναν ισορροπημένο συνδυασμό.

Στην ταϊλανδική κουζίνα συναντάμε συχνά θαλασσινά, μαγειρεμένα με φρούτα και γλυκές σάλτσες, που απαιτούν ένα κρασί με λίγη ζάχαρη και έντονο αρωματικό χαρακτήρα, όπως ένα *Gewürztraminer* από την Αλσατία.

Στις βορειοευρωπαϊκές χώρες συναντάμε συχνά πιάτα κυνηγιού, ειδικά στο τέλος του φθινοπώρου, όπως ζαρκάδι, ελάφι και αγριογούρουνο. Ένας ιδιαίτερος συνδυασμός είναι το κρέας με σάλτσα σοκολάτας, ένα από τα πιο εμβληματικά πιάτα του Bajazzo τη δεκαετία του 1990. Εδώ ταιριάζει ένα *Late Bottled Vintage Port*, που με τις τανίνες, τα αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών και τη γλύκα του δένει εξαιρετικά με το κρέας και τη σοκολάτα.

Ένας τολμηρός συνδυασμός που συναντάμε συχνά είναι το στήθος πάπιας σοτέ με γλυκόξινη σάλτσα πορτοκαλιού. Αρκετοί οινοχόοι προτείνουν να συνοδευτεί από Sauternes, που συνδυάζει γλύκα, οξύτητα και αρωματική ένταση. Είναι ένας συνδυασμός που αξίζει να δοκιμάσετε.

Το κοτόπουλο, πάλι, αποτελεί πάντα έναν ουδέτερο καμβά. Ένας συχνός συνδυασμός είναι κοτόπουλο με soy sauce, μέλι και τζίντζερ, δημιουργώντας ένα γλυκό, αλμυρό και πικάντικο σύνολο. Συνοδεύστε το με μια γλυκιά *Μαλαγουζιά* όψιμου τρύγου, ωριμασμένη σε βαρέλι, που διαθέτει ένταση, οξύτητα και γλύκα για να ισορροπήσει το πιάτο.

Μια κατηγορία φαγητών που ταιριάζουν εξαιρετικά με πιο γλυκά κρασιά είναι τα καυτερά πιάτα – όχι εκείνα που έχουν απλώς αρώματα μπαχαρικών, αλλά όσα δημιουργούν πραγματικό καύσο στη γλώσσα. Μεξικάνικη, ινδική και ταϊλανδική κουζίνα έχουν πολλά τέτοια πιάτα. Σε αυτές τις περιπτώσεις αποφεύγουμε κρασιά με υψηλό αλκοόλ και τανίνες, γιατί εντείνουν τον καύσο. Αντίθετα, η υψηλή οξύτητα δροσίζει το στόμα και η γλύκα μαλακώνει την αίσθηση του καψίματος. Επιλέξτε λοιπόν κρασιά με χαμηλό αλκοόλ, υψηλή οξύτητα και αρκετή ζάχαρη.

Κλείνοντας, πέρα από τον κλασικό συνδυασμό μπλε τυριού με γλυκό κρασί, υπάρχουν και έντονα αλμυρά και πικάντικα ελληνικά τυριά, όπως το αρσενικό, το Σαν Μιχάλη και η κοπανιστή. Η γλύκα και η οξύτητα ενός γλυκού κρασιού είναι ο ιδανικός τρόπος να εξισορροπηθεί ο χαρακτήρας αυτών των τυριών. Ιδανικές επιλογές είναι ένα γλυκό *Μοσχάτο* ή μία από τις γλυκές *Μαλβάζιες* του ελληνικού αμπελώνα. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Ιωαννίδης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο D'Arenberg Cube

# D'Arenberg Cube

## Η αρχιτεκτονική ως μέρος της γευσιγνωσίας.

Ανάμεσα στα ήπια υψώματα της McLaren Vale, το D'Arenberg Cube μοιάζει να αιωρείται πάνω από τα αμπέλια, σαν ένα γιγάντιο οπτικό παιχνίδι από γυαλί και σκυρόδεμα. Το πενταώροφο κτίριο, σχεδιασμένο από τον οινοποιό Chester Osborn, έχει μετατραπεί σε τοπόσημο όχι μόνο για τη Νότια Αυστραλία, αλλά και για τη νέα σχέση που διαμορφώνεται παγκοσμίως ανάμεσα στην αρχιτεκτονική και στο κρασί.

Η ιδέα γεννήθηκε πριν από δύο δεκαετίες, όταν ο Osborn αποφάσισε ότι το οινοποιείο του δεν χρειάζεται άλλο ένα αγροτόσπιτο «παλαιάς κοπής», αλλά κάτι που να λειτουργεί σαν σύμβολο. «Η Όπερα του Σίδνεϊ φέρνει δισεκατομμύρια μόνο με την παρουσία της. Σκέφτηκα πως το κρασί αξίζει τη δική του Όπερα», λέει στη συνάντησή μας και μπαίνει κατευθείαν στην ουσία του θέματος: πώς φτιάχτηκε το Cube.

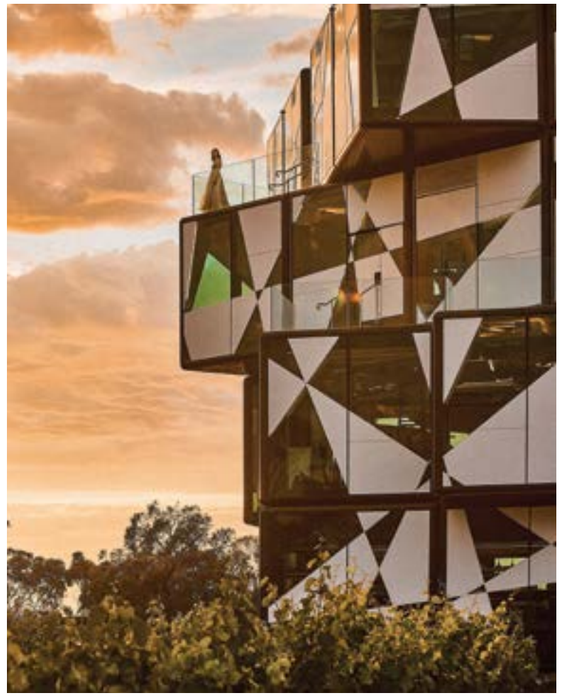
«Η μορφή του Cube αντλεί έμπνευση από τον Κύβο του Ρούμπικ. Οι όγκοι του αλληλοδιεισδύουν και μετατοπίζονται, δημιουργώντας μια εντύπωση διαρκούς κίνησης. Δεν είναι απλώς φόρμα ή εντύπωση: παραπέμπει στη διαδικασία της οινοποίησης, στην αναζήτηση ισορροπίας ανάμεσα στο τυχαίο και το ελεγχόμενο».

Η δομή είναι εξ ολοκλήρου από οπλισμένο σκυρόδεμα. Η χρήση χάλυβα απορρίφθηκε, λόγω των πολλών προβόλων και των ασύμμετρων φορτίων. Ο ίδιος ο Osborn σχεδίασε μεγάλο μέρος του φέροντος οργανισμού και της πρόσοψης, που κατασκευάστηκε από πάνελ γυαλιού και αλουμινίου ώστε να αποδοθεί το τρισδιάστατο μοτίβο του κύβου. Ορισμένα τμήματα προεξέχουν χωρίς εμφανή στήριξη, δημιουργώντας την ψευδαίσθηση ότι αιωρούνται. Η περιβαλλοντική μελέτη του κτιρίου είναι επίσης υποδειγματική. Η διάταξη των όγκων επιτρέπει τον φυσικό φωτισμό όλη μέρα, μειώνοντας τις ενεργειακές ανάγκες. Η διπλή υάλωση εξασφαλίζει θερμική μόνωση, ενώ το σκυρόδεμα λειτουργεί ως θερμική μάζα, σταθεροποιώντας τη θερμοκρασία. Τα δίκτυα αερισμού και κλιματισμού έχουν ενσωματωθεί στη δομή, ώστε να διατηρείται η καθαρότητα της μορφής.

Το Cube δεν προσπαθεί να κρυφτεί μέσα στο τοπίο, αλλά να σταθεί απέναντί του και να το αναδείξει. Το αντανακλαστικό γυαλί αντικατοπτρίζει τους αμπελώνες και τον ουρανό, μεταβάλλοντας την όψη του ανάλογα με το φως και την εποχή. Από μακριά μοιάζει σχεδόν άυλο· από κοντά επιβάλλεται ως καθαρό αρχιτεκτονικό αντικείμενο.

Στο εσωτερικό, η γεωμετρία συνεχίζεται με συνέπεια. Τα λευκά γραμμικά μοτίβα της πρόσοψης μεταφέρονται στον χώρο και λειτουργούν ως στοιχεία επίπλωσης και φωτισμού. Πάνω από 1.000 μέτρα LED φωτισμού αναδεικνύουν τις γωνίες και τις προεκτάσεις, ενισχύοντας την αίσθηση βάθους. «Πολλά εμβληματικά κτίρια είναι εντυπωσιακά απ' έξω, αλλά αδιάφορα μέσα. Το Cube είναι το αντίθετο», λέει ο Osborn.

Η λειτουργία του ξεπερνά την τυπική έννοια του οινοποιείου. Πρόκειται για έναν πολυλειτουργικό χώρο που στεγάζει αίθουσες γευσιγνωσίας, εστιατόριο, εκθεσιακούς χώρους και μια μόνιμη συλλογή τέχνης. Από το 2019 φιλοξενεί έργα του Σαλβαδόρ Νταλί, σε συνεργασία με το Ίδρυμα Νταλί της Γενεύης, αλλά και εγκαταστάσεις Αυστραλών καλλιτεχνών, ανάμεσά τους και κινητικά μηχανικά έργα (automata sculptures).



ΤΟ D'ARENBERG CUBE ΣΤΟ MCLAREN VALE, ΤΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ ΚΥΒΟΣΧΗΜΟ ΚΤΙΡΙΟ ΠΟΥ ΦΙΛΟΞΕΝΕΙ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ.

Ο όρος «automata» αναφέρεται σε μηχανικά κινούμενα έργα τέχνης που «ζωντανεύουν» με μοχλούς ή μηχανισμούς. Ο Osborn συνεργάζεται με τον David Archer, γνωστό για τα έργα του που ενεργοποιούνται από τον θεατή: φιγούρες που κινούνται, σκηνές με κρασί και φαντασία, μικρές σουρεαλιστικές ιστορίες μέσα στον χώρο του Cube. Πέρα από την τέχνη, ο ίδιος δημιουργεί και δικά του γλυπτά – ένα για κάθε ετικέτα κρασιού του D'Arenberg, περίπου 80 κάθε χρόνο. Παράλληλα σχεδιάζει ρούχα και κοσμήματα που πωλούνται μέσα από το προσωπικό του eshop, δείχνοντας πως η δημιουργικότητά του ξεπερνά τα όρια του κρασιού.

«Η αρχιτεκτονική, η τέχνη και το κρασί υπακούν στους ίδιους κανόνες», λέει. «Φαντασία, ακρίβεια και ρίσκο». Το Cube είναι ακριβώς αυτό: μια γεωμετρία εμπειρίας, όπου ο χώρος συμμετέχει ενεργά στη γευσιγνωσία και η αρχιτεκτονική μεταφράζει χωρικά την πολυπλοκότητα του κρασιού. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γρηγόρης Κόντος *Dip WSPC*

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Metaxa

# BRANDY METAXA Ένας ζωντανός θρύλος

Το ταξίδι της δημιουργίας συχνά ξεκινά από έναν άνθρωπο και από μια ιδέα. Τον άνθρωπο έτυχε να τον λένε Σπυρίδωνα Μεταξά, από οικογένεια καταγόμενη από τα Ψαρά, ο οποίος λόγω της Καταστροφής των Ψαρών γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Χαλκίδα. Αποδείχθηκε ένας άνθρωπος ικανός, με όραμα, που μπόρεσε να υπηρετήσει μια εμπνευσμένη ιδέα και είδε το έργο του να αποκτά πανελλήνια και αργότερα παγκόσμια εμβέλεια.

Ο Σπύρος Μεταξάς λοιπόν, εμπνευστής του Metaxa, του πασίγνωστου ελληνικού –και πλέον παγκόσμιου αποστάγματος–, γεννήθηκε στη Χαλκίδα το 1848. Είκοσι δύο χρόνια μετά τη γέννησή του μετακόμισε στον Πειραιά, σε μια εποχή που πολλά είχαν ήδη αλλάξει για τη μικρή, πανέμορφη, αλλά μέχρι τότε αποδυναμωμένη βαλκανική χώρα. Η Ελλάδα από τη βασιλεία του Όθωνα είχε περάσει σε αυτήν του Γεωργίου Α΄, εξελισσόταν σε ένα μεγαλύτερο κράτος με την προσάρτηση των Ιονίων Νήσων και αργότερα της Θεσσαλίας και της Άρτας, αλλά και συνταγματικά πιο σύγχρονο, με την αρχή της δεδηλωμένης να μεταφέρει στον λαό την ευθύνη επιλογής του πρωθυπουργού της χώρας και όχι τον διορισμό του από το Παλάτι. Εκείνη την εποχή, η Ελλάδα γινόταν σταθερά κάθε μέρα πιο ευρωπαϊκή, πιο κοσμική, πιο σύγχρονη, με βιομηχανία και παραγωγή που άρχισε να δημιουργεί νέα κοινωνικά και οικονομικά δεδομένα. Οι συνθήκες φαίνονταν ευνοϊκές για τη δημιουργία ενός αρχικά αστικού ποτού από τον νεαρό Σπύρο Μεταξά, τον μετέπειτα βιομήχανο και αποσταγματοποιό.

Ο Μεταξάς, βέβαια, έγινε 40 ετών μέχρι να πιάσει στα χέρια του την πρώτη φιάλη με το απόσταγμα που έφερε το όνομα της οικογένειάς του. Αυτή εμφιαλώθηκε στο πρώτο αποστακτήριο της οικογένειας, στο κεντρικό λιμάνι του Πειραιά, στην οδό Αριστείδου, και έφερε μια παγκόσμια πρωτοτυπία: το δικό του ποτό δεν ήταν Cognac (απόσταγμα κρασιού από το Cognac της Γαλλίας), δεν ήταν καν brandy (απόσταγμα κρασιού γενικώς). Ήταν ένα μοναδικό χαρμάνι τριών συστατικών, χρησιμοποιώντας βαρέλια αποσταγμάτων διαφορετικής παλαίωσης, με βασικό συστατικό το παλαιωμένο γλυκό κρασί της Σάμου και του Ρίου Πατρών. Το γλυκό κρασί από ποικιλία Μοσχάτο έδινε τέτοια φρεσκάδα, ανθικότητα και χαρακτήρα στο απόσταγμα, που το νέο ποτό καθίστατο εξαιρετικά γλυκόπιοτο και σπάνια μοναδικό, ώστε σύντομα άνοιξαν οι διεθνείς αγορές για την καθιέρωσή του ως «greek spirit», που άφησε και αφήνει ακόμα εποχή. Ένα προϊόν-σύμβολο της νεότερης, σύγχρονης Ελλάδας, την οποία η διορατικότητα και η έμπνευση του Μεταξά έφεραν στα χείλη των ανθρώπων εντός και εκτός συνόρων.

## ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΟΜΩΣ ΤΟ ΜΕΤΑΧΑ;

Όχι, θα το πιάσουμε από πιο πριν. Το Metaxa είναι απόσταγμα (spirit). Επομένως, τι είναι απόσταγμα;

Σε όλο αυτό υπάρχει ένα μυστικό. Το νερό και το αλκοόλ έρχονται σε βρασμό σε διαφορετικές θερμοκρασίες: το νερό στους 100°C και το αλκοόλ τους 78°C. Αν λοιπόν βάλει κανείς σε έναν αποστακτήρα, για παράδειγμα, κρασί από σταφύλια με 15% αλκοόλ (που θα έχει προκύψει φυσικά, από την αλκοολική ζύμωση) και το ζεστάνει στους 78-80°C, τότε το νερό του κρασιού θα μείνει πίσω (δεν θα εξατμιστεί) και το αλκοόλ, μαζί με τις αρωματικές του ενώσεις, θα εξατμιστεί. Αν αυτούς τους ατμούς όπως ανεβαίνουν προς τα πάνω τους περισυλλέξει κάποιος και με έναν κατηφορικό σωλήνα τούς ψύξει και τους υγροποιήσει, τότε θα έχει συλλέξει ένα απόσταγμα, προφανώς υψηλότερης αλκοόλης (ας πούμε 35%) από το αρχικό κρασί. Αν ξαναποστάξουμε το απόσταγμα (δεύτερη απόσταξη), τότε θα έχουμε συμπυκνώσει το αλκοόλ ακόμα περισσότερο. Το τελικό απόσταγμα των –ας πούμε– 60% ή 70% αλκοόλης μπορεί κανείς να το μεταφέρει σε δρύινα βαρέλια, τα οποία θα προσθέσουν αρώματα δρυός και ξηρών καρπών στο απόσταγμα, από την επαφή με το ξύλο. Μετά την παλαίωση και τη δημιουργία ενός χαρμανιού από διαφορετικά βαρέλια, το απόσταγμα θα αραιωθεί με νερό, μέχρι το απόσταγμα να πέσει στους 40% αλκοόλ, και έτσι θα έχει προκύψει ένα ποτό που λέγεται brandy. Brandy είναι το απόσταγμα κρασιού. Το Cognac είναι ένα ΠΟΠ brandy από την περιοχή Cognac της Γαλλίας, με συγκεκριμένες γεωγραφικές και άλλες προδιαγραφές.

Την εποχή που γεννήθηκε το Metaxa λοιπόν, τα περισσότερα αποστακτήρια έφτιαχναν brandy στα πρότυπα του Cognac, προσπαθώντας να μιμηθούν και να κερδίσουν αναγνωρισιμότητα και αξία από την επιτυχία του ιστορικού και μοναδικού γαλλικού αποστάγματος. Αλλά ο Σπύρος Μεταξάς ήθελε να φτιάξει ένα απόσταγμα με ελληνική υπογραφή, και το κατάφερε. Οραματίστηκε να δημιουργήσει ένα απόσταγμα που να κλείνει μέσα στο μπουκάλι τις γευστικές αναμνήσεις από το ελληνικό σταφύλι, την ελληνική σταφίδα, τον ελληνικό ήλιο, την αρωματική γλύκα και τη στρογγυλάδα που κάνουν την Ελλάδα προσιτή και φιλόξενη. Ένα απόσταγμα που δεν θα αποτελεί μια απλή μάρκα μιας κατηγορίας, αλλά θα αποτελεί από μόνο του μια ολόκληρη νέα κατηγορία. Τρελό; Φιλόδοξο; Δύσκολο; Όλα αυτά μαζί. Σε κάθε περίπτωση όμως, γεννήθηκε το Metaxa! →

## ΑΠΟΔΟΜΩΝΤΑΣ ΤΟ ΜΕΤΑΧΑ

Το Metaxa, όπως αναφέραμε και πριν, δεν είναι ένα παραδοσιακό brandy, αλλά βασίζεται σε τρία συστατικά, στα οποία οφείλει τον σπάνιο χαρακτήρα του ως το μοναδικό «greek spirit»:

## ΓΛΥΚΟ, ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΑΜΟΥ

Όσον αφορά το πρώτο συστατικό, το κρασί: Αρχικά, δεν είναι κρασί!* Είναι μιστέλι, δηλαδή αζύμωτος μούστος, στον οποίο προστίθεται αλκοόλ μέχρι 15%, με αποτέλεσμα να διατηρούνται τα σταφυλάτα, μοσχάτα, ανθικά αρώματα της ποικιλίας, με το υψηλό αλκοόλ να αποτρέπει τη ζύμωση (που ως γνωστόν αναπτύσσει διαφορετικά αρώματα). Κάθε Ιανουάριο τα μιστέλια φτάνουν στο κελάρι του Metaxa στην Κηφισιά και παλαιώνουν σε δεξαμενές, οξειδωτικά σαν Μαδέρα. Μιστέλια από 2 έως και 15 ετών χαρμανιάζονται και έτσι προκύπτει ένα σκούρο κεχριμπαρένιο, ξηροκαρπάτο και ταυτόχρονα ανθώδες αρωματικό multi-vintage γλυκό κρασί.

* *Γιατί να μην το έκανε ο Μεταξάς ακόμα πιο περίπλοκο, αφού μπορούσε;*

## ΤΟ ΔΕΥΤΕΡΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ ΕΙΝΑΙ: ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΚΡΑΣΙΟΥ (BRANDY)

Για τη δημιουργία αυτού του συστατικού (που φυσικά είναι brandy), δημιουργείται αρχικά κρασί όχι από αρωματικές (εδώ λοιπόν αποφεύγουμε το Μοσχάτο), αλλά από ουδέτερες, δομικές ποικιλίες: Ugni Blanc, Σαββατιανό, Ροδίτη. Χρησιμοποιείται επίσης Κορινθιακή σταφίδα. Αυτές οι ποικιλίες γίνονται κρασί, το κρασί αποστάζεται σε στήλες μέχρι 85-86% αλκοόλ, με αραίωση μέχρι το 60% πριν το απόσταγμα μπει σε δρύινα βαρέλια για μια μακρά διαδρομή, που διαρκεί από ενάμισι έτος έως και δεκαετίες. Διαφορετικά αποστάγματα, διαφορετικής παλαίωσης και χαρακτήρα χρησιμοποιούνται για διαφορετικά προϊόντα του Metaxa. Αυτό είναι ίσως το πιο βασικό –από άποψη ποσοστού– συστατικό, που χαρίζει στο τελικό προϊόν αρώματα βανίλιας και μπαχαρικών.

## ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΒΟΤΑΝΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ

Το τελευταίο συστατικό είναι μια μυστική συνταγή από εκχυλίσματα, με βασικό στοιχείο τα μαγιάτικα τριαντάφυλλα που καλλιεργούνται στο Αίγιο και άλλα ελληνικά βότανα και αρωματικά φυτά. Αυτό το συστατικό σφραγίζει τη μοναδικότητα του blend, καθορίζοντας τον τελικό χαρακτήρα του Metaxa, βάζει τη σφραγίδα του οίκου και δημιουργεί μια σύνδεση με την αρχή της πορείας του, το 1888.

## ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κάθε ένα από τα αποστάγματα Metaxa δημιουργείται αφενός με διαφορετική αναλογία των τριών παραπάνω συστατικών, διαφορετική επιλογή βαρελιών και διαφορετική παλαίωση. Τη βασική κατηγορία της συλλογής προϊόντων της Metaxa και αυτή με τη μεγαλύτερη εμπορική βαρύτητα αποτελούν τα λεγόμενα Metaxa Stars (τα αποστάγματα με 3, 5, 7, 12 αστέρια), με τα αστέρια να συμβολίζουν τα έτη παλαίωσης που έχει το καθένα. Η αυστηρή επιλογή βαρελιών στα βάθη των δεκαετιών οδηγεί στη δημιουργία των τριών premium Metaxa (Metaxa Private Reserve, Metaxa Angels' Treasure Single Cask Strength και Metaxa AEN III), ενώ η συλλογή συμπληρώνεται από τα Ready to Drink προϊόντα Metaxa Greek Cocktails:

*Metaxa Greek Cocktails* — Η Metaxa δηλώνει παρούσα και στην κατηγορία RTD (Ready To Drink) με τα cocktails Metaxa Greek Cocktails Ginger & Lime Long Drink και Metaxa Greek Cocktails Peach Spritz σε αλουμινένιο κουτάκι, με 5% αλκοόλ.

*Metaxa 5 Stars* — Παράγεται από κρασιά και αποστάγματα από τη Σάμο (μικρόρωγο λευκό Μοσχάτο) και τη Λήμνο (Μοσχάτο Αλεξανδρείας) και έχει παλαίωση τουλάχιστον 5 ετών. Αποτελεί ένα πιο ελαφρύ απόσταγμα, στους 38% abv.

*Metaxa 5 Stars Greek Orange* — Αποτελεί μια παραλλαγή του κλασικού Metaxa 5 Stars, εμπλουτισμένο με αιθέρια έλαια από φλούδες ελληνικών πορτοκαλιών, με γλυκόπικρο και πικάντικο αποτέλεσμα.

*Metaxa 7 Stars* — Περιέχει περισσότερο κρασί Μοσχάτο (αποκλειστικά Σάμου), που του προσδίδει μια ευχάριστη γλυκύτητα και μια γεμάτη, φρουτώδη γεύση, ενώ έχει παλαίωση τουλάχιστον 7 ετών. Η φιάλη του σε σχήμα αμφορέα είναι εμπνευσμένη από το αρχαίο ελληνικό αγγείο.

*Metaxa 12 Stars* — Το απόσταγμα της σειράς Metaxa Stars, που ξεκάθαρα τοποθετείται στην κατηγορία του Premium με παλαίωση τουλάχιστον 12 ετών. Το Metaxa 12 Stars Zeus Edition έχει την ίδια μοναδική γεύση κρασιών Μοσχάτο Σάμου, εκλεκτών αποσταγμάτων κρασιού και μεσογειακών βοτανικών με το κλασικό Metaxa 12 Stars, αλλά έχει εμφιαλωθεί στο σύγχρονο περιορισμένο μπουκάλι.

*Private Reserve Metaxa Orama* — Δημιουργήθηκε πρώτη φορά το 1992 από τον προηγούμενο Metaxa Master, Κωνσταντίνο Ράπτη. Παράγεται μόνο μία φορά τον χρόνο και σε μία και μόνο παρτίδα, συνδυάζοντας blends που έχουν φτάσει στο αποκορύφωμα της έκφρασής τους, με αποστάγματα άνω των 30 ετών. Το Private Reserve με τον πρόσθετο όρο «Orama» συνυπογράφουν για πρώτη φορά οι δύο συνδημιουργοί του Metaxa Masters: ο προηγούμενος, Κωνσταντίνος Ράπτης, και ο τωρινός, Κωνσταντίνος Καλπαξίδης.

*Metaxa Angels' Treasure Single Cask Strength* — Επιλογή ενός μόνο βαρελιού αποσταγμάτων 30-40 ετών, που βρίσκεται στα πιο ξηρά σημεία του κελαριού. Οι δύο προηγούμενες εκδόσεις κυκλοφόρησαν το 2017 και το 2019, ενώ το 2024 κυκλοφόρησε το τρέχον απόσταγμα. Το προϊόν που –αντίθετα με τη βασική σειρά– δεν επικεντρώνεται στη σταθερότητα της γεύσης, αλλά στην ιδιαιτερότητα του κάθε βαρελιού και της κάθε έκδοσης.

*Metaxa AEN III* — Η τρίτη έκδοση του υπερσπάνιου Metaxa AEN (το όνομά του προέρχεται από τη λέξη «αέναο» = αδιάκοπο, παντοτινό) κυκλοφορεί σε μόλις 1.000 συλλεκτικές φιάλες και περιλαμβάνει αποστάγματα τριών γενεών, με τα πιο παλιά να έχουν δημιουργηθεί από την πρώτη γενιά στο τέλος του 19ου αιώνα! Ένα απόσταγμα σπάνιο και πολύτιμο, που δημιουργεί έναν μύθο γύρω από το ιστορικό όνομα Metaxa.





## ΤΟ ΚΕΛΑΡΙ ΣΤΗΝ ΚΗΦΙΣΙΑ ΚΑΙ ΤΟ METAXA LIKNON ΣΤΗ ΣΑΜΟ

Η πρώτη ύλη για το Metaxa παράγεται αφενός στη Σάμο (το κρασί, σε οινοποιείο), αφετέρου σε αποστακτήρια της Ελλάδας (τα αποστάγματα) και μεταφέρονται αμφότερα στην έδρα της εταιρείας στην Κηφισιά (εδώ βρίσκεται η έδρα από το 1968, αφού μεταφέρθηκε από τον Πειραιά). Στο δροσερό κελάρι του οίκου στην Κηφισιά, τα αποστάγματα ωριμάζουν και παλαιώνουν σε δεξαμενές και δρύινα βαρέλια. Μεταξύ αυτών, βρίσκει κανείς και μερικά μεγάλα, εξαιρετικά πολύτιμα βαρέλια 5.000 λίτρων, με πιο σημαντικά απ' αυτά τα αυθεντικά βαρέλια του Σπύρου και της Δέσποινας Μεταξά, που περιέχουν πολύ παλιά αποστάγματα του 19ου αιώνα, από το αποστακτήριο του Πειραιά. Το ιστορικό κελάρι της Κηφισιάς δεν είναι ανοιχτό στο κοινό για επισκέψεις και γευσιγνωσίες, αλλά μόνο σε επαγγελματίες και δημοσιογράφους – είμαι χαρούμενος που με αυτή την ιδιότητα απέκτησα τη σπάνια εμπειρία της ξενάγησης και της δοκιμής.

Όμως, για τους φίλους του Metaxa υπάρχουν και καλά νέα! Από Μάιο έως Οκτώβριο είναι εφικτή η επίσκεψη και δοκιμή των αποσταγμάτων Metaxa στον νέο χώρο με το όνομα Metaxa Liknon. Το Liknon αποτελεί ένα μουσείο-χώρο ξενάγησης και γευστικής δοκιμής στη Σάμο, στο χωριό Βουρλιώτες, μέσα σε έναν ιδιόκτητο αιωνόβιο αμπελώνα μικρόρωγου Μοσχάτου Σάμου. Λίκνο ονομάζεται το βρεφικό κρεβάτι, λέξη που υποδηλώνει τη γέννηση του διάσημου αποστάγματος στο αμπέλι, και συγκεκριμένα στις παραδοσιακές και τόσο φωτογενείς αναβαθμίδες (πεζούλες) για τις οποίες το νησί της Σάμου είναι τόσο διάσημο. Αυτός ο αμπελώνας καλλιεργείται βιολογικά από το 2017, ενώ το αισθητικά άρτιο και υψηλής αρχιτεκτονικής αξίας κτίριο που φιλοξενεί τη γευσιγνωσία και τις ξεναγήσεις εντάσσεται πολύ αρμονικά και διακριτικά μέσα στη φύση. Αυτή η εμπειρία 60-90 λεπτών θα βοηθήσει τον επισκέπτη να γνωρίσει την ιστορία του Metaxa, να περιηγηθεί στους αμπελώνες και να δοκιμάσει τόσο τα αποστάγματα, όσο και τα διάσημα cocktails που βασίζονται στο διάσημο απόσταγμα.

## ΟΙ METAXA MASTERS ΚΑΙ ΠΕΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΤΗΤΟΣ

Από τη γέννησή του μέχρι σήμερα, το δύσκολο και απαιτητικό έργο της επιλογής βαρελιών, χαρμανιών και γευστικής σύνθεσης αποτελεί ευθύνη του λεγόμενου Metaxa Master. Οι τέσσερις πρώτοι Metaxa Masters ανήκαν στην οικογένεια Μεταξά [Σπύρος Μεταξάς (ιδρυτής), Δέσποινα Μεταξά (σύζυγος), Ανδρέας Μεταξάς (γιος) και Ηλίας Μεταξάς (εγγονός)]. Εποχή άφησε το έργο του πρώτου εκτός οικογένειας Metaxa Master, Κωνσταντίνου Ράπτη (Metaxa Master μεταξύ 1992 και 2024), δημιουργού του εμβληματικού Private Reserve, ενώ από το 2024 τον ρόλο του Metaxa Master έχει ο Κωνσταντίνος Καλπαξίδης, οδηγώντας την εταιρεία στη νέα εποχή.

Το Metaxa, όμως, αποτελεί πηγή υπερηφάνειας για τους Έλληνες; Χαζεύοντας στο διαδίκτυο και βλέποντας σχόλια χρηστών για το Metaxa, παρατήρησα μια καθολική συμφωνία για το πόσο εύγευστο, αρμονικό και άρτιο ποτό είναι, μαζί με μια ταυτόχρονη επιφύλαξη από μια μειοψηφία για το αν είναι ελληνικό – απλώς επειδή η ελληνική εταιρεία Σ. & Η. & Α. ΜΕΤΑΞΑ ΑΒΕ ανήκει στον γαλλικό οικογενειακό όμιλο Remy Cointreau. Τελικά είναι ελληνικό το Metaxa; Προφανώς! Τα σταφύλια παράγονται στην Ελλάδα, τα αποστάγματα επίσης, τα χαρμάνια και η παλαίωση γίνονται εδώ, όλες οι σχετικές εργασίες και αμοιβές πληρώνονται και μένουν εδώ, ενώ η εταιρεία φορολογείται από το ελληνικό κράτος. Το προϊόν που παράγεται –με τη συνδρομή των προδιαγραφών της RC– γίνεται εξαγωγικά ελκυστικό με την εισροή συναλλάγματος στη χώρα μας, ενώ ένα ελληνικό (στην παγκόσμια συνείδηση) brand γίνεται διαδεδομένο, σεβαστό και οικουμενικό για όλους τους σωστούς λόγους, χαρίζοντας θετική φήμη και αίγλη στα ελληνικά προϊόντα γενικώς.

## ΑΝΤΙ ΕΠΙΛΟΓΟΥ, ΜΙΑ ΩΔΗ ΣΤΙΣ ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΣΤΟ ΟΡΑΜΑ ΓΕΝΙΚΩΣ

Μέχρι πρόσφατα, η εταιρεία Metaxa δεν είχε κανένα δικό της ιδιόκτητο μέσο παραγωγής. Δεν κατείχε γη, μονάδες παραγωγής ή μηχανήματα οινοποίησης και απόσταξης. Ακόμα και το ίδιο το εργοστάσιο στην Κηφισιά δεν ανήκει στη Metaxa, αλλά στην Optimal Supply Chain A.E., που λειτουργεί ως εργολάβος της πρώτης! Το πρόσφατα αποκτηθέν, έκτασης 12 στρεμμάτων, Metaxa Liknon στη Σάμο αποτελεί ιδιοκτησία της Metaxa, αλλά και αυτό δημιουργεί αποτύπωμα περισσότερο σε επικοινωνιακό επίπεδο, αφού σε μικρό βαθμό βασίζεται σε αυτό η παραγωγή της. Η εταιρεία, λοιπόν, δεν φαίνεται να ενδιαφέρεται τόσο για πάγια στοιχεία, όσο για άυλα –τα οποία αποδεικνύονται μάλλον πολυτιμότερα–, τη μυστική συνταγή, την τέχνη των χαρμανιών, το κυνήγι της προϊοντικής αριστείας και την οικοδόμηση μιας ποιοτικής εικόνας για το διάσημο ποτό, με μια παγκόσμια ματιά. Η Metaxa είχε και έχει ένα συγκεκριμένο σχέδιο για το πώς θα παραγάγει ποτά μεγάλης υπεραξίας και πώς αντίστοιχα θα δημιουργήσει αίγλη πίσω και γύρω από αυτά.

Καθημερινά, απλά μαθήματα από έναν θρύλο της ελληνικής αποσταγματοποιίας, έναν θρύλο 137 ετών. Στην υγειά μας, λοιπόν! Εύχομαι το Metaxa να συνεχίσει να φέρνει στα ποτήρια μας για πολλά ακόμα χρόνια αρώματα σταφίδας, ξερών σύκων, ξηρών δαμάσκηνων, καφέ, σοκολάτας και τριμμένης κανέλας, αλλά και να συνεχίσει να γλυκαίνει τις αναμνήσεις μας με τον χαρακτηριστικά βελούδινο, μαλακό χαρακτήρα του. ¶

ΣΤΙΓΜΗ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ.
ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΒΑΡΕΛΟΠΟΙΑΣ.
ΤΟ ΒΑΡΕΛΙ ΣΤΗ ΦΑΣΗ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ
Κωνσταντίνα Ψιλιώτη *Οινολόγος*

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Benninger

# Uncorked

Βαρέλια. Κάθε πράγμα στον καιρό του και η δρυς σ' έναν αιώνα.

Φανταστείτε να είχαμε όλοι την ευκαιρία σε αυτόν τον κόσμο, μετά το πέρας της ενηλικίωσής μας, να κλεινόμασταν σε ένα ξύλινο σπίτι στα βάθη ενός δρυοδάσους για κάμποσο καιρό, και όταν γυρνούσαμε στον πολιτισμό, να είχαμε ωριμάσει, κατασταλάξει στα «θέλω» μας, έτοιμοι και ολοκληρωμένοι να ζήσουμε. Μια σμίλη, δηλαδή· ξύλινη. Ένα ξύλινο εργαστήριο μεταμόρφωσης. Ή, αλλιώς, ένα βαρέλι.

Μερικές φορές, δεν αντιλαμβανόμαστε την αξία ενός αντικειμένου που βλέπουμε, αγγίζουμε και χρησιμοποιούμε. Πώς λέμε στο ταίρι μας ότι μας έχει δεδομένο; Ένα τέτοιο πράγμα. Κάτι παρόμοιο γίνεται και με τα βαρέλια: ένας ολόκληρος κόσμος τέχνης και πάθους ζει κάτω από μια εικόνα που είναι στα μάτια μας τόσο κοινή. Πότε το βλέπουμε σαν σκίτσο, πότε πίνουμε την μπίρα μας σε τραπέζι από «συνταξιοδοτημένο» βαρέλι, πότε απλώς διαβάζουμε για τη χρήση του σε μια ετικέτα κρασιού ή το μυρίζουμε στο ποτήρι μας με τη μορφή βανίλιας.

## ΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΟΥΣ ΝΑ ΖΟΥΣΑΜΕ

Τα βαρέλια όμως, φίλοι οινόφιλοι, δεν είναι απλώς εργαλεία ούτε απλώς μέσα σμιλεύματος του οίνου. Είναι κοτζάμ φορείς μιας ολόκληρης εποχής και μιας σχεδόν καταγεγραμμένης ιστορίας. Το ξύλο, πέρα από την ταπεινότητα και τη σοφία που το διακατέχει, φέρει μέσα του την έννοια του χρόνου, του κλίματος, της Γης, ολόκληρης της ζωής. Άλλαξε όλη η κοσμοθεωρία μου όταν βρέθηκα με έναν βαρελοποιό –τον Gerhard Benninger–, που έφερε στα χέρια μου έναν, κομμένο εγκάρσια, κορμό από δρυ. Με το δάχτυλό του άρχισε να μου δείχνει πόσοι δακτύλιοι ήταν σχηματισμένοι γύρω από τον νοητό κεντρικό άξονα του κορμού, αντιστοιχίζοντας κάθε έναν σε έναν χρόνο ζωής. Αυτή ήταν η απάντησή του όταν τόλμησα να τον ρωτήσω πόσα έτη χρειάζεται ένα δέντρο να αναπτυχθεί, για να κοπεί και να χρησιμοποιηθεί αργότερα για βαρελοποιία. Οι δακτύλιοι ήταν πάνω από 150. Πώς, τι;

Και όμως, κυρίες και κύριοι, λάτρεις και μη των βαρελάτων χαρακτηριστικών στο κρασί, η υπόθεση αυτή έχει τις ρίζες της αρκετά πίσω. Ενάμισης αιώνας, λοιπόν, χρειάζεται μέχρι να μεγαλώσει αρκετά το δέντρο και να κοπεί, να ταξιδέψει μέχρι την αυλή του βαρελοποιείου, όπου θα μείνει να ξεκουραστεί για μία ακόμη –βάλε βγάλε– επταετία. Κι εκεί που νομίζαμε ότι το κρασί πρέπει να ωριμάσει και να παλαιώσει καιρό, ότι τα αμπέλια χρειάζονται χρόνια για να δώσουν ποιοτικά σταφύλια, ότι η γριά η κότα είναι για τη σούπα, ε, να ο βασιλιάς της υπομονής, λοιπόν: το βαρέλι.

Αφού έρθει η ώρα που το δέντρο θα αποχωριστεί το ριζικό του σύστημα, στοιβάζεται, αλλά η αναμονή συνεχίζεται. Πρόκειται για μια αργή αποξήρανση, κατά την οποία απομακρύνονται οι πικρές, έντονες τανίνες, ενώ ταυτόχρονα σταθεροποιείται η δομή και η σύσταση του ξύλου. Στη βαρελοποιία Benninger (Fassbinderei Benninger), στην περιοχή του Grafenwörth στην αυστριακή επαρχία, οι στοίβες των δρύινων σανίδων και μερικών ακακίας στολίζουν τον προαύλιο χώρο περιμένοντας υπομονετικά την ώρα που ο Gerhard και ο Georg, δηλαδή πατέρας και γιος αντίστοιχα, θα τα δρομολογήσουν για καθεμία κατασκευή. (Ο Georg Benninger εκπροσωπεί μάλιστα την 5η γενιά της επιχείρησης.) Όλες έχουν διαφορετικό προορισμό, αφού θα γίνουν κομμάτι ενός διαφορετικού βαρελιού και κατά συνέπεια ενός διαφορετικού οίνου. Όλα κρίνονται από τα θελήματα του κάθε οινοποιού, γι' αυτό και οι εργασίες λαμβάνουν χώρα μόνο κατά παραγγελία. Μάλιστα, δεν παρέλειψε να μου αναφέρει με χαρά ότι προμηθεύει και παραγωγό της Ελλάδας.

## ΧΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΜΙΑ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Η ζωή του βαρελιού ξεκινά στο δάσος. Οι δρύες που χρησιμοποιούνται στην οινοποίηση προέρχονται κυρίως από τη Γαλλία, την Ουγγαρία, την Αυστρία, τη Σλοβενία και τις Ηνωμένες Πολιτείες. Κάθε προέλευση χαρίζει διαφορετικά χαρακτηριστικά, πορώδες και ποσότητα ή/και είδος τανινών (ελλαγιτανίνες και γαλλοτανίνες) – παράγοντες που θα καθορίσουν αργότερα τη συμπεριφορά του βαρελιού σε συνάρτηση με τον οίνο με τον οποίο θα έχει την τύχη να «συνεργαστεί». Δεν διαφοροποιούνται όμως μονάχα από τον τόπο όπου φύονται, αλλά και από το είδος τους, την ποικιλία τους δηλαδή.

Η γαλλική δρυς είναι λεπτόκοκκη και αρωματική, χαρίζοντας κομψότητα και ντελικάτα αρώματα βανίλιας. Η αμερικανική έχει πιο έντονο χαρακτήρα, με γλυκά, αλλά πιο πικάντικα στοιχεία, καθώς και μια αίσθηση καρύδας. Η αυστριακή και η ουγγρική προσφέρουν μια ισορροπία, με σταθερή δομή και πιο ουδέτερη επιρροή στο κρασί. Εδώ να πούμε ότι λέγοντας λόγου χάρη «αμερικανική», δεν εννοούμε πως έρχεται απαραιτήτως από τα αμερικανικά εδάφη, αλλά γίνεται αναφορά στο είδος του φυτού, που σημαίνει ότι μπορεί να βρεθεί ένα δάσος αμερικανικής δρυός σε ευρωπαϊκή περιοχή.

Στο συγκεκριμένο βαρελοποιείο μού εξήγησαν πως προτιμούν να προμηθεύονται τα ξύλα από τα αυστριακά δάση, μια και μιλούν την ίδια γλώσσα. Όπως αναφέρθηκε, κάθε μέρος από όπου παρέχεται η πρώτη ύλη στους βαρελοποιούς, δίνει και διαφορετικά χαρακτηριστικά. Αυτή ήταν η δεύτερη πληροφορία που μου προξένησε ένα πρωτόγνωρο δέος, μετά τα έτη ζωής του δέντρου. Ο κόσμος του οίνου είναι απέραντος, αφού στο παιχνίδι υπάρχουν οι ποικιλίες, το κλίμα, η γη, το terroir, ο άνθρωπος... Αν υπάρχουν όλοι αυτοί οι παράγοντες που παραλλάσσουν το προϊόν και στα βαρέλια, φανταστείτε ότι η απεραντοσύνη αυτού του κλάδου μονομιάς διπλασιάζεται – αν φυσικά μπορεί κάτι απέραντο να πολλαπλασιαστεί. Άρα έχουμε δύο κόσμους που ενώνονται για να κουνήσουμε εμείς το κολονάτο ποτήρι μας στο τέλος της ημέρας και να πούμε πόσο μακρά επίγευση μπορεί να έχει το περιεχόμενο ή αν μυρίζει ροδάκινο χνουδωτό ή λείο.

Επιστρέφοντας όμως στην κατασκευή, το επόμενο βήμα μετά τη μακρά αναμονή της ξήρανσης είναι να αποκτήσουν τα ξύλα μορφή και ιδιότητα με την κοπή και τη συναρμολόγηση. Οι τεχνίτες τοποθετούν τις δούγιες, δηλαδή τις πλέον σχηματισμένες λωρίδες, γύρω από έναν σιδερένιο δακτύλιο και, δίνοντας τη χαρακτηριστική καμπύλη τους, πλάθουν την πρώτη μορφή. →

Πρώτα μια λεπτή δούγια, μετά μια μεγαλύτερη, και εναλλάξ δημιουργούν ένα παιχνιδιάρικο μοτίβο, που ζωντανεύει περισσότερο το αντικείμενο. Ίσως σαν εξωτερικοί παρατηρητές να μην έχουμε αντιληφθεί ποτέ αυτή τη λεπτομέρεια. Το επόμενο μηχάνημα ήταν μιας μορφής πρέσα, που κόλλαγε κοντύτερες λωρίδες μεταξύ τους, προοριζόμενες για τα δύο επίπεδα μέρη μπροστά και πίσω από το κυλινδρικό (συνήθως) σχήμα του βαρελιού. Καμία χρήση κόλλας. Ανάμεσα στις λωρίδες τοποθετούν αποξηραμένα φύλλα αγριοκαλαμιάς, που στεγανοποιεί πλήρως τη σύνθεση.

Παρατηρώντας το εργαστήριο, τα μηχανήματα ήταν στημένα με τη σειρά των βημάτων που γίνεται η κατασκευή. Γιγάντια, για να μπορούν να αποδώσουν από την παραγγελία με το πιο μικρό βαρελάκι μέχρι εκείνη ενός μεγάλου βαρελιού, όγκου μερικών τόνων, στρογγυλού ή οβάλ, ακόμη και πιο ιδιαίτερων μορφών. Φυσικά, η μυρωδιά που πλημμύριζε τον χώρο ήταν πολύ φιλόξενη. Δεν ξέρω πώς μια μυρωδιά μπορεί να είναι φιλόξενη. Όμως ήταν. Εκτός αυτού, ο χώρος εργασίας ήταν στημένος με μεράκι, που φαινόταν ότι πήγαζε από τα ίδια τα μάτια του Gerhard. Ήταν αδιαμφισβήτητα η πηγή της ενέργειας, και το πάθος για την τέχνη του είχε –με σιγουριά– μεταλαμπαδευτεί και στον γιο του, Georg.

Ιδιαίτερη έμφαση έδωσε ο Gerhard στο υψηλό κόστος που έχει η ξυλεία: «Υπήρξε μια στιγμή που οι μεταφορείς ξεφόρτωσαν τα ξύλα έξω από το παλιό εργαστήριο, μπροστά στον δρόμο. Ήταν ριψοκίνδυνο, γιατί η αξία τους είναι τεράστια. Είμαστε τυχεροί που ο κόσμος δεν γνωρίζει το κόστος των ξύλων αυτών, αλλιώς θα κινδυνεύαμε». Οι ίδιοι προτιμούν να προμηθεύονται την πρώτη ύλη αφού κοπεί και να την αποθηκεύουν έως ότου ξηρανθεί, μια και αυτή η μέθοδος είναι πολύ πιο συμφέρουσα οικονομικά. Αντίθετα, όταν παίρνουν τα ξύλα έτοιμα για χρήση, η τιμή τους εκτοξεύεται.

## ΦΩΤΙΑ, ΚΑΛΗ ΦΩΤΙΑ

Μια επεξεργασία από τις πιο σημαντικές στο ταξίδι της κατασκευής ενός βαρελιού είναι το κάψιμο. Η φωτιά, σε ελεγχόμενη ένταση, καψαλίζει το εσωτερικό του βαρελιού. Είναι η φάση που δίνει στο ξύλο τα αρώματά του. Ανάλογα με τον βαθμό καψίματος (light, medium, heavy toast), μεταβάλλεται η ένταση των αρωμάτων που θα περάσουν στο κρασί: από λεπτές νύξεις καπνού και καραμέλας μέχρι βαθιές νότες σοκολάτας ή καφέ. Στον εξωτερικό χώρο του βαρελοποιείου υπάρχει η θέση για την τεχνική αυτή. Εκεί ανάβουν τη φλόγα στο κέντρο των βαρελιών και, πετώντας τα ρετάλια της δουλειάς, τα πριονίδια, φουντώνουν την εστία. Μου είπαν πως χρειάζεται προσοχή, γιατί είναι εύκολο μαζί με το εσωτερικό του ξύλου να καψαλιστούν και τα χέρια τους. Το κάψιμο μπορεί να διαρκέσει από λίγα δευτερόλεπτα έως λεπτά.

## ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΗ ΝΕΟΤΗΤΑ

Ίσως να αποτελεί και την πιο «υποκειμενική» παρέμβαση στο βαρέλι. Όταν πρόκειται για λευκό οίνο, συνήθως δεν περνάνε καθόλου από κάψιμο, ενώ για κόκκινα κρασιά επιλέγεται ο βαθμός σύμφωνα με την έμπνευση του οινοποιού. Σύμφωνα με τον μάστορα στο εργαστήριο, όσο κυλάνε τα χρόνια, τα καψίματα όλο και ελαφραίνουν, λιγοστεύουν, με μια σταθερή πορεία προς την πιο διακριτική έκφανση της διαδικασίας. Η αγορά και κατ' επέκταση οι οινοποιοί καταργούν με την εξέλιξη της οινοπαραγωγής την επιλογή του έντονου καψίματος, ακόμη και τη γενικότερη χρήση βαρελιού. Όσο ανθίζουν οι μονοποικιλιακές οινοποιήσεις, οι αναδείξεις των ποικιλιών κατά τόπους, τόσο το βαρέλι θα αποχωρεί από το ταμπλό του παιχνιδιού.

Τα τελευταία χρόνια, άλλωστε, παρατηρείται μια επιστροφή στη φρεσκάδα και την αυθεντικότητα. Οι οινοποιοί αναζητούν πλέον πιο ήπιες τεχνικές, χρησιμοποιώντας μεγάλα ή ουδέτερα βαρέλια, ή συνδυάζοντας δρυ με αμφορείς και τσιμεντένιες δεξαμενές. Το βαρέλι παραμένει αναντικατάστατο, αλλά η σχέση μαζί του έχει γίνει πιο «ώριμη», λιγότερο εντυπωσιακή, περισσότερο ουσιαστική. Στις δεκαετίες του 1980 και του 1990, η αγορά λάτρεψε τα έντονα «βαρελάτα» κρασιά, εκείνα με πλούσιες νότες βανίλιας, καπνού και σοκολάτας, προϊόν της εκτεταμένης παλαίωσης σε νέα barriques. Η στροφή αυτή επηρέασε ιδιαίτερα τις διεθνείς ποικιλίες όπως το Chardonnay και το Cabernet Sauvignon, που είχαν συνδυαστεί με το έντονο ξύλο. Παράλληλα, το ενδιαφέρον για τη βιωσιμότητα αυξάνεται. Η προέλευση του ξύλου, η υπεύθυνη διαχείριση των δασών και ο κύκλος ζωής του βαρελιού αποτελούν πλέον κριτήρια επιλογής.





Στο Benninger, η προμήθεια ξύλου γίνεται αποκλειστικά από πιστοποιημένα δάση, με δρυς που κόβονται μόνο όταν έχουν φτάσει σε πλήρη ωριμότητα. Η χρήση νέων βαρελιών είναι σαν τα μπαχαρικά στη μαγειρική: μεταμορφώνουν το κρασί, αλλά αν χρησιμοποιηθούν υπερβολικά, το σκεπάζουν, το κουκουλώνουν. Τα παλαιότερα λειτουργούν ως πιο ουδέτερες μήτρες, επιτρέποντας στο κρασί να εκφραστεί χωρίς να αλλοιώνεται. Οι έντονες μυρωδιές έχουν «ξεθυμάνει», οπότε συχνά συναντώνται βαρέλια τέταρτης και πέμπτης χρήσης ή και περισσότερο, σε πολλά σύγχρονα οινοποιεία. Πλέον, πολλοί οινοποιοί αναζητούν το αποτύπωμα του βαρελιού χωρίς την παρουσία του. Δηλαδή τη δομή, χωρίς τα εμφανή αρώματα ξύλου. Έτσι, η τάση στρέφεται σε μεγαλύτερα ή παλαιότερα βαρέλια, που επιτρέπουν στο κρασί να εξελιχθεί με διακριτικότητα. Η επιλογή εξαρτάται από τη φιλοσοφία του κάθε οινοποιού, το στιλ του κρασιού και την ταυτότητα του τόπου. Εδώ που τα λέμε, ύστερα απ' όλα αυτά δεν σου πάει και η καρδιά να το αποχωριστείς.

Μα, τέλος πάντων με τις φιλοσοφίες, μετά το κάψιμο τελειοποιούν το εσωτερικό των βαρελιών ώστε να λειανθεί, ενώ στο εξωτερικό περνάνε απαλά βερνίκια και, αν χρειαστεί, τοποθετούν καπάκια ή άλλα εξαρτήματα. Στο σημείο όπου βρέθηκα στον χώρο, είχαν ετοιμάσει δύο βαρέλια των 400 lt, με ανοξείδωτο καπάκι και όχι απλή οπή όπως τα παραδοσιακά – προσθήκη που βοηθά τον οινοποιό να επεμβαίνει πιο άνετα στο κρασί. Ήταν στο τελευταίο στάδιο της κατασκευής τους, πριν αναχωρήσουν για τον προορισμό τους: πλήρως γεμισμένα με νερό, ώστε να γίνει ο τελικός έλεγχος για τυχόν διαρροές. Ήταν δύο γλυπτά στο βάθος της μεγάλης αίθουσας.

## Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΒΑΡΕΛΙ

Κάθε σταγόνα οίνου που ακουμπά τα τοιχώματα του βαρελιού ξεκινά έναν διάλογο με το ξύλο, μια συνεργασία. Μέσω μικροοξυγόνωσης, από το πορώδες του ξύλου, το κρασί καταφέρνει να «αναπνέει» και να εξελίσσεται, ενώ σταδιακά σταθεροποιείται. Οι ενώσεις της δρυός, όπως φουράνες, λακτόνες, βανιλίνη, χαρίζουν αρώματα βανίλιας, καρύδας, καπνού, αλλά και μια αίσθηση γλυκιάς στρογγυλότητας στο στόμα. Ταυτόχρονα, το ξύλο βοηθά στην τιθάσευση των τανινών και στην ενσωμάτωση του οξυγόνου με ευγενικό τρόπο, καθιστώντας το κρασί πιο σταθερό και μαλακό. Το κρασί ωριμάζει, ολοκληρώνεται. Υπάρχει μια επικοινωνία μεταξύ δύο «ζωντανών οργανισμών», που αφήνονται πλέον μόνοι. Εμείς πλέον δεν χωράμε εκεί· ό,τι είχαμε να κάνουμε, το κάναμε.

Η χημεία αυτή δεν είναι μόνο επιστήμη, είναι και μια αλληλεπίδραση ισορροπίας. Το πολύ ενδιαφέρον, όμως, για τον απαιτητικό ουρανίσκο μας είναι πως το όριο που χωρίζει τη φινέτσα από την υπερβολή είναι πολύ πολύ λεπτό.

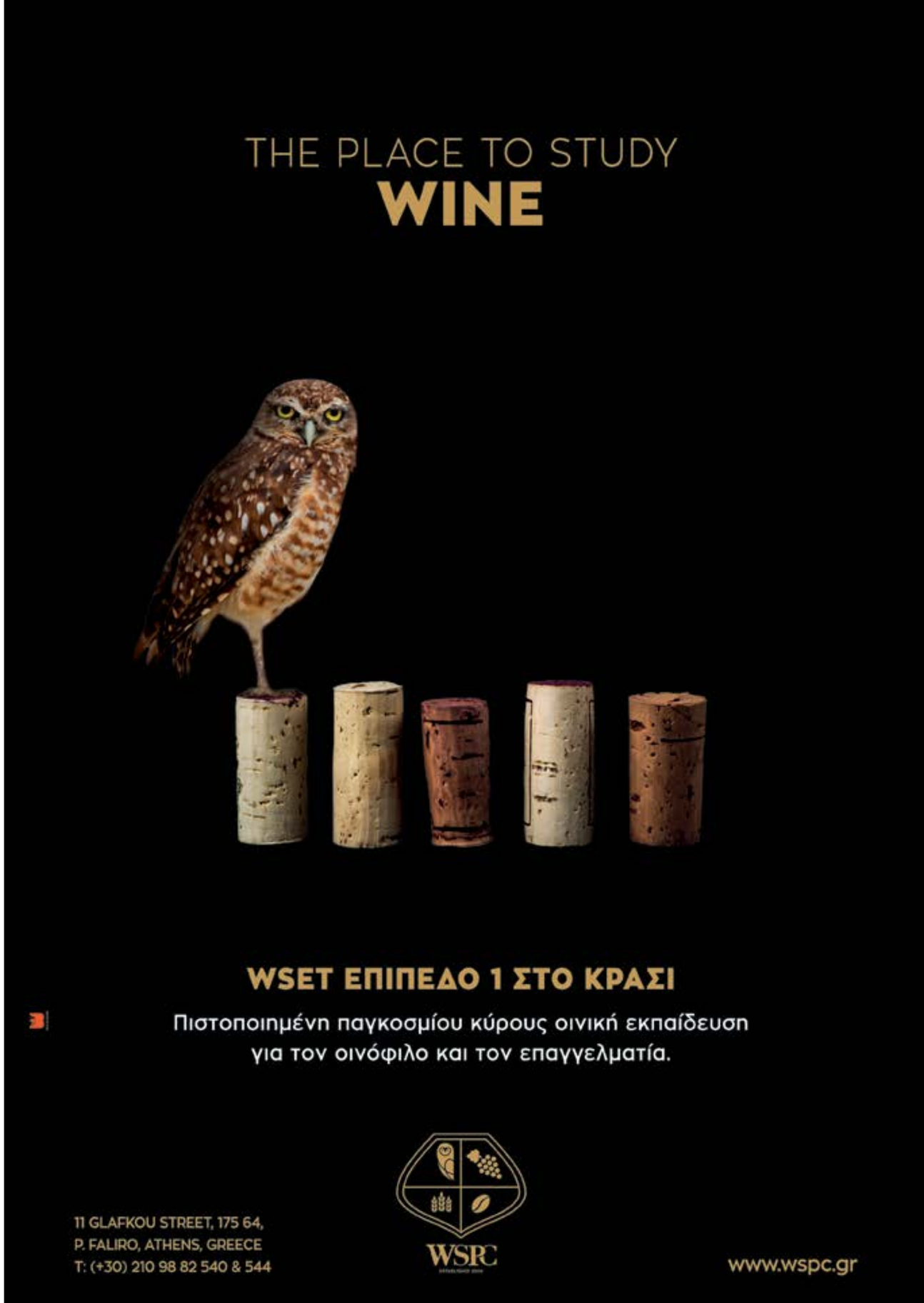
## ΤΟ ΒΑΡΕΛΙ ΩΣ ΣΥΜΒΟΛΟ

Περισσότερο από εργαλείο, το βαρέλι είναι μια φιλοσοφία, συνδυασμένη με την έννοια του χρόνου. Εκπροσωπεί την αργή ωρίμανση, τη μεταμόρφωση, την εμπιστοσύνη στο αποτέλεσμα, που δεν φαίνεται άμεσα. Όπως ο οινοποιός περιμένει το κρασί να εξελιχθεί, έτσι και ο βαρελοποιός περιμένει δεκαετίες μέχρι το δέντρο και αργότερα το ξύλο να είναι έτοιμο και κατάλληλο για χρήση. Η μία υπομονή καθρεφτίζει την άλλη.

Η επίσκεψή μου στο Benninger με έκανε να καταλάβω πως το βαρέλι δεν είναι απλώς ένα δοχείο για τον οίνο, αλλά ένας συνομιλητής του κρασιού. Από τον ήχο του σφυριού πάνω στο ξύλο μέχρι το γέμισμα, κάθε στάδιο διέπεται από μεράκι και συνδυασμό φύσης και ανθρώπου.

Και ίσως, τελικά, εκεί να κρύβεται η μαγεία του: στο γεγονός ότι κάθε κρασί που ωριμάζει μέσα σε ένα βαρέλι φέρει όχι μόνο τον χαρακτήρα της ποικιλίας του, αλλά και το αποτύπωμα ενός δάσους, μιας φωτιάς, ενός παθιασμένου μάστορα. ¶





ΔΥΟ ΠΟΤΗΡΙΑ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ ΣΤΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΤΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ.



ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιώργος Καρακούσης *Δημοσιογράφος Γεύσης και Οίνου*

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
Αρχείο Αίολος

# Καμπανία, η δύναμη και το κύρος ενός αλάθητου terroir

Κάθε φορά που ξεκινάω για ένα νέο οινικό ταξίδι, έχω μεγάλη ανυπομονησία. Το αίσθημα της προσμονής να ανακαλύψω έναν νέο οινικό κόσμο, να συναναστραφώ με τους ανθρώπους του και να συναντήσω μια καινούργια οινική κουλτούρα και φιλοσοφία, είναι έντονο.

Πόσω μάλλον όταν ο κόσμος αυτός είναι η Καμπανία με όλη την αίγλη και τη χρυσόσκονη που περιβάλλει τα κρασιά της. Έχοντας πάρει την πρωινή πτήση για Βρυξέλλες, έπειτα από έναν δρόμο δυόμισι ωρών διασχίσαμε το δάσος των Αρδεννών και πέσαμε πάνω στην πόλη της Reims, την άτυπη πρωτεύουσα της Καμπανίας. Στα πόδια της απλώνεται η κοιλάδα του ποταμού Μάρνη, όπου κατηφορίζοντας προς τα σημαντικά χωριά Épernay, Hautvillers και Ay, συναντάς κάποια από τα πιο μυθικά grands crus στον κόσμο: Oger, Mesnil-sur-Oger, Cramant, Verzenay, Mailly, κ.ά.

Εδώ χτυπάει η καρδιά των αφρωδών κρασιών που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο και μπορούν να φέρουν την ονομασία σαμπάνια. Μπορεί να είμαστε συνηθισμένοι σε εικόνες πολυτέλειας και διασκέδασης όπου η σαμπάνια ρέει άφθονη ή να αναζητούμε πάντα για τις γιορτές και τις ιδιαίτερες στιγμές μας μια καλή σαμπάνια για να γιορτάσουμε και να προσδώσουμε κύρος και πολυτέλεια στο τραπέζι, αλλά πίσω από αυτά κρύβεται ένας αθέατος κόσμος.

Σε αυτόν τον κόσμο βρεθήκαμε στο βάθος της ηπειρωτικής χώρας της Γαλλίας, και η θερμοκρασία δεν ξεπέρασε καμία μέρα τους 15-16 βαθμούς στις αρχές Σεπτεμβρίου, χωρίς ιδιαίτερα μεγάλα διαστήματα ηλιοφάνειας. Το ψυχρό ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής συντελεί εδώ και εκατοντάδες χρόνια στη δημιουργία αυτού του στιλ κρασιού.

Στα έγκατα της Reims αλλά και της ευρύτερης περιοχής, μέχρι και 20 μέτρα κάτω από τη γη, περπατήσαμε και μας ξενάγησαν σε δαιδαλώδεις, ατελείωτες παλιές ρωμαϊκές στοές (που στην περίπτωση της Taittinger φτάνουν τα 4 χλμ. μήκος), οι οποίες ήταν ορυχεία κιμωλίας και χρονολογούνται στο 400 μ.Χ., ενώ πιο νότια, στο Ay, οι στοές είναι αρκετά μεταγενέστερες και κατασκευάστηκαν από τους μοναχούς τον 16ο αιώνα. Εκεί φτιάχνονται και ωριμάζουν κάποιες από τις πιο ακριβές σαμπάνιες.

Τις βροχερές μέρες τα χοντρά τοιχώματα έσταζαν νερό, ενώ τις θερμές μέρες η θερμοκρασία διατηρείται χαμηλά, καθώς η κιμωλία, που αποτελεί το κύριο συστατικό στο υπέδαφος, έχει την ιδιότητα να συγκρατεί νερό, αλλά συγχρόνως να το διοχετεύει στο υπέδαφος, δίνοντας δομή και χαρακτήρα στο κρασί. Παράλληλα, βαθιά μέσα στο υπέδαφος της κιμωλίας υπάρχουν απολιθωμένα προϊστορικά όστρακα, φανερώνοντας έτσι το μυστικό που σε μεγάλο βαθμό ευθύνεται για την ιδιαίτερη ορυκτή και υφάλμυρη γεύση που έχουν οι περισσότερες σαμπάνιες. Αφού κάνει όμως το terroir τη δουλειά του, αναλαμβάνει ο άνθρωπος: το κρασί περνάει δεύτερη ζύμωση με την προσθήκη ζυμών, για να απελευθερωθεί διοξείδιο του άνθρακα και να δημιουργηθούν οι λατρεμένες φυσαλίδες. Έπειτα οι φιάλες παραμένουν για μήνες ή και χρόνια στα pupitres – επικλινή τραπέζια με τρύπες όπου μπαίνουν οι φιάλες και ξεκουράζονται με τις οινολάσπες. Εκεί, υπομονετικά κάθε μέρα γίνεται το remuage χειρωνακτικά (σε κάποια μεγάλα σπίτια χρησιμοποιούνται σύγχρονα μηχανήματα, οι γυροπαλέτες), δηλαδή η περιστροφή της φιάλης σε συγκεκριμένες μοίρες κάθε φορά, ώστε να απομακρυνθεί το ίζημα και έπειτα το κρασί να περάσει στο τελικό στάδιο, δηλαδή τη συμπλήρωση του liquer d'expedition – ένα μείγμα από κρασί και ζάχαρη.

Αυτό δίνει και το τελικό επιθυμητό στιλ πριν από την εμφιάλωση. Με αυτή τη μαγική, απρόβλεπτη, ιδιαίτερα χρονοβόρα και δαπανηρή διαδικασία που ονομάζεται «παραδοσιακή μέθοδος», παράγεται αυτό το στιλ κρασιού: με έντονη οξύτητα και χαμηλό αλκοόλ, αλλά τόσο πλούσιο, ισορροπημένο και κρεμώδες σώμα.

Δοκίμασα σαμπάνιες που βγαίνουν στην αγορά μετά από 13 χρόνια, όπως τις εκπληκτικές Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2014 και Comtes de Champagne Rosé 2012, που προέρχονται αποκλειστικά από grands crus του διάσημου οίκου Taittinger και είχαν απίστευτη φρεσκάδα και φινέτσα, οπότε μπορεί να αναλογιστεί κάποιος το κόστος που συνεπάγεται για έναν οίκο σαμπάνιας με ένα τέτοιο εγχείρημα, που φυσικά οδηγεί σε υψηλές τιμές.

## ΤΟ ΟΜΟΡΦΟ ΠΑΡΑΜΥΘΙ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ROEDERER

Ένας ξεχωριστός οίκος –εν μέσω άλλων εξίσου εξαιρετικών– που γνώρισα σε αυτό το ταξίδι μου είναι το Maison Louis Roederer, με μια ιστορία που μοιάζει σαν ένα όμορφο παραμύθι. Ο οίκος Louis Roederer είναι ένας από τους πέντε τελευταίους που παραμένει οικογενειακή επιχείρηση η οποία περνάει από γενιά σε γενιά, καθώς οι περισσότεροι πλέον ανήκουν σε μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες που έχουν μεγάλο μερίδιο αγοράς και κυκλοφορίας σαμπάνιας παγκοσμίως. Η λάμψη και το κύρος του φέγγουν από μακριά στον έναστρο ουρανό του οινικού κόσμου και τα προϊόντα του είναι αναγνωρίσιμα.

Η όμορφη ιστορία του οίκου Louis Roederer πηγαίνει πίσω στο μακρινό 1833, όταν ο ιδρυτής Louis Roederer κληρονομεί την επιχείρηση Dubois et Fils και δίνει το όνομά του σε έναν οίκο ο οποίος έμελλε να αποτελέσει παράδειγμα προς μίμηση για τα επόμενα χρόνια. Σε αντίθεση με τους περισσότερους οίκους και τους negociants της εποχής, ο Louis επένδυσε σε γη αντί να αγοράζει ετησίως σταφύλια, αγοράζοντας το 1845 τα πρώτα του grands crus αμπελοτόπια. Ήταν μια πρωτοποριακή κίνηση για την εποχή, η οποία και έμελλε να παγιωθεί. Ο Louis δεν αρκέστηκε μόνο σε αυτό, αλλά εμβάθυνε στη μελέτη του εδάφους και των χαρακτηριστικών του, απόλυτα πεπεισμένος πως, μαθαίνοντας πράγματα για το υπέδαφος και τη διαχείριση του αμπελώνα, θα παρήγε καλύτερα κρασιά. Δεν είναι άλλωστε τυχαίο πως, ακόμα και σήμερα, το σταφύλι για κάθε κρασί έρχεται κάθε χρόνο από το ίδιο αμπελοτόπι, γεγονός που δείχνει την τεχνογνωσία αλλά και τη διαχρονική δέσμευση του οίκου για διατήρηση της ποιότητας.

Φτάνοντας στις εγκαταστάσεις τους, στις παρυφές της πόλης της Reims, πέσαμε πάνω σε φορτηγά που μετέφεραν συνεχώς σταφύλια –μια και ήμασταν στη μέση του τρύγου– από τα περισσότερα από 2.000 στρέμματα που κατέχει η οικογένεια, τα οποία είναι μόνο grands crus και premiers crus. Μας υποδέχτηκε η Aida, η ambassador επισκεπτών του Κτήματος, η οποία μου έκανε εντύπωση πόσο καταρτισμένη ήταν. Η ξενάγηση κράτησε ούτε λίγο ούτε πολύ τρεις ώρες, οι οποίες όμως πέρασαν γρήγορα και ευχάριστα. →

CRISTAL, ΜΙΑ ΣΤΙΓΜΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ.

Η ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΙΣΟΔΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ.

Με το που περάσαμε την πόρτα της κεντρικής σάλας, βρεθήκαμε σε έναν μακρύ διάδρομο με τα πορτρέτα των ανθρώπων των επτά γενεών του οινοποιείου, γεγονός που δείχνει πόσο περήφανοι είναι για την οικογενειακή τους παράδοση και όλα αυτά που έχουν καταφέρει. Στο βάθος δεσπόζει η προτομή του τσάρου της Ρωσίας Αλεξάνδρου Β΄, για τον οποίο ο Louis Roederer υιός το 1876 πρωτοέφτιαξε την Cristal, μια σαμπάνια με διάφανο μπουκάλι για να φαίνεται το περιεχόμενο και με επίπεδο πάτο, καθώς ο τσάρος φοβόταν μήπως κάποιος τον δηλητηριάσει ή τοποθετήσει εκρηκτικά κάτω από τη φιάλη. Ήταν η αρχή της εποχής της δόξας για τον οίκο Roederer και οι άνθρωποι ακόμα και σήμερα τιμούν την ιστορία αυτή. Ωστόσο ο δρόμος δεν ήταν πάντα στρωμένος με ροδοπέταλα.

Η Ρωσική Επανάσταση, που έκλεισε τον δρόμο για την αγορά της Ρωσίας και την τσαρική Αυλή, και ο Α΄ Παγκόσμιος Πόλεμος έφεραν τον οίκο στα πρόθυρα της χρεοκοπίας, μέχρι που τα ηνία ανέλαβε το 1932 η σύζυγος του εγγονού του Louis, η Camille Roederer, η οποία έμελλε να ανεβάσει και πάλι τον οίκο στον ουρανό. Με έντονη κοινωνική ζωή, δυναμική και εξωστρεφής, η μέχρι πρότινος ιδιοκτήτρια αλόγων ιπποδρόμου χρησιμοποίησε τις δημόσιες σχέσεις της για να ανεβάσει τις πωλήσεις της σαμπάνιας της εκ νέου, προωθώντας τα προϊόντα της σε κάθε κοινωνική εκδήλωση, ιπποδρομία και κοσμική συγκέντρωση. Δεν είναι τυχαίο πως στις ΗΠΑ έχαιρε μεγάλης εκτίμησης και την αποκαλούσαν «βασίλισσα της σαμπάνιας». Το 1945 επανακυκλοφόρησε την Cristal, αυτή τη φορά σε όλο τον κόσμο, και πραγματοποίησε μεγάλο εμπορικό άνοιγμα στις ΗΠΑ, κάνοντάς την έτσι σύμβολο πολυτέλειας, φινέτσας και κύρους. Δεν είναι τυχαίο πως στην ξενάγησή μας την ανέφεραν ως «Σιδηρά Κυρία του κτήματος», μνημονεύοντας έτσι τις επιχειρηματικές της δεξιότητες. Σήμερα, το τιμόνι κρατάει ο δισεγγονός της, Frédéric Rouzaud.

Κατεβαίνοντας στα σκοτεινά κελάρια του οίκου, περπατήσαμε ανάμεσα σε πανύψηλες στοίβες από φιάλες που ωριμάζουν καρτερικά για χρόνια πριν δουν το φως του εμπορίου, ενώ περάσαμε ανάμεσα από τα pupitres πάνω στα οποία ωριμάζει η Cristal, της οποίας το remuage γίνεται ακόμα και σήμερα χειρωνακτικά από δύο συγκεκριμένους ανθρώπους, οι οποίοι σημειώνουν με κιμωλία το μοτίβο και τις μοίρες περιστροφής των φιαλών. Μου έκανε μεγάλη εντύπωση πως στη δεξαμενή με τις παλιές χρονιές – τμήμα των οποίων μπαίνει στο τελικό χαρμάνι που εμφιαλώνεται– υπάρχει κρασί από το 2010, το οποίο προσδίδει ιδιαίτερη γεύση και άρωμα, κάνοντας το στιλ της Louis Roederer μοναδικό. Πάνω από τα σκοτεινά και δαιδαλώδη κελάρια παλαίωσης η ανάσα μου κόπηκε για λίγα δευτερόλεπτα, όταν η Aida μάς πέρασε μέσα από μια τεράστια σάλα με αμέτρητες δεκάτονες δεξαμενές Stockinger οι οποίες περιέχουν το αποθεματικό κρασιού του οίκου.

## Η ΔΟΚΙΜΗ

Η επίσκεψη κορυφώθηκε στο πανέμορφο δωμάτιο γευσιγνωσίας όπου οι τοίχοι είναι καθρέφτες, τα πτυελοδοχεία είναι μαρμάρινες λεκάνες και το τραπέζι είναι μια μεγάλη ξύλινη λουστραρισμένη ροτόντα. Από τη γευσιγνωσία ξεχώρισα:

*Collection 245* — Συμβολίζει τον 245ο τρύγο που έχει κάνει το οινοποιείο. Η συγκεκριμένη σαμπάνια ωριμάζει για τρία χρόνια σε οινολάσπες και αποτελείται από 66% Chardonnay και 34% Pinot Noir. Ξηρή, ανθική, με έντονα αρώματα από γκρέιπφρουτ, μανταρίνι, ροδάκινο, ενώ σε δεύτερο πλάνο έρχονται τα αυτολυτικά αρώματα. Μέτριου όγκου, με κρεμώδη αφρισμό και σχεδόν μακρά επίγευση. Μόνο εισαγωγική δεν τη λες την εισαγωγική, ουσιαστικά, ετικέτα του Κτήματος.

*Blanc des Blancs 2017* — Μετά πέντε χρόνια παραμονή σε οινολάσπες, παρουσιάζεται με έντονα αρώματα και γεύσεις από εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο, ροδάκινο, με νότες μπαχαρικών και tonka. Αρώματα ζυμών και brioche σε δεύτερο χρόνο, έντονα ορυκτή με υφάλμυρη επίγευση, πολύ γεμάτη και ταυτόχρονα με αναζωογονητική οξύτητα. Ισορροπημένη και πανέτοιμη για κατανάλωση, αν και έχει μεγάλο δυναμικό παλαίωσης. Εξαιρετική.

*Cristal 2016* — Χαρμάνι από 58% Pinot Noir και 42% Chardonnay. Μύτη από αγιόκλημα και γιασεμί, πράσινο μήλο, αποξηραμένες φλούδες λεμονιού, μανταρίνι, λευκόσαρκο ροδάκινο μαζί με νότες ιωδίου και αυτολυτικά αρώματα. Φινετσάτη και κομψότατη, αλλά παράλληλα με πολύ έντονο φρούτο, με κρεμώδη αφρισμό και υψηλή οξύτητα. Ισορροπημένη και με μακρά διάρκεια και επίγευση. Εξαιρετική. Λίγη σκόνη από την Αυλή των τσάρων στα ποτήρια μας.

Αν το Bordeaux και η Βουργουνδία αποτελούν τη «Μέκκα» του κρασιού, τότε μπορώ να πω με σιγουριά πως η Καμπανία αποτελεί ένα ισχυρό αντίπαλο δέος. Μπορεί η Καμπανία να είναι γνωστή για την πολυτέλεια και την οικονομική ευρωστία, αλλά οι άνθρωποι των Κτημάτων είναι ευγενικοί, με μεγάλη αγάπη και σεβασμό στο αντικείμενό τους, γνωρίζοντας πως πίσω από αυτό το λαμπερό πρόσωπο υπάρχει συσσωρευμένη σοφία εκατοντάδων ετών και η αλάθητη δύναμη ενός εκπληκτικού terroir. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Νίκος Ιωαννίδης

# ΜΑΛΒΑΖΙΑ

**Ο Σαίξπηρ στον «Ριχάρδο Γ΄» έγραψε για τον δούκα του Κλάρενς που «πνίγηκε σε ένα βαρέλι Malvasia» – η αγγλική ονομασία για το γλυκό κρασί Μαλβαζία από τη Μαδέρα. Ίσως όχι κι ο χειρότερος τρόπος να «φύγει» κανείς. Ακόμη παλιότερα, λέγεται πως στον Λεονάρντο ντα Βίντσι χάρισαν δεκαέξι σειρές με αμπέλια Μαλβαζία στο Μιλάνο, ως ανταμοιβή για τον «Μυστικό Δείπνο».**

Η πρώτη αναφορά στο σταφύλι αυτό πάει ακόμα πιο πίσω, στο 1214: Μαλβαζία σέρβιραν γενναιόδωρα σε μια εκκλησιαστική σύνοδο στην Κωνσταντινούπολη. Και τότε, βέβαια, το κρασί αυτό ήταν γλυκό. Όπως ο Μαλβάζιος οίνος που έκανε γνωστή τη Μονεμβασιά και το κάστρο της τον 16ο αιώνα.

Με όχημα τη Μαλβαζία, η Caroline Gilby, Master of Wine από τη Μεγάλη Βρετανία, έστησε ένα ταξίδι στη Μεσόγειο και χάρισε, μέσα από μια ανεπιτήδευτη και ουσιαστική απλότητα, συμπυκνωμένη γνώση. Με φόντο τον βράχο της Μονεμβασιάς, ένωσε δέκα διαφορετικά κρασιά με την ιστορία και τον πολιτισμό του οίνου. Το πλοίο της Μαλβαζίας ξεκινά από την Κρήτη, πιάνει πρώτο λιμάνι στην Πάρο κι από εκεί στο Ντουμπρόβνικ, στις Δαλματικές ακτές, στην κοιλάδα Βίπαβα της Σλοβενίας, στην Ίστρια της Κροατίας, στην Καταλονία της Ισπανίας και στη Σαλίνα, ένα από τα νησιά των Αιολίδων στην Ιταλία, για να καταλήξει πίσω στην Ελλάδα και στη Μονεμβασιά.

Η Μαλβαζία είναι ένα σταφύλι που έχει ταξιδέψει στη Μεσόγειο, έχει βρει γόνιμα εδάφη για καλλιέργεια κι έχει καταφέρει να δώσει τόσο διαφορετικά κρασιά. Ίσως το μόνο κρασί –τουλάχιστον της Μεσογείου– που μπορεί να περηφανεύεται για την ιστορία και το παρελθόν του, αλλά ταυτόχρονα να εξελίσσεται συνεχώς και να δείχνει το αύριο. Εκτός από τη Μεσόγειο, καλλιεργείται στα Κανάρια νησιά και στη Μαδέρα, αλλά και στις ΗΠΑ, στη Βραζιλία και την Αυστραλία. Στο Malvasia Festival Monemvasia 2025 το κρασί ήταν στο επίκεντρο, με οργανωμένες γευσιγνωσίες, επισκέψεις στο οινοποιείο και στους αμπελώνες της οικογένειας Τσιμπίδη, καθώς και με έκθεση κρασιών από Μαλβαζία. Το masterclass που παρουσίασε η Caroline Gilby MW ήταν η σύνδεση αυτού του μωσαϊκού με τη γνώση.

«Σχεδόν 300 ποικιλίες σταφυλιών συνδέονται με αυτή την ονομασία, τη Μαλβαζία, όμως όλα ξεκίνησαν από τη Μονεμβασιά», είπε η Βρετανίδα Master of Wine, αφού παρέθεσε τις ιστορικές αναφορές με τις παραπομπές στον Σαίξπηρ και τον Λεονάρντο ντα Βίντσι, και εξήγησε: «Η βενετσιάνικη ονομασία της Μονεμβασιάς ήταν Malvasia. Ένα γλυκό, πολυτελές κρασί που κυκλοφορούσε ήδη από τον 13ο αιώνα και του οποίου η φήμη ταξίδεψε τόσο μακριά ώστε το όνομα "Μαλβαζία" να συνδεθεί αργότερα και με άλλες τοπικές ποικιλίες». Η Μαλβαζία, σε όλες τις εκφάνσεις της, είναι η ιστορία της Μεσογείου και του πολιτισμού της – κι αυτό ακριβώς αποτύπωσε στο masterclass της.

«Το κρασί είναι καταπληκτικό εργαλείο κατανόησης ενός τόπου και μιας κουλτούρας. Τα φέρνει όλα μαζί και τα βάζει στα ποτήρια μας. Μας δίνει ένα ξεχωριστό στιγμιότυπο του τι είναι η αμπελουργία, το τοπίο, το κλίμα, τα εδάφη. Και μαζί, ένα στιγμιότυπο των ανθρώπων που το παρήγαγαν, της κουλτούρας που τους διαμόρφωσε και των επιλογών τους στο αμπέλι», είπε η Caroline Gilby. Χωρίς καμία ανάγκη σύγκρισης ή ανταγωνισμού, καθώς τα κρασιά είχαν έντονα διαφορετικό χαρακτήρα, οι συμμετέχοντες στη γευσιγνωσία είχαν μια μοναδική ευκαιρία να ανακαλύψουν τα διαφορετικά στιλ και τις εκφράσεις της ποικιλίας, ανάλογα με το terroir.

## ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ ΜΕ ΤΗ ΣΕΙΡΑ

*Οινοποιείο Μωραΐτης, ΠΟΠ Πάρος 2024 (Μονεμβασιά)* — Ένα ΠΟΠ φρέσκο, ξηρό κρασί από τη Νάουσα της Πάρου, με τα σταφύλια να προέρχονται από αμπελώνες πολύ χαμηλής στρεμματικής απόδοσης. Αλκοόλ στο 12,5% και δροσερά αρώματα λευκών λουλουδιών, φρέσκου αχλαδιού και μια ελαφρά πίκρα που θυμίζει γκρέιπφρουτ. Στο στόμα, η αίσθηση του αλατιού και της νοτισμένης πέτρας δεν αφήνει καμία αμφιβολία για τη νησιωτική προέλευση.

*Ιδαία Οινοποιητική, Βενιεράτο / Κρήτη, Malva Aromatica 2024 (Malvasia di Candia)* — Η ξηρή κρητική εκδοχή της ποικιλίας έρχεται από έναν αμπελώνα σε υψόμετρο 400-500 μ. Το κρασί ονομάζεται Malva και η ονομασία προέρχεται εν μέρει από τη Malvasia και εν μέρει από το άγριο φυτό μολόχα (Malva sylvestris). Λείο και κομψό, με έντονα ανθικά αρώματα και γεμάτο φρεσκάδα.

*Miljas Winery, Δαλματία / Κροατία, Malvasija Dubrovačka 2024* — Αρώματα φρέσκου ροδάκινου στη μύτη και έντονη οξύτητα στο στόμα χαρακτηρίζουν τη Malvasia από το Ντουμπρόβνικ της Κροατίας. Άλλη μία παλιά ποικιλία με αβέβαιη γενεαλογία. Πρόσφατη έρευνα (2024) δείχνει ότι τα τρία τέταρτα της καταγωγής της είναι από την ηπειρωτική Ίστρια και το ένα τέταρτο δαλματική.

*Vina Guštin, Malvasia Classic 2022, Κοιλάδα Βίπαβα / Σλοβενία* — Σταφύλια από δύο τοποθεσίες: μία χαμηλότερα στην κοιλάδα, με πιο πλούσια εδάφη, και μία ψηλότερα, πιο δροσερή και «κοφτερή». Οινοποιούνται χωριστά και αναμειγνύονται τον Ιανουάριο για να «δέσουν» τη μεγαλύτερη πληρότητα της κάτω ζώνης με τη φρεσκάδα της επάνω. Εξαιρετικό δείγμα για τις δυνατότητες παλαίωσης των κρασιών της ποικιλίας.

*Vina Rossi, Ίστρια / Κροατία, Malvasia Istriana 2024* — Οι Rossi έχουν ρίζες από το 1885, τότε που η Ίστρια ήταν Αυστροουγγαρία. Το κρασί είναι single vineyard από το καλύτερο grand cru τους στη Vižinada. Τα εδάφη στην Ίστρια εναλλάσσονται από βαθύ, σκουροκόκκινο έως αστραφτερό λευκό με ενεργό ασβέστιο. Ζύμωση και ωρίμανση σε μεγάλα δρύινα βαρέλια 1.000-2.000 λίτρων, που δίνουν πολυπλοκότητα χωρίς εμφανές ξύλο. Αρώματα από αχλάδι, ξύσμα λεμονιού, άχυρο, λευκά άνθη. Υφή με λευκό ροδάκινο και πυρηνόκαρπα, ζωηρή οξύτητα. Το κρασί πήρε πλατινένιο μετάλλιο στο World of Malvasia, τον διεθνή διαγωνισμό για τη Μαλβαζία που γίνεται κάθε Απρίλιο στην Κροατία, με την Gilby να προεδρεύει από το 2014.

*Kozlović Vina, Ίστρια / Κροατία, Selekcija Malvazija 2022* — Η οικογένεια βρίσκεται στην περιοχή από το 1904. Ο Gianfranco και η Antonella ανέλαβαν το 1998 ως τέταρτη γενιά και έχτισαν ένα εντυπωσιακό νέο οινοποιείο το 2012. Έχουν περίπου 30 εκτάρια. Το «Selekcija» προέρχεται από τρία αμπελοτεμάχια (Vale, Santa Lucia, Contarini) με κλήματα 17-62 ετών, σε υψόμετρο 200-250 μ., σε ασβεστολιθικά και αργιλώδη εδάφη. Έμεινε 12 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές και έχει 14% αλκοόλ. Συμπυκνωμένη «κλασική» έκφραση Malvasia: μέλι ακακίας, πυρηνόκαρπα, χαμομήλι, ωραία υφή.

*Vina Matošević, Ίστρια / Κροατία, Alba Antiqua 2021 (Malvasia Istriana)* — Ο Ivica Matošević δεν κληρονόμησε αμπέλια, αλλά μπήκε συνειδητά στο κρασί. Έψαξε συγκεκριμένα «μέρη», ήθελε να κατανοήσει το terroir και να επιλέξει τοποθεσίες. Το «Alba Antiqua» περιλαμβάνει σταφύλια από την Grimalda και την Castagna. Σύντομη προζυμωτική εκχύλιση 10-12 ωρών σε χαμηλή θερμοκρασία και ωρίμανση σε ακακία. Εντυπωσιακή εξέλιξη, με αρώματα από σκούρο μέλι, αχλάδι και κυδώνι.

*Celler de l'Hospital de Sitges, Καταλονία / Ισπανία, Malvasia Seca 2017* — Ο θρύλος λέει ότι ένας Ισπανός στρατιώτης πολέμησε στη Μονεμβασιά τον 14ο αιώνα εναντίον των Οθωμανών, τραυματίστηκε και θεραπεύτηκε με ένα «ιαματικό» κρασί από Malvasia. Πίσω στην Καταλονία, στο νοσοκομείο του Αγίου Ιωάννη (1324) κληροδοτήθηκαν αμπελώνες· τα τελευταία κλήματα Μαλβαζίας, περίπου δύο εκτάρια, σώθηκαν και από εκεί αναβίωσαν. Ο αμπελώνας βρίσκεται κυριολεκτικά μέσα στην πόλη, περικυκλωμένος από πολυκατοικίες. Παραδοσιακό οξειδωτικό και όχι οξειδωμένο στιλ (rancio), ζυμώνεται και ωριμάζει σε βαρέλια καστανιάς για πέντε-έξι χρόνια. Τριτογενή αρώματα που θυμίζουν καραμέλα βουτύρου, αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα νεράντζι.

*Caravaglio, Σαλίνα / Ιταλία, Malvasia delle Lipari D.O.C. 2024 (95%)* — Για το γλυκό κρασί από το μικρό νησάκι των Αιολίδων, λίγο έξω από τη Σικελία, έχουμε 95% Malvasia και 5% Corinto Nero (Μαύρη Κορινθιακή Σταφίδα). Τα σταφύλια απλώνονται σε ψάθες στον ήλιο για 15-20 μέρες. Ζύμωση με αυτόχθονες ζύμες σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια για έξι μήνες.

*Monemvasia Winery, Μονεμβασιά, ΠΟΠ Μονεμβασιά / Malvasia 2012* — Το καλύτερο φινάλε, με γλυκό κρασί της Μονεμβασιάς από σταφύλια λιασμένα για τουλάχιστον δύο εβδομάδες. Τα λιάζουν με δύο τρόπους: σε δίχτυα στο έδαφος και σε κρεβατίνες με συρμάτινα ράφια. 60% Μονεμβασιά, 20% Κυδωνίτσα, 10% Ασύρτικο και 10% Ασπρούδια. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, παλαίωση σε ανοιχτά βαρέλια για περίπου δύο χρόνια. Ένα κρασί που σαρώνει τα βραβεία: συχνά χρυσό ή πλατινένιο σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς. Σάκχαρα κοντά στα 200 g/L, ολική οξύτητα 7,8 g/L, pH 3,1· πολύ γλυκό, αλλά όχι βαρύ, καθώς η οξύτητα κρατάει το στόμα φρέσκο και το κρασί έχει την απαιτούμενη ισορροπία.

Αν αναλογιστεί κανείς ότι σήμερα υπάρχουν περίπου 30.000 εκτάρια αυτής της ποικιλίας παγκοσμίως, μιλάμε για κάτι σχετικά περιορισμένο, αναλογικά με την ιστορία και τη διασπορά της Malvasia στον κόσμο. Ιταλία, Ισπανία, Πορτογαλία και Κροατία κατέχουν τα πρωτεία στις καλλιεργούμενες εκτάσεις στην Ευρώπη. Στο walk-around tasting που ακολούθησε, παρουσιάστηκαν κι άλλες εκδοχές Malvasia από τα ίδια οινοποιεία – από ξηρά και ημίξηρα μέχρι αφρώδη και pét-nat. Η ποικιλία έχει χαρακτήρα και αλλάζει πρόσωπο στα χέρια των οινοποιών που καταπιάνονται μαζί της, κάτι που φάνηκε στα κρασιά που δοκιμάστηκαν.

Ιδιαίτερη αναφορά αξίζει να γίνει στην οικογένεια Τσιμπίδη, που έκανε ένα όνειρό της πραγματικότητα, αναβιώνοντας και καθιερώνοντας ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης τον ιστορικό λιαστό οίνο Monemvasia-Malvasia. Προχώρησε ακόμη παραπέρα, υλοποιώντας το όραμα του Γιώργου Τσιμπίδη για την ένωση των ανθρώπων που φτιάχνουν κρασί από Malvasia. Το δίκτυο δημιουργήθηκε μέσα από κοινή προσπάθεια και εμφανίστηκε δυναμικό στη δεύτερη συνάντησή του στη Μονεμβασιά.

Εκεί, άνθρωποι χαρισματικοί και οραματιστές ανοίγουν τον δρόμο: ο Μαρίνης Μπερέτσος, διευθύνων σύμβουλος της Πάρνων Α.Ε., ο Σωτήρης Μπόλης, εμπνευστής και δημιουργός του Malvasia Festival Monemvasia, και ο Ivan Marić, πρόεδρος της VinIstra. Είναι αυτοί που ανοίγουν τον δρόμο για να ακολουθήσουν κι άλλοι, που θα μπουν στο καράβι και θα πιάσουν στα λιμάνια της Μεσογείου, για να γνωρίσουν και να διαδώσουν παραπέρα τον μύθο του Μαλβάζιου οίνου. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γιοβάννα Λύκου *Sommelière, Wine and Spirits Instructor*

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
K2

# Winter Best Buys

Το Ξινόμαυρο είναι αναμφίβολα μία από τις πιο σπουδαίες ελληνικές ερυθρές ποικιλίες και ίσως η πιο χαρακτηριστική της Βόρειας Ελλάδας, συνδεδεμένη βαθιά με τον αμπελώνα της Μακεδονίας. Εκτός από τις κλασικές ζώνες ΠΟΠ Νάουσας και Αμυνταίου, όπου το Ξινόμαυρο συμμετέχει αποκλειστικά, η ποικιλία δίνει επίσης ξεχωριστά αποτελέσματα στην ΠΟΠ Γουμένισσα, όπου συνδυάζεται με τη Νεγκόσκα, καθώς και στην ΠΟΠ Ραψάνη της Θεσσαλίας, με τις ποικιλίες Κρασάτο και Σταυρωτό. Εξαιρετικά όμως είναι και τα δείγματα εκτός ζωνών, με κάποιες «Off-Broadway» ετικέτες να κάνουν την απόλυτη έκπληξη! Αυτά είναι τα χειμωνιάτικα Best Buys από το Grape.

1. ARKTOS ROSÉ — *Arktos Elevation Vineyards*
   Η μαεστρία που για χρόνια εφαρμόζει το Οινοποιείο Καραμολέγκου στο Ασύρτικο της Σαντορίνης μεταφέρεται τώρα στο Ξινόμαυρο, το οποίο καλλιεργείται στο ψυχρό κλίμα του Αμυνταίου, σε υψόμετρο 700 μ. Το νέο εγχείρημα Arktos μάς συστήνει μια γκάμα κρασιών που ανυπομονούμε να απολαμβάνουμε. Στη ροζέ απόχρωσή του, ανακαλύπτουμε ένα φρέσκο και κομψό κρασί που αναδεικνύει τόσο την ποικιλία όσο και τον τόπο καταγωγής του. Τραγανό, ελκυστικό και μεταξένιο, με τον φρουτένιο και φυτικό χαρακτήρα του σταφυλιού σε πρώτο πλάνο, είναι πανέτοιμο να συνοδεύσει πιάτα με φινέτσα και ζωντανές οξύτητες.
   14,90€

2. ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ — *Oenops Wines*
   Επιλεγμένοι αμπελώνες από τις τρεις σπουδαίες περιοχές όπου μεγαλουργεί το Ξινόμαυρο – τη Νάουσα, το Αμύνταιο και τη Ραψάνη– χαρίζουν τον καρπό γι' αυτό το εξαιρετικό δραμινό κόκκινο. Ο Νίκος Καρατζάς δείχνει για μία ακόμη φορά την κλάση του και αξιοποιεί τσιμεντένιες δεξαμενές, βαρέλια και αμφορείς, παραδίδοντας μαθήματα master blending στο τελικό αποτέλεσμα. Η καθαρότητα του φρούτου, η φρεσκάδα της γουλιάς και η εκλεπτυσμένη υφή των τανινών συνθέτουν μια οινική ευγένεια, η οποία διαταράσσεται ευχάριστα από το non-filtered στοιχείο. Αν θέλεις το Ξινόμαυρο αλλιώς και αφοπλιστικά γοητευτικό, εδώ είσαι!
   16,20€

3. AMYNTAION ROSÉ DEMI SEC — *Amyntas Winery*
   Η νέα μέρα του Amyntas το βρίσκει να εξελίσσει την πλούσια παρακαταθήκη του, να βελτιώνει την εικόνα του και κυρίως να συνεχίζει να προσφέρει πραγματικά καλοδουλεμένα και νόστιμα κρασιά, όπως αυτό το σαγηνευτικό Rosé Demi Sec. Φρουτένιο και ισορροπημένο, με ανάλαφρη και δροσερή αίσθηση, επιβεβαιώνει περίτρανα την κλάση των φυσαλίδων, «απενοχοποιώντας» ταυτόχρονα την παρουσία της γλυκύτητας στο κρασί. Ένα ροζέ με αρωματική εξωστρέφεια και παιχνιδιάρικο χαρακτήρα, που πέρα από εξαιρετικό απεριτίφ γίνεται σύντροφος για πικάντικα πιάτα αλλά και άγλυκα επιδόρπια.
   15,10€

4. ΡΟΖΑ ΡΕΤΣΙΝΑ — *Οινοποιείο Κεχρής*
   Ζουμερή και ροδαλή, πλουραλιστική σε αρώματα και καθηλωτική στη γεύση, η Ρόζα είναι μια απολαυστική Ρετσίνα από Ξινόμαυρο που όχι μόνο τιμά την ποικιλία, αλλά αναδεικνύει και συνολικά την κατηγορία αυτού του υπέροχου Οίνου Κατά Παράδοση. Η πρωτότυπη σύζευξη της Ρετσίνας με τη σπουδαιότερη ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας χαρίζει μπόλικο κόκκινο φρούτο, ζωηρή οξύτητα και τα χαρακτηριστικά αρώματα ενός ποιοτικού Ρητινίτη. Ιδανική επιλογή για μεζεδάκια στο τηγάνι και πιάτα με ένταση, που αναδεικνύουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της.
   11,80€

5. ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ
   Μπορεί να παραμένει πιστό σε μία από τις πιο παραδοσιακές προσεγγίσεις και να μη δείχνει να επηρεάζεται από τη σύγχρονη όψη της ποικιλίας, όμως αυτό καθόλου δεν μας ενοχλεί, αντιθέτως. Το Κτήμα Φουντή εξακολουθεί να χαρίζει συγκινητικές στιγμές σε κάθε γουλιά, υπενθυμίζοντάς μας τη δύναμη και τον χαρακτήρα του Ξινόμαυρου. Κόκκινο φρούτο, τομάτα και μια πικάντικη αρμονία από την επιρροή της δρυός πλάι σε πλούσιες τανίνες και όμορφη οξύτητα. Αν μιλήσουμε δε για πλούσια κρεοφαγία, μαγειρευτά κατσαρόλας με πλούσιες σάλτσες, τότε δεν γίνεται με τίποτα να το παραλείψουμε.
   19,80€

6. ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ — *Akrathos Winery*
   Μια σπουδαία δουλειά από το οινοποιείο της Χαλκιδικής, που δείχνει πραγματική αφοσίωση στις ελληνικές ποικιλίες και φυσικά εντάσσει στην άψογη, κατά τη γνώμη μου, γκάμα του και το Ξινόμαυρο. Ένα από τα πιο σύγχρονα, γευστικά και value-for-money κόκκινα, το οποίο καταφέρνει να τιθασεύσει την απαιτητική ποικιλία και ταυτόχρονα να αναδείξει τα πιο δυνατά της στοιχεία. Προσιτό και ανεπιτήδευτα ευκολόπιοτο, προτάσσει το φρούτο και την αρμονία, «καμουφλάροντας» με χάρη την εξαιρετική του δυναμική, χωρίς να περιορίζει τους γευστικούς συνδυασμούς ούτε να δεσμεύεται από εποχικότητες.
   19,80€

7. BLANC XINOMAVRO — *Οινοποιείο Ταραλάς*
   Μία από τις λίγες blanc de blanc οινοποιήσεις του Ξινόμαυρου και χωρίς αμφιβολία από τις πιο επιτυχημένες έρχεται από τη Νάουσα. Στη λιγότερο διαδεδομένη αυτή απόχρωση (θα το πω: γιατί να στερηθεί κανείς τη μαγεία και τον πλούτο της φλούδας;) ο Χρήστος Ταραλάς καταφέρνει να διατηρήσει τον αυθεντικό χαρακτήρα της ποικιλίας. Το κρασί επιδεικνύει απίστευτη καθαρότητα ακμαίου φρούτου και εντυπωσιάζει με τη ζωντάνια του. Μύτη και στόμα συνθέτουν μια παλέτα από λευκά και κόκκινα αρώματα, που αναζητούν τον επόμενο επιτυχημένο γευστικό συνδυασμό τους στον φούρνο ή στη σχάρα.
   17,40€

8. ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΡΟΖΕ — *Κτήμα Γεροβασιλείου*
   Η εγγυημένη υπογραφή ποιότητας του Κτήματος Γεροβασιλείου σε αυτό το ροζέ ανεβάζει ψηλά τον πήχη των απαιτήσεών μας για απόλαυση. Η σπουδαία βορειοελλαδίτικη ποικιλία, παρότι δεν βρίσκεται στις πρώτες προτιμήσεις του οινοποιείου, βρίσκει στην Επανομή μια ιδανική και φιλόξενη πατρίδα. Η απαλή του απόχρωση δεν προδίδει τον εξωστρεφή αρωματικό του χαρακτήρα, με αποτέλεσμα μύτη και στόμα να προσφέρουν μια απρόσμενα ευχάριστη εμπειρία. Φρουτώδη στοιχεία, στιβαρή δομή, βοτανική οξύτητα και ζωντάνια είναι μόνο μερικά από τα χαρακτηριστικά που αποκαλύπτονται, είτε το απολαύσει κανείς μόνο του είτε το συνδυάσει με εκλεκτά τυριά.
   17,20€

9. ΙΝΙΜΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 2019 — *Κατώγι Αβέρωφ*
«Inima» σημαίνει «ψυχή», και αυτό ακριβώς αποτυπώνει το ιστορικό οινοποιείο Αβέρωφ σε αυτό το εντυπωσιακό κόκκινο. Παρά το γεγονός ότι το Μέτσοβο βρίσκεται χιλιόμετρα μακριά από τη Νάουσα, ο καρπός επιλέγεται με προσοχή από το αμπελοτόπι της Ρουντίνας και οινοποιείται με υποδειγματική φροντίδα, προσφέροντας ζουμερό φρούτο, λεπτές βοτανικές νότες, ζωηρή οξύτητα και εμφανείς τανίνες. Η στιβαρή δομή αυτού του ΠΟΠ και η δυναμική του το καθιστούν ικανό να ταξιδέψει στον χρόνο, ενώ η απόλαυσή του κορυφώνεται σε συνδυασμό με πιάτα που αγκαλιάζουν την ένταση και το βάθος του, όπως σιγομαγειρεμένα κυνήγια ή πλούσια ριζότο με μανιτάρια.
14,30€

10. ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΡΟΖΕ — *Κτήμα Αρβανιτίδη*
Μία από τις πιο όμορφες εκφράσεις της ποικιλίας, προερχόμενη από τον χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων ιδιόκτητο αμπελώνα του οινοποιείου στον Ασκό, βορειότερα της λίμνης Βόλβης. Παρά την παραδοσιακή οινοποιητική προσέγγιση, το αποτέλεσμα είναι μοντέρνο και αφοπλιστικά γευστικό, με χαρακτηριστική φρεσκάδα, πλούσιο φρουτώδες προφίλ και ευχάριστη, επίμονη επίγευση. Πολύπλευρο και ευκολοφόρετο, με ζωντάνια και φινέτσα, προσφέρει μια ικανοποιητική γευστική εμπειρία σχεδόν σε κάθε περίσταση. Στα των συνδυασμών στέκεται άψογα από comfort πίτσες μέχρι ψητά λευκά κρέατα.
13,60€

11. ΒΗΣΣΑ — *Karadimos family*
Από τις πιο χαρακτηριστικές και δημοφιλείς ετικέτες της αγοράς, η Βήσσα είναι ένα εντυπωσιακό Ξινόμαυρο που παράγεται μακριά από τις κλασικές περιοχές παραγωγής της ποικιλίας, προσφέροντας μια μοναδική εκδοχή για τους λάτρεις του είδους. Διακρίνεται για το εντυπωσιακό μπουκέτο και τον έντονο αρωματικό χαρακτήρα, με μεγάλη συμπύκνωση φρούτου και καθηλωτικές, σφιχτές συχνά τανίνες, που πιθανότατα χρειάζονται χρόνο για να μαλακώσουν και να αποκαλύψουν πλήρως τη δυναμική τους. Η στιβαρή δομή και η πολυπλοκότητα του κρασιού, με σύμμαχο την καλή οξύτητα, το καθιστούν ιδανικό για παλαίωση. Ένα ζουμερό steak ή πλούσια κρεοφαγία, που εξισορροπούν και αναδεικνύουν την ένταση και τη φινέτσα του, μοιάζουν μονόδρομος.
22,10€

12. ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ — *Οινοποιείο Αϊδαρίνη*
Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα συνθέτουν ένα αγαπημένο ΠΟΠ. Το Οινοποιείο Αϊδαρίνη δημιουργεί μια παραδοσιακού στιλ Γουμένισσα και καταφέρνει να προσφέρει εντυπωσιακή απόλαυση σε αυτό το επίπεδο τιμής. Χωρίς να παρουσιάζει μεγάλη συμπύκνωση αρωμάτων, το κρασί διαθέτει όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Την εξελιγμένη του όψη ακολουθούν νότες τομάτας, ελιάς, μανιταριού και κόκκινου φρούτου, που όμως αντισταθμίζονται από την τραγανή οξύτητα. Οι τανίνες του χαρίζουν δομή στο στόμα και ζητούν συνοδεία από κοκκινιστά ή κόκκινα κρέατα. Μια ετικέτα που θα ενθουσιάσει τους λάτρεις του παραδοσιακού Ξινόμαυρου.
14,00€

13. ΑΓΚΑΘΩΤΟ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ
Ένα εξαιρετικό και άκρως γαστρονομικό single vineyard ροζέ Ξινόμαυρο που αγκαλιάζει ευχάριστα τον ουρανίσκο. Τα αμπέλια στην περιοχή Γάστρα της Νάουσας προσφέρουν τον νεανικό τους καρπό, ο οποίος μετά την οινοποίηση παραμένει για έναν χρόνο σε μεγάλα –δύο τόνων– βαρέλια, αποκτώντας χαρακτήρα και προσωπικότητα. Το αποτέλεσμα είναι ένα εντυπωσιακό κρασί με μεσογειακό χαρακτήρα, αρωματικά εξωστρεφές, με ήπια αίσθηση τανινών και απολαυστικά παρούσα οξύτητα. Κάθε γουλιά διεγείρει τη φαντασία για το πόσες συνταγές μπορεί να συνοδεύσει. Η απάντηση είναι πολλές, αλλά μπορείς να ξεκινήσεις με ένα ζουμερό ρολό χοιρινό στον φούρνο.
21,70€

14. VALOS ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ — *Κτήμα Κατσαρού*
Η αριστοκρατικότητα του Κτήματος Κατσαρού εκτοξεύεται με άλματα και αρώματα σε αυτό το Ξινόμαυρο, προερχόμενο από σταφύλια που καλλιεργούνται πιστοποιημένα βιολογικά στον ιδιόκτητο αμπελώνα του οινοποιείου στην Κρανιά Ολύμπου. Ένα έξοχο κρασί περισυλλογής με έντονη προσωπικότητα, όπου τα ώριμα κόκκινα φρούτα, τα μπαχαρικά και τα δρύινα στοιχεία από την ωρίμανση σε βαρέλια συνθέτουν ένα πλούσιο, γεμάτο μπουκέτο. Οι δυναμικές του τανίνες και η έντονη οξύτητα οδηγούν τη γουλιά σε μακρά, ευχάριστη επίγευση. Δώσε του δύναμη και πρωτεΐνη και θα σε ανταμείψει: ψητά κρέατα, πιάτα με πλούσιες σάλτσες ή τυριά με έντονες γεύσεις αποτελούν τους ιδανικούς του συντρόφους.
14,50€

15. 1879 LEGACY — *Boutari*
Κλασική πλέον premium ετικέτα single-vineyard Ξινόμαυρου, η οποία, αποτίνοντας φόρο τιμής στη μακρά παράδοση της Boutari από το 1879, προσφέρει στον καταναλωτή ένα από τα πιο αξιοπρόσεκτα κόκκινα της κατηγορίας. Η στιλιστική της προσέγγιση διαφοροποιείται από τις πιο παραδοσιακές ετικέτες της περιοχής και χαρακτηρίζεται από εκφραστική μύτη με ένταση και πυκνό φρουτώδη χαρακτήρα. Τα αρώματα από τη χρήση καινούργιου γαλλικού βαρελιού προσθέτουν κομψότητα και πολυπλοκότητα. Οι τανίνες, η υψηλή συμπύκνωση και η ζωντανή οξύτητα, σε συνδυασμό με την εντυπωσιακή φιάλη σφραγισμένη με κερί, δημιουργούν συνειρμούς και προδιαθέτουν για μακρά παλαίωση και χειμερινές γεύσεις στη γάστρα.
34,60€

16. ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ RESERVE ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ — *Κτήμα Άλφα*
Ένα πραγματικά ξεχωριστό Ξινόμαυρο από παλαιά, προφυλλοξηρικά κλήματα στο αμπελοτόπι «Μπαρμπαγιάννης», που αναδεικνύει με τον πιο αυθεντικό τρόπο το μοναδικό terroir του Αμυνταίου και τις απίστευτες δυνατότητες της ποικιλίας. Πληθωρικό και δομημένο, με εξαιρετικά μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης, αποτελεί μία από τις κορυφαίες ετικέτες της ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο. Περίτεχνα πικάντικα αρώματα, ζουμερό φρούτο, γεμάτο στόμα, έντονες, αλλά απόλυτα ενσωματωμένες τανίνες, ζωηρή οξύτητα και υποδειγματική ισορροπία είναι μόνο μερικά από τα χαρακτηριστικά που το καθιστούν ένα ερυθρό κλάσης. Για τη μεγιστοποίηση της απόλαυσης, πιάτα με πλούτο και κομψότητα είναι ό,τι ακριβώς χρειάζεται!
25,00€

17. ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ — *Κτήμα Τέχνη Οίνου*
Ένα Ξινόμαυρο από τη Δράμα (που κάνει πάλι το θαύμα της), το οποίο ισορροπεί ιδανικά ανάμεσα στη φινέτσα και τη δύναμη, συνδυάζοντας στοιχεία μοντέρνας και παραδοσιακής οινοποίησης. Η τυπική για τη βορειοελλαδίτικη ποικιλία και άκρως εκφραστική του μύτη, το σαγηνευτικό, γεμάτο στόμα, οι υψηλές οξύτητες και οι έντονες αλλά ώριμες τανίνες συνθέτουν ένα κρασί με καλώς νοούμενο εξελιγμένο προφίλ, του οποίου όμως οι γουλιές αφήνουν μικρές εκπλήξεις φρεσκάδας. Ο όγκος του το καθιστά ιδανικό για πιάτα με βάθος και πολυπλοκότητα με τον ίδιο τρόπο που η διακριτή σε αυτό το ξεμυαλιστικό σύνολο λεπτότητά του ψάχνει για ντελικάτες γεύσεις. Μανιτάρια, ραγού αλλά και πολυτελείς κοπές θα δουλέψουν άψογα.
26,10€





18. TERRE DE ZEUS ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ — *Navitas*
Η παραγωγός Μαρία Δημητριάδη τιμά περίτρανα και εξελίσσει την προγονική της οινική παρακαταθήκη, δημιουργώντας ένα σύγχρονο, φίνο και πληθωρικά φρουτώδες Ξινόμαυρο για όσους αγαπούν τη νέα εποχή της ποικιλίας αλλά και για όλους όσοι απλώς θέλουν το ποτήρι τους γεμάτο με πραγματικά νόστιμο κρασί. Γεννημένο στους πρόποδες του Ολύμπου, το Terre de Zeus, που προέρχεται από νεαρά κλήματα, ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και τσιμεντένιες δεξαμενές και εμφιαλώνεται χωρίς φιλτράρισμα. Το μαλακό σώμα, η τραγανή οξύτητα και οι μεταξένιες τανίνες αγκαλιάζουν το πυκνό κόκκινο φρούτο, τα γήινα και βοτανικά αρώματα, χαρίζοντας απόλυτη αίσθηση ικανοποίησης. Άψογο για απλές στιγμές και την ίδια στιγμή ιδανικό για ιδιαίτερες.
16,80€

19. ΠΑΛΙΟΚΑΛΙΑΣ — *Οινοποιείο Κόκκινος*
Ένα αυθεντικό Ξινόμαυρο χειρωνακτικού τρύγου από τη Νάουσα, που αναδεικνύει την παραδοσιακή οινοποιητική προσέγγιση της ποικιλίας και αποτυπώνει την τυπικότητα της περιοχής σε κάθε γουλιά. Το εντυπωσιακό του στόμα, που καθηλώνει, συνδυάζει εξαιρετικά ισορροπημένη οξύτητα, φρεσκάδα και κομψότητα με ώριμες, δομημένες και μεταξένιες τανίνες, προσδίδοντας βάθος και μακρά διάρκεια στο στόμα. Η πυκνότητα και η ένταση της γουλιάς μαρτυρούν την ηλικία και τη φροντίδα του αμπελώνα, ενώ ο χαρακτήρας του κρασιού υπόσχεται μακρά παλαίωση. Ιδανικό για πλούσια πιάτα κρέατος και ώριμα τυριά.
29,60€

20. ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ RESERVE — *Κτήμα Δημόπουλου*
Η δυναμική του Κτήματος Δημόπουλου απογειώνεται σε αυτό το εντυπωσιακό αφιλτράριστο Ξινόμαυρο. Ένα κρασί παλαίωσης με καρπό από τους ιδιόκτητους αμπελώνες Σταυρός και Κοντή Καρυδιά στο Αμύνταιο, που ωρίμασε με υπομονή για 25 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια, αποκτώντας έντονη προσωπικότητα, δομή και βάθος. Το αρωματικό του προφίλ είναι σύνθετο και ισορροπεί ανάμεσα στο ώριμο φρούτο και στα εκλεπτυσμένα στοιχεία του βαρελιού, ενώ στο στόμα εμφανίζεται γεμάτο, με τονισμένες τανίνες και ζωηρή οξύτητα που διαρκεί μέχρι το τελείωμα. Δώσε του ένταση και δομή στο τραπέζι με κόκκινα κρέατα, αρνί ή κυνήγι, ώστε να αποκαλύψει με γενναιοδωρία τον υπέροχο χαρακτήρα του.
27,50€

21. ΡΑΨΑΝΗ TERRA PETRA — *Οινοποιία Θυμιόπουλου*
Ένας από τους παραγωγούς που έχει συνεισφέρει με τη σπουδαία του δουλειά για την επόμενη μέρα του Ξινόμαυρου επί ελληνικού εδάφους, κάνοντας τόσο εγχώρια όσο και διεθνή καριέρα, κάνει απόβαση στη Ραψάνη και μας δίνει ένα πολύπλοκο και πολύπλευρο κρασί. Διατηρώντας τον τυπικό αρωματικό χαρακτήρα του blend και τονίζοντας το βάθος του ώριμου φρούτου, το κρασί αυτό ξεχωρίζει για τον πυκνό χαρακτήρα του, την υψηλή οξύτητα και τις πολύ καλά ενσωματωμένες τανίνες. Αν είσαι λάτρης της πολυπλοκότητας και της συμπύκνωσης κι αναζητάς ένα αφοπλιστικό και πλούσιο πάντρεμα, ψάξε γρήγορα να βρεις την καλύτερη δυνατή συνταγή για στιφάδο.
18,80€

## ΤΟ GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

ΑΘΗΝΑ • 48 URBAN GARDEN ΑΡΜΑΤΟΛΩΝ ΚΑΙ ΚΛΕΦΤΩΝ 48, ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ • ANCIENT GREEK SANDALS ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗ 3–5, ΑΘΗΝΑ • ΚΑΒΑ ΑΝΘΙΔΗΣ ΠΑΤΡΙΑΡΧΟΥ ΙΩΑΚΕΙΜ 45, ΚΟΛΩΝΑΚΙ / Λ. ΚΗΦΙΣΙΑΣ 76, ΜΑΡΟΥΣΙ / ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ ΛΑΜΠΡΑΚΗ 77, ΓΛΥΦΑΔΑ • GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΡΙΣΤΟΦΑΝΟΥΣ 20, ΑΘΗΝΑ • ARION CAVA ΣΤΡΑΤΑΡΧΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΠΑΠΑΓΟΥ 80, ΑΘΗΝΑ • AVRA BAR ΑΠΟΛΛΩΝΟΣ 40, ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ • BAROLO ΔΑΒΑΚΗ 1, ΨΥΧΙΚΟ • BAPOYΛΚΟ SEASIDE ΑΚΤΗ ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ 54-56, ΜΙΚΡΟΛΙΜΑΝΟ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ • BARRIQUE ΠΛ. ΥΜΗΤΤΟΥ 1, ΥΜΗΤΤΟΣ • BO BO BOHEME BOURGEOIS ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ ΖΙΝΗΗ 36, ΚΟΥΚΑΚΙ • BONAMA ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΓΟΥΝΑΡΗ 80, ΑΝΩ ΓΛΥΦΑΔΑ • BOTILIA ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 235, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • BY THE GLASS ΣΟΥΡΗ 3, ΑΘΗΝΑ • ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 28 ΚΑΙ ΜΕΝΕΛΑΟΥ, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • ΚΑΒΑ ΔΡΟΣΙΑ ΛΕΩΦ. ΔΡΟΣΙΑΣ-ΣΤΑΜΑΤΑΣ 3, ΣΤΑΜΑΤΑ • DRY ΚΟΥΜΠΑΡΗ 5, ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΟΛΩΝΑΚΙΟΥ • EIGHTEEN SCREEN WINE ΚΑΙ NUTS ΤΖΑΒΕΛΛΑ 90, ΠΕΙΡΑΙΑΣ • FABRICA DE VINO ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΜΠΕΝΑΚΗ 3, ΑΘΗΝΑ • CAVA FAIDON ΑΓ. ΙΩΑΝΝΟΥ 28, ΒΟΥΛΑ / ΣΚΙΠΠΗ 4, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • FYSIKA ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 17, ΚΟΥΚΑΚΙ • GAMAY ΖΩΟΔΟΧΟΥ ΠΗΓΗΣ 42, ΑΘΗΝΑ GRAPE STORE ΛΕΩΦ. ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 442, ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ • GREECE AND GRAPES ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 20, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • HALF GLASS ΕΛΑΙΩΝ 41 ΚΑΙ ΑΙΟΛΙΑΣ 1, ΝΕΑ ΚΗΦΙΣΙΑ • HERVE ΤΡΙΩΝ ΙΕΡΑΡΧΩΝ 170, ΑΘΗΝΑ • HETEROCLITO ΦΩΚΙΩΝΟΣ 2 ΚΑΙ ΠΕΤΡΑΚΗ 30, ΑΘΗΝΑ • HOUSE OF WINE ΕΘΝ. ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 40, ΧΑΛΑΝΔΡΙ • IT ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙΟΥ 30 ΚΑΙ ΑΛ. ΣΟΥΤΣΟΥ, ΑΘΗΝΑ • JERAR ΑΓΙΑΣ ΒΑΡΒΑΡΑΣ 55, ΔΑΦΝΗ • K2 DESIGN ΒΕΡΑΝΖΕΡΟΥ 34, ΟΜΟΝΟΙΑ • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ 83, ΚΟΛΩΝΟΣ •KEDROS ΔΡΟΣΟΠΟΥΛΟΥ 47 ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ, ΚΥΨΕΛΗ • KIKI DE GRÈCE ΗΠΙΤΟΥ 4, ΣΥΝΤΑΓΜΑ • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ ΣΤΑΜΑΤΑ ΑΤΤΙΚΗΣ • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ ΛΕΩΦ. ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 11, ΜΕΛΙΣΣΙΑ • KYLIX ΚΑΡΝΕΑΔΟΥ 20, ΚΟΛΩΝΑΚΙ • CAVA LACOR ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ ΚΥΠΡΟΥ 5, ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΚΑΠΑΝΔΡΙΤΙ ΑΤΤΙΚΗΣ • LINOVATIS ΔΙΟΜΗΔΟΥΣ ΚΥΡΙΑΚΟΥ 15, ΚΗΦΙΣΙΑ • LOLLO'S ΕΘΝ. ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 3α, ΧΑΛΑΝΔΡΙ • LOST ROOTS ΗΡΑΚΛΕΙΔΩΝ 30, ΑΘΗΝΑ • MAISON D'OLIVE ΞΑΝΘΙΠΠΟΥ 7-9, ΚΟΛΩΝΑΚΙ • MATERIA PRIMA ΦΑΛΗΡΟΥ 68, ΚΟΥΚΑΚΙ / ΠΛΑΤΕΙΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ 3, ΠΑΓΚΡΑΤΙ • MONK GRAPES AND SPIRITS ΚΑΡΟΡΗ 4, ΑΘΗΝΑ • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΝΕΟΦΥΤΟΥ ΔΟΥΚΑ 4, ΑΘΗΝΑ • ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ ΚΟΥΜΠΑΡΗ 1, ΑΘΗΝΑ / ΠΕΙΡΑΙΩΣ 138, ΓΚΑΖΙ • MR. VERTIGO ΠΛΑΤΕΙΑ ΦΙΛΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ 15, ΚΟΛΩΝΑΚΙ • MY CAVA ΕΥΦΡΟΝΙΟΥ 5, ΑΘΗΝΑ • NEW HOTEL ΦΙΛΕΛΛΗΝΩΝ 16, ΑΘΗΝΑ • NEBBIOLO ΛΕΩΦ. ΘΗΣΕΩΣ 111, ΕΚΑΛΗ • ΟΑΚ ΥΔΡΑΣ 2 ΚΑΙ ΛΕΩΦ. ΚΗΦΙΣΙΑΣ 282, ΧΑΛΑΝΔΡΙ / ΛΕΩΦ. ΑΘΗΝΑΣ 7Α, ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ • ΟΙΝΙΚΟ ΗΡΑΚΛΕΟΥΣ 1 ΚΑΙ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • ΟΙΝΟΠΙΩΝ ΑΜΙΣΟΥ 10, ΥΜΗΤΤΟΣ • OINOSCENT ΒΟΥΛΗΣ 45-47, ΑΘΗΝΑ • PALEO ΠΟΛΥΔΕΥΚΟΥΣ 39, ΠΕΙΡΑΙΑΣ • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ ΑΓ. ΙΩΑΝΝΟΥ 41, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ • PHELO SPIRITS ΣΟΥΗΔΙΑΣ 51, ΑΘΗΝΑ • PHILIP GLASS ΛΟΥΚΑ ΜΠΕΛΛΟΥ 3, ΠΑΝΟΡΜΟΥ • PROSOPA ΜΕΓ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ 52, ΑΘΗΝΑ • SEMELI WINES ΛΕΩΦ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ 466, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • SOLERA ΑΝΔΡΕΑ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ 77, ΧΑΛΑΝΔΡΙ • STAFILINA ΑΙΓΑΙΟΥ 18, Ν. ΣΜΥΡΝΗ • STELVIN ΠΛ. ΚΥΠΡΟΥ 9, ΓΑΛΑΤΣΙ • ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΠΑΤΗΤΗΡΙΑ ΑΝΑΒΥΣΣΟΥ • TABEPNA ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ ΑΡΓΟΥΣ 66, ΑΘΗΝΑ • TANINH ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ 91, ΑΘΗΝΑ • TERROIRIST ΘΟΥΚΥΔΙΔΟΥ 12, ΧΑΛΑΝΔΡΙ • CAVA VEGERA ΒΑΣΙΛΕΩΣ ΠΑΥΛΟΥ 61 ΚΑΙ ΠΟΣΕΙΔΩΝΟΣ 11, ΒΟΥΛΑ • VILLA GRIZIO 46 ΑΓ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 46, ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ • VINIFERA ΛΕΩΦ. ΚΗΦΙΣΙΑΣ 317, ΚΗΦΙΣΙΑ • VINOULTURA ΑΝΩΓΕΙΩΝ 18, ΝΙΚΑΙΑ • WAREHOUSE ΜΑΥΡΟΜΙΧΑΛΗ ΚΑΙ ΒΑΛΤΕΤΣΙΟΥ 21, ΑΘΗΝΑ • WESUD ATHENS ΛΕΩΦ. ΒΑΣΙΛΕΩΣ ΠΑΥΛΟΥ 90, ΒΟΥΛΑ • WINE AT WEST ΣΤΡ. ΚΑΡΑΪΣΚΑΚΗ 75, ΧΑΪΔΑΡΙ • WINE IS FINE ΒΥΣΣΗΣ 6, ΑΘΗΝΑ • WINE KINGDOM ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 199, Ν. ΣΜΥΡΝΗ • WINE O' CLOCK ΛΕΜΠΕΣΗ 10, ΑΚΡΟΠΟΛΗ • WINE TUNNEL ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ 32, ΑΘΗΝΑ • WINE UP ΣΟΦ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 12, ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ • WSPC ΓΛΑΥΚΟΥ 11, ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ • ZOUMBOULAKIS GALLERIES ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΟΛΩΝΑΚΙΟΥ 20

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • 10 GR ΠΟΛΥΔΩΡΟΥ 16, ΠΑΛΑΙΑ ΠΟΛΗ, ΡΟΔΟΣ • 18 GRAPES ΑΓΙΟΣ ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ, ΝΑΞΟΣ • CAVA ABATZIS ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 12, ΕΥΟΣΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ • ΑΕΡΟΙΝΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ 9, ΦΛΩΡΙΝΑ • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2ο ΧΛΜ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ, ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑΣ, ΑΜΥΝΤΑΙΟ, ΦΛΩΡΙΝΑ • ANDRIAKON ΚΑΡΑΒΟΣΤΑΣΙ ΓΑΥΡΙΟΥ, ΑΝΔΡΟΣ • ANHYDROUS ΦΗΡΑ ΚΟΝΤΟΧΩΡΙ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ ΛΕΩΦ. Γ. ΒΕΡΓΩΤΗ 127, ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ • APALLOU ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ 51, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • BITTER COCKTAILS ΑΓΙΟΥ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ 5, ΖΑΚΥΝΘΟΣ • ΚΑΒΑ ΒΛΑΣΗΣ ΗΡΩΩΝ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ 52, ΛΑΡΙΣΑ • BOTTIGLIA DI VINO ΑΛΥΚΕΣ ΠΟΤΑΜΟΥ, ΚΕΡΚΥΡΑ • CARDOON ΑΚΤΗ Γ. ΔΡΟΣΟΥ, ΙΔΡΥΜΑ ΤΗΝΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΤΗΝΟΣ • CASABLANCA SOCIAL CLUB ΛΕΩΦ. ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ ΟΛΓΑΣ 18, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • CAVINO WINERY ΚΑΙ DISTILLERY ΓΕΦΥΡΑ ΜΕΓΑΝΙΤΗ, ΑΙΓΙΟ • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΠΑΝΟΜΗ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΝΕΕΣ ΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ • DIONYSOS RESTAURANT ΛΙΝΔΟΣ, ΡΟΔΟΣ • ENOTRAPEZA 6Ο ΧΛΜ. ΕΟ ΧΑΝΙΩΝ-ΡΕΘΥΜΝΗΣ • ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ ΚΑΒΑ ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΥΠΡΟΥ 24, ΜΕΣΣΗΝΙΑ • GAIA ΚΟΥΤΣΙ, ΝΕΜΕΑ / ΕΞΩ ΓΩΝΙΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • GRAPPA VINO ΚΑΙ APERITIVO ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΚΟΝΤΑΡΑΤΟΥ 1, ΒΟΛΟΣ • ΘΩΜΑΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟ • IN VINO PATRAS ΤΡΙΩΝ ΝΑΥΑΡΧΩΝ 21, ΠΑΤΡΑ • ΙΣΑΛΟΣ ΑΚΤΗ ΚΟΥΝΤΟΥΡΙΩΤΟΥ 44, ΜΥΡΙΝΑ, ΛΗΜΝΟΣ • ΚΕΛΑΡΙ ΟΘΩΝΟΣ 16, ΛΑΜΙΑ • ΚΗΡΥΚΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ ΒΑΘΥ ΑΥΛΙΔΟΣ, ΕΥΒΟΙΑ • KINSTERNA HOTEL ΑΓ. ΣΤΕΦΑΝΟΣ, ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ • ΚΛΙΜΑΞ ΗΦΑΙΣΤΟΥ 2 ΚΑΙ ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ, ΛΑΡΙΣΑ • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ ΞΙΝΟ ΝΕΡΟ, ΑΜΥΝΤΑΙΟ • ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΩΛΕΙΟΝ ΚΡΙΤΣΙΝΗ ΣΤΑΜΑΤΙΟΥ ΠΡΩΙΟΥ 30, ΕΡΜΟΥΠΟΛΗ, ΣΥΡΟΣ • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ, ΝΑΟΥΣΑ / ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ, ΑΜΥΝΤΑΙΟ • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΕΠΑΡΧ. ΟΔΟΣ ΠΛΑΤΑΜΩΝΑ ΑΔΡΙΑΝΗΣ 47, ΑΔΡΙΑΝΗ • LENIS WINES ΒΑΣ. ΜΠΑΛΚΟΥ 4, ΠΡΕΒΕΖΑ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΛΙΧΙΝ ΜΕΛΑΜΠΕΣ, ΡΕΘΥΜΝΟ • ΜΑΡΑΘΙΑ ΠΑΡΑΛΙΑ ΑΓΙΟΥ ΦΩΚΑ, ΤΗΝΟΣ • ΜΑΡΓΙΩΡΑ ΧΩΡΑ ΚΥΘΝΟΥ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΑΤΣΕΛΗ ΔΑΦΝΗ ΦΙΛΙΑΤΩΝ, ΘΕΣΠΡΩΤΙΑ • MOBY DICK OR THE WHALE ΜΟΡΚΕΝΤΑΟΥ 5, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΜΟΝΜΑΡΤΗ ΣΟΦΟΥΛΗ 92, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΡΑΣΙΟΥ ΜΑΛΑΓΑΡΙ, ΣΑΜΟΣ • ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ ΦΑΡΩΝ 155, ΚΑΛΑΜΑΤΑ • ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ ΠΛ. ΠΡΩΤΟΔΙΚΕΙΟΥ, ΝΑΞΟΣ • ΟΙΝΟΨ WINE BAR ΛΕΩΦ. ΒΕΡΓΩΤΗ ΚΑΙ ΙΘΑΚΗΣ 1, ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ • OLON CONCEPT ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΑΝΔΡΕΑΔΑΚΗ 34, ΛΙΒΑΔΕΙΑ, ΒΟΙΩΤΙΑ • CAVA OLYMPIA ΚΕΡΑΣΟΥΝΤΟΣ 57, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΑΓΙΟΥ ΤΙΤΟΥ 1, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • PANTHEON ΠΡΟΞΕΝΟΥ ΚΟΡΟΜΗΛΑ 8 ΚΑΙ ΚΑΡΟΛΟΥ ΝΤΗΛ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ ΕΟ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΙΚΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΝΕΜΕΑΣ, ΝΕΜΕΑ • PATRAS WINE CLUB NOPMAN 38-40, ΠΑΤΡΑ • ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ, ΔΡΑΜΑ • ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ ΕΡΜΟΥ 5, ΚΑΤΕΡΙΝΗ • ΠΕΣΚΕΣΙ ΚΑΠΕΤΑΝ ΧΑΡΑΛΑΜΠΗ 6-8, ΗΡΑΚΛΕΙΟ, ΚΡΗΤΗ • ΡΕΜΕΤΖΟ ΛΕΩΦ. ΑΡΧΑΙΟΥ ΘΕΑΤΡΟΥ 42, ΕΡΕΤΡΙΑ • SALIS ΑΚΤΗ ΕΝΩΣΕΩΣ 3, ΧΑΝΙΑ, ΚΡΗΤΗ • SANTO WINES ΠΥΡΓΟΣ , ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE ΜΑΡΩΝΕΙΑΣ 1, ΚΟΜΟΤΗΝΗ • ΚΑΒΑ ΣΕΙΡΙΟΣ ΛΕΩΦ. ΚΩΝ/ΝΟΥ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗ 160, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ ΜΠΑΞΕΣ, ΟΙΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • ΣΙΓΑΝΟΣ ΑΕ ΒΙ.ΠΕ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ ΛΕΩΦ. ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 46, ΑΙΓΙΝΑ • ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ ΜΑΛΑΝΔΡΕΝΙ, ΑΡΓΟΣ • SOUL BAR ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΔΙΑΚΟΥ 16, ΛΑΜΙΑ • ΣΟΦΟΣ ΔΕΡΒΕΝΑΚΙΩΝ, ΝΕΜΕΑ • ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ ΠΑΥΛΟΥ ΜΕΛΑ 2, ΜΙΚΡΟΧΩΡΙ, ΔΡΑΜΑ • ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ ΡΙΖΕΣ, ΑΡΚΑΔΙΑ • ΚΑΒΑ ΤΣΙΝΑΣ ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 146, ΛΑΡΙΣΑ • ΥΡΩ ΚΟΛΙΑΚΟΥΔΑΚΗ ΜΑΚΡΥΣ ΤΟΙΧΟΣ ΝΕΑΣ ΚΥΔΩΝΙΑΣ • VILLA INCOGNITO ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ 1 ΚΑΙ ΤΑΣΟΥ ΣΕΧΙΩΤΗ 43, ΤΡΙΠΟΛΗ • VINAMORATO ΙΟΥΣΤΙΝΙΑΝΟΥ 5, ΚΑΣΤΟΡΙΑ • VINO CONCEPT ΜΕΣΑΡΙΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • WINE 2 WINE ΝΟΤΗ ΜΠΟΤΣΑΡΗ 53, ΝΑΥΠΑΚΤΟΣ • WINE HOUSE ΤΖΩΝ KENNENTY 7, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • WINE KIOSK ΑΡΙΣΤΟΜΕΝΟΥΣ 39, ΚΑΛΑΜΑΤΑ • WINE STYLE ΣΤΡ. ΔΟΥΜΠΙΩΤΗ 17 ΚΑΙ ΑΤΤΑΛΟΥ, ΠΟΛΙΧΝΗ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • WINE VINTAGE STUDIO ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 93, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • WINE WALKERS CRETE ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ 17, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ ΧΟΥΛΕΒΑΙΝΑ, ΑΤΑΛΑΝΤΗ

*If only we all got better by just laying around...*

*Domaine Kikones • Komotini, Thake • www.kikones.gr*

NESTOR

www.nestorwines.gr nestor_wines

# Χρυσή Λίρα: Το εμβληματικό νόμισμα, για πρώτη φορά με ελληνικό ιδιόσημο.

Διαχρονικό σύμβολο αξίας και εμπιστοσύνης.

Η επετειακή έκδοση, περιορισμένης παραγωγής, φέρει το ελληνικό ιδιόσημο «ΕΛ» και επισφραγίζει τη 15ετή συνεργασία της Τράπεζας Πειραιώς με το Βασιλικό Νομισματοκοπείο του Ηνωμένου Βασιλείου. Αυθεντικότητα και παράδοση συνυπάρχουν σε ένα μοναδικό νόμισμα κύρους και αξιοπιστίας.

Μια πολιτιστική γέφυρα που ενώνει έθνη και γενιές.

ΒΑΡΟΣ: 7,98 g • ΧΡΥΣΟΣ: 916,7 (22K) • ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ: 22,05 mm • ΠΟΙΟΤΗΤΑ: ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΗ

Piraeus

THE ROYAL MINT®
THE ORIGINAL MAKER