

# grape

# 41

Άνοιξη 2026  
A magazine about wine  
Free Press  
10 Χρόνια Grape  
Επετειακό Τεύχος



# Ode to LOVE

A love story embottled.



Απολαύστε Υπεύθυνα

## CHÂTEAU JULIA



Watch how  
the love story  
goes.



ESTATES COSTA LAZARIDI

GRAPE MAGAZINE  
Free Press

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

T · 215 555 4430  
E · info@grapemag.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ  
WSPC

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ  
Ρεγγίνα Μασσέλου  
Άρης Γκέρτσος

ΕΞΩΦΥΛΛΟ  
Γιάννης Κουρούδης  
k2design

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ  
Γιάννης Κονδύλης  
k2design

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ  
Φίλιππος Αβραμιδής  
k2design

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ  
Αλέξανδρος Αβραμιδής  
Γιώργος Καπλανιδής  
Μάρθα Βόσδου

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ  
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW  
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET  
Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET  
Νίκος Ιωαννιδής  
Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC  
Γιάννης Καύμενιάκης Wine Sommelier  
Γιώργος Βελισσάριος Grape Escape  
Γιάννης Παππάς  
Ντένη Καλλιβωκά  
Γιοβάννα Λύκου Sommelière, Wine and Spirits  
Instructor  
Βασίλης Ποταμιάνος  
Τασούλα Επτακόιλη  
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  
συναινέση των κατόχων των δικαιωμάτων.

FB · Grape wine stories  
IG · grape\_wine\_stories

© Pkatsatu and Co Grand Cru



grapemag.gr

- 6 ΠΡΟΣΩΠΟ · Τεύχος 1  
Στέλιος Μπουτάρης, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 14 TABOO · Τεύχος 2  
Μία σαμπανιέρα για το κόκκινο μου παρακαλώ!,  
Κείμενο — Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
- 18 GRAPE STORY · Τεύχος 3  
Τρύγος στον Αττικό αμπελώνα
- 22 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ · Τεύχος 4  
Διαμαντής Αϊδίνης, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 26 FOOD AND WINE PAIRING · Τεύχος 5  
Cheese and wine, Κείμενο — Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC
- 30 PROFILE · Αγγλική έκδοση · Τεύχος 6  
Two of a kind, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 34 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ · Τεύχος 7  
Vega Sicilia, Κείμενο — Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
- 38 ΠΡΟΣΩΠΟ · Τεύχος 8  
Christian Moueix, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 42 ΑΠΟΨΕΙΣ · Τεύχος 9  
Φυσικά κρασιά, Κείμενο — Γιάννης Παρασκευόπουλος
- 46 PROFILE · Αγγλική έκδοση · Τεύχος 10  
Γιάννης Τσέλεπος, Κείμενο — Πηνελόπη Κατσάτου
- 52 CELLAR RAT · Τεύχος 11  
Greek wine today, Κείμενο — Γιάννης Καύμενιάκης
- 56 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ · Τεύχος 12  
Κτήμα Γεροβασιλείου, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 60 ΚΑΘΕΤΩΣ · Τεύχος 13  
Dom Pérignon, Κείμενο — Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET
- 64 PROFILE · Αγγλική έκδοση · Τεύχος 14  
Γιάννης Βαλαμπούς, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 68 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ · Τεύχος 15  
Mooonwalk, Κείμενο — Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET
- 72 TRAVEL · Τεύχος 16  
Βουργουνδία, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου
- 82 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ · Τεύχος 17  
Σία Κοσιώνη, Κείμενο — Πηνελόπη Κατσάτου
- 88 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ · Τεύχος 18  
Αλέξανδρος Ψυχούλης, Κείμενο — Πηνελόπη Κατσάτου
- 94 GRAPE STORY · Τεύχος 19  
Ο τρύγος που δεν θα ξεχάσω ποτέ
- 100 FOOD AND WINE PAIRING · Τεύχος 20  
Delivery and wine, Κείμενο — Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC
- 104 FOOD AND WINE PAIRING · Τεύχος 21  
Dimitris Economidis
- 110 INTERVIEW · Αγγλική έκδοση · Τεύχος 22  
Victoria Hislop, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 116 GRAPE STORY · Τεύχος 23  
Γιάννης Μπουτάρης: Περί τρύγου
- 120 WINE BUDDIES · Τεύχος 24  
Δημήτρης Πλατανιάς, Κείμενο — Γιάννης Παππάς
- 124 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ · Τεύχος 25  
Στάθης Καλύβας, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 130 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ · Τεύχος 26  
Σπύρος Λαφαζάνης, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 136 FOOD AND WINE PAIRING · Τεύχος 27  
Στο μυαλό του sommelier, Κείμενο — Γιοβάννα Λύκου Sommelière
- 142 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ · Τεύχος 28  
Jancis Robinson, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 148 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ · Τεύχος 29  
Δόμνα Μιχαηλίδου, Κείμενο — Πηνελόπη Κατσάτου
- 154 INTERVIEW · Αγγλική έκδοση · Τεύχος 30  
Άρης Τσέλεπος, Κείμενο — Πηνελόπη Κατσάτου
- 160 TRAVEL · Τεύχος 31  
Peru, Κείμενο — Ντένη Καλλιβωκά
- 166 FOOD AND WINE PAIRING · Τεύχος 32  
Θωμάς, Κείμενο — Γιοβάννα Λύκου Sommelière
- 172 STORY · Τεύχος 33  
Cantinetta Antinori, Κείμενο — Νίκος Ιωαννιδής
- 178 INTERVIEW · Αγγλική έκδοση · Τεύχος 34  
Alexander Payne, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 184 TRAVEL · Τεύχος 35  
Rioja, Κείμενο — Βασίλης Ποταμιάνος
- 192 ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ · Τεύχος 36  
Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης, Κείμενο — Πηνελόπη Κατσάτου
- 198 STORY · Τεύχος 37  
Κρασί στη ζώνη του πολέμου, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 206 INTERVIEW · Αγγλική έκδοση · Τεύχος 38  
Γιώργος Σκούρας, Κείμενο — Θάλεια Καρτάλη
- 212 STORY · Τεύχος 39  
Τρύγος 2025, Κείμενο — Γιάννης Μπουτάρης
- 216 ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ · Τεύχος 40  
D'Arenberg Cube, Κείμενο — Νίκος Ιωαννιδής

Επετειακό Τεύχος



Πριν από δέκα χρόνια ξεκινήσαμε με μία απλή σκέψη: ότι πίσω από κάθε κρασί υπάρχει μία ιστορία, ένας τόπος, ένας άνθρωπος... Ιστορίες κρασιού θέλαμε να αποτυπώσουμε και να μεταδώσουμε, όσο πιο απλά και ειλικρινά μπορούσαμε.

Ταξιδέψαμε πολύ. Επισκεφθήκαμε οινοποιεία, περπατήσαμε σε αμπελώνες, βρεθήκαμε σε μεγάλες οινικές περιοχές του κόσμου και της Ελλάδας, και αυτό που μας έμεινε ήταν οι άνθρωποι που γνωρίσαμε από κοντά και οι ιστορίες που είχαν να μας διηγηθούν. Ιστορίες που ακούσαμε γύρω από τραπέζια, εκεί όπου το κρασί επιστρέφει στη φυσική του θέση, όχι ως αντικείμενο επίδειξης αλλά ως αφορμή για συνάντηση. Εκεί όπου κάποιος αρχίζει να αφηγείται μια ιστορία για έναν τρύγο ή έναν παλαιό αμπελώνα, εκεί όπου οι συζητήσεις μπλέκονται με το φαγητό, με γέλια, με διαφωνίες, με φίλους... Αν κάτι πιστεύουμε ότι καταφέραμε όλα αυτά τα χρόνια, ήταν να μεταφέρουμε αυτές τις εμπειρίες όπως τις ζήσαμε, να μιλήσουμε για το κρασί όπως πραγματικά του αξίζει, με λόγια απλά.

Πολλές ιδέες γεννιούνται και μένουν στα συρτάρια, όμως η ιδέα για τη δημιουργία του Grape πήρε σάρκα και οστά χάρη στους ανθρώπους που το αγκάλιασαν από την αρχή με ενθουσιασμό. Δεν είναι μόνο οι σελίδες του, είναι κυρίως οι άνθρωποί του. Η μικρή – μεγάλη ομάδα που όλα αυτά τα χρόνια γράφει, φωτογραφίζει, σχεδιάζει, δοκιμάζει, διορθώνει! Είναι οι συνεργάτες μας που έγιναν φίλοι μας και μαζί τους φτάσαμε σήμερα να μετράμε 41 τεύχη.

Το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας και μας γεμίζει περηφάνια είναι διαφορετικό για εμάς. Είναι ένα μεγάλο λεύκωμα που κρύβει στις σελίδες του τα 10 χρόνια του Grape. Συγκεντρωμένα θα βρείτε όλα τα εξώφυλλα που σημάδεψαν τη διαδρομή αυτή με την υπογραφή του Γιάννη και του Μενέλαου Κουρούδη. Τα υπέροχα εξώφυλλα που τόσο αγαπήσαμε συνοδεύουν τα editorial του κάθε τεύχους αλλά και ένα θέμα από κάθε τεύχος που για εμάς αντιπροσωπεύει εκείνη τη στιγμή του περιοδικού, μια μικρή στάση σε αυτό το δεκαετές ταξίδι, μια ευκαιρία να θυμηθούμε πώς φτάσαμε στο σήμερα – πάντα με το σχεδιαστικό ταλέντο του Γιάννη Κονδύλη και τις εικονογραφήσεις του Φίλιππου Αβραμίδα.

Ταξίδια, συνεντεύξεις, επισκέψεις σε οινοποιεία, αρχιτεκτονική και κρασί, απόψεις που συζητήθηκαν, ταιριάσματα με φαγητό, εστιατόρια, όλα συγκεντρωμένα σε μια έκδοση αφιερωμένη σε όλους εσάς, τους αναγνώστες μας. Η μεγαλύτερη χαρά, πέρα από αυτή των εμπειριών που αποκτήσαμε, ήταν τα τηλεφωνήματα που λαμβάναμε από ανθρώπους που έβρισκαν το Grape στα σημεία διανομής του, ανυπομονώντας να το ξεφυλλίσουν, ή από επαγγελματίες που το περίμεναν για να διοργανώσουν – όπως μας έλεγαν – ένα tasting με αφορμή την κυκλοφορία του. Τα θερμά λόγια των Ελλήνων παραγωγών που το τοποθετούν σε περίοπτη θέση στους χώρους δοκιμής των κρασιών τους είναι για εμάς η μεγαλύτερη αναγνώριση.

Το τεύχος αυτό λοιπόν είναι αφιερωμένο σε όλους τους ανθρώπους που συμμετείχαν έμπρακτα στην 10χρονη πορεία μας. Κάπως έτσι φανταζόμαστε και τα επόμενα χρόνια. Με νέες διαδρομές, νέες συναντήσεις, ωραία κρασιά που θα ανοίξουν και ιστορίες που μένει να ειπωθούν.

# grape



## WINE STORIES

### EDITORIAL · Τεύχος 1

Η ιδέα για το Grape γεννήθηκε ένα καλοκαιρινό απόγευμα στην Τζια.

Απολαμβάνοντας ένα παγωμένο λευκό κρασί και ξεφυλλίζοντας, σε στιγμές χαλάρωσης, ξένα περιοδικά με αντικείμενο το κρασί, σκεφτήκαμε ότι θα θέλαμε πολύ να μοιραστούμε και με άλλους την κοινή μας αγάπη. Η δημοσιογραφική εμπειρία μας μας οδήγησε στην επιλογή ενός free press με αποκλειστικό αντικείμενο το κρασί, με στόχο να φέρουμε μαζί ανθρώπους που είτε διαθέτουν βαθιά γνώση του αντικειμένου είτε τώρα αρχίζουν να μυούνται στον μαγικό του κόσμο.

Το κρασί για εμάς είναι ιστορίες που ξετυλίγονται μέσα από τις σελίδες του Grape. Μέσα σε κάθε μπουκάλι που ανοίγουμε, σε κάθε ποτήρι που φέρνουμε στο στόμα μας κρύβονται προσπάθειες ετών, αγωνίες, δυσκολίες αλλά και πολλή πολλή αγάπη και προσήλωση, ίσως και λίγη ματαιοδοξία, όπως μας αποκαλύπτει ο Στέλλιος Μπουτάρης. Στο σύντομο ταξίδι που πραγματοποιήσαμε στα οινοποιεία της Νάουσας ήρθαμε σε επαφή με νέους, γεμάτους δυναμισμό ανθρώπους, οι οποίοι είναι έτοιμοι να αναλάβουν τα ηνία από την προηγούμενη γενιά και να προχωρήσουν με το βλέμμα στραμμένο στη διάδοση του ελληνικού κρασιού στον υπόλοιπο κόσμο.

Στον υπόλοιπο κόσμο, όπου ήδη έχουν ξεκινήσει να γίνονται τα επόμενα βήματα. Το κρασί έχει αρχίσει να παντρεύεται με την αρχιτεκτονική, το design και την τέχνη στις μεγάλες οινοπαραγωγούς περιοχές, όπως συνέβη στο νέο οινοποιείο του Antinori στην Τοσκάνη της Ιταλίας, το οποίο επισκεφτήκαμε και σας παρουσιάζουμε. Τη δική του σχέση με το κρασί μάς αποκαλύπτει ο Τάσος Μπουλμέτης -σκηνοθέτης του «Νοτιά» και της αγαπημένης «Πολίτικης κουζίνας»- και μας μιλάει για τη «βουλιμική ελληνική κοινωνία που καταβροχθίζει τα πάντα», ενώ ο Master of Wine Κωνσταντίνος Λαζαράκης σπάει τα ταμπού και καταρρίπτει μύθους.

Ακόμη, τρεις ταλαντούχοι σεφ κορυφαίων ελληνικών εστιατορίων μαγειρεύουν για μας υπέροχα πιάτα και μας προτείνουν τα κρασιά για να τα συνοδεύσουμε, σε ένα ιδανικό πάντρεμα φαγητού και οίνου, που τόσο αγαπάμε. Επιθυμία μας ήταν να απευθυνθούμε στους αναγνώστες μας με μια γλώσσα κατανοητή και σαφή -χωρίς εξεζητημένο λεξιλόγιο και έννοιες δυσνόητες που απαιτούν ειδικές γνώσεις- μέσα από ένα έντυπο υψηλής αισθητικής. Ελπίζουμε να το έχουμε επιτύχει.



# ΣΜ

**ΕΤΟΙΜΟΣ ΓΙΑ ΜΑΧΗ...  
ΤΟ ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ,  
ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ  
ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΑΙ  
Η ΕΠΙΒΙΩΣΗ ΣΤΗΝ  
ΕΛΛΑΔΑ ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ**

ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ  
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

## ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ ΚΑΝΕΙΣ ΤΟΝ ΣΤΕΛΛΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΝΑ ΜΙΛΗΣΕΙ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ... ΤΟ ΠΑΘΟΣ ΤΟΥ ΓΙ' ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΕΙΝΑΙ ΕΜΦΑΝΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΤΟΥ ΚΙΟΛΑΣ ΚΟΥΒΕΝΤΕΣ.

Μεγαλωμένος μέσα στην οικογενειακή δουλειά, την εταιρεία Ιωάννης Μπουτάρης & Υιός ΑΕ, που ξεκίνησε από τον προπάππου του Γιάννη, ήξερε ότι θα ασχοληθεί με το κρασί, επέλεξε όμως να σπουδάσει Μαθηματικά και Οικονομικά στις Ηνωμένες Πολιτείες. Οινολόγος, λοιπόν, και όχι οινολόγος ή αμπελοργός, με όραμα να χτίσει κάποια στιγμή ένα «σούπερ» οινοποιείο για να ικανοποιήσει την κρυφή του αγάπη για την αρχιτεκτονική. Το πρώτο λιθαράκι έχει ήδη μπει, όπως μαρτυρούν οι πυρετώδεις εργασίες επέκτασης του οινοποιείου που διεξάγονται αυτή την εποχή στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη, στη Νάουσα. Ο Στέλλιος εκπροσωπεί μαζί με τον αδελφό του Μιχάλη την πέμπτη γενιά μιας από τις παλαιότερες οικογένειες οινοποιών στην Ελλάδα. Βαριά η κληρονομιά, όμως ο ίδιος τη θεωρεί ευχή, αφού στο «κρασί θέλεις μια συνέχεια, μια δυνατότητα να κοιτάς πολύ στο μέλλον». Το κρασί το έμαθε στην Αγγλία, όταν παράλληλα με το Master του στο LSE απέκτησε και το Diploma του WSET, και από τότε μέχρι σήμερα κάθε μέρα μαθαίνει...



αποτελούμε το 1% της παγκόσμιας παραγωγής και μόλις το 0,2% των παγκόσμιων εξαγωγών. Παρότι το κρασί πράγματι ξεκινά από τους αρχαίους χρόνους, εμείς δεν έχουμε καμιά παράδοση στο κρασί όπως είναι σήμερα.

### G Τι εννοείς ακριβώς;

**ΣΜ** Πριν από τη δεκαετία του '60 υπήρχαν ελάχιστα εμπολιωμένα κρασιά. Ο Μπουτάρης ήταν από τις πρώτες εταιρείες μαζί με την Achaia Clauss, τον Καμπά, τον Τσάνταλη και τον Κουρτάκη. Τη δεκαετία του '60 υπήρχαν πέντε μεγάλες εταιρείες που ήλεγχαν το ελληνικό κρασί. Ο καταναλωτής ζητούσε brands - Καμπά, Δεμέστιχα, Lac de Roches και οι εταιρείες αυτές αυτό κατάφεραν να δώσουν στον μοντέρνο καταναλωτή της εποχής, που διψούσε για καταναλωτικά brands. Ακολούθησε μια δεύτερη επανάσταση τη δεκαετία του '90, όταν βγήκαν οι μικροί παραγωγοί, και θεωρώ ότι τα επόμενα πέντε χρόνια θα γίνει μία ακόμη επανάσταση που θα βασίζεται στον αμπελώνα. Δεν είναι τυχαίο ότι αυτήν τη στιγμή τα ελληνικά

λευκά κρασιά είναι καλύτερα από τα ερυθρά και έχουν μεγαλύτερη επιτυχία στη διεθνή αγορά από τα κόκκινα. Τα λευκά βασίζονται περισσότερο στο οινοποιείο και λιγότερο στον αμπελώνα και γι' αυτό είναι πιο εύκολο να γίνουν. Τα ερυθρά βασίζονται σε παλιούς καλούς αμπελώνες κι εκεί έχουμε ακόμη δρόμο μέχρι τα αμπέλια που φυτεύτηκαν την προηγούμενη δεκαετία να γίνουν 30 ετών! Επιπλέον, τις δεκαετίες του '70 και του '80 τα φθηνά ελληνικά εστιατόρια που είχαν δημιουργηθεί στο εξωτερικό ζητούσαν φθηνό κρασί. Παρότι είχαμε πολλές εξαγωγές την εποχή εκείνη, δεν μπορούσαμε να μπουέμε στις κύριες αγορές γιατί κινήθηκα μέσα από ένα δίκτυο «εθνικού Ελληνικού» χονδρεμπορίου. Κι επίσης, ας μη γελοιομαστε, δεν υπήρχε και η ποιότητα.

### G Τι πιστεύεις ότι έχει αλλάξει σήμερα;

**ΣΜ** Έχουμε πια μια τρομερή εξωστρέφεια. Θεωρώ ότι η κρίση μάς έχει κάνει καλό. Ως οινολόγοι δείξαμε μια τρομακτική ωριμότητα, κοιτάξαμε προς τα έξω πολύ γρήγορα, φτιάξαμε καλύτερα κρασιά, βελτιώσαμε τις τιμές μας, δουλέψαμε μαζί κι έτσι το ελληνικό κρασί άρχισε να μπαίνει στη διεθνή αγορά. Η επόμενη πρόκληση είναι η μία παλέτα να γίνει δύο, τρεις... Είμαι αισιόδοξος ότι μέχρι το 2025 θα έχουμε διπλασιασμό των εξαγωγών μας, θα φθάσουν τα 140 εκατομμύρια από 70 που είναι σήμερα.

### G Ελληνικές ή ξένες ποικιλίες;

Αυτήν τη στιγμή οι εξαγωγές μας βασίζονται σε ελληνικές ποικιλίες και πιστεύω ότι αυτές θα τραβήξουν το άρμα. Δεν θα έλεγα ποτέ ότι δεν πρέπει να οινολογούμε ξένες ποικιλίες, το Cabernet Sauvignon είναι ο βασιλιάς, όπως και να το κάνουμε. Εκείνο που χρειαζόμαστε

**G** Υπάρχει ένας ρομαντισμός γύρω από την εικόνα του οινολογού ο οποίος έχει καλλιεργηθεί ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια. Πού σταματά, όμως, ο ρομαντισμός και πού αρχίζει η σκληρή πραγματικότητα;

**ΣΜ** Είναι μια δουλειά που δεν αποφέρει εύκολα χρήματα. Αργεί πολύ κανείς να βγάλει λεφτά από το κρασί. Θέλει χρόνο, υπομονή, συνέχεια, συνέπεια και πολύ προσωπική εργασία. Δεν είναι τυχαίο ότι ελάχιστες πολυεθνικές εταιρείες έχουν ασχοληθεί με το κρασί. Φυσικά και έχει ρομαντισμό, δεν θεωρώ ότι είμαστε επιχειρηματίες, βλέπουμε τους εαυτούς μας και ως καλλιτέχνες. Επιπλέον, σε παγκόσμιο επίπεδο πολλοί οινολόγοι έχουν μπει πια στο star system, αυτοπροβάλλονται και ο κόσμος το θέλει αυτό, θέλει να γνωρίζει τον άνθρωπο πίσω από το κρασί.

**G** Το γεγονός ότι το κρασί έχει τη δυνατότητα να παλαιώνει, ότι ένας οινολόγος μπορεί να δοκιμάσει αυτό που έφτιαξε σήμερα μετά από 10-20 χρόνια δεν του δίνει μια άλλη αύρα;

**ΣΜ** Βέβαια, έχει μια αύρα ιδιαίτερη, κλείνει μέσα του και το παρελθόν και το μέλλον... Το κρασί κρύβει μέσα και πολλή ματαιοδοξία. Όλοι οι οινολόγοι είμαστε μάταιοδοξοί. Έχεις το όνομά σου πάνω στο τραπέζι, δεν είναι τυχαίο ότι όλοι οι οινολόγοι βάζουν το όνομά τους στην ετικέτα.

**G** Πού τοποθετείς το ελληνικό κρασί στον παγκόσμιο οινικό χάρτη;

**ΣΜ** Είμαστε δυστυχώς πολύ πίσω ακόμη, αν και τα πέντε τελευταία χρόνια έχουν γίνει τεράστια βήματα. Αν το δούμε σε αριθμούς,

όμως είναι αυτό που λέμε ison wine, ένα κρασί από ελληνική ποικιλία, που θα πουλιέται 200 ευρώ και θα έχει ζήτηση.

**G** Το ελληνικό κρασί συχνά κατηγορείται ότι είναι ακριβό. Ποια είναι η γνώμη σου;

**ΣΜ** Δεν θα έλεγα ότι είναι ακριβό. Λέω πάντα ότι στην Ελλάδα το φθηνό είναι ακριβό και το ακριβό φθηνό. Δεν έχουμε ακόμη καταφέρει να έχουμε καλά φθηνά κρασιά, αν και με την κρίση έχουμε βελτιωθεί, βρίσκεις σήμερα ποιοτικά κρασιά στα 3 ευρώ. Υπάρχουν, όμως, και ελληνικά κρασιά που θα μπορούσαν να πωλούνται και 200 ευρώ. Τώρα έχουν αρχίσει να βγαίνουν κάποια ακριβά κρασιά ώστε να ανοίξει η ψαλίδα.

**G** Η κατανάλωση έχει μειωθεί στην Ελλάδα τα χρόνια της κρίσης;

**ΣΜ** Δεν έχει μειωθεί, έχει αλλάξει. Ο κόσμος δεν βγαίνει όπως έβγαινε, αλλά συνεχίζει να πίνει κρασί στο σπίτι. Δεύτερον, η κατανάλωση έχει μετακινηθεί από την ταβέρνα, που σήμερα δυσκολεύεται λόγω κρίσης, στο all day bar. Αυτή η κατηγορία μαγαζιών έχει επενδύσει στο κρασί κι από εκεί που δεν είχα κανένα κρασί στο ποτήρι, τώρα έχεις τέσσερις με πέντε επιλογές. Γενικά, το κρασί έχει γίνει μόδα.

**G** Το διαπιστώνουμε αυτό και από τα wine bars που έχουν ξεφυτρώσει στην πόλη. Υπάρχει, όμως, μέλλον ή είναι κι αυτό μια τάση που θα περάσει;

**ΣΜ** Πιστεύω ότι έχει μέλλον. Εντόξει, κατά την άποψή μου, λίγα είναι τα πραγματικά wine bars. Wine bar σημαίνει πολλά κρασιά με το ποτήρι, μεγάλη επιλογή, καλό σέρβις από προσωπικό με γνώσεις πάνω στο κρασί και σχετικά μικρή κουζίνα. Πολλά είναι στην πραγματικότητα εστιατόρια. Είναι όμως μια πολύ θετική τάση, η οποία έχει επεκταθεί και στην επαρχία και μας έχει βοηθήσει πολύ.

**G** Υπάρχει πιστεύεις οινική παιδεία στον καταναλωτή;

**ΣΜ** Ο Έλληνας καταναλωτής είναι ακόμη brand oriented. Θα πει χύμα ή θα πει κάποιο brand. Τώρα σιγά σιγά αρχίζει να αλλάζει, λίγο οι σχολές, λίγο οι γευστικές δοκιμές, τα social media, όλα βοηθούν στη βελτίωση της οινικής παιδείας. Βέβαια, τι εννοούμε κοινική παιδεία; Εννοούμε να ταιριάζω το κρασί μου με αυτό που τρώω, να πω ένα καλό κρασί την Κυριακή, να έχω μια γνώση γι' αυτό που πίνω. Δεν μπορώ να ζητήσω από τον καταναλωτή να ξέρει τη διαφορά μεταξύ του Ξινόμαυρου της Νάουσας και εκείνου της Γουμένισσας. Είναι πολύ εξειδικευμένο. Αυτό που θέλει ο καταναλωτής είναι να πει ένα νόστιμο κρασί, να ξέρει τι πίνει και να το ευχαριστιέται.



## Favourites

### ΛΕΥΚΑ

Κτήμα Καρανίκα Brut Cuvee Speciale  
Σαντορίνη Σιγάλα  
Ρομπόλα Gentilini  
Όβηλος Βιβλία Χώρα  
Μαλαγουζιά Ζαφειράκη  
Samos Grand Cru

### ΕΡΥΘΡΑ

Grand Cuvee Σκούρας  
Κτήμα Γαίας  
Κάβα Μερκούρη  
La Tour Melas  
Τ-Οίνος Clos Segasta  
Κάβα Αμέθυστος Λαζαρίδη  
Κτήμα Δρυόπη

## Ερωτηματολόγιο του Proust

— Η πιο δύσκολη στιγμή στο κτήμα; Όταν αντίκρισα το κομμένο αμπέλι. Κάποιος με ένα τσικόφιρ κατέστρεψε ένα ολόκληρο αμπέλι Chardonnay. Δεν μάθαμε ποτέ πώς και γιατί.

— Η πιο άμυρφη στιγμή; Όταν αγόρασα 80 στρέμματα χωράφι κολλητά στο κτήμα, από την κόρη του ιδιοκτήτη από τον οποίο είχε αγοράσει ο πατέρας μου το κτήμα το 1968. Και όταν φυτέψαμε το καινούργιο αμπέλι.

— Αγαπημένη ετικέτα; Οι Δύο Ελιές. Το πρώτο κρασί που έκαμα χωρίς την έγκριση του πατέρα μου.

— Ο ήρωάς σου στην πραγματική ζωή; Ο πατέρας μου.

— Με ποιο ταλέντο θα ήθελες να είσαι προικισμένος; Θα ήθελα να μαγειρώ όταν μιλάω να είμαι καλός σπληνής.

— Αγαπημένο μάτι; Τα σπία όσα χωράει, το χωράφι, όσο θυμίζει.

# grape

WINE STORIES



## EDITORIAL · Τεύχος 2

### Grape ένα συναρπαστικό ταξίδι!

Με καλοκαιρινή και ανάλαφρη διάθεση –το δείχνει και το εξώφυλλό μας, άλλωστε– σας καλωσορίζουμε στο νέο τεύχος του Grape. Ένα τεύχος με έντονο θηλυκό στοιχείο, αφού η πολυπλοκότητα, τα αρώματα και οι ποικιλίες των λευκών και των ροζέ κρασιών που κυριαρχούν στις σελίδες που ακολουθούν παραπέμπουν σαφώς στις γυναίκες που γνωρίσαμε από κοντά, όμορφες –εσωτερικά και εξωτερικά–, με πολλές και ενδιαφέρουσες πλευρές.

Το Grape ταξίδεψε στη Μεγαλόνησο και ένιωσε τι θα πει κρητική φιλοξενία. Στην καρότσα ενός αγροτικού κάναμε βόλτες στα χωράφια, στοιχισμένα στη σειρά και χωρισμένα σαν με χάρακα, σε ένα τοπίο όπου εναλλάσσεται το αμπέλι με την ελιά, πάλι, και πάλι, και πάλι. Γνωρίσαμε ανθρώπους γεμάτους ενέργεια, δυναμισμό, που παλεύουν καθημερινά για το καλύτερο και, αν καμιά φορά απογοητεύονται, δεν το βάζουν κάτω. Σε τραπέζια στρωμένα κάτω από ελιές, νιώσαμε στο δέρμα μας το καλοκαίρι και τις μυρωδιές της Κρήτης μιλώντας για τα κρασιά του τόπου και ακούγοντας ιστορίες για το κρασί από ανθρώπους που το αγαπούν. Γευτήκαμε τον ήλιο αλλά και τα υπέροχα τυριά, παξιμάδια, ελιές, ντομάτες που απλόχερα προσφέρονταν όπου και αν πατήσαμε το πόδι μας.

Επτά οινοποιεία μάς άνοιξαν τις πόρτες τους και μας έμαθαν το Βιδιανό και τη Βηλάνα, το Λιάτικο και τη Μανδηλαριά. Το εστιατόριο Πεσκέσι, στεγασμένο σε ένα υπέροχο κτίριο στο κέντρο του Ηρακλείου, μας έστρωσε τραπέζι με αρχαίους σπόρους για σαλάτα. Το Grape επίσης σαλπάρισε για τη Σίφνο, όπου επισκεφτήκαμε το περίφημο εστιατόριο Ω3 με τα μοριακά του πιάτα, πάνω στο κύμα του κυκλαδίτικου νησιού. Και από εκεί, γραμμή για Σαντορίνη, για να ξεναγηθούμε στο νέο οινοποιείο Vassaltis με κρασί εκρηκτικό σαν το τοπίο του νησιού. Οι περιπλανήσεις συνεχίστηκαν εκτός συνόρων, στο νέο μουσείο κρασιού στο Μπορντό, για το οποίο μιλούν όλοι.

Και μετά στην Προβηγκία, όπου συναντήσαμε το πάντρεμα της τέχνης με το κρασί σε όλο του το μεγαλείο στο περίφημο Château La Coste. Τι θα ήταν, όμως, η Προβηγκία χωρίς το γαστρονομικό σήμα κατατεθέν της, τα διάσημα ροζέ κρασιά της με το απαλό χρώμα της κρεμμυδόφλουδας; Ο Γρηγόρης Κόντος μάς συστήνει τα διάσημα κρασιά και ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης ζήτησε μια σαμπανιέρα για το κόκκινο κρασί του, καταρρίπτοντας ένα ακόμη taboo. Χωρίς taboo, όμως, και η Μαρία Ναυπλιώτου δήλωσε εθισμένη στο ροζέ, ενώ η Μελίνα Τάσσου μάς ταξίδεψε στη χώρα των Κικόνων. Ακολουθεί ένα συναρπαστικό ταξίδι μέσα από τις σελίδες του Grape!

# ΜΙΑ ΣΑΜΠΑΝΙΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΟΥ ΠΑΡΑΚΑΛΩ!

ΚΕΙΜΕΝΟ  
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ, MW



Στην Ελλάδα η κατανάλωση ερυθρού κρασιού περιορίζεται στους μήνες που έχουν κρύο. Για τους υπόλοιπους μήνες οι κύριες επιλογές μας είναι είτε το λευκό κρασί είτε η μπίρα. Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα του ερυθρού κρασιού. Είναι πρόβλημα δικό μας. Για να το πω λίγο πιο γλαφυρά, αν πίσω στα χέρια μου αυτόν που είπε πως το ερυθρό κρασί πίνεται σε θερμοκρασία δωματίου, δεν θα περάσει καθόλου καλά. Λέγοντας «θερμοκρασία δωματίου» εννοούμε πως, αν θέλουμε να πιούμε μια φιάλη ερυθρού κρασιού, απλώς την αφήνουμε να πάρει τη θερμοκρασία του δωματίου στο οποίο σχεδιάζουμε να την καταναλώσουμε.

Ποια είναι, όμως, αυτή η θερμοκρασία; Για παράδειγμα, σε μια πρόσφατη μελέτη ανακαλύπτουμε πως η τέλεια θερμοκρασία σε έναν εργασιακό χώρο είναι 22°C (και αν πέσει κάτω από τους 21°C, τότε τα λάθη τετραπλασιάζονται), ενώ σε ένα σπίτι είναι 24°C (και αν πέσει κάτω από τους 22°C, τότε οι διενέξεις τριπλασιάζονται). Η διαφορά μεταξύ εργασιακής και οικιακής υπάρχει επειδή στο σπίτι είμαστε συνήθως πιο ελαφρά ντυμένοι! Τα κόκκινα κρασιά πρέπει να πίνονται σε θερμοκρασία μεταξύ 16 και 18°C. Αν αυτό δεν σας λέει τίποτα, τότε σκεφτείτε το εξής: Αν ένα βράδυ έχει 16°C, τότε μάλλον δεν θα μπορούμε να κυκλοφορούμε αν δεν ρίξουμε ένα σακάκι ή μια ζακέτα πάνω μας. Ας το πάρει και λίγο παρακάτω: Αν η θερμοκρασία του χώρου όπου θα το καταναλώσουμε είναι αρκετά υψηλή, τότε η φιάλη του κόκκινου κρασιού πρέπει να φυλάσσεται ίσως και στους 14°C, έτσι ώστε, μέχρι να φτάσει στο τραπέζι μας και αφού πέσει στα ζεστά ποτήρια, να είναι στους βαθμούς που το θέλουμε.



## ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΙΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΕΤΑΞΥ 16 ΚΑΙ 18°C.

Συνεπώς, αν ένα ερυθρό κρασί δεν έχει αποθηκευτεί σε συγκεκριμένο χώρο με ελεγχόμενη θερμοκρασία, τότε θα χρειαστεί να το δροσίσουμε. Αν μάλιστα είχα να επιλέξω μια ένδειξη για το αν έχει ένα εστιατόριο οινική κουλτούρα, αυτή θα ήταν η θερμοκρασία που φτάνουν τα κόκκινα κρασιά στο τραπέζι μας - και το τι ποτήρια χρησιμοποιούν να είναι η δεύτερη πιο σημαντική ένδειξη.

Αν σερβίρετε το ερυθρό κρασί στη σωστή θερμοκρασία, θα εντυπωσιαστείτε με το πόσο ευχάριστα θα πάνε κάτω τα ποτηράκια, ακόμη και αν είναι το πιο ζεστό βράδυ του καλοκαιριού. Το δόγμα είναι ένα σε αυτή την περίπτωση: αν το κρασί μας το παραπατώσουμε, τότε η λύση είναι να περιμένουμε λίγα λεπτά να ζεσταθεί. Αν όμως το κρασί φτάσει ο' εμάς πολύ ζεστό, τότε την έχουμε πατήσει και το μόνο που μπορούμε να κάνουμε είναι να βάλουμε πάγο στα ποτήρια μας.

Δυστυχώς, στην Ελλάδα, για να έχουμε όλο το χρόνο τα κόκκινα κρασιά μας σε σωστή θερμοκρασία, θα πρέπει να έχουμε επενδύσει σε ένα χώρο με σταθερή τη θερμοκρασία που θέλουμε - είτε είναι ένας συντηρητής κρασιών είτε μια ολόκληρη κάβα. Αν δεν υπάρχει ούτε το ένα ούτε το άλλο, πρέπει, πριν πιείτε ένα κόκκινο κρασί, να το δροσίσετε με κάποιον τρόπο. Κατά τη διάρκεια του χειμώνα τα πράγματα είναι απλά: το βγάξετε στο μπαλκόνι για μισή ώρα.

Τις άλλες εποχές βάζουμε τη φιάλη στο ψυγείο για 20 λεπτά ή και λίγο παραπάνω. Αν είμαστε σε κάποιο εστιατόριο που σερβίρει τα κόκκινα κρασιά ζεστά, τότε καλά είναι να ζητήσουμε μια σαμπανιέρα με αρκετό νερό και λίγο πάγο. Έστω και πέντε

λεπτά θα κάνουν θαύματα. Φυσικά, αν ζητήσετε σε κάποιον σερβιτόρο σαμπανιέρα για κόκκινο κρασί, ετοιμαστείτε για την απόλυτη κατακραυγή. «Παναγίτσα μου, φαντάσου πόσο άσχετη είναι η μπουμπουά! Άκου εκεί, σαμπανιέρα για το κόκκινο ο τύπος στο 4! Δεν ξέρει πού πάνε και τα 4!» Ας είναι. Εσείς θα το πιείτε στην τελική και εσείς θα το πληρώσετε...



ΤΑΜΕΙΟ ΕΓΓΥΟΔΟΣΙΑΣ

Με τη συνεργασία της  
Ελληνικής Αναπτυξιακής Τράπεζας

Χρηματοδότηση Επενδυτικών  
Σχεδίων και Κεφάλαιο Κίνησης  
Ειδικού Σκοπού

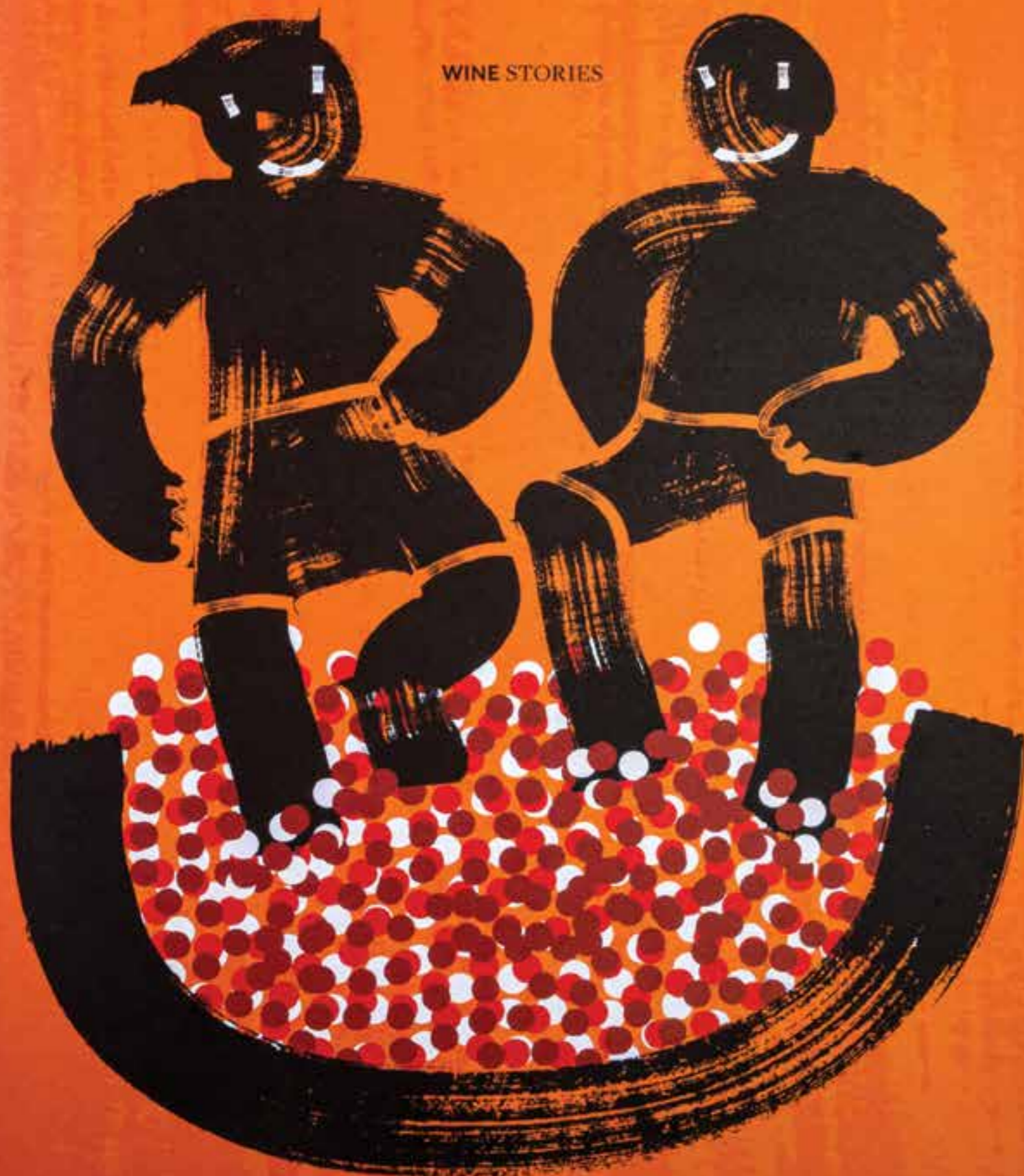
- Προνομιακό επιτόκιο
- Χωρίς εμπράγματατες εξασφαλίσεις
- Επιδότηση επιτοκίου έως 3% για τα 2 πρώτα έτη

Συμβουλευτική καθοδήγηση  
σε όλα τα στάδια του αιτήματος

nbg.gr

# grape

WINE STORIES



## EDITORIAL · Τεύχος 3 Στην εποχή του τρύγου.

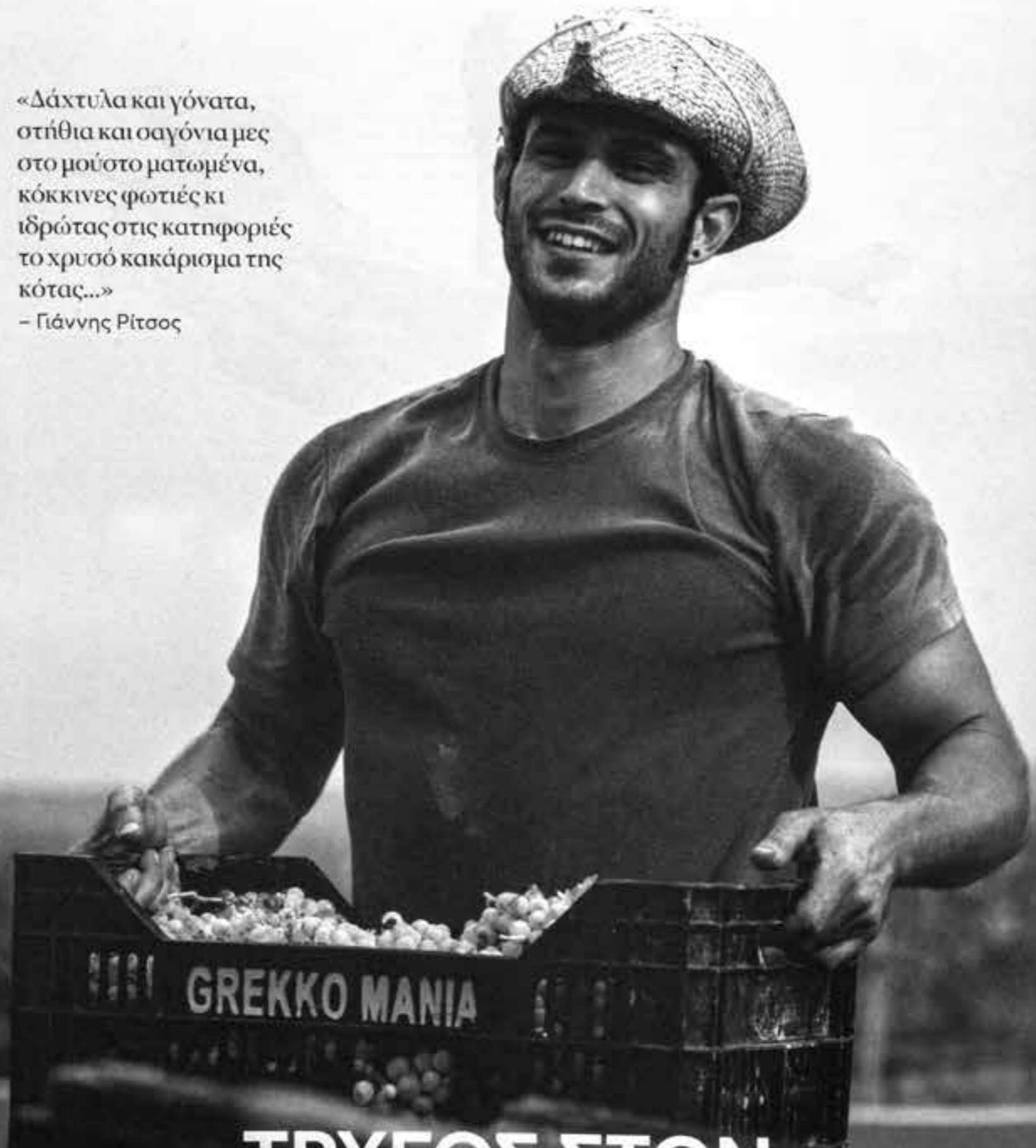
Μετά από ένα συναρπαστικό καλοκαίρι, στη διάρκεια του οποίου συλλέξαμε εμπειρίες και εμπλουτίσαμε τις γνώσεις μας – εντάξει, ξεκουραστήκαμε κιόλας –, επιστρέφουμε με ακόμη μεγαλύτερη όρεξη και διάθεση! Σεπτέμβρης, μήνας του τρύγου, κι εμείς περιπλανηθήκαμε στον αττικό αμπελώνα και με τον φακό του Γιώργου Καπλανίδη «συλλάβαμε» τους ανθρώπους του τρύγου σε ώρα δουλειάς, μιας δουλειάς σκληρής και απαιτητικής, που στο μυαλό μας, ωστόσο, την έχουμε όλοι σαν γιορτή.

Το Grape ταξίδεψε μέχρι την άλλη άκρη του κόσμου, στην Καλιφόρνια, όπου ανακάλυψε υπέροχα κρασιά, γνώρισε φιλικούς ανθρώπους, δοκίμασε εξαιρετικές γεύσεις. Περιπλανήθηκε στους φημισμένους αμπελώνες της Napa και της Sonoma Valley, επισκέφτηκε διάσημα οινοποιεία, ενθουσιάστηκε με την απλότητα που χαρακτηρίζει τους ανθρώπους σε αυτήν τη γωνιά του πλανήτη, που χάρη στη μεταξύ τους συνεργασία έχει καταφέρει να γίνει μία από τις πιο σημαντικές οινοπαραγωγούς περιοχές της Γης, συγκεντρώνοντας εκατομμύρια τουρίστες – οινογνώστες και μη – κάθε χρόνο. Γνωρίσαμε τον Πάτρικ Σουμάχερ, τον διάσημο αρχιτέκτονα και διάδοχο της Ζάχα Χαντίντ, και μέσα από την κουβέντα μας γύρω από το κρασί, την αρχιτεκτονική και το design μάθαμε και σας εξηγούμε τι σημαίνει παραμετρική αρχιτεκτονική και πώς αυτή εμπνέεται από τη φύση...

Επιστροφή στην Ελλάδα και τη Νεμέα, όπου συναντήσαμε τον ταλαντούχο κύριο Σκούρα, ο οποίος ετοιμάζεται πάλι να ανακατέψει την τράπουλα με ένα νέο εγχείρημα. Συζητήσαμε για τη σχέση του με την πολιτική, τη νέα γενιά και το μέλλον του κρασιού στην Ελλάδα της κρίσης. Την εικόνα για τη Νεμέα ήρθε να συμπληρώσει ο γεμάτος αυτοπεποίθηση Χρήστος Αϊβαλής, ο οποίος μας ανέτρεψε τα στερεότυπα για το Αγιωργίτικο. Θα καταφέρει άραγε ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης να σπάσει άλλο ένα taboo, ανατρέποντας την πεποίθηση ότι όλα τα ακριβά κρασιά είναι και μεγάλα κρασιά; Το αγαπημένο «παιχνίδι» του Grape –ταίριασμα φαγητού και κρασιού– βρίσκεται και πάλι στο επίκεντρο. Οι σεφ των διάσημων εστιατορίων Κουκουβάγια και Matsuhisa ακονίζουν τα μαχαίρια τους και οι σωμαλιέ παρουσιάζουν τις προτάσεις τους για το τέλειο ταίριασμα. Καλό Φθινόπωρο!

«Δάχτυλα και γόνατα,  
στήθια και σαγόνια μες  
στο μούστο ματωμένα,  
κόκκινες φωτιές κι  
ιδρώτας στις κατφοριές  
το χρυσό κακάρισμα της  
κότας...»

- Γιάννης Ρίτσος



# ΤΡΥΓΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΤΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΛΑΝΙΔΗΣ

ΤΡΥΓΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΤΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Φθινόπωρο 2016

Τεύχος 3

18 10 Χρόνια Grape Magazine



- 1 Η ομάδα του Κτήματος Παπαγιαννάκου έτοιμη για ξεκινήσει.
- 2 Τα ηλικία 80 ετών τριγύρα ακόμα.
- 3-4 Στο αμπέλι. Ο τρύγος είναι χειρωνακτικός.
- 9-10 Αποβλατρίσιμη. Το ειδικό μηχάνημα διαχειρίζεται τα κοτσάνια από τις ράβες.
- 11 Ο βασιλιάς Παπαγιαννάκος.



# grape

WINE STORIES



## EDITORIAL · Τεύχος 4 Το Grape σε υπόγειες διαδρομές.

Δύσκολο και για εμάς να το πιστέψουμε, αλλά, ναι, πέρασε κιόλας ένας χρόνος! Πέρυσι τέτοια εποχή, δουλεύαμε πυρετωδώς για το πρώτο «Grape», σήμερα κρατάμε στα χέρια μας ήδη το τέταρτο τεύχος. Ένα τεύχος χειμωνιάτικο, εορταστικό, που καλωσορίζει τη νέα χρονιά με αισιόδοξη διάθεση και κέφι να σας ταξιδέψουμε σε νέους τόπους κρασιών. Τα ποτήρια μας γέμισαν με φυσαλίδες στο ταξίδι μας στην περιοχή της Champagne, εκεί όπου η παράδοση και η ιστορία συναντούν τη φινέτσα και την πολυτέλεια.

Το μάρκετινγκ πλαισιώνεται από σκληρή δουλειά και το αποτέλεσμα είναι... εκρηκτικό. Περιπλανηθήκαμε σε υγρά, σκοτεινά κελάρια πολλών χιλιομέτρων, μάθαμε για τον κόπο και τον χρόνο που κρύβει μέσα της κάθε φιάλη σαμπάνιας, δοκιμάσαμε υπέροχα κρασιά και ζήσαμε για λίγο στους χαλαρούς ρυθμούς του Epernay και της Reims. Πίσω στα δικά μας, ο σομελιέ Πάννης Καϊμενάκης ανοίγει διάπλατα τις πόρτες του Paleo και μας μιλάει για το δικό του κρασί, που κλείνει μέσα ταξίδια, τόπους, εμπειρίες και ωραίες βραδιές με φίλους. Και ο γνωστός εικαστικός Διαμαντής Αϊδίνης μοιράζεται μαζί μας ιστορίες για το κρασί και αποκαλύπτει ότι από τα 40 του και μετά δεν έχει περάσει ούτε μία ημέρα που να μην έχει βάλει έστω και μία γουλιά στο στόμα του, ενώ ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης σπάει άλλο ένα ταμπού και ασκεί κριτική στην... κριτική.

Σε αυτό το τεύχος «παίζουμε» με τα τέλεια ταιριάσματα ακριβών γαλλικών κρασιών –αληθινών θησαυρών που κρύβονται στην κάβα του– και αυθεντικής γαλλικής κουζίνας στο γνωστό αθηναϊκό στέκι Abreunoir, ενώ ο σεφ του New Taste μάς παρουσιάζει τη δική του πρόταση για το τέλειο εορταστικό γεύμα, συνοδευόμενο από τα αντίστοιχα κρασιά. Ταξιδέψαμε στο Αμύνταιο, γνωρίσαμε τα εξαιρετικά αφρώδη του Κτήματος Καρανίκα, ενώ ανακαλύψαμε και σας παρουσιάζουμε τους ιδανικούς συνδυασμούς κόκκινων κρασιών με κρέας. Τρεις μεγάλες κάβες παρουσιάζουν τις προτάσεις τους για τον φειντό χειμώνα. Όλα αυτά, και άλλα πολλά, στο χειμωνιάτικο τεύχος του «Grape». Καλή χρονιά!

# ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΑΪΔΙΝΗΣ

**ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΙΚΑΣΤΙΚΟ ΔΙΑΜΑΝΤΗ ΑΪΔΙΝΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΝΑΠΟΣΠΑΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΜΙΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑΣ ΠΟΥ ΑΠΟΚΤΑ ΝΟΗΜΑ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΙΚΡΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ. ΑΠΟ ΤΑ 40 ΤΟΥ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΠΕΡΑΣΕΙ ΟΥΤΕ ΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΠΟΥ ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΕΙ ΒΑΛΕΙ ΕΣΤΩ ΚΑΙ ΜΙΑ ΓΟΥΛΙΑ ΣΤΟ ΣΤΟΜΑ ΤΟΥ. ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΕΞΩΣΤΡΕΦΗΣ, ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΜΟΝΑΧΙΚΟΣ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ, ΜΕ ΠΑΘΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ, ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΗ ΦΥΣΗ.**

ΣΥΝΕΤΕΡΞΗ  
ΦΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣ  
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΑΝΙΔΗΣ

«Μετροπολίτης» εκατό τοις εκατό, πιστορικάς ζήλευε τους συμμαθητές του που πήγαιναν στο χωριό που εκείνος δεν είχε –αφού ο πατέρας του έριξε μαύρη πέτρα στον τόπο καταγωγής του– μέχρι που η μοίρα τον έφερε στην Εύβοια και έκτοτε άρχισε η σχέση πάθους του με τη γη. «Όταν περνά το τρακτέρ στο κτήμα και το χώμα γίνεται σκόνη, μου έρχεται να κάνω ντους με χώμα».

«Όλα τα παιδιά της πόλης νομίζουν ότι είναι λίγο υπεράνθρωποι, ότι οι άνθρωποι της πόλης ζουν προστατευμένοι σε ένα κουτί. Όταν βγαίνεις έξω από αυτό το κουτί, μόνο καταστροφές μπορείς να κάνεις, περπατάς και σπρώχνεις μια πέτρα και χαλάς μια μυρμηγκοφωλιά, ξεπαστρεύεις μια φυλή και δεν το καταλαβαίνεις. Στην πόλη, βγαίνεις έξω, απλώνεις το χέρι, σταματάς ένα λεωφορείο 10 τόνων, μπαίνεις μέσα και σε πάει στην άλλη μεριά. Μετά πατάς ένα κουμπί, ανεβαίνεις στον έβδομο όροφο, όλα είναι εύκολα. Στη φύση τίποτα δεν είναι εύκολο, όλα είναι δύσκολα...»

Η σχέση του Διαμαντή Αϊδίνη με το κρασί ξεκίνησε στην Ιταλία, εκεί όπου έγιναν και οι πρώτες καλλιτεχνικές του αναζητήσεις ως «μόχμου δημιουργού κόμικς στο ένδοξο, πρωτοποριακό Frigidaire», παρά με μεγάλα ονόματα, όπως ο Στέφανο Ταμπούρι και ο Φίλιπο Σκότσαρι.

«Στην Ιταλία δεν υπήρχε τραπέζι, ακόμη και καθημερινό, χωρίς κρασί. Στην Ελλάδα όπου μεγάλωνα εγώ, το κρασί ήταν ανούρη στις παρέες. Θυμάμαι μόνο τον πατέρα μου, ο οποίος ήταν της καλοπέρασης, να έχει πάντα στο τραπέζι μια μισχορίσια μπριζόλα και ένα μπουκάλι Νάουρα Μπουτάρη. Η σχέση του με τη γαστρονομία ξεκίνησε νωρίς, αφού ο πατέρας του, ιδιοκτήτης παλαιών αθηναϊκών εστιατορίων –Πάνθεον, Ελληνικό– όπου έβρισκε κανείς το κλασικό αθηναϊκό σπασί, σφουρίδα με μαγιονέζα, έστειλε φαγητό στο σπίτι. Ζήλευε τους συμμαθητές του που

έτρωγαν κλασικά σουτζουκάκια, νεολμάδες και φοκές, και αισθανόταν περίεργα όταν στην κλασική ερώτηση «τι φαγητό έχετε σήμερα» απαντούσε: «Συκιωτάκια πουλιών με σος μαδέρα».

**G Συγκρίνοντας την Ελλάδα με την Ιταλία σήμερα, γιατί πιστεύεις ότι εμείς δεν έχουμε καταφέρει να προβάλλουμε τη γαστρονομική μας παράδοση όπως οι Ιταλοί;**

**ΔΑ** Πιστεύω πως έχουμε τεράστια απόσταση από την Ιταλία, έχουμε πολύ μεγάλες διαφορές στην παράδοση. Πρόκειται για μια χώρα με πολύ διαφορετική κουλτούρα. Εμείς έχουμε βέβαια ένα πολύ μεγάλο πλεονέκτημα, διαθέτουμε πολύ καλή πρώτη ύλη, την οποία όμως δεν αξιοποιούμε σωστά. Το ελληνικό κρασί έχω τη γνώμη ότι είναι από τα καλύτερα του κόσμου, θεωρώ όμως ότι είναι πολύ ακριβό. Καταλαβαίνω γιατί, αφού κι εγώ ως καλλιτέχνης λειτουργώ με τη λογική της υπεραξίας. Όμως στην Ελλάδα εξακολουθούμε και κάνουμε κάποια πράγματα λάθος.

**G Το ελληνικό κρασί, ωστόσο, είναι από τα προϊόντα που έχουν πάει πολύ καλά, ακόμη και μέσα στην κρίση...**

**ΔΑ** Συμφωνώ και μάλιστα έχω μεγάλο θαυμασμό για τους οινοπαραγωγούς, τους θεωρώ ήρωες. Και μόνο που έχουν επιλέξει αυτό το επάγγελμα πάει να πει ότι είναι καλοί άνθρωποι. Γενικά, είμαι λίγο αισθητός με τους Έλληνες, αλλά τουλάχιστον στον χώρο του κρασιού καταλαβαίνω ότι έχουν κάνει μεγάλα βήματα. Κάποτε, όταν βρέθηκα με λίγα παραπάνω χρήματα στην τάπη, αγόρασα στην Εύβοια, τέρμα Θεού, ένα κτήμα με τη λογική να φτιάξω κρασί. Το παλαιό όνομα του κτήματος ήταν Καλονερίκι Αμπέλι, θεωρώ λοιπόν ότι ο τόπος αυτός θα βγάλει και καλό κρασί. Πήγα στην Ιταλία, στους φίλους μου που έκαναν κρασί, κι όλο χαρά τους είπα: «Είμαι

κι εγώ στο κλομπ». Κι ένας από τους καλύτερούς μου φίλους μου είπε τότε: «Υπάρχουν τρεις τρόποι για να χάσεις τα λεφτά σου. Ο πρώτος είναι να τα παίξεις στα χαρτιά, ο δεύτερος να τα επενδύσεις σε γυναίκες και ο τρίτος, και χειρότερος, να φτιάξεις κρασί!». Όποιος κάνει σήμερα κρασί είναι ήρωας!

**G Πώς βλέπεις τη νέα τάση που έχει αρχίσει να επικρατεί εδώ και κάποια χρόνια στο εξωτερικό, τη δημιουργία χώρων τέχνης μέσα στα οινοποιεία, την εγκατάσταση έργων τέχνης στα αμπέλια. Θα έβλεπες ίσως δικά σου έργα να εκτίθενται σε κάποιο οινοποιείο;**

**ΔΑ** Πρόκειται για δύο χώρους κερδούς. Η Αμπελουργία και η Τέχνη όσο ανοίγονται προς τα έξω τόσο το καλύτερο. Εχω πάει σε κελάρια, έχω επισκεφτεί οινοποιεία στην Ιταλία που είναι αρχιτεκτονικά αριστουργήματα. Καλό θα ήταν να γίνονταν το ίδιο και στην Ελλάδα. Καταλαβαίνω ότι οι εποχές είναι δύσκολες, υπάρχουν όμως καλλιτέχνες που θα ήταν πρόθυμοι να βοηθήσουν. Προσωπικά, θα ήταν τιμή μου, θα το έκανα με μεγάλη χαρά. Άλλωστε το κρασί είναι μια καθημερινή μου συνήθεια!

**G Αγαπημένα κρασιά;**

**ΔΑ** Έχω αρκετά. Πίνω κυρίως λευκά, μου αρέσει η Μαλαγουζιά, τα Σαυνίγιοσι blanc, γενικά προτιμώ τα όξινα λευκά. Μου αρέσει να πίνω κρασί με το φαγητό, μου αρέσει όμως να το πίνω και ως aperitif. Όταν διαβάζω ένα βιβλίο, όταν ακούω μουσική, όταν κοιτώ έναν πίνακα, καμιά φορά όταν δουλεύω. Αυτό είναι το πιο επικίνδυνο βέβαια, να πίνεις μόνος, όμως για μένα είναι και το πιο ασφαλυστικό. Δεν μου αρέσει να περιορίζω τον εαυτό μου ως προς τις μικροσπολαύσεις, δεν μου αρέσει να βάζω τον εαυτό μου σε ράγες, ειδικά όταν σκέπτομαι ότι ίσως κάποια στιγμή αναγκαστώ να το κάνω... ▢

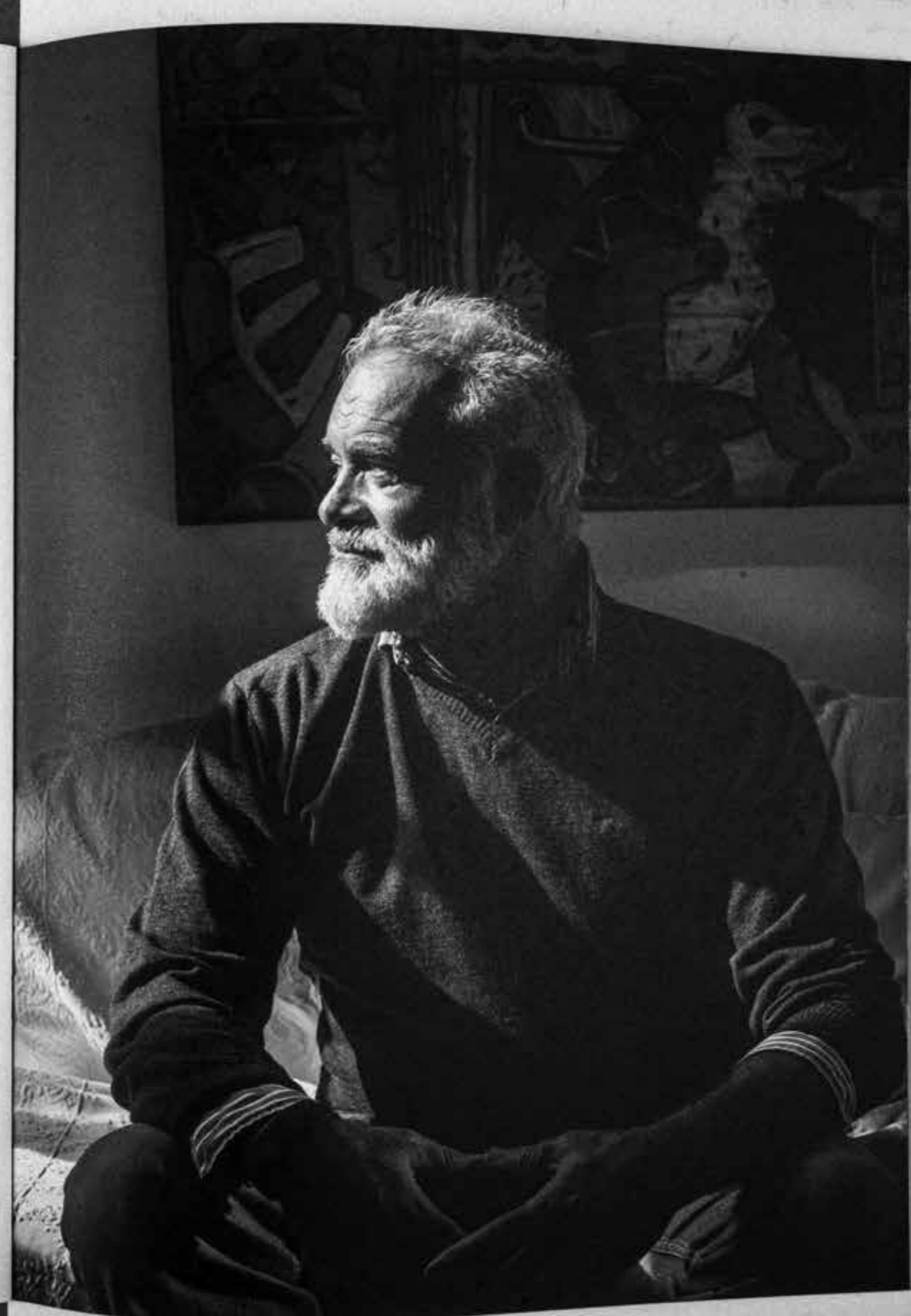
ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΑΪΔΙΝΗΣ

Χειμώνας 2016—2017

Τεύχος 4

22

10 Χρόνια Grape Magazine



# grape

WINE STORIES



## EDITORIAL · Τεύχος 5 Grape ένας χρόνος.

Πέρασε κίολας ένας χρόνος από την ημέρα που μια ιδέα που γεννήθηκε από την επιθυμία μας να μάθουμε και να μοιραστούμε ιστορίες για το κρασί από ανθρώπους που έχουν αφιερώσει τη ζωή τους σε αυτό έγινε πραγματικότητα και πήραμε όλοι στα χέρια μας το πρώτο Grape. Ένας χρόνος πραγματικά συναρπαστικός. Ταξιδέψαμε από την Καλιφόρνια, την Καμπανία και την Ιταλία μέχρι τη Νάουσα, την Κρήτη και τη Νεμέα. Διαφορετικοί άνθρωποι μας άνοιξαν τα σπίτια τους, τα οινοποιεία τους, μας φιλοξένησαν, και ο καθένας με τον τρόπο του μας μίλησε για τον κόπο, τις ώρες, τα κομμάτια της ζωής που παραμέλησε για να αφιερωθεί στο κρασί. Μοιράστηκαν μαζί μας αυτά που και εμείς με τη σειρά μας μοιραστήκαμε με εσάς. Με τον χειμώνα να φεύγει, είμαστε έτοιμοι για νέα ξεκινήματα. Σκέφτεστε τίποτα καλύτερο από άνοιξη στην Τοσκάνη;

Σαν πίνακας ζωγραφικής τα τοπία, με τα μεσαιωνικά κάστρα, την παράδοση, την κουλτούρα και τους Ιταλούς να στήνουν τραπέζια γιορτής παντού, γιατί το φαγητό και το κρασί στην Ιταλία είναι γιορτή. Δοκιμάσαμε υπέροχα κρασιά και αισθανθήκαμε από πρώτο χέρι τι θα πει φιλοξενία. Ο Paolo de Marchi μάς άνοιξε την κουζίνα του σπιτιού του –μας μαγείρεψε μακαρόνια– σαν να ήμασταν φίλοι από παλιά και μας αποκάλυψε τα πάντα για το κρασί που φτιάχνει με αγάπη τα τελευταία 40 χρόνια. Είναι η Νεμέα η Τοσκάνη της Ελλάδας; Αυτόν τον γρίφο επιχειρήσαμε να λύσουμε στο ταξίδι μας στην όμορφη Πελοπόννησο. Εκεί συναντήσαμε οινοποιούς που με μεράκι και αφοσίωση παντρεύουν την παράδοση με την τεχνολογία και δημιουργούν σπουδαία κρασιά με έμφαση στο Αγιωργίτικο. Μιλήσαμε με τους ιδρυτές της Γαία Οινοποιητικής, που συμφωνούν διαφωνώντας για τα πάντα. Έχουν όμως ένα σημαντικό κοινό στοιχείο, το εξαιρετικό κρασί που παράγουν. Εκεί, πάνω σε έναν λόφο, μιλήσαμε για κρασιά που ωριμάζουν στον βυθό της θάλασσας, για ξεκινήματα και συνεργασίες χρόνων, αλλά και για την παρουσία του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW αναρωτιέται πόση σημασία έχει τελικά το πάντρεμα κρασιού και φαγητού, σπάζοντας ένα ακόμη Taboo, ενώ μια νέα υπογραφή μάς κάνει ιδιαίτερα χαρούμενες. Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, expert στις κάθετες δοκιμές που τόσο αγαπάμε, ξεκινά δυναμικά με τα εξαιρετικά Cerrarello του Isole e Olona σε μια νέα στήλη που θα ονομάζεται «Καθέτως». Ο σεφ του φημισμένου εστιατορίου «Σπονδή» μάς παρουσιάζει τη δική του πρόταση για ένα εξαιρετικό γεύμα, συνοδευόμενο από το ιδανικό κρασί, και το Umami Festival της Αλεξανδρούπολης ανοίγει νέους ορίζοντες στην ελληνική –και όχι μόνο– γαστρονομία. Ο διάσημος αρχιτέκτονας Renzo Piano «υπογράφει» το οινοποιείο Rocca Di Frassinello, που αξίζει να γνωρίσετε, ενώ ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET μάς ξεναγεί στο Οινοποιείο Παπαργυρίου στην Ορεινή Κορινθία.

# CHEESE & WINE

ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ  
GRAPE & ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ SENIOR LECTURER WSPC



ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ

Τυπικά τέτοια τυριά είναι η **parmesano** και η **κεφαλογραβιέρα**. Το τυρόπηγμα πλέζεται σε τέτοιο βαθμό ώστε να αφαιρεθεί όσο το δυνατόν περισσότερο τυρόγαλο, για να αποκτήσει πυκνότερη και αληθρότερη σύσταση το τυρί. Τα τυριά αυτά έχουν είτε φυσική εξωτερική κρούστα είτε παραφίνης.



ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ

Τυπικά τέτοια τυριά είναι το **casu** και η **gouda**. Δεν πλένονται σε πρέσα για να αφαιρεθεί το τυρόγαλο, γι αυτό και έχουν περισσότερη υγρασία. Τα βρίσκουμε σε διάφορα σχήματα μικρότερων μεγέθους με σκληρό εξωτερικό περίβλημα.



ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ

Τυπικά τέτοια τυριά είναι το **χλωρό Σαντορίνης** και το **Camembert**. Είναι μαλακά, δεν έχουν εξωτερικό σκληρό περίβλημα και έχουν μικρή διάρκεια ζωής. Θα τα συναντήσουμε σε διάφορα σχήματα μικρού μεγέθους.



ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ

Τα τυριά αυτά έχουν ελαφρύ σώμα και ελαφριά αλμυρότητα. Τέτοια τυριά είναι η **μυζήθρα**, το **ανθότυρο**, το **μανούρι** κ.ά. Με την πρόσθεση ή μη φρέσκου γάλακτος παράγονται διάφορα είδη τυριών. Τρώγονται φρέσκα ή αλατιωμένα.



ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΤΥΡΙΑ

Παράγονται από κατσικίσιο γάλα ή και με μικρή προσθήκη αγελαδινού γάλακτος. Έχουν διάφορα σχήματα και υφές και κυμαίνονται από πολύ μαλακά μέχρι με μαλακό φυσικό περίβλημα. Έχουν έντονη και αλμυρή γεύση λόγω του αρκετού αλατιού που περιέχουν για να μπορούν να συντηρηθούν.



Διαφορετικοί τύποι κρασιών μπορούν να συνδυαστούν με αυτά τα τυριά, όπως αφρώδη (**Champagne & Franciacorta**), κόκκινα κρασιά, όπως **Chianti Classico Riserva** ή **Grap Selezione**, **Cabernet Sauvignon** από **Napa Valley**, και λευκά, όπως **Riesling** από **Αλασκία**.

Μεγάλο εύρος συνδυασμών με κρασί, όπως λευκά **Chardonnay** από τη **Βουργουνδία**, **Viognier** από το **Condrieu**, **Ασούρτικο** από τη **Σαντορίνη**, **Βιδιανά**. Στα κόκκινα κρασιά θέλουμε μέτριες τανίνες και πολύ φρούτο, όπως **Pinot Noir** Βουργουνδίας ή Νέας Ζηλανδίας, **Beaujolais** από κάποιο **Cru**, **Αγιοργίτικο Νεμέας** τύπου **Reserve**, **Ξινόμαυρο** μέτριας παλαιώσης. **Εναρμμένα**, όπως **Tawny Port 10**.

Για τυριά τύπου **Camembert** ή **Brie** επιλέξτε μέτριας σώματος φρουτώδες κόκκινα κρασιά, όπως **Pinot Noir** Νέας Ζηλανδίας ή **Όρεγκον**, **Carmenere** από τη **Χιλή**, **Cabernet Franc** από τον **Αιόνα**, **Ξινόμαυρο** από το **Αμύνταιο** ή τη **Ραφήνη**. Για τυριά όπως το **χλωρό Σαντορίνης**, ελαφριά γλυκά κρασιά, όπως **Μοσχάτο Λήμνου**, **Πάτρας** ή **Ρίου**.

Το κρασί θα πρέπει να έχει ελαφρύ ή μέτριο σώμα, με μέτρια και προς τα πάνω οξύτητα και με διακριτικά αρώματα. Τέτοια κρασιά είναι το **Σαββατιανό**, η **Βηλόνα** ή το **Αθήρι**.

Χρειαζόμαστε κρασιά με υψηλή οξύτητα χωρίς βαρέλι, **Sauvignon Blanc**, **Albarino**, **Chablis**, **Gruner Veltliner**, **Ασούρτικο Σαντορίνης**, **Ρομπόλα**.



## ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙ. ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ, ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΟΜΩΣ ΝΑ ΑΠΟΔΕΙΧΘΕΙ ΣΚΕΤΗ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ ΑΝ ΔΕΝ ΓΙΝΕΙ ΜΕ ΤΟΝ ΣΩΣΤΟ ΤΡΟΠΟ. ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ, ΟΠΩΣ Η ΥΦΗ, Η ΟΞΥΤΗΤΑ, ΤΑ ΛΙΠΑΡΑ ΚΑΙ ΟΙ ΤΑΝΙΝΕΣ, ΚΑΘΙΣΤΟΥΝ ΤΟΝ ΑΠΟΛΥΤΟ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΓΙΑ ΠΟΛΛΟΥΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΠΟΝΟΚΕΦΑΛΟ.

Ομως, όπως και οι υπόλοιποι συνδυασμοί φαγητού και κρασιού, με κάποιους βασικούς κανόνες μπορούν να μας οδηγήσουν σε ένα φανταστικό παιχνίδι γεύσεων και το σημαντικότερο από όλα, να αναδείξουν και όχι να καταπαύουν τα αρώματα του κρασιού μας και τη γεύση του τυριού μας.



ΜΠΛΕ ΤΥΡΙΑ

Τυριά έντονα αλμυρά και λιπαρά. Τέτοια τυριά είναι τα **roquefort**, **stilton**, **danish blue** και **gorgonzola**. Αυτά τα τυριά δεν είναι ούτε βρασμένα ούτε πεσμένα. Εμβολιάζονται στο εσωτερικό τους με μούχλα και η ζύμωση γίνεται από μέσα προς τα έξω, διαμορφώνοντας τη χαρακτηριστική έντονη γεύση και εμφάνισή τους.



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΤΥΡΙΑ

Τυριά λιπαρά και με μέτριο προς γεμάτο σώμα. Τέτοια τυριά είναι το **emmental** και το **cheddar**. Γίνονται από τυριά που έχει προστεθεί γάλα, κρέμα γάλακτος ή βούτιρο, αφού έχουν υποστεί ξανά επεξεργασία.



ΓΙΑΟΥΡΤΟΤΥΡΑ

Τυριά που εκτός από ελαφριά αλμυρότητα είναι και λιπαρά. Είναι αυτά που έχουν υφή γουαρμού, όπως το **κατίκι Δομοκού**, η **οστάκα** κ.ά.



ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ

Τυριά μέτριοι σώματος, ελάχιστα αλμυρά, με έντονη τη γεύση του γάλακτος. Τέτοια τυριά είναι το **cottage cheese**, **mozzarella**, **ricotta**, **philadelphia**. Παράγονται χωρίς τη χρήση πυτιάς, μόνο με τη ζύμωση του γάλακτος. Δεν ζυμώνονται και δεν παλαιώνουν και έχουν κρεμώδη υφή.



ΤΥΡΙΑ ΑΝΑΚΑΤΕΡΓΑΣΜΕΝΑ

Τυριά που είναι έντονα αλμυρά. Τέτοια τυριά είναι η **κοπανιστή** και η **Ξινόμυζήθρα**. Είναι έτοιμα τυριά που ξαναεπεξεργάζονται, ζυμώνονται και έχουν ακαθάρσια και πηκτή μόζα.



Τα τυριά αυτά θέλουν αρκετή γλύκα για να ισορροπήσουν. Ταιριάζουν με **Sauternes**, **Tokaji**, **Σάμο παλαιωμένη**, **Vintage Port**.

Χρειαζόμαστε κυρίως κόκκινα κρασιά με μαλακές τανίνες και αρκετό φρούτο. **Αγιοργίτικο**, **Merlot**, **Barbera**, **Zinfandel** ή λευκά κρασιά που έχουν γίνει με ερυθρή οξείδωση ή οξειδωτική παλαιώση, όπως **Vin Jaune** ή **Orange wines**, ειδικά αν τα τυριά αυτά έχουν και μεγάλη ωρίμωση.

Το κρασί που τους ταιριάζει είναι με ελαφρύ σώμα και υψηλή οξύτητα. **Sauvignon Blanc** με **Ασούρτικο**, **Μοσχοφίλερο**, **Ρομπόλα**.

Κρασιά μέτριοι σώματος, ιδανικά για ελαφριά αφρώδη κρασιά, όπως **Prosecco**, **Μοσχοφίλερο**, ή μερμα λευκά, όπως **Σαββατιανό Βηλόνα** ή **Soave**, και απαλά κόκκινα, όπως **Merlot**, **Beaujolais** ή **Αγιοργίτικο**.

Δύσκολα θα ταυρίσουν με ένα ξηρό κρασί και είναι προτιμότερο να κινηθούμε προς τα γλυκά και ενισχυμένα λευκά κρασιά **Μοσχάτο Σάμου** χωρίς παλαιώση, **Gewurztraminer** όξιμου τόνου, **Amontillado Sherry**. Είναι επίσης εξαιρετικά και με λευκά αποστάγματα στο φιλιά.



# grape

WINE STORIES



## EDITORIAL · Τεύχος 6 · Αγγλική έκδοση Greek summer is here!

Idyllic islands, long sandy beaches, a turquoise blue sea... these are the images that a vacation in Greece conjures up. In this summer issue of "Grape," we invite you to add some more: happy faces trying the many delicacies that this blessed land has to offer; glasses filled with excellent wines; wine tastings taking place under shady olive trees or by the crystal-clear water. This is a perfect time to discover the country's rich tradition of winemaking, pairing the country's wines with delicious dishes prepared by true masters of Greek gastronomy. Take a moment to enjoy a glass of chilled white or rosé, made from indigenous and international varieties, as you enjoy a short break from the hot summer sun and the lively beaches.

We traveled to Santorini, the volcanic island, famous for its stunning views and spectacular sunsets, where we discovered extensive wine routes. We visited boutique wineries producing excellent wines from the island's indigenous varieties – Assyrtiko, Aidani, Athiri, Mavrotragano – and met with passionate winemakers who have dedicated their lives to protecting the island's unique vineyard, vineyards whose roots reach down deep into past centuries. Journeying from Naoussa in northern Greece to Crete in the south and passing through the historic vineyards of Nemea in the Peloponnese, we discovered the diversity of terroirs and microclimates that results in the production of quality wines. Everywhere we've been, we've seen a new generation of winemakers working passionately to put Greece on the international wine map where it belongs, leaving behind its reputation for bad-quality bulk wine. Greek grape varieties can be confusing, but don't be intimidated by the difficult pronunciations.

Kostantinos Lazarakis, MW, will guide you through the labyrinth, while Gregory Michailos, Dip WSET, will help you discover the great ageing potential of Assyrtiko produced not in Santorini but on the mainland. Three renowned chefs share their excellent recipes, which they pair perfectly with wines coming not only from Greece but from other wine regions of the world, too. George Samoilis, owner and head chef of Ω3, a tiny fish bar hidden away on the island of Sifnos, creates a delicious dish that is well worth trying, while Giorgos Lykouris of the famous Skotadis fish restaurant in Aegina prepares marinated octopus and a crayfish kritharoto, pairing them with an Assyrtiko Chardonnay blend and an excellent example of a Greek Chardonnay respectively. So, sit back and relax, and let us guide you through the intriguing world of Greek wine and gastronomy. In the end, we're sure you'll want to take another sip...



# TWO OF A KIND

Anyone who doesn't know them well might wonder what these two people are doing working together. As I listen to them talking, I can't help wondering how it's even possible for them to be partners in the same company. They seem to agree only about disagreeing. In the end, however, after you've spent time with them, you're left with the impression that they were actually made for each other.

By Thalia Kartali  
Photos Yorgos Kaplonidis

Speaking to Leon Karatsalos and Giannis Paraskevopoulos can be quite a challenge. Leon is an austere figure, a matter-of-fact man, with a deep knowledge of the wine market and a clear vision of his company's future. With the sincerity of a man who truly understands business, he explains the way things work in the wine market, both here and abroad.

Giannis Paraskevopoulos, the man behind the wine, a professor of oenology who received his PhD from the University of Bordeaux, speaks passionately about the challenges of winemaking, his new projects and his revolutionary new ideas, concepts which sometimes leave his partner speechless. These are two very different people, with contradictory personalities, who share the same passion: GAIA WINES, the company they created 23 years ago, which today is one of the leading wine companies in Greece, with an important presence both here and abroad.

Giannis Paraskevopoulos explains how things work: "Leon deals with the money, I deal with the wine." Leon adds: "We're two very complicated people who've shared some very intense moments but who have become much better people by working together all those years." It all started 23 years ago, when the two, who had known each other since their university days, decided to quit their jobs and make a new beginning by creating GAIA WINES. Their first wine was Thalassitis, a wine made in Santorini from Assyrtika, (the indigenous white variety of the island) which, they tell me, they sold "door to door."

Today, Thalassitis has grown to become one of the most iconic wines of Santorini. Recently, they uncorked Thalassitis Submerged, a wine which had been aged underwater off the shore in Santorini for five years, an experiment based on a similar practice followed by Veuve Clicquot in order to see how this wine behaves under different maturation conditions. "It was one of Giannis' crazy ideas," Leon says, smiling. "I told him, that's really on you, I don't agree, but if you want to go ahead, I can't stop you." The result was the production of an excellent wine which retained all of its aromas, having aged on the seafloor at a depth of 30 meters in zero-oxygen conditions.

Speaking about the presence of Greek wines abroad, Leon and Giannis say that they are part of a team of top Greek winemakers who, 20 years ago, decided to start promoting their wines abroad and who had a common goal of introducing Greek wine to the global market. What the team realized very quickly was that they had to work together in order to achieve this goal, and that they had to become part of an organized distribution system in order to get their products to the right markets. As far as prices are concerned, both men seem to agree that Greek entry level wines can be quite expensive, and since it is very difficult to fight the competition at this level, Greek winemakers should concentrate their efforts on making good-quality wines, something they say "that is actually already happening."

Although neither Leon nor Giannis believes that Greece should concentrate its winemaking ef-

forts on indigenous varieties only, as an oenologist, Giannis is a strong supporter of the idea that there should be one variety that Greece will put on the wine map: Assyrtiko. But he realizes that there is still a lot to be done: "Growing up and becoming more mature, we realized that Greece has two big disadvantages. One has to do with the vine, the other is a tremendous lack of marketing skills. Let me give you an example: the vineyards of Santorini are the oldest on the planet. Everybody would know that if those vineyards happened to be in France or in Italy. But we Greeks cannot sell our story. You read in the Wine Spectator that the oldest vineyard is in Australia. It's not the Wine Spectator's fault, it's our fault that people don't know that. But I'm optimistic that things are slowly beginning to change."

For Leon Karatsalos, one of his proudest moments was when GAIA Estate, a red wine made from Agiorgitiko (the red variety that grows in the Peloponnese), won the International Trophy at the Decanter World Wine Awards in 2001. "Nobody knew us. Everybody was trying to find out about this unknown wine that had just won the highest prize at this world-famous contest," he remembers.

For Giannis, the moment he will never forget is when Jancis Robinson, the famous wine critic, was asked to pick just one favorite variety out of the 1368 she included in her book 'Wine Grapes'. She answered: "It's difficult to choose, but if you insist, I would have to say Assyrtiko."

When I ask Giannis Paraskevopoulos what his next project will be, his answer comes with no hesitation: "Creating a vineyard on Mars..."

## Timeline

**1994**

Gaia Wines is established. First wine produced: Thalassitis.



**1999**

Release of barrel-fermented Thalassitis in limited bottles, and Klima Galax.



**2007**

Release of Gaia S, a blend of Syrah and Agiorgitiko, marking a new era in wine production in Nemea.



**1996**

Christina Legaki joins the company, which acquires its first vineyard in Koutsi Nemea. A new winery is built on the estate.



**2001**

Klima Galax is rewarded by the Decanter World Awards with the International Trophy.



**2008**

The Gaia Winery on Santorini releases Assyrtiko Wild Ferment.

# grape



Wine Stories

## EDITORIAL · Τεύχος 7 Νέα εποχή, νέο ξεκίνημα!

Για τους περισσότερους η νέα χρονιά ξεκινά τον Ιανουάριο ημερολογιακά. Για άλλους τον Σεπτέμβριο, μαζί με τα σχολεία, σαν να έχει μείνει κάτι από την παιδική μας ηλικία. Αισθανόμαστε ότι ανήκουμε στη δεύτερη κατηγορία, αφού ετοιμάζοντας αυτό το τεύχος, πέρα από τον ενθουσιασμό της επανεκκίνησης, νιώσαμε την ανάγκη για αλλαγές. Νέες εμπειρίες, νέα ταξίδια, νέες γεύσεις, αλλά και καινούργιος τρόπος προσέγγισης των θεμάτων μας, και –γιατί όχι;– αλλαγές στο look and feel του Grape δείχνουν ότι ερχόμαστε με κέφι για νέες περιπέτειες.

Ένας νέος κύκλος ανοίγει, αφού το Grape δραπετεύει από το χαρτί και «εισβάλλει» δυναμικά και στα κινητά και τα tablets με το νέο Grape app. Με μεγάλη χαρά σάς συστήνουμε την εφαρμογή μας, η οποία περιλαμβάνει ιστορίες για το κρασί από ανθρώπους που το αγαπούν για ανθρώπους που θέλουν να το γνωρίσουν καλύτερα, και όχι μόνο. Κατεβάστε το μονορούφι... Περιπετειώδες, και όχι μόνο, θα μπορούσε κανείς να χαρακτηρίσει ένα ταξίδι στη μακρινή Αυστραλία. Ο Γρηγόρης Μιχαήλος, dip WSET ταξίδεψε κυριολεκτικά στην άκρη του Κόσμου και είχε τη χαρά να γνωρίσει ένα κομμάτι του Νέου Κόσμου από κοντά, στη μεγάλη βόλτα που έκανε σε μερικά από τα διασημότερα οινοποιεία παγκοσμίως, εκεί όπου, όπως χαρακτηριστικά λένε, «εμείς εδώ δεν πουλάμε κρασί, αλλά εμπειρίες στους πελάτες μας». Στα δικά μας: Τρύγος στη Νάουσα.

Το Κτήμα Κυρ-Πάννη μάς φιλοξένησε και μας έδωσε την ευκαιρία να ζήσουμε από κοντά την ένταση και τη χαρά της σημαντικότερης ώρας στον κύκλο ζωής του αμπελιού. Κούραση, αγωνία, κόπος, ατελείωτες ώρες δουλειάς εναλλάσσονται με χαμόγελα, τραγούδια, αστεία, πειράγματα και ικανοποίηση στο ημερολόγιο αυτό του τρύγου. Τρύγου συνέχεια και μάλιστα νυχτερινού στη Δράμα, όπου είχαμε τη χαρά να βρεθούμε δύο από τις πλέον ζεστές μέρες του Σεπτεμβρίου. Εντυπωσιακά οινοποιεία, κρασιά αξιώσεων, ζεστή φιλοξενία και εξωστρέφεια. Σε αυτές τις φράσεις συνοψίζεται η εικόνα της Δράμας, της πιο νέας, αλλά ίσως της δυναμικότερης οινοπαραγωγού περιοχής της Ελλάδας.

Μένουμε στη βόρεια Ελλάδα και ανακαλύπτουμε μοναδικές γεύσεις και ταιριάσματα με κρασί. Πολλοί είναι αυτοί που ταξιδεύουν χιλιόμετρα για να βρεθούν στο Αμύνταιο και να επισκεφτούν από κοντά το διάσημο εστιατόριο Κοντοσώρος, ενώ στη Θεσσαλονίκη βγήκαμε έξω από το κέντρο και ανακαλύψαμε εξαιρετικές γεύσεις στο Duck, κρυμμένο κάπου στην άκρη της πόλης. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης, MW σπάει το Taboo της δικτατορίας των 750 ml και η Μυρτώ Σάλλα μάς συστήνει τη ΣΕΜΕΛΗ και μας μιλάει για τα χρόνια που έρχονται και τα νέα projects. Στο φθινοπωρινό αυτό Grape μαθαίνουμε ότι και οι σαλάτες χρειάζονται τη σωστή ποικιλία κρασιού για να αναδειχθούν, ενώ ο Γρηγόρης Κόντος, Dip WSET μας μαθαίνει τα μυστικά του Cabernet Sauvignon και μας ανοίγει τις πόρτες σε ένα από τα διασημότερα οινοποιεία του κόσμου, το Vega Sicilia, τον μεγαλύτερο παραγωγό της Ισπανίας, με ιστορία από το 1864. Καλό φθινόπωρο!

# VEGA SICILIA

Κείμενο Γρηγόρης Κόντας, Dip WSET

## Το θρυλικό οινοποιείο της Ισπανίας ανοίγει τις πόρτες του στο Grape.

Με αφητηρία το Valladolid, μια πόλη με χαλαρούς ρυθμούς και μακρά ιστορία στη βόρεια Ισπανία, ξεκίνησε η οινική εξόρμησή στη Ribera del Duero, την οδαιοβλήτη κάτοχο του ερυθρού οινικού θρόνου της Ισπανίας. Είχα τη χαρά να επισκεφτώ το οινοποιείο Vega Sicilia, ίσως τον υψηλότερου κύρους παραγωγό της Ισπανίας με ιστορία από το 1864. Εδώ παράγονται τα θρυλικά Único και Valbuena 5\*, ενώ σε άλλο οινοποιείο της περιοχής η εταιρεία παράγει το εξαιρετικό Alion, αλλά και το Pintia στο γειτονικό Toro. Η ιστορία, ο μύθος αλλά και η ποιότητα των κρασιών αντανακλώνται άμεσα στις τιμές που η αγορά έχει αποφασίσει να τα κοστολογεί και οι οποίες ανέρχονται σε εκατοντάδες ευρώ ανά φιάλη. Τριάντα πέντε λεπτά οδήγησης χρειάστηκαν από το κέντρο του Valladolid για να φτάσω στην πύλη του οινοποιείου. Με υποδέχτηκε ο μάνατζερ του αμπελώνα και μου πρότεινε να ξεκινήσουμε μαζί μια βόλτα στους ιδιόκτητους ιστορικούς γειτονικούς αμπελώνες. Επισκεφτήκαμε τον γεμάτο εδάφη από κίμωνια αμπελώνα του Único, στο υψηλότερο σημείο του λόφου, και φτάσαμε μέχρι τα αμμώδη εδάφη του Alion χαμηλότερα. Συνεχίσαμε προς τον ονομαστό, αλλά μικρό στην πραγματικότητα, ποταμό Duero, αλλά και προς τις καλλιέργειες με τις βελανιδιές και τα φελλόδεντρα του οινοποιείου, σε κομμάτια γης που είναι λιγότερο κατάλληλα για καλλιέργεια αμπελώνων. Τα φελλόδεντρα του Κτήματος συνδέονται με μια μοναδική ιστορία. Το 1999, μόλις μαθεύτηκε ότι κάποιες φιάλες Valbuena 5\* του 1994 είχαν πρόβλημα φελλού, ο ιδιοκτήτης Pablo Alvarez ζήτησε να ελεγχθούν οι φιάλες που δεν είχαν ακόμα πωληθεί. Μετά από εντατικό έλεγχο

βρέθηκε ότι περίπου οι μισές ήταν πράγματι μολυσμένες με TCA\* μέσω των φελλών τους. Ο Alvarez πήρε τότε μια δύσκολη απόφαση: απέσυρε όλη τη συγκεκριμένη παραγωγή και εξέδωσε μια ανακοίνωση όπου ανέφερε ότι αποζημιώνει τους καταναλωτές με επιστροφή των χρημάτων τους. Αν και η οικονομική ζημιά ανήλθε σε εκατοντάδες χιλιάδες ευρώ, ο Pablo Alvarez κατάφερε όχι μόνο να διατηρήσει το κύρος και την αξιοπιστία του Vega Sicilia, αλλά και να στείλει στους πιστούς φίλους του ένα μήνυμα αξιοπιστίας και επαγγελματισμού. Επιστρέφοντας από τα αμπέλια, επισκεφτήκαμε όλες τις αίθουσες του νέου οινοποιείου, το οποίο ολοκληρώθηκε το 2010 συμπίπτοντας με τους εορτασμούς των 150 χρόνων του Vega Sicilia. Μετά από μια εντυπωσιακή ξενάγηση, καταλήξαμε στο αρχοντικό της οικογένειας, όπου πραγματοποιήθηκε η γευστική δοκιμή τριών κρασιών.

**Pintia 2012 (100% Tinta de Toro)**  
Το Pintia παράγεται σε ξεχωριστό οινοποιείο στη γειτονική ζώνη Toro. Αρωματικά πολύ συμπυκνωμένη μύτη, με μαύρο φρούτο, μαύρο κεράσι, γλυκόριζα, φρούτα του δάσους, μαύρα μούρα, βύσσινα, λίγο δαμάσκηνα, ορυκτές νότες, βανίλια, φουντούκια και σοκολάτα γάλακτος. Μέτρια οξύτητα, υψηλές, αλλά γλυκές και ώριμες τανίνες. Υψηλό αλκοόλ (14,2%), γεμάτο σώμα, μακρά επίγευση. Το κρασί καλλιεργείται σε 100 εκτάρια με δύο ειδών εδάφη: χαλαζιακά και αμμώδη. Στα αμμώδη εδάφη τα αμπέλια είναι 70-100 ετών και δεν έχουν προσβληθεί από φυλλοξήρα. (Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: 35-50 €. Ετήσια παραγωγή: 250.000 φιάλες).

**Alion 2013 (100% Tinto Fino)**  
Η πρώτη ύλη για την ονομαστή αυτή Ribera del Duero προέρχεται κατά 70% από ιδιόκτητους αμπελώνες και κατά 30% από αγορά. Πολύ πιο φίνα και θηλυκή μύτη, με αρώματα που θυμίζουν κόκκινα και μαύρα κεράσια, μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα, βιολέτες, αλλά και ορυκτότητα, ξύσμα μολυβιού, δέρμα, cigar box και ελάχιστες διακριτικές νότες βαρελιού. Μια πραγματικά αιθέρια δύναμη! Υψηλή οξύτητα στο στόμα, υψηλές αλλά λεπτόκοκκες τανίνες, υψηλό αλκοόλ (14%) και γεμάτο στόμα. Το κρασί αυτό παραδίδει μαθήματα φινέτσας, ευγένειας και ισορροπίας. (Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: 50-70 €. Ετήσια παραγωγή: 200.000 φιάλες).

**Valbuena 5\* 2012 (100% Tinto Fino)**  
Το κόκκινο φρούτο συνυπάρχει με αρώματα από μεσογειακά βότανα, αποξηραμένα φρούτα (αύκα, δαμάσκηνα), καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και φρούτα σε αλκοόλ, μαζί με νότες από βαρέλι και καπνό. Εντυπωσιακή και πολύπλοκη μύτη. Το στόμα είναι το καλύτερο όλων, με πολύ πιο στρογγυλή και ευγενική παλέτα, εξαιρετική ισορροπία και υποδειγματική ενσωμάτωση μεταξύ φρούτου, οξύτητας, τανινών και αλκοόλ (14%). Μεταξένιες, απαλές τανίνες και μεγαλύτερη ένταση φρούτου στο στόμα. (Τιμή λιανικής κατά προσέγγιση: 100-130 €. Ετήσια παραγωγή: 180.000 φιάλες). Δυστυχώς, δεν δοκιμάστηκε το Único, το οποίο έχει τιμή λιανικής κατά προσέγγιση 300-400 € και η ετήσια παραγωγή φτάνει τις 80.000 φιάλες. Παρ' όλα αυτά, η επίσκεψη στη Vega Sicilia ήταν μια μοναδική εμπειρία που κάθε σινόφιλος αξίζει να ζήσει!



**QUICK FACTS**  
Έτος ίδρυσης: 1864  
Ιδιοκτήτρια: Οικογένεια Alvarez (από το 1982)  
Αμπελώνας Único (έκταση): 150 εκτάρια (~1.500 στρέμματα)  
Αμπελώνας Único (σύσταση): Εδάφη από ασβεστόλιθο, άμμο και προσχώσεις  
Τοπικοί κλώνοι: Tinto Fino, Tinta de Toro (κλώνοι του Tempranillo)  
Μέθοδος κλαδέματος: Παραδοσιακά αμπέλια (κουπέλα)  
Παραγωγή βαρελιών αμερικανικής δρύος (in-house): 1.200 τον χρόνο  
Χώρες εξαγωγής: 108  
Único Reserva Especial: Σπάνιο κρασί, χαρμάνι από Único διαφορετικών εσοδειών, παλαιωμένο για τουλάχιστον μία δεκαετία

\*TCA: τρυχωρισσόλη, χημική ουσία που αλλοιώνει την ανθρώπινη όσφρηση.



Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ. Καρούλιας Τ. (+30) 2146676200

## ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

**KYP·GIANNH**

www.kiryianni.gr



# grape



Wine Stories

## EDITORIAL · Τεύχος 8

### Νέα χρονιά, νέοι στόχοι.

Είναι αυτή η εποχή του χρόνου που θα κάνουμε τον απολογισμό μας, θα βάλουμε στόχους και θα δούμε αν καταφέραμε να ζήσουμε έστω και λίγο όπως θα θέλαμε. Είναι αυτή η εποχή του χρόνου που όλοι μας αποζητάμε λίγη πολυτέλεια. Να ξεφύγουμε από την καθημερινότητα, να φορέσουμε και εμείς τα γιορτινά μας σαν τους δρόμους και τα μαγαζιά, να καθίσουμε γύρω από όμορφα τραπέζια, παρέα με δικούς μας ανθρώπους, και να μοιραστούμε ιστορίες, γεύσεις, κρασιά. Να ταξιδέψουμε κυριολεκτικά και νοερά. Είναι αυτή η εποχή του χρόνου που θέλουμε κόκκινο κρασί. Και το Μπορντό είναι ο απόλυτος οινικός προορισμός, η Μέκκα του κρασιού. Χορταίνουν τα μάτια σου αμπέλια αφήνοντας την πανέμορφη πόλη και ταξιδεύοντας προς το Medoc. Αιώνες παράδοσης και γνώσης αποτυπώνονται στα εκπληκτικά Châteaux και αντιλαμβάνεσαι γιατί ξεκίνησαν όλα από εδώ. Τα κρασιά που δημιουργούν μοιάζουν να μπορούν να ζήσουν για πάντα. Πρόκειται για τη μεγαλύτερη περιοχή ονομασίας προέλευσης στη Γαλλία, τόσο σε αξία όσο και σε όγκο παραγωγής, που παντρεύει αριστοτεχνικά την εμπειρία αιώνων με τη νέα τεχνολογία.

Επισκεφθήκαμε ιστορικά Châteaux και είχαμε τη χαρά να φιλοξενηθούμε από ανθρώπους με βαθιά γνώση του οίνου, που μας έδωσαν την ευκαιρία να δοκιμάσουμε μερικά από τα σπουδαιότερα κρασιά των πιο διάσημων ονομασιών προέλευσης του κόσμου. Η Γαλλία έχει την τιμητική της στο χειμωνιάτικο Grape. La Cité du Vin ή, αλλιώς, το μουσείο του κρασιού, συνέντευξη με τον σπουδαίο οινοπαραγωγό Christian Moueix. Είναι αυτή η εποχή του χρόνου που και οι σωματείες έχουν την τιμητική τους. Η εικόνα του σνομπ σωματείου που μας κοιτάει υποτιμητικά και μας κάνει μάθημα ανήκει πια στο παρελθόν. Σας συστήνουμε τη νέα γενιά των οινοχόων, που με γνώση και αγάπη για το αντικείμενό τους έρχονται να μας βοηθήσουν να κάνουμε σωστές επιλογές.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW σπάει το Taboo της μετάγγισης του κρασιού και ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET δοκιμάζει στη στήλη ΚΑΘΕΤΩΣ χρονιές-σταθμούς στην ιστορία του «Μεγάλου Σπηλαίου». Δύο από τους πλέον αγαπημένους και καταξιωμένους Έλληνες σεφ, ο Λευτέρης Λαζάρου και ο Χριστόφορος Πέσκιας, στρώνουν γιορτινό τραπέζι και ταιριάζουν τα πιάτα τους με τα ιδανικά κρασιά. Προτάσεις για κρέας και θαλασσινά από τους μετρ του είδους. Ο Νίκος Λουκάκης μάς προτείνει τα κατάλληλα κρασιά για τα πιάτα που συνήθως ετοιμάζουμε στις γιορτές, ενώ η σαμπάνια ρέει άφθονη στο αφιέρωμα για τα αφρώδη του Γρηγόρη Κόντου Dip WSET. Ελπίζουμε να σας μεταφέρουμε λίγη από την αισιοδοξία που νιώσαμε ετοιμάζοντας αυτό το τεύχος. Καλή Χρονιά!

# Christian Moueix

Κείμενο ΘΑΛΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

Η ηρεμία στη φωνή και στην έκφρασή του μαρτυρούν έναν άνθρωπο πολύ ιδιαίτερο. Τόσο ιδιαίτερο, όσο τα κρασιά που παράγει τα τελευταία 40 χρόνια και στα οποία συγκαταλέγεται το θρυλικότερο ίσως κρασί του κόσμου, το Château Petrus.

Ιδιοκτήτης μερικών από τα πιο ονομαστά châteaux του Ρομερού, μεταξύ των οποίων τα Château La Fleur Petrus, Trotanoy, Magdalaïne, Belair Hosana κ.ά., ο Christian Moueix είναι μέλος μιας οικογένειας που έχει χαρακτηριστεί από πολλούς μία από τις σημαντικότερες της οινικής Γαλλίας, αν όχι της πλανήτη. Η παρουσία του στην Αθήνα τον Οκτώβριο -φιλοξενούμενος του WSPC και της ΔΙΟΛΟΣ Α.Ε., για μια μοναδική κήθετη γευστική δοκιμή του Château La Fleur Petrus, με συντονιστή τον Κοινοταντίνο Λαζαράκη MW- μας έδωσε μια σπάνια ευκαιρία να γνωρίσουμε από κοντά έναν από τους διασημότερους οENOΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ του κόσμου και να γευτούμε τα υπέροχα κρασιά του. Κρασιά τυπικά της Δεξιάς Όχθης του Μπορντό, όπου μεγάλες πρωταγωνιστές είναι το Merlot.



Ο ίδιος επέλεξε να παρουσιάσει τα κρασιά του χωρίζοντας τις εσοδείες σε τρεις διαφορετικές περιόδους: Τα Χρόνια της Κοιφότητας, Château La Fleur Petrus 2008 και 2012, Οι Μεγάλες Εσοδείες, Château La Fleur Petrus 2000 και 2010 και οι Νέοι Ορίζοντες, Château La Fleur Petrus 2015 και 2016.

Όση ώρα μιλούσε, παρατηρούσα τα χέρια του. Χέρια εκφραστικά, τα οποία κρύβουν μέσα τους όλη τη δύναμη του ανθρώπου που έχει περάσει ατέλειωτες ώρες στα αμπέλια του, φροντίζοντας, αγωνιώντας, ανιζητώντας καινούργιες δρόμους και τελικά δημοπρατώντας μια ολοκληρή σχολή στον τομέα της αμπελοκαλλιέργειας με την εισαγωγή πρωτοπόρων πρακτικών, όπως ο πράσινος τρύλος και η αποστράγγιση εδαφών. Το λάθος του Christian Moueix είναι το αμπέλι. Εκεί σημαίνουν όλα, εκεί γεννιούνται τα μεγάλα κρασιά.

Ο Christian Moueix συνδυάζει τέλεια τη γαλλική παράδοση και κουλτούρα με την πρακτικότητα που χαρακτηρίζει τους Αμερι-

κανούς. Τα χρόνια που πέρασε στο UC Davis, ένα από τα διασημότερα πανεπιστήμια οινολογίας και αμπελοργίας στον κόσμο, έχουν αφήσει σφραγίδα στο αίσθημά τους. Εκεί άλλωστε οφείλεται και η αγάπη του για τη Napa Valley, η οποία τον οδήγησε στην απόκτηση δύο οENOΠΟΙΩΝ στην Καλιφόρνια, του Dominus και του Pylsses, όπου παράγει κρασιά που αντικατοπτρίζουν τη γαλλική φινέτσα προσορισμένη στις πιο ξηρές συνθήκες της διάσημης οENOΠΑΡΑΓΩΓΟΥ Ζώνης της Καλιφόρνια.

Ως παραγωγός ενός εκ των ακριβότερων κρασιών στον κόσμο, αισθάνεται ότι οι τιμές σε πολλές περιπτώσεις έχουν ξεφύγει, με αποτέλεσμα ένας μεγάλος αριθμός ανθρώπων που είναι σε θέση να εκτιμήσουν σπουδαία κρασιά να στερούνται την ευκαιρία να

τα γευτούν. «Εκείνοι που αντιμετωπίζουν το κρασί ως επενδυτικό προϊόν ευθύνονται κατά κύριο λόγο και για την εκτόξευση των τιμών. Φυσικά και ο κάθε παραγωγός θα ήθελε να πουλάει ακριβά το κρασί του, όμως αυτό που γίνεται σήμερα δείχνει ότι η κατάσταση έχει ξεφύγει από τον έλεγχο των παραγωγών, μας λέει. Παράλληλα αποκαλύπτει ότι δεν τρέφει καμία εκτίμηση για τους σπυλλέκτες που επηρεάζονται για τα κρασιά που διατηρούν στο κελάρι τους χωρίς καμία πρόθεση να τα ανοίξουν και να τα απολαύσουν, παρά μόνο να τα πουλήσουν σε αστρονομικές τιμές σε δημοπρασίες».

Αν και βρίσκεται στο τιμόνι του Châteaux Petrus για σχεδόν τέσσερις δεκαετίες, ο Christian Moueix μοιάζει να έχει κλείσει αυτό το κεφάλαιο της ζωής του οριστικά. «Θεωρώ πως ότι είχα να δώσω στο κρασί αυτό το έδωσα, το να συνεχίζω εκεί ήταν σαν να αδικώ τα υπόλοιπα κρασιά που δημιουργώ».

Άλλωστε, η επιθυμία του ήταν να παραδώσει τα σκήπτρα στις νεότερες γενιές, κάτι που φαίνεται ότι εφαρμόζει ήδη και στο Château La Fleur Petrus. «Η σύντομη αποσπασία μου λόγω του ταξιδιού μου στην Αθήνα δίνει την ευκαιρία στον γιο μου να αναλάβει πρωτοβουλίες. Πρέπει να επιτρέψουμε στη νέα γενιά να τομάει και να κάνει και τα δικά της λάθη».

Ποια είναι η συμβουλή του σε έναν νέο οENOΠΟΙΟ; «Το κρασί απαιτεί χρόνο και υπομονή. Χωρίς αυτά δεν μπορείς να πετύχεις τίποτα. Χρειάζεσαι εσωτερική δύναμη. Είναι η συμβουλή που μου έδωσε πριν από χρόνια ο μέντοράς μου, Αντρέ Τσελίτσσεφ. Βλέπω τους νέους οENOΠΟΙΟΥΣ που φθάνουν σήμερα στην Καλιφόρνια και μέσα σε έναν χρόνο θεωρούν ότι θα κάνουν το καλύτερο κρασί επειδή διαθέτουν τα χρήματα. Απαίτησία».

1946

Γεννιέται στη Λιμπούρη της Γαλλίας.

1969

Οικοκράνεται τις εσοδείες Αμπελοκαλλιέργειας και Οινολογίας στο πανεπιστήμιο Νόρτγουοτχ.

1970

Ανοικνιέται το Château Petrus, το οποίο επί των ημερών του εξελίσσεται σε ένα από τα κορυφαία κρασιά του κόσμου, φέρνοντας σήμερα να κοστίζει 15.000 δολάρια η φιάλη.

1973

Εκπαιύει την επιστημονική για την τότε εποχή πρακτική του πράσινου τρύλου, δημογραφώντας την σχολή στην αμπελοκαλλιέργεια.

1991

Ανοικνιέται προέξοδος της οENOΠΟΙΟΚΑΚΗΣ επιχειρήσης Établissements Jean Petrus Moueix.

1995

Αποκτά εξ ολοκλήρου τον έλεγχο του Dominus Estate στην Καλιφόρνια, όπου παράγει κρασιά που συνδυάζουν τη γαλλική φινέτσα με το ιδιαίτερο ταίρι της Napa.

2008

Εγκαταλείπει το τιμόνι του Château Petrus, στο οποίο παραμένει ως συμβούλος έως το 2011, και αποκτά ένα ακόμη οENOΠΟΙΟ στην Καλιφόρνια.

**GAIA**  
WINES



Έτσι γράφεται η συνέργειά μας με Sauvignon Blanc και Syrah



CHRISTIAN MOUEIX

Χειμώνας 2017—2018

Τεύχος 8

38 10 Χρόνια Grape Magazine



# grape

Wine Stories

## EDITORIAL · Τεύχος 9

### Ιστορίες κρασιού.

Τι κοινό έχουν ένας Ιάπωνας, ένας Κύπριος που ζει και εργάζεται στην Αγγλία, τρεις Βάσκοι και αρκετοί Έλληνες; Την απάντηση θα τη βρείτε στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας. Ανοιξιάτικο τεύχος, γεμάτο ιστορίες από ανθρώπους που αγαπούν το κρασί, φτιαγμένο με πολύ κέφι για ανθρώπους που θέλουν να γνωρίσουν, να απολαύσουν και να ταξιδέψουν στον μαγικό κόσμο του. Πρώτος σταθμός η μαγευτική Ρίοja της Ισπανίας. Γνωρίζουμε μεγάλα οινοποιεία-μικρά αρχιτεκτονικά θαύματα μέσα από τη ματιά ενός Έλληνα οινοποιού. Απολαυστικός ο Στέλλιος Μπουτάρης, μεταφέρει τις προσωπικές του εμπειρίες από το ταξίδι με την οικογένειά του. Τι είδε, τι δοκίμασε και τι ζήλεψε, μέσα από τον λόγο ενός ταξιδιώτη με εμπειρία. Επόμενος σταθμός το Λονδίνο. Παράδοση και νέα εποχή δίνουν ραντεβού στην καρδιά της βρετανικής πρωτεύουσας, στο νούμερο 3 της οδού St James's. Ο Master of Wine Demetri Walters μας ξεναγεί στον άγνωστο για πολλούς κόσμο της Berry Brothers & Rudd, μιας εταιρείας με 300 χρόνια ιστορία στην εμπορία κρασιού, και μας εξηγεί πώς λειτουργεί το «χρηματιστήριο» του κρασιού.

Συνεχίζοντας, περιηγούμε στον Λίγηρα. Η ευρωπαϊκή ιστορία «συμπυκνωμένη» σε μια περιοχή που δίνει υπέροχα κρασιά. Επισκεφθήκαμε το Chateau Guadrelle και πήραμε μια μικρή γεύση από τα υπέροχα λευκά αφρώδη και γλυκά κρασιά του Vounray. Ένα ταξίδι στη χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου αποτέλεσε αφορμή να γνωρίσουμε τον νέο πρόση της Ιαπωνίας στην Ελλάδα, Yasuhiro Shimizu, και να ανακαλύψουμε έναν άνθρωπο που πραγματικά αγαπά το κρασί και ο οποίος μας ξενάγησε στον κόσμο του ιαπωνικού κρασιού, αποκαλύπτοντάς μας και τις αγαπημένες του ελληνικές ποικιλίες. Επιστροφή στην Ελλάδα. Μια ανάσα από την Αθήνα, ο αττικός αμπελώνας μάς αποκαλύπτει την τεράστια δυναμική του. Επισκέψεις σε οινοποιεία αλλά και εξαιρετικό Master Class μάς έδωσαν την ευκαιρία να μελετήσουμε σε βάθος την ανατομία του βασιλιά της Αττικής, Σαββατιανού. Γνωρίσαμε οινοποιούς οι οποίοι, με σεβασμό στην παράδοση, με τη συνδρομή της νέας τεχνολογίας και με κοινό χαρακτηριστικό την αποφασιστικότητά τους να συνδέσουν το παρελθόν με το μέλλον, παράγουν υψηλής ποιότητας κρασιά και επίσης ήρθαμε σε επαφή με τη μακρά ιστορία των αττικών αμπελώνων. Παίρνουμε όμως και μια γερή γεύση από Πελοπόννησο, μέσα από τον χειμαρρώδη λόγο του Γιάννη Τσέλεπου, ο οποίος είναι βέβαιο ότι δεν μασάει τα λόγια του. Γνωρίζουμε και τη νέα γενιά των οινοποιών, που μοιράστηκε μαζί μας τα όνειρα και τους στόχους της στο Peloponnese Wine Festival.

Σε αυτό το τεύχος φιλοξενούμε την άποψη του καθηγητή Οινολογίας και συνιδιοκτήτη της ΓΑΙΑ Οινοποιητικής, Γιάννη Παρασκευόπουλου, για τα φυσικά κρασιά, μια άποψη η οποία συμβάλει στον έντονο διάλογο που έχει ανοίξει τελευταία γύρω από το θέμα αυτό. Ταυτόχρονα, ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET μας ξεναγεί στον κόσμο των Πορτοκαλί κρασιών. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW σπάει το Taboo των μεταδεδομένων στο κρασί και ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET σε μια ιδιαίτερη κάθετη γευστική δοκιμή αποκαλύπτει μια νέα γενιά Ρετσίνας, η οποία δίνει έμφαση στην ποιότητα, την καινοτομία και τη διαφορετικότητα, δοκιμάζοντας το Δάκρυ του Πεύκου, μια Ρετσίνα με αιρετικό χαρακτήρα που φτιάχνεται από Ασύρτικο. Πηγαίνουμε και μια βόλτα μέχρι τον Πειραιά, εκεί όπου ανάμεσα σε παλιές αποθήκες και μηχανουργεία βρίσκεται το wine restaurant Paleo και επιστρέφοντας προς το κέντρο της Αθήνας κάνουμε μια στάση στον Κεραμεικό και στο εστιατόριο Aleria. Και ο Νίκος Λουκάκης το τερματίζει! Μετά τα τυριά, τα κρέατα και τα ψάρια, μας μαθαίνει ότι και τα επιδόρπια χρειάζονται τα σωστά κρασιά για να αναδειχθούν. Προσδεθείτε, το ταξίδι μας αρχίζει!

# ΦΥΣΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ\*

## Αλήθειες και μύθοι.

Άρθρα πολλά έχουν γραφτεί, απόψεις έχουν διατυπωθεί, πολυμιική έχει αναπτυχθεί. Κάποιοι μιλούν για τάση (trend) με στοιχεία περιβαλλοντικής ευαισθησίας και αποχρώσεις ελαφρώς ήπιες, κάποιοι άλλοι υποστηρίζουν ότι πρόκειται για μια απλή του παραπλανή τους αφέλεια. Κάποιοι -τέλος- αποθεώνουν τη «φυσικότητα», αποκηρύσσουν τη βιοβερή χημεία και υποστηρίζουν με θέρμη ότι αναμφισβήτητα πρόκειται για το μέλλον.

Η θέση μου είναι λεπτή. Είμαι ένας συμβατικός ονομαστικός, αλλά και ακαδημαϊκός. Ως προς το πρώτο, έχω σθεναρή άποψη, άποψη που με οδηγεί στο να μην παραβώ... αυτά τα πράγματα... ή, ακόμα και αν τα παράγω, να μην τα ονομάζω ως τέτοια («φυσικά» δηλαδή). Ως προς το δεύτερο, είμαι υποχρεωμένος να προσπαθήσω να συνθέσω, ισορροπώντας ανάμεσα στην επιστήμη του ονομαστικού και την πραγματικότητα της τάσης (trend) που έχει αναπτυχθεί. Με άλλα λόγια, να είμαι αντικειμενικός. Το θέμα μας είναι το κατά πόσο επικοινωνούμε μεταξύ μας μια επαρκή πραγματικότητα ή μια απαιτητή πλάνη.

**ΟΡΙΣΜΟΣ 1ος — Βιολογικά κρασιά**  
Για χρόνια δεν υπήρχε αποδεκτός ορισμός, άρα και σχετική νομοθεσία. Ο κάθε καταργήτης έγραφε πάνω στις επικέτες του φαρδιά-πλατιά «Βιολογικό κρασί», το οποίο φυσικά ανταποκρινόταν στα δικά του προσωπικά πρότυπα (standards) και μόνο.

Ο ένας δεν είχε βάλει θεϊκές στο κρασί του ή είχε βάλει λίγο (sic), ο άλλος δεν είχε βάλει ζύμες ή ο τρίτος δεν είχε πλύνει τα πόδια του... Ανεξάρτητα από το τι εννοούσε ο κάθε μάστορας, ο άμοιρος καλοπροαίρετος καταναλωτής (θέμα) εισπράττει πάντα το ίδιο μήνυμα: ότι δηλαδή πρόκειται για ένα «ασφαλές» κρασί (Τι διάολο... βιολογικό είναι!) και ότι έχει γίνει με... παραδοσιακό τρόπο (!). Μέσα από αυτά τα φίλτρα το κρασί που εμφανιζόταν πάντα ως ένα υπέροχο νέκταρ, όσχητα από το αν ήταν κατα-οξειδωμένο ή ξιδασμένο!

Και ήρθε η συντεταγμένη πολιτεία και έβαλε τάξη. Θέσπισε τους κανόνες που πρέπει να διέπουν την παραγωγή ενός «βιολογικού κρασιού», ακερώνοντας την ασάφεια και τα προσωπικά standards.

**ΟΡΙΣΜΟΣ 2ος — Φυσικά κρασιά**  
Δεν υπήρχε ορισμός. Είμαστε στην εποχή του «γώ εννοώ αυτό και εσύ το άλλο...». Φυσικά και εδώ, όπως και παραπάνω, ο άμοιρος καλοπροαίρετος καταναλωτής (θέμα) εισπράττει το ίδιο επαναλαμβανόμενο μήνυμα: ότι δηλαδή πρόκειται για ένα «ασφαλές» κρασί (Τι διάολο... Φυσικό είναι!) και ότι έχει γίνει με... παραδοσιακό τρόπο επίσης (!).

**ΟΡΙΣΜΟΣ 3ος — Παραδοσιακό**  
Σημαίνει ότι αυτό έγινε όπως το έκανε παλιά ο πατέρας μου > ο παππούς μου > ο προπάππος μου > ... > Homo sapiens sapiens.

**ΟΡΙΣΜΟΣ 4ος — Orange wines**  
Και εδώ δεν υπήρχε ορισμός νομοθετικά κατοχυρωμένος. Όμως, παρά την έλλειψη αυτή, εδώ δεν υπήρχε χώρος για παρεξήγηση ή παραμηνεία. Πρόκειται για ένα χρώμα (όπως το Ερυθρό ή το Ροζέ). Όλα λοιπόν τα κρασιά με Πορτοκαλί (orange) χρώμα έχουν εξ ορισμού το δικαίωμα σε αυτή την αναφορά, χωρίς να σημαίνει απαραίτητα ότι πρόκειται είτε για βιολογικά, είτε για «φυσικά», είτε για συμβατικά κρασιά...

**ΓΕΓΟΝΟΣ 1ο — Ασφάλεια**  
Οι καταναλωτές -όλοι μας- βλέπουμε προς τα ασφαλέστερα προϊόντα και δικαίως θέλουμε έναν καθαρότερο και ασφαλέστερο πλανήτη. Φυσικά, τόσο από το γεγονός αυτό κρέβεται και μια καταπληκτική εμπορική ευκαιρία...

**ΓΕΓΟΝΟΣ 2ο — Παραδοσιακό**  
Η παραγωγή έννοια έχει γίνει ταυτόσημη του καλύτερου και του αγνότερου. Αυτή η παλαιολιθική έχει ενταχθεί στο πλέον «τοίχια» εργαλείο ανέξοδος -αλλά ταυτόχρονα αποτυλεσματοεικό- marketing. Παραδοσιακά κουλουράκια, ταβερνεία, μαμμυλάδες, μουσικές, κρασιά, ξίδια, ενθουσιάζεις, συνταγές... τα πάντα, ότι μπορείτε να φανταστείτε! Στο μέλλον θα μιλάμε -γιατί όχι- και για παραδοσιακά (vintage) διαγαλακτικά διαστημολαία...

**ΓΕΓΟΝΟΣ 3ο — Homo sapiens & Alcohol**  
Από κατάβολη του είδους, οι άνθρωποι προσαποθή να παράγουν αλκοόλ και γενικά να βλέπουν ακατάλαστα προς όλα εν γένει τα προϊόντα ζυμώσιων (fermentation products). Στην αρχή τα «προϊόντα» αυτά ήταν χαμηλόβαθμα σε αλκοόλη και, ως τέτοια, λιτοεργόσαν ως «απολυμαντικά» απέναντι στους αιθέρους βακτηριακούς κινδύνους που ελλόγγαν απανταχού. Στην πορεία, και όσο οι άνθρωποι βελτίωναν τις γνώσεις και τις ικανότητές τους, τα ποσοστά αλκοόλης εκτοξεύτηκαν. Τώρα η ηθική και η απλευθέρωση έγιναν τα ζητούμενα! Ασφάλεια; Ποιος μίλησε για ασφάλεια; Το αλκοόλ είναι ο υπόμιτος (και νόμιμος) παγκόσμιος φοιτάς!

Ναι. Διατρέσουμε το αλκοόλ και, κάθε φορά που καταφεύγουμε σε αυτό, ξέρομε ότι αμαρτάνουμε. Αλλά μας αρέσει η αμαρτία. Ονομάστε τα κρασιά σας όπως θέλετε, βιολογικά, φυσικά, βιοδυναμικά ή ότι άλλο επιθυμείτε, αλλά μην πλανιάθε πλάνην οκτανών ως προς την ασφάλεια. Περιέχουν αλκοόλ και

τον κίνδυνο που αυτό συνεπάγεται, αν δεν δείξετε σύνεση ενώ αμαρτάνετε...

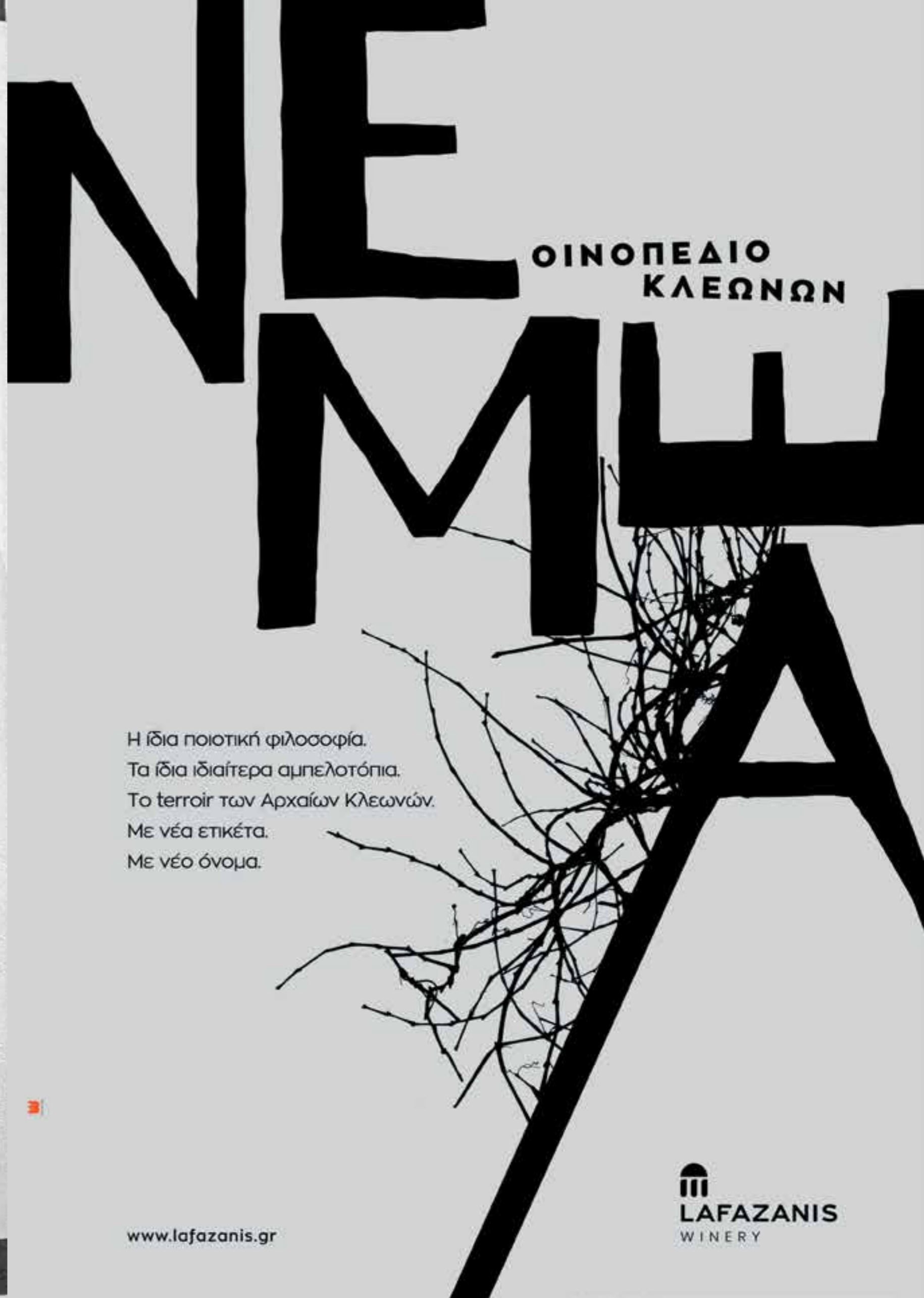
**ΓΕΓΟΝΟΣ 4ο — Αχ, αυτή η Φύση!...**  
Παρά και ενάντια στη ροπή των απανταχού Homo sapiens προς την αλκοόλη, η πάντα σοφή μαμά Φύση την απεχθάνεται! Από μόνη της θα παράγει αλκοόλ και οξικό οξύ (ξίδι) ως ενδύμεσα προϊόντα μέσα στον αέριο κύκλο της ζωής, όπως η κατανάλωση διοξειδίου του άνθρακα (αχ, αυτή η χημεία!) και νερού πρέπει να οδηγήσει πάλι στην απλευθέρωσή τους στο σύστημα με την παράλληλη αείωση της βιομάζας. Αλλά πράγματα! Αν εμείς τώρα θέλαμε να βγάλουμε από το σύστημα αλκοόλη (κρασί) ή ακόμα και ξίδι, πρέπει μοιραία να παρέμβουμε και να διακόψουμε αυτόν τον κύκλο, και αυτό γιατί η μανούλα Φύση δεν σκοπεύει να το κάνει από μόνη της...

**ΓΕΓΟΝΟΣ 5ο — Αχ, αυτό το θεϊκόδες...**  
**ΒΟΗΘΕΙΑ ΑΑΑ!!!** Βάζουν στα κρασιά τους χημικά! Βάζουν θεϊκόδες! Χαλαρώστε. Το θείο (θεϊάφι), εκτός από θεμελιώδες στοιχείο-αίγνιμα-χίμαιρα των αλχημιστών του Μεσαίωνα, χρησιμοποιείται επρότατα και ως αντιοξειδωτικό σχεδόν σε όλα τα ευπαθή και οξειδωτικά προϊόντα. Ακόμα και στα συγκεκριμένα ως βιολογικά! Και να λοιπόν και κάτι καινούργιο και αναπάντεχο: Ακόμα και αν δεν προσθέσει εσείς θεϊκόδες στο κρασάκι σας (για να το προστατεύσετε από την οξείδωση), οι δέσμοιρες οι ζύμες (οι μαγικές κατά το λαϊκότροπο), στην προσπάθειά τους να μετατρέψουν τον μούστο σε κρασάκι, θα έρθουν και θα συνθέσουν οικειοθελώς καινές ποσότητες από αυτό το θεϊκόδες... Φυσικά κρασιά χωρίς θεϊκόδες είπατε; Ξανασκεφτείτε το...

**ΓΕΓΟΝΟΣ 6ο — Άσπρο ή Κόκκινο;**  
Σας βάζω μπροστά σας ένα ποτήρι κρασί χρώματος καφε-πορτοκαλί. Τι χρώμα είχε αυτό το κρασί τη μέρα που παρήχθη; Ήταν Λευκό ή Ερυθρό; Το καφε-πορτοκαλί χρώμα είναι το μέλλον κάθε κρασιού που δεν προστατεύθηκε από το οξυγόνο και την οξείδωση. Η μη διαχείριση ή η ελλιπής διαχείριση αυτού του φυσικού φαινομένου θα έχει μοιραία ως αποτέλεσμα την εξαφάνιση των ιδιαίτερων εκείνων χαρακτηριστικών που κάνουν τα κρασιά να διαφέρουν τόσο πολύ μεταξύ τους. Το ανεξέλεγκτο οξυγόνο είναι, αν θέλετε, παϊνή η φυσική γομολάστιχα που σβίχνει όλες τις ιδιαιτερότητες. Όλα γίνονται ίδια.

Θέση υπέρ ή κατά δεν έλαβα. Παρέθεσα ορισμούς και γεγονότα. Ο σφαιρής όμως αναγνώστης, διαβάζοντας ανάμεσα στις γραμμές, θα καταλάβει από μόνος του... Στην υγεία μας, λοιπόν!

\* Καθηγητής Οικολογίας και Συνδοκείτης της Vitae Οινολογίας



ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ ΚΛΕΩΝΩΝ

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

# grape



Wine Stories

## EDITORIAL · Τεύχος 10 · Αγγλική έκδοση Greek summer is back!

Idyllic islands, long sandy beaches, turquoise blue sea... these are the images that the phrase "a vacation in Greece" conjures up. In this summer issue of "Grape," we invite you to add some more snapshots to the picture gallery: happy faces trying the many delicacies that this blessed land has to offer; glasses filled with excellent wines; wine tastings taking place under the shade of olive trees or by the crystal-clear sea. This is a perfect time to discover the country's rich tradition of winemaking, pairing the country's wines with delicious dishes prepared by true masters of Greek gastronomy. Take a moment to enjoy a glass of chilled white or rosé, made from indigenous or international varieties, as you treat yourself to a short break from the hot summer sun and the lively beaches. We traveled to Cephalonia, where we discovered Robola, the queen of the Ionian islands, an indigenous variety with many different expressions.

We talked to producers who are dedicated to the production of natural wines, using biodynamic methods and organic farming, and with others who take a more modern approach to their winemaking. All together, they form a dynamic group, committed to promoting their island's indigenous varieties. We journeyed to Santorini, the volcanic island, famous for its stunning views and spectacular sunsets, where we discovered a network of wine routes. We visited boutique wineries producing excellent wines from that island's indigenous varieties – Assyrtiko, Aidani, Athiri and Mavrotragano – and met with passionate winemakers who have dedicated their lives to protecting the island's unique wine culture, based on vineyards whose roots reach down deep into past centuries. Sailing in the Aegean, we discovered the jewels of the Cyclades, small wineries producing wines really worth trying.

Back in Athens and in Attica, the region surrounding it, we had the opportunity to find out more about Savatiano, the area's most famous indigenous grape variety, and about those Attic winemakers striving to combine their grandfathers' traditions with modern winemaking techniques in order to improve the quality of the wines produced there. We shared a glass of wine with Constantinos Tseklenis, an inspiring cinematographer who recently completed a documentary feature comprised of six one-hour episodes, which takes its audience on a journey through time, following the path of winemaking in Greece from 5000 B.C to present. Konstaninos Lazarakis offered us his thoughts on the terroirs of the Greek islands.

Yiannis Kaimenakis, wine sommelier and owner of the wine restaurant Paleo in Pireus, is the latest addition to the magazine's dream team list of contributing writers. He sneaked into the cellar and evaluated Greek wine for us. Gregoris Michailos, Dip WSET, tasted seven vintages of one of the best retsinas produced in the country, "Tear of the Pine," made by the pioneering producer Stelios Kechris, who has inaugurated a brand new era for this much-abused yet so authentically Greek wine. Renowned chef Lefteris Lazarou shared with us some delicious recipes which pair perfectly with wines from Greece, while Nikos Loukakis, a senior lecturer at WSPC, offered us a complete guide of the best of Greek cuisine and the wines to accompany each dish. This is an issue which aims to please all the senses. Enjoy!

BORN IN: Paphos, Cyprus. ● MARITAL STATUS: Married to Analia Vosnos. They have two children, Ares and Andriani. ● STUDIED: Oenology at the University of Dijon, France. ● LIVES: Divides his time between Arcadia, Nemea, Melissa and Santorini. ● HOBBIES: Has a passion for the sea; for traveling, for going to the cinema and for collecting wines. ● MOTTO: "Value authenticity".



PROFILE

# Giannis Tselepos

Giannis Tselepos is a man who speaks his mind. Early on in our conversation, I realize that we aren't going to talk about him, but rather about the future of Greek wine: "The world of Greek wine is split in half: those who work to make the next step possible for us all and the 'entourage', as I call them, who only care about making a profit; a pseudo-elite of some sort. You must choose to which side you belong."

Text by PENELOPE KATSATOU

Photography by GIORGOS KAPLANIDIS

Mantinia-Nemea-Santorini: this is the itinerary of one of the best-known wine producers in Greece. My own itinerary, one made by car, leads me to a truly beautiful landscape in Mantinia, Arcadia. There, at an elevation of 750 meters, on the eastern slopes of Mount Parion, characterised by rocky clay soils and ideal drainage, lies the "headquarters" of Giannis Tselepos. He pours me a cup of coffee and gets straight to the point.

"We must determine where we stand and what we should do. Right now, the greatest obstacle for Greek wine is none other than the Greek state. After thirty years on an upward track, we find ourselves at a crucial crossroads... Changes will be made on all levels, and the question is whether the Greek state will support these changes. No, it most certainly will not. We're forced to do everything by ourselves. The only thing that we ask is that the state not stand in the way. But it does just that, through bureaucracy, which causes sky-high over-taxation and prevents us from making good use of European funds. The only viable solution is for our sector to make brave decisions that will allow us to move forward on our own."

#### How will this be achieved?

"We must establish an identity for Greek wine. There's a strategic plan that needs to be followed. Right now, there are very few companies in Greece that can play an important role in the international market. So, instead of focusing on Greek wine's fine aromas, let's focus on its via-

bility; let's focus on whether or not such a notion really exists. This is the crucial question that needs to be answered. In the past, the investments that were made in Greece were driven by vanity. It is an absolute necessity that this does not continue. Wine is not a matter to be taken lightly. It is a sector that can become a key factor in economic growth and help provide a way out of the crisis."

Giannis Tselepos is anxious about the future of Greek wine. He explains that his head office used to be in Mantinia, but after taking into consideration the overall strategic plan for Greek wine, he realized that, to ensure his company's success, he had to focus on products that would boost export numbers.

"Greek wine is defined by the uniqueness and the authenticity of its varieties. Wine-makers cannot divide the regions between them — there isn't enough room for that. This is why we decided to go to different regions; many people turned against us for making that choice. We can't export Cabernet or Merlot. Those who defend Greek varieties today used to be against them. Now they share our opinion. We saw that early on, and so we built a second winery, at Nemea.

We could have simply bought grapes from Nemea. But we bought a winery instead, and invested in the region. We tripled land values in Koutsi. Agiorgitiko by Ktima Driopi and Moschofilero produced at Mantinia became two key factors in an increase in exports. And then came Assyrtiko, made on Santorini, the biggest brand-name in Greek wine, the variety

that has made such an impression in America. We were convinced right from the start (we came under fierce criticism for this) that Santorini is similar to Burgundy and that it needs a different growth model. There's no need for large winemaking facilities; instead, there should be small canaves, in line with the island's tradition. The problem with the region is that there just aren't enough grapes. We collaborated initially with the Chrissou family and later on with the Pelekanos family, and as a result we now have 50 acres of vines. We changed the growth model by producing vertically and by making expensive wines.

#### Following this logic, you'll go to Naoussa next, won't you?

If we find the right conditions, why not? This is not, however, an end in itself; we have certain business plans. Regarding the investment that we are now making in Nemea, we joined forces with a foreign investor, a very serious company from China, Amphora of Hellas Group, which also invests in collaborations with other high-quality Greek companies. The promotion of the products is being linked to the promotion of Greek culture; they're genuinely interested in promoting Greek culture and Greek products in China. This is the right way to infiltrate the Chinese market, rather than by trying to make some easy money quickly. It is significant that we are one of the few wineries that are doing better during the crisis than we did before it. Between 2010 and 2015, the company thrived.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΕΛΕΠΟΣ

Καλοκαίρι 2018

Τεύχος 10

46

10 Χρόνια Grape Magazine

Greek wine is defined by the uniqueness and the authenticity of its varieties. Winemakers cannot divide the regions between them – there isn't enough room for that. This is why we decided to go to different regions; many people turned against us for making that choice.

**Where do you see your company five years from now?**

Our company is aiming to reach a turnover of €5m over the next five years. Despite being one of the smallest companies in our field, we are among the most successful. Our goal from now on is to make expensive, brand-name wines that will be promoted to the right markets. I know very well that I won't stand a chance if I make a €2 wine and try to compete against Australia.

**And what about Greece?**

Few of us care about promoting Greek wine. In doing so, it's true that we're wasting valuable time, but it's only under the name "Greece" that we can move forward, not each of us individually, under our own names. The world of Greek wine is split down the middle: those who have understood this and are working to make the next step possible for us all and the 'entourage' as I call them, those who only care about making a profit. They're the ones who have financial interests, they want to have an opinion and they promote a lifestyle around wine that has nothing to do with the true traditions of the Greek people. It's absurd that, in a country going through a crisis, you see people wondering on social media which wine they should import. How can you talk to someone who can't afford to buy food and go on and on to them about a wine glass made by Riedel, and how it brings out the right aromas of a given wine from the Loire? These people have nothing to do with wine. I'd estimate that 80% of wine in Greece is imported, and that 20% of that is bad wine.

**Do you consider yourself an oenologist or a businessman?**

I wasn't born a businessman, and I'm not descended from an affluent family. I was seduced by wine and went to France to study oenology. I couldn't put into practice in Cyprus what I had learnt in France, so I decided to come to Greece. Ever since the mid '80s, when quality wine took the place of the industrial products, a group of us, among which I number Gerovassiliou, Skouras and Kouvalis, were compelled to become businessmen, having come to the realization that Greek businessmen in our field were virtually non-existent. I want the fight that we have been carrying on since the mid '80s to be seen; I don't care about advertising myself. For me, my fight on behalf of Greek wine, through legislation, the institutions at the Greek Wine Federation (SEO) and the National Inter-Professional Organisation for Vines and Wine (EDOAO), and alongside the Wine Producers' Association of the Peloponnesian Vineyard (ENOAP), of which I am president, that's what comes first. The estate, and me, we come second.

**How come you didn't do anything in Cyprus?**

It just didn't work out. At first we didn't find it interesting, and later on, when we did attempt to do something, we couldn't. Vineyards there are under 3,000 acres, which renders Cyprus non-viable as far as winemaking is concerned, since it doesn't fall within the European licensing regime for the wine industry. Land's very expensive as well, and all the good spots are taken. A strategic plan is needed, which would include two local varieties and two foreign ones. I've already suggested this.

**Have you ever been jealous – in a good way – of a fellow winemaker?**

There have been certain wines I was jealous of, and this is why I went to Santorini. I believe Sigalas is an artist in winemaking; Nyxterti and Kavalieros are truly great wines. I like Skouras' extroverted nature and Gerovassiliou's planning abilities. ●

TIMELINE



1980: Giannis Tselepos produces the first Moschofilero.



1989: Klima Tselepos is established and the first vineyards are planted in Anafika.



1992: Martina Tselepos is produced.



1994: The winery at Topeia is established.



1996: The first sparkling Amalia Brut is produced, following the traditional method of the Campania region.



1998: Tselepos' first single-vineyard wine, Kokkomyitis, is produced.



2003: A vineyard and winemaking facilities are established at Kouta, Nemea, under the brand name Klima Driopi.



2014: Carava Chiosou Tselepos is established on Santorini, in collaboration with the Chiosou family.



STORSINT  
πατήρι κόκκινου κρασιού,  
6 τμχ. 67 cl  
**16,99€**

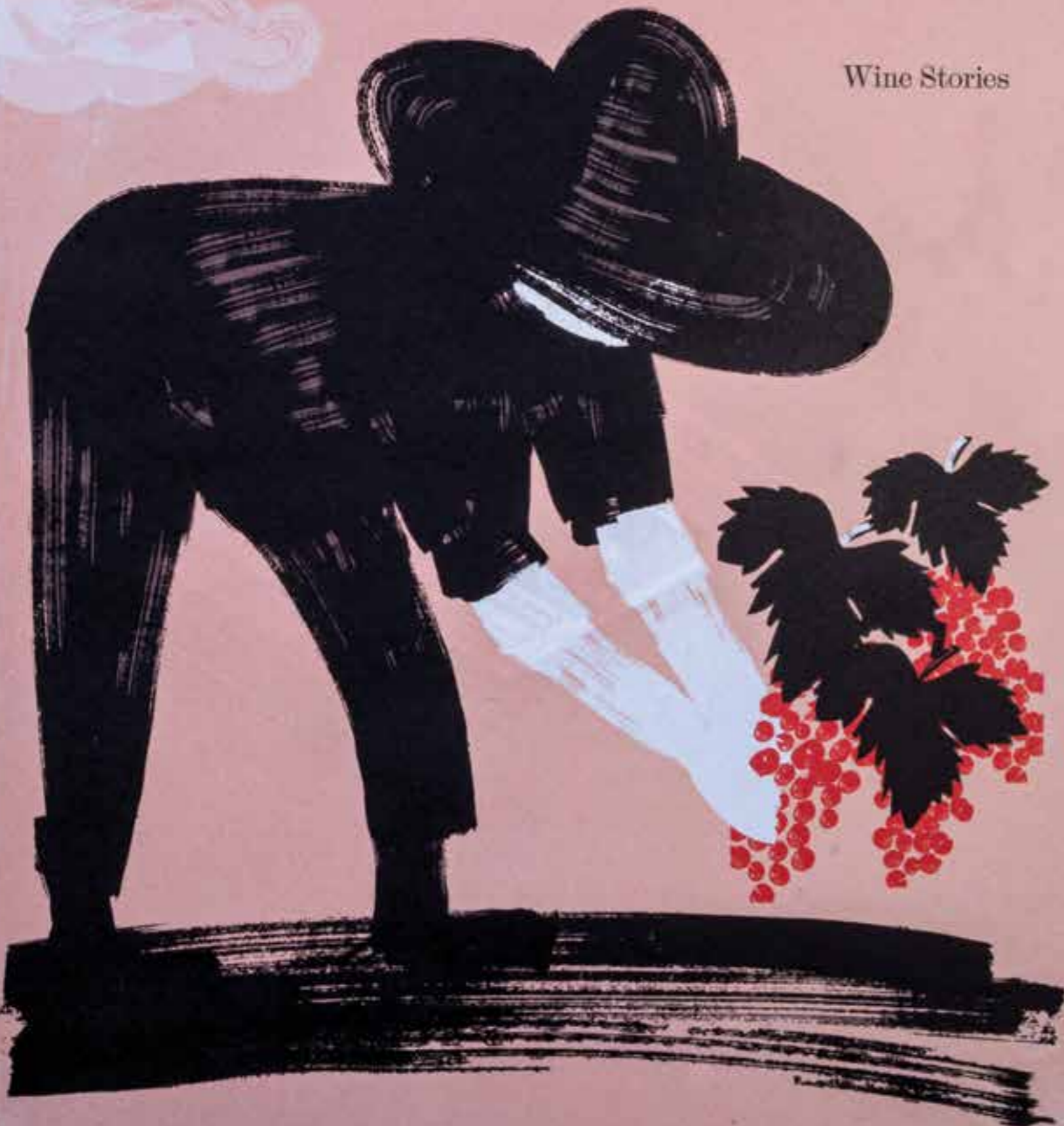
- 2016 Εξαιρετική χρονιά.
- 2017 Εξαιρετική χρονιά.
- 2018 Εξαιρετική χρονιά.
- 2019 Εξαιρετική χρονιά.
- 2020 Εξαιρετική χρονιά.
- 2021 Εξαιρετική χρονιά.
- 2022 Εξαιρετική χρονιά.
- 2023 Εξαιρετική χρονιά.
- 2024 Εξαιρετική χρονιά.
- 2025 Εξαιρετική χρονιά.
- 2026 Εξαιρετική χρονιά.

**Γιατί όλες είχαν Grape. Χρόνια σας πολλά.**



# grape

Wine Stories



## EDITORIAL · Τεύχος 11 Από την Αυστραλία στην Αργεντινή.

Στις χώρες της Άπω Ανατολής, όπως είναι η Ιαπωνία, οι άνθρωποι αγαπούν ιδιαίτερα το φθινόπωρο. Μάλιστα, συχνά βγαίνουν να «κυνηγήσουν τα φθινοπωρινά χρώματα» αυτή είναι η έκφραση που χρησιμοποιούν για να περιγράψουν πώς το βλέμμα τους αιχμαλωτίζει αυτή την ομορφιά. Στην Ελλάδα μάς λείπει το φθινόπωρο, τουλάχιστον με την έννοια που το ζούσαμε όταν ήμασταν παιδιά. Από το καλοκαίρι περνάμε στον χειμώνα σε λίγες μέρες, χωρίς να προλάβουμε να προετοιμαστούμε για τις αλλαγές. Το άνοιγμα των σχολείων και ο τρύγος, ίσως, μας θυμίζουν λίγο το πέρασμα στην εποχή αυτή του χρόνου, η οποία σηματοδοτεί και μεταφορικά νέα ξεκινήματα και την ανάγκη για επανεκκίνηση. Το Grape ξεκινά με μεγάλη αισιοδοξία και κέφι, αφού το App που δημιουργήσαμε την περασμένη χρονιά, και τόσο αγαπήσατε, τιμήθηκε με ένα σημαντικό βραβείο.

Μετά από μια απαιτητική διαδικασία αξιολόγησης, με πολλές και υψηλού επιπέδου συμμετοχές, η υποψηφιότητά μας απέσπασε Silver Award στην κατηγορία Food and Drink Mobile Applications στα Mobile Excellence Awards 2018 powered by DIS. Ταξίδι στην άκρη του κόσμου από τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET. «Australia, Australia», τραγουδούν οι Kinks για την «άγνωστη νότια γη», μια χώρα με μεγάλη κλιματική ποικιλομορφία. Μερικά από τα πλέον διάσημα οινοποιεία μάς ανοίγουν την πόρτα τους και μας ξεναγούν. Βόρεια Ελλάδα, Ιόνιο, Πελοπόννησος και Αττική μάς στέλνουν πληροφορίες για τον τρύγο και μας βοηθούν να συντάξουμε ένα Δελτίο Τρύγου. «Γιατί το πάντρεμα κρασιού και φαγητού είναι ΜΑΛ» – μην πάει το μυαλό σας αλλού. Από τον τίτλο και μόνο, όμως, είναι βέβαιο ότι τα όσα σημαντικά μοιράζεται μαζί μας σε αυτό το τεύχος ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW σίγουρα θα συζητηθούν. «Η κλειδαρότρυπα του κελαριού είναι κάτι άκρως ηδονιστικό, που ταΐζει την περιέργεια που όλοι έχουμε και κανείς δεν παραδέχεται», έρχεται να συμπληρώσει στο CELLAR RAT ο αγαπημένος Πάννης Καΰμενάκης Wine Sommelier, ανοίγοντας μια μεγάλη συζήτηση για το αν τελικά το κρασί καταναλώνεται από ανθρώπους που πραγματικά το αγαπούν ή το χρησιμοποιούν ως μέσο καταξίωσης.

«Ποια τρέλα οδηγεί τους ανθρώπους στο να καλλιεργούν αμπέλια στα πιο δύσκολα κομμάτια μιας περιοχής, εκεί όπου οι κλίσεις μπορεί να σου προκαλέσουν ζάλη και τα εδάφη είναι τόσο φτωχά, που έχεις την εντύπωση ότι μόνο εντελβαίς μπορούν να φυτρώσουν;» αναρωτιέται εύστοχα ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET στο ΚΑΘΕΤΩΣ, σε μια εξαιρετική κάθετη δοκιμή με Kuentz-Bas Riesling. Ο Ευρυβιάδης Σκλάβος, αφοσιωμένος στη βιοδυναμική καλλιέργεια και οινοποίηση, και ο Πέτρος Μαρκαντωνάτος, με μια εντελώς διαφορετική προσέγγιση που θυμίζει περισσότερο Νέο Κόσμο, μας αποκαλύπτουν τις διαφορετικές εκδοχές της Ρομπόλας και της Μαυροδάφνης. Λίγο... πιο μακριά, στην Αργεντινή, επισκεπτόμαστε έναν οινοτουριστικό παράδεισο που κόβει την ανάσα. Ο Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC μας αποκαλύπτει τους συνδυασμούς Pasta and Wine και η γευστική καλοπέραση συνεχίζεται στο κέντρο της Αθήνας, σε δύο εστιατόρια που αγαπάμε πολύ: το Galaxy Bar and Restaurant στην ταράτσα του Hilton, που μας υποδέχεται ανανεωμένο, και το εστιατόριο Fuga στον κήπο του Μεγάλου Μουσικής, που τολμά με μεγάλες αλλαγές. Γευστικών δοκιμών συνέχεια, κάτω από δέντρα και δίπλα στα αμπέλια. Το Οινοποιείο Μπουτάρη μάς φιλοξένησε στη Μαντινεία και μας έβγαλε από τη ρουτίνα του γραφείου, μια καθημερινή, με τον καλύτερο τρόπο. Καλό φθινόπωρο.



# CELLAR RAT

## Πίσω από την ετικέτα

Παραδέχομαι ότι μία από τις αγαπημένες μου ασχολίες είναι να παρατηρώ -και να αξιολογώ αναπόφευκτα- συλλογές κρασιών τόσο επαγγελματικής όσο και προσωπικής χρήσης. Η κλειδαρότρυπα του κελαριού είναι κάτι άκρως ηδονιστικό, που ταΐζει την περιέργεια που όλοι έχουμε και κανείς δεν παραδέχεται. Έχω βρεθεί με το ίδιο ενδιαφέρον σε κάβες που απευθύνονταν σε Ρώσους μεγιστάνες, γεμάτες από ό,τι πιο υπερεκτιμημένο υπάρχει στον χώρο του κρασιού, όπως και σε υπόγεια κελάρια δεινών συλλεκτών, φορτωμένα με ό,τι πιο δυσεύρετο και πολύτιμο μπορούσα να φανταστώ.

Το απόσταγμα της παρατήρησης, κατά την ταπεινή μου γνώμη, είναι ότι το κρασί καταναλώνεται από ανθρώπους που το απολαμβάνουν πραγματικά και από εκείνους που το χρησιμοποιούν ως μέσο κατάξίωσης. Και στις δύο περιπτώσεις είναι απαραίτητο να υπάρχει κάτι, που είναι και το κυρίαρχο θέμα στο κείμενό μου: Επιλέγοντας ένα μπουκάλι κρασί, δεν αγοράζουμε αποκλειστικά το περιεχόμενο -το ζυμί, για να γίνει πιο κινητικό Τοπινάντιο, επιλέγουμε το αφήγημα, το τοπωνύμιο, την προσωπικότητα των συντελεστών που κρέβονται πίσω από την ετικέτα, το βιογραφικό του κρασιού, με λίγα λόγια.

«Μπαίνοντας στα παζαρόνια» του δειντικού αγοραστή, διαχωρίζω τα βιογραφικά αφηγήματα των κρασιών σε δύο κατηγορίες: υπάρχουν παραγωγοί που καλλιεργούν τη γη και παραγωγοί που καλλιεργούν δημόσιες σχέσεις με τα οινικά media. Στην πρώτη κατηγορία συναντάμε οικογένειες με τα πόδια τους κεραιολεκτικά βουτηγμένα στη γη, που καταθέτουν τα διαπιστευτήριά τους στο πέρασμα του χρόνου. Η κηλίδα του χρόνου είναι που τους δίνει και την ιστορικότητα, που πάντα λειτουργεί ενεργητικά στον τομέα της αναγνωρισιμότητας. Στη δεύτερη κατηγορία συναντάμε ανθρώπους από δια-

φορετικά επαγγέλματα -κάποιες φορές πιο δημοφιλή- που επενδύουν χρόνο και χρήμα στο αμπέλι. Το κρώτημα που τίθεται σε αυτές τις περιπτώσεις είναι τι τους ώθησε σε μια τέτοια επαγγελματική στροφή και αν τελικά πρέπει να υπάρχει συνειδητότητα μιας πρώτης επιτυχημένης κοιλάδας με την οινική τους σταδιοδρομία. Πιο ειδικά, στην περίπτωση της οικογένειας Clape στην κοιλάδα του βόρειου Ροδανού τα πράγματα είναι σχετικά ξεκάθαρα, έχουμε να κάνουμε με τρεις γενιές ταξινομημένων αμπελοουργών που συμβαδίζουν με το τοπωνύμιό τους και ασκούν τη γοητεία που τους αντιστοιχεί. Διαφορετικά, στον αμπέλι της νότιας Πορτογαλίας δραστηριοποιείται οινικά ο Sir Cliff Richard, που όλοι έχουμε απολαστεί το τάλαντο του στη μουσική. Αναπόφευκτα η Adega do Cantor απορροφά εν τη γενέσει της υπερβολική δημοσιότητα, ίσως πολύ περισσότερο από όση η οικογένεια Clape θα μπορούσε να αντέξει. Μένει να δούμε πώς θα λειτουργήσει ο χρόνος και τι ιστορικότητα θα κερδίσει το κάθε Κτήμα.

Το βιογραφικό του κρασιού ομολογώ πως είναι και το απόλυτο φετίχ για όλους τους οινόφιλους του πλανήτη. Κατά καιρούς εστιάζουμε σε διαφορετικές τάσεις, όπως οι μικροί παραγωγοί, τα φυσικά κρασιά,

τα ροζέ κρασιά της Προβηγκίας κ.τ.λ., με την προσωπική τεχνική πώληση που χαρακτηρίζει τον καθένα από ημάς. Δεν έχω κατασταλάξει στο τι πραγματικά αρέσκειται να ακούει ο καταναλωτής, αν και προσωπικά βρίσκω υπερβολικό να αναφερόμαστε ενδελεχώς στις ιδιαιτερότητες του γενεαλογικού δέντρου της οικογένειας των οινόφιλων ή στη γεινιάση του ταδε Κτήματος με τον δάινα μεθικό αμπέλιον. Οι καταναλωτές, ειδικά στον τομέα της λιανικής πώλησης, παρατηρώ ότι φοιτούνται σε πρώτο βαθμό από την ετικέτα του κρασιού, έχοντας πολλά παραδείγματα κακών επιλογών ετικέτας που στοίχησαν σε κάποια πολύ καλοφτιαγμένα κρασιά κατά τα άλλα. Η επιλογή των πελατών επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από το τοπωνύμιο του εκάστοτε κρασιού. Σε όλους μας έχει τύχει να επιλέγουμε κρασιά της Τοσκάνης, έχοντας την ψευδαίσθηση πως ένα ποτήρι Chianti Classico θα μας ταξιδέψει στους πανέμορφους λόφους με τα κυπαρίσσια, τις ελιές και τα αμπέλια.

Πιστεύω ότι πίσω από κάθε κρασί κρύβεται και μια ιστορία. Ας επιλέγουμε όποτε μας αρέσει. Όταν μπορούμε, ας καλωμαθαίνουμε τους εαυτούς μας πίνοντας και κρασιά που αξίζει να συζητάμε...

CELLAR RAT

Φθινόπωρο 2018

Τεύχος 11

52 10 Χρόνια Grape Magazine

facebook.com/paleowinestore



SEMELI  
ESTATE



## ΕΝΑ ΚΤΗΜΑ. ΔΥΟ ΠΟΠ ΖΩΝΕΣ.

Μέσα από την ισορροπία της φύσης και του χαρισματικού terroir που βρίσκονται οι αμπελώνες του κτήματος Semeli στη Νεμέα και τις ορεινές περιοχές της Μαντινείας, γεννιούνται από ένα κλαδευτήρι και ατελείωτο πάθος, δύο εξαιρετικοί οίνοι, με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, τυπικοί των ποικιλιών Αγιωργίτικο και Μοσχοφιλέρο. Δική σας η επιλογή της απόλαυσης.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

# grape

Wine Stories



## EDITORIAL • Τεύχος 12 Νέα χρονιά, νέες ιστορίες!

Δεν υπάρχει ωραιότερο συναίσθημα από το να κλείνει μια γεμάτη χρονιά με ένα υπέροχο ταξίδι. Η επίσκεψή μας στο μαγευτικό Piemonte, την περιοχή της Βόρειας Ιταλίας που παράγει μερικά από τα πιο διάσημα κρασιά του κόσμου, και μάλιστα την εποχή-γιορτή της τρούφας, ικανοποίησε όλες μας τις αισθήσεις. Εκπληκτικά κρασιά που συνόδευσαν τέλεια την εξαιρετική ιταλική κουζίνα, πανέμορφα χωριά τυλιγμένα στην ομίχλη και στα φθινοπωρινά χρώματα, αλλά κυρίως υπέροχοι άνθρωποι, οι οποίοι με το χαμόγελο στα χείλη μάς άνοιξαν διάπλατα τις πόρτες των οινοποιείων τους και μοιράστηκαν μαζί μας ιστορίες κρασιού. Είχαμε τη χαρά να συνομιλήσουμε με διάσημους οινοποιούς, όπως ο Giacomo Conterno και η Gaia Gaja, και να δοκιμάσουμε μαζί τους κρασιά που συγκαταλέγονται στα καλύτερα και ακριβότερα του κόσμου.

Επιστρέψαμε γεμάτες νέες εμπειρίες και γνώσεις τις οποίες ανυπομονούμε να μοιραστούμε μαζί σας. Πίσω στην Ελλάδα, είχαμε την τύχη να παρακολουθήσουμε ένα μοναδικό Masterclass από την ιδρύτρια του Raw Festival και φανατική υποστηρίκτρια των φυσικών κρασιών, Γαλλίδα Master of Wine Isabelle Legeron. Γιατί η τάση αυτή κερδίζει διαρκώς έδαφος παγκοσμίως και διχάζει τον κόσμο του κρασιού; Νωρίτερα, ταξιδέψαμε στην Επανομή της Θεσσαλονίκης για να συναντήσουμε τον γνωστό σε όλους μας Βαγγέλη Γεροβασιλείου και τον γιο του Αργύρη. Ταξίδι στον χρόνο αυτή τη φορά, πίσω στο 1938, χρονιά που στο κέντρο της Αθήνας ανοίγει το εστιατόριο Cellar, προπομπός του σημερινού Cellier που γιορτάζει φέτος τα 80 του χρόνια. Ο Παύλος Καρακώστας μοιράζεται μαζί μας άγνωστες πτυχές από το ιστορικό εστιατόριο το οποίο φιλοξένησε προσωπικότητες παγκόσμιας εμβέλειας.

Όλο τον χρόνο Χριστούγεννα έχει το Noel στο κέντρο της Αθήνας και τολμά με προτάσεις για το γιορτινό τραπέζι, που συνοδεύονται από κοκτέιλ, ενώ αντίθετα η κλασική θέα από το Roof Garden του ξενοδοχείου Μεγάλη Βρετανία σου κόβει την ανάσα. Χοιρινό καρέ με σιγομαγειρεμένο λάχανο, πουρέ μήλου, καπνιστό κουνουπίδι με χρένο και αφρό πολιτικής σαλάτας προτείνει για τις γιορτές ο σεφ του GB, προκαλώντας απανωτά εγκεφαλικά στον sommelier, που καλείται να κάνει το ταίριασμα με το κρασί. Εγκεφαλικά μοιράζει και ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, που επανέρχεται δριμύτερος με το δεύτερο μέρος του Taboo, «Γιατί το ταίριασμα φαγητού και κρασιού είναι ΜΑΛ (μη απαραίτητη λεπτομέρεια)», ενώ απολογισμό της οινικής του χρονιάς με γράμμα στον Dear Santa κάνει ο Πάννης Καϊμενάκης στο Cellar Rat. Όλοι φθονούν τον Γρηγόρη Μιχαήλο Dip WSET για την κάθετη δοκιμή του προφυλλοξηρικού La Vigna di Don Peppino του οινοποιείου Tenuta delle Terre Nere, στη στήλη Καθέτως.

Νέα χρονιά και νέα στήλη. Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET παίρνει το σημειωματάριό του και αναλύει στο Wine Journal τις γευστικές του δοκιμές, ενώ μας συστήνει τα αφρώδη της Ιταλίας. Τα αφρώδη έχουν την τιμητική τους και στη στήλη Food and Wine Pairing του Νίκου Λουκάκη Senior Lecturer WSPC. Όλα όσα πρέπει να ξέρετε για τα χαρακτηριστικά τους, τους τρόπους παραγωγής τους, τη θερμοκρασία σερβιρίσματος, χρηστικές πληροφορίες, αλλά και ποια εκλεκτά φαγητά απογειώνουν τη γεύση τους: χαβιάρι, όστρακα, αυγοτάραχο, αστακός. Λίγη μαγεία στη ζωή μας είναι απαραίτητη εξάλλου. Καλή χρονιά!

Ο Βαγγέλης Γεροβασίλειου έχει κάθε λόγο να αισθάνεται υπερήφανος. Η σεμνότητα όμως που τον χαρακτηρίζει δεν τον αφήνει να παινευτεί για τίποτα, ωστόσο τα πράγματα μιλούν από μόνα τους. Ένας από τους πρωτεργάτες της αναγέννησης του ελληνικού κρασιού, είναι ο άνθρωπος που οινοποίησε πρώτος και διέσωσε από την εξαφάνιση τη Μαλαγουζιά, μία από τις πιο δημοφιλείς σήμερα λευκές ελληνικές ποικιλίες.

## ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Κείμενο ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ  
Φωτογραφίες ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ



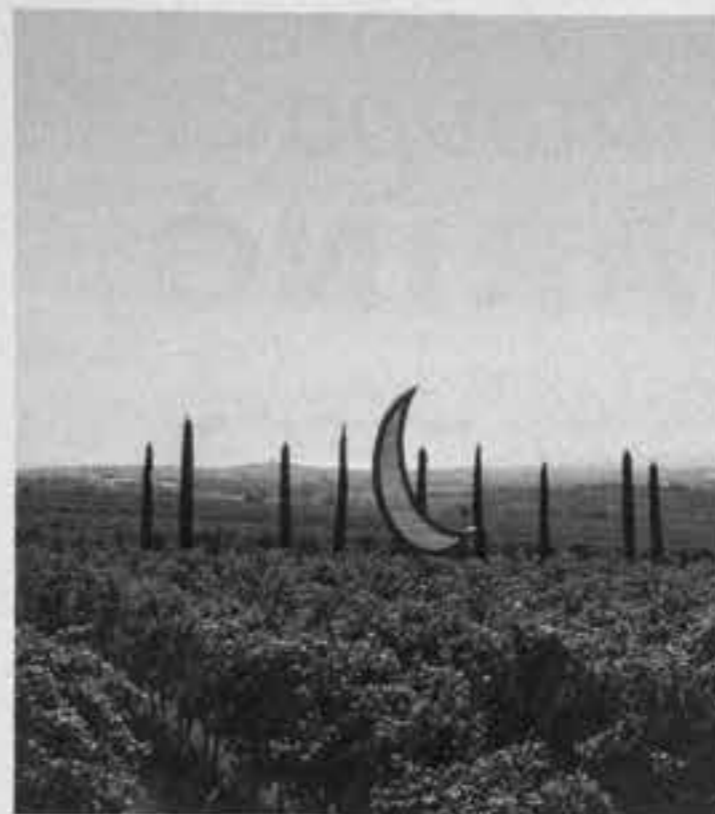
Ένα εξαιρετικό οινοποιείο στην Επανομή, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, το οποίο συγκαταλέγεται στα 100 καλύτερα του κόσμου, με έναν ιδιαίτερα φροντισμένο αμπελώνα που αντικατοπτρίζει το πάθος του για το αμπέλι και ένα Μουσείο Οίνου, το οποίο φιλοξενεί μεταξύ άλλων μια μοναδική, προσωπική συλλογή με ανοιχτήρια από όλο τον κόσμο, είναι απλά αυτά που συναντά το μάτι.

Πίσω από όλα κρύβονται δεκαετίες σκληρής δουλειάς, επιμονής, συνέπειας και κυρίως σεβασμού στους ανθρώπους και στο προϊόν που παράγει. Από δουλειά επί 29 χρόνια στο Πόρτο Καφές, στο πλευρό του γκουρού των οινολόγων Εμίλ Πεϊνό -ο οποίος τον ανακάλυψε στο Μπορντό όπου είχε ήδη αρχίσει να εργάζεται για το διδακτορικό του και του πρότεινε να ενταχθεί στην ομάδα του-, επέστρεψε τελικά στην πατρική γη της Επανομής. Εκεί, με βάση αρχικά τα λίγα στρέμματα της οικογένειάς του, κατάφερε κομμάτι κομμάτι να δημιουργήσει τον οικόπεδο με τα 750 στρέμματα.

Σήμερα έχει πια τη χαρά να καλλιεργεί στη δουλειά την επόμενη γενιά, τα τρία του παιδιά, τα οποία φαίνονται αποφασισμένα να συνεχίσουν με την ίδια συνέπεια αυτό που ξεκίνησε ο πατέρας τους. Δίπλα τους, ακούραστη αρωγός η σύζυγός του, Σόνια. Ακολουθώντας τα βήματα του Βαγγέλη Γεροβασίλειου, με σταθερές Γερμανίας στο Αριστοτέλειο και στη συνέχεια Ουιολογίας στο Μπορντό, ο Αργύρης Γεροβασίλειου εργάζεται πλέον στο πλευρό του, ακούγοντας, μαθαίνοντας και... διαφωνώντας κάποιες φορές με τον πατέρα του.

Αντίθετα με εκείνον, που βρέθηκε από ένα τυχαίο γεγονός να σπονδάζει Γερμανία -ένας τραυματισμός στο ποδόσφαιρο τον κράτησε μακριά από τα φροντιστήρια που παρακολουθούσε για την εισαγωγή του στο Πολυτεχνείο και τον οδήγησε να αλλάξει πορεία-, ο Αργύρης ακολουθεί μια μάλλον προδιαγεγραμμένη πορεία.

gerovassillou.gr



Το «Φεγγάρι» του Κώστα Βασιτόπουλου κοιμά τον αμπελώνα.

**Η απόφασή σας να ακολουθήσετε αυτό το επάγγελμα ήταν μάλλον μονόδρομος;**

**Α. Γ.**

Η πορεία μου ήταν δομολογημένη από την αρχή. Εν τέλει, τα πράγματα έγιναν όπως τα φανταζόμουν. Δεν σκεφτήκα ποτέ να κάνω κάτι διαφορετικό -όταν αγαπάς την οικογένειά σου, όταν τη βλέπεις να αγωνίζεται, δύσκολα επιλέγεις άλλο δρόμο. Φεύγοντας για τη Γαλλία είχα την ψευδαίσθηση ότι γνώριζα κάποια πράγματα. Όταν όμως έφθασα εκεί, κατάλαβα πόσα λίγα ήξερα. Η διαφορά με την προηγούμενη γενιά που βρέθηκε εκεί είναι ότι κάποια πράγματα που τότε τα έκαναν εμπειρικά τώρα έχουν αποδειχθεί επιστημονικά. Πάνω σε αυτά τα θέματα μερικές φορές έχω με κάποιες διαφορές με τον πατέρα μου.

**Το βέβαιο είναι ότι το πέρασμά τους από το Μπορντό, αν και με μερικές δεκαετίες διαφορά, έφερε και τους δύο σε επαφή με μια διαφορετική νοοτροπία, την οποία ο Βαγγέλης Γεροβασίλειου ενδοθεί μέχρι σήμερα στον τρόπο που εργάζεται.**

**Β. Γ.**

Αυτό που έμαθα στο Μπορντό ήταν ότι η δουλειά γίνεται στο αμπέλι -ότι που στην Ελλάδα αρχίζα να ξεκοιθαρίζω τα τελευταία χρόνια. Το δεύτερο που διαπίστωσα τότε ήταν ότι οι πάντες εκεί δούλευσαν πολύ σοβαρά, δεν τους ενδιέφερε τόσο το μάρκετινγκ όσο το ίδιο το κρασί, δεν έκαναν εκπτώσεις. Εν συνεχεία καλλιεργήθηκε ο μύθος. Δούλησαν συλλογικά και δημιουργήσαν εθνικό προϊόν. Ποτέ κανείς δεν έλεγε «το κρασί μου είναι καλύτερο από το δικό σου».

**Εσείς όμως, εκτός από τα πολύ καλά κρασιά που παράγετε, θεωρείστε και ένας πολύ επιτυχημένος επιχειρηματίας.**

**Β. Γ.**

Επιχειρηματίας δεν είμαι, οινολόγος είμαι. Όμως ακολουθήσα τη συνταγή του πατέρα μου «να μη χροστιάς ποτέ λεφτά και να έχεις αξιοπρέπεια». Η αξιοπρέπεια είναι αδιαπραγμάτευτη, όχι μόνο προς τους ανθρώπους, αλλά και προς το προϊόν που παράγει. Η αλήθεια είναι ότι η κρίση μάς βοήθησε, καθώς είχαμε συνεχώς αύξηση πωλήσεων. Και εκ των εστέρων φαίνεται ότι κάποιες από τις επιλογές που έχουμε κάνει, όπως η δημοσιότητα του Βιβλίου Χώρα και του Κτήματος Κόκκαλη στην Πολιτεχνίου, ήταν πολύ σωστές.

Το νεότερο project του Γεροβασίλειου βρίσκεται στη Σαντορίνη και συγκεκριμένα στη Θηρασιά. Εκεί αγοράστηκαν αρχικά δύο αμπέλια, από τα οποία φέτος θα βγουν περίπου 1.000 φιάλες Ασύρτακος, που οινοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου Μπουτάρη, ενώ αναμένονται οι άδειες για τη φύτευση νέων αμπελώνων.

«Είναι δύσκολη η κατάσταση, άδειες δεν δίνονται, θέλει χρόνο η ιστορία, δεν θα είναι εύκολο», παραδέχεται ο Βαγγέλης Γεροβασίλειου. Στα σχέδια βρίσκεται και η δημοσιότητα ενός μικρού οινοποιείου στη Θηρασιά. Παράλληλα, η πρόσφατη απόκτηση του Κτήματος Εστεγίδη στη Γουμένισσα ανοίγει νέους δρόμους για τον Γεροβασίλειου.

**Υπάρχει κάποιος Έλληνας παραγωγός τον οποίο έχετε ζηλέψει;**

**Β. Γ.**

Έλληνα παραγωγό δεν έχω ζηλέψει. Έχω ζηλέψει το Pinot Noir και το Sauvignon Blanc της Νέας Ζηλανδίας, το Cabernet Sauvignon του Μπορντό, το Sauvignon Blanc του Αίβο Αιθίοπ. Αυτό έχω ως πρότυπα νέων γενεών. Αν μπορούσα, δε, θα πήγαινα στη Νέα Ζηλανδία να κάνω Pinot Noir.

**Α. Γ.**

Εγώ ζηλέπω τους παραγωγούς που δουλεύουν σε ζώνες, θα ήθελα πολύ να είμαι στη Νάουσα και να κάνω Σινόμητρο. Γύ από μου αρέσει πολύ που πήγαμε στη Σαντορίνη.

**Πιστεύετε ότι έχει αλλάξει ο τρόπος που προσεγγίζει ο Έλληνας καταναλωτής το κρασί;**

**Β. Γ.**

Δυστυχώς, κατά το ξεκίνημα του κρασιού στην Ελλάδα υπήρξε μια λάθος προσέγγιση από ορισμένους δημοσιογράφους, οι οποίοι το παρουσίασαν σαν ένα προϊόν ελιτίστικο. Χρησιμοποιούσαν προσώτα λέξεις, οδηγούσαν τον κόσμο, με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί ο κλάδος του κρασιού. Σήμερα υπάρχουν άνθρωποι όπως ο Κωνσταντίνος Αιζωράκης, ο Γιάννης Καρακόσης και άλλοι, που δεν φρόνιζαν να εντυπωσιάσουν, αλλά κοιτάζον την ουσία και έτσι το κρασί έχει μπει στη σωστή του βάση για τον καταναλωτή.

**Α. Γ.**

Η νέα γενιά δοκιμάζει κρασιά, βλέπω ότι έχουν αλλάξει πια τα πράγματα. Το κρασί αρέσει σε όλους, φτάνει να μην τους τρομάζει όλο αυτό το μυστήριο με τις βαρέλυδες λέξεις!

### ΤΟ ΚΤΗΜΑ

Ο οικόπεδος αμπελώνας του Κτήματος Γεροβασίλειου στην Επανομή αποτελείται από 750 στρέμματα, όπου σήμερα καλλιεργούνται ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, με κυρίαρχες τη Μαλαγουζιά και το Ασύρτακο από τις λευκές, το Λιμνιά, το Μαυροδά και το Μαυροδά από τις ερυθρές, καθώς και Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Syrah και Merlot. Η φιλοσοφία του Κτήματος βασίζεται στη διαρκή μελέτη και στον συνεχή πειραματισμό και ενσπίζεται από τη συνεργασία με τα Πανεπιστήμια της Θεσσαλονίκης και του Μπορντό.

Το Κτήμα διαθέτει πειραματικό αμπελώνα, στον οποίο καλλιεργούνται και μελετώνται 48 ποικιλίες. Απόδειξη της ευρύτητας του πνεύματος που χαρακτηρίζει τον Βαγγέλη Γεροβασίλειου αποτελούν τα έργα τέχνης που κοσμούν τον αμπελώνα, ανάμεσα στα οποία έργα γνωστών Ελλήνων πλαστικών, όπως ο Κώστας Βασιτόπουλος και ο Κώστας Τσοκόλης.

### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΜΟΥΣΕΙΟ

Το οινοποιείο, εκτός από τον υπερασύγγηρο χώρο παραγωγής, φιλοξενεί και το Μουσείο Οίνου, στο οποίο εκτίθεται σπάνια αντικείμενα που σχετίζονται με την καλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού στην Ελλάδα. Επίσης, η σπανιότερη προσωπική συλλογή του Βαγγέλη Γεροβασίλειου με ανοιχτήρια, η οποία αφήνει πραγματικά άφωνο τον επισκέπτη. Πάνω από 2.500 κομμάτια, μεταξύ των οποίων και ανοιχτήρια του 18ου αιώνα, αποτελούν τη συλλογή, που συγκαταλέγεται στις μεγαλύτερες του κόσμου.

Πολιτιστικές εκδηλώσεις, επισκέψεις και ξεναγήσεις σχολείων οργανώνονται καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου στους φιλόξενο χώρους του οινοποιείου, οι οποίοι περιλαμβάνουν αίθουσα εκδηλώσεων και εστιατόριο με θέα τους αμπελώνες, αλλά και ιδιαίτερα προσεγγίσιμη κουζίνα.

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Χειμώνας 2018—2019

Τεύχος 12

# grape



Wine Stories

## EDITORIAL · Τεύχος 13

### Σύμβολο γρουσουζιάς ή απλώς ένας αριθμός;

Οι προκαταλήψεις και οι δεισιδαιμονίες που συνοδεύουν αυτόν τον αριθμό είναι άπειρες. «Μην κάθεστε ποτέ 13 άτομα στο τραπέζι», «μην κάνετε σχέδια και μην παίρνετε σημαντικές αποφάσεις στις 13 του μήνα», «οι ημέρες Τρίτη και 13 ή Παρασκευή και 13 είναι ημέρες ατυχίας» και τόσες άλλες. Εμάς δεν μας πέρασε από το μυαλό να μη βγάλουμε τεύχος 13, το αντίθετο. Είμαστε μάλλον πιο κοντά στη λογική του Όσκαρ Ουάιλντ που έλεγε: «Αγαπώ τις δεισιδαιμονίες. Είναι το στοιχείο που χρωματίζει τη σκέψη και τη φαντασία. Είναι οι εχθροί της κοινής λογικής».

Ξεκινήσαμε λοιπόν, και τα ταξίδια μας για την προετοιμασία του τεύχους έγιναν μέσα στον χειμώνα, με θερμοκρασίες να αγγίζουν πολλές φορές μονοψήφιους αριθμούς. Δεν ξέρουμε γιατί, όμως είχαμε ήδη μια ανοιξιάτικη γλύκα μέσα μας. Αυτή που νιώθεις όταν αρχίζει λίγο να μεγαλώνει η μέρα και οι ακτίνες του ήλιου να σου ζεσταίνουν το πρόσωπο από άλλη γωνία. Είναι και οι αμυγδαλιές που έχουν ήδη ανθίσει και το τοπίο ξαφνικά θυμίζει γιαπωνέζικο πίνακα. Είναι και ο τρόπος του Γρηγόρη (Μιχαήλου) που περιγράφει το ταξίδι του στον Λίγηρα: «Τυλιγμένος σφιχτά με το κασκόλ μου και έχοντας κατεβάσει τον σκούφο μου μέχρι τα αυτιά, βγήκα στον σταθμό της Angers, Φλεβάρη μήνα. Η χαρά μου ήταν απεριγράπτη». Μέσα στο καταχείμωνο, ανοιξιάτικες εικόνες με αμπέλια, κάστρα και ποτάμια, που μοιάζουν λες και έχουν βγει από τα πιο όμορφα παραμύθια, σαν το εξώφυλλο του Γιάννη Κουρούδη, k2design.

Ο Λίγηρας και η φινέτσα του κυριαρχούν στο τεύχος αυτό. Στις σελίδες που ακολουθούν θα βρείτε συμπυκνωμένα πολλά χιλιόμετρα ταξιδιού, πολλά λίτρα κρασιού, πολλές διαφορετικές ποικιλίες –όχι, δεν είναι μόνο Sauvignon Blanc ο Λίγηρας– και πολλές διαφορετικές προσεγγίσεις από τους παραγωγούς της ιδιαίτερης αυτής περιοχής της Γαλλίας. Στο τεύχος αυτό πραγματικά «ζηλέψαμε» τα κείμενα των συνεργατών μας και βάλουμε τα δυνατά μας και στα δικά μας. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW πραγματικά «σολάρει» στο TABOO και, μπλέκοντας γουρουνοπούλες, μουσταρδοπότρηρα και αστεροπούλαδες, παραδίδει μαθήματα food pairing, ενώ ο Γιάννης Καϋμενάκης wine sommelier μάς συστήνει τον κύριο Connoisseur στο Cellar Rat, στη θέα του οποίου προτιμά ένα ραντεβού με τον οδοντίατρό του. Ο Γρηγόρης Κόντος dip WSET παίρνει το σημειωματάριό του και στο WINE JOURNAL κρατάει σημειώσεις για τους τόπους που επισκέφθηκε, γιατί, όπως πολύ σωστά γράφει, «οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές». ΚΑΘΕΤΩΣ με τον Γρηγόρη Μιχαήλο dip WSET στην Dom Perignon να περιγράφει τη διάσημη Σαμπάνια ως εμπειρία «σαν να πίνεις τα αστέρια».

Ο Νίκος Λουκάκης SL WSPC μας μαθαίνει πώς μπορούμε να ταιριάξουμε τέλεια την πάπια Πεκίνου με ροζέ, λευκά, αλλά και κόκκινα κρασιά. Στην κάβα OAK συναντήσαμε τον Δραμινό οινολόγο Παναγιώτη Κυριακίδη, ο οποίος μοιράστηκε μαζί μας τις εμπειρίες του στο Κτήμα Παυλίδη. Τα ταξίδια συνεχίζονται, εντός και εκτός. Ταξίδι στη Θεσσαλία, στο Κτήμα Κατσαρού, όπου συνομιλήσαμε με τον γιατρό Δημήτρη Κατσαρό, που έβαλε τα γυαλιά σε πολλούς οινοπαραγωγούς, και τον συνεχιστή της παράδοσης Ευριπίδη Κατσαρό, και γευτήκαμε τις ασυναγώνιστες πίτες της κυρίας Κατσαρού. Στη σκιά του Ολύμπου, επισκεφθήκαμε τη ζώνη της Ραψάνης με τα γνωστά πλέον οινοποιεία, αλλά και νοτιότερα γνωρίσαμε τη δουλειά και την εξαιρετική Λημνιώνα του Χρήστου Ζαφειράκη.

# ΚΑΘΕΤΩΣ

Πίσω από τον μύθο που έχει καταφέρει να χτίσει από το 1921, στην πρώτη σοδειά παραγωγής της, η σπουδαία prestige cuvée Σαμπάνια Dom Pérignon, ορίζοντας την απόλυτη έκφραση χλιδής και κοινωνικής καταξίωσης και αποτελώντας ταυτόχρονα μια «στέρεη» δήλωση υπεροχής αυτού που την απολαμβάνει, κρύβεται η μόνη πραγματική «ουσία» της ύπαρξής της.

## Dom Pérignon ΠΙΝΟΝΤΑΣ ΤΑ «ΑΣΤΕΡΙΑ»

Κείμενο  
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΟΣ, DIP WSET

Η Dom Pérignon είναι ένα μεγάλο κρασί, μια φεγγαλιά μυτιά σε μια δεδομένη χρονική στιγμή που αποτυπώνεται στο περιεχόμενο του μπουκαλιού και ταυτόχρονα, όπως σε κάθε μεγάλο κρασί, αποδεικνύει ανεξάντηλες δυνατότητες παλαιώσης. Είναι το «ζωμό» που υπάρχει μέσα στην εκπληκτική φιάλη και όχι τελικά το «περιτέλλημα», με το οποίο φροντίζουν μαστροκά να ντύσουν οι Καμπανίτες τα κρασιά τους, που σηματοδοτεί τη διαφορά... Η ασπτηρή επιλογή των καλύτερων σταφυλιών, η μακρά παραμονή στις οινολάσπες, η ανεπρόβλεπτη ισορροπία, το άφρογο χαμηλάσιμα και η πολυπλοκότητα που από χαρίζεται σε κάνουν να οραζόμαστε ότι έχουν χρησιμοποιήσει reserve wines από άλλες χρονιές.

Η Dom Pérignon είναι σαν να «πίνεις τα αστέρια», φράση την οποία ο μύθος λέει πως χρησιμοποίησε ο διάσημος μοναχός του αβείου του Hautvillers όταν ανακάλυψε τον τρόπο παραγωγής της. Ο μοναχός «δανείζει» την ονομασία και μέρος από τη μαγεία του στην Dom Pérignon, αλλά όλα τα υπόλοιπα είναι ένα όμορφο παρεμπή από αυτά που ξέρουν καλά να δημιουργούν οι Γάλλοι για να «χτίσουν» μύθους. Ο μοναχός αποτέλεσε σημείο αναφοράς για την εξέλιξη της Σαμπάνιας, αφού χρησιμοποίησε τον 17ο αιώνα σταφύλια από πολλούς διαφορετικούς αμπελώνες, πρώτος τελειοποίησε την παραγωγή λευκού κρασιού βάσης από κόκκινα σταφύλια, όπως επίσης αναζήτησε πιο ανθεκτικό γυαλί για τις φιάλες. Αλλά σήμερα δεν ήταν αυτός που ανακάλυψε τη μέθοδο παραγωγής της Σαμπάνιας.

Οι αμπελώνες του αβείου του Hautvillers περιέχον στα χέρια του οίκου Moët et Chandon στις αρχές του 19ου αιώνα και μέχρι σήμερα αποτελούν τη βασική πηγή προέλευσης σταφυλιών για την Dom. Είκοσι πέντε έως πενήντα διαφορετικές πηγές χρησιμοποιούνται για τον αριστοτεχνικό σχεδιασμό της, ενώ ο ακριβής αριθμός φιαλών είναι πάντα ένα εκατοστράκιτο μυστικό. Φημισμένα grand cru χωριά, όπως το Aÿ-Champagne, το Bouzy, το Gramant, το Mesnil-sur-Oger και το Verzenay, αποτελούν τη βάση της, ενώ το μόνο Premier Cru που μπαίνει στο χαμάνι είναι το Hautvillers, προσθέτοντας μια πιναλά Meunier στο σχεδόν ισοόσοο blend Pinot Noir και Chardonnay, κάτι το οποίο κανείς επίσης δεν θα σε πει ανοιχτά...

Ο Νίκος Γιαννόπουλος, πρόεδρος της Moët & Chandon στην Ελλάδα, έδωσε μια σχεδόν «θεατρική» υπόσταση στην κάθετη των τεσσάρων εσοδειών που δοκιμάσαμε, ξεκινώντας μάλιστα από την παλαιότερη χρονιά, το 2003, και αφήνοντας για το τέλος την αριστοτεχνικότερη χρονιά του 2008, που μόλις κυκλοφόρησε στην αγορά. Η σπουδαία αυτή εμπειρία ήταν διαφορετική στο να αντιληφθείς ότι ο μόνος τρόπος για να καταλάβεις αυτές τις κορυφαίες Σαμπάνιες είναι απλώς να τις πεις. Αυτή είναι η ουσία της απόλαυσης που χαρίζουν, όπως κι αν είναι το αντίτιμο που ζητούν.

2003

Το 2003 υπήρξε η πιο ζεστή χρονιά τα τελευταία 53 χρόνια στην Καμπανία. Στα 18 της χρόνια, ξέφυγε από τα όρια του αφρόδους κρασιού, με τον αφρισμό εκλεπτυσμένο και «ευαίσθητο» και τα αρώματά της να θυμίζουν μια κορυφαία Βουργουνδία. Τσάι και καπνός, ξηροκαράτος χαρακτήρας, άφθονες στρώσεις πολυπλοκότητας με μπισκότο, γη, καμένο ξύλο, γλυκά μπαχαρικά και αποξηραμένα φρούτα. Αρρενωπή στο στόμα, πλούσια, με σπουδαία ξηροκαράτη επίγευση, έχοντας προχωρήσει σε ένα άλλο στάδιο απόλαυσης: από ενός μεγάλου κρασιού που θεσιάζει λίγο από το «νεύρο» για να προσφέρει νέα μονοπώλια ευχαρίστησης. Σίγουρα άλλα πέντε χρόνια μπροστά της.

2006

Ζεστές και ξηρές συνθήκες γενικά, με δροσερό Αύγουστο και βροχή τον Σεπτέμβριο, που βοήθησε την ανάπτυξη βιοτρέτη. Με ασπτηρή διαλογή, όμως, σε έναν τρέγο που κράτησε κοντά έναν μήνα, έφτασε στο ποτήρι ένα πραγματικό ποίημα... Ο χαρακτήρας, σε απόλυτο contrast με τη χρονιά 2003, δίνει έμφαση σε φρεσκάδα, ανθικότητα, κομρά μπιρσοένα αρώματα, κρέμα ζαχαροπλαστικής και διαπραστική ορεκτικότητα. Οι φουαλίδες στο στόμα, σαν μικρές πέτρες, συντελούσαν στη γευστική έκρηξη, ενώ με τη βοήθεια της φρέσκιας οξέτητας ισορροπούσαν αριστοτεχνικά το πάχος. Παύλα-μην ενέργεια στο στόμα, που συνηγορούσε σε ακόμα μεγαλύτερη δυνατότητα παλαιώσης. Σίγουρα μία δεκαετία μπροστά της.

2009

Μια χρονιά σχετικά ζεστή, η οποία χάρισε όμορφη δομή και φρούτο στο κρασί. Ένας μπαζές από φρούτα, εσπεριδοειδή, τροπικές νότες και τοσταρισμένο φουμί. Πολύ εκφραστικό, πιο έτοιμο και απολαυστικό από το 2003 τη δεδομένη χρονική στιγμή. Έδειχνε πιο έτοιμη να την ανοίξει κανείς, παρά το γεγονός ότι ήταν τρία χρόνια νεότερη. Στο στόμα εκφραστικότερη, με κρεμάδη υφή και φουαλίδες, φρούτο, ανθικότητα και ορεκτές ιωδιούχες νότες, ίσως χωρίς να φέρει την πολυπλοκότητα του 2003 ή του 2006. Σε κάθε περίπτωση, όμως, σπουδαία και περισσότερο έτοιμη από το 2006.

2008

Η χρονιά 2008, ένα μικρό θαύμα, σηματοδοτεί και την αποχώρηση του σπουδαίου chef de cave Richard Geoffroy μετά από πολλά χρόνια στον οίκο, παραχωρώντας τη θέση του στο δεξί του χέρι, Vincent Chareron. Το 2008 ακολούθησε το 2009 σε κυκλοφορία στην αγορά και είναι το legacy edition από μια μεγάλη χρονιά, το οποίο αναφέρει τα ονόματα και των δύο στην ετικέτα. Εξωτική στη μύτη, ακάντικη και ανθική, με μια ήπια φρεσκότητα στο φόντο που θυμίζει το πρόσφορο μέρος του τριαντάφυλλου. Κρέμα από φουαλίδα, μικρά κόκκινα φρούτα, σοκολάτα γάλακτος χαρίζουν απίστευτα επίπεδα κομψότητας και πολυπλοκότητας στο κρασί. Το στόμα σαν μελάς, με κρεμάδη αίσθηση και αέρινες φουαλίδες σε ανεπρόβλεπτη ισορροπία. Το κόνειο άσμα του Richard και το ξεκίνημα μιας ελπιδοφόρας πορείας για τον Vincent, που καλείται να βάλει τη σφραγίδα του στο εέξ. Με τι επίγευση μας αφήνει το 2008 και με τι δύναμη κοιτάει προς το μέλλον... ●



ΣΥΝΕΠΕΙΑ. Κτήμα μας, από το 1981.

Κτήμα  
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr

ΚΑΘΕΤΩΣ

Ανοιξη 2019

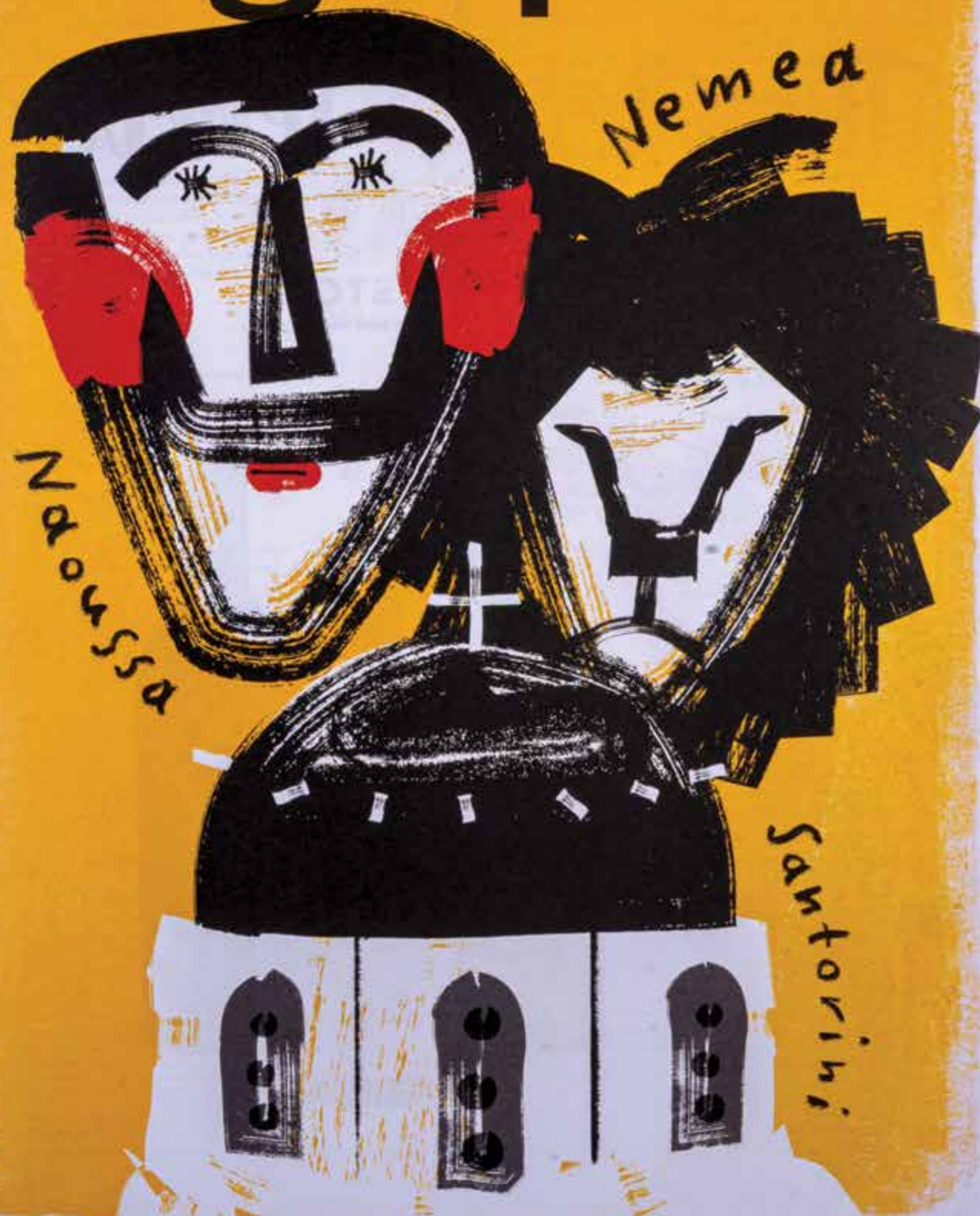
Τεύχος 13

60

10 Χρόνια Grape Magazine

Ανοιξη 2019

# grape



## EDITORIAL · Τεύχος 14 · Αγγλική έκδοση Body of summer.

O body of summer, naked, burnt  
Eaten away by oil and salt  
Body of rock and shudder of the heart  
Great ruffling wind in the osier hair  
Breath of basil above the curly pubic mound  
Full of stars and pine needles  
Body, deep vessel of the day!

— Odysseus Elytis

With the brine of the sea already on our faces, we can't wait to splash into Greek summer. It's as if this country was born for the summer. The sun, the sea, the scent of jasmine and the smiling, hospitable people opening up their gardens and whitewashing their pavements so as to welcome the greatest season of the year, the one that brings with it millions of tourists, are just some of the images that come to mind. Greek cuisine, Greek wine and warm hospitality take center stage and welcome everyone who wishes to indulge in the unique experiences that a Greek summer has to offer. We traveled around Greece and met with professionals from the wine and food industry, and our new experiences only reinforced what we already knew. The unique beauty of this country is not enough to take it into a new era of high expectations.

If we wish to build up our country's brand, we need to eradicate dishonest behavior and all forms of insincerity. We owe it to ourselves to build a brand in a professional manner while maintaining the authentic, outgoing nature of Greek hospitality that everyone loves. In this issue, we've focused on the unique experiences hidden away in a glass of Greek wine. As Konstantinos Lazarakis, MW, explains: "The sheer plethora of indigenous varieties is both proof of and testament to the long history of winemaking in this part of the world. For thousands of years, Greeks had wine as a vital part of their life, important enough to merit a god, Dionysus." Santorini, Naoussa and Nemea are the three most famous wine regions in the country, producing wines that are already being met with great enthusiasm by wine lovers around the world. Things are happening in those regions, proving that when there's a will, there's a way. In Santorini, home of the famed Assyrtiko, we found new arrivals, including well-known winemakers from mainland Greece, who have decided to test their mettle against this island's unique terroir. In Naoussa, we caught up with the region's latest celebrity, Apostolos Thymiopoulos, and talked about his internationally recognized label Earth & Sky while getting a taste of northern hospitality, complete with delicious local cuisine and BBQ meat accompanied by excellent wines.

Our next stop was Nemea, with its renowned Agiorgitiko. A new generation of winemakers has taken on the job of raising the status of the wines from a region with exceptional archaeological interest, just an hour away from Athens. This is "Generation Next," one that has studied abroad, that speaks a different language from their parents, that grew up with the internet, and that finds social media second nature and an important part of their work. Our Cellar Rat, Giannis Kaymenakis, dug around downstairs and emerged with an analysis of what "great" wine really means, while Gregory Michailos, Dip. WSET, tasted different vintages of Goumenisa from Domaine Tatsis, third-generation winemakers working in the Goumenisa region, a small but important appellation of northern Greece. Gregory Kontos, Dip. WSET shared pages from his Wine Journal, where he records all of his wine pairings and tastings; Nick Loukakis, Senior Lecturer at WSET paired fish, seafood and Greek wine; and Marmita, a wonderful restaurant in Skiathos, shared with us its summer culinary suggestions.

# Vassaltis Vineyards

Text by Thalia Kartali  
Photos by Yiorgos Kaplanidis



The ingredients were all there: a family vineyard, a unique terroir, two talented oenologists who became his partners and, most importantly, the desire to leave his own footprint on an island already famous for its unique white wines. When you add to that a background in economics and a strong will to succeed, it's easy to understand how the young entrepreneur Yiannis Valambous came to add his name to the list of renowned wine producers on the island of Santorini. At only 35, he's also the youngest among them. He belongs to that new generation of Greek wine producers who believe that Greece, and Santorini in particular, can produce world-class wines.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΣΑΛΤΗΣ

Καλοκαίρι 2019

Τεύχος 14

64

10 Χρόνια Grape Magazine

vassaltis.com

The most important thing is to recognize your mistakes and learn from them. Having said that, I believe that what really helped us was good timing; I think Santorini was ready for something new.

Arriving on the island almost 10 years ago to take up the vineyards his late father had left him, Valambous managed to build his own winery, a state-of-the-art facility which today produces 10 labels, but he didn't do it alone. Valambous is working in consultation with Ilias Rousakis, an oenologist who has worked with one of the most well-known Santorini producers, Paris Sigalos, and with Yiannis Papaconomou, a traveling oenologist with winemaking experience gained in famous wine regions around the world. "It hasn't been easy," Valambous says, "having to overcome the obstacles of Greek bureaucracy, especially during the height of the economic crisis."

As for details regarding his output, Valambous is forthcoming. "About 30% of the production comes from the privately owned vineyard, the biggest part of which has been replanted in the last seven years." The rest of the grapes, he explains, come from rented vineyards managed by his team along with fruit sourced from different growers. The varieties planted in Valambous' vineyard are the traditional varieties of Santorini, mainly Assyrtiko, Aidani and Athiri.

It all started in 2012. Having arrived fresh from London where he had completed his master's degree and had worked briefly in finance before deciding to make a complete U-turn in his career, Valambous proceeded to sell the grapes produced in the family vineyard to other producers, following his father's business model. "That year we sold all of our production but, instead of being happy, I felt an extreme sense of emptiness inside me. It was at that moment that I turned to my partner, Ilias Rousakis, an oenologist with vast experience of the Santorini terroir, and asked him if he'd be willing to start producing our own wine instead of selling our grapes to others. There was no hesitation in his answer, and this is what set it all off."

The building of the new winery began in 2014, and was completed a year and a half later. It was baptized Vassaltis ("Basalt") Vineyards, taking its name from the volcanic rock formed by the cooling of lava. Great emphasis was given to the architectural design of the building, which now sits on the coastal road to Oia, in the area of Vourvoulos. "We tried to combine modern elements with the traditional architecture of Santorini, making the winery an efficient production unit while still creating an inviting space for our visitors." The winery officially opened its doors in 2016, and today organizes wine tastings based on four differ-

ent flights, where the visitor has the opportunity to experience a deeper understanding of the potential of Santorini's unique terroir.

Vassaltis produces between 55,000 and 60,000 bottles annually, far from its production potential of 100,000. The rising cost of grapes on the island is one of the biggest problems Valambous has to face, a concern shared by the majority of the island's wine producers. Santorini's overall vineyard holdings have shrunk considerably during the last few decades, due to the boom in tourism and, some say, a series of decisions by the Greek state which were meant to protect the wine industry, but which, according to many producers, have led to its further decline.

The arrival on the island of a number of well-known winemakers from mainland Greece seems to have created a further strain on the limited grape production, pushing prices upwards and increasing the competition amongst the wineries. "When I started out, the price was one euro a kilo. Now it's four, and it's rising," says Valambous, stressing that a continued rise in prices will end up having a negative effect on Santorini wines sales, "especially in Greece where consumers are not accustomed to paying higher prices for a bottle of wine."

On the other hand, he argues that Santorini is a unique terroir, producing singular wines, and it must be recognized as such. "Being such a unique terroir, of course it's inevitable that it will attract more and more producers who wish to experiment with the Santorini Assyrtiko. Competition is good for all, as long as everything is done in the right way."

Valambous certainly seems to have found the right way for himself. What is the secret to this young man's success? "Well, for me," he says, "the most important thing is to recognize your mistakes and learn from them. Having said that, I believe that what really helped us was good timing. I think Santorini was ready for something new." Valambous seems to have it all very clear in his mind. He recognizes that coming from a totally different background, he will never become a winemaker himself, lacking the knowledge and the knowhow. So, instead he leaves the winemaking to the rest of the team, Ilias Rousakis and Yiannis Papaconomou, while he takes care of the finances, the sales and the marketing of the wines. "You need to know where you stand. Let an oenologist take care of the finances and an economist make the wine, and you have the recipe for disaster," he says, laughing.

## VASSALTIS WINES

The wines produced by Vassaltis do not try to follow any kind of new trends. On the contrary, they are produced with immense respect for the history of the island's wine culture, and all of them reflect the island's unique volcanic terroir.

### Nasitis

A pleasant and easy-drinking blend of Santorini's three white varieties which combines the aromatic character of Aidani and Athiri with the minerality and acidity of Assyrtiko.

### Santorini

The winery's best seller. This is an Assyrtiko with a strong mineral character, full body, high acidity and a very long aftertaste.

### Santorini Barrel

An aromatic and complex wine which ages for 5 months in oak barrel and for another 6 months in stainless steel tanks. It spends another 7 months in the bottle before it is released to the market.

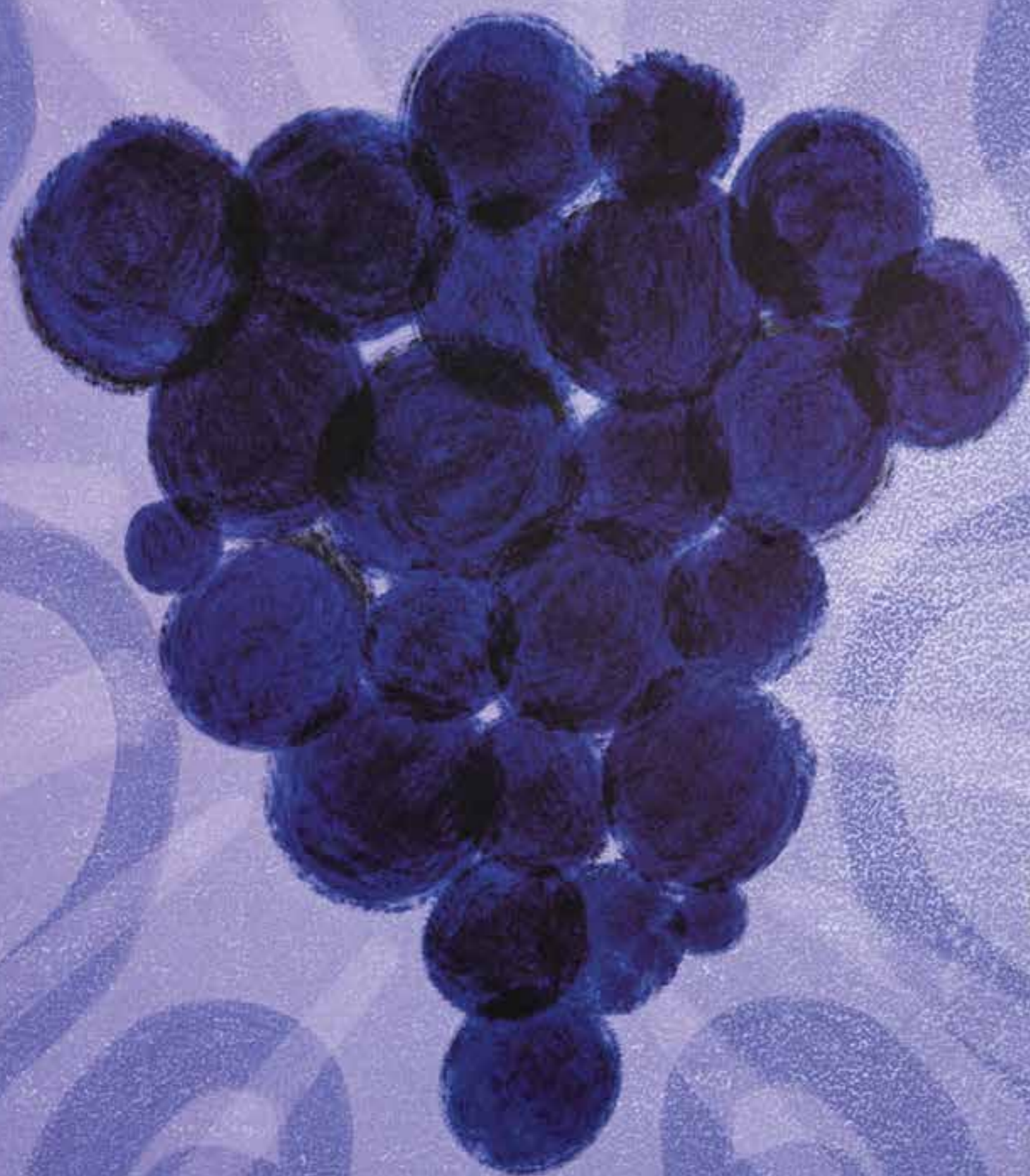
### Gramina

This label comes from the winery's best vineyard which is vinified separately and has been carefully picked in order to produce a wine which emphasizes the typicity and the best expression of Assyrtiko. It ages for 12 months in stainless steel tank.

### Plethora

A very special wine which aims to revive Santorini's tradition of producing wine from overly mature grapes, fermenting and ageing it in old barrels and then keeping it in the bottle for another two years before releasing it on the market. This wine has a very limited production run.

# grape



Wine Stories

## EDITORIAL · Τεύχος 15

### Δώστε μας πίσω το φθινόπωρο μας!

Κάτι στο DNA μας προφανώς –δεν είναι επιστημονική η εξήγηση– μας κάνει να λαχταράμε πράγματα που δεν μπορούμε να έχουμε. Αυτό μας συμβαίνει τον τελευταίο καιρό και με το φθινόπωρο, μια εποχή... υπό εξαφάνιση, από την οποία σε λίγο καιρό με την κλιματική αλλαγή θα έχει μείνει μόνο η εικόνα του βιβλίου που είχαμε στο Δημοτικό, με τον καστανά που ψήνει κάστανα. Αρχίσαμε ξαφνικά να εκτιμάμε την εποχή αυτή του χρόνου, κατά την οποία μπαίνουμε σε τάξη και ετοιμαζόμαστε για νέα ξεκινήματα παίρνοντας φόρα από το καλοκαίρι, αλλά δεν θέλουμε και πολλή ζέστη, ούτε και κρύο ακόμα. Που μας αρέσει να μαζευόμαστε σε σπίτια, να δοκιμάζουμε κρασί και φαγητό, αφού επιτέλους σταματήσαμε να... ρουφάμε την κοιλιά μας. Την εποχή που δεν έχει 32 ή 10 βαθμούς Κελσίου, την εποχή που μας ΑΝΗΚΕΙ και σε τελική ανάλυση τη θέλουμε πίσω! Πολλοί είναι αυτοί που λένε ότι ο Σεπτέμβριος είναι ο καλύτερος μήνας για διακοπές και ταξίδια, και είναι φανατικοί. Αποφασίσαμε να περάσουμε από τη θεωρία στην πράξη.

Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET –όλοι τον φθονούμε– επισκέφθηκε την Αλσατία, τον απόλυτο οίνο-γαστρονομικό προορισμό. «Το ποτήρι μου» αλλά και οι σελίδες μας– γέμισε από τα οрукτά αρώματα του κατάξηρου γαλλικού Riesling, τον εξωτισμό των κορυφαίων Gewürztraminer, τη γήινη πολυπλοκότητα των Pinot Gris, τα μαγικά επιδόρπια κρασιά από καθυστερημένο τρύγο, αλλά και τα μυθικά νέκταρ από τις σταφιδιασμένες ρώγες, προσβεβλημένες από τη λεγόμενη ευγενή σήψη». Ταξίδι και εντός των τειχών, στην ταπεινή, αλλά διόλου ευκαταφρόνητη Αχαΐα, όπου επισκεφθήκαμε παλιούς και νέους παραγωγούς και σας μεταφέρουμε τις εμπειρίες μας από μια περιοχή για την οποία πιστεύουμε ότι θα μιλήσουμε πολύ τα επόμενα χρόνια. Στις απότομες πλαγιές της Αιγιάλειας θα βρείτε ιστορικά οινοποιεία να συνυπάρχουν αρμονικά με νέους παραγωγούς, λάτρεις της βιοδυναμικής καλλιέργειας, που παράγουν φυσικά και orange κρασιά μέσα σε αμφορείς.

Ανυπομονούμε να μοιραστούμε μαζί σας και τις ιστορίες που ακούσαμε από όσους συναντήσαμε. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης από συνεργάτης γίνεται συνεντευξιζόμενος και μοιράζεται επιτέλους μαζί μας–μετά από πολύ κυνήγι– στιγμές από το ξεκίνημά του και από την καθημερινότητα στο WSPC, και μας εξομολογείται με μεγάλη ειλικρίνεια γιατί «γυρνάει το μάτι του» όταν τον αποκαλούν «δάσκαλο». Ιστορίες ηλεκτρονικές για τη συνέχεια με τον Τάσο Πικούνη, από τη διαδικτυακή κάβα HOUSE OF WINE, και τον δημιουργό του ANDRO –και όχι μόνο– Κίμωνα Φραγκάκη. Τι κοινό έχουν οι δύο άνδρες; Αγαπούν το καλό φαγητό και το κρασί. Στο τεύχος αυτό παίρνουμε και μια γεύση από το μέλλον, το οινικό μέλλον, που δεν προδιαγράφεται και εξαιρετικά ευοίωνα: «Θα έρθει μια μέρα που ο διεθνής αμπελοοινικός χάρτης θα έχει αλλάξει δραματικά: τεράστιες εκτάσεις αμπελώνων θα έχουν εγκαταλειφθεί στις χώρες της Μεσογείου και της Νότιας Αμερικής, ακόμα και στην Αυστραλία και τη Νότια Αφρική, ενώ άλλοι θα έχουν “γεννηθεί” σε περιοχές που βρίσκονται πιο κοντά στον Βόρειο Πόλο», μας λέει η Τασούλα Επτακοίλη στο εξαιρετικά ενδιαφέρον ρεπορτάζ της για την κλιματική αλλαγή.

Στις σταθερές αξίες μας, Taboo, με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη και αφιέρωμα στα natural wines, Cellar Rat, όπου ο Γιάννης Καϊμενάκης επιμένει στα σωστά τοπωνύμια και όχι σε άλλους παράγοντες στην επιλογή του κρασιού, Καθέτως, όπου ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET επιλέγει Ροδίτη από το οινοποιείο Τετράμυθος για να παίξει με τις χρονιές. Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET κρατάει σημειώσεις για φαγητό και κρασί στο Wine Journal και ο Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC μας προτείνει τους σωστούς συνδυασμούς με τα αγαπημένα μας σούσι και την ιαπωνική κουζίνα. Ασιατική κουζίνα και για τη συνέχεια με το αγαπημένο μας Freud Oriental, που απέκτησε νέο σπίτι στο Semiramis, και το E&O Athens Marriott Hotel. Κλείνουμε με τρύγο, αφού είναι η εποχή του. Στο Δελτίο τρύγου μιλήσαμε με παραγωγούς από όλη την Ελλάδα. Χαμόγελα μοιράζει ο φετινός τρύγος στις περισσότερες περιοχές. Κρατάμε τη θετική ενέργεια και προχωράμε. Και μην ξεχνιόμαστε: Θέλουμε πίσω το φθινόπωρο μας.



# MOONWALK

ΚΕΙΜΕΝΟ — ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΟΣ DIP WSET

Επίσκεψη στους Τηνιακούς Αμπελώνες T-OINOS



Στέκομαι στην άκρη ενός μικρού τριόμιτου στην καρδιά του αμπελώνα Clos Stegasta, έξω από το χωριό Φαλατάδος στην Τήνη, έχοντας περιμετρική θέα σε ολόκληρο το νησί. Δεν υπάρχει καλύτερο σημείο για να αντιληφθείς την «αγριάδα» που παρουσιάζει το ανάγλυφο της ενδοχώρας της Τήνου. Μέσα Ιονίου και σχεδόν αστραπιαία βλέπεις την αντίφαση πρακτικά να «αγκαλιάζει» το έδαφος από την απέναντι πλευρά, ενισχύοντας ακόμα περισσότερο την απόκοσμη αίσθηση που σου δημιουργούν τα τεράστια στρωγγιλά γρανιτικά βράχια - οι περίφημοι βόλακες - ατάκτως ερμημένα μέσα στο αμπέλι. Για μια στιγμή νιώθεις σαν να μη βρίσκεσαι στη Γη... Γρήγορα σε επαναφέρει το επιρρηκτικό κυκλαδίτικο αεράκι, που δίνει ανάσες δροσιάς κάτω από τον διαπεραστικό ήλιο του νησιού.

Αναρωτιέμαι τι αντίκρισε ο Αλέξανδρος Αβιατάγγιλος πριν από περίπου είκοσι χρόνια στην ίδια θέση που στέκομαι τώρα εγώ. Και όμως, κάποιος που διαθέτει κοφτερή ματιά μπορεί να αντιληφθεί την ανισορροπία του συγκεκριμένου terroir. Φτωχή υδάτινη υφότητα και απότομες πλαγιές - τα δύο τελευταία ενεργητικοί παράγοντες σε ζεστά κλίματα - μαζί με σκληρές καιρικές συνθήκες, όπως οι ισχυροί άνεμοι, αποτελούν βασικά συστατικά ενός αμπελώνα που στοχεύει στη δημιουργία μεγάλων κρασιών. Και όταν κι αν έτρεφα το βλέμμα μου, δεν είδα τίποτα άλλο από γρανιτικά βράχια, άμμο, απότομες πλαγιές και πλανόξια στις πεζούλες. «Φτώχεια» παντού και ένα μόνιμο θαλασσινό αέρα.

Το project του T-Oinos είναι εντυπωσιακό, από όποια πλευρά κι αν το δεις κανείς... Έχει μια καταπληκτική ιστορία να διηγηθεί, από Γίγαντες και Τιτάνες να παλεύουν, σύμφωνα με τη μυθολογία, εκεί όπου σήμερα βρίσκονται τα αμπέλια, αφήνοντας ως αποτέλεσμα της τρομερής μάχης τους τεράστιους βόλακες, μέχρι και τον σούπερ σταρ οινολόγο Stéphane Dereponcourt να ηγείται του οινοποιείου τα τελευταία δύο χρόνια, ανεβάζοντας τον πήχη στα επίπεδα της... στρατόσφαιρας.

Έχει επίσης στοιχεία αυτού που οι Άγγλοι αποκαλούν «heroic winemaking», τονίζοντας με τη φράση αυτή τις δυσκολίες που υπάρχουν στο να ανταποκριθεί ένα τέτοιο terroir στις ανάγκες του αμπελιού, δίνοντας ωστόσο σαν πολέτιμο αντίτιμο το «αποτέλεμά» του στο κρασί, την αίσθηση του τόπου από τον οποίο προήλθε και στοιχεία μοναδικότητας. Πάνω από όλα, όμως, το project χαρακτηρίζεται από την παράτολη ιδιοφροσύνη και την ισχυρή δόση «τρέλας» του ίδιου του ανθρώπινου είδους.

Δεν υπάρχει η έννοια του terroir χωρίς τον άνθρωπο, όπως και ποτέ δεν συνάντησα μεγάλο κρασί από έναν συνηθισμένο τόπο... Αρκετές ώρες μετά, βγαίνοντας από το μικρό, βοηγοενδύζικης φιλοσοφίας οινοποιείο και έχοντας απολαύσει τη γενσιγνωσία με τον οινολόγο-επεύθυνο του κτήματος, Θάνο Γεωργιά, μου φάνηκε πως για μια στιγμή έβρισχαι από το μεγάλο μου όλα αυτά τα οποία συνεχώς με κάνουν να ανησυχώ για το ελληνικό κρασί... Μπορεί

## T-OINOS

όλες οι παγίδες και οι δυσκολίες στο παρόν και στο παρελθόν του ελληνικού κρασιού να το περιτρεφίζουν ακόμα, αλλά η αλήθεια είναι πως εκεί μέσα γέττηκα -αν μη τι άλλο- ένα συναρπαστικό μέλλον.

### KEY FACTS

- Πρώτες φετιές το 2002.
- 60 στρέμματα ο αμπελώνας Clos Stegasta, ενώ άλλα 30 στρέμματα νέων φετιέσεων θα δώσουν παραγωγή στο μέλλον.
- 95% του Clos Stegasta είναι φετιμένο με Ασύρτικο και το υπόλοιπο με λίγο Μαλαγουζιά και Μαυροτράγανο.
- 20 στρέμματα στον Ράσωνα, φετιμένα σε πεζούλες με 30% κλίση - κυρίως με Μαυροτράγανο.
- 15 στρέμματα στον Άγιο Δημήτριο, φετιμένα με Μαυροτράγανο και Λευγοσιτιάτη.
- 2,5 στρέμματα στο Σπαρβέρι, φετιμένα με Λευγοσιτιάτη.
- Πυκνότητα φύτευσης: 1.900 φυτά/στρέμμα.
- Εδάφη οριζώδη με γρανιτικές πέτρες και γρανιτικό υπόστρωμα. Στον Ράσωνα υπάρχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε άργιλο.
- Στερεομετρικές αποδόσεις 400 kg/στρέμμα για τα Stegasta και μικρότερες ακόμα για τον Ράσωνα.
- Βιολογική καλλιέργεια - μόνο θεσιόφραση και χαλκός.
- Πολύ αργή φιλοσοφία στην οινοποίηση, χαμηλά θεσιόδη και μίνιμουμ παρομφόσεις.
- Χρήση απτόχθονων ζυμών, που έχουν απομονωθεί εργαστηριακά από το αμπέλι.
- 25.000 φιάλες συνολική παραγωγή, με προβόλη στο μέλλον τις 45.000 φιάλες.

### ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

#### Μαλαγουζιά 2018

Από τον αμπελώνα του Clos Stegasta μόλις 700 φιάλες για το 2018. Λιγόν και ορεκτότητα με φρέσκες βοτανικές νότες. Αλιμύρι και πέτρα σε μια μύτη με πολύ κομψή αρωματική έκφραση. Λιμονάτο φρούτο στο στόμα, κοφτερή οξύτητα και άμορφο κρεμώδες τελείωμα με επίμονη διάρκεια. Το γρανιτικό terroir του Φαλατάδου καταφέρνει να υπερισχύσει της ποικιλίας, δίνοντας μια απίστευτα «ζωρή» έκφραση Μαλαγουζιάς.

#### Μαυροτράγανο 2018

Από τον αμπελώνα στον Άγιο Δημήτριο και στο Σπαρβέρι μόλις 2.100 φιάλες για το 2018, ένα χαρμάνι από 80% Λευγοσιτιάτη και 20% Μαυροτράγανο. Απαλό ροζέ χρώμα με διακριτικό κόκκινο φρούτο, φρέσκο και όχι ξαχαρωμένο. Κεράσι, φράουλα και ορεκτικές νότες. Πολύ δροσερό στο στόμα, τονισμένη οξύτητα και τανίνες ήπιες που θυμίζουν πράσινο τσάι, με ορεκτική

«πινελιά» στο τελείωμα. Ένα σοβαρό ροζέ με γαστρονομικό προσανατολισμό.

#### Clos Stegasta Ασύρτικο 2018

Συνολικά 6.500 φιάλες μαζί με τις παλαιές. Το 15% του κρασιού πέρασε από βαρέλι 500 lt για ένα χρονικό διάστημα. Ξηρο τροπικό φρούτο, ανανάς, μαζί με ορεκτότητα που θυμίζει σπασμένη πέτρα. Δύναμη και ενέργεια στο στόμα, με πάχος και οξύτητα σε απόλυτη ισορροπία, και μακρό κρεμώδες τελείωμα. Κάλυπτα σε ξεγυλιάν και σου θυμίζει Chablis Grand Cru από εξαιρετική χρονιά.

#### Ασύρτικο Rare 2018

Μόλις 2.200 φιάλες από συνδυασμό διαφορετικής προέλευσης βαρελιών και αμφορέων. Ξηρο λιμόνι και τροπικός χαρακτήρας, νότες από αγιόκλημα και βούτερο. Εξαιρετικά πολυεπίπεδο στο στόμα, με απίθανη συμπύκνωση φρούτου και γευστική ένταση. Απαρότητα και οξύτητα σε αρμονία. Μνημειακές τελείωμα. Συνδυασμός δύναμης και κομψότητας για ένα κρασί μεγάλης παλαιότητας.

#### Λευγοσιτιάτης 2018

Μόλις 1.900 φιάλες, οινοποίηση σε δεξαμενές και ωρίμαση σε αμφορέα για έξι μήνες. Διαθέτει εξαιρετική διαύγεια φρούτου στη μύτη, με τον ελαστικό χαρακτήρα και την ημισοψιτή του να θυμίζουν τη γοητεία ενός εξαιρετικού Cru Beaujolais. Κεράσι και ώριμη φράουλα στο στόμα μέχρι το τελείωμα και μαλακές, νόστιμες τανίνες να συνδέονται τέλεια με τη δροσιά της οξύτητας.

#### Clos Stegasta Μαυροτράγανο 2017

4.500 φιάλες συνολικά και 100 magnum. Πικνό χρώμα και μεγάλη συμπύκνωση αρωμάτων, με μαύρο κεράσι και σκοτεινόχρωμα λαιλόδια να αφήνουν χώρο σε πιπεράτες νότες και μεσογειακά βότανα. Η μύτη ξεδιπλώνεται με την ώρα. Αρταστη ισορροπία στο στόμα, με στιβαρές, αλλά σούπερ κομψές τανίνες, εξαιρετικά ενσωματωμένο βαρέλι γύρω από έναν περιήνα μαύρο φρούτο και επίμονο μπαχαρικό τελείωμα.

#### Clos Stegasta Rare Μαυροτράγανο 2017

Μόλις 1.900 φιάλες από τα 20 στρέμματα του Ράσωνα. Περισσότερο σφιχτό στη μύτη, θέλει χρόνο και μετάγγιση για να ξεδιπλώσει τα μεγάλα επίπεδα πολυπλοκότητάς του. Η συμπύκνωση είναι παρομφώδης. Μαύρο βατόμουρο και κεράσι, με μπαχαρικό χαρακτήρα και σοκολάτα. Πολλή δύναμη στο στόμα, με τανίνες για σεμινάριο και μεγάλες γευστικές εντάσεις, χωρίς να χάνει ποτέ την ισορροπία του ή να υπερβάλλει. Μια διαφορετική κλάση κρασιού, ένα Μαυροτράγανο βαθιάς παλαιότητας που θέλει χρόνια για να αναπτώσει όλες τις πτυχές του χαρακτήρα του. ●

# grape



Wine Stories

## EDITORIAL · Τεύχος 16 Ο χειμώνας είναι... hygge.

...που σύμφωνα με τους Δανούς –αποδεδειγμένα τους πιο ευτυχισμένους ανθρώπους στον κόσμο– είναι μια κατάσταση ευφορίας. Για την ακρίβεια, είναι μια αίσθηση. Κεριά που τρεμοπαίζουν, σπιτικά κέικ και φρεσκοκομμένος καφές, μια μέρα με κρύο και χιόνι, κι εσύ καθισμένος με μια κουβέρτα στον καναπέ (με το Grape αγκαλιά). Ένα υπέροχο συναίσθημα ζεστασιάς, ταυτόχρονα όμως και η απουσία οτιδήποτε ενοχλεί ή οτιδήποτε προκαλεί μεγάλη συναισθηματική φόρτιση. Μικρές απολαύσεις της ζωής που είναι προσιτές σε όλους μας, αλλά συχνά τις αφήνουμε να μας προσπεράσουν. Για μας Hygg-ing –ναι, είναι δόκιμος όρος– είναι μια παρέα φίλων και αγαπημένων προσώπων γύρω από ένα τραπέζι με φαγητό, καλό κρασί και ιστορίες για μοίρασμα.

Είναι επίσης τα ταξίδια μας, αλλά και οι ιστορίες και οι άνθρωποι που γνωρίζουμε σε αυτά. Έτσι, ένα πρωί από τους 24 βαθμούς του χειμώνα στην Ελλάδα βουτήξαμε απότομα στους 3 στη Βουργουνδία. Puligny Montrachet, Meursault, Nuits-Saint-George, Mâconnais, Beaune, οι ονομασίες που δεινοπαθήσαμε να απομνημονεύσουμε στα μαθήματα του WSPC ξαφνικά εμφανίζονται μπροστά μας. Στα αμπελοτόπια η εικόνα του Γάλλου αγρότη με το γιλεκάκι του και την τραγιάσκα γίνεται πραγματικότητα και το περίφημο terroir ξεδιπλώνεται σε όλο του το μεγαλείο στις γευστικές μας δοκιμές.

Νιώθουμε ότι γνωρίσαμε ένα πολύ μικρό κομμάτι της περιοχής, αφού ιδιαίτερες γεωλογικές συνθήκες και τοπογραφία, χιλιάδες ονομασίες, ξεχωριστά συστήματα ιεράρχησης, ένα πολύπλοκο σύστημα εμπορίου, στο οποίο εμπλέκονται αμπελουργοί, négociants (οινέμποροι), courtiers (μεσάζοντες), όλα μαζί συνθέτουν ένα παζλ. Ένα κομμάτι από το παζλ αυτό μας ξεμπέρδεψε ο Κυριάκος Κυνηγόπουλος, ο «Έλληνας γκουρού» της Βουργουνδίας. «Αν είναι το Παρίσι το κεφάλι της Γαλλίας και η Champagne η ψυχή της, δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι η Βουργουνδία είναι το στομάχι της», λέει ο Hugh Johnson, και εμείς συνεχίζουμε τα ταξίδια μας με Champagne και με μια διαφορετική προσέγγιση.

Η παρέα του Mr. Vertigo μας ξεναγεί όχι στα τόσο διάσημα σπίτια, αλλά στους growers με βιοδυναμική/οργανική προσέγγιση και terroir driven κρασιά. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW «ζωγραφίζει» στο TABOO με το δεύτερο μέρος για τα φυσικά κρασιά. Θα μάθετε, μεταξύ άλλων χρήσιμων, τι σημαίνει «πας naturalistas χλέμπουρας», αλλά και για το πώς λειτουργούν τα φυσικά κρασιά στην αγορά. Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET παίρνει το σημειωματάριό του και στο WINE JOURNAL κρατάει σημειώσεις για τους τόπους που επισκέφθηκε, γιατί, όπως πολύ σωστά λέει, «οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές». ΚΑΘΕΤΩΣ με τον Γρηγόρη Μιχαήλο Dip WSET, σε μια εξαιρετικά ενδιαφέρουσα κάθετη δοκιμή των κρασιών του Κτήματος Άλφα. Ο Νίκος Λουκάκης SL WSPC μας μαθαίνει πώς μπορούμε να ταιριάξουμε τέλεια τη σοκολάτα με κρασί. Σχεδόν το ίδιο περιεχόμενο και για το Bon Bon και τον Κρίτωνα Πουλή, που μας ετοιμάζει την πρωτοχρονιάτικη πίτα, αλλά και για τον Πάννη Καύμενάκη που κάνει το pairing.

Στο Tudor Hall του King George έβαλαν τα καλά τους και έστρωσαν γιορτινά τραπέζια με υπέροχες συνταγές και συνδυασμούς. Πόσο δύσκολο είναι να γίνεις Master Sommelier; «Ανακρίνουμε» τον Bryan Dawes MS, ο οποίος βρέθηκε στη χώρα μας στο πλαίσιο της λαμπρής τελετής που οργάνωσε το WSPC για την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων του Court of Master Sommeliers. Και από έναν διάσημο Sommelier σε μια καταξιωμένη κυρία από τον χώρο της τέχνης. Η Δάφνη Ζουμπουλάκη μιλάει για δύο μεγάλες της αγάπες: την τέχνη και το κρασί. Wine Buddies ή, αλλιώς, οι παρέες του κρασιού. Νέοι άνθρωποι που έχουν κάνει στέκια τους τα wine bars μας εξηγούν πώς δοκιμάζουν, μαθαίνουν, ανακαλύπτουν και αγαπούν το κρασί, χωρίς να χρειάζεται να γνωρίζουν οξείτητες, υπόμετρα, σώματα, χρυσοκίτρινες ανταύγειες και αρώματα... κοπριάς και χρώματος.

Επόμενη στάση το Μοντρεάλ, όπου το Grape βρέθηκε σε ένα από τα διάσημα φεστιβάλ του Raw Wine της Isabelle Legeron και δοκίμασε φυσικά κρασιά, που τόσο μας έχουν απασχολήσει τον τελευταίο καιρό. Χαμηλώστε τα φώτα, ανάψτε κεριά, πάρτε το Grape αγκαλιά και ελάτε να μοιραστούμε hygge ιστορίες κρασιού. Καλό χειμώνα!

# ΒΟΥΡΓΟΓΝΕ

Αν μισοκοιτάξει κανείς τη Βουργουνδία, μπερδεύεται.  
Αν τη γευτεί, μαγεύεται. Αν την επισκεφτεί, την ερωτεύεται.

«Αν το Παρίσι είναι το κεφάλι της Γαλλίας και η Champagne η ψυχή της, δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι η Βουργουνδία είναι το στομάχι της. Είναι ο τόπος των μακρών γευμάτων, που ετοιμάζονται με τα καλύτερα υλικά: μοσχάρι Charolais από τα ανατολικά, κοτόπουλα Bresse από τα δυτικά και σαλιγκάρια πάνω στα κλήματα», γράφει ο Hugh Johnson.

ΚΕΙΜΕΝΟ

Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

Με αυτές τις σκέψεις «προσγεωθήκαμε» μια κρύα ημέρα του Νοέμβρη, φεύγοντας από τους 24 βαθμούς Κελσίου της Ελλάδας και βουτώντας στους 3 σε αυτόν τον τόπο που κρύβει τόσο πολλά, ώστε μία επίσκεψη αίγουρα δεν φτάνει για να τα ανακαλύψει κανείς. Μία λέξη όμως αρκεί για να περιγράψει την ψυχή της Βουργουνδίας: «τετσί». Αυτή η τόσο γολλική έννοια, η οποία αποτυπώνεται με μοναδικό τρόπο στα κρασιά αυτής της τόσο ιδιαίτερης περιοχής. Σε αντίθεση με τον διάσημο «αντίζηλό» της, το Bourgogne, ο αμπελώνας της Βουργουνδίας είναι κατοκερματισμένος, χιλιάδες μικρές ιδιοκτησίες αμπελοτοπιών, αποτέλεσμα των ναπαλεόντειων νόμων κληρονομιάς.

Χωρίζεται σε αμπελοτεμάχια (climats), που μπορεί να απέχουν μόλις λίγα μέτρα το ένα από το άλλο, όμως τα κρασιά που παράγονται από αυτά διαφέρουν πολύ μεταξύ τους, λόγω των διαφορετικών εδαφών και μικροκλιμάτων. Εδώ παράγονται μερικά από τα πιο διάσημα κρασιά του κόσμου, τα οποία ωστόσο αποτελούν μόλις το 1% της παραγωγής. Οι τιμές πώλησής τους είναι αστρονομικές και συνεχίζουν να ανεβαίνουν. Το ίδιο ισχύει και για τη νη. Αμπελοτομία δύσκολα αλλάζουν χέρια, κι αν αλλάξουν, το τιμήμα είναι εξαιρετικά υψηλό. Τα όρια χαρακτήθηκαν πριν από εκατοντάδες χρόνια, από τους μοναχούς που πρωτοκαλλιέργησαν τη γη αυτή, και έκτοτε δεν έχουν αλλάξει.

Η ιστορία της περιοχής είναι βαθιά ριζωμένη στην ψυχή των Βουργουνδών -που αισθάνονται πρώτα Βουργουνδοί και μετά Γάλλοι- και είναι τόσο πολύ συνδεδεμένη με το κρασί, που επισκιάζει οτιδήποτε άλλο. Οι λέξεις που χρησιμοποιούνται είναι διαφορετικές: εδώ το μέγεθος ενός αμπελοτοπιού μετρείται με ουντέε -η δουλειά που βγάζει ένας εργάτης μέσα σε μία ημέρα-, το παραδοσιακό βαρέλι παλαιώσης ονομάζεται rièce και όχι barrique και χωράει 228 αντί 225 λίτρα του Bourgogne. Τα πάντα έχουν ιστορία και η Βουργουνδία ζει τον μύθο της. Και τον αποτυπώνει στα υπέροχα Chardonnay και τα Pinot Noir της. Ιδιαίτερες γεωλογικές συνθήκες και τοπογραφία, χιλιάδες ονομασίες, ιδιαίτερα συστήματα ιεράρχησης, ένα πολύπλοκο σύστημα εμπορίου, στο οποίο εμπλέκονται αμπελοποιοί, négociants (αινέμποροι), courtiers (μεσάζοντες), όλα μαζί συνθέτουν ένα παζλ το οποίο για τον μη υποψιασμένο επισκέπτη είναι ακατανόητο. Αυτή είναι όμως και η μαγεία της.

Τα πράγματα δεν ήταν πάντα έτσι. Η Βουργουνδία έχει στην κυριαλέξια εκτοξευτεί τα τελευταία 30 χρόνια από πλευράς παραγωγής ποιοτικών κρασιών, περνώντας από τη μαζική χρήση φυτοφαρμάκων στη βιοδυναμική καλλιέργεια, βελτιώνοντας τις τεχνικές παραγωγής, διατηρώντας όμως παράλληλα την παράδοση στις αιώνιες μεθόδους.

Ανάμεσα στους ανθρώπους που συνέβαλαν σε αυτή την αλλαγή είναι και ο «δικός μας» Κυριάκος Κυνηγόπουλος, ο «πάμενος οινολόγος», στο όνομα του οποίου πίνουν... κρασί πολλοί από τους σημαντικότερους οινοπαραγωγούς της διάσημης περιοχής.

Επλέγοντας την πόλη Beaune ως βάση για τις εξορμήσεις μας, είχαμε την τύχη να βρεθούμε εκεί το σημαντικότερο Σαββατοκύριακο του χρόνου για ολόκληρη τη Βουργουνδία. Η πόλη ετοιμαζόταν πυρετωδώς για ένα εορταστικό τριήμερο, που κορυφώνεται πάντα με τη μεγαλύτερη φιλανθρωπική δημοπρασία κρασιού, την περίφημη Hospices de Beaune, τα έσοδα της οποίας διατίθενται στο ιστορικό νοσοκομείο της πόλης, ένα γεγονός που προσελκύει ανθρώπους του κρασιού από όλο τον κόσμο, μεταξύ των οποίων και πολλές διασημότητες.

Στο πλαίσιο αυτής της διοργάνωσης είχαμε την ευκαιρία να παρευρεθούμε σε μια διαφορετική γευστική γωνία, όπου νεαροί γόννοι γνωστών οικογενειών οινοποιών παρουσιάζουν τα κρασιά τους, συνεχίζοντας την παράδοση των προηγούμενων γενεών. Μια σίβουσα γεμάτη νεαρόκοσμο, που δοκίμαζε, συζητούσε, φτέρταρε, έδινε μια υπέροχη αίσθηση χαράς και αισιοδοξίας. Αυτή την αισιοδοξία μεταφέραμε στις αποσκευές μας φεύγοντας, με την υπόσχεση ότι θα επιστρέψουμε για να ανακαλύψουμε κι άλλα από τα πολλά μυστικά της Βουργουνδίας. -

## Κλίμα

Βόρειο ηπειρωτικό, με βαρείς χειμώνες και σχετικά ζεστά καλοκαίρια. Μεγάλο πρόβλημα οι παγετοί και το χαλάζι.

## Εδάφη

Κιμμερίδια εδάφη στο Chablis, πλούσια σε κιμωλία και ασβεστόλιθο, με θαλάσσια απολιθώματα, που σχηματίστηκαν κατά την Ιουράσια (Jurassica) περίοδο. Στον κυρίως αμπελώνα της Βουργουνδίας συναντάμε ένα μείγμα εδαφών, με το ασβεστολιθικό να είναι ιδανικό για την καλλιέργεια του Chardonnay και τα αργιλώδη-ασβεστολιθικά να φιλοξενούν συνήθως αμπελώνες του Pinot Noir.

## Terroir

Οι καλύτερες τοποθεσίες βρίσκονται στη μέση της πλαγιάς των λόφων. Χαρακτηριστικά όπως η αποστράγγιση, η κλίση, το βάθος, η περιεκτικότητα του εδάφους σε ορυκτά διαφέρουν έντονα ακόμη και εντός μικρών περιοχών, καθώς απόσταση λίγων μέτρων και μια διαφορετική σύνθεση εδαφών είναι ικανές να αλλάξουν το status (και την τιμή) ενός αμπελώνα.

## Pinot Noir

Η κλασική ερυθρή ποικιλία της Βουργουνδίας, η οποία βρίσκει εδώ την καλύτερη έκφρασή της από όπουδήποτε αλλού στον κόσμο. Το νεαρό Pinot της Βουργουνδίας δίνει γεύσεις κόκκινων φρούτων με μια χαρακτηριστική, αιθέρια ανθικότητα, ενώ όσο ωριμάζει οι γεύσεις αυτές γίνονται πιο γήινες, αλμυρές και ζωικές, διατηρώντας όμως το ανθικό προφίλ των κρασιών. Τα επίπεδα των τανινών και της οξύτητας ποικίλλουν από μέτρια έως υψηλά.

## Chardonnay

Καλύπτει περίπου τη μισή έκταση των αμπελώνων της Βουργουνδίας και είναι «υπεύθυνο» για τη δημιουργία όλων των σπουδαίων λευκών κρασιών. Ο χαρακτήρας του διαφέρει δραματικά μεταξύ των ορυκτών και της υψηλής οξύτητας των κρασιών του Chablis, των πολύπλοκων και εκφραστικών κρασιών της Côte d'Or και των κρασιών Mâcon, με το πιο γεμάτο σώμα και το ωριμότερο φρούτο.

## Aligoté

Λευκό σταφύλι που παράγει συνήθως ουδέτερο κρασί με υψηλή οξύτητα. Μπορεί να δώσει υψηλής ποιότητας κρασιά όταν καλλιεργείται σε περιοχές όπου μπορεί να ωριμάσει πλήρως.

## Ιεράρχηση των αμπελώνων

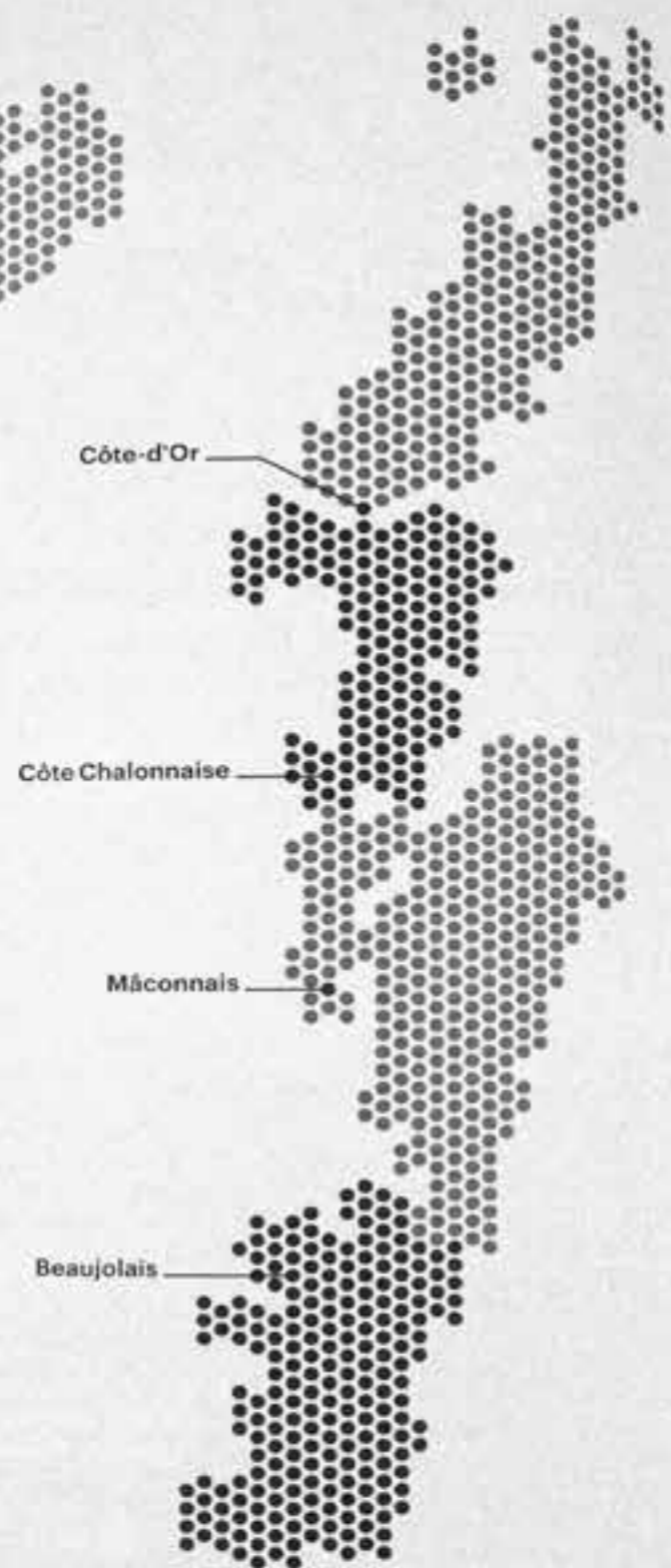
- **Bourgogne AC**
- **Village**  
Βρίσκονται σε πεδιάδες ή στους πρόποδες των πλαγιών
- **1er Cru**  
Στη μέση της πλαγιάς
- **Grand Cru**  
Οι υψηλότεροι αμπελώνες της πλαγιάς με τον καλύτερο προσανατολισμό

## Domaine (Κτήμα)

Αποτελείται από διάσπορα αμπελοτεμάχια σε διαφορετικές τοποθεσίες και δεν είναι ένας ενιαίος αμπελώνας όπως τα Châteaux του Bordeaux. Ένα κρασί που φέρει στην ετικέτα την ένδειξη «Domaine» σημαίνει ότι προέρχεται μόνο από σταφύλια του Κτήματος, έχει οινοποιηθεί και εμφιαλωθεί στο Κτήμα.

## Monopole

Ένα αμπελοτόπι που ανήκει μόνο σε έναν ιδιοκτήτη φέρει την ονομασία «Monopole» (πράγμα αρκετά σπάνιο).



## Διάσημα αμπελοτόπια της Βουργουνδίας

- Romanée-Conti
- La Tâche
- Clos de Vougeot
- Echézeaux
- Richebourg
- Aloxe-Corton
- Pommard
- Volnay
- Meursault
- Puligny-Montrachet
- Chassagne-Montrachet



Η εντυπωσιακή είσοδος του οινοποιείου.

# Jean-Claude Boisset

Το οινοποιείο του Jean-Claude Boisset βρίσκεται στις νότιες Celleres.

Η περιήγησή μας στη Βουργουνδία ξεκινά από την Côte de Nuits, την πατρίδα του Pinot Noir. Εδώ βρίσκονται συγκεντρωμένα όλα τα φημισμένα χωριά - Gevrey-Chambertin, Vougeot, Nuits-Saint-Georges - και τα θρυλικά grand crus Romanée-Conti, La Tâche, Clos de Vougeot, που παράγουν τα ακριβότερα κρασιά του κόσμου. Στις παρυφές του χωριού Nuits-Saint-Georges συναντάμε ένα ολοκαίνουργιο οινοποιείο, στο οποίο μας υποδέχεται η οινολόγος Laure Guillauteau. Πρόκειται για το νέο απόκτημα του négociant Jean-Claude Boisset, στο οποίο οινοποιούνται σταφύλια που αγοράζονται από δεκάδες διαφορετικούς αμπελοποιούς, από πολλά γνωστά αμπελοτόπια της Βουργουνδίας. Εδώ το νέο συναντά το παλιό, αφού το κτήριο του νέου οινοποιείου έχει ανεγερθεί πάνω από τα κελάρια ενός παλαιού μοναστηριού του Τάγματος των

Ουρσουλινών, ένα μικρό τμήμα του οποίου σώζεται ακόμη. Με ενδιαφέρουσα αρχιτεκτονική άποψη, που ενσωματώνει τις αρχές της βιοδυναμικής, πρόκειται για ένα βιοκλιματικό κτήριο το οποίο λειτουργεί με τη βαρύτητα. Στους χώρους παραγωγής δεν υπάρχει καμία γωνία, υπάρχουν μόνο καμπύλες, που δίνουν την αίσθηση της μήτρας που αγκαλιάζει το μωρό, ενώ όλη η φιλοσοφία του οινοποιείου είναι βασισμένη στην οινοποιητική παράδοση της Βουργουνδίας.

Εύλινο οινοποιητές είναι τοποθετημένοι προσεκτικά στον χώρο κάτω από τον θόλο, στον οποίο απεικονίζεται ο γαλαξίας όπως εμφανίζεται την εποχή του τρύγου. Όλα λειτουργούν με τη βαρύτητα, δεν υπάρχουν αντλίες ή άλλα μηχανήματα. Η μόνη συμβολή της τεχνολογίας είναι η δυνατότητα ελέγχου της θερμοκρασίας σε κάθε οινοποιητή χωριστά. Χωρίς να ανήκει στους με-

γάλους παραδοσιακούς οίκους négociant της Βουργουνδίας, ο Jean-Claude Boisset είναι ένας τυπικός négociant ο οποίος ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του '60 πουλώντας αρχικά κρασί από το Gevrey-Chambertin, πόρτα πόρτα με το φορτηγό του. Σήμερα ο οίκος Boisset παράγει γύρω στις 260.000 φιάλες και περίπου 40-45 διαφορετικές ετικέτες.

Η αγάπη του για την αρχιτεκτονική και την τέχνη τον οδήγησε να προσλάβει έναν από τους πιο διάσημους αρχιτέκτονες της Γαλλίας, τον Frédéric Didier, για τον σχεδιασμό του ομολογουμένως εντυπωσιακού οινοποιείου. Δεν είναι κάτι που συναντά κανείς συχνά στη Βουργουνδία, όπου η παράδοση είναι οι χαμηλοί τόνοι και η αποφυγή επίδειξης σε όλα τα επίπεδα. Στη Βουργουνδία όλα συμβαίνουν πίσω από κλειστές πόρτες, μας εξηγεί η κ. Guillauteau, επιβεβαιώνοντας την αίσθηση που έχουμε ότι μικρό από τα καλύτερα κρασιά της περιοχής παράγονται πολλές φορές σε χώρους που δεν θυμίζουν σε τίποτα την επιβλητικότητα των châteaux του Bordeaux. Τα κελάρια, τα οποία χρονολογούνται από τον 17ο αιώνα, φιλοξενούν τα βαρέλια παλαιώσης, τα παραδοσιακά rieves της Βουργουνδίας στα οποία παλαιώνουν τα Chardonnay, τα Pinot Noir και τα Aligoté που οινοποιούνται εδώ. Μια ευρεία γκάμα από τις ετικέτες που παράγονται από τον οίκο Boisset μας περιμένει στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο, σε μια γευστική δοκιμή που περιλαμβάνει όλες τις βαθμίδες των διαφορετικών ονομασιών προέλευσης, από Village έως 1er cru. Η συζήτησή μας περιστρέφεται γύρω από το πολύπλοκο πλέγμα της παραγωγής στη Βουργουνδία - εύκολο μπορεί να χαθεί κανείς προσπαθώντας να αποσαφηνίσει τις σχέσεις μεταξύ αμπελοποιών, négociants κ.λπ., επιλέγουμε όμως να εστιάσουμε την προσοχή μας στα κρασιά που δοκιμάζουμε και από τα οποία ξεχωρίσαμε τα εξής:

### Nuits-St-Georges 2016 1er Cru Le Côteau du Bois

Το ορυκτό έδαφος της πλαγιάς όπου βρίσκεται το συγκεκριμένο αμπελοτόπι δίνει έναν πιο φρέσκο και πιο γτελικό χαρακτήρα στο κρασί αυτό σε σχέση με τα Pinot Noir που παράγονται στην περιοχή του Nuits-St-Georges.

### Nuits-St-Georges 2017 1er Cru Les Prulliers

Εδώ συναντάμε έντονα αρώματα από μπαχάρια και μούρα κεράσια, καθώς και νότες καπνού.

### Chambolle-Musigny 2016

Φινέτσο και κομψότητα χαρακτηρίζουν τα κρασιά από την περιοχή του Chambolle, μία από τις μικρότερες appellations της Côte d'Or. Βαθύ κόκκινο χρώμα και αρώματα μούρων κερασιών, βιολέτας και μπαχαριών, ενώ οι έντονες τανίνες χαρίζουν δυνατότητα παλαιώσης πάνω από δέκα χρόνια. —

Τίποτα δεν αποτυπώνει καλύτερα τη μαγεία μιας ερυθρής Βουργουνδίας από ένα σπουδαίο Volnay, με την αρωματική του πολυπλοκότητα, τη μεταξένια υφή του και τη μοναδική του δυνατότητα παλαιώσης. Εδώ και μισό αιώνα, το όνομα Marquis d'Angerville είναι συνώνυμο με τα καλύτερα κρασιά που παράγονται σε αυτό το μικροσκοπικό, πανέμορφο χωριό της Côte de Beaune. Η ιστορία του Κτήματος ξεκινά τον 19ο αιώνα, όμως η εμβληματικότερη μορφή υπήρξε ο παππούς του, Guillaume d'Angerville, ιδρυτικό στέλεχος της INAO (Institut National des Appellations d'Origine), ενώ οι κάτοικοι του Volnay δεν ξεχνούν τον πατέρα του, Jacques, ο οποίος από το 1952 που ανέλαβε έως τον θάνατό του, το 2003, αποτελούσε αναπόσπαστο κομμάτι του χωριού.

«Εκπροσωπώ την πέμπτη γενιά της οικογένειας D'Angerville, όμως ο πιο σημαντικός πρόγονός μου υπήρξε ο παππούς μου Sem, ο οποίος έφτασε εδώ το 1905, αμέσως μετά τη μεγάλη καταστροφή της Βουργουνδίας από τη φυλλοξήρα. Αντιλαμβανόμενος ότι

οι négoçiants αναμείγνυαν τα κρασιά του με άλλα, αποφάσισε να τους μηνύσει και εκείνοι σε αντίποινα σταμάτησαν να τα αγοράζουν. «Αναγκάστηκε» έτσι να αρχίσει την εμφιάλωση των δικών του κρασιών, μια πρακτική που δεν συντηζόταν την εποχή εκείνη. Έγινε διάσημος καταγράφοντας την ιεράρχηση των grand cru αμπελώνων της Βουργουνδίας», εξηγεί ο Guillaume d'Angerville καθώς μας υποδέχεται στο αρχοντικό της οικογένειας, το οποίο δεσπόζει στο κέντρο του χωριού. Δίπλα απλώνεται το σημαντικότερο grand cru αμπελοτόπι του κτήματος, το Clos des Ducs, το οποίο ανήκει αποκλειστικά στην οικογένεια και παράγει κρασιά με όλη την ένταση ενός grand cru, με μια χαρακτηριστική ορυκτότητα που τους χαρίζει το ασβεστολιθικό έδαφος και όλη τη φινέτσα και την κομψότητα των Volnay.

Μετά τον θάνατο του πατέρα του, το 2003, εγκατέλειψε την καριέρα του στον τραπεζικό τομέα και επέστρεψε στο Volnay, για να αναλάβει τα ηνία του Κτήματος. «Ο πατέρας μου μετρούσε στο ενεργητικό του

52 τρύγους και, όταν επέστρεψα για να αναλάβω, όλοι αναρωτιούνταν ποια θα ήταν η εξέλιξη του Marquis d'Angerville», θυμάται. «Παρότι μου άρεσε πολύ το στίλ των κρασιών που παρήγε ο πατέρας μου, υπήρχαν μερικά πράγματα που ήθελα να αλλάξω».

Μια συνάντηση με την παιδική του φίλη Anne-Claude Leflaive του ομώνυμου Κτήματος τον έπεισε για τη σημασία της βιοδυναμίας και από το 2006 ξεκίνησε να μετατρέπει όλο τον αμπελώνα σε βιοδυναμικό, εξασφαλίζοντας την πιστοποίηση τρία χρόνια αργότερα. «Δεν ήταν η πιστοποίηση εκείνο που ενδιέφερε, εκείνο που θεωρούσα σημαντικό ήταν το αμπέλι και η σχέση μου μαζί του», υπογραμμίζει.

Ο αμπελώνας, έκτασης 16 εκταρίων, στον οποίο περιλαμβάνονται 1er cru αμπελοτόπια, όπως το Clos des Angles, το Fremiet, το Champans και το Taillepieds, έχει ελαχίστα αλλάξει από την εποχή του παππού του. «Μέσα στα 17 χρόνια που είμαι επικεφαλής του Domaine, κατάφερα να αποκτήσω άλλο μισό εκτάριο!»

Καθώς δοκιμάζουμε τα κρασιά που παράγονται από αυτά τα αμπελοτόπια, όλα από την εσοδεία του 2018, η οποία βρίσκεται ακόμη στο βαρέλι, έχουμε την ευκαιρία να διαπιστώσουμε με τον καλύτερο τρόπο όλες τις διαφορές που έχει το ένα αμπελοτόπι από το άλλο, ακόμη και αν τα χωρίζουν μόλις λίγα μέτρα, αυτά δηλαδή που καθιστά την έννοια του terroir στη Βουργουνδία τόσο μαγική. Το Fremiet, με τα βραχώδες υπέδαφος, παράγει κρασιά με έντονη ορυκτότητα και λίγο υφάλμυρα, ενώ στο Champans, με τα αργιλώδη εδάφη, διαπιστώνει κανείς έναν πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα, με αρώματα δαμάσκηνου και μπαχαριών. Το Taillepieds, πάλι, δίνει κρασιά πολύ πιο δομημένα, με έντονο ορυκτό χαρακτήρα και ιδιαίτερα κομψά και φινετσάτα.

«Το terroir είναι αυτό που είναι εδώ και αιώνες, αυτό που έχει σημασία είναι να μπορείς να το αναδείξεις. Κάποτε μου είχε πει κάποιος: "Τα κρασιά σου δεν γίνονται, γεννιούνται". Με θεωρείς δηλαδή κάτι σαν μαιά", του απάντησα. Μου άρεσε η προσέγγισή του, γιατί στην πραγματικότητα αυτό συμβαίνει. Θα βοηθήσω στη γέννα, αν χρειαστεί, όμως αφήνω τη φύση να κάνει τη δουλειά της».

«Είναι σημαντικό να μην ξεχνάμε ότι οι διαχωρισμοί των αμπελοτοπιών στη Βουργουνδία δεν έχουν αλλάξει από την εποχή του Μεσαίωνα, όταν πρωτοχαραχτήκαν από τους μοναχούς. Η κάθε οριοθέτηση έχει τη σημασία της, έχει να κάνει με τα εδάφη και τα μικροκλίματα, όλα αυτά τα στοιχεία δηλαδή που συνθέτουν ένα terroir. Τίποτα εδώ δεν είναι τυχαίο».

Πώς περιγράφει ο ίδιος τα κρασιά του Volnay; «Κομψότητα, θηλυκότητα, καθαρότητα είναι για μένα αυτά τα κρασιά. Το Volnay είναι μικροσκοπικό, 110 εκτάρια 1er cru αμπελώνα, συχνά βρίσκεται κάτω από το ραντάρ σε σχέση με άλλα διάσημα χωριά της Côte de Beaune, όπως το Corton. Όμως τα κρασιά του Volnay έχουν μια άλλη καθαρότητα, είναι αυτό που κατά την άποψή μου τα κάνει τόσο μοναδικά».



© Guillaume d'Angerville.

## Domaine Marquis d'Angerville

Με μικρές ιδιοκτησίες διασκορπισμένες στα χωριά Puligny και Meursault, αλλά και νοτιότερα στο Mâcon, το Domaine Leflaive θεωρείται το Κτήμα παραγωγής λευκών κρασιών της Βουργουνδίας. Ο πρόωρος θάνατος της χαρισματικής Anne-Claude Leflaive το 2015 προβλημάτισε πολύ ως προς την εξέλιξη, όμως φαίνεται ότι το Κτήμα βρήκε ξανά το πατημά του. Πρωτοπόρος στον τομέα της αμπελοργίας σε μια εποχή που η Βουργουνδία μόλις άρχιζε να βελτιώνει την ποιότητα των κρασιών της, η Anne-Claude ήταν εκείνη που από το 1990 άρχισε να υιοθετεί τις αρχές της βιοδυναμίας, μετατρέποντας όλα τα αμπελοτόπια σε βιοδυναμικά από το 1997. Το οινολογείο βρίσκεται κρυμμένο σε μια γωνιά του χωριού Puligny.

Η αλήθεια είναι ότι μας πήρε αρκετή ώρα για να το εντοπίσουμε, καθώς δεν υπήρχε καμία απολύτως πινακίδα να μας καθοδηγήσει και οι οδηγίες που μας δόθηκαν όταν ρωτήσαμε ήταν μάλλον ασαφείς. Πόσο γαλλικό ή μάλλον... βουργουνδέζικο! Το χωριό είναι ολόκληρο χτισμένο πάνω σε νερό, γεγονός που δίνει και στα κρασιά που παράγονται εδώ μια χαρακτηριστική ορυκτότητα. Μαζί με το γειτονικό Meursault, τα δύο χωριά μοιράζονται το διάσημο grand cru αμπελοτόπι του Montrachet. Η ιστορία του domaine ξεκίνησε με τον Joseph Leflaive, μηχανικό, ο οποίος είχε συμμετάσχει στην κατασκευή του πρώτου γαλλικού υποβρυχίου και το 1905 επέστρεψε στη γενέτειρά του, Puligny, και αγόρασε τα πρώτα 25 εκτάρια του Κτήματος, πριν η Βουργουνδία πληγεί από τη φυλλοξήρα. Σήμερα το Κτήμα έχει στην κατοχή του ιδιοκτησίες σε grand cru και 1er cru αμπελοτόπια.

Στα κρασιά που παράγονται από το Domaine Leflaive αποτυπώνεται πλήρως ο χαρακτήρας του terroir τους, όπως είχαμε την ευκαιρία να διαπιστώσουμε και στη γευστική δοκιμή που μας είχαν ετοιμάσει. Ξεκινήσαμε με τρεις ετικέτες από την περιοχή του Mâcon, από τις οποίες ξεχωρίσαμε το **Domaine Leflaive Pouilly-Fuissé 2018**, ένα κρασί με έντονο ορυκτό χαρακτήρα και αρώματα λεμονιού και μελιού. Πέρασαμε κατόπιν στο **Domaine Leflaive Puligny Montrachet**, ένα κλασικό Puligny με αρώματα λεμονιού και νότες ορυκτότητας, και συνεχίσαμε με **Domaine Leflaive Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillons 2018** και **Domaine Leflaive Meursault 1er Cru Sous Le Dos d'Ane**, πιο γεμάτο από τα προηγούμενα, με αρώματα ώριμου λεμονιού και βουτυράτη επίγευση. Ολοκληρώσαμε με το εξαιρετικό **Domaine Leflaive Batard-Montrachet Grand Cru**. —



Αμπέλι στο Puligny.



Η Anna Claude de Nicolay, στην είσοδο του ιστορικού σπιτιού.

Το Chandon de Briailles είναι ο ορισμός του βιοδυναμικού κτήματος και το φωνάζει από μακριά. Τα 14 εκτάρια του εκτείνονται ανάμεσα στα Aloxe-Corton, Corton, Savigny και Pernand-Vergelesses και όλες οι εργασίες στο κτήμα γίνονται χειρωνακτικά ή με τη βοήθεια των τεσσάρων υπέροχων αλόγων. Η περιοχή βγάζει λίγο ρουστίκ και άγρια κρασιά, σε καμία περίπτωση πάντως δεν μπορεί κανείς να πει κάτι τέτοιο για τα κρασιά αυτού του κτήματος.

Το σπίτι όμως όπου κατοικεί ακόμα η οικογένεια είναι εξαιρετικά όμορφο και πλαισιώνεται από πανέμορφους κήπους. Η ιστορία του κτήματος φτάνει πολύ πίσω, στο 1834. Ο σημερινός ιδιοκτήτης, François de Nicolay, πήρε τη σκυτάλη από τη μητέρα του το 1988 και, έχοντας στο πλευρό του την αδελφή του Anne Claude, μετέτρεψαν το κτήμα αρχικά σε οργανικό και από το 2005 σε πλήρως βιοδυναμικό. Τις μεθόδους αυτές ενστερνίζεται και ο Αυστραλός οινολόγος που ανέλαβε να μας ξεναγήσει. Την ώρα που επισκεφθήκαμε το κτήμα, γίνονταν εργασίες για επαναφύτευση Chardonnay. Όσα ανεβαίνουμε στις πλαγιές, το έδαφος γίνεται πιο ανάλαφρο, πολύ σημαντικό για τη φινέτσα που χαρίζει στο Pinot Noir.

Οινοποίηση βαρύτητας, ακολουθεί την κλασική αυτή μέθοδο, ενώ δεν χρησιμοποιούνται αντλίες στα κρασιά τους, τα οποία φτάνουν αφιλότροφα στους καταναλωτές. Και στο κελάρι όμως δεν υπάρχουν παρεμβάσεις, εκτός από πολύ μικρές δόσεις από θειώδη.

Καμία επιπλέον προσθήκη δεν γίνεται. Νέα δρυς δεν χρησιμοποιείται, ενώ η ηλικία του μέσου βαρελιού είναι τα επτά χρόνια, με αποτέλεσμα να δίνει πολύ ανάλαφρα κρασιά. Τα κρασιά τους είναι φινετσάτα, αλλά και περίπλοκα, με μεγάλη δυνατότητα παλαιώσης. Ο σκοπός είναι να περάσει όλη η περιοχή μέσα στο κρασί σου.

#### Chandon de Briailles Savigny les Beaune 2017

Φρέσκο, γεμάτο και πλούσιο. Το έδαφος είναι αρκετά βαρύ, με αποτέλεσμα να έχουμε ένα κρασί έντονο, το οποίο βγάζει και κάτι από έντονο δέρμα.

#### Chandon de Briailles Savigny les Beaune 2017 1er Cru Les Lavieres

Πολύ διαφορετικό από το προηγούμενο, με αρωματική φινέτσα στη μύτη, μεγάλη ένταση και αρώματα από γλυκώριζα και μπαχαρικά. Αρκετά τανικό, με μακρά επίγευση. Σχεδόν δεν αντιλαμβάνεσαι το βαρέλι.

#### Chandon de Briailles Pernand-Vergelesses Ile des Vergelesses Rouge 2015

Το καλύτερο 1er Cru αμπελοτόπι του κτήματος, με έδαφος παρόμοιο με αυτό του Corton. Έντονα αρώματα, ιδιαίτερα από κόκκινα φρούτα και μπαχαρικά. Αρκετά τανικό, καλό είναι να μείνει μερικά χρόνια ακόμα.

## Chandon de Briailles

# Maison Albert Bichot

Ένα καλόγουστο νεοκλασικό κτίριο στο κέντρο της Beaune στεγάζει τα γραφεία του Οίκου Albert Bichot, ενός από τους μεγάλους négociants-propriétaires της Βουργουνδίας, με πολλές ιδιοκτησίες σε όλα τα σπουδαία appellations της περιοχής, ένα τεράστιο portfolio, που αποκτήθηκε σταδιακά μετά την ίδρυση του Οίκου, το 1831, και φθάνει σήμερα τα 100 εκτάρια, στα οποία περιλαμβάνονται και διάσημα grand crus. Σε ό,τι αφορά το κομμάτι των négociants, συνολικά αγοράζονται σταφύλια που αντιστοιχούν σε 200 εκτάρια.

Στο τιμόνι της εταιρείας βρίσκεται σήμερα ο Albéric Bichot, ένας άνθρωπος με πολύ ενεργή συμμετοχή στην προβολή της Βουργουνδίας και μεγάλος υποστηρικτής της Hospice de Beaune, της μεγάλης φιλανθρωπικής δημοπρασίας που διοργανώνεται κάθε χρόνο στην πόλη. Εξ ου και την ημέρα της επίσκεψής μας, λίγο πριν από το μεγάλο γεγονός, οι πάντες βρίσκονται επί ποδός. Ιδιαίτερα η Delphine de la Fouchardière, υπεύθυνη των εξαγωγών, η οποία, παρά την τρέλα των ημερών, βρίσκει λίγο χρόνο να μας οργανώσει μια γευστική δοκιμή, που μας δίνει μια ιδέα των κρασιών που παράγονται εδώ. Η εμπροχή του Albéric Bichot με την προβολή των terroir και την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας οδήγησε στη μετα-

τροπή της πλειονότητας των αμπελώνων σε οργανικές καλλιέργειες, καθιστώντας τον μάλλον τον μοναδικό αίκο αυτού του μεγέθους που καλλιεργεί οργανικά όλους τους αμπελώνες του.

«Στην πραγματικότητα η ποιότητα δεν κρίνεται στα grand crus, όπου είναι λίγο πολύ δεδομένη – είναι δύσκολο να κάνεις κακό κρασί από έναν grand cru αμπελώνα –, αλλά στα κρασιά των χαμηλότερων βαθμίδων στην ιεραρχία, όπου η παραγωγή κρασιών όχι και τόσο υψηλής ποιότητας είναι ευκολότερη», εξηγεί η Delphine.

«Για μας είναι πολύ σημαντικό να ελέγχουμε απόλυτως την ποιότητα των σταφυλιών που αγοράζουμε και για τον λόγο αυτόν

παρακολουθούμε στενά την παραγωγή, ενώ οινοποιούμε τα κρασιά στις περιοχές όπου παράγονται τα σταφύλια». Τα πρώτα δύο κρασιά που δοκιμάσαμε προέρχονταν από την περιοχή του Chablis: Στο **Chablis 1er Cru «Les Vaucopins» 2017** είναι χαρακτηριστική η έντονη ορυκτότητα του Chablis, με αρώματα βερικόκου και κίτρου. Ακολούθησε το **Chablis Grand Cru «Moutonne» Monopole 2016** από ένα από τα καλύτερα αμπελοτόπια του Chablis και στη συνέχεια περάσαμε στα ερυθρά, δοκιμάζοντας **Chambolle-Musigny 2016**. Κλείσαμε τη γευστική μας **Clos de Vougeot Grand Cru 2014 Domaine du Clos Frantin**, υπέροχο Pinot Noir από το διάσημο αμπελοτόπι.

## Maison Champy

Το ανακαινισμένο ιστορικό κτίριο του Maison Champy βρίσκεται κυριολεκτικά στην καρδιά της Beaune και είναι το παλαιότερο οινοποιείο της Βουργουνδίας. Η οικογενειακή επιχείρηση ξεκίνησε με την κατασκευή βαρελιών και το 1720 ο Champy αποφασίζει να γεμίσει ένα από τα βαρέλια που κατασκευάζει με κρασί και να το πουλήσει στους Βέλγους. Ήταν η πρώτη οικογένεια négociants στη Βουργουνδία, με τον Bouchard να έπεται και να ακολουθούν και οι υπόλοιποι.

Ο Δημήτρης Μπαζός, ο Έλληνας οινολόγος του Maison Champy, μας υποδέχεται και μας ξεναγεί στο ιστορικό αυτό σπίτι, το οποίο είναι διεθνώς αναγνωρισμένο, κυρίως για την ποιότητα των Grand Crus που παράγει στην Côte de Nuits και στην Côte de Beaune, αλλά και στο Corton-Charlemagne (ένα από τα πλέον διάσημα αμπελοτόπια.) Με 21 εκτάρια ιδιότητα, όλα στην περιοχή

της Côte de Beaune, σε συνδυασμό με τα σταφύλια που αγοράζονται από τους συνεργαζόμενους αμπελοργούς, το Maison Champy τις καλές χρονιές φτάνει σε παραγωγή τις 450.000-500.000 φιάλες και τις κακές τις 250.000-300.000. Τα κρασιά παλαιώνουν στα «αρχαία» κελάρια του στη Rue du Grenier à Sel. Το μέρος είναι επιβλητικό και μας ταξιδεύει πίσω στον 15ο αιώνα, όταν ιδιοκτήτες ήταν οι μοναχοί της περιοχής.

«Στη Βουργουνδία, για να δημιουργήσεις μια μικρή περιοχή στο κρασί, πρέπει να δώσεις μια μεγάλη», μας λέει ο Δημήτρης στη βόλτα μας από αίθουσα σε αίθουσα, στην ιστορική διαδρομή του οινοποιείου, η οποία διατρέχει τρεις αιώνες! Οι ημερομηνίες διαδέχονται η μία την άλλη, με τους ιδιοκτήτες να αλλάζουν στη διοίκηση της επιχείρησης. Ο Οίκος Champy έχει συνδέσει το όνομά του με προσωπικότητες όπως ο Alexandre Gustave

Eiffel, ο οποίος ως προσωπικός φίλος της οικογένειας ανέλαβε τον σχεδιασμό του ιστορικού κτιρίου, και ο Louis Pasteur, ο οποίος μετά την κρίση της φυλλοξήρας που κατέστρεψε μεγάλο τμήμα του αμπελώνα της Βουργουνδίας, ανακάλυψε έναν παστεριωτή που απομάκρυνε από το κρασί τα μικρόβια, σηματοδοτώντας μια νέα εποχή στην ιστορία του Οίκου. Κατά τη γευστική δοκιμή που ακολούθησε, δοκιμάσαμε μια ευρεία γκάμα ετικετών, από τις οποίες ξεχωρίσαμε:

#### Corton-Charlemagne Grand Cru 2017

Ένα μεγάλο κρασί, σε εφηβική όμως ηλικία. Η ενέργεια του κρασιού είναι πολύ μεγάλη, παρά το νεαρό της ηλικίας του. Μετά από 10 χρόνια θα έχουν ξεκαθαρίσει τα πράγματα, ωστόσο εντυπωσιάζει η μύτη από ώριμα φρούτα και βανίλια, κανέλα και κόλιανδρο, αλλά και λευκά λουλούδια.

#### Corton Le Rognet Grand Cru 2017

Το μόνο κόκκινο grand cru στην περιοχή της Beaune. Με βάρειο προσανατολισμό και υψόμετρο 250-330 μ., το κρασί αυτό δείχνει όλα τα χαρακτηριστικά της περιοχής. Ξεκάνθαρο τα έντονα αρώματα κερρασιού και μονιταριών. Έντονη οξύτητα και μετρίως τανίνες τα πιο ξεχωριστά χαρακτηριστικά του.

# grape



WINE STORIES

## EDITORIAL · Τεύχος 17

### Σταματήστε ό,τι κι αν κάνετε... Πάρτε μια βαθιά ανάσα.

Αδειάστε το μυαλό σας από όσα τρέχουν γύρω σας και απλώς μείνετε στο παρόν. Ο Μαρκ Τουέιν είχε πει: «Η ζωή μου είναι γεμάτη από φρικτές τραγωδίες. Οι περισσότερες δεν συνέβησαν ποτέ». Ο Τουέιν μιλάει για τη γνωστή σε όλους μας αγωνία που μας κατακλύζει και μας υποχρεώνει να σπαταλάμε άπειρο χρόνο ανησυχώντας για το μέλλον, ενώ τις περισσότερες φορές απλώς δεν μπορούμε να κάνουμε τίποτα, εκτός από το να χάνουμε το παρόν. Μοιάζει περισσότερο επίκαιρο από ποτέ, με όλα αυτά που συμβαίνουν γύρω μας τον τελευταίο καιρό. Mindfulness είναι η επίγνωση που προκύπτει όταν εστιάζουμε την προσοχή μας στο παρόν, με μια διάθεση αποδοχής και χωρίς κριτική.

Εξασκούμαστε στο να παρατηρούμε χωρίς να κρίνουμε οτιδήποτε μπορούμε να αντιληφθούμε μέσα από τις πέντε αισθήσεις μας –όραση, ακοή, γεύση, αφή, όσφρηση–, αλλά και τις σκέψεις και τα συναισθήματά μας. Το Grape επιλέγει να είναι εδώ στο τώρα! Ταξιδεύουμε, ακούμε ιστορίες από ανθρώπους, δοκιμάζουμε νέες γεύσεις, απολαμβάνουμε τη φύση και όσα έχει να μας δώσει, και αντλούμε τεράστια χαρά από το να μοιραζόμαστε τις εμπειρίες αυτές μαζί σας. Τα ταξίδια μας θυμίζουν σχολικές εκδρομές. Με περιέργεια περπατάμε ανάμεσα σε αμπέλια και ακούμε τις ιστορίες ανθρώπων πολλές φορές τόσο διαφορετικών μεταξύ τους. Λίγο αργότερα θα κλείσουμε τα μάτια και, χώνοντας τη μύτη μας σε ένα ποτήρι, θα μάθουμε ακόμα περισσότερα πράγματα για τον τόπο τους ή τον τρόπο που δουλεύουν.

Στο Mindful drinking είναι εξάλλου το μυστικό που μοιραζόμαστε. «Να απολαμβάνω –χωρίς υπερβολές– ένα ποτήρι κρασί». Συμφωνεί και η Σία Κοσιώνη, η οποία μοιράστηκε μαζί μας σε αυτό το τεύχος προσωπικές στιγμές της, δείχνοντας μία πλευρά του εαυτού της πολύ διαφορετική από αυτήν που μας έχει συνηθίσει. Χαλαρή, όμορφη, φιλική και χαμογελαστή, ποζάρει στον φακό του Πώργου Καπλανίδη και μας λέει με αφοπλιστική ειλικρίνεια ότι ένας γιατρός τής πρότεινε, όταν νιώθει πιεσμένη, να πίνει λίγο κρασί.

Taboo και Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, όπου συνεχίζει το ταξίδι του στον κόσμο των φυσικών κρασιών. «Σε θεωρητικό υπόβαθρο, το απόλυτο φυσικό κρασί είναι αυτό στο οποίο ο άνθρωπος που το παράγει βγαίνει εκτός εικόνας», μας λέει στο συναρπαστικό «My take on natural wines 3», που αν μη τι άλλο θα συζητηθεί. Ταξίδι στην Ισπανία από τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET, που επισκέφθηκε τη Rueda και μας συστήνει τα κρασιά της, ενώ εμείς επισκεφθήκαμε τη Γουμένισσα, στους πρόποδες του όρους Πάικο, στο μακρινό Κιλκίς, μια περιοχή με ιδιαίτερη ιστορία, αλλά και μια μικρή ομάδα οινοποιών, αφοσιωμένων στη διάσωση της μεγάλης αμπελοοικονομικής παράδοσης, η οποία χάνεται μέσα στους αιώνες. Οι διαφορετικές προσεγγίσεις πρωταγωνιστούν σε αυτό το τεύχος. Πριν από τη συνάντησή μας με τον βιοδυναμικό Θωμά Λίγα, βρεθήκαμε στο Αμύνταιο με τον Άγγελο Ιατρίδη από το Κτήμα Αλφα. «Δεν ισχύει το ότι, επειδή ο παππούς κι ο προπάππος έκαναν καλό κρασί, θα κάνεις κι εσύ. Κάνεις καλό σταφύλι και καλό κρασί επειδή ασχολείσαι με μεγάλη ακρίβεια.

Αυτό απαιτεί και ο διεθνής ανταγωνισμός άλλωστε», μας λέει ο Βορειοελλαδίτης οινολόγος. Οι ιστορίες κρασιού συνεχίζονται με απίθανες συναντήσεις. Ο Mark Andrew MW από το λατρεμένο Noble Rot ήρθε στη χώρα μας με αφορμή την έκθεση «Μικροί Οινοποιοί 2020» και απάντησε στις ερωτήσεις μας. Cesare Benvenuto για τη συνέχεια, πέμπτη γενιά οινοποιός από το Pio Cesare, ο οποίος μας γοήτευσε –Ιταλός εξάλλου– με το χιούμορ, το πάθος, αλλά και την προσέγγισή του για το κρασί. Το Cellar Rat και ο Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier επιστρέφουν δυναμικά με «Το παιχνίδι της αντίληψης», ενώ ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET με το Καθέτως και το αγαπημένο Κτήμα Χατζημιχάλη Cabernet Sauvignon, που μας ξυπνάει μνήμες.

Κοντά στις γραμμές του τραμ, στο ιστορικό Δουργούτι, στον Νέο Κόσμο, κατηφορίσαμε για να συναντήσουμε τον Φώτη Φωτεινόγλου και τον Θεοδωρή Κασσαβέτη στο ΦΙΤΑ. Σε μια καταπράσινη αυλή εναλλάσσουν καθημερινά το μενού του εστιατορίου, που μόνο βαρετό δεν μπορείς να το πεις. Μαθήματα ιαπωνικής κουζίνας και από τον ειδικό Νίκο Λουκάκη Senior Lecturer WSPC στο δεύτερο μέρος του Food and wine pairing, με την εξωτική Παπωνέζα να φιγουράρει διά χειρός Φιλίππου Αβραμίδη. Κλείστε τα μάτια, πάρτε μια βαθιά ανάσα, αφήστε στην άκρη κορονοϊούς και οτιδήποτε άλλο, και απολαύστε το Grape. Εξάλλου εκεί έξω είναι άνοιξη!

«Πίνω ένα ποτηράκι κρασί σχεδόν κάθε μέρα». Αμέσως σκέφτηκα ότι η συνάντησή μας με τη Σία Κοσιώνη θα πάει καλά. Δυναμική, όμορφη, με προσωπικότητα, όλες αυτές οι ιδιότητες συνέθεταν την εικόνα που είχα παρακολουθώντας την επί χρόνια στο δελτίο. Δεν είναι τυχαίο ότι αγαπημένο της μότο είναι το «πάμε παρακάτω». Ωστόσο, όταν τη γνώρισα από κοντά, ήρθαν να προστεθούν και άλλα, ακόμα καλύτερα. Απλή, χαμογελαστή, επαγγελματίας, με καλή διάθεση και εξαιρετικά ανοιχτή. Η Σία Κοσιώνη είναι cool.



Όταν κάποια στιγμή η γνωστή δημοσιογράφος «κράσαμε», όπως η ίδια λέει χαρακτηριστικά, στη δουλειά, ένας γιατρός της πρότεινε, όταν νόθευε πιεσμένη, να πίνει λίγο κρασί. Ακολούθησε τη συμβουλή του.

«Μια σιγήσιμένη μέρα θα τελειώσω τρομερά φορτισμένη και με πολλή ένταση από το δελτίο - η δική μου δουλειά έχει την ιδιαιτερότητα ότι τελειώνει αργά, είναι μια βραδινή δουλειά - άρα όσο το φορτίο της έντασης πέφτει μεταξύ 7 και 8 το βράδυ. Συνεπώς, εκκίνη την ώρα που όλος ο κοινωνικός κόσμος είναι στο σπίτι του και χαλαρώνει, εγώ είμαι στο ατόγιο της έντασης. Έτσι, όταν επιστρέφω σπίτι, το πρώτο πράγμα που θα κάνω είναι να ανοίξω ένα μπουκάλι κρασί και να βάλω ένα ποτηράκι, να χαλαρώσω. Σε συνθήκες σπασμού, λοιπόν, κάθε βράδυ θα πίνω ένα ποτηράκι - μισό, ένα, ενάμισι το πολύ - για να ρίξω τους τόνους».

«Είναι και μια μικρή προσωπική στιγμή τετχαίς αυτή, και είναι μια στιγμή δική μου, πολύ δική μου. Οπότε, με αυτή την έννοια, είναι ένα κομμάτι της καθημερινότητάς μου, ένα ευχάριστο κομμάτι, αλλά είναι και προσωπικός μου φίλος. Μαζι κάνουμε ένα ραμπε αρχνά, χωρίς να κάνω τίποτα άλλο, δηλαδή ούτε τηλεόραση ούτε κινητά, τίποτα».

Με εντυπωσίασε με τις γνώσεις της γέρο από το κρασί η Σία Κοσιώνη. Όχι τόσο με την έννοια του ειδήμονα, όσο με την έννοια του ανθρώπου που διασκοδάζει να περιματίζεται, είναι ανοιχτός στο να δοκιμάζει νέα πράγμα-

τα, αλλά ταυτόχρονα ξέρει και πολύ καλά τι του αρέσει. «Έχω κάποιες ποικιλίες που έχω καταλάβει ότι δεν μου αρέσουν. Ας πούμε, δεν μου αρέσει το Ασέρτικο, δεν μου ταιριάζει στη γεύση. Αλλά θα πίνω ένα Sauvignon Blanc ή μια Μαλαγουζιά. Στα κόκκινα πάλι, ανάλογα με τη διάθεση, στο σπίτι συνήθως θα βάλω ένα Merlot. Μια πιο ήρεμη, ευκολόπιτη γεύση. Όταν είμαι έξω, θα πάω στα Cabernet, κάτι πιο βαρύ, πιο γεμάτο. Αλλά γενικά δεν έχω κολήσει με κάτι. Στο κόκκινο δεν με ενθουσιάζει το Σινόμορο και επίσης με διακατέχει κάτι το εθνοκατατριτωτικό! Δοκιμάζω ξένα κρασιά, αλλά προτιμώ τις ελληνικές ποικιλίες».

Η ίδια χαρακτηρίζει τη σχέση της με το κρασί... κεντρική, αφού ο πατέρας της έχει καταγωγή από τη Νιμία και το κόκκινο κρασί ήταν πάντα στο τραπέζι της οικογένειας, συμβολίζοντας τη χαρά του να μαζεύονται πράγματα, ενώ θεμάτι με νοσταλγία και χόσμορ τα φωστήκα της χρόνια στη Θεσσαλονίκη.

«Εκεί ως φωστήκα έχω την τερόστια ταλαιπωρία της ρετινάς. Στη Θεσσαλονίκη λές "λεπκό κρασί" και σου φέρνουν ρετινά - τοιλάχστον τότε. Οπότε μου πήρε κάποιο διάστημα να μάθω το "έχεις ρετινάστο;" - πος στις περισσότερες περιπτώσεις δεν είχαν, στα φερνάκια όπου πληγώνωμ τότε ως φωστήκα. Είχα, μάλιστα, σταμπάρει και τα μαγαζιά που είχαν ρετινάστο».

Τώρα, στις βραδινές της εδόδες ρωτάει τους ειδικούς για το τι θα πει. «Δεν το παίζω

ειδική, δεν με ενδιαφέρει ο άλλος να με θεωρήσει ειδική, οπότε πολλές φορές τους κάνω και πλάκα. Λέω: "Δεν κατάλαβα τίποτα απ' ότι μου είπατε. Αν πιστεύετε ότι είναι ωραίο, βάλτε να το πιούμε". Δεν είμαι ενθουσιωμένη να γνωρίζω όλες αυτές τις λεπτομέρειες, ούτε ειδική είμαι ούτε μου αρέσει να κάνω την ειδική και ότι κατάλαβα. Καταλαβαίνω έως ενός σημείου. Μετά μιλάω η γεύση, και πιστεύω ότι ο κάθε αρανώσκος έχει την ιδιαιτερότητά του και τα βρώσκεις κάποις εκεί με το κρασάκι σου, ότι και να σου πει ο άλλος».

**Ακολουθείς κάποιους κανόνες που λένε λεπκά με φράμι και κόκκινο με κρέας;**

Σε γενικές γραμμές, ναι. Αλλά έχω φάει γάρι και με κόκκινο. Και επίσης, περί ορέξουος κοίκοιςθότατι. Οπως επίσης έχω φάει κόκκινο κρέας πίνοντας λεπκό κρασί, αλλά κατά βάση ισχύει αυτό που λες, εντάξει.

**Μαγειρεύεις;**

Ξέρω πολύ καλά να μαγειρεύω, είμαι πολύ καλή μαγειρίσση, αλλά δεν προλαβαίνω καθημερινά. Πιόποσο στο σπίτι, με απολαρώνομε τις στιγμές με φίλους που θα έρθουν και λέμμε θα ανοίξωμ απτό το μπουκάλι. Αλλά και κάποιες στιγμές που είμαστε πάρα πολύ ταλαιπωρημένοι, πάρα πολύ πιεσμένοι, το να ανοίξωμ ένα καλό μπουκάλι κρασί μάζ δίνει μια αίσθηση χαράς και επιφρόβουσης του κοστού μου για τα όσα έχουν γίνει στη διάρκεια της μέρας. →

# ΣΙΑ ΚΟΣΙΩΝΗ



**Σε wine bars πηγαίνεις;**

Νομίζω ότι έγινε μόδα το wine bar κάτω στα ζεφούς. Και μου αρέσει το περιβάλλον που έχουν στήσει στην Αθήνα τα τελευταία χρόνια. Γραφείο, ζεστοί χώροι. Μου αρέσει να πηγαίνω λόγω περιβάλλοντος, αλλά και για το κρασί που ξέρω ότι δεν θα μπορέσω να βρω κάπου άλλο. Και πιστεύω ότι αυτό έχει βοηθήσει και λίγο την ελληνική οινοπαραγωγή, στο να την προωθήσει, και βγάζει έναν σεβασμό υπέρ ναντι σ' ένα προϊόν που είναι τρομερά ελληνικό και άρρηκτα συνειδησιασμένο με την ελληνική κοινότητα, που τρένει με γοητεία. Μου αρέσει που μπήκαμε σε μια διαδικασία να σεβόμαστε τα δικά μας προϊόντα, να νιώθουμε την ανάγκη να τα αγαπήσουμε εμείς, αλλά και να τα προωθήσουμε προς τα έξω.

**Ακριβό, φθινό; Παίζει ρόλο; Βλέπεις διαφορές;**

Όποιοδήποτε υπάρχουν διαφορές, αλλά έχω βρει και πολύ φθηνά κρασιά, τα οποία επιλέγω για την καθημερινότητα, ή πιο φθηνά τέλος πάντων, τα οποία βρίσκω εξαιρετικά. Βρήκα το Μπλε Τρακτέρ του Μπουτάρη, που κοστίζει 7-8 ευρώ το μπουκάλι, και για το ένα ποτηράκι το βράδυ το βρίσκω μια χαρά.

**Η πιο δύσκολη επαγγελματική στιγμή;**

Κοίτα, υπήρξαν πολλές δύσκολες στιγμές, αλλά η πιο δύσκολη περίοδος ήταν αυτή του δημοψηφίσματος νομίζω. Έχω βρεθεί σε πολύ σκληρές στιγμές, με πολέμους, με πολιτικά γεγονότα, εγκλήματα, όπως της μικρής Άννης, που δεν μπορούσα να το πω, ανακατενόταν το στομάχι μου, αλλά εν πάση περιπτώσει σε επίπεδο στρες, πίεσης, σε συνθήκες απειλών και φόβου, ήταν η εποχή του δημοψηφίσματος.

**Ο ήρωας στην πραγματική σου ζωή;**

Δεν ξέρω... Δεν λειτουργώ με πρότυπα και ήρωες, αλλά θαυμάζω γενικά πολύ και έντονα ανθρώπους που παλεύουν και τα καταφέρνουν. Δεν έχω κάποιο συγκεκριμένο παράδειγμα, αλλά κάθε φορά που βλέπω έναν άνθρωπο που έχει κάνει κάτι σημαντικό, σπουδαίο και κυρίως έχει διανόσει μια μεγάλη διαδρομή για να το καταφέρει, τον θαυμάζω και το λέω ανοιχτά. Θέλω να εκφράζω τον θαυμασμό μου για εκείνους που θεωρώ ήρωες.

**Με ποιο ταλέντο θα ήθελες να ήσουν προικισμένη;**

Με τη φωνή. Μου αρέσει πολύ να τραγουδάω.

**Έχεις καλή φρονιά;**

Έχω, αλλά όχι αυτή που θα 'πρεπε! Επίσης και με τη ζωγραφική. Δηλαδή γενικά έχω μια τάση καλλιτεχνική.

**Αγαπημένο μόντο; Πάμε παρακάτω.**

«Μου αρέσει που μπήκαμε σε μια διαδικασία να σεβόμαστε τα δικά μας προϊόντα, να νιώθουμε την ανάγκη να τα αγαπήσουμε εμείς, αλλά και να τα προωθήσουμε προς τα έξω».

ΜΗΝ  
ΤΑ  
ΒΛΕΠΕΙΣ  
ΟΛΑ  
ΣΚΟΥΡΑ



Μια «νέα»  
ιστορία!

ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS  
EST 1986

# grape



WINE STORIES

## EDITORIAL · Τεύχος 18

### Και ξαφνικά η Γη σταμάτησε να γυρίζει.

Κυριολεκτικά όμως, όχι σαν αυτό με τους Γαλάτες και τον ουρανό που θα έπεφτε στο κεφάλι τους. Μια τεράστια παύση ή, μάλλον, μια επιβεβλημένη παύση, όπου μπορούσες απολύτως δικαιολογημένα να μην κάνεις τίποτα. Άλλοι τακτοποιήσαμε ντουλάπες και συρτάρια, όλοι μαγειρέψαμε, άλλοι φτιάξαμε γιγάντια παζλ (οι πωλήσεις ανέβηκαν κάπου στο 1.500%), άλλοι δούλεψαν όσο ποτέ και χειροκροτήθηκαν γι' αυτό, άλλοι πήγαμε βόλτες, μοιραστήκαμε, μαλώσαμε, μάθαμε να επικοινωνούμε με νέους τρόπους, βάλουμε νέες προτεραιότητες, ήρθαμε κοντά ή φτάσαμε στα άκρα, αποκτήσαμε νέους ήρωες, ανοίξαμε τα καλύτερα κρασιά μας με τον φόβο ότι δεν θα προλάβουμε να τα πιούμε. Ένα όμως είναι σίγουρο: Ποτέ δεν θα είμαστε οι ίδιοι άνθρωποι μετά από αυτό που ζήσαμε.

Ο Αλέξανδρος Ψυχούλης μάς είπε πως «ότι μας έλειψε κατά τη διάρκεια της καραντίνας είναι αυτό που από εδώ και πέρα θα καλλιεργήσουμε και θα απολαύσουμε». Μακάρι. Αυτό το τεύχος το φτιάξαμε με πολλή αγάπη. Είναι αφιερωμένο στο ελληνικό κρασί και στους ανθρώπους του, γιατί το θεωρήσαμε χρέος μας μετά από όλα αυτά που έγιναν. Τα εστιατόρια έκλεισαν και οι Έλληνες παραγωγοί –κυρίως όσοι δεν δούλευαν με σούπερ μάρκετ– υπέστησαν μεγάλες απώλειες. Ο οινoturισμός επίσης. Γίναμε μάρτυρες πρωτόγνωρων καταστάσεων, όπως δημιουργία ιστότοπων για γευσιγνωσίες on line, όπου παραγγέλνεις τα κρασιά σου, στήνεσαι μπροστά στην οθόνη και τα δοκιμάζεις, έχοντας απέναντι τον παραγωγό. Ο tempora, o mores! «Μένουμε Ελλάδα» είναι το σύνθημά μας, λοιπόν, φέτος το καλοκαίρι.

Ταξίδια δεν κάναμε αυτό το διάστημα, ανασύραμε όμως από το συρτάρι εμπειρίες και αναμνήσεις από επισκέψεις των συνεργατών του Grape σε περιοχές αγαπημένες: στη Νάουσα, στη Νεμέα, στη Σαντορίνη και στην Κεφαλονιά. Οι διηγήσεις τους έρχονται να μας θυμίσουν όλα τα υπέροχα που κρύβει καθένας από αυτούς τους τόπους και μας κάνουν να θέλουμε να βρεθούμε εκεί ξανά και ξανά.

Από την εικόνα αυτή δεν θα μπορούσαν να λείπουν οι ίδιοι οι οίνοι. Στέλλιος Μπουτάρης, Γιώργος Σκούρας, Γιάννης Βαλαμούκης και Ευρυβιάδης Σκλάβος περιγράφουν, ο καθένας με τον δικό του ιδιαίτερο τρόπο, τον τόπο που αγαπούν. Το Taboo περισσότερο επίκαιρο από ποτέ. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW περιγράφει τις δικές του μέρες COVID, αναλύει το πώς διαμορφώθηκε η αγορά του κρασιού τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό με τα νέα δεδομένα και αναρωτιέται γιατί και πού ανοίγουμε τα «καλά» κρασιά. Wine Journal και ένα αναλυτικό ημερολόγιο φαγητού και κρασιού στις μέρες του εγκλεισμού από τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET. Ημερολόγιο καραντίνας και από τον Γιάννη Καϊμενάκη, Wine Sommelier. Με απολαυστικό τρόπο μάς περιγράφει τα κρασιά που σου κόβουν την ανάσα και τα οποία επιλέγεις να απολαύσεις όταν όλα είναι δύσκολα γύρω σου.

Ο Γιώργος Βελισσάριος, Grape Escape Partner, αναλύει ποιο είναι το μέλλον του οινoturισμού μετά το γενικότερο lockdown της παγκόσμιας οικονομίας, καθώς οι χώρες –η μία μετά την άλλη– προσδιορίζουν τα νέα τους επιδημιολογικά πρωτόκολλα και επιχειρούν την επιστροφή στην ομαλότητα. Δύο συνεντεύξεις από δύο εντελώς διαφορετικούς κόσμους. Ο οίνοποιός Βασίλης Παπαγιαννάκος μιλάει για την πρωτόγνωρη εμπειρία του στη διάρκεια της καραντίνας και βλέπει το ποτήρι μισογεμάτο. «Τα τσίπουρα στον Βόλο» είναι ο τίτλος του βιβλίου του πολυτάλαντου Αλέξανδρου Ψυχούλη, το οποίο μας μπει στην τελετουργία των τσιπουράδικων με ανατριχιαστικές λεπτομέρειες. Η ιστορία, οι πολύτιμοι μεζέδες, η ιεροτελεστία του σεβρισμού, ακόμα και ο τρόπος που καθόμαστε και συνδεόμαστε με τον συνδαιτυμόνα μας έχουν σημασία.

Ελληνικά ΠΟΠ τυριά, κρασί και φρούτο-μαρμελάδα. Ότι θέλετε να μάθετε για να απολαύσετε το ελληνικό καλοκαίρι, από τον Νίκο Λουκάκη, Senior Lecturer WSPC. Επιλέξαμε να αποβάλλουμε τη μαυρίλα όσων προηγήθηκαν και να μπορούμε αισιόδοξα στη νέα, μετά κορωνοϊό εποχή. Σε αυτό βοήθησαν το καταπληκτικό εξώφυλλο του Γιάννη Κουρούδη και οι πάντα ευρηματικές εικονογραφίες του Φίλιππου Αβραμίδη. Το ελληνικό καλοκαίρι είναι κυριολεκτικά μπροστά στα πόδια μας, πιο θελκτικό από ποτέ, και μας ζηλεύουν όλοι. Ζήστε το!



## ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

Με τον Αλέξανδρο Ψυχούλη δεν μιλήσαμε για τέχνη. Ή μάλλον μιλήσαμε λίγο. Μιλήσαμε για την καραντίνα, αλλά και για το βιβλίο του «Τα τσίπουρα στον Βόλο», τα οποία, όπως μου εξομολογήθηκε, αποτελούν μια συλλογική παρασπονδία μέσα σε μια παραγωγική κοινωνία. Κατά τις δύο το μεσημέρι κάποιος θα σου κλείσει το μάτι. Η παραγωγική μέρα διακόπτεται για να συνεχιστεί αργότερα, και τα τσίπουράδικα γεμίζουν. Μια ολόκληρη κοινωνία, μια κοινότητα ανθρώπων έχει βρει έναν τρόπο να συναντιέται, να αποφορτίζεται και να επικοινωνεί πίνοντας και τρώγοντας ό,τι καλύτερο, χωρίς καν να παραγγείλει. Ένα νεύμα αρκεί... Με ή χωρίς (γλυκάνισο).

# ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΨΥΧΟΥΛΗΣ

Η καραντίνα που σε βρήκε:

Με βρήκε στην Αθήνα. Αυτό σημαίνει ότι δεν μπορούσα να πάω στο Πήλιο. Στην αρχή αναστατώθηκα και στενοχωρήθηκα πολύ, αλλά μετά κατάλαβα ότι αυτός ο χρόνος που χρειαστήκαμε για να περάσει ο ιός ήταν ένας βιολογικός χρόνος, γιατί ο ιός είναι κάτι βιολογικό και έχει έναν συγκεκριμένο χρόνο. Και αυτόν τον χρόνο δεν τον έζησα μόνο εγώ, τον ζήσαμε όλοι μαζί, σε μια -για πρώτη φορά ίσως- ενωμένη κοινωνία. Η ζωή μου είναι συνδεδεμένη με την καλλιέργεια. Καλλιεργώ τον μπαζέ μου και δεν το κάνω τόσο για να φάω, τον καλλιεργώ για να έρθω σε επαφή με τον βιολογικό χρόνο, να κατανοήσω τι είναι ο βιολογικός χρόνος, ο αληθινός χρόνος. Έγνοα ότι ζούμε σε έναν πολύ γρήγορο ρυθμό και έχουμε ανάγκη κάτι να μας επανημέριζε τον αληθινό χρόνο των πραγμάτων. Και για να καλλιεργήσεις, πρέπει να φροντίζεις, να περιμένεις, να ποτίζεις, να φροντίζεις...

Συμφωνήσαμε στο εξής: Η καραντίνα ήταν μια επιβεβαιωμένη παύση, όπως δικαιολογούσε τον καιτό σου να μην κάνεις τίποτα. Από την παύση αυτή έρχονται τα νέα πράγματα.

Πετάχουμε πράγματα από το σπίτι μας, ξαναφτιάσαμε τους χώρους μας και το κυριότερο από όλα είναι ότι κατανοήσαμε τους είναι οι πραγματικές ανάγκες μας και τι είναι αυτά που μας λείπουν. Δηλαδή, αν μας έλειπε κάτι κατά τη διάρκεια της καραντίνας, είναι αυτά τα πράγματα που θα καλλιεργήσουμε, αυτά που θα απολαύσουμε από δω και πέρα.

Ζωγράφος, εικαστικός, δημιουργός κόμικ, animation, video art, θεατρικών έργων, καθηγητής Τέχνης και Τεχνολογίας στο πανεπιστήμιο, συγγραφέας ενός βιβλίου για το τσίπουρο. Δεν είναι πολλά όλα αυτά.

Δεν είναι πολλά, είναι ένα. Ήσαν ένα από αυτά τα παιδιά που έκαναν τα πάντα, έκαναν πολλά πράγματα γιατί βρισκόταν, και φυσικά με αποδόρηναν διαρκώς και μου έλεγαν να κάνω ένα και να το κάνω καλά. Δεν μπορούσα να το ακολουθήσω αυτό, ήθελα να κάνω τα πάντα και σιγά σιγά κατάλαβα ότι δεν είναι πολλά, είναι ένα. Ότι τα δέπουν όλα υποδόριες σχέσεις και νόμοι που ισχύουν σε όλα τα είδη της τέχνης, ακόμα και στη μαγειρική, με την οποία ασχολούμαι πάρα πολύ και την οποία χρησιμοποιώ ως μέθοδο διδασκαλίας. Δηλαδή στο πανεπιστήμιο στον Βόλο, στο εργαστήριο του μεταπτυχιακού τού έρχοφτιάει μια κοζύνη όπως μαθαίνουν να διαχαρίζονται τα υλικά. Γιατί αυτό πρέπει να μάθεις για να γίνεις αρχιτέκτονας, να σέβεται τα υλικά σου και να τα διαχειρίζεται σωστά, χωρίς να μπορούν να πουν ψέματα, διότι δεν είναι μια μακέτα που λες «να, εκεί θα ζήσεις» και δεν ξέρεις μπορεί να είναι καλά, μπορεί και όχι. Ή το τρις και το απολαφίνεις, ή το τρις και αρρωσταίνεις. Με αυτή την έννοια, μαθαίνουν πιάτο και εκταμιών και σέβονται το υλικό. Και κάποιος έτσι μου έμαθε και έμενα ο καθηγητής μου ο Τέτοης τα πάντα για την τέχνη μαγειρεύοντας. Επειδή ήσαν αντιδραστικός και τον θεωρούσα πολύ συντηρητικό και δεν ήθελα να τον ακούσω. Χωρίς να το κατάλαβα, με εμπλέξε στη μαγειρική.

Να πάμε στο βιβλίο. Γιατί τσίπουρο και όχι κρασί, να αρχίσει:

Γιατί αυτό το βιβλίο μιλάει για μια πολύ συγκεκριμένη γεωγραφική συνθήκη που αυτή τη στιγμή υπάρχει στον Βόλο. Μια ολόκληρη κοινωνία, μια κοινότητα ανθρώπων έχει βρει έναν τρόπο να συναντιέται, να αποφορτίζεται πίνοντας και τρώγοντας ό,τι καλύτερο μπορείς να φας. Ίσως στην υψηλότερη μορφή που μπορείς να το συναντήσεις: μια καρφίδα με χοντρό αλάτι στα κάρβουνα, ένα στρείδι, μια γαλιστειά, μια φασόλα, όλων των ειδών τα θαλασσινά. Εκεί λοιπόν αρχίζει μια ταξιογραφία που δεν έχει καμία σχέση με την ταξίφρα. Το μόνο που λες είναι μια λέξη. Λες «με» ή «χωρίς» (γλυκάνισο), δεν λες τίποτα άλλο στον σερβιτόρο, ο οποίος είναι ένα είδος προσωνυμίας ενός ανθρώπου που σε φροντίζει διαρκώς, φροντίζει να είναι γεμάτο το ποτήρι σου, να έρχονται οι νέοι μεζέδες - κάθε τσίπουρο συνοδεύεται από καινούργιους, διαφορετικούς μεζέδες - και ο θρέλος λέει ότι αυτή η ακολουθία των μεζέδων δεν έχει τέλος, όσο αντέξουν. Αυτό είναι εξαιρετικά γοητευτικό, γιατί πάντα υπάρχει η προνομή του επόμενου μεζέ, η αγωνία τι θα φέρει, το οποίο θα είναι αριστοτέλεσμα σίγουρα - μιλάμε για τα καλά τσίπουράδικα, στα οποία πρέπει να σε μπηθεί κάποιος Βολιώτης. Είναι ένα συμπόσιο όπου ο χρόνος κολάει αργά, πρέπει να κλείσει αργά, ο στόχος είναι ότι πρέπει να κρατήσει όσο περισσότερο μπορείς και να μην αρρωσταίνεις, αλλά να φτάσεις σε μια χαμηλή αιώρηση, εκεί που φτάνεις και βλέπεις ότι όλα είναι απλά.

Κείμενο — Πηνελόπη Κατσάτου  
Φωτογραφίες — Γιώργος Καπλανιδής

Πόσο δύσκολο είναι να μην «καταστροφείς»;

Χρειάζεται εκπαίδευση και οδηγό, αν δεν ξέρεις. Συνήθως ένας μη μετρίως τρομάζει από τα τρία πιτσόκια που θα δει στην αρχή και λέει «δεν μπορεί να τα φάω», οπότε παραγγέλνει και «καταστρέφεται» πάντα. Χρειάζεται μια εποικονή, μια τεχνική - πίνεις συχνά νερό, κοιτάς να πίνεις όσο τρώς, να είσαι συντονισμένος με τους συμπτώσεις σου, άρα αυτό σου δίνει ένα μέτρο. Άλλωστε ο απόλυτος συντονισμός είναι ο στόχος σε αυτές τις καταστάσεις. Εκεί που νιώθεις στο τέλος ότι τους αγαπάς όλους και έχεις έναν έρωτα για τα πάντα, τοιςπορεύονται, και μαθαίνεις τις αντοχές σου, μαθαίνεις πώς να φτάνεις σε αυτή την κατάσταση χωρίς να αρρωσταίνεις.

Άρα παίζει ρόλο με ποιους θα μοιραστείς την εμπειρία.

Το μαθαίνεις όπως μαθαίνεις να φέρνεις μια μπριζόλα. Είναι μια ατελής καύση το φάσμα το σωστό της μπριζόλας. Η σωστή «μέθη» είναι μια ελεγχόμενη δηλητηρίαση του αίματος από το αλκοόλ. Όταν είναι ελεγχόμενη, όπως η σωστή στιγμή να βγάλεις την μπριζόλα από τα κάρβουνα, είναι αυτό το σημείο.

Γιατί μερικά μέρη της Ελλάδας έχουν καλύτερο φαγητό, καλύτερη κουζίνα από κάποια άλλα;

Υπάρχουν τόποι που έχουν όντως γαστρονομική κοιλότητα. Ο Βόλος δεν είχε καμία γαστρονομική κοιλότητα. Τα παλαιότερα φαγητά ήταν του μούχου, φαγητά εύκολα

να μεταφερθούν στο κτήμα και να φεγγοθούν εκεί. Και τα τοίσιμα εκατό χρόνια πριν τα έπιναν με στραγάλια και ελιά, αγγούρι, άντε καμιά ντοματούλα. Τι συμβαίνει και αλλάζει το σκηνικό; Μια καταστροφή. Μιλάμε για το Προσφυγικό, τη Μικρασιατική Καταστροφή, όταν ξαφνικά έρχονται στον Βόλο οι πρόσφυγες, φέρνοντας μαζί μια δική τους γαστρονομική κοιλότητα, εστιασμένη στα θαλασσινά. Και ξαφνικά τα θαλασσινά - τότε τις γαρίδες τις θεωρούσαν κάτι σαν κίτουριδες - αρχίζουν να τα τρώνε, τις γελαστάρει, τις φούσκες, πρήγματα που υπήρχαν στον τόπο, αλλά δεν έβγαν να τα φάνε. Τσως στην Κρήτη, π.χ., να υπάρχει μια γηγενής γαστρονομική παράδοση, αλλά είναι σπάνιο γενικά. Τα περισσότερα μέρη έχουν μια ταυτότητα, αλλά στην Ηπειρο, π.χ., είναι φτωχική η μαγειρική. Είναι μια παράδοση γαστρονομικά χαμηλό κόστους.

Το τσίπουρο είναι όλο χύμα; Και ποια η προσέγγισή σου ως προς το χύμα και το εμφιαλωμένο;

Πολύ παλαιότερα ήταν μόνο χύμα και στον Βόλο ήταν αποκλειστικά με γλεκιάνισο, τσίπουρο που έρχονταν από τον Τύρναβο. Έχον παρατηρηθεί φαινόμενα δηλητηρίασης και τώφωσης εξαιτίας της αβιανόλης. Σήμερα οι τσίπουράδες έφρον ότι δεν είναι σωστό να σκοτώνεις τους πελάτες σου, οπότε προσέχουν. Πόσο μόνο εκεί που έβρω ότι είμαι ασφαλής, δεν παίζεις με αυτό. Γιατί υπάρχει επίσης κάτι ωραίο όταν δεν πίνεις εμφιαλωμένο και πίνεις το χύμα. Τι είναι αυτό; Είναι η επαφή σου με τον σερβιτόρο. Δηλαδή ένα καλό τσίπουράδικο συνήθως έχει έναν σερβιτόρο-μορφή, με πολύ συγκεκριμένη ταυτότητα, και κάθε τσίπουράδικο έχει άλλη μορφή σερβιτόρου. Αυτός είναι συνήθως φλόσφορος, ο άνθρωπος που θα σε προσέξει να μην αρρωστήσεις, να μην ξεράσεις, θα σε επαναφέρει με τρόπο, γι' αυτό λέω ότι είναι προσποιητός. Αυτός που έρχεται με τη μούστρα, το μπουκαλάκι με το σιδερένιο καπάκι-μεζούρα. Αυτό είναι πολύ σημαντικό μέρος της τελετουργίας, γιατί σου αναπαράγει την εικόνα την απόστασης. Η σχέση αυτή του σερβιτόρου που σου γεμίζει το ποτήρι είναι μια επενδύση όλης αυτής της καταγωγής του ποτού, της γέννησής του. Δεν τη μακρή λεκτική επαφή που θα έχεις μαζί του, η οποία είναι πάντα συνομοτική, εστιαστική και η καλή σχέση είναι προεπιλογή για μια καλή συνέχεια των πραγμάτων. Οι τρεις πρώτοι μεζέδες είναι πρωτόκολλος. Υπάρχουν όσα η πατατοσαλάτα, που αποτελεί ένα καλό επόστρωμα να δοχθεί αυτά που θα φας, και το άλλο είναι ένας πάρα πολύ αλμυρός κρύος παστός που σου ανατινάζει τον οερανίσκο και ζτράς το σβήσιμο με τσίπουρο.

Υποθέτω ότι η παρέα παίζει μεγάλο ρόλο. Ποιοι είναι οι συνδυασμένοι σου συνήθως;

Καθηγητές, φοιτητές. Είμαι καθηγητής σε ένα μεταπτυχιακό μάθημα που λέγεται Μεταβιομηχανικός Σχεδιασμός και ένα από τα σεμινάρια που κάνω είναι όλη αυτή η κοιλότητα του τσίπουρου, μια καθαρά ανθρωπολογική προσέγγιση. Αλλά τα μαθήματα γίνονται σε τσίπουράδικο.

«Ανάρπαστο» θα γίνεται το μάθημα, φαντάζομαι.

Προσπαθούν να αποκρυσταλλώσουν την τελετουργία και να επινοήσουν τους δικούς τους μεζέδες. Επίσης, πολύ σημαντική παράμετρος είναι ο τρόπος που καθόμαστε. Δεν είναι κανονικό τραπέζι φαγητό - καθόμαστε πλάγια, συνήθως δεν τρώμε, κάνομε κάτι άλλο, είμαστε εδώ για να συζητήσομε και δεν καθόμαστε απέναντι κατά μέτρον, αλλά λοξά. Το λοξό βλέμμα επιτρέπει να πεις τα πάντα, αλλά βγάλει τον τσοκαμό, γιατί το τσίπουρο δεν σηκώνει τσοκαμό, η συζήτηση είναι πάντα σε ελαφριά επίπεδα και πρέπει να μένει εκεί. Ο έμπειρος δεν κάνει σοβαρές συζητήσεις σε τσίπουράδικο. Και βέβαια θεωρώ πως ο ιδανικός αριθμός των συμμετοχών παίζει και αυτός ρόλο. Δηλαδή δεν μπορείς να γεμίσεις την εμπειρία για την οποία μιλάω αν η παρέα σου είναι πάνω από πέντε άτομα, γιατί πρέπει να έχεις συνεχώς επαφή με όλους, να μην απομονωθεί κανείς, να μη χωριστεί στα δύο η συζήτηση. Το ιδανικό είναι δύο άτομα, να παίζει το φλερτ, ο έρωτας. Εκεί μπορείς να καθίσεις και αντιμέτωπος, να πεις τα πάντα - είναι ίσως η πιο απογειωτική φάση. ●



Ο Αλέξανδρος Ψυχούλης με το έργο του «Πινόκο».

«Είναι ένα συμπόσιο όπου ο χρόνος κυλάει αργά, πρέπει να κυλάει αργά, ο στόχος είναι ότι πρέπει να κρατήσει όσο περισσότερο μπορείς και να μην αρρωστήσεις, αλλά να φτάσεις σε μια χαμηλή αιώρηση, εκεί που φτάνεις και βλέπεις ότι όλα είναι απλά».

Ποιότητα που ξεχωρίζει!



ΚΤΗΜΑ  
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ  
DOMAINE HATZIMICHALIS

“Από τα αμπέλια μας...  
στο ποτήρι σας”



# grape

WINE STORIES

## EDITORIAL · Τεύχος 19

...τα πάντα ξεκινούν από το grape.

Όχι, αγαπητοί, δεν την ψωνίσαμε, ούτε λόγος κορωνοϊού το ρίξαμε στις «αμπελο»-φιλοσοφίες. Αλλά ας το παραδεχτούμε, όλα ξεκινούν από ένα σταφύλι. Τη φράση «πέταξε» στο τραπέζι ο Γιώργος Βελισσάριος, «συνεργός μας» στο Grape Escape και παλαίμαχος στον χώρο της διαφήμισης, όταν τον ρωτήσαμε πώς να ανακοινώσουμε ότι, επιτέλους, το site του Grape είναι γεγονός. Το GRAPEMAG.GR έχει τα πάντα: όλες τις μόνιμες στήλες μας με την υπογραφή των αγαπημένων μας συνεργατών, συνεντεύξεις με ανθρώπους από τον χώρο του κρασιού και όχι μόνο, ταξίδια στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, Food and Wine Pairing, αρχιτεκτονική και κρασί, αφιερώματα σε οινοποιεία.

Το σημαντικότερο, όμως, είναι ότι μας δίνει τη δυνατότητα να μοιραζόμαστε άμεσα με το κοινό μας όλα τα νέα που αφορούν τον χώρο. Όλα με ένα ΚΛΙΚ! Και ναι, έχετε δίκιο, άλλη χάρη έχει το χαρτί και η μυρωδιά του, αλλά, όσο φορτώναμε τις δικές μας ιστορίες στις ηλεκτρονικές σελίδες του [grapemag.gr](http://grapemag.gr), ξαναζήσαμε ιστορίες κρασιού, συναντήσεις με σπουδαίους ανθρώπους, ξαναδιαβάσαμε άρθρα των αγαπημένων μας συνεργατών και δεν σας κρύβουμε ότι συγκινηθήκαμε και νιώσαμε ευγνωμοσύνη για τα όσα ωραία έχουμε ζήσει μέσω του Grape, αλλά και για όσα έρχονται!

Το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας έγινε με μάσκες και αποστάσεις, αυτό όμως δεν μας εμπόδισε να έρθουμε κοντά και να διακρίνουμε πλατιά χαμόγελα εκεί που έπρεπε. Ένα συγκλονιστικό δείπνο που του έδωσε όχι μόνο χαρά, αλλά και μαθήματα ζωής, μοιράζεται μαζί μας ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο αγαπημένο Taboo, νιώθοντας ταυτόχρονα ευτυχισμένος, αλλά και πολύ μικρός. Νέα ξεκινήματα και νέα στήλη για το Grape. Wine Traveler από τον Γιώργο Βελισσάριο, ο οποίος μετά από 25 χρόνια επιτυχημένης πορείας στην επικοινωνία και στο μάρκετινγκ επαναπροσδιορίζεται επαγγελματικά και σήμερα ασχολείται και με τον οινοτουρισμό, όντας συνιδρυτής της πλατφόρμας Grape Escape. Μέσα από τη στήλη του θα μοιράζεται τις εμπειρίες του από επισκέψεις σε οινοποιεία, αλλά και ό,τι νεότερο από τον χώρο του οινοτουρισμού.

Καθέτως από τον Γρηγόρη Μιχαήλο Dip WSET, ο οποίος ασχολείται με τον «πρωταθλητή» του ελληνικού αμπελώνα και ένα από τα κορυφαία λευκά σταφύλια σε ολόκληρο τον πλανήτη, το Ασύρτικο. Η κάθετη δοκιμή του Emphasis Παυλίδης κρύβει αρκετές εκπλήξεις. Cellar Rat και ο Γιάννης Καύμενάκης Wine Sommelier αναλύει το φαινόμενο Robert Parker – τον άνθρωπο που μας σύστησε τη βαθμολόγηση των κρασιών με γνώμονα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά και δέχτηκε κατά καιρούς την πιο λυσσαλέα κριτική. Σεπτέμβριος χωρίς τρύγο δεν γίνεται! Ζητήσαμε από παραγωγούς να μοιραστούν μαζί μας έναν τρύγο που τους έμεινε αξέχαστος, είτε θετικά είτε αρνητικά, και το αποτέλεσμα είναι απολαυστικό σαν τα κρασιά τους.

Ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET ταξίδεψε στην Αυστρία και συγκεκριμένα στο Kamptal και στο Wachau, δύο από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγούς περιοχές, αρκετά διαφορετικές, αλλά παρόμοια προσηλωμένες στην παραγωγή αξεπέραστων λευκών κρασιών. Ταξίδι για τον Γρηγόρη και στην Ελλάδα, στην αγαπημένη Λακωνία και στα οινοποιεία που βρίσκονται στη σκιά του βράχου της Μονεμβασιάς. Ταξίδι στον χρόνο από την Τασούλα Επτακοίλη, στα ιστορικά Κτήματα της Ελλάδας και στις μυθιστορηματικές ζωές των πρωτοπόρων του ελληνικού οίνου, ενώ δύο νεότεροι Έλληνες παραγωγοί, ο Μάρκος Μαρκοβίτης και ο Λεωνίδας Χατζημιχάλης, μοιράζονται μαζί μας τις εμπειρίες τους από τον χώρο του κρασιού.

Food and Wine Pairing με προτάσεις από το 48 Urban Garden και το Soleto, ενώ στην Ταϊλάνδη και στην εμβληματική κουζίνα της μας ξεναγεί ο Νίκος Λουκάκης Wine Lecturer WSPC, προσπαθώντας να λύσει τον γρίφο του συνδυασμού με το κατάλληλο κρασί. Και αν καταφέρουμε να σας δώσουμε λίγη από την αισιοδοξία και τη χαρά που είχαμε φτιάχνοντας το νέο μας site, τότε θα νιώσουμε ακόμα καλύτερα μπροστά στα δύσκολα που περιμένουμε. Καλό φθινόπωρο και να προσέχετε...

# Ο ΤΡΥΓΟΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΞΕΧΑΣΩ ΠΟΤΕ

Τρύγος. Όποιον οινοποιό και να ρωτήσεις, όλοι έχουν να διηγηθούν μια ιστορία. Και παρά την πίεση της δουλειάς αυτή την περίοδο, βρήκαν τον χρόνο να τη μοιραστούν μαζί μας. «Οι τρύγοι είναι σαν τους έρωτες, φυσικά ο πρώτος είναι και ο αξέχαστος!» μας απάντησε ο οινολόγος και συνιδιοκτήτης της Γαίας, Γιάννης Παρασκευόπουλος, όταν ζητήσαμε να μας περιγράψει τον πιο αξέχαστο τρύγο του, ενώ η Κοραλία Γκέρτσου-Pignateli, η Ελληνίδα principessa της Τοσκάνης, μας ταξίδεψε πίσω στους τρύγους της δεκαετίας του '80, μιας άλλης εποχής όπου όλα ήταν διαφορετικά. Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου θυμήθηκε τις καλλίγραμμες Πολωνές που τρυγούσαν με μπικίνι για να μαυρίσουν, ενώ ο Παναγιώτης Κυριακίδης μάς μίλησε για τον πρώτο του τρύγο στο Κτήμα Παυλίδη. Η Μελίνα Τάσσου από το Κτήμα Κίκονες μας ταξίδεψε στη μακρινή Αυστραλία και ο Στέλλιος Μπουτάρης από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη μοιράστηκε μαζί μας την εμπειρία του από την επιστροφή του στη Σαντορίνη, μιας και αυτή σηματοδοτεί μια νέα αρχή στο νησί για τον ίδιο, αυτή τη φορά στο Κτήμα Σιγάλα.

**ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**  
Κτήμα Γεροβασίλειου

Έχοντας ζήσει περισσότερους από 45 τρέγους, ξέρω πολύ καλά ότι κάθε χρονιά είναι ξεχωριστή και έχει να αφηγηθεί πολλές ιστορίες και απρόοπτα. Γι'αυτό, ποτέ δεν θα ξεχάσω τον τρέγο του 1987.

Τα πρώτα χρόνια στο Κτήμα, δεν είχαμε κανέναν έμμισθο εργάτη, ούτε στο αμπέλι ούτε και στο μακρό, τότε, οινοποιείο. Όλες οι εργασίες γίνονταν από εμένα και τη μητέρα μου, ενώ στον τρέγο βοηθούσαν φίλοι και συγγενείς, δικί μου και της γυναίκας μου. Το 1987, όταν πλέον τα στρέμματα της Μαλαγουζιάς είχαν διπλασιαστεί, η δουλειά ήταν αυξημένη. Έπρεπε όμως να ολοκληρώσουμε τον τρέγο σε μία ημέρα, συγκεκριμένα σε μία Κυριακή, που είχα το ρεπό μου από το Πόρτο Καρράς. Βάλληκα λοιπόν να βρω άμεσα τρυγητές, ώστε να τελειώσουμε αυθημερόν το μάζεμα. Κάποιος γνωστός μου, που είχε το περίτερο στην παραλία της Επανομής, με ενημέρωσε πως ένα γκρουπ Πολωνών που παραβήριζε στην περιοχή έψαχνε για μεροκάματα. Έτσι, το πρωί της Κυριακής, μετά από συνεννόηση, καταφθάσαν στο αμπέλι επτά Πολωνές και δύο Πολωνοί -αργότερα μάθαμε πως ήταν γιατροί- καλοντεμένοι και στολισμένοι, για να μας βοηθήσουν. Ξεκινάμε λοιπόν και κατά τις δέκα με φωνάζει χαμογελαστός ένας φίλος μου και τι να δω: οι καλλίγραμες Πολωνές τρυγούσαν με μπικίνι, για να μαυρίσουν! Μπορεί η δουλειά να πήγε λίγο πιο αργά, αλλά ο τρέγος ήταν ποιοτικός και με στιλ. Τελικά, ληπτήθήκαμε που κράτησε μόνο μία ημέρα!

**ΚΟΡΑΛΙΑ ΓΚΕΡΤΣΟΥ-ΡΙΓΝΑΤΕΛΙ**  
Castell'in Villa

Ο πρώτος επίσημος τρέγος του Κτήματος ήταν το μακρινό 1971, αν και η ημερομηνία κλειδί ήταν το 1985, όταν μετά την απόληση του συζέγου μου αποφάσισα να εγκατασταθώ και να ασπασθώ αποκλειστικά στο Κτήμα και στη λειτουργία του. Δεν θυμάμαι έναν συγκεκριμένο τρέγο, αλλά εικόνες που έχουν μείνει στη μνήμη μου και έρχονται, καθώς και το συναίσθημα. Στην αρχή πάντα ξεκινάς με αγωνία, αλλά και συγκίνηση που τελειώνει η χρονιά, και μετά όταν όλα έχουν τελειώσει, χορεύεις.

Κάποις στη δεκαετία του '80 θυμάμαι να βρέχει ασταμάτητα και εμείς με αδιάρρηχτη και γαλότσες να παλεύουμε μέσα στην καταρρακτώδη βροχή. Πάντα ο και-

ρός ήταν αυτός που έπαιζε ρόλο. Αυτός καθορίζει αν θα έχουμε καλό τρέγο. Και οι ημερομηνίες, όπως, αλλάζουν όσο περνούν τα χρόνια. Ο τρέγος που ξεκινούσε τον Οκτώβρη τώρα ξεκινά 10-14 Σεπτεμβρίου. Αλλά και ο κόσμος, οι εργάτες που έρχονταν να βοηθήσουν, έχουν αλλάξει.

Παλιά, νέα παιδιά, κυρίως φοιτητές, ήταν αυτοί που βοηθούσαν. Μια γιορτή στήνεται, με κιθάρες, τραγούδια, φαγητό. Οι γυναίκες ειδικά ήταν καταληκτικές! Δούλευαν και ταυτόχρονα μιλούσαν, τραγουδούσαν, και όλοι μαζί ζούσαμε ανεπαιστέτες στιγμές. Επεί δεκαπέντε ημέρες το Κτήμα γιόρταζε, με κόσμο να πληγαινεύεται, χρώματα, φωνές, τραγούδια και χαρές. Τα πράγματα τα τελευταία χρόνια έχουν αλλάξει. Εδώ και αρκετό καιρό, μόνο μετανάστες έρχονται να βοηθήσουν, άνθρωποι που δυσκολεύονται. Πώς να χαίρονται αυτό που κάνουν; Και όσο τα πράγματα χειροτερεύουν, όπως αυτό που ζούμε με τον κορωνοϊό φέτος, ούτε αυτοί μπορούν να έρθουν, αφού δεν επιτρέπεται.

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ**  
Γαία

Πρωταεπρόιά του 1998. Μόλις είχα απολυθεί από το Ναυτικό (τόν 29!) και το μόνο που είχα στα μαγκάλια μου ήταν ένας τίτλος διδάκτορα Οινολογίας από το Πανεπιστήμιο του Μπορντό. Χαμένος ανάμεσα στην προσαρμογή μου (μέσω Π. Ν.Σ) στην ελληνική πραγματικότητα, μετά από πέντε χρόνια κλεισμένος σε ένα γαλλικό πανεπιστήμιο, και στην αβεβαιότητα για το μέλλον μου, «απήχθη» κυριολεκτικά από τον έναν, από αυτόν που έμελλε να γίνει ο μέντοράς μου, από τον Γιάννη Μπουτάρη αυτοπροσώπως, και φυσικά δέχθηκα αυτό που μου προσέφερε: οινολόγος, επίθηνος παραγωγής στο νεότερο οινοποιείο του στη Σαντορίνη και στο ανόπαρκο οινοποιείο του στη Νεμέα.

Ευτυχώς, αποβίβάστικα στη Σαντορίνη, τόπο λατρείας από το 1974. Τη γνώριζα σε βάθος ή έτσι τουλάχιστον νόμιζα. Πο ένα Έξα ο δυστυχής... Με υποδέχθηκε με ύφος βίλοσυρο έπολογισμο έ μετέπειτα κολλητός Γιάννης Κοσιελίης. Τα χέρια στη μέση, σε στάση ημιανάτασης, καπέλο Jockey και κατάμαυρα Ray-Ban Aviation έκρεβαν τα μπλε του μάτια. Φάρωσα για τα καλά. Και πριν το καταλάβω, το κακό ξεκίνησε. Και όλοι τρέχαμε πανικόβλητοι...

Ορδες Σαντορινιόν αγωγιατόν, μιλόντας μουλαράδικα, προσπαθούσαν να τιθασεύσουν τα άπειρα μουλάρια τους, τα φορτωμένα με κοφίνια λυγαριάς, που ξεχειλάζαν από χρυσοκίτρινα Δσύρτικα, και να τα κάνουν να σταθούν πειθήνια πάνω στη ζυγαριά μας...

Ορδες Σαντορινιόν αγωγιατόν, μιλόντας μουλαράδικα, προσπαθούσαν να τιθασεύσουν τα άπειρα μουλάρια τους, τα φορτωμένα με κοφίνια λυγαριάς, που ξεχειλάζαν από χρυσοκίτρινα Δσύρτικα, και να τα κάνουν να σταθούν πειθήνια πάνω στη ζυγαριά μας...

φορτωμένα με κοφίνια λυγαριάς, που ξεχειλάζαν από χρυσοκίτρινα Δσύρτικα, και να τα κάνουν να σταθούν πειθήνια πάνω στη ζυγαριά μας... (να, καλά... καλή τέχη με αυτό!), πεστήρια ξεχειλάζαν, ο μούστος γέμιζε δεξαμενές μικρές και μεγάλες, ντόπιοι ηλεκτρολόγοι προσπαθούσαν να διαβάσουν τα μαμμιάς των μοντέρνων γερμικών μας υπερμηχανημάτων, κρατώντας τα ανάτοδα... Φωνές και αντάρα. Κόλαση. Γλέντι. Οργασμός δημοτορίας; Αγνοια κανδένου; Όλα αυτά μαζί και ταυτόχρονα...

Και εγώ, ο γραμματισμένος διδάκτορας, είχα κάνει τι; Τη μετάβαση; Την υπέρβαση; Κι εγώ δεν ξέρω τι είχα κάνει. Από το ασηπτικό περιβάλλον του εργαστηρίου του γαλλικού πανεπιστημίου στην πραγματικότητα ενός ελληνικού τρέγου!

Με τα σημερινά δεδομένα ήμασταν άσχετοι, τουλάχιστον εγώ ήμουν πανάσχετος! Και πώς να μην είσαι; Το πανεπιστήμιο - και μιλώ πλέον με το ακαδημαϊκό μου κατέλο - θα σου δώσει τη σφαιρική εικόνα του science και κυρίως μια μεθοδολογία σκέψης. Δεν θα σου μάθει να δοκιμάζεις ρώγες Δσύρτικου στο αμπέλι και να «βλέπεις» μέσα από αυτές το κρασί που θα γεννηθεί σε μερικούς μήνες και μέσα από αυτό να πάρεις αποφάσεις καθοριστικές και αμετάκλητες. Η ακόμα ακόμα δεν σου μαθαίνει τι να κάνεις όταν ένα τριφασικό μωτέρ γυρίζει ανάτοδα στις τρεις τη νύχτα, για να πω το πλέον ανάδυνο από αυτά που έμελλε και έπρεπε να αντιμετωπίσω...

Και δίπλα στην ασχετοσύνη προστέθηκε το βαρύ αίσθημα της ευθύνης. Τι προσμένουν από σένα, τι μπορείς να παραδώσεις και πώς δεν θα προδώσεις την εμπιστοσύνη που σου έδειξαν... Μεγάλα απότομα!

**ΣΤΕΛΛΙΟΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ**  
Κτήμα Σγάλα

Είμαι τυχερός. Για άλλη μια φορά στη ζωή μου, τα πράγματα πήγαν κατ'εσχίν. Τότερα από τριάντα ένα χρόνια, επέστρεψα «στον τόπο του εγκλήματος» και έκανα τρέγο στη Σαντορίνη. Στο Μεγαλοχώρι, στο νέο οινοποιείο Μπουτάρη, με έστειλε ο πατέρας μου όσο ήμουν ακόμα φοιτητής, για να πάρω το βάπτισμα του περός. Φέτος, υπό άλλες συνθήκες, στην Οία, στο Κτήμα Σγάλα. Ως leader τότε, ως underdog τώρα.

Είμαι τυχερός, γιατί είχαμε «σταφύλια». Τα σταφύλια φέτος, λόγω των θετικών κλιματολογικών συνθηκών όλη τη χρονιά, παρίσσεψαν, μετά από τρεις ελλειμματικές χρονιές. Όλοι οι παραγωγοί γέμισαν τις δεξαμενές τους, τα βαρέλια τους, τα πιθάρια τους με ώριμα και καθαρά σταφύλια. Σε πολλές πεζούλες απλώθηκαν σταφύλια για Vinsinho, απόδειξη ότι τα αμπέλια έδωσαν καρπό. Μας προβλημάτισε η χαμηλή οξύτητα στην αρχή, όσο όμως τρυγούσαμε τις όψιμες περιοχές του Ημεροβόλιου και του Πύργου, ημερούσαμε.



# grape

WINE STORIES

## EDITORIAL · Τεύχος 20

...Και αισίως φτάσαμε στο 20ό Grape.

Επί 19 τεύχη είχαμε ένα μοτίβο που αγαπούσαμε και το οποίο λειτουργούσε λες και, αν κάτι άλλαζε, θα χάναμε το γούρι μας. Πρώτα brainstorming με τους αγαπημένους μας Γρηγόρηδες (Μιχαήλο και Κόντο), αναλύσεις με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη και τον Γιάννη Καϊμενάκη, ακολουθούσαν τα ταξίδια μας –κάτι σαν σχολική εκδρομή–, συναντήσεις με ενδιαφέροντες ανθρώπους και συνεντεύξεις και στο τέλος μία εβδομάδα κατάληψης στα γραφεία των K2 design, στήνοντας το τεύχος και δοκιμάζοντας τα νεύρα του Γιάννη Κονδύλη με τις παραξενιές μας και τις αλλαγές της τελευταίας στιγμής. Συνήθως, μία μέρα πριν κλείσει το τεύχος «έσκαγε» και το εξώφυλλο του Γιάννη Κουρούδη, και πάντα η ίδια ατάκα: «Αυτό είναι το καλύτερό μας εξώφυλλο»... μέχρι να έρθει το επόμενο.

Στο 20ό μας τεύχος τα πράγματα ήρθαν αλλιώς. Οριακά προλάβαμε τις συνεντεύξεις μας πριν από το lockdown, οι συναντήσεις μας έγιναν μέσω zoom, δεν ταξιδέψαμε και νιώσαμε πολύ μόνοι δουλεύοντας ο καθένας μπροστά από έναν υπολογιστή. Μας έλειψε η προσωπική επαφή και εκτιμήσαμε πραγματικά τη χαρά που παίρνουμε από τη δουλειά μας. Ανυπομονούμε να επιστρέψουμε στην κανονικότητά μας – και ελπίζουμε ότι αυτό θα γίνει σύντομα. Εξάλλου το καλύτερο που μπορούμε να κάνουμε όταν βρέχει είναι να αφήσουμε τη βροχή να έρθει. Το ότι κλειστήκαμε στα σπίτια μας, όμως, δεν σημαίνει ότι γίναμε και βαρετοί! Το 20ό τεύχος μας δημιουργήθηκε με μεγάλη διάθεση, για να επικοινωνήσουμε όσα αγαπάμε, όσα μας λείπουν και θέλουμε στη ζωή μας. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο αγαπημένο Taboo ξεκινά μια συζήτηση-φωτιά. «Μήπως πήγε κάτι λάθος με το κρασί;» αναρωτιέται και αναλύει με τον δικό του μοναδικό τρόπο το πού μπορεί να χάθηκε η χαρά του κρασιού.

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, ενώ τακτοποιούσε το κελάρι του, μεταφέρθηκε και, ευτυχώς, μας πήρε μαζί του σε ένα ταξίδι που έκανε στις περιοχές της Valpolicella, του Bardolino και του Soave, μόλις λίγη ώρα έξω από την πόλη της Βερόνα. Όλα τα μυστικά για τα αγαπημένα μας κρασιά. Συναντήσαμε τον Ματθαίο Αργυρό και προσπαθήσαμε να μάθουμε γιατί τα κρασιά του σαρώνουν τα βραβεία εντός και εκτός Ελλάδας. Ανθρώπινη κουβέντα με τον αγαπημένο όλων Λευτέρη Λαζάρου, ο οποίος πάντα έχει σπουδαία πράγματα να μοιραστεί, αλλά και μια ενδιαφέρουσα συζήτηση με τον Γιάννη Καρακάση MW για το 50 Great Greek Wines, τον διαγωνισμό για τα ελληνικά κρασιά που έγινε το φθινόπωρο.

«Υπάρχουν κρασιά με τόσο έντονο το στοιχείο του ξύλου στα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, που δυσκολεύεται να καταλάβεις τι πίνεις, με τον ίδιο τρόπο που δυσκολεύεται να καταλάβεις τι τρως όταν το φαγητό έχει κάνει μπάνιο στο λάδι της τρούφας», λέει στο Cellar Rat ο Γιάννης Καϊμενάκης Wine Sommelier, ενώ στο Wine Journal ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET κρατάει σημειώσεις για τα κρασιά που δοκίμασε εν μέσω lockdown, αλλά μας συστήνει και τα «μεγάλα κρασιά του κόσμου» που πρέπει να γνωρίζουμε όσοι αγαπάμε το κρασί.

Wine Traveler από τον Γιώργο Βελισσάριο, που μας ταξιδεύει στην Αργεντινή και μας εξηγεί πως η σχέση του με το Malbec ήταν ένας κεραυνοβόλος έρωτας. Food and Wine Pairing με προτάσεις από τον αγαπημένο Βασίλαινα και έκπληξη από τον Νίκο Λουκάκη Wine Lecturer WSPC, που σπάει το taboo των ιδανικών συνδυασμών φαγητού και κρασιού με το εξαιρετικό «Delivery και κρασί». Σουβλάκι με πίτα, πίτσα και burger αναζητούν το κατάλληλο κρασί να τα συνοδεύσει τις δύσκολες μέρες του εγκλεισμού. Και μην ξεχνάτε, τα πράγματα δεν γίνονται πιο εύκολα, εμείς γινόμαστε πιο δυνατοί... Καλό χειμώνα και να προσέχετε...

## DELIVERY AND WINE

Βρισκόμαστε ήδη στα μέσα του δεύτερου lockdown και ό,τι συμβαίνει δύο φορές το πιο πιθανό είναι να γίνει και τρίτη. Μέχρις ότου λοιπόν η εστίαση βρει πάλι τον κανονικό της ρυθμό, το φαγητό στο σπίτι αποκτά μια νέα διάσταση μέσω του delivery.

ΚΕΙΜΕΝΟ Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC  
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αβραμίδης

### ΣΟΥΒΛΑΚΙ

Με τον όρο «σοβλάκι» εννοούμε στιδίοποτε έχει περαστεί σε σοβλά και έχει ψηθεί στη φωτιά. Η λέξη προέρχεται από το λατινικό «subulus» και έχουμε αναφορές σε αυτό από τον 1ο αιώνα μ.Χ., όταν οι Ρωμαίοι έφηναν στη σοβλά εντόσθια και τα πουλούσαν σε υπαίθριες αγορές. Παλαιότερα είχαμε την αναφορά του Αθήναιου στο έργο του «Δειπνοσοφιστές», όπου αναφέρει ένα έδεσμα που λεγόταν «κάνδαλος» και συνδύαζε κομμάτια κρέατος στη σοβλά με πίτα, τυρί, άνηθο και το οποίο σερβίριζαν με ζουμί. Ουσιαστικά το κλασικό σοβλάκι είναι το χοιρινό από διάφορα κομμάτια, λαμιά, πανσέτα, που έχουν λίπος, για να μη στεγνώσει.

Από την άλλη έχουμε το döner kebab, που σε ελεύθερη απόδοση στα τουρκικά σημαίνει «το περιστρεφόμενο κρέας που ψήνεται» και αρχικά ήταν από αρνί. Σε εμάς «ελλίχθηκε σε «γύρο», του οποίου και πάλι η αρχική του βάση ήταν το χοιρινό, ενώ τώρα βρισκόμαστε και κοτόπουλο αλλά και επεξεργασμένο αρνίσιο κρέας με μπαχαρικά. Στην πορεία μπήκε στη ζωή μας και η πίτα, όπου όλα αυτά τυλίγονται εσωτερικά. Η βάση είναι μια κρέμα δροσερή σάλτσα, κυρίως το τζατζίκι, και λαχανικά όπως τομάτα και κρεμμύδι. Οι παραλλαγές εδώ είναι πια αναρίθμητες.

Ας δούμε λοιπόν τις δύο βασικές επιλογές σε σοβλάκι. **Καλαμάκι χοιρινό**, χωρίς πίτα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές, σαλάτα και λεμόνι. Το χοιρινό που χρησιμοποιείται είναι λευκό κρέας που ψήνεται σε έντονη φωτιά. Αν είναι σε κάρβουνο, όπου παίρνει πιο καπνιστές νότες από τον καπνό, μπορούμε να επιλέξουμε ένα λευκό κρασί που να έχει περάσει από βαρέλι και να έχει το σώμα για να εξισορροπήσει το φαγητό. **Ασέρτικο** τόσο από Σαντορίνη όσο και από την υπόλοιπη Ελλάδα, **Βιδιανό**, **Μαλαγοσιζιά**, **Sauvignon Blanc Fumé** και **Chardonnay**. Απαλά κόκκινα επίσης θα ταιριάζουν, όπως **Αγιοργίτικο**, **Κοτσιφάλι**, **Μαυροέδι** και βασικά κρασιά από **Merlot**, **Syrah** από Νέο Κόσμο.

Από την άλλη, **σοβλάκι τυλιχτό με πίτα** με γύρο αρνίσιο με μπαχαρικά, τζατζίκι και τομάτα. Σαφέστατα αρωματικό, λιπαρό, με γεμάτο σώμα και οξύτητα. Προφανέστατη επιλογή για κόκκινα κρασιά με έντονο αρωματικό χαρακτήρα, αρκετές τανίνες και οξύτητα. Επιλέξτε **Σινόματρο** από όποια περιοχή προτιμάτε, **Γουμένισσα**, **Νάουσα**, **Αμύνταιο**, **Ραψάνη**, στις βασικές του εκδοχές. Η **Λημνιώνα** και το **Μούσχταρο** θα είναι επίσης εξαιρετικές επιλογές.

### PIZZA

Η δεύτερη κλασική επιλογή που έχουμε για delivery είναι η ρίτσα. Η προέλευσή της είναι από την Ιταλία, όπου, βασιζόμενη στην παράδοση από την ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου, ξεκίνησε ως βάση για κάποια πίτα. Οι αναφορές ανάγονται στο 907 μ.Χ. στην Gaeta, ένα λιμάνι μεταξύ Ρώμης και Νάπολης. Η πιο διάσημη πίτσα είναι η **Margherita**, που φτιάχτηκε

προς τιμήν της ομώνυμης βασίλισσας της Ιταλίας, η οποία επισκέφθηκε τη Νάπολη πριν από περίπου έναν αιώνα. Η πίτσα αυτή είχε τομάτα, mozzarella και φρέσκα φύλλα βασιλικού, που συμβόλιζαν τα χρώματα της ιταλικής σημαίας: κόκκινο, λευκό και πράσινο. Ας δούμε λοιπόν τη βασική πίτσα, τη **Margherita**, που όπως είπαμε περιέχει σάλτσα τομάτας, συνήθως μαρινάρα, mozzarella και φρέσκα φύλλα βασιλικού.

Ένας συνδυασμός οξύτητας και λιπαρότητας με αρώματα φρούτου και βοτανικότητας. Η ένταση και το σώμα είναι σε μέτρια επίπεδα, που επιτρέπουν πολλούς συνδυασμούς με το κρασί. Αν προτιμάτε λευκά κρασιά, επιλέξτε κρασιά με βοτανικούς χαρακτήρες, όπως **Δαφνί** και **Θραυαθήρι** από την Κρήτη, **Σαββατιανό** από την Αττική και ειδικά από παλιά αμπέλια, καθώς και το blend **Ασέρτικο** με **Sauvignon Blanc**. **Ροζέ κρασιά** από **Σινόματρο** και γενικά αυτά που μοιάζουν πιο πολύ με λευκά παρά με κόκκινα θα είναι εξαιρετική επιλογή. Για κόκκινα κρασιά επιλέξτε απλά, **καθημερινά κόκκινα** με αρκετό κόκκινο φρούτο, ακόμα και χωρίς βαρέλι.

Σαν δεύτερη ρίτσα θα επιλέξουμε την **Pepperoni**, που έχει ως βάση την τομάτα και τη mozzarella και από πάνω ροδέλες από ένα σαλάμι πικάντικο, το οποίο τις περισσότερες φορές είναι από μοσχάρι, αν και παραδοσιακά ήταν ανάμεικτο από χοιρινό και μοσχάρι με πολλά μπαχαρικά. **Σινόματρο** από όλες τις ζώνες παραγωγής, **Μαντηλάρι** από την Κρήτη, **Μαυροτράγανο** από τη Σαντορίνη και κλασικά ένα **Chianti Classico** είναι μερικές από τις επιλογές μας.

### BURGER

Hamburger ή σκέτο burger, όπως και να το πείτε, είναι σοστά. Στην ουσία ξεκίνησε σαν ένα μπιφτέκι από το Λιμβόργκο της Γερμανίας, που διέθετε εξαιρετικά μοσχάρια. Μέσω μεταναστών μεταφέρθηκε στην Αμερική, όπου στις αρχές του 20ού αιώνα πήρε τη μορφή του σάντουιτς που γνωρίζουμε σήμερα. Στην ουσία λοιπόν μιλάμε για μια σύνθεση από το ψωμί, το burger και τα συνοδευτικά. Η πρώτη επιλογή μας είναι το κλασικό **cheeseburger** με τα όλα του. Στη βάση του μαγιονέζα, το burger με το λιωμένο τερύ, αγγουράκι τουροί, μαρούλι, τομάτα και κέτσαπ με μουστάρδα στο επάνω μέρος.

Χωρίς αμφιβολία θέλουμε ένα κόκκινο κρασί, ισορροπημένο, με αρκετό φρούτο, που θα μας βοηθήσει να απολαύσουμε το burger. Ένα **Αγιοργίτικο** από τη Νεμέα, της μεσαίας κατηγορίας και χωρίς μεγάλες εκχολήσεις, είναι πραγματικά απολαυστικό. Το **Λημνιό**, η **Λημνιώνα**, το **Μαντηλάρι** από την Κρήτη, αλλά και **Merlot**, **Cabernet Sauvignon** από τον Νέο Κόσμο, με άφθονο φρούτο, είναι επίσης εξαιρετικές επιλογές.

Μια δεύτερη επιλογή είναι ένα **burger vegetariano**, όπου αντί για κρέας έχουμε ένα μπιφτέκι φαλάφελ από όσπρια και λαχανικά, σερβιρισμένο με ταχίνι, μαρούλι και τομάτα. Επιλέγουμε ένα πληθωρικό λευκό, όπως ένα **Ασέρτικο** από τη Σαντορίνη, μια **Μαλαγοσιζιά** με βαρέλι, αλλά και **Pinot Gris** από την Αλοατία και τη Βόρεια Ιταλία. —

DELIVERY AND WINE

Χειμώνας 2020–2021

Τεύχος 20

100

10 Χρόνια Grape Magazine

101

# grape



Wine Stories

τεύχος είκοσιένα

## EDITORIAL · Τεύχος 21

Και αν δεν είναι αυτό σατανική σύμπτωση, τότε τι στο καλό είναι;

Άνοιξη του 2021 και το Grape βγάζει το 21ο τεύχος του. Και ενώ είχαμε λίγο κουραστεί από τις φιέστες για τα 200 χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση και είχαμε αποφασίσει να το αφήσουμε λίγο στην άκρη –αφού στο κάτω κάτω ένα περιοδικό για κρασί είμαστε–, ένα νούμερο έρχεται να μας αναγκάσει να το δούμε κατάματα (αυτό και το τέλειο εξώφυλλο του Γιάννη Κουρούδη). Το δικό μας 21 έχει κάπως έτσι λοιπόν: «Μικροί και μεγάλοι ήρωες της Επανάστασης» μπήκαν στη συζήτηση για τα 200 χρόνια και όχι τυχαία, αφού πίσω από κάθε ιστορική διαδρομή κρύβονται πάντα οι άνθρωποι. Και ναι, έλαμψαν όσοι με το έργο τους άφησαν το αποτύπωμά τους στη νεότερη ιστορία της Ελλάδας, αλλά και οι δικοί μας μικροί καθημερινοί ήρωες, οι άνθρωποι που παλεύουν με τη γη, που αγαπούν αυτό που κάνουν και τον τόπο τους, είναι οι πρωταγωνιστές μας και τις δικές τους ιστορίες είμαστε εδώ για να μοιραστούμε.

Ένα τραγούδι στριφογυρίζει στο μυαλό μου λίγο πριν κλείσουμε το τεύχος και γράφοντας αυτές τις γραμμές. «Ας κρατήσουν οι χοροί» είπε το 1983 ο Διονύσης Σαββόπουλος και με τον ξεσηκωτικό ρυθμό του και τον βαθιά πολιτικοποιημένο στίχο του έκανε το τραγούδι αυτό κάτι σαν σύγχρονο εθνικό ύμνο, συνδέοντας ιστορία, Ορθοδοξία και καθημερινότητα. Σήμερα περισσότερο από ποτέ έχουμε την ανάγκη να «φτιάξουν ιστορία οι παρέες», «πάντα ν' ανταμώνουμε και να ξεφαντώνουμε» και όλα αυτά που μας έλειψαν την περίεργη χρονιά που μας πέρασε. Περισσότερο από ποτέ νιώθουμε την ανάγκη να βρεθούμε –από κοντά επιτέλους– σε ένα όμορφο τραπέζι γεμάτο ανθρώπους που αγαπάμε και να μοιραστούμε όσα αγαπάμε. Η «παρέα» του Grape λέει και σε αυτό το τεύχος τις δικές της ιστορίες.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο αγαπημένο Taboo συνεχίζει να αναρωτιέται «Μήπως πήγε κάτι λάθος με το κρασί;» και αναλύει με τον δικό του μοναδικό τρόπο το πού μπορεί να χάθηκε η χαρά του κρασιού. «Με άλλα λόγια, για καμιά κουβεντούλα, κανένα μεζεδάκι ή καμιά γκουρμεδιά, για να ψελλίσουμε και κανένα τραγούδι που παίζει το ηχείο, το κρασί είναι μια χαρά», λέει χαρακτηριστικά και αναμένεται μεγάλη συζήτηση. «Ψάχνω ώρα να βρω λέξεις για να περιγράψω τα κρασιά που έχω μπροστά μου. Είναι από εκείνες τις φορές που, αντί να είμαι “αντιμέτωπος” με τον υπολογιστή, θα ήθελα να μοιραζόμουν την εμπειρία», λέει ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET περιγράφοντας τη δοκιμή του στο Καθέτως, με «Νέα Δρυς Αντωνόπουλος». Ο οινοποιός από τη Δράμα Νίκος Καρατζάς μάς εξηγεί τη φιλοσοφία γύρω από το εγχείρημα ΟΙΝΩΨ και αποκαλύπτει ότι αντιπαθεί τις ταμπέλες και λίγο πιο μακριά, η φοβερή και τρομερή Madelin Puckette, δημιουργός του διάσημου Wine Folly, του blog που παντρεύει τέλεια το κρασί με τη γραφιστική τέχνη, μας μιλάει για το ξεκίνημα και την πορεία της στον χώρο του κρασιού και του design. «Going on the cheap», λέει στο Cellar Rat ο Πάννης Καύμενιάκης Wine Sommelier και μπαίνει στα παπούτσια του καταναλωτή.

Στο Wine Journal, ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET κρατάει σημειώσεις για τα κρασιά που δοκίμασε εν μέσω lockdown και ο Wine Traveler Γιώργος Βελισσάριος μας πηγαινει πολλά χρόνια πίσω, εκεί που πρωτοσυνάντησε τη Στροφιλιά. Το τεύχος αυτό, εκτός από επαναστατικό, είναι και εξόχως... γλυκό. Η Σάμος με τα παγκοσμίως διάσημα γλυκά κρασιά της πρωταγωνιστεί και έρχεται ο Νίκος Λουκάκης Wine Lecturer WSPC να τα συνδέσει με επιδόρπια, για να έχουμε το απόλυτο wine pairing. Το γλυκό αυτό αφιέρωμα συμπληρώνουν δύο εξαιρετικά νέα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, το Dimitris Economides και το Ourse, που παρουσιάζουν τις αριστοτεχνικές δημιουργίες τους, οι οποίες συνδυάζονται υπέροχα με το κατάλληλο κρασί. Ο Πάννης Παππάς, general manager του Mr Vertigo, μας ξεναγεί στο οινοποιείο του εξαιρετικού Χρήστου Ζαφειράκη, στον Τύρναβο. Τέλος, δύο πολύ Grape Story άρθρα συμπληρώνουν την παρέα: Κρασί χωρίς σύνορα ή αλλιώς... εκτός ορίων ΠΟΠ ζωνών και... δημιουργίες από οικικές επενδύσεις που έγραψαν ιστορία. Κλείνουμε με μια ευχή εξόχως... επαναστατική εν μέσω καιρών εγκλεισμού...

«Πάντα ν' ανταμώνουμε και να ξεφαντώνουμε, βρε, με χορούς κυκλωτικούς κι άλλο τόσο ελεύθερους σαν ποταμούς».

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γιώργος Καπλανίδης

Ο Δημήτρης Οικονομίδης αντιμετωπίζει το προϊόν του ως αρχιτεκτόνημα. Κάθε σχέδιο πρέπει να έχει από πίσω του μια ιδέα. Κάθε γλυκό πρέπει να βασιζεται σε ποιοτική πρώτη ύλη. Κάθε εκτέλεση πρέπει να γίνεται επιμελώς και με φροντίδα. Ο τίτλος «pastritect» προέκυψε από αυτήν ακριβώς την αρχή του pastry chef να «ντύνει» την έμπνευσή του με μεθοδικότητα, ανάγοντας τη ζαχαροπλαστική σε τέχνη που επικοινωνεί με την επιστήμη και αφήνει προσωπικό στίγμα.



## DIMITRIS ECONOMIDES



Το όραμα του Δημήτρη Οικονομίδα συναντά την τεχνική του σε έναν νέο χώρο, στο Ψυχικό, ο οποίος συνδυάζει την υψηλή αισθητική με την άρτια πρακτική υπόδοση. Το νέο κατάστημα, δημιουργημένο στον μοντέρνο ύμνο στην αστική Αθήνα, με αναφορές τόσο σε κλασικά στοιχεία όσο και σε σύγχρονα, φιλοδοξεί να αποτελέσει μια δημιουργική πύλη προς την εκπαιδευόμενη γενιά. Για τον pastritect, ένα γλυκό δεν είναι απλώς μια τυχαία στιγμή απόλαυσης, αλλά μια πολύπλευρη εμπειρία με νόημα και σκοπό.

## ST. HONORÉ

Καραμελωμένη σφολιάτα στη βάση, choux καραμελωμένα με κρέμα ζαχαροπλαστικής και μια Ganache βανίλια να συμπληρώνει το αποτέλεσμα.

## STRAWBERRY SYMPHONY

Ένα streusel φιστίκι στη βάση, biscuit φιστίκι, confit φράουλα, cremeux βανίλια-λευκή κουβερτούρα, mousse φράουλα.

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΒΕΝΕΖΟΥΕΛΑ

Ένα biscuit σοκολάτα στη βάση, ganache σοκολάτα, pougatine με καρπό κακάο, το οποίο προσδίδει μια τραγανή υφή στο γλυκό, συνοδευόμενο από μια mousse σοκολάτα.

DIMITRIS ECONOMIDES

Ανοιξη 2021

Τεύχος 21

104

10 Χρόνια Grape Magazine

105

← Το φωτογράφο του υπεύθυνος  
Dimitris Economides



Ο ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ WINE LECTURER  
WSPC ΠΡΟΤΙΝΕΙ:

Για τη St. Honoré

Ένα Μοσχάτο Λήμνου με έντονα φρου-  
τώδη και ανθικό χαρακτήρα, με χαρα-  
κτηριστική γλυκύα, για να εξισορροπηθεί  
αυτήν του επιδόρπιου. Η ένταση του κρα-  
σιού θα δοκιμάσει μια άλλη αρωματική διά-  
σταση στον συνδυασμό.

Για τη Strawberry Symphony

Ένα σύνθετο γλυκό, με αρώματα από το  
φιστίκι, τη βανίλια και τη φράουλα, και  
τη σοκολάτα να δίνει σώμα. Ένα γλυκό  
κρασί με λιαστά σταφύλια και ωρίμανση  
σε βαρέλι, όπως το Saimos Nectar, είναι  
ιδανικό. Τα ώριμα αρώματα φρούτων,  
η βανίλια από το βαρέλι και τα γλυκά  
αρώματα μπαχαρικών θα συνδυαστούν  
με αυτά της φράουλας, για μεγαλύτερη  
πολυπλοκότητα.

Για τη Σοκολάτα Βενεζουέλα

Η Μαυροδάφνη, με το υψηλό αλκοόλ  
της και τη μέτρια γλυκύα της, αλλά και τα  
αρώματα από ώριμα μαύρα φρούτα, γλυκά  
μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς, θα συνδυ-  
αστεί αρμονικά με αυτό το σοκολατένιο  
γλυκό. ●



dimitriseconomides.com

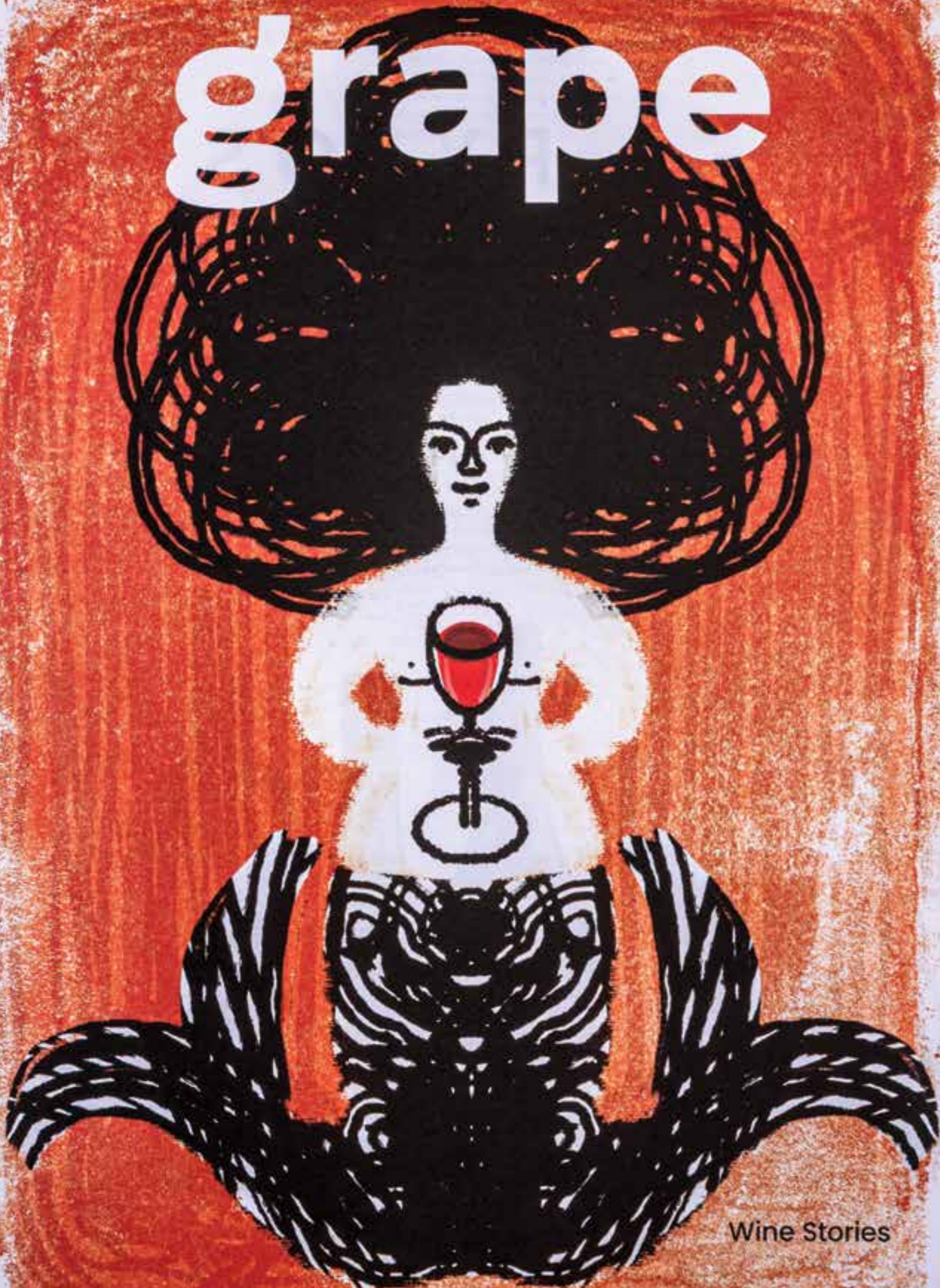


La Tour Melas

IG LATOURMELAS | D LATOURMELAS | F LA TOUR MELAS | X TOURMELAS

| ΑΧΙΝΟΣ, ΦΘΙΩΤΙΔΑ | INFO@LATOURMELAS.COM |

# grape



Wine Stories

## EDITORIAL · Τεύχος 22

As we boarded the plane (fully vaccinated), it was as if the gloom of this past year had disappeared all of a sudden and, in its place, a huge smile in anticipation of what was to come formed on our faces.

Endless zoom hours, phone calls, and masks during the few meetings with our co-workers are finally becoming a thing of the past, and it's time to meet people face to face again, shake their hands, sit with them around a table and share their stories. As soon as we set foot on Crete, we took back that part of our lives that had been violently stolen from us by the isolation of recent months. But, above all, we took back that part of our work that we love most: our contact with the protagonists of the stories that we write about in Grape. Choosing Crete as the starting point of our trip around Greece was not accidental, and our choice compensated us in the best way. It was wild, beautiful, proud, and with amazing variety, but above all it was hospitable.

The issue you're holding in your hands is a roadmap of the important wine-producing regions of our country. We have tried to pick out the best Greek wines, to enlighten those who will visit Greece this summer and to remind us locals of the treasures that we hide. Crete, Santorini, Nemea, Achaia, Iliia, Kefalonia and Naoussa are all here, as seen through the eyes of the contributors of the magazine. In the following pages, we introduce to you different wine production zones, climate, varieties, people and, above all, their stories. Victoria Hislop, the famous British writer who has fallen in love with Greece and spends much of her time in this country, writes about her day in Fantaxometochos Estate, while sharing with us her experiences of living in Greece and the reasons why she's been inspired to write so many books about this country. A few years before Victoria Hislop first visited Greece, American photographer Robert McCabe was setting foot in Athens back in the '50s for the first time, beginning what was to become a lifetime love affair with the landscapes of the Aegean islands and mainland Greece.

Both have become honorary citizens of this country, in recognition of their contribution in promoting Greek culture, and both adore enjoying a glass of Assyrtiko. Konstantinos Lazarakis, MW, in his popular column Taboo, answers the questions: "Can Greek wine ever be fine wine? Are we sure that Greek wine isn't already fine wine? What is fine wine, anyway? And is it something that we should care about, or even like?" An award-winning and experienced Greek wine producer, Matthew Argyros, and a Michelin-starred chef Lefteris Lazarou share with us their love for their work and for Greece. So do other distinguished contributors. "There is no product that encompasses the Greek way of life better than Greek wine does! Greek wine is the one and only product that transcends time, linking the Greece of antiquity to that of today, somehow representing everything that modern Greek society is, as well as what it once was", says Stelios Boutaris, one of the best known wine producers of the country.

George Velissarios, co-owner of Grape Escape.gr, talks about what he knows best, Greek wine tourism and its future, and Nick Loukakis Senior Lecturer WSPC unlocks the secrets of the ideal combinations between Greek sweet wines and desserts. Gregory Kontos Dip WSET, decodes the most important Greek varieties, which he describes in detail, making it easier to understand and appreciate them, while all the wine-producing areas and main wineries of Greece can be found on the brilliant map that our illustrator Filipos Avramidis designed for this issue. All you have to do – in case you don't have room for the whole magazine in your bag, what with all your summer essentials – is to cut and keep the middle pages, for your vacation reading in the country that is famous for having the most beautiful summer in the world. Stin Igia mas! Cheers!



VICTORIA HISLOP  
 Καλοκαίρι 2021  
 Τεύχος 22  
 110 10 Χρόνια Grape Magazine

INTERVIEW

TEXT  
 PHOTOGRAPHY

Thalia Kartali  
 Giorgos Kaplanidis

When I first decided to send an email to Victoria Hislop, author of the best-selling book "The Island," asking for an interview, I had no idea we were going to end up chatting under an olive tree overlooking the vines at Fantaxometochos Estate.

VICTORIA HISLOP

Her enthusiastic response was followed by the revelation that she had never visited a winery before so, after making the proper arrangements, we met on a warm sunny day and together enjoyed the brilliant hospitality of Marina Boutari, who was kind enough to arrange a tour of the vineyards, followed by a wine tasting and lunch. Victoria's tight schedule had taken her to Knossos, where she was filming a documentary for fund-raising purposes, a small break from the shooting of "Cartes Postales from Greece," the new Greek television series based on her novel, expected to air this fall. Her deep love for her adopted country - Victoria Hislop became an honorary Greek citizen last year - was manifest throughout our talk, but what really struck me was her accurate perception of modern Greece and her relentless thirst to learn more.

What is it about Greece that has inspired you to write so many books about this country?

Well, most of my books cover periods of really difficult history. Greece's 20th century was really a very difficult time, and I grew up in a country where we hadn't been invaded since 1066. Generally, life has been pretty straightforward in Britain, whereas in Greece there was never a dull moment in history. When I first started writing about Greece, I didn't really know anything, I didn't know any of it and I think that most British people who come as tourists haven't got a clue about what is going on. They come and they see beautiful landscapes and lovely food and then they go home again. I am just interested in learning about these things; I try to learn so that I am less ignorant. Then they become fiction, because I want to imagine what it was like to live through those things, and then come the characters.

When was the first time you came to Greece?

My love of Greece began when I was a teenager. Back then - I was born in the late 1950s - there was no such thing as commercial travel; people weren't flying anywhere on holiday. Our first holiday was actually to Malta. My mother had started working when I was about 15, and her priority was to travel; until then, she'd never been anywhere. So we got on a plane. And then, the second time we went somewhere, it was to Athens. It was transformative! It was an immediate love affair and it never stopped. I was 17 years old.

Can you recall what made you fall in love with the country?

It was the light. I have been to all the other southern European countries and the light isn't the same. I don't know what it is but the translucence of the light in Greece is definitely not the same as in Spain or in Italy. I don't know how you compare the two scientifically but you know, for me, the light is definitely brighter. It was also the sea. Until then I had only ever swam in the English Channel.

So it was partly the contrast and also something I cannot really define. I remember thinking: This is utterly beautiful, and I want to come here from now on," and I did. It was never a person, nothing like that; I somehow never had that experience, it was the place, the sky and the sea, and the blue - definitely the blue.

Have things changed since you first came to Greece?

Oh yes, things that I'm not sure have been communicated clearly to other British people. Wine is one example; I really get very irritated when I go to supermarkets back in the UK and I can't find Greek wines. Food and wine have come on massively; there are some amazing restaurants in Agios Nikolaos in Crete, for example, restaurants that were not there 10 or 15 years ago. I think food in Greece in general has risen to new levels. And all the restaurants have very good wine lists.

What would you say to someone who is setting out to discover Greece?

Gastronomy and the wine would be their biggest surprise. Most summers, I organize a writer's retreat. One year I had invited Boris Johnson's sister, a journalist and friend of mine, and took her to Chrisofili, one of our favorite places in Agios Nikolaos. She was really impressed. Although she comes to Greece often, she had no idea how good the food could be. Most of the people who participate in my writers' retreat, especially those who have not visited Greece before, are surprised by the quality and variety of the Greek cuisine. I think that wine tourism can be a really big attraction as well. Something that frustrates me is trying to persuade people to come after the three months of the summer; I keep telling them there's much more to see; walking in Greece in the autumn, for example, or visiting the wineries, not necessarily during the summer season.

I love white dry wines that are not fruity. My favorite Greek dish would be spanakorizo; my neighbor goes to the market and gets very fresh horta, or she picks it herself, and she makes a huge tub of it for me and I can't stop eating it.

What is your favorite Greek wine and what's your favorite Greek dish?

It is Assyrtiko. I love white dry wines that are not fruity. My favorite Greek dish would be spanakorizo; my neighbor goes to the market and gets very fresh horta (wild greens), or she picks it herself, and she makes a huge tub of it for me and I can't stop eating it. Food has always played a role in my upbringing. My mother lived with a French chef for 25 years, and he was a big influence in my life.

Your most recent book about Greece was "Those Who Are Loved," a novel that explores some very traumatic moments in recent Greek history.

I was very afraid about having this book published. During the period of my writing it, there was this massive controversy in the United States about a book called "American Dirt," because the writer - an American - was writing from the point of view of a Mexican woman trying to escape from Mexico to the US. The American 'very politically correct' lobby said that she couldn't write this because she wasn't Mexican. But isn't this what fiction allows you to do? Anyway, all this was happening around the time I was writing my book, where I take the view of an elderly Greek woman. I remember thinking: "Am I allowed to do this or not?"



Victoria Hislop at the Boutari Winery.

Did you in fact have any problems because of this?

No, fortunately I think Greek readers are not yet so brain-washed as some of these American critics.

You did touch on a lot of sensitive chapters of Greece's recent history. Do you think Greeks have left all this behind them, or can you still detect some scars on the Greek psyche?

There are scars. Where I get a sense of that is when I do my book tours. I go to all these amazing towns, such as Kastoria and Alexandroupoli, and people in Greece aren't at all like the British, where, during book presentations, everyone sits very politely, they are very lively, very bold. They are lovely, generally, fantastic, polite, warm and kind, but there are always a couple of people who become antagonistic... Generally, the ones who want to stand up and say something are the older people. And I'm always kind of waiting for that to happen... I accept that in the civil war there were atrocities on both sides. Themis, the main character in "Those Who Are Loved," is very much somebody who regrets the things she has done.

Odysseus Elytis, the renowned Greek poet and Nobel laureate once wrote, "If you deconstruct Greece, what will remain is an olive tree, a vine and a boat." What does Greece mean to you?

That's very poetic, very minimalist, but it seems to me that it misses out the people. I never think of deconstructing Greece. When people ask me: "What does Greece mean to you?", I really don't know where to begin. I feel a bit guilty sometimes; I appear not to notice the bad things, or I brush them off because I've seen so many Greeks that only see the bad things. They have forgotten the vine, the olive tree, and the boat. They have a difficult experience of their own country, so I like Elytis' image, but I am aware there's still a darker side, too. But I think the more you focus on the positive, the more space it has to become the greater part. ●

ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ

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

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



ΚΤΗΜΑ  
BIBLIA ΧΩΡΑ

# grape

## EDITORIAL · Τεύχος 23

Ανασύνταξη δυνάμεων θα μπορούσε να είναι ο τίτλος που θα επιλέγαμε για το φετινό φθινόπωρο, για ευνόητους λόγους.

Μετά την ανάσα που πήραμε φέτος το καλοκαίρι, μια δυναμική επανεκκίνηση επιβάλλεται, ενώ η εποχή αυτή του χρόνου με τις ήπιες θερμοκρασίες της και τις γλυκές –ακόμη– βραδιές λειτουργεί σαν γέφυρα πριν κλείσουμε για τα καλά μέσα – όχι, προς Θεού, λόγω κορωνοϊού, αλλά λόγω χειμών. Βέβαια, ας μην κρυβόμαστε πίσω από το δάχτυλό μας. Οι πρώτες εβδομάδες της επιστροφής είναι πάντα λίγο χαοτικές. Από τη χαλάρωση στο τρέξιμο, με δουλειές, παιδιά που ετοιμάζονται για το σχολείο και με τη δαμόκλειο σπάθη του κορωνοϊού πάνω από το κεφάλι μας, υποχρεωνόμαστε σε απότομη προσγείωση. Στο ίδιο μοτίβο κινούνται και οι άνθρωποι του κρασιού, για τους οποίους η εποχή του τρύγου αποτελεί την κορύφωση ολόκληρης της χρονιάς, με πολύ άγχος και τρέξιμο, αλλά και χαρά.

Από τη μία γωνιά της Ελλάδας έως την άλλη, αμπελώνες και οινοποιεία βρίσκονται σε αναβρασμό, ενώ στον λογαριασμό τους μπαίνουν και οι εξαιρετικά δύσκολες φετινές συνθήκες για πολλές περιοχές, μετά τον πρωτοφανή καύσωνα αλλά και τις πυρκαγιές που δυστυχώς σημάδεψαν αυτό το καλοκαίρι. Στον αντίποδα της θλίψης που μας προκάλεσαν οι πυρκαγιές, ήρθε ένα καλοκαίρι το οποίο εξελίχθηκε τελικά πολύ καλύτερα από όσο πολλοί περίμεναν, τόσο στον τομέα του τουρισμού γενικά, όσο και στον τομέα του οινοτουρισμού ειδικότερα. Το Grape παρακολούθησε από κοντά το συνέδριο για τον οινοτουρισμό που διοργανώθηκε στις αρχές του καλοκαιριού στη Σαντορίνη, άκουσε τα όσα πολύ ενδιαφέροντα ειπώθηκαν από τους ειδικούς, επισκέφθηκε οινοποιεία και κατέγραψε την πολύ καλή πορεία τους από πλευράς ξένων επισκεπτών.

Ο Dr Ignacio Sánchez Recarte, γενικός διευθυντής του Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV), φιλοξενούμενος ομιλητής στο συνέδριο, μίλησε στο Grape για τη θέση της Ελλάδας στον οινοτουριστικό χάρτη, αλλά και για τις προοπτικές του οινοτουρισμού στη μετά-Covid εποχή. Για εμάς στο Grape, η σεζόν πάντα ξεκινά δυναμικά με την προετοιμασία του φθινοπωρινού τεύχους, που φέτος έχει τη μεγάλη χαρά να φιλοξενεί στις σελίδες του την εμπειρία του γνωστού σε όλους Κυρ-Γιάννη από έναν τρύγο που θα του μείνει αξέχαστος. Απολαυστικός και χειμαρρώδης, ο Γιάννης Μπουτάρης μοιράζεται μαζί μας τις σκέψεις του για τον τρύγο.

Δύο δυναμικές γυναίκες που αποφάσισαν να εγκαταλείψουν την άνεση της πόλης και να ζήσουν στην ερημιά μοιράστηκαν μαζί μας τις εμπειρίες τους. Η Αν Κοκοτού, η οποία, ακολουθώντας πριν από τέσσερις δεκαετίες την παρόρμηση του συζύγου της να εγκαταλείψει το κλεινόν άστυ και να εγκατασταθεί σε ένα απομακρυσμένο –την εποχή εκείνη– κτήμα στη Σταμάτα Αττικής, είναι η ψυχή του φιλόξενου Κτήματος Κοκοτού. Η Ηλιάνα Μαλίχιν στα 27 χρόνια της έχει απλώσει ρίζες στις Μέλαμπες του Ρεθύμνου, περνώντας τους χειμώνες της δίπλα στους ντόπιους και, με όνειρο να φθάσουν μια μέρα να καλλιεργούν όλοι βιολογικά, οινοποιεί εξαιρετικά κρασιά στο πανέμορφο οινοποιείο της, που στεγάζεται σε μια εγκαταλελειμμένη πρώην αποθήκη του συνεταιρισμού.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, πάντα ανατρεπτικός, κλείνει στο Taboo τον κύκλο του προβληματισμού για το μέλλον του κρασιού με μια έκπληξη. Wine Buddies είναι οι φίλοι του κρασιού, αυτοί που μοιράζονται ιστορίες, που ανοίγουν φιάλες, μοιράζονται εμπειρίες, μαγειρεύουν, δοκιμάζουν, αστεϊεύονται. Σε αυτό το τεύχος απολαμβάνουμε τη... μεθυσμένη συζήτηση του Μύρωνα Στρατή με τον συνεργάτη μας Γιάννη Παππά. Ταξιδεύουμε στη δυτική όχθη των ΗΠΑ, στη μακρινή Santa Barbara της Καλιφόρνια, και ανακαλύπτουμε τα μοναδικά Pinot Noir που παράγει η περιοχή. Καθώς επιστρέφουμε πια για τα καλά στην πόλη, οι κυριακάτικες και όχι μόνο επισκέψεις στα πολλά και υπέροχα μουσεία μας αποτελούν πάντα μια υπέροχη πρόταση. Δύο από τα πιο γνωστά μουσεία της Αθήνας, το Μουσείο Μπενάκη στο Κολωνάκι και το Ίδρυμα Βασίλη & Ελίζας Γουλανδρή στο Παγκράτι, προσφέρουν εκτός από τα εξαιρετικά εκθέματά τους μια ευκαιρία στον επισκέπτη να απολαύσει ένα ήρεμο γεύμα μέσα σε συνθήκες απόλυτου πολιτισμού. Το Δειπνοσοφιστήριο, το οποίο έχει αναλάβει το εστιατόριο του Μουσείου Μπενάκη, και το IT company, στο οποίο ανήκει το αγαπημένο IT για το B&E Goulandris Café-Restaurant, μας προτείνουν συνταγές και ταιριάσματα με κρασί.

Τι κρασί να πιούμε με το αγαπημένο μας barbecue; Απαντήσεις μας δίνει ο Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC, ενώ ο Γρηγόρης Κόντος DipWSET μας ξεναγεί στο Κτήμα Καριπίδη και δοκιμάζει τα υπέροχα κρασιά του. Νοτιότερα, στην Πελοπόννησο, μια νέα εποχή φαίνεται να ξεκινά για τη Νεμέα: Μετά από συμφωνία από κοινού των φορέων της περιοχής, τα κρασιά της πλέον θα κατατάσσονται σε τρεις διαφορετικές κατηγορίες με βάση την ποιότητα του αμπελώνα, την παλαιώσή τους, το γευστικό τους στιλ και την ποιότητα σε οργανοληπτικό επίπεδο. Ένα μικρό βήμα για τη Νεμέα, ένα μεγάλο βήμα για το ελληνικό κρασί. Οι φθινοπωρινές προτάσεις από το αγαπημένο [botilia.gr](http://botilia.gr) πολλές και ενδιαφέρουσες. Ας γεμίσουμε, λοιπόν, τα ποτήρια μας και ας απολαύσουμε αυτή την εποχή, που μας χαρίζει υπέροχα χρώματα και μυρωδιές από μουσκεμένο χύμα. Το φθινόπωρο είναι όμορφο, απολαύστε το!

Μου ζήτησαν από το Grape να γράψω κάποιες αναμνήσεις από τρύγο. Είναι και η εποχή του. Αναμνήσεις που είχαν να κάνουν με ιδιαίτερα περιστατικά ή ολόκληρο τον τρύγο.

## ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ: ΠΕΡΙ ΤΡΥΓΟΥ

Τελικά, κατέληξα να προσπαθήσω να περιγράψω τι αισθανόμουν όταν προετοιμαζότανε, την απογοήτευση ή την ευχαρίστηση όταν «έβγαϊναν» αυτά που έλεγαν οι δειγματοληψίες και η συστηματική επθεώρηση των αμπελιών και άλλα πολλά...

Όσο το σκεφτόμουν, τόσο πιο δύσκολα μπορούσα να γράψω μόνο για τον τρύγο, γιατί τελικά αυτό που διαπίστωνα είναι ότι ο τρύγος για μένα είναι ένα κομμάτι μεγαλύτερου πράγματος, που ξεκινάει από τα πρώτα κλαδέματα, συνεχίζεται όταν τελειώνουν οι ζυμώσεις και δοκιμάζουμε τα καινούργια κρασιά και καταλήγει στις δοκιμασίες των ωριμών πια κρασιών, ένα ή δύο ή τρία χρόνια μετά. Επειδή δε ξέρουμε από ποιο αμπέλι ή κομμάτι του κτήματος είναι κάθε δεξαμενή, αυτόματα το φρέσκο κρασί που δοκιμάζουμε χαρακτηρίζει το αμπέλι από το οποίο ήταν τα σταφύλια. Αυτό με κάποιον περίεργο τρόπο εντυπωνότανε μέσα μου και κατέληγα ότι το αμπέλι αυτό δεν θα το ξαναπάrouμε ή είναι εξαιρετικό και αντίστοιχα χρησιμοποιούμε τη δεξαμενή αυτή στα χαρμάνια. Έτσι στον τρύγο, αν οι συνθήκες της χρονιάς ήταν καλές ή δύσκολες, να μεν επηρεάζουν την τελική ποιότητα του σταφυλιού, αλλά το μαύρο πρόβατο είναι πάντα μαύρο πρόβατο, άσχετα από τις καιρικές συνθήκες. Το τρίτο κομμάτι όλης αυτής της ιστορίας είναι η ωρίμανση, που πολλοί τη λένε παλαιώση. Πότε θα το βάλεις σε βαρέλι, ποια θα μπου σε βαρέλι ή δεξαμενές, σε τι βαρέλι θα τα βάλεις, μεγάλο ή μικρό; Τι πόρους; Τι κάπνισμα και λοιπά.

Το σκεπτικό είναι πάντα να δώσεις στον καταναλωτή το προϊόν ενός αμπελιού στη μορφή που το παράγει η γη με τις μικρότερες παρεμβάσεις. Να δώσεις δηλαδή την έννοια του terroir, μια έννοια αρκετά πολύπλοκη, μια και εκτός από το αμπέλι αυτό καθαυτό περιλαμβάνει έννοιες όπως ο προσανατολισμός, το μικροκλίμα, ο καλλιεργητής και άλλα πολλά.

Ακολουθώ αυτό το σκεπτικό και στην επιλογή των αμπελιών και στη ζύμωση, και στην ωρίμανση, και στο τελικό χαρμάνι που θα εμφιαλωθεί... άλλη μία διαδικασία επίπονη και απαιτητική. Δεν περιγράφω τον τρύγο, απλώς λέω ότι η παραγωγή του κρασιού έχει αυτά τα τρία στάδια, που είναι τόσο συνδεδεμένα μεταξύ τους, που αναπόφευκτα σου δίνουν την αίσθηση της χρονιάς. Γι' αυτό βάζουμε στο μπουκαλί χρονολογίες. Ο καταναλωτής πρέπει να ξέρει ότι κάθε χρονιά είναι διαφορετική. Ότι κάθε χρονιά έχει μικρές ή μεγάλες διαφορές στη γεύση. Αυτή η διαφοροποίηση ξεκινάει από το αμπέλι. Άλλο κρασί θα βγει από αμπέλι δέκα ετών, άλλο από είκοσι, τριάντα ή σαράντα ετών. Πάντα όμως, όπως και να 'ναι, κρατάει την τυπικότητα της ποικιλίας. Οι διαδικασίες των γευστικών δοκιμών από βαρέλια ή δεξαμενές που γίνονται πριν καταλήξουν στο τελικό χαρμάνι που θα πάει για εμφιαλώση, είναι οι πιο απολαυστικές του επαγγέλματος. Κρατάνε όλο τον χρόνο, γίνονται κατά διαστήματα και κάθε φορά αποφασίζεις τι θα κάνεις με τα κρασιά που δοκιμάσες. Παρακολουθείς ένα μικρό παιδί να μεγαλώνει μέχρι να φτάσει στην ενηλικίωση του και να αποχαιρέτησει το σπίτι του. Η ευχαρίστηση είναι πολλαπλή, γιατί, όταν το κρασί βγει στην αγορά και αρέσει στον καταναλωτή, έχεις μια ικανοποίηση απεριγράπτη. Και αρχίζεις να χαϊδεύεις το αμπέλι στο κλάδεμα, να το βλέπεις να ζωντανεύει μετά από μια βροχή, να βλέπεις τη ρώγα, που είναι σαν σκάγι μόλις δέσει, να μεγαλώνει τον Ιούνιο και τον Ιούλιο, να παρδαλιάζει αρχές Αυγούστου για να πάρει το τελικό της χρώμα λίγο αργότερα. Τότε είναι σαν να σου λέει: πλησιάζει η ώρα.

Πιστεύω ότι μόνο όταν ο καταναλωτής μάθει τα στάδια της παραγωγής του κρασιού, τη σπουδαιότητα του καθενός, θα αναπτυχθεί σιγά σιγά η κουλτούρα της κατανάλωσης του κρασιού.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ: ΠΕΡΙ ΤΡΥΓΟΥ

Φθινόπωρο 2021

Τεύχος 23

116

10 Χρόνια Grape Magazine

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Μπουτάρης  
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ Φίλιππος Αβραμίδης

№ 23

117

# grape

EDITORIAL · Τεύχος 24

Κάτι χειμωνιάτικο και χαρούμενο ζητήσαμε από τον Γιάννη Κουρούδη για το 24ο τεύχος του Grape.

Ο αξιαγάπητος χιονάνθρωπός μας φιγουράρει όλο αυτοπεποίθηση αλλά και θετική ενέργεια στο εξώφυλλό μας. Σύμφωνα με τον Bob Eckstein, συγγραφέα του «The History of the Snowman», τις περισσότερες φορές ο χιονάνθρωπος εμφανίζεται πράος, ήρεμος και παρά την «ακίνησία» του αποπνέει μια ασφάλεια. Είναι μια φιγούρα ουδέτερη, με την οποία μπορούν να ταυτιστούν άνθρωποι κάθε θρησκείας και ιδεολογίας: Στις μέρες μας ο χιονάνθρωπος είναι αναπόσπαστο μέρος της pop κουλτούρας και ταυτίζεται με έναν αθώο παιδικό ήρωα ή απλώς με ένα χριστουγεννιάτικο στολίδι, σαν αυτά που κρέμονται στο δέντρο.

Κάθε Δεκέμβριο στη Sonoma Valley της Καλιφόρνια, η εορταστική περίοδος ξεκινά με την έναρξη του Lighting of the Snowman Festival. Εκατοντάδες ηλεκτρικοί φωτεινοί χιονάνθρωποι αντικαθιστούν τους πραγματικούς παγωμένους ήρωες, σε μια Καλιφόρνια που δεν παγώνει ποτέ. Με ένα τεράστιο Όμικρον να κρέμεται –κυριολεκτικά– ως δαμόκλειος σπάθη πάνω από το κεφάλι μας, γράφονται αυτές οι γραμμές και εμείς αγνοούμε επιδεικτικά τη νέα εξ Αφρικής προερχόμενη μετάλλαξη της πανδημίας, όχι γιατί δεν πιστεύουμε στον κορωνοϊό.

Το αντίθετο μάλιστα –καθότι τρις εμβολιασμένες–, απλώς αποφασίσαμε να στρέψουμε την προσοχή και τη δημιουργικότητά μας εκεί όπου μπορούμε να φανούμε χρήσιμες, όπως στο «γεμάτο» από όλες τις απόψεις τεύχος που ήδη κρατάτε στα χέρια σας. Και πραγματικά, πόσο τυχερές νιώσαμε όταν μάθαμε ότι ο σούπερ φανταστικός και χιλιοτραγουδισμένος στα πάρτι της νεότητάς μας –και όχι μόνο– Sting θα έστειλε αυτή τη φορά σε εμάς μήνυμα σε ένα μπουκάλι, μιλώντας μας για ένα κοινό πάθος, το κρασί. Ο ροκ σταρ - οινολογός, αν και μεγαλωμένος σε μια βιομηχανική περιοχή της Αγγλίας, ερωτεύτηκε την Τοσκάνη, αγόρασε μια πανέμορφη βίλα του 16ου αιώνα στην καρδιά του Chianti και αποφάσισε να αποκαταστήσει τον αμπελώνα του κτήματος και να φτιάξει κρασί. «Η έκπληξη είναι τα πάντα στη μουσική. Υποψιάζομαι ότι και στο κρασί είναι το ίδιο. Όταν πίνεις ένα κρασί, θέλεις να εκπλαγείς, θέλεις να πεις “ω, δεν το περίμενα αυτό”», μας λέει ο Στινγκ.

Από τη ροκ στην όπερα και στον διεθνούς φήμης βαρύτερο Δημήτρη Πλατανιά της Εθνικής Λυρικής Σκηνής, ο οποίος έχει έναν απολαυστικό διάλογο με τον δικό μας Γιάννη Παππά στο Wine Buddies. «Όταν πλησιάζει κάποια συναυλία, δεν πίνω ερυθρό ούτε για πλάκα. Οι τανίνες ξεραίνουν τον λαιμό και έχω την αίσθηση ότι έχει μουδιάσει όλη η στοματική κοιλότητα», παραδέχεται ο Δημήτρης Πλατανιάς. Για wine gang bangs μιλάει στο χειμαρρώδες και απολαυστικό Taboo του ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, ο οποίος, αφού μας καταθέτει διαφορετικές απόψεις και ερμηνείες τού τι σημαίνει να πίνεις, να δοκιμάζεις, να απολαμβάνεις με παρέα ένα κρασί, καταλήγει: «Εγώ, να σας πω την αλήθεια, χαίρομαι πάρα πολύ όταν βρισκόμαστε τέσσερα άτομα και καταναλώνουμε τρία, άντε τέσσερα κρασιά. Έτσι, μπορείς να πεις πως αυτά τα κρασιά τα είδα πάνω, κάτω, ευθέως και πλαγίως».

Το Grape συνάντησε και συνομίλησε με την υφυπουργό Τουρισμού Σοφία Ζαχαράκη. Δυναμική, με τεράστια αποθέματα ενέργειας, όρεξη για δουλειά και εξαιρετικά επικοινωνιακή –με σαφείς αναφορές στο αμερικανικό μοντέλο–, η υφυπουργός Τουρισμού δείχνει να ανήκει σε μια νέα γενιά πολιτικών και δεν δίστασε να απαντήσει ευθέως στις ερωτήσεις που της θέσαμε τόσο για το μέλλον του οινοτουρισμού στη χώρα μας όσο και για τη δική της προσωπική σχέση με το κρασί. Οινοτουρισμός στην πράξη με μια αξέχαστη επίσκεψη στο ιστορικό Κατώγι Αβέρωφ. Σκαρφαλωμένο σε υψόμετρο 1.000 μ. πάνω σε μια απότομη πλαγιά, περιτριγυρισμένο από τα επιβλητικά βουνά της Πίνδου, βρίσκεται το Μέτσοβο και ένας αμπελώνας που οφείλει την ύπαρξή του στο όραμα και στην επιμονή του Ευάγγελου Αβέρωφ, ο οποίος μέσα στο αναπτυξιακό σχέδιο που συνέλαβε και υλοποίησε στην ιδιαίτερη πατρίδα του συμπεριέλαβε και το όνειρο να δημιουργήσει ένα κρασί ισάξιο των γαλλικών.

Η Τασούλα Επτακοίλη μάς συστήνει έναν άνθρωπο που έφυγε πρόσφατα από κοντά μας και είχε συνδέσει το όνομά του με την ιστορία του ελληνικού κρασιού. Ο Βασίλης Κουρτάκης ωστόσο, όπως θα αντιληφθούμε στο εξαιρετικά ενδιαφέρον αφιέρωμα, παρέμεινε σε μεγάλο βαθμό «άγνωστος, καθώς λίγοι γνώριζαν το εύρος των δραστηριοτήτων και των ενδιαφερόντων του και, κυρίως, το μέγεθος της προσφοράς του στο ελληνικό κρασί. Προσπαθήσαμε να λύσουμε τον γρίφο της Ιταλίας, που με περισσότερες από 2.000 διαφορετικές ποικιλίες, περιοχές και περίπλοκη νομοθεσία μάς μπερδεύει μερικές φορές περισσότερο και από τη Γαλλία, ενώ ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET βουτά ΚΑΘΕΤΩΣ στη Γουμένισσα Χατζηβαρύτη, καθώς, όπως παραδέχεται και ο ίδιος, «η αλήθεια είναι πως δεν μπορείς να προχωρήσεις μπροστά αν ξεχάσεις το παρελθόν σου».

Η γευστική δοκιμή ήρθε να μου επιβεβαιώσει πως το Κτήμα Χατζηβαρύτη έχει τόσο ένα εξαιρετικό παρελθόν όσο και ένα ελπιδοφόρο μέλλον». Ο Γιάννης Καϊμενάκης, sommelier του Paleo, γυρνά πίσω τον χρόνο και θυμάται την επίσκεψή του στην ιστορική Cantinetta Antinori, όλα όσα περίμενε και απομυθοποίησε για να φτάσει στο σημερινό: «Σιγά σιγά απογαλακτιζόμαστε από το κλισέ του παντρέματος φαγητού-κρασιού στα εστιατόρια, το οποίο, μεταξύ μας, είναι από τις μεγαλύτερες γαστρονομικές υποκρισίες και σίγουρα η μητέρα των φόβων, των ενδοιασμών και των επιφυλάξεων για μια διαδικασία όπως είναι το δείπνο με φίλους, που στο τέλος της ημέρας αποτελεί χαρά-διασκέδαση». Νέες αφίξεις στην ομάδα του Grape!

Με μεγάλη χαρά υποδεχόμαστε την Ντένη Καλλιβωκά, η οποία μοιράζεται μαζί μας ιστορίες, ταξίδια και προσωπικές στιγμές από τον χώρο των Cocktails & Spirits. Η Ντένη είναι Partner της ελληνικής έκδοσης του μεγαλύτερου spirit site στην Ευρώπη και μεγαλύτερου οδηγού κοκτέιλ παγκοσμίως, του Difford's Guide, εμπνεύστρια του Aegean Cocktails & Spirits και ιδρύτρια της AMKE Metron Ariston Making Responsibility a Trend, ενώ έχει αρθρογραφήσει σε πάρα πολλά μέσα. Από 18 χρόνων ταξιδεύει ανά τον κόσμο δοκιμάζοντας και συλλέγοντας εμπειρίες. Φορέσαμε τα γιορτινά μας για να υποδεχθούμε ένα νέο έτος καλύτερο από το προηγούμενο... Καλό χειμώνα!

# WINE BUDDIES

Ιστορίες κρασιού μπροστά σε ένα μπουκάλι. Ο Δημήτρης Πλατανιάς, κορυφαίος βαρύτονος της Εθνικής Λυρικής Σκηνής, αφήνει για λίγο την όπερα και μιλάει με τον φίλο του Γιάννη Παππά.

Δ Στην υγεία σου, μάνα μου.  
Γ Γεια μας, Δημήτρη μου!  
Δ Τι πίνουμε;  
Γ Ένα Chablis - Domaine Pattes Loup.  
Δ Βιοδυναμικό κι αυτό;  
Γ Ε, αφού με ξέρεις.  
Δ Εγώ ξεκίνησα να πίνω λευκά κρασιά τα τελευταία δύο χρόνια. Και φυσικά, όταν πλησιάζει κάποια συναυλία, δεν πίνω ερυθρά ούτε για πλάκα. Οι ταινίες ξεραίνουν τον λαιμό και έχω την αίσθηση ότι έχει μουδιάσει όλη η στοματική κοιλότητα.  
Γ Τι άλλο προσέχεις όταν είναι να τραγουδήσεις; Βασικά, πώς είναι να είσαι ένας από τους σπουδαιότερους βαρύτονους παγκοσμίως.  
Δ Κόψε τις βλακειές, ρε. Τίποτα τρομερό δεν προσέχει, μην υπερβάλουμε. Προσπαθώ να είμαι σε μια νορμάλ κατάσταση. Προσέχει προφανώς να μην κρυώω, ειδικά την άνοιξη και το φθινόπωρο που οι εναλλαγές της θερμοκρασίας είναι κάτι πολύ σύνθετο. Επίσης, τη μέρα της συναυλίας δεν πάω να φάω γιουβέτσι, να μην μπορώ να πάρω ανάσα.  
Γ Σε λίγες μέρες ξεκινάς πάλι πρόβες, σωστά;  
Δ Ναι, η τελευταία παράσταση με τον Γιώργο Νταλάρα στη Λυρική ήταν το «Αδων Εστί». Τώρα ξεκουράζομαι λίγο.  
Γ Σου έχω πει ότι, όταν ήμουν τριών χρονών, δεν έτρωγα μεσημεριανό αν δεν μου έβαζαν σε βιντεοκασέτα βιντεοκλίπ του Νταλάρα.  
Δ Αλήθεια λες;  
Γ Ναι! «Μη μιλάς, μη γελάς, κινδυνεύει η Ελλάς» και η γιαγιά να μου χώνει μπουκιές στο στόμα! Έρωτα με τον Νταλάρα.  
Δ Όχι, ρε φίλε. Χα χα!  
Να σου πω, το Chablis τελείωσε. Δεν ανοίγεις εκείνο τον Οικονόμου που έλεγες;  
Γ ΟΚ, το γυρνάμε σε κόκκινο λοιπόν.  
Ο μάστορας της παράστασης τρομερός τύπος, ε;  
Δ Στόλης Σούλης. Πολύ καλός μου φίλος και ασύλληπτο ταλέντο! 32 ετών.  
Γ Υπάρχει τελικά αυτό που λέμε «ταλέντο»;  
Δ Αν υπάρχει λέει; Εννοείται. Αυτό υπάρχει στο DNA σου. DNA ή όπως αλλιώς θες πες το, Θεός, διάβολος, Δαρβίνος! Κάποιοι γεννιούνται με το απόλυτο αυτό. Τους παίζεις μια τυχαία νότα στην κιθάρα και σου λένε αμέσως «ντο!» Κάποιος χωρίς το απόλυτο αυτό, όπως είμαι εγώ, με εξάσκηση πέφτει δίπλα. Αυτό βέβαια είναι ευχή και κατάρα. Γιατί η μουσική δεν είναι μόνο σωστές νότες τανγκά, σε ύψος αρμονιών. Η μουσική είναι ένα περιβάλλον. Κανονικά στη μουσική δεν θα ήθελε να σε ενδιαφέρει αν ακούς μερικές φάλτσες νότες, το λέω πολύ λαϊκά, συγγνώμη.  
Γ Είναι σαν το κρασί. Ή και τους ανθρώπους! Δεν μας ενοχλούν τα ελαττώματα. Το πίνουν αυτό που λες στο περίπου.  
Δ Όχι στο περίπου. Ακριβώς έτσι είναι. Είναι κοσμοθεωρία, κατά τη γνώμη μου. Ούτε το κρασί σε ενοχλεί αν έχει ελαττώματα ούτε αν αυτός που παίζει ή τραγουδάει είναι λίγο εκτός νότας.

Γ Όταν οι αισθήσεις ερεθίζονται, καλό είναι και το Ξ Φαλτόσρε.  
Δ Ακριβώς. Ξέρουμε νότες κι επειδή παθιαζόμαστε, τους αλλαζούμε τα φώτα αν θέλουμε. Αν τους αλλαζουμε τα φώτα χωρίς να ξέρουμε, τότε είμαστε.  
Γ Τεράστια κουβέντα είπες τώρα.  
Δ Άσχετα. Παράλληλα με το τραγούδι, σκέφτομαι να ασχληθώ και με τον χώρο της εστίασης.  
Γ Δηλαδή;  
Δ Θα δεις. Θα γίνουν ωραία πραγματάκια μέσα στο 2022!  
Γ Αναπομονιά.  
Δ Από ποιες ποικιλίες είναι αυτό;  
Γ Λιάτικο, Μανδηλαριά, 60-40%. Το κρασί λέγεται Mirabelle και μόλις κυκλοφόρησε. Το περιμένουμε να κυκλοφορήσει από τον Μάρτιο του 2019.  
Δ Οικονόμου ήπιαμε και την πρώτη μέρα που γνωριστήκαμε, στην «Καντόνα», στην Καλαμάτα.  
Γ Αξιόμηστη μαγοζάρα του φίλου μας Πέρρυ Παναγιωτακόπουλου. Του χρωστάω πολλά. Και το ελληνικό κρασί του χρωστάει πολλά.  
Δ Πόσο ωραίο event ήταν αυτό εκείνης της μέρας. Chef Bruno Verjus, sommelier Γιάννης Παππάς.  
Γ Σιγά τον sommelier. Ακόμα σκέφτομαι το Château Musar 2008 που είχες φέρει και τους 4 ή 5 Λούρους του Χατζηδάκη που είχες πει.  
Δ Τελείωσε το κρασί. Πάω να φύγω σιγά σιγά, γιατί θα ανοίξουμε και τρίτο.  
Γ Το ανοίξα ήδη. Να κάνω και μια καρμπονάρα;  
Δ Είχες και στο χωριό σου καρμπονάρα. Κάνε, άντε. Εσύ έχεις μεγαλώσει στην Αθήνα;  
Γ Ναι, στην Αθήνα. Και η μητέρα μου στην Αθήνα μεγάλωσε. Μόνο ο πατέρας μου μεγάλωσε στο χωριό, στην Ηπειρο, και μετά ήρθε στην Αθήνα όταν πέρασε στο πανεπιστήμιο.  
Εσύ ξεκίνησες το τραγούδι σε μεγάλη ηλικία;  
Δ Στα 30 μου. Μέχρι τότε έπαιζα κλασική κιθάρα.  
Γ Και πότε κατάλαβες ότι τ'α' χεις με το τραγούδι;  
Δ Να σου πω την αλήθεια, πάντα το ήξερα. Πάντα το ενιωθα, απλώς σ' εκείνη την ηλικία άρχισα να το εξασκώ.  
Γ Όταν τραγουδήσες την Τρανιάτα του Verdi πριν μερικούς μήνες, έκανες όλο το Καλλιμάρμαρο να ανατριχιάσει.  
Δ Καλά, σιγά. Πάνη, χρωστάω πολλά στη δασκάλα μου στο Ωδείο Καλαμάτας, η οποία με έσπρωξε πολύ και πήρα υποτροφία να σπουδάσω στην Ιταλία. Επίσης, μεγάλη μάπα η καρμπονάρα.  
Γ Χα χα. Συγγνώμη, φίλε, δεν ξαναμανιερώνω.  
Δ Ε, να λέμε αλήθειες.  
Γ Αυτό που μου άρεσε σ' εσένα είναι ότι εκτός Λυρικής Σκηνής είσαι πολύ απλός και καθημερινός τύπος. Θέλω να πω ότι ο κ. Πλατανιάς είναι μαγευτικός. Αλλά ο Δημήτρης είναι ένας τεράστιος θεός! Σε ευχαριστώ πολύ για όλα.  
Δ Εγώ ευχαριστώ. •

# grape



## EDITORIAL · Τεύχος 25

Και πάνω που αρχίσαμε λίγο να χαμογελάμε και να ατενίζουμε με αισιοδοξία την άνοιξη που έρχεται, βουτήξαμε πάλι στο σκοτάδι.

Την ώρα που γράφονται αυτές οι γραμμές, το μυαλό μας είναι στραμμένο στην Ουκρανία και σε όσα τραγικά συμβαίνουν εκεί. Δύσκολο να χαμογελάσει κανείς όταν βλέπει συνανθρώπους του να εγκαταλείπουν τις εστίες τους ξαφνικά, χωρίς κανέναν λόγο, και να παίρνουν τον δρόμο της προσφυγιάς. Μέχρι την έκδοση του περιοδικού δεν γνωρίζαμε τι μέλλει γενέσθαι. Το μόνο που μας παρηγορούσε ήταν η ηρωική αντίσταση ενός λαού που βρέθηκε ξαφνικά αντιμέτωπος με έναν παράλογο κατακτητή, αλλά και η ενωμένη σαν μια γροθιά Ευρώπη, που φαίνεται αποφασισμένη να μην αφήσει κανέναν να τη σύρει στα σκοτεινά μονοπάτια του παρελθόντος. Η αντίσταση της λογικής στον απόλυτο παραλογισμό... Φαίνεται όμως ότι η εποχή μας είναι ταυτισμένη με το παράλογο, αλλιώς πώς μπορεί να εξηγήσει κανείς έναν άλλο πόλεμο που έχει ξεκινήσει τον τελευταίο καιρό και στο στόχαστρό του βρίσκεται και το κρασί.

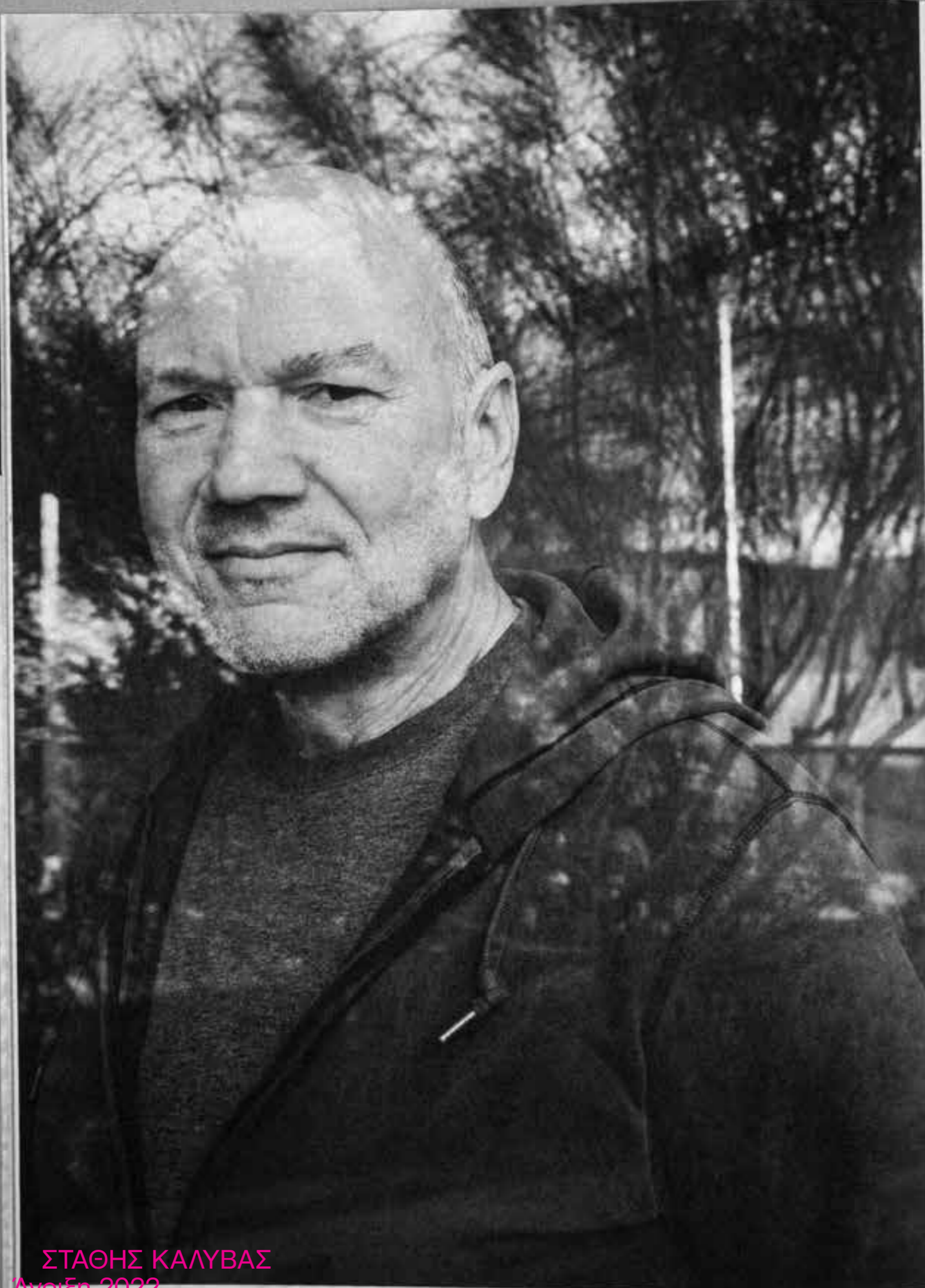
Αν πριν από λίγα χρόνια μάς έλεγε κάποιος ότι ένα ποτηράκι κρασί μαζί με το γεύμα μας μπορεί να είναι απαγορευτικό για την υγεία μας, θα χαμογελούσαμε με συγκάταβαση στην υπερβολή. Και όμως. Το μέτρο μοιάζει πια να έχει χαθεί από παντού και η μόνη απάντηση είναι η επιστροφή στη λογική. «Η λελογισμένη κατανάλωση του κρασιού εξέφραζε το αρχαίο ιδεώδες της εγκράτειας και του μέτρου σε κάθε πτυχή της ζωής», γράφει η Σοφία Πέρπερα, χημικός-οιολόγος, Σύμβουλος του ΣΕΟ, η οποία μας εξηγεί σε αυτό το τεύχος τι ακριβώς έχει συμβεί και ο ευρωπαϊκός οινικός τομέας είναι τόσο ανίστατος. «Wine in Moderation», λοιπόν, είναι η απάντηση στις σκληροπυρηνικές προτάσεις όσων επιμένουν να εξισώνουν την κατανάλωση του κρασιού με τις επιβλαβείς συνέπειες του καπνίσματος.

Ωστόσο, μέσα σε όλη αυτή τη μαυρίλα, η συζήτησή μας με τον Στάθη Καλύβα, καθηγητή στο Πανεπιστήμιο της Οξφόρδης και συγγραφέα του βιβλίου «Καταστροφές και Θρίαμβοι», μας γέμισε αισιοδοξία για την πορεία της Ελλάδας προς τα εμπρός. Η σχέση του με το κρασί αναπτύχθηκε παράλληλα με τη σχέση του με την Ελλάδα, στην οποία επιστρέφει ολοένα και συχνότερα τα τελευταία χρόνια, αναζητώντας νέα στέκια στις γειτονίες της Αθήνας και δοκιμάζοντας διαρκώς καινούργιες ετικέτες. Η μεταφυσική φύση του κρασιού σερβίρεται ως κυρίως πιάτο από τον Μανώλη Παπουτσάκη, έναν από τους πιο ταλαντούχους μάγειρες της γενιάς του και ιδιοκτήτη των εστιατορίων Χαρούπι και Δέκα Τραπέζια, στη συζήτησή του με τον Γιάννη Παππά, μπροστά από... τι άλλο, ένα μπουκάλι κρασί.

Το ελληνικό κρασί έχει την τιμητική του αυτή την εποχή, με τις μεγάλες εκθέσεις και τους διαγωνισμούς να επιστρέφουν δυναμικά μετά από απουσία δύο ετών εξαιτίας της πανδημίας. Για δεύτερη συνεχή χρονιά διοργανώνεται ο διαγωνισμός 50 Great Greek Wines, μέλος της κριτικής επιτροπής της οποίας είναι η Lenka Sedlackova Master Of Wine, με καταγωγή από την Τσεχία και πολυετή εμπειρία στην αγορά της Αγγλίας, η οποία μας αποκάλυψε ότι τα ελληνικά κρασιά είναι τα αγαπημένα της, τονίζοντας τη θεαματική εξέλιξή τους τα τελευταία δέκα χρόνια. Μια συνέντευξη η οποία συνοδεύεται από την εκπληκτική εικονογράφηση του Φίλιππου Αβραμίδη. Για μαθήματα που μπορεί να πάρει το κρασί από τη μόδα μάς μιλάει ο πάντα ανατρεπτικός και απολαυστικός Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο πρώτο μέρος ενός ακόμη συναρπαστικού Taboo. Μετά από ένα μεγάλο διάλειμμα δύο ετών, βγήκαμε επιτέλους από το καβούκι μας και ανηφορίσαμε στην απομακρυσμένη Θράκη, μια περιοχή που αναζητεί τις ρίζες της οινοπαραγωγικής της παράδοσης στην αρχαιότητα.

Το νήμα κόπηκε με την τουρκοκρατία και άργησε να συνεχιστεί, όμως στη διάρκεια των τελευταίων τριών δεκαετιών και με αφετηρία την άφιξη της εταιρείας Τσάνταλη στην περιοχή της Μαρώνειας, μια μικρή αλλά δυναμική ομάδα οινοποιών έχει καταφέρει να δημιουργήσει κρασιά που διεκδικούν με αξιώσεις μερίδιο στην εγχώρια αλλά και τη διεθνή αγορά. Οδηγηθήκαμε όμως και νότια, στην περιοχή της Νεμέας, και συγκεκριμένα στο Κούτσι και στο πρόσφατα ανακαινισμένο οινοποιείο της Σεμέλης, το οποίο άνοιξε την πόρτα του διάπλατα για να μας υποδεχθεί. Ξεναγηθήκαμε -εκτός από τους χώρους της παραγωγής- στα εξαιρετικά δωμάτια, τα οποία πλέον μπορούν να φιλοξενούν οινόφιλους και όχι μόνο, διακοσμημένα, όπως και οι ανακαινισμένοι κοινόχρηστοι χώροι, από τη νέα πρόεδρο και διευθύνουσα σύμβουλο του Κτήματος Σεμέλη, Σοφία Στάικου. Πίσω στην Αθήνα, συνομιλήσαμε με τον Τάσο Μαντή, σεφ του εστιατορίου Soil, του νέου talk of the town, που άνοιξε τις πόρτες του σε ένα υπέροχο νεοκλασικό στο Παγκράτι, ενώ ο Νίκος Λουκάκης Senior Wine Lecturer WSPC αποκρυπτογραφεί τον σύνθετο κόσμο των τανινών και πώς αυτές μπορούν να συνδυαστούν με το κατάλληλο πιάτο.

Ταξίδι στον χρόνο και στη συναρπαστική ιστορία του Ανδρέα Καμπά, ο οποίος άνοιξε τον δρόμο για την οινοποιία στην Ελλάδα, από την Τασούλα Επτακοίλη, η οποία, μεταξύ άλλων, μας θύμισε τη διαφήμιση των παιδικών μας χρόνων «Τυρί, ρύζι, καφέ, γάλα, Καμπά». Συνεχίζοντας την προσπάθειά μας να λύσουμε τον «γρίφο» της Ιταλίας, παρουσιάζουμε σε αυτό το τεύχος το β' μέρος, με τη συναρπαστική Τοσκάνη να έχει τον πρώτο λόγο, ενώ ο Γιάννης Καϊμενάκης, sommelier, μας ταξιδεύει στην Ανδαλουσία και μας συστήνει τους Almacenistas. Μέσα στο βαρύ κλίμα των συνθηκών που βιώνουμε, ας προσπαθήσουμε να πάρουμε μια βαθιά ανάσα κι ας χαρούμε, χωρίς ενοχές και φόβο, αλλά πάντα με γνώμονα το μέτρο και τη λογική, τις μικρές χαρές που προσφέρει η ζωή. Αυτές είναι άλλωστε που αξίζουν, ας μην το ξεχνάμε...



## ΣΤΑΘΗΣ ΚΑΛΥΒΑΣ

Έφυγε από την Ελλάδα στα τέλη της δεκαετίας του '80, αφήνοντας πίσω μια χώρα που αισθανόταν ότι βρίσκεται στην περιφέρεια του κόσμου, για να επιστρέψει αρκετές δεκαετίες αργότερα σε μια Ελλάδα πολύ διαφορετική, έχοντας στο μεταξύ διαγράψει μια λαμπρή ακαδημαϊκή καριέρα με σημαντικότερους σταθμούς τα πανεπιστήμια του Yale και της Οξφόρδης, όπου κατέχει την έδρα Gladstone.

«Το 1988, για να φύγω από την Ελλάδα έπρεπε να δηλώσω τη φωτογραφική μου μηχανή, για να μη φορολογηθώ στην επιστροφή μου, τα καταναλωτικά αγαθά ήταν τότε πολύ περιορισμένα, το ίδιο και η πληροφόρηση». θυμάται ο Στάθης Καλύβας, πολιτικός επιστήμονας, συγγραφέας, αρθρογράφος της εφημερίδας «Η Καθημερινή» και δημιουργός του ντοκιμαντέρ «Καταστροφές και Θριάμβοι», το οποίο βασίστηκε στο ομώνυμο βιβλίο του και προβλήθηκε πρόσφατα από τον ΣΚΑΙ. Τι σχέση έχει η Ελλάδα που άφησε πίσω του με αυτήν που επισκέπτεται ολοένα και συχνότερα μετά το 2010; Με μια λέξη, καμία.

Ο άνθρωπος που είδε την ελληνική ιστορία να εξελίσσεται σε κύκλους, με τις μεγάλες καταστροφές να ακολουθούνται από θριάμβους που ωθούν πάντα τη χώρα μας προς τα εμπρός, βλέπει σήμερα μια Ελλάδα όπου η ευζωία, η ποιότητα της ζωής, με την ευρεία έννοια του όρου, παρουσιάζει μια τεράστια ανάπτυξη, τοποθετώντας τη σε ηλιονεκτική θέση ώστε να αναπτύξει τομείς όπως η γαστρονομία, στην οποία κεντρικό ρόλο διαδραματίζει φυσικά το κρασί.

Λάτρης του κέντρου της Αθήνας, ο Στάθης Καλύβας αγαπά να τριγυρίζει στις συνοικίες και να ανακαλύπτει καινούργια στέκια, να παρακολουθεί τον ρυθμό της πόλης, να αφουγκράζεται την ορμή της, να φωνάζει στη Βαρβάκειο Αγορά και να απολαμβάνει τα κρασιά που ελληνικού αμπελώνα, τον οποίο έχει ανακαλύψει και εξερευνά σε βάθος.

G Έχει περάσει και η Αθήνα τον δικό της κύκλο «Καταστροφής και Θριάμβου»;

ΣΚ Πιστεύω ότι το ναδίρ για την Αθήνα ήταν η δεκαετία του '80, κυρίως λόγω του νέφους. Ήταν μια περίοδος πολύ άσχημη για την πόλη. Έπειτα ήρθαν οι Ολυμπιακοί Αγώνες, έγιναν όλες αυτές οι υποδομές, καθάρισε το νέφος, ήταν μια τεράστια αλλαγή για την Αθήνα. Βέβαια, εκεί που πήγε να απογειωθεί, να δημιουργηθούν καινούργιες γειτονιές, όπως το Γκόζι, ήρθε η κρίση και όλο αυτό κατέρρευσε, αλλά σίγουρα δεν επιστρέψαμε στην προηγούμενη κατάσταση. Πιστεύω ότι τώρα είμαστε στη φάση που, αφού υποστήκαμε το σοκ, ξαναβγαίνουν τα πράγματα προς τα πάνω. Η Αθήνα έχει γίνει προορισμός. Είναι καταπληκτικό το πόσο εύκολα ανοίγουν μπαρ, εστιατόρια, καφέ και πόσο ωραία σχεδιασμένα είναι τα περισσότερα.

G Σου άρεσε να εξερευνάς καινούργιες γειτονιές της πόλης και να ανακαλύπτεις νέα στέκια. Βλέπεις τον κόσμο να προσεγγίζει το κρασί διαφορετικά από ό,τι παλαιότερα;

ΣΚ Τα wine bars, που αναπτύχθηκαν λόγω της κρίσης, έχουν συμβάλει σημαντικά σε αυτό. Τη μόδα την ξεκίνησαν wine bars όπως το Oinoscent και το Heterohilo, παλιά ήταν η Στροφιλιά στην πλατεία Καρύτη – την εποχή εκείνη ήταν μια ανακάλυψη. Μετά κόπως ξεφούσκωσε όλο αυτό και ξαναεμφανίστηκε με τρομερή δύναμη στη

διάρκεια της κρίσης, και νομίζω ότι αυτό έχει συνδέσει τα νέα παιδιά με την ιδέα του κρασιού. Δεν πας πια για μπίρες, αλλά θα πεις κάτι πιο ιδιαίτερο, που ήθελες να το εξερευνήσεις και να μάθεις περισσότερα γι' αυτό.

G Η δική σου ενασχόληση με το κρασί πώς ξεκίνησε;

ΣΚ Είναι καλό ερώτημα. Δεν ήμουν του κρασιού πάντα, πίναμε, αλλά χωρίς να έχω ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Μου φαινόταν και λίγο ανομνη η όλη ιστορία. Θα έλεγα μέσω φίλων στην Αμερική, αλλά εκεί που το βρήκα πολύ ενδιαφέρον ήταν στην Ελλάδα. Για πολλά χρόνια διοργανώναμε ένα summer school για ξένους φοιτητές και καθηγητές και όταν βρισκόμασταν στην Αρχαία Ολυμπία, επισκεπτόμασταν το Κτήμα Μερκούρη, το οποίο είναι ένα καταπληκτικό μέρος. Θυμάμαι ακόμη μια διάλεξη που μας έκανε ο Κανελλακόπουλος για τις διάφορες ποικιλίες. Έπειτα, στις επισκέψεις στη Νεμέα γνώρισα κάποιους οENOΠΟΙΟΥΣ και στη συνέχεια, κάθε φορά που ερχόμουν στην Ελλάδα, μου άρεσε να πηγαίνω και σε ένα οινοποιείο να βλέπω τι κρασί υπάρχει. Είχα και κάποιους γνωστούς στη Σαντορίνη που ήταν φίλοι του Χατζηδάκη, άρχισα να ανακαλύπτω και τα δικά του κρασιά. Είναι πολύ ενδιαφέρον το ότι η σχέση μου με το κρασί αναπτύχθηκε παράλληλα με τη σχέση μου με την Ελλάδα.

G Τι δείχνει, κατά την άποψή σου, το γεγονός ότι το κρασί στα χρόνια της κρίσης έδειξε τέτοια εξωστρέφεια και ήταν ένα προϊόν που πήγε τόσο καλά εξαγωγικά;

ΣΚ Είναι πολύ ενδιαφέρον αυτό, γιατί έχει έναν πολύ ενδιαφέροντα παραλληλισμό με την κλωστοϋφαντουργία. Τις δεκαετίες του '60 και του '70, η κλωστοϋφαντουργία ήταν μια πολύ μεγάλη βιομηχανία στην Ελλάδα. Ήταν σημαντική γιατί υπήρχε προστατευτισμός, μεγάλες φορολογίες για εισαγόμενα ρούχα και άρα ο κόσμος για να ντυθεί έπαιρνε ελληνικά προϊόντα. Όταν άνοιξε η Ελλάδα λόγω ΕΟΚ, η βιομηχανία αυτή έπρεπε να κάνει το επόμενο βήμα, να μειώσει τα κόστη ή να σταματήσει μέρος της παραγωγής και να δημιουργήσει brands. Δεν το κατάφερε αυτό για διάφορους λόγους και χάθηκε όλη αυτή η παράδοση, δεν έχει μείνει τίποτα. Το κρασί ξεκίνησε κι αυτό ουσιαστικά με την τοπική αγορά. Όταν ήρθε η κρίση, χάθηκε αυτή η αγορά και εκεί οι οινοποιοί έκαναν αυτό που δεν μπόρεσαν να κάνουν οι κλωστοϋφαντουργοί, να εξαγάγουν. Πιστεύω ότι το κρασί, πέρα από την ποιότητα του προϊόντος, είναι και κάτι που συνδέεται πάρα πολύ με τον τόπο – όταν πίνεις ένα ελληνικό κρασί, σκέφτεσαι την Ελλάδα. Παρότι όλοι έλεγαν ότι το κρασί δεν μπορεί να επιβιώσει στον διεθνή ανταγωνισμό γιατί είναι πολύ μικρά τα νούμερα, τελικά κατάφερε να πιάσει ένα niche κομμάτι της αγοράς όπου εκεί δεν ανταγωνίζεσαι ως commodity, πουλάς μια ιδέα. Και κατάφεραν να πουλήσουν την ιδέα της Ελλάδας ουσιαστικά μέσα από το ελληνικό κρασί.

«Πιστεύω ότι το κρασί, πέρα από την ποιότητα του προϊόντος, είναι και κάτι που συνδέεται πάρα πολύ με τον τόπο. Όταν πίνεις ένα ελληνικό κρασί, σκέφτεσαι την Ελλάδα».

**G** Πιστεύεις ότι η Ελλάδα μπορεί να γίνει ένα brand σαν την Ιταλία, συνδέοντας τη γαστρονομία της με το κρασί της, και να φθάσουμε να πουλάμε στα εξωτερικά την ελληνική κουζίνα με το κρασί μας με τον τρόπο που το έχουν κάνει οι Ιταλοί;

**ΣΚ** Ναι, δεν θα πουλάμε ακριβώς το ίδιο πράγμα αίγουρα, δεν έχουμε την ίδια κουζίνα, αλλά έχουμε πολύ καλής ποιότητας πρώτες ύλες και θα πουλάμε τον τόπο. Θα έρθει ο τουρίστας στα Ζαγοροχώρια και θα φάει καλό φαγητό με ντόπιες πρώτες ύλες και ωραίο κρασί του Γκλίβανου, για παράδειγμα. Είναι κάτι πολύ ελκυστικό. Για μένα το πρόβλημα δεν είναι αυτό, είναι το πώς θα διαχειριστείς την υπερπροσφορά. Γιατί όταν θα έρχονται χιλιάδες, όπως πάνε για παράδειγμα στη Σαντορίνη για το ηλιοβασιλέμα, κινδυνεύεις με καταρράκωση του προϊόντος, αυτό είναι που πρέπει να σκεφτεί κανείς.

**G** Πώς βλέπεις αυτή τη δαιμονοποίηση του αλκοόλ που έχει ξεκινήσει και στο στόχαστρο της οποίας έχει μπει και το κρασί τελευταία;

**ΣΚ** Υπάρχει, αλλά από την άλλη είναι τέτοια η τάση των ανθρώπων να ζήσουν καλά, που κάποια στιγμή θα υπάρξει -πάντα υπάρχει- μια σύγκρουση. Στην Αμερική, όταν έκανα τσεκάπ, πάντα με ρωτούσε ο γιατρός τι πίνω, φαντάζομαι όλους τους Αμερικανούς. Αλλά σήμερα στην Αμερική καταναλώνεται περισσότερο κρασί από ό,τι πριν από 20 χρόνια. Και όχι μόνο αυτό, αλλά έχει επεκταθεί πολύ και η κουλτούρα του κρασιού, κυρίως επειδή, κατά τη γνώμη μου, έχει αυτή την πολυποικιλότητα, το μυστήριο και το γεγονός ότι συνδέεται με τους τόπους. Πιστεύω ότι οι οινοποιοί πρέπει να το αντιληφθούν και να καταλάβουν ότι το οινοποιεία δεν είναι μόνο εργοστάσια παραγωγής κρασιού, θα έπρεπε να είναι και τόποι παλτασμού όπου μπορούν να γίνουνται συνέδρια, summer schools κ.α.

**G** Μαγειρεύεις;

**ΣΚ** Ε, βέβαια, φαγητό και κρασί πάνε μαζί. Και φυσικά εδώ είναι ο παράδεισος, γιατί είναι η αγορά δίπλα και θα έλεγα πως άλλο ένα πλεονέκτημα της Ελλάδας είναι οι λαϊκές αγορές. Στην Αμερική η λαϊκή είναι για τους πολύ πλούσιους και είναι κάτι ψευτοπράγματα. Εδώ έχεις τρομερή πρώτη ύλη, ψαραγορά, κρεαταγορά, μπορείς να κάνεις ό,τι θέλεις. Όταν είμαι εδώ, δεν σκέφτομαι ποτέ τι θα φτιάξω, βγαίνω στην αγορά, βλέπω τι υπάρχει και αποφασίζω.

**G** Αγαπημένη ετικέτα;

**ΣΚ** Ε, αλλάζει αυτό, δεν μένει σταθερό!

**G** Κάτι που έχεις ανακαλύψει τελευταία και σε έχει εντυπωσιάσει;

**ΣΚ** Το Ρίζες 2 της Μαλίχιν και το Βιδιανό της μου αρέσουν πολύ. Θα έλεγα ότι από ποικιλίες που εξερευνώ τώρα, είναι το Βιδιανό από τα λευκά και το Ξινόμαυρο από τα ερυθρά για την Ελλάδα. Επίσης βρίσκω πολύ ενδιαφέρον αυτό που γίνεται με τα orange κρασιά, αυτά του Λίγα είναι πολύ εντυπωσιακά. Μου αρέσει επίσης αυτό που κάνει ο Τρουπής με το Μοσχοφιλέρο. Βέβαια τώρα έχω το πλεονέκτημα, λόγω της Οξφόρδης, να δοκιμάζω και πάρα πολλά κρασιά του διεθνούς αμπελώνα. Το κολέγιο όπου διδάσκω -το οποίο ιδρύθηκε το 1432, πριν από την πτώση της Κωνσταντινούπολης- διαθέτει μια τεράστια κάβα. Κάθε βράδυ όλοι οι καθηγητές μπορούμε αν θέλουμε να τρώμε στην κοινή σάλα, μοιραζόμαστε εξαιρετικά κρασιά από την κάβα, που επιλέγονται από τον υπεύθυνο sommelier σε μια εκπληκτική ατμόσφαιρα. Τα κολέγια αυτά είναι μετεξελιξίσεις μοναστηριών, είναι φτιαγμένα για να μένει ο κόσμος μέσα. Σε αυτά τα τραπέζια έχεις δικαίωμα να φέρεις και έναν καλεσμένο, γίνονται ωραίες συζητήσεις, δημιουργείται αυτό που οι Γάλλοι ονομάζουν «convivialite» σε επίπεδο διανοουμένων. Όλο αυτό λοιπόν μου έχει δώσει τη δυνατότητα να επεκτείνω τις γνώσεις μου και στα γαλλικά κρασιά. Διοργανώνονται επίσης πολύ ωραία tastings.

**G** Νέος κόσμος ή παλιός;

**ΣΚ** Και τα δύο, γιατί να τα ξεχωρίσουμε; Βρίσκεις εκπληκτικά κρασιά και στην Αμερική, αλλά εγώ τα τελευταία χρόνια λόγω Ελλάδος έχω ασχοληθεί με τον ελληνικό αμπελώνα και λόγω κολεγίου με τα γαλλικά κρασιά. Σε ό,τι αφορά τη Γαλλία, Βουργουνδία χωρίς συζήτηση -ο συνδυασμός του στοιχείου που δεν σε εντυπωσιάζει άμεσα- αλλά ξεδιπλώνεται σιγά σιγά σε άπειρα επίπεδα- με την κομψότητα είναι εκπληκτικός...



Γιατί αξίζει.

## Ανακάλυψε τη γεύση των βραβευμένων ελληνικών κρασιών

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΡΘΥΝΑ



**Αναχωρήτες Ερυθρός οίνος ημίξηρος Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος**  
750 ml  
1L = 10,65€

**7,99 €**

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Πλατύ στόμα, ισορροπημένες τανίνες, πικνότητα.



**Μεταφυάδες Ροζέ Οίνος Ξηρός Π.Γ.Ε. Αχαΐα**  
750 ml  
1L = 7,98€

**5,99 €**

Π.Γ.Ε. Αχαΐα

Φίνο, με ευπρόσδεκτη την επίθεση δροσιάς, φρέσκο και κομψό με μαλακιά, δροσιστική γεύση.



**ΣΑΜΟΣ Οίνος γλυκός Π.Ο.Π.**  
750 ml  
1L = 8,52€

**6,39 €**

Π.Ο.Π. Σάμος

Πλούσια και τραγανή γεύση, με την γλυκύτητα να τονίζει το φρούτο της επίγευσης.

# grape



## EDITORIAL · Τεύχος 26

Σαν ψέματα φαίνεται. Το πρώτο καλοκαίρι μετά από δύο χρόνια χωρίς μάσκες.

Επιτέλους, μπορούμε ξανά να χαμογελάσουμε στον διπλανό, χωρίς το χαμόγελό μας να κρύβεται και με τα μάτια μας μόνο να προσπαθούν απεγνωσμένα να δείξουν την κρυμμένη κάτω από τη μάσκα διάθεσή μας. Αρχίζουμε δειλά δειλά και να αγκαλιαζόμαστε, ίσως και κανένα πεταχτό φιλί για τους πιο θαρραλέους. Παίρνουμε σιγά σιγά τη ζωή μας πίσω. Για πόσο; αναρωτιούνται οι πιο διαστακτικοί. Για όσο, δεν μας νοιάζει, απαντάμε. Από τον Σεπτέμβριο βλέπουμε. Η Αθήνα σφύζει από τουρίστες, μια βόλτα στο κέντρο και γύρω σου ακούς περισσότερα αγγλικά παρά ελληνικά, και οι προβλέψεις δείχνουν ότι τα νούμερα θα ξεπεράσουν κατά πολύ το προ κορωνοϊού 2019. Τουριστικοί προορισμοί υποδέχονται ήδη τους διψασμένους για χαλάρωση επισκέπτες, το μεγάλο κύμα δημιουργεί και πολλούς προβληματισμούς και δυσκολίες. Ας εστιάσουμε όμως στη θετική πλευρά των πραγμάτων.

Επιτέλους, χαμογελάμε ελεύθερα! Και έχουμε κάθε λόγο βλέποντας το Grape να μεγαλώνει και να πλουτίζει σε ύλη και να αποκτά πλέον και ένα ανανεωμένο site, το οποίο υπό την επίβλεψη του φίλου και συναδέλφου Νίκου Ιωαννίδη θα προσφέρει, μεταξύ άλλων, όλες τις τελευταίες ειδήσεις από τον χώρο του κρασιού. Η ομάδα του Grape μεγαλώνει και μετά την Ντένη Καλλιβωκά και τον έρωτά της με τα spirits, καλωσορίζουμε και την πολυπράγμονα Γιοβάννα Λύκου, η οποία στο τεύχος αυτό καταθέτει τις δικές της προτάσεις για το φετινό καλοκαίρι, στην ανανεωμένη στήλη Best Buys, την οποία και αναλαμβάνει.

Πίσω στις στήλες μας, που είναι πια σημείο αναφοράς, ο πάντα αισιόδοξος Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, χωρίς να κρύβεται πίσω από τις μάσκες, συνεχίζει και σε αυτό το Taboo τη συζήτηση περί μόδας και κρασιού, αλλά και για τα μαθήματα που μπορεί να πάρει το δεύτερο από έναν χώρο τόσο διαφορετικό. Κόντρα στο ρεύμα που μας θέλει όλους να βουτάμε στα γαλάζια νερά του Αιγαίου, αποφασίσαμε να σας ταξιδέψουμε στην άλλη άκρη του κόσμου, στην υπέροχη και μακρινή Νέα Ζηλανδία, και να σας συστήσουμε το μοναδικό terroir που παράγει εκπληκτικά κρασιά. Τρεις άνθρωποι από τον χώρο του κρασιού, ο Kieran Clarkin, sommelier που ζει και εργάζεται στη Νέα Ζηλανδία, ο Γιάννης Παπαοικονόμου, οινολόγος στο Οινοποιείο Βασάλτης, ο πρώτος Έλληνας που εργάστηκε σε οινοποιείο εκεί, και ο Άρης Τσέλεπος, μοιράστηκαν τις εμπειρίες τους από τη χώρα του τόσο ιδιαίτερου Sauvignon Blanc.

Ταξιδέψαμε όμως και λίγο πιο κοντά, στην Κύπρο, και γνωρίσαμε τον αμπελώνα της, το πιο καλά κρυμμένο μυστικό αυτού του πλανήτη. Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET και ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET γράφουν τις εμπειρίες τους από τις επισκέψεις τους στη Μεγαλόνησο και μας συστήνουν τα πιο γνωστά της οινοποιεία και τις ποικιλίες της. Δεν έχουν τελειωμό τα ταξίδια σε αυτό το τεύχος. Λογικό, μετά από δύο χρόνια απουσίας. Βρεθήκαμε στην πάντα μαγευτική Τοσκάνη, πήραμε μια γερή δόση από την απίθανη ομορφιά της, τα Chianti της και τα Brunello di Montalcino της, και επιστρέψαμε γεμάτοι υπέροχες εντυπώσεις. Πολλές και ενδιαφέρουσες οι συναντήσεις μας σε αυτό το τεύχος. Ο γνωστός οινοποιός Σπύρος Λαφαζάνης, χειμαρρώδης και πηγαίος, μας μίλησε για την προσωπική του πορεία στον χώρο της ελληνικής οινοποιίας, καταθέτοντας τις απόψεις του για το μέλλον του ελληνικού κρασιού και ζητώντας από την επόμενη γενιά να επικεντρώνεται στο σύνολό του και όχι μόνο στην κορυφή.

Η Alessandra Priante, διευθύντρια του Περιφερειακού Τμήματος Ευρώπης του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού, μίλησε στο Grape για το πώς διαμορφώνεται η μετά Covid-19 εποχή στον οινοτουρισμό παγκοσμίως, δίνοντας μερικά πολύ ενδιαφέροντα στοιχεία, ενώ σε εντελώς άλλο μήκος κύματος ο συνεργάτης μας Γιάννης Παππάς, με συντροφιά ένα Pet Nat από το Οινοποιείο Βασάλτης, συζητά χαλαρά με την Paisley Tara Kennett, πρώην general manager του αγαπημένου Noble Rot, η οποία έχει εγκαταλείψει το Λονδίνο και ζει μόνιμα στην Αθήνα. Τον ταλαντούχο οινοποιό του Τυρνάβου Χρήστο Ζαφειράκη συναντά ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET και μιλάει μαζί του για επιστημονικές μεθόδους και τεχνικές οινοποίησης που εφαρμόζει στην παραγωγή των εξαιρετών κρασιών του.

Την τιμητική της έχει η Κρήτη για μία ακόμη φορά στις σελίδες μας. Ο συν-ιδρυτής της πλατφόρμας grapescape.gr, Γιώργος Βελισσάριος, μας κάνει μια περιήγηση στα οινοποιεία της, ενώ, κάνοντας μια στάση στο Ηράκλειο και στο πρόσφατα ανακαινισμένο ξενοδοχείο Cretan Malia Park, γνωρίζουμε από κοντά το εστιατόριο Μουριές και το ταξίδι που προσφέρει στις παραδοσιακές κρητικές γεύσεις με τα αγνά προϊόντα και τις διαχρονικές συνταγές του νησιού. Τι κρασί ταιριάζει, αλήθεια, με τα καυτερά πιάτα και το διάσημο γουακαμόλε της μεξικάνικης κουζίνας; Την απάντησή μας δίνει ο Νίκος Λουκάκης, Senior Lecturer WSPC, ενώ στο Cellar Rat ο Γιάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier, ασχολείται με ένα δύσκολο για όλους θέμα, που αφορά την κατανάλωση ακριβών κρασιών από ένα συγκεκριμένο στίλ ανθρώπων. Οι μάσκες έπεσαν λοιπόν – με την καλή έννοια. Ας κάνουμε λίγο ένα διάλειμμα από τα δύσκολα κι ας βουτήξουμε στην αισιόδοξία που μας χαρίζει το ελληνικό καλοκαίρι. Το έχουμε όλοι πολύ μεγάλη ανάγκη.



ΣΠΥΡΟΣ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ  
 Καλοκαίρι 2022  
 Τεύχος 26  
 10 Χρόνια Grape Magazine

Ο Σπύρος Λαφαζάνης είναι ένας άνθρωπος που σε κερδίζει από την πρώτη στιγμή. Χαμογελαστός μάς υποδέχθηκε στο οινοποιείο της εταιρείας Λαφαζάνη στη Νεμέα και μετά τις πρώτες εισαγωγικές μας κουβέντες θέλησε κατευθείαν να μας ξεναγήσει στο καινούργιο του καμάρι, έναν νέο αμπελώνα 300 στρεμμάτων.

# ΣΠΥΡΟΣ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ

Ακούραστος, παρά τις πολλές δεκαετίες δουλειάς που έχει στην πλάτη -μήκε στη δουλειά για να βοηθήσει τον πατέρα του ως νεαρός φοιτητής Χημείας - Οινολόγος-, γνωρίζει σε βάθος την πορεία του ελληνικού κρασιού, επειδή, όπως λέει ο ίδιος, «είμαι από τους λίγους που έπιασαν το νήμα από αρχή αρχή». Ο πατέρας του, ο μικρότερος γιος της οικογένειας Λαφαζάνη, που έφτασε στον Πειραιά από τη Μικρά Ασία, ασχολήθηκε εξαρχής με το κρασί στο υπόγειο του μικρού οικογενειακού μπακάλικου στην Κοκκινιά. Εκεί, στο υπόγειο του μπακάλικου, γεννήθηκε η εταιρεία. Η δική του διαδρομή ξεκίνησε κάπου στη δεκαετία του '70, όταν τα πράγματα στην ελληνική οινοποιία δεν είχαν καμία σχέση με την εικόνα που βλέπουμε σήμερα. Καιροί δύσκολοι, με τα αμπέλια να καταστρέφονται από τη φυλλοξήρα και τους οινοποιούς να παλεύουν να εξασφαλίσουν σταφύλι για να προχωρήσουν στην παραγωγή. Η μετακίνηση από τα Μέγαρα στη Μαγούλα Αττικής και η δημιουργία του πρώτου μικρού, αλλά σύγχρονου για τα δεδομένα της εποχής οινοποιείου ήταν η αφετηρία.

Επόμενος σταθμός η άφιξη στη Νεμέα, κάπου στις αρχές της δεκαετίας του '90, ένα μεγάλο σχολείο για τον Σπύρο Λαφαζάνη, όπου για πρώτη φορά ήρθε σε επαφή με τον μόχθο των αμπελουργών, τους οποίους μέσα σε όλη την επιτυχημένη πορεία της εταιρείας του δεν έπαψε ποτέ να θεωρεί ακρογωνιαίο λίθο της παραγωγής. Η εταιρεία που δημιούργησε απασχολεί σήμερα 60 εργαζομένους με μια παραγωγή ενός εκατομμυρίου φιαλών τον χρόνο από τον ιδιόκτητο, αλλά κυρίως από 300 συνεργαζόμενους αμπελώνες. Στο οινοποιείο της Νεμέας έχει πλέον προστεθεί και το οινοποιείο Νέστωρ στη Μεσοσημία. Ο Σπύρος Λαφαζάνης έχει τη χαρά να μοιράζεται το όραμά του για το ελληνικό κρασί με τα τρία του παιδιά, την Αθηνά, που έχει αναλάβει την εμπορική διεύθυνση της εταιρείας, τον οινολόγο Βασίλη και τον μικρότερο Θεόφιλο -τον «αντάρτη», που δεν έχει ακόμη κατασταλάξει- και μιλάει για εκείνους με πραγματική υπερηφάνεια. Με λόγο ευθύ και χωρίς περιστροφές μάς μίλησε για τη δική του πορεία αλλά και το μέλλον του ελληνικού κρασιού όπως το αντιλαμβάνεται μέσα από την πολυετή του εμπειρία.

**Θάλεια Καρτάλη**  
 Στη Νεμέα ήρθατε το 1993. Τι είδατε να αλλάζει στην περιοχή αυτά τα 30 χρόνια που βρισκαίστε εδώ;

**Σπύρος Λαφαζάνης**  
 Είδα πολλά να αλλάζουν προς το καλύτερο και αρκετά να αλλάζουν προς το χειρότερο. Όταν έφτασα εδώ, διαπίστωσα ότι οινοποιοί δεν μιλούσαν μεταξύ τους. Ήθελα να τους γνωρίσω όλους και πήρα

τηλέφωνο αυτούς που ήξερα και ειδοποίησα και έμμεσα κάποιους που δεν ήξερα. Θυμάμαι εδώ στο οινοποιείο που ήταν γιατί έγινε η πρώτη συγκέντρωση οινοποιών Νεμέας. Να μιλήσουμε, να ανταλλάξουμε απόψεις. Τι είναι η Νεμέα; Το πρώτο που έχει πιάσει τη Νεμέα και δεν την έχει αφήσει να εξελιχθεί όσο θα μπορούσε είναι το ότι δεν έχει ξεκάθαρη εικόνα. Ενώ είναι μια Ονομασία Προέλευσης, της έλειπε ο έλεγχος. Οι υπηρεσίες δεν λειτουργούν, οι υπηρεσίες του ελληνικού κράτους ιδιαίτερα στον κλάδο του κρασιού έχουν προκαλέσει μεγάλη ζημιά. Τώρα τελευταία έχει κινητοποιηθεί ο Σύνδεσμός μας, ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας, και προσπαθούμε να εφαρμόσουμε τους κανόνες μαζί με την τροποποίηση που έχει γίνει τώρα στη Νεμέα. Στις 15 του μηνός θα έχουμε πανηγυρική εξαγγελία των όρων για την περιοχή της Νεμέας. Περιλαμβάνουν τη νομοθεσία για τις υποζώνες αλλά και αυτό που μας έλειπε πάντα, τη διαβάθμιση.

Πλήρη συνεννόηση δεν έχουμε βρει ακόμη, γίνεται όμως προσπάθεια. Η επόμενη γενιά είναι εκείνη που θα έχει συνεννόηση. Είναι η καλή γενιά. Και νομίζω ότι θα κάνει θαύματα. Πρέπει όμως να κοιτάξει και λίγο προς τα πίσω. Επιμένω ότι οι παράγοντες του κλάδου και οι υπεύθυνοι από τη μεριά του κράτους και οι υπηρεσίες να κοιτάξουν και λίγο προς τα πίσω. Όλη την αλυσίδα. Αυτή τη στιγμή ο πιο ευαίσθητος κρίκος στην αλυσίδα του κρασιού είναι ο παραγωγός. Πιστεύω ότι, για να αναπτυχθεί μια περιοχή, θα πρέπει όλοι οι συντελεστές και οι παράγοντες να είναι χαρούμενοι. Οι αμπελουργοί πρέπει να αμειβονται σωστά. Τώρα πουλάνε όλοι τα αμπέλια τους. Εμένα αυτό δεν με κάνει χαρούμενο, τα οινοποιεία μαζεύουν αμπέλια και οι αμπελουργοί μένουν άνεργοι, ούτε αγαπών τον τόπο τους ούτε θέλουν να μείνουν στον τόπο τους. Το μέλλον της Νεμέας βασίζεται σε όλους.

**OK** Έχετε σπουδάσει χημικός - οινολόγος. Η σχέση σας με το αμπέλι ποια είναι;

**ΣΠ** Κάποτε όλα τα σταφύλια της εταιρείας αγοράζονταν από τους αμπελουργούς, εμείς δεν είχαμε ούτε μία σπιθαμή γης. Και τότε έλεγα, και το πίστευα και το λέω ακόμη, ότι όλα τα μεγάλα οινοποιεία ξεκίνησαν με σταφύλια που αγόραζαν, πάντα έλεγα ότι ο οινοποιός κάνει καλό κρασί και ο αμπελουργός κάνει καλό σταφύλι. Κάποτε οι αμπελουργοί μας το κάθε κούτσουρο το γνώριζαν. Όταν ήρθα εδώ και γνώρισα τους παλιούς αμπελουργούς, μιλάγαμε για κάθε πρόβλημα και κάθε κούτσουρο σαν να ήταν μια ξεχωριστή προσωπικότητα. Τότε ήμουν οίγουρος ότι ο αμπελουργός κάνει καλύτερο σταφύλι από τον οινοποιό που έχει και ένα αμπέλι. Τώρα όμως τα πράγματα άλλαξαν.

- OK** Εκτός από οινοποιός, είστε και ένας πολύ δυνατός επιχειρηματίας στον χώρο του κρασιού.
- EA** Είχα πάντα ένα όραμα, να κάνω μια πολύ δυνατή οινοποιία. Η εταιρεία έγινε δύο κομμάτια το 2008, είχαμε όμως φτάσει να είμαστε μέσα στις δέκα μεγάλες οινοποιίες της Ελλάδας. Μετά τη διάσπαση ακολουθήσαμε έναν δρόμο πολύ δραστήριο, εξαγοράσαμε το οινοποιείο Νέστορ, πιο πολύ από μεράκι βέβαια, δεν ήταν τόσο απαραίτητο για την ανάπτυξη μας, απλώς την περιοχή την αγαπούσα γιατί έκανε πολύ καλό Cabernet και πάρα πολύ καλό Chardonnay. Ήταν η περιοχή όπου αυτές οι ποικιλίες ήταν πιο γηγενείς, γιατί φυτεύτηκαν εκεί πριν από 60 χρόνια. Αλλά διεγνώσα και κάτι άλλο: ένα ιστορικό οινοποιείο κατέρρευσε και είχε αρχίσει και το πλάτασκο και δαισιθάνθηκα ότι έπρεπε να το σώσω χωρίς να το έχω απόλυτη ανάγκη. Μετά από πολύ κόπο μίπηκε στις ράγες, σώθηκε και πιστεύω ότι και στο μέλλον θα προχωρήσει.
- OK** Ποια είναι η άποψή σας για την πορεία του ελληνικού κρασιού;
- EA** Τα πράγματα δεν είναι τόσο ροδινα όσο νομίζουμε στο ελληνικό κρασί. Κάθε χρόνο παράγονται στην Ελλάδα 700.000 τόνοι. Δηλώνονται επισήμως 200.000 και οι υπόλοιποι λειτουργούν λαθρεμπορικά. Όλοι ασχολούνται με το επώνυμο ελληνικό κρασί -εγώ είχα εξαρχής διαφωνήσει με τη λέξη «επώνυμο»- και το καράβι από κάτω βουλιάζει. Για μένα το μεγάλο λάθος του κλάδου ήταν το ότι διαχώρισε το κρασί σε ένα είδος πολυτελείας που αντιπροσωπεύει μόνο ένα μικρό κομμάτι της παραγωγής και άφησε το υπόλοιπο στην τύχη του. Χαίρομαι γιατί η επιχείρησή μας είναι μια επιχείρηση νοικοκυρεμένη, προκόψαμε, αλλά για το ελληνικό κρασί δεν μπορώ να πω ότι είμαι ικανοποιημένος. Θα ήθελα τελειώνοντας την καριέρα μου ως οινοποιός να πω ότι το ελληνικό κρασί νοικοκυρεύτηκε. Όπως νοικοκυρεύτηκε η δική μου επιχείρηση. Από το πιο ακριβό μας μπουκάλι μέχρι το πιο φθινό, που είναι σε ασκό, είναι όλα πολύ καλά δουλεμένα, σωστά τιμολογημένα. Δεν ισχύει, δυστυχώς, το ίδιο για το σύνολο του ελληνικού κρασιού. Καμαρώνουμε όλοι για το κομμάτι του ελληνικού κρασιού που πρόκοψε, εγώ όμως θα ήθελα να καμαρώνω για όλο το οικοδόμημα.
- OK** Μιλήσατε προηγουμένως για την καλή νέα γενιά που αναλαμβάνει δυναμικά τα ηνία στη Νεμέα. Τι έχετε να πείτε σε αυτά τα παιδιά;
- EA** Να πω κατ' αρχάς ότι γνωρίζω τα παιδιά όλων των συναδέλφων μου και είναι εξαιρετικά παιδιά. Εμείς είμαστε η γενιά που έδωσε αυτή την καινούργια εικόνα, αλλά έκανε και το μεγάλο λάθος που ανέφερα: αγνόησε το υπόγειο. Εμείς όλοι έχουμε παιδιά στην ίδια περίπου ηλικία, είναι όλα διαμάντια. Μεγάλωσαν σε καλές οικογένειες, έχουν καλλιέργεια, καλές σπουδές, είναι εξαιρετικά παιδιά. Εκεί βλέπω ένα καλό μέλλον. Θα ήθελα όμως να έχουν και ένα ευρύτερο πνεύμα, όχι κάνω 100.000 φιάλες στο κτήμα μου, παίρνω βραβεία και είμαι ικανοποιημένος. Θα ήθελα οι οριζόντιές τους να περιλαμβάνουν όλο το ελληνικό κρασί. Τα νέα παιδιά έχουν όραμα. Πίνω τα κρασιά του γιου μου Βασίλη και τρελαίνομαι. Ελπίζω να πάει καλά όλο το ελληνικό κρασί.
- OK** Καλές ή κακές στιγμές που θυμάστε;
- EA** Τα θυμάμαι όλα με πολλή νοσταλγία. Θυμάμαι ότι η κούραση ήταν απίστευτη. Όλα πέρασαν από το χέρι μου. Πολύ μικρός ήθελα να εργαζομαι σκληρά και να βοηθάω τον πατέρα μου, θυμάμαι πόσο δύσκολη και κουραστική ήταν η δουλειά του οινοποιού, πόσο φτωχή ήταν. Θυμάμαι όλους τους σταθμούς, τη Νεμέα, απ' όπου ξεκίνησε μια νέα εποχή για μένα. Ήρθα εδώ, ξεκίνησα και κόλλησα. Έγινε ένα με όλη την αμπελουργία και την οινοποιία από τα μέσα της. Εδώ ένιωσα τον μόχθο του αμπελουργού. Πριν ήμασταν και λίγο έμποροι, εδώ κατάλαβα πόσο κοπιάζουν για να παραγάγουν καλό σταφύλι. Το συνειδητοποίησα όταν ήρθα και έγινα ένα μαζί τους.
- OK** Τι συμβουλή θα δίνετε στα παιδιά σας;
- EA** Φτιάχνουν ένα προϊόν που απευθύνεται σε ανθρώπους και θα πρέπει να το κάνουν με πολύ σεβασμό προς εκείνον που θα το καταναλώσει. Να ικανοποιηθεί και για τα λεφτά που θα πληρώσει, και γι' αυτό που θα νιώσει όταν θα το απολαμβάνει στο ποτήρι του. ●



Ο Επίσκοπος Λαοφάνης με τα τρία του παιδιά. Την Ασητέη, τον Βασίλη και τον Θεόφιλο.

«Για μένα το μεγάλο λάθος του κλάδου ήταν το ότι διαχώρισε το κρασί σε ένα είδος πολυτελείας που αντιπροσωπεύει μόνο ένα μικρό κομμάτι της παραγωγής και άφησε το υπόλοιπο στην τύχη του. Χαίρομαι γιατί η επιχείρησή μας είναι μια επιχείρηση νοικοκυρεμένη, προκόψαμε, αλλά για το ελληνικό κρασί δεν μπορώ να πω ότι είμαι ικανοποιημένος».

50 χρόνια  
Οινοποιείο Ζαχαριά  
NEW



ZACHARIÁS

SKLAVA

New Vintage  
2025





Το καλοκαίρι τελειώνει κι εμείς επίμονα ψάχνουμε να ξεορκίσουμε το κακό. Στο «Καλό αποκαλόκαιρο», που έγινε της μόδας τελευταία, φέτος ήρθε να προστεθεί το «Καλή σεζόν». Τι θα πει, άραγε, «Καλή σεζόν», σε ποιους ακριβώς απευθύνεται; Το «Καλό φθινόπωρο» ούτε το τολμάμε πλέον, αν βρεθεί δε κάποιος να μας ευχηθεί «Καλό χειμώνα», τον αγριοκοιτάμε ψελλίζοντας το γνωστό «ε, όχι και χειμώνας από τώρα...». Μιλάμε όλοι για καινούργια ξεκινήματα, για αποφάσεις που πήραμε ξαπλωμένοι στην παραλία αγναντεύοντας το πέλαγος – να προσέχουμε περισσότερο τον εαυτό μας, να μην αφήνουμε το στρες να μας καταβάλλει, να προσπαθήσουμε για το καλύτερο στη δουλειά μας και άλλα παρόμοια καθώς επιστρέφουμε στην καθημερινότητά μας.

Τρεις μήνες μεσολαβούν όλοι κι όλοι μέχρι αυτή η καθημερινότητα να συνθλίψει τις καλές προθέσεις και να οδηγηθούμε σε νέες γενναίες αποφάσεις με το τέλος της ημερολογιακής χρονιάς και το νέο έτος. Ο κύκλος είναι ο ίδιος, αένσας πάντα και πολύ ανθρώπινο, και, ναι, ας το αποδεχθούμε επιτέλους, το φθινόπωρο είναι εδώ και είναι όμορφο. Και θέλουμε να ελπίζουμε χωρίς δυσάρεστες εκπλήξεις, καθώς οι φετινές ακραίες συνθήκες που επικράτησαν στην Ευρώπη απέδειξαν για μία ακόμη φορά ότι η κλιματική αλλαγή όχι απλώς χτυπά την πόρτα μας, αλλά και μας δείχνει το άσχημο πρόσωπό της. Το να έχουμε ένα καλό φθινόπωρο και έναν καλό χειμώνα είναι πια κάτι πολύ παραπάνω από μια τυπική ευχή που δεν τολμάμε καν να ψελλίσουμε. Και σίγουρα δεν είναι δεδομένο, έτσι όπως διαμορφώνονται πλέον οι συνθήκες.

Οι ισχυρές βροχές που έπληξαν τη χώρα μας σε καιρό τρύγου θύμισαν σε όλους μας ότι πίσω από τη γιορτινή του ατμόσφαιρα ο τρύγος κρύβει πάντα πολύ σκληρή δουλειά και αγωνία για τις καιρικές συνθήκες. Αν ο καιρός δεν είναι σύμμαχος, τα πάντα γίνονται πιο δύσκολα. Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου έχει πολλά να θυμηθεί από τους τρύγους στο Κτήμα της Επανομής, που φέτος γιορτάζει 40 χρόνια, ενώ δύο νέοι οινολόγοι, η Μαριάνθη Μπασαλέκου και ο Πάννης Παπαδημητρακόπουλος, μοιράζονται μαζί μας τις εμπειρίες τους από τρύγους σε μακρινές περιοχές του κόσμου. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, ασχολείται με ένα μεγάλο θέμα και είναι άκρως διαφωτιστικός παρόλο που δεν παίρνει θέση: «Τα ακριβά ελληνικά κρασιά είναι φθηνά, ακριβά ή ταμάμ»; Μια μεγάλη κουβέντα που έχει ξεκινήσει και έχει μεγάλο ενδιαφέρον.

Το φετινό καλοκαίρι, το Grape ταξίδεψε σε δύο νησιά του Βορείου Αιγαίου, τη Λέσβο και τη Λήμνο, και ανακάλυψε καλά κρυμμένα μυστικά στον χώρο της οινοπαραγωγής. Μαζί με τα υπέροχα μυτιληνά ούζα, που κρύβουν τη δική τους ιεροτελεστία, ήρθαμε σε επαφή με τους ανθρώπους, την ιστορία, τις παραδόσεις της Μυτιλήνης, ενώ στη Λήμνο γνωρίσαμε από κοντά το ιδιαίτερο terroir του νησιού και το κυρίαρχο Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Ταξιδέψαμε νοερά και στη μακρινή Νότια Αφρική, με τα Chenin Blanc και τα Pinotage της και τη μακρά παράδοση στην οινοπαραγωγή, που επισκιάστηκε για δεκαετίες λόγω του Απαρτχάιντ, αλλά πλέον διεκδικεί υψηλές θέσεις στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Η σκυτάλη της οινοπαραγωγής στην Ελλάδα περνά σταδιακά στην επόμενη γενιά, που πραγματικά δεν σταματά να μας εκπλήσσει.

Συναντήσαμε τη Θεοδώρα Ρούβαλη και τον Antonio Pañego, δύο νέους, ταλαντούχους και πολυταξιδεμένους οινοποιούς που έχουν αναλάβει το Οινοποιείο Ρούβαλη και θαυμάσαμε την αφοσίωση και την αγάπη και των δύο σε αυτό που κάνουν. Είχαμε τη χαρά να συνομιλήσουμε με τον Γεράσιμο και τον Πύργο Λαζαρίδη, τους διδυμούς γιους του γνωστού οινοποιού της Δράμας Κώστα Λαζαρίδη, οι οποίοι έχουν πλέον βρει τη θέση τους στην εταιρεία που ίδρυσε ο πατέρας τους και είναι αποφασισμένοι να συνεχίσουν με τον ίδιο δυναμισμό όσα εκείνος ξεκίνησε τη δεκαετία του '90. Πίσω στα νησιά, ο Πάννης Παππάς βρέθηκε στη Σίφνο και μπροστά σε ένα μπουκάλι ροζέ Mountcloud του οινοποιείου Navitas μοιράστηκε εμπειρίες και σκέψεις με τον φίλο του Νώντα Παππά, συνδιοκτήτη του Loggia Wine Bar και μουσικού (μόλις κυκλοφόρησε ένα νέο σόλο αλμπουμ). Επιστροφή στην Αθήνα και βουτιά στο... μυαλό των σωματιδίων του εστιατορίου CTC Κανέλλου Τριανταφυλόπουλου και της Karoline Reinhold του εστιατορίου Pelagos, για να κατανοήσουμε τους λόγους, τις συνθήκες και τα ερεθίσματα που καθορίζουν τις επιλογές τους.

Μια φρέσκια προσέγγιση του Food and Wine Pairing από τη Γιόβαννα Λύκου, που προτείνει επίσης και τα Fall Best Buys. Τις νέες τάσεις στο κρασί και στη γαστρονομία και πώς αυτές συνδυάζονται μεταξύ τους μας παρουσιάζει σε έναν λίγο διαφορετικό συνδυασμό κρασιού και φαγητού ο Νίκος Λουκάκης, ενώ ο Πάννης Καϊμενάκης στο Cellar Rat εξηγεί γιατί η Βουργουνδία ήταν, είναι και θα είναι η βασίλισσα του terroir. Και για να μην ξεχνιόμαστε: Το εκπληκτικό εξώφυλλο του Πάννη Κουρούδη κάθε άλλο παρά σε φθινοπωρινή μελαγχολία παραπέμπει. Ας επιστρέψουμε, λοιπόν, όλοι με την καλή διάθεση που μας χάρισε το καλοκαίρι κι ας απολαύσουμε χαλαροί τις ομορφιές αυτής της εποχής.

Αναρωτηθήκατε ποτέ για την ευθύνη που έχει το αντίστροφο; Ρωτήσαμε τους υπευθύνους δύο εστιατορίων με αστέρι Michelin –CTC και Pelagos– και η κουβέντα μας ήταν, όπως αντιλαμβάνεστε, άκρως ενδιαφέρουσα.

## ΣΤΟ ΜΥΑΛΟ ΤΟΥ SOMMELIER

Το CTC και το Pelagos, που έχουν πλέον –δικαίως– από ένα αστέρι Michelin στην κατοχή τους, είναι κάτι περισσότερο από δύο νέες αφίξεις στον οδηγό. Τα εστιατόρια έχουν χωρίσει γεωγραφικά τη δράση τους. Το ένα, αναπνέοντας την ιστορικότητα της βορειοδυτικής κλιτύς της Ακρόπολης, στον Κεραμεικό, και το άλλο απολαμβάνοντας τη λυτρωτική θέα του πράσινου που βουτά στον μικρό κολλήσιό του Αστέρη, στο Four Seasons Astir Palace Hotel Athens.

Στην πραγματικότητα, όμως, τόσο ο Αλέξανδρος Τσιατίνης όσο και ο Luca Piscazzi έχουν κάτι κοινό. Με διαφορετικές διαδρομές και προσεγγίσεις, καταφέρνουν παρά με τις μπριγάντες τους να δημιουργήσουν συγκινητικές εμπειρίες. Έχοντας κατανοήσει τη σημασία του pairing, στελεχώνουν την ομάδα τους με αξιόλογους οινοχόους, οι οποίοι ολοκληρώνουν την τελική εικόνα των συνταγών τους τόσο στα μάτια όσο και στον ουρανίσκο των καλεσμένων τους. Αλήθεια, όμως, αναρωτηθήκατε ποτέ για την ευθύνη που έχει ένας sommelier απέναντι στον σεφ του;

Μόλις το πιάτο περάσει το πάσο, βρίσκεται στην τύχη της συνδυαστικής νοημοσύνης του οινοχόου. Αυτό με βεβαιότητα μπορεί είτε να απαγορεύσει είτε και να καταστρέψει το πιάτο και εν γένει τη συνολική εμπειρία, χωρίς βεβαίως να απουσιάζουν οι μετρίότητες. Συναντήσαμε τους οινοχόους των εστιατορίων CTC και Pelagos και δοκιμάζοντας παρά προσπαθήσαμε να μπούμε στο μυαλό τους, ελπίζοντας ότι θα κατανοήσουμε τους λόγους, τα ερεθίσματα και τις συνθήκες που καθορίζουν τους συνδυασμούς τους.



Η Γιάννης Λύκου με τον head sommelier του CTC Restaurant, Κανέλλο Τριανταφυλλόπουλο.

### CTC Restaurant

Κανέλλος Τριανταφυλλόπουλος, Head sommelier

Είναι ο οινοχόος που όλοι ξέρουν με το μικρό του όνομα. Ο head sommelier του CTC είναι ο οινοχόος της διπλανής πόρτας και ίσως ο οινοχόος όπως θα θέλαμε να είναι. Αποτελεί ένα πρότυπο επαγγελματία που χωρίς περιττές φιοριτούρες καταφέρνει να είναι χαρισματικός και αποτελεσματικός. Παραδέχεται χωρίς κόμπλεξ πως μερικά από τα κορυφαία του pairing έχουν γίνει από τυχαίες δοκιμές, ενώ γεύεται και πειραματίζεται ακατάπαυστα. Σερβίρει το καλωσόρισμα του σεφ μαζί με ένα πατήρι Ξινόμυρο Ropolka red της οικογένειας Βαϊμάκη. Το ανατρεπτικό του ταίριασμα εκκλησάει ευχάριστα και πάει κόντρα στη θεωρία. Τα αντίθετα έλκονται και μια υπέροχη δοκιμή μόλις ξεκίνησε.

Ακολουθεί το καπνιστό λαβράκι με μαγιονέζα από στρείδια, γρανίτα ακτινίδιο, πούδρα χλωρού σκόρδου, oyster leaf και πιπεριά chilly. Πιάτο που ορίζει την αρμονία των ετερόκλητων γεύσεων και αισθήσεων. Γλυκό και πικάντικο, καπνιστό και υπαπί, με φρεσκάδα και δροσερή οξύτητα. Τελμά έναν διπλό οινό συνδυασμό που αντιστοιχεί την ισορροπία και τις αντιθέσεις: 2021 Dr. Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett και N.V. Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve. Η πρώτη αντιστοίχια εξυψώνει την ένταση του ακτινιδίου, το οποίο διαρκεί μέχρι και το τελευταίο. Το chilly ζυγώνει στο στόμα, αλλά η φρουτένια διάθεση του κρασιού το μαλακώνει. Η σαμπάνια, από την άλλη, λειτουργεί σαν καταλύτης και στρογγυλεύει όλη την μπουκιά. Το πιάτο κάνει μισό βήμα πίσω, αλλά επιγευστικά είναι απόλυτα όρτιο. «Μου αρέσουν οι συνδυασμοί που σε κάνουν να σκέφτεσαι πως είναι δυνατόν αυτό να έχει δουλέψει», θα πει και θα σερβίρει ένα Ξινόμυρο που παίζει με τη δυναμική της ποικιλίας. Ξεπερνώντας τα όριά της, το Pata Trava από το Κτήμα Λίγα θα αναρμονίσει την οξειδωτική του ιδιαιτερότητα με το γευστικό καλαμάρι. Τα αρώματα περγαμόντου και κιδωνίου θα μασάσουν με αυτά του πιάτου, ενώ παράλληλα οι ελαφριές τανίνες με την οξύτητα θα οβηθούν την beurre blanc και το κρουναρί. Το νερό τομάτας θα πιαστεί από το σωσίβιο της τοματένιας ποικιλίας, ερμητεύοντας ένα απίθανο γευστικό επος.

#### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Τάρταρ ροφού με μαγιονέζα τομάτας, chips τομάτας, σταγόνες κρέμας εσπεριδοειδών αρωματισμένες με μαστίχα (amuse bouche)
- 2018 Ropolka red, οικογένεια Βαϊμάκη, Ξινόμυρο
- Καπνιστό λαβράκι με μαγιονέζα από στρείδια, γρανίτα ακτινίδιο, πούδρα χλωρού σκόρδου, oyster leaf, πιπεριά chilly
- 2021 Dr. Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett
- N.V. Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve
- Τολιστέλες από καλαμάρι βρασμένες σε νερό τομάτας και σάλτσα beurre blanc, chips σκόρδου, καβουρδισμένο κρουναρί, flakes παρμεζάνας, λαδί βασιλικού
- 2020 Pata Trava Κτήμα Λίγα, Ξινόμυρο

ΣΤΟ ΜΥΑΛΟ ΤΟΥ SOMMELIER

Φθινόπωρο 2022

Τεύχος 27

136

10 Χρόνια Grape Magazine



Pizzetta margarita (amuse bouche), Quiche κανιστού σολερού και καβούρι.



Αγκινάρα σε μορφή νίκλας, φέτες ροδάκινου, λούζα, καππαρόφυλλα και παγωτό foie gras.

### Pelagos Restaurant Karoline Reinhold, Head sommelier



Η Γιοθόνα Λίκου με τη head sommelier του Pelagos Restaurant, Karoline Reinhold.

Η καλύτερη οινοχώρα της Εσθονίας για το 2020 και το 2021 έρχεται στην Ελλάδα να αναλάβει τη θέση του επικεφαλής οινοχώρα στο εστιατόριο Pelagos. Στην πορεία της θα έχει συντροφιά ένα αστέρι Michelin, αλλά θα την περιμένει και μπλόκι δουλειά. Η ανακάλυψη του ελληνικού αμπελώνα θα γίνει με στοχοπροσήλωση ανάμεσα σε ταξίδια και δοκιμές. «Συμβαίνει όλο και λιγότερο», θα πει, «αλλά τις φορές που δεν νιώθω αυτοπεποίθηση, παραλληλίζω τις ελληνικές ποικιλίες με διεθνείς κι έτσι μπορώ να είμαι σύστοιχη στους συνδυασμούς μου».

Την ίδια στιγμή έρχονται τα τρία amuse bouche και παράλληλα σερβίρουμε στα ποτήρια μας N.V. Champagne Billecart Salmon Brut Rosé. Η συγκυρία μας φουσαλίδες στο ξεκίνημα δεν ακολουθεί τη συνήθη σειρά (ασφράδες, λευκά, ροζέ, κόκκινο, γλυκό), αλλά είναι η passerpartout λύση για τις τρεις «μπουκιές». Αντίθετως, αν το πιάτο το ζητά, της αρέσει πολύ να αλλάξει αυτή τη σειρά. Εξάλλου η ροζέ σαμπάνια μπορεί να αντεπεξέλθει, ενώ παραδέχεται πως ακόμα κι ένα κοκτέιλ με οξύτητα θα τα πήγαινε επίσης καλά. Η οξύτητα θα περιορίσει τη λιπαρότητα, η φινέτσα θα συμπορευτεί με την αέρινη υφή τους, οι φουσαλίδες θα δροσίσουν και τα αρωματικά χαρακτηριστικά θα χαρίσουν αρμονία.

Τα πράγματα σοβαρεύουν με την άφιξη της αγκινάρας. Ενός πιάτου που στη θεωρία σε προκαλεί να επιστρατεύσεις κάθε βαρύ πυροβολικό. Ένα υλικό κατά κόσμον wine killer, κρεατένια ένταση από τη λούζα, αλμύρα και προσωπικότητα από την κάρπαρη και βεβαίως μια ιδιαίτερα ζωκτικότητα από το foie gras. Απρόσμενα, το πιάτο στη δοκιμή του χαμηλώνει σε ένταση και σώμα, χαρίζοντας μια παιχνιδιάρικη φυτικότητα, όμοια με αυτήν που δίνει το σπαράγγι. Αέρινη υφή και χαμογελαστή οξύτητα από το ροδάκινο. «Δεν υπάρχει μόνο ένα κρασί για κάθε πιάτο, αλλά είναι ευκαιρία για να σκεφτούμε out of the box με το Αηδάνι από το Οινοποιείο Χατζηδάκη».

Το εξελεγχμένο προφίλ του θα κοιτάξει στα μάτια τις δυσκολίες των υλικών, η οξύτητα θα εναρμονιστεί με αυτήν του πιάτου και η φρουτένια του ντροπαλότητα θα κερδίσει το μεγαλύτερο στόιχημα για την Karoline, αυτό της επίγευσης. «Η επίγευση είναι το πιο σημαντικό σημείο του συνδυασμού- αν δεν είναι ευχάριστη, κάτι δεν πήγε καλά». Η κουβέντα μας τελειώνει με την ιδονική εναλλακτική που θα συνδυάζαμε το πιάτο. F.X. Pichler M. Grüner Veltliner Smaragd, θα πούμε με μία φωνή!

#### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

- Καβούρι
- Quiche κανιστού σολεριού
- Pizzetta margarita (amuse bouche)
- N.V. Champagne Billecart Salmon Brut Rosé
- Αγκινάρα σε μορφή νίκλας, φέτες ροδάκινου, λούζα, καππαρόφυλλα και παγωτό foie gras
- 2020 Αηδάνι, Οινοποιείο Χατζηδάκη



# grape

## EDITORIAL · Τεύχος 28

### Πόσο γρήγορα κυλάει ο χρόνος...

Ωχ, ναι, κλισέ, πολύ κλισέ, αλλά πραγματικά αυτή τη φορά ούτε καταλάβαμε πώς φθάσαμε πάλι να ετοιμάζουμε το χειμωνιάτικο τεύχος του Grape. Να ζεις την κάθε στιγμή, μας λένε διαρκώς οι πιο φιλοσοφημένοι, μπας και καταφέρεις να βάλεις τον χρόνο στην πραγματική του διάσταση. Αδύνατον όμως. Είναι σαν εκείνα τα καρτούν που προσπαθούν ματαίως να κλείσουν την πόρτα στο ορμητικό νερό και εκείνη φουσκώνει και φουσκώνει και στο τέλος σκάει και τα πετάει στην άλλη άκρη... Έτσι κάπως κι εμείς προσπαθούμε μάταια να συγκρατήσουμε τον χρόνο και ξαφνικά βρισκόμαστε να αντικρίζουμε από την άλλη άκρη όσα πέρασαν και έγιναν κιάλας ανάμνηση. Το σημαντικό, όμως, είναι να μπορείς να τον κοιτάς με χαμόγελο και να του κλείνεις το μάτι, κι ας επιμένει αυτός να περνά γρήγορα.

Και εμείς εδώ στο Grape έχουμε κάθε λόγο να χαμογελάμε, αφού προσθέτουμε στο ενεργητικό μας μία ακόμη πολύ δημιουργική χρονιά, με μια ομάδα γεμάτη κέφι που συνεχώς εμπλουτίζεται. Η κοινή μας αγάπη για το κρασί μάς έχει φέρει κοντά σε ανθρώπους εμπνευσμένους, με πάθος γι' αυτό που κάνουν, μας έχει ανοίξει ορίζοντες τους οποίους ούτε φανταζόμασταν όταν ξεκινήσαμε. Με τον Γιάννη Κουρούδη και τα υπέροχα εξώφυλλά του σταθερή αξία, να μας γεμίζουν πάντα θετική ενέργεια, καθώς και όλη την υπέροχη ομάδα της K2 Design, με επικεφαλής τον δικό μας πια Γιάννη Κονδύλη –που αγόγγυστα μας ανέχεται πάνω από το κεφάλι του– να δημιουργεί με το αστείρευτο ταλέντο του την ιδιαίτερη εικόνα του τεύχους που κρατάτε στα χέρια σας.

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, με τη μανία του να σπάει Taboo, δημιουργεί πάντα συζητήσεις και αυτή τη φορά δεν θα αποτελέσει εξαίρεση. «Τι είναι τελικά ακριβό κρασί;» αναρωτιέται και μας δίνει τη δική του ερμηνεία, με την οποία κάποιος θα συμφωνήσει, κάποιος θα διαφωνήσει και κάποιος πάλι ίσως και να μην την πολυκαταλάβουν, αλλά πάντως σίγουρα θα θελήσουν να τη σχολιάσουν. Μια συνομιλία με τον Άρη Τσέλεπο ήταν αρκετή για να μας πείσει ότι το μέλλον του ελληνικού κρασιού βρίσκεται σε πολύ καλά χέρια. Ο γιος του γνωστού και καταξιωμένου Γιάννη Τσέλεπου δεν μοιάζει να έχει κληρονομήσει πολλά από την πληθωρικότητα της προσωπικότητας του πατέρα του, έχει πάρει όμως όλο του το πάθος για το κρασί.

Μέλος της νέας γενιάς των Ελλήνων οινοποιών, που είναι αποφασισμένη να πατήσει στα βήματα της προηγούμενης και να προχωρήσει μπροστά, ο Άρης είναι ένας νέος και δημιουργικός άνθρωπος που σε κερδίζει αμέσως. Λίγο πριν χειμωνιάσει για τα καλά, βρεθήκαμε στη Σαντορίνη, όπου συναντήσαμε την Jancis Robinson, μία από τις πιο επιδραστικές φυσιογνωμίες στον χώρο του κρασιού. Προσιτή και ομιλητική, αλλά με μπόλικο βρετανικό φλέγμα, μας μίλησε για τις νέες παγκόσμιες τάσεις, για όλα όσα έχουν αλλάξει στη διάρκεια της πολυετούς της καριέρας ως οινογράφου και οικοκριτικού, και μας απέδειξε εμπράκτως ότι είναι πραγματικά ακούραστη, αν και μοιάζει ιδιαίτερα ευτυχής που η πώληση του πολύ επιτυχημένου site της της επιτρέπει να έχει περισσότερο ελεύθερο χρόνο. Ταξίδι και πάλι στη γειτονική Ιταλία, κάνοντας αυτή τη φορά βουτιά στις φυσαλίδες της.

Ο Νίκος Ιωαννίδης βρέθηκε στο Asti και επισκέφθηκε τα οινοποιεία της περιοχής, που παράγουν ένα από τα πιο δημοφιλή αφρώδη κρασιά του κόσμου από αμπελώνες που ανήκουν στη λίστα με τα Μνημεία Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO. Η Ιταλία όμως είναι και η χώρα της Franciacorta, του αφρώδους που πολλοί συγκρίνουν με τη Σαμπάνια, αλλά και του Prosecco. Και από τις φυσαλίδες και τα αφρώδη στα υπέροχα γλυκά κρασιά, που έχουν την τιμητική τους αυτή την εποχή. Ταξίδι στην Ουγγαρία από τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET και γνωριμία με το μυθικό Tokaj και τη συναρπαστική ιστορία του Βρετανού οινογράφου Hugh Johnson, ο οποίος ξαναέβαλε στον χάρτη το αισθαντικό νέκταρ που για αιώνες απολάμβαναν ιστορικές φυσιογνωμίες όπως ο Τολστόι, ο Βολταίρος, ο Μπετόβεν και ο Χάιντν. Μένουμε στην Ευρώπη και ταξιδεύουμε γευστικά στη Γερμανία και στα υπέροχα Riesling της.

Σε μια μοναδική κάθετη δοκιμή που οργάνωσε το εστιατόριο Botrini's, με αφορμή τα 11α γενέθλιά του, και την οποία μας παρουσιάζει ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, γνωρίζουμε έξι χρονιές των GG κρασιών Emrich-Schötleber από τον αμπελώνα του Halenberg στην περιοχή Nahe, μία από τις πιο μικρές, αλλά ονομαστές και γεμάτες διαφοροποίηση περιοχές της Γερμανίας. Πίσω στην Αθήνα και βόλτα στα iconic hotel bars της πόλης. Τι καλύτερο για τις γιορτινές ημέρες –και όχι μόνο– από ένα ποτό από τα χέρια εξαιρετικών bartenders, σε ατμόσφαιρα που είναι πραγματικά φτιαγμένη για να χαλαρώνει. Η Ποβάννα Λύκου μάς ξεναγεί στο Alexander's Bar του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία, το πιο επιβλητικό μπαρ της Αθήνας, και οδηγώντας νοτιότερα μας συστήνει το Avra Bar, που φιλοξενείται στο μαγικό ξενοδοχείο Four Seasons Astir Palace.

Ωδή στη νέα γενιά των bartenders και από την Ντένη Καλλιβωκά, που πίνει στην υγεία τους, γιατί κάνουν την ημέρα μας καλύτερη, τη ζωή μας πιο ανάλαφρη και είναι εκεί για να ρουφήξουν λίγη από την έντασή μας. Με άλλα λόγια, είναι απλώς υπέροχοι. Υπέροχη και απολαυστική και η συνομιλία του Γιάννη Παππά με την Ιάνθη Μιχαλάκη, την αρτοποιό και pastry chef που μαζί με τη Μαρία Αλαφούζου είναι το δίδυμο του Kora, του φούρνου της Αναγνωστοπούλου που έχει ξεμμαλίσει τους Αθηναίους. Από το χειμωνιάτικο Grape δεν θα μπορούσε βέβαια να λείπει το γιορτινό μενού και οι κατάλληλοι συνδυασμοί του με κρασί, από τον Νίκο Λουκάκη, αφού αυτή την εποχή όλοι λίγο πολύ οργανώνουμε κάποιο γεύμα σπίτι μας, καλώντας φίλους και συγγενείς για να μοιραστούμε τη χαρά των ημερών. Κάθε τεύχος που κλείνει μας γεμίζει αισιοδοξία ότι τα καλύτερα έρχονται και με αυτή τη θετική σκέψη θέλουμε και φέτος να υποδεχθούμε την καινούργια χρονιά! Καλό χειμώνα!

Είναι, χωρίς αμφιβολία, η πιο επιδραστική προσωπικότητα στον χώρο του κρασιού. Συγγραφέας του «Oxford Companion for Wine» –δεν υπάρχει άνθρωπος που έχει σπουδάσει το κρασί χωρίς τη βοήθεια του τόμου αυτού– η οινογράφος και κριτικός Jancis Robinson μπορεί επιτέλους να απολαύσει λίγο ελεύθερο χρόνο, αφού τη χρονιά που μας πέρασε αποφάσισε να πουλήσει σε μια αμερικανική εταιρεία το site της, JancisRobinson.com.

ΚΕΙΜΕΝΟ  
Θάλασα Καρακάση  
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΙΕΣ  
Φύλλιος Αβραμίδης

Η δοκιμή μιας ερυθρής Βουργουνδίας στη διάρκεια των σπουδών της στην Οξφόρδη, όπου σπούδασε Μαθηματικά και Φιλοσοφία, ήταν αρκετή για να... αρπάξει το μικρόβιο και να αφιερώσει τη ζωή της γράφοντας για το κρασί. Κάτι που δεν τολμούσε καν να φανταστεί πίσω στη δεκαετία του '70, όταν, όπως λέει η ίδια, «αν έλεγα στους οικείους μου ότι ήθελα να ασχοληθώ με κάτι τέτοιο, το μόνο που θα μου έλεγαν θα ήταν: "Θα πετάξεις από το παράθυρο αυτές τις σπουδές στην Οξφόρδη για να ασχοληθείς με το κρασί και το φαγητό;"».

Στη διάρκεια ενός μεσημεριανού γεύματος που είχαμε τη χαρά να μοιραστούμε, στο περιθώριο της αναβίωσης της Vedema στη Σαντορίνη από τον Γιάννη Καρακάση MW, στην υπέροχη σουπερ-εξοχική αυλή του ξενοδοχείου Katoikies Garden Suites, που φιλοξενεί πλέον το εμβληματικό εστιατόριο Seishe, η Jancis Robinson ξετύλιξε το νήμα της πολυετούς καριέρας της και μοιράστηκε μαζί μας τις σκέψεις της για τις νέες τάσεις και όλα όσα έχουν αλλάξει τις τελευταίες δεκαετίες. Μας μίλησε για την Ελλάδα και τα ελληνικά κρασιά. Είχε προηγηθεί ένα εξαιρετικό masterclass από τον Γιάννη Καρακάση MW και την Caro Maurer MW, με θέμα το Ασύρτικο και το Riesling και η Jancis αρνήθηκε να με ακολουθήσει στον χώρο της συνάντησής μας αν προηγουμένως δεν εξασφάλιζε λίγο ακόμη από το εξαιρετικό και σπάνιο Keller Nierstein Hipping 2014 που είχαμε την τύχη να δοκιμάσουμε –μεταξύ πολλών άλλων εξαιρετικών κρασιών– στη διάρκεια του masterclass.

**Θάλασα Καρακάση** Στη διάρκεια της μακράς πορείας σας στον χώρο έχετε δει πολλές και διαφορετικές εξελίξεις. Ποιες είναι αυτές που σας εντυπωσίασαν περισσότερο;

**Jancis Robinson** Είμαι ενθουσιασμένη που έχουμε επιτέλους ξεπεράσει τη δεκαετία του '90, όταν όλοι έπρεπε να κάνουν κρασί αντιγράφοντας τα γαλλικά, με όσο το δυνατόν περισσότερο αλκοόλ και βαρέλι. Πλέον τα κρασιά εκφράζουν περισσότερο το terroir τους χωρίς να αποτελούν κόπιες των γαλλικών, παρατηρείται μια μεγάλη στροφή στις γηγενείς ποικιλίες, υπάρχει ένα κίνημα για τα φυσικά κρασιά, το οποίο συνυπάρχει με όσους επιζητούν τις μεγάλες φίρμες. Υπάρχουν λοιπόν διαφορετικές σχολές και από την πλευρά των οινογράφων τα πράγματα επίσης έχουν αλλάξει πολύ. Δεν υπάρχει πια η σιγουριά της δημοσίευσης σε ένα μέσο το οποίο λειτουργούσε λίγο πολύ ως «Βίβλος» και κανένας δεν είχε τη δυνατότητα να το σχολιάσει. Τώρα δεχόμαστε σχόλια και πρέπει να ζούμε με αυτό και να ανταποκρινόμαστε όσο το δυνατόν καλύτερα.

**Θκ** Οι «αυθεντίες» έχουν καταργηθεί πλέον σε πολλούς τομείς. Συμβαίνει το ίδιο και στον κόσμο του κρασιού;

**JK** Σίγουρα, και όσο και να θαυμάζω ένα κομμάτι της δουλειάς του Robert Parker, η αλήθεια είναι ότι στον τομέα της διαχείρισης της κριτικής που του ασκήθηκε δεν τα πήγε πολύ καλά, με αποτέλεσμα τελικά να αποσυρθεί εντελώς. Πρέπει συνεχώς να τρέχεις για να μπορέσεις να σταθείς και παράλληλα το να έχεις περιεχόμενο το οποίο είναι αξιόπιστο, δεν είναι εύκολη υπόθεση όταν υπάρχει τόσο πληροφόρηση, και μάλιστα διαρεάν, εκεί έξω.

# Jancis Robinson

«Κ Ποιος πιστεύετε ότι είναι ο ρόλος των influencers στη διαμόρφωση των νέων τάσεων στον χώρο του κρασιού;

«Ε Είναι σαφές ότι οι influencers είναι κάτι μεγάλο και η αλήθεια είναι ότι νιώθω μια συμπόθεια γι' αυτούς. Είχα την τύχη να γράφω την εβδομαδιαία στήλη της κριτικής του κρασιού για τους Financial Times από το 1990 και όλοι φαίνεται να είναι ευχαριστημένοι με αυτό. Είμαι σίγουρη, όμως, ότι υπάρχουν εκεί έξω πολλοί νέοι οινογράφοι που θα ήθελαν τη στήλη αυτή, και μάλιστα σε μια στιγμή που μειώνονται ολοένα και περισσότερο οι θέσεις στα έντυπα. Πολλοί είναι, λοιπόν, εκείνοι που μπαίνουν στον πειρασμό να γίνουν influencers. Υπάρχουν όμως δύο κατηγορίες: εκείνοι που πληρώνονται για να προβάλουν κάποιο κρασί και εκείνοι που απλώς λένε την άποψή τους. Και δεν είμαι σίγουρη ότι η διαφορά είναι πάντα ευδιάκριτη στο κοινό. Ωστόσο, είναι και ένας τρόπος για να γίνουν γνωστοί και να μπορέσουν στη συνέχεια να βρουν δουλειά σε κάποιο ραδιόφωνο ή τηλεόραση.

«Κ Βλέπετε κάποια νέα τάση να διαμορφώνεται σε ό,τι αφορά το κρασί;

«Ε Μπορώ να πω ότι αυτό που πρέπει να γίνει είναι μια γενναία κίνηση απομάκρυνσης από τη γυάλινη φιάλη. Το γυαλί είναι απαραίτητο μόνο για τα κρασιά παλαιώσης. Από την άλλη, το γυαλί βλάπτει σοβαρά τον πλανήτη, είναι βαρύ και δύσκολο στη μεταφορά του, είναι απίστευτα ενεργοβόρο στην παραγωγή και σε πολλές χώρες δεν ανακυκλώνεται σωστά. Τελευταία δοκιμάζω όλο και πιο καλά κρασιά σε αλουμίνιο, στις Ηνωμένες Πολιτείες το χρησιμοποιούν ευρέως και σωστά. Όσοι ασχολούμαστε χρόνια με το κρασί αναρωτιόμαστε γιατί οι νεότεροι δεν το προτιμούν. Γιατί να πληρώσουν τόσα χρήματα για μια φιάλη 750 ml, που είναι μεγάλη ποσότητα; Το αλουμίνιο απλοποιεί τα πράγματα, δεν χρειάζονται ανοιχτήρια, δεν χρειάζεται κανείς να παιδεύεται με τον φελλό.

«Κ Δεν χάνει, όμως, κάτι από τη μαγεία του έτσι το κρασί;

«Ε Δεν το πιστεύω. Σημασία έχει το περιεχόμενο, αν είναι καλό το κρασί. Άλλωστε δεν χρειάζεται να το πίνει κανείς από το αλουμινένιο κουτί, το μεταφέρει στο ποτήρι και είναι το ίδιο. Υπάρχουν και πολλά καλά γαλλικά κρασιά που συσκευάζονται έτσι.

«Κ Η εκστρατεία κατά του αλκοόλ που έχει ξεκινήσει σας ανησυχεί; Πιστεύετε ότι θα επηρεάσει και τον κόσμο του κρασιού;

«Ε Με ανησυχεί λίγο, κυρίως η πρωτοβουλία του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, και υποθέτω ότι, αν ασχολούσαστε με την πώληση του κρασιού αντί με την παρασιτική δουλειά του να γράφω γι' αυτό, θα ανησυχούσα για τους νέους ανθρώπους. Θέλω να πω, όσοι ασχολούνται με τις πωλήσεις πάντα ανησυχούσαν για το γεγονός ότι οι νεότερες γενιές πίνουν λιγότερο από τους γονείς τους, αλλά νομίζω ότι τα πράγματα είναι πιο σοβαρά τώρα. Οι νέοι άνθρωποι δεν πίνουν αλκοόλ και οι εναλλακτικές είναι πολύ πιο... γοητευτικές τώρα. Καθ' όλη τη διάρκεια της καριέρας μου οι πωλήσεις του κρασιού είχαν μια διαρκή ανοδική πορεία - τώρα, είτε έχουν φθάσει σε ένα επίπεδο και παραμένουν σταθερές είτε αρχίζουν σιγά σιγά να μειώνονται. Αισθάνομαι τυχερή που η καριέρα μου συνέπεσε με τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή, δεν θα ήθελα να ξεκινάω τώρα ως οινογράφος.

«Κ Ας μιλήσουμε λοιπόν και για τα ελληνικά κρασιά...

«Ε Θα σας πω το εξής: Κάθε φορά που κάποιος με ρωτάει ποιες πιστεύω ότι είναι οι περιοχές των οποίων η αξία δεν έχει αναγνωριστεί, απαντώ πάντα η Πορτογαλία και η Ελλάδα, περίπου για τους ίδιους λόγους. Και οι δύο χώρες διαθέτουν πολλές γηγενείς ποικιλίες και μια νέα γενιά πολύ ταλαντούχων οινοποιών.

«Μπορώ να πω ότι αυτό που πρέπει να γίνει είναι μια γενναία κίνηση απομάκρυνσης από τη γυάλινη φιάλη. Το γυαλί είναι απαραίτητο μόνο για τα κρασιά παλαιώσης. Από την άλλη, το γυαλί βλάπτει σοβαρά τον πλανήτη, είναι βαρύ και δύσκολο στη μεταφορά του, είναι απίστευτα ενεργοβόρο στην παραγωγή και σε πολλές χώρες δεν ανακυκλώνεται σωστά. Τελευταία δοκιμάζω όλο και πιο καλά κρασιά σε αλουμίνιο, στις Ηνωμένες Πολιτείες το χρησιμοποιούν ευρέως και σωστά. Όσοι ασχολούμαστε χρόνια με το κρασί αναρωτιόμαστε γιατί οι νεότεροι δεν το προτιμούν».

«Κ Έχετε διαπιστώσει κάποια εξέλιξη στην Ελλάδα;

«Ε Ναι, τα κρασιά - που ήταν ήδη πολύ αξιόλογα - έχουν βελτιωθεί πολύ. Δεν θυμάμαι ακριβώς την πρώτη φορά που έγραψα για τη Σαντορίνη, βλέπω εδώ ότι μπορεί να ήταν το 2013, είμαι σίγουρη όμως ότι ήταν πολύ πριν από αυτό. Σε ό,τι αφορά τη βρετανική αγορά, είμαι πολύ χαρούμενη που βλέπω να υπάρχουν πια πολλές ελληνικές ετικέτες.

«Κ Υπάρχει κάποια φιάλη που θα σας μείνει αξέχαστη;

«Ε Υποθέτω το Cheval Blanc του 1947. Το αυθεντικό βέβαια, γιατί έτυχε να δοκιμάσω και κάποιες φιάλες που δεν ήταν αυθεντικές. Το συγκεκριμένο, ωστόσο, ήταν μια magnum φιάλη που είχε ένας οπουδαιός συλλέκτης από το Χονγκ Κονγκ και κατά σύμπτωση τη δοκιμάσαμε στη... Βουργουνδία.

«Κ Ποιος άνθρωπος από όλους αυτούς που έχετε συναντήσει στον χώρο όλα αυτά τα χρόνια σας έχει κάνει τη μεγαλύτερη εντύπωση;

«Ε Είμαι στον χώρο τόσα χρόνια και έχω γνωρίσει πολλούς ανθρώπους. Νομίζω ότι θα ξεχώριζα τον Robert Mondavi και τη σύζυγό του Margaret. Έχω περάσει πολύ χρόνο μαζί τους. Επισκέφθηκα τη Νάπα πρώτη φορά το 1975. Ξέρεις, το στενάχωρο είναι ότι, όταν κάποιος πεθαίνει, έχω πάντα να γράψω κάτι, έχω γνωρίσει τόσο πολλούς ανθρώπους όλα αυτά τα χρόνια.



## Grande Reserve Naoussa Boutari 2013

Περιμέναμε πάνω από 10 χρόνια για να μην περιμένετε εσείς

Η ιστορία επαναλαμβάνεται... κι εσείς ξέρετε να την απολαμβάνετε με ένα ποτήρι Grande Reserve Naoussa Boutari 2013.

Ένα πλούσιο κρασί με βαθυκόκκινο χρώμα, έντονη πολυπλοκότητα, με αρώματα που υπερβυθίζονται ευχαρίστα, πολύ απαλή υφή λόγω της μακράς παλαιώσης που επιδέχεται αλλά και έντονη αίσθηση με ζεστή επίγευση.

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





## EDITORIAL · Τεύχος 29 Είναι παράξενη η εποχή που ζούμε.

Υπάρχει μονίμως μια διάχυτη αίσθηση πώλωσης. Βρισκόμαστε συνεχώς να διαλέγουμε στρατόπεδα, να επιχειρηματολογούμε, να φωνάζουμε, να υπερασπιζόμαστε με πάθος τη μία ή την άλλη θέση. Το βασικότερο όλων; Να μην ακούμε. Ταμπουρωνόμαστε πίσω από τις απόψεις μας, αναζητούμε στα social μοιδεάτες για να μοιραστούμε αυτόρεσκα αυτά που πιστεύουμε και αρνούμαστε με πάθος να ακούσουμε την άλλη άποψη. Ποιο «διαφωνώ με ό,τι λες, αλλά θα υπερασπιστώ μέχρι θανάτου το δικαίωμά σου να το λες». (Τελικά το είπε ή όχι ο Βολταίρος; Ούτε σε αυτό δεν μπορούμε να συμφωνήσουμε.) Εδώ δεν επιτρέπουμε καν στον εαυτό μας απλώς να ακούσει τι έχει να μας πει η άλλη άποψη...

Είναι θλιβερό, αλλά έχουμε ξεχάσει να συνδιαλεγόμαστε. Αυτοπροσδιοριζόμαστε ως το ένα ή το άλλο, μπαίνουμε σε κουτάκια και τέλος, αυτό είναι. Δεν υπάρχει περιθώριο για τίποτε άλλο. «Είναι δυνατόν με τις γνώσεις που έχεις να μην πίνεις μόνο φυσικά κρασιά;» ρωτάει ένας φίλος. Συγγνώμη, τι; Από πότε έχουμε χωριστεί σε στρατόπεδα και δεν το ξέρουμε; Και όμως. Μια ιστορία που ξεκίνησε ως ένα κίνημα ενάντια στον «ελιτισμό» του κρασιού, τείνει να γίνει ακριβώς αυτό. Κι αν δεν είσαι εκεί, είσαι λάθος, είσαι εκτός. Μα είναι δυνατόν; «Με έχει κουράσει όλη αυτή η ιστορία, αυτός ο διαχωρισμός», μας λέει η Χλόη Χατζηβαρύτη, η νεαρή οινοποιός της Γουμένισσας, που είναι ταυτισμένη με το κίνημα των κρασιών ήπιας παρέμβασης, όπως η ίδια τα ονομάζει.

«Φτιάχνω κρασί», είναι η απάντησή της σε όσους επιχειρούν να τη βάλουν σε συγκεκριμένο καλούπι και να της φορέσουν ταμπέλες. Εδώ καράβια χάνονται... θα πει κάποιος διαβάζοντας το Taboo του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, με τον πόλεμο που έχει ξεκινήσει κατά του αλκοόλ. Κινδυνεύει το κρασί να αποκτήσει μουσειακό χαρακτήρα; αναρωτιέται. Και τι μπορεί να κάνει ο κόσμος του κρασιού για να αποφύγει κάτι τέτοιο; Κι εμείς σκοτωνόμαστε αν θα πίνουμε φυσικά κρασιά ή... από τα άλλα. Δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι διαχωρισμός υπάρχει. Κρασιά που πίνονται και κρασιά που δεν πίνονται, ανεξαρτητως προέλευσης, τρόπου παραγωγής κ.λπ., κ.λπ.

Υπάρχουν εξαιρετικά δείγματα κρασιών των οποίων οι παραγωγοί επιλέγουν την πρακτική της βιολογικής ή βιοδυναμικής καλλιέργειας με την ελάχιστη δυνατή παρέμβαση στην οινοποίηση. Κάποια από αυτά είχε την τύχη να γευθεί ο Γιάννης Παππάς στο πρόσφατο ταξίδι του στον Λίγηρα, εκεί όπου μαζεύονται κάθε χρόνο όλοι αυτοί οι... παλαβοί Γαλάτες (και όχι μόνο) στις μεγαλύτερες εκθέσεις φυσικών κρασιών στον κόσμο. Στον Λίγηρα και συγκεκριμένα στο Chiron είναι αφιερωμένη και η στήλη Καθέτως του Γρηγόρη Μιχαήλου, ο οποίος δοκιμάζει και παρουσιάζει πέντε χρονιές La Croix Boissée του οινοποιού Bernard Baudry.

Το διαρκές εκκρεμές ανάμεσα στα γνωστά brand names από τη μια και τα εναλλακτικά naturals, που εξαφανίζει τη διάθεση περιπλάνησης σε τοπωνύμια λιγότερο γνωστά, προβληματίζει τον Γιάννη Καϊμένάκη, ο οποίος προτείνει μια πιο περιπετειώδη προσέγγιση αυτού που συνολικά ονομάζουμε κρασί. Για να φύγουμε λίγο από την πολεμική φυσικών και μη, ταξιδεύουμε βόρεια και διαπιστώνουμε ιδίως όμματα ότι, ναι, η Γηραιά Αλβιόνα παράγει κρασί. Ο Νίκος Ιωαννίδης ταξίδεψε στην Αγγλία, και συγκεκριμένα στο Κεντ, και μας παρουσιάζει τα οινοποιεία που παράγουν αφρώδεις οίνους οι οποίοι φιγουράρουν πλέον δίπλα σε μεγάλους γαλλικούς οίκους στις ετικέτες της βασιλικής συλλογής.

Στην Αγγλία, και συγκεκριμένα στο Wine Society του Cambridge όπου δίδαξε, έμαθε και αγάπησε το κρασί και η Δόμνα Μιχαηλίδου, υφυπουργός Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, η οποία επιδιώκει να κλείνει μια φορτωμένη εργασιακή μέρα με ένα ωραίο γεύμα με φίλους και καλό κρασί. Ελλάδα δεν είναι μόνο η Αθήνα, κι αυτό έρχεται να μας θυμίσει η Γιόβαννα Λύκου, που μας παρουσιάζει το Απόμερο, ένα εστιατόριο-παράσημο στην καρδιά της Καρδίτσας. Λινά τραπεζομάντιλα, συχνά ανόμοιες πορσελάνες και φρεσκοκομμένα λουλούδια στήνουν το σκηνικό για τις γεύσεις που δημιουργεί η chef restaurateur Τασούλα Κουφοπούλου, συνεπικουρούμενη από την κόρη της Στεφανία. Ταξιδεύοντας νοτιότερα, ανακαλύπτουμε τα κρασιά της Κορινθίας, πατρίδας της κορινθιακής σταφίδας.

Μεγάλα υψόμετρα, απότομες κλίσεις, βαρείς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια είναι τα χαρακτηριστικά των αμπελώνων που βρίσκονται στην περιοχή και δίνουν ιδιαίτερα κρασιά, με τραγανές οξύτητες, κομψά, με λεπτεπίλεπτα αρώματα, αλλά και πιο γεμάτα, από ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, από τα χέρια εξαιρετικών οινοποιών, που έχουν ριζώσει εδώ και αρκετά χρόνια στην περιοχή. Πίσω στην Αθήνα, μουσικές και γεύσεις μπλέκονται στην απολαυστική συζήτηση του Γιάννη Παππά με τον φίλο του DJ Γιώργο Σεράγο, μπροστά σε ένα πιάτο γίγαντες και ένα Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ η Ντένη Καλλιβωκά αναπολεί τα dry martini στην μπάρα του αγαπημένου Galaxy, το οποίο δεν θα έμπαινε ποτέ στη λίστα των βραβευμένων μπαρ, αλλά έχει για πάντα κερδίσει μια ξεχωριστή θέση στην καρδιά όλων μας. Μια ματιά στις ανοιξιότικες προτάσεις της Γιόβαννας Λύκου αρκεί για να διαπιστώσουμε ότι ο μπαχτσές μπορεί και πρέπει να έχει απ' όλα. Ας χαλαρώσουμε λοιπόν, chill που λένε και οι πιτσιρικάδες, και ας απολαύσουμε χωρίς παρωπίδες.

# Δόμνα Μιχαηλίδου

«Το μόνο που πρέπει να φοβάσαι είναι να μην πέσει ο ουρανός στο κεφάλι σου», έλεγε ο πατέρας της Δόμνας Μιχαηλίδου στην κόρη του, και η μέχρι τώρα πορεία της δείχνει να το έχει κάνει πράξη. Η υφυπουργός Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, παρά το νεαρό της ηλικίας της, έχει ένα εντυπωσιακό βιογραφικό, μια ακόμα πιο εντυπωσιακή προϋπηρεσία –ως καθηγήτρια στο Cambridge και ως οικονομολόγος στον ΟΟΣΑ– και ένα πολύ απαιτητικό πρόγραμμα, ιδιαίτερα τώρα που διανύουμε και προεκλογική περίοδο. Παρ' όλα αυτά, βρίσκει χρόνο να κυκλοφορεί σε wine bars στα Εξάρχεια, πίνοντας κρασί που, όπως δηλώνει, «κατεβαίνει ανερυθρίαστα».

ΚΕΙΜΕΝΟ  
Πηνελόπη Κοτσάκου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
Γιώργος Καπλανίδης

«Όσα χρόνια δίδαξα στην Αγγλία, υπήρξα μέλος του Cambridge Wine Society, το οποίο είναι πιο παλιό και από το ελληνικό κράτος», μου λέει γελώντας. «Εκεί έμαθα όσα γνωρίζω για το κρασί, το οποίο λατρεύω. Οι απόφοιτοι του Cambridge αναλαμβάνουν στη ζωή τους συνήθως υψηλά αξιώματα, επομένως πολλοί παραγωγοί επισκέπτονται το club αυτό για να παρουσιάσουν τα κρασιά τους. Και δεν πρόκειται για απλούς παραγωγούς, αλλά για πολύ μεγάλα ονόματα στον χώρο του κρασιού. Η ετήσια συνδρομή ανέρχεται στις 40 λίρες μόνο, τα μέλη είναι περίπου 200 και όταν ανοίγει το "παράθυρο" συμμετοχής, περίπου 50 τυχεροί με 15 λίρες μπορούν να πάρουν μέρος στις γευσιγνωσίες. Εκεί λοιπόν, σε μια ατμοσφαιρική αίθουσα με βιτρό, πίνακες του Ρέμπραντ και υπό το φως των κεριών, δοκίμασα εξαιρετικά κρασιά και έμαθα να αγαπώ το κρασί. Εκεί γνώρισα και τη Νικίτα Lichine εγγονή του Alex Lichine, ο οποίος είχε κάνει την πρώτη εγκυκλοπαίδεια του κρασιού, και κόρη του Sacha Lichine με το περίφημο Château d'Esclans στην Προβηγκία».

Η Δόμνα Μιχαηλίδου έχει σπουδάσει Οικονομικά στο Πανεπιστήμιο του York, με μεταπτυχιακό στις Αναπτυξιακές Σπουδές και διδακτορικό στην Ανάπτυξη και στις Οικονομικές Κρίσεις επίσης στο πανεπιστήμιο του Cambridge στο οποίο ήταν λέκτορας από το 2014. Έχει εργαστεί στη Διεύθυνση Οικονομικών Μελετών του ΟΟΣΑ (OECD) στο Παρίσι ως οικονομολόγος και κατόπιν στην Αθήνα για την Εργαλειοθήκη Ανταγωνισμού του ΟΟΣΑ, ως οικονομολόγος ειδική στον ανταγωνισμό. Μοναχοπαίδι, μεγαλωμένη στον Πειραιά, σε μια οικογένεια που δεν είχε σχέση με την πολιτική, ενώ και η ίδια δεν ανήκε ποτέ σε οργανωμένες νεολαίες, ωστόσο συμμετείχε στα κοινά του σχολείου και του πανεπιστημίου, αφού αγαπά πολύ την εκπροσώπηση. Οι γονείς της υπήρξαν έντονα πολιτικοποιημένοι, αλλά ποτέ κομματικοποιημένοι, όπως και η ίδια, μέχρι να ασχοληθεί ουσιαστικά με την πολιτική.

Πηνελόπη Κοτσάκου

Πώς με αυτό το βιογραφικό σας κέρδισε η πολιτική;

Δόμνα Μιχαηλίδου

Πριν από την πολιτική είχα δύο καριέρες, της πανεπιστημιακού και της συμβούλου κυβερνήσεων και οργανισμών. Το κομμάτι της συμβουλευτικής καριέρας που είχα στον ΟΟΣΑ και στους δημόσιους οργανισμούς άρχισε να μου αρέσει πολύ, γιατί έβλεπα μια μικροπία στο κομμάτι του πανεπιστημιακού. Το διδακτορικό μου το ξεκίνησα πριν ξεκινήσει η κρίση και ακαδημαϊκά είναι αρκετά δύσκολο να μελετάς κάτι που εξελίσσεται εκείνη τη στιγμή.

Η εμπλοκή μου ουσιαστικά ξεκίνησε όταν βρέθηκα στην Ελλάδα για ένα έργο του ΟΟΣΑ και ο Κυριάκος Μητσοτάκης, ο οποίος είχε ακούσει για μένα, με κάλεσε ως συμβούλο του σε οικονομικά θέματα. Μου επέτρεψε, όμως, παράλληλα μία φορά τον μήνα να διδάσκω στο πανεπιστήμιο στην Αγγλία, γεγονός πολύ σημαντικό για μένα. Ήταν μια τερπύσια ευκαιρία, αφού μου είχε λείψει ο τόπος μου, αλλά ταυτόχρονα μπορούσα και να εργαστώ με έναν άνθρωπο τον οποίο εκτιμούσα, ιδιαίτερα για την αγάπη που έχει για την πληροφορία και τη γνώση, γεγονός που εκτιμώ πολύ ως πανεπιστημιακός. Στα 29 μου βρεθήκα να δουλεύω δίπλα στον μετέπειτα πρωθυπουργό.

Στο Υπουργείο Εργασίας τοποθετήθηκα κυρίως λόγω των γνώσεων μου στα οικονομικά, αφού έχει έναν πολύ μεγάλο προϋπολογισμό. Κάνοντας λοιπόν και εγώ τον απολογισμό μου τέσσερα χρόνια μετά, δεν θα το άλλαζα με κανένα άλλο υπουργείο. Έχει πολλή αγάπη, πάνα, προβλήματα και τερπύσια ευθύνη, γεγονός που με πεισμώνει και με κάνει καλύτερη και ειμένα και την ομάδα μου.

PK Ποια ήταν η χειρότερη στιγμή στο υπουργείο;  
AM Στις πυρκαγιές του Διονύσου. Όπου έπρεπε να εκκενώσουμε τα γηροκομεία, κυρίως λόγω αναθυμιάσεων.

«Η μέρα μου ξεκινά γύρω στις 08.00. Μένω στο κέντρο της Αθήνας, όπου κινούμαι με μηχανή. Ακολουθεί η ώρα του γραφείου, όπου έχει απ' όλα: συναντήσεις με θεσμούς, με ανθρώπους που θεωρούν ότι έχουν αδικηθεί, ανθρώπους που έχουν να προτείνουν κάτι σημαντικό που δεν μπορούν να υλοποιήσουν μόνοι. Ακολουθούν οι συναντήσεις με τους ανθρώπους του υπουργείου και μετά συνήθως πρέπει να πάω κάπου εκτός, παραδείγματος χάριν σε ένα ίδρυμα».



Έπρεπε να γίνει ένα σχέδιο -γιατί δεν υπήρχε προηγούμενο- όπου να καταγράψουμε τα πάντα από το μηδέν, σε χρόνο μηδέν. Μέσα στη φωτιά έπρεπε να γίνουν μεταφορές με ασθενοφόρα και όχι μόνο, με ιατρικούς φακέλους που ήταν απαραίτητοι για να συνεργαστούν οι συντονιστές με τους φροντιστές και ότι άλλο μπορείς να φανταστείς, αφού ήταν και περίοδος Covid. Ήταν μεγάλο μάθημα για όλους μας.

**ΠΚ** Η καλύτερη στιγμή;

**ΔΜ** Όταν μετά από πολλή προσπάθεια ομαδική και προσωπική καταφέραμε να περάσουμε τις προδιαγραφές για τις μονάδες παιδικής προστασίας -δηλαδή τους κανόνες για τις μόνες δομές που μένουν αρρύθμιστες στη χώρα μας- με την υποστήριξη του πρωθυπουργού. Για μένα ήταν τεράστια χαρά και ανακούφιση. Την οποία ακολούθησε και μια πολύ πικρή δικαίωση με τα όσα έγιναν αργότερα με την Κιβωτό του Κόσμου.

Η Δόμνα Μιχαηλίδου είναι απολύτως άνθρωπος της ηλικίας της, παρά την υπουργική της θέση, με αμεσότητα και αυθορμητισμό που εντυπωσιάζουν. Απορεί που κάποιες φίλες της κάνουν διατροφή, ενώ η ίδια περιμένει πώς και πώς ένα ωραίο δείπνο συνοδεία ενός καλού κρασιού συντροφιά με αγαπημένους φίλους. Αποτελεί μάλιστα προτεραιότητά της, αφού, όπως λέει χαρακτηριστικά, η καθημερινή της ατζέντα την κάνει να νιώθει ότι πρέπει να αλλάζει τη συχνότητα του εγκεφάλου της κάθε μισάωρο. Στις 12.00 μπορεί να μιλάει για τη σκλήρυνση κατά πλάκας, λίγο αργότερα για τους ελέγχους στα ορφανοτροφεία και έπειτα για τη σημασία της σωστής δευτερογενούς νομοθεσίας στον έλεγχο.

«Η μέρα μου ξεκινά γύρω στις 08.00. Μένω στο κέντρο της Αθήνας, όπου κινούμαι με μηχανή. Ακολουθεί η ώρα του γραφείου, όπου έχει απ'

όλα: συναντήσεις με θεσμούς, με ανθρώπους που θεωρούν ότι έχουν αδικηθεί, ανθρώπους που έχουν να προτείνουν κάτι σημαντικό που δεν μπορούν να υλοποιήσουν μόνοι. Ακολουθούν οι συναντήσεις με τους ανθρώπους του υπουργείου και μετά συνήθως πρέπει να πάω κάπου εκτός, παραδείγματος χάριν σε ένα ίδρυμα. Δυστυχώς, δεν τρώω ποτέ μεσημεριανό, γιατί επιστρέφω στο γραφείο, όπου θα φάω κάτι πολύ πρόχειρο την ώρα που δουλεύω, ή θα είμαι στη Βουλή για κάποια επερώτηση. Τον τελευταίο καιρό, επειδή βρισκόμαστε και σε προεκλογική περίοδο, τα απογεύματα πηγαίνω στο γραφείο του Πειραιά, όπου έχουμε συναντήσεις με ανθρώπους του χώρου είτε από τα νησιά. Κατά τις 10 το βράδυ τελειώνει η μέρα μου και συνήθως θα βρω κάποιον φίλο μου για κρασί και φαγητό. Η απόλαυση της ημέρας!»

**ΠΚ** Μαγεύεστε;

**ΔΜ** Δυστυχώς, το πρόγραμμά μου δεν μου επιτρέπει να τρώω ποτέ στο σπίτι. Ωστόσο, όταν ζούσα στην Αγγλία, είχα τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα κόσμο σπίτι μου. Ακόμα και πίτσα να φάω, θα πια κρασί.

**ΠΚ** Προτέρημα;

**ΔΜ** Έχω καλή μνήμη και είμαι οργανωτική. Μάλλον και η αμεσότητα που έχω και η οποία καμιά φορά είναι καλό αλλά και κακό, ειδικά στο επάγγελμά μου. Δεν ξέρω αν πρέπει να λέω τα πράγματα έτσι όπως τα σκέφτομαι.

**ΠΚ** Αγαπημένο μάτο;

**ΔΜ** Ως άλλη Γαλάτσια: «Το μόνο πράγμα που φοβόμαστε είναι να μην πέσει ο ουρανός πάνω στο κεφάλι μας». ♪



# grape



EDITORIAL · Τεύχος 30 · Αγγλική έκδοση

Walking around the center of Athens these days, one realizes how much it has changed in the last few years.

This city is never quiet anymore, not even during the hot August days when everyone is away on some time off, either taking a dive in the deep blue waters of the Aegean or hiking on one of the numerous beautiful mountains on the mainland. It's full of life, with thousands of tourists wandering through the narrow streets of Plaka and Monastiraki, milling around Syntagma Square and even popping up in Thisio and Petralona. As the sun sets, these vibrant neighborhoods come alive, welcoming anyone who's in the mood for a traditional Greek meal or a glass of wine at one of the many wine bars which have opened around the city center. Even for us locals, this city is full of surprises.

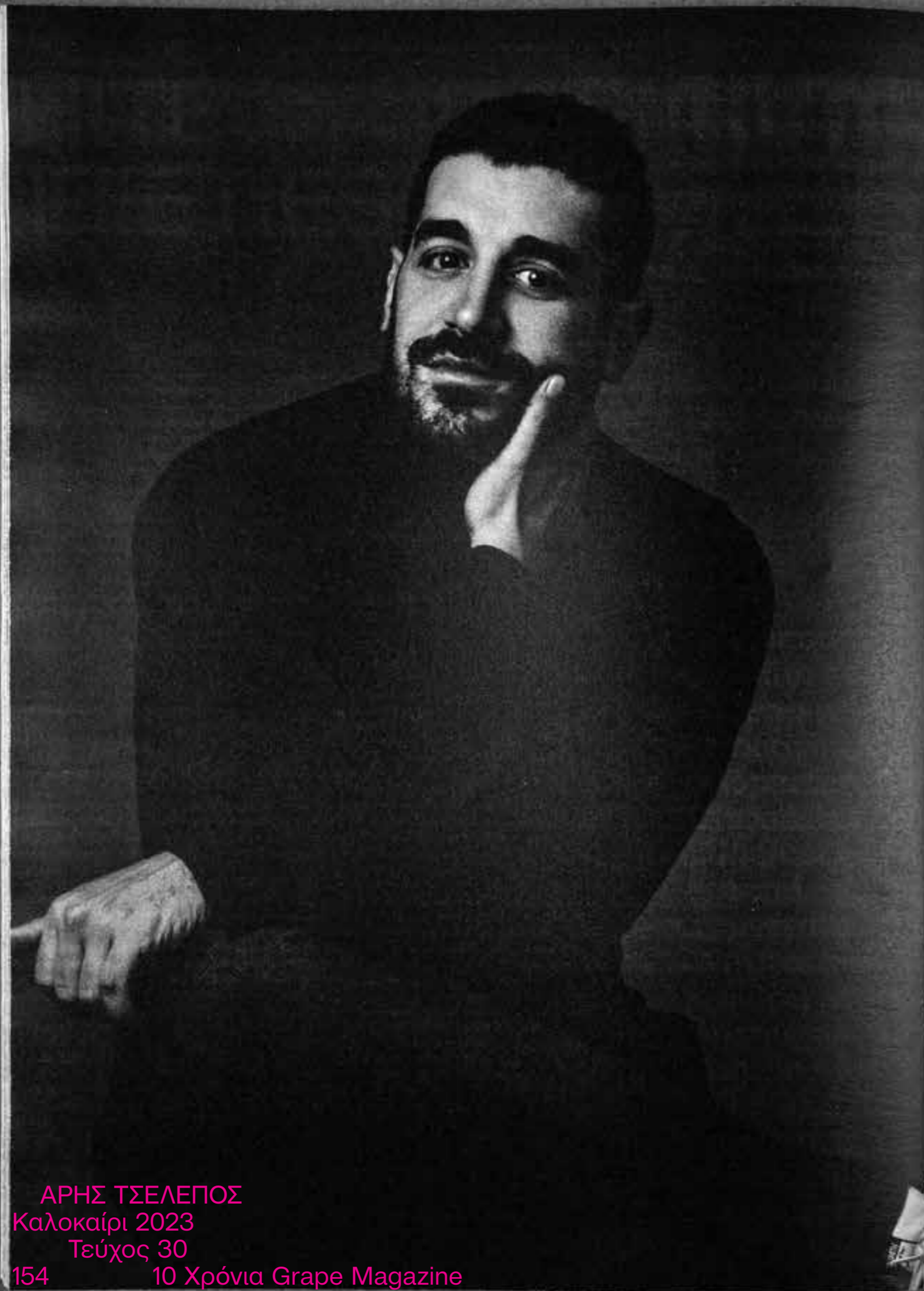
There's always a new place to discover, a nice little corner in which to enjoy an after-work drink, or a cozy new restaurant with an interesting wine list and good food based on the local cuisine. This year, while preparing the English issue of Grape that you're now holding in your hands, we were thinking a lot about the boom in tourism that Greece is experiencing. Lately we've been having a lot of heated discussions about the necessity of preserving the country's character while still embracing its numerous visitors. Greece has become a favorite destination for millions of people around the globe, with the Aegean islands being top of the list. This makes sense: our country has a lot to offer in addition to its unique history and ancient sites. It's a warm and welcoming place, where history, natural beauty and rich cultural traditions come together to create unique experiences. Greek cuisine is an integral part of the Greek summer experience as well, and the truth is that the culinary scene has improved immensely over the years.

The same is true about our wines. Although wine has always been part of our tradition, tourists used to find their glasses filled with cheap wine that left a bad aftertaste. It is to be hoped that this is not the case anymore; all around Greece, from north to south and from east to west, both on the mainland and on the islands, hundreds of wineries are producing fine quality wines which everyone can enjoy. As Ted Diamantis, founder of Diamond Wine Importer, writes in this issue, when he first entered the business of importing Greek wines for the US market back in the '90s, there were less than 100 wineries across Greece and today there are at least 1600, and the number's rising.

"Slowly but surely, because of the work of many individuals dedicated to their craft and to the mission of expressing Greece's ecosystems and staying true to the history of respective regions, Greece marched forward, producing better and better wines, and we (the importers and distributors) worked diligently to establish those wines in very challenging export markets..." Greece has a unique heritage when it comes to indigenous grape varieties. "The sheer range of the autochthonous grape varieties of a wine-producing country is directly related to the length of its wine history. You go to a New World country, where grapes have been grown for a few centuries, and you get forty or so vine varieties.

You come to Greece, and we've identified about 200, with more to be discovered in isolated, old vineyards – experts say the final number will pass the 300 mark," notes Konstantinos Lazarakis MW, who in his article urges our visitors to be a bit adventurous and experiment with a Xinomavro instead of a Merlot, even if it's a bit harder to pronounce, and even for the simple reason that they will be drinking a piece of history. History aside, the country's wine scene is already welcoming a new generation of aspiring winemakers, young people who, following the path set by their parents, are determined to take Greek winemaking even further. All of them seem to be ready to meet the new challenges posed not only by an extremely competitive world market but also by climate change, which is already having an impact on viticulture. They all seem to realize the enormous opportunities as well for further expansion, especially when it comes to wine tourism. Most Greek wineries, whether on the islands or the mainland, are open to visitors and offer well organized wine tastings, tours around the vineyards, and a pairing with traditional local products.

According to George Velissarios, co-founder of Grape Escape, "Emerging wine regions such as Greece have the potential to offer their own unique and authentic experiences to wine tourists. Greece's smaller boutique wineries offer a more personalized and intimate wine-tasting experience... With the right financial support and the proper promotion, Greece's wine tourism industry can become a significant contributor to the country's economy and an international champion of its cultural heritage." So, this year we urge all of you to take a break from the wonderful sandy beaches, and instead of just diving into the deep blue waters of the Aegean or the Ionian, be a bit more adventurous and throw yourself into the wonderful world of Greek wine. We promise that you won't regret the plunge! Cheers, or, as we say in Greek, "Stin ygeia mas!"



ΑΡΗΣ ΤΣΕΛΕΠΟΣ  
Καλοκαίρι 2023  
Τεύχος 30  
154 10 Χρόνια Grape Magazine

# ARIS

Aris Tselepos, son of winemaker Yiannis Tselepos, is a very creative yet modest young man with a gift for making people feel at ease.

TEXT  
Penelope Katsatou

PHOTOGRAPHY  
Yiorgos Kaplanidis

When I first met him, I felt immediately as though I'd known him for years. The meeting took place at a wine tourism conference in Nemea, where I was truly impressed by the thorough yet relaxed tour he gave me of his family's winery.

The younger Tselepos does not seem to have inherited his father's exuberant personality, but he has certainly inherited his passion for wine, going so far in our conversation as to compare his life to the "cycle of the vineyard". Aris Tselepos, who grew up in Athens, was born in 1990, the same year the family's winery was established. He wasn't entirely a child of the city, spending his summers in the village of Rizos in Arcadia, the ancestral home of his mother.

His ambition was to become an engineer. The way he speaks and thinks clearly shows he is a practical person. He chose to study chemical engineering, leaving the door open for a career connected to wine, and wrote his thesis on the phenolics of wine; the research he did completely changed his career path.

"While working on my thesis," Tselepos told me, "I realized wine had a complexity I had never expected. What really impressed me was the realization that, no matter how many things one might know about wine, one can never claim to know everything. We're constantly finding out new things but, at the same time, what I find most fascinating is that there are certain aspects to this field that are objective and certain aspects, such as wine tasting, for example, that are completely subjective, too."

Somewhere along the way, he decided that he couldn't get the full picture without having harvested grapes himself, and so he began to travel, enjoying his freedom but also accumulating experience, which, he says, he applies today in many aspects of his work.

Aris has traveled almost everywhere where there's knowledge to be had about wine, from Napa to New Zealand. South Africa is in his plans for the near future. "I went to Canada for two months and worked at the LCBO [Liquor Control Board of Ontario] laboratory; I really liked the laboratory aspect. I decided to do a master's degree, to learn about wine from scratch, and not in France where my father had studied, but in America, knowing that I might not have another opportunity to go there. I applied to UC Davis and it changed everything for me. I went there, a 26-year-old graduate of a technical university, and there were students who were 21 or 22 years old in the school who had five times more experience than me. So that's where I got serious and it was then that I really fell in love with wine and realized that it was the job I wanted to do."

**PENELOPE KATSATOU** Although you were born into a "wine" family, it took you some time to discover your love for wine. Did your father's strong personality and his success play a role in that, or did you simply need time?

**ARIS TSELEPOS** At first, they definitely played a role. I'm a bit rebellious, too... But for me, it was important that it be a conscious decision of mine. I chose it, and I'm 100% okay with my choice. I'm happy with my life, and my own path helped me a lot in this area. I left Napa and went to New Zealand. Cloudy Bay was a lifelong dream. I loved the travel aspect, but on the other hand, I also had the security that I could return to something stable whenever I wanted.

It was ultimately important for me and for my relationship with my father for my first experiences to be far away from the family winery.

When I came back, my father was very supportive in integrating me, and the fact that this large company was already up and running and there was someone already who knew all the difficulties that might come up was a safety cushion for me. Also, my sister Andriani had already started working there a few months before, and that helped me a lot, too.

Andriani Tselepos is responsible for all the administrative duties, including communications, marketing, and a little bit of sales inspection, while Aris handles production and exports. They collaborate perfectly together. As for their father, he is, in the words of his son, "Fully active; a Tselepos doesn't retire." The team also includes Takis Sfiniotis, responsible for the vineyard and production, and Yiannis Sivris, a colleague and companion of Yiannis Tselepos from the early days who's also the oenologist responsible for the entire process of the grapes from the vineyard to bottling.

We're a team of four people; all of us have oenological backgrounds and we have complete trust in each other. On the one hand, there's the experience of the three, who have been harvesting for 30 years, and on the other hand, this is balanced against my new ideas and efforts, such as XMF\*. Yiannis has a great experience in the oenological field, and we collaborate, and Takis in the vineyard is incredible. I believe he's one of the people who has done the most work with Greek varieties. It's very important to mention him.

PK What interests you the most? What intrigues you about this job?

AT My life has, I think, become a bit like the cycle of the vine, fully seasonal, and I like that. I mean, I don't have a routine at all. Andriani, my father and the guys at the winery have certain things they have to do at certain times, but for me, I can take customers on a tour of the winery one day and deal with sales the next, or I might be busy in production. I do a little bit of everything, and I really like that. But it also has its difficulties. In other words, my life consists of spending half-days in Athens, half-days in Tegea in Arcadia, and then there are two-month stints on Santorini in the summer.

PK How is Santorini?

AT It's special. It's going really well, and has its own magic. My father and I have been going to Santorini together since I was four years old; we had friends there even back then. It was his dream to make wine in Santorini, but he wanted to do it on his own terms. Because the land is broken up into such small parcels, it's not easy to invest in a vineyard and so, because of the cost, he waited a long time for an opportunity.

One finally did arise with the Chrysos family, who have a long tradition on the island and who owned a vineyard. They decided to collaborate with my father and made it possible for him to work the way he wanted to. But I also feel that I have a special relationship with the island, because this is the place where I feel that I make the wine, one hundred percent.



ARIS TSELEPOS, ONE OF THE MOST TALENTED WINEMAKERS OF HIS YOUNG GENERATION.

"My life has, I think, become a bit like the cycle of the vine, fully seasonal, and I like that."

PK So, with this model in mind, would you go to Nabusa in a few years?

AT In theory, yes, because our philosophy is not to plant... 5,000 Greek varieties, even if they are in Mantinea or in Nemea. If we're very interested in a variety and consider it important, we'll go to the region where it has adapted best. So I'm not saying we'll do it, because the area has grown a lot now and it's difficult to manage many wineries, but if we were to deal with Xinomavro at some point, yes, we would go.

PK Would you make wine in a soft drink can?

AT For me, the biggest long-term problem with wine is glass bottles. Whether we like it or not, in a few years, if your production is very large, you will have to find a way, for environmental reasons, to transport your wine in bulk and have it bottled there, because the weight alone has a huge environmental footprint. In America, wine in cans was already beginning to spread when I was there. We went to wineries and exhibitions, and had tastings from the cans.

PK The idea of reusable bottles is a bit annoying, isn't it?

AT Yes. Personally, I wouldn't want to apply it to my wines yet, but I'm not completely against it. Based on what we see from the SEV [Hellenic Federation of Enterprises], they are floating some ideas, nothing certain yet, but they may reach the point of obliging wineries to reuse a percentage of their bottles. Not to recycle them, but to find a way to wash them and reuse them, something

that will be very difficult for small wineries, because to carry out this sterilization, some central units will have to be created.

PK Where do you see yourself in the next five years? Do you have a plan?

AT Personally, I'm happy with my life and feel fully creative. We have many things we want to implement in the future, we're in a very good market phase after COVID, and we're finally able to plan for the future. More specifically, now that we've completed establishing the visitor program in Mantinea, we're planning the same for the winery in Nemea and then the one in Santorini.

PK Do you envy anything professionally, in a good way?

AT Yes, what I really envy is that, in the big wineries where I worked, they don't care about the cost of anything. For example, in Napa, at Quintessa, there was a biodynamic winery that produced a label, a red Bordeaux blend with a run of 200,000 bottles. It was pre-sold and was leaving the winery at \$190 per bottle. Or when I was in New Zealand, it rained a lot and I started to worry about the harvest. I asked them, "How are we going to harvest, it's wet, and there will be water?" They told me not to worry. Out in front of the harvesting machines, which were the best there was, I saw three helicopters leading the way, flying low and... drying the vineyard with their blades.

PK What's your favorite variety?

AT Moschofilero, as you might expect, for better or for worse. ▀

Συντηρητές Κρασιών  
Masterzen  
a touch of luxury



# grape

EDITORIAL · Τεύχος 31

Μέσα στο καλοκαίρι κλείσαμε τα 30... Όχι εμείς –πού τέτοια τύχη–, το Grape!

Στο νέο, φθινοπωρινό μας τεύχος φιγουράρει το νούμερο 31, δύσκολο να το πιστέψουμε και εμείς ακόμη. Η ομάδα μας μεγαλώνει και ομορφαίνει. Και όχι, δεν αποφασίσαμε ξαφνικά να ευλογήσουμε τα γένια μας – αν και μεταξύ μας πιστεύουμε ότι έχουμε dream team–, αλλά μετά από τόσα χρόνια υπέροχης συνεργασίας με εξαιρετικούς ανθρώπους, θεωρήσαμε ότι ήρθε η ώρα να τους τιμήσουμε. Τα μοναδικά εξώφυλλα που μας χαρίζει ο Γιάννης Κουρούδης αποτελούν το σήμα κατατεθέν του Grape.

Θελήσαμε λοιπόν να συστήσουμε και σε εσάς τους ανθρώπους που βρίσκονται πίσω από την K2Design και που όλα αυτά τα χρόνια μάς υποδέχονται στην οδό Βερανζέρου τέσσερις φορές τον χρόνο. Από την πρώτη στιγμή που περάσαμε το κατώφλι του εξαιρετικά σχεδιασμένου industrial χώρου, νιώσαμε οικεία, αφού ανάμεσα στα δεκάδες γνωστά προϊόντα η συσκευασία των οποίων έχει την υπογραφή τους, κυριαρχούν τα μπουκάλια κρασιού με ετικέτες που έχουν φιλοτεχνήσει. Πλαισιωμένοι από μια εξαιρετική ομάδα, στην οποία ανήκει φυσικά ο δικός μας και αναντικατάστατος Γιάννης Κονδύλης, που ζωντανεύει με τον δικό του μοναδικό τρόπο τις ιστορίες στις σελίδες μας, οι Γιάννης και Μενέλαος Κουρούδης βάζουν τη σφραγίδα τους σε μερικές από τις πιο πολυσυζητημένες δουλειές των τελευταίων ετών. Ταξίδια και Grape είναι συνώνυμα.

Η Ντένη Καλλιβωκά απέδρασε το καλοκαίρι στο μακρινό Περού, έφαγε στο καλύτερο εστιατόριο του κόσμου και συντροφία με τον γιο της Γιάννη μοιράζονται μαζί μας εμπειρίες μέσα από τις υπέροχες φωτογραφίες τους και την αφήγηση της Ντένης. Εμείς στρέψαμε το βλέμμα προς τη Λατινική Αμερική και συγκεκριμένα την Αργεντινή και τα υπέροχα κρασιά της. Δεν πιστεύουμε ότι υπάρχει άνθρωπος που αγαπάει το κρασί και δεν έχει δει την ταινία «Sideways» (Πλαγίως). Είχαμε την ευκαιρία να γνωρίσουμε από κοντά τον δημιουργό της, Alexander Payne, ο οποίος μεταξύ άλλων μοιράστηκε μαζί μας στιγμιότυπα από τα γυρίσματα, εκφράζοντας την απορία του για το γεγονός ότι 20 χρόνια μετά, η ταινία αυτή εξακολουθεί να συζητιέται στον κόσμο του κρασιού.

Ένας ιδιαίτερος άνθρωπος με ένα ιδιότυπο χιούμορ, που αποτυπώνεται άλλωστε στις ταινίες του, μας μίλησε και για τη νέα του ταινία που κάνει πρεμιέρα τον Νοέμβριο στη Θεσσαλονίκη. Στη Θεσσαλονίκη, και συγκεκριμένα στην Επανομή, βρεθήκαμε κι εμείς για μία ακόμη επίσκεψη στο Κτήμα Γεροβασιλείου, όπου αυτή τη φορά συναντήσαμε και συζητήσαμε με τη νέα γενιά, τη Βασιλική, τη Μαριάνθη και τον Αργύρη, τα τρία παιδιά του Βαγγέλη Γεροβασιλείου, που πλαισιώνουν πλέον ενεργά τον πατέρα τους.

Το καλοκαίρι που μας πέρασε σημαδεύτηκε από μια μεγάλη απώλεια στον χώρο του ελληνικού κρασιού, που αποχαιρέτησε έναν από τους πρωτομάστορες του, τον Θανάση Παρπαρούση. Λόγια συγκινητικά από τον Γιάννη Μπουτάρη και τη Ρωξάνη Μάτσα στο αφιέρωμα της Τασούλας Επτακόιλη. Για να μην ξεχνιόμαστε, αφού από την αρχή ξεκαθαρίσαμε ότι το τεύχος είναι αφιερωμένο στους δικούς μας ανθρώπους. Δύο πραγματικά Wine Buddies, ο Γιάννης Παππάς και ο Γρηγόρης Μιχαήλος, σε μια εκ βαθέων κουβέντα, η οποία λίγο έλειψε να συνοδευτεί από... χαμομήλι. Καλοκαίρι γαρ, και η κινητικότητα της ομάδας του Grape ήταν μεγάλη. Η Γιοβάννα Λύκου περιπλανήθηκε στην Εύβοια και στα οινοποιεία της, εμείς ταξιδέψαμε προς Πελοπόννησο, και συγκεκριμένα στη Μάνη, όπου ανακαλύψαμε ένα καλά κρυμμένο μυστικό, αλλά και πιο κοντά, στα Καλάβρυτα, όπου αντικρίσαμε για πρώτη φορά από κοντά τον μοναδικό ορεινό αμπελώνα του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο, που άνοιξε τις πόρτες του και υποδέχεται όσους επιθυμούν να το επισκεφθούν.

Όμως, να... πάρουμε μια ανάσα. Να κάνουμε μια στάση στο Taboo του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, ο οποίος μας επιβεβαιώνει ότι το κρασί αναπνέει και προσεγγίζει το δύσκολο θέμα της διαχείρισής του από την ώρα που ανοίγει η φιάλη μέχρι τη στιγμή της κατανάλωσης. Αφού λοιπόν επιστρέψαμε στην Αθήνα, επισκεφθήκαμε το εστιατόριο Jerár στη Δάφνη και γευτήκαμε τις δημιουργίες του chef και ενός εκ των δύο δημιουργών του, Χάρη Νικολούζου, συνοδεία των επιλογών του νέου sommelier Διονύση Βασιλειάδη. Food and Wine Pairing και ο Νίκος Λουκάκης μάς παρουσιάζει τους καλύτερους συνδυασμούς κρασιού με τον αδιαμφισβήτητο πρωταγωνιστή του φθινοπώρου, το αγαπημένο μανιτάρι. Στη λίστα των Master Sommeliers φιγουράρει πλέον το όνομα του Λευτέρη Χανιαλίδη.

Ο Νίκος Ιωαννίδης συνάντησε τον ταλαντούχο οινοχόο και μίλησε μαζί του για την απαιτητική πορεία που τον οδήγησε στην κατάκτηση του πιο δύσκολου τίτλου στον χώρο της οινοχοίας. Δυστυχώς, η αρχή του φετινού φθινοπώρου σημαδεύτηκε από την πρωτοφανή κακοκαιρία που χτύπησε την Κεντρική Ελλάδα. Οι άνθρωποι στον κάμπο της Θεσσαλίας μετρούν και θα μετρούν για καιρό ακόμη τις πληγές τους από τις πλημμύρες, και για τον λόγο αυτόν θελήσαμε να συμβάλουμε με τον δικό μας τρόπο στην προσπάθειά τους να ανασυγκροτηθούν, επιλέγοντας να αφιερώσουμε τα φθινοπωρινά Best Buys στα προϊόντα αυτού του τόπου, που ούτως ή άλλως αξίζουν μια θέση στα ποτήρια μας. Ας πιούμε λοιπόν στην υγεία όλων αυτών των ανθρώπων που δοκιμάζονται, με την ευχή να ξαναπιάσουν σύντομα το νήμα και να μην ξαναζήσουν ποτέ ξανά παρόμοια καταστροφή. Καλό φθινόπωρο!

# PERU



✦ Δείγμα στο Central Lima, βραβευμένο φέτος ως το καλύτερο εστιατόριο στον κόσμο από τα Worlds 50 Best Restaurants. Στο τέλος δεξιά, ο шеф Virgilio Martinez παρασκευάζει ένα πιάτο με ψωμί από τον Αμαζόνιο.

**ΣΤΟ ΠΕΡΟΥ... 25 «ΑΓ' ΟΛΑ» ΜΕΤΑ**

Αυτό το καλοκαίρι, σχεδόν χωρίς να το θέλω και πολύ, βρέθηκα σε ένα αεροπλάνο με τον 14χρονο γιο μου να πετάμε για το Περού. Ένα ταξίδι που, όταν προέκυψε σαν πιθανότητα, με ενθουσίασε στην αρχή και έπειτα με τρόμαξε. Με τρέλαινε το Περού. Είχα πάει πριν από 25 και βάλε χρόνια. Από τα ταξίδια ζωής. Αλλά 25 χρόνια μετά και 25 κιλά plus, τι θα σήμαιναν για μένα σε υψόμετρο 3.800 μ. (στο Πούνο) και σε 4.400 μέτρα διαδρομών. Ποιος από τους δύο θα κέρδιζε;

Αλλά καθώς ο γιος μου είχε τρελαθεί -είχε αρχίσει να διαβάζει και να βλέπει ό,τι υπήρχε για το Περού, μέχρι και να μαθαίνει ισπανικά με αυτά τα rocket books του τύπου «πώς να μιλήσεις ισπανικά σε δύο εβδομάδες», αποφάσισα ότι, αν και πάντα προτιμούσα να με θάψουν στην Τήνο και το

ενδεχόμενο των Άνδων δεν ήταν και τόσο κακό, θα το έπαιρνα το ρίσκο. Για τα μάτια του μόνο. Και για δική μου πρόκληση.

Είναι εντυπωσιακό να ξαναβλέψεις τα ίδια μέρη μετά από 25 χρόνια. Συγκρίσεις, άθελά σου, το τότε και το τώρα όχι μόνο του τόπου, αλλά και του εαυτού σου. Και τελικά κερδίζεις σε περηφάνια. Όταν συνειδητοποιείς πως, όταν ταξιδεύεις 25 χρόνια μετά, δεν κουβαλάς μόνο 25 χρόνια και 25 κιλά βάρους (στη δική μου περίπτωση). Κουβαλάς και 25 «κιλά» εμπειρίας, που δίνουν άλλη γεύση στα πράγματα. Μια ηρεμία και μια σιγουριά. Ξέρεις τι θέλεις.

Και ναι, μπορεί να σέρνεσαι στα τέσσερα για να ανέβεις στον κάθετο βράχο του Nichu Pichu, για να δεις το Machu Picchu και από απέναντι, αλλά πλέον νιώθεις τέλεια με τον εαυτό σου που επιλέγεις πού θα σουρθείς, τότε θα προτιμήσεις το spa από τη βόλτα και

πώς θα επενδύσεις σε εμπειρίες που εσύ γουστάρεις, στους ίδιους τόπους.

Όταν τρώς στο καλύτερο εστιατόριο του κόσμου, το Central Lima, που ψηφίστηκε φέτος ως Νο 1 στα Worlds 50 Best Restaurants, και στο τέλος μπορείς να απαντήσεις με ειλικρίνεια στον εαυτό σου αν άξιζε τον κόπο, ανεπηρέαστος από το ποστάριασμα, είναι λυτρωτικό.

**ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ...**

Ποια είναι η γεύση του καλύτερου εστιατορίου στον κόσμο; Πώς είναι ένα dinner στο Central Lima, που ψηφίστηκε φέτος Νο 1 στα Worlds 50 Best Restaurants; Είναι το νοστιμότερο γεύμα που έχεις δοκιμάσει στη ζωή σου; Μπορεί να ανταγωνιστεί τα μαγικά πιάτα του Senderens, τις υφές του Frechon

■ ΚΕΙΜΕΝΟ  
Ντένη Καλλιβωκά

Κάποτε, χρόνια πριν, σε κάποια συνέντευξη με ρώτησαν γιατί έχω εμμονή με τα ταξίδια. «Μήπως προσπαθούσα να αποδράσω από τη ζωή μου; Μήπως είχα τάσεις φυγής;» Και εκείνη τη στιγμή ήταν η πρώτη φορά που «ένιωσα» τον λόγο. «Νιώθω ότι κερδίζω χρόνο. Κερδίζω ζωή», ξεστόμισα αυθόρμητα.

και του Robuchon. Μπορεί να σε κάνει να κλάψεις από συγκίνηση όπως τα πιάτα του Philippe Rochat. Υπήρχε έκπληξη; Έκσταση; Σοσπένς; Όχι, όταν έχεις δοκιμάσει -στην εποχή τους- το γλυκό egg & bacon του Blumenthal ή τις εξτραβαγκάντσες του Noma. Τότε, τι; Τότε, γιατί;

Το Central στη Λίμα αξίζει τα λεφτά του -που είναι πολλά- όχι σαν τη γεύση ενός εστιατορίου. Αλλά σαν αυτή μιας χώρας. Κατά τη διάρκεια αυτής της τριώρης, 14 course περιήγησης, βουτάς στον Ειρηνικό δοκιμάζοντας το χτένι από τα Parasas με φύκια από την περιοχή και θαλάσσιο αγγούρι. Σκαρφαλώνεις σε Rainforest σε υψόμετρο 1.350 μ. με ένα πιάτο που περιέχει cocopa, ένα τροπικό εσπεριδοειδές, πατάτα της περιοχής και ρίζα yacon. Ανεβαίνεις στα 3.600 μ. για να δοκιμάσεις ένα πιάτο με τοπική πατάτα (το Περού έχει πάνω από

4.000 καταγεγραμμένα είδη πατάτας) μαγειρεμένη με τοπικά φύλλα. Και συνεχίζεις στην Ιερή Κοιλιά, στα δάση των Άνδων, στο σημείο του ωκεανού που έχει θερμό ρεύμα. Στην Ξηρή κοιλάδα. Πας και στα 4.200 μέτρα. Και δοκιμάζεις. Και μαζί βλέπεις τα προϊόντα. Πατί σου τα φέρνουν και ωμά, για να τα δεις. Και ακούς μια μουσική-ήχο ειδικά φτιαγμένη για να συντροφεύει το ταξίδι σου. Ο σεφ του εστιατορίου, Virgilio Martinez, είναι γνωστός για τη δημιουργική του προσέγγιση στην περουβιανή κουζίνα. Αυτήν που εκεί ονομάζουν «νέα περουβιανή κουζίνα» (New Peruvian Cuisine) ή «κρεολική κουζίνα του Περού» (Peruvian Creole Cuisine).

Και όλα αυτά με μια απαράμιλλη art de la table. Σκεύη και πιάτα ειδικά φτιαγμένα για κάθε serve. Τα πιάτα είναι ένας συνδυασμός παραδοσιακών συστατικών με σύγχρονες τεχνικές. Και το pairing γίνεται με τοπικά

κρυστά και αποστάγματα. Και να μην παραβλέψουμε καθόλου το γεγονός ότι ο Virgilio Martinez και το εστιατόριο έχουν έντονη βιώσιμη προσέγγιση. Ακολουθούν πολλές πρακτικές που στοχεύουν στην προστασία του περιβάλλοντος και στην προώθηση της βιώσιμης γεωργίας και της τοπικής κοινότητας. Επίσης, συνεργάζονται στενά με τοπικές κοινότητες και παραγωγούς, προωθώντας την αειφόρο ανάπτυξη και προσφέροντας σημαντική ευκαιρία απασχόλησης και εισοδήματος σε αυτές.

Αξίζει λοιπόν η εμπειρία. Και τα λεφτά. Γιατί πλέον δεν μιλάμε για γαστρονομική εμπειρία μόνο. Αλλά για ταξίδι, γαστρονομία, προώθηση του τόπου, και όλα αυτά με το ωραιότερο σέρβις που έχω συναντήσει, τη μαγικότερη art de la table και την αίσθηση ότι όλα αυτά σέβονται το περιβάλλον και τις τοπικές κοινωνίες.

## ■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Γιάννος Αλπανέζος και Ντένη Καλλιβουκά



↑ Οι Περουβιανές κυριαρχούν τα γράμματα.

↑ Ο Γιάννος Αλπανέζος και η Ντένη στο Πούνο.



↑ Στις Άνδεις, στη διαδρομή για το Κοκούο.



↑ Η φυλή Ούρος στη Πούνο, στη λίμνη Titicaca, μένουν σε τεχνητο-κρηματιστή νησιά από καλάμι.



↑ Τοσίλος, ποσάκις με μολύ από πρόβατο ή αλάτι. Αν είναι οκονομικό, μη γελιάστε! Δεν είναι ολόκληρο!

## ΤΕΛΙΚΑ...

Πέρασα τέλεια στο Περού. Κι αν μην ήταν το Cusco όσο παραδοσιακό ήταν 25 χρόνια πριν. Κι αν ξέρναγα σαν να μην υπήρχε αύριο στο Πούνο δύο μέρες συνεχόμενες από τη νόσο του υιομέτρου. Όμως αυτή τη φορά «ένιωσα» τον τόπο. Έπιανα κουβέντα με ντόπιους με τα... «me Tarzan you Jane» ισπανικά μου. Έφαγα ceviche μέχρι σκασμού. Βούτηξα στη γαστρονομία και στα προϊόντα του τόπου. Και φυσικά τον καμάρωνα. Πόσο τον καμάρωνα. Και του έδειχνα. Του έδειχνα να επιλέγει. Να βρίσκει εναλλακτικές. Να «φτιάχνει» εμπειρίες.

## ΚΑΙ ΛΙΓΑ ΑΚΟΜΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ

Η περουβιανή κουζίνα είναι το αποτέλεσμα αιώνων πολιτιστικών ανταλλαγών. Από τα τοπικά υλικά, όπως η κινόα, οι πατάτες και το καλαμπόκι, μέχρι τα ισπανικά συστατικά, όπως το σκόρδο, τα κρεμμύδια και τα εσπεριδοειδή. Σε αυτό το γαστρονομικό σύμπλεγμα προστίθενται και αφρικανικές, κινεζικές και ισπανικές επιρροές, συνθέτοντας τη μοναδική περουβιανή κουζίνα.

## CEVICHE

Περού σημαίνει ceviche. Φρέσκα θαλασσινά, συνήθως ψάρι ή γαρίδες, μαριναρισμένα σε χυμό πορτοκαλιού ή λάιμ, με κόκκινα κρεμμύδια, πιπεριές και κόλιανδρο. Η ουσία της περουβιανής ακτής.

## Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Το Περού είναι η γενέτειρα της πατάτας και εδώ θα βρείτε μια εκπληκτική ποικιλία. Υπάρχουν πάνω από 4.000 είδη που καλλιεργούνται στη χώρα, καθένα με τη δική του υφή και γεύση. Γνωστά πιάτα είναι η κρεμώδης πατατοσαλάτα causa και η πάπα α λα χουανκαίνα.

## LOMO SALTADO

Ένα πιάτο stir-fry, που συνδυάζει μαριναρισμένες λωρίδες βοδινού με κρεμμύδια, ντομάτες και τηγανητές πατάτες. Το μυστικό συστατικό είναι η σάλτσα σόγιας, που ήρθε από Κινέζους μετανάστες τον 19ο αιώνα και δίνει στο πιάτο τη μοναδική του γεύση.

## ΣΤΙΣ ΑΝΔΕΙΣ

Εδώ συναντάμε πιο βαριά πιάτα, όπως το rocoto relleno (γεμιστές πικάντικες πιπεριές) και το κρέας αλακτά. Η κινόα και ο αμάρανθος, δύο αρχαία δημητριακά, είναι βασικά στοιχεία σε αυτή την περιοχή και χρησιμοποιούνται συχνά σε σούπες. Εδώ η σπεσιαλιτέ είναι το ψητό ινδικό χοιρίδιο. Κάθε οικογένεια μεγαλώνει το δικό της για το «τραπέζι» της χρονιάς.

## ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΖΟΥΓΚΛΑΣ

Στον Αμαζόνιο, υλικά όπως το yuca και τα φρούτα της Ζούγκλας είναι βασικά. Το Juane είναι ένα πιάτο από ρύζι, κοτόπουλο και μπαχαρικά, που τυλίγονται σε φύλλα μπανάνας. Είναι το βασικό πιάτο της περιοχής.

## SALUD ME PISCO SOUR

Το Pisco είναι ένα είδος τσίπουρου από σταφύλι, που παράγεται στο Περού. Είναι απόσταγμα Ονομασίας Προέλευσης (DO) για την παραγωγή του οποίου η νομοθεσία θέτει αυστηρά πρότυπα. Το περουβιανό Pisco παράγεται από συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών. Ναι, θα πιείτε Pisco Sour στο Περού. Ένα δροσερό κοκτέιλ με Pisco, χυμό λάιμ, απλό σιρόφι και ασπράδι αυγού.

## ΤΟ ΤΟΠΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Το Περού έχει αναπτυσσόμενη βιομηχανία κρασιού, με αρκετές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται σε διάφορες περιοχές. Μερικές από αυτές είναι:

1 — Ίκα (4 ώρες από τη Λίμα, έρημος)  
QUEBRANTA: Είναι μία από τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες σταφυλιών στο Περού και χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή Pisco. Είναι γνωστή για την έντονη και ξεχωριστή της γεύση.

NEGRA CRIOLLA: Επίσης γνωστή ως Pais, χρησιμοποιείται τόσο για το Pisco όσο και για την παραγωγή κρασιού.

2 — Αρεκίπα (νότια της χώρας, με υψόμετρο 1.700 μ.)  
TORONTEL: Αυτή η λευκή ποικιλία χρησιμοποιείται για την παραγωγή Pisco και τη δημιουργία αρωματικών κρασιών.  
ALBILLA: Μια άλλη λευκή ποικιλία που χρησιμοποιείται στην παραγωγή Pisco.

3 — Τακνά  
MOLLAR: Αυτή η κόκκινη ποικιλία σταφυλιού είναι μοναδική στο Περού και χρησιμοποιείται για την παραγωγή γλυκών κρασιών. Συχνά χρησιμοποιείται στην παραγωγή του παραδοσιακού γλυκού κρασιού Tacha, που ονομάζεται «vino de uva negra».

4 — Μοκέγκουα  
MOSCATEL: Αυτή η λευκή ποικιλία χρησιμοποιείται για την παραγωγή αρωματικών και γλυκών κρασιών. Είναι γνωστή για τα λουλουδιένια και φρουτώδη αρώματά της. ❧

Το Περού έχει αναπτυσσόμενη βιομηχανία κρασιού με αρκετές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται σε διάφορες περιοχές.

# grape

EDITORIAL · Τεύχος 32

Σαν ένα μαγικό ραβδί να μας χτύπησε στον ώμο κι από εκεί που liaζόμασταν στις παραλίες, βρεθήκαμε αγκαλιά με το χριστουγεννιάτικο δέντρο.

Λίγο ο καιρός, που στην Αθήνα τουλάχιστον δεν λείπει να χειμωνιάσει, λίγο οι στολισμοί, που κάθε χρόνο ξεκινούν όλο και νωρίτερα, καθώς ετοιμάζαμε το χειμερινό τεύχος, κοιταζόμασταν όλοι με απορία: Κιόλας; Μήπως απλώς μεγαλώνουμε και η σχέση μας με τον χρόνο αλλάζει; Μπορεί κι αυτό. Το σίγουρο είναι ότι στο διάστημα που μεσολάβησε από το φθινοπωρινό Grape μέχρι το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας, δεν καθίσαμε ήσυχοι. Ταξιδέψαμε, συστηθήκαμε με νέους ανθρώπους, γνωρίσαμε καλύτερα κάποιους παλιούς φίλους, γευτήκαμε ωραία πιάτα, δοκιμάσαμε υπέροχα κρασιά. Και τα μοιραζόμαστε μαζί σας.

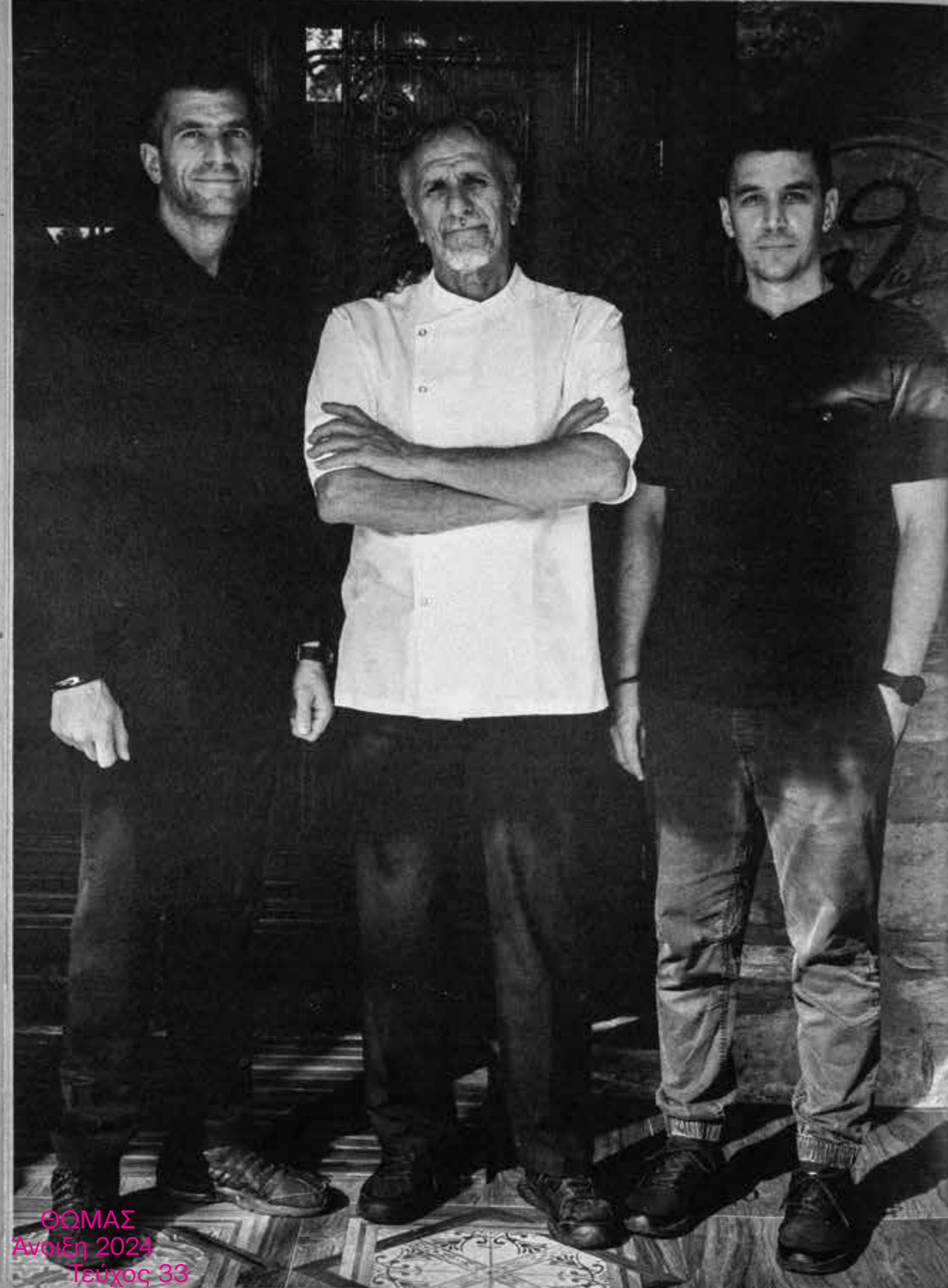
Η Μεσσηνία είναι ένας τόπος μαγικός. Υπέροχα τοπία, μοναδικές παραλίες, γαστρονομία, αρχαία πολιτιστική κληρονομιά, όλα τα έχει. Ο δρόμος μας μας είχε οδηγήσει αρκετές φορές προς τα εκεί, όμως αυτή τη φορά επικεντρωθήκαμε στο κρασί. Γνωρίσαμε από κοντά τους παραγωγούς που, χάρη στην πρωτοβουλία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, ενώνουν τις δυνάμεις τους σε μια προσπάθεια ανάδειξης του terroir της περιοχής τους, θέλοντας να δώσουν μια νέα πνοή στην οινική της παράδοση που χάνεται μέσα στους αιώνες. Ξεφεύγοντας από τις κλασικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου (off the beaten track, που λένε και οι φίλοι μας οι Αγγλοσάξονες), αποφασίσαμε να εξερευνηήσουμε την Ελβετία. «Όταν μιλάμε για την Ελβετία, δύσκολα πάει ο νους μας στο κρασί. Πιο πιθανό είναι να μας έρθουν στο μυαλό τράπεζες, σοκολάτες, ελβετικοί σουγιάδες, τυριά», γράφει ο Νίκος Ιωαννίδης.

Μια πολύ προβλέψιμη χώρα, θα συμπληρώσουμε εμείς, η οποία όμως κρύβει μυστικά, ένα από τα οποία είναι η σχέση της με το κρασί – τόσο στην κατανάλωση, όσο και στην παραγωγή. Τα νούμερα πραγματικά εκπλήσσουν. Ταξιδέψαμε, όμως, και στη Γερμανία και συγκεκριμένα στην κοιλάδα του Rheingau, ένα από τα ομορφότερα μέρη του κόσμου, όπου οι άνθρωποι φυτεύουν αμπέλια και φτιάχνουν κρασί εδώ και αιώνες. Γνωρίσαμε από κοντά τα κορυφαία οινοποιεία της μικρής, αλλά τόσο σημαντικής οινοπαραγωγικής ζώνης, δοκιμάσαμε υπέροχα Riesling, γευτήκαμε εξαιρετικά πιάτα της τοπικής κουζίνας. Από καιρό θέλαμε να κάνουμε μια κουβέντα με τον Άρη Σκλαβενίτη, τον ταλαντούχο Έλληνα οινογόο με τις πολλές διακρίσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, τον οποίο γνωρίζουμε από το Oinoscent αλλά και μέσα από την αρθρογραφία του. Βαρύ πυροβολικό ο Άρης στον χώρο του κρασιού, αν και κατά τη διάρκεια της φωτογράφισης από τον Γιώργο Καπλανίδη, την παράσταση έκλεψε ο σκύλος του Κουραμπιές, ο οποίος μπήκε σαν σίφουνας μέσα στο στούντιο και κατάφερε να στρέψει πάνω του τα φώτα της δημοσιότητας.

Sherry, Port αλλά και γλυκές Μαυροδάφνες, που συνδυάζονται τέλεια με κυρίως πιάτα, τυριά και γλυκά που γεμίζουν τις εορταστικές ημέρες τα τραπέζια μας, είναι οι προτάσεις του Νίκου Λουκάκη Wine Lecturer WSPC για τον φετινό χειμώνα, ενώ η Γιοβάννα Λύκου μάς παρακινεί να ταξιδέψουμε στη Βόρεια Ελλάδα και συγκεκριμένα στο Αμύνταιο, για να γευτούμε τα υπέροχα πιάτα στο εστιατόριο «Θωμάς», έναν γαστρονομικό προορισμό ιδανικό για τις χειμωνιάτικες εξορμήσεις μας. Από τη Βόρεια Ελλάδα και η κάθετη δοκιμή του Γρηγόρη Μιχαήλου Dip WSET, ο οποίος συνάντησε τον παλιό του γνώριμο Μάρκο Μαρκοβίτη, γιόρτασε μαζί του την Παγκόσμια Ημέρα του Ξινόμαυρου και δοκίμασε πέντε χρονιές Νάουσα Μαρκοβίτη, για να καταλήξει στο συμπέρασμα ότι ο νεαρός οινοποιός από τη Νάουσα τολμά να αμφισβητεί κάθε τι που είναι παγωμένο γύρω του. Μένουμε στη Βόρεια Ελλάδα και επισκεπτόμαστε το αγαπημένο Κτήμα Τέχνη Οίνου, που άνοιξε για μία ακόμη φορά τις πόρτες του στο Grape και υποδέχθηκε τον Γρηγόρη Κόντο Dip WSET.

Δύο μηχανικοί, δύο Γιάννηδες, αλλά και η νεότερη γενιά, Άκης και Ναταλία, βρίσκονται πίσω από ένα από τα πιο δημιουργικά οινοποιεία της Δράμας και τα υπέροχα κρασιά του. Πίσω στην Αθήνα, ο Γιάννης Παππάς, που ετοιμάζεται πυρετωδώς να ανοίξει το δικό του wine bar στα Εξάρχεια (άντε, Γιάννη, ελπίζουμε με την κυκλοφορία του περιοδικού να πίνουμε κανένα κρασί στην μπάρα του Gamay), βρέθηκε με την πολυτάλαντη Allegra Romilio, δημιουργό του boutique ξενοδοχείου «Μελίσσες» στην Άνδρο, η οποία μοιράζει τον χρόνο της μεταξύ Άνδρου, Pescara και Παγκρατίου και λατρεύει να μαγειρεύει και να πίνει κρασί. Icon κρασιά που συνοδεύουν street και comfort συνταγές βρήκε η Γιοβάννα Λύκου στο περίφημο Beefbar του Ricardo Giraudi, που φιλοξενείται στο Four Seasons της Βουλιαγμένης – συνδυασμοί για ακριβά γούστα σε ένα από τα πιο γνωστά διεθνή brands.

Όπως κι αν έχει, ο καθένας επιλέγει να γιορτάσει τις ημέρες που έρχονται με τον δικό του τρόπο, και η Ντένη Καλλιβωκά οργανώνει για τους φίλους της ένα απίθανο κοκτέιλ πάρτι, με συνταγές εμπνευσμένες από την όπερα. Bellini, σκωτσέζικα ουίσκι και gin tonic «χορευούν» αρμονικά με ξερά φρούτα, τυριά και χαμόν, υπό τους ήχους γνώριμων κομματιών, σε μια μαγική βραδιά με την οικοδέσποινα σε ρόλο σκηνοθέτη. Κρατήσαμε το καλύτερο για το τέλος, αφού ο αγαπημένος μας Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, δημιούργησε για το Grape το απόλυτο check list των εορταστικών τραπέζιων και όχι μόνο! Μπορεί ο καιρός, προς το παρόν τουλάχιστον, να μη μας εμπνέει για χουχουλίσμα με τζάκι, τίποτε όμως δεν μας εμποδίζει να βρισκόμαστε με καλούς φίλους γύρω από ένα τραπέζι. Ας απολαύσουμε αυτή την εποχή και ας υποδεχθούμε τον καινούργιο χρόνο με κέφι! Καλό χειμώνα!



# ΘΩΜΑΣ

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

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου, Sommelière, Wine and Spirits Instructor

ΦΩΤΟΣ

Μάρθα Βόσδου

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

## Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ «ΘΩΜΑ»

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

Ο Θωμάς Πασπάλης, όμως, όχι μόνο δεν πτοείται, αλλά συνεχίζει τη σκληρή δουλειά. Το 1982 κάνει μια μεγάλη ανακαίνιση, επενδύοντας το εσωτερικό του μαγαζιού με ξύλα. Παράλληλα, ανανεώνει την κουζίνα με πιτάτα όπως το σνίτσελ και το θρυλικό κοτόπουλο σουβλάς –το οποίο με πιάτα όπως το σνίτσελ και το θρυλικό κοτόπουλο σουβλάς–, καταφέρνοντας να δημιουργήσει μια ζηλευτή επαρχιακή rotisserie, η οποία ειδικά τα Σαββατοκύριακα προσέλκυε μαζικά επισκέπτες.

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

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

## ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΤΟΥ «ΘΩΜΑ»

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

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

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



Εμφάνιση στην τριπλή παραγωγή είναι η λίστα κρασιών στον «Θωμά». Αριστερά: Η ατμοσφαιρική οάση του εστιατορίου.

**ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ «ΘΩΜΑ»**

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

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

OFFSPRING  
OF A  
UNIQUE  
TERROIR.



30

*In Celebration of Time*



*Heritage of Place*

Είναι όμως η πραγματικότητα που βιώσαμε φέτος. Ετοιμάζοντας το ανοιξιάτικο τεύχος της χρονιάς, συλλογίζομασταν όλοι το ίδιο: τι ανοιξιάτικο, αφού χειμώνα δεν περάσαμε. Τουλάχιστον εμείς εδώ στην Αθήνα, γιατί η υπόλοιπη Ελλάδα κάτι παραπάνω μπορεί να κατάλαβε. Όχι όμως και πολλά... Ήδη αρχίζουν οι κουβέντες αν θα είναι το 2024 η πιο ζεστή χρονιά από τότε που άρχισε η καταγραφή, κάπου τον 19ο αιώνα. Είναι νωρίς για να το πούμε βέβαια, αλλά και μόνο που το συζητάμε... Σιγά σιγά αρχίζουμε να βγάζουμε το κεφάλι μας από την άμμο. Αντιλαμβανόμαστε ότι τα πράγματα έχουν αλλάξει, το βλέπουμε άλλωστε συνεχώς. Οι νοτιάδες, η αφρικανική σκόνη, η υγρασία έχουν γίνει μέρος του πάλοι ποτέ εξαιρετικού κλίματος της Αττικής. Αλλού, έντονες βροχοπτώσεις καταστρέφουν σοδειές, παγετοί και χαλάζι έρχονται εκεί που δεν τα περιμένεις, για να μη μιλήσουμε για τις παρατεταμένες ξηρασίες.

Η κλιματική αλλαγή είναι πια μέρος της ζωής μας, το βλέπουμε, το νιώθουμε. Μόνο μια μικρή γωνιά της Ελλάδας κάπου εκεί στα βορειοδυτικά αισθάνεται λίγο ωφελημένη από τις αλλαγές στο κλίμα. Ο λόγος για την περιοχή της Ζίτσας στην Ήπειρο, εκεί όπου η έντονη υγρασία από τις παρατεταμένες βροχοπτώσεις, που κάποτε ξεκινούσαν νωρίς το φθινόπωρο και ξεχνούσαν να σταματήσουν, δημιουργούσαν τεράστια προβλήματα στα κλήματα και στην αμπελοκαλλιέργεια, κυρίως λόγω βοτρυτή. Η έλλειψη βροχοπτώσεων και ο περιορισμός της υγρασίας έχουν ωφελήσει ένα κομμάτι του αμπελώνα στην πιο παραδοσιακή ίσως ΠΟΠ ζώνη της Ελλάδας, την οποία είχαμε τη χαρά να επισκεφθούμε στο πλαίσιο του αφιερώματός μας στα οινοποιεία της Ηπείρου.

Ήταν μία από τις εκπλήξεις του οδοιπορικού μας, στη διάρκεια του οποίου γνωρίσαμε καλύτερα την κάποτε απομακρυσμένη και αποκομμένη αυτή γωνιά της χώρας μας, που τώρα σφύζει από ζωή σχεδόν όλο τον χρόνο, πρωτοπορεί στον τομέα της γαστρονομίας και έχει να επιδείξει πολύ αξιόλογες προσπάθειες στον χώρο του κρασιού. Ντεμπίνα, η μεγάλη πρωταγωνίστρια, με πολλές εκδοχές από αφρώδεις έως απλούς ξηρούς και orange οίνους –μία εξέλιξη της παραδοσιακής οινοποίησης–, αλλά και Βλάχικο και Μπεκάρι ήταν μερικές από τις νέες μας γνωριμίες.

Στο ταξίδι μας γευθήκαμε πολλές ωραίες παραδοσιακές συνταγές και φυσικά πίτες, τις διάσημες ηπειρωτικές πίτες, που μας παρουσιάζει και ο Νίκος Λουκάκης ανάμεσα σε άλλες πίτες της ελληνικής γαστρονομίας και τις συνδυάζει τέλεια με τα κατάλληλα κρασιά. Ένας πολύ ροκ Λαζαράκης αποκαλύπτει μια άλλη, κρυφή πτυχή του, αυτήν του χεβιμεταλά! Είναι λοιπόν ροκ το κρασί; Αν είναι ο Λαζαράκης χέβι μέταλ, τότε όλα είναι πιθανά.

Εκατόν εξήντα χρόνια ζωής συμπληρώνει φέτος το αγαπημένο Κτήμα Μερκούρη, με μια ιστορία που είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία της νεότερης Ελλάδας. Το νήμα της μας ξετύλιξε ο Βασίλης Κανελλακόπουλος, μιλώντας μας για θριάμβους και καταστροφές (για να αντιστρέψουμε τον τίτλο του βιβλίου του Στάθη Καλύβα), για χαρές, αγωνίες και δυσκολίες σε αυτή την πολύχρονη πορεία του υπέροχου Κτήματος που βρίσκεται στο Κορακοχώρι Ηλείας. «Ταξίδια και πάλι ταξίδια» θα μπορούσε να είναι ο τίτλος της συνομιλίας μας με τον Φώτη Βαλλάτο, ο οποίος είναι βέβαιο ότι έχει δοκιμάσει τον τελευταίο χρόνο της ζωής του ό,τι θα γευτούμε εμείς σε όλη μας τη ζωή.

Ταξιδιωτικός και γαστρονομικός δημοσιογράφος του περιοδικού Blue της Aegean, μόνο το 2023 ταξίδεψε σε 25 χώρες και... φοράει ταυτόχρονα πολλά διαφορετικά καπέλα. Μια και ο λόγος για ταξίδια, ο συνεργάτης του Grape Βασίλης Ποταμιάνος μοιράζεται μαζί μας την εμπειρία του από την επίσκεψή του στο Priorat, μία από τις πιο διάσημες οινικές περιοχές της Ισπανίας, η ιστορία της οποίας χάνεται μέσα στους αιώνες. Αιώνες στην οινική της ιστορία μετράει και η Γεωργία, εκεί όπου σύμφωνα με τις μελέτες οινοποιήθηκε για πρώτη φορά το σταφύλι το 6000 π.Χ. Σήμερα τα κρασιά της Γεωργίας θεωρούνται από τα πιο hot στις λίστες πολυτελών εστιατορίων του κόσμου, έχουν δημιουργήσει το δικό τους trend και «χτυπάνε» πολλές φορές τριψήφια νούμερα στην τιμή.

Όταν όμως μιλάμε για fine wines, ο νους πάει αναμφίβολα στο Bordeaux, που, αν και δεν αποτελεί την αγαπημένη περιοχή του Cellar Rat Πάννη Καϊμενάκη, εντούτοις, όπως παραδέχεται ο ίδιος, «τροφοδοτεί τα κελάρια μας με σπουδαία δείγματα γραφής για όλες τις περιστάσεις, με διαβολεμένη συνέπεια». Κι από τα fine wines στο fine dining και στο υπέροχο, και «μισελενάτο» πλέον, Tudor Hall του εμβληματικού ξενοδοχείου King George. Η Γοβάννα Λύκου συνάντησε και συνομίλησε με τους τρεις πρωτεργάτες της διάκρισης από τον διάσημο Οδηγό Michelin, Executive chef Αστέριο Κουσουτούδη, Chef de Cuisine Νίκο Λειβαδιά και Pastry Chef Αλέξανδρο Κούφα, δοκίμασε συνταγές και τις συνόδεψε οινικά με τις προτάσεις του Head Somelier Ευάγγελου Ψωφίδη. Fine dining όμως και από το εξωτερικό, αφού η Γοβάννα βρέθηκε στο Άμστερνταμ και στο μοντέρνο εστιατόριο Zoldering, επίσης βραβευμένο με αστέρι Michelin. Κι από το Άμστερνταμ στη Φλωρεντία και στην υπέροχη Cantinetta Antinori, την οποία είχε την ευτυχία να απολαύσει ο Νίκος Ιωαννίδης.

Τι σχέση έχει η Λημνίονα με την κλιματική αλλαγή; –για να μην ξεχνάμε πώς ξεκινήσαμε– μας ρωτά ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET, ο οποίος γράφει για την καταπληκτική αυτή ποικιλία που έχει προσαρμοστεί στις ξηροθερμικές συνθήκες του Τυρνάβου, και δοκιμάζει καθέτως έξι χρονιές από το Κτήμα Ζαφειράκη. Φθάνοντας στις μοναδικές προτάσεις για τα κρασιά που θα μας συντροφεύσουν τους επόμενους μήνες και για να τελειώσουμε πιο αισιόδοξα από ό,τι ξεκινήσαμε, το τεύχος αυτό είναι γεμάτο χρώματα, αρώματα και αισθήσεις, ό,τι μας χαρίζει η άνοιξη και το ξύπνημα της φύσης, οι ημέρες που μεγαλώνουν και η προμονή του καλοκαιριού. Απολαύστε το!

# Cantinetta Antinori

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



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

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

Κείμενο — Νίκος Ιωαννίδης. Φωτογραφίες — Αρχείο Cantinetta Antinori



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



CANTINETTA ANTINORI  
Καλοκαίρι 2024  
Τεύχος 34

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

#### Η CANTINETTA

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

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

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

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

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

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

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

#### ΤΟ ΚΤΙΡΙΟ

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



# THAT'S WINE THAT'S WHY

BECAUSE BEHIND EVERY REASON, THERE'S YOU



Καμπάνια ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης του κοινού για τους ελληνικούς οίνους με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) & με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.), καθώς και για την ενίσχυση της κουλτούρας της λελογισμένης κατανάλωσης.

Γιατί η απόλαυση θέλει μέτρο.

Γιατί επιλέγοντας ελληνικό κρασί στηρίζεις αμπελουργούς, οινοποιεία και την τοπική κοινωνία.

Γιατί ανακαλύπτεις αμπελώνες, ποικιλίες και αρώματα σε κάθε γουλιά.

Επιλέγεις Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε. υπεύθυνα.

Επιλέγεις να σέβεται τον τόπο και τον άνθρωπο.

That's wine. That's why!



WINES  
OF GREECE



ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ  
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



# grape



EDITORIAL · Τεύχος 34 · Αγγλική έκδοση

Every year, the number of visitors to Greece seems to increase, with predictions indicating that this year will set yet another record.

Moreover, it looks like tourists are starting to arrive earlier each year, particularly in popular destinations such as Santorini and the rest of the Cyclades, and, of course, Athens. The tourism industry is thriving, bringing with it both advantages and disadvantages for a country that welcomes millions of visitors annually. During our visit to Santorini in early May for our article focusing on the island's distinctive terroir and exceptional wines, we discovered that the tourist season there had already commenced. The narrow alleys of Oia were bustling with activity, and the wineries we explored were already open to visitors eager to taste the unique Assyrtiko wine and indulge in Santorini's local delicacies.

The Cycladic islands have always been synonymous with the Greek summer, offering their visitors deep blue waters, wonderful beaches, plenty of sun, great hospitality, and excellent food. Perhaps less well known is the fact that they also produce very good wine; in fact, they're home to some of the most important Greek varieties. Most of the wineries on these islands are open to visitors, offering their guests the opportunity to try some really excellent wines, often in places that allow them to enjoy stunning views of the Aegean, too. The wines are usually complemented by an array of local agricultural and dairy products, making the Cyclades a true haven for food and drink enthusiasts seeking the authentic flavors of Greece. After all, the local cuisine is based on centuries-old recipes which have been passed on from generation to generation. The Aegean islands might be top of the list for anyone who wishes to enjoy a classic Greek summer, but Greece has a lot more to offer than its beautiful islands. The region of Messinia in the southwestern part of the Peloponnese has become a favorite destination.

Thanks to one man's vision, the entire area is now attracting visitors searching for an alternative to the Greek islands, and offering those interested in exploring the region's rich history a variety of attractions from which to choose. This is a region with a rich culinary tradition that celebrates outstanding local products and has recently claimed its own spot on Greece's wine map, with the appearance of a number of wineries, most of them open to visitors. If you're traveling to the north of Greece, you really should visit the region of Epirus, in the northwestern part of the country. This area's wild mountainous terrain, its many gorges, stone bridges and beautiful traditional villages – the most famous of which are in the Zagori area – attract a slew of visitors who enjoy hiking its trails or rafting in its rivers.

The local cuisine is absolutely delicious – Epirus is famous for its savory pies, but one can also enjoy a number of other delicacies, ranging from gulf-raised shrimp in the vicinity of the town of Arta to smoked eel and even excellent fish roe; the latter, too, are locally produced. Not known to the wider world for its wine, this region is, in fact, home to some of the rarest Greek indigenous varieties; a trip here is a rare opportunity to taste wines that are really unique. "Greece is a true cornucopia of genetic material, an inexhaustible collection of historically significant and, in certain cases, increasingly rare grape varieties," writes Grigoris Michailos, Dip WSET. "It only takes a 20-minute drive from downtown Athens to reach a hardy patch of head-trained Savatiano vines to verify this fact. Greece grows many different exciting varieties in every corner of the country. As tempting as it is to dismiss these grapes in the presence of the 'king' of Greek grapes, the amazing Assyrtiko, these other varieties are important here, too, having been grown in their places of origin for centuries."

From the sun-drenched beaches to the cool cellars of its wineries, Greece promises an unforgettable journey. Raise a glass of Assyrtiko on a Santorini terrace – or a glass of any other Greek wine of your choice wherever you may happen to be – and let the flavors transport you through centuries of winemaking tradition as you toast to the beauty and the richness of what you'll find here in Greece. In the words of the ancient Greek poet Homer, "Wine can of their wits the wise beguile, make the sage frolic, and the serious smile." This summer, let the wines of Greece beguile your senses and create memories that will linger long after the season has passed. Cheers to the magic of Greek summer and the timeless allure of its wines!

# ALEXANDER PAYNE

Alexander Payne does not need any special introduction. Renowned for his ability to weave intricate and compelling narratives replete with poignant human insights, he's a luminary of the film industry behind whose cinematic mastery lies a rich cultural heritage that profoundly influences his work.

Born to Greek-American parents in Omaha, Nebraska, Payne's upbringing was steeped in the traditions and values of his ancestral homeland. It is his connection to his Greek roots that infuses his storytelling with a unique perspective, offering audiences a glimpse into the complexities of human experience through the twin lenses of ancient wisdom and modern sensibilities.

Among Payne's acclaimed films are "Sideways", "Nebraska", and this year's "The Holdovers", all sterling examples of his cinematic prowess. The movie "Sideways", a captivating exploration of friendship, love, and self-discovery set amidst the backdrop of California's wine country, garnered widespread acclaim and earned Payne an Academy Award for Best Adapted Screenplay. It's also said to have had a profound influence on the American wine world, a fact that, twenty years later, still seems quite incomprehensible to him. Filming "Sideways", however, did change his own understanding of wine, one of life's pleasures he had discovered for himself while still studying at UCLA Film School.

THALIA KARTALI

How did you get interested in wine?

ALEXANDER PAYNE

I got very interested in cooking while I was in film school in Los Angeles. The more I got into cooking, the more I started becoming interested in food and wine combinations. I slowly realized that wine is to food as music is to film. It's a different thing, of course, but the combination creates something unique, special and symbiotic. A meal, like a movie, has a beginning, a middle and an end; it's also about two hours long, again like a movie. So I started to get more and more interested in wine; I began subscribing to the magazine Wine Spectator. I graduated from film school in 1990 at the age of twenty-nine and I was very lucky; I got a studio deal a couple of months after graduating. So, with the little bit of money I earned - \$5000 - I bought Bordeaux futures, which I'm still drinking! I thought that, as a younger person, it's nice to give a gift to your older self, so I said "Let me give a gift to my older self by buying some futures." I started to learn more and more about wine, and then, at the end of my thirties, I found the book "Sideways". Through the process of making that movie, I got beyond the whole ranking and tasting business, and was able to meet the farmers and the winemakers.

I spent basically an entire season studying wine-making in Santa Barbara County, which was, at the time, a well-kept secret in terms of its Burgundy pedigree, largely Pinot Noirs and Chardonnays. Now, twenty years later, it's just a way of life.

THALIA KARTALI

Do you think that "Sideways" contributed to the way people perceive wine in the United States?

ALEXANDER PAYNE

Well, you read articles about this all the time. I mean, the movie is 20 years old and you still read articles about the "Sideways effect", both in terms of the effect it supposedly had on wine awareness - the temporary downfall of Merlot, the temporary uptick of Pinot Noir - and then, in a larger sense, the often-unforeseen impact on social life a movie can have. I never would have thought that this little movie would have had an impact on an industry. People have made far more money from the movie than I have or ever will; Frank Costini, who owns the restaurant "The Hitching Post" which appears in the movie, has made millions, much more than I have ever made. And now a retired Los Angeles film critic is writing a book on "Sideways", on why it has endured, both as a film and as a kind of entry-level course in wine appreciation.

THALIA KARTALI

The impact it had is really amazing, in particular since it wasn't really a movie about wine; wine was the backdrop. It was a movie about friendship, love and self-discovery, wasn't it?

ALEXANDER PAYNE

True, but the one point when all these different things come together is during a conversation between Paul Giamatti and Virginia Madsen late at night on the porch. She explains why she likes wine and he explains why he likes Pinot Noir and, of course, he is talking about himself. So that's the scene I think that really kind of penetrates the audience a bit, because the wine then becomes an embarrassingly obvious metaphor for a person. So, in a way, it "anthropomorphized" wine. At that point she tells him that wine gets better as it ages, reaches its peak and then starts to grow old, as happens with everything. All of creation is just a big river. We are born, we live we die, that's it, next...

ALEXANDER PAYNE

Φθινόπωρο 2024

Τεύχος 35

178

10 Χρόνια Grape Magazine

179

THALIA KARTALI  
Do we grow better as we grow older?

ALEXANDER PAYNE  
Some people get worse, unfortunately...

THALIA KARTALI  
In most of your movies, however, the characters, mostly men going through mid-life crises, come out as better people, right?

ALEXANDER PAYNE  
I hope so. I mean, my co-writer and I, we don't think maybe so much that people change, but at least they can realize things. And then, once you realize something, like you do in therapy, then you judge it and you can choose to do something about it, if you can master the will power. Habits are tough to break, though...

THALIA KARTALI  
Can you share any memorable experiences during filming?

ALEXANDER PAYNE  
Well, one thing was that we were drinking wine while filming. Most of the time when you see wine in movies, it's fake, and you can tell. So we said we wouldn't do that. We tried with different stuff that looked real, but the actors complained about the taste, so we said it forget it, we'll just use the real stuff. Sometimes we'd start drinking at 11 am. Well, we were younger then, and our livers could take it...

THALIA KARTALI  
Did Paul Giamatti become a real Pinot Noir lover after the movie?

ALEXANDER PAYNE  
No, no, he's really not that guy. Another thing I remember [about the film] is this - you know how the movie makes fun of Merlot, well, it's just one joke: "I'm not drinking any fucking Merlot." But still, Merlot sales started going down. So, about six months later, I get a package in the mail, I open it up and it's a magnum of Merlot from Trefethen Winery, one of the oldest wineries in Napa Valley. With it was a letter that said: "Dear Alexander Payne, I bet Miles and Jack never had our Merlot." It was signed by Janet Trefethen. That was sweet. At some point in the movie, Paul Giamatti asks Victoria Madsen what the moment was that turned her on to wine, and she tells him it was when she tried a 1988 Sassicaia, which was personal to me because that was the wine that made me say, "Wow, this is what it can do."

THALIA KARTALI  
Moving on to your movie "Nebraska", I cannot think of two places that are more different than Nebraska, where you grew up, and Greece.

ALEXANDER PAYNE  
First of all, the world we see in the movie "Nebraska" is not my world. I come from a big city [Omaha]. The world in that movie is as exotic to me as it is to you. I might be able to understand it a little bit more and be able to read the codes of these farmers, but it's not my world. Funnily enough, when I showed the movie in Thessaloniki - as I always do - one journalist said: "Hey, Mr. Payne, your movie is very Greek." I said "How so?" This is a very American movie," but he insisted. "No, Mr. Payne, it shows classic Greek themes: the son dutifully taking care of the parents who drive him crazy; the idea of moving from a town back to the village..."

THALIA KARTALI  
Both your grandparents came originally from Greece. They owned a number of restaurants in different parts of the United States, but none of them Greek restaurants. Do you have a favorite Greek dish?

ALEXANDER PAYNE  
Pastitsio! What's better? Everyone loves pastitsio. But seriously now, Greek cuisine is amazing, the freshness of the vegetables, the fish... There's nothing better.

THALIA KARTALI  
What's your favorite Greek wine?

ALEXANDER PAYNE  
I'm still learning. Greek wines in the last 10-15 years have risen. Maybe because viticulture is getting better. People have been drinking white wines from Santorini; everybody loves the volcanic ash. But I'm still learning and I make it a point when I am in restaurants around the world to order Greek wines. They aren't super expensive, which is also nice. A lot of people now know Malagousia and Xinomavro, Agiorgitiko, and Assyrtiko.

THALIA KARTALI  
Do you prefer watching a movie on a streaming platform in the privacy of your home, enjoying a glass of your favorite wine, or with the lights out in a movie theater?

ALEXANDER PAYNE  
The movie theater, 100%. A movie theater is like a church. Church is a place where, ideally, you go to have a public, shared, transformative experience. I might be exaggerating a bit here; what I really mean is that I just worship the cinema, and I think our history, as we go forward, will be demarcated into "before photography" - and particularly "before cinema" - and after. Because we photographed the 20th century, we are going to be endlessly dissecting it.

THALIA KARTALI  
What will it take to get people back to the movie theaters?

ALEXANDER PAYNE  
It's already happening. It is going to take a little faith and, because of the pandemic, it might take a little time. Movies and television have been fighting since television appeared in 1950. Everybody said back then that it was going to be the end of movies, and then DVDs came and everyone said "Well, this is going to be the end of movies." Because of the pandemic and with the help of Netflix, TV seems to be winning this round. But you still have to take a girl somewhere on a Friday night and people will still want to see all the big productions on a big screen as well. Those I'm worried about are the low budget movies. Are those going to be relegated to home consumption through streaming? It remains to be seen. Some countries, such as France, for example, make sure that all movies make it to the cinemas, because they believe it's an important part of their culture.

THALIA KARTALI  
Are you concerned that AI might affect the way movies are made?

ALEXANDER PAYNE  
I don't know that much about AI except for what I read in the press. What I do know is that only Alexander Payne can make an Alexander Payne movie, let alone a machine. I don't think AI can substitute for humanity. But it sure is fun to type in something like: "Write a Shakespearean sonnet on how hard it is to park in Athens," and get one! ■



Emphasis. Assyrtiko

 **KTIMA PAVLIDIS**  
KOKKINOGIA DRAMA

follow us on  



## Φθινόπωρο! Η εποχή της αλλαγής, όπου η φύση μάς υπενθυμίζει την ομορφιά του κύκλου της ζωής, με μία γερή δόση νοσταλγίας ωστόσο.

Αυτή η μεταβατική περίοδος δεν αφορά μόνο τη φύση, αλλά και την εσωτερική μας διάθεση, καθώς μας καλεί να κάνουμε μια παύση, να σκεφτούμε και να προετοιμαστούμε για... όσα μας περιμένουν. Είναι μια ευκαιρία να ανασυντάξουμε τις σκέψεις μας, να θέσουμε νέους στόχους και να απολαύσουμε τις μικρές, απλές στιγμές που συχνά παραμελούμε. «Έχουμε μαζέψει τόση ζέστη αυτό το καλοκαίρι, που και η ψύχρα να αρχίσει, ζακετούλες στον δρόμο θα αργήσουμε να δούμε», σχολίαζε κάποιος στο ραδιόφωνο την ώρα που γράφονταν αυτές οι γραμμές. Πραγματικά, πίσω στην πόλη μετά τους καύσωνες του καλοκαιριού, η μικρή πτώση της θερμοκρασίας που συνοδεύει τις φθινοπωρινές ημέρες είναι πάντα καλοδεχούμενη από ανθρώπους αλλά και αμπέλια, που πέρασαν δύσκολα το φετινό καλοκαίρι.

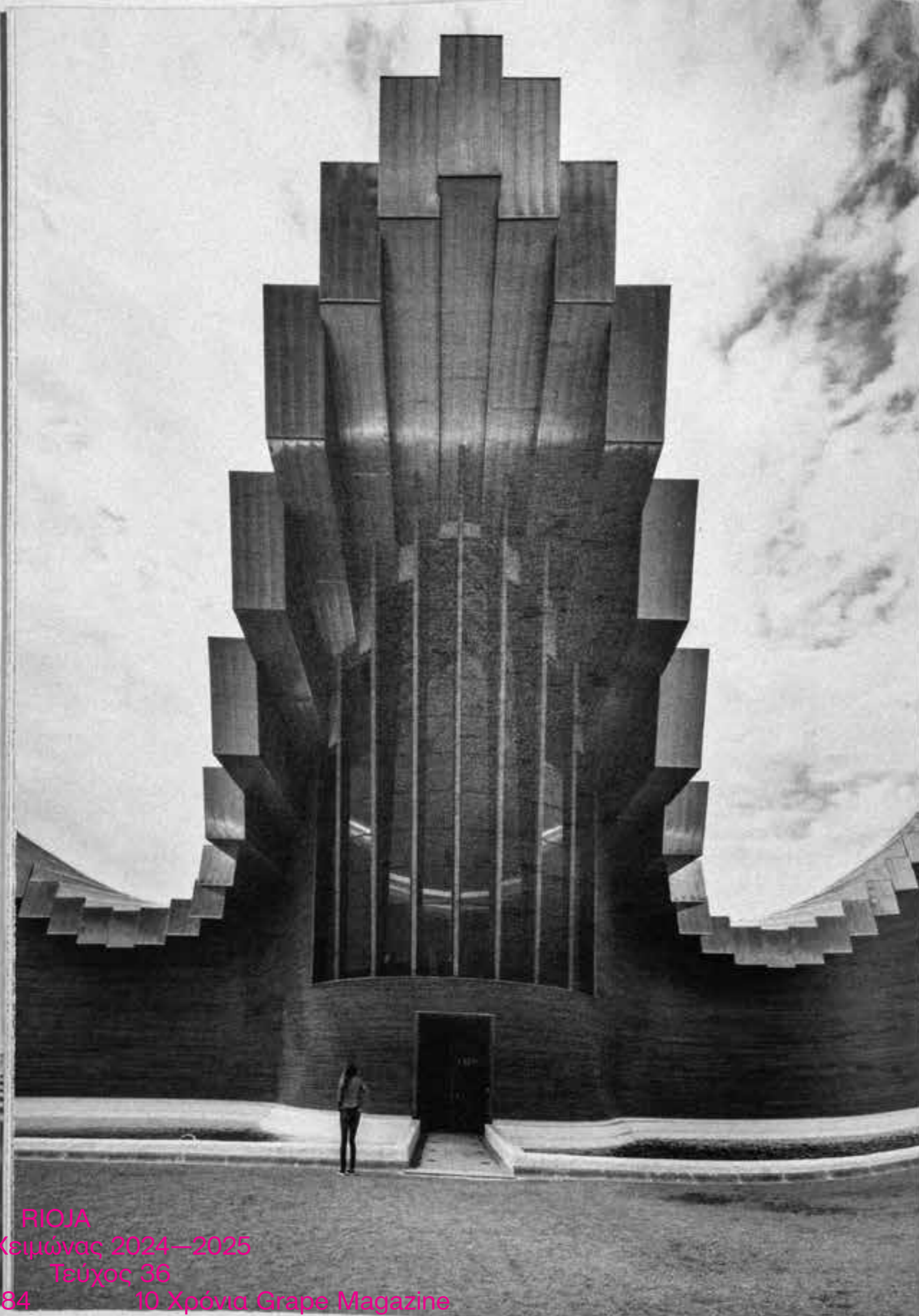
Ο παρατεταμένος καύσωνας σε πολλές περιοχές της χώρας δημιούργησε δύσκολες συνθήκες για τα αμπέλια, με συνέπεια η ποσότητα του σταφυλιού να μειωθεί σημαντικά. «Δύο κοφίνια τρύγος», έγραψε χαρακτηριστικά φίλος οινοποιός, και πραγματικά για κάποιους τα πράγματα είναι πολύ δύσκολα, γεγονός που κρούει για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

Δεν συμφωνούν όλοι ότι αυτό που βιώσαμε φέτος το καλοκαίρι με τις υψηλές θερμοκρασίες είναι αποτέλεσμα της κλιματικής αλλαγής. Ο οινοποιός Σωτήρης Γκίνης, δημιουργός του οινοποιείου Άωτον, μας υποδέχθηκε στη φιλόξενη αυλή του σπιτιού του στην Παιανία και μέσα από τα αρχαία των παπουδών του, στα οποία βρίσκεται καταγεγραμμένη η ιστορία του πολύπαθου αττικού αμπελώνα, μας έδειξε ότι αυτό που βιώνουμε είναι ένας κύκλος. Τέτοιες υψηλές θερμοκρασίες έχουν σημειωθεί και στο παρελθόν, στην Αττική τουλάχιστον, και εξέφρασε την ελπίδα ότι τα πράγματα θα επανέλθουν.

Αφοσιωμένος στο αμπέλι του από το 2009, όταν ξεκίνησε να δημιουργεί τα δικά του ήπιας παρέμβασης κρασιά, εκφράζει περισσότερη ανησυχία για το γεγονός ότι ο αμπελώνας αυτός χάνεται εξαιτίας της άναρχης οικιστικής ανάπτυξης και της έλλειψης σχεδίου για την προστασία του. Στη Γαλλία ωστόσο, και συγκεκριμένα στην περιοχή του Crozes Hermitage, οι παραγωγοί προσανατολίζονται στην αλλαγή ποικιλιακού χαρακτήρα στα κρασιά τους, αφού οι υπάρχουσες ποικιλίες δεν μπορούν πια να ανταποκριθούν στις νέες συνθήκες παρατεταμένης ζέστης που έχουν δημιουργηθεί τα τελευταία χρόνια, όπως επισημαίνει ο Γιάννης Καϊμενάκης στη στήλη του Cellar Rat.

Σε απολύτως άλλο μήκος κύματος, ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο Taboo αυτού του τεύχους κάνει ένα μικρό διάλειμμα από το κρασί και μιλάει για την πολυτέλεια και την πώα αυτή μπορεί –αν μπορεί– να οριστεί, σε μια ανασκόπηση των θερινών διακοπών, οι οποίες, όπως γράφει, «για τους περισσότερους από εμάς είναι το καρτοάκι για την υπόλοιπη χρονιά». Με ένα ταξίδι στη Ριόχα ξεκίνησε το καλοκαίρι του ο νέος συνεργάτης του Grape, Βασίλης Ποταμιάνος, ο οποίος μας καλεί να ταξιδέψουμε νοερά μαζί του σε μία από τις πιο διάσημες οινοπαραγωγικές ζώνες της Ισπανίας και να γνωρίσουμε τα εξαιρετικά κρασιά της. Αφού όμως έχουμε πια μαζευτεί για τα καλά όλοι στην πόλη, ας γνωρίσουμε δύο στέκια, πολύ διαφορετικά μεταξύ τους, μέσα από τη ματιά της Γιοβάννας Λύκου και τον φακό της Μάρθας Βόσδου. Πρώτη στάση στο Hervé, το fine dining εστιατόριο που δημιούργησαν στα Πετράλωνα ο πολυβραβευμένος chef Hervé Pronzato, ο Γρηγόρης Κίκης και ο Γιώργος Ευθυμιόπουλος, οι οποίοι οραματίστηκαν και πέτυχαν να προσφέρουν μια μοναδική εμπειρία σε φαγητό και φιλοξενία.

Δεύτερη στάση στο νέο αγαπημένο στέκι του Κολωνού, την Ταβέρνα των Φίλων, που έχει αναβιώσει από τους Πάννη Μούσιο και Γιώργο Κοντορίζο, οι οποίοι με μεγάλο σεβασμό στην παράδοση της παλιάς ταβέρνας προσφέρουν μια κουζίνα που βασίζεται σε παραλλαγές κλασικών ελληνικών πιάτων. Την περιήγησή της στη φθινοπωρινή Αθήνα συνεχίζει η Γιοβάννα Λύκου, όπου σε μια αντιστροφή ρόλων «αρπάζει» για λίγο τη στήλη των Wine Buddies από τον Πάννη Παππά και τον βάζει στον ρόλο του συνεντευξιαζομένου, με αφορμή το νέο του wine bar, Gamay, το οποίο ήδη μέσα σε μερικούς μήνες έχει καταφέρει να γίνει αγαπημένος προορισμός. Καθότι φθινοπωρινό το τεύχος, δεν θα μπορούσε να λείπει η αναφορά στον τρύγο, μέσα από την εμπειρία της Ευφροσύνης Δρόσου, μιας νέας οινοποιού από το νησί της Λέρου, που μοιράστηκε με το Grape την εμπειρία του πρώτου –και πολύ δύσκολου– τρύγου στους Ήσυχους Αμπελώνες, το κοινό της project με τον Ιωακείμ Σταμάτη. ΟΚ, δύσκολη η επιστροφή στην πόλη, όμως ένα ποτήρι κρασί από τις προτάσεις της Γιοβάννας Λύκου γι' αυτό το φθινόπωρο σίγουρα την κάνει πιο γλυκιά. Ας βάλουμε λοιπόν πλώρη για μια σεζόν γεμάτη γεύσεις και γέλια, γιατί το φθινόπωρο έχει πολλά να προσφέρει και τα κρασιά είναι σαν τις καλές ιδέες. Πρέπει να τα μοιράζεσαι!



Travel

# RIOJA

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

ΚΕΙΜΕΝΟ  
Βασίλης Ποταμιάνος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
iStock

To Bodega Ysios άνοιξε το νέο κτίριό του, σχεδιασμένο από τον Santiago Calatrava.

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

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

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

## EGUREN UGARTE

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

## BODEGAS YSIOS

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

RIOJA

Χειμώνας 2024—2025

Τεύχος 36

184

10 Χρόνια Grape Magazine

Grape Magazine

Φθινόπωρο 2024

29

185



Μεγάλες κλίσεις στο ορεινό του Palacios Remondo.

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

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

### PALACIOS REMONDO

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

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

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

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

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

#### PLACET VALTOMELLOSO

Αρχή με το βουργουνδέζικης έμπνευσης λευκό από Viura και με ωρίμανση σε βαρέλι. Εξαιρετική ισορροπία φρούτου και βαρελιού, με την οξύτητα να δίνει την απαραίτητα φρεσκάδα.

#### MONTESA

Συνέχεια με την έκπληξη της δοκιμής. Δύο χρονιές Montesa, 2020 και 2021, με το δεύτερο να κερδίζει στα σημεία, αλλά και τα δύο να παραμένουν εξαιρετικά. Μαύρο και κόκκινο φρούτο, λουλούδια, βοτανικότητα και μια υπέροχη αίσθηση στο στόμα. Ένα κρασί με ποιότητα τριπλάσιας τιμής εύκολα!

#### VIÑAS VIEJAS DE LA PROPIEDAD

Από τα παλιά κλήματα. Η αίσθηση είναι ότι πρόκειται για ένα κρασί-φυσική συνέχεια του Montesa, με παρόμοια αρώματα αλλά και περισσότερη συμπύκνωση, που θα έλεγα ότι θέλει λίγο καιρό ακόμα στη φιάλη για να δείξει τα καλύτερά του.

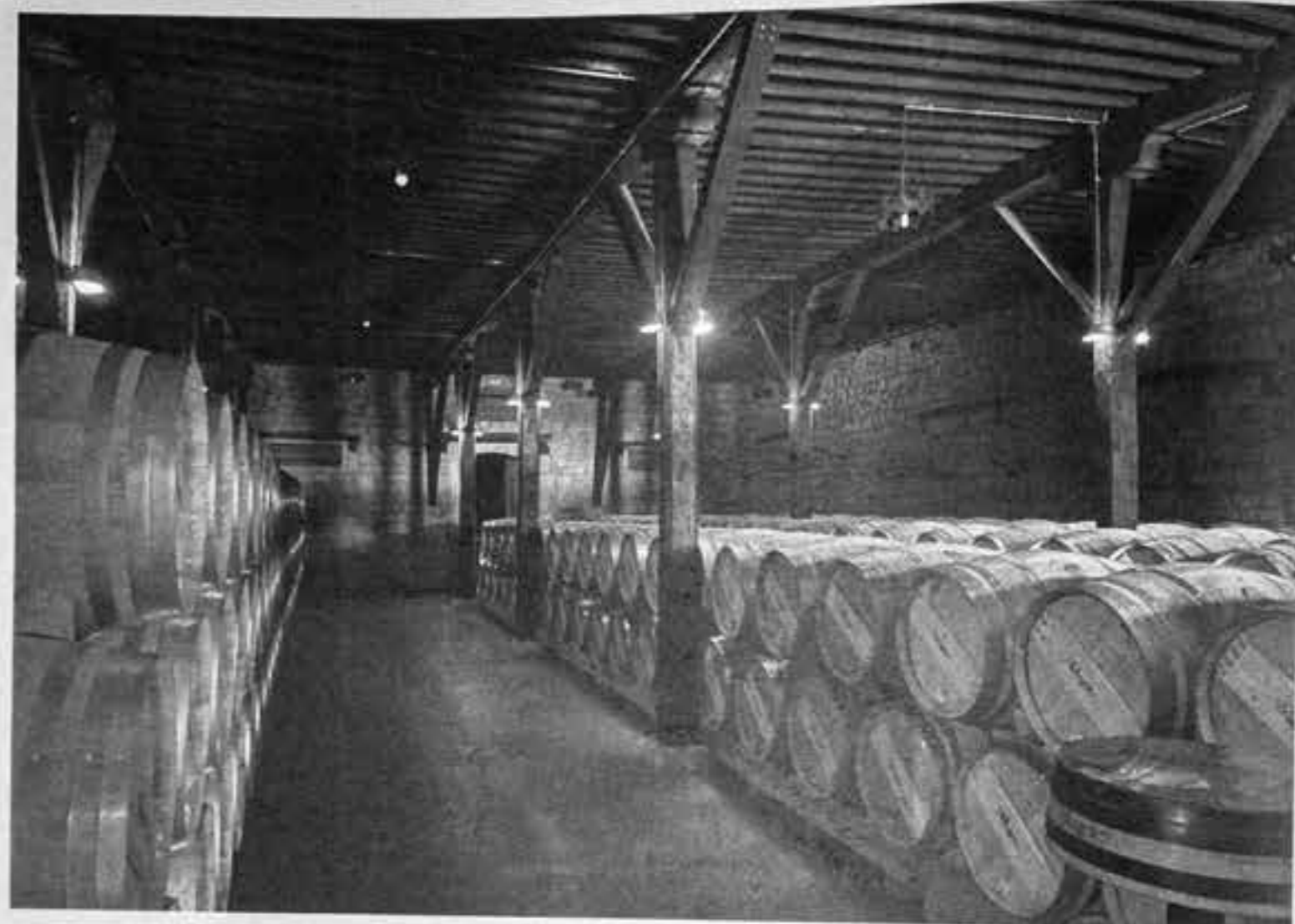
#### VALDELAREINA & QUIJÓN DE VALMIRA

Ολοκληρώσαμε με τα δύο αυτά κρασιά που βρίσκονται στην κορυφή της πυραμίδας.

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

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

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



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

### MUGA

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

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

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

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

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

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

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

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

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

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

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

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

Τα δύο αυτά κρασιά είναι εξαιρετικά. Δύο διαφορετικές προσεγγίσεις στο πώς μπορεί να είναι μια Rioja. Η αίσθηση που μου έδωσαν ήταν πως, αν να μη και το μέγεθός του ως κρασί, το Torre θα ήταν όντως ο πύργος, με τη δύμη την κομμάτι και τη χάρη του.

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

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

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



Πολλές επιλογές για τους επισκέπτες στην πλατεία του Haro

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

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

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

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

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

INFO

Διαμονή

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

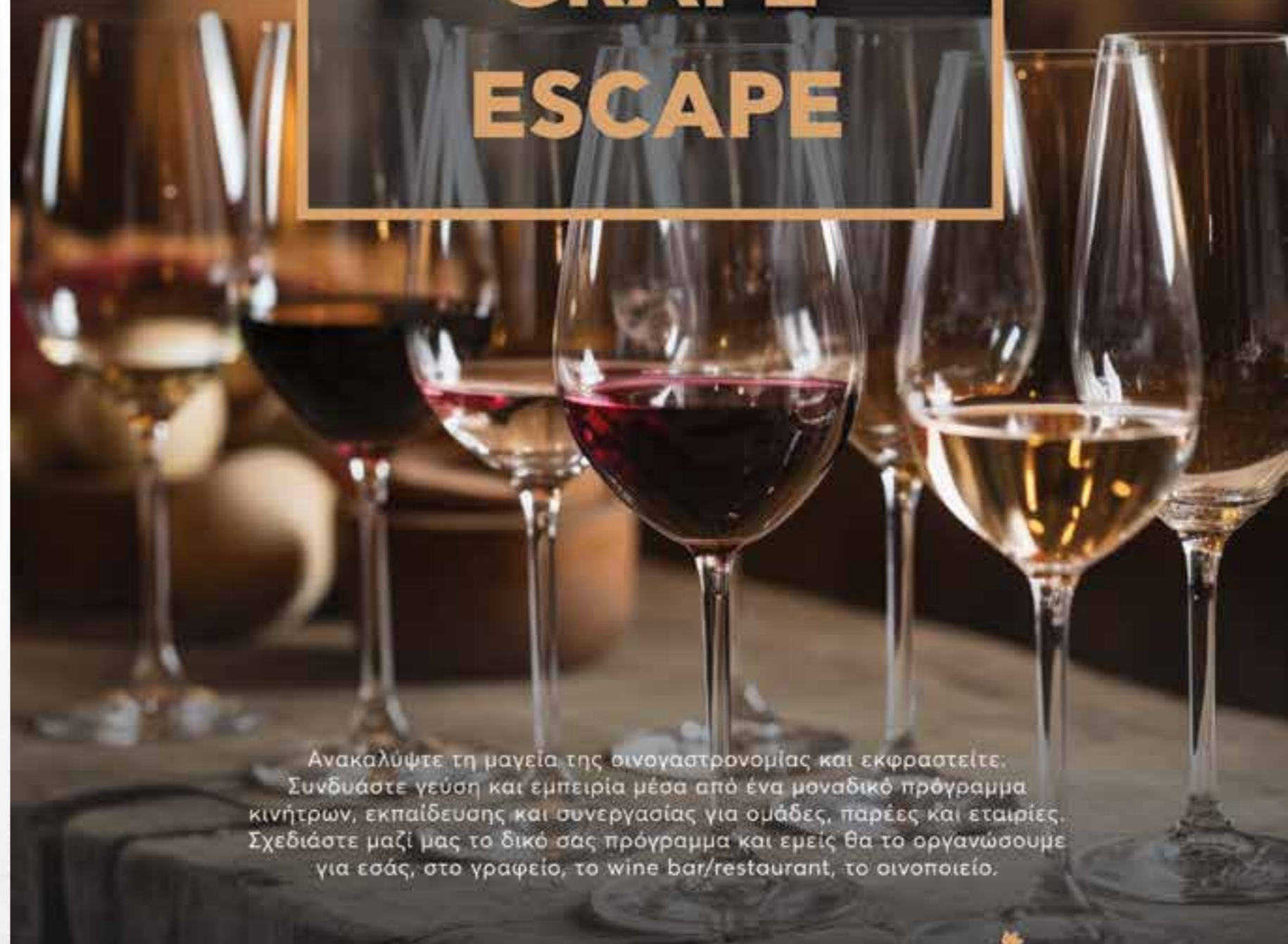
Φαγητό

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

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



KEEP CORPORATE AND GRAPE ESCAPE



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



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



Say when.

# grape 36

EDITORIAL · Τεύχος 36

Λένε ότι «ο χειμώνας μπαίνει στην καρδιά σου, πριν περάσει την πόρτα σου».

Και για εμάς ισχύει. Ο χειμώνας δεν είναι απλώς μια εποχή, είναι περισσότερο κάτι σαν ένα συναίσθημα που κουβαλάει την ανάγκη για συντροφιά, γεύσεις που ανακουφίζουν και μια ζεστασιά που επιδιώκουμε σε όλα τα επίπεδα. Παλαιότερα ήταν και η φύση, που μας θύμιζε ότι αλλάζουμε εποχές, ήταν τα πράγματα πιο ξεκάθαρα: τώρα έχει χαθεί κι αυτό. Από εκεί που λιαζόμαστε στην παραλία, βρισκόμαστε να στολίζουμε χριστουγεννιάτικο δέντρο και να αναρωτιόμαστε «Καλά, πώς;...». Κι αν αλλάξει ο καιρός απότομα, αρχίζει η αγωνία των έντονων καιρικών φαινομένων. Δεκάδες προειδοποιήσεις για επικίνδυνα φαινόμενα, μηνύματα του 112, μια διαρκής ανησυχία αν, πού και πόσο θα βρέξει, την ίδια ώρα που συζητάμε για την παρατεταμένη ξηρασία και την έλλειψη νερού που εγκυμονεί... Τρέλα.

Ένας φίλος οινολόγος από το μακρινό Αμύνταιο μας έγραψε τις προάλλες: «Όλα καλά εδώ, πολλά χιόνια στα βουνά και βροχή, όπως πρέπει να είναι μια καλή χρονιά για το 2025». Ανάσα αισιοδοξίας και λογικής που έχει χαθεί μέσα στη διαρκή κινδυνολογία που στοιχειώνει τη ζωή μας, τουλάχιστον για εμάς που ζούμε στις πόλεις. Ναι, όλα καλά εκεί πάνω, το είδαμε κι εμείς, που είχαμε τη χαρά να βρεθούμε έστω και για λίγο στο Αμύνταιο. Η θερμοκρασία μπορεί να ήταν λίγο πιο πάνω για τα δεδομένα της εποχής, όμως το χιονάκι το είχε ρίξει λίγο πριν, οι άνθρωποι φρόντιζαν ήδη να προμηθευτούν τα ξύλα του χειμώνα, για να αντιμετωπίσουν συνθήκες που για εμάς εδώ φαντάζουν απειλητικές, εκεί όμως αποτελούν καθημερινότητα, όταν το θερμόμετρο κολλάει στο μείον και ξεχνά να ανέβει για εβδομάδες ολόκληρες. Εκεί, σε αυτές τις συνθήκες με τους ψυχρούς χειμώνες και τα ζεστά καλοκαίρια, ευδοκιμεί το Ξινόμαυρο, ένα Ξινόμαυρο διαφορετικού προφίλ από αυτό που συναντάμε στη γειτονική Νάουσα. Υψηλές οξύτητες, έντονα αρωματικός χαρακτήρας, ηπιότερες τανίνες κάνουν το Ξινόμαυρο του Αμυνταίου ιδανικό για την παραγωγή αφρώδους οίνου που ανταγωνίζεται σε ποιότητα αντίστοιχα διεθνή, αλλά και ροζέ και κόκκινα ξηρά κρασιά που αντανακλούν το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής.

Ταξιδέψαμε λοιπόν στο Αμύνταιο, συναντήσαμε τους παραγωγούς, δοκιμάσαμε τα κρασιά τους, γευτήκαμε τα υπέροχα πιάτα της τοπικής κουζίνας και αφεθήκαμε στη μαγεία των τεσσάρων λιμνών της περιοχής. Μεγάλα και σπουδαία οινοποιεία, όπως το Κτήμα Κυρ-Γιάννη και το Κτήμα Άλφα, αλλά και μικρότερα που κάνουν εξαιρετική δουλειά, όπως ο Συνεταιρισμός Αμυνταίου και το Οινοποιείο Vegoritis, σηκώνουν το βάρος της οινοπαραγωγής της περιοχής, και ανάμεσά τους το Κτήμα Καρανίκα, με τα σπουδαία αφρώδη, οινοποιημένα με την παραδοσιακή μέθοδο της Σαμπάνιας.

Το Αμύνταιο είναι μια περιοχή της Μακεδονίας άρρηκτα συνδεδεμένη με το όνομα του Γιάννη Μπουτάρη. Εκεί, πέρα από το οινοποιείο, στο αγαπημένο του Νυμφαίο ίδρυσε τον Αρκτούρο, την περιβαλλοντική μη κυβερνητική οργάνωση, μία από τις πολλές σπουδαίες παρακαταθήκες που άφησε πίσω του, πριν την κοπανήσει από το αμπέλι και σαλπάρει προς την αιωνιότητα, έχοντας ζήσει χίλιες ζωές σε μία. Με την πένα της Τασούλας Επτακοίλη αποχαιρετούμε σε αυτό το τεύχος τον μοναδικό κυρ Γιάννη, που αφήνει για πάντα το τεράστιο αποτύπωμά του στο ελληνικό κρασί – και όχι μόνο. Είναι όμως το ελληνικό κρασί το καλύτερο στον κόσμο; Είναι η συχνότερη ερώτηση που δέχεται ένας Έλληνας Master of Wine, γράφει ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης και αναρωτιέται: «Τι σημασία έχει αν είναι το καλύτερο, όταν το ελληνικό κρασί αποτυπώνει εμάς και μας δίνει τη δυνατότητα να απολαμβάνουμε σπουδαία κρασιά χωρίς να δίνουμε ένα νεφρό». «Η ηγαία χαρά της ζωής είναι να έχεις πράγματα τα οποία είναι προσιτά και οικεία, και να έχεις καλούς φίλους να τα απολαύσεις», μας λέει ο γνωστός ηθοποιός και σκηνοθέτης Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης, ο οποίος με αποφασιστική άνεση ποζάρει στον φακό του Γιώργου Καπλανίδη και μιλάει για τη σχέση του με το κρασί, τους ανθρώπους και την τέχνη.

Ο Χάρης Νικολούζος, chef του εστιατορίου Jerár, συναντά τον φίλο του Γιάννη Παππά και, απολαμβάνοντας το αγαπημένο του κρασί, συζητά μαζί του για μαγειρικές και οινοποιίες. Το Grape ταξίδεψε στην Ιταλία και πιο συγκεκριμένα στην Emilia Romagna, την επαρχία της Βόρειας Ιταλίας που οι Ιταλοί θεωρούν την απόλυτη έκφραση της παράδοσης σε συνδυασμό με την καινοτομία και την εξέλιξη, και ανακάλυψε τα μυστικά της, δοκίμασε τα κρασιά της και απόλαυσε μοναδικές γεύσεις στη διάσημη Osteria Francescana. Ενώ ο συνεργάτης του τεύχους Βασίλης Ποταμιάνος βρέθηκε στην περιοχή της Jura στη Γαλλία, πατρίδα του περίφημου vin jaune, επισκέφθηκε το οινοποιείο Berthet-Bondet και δοκίμασε τα ιδιαίτερα αυτά κρασιά που είτε αρέσουν είτε δεν αρέσουν, πάντως σίγουρα δεν αφήνουν αδιάφορους όσους έχουν την τύχη να τα γνωρίσουν από κοντά.

Σε αυτό το τεύχος αποφασίσαμε να βουτήξουμε για λίγο στον κόσμο της ομορφιάς και με τη βοήθεια της χημικού οινολόγου Μπέτυς Βερβαινωτή αναζητήσαμε τις ευεργετικές ιδιότητες του σταφυλιού και την εφαρμογή τους στα καλλυντικά, καθώς τα τελευταία χρόνια συναντάμε ολοένα και περισσότερα προϊόντα ομορφιάς, τόσο εντός όσο και εκτός Ελλάδας, που βασίζονται στον υπέροχο αυτόν καρπό. Γιορτινές ημέρες, και τι καλύτερο από ένα υπέροχο απογευματινό τσάι στο Winter Garden του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννίας ή ένα απολαυστικό brunch στο ανανεωμένο New Hotel, ανάλογα με την ώρα και τη διάθεση. Η Γιοβάννα Λύκου, προτού κλείσει το τεύχος μας με τις προτάσεις της για τον φετινό χειμώνα, έκανε δύο στάσεις στα δύο υπέροχα αυτά σημεία της πόλης και μοιράζεται μαζί μας την εμπειρία της. Χειμώνας, λοιπόν, και στο τεύχος αυτό ανακαλύπτουμε κρασιά που ζεσταίνουν την ψυχή, πιάτα που αναδεικνύουν τη θαλπωρή της εποχής και ιστορίες ανθρώπων που ξέρουν να μετατρέπουν τη γεύση σε τέχνη. Καλή χρονιά να έχουμε!

# ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΜΑΡΚΟΥΛΑΚΗΣ

Κείμενο  
Πηνελόπη Κατσάτου

Φωτογραφίες  
Γιώργος Καπλανίδης

Ο «ταλαντούχος κύριος Μαρκουλάκης» από το πρώτο λεπτό γνωριμίας σου δημιουργεί μια αίσθηση οικειότητας και άνεσης που, λίγο-πολύ, είναι συνηθισμένη με διάσημους ανθρώπους. Εδώ, όμως, είναι λίγο διαφορετική· φαίνεται γνήσια.

Στον ελάχιστο χρόνο που έχει ανάμεσα σε θέατρο, γυρίσματα και νέα πρότζεκτ, πάζαρε με εξαιρετική άνεση στον φακό του Γιώργου Καπλανίδη και κάναμε μια χαλαρή κουβέντα, σαν να γνωριζόμασταν από παλιά. Γιατί, όπως χαρακτηριστικά λέει, «Πάνω από όλα, η τέχνη και η ζωή έχουν να κάνουν με τις ιστορίες που μοιραζόμαστε και τους ανθρώπους με τους οποίους τις ζούμε».

Πηνελόπη Κατσάτου  
Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης

Ποια είναι η σχέση σου με το κρασί;  
Έχω τη σχέση του ανθρώπου που του αρέσει το κρασί. Το λευκό τους καλοκαιρινούς και ζεστούς μήνες, και το κόκκινο τον χειμώνα. Πάντα, όμως, μου άρεσε το κόκκινο κρασί. Όταν ήμουν στο Λος Άντζελες για μια περίοδο με έναν πολύ καλό φίλο, επιλέγαμε να δοκιμάζουμε διαφορετικά κρασιά και πειραματιστήκαμε με διάφορες ποικιλίες του Νέου Κόσμου, όπως, π.χ., το Malbec και το Zinfandel, οι οποίες μου άρεσαν πάρα πολύ.

«Before it was cool», όπως λέει χαρακτηριστικά, έκανε και σεμινάρια για το κρασί. Εκεί ανακάλυψε ότι του αρέσουν το Syrah και το Ξινόμαυρο, αλλά όταν άρχισαν να δυσκολεύουν τα πράγματα, εγκατέλειψε, αφού είναι πολύ σχολαστικός και όταν κάνει κάτι, θέλει να το κάνει καλά.

«Όταν άρχισε να μας λέει αν διακρίνουμε νότες πιπεριού και φραγκοστάφυλου και δεν ξέρω κι εγώ τι, άρχισα να απογοητεύομαι ότι δεν το πίνω το μπουκέτο στο σύνολο. Μπορώ να καταλάβω πολύ βασικά πράγματα. Δηλαδή, μπορώ να καταλάβω χρώμα, σώμα, τανίνες, οξύτητα. Εδώ, λοιπόν, συνήθως ψάχνω είτε ελληνικά κρασιά, μικρούς παραγωγούς, όπου θα πρέπει να ακούσω αυτόν, τον ειδικό της κάβας, ας πούμε, ή τον σομελιέ που θα μου πει "αυτό είναι πολύ ιδιαίτερο", είτε κρασιά του Νέου Κόσμου».

Πηνελόπη Κατσάτου

Ακολουθείς κανόνες συνδυασμού φαγητού και κρασιού; Μου είπες ότι πίνεις το καλοκαίρι λευκό και κόκκινο τον χειμώνα. Θα έτρωγες ένα ψάρι με κόκκινο κρασί; Θα έμπαινες σε αυτή τη διαδικασία;

Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης

Δεν θα το θεωρήσω ιεροσουλία. Και το ανάποδο: δηλαδή, το καλοκαίρι να φάω κρέας και να πίνω λευκό, να κάνει ζέστη, ας πούμε. Δεν θα το θεωρήσω ιεροσουλία - «Απαγορεύεται, μην το κάνεις αυτό!»

Πηνελόπη Κατσάτου

Και στα εστιατόρια δίνω μια περιγραφή του τι κρασιά μου αρέσουν. Και μου αρέσουν συνήθως κρασιά που έχουν σώμα, έντονο πιπέρι· ξέρεις, που είναι έντονα. Όπως είναι και του Νέου Κόσμου τα κρασιά, που είναι συνήθως πολύ έντονα.

Πηνελόπη Κατσάτου

Συνήθως οι άνθρωποι που έχουν καλή σχέση με το κρασί, καλή γεύση, έχουν καλή σχέση και με το φαγητό. Έχεις καλή σχέση με το φαγητό;

Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης

Πηγαίνω σε εστιατόρια. Είναι και η ηλικία, οι φίλοι. Σε μέρη, ιδανικά, που δεν έχει πάρα πολύ δυνατή μουσική. Ωστόσο, με πιάνει ένας μικρός εκνευρισμός τα τελευταία χρόνια με αυτή τη manía που έχει ενσκήψει με τα εστιατόρια και το «Φάγατε εκεί», «Φάγατε εκεί!». Ξέρεις. Και ιδίως το καλοκαίρι με πιάνει μια ελαφριά ενόχληση με τη συνεχή βελτίωση. Μπορεί να είναι και για καλά.



ΟΧΙ ΑΛΛΟ ΣΕΒΙΤΣΕ!

Ευχαριστιέμαι πάρα πολύ, σαν αρχή στη ζωή συνολικά, το coziness. Πώς θα μπορούσαμε να το μεταφράσουμε; Οικειότητα; Δηλαδή, «στο σπίτι». Μου αρέσει το coziness. Στα έργα τέχνης μου αρέσει το coziness. Μπορώ να εκτιμήσω και κάτι άλλο, το οποίο είναι πιο ψυχρό και πιο μεγαλειώδες. Στη σχέση με τους ανθρώπους, μου αρέσει αυτό. Δεν είμαι καθόλου ο τύπος που θα πει «Παιδιά, αυτός έχει δύο Michelin ή τρία Michelin, και πάμε να φάμε εκεί που έχει ένα τραγανά...». ΟΚ.

Θυμάμαι είχαμε φάει -με τη μητέρα του γιου μου, που είναι φοβερή foodie- στο El Bulli. Τώρα σου λέω το 2006. Και φάγαμε πενήντα διαφορετικά πιάτα. Και ήταν όλο μαζί μια ωραία εμπειρία. Αλλά δεν ήταν ακριβώς εμπειρία φαγητού. Δηλαδή, μετά αναζητήσαμε να φάμε tapas. Την ίδια βραδιά. Αργότερα. Ήθελα την αίσθηση του φαγητού.

Τι να σου πω; Πήγαίνε με σε ένα bistro να φάω πολύ ωραία πράγματα ή σ' ένα καλό εστιατόριο. Με ενδιαφέρει κυρίως, μου αρέσει να πούμε ένα κόκκινο κρασί. Ούτε με ενδιαφέρει να πίνω ένα «μεγάλο» κόκκινο κρασί. Ούτε αυτό με ενδιαφέρει ιδιαίτερα, να σου πω την αλήθεια. Με ενδιαφέρουν πράγματα που είναι προσιτά. Η πηγαία χαρά της ζωής είναι να έχεις πράγματα τα οποία είναι προσιτά και οικεία, και να έχεις καλούς φίλους να τα απολαύσεις. Αυτό. Πάνω από όλα, με ενδιαφέρει σε ένα τραπέζι το ποιοι θα είναι εκεί. Όχι το τι θα φάμε. Και ούτε το τι θα πούμε. Γίνεται λίγο πιο επιφανειακό το πράγμα. Μια ενσκόλληση με τις αισθήσεις, που είναι πολύ ωραίο πράγμα μέχρις ενός σημείου. Άμα μου έλεγες να διαλέξω: η παρέα, το κρασί και μετά το φαγητό.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

37

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΜΑΡΚΟΥΛΑΚΗΣ

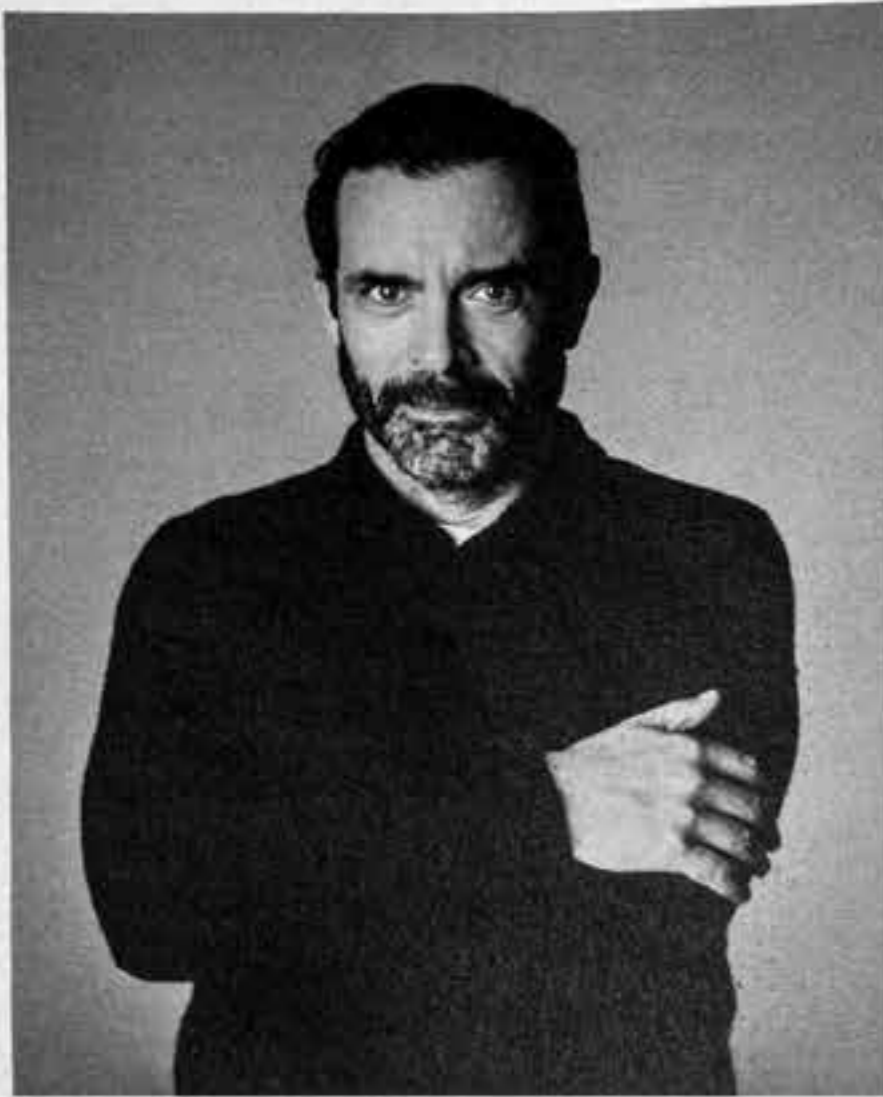
Χειμώνας 2024—2025

Τεύχος 36

192

10 Χρόνια Grape Magazine

193



Αυτή την περίοδο, ο Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης πρωταγωνιστεί στην παράσταση «Στο διπλανό δωμάτιο ή το έργο του δονητή», στο θέατρο Βρετανία. Αρχικά είχε αναλάβει τη μετάφραση και τη σκηνοθεσία του έργου, ενώ οι πρωταγωνιστικοί ρόλοι είχαν δοθεί στον Άκη Σακελλαρίου και στη Νάντια Κοντογεώργη. Ωστόσο, λόγω ατυχημάτων των δύο ηθοποιών, ο Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης ανέλαβε τον πρωταγωνιστικό ρόλο. Τους επόμενους μήνες αναμένεται η επιστροφή των αρχικών πρωταγωνιστών σε διπλή διανομή. Επιπλέον, η παράσταση «The Humans», σε σκηνοθεσία του Κωνσταντίνου Μαρκουλάκη, συνεχίζεται για δεύτερη χρονιά στο θέατρο Μουσούρη, ενώ στην τηλεόραση πρωταγωνιστεί στη δραματική σειρά «Ο γιατρός» στον Alpha.

«Το δύσκολο όταν κάνεις τη δουλειά που κάνω εγώ –μάλλον, το δύσκολο σ' εμένα– είναι, επειδή βιοπορίζομαι από αυτό και μαζί είναι η τέχνη μου, να βρίσκω κάθε φορά ένα εσωτερικό νόημα στα πράγματα που κάνω. Έναν εσωτερικό φωτισμό που να λέει "αυτό αξίζει πραγματικά να το κάνεις". Αυτό δεν είναι πάντα εύκολο. Ε, και μου τυχαίνει ακόμη και τώρα: Με τις δύο παραστάσεις αυτές και με τη σειρά που κάνω, να ευχαριστιέμαι πολύ, για λόγους ουσιαστικούς, τα πράγματα που κάνω. Το δυσκολότερο πράγμα σ' εμένα είναι να βρω το επόμενο.

«Λοιπόν, όταν βρήκα το "Humans" πριν από δύο χρόνια, ήμουν σε μια περίοδο λίγο περίεργη και σχεδόν αναπτέρωσε την πίστη μου ότι το θέατρο μπορεί να πει κάτι που να έχει ενδιαφέρον, νόημα και ελπίδα, που να δίνει νόημα στους θεατές. Τώρα αυτό, το "διπλανό δωμάτιο ή το έργο του δονητή", είναι ένα πολύ έξυπνο –μια δραματική κωμωδία τη λέμε– ένα πολύ τρυφερό έργο, που έχει πολύ έντονα στοιχεία κωμωδίας. Ακριβώς λόγω του θέματος: της εφεύρεσης του ηλεκτρικού δονητή.

«Βασισμένο σε ιστορικά, πραγματικά γεγονότα, το έργο μάς μεταφέρει στο 1880 περίπου και καταφέρνει να μιλήσει με έναν πολύ ελαφρύ τρόπο για πολύ βαθιά πράγματα. Κι ενώ αναφέρεται σε μια άλλη εποχή, την οποία εμείς έχουμε υπερβεί, κατορθώνει –επειδή είναι ένα πολύ καλογραμμένο έργο– να μας διασκεδάσει (είναι διασκεδαστικό) και να μιλήσει για μας, για τη σχέση ανδρών – γυναικών, για τη σεξουαλικότητα, την ουσία του ερωτισμού ανάμεσα στο ζευγάρι, με έναν τρόπο που μας αφορά σήμερα.

«Κι έχω και τον "Γιατρό" – Second season, που ήταν πολύ ωραίο ρόλος από τον πρώτο κύκλο, γιατί του συνέβαινε κάτι πολύ ιδιαίτερο: έχανε τη μνήμη του κι έπεφτε από τα ψηλά – από κραταιός, σπουδαίος, σούπερ ντούπερ αλαζών, ψυχρός– στα χαμηλά. Και τα πιάνει όλα από την αρχή. Πάνω από όλα, η τέχνη και η ζωή έχουν να κάνουν με τις ιστορίες που μοιραζόμαστε και τους ανθρώπους με τους οποίους τις ζούμε», μας λέει ο Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης αποχαιρετώντας μας με ένα πλατύ χαμόγελο. ●

**Ποιο ταλέντο θα ήθελες να έχεις;**  
 Του πρωταγωνιστή καλλιτέχνη. Είναι αυτός ο οποίος φτιάχνει κάτι από το μηδέν. Πρωτογενής καλλιτέχνης είναι ο συγγραφέας, ο ζωγράφος, ο μουσικός.

**Δεν θεωρείς ότι εσύ φτιάχνεις αυτή τη στιγμή κάτι από το μηδέν;**  
 Δεν θεωρώ ότι εσύ φτιάχνεις αυτή τη στιγμή κάτι από το μηδέν.

**Στην πραγματικότητα, δεν φτιάχνεις. Όταν είσαι σκηνοθέτης, δεν φτιάχνεις κάτι από το μηδέν. Κι όταν είσαι σκηνοθέτης του σινεμά, με ένα σενάριο που δεν είναι δικό σου, πάλι δεν φτιάχνεις. Αυτό είναι ένα σύμπλεγμα. Μπορούν, βέβαια, οι δευτερογενείς καλλιτέχνες, σκηνοθέτες του σινεμά- ή του θεάτρου, ακόμα και οι πολύ μεγάλοι ηθοποιοί που κάνουν μια ερμηνεία πάνω σε ένα δοσμένο, υπαρκτό κείμενο που έχουμε ξαναδεί... Αναγνωρίζω την αξία μας, δεν την υποτιμώ. Αλλά αυτό που θα μου άρεσε –δηλώνω ότι έχω ένα μικρό σύμπλεγμα απέναντι στον πρωτογενή καλλιτέχνη– είναι ότι είναι πολύ χορταστικό για την ψυχή και το πνεύμα να φτιάχνεις κάτι από το μηδέν. Θα ικανοποιούσες το σύμπλεγμα αυτό αν έγραφες κιόλας; Θα μπορούσες να το κάνεις;**  
 Θα μπορούσα. Αυτό θα σήμαινε πως θα έπρεπε να έχω και τον ανάλογο χρόνο. Είμαστε πάντα μεταπράτες. Μπορεί να είμαστε θαυμάσιοι μεταπράτες, έτσι; Θαυμάσιοι. Και να δώσουμε και μια άλλη ματιά σε κάτι. Και ο σκηνοθέτης, αλλά και οι ηθοποιοί. Δηλαδή, μπορείς να δεις μια μεγάλη ερμηνεία που να είναι... Μου πήρε πάρα πολλά χρόνια να καταλάβω, παρόλο που το κύριο πράγμα που έκανα μέχρι πριν από λίγο, πάνω από μια δεκαετία, ήταν να είμαι ηθοποιός, γιατί οι θεατές θαυμάζουν τους ηθοποιούς. Δεν το καταλάβαινα. Σχεδόν συνεχίζω να μην το καταλαβαίνω. Θέλω να πω, δεν μου ασκούν γοητεία οι ηθοποιοί τόσο πολύ. Πάνω από όλα, εμένα μου αρέσει να λέω ιστορίες και να ακούω ιστορίες. Γι' αυτό σου λέω πως με ενδιαφέρουν πολύ οι παρέες. Και το «πάρε-δώσε». Μιλώ πολύ, αλλά νομίζω ότι ακούω πολύ. Μου αρέσει πολύ η σχέση με τους ανθρώπους.

«Πάνω από όλα, εμένα μου αρέσει να λέω ιστορίες και να ακούω ιστορίες. Γι' αυτό σου λέω πως με ενδιαφέρουν πολύ οι παρέες. Και το "πάρε-δώσε". Μιλώ πολύ, αλλά νομίζω ότι ακούω πολύ. Μου αρέσει πολύ η σχέση με τους ανθρώπους».

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΜΑΡΚΟΥΛΑΚΗΣ



www.subaru.gr

ΠΛΕΙΑΔΕΣ MOTORS ΑΕ  
 Α. Κηφισίας 285, Χαλάνδρι, 110 6600 800

## ALL-NEW FORESTER

Το υβριδικό SUV που ισοπεδώνει κάθε ανωμαλία στο δρόμο του.

Εμμονή στην ουσία, προσαρμοστικότητα στις ανάγκες σου, πραγματική ελευθερία, μια ολοκληρωμένη πρόταση τεχνολογίας και ασφάλειας, με ελκυστική εμφάνιση.

Απόκτησέ το με το νέο Άτοκο Πρόγραμμα Χρηματοδότησης.



MADE IN JAPAN



SUBARU SAFE8  
 8 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ  
 ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΧΛΜ.



ΑΤΟΚΗ  
 ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ  
 ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ SUBARU

# grape 37

EDITORIAL · Τεύχος 37

Δειλά δειλά η άνοιξη αρχίζει να κάνει την εμφάνισή της, την ώρα που ο κόσμος γύρω μας αλλάζει με αστρονομική ταχύτητα.

"It's the end of the world as we know it", τραγουδούσαν οι R.E.M. πριν από τρεις δεκαετίες και βάλει... κάπου εκεί στα τέλη της δεκαετίας του '80. Μας πιάνει κάτι σαν ίλιγγος όταν λοξοκοιτάμε προς τα πίσω και συνειδητοποιούμε πόσα άλλαξαν και πόσα αλλάζουν κάθε μέρα που περνάει... Οι παρέες αντικαθίστανται από οθόνες και οι σκέψεις μας γίνονται όλο και πιο γρήγορες, σαν να θέλουν να προλάβουν τις εξελίξεις. Χθες γράφαμε γράμματα, σήμερα στέλνουμε φωνητικά, αύριο ίσως να μη χρειάζεται καν να μιλάμε – οι μηχανές θα το κάνουν για μας. Αλλάζει ο κόσμος κι εμείς μαζί του, είτε το θέλουμε είτε όχι. Μερικές φορές κοιτάμε γύρω μας και δεν αναγνωρίζουμε το τοπίο.

Οι μουσικές, οι μόδες, οι λέξεις, όλα μεταμορφώνονται, αφήνοντάς μας με τη γλυκόπικρη αίσθηση ότι το παρελθόν είναι πλέον μια μακρινή, αλλιώτικη χώρα. Και κάπου μέσα σε αυτή τη δίνη προσπαθούμε να κρατήσουμε κάτι γνώριμο, κάτι δικό μας, πριν χαθεί κι αυτό στον στρόβιλο του χρόνου. Κάποια πράγματα όμως μένουν σταθερά. Η αλλαγή που δημιουργεί στη διάθεση η ημέρα που μεγαλώνει, η προσμονή του καλοκαιριού και η φύση που φοράει τα καλά της, με τα χρώματα και τις μυρωδιές της, η διάθεση για ανανέωση και η επιθυμία να δοκιμάσουμε καινούργια πράγματα... Είναι το ξύπνημά μας από τον χειμώνα, που αν και δεν θα τον έλεγε κανείς βαρύ, έκανε εντούτοις φέτος πιο αισθητή την παρουσία του. Η άνοιξη φέρνει πάντα μαζί της διάθεση για εξορμήσεις και ταξίδια, και εμείς εδώ στο Grape δεν αποτελέσαμε εξαίρεση.

Ταξιδέψαμε στην υπέροχη Τοσκάνη, και συγκεκριμένα στο αγαπημένο Μονταλτσίνο, εκεί όπου η οινική και η γαστρονομική παράδοση γίνονται ένα, για να προσφέρουν στον επισκέπτη μαγικές στιγμές τυλιγμένες σε ένα αφεγιάδιαστο τοπίο. Ακολουθήσαμε νοερά στον Λίγηρα τρεις σπουδαίους Έλληνες παραγωγούς που μετείχαν στα Σαλόνια του Λίγηρα, τις περίφημες οινικές εκθέσεις φυσικών κρασιών, οι οποίοι περιγράφουν με δικά τους λόγια την εμπειρία τους. Βρεθήκαμε στη Νεμέα για να καταγράψουμε όλες τις μεγάλες αλλαγές που συντελούνται σε αυτή την τόσο σπουδαία οινική ζώνη της Ελλάδας.

Συναντήσαμε ανθρώπους που μας συγκίνησαν με την αισιοδοξία τους και τη δύναμή τους, την αποφασιστικότητά τους να καλλιεργούν αμπέλια, να παράγουν κρασί και να ονειρεύονται μέσα στις αδιανόητες συνθήκες που δημιουργεί ένας πόλεμος. Μιλήσαμε με τη νέα γενιά της οινοποιίας Γαία, που έχει πάρει πλέον και επισήμως στα χέρια της τη σκυτάλη από τους διάσημους πατεράδες τους, και είχαμε επίσης τη χαρά να συνομιλήσουμε με την πρώτη Ελληνίδα Master of Wine. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW άγγιξε και πάλι με τον δικό του, μοναδικό τρόπο μια ευαίσθητη χορδή, αναλύοντας όσα συμβαίνουν με τον τιμοκατάλογο των εστιατορίων στην Ελλάδα, ενώ ο Πάννης Καϊμενάκης αποφάσισε να αποκαλύψει τις αλήθειες και τα ψέματα που κρύβονται πίσω από τις λίστες κρασιών.

Η Γιοβάννα Λύκου μοιράστηκε μαζί μας την εμπειρία της από το βραβευμένο με αστέρι Michelin εστιατόριο Makris, όπου είχε την ευκαιρία να συνομιλήσει με τον sommelier και επικεφαλής του beverage προγράμματος, Μιχάλη Καπράνο, ενώ η Ντένη Καλλιβωκά μιάς μετέφερε στην υπέροχη ζεστή ατμόσφαιρα του Schumann's Bar στο Μόναχο. Ένα μπαρ σύμβολο της πρωτεύουσας της Βαυαρίας, όπου συναντά κανείς διασημότητες από τον χώρο της τέχνης, δημοσιογράφους και πολιτικούς, τους οποίους υποδέχεται ο Έλληνας bar manager, Κώστας Ιγνατιάδης. Πίσω στην Αθήνα, ο Πάννης Παππάς υποδέχθηκε τον αγαπημένο του φίλο Φαίδωνα Δερνίκο, τον sommelier που γνωρίσαμε στο θρυλικό Funky Gourmet, ο οποίος μετά από ένα πέρασμα από το Λονδίνο προσγειώθηκε στο εστιατόριο Delta. Πιστό στον αέρα ανανέωσης που φέρνει η άνοιξη, το νέο μας τεύχος εμπλουτίζει την ύλη του με τη φρεσκάδα μιας νέας οινολογίας.

Η Κωνσταντίνα Ψιλιώτη εγκαινιάζει μια νέα στήλη και μας εξηγεί τα μυστικά πίσω από τα Pet Nat κρασιά, ενώ η Γιοβάννα Λύκου, τηρώντας το ραντεβού της, μας προτείνει τα κρασιά που θα μας συντροφεύσουν τους επόμενους μήνες. Δύσκολο να διατηρεί κανείς σταθερές σε ένα διαρκώς μεταβαλλόμενο περιβάλλον... Ένα ποτήρι κρασί και η καλή παρέα βοηθούν πάντα. Ας τα χαρούμε!

WINE STORIES  
ANOIEN 2025  
FREE PRESS



STORY

ΚΕΙΜΕΝΟ  
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ  
ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
ΑΡΧΕΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ

# ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΠΟΛΕΜΟΥ

Μπορεί το κρασί να αποτελέσει νότα αισιοδοξίας σε μια περιοχή που, επί δεκαετίες τώρα, σπαράσσεται από συγκρούσεις. Τα νέα που φτάνουν από τη Μέση Ανατολή έχουν πάντα να κάνουν με βία και θάνατο. Δύσκολο μπορεί να βάλει κανείς το κρασί σε αυτή την εικόνα. Δύσκολο καν να το σκεφτεί. Και όμως, Άνθρωποι που ζουν στον Λίβανο, στο Ισραήλ, στα κατεχόμενα παλαιστινιακά εδάφη, εκεί που εδώ και ενάμιση χρόνο παίζεται μία ακόμη τραγική πράξη του δράματος που ακούει στο όνομα «Μεσανατολικό», παλεύουν καθημερινά να επιβιώσουν μέσα σε συνθήκες άγριες, άγνωστες σε όλους εμάς. Και το κρασί είναι το όχημά τους για να βγουν από το βαθύ τούνελ της καταστροφής και του θανάτου. Μιλάμε για μια περιοχή που έχει βαθιά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, με ρίζες που χάνονται μέσα στους αιώνες, ρίζες που κάθε ένας από τους λαούς που πέρασαν από εκεί διεκδικεί για τον εαυτό του.

Το κρασί λέγεται ότι φέρνει τους ανθρώπους πιο κοντά, όμως στην περίπτωση της Μέσης Ανατολής δεν είναι και τόσο σίγουρο. Ωστόσο υπάρχουν άνθρωποι που καλλιεργούν αμπέλια, οινοποιούν το κρασί τους και ονειρεύονται, σε πείσμα των αδιανόητων προκλήσεων που δημιουργούν οι συνθήκες πολέμου. Γνωρίσαμε δύο από αυτούς και εκείνο που μας εξέπληξε περισσότερο είναι η αποφασιστικότητά τους να ξεπερνούν τις προκλήσεις και να προχωρούν μπροστά, χωρίς καμία διάθεση να παραστήσουν τους ήρωες. Αναζητούν τις ρίζες τους ακολουθώντας το αόρατο νήμα της Ιστορίας, σε έναν τόπο-σταυροδρόμι πολιτισμών, που αποτελεί και την πηγή των δεινών τους.

## DOMAINE DES TOURELLES

Στην κοιλάδα Βεκαά, στην καρδιά του Λιβάνου και σε υψόμετρο που ξεπερνά τα 1.000 μ., χτυπά η καρδιά της οινοπαραγωγικής ζώνης μιας χώρας που επί δεκαετίες τώρα σπαράσσεται από συνεχείς συγκρούσεις. Εκεί βρίσκεται και το παλαιότερο οινοποιείο της χώρας, με έτος ίδρυσης το 1866 από τον Γάλλο μηχανικό François-Eugène Brun, ο οποίος ήρθε από τη Γαλλία, ερωτεύθηκε την περιοχή και εγκαταλείποντας την καριέρα του μηχανικού αποφάσισε να ασχοληθεί με την παραγωγή κρασιού.

Σήμερα το οινοποιείο, η παραγωγή του οποίου φτάνει τις 800.000 φιάλες ετησίως, έχει περάσει στα χέρια της οικογένειας Issa-el-Khoury, η νεότερη γενιά της οποίας «τρέχει» το παλαιότερο οινοποιείο του Λιβάνου.

Έχοντας μόλις επιστρέψει από το Wine Fair του Παρισιού, ο οινολόγος του κτήματος Φαουζι Issa μίλησε στο Grape για την παράδοση της οινοπαραγωγής στη χώρα του, αλλά και για τις τεράστιες προκλήσεις που αντιμετωπίζει ένας οινοποιός που προσπαθεί να κάνει τη δουλειά του σε συνθήκες πολέμου. «Ο Λίβανος είναι λίγο σαν τον καιρό του: όταν είναι καλός, όλοι είναι εδώ. Μόλις τα πράγματα ηρεμούν, όλοι έρχονται πίσω. Για το φετινό καλοκαίρι τα πάντα είναι γεμάτα, οι Λιβανέζοι της διασποράς είναι έτοιμοι να επιστρέψουν στην πατρίδα τους», ξεκινά η κουβέντα μας με μια αισιόδοξη νότα, μετά από έναν εξαιρετικά δύσκολο ενάμιση χρόνο.

Τα πράγματα φαίνεται όντως να έχουν ηρεμήσει, πριν από λίγο καιρό αποσύρθηκαν τα ισραηλινά στρατεύματα από το μεγαλύτερο μέρος του νότιου Λιβάνου, η χώρα διαθέτει νέο πρόεδρο, η Χεζμπολάχ μοιάζει να έχει αποδυναμωθεί. «Ας περιμένουμε να δούμε όμως», είναι το προσεκτικό σχόλιο του Φαουζι, ο οποίος έχει δει την ιστορία να επαναλαμβάνεται ξανά και ξανά. «Είμαστε ένας φιλειρηνικός λαός, ζούμε σε μια υπέροχη χώρα με καταπληκτικό καιρό, σπουδαία ιστορία και παράδοση, γαστρονομία, κρασί τα έχουμε όλα... Ο πόλεμος έρχεται να δημιουργήσει ένα ισοζύγιο, δεν μπορεί κανείς να τα έχει όλα...», μου λέει με αποφασιστικό ρεαλισμό.

Η τελευταία σύρραξη βρήκε το Domaine des Tourelles, το οποίο διαθέτει ιδιόκτητες αμπελώνες στην κοιλάδα Βεκαά, λίγο πριν από τον τρύγο. «Μέχρι τότε τα πράγματα ήταν κάπως διαχειρίσιμα, όταν όμως ξεκίνησε ο τρύγος, η κατάσταση δυσκόλεψε πολύ. Τα ισραηλινά drones πετούσαν διαρκώς από πάνω, ήταν αδύνατο να μεταφέρουμε σταφύλια, αφού οποιαδήποτε μετακίνηση φορτηγών θεωρούνταν ύποπτη από τους Ισραηλινούς για μεταφορά όπλων προς τη Χεζμπολάχ και γίνονταν στόχος. Οι άνθρωποι ρίσκαραν τη ζωή τους για να μεταφέρουν τα σταφύλια στο οινοποιείο.

ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΠΟΛΕΜΟΥ

Άνοιξη 2025

Τεύχος 37

198

10 Χρόνια Grape Magazine

«Την ίδια στιγμή, βόμβες έπεφταν γύρω μας, κοντά στο οινοποιείο, ο κόσμος φοβόταν να έρθει να εργαστεί... Όμως ο τρύγος έγινε, το σταφύλι ήταν εξαιρετικό, κόστισε βέβαια δέκα φορές παραπάνω, αλλά ευτυχώς δεν είχαμε απώλειες σε ανθρώπινες ζωές. Τώρα ο πόλεμος τελείωσε και είμαστε αισιόδοξοι. Έτσι είναι η δική μας ζωή... Αφήνουμε πίσω τα χειρότερα και ξεκινάμε από την αρχή. Όμως τα συναισθήματα που δημιουργούν οι συνθήκες αυτές μένουν για πάντα στο υποσυνείδητο».

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζει το Κτήμα και ο ίδιος προσωπικά τώρα που τα χειρότερα μοιάζουν να έχουν περάσει; «Η μεγαλύτερη πρόκληση είναι το γεγονός ότι δεν μπορούμε να πούμε ποτέ ότι είμαστε εκατό τοις εκατό σε συνθήκες ειρήνης. Είμαστε μια χώρα που φιλοξενεί δεκάδες χιλιάδες πρόσφυγες, πρώτα από την Παλαιστίνη, στη συνέχεια από τη Συρία, με τεράστια οικονομικά προβλήματα, λειτουργούμε διοικητικά σε συνθήκες κρίσης. Όμως κοιτάμε πάντα τη θετική πλευρά των πραγμάτων. Τώρα που φαίνεται να λήγει και αυτός ο πόλεμος, ελπίζουμε ότι θα αρχίσουν να εισρέουν κεφάλαια από τις χώρες του Κόλπου αλλά και την Ευρώπη, για την ανοικοδόμηση. Αρχίζουμε να βλέπουμε φως στην άκρη του τούνελ, μαζεύουμε όλα μας το κουράγιο για να επενδύσουμε στις επιχειρήσεις μας και να προχωρήσουμε μπροστά».



Ο Faouzi Issa στα αμπέλια του Domaine des Tourelles, στην κοιλάδα Bekaa.

Τι είναι αυτό που κάνει την πατρίδα του και ειδικότερα την κοιλάδα της Bekaa, όπου βρίσκεται συγκεντρωμένη όλη η ολική παραγωγή, τόσο ιδιαίτερη; ρωτά τον Faouzi διακρίνοντας την επιθυμία του να στρέψουμε αλλού τη συζήτηση και να επικεντρωθούμε στην επόμενη ημέρα, αφήνοντας πίσω τις τραγικές συνθήκες του πολέμου. «Θεωρώ ότι ο Λίβανος έχει πέντε στοιχεία που τον κάνουν ξεχωριστό. Το πρώτο είναι ο ανθρώπινος παράγοντας, που είναι άμεσα συνδεδεμένος με τη φύση και την καλλιέργεια σε αυτή την κοιλάδα. Το δεύτερο είναι το υψόμετρο. Καλλιεργούμε αμπέλια σε υψόμετρο που ξεκινά από τα 1.000 και φτάνει τα 1.600 μ., δίνοντας κρασιά με εξαιρετικές οξύτητες, παρά το γεγονός ότι έχουμε ηλιοφάνεια 300 ημέρες τον χρόνο. Παρότι δεν υπάρχει η σχετική πιστοποίηση, καλλιεργούμε οργανικά, χωρίς τη χρήση χημικών, γιατί δεν έχουμε ασθένειες. Το τρίτο είναι η ιστορία μας. Η κουλτούρα της οινοπαραγωγής χάνεται μέσα στους αιώνες σε αυτή την περιοχή, πάει πίσω στην αρχαιότητα. Τον θεό Βάκχο τον δανειστήκαμε από εμάς τους Έλληνες».

«Το τελευταίο είναι η ελπίδα. Μιλάμε τώρα για νέες μεθόδους για την παραγωγή κρασιού, όταν πριν από λίγες εβδομάδες βρισκόμασταν στο έλεος βομβαρδισμών. Είναι και αυτό ένα στοιχείο που μας διαφοροποιεί και συμβάλλει στη σύνθεση του αφηγήματος που βρίσκεται πίσω από την παραγωγή των κρασιών μας».



Το Domaine des Tourelles είναι το παλαιότερο οινοποιείο του Λιβάνου.

Σήμερα, στην κοιλάδα Bekaa δραστηριοποιούνται περίπου 80 οινοποιεία με συνακτική παραγωγή, σύμφωνα με τον Faouzi, περίπου 13-15 εκατομμυρίων φιαλών ετησίως. Παρά το γεγονός ότι ο Λίβανος, κατά την άποψή του, δεν διεκδικεί τον τίτλο της χώρας που γέννησε την αμπελοκαλλιέργεια, εντούτοις η συμβολή του στην εμπορία του κρασιού από την αρχαιότητα έως σήμερα έχει υπάρξει πολύ σημαντική. Τα τελευταία 25-30 χρόνια η οινοπαραγωγή έχει εκμοντερνιστεί, με την υιοθέτηση σύγχρονων μεθόδων οινοποίησης. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στο Domaine des Tourelles είναι κυρίως γαλλικές, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cagnan, Viogner, Sauvignon Blanc. Ιδιαίτερη όμως έμφαση δίνεται στην ποικιλία Cinsault, που φαίνεται να έχει προσαρμοστεί τέλεια στην περιοχή και δίνει, όπως λέει ο Faouzi, ένα κρασί πολύ διαφορετικό από εκείνα της Γαλλίας «Την αποκαλώ "την υιοθετημένη μας ποικιλία"».

Δίνει ένα κρασί με εκπληκτικές οξύτητες από αμπέλια ηλικίας 70 χρόνων, το οποίο μπορώ να το συγκρίνω με Pinot Noir». «Σε ό,τι αφορά τις γηγενείς ποικιλίες, υπάρχουν και έχουμε αρχίσει να κάνουμε κάποιες έρευνες σε συνεργασία με κάποια πανεπιστήμια. Δυστυχώς, λείπει η υποστήριξη από το κράτος, που τα τελευταία χρόνια χρησιμοποιεί κάθε διαθέσιμο πόρο για να διαχειρίζεται τις συνθήκες κρίσης που δημιουργούν οι συνεχόμενοι πόλεμοι. Ελπίζουμε, όμως, ότι στο μέλλον θα γίνει κάτι και σε αυτόν τον τομέα».

Ολοκληρώνοντας την κουβέντα με τον Faouzi, τον ρωτά τι μήνυμα θα ήθελε να στείλει στον υπόλοιπο κόσμο σε σχέση με τον Λίβανο και όλα τα δεινά που έχει περάσει αυτή η χώρα.

«Το μήνυμά μου είναι ξεκάθαρο. Αν θέλετε να δοκιμάσετε ένα ποτήρι κρασί από μια χώρα που παράγει κρασιά εξαιρετικά ισορροπημένα και με πολύ καλή σχέση ποιότητας και τιμής, μη διατάσετε. Όμως θα σας προέτρεπα να επενδύσετε σε ένα εισιτήριο και να έρθετε στον Λίβανο, να γνωρίσετε από κοντά την κουλτούρα και τη γαστρονομία μας και να γευτείτε αυτά τα κρασιά στον τόπο τους. Δεν θα το μετανιώσετε!»



Παραδοσιακός αποστακτήρας

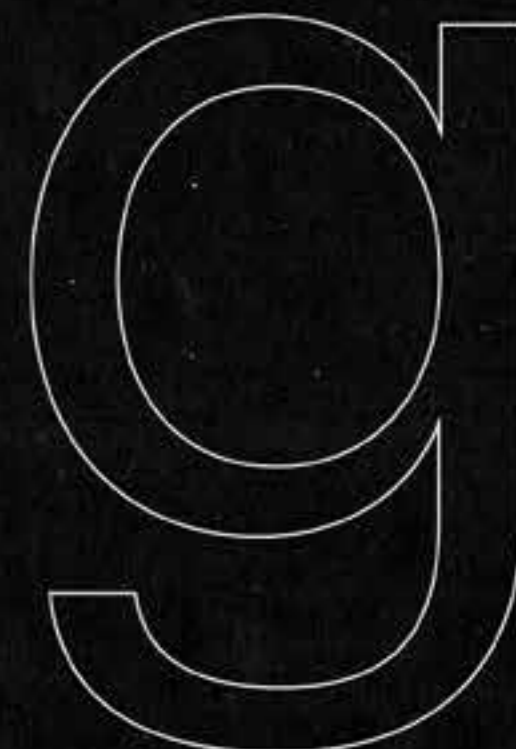
# grape business

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

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

GRAPEMAG.GR

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





Οι βόμβες έσπασαν λίγα μέτρα από το οικόπεδο Domaine des Tourelles.

## ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΠΟΛΕΜΟΥ

«Είμαστε περιτριγυρισμένοι από ισραηλινούς οικισμούς. Τι σημαίνει αυτό; Check points, απαγόρευση κυκλοφορίας... Πώς να φτάσεις στα αμπέλια σου; Τη φετινή χρονιά, λόγω των ακραίων συνθηκών δεν μπορέσαμε να τρυγήσουμε ένα μεγάλο κομμάτι. Η παραγωγή μας μειώθηκε από τις 10.000 στις 3.000 φιάλες. Όμως το μεγαλύτερό μας πρόβλημα είναι η έλλειψη επικοινωνίας με τον έξω κόσμο. Δεν έχουμε καμία πρόσβαση, δεν έχουμε κανέναν τρόπο να επικοινωνήσουμε το μήνυμά μας.

«Το να κάνω κρασί σε αυτό το κομμάτι γης σημαίνει πολλά περισσότερα πράγματα. Για μένα έχει να κάνει με το πώς λειτουργεί μια κοινωνία και πώς μπορεί να χτίσει πάνω στις ευκαιρίες που της δίνονται. Ως αρχιτέκτονας έχω μάθει να διευρύνω τις δυνατότητες που μας δίνονται συνολικά ως κοινωνία και μέσα από αυτό το project έχω βρει τον τρόπο να αποδείξω τη θεωρία μου, ότι πάντα υπάρχουν δυνατότητες, πάντα υπάρχει η δυνατότητα να χαράξεις έναν άλλο δρόμο.

«Σε ό,τι αφορά την παραγωγή αυτή καθαυτή, θεωρώ ότι είναι μια τέχνη, σέβομαι απολύτως κάθε τέχνη που εμπειρεύει χειρωνακτική εργασία, σε μια εποχή που όλοι μιλάμε πολύ, αλλά κάνουμε λίγα».

Πώς, όμως, βρέθηκε ένας Παλαιστίνιος με σπουδές αρχιτεκτονικής στις Ηνωμένες Πολιτείες, να οινοποιεί κρασιά στη Δυτική Όχθη; Η τυχαία γνωριμία του πατέρα του Sari με τον ειδικό και διανοούμενο Nasser Soumi για τη δημιουργία μιας γκαλερί, υπό την αιγίδα της Αραβικής Τράπεζας στην Ανατολική Ιερουσαλήμ, οδήγησε στην εμπλοκή του νεαρού τότε Sari στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό του κτιρίου. Το project δεν υλοποιήθηκε ποτέ και ο Sari Khoury βρέθηκε στο Παρίσι, όπου και ήρθε σε επαφή με τον κόσμο του κρασιού. Στη διάρκεια πολύωρων συζητήσεων ο μέντοράς του, ο οποίος έχει γράψει βιβλίο για την ιστορία του κρασιού στην Παλαιστίνη, αποκάλυψε ότι ως παιδί είχε όνειρο να δημιουργήσει το δικό του κτήμα στα Υψίπεδα του Γκολάν, ένα όνειρο που γκρεμίστηκε με τον πόλεμο του 1967.

Εμπνεόμενος από αυτό και μέσα από διαρκείς κουβέντες και προβληματισμούς, ο Sari άρχισε να αναζητά και να διαβάζει για τις γηγενείς ποικιλίες της πατρίδας του, η οποία έχει ιστορία στην οινοποίηση που χάνεται στα βάθη των αιώνων και φτάνει πίσω μέχρι την εποχή των αρχαίων Φοινίκων. Έχοντας μελετήσει την κληρονομιά αυτή, ο Sari Khoury αποφάσισε να αναζητήσει στην περιοχή της Δυτικής Όχθης κομμάτια γης όπου βρισκόταν ακόμη αμπέλια με γηγενείς ποικιλίες που δεν είχαν ποτέ καλλιεργηθεί, αφού η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας, λόγω των συνθηκών που διαμορφώθηκαν κατά τον 20ό αιώνα στην περιοχή, είχε χαθεί. Πρωτοπόρος στην αναζήτηση αυτών των γηγενών ποικιλιών και με πενήνρα μέσα λόγω των συνθηκών στη Δυτική Όχθη, ο Khoury οινοποιεί σήμερα τις ποικιλίες αυτές και δημιουργεί τρεις ετικέτες: το πορτοκαλί Grapes of Wrath, το ερυθρό Anima Syriaana και το επίσης ερυθρό Stubborn Saints.

«Με ελάχιστα μέσα στη διάθεσή μου, ξεκίνησα πειραματικά με μικροοινοποιήσεις αυτών των γηγενών ποικιλιών. Αναζητούσα ένα γευστικό προφίλ το οποίο να αντανάκλα το μεσογειακό κλίμα, καθώς και την κουζίνα της περιοχής. Φανταστείτε λοιπόν ένα ελαφρύ κόκκινο που συνοδεύει τέλεια ψητά κρέατα ή ένα πορτοκαλί κρασί που ταιριάζει απόλυτα με τους μεζέδες που έχουμε κι εμείς εδώ, όπως έχετε και στην Ελλάδα, αλλά με τη φρεσκάδα ενός λευκού. Όλα αυτά είναι βεβαίως πειραματικά, δεν έχουμε πουθενά αναφορές, δουλεύουμε εξ ολοκλήρου από την αρχή για να δημιουργήσουμε κάτι που θα αποτελέσει τη βάση για μια πιθανή εξέλιξη. Τα κρασιά έχουν ελάχιστες παρεμβάσεις, δεν χρησιμοποιώ θειώδη».

Οινοποιεί σε δεξαμενές και χρησιμοποιεί αμφορείς για την παλαίωση. Στα άμεσα σχέδιά του είναι η εμφιάλωση μιας ακόμη ετικέτας, ενός κόκκινου που θα τιμά τις χιλιάδες χρόνια οινικής παράδοσης της περιοχής του - από σπανιότερες ποικιλίες «έχουν μείνει μόλις πέντε αμπέλια όλα κι όλα». «Είναι μια δεκαετής προσπάθεια που ολοκληρώθηκε τώρα, μέσα στις ημέρες του πολέμου, και αναζητώ την ετικέτα του». Ο Παλαιστίνιος οινοποιός έχει ακόμη μία βασική ιδιαιτερότητα: αρνείται να αποκαλύψει τις ποικιλίες που οινοποιεί κι έτσι κανείς δεν γνωρίζει τι βρίσκεται μέσα στις φιάλες παρά μόνο ο ίδιος. Τον ρωτώ γιατί. «Οι λόγοι είναι πολλοί και σχετίζονται μεταξύ τους. Στόχος μου είναι να παράγω κρασιά υψηλής ποιότητας, και τα κρασιά κρίνονται από αυτό που είναι. Υπάρχει αυτή τη στιγμή στην παγκόσμια αγορά μια τάση αναζήτησης «έξωτικών» ποικιλιών και κάποια κρασιά μπαίνουν σε αυτή την κατηγορία και κρίνονται με βάση αυτό.

**«ΘΕΛΩ ΝΑ ΖΩ ΜΙΑ ΓΕΜΑΤΗ, ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΖΩΗ ΟΤΑΝ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕΙ Ο ΠΟΛΕΜΟΣ. ΘΕΛΩ ΝΑ ΝΙΩΘΩ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΙΣ ΠΑΛΑΙΣΤΙΝΙΑΚΕΣ ΜΟΥ ΡΙΖΕΣ. ΓΙΑ ΜΕΝΑ, ΤΟ ΡΗΙΟΚΑΛΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΓΙΟΡΤΗ ΤΩΝ ΕΥΚΑΙΡΙΩΝ. ΕΔΩ ΔΕΝ ΕΧΟΥΜΕ ΝΑ ΠΑΤΗΣΟΥΜΕ ΣΕ ΜΙΑ ΠΥΡΑΜΙΔΑ, ΕΜΕΙΣ ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΤΗ ΒΑΣΗ».**



Ο Sari Khoury δοκιμάζει το κρασί του.

Εγώ θέλω πρώτα τα κρασιά μου να εκτιμηθούν γι' αυτό που είναι και μετά συζητάμε για τις ποικιλίες. Ο δεύτερος λόγος είναι ότι υπάρχει μια σύγχυση σχετικά με την πολιτιστική μας κληρονομιά μεταξύ Ισραηλινών και Παλαιστίνιων, γίνεται μια προσπάθεια να σβηστεί η ιστορία και να ξαναγραφτεί, η γη μας απειλείται, συνεισφέρω να διακινδυνεύσω την κληρονομιά αυτή αποκαλύπτοντας οποιαδήποτε πληροφορία. Το δικό μας κεφάλαιο είναι ο πειραματισμός και η έρευνα, δεν έχουμε ούτε branding ούτε marketing, οπότε για την ώρα τουλάχιστον ας επικεντρωθούμε μόνο στην ποιότητα αυτού που βρίσκεται μέσα στη φιάλη».

Επιστρέφοντας στην αρχή της κουβέντας μας, ξαναρωτώ τον Sari ποια ήταν η πιο δύσκολη στιγμή του από τότε που ξεκίνησε αυτό το ταξίδι εγχείρημα σε μια περιοχή όπου ακόμη και η απλή επιβίωση είναι ένας καθημερινός αγώνας και σίγουρα δεν είναι δεδομένη.

«Έχουμε αναπτύξει εδώ και δεκαετίες μηχανισμούς που μας επιτρέπουν να αντεπεξέλθουμε στις συνθήκες», μου απαντά. «Δεν διαφέρω σε τίποτα από οποιονδήποτε άλλο Παλαιστίνιο που προσπαθεί να προστατεύσει τη γη του και να φροντίσει την οικογένειά του».

«Και σίγουρα όσο ασχολούμαι με τη γη είναι και οι πιο ανθεκτικοί, αυτό ισχύει παντού. Ο πατέρας μου επέζησε από τις δύο Ιντιφάντες, έπρεπε να θρέψει την οικογένειά του μέσα σε πολύ δύσκολες συνθήκες, γι' αυτόν τον λόγο απορρίπτω την απογοήτευση που νιώθει η δική μου γενιά. Πριν από εμάς κάποιοι πάλεψαν για να μπορούμε να είμαστε εμείς εδώ - το ίδιο σφείλουμε να κάνουμε κι εμείς. Είμαι ευτυχής που βρισκόμαι εδώ, στη Δυτική Όχθη, όλη αυτή η προσπάθεια μου δίνει ένα τεράστιο αίσθημα ελευθερίας έκφρασης. Φυσικά και υπάρχει τιμή. Όμως αυτές είναι οι συνθήκες που μου δόθηκαν στη ζωή, με αυτές θα πορευτώ».

### ΤΙ ΟΝΕΙΡΕΥΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ:

«Θέλω να ζω μια γεμάτη, ολοκληρωμένη ζωή όταν σταματήσει ο πόλεμος. Θέλω να νιώθω τη σύνδεση με τις παλαιστινιακές μου ρίζες. Για μένα, το Philokalia είναι η γιορτή των ευκαιριών. Εδώ δεν έχουμε να πατήσουμε σε μια πυραμίδα, εμείς είμαστε που δημιουργούμε τη βάση».

### NIR OZ

Η οινική παραγωγή του Ισραήλ δεν έμεινε αλώβητη από τον πόλεμο που ξέσπασε μετά την 7η Οκτωβρίου 2023 και την τρομοκρατική επίθεση της Χαμάς. Με τη χώρα σε κατάσταση πολέμου, οι πωλήσεις βρέθηκαν στο ναδίρ, πολλοί εργαζόμενοι στα οινοποιεία και στα αμπέλια κλήθηκαν να υπηρετήσουν στον στρατό και κάποια από τα οινοποιεία, κυρίως στο βόρειο τμήμα του Ισραήλ, υπέστησαν ζημιές από τους πυραύλους που εξαπέλυε η Χαζμπολάχ, ενώ κάποια, όπως το οινοποιείο Anivim στη Γαλιλαία, καταστράφηκαν ολοσχερώς.

Μια ιστορία, ωστόσο, ξεχώρισε ανάμεσα σε όλες τις άλλες: σε αυτές τις τραγικές συνθήκες που δημιουργεί η συνεχιζόμενη βία στη Μέση Ανατολή. Ο Gideon Pauker ήταν ένας φιλήσυχος κάτοικος του κηπούτ Nir Oz, στα όρια του Ισραήλ με τη Λωρίδα της Γάζας. Λάτρης του κρασιού, είχε δημιουργήσει ένα μικρό οινοποιείο στο χωριό όπου είχε επιλέξει να ζει μαζί με άλλους προοδευτικούς Ισραηλινούς. Είχε παρακολουθήσει μαθήματα οινοποίησης και ακολουθούσε φανατικά τις γευστικές δοκιμές που οργάνωνε ο Ham Gan, στενός φίλος της οικογένειας, ο οποίος θεωρείται ο γκουρού των οινόφιλων στο Ισραήλ και προσβευτής των ισραηλινών κρασιών στο εξωτερικό. Ταξίδευε συχνά στην Ευρώπη και ειδικότερα στην Ιταλία, την οποία λάτρευε για την κουλτούρα, τη γαστρονομία και τα κρασιά της.

Σε ηλικία 80 ετών, ο Gideon Pauker ήταν ένα από τα θύματα της αγριότητας της Χαμάς, που εισήλθε στο κηπούτ την 7η Οκτωβρίου και τον δολοφόνησε βάνουσα μαζί με τρεις ακόμη φίλους του στην ίδια ηλικία. Μέσα σε όλα όσα διαδραματίστηκαν στη συνέχεια, το κρασί ήταν βεβαίως το τελευταίο πράγμα που θα σκεφτόταν η οικογένεια του Pauker. Ο Gan, ωστόσο, θυμήθηκε ότι τη στιγμή του θανάτου του, ο φίλος του άφησε πίσω του το κρασί από τη συγκομιδή του 2022, το οποίο παλαιώνει στα βαρέλια, και το κρασί από τον τρύγο του 2023, που είχε ολοκληρώσει τη ζύμωση. Με τη σύμφωνη γνώμη της οικογένειας, ο Gan κινητοποίησε οινοποιούς από άλλα σημεία του Ισραήλ και με διαμετρικά αντίθετα πολιτικές απόψεις, έναν θρησκευόμενο και έναν κοσμικό οινοποιό, για να σιβεί η παραγωγή.

Τα αμπέλια, στα σύνορα με τη Γάζα, είχαν υποστεί ζημιές αλλά με λίγη φροντίδα θα συνέχονταν, ενώ στο οινοποιείο χρειάστηκαν επίμονες προσπάθειες, επικεφαλής των οποίων τέθηκε ο εγγονός του Pauker. Το κρασί εμφιαλώθηκε και παρουσιάστηκε στον διαγωνισμό Terravino Awards, την πιο σημαντική διεθνή διοργάνωση κρασιού στο Ισραήλ. Το Nir Oz 2022 είναι ένα χαρμάνι Cabernet Sauvignon, Petit Verdot και Syrah. Μια από τις φιάλες τοποθετήθηκε στο σημείο ενταφιασμού του Gideon Pauker, όπου θα τον συντροφεύει για πάντα. Ο κύκλος έκλεισε και το μικρό οικογενειακό οινοποιείο βρήκε δύο συνεχιστή στο πρόσωπο του Gal Pauker. ♣

### PHILOKALIA

Ένα οινοποιείο δημιουργήμα του Παλαιστίνιου Sari Khoury στη Δυτική Όχθη, μια πολεμική ζώνη συνώνυμη της βίας και των συγκρούσεων. Μια περιοχή που ακόμη και την ώρα που γράφονται αυτές οι γραμμές δοκιμάζεται από την απόφαση του ισραηλινού στρατού να προχωρήσει στη χρήση θεωρακισμένων για πρώτη φορά μετά από δύο δεκαετίες... Αδύνατον να συσχετίσει κανείς τον βασιανό αυτόν τόπο με την καλλιέργεια, πόσο μάλλον με την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού. Και όμως... Η οικογένεια του Sari ανήκει σε μειονότητα, είναι χριστιανοί ορθόδοξοι, και ο ίδιος μεγάλωσε στην Ιερουσαλήμ και τη Βηθλέεμ. Σπούδασε αρχιτεκτονική στις Ηνωμένες Πολιτείες και στη συνέχεια εργάστηκε στο Παρίσι ως αρχιτέκτονας, ολοκληρώνοντας παράλληλα μεταπτυχιακές σπουδές στη διοίκηση επιχειρήσεων. Στην ελληνορθόδοξη παράδοση οφείλεται και η επιλογή του ονόματος του οινοποιείου του. «Πρόκειται για μια συλλογή κειμένων που γράφτηκαν από τον 4ο έως τον 8ο αιώνα από Ελληνορθόδοξους μοναχούς στο όρος Σινά και στον Άβω. Για μένα το όνομα αυτό [σ.σ. φίλος + κάλλος] αποδίδει με τον καλύτερο τρόπο την μορφή που κρύβεται σε αυτό το project», μου εξηγεί καθώς εμφανίζεται στην οθόνη μου μέσα από το οινοποιείο του.

Από την αρχή της επικοινωνίας μας είναι σαφές ότι ο Sari Khoury δεν θέλει να επικεντρώσει την κουβέντα μας στον πόλεμο. «Η δουλειά μου δεν αντικατοπτρίζει μια ζώνη πολέμου ούτε εγώ είμαι poster boy μιας ηρωικής οινοποίησης σε συνθήκες πολέμου. Για μένα το κρασί που παράγω είναι το όχημα αλλά και η απόδειξη ότι ένας διαφορετικός τρόπος σκέψης και η αφοσίωση σε ένα έργο μπορούν να βελτιώσουν τις αξίες μιας κοινωνίας συνολικά. Το project Philokalia αποτελεί μια συνειδητή προσπάθεια ανατροπής υφιστάμενων ιδεών και προκαταλήψεων.



# grape

# 38

WINE STORIES  
SUMMER 2025  
FREE PRESS

EDITORIAL · Τεύχος 38 · Αγγλική έκδοση

The Peloponnese – or Peloponnisos, as we Greeks call it – has always been a very special destination for us.

Its stunning landscapes, rich history and, of course, the excellent wines produced on this blessed land inspired us to dedicate this year's English issue to the wonders of this very special region. Over the years, many travelers have discovered its beauty, some even choosing to build summer homes or settle here permanently. Among them was Patrick Leigh Fermor, the renowned British writer, scholar and war hero – and one of the greatest travel writers of the 20th century. He made the Peloponnese his second home, building a beautiful stone house in Kardamyli, a coastal village in the Mani Peninsula. "When God had finished making the world, he had a sack of stones left over and he emptied it here," he wrote in Mani: Travels in the Southern Peloponnese, capturing the rugged essence of the land he so loved.

One would truly need weeks, if not months, to uncover all the hidden treasures of this region, where the history of the modern Greek state was born. But even a single sip of its wine may be enough to grasp something of the richness of its land, the depth of its centuries-old winemaking tradition, and the uniqueness of its terroirs, which range from fertile plains to rugged mountain slopes. Nemea is Greece's largest red wine producing PDO area. Here the noble red grape Agiorgitiko reigns supreme. The resulting wines, deep ruby in color and brimming with red-fruit perfume and notes of spice, have long been nicknamed "Hercules' blood," a nod to the hero who, legend has it, once slew the Nemean lion nearby. Today more than 40 estates craft styles that run from bright, cherry-driven rosés to age-worthy, oak-matured reds. Further to the south and just outside the town of Tripoli lies the Mantinia plateau, where Moschofilero is the great star.

This pink-skinned grape yields elegant aromatic whites. Seeking to showcase the many possibilities of their zone's PDO variety, the region's producers are experimenting with various winemaking techniques, all while emphasizing top-quality grapes with the high acidity that stems from the region's continental climate and the significant temperature differences between day and night.

To the north of Nemea lies the small but significant wine region of Corinth. High elevations, steep slopes, harsh winters and cool summers characterize the region's vineyards, which yield distinctive wines, most of them crisp and elegant, with delicate aromas, as well as some fuller-bodied expressions from both Greek and international grape varieties. Travel to the west and you come across Achaia and the region of Aigialeia, with its high-elevation steep-slope vineyards where crisp, altitudinal Roditis thrives, while sun-drenched pockets near Patras ripen Mavrodafni, a thick-skinned variety transformed into luscious, fortified dessert wines reminiscent of tawny Port. All the way down to the southwest, Messinia is home to a dynamic group of winemakers who have revived viticulture, a part of the region's centuries-long history and tradition.

On the opposite side of the map in Laconia lies the fortified medieval town of Monemvasia, the port from where Malvasia, the famous sweet wine of the medieval times used to travel both east and west. Thanks to the efforts of the area's winemakers, the production of this sweet wine has been revived; the local white grape Kydonitsa, considered one of Greece's rising stars, is making waves, too. But wine is only half of the story. The Peloponnese feeds both body and soul with a pantry as varied as its scenery. Liquid gold Kalamata olive oil – pressed from fruit harvested from centuries-old Koroneiki trees – is the region's culinary heartbeat, drizzled over everything, from ripe tomatoes to sweet orange cakes. In Mani, you will find synglino, smoked pork steeped in orange-peel brine and stored in under olive oil, alongside crisp spiral fritters called lalagia, both perfect matches for the local wines. Mountain villages dine on goat slow-braised with oregano, trahanas soup thick with yogurt, and forest honey perfumed by wild thyme.

Along the coasts, fishermen haul in red mullet, sardines and squid; their catch is swiftly cooked over glowing embers from vine cuttings and served with a squeeze of lemon grown on terraced inland hillsides. From vineyard to table, the Peloponnese offers an ever-unfolding banquet. Each bite, each sip, tells a fragment of the same enduring tale – a land where history and hospitality are poured as generously as wine, and where visitors, just like Patrick Leigh Fermor, often find themselves dreaming of staying forever.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ  
 Καλοκαίρι 2025  
 Τεύχος 38  
 206 10 Χρόνια Grape Magazine

INTERVIEW

TEXT BY  
 THALIA KARTALI

PHOTO BY  
 MARCO ARGÜELLO

THE VISIONARY BEHIND THE REVOLUTION IN GREEK WINE. GEORGE SKOURAS IS ONE OF GREECE'S MOST RENOWNED WINEMAKERS.

# George Skouras

A commanding presence, he belongs to the golden generation of Greek vintners who spearheaded the so-called "Greek wine revolution" of the 1990s. He is also, without question, a masterful storyteller.

"Since the day I decided I wanted to be a winemaker, my life has been a wonderful journey," Skouras tells me as we sit down for an interview in his beloved Nemea, the wine region he fell in love with more than 40 years ago. "My passion for wine has never made my work feel like a burden, despite the difficulties. That's a blessing. Even at the hardest moments, I never felt weighed down."

At the age of 19, Skouras left for France to study Oenology at the University of Dijon in Burgundy. "It was the late '70s, the golden era for wine in France," he recalls. "Back then, wine was for everyone. It wasn't as snobbish as it has become today."

During his time there, he worked in every possible role: in the vineyard, in the cellar and even in marketing. "I did everything, from sweeping the sidewalks of the winery to driving a van to Paris airport in the middle of the night to deliver a shipment bound for Hong Kong."

After returning to Greece, he found himself in Kefalonia, initially working for the Kalligas winery. It was there that he met Spiros Kosmetatos, a pivotal figure in his life. Together, they created Gentiini, one of Greece's first boutique wineries. Their partnership lasted until 1989.

During those formative years, Skouras also met his wife, Ourania, and began dreaming of making his own wine. His first vinification took place in his father's garage. "Yes, I'm a garagiste winemaker," he jokes. From there, he rented space in a Nemea winery, leased vineyards, and borrowed money. "That's all you need to get started, right?"

He built a small winery in 1997 and, by 2004, had completed his state-of-the-art facility in Malandreni: the Skouras Estate. It was there that he cemented his reputation as one of Greece's great winemakers. More importantly, it was the base from which he launched his dream of taking Greek wine beyond national borders. His vision of introducing Greek wine to international markets became a reality.

"The dream grew. The vines grew. Wines were made and, along with the wines, an incredible team came together. I have the joy of sharing all this success with my family and the people who work at the winery."

THALIA KARTALI  
 When did you first get the idea that Greek wine could make its way onto the international market?

GEORGE SKOURAS  
 From the very beginning! I studied wine abroad, so my expectations were high right from the start. Perhaps it was premature to think that way, but from day one, my goal was to introduce Greek wine to the world. That's why my entire career has revolved around exports. I started exporting just three or four years after producing my first wine.

THALIA KARTALI  
 Where was your wine first exported?

GEORGE SKOURAS  
 To the United States. It all began through a friendship. I met Ted Diamantis, who's still a dear friend, in a bar in Kefalonia. My wife and his sister knew each other, and that's how we met. We've been through thick and thin together. Ted devoted his life to helping the American market discover and appreciate quality Greek wine; he became its ambassador. His dedication is remarkable. I gave him the idea, and he ran with it, often at great personal cost. At one point, he had to work three jobs to support it all, trading wines from around the world to learn the business. Our first export was a container of our flagship label, Megas Oenos, to Chicago. When it arrived, Ted realized the labels were wrong. He had to replace them all by hand, cursing me the whole time, of course!

"GREEK WINE IS IN A VERY GOOD PLACE. I REMEMBER MY FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION IN BORDEAUX, BEFORE GOING TO THE U.S. PEOPLE WOULD STOP BY AND SAY, "SERIOUSLY? YOU MAKE WINE IN GREECE?"

THALIA KARTALI:  
Then what happened?

GEORGE SKOURAS:  
In 1992 or 1993, I don't remember the exact year, Megas Oenos unexpectedly won an award at a competition during Wine America, an exhibition that no longer exists. We never imagined that would happen. I remember returning to Greece and being met at the airport by my wife and some friends waving flags. She had even organized a surprise party; when I walked into the house, I thought someone had broken in. I couldn't believe the joy this brought us. Thank God we have such moments to share. Otherwise, people like me would just be boring winemakers and nothing more.

THALIA KARTALI:  
How would you describe your experience in the U.S.?

GEORGE SKOURAS:  
It was tremendous, a real learning experience. That's where I came to understand the true scale of things. It's easy to think you're doing great within the small confines of your village. But then you go to America and realize the competition is fierce. There are hundreds of wines that cost the same but are better. That's when you wake up. It's a challenge. You're constantly being judged: every day, every hour. Every time I visited, Ted – who was also learning – would take me around to see what was selling, what trends were emerging, which categories were in demand, how labels were changing. Even now, every time I return from the U.S., I come back wiser. Things are always evolving, and we must keep up.

THALIA KARTALI:  
Where does Greek wine stand today in terms of recognition?

GEORGE SKOURAS:  
Greek wine is in a very good place. I remember my first international exhibition in Bordeaux, before going to the U.S. People would stop by and say, "Seriously? You make wine in Greece?" They thought that all we produced was retsina. That's why I created a blend of Agiorgitiko and Cabernet Sauvignon. Cabernet was our passport into the international market, since nobody had heard of Agiorgitiko back then. Those days are behind us now. My generation had some great winemakers, educated abroad, who worked together to put Greek wine on the map. We introduced the world to four key words: Agiorgitiko, Assyrtiko, Moschofilero and Xinomavro. These are now our ambassadors. Many other varieties have followed, because Greece's true wealth lies in its 300+ indigenous grape varieties.

THALIA KARTALI:  
Are you worried that anti-alcohol campaigns might harm wine consumption?

GEORGE SKOURAS:  
Look, every product has its good and bad versions. Wine labeling is now very transparent: QR codes show all the ingredients, so consumers know what's in the bottle. Health warnings have been around for years in the U.S., and yet wine sales have increased. That's just how it works.

THALIA KARTALI:  
But younger generations drink less than older ones. Doesn't that concern you?

GEORGE SKOURAS:  
Everything moves in cycles. History often teaches us what to expect. Wine has been part of our culture for thousands of years. We've been through crises, especially here in Greece. The financial collapse in 2010, capital controls, COVID, we came through it all. We'll adapt again.

THALIA KARTALI:  
What do you think of low-alcohol or no-alcohol wines?

GEORGE SKOURAS:  
Maybe they're necessary. Take a young pregnant woman whose doctor tells her not to drink; she still wants to enjoy a good time with her friends. Why not have a non-alcoholic wine? Who says these wines will take over the world? Trends come and go. Ten years ago it was red wine, then rosé, now white, and tomorrow low-alcohol. You shouldn't ignore these trends; instead, you should adapt.

THALIA KARTALI:  
How do you feel about tariffs?

GEORGE SKOURAS:  
Tariffs make me angry. And not just because they exist. Everyone's angry. But that doesn't matter. What matters is the outcome. Right now they're at 10%, and some importers are absorbing that cost. But what happens if they go up to 20%, 30% or 40%? For me, exports are 15% of my business. But for some importers, it's 100%. How will they survive? It's their loss. American consumers will still want these wines, just at a higher price. It doesn't make sense. Sure, there may be a trade imbalance between the U.S. and Europe, but these aren't problems that get solved overnight. Meanwhile, we must continue doing business. We'll keep supporting our customers there, and they'll support us. I can't imagine seeing 30-40 years of work in the U.S. just go down the drain. I've devoted my life to building our presence in America, traveling all over. If you take three months off, you're finished. So, no! We'll persevere and keep doing our job.

"NEMEA IS A BLESSED LAND, GREECE'S LARGEST VINEYARD. IT'S MAGICAL, WITH ITS VALLEYS, MOUNTAINS, PLATEAUS RANGING IN ELEVATION FROM 250 TO 1000 METERS, AND INCREDIBLE MICROCLIMATES. IT PRODUCES A WIDE VARIETY OF WINES AND ADDS TO THE COMPLEXITY OF THE GREEK VINEYARD. IN NEMEA, YOU'LL FIND NOT ONLY AGIORGITIKO, THE STAR VARIETY, BUT THERE'S ASSYRTIKO, KYDONITSA, CABERNET SAUVIGNON AND PINOT NOIR, TOO, ENABLING WINEMAKERS TO EXPERIMENT AND CREATE DIVERSE LABELS."

THALIA KARTALI:  
Do you have any new projects? You recently acquired a winery in Mantinia.

GEORGE SKOURAS:  
Yes. Last year, driven by our love for the Peloponnese, we bought an old winery in Mantinia. We've already released our first label from the region and are now renovating the facility. Why? Because we want to support the exceptional Moschofilero variety. I've been vinifying Moschofilero since 1989, and I've sold more of it in the U.S. than in Greece, just like with Agiorgitiko. We took over the winery at a time when things are finally looking up for Mantinia, after a long decline. Many young people have gotten involved and are already making an impact. Yiannis Tselepos and Boutari have been key figures there. For us, this project is both a business move and a continuation of our commitment to the Peloponnesian vineyard.

THALIA KARTALI:  
Let's talk about Nemea...

GEORGE SKOURAS:  
Where do I begin? Nemea is a blessed land, Greece's largest vineyard. It's magical, with its valleys, mountains, plateaus ranging from 250 to 1000 meters, and incredible microclimates. It produces a wide variety of wines and adds to the complexity of the Greek vineyard. In Nemea, you'll find not only Agiorgitiko, the star variety, but there's Assyrtiko, Kydonitsa, Cabernet Sauvignon and Pinot Noir, too, enabling winemakers to experiment and create diverse labels. But we want Nemea to stand out, not just as a region but also for Agiorgitiko. The diversity of terroirs is a strength, but also makes it difficult to define a single identity. We'd love to see Nemea express itself through its 17 villages – each with its own appellation, reflecting the terroir. We started a project last year called "Lions" to explore this, but climate conditions made things difficult. Climate change has really affected us. Still, there's a new generation of winemakers, both experienced and young, working together through the local association. We need to showcase what we've accomplished and the market's positive reception.

Nemea inspires me. Its vineyards have always inspired everything I've done. I used to ride my Enduro motorcycle through those hills and think, "This vineyard can produce amazing wines." I would argue with growers about vineyard management, and we experimented with Agiorgitiko in every way imaginable. Today, we're at a great point, and we're all proud of our land. I'd also like to add that more people from Greece and abroad are visiting our wineries and learning about our rich history and ancient sites. We're so close to Athens, just an hour and a half away. Nemea has become a wine tourism destination. It's our duty to show the world what Nemea and its wine are all about.

THALIA KARTALI:  
A new generation of winemakers is emerging, not just in the Peloponnese but across Greece. What does this mean for the future?

GEORGE SKOURAS:  
What I see are brilliant, well-educated young people, full of respect, with sharp minds – and I see this all over Greece. Many of us have our children involved, and this gives me hope. I'm proud, both as a professional and as a father, since both my children are working with me. Of course, we've had our differences. But we don't expect this generation to go through what we did. They can build on our experience. They see things more clearly, and they're calmer than we ever were.

THALIA KARTALI:  
What advice would you give the next generation?

GEORGE SKOURAS:  
Be humble. Enjoy life. Keep your business clean. The rest will follow. And never stop drawing inspiration from this beautiful land of ours. 🍷

# grape 39

EDITORIAL · Τεύχος 39

Δύσκολος μήνας ο Σεπτέμβριος. Μήνας προσαρμογής μετά την ανάπαυλα του καλοκαιριού. Αρχή του Φθινοπώρου.

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

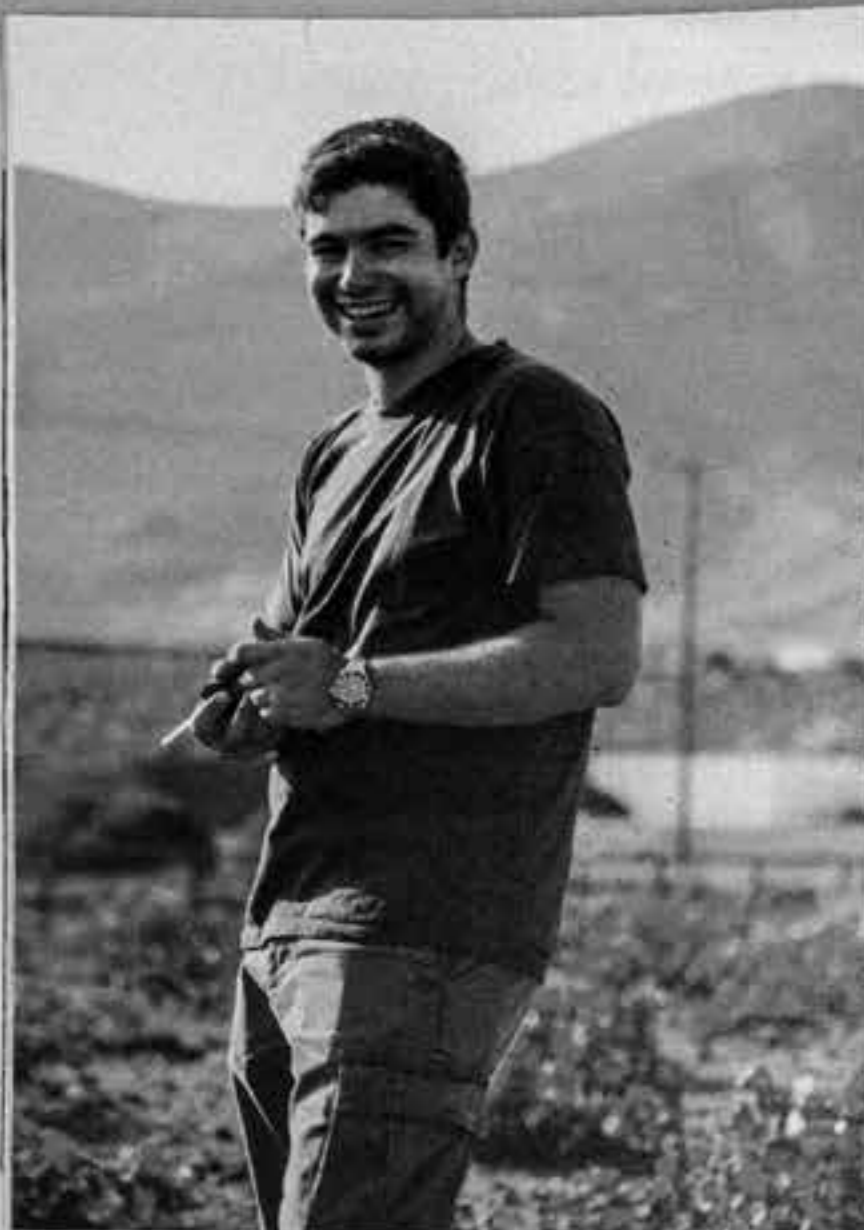
Η Αττική και η Σαντορίνη είναι δύο περιοχές που κάθε χρονιά βλέπουν την παραγωγή τους να συρρικνώνεται. Κραυγές αγωνίας ακούγονται από τους παραγωγούς, που καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια να αντιμετωπίσουν τις αντίξοες συνθήκες που επικρατούν τα τελευταία χρόνια. Την απάντηση δίνει η αισιοδοξία των νέων ανθρώπων που παίρνουν τη σκυτάλη σιγά σιγά. Οι παλιοί αμπελώνες δεν θα χαθούν, υπάρχουν λύσεις, και σε αυτούς θα έρθουν να προστεθούν νέοι, πιο σφριγηλοί. «Νέα αμπέλια, τα οποία με σωστή καλλιέργεια και νερό θα έχουν μια αξιοπρεπή εικόνα ενάντια στη λυπηρή εικόνα ενός γερασμένου αμπελώνα που αγκομαχά να επιζήσει. Παπούδες και εγγονός στέκονται σε έναν αγώνα δρόμου. Ο εγγονός θα κερδίσει, όμως ο παπούδες κρατάει σοφία από τις εμπειρίες του και, αν τις μεταδώσει στο εγγόνι του, θα του επιτρέψει να ανθίσει. Ένας κόσμος μόνο με παπούδες σιγά σιγά θα πεθάνει.

Ένας κόσμος χωρίς παπούδες δεν θα ανθίσει ποτέ... Είναι τα λόγια του Γιάννη Μπουτάρη, εγγονού του Κυρ Γιάννη, γιου του Στέλλιου Μπουτάρη, που μοιράζεται με το Grape την εμπειρία του από τον πρώτο του τρύγο στη Σαντορίνη. Λόγια συγκινητικά ενός νέου ανθρώπου που μπαίνει τώρα στη δουλειά, ακολουθώντας τον δρόμο που χάραξαν πέντε γενιές πριν από εκείνον με ταπεινότητα και σεβασμό, έτοιμος να μάθει και να προσφέρει. Σε αυτούς τους νέους ανθρώπους, την επόμενη γενιά, ποντάρουν όλοι. «Κανείς μας δεν λέει στα παιδιά του να μην ασχοληθούν με το αμπέλι. Ίσα ίσα είμαστε όλοι αισιόδοξοι», μας λέει η Αναστασία Φράγκου, πρόεδρος της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Αττικής, του ιστορικού αμπελώνα στις παρυφές της Αθήνας, που εκπέμπει εδώ και χρόνια SOS εξαιτίας της συρρίκνωσης που προκαλούν οι κλιματικές συνθήκες και η επέκταση του αστικού ιστού.

Οι οινοποιοί της Αττικής, με το βλέμμα στο μέλλον, ξανασυστήνουν το παρεξηγημένο Σαββατιανό και βάζουν και πάλι στο τραπέζι τη ρετσίνα, με κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, στο πλαίσιο μιας νέας εξωστρέφειας που στοχεύει στη δημιουργία των Δρόμων του Κρασιού της Αθήνας και στη θεσμοθέτηση ενός νέου ΠΟΠ, του ΠΟΠ Αθήνας. Η επιστήμη και η έρευνα είναι τα εργαλεία μέσα από τα οποία μπορούν να δοθούν απαντήσεις για τη διάσωση της αμπελουργίας στις περιοχές της Ελλάδας που κινδυνεύουν. Ο καθηγητής στο Εργαστήριο Αμπελουργίας του Τμήματος Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου, Στέφανος Κουνδουράς, μιλάει για τον έρωτά του με το αμπέλι, για το πάθος του για τα μεγάλα κρασιά που βγαίνουν από τα μοναδικά terroir, για τον κομβικό ρόλο της αμπελουργίας στην αλυσίδα της παραγωγής κρασιών υψηλής ποιότητας, καθώς και για τη σημασία της διατήρησης των παλαιών αμπελιών.

Για τα αυτόρριζα παλαιά αμπέλια της Ελλάδας μιλάει και ένας από τους πιο γνωστούς οιολόγους, ο Πάνος Ζουμπούλης, ο οποίος επιμένει ότι «τα κρασιά από τα αυτόρριζα αμπέλια έχουν κάτι στη γεύση τους, μια αίσθηση που δεν περιγράφεται με λόγια, αλλά κρύβει μέσα της μια ιστορία αιώνων». Τρύγος, ωστόσο, δεν γίνεται μόνο στην Ελλάδα αυτή την εποχή. Η συνεργάτιδα του Grape, οιολόγος Κωνσταντίνα Ψιλιώτη, μοιράζεται μαζί μας την εμπειρία της από τον τρύγο στους αμπελώνες της Αυστρίας, εκεί όπου παράγεται το λευκό Grüner Veltliner και τα αμπέλια είναι άρτια φυτεμένα, λες και τα έχει αλφαδιάσει έμπειρος μάστορας οικοδόμος. Επίσης ο Βασίλης Ποταμιάνος μάς ταξιδεύει στο καταπράσινο Abruzzo της κεντρικής Ιταλίας και μας παροτρύνει να δοκιμάσουμε τα κρασιά της περιοχής.

Μήπως μετά από όλα αυτά έχει κανείς διάθεση να δοκιμάσει κρασί χωρίς αλκοόλ; Αν δεν το ξέρετε, πρέπει να το δοκιμάσετε. Αν δεν το έχετε ακούσει ποτέ, τότε διαβάστε το Taboo του Κωνσταντίνου Λαζαράκη και θα καταλάβετε... Αν όμως αναρωτιέστε τι κρασί πίνουμε το 2025 στα εστιατόρια των μεγάλων ευρωπαϊκών πόλεων, ο Γιάννης Καϊμενάκης σας προσφέρει ένα απολαυστικό όσο και χρήσιμο Wine-drinker's manual. Αν πάλι θέλετε ένα απόσταγμα που θα σας αλλάξει γνώμη γι' αυτή την κατηγορία ποτών, αναζητήστε το πολυταξιδεμένο aquavit, που κέρδισε την καρδιά της Ντένης Καλλιβικά μετά το τελευταίο της ταξίδι στο Όσλο και την επίσκεψή της σε ένα από τα πιο fun μπαρ της νορβηγικής πρωτεύουσας, το Himkok. Όχι λοιπόν, το φθινόπωρο δεν είναι μελαγχολικό. Είναι υπέροχο και κρύβει ατελείωτες απολαύσεις. Αρχίστε να τις ξετυλίγετε με το φθινοπωρινό Grape.



STORY

ΚΕΙΜΕΝΟ  
ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ

PHOTOS  
ΝΙΚΟΣ ΚΟΡΑΚΑΚΗΣ

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

## ΤΡΥΓΟΣ 2025 Γιάννης Μπουτάρης

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ΤΡΥΓΟΣ 2025, ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ  
Φθινόπωρο 2025  
Τεύχος 39  
212 10 Χρόνια Grape Magazine

# grape 40

EDITORIAL · Τεύχος 40

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 βαρραίνει 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 τραπέζιού.

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 40ο-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 λαβυρίθους 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 Liknop 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 από 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 raising 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.

# D'Arenberg Cube

Η αρχιτεκτονική ως μέρος της γευστιγνωσίας.

Ανάμεσα στα ήπια υψόμετα 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 οινολόγο 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 οινολογείο του δεν χρειάζεται άλλο ένα κροκόδειμο «παλαιάς κοπής», αλλά κάτι που να λειτουργεί σαν σύμβολο. «Η Όπερα του Σίδνεϊ φέρνει διακεκομμένα 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.

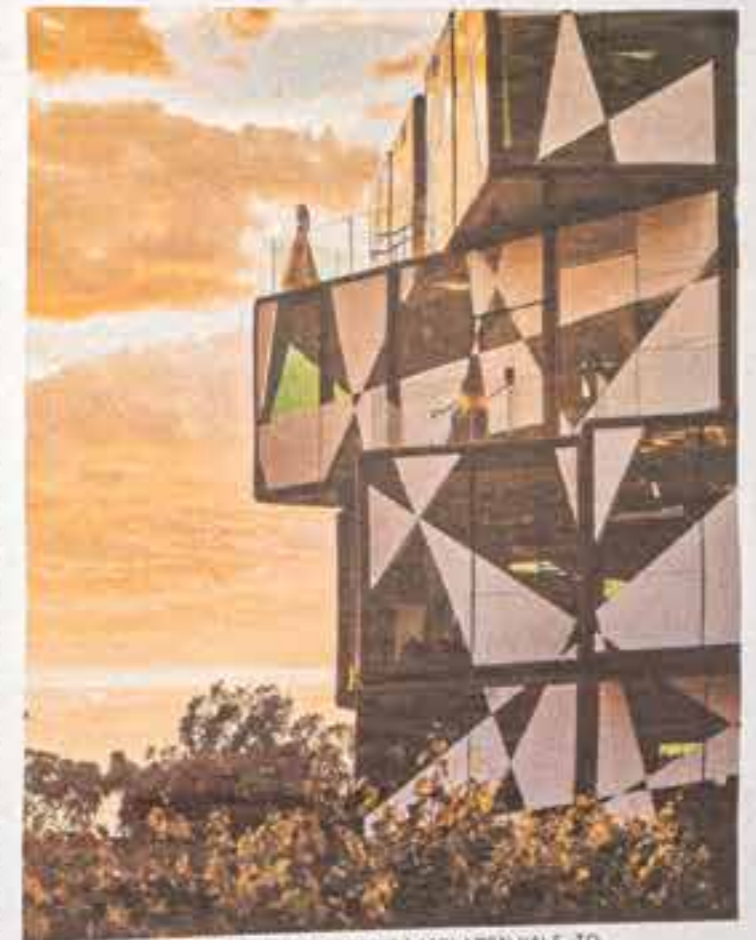
«Η μορφή του Cube αντλεί έμπνευση από τον Κόβο του Ροϊμπικ. Οι όγκοι του αλληλοεισδύουν και μετατοπίζονται, δημιουργώντας μια εντύπωση διαρκούς κίνησης. Δεν είναι απλώς φόρμα ή εντύπωση: παραπέμπει στη διαδικασία της οινολογίας, στην αναζήτηση ισορροπίας ανάμεσα στο τοχαίο και το ελεγχόμενο».

Η δομή είναι εξ ολοκλήρου από οπλισμένο σκυρόδεμα. Η χρήση γάλυβα 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 προέβχουν 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 αναδειξει. Το αντανakλαστικό 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 συνθέματα. 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 οινολογείου. Πρόκειται για έναν πολυλειτουργικό χώρο που στεγάζει αίθουσες γευστιγνωσίας, εστιατόριο, εκθεσιακούς χώρους γάλας 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, ανάμεσα τους και κινητικά μηχανικά έργα (automata sculptures).



ΤΟ D'ARENBERG CUBE ΣΤΟ MCLAREN VALE. ΤΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ ΚΥΒΟΣΧΗΜΟ ΚΤΙΡΙΟ ΠΟΥ ΦΙΛΟΞΕΝΕΙ ΤΗΝ ΕΜΠΕΡΙΑ ΓΕΥΣΤΙΓΝΩΣΙΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΕΙΟΥ

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 διατήρησι φοιτούρες 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 μέσω από το προσωπικό του eshop, δείχνοντας πως η δημιουργικότητά του ξεπερνά τα όρια του κρασιού.

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



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 ΑΝΤΟΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΡΙΣΤΟΦΑΝΟΥΣ 20, ΑΘΗΝΑ • ΑΡΙΟΝ ΣΑΒΑ ΣΤΡΑΤΑΡΧΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΠΑΠΑΓΟΥ 80, ΑΘΗΝΑ • ΑΝΡΑ ΒΑΡ ΑΠΟΛΛΩΝΟΣ 40, ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗ • ΒΑΡΟΛΟ ΔΑΒΑΚΗ 1, ΨΥΧΙΚΟ • ΒΑΡΟΥΛΚΟ SEASIDE ΑΚΤΗ ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ 54-56, ΜΙΚΡΟΛΙΜΑΝΟ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ • ΒΑΡΡΙΚΙΕ ΠΛ. ΥΜΗΤΤΟΥ 1, ΥΜΗΤΤΟΣ • ΒΟ ΒΟ ΒΟΗΕΜΕ ΒΟΥΡΓΕΟΙΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ ΖΙΝΝΗ 36, ΚΟΥΚΑΚΙ • ΒΟΝΑΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΓΟΥΝΑΡΗ 80, ΑΝΩ ΓΛΥΦΑΔΑ • ΒΟΤΙΛΙΑ ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 235, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • BY THE GLASS ΣΟΥΡΗ 3, ΑΘΗΝΑ • ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 28 & ΜΕΝΕΛΑΟΥ, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • ΚΑΒΑ ΔΡΟΣΙΑ ΛΕΩΦ. ΔΡΟΣΙΑΣ-ΣΤΑΜΑΤΑΣ 3, ΣΤΑΜΑΤΑ • DRY ΚΟΥΜΠΑΡΗ 5, ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΟΛΩΝΑΚΙΟΥ • EIGHTEEN SCREEN WINE & NUTS ΤΖΑΒΕΛΛΑ 90, ΠΕΙΡΑΙΑΣ • FABRICA DE VINO ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΜΠΕΝΑΚΗ 3, ΑΘΗΝΑ • ΣΑΒΑ FAIDON ΑΓ. ΙΩΑΝΝΟΥ 28, ΒΟΥΛΑ / ΣΚΙΠΠΗ 4, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • ΦΥΣΙΚΑ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 17, ΚΟΥΚΑΚΙ • ΓΑΜΑΥ ΖΩΔΟΧΟΥ ΠΗΓΗΣ 42, ΑΘΗΝΑ GRAPE STORE ΛΕΩΦ. ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 442, ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ • GREECE AND GRAPES ΛΥΚΟΥΡΓΟΥ 20, ΚΑΛΛΙΘΕΑ • HALF GLASS ΕΛΛΙΩΝ 41 ΚΑΙ ΑΙΟΛΙΑΣ 1, ΝΕΑ ΚΗΦΙΣΙΑ • HERVE ΤΡΙΩΝ ΙΕΡΑΡΧΩΝ 170, ΑΘΗΝΑ • ΗΤΕΡΟΣΟΛΙΤΟ 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 •ΚΕΔΡΟΣ ΔΡΟΣΟΠΟΥΛΟΥ 47 ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ, ΚΥΨΕΛΗ • ΚΙΚΙ DE GRÈCE ΗΠΙΤΟΥ 4, ΣΥΝΤΑΓΜΑ • ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ ΣΤΑΜΑΤΑ ΑΤΤΙΚΗΣ • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ ΛΕΩΦ. ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 11, ΜΕΛΙΣΣΙΑ • ΚΥΛΙΧ ΚΑΡΝΕΑΔΟΥ 20, ΚΟΛΩΝΑΚΙ • ΣΑΒΑ LACOR ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ ΚΥΠΡΟΥ 5, ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ • ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΚΑΠΑΝΔΡΙΤΙ ΑΤΤΙΚΗΣ • ΛΙΝΟΒΑΤΙΣ ΔΙΟΜΗΔΟΥΣ ΚΥΡΙΑΚΟΥ 15, ΚΗΦΙΣΙΑ • LOLLO'S ΕΘΝ. ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 3<sup>α</sup>, ΧΑΛΑΝΔΡΙ • LOST ROOTS ΗΡΑΚΛΕΙΩΝ 30, ΑΘΗΝΑ • ΜΑΙΣΟΝ D'OLIVE ΞΑΝΘΙΠΠΟΥ 7-9, ΚΟΛΩΝΑΚΙ • ΜΑΤΕΡΙΑ PRIMA ΦΑΛΗΡΟΥ 68, ΚΟΥΚΑΚΙ / ΠΛΑΤΕΙΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ 3, ΠΑΓΚΡΑΤΙ • ΜΟΝΚ 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 • ΜΥ ΣΑΒΑ ΕΥΦΡΟΝΙΟΥ 5, ΑΘΗΝΑ • NEW HOTEL ΦΙΛΕΛΛΗΝΩΝ 16, ΑΘΗΝΑ • ΝΕΒΒΙΟΛΟ 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 • ΟΙΝΟΣCENT ΒΟΥΛΗΣ 45-47, ΑΘΗΝΑ • ΡΑΛΕΟ ΠΟΥΛΥΔΕΥΚΟΥΣ 39, ΠΕΙΡΑΙΑΣ • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ ΑΓ. ΙΩΑΝΝΟΥ 41, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ • ΡΗΕΛΟ SPIRITS ΣΟΥΗΔΙΑΣ 51, ΑΘΗΝΑ • PHILIP GLASS ΛΟΥΚΑ ΜΠΕΛΛΟΥ 3, ΠΑΝΟΡΜΟΥ • PROSORA ΜΕΓ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ 52, ΑΘΗΝΑ • ΣΕΜΕΛΙ WINES ΛΕΩΦ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ 466, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • SOLERA ΑΝΔΡΕΑ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ 77, ΧΑΛΑΝΔΡΙ • ΣΤΑΦΙΛΙΝΑ ΑΙΓΑΙΟΥ 18, Ν. ΣΜΥΡΝΗ • STELVIN ΠΛ. ΚΥΠΡΟΥ 9, ΓΑΛΑΤΣΙ • ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ ΠΑΤΗΤΗΡΙΑ ΑΝΑΒΥΣΣΟΥ • ΤΑΒΕΡΝΑ ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ ΑΡΓΟΥΣ 66, ΑΘΗΝΑ • ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ 91, ΑΘΗΝΑ • TERROIRIST ΘΟΥΚΥΔΙΔΟΥ 12, ΧΑΛΑΝΔΡΙ • ΣΑΒΑ 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 • VISION ΟΜΟΝΙΑ ΧΑΛΚΟΚΟΝΔΥΛΗ 36 • 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 • ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΟΛΩΝΑΚΙΟΥ 20 • ΧΑΡΤΕΣ ΒΑΛΤΕΤΣΙΟΥ 35, ΕΞΑΡΧΕΙΑ • ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ • 10 GR ΠΟΥΛΥΔΡΟΥ 16, ΠΑΛΑΙΑ ΠΟΛΗ, ΡΟΔΟΣ • 18 GRAPES ΑΓΙΟΣ ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ, ΝΑΞΟΣ • ΣΑΒΑ ΑΒΑΤΖΙΣ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 12, ΕΥΟΣΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ • ΑΕΡΙΟΝΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ 9, ΦΛΩΡΙΝΑ • ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 2<sup>ο</sup> ΧΛΜ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ, ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑΣ, ΑΜΥΝΤΑΙΟ, ΦΛΩΡΙΝΑ • ΑΝΔΡΙΑΚΟΝ ΚΑΡΑΒΟΣΤΑΣΙ ΓΑΥΡΙΟΥ, ΑΝΔΡΟΣ • ΑΝΗΥΔΡΟΙΣ ΦΗΡΑ ΚΟΝΤΟΧΩΡΙ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ ΛΕΩΦ. Γ. ΒΕΡΓΩΤΗ 127, ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ • ΑΡΑΛΛΟΥ ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ 51, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • BITTER COCKTAILS ΑΓΙΟΥ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ 5, ΖΑΚΥΝΘΟΣ • ΚΑΒΑ ΒΛΑΣΗΣ ΗΡΩΩΝ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ 52, ΛΑΡΙΣΑ • ΒΟΤΤΙΓΛΙΑ DI VINO ΑΛΥΚΕΣ ΠΟΤΑΜΟΥ, ΚΕΡΚΥΡΑ • CARDOON ΑΚΤΗ Γ. ΔΡΟΣΟΥ, ΙΔΡΥΜΑ ΤΗΝΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΤΗΝΟΣ • CASABLANCA SOCIAL CLUB ΛΕΩΦ. ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ ΟΛΓΑΣ 18, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • CAVINO WINERY & DISTILLERY ΓΕΦΥΡΑ ΜΕΓΑΝΙΤΗ, ΑΙΓΙΟ • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΠΑΝΟΜΗ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΝΕΕΣ ΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ • DIONYSOS RESTAURANT ΛΙΝΔΟΣ, ΡΟΔΟΣ • ΕΝΟΤΡΑΡΕΖΑ 60 ΧΛΜ. ΕΟ ΧΑΝΙΩΝ-ΡΕΘΥΜΝΗΣ • ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ ΚΑΒΑ ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΥΠΡΟΥ 24, ΜΕΣΣΗΝΙΑ • ΓΑΙΑ ΚΟΥΤΣΙ, ΝΕΜΕΑ / ΕΞΩ ΓΩΝΙΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • GRAPPA VINO & APERITIVO ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΚΟΝΤΑΡΑΤΟΥ 1, ΒΟΛΟΣ • ΘΩΜΑΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟ • ΙΝΟΤΡΟΠΕΣ ΠΑΡΟΔΟΣ ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΠΛΟΥΜΙΔΗ 1, ΕΠΑΝΩ ΑΡΧΑΝΕΣ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ • IN VINO PATRAS ΤΡΙΩΝ ΝΑΥΑΡΧΩΝ 21, ΠΑΤΡΑ • ΙΣΑΛΟΣ ΑΚΤΗ ΚΟΥΝΤΟΥΡΙΩΤΟΥ 44, ΜΥΡΙΝΑ, ΔΗΜΝΟΣ • ΚΕΛΑΡΙ ΘΩΩΝΟΣ 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 • ΣΑΒΑ ΟΛΥΜΠΙΑ ΚΕΡΑΣΟΥΝΤΟΣ 57, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΑΓΙΟΥ ΤΙΤΟΥ 1, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • ΡΑΝΤΗΘΟΝ ΠΡΟΞΕΝΟΥ ΚΟΡΟΜΗΛΑ 8 ΚΑΙ ΚΑΡΟΛΟΥ ΝΤΗΛ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ ΕΟ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΙΚΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΝΕΜΕΑΣ, ΝΕΜΕΑ • RATRAS WINE CLUB NORMAN 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 • SALLIS 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 • SOUEL BAR ΠΑΥΛΟΥ ΜΕΛΑ 16, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • SOUL BAR ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΔΙΑΚΟΥ 16, ΛΑΜΙΑ • STRAFILO WINE & LISTENING BAR ΕΒΑΝΣ 83-85, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ • 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 & ΤΑΣΟΥ ΣΧΕΙΩΤΗ 43, ΤΡΙΠΟΛΗ • VINAΜΟΡΑΤΟ ΙΟΥΣΤΙΝΙΑΝΟΥ 5, ΚΑΣΤΟΡΙΑ • VINO CONCEPT ΜΕΣΑΡΙΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • WINE ACADEMY ΠΛ. ΦΑΡΜΑΚΗ 5, ΝΑΥΠΑΚΤΟΣ • WINE HOUSE ΤΖΩΝ ΚΕΝΝΕΝΤΥ 7, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • WINE KIOSK ΑΡΙΣΤΟΜΕΝΟΥΣ 39, ΚΑΛΑΜΑΤΑ • WINE STYLE ΣΤΡ. ΔΟΥΜΠΙΩΤΗ 17 & ΑΤΤΑΛΟΥ, ΠΟΛΙΧΝΗ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • WINE VINTAGE STUDIO ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 93, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • WINE WALKERS CRETE ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ 17, ΗΡΑΚΛΕΙΟ • ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ ΧΟΥΛΕΒΑΙΝΑ, ΑΤΑΛΑΝΤΗ



The excellence of education

## Το WSET Επίπεδο 1 στο Κρασί

στο **υψηλότερο** εκπαιδευτικό επίπεδο που έγινε ποτέ!

Πιστοποιημένη παγκοσμίως κύρους οινική εκπαίδευση για τον επαγγελματία και τον οινόφιλο από τον κορυφαίο εκπαιδευτικό οργανισμό στον κόσμο.



Μάθετε περισσότερα



# /// Piraeus

## Bank of the year 2025.

Μία μεγάλη διάκριση για εμάς.  
Ένα βήμα ψηλότερα  
στη δική σας εμπιστοσύνη.

**THE BANKER**



**BANK OF THE YEAR  
2025**

**GREECE**

[piraeusbank.gr](http://piraeusbank.gr)