

grape 43



ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

KYP·ΓΙΑΝΝΗ

www.kiryianni.gr



GRAPE MAGAZINE
Free Press
ΕΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ
Pkatsatou and Co Grand Cru
Πλατεία Βασιλέως Γεωργίου Β' 6
15452 Ψυχικό
ΤΗΛΕΦΩΝΟ
215 555 4430
EMAIL
info@grapemag.gr
FACEBOOK
Grape wine stories
INSTAGRAM
grape_wine_stories



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	
ΤΑΒΟΟ	6
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ MW	
TRAVEL	8
ΡΑΨΑΝΗ	
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ	16
ΕΥΡΙΠΙΔΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ	
ΚΑΘΕΤΩΣ	20
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΟΣ, DIP WSET	
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ	22
ANGELO GAJA	
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	26
CA' MARCANDA WINERY	
TRAVEL	28
RENEDES	
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	34
LUSTAU	
WINE PAIRING	36
TAPAS AND WINE	
CELLAR RAT	38
ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΪΜΕΝΑΚΗΣ, WINE SOMMELIER	
STORY	40
ΓΥΝΑΙΚΕΣ ΣΤΟΝ ΤΡΥΓΟ	
GRAPE FOOD	44
ΜΟΥΣΤΟΣ	
WINE JOURNAL	48
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΚΟΝΤΟΣ, DIP WSET	
STORY	50
ΝΕΑ ΟΠΤΙΚΗ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ	
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ	52
WINE BUDDIES	
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ ΚΑΙ DAVE IN ATHENS	
UNCORKED	54
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΨΙΛΙΩΤΗ, ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ	
STORY	56
ΖΕΟΛΙΘΟΣ, ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	60
ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ	
SPIRITS	62
ΝΤΕΝΗ ΚΑΛΛΙΒΩΚΑ	
WINE STORIES	64
AUTUMN BEST BUYS	
ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ, SOMMELIÈRE	

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Θάλεια Καρτάλη
Πηνελόπη Κατσάτου
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
WSPC
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Ρεγγίνα Μασσέλου
Άρης Γκέρτσος
ΕΞΩΦΥΛΛΟ
Μενέλαος Κουρούδης, k2design
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ
Γιάννης Κονδύλης, k2design
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
Φίλιππος Αβραμίδης, k2design

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Γιώργος Καπλανίδης
Zisis Ntalakouras
Μάρθα Βόσδου
ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW
Γρηγόρης Κόντος Dip WSET
Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET
Νίκος Ιωαννίδης
Νίκος Λουκάκης, Senior Lecturer WSPC
Γιάννης Καϊμενάκης, Wine Sommelier
Γιάννης Παππάς
Ντένη Καλλιβώκα
Γιοβάννα Λύκου, Sommelière
Βασίλης Ποταμιάνος
Τασούλα Επτακοίλη
Κωνσταντίνος Ψιλιώτης, Οινολόγος
Καρολίνα Δωρίτη

ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
Έλενα Κοτσιαφίτη
ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Δήμητρα Καράμπελα
ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Νέες Καθημερινές Εκδόσεις Μονοπρόσωπη Α.Ε.
Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση ή η αποσπασματική μεταφορά κειμένων χωρίς τη γραπτή συναίνεση των κατόχων των δικαιωμάτων.
© Pkatsatou and Co Grand Cru

EDITORIAL

Η μετάβαση από το καλοκαίρι στο φθινόπωρο είναι πάντα μια δύσκολη υπόθεση. Το να αφήνεις πίσω τη χαλαρότητα της παραλίας για να ξαναβρεθείς στη φρενίτιδα της καθημερινότητας, όσο και να προσπαθείς να το εξωραΐσεις με ευχές του τύπου «Καλή σεζόν», δεν είναι ότι καλύτερο...

Ισχύει για όλους μας, αλλά εμείς εδώ στο Grape πάντα κάπως καταφέρνουμε να διασκεδάσουμε οργανώνοντας το τεύχος του φθινοπώρου. Λίγο που συγκεντρωνόμαστε πάλι όλοι, λίγο η ανανέωση από το καλοκαίρι που βοηθά να βλέπεις τα πράγματα πιο χαλαρά, κάτι πάντα λειτουργεί και η επιστροφή τελικά δεν είναι και τόσο δυσάρεστη. Το αντίθετο μάλλον ισχύει, ειδικά όταν συνοδεύεται από ταξίδια σε ωραίους οινικούς προορισμούς, που έρχονται να μας θυμίσουν γιατί αγαπάμε τόσο πολύ αυτό που κάνουμε.

Ειδικά φέτος, η επίσκεψή μας στην περιοχή της Ραψάνης επιφύλασσε μια υπέροχη έκπληξη. Αφήσαμε για λίγο πίσω τη ζεστή ακόμα Αθήνα, για να βρεθούμε στους πρόποδες του Ολύμπου και να πάρουμε, έστω και για λίγο, μια πρώτη αίσθηση φθινοπώρου. Βρεθήκαμε ανάμεσα σε παλαιούς γνώριμους της περιοχής, αλλά και σε νέους ανθρώπους που έχουν βάλει σκοπό να οδηγήσουν τη Ραψάνη σε μια νέα εποχή, που ξεκινά τώρα, μετά το κλείσιμο της ιστορικής οινοποιίας του Τσάνταλη, η οποία επί σειρά ετών καθόριζε τις τύχες μιας από τις ιστορικότερες οινικές ζώνες της Ελλάδας. Η ζεστή φιλοξενία που συναντήσαμε εκεί κορυφώθηκε σε μια βραδιά γεμάτη απίθανες γεύσεις, που οι οικοδεσπότες μάς προσφεραν απλόχερα γύρω από ένα μεγάλο τραπέζι, ανάμεσα σε πιάτα με τοπικές λιχουδιές και ανοιγμένες φιάλες κρασιών της περιοχής.

Κάπου εκεί, ανάμεσα στις κουβέντες, στις ιστορίες των ανθρώπων και στα ποτήρια που ξαναγέμιζαν, μάθαμε τι πραγματικά κρύβεται πίσω από τις ετικέτες. Ακούσαμε από πρώτο χέρι τις ιστορίες των νέων ανθρώπων που επέλεξαν να έρθουν –ή να επιστρέψουν– εδώ, να αναζητήσουν παλιούς, ξεχασμένους αμπελώνες, να τους ξαναδώσουν ζωή και, μαζί τους, να διασώσουν

την πολύτιμη ορεινή αμπελουργία της περιοχής. Ανεβήκαμε και λίγο πιο ψηλά στον Όλυμπο, στην περιοχή της Κρανιάς, για να συναντήσουμε τον Ευριπίδη Κατσαρό, του ομώνυμου Κτήματος, ο οποίος με όπλο την παρακαταθήκη του πατέρα του Δημήτρη έχει αναλάβει τη συνέχειά του, με διάθεση, όπως εξομολογείται, να ξανασκεφτεί ακόμη και επιλογές που έχουν καθορίσει την ιστορία του Κτήματος Κατσαρού.

Τα ταξίδια του Grape, όπως συνηθίζουμε άλλωστε, δεν περιορίστηκαν στην Ελλάδα. Αυτή τη φορά την τιμητική της είχε η Ισπανία, ξεκινώντας από το Penedès της Καταλονίας, πατρίδα της Cava, του παραδοσιακού αφρώδους οίνου της Ισπανίας, και καταλήγοντας στην Ανδαλουσία και στο Jerez, όπου παράγεται το Sherry, ο παραδοσιακός ενισχυμένος οίνος που είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με τον τόπο που τον γέννησε. Ισπανία χωρίς tapas ωστόσο δεν νοείται, και γι' αυτό ζητήσαμε από τον Νίκο Λουκάκη, Senior Lecturer στο WSPC, να μας ξεναγήσει στον κόσμο των tapas, προτείνοντάς μας παράλληλα τους κατάλληλους συνδυασμούς με κρασί.

Μένοντας στη Μεσόγειο, ο Νίκος Ιωαννίδης ταξίδεψε στην Ιταλία και στο οινοποιείο Ca' Marcanda στο Μπολγκέρι, που φέτος γιόρτασε τα 30ά του γενέθλια. Εκεί συνάντησε έναν αληθινό θρύλο της παγκόσμιας οινικής σκηνής, τον Angelo Gaja, ο οποίος στα 86 του χρόνια εξακολουθεί να έχει άποψη για το κρασί και κυρίως για όσα έρχονται. Φιλικός, άνετος, ετοιμόλογος, είχε διάθεση για κουβέντα...

Μετακομίζοντας πιο βόρεια, στο Λονδίνο, που φέτος έζησε ένα από τα πιο ζεστά του καλοκαίρια, η Ντένη Καλλιβωκά (Ξανα)βρέθηκε στο μοναδικό Spy Bar του Raffles London at the OWO, εκεί όπου ο δικός μας Σωτήρης Κονόμης «συναντιέται» με τον Don Churchill, τον Ian Flemming και τον James Bond.

Πίσω στην Αθήνα, ο Γιάννης Παππάς άνοιξε μια φιάλη με τον φίλο του Dave Sousa, Βραζιλιάνο ο οποίος εγκατέλειψε τον corporate world και ήρθε στην Αθήνα το 2016, για να αρχίσει μια νέα ζωή ως festival organizer.

Εποχή τρύγου ο Σεπτέμβριος και τέσσερις

γυναίκες μοιράστηκαν τις εμπειρίες τους. Από τη Δράμα και τη Γουμένισσα μέχρι τη Νεμέα, τη Μαντίνεια και τον Θεσσαλικό κάμπο, η Ευαγγελία, η Σοφία, η Τζίνα και η Σπυριδούλα μίλησαν για τις ημέρες που το αμπέλι περνά από τα χέρια των ανθρώπων και μετατρέπεται, βήμα βήμα, σε κρασί.

Αφήνοντας το αμπέλι και μπαίνοντας μέσα στο οινοποιείο, η οινολόγος Κωνσταντίνα Ψιλιώτη στο Uncorked μάς έλυσε πολλές απορίες γύρω από το πιο πολυσυζητημένο ίσως συστατικό μιας φιάλης κρασιού: το θειώδες. Μέσα από ένα απολαυστικό κείμενο εξηγήει τη δυναμική σχέση του θειώδους με το κρασί, εξηγώντας βήμα βήμα τι είναι εκείνο που τελικά κάνει τα θειώδη απαραίτητα για την προστασία του, απενοχοποιώντας τη χρήση του.

Πέραν όμως των συστατικών που γνωρίζουμε ότι μπορεί να περιέχει μια φιάλη κρασιού, υπάρχουν και άλλα που δεν τα είχαμε ξανακούσει ποτέ. Αυτό ισχύει για τον ζεδόλιθο, ένα ορυκτό το οποίο χρησιμοποιείται από το οινοποιείο Dragomir στη Βουλγαρία κατά την οινοποίηση και δίνει έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα στα κρασιά του συγκεκριμένου οινοποιείου. Είναι πολλά τα πράγματα που ένας άνθρωπος ο οποίος δεν γνωρίζει σε βάθος το κρασί μπορεί να αγνοεί, όμως εκείνο που σίγουρα ξέρει είναι αν ακριβοπληρώνει ένα προϊόν που δεν είναι και τόσο εξαιρετικής ποιότητας για να δικαιολογεί την τιμή του. Όπως γράφει ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, σπάζοντας ένα ακόμη Taboo, «Παίδες! Αν δεν δίνουμε στον κόσμο καλό κρασί να πίνει και στη σωστή τιμή, την έχουμε πατήσει...».

Και επειδή δύσκολα θα μπορούσαμε να το πούμε καλύτερα, σας αφήνουμε να ανακαλύψετε τις υπόλοιπες σελίδες αυτού του τεύχους. Εμείς, πάντως, επιστρέψαμε από τα καλοκαιρινά μας ταξίδια, μπήκαμε ήδη για τα καλά στο φθινόπωρο και, όπως φαίνεται, έχουμε πολλούς ακόμη λόγους να ανοίγουμε ωραίες φιάλες.

Το φθινόπωρο, τελικά, ίσως να μην είναι και τόσο άσχημο. Ειδικά με ένα ωραίο κρασί στο ποτήρι. Εμείς βάλαμε τις ιστορίες. Εσείς βάλτε το κρασί... και απολαύστε. ¶

BUSINESS
BANKING



Αρ. ΓΕΜΗ Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος Α.Ε.: 237900000



ΤΑΜΕΙΟ ΕΓΓΥΟΔΟΣΙΑΣ

Με τη συνεργασία της
Ελληνικής Αναπτυξιακής
Τράπεζας

ΕΘΝΙΚΗ
ΤΡΑΠΕΖΑ

Η Τράπεζα Σήμερα

Χρηματοδότηση Επενδυτικών
Σχεδίων και Κεφάλαιο Κίνησης
Ειδικού Σκοπού

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

Συμβουλευτική καθοδήγηση
σε όλα τα στάδια του αιτήματος

nbg.gr



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

2021-2027

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ
HDB
HELLENIC DEVELOPMENT BANK

TABOO

«ΤΙ ΝΑ ΚΑΤΑΛΑΒΟΥΝ, ΜΩΡΕ, ΤΑ ΓΙΔΙΑ;» ΑΝΩΝΥΜΟΣ

Πιστεύετε ότι καταλαβαίνετε από κρασί; Αυτοί που σας πουλάνε κρασί (είτε στην κάβα είτε στο εστιατόριο) πιστεύουν ότι καταλαβαίνετε από κρασί; Το λοιπόν· είναι πολύπλοκο.

Συχνά στον χώρο του κρασιού, στην παραγωγή του και στην εμπορία του, σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας, από την πόρτα του οινοποιείου μέχρι το ποτήρι μας, ακούς κουβέντες που θα μπορούσαμε να τις συνοψίσουμε στο φιλοσοφικό ερώτημα του στιλ: «Υπάρχει πραγματικά ποιότητα στο κρασί; Αν ναι, οι πελάτες μας, οι περισσότεροι πελάτες μας, μπορούν να την καταλάβουν;».

Οι σωστές απαντήσεις στις παραπάνω ερωτήσεις είναι «ναι» και «ναι». Αλλά συχνά μπαίνει στην κουβέντα η ψώρα της αμφισβήτησης, του οινικού νιχιλισμού. «Επειδή το κρασί είναι μπουρδουκλωτικό, μήπως ο καθένας απλώς επιλέγει το εμπορικό όνομα που ξέρει ή που έχει ακουστεί πως είναι μουράτο και πείθει τον εαυτό του; Εδώ έκαναν τυφλή γευστική δοκιμή σε ορκισμένους οπαδούς της Coca-Cola και έβγαλαν καλύτερη την Pepsi». «Σέρβιραν κρασί των 5 ευρώ σε εξπέρ, τους είπαν πως στοιχίζει 500 ευρώ και όλοι έπεσαν ανάσκελα». «Τους έβγαλα το καλό μου το μπουκάλι, όλοι ξίνισαν τα μούτρα τους και μόλις τους έδειξα πως ο τάδε οινοκριτικός τού έβαλε 100 στα 100, άρχισαν την #kolotoumba».

Το πρόβλημα με αυτές τις προσεγγίσεις, με την «πλαγιά που γλιστρά», για να σας το πω να το καταλάβετε, είναι το να μπλέξει κάποιος σε σκέψεις σαν: «Και να βάλω μέσα και το σταφύλι δεύτερης διαλογής, ποιος θα το καταλάβει καλέ;». «Βάζεις ένα πιασάρικο όνομα, κοτσάρεις και μια τσίλικη ετικέτα και είσαι τζετ». «Δηλαδή αν, αντί να το βάλεις 40 ευρώ, το βάλεις 50, θα βρει κανείς τη διαφορά νομίζεις;»

Πάμε λίγο μακριά τώρα, στην εξωτική Ναρα

Valley, όπου η Dr Liz Tasch MW παρουσίασε σχετικά πρόσφατα μια ενδιαφέρουσα μελέτη σχετικά με το γιατί οι καταναλωτές σταματούν να πίνουν κρασί. Ήταν η έρευνα «Decoding consumer barriers to wine flavour» που έκανε η εταιρεία Quini για το Wine Market Council. Οι ερευνητές ρώτησαν μερικές χιλιάδες άτομα αν κατανάλωναν/είχαν δοκιμάσει κρασί στο παρελθόν, ενώ τώρα δεν. Αν έπαιρναν καταφατική απάντηση, έκαναν το εξής comeback: «Γιατί, ρε παιδιά, σταματήσατε να πίνετε κρασί;».

Όποια απάντηση μπορείτε να σκεφτείτε υπήρχε εκεί μέσα. «Δεν πίνουμε για την υγεία μας, γιατί κρασί πίνουν οι γονείς μας και είναι πασέ, γιατί δεν το καταλαβαίνουμε, γιατί είναι πολύπλοκο και φοβόμαστε να επιλέξουμε, δεν μπορούμε να προφέρουμε τα ονόματα στην ετικέτα, γιατί δεν έχουμε λεφτά, γιατί μια φιάλη είναι μεγάλη ποσότητα να την αγοράσω για το σπίτι, μια και μένω μόνη» και άλλες πολλές. Ίσως όμως δύσκολα θα μαντέψετε μια συγκεκριμένη απάντηση, που μάλιστα βγήκε και στην κορυφή, αφού το 34% την επέλεξε.

«Δοκιμάσαμε κρασιά, δεν μας άρεσαν ή/και πληρώσαμε πολλά γι' αυτό που πήραμε, άρα θεωρήσαμε πως δεν μας αρέσει το κρασί».

ΜΠΟΥΥΜ!

ΟΚ, μπορώ να δεχτώ πως θα υπάρχουν άτομα που ότι κρασί και να δοκιμάσουν, δεν θα τους αρέσει τίποτα. Φυσικά θα το δεχτώ δύσκολα, γιατί τα στιλ γεύσης που μπαίνουν κάτω από το banner «Κρασί» είναι τόσο πολλά. Θεωρώ πως είναι εξαιρετικά δύσκολο να βάλουμε σε έναν καταναλωτή μια Σαμπάνια, μια Μαλαγουζιά, μια Madeira, ένα φινό Pinot Noir, ένα μπαμπάτσικο Cabernet Sauvignon, ένα ζουμερό Merlot, ένα Fino Sherry, ένα ημίξηρο ροζέ, ένα γλυκό (αφρώδες και μη) Μοσχάτο, ένα Riesling Spatlese από τον Mosel, ένα ξηρό Riesling από

την Αυστραλία, ένα βουτυράτο Chardonnay και ένα νεοζηλανδέζικο Sauvignon Blanc, να τα δοκιμάσει όλα και να γυρίσει να πει: «Μπα! Δεν πάει τίποτα κάτω. Το κρασί, ως κατηγορία, δεν μου αρέσει!».

Άρα σχηματίζουμε σιγά σιγά την παρακάτω εικόνα. Υπάρχουν οινοπαραγωγοί, έμποροι, εισαγωγείς, εστιάτορες, οινοχόοι, καβίστες που δίνουν στους πελάτες τους καλή ποιότητα στη σωστή τιμή. Κάποιοι θα γνωρίσουν εμπορική επιτυχία και αναγνώριση. Σίγουρα θα υπάρξουν και άλλοι που, ενώ κάνουν καλή δουλειά, δεν θα τα πάνε τόσο καλά, μια και το να πετύχεις έχει να κάνει με την ποιότητα και άλλους παράγοντες, όπως οι επιχειρηματικές ευκαιρίες και ικανότητες, η τύχη, ο χρονισμός και άλλοι πολλοί.

Υπάρχουν όμως και αυτοί που δεν κυνηγούν την ποιότητα (ποιος καταλαβαίνει έτσι κι αλλιώς;) ή ζητούν υπερβολικές τιμές γι' αυτό που δίνουν στον πελάτη. Αυτοί οι τελευταίοι είναι επικίνδυνοι, γιατί, όπως είδαμε, δεν κάνουν κακό μόνο στον εαυτό τους, αλλά και σε όλη την κατηγορία. Είναι το κλούβιο αυγό που κάνει ολόκληρη την ομελέτα να πάει στα σκουπίδια.

ΟΛΟΙ όσοι ασχολούνται με το κρασί επαγγελματικά, από τον αμπελουργό μέχρι τον οινοχόο, οφείλουν να κατανοούν αυτό το πράγμα που λέγεται «οιλική ποιότητα» και να εξελίσουν βαθιά τη γνώση των αξόνων που την ορίζουν. Στη συνέχεια πρέπει αυτή η ποιότητα να είναι το βασικό, αν όχι το μοναδικό κριτήριο που διέπει τις επιλογές τους. Τέλος, πρέπει να έχουν πάντα στο μυαλό τους πως το να πουλάς ένα ποιοτικό κρασί πιο φθηνά από ό,τι θα μπορούσες είναι υπέροχα μακρόπνοη στρατηγική. Το «φύκια για μεταξωτές κορδέλες» έχει κοντά ποδάρια.

Παιδες! Αν δεν δίνουμε στον κόσμο καλό κρασί να πίνει και στη σωστή τιμή, την έχουμε πατήσει... ¶



THE TEMPTATION

#SEMELIWINEEXPERIENCE | WWW.SEMELIESTATE.GR



Η θέα από τους αμπελώνες της Ραψάνης προς την κοιλάδα.

Η είσοδος του χωριού.



TRAVEL ΡΑΨΑΝΗ

ΣΤΟ ΚΑΤΩΦΛΙ ΜΙΑΣ ΝΕΑΣ ΕΠΟΧΗΣ

Το τοπίο στους πρόποδες του Ολύμπου είναι μοναδικό. Από τη μια η θάλασσα, από την άλλη ο επιβλητικός όγκος του ψηλότερου βουνού της Ελλάδας και, ανάμεσά τους, η Κοιλάδα των Τεμπών, με τον Πηνειό να χαράζει τη δική του διαδρομή. Με την κατασκευή της νέας εθνικής οδού και τη διάνοιξη των σηράγγων που διαπερνούν το βουνό, έχουμε σχεδόν ξεχάσει την ομορφιά αυτής της κοιλάδας, που για χρόνια υπήρξε συνώνυμη με το άγχος για τους οδηγούς – ιδιαίτερα τις ημέρες των γιορτών, όταν η κίνηση έκανε το πέρασμα από τα Τέμπη μια μικρή δοκιμασία υπομονής.

Από τον παλιό σιδηροδρομικό σταθμό, στις όχθες του Πηνειού, ο δρόμος αρχίζει να ανηφορίζει προς τη Ραψάνη. Απέναντι, σκαρφαλωμένα κι αυτά στην πλαγιά, διακρίνονται τα ιστορικά Αμπελάκια. Ο δρόμος που οδηγεί προς τα εκεί, γεμάτος διαδοχικές φουρκέτες, μοιάζει σχεδιασμένος για ειδικές διαδρομές – και σίγουρα θα ενθουσίαζε τους λάτρεις των ράλλυ.

Εδώ, στις πλαγιές του Κάτω Ολύμπου, βρίσκεται μία από τις ιστορικότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας. Η Ραψάνη υπήρξε για δεκαετίες σημείο αναφοράς για το ελληνικό κρασί. Ο μαρασμός που γνώρισε μεταπολεμικά έδωσε αργότερα τη θέση του σε μια σημαντική αναβίωση, όταν η οινοποιία Τσάνταλη επένδυσε στην περιοχή και έδωσε νέα πνοή στο αμπελουργικό και οινικό της τοπίο.

Σήμερα, όμως, εκείνο το κεφάλαιο έχει κλείσει και η Ραψάνη βρίσκεται ξανά μπροστά σε μια αλλαγή εποχής. Νέες οινοποιητικές προσπάθειες εμφανίζονται, όπως αυτή των αδελφών Παπαδόπουλου, ενώ στην περιοχή έχουν στρέψει το βλέμμα τους και σημαντικά ονόματα του ελληνικού κρασιού, όπως ο Απόστολος Θυμιόπουλος. Μαζί με καταξιωμένους παραγωγούς που έχουν ήδη συνδέσει το όνομά τους με τον τόπο, όπως ο Ντούγκος και ο Χρυσόχδου, διαμορφώνουν ένα νέο σκηνικό, με την προσδοκία ότι η Ραψάνη

μπορεί να ξαναβρεί τη θέση που της αξίζει στον σύγχρονο ελληνικό αμπελώνα.

Όμως η Ραψάνη δεν είναι μόνο τα αμπέλια και τα κρασιά της· είναι και οι άνθρωποί της. Η ζεστή φιλοξενία που συναντήσαμε εκεί κορυφώθηκε σε μια βραδιά γεμάτη απίθανες γεύσεις, που οι οικοδεσπότες μάς πρόσφεραν απλόχερα γύρω από ένα μεγάλο τραπέζι, ανάμεσα σε πιάτα με τοπικές λιχουδιές και ανοιγμένες φιάλες κρασιών της περιοχής.

Κάπου εκεί, ανάμεσα στις κουβέντες, στις ιστορίες των ανθρώπων και στα ποτήρια που ξαναγέμιζαν, μάθαμε τι κρύβεται πίσω από τις ετικέτες και ακούσαμε από πρώτο χέρι τις προσπάθειες των νέων ανθρώπων που έχουν έρθει εδώ για να αναβιώσουν ξεχασμένους, παλαιούς αμπελώνες και να διασώσουν την τόσο σημαντική ορεινή αμπελουργία της περιοχής.

ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

Το τοπίο στην περιοχή της Ραψάνης αλλάζει συνεχώς, όπως αλλάζουν το υψόμετρο και οι εκθέσεις των πλαγιών. Μαζί αλλάζουν και οι θερμοκρασίες, οι άνεμοι και οι συνθήκες μέσα στον αμπελώνα. Οι ορεινές αύρες δροσίζουν τις νύχτες και αυτή η εναλλαγή βουνού, κοιλάδας και θάλασσας δημιουργεί διαφορετικά μικροκλίματα.

Μπορεί το αμπέλι σήμερα να είναι η πιο αναγνωρίσιμη εικόνα της Ραψάνης, όμως η ιστορία του χωριού είναι πολύ μεγαλύτερη. Ένας παλιός τοπικός μύθος θέλει τη Ραψάνη μια όμορφη και δυναμική γυναίκα που κατάφερε να ενώσει τους μικρούς οικισμούς της περιοχής και να δώσει το όνομά της στο νέο χωριό. Έξι νερόμυλοι που χρονολογούνται στον 12ο και τον 13ο αιώνα αποτελούν ίχνη της Βυζαντινής περιόδου και μιας οργανωμένης κοινότητας που υπήρχε ήδη στις πλαγιές του Ολύμπου.

Αιώνες αργότερα, τον 17ο και τον 18ο, η Ραψάνη είχε εξελιχθεί σε ένα από τα δραστήρια

εμπορικά κέντρα της περιοχής. Εδώ παρήγαν μετάξι και ύφαιναν τους περίφημους αλατζάδες. Και μαζί με το εμπόριο ήρθαν τα γράμματα. Το 1767 ιδρύθηκε η Σχολή της Ραψάνης, ενώ το χωριό απέκτησε σημαντικές βιβλιοθήκες. Το 1878, στη διάρκεια της Θεσσαλικής Επανάστασης, στην οποία συμμετείχε ενεργά και η Ραψάνη, το χωριό γνώρισε μεγάλες καταστροφές και οι περίφημες βιβλιοθήκες του παραδόθηκαν στις φλόγες.

Το αμπέλι, αντίθετα, παρέμεινε. Τον 19ο αιώνα κατέστη σταδιακά η βασική οικονομική δραστηριότητα και κάποτε κάλυπτε πολύ μεγαλύτερη έκταση από τη σημερινή. Οι ντόπιοι μάς έδειξαν την απέναντι πλαγιά, σήμερα σκεπασμένη με δάσος: «Όλο αμπέλια ήταν», μας είπαν. Η φυλλοξήρα τα εξαφάνισε σε μεγάλο βαθμό και άλλαξε για πάντα το τοπίο.

Η σχέση όμως της Ραψάνης με το κρασί άντεξε. Το 1932 ήρθε η πρώτη κρατική αναγνώριση της ονομασίας του κρασιού της και το 1971 θεσπίστηκε η σημερινή ζώνη ΠΟΠ Ραψάνη. Πρωταγωνιστής η ποικιλία Ξινόμαυρο, που μαζί με το Κρασάτο και το Σταυρωτό συνθέτουν το blend της Ραψάνης.

Η μορφολογία του εδάφους, τα σχιστολιθικά εδάφη, η ταυτόχρονη έκθεση στις χαμηλές θερμοκρασίες του βουνού και στους θαλασσινούς ανέμους, καθώς και το γεγονός ότι οι αμπελώνες συνορεύουν με δάσος, προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στην περιοχή.

Στη μεγάλη διαδρομή της Ραψάνης χωράει και μια μικρή ιστορία που οι Ραψανιώτες αγαπούν ιδιαίτερα. Ο Μ. Καραγάτσης πέρασε εδώ πέντε καλοκαίρια της νεότητάς του. Συνήθιζε να διαβάζει κάτω από ένα καραγάτσι (φτελιά) και από εκεί πήρε το λογοτεχνικό του ψευδώνυμο. Αργότερα η Ραψάνη βρήκε τη θέση της και στο έργο του. Το δέντρο υπάρχει ακόμη – μια μικρή υπενθύμιση ότι η ιστορία αυτού του χωριού δεν γράφτηκε μόνο στα αμπέλια του.



Το όμορφο χωριό της Ραψάνης από ψηλά.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΓΚΟΣ

Η δική μας διαδρομή ξεκίνησε από το Οινοποιείο Ντούγκος, που βρίσκεται χαμηλά, στους πρόποδες, στην Ιτέα Γόννων. Παλαιός γνώριμος ο Θάνος Ντούγκος, μαζί με την αδελφή του Λουίζα μάς υποδέχθηκαν, έτοιμοι να μοιραστούν μαζί μας τα νέα που έχουν προκύψει από την τελευταία μας συνάντηση, πριν από έξι χρόνια. «Ανακατατάξεις στην περιοχή μετά το κλείσιμο της οινοποιίας Τσάνταλη. Έρχονται νέοι παίκτες, που τους χρειαζόμαστε, περάσαμε μια περίοδο που αισθανόμαστε πολύ μόνοι», μας λέει ο Θ. Ντούγκος και αμέσως αντιλαμβανόμαστε ότι τα πράγματα έχουν αλλάξει πολύ από την τελευταία μας επίσκεψη. Το κλείσιμο της ιστορικής οινοποιίας, που ξανάφερε στο προσκήνιο τη Ραψάνη και επί σειρά ετών είχε ταυτίσει το όνομά της με την περιοχή αυτή, δημιουργεί νέα δεδομένα και δίνει ευκαιρίες να διεκδικήσει έναν κεντρικό ρόλο στην οινική σκηνή της Ελλάδας.

Η άφιξη νέων προσώπων βρίσκει απόλυτα σύμφωνα τον Θ. Ντούγκο, ο οποίος μιλάει με ιδιαιτέρα θερμά λόγια για δύο από τους πρωταγωνιστές των νέων προσπαθειών, τους αδελφούς Παπαδόπουλους, που πρόκειται να συναντήσουμε λίγο αργότερα. «Το βασικότερο με τους νέους που έχουν έρθει στην περιοχή, είναι η διατήρηση των ορεινών αμπελώνων», μας λέει.

Τι έχει αλλάξει όμως για το ίδιο το Οινοποιείο Ντούγκος –που μετράει ήδη 31 τρύγους– τα τελευταία χρόνια; Ένας καινούργιος αμπελώνας 35 στρεμμάτων, ο πιο μεγάλος ενιαίος αμπελώνας της περιοχής, έχει προστεθεί στα ιδιόκτητα αμπέλια του οινοποιείου.

«Ωστόσο, από αυτά έχουν φυτευτεί μόνο τα εννέα στρέμματα προς το παρόν, εξαιτίας μιας μεγάλης καθυστέρησης στη σύνδεση με την ύδρευση», διευκρινίζει. Στο portfolio του οινοποιείου έχει προστεθεί από το 2021 μια νέα ετικέτα, η Τουρτούρα Ραψάνη, η οποία ωστόσο δεν κυκλοφορεί κάθε χρόνο. Προέρχεται από ένα από τα πιο premium αμπελοτόπια της περιοχής, την Τουρτούρα, που βρίσκεται σε υψόμετρο 600 μ. (όπως θα μάθουμε αργότερα, η ονομασία της προέρχεται από τη λέξη «τουρτουρίζω»), και κυκλοφορεί –όταν παράγεται– την 1η Νοεμβρίου, Παγκόσμια Ημέρα του Ξινόμαυρου.

Το Οινοποιείο Ντούγκος παραμένει ένα οικογενειακό boutique οινοποιείο, με παραγωγή που κυμαίνεται γύρω στις 70.000-80.000 φιάλες, που προέρχονται κυρίως από τους ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες και με το βλέμμα πάντα στραμμένο στις εξαγωγές. «Τα πράγματα στον τομέα των εξαγωγών δυσκόλεψαν αρκετά μετά τον κορωνοϊό, ειδικά για την πολύ σημαντική για εμάς αγορά της Νέας Υόρκης, αλλά ήδη βλέπουμε βελτίωση», μας λέει καθώς ετοιμαζόμαστε να δοκιμάσουμε κάποια από τα κρασιά του.

PAPADOPOULOS VITICULTURE

Η αγάπη τους για τη φύση και το αμπέλι οδήγησε δύο αδέρφια, από δύο εντελώς διαφορετικούς επαγγελματικούς χώρους (ο ένας κουρέας, ο άλλος οδοντίατρος), στις ορεινές πλαγιές της Ραψάνης, όπου, όπως μας λέει ο Δημήτρης Παπαδόπουλος, «αγοράσαμε για πλάκα το πρώτο μας αμπέλι». Το «για πλάκα» δεν μας πείθει καθόλου, καθώς, όπως εξελίσσεται η κουβέντα μας στη δια-

δρομή που μας οδηγεί στο ολοκαίνουργιο οινοποιείο του, καταλαβαίνουμε ότι πρόκειται για ένα εγχείρημα που χαρακτηρίζεται από απίστευτο πάθος. Ανεβαίνοντας τον χωματόδρομο που καταλήγει στο οινοποιείο, φτιαγμένο απο πέτρα που βγήκε κατά την εκσκαφή, αντικρίζουμε την κατάφυτη πλαγιά που βρίσκεται απέναντι. «Εκεί στην κορυφή βρίσκεται το αμπελοτόπι της Τουρτούρας, το πιο δύσκολο της περιοχής, εξ ου και η ονομασία του, και αμέσως μετά βρίσκονται τα Προσήλια», μας εξηγεί. Λίγο πιο κάτω δεσπόζει το βυζαντινό μοναστήρι των Αγίων Θεοδώρων «Εδώ που βλέπετε δάσος, κάποτε ήταν αμπελώνας, ο ιστορικός ορεινός αμπελώνας της Ραψάνης, που με τα χρόνια εγκαταλείφθηκε. Εμείς προσπαθούμε να σώσουμε ό,τι έχει απομείνει από τα αμπέλια αυτά. Δεν κάνουμε καμία αναμπέλωση, όλα τα αμπέλια που έχουμε είναι τα παλιά της περιοχής· το νεότερο είναι 30 ετών». «Η εγγύτητα με το δάσος εμποδίζει την εξάπλωση ασθενειών από το ένα αμπέλι στο άλλο. Εδώ, η μεγαλύτερη απειλή για τα αμπέλια είναι η ίδια η φύση, τα πουλιά και τα γουρούνια που τρώνε τον καρπό».

Κατευθυνόμαστε προς το οινοποιείο, το οποίο λειτουργεί χωρίς παροχή ρεύματος, μόνο με γεννήτρια και φωτοβολταϊκά, και με νερό που προέρχεται από μια πηγή που βρίσκεται λίγο πιο πάνω. Ακριβώς κάτω από το οινοποιείο βρίσκεται το αμπελοτόπι Βασιλικά. Τα σταφύλια που μαζεύτηκαν το πρωί βρίσκονται ήδη στους οινοποιητές, κάποια ζυμώνονται σε ανοιχτά δοχεία και κάποια έχουν ήδη αρχίσει τη ζύμωση μέσα στα βαρέλια. «Πρωτόκολλο οινοποίησης δεν υπάρχει», μας λέει ο Δημήτρης.



Αμπελώνες με απεριόριστη θέα.



Το οινοποιείο των αδελφών Παπαδόπουλου.



Το οινοποιείο Νταϊγκός.



Ένας τόπος όπου το κρασί είναι ο πρωταγωνιστής.

«Μόνο φυσικές ζύμες, καθόλου τεχνολογία, τα κρασιά γίνονται μόνα τους. Ότι μας δώσει το αμπέλι». Η πρώτη οινοποίηση έγινε το 2017 και σήμερα η παραγωγή φτάνει τις 20.000 φιάλες και τις οκτώ ετικέτες – τέσσερα λευκά και τέσσερα κόκκινα. Στα χρόνια που μεσολάβησαν έχουμε μάθει να χρησιμοποιούμε καλύτερα βαρέλια, να έχουμε καλύτερη φροντίδα στα αμπέλια και τελικά να παράγουμε καλύτερο κρασί». Η φιλοσοφία του οινοποιείου στηρίζεται στο field blend, την ταυτόχρονη οινοποίηση των σταφυλιών που δίνει ο αμπελώνας, στον οποίο παραδοσιακά φυτεύονταν πολλές διαφορετικές ποικιλίες.

Ελάχιστη παρέμβαση, απόλυτη απουσία οποιασδήποτε σύγχρονης τεχνολογίας· ακόμη και η διάυγαση γίνεται φυσικά. Το αποτέλεσμα το γευόμαστε λίγη ώρα αργότερα στη δοκιμή που οργανώνεται έξω από το οινοποιείο, παρουσία της ομάδας που έχει συγκεντρωθεί για να βοηθήσει στον τρύγο. Ο Bradley από τη μακρινή Αυστραλία μάς γεμίζει τα ποτήρια και τα κρασιά δοκιμάζονται από όλους, με σχόλια και πειράγματα, πρελούδιο της μάζωξης που πρόκειται να ακολουθήσει στο σπίτι του Δημήτρη. Είναι αυτό το πνεύμα της ομαδικότητας, με μια γερή δόση διάθεσης για περιπέτεια, που δίνει μια απίθανη φρεσκάδα σε αυτή τη νέα φάση στην οποία φαίνεται να εισέρχεται η περιοχή της Ραψάνης.

Λίγο αργότερα, γύρω από το τραπέζι που έχει στηθεί στον κήπο του σπιτιού των Παπαδόπουλων, ο έτερος αδελφός, Νίκος, έχει ετοιμάσει από νωρίς και σερβίρει τα εδέσματα που θα γευτούμε –τοπική πίτα, γίδα, λουκάνικα– με συνοδεία τα κρασιά και των άλλων παραγωγών που έχουν προσκληθεί. Ανάμεσά τους ο νεοαφιχθείς στην περιοχή Ελληνοαμερικανός Διόνυσης Γκρεβενίτης, μέτοχος στην αμερικανική εισαγωγική εταιρεία κρασιών DNS, ο οποίος με τη βοήθεια του Γιώργου Κανούλα ξεκινούν μια

νέα προσπάθεια στη Ραψάνη, που ακούει στο όνομα Domaine Κλέφτης. Παρόντες και άλλοι οινοποιοί της περιοχής, ανάμεσα στους οποίους ο Ευριπίδης Κατσαρός και ο Γιώργος Χρυσοχόου.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Τέταρτης γενιάς οινοποιός, ο Γιώργος Χρυσοχόου συνεχίζει την παράδοση της οικογένειάς του στο οινοποιείο που βρίσκεται μόλις λίγα μέτρα από τον σιδηροδρομικό σταθμό της Ραψάνης. Αν και άνθρωπος χαμηλών τόνων, θεωρείται από τους οινοποιούς που κράτησαν ψηλά τον πήχη της περιοχής. Μιλάει περισσότερο μέσα από τα κρασιά που παράγει, με έμφαση στο ΠΟΠ Ραψάνη. Τα ιδιόκτητα αμπέλια βρίσκονται στον Πυργετό.

TERRA OLYMPUS

Με την υπογραφή του Αποστόλη Θυμιόπουλου και το μοναδικό terroir της Ραψάνης, μόνο αδιάφορο δεν θα μπορούσε κάποιος να χαρακτηρίσει το εγχείρημα του γνωστού οινοποιού της Νάουσας στην περιοχή. Terra Olympus η ονομασία, από το βουνό των Θεών, με τον Αποστόλη Θυμιόπουλο να συνεργάζεται στο αμπελουργικό κομμάτι με τον Κωνσταντίνο Λιάπη. «Το project ξεκίνησε το 2015, όταν ενημερώθηκα ότι τα ψηλότερα αμπέλια της ζώνης, εκεί όπου η μία πλευρά κοιτάζει την κοιλάδα των Τεμπών και τον Πηνειό και η άλλη τον Όλυμπο και το χωριό, είναι διαθέσιμα προς εκμετάλλευση», λέει. Θεωρεί ότι η πρόκληση της Ραψάνης είναι μεγάλη και πιστεύει πολύ στο δυναμικό της περιοχής. Σήμερα διαθέτει περίπου 200 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας. Σε αντίθεση με την παραδοσιακή field-blend καλλιέργεια των παλαιότερων αμπελώνων στους νεότερους, οι τρεις ποικιλίες που συμμετέχουν στο ΠΟΠ είναι φυτεμένοι σε ξεχωριστά αμπελοτε-

μάχια, γεγονός που δίνει στον οινοποιοί άλλες δυνατότητες. Η σημερινή παραγωγή, λόγω των πολύ χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων, είναι περίπου 40.000 φιάλες.

Η επόμενη ημέρα της επίσκεψής μας ξεκινά με βροχή και έτσι αναβάλλονται τα σχέδια που είχαμε να δούμε από κοντά τον τρύγο στα ορεινά αμπέλια της Ραψάνης. Φεύγουμε όμως από την περιοχή με μια πολύ ωραία αίσθηση από τις ιστορίες που ακούσαμε και τους ανθρώπους που γνωρίσαμε. Η ομορφιά και η μοναδικότητα της περιοχής είναι δεδομένες. Το στοίχημα που έχει να κερδίσει είναι μεγάλο. Μακάρι ο δρόμος που ανοίγουν σήμερα με πολύ κόπο οι νέοι οινοποιοί να οδηγήσει και άλλους προς τα εκεί. Το έχει ανάγκη και της αξίζει.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ:
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΓΚΟΣ

- **METH' IMON ACACIA 2025**
Ασύρτικο παλαιώσης που ωριμάζει σε βαρέλι ακακίας και παραμένει εννέα μήνες με τις οινολάσπες.
- **METH' IMON ΛΗΜΝΙΩΝΑ 2025**
Μια εξαιρετική Λημνιώνα, με εξαιρετικά συμπυκνωμένο φρούτο που προέρχεται από τους ορεινούς αμπελώνες της περιοχής.
- **RAPSANI OLD VINES 2024**
Μια εξαιρετική Ραψάνη, που θα κυκλοφορήσει φέτος στην αγορά, τυπικότετη της περιοχής, με ελαφρύ χρώμα και ιδιαίτερα πλούσια μύτη.
- **MAYROT-RAGANO 2022**
Το οινοποιείο φημίζεται για το εξαιρετικό Μαυροτράγανο εκτός Σαντορίνης, και η χρονιά του 2022 επιβεβαιώνει τη φήμη του. Εξαιρετική μύτη και στόμα.

ΡΑΨΑΝΗ

Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΡΑΨΑΝΗΣ ΕΙΝΑΙ ΑΜΕΣΑ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ. ΣΤΙΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΤΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ, ΜΕ ΤΟΝ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΚΑΜΠΟ ΝΑ ΑΠΛΩΝΕΤΑΙ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΑ, Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΑΝΤΛΕΙ ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΔΥΟ «ΚΟΣΜΟΥΣ».



Ο Νίκος και Δημήτρης Παπαδόπουλος παρουσιάζουν τα κρασιά τους.

PAPADOPOULOS VITICULTURE

- **BASILICA CUVÉE BLANC 2024**
Η λευκή εκδοχή της Ραψάνης. Εδώ συναντάμε σε μία φιάλη όλες τις λευκές ποικιλίες από την περιοχή και το συγκεκριμένο αμπελοτόπι.
- **ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΡΑΨΑΝΗΣ 2025**
Ένα ιδιαίτερο Ξινόμαυρο, που θυμίζει περισσότερο τα Ξινόμαυρα του Αμυνταίου. Παραμένει έναν χρόνο στο βαρέλι – 50% καινούργιο και 50% δεύτερης χρήσης.
- **ΡΑΨΑΝΗ ΠΟΠ 2025**
Μια εξαιρετική, σύγχρονη έκδοση του παραδοσιακού ερυθρού blend της περιοχής.
- **ΡΑΨΑΝΗ ΠΟΠ ΤΟΥΡΤΟΥΡΑ 2025**
Το συγκεκριμένο αμπελοτόπι παράγει από τα κορυφαία κρασιά της ζώνης. Λεπτό, φινό, με νόστιμο, καθαρό φρούτο, ένα κρασί που πίνεται by the glass, αλλά και συνοδεύει άρτια μαγειρευτά, γάστρες, grill και πιάτα με εντάσεις και ορατό λίπος.
- **ΡΑΨΑΝΗ ΠΟΠ BASILICA 2025**
Ένα cru κρασί από τα υψηλότερα αμπελία της Ραψάνης. Οινοποιείται σε ανοιχτές δεξαμενές.

ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ

Η γαστρονομία της Ραψάνης είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφία και την αγροτική ιστορία της περιοχής. Στις πλαγιές του Ολύμπου, με τον θεσσαλικό κάμπο να απλώνεται χαμηλότερα, η κουζίνα του χωριού αντλεί υλικά και από τους δύο «κόσμους». Αιγοπρόβειο κρέας, γάλα, τυριά, άγρια χόρτα και μυρωδικά από τη μιά σιτηρά, όσπρια και λαχανικά από την άλλη. Υλικά απλά, εποχικά, που αξιοποιούνταν στο σύνολό τους, γιατί σε μια αγροτική κουζίνα τίποτα δεν περρίσσευε και τίποτα δεν πήγαινε χαμένο.

Κατσίκι, πρόβατο και γίδα βρίσκονται παραδοσιακά στο τραπέζι της ευρύτερης περιοχής του Ολύμπου, ψητά ή μαγειρεμένα με λαχανικά και μυρωδικά. Στη Ραψάνη όμως, αν κάτι εντυπωσιάζει, είναι η ποικιλία στις πίτες. Περισσότερα από τριάντα διαφορετικά είδη έχουν καταγραφεί στο χωριό, με τις γεμίσεις να ακολουθούν τις εποχές και ό,τι υπήρχε κάθε φορά διαθέσιμο.

Πρωταγωνιστής, φυσικά, και το σταφύλι. Μόνο που εδώ δεν κατέληγε πάντα στο ποτήρι.

Πρωί πρωί, στον φούρνο της, συναντήσαμε την Κατερίνα Γιαννούδη, πρόεδρο του Συλλόγου Γυναικών Ραψάνης, ο οποίος αριθμεί 90 μέλη. Η κουβέντα ξεκίνησε από τις πίτες και γρήγορα έφτασε στον τρύγο και στις παλιές παρασκευές με βάση τον μούστο.

«Πατούσαμε τα σταφύλια στο πατητήρι και τον μούστο τον βράζαμε με στάχτη για να κάνουμε πετιμέζι», μας λέει. Από τον μούστο έφτιαχναν μουσταλευριά με νισεστέ και καρύδια, αλλά και ριτσέλι, ένα από τα παραδοσιακά γλυκά της περιοχής. Η κολοκύθα κοβόταν σε λεπτές φέτες, περνούσε από αλβαστόνερο και στη συνέχεια έβραζε μέσα στον μούστο.

«Εκείνα τα χρόνια δεν έφτιαχναν τόσα γλυκά. Το γλυκό τους ήταν το ριτσέλι. Ζάχαρη δεν είχαν καθόλου· όλη η γλύκα ερχόταν από το σταφύλι».

Για τον χειμώνα υπήρχαν τα «πλαστούλια», από σύκα και καρύδια, επίσης χωρίς προσθήκη ζάχαρης. «Αυτό σε ζεσταίνει με το κρύο», εξηγεί η Κατερίνα Γιαννούδη.

Και μετά, φυσικά, οι πίτες. Η ίδια ξεχωρίζει την πλατσαριά, με καλαμποκάλευρο, άγρια χόρτα ή σπανάκι, τυρί και αυγά, και την μπομπότα, με καλαμποκάλευρο και τυρί. Η λίστα όμως είναι μεγάλη: σπανακόπιτα, τυρόπιτα, κολοκυθόπιτα, μελιτζανόπιτα, γαλατόπιτα και ρυζόπιτα με καρύδι και σιρόπι. Οι γυναίκες του συλλόγου εξακολουθούν να μαγειρεύουν αυτές τις συνταγές και, κυρίως, να μοιράζονται τα μυστικά τους με όσους θέλουν να μάθουν.

Έτσι, σε έναν τόπο που όλοι γνωρίζουμε κυρίως για το κρασί του, το φαγητό αποκαλύπτει μια άλλη πλευρά της Ραψάνης: μια κουζίνα δεμένη με το αμπέλι, το βουνό και τις συνήθειες μιας ολόκληρης κοινότητας, που εξακολουθεί να περνά από γενιά σε γενιά. ¶



ALL-NEW
UNCHARTED

Don't drink and drive, only drive.
It's more fun!



100% electric
made in Japan

από 37.360€

χωρίς την κρατική
επιδότηση

www.subaru.gr



ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

ΕΥΡΙΠΙΔΗΣ

ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΠΟΥ ΤΑ ΣΥΝΑΝΤΑΣ ΣΤΟΝ ΔΡΟΜΟ ΣΟΥ
ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΦΑΣΙΣΕΙΣ ΝΑ ΤΑ ΒΡΕΙΣ. ΤΟ ΚΤΗΜΑ
ΚΑΤΣΑΡΟΥ ΑΝΗΚΕΙ ΣΙΓΟΥΡΑ ΣΤΑ ΔΕΥΤΕΡΑ.

Ανεβαίνοντας προς την Κρασιά, στους πρόποδες του Ολύμπου, αφήσαμε πίσω τη ζέστη της πεδιάδας –η διαφορά θερμοκρασίας μπορεί να φτάσει τους πέντε βαθμούς– και καταλάβαμε γιατί το υψόμετρο αποκτά σήμερα όλο και μεγαλύτερη σημασία για το Κτήμα.

Είχαμε συναντήσει τον Ευριπίδη Κατσαρό πριν από μερικά χρόνια. Αυτή τη φορά βρήκαμε απέναντί μας έναν άνθρωπο πιο ώριμο και πιο σίγουρο για τις επιλογές του, χωρίς να έχει χάσει τίποτα από τη σεμνότητα και τον ήρεμο, γλυκό τρόπο με τον οποίο μιλάει. Δεύτερη γενιά στο Κτήμα, οινολόγος, έχει πλέον αναλάβει ουσιαστικά τη συνέχεια του, έχοντας ως όπλο μια μεγάλη παρακαταθήκη από τον πατέρα του, Δημήτρη. Η κουβέντα μαζί του ήταν ήρεμη και ουσιαστική, χωρίς εύκολες βεβαιότητες, με διάθεση να ξανασκεφτεί ακόμη και επιλογές που έχουν καθορίσει την ιστορία του Κτήματος Κατσαρού.

Έχει ενδιαφέρον, για παράδειγμα, ότι ενώ το Κτήμα έχτισε την ταυτότητά του πάνω σε διεθνείς ποικιλίες, ο ίδιος παραδέχεται πως, αν ξεκινούσε σήμερα, ίσως στρεφόταν περισσότερο στις ελληνικές. Την ίδια στιγμή, όμως, αν έπρεπε να κρατήσει μόνο ένα αμπέλι, θα διάλεγε εκείνο το παλιό Cabernet Sauvignon που φύτεψε ο πατέρας του.

Μιλήσαμε για το νερό, που γίνεται όλο και πιο πολύτιμο, για το έδαφος, που χρειάζεται μεγαλύτερη φροντίδα, και τους νέους αμπελώνες που ανεβαίνουν ψηλότερα. Για τη Ραψάνη και τους νέους παραγωγούς που εμφανίζονται στην περιοχή, την ώρα που τα χωριά χάνουν κατοίκους. Για τη βιολογική καλλιέργεια, τα «φυσικά» κρασιά και τις επιφυλάξεις του απέναντί τους, τη μείωση της κατανάλωσης και, αναπόφευκτα, την κλιματική αλλαγή. Κυρίως, όμως, μιλήσαμε για το πώς συνεχίζεις κάτι που ξεκίνησε πριν από σχεδόν τέσσερις δεκαετίες, χωρίς απλώς να το επαναλαμβάνεις.

Πηνελόπη Κατσάτου
ΤΙ ΕΧΕΙ ΑΛΛΑΞΕΙ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ
ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ;

Ευριπίδης Κατσαρός
Σήμερα καλλιεργούμε περίπου 110 στρέματα ιδιόκτητου αμπελώνα, πιστοποιημένου βιολογικά από το 1999, αν και αυτή ήταν ουσιαστικά η φιλοσοφία μας από την αρχή. Ο πατέρας μου, όπως και πολλοί παλιοί αμπελουργοί, χρησιμο-

ποιούσε μόνο θειάφι και χαλκό για την προστασία των αμπελιών. Είναι κάτι που συνεχίζουμε μέχρι σήμερα και στο οποίο πιστεύουμε πολύ. Εκεί όπου εστιάζουμε ακόμη περισσότερο, πλέον, είναι το έδαφος. Μας ενδιαφέρει η μικροβιολογική του υγεία, ο αερισμός και ο σωστός εμπλουτισμός του, κυρίως με καλά χωνεμένη κοπριά αιγοπροβάτων και αυστηρά επιλεγμένα βιολογικά οργανικά σκευάσματα. Έχουμε αμπελώνες που πλησιάζουν τα 40 χρόνια και θέλουμε να εξασφαλίσουμε τόσο τη μακροβιότητά τους όσο και μια καλή, ισορροπημένη παραγωγή. Παράλληλα, προσπαθούμε να εξασφαλίσουμε τη δυνατότητα άρδευσης σε μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα. Με καλοκαιρία όπως αυτό του 2024, το νερό γίνεται κρίσιμο για να μπορέσει το φυτό να αντιμετωπίσει το στρες.

Παρότι το Κτήμα Κατσαρού βρίσκεται γεωγραφικά μέσα στη ζώνη ΠΟΠ Ραψάνη, η επιλογή διεθνών ποικιλιών το άφησε εξαρχής εκτός ονομασίας. Σήμερα, ακόμη κι αν υπήρχε η δυνατότητα παραγωγής Ραψάνης, η οικογένεια δεν θα ήθελε να διακινδυνεύσει την ταυτότητα «Κτήμα Κατσαρού», που χτίζεται εδώ και 35 χρόνια. Ο Ευριπίδης Κατσαρός κάνει σχεδόν τα πάντα: από το αμπέλι και την οινοποίηση μέχρι τις ξεναγήσεις και τη γραφειοκρατία. Στο αμπέλι έχει δίπλα του μια έμπειρη ομάδα, με ανθρώπους που δουλεύουν εκεί από την εφηβεία τους, όμως η απουσία μιας νεότερης γενιάς τον προβληματίζει.

ΠΚ
ΑΝ ΞΕΚΙΝΟΥΣΕΣ ΣΗΜΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΑΡΧΗ, ΘΑ ΦΥΤΕΥΕΣ ΞΑΝΑ CABERNET
SAUVIGNON ΚΑΙ MERLOT;

ΕΚ
Είναι μια ερώτηση που κάνω κι εγώ στον εαυτό μου. Αν ήξερα το αποτέλεσμα και την ποιότητα που μπορούν να δώσουν αυτές οι ποικιλίες εδώ, όπως τη γνωρίζουμε πλέον έπειτα από 35 χρόνια, ασφαλώς και θα τις φύτευα. Αν όμως ξεκινούσα χωρίς αυτή τη γνώση, πιθανότατα όχι. Νομίζω ότι θα παρασυρόμουν κι εγώ προς τις ελληνικές ποικιλίες. Αυτό που πιστεύω πλέον ακράδαντα είναι ότι η ποικιλία καθορίζει έως έναν βαθμό το κρασί – είναι το DNA του. Από εκεί και πέρα όμως, τη μεγάλη διαφορά την κάνει το οικοσύστημα στο οποίο φυτεύεται και, στη συνέχεια, ο άνθρωπος: πώς καλλιεργεί, πώς

οινοποιεί και τι θέλει τελικά να δημιουργήσει. Έχω την αίσθηση ότι κάποιες φορές δίνουμε μεγαλύτερη σημασία στην ποικιλία απ’ ό,τι στο ίδιο το κρασί. Έχουμε την τύχη να διαθέτουμε πολλές γηγενείς ποικιλίες στην Ελλάδα, αλλά η μοναδικότητα δεν ταυτίζεται αυτομάτως με την ποιότητα. Το ζητούμενο είναι αν ένα κρασί έχει κάτι πραγματικά ουσιαστικό και ξεχωριστό να προσφέρει.

ΠΚ
Η ΡΑΨΑΝΗ ΜΟΙΑΖΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ.
ΥΠΑΡΧΕΙ ΜΙΑ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ. ΤΟ ΑΙΣΘΑΝΕΣΑΙ ΚΙ ΕΣΥ;

ΕΚ
Βεβαίως. Υπάρχουν νέες, μικρές δουλειές –το μέγεθος δεν έχει καμία σημασία– που εύχομαι και πιστεύω ότι θα αναπτυχθούν. Μόνο καλό μπορεί να κάνει αυτό στην περιοχή. Όσο περισσότεροι άνθρωποι δραστηριοποιούνται σοβαρά εδώ, τόσο περισσότερο κερδίζει συνολικά ο τόπος. Το έχουμε δει να συμβαίνει και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, όπως στη Νάουσα. Η παρουσία περισσότερων παραγωγών δημιουργεί ενδιαφέρον, κίνηση και μια διαφορετική δυναμική.

ΠΚ
ΠΟΙΟ ΘΕΩΡΕΙΣ ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟ ΤΟ
ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑ ΤΟΥ
ΤΟΠΟΥ ΣΑΣ;

ΕΚ
Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα είναι ο ίδιος ο τόπος. Το υψόμετρο, οι πρόποδες του Ολύμπου, η ανοιχτωσιά, οι άνεμοι που βοηθούν να στεγνώνει η υγρασία μετά τις βροχές, τα επικλινή εδάφη. Το δυνατό χαρτί μας είναι η ίδια η γεωγραφική θέση. Το μειονέκτημα είναι επίσης, κατά έναν τρόπο, η περιοχή. Πρόκειται για έναν τόπο που φθίνει πληθυσμιακά. Η Κρασιά έχει μόλις 17 μόνιμους κατοίκους και στη Ραψάνη επίσης ο πληθυσμός μειώνεται. Το πιο ανησυχητικό είναι ότι δεν υπάρχουν νέοι άνθρωποι που να αποφασίζουν να μείνουν. Αυτό δημιουργεί πρακτικές δυσκολίες. Δεν αφορά μόνο το εργατικό δυναμικό, αλλά και όλες τις υπηρεσίες που χρειάζεται μια επιχείρηση: έναν μηχανικό, έναν ψυκτικό, έναν ηλεκτρολόγο, έναν τεχνίτη. Όταν όλα αυτά βρίσκονται μακριά, η καθημερινότητα γίνεται πιο σύνθετη. Και φυσικά δεν είμαστε ένα μέρος από το οποίο απλώς περνά ο τουρίστας. Όποιος έρχεται στο οινοποιείο, έρχεται σχεδόν πάντα στοχευμένα.

ΚΑΤΣΑΡΟΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΠΗΝΕΛΟΠΗ ΚΑΤΣΑΤΟΥ



Τρεις από τις εμβληματικές ετικέτες του Κτήματος Κατσαρού.



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

ΠΚ
ΘΑ ΗΘΕΛΕΣ ΚΑΠΟΙΑ ΣΤΙΓΜΗ ΝΑ ΚΑΝΕΙΣ
ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΣΕ ΕΝΑΝ ΑΛΛΟ ΤΟΠΟ;

ΕΚ
Θα το ήθελα. Νομίζω ότι οποιοσδήποτε αγαπά
πραγματικά αυτή τη δουλειά θέλει να δοκιμάσει
κάτι διαφορετικό, να δει πώς μπορεί να εκφρα-
στεί σε έναν άλλο τόπο. Θα με ενδιέφερε κάποιο
ελληνικό νησί, χωρίς να έχω κάτι συγκεκριμένο
στο μυαλό μου. Η Σαντορίνη, φυσικά, είναι ένας
τόπος όπου κάθε οينوποιός θα ήθελε να οينو-
ποιήσει, μόνο και μόνο για τη μαγεία του μέρους,
της ποικιλίας και της σχέσης μεταξύ τους. Αλλά
θεωρώ ότι και άλλα νησιά έχουν μεγάλο ενδια-
φέρον. Στην Τήνο και στη Νάξο, για παράδειγμα,
βλέπουμε ολοένα και περισσότερες προσπά-
θειες και πολύ καλά κρασιά.

Η Γαλλία, όπου σπούδασε και εργάστηκε πριν
επιστρέψει στο Κτήμα, παραμένει για τον Ευρι-
πίδη Κατσαρό μια σημαντική πηγή γνώσης και
νέων ερεθισμάτων. Στα ταξίδια του εκεί δεν ανα-
ζητά πια κάποιο «μυστικό», αλλά μικρές λεπτο-
μέρειες που προκύπτουν μέσα από συζητήσεις,
παρατήρησηση και ανταλλαγή απόψεων. Πράγ-
ματα που αφορούν κυρίως το αμπέλι, αλλά και
την οиноποίηση, και που κάθε φορά επιστρέφουν
μαζί του στη Ραψάνη.

ΠΚ
ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕ ΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΠΟΛΥ ΠΡΙΝ ΑΥΤΗ ΓΙΝΕΙ
ΤΑΣΗ. ΥΠΑΡΧΕΙ ΣΗΜΕΡΑ ΚΑΠΟΙΑ ΤΑΣΗ
ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΑΚΟΛΟΥΘΟΥΣΕΣ;

ΕΚ
Είμαι επιφυλακτικός απέναντι σε αυτό που
αποκαλούμε, σε εισαγωγικά, «φυσικό κρασί»,
κυρίως γιατί πολλές φορές δεν είναι σαφές σε
τι ακριβώς συνίσταται. Έχουμε τα βιολογικά, τα
βιοδυναμικά, τα κρασιά συμβατικής καλλιέργειας,
τα orange wines, και μετά υπάρχει μια κατηγορία
που επικοινωνείται ως «φυσικά κρασιά». Εκεί
όπου διαφωνώ ξεκάθαρα είναι με την άποψη ότι
δεν πρέπει να χρησιμοποιείται καθόλου θειώδες.
Ως οινολόγος πιστεύω ακράδαντα ότι η λελογι-
σμένη, υπολογισμένη και σωστή χρήση του είναι
ένα από τα πιο ευεργετικά εργαλεία της οينو-
λογίας. Βοηθά το φρούτο να διατηρηθεί και να
εκφραστεί καλύτερα τόσο αρωματικά όσο και
γευστικά. Δεν μου αρέσουν οι νότες οξειδωσης
στο κρασί. Για μένα, όταν το θειώδες χρησιμοπι-
είται σωστά, μόνο καλό μπορεί να κάνει. Το ζητού-
μενο δεν είναι η κατάχρηση, αλλά η σωστή χρήση.

Σήμερα το Κτήμα Κατσαρού έχει παραγωγή
που σε μια καλή χρονιά φτάνει τις 45.000-50.000
φιάλες, με σημαντικές όμως διακυμάνσεις. Το
2024, η παρατεταμένη ανομβρία οδήγησε σε
μείωση σχεδόν 50%.

ΠΚ
Η ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ
ΣΕ ΑΝΗΣΥΧΕΙ; ΤΗ ΒΛΕΠΕΤΕ ΗΔΗ ΣΤΙΣ
ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΣΑΣ;

ΕΚ
Η πτώση της κατανάλωσης είναι δεδομένη
και μετρημένη. Στην Ελλάδα, όπως και σχεδόν
παντού, η κατανάλωση κρασιού και γενικότερα
αλκοολούχων ποτών μειώνεται, αλλού περισ-
σότερο και αλλού λιγότερο. Παρ' όλα αυτά,
παραμένω αισιόδοξος για τα κρασιά που αντι-
κατοπτρίζουν έναν τόπο και το κάνουν με συνέ-
πεια. Στις δικές μας συνολικές πωλήσεις δεν
έχουμε δει μέχρι στιγμής σημαντική διαφορά.
Κάποιες αγορές έχουν υποχωρήσει και άλλες
έχουν ανέβει. Στην Αμερική είχαμε μια πτώση,
η οποία φαίνεται ότι αρχίζει να αντιστρέφεται.
Προς το παρόν, δεν βλέπουμε κάτι που να μας
ανησυχεί ιδιαίτερα.

ΠΚ
ΚΑΙ Η ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ; ΤΟ
ΥΦΟΜΕΤΡΟ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΙΚΑ ΜΙΑ ΑΠΟ
ΤΙΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ;

ΕΚ
Νομίζω πως ναι. Εδώ βλέπω συστηματικά τη
θερμοκρασιακή διαφορά ανάμεσα στην εθνική
οδό και στο Κτήμα. Είναι τουλάχιστον 4,5 με 5
βαθμοί, και αυτό είναι πολύ σημαντικό. Οι λίγες
νέες φυτεύσεις που έχουμε κάνει τα τελευ-
ταία χρόνια βρίσκονται όλες από τα 600 μέτρα
και πάνω. Πιστεύω ότι αυτή θα είναι μία από
τις λύσεις για την αντιμετώπιση της κλιματικής
αλλαγής: όπου το επιτρέπει η γεωγραφία, οι
αμπελώνες θα ανεβαίνουν σε μεγαλύτερα υψό-
μετρα. Και αυτό δεν αφορά μόνο την Ελλάδα.

ΠΚ
ΑΝ ΜΠΟΡΟΥΣΕΣ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ
ΜΟΝΟ ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΕ, ΠΟΙΑ ΘΑ ΗΤΑΝ;

ΕΚ
Δύσκολη ερώτηση. Μάλλον, και για συναισθη-
ματικούς λόγους, θα κρατούσα έναν από τους
πρώτους αμπελώνες που φύτεψε ο πατέρας
μου με Cabernet Sauvignon. Πλέον τα φυτά
αυτά δίνουν πολύ μικρές στρεμματικές αποδό-
σεις, μικρά σταφύλια και μικρές ρώγες, αλλά ένα
εξαιρετικά συμπεκνωμένο αποτέλεσμα.

Αυτό που μας εκπλήσσει ιδιαίτερα τα τελευ-
ταία χρόνια είναι η φινέτσα που μπορεί να δώσει
το συγκεκριμένο αμπέλι, χωρίς το κρασί να χάνει
τον χαρακτήρα του. Παραμένει ένα γεμάτο,
μεστό κρασί, αλλά έχει αποκτήσει μεγαλύ-
τερη πολυπλοκότητα και λεπτότητα. Αν λοιπόν
κάποιος μού έβαζε το μαχαίρι στον λαιμό, αυτό
θα επέλεγα.

Η κουβέντα μας τελείωσε όπως ίσως ται-
ριάζει περισσότερο σε μια επίσκεψη σε ένα οικο-
γενειακό κτήμα: γύρω από το τραπέζι. Η Στέλλα
Κατσαρού, μητέρα του Ευριπίδη, μια όμορφη
και ζεστή γυναίκα, μας υποδέχθηκε με εκείνη
τη φυσική γενναιοδωρία που κάνει τον επισκέπτη
να αισθάνεται αμέσως οικεία.

Δοκιμάσαμε τα κρασιά του Κτήματος μαζί με
την υπέροχη κουζίνα της και, κάπως έτσι, όσα
συζητούσαμε τόση ώρα για τον τόπο, το κρασί και
τη συνέχεια μιας οικογένειας απέκτησαν την πιο
απλή και ουσιαστική τους διάσταση. Γιατί εδώ το
κρασί δεν τελειώνει στη φιάλη. Επιστρέφει εκεί
όπου, τελικά, ανήκει: στο τραπέζι.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

• CHARDONNAY 2025, ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ
Ξεκινήσαμε με το Chardonnay 2025, φρέσκο
και ισορροπημένο, με καθαρό φρούτο, ωραία
οξύτητα και το βαρέλι διακριτικά παρόν. Έχει
όγκο χωρίς να γίνεται βαρύ και μια δροσερή,
καθαρή επίγευση, που το κάνει πολύ ευχάριστο
στο τραπέζι.

• VALOS 2022
Συνεχίσαμε με τον Valos 2022, 100% Ξινό-
μαυρο, και ίσως το κρασί που μας τράβηξε περισ-
σότερο την προσοχή. Πολύ ωραία, έντονη μύτη,
γεμάτη φρούτο, με έναν χαρακτήρα αρκετά
διαφορετικό από τα Ξινόμαυρα που συναντάμε
συνήθως στη Ραψάνη. Οι τανίνες του είναι ακόμη
ζωηρές και θέλουν λίγο χρόνο.

• ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ 2022
Κλείσαμε με το Κτήμα Κατσαρού 2022, το
κλασικό Cabernet Sauvignon και Merlot του Κτή-
ματος. Πλούσιο φρούτο, ωραία δομή, βάθος και
ισορροπία, σε ένα κρασί που δείχνει ότι μπορεί
να εξελιχθεί για αρκετά χρόνια ακόμη. Άλλωστε,
το 2022 είναι μία από τις χρονιές που ο Ευριπίδης
Κατσαρός ξεχωρίζει ιδιαίτερα για τα ερυθρά του
Κτήματος. ¶



ΚΑΘΕΤΩΣ

ΑΩΤΟΝ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Αν υπάρχει κάτι που πάντα με κάνει να εκτιμώ έναν παραγωγό, είναι να βλέπω τις ανησυχίες του να περνούν στα κρασιά που παράγει. Δεν είναι απαραίτητα ότι συμφωνώ μαζί του ή ότι κάθε κρασί του είναι ακριβώς αυτό που θα επέλεγα να πω, αλλά επειδή δεν αρκείται στο να αναπαράγει αυτό που ήδη γνωρίζουμε. Ψάχνει, δοκιμάζει, παίρνει ρίσκα και προσπαθεί να πάει τα πράγματα ένα βήμα παραπέρα. Πρωτίστως για τον ίδιο και τελικά για την ίδια την ποικιλία και για όλους εμάς που τη δοκιμάζουμε.

Κάπως έτσι βλέπω τη σχέση του Σωτήρη Γκίνη με το Σαββατιανό. Το Άωτον Σαββατιανό δεν είναι απλώς ακόμη μία εξαιρετική έκφραση της ποικιλίας. Είναι η προσωπική του εκδοχή για το τι μπορεί να είναι το Σαββατιανό. Μια εκδοχή που δεν κυνηγά τη νεανική φρεσκάδα, το πρωτογενές φρούτο ή την άμεση γοητεία, αλλά κινείται προς μια διαφορετική κατεύθυνση: εκχύλιση, υφή, ωριμότητα, οινολάσπες και, πάνω απ' όλα, υπομονή στον χρόνο. Κάποιες φορές σε συζητήσεις μας τον ακούω να λέει ότι κουράζεται λίγο από το ίδιο του το στιλ. Ότι δοκιμάζει άλλα φρέσκα, ευκολόπιστα Σαββατιανά φίλων του παραγωγών και του φτιάχνει η διάθεση. Και κάπου εκεί, μέσα μου, γελάω... Πατί για όλους εμάς που παρακολουθούμε το κρασί από άλλη οπτική, αυτό που αναζητούμε σχεδόν εμμονικά είναι ακριβώς οι άνθρωποι που διευρύνουν το «λεξιλόγιο» μιας ποικιλίας. Αυτούς που προσθέτουν ακόμη μία πιθανή απάντηση στην ερώτηση «τι άλλο μπορεί να γίνει το Σαββατιανό;». Και πάνω σε αυτή την ερώτηση ο Σωτήρης φαίνεται να δουλεύει ακούραστα για περισσότερο από μία δεκαετία.

Ο Γκίνης συνεχίζει μια οικογενειακή σχέση με το αμπέλι που πηγαινει γενιές πίσω και αναζητά το διαφορετικό μέσα από έναν τόπο και μια αμπελουργική παράδοση αιώνων. Σήμερα διαχειρίζεται περίπου 60 στρέμματα στα Μεσόγεια και γύρω, δουλεύοντας βιολογικά, με παλαιά αμπέλια, πολύ χαμηλές αποδόσεις και νυχτερινό τρύγο. Δεν απομακρύνεται λοιπόν από την παράδοση για να αναζητήσει κάτι καινούργιο, αλλά φαίνεται περισσότερο να ψάχνει τι άλλο μπορεί να του δώσει αυτή.

Στο Σαββατιανό του είναι ίσως πιο ξεκάθαρο

από οπουδήποτε αλλού αυτό που μου είχε πει κάποτε ο Μαρκοβίτης: «Παράδοση είναι αυτό που παραδίδεις εσύ και όχι αυτό που παραλαμβάνεις». Η εκχύλιση με τις φλούδες, οι αυθόρμητες ζυμώσεις, η μακρά επαφή με τις λεπτές οινολάσπες και το batonnage δημιουργούν ένα κρασί που απομακρύνεται από την πιο αναμενόμενη εικόνα της ποικιλίας. Και αυτό είναι το πιο ενδιαφέρον στοιχείο αυτής της κάθετης. Δεν παρακολουθείς απλώς πώς παλιώνει ή αν παλιώνει ένα Σαββατιανό. Παρακολουθείς πώς εξελίσσεται η ιδέα του Σωτήρη γι' αυτό.

Αυτή ήταν και η ουσία όλης της δοκιμής. Η κάθετη του Άωτον δεν είχε να κάνει με το να με πείσει αν αυτή είναι η «σωστή» έκφραση του Σαββατιανού ή αν η ποικιλία μπορεί να παλιώσει στον χρόνο. Άλλωστε, στις συζητήσεις μας αποδεικνύεται ότι ούτε ο ίδιος ο παραγωγός μοιάζει πάντα βέβαιος για τις απαντήσεις.

Δείχνει όμως κάτι ίσως πιο σημαντικό: το Σαββατιανό είναι ικανό για πολύ περισσότερες εκφράσεις από όσες του είχαμε παραδοσιακά επιτρέψει. Και αυτή ίσως είναι η δική μου απάντηση στον Σωτήρη και στις «ανασφάλειές» του ως προς το στιλ των κρασιών του. Αναρωτιέμαι, όμως, τελικά αν υπάρχει φυσιολογικός άνθρωπος που δεν αισθάνθηκε κάποια στιγμή την ανάγκη να κάνει κάτι διαφορετικό από αυτό που κάνει τόσο καλά...

• ΑΩΤΟΝ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2023

Όριμο, μελένιο και ξηροκαρπάτο, χωρίς όμως κανένα σημάδι κόπωσης. Αν σας αρέσουν τα φρέσκα, προσπεράστε. Αν όμως πατάτε περισσότερο στον πλούτο, στην ισορροπία και σε μια όμορφη, σύνθετη εξέλιξη, τότε θα το απολαύσετε. Πολύ χαρακτηριστική έκφραση του ύφους των κρασιών του Άωτον.

• ΑΩΤΟΝ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2022

Ακόμη ένα βήμα βαθύτερα στην εξέλιξη. Μέλι, κερήθρα, ξηροί καρποί και βαθύ χρυσαφί χρώμα, με έναν ελεγχόμενα οξειδωτικό χαρακτήρα. Πλούσιο, ευρύ και επίμονο, με ελαφρά φαινολική αίσθηση και τεράστια επίγευση. Εδώ η σκέψη πηγαινει εύκολα προς ένα ώριμο Hunter

Valley Semillon, ακόμα και αν τα επίπεδα αλκοόλης είναι εντελώς διαφορετικά για σύγκριση.

• ΑΩΤΟΝ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2021

Ο παρατεταμένος καύσωνας δεν άφησε το σταφύλι να ωριμάσει. Σαφώς πιο ανοιχτόχρωμο και πιο φρέσκο στην εικόνα του. Τροπικό φρούτο, περισσότερο μελένιο παρά ξηροκαρπάτο και ένα στόμα λιγότερο γεμάτο από το κλασικό ύφος του Άωτον, με το φρούτο να φαίνεται ώριμο, σχεδόν μαρμελαδένιο.

• ΑΩΤΟΝ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2020

Επιστροφή στο πλέον αναγνωρίσιμο ύφος. Βαθύ, σχεδόν πορτοκαλί χρώμα, μέλι, μεγάλη ωριμότητα και εντυπωσιακό γευστικό βάθος. Η φρεσκάδα βρίσκεται ένα βήμα πίσω, όμως η φλούδα γκρέιπφρουτ και το bitter orange peel το κάνουν εντυπωσιακό. Αρωματικά θυμίζει γλυκό κρασί στην εξέλιξή του.

• ΑΩΤΟΝ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2019

Από τις πιο συναρπαστικές χρονιές της δοκιμής. Κερήθρα, μέλι και μια αρωματική αίσθηση που παραπέμπει σχεδόν σε κρασιά ευγενούς σήψης. Πολύ ώριμο και πληθωρικό, αλλά με εντυπωσιακή συνοχή και ισορροπία. Εδώ γίνεται ξεκάθαρο πόσο όμορφα μπορούν τα κρασιά του να εξελιχθούν στον χρόνο.

• ΑΩΤΟΝ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2017

Σε αρκετά προχωρημένο στάδιο εξέλιξης η φιάλη. Βοτανικό, ώριμο και με το φρούτο του να φθίνει. Για τα δικά μου γούστα έχει περάσει την ιδανική του στιγμή, παραμένει όμως εξαιρετικά ενδιαφέρον ως εικόνα της μακροχρόνιας εξέλιξης του στιλ.

• ΑΩΤΟΝ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2014

Διαφορετική οينوποιητική λογική, χωρίς την εκχύλιση των νεότερων χρονιών. Πιο φρέσκο και εντυπωσιακά διατηρημένο (τι σου είναι τα θειώδη), αλλά χωρίς το βάθος και τη διάρκεια που έφερε αργότερα η επαφή με τις φλούδες. Ένα χρήσιμο σημείο αναφοράς για την εξέλιξη του ίδιου του παραγωγού. ¶



Με επίκεντρο τον τηναϊκό αμπελόκοι και τις γηγενείς ποικιλίες του, το οινοποιείο αναδεικνύει με συνέπεια μια αυθεντική και λιγότερο χαρτογραφημένη γωνιά της ελληνικής οινικής παράδοσης.

Ποταρίσι, Ροζακί και Ασφύτικο βρίσκουν μοναδική έκφραση σε τέσσερις ετικέτες με ξεχωριστό χαρακτήρα η καθεμία, αλλά με κοινή αναφορά στο terroir της Τήνου, απ' όπου αντλούν την ταυτότητα τους.

Κρασιά που συνδυάζουν την παράδοση με σύγχρονη και καθαρή οινοποιητική προσέγγιση. Γαστρονομικά χωρίς να είναι απαιτητικά, στέκουν εξίσου καλά σε μια επιμελημένη λίστα εστιατορίων, σε ένα ποτήρι στο μπαρ ή σε μια προσωπική κάβα.

ΑΛΚΑΡ 2025

100% Ποταρίσι. Λευκό από την Τήνο, με αρώματα αγγελαίου, λάιμ, λευκόσαρκων φρούτων και σπάρτου. Τραγανή οξύτητα, απαλή ροφή και φανερότατο, αλμυρό τελείωμα.

ΑΛΚΗ 2025

100% Ροζακί από την Τήνο, με αρώματα καταρσιόσδων και αϊκάς. Μάτριο σώμα, μαλακή υφή, ευχάριστη οξύτητα και αλμυρό τελείωμα.

ΑΛΩΣ 2025

Ασφύτικο και Ποταρίσι σε ίσα μέρη, με αρώματα αγγελαίου, λάιμ, λευκόσαρκων φρούτων και δειντολίβανου. Αρωματική οξύτητα, τραγανή υφή και νόστιμο, υαλαμένο τελείωμα.

ΑΣΤΡΑΪΟΣ 2025

100% Ασφύτικο, με αρώματα λάιμ και λεμονιού και νόστιες χαρτομυλίες και οργανισμένο φαινό. Αέρινο και απαλό στο στόμα, με γοηρφή οξύτητα και φανερότατη, αλμυρή επίγευση.

MESSARËA
WINERY





Ο Angelo Gaja ποζάρει στην πόρτα του οινοποιείου.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

ANGELO

ΣΤΑ 86 ΤΟΥ, Ο ANGELO GAJA ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΑΠΟΨΗ ΓΙΑ ΟΣΑ ΣΥΜΒΑΙΝΟΥΝ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ, ΚΥΡΙΩΣ, ΓΙΑ ΟΣΑ ΕΡΧΟΝΤΑΙ.

Στην Ca’ Marcanda, στο Μπολγκέρι της Τοσκάνης, όπου βρεθήκαμε για τα 30 χρόνια του οινοποιείου, μιλήσαμε μαζί του για τις αλλαγές που συμβαίνουν πάνω από μισό αιώνα στον ιταλικό αμπελώνα. Για την εποχή που το Nebbiolo ωρίμαζε σωστά μία ή δύο χρονιές στις δέκα, αλλά και για τη σημερινή πίεση της κλιματικής αλλαγής και την αναζήτηση ποικιλιών και περιοχών που μπορούν να ανταποκριθούν στις νέες συνθήκες. Η κουβέντα έφτασε στην Αίτνα και στο Carricante, στο Ασύρτικο που ήθελε να φυτέψει στη Σικελία και στις προτάσεις που έχει δεχθεί η οικογένεια Gaja για νέα εγχειρήματα εκτός Ιταλίας.

Η επίσκεψη στην Ca’ Marcanda επιφύλασσε αυτή τη συνάντηση που δεν είχε προγραμματιστεί, τα πέντε λεπτά που θα μπορούσα να έχω μαζί του, τα οποία εξελίχθηκαν σε ημίωρη συζήτηση-συνέντευξη. Όταν σηκώθηκα από το παγκάκι στην είσοδο του οινοποιείου όπου καθίσαμε, δεν μπορούσα για ώρα να συνειδητοποιήσω τι ακριβώς είχε συμβεί. Ο Angelo Gaja στο μυαλό μου ήταν ένας άνθρωπος απρόσιτος, δύσκολος. Ήταν όμως αυτός που θα ήθελα να συναντήσω περισσότερο από οποιονδήποτε άλλο στον χώρο του κρασιού. Η φήμη, η ιστορία, αλλά κυρίως η επίδρασή του επί μισό αιώνα στις οινικές εξελίξεις τον κατατάσσουν στις πρώτες θέσεις της λίστας με τους κορυφαίους.

Βλέποντάς τον από κοντά, είναι το αντίθετο απ’ αυτό που περίμενα: φιλικός, άνετος, ετοιμόλογος. «Να μου μιλάς δυνατά, γιατί δεν ακούω καλά και οι άνθρωποι που με πλησιάζουν δεν θέλουν να μου μιλούν δυνατά, να φαίνεται σαν να μου φωνάζουν, γνωρίζοντας ποιος είμαι», λέει μόλις συστήνομαι. Μετά από αυτό όλα ήρθαν με τον πιο απλό τρόπο κι έτσι η συνέντευξή του δεν έχει υποστεί παρά τη λιγότερη δυνατή επεξεργασία. Ατόφιος και καθαρός Angelo Gaja.

Νίκος Ιωαννίδης
ΤΡΙΑΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΦΙΞΗ ΣΑΣ
ΣΤΟ ΜΠΟΛΓΚΕΡΙ, ΤΙ ΕΧΕΙ ΑΛΛΑΞΕΙ ΣΤΗΝ
CA’ MARCANDA;

Angelo Gaja
Όταν φτάσαμε εδώ, το 1996, και ξεκινήσαμε το εγχείρημα, στην πραγματικότητα δεν γνωρίζαμε καλά τη γη. Χρειαζόμασταν ανθρώπους που θα μας βοηθούσαν να την καταλάβουμε. Δεν είμαι μεγάλος οπαδός των συμβούλων, όμως τότε αυτό ήταν απαραίτητο. Στο Πιεμόντε είχαμε πίσω μας πολλά χρόνια και γνωρίζαμε τη γη. Εδώ, μόλις είχαμε φτάσει.

Στην αρχή φυτέψαμε σχεδόν 50% Merlot και το υπόλοιπο Cabernet Sauvignon και Cabernet

Franc. Από το 2010 έως το 2015 αρχίσαμε να βλέπουμε ότι το Merlot γινόταν όλο και πιο δύσκολο, επειδή συσώρευε υπερβολικά πολλά σάκχαρα. Έτσι αρχίσαμε να το περιορίζουμε. Από περίπου 50% έχει πέσει κάτω από 18% και στο μέλλον πιθανότατα θα φτάνει το πολύ στο 12-13%.

Υπάρχουν παραγωγοί στην περιοχή που πιστεύουν πολύ στο Merlot. Ίσως έχουν διαφορετικά εδάφη. Σε εμάς όμως δεν λειτουργεί και ξεριζώνουμε Merlot, ενώ αυξάνουμε το Cabernet Franc και το Cabernet Sauvignon και ίσως αρχίσουμε να δουλεύουμε και με λίγο Syrah. Αυτή η αλλαγή έγινε επειδή στην αρχή δεν γνωρίζαμε αρκετά καλά τον τόπο. Έπρεπε να αποκτήσουμε εμπειρία, να μάθουμε.

ΝΙ
ΗΣΑΣΤΑΝ 56 ΕΤΩΝ ΟΤΑΝ ΗΡΘΑΤΕ ΕΔΩ.
ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΒΛΕΠΕΤΕ ΣΗΜΕΡΑ ΗΤΑΝ ΑΥΤΟ
ΠΟΥ ΕΙΧΑΤΕ ΦΑΝΤΑΣΤΕΙ ΤΟΤΕ;

ΑΓ
Πιστεύω ότι εμείς, όπως και άλλοι παραγωγοί που ήρθαν στην περιοχή, κοιτάξαμε την επιτυχία της Sassicaia. Η Sassicaia έριξε φως σε αυτόν τον τόπο. Η περιοχή είναι σχετικά μικρή και η ονομασία προέλευσης περιορίζεται στον δήμο Castagneto Carducci. Πρέπει να θυμόμαστε ότι το 1983 η ονομασία αφορούσε μόνο λευκά και ροζέ κρασιά. Μόλις το 1994 επεκτάθηκε και στα ερυθρά.

Είναι μια πολύ νέα οινική περιοχή και πιστεύω ότι ακόμη δεν έχει ανακαλυφθεί πλήρως. Ίσως στο μέλλον, ακόμη και στα εδάφη προς τη θάλασσα, όπου υπάρχει περισσότερη άμμος και για τα οποία εμείς δεν ενδιαφερθήκαμε, να μπορούν να φυτευτούν άλλες ποικιλίες. Όχι Cabernet Sauvignon, όχι Merlot, όχι Cabernet Franc. Ίσως κάτι διαφορετικό. Εμείς έχουμε επικεντρωθεί εδώ και πιστεύουμε ότι αυτή η περιοχή μπορεί να δώσει μοναδικά και αυθεντικά κρασιά.

ΝΙ
Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ GAJA ΕΧΕΙ ΣΗΜΕΡΑ
ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΟ ΠΙΕΜΟΝΤΕ, ΣΤΟ
ΜΟΝΤΑΛΤΣΙΝΟ, ΣΤΟ ΜΠΟΛΓΚΕΡΙ ΚΑΙ
ΣΤΗΝ ΑΙΤΝΑ. ΤΙ ΑΝΑΖΗΤΗΣΑΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ
ΤΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ;

ΑΓ
Πιστεύω ότι είμαστε η μόνη οικογένεια με αυτή την προσέγγιση. Είμαστε τεχνίτες του κρασιού. Βρισκόμαστε στις τέσσερις περιοχές των μεγάλων «B»: Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino και Bolgheri. Υπάρχουν εταιρείες που δραστηριοποιούνται σε κάποιες από αυτές, όμως οικογένειες που μπορούν να παρουσιάσουν κρασιά και από τις τέσσερις είναι ελάχιστες, ίσως και καμία άλλη.

Τρέφουμε μεγάλο σεβασμό και θαυμασμό για τις ονομασίες προέλευσης στην Ιταλία. Βοηθούν στην ανάδειξη μιας περιοχής και στην αναγνώριση της ιδιαιτερότητάς της. Στο Barbaresco, στο Barolo, στο Bolgheri, στο Brunello di Montalcino υπάρχει ένας σημαντικός αριθμός οινοποιείων που εργάζονται με τον ίδιο στόχο: να ενισχύσουν την αναγνώριση και το κύρος της ονομασίας τους.

Το πρώτο μας βήμα ήταν στο Μονταλτσίνο, επειδή η φιλοσοφία εκεί είναι αρκετά κοντά σε αυτήν του Πιεμόντε. Στο Μονταλτσίνο υπάρχει το Sangiovese, στο Πιεμόντε το Nebbiolo. Με την κλιματική αλλαγή γίνεται πιο δύσκολο να δουλεύεις με μία μόνο ποικιλία. Αυτή είναι και η λογική της Βουργουνδίας. Πολλοί παραγωγοί του Πιεμόντε επισκέπτονται τη Βουργουνδία και αντλούν έμπνευση από εκεί.

Είμαι πεπεισμένος ότι μέσα από μία μόνο ποικιλία μπορείς να αναδείξεις περισσότερο την ταυτότητα του κρασιού, ενώ ένα blend σου δίνει μεγαλύτερη ευελιξία. Στο Μπολγκέρι συναντήσαμε τη λογική του Bordeaux, τα blends, λιγότερο αυστηρούς κανόνες και μεγαλύτερη ελευθερία να δοκιμάσεις και άλλες ποικιλίες. Πριν από δέκα ή δώδεκα χρόνια αρχίσαμε να εξετάζουμε και τις λευκές ποικιλίες. Είναι ένα project που συνεχίζεται. Δεν είναι τόσο βέβαιο όσο το Cabernet και το Merlot, πιστεύω όμως ότι έχει νόημα.

ΝΙ
Η ΑΙΤΝΑ ΠΩΣ ΜΠΗΚΕ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ;

ΑΓ
Για πολλά χρόνια ήμουν πολύ καλός φίλος με τον Giacomo Tachis. Ήταν οινολόγος της Antinori από το 1961 έως το 1991 και στη συνέχεια έγινε σύμβουλος. Εμείς δεν συνεργαστήκαμε ποτέ με τον Giacomo ως σύμβουλο. Ίσως ήταν λάθος, είχαμε όμως μια πολύ μακρά φιλία και μεγάλο αμοιβαίο σεβασμό. Το 2000 με κάλεσε να επισκεφθώ μαζί του τη Σικελία. Μου είπε: «Angelo, θα ήθελα να εξερευνήσεις την Αίτνα. Είναι ένας μοναδικός τόπος. Μπορείς να έρθεις μαζί μου;».

Ήταν Μάρτιος του 2000. Θυμάμαι το αεροπλάνο να κατεβαίνει προς το αεροδρόμιο της Κατάνια. Ο Giacomo καθόταν στο παράθυρο και μου είπε να κοιτάξω έξω. Η Αίτνα ήταν καλυμμένη με χιόνι, ο καπνός ανέβαινε από το ηφαίστειο και γύρω υπήρχε το μαύρο της λάβας. Λευκό και μαύρο, τα χρώματα της ετικέτας της Gaja. Μου έκανε αμέσως εντύπωση.

Πήγαμε εκεί και με σύστησε σε έναν παραγωγό, τον Barone Scamacca. Δοκιμάσαμε κρασιά. Είναι πιθανό να είχε στο μυαλό του μια συνεργασία μαζί μου, όμως δεν προχώρησε. Το 2015 γνώρισα τον Graci και ξεκινήσαμε μαζί το joint venture (κοινοπραξία).

GAJA

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΝΙΚΟΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ

«ΜΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΝ ΠΟΛΥ ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ ΕΚΤΟΣ ΙΤΑΛΙΑΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΕΥΩ ΟΤΙ ΤΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ. ΖΗΤΗΣΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΣΙΚΕΛΙΑΣ ΝΑ ΜΟΥ ΔΩΣΟΥΝ ΤΗ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΝΑ ΦΥΤΕΨΩ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΣΕ ΜΙΑ ΗΦΑΙΣΤΕΙΑΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ, ΟΠΩΣ ΕΙΝΑΙ ΚΑΙ Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ».



Η οικογένεια Gaja.



Η Lucia και ο Angelo Gaja.

Η συνεργασία αυτή του Gaja με τον Alberto Graci οδήγησε στη δημιουργία της IDDA στην Αίτνα. Ήμασταν από τους πρώτους τυχερούς που δοκιμάσαμε, πριν από την επίσημη κυκλοφορία του, το νεότερο κρασί του εγχειρήματος, το IDDA Contrada Stella Etna Bianco 2024. Είναι το πρώτο single-vineyard κρασί της IDDA, ένα Carricante από ένα αμπελοτόπι μόλις ενός εκταρίου στην Biancavilla, στη νοτιοδυτική πλευρά της Αίτνας, στα 820 μέτρα. Ζυμώνεται και παραμένει για 18 μήνες σε μεγάλα δρύινα βαρέλια και η πρώτη παραγωγή περιορίζεται σε περίπου 4.000 φιάλες. Ένα κρασί με ένταση και βάθος, πολύ καλή οξύτητα και έντονη αλμυρή αίσθηση στο στόμα, που κρατάει για ώρα.

NI
ΤΙ ΒΡΗΚΑΤΕ ΤΕΛΙΚΑ ΣΤΗΝ ΑΙΤΝΑ;
AG

Για μένα, ένα από τα πιο ενδιαφέροντα πράγματα εκεί είναι το Carricante, η λευκή ποικιλία που είναι χαρακτηριστική της Αίτνας και, κατά τη γνώμη μου, μπορεί να δώσει ένα μοναδικό κρασί. Με εντυπωσιάζει πολύ και το ίδιο το τοπίο. Αν πας τον χειμώνα, με τη μαύρη λάβα και όλους αυτούς τους τοίχους από γκρίζα κομμάτια λάβας, μοιάζει λίγο σαν να είσαι σε κηδεία. Αν πας τον Απρίλιο, τον Μάιο ή τον Ιούνιο, τα χρώματα εκρήγνυνται, είναι πανέμορφα. Είναι ένας τόπος που σου δίνει ενέργεια. Η Αίτνα είναι το ψηλότερο ενεργό ηφαίστειο της Ευρώπης και αισθάνεσαι αυτή την ενέργεια.

Ο Gaja είχε εξετάσει και την πιθανότητα να φυτέψει Ασύρτικο στην Αίτνα. Οι κανόνες, όμως, ισχύουν για όλους κι έτσι έκανε πίσω.

NI
ΖΗΤΗΣΑΤΕ ΠΡΑΓΜΑΤΙ ΑΔΕΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΦΥΤΕΨΕΤΕ ΑΣΥΡΤΙΚΟ;
AG

Ναι. Με ενδιαφέρουν πολύ οι ποικιλίες που καλλιεργούνται εκτός Ιταλίας και πιστεύω ότι το

Ασύρτικο είναι μια εξαιρετική ποικιλία. Ζήτησα από τις Αρχές της Σικελίας να μου δώσουν τη δυνατότητα να φυτέψω Ασύρτικο σε μια ηφαιστειακή περιοχή, όπως είναι και η Σαντορίνη. Δεν επιτρέπεται.

Έχω μεγάλο σεβασμό για το Ασύρτικο. Στην Αίτνα πρέπει να σεβαστούμε το Carricante. Δεν είναι ακόμη τόσο γνωστό όσο το Ασύρτικο, πιστεύω όμως ότι είναι χαρακτηριστικό αυτού του τόπου και μπορεί να δώσει πραγματικά μοναδικά κρασιά. Δεν είμαι τόσο μεγάλος γνώστης των λευκών ποικιλιών. Από τα κρασιά Carricante που δοκιμάζω στα δέκα χρόνια που παράγουμε εκεί, είμαι πολύ αισιόδοξος.

Η Αίτνα είναι ένας ξεχωριστός τόπος, με διαφορετικές εκθέσεις και υψόμετρα. Πιστεύω ότι το Carricante μπορεί να γίνει κάτι σημαντικό. Χρειάζεται βοήθεια για να γίνει περισσότερο γνωστό στην αγορά, γιατί αυτή τη στιγμή για πολύ κόσμο είναι ακόμη κάτι νέο. Κατά τη γνώμη μου, έχει μεγάλες προοπτικές.

NI
ΑΝ ΞΕΚΙΝΟΥΣΑΤΕ ΣΗΜΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ, ΠΟΥ ΘΑ ΕΠΙΛΕΓΑΤΕ ΝΑ ΠΑΡΑΓΕΤΕ ΚΡΑΣΙ;
AG

Πρέπει να είμαστε προσεκτικοί με την κλιματική αλλαγή, καθώς βρίσκεται σε εξέλιξη και οι συνέπειές της είναι εμφανείς.

Τον περασμένο αιώνα στο Πιεμόντε, τα σταφύλια του Nebbiolo έφταναν σε πλήρη ωρίμανση μία ή δύο χρονιές στις δέκα. Τις υπόλοιπες είχαμε μέτρια ή πολύ χαμηλή ωρίμανση, υψηλή οξύτητα, πολλές τανίνες, πράσινες τανίνες. Σε αυτόν τον αιώνα, εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής, οι αμπελουργοί μπορούν να τρυγήσουν πλήρως ώριμα σταφύλια οκτώ ή εννέα χρονιές στις δέκα.

Οι παραγωγοί είναι ευχαριστημένοι με αυτό. Η κλιματική αλλαγή όμως αυξάνει και τη συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια. Τα τελευταία 25 χρόνια ο αλκοολικός τίτλος έχει ανέβει όχι μόνο στην Ιταλία, αλλά σχεδόν παντού στον κόσμο. Δύο, δύομισι, ακόμη και τρεις βαθμούς. Σήμερα η

στάση απέναντι στο αλκοόλ έχει αλλάξει. Υπάρχουν προβλήματα. Και η κλιματική αλλαγή συνεχίζεται, ανεβάζοντας ακόμη περισσότερο τον αλκοολικό τίτλο. Θα πρέπει να σκεφτούμε πώς θα το ελέγξουμε αυτό. Τα παράσιτα επίσης γίνονται πολύ πιο επιθετικά από ό,τι στο παρελθόν.

NI
ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΑΝΤΙ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΑΛΛΑΓΕΣ;
AG

Πιστεύω ότι το Πιεμόντε βρίσκεται σε ιδιαίτερη θέση. Είναι στη βορειοδυτική Ιταλία, που είναι η μόνη περιοχή της βόρειας Ιταλίας που έχει τις Άλπεις στα βόρεια και στα δυτικά. Τις Άλπεις, όχι απλώς βουνά ή λόφους.

Έχουμε, λοιπόν, την επίδραση του ορεινού κλίματος και την επίδραση της θάλασσας από τον νότο. Αυτός ο συνδυασμός ίσως μπορεί να προστατεύσει λίγο περισσότερο το Πιεμόντε από τις συνέπειες της κλιματικής αλλαγής σε σχέση με άλλες περιοχές.

NI
ΚΑΙ ΑΝ ΥΠΑΡΞΕΙ ΜΙΑ ΕΠΟΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ GAJA;
AG

Αυτό πλέον αφορά τα παιδιά μου, όχι εμένα. Έχουμε δεχθεί αρκετές προτάσεις για να εξετάσουμε ευκαιρίες εκτός Ιταλίας. Στη Γερμανία, για παράδειγμα, για Pinot Noir. Δεν κάναμε τίποτα. Είχαμε προτάσεις και από το Όρεγκον, ακόμη και από τη Βρετανική Κολομβία στον Καναδά.

Πιστεύω ότι στο μέλλον, αν τα παιδιά θελήσουν να εξερευνήσουν κάτι καινούργιο, ίσως το κάνουν σε κάποια περιοχή εκτός Ιταλίας. Στην Ιταλία είμαστε ήδη πολύ ισχυροί. Έχουμε τα τέσσερα B –Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Bolgheri– και έχουμε και την Αίτνα, με αμπελώνες στα 600, στα 800 και στα 1.000 μέτρα. Δεν χρειάζεται να βιαστούν. Ίσως στο μέλλον υπάρξει κάποιο joint venture σε μια άλλη περιοχή. Όχι απαραίτητα στην Ιταλία. Στην Ιταλία, όσα έχουμε είναι αρκετά. ¶



Το ονοματείο στο Μπολγκέρι.



Οι αμπελώνες του Κτήματος από ψηλά.

CA' MARCANDA

ΜΙΑ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΓΙΑ ΜΙΑ ΓΙΟΡΤΗ ΠΟΥ ΣΕ ΚΑΝΕΙ
ΝΑ ΜΕΤΡΑΣ ΤΙΣ ΗΜΕΡΕΣ. ΚΑΠΩΣ ΕΤΣΙ ΗΤΑΝ ΚΑΙ ΜΕ ΤΑ 30ά
ΓΕΝΕΘΛΙΑ ΤΗΣ CA' MARCANDA.

Η οικογένεια Gaja κάλεσε 80 ανθρώπους από όλο τον κόσμο στο οινοποιείο της στο Μπολγκέρι, για να γιορτάσει μαζί τους τρεις δεκαετίες από τη δημιουργία του.

Περπατάμε στη «λεωφόρο με τα τα κυπαρίσσια», την πιο χαρακτηριστική εικόνα του Μπολγκέρι, που μοιάζει να συνδέει τα βουνά με τη θάλασσα, κι ένα μικρό μονοπάτι στρωμένο με πέτρα, που ξεκόβει από τον κεντρικό δρόμο, σε φέρνει στην είσοδο του οινοποιείου. Μια μπάντα με τύμπανα και πνευστά ήταν εκεί, για να μας προϋπαντήσει και να μας συνοδεύσει στην πρώτη μας επαφή με το Κτήμα. Μας υποδέχθηκε η οικογένεια, ο Angelo και η Lucia Gaja, μαζί με την Gaia και τον Giovanni.

Εντυπωσιάζει η κατασκευή, τα υλικά, το φως, η απλότητα. Ο αρχιτέκτονας Giovanni Bo το σχεδίασε με τη λογική του «less is more». Από τα 10.000 τετραγωνικά μέτρα, τα δύο τρίτα βρίσκονται κάτω από τη γη. Η οροφή καλύπτεται από δύο μέτρα βλάστησης, οι πέτρες που βγήκαν από την εκσκαφή χρησιμοποιήθηκαν στους εξωτερικούς τοίχους, ενώ οι 350 ελιές, ηλικίας 100 έως 150 ετών, απομακρύνθηκαν στη διάρκεια της κατασκευής και φυτεύτηκαν ξανά γύρω από το κτίριο.

Στο καλωσόρισμα, ο Angelo Gaja ξέφυγε γρήγορα από τα αναμενόμενα μιας επετείου. Μίλησε για τη μείωση της κατανάλωσης, για τον πόλεμο στο αλκοόλ, την εξάπλωση του wine by the glass, αναγνωρίζοντας ότι επιτρέπει σε κάποιον να πει λιγότερο ή σε ανθρώπους στο ίδιο τραπέζι να επιλέξουν διαφορετικά κρασιά. Ο ίδιος παραμένει πιστός στο μπουκάλι: λέει ότι «Η φιάλη αφηγείται μια ιστορία».

Η δική του ιστορία με το Μπολγκέρι άρχισε το 1994, όταν ήρθε με την οικογένειά του για διακοπές. Έμειναν κοντά στη θάλασσα και στη Marina di Bibbona ανακάλυψαν τη La Pineta, ένα εστιατόριο για φρέσκο ψάρι, στο οποίο επέστρεφαν συχνά. Στην οικογένεια λένε ακόμη χαριτολογώντας πως, ίσως, χωρίς τη La Pineta να μην υπήρχε σήμερα η Ca' Marcanda.

Υπήρχε ωστόσο και μια παλαιότερη περιέργεια του Angelo. Από το 1978 είχε φυτέψει Cabernet Sauvignon στο Piemonte για το Darmagi και ήθελε να δει πώς θα συμπεριφέρονταν το Cabernet Sauvignon και το Merlot κοντά στη θάλασσα. Ο Giacomo Tachis, με τον οποίο τον συνέδεε μακρά φίλια, του έλεγε συχνά ότι «το κρασί αγαπά την ανάσα της θάλασσας». Για έναν άνθρωπο που είχε περάσει τη ζωή του δουλεύοντας με το Nebbiolo, η δυνατότητα ενός blend τον γοήτευε. «Σαν έναν φωτογράφο

που έχει δουλέψει για χρόνια ασπρόμαυρα και αρχίζει να ανακαλύπτει τα χρώματα».

Το 1996 βρήκε τη γη που ήθελε. Επισκέφθηκε 17 φορές τους δύο αδελφούς που την είχαν, κάθε φορά με διαφορετική πρόταση για να τη νοικήσει. Η Lucia τού έλεγε ότι χάνει τον χρόνο του με αυτούς που τους αποκαλούσε «Ca' Marcanda», ανθρώπους δηλαδή που απολαμβάνουν το παζάρι χωρίς να φτάνουν ποτέ σε συμφωνία. Στη 18η συνάντηση ήταν παρούσα και η αδελφή των ιδιοκτητών. Εκείνη ήταν που πρότεινε να σταματήσουν να συζητούν για ενοικίαση και να του πουλήσουν τη γη. Έτσι έκλεισε η αγορά και έμεινε η ονομασία: Ca' Marcanda, το σπίτι των ατελειών των διαπραγματεύσεων.

Τρίαντα χρόνια αργότερα, η La Pineta, που μετράει 62 χρόνια και κουβαλάει και ένα αστέρι Michelin από το 2006, έγινε και πάλι μέρος της ιστορίας. Ανέλαβε το δείπνο της πρώτης βραδιάς, «Past, Present and Future», με χταπόδι, μπαμπούνη ήρθαν δίπλα Magari 2023 και 2004. Το ψητό ψάρι με την κάρπαρη, τις ελιές και την ντομάτα συνοδεύτηκε εξαιρετικά από τα ερυθρά Ca' Marcanda 2021 και 2007. Αρκετές από τις φιάλες ήταν magnum.

Τα ζευγάρια των εσοδειών έδειχναν και τις αλλαγές που έχουν γίνει στα κρασιά. Το Magari είχε Merlot στις πρώτες χρονιές του. Η ποικιλία εγκαταλείφθηκε σταδιακά και σήμερα το χαρμάνι είναι 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon και 10% Petit Verdot. Στο Ca' Marcanda η αλλαγή είναι ακόμη μεγαλύτερη. Το Merlot συμμετείχε στις πρώτες σοδειές, ενώ σήμερα το κρασί βασίζεται στο Cabernet Sauvignon και το Cabernet Franc.

Η μπάντα επέστρεψε στο τέλος του δείπνου. Αυτή τη φορά για το πάρτι. Το επόμενο πρωί η Gaia και ο Giovanni Gaja γύρισαν στην αρχή της ιστορίας. Η Gaia απέδωσε πρώτα τα εύσημα σε όσους είχαν προηγηθεί. Στη Sassicaia, που άνοιξε τον δρόμο, και στη συνέχεια στο Grattamacco, στο Guado al Tasso και στην Ornellaia. «Εμείς ήρθαμε δέκα χρόνια αργότερα», είπε. Για εκείνη, το Μπολγκέρι

εκείνης της εποχής ήταν ο «Νέος Κόσμος της Ιταλίας», μια νέα οινική περιοχή όπου υπήρχε ακόμη ελευθερία και ανοιχτό μυαλό για να δοκιμάσεις πράγματα.

Τρίαντα χρόνια μετά, η Gaia συνόψισε την πορεία της Ca' Marcanda σε λίγες λέξεις: «Δουλέψαμε πολύ, επικοινωνήσαμε λίγο». Την περιέγραψε σαν μια πεταλούδα που βγαίνει από το κουκούλι της. Ο Giovanni μίλησε για την Ημέρα της Πεταλούδας και τις 500 πεταλούδες που θα απελευθερώνονταν στους αμπελώνες.

Στον αμπελώνα μάς περίμεναν μικρά χάριτινα κουτιά. Τα ανοίξαμε όλοι μαζί και μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα οι πεταλούδες είχαν σκορπίσει ανάμεσα στις σειρές. Η πεταλούδα είναι το σύμβολο που επέλεξε η οικογένεια για την Ca' Marcanda και συνδέεται με τη δουλειά που γίνεται στο Κτήμα για τη βιοποικιλότητα.

«Χρειάστηκε χρόνος για να καταλάβουμε το Μπολγκέρι», έχει πει ο Angelo γι' αυτά τα πρώτα χρόνια. Η Ca' Marcanda εξακολουθεί να λειτουργεί για την οικογένεια σαν ένα εργαστήριο σε ανοιχτό χώρο, ιδιαίτερα τώρα που η ζέστη και η ξηρασία αλλάζουν τις συνθήκες.

Στο walk-around tasting που ακολούθησε, δοκιμάσαμε τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες της Ca' Marcanda ξεχωριστά και στη συνέχεια μέσα στα blends, μαζί με παλαιότερες χρονιές των κρασιών. Ήταν ίσως ο πιο άμεσος τρόπος να δεις την πορεία των τριάντα χρόνων μέσα στο ποτήρι, κυρίως την αυξανόμενη σημασία που έχει αποκτήσει το Cabernet Franc.

Στο πολύ χαλαρό light lunch που ακολούθησε, είχαν μείνει πίσω και οι περισσότερες τυπικότητες. Καθίσαμε μαζί με την οικογένεια, με απλά, εποχικά φαγητά, όπως φρέσκο αρακά, αγκινάρες, pasta al pomodoro, ριζότο με παρμεζάνα, φρεσκοκομμένα αλλαντικά και τυριά στο τραπέζι, κι διαφορετικές χρονιές της Ca' Marcanda να συνεχίζουν να ανοίγουν.

Ανάμεσά τους η Ca' Marcanda 2000, η πρώτη εσοδεία του κρασιού, με Merlot, Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc στο αρχικό χαρμάνι. Ήταν η αφετηρία μιας πορείας που άλλαξε αρκετές φορές μέσα στα επόμενα χρόνια, όπως μας είχε εξηγήσει ο Angelo Gaja στη συνέντευξή μας. Είκοσι έξι χρόνια μετά τον πρώτο τρύγο, είχαμε στο ποτήρι μας εκείνη την πρώτη Ca' Marcanda.

Ένα κρασί που μας γύριζε στην αρχή της ιστορίας και έκλεινε ιδανικά αυτές τις δύο ημέρες στο Μπολγκέρι, τριάντα χρόνια μετά την άφιξη μιας οικογένειας που άφησε και εδώ το αποτύπωμά της.¶

WINERY

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΝΙΚΟΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΑΡΧΕΙΟ CA' MARCANDA WINERY



Αμπελώνες μέσα στην ύγρια φύση της Ισπανίας.

TRAVEL PENEDÈS

ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ ΓΕΝΝΗΘΗΚΕ Η CAVA.

Όσοι με γνωρίζουν, ξέρουν ότι έχω ιδιαίτερη αγάπη για την Ισπανία, το φαγητό και τα κρασιά της. Είναι μια πολύ μεγάλη χώρα, στην οποία επι-στρέφω κάθε χρόνο, προσπαθώντας να ανακα-λύπτω πάντα μία ακόμα γωνιά της, αφού διαθέτει τεράστιο εύρος στην κουλτούρα και στον τρόπο με τον οποίο έχουν αναπτυχθεί το κρασί και η γαστρονομία της. Στην προκειμένη περίπτωση αποφασίσαμε να εξερευνήσουμε μια περιοχή την οποία πολλοί από εσάς μπορεί να μη γνωρίζετε σαν όνομα, αλλά όλοι έχετε ακούσει το προϊόν που παράγει. Το Penedès είναι η πρωτεύουσα της Cava, του αφρώδους κρασιού που σερβίρουν κατά κόρον όλα τα τουριστικά και μη μαγαζιά της Καταλονίας μόλις καθίσεις στο τραπέζι. Και τώρα, σαν να σας ακούω να αναφωνείτε: «Α, ναι, αυτό το ξέρω».

Ας πούμε μερικά λόγια για την περιοχή, πριν καταθέσω τη δική μου εμπειρία. Το Penedès είναι η μεγαλύτερη και πιο σημαντική ζώνη ΠΟΠ (DO – Denominació d’Origen) της Καταλονίας. Εκτείν-νεται σε τρεις γεωγραφικές ζώνες με βάση το υψόμετρο. Η πρώτη, το Penedès Marítim, ξεκινά από τη θάλασσα και φτάνει έως τα 250 μ. υψό-μετρο, και παράγει σταθερά κρασιά όλων των στιλ. Η υψηλότερη, το Penedès Superior, σε υψό-μετρο 500-800 μ., είναι η περιοχή των λευκών, κυρίως, ποικιλιών, ενώ ενδιάμεσως είναι η πιο σημαντική ζώνη, το Penedès Central, όπου και παράγονται τα αφρώδη.

Οι πιο σημαντικές ποικιλίες είναι το Xarel-lo, το Macabeo και η Parellada, ενώ τα πιο σημα-ντικά ονόματα είναι η οικογένεια Raventós, η οποία ξεκίνησε την παραγωγή αφρώδων και δημιούργησε από το μηδέν την ονομασία προ-έλευσης, και πιο πρόσφατα η οικογένεια Torres, που επένδυσε πάρα πολύ στον εκσυγχρονισμό της παραγωγής και στην καλλιέργεια διεθνών ποικιλιών, γεγονός που επέτρεψε την αναγνώ-ριση της περιοχής σε διεθνές επίπεδο.

Αξίζει επίσης να αναφέρω τον οργανισμό Corinnat: μια σύμπραξη παραγωγών που έφυγαν από την Cava DO, καθώς θεωρούσαν ότι η νομο-θεσία δεν είναι προσανατολισμένη προς την ποι-ότητα και τη βελτίωση των αφρώδων κρασιών. Έχει πολύ αυστηρούς κανονισμούς και τα μέλη του είναι μερικοί από τους καλύτερους παραγω-γούς της περιοχής.

Για να φτάσετε στο Penedès, τα πράγματα είναι απλά. Κλείνετε μια πτήση για Βαρκε-λώνη, νοικιάζετε ένα αυτοκίνητο από το αερο-δρόμιο και σε περίπου 30-40 λεπτά είστε εκεί. Κάπως έτσι φτάσαμε και εμείς στο Avinyonet del

Penedès, που δεν έχει πολλά πράγματα να δεις, όμως διαθέτει κάποιες γραφικές γωνιές, μαζί με το φανταστικό ξενοδοχείο Font de la Canya, το οποίο προτείνω ανεπιφύλακτα, τόσο για διαμονή όσο και για το φαγητό του – το τιμήσαμε δύο φορές σε τρεις ημέρες! Οι τηγανητές πατάτες με αυγά και γαρίδες, αλλά και με αυγά, μανι-τάρια και τριμμένο φουά γκρα είναι αδιανόητα νόστιμες.

• ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ GRAMONA

Αρχή λοιπόν με το Gramona, που βρίσκεται στο κέντρο του Penedès, Sant Sadurn d’Anoia. Το οινοποιείο μετράει σχεδόν 150 χρόνια ιστο-ρίας και προέρχεται από τον γάμο, κυριολεκτικά και μεταφορικά, της Pilar Batlle, της οποίας η οικογένεια έφτιαχνε κρασί, και του Bartolomé Gramona, προέδρου του συνδέσμου ταβερνιά-ρηδων της Βαρκελώνης. Η σύμπραξη αυτή ήταν συνηθισμένη εκείνη την εποχή, αφού πρόσφερε άμεση αγορά στον παραγωγό και καλό κρασί στον εστιάτορα.

Σήμερα το Gramona έχει φύγει από την ΠΟΠ ζώνη και είναι μέλος του οργανισμού Corinnat. Με βιοδυναμική καλλιέργεια, βιοκλιματικό οινοποιείο με 100% ανανεώσιμη ηλεκτρική ενέρ-γεια, είναι πλήρως αφοσιωμένοι στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και στην προώ-θηση των γηγενών ποικιλιών. Η φιλοσοφία τους έγκειται στη δημιουργία πολύπλοκων αφρώδων κρασιών που θα αναγνωρίζονται ως Gramona. Γι’ αυτόν τον λόγο αφήνουν τα κρασιά τους να παραμείνουν στις οινολάσπες για εκτεταμένο χρονικό διάστημα, με μέσο όρο τα έξι χρόνια, αλλά και δημιουργούν το δικό τους liqueur de tirage, το οποίο παλαιώνουν σε παλιά δρύινα βαρέλια, σε ένα σύστημα τύπου solera. Κατά τη διάρκεια της ξενάγησης είχαν την ευγενή καλο-σύνη να μας δώσουν να δοκιμάσουμε το liqueur αυτό, το οποίο ήταν μια μοναδική εμπειρία από μόνο του.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ:

• IMPERIAL 2019

Signature και πολυβραβευμένη, αποτελεί το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής τους. Περι-λαμβάνει Xarel-lo, Macabeo, Parellada και λίγο Chardonnay, το οποίο θα καταργηθεί εντελώς. Παραμένει πέντε χρόνια με τις οινολάσπες και στιλιστικά είναι Brut. Για τη γλύκανση χρησιμο-ποιούν αυτό το μαγικό liqueur που φτιάχνουν οι ίδιοι. Στρογγυλή, ισορροπεί ανάμεσα στη φρε-

σκάδα από την οξύτητα και το φρούτο και την κρεμώδη υφή από την ωριμότητα που δίνει στα αρώματα το liqueur de tirage.

• INNOBLE NV

Μονοποικιλιακή από Xarel-lo, είναι χαρ-μάνι τριών εσοδειών. Παραμένει και αυτή πέντε χρόνια με τις οινολάσπες, όμως είναι Brut Nature, χωρίς προσθήκη liqueur δηλαδή, γεγονός που την καθιστά πιο φρέσκια, κοφτερή και κάθετη στη δομή της. Πολύπλοκη, με συνδυασμό φρέσκων και ώριμων φρούτων, βότανα και αρώματα ζυμών, είναι ένα κομψό κρασί που «ξεγελά» τη νομο-θεσία ΠΟΠ, καθώς το μπλεντάρισμα εσοδειών απογορεύεται, οπότε και η Innoble δεν μπορούσε να ονομαστεί Cava.

• III LUSTROS 2017

Κλασικό blend ποικιλιών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης και πάλι. Κλείνεται με φελλό αντί για καπάκι και παραμένει για οκτώ χρόνια σε επαφή με τις οινολάσπες. Ήταν μαζί με την επόμενη οι αγαπημένες μας στο tasting. Απίστευτη φρε-σκάδα, τρομερή οξύτητα, πολύπλοκη, κρεμώδης και πλούσια, ήταν απλώς φανταστική.

• CELLER BATLLE 2015

Χρησιμοποιούν μόνο τα καλύτερα σταφύλια Xarel-lo και Macabeo από το αρχικό αμπέλι των Gramona. Ωριμάζει στη συνέχεια για δέκα χρόνια με τις οινολάσπες και στο τέλος γίνεται προσθήκη liqueur, αλλά χωρίς ζάχαρη. Το απο-τέλεσμα είναι μοναδικό: ώριμη με αρώματα τάρτας μήλου και με χαρακτήρα από το παλαι-ωμένο liqueur, που προσθέτει νόστες που θυμίζουν Amontillado. Πλούσιο και στρογγυλό στο στόμα, αλλά χωρίς ποτέ να γίνεται βαρύ, είναι ένα κρασί για ξεχωριστές στιγμές.

• RIESLING VI DE GLASS

Η έκπληξη της δοκιμής. Τα σταφύλια, από τα αμπέλια τους στα Πυρηνάια, αφήνονται να γίνουν υπερώριμα και συλλέγονται όταν έχουν πια παγώσει πάνω στο φυτό! Στην πράξη είναι ένα Icwine, λόγω της νομοθεσίας όμως δεν μπορούν να χρησιμοποιήσουν την ονομασία, οπότε το λένε Vi de Glass. Το «κρασί του πάγου», λοιπόν, στη συγκεκριμένη περίπτωση ήταν Riesling, αλλά φτιάχνουν και από Xarel-lo και Gewürtztraminer. Ένα εξαιρετικό γλυκό κρασί, με όλο τον χαρα-κτήρα της ποικιλίας.



Οι στοές όπου ωριμάζουν οι φιάλες με το αφρώδες κρασί.

Ο ΒΑΣΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ ΠΟΥ ΘΕΛΑΜΕ ΝΑ ΤΟΥΣ ΕΠΙΣΚΕΦΤΟΥΜΕ ΔΕΝ ΗΤΑΝ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ, ΓΙΑ ΝΑ ΠΩ ΤΗΝ ΑΛΗΘΕΙΑ, ΑΛΛΑ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΟΥΣ. ΧΤΙΣΜΕΝΟ ΣΤΑ «ΧΡΥΣΑ ΧΡΟΝΙΑ» ΤΗΣ ΚΑΤΑΛΑΝΙΚΗΣ ART NOUVEAU ΑΠΟ ΤΟΝ JOSEP PUIG Y CADAFALECH, ΜΑΘΗΤΗ ΤΟΥ GAUDÍ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΥΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΕΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ, ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΤΕΧΝΗΣ.

«ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥΣ ΩΡΙΜΑΖΟΥΝ ΜΕ ΦΕΛΛΟ, ΟΠΩΣ ΓΙΝΟΤΑΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ, ΑΦΟΥ ΠΙΣΤΕΥΟΥΝ ΟΤΙ ΑΥΤΗ Η ΜΙΚΡΟΟΞΥΓΟΝΩΣΗ ΒΟΗΘΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΛΥΤΕΡΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ, ΚΑΙ ΤΟ DISGORGING ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΤΩΡΑ ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΦΙΑΛΕΣ ΠΟΥ ΦΕΥΓΟΥΝ ΑΠΟ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ».

Ακολούθησε μια στάση για δοκιμή τοπικής κουζίνας και ξεκούραση. Εστιατόριο Cal Xim στην πλατεία του χωριού Sant Pau d'Ordal. Ένα πραγματικό διαμαντάκι με 50 χρόνια ιστορίας. Τοπικές σπεσιαλιτέ και ψήσιμο της σχάρα για Όσκαρ (τα γλυκάδια ήταν απλώς συγκλονιστικά), μαζί με μια εξαιρετική wine list όπου θα βρείτε επιλογές για όλα τα πορτοφόλια.

Επισκέψεων συνέχεια με δύο οινοποιεία που έχουν κοινή ιστορία, αλλά εντελώς διαφορετική προσέγγιση πλέον: Codorníu και Raventós. Οι Raventós είναι η οικογένεια που ξεκίνησε τα πάντα στο Penedès. Η ιστορία τους στην παραγωγή κρασιού ξεκινά το 1551, ενώ ήταν αυτοί που έφεραν την τεχνολογία για την παραγωγή αφρώδων, δημιούργησαν τη ζώνη ΠΟΠ για την περιοχή και γενικά τους οφείλει πολλά η οινοποιία εκεί. Το πρόβλημα ήταν το Codorníu, που ήταν το αρχικό οινοποιείο της οικογένειας, όσο περνούσε ο καιρός μεγάλωνε και μεγάλωνε, και γινόταν πιο βιομηχανική η παραγωγή του, με αποτέλεσμα σήμερα να είναι ένας γίγαντας που παράγει 30 εκατομμύρια φιάλες (!) και έχει επενδύσεις και σε άλλες ισπανικές περιοχές.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ CODORNÍU
Ο βασικός λόγος που θέλαμε να τους επισκεφτούμε δεν ήταν τα κρασιά, για να πω την αλήθεια, αλλά το οινοποιείο τους. Χτισμένο στα «χρυσά χρόνια» της καταλανικής art nouveau από τον Josep Puig y Cadafalch, μαθητή του Gaudí και από τους σημαντικότερους αρχιτέκτονες της περιόδου, είναι ένα πραγματικό έργο τέχνης. Πρέπει να παραδεχτώ ότι ήταν ωραία εμπειρία η ξενάγηση στην ιστορία και στους χώρους του οινοποιείου, με αποκορύφωμα τη βόλτα με τρενάκι στα παλιά κελάρια, ανάμεσα σε φιάλες που ξεκουράζονται, περιμένοντας να κυκλοφορήσουν στο εμπόριο.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ:

- **ARS COLLECTA GRAND ROSÉ 2022**
Pinot Noir, Xarel-lo και Trepat, φρουτώδης και με λιγότερο έντονο τον χαρακτήρα από τις οινολάσπες.

- **JAUME CODORNÍU GRAN RESERVA**
Από παλιά αμπέλια Pinot Noir, Xarel-lo και Chardonnay, με 40 μήνες παραμονή με τις οινολάσπες. Μια πολύ καλοφτιαγμένη Cava, ώριμη, με ξεκάθαρο αρωματικό χαρακτήρα από ζύμες.

- **ARS COLLECTA JOSEP RAVENTÓS GRAN RESERVA 2015**
Η καλύτερη του tasting, μια Cava αφιερωμένη στον άνθρωπο που ξεκίνησε τα αφρώδη στο Penedès. Ώριμη, πολύπλοκη, ισορροπημένη και εξαιρετικά απολαυστική.

Γενικά, δοκιμάζοντας τα αφρώδη τους, φαίνεται η πιο βιομηχανική προσέγγιση στο προϊόν, αλλά η εμπειρία της ξενάγησης ήταν πολύ όμορφη.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ RAVENTÓS I BLANC

Υπάρχει ένα οινοποιείο που μοιράζεται κομμάτια της ιστορίας των Raventós. Είναι το Raventós i Blanc, που βρίσκεται ακριβώς απέναντι από το Codorníu. Στα τέλη της δεκαετίας του 1970, ο κληρονόμος της οικογενειακής δυναστείας και υπεύθυνος για τη δημιουργία της ΠΟΠ ζώνης Cava DO, Josep Maria Raventós i Blanc, αποφάσισε να φύγει από το Codorníu. Ο λόγος ήταν ότι δεν συμφωνούσε με τη βιομηχανική προσέγγιση και τη συνεχώς αυξανόμενη παραγωγή.

Πήρε τα αμπέλια που ανήκαν στον ίδιο και ίδρυσε ένα άλλο οινοποιείο, που είχε ως στόχο την επιστροφή στην επαφή με το αμπέλι, την

προσοχή στην κάθε λεπτομέρεια, όλα με σκοπό τη δημιουργία αφρώδων του υψηλότερου επιπέδου. Το οινοποιείο αυτό εφαρμόζει βιοδυναμική καλλιέργεια, έχει δικά του ζώα για τον έλεγχο της χλωρίδας, χρησιμοποιεί άλογα για τα πιο σημαντικά αμπέλια του και μόνο παραδοσιακές τοπικές ποικιλίες. Παράγει και μερικά από τα καλύτερα αφρώδη της Ισπανίας.

Το μεγαλύτερο μέρος της ξενάγησης έλαβε χώρα ακριβώς εκεί όπου δίνουν τη μεγαλύτερη σημασία: στα αμπέλια. Περιπατώντας ανάμεσα στα αμπέλια ακούμε να μας περιγράφουν τη φροντίδα που δείχνουν όχι μόνο στα φυτά, αλλά και στον περιβάλλοντα χώρο, στα δέντρα, στις μέλισσες, στα ζώα τους, και αντιλαμβανόμαστε γιατί τα κρασιά οινοποιείων όπως αυτό ξεχωρίζουν τόσο ποιοτικά όσο και συναισθηματικά. Κουβαλούν μια αγάπη για τη δημιουργία τους, κάπως όπως το μαμαδίστικο φαγητό. Όταν δε περπατήσαμε στο Mas del Serral, έναν υπεραιωνόβιο αμπελώνα με Xarel-lo που δίνει το κορυφαίο τους κρασί, νιώσαμε αμέσως την ξεχωριστή ενέργεια αυτού του μέρους.

Μετά από δύο-δύομις ώρες στον αμπελώνα και καθώς, δυστυχώς, ο χρόνος μας πίεζε, προχωρήσαμε στη γευστηριότητα έξι κρασιών. Η πρώτη δυάδα αποτελούνταν από τη λευκή Blanc de Blancs 2023 και τη ροζέ De Nit 2023, μια εισαγωγή στη φιλοσοφία και στο στυλ του Κτήματος. Τα σταφύλια προέρχονται κατά βάση από το επίπεδο μέρος του Κτήματος, το La Plana, μαζί με κάποια από συνεργαζόμενους καλλιεργητές, ενώ και οι δύο περνούν κατ' ελάχιστον 18 μήνες με τις οινολάσπες πριν από το disgorgement (εκπομάτιση). Επίσης, και οι δύο έχουν ως βάση τις ποικιλίες Xarel-lo, Macabeo, Parellada, με τη διαφορά να προέρχεται από την τέταρτη ποικιλία του blend, Malvasia de Sitges για τη λευκή και Monastrell για τη ροζέ.

Ο χαρακτήρας και στις δύο περιπτώσεις είναι φρουτώδης, τέλειος για απεριτίφ, με τη λευκή να διαθέτει πιο πολλά στοιχεία από την επαφή με τις οινολάσπες και να είναι πιο ορुकτή, ενώ η ροζέ ισορροπεί μεταξύ οξυτήτας και κρεμώδους υφής.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ:

- **DE LA FINCA 2022**
Είναι το πρώτο κρασί που έβγαλε το Κτήμα και αποτελεί το signature αφρώδες τους. Έχει παραχθεί από τις τρεις βασικές ποικιλίες, με τα σταφύλια να προέρχονται από τις αναβαθμίδες του Κτήματος, όπου το έδαφος είναι ασβεστολιθικό. Αυτό το στοιχείο δίνει περισσότερη οξύτητα και πιο ορुकτό χαρακτήρα στο κρασί. Η επαφή με τις οινολάσπες σε αυτή την περίπτωση είναι 36 μήνες και είναι Brut Nature. Ανεβαίνει το επίπεδο εδώ, με περισσότερο βάθος και χαρακτήρα, πιο εκλεπτυσμένο αφρισμό και μεγαλύτερη δυνατότητα παλαίωσης, όπως αποδείχθηκε από το κρασί-έκπληξη.

- **DE LA FINCA 2016**
Disgorged το 2022, που σημαίνει ότι παρέμεινε με τις οινολάσπες για έξι χρόνια αντί για τρία, που είναι το «κανονικό». Λιγότερο ορुकτή και κάθετη στη δομή της, αλλά πιο ώριμη, με πιο έντονο τον αυτολυτικό χαρακτήρα, με brioche, μπισκότα και καστανή ζάχαρη. Φανταστική εξέλιξη.

- **TEXTURES DE PEDRA 2021**
Από σπάνιες τοπικές ερυθρές ποικιλίες, φυτεμένες στο πιο ψηλό μέρος του Κτήματος, Sumoll, Xarel-lo Vermell και Bastardo Negro δίνουν μια blanc de noir, η οποία ζυμώνεται σε τσιμεντένιες δεξαμενές, προτού μπει στη φιάλη

για τη δεύτερη ζύμωση. Στη συνέχεια παραμένει για 48 μήνες με τις οινολάσπες. Περισσότερο ανθική και βοτανική παρά φρουτώδης, πολύ ορुकτή και πιο «πλατιά» στο στόμα σε σχέση με τη Finca. Μια πολύ ιδιαίτερη μελέτη πάνω στις τοπικές ποικιλίες, που θα ταιριάζει σε όσους αρέσουν τα πιο ορुकτά κρασιά.

- **MANUEL RAVENTÓS 2018**
Το αφρώδες με το όνομα του ανθρώπου που έκανε διάσημο το Κτήμα. Οι καλύτερες δεξαμενές Xarel-lo και Macabeo επιλέγονται για το συγκεκριμένο κρασί, το οποίο παραμένει επτά χρόνια με τις οινολάσπες. Είναι η πιο πλούσια και ώριμη στη μύτη, με ώριμα ροδάκινα, μήλα Golden, brioche, καστανή ζάχαρη και τάρτα μήλου. Γεμάτη αλλά και αιθέρια στο στόμα, διαθέτει απαλή υφή και είναι πολύ νόστιμη, με πολύ μακρύ τελείωμα. Προσωπικά, αυτή και η Finca ήταν οι αγαπημένες μου ετικέτες από τη γευστηριότητα.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ RECAREDO
Ολοκληρώσαμε τις επισκέψεις στα οινοποιεία που παράγουν κατά βάση αφρώδη με ένα ακόμη μέλος του Corpinnat, το Recaredo. Η ιστορία εδώ αρχίζει 100 χρόνια πριν, με τον Josep Mata Capellades, ο οποίος ξεκίνησε σαν μαθητευόμενος disgorgar· μια δύσκολη μαθητεία, αφού έπρεπε να βγάλει τον φελλό και το σύρμα που το κρατούσε, να αφαιρέσει το ίζημα και να ξανακλείσει με τον τελικό φελλό, και όλα αυτά με το χέρι, χωρίς να χύσει το μισό κρασί!

Μετά το τέλος του εμφυλίου, έχτισε το κελάρι, κάτω από το εργαστήριο κεραμικών της οικογένειάς του, το οποίο σήμερα είναι το οινοποιείο, και το ονόμασε Recaredo, που ήταν το παρατσούκλι του πατέρα του. Η φιλοσοφία τους είναι: βιολογική και βιοδυναμική καλλιέργεια,

τοπικές ποικιλίες μόνο από ιδιόκτητα αμπέλια, ενώ στο οινοποιείο ειδικεύονται σε αφρώδη Brut Nature μεγάλης διάρκειας ωρίμανσης, που ξεπερνά τα τέσσερα χρόνια και μπορεί να φτάσει μέχρι και τα είκοσι.

Όλα τα κρασιά τους ωριμάζουν με φελλό, όπως γινόταν παραδοσιακά, αφού πιστεύουν ότι αυτή η μικροοξυγόνωση βοηθά στην παραγωγή καλύτερων κρασιών, και το disgorging γίνεται ακόμα και τώρα με το χέρι για όλες τις φιάλες που φεύγουν από το οινοποιείο. Η διαδικασία είναι αυτή που περιέγραφα παραπάνω και την οποία είχαμε την τύχη να παρακολουθήσουμε από κοντά. Και πρέπει να πω ότι είναι συγκλονιστικό να βλέπεις να γίνεται τόσο γρήγορα και χωρίς να χάνουν σχεδόν καθόλου κρασί. Απλώς μοναδικό.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ:

- **MÍSTICA & RÚSTICA 2020**
Από τη σειρά μη αφρώδων που έχουν ξεκινήσει κάτω από το παλιό όνομα του οινοποιείου, Celler Credo. Μονοποικιλιακό Xarel-lo από τα ορεινά αμπέλια τους, που ωριμάζει σε αμφορείς και ανοξειδωτές δεξαμενές. Ένα κρασί που βασίζεται περισσότερο στην υφή και στον ορुकτό χαρακτήρα παρά στο φρούτο, με 9,5% alc (!), και δείχνει τον χαρακτήρα της ποικιλίας.

- **L'INFINIT 2023**
Ένα ακόμα νέο project του οινοποιείου, με σκοπό να δημιουργήσουν ένα αφρώδες πιο φρέσκο και παιχνιδιάρικο, κατάλληλο για απεριτίφ. Φτιαγμένο από Xarel-lo λευκό και Vermell (ερυθρωπό), Garnatxa σε blanc de noir οινοποίηση και Malvasia, με σταφύλια δικά τους αλλά και από συνεργαζόμενους παραγωγούς. Ωραίο φρούτο, καλή ενσωμάτωση των φυσαλίδων, δεν



Αμπέλια πολλών ετών στον χειμερινό τους «ύπνο».

θα πει όχι και σε συνδυασμό με φαγητό, αλλά νομίζω πως η Infiniit είναι στα καλύτερά της μόνη της, με καλή παρέα!

- RECAREDO TERRERS 2020
Χαρμάνι από Xarel-lo, Macabeo, Parellada και Monastrell σε blanc de noir, με 54 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες. Κλασικά αρώματα ζυμών, μικρές φυσαλίδες, στρογγυλή και απαλή, με τέλεια ισορροπία μεταξύ κοφτερής οξύτητας και κρεμώδους υφής.

- RECAREDO SUBTIL 2019
Ένα μονοποικιλιακό, single vineyard Xarel-lo, με 48 μήνες παραμονή με τις οινο-λάσπες, το οποίο παραμένει στη φιάλη μετά το disgorgement για επιπλέον διάστημα, λόγω του πιο αυστηρού χαρακτήρα της ποικιλίας. Λιγότερο ώριμα τα αρώματα φρούτων από την Terrers, αλλά πιο καπνιστή και ξηροκαρπάτη, μαζί με αρώματα τσακμακόπετρας. Στο στόμα είναι βελούδινη και αιθέρια, με μακρύ τελείωμα. Υπέροχη.

- SERRAL DEL VELL 2018
Προσωπική αγαπημένη. Το disgorgement της συγκεκριμένης έγινε εκείνη την ώρα, μετά από επτά χρόνια με τις οινολάσπες. Ένα χαρμάνι από Xarel-lo κατά βάση και Macabeo, που ξεχωρίσε με την ισορροπία μεταξύ δύναμης και κομψότητας. Γεμάτο σώμα, με αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων και έντονο τον καπνιστό χαρακτήρα της τσακμακόπετρας στη μύτη, αλλά και στην υφή. Εξαιρετικό.

Μετά από τόσο μπουρμπουλήθρα, αποφασίσαμε ότι είχε έρθει η ώρα να δοκιμάσουμε και κάτι πιο κλασικό, οπότε και οι τελευταίες επισκέψεις μας ήταν σε δύο οινοποιεία που παράγουν σταθερά κρασιά και είναι εκ διαμέτρου αντίθετα μεταξύ τους.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ALEMANY I CORRIO
Πρώτη επίσκεψη στο Alemany i Corrio, ένα οινοποιείο-ορισμό του garage winery. Βρίσκεται

σε μια περιοχή με αποθήκες και βιοτεχνίες και φτάνοντας απ έξω, δεν μπορείς να φανταστείς ότι βρίσκεσαι σε χώρο παραγωγής. Αυτό που δεν ξέραμε ήταν ότι μας περίμενε μία από τις πιο συναρπαστικές επισκέψεις του ταξιδιού μας.

Μας υποδέχτηκε το... ένα μισό του οινοποιείου, ο κύριος Alemany. Γάλλος, γνώρισε τη σύζυγό του, την Καταλανή κυρία Corrió, όταν δούλευαν και οι δύο σε ένα οινοποιείο επί γαλλικού εδάφους. Καθώς εκεί δεν είχε κανείς τους πρόσβαση σε δικά τους αμπέλια, αποφάσισαν να επιστρέψουν στην Ισπανία και να φτιάξουν κρασί από τα αμπέλια της οικογένειας Corrió. Η παραγωγή τους είναι ακόμα πολύ μικρή, αλλά η ποιότητα είναι εξαιρετική.

Το οινοποιείο είναι πραγματικά ένας χώρος όπου κάθε εκατοστό το έχουν εκμεταλλευτεί ώστε να είναι βιώσιμο. Η ξενάγηση ήταν στην πράξη και μια δοκιμή, αφού δοκιμάσαμε από όλες τις δεξαμενές και τα βαρέλια όπου βρισκόταν η νέα σοδειά. Σύντομα καταλήξαμε γύρω από ένα τραπέζι, δοκιμάζοντας τις τρέχουσες κυκλοφορίες. Να μην τα πολυλογώ, συνολικά μείναμε εκεί για κανένα τρίωρο, δοκιμάσαμε όλα τα κρασιά τους, με μερικές απρόσμενες και πολύ ευχάριστες εκπλήξεις, και απλώς αγαπήσαμε τον κύριο Alemany!

Αυτές είναι πραγματικά οι καλύτερες επισκέψεις. Όταν γνωρίζεις τους ανθρώπους που δημιουργούν τα υπέροχα κρασιά και αντιλαμβάνεσαι λίγο παραπάνω ότι το κρασί είναι πολύ περισσότερο από ένα ποτό, είναι κάτι ζωντανό, που κουβαλά τον χαρακτήρα των ανθρώπων που το δημιουργήσαν.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ:

Η δοκιμή ξεκίνησε με τα τρία λευκά. Διαφορετικές εκδοχές του Xarel-lo, όλα με διαχείριση βαρελιού για σεμινάριο.

- PRINCIPIA MATHEMATICA 2023
Προέρχεται από δύο αμπελοτόπια άνω των 70 ετών, ενώ στη συνέχεια ωριμάζει σε βαρέλια χωρίς κάψιμο. Το πιο φρουτώδες, με το βαρέλι

απλώς να δίνει όγκο και μια έξτρα νότα εξέλιξης στο φρούτο.

- CARGOL TREU VI 2023
Ένα single vineyard Xarel-lo, που ωριμάζει σε βαρέλια με μέτριο κάψιμο. Πιο έντονη η παρουσία της δρυός, αγκαλιάζοντας όμως το φρούτο, χωρίς να το επισκιάζει ποτέ.

- SOT LEFRIEC BLANC 2023
Το λευκό grand vin τους που ωριμάζει σε δύο βαρέλια (300 και 500 L) χωρίς batonnage και με ελεγχόμενη επαφή με το οξυγόνο. Κάθετο στη δομή και οрукτό, με βάθος, ένταση και πολύ καιρό μπροστά του.

Κλείσαμε με τα κόκκινα, τα οποία είναι χαρμάνια τοπικών και διεθνών ποικιλιών, αφού είμαστε στο Penedès άλλωστε.

- PAS CURTEI 2023
Σημαίνει «Αυτός είναι ο δρόμος για την άνοιξη». Carignan (60%) και ισόποσα Merlot - Cabernet Sauvignon, τα οποία τρυγούνται μαζί, αποδοστρυχώνονται και μετά τη ζύμωση ωριμάζουν για 12-14 μήνες σε βαρέλια. Ένα δυνατό, ρωμαλέο ερυθρό με ώριμα μαύρα φρούτα, βοτανικά στοιχεία και έντονες, αλλά καλοδουλεμένες τανίνες.

- CAL GANSO – LA RECTORIA 2021
Carignan και Tinta Amarela (τα φυτά προέρχονται από τον Niepoort). Ωριμα φρούτα, κόκκινα σε αυτή την περίπτωση όμως, φυτικές νότες από το whole bunch που δίνουν φρεσκάδα και έντονες τανίνες που θέλουν χρόνο.

- SOT LEFRIEC 2020
Το ερυθρό grand vin αποτελείται από πολύ παλιά αμπέλια Carignan (70%) και το υπόλοιπο είναι ισόποσα Merlot και Cabernet Sauvignon. Ποιοτικά, είναι από άλλο πλανήτη. Οι 24 μήνες σε βαρέλια (50% νέα) οριακά τού φαίνονται, αφού το έχει χωνέψει ήδη. Στη μύτη έντονο, με κόκκινα και μαύρα φρούτα, ανθικές νότες, βότανα

και μπαχαρικά. Στο στόμα είναι άψογα ισορροπημένο με δομή για παλαίωση, βελούδινες τανίνες και πολύ πολύ μακρύ τελείωμα.

- SOT LEFRIEC 2004
Το κρασάκι στην τούρτα. Εκεί που συζητούσαμε για το Sot Lefrieс, αποφάσισε ο κύριος Alemany να μας δείξει και πώς παλαιώνει. Έβγαλε λοιπόν ένα 2004! Διαφορετικό blend, με ισόποσα το Merlot και το Carignan στο 40% και ένα 20% Cabernet Sauvignon. Ένα μεγαλειώδες κρασί που έδειχνε νεαρό ακόμα, με ώριμα κόκκινα φρούτα, συμпыκνωση φρούτου και βελούδινη υφή. Απλώς τεράστιο!

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ CAN RÀFOLS DELS CAUS

Το τελευταίο οινοποιείο, είναι εκ διαμέτρου αντίθετο από το Alemany i Corrio. Το Can Ràfols dels Caus είναι μεγάλο, σημαντικό και με βαθιά ιστορική σύνδεση με την περιοχή, αφού η πρώτη αναφορά στην ύπαρξή του ανάγεται στον 4ο αιώνα, καθώς χρησιμοποιούνταν σαν στάση για όσους ταξίδευαν στις ρωμαϊκές οδούς. Η σύγχρονη ιστορία του αρχίζει το 1930, όταν ο σκηνοθέτης Jacinto Esteva αγόρασε την οικία με τη γύρω αγροτική έκταση.

Το 1979, ο εγγονός του, Carlo Esteva, αποφάσισε να μετακομίσει εκεί και να ανακαινίσει τα κτίρια αλλά και τον αμπελώνα. Το Κτήμα είναι ένα μείγμα παράδοσης και νεωτερισμών, με τα παλιά κτίρια να χρησιμοποιούνται πλέον ως κατοικία της οικογένειας Esteva, αλλά και για ξεναγήσεις και δοκιμές, αφού οι χώροι είναι γεμάτοι με έργα τέχνης. Δίπλα έφτιαξαν ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο, πλήρως ενσωματωμένο στο φυσικό περιβάλλον, χτισμένο μέσα στην πέτρα και εξ ολοκλήρου υπόγειο.

Πολύ σημαντικό για τα κρασιά είναι και το περιβάλλον της περιοχής, αφού βρίσκεται εντός του Massís del Garraf, ενός γεωλογικού σχηματισμού που επιτρέπει στον αέρα από τη θάλασσα να φτάνει έως εκεί, ενώ ταυτόχρονα δημιουργεί πλανιές, ιδανικές για παραγωγή ποιοτικών κρασιών. Και αυτό ακριβώς κάνουν στο Can Ràfols dels Caus. Καθώς παράγουν μεγάλη γκάμα κρασιών, δοκιμάσαμε μια επιλογή από αυτά, ώστε να πάρουμε μια εικόνα για τη φιλοσοφία τους. Η iconic σειρά του οινοποιείου είναι τα κρασιά Gran Caus, με τους πίνακες στην ετικέτα.

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ:

- GRAN CAUS BLANCO 2023
Ένα χαρμάνι από Xarel-lo και Chenin Blanc από ένα συγκεκριμένο αμπέλι, που ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές και παλαιώνει για έναν χρόνο στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει. Το φρούτο σε πρώτο πλάνο, με πυρηνόκαρπα και τροπικά, αλλά και μια αίσθηση βρεγμένου μαλλιού, χαρακτηριστική του Chenin, μαζί με νύξεις ξηρών καρπών από την παλαίωση στη φιάλη.

- GRAN CAUS ROSAT 2023 & 2024
Βαθύχρωμο ροζέ από Merlot, που ωριμάζει μόνο σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Δεν ακολουθεί την πεπατημένη, αφού έχει πολύ φρούτο, εντάσεις και υφή. Θα είναι πλήρως απολαυστικό στο τραπέζι.

- GRAN CAUS NEGRE 2022
Bordeaux blend με βάση το Merlot, που ωριμάζει για περίπου 12 μήνες σε γαλλικά βαρέλια και θα σας θυμίσει αρκετά σε στιλ την περιοχή. Κόκκινα και μαύρα φρούτα, βότανα, μπαχαρικά, στρογγυλή υφή και απαλές τανίνες, σε ένα φινετσάτο σύνολο που διαθέτει και δυνατότητες παλαίωσης.

- EL ROCALLÍS 2022
Από την premium σειρά, ένα μονοποικιλιακό Manzoní με ώριμα φρούτα, μέλι, μπαχαρικά και βανίλια από το πέρασμα στο βαρέλι.

- XAREL-LO PAIRAL 2022
Πάλι από την premium σειρά, από πολύ παλιά αμπέλια Xarel-lo. Ωριμάζει σε βαρέλια καστανιάς και ξεχωρίζει με την υφή, τη δομή και τον χαρακτήρα του.

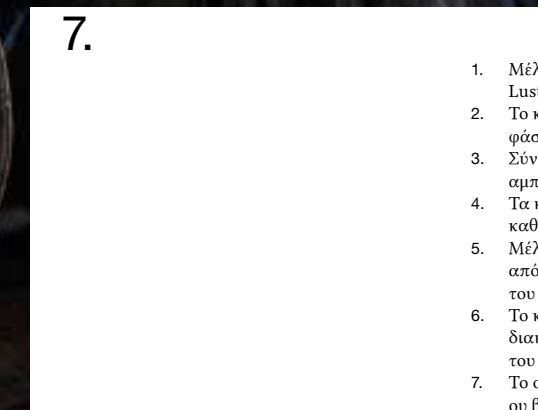
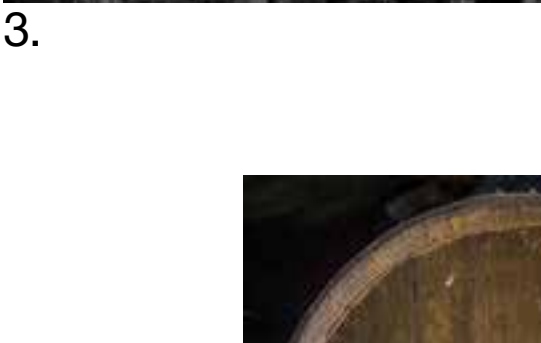
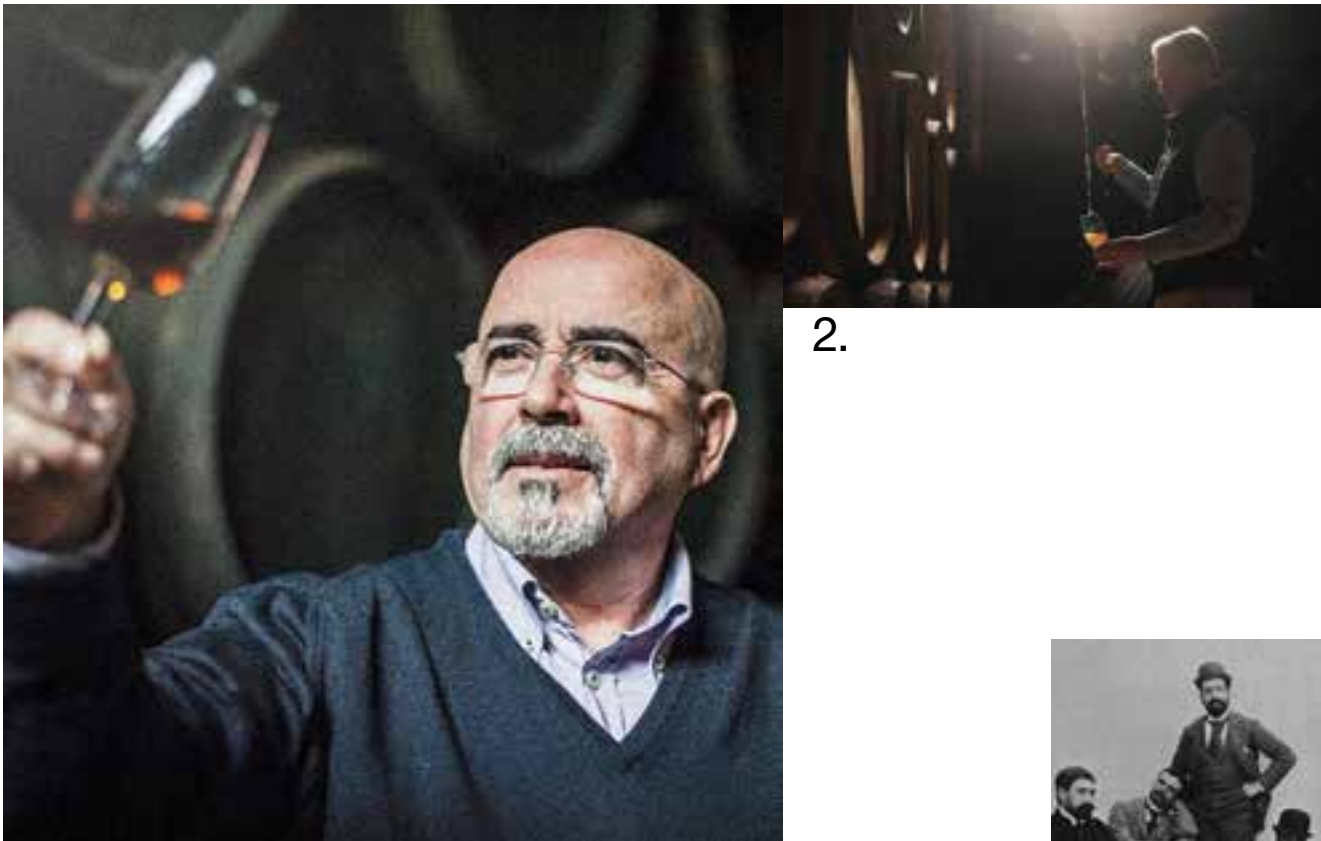
Από τα οινοποιεία που επισκεφτήκαμε, νιώθω ότι στα περισσότερα θα επιστρέψω και πραγματικά πιστεύω ότι θα έπρεπε να τα ανακαλύψει περισσότερος κόσμος. Μακάρι κάποια στιγμή να τα βρίσκουμε και στην Ελλάδα όλα. Σκεπτόμενος το ταξίδι στο Penedès, πρέπει να πω ότι, αν και δεν διαθέτει εκ πρώτης όψεως αυτή την αύρα που θα τραβήξει τους τουρίστες, θεωρώ ότι αν εκτιμάτε την ησυχία και το καλό φαγητό και το κρασί όπως εμείς, θα σας αρέσει και θα το αγαπήσετε.

Υ.Γ.

Όταν βρεθείτε στην Καταλονία, πέρα από τα φανταστικά θαλασσινά που έχουν, δοκιμάστε και το παραδοσιακό τους κανελόνι – με ευχαριστείτε αργότερα! ¶



Ο χώρος υποδοχής στο οινοποιείο Codorniu που είχε φτιάξει ο Josep Puig i Cadafalch.



1. Μέλος της ομάδας του οινοποιείου Lustau σε γευστική δοκιμή κρασιού.
2. Το κρασί δοκιμάζεται σε όλες τις φάσεις του από τους οινολόγους.
3. Σύntonμη ανάπαυλα για τους αμπελουργούς του οινοποιείου.
4. Τα κελάρια του Lustau θυμίζουν καθεδρικό ναό.
5. Μέλη της οικογένειας Lustau έξω από το παλαιό οινοποιείο, στις αρχές του προηγούμενου αιώνα.
6. Το κάθε βαρέλι φέρει το δικό του διακριτικό ανάλογα με το είδος του sherry που περιέχει.
7. Το οινοποιείο διαθέτει και δική ου βαρελοποιεία.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΑΡΧΕΙΟ LUSTAU WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

LUSTAU

ΑΚΟΥΓΟΝΤΑΣ ΤΗ ΛΕΞΗ «SHERRY», Η ΠΡΩΤΗ
ΕΙΚΟΝΑ ΠΟΥ ΕΡΧΕΤΑΙ ΣΥΧΝΑ ΣΤΟ ΜΥΑΛΟ ΜΟΙΑΖΕΙ
ΒΓΑΛΜΕΝΗ ΑΠΟ ΜΙΑ ΑΛΛΗ ΕΠΟΧΗ.

Κομψές κυρίες της καλής αγγλικής κοινωνίας, καθισμένες σε ένα σαλόνι, να κρατούν ένα μικρό ποτήρι στο χέρι και να απολαμβάνουν το απεριτίφ τους συζητώντας χαμηλόφωνα. Για χρόνια, αυτή η εικόνα υπήρξε τόσο ισχυρή, ώστε σχεδόν επισκίασε την πραγματική ταυτότητα ενός από τα πιο ιδιαίτερα και συναρπαστικά κρασιά του κόσμου.

Γιατί το Sherry δεν είναι απλώς ένα γλυκό κρασί – και σίγουρα δεν είναι ένα ποτό που ανήκει στο παρελθόν. Είναι ένας ολόκληρος κόσμος, με εντυπωσιακή ποικιλία στο στυλ, από τα απολύτως ξηρά και σχεδόν αλμυρά Fino και Manzanilla μέχρι τα βαθιά, σύνθετα Oloroso και τα πλούσια, γλυκά Pedro Ximénez. Πάνω απ' όλα, όμως, είναι ένα κρασί άρρηκτα δεμένο με τον τόπο που το γέννησε.

Και αυτός ο τόπος είναι η Jerez, στη ζεστή Ανδαλουσία της νότιας Ισπανίας. Μια γη εκτυφλωτικά λευκή από τα ασβεστολιθικά εδάφη της albariza, λουσμένη στον ήλιο και ανοιχτή στους ανέμους του Ατλαντικού. Εδώ, ανάμεσα στους αμπελώνες και στις επιβλητικές bodegas με τα ψηλά ταβάνια και τις ατελείωτες σειρές από παλιά βαρέλια, γεννήθηκε πριν από αιώνες μια εντελώς διαφορετική αντίληψη για το κρασί. Μια παράδοση που μιλάει για χρόνο, υπομονή, τόπο και μέτρο.

Το κρασί παράγεται στην περιοχή εδώ και αιώνες, αλλά απέκτησε τη μοναδική του ταυτότητα μέσα από ένα σύστημα οινοποίησης και παλαιώσης που δεν μοιάζει σχεδόν με κανένα άλλο στον κόσμο. Το flor, αυτή η λεπτή στρώση ζυμών που προστατεύει ορισμένα κρασιά από την οξείδωση, και το περίφημο σύστημα solera, κατά το οποίο διαφορετικές χρονιές συναντιούνται και εξελίσσονται μαζί μέσα στον χρόνο, βρίσκονται στην καρδιά αυτής της παράδοσης. Το αποτέλεσμα δεν είναι μόνο ένα Sherry, αλλά ένας ολόκληρος κόσμος διαφορετικών εκφράσεων, από την αλμυρή φρεσκάδα ενός Fino μέχρι το βάθος ενός Oloroso.

Η δική μας συνάντηση με το Sherry έγινε μέσα από μια επίσκεψη στο ιστορικό οινοποιείο Lustau, στην καρδιά της Jerez. Ένα οινοποιείο που μέσα από τη διαδρομή του αφηγείται με τον δικό του τρόπο τόσο την παράδοση όσο και τη σύγχρονη ταυτότητα του Sherry.

Πίσω από τους επιβλητικούς τοίχους στην είσοδο της διάσημης bodega –κομμάτι των ιστορικών τειχών της πόλης, τα οποία κατασκευάστηκαν από τους Μαυριτανούς– κρύβεται ένας άλλος κόσμος, με βαθιές ρίζες στη Jerez de la Frontera, την πρωτεύουσα του Sherry. Τα τεράστια, ψηλοτάβανα κελάρια θυμίζουν καθεδρικό

ναό και το αχνό φως που μπαίνει από τα μικρά παράθυρα δημιουργεί μια ατμόσφαιρα μυσταγωγίας, καθιστώντας την εμπειρία της ξεγάνθησης και της δοκιμής πραγματικά μοναδική.

Η ιστορία του Lustau ξεκινά το 1896, όταν ο José Ruiz-Berdejo αποφάσισε να καλλιεργήσει αμπελία στα οικογενειακά κτήματα και να πουλά κρασί σε μεγάλους παραγωγούς Sherry της περιοχής. Ήταν δηλαδή ένας almacenista, όπως ονομάζονταν οι παραγωγοί bulk wines (χύμα κρασιών)... Το 1931 η κόρη του, María Ruiz-Berdejo Alberti, μετέφερε το οινοποιείο στο κέντρο της Jerez de la Frontera και στη συνέχεια ο σύζυγός της, Emilio Lustau, εγκατέλειψε την ιδιότητα του almacenista και άρχισε να παράγει τις δικές του ετικέτες, αλλάζοντας παράλληλα το όνομα του οινοποιείου σε «Lustau». Το επόμενο μεγάλο ορόσημο για το Lustau ήρθε πολλά χρόνια αργότερα, το 1990, όταν πουλήθηκε στην οικογένεια Caballero, ένα μεγάλο όνομα στον χώρο του κρασιού στην Ισπανία, όπου και παραμένει.

Καθώς περιηγούμαστε στα έξι διαφορετικά κελάρια που φιλοξενούν τα τεράστια βαρέλια όπου παλαιώνει το κρασί, αρχίζει και η σταδιακή γνωριμία μας με το Sherry. Η μυρωδιά του κελαριού είναι έντονη και, καθώς το βλέμμα μας αρχίζει να πλανάται στον χώρο, ξεχωρίζουμε στους τοίχους τα υπέροχα αραβικά πλακάκια που τους διακοσμούν – «έναν πραγματικούς καθεδρικός ναός που φιλοξενεί βαρέλια», όπως μας λέει και ο Juan Mateos Arizón, που έχει αναλάβει να μας μιλήσει στον κόσμο αυτού του τόσο ιδιαίτερου κρασιού.

«Το Sherry για εμάς αποτελεί κομμάτι της κουλτούρας μας», εξηγεί. «Είναι το κρασί που πίνουμε στην καθημερινότητά μας, στις γιορτές, στις ιδιαίτερες στιγμές μας. Είναι σίγουρα ανώτερο από ένα απλό ξηρό κρασί», μας λέει χαμογελώντας, γνωρίζοντας ότι μάλλον δυσκολευόμαστε να συμφωνήσουμε μαζί του. «Για να εκτιμήσει κανείς το Sherry, πρέπει να πιει τουλάχιστον τρία ποτήρια», προσθέτει. «Ένα από κάθε διαφορετικό στυλ, ξεκινώντας από ένα απλό Amontillado και τελειώνοντας με ένα πιο πολύπλοκο Manzanilla.

Πρέπει πάντα να ξεκινά κανείς με ένα Oloroso, ένα Palo Cortado ή ένα Amontillado, να προετοιμάσει το σώμα του και στη συνέχεια να περάσει στα Fino», μας λέει καθώς προσπαθούμε να καταλάβουμε τι είναι όλες αυτές οι ονομασίες. Αρχίζουμε πλέον να αντιλαμβανόμαστε ότι το Sherry δεν είναι απλή υπόθεση και, καθώς προχωράμε ανάμεσα στα τεράστια βαρέλια (bota, όπως ονομάζονται στα ισπανικά), ξετυλίγουμε σιγά σιγά το κουβάρι που έχει δημι-

ουργηθεί στο κεφάλι μας (και δεν έχουμε ακόμη αρχίσει να πίνουμε...).

Πρώτη γνωριμία λοιπόν με ένα Amontillado, το Almacenista Amontillado del Castillo από την ποικιλία Palomino, ένα δύσκολο πραγματικό κρασί, με αλκοολικό βαθμό 21,5%, που είναι και το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο. Με αρώματα ξηρών καρπών και ψωμιού, έχει παραμείνει στο βαρέλι για τέσσερα χρόνια και συνοδεύει ιδανικά τυριά. Το κρασί είναι ξηρό, καθώς, όπως μας εξηγεί, τα γλυκά Sherry είναι άλλα: προέρχονται από άλλες ποικιλίες σταφυλιού, το Pedro Ximenez και το Muscat. Καθώς δοκιμάζουμε, ο οικοδεσπότης μας επιμένει ότι αυτή η πρώτη «σκληρή γνωριμία» μάς ανοίγει τον δρόμο για να εκτιμήσουμε πραγματικά τα κρασιά που ακολουθούν.

Περνώντας στο επόμενο, δοκιμάζουμε ένα Fino, ένα κρασί με πολύ διαφορετικό στυλ από το προηγούμενο, με έντονα αρώματα αμυγδαλού και βοτάνων, με μια υφάλμυρη αίσθηση και έντονα αρώματα ζύμης που προέρχονται από το flor, το παχύ στρώμα μαγιάς που δημιουργείται στην επιφάνεια των κρασιών αυτών κατά τη μακρά διαδικασία οινοποίησης και παλαιώσής τους. Εδώ ο αλκοολικός βαθμός είναι σαφώς χαμηλότερος, δεν ξεπερνά τους 15 βαθμούς. Ιδανικό του ταιρί το jamón ibérico, το οποίο βοηθά αρκετά στο να αρχίσουμε να εκτιμούμε σταδιακά τη μοναδικότητα των κρασιών που δοκιμάζουμε.

Και έρχεται η σειρά της Manzanilla, ενός κρασιού που ανήκει στην κατηγορία των Fino, έχει όμως διαφορετική ονομασία προέλευσης από τα κλασικά Sherry. Προέρχεται από την παραθαλάσσια πόλη Sanlúcar de Barrameda, στην οποία η δροσιά και η υγρασία που επικρατούν ευνοούν τη δημιουργία ενός πιο παχύρρευστου flor, που χαρίζει στο κρασί αυτό μια ιδιαίτερα πικάντικη γεύση. Τέλειο πιάτο για να το συνοδεύσει είναι το ταρτάρ λουκάνικου από χοίρο.

Καθώς οδηγούμαστε στο εντυπωσιακό τραπέζι που έχει στηθεί στο τελευταίο από τα έξι κελάρια του οινοποιείου για να γευτούμε τα τοπικά πιάτα, τα συναισθήματα είναι ανάμεικτα. Το Sherry, ομολογουμένως, είναι ένα ιδιαίτερο κρασί που χρειάζεται χρόνο για να το κατανοήσεις. Αν όμως έχεις την τύχη να το γνωρίσεις στον τόπο καταγωγής του, η εμπειρία είναι πολύ διαφορετική. Κρύβει μέσα του όλο το πάθος και τη φλόγα του ισπανικού νότου και, ναι, στο τρίτο ποτήρι αρχίζεις να εκτιμάς την αξία του.

«Bever es todo medida. Es alegrar el corazón sin perder la razón y dar razón a la vida» – «Το να πίνεις είναι τέχνη του μέτρου: να ευφραίνεις την καρδιά χωρίς να χάνεις τη λογική και να δίνεις νόημα στη ζωή», λένε στη Jerez. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΘΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ



TAPAS AND WINE

ΑΝ ΘΑ ΜΑΘΑΙΝΑΜΕ ΚΑΤΙ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΙΣΠΑΝΟΥΣ,
ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΩΣ ΕΚΑΝΑΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΤΑΣΗ ΜΙΑ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ
ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΛΑΪΚΟ ΤΟΥΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ.

Τα tapas bars στην Ισπανία είναι ακριβώς αυτό, ένας πολιτισμός που περιλαμβάνει κοινωνικοποίηση των ανθρώπων μέσω της σύνδεσης τοπικών φαγητών, κρασιών, ποτών και μπίρας.

Το πόσο λαϊκή είναι η παράδοση των tapas φαίνεται από την ονομασία τους, που σημαίνει «καπάκι». Η ιστορία λέει ότι ξεκίνησαν από την Ανδαλουσία, και συγκεκριμένα από τη Jerez, που είναι μια ζεστή και ξηρή περιοχή που παράγει ένα ενισχυμένο κρασί, το Sherry. Οι μύγες ήταν πολύ ενοχλητικές, καθώς τις τραβούσε το κρασί, κι έτσι οι καταστηματάρχες σέρβιραν το κρασί με καπάκι, ένα κομμάτι τυρί ή ένα κομμάτι jamón, που έδωχναν τις μύγες από το κρασί. Από την Ανδαλουσία εξαπλώθηκαν σταδιακά προς τον Βορρά, φτάνοντας μέχρι τη Γαλικία, στα βόρεια σύνορα με την Πορτογαλία.

Καθοριστικό ρόλο στην εξάπλωση των tapas έπαιξε ένα διάταγμα του βασιλιά Αλφόνσου Ι΄ της Καστίλης (1252-1284), που υποχρέωσε τις ταβέρνες να σερβίρουν υποχρεωτικά φαγητό με το κρασί.

Ο ίδιος λέγεται ότι ξεπέρασε μια ασθένεια πίνοντας κρασί και τρώγοντας μικρές μερίδες φαγητού σε συχνά διαστήματα. Κατάλαβε ότι ο συνδυασμός κρασιού και φαγητού απέτρεπε τη μέθη και ταυτόχρονα ενίσχυε την τοπική οικονομία, γι' αυτό άλλωστε και έμεινε γνωστός ως Αλφόνσος Ι΄ ο Σοφός.

Η Alicia Rios σε ένα άρθρο της το 1987 περιγράφει την κουλτούρα των tapas bars με εξαιρετική ακρίβεια:

«Το “tapeo” είναι ένας όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει την ισπανική παράδοση της εξόδου πριν από το μεσημεριανό ή το βραδινό γεύμα, για να συναντηθεί κανείς με φίλους πίνοντας ένα απεριτίφ και ανοίγοντας την όρεξη για το κυρίως γεύμα που ακολουθεί, επιλέγοντας από την πληθώρα δελεαστικών ορεκτικών που προσφέρονται στα μπαρ σε όλη την Ισπανία.

«Η τέχνη του tapeo αντιπροσωπεύει τον τέλειο συνδυασμό μεταξύ φαγητού και ποτού, επειδή, σε αντίθεση με την πιο γνωστή έννοια του φαγητού που συμπληρώνεται από καλό κρασί, στην περίπτωση της τέχνης του tapeo δεν είναι το κρασί που λιπαίνει την κατάποση του καλού φαγητού, αλλά μάλλον το φαγητό, που λειτουργεί πραγματικά ως συνοδευτικό για τη σειρά των γουλιών καλού κρασιού.

«Η τέχνη του tapeo είναι σαν ένα μπαρόκ, σβαρτικό παιχνίδι, καθώς ικανοποιεί τις πέντε αισθήσεις μέσα από τις ποικίλες μυρωδιές, τα φιλικά χτυπήματα στην πλάτη, τη θέα της ομορφιάς στους δρόμους. Προκαλεί καταστάσεις έμπνευσης και απόλαυσης, δίνει αφορμή για έξυπνα πειράγματα σε ασήμαντα θέματα και για την ανταλλαγή ζουμερών κουτσομπολιών. Το tapeo είναι μια περιπλανώμενη τέχνη που παίρνει τη μορφή μιας διαδρομής, ενός μονοπατιού στρωμένου με τυχαίες συναντήσεις και τυχαίες συζητήσεις.

«Το ποτό διεγείρει την όρεξη και βοηθά στην πέψη, και το φαγητό μετριάζει τις αισθητικές επιδράσεις του ποτού. Ο συνδυασμός αυτών των παραγόντων οδηγεί σε μια τέλεια ισορροπία, η οποία υποστηρίζεται από την έννοια του φυσικού χώρου, καθώς το tapeo, από την ίδια του τη φύση, περιλαμβάνει εγγενώς μια πολλαπλότητα των σκηνηκών».

Είναι πολύ σύνθετες οι Ισπανοί να πηγαίνουν από το ένα tapas bar στο άλλο, δοκιμάζοντας τη σπασιαλιτέ του καθενός, με ένα ποτήρι κρασί στο χέρι, ακουμπισμένοι στην μπάρα όρθιοι.

Τα tapas ως ορισμός θα μπορούσαν να είναι: μικρές μερίδες φαγητού σε μεγάλη ποικιλία που τις μοιραζόμαστε και οι οποίες αποτελούν μια κοινωνική παράδοση της Ισπανίας.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ TAPAS

- Μικρές μερίδες, που δεν αποτελούν ένα ολοκληρωμένο γεύμα, αλλά προετοιμασία γι' αυτό. Είναι και ο λόγος που οι Ισπανοί πηγαίνουν σε αυτά πριν από το γεύμα ή το δείπνο.
- Είναι για μοίρασμα βασικά, στοιχείο για την κοινωνικοποίηση του κοινού τους. Βγαίνεις για να δεις φίλους, γείτονες, συναδέλφους, ακόμα και το προσωπικό του bar.
- Η ποικιλία των επιλογών του φαγητού από πρωτογενή μορφή – από ελιές μέχρι θαλασσινά και κρέας.
- Κοινωνικοποίηση.
- Τοπικά χαρακτηριστικά, καθώς κάθε επαρχία έχει τις δικές της σπασιαλιτέ.

ΑΝΔΑΛΟΥΣΙΑ

Εδώ απ' όπου ξεκίνησε η κουλτούρα των tapas, είναι απλά και φρέσκα, όπως ελιές σκέτες ή γεμιστές, jamón και τηγανητά θαλασσινά.

ΧΩΡΑ ΤΩΝ ΒΑΣΚΩΝ

Είναι η πιο δημιουργική περιοχή, όπου φτιάχνονται πολύ σοφιστικέ tapas. Εδώ συναντάμε τα pintxos, που στη βασική τους μορφή είναι φέτες ψωμιού με υλικά περασμένα σε μια οδοντογλυφίδα. Η περιοχή φτιάχνει τα πιο gourmet tapas, ακόμα και με πιο high-end υλικά.

ΚΑΤΑΛΟΝΙΑ

Φημίζεται για τα θαλασσινά της και το εμβληματικό, παρά την απλότητά του, Pan con Tomate, που είναι μια μπρουσκέτα με τριμμένη τομάτα.

ΜΑΔΡΙΤΗ

Η πρωτεύουσα, που είναι ένα χωνευτήρι όλων των στιλ tapas. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της είναι η μεγάλη αγάπη των ντόπιων για τα vermouth, που τα συνοδεύουν με tapas.

ΓΑΛΙΚΙΑ

Διάσημη για τα θαλασσινά, καθώς βρίσκεται στις ακτές του Ατλαντικού στα βόρεια της Πορτογαλίας. Εδώ το χταπόδι είναι η σπασιαλιτέ τους.

ΜΕΡΙΚΑ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΑ TAPAS ΑΝΑ ΠΕΡΙΟΧΗ

Από την Ανδαλουσία η επιλογή μας είναι από θάλασσα και την περιοχή του Cadiz, όπου ψαρεύεται γαλαζόπτερος τόνος που σιγομαγειρεύεται σε Sherry και κόβεται σε λεπτές φέτες, με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και σουσάμι. Βαθιά γευστικό tapas, βουτυράτο, με ένταση και μεγάλη διάρκεια. Ο συνδυασμός εδώ είναι με ένα Amontillado, που ξεκινά σαν Fino και συνεχίζει σαν Oloroso, συνδυάζοντας χαρακτηριστικά και από τα δύο στιλ.

Από τη Χώρα των Βάσκων ένα εμβληματικό tapas pintxos, το οποίο σερβίρεται σε σαρδέλοκο, που περιέχει πράσινες ελιές, αντζούγιες και πράσινες μικρές πιπεριές guindilla με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Αλμυρό, με umami σε γεύσεις, που αναζητά οξύτητα και φυσαλίδα, όπως μια Cava με παραδοσιακή μέθοδο.

Στην Καταλονία, και συγκεκριμένα στη Βαρκελώνη, θα δοκιμάσει κάποιος patatas bravas, που είναι διπλοτηγανισμένες τραγανές πατάτες, συνήθως σε κύβους, με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, πάπρικα και πιπέρι καγιέν. Η αφάδα από το πιπέρι ισορροπεί από την οξύτητα της τομάτας. Για κρασί επιλέγουμε ένα κόκκινο Tempranillo από την Καταλονία, με έμφαση στο φρούτο, σε στιλ Crianza.

Από τη Μαδρίτη μάς έρχεται μια παραδοσιακή συνταγή ανάλογη με τον δικό μας πατσά, το Callos a la Madrileña, που σιγομαγειρεύεται για πολλές ώρες ώστε να μαλακώσει και να απελευθερώσει τη ζελατίνη του. Θα το βρούμε με πολλές παραλλαγές – η δεύτερη πιο ενδιαφέρουσα είναι με ουρά μοσχαριού. Συχνά χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμά του κρασί και καπνιστή πάπρικα. Η πρωτεϊνική του δομή θέλει τανίνες και κόκκινο κρασί με αρκετό φρούτο και οξύτητα. Επιλέγουμε μια Ribera del Duero Crianza, και γιατί όχι, μια ωραία Ραψάνη.

Στη Γαλικία ξεχωρίζει το Pulpo a la Gallega, που σιγομαγειρεύεται και σερβίρεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και πάπρικα, συνήθως, σε ένα ξύλινο πιάτο. Για κρασί επιλέξτε ένα ελαφρύ κόκκινο με χαμηλές τανίνες, που να σερβίρεται δροσερό, όπως μια Mencía τοπική από τη Γαλικία.

Δεν θα μπορούσαμε να μην κάνουμε αναφορά στο jamón ibérico κομμένο με το χέρι σε λεπτές φέτες, που υπάρχει παντού σε όλη την Ισπανία ως επιλογή στα tapas bars. Μια Rioja Reserva είναι ένας κλασικός συνδυασμός. Αν θέλετε αντίθεση, μια Cava καλής ποιότητας θα είναι επίσης εξαιρετική επιλογή.

Αυτό που θα κρατήσουμε από την κουλτούρα των tapas bars στην Ισπανία, είναι ο ανθρωποκεντρικός χαρακτήρας της κοινωνίας και η χαλαρότητα με την οποία προσεγγίζουν το κρασί και το φαγητό ως κοινωνική έκφραση. ¶

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ SENIOR LECTURER WSPC
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ

CELLAR RAT

LOIRE, MY LOVE

Αν μου ζητούσατε να τοποθετηθώ για την πιο αδικημένη ή λιγότερο προβεβλημένη, πιο σωστά, οινοπαραγωγική περιοχή του πλανήτη, χωρίς δεύτερη σκέψη το μυαλό μου θα πήγαινε στην Κοιλάδα του Λίγηρα στην κεντρική Γαλλία. Δεν είναι αυτό που συχνά χαρακτηρίζουμε καλά κρυμμένο μυστικό και, εδώ που τα λέμε, μια περιοχή που εκτείνεται δυτικά των τοπωνυμίων του Muscadet, στις παρυφές της Ναντ στον Ατλαντικό Ωκεανό μέχρι τα πιο προβεβλημένα τοπωνύμια Sancerre, Pouilly-Fumé κάτι περισσότερο από 400 χιλιόμετρα ανατολικότερα, είναι αρκετά μεγάλη για να την κρύψεις. Παρενθετικά, το γεγονός πως τα κρασιά της περιοχής του Λίγηρα παραμένουν εκτός εμβέλειας σε σχέση με τα πολύ δημοφιλέστερα του Μπορντό ή της Βουργουνδίας αντίστοιχα, μόνο καλό μάς κάνει, γιατί προφανώς οι τιμές τους κυμαίνονται σε πολύ λογικό και προσηγνισμό πλαίσιο.

Με μια πρώτη, πιο επιδερμική ματιά, η Κοιλάδα του Λίγηρα παράγει όλους τους τύπους κρασιού (αφρώδη, λευκά, ροζέ, ερυθρά, γλυκά), έχει «βαθύ» ιστορικό αρχείο στην παραγωγή και μπορεί να καλύψει όλο το φάσμα της κατανάλωσης: από καθημερινό (glu glu), όπως χαρακτηρίζεται το κρασί της απενοχοποιημένης και ευρείας κατανάλωσης, μέχρι ιστορικά και σπάνια κρασιά παλαιώσης. Είναι όσο πρέπει πολυμορφική για να μην τη βαρεθούμε, αλλά σε καμία περίπτωση δεν θα την αποκαλούσα χασοτική.

Πιο ειδικά, ξεκινώντας το οδοιπορικό μας από τα ανατολικότερα αμπελοτόπια του Sancerre και του Pouilly-sur-Loire, συναντάμε δύο γειτονικές περιοχές με κοινή μοίρα και παρόμοια χαρακτηριστικά. Υπήρξαν αυτό που λέμε past glories, ίσως να υπήρξαν και περισσότερο ακαδημαϊκές

από όσο τους άξιζε, με αποτέλεσμα περιοχές του Νέου Κόσμου που καλλιεργούν το ίδιο σταφύλι (Sauvignon Blanc) να τις αποκαθλώσουν εμπορικά. Στην ευρύτερη περιοχή συναντάμε λευκά κρασιά ράτσας, με υπερτονισμένη οξύτητα και σε κάποιες περιπτώσεις γήινο χαρακτήρα. Εναλλακτικά, υπάρχουν και τα γειτονικά τοπωνύμια Quincy, Menetou-Salon, Reuilly, Coteaux du Giennois, που όσα τους λείπουν σε αστερόσκηνη μας τα προσφέρουν σε ποιότητα. Η περιοχή δραστηριοποιείται και στα ερυθρά, με πρωταγωνιστή το Pinot Noir σε πιο σαρκώδη, λιγότερο πολύπλοκο χαρακτήρα από τα αντίστοιχα της γειτονικής Βουργουνδίας.

Δυτικότερα συναντάμε την περιοχή της Touraine, με κυρίαρχες ποικιλίες το Cabernet Franc στα ερυθρά και το Chenin Blanc στα λευκά. Το Cabernet Franc στη γενέτειρα περιοχή αποδίδει τα μέγιστα με πολύ διαφορετικά χαρακτηριστικά από κάθε άλλο κόκκινο κρασί που έχουμε δοκιμάσει. Ιδιαίτερα αιθέριο, ανθικό, χυμώδες και στις περισσότερες εκδοχές του με ανεπαίσθητες τανίνες. Η έλλειψη τανίνης τού προσδίδει και τον χαρακτηρισμό του vin de soif, καθώς οι Γάλλοι το σερβίρουν ως ξεδιψαστικό, με πάγο, τους καλοκαιρινούς μήνες. Bourgueil, St. Nicolas de Bourgueil και Chinon είναι οι περιοχές που αξίζει να βάσουμε στο ραντάρ μας.

Για το Chenin Blanc υπάρχουν αναφορές σε αρχεία του περασμένου αιώνα με ακριβότερες τιμές από πολλά «βαρύγδουπα» λευκά κρασιά της Βουργουνδίας. Πέρασε, βέβαια, και αυτό από την περίοδο της ακμής σε δεκαετίες αφάνειας, αλλά τελευταία παρατηρώ ένα αυξημένο ενδιαφέρον από την πλευρά των καταναλωτών, ίσως και λόγω της μεταστροφής της κατανάλωσης

από τα ερυθρά στα λευκά. Πρακτικά έχουμε να κάνουμε με ένα ιδιαίτερα πλούσιο λευκό κρασί με χαρακτηριστικά μελιού, σύκου, κάποιες γήινες νότες και μια έντονη οξύτητα, που συχνά αποκαλείται ατσάλινη από τους οινοκριτικούς. Η οξύτητα σε αυτή την περίπτωση αποτελεί και τη ραχοκοκαλιά του κρασιού, το διαβατήριό του για την παλαιώση.

Βουνvray και Montlouis-sur-Loire είναι οι εκτετές που αξίζει να ψάξουμε, ενώ για πιο εναλλακτικές-καθημερινές εκδοχές υπάρχουν τα τοπωνύμια Valençay, Touraine και Cheverny. Στο Cour-Cheverny βρίσκουμε και ένα από τα καλά κρυμμένα μυστικά της περιοχής, το Romorantin, λευκή ποικιλία με λιπαρή, άκρως ενδιαφέρουσα δομή. Συνεχίζοντας στον αστερισμό του Cabernet Franc και του Chenin Blanc, πιο δυτικά στις παρυφές της Ανζου θα βρούμε εξίσου αξιομνημόνευτα «δείγματα γραφής» από το Saumur, το Saumur Champigny, το Savennières. Αν βρεθούμε στην περιοχή, αξίζουν την προσοχή μας και τα χωριά που παράγουν τα λευκά γλυκά κρασιά, ιδανικά για τους date drinkers λόγω μακροβιότητας, Quarts-de-Chaume, Coteaux du Layon. Το τελευταίο σημείο αναφοράς στις εκβολές του ποταμού Λίγηρα στον Ατλαντικό είναι η περιοχή όπου μεσουρανεί το Muscadet, ένα ιδιαίτερα ελαφρύ λευκό κρασί, ιδανικό για τα οστρακοειδή και τα θαλασσινά.

Δεν ξέρω αν ήρθε η στιγμή του, σίγουρα δεν θα είναι το next big thing, αλλά είμαι πεπεισμένος πως η Κοιλάδα του Λίγηρα μπορεί σίγουρα να συναντηθεί με τις προσδοκίες μας. Έχει ιστορικά οινοποιεία, έχει νεοεισερχόμενους, έχει φυσικά κρασιά και όλα όσα περιγράψω σε κάθε τύπο κρασιού. ¶

Emphasis. Agiorgitiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΤΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on



ΓΥΝΑΙΚΕΣ ΣΤΟΝ ΤΡΥΓΟ

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΓΥΝΑΙΚΕΣ, ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ
ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΚΑΙ ΕΝΑΣ ΚΟΙΝΟΣ ΤΟΠΟΣ: Ο ΤΡΥΓΟΣ.



Από τη Δράμα και τη Γουμένισσα μέχρι τη Νεμέα, τη Μαντίνεια και τον θεσσαλικό κάμπο, η Ευαγγελία, η Σοφία, η Τζίνα και η Σπυριδούλα μιλούν για τις ημέρες που το αμπέλι περνά από τα χέρια των ανθρώπων και μετατρέπεται, βήμα βήμα, σε κρασί. Ο τρύγος έχει κάτι από τελετουργία και κάτι από μάχη.

Είναι η στιγμή που μια ολόκληρη χρονιά συμπυκνώνεται σε λίγες εβδομάδες, όταν η αναμονή τελειώνει και η δουλειά αποκτά τον πιο έντονο ρυθμό της. Για όσους βρίσκονται μέσα στο οινοποιείο, είναι κούραση, αγωνία, αποφάσεις, απρόοπτα και ατελείωτες ώρες. Είναι όμως και η στιγμή που κάτι καινούργιο γεννιέται.

Για τέσσερις γυναίκες που βρίσκονται στην πρώτη γραμμή αυτής της διαδικασίας, ο τρύγος έχει διαφορετικό πρόσωπο. Αλλά και ένα κοινό μήνυμα, που είναι ίσως η ανάγκη να δούμε το κρασί λίγο διαφορετικά. Να θυμηθούμε ότι, πριν φτάσει στο ποτήρι, έχει περάσει από ανθρώπους, χέρια, αποφάσεις, αγωνίες, έμφαση στη λεπτομέρεια και αμέτρητες ώρες δουλειάς.

ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΠΟΥ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΝ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ
ΟΛΟ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΚΑΙ Η ΑΓΑΠΗ
ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Για την οινολόγο Ευαγγελία Αμανατίδη, της Oenops Wines στη Δράμα, είναι ήδη η δωδέκατη φορά. Και όμως, η συγκίνηση παραμένει ίδια. «Κάθε φορά που φτάνει η στιγμή να πατηθεί

το πρώτο τελάρο της ημέρας, νιώθω ακόμα την ίδια χαρά και ανυπομονησία όπως την πρώτη φορά», λέει.

Ίσως αυτή να είναι και η ουσία του τρύγου: όσο περισσότερα χρόνια τον ζεις, τόσο περισσότερο αντιλαμβάνεσαι ότι δεν μπορείς ποτέ να τον θεωρήσεις δεδομένο. Η εμπειρία βοηθά, η προετοιμασία είναι απαραίτητη, αλλά η φύση κρατάει πάντα τον τελευταίο λόγο. «Μπορείς να οργανώσεις, να προετοιμαστείς και να προσπαθήσεις να προβλέψεις τα πάντα, αλλά στο τέλος δουλεύεις μαζί με τη φύση και όχι απέναντί της», σημειώνει η Ευαγγελία.

Στον τρύγο, άλλωστε, οι ρόλοι είναι συχνά ρευστοί. Τη μία στιγμή βρίσκεσαι στη διαλογή και στο πάτημα και την επόμενη στις δοκιμές, αξιολογώντας τις πρώτες ενδείξεις και αποφασίζοντας τα επόμενα βήματα. Η σωματική και πνευματική κούραση είναι δεδομένη, όμως μεγαλύτερη πρόκληση παραμένει η ένταση και η ευθύνη. Χρειάζεται να παίρνεις αποφάσεις γρήγορα, να προσαρμόζεσαι και να συνεχίζεις, ακόμη κι όταν η μέρα έχει ήδη γίνει πολύ μεγάλη.

Κι όταν όλα τελειώσουν, υπάρχουν εκείνες οι στιγμές που μένουν. Για την Ευαγγελία είναι κάποια σούρουπα στον αμπελώνα. «Εκείνη η απόλυτη ησυχία στο τέλος μιας δύσκολης και γεμάτης ημέρας είναι μια αίσθηση που θα κουβαλάω πάντα μαζί μου». Μνημονεύοντας ένα αγαπημένο της αμπέλι στα Καλάβρυτα.

ΑΠΟ ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΚΑΙ ΜΙΑ ΔΙΑΡΚΗΣ ΔΙΨΑ ΓΙΑ ΜΑΘΗΣΗ

Για τη Σοφία Κάρκουλα, ο τρύγος έχει διαφορετικό βάρος: είναι ο πρώτος της. Έχοντας σπουδάσει Οινολογία και έχοντας ασχοληθεί τα τελευταία χρόνια με την οινοχοία και τις οινολογικές αναλύσεις, επέλεξε φέτος να βρεθεί στο Κτήμα Χατζηβαρύτη, στη Γουμένισσα, για να γνωρίσει από κοντά την αρχή της διαδρομής.

«Ήθελα, επιτέλους, να δω από κοντά από πού ξεκινούν όλα», λέει. Και αυτή η φράση περιγράφει ίσως καλύτερα από οτιδήποτε άλλο τη μετάβαση από τη γνώση στη βιοματική εμπειρία. Όσα μέχρι σήμερα γνώριζε κυρίως μέσα από το ποτήρι, τώρα τα βλέπει να ξεκινούν από το αμπέλι, να περνούν από την παραλαβή και τη διαλογή των σταφυλιών και να οδηγούνται στα πρώτα στάδια της οινοποίησης.

Η πιο όμορφη στιγμή της ημέρας για εκείνη έρχεται όταν μπαίνει στο οινοποιείο και την υποδέχονται τα πρώτα αρώματα της ζύμωσης. Όταν η διαδικασία γίνεται σχεδόν απτή: το σταφύλι αλλάζει, η ζύμωση ξεκινά και το κρασί αρχίζει σιγά σιγά να παίρνει μορφή. Η πρώτη επαφή, βέβαια, δεν είναι χωρίς δυσκολίες. Ο τρύγος έχει τον δικό του παλμό και όλα συμβαίνουν γρήγορα και ταυτόχρονα. «Χρειάζεται χρόνος για να βρεις τον ρυθμό σου, αλλά και σωστή καθοδήγηση».

Από τις εμπειρίες που ξεχωρίζει είναι η διαδικασία για τη Νεγκόσκα Carbonic.

ΚΕΙΜΕΝΟ
ΓΙΟΒΑΝΝΑ ΛΥΚΟΥ, SOMMELIÈRE
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ
ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ



1.



2.



3.



4.

- 1. Σοφία Κάρκουλα
- 2. Τζίνα Τρίκκα
- 3. Σπυριδούλα Κυριαζή
- 4. Ευαγγελία Αμανατίδη

«Η ΑΝΑΤΟΛΗ ΤΟΥ ΗΛΙΟΥ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟ ΕΚΕΙΝΕΣ ΤΙΣ ΕΙΚΟΝΕΣ ΠΟΥ ΔΥΣΚΟΛΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΜΕ ΛΟΓΙΑ. ΛΙΓΕΣ ΩΡΕΣ ΑΡΓΟΤΕΡΑ, ΟΜΩΣ, Η ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΟΛΥ ΠΙΟ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΗ: Η ΖΕΣΤΗ ΤΟΥ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ ΣΤΟΝ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΚΑΜΠΟ ΔΟΚΙΜΑΖΕΙ ΤΙΣ ΑΝΤΟΧΕΣ».

Από την προσεκτική διαλογή των σταφυλιών και την τοποθέτηση ολόκληρων τσαμπιών στη δεξαμενή μέχρι τις πρώτες ημέρες της ζύμωσης σε αναερόβιες συνθήκες, παρακολουθεί από κοντά μια ποικιλία να εξελίσσεται.

Και κάπου εκεί έρχεται ένα από τα σημαντικότερα μαθήματα του τρύγου: τίποτα δεν πρέπει να γίνεται μηχανικά. Χρειάζεται παρατήρηση, προσοχή στη λεπτομέρεια και διαρκής προσαρμογή. «Κάθε μέρα είναι διαφορετική και κάθε στιγμή μπορεί να σου μάθει κάτι καινούργιο», λέει. Ένα μάθημα που, όπως παραδέχεται, μπορεί να ακολουθήσει κανείς και έξω από το οινοποιείο.

Ο ΤΡΥΓΟΣ ΩΣ ΟΜΑΔΙΚΗ ΥΠΟΘΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Στη Νεμέα και τη Μαντίνεια, η Τζίνα Τρίκκα γνωρίζει καλά αυτόν τον ρυθμό. Μετά τις σπουδές της στο Μπορντό, επέστρεψε στην Ελλάδα και έγινε μέλος της οινολογικής ομάδας του Κτήματος Σκούρα. Τα τελευταία πέντε χρόνια ο τρύγος αποτελεί σημαντικό κομμάτι της ζωής της.

Ο δικός της ρόλος είναι διπλός: συμμετέχει ενεργά στις οινοποιητικές διαδικασίες, ενώ μεγάλο μέρος της δουλειάς της βρίσκεται στο χημείο, όπου παρακολουθεί και αξιολογεί τις οινοποιήσεις.

Για εκείνη, η πιο όμορφη στιγμή έρχεται στο τέλος της ημέρας. Όταν τα σταφύλια έχουν

πλέον βρει τη θέση τους στις δεξαμενές, υπάρχει εκείνο το αίσθημα ανακούφισης πως όλα έχουν τακτοποιηθεί και κάτι καινούργιο ετοιμάζεται να πάρει μορφή. Το δύσκολο κομμάτι είναι η διαρκής εγρήγορση. Πολλά πράγματα συμβαίνουν ταυτόχρονα και όλα χρειάζονται προσοχή. Μέσα σε μια φορτωμένη ημέρα, η πρόκληση είναι να κρατήσεις καθαρό μυαλό και διάθεση.

Ίσως γι' αυτό οι τρεις λέξεις με τις οποίες περιγράφει τον τρύγο είναι τόσο χαρακτηριστικές: «θέρος, τρύγος, πόλεμος». Μια έκφραση που, για την Τζίνα, αποτυπώνει με ακρίβεια αυτό που συμβαίνει. Κινητοποίηση από όλους, τη στιγμή που πρέπει, χωρίς αναμονή και χωρίς παύση μέχρι το τέλος. Γιατί ο τρύγος δεν είναι υπόθεση ενός ανθρώπου. Είναι μια συλλογική προσπάθεια, στην οποία η επικοινωνία και ο συντονισμός της ομάδας γίνονται εξίσου σημαντικά με την τεχνική γνώση. Και, τελικά, αυτό που κρατάει έναν άνθρωπο μέσα στην ένταση είναι το μεράκι. «Χωρίς μεράκι, ο τρύγος είναι απλώς δουλειά: με αυτό, γίνεται δημιουργία».

ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΠΟΥ ΚΑΝΟΥΝ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

Στη Βαρδαλή Δομοκού, μέσα στον θεσσαλικό κάμπο, η Σπυριδούλα Κυριαζή ζει τον τρύγο για τρίτη χρονιά ως μέλος της ομάδας του Vaios Ganis Organic Wines. Η δική της σχέση με το αμπέλι έχει και μια βαθιά προσωπική διάσταση: ο αμπελουργός Βάιος Γκάνης είναι ο σύντροφος

της ζωής της. Έτσι, ο τρύγος δεν είναι μόνο μια εμπειρία που τη φέρνει πιο κοντά στη φύση. Είναι και ένας τρόπος να μοιράζονται τον κόπο, το πάθος, το άγχος, τη χαρά της δημιουργίας, αλλά και την απογοήτευση όταν κάτι δεν πηγαίνει όπως θα ήθελαν. Για εκείνη, η πιο όμορφη στιγμή της ημέρας είναι το ξημέρωμα.

«Η ανατολή του ήλιου μέσα στο αμπέλι είναι από εκείνες τις εικόνες που δύσκολα περιγράφονται με λόγια. Λίγες ώρες αργότερα, όμως, η πραγματικότητα γίνεται πολύ πιο απαιτητική: η ζέστη του Αυγούστου στον θεσσαλικό κάμπο δοκιμάζει τις αντοχές».

Και κάπως έτσι, ανάμεσα στο πρωινό ξύπνημα, στη ζέστη και στον κόπο, γεννιούνται οι αναμνήσεις. Η δική της πιο ξεχωριστή είναι η πρώτη φορά που γέμισε μόνη της ένα τελάρο. Μπορεί να μοιάζει μικρή στιγμή, όμως για εκείνη ήταν μεγάλη.

Επειδή τη μεταφέρει στην πιο βασική αφετηρία και διαπίστωση πως πίσω από το κρασί που σερβίρεται στο ποτήρι υπάρχει μια ολόκληρη επισημήνη, γνώση και αγωνία, αλλά κυρίως άνθρωποι με τη δική τους ιστορία, η οποία τελικά αποτυπώνεται σε κάθε γουλιά. Γιατί μπορεί η τεχνολογία και η τεχνογνωσία να έχουν εξελιχθεί, όμως τα χέρια παραμένουν καθοριστικά. «Χωρίς ανθρώπους να εργάζονται στη γη, δεν γίνεται τρύγος», λέει η Σπυριδούλα. Οι άνθρωποι δημιουργούν τις ομάδες, τις παρέες, και είναι τα χέρια τους που κάνουν τη διαφορά. ¶



ΜΟΥΣΤΟΣ

Η ΓΕΥΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Ανάμεσα στο σταφύλι και το κρασί υπάρχει ένα σύντομο, σχεδόν φευγαλέο στάδιο που λέγεται «μούστος». Γλυκός, θολός, ζωντανός και ασταθής, κρατάει ίσως πιο καθαρά από οτιδήποτε ακολουθήσει το άρωμα και τη γεύση του ίδιου του σταφυλιού. Και διαρκεί λίγο. Από τη στιγμή που οι ρώγες σπάσουν και απελευθερώσουν τον χυμό τους, οι ζύμες αρχίζουν τη δουλειά τους και τα σάκχαρα μετατρέπονται σταδιακά σε αλκοόλη. Έτσι ξεκινά η πορεία του μούστου προς το κρασί.

Στην οινολογία ο μούστος ονομάζεται γλεύκος και είναι ο χυμός που προκύπτει από τα φρέσκα σταφύλια μετά τη σύνθλιψη ή την πίεσή τους. Για την ελληνική κουζίνα, όμως, είναι κάτι περισσότερο από ένα στάδιο της οينوποίησης. Αποτελεί μία από τις παλαιότερες γλυκές πρώτες ύλες του τόπου, τόσο στενά συνδεδεμένη με τον τρύγο, ώστε για αιώνες η αξιοποίησή του στην κουζίνα συνέβαινε σχεδόν παράλληλα με την οينوποίησή του.

Στον νεολιθικό οικισμό του Ντικιλί Τας, κοντά στους Φιλίππους της Καβάλας, αρχαιοβοτανικά ευρήματα από τα τέλη της 5ης χιλιετίας π.Χ. μαρτυρούν ότι οι κάτοικοι του έσπαγαν και πιέζαν ήδη τα σταφύλια για να πάρουν τον χυμό τους, προσφέροντας μία από τις αρχαιότερες ενδείξεις αυτής της πρακτικής στον ελλαδικό χώρο. Χιλιάδες χρόνια αργότερα, τα αρχαία κείμενα μαρτυρούν ότι ο χυμός του σταφυλιού δεν προοριζόταν μόνο για ζύμωση. Τον έβραζαν και τον συμπύκνωναν, τον χρησιμοποιούσαν ως γλυκαντικό και συντηρητικό, ακόμη και σε φαρμακευτικές παρασκευές.

Οι αρχαίοι Έλληνες γνώριζαν καλά τις διαφορετικές μορφές που μπορούσε να πάρει ο χυμός του σταφυλιού. Όταν τον έβραζαν και τον συμπύκνωναν, άλλαζε όχι μόνο υφή και γεύση, αλλά και χρήση. Συναντάμε το «έψημα», από το ρήμα «έπω», δηλαδή βράζω, αλλά και το «σίραιον», όρο που χρησιμοποιείται στην αρχαία γραμματεία για τον βρασμένο και συμπυκνωμένο μούστο. Καθώς το νερό εξατμιζόταν, τα φυσικά σάκχαρα του σταφυλιού συγκεντρώνονταν και ο μούστος γινόταν παχύρρευστος και έντονα γλυκός, κάτι πολύ κοντινό σε αυτό που σήμερα γνωρίζουμε ως πετιμέζι.

Πριν η ζάχαρη γίνει ευρέως διαθέσιμη, η δυνατότητα του σταφυλιού να προσφέρει, πέρα από κρασί, και μια συμπυκνωμένη φυσική γλυκύτητα ήταν εξαιρετικά πολύτιμη. Ο μούστος μπορούσε έτσι να ακολουθήσει διαφορετικούς δρόμους: να ζυμωθεί και να γίνει κρασί ή να περάσει στην κουζίνα, όπου χρησιμοποιούνταν ως γλυκαντικό αλλά και ως συστατικό σε πολλές διαφορετικές παρασκευές. Το πετιμέζι μπορούσε να διατηρηθεί για μεγάλο διάστημα, μεταφέροντας τη γλύκα του τρύγου στο τραπέζι πολλούς μήνες μετά το τέλος του.

ΤΟ «ΚΟΨΙΜΟ» ΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΥ

Για να χρησιμοποιηθεί όμως ο φρέσκος μούστος στην κουζίνα, έπρεπε πρώτα να τιθασευτεί. Ο ωμός μούστος δεν περιμένει, αφού η ζύμωση ξεκινά σχεδόν αμέσως. Έτσι δημιουργήθηκαν σε όλη την Ελλάδα τεχνικές για το περίφημο «κόψιμο» του, δηλαδή για να σταματήσει η πορεία του προς το κρασί, αλλά ταυτόχρονα να καθαρίσει και να γίνει πιο διαυγής.

Μία από τις πιο διαδεδομένες παραδοσιακές μεθόδους ήταν το βράσιμο με μικρή ποσότητα κοσκινισμένης στάχτης, συνήθως από καθαρά ξύλα, ή με ασπρόχρωμα. Κατά το βράσιμο σχηματίζεται αφρός που απομακρύνεται, ενώ στη συνέχεια ο μούστος αφήνεται να ηρεμήσει ώστε τα στερεά να καθίσουν στον πάτο και ύστερα περνά από τουλπάνι. Υπήρχαν και άλλες οικιακές τεχνικές, ακόμη και με ψωμί. Στο σημερινό οينوποιείο η διαύγηση φυσικά γίνεται με εντελώς διαφορετικά μέσα, με κατακάθιση, ψύξη, φιλτράρισμα ή άλλες ελεγχόμενες τεχνικές, ώστε να απομακρυνθούν τα αιωρούμενα στερεά από τον χυμό.

Και κάπου εδώ έρχεται μία από τις ωραιότερες λεπτομέρειες που συνάντησα πρόσφατα στη Λήμνο. Σε ένα νησί όπου το αμπέλι έχει πανάρχαια παρουσία και ο Όμηρος ήδη μνημονεύει το Λημνιό κρασί, ο μούστος είχε φυσικά τη δική του θέση και στην οικιακή κουζίνα. Εκεί μου περιέγραψαν μια παλιά πρακτική, κατά την οποία, την ώρα που καθάριζαν τον μούστο, έβραζαν μέσα ένα δεμένο ματσάκι θυμάρι. Όταν το αφαιρούσαν, ο μούστος είχε ήδη πάρει κάτι από το άρωμά του. Είναι μια μικρή λεπτομέρεια προφορικής παράδοσης που μοιάζει σχεδόν αυτονόητη όταν βρεθεί κανείς στο νησί, όπου το άγριο θυμάρι είναι παντού και αποτελεί ένα από τα πιο χαρακτηριστικά αρώματα του λημνιακού τοπίου.

Στη Λήμνο η σχέση με τον μούστο φαίνεται να πέρασε βαθιά και στην καθημερινή κουζίνα. Είναι χαρακτηριστικό ότι στην τοπική ντοπιολαλιά η λέξη «μούστος» χρησιμοποιούνταν και για το πετιμέζι. Οι παλιές νοικοκυρές συνήθιζαν, για παράδειγμα, να περιχύνουν με πετιμέζι το ολόφρεσκο τυρόπηγμα, το «γυαλί», όπως το έλεγαν, συνδυάζοντας τη γλύκα του σταφυλιού με τη φρεσκοκάδα του γάλακτος. Άλλωστε, στη λημνιακή ντοπιολαλιά η λέξη «μούστος» χρησιμοποιούνταν και για το ίδιο το πετιμέζι.

Το πετιμέζι έβρισκε θέση ακόμη και στα χειροποίητα ζυμαρικά του νησιού. Οι βαλάνες, που συναντώνται και με την ονομασία «μακαρούνες», μπορούσαν να σερβιριστούν με τριμμένο τυρί αλλά και με πετιμέζι. Από τις ίδιες βαλάνες προέκυπταν και τα μουστοκούλικά ή μουστοκούλουκα: αντί να βράσουν απλώς σε νερό, μαγειρεύονταν σε αραιωμένο πετιμέζι και σε ορισμένες εκδοχές σερβίρονταν με τριμμένο μελίχλωρο.

Ένας γλυκός και αλμυρός συνδυασμός που σήμερα ακούγεται σχεδόν σύγχρονος, παρότι έχει βαθιές ρίζες στην τοπική κουζίνα.

Οι πρώτες παρασκευές που έρχονται σήμερα στο μυαλό όταν ακούμε «μούστος» είναι, φυσικά, τα μουστοκούλουρα και η μουσταλευριά. Στη δεύτερη, αλεύρι ή νισεστές δένει τον γλυκό χυμό και τον μετατρέπει σε μια απαλή κρέμα, που αρωματίζεται συνήθως με κανέλα και ολοκληρώνεται με σουσάμι ή ξηρούς καρπούς. Η παρουσία του μούστου στην ελληνική ζαχαροπλαστική και στην κουζίνα του τρύγου, όμως, είναι πολύ πιο πλούσια.

Συναντάμε ακόμη μουστοπίτες, ψωμιά και παξιμάδια, αλλά και τοπικές παρασκευές όπως τα μουστολούκουμα του Βόλου, μικρά λουκούμια με μούστο και ξηρούς καρπούς, που έχουν συνδεθεί στενά με τη γλυκιά παράδοση της πόλης. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχουν και τα ρετσέλια, μια παλιά μέθοδος όπου φρούτα ή ακόμη και λαχανικά, όπως κυδώνια, σύκα ή κολοκύθα, μαγειρεύονται σε μούστο ή πετιμέζι αντί για σιρόπι ζάχαρης. Το αποτέλεσμα βρίσκεται κάπου ανάμεσα στο γλυκό του κουταλιού και στην κομπόστα, αλλά με τη βαθύτερη, φρουτώδη γεύση του συμπυκνωμένου σταφυλιού.

Υπήρχαν, όμως, και άλλοι τρόποι να παραταθεί η ζωή αυτών των εποχικών παρασκευών. Στα Μεσόγεια της Αττικής, για παράδειγμα, η μουσταλευριά μπορούσε να απλωθεί σε λεπτό στρώμα, να στεγνώσει στον ήλιο και να φυλαχθεί σε κομμάτια για τον χειμώνα. Ακόμη και το πετιμέζι μπορούσε να συμπυκνωθεί αργά με την έκθεση στον ήλιο αντί για έντονο βράσιμο.

Όλες αυτές οι παρασκευές δείχνουν πόσο σημαντικός ήταν ο μούστος ως πηγή γλυκύτητας αλλά και ως τρόπος αξιοποίησης και διατήρησης της σοδείας πολύ μετά το τέλος του τρύγου.

Ο ΜΟΥΣΤΟΣ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Αν αντιμετωπίσουμε τον μούστο όχι απλώς ως ένα παλιό γλυκαντικό, αλλά ως μια συμπυκνωμένη έκφραση του σταφυλιού, ανοίγεται ένα πολύ μεγαλύτερο γαστρονομικό πεδίο. Ο φρέσκος, «κομμένος» μούστος έχει φρουτώδη γλύκα, οξύτητα και τη χαρακτηριστική αμεσότητα του φρέσκου σταφυλιού. Το πετιμέζι, πιο συμπυκνωμένο και βαθύ, φέρει νότες ώριμου και αποξηραμένου φρούτου, καραμέλας και, κάποιες φορές, μια ευχάριστη πικράδα. Και τα δύο μπορούν να λειτουργήσουν στην κουζίνα με τρόπο αντίστοιχο με το μέλι, τη μελάσα ή μια γλυκόξινη συμπυκνωμένη σάλτσα, χωρίς όμως να χάνουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του σταφυλιού.

Στο κρέας, η γλύκα αυτή βρίσκει φυσικούς συμμάχους σε πιο έντονες και λιπαρές γεύσεις. Ο μούστος μπορεί να μπει σε μαρινάδες για χοιρινό, αρνί, μοσχάρι ή πάπια μαζί με κρασί ή ξίδι, σκόρδο, μουστάρδα και μυρωδικά.

ΚΛΕΙΝΕΙ ΜΕΣΑ ΤΟΥ ΣΧΕΔΟΝ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ. ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΜΗ ΣΤΑΦΥΛΙ, ΑΛΛΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΗΔΗ ΚΑΘ’ ΟΔΟΝ ΠΡΟΣ ΤΟ ΚΡΑΣΙ, ΕΝΩ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΣΤΙΓΜΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΜΙΑ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΜΕ ΔΙΚΗ ΤΗΣ, ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΖΩΗ.

Μπορεί επίσης να προστεθεί στη σάλτσα ενός ψητού ή ενός σιγομαγειρεμένου κρέατος, όπου συμπυκνώνεται μαζί με τους χυμούς του και προσθέτει φρούτο και βάθος. Το πετιμέζι, σε μικρότερη ποσότητα, είναι ιδανικό για γλασάρισμα: πάνω σε χοιρινό ή αρνί δημιουργεί κατά το ψήσιμο μια γυαλιστερή, ελαφρά καραμελωμένη επιφάνεια, ιδιαίτερα όταν συνδυάζεται με οξύτητα από ξίδι ή λεμόνι. Με μουστάρδα, θυμάρι ή δεντρολίβανο μπορεί να γίνει η βάση μιας εξαιρετικής γλυκόξινης σάλτσας.

Ακόμη πιο ενδιαφέρουσα ίσως είναι η χρήση του σε ψάρια και θαλασσινά, αρκεί να γίνεται με μέτρο. Η γλύκα του ταιριάζει ιδιαίτερα στη λιπαρότητα της σαρδέλας και του σκουμπριού, όπου λίγο πετιμέζι μαζί με ξίδι, λεμόνι και ελαιόλαδο μπορεί να δώσει ένα ισορροπημένο γλυκόξινο dressing. Μπορεί επίσης να συνοδεύσει τόνο ή ψητό χταπόδι, ενώ σε συνδυασμό με κάρπαρη, ελιές, εσπεριδοειδή ή ξίδι αποκτά την απαραίτητη αλμυρή και όξινη αντίστιξη. Εδώ ο σκοπός δεν είναι να γλυκάνει το ψάρι, αλλά να προσθέσει μια διακριτική φρουτώδη διάσταση και να «στρογγυλέψει» τις πιο έντονες γεύσεις.

Στα λαχανικά το πετιμέζι αγαπά ιδιαίτερα όσα αποκτούν φυσική γλύκα με το ψήσιμο: κολοκύθα, παντζάρι, καρότα, κρεμμύδια και μελιτζάνες. Λίγες σταγόνες προς το τέλος του ψησίματος αρκούν για να τα γυαλίσουν και να ενισχύσουν την καραμελωμένη τους γεύση.

Μπορεί να εξισορροπήσει την οξύτητα μιας σάλτσας ντομάτας, να μπει σε vinaigrette με ξίδι και ελαιόλαδο ή σε μια σάλτσα με ταχίνι. Με ώριμα, αλμυρά τυριά, κατσικίσιο τυρί ή γιαούρτι επαναφέρει εκείνη την πανάρχαια και πάντα επίκαιρη αντίθεση ανάμεσα στο γλυκό και το αλμυρό, ενώ με ξηρούς καρπούς και φρούτα επιστρέφει σχεδόν αυτονόητα στον κόσμο του γλυκού. Ίσως αυτό είναι και το πιο ενδιαφέρον σήμερα. Σε μια εποχή όπου η κουζίνα επιστρέφει στις ζυμώσεις, στις φυσικές γλυκαντικές ύλες, στη μικρή παραγωγή και στις παλιές τεχνικές συντήρησης, ο μούστος μοιάζει ξανά απόλυτα επίκαιρος. Στην αλμυρή κουζίνα, μάλιστα, μπορεί να λειτουργήσει σχεδόν όπως και το ίδιο το κρασί, όχι απλώς ως γλυκό στοιχείο, αλλά ως συστατικό που προσθέτει φρούτο, οξύτητα, βάθος και πολυπλοκότητα.

Ο μούστος, άλλωστε, κλείνει μέσα του σχεδόν ολόκληρη την ιστορία του αμπελιού. Είναι ακόμη σταφύλι, αλλά βρίσκεται ήδη καθ’ οδόν προς το κρασί, ενώ την ίδια στιγμή αποτελεί μια πρώτη ύλη με δική της, αυτόνομη γαστρονομική ζωή. Μπορεί να γίνει κρασί ή ξίδι, να συμπυκνωθεί σε πετιμέζι, να περάσει σε γλυκές αλλά και αλμυρές παρασκευές. Ίσως γι’ αυτό ο τρύγος δεν υπήρξε ποτέ μόνο υπόθεση του κελαριού· ήταν πάντα και υπόθεση της κουζίνας.

ΨΩΜΙ ΜΕ ΜΟΥΣΤΟ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

Η χρήση του μούστου στις ζύμες δεν είναι καθόλου καινούργια. Στην ελληνική κουζίνα του τρύγου, πέρα από τα γνωρίμα μουστοκούλουρα και τις μουστοπίτες, συναντάμε και ψωμιά με μούστο. Στο Σουφλί, για παράδειγμα, το μουστόψωμο ανήκει στις παραδοσιακές παρασκευές της εποχής της οινοποίησης, μαζί με τον μου-

στοτραχανά και τη μουσταλευριά. Είναι μια όμορφη υπενθύμιση μιας εποχής όπου ο μούστος δεν προοριζόταν μόνο για το κρασί. Όσο ήταν ακόμη φρέσκος, περνούσε σχεδόν κατευθείαν από το πατητήρι στην κουζίνα και αξιοποιούνταν με πολλούς διαφορετικούς τρόπους.

Και έχει ενδιαφέρον το τι κάνει ο μούστος μέσα στο ψωμί. Τα φυσικά του σάκχαρα, κυρίως γλυκόζη και φρουκτόζη, συμμετέχουν στη ζύμωση, δίνουν μια ήπια φυσική γλύκα και βοηθούν την κόρα να αποκτήσει πιο βαθύ χρώμα στο ψήσιμο. Παράλληλα, τα οργανικά οξέα και τα αρωματικά συστατικά του σταφυλιού προσθέτουν κάτι που δεν μπορεί να δώσει η απλή ζάχαρη: μια ελαφριά φρουτώδη οξύτητα και μεγαλύτερη πολυπλοκότητα στη γεύση.

Σε αυτή τη συνταγή χρησιμοποιούμε τον μούστο ως μέρος των υγρών της ζύμης και προσθέτουμε σταφίδες, αφήνοντας έτσι το σταφύλι να εμφανιστεί στο ίδιο καρβέλι σε δύο διαφορετικές μορφές, ως φρέσκος χυμός και ως αποξηραμένος καρπός. Το αποτέλεσμα δεν είναι ένα γλυκό ψωμί με την έννοια του τσουρεκιού, αλλά ένα μαλακό, ελαφρά γλυκό καρβέλι με γεμάτη γεύση, αρώματα σταφυλιού και σταφίδας, και μια όμορφα ψημένη, αρωματική κόρα.

Μπορούμε να το απολαύσουμε σκέτο όσο είναι ακόμη φρέσκο ή ελαφρά φρυγανισμένο, με καλό βούτυρο και μαρμελάδες εποχής, όπως σύκο ή δαμάσκηνο. Ίσως, όμως, ο πιο ενδιαφέρων συνδυασμός να είναι με τυριά με χαρακτήρα. Η διακριτική γλύκα του μούστου και της σταφίδας αγαπά τα ώριμα και αλμυρά τυριά, από μια παλαιωμένη γραβιέρα μέχρι ένα καρίκι Τήνου ή ένα οινότυρι, δημιουργώντας εκείνη την ισορροπία γλυκού, αλμυρού και ελαφρά όξινου που κάνει το ψωμί να λειτουργεί εξίσου καλά στο πρωινό όσο και σε ένα τραπέζι με τυριά και κρασί.

Μια σημαντική σημείωση: Η γλυκύτητα και η πυκνότητα του φρέσκου μούστου διαφέρουν αρκετά, ανάλογα με το σταφύλι. Γι’ αυτό προσθέτουμε το νερό σταδιακά, κρίνοντας πόσο χρειάζεται ανάλογα με την υφή της ζύμης. Θέλουμε να είναι μαλακή και ελαστική, ελαφρώς κολλώδης, αλλά όχι υδαρής.

ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ	
• Περίπου 1 ώρα και φούσκωμα	
ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 ΜΕΓΑΛΟ ΚΑΡΒΕΛΙ	
• 500 γρ. αλεύρι για ψωμί ή δυνατό αλεύρι	
• 7 γρ. ξηρή μαγιά	
• 250 ml φρέσκος μούστος, σε θερμοκρασία δωματίου	
• 100-120 ml χλιαρό νερό	
• 40 ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	
• 8 γρ. αλάτι	
• 1 κ.γ. κανέλα	
• 100 γρ. σταφίδες	
• 1 κ.σ. σουσάμι, προαιρετικά, για την επιφάνεια	
ΕΚΤΕΛΕΣΗ	
• Μουλιάζουμε τις σταφίδες για 10 λεπτά σε χλιαρό νερό και τις στραγγίζουμε πολύ καλά. Τις στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας.	
• Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με τη μαγιά και την κανέλα.	
• Προσθέτουμε τον μούστο, τα 100 ml νερό και το ελαιόλαδο και αρχίζουμε να ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το αλάτι και ζυμώνουμε για 8-10 λεπτά, μέχρι να έχουμε	

- μια μαλακή, ελαστική ζύμη. Αν είναι πολύ σφιχτή, προσθέτουμε σταδιακά λίγο από το υπόλοιπο νερό. Θέλουμε η ζύμη να είναι μαλακή και ελαφρώς κολλώδης, όχι στεγνή.
- Προσθέτουμε τις σταφίδες προς το τέλος του ζυμώματος και δουλεύουμε τη ζύμη όσο χρειάζεται για να μοιραστούν ομοιόμορφα.
- Μεταφέρουμε σε ελαφρά λαδωμένο μπολ, σκεπάζουμε και αφήνουμε σε ζεστό σημείο για περίπου 1-1½ ώρα ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Ξεφουσκώνουμε απαλά τη ζύμη πιέζοντας μαλακά με την παλάμη προς τα κάτω.
- Σχηματίζουμε ένα στρογγυλό ή μακρόστενο καρβέλι και το τοποθετούμε σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να φουσκώσει ξανά για 35-45 λεπτά.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις.
- Χαράζουμε την επιφάνεια του ψωμιού με κοφτερό μαχαίρι και, αν θέλουμε, τη βρέχουμε ελαφρά και πασπαλίζουμε με σουσάμι.
- Ψήνουμε για 15 λεπτά στους 200°C, χαμηλώνουμε στους 185°C και συνεχίζουμε για περίπου 25 λεπτά, μέχρι το ψωμί να πάρει βαθύ χρυσαφένιο χρώμα και να ακούγεται κούφιο όταν το χτυπάμε από κάτω.
- Το μεταφέρουμε σε σχάρα και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς πριν το κόψουμε.

ΨΗΤΑ ΣΥΚΑ ΜΕ ΜΟΥΣΤΟ, ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

Το σύκο και το σταφύλι είναι δύο από τους αρχαιότερους καρπούς του ελληνικού τοπίου, με παρουσία στη διατροφή μας ήδη από τους προϊστορικούς χρόνους. Ευρήματα σύκων έχουν εντοπιστεί σε νεολιθικούς οικισμούς, ενώ σε πινακίδες της Γραμμικής Β υπάρχουν αναφορές που δείχνουν ότι συκιές και αμπέλια καλλιεργούνταν παράλληλα. Και εποχικά, όμως, οι δύο καρποί συναντιούνται πολύ φυσικά, αφού η εποχή των ώριμων σύκων συμπίπτει σε μεγάλο βαθμό με τον τρύγο, από τα τέλη του καλοκαιριού και μέσα στον Σεπτέμβριο, όταν ο φρέσκος μούστος φτάνει στις κουζίνες. Ίσως γι’ αυτό ο συνδυασμός τους μοιάζει τόσο αυτονόητος.

Εδώ τα σύκα ψήνονται μέσα σε φρέσκο μούστο, ο οποίος με τη θερμότητα συμπυκνώνεται μαζί με τους χυμούς των φρούτων και αποκτά πιο βαθιά, σχεδόν σιροπιαστή γεύση, χωρίς να χρειάζεται καθόλου επιπλέον ζάχαρη. Η ξινομυζήθρα, με τη δροσερή οξύτητα και τη γαλακτώδη γεύση της, εξισορροπεί τη γλύκα, τα καβουρδισμένα αμύγδαλα δίνουν τραγανή υφή και το θυμάρι μια αρωματική, βοτανική νότα που ταιριάζει πολύ όμορφα τόσο με τα σύκα όσο και με τον μούστο.

Είναι από εκείνα τα πιάτα που δύσκολα μπαίνουν σε μία μόνο κατηγορία. Μπορεί να σερβιριστεί ως πρώτο πιάτο, δίπλα σε τυριά και κρασί, αλλά και στο τέλος του γεύματος, ως ένα ελαφρύ, όχι πολύ γλυκό επιδόρπιο. Και ίσως αυτό να είναι και το πιο ενδιαφέρον στοιχείο του, αφού χρησιμοποιεί τον μούστο όχι απλώς για να προσθέσει γλύκα, αλλά και για να δώσει στο πιάτο φρούτο, οξύτητα και βάθος.



Ψωμί με μούστο και σταφίδες.

- ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
- Περίπου 30 λεπτά
- Για 4 άτομα
- ΥΛΙΚΑ
- 12 ώριμα, αλλά σφιχτά σύκα
- 150 ml φρέσκος μούστος
- 1½ κ.σ. καλό ελαιόλαδο
- 3-4 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι συν λίγο επιπλέον για το σερβίρισμα
- 1 μικρή πρέζα αλάτι
- 120-150 γρ. ξινομυζήθρα
- 40 γρ. αμύγδαλα, χοντροκομμένα
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, προαιρετικά

- ΕΚΤΕΛΕΣΗ
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C, στις αντιστάσεις.
- Καβουρδίζουμε τα αμύγδαλα σε στεγνό τηγάνι για 2-3 λεπτά, μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα, και τα αφήνουμε στην άκρη.
- Πλένουμε απαλά τα σύκα και τα κόβουμε στη μέση. Τα τοποθετούμε σε μικρό ταψί ή σε πυρίμαχο σκεύος, με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω. Τα περιχύνουμε με τον μούστο και το ελαιόλαδο, σκορπίζουμε από πάνω τα φυλλαράκια από το θυμάρι και προσθέτουμε μία πολύ μικρή πρέζα αλάτι. Τα ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 15-20 λεπτά, μέχρι τα σύκα να μαλακώσουν χωρίς να διαλυθούν και ο μούστος να αρχίσει να καραμελώνει με τους χυμούς τους.
- Τα βγάζουμε από τον φούρνο και τα αφήνουμε να σταθούν για 5 λεπτά. Τα μεταφέρουμε σε πιατέλα, μοιράζουμε από πάνω την ξινομυζήθρα και πασπαλίζουμε με τα καβουρδισμένα αμύγδαλα, λίγο φρέσκο θυμάρι και, αν θέλουμε, λίγο μαύρο πιπέρι.
- Σερβίρουμε όσο τα σύκα είναι ακόμη χλιαρά, περιχύνοντας με τους χυμούς και τον συμπυκνωμένο μούστο από το ταψί. Αν ο μούστος είναι πολύ γλυκός, λίγες σταγόνες ξίδι από κρασί στο ταψί πριν από το ψήσιμο δίνουν ωραία ισορροπία με τη γλύκα των σύκων. ¶



Ψητά σύκα με μούστο, ξινομυζήθρα και αμύγδαλα.



ΜΙΑ ΑΛΛΗ ΟΠΤΙΚΗ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

ΤΙ ΣΧΕΣΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΟΥΝ Ο GIUSEPPE VERDI, Η ΘΕΣΗ ΤΩΝ ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΣΤΗ ΦΑΣΙΣΤΙΚΗ ΙΤΑΛΙΑ, ΤΟ LIVE STREAMING ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ, ΤΟ ΑΡΩΜΑ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΣΕ ΕΝΑ CABERNET ΚΑΙ ΜΙΑ ΛΕΥΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΗΣ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑΣ;

Είναι πέντε από τα θέματα που επέλεξαν για τα research papers τους οι νέοι Masters of Wine του 2026. Οι επιλογές λένε αρκετά και για τους ίδιους. Ο ένας έχει εκπαιδευτεί ως βαρύτονος, ο άλλος είναι οινοποιός στο Dão, μία έχει περάσει από την τεχνολογία και την επιχειρηματική στρατηγική και μια άλλη από το εργαστήριο. Τα ενδιαφέροντα, οι σπουδές και η επαγγελματική τους πορεία καταλήγουν έτσι στο τελευταίο στάδιο μιας από τις πιο απαιτητικές διαδρομές σπουδών στον χώρο του κρασιού.

Για να φτάσουν εκεί, έχουν ήδη εξεταστεί στην αμπελουργία, στην οινοποίηση, στη διαχείριση του κρασιού, στην αγορά και στα ζητήματα που απασχολούν τον κλάδο, ενώ στο πρακτικό μέρος περνούν από τρεις τυφλές γευστικές δοκιμές δώδεκα κρασιών. Όσοι ολοκληρώσουν αυτό το στάδιο προχωρούν στο research paper, μια ατομική ερευνητική εργασία πάνω σε ένα θέμα που επιλέγουν οι ίδιοι.

Διαβάζοντας αυτά τα θέματα, καταλαβαίνει κανείς καλύτερα και τους ανθρώπους που φτάνουν σήμερα μέχρι τον τίτλο του Master of Wine. Η θέση της γυναίκας, η ιστορία, η μουσική, η τεχνολογία, η συμπεριφορά του καταναλωτή, η οινολογική έρευνα και η τύχη μιας τοπικής ποικιλίας είναι ζητήματα που τους απασχολούν και τα οποία βρίσκουν τρόπο να τα συνδέσουν με το κρασί. Μια σημαντική πτυχή των ανθρώπων, που ξεφεύγει από τις γνώσεις τους για το κρασί.

Η Cristina Mercuri MW, μιλώντας στο Grape, θεωρεί αυτή την ελευθερία ένα από τα σημαντικότερα στοιχεία του research paper. «Μετά την αυστηρά δομημένη εκπαίδευση στην αμπελουργία, στην οινοποίηση, στη γευστιγνωσία και στην αγορά, η τελική εργασία δίνει στους υποψηφίους χώρο να φέρουν το δικό τους επιστημονικό και επαγγελματικό υπόβαθρο και να προσθέσουν κάτι καινούργιο στην έρευνα γύρω από το κρασί». Τα θέματα αυτά, εξηγεί, δεν υποκαθιστούν τα πιο συμβατικά αντικείμενα του MW, αλλά διευρύνουν το πεδίο τους. «Το κρασί μπορεί να μελετηθεί και ως πολιτισμός, γλώσσα, ταυτότητα, εξουσία, μνήμη και αναπαράσταση».

ΚΡΑΣΙ, ΓΥΝΑΙΚΕΣ ΚΑΙ ΦΑΣΙΣΤΙΚΗ ΙΤΑΛΙΑ

Η εργασία της Mercuri, «Wine, Women and Fascism: A Visual Analysis of the Representation of Women in Propaganda in Enotria (1922-1942)», εξετάζει τις εικονογραφημένες σελίδες και τα εξώφυλλα του Enotria, του πρώτου εξειδικευμένου περιοδικού κρασιού της Ιταλίας.

Αρχικά ήθελε να ερευνήσει την ισότητα των φύλων στη σημερινή ιταλική οινική βιομηχανία. Όπως εξηγεί στο Grape, τα διαθέσιμα στοιχεία δεν επαρκούσαν για τη μεθοδολογία που χρειαζόταν και έτσι στράφηκε σε ένα θέμα που είχε

ήδη μελετήσει και την ενδιέφερε, την περίοδο του φασισμού. Εφάρμοσε εργαλεία οπτικής σημειωτικής στις εικόνες του Enotria και παρακολούθησε τον τρόπο με τον οποίο παρουσιάζονταν οι γυναίκες στις δύο δεκαετίες που εξέτασε.

Ένα από τα βασικά ευρήματα της έρευνας είναι ότι οι γυναίκες δεν απουσιάζουν από τον κόσμο του κρασιού. Περιορίζονται όμως οι ρόλοι μέσα από τους οποίους παρουσιάζονται. Εμφανίζονται ως μητέρες, αγρότισσες ή συμβολικές μορφές που συνδέονται με τη γη, τη γονιμότητα, την οικογένεια και το έθνος, πολύ σπανιότερα όμως ως αυτόνομες επαγγελματίες με τεχνική, οικονομική ή πνευματική αυθεντία.

Το Enotria ήταν περιοδικό ιστορίας και πολιτισμού του κρασιού και όχι έντυπο του φασιστικού καθεστώτος, μια διάκριση που η ίδια θεωρεί σημαντική. Μιλώντας στο Grape, η Mercuri αποφεύγει επίσης μια ευθεία σύνδεση ανάμεσα στη φασιστική οπτική προπαγάνδα και τη θέση των γυναικών στο ιταλικό κρασί σήμερα. Θεωρεί ωστόσο ότι «εκείνη η περίοδος συνέβαλε στην ενίσχυση μιας αντίληψης για τους ρόλους των γυναικών που επέζησε πολύ περισσότερο από το ίδιο το καθεστώς και επηρέασε το ποιος θεωρείται αυτονόητα φορέας γνώσης και εξουσίας».

Πριν ασχοληθεί επαγγελματικά με το κρασί, η Mercuri ήταν δικηγόρος και σήμερα δραστηριοποιείται στην εκπαίδευση και τη συμβουλευτική. Τον Φεβρουάριο έγινε η πρώτη γυναίκα με έδρα την Ιταλία που απέκτησε τον τίτλο Master of Wine.

Ο VERDI ΚΑΙ ΤΑ ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ ΤΗΣ ΠΡΟΠΟΣΗΣ

Ο Bryce Wiatrak MW έχει σπουδάσει φωνητική ερμηνεία στο San Francisco Conservatory of Music και έχει εκπαιδευτεί ως βαρύτονος, πριν ακολουθήσει επαγγελματική πορεία στο κρασί ως δημοσιογράφος και κριτικός. Η επιλογή του θέματος συνδέει αυτές τις δύο διαδρομές.

Στο «Libiamo»: The Role of Wine and the Drinking Song in Four Operas by Giuseppe Verdi» μελετά τον ρόλο του κρασιού και του τραγουδιού της πρόποσης σε τέσσερις όπερες του Giuseppe Verdi. Το «Libiamo ne' lieti calici» από την Α΄ Πράξη της «La Traviata» είναι ένα από τα γνωστότερα brindisi του οπερατικού ρεπερτορίου. Ο Wiatrak εξετάζει τη θέση μιας πολύ παλιότερης κοινωνικής πρακτικής μέσα στο έργο του Verdi, έχοντας πίσω του τόσο τη μουσική εκπαίδευση όσο και την επαγγελματική γνώση του κρασιού.

ΚΡΑΣΙ ΜΕΣΩ LIVE-STREAMING ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ

Η Karen Hong Liu MW εργάζεται στο Χονγκ Κονγκ ως general manager της Pinnacle APEX, εταιρείας εισαγωγής και διανομής fine wine. Έχει εργαστεί για περισσότερο από μία δεκαετία στη

Βρετανία ως σύμβουλος fine wine, ενώ στην αρχή της καριέρας της είχε ασχοληθεί με την επιχειρηματική στρατηγική και την τεχνολογία.

Η εργασία της «An investigation into consumer motivations, trust, and behaviour in China's wine live-streaming market» εξετάζει τις πωλήσεις κρασιού μέσω live-streaming στην Κίνα. Ο παρουσιαστής δείχνει το προϊόν σε πραγματικό χρόνο, συνομιλεί με το κοινό και η αγορά πραγματοποιείται μέσα από την ίδια πλατφόρμα. Στην περίπτωση του κρασιού ο καταναλωτής αποφασίζει χωρίς να μπορεί να δοκιμάσει το προϊόν. Η Liu μελέτησε τα κίνητρα των καταναλωτών, την εμπιστοσύνη που αναπτύσσουν και τον τρόπο με τον οποίο αυτή επηρεάζει την απόφαση αγοράς.

ΜΕΘΟΞΥΠΥΡΑΖΙΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

Η Αμερικανίδα Kim Oshiro MW, με βάση τη Ναρα της Καλιφόρνιας, έχει εργαστεί σε διαφορετικά σημεία της αλυσίδας του κρασιού, από την εστίαση και το οινοποιείο μέχρι το εργαστήριο, τη διανομή και τις απευθείας πωλήσεις. Η εργασία της, «Mitigating Methoxypyrazines in Dry Red Wines: Strategies for reducing capsicum aromas with silicone and molecularly imprinted polymers», έχει σχέση με τον χώρο της οινολογίας.

Οι μεθοξυπυραζίνες είναι ισχυρές αρωματικές ενώσεις που συνδέονται με φυτικούς χαρακτήρες και ιδιαίτερα με το άρωμα της πράσινης πιπεριάς. Τις συναντάμε σε ποικιλίες όπως το Cabernet Sauvignon και το Cabernet Franc και σε υψηλές συγκεντρώσεις μπορούν να επηρεάσουν έντονα το αρωματικό προφίλ του κρασιού. Η Oshiro ερεύνησε τη δυνατότητα επιλεκτικής μείωσής τους με τη χρήση σιλικόνης και πολυμερών που φτιάχνονται ώστε να αναγνωρίζουν και να «πιάνουν» ένα συγκεκριμένο μόριο.

ΤΟ ENCRUZADO ΣΤΟ DÃO

Ο Tiago Macena MW είναι ο πρώτος Πορτογάλος που αποκτά τον τίτλο Master of Wine. Είναι γεωπόνος, οινοποιός και συνεταίρος της Código Wines στο Dão και εργάζεται επίσης ως σύμβουλος σε οινοποιεία του Alentejo και του Pico στις Αζόρες.

Για το research paper επέλεξε μια ποικιλία με την οποία έχει άμεση επαγγελματική σχέση. Στο «Encruzado in the Dão: production overview and future prospects» καταγράφει την παραγωγή και εξετάζει τις προοπτικές του Encruzado, μιας από τις πιο σημαντικές γηγενείς λευκές ποικιλίες της Πορτογαλίας, στενά συνδεδεμένης με το Dão. Η εργασία συνεχίζει τη δουλειά που ήδη κάνει με γηγενείς πορτογαλικές ποικιλίες και παλιούς αμπελώνες. ¶

WINE BUDDIES

Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ ΚΑΙ Ο ΦΙΛΟΣ ΤΟΥ DAVE SOUSA -ΓΝΩΣΤΟΣ ΩΣ DAVE IN ATHENS- ΠΙΝΟΥΝ ΚΡΑΣΙ ΧΩΡΙΣ ΝΤΡΟΠΗ, ΜΕ ΒΡΑΖΙΛΙΑΝΙΚΟ ΑΕΡΑ, ΕΝΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΑΠΟΓΕΥΜΑ ΣΤΗΝ ΟΜΟΡΦΗ ΑΘΗΝΑ.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΑΣ

Επιτέλους, Dave, θα πιούμε ένα κρασί μαζί χαλαρά. Κάθε φορά που βρισκόμαστε, είμαστε λίγο στην τάπη. DAVE IN ATHENS

Ναι, αλλά κοίτα τι έφερα! Το πρώτο βιβλίο που αγόρασα για το κρασί. Το βιβλίο της Wine Folly. Όταν αποφάσισα ότι θα ήθελα κάπως να ξεδιαλύνουν στο μυαλό μου οι σκέψεις και οι απορίες μου για το κρασί, πήρα αυτό το βιβλίο.

ΓΠ Πότε έγινε αυτό;

DS Όταν ήρθα στην Ελλάδα. Τότε μου μίληκε το μικρόβιο για το κρασί. Στη Βραζιλία δεν έχουμε τόσο πολύ κρασί. Πίνουν κρασί στον νότο της χώρας. Στο βόρειο κομμάτι, απ' όπου κατοικούμαι, ο κόσμος πίνει περισσότερο μπίρα.

ΓΠ Στην Ελλάδα ήρθες το 2016;

DS Πρώτη φορά ήρθα το 2012, έφυγα και ήρθα ξανά το 2016, για να μείνω μόνιμα. Τότε μου έδωσαν ένα κόκκινο κρασί με πολύ βαρέλι, πολύ γεμάτο και βαρύ, και είπα: «Ουάου». Αλλά πάντα είχα την απορία πώς γίνεται ο καθένας να νιώθει το κρασί διαφορετικά και πώς μπορεί να καταλήξουν όλοι μαζί στο ίδιο συμπέρασμα για το ίδιο κρασί. Και τι κάνει ένα ακριβό κρασί να είναι καλύτερο από ένα πιο οικονομικό. Και γιατί ένα πιο οικονομικό κρασί είναι πιο καλό πολλές φορές από ένα πιο ακριβό της ίδιας περιοχής, κ.λπ. κ.λπ.

ΓΠ Ναι. Χάος μέσα στο κεφάλι σου. Σε καταλαβαίνω απόλυτα όμως, διότι είναι αρκετά πολυσύνθετο όλο αυτό το κομμάτι του κρασιού· αν αρχίσεις να αναρωτιέσαι για την τιμή, για την ποιότητα, την τυπικότητα, τη σπανιότητα. Θεωρώ ότι όλες αυτές τις έννοιες πάρα πολλοί επαγγελματίες και άνθρωποι που ασχολούνται με το κρασί αρκετά χρόνια, δεν τις κατανοούν πλήρως. Πολλές φορές πυροδοτούν και έντονες συζητήσεις και τσακωμούς σε τραπέζια με ταράξια των κρασάδων.

DS Τσακώνεσαι κι εσύ;

ΓΠ Γενικά δεν μου αρέσουν οι τσακωμοί και οι εντάσεις. Δεν είμαι άνθρωπος της φασαρίας. Παρ' όλα αυτά, αυτή είναι μια συζήτηση στην οποία θα πάρω θέση ανοιχτά.

DS Είσαι απόλυτος με το κρασί;

ΓΠ Όχι. Αλλά με ενοχλεί πολύ όταν κάποιος είναι απόλυτος με το κρασί. Καταδικάζουμε τον ρατσισμό σε όλους τους τομείς. Ας τον καταδικάσουμε ΚΑΙ στο κρασί.

D Εγώ νομίζω πως έχω περάσει τη φάση της απολυτότητας στο κρασί, όταν εξερευνούσα τη Μαλαγουζιά ως ποικιλία.

ΓΠ Σου άρεσε η Μαλαγουζιά ή όχι;

DS Ένωθα ότι ήταν λίγο over-rated και γι' αυτό της έδινα συνεχώς ευκαιρίες. Ταυτόχρονα σκεφτόμουν κατά πόσο η ζωή μας είναι «επιλογές». Αλλά, όχι, δεν είναι όλα επιλογές. Ένα παράδειγμα που σκέφτομαι αρκετά την τελευταία εβδομάδα είναι το παιδί της κολλητής μου, που δεν έχει δοκιμάσει ποτέ του μπανάνα επειδή η φίλη μου σιχαίνεται τις μπανάνες. Σκέφτομαι πόσο πολύ επηρεάζει όλο αυτό σε μια

τόσο κρίσιμη περίοδο της ζωής του. Κάπως έτσι θεωρώ ότι εφαρμόζεται όλο αυτό και στο κρασί. Πολλές φορές πιστεύω ότι η θέληση να δοκιμάζεις νέα πράγματα, πράγματα που στο μυαλό κάποιου άλλου είναι εντελώς διαφορετικά απ' ό,τι στο δικό σου, μπορεί να σε οδηγήσει σε πολύ όμορφες στιγμές και εμπειρίες. Αυτό ακριβώς συνέβη την τελευταία φορά που ήρθαμε στο Gamay. Ήμουν με τη φίλη μου την Alisson, η οποία δεν πίνει κάτι άλλο εκτός από Μαλαγουζιά, και όταν εμφανίστηκε ο βαθιά οινόφιλος αδερφός της, μας άνοιξε δύο κρασιά που εμείς από μόνοι μας δεν θα ανοίγαμε ποτέ, διότι δεν θα μπαίναμε ποτέ στη διαδικασία, κακώς, να τα δοκιμάσουμε. Όταν φύγαμε από το μαγαζί σου εκείνο το βράδυ, σκεφτόμασταν αυτό ακριβώς: το πόσο κλειστοί είμαστε όταν αφήνουμε να κυριαρχεί αυτό το βασικό ένστικτο της σιγουριάς και ασφάλειας.

ΓΠ Είναι πολύ χασοκή η συζήτηση και δεν ξέρω αν θα καταφέρω με επιτυχία να τη διατυπώσω γραπτώς.

DS Πατί, καλές μου κυρίες εκεί στο Grape, δεν δίνετε στον Γιάννη μας περισσότερες σελίδες να έχει να γράφει;

ΓΠ Δεν πειράζει, θα κάνουμε ένα Grape Podcast κάποια στιγμή και θα τα ξαναπούμε όλα. Πάντως συμφωνώ, είναι ωραίο μερικές φορές να βγαίνεις έξω απ' τα νερά σου. Ωραίο είναι ένα ΣΚ στη Ρώμη, σε ένα δωμάτιο πάνω από τη Fontana di Trevi, αλλά ωραίο είναι και να ταξιδέψεις με ένα backpack στη Βραζιλία.

DS Οι άνθρωποι που έχω συναναστραφεί φοβούνται πολύ να εκφραστούν όσον αφορά τη γαστρονομία και το κρασί. Το συναντώ πολύ συχνά αυτό. Όταν ρωτάω, π.χ., έναν φίλο μου «Τι μυρίζει σ' αυτό το κρασί;», συνήθως με κοιτάει με ένα πολύ παράξενο βλέμμα, σαν να φοβάται ότι θα τον κρίνουν αν πει κάτι λάθος, αλλά ταυτόχρονα με απορία του τύπου «Αφού εγώ δεν ξέρω από κρασί, πώς θα βρω τα αρώματά του;».

ΓΠ Πρέπει να του δίνεις το βιβλίο της Wine Folly κατευθείαν.

DS Εκεί ήθελα να καταλήξω. Το 'πιασες! Όταν πήρα αυτό το βιβλίο, μου ήρθε η ιδέα κάθε πρώτο Σάββατο του Δεκεμβρίου να διοργανώνω στο σπίτι μου μια βραδιά με φίλους, πολλούς φίλους. Μαζευόμαστε στο σαλόνι μου 40-45 άτομα και κάνουμε blind tasting. Φτιάχνω ερωτήσεις σε ένα app, δοκιμάζουμε ταυτόχρονα τα κρασιά «τυφλά», μαθαίνουμε και γελάμε πολύ! Μαζεύονται σίγουρα 80 φιάλες κάθε χρόνο και οι εκπλήξεις στα αποκαλυπτήρια είναι μεγάλες. Έχει πολύ ενδιαφέρον το πώς φεύγουν όλοι εκείνη τη βραδιά, με μια άδεια φιάλη απ' το κρασί που τους άρεσε περισσότερο (γιατί φυσικά δεν θα πετάξω μόνος μου τόσα μπουκάλια).

ΓΠ Πάρα πολύ ωραία ιδέα!

DS Ως δημοσιογράφος μού αρέσει πολύ να διοργανώνω τέτοιες βραδιές και να παρουσιάζω διάφορα topics στον κόσμο. Εσύ θυμάμαι έχεις σπουδάσει μαθηματικός;

ΓΠ Ναι, ναι. Μεγάλη επιτυχία! Εντάξει,

μου έχει προσφέρει πολλά το Μαθηματικό, κυρίως με έχει βοηθήσει στον τρόπο που σκέφτομαι. Αλλά δεν θα μπορούσα να κάνω αυτή τη δουλειά μια ζωή.

DS Φαίνεται πολύ το Μαθηματικό. Είσαι πάρα πολύ καλός στο να διδάσκεις, μιλάς για το κρασί με έναν τρόπο που μπορούμε να καταλάβουμε πώς το αισθάνεσαι. Αλλά δεν μπορώ να φανταστώ τον Γιάννη να μην ξέρει από κρασί. Σε κάνω εικόνα να πίνεις κρασί από το μπιμπερό.

ΓΠ Ποτέ δεν είναι αργά. Φοβόμουν πολύ τη μετάβαση Μαθηματικό → Κρασί. Γενικά με τρομάζουν οι αλλαγές, αλλά νομίζω ήταν για καλό.

DS Amigo, welcome. Αυτή είναι η ζωή μου τον τελευταίο χρόνο. Βιώνω μια πολύ μεγάλη αλλαγή. Όλη μου η ζωή ήταν σε corporate δουλειά 9-5, με ένα mindset γραφείου, με deadlines, αποχή δημιουργικότητας κ.λπ. Αλλά τα τελευταία δύο χρόνια τα τίναξα όλα στον αέρα και ξεκίνησα να ασχολούμαι με παραγωγή φεστιβάλ, το οποίο είναι φουλ δημιουργικό και αισθάνομαι πως συνεχώς χτίζω κάτι.

ΓΠ Έχεις διοργανώσει δύο χρονιές την Brazilian Day, όπου έχει γίνει χαμός!

DS Ναι, πραγματικά δεν το περίμενα να έχει τόσο κόσμο. Ήταν τρομερό το vibe, η αγάπη του κόσμου, ο χορός που ρίξαμε, το πόσο πολύ σεβάστηκε το κοινό τον χώρο και τη φύση. Ήταν από τις ωραιότερες ημέρες της ζωής μου. Επίσης, σε συνεργασία με το GRULAC (Group of Latin America and Caribbean Countries) και τον Δήμο Αθηναίων διοργανώσαμε φέτος πρώτη φορά το φεστιβάλ Athina Latina, όπου συμμετείχαν όλες οι χώρες της Λατινικής Αμερικής και της Καραϊβικής. Χαμός!!!

ΓΠ Ειλικρινά, κάνεις πολύ ωραία πράγματα! Μπράβο!

DS Ευχαριστώ. Θέλω να επιστρέψουμε τη συζήτηση στο κρασί. Έχω ερωτήσεις.

ΓΠ Ξέρεις ότι εσύ είσαι ο καλεσμένος και όχι εγώ; Νιώθω ότι μιλάμε περισσότερο για μένα παρά για σένα. Τι θα νομίζει ο κόσμος;

DS Ας νομίζει ότι θέλει. Πες μου τώρα ποιο κρασί, κατά την άποψή σου, δεν πίνεται; Ποιο κρασί, δηλαδή, δεν θα πεις ποτε;

ΓΠ Φαντάζομαι με ρωτάς για στίλ κρασιού και όχι για συγκεκριμένη ετικέτα.

Δεν υπάρχει στίλ κρασιού που δεν συμπαθώ. Θεωρώ ότι όλα τα κρασιά έχουν λόγο ύπαρξης. Μπορώ να σκεφτώ κάποια στιγμή μέσα στον χρόνο για κάθε είδος κρασιού. Π.χ., ακόμα και το Moscato d'Asti, που πολλοί το υποτιμούν, μπορώ να με φανταστώ ένα ζεστό καλοκαιρινό μεσημέρι με μια μεγάλη φρουτοσαλάτα να πίνω ενάμισι-δύο μπουκάλια μόνος μου (έχει 5,5% αλκοόλ, don't judge). Ένα οξειδωτικό Jura επίσης. Ένα γρασιδένιο Sauvignon Blanc επίσης. Δεν χρειάζεται να συνεχίσω.

DS Νιώθεις καλλιτέχνης σ' αυτό που κάνεις; Μάλλον, οι καλλιτέχνες δεν το νιώθουν. Θέλω να πω, έχεις καταλάβει ότι ο κόσμος σε βλέπει σαν καλλιτέχνη;



«ΚΙ ΕΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΑΡΧΗ ΟΙ ΦΙΛΟΙ ΜΕ ΚΟΡΟΪΔΕΥΑΝ ΟΤΑΝ ΔΟΚΙΜΑΖΑ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ Ή ΑΝ ΗΜΟΥΝ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΟΣ ΠΕΛΑΤΗΣ. ΜΕΧΡΙ ΠΟΥ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕ ΝΑ ΤΟΥΣ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΠΕΡΙΕΡΓΟ, ΓΙΑΤΙ ΚΑΤΑΛΑΒΑΝ ΟΤΙ ΜΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΠΙΝΩ, ΔΕΝ ΤΟ ΠΙΝΩ ΣΤΗΝ ΤΥΧΗ Ή ΕΠΕΙΔΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟ ΠΙΩ».

ΓΠ Χα χα. Δεν είμαστε με τα καλά μας...

Σίγουρα όχι. Δεν το πιστεύω αυτό που λες. Το μόνο που μπορώ να πω για μένα είναι ότι είμαι ρομαντικός. Έτσι ήμουν, έτσι είμαι και ακόμα έτσι ελπίζω να συνεχίσω να είμαι στη δουλειά μου. Και μου αρέσει που είμαι τόσο ρομαντικός στη ζωή μου και στο κρασί. Αυτό είναι το μόνο σίγουρο που μπορώ να πω για τον εαυτό μου. Κατά τα άλλα, δεν μπορώ να πω τίποτε άλλο.

DS Χμμμ, άσ' το, άσ' το, θα μιλήσουμε εμείς για σένα. Εγώ δεν έχω γνωρίσει κάποιον στο κρασί τόσο inspirational όσο εσύ. Την τελευταία φορά που φύγαμε από το Gamay, παρότι ήμασταν μια τόσο ετερόκλητη παρέα, νιώθαμε όλοι ότι πήραμε σημαντικά πράγματα, και για το κρασί, αλλά και για το πώς αντιλαμβανόμαστε την εμπειρία της γεύσης γενικότερα. Και μην τολμήσεις να το κόψεις, γιατί θα μαλώσουμε άσχημα.

ΓΠ Όσοι με ξέρουν έστω και λίγο θα καταλάβουν πόσο δύσκολο μου είναι να τα δημοσιεύσω όλα αυτά.

DS Δεν πειράζει, δεν θα πάθεις τίποτα. Αυτή η συζήτηση που έχουμε τώρα είναι πάρα πολύ σημαντική για μένα. Είμαστε άνθρωποι της υπερ-παραγωγικότητας. Όλοι μάζς ζητάνε

να είμαστε συνεχώς δημιουργικοί και παραγωγικοί. Είναι πάρα πολύ δύσκολο όμως όλο αυτό. Creativity με deadlines δεν υπάρχει. Γι' αυτό ήθελα να πω ένα μεγάλο μπράβο σε όλους τους ανθρώπους που καταφέρνουν και είναι καλλιτέχνες σ' αυτό που κάνουν ή, αν θέλεις, να τους πούμε σύγχρονους φιλοσόφους, παρά την πίεση που δεχόμαστε από την καθημερινότητα.

ΓΠ Dave, δεν νομίζω πως μπορεί να καταλάβει κάποιος τι έχουμε ζήσει σ' αυτή τη συζήτηση. Είμαι σίγουρος ότι όσο διαβάσουν αυτή τη συνέντευξη θα πουν: «Καλά, αυτός έγραψε τη συζήτηση για να εξυμνήσει τον εαυτό του». Το πιθανότερο είναι να φταίνε οι ικανότητες μου στη συγγραφή. Αλλά, ειλικρινά, είναι πολύ βαθιά συζήτηση και οριακά με έκανες να βουρκώσω. Πανάθεμά σε. Τελικά, ο Dave και το DaveInAthens δεν είναι ακριβώς το ίδιο άτομο.

DS Χα χα! Σωστά! Για να υπάρξει ο DaveInAthens πρέπει ο Dave να ξυπνήσει το πρωί, να κάνει τις δουλειές του τρέχοντας, να μιλήσει στο τηλέφωνο με πρεσβείες, με το δημαρχείο, να πληρώσει την εφορία, να επηρεαστεί από ειδήσεις της Βραζιλίας και να συνεχίσει να χαμογελάει, κ.λπ. κ.λπ. ΓΠ Instagram VS Reality.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΑΡΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

UNCORKED

«CONTAINS SULFITES»

«Περιέχει θειώδη»: μια ένδειξη που, αν κάθε φορά που αναγραφόταν σε μια ετικέτα, έπεφτε κι από ένα ευρώ στον κουμπαρα, πιθανότατα θα είχαμε όλοι αποκτήσει προσωπική συλλογή Grand Cru στον συντηρητή μας. Κάποιοι καταναλωτές ανήκουν στο fan club τους, ενώ άλλοι προτιμούν να κρατούν μια τυπική απόσταση. Τι είναι εκείνο που κάνει τα θειώδη να είναι τόσο απαραίτητα για έναν οίνο; Η αλήθεια είναι πως το θέμα έχει αποτελέσει, αναμφισβήτητα, πολλές φορές αφορμή για οινικές συζητήσεις, διαφωνίες, ακόμη και διαμάχες. Για άλλους, πάλι, είναι το έναυσμα αφόρητων πονοκεφάλων.

ΣΤΑ ΧΝΑΡΙΑ ΤΩΝ ΑΡΧΑΙΩΝ

Η σχέση του κρασιού με το θειώδες δεν είναι εφεύρεση της σύγχρονης βιομηχανίας· κάθε άλλο. Το διοξείδιο του θείου, του οποίου ο χημικός τύπος είναι SO₂, αποτελεί εδώ και πολλούς πολλούς αιώνες ένα από τα σημαντικότερα εργαλεία της οινοποίησης και εξακολουθεί να χρησιμοποιείται, όχι για να αλλοιώσει το κρασί, αλλά, αντίθετα, για να διατηρήσει τα χαρακτηριστικά του μέχρι τη στιγμή που θα φτάσει στο πολυαγαπημένο, elegant ποτήρι μας. Ε, και ποιοι άλλοι είχαν τη φαινή ιδέα να το πρωτοχρησιμοποιήσουν; Η απάντηση δεν ξέρω αν θα εκπλήξει τον αναγνώστη, μια και πολλές φορές –και για πολλά πράγματα– είναι η ίδια: οι αρχαίο Έλληνες και αργότερα οι Ρωμαίοι.

Και όμως, στα αρχαία χρόνια, πριν από την πλήρωση των αγγείων όπου θα αποθηκευόταν το κρασί, συνήθιζαν να καίνε θειάφι, με αποτέλεσμα η ατμόσφαιρα του εσωτερικού χώρου να γεμίζει με διοξείδιο του θείου και να λειτουργεί ανασταλτικά για τυχόν μολύνσεις. Ακόμη και ο Όμηρος αναφέρει το θείο ως μέσο καθαρισμού και εξαγνισμού... Βέβαια, όχι συγκεκριμένα για τον οίνο. Με λίγα λόγια, πριν ακόμη υπάρξουν ανοξειδωτες δεξαμενές, εργαστήρια και ρομποτικοί αναλυτές, είχαν βρει έναν τρόπο να προστατεύουν το πολύτιμο περιεχόμενο των αμφορέων τους, τον κεκραμένο οίνο, δηλαδή τον αραιωμένο με νερό οίνο τους, το κρασί. Το διοξείδιο του θείου είναι ένας από τους σημαντικότερους συμμάχους του οινοποιού. Όχι γιατί κάνει το κρασί καλύτερο από μόνο του, αλλά γιατί το προστατεύει από όσους θέλουν να τον κάνουν... κακό. Και ποιοι είναι αυτοί; Το οξυγόνο, διάφοροι ανεπιθύμητοι μικροοργανισμοί και ο χρόνος.

ΜΙΑ ΣΧΕΣΗ ΑΛΥΣΙΔΩΤΗ

Το διοξείδιο του θείου (SO₂) δεν είναι ένα «στατικό» συστατικό που παραμένει αναλλοίωτο μέσα στο κρασί. Δηλαδή, να μιν είναι σαν να οπλίζουμε το σκυρόδεμα για να μην πέσει ο τοίχος, αλλά ας πούμε καλύτερα ότι θωρακίζει το κρασί γιατί είναι σε συνεχή χημική ισορροπία, αλληλεπιδρώντας διαρκώς με τα υπόλοιπα συστατικά του. Είναι μια σχέση δυναμική, γι' αυτό

και λέμε ότι «δουλεύει» αδιάκοπα από τη στιγμή που θα προστεθεί στο κρασί μέχρι αυτό να γαργαλίσει τους γευστικούς μας κάλυκες.

Ο σημαντικότερος ρόλος του, λοιπόν, είναι η προστασία του κρασιού από την οξειδωση. Όταν το κρασί έρχεται σε επαφή με το οξυγόνο, σχηματίζονται δραστικές ενώσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια των φρέσκων αρωμάτων, μεταβολή του χρώματος και δημιουργία ανεπιθύμητων ενώσεων, όπως η άτιμη η ακεταλδεΐδη. Ο συνδυασμός τους, άρα, δημιουργεί ανεπιθύμητο αποτέλεσμα. Εκεί μπαίνει μπροστά το SO₂ σαν ασπίδα, κάνοντας το ίδιο δεσμούς με τα προϊόντα της οξειδωσης. Σαν να είναι το τρίτο πρόσωπο της σχέσης και από πίσω το κρασί... τραγουδά το άσμα «αυτός ο άλλος που σε πήρε από μένα... είναι ευεργέτης μου μεγάλος» και τα λοιπά. Ε, και κάπως έτσι σώζονται η αρωματική ένταση, η φρεσκάδα και το ζωηρό χρώμα του κρασιού.

ΤΑ ΠΟΛΛΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΤΟΥ ΘΕΙΩΔΟΥΣ

Παράλληλα, το SO₂ αποτελεί ένα ιδιαίτερα αποτελεσματικό αντιμικροβιακό μέσο. Η μοριακή μορφή του μπορεί να παρεμποδίσει την ανάπτυξη μικροοργανισμών, που αρέσκονται να στήνουν έξαλλο γλέντι μέσα στις δεξαμενές και στα βαρέλια μας, καταστρέφοντας το περιεχόμενο στάλα στάλα. Βέβαια, μικροοργανισμοί όπως ο λεγόμενος «Brett», δηλαδή *Brettanomyces bruxellensis* –ένας τύπος που κάνει το κρασί να μυρίζει σαν στάβλο αλόγου– αποκτούν ανοσία σε αυτή τη δραστική ουσία, ξεπερνώντας την και ζώντας ξανά «ζωή και κότα». Άλλοι, όπως τα οξικά βακτήρια, που εύκολα μπορούν να προσβάλουν το κρασί, χρειάζονται άμεση προσθήκη θειώδους για να αποτραπεί ο πολλαπλασιασμός τους, γιατί διαφορετικά... το χάσαμε το παιχνίδι.

Ωστόσο, μόνο ένα μικρό μέρος του συνολικού διοξειδίου του θείου είναι πραγματικά δραστικό. Άλλωστε, μέσα στο κρασί το SO₂ κατανέμεται σε διάφορες μορφές, όπως η μοριακή, η διασουλφιτική ή η θειώδη.

Ένα οινολογικό ενδιαφέρον του θειώδους είναι το ότι δεν παραμένει εξ ολοκλήρου διαθέσιμο. Ένα μέρος του αντιδρά με ενώσεις όπως η ακεταλδεΐδη, τα σάκχαρα, οι ανθοκυάνες και διάφορες καρβονυλικές ενώσεις, σχηματίζοντας σταθερά σύμπλοκα, και αποκαλείται δεσμευμένο SO₂, ενώ εκείνο που παραμένει διαθέσιμο και δραστικό είναι το ελεύθερο SO₂. Γι' αυτό και όταν έρχεται η ώρα για τη μέτρηση του θειώδους, δεν μετράται μόνο η συνολική περιεκτικότητα της ουσίας, αλλά υπολογίζεται τι μέρος από αυτήν είναι δεσμευμένο και τι μέρος ελεύθερο, που αποτελεί και τον βασικό δείκτη προστασίας του εκάστοτε οίνου. Κάνως σαν να λέμε «πήγαινε εσύ για κατάσβεση, κι εγώ θα μείνω να κάνω περιπολία». Αυτός είναι ο ρόλος του ελεύθερου θειώδους, η περιπολία.

Το άλλο οινολογικό ενδιαφέρον του είναι η σχέση του με το pH του κρασιού. Πρόκειται για μια σχέση αμφίδρομης εξάρτησης. Σε χαμηλό pH, δηλαδή σε όξινο περιβάλλον, κυριαρχεί η μοριακή μορφή του θειώδους. Επομένως, όσο πιο χαμηλό pH έχει ένας οίνος, τόσο πιο αποτελεσματική είναι η ίδια ποσότητα SO₂ που θα χρησιμοποιηθεί σε έναν οίνο με υψηλότερο pH. Όταν το pH αυξάνεται, μεγάλο ποσοστό της ουσίας μετατρέπεται σε θειώδη ιόντα, τα οποία δεν προσφέρουν την ίδια αποτελεσματική προστασία στο προϊόν μας. Μιλώντας για χαμηλή τιμή pH στην οινολογία, εννοούμε μεταξύ 2,8 και 3,2 περίπου, ενώ μια τιμή της τάξης του 3,8 θεωρείται υψηλή. Αυτό μπορεί να εξαρτηθεί τόσο από την ίδια την ποικιλία και τα χαρακτηριστικά της, όσο και από την ωρίμανση, δηλαδή τον χρόνο συγκομιδής ενός σταφυλιού.

ΤΟ ΘΕΙΩΔΕΣ ΕΠΙ ΤΟ ΕΡΓΟΝ

Η μορφή χρήσης του μαγικού αυτού φίλτρου μπορεί να είναι αέρια, στερεή ή υγρή. Συνήθως, στις οικιακές οινοποιήσεις ή σε μικρές δεξαμενές και βαρέλια χρησιμοποιείται η στερεή μορφή, δηλαδή σκόνη, το μεταδιθειώδες κάλιο (K₂S₂O₅) ή κοινώς μεταμπισουλφίτ, που όταν διαλυθεί στο γλεύκος ή στο κρασί απελευθερώνει διοξείδιο του θείου. Σε μεγαλύτερης κλίμακας οινοποιήσεις, πιο συχνά γίνεται χρήση της αέριας μορφής με μπουκάλια που απελευθερώνει το θειώδες μέσα στο προϊόν και ακαριαία διαλύεται. Μεταξύ μας, δεν μυρίζει και πολύ ωραία, αλλά τι να κάνουμε που μας είναι απαραίτητο. Άλλοι προτιμούν την υγρή μορφή, για μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση και μεγαλύτερη ακρίβεια.

Επίσης, είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι γίνονται θειώσεις σε διάφορες φάσεις της παραγωγής ενός κρασιού. Κατ' αρχάς, μια μικρή ποσότητα της ουσίας παράγουν οι ίδιοι οι ζυμομύκητες εν ώρα καθήκοντος. Οπότε, ακόμη και αν δεν έχει γίνει ανθρώπινη προσθήκη, στην ανάλυση μπορεί να εντοπιστεί. Κατά τα άλλα, προστίθενται μετά το πέρας της ζύμωσης, κατά την ωρίμανση στη δεξαμενή, στα βαρέλια που κάθονται χρόνια στα κελάρια και περιμένουν πότε θα φροντιστούν, και όποτε άλλοτε ο οινοποιός κρίνει ότι χρειάζεται.

Τα λευκά κρασιά χρειάζονται μεγαλύτερες δοσολογίες, γιατί είναι περισσότερο ευοξειδωτα, δηλαδή πιο ευαίσθητα στην έκθεση του οξυγόνου. Τα ερυθρά, από την άλλη, έχουν το προνόμιο μιας αντιοξειδωτικής προστασίας λόγω των τανινών τους. Τα γλυκά είναι εκείνα που αποτελούν το πιο πρόσφορο έδαφος για αλλοιώσεις, οπότε και έχουν ανάγκη για μεγαλύτερη ποσότητα θειώσης.

Είναι καιρός, λοιπόν, να αποσαφηνίσουμε την ένδειξη «περιέχει θειώδη» και να πούμε εις υγείαν της προστασίας του. Εις υγείαν δική μας και του κρασιού. ¶



Συνέπεια. Κτήμα μας, από το 1981.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr

ΖΕΟΛΙΘΟΣ

ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ DRAGOMIR, ΛΙΓΟ ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΗ ΦΙΛΙΠΠΟΥΠΟΛΗ (ΠΛΟΒΝΤΙΒ), Ο ΖΕΟΛΙΘΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΔΩ ΚΑΙ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ.



Τοποθετείται μετά τη ζύμωση στις δεξαμενές και παραμένει σε επαφή με το κρασί για τρεις έως τέσσερις μήνες, μια πρακτική που το οινοποιείο εφαρμόζει στο μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του. Οι ζεόλιθοι είναι μια μεγάλη οικογένεια υλικών με ιδιαίτερα πορώδη δομή. Απαντούν στη φύση, ενώ υπάρχουν και συνθετικοί τύποι. Έχουν πολλές εφαρμογές, μεταξύ άλλων στη γεωργία, όπου ο φυσικός ζεόλιθος χρησιμοποιείται ως βελτιωτικό εδάφους.

Στην οινοποίηση η χρήση του είναι πολύ λιγότερο γνωστή. Το 2019, έρευνα του Australian Wine Research Institute και του University of South Australia εξέτασε φυσικούς ζεόλιθους για την πρωτεϊνική σταθεροποίηση λευκών κρασιών, ως πιθανή εναλλακτική του μπεντονίτη. Στις δοκιμές χρησιμοποιήθηκαν 4 έως 6 γραμμάρια ζεόλιθου ανά λίτρο κρασιού. Υπάρχει επίσης εφαρμογή αναγνωρισμένη από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin – OIV). Από το 2016 ο OIV έχει εγκρίνει τη χρήση φίλτρων που περιέχουν τον συνθετικό ζεόλιθο Y-faujasite για τη μείωση αλοανισολών, ενώσεων που ευθύνονται για ανεπιθύμητες οσμές στο κρασί.

Στο Dragomir ο ζεόλιθος φτάνει σε μορφή πολύ λεπτής σκόνης και χρησιμοποιείται μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης. Η ποσότητα καθορίζεται από το εργαστήριο και τα τελευταία χρόνια βρίσκεται συνήθως περίπου στο 1 γραμμάριο ανά λίτρο.

Η σκόνη τοποθετείται σε ειδικούς σάκους με πολύ μικρούς πόρους και οι σάκοι βυθίζονται στις δεξαμενές· κάπως σαν το σακουλάκι με το τσάι στο νερό. Με αντλία ή αδρανές αέριο το κρασί κυκλοφορεί, ώστε ολόκληρος ο όγκος της δεξαμενής να έρθει σε επαφή με το υλικό. Ο ζεόλιθος παραμένει εκεί για τρεις έως τέσσερις μήνες.

Στο οινοποιείο έχουν παρατηρήσει ότι κρασιά που εμφανίζουν αναγωγικό χαρακτήρα «ανοίγουν» γρηγορότερα με τον αερισμό μετά την παραμονή τους με τον ζεόλιθο. Καταγράφουν επίσης μικρή μεταβολή στην οξύτητα και μια αίσθηση μεγαλύτερης ορυκτότητας, ενώ στις τανίνες οι αλλαγές είναι μικρές.

Για τη συγκεκριμένη μέθοδο δεν υπάρχει μέχρι σήμερα δημοσιευμένη επιστημονική μελέτη ή συνεργασία με πανεπιστημιακό ίδρυμα. Η εφαρμογή έχει διαμορφωθεί μέσα από δοκιμές στο οινοποιείο. Οι άνθρωποι του Dragomir εκτιμούν ότι βρίσκονται ανάμεσα στα πρώτα οινοποιεία που χρησιμοποίησαν τον ζεόλιθο στο κρασί με αυτόν τον τρόπο, χωρίς πάντως να υπάρχουν δημοσιευμένα στοιχεία που να τεκμηριώνουν αυτή την πρωτιά.

Το Dragomir Estate Winery ιδρύθηκε το 2006 από τους οινολόγους Natalia Gadzhena και Konstantin Stoev. Πέρασε από διαφορετικούς χώρους οινοποίησης μέχρι τη μεταφορά του, το 2020, στο νέο οινοποιείο στο Brestnik, περίπου πέντε χιλιόμετρα από τη Φιλιππούπολη.

Η παραγωγή κινείται περίπου στις 60.000 με 70.000 φιάλες τον χρόνο και η ομάδα είναι μικρή – οκτώ άτομα μαζί με τους ιδιοκτήτες.

Το κτίριο σχεδιάστηκε από τον Todor Obreshkov και το ZOOM Studio και έχει διακριθεί σε αρχιτεκτονικούς διαγωνισμούς σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Μεγάλο μέρος του βρίσκεται κάτω από το επίπεδο του εδάφους, ενώ η κλίση του οικοπέδου αξιοποιείται και στην παραγωγική διαδικασία. Ο επισκέπτης έχει οπτική επαφή με μεγάλο μέρος της παραγωγής. Γυάλινες επιφάνειες ανοίγουν τη θέα προς τις δεξαμενές, ενώ από την αίθουσα γευσιγνωσίας βλέπει κανείς το κελάρι με τα βαρέλια, την αίθουσα ζύμωσης, ένα μικρό αμπέλι με ιδιαίτερη σημασία για τους ιδρυτές και, πιο μακριά, την πόλη του Πλόβντιβ. Ο οινοτουρισμός είχε προβλεφθεί από τον αρχικό σχεδιασμό του κτιρίου και σήμερα πραγματοποιούνται ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες, ενώ στους χώρους του οινοποιείου φιλοξενούνται εκδηλώσεις, εκθέσεις και συναυλίες.

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες βρίσκονται στο Svirkonov, στο νότιο Sakar, περίπου μία ώρα και σαράντα λεπτά από το οινοποιείο. Φυτεύτηκαν το 2017 και καλύπτουν 23,94 εκτάρια, με Rubin, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah και Petit Verdot. Βρίσκονται ανάμεσα στους λόφους του νότιου Sakar, περιτριγυρισμένοι από δάση βελανιδιάς, σε εδάφη που στη βουλγαρική ταξινόμηση περιγράφονται ως «εκπλυμένα καστανά δασικά». Ο τρύγος γίνεται με το χέρι.

ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ



Το κτίριο σχεδιάστηκε από τον Todor Obreshkov και το ZOOM STUDIO και έχει διακριθεί σε διαγωνισμούς αρχιτεκτονικής.

Η ΓΝΩΣΤΟΤΕΡΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗΝ «ΟΔΥΣΣΕΙΑ»: ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΔΙΝΕΙ Ο ΙΕΡΕΑΣ ΜΑΡΩΝ ΣΤΟΝ ΟΔΥΣΣΕΑ ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΣΜΑΡΟ, ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΩΝ ΚΙΚΟΝΩΝ, ΣΤΗ ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΘΡΑΚΗ, ΚΟΝΤΑ ΣΤΗ ΜΑΡΩΝΕΙΑ. ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΤΟ ΟΠΟΙΟ Ο ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΜΕΘΑ ΑΡΓΟΤΕΡΑ ΤΟΝ ΠΟΛΥΦΗΜΟ.

Το Dragomir βρίσκεται στη βουλγαρική Θρακική Κοιλιάδα, σε μια ευρύτερη περιοχή των Βαλκανίων με μακρά αμπελουργική ιστορία. Η αρχαία Θράκη καταλάμβανε εδάφη που σήμερα ανήκουν στη Βουλγαρία, την Ελλάδα και την ευρωπαϊκή Τουρκία, και το κρασί των Θρακών εμφανίζεται ήδη στα ομηρικά έπη. Η γνωστότερη αναφορά βρίσκεται στην «Οδύσσεια»: το κρασί που δίνει ο ιερέας Μάρων στον Οδυσσέα προέρχεται από τον Ίσμαρο, στην περιοχή των Κικόνων, στη σημερινή ελληνική Θράκη, κοντά στη Μαρώνη. Είναι το κρασί με το οποίο ο Οδυσσέας μεθά αργότερα τον Πολύφημο. Σε αυτή την αρχαία οινική παράδοση της ευρύτερης Θράκης παραπέμπει και το Pitos του Dragomir, που πήρε το όνομά του από τον πίθο, το μεγάλο πήλινο αγγείο που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή και την αποθήκευση κρασιού.

Για τα λευκά κρασιά το Dragomir συνεργάζεται με άλλους αμπελουργούς. Η Dimyat και το Sauvignon Blanc προέρχονται από αμπελώνες στην περιοχή της Ροδόπης και το Chardonnay από τη ζώνη της Μαύρης Θάλασσας. Η Dimyat είναι μια παλιά λευκή βουλγαρική ποικιλία που

είχε για χρόνια περάσει σε δεύτερο πλάνο και τελευταία επιστρέφει στα οινοποιεία της χώρας. Στο Dragomir εμφανίζεται μονοποικιλιακά στην εισαγωγική σειρά Sarva. Ο τρύγος του 2025 ήταν η τέταρτη χρονιά αυτής της οινοποίησης. Το κρασί ζυμώνεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή και στη συνέχεια παραμένει με τις λεπτές οινολάσπες του.

Στα ερυθρά συναντάμε δύο χαρακτηριστικές ποικιλίες της Βουλγαρίας, το Rubin και το Mavrud. Το Rubin δημιουργήθηκε το 1944 στο Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου του Pleven από διασταύρωση Nebbiolo και Syrah και εγκρίθηκε επίσημα ως νέα ποικιλία το 1961. Στο Dragomir θεωρούν ότι έχει ιδιαίτερη τάση προς την αναγωγή και ήταν μία από τις ποικιλίες στις οποίες παρατήρησαν τη συμπεριφορά που αποδίδουν στη χρήση του ζεόλιθου.

Το Rubin έχει ξεχωριστή θέση στην ιστορία του οινοποιείου. Η εσοδεία 2012 του Dragomir Reserve Rubin βρέθηκε στην πρώτη θέση του DiVino Top 10, του 2013 στη δεύτερη, ενώ αυτή του 2017 επέστρεψε στην πρώτη δεκάδα. Η εσοδεία 2019 παρέμεινε 18 μήνες σε γαλλικά

δρύνα βαρέλια και άλλους 18 μήνες στη φιάλη, με παραγωγή 3.783 φιαλών των 750 ml.

Το Mavrud έχει ισχυρή παρουσία στην περιοχή του Πλόβντιβ και του Ασενονγκράδ. Στο Special Selection Mavrud 2019 που δοκιμάσαμε, το κρασί παρέμεινε έναν χρόνο σε καινούργια βουλγαρικά βαρέλια, έναν ακόμη σε γαλλικά και τουλάχιστον δύο χρόνια στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει.

Η παραμονή στη φιάλη αποτελεί σημαντικό μέρος της δουλειάς του Dragomir. Εδώ και δύο δεκαετίες κρατούν ένα μικρό μέρος από σημαντικές εσοδείες και περιορισμένες εμφιαλώσεις, δημιουργώντας μια βιβλιοθήκη κρασιών που σήμερα περιλαμβάνει παλιές χρονιές και φιάλες που έχουν πλέον αποσυρθεί από την αγορά.

Περίπου το 20% των βαρελιών που χρησιμοποιούνται στο Dragomir είναι από βουλγαρικό δρυ και το υπόλοιπο 80% γαλλικά. Βουλγαρικής κατασκευής είναι επίσης η εμφιαλωτική γραμμή, η ετικετίζα και ο καψυλιωτής. Στην ίδια λογική εντάσσονται και τον ζεόλιθο, ως ένα ακόμη υλικό βουλγαρικής προέλευσης που χρησιμοποιούν στα κρασιά τους. ¶

ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΟΝ ΗΓΕΤΗ ΣΤΙΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΤΡΥΓΟΥ

ΣΤΟΝ ΚΑΘΕΝΑ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ ΜΙΑ BRAUD

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



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



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



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



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



ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

Έδρα: Ορφέως 113, Ρουφ, Τ.Κ. 118 55, Αθήνα - Τηλ.: 210 3408800

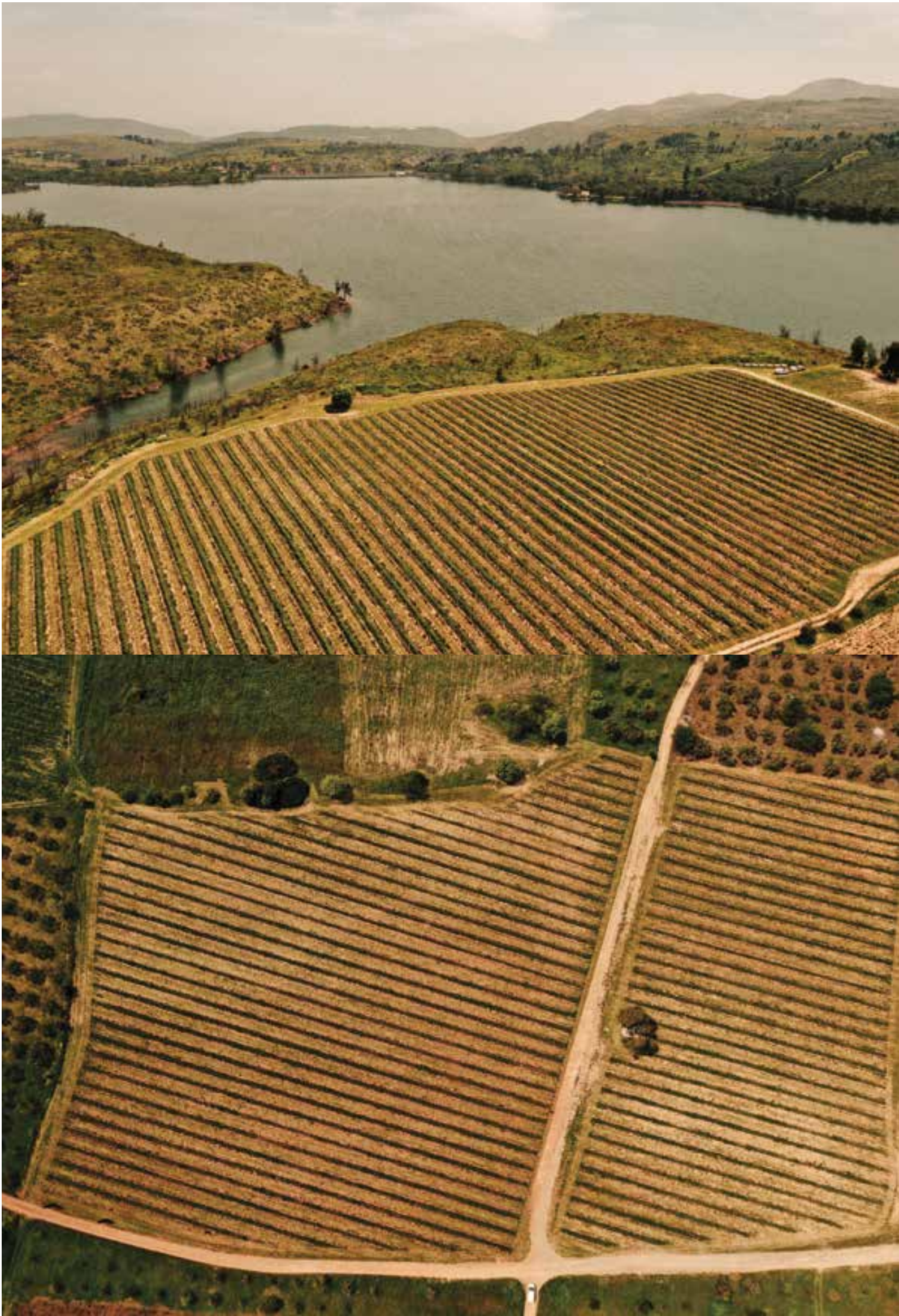
http://www.pjc.gr e-mail: info@pjc.gr

ΑΡΙΕΜΗΛ: 341301000



NewHollandGreece





ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ

ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ «ΔΙΑΠΛΑΘΟΝΤΑΙ» ΜΕ ΑΞΙΕΣ,
ΣΤΙΣ ΒΟΡΕΙΕΣ ΟΧΘΕΣ ΤΗΣ ΛΙΜΝΗΣ ΜΑΡΑΘΩΝΑ.

Έτος 2000. Ο οραματιστής Κώστας Λαζαρίδης, δημιουργός του θρυλικού Αμέθυστου και πατρι-άρχης της οινικής Δράμας, είκοσι ένα χρόνια μετά τη φύτευση των πρώτων του αμπελώνων και έχοντας στο μεταξύ εξελιχθεί σε έναν πρωτοπόρο οινοποιό μέσα από το Estates Costa Lazaridi, εγκαθιστά τον πρώτο του αμπελώνα εκτός Δράμας στην Αττική, στη βόρεια όχθη της λίμνης Μαραθώνα. Το αττικό εγχείρημα ονομάστηκε «Οινότρια Γη», εμπνευσμένο από τον Οίνωτρο, τον πρώτο Έλληνα που αποίκισε τη Νότια Ιταλία και εισήγαγε εκεί την οινοποίηση, δημιουργώντας έναν συμβολικό συσχετισμό με αφορμή το ταξίδι από τη Δράμα στην Αττική.

Όταν ξεκίνησαν οι φυτεύσεις, είχαν περάσει σχεδόν εβδομήντα χρόνια από την κατασκευή του φράγματος και τη δημιουργία της λίμνης (περ. 1931) στη συμβολή των ρεμάτων Χαρδάρου και Βαρνάβα, με σκοπό την υδροδότηση της Αθήνας, μόλις οκτώ γραμμικά χιλιόμετρα από τον Τύμβο του Μαραθώνα. Πόσο συχνά η ανθρώπινη παρέμβαση μπορεί να καταστεί επωφελής για τη φύση; Μάλλον σπάνια, αλλά εδώ έχουμε ασφαλώς μια τέτοια περίπτωση. Η δημιουργία του μεγάλου αυτού υδάτινου ταμιευτήρα προσέδλωσε ερωδιούς, κορμοράνους, αγριόπαπιες και γεράκια, και ευνόησε την ανάπτυξη υδρόφιλης χλωρίδας – καλάμια, ιτιές, πικροδάφνες και πλατάνια. Μέσα σε αυτό το σπάνιο, προστατευμένο φυσικό περιβάλλον, στήθηκε από τον Κώστα Λαζαρίδη ένας από τους πιο όμορφους (και λιγότερο «τραγουδισμένους») αμπελώνες της Αττικής, με έμφαση στα σκούρα σταφύλια και τα ερυθρά κρασιά: Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο και Syrah.

Αλλά ας επιστρέψουμε στο έτος 2000 και ας προσπαθήσουμε να μπορούμε για λίγο στο μυαλό του οραματιστή Κώστα Λαζαρίδη. Αντί για την πιο συνηθισμένη για οινοπαραγωγή και λίαν αναγνωρισμένη για την ποιότητά της γη των Μεσογείων, ο Κώστας Λαζαρίδης επιλέγει τη λίμνη του Μαραθώνα, φωλιασμένη ανάμεσα σε βουνά και λόφους της Βορειοανατολικής Αττικής. Έναν προστατευόμενο υδροβιότοπο σε υψόμετρο 250 μ., που προσφέρει στον οινοπαραγωγό ένα εξαιρετικά υγιές μεσο-μικροκλίμα με δροσερά καλοκαίρια, πολύ κρύους χειμώνες, συνεχείς ανέμους, πρωινή δροσιά και πολύ υγιή φυτά, συνθήκες που επέτρεψαν τη βιολογική καλλιέργεια από την πρώτη μέρα μέχρι σήμερα. Παράλληλα, το οινοποιείο (τόσο της Αττικής όσο και της Δράμας), υπό την καθοδήγηση του Γιώργου Λαζαρίδη, είναι το πρώτο στην Ελλάδα που έλαβε την πιστοποίηση της Αναγεννητικής Αμπελουργίας, μιας προσέγγισης που στοχεύει στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της καλλιέργειας και στη βελτίωση του οικοσυστήματος του αμπελώννα.

Τρία είναι τα σημεία αναφοράς της Οινότριας Γης. Το πρώτο, οι γραμμικοί αμπελώνες 200 στρεμμάτων, διάσπαρτοι σε τέσσερα σημεία, όλα στις βόρειες όχθες της λίμνης Μαραθώνα. Παρέα με ανθρώπους του Κτήματος επισκεφτή-

καμε τον αμπελώνα Συράκο (Syrah), το Μικρό και Μεγάλο Τριαντάφυλλο, τα Κυπαρίσσια (Cabernet Sauvignon), τη Λίμνη (Cabernet Sauvignon & Αγιωργίτικο) και τα αμπέλια «Δέκα» και «Είκοσι». Χορτάσαμε πανέμορφες εικόνες γραμμικών αμπελώνων με το νερό της λίμνης στο φόντο. Μια μεγάλη ποικιλία εδαφών –αλλού ασβεστολιθικά, αλλού αργιλώδη, αλλού αμμώδη– συμβάλλουν στην ποικιλομορφία και στον πλούτο.

Το δεύτερο σημείο αναφοράς της Οινότριας Γης είναι το μικρό boutique οινοποιείο βόρεια του Καπανδριτίου, στον δρόμο προς Κάλαμο. Ένα κτίριο που δημιουργήθηκε το 2005 και ανακαινίστηκε εκ βάθρων το 2023, με δώδεκα ολοκαίνουργιες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Στο οινοποιείο αυτό δημιουργείται το κρασί στα πρώτα του στάδια. Μέσω του πανταχού παρόντος Χρήστου Φωτιάδη, είχα τη χαρά να γνωρίσω τον οινολόγο Χριστόφορο Ελευθερόπουλο, ο οποίος μου μίλησε για τη διαδικασία οινοποίησης: τα τελάρα με τα φρεσκοκομμένα σταφύλια φτάνουν στο οινοποιείο, περνούν από διπλή ταϊνία διαλογής, μπαίνουν για μία μέρα στα ψυγεία container, για να επανέλθουν σε χαμηλές θερμοκρασίες, και σπάνε την επόμενη. Όταν το έτοιμο κρασί θα φύγει στη Δράμα για παλαίωση, θα ακολουθήσει μια αρκετά διαφορετική διαχείριση σε σχέση με κάποια χρόνια πριν. Πλέον, ελάχιστα βαρέλια χρησιμοποιούνται: και όπου χρησιμοποιούνται, είναι μόνο παλιά, ενώ στην εξίσωση έχουν μπει τσιμεντένιοι αμφορείς και μεγάλες ξύλινες δεξαμενές, με σκοπό την ανάδειξη του φρούτου και τη δημιουργία κρασιών με περισσότερη ευλυγισία και χάρη.

Ανάμεσα σε αμπελώνα και οινοποιείο βρίσκεται το τρίτο –και σίγουρα γνωστότερο στους πολλούς– σημείο αναφοράς της Οινότριας Γης, ο επιβλητικός και καλαίσθητος χώρος υποδοχής και εκδηλώσεων 10.500 τ.μ. στο Καπανδρίτι, ο οποίος, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνει ένα υπέροχο Μουσείο Οίνου και Πωλητήριο κρασιών, αποσταγμάτων και βαλσαμικών ξιδιών. Εδώ μπορεί κανείς να περιηγηθεί σε ένα ταξίδι κρασιού μέσα από αντικείμενα αμπελουργίας και οινοποίησης από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, να γνωρίσει τα διαφορετικά εδάφη και τις ελληνικές ποικιλίες, να μάθει περισσότερα για την τέχνη της απόσταξης αλλά και της παραγωγής βαλσαμικού ξιδιού μέσα από το ατμοσφαιρικό κελάρι του Aceto. Η χορταστική περιήγηση μπορεί να κλείσει με τη γευστηρή γεύση επιλεγμένων κρασιών και των δύο Κτημάτων, από Δράμα και Αττική. Ενώ επέλεξα να εστιάσω στα κρασιά της λίμνης και στις δύο μοναδικές ετικέτες της Οινότριας Γης, για τα οποία σας μεταφέρω τις εντυπώσεις μου.

• ΟΙΝΟΤΡΙΑ LAND SYRAH, AGIORGITIKO 2021
90% Syrah, 10% Αγιωργίτικο

Τα 250 kg/στρέμμα (Syrah) και 320 kg/στρέμμα (Αγιωργίτικο) φαίνεται ότι έπαιξαν τον

ρόλο τους στη μοναδική αρωματική συμπύκνωση του κρασιού. Μαύρα μούρα, βύσσина, μαύρο κεράσι, φρούτα του δάσους, κακάο και bitter σοκολάτα. Η ανάδευση και ο χρόνος στο ποτήρι προσφέρουν επιπλέον νότες ζαμπόν, γλυκών μπαχαρικών και γλυκόριζας. Μια αρωματική πανδαισία που σε κάνει να αναρωτιέσαι αν θέλεις να το πιεις ή να το χαϊδέυεις, για να σου πει όλες του τις ιστορίες. Στο στόμα, οξύτητα που σπάει κόκαλα, ώριμες, γλυκές τανίνες, πλούσιο αλκοόλ 15%, γεμάτο στόμα, μακρά επίγευση. Απαιτεί μια παρέα τεσσάρων καλοφαγάδων και ένα μοσχάρι rib eye στη μέση. Πληθωρικό και απόλυτα απολαυστικό. Παραγωγή 5.000 φιαλών.

• ΟΙΝΟΤΡΙΑ LAND CABERNET
SAUVIGNON, AGIORGITIKO 2023
90% Cabernet Sauvignon, 10% Αγιωργίτικο

Το κύριο σε ποσότητα και διάθεση κρασί του οινοποιείου, από τη μεθεπόμενη εσοδεία, δείχνει εμφανώς την καθοδήγηση του στυλ σε πιο προσεγγισίμα μονοπάτια. Φυσικά παραμένει ένα πυκνό ερυθρό κρασί, με πανέμορφα αρώματα μούρων φρούτων, cassis, μούρων μούρων, κέδρου και την υπέροχη signature βοτανικότητα της βασικής ποικιλίας. Στο στόμα, τονισμένη οξύτητα, υπέροχες, μεταξένιες τανίνες, σαρκώδες στόμα, επίμονη επίγευση. Περισσότερη ευελιξία στην επιλογή του κρέατος, αφού, εκτός από μοσχάρι σ φιλέτο, θα ταιριάζει εξίσου ιδανικά με αρνίσια ή πρόβεια παϊδάκια. Το νέο στυλ είναι πολύ γοητευτικό, φιλικότερο στο τραπέζι και λιγότερο απαιτητικό σε ταιριάσματα και καταστάσεις. Παραγωγή 20.000 φιαλών.

Πέρασα υπέροχα: Μοναδικές εικόνες μέσα στην ορεινή φύση της Βόρειας Αττικής, υπέροχες γεύσεις, εξαιρετικοί άνθρωποι και, πάνω από όλα, μια ιστορία που εμπνέει με το όραμα και τη δημιουργικότητα των πρωταγωνιστών της. Τι φέρνει το μέλλον για την Οινότρια Γη; Άκουσα αρκετά σχέδια, σύντομα υλοποιήσιμα, για λευκό κρασί από Σαββατιανό, για εντατικοποίηση των δράσεων οινοτουρισμού στο Καπανδρίτι, για εξάπλωση σε περισσότερες διεθνείς αγορές (ήδη έχουν παρουσία σε 26 χώρες) και πολλά ακόμα. Αυτό που δεν φαίνεται, πάντως, να αλλάζει είναι η δίψα της εταιρείας για προϊοντική αριστεία, που φαίνεται και από την άντληση συμβουλών από επαγγελματίες διεθνούς κύρους σε όλα τα Κτήματα, για όλα τα προϊόντα (κρασί, αποστάγματα, ξίδι), από τη δεκαετία του 1970 και για 50 σχεδόν χρόνια. Και πάνω από όλα, η πολύ δυναμική παρουσία της νέας γενιάς, δύο έμπειρων και καταρτισμένων επαγγελματιών, των αδελφών Γιώργου και Γεράσιμου Λαζαρίδη, αποτελεί εχέγγυο συνέχειας για την εξέλιξη και την πρόοδο της εταιρείας.

Τι άλλο να ζητήσει ένας Έλληνας οινόφιλος από ένα Κτήμα που τον κάνει, οινικά, καθημερινά περήφανο; ¶



1.



2.



3.

1. Η επιβλητική Grand Staircase του Raffles London at The OWO, στο ιστορικό κτίριο του πρώην Old War Office.
2. Η Aston Martin DB5 δεσπόζει στο ατμοσφαιρικό Spy Bar, μια κινηματογραφική αναφορά στον κόσμο του James Bond.
3. Ο χειροποίητος βενετσιάνικος πολυέλιος Meridies, μία από τις εντυπωσιακότερες λεπτομέρειες του The OWO.

SPIRITS

SPY BAR – FOR YOUR EYES ONLY.

Churchill, Ian Fleming, James Bond, μια Aston Martin και ο δικός μας Σωτήρης Κονόμης στα υπόγεια του πιο εντυπωσιακού ξενοδοχείου του Λονδίνου. Το Spy Bar του Raffles London at The OWO έχει πολλές ιστορίες να διηγηθεί – αρκεί να καταφέρεις πρώτα να βρεις την πόρτα του.

Μπαίνοντας στο Raffles London at The OWO, σου κόβεται λίγο η ανάσα. Βρίσκεσαι σε ένα από εκείνα τα κτίρια που σε κάνουν να κοντοστέκεσαι πριν ακόμη μάθεις την ιστορία τους. Το παλιό War Office, ένα επιβλητικό Edwardian Baroque κτίριο του 1906 πάνω στη Whitehall, μόλις λίγα μέτρα από το βρετανικό Κοινοβούλιο και το Big Ben. Με 1.100 δωμάτια, επτά ορόφους και σχεδόν τέσσερα χιλιόμετρα διαδρόμων, οι διαστάσεις του από μόνες τους εντυπωσιάζουν.

Και όμως, μπαίνοντας, αυτή η μεγαλοπρέπεια αποκτά μια απροσδόκητη οικειότητα. Μάρμαρα, ψηλά ταβάνια, περίτεχνες λεπτομέρειες, έργα τέχνης, εντυπωσιακές συνθέσεις λουλουδιών – όλα είναι πολυτελή, αλλά τίποτα κραυγαλέο. Υπάρχει μια ηρεμία, μια ευγένεια και μια σχεδόν βρετανική κοιμότητα στον τρόπο που συνυπάρχουν όλα μεταξύ τους.

Πίσω από τα λουλούδια δεσπόζει η μεγάλη μαρμαρίνη σκάλα. Και κάπου εκεί αρχίζεις να συνειδητοποιείς ότι αυτό που βλέπεις δεν είναι απλώς ένα ακόμη εντυπωσιακό luxury hotel. Είναι ένα κτίριο που κουβαλά περισσότερο από έναν αιώνα βρετανικής ιστορίας. Προσπαθείς για λίγο να το χωρέσεις στο μυαλό σου.

Και μετά κάνεις αυτό που κάνουμε όλοι. Φωτογραφίζεις: τη σκάλα, τα λουλούδια, τα μάρμαρα, τις λεπτομέρειες. Ανεβάζεις τα πρώτα stories – «δείτε πού είμαι, δείτε τι βλέπω» – και ετοιμάζεσαι για τα επόμενα.

Μόνο που εσύ έχεις έρθει για το bar. Και τα επόμενα stories δεν θα υπάρξουν.

Παίρνεις το ασανσέρ, σχεδόν κρυμμένο πίσω από τη μεγάλη σκάλα, και κατεβαίνεις. Οι εικόνες αλλάζουν. Βγαίνοντας βρίσκεσαι σε υπόγειους διαδρόμους, με εμφανείς σωλήνες και τούβλα, και κάπου εκεί αρχίζει το μυαλό να παίζει παιχνίδια. Σχεδόν βλέπεις ένστολους να περνούν βιαστικά δίπλα σου με απόρρητα έγγραφα στο χέρι. Σου έρχονται εικόνες από το «Darkest Hour», από κατασκόπους, κωδικούς και μυστικές αποστολές. Και αυτή τη φορά η φαντασία δεν απέχει και πολύ από την πραγματικότητα.

Το κτίριο υπήρξε για δεκαετίες ένα από τα κέντρα της βρετανικής στρατιωτικής εξουσίας. Εδώ είχε το γραφείο του ο Winston Churchill ως Secretary of State for War, εδώ γεννήθηκε το 1909 το Secret Service Bureau, από το οποίο προέκυψαν αργότερα η MI5 και η MI6, εδώ πέρασε τα χρόνια του πολέμου και ο Ian Fleming, πριν δημιουργήσει τον διασημότερο πράκτορα στην ιστορία της λογοτεχνίας και του κινηματογράφου. Προχωράς λοιπόν στους διαδρόμους. Βλέπεις πόρτες και θέλεις να τις ανοίξεις. Ποια όμως; Μάλλον αυτή που γράφει «007», σκέ-

φτεσαι. Χτυπάς. Σου ανοίγουν. Σκούροι κόκκινοι τοίχοι, μια παλιά κόκκινη γραφομηχανή, χαμηλός φωτισμός, ένα-δυο πορτατίφ. Βγάζεις ενστικτωδώς το κινητό. Ετοιμάζεσαι για τα stories που λέγαμε. Και τότε, πολύ ευγενικά, σου ζητούν το τηλέφωνο και κολλούν ένα μικρό αυτοκόλλητο πάνω στην κάμερα. Στο Spy Bar οι φωτογραφίες δεν επιτρέπονται.

Οι χώροι «006» και «007», όπου βρίσκεται σήμερα το bar, ήταν κάποτε high-security storage rooms: εδώ φυλάσσονταν ταυτότητες και mission reports πρακτόρων των MI5 και MI6. Ο χώρος της εισόδου ήταν guard room, ενώ σε διπλανά δωμάτια γίνονταν briefing και debriefing πρακτόρων πριν και μετά τις αποστολές τους.

Ανοίγει άλλη μία πόρτα. Και μπαίνεις στο Spy Bar. Σκοτεινό, ζεστό, cosy, με κόκκινους τόνους, χαμηλό ατμοσφαιρικό φωτισμό, αναπαυτικές πολυθρόνες και μια μεγάλη μπάρα που απλώνεται σχεδόν από τη μία άκρη του τοίχου στην άλλη. Και πίσω της, ενσωματωμένη στον τοίχο, μια Aston Martin DB5.

James Bond είπαμε. Και όμως, ίσως το πιο ενδιαφέρον με το Spy Bar είναι το ότι πολύ γρήγορα σταματάς να ασχολείσαι με τον James Bond.

Ο άνθρωπος που έστησε και διηύθυνε το bar τα πρώτα του χρόνια είναι ο Σωτήρης Κονόμης, ένας Έλληνας bartender που, λίγο μετά την ανάδειξή του σε Bar Manager of the Year στα CLASS Bar Awards 2026, ανέλαβε τη θέση του Beverage Manager του Raffles London at The OWO. Όμως το Spy Bar παραμένει εμφανώς ένα πολύ προσωπικό του δημιούργημα.

Και ίσως το καταλαβαίνεις καλύτερα όταν τον ακούσεις να σου λέει ότι, αν έπρεπε να μοιράσει τη σημασία ενός bar ανάμεσα σε hospitality, concept και cocktails, θα έδινε 70% στο hospitality και από 15% στα άλλα δύο.

«People will always remember how you made them feel», μου λέει.

Και αυτό εξηγεί πολλά. Γιατί εδώ το service είναι υποδειγματικό, χωρίς να γίνεται ποτέ στημένο. Είναι ακριβές αλλά και φιλικό. Ο Σωτήρης είναι εξαιρετικός host και αυτό έχει περάσει στην ομάδα. «Hospitality is emotional design», λέει. Το σωστό φως, η θερμοκρασία του ποτηριού και του cocktail, ο ρυθμός του service, η ένταση της μουσικής: εκατοντάδες μικρές αποφάσεις που ο πελάτης πιθανότατα δεν θα αντιληφθεί ποτέ συνειδητά, αλλά θα καθορίσουν το πώς θα αισθανθεί.

Και μετά είναι η μουσική. Θα περίμενες ίσως από το υπόγειο speakeasy ενός τόσο πολυτελούς ξενοδοχείου jazz, ψιθύρους και μια κάποια επιβεβλημένη σοβαρότητα. Ευτυχώς, όχι. Soul και funk, disco, άνθρωποι που μιλούν μεταξύ τους, γελούν, φλερτάρουν, σηκώνονται ακόμη και να χορεύουν. Το Spy Bar είναι σοβαρό, όχι σοβαροφανές. Και κάπου εδώ συνειδητοποιείς και τι πραγματικά κάνει εκείνο το αυτοκόλλητο

στο κινητό. Δεν σου απαγορεύει να φωτογραφίσεις. Σε κάνει, για δύο-τρεις ώρες, να είσαι ΕΚΕΙ. Αλλά ας πούμε κάτι Vesper Martini. Τι άλλο; Στο bar του James Bond είμαστε.

Το cocktail εμφανίστηκε για πρώτη φορά στο «Casino Royale» του Fleming το 1953 και πήρε το όνομά του από τη Vesper Lynd. Στη δική τους εκδοχή κρατούν τη λογική και τις αναλογίες του original, αλλά χρησιμοποιούν London Dry Gin, Vodka, distilled London honey και Raffles Vermouth. Το απόσταγμα μελιού προσθέτει ανθικό βάθος χωρίς γλυκύτητα, ενώ για να αναπαραστήσουν τη χαρακτηριστική πικράδα του Kina Lillet –που δεν παράγεται πλέον– έχουν δημιουργήσει το δικό τους vermouth blend, με fennel pollen, elderflower και quassia bark.

Είναι παγωμένο, καθαρό, δυνατό και επικίνδυνο εύκολο να πιεις περισσότερο απ' όσο σχεδιάζεις. Όσο το πίνεις, αρχίζεις να ξεφυλλίζεις το menu. Και εδώ ξεκινά ένα δεύτερο παιχνίδι.

Το σημερινό concept, «The History of the OWO and the Life of Espionage – Volume III», συνεχίζει τη λογική του Spy Bar: κλασικά cocktails με ένα απροσδόκητο twist, πραγματικά πρόσωπα, κώδικες και ιστορίες κατασκοπείας που μετατρέπονται σε ποτά. Όχι όμως εις βάρος της γεύσης. Γιατί το concept είναι ωραίο μέχρι τη στιγμή που το cocktail φτάνει στο στόμα. Από εκεί και πέρα πρέπει απλώς να είναι καλό.

Έπειτα, το The C. Ο Captain Sir Mansfield Cumming, πρώτος επικεφαλής της MI6, εργαζόταν στους ίδιους διαδρόμους και υπέγραφε με πράσινο μελάνι, μόνο με το αρχικό C – μια παράδοση που συνεχίζεται μέχρι σήμερα από τους επικεφαλής της υπηρεσίας. Το cocktail είναι, φυσικά, πράσινο: Discarded Grape Skin Vodka, sake, soursoy, makrut lime leaf και soda. Ένα ποτό που δεν δανείζεται απλώς ένα όνομα από την Ιστορία: τη βάζει μέσα στο ποτήρι.

Ακόμη πιο κινηματογραφικό είναι το The White Mouse, αφιερωμένο στη Nancy Wake, μία από τις πλέον καταζητούμενες πράκτορες της Gestapo, που είχε πάρει το συγκεκριμένο παρατσούκλι για την ικανότητά της να εξαφανίζεται. Gin, basil pesto, peach wine, cardamom και lime: φωτεινό και κομψό στην πρώτη επαφή, πολύ πιο τολμηρό στη συνέχεια.

Έχω έρθει στο Spy Bar αρκετές φορές. Και έχω να πω αυτό. Την πρώτη φορά κατεβαίνεις για το κτίριο, τους κατασκόπους, τον Fleming, την Aston Martin και εκείνη την πόρτα με το 007. Επιστρέφεις όμως για άλλους λόγους: Για ένα Vesper. Για τη μουσική. Για την ομάδα. Για τον Σωτήρη. Για εκείνο το αυτοκόλλητο που, παραδόξως, σε κάνει να ξεχάσεις το κινητό σου. Και κυρίως για τον τρόπο που αισθάνεσαι εκεί μέσα.

Κάθε φορά που πηγαίνω στο Λονδίνο, ξέρω ότι θα προσπαθήσω να ξαναπεράσω από το Spy Bar. Αν και, τώρα που το σκέφτομαι, ίσως δεν είναι ακριβώς έτσι. Ίσως να ξαναπήγαινα στο Λονδίνο μόνο και μόνο για να ξαναπιάω στο Spy Bar. ¶

AUTUMN BEST BUYS



ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ ΕΧΕΙ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΓΟΗΤΕΙΑ. ΟΙ ΠΑΡΕΕΣ ΞΑΝΑΣΥΝΑΝΤΙΟΥΝΤΑΙ, ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΠΙΟ ΠΛΗΘΩΡΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΑΝΑΖΗΤΟΥΝ ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ, ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΑΠΟΧΑΙΡΕΤΟΥΝ ΤΗ ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΝΕΜΕΛΙΑ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ.

Για τα φθινοπωρινά best buys συγκεντρώνουμε ετικέτες για το καθημερινό τραπέζι αλλά και φιάλες για μια ιδιαίτερη περίπτωση: ελληνικές και διεθνείς επιλογές, non-alcohol εναλλακτικές, κλασικές αξίες και κρασιά που κοιτούν προς το μέλλον. Επιλογές για κάθε διάθεση, με κοινό παρονομαστή την ποιότητα και την απόλαυση.

1. ΡΟΔΙΤΗΣ SINGLE VINEYARD ΚΑΤΑΡΑΧΙ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ, ΡΟΔΙΤΗΣ • 21,00€
Η μαεστρία και η αγάπη του Οινοποιείου Ρούβαλη οδήγησαν σε μία ακόμη σπουδαία, αυτή τη φορά premium, ετικέτα. Η Θεοδώρα Ρούβαλη ξεκουράζει αυτόν τον single-vineyard Ροδίτη για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και έξι στη φιάλη. Εσπεριδοειδή, λευκά άνθη, βοτανικότητα και ορυκτότητα, μαζί με ζωηρή οξύτητα και καλοδομημένη γουλιά, συνθέτουν ένα must-have κρασί.

2. CAMPOFIORIN ROSSO, MASI, CORVINA, MOLINARA, RONDINELLA • 22,70€
Ένα από τα δημοφιλέστερα κρασιά του εμβληματικού οίκου Masi, που γράφει τη δική του ιστορία στο Veneto από το 1964. Χωρίς να είναι Amaro, εμπνέεται από την τεχνική Appassimento, με μερική αποξήρανση των σταφυλιών, αποκτώντας συμπύκνωση, βάθος και πολυπλοκότητα. Κόκκινα φρούτα, γλυκά μπαχαρικά, βελούδινη υφή, μαλακές τανίνες και επίμονη επίγευση ολοκληρώνουν το αρμονικό σύνολο.

3. A. MUSE RED, ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ, ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ, ΜΟΥΧΤΑΡΟ • 18,50€
Μια ολοκαίνουργια ετικέτα από την Κοιλιάδα των Μουσών, που συνδυάζει δύο αγαπημένες ελληνικές ποικιλίες. Η δύναμη και η δομή του Μαυροτράγανου, που κυριαρχεί στο blend, συναντούν τον φρέσκο, αρωματικό χαρακτήρα του Μούχταρου. Ένα σύγχρονο, ζουμερό και παντός καιρού ερυθρό, με ζωηρή οξύτητα, καλοδουλεμένες τανίνες και το φρούτο σε πρώτο πλάνο.

4. COPENHAGEN SPARKLING TEA, LYSEGRØN 0% VOL, COPENHAGEN SPARKLING TEA COMPANY • 19,80€
Μια ιδιαίτερη μη αλκοολούχα πρόταση, ανάμεσα στον κόσμο του αφρώδους κρασιού και του τσαγιού. Δημιουργείται από δώδεκα διαφορετικά τσάγια, με πρωταγωνιστές το πράσινο και το Darjeeling, προσφέροντας φρεσκάδα και αρωματική πολυπλοκότητα. Κομψό και ζωηρό, με εσπεριδοειδή, βότανα, πράσινο μήλο και αχλάδι, λεπτές φυσαλίδες και δροσερή οξύτητα, συνδυάζεται όμορφα και με φαγητό.

5. DOMAINE DANIEL-ETIENNE DEFAIX CHABLIS PREMIER CRU VAILLON, CHARDONNAY • 46,90€
Ένα Premier Cru Chablis που αναδεικνύει υποδειγματικά τη συνάντηση του Chardonnay με το μοναδικό terroir του Chablis. Έχει δομή, βάθος, πολυπλοκότητα και διακριτικά κρεμώδη υφή. Εσπεριδοειδή και λευκόσαρκα φρούτα πλαισιώνονται από βοτανικότητα, έντονη ορυκτότητα, τραγανή οξύτητα και χαρακτηριστική μεταλλικότητα. Ένα πολυδιάστατο, ισορροπημένο και ιδιαίτερα νόστιμο μεγάλο λευκό.

6. PROSECCO FRIZZANTE DOC TREVISO, ANTONIO FACCHIN, GLERA • 9,90€
Ένα ευχάριστο και δροσερό Prosecco από το Treviso, που εκφράζει τη φρεσκάδα και τον ανθικό χαρακτήρα της Glera. Τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι και η μέθοδος Charmat δια-

τηρεί τα λεπτά αρώματα της ποικιλίας. Μαλακό, αρμονικό και φρουτώδες, με δροσερή οξύτητα και ζωηρές φυσαλίδες. Ιδανικό σκέτο, με φθινοπωρινούς μεζέδες ή ως βάση για spritz.

7. PET NAT, TRIANTAFYLLI ESTATE, ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ • 16,70€
Από την Εύβοια, ένα Σαββατιανό Pétillant Naturel με ανέμελο και παιχνιδιάρικο χαρακτήρα. Η ζύμωση ολοκληρώνεται στη φιάλη, χαρίζοντας λεπτές φυσαλίδες και ζωντάνια χωρίς να καλύπτει το σταφύλι. Λευκά φρούτα, εσπεριδοειδή και άνθη, δροσερή οξύτητα και λεπτός αφρισμός δημιουργούν μια ανάλαφρη αλλά νευρώδη γουλιά. Ένα σύγχρονο, εξωστρεφές pet nat, ιδανικό για aperitif.

8. MADEMOISELLE HARITATOU, ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ • 15,80€
Μακριά από τη γνώριμη γλυκιά και βαριά εικόνα της Μαυροδάφνης, το Κτήμα Χαριτάτου δημιουργεί ένα φρέσκο, ζωηρό και ευκολόπιοτο ερυθρό. Η απουσία βαρελιού κρατά στο προσκήνιο τη φράουλα και τα κόκκινα φρούτα, μαζί με γλυκά μπαχαρικά και διακριτική βοτανικότητα. Ζουμερό, με τραγανή οξύτητα και απαλές τανίνες, φέρνει τη Μαυροδάφνη στο σήμερα.

9. CHARDONNAY, LIAPPIS BOUTIQUE WINERY, CHARDONNAY • 14,90€
Ένα Chardonnay από τη Θεσσαλία, που εκφράζει καθαρά το terroir και την κομψότητα της ποικιλίας. Η βιολογική καλλιέργεια και η εξάμηνη παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες προσθέτουν βάθος και βουτυράτη υφή, χωρίς να καλύπτουν το φρούτο. Εσπεριδοειδή, λευκόσαρκα και τροπικά φρούτα συναντούν λευκά άνθη και διακριτική ορυκτότητα. Ισορροπημένο και δροσερό, με τραγανή οξύτητα, όγκο και φινέτσα.

10. ASPELA, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ, ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ • 26,80€
Ένα αντισυμβατικό Μοσχοφίλερο με ξεκάθαρη προσωπικότητα. Η Οινοποιία Μποσινάκη εξερευνά μια πιο τολμηρή πλευρά της ποικιλίας, με υπερώριμο καρπό, μακρά εκχύλιση και σύντομη παραμονή σε παλιά γαλλικά βαρέλια. Κόκκινα φρούτα, άνθη, βότανα και διακριτικά μπαχαρικά συνθέτουν ένα εκφραστικό προφίλ, ενώ η φρεσκάδα συναντά τη λεπτή τανικότητα και την αρωματική ένταση.

11. VERMIO VALLEY, ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΥ, ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΡΕΚΝΑΔΙ • 11,80€
Το Κτήμα Διαμαντάκου παντρεύει δύο όψεις του βορειοελλαδίτικου αμπελώνα σε ένα φρέσκο ερυθρό. Φραγκοστάφυλο, κεράσι και δαμάσκηνο συναντούν γλυκόριζα και βοτανικές νύξεις. Στο στόμα είναι ζουμερό και ανάλαφρο, με δροσιστική οξύτητα, ήπιες τανίνες και μακρύ, φρουτώδες τελείωμα. Ένα ευέλικτο κόκκινο δεξαμενής που πίνεται εύκολα και ευχάριστα.

12. GITANE ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΑΚΡΙΟΤΟΥ MICROWINERY, ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ • 16,70€
Η Βασιλική Ακρίωτου αφήνει τη Μαλαγουζιά να εκφράσει καθαρά την ποικιλία και τον τόπο. Λαμπερή και εξωστρεφής, ξεδιπλώνει αρώματα λευκών ανθέων, περγαμόντου και ζωηρών εσπεριδοειδών. Η γουλιά είναι γεμάτη και στρογγυλή, με διακριτική οξύτητα και επίμονη, καθαρή επίγευση. Μια Μαλαγουζιά με προσωπικότητα και σταθερή νοστιμιά.

13. ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ MERLOT, ΚΤΗΜΑ

ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ, MERLOT, ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ • 9,70€

Το Κτήμα Μέγα Σπήλλαιο συνδυάζει το τοπικό Μαύρο Καλαβρυτινό με το διεθνές Merlot, δημιουργώντας ένα ερυθρό με ζουμερή φρεσκάδα και βελούδινη υφή. Τα ορεινά αμπέλια χαρίζουν σπιρτάδα, ενώ η σύντομη παραμονή μέρους του κρασιού σε καινούργιο βαρέλι προσθέτει κακάο και βανίλια. Μαύρα φρούτα, ήπια φυτικότητα, πυκνότητα και στρογγυλές τανίνες σε ένα πληθωρικό, ευκολόπιοτο κρασί με εξαιρετική σχέση απόλαυσης-τιμής.

14. ΘΕΜΑ – ΛΕΥΚΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ, SAUVIGNON BLANC, ΑΣΥΡΤΙΚΟ • 15,00€
Ένα κρασί με αμεσότητα και συνδυαστική ευελιξία, που δικαιολογεί τη διαχρονική δημοφιλία του. Το Sauvignon Blanc και το Ασύρτικο συναντιούνται στο δροσερό κλίμα της Δράμης, δημιουργώντας ένα λευκό όπου τα λεμονάτα και πράσινα αρώματα συνοδεύονται από χαρακτηριστική οξύτητα και σπιρτάδα. Φρέσκο, καθαρό και ευχάριστο, έχει σταθερά μια θέση στα ποτήρια μας.

15. ΜΙΚΡΟΣ ΤΑΡΑΣΙΑΣ ΒΙΔΙΑΝΟ, THALASSINOS MICROWINERY, ΒΙΔΙΑΝΟ • 22,80€
Ένα γεμάτο, ζουμερό και γαστρονομικό Βιδιανό, που αναδεικνύει τη δυναμική της κρητικής ποικιλίας. Χειρωνακτικός τρύγος, αυθόρμητες ζύμες, ανοξειδωτές δεξαμενές και πηλίνα δοχεία αφήνουν τον καρπό να πρωταγωνιστήσει, ενώ η παραμονή με τα στέμφυλα και για δέκα μήνες με τις οινολάσπες προσθέτει βάθος. Νυχτολούλουδο, βερικόκο, περγαμόντο και brîoché συνοδεύονται από δροσιστική οξύτητα.

16. ΣΠΑΝΙΕΣ ΓΑΙΕΣ «ΡΟΖΕ ΚΩΝΟΣ», ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ • 14,50€
Η νέα προσθήκη στη σειρά Σπάνιες Γαίες είναι ένα ροζέ από ορεινό αμπελώνα στον Ασπρόκαμπο, με γαστρονομικό χαρακτήρα και βάθος. Η ζύμωση, κυρίως σε βαρέλια ακακίας, ενισχύει την αρωματική ένταση και την πολυπλοκότητα. Βατόμουρο, κεράσι, φράουλα, τριαντάφυλλο, βασιλικός και μέντα, δροσερή οξύτητα και πλούσια υφή συνθέτουν ένα πληθωρικό ροζέ που τιμά τον τόπο του.

17. ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ SAUVIGNON BLANC FUMÉ, ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ, SAUVIGNON BLANC • 20,80€
Το Sauvignon Blanc σε μια ώριμη και σύνθετη έκφραση, όπου τα φρέσκα αρώματα της ποικιλίας συναντούν την πικάντικη, διακριτικά καπνιστή επίδραση της δρυός. Το φρούτο παραμένει πρωταγωνιστής, ενώ το βαρέλι προσθέτει βάθος και όγκο. Η ζωηρή οξύτητα διατηρεί το σύνολο δροσερό και ισορροπημένο. Μια σταθερή αξία του βορειοελλαδίτικου αμπελώνα για δόσους αγαπούν τα λευκά με πλούτο και προσωπικότητα.

18. VINSANTO 8 YEARS, GAIA WINES, ΑΗΔΑΝΙ, ΑΘΗΡ, ΑΣΥΡΤΙΚΟ • 52,10€
Οκτώ χρόνια σε παλαιά βαρέλια μεταμορφώνουν αυτό το Vinsanto σε μια εμπειρία συμπυκνωμένων αρωμάτων και γεύσεων. Αποξηραμένα σύκα, βερικόκο, δαμάσκηνα, σταφίδες, καφές, καραμέλα, βανίλια και γλυκά μπαχαρικά συνθέτουν το μπουκέτο. Το στόμα είναι πλούσιο, σχεδόν σιροπιαστό, με την οξύτητα του Ασύρτικου να ισορροπεί τη γλύκα. Ένα επιδόρπιο κρασί μεγάλης έντασης και βάθους, ιδανικό πλάι σε σοκολατένια γλυκά ή, ακόμη καλύτερα, σε πλούσια τυριά. ¶

ΤΟ GRAPE ΣΥΧΝΑΖΕΙ

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

- ▶ ΑΘΗΝΑ
 - ▶ 48 URBAN GARDEN • Αρματολών και Κλεφτών 48, Αμπελόκηποι
 - ▶ ANCIENT GREEK SANDALS • Κολοκοτρώνη 3–5, Αθήνα
 - ▶ KABA ΑΝΘΙΔΗΣ • Πατριάρχου Ιωακείμ 45, Κολωνάκι
 - ▶ Λεωφόρος Κηφισίας 76, Μαρούσι • Γρηγορίου Λαμπράκη 77, Γλυφάδα
 - ▶ GALLERY ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ • Αριστοφάνους 20, Αθήνα
 - ▶ AVRA BAR • Απόλλωνος 40, Βουλιαγμένη
 - ▶ BAROLO • Δαβάκη 1, Ψυχικό
 - ▶ ΒΑΡΟΥΛΚΟ SEASIDE • Ακτή Κουμουνδούρου 54–56, Μικρολίμανο, Πειραιάς
 - ▶ BARRIQUE • Πλ. Υμηττού 1, Υμηττός
 - ▶ BO BO BOHEME BOURGEOIS • Αναστασίου Ζίνη 36, Κουκάκι
 - ▶ BONAMA • Δημητρίου Γούναρη 80, Άνω Γλυφάδα
 - ▶ BOTILIA • Λυκούργου 235, Καλλιθέα
 - ▶ BY THE GLASS • Σουρή 3, Αθήνα
 - ▶ ΟΙΝΟΣ ΓΡΙΒΑ • Λυκούργου 28 & Μενελάου, Καλλιθέα
 - ▶ KABA ΔΡΟΣΙΑ • Λεωφόρος Δροσιάς–Σταμάτας 3, Σταμάτας
 - ▶ DRY • Κουμπάρη 5, Πλατεία Κολωνακίου
 - ▶ EIGHTEEN SCREEN WINE & NUTS • Τζαβέλλα 90, Πειραιάς
 - ▶ FABRICA DE VINO • Εμμανουήλ Μπενάκη 3, Αθήνα
 - ▶ CAVA FAIDON • Αγ. Ιωάννου 28, Βούλα • Σκίπτη 4, Καλλιθέα
 - ▶ FYSIKA • Δημητράκοπούλου 17, Κουκάκι
 - ▶ GAMAY • Νικίου 18, Αθήνα
 - ▶ GRAPE STORE • Λεωφ. Μεσογείων 442, Αγία Παρασκευή
 - ▶ GREECE AND GRAPES • Λυκούργου 20, Καλλιθέα
 - ▶ HALF GLASS • Ελαιών 41 και Αιολίας 1, Νέα Κηφισιά
 - ▶ HERVE • Τριών Ισραηλίων 170, Αθήνα
 - ▶ HETEROCLITO • Φωκίωνος 2 και Πετράκη 30, Αθήνα
 - ▶ HOUSE OF WINE • Εθν. Αντιστάσεως 40, Χαλάνδρι
 - ▶ IT • Βουκουρεστίου 30 και Αλ. Σαύταου, Αθήνα
 - ▶ JERAR • Αγίας Βαρβάρας 55, Δάφνη
 - ▶ K2 DESIGN • Βερανζέρου 34, Ομόνοια
 - ▶ ΤΟ ΚΕΛΛΑΡΙ • Ιωαννίνων 83, Κολωνός
 - ▶ KEDROS • Δροσοπούλου 47 και Κεφαλληνίας, Κυψέλη
 - ▶ KIKI DE GRÈCE • Ηπίτου 4, Σύνταγμα
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ • Σταμάτας Αττικής
 - ▶ ΚΡΑΣΟΠΟΥΛΙΟ • Λεωφόρος Δημοκρατίας 11, Μελίσσια
 - ▶ KYLIX • Καρνεάδου 20, Κολωνάκι
 - ▶ CAVA LACOR • Πλατεία Ηρώων Κύπρου 5, Νέα Σμύρνη
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ • Καπανδρίτι Αττικής
 - ▶ LINOVATIS • Διομήδους Κυριακού 15, Κηφισιά
 - ▶ LOLLO'S • Εθν. Αντιστάσεως 3Α, Χαλάνδρι
 - ▶ LOST ROOTS • Ηρακλειδών 30, Αθήνα
 - ▶ MAISON D'OLIVE • Ξανθόπου 7–9, Κολωνάκι
 - ▶ MATERIA PRIMA • Φαλήρου 68, Κουκάκι • Πλατεία Μεσολογγίου 3, Παγκράτι
 - ▶ MONK GRAPES AND SPIRITS • Καρόρη 4, Αθήνα
 - ▶ ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ • Νεοφίτου Δούκα 4, Αθήνα
 - ▶ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ • Κουμπάρη 1, Αθήνα • Πειραιώς 138, Γκάζι
 - ▶ MR. VERTIGO • Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 15, Κολωνάκι
 - ▶ MY CAVA • Ευφρονίου 5, Αθήνα
 - ▶ NEW HOTEL • Φιλελλήνων 16, Αθήνα
 - ▶ NEBBIOLO • Λεωφόρος Θησέως 111, Εκάλη
 - ▶ OAK • Υδρας 2 και Λεωφ. Κηφισίας 282, Χαλάνδρι • Λεωφόρος Αθηνάς 7Α, Βουλιαγμένη
 - ▶ OENO NOW • Νηλέως 24, Αθήνα
 - ▶ ΟΙΝΙΚΟ • Ηρακλέους 1 και Αριστοτέλους, Περιστερί
 - ▶ ΟΙΝΟΠΙΘΗ • Αμισμού 10, Υμηττός
 - ▶ ΟΙΝΟΣCENT • Βουλής 45–47, Αθήνα
 - ▶ PALEO • Πολυδύκεως 39, Πειραιάς
 - ▶ ΠΑΝΔΑΣΙΑ • Αγίου Ιωάννου 41, Αγ. Παρασκευή
 - ▶ PHELO SPIRITS • Σουηδίας 51, Αθήνα
 - ▶ PHILIP GLASS • Λουκά Μπέλλου 3, Πανόρμιου
 - ▶ PROSORA • Μεγ. Βασιλείου 52, Αθήνα
 - ▶ SEMELI WINES • Λεωφόρος Ηρακλείου 466, Ηράκλειο
 - ▶ SOLERA • Ανδρέα Παπανδρέου 77, Χαλάνδρι
 - ▶ STAFILINA • Αιγαιού 18, Ν. Σμύρνη
 - ▶ STELVIN • Πλ. Κύπρου 9, Γαλάτσι
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ • Πατητήρια Αναβύσσου
 - ▶ ΤΑΒΕΡΝΑ ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ • Άργους 66, Αθήνα
 - ▶ ΤΑΝΙΝΗ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ • Ιπποκράτους 91, Αθήνα
 - ▶ TERROIRIST • Θουκυδίδου 12, Χαλάνδρι
 - ▶ CAVA VEGERA • Βασιλέως Παύλου 61 και Ποσειδώνος 11, Βούλα
 - ▶ VILLA GRIZIO 46 • Αγ. Αλεξάνδρου 46, Παλαιά Φάληρο
 - ▶ VINIFERA • Λεωφόρος Κηφισίας 317, Κηφισιά
 - ▶ VINOULTURA • Ανωγείων 18, Νίκαια
 - ▶ VISION OMONIA • Χαλκοκονδυλίων 36
 - ▶ WAREHOUSE • Μαυρομυχήλη και Βαλτετσίου 21, Αθήνα
 - ▶ WESUD ATHENS • Λεωφόρος Βασιλέως Παύλου 90, Βούλα
 - ▶ WINE IS FINE • Βύσσης 6, Αθήνα
 - ▶ WINE KINGDOM • Ελ. Βενιζέλου 199, Ν. Σμύρνη
 - ▶ WINE O' CLOCK • Λεμπέση 10, Ακρόπολη
 - ▶ WINE TUNNEL • Μητροπόλεως 32, Αθήνα
 - ▶ WINE UP • Σοφ. Βενιζέλου 12, Περιστερί
 - ▶ WSPC • Γλαύκου 11, Παλαιά Φάληρο
 - ▶ ΖΟΥΜΒΟΥΛΑΚΙΣ GALLERIES • Πλατεία Κολωνακίου 20
 - ▶ ΧΑΡΤΕΣ • Βαλτετσίου 35, Εξάρχεια
- ▶ ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ
 - ▶ 10 GR • Πολυδύρου 16, Παλαιά Πόλη, Ρόδος
 - ▶ 18 GRAPES • Αγίας Προκόπιο, Νάξος
 - ▶ CAVA ABATZIS • Αριστοτέλους 12, Εύοσμος Θεσσαλονίκης
 - ▶ ΑΕΡΟΙΝΟ • Γρεβενών 9, Φλώρινα
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ • 2ο χλμ. Αμυνταίου, Άγιος Παντελεήμονας, • Αμύνταιο, Φλώρινα
 - ▶ ANDRIAKON • Καραβροστάσι Γαυρίου, Άνδρος
 - ▶ ANHYDROUS • Φηρά Κοινοχώρι, Σαντορίνη
 - ▶ ΑΦΟΙ ΑΝΤΩΝΑΤΟΥ • Λεωφ. Γ. Βεργυτή 127, Αργασσόλι Κεφαλληνίας
 - ▶ ΑΡΑΛΛΟΥ • Μητροπόλεως 51, Θεσσαλονίκη
 - ▶ BITTER COCKTAILS • Αγίου Ελευθερίου 5, Ζάκυνθος
 - ▶ KABA ΒΛΑΣΗΣ • Ηρώων Πολυτεχνείου 52, Λάρισα
 - ▶ BOTTIGLIA DI VINO • Αλικές Ποταμού, Κέρκυρα
 - ▶ CARDOON • Ακτή Γ. Δρόσου, Ίδρυμα Θηναϊκού Πολιτισμού, Τήνος
 - ▶ CASABLANCA SOCIAL CLUB • Λεωφ. Βασιλίσσης Ολγας 18, Θεσσαλονίκη
 - ▶ CAVINO WINERY & DISTILLERY • Γέφυρα Μεγανίτη, Αίγιο
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ • Επανομή, Θεσσαλονίκη
 - ▶ ΔΙΕΚ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ • Νέες Εργατικές Κατοικίες
 - ▶ DIONYSOS RESTAURANT • Λίνδος, Ρόδος
 - ▶ ENOTRAPEZA • 6ο χλμ. ΕΟ Χανίων–Ρεθύμνης
 - ▶ ΕΥΟΙ EYAN KABA • Πλατεία Κύπρου 24, Μεσσηνία
 - ▶ GAIA • Κούτσι, Νεμέα • Έξω Γυνιά, Σαντορίνη
 - ▶ GRAPPA VINO & APERITIVO • Δημάρχου Κονταράτου 1, Βόλος
 - ▶ ΘΩΜΑΣ • Αμύνταιο
 - ▶ INOTROPES • Πάροδος Αντωνίου Πλουμίδη 1, Επάνω Αρχάνες, • Ηράκλειο Κρήτης
 - ▶ IN VINO PATRAS • Τριών Ναυάρχων 21, Πάτρα
 - ▶ ΙΣΑΛΟΣ • Ακτή Κουντουριώτου 44, Μύρινα, Λήμνος
 - ▶ ΚΕΛΑΡΙ • Όθωνος 16, Λαμία
 - ▶ ΚΗΡΥΚΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ • Βαθύ Αυλίδας, Εύβοια
 - ▶ KINSTERNA HOTEL • Αγ. Στέφανος, Μονεμβασιά
 - ▶ ΚΛΙΜΑΞ • Ηραίου 2 και Ελ. Βενιζέλου, Λάρισα
 - ▶ ΚΟΝΤΟΣΣΡΟΣ • Ξινό Νερό, Αμύνταιο
 - ▶ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΟΛΕΙΟΝ ΚΡΙΤΣΙΝΗ • Σταματίου Πρωίου 30, Ερμούπολη, Σύρος
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ • Παννακοχώρι, Νάουσα • Άγιος Παντελεήμων, Αμύνταιο
 - ▶ ESTATES COSTA LAZARIDI • Επαρχ. οδός Πλαταμώνα Αδριανής 47, Αδριανή
 - ▶ LENIS WINES • Βασ. Μπάλκου 4, Πρέβεζα
 - ▶ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΛΙΧΙΝ • Μέλαμπε, Ρέθυμνο
 - ▶ ΜΑΡΑΘΙΑ • Παραλία Αγίου Φωκά, Τήνος
 - ▶ ΜΑΡΓΙΟΡΑ • Χώρα Κύθνου
 - ▶ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΑΤΣΕΛΗ • Δάφνη Φιλιππών, Θεσπρωτία
 - ▶ MOBY DICK OR THE WHALE • Μορκεντάου 5, Θεσσαλονίκη
 - ▶ MONMARTH • Σοφοφίη 92, Θεσσαλονίκη
 - ▶ ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΡΑΣΙΟΥ • Μαλαγάρη, Σάμος
 - ▶ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ • Φωρών 155, Καλαμάτα
 - ▶ ΟΙΝΟΧΩΡΟΣ • Πλ. Πρωτοδικείου, Νάξος
 - ▶ ΟΙΝΟΥ WINE BAR • Λεωφόρος Βεργυτή και Ιθάκης 1, Αργασσόλι
 - ▶ OLON CONCEPT • Δημάρχου Ανδρεαδάκη 34, Λιβαδειά, Βοιωτία
 - ▶ CAVA OLYMPIA • Κερασούντας 57, Θεσσαλονίκη
 - ▶ ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟΝ • Πλατεία Αγίου Τίτου 1, Ηράκλειο
 - ▶ RANTHEON • Προξένου Κορομηλά 8 και Καρόλου Ντηλ, Θεσσαλονίκη
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ ΕΟ • Σιδηροδρομικού Σταθμού Νεμέας, Νεμέα
 - ▶ PATRAS WINE CLUB • Νόρμαν 38–40, Πάτρα
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ • Κοκκινόγεια, Δράμα
 - ▶ ΠΕΡΙΗΛΙΟΝ ΟΙΝΟΘΗΚΗ • Ερμού 5, Κατερίνη
 - ▶ ΠΕΣΚΕΣΙ • Καπετάν Χαραλάμης 6–8, Ηράκλειο, Κρήτη
 - ▶ ΡΕΜΕΤΤΖΟ • Λεωφόρος Αρχαίου Θεάτρου 42, Ερέτρια
 - ▶ SALIS • Ακτή Ενώσεως 3, Χανιά, Κρήτη
 - ▶ SANTO WINES • Πύργος, Σαντορίνη
 - ▶ SCENARIO WINE ESPRESSO CULTURE • Μαρώνειας 1, Κομοτηνή
 - ▶ KABA ΣΕΙΡΙΟΣ • Λεωφόρος Κωνσταντίνου Καραμανλή 160, Θεσσαλονίκη
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ • Μπαζές, Οία, Σαντορίνη
 - ▶ ΣΙΓΑΝΟΣ ΑΕ • ΒΙ.ΠΕ. Ηρακλείου, Ηράκλειο Κρήτης
 - ▶ ΟΥΖΕΡΙ ΣΚΟΤΑΔΗΣ • Λεωφόρος Δημοκρατίας 46, Αίγινα
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ • Μαλανδρένη, Άργος
 - ▶ SOUEL BAR • Παύλου Μελά 16, Θεσσαλονίκη
 - ▶ SOUL BAR • Αθανασίου Διάκου 16, Λαμία
 - ▶ STRAFILO WINE & LISTENING BAR • Έβανς 83–85, Ηράκλειο Κρήτης
 - ▶ ΣΟΦΟΣ • Δερβενακίων, Νεμέα
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ • Παύλου Μελά 2, Μικροχώρι, Δράμα
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ • Ρίζες, Αρκαδία
 - ▶ KABA ΤΣΙΝΑΣ • Ελ. Βενιζέλου 146, Λάρισα
 - ▶ VILLA INCOGNITO • Δελγιάννη 1 & Τάσου Σεχιώτη 43, Τρίπολη
 - ▶ VINAMORATO • Ιουστινιανού 5, Καστοριά
 - ▶ VINO CONCEPT • Μεσαριά, Σαντορίνη
 - ▶ WINE ACADEMY • Πλ. Φαρμάκη 5, Ναύπακτος
 - ▶ WINE HOUSE • Τζων Κέννεντυ 7, Θεσσαλονίκη
 - ▶ WINE KIOSK • Αριστομένους 39, Καλαμάτα
 - ▶ WINE STYLE • Στρ. Δουμπιιώτη 17 & Αττάλου, Πολίχνη, Θεσσαλονίκη
 - ▶ WINE VINTAGE STUDIO • Λεωφόρος Δημοκρατίας 93, Ηράκλειο
 - ▶ WINE WALKERS CRETE • Αμάλθειας 17, Ηράκλειο
 - ▶ ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ • Χουλέβαινα, Αττάλνη



GÉRARD
BASSET
FOUNDATION

ΕΠΙΔΟΤΟΥΜΕΝΟ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΓΙΑ ΝΕΟΥΣ ΑΝΕΡΓΟΥΣ
ΜΑΘΑΙΝΩ – ΕΡΓΑΖΟΜΑΙ – ΕΞΕΛΙΣΣΟΜΑΙ



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

100% Χρηματοδότηση για την κατάρτιση
40 νέων ανέργων, ηλικίας 18-32 ετών.
Από το WSPC σε συνεργασία με το Ίδρυμα
Gérard Basset Foundation.

Το WSPC μέσω του Gérard Basset Foundation
επιδοτεί πλήρως πρόγραμμα εκπαίδευσης για
νέους ανέργους, με τη δράση: «Μαθαίνω –
Εργάζομαι – Εξελίσσομαι». Η δράση αυτή
περιλαμβάνει την εκπαίδευση στο Κρασί, τα
Αποστάγματα και το Sake.

Το WSPC, μέσω αυτής της δράσης, στοχεύει
στην εκπαίδευση και την ανάπτυξη δεξιοτήτων
σε 20 νέους ανέργους για το έτος 2026, και
ακόμα 20 για το έτος 2027, ηλικίας 18-32 ετών.
Νέοι και νέες που αναζητούν μία ευκαιρία
επαγγελματικής κατάρτισης ή αναβάθμισης των
δεξιοτήτων τους (up-skilling) στο χώρο της
Εστίασης, της Φιλοξενίας και του Τουρισμού, θα
εφοδιαστούν με εξειδικευμένες γνώσεις και
πρακτικές δεξιότητες, ώστε να μπορέσουν να
ενταχθούν στον κλάδο HO.RE.CA.

Συγκεκριμένα, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να
επιλέξουν μεταξύ δύο συνδυασμών
εκπαιδευτικών ενοτήτων: α) είτε τα Επίπεδα 1
στα Κρασιά, στα Αποστάγματα, και στο Sake ή
β) το Combo Επίπεδων 1 και 2 στα Κρασιά.



11 GLAFKOU STREET, 175 64,
P. FALIRO, ATHENS, GREECE
T: (+30) 210 98 82 540 & 544

www.wspc.gr

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα επιδοτούνται
εξολοκλήρου και η επιτυχής ολοκλήρωσή τους
μετά τις εξετάσεις, διασφαλίζει στους
σπουδαστές την απόκτηση Πιστοποιήσεων
με παγκόσμιο κύρος και ισχύ.

Η δράση αποτελεί μία σπουδαία ευκαιρία
κοινωνικής και επαγγελματικής ανάπτυξης για
νέους ανθρώπους που αναζητούν εργασία.
Για περισσότερες πληροφορίες και υποβολή
αιτήσεων σκανάρετε το QR Code.

Οι Στρατηγικοί Εταίροι

Το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation με έδρα τη Μεγάλη
Βρετανία, δημιουργήθηκε στη μνήμη του Γάλλου Gérard Basset
(1957-2019), OBE MW MS MBA OIV MSc - της ύψιστης μορφής
στην ιστορία της Οινοκοίας. Θεωρείται ο καλύτερος Σομελιέ
στον κόσμο και ο μοναδικός άνθρωπος που είχε τον τίτλο
Master of Wine ταυτόχρονα με τους Master Sommelier,
Bordeaux KEDGE Wine MBA και OIV MSc.

Το WSPC με έδρα την Αθήνα, είναι το παλαιότερο, μεγαλύτερο
και πλέον έγκριτο εκπαιδευτικό παράρτημα στη Νότια Ευρώπη,
εξασφαλίζοντας στους υποψηφίους άριστη κατάρτιση σε όλους
τους τομείς του εμπορίου Αλκοολούχων και Μη - Αλκοολούχων
ποτών καθώς και της Οινοκοίας.
Το WSPC συνεργάζεται με κορυφαίους διεθνείς οργανισμούς
παρέχοντας Πιστοποιήσεις με Παγκόσμιο Κύρος και Ισχύ στα
προγράμματα του.



Πληροφορίες
/Αιτήσεις:

Piraeus WealthAdvisor

Για μία προσωποποιημένη επενδυτική εμπειρία

Ανακαλύψτε τη δύναμη
της καινοτόμας ρομποτικής
πλατφόρμας και δημιουργήστε
μαζί με τον Private Banker σας,
τα δικά σας χαρτοφυλάκια.
Μοναδικά, όπως κι εσείς.



/// Piraeus
Private Banking

Μάθετε περισσότερα



piraeusbank.gr