

# grape



ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

# IT TAKES TWO TO TANGO!

Η σπάνια ποικιλία  
της Μεσσηνίας «Φιλέρι»  
σε δύο εκδοχές!



**NESTOR**  
[www.nestorwines.gr](http://www.nestorwines.gr)

# 26

## ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ FREE PRESS

A magazine about wine

## ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ

Pkatsatou & Co Grand Cru

Πλ. Βασιλέως Γεωργίου Β΄ 6, 15452 Ψυχικό

T 215 555 4430, E info@grapemag.gr

## ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

## ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

WSPC

## ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ρεγγίνα Μασσέλου και Άρης Γκέρτσος

## ΕΞΩΦΥΛΛΟ

Γιάννης Κουρούδης (k2design)

## ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ

Γιάννης Κονδύλης (k2design)

## ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

Φίλιππος Αβραμιδής (k2design)

## ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ

Γιώργος Καπλανιδής (This is not another agency)

## ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW

Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET

Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC

Γιάννης Καϊμενάκης (Wine Sommelier)

Γιώργος Βελισσάριος (Grape Escape)

Γιάννης Παππάς (Mr Vertigo)

Ντένη Καλλιβωκά

Γιοβάννα Λύκου (Sommelier, Wine and Spirits Instructor)

## ΔΙΟΡΘΩΣΗ — ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Δήμητρα Καράμπελα

## ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

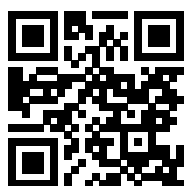
Μαρία Δαμιανού

## ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

Νίκη Εκδοτική Α.Ε.

📍 Grape wine stories

📧 @grape\_wine\_stories



© Pkatsatou & Co Grand Cru. Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση ή η αποσπασματική μεταφορά κειμένων χωρίς τη γραπτή συναίνεση των κατόχων των δικαιωμάτων.

- 6 **TABOO**  
Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW συνεχίζει και σε αυτό το Taboo τη συζήτηση περί μόδας και κρασιού.
- 10 **TRAVEL**  
Ταξίδι στην άλλη άκρη του κόσμου, στη γεμάτη αντιθέσεις Νέα Ζηλανδία, για να σας συστήσουμε το μοναδικό terroir και τα ιδιαίτερα κρασιά.
- 16 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**  
Ο γνωστός οινοποιός Σπύρος Λαφαζάνης, χειμαρρώδης και πηγαίος, μας μίλησε για την προσωπική του πορεία στον χώρο της ελληνικής οινοποιίας και το μέλλον του ελληνικού κρασιού.
- 22 **TRAVEL**  
Γνωρίστε τα κρασιά της Κύπρου. Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET και ο Γρηγόρης Κόντος Dip WSET μας συστήνουν άγνωστες ποικιλίες και οινοποιεία.
- 30 **FOOD AND WINE PAIRING**  
Γνωρίζουμε από κοντά το εστιατόριο Μουριές του πρόσφατα ανακαινισμένου ξενοδοχείου Cretan Malia Park και το ταξίδι που προσφέρει στις παραδοσιακές κρητικές γεύσεις με τα αγνά προϊόντα.
- 34 **ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ**  
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.
- 36 **TRAVEL**  
Επίσκεψη στη μαγευτική Τοσκάνη με τα υπέροχα Chianti και τα Brunello di Montalcino.
- 42 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ**  
Νέες τεχνικές και επιστημονική μέθοδος στο Κτήμα Ζαφειράκη στον Τύρναβο.
- 44 **CELLAR RAT**  
Ο Γιάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier, αντιμέτωπος με ένα δύσκολο για όλους θέμα: ποιο καταναλώνουν τα ακριβά κρασιά;
- 46 **WINE BUDDIES**  
Ο 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 ζει πλέον μόνιμα στην Αθήνα.
- 48 **WINE JOURNAL**  
Κρασιά, εστιατόρια, αρώματα, στιγμές και απόψεις που καταγράφηκαν σε ένα ημερολόγιο.
- 50 **FOOD AND WINE PAIRING**  
Τι κρασί ταιριάζει με τα καυτερά πιάτα και το διάσημο γουακαμόλε της μεξικάνικης κουζίνας; Την απάντηση μας δίνει ο Νίκος Λουκάκης Senior Lecturer WSPC.
- 52 **SPIRITS**  
Το ταξίδι της Ντένης Καλλιβωκά στον κόσμο των αποσταγμάτων. Γιατί... έτσι ερωτεύεσαι τα αποστάγματα. Μέσα από ιστορίες.
- 58 **WINE TRAVELER**  
Περιήγηση στα οινοποιεία της Κρήτης από τον συνιδρυτή της πλατφόρμας grapescape.gr, Γιώργο Βελισσάριο.
- 60 **ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ**  
Στη Χιλή, εκτός από τα κρασιά της που κερδίζουν διαρκώς φανατικούς φίλους, έρχονται τώρα και τα οινοποιεία με την υπογραφή σπουδαίων αρχιτεκτόνων να κλέβουν την παράσταση.
- 62 **SUMMER BEST BUYS**  
Χρωματιστά, ζωηρά, ανατρεπτικά, είναι όλα λαχταριστά τα κρασιά που προτείνει για το φετινό καλοκαίρι η Wine Sommelier, Wine and Spirits Instructor Γιοβάννα Λύκου.

Θάλεια Καρτάλη και Πηνελόπη Κατσάτου

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 διστακτικοί. 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 Γιωβάννα 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 οινολόγος 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 οινουρισμό παγκοσμίως, δίνοντας μερικά πολύ ενδιαφέροντα στοιχεία, ενώ σε εντελώς άλλο μήκος κύματος ο συνεργάτης μας Γιάννης Παπάς, 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 οινολόγο 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 εξαιρετικών 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 απάντηση μας δίνει ο Νίκος Λουκάκης, Senior Lecturer WSPC, ενώ στο Cellar Rat ο Γιάννης Καϊμηνάκης, Wine Sommelier, ασχολείται με ένα δύσκολο για όλους θέμα, που αφορά την κατανάλωση ακριβών κρασιών από ένα συγκεκριμένο στυλ ανθρώπων. Οι μάσκες έπεσαν λοιπόν – με την καλή έννοια. Ας κάνουμε λίγο ένα διάλειμμα από τα δύσκολα κι ας βουτήξουμε στην αισιοδοξία που μας χαρίζει το ελληνικό καλοκαίρι. Το έχουμε όλοι πολύ μεγάλη ανάγκη. ●

ANHYDROUS

GRACE



[www.anhydrouswinery.com](http://www.anhydrouswinery.com)

Αποκλειστική διανομή για την Ελλάδα: Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ, Τ: 214 6876200



# Τι έχει να μάθει το κρασί από τη μόδα;

ΜΕΡΟΣ 2ο

Αυτό είναι το δεύτερο και τελευταίο μέρος του μαθήματος που μου έδωσε η Μαρία Δρουμπάνη, με άσχετη αφορμή και στα καλά καθούμενα. Ρώτησα για τις κορυφαίες τάσεις στον χώρο της μόδας, γιατί με αυτό ασχολείται η Μαρία, και μου άνοιξε τα μάτια σε πολλά πράγματα που έχουν να κάνουν με το κρασί – που είναι αυτό που ασχολούμαι εγώ!

Μου μίλησε για τέσσερις τάσεις, τις δύο από τις οποίες κάλυψα στο προηγούμενο τεύχος. Η πρώτη τάση ήταν «θάνατος στα λογότυπα», που περιγράφει την ανάγκη πολλών καταναλωτών να φύγουν μακριά από ό,τι «φωνάζει» το τι είναι, φάση «κοιτάτε με, ρε»! Η δεύτερη τάση ήταν η «πραγματική ποιότητα», που κάθε προϊόν, όσο και αν είναι βασισμένο στην εικόνα του, στην ιστορία του ή όπου αλλού, πρέπει να πείθει και για την ουσία του. Πάμε και στα επόμενα λοιπόν!

## Μου είπε η Μαρία:

**Τάση 3η – Σαν το δικό μου κανενός άλλου!**

### Ανάλυση

Η αίσθηση του να αγοράζεις κάτι που θέλεις, είναι ένα από τα πιο έντονα συναισθήματα ενός καταναλωτή, αλλά το να κατέχεις ένα προϊόν που δεν το έχει κανένας άλλος στον πλανήτη, είναι πραγματικά ξεχωριστό. Το θέλει, λοιπόν, έτσι ο καταναλωτής για να του μείνει για πάντα στο μυαλό; Ας του το δώσουμε! Πώς; Με την εξατομίκευση – ίσως να το ξέρετε ως personalization.

Σε αρκετούς κύκλους είναι επίδειξη δύναμης / πλούτου / γούστου το να ράβεις φορέματα και κοστούμια, αντί να αγοράζεις έτοιμα «από την κρεμάστρα». Αν και το τελείως επί μέτρω, το full bespoke δηλαδή, εξακολουθεί να είναι δύσκολο και πολύ ακριβό σε πολλά πράγματα, όχι μόνο στη μόδα, όλο και πιο πολλές εταιρείες προσφέρουν στον αγοραστή δυνατότητες προσαρμογής. Κάποιες από αυτές μπορεί να είναι σημαντικές, για παράδειγμα το μανίκι του κοστούμιού να μπορεί να μαζευτεί πριν ραφτούν οι κουμπότρυπες, αλλά οι πιο πολλές είναι τελείως επουσιώδεις ή, ας πούμε, αισθητικής μόνο σημασίας, όπως το να έχεις δικαίωμα να επιλέξεις χρώμα φόδρας ή να βάλεις μονόγραμμα. Πραγματάκια δηλαδή που έχουν μόνο ένα νόημα: να σε κάνουν να πιστέψεις πως αυτό που θα πάρεις είναι κάτι μοναδικό. Παίζει και το παιχνίδι της γλυκιάς προσμονής – άλλο να το παίρνεις με τη μία, άλλο να το περιμένεις πώς και πώς!

## Τι έμαθα για το κρασί

Στην αρχή πίστεψα πως εδώ δεν υπήρχε αντίστοιχο πεδίο στο κρασί, αλλά όσο πιο πολύ το σκεφτόμουν, τόσο έβλεπα πως είχα άδικο. Υπάρχουν τρόποι που μπορείς να κάνεις εξατομίκευση στο κρασί! Ας ξεκινήσουμε από τον αγαπημένο Αντώνη Παπαντώνη, που εδώ και δεκαετίες δημιουργούσε φιάλες από το Μηδέν Άγαν του που στο κάτω μέρος είχαν το όνομα του ατόμου που αγόραζε ή λάμβανε τη φιάλη ως δώρο.

Ας συνεχίσουμε όμως με το Napa Valley Reserve της οικογένειας Harlan. Με \$100.000 για να γίνετε μέλος (αν σας δεχθούν, γιατί υπάρχει λίστα αναμονής) και με \$165.000 τον χρόνο –ναι, μετρήσαμε τα μηδενικά και είναι σωστά– μπορείτε να έχετε την ομάδα της Harlan να κάνουν 900 φιάλες κρασί για σας. Με τη σειρά σας μπορείτε να εμπλακείτε

όσο θέλετε με τη διαδικασία παραγωγής, από το να δουλέψετε με τον γραφίστα για την ετικέτα, να πατήσουν τα παιδιά σας τα σταφύλια ή να πείτε τη γνώμη σας για το τελικό χαρμάνι. Πιστεύω πως το πεδίο του bespoke wine making είναι λαμπρό για όποιον ξέρει να το παίξει καλά και έχει και κόσμο από κάτω να το αγαπήσει...

## Μου είπε η Μαρία:

**Τάση 4η – Δώστε πίσω στους πλούσιους όσα τους ανήκουν!**

### Ανάλυση

Ας πάμε λίγο πίσω στον χρόνο. Ας πάμε στη δεκαετία του 1960 και ας μιλήσουμε για τσάντες. Τα νούμερα που αναφέρονται παρακάτω δεν είναι ακριβή, προσπαθούν να αναφέρονται σε σημερινές αξίες, αλλά δεν πρέπει να είναι μακριά από την πραγματικότητα Εκείνα τα υπέροχα χρόνια υπήρχαν οι δερμάτινες τσάντες που θα αγοράζαμε όλοι μας και που έκαναν, ας πούμε, €30. Υπήρχαν και οι άλλες οι τσάντες, οι ΠΟΛΥ ακριβές, βάλτε εδώ τη μάρκα της αρεσκείας σας (LV, Hermès, στιδήποτε) ας πούμε στα €300. Και ας θεωρήσουμε πως μια υπάλληλος είχε μισθό €200. Υπήρχε περίπτωση η υπάλληλος να χώσει ενάμισι μηνιαίο σε μια τσάντα; Καμία απολύτως!

### Λόγοι πολλοί

Δεν θα ήξερε πιθανότατα την ύπαρξη αυτής της τσάντας και, αν την ήξερε, δύσκολα θα μπορούσε να την αναγνωρίσει σε μια κοινωνική συνέντευξη. Και αν μπορούσε να την αναγνωρίσει, θα ήξερε πως ελάχιστα(-οι) γύρω της θα μπορούσαν να κάνουν το ίδιο. Επίσης, αν και η διαφορά τιμής των δύο τσαντών σε απόλυτο νούμερο (€270) δεν ήταν και τόσο εξωφρενική, η διαφορά σε ποσοστό (δέκα φορές πάνω) έβγαζε την ακριβή επιλογή εκτός κουβέντας. Τέλος, υπήρχε και άλλο αξιακό σύστημα – το να πάρεις μια τσάντα στα €300 ισορροπούσε μεταξύ του γελοίου και του σουρεαλιστικού για τον πολύ κόσμο, εκτός και αν έπαιζες δυνατά στην κλίκα τού «αν πρέπει να ρωτήσεις πόσο κάνει, σίγουρα δεν το αντέχεις».

Ξαφνικά όμως αρκετά πράγματα άλλαξαν. Μέσω περιοδικών, τηλεόρασης και άλλων καταστάσεων, αυτά τα σύμβολα πλούτου άρχισαν να γίνονται πιο αναγνωρίσιμα στον γενικό πληθυσμό. Στη συνέχεια ήρθε η εύκολη πίστωση για τους πολλούς: «Τα €300 δεν τα παλεύω με τη μία, αλλά με 12 άτοκες τα αντέχω και είναι δικιά μου η τσάντα!» Υπήρξε και αλλαγή στο αξιακό σύστημα, με όλο και πιο πολλά άτομα να νιώθουν πως μια τσάντα που χρειάζεσαι σαράντα εργάσιμες για να μαζέψεις τα φράγκα, ξαφνικά «είναι για σένα», «σου πρέπει», «είναι μια τρέλα που την αξίζεις».

Κανένα πρόβλημα δεν έχω με τα παραπάνω, αλλά η γκέλα έκατσε όταν η πρώτη CEO περπάτησε από το ασανσέρ προς το αρχηγείο της και είδε πάνω στο γραφείο μιας υπαλλήλου της την ίδια τσάντα που κρεμόταν από το χέρι της. Το ερώτημα που ξεπήδησε άμεσα ήταν λογικό: «Τώρα που η τσάντα των €300 έγινε προσβάσιμη όχι μόνο στις CEOs, αλλά και στις υπαλλήλους, τι κάνουμε; Οι υπάλληλοι είναι μπιλιούνια, οι CEO είναι εκατοντάδες!». Το εύκολο θα ήταν να πει κάποιος πως «πάμε εκεί που υπάρχει το πλήθος» και «η φτήνια τρώει τον παρά».



## Στηρίζουμε την Τέχνη και τον Πολιτισμό. Στηρίζουμε τον πρωταγωνιστικό ρόλο που παίζουν στη ζωή μας.

Στην Τράπεζα Πειραιώς είμαστε σταθερά δεσμευμένοι να υποστηρίξουμε τις επιχειρήσεις και τους ανθρώπους της Τέχνης και του Πολιτισμού.

Και στην κρίσιμη αυτή περίοδο στεκόμαστε δίπλα τους προσφέροντας τη σειρά ολοκληρωμένων λύσεων και προϊόντων Πειραιώς **Culture & Creativity 360°**.

Μάθετε περισσότερα στο [www.piraeusbank.gr](http://www.piraeusbank.gr)

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ

# ΤΑΒΟΟ

«Μπορεί να είμαι απίστευτα τυχερός –εδώ, όχι μπορεί, είμαι τυχερός!– που γενναιόδωρα άτομα αποφάσισαν να μοιραστούν μαζί μου θησαυρούς από το κελάρι τους. Αλλά ποιος είμαι εγώ για να πίνω Château Lafite Rothschild και Hill of Grace; Απλώς, δεν είναι για τα μούτρα μου».

Και εκεί παίχτηκε η απόλυτη κίνηση. Τα μπιλιούνια υπάλληλοι είχαν επιθυμία για την ακριβή τσάντα, γιατί ήταν τσάντα των Τσέο και όχι υπαλληλική. Και αν οι Τσέο αφήσουν αυτή την τσάντα για να πάρουν κάτι άλλο, που θα είναι «πραγματικά γι' αυτές», τότε σε σύντομο χρονικό διάστημα το ενδιαφέρον όλων θα μεταφερθεί σε ό,τι καινούργιο θα κρέμεται από τον ώμο των Τσέο. Έτσι οι κινήσεις ήταν συνοπτικές – η τσάντα των €300 έγινε των €5.000. Ακόμα και με 36 άτοκες, ο λογαριασμός δεν βγαίνει. Οι CEOs χαρούμενες, οι υπάλληλοι με ασίγαστο πόθο, ενώ όλοι ξέρουμε προς τα πού πάει η υπάλληλος που μόλις προάχθηκε σε Τσίφο...

## Τι έμαθα για το κρασί

Εδώ και αρκετά χρόνια βλέπουμε μια γκρίνια για την υπερβολική αύξηση των τιμών μερικών κρασιών, των πιο ονομαστών φυσικά, σε επίπεδα που μοιάζουν εκτός πραγματικότητας. «Μα €1.000 για μία φιάλη κρασί;» είχε πει ένας γνωστός μου που πραγματικά αγαπά το κρασί. «Τι έχει μέσα και τι θα πρέπει να περιμένω να έχει μέσα;»

Ειδικά για τους πιο παλιούς, οι εξελίξεις ωθούν ισορροπημένες προσωπικότητες στα όρια της νευρικής κρίσης. Το 1995, όταν ζούσα στο Λονδίνο, μπορούσα να πάρω Château Lafite Rothschild από καλές χρονιές για 80, άντε 100 λίρες και την τρέχουσα εσοδεία του Hill of Grace των Henschke στις 55 λίρες. Τα αντίστοιχα τώρα (όχι τώρα τα τότε!) φλερτάρουν με τα €1.000. Από την άλλη, ποιος είμαι εγώ για να πίνω Château Lafite Rothschild και Hill of Grace; Μπορεί να έχω αφιερώσει τη ζωή μου στο κρασί. Μπορεί να με βοηθήσει επαγγελματικά το ότι έχω δοκιμάσει αυτά τα κρασιά – γιατί ο χώρος του κρασιού είναι από αυτούς που το να αποκτήσεις μια ευρεία και καλοακονισμένη αντίληψη της αισθητικής του προϊόντος είναι ανταγωνιστικό πλεονέκτημα υψίστης σημασίας. Μπορεί να είμαι απίστευτα τυχερός –εδώ, όχι μπορεί, είμαι τυχερός!– που γενναιόδωρα άτομα αποφάσισαν να μοιραστούν μαζί μου θησαυρούς από το κελάρι τους. Αλλά ποιος είμαι εγώ για να πίνω Château Lafite Rothschild και Hill of Grace; Απλώς, δεν είναι για τα μούτρα μου.

Αφήστε καλύτερα εμένα. Ας πάμε στη Fiona Morrison MW, μια καταπληκτική Master of Wine, που είναι συνιδιοκτήτρια του Château Le Pin, του μοναδικού κρασιού από το Bordeaux που μπορεί να κοιτάξει στα μάτια σε επίπεδο τιμών το Petrus. Άρα λέμε πως μία φιάλη Le Pin πιάνει στην αγορά άνετα πάνω από €2.000, αν και φεύγει από το οινοποιείο αρκετά πιο χαμηλά.

Σε μια κουβέντα που είχαμε, η Fiona μού είπε πως «δεν την αντέχουμε να πίνουμε το κρασί μας. Μπορεί το σκληρό κόστος που έχει για μας να είναι πολύ μικρότερο από την τιμή που δίνει η αγορά στο Le Pin, αλλά το διαφυγόν κέρδος για κάθε φιάλη που ανοίγουμε είναι πολλαπλάσιο – ειδικά αφού μιλάμε για ένα προϊόν που θα μπορούσαμε να πουλάμε πολύ παραπάνω από την ποσότητα που παράγουμε. Ανοίγουμε ένα Le Pin μόνο όταν είναι σαφές πως αυτό θα μας βοηθήσει να κάνουμε καλύτερα τη δουλειά μας, είτε με το να πούμε ευχαριστώ σε κάποιον συνεργάτη που μας βοηθά για δεκαετίες, είτε για κάποιον συλλέκτη που μας έχει στηρίξει για χρόνια, είτε για κάποιον δημοσιογράφο που θα μας βοηθήσει να συντηρήσουμε ή να ανεβάσουμε ακόμα πιο πάνω την εικόνα του κρασιού μας. Το Le Pin, έτσι όπως εξελίχθηκε, δεν είναι για μας».

Υπάρχει μια πολύ διάσημη φωτογραφία, πρέπει να είναι από το 1986, όπου ο Julio Iglesias είναι με το φανελάκι (και ο Julio με το φανελάκι!) στο Lear Jet του, όπου ξεσκονίζει έναν κουβά πλατάρια από το KFC και μια ομελέτα με πατάτες, με τη βοήθεια μιας φιάλης Château Lafite Rothschild. Και μιλάμε για το 1986, όταν τα Lear Jet δεν είχαν γίνει επιπέδου «βρεθήκαμε στη Μύκονο, τα λέγαμε με ιδιοκτήτη γνωστού beach bar, είπαμε να πάμε ένα Μόντε Κάρλο, βάλαμε ρεφενέ, νοικιάσαμε το Bombardier και φύγαμε»!

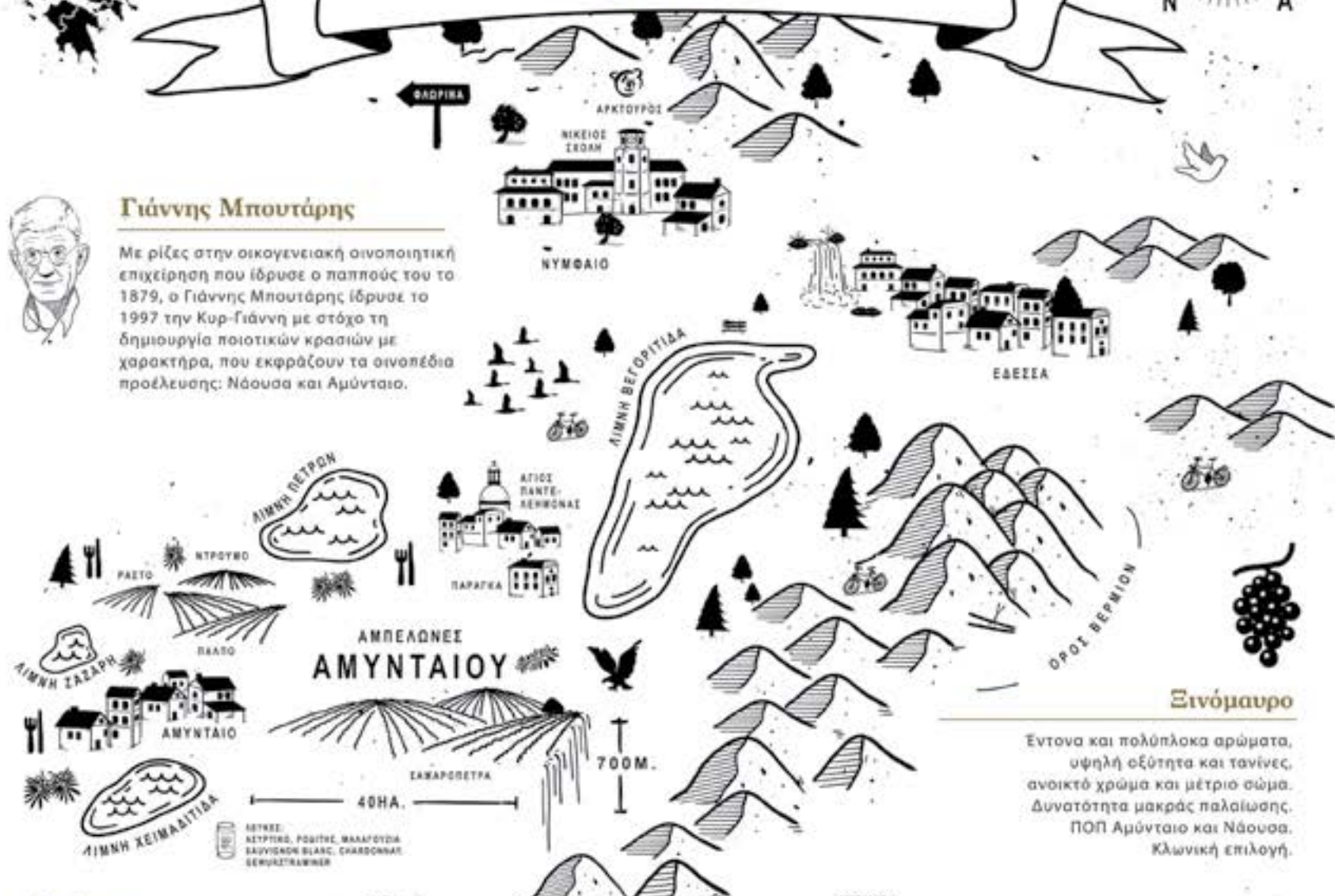
Νομίζω πως δεν χρειάζεται να πούμε πως οι ιδιοκτήτες του Lafite, που είναι οι Rothschild, δεν έχουν κανένα πρόβλημα να πίνει κανείς το κρασί τους με KFC, αρκεί να το κάνει ο Julio Iglesias μέσα στο Lear Jet του. Και έχουν τρόπο να σιγουρέψουν ότι και στο μέλλον το κρασί τους θα είναι σε ανάλογα χέρια... ●

# Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟ ΤΟ 1997



## Γιάννης Μπουτάρης

Με ρίζες στην οικογενειακή οινοποιητική επιχείρηση που ίδρυσε ο παππούς του το 1879, ο Γιάννης Μπουτάρης ίδρυσε το 1997 την Κυρ-Γιάννη με στόχο τη δημιουργία ποιοτικών κρασιών με χαρακτήρα, που εκφράζουν τα οινοπέδια προέλευσης: Νάουσα και Αμύνταιο.



## Ξινόμαυρο

Έντονα και πολύπλοκα αρώματα, υψηλή οξύτητα και τανίνες, ανοικτό χρώμα και μέτριο σώμα. Δυνατότητα μακράς παλαιώσης. ΠΟΠ Αμύνταιο και Νάουσα. Κλωνική επιλογή.

## Αμύνταιο

ΦΛΩΡΙΝΑ

Στο Αμύνταιο, την ψυχρότερη οινοπαραγωγική ζώνη της Ελλάδας, οι τέσσερις λίμνες εξισορροπούν τις ακρότητες του ηπειρωτικού κλίματος. Στα φτωχά, αμμώδη εδάφη της περιοχής παράγονται αρωματικά κρασιά με δροσερή οξύτητα, ενώ οι αμπελώνες με παλιά κλήματα Ξινόμαυρου προσφέρουν μια από τις πιο φινετσάτες εκφράσεις της μοναδικής ποικιλίας.



## ΚΤΗΜΑ ΝΑΟΥΣΑ



## Νάουσα

ΗΜΑΘΙΑ

### ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

Απολαύστε τη μαγευτική θέα των αμπελιών της Κυρ-Γιάννη, στις πλαγιές του όρους Βέρμιο, περπατήστε ανάμεσα στα απέλιο του Ξινόμαυρου, γευθείτε τα κρασιά στον τόπο παραγωγής τους και γνωρίστε την κληρονομιά της οικογένειας Μπουτάρη.

Στη Νάουσα το κλίμα είναι ψυχρό μεσογειακό. Κυρίαρχη ποικιλία είναι το Ξινόμαυρο που είναι φυτεμένο σε γενικά βαριά εδάφη, με χημική σύσταση που ποικίλει, προσφέροντας δομή, πολυπλοκότητα και χαρακτήρα. Στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη ο αμπελώνας των 560 στρεμμάτων χωρίζεται σε 42 τεμάχια, τα οποία διαχειριζόμαστε και οινοποιούμε ξεχωριστά αναδεικνύοντας το μοναδικό terroir της περιοχής.



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ



INFO@KIRYIANNI.GR | KIRYIANNI.GR  
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ





Καλώς ήρθατε στη γη των αντιθέσεων, του δραματικού σκηνικού, της μοναδικής γεωφυσικής έντασης και φυσικά... στην πρωτεύουσα του Sauvignon Blanc. Πολλά έχουν ειπωθεί για τα ιδιαίτερα κρασιά που παράγει ο τόπος αυτός κυριολεκτικά στην άκρη του κόσμου, ένα όμως είναι βέβαιο: είναι τέτοια η ιδιαιτερότητά τους που, όταν δοκιμάσεις ένα από αυτά, είσαι βέβαιος για την περιοχή προέλευσής τους. Το κλίμα όσο και το έδαφος πίνονται κυριολεκτικά γουλιά γουλιά. Η μήπως όχι;

# ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ

Μεγάλη κουβέντα γίνεται για τις τεράστιες μονάδες που παράγουν ημερησίως όλη την ετήσια παραγωγή της Σαντορίνης ή δημιουργούν κρασιά των οποίων οι χρονιές τους είναι πανομοιότυπες. Στον αντίποδα, τα μικρά οινοποιεία και οι garagistes που πειραματίζονται και οινοποιούν με νέες μεθόδους. Χώρα των αντιθέσεων εξάλλου. Στο αφιέρωμα που ακολουθεί, είχαμε τη χαρά να ακούσουμε τις ιστορίες ανθρώπων που ταξίδεψαν, εργάστηκαν ή συνεχίζουν να εργάζονται εκεί και μας δίνουν μια μικρή εικόνα του ιδιαίτερου αυτού τόπου. Στον νοτιοδυτικό Ειρηνικό Ωκεανό, η Νέα Ζηλανδία είναι μια εκπληκτικά όμορφη χώρα που φιλοξενεί πάνω από 2.000 αμπελώνες. Παρά τον άφθονο ήλιο και τη μακρά περίοδο ωρίμανσης, η δροσερή αύρα του ωκεανού δίνει στα σταφύλια μια μοναδική φρεσκάδα και οξύτητα που τα χαρακτηρίζουν, καθιστώντας τα διάσημα παγκοσμίως. Η ιστορία του κρασιού στην περιοχή ξεκινά το 1836, όταν αγοράστηκαν τα πρώτα σταφύλια εκεί από τον James Busby, Βρετανό κάτοικο της Νέας Ζηλανδίας και πολύ δεινό, αλλά «ερασιτέχνη» οινοποιό.

Ο παλαιότερος αμπελώνας δημιουργήθηκε από Ρωμαιοκαθολικούς ιεραποστόλους στο Hawke's Bay, Mission Estate και προοριζόταν για εσωτερική κατανάλωση, ενώ σε όλη τη διάρκεια του 19ου και του 20ού αιώνα κύματα Ευρωπαίων μεταναστών στη Νέα Ζηλανδία έστηναν αμπελώνες σε κάθε σημείο της χώρας. Σήμερα, η βιομηχανία της Νέας Ζηλανδίας αποτελείται από περισσότερα από 700 οινοποιεία και 600 αμπελοκαλλιεργητές. Η Νέα Ζηλανδία, ωστόσο, έγινε παγκοσμίως διάσημη και για το εθνικό πρόγραμμα βιωσιμότητας που δημιούργησε το 1995, το Sustainable Winegrowing New Zealand, με βασική φιλοσοφία το ότι οι φυσικοί πόροι ανήκουν στη γη και τα αγαθά παράγονται με σεβασμό για τη φύση και τους ανθρώπους. Από το 2021, πάνω από το 96% της έκτασης του αμπελώνα της Νέας Ζηλανδίας είναι πιστοποιημένο από το Sustainable Winegrowing New Zealand.

## ΚΛΙΜΑ

Είναι εντυπωσιακό! Βρίσκεται απομονωμένη στον Ειρηνικό Ωκεανό, 1.900 χλμ. από την Αυστραλία. Το κλίμα είναι ωκεάνιο και διαφοροποιείται στο πάνω νησί θερμό και στο κάτω νησί πιο ψυχρό, γεγονός που δίνει διαφορετικά χαρακτηριστικά στα κρασιά των δύο περιοχών. Ο συνδυασμός πολλών ωρών ηλιοφάνειας, επιπλέον δροσιάς τη νύχτα από τη

θαλάσσια αύρα και μακράς περιόδου ωρίμανσης επιτρέπει στα σταφύλια να φτάνουν σε υψηλό επίπεδο σακχάρων και ωριμότητας αρωμάτων, διατηρώντας όμως και έντονη οξύτητα.

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

### Sauvignon Blanc

Το σταφύλι-σήμα κατατεθέν της Νέας Ζηλανδίας! Όταν λέμε «νεοζηλανδέζικο Sauvignon», εννοούμε έντονα αρώματα λαγοκέρασου, φρούτων του πάθους και υψηλή οξύτητα. Στο θερμότερο βόρειο νησί θα βρούμε περισσότερα τροπικά φρούτα και στο νότιο οξύτητες, πράσινη πιπεριά και το περίφημο λαγοκέρασο.

### Chardonnay

Μεγάλες οι διαφορές τους ανάλογα με τις περιοχές, ωστόσο το γενικό στιλ είναι αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, τoστ, γλυκών μπαχαρικών. Τα τελευταία χρόνια οι παραγωγοί διερευνούν το τεράστιο δυναμικό της χώρας σε σχέση με ποικιλίες όπως το Riesling, το Gewürztraminer, το Pinot Gris. Τα κρασιά αυτά κυμαίνονται από ξηρά μέχρι γλυκά, ωστόσο τα σχεδόν ξηρά τείνουν να επικρατούν.

### Pinot Noir

Η δεύτερη πιο πολυφυτεμένη ποικιλία, με έντονα χαρακτηριστικά, όπως ζωηρό φρούτο, φίνες και ώριμες τανίνες, απαλή υφή και αρκετά υψηλό αλκοόλ. Ωστόσο συναντάμε και πολλές παραλλαγές ανάλογα με τις περιοχές.

### Merlot, Cabernet Sauvignon

Δίνουν και αυτά τον δικό τους διαφορετικό χαρακτήρα στον διαφορετικό αυτόν τόπο, ωστόσο τα χαρμάνια τους, που θυμίζουν το κλασικό μπλεντ του Bordeaux, χαρακτηρίζονται από την καθαρότητα των αρωμάτων και των φρούτων. Η παραγωγή τους είναι έντονα επικεντρωμένη στο βόρειο νησί, όπου η υψηλή θερμοκρασία βοηθάει στην ωρίμανση των μαύρων σταφυλιών. Το Syrah είναι επίσης μια ποικιλία που αποδίδει καλύτερα σε πιο θερμές τοποθεσίες και παράγει κομψά κρασιά που θυμίζουν περισσότερο Ροδανό παρά Αυστραλία.

## FACTS

80% είναι λευκά και 20% κόκκινα κρασιά.

Περίπου το 60% της συνολικής παραγωγής είναι Sauvignon Blanc.

Η δεύτερη σημαντικότερη ποικιλία είναι το Pinot Noir.

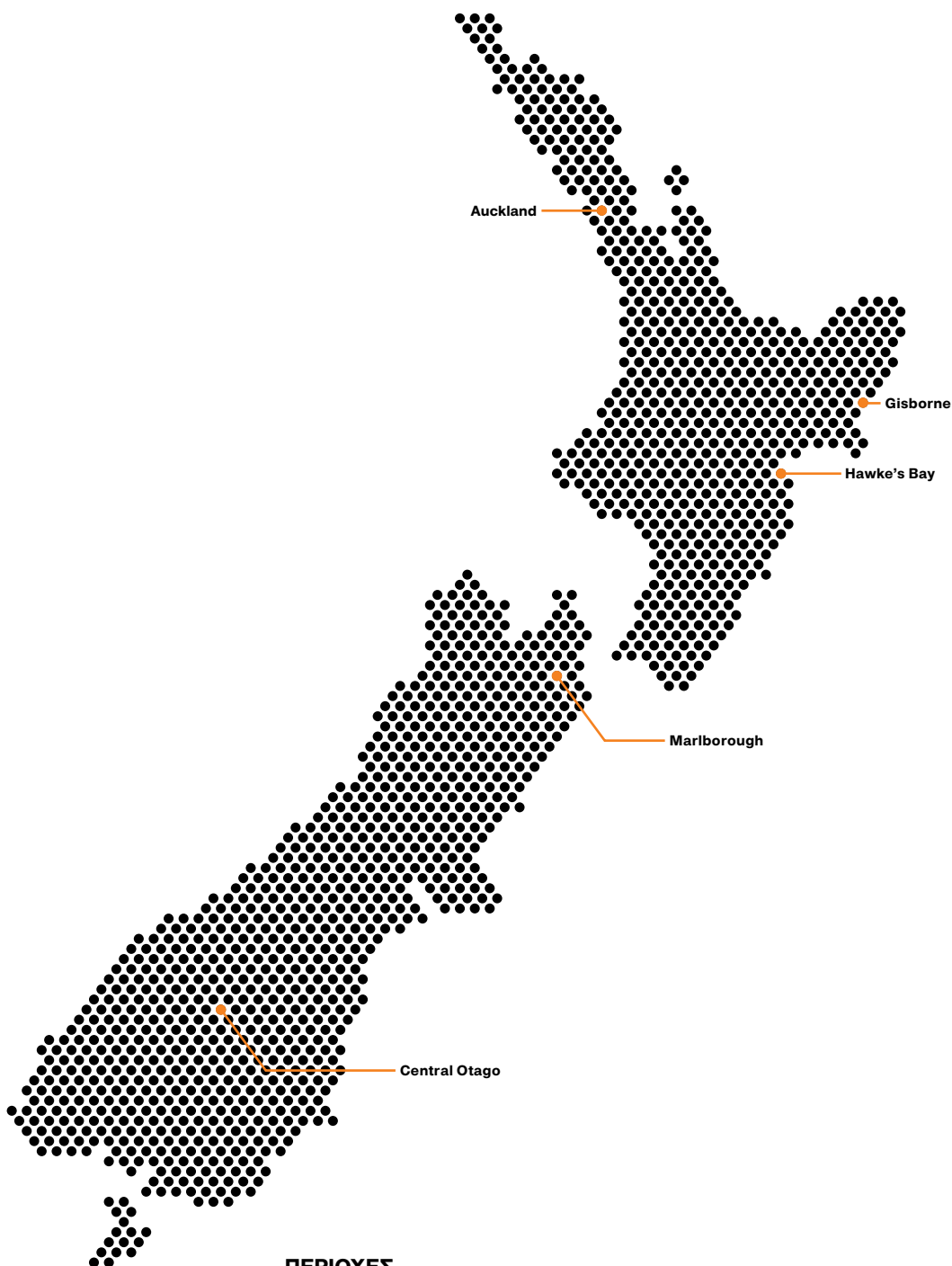
Ακολουθούν ποικιλιακά τα Chardonnay, Pinot Gris και Merlot, ενώ σε μικρές ποσότητες καλλιεργούνται και τα Riesling, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gewürztraminer.

Η περιοχή Marlborough παράγει περίπου το 70% της συνολικής παραγωγής του νησιού και είναι διάσημη για τα Sauvignon Blanc.

Βρίσκεται στη 16η θέση παγκοσμίως σε παραγωγή κρασιού, μετά την Ουγγαρία και τη Βραζιλία.

Υπάρχουν περίπου 700 οινοποιεία στη Νέα Ζηλανδία.

Περισσότερες από το 95% των φιαλών είναι με βιδωτό πώμα.



## ΠΕΡΙΟΧΕΣ

Το Marlborough στο νότιο νησί είναι το βασικό κέντρο αμπελοκαλλιέργειας της χώρας. Οι πιο δροσερές περιοχές του Marlborough, του Nelson και της Wairarapa φτιάχνουν Sauvignon Blanc με αρώματα φρούτων του πάθους και τόσο υψηλή οξύτητα, που δεν είναι ασυνήθιστο να δεις λίγη υπολειμματική ζάχαρη, ακόμα κι αν δεν μπορείς να τη δοκιμάσεις. Το Pinot Noir του Marlborough έχει μέτριο σώμα, φίνες τανίνες και αρώματα κερασιού και κράνμπερι, και το Riesling και το Pinot Gris αποδίδουν επίσης καλά στην περιοχή αυτή.

Παρά το νότιο γεωγραφικό πλάτος του, το Central Otago βρίσκεται στην ενδοχώρα, η περιοχή είναι ηλιόλουστη και ξηρή και παράγει υπέροχο Pinot Noir. Θα βρείτε ότι αυτά τα κρασιά έχουν συνήθως γλυκές νότες μαύρου μούρου που υποστηρίζονται από μια ορυκτότητα, αλλά και μπαχαρικά που μοιάζουν με γαρίφαλο. Το ηπειρωτικό κλίμα και η καταστροφή από παγετό πλανώνται απειλητικά ακόμα και την άνοιξη ή το φθινόπωρο. Στο βόρειο νησί, στο Hawke's Bay βόρεια, βρίσκεται η θερμότερη από όλες τις περιοχές, με τις περισσότερες ώρες ηλιοφάνειας. Εδώ καλλιεργούνται εκπληκτικά κόκκινα κρασιά, από τα Bordeaux blend μέχρι και τα premium Syrah.

Στο Gisborne, με αμπελώνες στην ανατολική ακτή, η βροχόπτωση είναι υψηλή, το ίδιο και η θερμοκρασία, αλλά και οι ώρες ηλιοφάνειας. Περισσότερα από τα μισά κλήματα εδώ είναι Chardonnay, φημισμένο για τον πλούσιο και κρεμώδη χαρακτήρα του, που όμως έχει και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Εντυπωσιακά επίσης είναι το Gewürztraminer και το Chenin Blanc της περιοχής. Η οινική βιομηχανία της Νέας Ζηλανδίας ξεκίνησε στον βορρά του βόρειου νησιού γύρω από το Auckland, όπου βρίσκονται οινοποιεία που επεξεργάζονται σταφύλια από όλη τη χώρα. Παρά τη ζέση και την υγρασία, τα Chardonnay, Merlot, Syrah δίνουν καλά αποτελέσματα.

**Ο Kieran Clarkin, sommelier, ο οποίος ζει και εργάζεται στη Νέα Ζηλανδία πολλά χρόνια, μοιράστηκε μαζί μας κάποιες πολύ ενδιαφέρουσες πληροφορίες.**

Δεν υπάρχουν γηγενείς ποικιλίες στη Νέα Ζηλανδία, αλλά το *Vitis vinifera* έφτασε στο αρχιπέλαγος αμέσως μετά τον αποικισμό από τους Βρετανούς τον 19ο αιώνα. Η βιομηχανία κρασιού εδώ ωρίμασε τη δεκαετία του 1980 και έκτοτε έχει γίνει σημαντικό μέρος της παγκόσμιας αγοράς. Δεδομένων των εξαιρετικών τοπικών κλιματικών συνθηκών και της έλλειψης παράδοσης, η Νέα Ζηλανδία ήταν παρθένα αγορά όσον αφορά το πώς και ποια κρασιά μπορούσαν να παρασκευαστούν. Ωστόσο, οι φόβοι για περαιτέρω οικονομικό άνοιγμα οδήγησαν την επικέντρωση της παραγωγής σε μία και μόνο περιοχή.

Μεγάλωσα στη Νέα Ζηλανδία και ασχολήθηκα αρχικά με το κρασί εδώ, πριν μετακομίσω στην Αυστραλία. Πρόσφατα επέστρεψα μόνιμα στη Νέα Ζηλανδία, μετά από δέκα χρόνια δουλειάς στο χώρο και εξερευνώντας τις οινοπαραγωγούς περιοχές του κόσμου. Η κουλτούρα και η βιομηχανία του κρασιού εξακολουθούν να κυριαρχούνται από το Marlborough (περίπου το 75% του όγκου ετησίως) και το Sauvignon Blanc (και πάλι περίπου τα τρία τέταρτα του όγκου). Τα πικάντικα και εκφραστικά κρασιά της είναι διάσημα και αγαπητά σε όλο τον κόσμο, ενώ το Central Otago έχει αποκτήσει φήμη για το ώριμο και γενναιόδωρο Pinot Noir που παράγει. Το Hawkes Bay και το Auckland εξειδικεύονται στο Chardonnay αλλά και στα blends των κόκκινων κρασιών τους, χτυπώντας υψηλές βαθμολογίες αλλά και αντίστοιχα υψηλές τιμές.

Τα τελευταία χρόνια ωστόσο έχει παρατηρηθεί μια μετατόπιση από τα μεγάλα βιομηχανικά οινοποιεία και τη μεσαία τάξη των γαιοκτημόνων στην παγκόσμια μόδα των οινοποιών *garagiste*, με το αγοραστικό κοινό να ανταποκρίνεται στο νέο αυτό στυλ, που έχει μεγαλύτερο φάσμα

ποικιλιών σταφυλιού και παραλλαγές. Κάποιος δογματισμός που παραμένει για μία χούφτα ποιοτικών περιοχών και «κατάλληλων» σταφυλιών φαίνεται ότι έχει να κάνει μόνο με την ηλικία. Όπως και στον υπόλοιπο κόσμο, οι νέοι είναι ανοιχτοί σε νέα στυλ και αγκαλιάζουν τη σύγχρονη κουλτούρα του wine bar.

Η βασική μου εργασία στη Νέα Ζηλανδία είναι η εισαγωγή ελληνικού κρασιού. Οπότε είμαι σε θέση να έχω εικόνα για το πώς νιώθουν οι Νεοζηλανδοί για κάτι εντελώς νέο και ξένο. Ασχολούμαι επίσης με το κρασί της Νέας Ζηλανδίας τόσο σε πωλήσεις όσο και σε εκπαιδευτικό επίπεδο και μπορώ να πω ότι εκτιμώ πολύ τις νέες προσεγγίσεις που ακολουθούν. Η τεχνογνωσία, παραδείγματος χάριν, στη προσέγγιση του αμπελιού προκειμένου να επιτύχουμε καλύτερη απόδοση στο φρούτο, σε συνδυασμό με τον μόνιμα φθινοπωρινό καιρό, μπορούν να δώσουν εντυπωσιακά αποτελέσματα στον όψιμο τρύγο.

Άλλο παράδειγμα κρασιού είναι τα αρωματικά κρασιά από μέτριας ή έντονης γλυκύτητας ποικιλίες, όπως το Riesling από το Canterbury, που είναι εξαιρετικής ποιότητας, ενώ κρασιά *garagiste*, ιδιαίτερα στο Hawke's Bay και στο Marlborough, με πολύ ήπιες παρεμβάσεις δίνουν πραγματικά εντυπωσιακά αποτελέσματα. Ένα άλλο ενδιαφέρον γεγονός είναι ότι ευρύτερες φυτεύσεις ισπανικών και ιταλικών ποικιλιών θέτουν υπό αμφισβήτηση τη γαλλική/διεθνή κυριαρχία και δείχνουν πολλές φορές να προσαρμόζονται καλύτερα στο μεταβαλλόμενο κλίμα. Και ενώ η κορυφαία περιοχή μας, το Marlborough, μοιάζει να έχει φτάσει σε αρκετά υψηλό επίπεδο κορεσμού από φυτεύσεις, η υπόλοιπη χώρα δείχνει περιθώρια ανάπτυξης και ποικιλομορφίας, γεγονός πολύ ενθαρρυντικό.



Ο Kieran Clarkin, sommelier.

**Ο Γιάννης Παπαϊκονόμου, οινοποιός και αμπελουργός στο Οινοποιείο Βασάλτης στη Σαντορίνη σήμερα, ήταν ο πρώτος Έλληνας που δούλεψε σε οινοποιείο στη Νέα Ζηλανδία, στο Oyster Bay στην περιοχή του Marlborough, το 2014.**

«Η Νέα Ζηλανδία και γενικότερα ο Νέος Κόσμος έχει μια πολύ διαφορετική προσέγγιση από την Ευρώπη. Ο Νέος Κόσμος αντιμετωπίζει την αμπελουργία ως καλλιέργεια με επιχειρηματική βλέψη το υψηλό κέρδος. Δεν ήταν τυχαία η επιλογή για περιοχές με σταθερό κλίμα. Αυτός είναι και ο βασικός λόγος που πολλές φορές από χρονιά σε χρονιά δεν βλέπουμε αλλαγές ακόμα και στα μεγάλα τους οινοποιεία. Εμένα με γοήτευσε η πρόκληση του να δω μια τεράστια εγκατάσταση πώς δουλεύει. Τα έχασα! Οι εποχικοί είμαστε 68 άτομα και οι βάρδιες 24ωρες. Η δουλειά χωρισμένη ανά ομάδα με απόλυτη πειθαρχία. Ποτέ δεν μου είχε περάσει απ' το μυαλό ότι θα μπορούσε κάποιος να διαχειριστεί τόσο μεγάλες ποσότητες. Εμείς μόνο βγάζαμε 2.000 τόνους το 24ωρο. 2.000 τόνους κάνει η Σαντορίνη όλη τη χρονιά.

»Δεν υπήρχε περιθώριο λάθους. Για τον λόγο αυτόν, υπήρχαν εξαντλητικοί έλεγχοι, άνθρωποι να τσεκάρουν χίλιες φορές. Επικεφαλής ήταν ο head winemaker, από κάτω του ήταν όλοι οι οινοποιοί ανά ποικιλία, δηλαδή είχε τον οινοποιό του Pinot Noir, του Sauvignon Blanc, του Chardonnay κ.λπ., και μία που ήταν υπεύθυνη για πειραματικές οινοποιήσεις. Οι οινοποιοί αυτοί είχαν από κάτω assistant wine makers, οι οποίοι ήλεγχαν τις ομάδες που είχαν τους cellar hand μέσα. Και έβαζαν και έναν ομαδάρχη. Εγώ σ' αυτή την αλυσίδα ξεκίνησα ως cellar hand στην ομάδα του κόκκινου για το Pinot Noir και πολύ σύντομα ήμουν ομαδάρχης της βάρδιας. Οι μικρές δεξαμενές ήταν 40 τόνων και φτάναμε τους 160. Τρομερές προσεγγίσεις στην οινοποίηση, με πρόσθετα ανά πάσα ώρα και στιγμή, αλλά πολύ στοχευμένη χρήση. Ήθελαν να είναι σίγουροι ότι το αποτέλεσμα θα προσεγγίζει όσο γίνεται το κρασί που βγάζουν συνήθως.

»Και απ' την άλλη έχουν τεράστιο HR τμήμα, το οποίο φρόντιζε να είμαστε χαρούμενοι. Και τι σημαίνει αυτό; Φρόντιζε να περνούν και να μας ρωτούν αν όλα είναι εντάξει ή χρειαζόμαστε κάτι. Φρόντιζε να μας πουν αυτοί που έχουν ρεπό την τάδε μέρα αν θα πάμε όλοι να πιούμε μπίρες εκεί κερασμένες από την εταιρεία. Μας πήραν μπιλιάρδο στον χώρο όπου κάναμε διάλειμμα, για να χαλαρώνουμε. Είχαμε δύο μπίρες ο καθένας ή όσο καφέ θέλαμε. Είναι πολύ μεγάλη εμπειρία να στήσεις γραμμή για να φτιάξεις χαρμάνι 1,5 εκατομμύριο λίτρα. Και στήναμε 7 μέρες τη γραμμή, για να δουλέψουμε 6 ώρες να κάνουμε το χαρμάνι. Είναι φοβερό. Από την άλλη, αντιλαμβάνομαι ότι, ναι, γι' αυτούς είναι προϊόν. Εξαγωγίμο προϊόν, δίνουν πολύ μεγάλη σημασία, το Oyster Bay να φανταστείτε εξήγησε 500.000 κούτες 12άρες στην Αμερική τον χρόνο. Ένα οινοποιείο. Και η καλύτερή τους αγορά δεν ήταν η Αμερική, ήταν η Αγγλία».

**Χρησιμοποιήσατε τεχνογνωσίες που μέχρι τότε δεν ξέρατε –και τις οποίες μάθατε εκεί– όταν ήρθατε μετά στην Ελλάδα, όταν κληθήκατε να δουλέψετε αλλού;**

«Ναι. Κράτησα αρκετά πράγματα. Και στον τρόπο δουλειάς, που σου λύνει τα χέρια, χωρίς να σημαίνει ότι επεμβαίνεις στο κρασί, και στην τεχνολογία. Σ' αυτά ήταν πολύ δυνατοί απ' το πώς δουλεύουν τα πιεστήρια χρησιμοποιώντας αδρανή αέρια μέχρι τα συστήματα επίβλεψης. Βέβαια, δεν το έχω υιοθετήσει αυτό, αλλά έχω βρει τρόπο να μπορώ να το κάνω και σε μικρή κλίμακα. Αν δεν τα είχα δει εκεί, δεν θα μου πήγαινε σήμερα το μυαλό να το κάνω. Απ' την άλλη, είναι εξαιρετικά εντυπωσιακό να φτιάχνεις τέτοια ομάδα κρασιού, που σημαίνει ότι πέφτουν και τα κόστη, και να μπορείς παρ' όλα αυτά να το πουλάς 15 ευρώ στο ράφι».

Ο Γιάννης Παπαϊκονόμου είχε τον χρόνο να ταξιδέψει πολύ στη Νέα Ζηλανδία. Νοίκιασε ένα αυτοκίνητο και γύρισε πολλές περιοχές, επισκεπτόταν ακόμα και 11 οινοποιεία σε μία μέρα. Εκεί είδε άλλη προσέγγιση. «Υπάρχουν πολλά μικρά, κάνουν εξαιρετικές δουλειές, πολύ πιο κοντά στον Παλαιό Κόσμο την προσέγγιση, και με έρευνες δηλαδή σε κάποιο αμπέλι φυτεύουν δύο και τρεις ποικιλίες για να αποφασίσουν ποια είναι η κατάλληλη. Οινοποιήσεις που αφήνουν το terroir να φανεί. Έπαιζαν με χαρμάνια, με τσιμέντα, με βαρέλι. Εντυπωσιάστηκα με τα garage οινοποιεία του Marlborough, ήταν για μένα ό,τι καλύτερο είχε να δείξει η χώρα».



Το διάσημο αρνάκι Νέας Ζηλανδίας, καθισμένο σε αμπελώνα.



www.gaia wines.gr  
fb.com/GaiaWinesGR



Ξεχωρίζουμε  
με ό,τι πίνουμε



SANTORINI - ASSYRTIKO - SINGLE VINEYARD

Ο Άρης Τσέλεπος μοιράζεται μαζί μας τη μοναδική εμπειρία του από το ταξίδι του στη Νέα Ζηλανδία, την οποία χαρακτηρίζει εμπειρία ζωής.



Ο Άρης Τσέλεπος στο ταξίδι του στη Νέα Ζηλανδία.

Το ταξίδι στη Νέα Ζηλανδία αποτέλεσε μια εμπειρία ζωής για μένα. Αφορμή ήταν η ευκαιρία να πραγματοποιήσω έναν τρύγο στο Cloudy Bay, ένα εμβληματικό οινοποιείο του Marlborough. Σε σχέση με το κρασί, το case study του Sauvignon Blanc της Νέας Ζηλανδίας αποτελεί ένα τεράστιο success story για το πώς μια άγνωστη οινική περιοχή μέχρι τη δεκαετία του '90 κατάφερε να πραγματοποιήσει μια παγκόσμια τάση, ακόμα και για καταναλωτές που δεν γνωρίζουν πολλά. Πραγματικό κίνητρο όμως ήταν το να γνωρίσω έναν «μαγικό» κόσμο, το τελευταίο και πιο μακρινό σύνορο του δυτικού πολιτισμού, που, όπως κατάλαβα στην πορεία, συνδυάζει όλα τα πλεονεκτήματα ενός αναλλοίωτου από τον τουρισμό και τη βιομηχανοποίηση μέρους με υποδομές και κουλτούρα ανθρώπων που μπορείς να συναντήσεις τόσο στην Ευρώπη όσο και στην Αμερική. Φτάνοντας στο Wellington, στο νότιο άκρο του βόρειου νησιού συνάντησα μια σύγχρονη, «μικρή» αλλά πολύ ζωντανή πόλη, όπου ένα μωσαϊκό ανθρώπων από όλα τα μήκη και τα πλάτη του κόσμου συνθέτουν μια πολύ «ανοιχτόμυαλη», ευαισθητοποιημένη πόλη που ταυτόχρονα είναι πολύ ζωντανή, με πολλά μουσικά και καλλιτεχνικά events να λαμβάνουν χώρα χωρίς σταματημό.

Επόμενη στάση το Blenheim. Παίρνοντας το φέρι και περνώντας απέναντι στο νότιο νησί μετά από μια σύντομη διαδρομή, φτάνεις στη μικρή αυτή πόλη που αποτελεί το κεντρικό σημείο συνάντησης για όσους εργάζονται στα οινοποιεία του Marlborough. Μια μικρή αγροτική, απλωμένη κωμόπολη στεγάζει το εργατικό δυναμικό μιας οινικής ζώνης που ξεπερνά αυτήν πολλών χωρών της Ευρώπης. Τα απέραντα πράσινα βοσκοτόπια διακόπτονται μόνο από την παρουσία των προβάτων και των αρνιών, που αποτελούν ένα από τα βασικά εξαγωγικά προϊόντα της περιοχής. Το Blenheim είναι μια πόλη αντιθέσεων, καθώς αυτή η βουκολική, ήρεμη κωμόπολη έρχεται σε αντίθεση με τη ζωντανία του μικρού της κέντρου, που δεν κοιμάται ποτέ λόγω της μεγάλης προσέλευσης νέων ανθρώπων αλλά και με την εκτεταμένη μηχανοποίηση τόσο της καλλιέργειας όσο και της οινοποίησης των μεγάλων μονάδων που διαθέτει η περιοχή.

Οι Νεοζηλανδοί, έχοντας μεγάλες ελλείψεις σε εργατικό δυναμικό, βελτιστοποίησαν πρώτοι την έννοια του αγροτουρισμού: Μια πληθώρα ανθρώπων κυρίως από τη Λατινική Αμερική (αλλά και τη Βόρεια) και την Ευρώπη βρίσκουν την ευκαιρία να εξερευνησουν τη χώρα, την οινική παράδοση και τη φύση δουλεύοντας στον πρωτογενή τομέα της χώρας. Έτσι, όταν ολοκληρωθεί ο τρύγος αλλά θέλεις να συνεχίσεις το ταξίδι σου, μπορείς να παραμείνεις δουλεύοντας σε καλλιέργειες αβοκάντο, φράουλας και kiwi, συνεχίζοντας να γνωρίζεις νέους ανθρώπους με μοναδικές ιστορίες αλλά και πολύ διαφορετικά background.

Αφήνοντας πίσω το κρασί, ξεκινήσαμε με κάποιους φίλους για ένα οδοιπορικό εξερεύνησης όλου του νότιου νησιού. Χωρίς καμία υπερβολή, η Νέα Ζηλανδία διαθέτει σπάνια τοπία, που μπορείς να απολαύσεις και να εξερευνήσεις χωρίς συνωστισμό και υπερτουρισμό, προσαρμόζοντας το ταξίδι στο δικό σου budget, όποιο και αν είναι αυτό: από διαμονή σε πολύ οργανωμένα και σύγχρονα hostels και ενοικίαση RV οχημάτων μέχρι διαμονή και σε πιο πολυτελείς ξενοδοχειακές μονάδες. Οδηγείς κατά μήκος του Ειρηνικού Ωκεανού για να φτάσεις στο Christchurch, τη μεγαλύτερη πόλη του νότιου νησιού, και από εκεί έπειτα από λίγες ώρες οδήγησης βρίσκεσαι το Queenstown, μια πανέμορφη, γραφική πόλη που έχει χτιστεί ανάμεσα στους πρόποδες των Νότιων Άλπεων και στη λίμνη Wakatipu. Από εκεί μπορείς να εξερευνήσεις μια ευρύτερη περιοχή, να κάνεις οινοτουρισμό σε περιοχές του Central Otago (με μοναδικό αξιοθέατο τα οινοποιεία κοντά στη λίμνη Wanaka), πεζοπορία σε βουνά και λίμνες (Mt. Cook και Lake Tekapo) που διαδέχονται το ένα το άλλο και να καταλήξεις στο Milford Sounds. Εκεί, η fjordland της Νέας Ζηλανδίας αποτελεί ένα θαύμα της φύσης που δεν συναντάς αλλού, μια περιοχή με απόκρημνους βράχους και πολύ στενά κανάλια. Εδώ βρέχει πάνω από 300 μέρες τον χρόνο, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται συνεχώς χιλιάδες αλληλένδετοι μικροί και μεγαλύτεροι καταρράκτες, τους οποίους βλέπεις μέσα από μια μοναδική βόλτα με πλοίο. Γυρνώντας βόρεια από τη δυτική πλευρά, κάνοντας τον κύκλο του νησιού, φτάνεις στο βορειοδυτικό άκρο, στην περιοχή του Abel Tasman, όπου το τοπίο αλλάζει και πάλι άρδην. Στις ακτές της Θάλασσας της Ταζμανίας, αυτό το εθνικό πάρκο θυμίζει περισσότερο τροπικό μέρος όπου μπορείς να κάνεις μεγάλες πεζοπορίες μένοντας τα βράδια στα τοπικά καταφύγια, καθώς πολλές φορές πρέπει να περιμένεις ώρες μέχρι να αποτραβηχτούν τα νερά της παλίρροιας που «κρύβουν» τα μονοπάτια.

Ξαναζώντας νοερά αυτό το ταξίδι, συνειδητοποίησα πόσο πολλά μου προσέφερε η εμπειρία αυτή τόσο σε σχέση με το κρασί, που αποτελεί το μεγάλο μου πάθος, όσο και σε σχέση με τους ανθρώπους που γνώρισα, τα μέρη που είδα και τη συνολική κουλτούρα της περιοχής. Ίσως αποτελεί και ένα πολύ καλό μάθημα για όλους εμάς στην Ελλάδα για το πώς μια χώρα με παρόμοια χαρακτηριστικά (τοπογραφικά, τοπία, τουρισμός) κατάφερε να αναδείξει τις ομορφιές της αλλά και να εδραιωθεί στον οινικό χάρτη χωρίς να αλλοτριωθεί και να αλλάξει πολύ στην πορεία. Αποτελεί ένα ταξίδι ζωής, ακριβώς στην άλλη άκρη της Γης, που συνιστώ ανεπιφύλακτα στον καθένα! ●

ΣΚΟΥΡΑΣ

# PEPLO

HIGH ELEVATION

ROSE

Δροσιστικό & τραγανό.  
Απόλυτα ικανό να συνοδέψει τις καλοκαιρινές μας στιγμές!





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 –μπήκε στη δουλειά για να βοηθήσει τον πατέρα του ως νεαρός φοιτητής Χημείας - Οινολογίας-, 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 Μεσσηνία. 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 βρίσκεστε 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 γιαπί, έγινε η πρώτη συγκέντρωση οινοποιών Νεμέας. Να μιλήσουμε, να ανταλλάξουμε απόψεις. Τι είναι η Νεμέα; Το πρώτο που έχει πλήξει 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 αμείβονται σωστά. Τώρα πουλάνε όλοι τα αμπέλια τους. Εμένα αυτό δεν με κάνει χαρούμενο, τα οινοποιεία μαζεύουν αμπέλια και οι αμπελουργοί μένουν άνεργοι, ούτε αγαπούν τον τόπο τους ούτε θέλουν να μείνουν στον τόπο τους. Το μέλλον της Νεμέας βασίζεται σε όλους.

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

Σλ 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,μίλαγαν για κάθε πρέμνο και κάθε κούτσουρο σαν να ήταν μια ξεχωριστή προσωπικότητα. Τότε ήμουν σίγουρος ότι ο αμπελουργός κάνει καλύτερο σταφύλι από τον οινοποιό που έχει και ένα αμπέλι. Τώρα όμως τα πράγματα άλλαξαν.

- εκ** Εκτός από οινοποιός, είστε και ένας πολύ δυνατός επιχειρηματίας στον χώρο του κρασιού.
- ελ** 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 Νέστωρ, πιο πολύ από μεράκι βέβαια, δεν ήταν τόσο απαραίτητο για την ανάπτυξή μας, απλώς την περιοχή την αγαπούσα γιατί έκανε πολύ καλό Cabernet και πάρα πολύ καλό Chardonnay. Ήταν η περιοχή όπου αυτές οι ποικιλίες ήταν πια γηγενείς, γιατί φυτεύτηκαν εκεί πριν από 60 χρόνια. Αλλά διεγνώσα και κάτι άλλο: ένα ιστορικό οινοποιείο κατέρρευε και είχε αρχίσει και το πλιάτσικο και διαισθάνθηκα ότι έπρεπε να το σώσω χωρίς να το έχω απόλυτη ανάγκη. Μετά από πολύ κόπο μπήκε στις ράγες, σώθηκε και πιστεύω ότι και στο μέλλον θα προχωρήσει.
- εκ** Ποια είναι η άποψή σας για την πορεία του ελληνικού κρασιού;
- ελ** Τα πράγματα δεν είναι τόσο ρόδινα 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 φθηνό, 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.
- εκ** Μιλήσατε προηγουμένως για την καλή νέα γενιά που αναλαμβάνει δυναμικά τα ηνία στη Νεμέα. Τι έχετε να πείτε σε αυτά τα παιδιά;
- ελ** 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 ορίζοντές 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.
- εκ** Καλές ή κακές στιγμές που θυμάστε;
- ελ** Τα θυμάμαι όλα με πολλή νοσταλγία. Θυμάμαι ότι η κούραση ήταν απίστευτη. Όλα πέρναγαν από το χέρι μου. Πολύ μικρός ήθελα να εργάζομαι 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.
- εκ** Τι συμβουλή θα δίνετε στα παιδιά σας;
- ελ** 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 Σπύρος Λαφαζάνης με τα τρία του παιδιά. Την Αθηνά, 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».**

© Ikea. IKEA Systems B.V. 2022



**Η αναμονή τελείωσε.**  
Ώρα να απολαύσεις το καλοκαίρι σου με ένα δροσερό ροζέ.



**EFTERTÅNKA**  
Διακοσμητική κλεψύδρα, 16cm

**7,99€**

Ζούμε μαζί





Χαρακτηριστική εικόνα από κυπριακό αμπελώνα.

Ο κυπριακός αμπελώνας είναι ένα από τα καλά κρυμμένα μυστικά αυτού του πλανήτη. Διαθέτει μακρά ιστορική διαδρομή, η οποία χάνεται στα βάθη των αιώνων και επιβεβαιώνεται από αρχαιολογικά ευρήματα, όπως θραύσματα δοχείων με υπολείμματα τρυγικών αλάτων.

# ΚΥΠΡΟΣ



Δύο είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του κυπριακού αμπελώνα. Το πρώτο από αυτά είναι το υψόμετρο, με τους αμπελώνες να αγγίζουν ή να ξεπερνούν ακόμα και τα 1.500 μ. πάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Το γεγονός αυτό έχει καθοριστική επίδραση στον μετριασμό της ζέστης που επικρατεί λόγω γεωγραφικού πλάτους και θέσης της Κύπρου στον χάρτη. Το δεύτερο εξαιρετικά σημαντικό γεγονός είναι ότι πρόκειται για έναν από τους ελάχιστους αμπελώνες σε παγκόσμιο επίπεδο που δεν προσβλήθηκαν ποτέ από τη φυλλοξήρα. Οι αμπελώνες της Κύπρου είναι αυτόρριζοι και μάλιστα η ηλικία πολλών αμπελιών ξεπερνά κατά πολύ τα 50 έτη σε ηλικία. Σκεφτείτε ένα Jurassic Park μοναδικών, ιδιαίτερων και ξεχασμένων αμπελώνων σε συνδυασμό με έναν αριθμό γηγενών ποικιλιών.

Σε μια εποχή αναζήτησης του νέου, ο κυπριακός αμπελώνας με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του και τη σπουδαία ιστορική διαδρομή φαντάζει ως κάτι εντελώς εξωτικό στους οινικούς κύκλους. Η ευτυχής συγκυρία μιας νέας γενιάς οινοποιείων με έμφαση στην ποιότητα και την καινοτομία καθιστά την Κύπρο ένα από τα πιο ενδιαφέροντα προς εξερεύνηση terroirs αυτού του πλανήτη. Μη σας κάνει εντύπωση αν σε λίγα χρόνια το Ξυνιστέρι ή το Μαραθεύτικο θα είναι βαθιά ριζωμένα στη συνείδηση του κόσμου ως δύο από τις πιο ποιοτικές ποικιλίες. Η Κύπρος απέναντι στην ομοιομορφία του παγκόσμιου αμπελώνα έχει πολλά όπλα στη φαρέτρα της. Το δεδομένο είναι πως τα κρασιά της κάνουν τον οινικό κόσμο πολύ περισσότερο ενδιαφέροντα.

Με αφορμή το γεγονός ότι τα πρώτα κρασιά κυπριακών οινοποιείων ξεκίνησαν να εισάγονται ήδη στην Ελλάδα (Μακαρούνας, Ζαμπάρτας, Βουνί Παναγιά), είναι δεδομένο πως θα δούμε σύντομα περισσότερα οινοποιεία να βρίσκουν τη θέση τους στην αγορά. Για να ξέρετε τι είναι αυτό που πίνετε, παραθέτουμε μερικές βασικές πληροφορίες για τον κυπριακό αμπελώνα στο σύνολό του.

# Η απόβαση των Κυπρίων

Η Κύπρος είναι το τρίτο μεγαλύτερο νησί της Μεσογείου.

Το κλίμα είναι ζεστό μεσογειακό.

Δεν έχει προσβληθεί από τη φυλλοξήρα και ο αμπελώνας είναι από τους ελάχιστους στον κόσμο που είναι αυτόρριζος.

Έχει αμπελώνες στα υψηλότερα υψόμετρα της Ευρώπης – μέχρι τα 1.580 μ. πάνω από το επίπεδο της θάλασσας.

Συνολική έκταση αμπελώνων, περίπου 76.500 στρέμματα.

Ένα μεγάλο ποσοστό του αμπελώνα είναι σε μορφή κυπέλλου, με ηλικία που ξεπερνά τα 50 έτη.

Το Μαύρο είναι η πιο σημαντική ερυθρή ποικιλία της Κύπρου – περίπου 40% των αμπελώνων της χώρας.

Το Ξυνιστέρι είναι η πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κύπρου – περίπου το 1/3 του αμπελώνα.

Οι 16 αναγνωρισμένες γηγενείς κυπριακές ποικιλίες καλύπτουν περίπου το 70% των συνολικών φυτεύσεων.

Το υπόλοιπο 30% είναι διεθνείς ποικιλίες, οι οποίες πρωτοφυτεύτηκαν από το 1958 και μετά.

Από 7 οινοποιεία μόλις το 1990, σήμερα ο αριθμός έχει ξεπεράσει τα 110.

Η Κουμανταρία είναι το φημισμένο γλυκό κρασί της Κύπρου.

Η Ζιβανία είναι το παραδοσιακό απόσταγμα στεμφύλων της Κύπρου.

Η Κύπρος διαθέτει 5 ΟΕΟΠ – Οίνους Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (το αντίστοιχο των ελληνικών ΠΟΠ).

Διαθέτει επίσης 4 ΠΓΕ – Οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

Ξυνιστέρι, Πρωμάρα, Μωροκανέλα, Σπούρτικο, Βασίλισσα, λευκές κυπριακές ποικιλίες.

Μαύρο, Μαραθεύτικο, Όφθαλμο, Γιαννούδι, ερυθρές κυπριακές ποικιλίες.

## Φυτεύοντας έναν αυτόρριζο αμπελώνα στο Βουνί Παναγιά



Η θέα από τον αυτόρριζο αμπελώνα Βουνί Παναγιά είναι εντυπωσιακή.



Η προς φύτευση καλλιεργούμενη έκταση στον περίφημο κάμπο της Αλίνας, στην Πάνω Παναγιά, είχε χαραχθεί μέρες πριν και οι σειρές είχαν δημιουργηθεί με την τοποθέτηση καλαμιών σε ίσες αποστάσεις. Φτάνοντας ελαφρώς αργοπορημένοι στο σημείο, βρήκαμε μια ολόκληρη οικογένεια –από τη γιαγιά μέχρι τα εγγόνια και τους εργάτες– να βρίσκεται κάτω από τον καυτό κυπριακό ήλιο. Ίσα που προλάβουμε να δούμε τις τελευταίες ακριανές σειρές των αυτόρριζων αμπελώνων να φυτεύονται με τον παραδοσιακό τρόπο. Δεν είχα δει ποτέ ξανά τέτοια ιεροτελεστία στη ζωή μου. Η φυλλοξήρα δεν άλλαξε μόνο τη φύση του ευρωπαϊκού αμπελώνα στο σύνολό του, αλλά πήρε μαζί της και παραδόσεις αιώνων. Βλέποντας πώς φυτεύεται ένα αυτόρριζο αμπέλι στα 1.000 μ. υψόμετρο της περιοχής Πάνω Παναγιά, ήταν σαν να είχα μεταφερθεί με μια χρονοκάψουλα σε μια διαφορετική εποχή. Αυτό είναι όμως ο κυπριακός αμπελώνας στο σύνολό του: ένα «μνημείο» πολιτιστικής παράδοσης ανέγγιχτο από τον χρόνο...

«Σκαλιατούρο» φωνάζουν οι Κύπριοι αυτόν που κρατάει τη «σκάλα», το εργαλείο με το οποίο ανοίγεται ο λάκκος για να τοποθετηθεί μέσα του η κληματόβεργα που θα δώσει το νέο φυτό. Ο συγκεκριμένος εργάτης προσπαθεί με τη βοήθεια όλου του βάρους του να διαπεράσει το έδαφος και με κυκλικές κινήσεις να ανοίξει τον λάκκο. Σχεδόν ταυτόχρονα, ένα δεύτερο άτομο χύνει νερό μέσα στον λάκκο για να διευκολύνει το άνοιγμά του, ενώ αστραπιαία, όταν ο λάκκος ανοιχτεί, ο «παλουκάρης» χώνει την κληματόβεργα και κλείνει τον λάκκο. Μέχρι καλά καλά να καταλάβω τον ρόλο του καθενός στη διαδικασία, έχουν προχωρήσει στο επόμενο χαραγμένο σημάδι, φυτεύοντας μια καινούργια κληματόβεργα. Φτάνοντας στον τελευταίο λάκκο του αμπελώνα, η «ιεροτελεστία» κορυφώνεται. Ολόκληρη η ομάδα μαζεύεται γύρω του και εκεί φυτεύουν όχι μία, αλλά τρεις κληματόβεργες, σε έναν συμβολισμό που έχει να κάνει με την Αγία Τριάδα και την ευλογία της νέας φυτείας. Αγκαλιές, φιλία και μια ευχή από τον καθένα να στεριώσει καλά το καινούργιο –αυτόρριζο φυσικά– αμπέλι.

Έτσι λοιπόν, μετά από αρκετά ταξίδια σε διάφορες οινοπαραγωγούς περιοχές όπου νόμιζα πως είχα δει σχεδόν τα πάντα, ήρθε άλλο ένα «χαστούκι» να μου δείξει πόσο ανεξάντλητος είναι ο κόσμος του κρασιού. Κάθε φορά, σε μια καινούργια για μένα περιοχή, έρχομαι σε επαφή με κάτι ολότελα μοναδικό. Και η αλήθεια είναι πως τέτοια αμπέλια σαν αυτά που είδα στο Βουνί Παναγιά δύσκολα έχω ξαναδεί σε άλλες περιοχές του πλανήτη. Υψόμετρο μέχρι τα 1.150 μ., αυτόρριζα κύπελλα, ποικιλίες γηγενείς με άγνωστα ονόματα, εδάφη λευκά, ασβεστολιθικά με πολύ σχιστόλιθο, πεζούλες σε πλαγιές που κόβουν την ανάσα και προκαλούν vertigo. Η ευρύτερη περιοχή Βουνί Παναγιά είναι ένα συγκλονιστικό μεν, ανεξερεύνητο δε terroir.

Κάθε χρόνο, πέρα από τις κλασικές ετικέτες του οινοποιείου, υπάρχει και μια σειρά πειραματικών οινοποιήσεων που έχουν σκοπό την περαιτέρω εξερεύνηση των τοπικών ποικιλιών.



Τα παιδιά του Ανδρέα Κυριακίδη, Γιάννης, Παύλος και Πέτρος, στον οικογενειακό αμπελώνα.

### Ο κυρ Ανδρέας

Και ενώ η μηχανή του αγροτικού «ασθμαίνει» ανεβαίνοντας τις απότομες ανηφοριές που διαδέχονται η μία την άλλη, στον δρόμο από το οινοποιείο στα 830 μ. μέχρι τα 1.150 μ. όπου υπάρχουν οι πιο ορεινοί αμπελώνες της περιοχής, εγώ κρατιέμαι από όποια χειρολαβή υπάρχει γύρω μου και φαντάζομαι τους υπολοίπους που προτίμησαν την καρότσα. Το τοπίο είναι βέβαια μαγικό, μια αμπελουργική περιοχή που κάθε στροφή της σου ανοίγει πανέμορφους αμπελώνες. Κάποιοι από αυτούς με τέτοιες κλίσεις, που αναρωτιέσαι πώς μπορεί να πατάει μέσα τους ανθρώπινο πόδι. Πιάνομαι από όσα περισσότερα σημεία μπορώ για να κρατηθώ, ενώ ο Ανδρέας Κυριακίδης από το οινοποιείο Βουνί Παναγιά οδηγεί άνετα με το ένα χέρι και σχεδόν με κλειστά τα μάτια μέσα στην αμπελουργική ζώνη, δίνοντάς μου άπειρες πληροφορίες για τον τόπο που αποτελεί και τη γενέτειρά του. Κάθε στροφή και μια καινούργια ιστορία ή μια ανάμνηση από τα παιδικά του χρόνια. Νιώθω σαν να γνωρίζεις ξεχωριστά το κάθε πρέμνο της ευρύτερης περιοχής.

Προσπαθώ να προσδιορίσω την ηλικία του, αλλά είναι από εκείνες τις περιπτώσεις που δύσκολα μπορείς να καταλάβεις. Ενώ βλέπεις τα σημάδια του χρόνου χαραγμένα στο πρόσωπο, η «ματιά» του δείχνει δίψα και διάθεση νέου ανθρώπου. Κάποια στιγμή μου λέει ότι δεν έχει ταξιδέψει ποτέ εκτός της Κύπρου. Μένω σχεδόν αποσβολωμένος. Ένας άνθρωπος με τέτοια βαθιά γνώση του αμπελώνα, όραμα για το κυπριακό κρασί, με τη διαύγεια να αφοσιωθεί από το 1987 που ίδρυσε το πρώτο τοπικό ιδιωτικό οινοποιείο της Κύπρου στην εξερεύνηση και την αναβίωση των κυπριακών ποικιλιών, δεν πήρε ποτέ εικόνες και παραστάσεις από ταξίδια σε άλλες περιοχές του κόσμου.

Μέχρι να φτάσουμε στο τέλος της περιμετρικής βόλτας από το οινοποιείο στα ψηλότερα αμπέλια και να κατέβουμε ξανά στο οινοποιείο για τη γευστική δοκιμή των κρασιών, είχα ξεκαθαρίσει αρκετά πράγματα μέσα μου. Είχα όντως πολύ καιρό να συναντήσω έναν πραγματικά ευτυχισμένο άνθρωπο μπροστά μου. Και ο κυρ Ανδρέας είναι –ο Θεός να τον έχει καλά– ένας άνθρωπος που η ευτυχία του περισσεύει. Αγωνιστής, διωρατικός, προκομμένος, δουλεutaράς, μα πάνω από όλα γενναιόδωρος. Δεν ξεχνάω καμιά από τις ιστορίες του... Στέκομαι όμως λίγο παραπάνω στις περιγραφές από την παιδική του ηλικία και τη φτώχεια της εποχής, όταν η οικογένειά του δυσκολευόταν ακόμα και να αγοράσει φρούτα, που τόσο πολύ του άρεσαν. Μεγαλώνοντας και πετυχαίνοντας, φρόντισε να φτιάξει, ανάμεσα στα τόσο πολλά που έκανε, και έναν οπωρώνα για να χαρίζει φρούτα στους φίλους του και σε ολόκληρο τον κόσμο.

### Η νέα γενιά

Με τρία αγόρια τον προίκισε ο Θεός και ο κυρ Ανδρέας φρόντισε να παρέχει στα παιδιά του ό,τι εκείνος δεν είχε. Ο Γιάννης και ο Παύλος ταξίδεψαν πολύ και επέστρεψαν το 2015, μετά από σπουδές στη Φλωρεντία και απόκτηση εμπειριών στην περιοχή της Τοσκάνης. Ο βενιαμίν της οικογένειας, Πέτρος, έχει αναλάβει δράση στο οινοτουριστικό κομμάτι του οινοποιείου. Παρατηρώ ότι τα αγόρια του στέκονται σχεδόν ένα βήμα πίσω από τον πατέρα τους. Νιώθω τον θαυμασμό και την εκτίμηση στο πρόσωπο του πατέρα και βλέπω απέναντί μου ανθρώπους με ουσία και βαθιά γνώση, την οποία δεν νιώθουν την ανάγκη να φωνάξουν. Στο μυαλό μου αυτό που αντικρίζω είναι μια πραγματική όαση σε μια διαφορετική εποχή που όλοι κομπάζουν, μιλούν για τους εαυτούς τους και τις πράξεις τους.

Την ουσία την αντιλαμβάνεσαι στο tasting των κρασιών. Ο Γιάννης και ο Παύλος επέστρεψαν από τις σπουδές τους με επιστημονική γνώση και καινοτόμο διάθεση να συνεχίσουν όλα αυτά που ξεκίνησε ο πατέρας τους πίσω στο 1987, με πρώτο και κύριο στόχο τους τη διάσωση και την εξερεύνηση των κυπριακών ποικιλιών αμπελού. Ξυνιστέρι, Πρωμάρα, Μωροκανέλα, Σπούρτικο, Βασίλισσα, Μαύρο, Γιαννούδι, Μαραθεύτικο είναι οι ποικιλίες που έχουν διασωθεί και καλλιεργούνται στα 350 στρέμματα αμπελώνων του οινοποιείου, ενώ η αναζήτηση και η διάσωση άλλων κυπριακών ποικιλιών δεν έχει σταματημό.

Κάθε χρόνο, πέρα από τις κλασικές ετικέτες του οινοποιείου, υπάρχει και μια σειρά πειραματικών οινοποιήσεων που έχουν σκοπό την περαιτέρω εξερεύνηση των τοπικών ποικιλιών. Οι συγκεκριμένες ετικέτες που κυκλοφορούν σε ελάχιστες ποσότητες και φιλοτεχνούνται από διάφορους καλλιτέχνες σε θεματικές του τρύγου και της οικογένειας αποτελούν ένα twist πάνω στα πρωτόκολλα αμπελουργίας και οινοποίησης, βοηθώντας τον Γιάννη και τον Παύλο να δουν πώς ανταποκρίνονται οι ποικιλίες και να εξελίσσουν τη δουλειά τους. Προφανώς πρόκειται για μια προσπάθεια σε εξέλιξη, αλλά τόσο σε επίπεδο στιλιστικό όσο και ποιοτικό τα κρασιά που δοκιμάστηκαν είναι κάτι παραπάνω από μέσα στο πνεύμα της εποχής τους. Γενικά η φιλοσοφία όλων των κρασιών τους δεν θέλει καθόλου νέο βαρέλι, βασίζεται στις αυθόρμητες ζυμώσεις, τα θειώδη είναι σε καθοδική πορεία και γενικά το οινοποιητικό τους χέρι είναι ελαφρύ.

### ΤΡΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

#### Αλίνα Ξυνιστέρι 2020

Η πιο πολυφυτεμένη και σημαντική λευκή ποικιλία της Κύπρου είναι το Ξυνιστέρι. Ηλικία έως 90 ετών στα αμπέλια, ασβεστολιθικά και σχιστολιθικά εδάφη, αυτόρριζα κύπελλα, υψόμετρο από 800 έως 1.150 μ. από διαφορετικά μικρά αμπέλια της περιοχής. Κάτι από την πετρόλ αίσθηση του Riesling, με εξαιρετικό νεύρο και ορυκτότητα στο στόμα, λεμονάτη οξύτητα και ενέργεια να σε διαπερνά από την αρχή μέχρι το τέλος. Δείχνει ήδη μελένιες νότες παλαιώσης, που του πάνε απίστευτα.

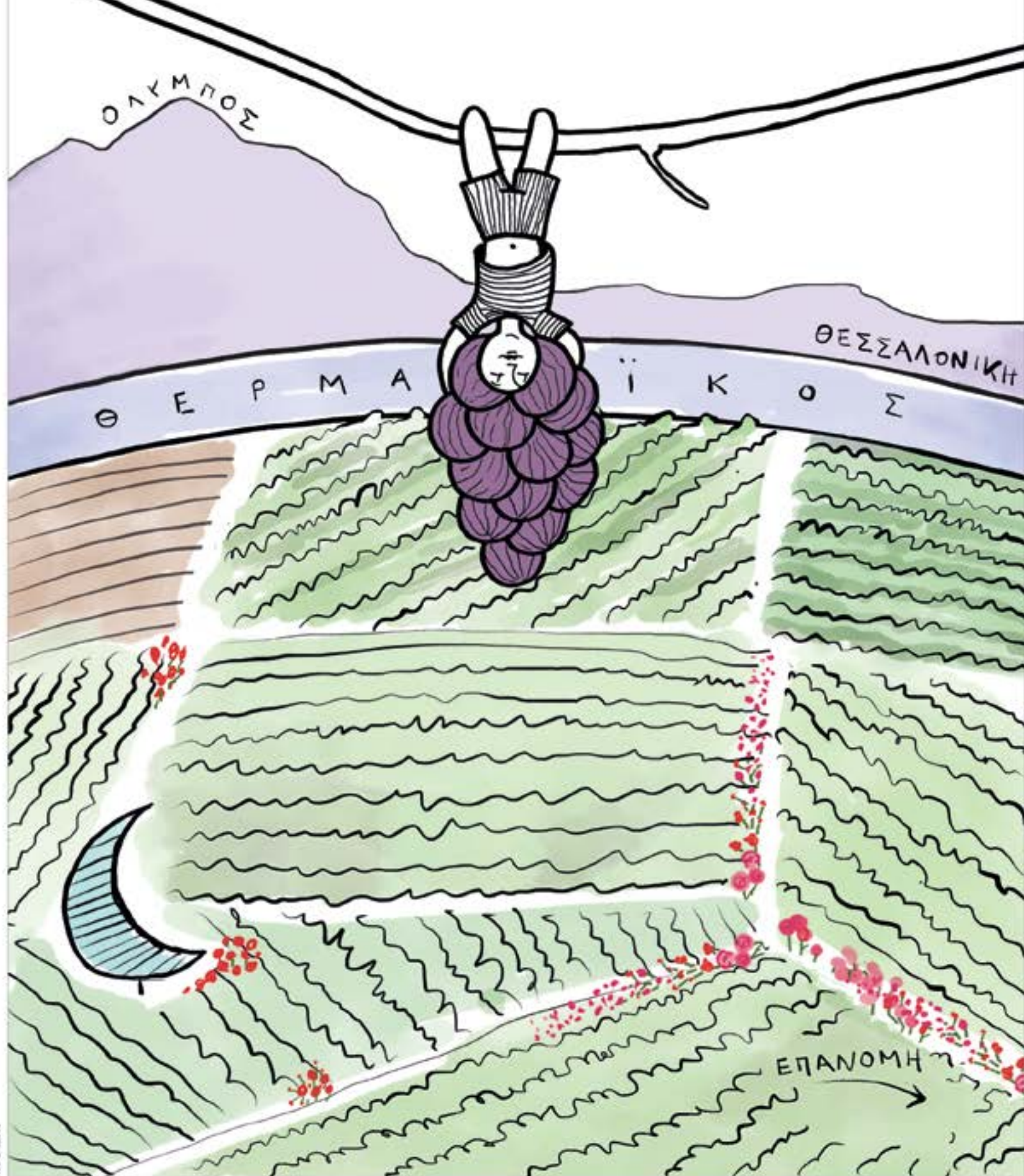
#### Γιαννούδι 2018

Η εξωτική πλευρά του κυπριακού αμπελώνα, μια σπάνια ερυθρή ποικιλία με εξαιρετικά χαρακτηριστικά. Πυκνό, σκουρόχρωμο, αλλά όχι υπερεκχυλισμένο φρούτο, στόμα δυνατό, δομημένο, τανικό, ίσως η πιο ολοκληρωμένη ερυθρή ποικιλία (μαζί με το Μαραθεύτικο), με μεγάλες δυνατότητες παλαιώσης. Καταφέρνει παρά τη δομή του να είναι κομψό και απολαυστικό.

#### Σπούρτικο 2021

Από το ρήμα «σπουρτώ», που σημαίνει στα κυπριακά «εκρήγνυμαι». Η ονομασία έχει να κάνει με το πόσο εύθραυστη είναι η φλούδα της συγκεκριμένης λευκής ποικιλίας. Και η δυσκολία του δεν βρίσκεται μόνο εκεί. Παρουσιάζει προβλήματα στη γονιμοποίησή του, γι' αυτό και παραδοσιακά βρισκόταν σε σύνθετους ποικιλιακά αμπελώνες για να διευκολύνεται. Είναι χαμηλόβαθμο γιατί ζορίζεται να ωριμάσει, αλλά αποζημιώνει με αρωματικές νύξεις από αχλάδι, εσπεριδοειδή, υψηλή οξύτητα και μια ενδιαφέρουσα απαλή στυπτικότητα στο στόμα. Λεπτό, φρέσκο και κομψό, τόσο κόντρα σε αυτό που θα περίμενες σε ένα τόσο ζεστό κλίμα όπως αυτό της Κύπρου.

Μια μέρα στο Κτήμα Γεροβασίλειου



Ξεναγηση στον αμπελώνα, στο οινοποιείο και στο Μουσείο Οίνου Γεροβασίλειου.

Γενετικές δοκιμές και προτάσεις για τους οινόφιλους.

Εκδηλώσεις με άξονα το κρασί και τον πολιτισμό.

Κτήμα  
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



[www.gerovassiliou.gr](http://www.gerovassiliou.gr)



Ο Μάρκος Ζαμπάρτας, συνεχίζει το έργο του πατέρα του Ανδρέα.

## ΟΙΝΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ – ΚΡΑΣΟΧΩΡΙΑ ΛΕΜΕΣΟΥ

### Οινοποιείο Ζαμπάρτα, Άγιος Αμβρόσιος

Οδηγώντας βορειοδυτικά, χρειάστηκε μισή ώρα οδήγησης από το κέντρο της Λεμεσού για να φτάσουμε στο χωριό Άγιος Αμβρόσιος και στο Οινοποιείο Ζαμπάρτα. Βρισκόμαστε σε υψόμετρο 500 μ., στις νότιες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδου, με ψηλότερη κορυφή τον Όλυμπο (1.953 μ.). Είναι ξεκάθαρος από την πρώτη στιγμή ο οικογενειακός χαρακτήρας του Οινοποιείου Ζαμπάρτα. Όλα ξεκίνησαν τη δεκαετία του 1970, όταν ο Άκης Ζαμπάρτας σπούδαζε Χημεία στη Lyon και αργότερα Οινολογία στο Montpellier, όντας έτσι ένας από τους πρώτους Κύπριους οινολόγους με σπουδές στη Γαλλία. Ακολούθησε μια σημαντική καριέρα ως οινολόγος στην ΚΕΟ αλλά και μια ακαδημαϊκή έρευνα στα '80s που έβαζε για πρώτη φορά στο μικροσκόπιο 12 σχεδόν εξαφανισμένες κυπριακές ποικιλίες. Προς το τέλος της καριέρας του, το 2006, κατάφερε να ιδρύσει το Οινοποιείο Ζαμπάρτα, με στόχο να οινοποιήσει και να διαθέσει εμπορικά τις γηγενείς ποικιλίες που για χρόνια μελετούσε.

Ο γιος του, Μάρκος Ζαμπάρτας, αποφάσισε να ακολουθήσει τα βήματά του. Σπούδασε Χημεία στο Λονδίνο και Οινολογία στην Αυστραλία, στο University of Adelaide. Εκεί γνώρισε τη μετέπειτα σύζυγό του Marleen από την Ολλανδία, με την οποία επέστρεψε μαζί στην Κύπρο. Ο Μάρκος εργάστηκε επίσης στη McLaren Vale της Αυστραλίας, στη Νέα Ζηλανδία και στη γαλλική Προβηγκία, κερδίζοντας εικόνες και εμπειρίες. Ο Μάρκος και η Marleen κρατούν σήμερα το τιμόνι του Οινοποιείου Ζαμπάρτα.

Από τις 4.500 φιάλες του 2006, το οινοποιείο σήμερα έχει φτάσει τις 120.000 φιάλες ετησίως, καλλιεργώντας βιολογικά περίπου 130 στρέμματα. Από τα λευκά κρασιά του οινοποιείου ξεχωρίζουν το λεμονάτο Ξυνιστέρι, που καλλιεργείται στα 850 μέτρα, και το Ξυνιστέρι Single Vineyard στα 900 μέτρα. Και τα δύο προέρχονται από θαμνοειδή αμπέλια, ενώ το δεύτερο προέρχεται από μεγαλύτερης ηλικίας φυτά, έχει ζυμωθεί αυθόρμητα και οινοποιείται sur lie με τις ευγενείς οινολάσπες. Το λευκό Sémillon-Sauvignon Blanc παρουσιάζει μια κυπριακή εκδοχή του κλασικού λευκού Bordeaux blend, με μερική ζύμωση σε δρύινα βαρέλια και batonnage για 3 μήνες. Το σκουρόχρωμο, μεστό Zambartas Rosé περιέχει 80% Λευκάδα (Βερτζαμί) και 20% Cabernet Franc και αποτελεί ένα υπέροχο καλοκαιρινό κρασί. Ο Μάρκος μετονόμασε σε Mataro-Γιαννούδι το ερυθρό κρασί Επικούρειος, με αρώματα μαύρων μούρων και ανθέων, που φέρνει κοντά τις δύο μεσογειακές ποικιλίες. Το Mataro είναι συνώνυμο των Mournèdre και Monastrell, ονομασίες που χρησιμοποιούνται σε Γαλλία και Ισπανία αντίστοιχα. Το γνωστό για την υψηλή του οξύτητα και τις πληθωρικές τανίνες ερυθρό Μαραθεύτικο, αλλά και το γεμάτο από αρώματα μούρων, βύσσινων και γλυκόριζας Shiraz-Lefkada συμπληρώνουν ιδανικά τα ερυθρά κρασιά του οινοποιείου.



Όλα ξεκίνησαν τη δεκαετία του 1970, όταν ο Άκης Ζαμπάρτας σπούδαζε Χημεία στη Lyon και αργότερα Οινολογία στο Montpellier, όντας έτσι ένας από τους πρώτους Κύπριους οινολόγους με σπουδές στη Γαλλία.



*Assyrtiko*

**Distinctive  
& Classy**



Ο Έκτωρας Τσιάκας, υπεύθυνος του αμπελώνα.



Το εντυπωσιακό οινόποιείο Βλασίδη, στο χωριό Κοιλάνι.

### Οινοποιείο Βλασίδη, Κοιλάνι

Μόλις δέκα λεπτά χρειάστηκαν για να φτάσουμε στην πόρτα του Οινοποιείου Βλασίδη, δύο χιλιόμετρα πριν από το χωριό Κοιλάνι. Βρισκόμαστε σε υψόμετρο 720 μ. και η θέα από το πανέμορφο και σύγχρονο οινοποιείο είναι μαγευτική. Ιδιοκτήτης και οινολόγος είναι ο Σοφοκλής Βλασίδης. Όλα ξεκίνησαν από τον Σοφοκλή Μεταξά –παππού του Σοφοκλή Βλασίδη από τη μητέρα– αλλά και από τον πατέρα του Φάνη Βλασίδη, ο οποίος, αφού ολοκλήρωσε τις σπουδές χημικού μηχανικού στη Γλασκώβη, εργάστηκε ως οινοποιός στις οινοβιομηχανίες ΚΕΟ και ΕΤΚΟ. Ο Φάνης αξιοποίησε την οικογενειακή κτηματική περιουσία στο Κοιλάνι φυτεύοντάς τη με αμπέλια, με διεθνείς ποικιλίες όπως Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc.

Κάποια χρόνια αργότερα και συγκεκριμένα το 1998, ο γιος του Σοφοκλή, έχοντας σπουδάσει Οινολογία στο UC Davis στην Καλιφόρνια, επέστρεψε στην Κύπρο λειτουργώντας τόσο ως σύμβουλος όσο και ως παραγωγός. Αρχικά οι χώροι οινοποίησης και αποθήκευσης ήταν διάσπαρτοι στο χωριό Κοιλάνι, δημιουργώντας οργανωτικές δυσκολίες, και κάπως έτσι προέκυψε η ανάγκη δημιουργίας ενός οινοποιείου το οποίο θα συγκέντρωνε όλες τις δραστηριότητες. Το 2012 η δραστηριότητα μεταφέρθηκε στο νέο οινοποιείο, μέσα σε έναν ενιαίο αμπελώνα 80 στρεμμάτων. Το οινοποιείο καλλιεργεί 210 στρέμματα σε υψόμετρο 700 έως 1.100 μ. από ιδιόκτητους και συνεργαζόμενους αμπελώνες. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται με γραμμικά συστήματα υποσύλωσης και μόνιμα αρδευτικά συστήματα. Καλλιεργούνται οι ερυθρές ποικιλίες Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Γιαννούδι, Αγιωργίτικο και Μαραθεύτικο και οι λευκές Ξυνιστέρι, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ασύρτικο και Πρωμάρα.

Από όλη αυτή τη δραστηριότητα παράγεται μια πολύ ενδιαφέρουσα γκάμα κρασιών, με σαφή έμφαση στα κόκκινα. Τα λευκά κρασιά Sauvignon Blanc και Alates από Ξυνιστέρι παλαιών, μη αρδευόμενων αμπελώνων καλλιεργούνται αμφότερα στα 900 μέτρα και χαρίζουν δροσιά και λεμονάτο χαρακτήρα. Το παραδοσιακής μεθόδου λευκό αφρώδες Eddial προέρχεται από Chardonnay και Sauvignon Blanc και ωριμάζει για 30 μήνες με τις φίνες οινολάσπες. Τα μονοποικιλιακά Cabernet Sauvignon, Shiraz και Merlot στήνουν τον χορό των ερυθρών κρασιών, προσφέροντας έναν σαρκώδη, γεμάτο ένταση χαρακτήρα. Οι ερυθρές «σημαίες» του οινοποιείου είναι τα χαρμάνια Oroman (Γιαννούδι, Shiraz) και Opus Artis (Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz), ένα κρασί που παλιότερα ήταν γνωστό με το όνομα Ιδιωτική Συλλογή. Η συλλογή των κρασιών Βλασίδη ολοκληρώνεται με τη σειρά Γρίφος (λευκός, ροζέ, ερυθρός). Το λευκό αποτελεί χαρμάνι από Ξυνιστέρι και Sauvignon Blanc, το ροζέ προέρχεται από Shiraz και Grenache, ενώ το ερυθρό από Αγιωργίτικο και Mataro.

### ΟΙΝΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΠΙΤΣΙΛΙΑ

#### Οινοποιείο Τσιάκκα, Πελένδρι

Οδηγώντας βορειοανατολικά για 14 χιλιόμετρα, φτάνουμε στο Οινοποιείο Τσιάκκα, λίγο έξω από το χωριό Πελένδρι. Βρισκόμαστε σε υψόμετρο 1.000 μ., δίπλα σε πεύκα και ορεινούς αμπελώνες, και μπροστά μας βλέπουμε απλωμένο τον πιο συχνά φωτογραφημένο αμπελώνα ολόκληρης της Κύπρου. Έναν αμπελώνα φυτεμένο σε εντυπωσιακές πεζούλες, που φέρνει στο μυαλό τους μυθικούς αμπελώνες του Douro στην Πορτογαλία. Το Οινοποιείο Τσιάκκα συλλέγει την πρώτη ύλη του κυρίως από αμπελώνες που βρίσκονται μεταξύ 1.000 και 1.500 μέτρων, μιλάμε λοιπόν για κάποια από τα υψηλότερα αμπέλια της Ευρώπης. Φυσικά ο χειρωνακτικός τρύγος αποτελεί εδώ μονόδρομο. Η φύση είναι διαφορετική εδώ, με πιο δροσερό κλίμα, πυκνότερη βλάστηση και δασικές συνθήκες. Το πανέμορφο, φιλόξενο οινοποιείο, με την όμορφη αυλή, το ατμοσφαιρικό κελάρι και την αρχοντική σάλα δοκιμών, αποτελεί ένα εξαιρετικό ορμητήριο για κάθε οινόφιλο. Τα ποτήρια γεμίζουν με Ξυνιστέρια, Chardonnay, Γιαννούδι, Κουμανδαρίες και Ζιβανία και η συζήτηση ξεκινάει.

Ο Κώστας Τσιάκκας ακολούθησε αρχικά τραπεζική καριέρα, αλλά το 1988 αποφάσισε να ασχοληθεί με την παραγωγή, ιδρύοντας το οινοποιείο με τη σύζυγό του Μαρίνα Τσιάκκα, η οποία επίσης αποζητούσε μια ζωή πιο κοντά στη φύση, στο αμπέλι, στο κρασί και στη γαστρονομία. Κατά μία έννοια έπιασαν το νήμα της οινοπαραγωγής από εκεί που το άφησε ο παππούς του Κώστα, ο οποίος υπήρξε οινοποιός και έμπορος κρασιού. Το ζεύγος Τσιάκκα μετέφερε την παραγωγή στον σημερινό χώρο το 1994, έξι χρόνια μετά την πρώτη οινοποίηση. Οι αμπελώνες βρίσκονται στην περιοχή Πιτσιλιά, κυρίως γύρω από το Πελένδρι, σε μια έκταση συνολικά 200 στρεμμάτων, με τα μισά από αυτά να ανήκουν στην οικογένεια και τα υπόλοιπα σε συνεργαζόμενους καλλιεργητές. Οι τελευταίοι είναι τόσο στενά συνδεδεμένοι με την οικογένεια, ώστε αναφέρονται οι ίδιοι και τα αμπέλια τους αναλυτικά στο website του οινοποιείου, πρακτική που δεν θυμάμαι να έχω δει σε άλλο οινοποιείο γενικώς. Σε αρκετές περιπτώσεις καλλιεργούνται αυτόρριζα κλήματα, ενώ τα άγονα εδάφη συντελούν στην παραγωγή συμπακνωμένου καρπού. ●





Ένα μεγάλο ξύλινο τραπέζι –κοινό για όλους– με τα υπέροχα φαγητά της Κρήτης είναι στρωμένο στο εστιατόριο Μουριές του ξενοδοχείου Cretan Malia Park, a member of Design Hotels.

# ΜΟΥΡΙΕΣ, CRETAN MALIA PARK

Εκεί φιλοξενείται ένα βιωματικό ομαδικό μάθημα μαγειρικής, κατά τη διάρκεια του οποίου οι συμμετέχοντες απολαμβάνουν όλοι μαζί παραδοσιακά γεύματα που ετοιμάζουν οι ίδιοι, χρησιμοποιώντας υλικά που συλλέγουν από το μπουστάνι. Γευστικές δοκιμές ελαιολάδου και ντόπιων κρασιών πλαισιώνουν το μοναδικό σκηνικό. Το εστιατόριο, που χαρακτηρίζεται –όχι άδικα– «πραγματική ψυχή της Κρήτης», είναι ο ορισμός της ελληνικής φιλοξενίας.

Σε ένα ταξίδι πίσω στον χρόνο, οι Μουριές προσφέρουν μια αίσθηση της παραδοσιακής Κρήτης, με τα αγνά προϊόντα και τις διαχρονικές συνταγές του νησιού να βρίσκουν τη θέση που τους αξίζει στο μενού που έχει δημιουργήσει ο σεφ Λευτέρης Ηλιάδης. Σε πλήρη αρμονία με την κρητική διατροφή, στην οποία κυριαρχούν χόρτα και λαχανικά, άγρια μυρωδικά, υψηλής ποιότητας κρέατα και θαλασσινά και το ελαιόλαδο Phāea Olive Oil. Για παράδειγμα, ο ξινόχοντρος κρητικός τραχανάς, συνοδευόμενος από εποχικά λαχανικά από το μπουστάνι του ξενοδοχείου, καθώς και μια ποικιλία από κρέατα και θαλασσινά μαγειρεμένα με την παραδοσιακή τεχνική της παραστιάς, πάνω από την ανοιχτή φωτιά στο κέντρο της εξωτερικής κουζίνας, η οποία, πιστή στην αυθεντικότητα, λειτουργεί χωρίς ηλεκτρισμό.

Το πάρκο Cretan Malia Park είναι περήφανο μέλος του προγράμματος Phāea Farmers, το οποίο δημιουργήθηκε από τα Phāea Resorts. Η δέσμευση για βιώσιμη ανάπτυξη και ενίσχυση της τοπικής κοινωνίας είναι συνυφασμένη με τον πυρήνα των δραστηριοτήτων. Με το πρόγραμμα Phāea Farmers υποστηρίζονται τα μέλη της ομάδας που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή εποχικών, τοπικών γεωργικών προϊόντων. Μέσα από συστηματική εκπαίδευση και πρακτική καθοδήγηση στους αγρούς τα μέλη κατανοούν την έννοια της υγείας του εδάφους και εφαρμόζουν πρακτικές βιώσιμης καλλιέργειας. Τα παραγόμενα τρόφιμα αποκτούν υψηλή κοινωνική, περιβαλλοντική και διατροφική αξία και προωθούν την τοπική οικονομία.

**Ο Executive Chef Λευτέρης Ηλιάδης μάς μίλησε για το εντυπωσιακό εγχείρημα.**

Grape Magazine

Ποιες είναι οι πρώτες εντυπώσεις από τη λειτουργία του οργανικού κήπου-εστιατορίου;

Λευτέρης Ηλιάδης

Η δημιουργία του οργανικού κήπου του Cretan Malia Park ήταν για

μένα ένα όνειρο που έγινε πραγματικότητα, οπότε το αγαπώ διπλά. Όμως, και για τους καλεσμένους είναι μια πραγματικά ουσιαστική εμπειρία το να απολαμβάνουν ένα γεύμα στο πανέμορφο περιβάλλον του κήπου, με όλα τα πιάτα του μενού να έχουν δημιουργηθεί με τα αυθεντικά, φρέσκα και εποχικά υλικά του κατάφυτου μπουστανιού. Πρόκειται για την κυριολεκτική απόδοση του farm to table – από το μπουστάνι μας στο πιάτο σας.

**GM** Το μενού σας επικεντρώνεται στην κρητική κουζίνα. Περιγράψτε μας πώς επιλέγετε τις προτάσεις σας.

**ΛΗ** Το μενού το δημιουργώ με βάση τις γεύσεις και τις αναμνήσεις που έχω από παιδί. Στην οικογένειά μου όλοι μαγείρευαν εξαιρετικά, με έμφαση στη φρέσκια και εποχική πρώτη ύλη, αξιοποιώντας ό,τι παρήγε το περιβάλλον. Αυτή την αρχή διατηρώ ακόμη όταν σχεδιάζω ένα νέο πιάτο, ένα νέο μενού: σεβασμό στη γη, στην πρώτη ύλη, στον παραδοσιακό κρητικό τρόπο μαγειρέματος, όπου καθετί στο πιάτο έχει νόημα και διατροφική αξία. Η εντοπιότητα αλλά και η εποχικότητα παίζουν μεγάλο ρόλο στον σχεδιασμό των μενού. Το ζεστό κλίμα και η εύφορη κρητική γη μάς δίνουν μοναδική πρώτη ύλη, πλούσια σε γεύση και αρώματα, αλλά και διατροφική αξία. Δεν υπάρχει πιο πολύτιμο και μοναδικό από το λίγο που μαζεύεται με πολύ κόπο. Η μέρα ξεκινά με μια πολύ πρωινή βόλτα στο μπουστάνι! Η έμπνευση έρχεται και πάλι από την πρώτη ύλη. Για παράδειγμα, το πιάτο ημέρας θα δημιουργηθεί από τα λαχανικά και τα αρωματικά που είναι στην καλύτερή τους στιγμή για να καταναλωθούν.

**GM** Οι ξένοι ή οι Έλληνες επισκέπτες του εστιατορίου είναι περισσότερο απαιτητικοί;

**ΛΗ** Θα έλεγα πως τόσο οι Έλληνες όσο και οι ξένοι επισκέπτες μας είναι το ίδιο απαιτητικοί με το φαγητό τους. Αυτό που με χαροποιεί, όμως, ιδιαίτερα είναι πως οι ξένοι επισκέπτες μας είναι πολύ καλά ενημερωμένοι για την κρητική διατροφή και την κουζίνα μας και αδημονούν να γευτούν τα πιάτα μας. Η Κρήτη είναι ένας πραγματικός γαστρονομικός παράδεισος.

**GM** Πόσο σημαντικό είναι να παντρεύονται οι γεύσεις με το κρασί και πώς συνεργάζεστε με τους sommeliers;

**ΛΗ** Η αναβίωση των παλιών ποικιλιών κρασιού για μένα προσωπικά είναι ένα από τα σημαντικότερα κεφάλαια γύρω από τον κρητικό αμπελώνα. Οι μοναδικές γεύσεις και τα αρώματα των αρχαίων κρητικών ποικιλιών –όπως το Πλυτό και το Δαφνί– παντρεύονται ιδανικά με τα περισσότερα πιάτα του κρητικού μας μενού.

**Για τον συνδυασμό φαγητού και κρασιού στο εστιατόριο υπεύθυνος είναι ο F&B Manager και Head Sommelier Γιάννης Τσαπίνος (Certified by WSPC Level 3 Advanced in Wines and Spirits).**

- GM** Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίζετε στο πάντρεμα του μενού με το κρασί;
- GT** Όταν το φαγητό καταναλώνεται με συνοδεία κρασιού, τότε επηρεάζει τη γεύση του, ενώ ταυτόχρονα και το κρασί έχει αντίκτυπο στη γεύση του φαγητού. Ο σκοπός του συνδυασμού μενού – κρασιού είναι να επωφελούμαστε από τις επιρροές που ασκούν το ένα στο άλλο, έτσι ώστε να αντλούμε μεγαλύτερη ευχαρίστηση καταναλώνοντάς τα μαζί και το ένα να αναδεικνύει το άλλο.
- GM** Η συνεργασία με τους σεφ;
- GT** Για κάθε πιάτο υπάρχει ένα ιδανικό κρασί ή στυλ κρασιού που θα φέρει το τέλειο αποτέλεσμα. Με αυτό στο μυαλό μας, οι chefs και οι sommeliers συνεργάζονται για την επιλογή συστατικών και μεθόδων προετοιμασίας του μενού που θα ταιριάξει απόλυτα με τα κρασιά. Η συνεργασία αυτή είναι πολύ σημαντική και απαραίτητη, λειτουργούμε συμπληρωματικά για τη συλλογική εμπειρία του καλεσμένου. Ο chef, δημιουργώντας το μενού, μας εμπυθίζει στις τεχνικές παρασκευής και διαλογής των υλικών, δίνοντάς μου την απαραίτητη γνώση προκειμένου να προτείνω εύστοχους γευστικούς συνδυασμούς. Συχνά, βρίσκομαι πλάι στην ανοιχτή κουζίνα του εστιατορίου Μουριές, όπου τα αρώματα από το μαγείρεμα δίνουν τις καλύτερες ιδέες για το πάντρεμα με τα κρασιά. Τα πιάτα ημέρας θα τα δοκιμάσουμε μαζί για να προτείνω το κρασί που θα τα αναδείξει ή μπορεί να «πειραχθούμε» λίγο το πιάτο, ώστε να δέσει αρμονικά με κάποιο συγκεκριμένο κρασί. Ακόμη, σε μενού που αφορούν ιδιαίτερες περιστάσεις, οι προτάσεις κρασιού αναδεικνύουν τις σπάνιες ετικέτες, πάντοτε σε συνεννόηση με τον chef μας.
- GM** Πόσες ετικέτες έχει το εστιατόριο;
- GT** Υπάρχουν συνολικά 237 ετικέτες κρασιού, διεθνείς και ελληνικές, στο ξενοδοχείο. Στο εστιατόριο Μουριές σερβίρουμε 76 ετικέτες, συμπεριλαμβανομένων επετειακών εκδόσεων. Ακόμη υπάρχουν αρκετές επιλογές σε ποτήρι, ώστε ο καλεσμένος να μπορεί να δοκιμάζει διαφορετικά στυλ κρασιού με τα πιάτα. Τέλος, με τη χρήση του Coravin μπορούμε να προσφέρουμε και ακριβούς κωδικούς σε ποτήρι.
- GM** Τι επιλέγουν οι επισκέπτες, προτιμούν τα ντόπια κρασιά;
- GT** Κυρίως θέλουν να δοκιμάσουν τα κρητικά κρασιά, όμως προτείνουμε να τα συνδυάσουν με την κρητική κουζίνα, ώστε να γνωρίσουν την τοπική γαστρονομία, τα ιδιαίτερα αρώματα και τις γεύσεις, που είναι το ζητούμενο.
- GM** Ελληνικός ή διεθνής αμπελώνας;
- GT** Ο κρητικός αμπελώνας γίνεται όλο και καλύτερος, κερδίζοντας συνεχώς διεθνή βραβεία και αναγνωρισιμότητα. Η αναβίωση των αρχαίων μινωικών ποικιλιών, με πρωταγωνιστές το Πλυτό και το Δαφνί, μας έχει δώσει ιδιαίτερα κρασιά με μεγάλη πολυπλοκότητα. Η παραδοσιακή Βηλάνα επίσης, την οποία πλέον συναντάμε και με νέο στυλ, παλαιωμένη σε δρύινο βαρέλι. Η ανερχόμενη λευκή ποικιλία Βιδιανό ξεφεύγει από την παράδοση και χαρίζει μοντέρνα, φρουτώδη κρασιά που ικανοποιούν απαιτητικούς ουρανίσκους. Η επιστροφή της ποικιλίας Μαλβαζία είναι γεγονός, το Μοσχάτο Σπίνας από τον νότο έρχεται δυναμικά με κρασιά με έντονη επίγευση από τροπικό φρούτο, από το νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης. Οι ερυθρές μας ποικιλίες επίσης έχουν εξελιχθεί πολύ και πλέον ανταγωνίζονται και αυτές τα διεθνή κρασιά. Θα αναφέρω το Κοτσιφάλι με τον ρουστίκ χαρακτήρα του, το Μαντηλάρι, που πλέον μας δίνει και εξαιρετικά ροζέ, το Λιάτικο, που φημίζεται για το κομψό του στυλ, και τόσα άλλα, που χρειαζόμαστε μέρες για να μιλήσουμε γι' αυτά. Επίσης σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη έχει η αμπελουργία στο νησί μας, η οργανική κερδίζει διαρκώς έδαφος, αλλά και η βιοδυναμική καλλιέργεια δείχνει μεγάλη δυναμική. Προτείνουμε σήμερα με υπερηφάνεια τα κρητικά κρασιά όχι μόνο για την εξαιρετική τους ποιότητα, αλλά και γιατί τώρα μπορούμε να καλύψουμε όλα τα γούστα των επισκεπτών σε όλα τα στυλ κρασιών, με νέες ετικέτες, όπως τα αφρώδη, τα μοντέρνα ροζέ, τα orange wines, τα vegan, αλλά και κρασιά ζυμωμένα σε αμφορείς με τεχνικές που έχουν τις ρίζες τους στη Μινωική Εποχή. ●



Κρητικές παραδοσιακές συνταγές.



Ο Chef Λευτέρης Ηλιάδης στον οργανικό κήπο λαχανικών και αρωματικών φυτών.

**«Όταν το φαγητό καταναλώνεται με συνοδεία κρασιού, τότε επηρεάζει τη γεύση του, ενώ ταυτόχρονα και το κρασί έχει αντίκτυπο στη γεύση του φαγητού».**



## Το καλοκαίρι στο ποτήρι σου

Κάθε ξεχωριστό ελληνικό κρασί, λευκό ή ροζέ, ήσυχο ή αφρώδες, βρίσκει τους ιδανικούς του συντρόφους πλάι σε εξαιρετικά ελληνικά τυριά και ιδιαίτερα μεσογειακά αλλαντικά.

### 1. Αφρώδες ημίξηρος ροζέ οίνος, Αμύνταιον 750ml



ΠΟΠ Αμύνταιο, οινοποιημένο από 100% Εινόμαυρο, με εκφραστική μύτη, ελαφρύ σώμα, ήπια γλυκό φινιρίσμα και άρωμα σμέουρου, μπισκότου και λεμονιού.

### 2. Λαγόρθι-Riesling ΠΓΕ Αχαΐα Λευκός Ξηρός οίνος, 750ml



Ένα κρασί από την ορεινή Αιγιάλεια, με χρώμα λαμπερό, με φινετσάτα αρώματα, που θυμίζουν ώριμα λευκόσαρκα φρούτα και γεύση δροσερή με καλή διάρκεια.

### 3. Μοσχοφίλερο-Chardonnay, Πέλλας Βιολογικός λευκός Ξηρός οίνος, 750ml



Το Μοσχοφίλερο συναντά το Chardonnay για να δώσουν ένα ανάλαφρο κρασί με αρώματα κίτρου και φρέσκων λουλουδιών, με το τριαντάφυλλο φυσικά παρόν.

### 4. Σαντορίνη ΠΟΠ Ασύρτικο Λευκός Ξηρός οίνος, 750ml



Μια Σαντορίνη με λεμονάτο άρωμα, γεμάτη γεύση και οξύτητα που σβήνει στο στόμα με την μακριά και τυπική επίγευση «ορυκτών».





# ALESSANDRA PRIANTE

Η Alessandra Priante, διευθύντρια του Περιφερειακού Τμήματος Ευρώπης του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού, μας έκανε εντύπωση με τα στοιχεία που έδωσε στο 3ο Συνέδριο Οινοτουρισμού στη Νεμέα. Μίλησε στο Grape για το πώς διαμορφώνεται η μετά Covid εποχή στον οινοτουρισμό παγκοσμίως και μας αποκάλυψε ότι το αγαπημένο της κρασί έρχεται από την πατρίδα της και έχει... τυχαία το όνομά της· λέγεται PRIANTE. Είναι ένα κρασί από την περιοχή της Απουλίας στην Ιταλία. Κόκκινο, δυνατό και ειλικρινές. Όπως η ίδια.

Πηνελόπη Κατσάτου

Ποιες ήταν οι εντυπώσεις σας από το Συνέδριο Οινοτουρισμού στη Νεμέα;

Alessandra Priante

Συνέδρια όπως αυτό είναι εξαιρετικά σημαντικά για την ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών, και επικροτούμε το ελληνικό Υπουργείο Τουρισμού για τη διοργάνωση μιας εκδήλωσης που αναμφίβολα θα συμβάλει στην περαιτέρω ανάπτυξη του οινοτουριστικού τομέα στην Ελλάδα. Η προώθηση των τοπικών προϊόντων συμβάλλει πολύ ουσιαστικά στην ανάδειξη των προορισμών.

PK Πού βρίσκεται η Ελλάδα στον παγκόσμιο οινοτουριστικό χάρτη;

AP Το 2021, η Ελλάδα αναδείχθηκε έκτος οινοτουριστικός προορισμός στον κόσμο από την εφαρμογή Bounce. Η αξιολόγηση βασίστηκε στα ακόλουθα κριτήρια: κατανάλωση και παραγωγή κρασιού, αμπελώνες και περιηγήσεις κρασιού και μέσο κόστος ενός μπουκαλιού κρασιού σε σύγκριση με την ποιότητά του, που βαθμολογήθηκε από λάτρεις. Η ίδια μελέτη έδειξε ότι η Ελλάδα έχει τη δεύτερη υψηλότερη βαθμολογία στις ξεναγήσεις κρασιού στον κόσμο. Γενικότερα, η ελληνική παραγωγή κρασιού αυξήθηκε πάνω από 8% το 2021 σε σύγκριση με το 2020, αναμφίβολα τη χειρότερη χρονιά της πανδημίας Covid-19. Η παραγωγή κρασιού χωρίς γεωγραφική προέλευση έφτασε το 65,93% της συνολικής παραγωγής και ακολουθούν οι οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Προέλευσης (16,84% του συνόλου) και οι ποικιλιακοί οίνοι, με 8,9% της συνολικής παραγωγής. Σύμφωνα με τα πιο πρόσφατα στοιχεία της ελληνικής κυβέρνησης, ο τουρισμός αντιπροσωπεύει το 18% του ελληνικού ΑΕΠ και ο οινοτουρισμός καταλαμβάνει αυξανόμενο μερίδιο αυτού του ποσοστού.

PK Πόσο έχει επηρεάσει ο κορωνοϊός τον οινοτουρισμό παγκοσμίως;

AP Πρόσφατες έρευνες έδειξαν ότι περισσότερα από τα μισά οινοποιεία παρατήρησαν μείωση του εισοδήματός τους κατά 50% ή περισσότερο. Το 47% των οινοποιείων σημείωσε μείωση άνω του 90% στους διεθνείς επισκέπτες και επιπλέον 33% παρατήρησε μείωση άνω του 50%. Το αποτέλεσμα δεν πρέπει να αποτελεί έκπληξη στο πλαίσιο των επιπτώσεων της πανδημίας στον κλάδο συνολικά: το 2020 και το 2021, οι διεθνείς αφίξεις τουρισμού έπεσαν κατακόρυφα σε επίπεδα άνω του 70%, κάτω από τα προ πανδημίας επίπεδα. Εκατομμύρια μικρομεσαίες επιχειρήσεις υπέστησαν αμετάκλητες ζημιές. Αυτό που είναι ενθαρρυντικό είναι ότι το 16% των οινοποιείων είτε δεν βλέπουν σημαντική αλλαγή στο εισόδημά τους είτε έχουν δει ακόμη και αύξηση των εσόδων τους.

PK Ποια είναι τα βασικά βήματα που πρέπει να ακολουθήσει μια χώρα για την προώθηση του οινοτουρισμού;

AP Εκπαίδευση και αυθεντικότητα είναι τα βασικά συστατικά της

επιτυχίας. Δημόσιος και ιδιωτικός τομέας πρέπει να συμπράξουν. Ο UNWTO πιστεύει στις δυνατότητες του αγροτικού τουρισμού και υποστηρίζει κάθε προσπάθεια για την περαιτέρω ανάπτυξη του βιώσιμου οινοτουρισμού. Η εκπαίδευση και η συμμετοχή του τοπικού πληθυσμού είναι καθοριστικές. Άλλωστε τι αναζητούν οι τουρίστες στις μέρες μας; Εμπειρίες, που μπορούν να συλλέξουν μέσα από τις τοπικές γεύσεις. Σύμμαχος μπορεί να είναι τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και προσωπικότητες των μέσων ενημέρωσης που θα βοηθήσουν τους προορισμούς να αυξήσουν την απήχησή τους.

PK Περιφέρεια-χώρα που θα ήταν πρότυπο για τις υπόλοιπες;

AP Είναι δύσκολο και μάλλον θα ήταν άδικο να επιλέξω μόνο μία. Από τη θέση που έχω, εξάλλου, συνεργάζομαι με περισσότερες από 40 χώρες, πολλές από τις οποίες παράγουν μερικά από τα πιο γνωστά κρασιά στον κόσμο.

Η κλιματική αλλαγή είχε τεράστιο αντίκτυπο στη βιομηχανία κρασιού. Μέρη όπως η Αγγλία, ιστορικά ακατάλληλα για παραγωγή εκλεκτού κρασιού, τοποθετούνται στον παγκόσμιο οινοπαραγωγικό χάρτη. Περιοχές όπως η Βουργουνδία, το Μπαρόλο, η Καμπανία και οι κοιλάδες του Μόζελ και του Ρήνου στη Γερμανία, όπου κάποτε οι αμπελώνες ήταν σπάνιοι, τώρα έχουν σταθερή παραγωγή εξαιρετικών κρασιών. Βέβαια, αυτή η περίοδος ευημερίας έχει εκτοξεύσει τις αξίες της γης (και τις τιμές του κρασιού) στα ύψη και έχει μετατρέψει τους αγρότες και τους οινοποιούς σε παγκόσμιους σούπερ σταρ.

PK Σχέδια και στρατηγικές οινοτουρισμού για την επόμενη δεκαετία;

AP Την επόμενη δεκαετία αναμένουμε ακόμη μεγαλύτερη αύξηση της ζήτησης στον οινοτουρισμό. Οι τουρίστες –ιδιαίτερα μετά την περίοδο της πανδημίας– αναζητούν επαφή με τη φύση. Την αύξηση των επισκεπτών, όμως, πρέπει να συμπληρώσουν δραστηριότητες που θα φέρουν στο μέλλον περισσότερες θέσεις εργασίας στα οινοποιεία αλλά και στις τοπικές κοινωνίες.

PK Αγαπημένη περιοχή - κρασί;

AP Αδύνατον να διαλέξεις μόνο ένα! Μου αρέσουν τα πορτογαλικά κρασιά και η κοιλάδα Ντούρο, Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO και μία από τις παλαιότερες περιοχές κρασιού στον κόσμο. Είναι σίγουρα ανάμεσα στα αγαπημένα μου. Με εξέπληξαν επίσης πολύ ευχάριστα τα ελληνικά κρασιά, ιδιαίτερα το Ασύρτικο της Σαντορίνης. Εάν επρόκειτο να επιλέξω την αγαπημένη μου περιοχή κρασιού στην πατρίδα μου, την Ιταλία, είναι το Πιεμόντε. Πιστεύω ότι η γαστρονομία και το κρασί μπορούν πραγματικά να μεταδώσουν την ιστορία των περιοχών τους και η εξερεύνηση νέων τόπων, επίσης μέσω των κρασιών τους, είναι πάντα μια πλούσια εμπειρία. ●



Έχουν περάσει κιόλας πέντε χρόνια από την τελευταία επίσκεψη στη μαγευτική Τοσκάνη. Όμως εδώ ο χρόνος μοιάζει να έχει σταματήσει. Τίποτα δεν μαρτυρά την κρίση της Covid-19 των τελευταίων δύο ετών, παρά τον βαρύ φόρο σε ανθρώπινες ζωές που πλήρωσε η Ιταλία. Κοιτάω το τοπίο με τους ατελείωτους λόφους που απλώνεται μπροστά μου. Αμπέλια, κυπαρίσσια, ελιές συνθέτουν μια εικόνα μαγική και στα αυτιά μου ηχούν τα λόγια της Mauritzia di Napoli Rampolla, ιδιοκτήτριας του Castello dei Rampolla: «Η μαγεία του τόπου αυτού δεν άφησε τίποτα να μας επηρεάσει...».

# ΤΟΣΚΑΝΗ

Όσες φορές κι αν βρεθεί κανείς στην Τοσκάνη, δεν είναι αρκετές. Τοπίο, φαγητό, κρασί, υπέροχοι άνθρωποι που αγαπούν τον τόπο τους και έχουν μάθει να τον προστατεύουν από τις ορδές των «εισβολέων» που καταφθάνουν κάθε χρόνο και φέτος αναμένεται να είναι ακόμη περισσότεροι μετά τα δύο χρόνια αναγκαστικής αποχής από τα ταξίδια. Φαγητό και κρασί σε απόλυτη αρμονία· εδώ αποκλείεται να μη φας καλά όπου και να βρεθείς, χωρίς απαραίτητως να αναζητάς ακριβά εστιατόρια με αστέρια Michelin – αν και υπάρχουν πολλά. Μικρές τρατορίες κρυμμένες στα σοκάκια των μεσαιωνικών χωριών –εκεί όπου απολαμβάνουν το γεύμα τους οι ντόπιοι– είναι ίσως η πιο πολύτιμη ανακάλυψη για τον ανυποψίαστο επισκέπτη. Οι Ιταλοί έχουν χτίσει με κόπο το πιο αναγνωρίσιμο brand στον κόσμο και εργάζονται σκληρά για τη διατήρησή του. Τα πάντα είναι πεντακάθαρα, στα πλακόστρωτα δρομάκια των χωριών δεν βλέπεις ούτε ένα σκουπίδι, η οργάνωση της στάθμευσης είναι υποδειγματική – εδώ δεν θα ακούσεις ποτέ από τον Ιταλό «έλα τώρα, πάρκαρε εδώ, δεν βαριέσαι!». Η διάθεση για επικοινωνία, ακόμη κι αν κάποιος δεν μιλάει τη γλώσσα, είναι μεγάλη όπως και η προθυμία να βοηθήσουν αν τύχουν κάποιες αναπάντεχες αναποδιές, από αυτές που προκύπτουν καμιά φορά στα ταξίδια. Και φυσικά, όπου και να στρέψει κανείς το βλέμμα του, πουθενά δεν θα συναντήσει κάτι που να διαταράσσει την ομορφιά του τοπίου.

Αυτή τη φορά, εκτός από τις επισκέψεις σε οινοποιεία –αναπόσπαστο κομμάτι της διαμονής στην Τοσκάνη για την πλειονότητα των επισκεπτών της–, είχαμε τη χαρά να διδαχθούμε διά ζωής συνταγές της

τοσκανέζικης κουζίνας. Υπό την καθοδήγηση της χαρισματικής Giusepina και της νύφης της Antonella, μάθαμε πώς να φτιάχνουμε τραγανές μπρουσκέτες γαρνιρισμένες με το τοπικό fagioli cannellini, φτιάξαμε τη δική μας φρέσκια πάστα –χωρίς το ειδικό μηχάνημα μάλιστα– και μάθαμε τα μυστικά του καλού τιραμισού. Όλα αυτά με τη συνοδεία Chianti Classico από το οινοποιείο της οικογένειας, διά χειρός του αδελφού της Giusepina, Stefano.

Οι επισκέψεις στα οινοποιεία ξεκίνησαν με το βιοδυναμικό Castello dei Rampolla στο Panzano και το Castellare di Castellina στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης του Chianti Classico. Δύο διαφορετικές οινοποιητικές προσεγγίσεις, με το πρώτο να δίνει μεγαλύτερη έμφαση στις διεθνείς ποικιλίες και κυρίως στο Cabernet Sauvignon, δημιουργώντας εξαιρετικά Super Tuscans, και το δεύτερο να παραμένει προσηλωμένο στην τοπική οινική παράδοση, με την παραγωγή κυρίως Chianti Classico χωρίς την παραμικρή συμμετοχή διεθνών ποικιλιών. Κατηφορίσαμε όμως και προς το Montalcino, απολαμβάνοντας το μοναδικό και χιλιοζωγραφισμένο μωσαϊκό των ολάνθιστων με παπαρούνες λιβαδιών που εναλλάσσονταν με τα αμπέλια και τις ελιές, για να συναντήσουμε στους πρόποδες του το Casanova di Neri με τα υπέροχα Brunello di Montalcino του και να δοκιμάσουμε μια εντελώς διαφορετική εκδοχή του Sangiovese. Είδαμε αρκετά, αφήσαμε πολλά και, με την υπόσχεση της επιστροφής σε αυτόν τον μαγικό τόπο, γεμίσαμε τις μπαταρίες μας μέχρι το επόμενο ταξίδι.

Το Κτήμα Castello dei Rampolla ανήκει στην οικογένεια Rampolla από το 1789, η πιο σύγχρονη ιστορία του, ωστόσο, ξεκίνησε το 1965 με το όραμα ενός ανθρώπου, του Alceo di Naponi Rampolla.

## CASTELLO DEI RAMPOLLA

Οδηγώντας για περίπου 40 λεπτά από το San Gimignano προς την καρδιά του Chianti και αφού το GPS μάς έβγαλε off αρκετές φορές, επιμένοντας να μας περάσει από απροσπέλαστους χωματόδρομους μέσα από τα αμπέλια, καταφέραμε να φτάσουμε στο χωριό Panzano κι από εκεί, ακολουθώντας τις οδηγίες από το οινοποιείο, να φτάσουμε τελικά στο Castello dei Rampolla. Το Κτήμα ανήκει στην οικογένεια dei Rampolla από το 1789, η πιο σύγχρονη ιστορία του, ωστόσο, ξεκίνησε το 1965 με το όραμα ενός ανθρώπου, του Alceo di Naponi Rampolla –πατέρα των σημερινών ιδιοκτητών–, ο οποίος είχε ένα όνειρο: να φτιάξει μεγάλα κρασιά στα πρότυπα της Γαλλίας. Ήταν η εποχή που το Chianti πάλευε να γλιτώσει από τον δαίμονα του κακού φθηνού κρασιού και να κερδίσει τη θέση που του άξιζε. Ακολουθώντας το ένστικτό του και με τη βοήθεια του διάσημου οινολόγου του Antinori, Giacomo Tachis, αποφάσισε να κάνει την επανάστασή του και να δημιουργήσει ένα blend Sangiovese με Cabernet Sauvignon. «Ήταν η πρώτη επανάσταση του Castello dei Rampolla», μας λέει η Mauritzia, κόρη του Alceo και σημερινή ιδιοκτήτρια – μαζί με τον αδελφό της Luca. Γνήσια Ιταλίδα, άκρως επικοινωνιακή, γεμάτη λατρεία για τον τόπο της, με τη βραχνή της φωνή μάς μίλησε για την ιστορία της οικογένειάς της.

Επρόκειτο να ακολουθήσουν και άλλες πρωτοποριακές πρωτοβουλίες, με πιο σημαντική την απόφαση το 1984 να μετατρέψουν σε βιοδυναμική την καλλιέργεια και την οινοποίηση. Σταδιακά οι παλαιότεροι αμπελώνες που φιλοξενούσαν τις παραδοσιακές τοπικές ποικιλίες Sangiovese, Canaiolo και Malvasia Nera, που μέχρι τότε χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή του Chianti Classico, φυτεύτηκαν με Cabernet Sauvignon. Έτσι σήμερα, το Chianti Classico του Castello dei Rampolla αποτελείται από 85% Sangiovese, όπως ορίζει ο νόμος, με το υπόλοιπο να είναι Cabernet Sauvignon, ενώ οι δύο βασικές ετικέτες του Κτήματος, San Marco και D'Alceo, ανήκουν στην κατηγορία των Super Tuscans.

Στα αμπέλια ακολουθούνται όλες οι πρακτικές της βιοδυναμικής καλλιέργειας, συμπεριλαμβανομένου και του ημερολογίου, όποτε αυτό είναι δυνατό, ενώ στο κελάρι συναντάμε μόνο τιμεντένιες δεξαμενές, αμφορείς και βαρέλια και τα κρασιά ζυμώνονται με φυσικές ζύμες υπό τους ήχους απαλής κλασικής μουσικής. Το Κτήμα παράγει συνολικά επτά ετικέτες, εκ των οποίων οι δύο είναι χωρίς θειώδη, ένα ερυθρό από 100% Sangiovese και ένα λευκό από Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc και Traminer. Ο αμπελώνας είναι συνολικά 32 εκτάρια και η ετήσια παραγωγή κυμαίνεται γύρω στις 90.000 φιάλες.



Το κελάρι στο Castello dei Rampolla.



Οι περίφημοι τιμεντένιοι αμφορείς που χρησιμοποιούν πολύ στην Ιταλία.

### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

#### St Lucia Sangiovese no SO2 2019

100% Sangiovese, το οποίο έχει οινοποιηθεί σε αμφορέα. Έντονη ορυκτότητα προερχόμενη από τα πετρώματα του εδάφους, το ιδιαίτερο πέτρωμα galestro, αλλά και χαρακτηριστικά κόκκινα φρούτα του Sangiovese.

#### Chianti Classico 2019

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon και Merlot.

#### San Marco 2014

80% Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot. Ένα εξαιρετικό Super Tuscan έτοιμο για κατανάλωση, αλλά με δυνατότητα παλαίωσης 30 ετών.

#### D'Alceo 2012

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, επίσης με μεγάλο δυναμικό παλαίωσης.



3000 ΦΙΑΛΕΣ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

Η νέα σειρά ετικετών μικρής παραγωγής από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Μακεδονίας

Τα πουλιά που κοσμούν τη χαρακτηριστική ετικέτα του Castellare di Castellina αποτελούν προσωπική επιλογή του ιδιοκτήτη, ο οποίος κάθε χρόνο επιλέγει ένα διαφορετικό πουλί για τη συγκεκριμένη σοδειά από ένα βιβλίο γνωστού Βρετανού ορνιθολόγου.



Τρύγος από άλλες εποχές στην Τοσκάνη.

### CASTELLARE DI CASTELLINA

Ο δρόμος που οδηγεί προς την Castellina di Chianti είναι στενός, γεμάτος στροφές, αλλά είναι μία από τις πιο όμορφες διαδρομές της περιοχής. Το Castellare di Castellina βρίσκεται σε έναν λόφο περιτριγυρισμένο από αμπέλια και κυπαρίσσια και από εκεί μπορεί κανείς να διακρίνει την εξοχική κατοικία του ιδιοκτήτη του, Paolo Panerai, και να καταλάβει γιατί ο επιχειρηματίας από το Μιλάνο ερωτεύτηκε την περιοχή κάπου στη δεκαετία του '70. Τέσσερις διαφορετικές ιδιοκτησίες 80 εκταρίων συνολικά, εκ των οποίων τα 32 είναι αμπελώνας, ενώθηκαν για να αποτελέσουν το σημερινό Castellare di Castellina, το κελάρι του οποίου χρονολογείται από τον 19ο αιώνα. Εκεί παλαιώνουν τα κρασιά σε βαρέλια *barrique* και στα παραδοσιακά *botte*, από έναν χρόνο για το Chianti Classico έως και πέντε χρόνια για το I Sodi di San Niccolo. Το οινοποιείο ακολουθεί δύο βασικές φιλοσοφίες: αφενός παραμένει προσηλωμένο στην καλλιέργεια των τοπικών ερυθρών ποικιλιών Sangiovese, Canaiolo και Malvasia Nera και αφετέρου η καλλιέργεια να είναι καθαρά βιολογική. Το αποτέλεσμα είναι η παραγωγή εξαιρετικών Chianti Classico, που αποτελούν άλλωστε και την παράδοση της Castellina di Chianti.

Για την οινοποίηση χρησιμοποιούνται ανοδείξωτες και τσιμεντένιες δεξαμενές. Το Κτήμα παράγει περίπου 350.000 φιάλες τον χρόνο. Τα πουλιά που κοσμούν τη χαρακτηριστική ετικέτα του Castellare di Castellina αποτελούν προσωπική επιλογή του ιδιοκτήτη, ο οποίος κάθε χρόνο επιλέγει ένα διαφορετικό πουλί για τη συγκεκριμένη σοδειά από ένα βιβλίο γνωστού Βρετανού ορνιθολόγου. Η επιλογή αυτή συμβολίζει την ευαισθησία του Κτήματος για το περιβάλλον, μια και τα πουλιά είναι αυτά που υποφέρουν περισσότερο από τη χρήση χημικών και εντομοκτόνων στον αμπελώνα.

#### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

##### Castellare Chianti Classico 2020

95% Sangiovese, 5% Canaiolo. Ένα εύκολο, καθημερινό Chianti το οποίο παλαιώνει 6 μήνες στο βαρέλι και 6 μήνες στη φιάλη, πολύ τυπικό Chianti της περιοχής.

##### Castellare Chianti Classico Reserva 2019

Ίδια σύνθεση με μεγαλύτερο χρόνο παλαιώσης, 12 μήνες στο βαρέλι και 12 μήνες στη φιάλη.

##### I Sodi di San Niccolo 2018

Η ετικέτα-ναυαρχίδα του οινοποιείου, από 85% Sangiovese και 15% Malvasia Nera, προέρχεται από τα δύο καλύτερα αμπελοτόπια του Κτήματος στην περιοχή San Niccolo, τα οποία είναι και τα πιο παλαιά. Παλαιώνει 30 μήνες σε γαλλική δρυ και ενάμιση χρόνο στη φιάλη. Ένα εξαιρετικό Chianti με γεμάτο σώμα και δυνατότητα παλαιώσης 20 ετών.

### CASANOVA DI NERI

Κατευθυνόμενοι προς το νότιο τμήμα της Τοσκάνης, το τοπίο αρχίζει να αλλάζει. Χαμηλότεροι, κυματιστοί λόφοι, πράσινοι ακόμη λόγω άνοιξης, οι οποίοι σε λίγες εβδομάδες θα έχουν πάρει το χαρακτηριστικό χρυσαφί χρώμα, και ανάμεσά τους αμπέλια και λιβάδια με κατακόκκινες παπαρούνες... Βρισκόμαστε στην είσοδο του Casanova di Neri και ανεβαίνοντας τον ανηφορικό δρόμο που οδηγεί στο οινοποιείο, αντικρίζουμε το υπέροχο χωριό του Montalcino. Γύρω απλώνεται η κοιλάδα Val d'Orcia, η οποία ανήκει στα Μνημεία Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO, γεγονός που κατέστησε ιδιαίτερα πολύπλοκη την κατασκευή του οινοποιείου πριν από περίπου 20 χρόνια. Στο βάθος διακρίνεται η Pienza, μια επίσης υπέροχη μικρή κωμόπολη, το αναγεννησιακό στολίδι της Val d'Orcia.

Το κτίριο τηρεί ιδιαίτερες προδιαγραφές, φιλικές προς το περιβάλλον, και είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένο από την τοπική πέτρα. Το εσωτερικό του φιλοξενεί μεγάλες ανοξείδωτες δεξαμενές, καθώς και βαρέλια που χρησιμοποιούνται στην οινοποίηση του Brunello, το οποίο αποτελείται από 100% Sangiovese. Ο Giovanni Neri, έμπορος σιτηρών από τη Φλωρεντία, έφτασε εδώ στις αρχές της δεκαετίας του '70 και αμέσως αντιλήφθηκε το τεράστιο δυναμικό της περιοχής. Το Casanova di Neri δημιουργήθηκε το 1971 με την αγορά του πρώτου αμπελώνα στο Cerretalto, στον οποίο σιγά σιγά προστέθηκαν και άλλοι αμπελώνες σε διαφορετικές τοποθεσίες της ευρύτερης περιοχής. Με μια συνολική παραγωγή 350.000 φιαλών, το Casanova di Neri παράγει τρεις ετικέτες Brunello di Montalcino, τις Eticheta Blanca, Tenuta Nuova και Cerretalto, η καθεμία με διαφορετικά χαρακτηριστικά. Βάσει νομοθεσίας, τα Brunello παλαιώνουν συνολικά 5 χρόνια προτού κυκλοφορήσουν στην αγορά.

#### ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

##### Giovanni Neri 2019

Ένα Rosso di Montalcino αφιερωμένο στον ιδρυτή του Κτήματος με την ευκαιρία της συμπλήρωσης 50 χρόνων από τη δημιουργία του. Προερχόμενο από αμπέλια ηλικίας 45 ετών, αποτελεί μια εξαιρετική έκφραση του Sangiovese.

##### Eticheta Blanca 2017

Κομψό και φινετσάτο Brunello di Montalcino, blend από διαφορετικά αμπελοτόπια. Είναι από τις πιο παλιές ετικέτες του Κτήματος.

##### Cerretalto 2016

Η ναυαρχίδα του Κτήματος, ένα εξαιρετικό Brunello από το συγκεκριμένο αμπελοτόπι και μια ιδιαίτερα καλή χρονιά. ●

ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | [www.bibliachora.gr](http://www.bibliachora.gr)



Οι τσιμεντένιοι αμφορείς στο Κτήμα Ζαφειράκη.

Έχω την αίσθηση ότι τον Χρήστο Ζαφειράκη, οπουδήποτε και να τον έβαζες να φτιάξει κρασί, ακόμα και σε λιγότερο «προικισμένα» αμπελοτόπια, θα κατάφερνε πάντα να ξεπεράσει τις προσδοκίες. Φυσικά δεν υποτιμώ το πανέμορφο κλίμα του Τυρνάβου, με όλα τα οφέλη που προσφέρουν τα γύρω βουνά και ο ποταμός Τιταρήσιος. Εντούτοις νιώθω ότι η καθολική επιτυχία των κρασιών του οφείλεται κυρίως στον Χρήστο και στο πώς ο ίδιος μελετά επιστημονικά δεδομένα, αξιοποιεί τα πλεονεκτήματα, διαχειρίζεται τα μειονεκτήματα, θέτει όρια και στόχους. Λακωνικός αλλά ουσιώδης, ακριβής και τολμηρός, αγαπά πολύ τη λεπτομέρεια και την τεκμηρίωση, γεγονός που γίνεται εμφανές στα κρασιά του, όπως επίσης –θεωρώ– και στον χαρακτήρα του.

# ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Βρισκόμαστε μόλις δύο χιλιόμετρα από το κέντρο του Τυρνάβου, στον αμπελώνα Παλαιόμυλο, στα 200 μέτρα. Αυτό είναι το τελευταίο πεδινό κομμάτι του θεσσαλικού κάμπου, στους πρόποδες του όρους Παπαλίβαδο. Η ανάπτυξη του αμπελώνα στους Πρόποδες του βουνού, λέξη που χαρίζει το όνομά της στο πανέμορφο Chardonnay του Κτήματος, παρέχει στον αμπελώνα ένα συνεχόμενο ρεύμα αέρα, μαζί με πολύ και καθαρό νερό. Το υγιές κλίμα της περιοχής κάνει εύκολη τη βιολογική καλλιέργεια, την οποία ακολουθεί πιστά ο παραγωγός από το ξεκίνημα.

Η οικογένεια Ζαφειράκη καλλιεργεί αμπέλια εδώ και τέσσερις γενιές, ενώ ο Χρήστος είναι ο πρώτος που αποφασίζει να καθετοποιήσει την παραγωγή, ιδρύοντας το οινοποιείο του το 2005. Μια πορεία μόλις δεκαεπτά ετών, κατά τη διάρκεια της οποίας ο παραγωγός έχει πετύχει να φέρει τα κρασιά του Κτήματος Ζαφειράκη στα χείλη των πιο απαιτητικών οινόφιλων της Ελλάδας και του εξωτερικού. Με εφόδια τις σπουδές του στο ΤΕΙ Οιολογίας, τη δωδεκάμηνη παραμονή του στο Τορίνο με το πρόγραμμα Erasmus αλλά και πρακτική εργασία σε Piemonte, Alto Adige και Τοσκάνη, ο Χρήστος Ζαφειράκης ξεκίνησε ως ελπιδοφόρος παραγωγός που επιδίωκε τη φινέτσα, τις αυθόρμητες ζυμώσεις και τη λελογισμένη χρήση της δρυός από την εποχή ακόμα που οι αρετές αυτές δεν βρίσκονταν ψηλά στην ατζέντα των Ελλήνων παραγωγών.

Αμπελουργικά ακολουθεί τη λογική των παραγωγών του Bordeaux: η ανάπτυξη ενός ενιαίου, ιδιόκτητου αμπελώνα στην αυλή του οινοποιείου, ώστε να είναι εύκολη η παρατήρηση των φυτών, η καθημερινή επαφή με αυτά και η άμεση αντίδρασή του εφόσον και όπου χρειαστεί. Η ανάλυση των εδαφών αλλά και η εγκατάσταση ενός υπερσύγχρονου μετεωρολογικού σταθμού εντός του Κτήματος προσφέρουν πολύτιμα δεδομένα, ενώ τα μέσα αυτά λειτουργούν και προειδοποιητικά, με σκοπό την έγκαιρη αμπελουργική παρέμβαση. Εκτός από τη θερμοκρασία, ο σταθμός έχει εγκατεστημένο βροχόμετρο και υγρασιόμετρο, ενώ ένας υπόγειος αισθητήρας στο έδαφος μετράει την υπόγεια υγρασία και θερμοκρασία, καθορίζοντας τις αποφάσεις για πιθανά ποτίσματα σε συνθήκες αναμενόμενου καύσωνα. Μου κάνει εντύπωση ότι η επιστημονική του θεώρηση δεν είναι μυωπική. «Η τεχνολογία πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνάρτηση με τη λαϊκή παράδοση και την παρατήρηση δεκαετιών», όπως μου αναφέρει προβάλλοντας την αξία της εμπειρίας και της παρατήρησης του τόπου από τις προηγούμενες γενιές.

Τα πρώτα χρόνια, τα κρασιά του Κτήματος Ζαφειράκη βασίζονταν σχεδόν αποκλειστικά σε διεθνείς ποικιλίες (Chardonnay, Merlot, Syrah, Sangiovese), πρακτική που έχει πλέον αλλάξει άρδην, καθώς την αιχμή του δόρατος σε όλες σχεδόν τις σημερινές οινοποιήσεις αποτελούν η λευκή Μαλαγουζιά και η ερυθρή Λημνιώνα. Η Λημνιώνα είναι μια τοπική ποικιλία στην οποία ο Ζαφειράκης πρώτος πίστεψε, φυτεύοντάς την από το 2002, δείχνοντας τον δρόμο σε παραγωγούς εντός και εκτός Θεσσαλίας. Σήμερα, στον εκατό στρεμμάτων αμπελώνα Παλαιόμυλο

καλλιεργούνται οι ποικιλίες Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Chardonnay και Λημνιώνα. Ένας συμπληρωματικός αμπελώνας 58 στρεμμάτων στη θέση Καμπύλαγα, επίσης σε υψόμετρο 200 μ. και αρκετά πλουσιότερος σε άργιλο, προσφέρει όψιμη ωρίμανση και αργή αποστράγγιση και καλλιεργείται με Μαλαγουζιά και Λημνιώνα. Αξίζει να αναφερθεί ότι σε συνεργασία με τα φυτώρια Μπακασιέτα, το Κτήμα Ζαφειράκη έχει συμμετάσχει στη διαδικασία αναγνώρισης και καλλιέργειας των ποιοτικών κλώνων της Λημνιώνας.

Καθεμία από τις περίπου 150.000 φιάλες που παράγονται ετησίως κομίζουν τις αρετές του Κτήματος: έμφαση στη λεπτομέρεια, κομψότητα, ισορροπία, συμπύκνωση και διάρκεια. Η δοκιμή ξεκίνησε με το Prologue, ένα αφρώδες παραδοσιακής μεθόδου με αρώματα φράουλας, ανθέων, κόκκινων μούρων και ζυμαριού από ίσες ποσότητες Ασύρτικου και Λημνιώνας. Έντονος, επίμονος, κρεμώδης αφρισμός που διατηρούσε πάχος 3-4 χιλιοστών, ακόμα και πέντε λεπτά μετά το σερβίρισμα. Η Μαλαγουζιά προσφέρεται σε δύο εκδοχές, τη Μαλαγουζιά Μικρόκοσμος και τη Μαλαγουζιά Natura. Η πρώτη προέρχεται από ένα ενιαίο block 25 ετών και προσφέρει αρώματα από λεμόνι, lime, ιώδιο και ορυκτό αλάτι, με υψηλή οξύτητα, ισορροπημένο αλκοόλ και μακρά επίγευση· δεν είναι τυχαίο ότι σερβίρεται σε ποτήρι στο Le Pavillon στη Νέα Υόρκη. Η Μαλαγουζιά Natura, με την πολυεπίπεδη μύτη από μεσογειακά βότανα, βερίκοκο, γιασεμί και ένα ελαφρύ τοστάρισμα, προσφέρει ένταση, όγκο και μακρά επίγευση. Το εκπληκτικό Chardonnay Πρόποδες κυκλοφορεί δύο-τρία χρόνια από τον τρύγο και είναι ένα αληθινό αριστούργημα με όγκο, πληθωρικότητα και αρώματα εσπεριδοειδών, κυδωνιού, τρούφας και φουντουκόπαστας.

Η ποικιλία Λημνιώνα βρίσκεται στο Κτήμα Ζαφειράκη λαμπρό πεδίο δόξης και ανεμπόδιστης έκφρασης σε ροζέ και ερυθρές οινοποιήσεις. Το Limniona Rosé παντρεύει αριστοτεχνικά κόκκινα φρούτα, αλμυρό χαρακτήρα και γεμάτο σώμα και προκαλεί να το εξερευνησεις. Η New Age Λημνιώνα από νεαρά αμπέλια 8-12 ετών προσφέρει εξωστρέφεια και νεανικότητα με τα αρώματα από μαύρο κεράσι, βύσσινα και βιολέτες που προσφέρει. Η κλασική Λημνιώνα από αμπέλια 23 ετών προσφέρει ένταση, διάρκεια, όγκο και γευστικό μάκρος, φέρνοντας στον νου μας Pinot Noir Νέου Κόσμου. Τέλος, η Λημνιώνα Terra Cotta προέρχεται από την ίδια πρώτη ύλη, με ωρίμανση σε πήλινους αμφορείς για 12 μήνες. Τα κόκκινα και τα μαύρα μούρα μπλέκονται με τα βύσσινα, τις βιολέτες και το δέρμα, με το στόμα να χαρίζει ευγένεια, βελούδινες τανίνες και έναν δροσερό, αέρινο χαρακτήρα. Η δουλειά του Κτήματος Ζαφειράκη μάς δείχνει τι μπορεί να καταφέρει ένας άνθρωπος αμπελουργικά μορφωμένος, με σαφή και στέρεη άποψη ως προς την ορθή λειτουργία του φυτού αλλά και μια συγκεκριμένη αισθητική ως προς τα επιθυμητά οινοποιητικά όρια. Εύχομαι να συνεχίσει για χρόνια να μας χαρίζει κρασιά αξιοσημείωτα, με φρεσκάδα, ένταση και αληθινό χαρακτήρα. ●

# CELLAR RAT

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier στο Paleo

## Ρώσοι, κοινοί θνητοί και ακριβά κρασιά

Είναι η εποχή που οι πωλητές του κρασιού επιστρέφουν από τα επαγγελματικά τους ταξίδια στα νησιά και το κυρίαρχο θέμα συζήτησης ειδικά για όσους έχουν υπό την εποπτεία τους το νησί της Μυκόνου είναι το πόσα Montrachet, Château Latour, Sassicaia και κάθε λογής εξεζητημένα, σπάνια και σπουδαία κρασιά κατάφεραν να πουλήσουν. Το θέμα μας δεν είναι το πόσο αποδοτικοί είναι στις πωλήσεις οι συγκεκριμένοι υπάλληλοι, αλλά ότι πλέον σε κάποια σημεία του χάρτη έχουν δημιουργηθεί οι συνθήκες ώστε να ρέει το ακριβό κρασί σε ρυθμούς που δύσκολα μπορεί να εξυπηρετήσει το οποιοδήποτε εμπορικό δίκτυο.

Προσωπικά, έχω υπηρετήσει το συγκεκριμένο σύστημα σε ένα αγαπημένο θέρετρο των Ρώσων (ολιγαρχών ως επί το πλείστον) για μία τετραετία και κάθε φορά που τα σκέφτομαι νοσταλγικά, οφείλω να παραδεχτώ πως τα συναισθήματα είναι ανάμεικτα. Αρχικά πρέπει να συμφωνήσουμε πως οι πωλήσεις των συγκεκριμένων κρασιών από το πάνω ράφι δεν χρειάζονται ιδιαίτερες αρετές και ικανότητες στον τομέα της πώλησης. Αντιθέτως, πρόκειται για την πιο απλουστευμένη και εύκολη μορφή συναλλαγής που μπορεί να φανταστεί ο κοινός νους. Η ικανότητα έχει να κάνει με την επιλογή του σημείου και την οικονομική κατάσταση του εκάστοτε οιοχόου, εστιάτορα, καβίστα ώστε να έχει αρκετές χιλιάδες ευρώ να περιμένουν υπομονετικά στο κελάρι του. Αναφέρομαι στο σημείο, γιατί ο ίδιος ικανός οιοχόος θα έχει διαφορετικές οινικές επιλογές στην Ανάφη και στην Κύθνο από ό,τι στη Μύκονο, στο Gstaad, στην Κιανή Ακτή, στην Ελούντα. Συνήθως οι ελιτίστικοι προορισμοί που αναφέρω είναι δημιούργημα μιας ομάδας ανθρώπων με κοσμοπολίτικη διάθεση πολλών κιλοβατρών και σίγουρα ικανότητα στο να ακολουθούν την πορεία του χρήματος.

Όσον αφορά το αισθητικό αποτέλεσμα, σε καμία περίπτωση δεν θα μπορούσα να είμαι δογματικός, καθώς η αισθητική του καθενός είναι

διαφορετική και ίσως τελικά αυτή η διαφορετικότητα να κάνει τον κόσμο μας όμορφο. Για κάποιους είναι ηδονιστικό να ζουν πίνοντας σε grand cru περιβάλλον, για κάποιους άλλους είναι ακόμα πιο ηδονιστικό (στα όρια του αναγκαίου) να περιφέρονται και να ταΐζουν την ανάγκη επιβίωσης σε αντίστοιχο περιβάλλον, έστω και αν δεν μπορούν να αντέξουν το οικονομικό σκέλος της χλιδής, και τέλος για κάποιους άλλους είναι από αδιάφορο έως και αηδιαστικό.

Το παράδοξο, που ίσως να είναι και το βασικό ερώτημα του κειμένου, είναι πως όλοι εμείς που θεωρητικά αγαπάμε το κρασί, διαβάζουμε με δέος και θαυμασμό για τους μυθικούς πύργους του Bordeaux, τα σπάνια και σπουδαία κρασιά της Βουργουνδίας, τις χρονολογημένες εμφιαλώσεις της Καμπαρίας, ενδόμυχα γνωρίζουμε ότι θα καταλήξουν στο λαρύγγι κάποιου μεγιστάνα με ύποπτες, ίσως και ανύπαρκτες επαγγελματικές δραστηριότητες, που δεν πολυενδιαφέρεται για την πολυπλοκότητα, την αρμονία, τη γευστική ιδιαιτερότητα, πόσω μάλλον για την ιστορία του κρασιού. Το γεγονός πως οι τιμές στα σπουδαία, ομολογουμένως, κρασιά διανύουν σταθερά ανοδική πορεία ίσως να κάνει τα πράγματα δυσκολότερα για όσους κοινούς θνητούς έχουν απωθημένο να ζήσουν την εμπειρία ενός μεγάλου κρασιού. Η αλήθεια είναι πως το φαινόμενο που περιγράφω συμβαίνει σε όλα τα φίνα αντικείμενα της ζωής: ρούχα, υποδήματα, κοσμήματα, έργα τέχνης, σπάνια αυτοκίνητα. Περιοδικά, κάποιοι οίκοι όπως το Domaine de la Romanée-Conti, η αυτοκινητοβιομηχανία Rolls Royce προσπάθησαν να ιχνηλατήσουν και να περιφρουρήσουν την πορεία των δημιουργημάτων τους χωρίς ιδιαίτερα αποτελέσματα. Ομολογώ πως η διαδικασία της χυδαίας σπατάλης δεν αποτελεί και το πιο γοητευτικό θέαμα, αλλά δεν πιστεύω πως η δαιμονοποίηση είναι η λύση. Υπάρχει άπλετος χώρος για να ζήσουμε και να απολαύσουμε καθημερινά, φίνα, εμβληματικά κρασιά με τον τρόπο που μας αρέσει. ●



CELEBRATE LA VIDA!

*Freixenet*  
CAVA

Ιστορίες κρασιού και όχι μόνο. Η Paisley Tara Kennett, πρώην General Manager του wine bar Noble Rot στο Λονδίνο, εργάζεται στο Zillers ως Restaurant Manager, επιμελείται τη λίστα κρασιών και μιλάει –μπροστά από ένα μπουκάλι κρασί– με τον φίλο της Γιάννη Παππά.

# WINE BUDDIES

Paisley Tara Kennett

Τι έφερες να πιούμε;

Γιάννης Παππάς

Ένα Pet Nat από το Οινοποιείο Βασάλτη.

PK Χμμμ... Πολύ ωραίο, ε; Πολύ ευχάριστο!

ΓΠ Ναι, πλάκα έχει! Όπως πρέπει να είναι ένα Pet Nat. Ελαφρύ, ευκολόπιτο, δροσερό... σούπερ! Έχεις ξαναπιεί ελληνικό Pet Nat;

PK Ναι, φυσικά. Πριν από δύο εβδομάδες είχα επισκεφτεί το οινοποιείο της Χλόης Χατζηβαρύτη στη Γουμένισσα και δοκιμάσαμε τα πάντα.

ΓΠ Μάλιστα... Πριν από δύο εβδομάδες δεν μου σήκωνες το τηλέφωνο, επειδή είχες πολλή δουλειά.

PK Έλα, βρε γκρινιάρη. Ήταν ταξίδι επιβράβευσης στον εαυτό μου, επειδή τελείωσα τη wine list στο εστιατόριο του Zillers. Από τότε που ήρθα στην Ελλάδα, προσπαθώ να μάθω τον ελληνικό αμπελώνα. Αυτή τη στιγμή θεωρώ ότι είμαι σ' ένα πολύ καλό επίπεδο, μετά από τόσες δοκιμές, τις Βάκχες, το Οινόγραμμα, το event του Ξινόμαυρου που είχαμε κάνει τον Νοέμβρη και διάφορες άλλες δράσεις. Πιστεύω πως είμαι σε αρκετά καλό δρόμο.

ΓΠ Paisley, είμαι σίγουρος ότι η λίστα που έχεις φτιάξει θα είναι ιδανική για το Zillers. Εκεί έχει κυρίως τουρίστες, σωστά;

PK Ναι, 95% τουρίστες, και γι' αυτόν τον λόγο όλη η λίστα είναι με ελληνικά κρασιά. Αν και, να σου πω την αλήθεια, ακόμα και οι Έλληνες πελάτες μας ελληνικά κρασιά θέλουν να πιουν.

ΓΠ Δεν σου το έχω πει ποτέ, αλλά το να είναι φίλη μου η general manager του Noble Rot και να πίνουμε κρασιά εδώ χαλαρά, είναι σοκ και δέος. Τρέφω πολύ μεγάλη εκτίμηση και σεβασμό για το Noble Rot, το θεωρώ το κορυφαίο wine bar στον κόσμο και όλους τους ανθρώπους πίσω από αυτό ιδιοφυείς.

PK Ναι, ισχύει. Ο Mark Andrew και ο Dan Keeling είναι όντως ιδιοφυείς, αλλά θα ήθελα να πω ένα πολύ μεγάλο μπράβο σε όλη την ομάδα για τη σπουδαία αυτή δουλειά.

ΓΠ Πώς είναι ξαφνικά από το Λονδίνο, τη Μέκκα του κρασιού παγκοσμίως, να έρχεσαι στην Αθήνα, το ταπεινό χαμομηλάκι της Ευρώπης;

PK Γιάννη, τη λατρεύω την Αθήνα. Από τότε που μετακόμισα στην Ελλάδα, μένω στο κέντρο, το οποίο δεν το αλλάζω με καμία άλλη περιοχή, και ειδικά τώρα που καλοκαιριάζει, θέλω να είμαι κάθε βράδυ έξω. OK, σίγουρα δεν έχει τόσο πολλά μαγαζιά όσα το Λονδίνο, αλλά δεν θεωρώ δίκαιη τη σύγκριση. Η κάθε πόλη έχει την ομορφιά της. Εσένα πώς σου φαίνεται η αγορά του κρασιού στην Ελλάδα;

ΓΠ Πιστεύω ότι αλλάζει σιγά σιγά. Με αργά αλλά σταθερά βήματα. Θεωρώ ότι από τα λίγα καλά πράγματα που μας προσέφερε η Covid ήταν ο χρόνος που αφιερώσαμε στον εαυτό μας, το ότι ρίξαμε λίγο ταχύτητα και ασχοληθήκαμε με πράγματα που πραγματικά μας αρέσουν, αλλά ποτέ δεν είχαμε χρόνο γι' αυτά. Προσωπικά κάθε χρόνο στις καλοκαιρινές μου διακοπές υπόσχομαι στον εαυτό μου ότι, όταν γυρίσω στην Αθήνα, δεν θα ξαναμπώ σε ρουτίνα και θα αφιερώσω χρόνο σε κάποια πράγματα. Αλλά δεν το κάνω ποτέ. Είναι η παγίδα τού να ζεις στους ρυθμούς της πόλης. Στην καραντίνα είχαμε οι περισσότεροι αρκετό χρόνο να ζυμώσουμε ψωμιά, να φυτέψουμε ντομάτες στο μπαλκόνι, να κάνουμε yoga και άλλα πράγματα. Ένα από αυτά, για αρκετό κόσμο, ήταν και το κρασί. Εγώ απέκτησα πολλούς νέους πελάτες από το πρώτο lockdown και μετά, που απλώς ήθελαν να μάθουν περισσότερα για το κρασί.

PK Άρα γι' αυτό θεωρείς ότι αλλάζει η αγορά;

ΓΠ Ε, ναι. Δεν είναι σημαντικό; Η κατανάλωση του χύμα κρασιού έχει μειωθεί σημαντικά. Υπάρχουν πολλοί πελάτες που θέλουν να δοκιμάσουν και μια πιο άγνωστη ποικιλία και δεν είναι κολλημένοι με τη Μαλαγουζιά. Εσύ στο εστιατόριο πώς το βλέπεις;

PK Πολλοί τουρίστες θέλουν να πιουν Μαλαγουζιά λόγω ονόματος, αλλά είναι πάρα πολύ ανοιχτοί στο να δοκιμάσουν και κάτι διαφορετικό, κάτι που θα τους προτείνω εγώ.

PK Να σου πω, θέλεις λίγο τυρί;

ΓΠ Ναι αμέ. Να ανοίξουμε και το Σύφλογο; Είναι Βαρδέα, μια πολύ σπάνια ποικιλία από τη Λευκάδα. Θα σου αρέσει, εγγύηση.

PK Ξέρεις τι θέλω να κάνω; Ένα τραπέζι στο σπίτι, να φτιάξω δύο τε-



Η Paisley Tara Kennett και ο Γιάννης Παππάς μπροστά από ένα μπουκάλι κρασί.

ράστιες πιατέλες με τυριά, αλλά ΠΟΛΛΑ τυριά, κυρίως γαλλικά, να καλέσω κόσμο και να χορέψουμε με κρασί και τυρί. Μου έχουν λείψει τόσο πολύ τα γαλλικά τυριά.

ΓΠ Δεν κατάλαβα αν ήταν πρόσκληση αυτό, αλλά, ναι, θα έρθω.

ΡΚ Χρειάζεσαι πρόσκληση εσύ;

ΓΠ Ευχαριστώ πολύ! Οί Έλληνες; Θα δεχτούν πρόταση από μια Αγγλίδα sommelier;

ΡΚ Σκωτσέζα είμαι, Γιάννη...

ΓΠ Χα χα. Ξέρεις πόσο μ' αρέσει να σε πειράζω.

ΡΚ Οί Έλληνες είναι πολύ καλοί, δεν έχουν κανένα απολύτως θέμα με το γεγονός ότι μια μη Ελληνίδα θα τους προτείνει ένα ελληνικό κρασί. Ίσα ίσα. Το μόνο παράπονο που έχω από τους Έλληνες είναι ότι ακόμα έχουν παρεξηγημένη τη Ρετσίνα.

ΓΠ Paisley, κάνουμε μεγάλο αγώνα για δύο θέματα: α) για τη Μαυροδάφνη και β) για τη Ρετσίνα.

ΡΚ Θυμάμαι πριν από μερικά χρόνια στο Noble Rot σεβίραμε Ρετσίνα σε ποτήρι. Όπως ξέρεις, ο Mark Andrew είναι μεγάλος λάτρης της Ελλάδας αλλά και της ρετσίνας. Είναι ένα κρασί με τρομερό ενδιαφέρον και πολλές πολλές δυνατότητες στο food & wine pairing.

ΓΠ Συμφωνούμε απόλυτα. Πολλοί παραγωγοί έχουν ξεκινήσει και παράγουν ρετσίνα υψηλής ποιότητας με αρκετά μοντέρνες ετικέτες και πολύ μεγάλο γαστρονομικό ενδιαφέρον. Είναι ένας δείκτης σχετικά μ' αυτό που λέγαμε πριν, ότι το κρασί στην Ελλάδα αλλάζει σιγά σιγά, προς το καλύτερο προφανώς. Πες μου κάτι που σου λείπει απ' το Λονδίνο.

ΡΚ Χμμμ, μου λείπει πολύ ένα απόγευμα στο St John Restaurant ή στο Lyle's με φίλους, να τρώμε και να πίνουμε αστρονομικά κρασιά. Αυτό, ναι, είναι κάτι που δεν έχω ζήσει πολύ στην Αθήνα. Νιώθω ότι οι συνθήκες ζωής εδώ δεν σου δίνουν τη δυνατότητα να ξεδεύεις τόσα λεφτά για φαγητό και κρασί σε μηνιαία βάση. Στο Λονδίνο, ας πούμε, το να ανοίξεις μια ερυθρή Βουργουνδία σ' ένα εστιατόριο είναι πολύ σύνηθες. Μιλάω για Village, όχι για Grand Cru, μην παρεξηγηθώ.

ΓΠ Εστιατόρια και ταβέρνες για να ανοίξεις κρασιά υπάρχουν, πολλά θα έλεγα. Απλώς δεν είναι τόσο στην κουλτούρα μας και στις συνήθειές μας.

ΡΚ Ένα εστιατόριο που λατρεύω είναι το Annie Fine Cooking. Το προτείνω σε όλους τους Λονδρέζους φίλους μου που έρχονται να με επισκεφτούν και παθαίνουν όλοι σοκ. Διότι εκεί η ποιότητα των προϊόντων είναι απίστευτη και η συνολική εμπειρία είναι μαγική. Ειδικά τώρα με τη νέα wine list, το μαγαζί πετάει. Και πιστεύω πως, αν ανοίξουν κι άλλα τέτοια μαγαζιά στην Αθήνα, τότε είναι που θα αρχίσεις να βλέπεις πραγματικές αλλαγές. Ξέρεις, δεν έχει σημασία να έχεις μια λίστα με πανάκριβα κρασιά ή ένα μενού με περίεργα υλικά και τεχνικές κ.λπ. Σημασία έχει να δίνεις ταυτότητα, φροντίδα και γερές βάσεις σ' αυτό που κάνεις.

ΓΠ Εγώ θα ήθελα να δοθούν περισσότερες ευκαιρίες στη νέα γενιά μαγειρών και sommeliers. Υπάρχουν πολλοί αξιόλογοι επαγγελματίες εκεί έξω.

ΡΚ Ξέρεις πόσοι Έλληνες μάγειρες υπάρχουν στην Αγγλία με θέσεις σε διακεκριμένα εστιατόρια, με φρέσκες ιδέες, με όρεξη για δουλειά; Πολλοί γυρνάνε πίσω στην Ελλάδα, υποθέτω επειδή τη νοσταλγούν. Πιστεύω ότι σε πολύ λίγο καιρό από τώρα θα δούμε σπουδαίες δουλειές.

ΓΠ Σου λείπουν οι γονείς σου;

ΡΚ Ναι, αρκετά. Είχαν επέτειο γάμου πριν από δύο μήνες και ήρθαν να γιορτάσουν στην Ελλάδα. Οι γλυκούληδες! Η μαμά σου πώς είναι; Ξέρεις πόσο πολύ τη συμπαθώ.

ΓΠ Καλά είναι. Γκρινιάζει ότι δεν με βλέπει συχνά, ότι θέλει εγγόνια και άλλα τέτοια ωραία.

ΡΚ Γιατί τη στενοχωρείς, βρε; Καιρός να νοικοκυρευτείς.

ΓΠ Εντάξει, Paisley. Ήρθε η ώρα να φύγω. Μάλλον έχουμε πιει πολύ...

ΡΚ Χα χα, ισχύει. Ξυπνάμε και νωρίς αύριο.

ΓΠ Καληνύχτα! Ευχαριστώ πολύ για όλα!

ΡΚ Εγώ ευχαριστώ! ●

# WINE JOURNAL

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γρηγόρης Κόντος Dip WSET

## Οι άνθρωποι δεν θυμόμαστε μέρες, θυμόμαστε στιγμές

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

Βρέθηκα πρόσφατα στη Λήμνο και στο εστιατόριο Ριζά, στα γραφικά στενά της όμορφης Μύρινας. Η ντόπια, ολόφρεσκη πρώτη ύλη και η λελογισμένη μαγειρική δημιουργικότητα έχουν αποτέλεσμα πολλές και αξιομνημόνευτες γεύσεις. Από τα πιάτα μας παρήλασαν γλυκά βλίτα με αχνιστά κολοκύθια και φρέσκο τυρί, χταπόδι στα κάρβουνα με τα ντόπια ασπρομύτικα φασόλια, ένας υπέροχος, σαρκώδης τόνος σουβλάκι και άλλες πανέμορφες γευστικές δημιουργίες. Η μαζεμένη αλλά ουσιαστική λίστα κρασιών δίνει έμφαση στα κρασιά ήπιας παρέμβασης από διάφορα μέρη της Ελλάδας, ενώ τιμά πρωτίστως –φυσικά– τη Λήμνο. Εμείς επιλέγουμε το Terra Ambra Deep Skin από το Οινοποιείο Γκαράλη, ένα εναλλακτικό Μοσχάτο Αλεξανδρείας που καλλιεργείται βιολογικά και οινοποιείται με τέσσερις μήνες εκχύλισης μαζί με τα στέμφυλα. Ένα κρασί πασπαρτού με αρώματα από αποξηραμένα βερίκοκα, κυδώνι, μανιτάρι Portobello και ξανθή σταφίδα.

Μια επίσκεψη στην ProWein αποτελεί πάντα μια μοναδική εμπειρία για κάθε επαγγελματία που ασχολείται με το κρασί. Εκτός από μια ευκαιρία για meetings με πολλούς κορυφαίους Έλληνες οινοποιούς, είναι μια πρώτης τάξεως ευκαιρία να κάνει κανείς μια βόλτα ανά τα Halls, δοκιμάζοντας διακεκριμένα κρασιά από όλο τον κόσμο: Bordeaux, Barolo, Τοσκάνη, Αλσατία, Sauternes, Tokaji, California, Mendoza. Μια πραγματική γιορτή γεύσεων, πολιτισμών, κουλτούρας και ευζωίας.

Στη δική μου κατανόηση, αν βρίσκεσαι στα Χανιά, δεν γίνεται να μην πας να φας στην ταβέρνα του Ντουινιά, κάπου 20 χιλιόμετρα νότια της πόλης, στο χωριό Δρακόνα. Η ασύλληπτη πρώτη ύλη από τα δικά τους, ιδιότητα μπουστάνια και ζώα, αλλά και το αργό μαγείρεμα σε πήλινες γάστρες, πάνω σε ξύλα που καίνε αργά στην άκρη του δρόμου, δημιουργούν φιλόξενες και αυθεντικές γευστικές αναμνήσεις. Βελοούδινη μελιτζανοσαλάτα, επικά βλίτα, χειροποίητο τυρί, αρωματικό λάδι, αρνί τσιγαριστό και γλυκάδια ήταν τα υλικά για ένα αληθινό συμπόσιο. Στα ποτήρια μας, η τοπική, αφιλτράριστη και –κυρίως– απαστερώτη μπίρα Χάρμα ήταν τόσο μεστή και πλούσια, που δεν σκεφτήκαμε στιγμή ότι μας λείπει το κρασί.

Ωρίμανση στη φιάλη ή ώριμος τρύγος; Λίγοι ακολουθούν τον πρώτο δρόμο, ακόμα λιγότεροι τον δεύτερο, και ο Σωτήρης Γκίνης του Οινοποιείου Άωτον στην Παιανία είναι από αυτούς που λένε να μην ωριμότητα, από όπου και αν προέρχεται! Δοκιμάζοντας από τη δεξαμενή το νεαρό αλλά έτοιμο Σαββατιανό του 2021, παρελαύνουν στο ποτήρι αρώματα από ροδάκινο, βερίκοκο και πράσινο μήλο, μαζί με μια πανέμορφη γήινη παρουσία. Όγκος, πλούτος και λιπαρότητα φέρνουν στο μυαλό πρωτοκλασάτα Chardonnay και δείχνουν πού μπορεί να φτάσει η ποικιλία όταν το βιολογικά καλλιεργημένο σταφύλι τρυγηθεί έχοντας προλάβει να αναπτύξει ολόκληρο το αρωματικό δυναμικό του.

Επανερχομαι στην Κρήτη. Σε έναν σωστό, παραδοσιακό γάμο θα πιεις μαρουβά και θα φας γαμοπίλαφο. Είχαμε την τύχη να βρεθούμε στη Σούγια και να μας συμβούν και τα δύο. Ειδικά το ονειρεμένο γαμοπίλαφο που μας προσφέρθηκε με έχει αναγκάσει να ψάχνω συνταγές για το διάστημα που μας χωρίζει μέχρι τον επόμενο κρητικό γάμο –όταν γίνει. Δεν ξέρω τι κάνουν και πώς το κάνουν. Μην είναι ο ζωμός, μην είναι τα ζώα, το στακοβούτυρο ή ο αργός χρόνος μαγειρέματος; Μάλλον όλα μαζί, με extra δόσεις εμπειρίας και... κρητικής κουζουλιάδας! Ο δε μαρουβάς, με τα γήινα αρώματά του από κάστανο και σταφίδες, ήταν και ρουστίκ και γήινο, και μας χάρισε ένα μοναδικό ταίριασμα.

Τον Χρήστο Κουλουριώτη τον γνώρισα στο Λονδίνο στις αρχές του 2016, στην απονομή των WSET Diploma που μας απονεμήθηκαν εκείνη την ημέρα. Ο Χρήστος αργότερα ακολούθησε τον δρόμο της παραγωγής, αξιοποιώντας τα οικογενειακά κτήματα στα Μέγαρα, με πρώτο κρασί το The Knack Project Chardonnay. Δοκιμάζοντας την ετικέτα του 2019, ενθουσιάστηκα με το βαθύ, χρυσαφένιο του χρώμα, την αργή, σαν ελαιόλαδο κίνηση στο ποτήρι και τα μοναδικά του ώριμα αρώματα. Ροδάκινο, βερίκοκο, ζελέ κυδώνι, νότες λιβανιού, πάστα αμυγδάλου, ζύμες, νότες μανιταριού και crème pâtissière. Το κρασί έχει ζυμωθεί αυθόρμητα και έχει εμφιαλωθεί σε 1.080 φιάλες χωρίς σταθεροποίηση και φιλτράρισμα. Ισορροπία, μεστό σώμα, πλούτος, μακρά επίγευση. Ποιο είναι το σημαντικότερο στοιχείο του terroir; Για μένα, ξεκάθαρα ο Χρήστος! ●

# ELYSIAN

*Grand Rose*



WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR

A glimpse of paradise

GEORGIOS LAFAZANIS  
— WINERY —





# ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Αγαπημένη κουζίνα η μεξικάνικη, έχει μπει για τα καλά στη ζωή μας τα τελευταία χρόνια, αφού ακόμα και από τα σούπερ μάρκετ μπορεί κάποιος να προμηθευτεί όλα τα απαραίτητα. Ποιοι είναι, όμως, οι ιδανικοί συνδυασμοί με τα καυτερά της πιάτα ή ποιο κρασί δίνει την καλύτερη εκδοχή του διάσημου γουακαμόλε;

Ας πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή. Στο Μεξικό ήκμασαν πολιτισμοί όπως των Μάγια και των Αζτέκων, σημάδια των οποίων υπάρχουν ακόμα και σήμερα στη γαστρονομία της χώρας, που έχει επιρροές από τον αρχαίο πολιτισμό της και τη σύγχρονη ισπανική κουζίνα. Το πιο σημαντικό υλικό που καθορίζει τη μεξικανική κουλτούρα είναι ο αραβόσιτος (*Zea mays*), που θεωρείται αυτόχθον προϊόν, καθώς έχουν βρεθεί σε σπήλαια φυτικά υπολείμματα που χρονολογούνται σε μια περίοδο από το 5200 π.Χ. έως το 1536 μ.Χ.

Το αλεύρι του αραβοσίτου χρησιμοποιούνταν για να παρασκευάζουν τα δικά τους ψωμιά, τις γνωστές μας *tortillas*. Ο παραδοσιακός τρόπος παραγωγής περιλάμβανε το βράσιμο του ξερού αραβοσίτου με νερό και ασβέστη!!! Και στη συνέχεια το άφηναν να μουλιάσει όλο το βράδυ. Το πρωί το στράγγιζαν και το έτριβαν για να φύγει το περικάρπιο. Ο καθαρός σπόρος πήγαινε σε πέτρινους μύλους (*metate*) για να γίνει ένα χοντρό αλεύρι (*masa* ή *mixtama*). Στη συνέχεια, ξανά πίσω στο σπίτι, όπου το διαμόρφωναν σε λεπτά φύλλα, είτε με το χέρι είτε με πρέσα, με διάμετρο 18 εκατοστά και πάχος 2 χιλιοστά. Έπειτα τις έψηναν σε μια μεταλλική πλάκα (*comal*) και τις διατηρούσαν ζεστές, τυλιγμένες σε λεπτές πετσέτες. Ο συνδυασμός τους με ψητά κρεμμύδια, σκόρδο, τομάτες και πιπεριές είναι το μαγειρικό αρχέτυπο του Μεξικού.

Η *tortilla*, εκτός από τη χρήση της ως ψωμί, μπορεί να τυλιχτεί και να γίνει γεμιστή (*burritos*) σε πολλές παραλλαγές και να συνοδευτεί με σάλτσες όπως οι *guacamole*, *pico de gallo*, *salsa* και ξινή κρέμα. Αντίστοιχος συνδυασμός είναι οι *enchiladas*, που γεμίζονται και σερβίρονται με διάφορες σάλτσες ψημένες στον φούρνο. Από τις πιο διάσημες παραλλαγές της *tortilla* είναι τα *tacos*. Μικρότερα σε μέγεθος, γαρνίρονται με διάφορες επιλογές από ψάρι, κρέας, λαχανικά και σάλτσες. Σήμερα αποτελούν σημαντικό κομμάτι της *finger* και *street food* κουλτούρας τόσο των ΗΠΑ όσο και της Ευρώπης. Η βασική διαφορά εδώ είναι ότι χρησιμοποιείται αλεύρι από σιτάρι και όχι από αραβόσιτο, που έχει σημαντική διαφορά στη γεύση.

Στο Μεξικό όλες αυτές οι παραλλαγές αποτελούν σημαντικό μέρος της καθημερινής διατροφής σε όλες τις οικονομικές τάξεις, με τη διαφορά ότι στις χαμηλότερες η κατανάλωση είναι πολύ μεγαλύτερη. Ένας άλλος παραδοσιακός τρόπος για τη δημιουργία του αλευριού από αραβόσιτο, που έρχεται μέσα από αιώνες παράδοσης στο Μεξικό, είναι τα *tamales*, που γίνονται από τη *masa de maíz*, η οποία είναι μια διαφορετική τεχνική επεξεργασίας που λέγεται *nixtamalization*. Εδώ ο αραβόσιτος μουλιάζει και στη συνέχεια βράζει με στάχτη ή ασβέστη, που επιτρέπει στο περικάρπιο να αφαιρεθεί πιο εύκολα και, όταν αλεστεί, να δώσει μια ζύμη πιο ελαστική που πλάθεται πιο εύκολα σε διάφορα σχήματα. Τα *tamales* πλάθονται σε διάφορα σχήματα και μεγέθη, τυλίγονται είτε με φύλλα καλαμποκιού είτε με φύλλα μπανάνας και μαγειρεύονται στον ατμό. Μπορούν να είναι αλμυρά αλλά και σε γλυκές εκδοχές.

Ένα πολύ παραδοσιακό ρόφημα του Μεξικού αντίστοιχο με τη σοκολάτα (που μπορείτε να βρείτε σε προηγούμενο τεύχος μας) είναι το *Atole*. Γίνεται με τον χυλό του *masa de maíz*, αναμειγμένο με νερό, ζάχαρη και αρωματισμένο με μπαχαρικά. Σερβίρεται κυρίως στο πρωινό και είναι εξαιρετικό για το στομάχι. Αντίθετα με τη σοκολάτα, μπορεί να καταναλωθεί μόνο εκεί που παράγεται, άμεσα. Το Μεξικό, λόγω της μεγάλης έκτασής του, της θέσης του ανάμεσα σε δύο ωκεανούς, των μεγάλων υψομέτρων, της άφθονης βλάστησης, είχε μια πλούσια παραγωγή πρώτων υλών για τη γαστρονομία του εδώ και χιλιάδες χρόνια. Εκτός λοιπόν από τον αραβόσιτο, τα φασόλια και οι πιπεριές *chillies*

(*capsicum*) αλληλοσυμπληρώνονται ιδανικά, συνδυάζοντας πρωτεΐνες, βιταμίνες αλλά και έντονες γεύσεις. Επίσης υπήρχαν και λαχανικά, όπως το αβοκάντο, οι τομάτες, οι κολοκύθες, όπως και ποικίλα τροπικά και εξωτικά φρούτα. Τα ψάρια και τα θαλασσινά σε αφθονία, μαζί με κυνήγι, γαλοπούλες και χοιρινά. Αν προσθέσετε και τη βανίλια και τη σοκολάτα, αντιλαμβάνεστε ότι μόνο βαρετή δεν ήταν η διατροφή τους.

Με την κυριαρχία των Ισπανών επί τρεις αιώνες, ήταν λογικό να εισαχθούν και άλλες πρώτες ύλες, που σιγά σιγά ενσωματώθηκαν στη γαστρονομική κουλτούρα του Μεξικού. Οι Ισπανοί έφεραν το σιτάρι για την παραγωγή ψωμιού, το ρύζι, τα αμύγδαλα, τα σταφύλια για κρασί και σταφίδες, αλλά και τις ελιές για ελαιόλαδο. Επίσης ήρθαν μωσχάρια, κατσίκες και πρόβατα, που εκτός από το κρέας τους προσέφεραν και αντίστοιχα λιπαρά προϊόντα, όπως το γάλα, το βούτυρο και το τυρί. Με βάση αυτά τα στοιχεία είναι εύκολο να καταλάβουμε την προ-ισπανική και τη μετα-ισπανική επιρροή στη μεξικάνικη διατροφική κουλτούρα.

Αναμφισβήτητα, το εθνικό πιάτο του Μεξικού είναι το *moles*. Στην ουσία πρόκειται για μια σάλτσα που έχει πάρει το όνομά της από τη λέξη των *Nahuatl* «*molli*», που σημαίνει μείγμα. Οι παραλλαγές στις *moles* είναι πάρα πολλές και έχουν κυρίως τοπικό χαρακτήρα. Οι κοινοί παράγοντες είναι οι πιπεριές *chilli* που χρησιμοποιούνται και το ότι πάντα είναι σιγομαγειρεμένες. Για παράδειγμα, μακρόχρονες ιστορικές αναφορές για *moles* είναι η *Mole robiano de guajolote*, που προέρχεται από την κοιλάδα *Pueblo*, με πιπεριές *ancho* και άγρια γαλοπούλα, ενώ το *Pavo in mole robiano* έγινε διάσημο για την προσθήκη πικρής σοκολάτας στη σάλτσα.

Φυσικά, δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε και στο μεξικάνικο *street food*, που είναι ευρέως διαδεδομένο στις μεγάλες πόλεις της χώρας και ακόμα παραπέρα: οι καραμελωμένες γλυκοπατάτες (*camotes enmielados*), τα ψητά καλαμπόκια με *chili* και *lime*, τα περίφημα *chicharron* (τηγανητά και τραγανά κομμάτια χοιρινού κρέατος). Στο κεντρικό Μεξικό θα βρούμε το *barbacoa*, που είναι αρνί τυλιγμένο σε αρωματικά φύλλα και μαγειρεμένο στον ατμό. Επίσης, το *carnitas*, που είναι κομμάτια χοιρινού μαγειρεμένα στο λίπος τους, και το *ribil* από τη χερσόνησο *Piucatan*, που είναι χοιρινό που τυλίγεται σε φύλλα και ψήνεται στο χώμα σαν τις δικές μας γάστρες.

## ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΜΕ ΚΡΑΣΙ

Σε γενικές γραμμές, αν υπάρχει έντονο κάψιμο από τις πιπεριές, αδιαφορείτε για το ταίριασμα και επιλέγετε κρασιά λευκά, με χαμηλό αλκοόλ, δροσερή οξύτητα, που παράγει σάλιο για να μετριάσει το κάψιμο, και άφθονο φρούτο για να ξεγελάει τον εγκέφαλο. Ιδανικά, γερμανικά *Riesling*, ελαφριά *Μοσχοφίλερα*, δροσιστικές *Ρομπόλες* και *Ροδίτες*. Για *tacos* που έχουν πολλά λαχανικά, κόλιανδρο και *lime*, ακόμα και αν έχουν κόκκινο κρέας, προτιμήστε δροσερά ροζέ από Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο και Λιάτικο. Για *tamales* όπου η γέμιση έχει τυρί, λαχανικά και κρέας, επιλέξτε ελαφριά κόκκινα από Αγιωργίτικο, Λημνιώνα και *Tempranillo*. Για *enchiladas* με λαχανικά και τυρί, λευκά κρασιά με φυτικότητα και υψηλή οξύτητα, όπως τα *Sauvignon Blanc*, *Ρομπόλα* και *Μοσχοφίλερο*. Για *barbacoa* με αρνί και πιπεριές, ιδανική ποικιλία είναι το *Carménère* από τη Χιλή, το *Cabernet Sauvignon* από δροσερά κλίματα και το Ξινόμαυρο. Το χοιρινό *Carnitas* με μπαχαρικά και έντονη λιπαρότητα είναι ιδανικό με αφρώδη κρασιά, τα οποία με το ανθρακικό και την οξύτητα θα εξισορροπήσουν τη λιπαρότητα, ή διαφορετικά με ένα Ασύρτικο από τη Σαντορίνη, που θα κάνει ανάλογη δουλειά. ●

# Πας στοίχημα;

Δεν θεωρώ τον εαυτό μου τζογαδόρο, αλλά, αν κρίνω από το πόσο επιρρεπής είμαι στις απολαύσεις –βάλει το καλό φαγητό και το κρασί ανάμεσα σε αυτές–, τη γλίτωση μόνο από ό,τι φοβήθηκα να δοκιμάσω. Σε αυτά συγκαταλέγω τα ναρκωτικά και τον τζόγο. Παρ' όλα αυτά, πάντα παίζω «γιάντες» με το κόκαλο του κοτόπουλου με στοιχήματα, «31» την Πρωτοχρονιά και θα έλεγα ψέματα αν δεν παραδεχόμουν ότι, όποτε βρέθηκα σε καζίνο στο εξωτερικό, ζαλιζόμουν ευχάριστα με το γύρισμα της ρουλέτας και την αδρεναλίνη του Blackjack, στο όριο του μικροποσού που συμφωνούσα –και τηρούσα αυστηρά με τον εαυτό μου– ότι θα έχανα.

Το εθιστικό στον τζόγο είναι η αδρεναλίνη. Και μάλλον αυτή είναι και η αιτία των προσωπικών μας στόχων. Στοιχημάτων που βάζουμε με τον εαυτό μας· που κάνουν την επαγγελματική μας καθημερινότητα λίγο πιο ενδιαφέρουσα. Ένα τέτοιο στοίχημα ήταν και το Aegean Cocktails and Spirits. Το Σάββατο που μας πέρασε, στον Φάρο του ΚΠΙΣΝ διοργανώσαμε το 3ο Aegean Cocktails and Spirits Festival. Το πονάω αυτό το φεστιβάλ. Αυτά τα ελληνικά αποστάγματα που τζογάρουν. Γιατί αποφάσισαν να βγουν από το μαύρο-κόκκινο, από την πεπατημένη, του μεζεδοπωλείου, του καφενείου, της ταβέρνας, και να παίξουν διαφορετικά. Ρισκάροντας. Για να αγγίξουν νέο κοινό, με διαφορετικό τρόπο. Να σταθούν δίπλα σε παγκόσμιους παίκτες.

Έπιασα τον εαυτό μου να περιφέρεται κάποια στιγμή στον μέσα και τον έξω Φάρο, παρατηρώντας κατά τις 21.30, που πρέπει να είχε ταυτόχρονα –εκείνη τη στιγμή– τουλάχιστον 1.000-1.200 άτομα, και να αναζητώ έναν παραλληλισμό. Αυτά τα ελληνικά αποστάγματα είναι σαν αυτά τα άλογα που ποτέ δεν ήταν φαβορί σε μια ιπποδρομία. Σαν τους μαθητές σε μια τάξη που δεν σου γεμίζουν το μάτι. Underdogs στην παγκόσμια αγορά αποσταγμάτων. Μέχρι να τους δοθεί η ευκαιρία. Μέχρι κάποιος να πιστέψει σε αυτά και να τους πει «you can do it». Έτσι έγινε με το Aegean. Μιλώντας με τον Steve Olson στη Σκωτία το 2015, στο πλαίσιο του WorldClass, τον άκουσα να μου μιλάει με πάθος για το τσίπουρο. Και κοντοστάθηκα απέναντι σε μια κατηγορία με την οποία δεν είχα ασχοληθεί ποτέ. Και μετά, σε μια γευσιγνωσία μονοποικιλιακού τσίπουρου, είπα: «Γαμώτο, γιατί. Γιατί δεν θα έχεις ποτέ μια ευκαιρία σε ένα μπαρ, γιατί είσαι τσίπουρο, ούζο, τσικουδιά;». Βαρύ φορτίο η ρετινιά. Και αυτή των ελληνικών αποσταγμάτων τα κρατούσε ταυτισμένα στο μυαλό μας με το καφενείο και την ταβέρνα.

Και εκεί ήταν που γύρισε η κεφαλονίτικη βίδα στο κεφάλι μου και είπα «you can do it». Έτσι προέκυψε το Aegean Cocktails and Spirits. Σαν ένα στοίχημα που μεταφράστηκε σε μια σειρά κινήσεων στρατηγικής με επίκεντρο τα ελληνικά αποστάγματα. Και το repositioning σε μια νέα εποχή. Το άνοιγμα της κατηγορίας σε αυτό που αποτελεί την ψυχαγωγία των 20-45 σε όλο τον κόσμο. Στα κοκτέιλ και στα μπαρ. Και οι ίδιοι οι

παραγωγοί στην αρχή δεν το πίστευαν. Ελληνικά αποστάγματα στο μπαρ το 2016, το 2017, το 2018; Οι bartenders νόμιζαν ότι τους κοροΐδευες. Τώρα τα βρίσκεις σχεδόν παντού και συχνά μέσα στη λίστα των κοκτέιλ. Όχι ότι δεν έχουμε δρόμο ακόμα. Αλλά ο δρόμος έχει ανοίξει. Στις 4 Ιουνίου, στο φεστιβάλ, 14 μπαρ σέρβιραν διαφορετικά κοκτέιλ με ελληνικότητα και πάνω από 1.700 άτομα πλήρωσαν για να τα δοκιμάσουν. Το ίδιο είχε γίνει και το 2018 και το 2019 στα προ Covid Aegean Festival.

Οι bartenders τα αγάπησαν και τα έχουν στα μπαρ τους. Τα ελληνικά αποστάγματα δεν είναι πλέον underdogs. Είναι φαβορί για τις παγκόσμιες αγορές. Είναι προϊόντα μικρής παραγωγής, από τοπικά υλικά. Τα πιο πολλά παράγονται από οικογένειες και υποστηρίζουν τοπικές κοινωνίες και κοινότητες. Έχουν χαρακτήρα, ποιότητα, ιστορία, πολλά από αυτά είναι και προϊόντα γεωγραφικής προέλευσης. Τα ατού υπάρχουν. Το μόνο που μένει τώρα είναι να αλλάξει η νοοτροπία αρκετών Ελλήνων παραγωγών. Κάποιων που νομίζουν ότι, αν πηγαίνει καλά το brand τους στο εξωτερικό, είναι αρκετό. Κάποιων άλλων που δεν αντιλαμβάνονται ότι καλώς ή κακώς η νέα εποχή υπάρχει. Και τέλος, όλων εκείνων που δεν καταλαβαίνουν ότι το brand name είναι «Ελλάδα» και αυτό πρέπει να χτίσει ο καθένας στην κατηγορία του. Οι κρασάδες το πέτυχαν και τους αξίζουν πολλά μπράβο. Για τα αποστάγματα δεν θα βάλω κανένα στοίχημα...

Και μιλώντας για στοίχημα, έβαλα ένα ακόμη. Τις τελευταίες τρεις εβδομάδες και με την υποστήριξη του Δήμου Αθηναίων, πέρα από το Aegean Cocktails and Spirits, διοργανώσαμε το 1ο Athens Cocktail Festival. Επιτέλους, η πόλη μας απέκτησε το δικό της φεστιβάλ κοκτέιλ. Η Αθήνα είναι μια ευρωπαϊκή μεγαλούπολη, από τις πρώτες στις επιλογές ως τουριστικός προορισμός, με μια φανταστική μπαρ σκηνή, με μπαρ γνωστά σε όλο τον κόσμο. Το χρειαζόταν το φεστιβάλ. Το στοίχημα δεν ήταν αυτό. Το στοίχημα ήταν η αρχή μιας νέας κουλτούρας στα φεστιβάλ. Μιας κουλτούρας υπεύθυνης κατανάλωσης με νόημα και ουσία. Όχι σαν υποσέλιδο στα μενού και στις διαφημίσεις. Αλλά ενσωματωμένης στο ίδιο το φεστιβάλ.

Athens Cocktail Festival: ένα διήμερο στον Φάρο στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος 20 και 21 Μαΐου, ένα Closing Party μία εβδομάδα μετά σε έναν υπέροχο, ανεξερεύνητο κήπο στο Θησείο, εκείνον του Συλλόγου Ελλήνων Αρχαιολόγων, στις 28 Μαΐου. Αν βάλουμε σε αυτό και το Aegean Festival, έχουμε τα παρακάτω: 2 εβδομάδες, 2 Φεστιβάλ και 1 πάρτι, 7.400 άτομα καταγεγραμμένα και καμία περίπτωση μέθης. Τα locations ήταν φανταστικά, η μουσική υπέροχη, τα vibes τρομερά, ο κόσμος διασκεδάζει και πέρασε υπέροχα. Ο καθένας με την είσοδό του έπαιρνε κουπόνια για 2 κοκτέιλ, οι εταιρείες το σεβάστηκαν και το υποστήριξαν και το ίδιο και ο κόσμος. Η μέση κατανάλωση ανά άτομο ήταν 1,9 κοκτέιλ. Αυτό το στοίχημα το κέρδισα. ●



• SEMÉLI •  
ESTATE



## ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ ΚΑΙ ΠΕΙΡΑΣΜΟΣ

Μέσα από ένα μαγευτικό ταξίδι γεύσεων  
και καλοκαιρινών προκλήσεων.

Όγκος 75x27,5



grapemag.gr



Interviews

Travel

Stories

Wine pairing

Wine news

Best buys





THE PLACE TO STUDY  
WINE  
SPIRITS  
COFFEE  
BEVERAGES

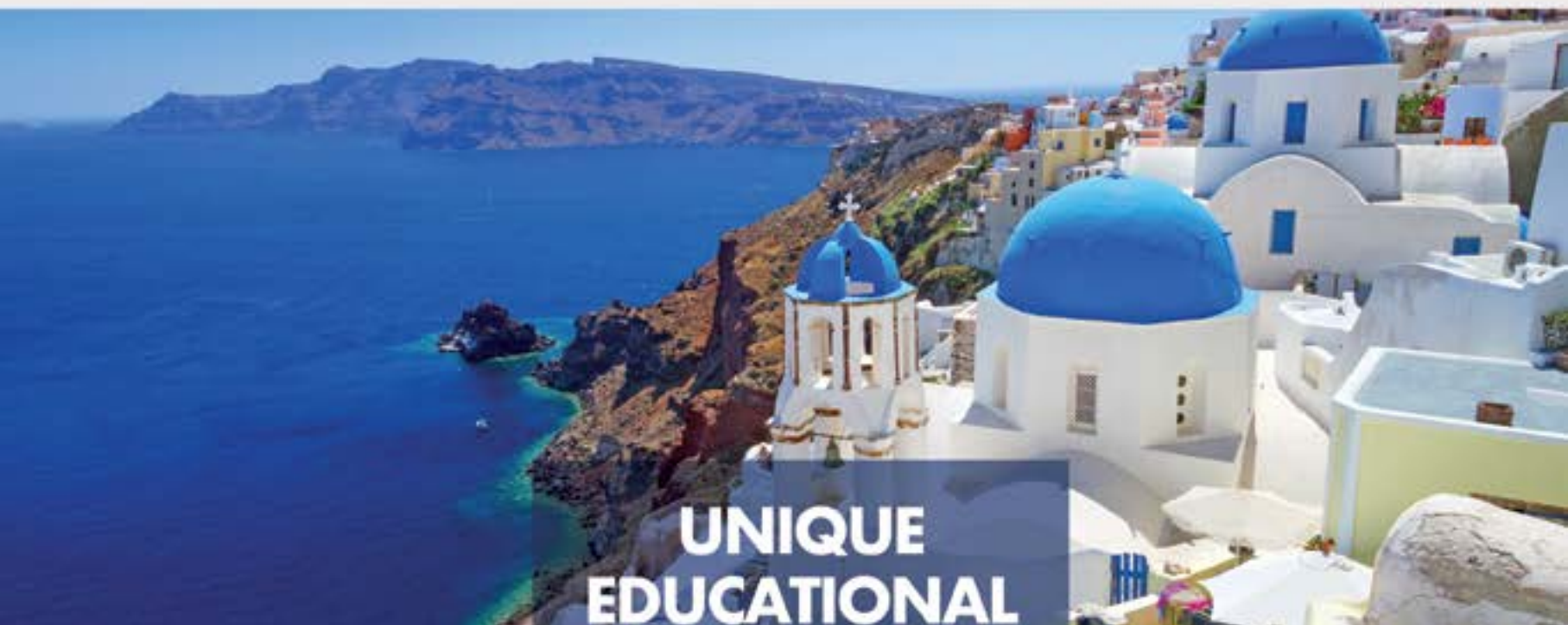
WSET DIPLOMA  
IN SANTORINI  
& ATHENS  
INTERNATIONAL MODE



WSET  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# INTERNATIONAL WSET DIPLOMA IN WINES

The globally recognized title for the wine professionals



UNIQUE  
EDUCATIONAL  
EXPERIENCE  
IN GREECE



FROM 19<sup>th</sup> APRIL 2023

ENROLL & STAND A CHANCE TO WIN ONE OF OUR DIPLOMA BURSARIES



[www.wspc.gr](http://www.wspc.gr)

## TRAVELLER

## Στην Κρήτη κοιτάνε πάντα μπροστά

Ένας καλός φίλος συνηθίζει να λέει ότι σε αυτή τη χώρα κατοικούν οι Κρητικοί και οι άλλοι. Εγώ, μη όντας Κρητικός, τοποθετώ αυτή τη δήλωση στην κατηγορία αντίστοιχων που προσδιορίζουν την Αρκαδία ως την κοιτίδα του κόσμου ή διατείνονται ότι σαν τη Χαλκιδική δεν έχει.

Παρά ταύτα, αναγνωρίζω ότι η Κρήτη είναι ένα πανέμορφο μέρος, με ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα ιδιοσυγκρασία, αδιαμφισβήτητο φυσικό κάλλος, αποτελεί κοιτίδα του σημαντικότερου ίσως αρχαιοελληνικού πολιτισμού και έχει υπέροχο ελληνικό καλοκαίρι σχεδόν 10 μήνες τον χρόνο και... καλά κρασιά. Πιο συγκεκριμένα, θεωρώ ότι τα κρητικά οινοποιεία τα τελευταία είκοσι χρόνια έχουν κάνει ένα αθόρυβο οινικό θαύμα, έχοντας καλύψει μια τεράστια απόσταση που χώριζε τα κρασιά τους από τα αντίστοιχα της Μακεδονίας ή της Πελοποννήσου ή της Σαντορίνης ή άλλων παραδοσιακών οινοπαραγωγών περιοχών της χώρας μας. Και σήμερα, τα κρασιά της Κρήτης στέκονται επάξια σε κάθε περίπτωση, είτε αποτελούν εκπροσώπους διεθνών ποικιλιών είτε των πολλών και σημαντικών τοπικών ποικιλιών. Αν μάλιστα στην «εξίσωσή» μας παρεισφρήσει και η παράμετρος «τιμή», τότε τα κρασιά της Κρήτης μπορούν να ισχυριστούν ότι διαθέτουν την ιδανική σχέση ποιότητας-τιμής.

Με αυτά στο μυαλό μου, βρέθηκα πριν από λίγο καιρό για δύο μόνο –δυστυχώς– μέρες στην Κρήτη, για να επισκεφθώ κάποια οινοποιεία που είχα ξαναεπισκεφθεί πριν από μερικά χρόνια, αλλά και να γνωρίσω κάποια άλλα. Να επισημάνουμε εδώ ότι σε όλη την εδαφική έκταση της Κρήτης συναντά κανείς οινοποιεία, αν και όπως είναι αναμενόμενο τα περισσότερα είναι στον Νομό Ηρακλείου και στον Νομό Χανίων. Μάλιστα, στον Νομό Ηρακλείου είναι και αρκετά συγκεντρωμένα σε δύο-τρεις γεωγραφικές ζώνες, κάτι το οποίο δεν ισχύει για τον Νομό Χανίων.

Το ταξίδι μας ξεκίνησε από τα Χανιά. Στο πλαίσιο των δράσεων του Grape Escape ([www.grapeescape.gr](http://www.grapeescape.gr)), της εταιρείας που ειδικεύεται στον οινικό τουρισμό και ξέρει την ανεξερεύνητη Κρήτη ίσως όσο κανείς άλλος, ξεκινήσαμε την περιήγησή μας από το οινοποιείο των αδελφών Πατερομιχελάκη. Τα κτήματα των αδελφών Πατερομιχελάκη βρίσκονται κοντά στο χωριό Λουσακίες στον Κίσαμο, σε υψόμετρο περίπου 200 μ. και σε απόσταση 4 χιλιομέτρων από τη θάλασσα. Σε 50 στρέμματα παράγουν Μαυροτράγανο, Ρωμέικο, Syrah και Merlot, όπως και Μοσχάτο, Ασύρτικο και Malvasia Aromatica, και βέβαια ένα υπέροχο βιολογικό ελαιόλαδο. Αυτό όμως που δύσκολα μπορεί να περιγραφεί με λέξεις είναι το υπέροχο μικρό οινοποιείο τους, που περιλαμβάνει ένα βενετσιάνικο κελάρι του 16ου αιώνα, μοναδικής αισθητικής και απολύτως υποβλητικό, στο οποίο δοκιμάσαμε τα εξαιρετικά κρασιά τους και είχαμε την ευκαιρία να γνωριστούμε και να μιλήσουμε για την ιστορία της περιοχής, για την παλαιότερη ίσως ελιά, χιλιάδων ετών, που υπάρχει στην Κρήτη, για τη ροκ μουσική, αλλά και να γευτούμε το παραδοσιακό γαμοπιλάφο.

Επόμενος σταθμός οι Αμπελώνες Καραβιτάκη. Ιστορία 80 χρόνων, που σήμερα εκφράζεται από το πάθος για εξέλιξη και πρόοδο του Νίκου Καραβιτάκη. Εκατόν πενήντα στρέμματα στα Ποντικιανά Χανίων, εξαιρετικά κρασιά τοπικών αλλά και διεθνών ποικιλιών, σημαντική μονάδα παραγωγής και ένα σύγχρονο επισκέψιμο οινοποιείο που φιλοξενεί πολλές χιλιάδες επισκέπτες κάθε χρόνο. Εμείς είχαμε το προνόμιο να μας ξεναγήσει ο Νίκος Καραβιτάκης στο μετόχι της οικογένειάς του, όπου η θέα της θάλασσας από ψηλά και μέσα από τα αμπέλια κάνει τον χρόνο να σταματά και το μυαλό να αδειάζει από κάθε ανεπιθύμητη σκέψη.

Το μεσημέρι κάνουμε μια στάση για φαγητό στο Οινοποιείο Μανουσάκη στον Βατόλακκο Χανίων. Αιώνόβιες ελιές, ατμόσφαιρα μεσογειακής ραστώνης, καρό τραπεζομάντιλα, φαγητό ελληνικής ταβέρνας και τα εξαιρετικά κρασιά της σειράς Νόστος, που εκφράζει το φιλοσοφικό στίγμα της οικογένειας Μανουσάκη, τον νόστο του ξενιτεμένου που γυρίζει στα πάτρια εδάφη και εκεί στήνει τις ρίζες της ζωής και των αμπελιών του. Και το οινικό μας ταξίδι συνεχίζεται σε ένα πανέμορφο σκηνικό, βγαλμένο από παραμύθι τοσκανέζικου έρωτα που σαν να φύτρωσε στο ορεινό χωριό του Αλίκαμπου, στην περιοχή του Αποκόρωνα στα Χανιά. Εδώ, στο Οινοποιείο Ντουράκη συναντάμε τον Ανδρέα Ντουράκη, έναν φιλόσοφο της ζωής, του κρασιού και της Κρήτης, που μετά από σπουδές στη Γερμανία και εμπειρία δουλεύοντας σε οινοποιεία της Ελλάδας και του εξωτερικού, νιώθει το κάλεσμα του τόπου του και στήνει σε αυτό το μοναδικής φυσικής ομορφιάς περιβάλλον το οινοποιείο, που παράγει σήμερα ποιοτικά κρασιά εμπνευσμένα από την κρητική γη και τις ποικιλίες της. Τυχερός άνθρωπος ο Ανδρέας Ντουράκης, γιατί έχει δίπλα του την κόρη του Εύη και τον γιο του Αντώνη, που υποστηρίζουν το δημιουργήμα του και προσθέτουν νεανική φρεσκάδα και όραμα, τα οποία αποτελούν τα σημαντικότερα εχέγγυα για μια ακόμη λαμπρότερη πορεία στο μέλλον.

Και φεύγουμε για το Ηράκλειο. Τελευταίος σταθμός της διαδρομής μας στην Κρήτη, το εμβληματικό Οινοποιείο Μπουτάρη, στο κτήμα Φανταξομέτοχο, στο Σκαλάκι. Ένα μαγικό σημείο σε έναν λόφο μόλις 8 χιλιόμετρα έξω από το κέντρο του Ηρακλείου και 4 χιλιόμετρα από τον αρχαιολογικό χώρο της Κνωσού. Το κτήμα Φανταξομέτοχο ή αλλιώς «Μετόχι των φαντασμάτων» χρωστάει το όνομά του στις προσπάθειες του πρώην ιδιοκτήτη του να το διασώσει από τις πειρατικές επιδρομές, διαδίδοντας ότι στο κτήμα κατοικούν φαντάσματα. Εκεί βρίσκεται το νεότερο και πιο σύγχρονης αισθητικής Οινοποιείο Μπουτάρη, στο οποίο η ιστορική εταιρεία παράγει μερικές από τις γνωστές της ετικέτες, αλλά προωθεί και την ιδέα του οινοτουρισμού με πολλές και συχνές δράσεις και με τη δημιουργία μερικών –ήδη βραβευμένων– καταλυμάτων ζηλευτής τοποθεσίας και αισθητικής. Εκείνη τη μέρα το οινοποιείο οργάνωσε ένα εξαιρετικό wine and food pairing, παντρεύοντας μερικά από τα σημαντικότερα κρασιά της μεγάλης γκάμας της εταιρείας Μπουτάρη με γαστρονομικές εκπλήξεις, φτιαγμένες ειδικά για την περίπτωση από μερικούς καταξιωμένους chefs. Οι αδελφές Μαρίνα και Λένια Μπουτάρη έδωσαν το στίγμα της ανεπιτήδευτης φιλοξενίας και της θετικής τους αύρας και δώρισαν στο ταξίδι μας στην Κρήτη την καλύτερη επίγευση.

Και κάπως έτσι, με την υπόσχεση στον εαυτό μας, ως αποσκευή για την επιστροφή, ότι θα ξαναπάμε στην Κρήτη –ξανά και ξανά–, μπήκαμε στο αεροπλάνο με τη σκέψη ότι ο οινοτουρισμός στην Κρήτη έχει πεδίο δόξης λαμπρόν, όχι μόνο για τους εκατοντάδες χιλιάδες αλλοδαπούς τουρίστες που την επισκέπτονται κάθε χρόνο, αλλά και για τον κάθε οινόφιλο ταξιδιώτη. ●





Η ΠΟΛΥΕΠΙΠΕΔΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ  
ΤΗΣ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ.



  
DOMAINE  
COSTA LAZARIDI

[www.domaine-lazaridi.gr](http://www.domaine-lazaridi.gr)



Η ξύλινη εγκατάσταση στο οινοποιείο Perez Cruz, στις παρυφές των Άνδεων.

# VINA PEREZ CRUZ

Η οινική μεταμόρφωση της Χιλής τα τελευταία χρόνια είναι εντυπωσιακή. Εκτός όμως από τα κρασιά της, που κερδίζουν φανατικούς θαυμαστές ανά τον κόσμο, τώρα έρχονται και τα οινοποιεία με αρχιτεκτονικές υπογραφές να κλέβουν την παράσταση.



Θολωτή αίθουσα που θυμίζει ναό.



Το πλαστικοποιημένο ξύλο από βιώσιμες πηγές αποπνέει κομψότητα και μινιμαλισμό.

Στις παρυφές των Άνδεων, στην κοιλάδα Maipo, που βρίσκεται νοτιοανατολικά της πόλης Σαντιάγο, στεγάζεται το οικογενειακό οινοποιείο Perez Cruz. Η οικογένεια έχει διατηρήσει σκόπιμα την αισθητική του οινοποιείου βασισμένη στην απλότητα και τη λειτουργικότητα, χωρίς ωστόσο να λείπει η έντονη αρχιτεκτονική προσέγγιση που το κάνει να ξεχωρίζει. Η απόφασή τους να επεκτείνουν περαιτέρω τις οινικές εργασίες τούς οδήγησε στο να οργανώσουν έναν τοπικό διαγωνισμό σχεδιασμού και αρχιτεκτονικής, τον οποίο κέρδισε ο José Cruz Ovalle, χάρη στις ιδιαίτερες γνώσεις του για τη γη και την κουλτούρα της Χιλής. Ο Ovalle κατάφερε να αναδείξει τις εργασίες εντός του οινοποιείου, υλοποιώντας ένα ξύλινο υπόστεγο το οποίο στηρίζεται σε ένα κωνικό δίκτυο τοξωτών νευρώσεων, ενώ παράλληλα το κτίσμα αυτό έχει έμμεσες αναφορές στην αγροτική περιφέρεια της Χιλής. Η βάση από στοιβαγμένες πέτρες περιμετρικά της κατασκευής παραπέμπει σε μια σειρά από άκαρπα κλήματα που τυλίγουν το κτίριο.

Το οικοδόμημα χαρακτηρίζεται από την καθαρότητα της μορφής και των γραμμών του. Για την ακρίβεια, πρόκειται για μια σειρά από άψογους παράλληλους θόλους συνδεδεμένους με μια συνεχή διαχωρισμένη οροφή, που κάμπτεται και καμπυλώνεται καθώς απλώνεται πάνω από τους τεράστιους θόλους. Φτιαγμένο με πλαστικοποιημένο ξύλο από βιώσιμες πηγές, αποπνέει κομψότητα και μινιμαλισμό, ενώ παράλληλα διαθέτει και μια δραματική πλευρά, η οποία αποκαλύπτεται στον επισκέπτη καθώς το εξερευνά. Χαρακτηριστικό αυτής είναι τα τραπεζοειδή ανοίγματα κενού χώρου που βρίσκονται ανάμεσα στους θόλους και δημιουργούν μια μοναδική, σχεδόν θρησκευτική αίσθηση στον επισκέπτη. ●

# SUMMER BEST BUYS

ΚΕΙΜΕΝΟ

Γιοβάννα Λύκου  
(Sommelier, Wine and Spirits Instructor)

Πόσα καλοκαιρινά στιγμιότυπα και τι να πρωτοδιαλέξεις από τόσα υπέροχα κρασιά και αποστάγματα! Τα διλήμματα της επιλογής λαμβάνουν τέλος με την αποδοχή τού ότι η οινοχοΐα είναι μια απόλυτα multi skilled ιδιότητα που δεν βαδίζει αποκλειστικά σε τεχνικά μονοπάτια. (Ξεχωριστό εργαλείο επιλογής για όπου κι αν ταξιδέψεις φέτος!) Η γλώσσα θα πρέπει να συμβουλευτεί τη γνώση και να κάνει τις κατάλληλες συστάσεις, διότι, πέρα από την ποιότητα και τη νοστιμιά, η πρώτη επαφή με κάθε κρασί θα πρέπει να είναι ουσιώδης και ανεξίτηλη. Γούστο, περίσταση, παρέα και διάθεση παραγκωνίζουν τα απόλυτα pairing και το οινικό correctness, μαρτυρώντας πως το μυστικό κρύβεται στην απόλαυση. Η ουσία είναι τα ερεθίσματα να προκύψουν από όλες τις αισθήσεις, κι ας είναι προαπαιτούμενες μόλις οι τρεις στη δοκιμή. Επίλεξε το κρασί που σε ευχαριστεί, κατάταξέ το σε όποια κατηγορία επιθυμείς και με μια πρόποση υποδέξου το καλοκαίρι: την εποχή που –παραφράζοντας τον Γκάτσο– ανασαίνει στην τέντα της κληματαριάς.



## Τα χρωματιστά

Εντυπωσιακά ροζέ σε αμέτρητες αποχρώσεις που βάζουν πινελιές στα ποτήρια μας. Αν υπάρχει μια κατηγορία που δικαιούται να παρέμβει και εικαστικά στον ουρανίσκο μας, αυτή είναι σίγουρα τα ροζέ κρασιά! Τα –για πολλούς– ιδανικά *passerpartout* ταιριάζουν τόσο με τη διατροφή μας όσο και με το ταμπεραμέντο μας.

### 1 **Grace Anhydrous** 15,90 € (Αηδόνη, Μανδηλαριά)

Η Σαντορίνη αρνείται να συμβιβαστεί πως είναι καλή μόνο στα λευκά της και στέλνει το Anhydrous να διαδώσει τον ιερό λόγο του ροζέ! Ένα κρασί που «μυρίζει νοστιμιά» και φέρνει αιγαιοπελαγίτικη αύρα με κάθε γουλιιά. Ελκυστικά κερασένιο με μία δόση αλμύρας και φρεσκάδα από βότανα, θα γίνει το *for ever and ever* άλλο μισό σε τηγανητά μπαρμπούνια και αχνιστά όστρακα.

### 2 **Mountcloud Navitas** 13,60 € (Grenache Rouge)

Το απόλυτο σταφύλι για ροζέ εγκλιματίζεται στο οικοσύστημα του Ολύμπου και αποτελεί ένα θαυμάσιο case study για το πώς η ευγένεια ισορροπεί με την εξωστρέφεια. Εσπεριδοειδή και κεράσια πλάι σε κομψά τριαντάφυλλα αρωματίζουν μια γαργαλιστική φρεσκάδα που κρατάει για ώρα. Πάρτε τον χρόνο σας να αποφασίσετε αν στο μεσημεριανό τραπέζι θα βάλετε τα ορφανά γεμιστά της μαμάς ή ένα λαχταριστό ψητό ψάρι και με ευχαριστείτε μετά.

### 3 **Άβδηρος ροζέ, Κτήμα Βουρβουκέλη** 12,00 € (Syrah, Παμίδι)

Όποιος είπε πως η γλύκα στο κρασί δεν μπορεί να είναι γοητευτική παρακαλείται να δοκιμάσει αμέσως τον Άβδηρο! Από την Ξάνθη με αγάπη έρχονται αναμνήσεις από γλυκό βύσσινο και φρεσκοκομμένες φράουλες πασπαλισμένες με λίγη ζαχαρίτσα στο σερβίτιο της γιαγιάς. Πολύπλοκα γευστικό όπως είναι, αναμένει μια γενναία καλοκαιρινή σαλάτα με πρασινάδα, τοματίνια και φρέσκα φρούτα!

### 4 **Οουσύρα ροζέ, Οινοποιείο ΟυΣύρα** 12,00 € (Φωκιανό)

Το Φωκιανό ταξιδεύει και η συνέργεια Σύρου στην παραγωγή και Νάξου στην καλλιέργεια στέφεται με απόλυτη επιτυχία. Ένα καθ' όλα μοναδικό κρασί, με διεγερτικώς σεμνά αρώματα ροδάκινου, κυδωνιού και περγαμόντου. Χάρη στο γοητευτικό στέγνωμα που προκαλεί στο στόμα, σκηνοθετεί δροσερά καλοκαιρινά βράδια με ποικιλίες «τζαναμπέτικων» αλλαντικών ή –για τους εραστές του είδους– σιτεμένων ψαριών.

## Τα ζωηρά

Σε ένα παράλληλο ζωηρό σύμπαν, οι φυσαλίδες στο κρασί θα υπήρχαν για να μη μας αφήνουν σε ησυχία. Τα καλοδουλεμένα αφρώδη μάς υπενθυμίζουν όλους αυτούς τους υπέροχους λόγους για τους οποίους πρέπει να τα βάλουμε για τα καλά στη ζωή μας. Ήρθε η ώρα της συνειδητοποίησης πως η γευστική πολυτέλεια δεν έχει ως προαπαιτούμενα ούτε την ειδική περίπτωση ούτε τους φαντασμαγορικούς συνδυασμούς.

### 5 **Scaperdas Frères Cuvée Exceptionnelle – Κτήμα Κυρ-Γιάννη** 19,90 € (Ξινόμαυρο)

Μια γαλλοτραφής προγονικά σχέση ονοματοδοτεί ένα μοναδικό αφρώδες που είναι συνυφασμένο με τη φινέτσα της υπογραφής Κυρ-Γιάννη. Ώριμα βερίκοκα, γλυκά του κουταλιού τομάτα και τριαντάφυλλο μαζί με brioche, που δροσίζονται από τη ζωηρή οξύτητα. Ένα αφρώδες που ενδείκνυται για γαστρονομικές περιπέτειες και μπόλικα εσωστρεφή δειλινά.

### 6 **Karanika Brut Cuvée Speciale** 18,00 € (Ασύρτικο, Ξινόμαυρο)

Συνώνυμος της εξαιρετικής ποιότητας φυσαλίδας, ο Καρανίκας κοιτά στα μάτια πολλές Σαμπάνιες και στο 90' τις κατατροπώνει με τη σχέση ποιότητας-τιμής που έχει. Κομψό, με έντονα φυτικά αρώματα που παραστέκονται σε αυτά των ξηρών καρπών και του καψαλισμένου ψωμιού. Αποτέλεσμα της ένωσης δύο εκ των κορυφαίων ελληνικών ποικιλιών, είναι δημιουργήματα μοναδικά και πάει παντού.

### 7 **Agrafo Limniona pet nat, Αμπελώνες Κοντοζήση** 21,00 €

Pétillant-naturel εφαρμογή σε μια ποικιλία που δεν σταματά να μας εκπλήσσει. Το κρασί εμφανιζόταν πριν ολοκληρωθεί η κυρίως ζύμωση και το αποτέλεσμα είναι έκπληξη. Οι Αμπελώνες Κοντοζήση εκμεταλλεύονται τον εξαιρετικό καρπό που δίνει το αμπέλι τους και με τη βοήθεια της μικροσκοπικής αλλά θαυματουργής φυσαλίδας αναδεικνύουν τη funky εκδοχή αυτού του φυσικού αφρώδους. Πεντανόστιμο, καλοδουλεμένο και γεμάτο διάχυτη φρεσκάδα, επαναπροσδιορίζει την έννοια του φυσικού.

### 8 **Φυσικός Αφρώδης Οίνος Μπεγλέρι, Afianes Wines** 38,00 €

Το οινοποιείο Afianes μεγαλουργεί με το Μπεγλέρι, βάζοντας αυτόν τον φυσικό αφρώδη οίνο να ζυμωθεί και να ωριμάσει υποθαλάσσια. Η φροντίδα και ο σεβασμός που δέχτηκε το σταφύλι κολυμπούν προς την επιφάνεια του ποτηριού, αναπνέοντας μια εντυπωσιακή γκάμα αρωμάτων. Πληθωρικό και πολύπλοκο και συγχρόνως δωρικό και ευγενές, αποτελεί για την ώρα την κορυφαία «ζωηρή» εκπροσώπηση του νησιού. Ποιος να μας το έλεγε πως η Ικαρία θα μας χάριζε τέτοιες ασύγκριτες φυσαλίδες.

## Τα ανατρεπτικά

Ανατρεπτικά και όμως αληθινά. Κρασιά που δεν «κρατούν τους τύπους», καθώς η ανατροπή είναι συνυφασμένη με τον χαρακτήρα τους. Ποικιλίες που τράβηξαν άλλο δρόμο, απροσδόκητες στιλιστικές ακροβασίες και προσδοκίες που επαναπροσδιορίστηκαν είναι μόνο μερικοί από τους λόγους της ύπαρξής τους, της νοστιμιάς τους και τελικά της γοητείας τους.

### 9 **Rawditis, Oenops Wines** 16,20 € (Ροδίτης)

Ο πήχης της κατηγορίας orange φυσικό μόλις ανέβηκε εξαιρετικά ψηλά. Ο ταπεινός για πολλούς Ροδίτης αποτελεί το μουσικό όργανο με το οποίο η Oenops γράφει μεθυστικές μελωδίες. Ροδάκινο, πεπόνι, μέλι, γλυκό σταφύλι και confit πιπεριάς, αισθητή οξύτητα και όμορφα ζωηρές τανίνες συνθέτουν μια αξέχαστη γουλιιά. Πάμπολλοι οι γευστικοί του συνδυασμοί, μα εγώ πεθύμησα σαλιγκάρια γιαχνί.

### 10 **Λημνιώνα new age, Κτήμα Ζαφειράκη** 14,30 €

Η αρχόντισσα του κάμπου φοράει την casual θερινή της αμφίεση και επευφημείται από το πλήθος των θαυμαστών της. Η εκδοχή που καθιστά απόλυτα ευχάριστη και εύκολη την κατανάλωση της ποικιλίας και το καλοκαίρι έχει κόκκινα φρούτα, μεταξένιες τανίνες και εναρμονισμένη με το σώμα οξύτητα. Μπορεί να είναι new age, αλλά νοσταλγεί τα κλασικά κεφτεδάκια που μόλις βγήκαν από το τηγάνι.

### 11 **Orange DR-Debina Respect, Οινοποιείο Ζοίνος** 11,20 €

Το ανατρεπτικό ΠΟΠ orange κατάγεται από την Ήπειρο και γεφυρώνει την παραδοσιακή τεχνική της Ντεμπίνας με τις σύγχρονες εφαρμογές οινοποίησης. Η γοητευτική αφήγηση του παρελθόντος προκαλεί δέος, καθώς το κρασί είναι εξαιρετικά πολύπλοκο, ώριμα φρουτένιο και γήινο. Οι απαλές τανίνες ζηλεύουν τη ζωντανή οξύτητα για τη φρεσκάδα που προσφέρει, αλλά υπερτερούν στην αντοχή που επιδεικνύουν στο food pairing.

### 12 **LAKOUDITSA, Petrakopoulos Wines** 45,00 € (Ζακυνθινό, Μοσχάτελα)

Τρία κρασιά σε ένα ή αλλιώς η μοναδική LAKOUDITSA, που το ένα μέρος της οινοποιείται ως orange, το άλλο περνά το στάδιο της δρύινης ωρίμανσης και το υπόλοιπο προκύπτει από λιαστά σταφύλια. Ως εκ τούτου, αν υπάγεται σε κάποια κατηγορία, κανείς δεν ξέρει, αλλά και μικρή σημασία έχει, καθώς το ανατρεπτικό αυτό κρασί αγγίζει την (ημι)γλυκιά τελειότητα. Όποιο άρωμα αντιστοιχίζετε στα παραπάνω είναι εδώ, το αλκοόλ ομοίως παρόν και η οξύτητα και με το παραπάνω. Θεωρήστε μονόδρομο το καρίκι Τήνου και τα αντιστοίχως ηχηρά τυριά.

## Τα μαγικά

Ξεχωριστές οινοποιήσεις, μοναδικά terroir, ακόμα και υποδειγματικό brand marketing δίνουν φόρα σε κρασιά που με τον έναν ή τον άλλο τρόπο είναι ικανά να προσφέρουν μαγεία. Όπως και να 'χει, θα σου αρέσουν, όπου και να είσαι θα τα απολαύσεις. Μαγικά κρασιά που σου χαρίζουν ευχαρίστηση και σε κρατούν ασφαλή κάθε φορά που τα επιλέγεις από μια λίστα.

13 **Santorini Laoudia, Canava Chrissou – Κτήμα Τσέλεπου**  
54,50 €

Ο καρπός και ο τόπος συνεισφέρουν με υποδειγματικό τρόπο και τη σκυτάλη παίρνει η οινοποίηση: έξι μήνες σε αμφορείς και άλλοι τόσοι στη φιάλη αρκούν για μια απόλυτα πολυδιάστατη και εκφραστική Σαντορίνη. Αρώματα εσπεριδοειδών και κερήθρας, πιπεράτα και μίνεραλ στοιχεία και ένα σώμα τόσο πλούσιο, που μόνο η οξύτητα μπορεί να το κάνει καλά. Τα Λαούδια δίνουν την εντύπωση πως θα ζήσουν για πάντα, αλλά ποιος αναβάλλει την ευκαιρία για συγκινητική απόλαυση;

14 **Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα**  
24,70 € (Semillon, Ασύρτικο)

Σαν άλλος prom king, ο Όβηλος τα έχει όλα. Γοητευτικός, συνεπής και πρωταθλητής, απολαμβάνει τη φήμη του χωρίς όμως να μένει μόνο σε αυτήν. Σταθερά νόστιμος και καλοδουλεμένος, δικαιώνει το πάντρεμα του Semillon με το Ασύρτικο. Βερίκοκα, κίτρα και λεμόνια, ξηροί καρποί και μέλι. Η εντυπωσιακή του σπιρτάδα και το πλούσια δομημένο του στόμα επιβάλλεται να συμπαρασταθούν στο ριζότο εποχικών λαχανικών που τόσο λαχταρήσατε.

15 **Άσπρος Λαγός, Οινοποιείο Δουλουφάκη**  
13,30 € (Βιδιανό)

Έχει παρέλθει ο καιρός που το Βιδιανό ήταν απλώς μία ακόμα ανερχόμενη ποικιλία. Χάρη στον Άσπρο Λαγό η ποικιλία μπαίνει για τα καλά στον οινικό χάρτη, απαντώντας σε όσους το συγκρίνουν με το Viognier πως δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από το καμάρι του Condrieu. Τροπικό, χρυσαφένιο και πολύπλοκο, γοητεύει εκπέμποντας ηδονιστικά αρώματα βερίκοκου, λουλουδιών, βουτύρου και φουντουκιού. Η ελαιώδης οριακά υφή του το αναβαθμίζει σε κρασί που χωρίς υπερβολή συνδυάζει βουνό και θάλασσα.

16 **Ασύρτικο sur lie, Οινοποιείο Βруνιώτη**  
25,00 €

Εύβοια-Σαντορίνη σημειώσατε X, με το ασύλληπτο value for money από τα Γιάλτρα να κερδίζει στα σημεία. Το Ασύρτικο που προβοκάρει με την απόδοσή του μεγάλα κρασιά προς αναμέτρηση, είναι από μόνο του μια απολαυστική εμπειρία. Φρεσκάδα, οξύτητα, λιπαρότητα, ορυκτότητα και φρούτο, όλα στο κόκκινο με εντυπωσιακή αρμονία. Η «θαλασσινή» ωμοφαγία του καλοκαιριού μόλις πέρασε σε άλλη διάσταση.

17 **Chardonnay, Κτήμα Κίονες**  
24,50 €

Δεν σου αρέσει το Chardonnay; Νόμιζεις! Ένα από τα πλέον αξιόλογα της ποικιλίας εντός συνόρων αναδεικνύεται υπό τη μαεστρία των Κικόνων, συγκαταλέγοντας στο fun club και τους πιο διστακτικούς. Ροδάκινο, αχλάδι, φλούδες λεμονιού, βανίλια και φρυγανιά συστήνουν ένα στόμα ογκώδες και λιπαρό. Με μόνο το 1/3 σε δρυ, το κρασί καλά κρατεί τη ζωηράδα του. Η οξύτητα φρεσκάρει και το τελείωμα επιμένει, αναμένοντας καρτερικά ένα φρικασέ ψαριού με άγρια χόρτα.

## Τα σπάνια

Σπάνιες ποικιλίες που στα χέρια εκείνων των τολμηρών και ίσως αθεράπευτα ρομαντικών καταλήγουν να δημιουργούν σπάνια κρασιά. Η εντυπωσιακή τους οργανοληπτικά απόδοση βαδίζει παράλληλα στον χρόνο με την αποδοχή του κοινού, που κάνει ολόενα και περισσότερο χώρο σε συντηρητές και κάβες.

18 **Skilava, Αμπελώνες Ζαχαριά**  
9,90 €

Η Σκλάβα μπορεί να κόπιασε για χρόνια στο αμπέλι, αλλά μόλις μπήκε στο μπουκάλι, όλα έγιναν ακαταμάχητα εύκολα. Κάπως έτσι, κάθε φορά που δεν ξέρεις τι να πιεις ή ψάχνεις παρέα για τα καλοκαιρινά λευκά λαδερά σου, πιες μια Σκλάβα. Αρώματα εσπεριδοειδών και βότανα, ήπια, δροσερή οξύτητα και ελαφρύ τελείωμα συνθέτουν ένα γευστικό και μοναδικό σε όλα του κρασί.

19 **Κατσανό, Οινοποιία Γαβαλά**  
31,00 € (Κατσανό, Γαϊδουριά)

Σε έναν τόπο όπου το Ασύρτικο μονοπωλεί –και όχι άδικα– την προσοχή, η Οινοποιία Γαβαλά αγκαλιάζει το Κατσανό, που μετά βίας καλύπτει το 0,5% του σαντορινιού αμπελώνα, και χαρίζει στην ελληνική αγορά ένα σπουδαίο κρασί. Με την κατά 15% βοήθεια της ποικιλίας Γαϊδουριά, γίνεται ένα κρασί terroir με θαυμάσια ντροπαλά αρώματα λεμονανθών, μελιού και βερίκοκου. Η οξύτητα, που τιμά τα πάτρια εδάφη, μας ενεργοποιεί μαζί με το μίνεραλ στοιχείο για ψαροφαγίες με θέα θάλασσα.

20 **Apus Ρωμέικο, Οινοποιείο Ντουράκη**  
9,70 €

Εκεί που οι άλλοι επιμένουν στο κόκκινο, το Οινοποιείο Ντουράκη δημιουργεί το α λα κρητικά πρωτότυπο «Λευκό από μαύρο», με το Ρωμέικο να κάνει ζημιές ντυμένο στα λευκά. Εντυπωσιακή, χρυσαφένια όψη και γοητευτικός αρωματικός χαρακτήρας. Τα ζουμερά τροπικά φρούτα και εσπεριδοειδή και το πλούσιο στόμα σε αρμονία με την οξύτητα θα είναι μερικά από όσα θα σκεφτείτε πριν λαχταρήσετε μια παραδοσιακή χορτόπιτα με τυρί.

21 **Methymnaeos Λευκός, Οινοποιείο Μεθυμναίος**  
14,90 € (Χιδηριώτικο)

Σε ένα νησί που μοιάζει να ξέχασε το κρασί για να κάνει ούζο, ο Μεθυμναίος αναδεικνύει το πόσο ευλογημένος τόπος είναι η Λέσβος. Καλύτερος από ποτέ στην blanc de noir εκδοχή του, ενηλικιώνεται καθώς το αμπέλι προσφέρει απλόχερα την εμπειρία ετών. Βερίκοκο, κυδώνι και φλούδες grapefruit καλιμπάρουν το φρούτο με την ορυκτότητα και τις τανίνες, θέτοντας διλήμματα για το αν θα φάμε κρέας ή ψάρι.

## Τα πεισματάρικα

Παρεξηγημένες αποχρώσεις και ποικιλίες, κακοί ποιοτικά εαυτοί και μια δόση παραπληροφόρησης δημιούργησαν κατά καιρούς δισταγμό στο καταναλωτικό κοινό. Σε πείσμα των παραπάνω, τα πεισματάρικα κρασιά αποκαθιστούν διαχρονικά την ιστορία, υπενθυμίζοντας το πόσο γοητευτικό είναι το πραγματικό πρόσωπό τους και επισημαίνουν πως στην απόλαυση δεν χωρούν προκαταλήψεις.

22 **Βουσσινόκηπος, Κτήμα Παλυβού**  
11,00 € (Αγιωργίτικο)

Η κατηγορία των ελληνικών σκούροχρωμων ροζέ θα μένει πάντα ζωντανή χάρη στον Βουσσινόκηπο. Αντίθετα με το ρεύμα, το ροζέ αυτό, που στην όψη θυμίζει κοκκινέλι, στρώνει καρό τραπεζομάντιλο για το καλοκαιρινό κοκκινιστό και υπενθυμίζει την πολυδιάστατη δυναμική του Αγιωργίτικου. Φρουτώδες, με το βύσσινο πρωταγωνιστή, και βοτανικά δροσιστικό, χαρίζει γευστική μεσότητα και μερικές παραπάνω τανίνες από τα τύπου provencal.

23 **Πέρασμα Σαββατιανό, Κτήμα Στροφιλιά**  
7,30 €

Το Σαββατιανό έχει καιρό τώρα αφήσει πίσω την παλιά χύμα ζωή του και διανύει στα χέρια χαρισματικών παραγωγών την καλύτερή του περίοδο. Ένα Πέρασμα όνομα και πράγμα από το παρελθόν στο παρόν, που είναι γεμάτο φρεσκάδα, ζωηρά αρώματα εσπεριδοειδών, ροδάκινου και λευκών λουλουδιών. Έτοιμο για κάθε πρόκληση, έχει ως όπλο την καλή του οξύτητα και το χυμώδες στόμα. Όποιος νομίζει πως θα ταιριάζει μόνο με τα ορεκτικά, μόλις την πάτησε!

24 **Ρόζα Ρετσίνα, Οινοποιείο Κεχρής**  
10,90 € (Ξινόμαυρο)

Ρετσίνα, ροζέ και μάλιστα από Ξινόμαυρο: Η Ρόζα βάλθηκε να καταρρίψει όλα τα στερεότυπα και να βάλει τα γυαλιά και στους πιο διστακτικούς. Χρωστάμε, άλλωστε, πολλά μεταξύ άλλων στο Οινοποιείο Κεχρή για την αποκατάσταση της φήμης της Ρετσίνας. Υψηλή οξύτητα και νεύρο περιπλέκονται με αρώματα κερασιού, πιπεριάς και δεντρολίβανου, συνθέτοντας ένα ποίημα που θα απαγγελθεί υπό τη συνοδεία μιας μερίδας μελιτζάνας στον φούρνο σε ένα παραθαλάσσιο ταβερνάκι.

25 **Mademoiselle, Κτήμα Χαριτάτου**  
16,20 €

Πόσες φορές να φωνάξουμε πως η Μαυροδάφνη μεγαλουργεί σε ξηρή οινοποίηση; Το Κτήμα Χαριτάτου μάς συστήνει μια πρώτη τάξεως δεσποινίδα που ηρεσβεύει όλες τις χάρες της ποικιλίας χωρίς καμία παρουσία βαρελιού. Ιδανική για το καλοκαίρι, με αρώματα φρέσκων αλλά ζουμερών φρούτων, όπως το κεράσι, το βύσσινο και το μύρτιλο. Η αίσθηση του κρασιού ταυτοποιεί το όνομά του χωρίς να σε βάζει στην κουζίνα. Λίγη μόνο δροσιά στη φιάλη και η τραγανή οξύτητα με τις απαλές τανίνες μόλις έγιναν τα ιδανικά props για ένα ερυθρό απεριτίφ.

## Τα πνευματώδη

Το ελληνικό «πνεύμα» έχει την τιμητική του τους καλοκαιρινούς μήνες. Ξεχωριστά αποστάγματα με όραμα και υπογραφή, που επιμένουν να δηλώνουν παρουσία στα ποτήρια και στις καρδιές των καταναλωτών, αποδεικνύοντας πως η ελληνική αποσταγματοποιία και ποτοποιία έχει βρει τον δρόμο της.

26 **Angel Tears, Αποσταγματοποιία Κατσάρος**  
31,90 €

Η μαγεία της απόσταξης στην υπηρεσία της φινέτσας! Η υπέροχη υφή όμοια με χάδι τριγυρίζει με τη μορφή της γουλιάς στο στόμα. Το Angel Tears φέρνει δάκρυα συγκίνησης για την εξοχότητα του περισεύματος της οινοποίησης, τα στέμφυλα. Ένα κορυφαίο τσίπουρο τριπλής απόσταξης, απόλυτα στρογγυλό και διακριτικό σε αρώματα, που είναι ικανό να συνθέσει γαστρονομικά pairings με μεζέδες αλλά και να διαπρέψει σε cocktails.

27 **Mataroa Mediterranean Gin Limited Edition Ποτοποιία – Αποσταγματοποιία Μελισσανίδη**  
34,60 €

Οι Έλληνες αποσταγματοποιοί-ποτοποιοί αποδεικνύουν πως μπορούν να είναι εξαιρετικοί στην παραγωγή γίν και να συνεισφέρουν στην τόσο σημαντική κατηγορία των ποτών διασκέδασης. Το Mataroa παίρνει ύδωρ και αλκοόλη και σαλπάρει με ένα πλοίο να μαζέψει συστατικά από τις ακτές της Μεσογείου. Έντονα βοτανικό, με απόλυτα grecian chic όψη διά χειρός Themis Z, αναμένει εξαιρετικό πάγο, ποιοτικό tonic για το απόλυτο Mediterranean G&T του καλοκαιριού.

28 **Ouzo VETO, Ποτοποιία Σπέντζα**  
9,50 €

Μπορεί το Πλωμάρι να έκανε τη σκληρή δουλειά της εξωστρέφειας (όχι μόνο για το νησί, αλλά και για την κατηγορία στο σύνολό της), το ούζο Μυτιλήνης ωστόσο ρεφάρει με μια πιο γλυκιά και φιλική προς τον χρήστη παλέτα.

Ο γλυκάνισος Λισβορίου μοσχοβολά τόσο, που μαζί με τα εσπεριδοειδή και τα βότανα που ξεχωρίζουν, ζωντανεύουν τον ναύτη και το κορίτσι του Θεόφιλου. Οι μερακλήδες απαρνιούνται το νερό και οι λιχούδηδες το βάζουν πλάι σε βραστή τρυγόνα με χοντρό αλάτι ή κολοκυθοανθούς.

29 **Απόσταγμα Σταφυλής Μούχταρο, Lost Lake Distillery**  
25,90 €

Λαχταριστά κόκκινα και πεντανόστιμα ροζέ κρασιά ήταν μόνο η αρχή της καριέρας της ποικιλίας Μούχταρο. Η ράγα αποστάζεται αέραιη και κρατάει όλη της τη γοητεία ακόμα και μετά την ισοπεδωτική για τα αρώματα διαδικασία της απόσταξης. Το αποτέλεσμα; Ένα κρεμώδες, πλούσιο και εκφραστικό απόσταγμα με αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών που λατρεύει τις προκλήσεις των σύνθετων συνταγών, τόσο στην κουζίνα όσο και στο μπαρ.

CURVED INTO NATURE  
CRAFTED BY VENETSANOS

WINE MUSEUM.  
TASTING ROOM. EVENTS.

VENETSANOS  
WINERY  
SANTORINI



Tel: +30 22860 21100. | Megalochori, Santorini

Reservations: [info@venetsanoswinery.com](mailto:info@venetsanoswinery.com) | [venetsanoswinery.com](http://venetsanoswinery.com)

# A

## ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Η πιο ευρέως διαδεδομένη ερυθρή ποικιλία της Ελλάδας, με καταγωγή από τη Νεμέα Κορινθίας. Το Αγιοργίτικο, με το πλούσιο φρούτο, τις γλυκές τανίνες και τα ποικιλιακά αρώματα γλυκών μπαχαρικών, μπορεί να δώσει από απλά έως πολυσύνθετα κρασιά σε ερυθρές φρέσκες, παλαιωμένες, γλυκές και ροζέ οινοποιήσεις. Είναι τόσο μεγάλη η επιτυχία του, που πλέον καλλιεργείται εκτεταμένα εκτός Πελοποννήσου, σε διάφορα μέρη της ηπειρωτικής Ελλάδας και πιο χαρακτηριστικά στη Μακεδονία.

# B

## BALTHAZAR

Ο Βαβυλώνιος σοφός και ένας εκ των τριών μάγων με τα δώρα που προσέφεραν στον Ιησού Χριστό μετά τη γέννησή του, χαρίζει το όνομά του και στη φιάλη χωρητικότητας 12 λίτρων. Η μεγάλη, δωδεκάλιτρη φιάλη εμπεριέχει κρασί αντίστοιχης ποσότητας με δεκαέξι standard φιάλες, ενώ γεμίζει ογδόντα ποτήρια των 180 ml. Οι φιάλες αυτές καταναλώνονται συνήθως σε μεγάλα events, γιορτές και συγκεντρώσεις.

# M

## ΜΙΣΤΕΛΙ

Γλυκό κρασί που δεν είναι – τεχνικά – κρασί, αλλά έχει καθιερωθεί να αντιμετωπίζεται ως τέτοιο. Το Μιστέλι τεχνικά δεν είναι κρασί επειδή δεν ζυμώνεται ούτε ένα γραμμάριο από τα σάκχαρα του μούστου. Το αλκοόλ προκύπτει με την προσθήκη οινοπνεύματος, το οποίο δημιουργεί ένα περιβάλλον που εμποδίζει τους ζυμομύκητες να προχωρήσουν την αλκοολική ζύμωση. Το Vin Doux της ΕΟΣ Σάμου είναι ένα πολύ γνωστό στην Ελλάδα Μιστέλι.

# S

## SPIEGELAU

Γνωστή γερμανική μάρκα κρυστάλλινων ποτηριών κρασιού αλλά και άλλων ποτών, με μεγάλη ιστορία: το όνομα Glashütte Spiegelau αναφέρεται σε έγγραφο του 1521. Η εταιρεία εξαγοράστηκε το 2004 από την αυστριακή Riedel και τα ποτήρια Spiegelau, που παραδοσιακά κατασκευάζονταν στο χωριό Spiegelau στη Βαυαρία, κοντά στα σύνορα με την Τσεχία, πλέον κατασκευάζονται σε άλλα εργοστάσια του ομίλου.

# Σ

## ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ

Λέμε στρογγυλό ένα κρασί όταν δεν είναι εύκολα διακριτό –πόσω μάλλον ενοχλητικό– κανένα από τα δομικά στοιχεία του: οξύτητα, τανίνες, σώμα και αλκοόλ. Δεν θα προτείναμε την εναλλακτική χρήση των λέξεων «στρογγυλό» και «ισορροπημένο», καθώς ένα κρασί μπορεί να έχει έντονη οξύτητα ή πολύ υψηλό αλκοόλ –άρα να μην είναι στρογγυλό–, αλλά να παραμένει ισορροπημένο.

# T

## ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Η στιγμή που το σταφύλι έχει παραγάγει την επιθυμητή ποσότητα σακχάρων, καθορίζοντας το δυνητικό αλκοόλ του κρασιού που θα προκύψει αλλά και το ύψος των αρωμάτων. Στα ερυθρά κρασιά η αγωνία των παραγωγών είναι το πόσο εύκολα η τεχνολογική ωρίμανση θα συμπέσει με τη φαινολική, την ωρίμανση δηλαδή των φαινολικών στοιχείων του σταφυλιού (κυρίως κουκούτσια). Επιθυμητός στόχος είναι να υπάρχει ποιότητα στη γεύση και την υφή των τανινών, με ταυτόχρονη ισορροπία της οξύτητας και του αλκοόλ.

## ΤΟ GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

ΑΘΗΝΑ — ANCIENT GREEK SANDALS Κολοκοτρώνη 1, Αθήνα • KABA ΑΝΘΙΔΗΣ Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι BAROLO Δαβάκη 1, Ψυχικό • BARRIQUE Πλ. Υμηττού 1, Υμηττός • BOTTLIA.gr Λυκούργου 235, Καλλιθέα • BY THE GLASS Σουρή 2, Αθήνα • CELLIER Κριεζώτου 1Δ, Σύνταγμα / Λεωφ. Κηφισίας 369, Κηφισιά • KABA ΔΡΟΣΙΑ Λεωφ. Δροσιάς-Σταμάτας 3, Σταμάτα • CAVA FAIDON Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα / Σκίπη 4, Καλλιθέα • GREECE AND GRAPES Λυκούργου 20, Καλλιθέα • HETEROCLITO Πετράκη 30, Αθήνα • HOUSE OF WINE Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι • IT Σκουφά 29, Αθήνα • ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ Ιωαννίνων 83, Κολωνός • KIKI DE GRÈCE Ηπίτου 4, Σύνταγμα • ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ Δημοκρατίας 11, Μελίτσια • KYLIX Καρνεάδου 20, Κολωνάκι • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Αφών Κυπραίου 89, Ελευσίνα • CAVA LACOR Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη • LOLLO'S Εθν. Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι • MATERIA PRIMA Φαλήρου 68, Κουκάκι / Πλατεία Μεσολογγίου 3, Παγκράτι • MONK GRAPES AND SPIRITS Καρόρη 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα • ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ Κουμπάρη 1, Αθήνα / Πειραιώς 138, Γκάζι • MR. VERTIGO Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι • ΝΟΑΗ Πάρκο Ελευθερίας, Αθήνα • ΟΑΚ'Υδρας 2 και Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι / Λεωφ. Αθήνας 7Α, Βουλιαγμένη • ΟΙΝΙΚΟ Ηρακλέους 1 και Αριστοτέλους, Περιστέρι • ΟΙΝΟΠΙΩΝ Αμισού 10, Υμηττός • ΟΙΝΟΣCENT Βουλής 45-47, Αθήνα • PALEO Πολυδεύκου 39, Πειραιάς • ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ Αγ. Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή • SOLERA Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι • STAFILINA Αιγαίου 18, Ν. Σμύρνη • RHIALE WINES Μελίνας Μερκούρη 19, Πάτημα Χαλανδρίου • SEMELI WINES Μητροπόλεως 3, Σύνταγμα • TANINΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ Ιπποκράτους 91, Αθήνα • CAVA VEGERA Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα • VILLA GRIZIO 46 Αγ. Αλεξάνδρου 46, Παλαιό Φάληρο • VINIFERA Λεωφ. Κηφισίας 317B, Κηφισιά • WAREHOUSE Μαυρομιχάλη και Βαλτετσίου 21, Αθήνα • WINE O' CLOCK Λεμπέση 10, Ακρόπολη • WINE KINGDOM Ελ. Βενιζέλου 199, Ν. Σμύρνη • WINE UP Ελ. Βενιζέλου 86, Πετρούπολη • WINEPOINT Αθ. Διάκου και Πορίνου 2, Ακρόπολη • WSPC Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο • YOLENI'S Σόλωνος 9, Κολωνάκι • GRAPE STORE Λεωφόρος Μεσογείων 442, Αγία Παρασκευή

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ — CAVA ABATZIS Αριστοτέλους 12, Εύσμος Θεσσαλονίκης • ΑΕΡΙΝΟ Γρεβενών 9, Φλώρινα • ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Επανομή, Θεσσαλονίκη • CARDOON Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού, Τήνος • GRAPPA VINO & APERITIVO Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος • ΚΛΙΜΑΞ Ηφαίστου 2 και Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα • ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ Ξινό Νερό, Αμύνταιο • ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Γιαννακοχώρι, Νάουσα • LA CASA DEL VINO Σισίνη 69, Γαστούνη Ηλείας • ΜΑΡΓΙΩΡΑ Χώρα Κύθνου • ΜΟΝΜΑΡΤΗ Σοφούλη 92, Θεσσαλονίκη • ΟΙΝΩΣ WINE BAR Λεωφ. Βεργωτή και Ιθάκης 1, Αργοστόλι • PATRAS WINE CLUB Νόρμαν 38-40, Πάτρα • SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE Μαρωνίας 1, Κομοτηνή • KABA ΣΕΙΡΙΟΣ Λεωφ. Κων/νου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη • ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ Λεωφ. Δημοκρατίας 46, Αίγινα VINAMORATO Ιουστινιανού 5, Καστοριά • WINE KIOSK Αριστομένους 39, Καλαμάτα

ΤΟ GRAPE ΚΥΚΛΟΦΕΡΕΙ ΚΑΙ ΩΣ ΕΝΘΕΤΟ ΣΤΗΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ «Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ».



ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

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

3 lt /



1,5 lt /



750 ml /



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ  
[www.domainezafeirakis.gr](http://www.domainezafeirakis.gr)



## Κέρδος 5% με κάθε πληρωμή λογαριασμού ενέργειας.

Τώρα, με κάθε πληρωμή λογαριασμού ρεύματος και φυσικού αερίου **με τις πιστωτικές κάρτες της Εθνικής Τράπεζας, κερδίζετε 5% της αξίας τους σε go4more πόντους.**

Αν δεν έχετε πιστωτική κάρτα, αποκτήστε τη δική σας και κερδίστε!

[nbg.gr](http://nbg.gr)

**go4more**



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

Ισχύει έως και 31/08, για πληρωμές από τα ψηφιακά κανάλια της Εθνικής Τράπεζας και πάγιες εντολές. Μέγιστο συνολικό ποσό επιβράβευσης 75€/πελάτη, που αντιστοιχεί σε λογαριασμούς αξίας 1.500€.