

Carpe Vinum

ΑΘΗ
ΝΕΑ

ΠΡΟΣΩΠΑ

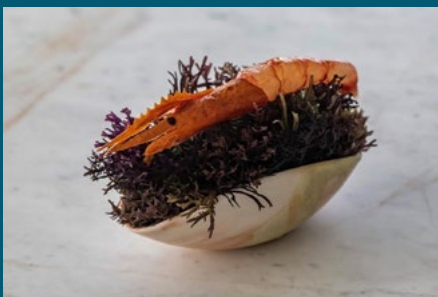
Χρήστος Γκότσης
Κώστας Κατσικαβάλης
Ελένη Κεχρή
Δέσποινα Λόλα
Σοφία Πέρπερα

ΤΑΣΕΙΣ

Παλαιωμένα αποστάγματα
Wine trends
Βιοάνθρακας
Ξινόμαυρο
Μη αλκοολούχο κρασί

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

7 αθηναϊκές κάβες
Τα κρασιά του χειμώνα
Σιάτιστα
Ξενώνας Αγκωνάρι
Μετόχι Χρωμίτσα



COOKIN

by gruppe



SWISS TECHNOLOGY

ILAG[®]
NON STICK[®]
SWISS TECHNOLOGY
ULTIMATE



Σειρά Μαγειρικών Σκευών Cook in με Αντικολλητική Τριπλή Επίστρωση ILAG Ultimate Τεχνολογία και Στυλ στην Κουζίνα σας

Ανακαλύψτε τη σειρά μαγειρικών σκευών Cook in που συνδυάζει την εξαιρετική αντικολλητική τριπλή επίστρωση ILAG Ultimate, ελβετικής τεχνολογίας, για μαγειρέματα χωρίς κόπο και χωρίς να κολλάνε τα φαγητά. Αυτή η προηγμένη τεχνολογία προσφέρει μεγαλύτερη αντοχή και καλύτερη απόδοση κατά το ψήσιμο, εξασφαλίζοντας ότι τα σκεύη σας παραμένουν σαν καινούργια για μεγαλύτερο διάστημα.

Οι χειρολαβές από βακελίτη με ξύλινη βαφή μαλακής αφής προσφέρουν άνετο και ασφαλές κράτημα, προσδίδοντας παράλληλα μια αίσθηση πολυτέλειας και ζεστασιάς στην κουζίνα σας. Ιδανική για όλες τις εστίες, αυτή η σειρά είναι φτιαγμένη για να ανταποκρίνεται σε κάθε ανάγκη, από τις παραδοσιακές εστίες έως τις σύγχρονες επαγωγικές.

Επιλέξτε τη σειρά μαγειρικών σκευών Cook in και απολαύστε την άνεση και την απόδοση που προσφέρει η ελβετική τεχνολογία ILAG, συνδυασμένη με την κομψότητα και τη λειτουργικότητα.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

35
YEARS

Μαγικό Βουνό
MAGIC MOUNTAIN

35 χρόνια από το πρώτο
ελληνικό icon wine,
γιορτάζονται με μια
μοναδική συλλογή που
αποτυπώνει την πορεία
και την εξέλιξη
του «Μαγικού Βουνού»
μέσα στον χρόνο

MAGNUM 1.5L

DOUBLE
MAGNUM 3L

JEROBOAM 5L

BALTHAZAR 12L



www.nicolazaridi.gr

email: info@nicolazaridi.gr
f @ d NicoLazaridiWinery

gruppe®

Η παρέα
γύρω από το



BBQ

δεν χρειάζεται εποχή.

Με το ηλεκτρικό BBQ της Gruppe, η γεύση της σάρας έρχεται σπίτι σου - εύκολα, καθαρά, χωρίς καπνό. Από το κυριακάτικο τραπέζι μέχρι το βραδινό με φίλους, απολαμβάνεις κάθε φορά νόστιμο και υγιεινό ψήσιμο με στιλ.

gruppe - Ζήσε τη στιγμή. Απόλαυσε τη γεύση.

DESIGN WISE

© 2020 Gruppe • info@gruppe.gr • Gruppe • gruppe_design_wise



Emphasis. **Agiorgitiko**



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  

Η ΣΚΗΝΗ ΣΟΥ ΑΝΗΚΕΙ
ΑΠΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕ



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®

A Note from αθηNEA

Υπάρχει ένα διάσημο γράφημα που περιγράφει πώς νιώθουμε όταν βρισκόμαστε στην αρχή μιας εκθετικής αλλαγής. Στην πρώτη ευθεία της καμπύλης έχουμε ακόμη την ψευδαίσθηση ότι τα πράγματα μένουν λίγο-πολύ ίδια – ότι ο ρυθμός της μεταμόρφωσης είναι αντιληπτός, προβλέψιμος, διαχειρίσιμος. Το ανθρώπινο μυαλό έχει μάθει να σκέφτεται γραμμικά. Τι γίνεται, όμως, όταν ο κόσμος μας παύει να εξελίσσεται έτσι;

Στην αθηNEA, αποστολή μας εδώ και χρόνια είναι να παρατηρούμε και να καταγράφουμε αυτή τη μεγάλη αλλαγή. Και όσο περισσότερο εμβαθύνουμε τόσο εντονότερη είναι η αίσθηση ότι βρισκόμαστε σε ένα πραγματικό σημείο καμπής – ότι αυτό που έρχεται τα επόμενα χρόνια είναι σίγουρο ότι θα μας ξαφνιάσει.

Με την επιφύλαξη, λοιπόν, ότι μπορεί να πέφτουμε έξω στις προβλέψεις μας, κρατάμε μια ακόμη βεβαιότητα: ότι όσα κι αν αλλάξουν, κάποια πράγματα θα παραμείνουν ακλόνητα. Η ανάγκη των ανθρώπων να μοιράζονται, να συνδέονται, να απολαμβάνουν.

Οι ώρες της ημέρας θα παραμείνουν 24. Οι αισθήσεις μας θα παραμείνουν 5. Οι άνθρωποι θα συνεχίσουν να αναζητούν εμπειρίες που γεμίζουν αυτές τις 24 ώρες και χαράζουν μια ξεχωριστή θέση στη –μακρύτερη από ποτέ– ζωή τους. Θα συνεχίσουν να κυνηγούν στιγμές που κάνουν τις καρδιές να σκιρτούν, τα μάτια να λάμπουν και τους γευστικούς κάλυκες να συγκινούνται.

Αυτό είναι το δικό μας στοίχημα. Και γι' αυτό πιστεύουμε πως ο κόσμος της γαστρονομίας –όσο κι αν αλλάξει– όχι μόνο θα διατηρήσει τη σημασία του, αλλά θα την ενισχύσει.

Καθώς κλείνουμε την πόρτα στο 2025 και την ανοίγουμε στο αύριο, ας φανταστούμε μαζί ένα μέλλον που θα κρατήσει εκείνα τα θεμελιωδώς ανθρώπινα στο επίκεντρό του.



διορατικός -ή -ό

*που έχει την ικανότητα να αντιλαμβάνεται τη ροή των εξελίξεων
και να σχηματίζει αντίληψη για το πώς θα είναι τα πράγματα στο μέλλον*

Βρισκόμαστε σ' ένα σταυροδρόμι για το μέλλον της Ελλάδας αλλά και του πλανήτη.

Για να κατανοήσουμε την κομβικότητα της συγκυρίας, να παρακολουθήσουμε τις ραγδαίες εξελίξεις, αλλά και να αντιληφθούμε εγκαίρως τη θέση μας σε αυτές, έχουμε ανάγκη από οργανισμούς που ξεφεύγουν από τα στεγανά άλλων εποχών.

Που κάνουν νέα πράγματα, που βλέπουν τον κόσμο σφαιρικά, που αξιοποιούν καινοτόμα εργαλεία και εξελίσσονται συνέχεια, με στόχο να διαμορφώσουν έγκαιρα την αντίληψή τους για το τι έρχεται.

Η αθηNEA είναι ένας οργανισμός που έχει τα μάτια του στραμμένα στο μέλλον.

Το flagship προϊόν της είναι το βραβευμένο, ομώνυμο newsletter που δεκάδες χιλιάδες συνδρομητές λαμβάνουν καθημερινά. Ανοίγει δρόμο στη θορυβώδη επικαιρότητα και αναδεικνύει όλα όσα αξίζει να παρακολουθεί κανείς σε ημερήσια βάση για να είναι ουσιαστικά ενημερωμένος.

Την ενημέρωση των αναγνωστών μας αγκαλιάζουν ακόμα τα vertical newsletters της αθηNEAs για μια σειρά από θεματικές, οι έρευνές μας, τα άρθρα στο portal μας, τα τηλεοπτικά docuseries στα οποία συμμετέχουμε, τα infographics και τα e-books μας και, φυσικά, το περιοδικό που κρατάτε στα χέρια σας, το Carpe Vinum, μια έκδοση που κυκλοφορεί δυο φορές τον χρόνο και είναι αφιερωμένη στη γαστρονομία.

Εμπλουτίζουμε την καθημερινότητα του κοινού μας με ερεθίσματα που τους κάνουν να σκέφτονται διαφορετικά, επιδιώκουμε να είμαστε ως μέσο ενημέρωσης εκείνο που επιλέγει μια νέα γενιά Ελλήνων –δυναμική, μορφωμένη, εξωστρεφής και απαιτητική– που αναζητά μια ολοκληρωμένη ενημέρωση προσανατολισμένη στα δικά της ενδιαφέροντα.

**Ανακαλύψτε τον κόσμο της αθηNEAs σήμερα κιόλας,
κάνοντας δωρεάν εγγραφή στο newsletter**

a8inea.com/signup

Carpe Vinum

VOL. 15

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη

Αρχισυντάκτρια: Μαρία Τριτάρη

Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας

Art Director: Όλγα Αντωνέα

Συντακτική Ομάδα: Άννα Ανδρουλάκη, Λώρα Αργυροπούλου, Φανή Αργυροπούλου,
Λώρα Βουτσικάκη, Στέφανος Κόγιας, Δέσποινα Λόλα, Αλέξανδρος Παπανδρέου, Τίνα Παπασίνου,
Δέσποινα Ράμμου, Ρία Σπύρου, Νικόλας Σωτηρόπουλος, Μαρία Τριτάρη, Ανέστης Χαϊτίδης

Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας

Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου

ISSN 2732-981X

INSPIRED
BY NATURE
CRAFTED
BY HUMAN
HANDS



Krifa
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr

Περιεχόμενα

	Η Ελένη Κεχρή Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	14		4 Κόκκινα για Κάθε Κάβα	104
	Παλαιωμένα Οινικά Αποστάγματα	18		Μη Ρίχνεις Στάχτη στα Μάτια! (Εκτός αν Είναι από την Αίτνα)	108
	Σοφία Πέρπερα: Πρέσβειρα του Ελληνικού Κρασιού στον Κόσμο	34		Μετόχι Χρωμίτσα: Το Άγιον Όρος στο Ποτήρι	112
	Έπτά Αθηναϊκές Κάβες που Ξεχωρίζουν	40		Βαρέλια που Ζουν Πολλές Ζωές	116
	Wine Trends: Ο Κλάδος του Κρασιού Μεταμορφώνεται	52		Τι Κάνει Ένα Κρασί Συγκλονιστικό;	120
	Σιάτιστα: Μια Αρχόντισσα στη Μακεδονία	56		Στα Γρεβενά των Μανιταριών και των Χαμένων Ευκαιριών	124
	5 Μικρά Διηγήματα για 5 Κρασιά του Χειμώνα	62		Σαββατιανό: Το Terroir της Αττικής στο Ποτήρι μας	130
	Ξενώνας Αγκωνάρι: Ορμητήριο για τον Δήμο Αμυνταίου	68		Νομός Σερρών: Χίλια Πρόσωπα σε Τέσσερις Εποχές	136
	Από τη Θράκη ως την Κρήτη: Ο Χειμώνας Μέσα από 8 Ελληνικά Κρασιά	72		Ληλάντια Γη: Ένα «Ζωντανό» Αγρόκτημα στην Εύβοια	142
	Ο Τρύγος στη Σάμο Είναι μια Μεγάλη Γιορτή	78		Βιοάνθρακας: Το Κάρβουνο που Σώζει το Κλίμα	146
	Νάουσα: Ο Τόπος Πίσω από Ένα Ποτήρι Ξινόμαυρο	82		Μέλι Ατόφιο από τις Καστανιές του Αγίου Όρους	150
	Ξάνθη: Παρτιτούρα Πολιτισμών	88		Χρήστος Γκότσης: «Το Μέλλον της Γαστρονομίας Είναι Ευοίωνο»	156
	Τι Κρύβεται Πίσω από Ένα Αστέρι Michelin;	96		Το Αλφαβητάρι του Οίνου	160
	Μη Αλκοολούχο Κρασί: Καινοτομία ή Ιεροσυλία;	100		Οι Συνταγές του Χειμώνα	165



Κάτι περισσότερο από μια απλή ετικέτα...

Μια μοναδική διαδικασία που ντύνει το προϊόν σας και το ανυψώνει σε άλλα επίπεδα

Πρωταρχικό ρόλο έχει η ψηφιακή μας τεχνολογία

Διαφορετικές νότες και εφέ που τροφοδοτούνται από πλήθος σύγχρονων τεχνικών, όπως θερμοτυπία, μεταξοτυπία, ανάγλυφα και πολλά άλλα

Εμπνευσμένη και οραματική ηγεσία, υγιής οργάνωση λειτουργώντας στο πλαίσιο ISO 9001 εγγυώνται ένα ποιοτικό αποτέλεσμα που σίγουρα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις σας

Σύνθεση από την καρδιά και το μυαλό μας

ΑΠΟΔΙΔΟΥΜΕ. ΚΑΙ ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΣΤΟ ΠΛΑΙ ΣΑΣ.



selloplast

WINE & FOOD PRINTING LABELS



ΧΡΟΝΙΑ - YEARS

EggInox: Καινοτομία με Σεβασμό στην Πρώτη Ύλη



EGGINOX

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τα προϊόντα EggInox για την ευελιξία και την αξιοπιστία τους.

Ωοειδές σχήμα και ανοξείδωτος χάλυβας: ένας συνδυασμός που συμβάλλει στην ανάδειξη των φυσικών αρωμάτων του κρασιού.

Ο πρωτοποριακός και εκλεπτυσμένος σχεδιασμός παντρεύεται με μια σειρά από πλεονεκτήματα που εγγυώνται τον σεβασμό στην πρώτη ύλη.

Το σχήμα αυγού εξασφαλίζει τη μόνιμη κίνηση του κρασιού και αναδεικνύει την έκφραση του terroir. Με τη φυσική ανάδευση της οινολάσπης εξασφαλίζεται μοναδική και αναλλοίωτη ισορροπία κατά την οινοποίηση, τόσο των λευκών όσο και των ερυθρών κρασιών, και υπογραμμίζεται ο μοναδικός χαρακτήρας τους.

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304, με την εσωτερική επιφάνεια γυαλισμένη με BA και με ελάχιστη τραχύτητα ώστε να διευκολύνεται η αφαίρεση των τρυγιών, δεν έχει άμεση επίδραση στη δομή και στο pH του κρασιού, αντίθετα συνεισφέρει στην αύξηση της πολυπλοκότητας τονίζοντας τη γεύση.

Στη δεξαμενή EggInox μπορείτε να οινοποιήσετε, να παλαιώσετε ή και να αποθηκεύσετε κρασί κάτω από βέλτιστες συνθήκες υγιεινής, να αναδείξετε νέες και μοναδικές εκφράσεις κάθε ποικιλίας ή blend, δημιουργώντας μια ξεχωριστή, premium γεύση.

Επιπλέον, μπορείτε να ελέγχετε τη θερμοκρασία με πρόσθετη πλάκα ψύξης, ενώ το σχετικά μικρό βάρος του, σε μια σειρά από διάφορα μεγέθη, καθιστά αυτό το «ευέλικτο εργαλείο» παραγωγής κρασιού εύκολο στη μετακίνηση.



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

Απολαύστε Υπεύθυνα



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION



Η Ελένη Κεχρή Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η Ελένη Κεχρή ανήκει στη νέα γενιά οινοποιών που τόλμησαν να επαναπροσδιορίσουν την ταυτότητα της ρετσίνας. Με σπουδές στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών της Πολυτεχνικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου και Οινολογίας στο Bordeaux, σήμερα, με βαθιά αγάπη για την παράδοση της οικογένειάς της, οδηγεί το Οινοποιείο Κεχρή σε μια εποχή δημιουργικής αναγέννησης.

Μέσα από το project 1979wines, ένα εγχείρημα αφιερωμένο στην έρευνα, την αειφορία και την ανάδειξη της σύγχρονης ρετσίνας, επιχειρεί να αποκαλύψει τη λεπτότητα και την πολυπλοκότητα που πάντα έκρυβε το παρεξηγημένο αυτό κρασί.

Μέσα από το Ερωτηματολόγιο του Προυστ, στο οποίο απάντησε για την αθηΝΕΑ, μας δίνει την ευκαιρία να τη γνωρίσουμε καλύτερα και να ανακαλύψουμε στοιχεία του χαρακτήρα της.

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Καλοκαίρι, βόλτα στη θάλασσα με τον σκύλο και την οικογένειά μου.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Η ηρεμία μέσα μου.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Σήμερα το πρωί και κάθε μέρα με τις γκριμάτσες του Λεοντάκου, του σκύλου μου.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Η δημιουργικότητα.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Η ανυπομονησία

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Στα λάθη που δεν γίνονται με σκοπιμότητα.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Χθες. Έχασα πρόσφατα μια πολύ αγαπημένη μου «αδελφή».

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Με την Έλλη Λαμπέτη.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Ο άνδρας μου και οι άνθρωποι που φροντίζουν τα παιδιά και τα ζώα.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Είναι τρία, στον Νέο Μαρμαρά, στο σπίτι μου, στο Bordeaux, όπου σπούδασα, γιατί λατρεύω τη Γαλλία, και στην αγαπημένη μου Κύθνο.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Ο Όμηρος



Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άνδρα;

Τη λεβεντιά με τους σημερινούς όρους, την ευθύτητα και την ανάληψη της προσωπικής ευθύνης.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Την καλοσύνη, την ανεξαρτησία, την υποστηρικτικότητα.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Ο Χατζηδάκις και ο Wolfgang Amadeus Mozart.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Το «Nothing Matters» από το γυναικείο συγκρότημα The Last Dinner Party.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Η «Μικρά Αγγλία» της Ιωάννας Καρυστιάνη.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

«The Big Blue». Ήμουν παιδί.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Νικηφόρος Λύτρας.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Αυτό αλλάζει ανάλογα με την εποχή. Σήμερα που μιλάμε είναι το λεμονί. Πάντα ντύνω το σπίτι μου με τα χρώματα και τα φυτά της εποχής και αλλάζω θέση στα αντικείμενα.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Που αντιστάθηκα στη φθορά της τοξικότητας και προχώρησα με την αλήθεια μου, πολλή προσπάθεια και, φυσικά, με κόστος.

Τα 16 χρόνια που αφιέρωσα μέχρι να φτάσω στην αποφοίτηση της ψυχοθεραπείας μου.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Bloody Mary ή κάποιο καλό Ασύρτικο – συχνά είναι ρετσίνα, ανάλογα με τη διάθεση και τη συνοδεία.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Που δεν έκανα ψυχοθεραπεία νωρίτερα.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Την υποκρισία και την ανάγκη για προβολή.

Όταν δεν ασχολείστε με τον κόσμο του κρασιού, ποια είναι η αγαπημένη σας ασχολία;

Η διακόσμηση και τα τελευταία χρόνια ο χορός.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Μη φύγω χωρίς να ζήσω πραγματικά. Μη χάσω τον χρόνο μου άσκοπα.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Δεν λέω ψέματα. Αν το κάνω, φαίνεται στο πρόσωπό μου. Όσες λίγες φορές έχει χρειαστεί ήταν για να προστατευτώ.

Ποιο είναι το μότο σας;

C'est la vie.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Ήρεμα στον ύπνο μου. Κυρίως με ενδιαφέρει πώς θα ζήσω. Με σεβασμό σε εμένα και το δώρο της ζωής.

Εάν συνέβαινε να συναντήσετε τον Θεό, τι θα θέλατε να σας πει;

Γιατί τόσοσ πόλεμος.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Ο πόλεμος στον πλανήτη.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Η ζωή μου.

Αν μπορούσε ο χρόνος να κολλήσει στη στιγμή που δεν θα ξεχάσετε ποτέ, η οποία συνοδεύεται από τη συνολική εμπειρία ενός κρασιού, ποια είναι αυτή; Ποιο είναι το συγκεκριμένο κρασί;

Ήταν το 2021, όταν δοκίμασα το πρώτο ερευνητικό κρασί που δημιουργήθηκε με αειφορικό ρετσίνι. Από οινολογική άποψη ήταν σαν να άνοιξε μπροστά μου ένας νέος δρόμος. Σε προσωπικό επίπεδο, ήταν τα καλοκαίρια της παιδικής μου ηλικίας μέσα σε ένα ποτήρι.

THE PLACE TO STUDY **WINE**



WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ



Πιστοποιημένη παγκοσμίως κύρους οινική εκπαίδευση
για τον οινόφιλο και τον επαγγελματία.

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



www.wspc.gr



Παλαιωμένα Οινικά Αποστάγματα

ΤΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Πολλές φορές φέρνουμε την Ιταλία ως παράδειγμα προς μίμηση για τις εξαιρετικές της γκράπες, αλλά και για το πώς κατάφερε να αναδείξει ένα «υποπροϊόν» της οινοποίησης σε ένα must για κάθε εστιατόριο ανά τον κόσμο που σέβεται τον εαυτό του.

Ωστόσο, αυτό που συνέβη με το τσίπουρο στην Ελλάδα είναι εξίσου –αν όχι περισσότερο– εντυπωσιακό. Ξέρατε, για παράδειγμα, ότι πριν από το 1989 δεν υπήρχε καθόλου εμφιαλωμένο τσίπουρο στην αγορά; Μάλιστα, η παραγωγή του ήταν ουσιαστικά απαγορευμένη. Έως τότε, επιτρεπόταν μόνο η κατ' ιδίαν απόσταξη, αποκλειστικά για προσωπική χρήση και υπό την προϋπόθεση ότι ο παραγωγός ήταν αμπελουργός. Οπότε μην απορείτε γιατί δεν έχουμε παλαιωμένα αποστάγματα 20, 30 ή 40 ετών και γιατί οι Ιταλοί, που φέραμε ως παράδειγμα, είναι τόσο μπροστά με την γκράπα τους.

Η επαγγελματική παραγωγή αμπελοοινικών αποσταγμάτων είναι, λοιπόν, ένα σχετικά πρόσφατο «σπορ» και ακόμη πιο πρόσφατο είναι αυτό των παλαιωμένων αποσταγμάτων.



Όταν δούλευα στον Τσάνταλη, προς τα τέλη της δεκαετίας του '90, θυμάμαι καθαρά τη στιγμή που η ιστορική αυτή οινοποιία-αποσταγματοποιία παρουσίασε στην αγορά το πρώτο παλαιωμένο απόσταγμα σταφυλιού. Λίγο αργότερα εμφανίστηκε και ο Κώστας Λαζαρίδης με το Methexis, ανοίγοντας τον δρόμο για να ακολουθήσουν σιγά σιγά και άλλοι.

Τα βήματα που έκανε η ελληνική αποσταγματοποιία είναι τεράστια και το μέλλον προβλέπεται ακόμη πιο συναρπαστικό, αρκεί βέβαια ο κρατικός μηχανισμός να φανεί λίγο πιο ευέλικτος, καθώς η αυστηρότητα με την οποία αντιμετωπίζει τους παραγωγούς δεν τους επιτρέπει να πειραματιστούν ή να καινοτομήσουν.

Αξίζει να τονιστεί πως πολλά εξαιρετικά αποστάγματα δεν φτάνουν ποτέ στην αγορά. Οι περισσότεροι οινοπαραγωγοί επιλέγουν να παραμείνουν στο καθεστώς της χωρικής απόσταξης και να διαθέτουν το προϊόν τους χύμα από το να μπλέξουν με την αδιανόητη γραφειοκρατία και να προβούν σε δέσμευση κεφαλαίου. Έχω δοκιμάσει αρκετά τέτοια «χύμα» αποστάγματα παγκόσμιας κλάσης, ωστόσο, δυστυχώς, δεν υπάρχει σαφές νομοθετικό πλαίσιο που να καθορίζει το πρωτόκολλο εμφιάλωσης παλαιωμένων αποσταγμάτων στην Ελλάδα, ακόμη και για εκείνον που θα ήταν διατεθειμένος να επενδύσει σε αυτήν.

Και Λίγη Τσιπουρογνωσία

Τσίπουρο: Είναι το απόσταγμα των «τσίπουρων» στην ηπειρωτική Ελλάδα ή των «τσίκουδων» στην Κρήτη, δηλαδή της ζυμωμένης φλούδας των σταφυλιών μετά τη χρήση τους στην οινοποίηση. Σε αυτή

την κατηγορία ανήκει και η ιταλική γκράπα. Το τσίπουρο έχει μειωμένο Ειδικό Φόρο Οινοπνεύματος, όπως και το ούζο, γι' αυτό είναι συνήθως πολύ φθηνότερο από τις άλλες κατηγορίες που αναφέρονται εδώ.

Απόσταγμα σταφυλιού: Είναι το απόσταγμα από ολόκληρο το σταφύλι, το οποίο έχει υποστεί ζύμωση. Άρα δεν είναι υποπροϊόν της οινοποίησης και έχει τον ίδιο Ειδικό Φόρο Οινοπνεύματος με όλα τα αλκοολούχα, όπως π.χ. το ουίσκι ή το ρούμι.

Απόσταγμα οίνου: Είναι το απόσταγμα έτοιμου κρασιού. Τα πιο γνωστά παλαιωμένα αποστάγματα οίνου είναι τα γαλλικά κονιάκ και αρμανιάκ.

Στην Ελλάδα παράγουμε εξαιρετικά αποστάγματα σε όλες τις παραπάνω κατηγορίες. Ορισμένα από αυτά –που είναι, κατά τη γνώμη μου, μεταξύ των κορυφαίων– παρουσιάζονται σε αυτό το άρθρο. Ωστόσο, βασικός μας στόχος είναι να αναδείξουμε τη δυναμική τους ως σοβαρές εναλλακτικές προτάσεις απέναντι στα εισαγόμενα παλαιωμένα ποτά, όπως το ουίσκι, το ρούμι ή η γκράπα [οι γκράπες είναι όλες παλαιωμένες;].

Ποτά που, με την ισχυρή στήριξη πολυεθνικών κολοσσών, κυριάρχησαν στην αγορά ήδη από την εποχή του Λάμπρου Κωνσταντάρ, εκείνου που μας μύησε στο «σκοτς». Ίσως, λοιπόν, έχει φτάσει η ώρα οι σύγχρονοι Έλληνες αποσταγματοποιοί να βρουν έναν εξίσου ευρηματικό τρόπο, ώστε οι «Κωνσταντάρες» του σήμερα να ζητούν στα μπαρ ένα «παλαιωμένο τσιπουράκι». Γιατί όχι;





Ηπειρωτικό, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Οινοποιείο Ζοίνος

Ποικιλία: Ντεμπίνα
Περιοχή: Ζίτσα, Ήπειρος
Αλκοολικός τίτλος: 42%
Τιμή: ~ 25 €



Η Συνεταιριστική Οινοποιία Ηπείρου ZOINOS αποδεικνύει στην πράξη ότι ένα συνεταιριστικό μοντέλο μπορεί να είναι και ποιοτικό και οικονομικά βιώσιμο. Εδώ και δεκαετίες διατηρεί ζωντανή την ΠΟΠ ζώνη της Ζίτσας και προβάλλει την τοπική ποικιλία Ντεμπίνα σε όλα τα μήκη και τα πλάτη του κόσμου.

Η Ντεμπίνα είναι αναμφίβολα μία από τις πιο χαρακτηριστικές ποικιλίες – όχι μόνο για τα τραγανά, φρουτώδη λευκά κρασιά που δίνει, αλλά και για την παραγωγή πολύ ποιοτικού τσίπουρου, το οποίο έχει αποκτήσει φανατικούς φίλους πέρα από τα όρια της Ηπείρου.

Το παλαιωμένο τσίπουρο, βέβαια, είναι μια άλλη ιστορία και η Ζοίνος τα κατάφερε και σε αυτό πολύ καλά. Πρόκειται για μονοποικιλιακό απόσταγμα στεμφύλων Ντεμπίνας, το οποίο ωριμάζει για ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια.

Το χρώμα του είναι μέτριας έντασης κεχριμπαρένιο. Αρωματικά, κυριαρχεί η φλούδα πορτοκαλιού – τόσο φρέσκου όσο και γλυκού του κουταλιού. Η παρουσία ποιοτικού βαρελιού γίνεται προοδευτικά αντιληπτή, με νότες βανίλιας και γλυκών μπαχαρικών. Ακολουθούν αρώματα από κόκκινο μήλο, συκαλάκι γλυκό, σοκολάτα υγείας και αρμπαρόριζα. Στο στόμα, απαλό και βελούδινο. Σε κερδίζει με τη φινέτσα του και όχι με την ένταση, γι' αυτό μου αρέσει περισσότερο όταν συνοδεύει μεζεδάκια.

Πωτήσαμε την κυρία Ελένη Σίντου, υπεύθυνη παραγωγής της Ζοίνος:

Η Ντεμπίνα είναι αναμφίβολα μια από τις πιο χαρακτηριστικές ποικιλίες σταφυλιού για την παραγωγή

τσίπουρου και η Ζοίνος ήταν από τις πρώτες που το κατάλαβαν και επένδυσαν σε αυτήν. Η παραγωγή παλαιωμένου τσίπουρου, ωστόσο, είναι μια εντελώς διαφορετική υπόθεση.

Υπάρχει διαφοροποίηση στη διαχείριση της πρώτης ύλης ή στην απόσταξη όταν ο στόχος είναι η παλαίωση; Και, τελικά, τι είναι αυτό που κάνει την Ντεμπίνα τόσο ξεχωριστή για την παραγωγή αποσταγμάτων;

Η Ντεμπίνα, δεμένη με το μικροκλίμα της Ζίτσας, είναι λευκή ποικιλία που καλλιεργείται από παλιά στην ορεινή Ήπειρο. Ωριμάζει αργά, δίνει κρασιά με μέτριο αλκοόλ, μέτριο σώμα, χαρακτηριστική οξύτητα, ζωντάνια και φρεσκάδα.

Ξεχωρίζει στην παρασκευή αποσταγμάτων χάρη στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της, που την κάνουν ιδανική για την παραγωγή τους. Το άρωμά της είναι διακριτικό και λεπτό, με νότες εσπεριδοειδών, μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθέων. Το σώμα της δεν είναι ιδιαίτερα πλούσιο, ενώ τα στέμφυλά της, αν και πλούσια σε σάκχαρα, είναι φτωχά σε τανίνες. Έτσι, τα αποστάγματα που παράγονται από την Ντεμπίνα ξεχωρίζουν για τη ζωντάνια, τη φρεσκάδα, την οξύτητα και τη μαλακή, κομψή αίσθησή τους στο στόμα.

Η βασική διαφορά ανάμεσα στο απλό και το παλαιωμένο ηπειρωτικό τσίπουρο ξεκινά από την επιλογή της πρώτης ύλης. Για την παραγωγή του παλαιωμένου τσίπουρου χρησιμοποιείται κυρίως η Ντεμπίνα, ενώ στο απλό τσίπουρο η πρώτη ύλη προέρχεται και από τις υπόλοιπες λευκές ηπειρωτικές ποικιλίες. Αυτή η διαφορά στην ποικιλία των σταφυλιών επηρεάζει τόσο το αρωματικό όσο και το γευστικό προφίλ του τελικού αποσταγματος.

Η απόσταξη και για τα δύο προϊόντα είναι αργή, διπλή, σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες. Στο απλό τσίπουρο, μετά την απόσταξη ακολουθεί ωρίμανση για μικρό χρονικό διάστημα σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Στη συνέχεια, το προϊόν σταθεροποιείται, φιλτράρεται και εμφιαλώνεται.

Στο παλαιωμένο απόσταγμα, η ωρίμανση γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για περίπου έναν χρόνο. Η επαφή με το ξύλο το εμπλουτίζει με νότες βανίλιας, ξηρών καρπών και μπαχαρικών, ενώ το χρώμα του αποκτά κεχριμπαρένια απόχρωση. Η αίσθηση της αλκοόλης γίνεται πιο απαλή, με πιο σύνθετη και μακρά επίγευση. Το αποτέλεσμα είναι ένα πολύπλοκο απόσταγμα, με διακριτικό και φίνο χαρακτήρα, που ξεχωρίζει για την καθαρότητά του. Τα παραπάνω χαρακτηριστικά καθιστούν τα αποστάγματα από Ντεμπίνα το σήμα κατατεθέν του ηπειρωτικού αμπελώνα.



Tsipouro Aged, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Αποστακτήριο Κατσάρος

Ποικιλία: Μοσχάτο Τυρνάβου
Περιοχή: Τύρναβος, Θεσσαλία
Αλκοολικός τίτλος: 40%
Τιμή: ~ 49 €



Όταν ένας Έλληνας παραγωγός βραβεύεται για τα αποστάγματά του ήδη από το 1889 και μπορεί να υπερηφανεύεται ότι είναι ο πρώτος παραγωγός ούζου στον κόσμο, τότε και το παλαιωμένο του τσίπουρο σίγουρα δεν είναι τυχαίο.

Ο Νίκος Κατσάρος, που αντιπροσωπεύει την τέταρτη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης στον Τύρναβο, έχει επενδύσει στην ποιότητα και έχει σημειώσει μεγάλη επιτυχία στις εξαγωγές, όπου διακινείται το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του. Το παλαιωμένο του τσίπουρο παράγεται φυσικά από Μοσχάτο Τυρνάβου (ή Αμβούργου κατ' άλλους) και έχει ωριμάσει τουλάχιστον 3 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Το χρώμα του είναι το κεχριμπαρένιο του παλιού χρυσού. Το μπουκέτο του είναι πολύ πλούσιο και έντονο, με αρώματα δρύινου ξύλου, σακχαρωμένων και καβουρντισμένων ξηρών καρπών, αποξηραμένης μπανάνας και βερίκοκου, αίσθηση μελομακάρονου και ποιοτικής σοκολάτας γάλακτος. Γεμάτο και βελούδινο στο στόμα αρχικά, ακολουθεί μια έκρηξη αρωμάτων, ενώ γίνονται αισθητές και οι τανίνες του βαρελιού, χαρίζοντάς του μακρά επίγευση.

Μπορεί κανείς να το απολαύσει σκέτο ή με ξηρούς καρπούς – αν και εγώ το απολαμβάνω με κρεατοπαρασκευές, όπως σύγκλινο ή προσούτο.

Ρωτήσαμε τον Νίκο Κατσάρο, εκπρόσωπο της τέταρτης γενιάς στην αποσταγματοποιία-οινοποιία Κατσάρου:

Γνωρίζω ότι είσαι ιδιαίτερα δραστήριος με τα αποστάγματά σου και στο εξωτερικό – σε έχω δει σε εκθέσεις ακόμη και στην Κίνα! Ποια είναι η ανταπόκριση του διεθνούς κοινού στο παλαιωμένο τσίπουρο; Υπάρχουν διαφορές ανάλογα με τη χώρα;

Είμαστε, πράγματι, δραστήριοι σε πολλές χώρες. Το παλαιωμένο τσίπουρο είναι απόσταγμα παρόμοιο με το κονιάκ, αυτού του ευγενούς ποτού με την πολύ μεγάλη αξία και υπεραξία, που είναι διαδεδομένο παγκοσμίως, καθώς εδώ και χρόνια έχει εξαπλωθεί μέσω σπουδαίων εταιρειών και διανομέων. Η φιάλη μας έχει αντίστοιχη οπτική εμβέλεια και κερδίζει εύκολα τις εντυπώσεις – αυτό είναι το feedback που λαμβάνουμε.

Η Ευρώπη, αν και πολύ εξοικειωμένη με το κονιάκ, αρχίζει να γνωρίζει και το παλαιωμένο τσίπουρο. Στην Ασία, είναι μεταξύ των special ποτών που μπορεί να έχει κάποιος στο τραπέζι του.

Μας έχει τύχει, μάλιστα, σε έκθεση στην Κίνα να θέλουν να αγοράσουν ολόκληρο το απόθεμα που είχαμε εκείνη τη στιγμή! Φυσικά δεν ανταποκριθήκαμε, γιατί θα χάναμε τη ροή που έχει αποκτήσει το απόσταγμά μας με όλους τους υπόλοιπους πελάτες, παρότι η τιμή που είχαμε δώσει ήταν «προκλητικά» υψηλή.



Lord Amber Aged 7 Years, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Οινοποιείο-Αποστακτήριο Βλαδίκας

Περιοχή: Σέρρες, Θεσσαλονίκη
Αλκοολικός τίτλος: 41%
Τιμή: ~ 33 €



Η περιοχή των Σερρών διαθέτει έναν αρκετά μεγάλο, αλλά και άγνωστο στο ευρύ κοινό αμπελώνα. Και να που ένας κατά βάση αποσταγματοποιός ήρθε να αναδείξει μέσα από τα μονοποικιλιακά του τσίπουρα και αποστάγματα τον αμπελοοινικό πλούτο της περιοχής.

Ο Νίκος Βλαδίκας και η οικογένειά του είναι κατά βάση αμπελουργοί. Ήταν εκείνος που οραματίστηκε τη μονοποικιλιακή απόσταξη σταφυλιών από ποικιλίες που κατά κύριο λόγο ο ίδιος καλλιεργεί. Κοϊνιάρικο, Λημνιό και Μαυροτράγανο είναι μερικές μόνο από τις ποικιλίες που αποστάζει, τις οποίες αναμένεται να δούμε και σε παλαιωμένη έκδοση στο μέλλον. Προς το παρόν, διαθέτει δύο παλαιωμένα τσίπουρα με την επωνυμία Lord Amber: ένα 5 ετών και ένα 7 ετών. Το δεύτερο είναι και εκείνο που παρουσιάζεται εδώ.

Το έντονο και βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα σε προ-ιδεάζει για κάτι πολύ έντονο στη μύτη, ωστόσο η πραγματικότητα εκπλήσσει ευχάριστα, αφού σε κερδίζει η λεπτότητα απόδοσης των αρωμάτων, η φινέτσα, αλλά και η πολυπλοκότητα. Πέρα από τα γλυκά αρώματα που περιμένεις να του έχει προσδώσει η επταετής παραμονή του στο βαρέλι, χαϊδεύει

τη μύτη με βοτανικές νότες όπως αυτή του φασκόμηλου, δροσερές όπως του πορτοκαλιού, αλλά και γλυκές όπως της σοκολάτας και του μάρζιπαν. Στη γεύση, η μακρόχρονη παλαίωση γίνεται πιο έντονα αισθητή. Είναι μαλακό, αλλά με διακριτές τανίνες, που του προσδίδουν όγκο και δομή. Πρόκειται για ένα απόσταγμα που μπορεί να καταναλωθεί όπως ένα εξαιρετικό ουίσκι ή ρούμι.

Ξηροκάρπια, αποξηραμένα φρούτα και σοκολάτα υγείας είναι τα ταίρια που θα έβαζα δίπλα του – όχι ότι δεν θα το απολαύσετε και με καπνιστά του βουνού ή του νερού.

Ρωτήσαμε τον Νίκο Βλαδίκας, Διευθύνοντα Σύμβουλο της Βλαδίκας Winery-Distillery:

Αν και παράγεις μια εξαιρετική σειρά από λευκά μονοποικιλιακά αποστάγματα, το παλαιωμένο σου επέλεξες να είναι blend. Πώς οδηγήθηκες σε αυτή την απόφαση; Σκέφτεσαι στο μέλλον να βγάλεις και μονοποικιλιακά παλαιωμένα;

Ξεκίνησα με το blend γιατί το διάφανο τσίπουρο διπλής απόσταξης που είχα στα χέρια μου είχε εξαιρετικό χαρακτήρα.

Αφού προχώρησα στη δημιουργία μονοποικιλιακών αποσταγμάτων και αυτά «δοκιμάστηκαν» με επιτυχία, ακολούθησα πλέον και τον δρόμο της μονοποικιλιακής παλαίωσης. Ξεκίνησα, μάλιστα, με την παγκοσμίως μοναδική αναβιωμένη σερραϊκή ποικιλία Κοϊνιάρικο, την οποία παλαιώνω τόσο σε γαλλικά δρύινα βαρέλια όσο και σε αμερικανικά, για να διαπιστώσω ποιος τύπος ξύλου της ταιριάζει καλύτερα.

Βρίσκονται ήδη σε παλαίωση αποστάγματα από Λημνιό, Ασύρτικο και Syrah, ενώ για πρώτη φορά φέτος θα ξεκινήσω και την παλαίωση του Μαυροτράγανου.



Abelon Single Cask Organic Grape Spirit, Απόσταγμα Σταφυλής, Αμπελουργικός Οίκος Καζάκη

Περιοχή: Νέα Γωνιά, Χαλκιδική
Αλκοολικός τίτλος: 45%
Τιμή: ~ 280 €



Όταν ένας Έλληνας παραγωγός βραβεύεται για τα Η οικογένεια Καζάκη, την οποία γνωρίζω προσωπικά από τα μέσα της δεκαετίας του '90, είναι πραγματικό φαινόμενο. Από τα πρώτα τους βήματα, με έναν βιολογικό αμπελώνα Σουλτανίνας στη Νέα Γωνιά Χαλκιδικής, παρήγαν σχεδόν οτιδήποτε μπορούσε να προσφέρει το αμπέλι – εκτός από κρασί και απόσταγμα. Αμπελόφυλλα, τα περίφημα ντολμαδάκια της Μαριάννας, γλυκό κουταλιού σταφύλι, ακόμα και κληματσίδες τουρσί.

Δεκαετίες αργότερα ήρθε ακόμη ένα προϊόν από αυτόν τον αμπελώνα και αυτό δεν ήταν κρασί. Ήταν ένα εξαιρετικό, γαστρονομικό απόσταγμα σταφυλιού. Το πιο πρόσφατο δημιούργημά τους είναι το Abelon, ένα απόσταγμα παλαιωμένο για 5 χρόνια, το οποίο έγινε και το ακριβότερο της κατηγορίας του στην ελληνική αγορά, με τιμή στο ράφι που αγίζει τα 280 ευρώ.

Το χρώμα του είναι μέτριο προς έντονο κεχριμπαρένιο. Το άρωμα, πολυδιάστατο και ιδιαίτερο: νότες βανίλιας μπλέκονται ευχάριστα με εκείνες της

σοκολάτας, του ταμπάκου, του κρίταμου και του εστραγκόν. Οι 45 βαθμοί δεν γίνονται αντιληπτοί στο στόμα. Αντίθετα, το απόσταγμα είναι βελούδινο, στρογγυλό, με επιπλέον αρώματα αυτά του κόκκινου πιπεριού και της μαστίχας Χίου.

Ιδανικά, του ταιριάζει ένα τζάκι, ένα πούρο και καλή παρέα.

Ρωτήσαμε τον Πάγκαλο Καζάκη, Production & Finance Manager της Kazakis House of Viticulture:

Παράγετε ένα ιδιαίτερο απόσταγμα, αλλά και ένα από τα πιο ακριβά της ελληνικής αγοράς. Ποιες είναι τα ποιοτικά στοιχεία που δικαιολογούν αυτή την τιμή; Ο καταναλωτής αντιλαμβάνεται την αξία του;

Παράγουμε το Abelon ακολουθώντας τους δύο βασικούς πυλώνες της φιλοσοφίας μας: πρώτον, χρησιμοποιούμε μόνο τις καλύτερες πρώτες ύλες και, δεύτερον, ό,τι κάνουμε –από την καλλιέργεια και τη μεταποίηση, μέχρι τη συσκευασία– είναι φιλικό προς το περιβάλλον.

Το μοναδικό συστατικό του Abelon είναι τα βιολογικά μας σταφύλια από τα πιστοποιημένα αμπέλια μας πολύ χαμηλής στρεμματικής απόδοσης (150-200 κιλά/στρέμμα).

Ασχολούμαι με την αμπελουργία και την αποσταγματοποιία από το 1987 – σχεδόν 40 χρόνια. Καλλιεργούσαμε και αποστάζαμε τα σταφύλια μας μαζί με τον πατέρα μου, Δημήτριο Καζάκη. Από το 2006 και μετά ασχολήθηκα ιδιαίτερα και με την παλαίωση των αποσταγμάτων μας, αναπτύσσοντας ιδιαίτερες τεχνικές ζύμωσης, παλαίωσης και ωρίμανσης. Συλλέγουμε όλα τα σταφύλια με το χέρι και τα πατάμε εμείς οι ίδιοι.

Η ζύμωση διαρκεί περίπου 180 ημέρες – έξι ολόκληρους μήνες! Τόσος χρόνος χρειάζεται για να εκχυλιστούν πλήρως τα αρώματα και οι γεύσεις μέσα στο κρασί. Για να επιτύχουμε αυτή τη μεγάλη διάρκεια ζύμωσης διατηρούμε χαμηλή θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας δεξαμενές με μανδύα ψύξης. Αμέσως μετά ακολουθούν οι αποστάξεις. Το Abelon πρώτης γενιάς, εσοδείας 2016, αποστάχθηκε διπλά, σε χάλκινο άμβυκα. Είναι σημαντικό να τονιστεί ότι δεν αποστάζουμε κάθε χρόνο για το Abelon· μόνο όταν η χρονιά είναι ιδανική για τα αμπέλια. Όπως το 2016 και ξανά το 2021.

Μετά τις αποστάξεις, προχωράμε στην παλαίωση. Τα βαρέλια μας είναι φτιαγμένα ειδικά για το Abelon από τον γαλλικό οίκο Dargaud & Jaegle. Το απόσταγμα αποθηκεύεται στα βαρέλια όπως ακριβώς βγαίνει από την απόσταξη – δυνατό, στους 66% vol.



Τα βαρέλια έχουν διαφορετικούς βαθμούς καψίματος («toast») και αυτό παίζει καθοριστικό ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα: επιλέγω τον τύπο βαρελιού ανάλογα με το τι θέλω να πετύχω και με το πότε σκοπεύω να ανοίξω κάθε βαρέλι.

Έπειτα από χρόνια παλαίωσης, όταν έρθει η στιγμή να ανοίξουμε κάθε βαρέλι (το Abelon είναι single cask), κατεβάζουμε σταδιακά τον αλκοολικό τίτλο χρησιμοποιώντας νερό εξαιρετικής ποιότητας. Στη συνέχεια, αφήνουμε το απόσταγμα για άλλους 8 μήνες, ώστε να ωριμάσει, να δέσει και να αποκτήσει την τελική του ισορροπία πριν από την εμφιάλωση.

Φυσικά, εμφιαλώνουμε χωρίς φιλτράρισμα, διατηρώντας ακέραιο τον χαρακτήρα του αποστάγματος. Το design και τα υλικά συσκευασίας του Abelon, όπως γυαλί, χαρτί, πολύτιμα μέταλλα, ξύλο, καψύλλιο χωρίς PVC κ.ά., είναι συμβατά με τον δεύτερο πυλώνα της φιλοσοφίας μας, τον σεβασμό προς το περιβάλλον.

Όλη αυτή η προσπάθεια και η προσοχή στη λεπτομέρεια έχει ήδη βρει απήχηση σε περισσότερες από 25 χώρες παγκοσμίως. Από την άνοιξη του 2021, όταν το Abelon ξεκίνησε το ταξίδι του στη διεθνή αγορά των premium αποσταγμάτων, έχει αποσπάσει πάνω από 15 βραβεία. Η διάκριση που ξεχωρίζω είναι το Double Gold στο Παρίσι – στη χώρα του κονιάκ.

Φυσικά, η μεγαλύτερή μας ικανοποίηση είναι η εκτίμηση και η αναγνώριση από τον κόσμο. Οι καταναλωτές κατανοούν ότι αυτή η πολυετής προσπάθεια έχει τεράστιο κόστος και περιορισμένη παραγωγή –μόλις 300 λίτρα Abelon περίπου ανά έτος εμφιάλωσης. Κάθε φιάλη είναι μοναδική, αριθμημένη και συνοδεύεται από την ταυτότητά της, όπου αναγράφονται τα στοιχεία της και η ιστορία του Abelon, καθώς και προτάσεις για τον ιδανικό τρόπο σερβιρίσματος.



Dark Cave, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή

Ποικιλίες: Μοσχάτο Αμβούργου, Ροδίτης

Περιοχή: Θεσσαλία

Αλκοολικός τίτλος: 41%

Τιμή: ~ 46 €



Παρότι δεν είναι χρονικά το πρώτο απόσταγμα της κατηγορίας, μπορώ να πω ότι είναι το πρώτο που κέρδισε μια μόνιμη θέση στις μπάρες των ψαγμένων μπαρ της χώρας και έκανε το παλαιωμένο τσίπουρο πιο προσιτό στο νεανικό κοινό.

Παράγεται από Μοσχάτο Αμβούργου που καλλιεργείται στην περιοχή των Μετεώρων και του Τυρνάβου. Είναι blend από περισσότερα βαρέλια, στα οποία είχαν ωριμάσει κόκκινα κρασιά του παραγωγού, αλλά και Vinsanto, με το νεότερο απόσταγμα να έχει ωριμάσει τουλάχιστον για 5 έτη.

Το χρώμα του είναι μέτριο προς έντονο κεχριμπαρένιο. Αρωματικά ξεχωρίζει η πολύ καλή ποιότητα του βαρελιού, η οποία εκφράζεται με έντονες νότες δρύινου ξύλου, γαρίφαλου, μοσχοκάρυδου και βανίλιας, οι οποίες πλαισιώνονται από αρώματα σοκολάτας, ζαχαρωμένου πορτοκαλιού, γλυκού κυδώνι και καραμέλας βουτύρου. Γεμάτο και απαλό στο στόμα, με μεγάλη βαρελίσια επίγευση.

Η τέλεια εναλλακτική για τους φίλους των ποιοτικών ουίσκι.

Ρωτήσαμε τον Κώστα Τσιλιλή, Πρόεδρος και CEO της εταιρείας Κ. Τσιλιλής Α.Ε.:

Το Dark Cave εντυπωσίασε από την πρώτη στιγμή που κυκλοφόρησε στην αγορά. Μάλιστα, νομίζω ότι ήταν το πρώτο που κατάφερε να αποκτήσει δυναμική παρουσία στην πιο trendy –αλλά και απαιτητική– σκηνή των μπαρ. Ήταν κάτι που προέκυψε ή αποτέλεσε συνειδητή στόχευση;

Η –ίσως απλοϊκή– σκέψη ότι, εφόσον παράγονται διεθνώς κορυφαία αποστάγματα από δημητριακά ή ζαχαροκάλαμο, δεν είναι δυνατόν να μην μπορούν να παραχθούν εξίσου ποιοτικά ποτά από το σταφύλι, ήταν εκείνη που με οδήγησε στη σύλληψη του Dark Cave. Χρειάστηκαν πολλά χρόνια έρευνας και πειραματισμών, με διαφορετικές μεθόδους απόσταξης, αλλά και δοκιμές με διάφορους τύπους βαρελιών, μέχρι να καταλήξουμε στην επιθυμητή γεύση. Το Dark Cave ήταν το πρώτο προϊόν μακράς παλαιώσης στην κατηγορία του τσίπουρου – ένα blend από αποστάγματα που ωρίμασαν σε διαφορετικά βαρέλια, με το νεότερο να έχει παλαιώσει για πέντε χρόνια.

Επειδή οι ποσότητες φιαλών του ήταν περιορισμένες, δεν επενδύσαμε εξ αρχής στην τοποθέτησή του στα μπαρ. Η είσοδός του στη σκηνή έγινε από την ίδια την κοινότητα των bartenders, από στόμα σε στόμα. Ίσως σταθήκαμε τυχεροί, γιατί όλα αυτά συνέβησαν παράλληλα με την αναγέννηση της ελληνικής μπαρ σκηνής. Κατά την περίοδο της κρίσης, όταν άρχισε να διαμορφώνεται μια γενικότερη στροφή προς τα ελληνικά προϊόντα και τις αυθεντικές αξίες, νέοι άνθρωποι με πάθος και φιλοδοξίες άρχισαν να ανακαλύπτουν μικρά, άγνωστα διαμάντια της πατρίδας μας, δημιουργώντας με αυτά ευφάνταστα και καινοτόμα κοκτέιλ.

Αντίστοιχα, η αποδοχή του Dark Cave ήταν ιδιαίτερα θετική και από τα εστιατόρια και τις κάβες, τόσο ως premium ποτό για κατανάλωση στο σπίτι όσο και στην αγορά του ποιοτικού δώρου ως προϊόν με υψηλή αισθητική.



Methexis Cigar, Παλαιωμένο Απόσταγμα Σταφυλής, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Ποικιλία: Sauvignon Blanc

Περιοχή: Αδριανή, Δράμα

Αλκοολικός τίτλος: 43%

Τιμή: ~ 50 €



Τα λόγια για έναν παραγωγό σαν τον Κώστα Λαζαρίδη είναι μάλλον περιττά, ωστόσο επιτρέψτε μου να τονίσω ότι είναι από τους ελάχιστους οινοπαραγωγούς που αναδεικνύει σε ύψιστο βαθμό όχι μόνο το κρασί, αλλά και τα δύο βασικά του παράγωγα: το απόσταγμα και το ξίδι. Ποιος δεν έχει απολαύσει το τσίπουρο του κτήματος! Ήταν, άλλωστε, ένα από τα πρώτα εμφιαλωμένα της Ελλάδας.

Το Methexis είναι με τη σειρά του ένα από τα πρώτα παλαιωμένα αποστάγματα της χώρας μας και αυτό που έχει μπει στις λίστες κάθε καλού εστιατορίου, δίπλα σε κορυφαία κονιάκ και ουίσκι.

Είναι μονοποικιλιακό απόσταγμα από Sauvignon Blanc και ωριμάζει αποκλειστικά σε βαρέλια, όπου έχει παλαιώσει το θρυλικό κρασί του κτήματος Αμέθυστος Fume.

Το χρώμα του είναι έντονο κεχριμπαρένιο. Στο ιδιαίτερα σύνθετο αρωματικό μπουκέτο του αποστάγματος ξεχωρίζουν καβουρντισμένοι ξηροί καρποί, δρύινο ξύλο, αποξηραμένα βερίκοκα, κακάο και καραμέλα βουτύρου. Είναι βελούδινο και με όγκο στο στόμα, με μεγάλη και φινετσάτη επίγευση.

Όπως υποδηλώνει το όνομά του, ένα καλό πούρο είναι ο ιδανικός συνοδός αυτού του εξαιρετικού αποστάγματος.

Ρωτήσαμε τον Γεράσιμο Λαζαρίδη, Managing Director & CEO του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη

Το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη είναι αναμφίβολα πρωτοπόρο στην παραγωγή οινικών αποσταγμάτων, διανύοντας ήδη την τέταρτη δεκαετία παραγωγής. Πώς εξελίχθηκε το οινικό απόσταγμα στη διάρκεια αυτών των χρόνων και ποιο κρίνετε ότι θα είναι το μέλλον του;

Ως οινοποιείο με παράδοση και στην παραγωγή αποσταγμάτων, θεωρούμε καθοριστικό ο συνδυασμός αυτών των δύο κόσμων να γίνεται με σεβασμό στην πρώτη ύλη και με τη βαθιά τεχνογνωσία που έχουμε αναπτύξει όλα αυτά τα χρόνια, ώστε να δημιουργούμε αποστάγματα που ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους. Άλλωστε, είμαστε από τα λίγα κτήματα στην Ελλάδα που μπορούν να μιλούν για αποστάγματα οίνου.

Η μονοποικιλιακή σειρά Methexis εκφράζει την κορύφωση κάθε ποικιλίας, ενώ το Methexis Cigar ξεχωρίζει ως κορυφαίο στην κατηγορία του, με μοναδικό χαρακτήρα και πιστούς φίλους.

Βλέπουμε το μέλλον με αισιοδοξία. Η διεθνής τάση προς τα premium και αυθεντικά προϊόντα μας δίνει νέες ευκαιρίες, ενώ ήδη σκεφτόμαστε ειδικές, επετειακές εμφιαλώσεις που θα αναδείξουν ακόμα περισσότερο τη μοναδικότητα και τη δυναμική των αποσταγμάτων μας.



Ρύρο, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Θάνος Καραθάνος

Περιοχή: Καρδίτσα, Θεσσαλία

Αλκοολικός τίτλος: 40%

Τιμή: ~ 40 €



Ένας ακόμη ήρωας της ελληνικής οινικής σκηνής. Πολύπειρος οινολόγος, ο Θάνος Καραθάνος υπηρέτησε και υπηρετεί το κρασί και τα παράγωγά του από πολλές θέσεις με μεγάλη συνέπεια και αναγνώριση από όλο τον κλάδο. Το γεγονός αυτό κάνει την απόφασή του να ιδιωτεύσει και να αφιερωθεί ψυχή τε και σώματι στην παραγωγή του παλαιωμένου τσίπουρου ακόμη πιο ηρωική.

Με αξιοθαύμαστη συνέπεια, παράγει για πολλά χρόνια ένα από τα κορυφαία παλαιωμένα τσίπουρα της αγοράς, το Ρύρο. Παρότι πράγματι ταιριάζει εξαιρετικά με πούρο, το όνομά του δεν προέρχεται από αυτό. «Πούρο» αποκαλούσαν οι Αγραφιώτες τεχνίτες των καζανιών τον σωλήνα απ' όπου στάζει ο υγροποιημένος ατμός του αποστάγματος.

Είναι ένα παλαιωμένο τσίπουρο από μαύρο Μοσχάτο, την πιο διαδεδομένη ποικιλία της Θεσσαλίας. Η ωρίμανση του αποστάγματος γίνεται σε διαφορετικού τύπου βαρέλια για τουλάχιστον 5 έτη.

Έχει έντονο κεχριμπαρένιο, σχεδόν χάλκινο χρώμα. Αρωματικά ξεχωρίζουν νότες καβουρντισμένου αμύγδαλου, γαρίφαλου, κουμκουάτ και γλυκού κυδώνι. Μέλι, δρυς και καραμέλα έπονται. Πολύ απαλό, αλλά και με σώμα που πηγάζει από τις πολύ καλής ποιότητας τανίνες του βαρελιού. Επίγευση μακρά και πολυδιάστατη, με έντονο άρωμα στο στόμα.

Ταιριαστό με καπνιστές λιχουδιές, σοκολάτα 80% – ή όπως θα απολάμβανες ένα πολύ καλό ούισκι.

Ρωτήσαμε τον Θάνο Καραθάνο:

Παρότι έμπειρος οινολόγος, έχεις αφιερωθεί σχεδόν αποκλειστικά στην παραγωγή παλαιωμένου τσίπουρου. Τι σε οδήγησε σε αυτή την επιλογή και πώς βλέπεις την εξέλιξη αυτού του ιδιαίτερου προϊόντος στο μέλλον;

Αν και είχα ήδη διανύσει μια μακρά πορεία ως οινολόγος, η ενασχόλησή μου με την παραγωγή παλαιωμένου τσίπουρου προέκυψε ως φυσική εξέλιξη, αποτέλεσμα πολλών παραγόντων και όχι τυχαία. Προέρχεται από βιώματα σε οικογενειακά αμπέλια, καζάνια και βαρέλια. Αλλά και από την επιστημονική γνώση που απέκτησα μέσα από τις σπουδές μου στη Χημεία και την ειδίκευσή μου στην Οινολογία και στα Αποστάγματα, καθώς και από σχετικές έρευνες για το βαρέλι και την τεχνολογία του ξύλου.

Επίσης, σημαντικό ρόλο έπαιξε η αγάπη μου για τα μεγάλα αποστάγματα του κόσμου –που είναι κατά βάση παλαιωμένα–, τα οποία γνώρισα είτε ως επισκέπτης στους τόπους παραγωγής τους είτε ως γευσισιγνώστης και κριτής σε διεθνείς διαγωνισμούς. Κυρίως, όμως, ήμουν πεπεισμένος –μέσα από την τεχνογνωσία και τους πολύχρονους πειραματισμούς μου στην παλαίωση του τσίπουρου– για τις τεράστιες ακόμη ανεκμετάλλευτες ποιοτικές δυνατότητές του.

Έτσι, σχεδίασα το Ρύρο κυρίως ως «απόσταγμα» γνώσης, εμπειρίας και τέχνης – και όχι απλώς ως εμπορικό προϊόν. Σήμερα αποτελεί το παλαιότερο brand παλαιωμένου τσίπουρου στην αγορά, ενώ δημιούργησα και το Ρύρο Karathanos - Organic Vineyards/Artisan Spirits, το πρώτο –και μοναδικό– αποσταγματοποιείο αφιερωμένο αποκλειστικά στο παλαιωμένο τσίπουρο. Στην πορεία παρουσίασα το πρώτο παλαιωμένο τσίπουρο άνω των 10 ετών, καθώς και τα πρώτα ελληνικά single barrel και cask strength αποστάγματα.

Όσον αφορά το μέλλον του παλαιωμένου τσίπουρου, θα έλεγα πως είναι ιδιαίτερα θετικό και νιώθω μεγάλη τιμή και περηφάνια που πλέον κυκλοφορούν δεκάδες ετικέτες. Είναι σημαντικό, όπως συνέβη και με το ελληνικό κρασί –που έκανε ποιοτικά άλματα τις τελευταίες δεκαετίες χάρη στην επιστήμη, την τεχνολογία και τους οινολόγους–, να συμβεί το ίδιο και στο παλαιωμένο τσίπουρο. Πρέπει να αξιοποιηθεί η επιστημονική γνώση και η εμπειρία, όπως γίνεται διεθνώς, για τη δημιουργία μεγάλων παλαιωμένων αποσταγμάτων.

Trust Barrels: Το Δρύινο Βαρέλι στην Άριστη Εκδοχή του

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

Τα πολύτιμα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά της δρυός χαρίζουν μοναδικές υφές και αρώματα στο κρασί. Αρκεί το δρύινο βαρέλι στο οποίο ωριμάζει να είναι αξιόπιστο.

Με βάση την αρχαία κληρονομιά του ουγγρικού δάσους, η Trust συγκεντρώνει εξαιρετικής ποιότητας δρυ *Quercus Pendunculata* και *Quercus Sessiliflora*, για να δημιουργήσει τα διεθνώς αναγνωρισμένα χειροποίητα βαρέλια της. Επιπλέον, προμηθεύεται δρύες από γαλλικά ή αμερικανικά δάση, προκειμένου να ταιριάζει κάθε βαρέλι με την ποικιλία κρασιού για το οποίο θα χρησιμοποιηθεί.

Η Αμερική και η Νότια Αφρική είναι οι περιοχές στις οποίες κατευθύνει μεγάλο μέρος των εξαγωγών της, με βασικές επιλογές βαρελιών τα Prestige, Five Star και Ingenieux.

Τα Trust Barrels είναι παγκοσμίως γνωστά στην οινοποίηση των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet Sauvignon και Merlot, ωστόσο εξίσου επιτυχημένη αποδείχτηκε η οινοποίηση εναλλακτικών ποικιλιών στην Ιταλία, στην Ελλάδα -για Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Μαυροδάφνη, Βιδιανό- και σε άλλες χώρες της ανατολικής Ευρώπης.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τα βαρέλια της Trust για την υψηλή ποιότητα και αξιοπιστία τους.

Last Battle 1829 , Παλαιωμένο Τσίπουρο, Lost Lake

Ποικιλίες: Ασύρτικο, Μούχταρο, Sauvignon Blanc, Κουντούρα, Μαλαγουζιά
Περιοχή: Πέτρα, Βοιωτία
Αλκοολικός τίτλος: 43%
Τιμή: ~ 38 €



Η οικογένεια Ζαχαρία από την Άσκη Βοιωτίας έχει μακρά παράδοση στην παραγωγή κρασιού και αποσταγμάτων. Ο Θανάσης Ζαχαρίας ήταν εκείνος που έβαλε τον πρώτο μεγάλο θεμέλιο λίθο, με την παραγωγή τόσο κρασιού όσο και τσίπουρου. Ο μεγαλύτερος όμως θεμέλιος λίθος –για να μην πω βράχος– ήταν τελικά η ανατροφή και το «μπόλιασμα» στη δουλειά των τριών παιδιών του. Ένα δυναμικό τρίδυμο που, από τη στιγμή που ανέλαβε τα ηνία της επιχείρησης, κάνει πραγματικά θαύματα.

Αναβίωσαν την τοπική ποικιλία σταφυλιού Μούχταρο, έκαναν κρασάρες και αναβάθμισαν το αποστακτήριο της «χαμένης λίμνης» σε ναό αμπελοοινικών αποσταγμάτων. Τι τσίπουρα, τι αποστάγματα σταφυλιού, τι αποστάγματα οινολάσπης! Και φυσικά, δεν θα μπορούσαν να μην παράγουν και παλαιωμένο τσίπουρο – μια φυσική συνέχεια της ποιότητάς τους αναζήτησης.

Η βάση του αποστάγματος αποτελείται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Μούχταρο, Κουντούρα και Μαλαγουζιά. Κάθε ποικιλία

παλαιώνεται ξεχωριστά, σε γαλλικά δρύινα βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης από κρασιά του ίδιου παραγωγού. Όταν κάθε απόσταγμα αντλήσει τα χαρακτηριστικά που επιθυμούν από το βαρέλι, ακολουθεί το τελικό blending και η ρύθμιση του αλκοολικού τίτλου στους 43% vol.

Το χρώμα του είναι έντονο και βαθύ κεχριμπαρένιο. Στη μύτη, όταν δεν ξέρεις ότι έχεις στο ποτήρι σου παλαιωμένο τσίπουρο, νομίζεις ότι πρόκειται για συνδυασμό ουίσκι με ρούμι. Γλυκά αρώματα μελιού, καραμέλας, γαρίφαλου και φλούδας εσπεριδοειδών συνδυάζονται με πιο «στεγνά», όπως αυτό του μαύρου τσαγιού ή της πίσσας. Ογκώδες, βελούδινο και με τη γλύκα των Cogniac στη γεύση.

Ένα απόσταγμα που μπορώ να απολαύσω τόσο on the rocks σε κάποιο μπαρ όσο και στο σπίτι, χαλαρώνοντας το βράδυ με μια ταινία.

Ρωτήσαμε τον Στέλιο Ζαχαρία, Co-Owner του Lost Lake:

Από πού εμπνευστήκατε το όνομα του Last Battle και ποια θα θέλατε να είναι ο πορεία του αποστάγματος αυτού τα επόμενα 10 χρόνια;

Η έμπνευση για το όνομα Last Battle προέρχεται από την ιστορική Μάχη της Πέτρας το 1829, η οποία έλαβε χώρα ακριβώς δίπλα στο αποστακτήριό μας, στη Βοιωτία. Ήταν η τελευταία μάχη της Ελληνικής Επανάστασης, το γεγονός που ουσιαστικά σφράγισε την ελευθερία της χώρας. Με αυτό το όνομα θέλαμε να τιμήσουμε τόσο τον τόπο μας όσο και την ιστορική μνήμη και την αξία της ελευθερίας.

Για την πορεία του αποστάγματος την επόμενη δεκαετία, ο στόχος μας είναι να καθιερωθεί ως ένα εμβληματικό ελληνικό aged spirit, αντάξιο να σταθεί δίπλα σε διεθνώς αναγνωρισμένα αποστάγματα, όπως το κονιάκ ή το ρούμι. Θέλουμε να ταξιδεύει στο εξωτερικό και να αναγνωρίζεται όχι μόνο ως ένα εξαιρετικό τσίπουρο, αλλά και ως πρεσβευτής του ελληνικού πολιτισμού – μια γεύση που κουβαλά μνήμη, γη και ιστορία.

Αμφορείς Manetti: Για την Παραγωγή Σπουδαίων Φυσικών Κρασιών

Μοναδική πρώτη ύλη και παράδοση αιώνων.
Ποιότητα σε συνδυασμό με χειροποίητο φινίρισμα.

Στην Τοσκάνη, η κατασκευή τεχνουργημάτων από τερακότα είναι μια ιστορία αιώνων και η οικογένεια Manetti συνδέεται με αυτό τον «κεραμικό» πολιτισμό από το 1780.

Οι χειροποίητοι αμφορείς της Manetti Gusmano & Figli κατασκευάζονται σύμφωνα με την αρχαία τεχνική: η διαδικασία διαρκεί τρεις μήνες, εξασφαλίζοντας την οινοποίηση ενός κρασιού, τόσο λευκού όσο και ερυθρού, με γήινο χαρακτήρα, χωρίς υπολείμματα αργίλου και άλλων πρόσθετων υλικών.

Ωστόσο, αυτό που διαφοροποιεί τους αμφορείς Manetti από οποιοδήποτε άλλο πήλινο πιθάρι οινοποίησης είναι η πρώτη ύλη, ο πηλός του Galesto, που εξασφαλίζει στην τερακότα το κατάλληλο μικροπορώδες της, ώστε να αναπνέει σωστά το κρασί, καθώς και η χειροποίητη τεχνική lavoro fondato. Παράλληλα, εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική και αντιβακτηριακή προστασία και υψηλή θερμομονωτική ικανότητα.



Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τα προϊόντα της Manetti Gusmano & Figli για την κορυφαία κατασκευή τους.

Απόσταγμα Οίνου Παλαιωθέν, Παλαιωμένο Απόσταγμα Οίνου, Οινοποιία Παρπαρούση

Ποικιλία: Σιδερίτης
Περιοχή: Πάτρα, Πελοπόννησος
Αλκοολικός τίτλος: 40%
Τιμή: ~ 48 €



Ο Θανάσης Παρπαρούσης είναι μια εμβληματική προσωπικότητα της ελληνικής οινικής σκηνής. Κατά την άποψή μου, τίμησε όσο κανείς άλλος την έννοια του ποιοτικού μικρού οινοπαραγωγού. Μάλιστα ήταν ο πρώτος που τόλμησε, το 1974, εποχή κατά την οποία η κυριαρχία των μεγάλων οινοποιείων ήταν ολοκληρωτική, να δημιουργήσει ένα κτήμα με άποψη, γνώση (οινολόγος ο ίδιος) και χαρακτήρα. Άνθρωπος χαμηλών τόνων, που όμως, μέσα από τη δουλειά του και τον χαρακτήρα του, κέρδισε τον σεβασμό τόσο των συναδέλφων όσο και των καταναλωτών.

Μοναδική είναι και η κίνησή του να δημιουργήσει ένα απόσταγμα οίνου υψηλών προδιαγραφών. Σε μια εποχή που όλοι οι αποσταγματοποιοί –και όχι μόνο– στην Ελλάδα δημιουργούσαν γλυκά κοκτέιλ-υποκατάστατα του Brandy τύπου Metaxa, εκείνος δημιούργησε ένα απόσταγμα που μπορεί να συγκριθεί μόνο με πολύ καλά κονιάκ ή αρμανιάκ. Μάλιστα, παραμένει το μοναδικό αυτού του είδους στην Ελλάδα.

Ο Θανάσης Παρπαρούσης μόλις πριν από δύο χρόνια πήγε να βρει τους αγγέλους που τόσα χρόνια έκλεβαν το μερίδιό τους από αυτό το εκλεκτό απόσταγμα. Σήμερα, οι κόρες του Εριφύλλη και Δήμητρα εξελίσσουν με μεγάλη συνέπεια την παρακαταθήκη που άφησε ο πατέρας τους.

Το Απόσταγμα Οίνου Παλαιωθέν είναι κατά την άποψή μου μακράν το πιο ντελικάτο και πολυδιάστατο απόσταγμα που διαθέτουμε στην Ελλάδα. Παράγεται από την ποικιλία Σιδερίτης και παλαιώνει για τουλάχιστον 10 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια του οινοποιείου.

Το χρώμα του είναι χρυσαφί κεχριμπαρένιο. Στη μύτη, αρωματική πανδαισία. Έχει τόση αρμονία που δύσκολα ξεχωρίζεις τα αρώματα της δρυός, των αποξηραμένων λευκόσαρκων φρούτων, του μελιού, της σταφίδας, της σοκολάτας, του ταμπάκου, των ανοιξιτιάτικων ανθέων, του καραμελωμένου αμύγδαλου και πολλών ακόμη αρωμάτων. Χαϊδεύει απαλά το στόμα και το γεμίζει με τον όγκο και την πληθώρα των αρωματικών ενώσεων που ξεδιπλώνονται εκρηκτικά. Απέραντη και γεμάτη φινέτσα η επίγευση.

Μπορείς να το απολαύσεις όπως ένα καλό κονιάκ. Προσωπικά, το συστήνω για το κλείσιμο μιας δύσκολης ημέρας. Πιστέψτε με!

Ρωτήσαμε τη Δήμητρα Παρπαρούση:

Ο πατέρας σου υπήρξε αναμφίβολα πρωτοπόρος σε πολλά. Ένα από αυτά ήταν η επιλογή του να ασχοληθεί με την παραγωγή παλαιωμένου αποστάγματος οίνου και όχι τσίπουρου ή αποστάγματος σταφυλιού. Τι τον οδήγησε σε αυτή την κατεύθυνση; Και ποιες θεωρείς ότι είναι οι βασικές ιδιαιτερότητες ή τα πλεονεκτήματα του αποστάγματος οίνου σε σχέση με τα υπόλοιπα;

Η αλήθεια είναι πως στις αρχές της δεκαετίας του '80, όταν ξεκίνησε την παραγωγή του παλαιωμένου αποστάγματος οίνου, ήταν πρωτοπόρος. Ο πατέρας μου ήταν ανήσυχος και πολύ δημιουργικό πνεύμα. Δεν ησύχαζε, πάντα οραματιζόταν ένα νέο κρασί, ένα απόσταγμα. Μόλις το υλοποιούσε και το έβγαζε στην αγορά, ακολουθούσε το επόμενο – και πάλι από την αρχή.

Όταν το οινοποιείο ξεκίνησε τη λειτουργία του, στα μέσα της δεκαετίας του '70, μία από τις πρώτες ποικιλίες που οινοποιήθηκαν ήταν ο Σιδερίτης. Πρόκειται για μια ποικιλία με λεπτά αρώματα, μεσαίο σώμα και έντονη οξύτητα – χαρακτηριστικά που τον οδήγησαν αμέσως στην ιδέα ότι το κρασί αυτό θα είναι ιδανικό για απόσταγμα οίνου. Μεγαλωμένος μέσα στον κόσμο των αποσταγμάτων και με τον

αποστακτήρα του αποσταγματοποιού πατέρα του πλέον στην κατοχή του, έφτιαξε το δικό του έχοντας στο μυαλό του τα γαλλικά Cognac και Armagnac. Βέβαια, η μεγάλη του αγάπη ήταν το κρασί, πάντα συστηνόταν ως οινοποιός, τα αποστάγματα ήταν μια πολύ ευχάριστη παράλληλη απασχόληση, η τελεία σε ένα ωραίο γεύμα.

Εκείνη την εποχή, σε τυφλή δοκιμή στο γνωστό γερμανικό περιοδικό VINUM, το παλαιωμένο απόσταγμα οίνου είχε πάρει υψηλότερη βαθμολογία από πολλά γαλλικά Cognac.

Ο λόγος χάρη στον οποίο ασχοληθήκαμε από την αρχή με το απόσταγμα οίνου είναι γιατί το κρασί ως πρώτη ύλη απόσταξης είναι πολύ ανώτερο ποιοτικά από τα στέμφυλα και τα αρώματα είναι πιο ευγενή και λεπτά. Τα σταφύλια είναι βιολογικής καλλιέργειας, διαλεγμένα ένα ένα και γι' αυτό έχουν να δώσουν μόνο ευγενή αρώματα και πολύπλοκα αποστάγματα.

Το κρασί που αποστάζουμε είναι πολύ φρέσκο της ποικιλίας Σιδερίτη. Μόλις τελειώσει η ζύμωση, γίνεται η απόσταξη αργά και σε χαμηλή θερμοκρασία. Διαχωρίζουμε τις κεφαλές και ουρές και κρατάμε την καρδιά. Στη συνέχεια, με την παραμονή του σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για μια δεκαετία περίπου, αποκτά και όλα εκείνα τα πολύπλοκα αρώματα, όπως της βανίλιας, του ξύλου και των μπαχαρικών. Επιδιώκουμε να κάνουμε μονή απόσταξη, καθώς η πρώτη ύλη είναι άριστη.

Με τα τσίπουρα ασχοληθήκαμε αργότερα, το 2014 περίπου, παράγοντας δύο μονοποικιλιακά τσίπουρα στέμφυλων από Σιδερίτη και Μαυροδάφνη, το «Πνεύμα». Αναζητάμε την απόλυτη έκφραση και φρεσκάδα αυτών των τοπικών μας ποικιλιών. Η απόσταξη είναι διπλή, για αποτέλεσμα με περισσότερη ευγένεια και κομψότητα.

Μπορούμε να τα απολαύσουμε με τη συνοδεία φαγητού ή να κλείσουμε με αυτά, ως απεριτίφ, το δείπνο μας.

Τα αποστάγματα, γενικά, έχουν μια σαγήνη, μια γοητεία. Με την Εριφύλη κυρίως στον ρόλο της αποσταγματοποιού, υποδεχόμαστε με μεγάλη χαρά και ανυπομονησία τις προκλήσεις κάθε σοδειάς.



Σοφία Πέρπερα: Πρέσβειρα του Ελληνικού Κρασιού στον Κόσμο

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Με εμπειρία, γνώσεις και αφοσίωση, η Σοφία Πέρπερα εδώ και χρόνια αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα πρόσωπα στην προώθηση του ελληνικού αμπελώνα διεθνώς. Στον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ) είναι εκείνη που χειρίζεται θέματα προβολής και επικοινωνίας, με στρατηγική ματιά και βαθιά κατανόηση της παγκόσμιας αγοράς. Δεν είναι τυχαίο ότι η συμβολή της θεωρείται πολύτιμη. Έχει πολλά να προτείνει στον κλάδο του κρασιού και των αποσταγμάτων.

Ταξιδεύει συνεχώς και μιλά αδιάκοπα –και με πάθος– για το ελληνικό κρασί. Για την πρόοδο που έχει σημειώσει τα τελευταία χρόνια, για τις προσπάθειες των Ελλήνων παραγωγών. Και στο εξωτερικό την ακούν προσεκτικά.

Παράλληλα, δεν σταματά να επισημαίνει την ανάγκη για αλλαγή νοοτροπίας και εντός συνόρων. Οι φορείς, οι οργανισμοί και τα πρόσωπα που έχουν στα χέρια τους τη διαχείριση του ελληνικού κρασιού πρέπει –όπως λέει– να εξελίξουν όλα εκείνα που έχουν χτιστεί και να προετοιμαστούν για όσα έρχονται. Και τώρα, με τον Στέλλιο Μπουτάρη στη θέση του προέδρου του ΣΕΟ, ένας άνθρωπος της πράξης, με DNA που τον ωθεί να προχωρά και να μετασχηματίζει όσα παραλαμβάνει, πολλά από όσα μέχρι σήμερα παρέμεναν ιδέες έχουν τις προϋποθέσεις να γίνουν πράξη.

Μια συζήτηση με τη Σοφία Πέρπερα είναι πηγή έμπνευσης και γνώσης. Μια ευκαιρία για να μάθουμε όχι μόνο όσα συνήθως προβάλλονται, αλλά και εκείνα που συχνά μένουν στο παρασκήνιο – και, όμως, καθορίζουν την πορεία του ελληνικού κρασιού στον κόσμο.



Ποιες είναι οι αρμοδιότητές σας στον ΣΕΟ;

Στον ΣΕΟ ασχολούμαι με τα θέματα προβολής και προώθησης του ελληνικού κρασιού, κυρίως προς τις αγορές του εξωτερικού, αλλά και με τις εξελίξεις που αφορούν το ευρωπαϊκό κρασί. Δηλαδή, συμμετέχω στις συνεδριάσεις της Comité Européenne des Entreprises Vins (CEEV), του αντίστοιχου ΣΕΟ σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Πρόκειται για την υπερ-οργάνωση του ευρωπαϊκού οινικού τομέα, της οποίας ιδρυτικό μέλος αποτελεί ο ΣΕΟ, που ασχολείται με οτιδήποτε σχετικό, από το αμπέλι μέχρι το κρασί.

Θέματα εμπορικά –π.χ. από τον Φεβρουάριο που ξεκίνησε η αντιπαράθεση με τις ΗΠΑ για τους δασμούς-, η CEEV ασχολείται ιδιαίτερα με το θέμα των δασμών-, περιβάλλοντος, προγράμματα όπως τα κρασί και υγεία, αντιαλκοολική εκστρατεία, κοινή γεωργική πολιτική και οίνος, καθώς και εθνικά προγράμματα στήριξης για το κρασί κ.ά. Έχουμε δηλαδή άμεση και έγκυρη ενημέρωση για οτιδήποτε σχετίζεται με τον ευρωπαϊκό οινικό τομέα, λειτουργώντας συντεταγμένα με γνώμονα την προάσπιση των συμφερόντων του αμπελοοινικού κλάδου της Ελλάδας.

Με ποιες ενέργειες και δράσεις προωθείτε την εξωστρέφεια του ελληνικού αμπελώνα;

Καταρχήν επικαιροποιούμε σε τακτά χρονικά διαστήματα το Στρατηγικό Σχέδιο για το Marketing & Branding του Ελληνικού Κρασιού. Παρακολουθούμε την εξέλιξη των αγορών όσον αφορά τις εξαγωγικές επιδόσεις του ελληνικού κρασιού, κατατάσσοντάς τες ανάλογα με τη δυναμική τους. Στόχος μας στις αγορές του εξωτερικού είναι η μεγέθυνση της αντιλαμβανόμενης αξίας του μέσω της επαφής του με το διαφορετικό σε κάθε περίπτωση κοινό.

Η πιο δυναμική αγορά για το ελληνικό κρασί σήμερα είναι εκείνη του Ηνωμένου Βασιλείου, στην οποία οι εξαγωγές μας από 3 εκατομμύρια το 2019 έχουν ξεπεράσει πλέον τα 7.

Το Ηνωμένο Βασίλειο αποτελεί το κέντρο της οινικής δημοσιογραφίας παγκοσμίως, την έδρα σημαντικών δικτύων διανομής οίνων, του Ινστιτούτου των Master of Wine και του Court of Master Sommeliers. Εν ολίγοις, η αγορά του επηρεάζει και την παγκόσμια οινική αγορά. Για τον λόγο αυτό, τα τελευταία τρία χρόνια ο ΣΕΟ πραγματοποιεί εκεί μια στοχευμένη καμπάνια, βασισμένη στο επιτυχημένο μοντέλο του All About Greek Wine, που είχε σχεδιάσει την καμπάνια προβολής του ελληνικού κρασιού στην αγορά των ΗΠΑ στις αρχές της δεκαετίας του 2000. Στόχος είναι, από τη μια, η αύξηση της αναγνωρισιμότητας του ελληνικού κρασιού και, από την άλλη, η αύξηση του μεριδίου αγοράς.





Με συνεργάτη ένα από τα καλύτερα γραφεία δημοσίων σχέσεων σχετικά με το κρασί, τα μέχρι στιγμής αποτελέσματα είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικά: ο Τύπος γράφει και ξαναγράφει για το ελληνικό κρασί, οι οινοχόοι το τοποθετούν στα εστιατόρια και οι independent retailer σε κάβες σε κάθε γωνιά του Ηνωμένου Βασιλείου – ακόμα και τα σούπερ μάρκετ έχουν επιλέξει κάποιες ελληνικές ποικιλίες για τα ράφια τους. Το πιο ενθαρρυντικό, όμως, είναι το γεγονός ότι κάποιες από τις καλύτερες εταιρείες εισαγωγής επιλέγουν πλέον ελληνικά κρασιά για το χαρτοφυλάκιό τους. Δηλαδή, το Ηνωμένο Βασίλειο είναι μια από τις αγορές όπου το ελληνικό κρασί αναπτύσσεται σε όλα τα επίπεδα και όχι μόνο στην ethnic (ελληνική δηλαδή) αγορά.

Έχουμε ξεκινήσει, επίσης, δράσεις και σε άλλες σημαντικές αγορές-στόχους, όπως του Βελγίου και της Αυστρίας, όπου συμμετείχαμε στην κορυφαία οινική έκθεση VieVinum που πραγματοποιείται κάθε δύο χρόνια στη Βιέννη. Ταυτόχρονα, συνεργαζόμαστε με τις εθνικές οργανώσεις οινοχόων και διοργανώνουμε εκπαιδευτικά masterclasses σε χώρες με υψηλή οινική εκπαιδευτική κουλτούρα, μεταξύ αυτών και σε εκείνες της Βαλτικής, ενώ την επόμενη χρονιά σκοπεύουμε να οργανώσουμε εκδηλώσεις στη Σουηδία και τη Νορβηγία, στις οποίες το ελληνικό κρασί αποτελεί δημοφιλή τάση και οι εξαγωγές μας αυξάνονται.

Τέλος, δίνουμε μεγάλη σημασία στις επισκέψεις εξοικείωσης των πιο επιδραστικών ανθρώπων κάθε αγοράς στους ελληνικούς αμπελώνες.

Συγκεκριμένα, τα δύο τελευταία χρόνια έχουμε διοργανώσει δύο επισκέψεις από 20 Masters of Wine στην Ελλάδα, στην Πελοπόννησο το 2023 και στη Μακεδονία τον περασμένο Ιούνιο, μια επίσκεψη 10 Master Sommeliers από τις ΗΠΑ στην Πελοπόννησο, καθώς και σημαντικών οινοχόων από εστιατόρια που διαθέτουν αστέρια Michelin, διαφόρων ευρωπαϊκών χωρών, με έμφαση στη Γερμανία. Οι επισκέψεις εξοικείωσης είναι από τους πλέον αποτελεσματικούς τρόπους προβολής της οινικής προσφοράς, της ιστορίας και των ανθρώπων ενός τόπου. Οι επαγγελματίες αυτοί, επιστρέφοντας στις χώρες τους, γίνονται πρεσβευτές της Ελλάδας και των κρασιών της για μια ζωή.

Με δεδομένο ότι η κατάσταση στη δεύτερη σημαντικότερη αγορά-στόχο για το ελληνικό κρασί, εκείνη των ΗΠΑ, αναμένεται να είναι δύσκολη τουλάχιστον για τα επόμενα τριετήσια χρόνια, καθώς πληθαίνουν γενικότερα οι γεωπολιτικές εντάσεις, θα πρέπει να επαναξιολογήσουμε τις κοντινές ευρωπαϊκές αγορές μας και να δώσουμε μεγαλύτερη έμφαση στις αγορές του Βελγίου, της Ολλανδίας, και της Ελβετίας, παρακολουθώντας ταυτόχρονα τις εξελίξεις των συμφωνιών της ΕΕ με την Ινδία και τις χώρες του MERCOSUR, με έμφαση στη Βραζιλία, ώστε να διαφοροποιηθούμε και να στοχεύσουμε και σε νέες αγορές.

Ποια είναι η εικόνα του ελληνικού κρασιού συνολικά στις διεθνείς αγορές την τελευταία πενταετία;

Δεν ισχύει το ίδιο για κάθε αγορά. Η εικόνα του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τα πού και πώς έχει τοποθετηθεί. Στην αγορά της Γερμανίας, για παράδειγμα, που αποτελεί τη Νο 1 χώρα στις εξαγωγές μας, το ελληνικό κρασί απευθύνεται κυρίως στην ethnic αγορά. Στη Γερμανία πουλάμε τα πιο φθηνά μας κρασιά, ενώ στις ΗΠΑ τα πιο ποιοτικά μας – στην πρώτη, η μέση τιμή εξαγωγής φτάνει μόλις τα 2,75 ευρώ, ενώ στη δεύτερη έχει ξεπεράσει τα 7 ευρώ. Βέβαια, για να είμαστε δίκαιοι, το φαινόμενο των χαμηλών τιμών δεν αφορά μόνο το ελληνικό κρασί – οι Γερμανοί γενικά αγοράζουν φθηνά.

Στην αγορά της Αγγλίας, όπου πραγματοποιούμε και την καμπάνια μας, το ελληνικό κρασί θεωρείται hot trend. Σε άρθρο του Guardian του περασμένου Ιανουαρίου, η Ελλάδα αναφέρεται ως η μόνη χώρα που θα συνεχίσει να αναπτύσσεται, ενώ το Ασύρτικο αναφέρεται ως μια από τις πιο δημοφιλείς ποικιλίες.

Γενικά πιστεύω ότι η δημοσιότητα που έλαβε το ελληνικό κρασί στα χρόνια κατά τα οποία υλοποιούσαμε την καμπάνια στις ΗΠΑ –από 2003 έως 2018– ήταν τόσο μεγάλη που άρχισε να επηρεάζει τις αγγλόφωνες κυρίως αγορές όλου του κόσμου. Η αναγνωρισιμότητα του ελληνικού κρασιού στη Βόρεια Αμερική εξακολουθεί να είναι καλή, αλλά απαιτείται διείσδυση σε εθνικά δίκτυα διανομής.

Στις μονοπωλιακές αγορές της Σουηδίας και της Νορβηγίας, το ελληνικό κρασί επίσης είναι hot trend, και αυτό αντικατοπτρίζεται σε επαναλαμβανόμενα call των μονοπωλίων για ελληνικό κρασί.



Ποιες δυσκολίες αντιμετωπίζατε στην αρχή της διαδρομής σας στον τομέα της προβολής και προώθησης και ποια τα δυνατά εργαλεία που είχατε στη διάθεσή σας;

Η μεγαλύτερη δυσκολία τότε, αλλά και τώρα σε αρκετές περιπτώσεις, είναι η δυσκολία εύρεσης κατάλληλων δικτύων διανομής που θα απευθύνονται στη mainstream αγορά και όχι μόνο στην ethic. Κάποιοι ίσως θεωρούν ότι αποτελεί εμπόδιο η γλώσσα μας. Αναμφισβήτητα, η ελληνική είναι μια δύσκολη γλώσσα. Δεν θεωρώ όμως αυτό το βασικό μας πρόβλημα. Όπως κάποιος θα προφέρει το Gewürztraminer, έτσι θα μάθει να προφέρει, έστω και με λάθη, τις ελληνικές ποικιλίες που του αρέσουν.

Αυτό που κάνει τη διαφορά στις εξαγωγές είναι οι συνεργασίες με τα κατάλληλα δίκτυα. Οι πιο επιτυ-

χημένες προσπάθειες βασίστηκαν σε καταξιωμένα δίκτυα των αγορών-στόχων και όχι σε εσωστρεφή μοντέλα, όπου ο Έλληνας διανέμει σε άλλον Έλληνα, χωρίς πρόσβαση στην ευρύτερη αγορά.

Τα δυνατά μας χαρτιά είναι οι μοναδικές ποικιλίες μας, οι οποίες έχουν επιβιώσει και προσαρμοστεί στο ξηροθερμικό περιβάλλον της χώρας μας για χιλιάδες χρόνια. Αυτό ζητάνε οι αγοραστές του εξωτερικού: εισαγωγείς, κάβες, εστιατόρια, σούπερ μάρκετ. Οι ποικιλίες μας δίνουν κρασιά γαστρονομικά και πολυδιάστατα, που πίνονται φρέσκα ή παλαιωμένα, σε όλα τα στιλ που μπορεί να επιθυμήσει ένας καταναλωτής, για τις οποίες πλέκονται εγκώμια τόσο από επαγγελματίες της οινικής αγοράς όσο και από καταναλωτές.

Επίσης, ακαταμάχητο όπλο στις προσπάθειές μας στο εξωτερικό αποτελούν η μοναδική ελληνική φιλοξενία και ο τρόπος ζωής μας. Γι' αυτό και δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στις επισκέψεις εξοικείωσης. Στην Ελλάδα έχουμε οينوπαραγωγούς με τεράστιες γνώσεις, που μιλούν ξένες γλώσσες, είναι κοσμοπολίτες και εκπέμπουν μια σύγχρονη, λαμπρή εικόνα της χώρας. Βάλε τους στο ίδιο τραπέζι με επαγγελματίες του κλάδου, με μια φιάλη κρασί που θα συνοδεύει τοπικές γεύσεις, και έχεις μπροστά σου την απόλυτη συνταγή επιτυχίας.

Τέλος, μην ξεχνάμε πως το κρασί είναι και προϊόν της πολιτιστικής κληρονομιάς κάθε τόπου. Είναι συνδεδεμένο με την ιστορική μνήμη, τις παραδόσεις και τον τρόπο ζωής του. Στην Ελλάδα είμαστε ευλογημένοι: κάθε περιοχή κουβαλάει τους δικούς της μύθους, από την αρχαιότητα έως τη σύγχρονη εποχή, συνυφασμένους με το κρασί. Ο ελληνικός οινικός πολιτισμός είναι από τους αρχαιότερους και πιο εξελιγμένους στον κόσμο – και δεν είναι λίγες οι «νέες» οινικές χώρες που θα έδιναν τα πάντα για να έχουν έστω ένα κομμάτι αυτής της ιστορίας. Η αφήγηση λοιπόν, η μυθοπλασία, είναι ένα ισχυρό εργαλείο – αρκεί να χρησιμοποιείται με μέτρο και σεβασμό ώστε να μην καταντάει φολκλόρ.

Γνωρίζετε πολύ καλά τον ελληνικό αμπελώνα και τους ανθρώπους του. Τι κινήσεις χρειάζεται να γίνουν ώστε να αναδειχθεί ακόμη περισσότερο;

Είναι πάρα πολλά εκείνα που πρέπει να γίνουν. Αναφέρω κάποια επιγραμματικά:

- Να δημιουργηθεί το Εθνικό Συμβούλιο Αμπέλου και Οίνου ως αυτοχρηματοδοτούμενος και ανεξάρτητος φορέας υπό την εποπτεία του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, το οποίο θα χαράσσει στρατηγική και θα ασχολείται με την προβολή και το marketing, την έρευνα και την τεχνολογία, τους ελέγχους κ.ά.

- Ταυτόχρονα, να δημιουργηθούν αναγνωρισμένες από το κράτος ομάδες διαχείρισης των γεωγραφικών ενδείξεων, ως συμβούλια ζωνών δηλαδή, όπως υφίστανται στις υπόλοιπες οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.

- Να εκσυγχρονιστεί η νομοθεσία. Υπάρχουν ακόμα νόμοι που βασίζονται σε βασιλικά διατάγματα. Ένα παράδειγμα είναι οι ταινίες ελέγχου των οίνων ΠΟΠ, το οποίο αποτελεί αίτημα του κλάδου εδώ και τουλάχιστον μια 20ετία. Επίσης, να επιτραπεί η εμφιάλωση των ΠΟΠ με βιδωτό πώμα.

- Στον τομέα των προγραμμάτων προβολής να γίνουν απλούστερες οι διαδικασίες, με βάση τις υφιστάμενες πρακτικές στις αγορές-στόχους.

- Να προχωρήσει το στρατηγικό σχέδιο για το αμπέλι. Είναι υψίστης σημασίας τη στιγμή που ο ελληνικός αμπελώνας συρρικνώνεται επικίνδυνα.

- Να δοθούν κίνητρα στους αμπελουργούς ώστε να μην εγκαταλείπουν τους αμπελώνες τους ή να μην τους αντικαθιστούν με ελιές ή άλλες καλλιέργειες.

- Να ενισχυθούν οι αρμόδιες οργανώσεις του κλάδου με καταρτισμένα στελέχη στους τομείς της οινολογίας, της αμπελουργίας και του marketing.

Ποιο είναι το αποτύπωμα του ελληνικού αμπελώνα στο εξωτερικό;

Όπως ήδη ανέφερα, η εικόνα του ελληνικού κρασιού είναι καλή και συνεχώς βελτιώνεται. Είναι η εικόνα μιας boutique, ποιοτικής οινικής χώρας με θησαυρό ποικιλιών, που ευδοκιμούν σε ορεινούς και ημιορεινούς αμπελώνες σε πλήθος διαφορετικών μικροκλιμάτων σε κάθε γωνιά της. Υπάρχουν, βέβαια, διαφοροποιήσεις από αγορά σε αγορά. Η Σαντορίνη και το Ασύρτικο βρίσκονται στην κορυφή της πυραμίδας και ακολουθεί το Ασύρτικο από την υπόλοιπη Ελλάδα.

Η χώρα μας αναγνωρίζεται πρώτα από τα λευκά της, καθώς έχουμε μεγάλο αριθμό ελκυστικών γαστρονομικών λευκών ή ερυθρωπών ποικιλιών που μπορούν να ικανοποιήσουν κάθε ουρανίσκο: Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά, Ρομπόλα, Βιδιανό, Ροδίτης, Σαββατιανό, Κυδωνίτσα.

Ακολουθούν τα κόκκινά μας, των οποίων, ωστόσο, η θέση είναι πιο δύσκολη, μια και η κατανάλωση των ερυθρών μειώνεται παγκοσμίως. Πριν από 15-20 χρόνια, επαγγελματίες της Βόρειας Αμερικής μάς παρότρυναν να περιορίσουμε το βαρέλι στα κόκκινα κρασιά. Αυτό σιγά σιγά επιτεύχθηκε και, μάλιστα, με βελτιωμένη κατά πολύ τη δομή και το φρούτο τους. Το Ξινόμαυρο κυριαρχεί στις επιλογές των

επαγγελματιών, το Αγιωργίτικο ίσως στις επιλογές των καταναλωτών. Τα ροζέ και τα φρέσκα κόκκινα με μαλακές τανίνες, όπως το Αγιωργίτικο, μια φρέσκια Μαυροδάφνη ή μια Λημνιώνα, που θα μπορούσαν να διατηρηθούν στο ψυγείο, αποτελούν ελκυστική πρόταση για όσους προτιμούν ένα ελαφρύ δροσιστικό κόκκινο κρασί.

Βλέπουμε, τέλος, την αναγέννηση της ρετσίνας και τη δημιουργία όλο και περισσότερων αφρωδών οίνων. Γενικά ο αμπελοοινικός τομέας της Ελλάδας βρίσκεται σε δημιουργικό ίστρο.



Τι απολαμβάνετε περισσότερο στη δουλειά που έχετε επιλέξει;

Θεωρώ ότι είμαι πολύ τυχερή που απασχολούμαι σε έναν τομέα ο οποίος συνδυάζει τόσο πολλές επιστήμες: από τη χημεία, την αμπελουργία και τη βιολογία στην ιστορία και την αρχαιολογία, στον τουρισμό, στην οικονομία, στο περιβάλλον, στη γεωλογία κ.ά. Ένα τεράστιο πεδίο γνώσεων και ευκαιριών όπου δεν βαριέσαι να μαθαίνεις!

Αυτό που με συναρπάζει περισσότερο είναι οι επισκέψεις στις οινοπαραγωγικές περιοχές. Από τη μια, η επαφή με τη φύση και το αμπελουργικό τοπίο με ηρεμεί και γεμίζει τις μπαταρίες μου. Από την άλλη, η επικοινωνία με τους οινοπαραγωγούς –πολλούς από τους οποίους γνωρίζω πάνω από 20 χρόνια και νιώθω πλέον σαν οικογένεια– είναι μια βαθιά ανθρώπινη εμπειρία. Το μοίρασμα γύρω από ένα τραπέζι οι αγωνίες, οι κίνδυνοι αλλά και οι επιτυχίες τους, η έμφαση που δίνουν όλοι πλέον στους αμπελώνες τους, η σκέψη πίσω από τη δημιουργία μιας νέας ετικέτας, η γνωριμία με την επόμενη γενιά, η συνειδητοποίηση ότι όλα μπορούν να χαθούν με ένα γύρισμα του καιρού... Όλες αυτές οι σκέψεις, οι γνώσεις και οι εμπειρίες με εμπνέουν και μου προσφέρουν πλουσιοπάροχα το απαραίτητο υλικό για να μπορώ να επικοινωνώ στο εξωτερικό την ελληνική οινική αναγέννηση.



Έπτά Αθηναϊκές Κάβες που Ξεχωρίζουν

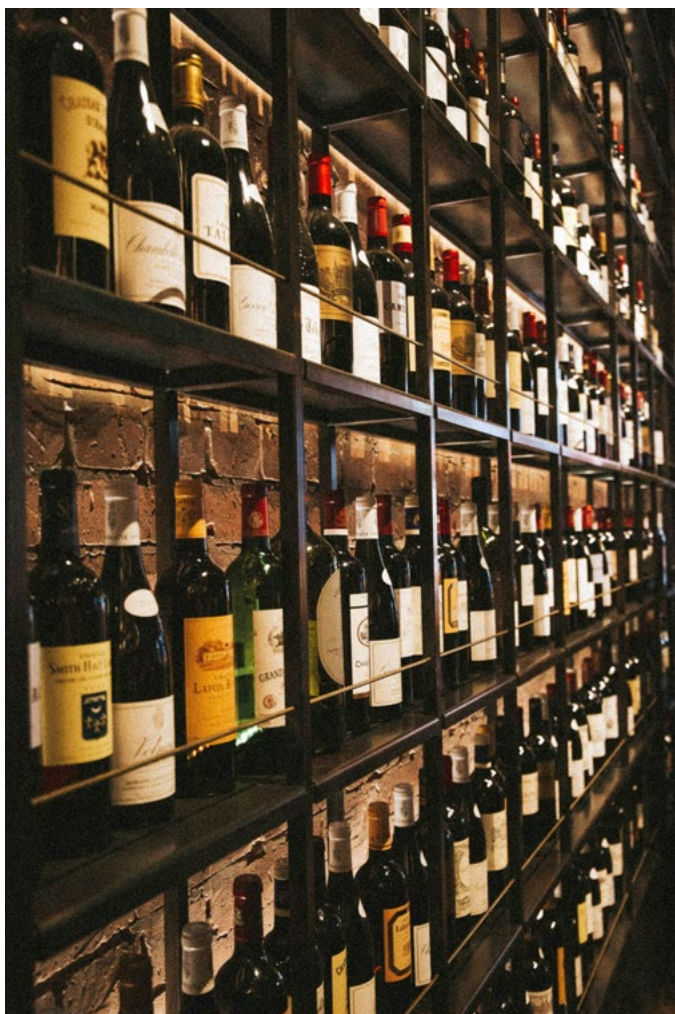
ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η επιλογή της κάβας είναι προσωπική υπόθεση. Είναι μια σχέση που χτίζεται με τον χρόνο και με εμπιστοσύνη και ανθίζει μέσα από την επαφή, τη γνώση, τη συζήτηση. Όπως διαλέγουμε κάθε πρωί τον καφέ μας από συγκεκριμένα χέρια, έτσι και το βράδυ θέλουμε έναν άνθρωπο να μας προτείνει εκείνο το κρασί που βρισκόταν στη σκέψη μας όλη μέρα – αυτό που θα ταιριάξει στη διάθεσή μας, στην παρέα, στη στιγμή, ακόμη κι όταν δεν βρίσκουμε τις λέξεις να το περιγράψουμε.

Η κάβα δεν είναι πια απλώς ένας χώρος φύλαξης. Από τα δροσερά κελάρια των μοναστηριών του Μεσαίωνα και τα πέτρινα υπόγεια των γαλλικών châteaux, εξελίχθηκε σε έναν ζωντανό οργανισμό, σε τόπο συνάντησης, γνώσης και απόλαυσης. Κάποτε, ο ρόλος της ήταν να προστατεύει το κρασί από τον χρόνο. Σήμερα, είναι να το αναδεικνύει, να το συστήνει.

Η Αθήνα τα τελευταία χρόνια ζει τη δική της αναγέννηση του κρασιού. Νέες κάβες, wine bars και boutique καταστήματα ξεπροβάλλουν με διάθεση να υπηρετήσουν αυτό για το οποίο έχουν ταχθεί. Οι άνθρωποι πίσω από αυτά δεν περιορίζονται στο εμπόριο – είναι curators, άνθρωποι που επιλέγουν με βαθιά γνώση, αφηγούνται, μυούν το κοινό στο κρασί. Μιλούν για terroir, για γηγενείς ποικιλίες, για φυσικές οινοποιήσεις, για κρασιά που κουβαλούν χαρακτήρα και ιστορία.



Σε ό,τι αφορά τις κάβες, η τάση είναι σαφής παγκοσμίως: λειτουργούν περισσότερο ως σημεία δημιουργίας εμπειριών παρά ως στατικοί χώροι. Από το Λονδίνο και το Παρίσι μέχρι τη Νέα Υόρκη, οι καταναλωτές αποζητούν τον διάλογο με τον καβίστα και τον παραγωγό και κρασιά που εκφράζουν τόπο και προσωπικότητα. Η Αθήνα ακολουθεί αυτό το κύμα, με μια δική της, πιο μεσογειακή ζεστασιά.

Η κάβα έχει εξελιχθεί σε χώρο βιωματικό, χώρο ανακάλυψης. Κάθε πρόταση στην ετικέτα κρύβει μια ιστορία που αξίζει να ειπωθεί, κάθε κουβέντα πίσω από τον πάγκο είναι μια μικρή φανταστική γευσίγνωσία, μια εμπειρία που δύσκολα μεταφέρεται ψηφιακά. Στην εποχή της ταχύτητας και των online αγορών, η φυσική επίσκεψη σε μια κάβα είναι μικρή πολυτέλεια – αλλά και εμπειρία που δύσκολα αντικαθίσταται.

Οι σύγχρονες κάβες δεν προσφέρουν απλώς κρασί. Φιλοξενούν γευσίγνωσεις, παρουσιάσεις, pop-up street events και συναντήσεις με οινοποιούς. Συχνά συνδυάζουν κρασί με προϊόντα *delicatessen*, τυριά, αλλαντικά και μικρές λιχουδιές, μετατρέποντας την επιλογή του κρασιού σε ολιστική απόλαυση που «συνοδεύει» τη διάθεσή μας.

Κι ενώ διατηρούν ένα δυναμικό online κομμάτι και προσφέρουν διανομή κατ' οίκον, το ισχυρό τους πλεονέκτημα παραμένει η «οινοκοινότητα» που χτίζουν – εκείνο το πρόσωπο που σε θυμάται όταν σε ξαναβλέπει, η ερώτηση που θα σε ξεκλειδώσει για να βρεις αυτό που πραγματικά ψάχνεις, η αναφορά που θα σου κάνει «κλικ» την ώρα της πρώτης γουλιάς.

Η Αθήνα μοιάζει, λοιπόν, να ωριμάζει οινικά και να ξέρει τι θέλει να παρουσιάσει σε Αθηναίους και επισκέπτες. Από τη γαλλική φινέτσα του La Cave, όπου στο ποτήρι συναντάς μικρούς Γάλλους παραγωγούς και στο πιάτο *comfort* γαλλικό street-food που αποπνέει αστική «*joie de vivre*», μέχρι το Wine Therapy με τις ελληνικές ετικέτες και τις μικροζυθοποιίες σε τίμιες τιμές, ένας χώρος που από το απόγευμα μεταμορφώνεται σε χαλαρό σημείο απόλαυσης με πλατό και κρασιά που αφηγούνται τη νέα ελληνική σκηνή.

Στο Νέο Ηράκλειο, το αγαπημένο Winest & Πέπερι δένει την κάβα με το εστιατόριο: επιλέγεις τη φιάλη σου και την απολαμβάνεις με *value cork fee*, ενώ τα street events και οι κλειστές γευσίγνωσεις κρατούν ζωντανή μια κοινότητα οινόφιλων που αναζητούν γνώση και επαφή.

Στο Κολωνάκι, το διαχρονικό WineBox λειτουργεί σαν γκαλερί αισθήσεων, με αποκλειστικές εισαγωγές και προτάσεις. Τόσο οικείο και φιλικό όσο και ιδιαίτερα επιλεκτικό στα προϊόντα του, ξέρεις πως ό,τι κι αν αγοράσεις θα αξίζει.

Η La Cantinetta I Frati στην Κηφισιά φέρνει την ιταλική καρδιά στην Αθήνα, με τον *sommelier*-πυξίδα να σε καθοδηγεί από *single-vineyards* διεθνείς ποιικιλίες έως αφρώδεις επιλογές-θησαυρούς.

Η ιστορική Alfa Sigma Cava παραμένει κάβα-ορόσημο: με πάνω από 2.500 ελληνικές ετικέτες, ευρηματικά gift sets και γευστικές δοκιμές στο κατάστημα, αποτελεί τη γέφυρα ανάμεσα στο σπάνιο και στο προσιτό, ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη εμπειρία.

Και τέλος, η Cava Vinifera, στο επιβλητικό πέτρινο αρχοντικό από το 1983, συνεχίζει να αποδεικνύει πως το κρασί είναι πολιτισμός. Με άπειρες ετικέτες να παρελαύνουν όλα αυτά τα χρόνια, υπηρεσίες που περιλαμβάνουν από οργάνωση οικιακής κάβας έως στοχευμένες γευσίγνωσεις, παραμένει σημείο αναφοράς για όσους αντιλαμβάνονται το κρασί ως τρόπο ζωής.

Καθεμία από αυτές τις κάβες συνθέτει το δικό της κεφάλαιο στη νέα αθηναϊκή οινική ταυτότητα. Βρίσκεται στο επίκεντρο όχι ως αποθήκη, αλλά ως



χώρος πολιτισμού, γεύσης και ανθρώπινης επαφής. Ένα μέρος όπου το κρασί αποκτά ζωντάνια και φωνή.

Ρωτήσαμε τους ανθρώπους πίσω από αυτές τις κάβες – εκείνους που γνωρίζουν το κοινό, τα κρασιά και τις νέες τάσεις. Μιλήσαμε μαζί τους για την Αθήνα, για το κρασί και για το πώς βλέπουν τη δική τους κάβα να γίνεται κομμάτι της πόλης.

La Cave Athens

Ένα μοναδικό στο είδος του french wine bar/street food στο κέντρο της Αθήνας, κάτι πολύ παραπάνω από κάβα. Το La Cave αντλεί το όνομά του από τις παραδοσιακές γαλλικές κάβες – εκεί όπου το κρασί και το φαγητό συναντιούνται σε μια αρμονική συνύπαρξη γεύσεων, αρωμάτων και στιγμών. Εδώ η γαλλική κουλτούρα αποκτά street food χαρακτήρα, μέσα από ένα προσεγμένο μενού που αναδεικνύει τις πιο χαρακτηριστικές γεύσεις της Γαλλίας, φτιαγμένες με φρέσκια, δημιουργική ματιά. Μόλις άνοιξε και online κάβα, αποκλειστικά με γαλλικά κρασιά που δεν θα βρείτε πουθενά αλλού στην Ελλάδα.



Η αποστολή του La Cave είναι να μεταφέρει την αυθεντική γαλλική ατμόσφαιρα στο κέντρο της Αθήνας, κάνοντας την καλή γαλλική κουζίνα προσιτή και ζωντανή για όλους. Στο μενού θα βρεις εκλεκτά τυριά και αλλαντικά, δροσερές σαλάτες, αρωματικές σούπες και κρασιά επιλεγμένα ένα προς ένα, όλα σχεδιασμένα για να προσφέρουν την απόλυτη εμπειρία του γαλλικού street food, χωρίς να χρειαστεί εισιτήριο για το Παρίσι. Και φυσικά, για να προμηθευτείτε γαλλικά κρασιά από μικρούς παραγωγούς.

Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από την κάβα σας; Τι θεωρείτε ότι σας κάνει να ξεχωρίζετε στην αθηναϊκή σκηνή του κρασιού;

Το La Cave γεννήθηκε από μια απλή επιθυμία: να αναδημιουργήσουμε στην Αθήνα ένα μικρό κομμάτι

της Γαλλίας σε προσιτή τιμή, όπου το κρασί δεν απολαμβάνεται μόνο, αλλά μοιράζεται, διηγείται, βιώνεται. Η φιλοσοφία μας βασίζεται στην αυθεντικότητα: όλα τα κρασιά μας προέρχονται από μικρούς Γάλλους παραγωγούς, συχνά οικογενειακούς, που εργάζονται με πάθος και σεβασμό στο terroir.

Αυτό για το οποίο ξεχωρίζουμε είναι η επιθυμία μας να προσφέρουμε μοναδικές φιάλες που δεν βρίσκονται αλλού στην Ελλάδα. Είμαστε κάτι περισσότερο από μια κάβα ή ένα wine bar: ένας χώρος φιλικής συνάντησης και ανακάλυψης.

Με ποια κριτήρια επιλέγετε τις ετικέτες που φιλοξενείτε; Υπάρχει κάποιο κρασί στο οποίο έχετε ιδιαίτερη αδυναμία;

Οι επιλογές μας βασίζονται πρώτα και κύρια στην ανθρώπινη ιστορία που κρύβεται πίσω από κάθε μπουκάλι. Επιλέγουμε μόνο παραγωγούς που σέβονται το έδαφός τους και εκφράζουν μια ισχυρή ταυτότητα στα κρασιά τους, τα οποία είναι πάντα βιολογικά. Δίνουμε επίσης προτεραιότητα στην πρωτοτυπία: λιγότερο γνωστές ονομασίες, αλλά γεμάτες χαρακτήρα, που εκπλήσσουν τόσο τους ερασιτέχνες όσο και τους γνώστες.

Προσωπικά, έχω μια αδυναμία στο Bordeaux Supérieur του Château L'Isle Fort: ένα κρασί υπομονής, σύνθετο και εκπνευσμένο, που αντανάκλα όλη την ευγένεια του Μπορντό.

Τι ζητούν συνήθως οι πελάτες σας: ασφαλείς κλασικές επιλογές ή κάτι που θα τους εκπλήξει;

Υπάρχουν και τα δύο προφίλ· και αυτό είναι που κάνει τη δουλειά μας συναρπαστική. Μερικοί έρχονται αναζητώντας τα μεγάλα γαλλικά κλασικά – ένα Bordeaux, ένα Chablis, μια Σαμπάνια – που παραμένουν σίγουρες αξίες. Όμως, όλο και περισσότεροι πελάτες μας θέλουν να εκπλαγούν και μας εμπιστεύονται για να τους μυήσουμε σε λιγότερο γνωστές ονομασίες, απροσδόκητες ποικιλίες, μερικές φορές ακόμη και σπάνιες σοδειές. Η έκπληξη δημιουργεί μια πιο έντονη ανάμνηση.

Πώς φαντάζεστε το μέλλον του κρασιού στην Αθήνα; Ποια τάση ή ποικιλία πιστεύετε ότι θα απασχολήσει περισσότερο τους οινόφιλους τα επόμενα χρόνια;

Η Αθήνα βρίσκεται σε πλήρη γαστρονομική άνθηση και το κρασί, φυσικά, ακολουθεί αυτή την τάση. Βλέπουμε ήδη ένα αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα βιολογικά και φυσικά κρασιά, αλλά και για τις αυθεντικές ιστορίες πίσω από κάθε μπουκάλι. Οι λάτρεις του κρασιού αναζητούν λιγότερο την ετικέτα «πρεστίτζ» και περισσότερο το συναίσθημα.



Πιστεύω ότι τα επόμενα χρόνια θα σημαδευτούν από μια ανοιχτή στάση απέναντι σε μοναδικές ποικιλίες, σε λιγότερο γνωστές ονομασίες και σε γευστικές εμπειρίες που ξεφεύγουν από το κλασικό πλαίσιο. Το κρασί θα αποτελεί όλο και περισσότερο ένα αισθητηριακό και πολιτισμικό ταξίδι.

📍 **Athens Street Hub: Κεραμεικού 111**
Πέμπτη-Παρασκευή 12:00-23:30· Σάββατο-Κυριακή:
10:00-23:30 | www.lacaveonline.com

Wine Therapy Kifisia

Στο κέντρο της Κηφισιάς, το Wine Therapy είναι ουσιαστικά ένα boutique wine store αφιερωμένο στην τέχνη του ελληνικού κρασιού και της μικροζυθοποιίας – ένας χώρος φτιαγμένος με αγάπη για τους ανθρώπους πίσω από τις ετικέτες, τους μικρούς παραγωγούς που καλλιεργούν και δημιουργούν με πάθος.

Ξεχωρίζει για τη μεγάλη συλλογή από κρασιά του ελληνικού αμπελώνα αλλά και για τις μικρές ζυθοποιίες που φιλοξενεί, προσκαλώντας τους επισκέπτες να γνωρίσουν τον πλούτο και τη δημιουργικότητα της νέας ελληνικής σκηνής κρασιού και μπίρας.

Οι βραδιές γευσιγνωσίας και οι συναντήσεις με οινοποιούς υπόσχονται ατμόσφαιρα οικειότητας και ανακάλυψης, ανάμεσα σε φίλους που αγαπούν τις ιστορίες πίσω από κάθε ποτήρι. Το Wine Therapy Kifisia φιλοδοξεί να προσφέρει ένα μέρος όπου η απόλαυση γίνεται εμπειρία και το κρασί ή η μπίρα αφορμή για συζήτηση, χαμόγελα και στιγμές αυθεντικής σύνδεσης.



Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από την κάβα σας; Τι θεωρείτε ότι σας κάνει να ξεχωρίζετε στην αθηναϊκή σκηνή του κρασιού;

Η βασική μας φιλοσοφία είναι να φέρουμε στην αθηναϊκή σκηνή τη δυνατότητα να μάθει, να γευτεί και να οσφριστεί κρασιά από όλη την ελληνική

επικράτεια –boutique οινοποιείων και μη–, καθώς και ένα μικρό μέρος του ξένου αμπελώνα, των ελληνικών αποσταγμάτων και των μικροζυθοποιών της χώρας. Σε έναν χώρο αποκλειστικά αφιερωμένο στην αγορά και στη δοκιμή αυτών των προϊόντων, με εξασφαλισμένη την καλύτερη δυνατή ποιότητα και σε μια άκρως ανταγωνιστική τιμή.

Από το μεσημέρι και μετά υπάρχει η δυνατότητα σερβιρίσματος στον χώρο, αλλά με έναν πιο ανάλαφρο αέρα και τρόπο, χωρίς εστιατορικό φαγητό – με πολλές επιλογές κρασιού, αποσταγμάτων, ζύθων και πλατό τυριών/αλλαντικών.

Το ξεχωριστό μας κομμάτι είναι η διάσταση μιας πραγματικά boutique κάβας, όπου κάποιος θα μπορεί να διαλέξει μέσα από πληθώρα ξεχωριστών προϊόντων, να αγοράσει και να δοκιμάσει, με έναν αέρα λίγο «εξωτερικού», μιας και η αρχική μας έμπνευση έχει έρθει από ένα κοντινό κατάστημα σε φιλοσοφία –αλλά αμιγώς wine bar (που εμείς δεν είμαστε)– στο Παρίσι, αυτό του φίλου μας Laurent, το Wine Therapy Bar & Vins. Χωρίς φαγητό, με έμφαση στο κρασί και στην ιστορία του, μαζί με τη συνεχώς αναπτυσσόμενη ελληνική μικροζυθοποιία και με κάποιες νότες ελληνικών αποσταγμάτων και προϊόντων πρωτογενούς παραγωγής (τυριά-αλλαντικά). Με ποια κριτήρια επιλέγετε τις ετικέτες που φιλοξενείτε; Υπάρχει κάποιο κρασί στο οποίο έχετε ιδιαίτερη αδυναμία;

Τα κριτήρια είναι ξεκάθαρα και ουσιαστικά: ποιότητα, τιμή, γεύση και μια ιστορία πίσω από αυτά και τους παραγωγούς τους – τη δική τους ιστορία αγάπης, ζωής και επαφής με το αντικείμενο αυτό. Όλα τα προϊόντα μας είναι ξεχωριστά και σε όλα έχουμε ιδιαίτερη αδυναμία.

Τι ζητούν συνήθως οι πελάτες σας: ασφαλείς κλασικές επιλογές ή κάτι που θα τους εκπλήξει;

Οι άνθρωποι πλέον έχουν την τάση να δοκιμάζουν νέες γεύσεις και προϊόντα που θα τους εκπλήξουν ευχάριστα. Έτσι κι εμείς, εκπαιδεύοντας το κοινό χρόνια τώρα στον χώρο της εστίασης, αφήνουμε τον πελάτη να ταξιδέψει στον δρόμο που θα επιλέξει, δίνοντάς του όμως και επιλογές που θα τον βοηθήσουν να αλλάξει κάπως πορεία και να ανακαλύψει και άλλα γευστικά μονοπάτια.

Πώς φαντάζεστε το μέλλον του κρασιού στην Αθήνα; Ποια τάση ή ποικιλία πιστεύετε ότι θα απασχολήσει περισσότερο τους οινοφίλους τα επόμενα χρόνια;

Το μέλλον στην Αθήνα, σαν ευρωπαϊκή πρωτεύουσα με ταχεία ανάπτυξη και την έλευση όλο και περισσότερων ξένων –είτε για επίσκεψη είτε για μόνιμη διαμονή–, αλλά και με την ολοένα αυξανόμενη



τάση των Ελλήνων να στρέφονται προς το κρασί και τα αποστάγματα, φαντάζει πολλά υποσχόμενο. Η πορεία είναι ανοδική, με διαρκή διάθεση αναζήτησης των νέων, των «παλαιών που έγιναν νέα», αλλά και των διαφορετικών που τείνουν να γίνουν μόδα (βλέπε natural, orange, alcohol-free).

Ελληνικές ποικιλίες που πιστεύουμε ότι θα παίξουν μεγάλο ρόλο είναι η Λημνιώνα, το Μαυροτράγανο, το «νέο» Ασύρτικο, η διαφορετική εκδοχή του Σαββατιανού, καθώς και οι σύγχρονες οινοποιήσεις του Ξινόμαυρου και του παλαιωμένου Αγιωργίτικου.

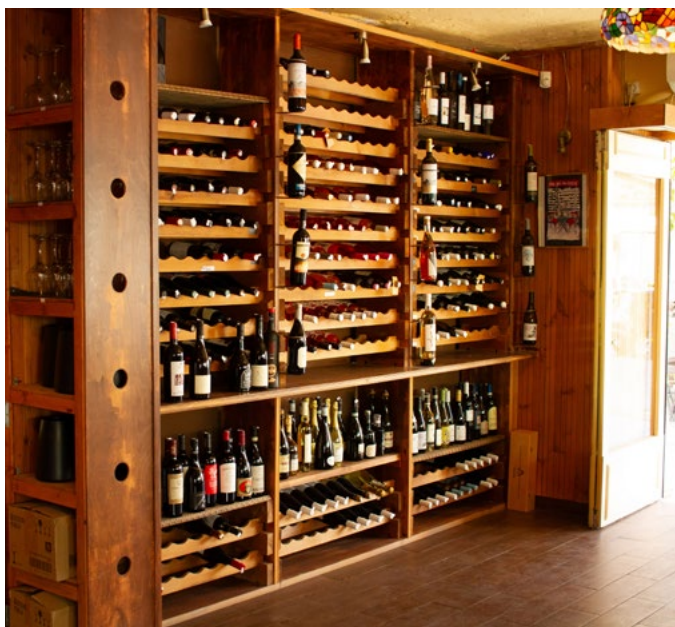
📍 Λεωφόρος Κηφισίας 236, Κηφισιά | Opening soon

Winest & Πέπερι

Στο Νέο Ηράκλειο βρίσκεται το Winest & Πέπερι, ένας χώρος που προσκαλεί τον επισκέπτη σε ένα ταξίδι μύησης και απόλαυσης. Εδώ το κρασί δεν είναι σίγουρα απλώς ένα προϊόν· είναι ιστορία, τόπος, άνθρωπος και πολιτισμός. Όπως λένε οι δημιουργοί του, η απάντηση στο ερώτημα «ποιο είναι το καλύτερο κρασί» δεν βρίσκεται στην τιμή ή στη φήμη μιας ετικέτας, αλλά στο terroir – στο έδαφος, στο μικροκλίμα, στη θέση και στον άνθρωπο που το δημιουργήσε.

Το καλαίσθητο Winest & Πέπερι λειτουργεί σαν μικρή «φωλιά του κρασιού» που, μέσα από επιλεγμένα οινοποιεία της Ελλάδας και του εξωτερικού, σεμινάρια, παρουσιάσεις και wine events, επιδιώκει να καλλιεργήσει γνώση αλλά και την περιέργεια γύρω από το αμπέλι και το κρασί.

Κάθε μπουκάλι εδώ έχει να αφηγηθεί μια ιστορία – και κάθε επίσκεψη γίνεται αφορμή για να γνωρίσεις έναν νέο τρόπο, μια νέα ποικιλία, έναν νέο άνθρωπο που αγαπά το κρασί όσο κι εσύ.



Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από την κάβα σας; Τι θεωρείτε ότι σας κάνει να ξεχωρίζετε στην αθηναϊκή σκηνή του κρασιού;

Η φιλοσοφία μας –και αυτό που μας κάνει να ξεχωρίζουμε στην αθηναϊκή σκηνή του κρασιού– ξεκινά από την προσεκτική επιλογή boutique οινοποιείων, τόσο από την Ελλάδα όσο και από το εξωτερικό. Ακολουθεί η φροντίδα που συνοδεύει την επαφή με κάθε επισκέπτη, ώστε να διαλέξει το κρασί που πραγματικά θέλει να γευτεί. Ένα ακόμα σημαντικό κομμάτι για εμάς είναι η σύνδεση με το Πέπερι, καθώς κάποιος, πέρα από το να αγοράσει μια φιάλη για το σπίτι, μπορεί να την απολαύσει στο εστιατόριό μας με ένα value cork fee, με τη βοήθειά μας για ένα όμορφο και ταιριαστό pairing με το φαγητό του. Εξίσου σημαντικά θεωρούμε ότι είναι τα street event μας που διοργανώνονται στον εξωτερικό χώρο της κάβας, δωρεάν για τον κόσμο, με γευσιγνωσία και παρουσίαση οινοποιείων, όπου οινοφίλοι και μη έχουν τη δυνατότητα να έρθουν σε επαφή με οινοποιούς, να συζητήσουν μαζί τους, να ακούσουν τη φιλοσοφία τους και να γευτούν ετικέτες του κτήματός τους.

Τέλος, στην κάβα μας πραγματοποιούνται και κλειστές γευσιγνωσίες/παρουσιάσεις στον εσωτερικό χώρο, με αφιερώματα σε περιοχές και ποικιλίες, όπου οι συμμετέχοντες εμπλουτίζουν τη γνώση τους για αυτές και γεύονται κρασιά από πολλά και διαφορετικά επιλεγμένα οινοποιεία.

Επιπλέον, στα social media της κάβας μας έχουμε ξεκινήσει –σε συνεργασία με τη sommelier Νίκη Γρηγορέα– μια ξεχωριστή σειρά βίντεο με τίτλο «Πίσω από την Ετικέτα». Σε κάθε επεισόδιο προβάλλουμε οινοποιούς που μας αποκαλύπτουν τι πραγματικά κρύβεται πίσω από μια ετικέτα κρασιού: την αγάπη για το αμπέλι, αλλά και το μεράκι του, μέσα από μια όμορφη και αυθόρμητη συζήτηση. Παράλληλα, ανεβάζουμε βίντεο με τον Ηρακλή Κορδατζάκη, ο οποίος μοιράζεται χρήσιμες πληροφορίες και γευστικές λεπτομέρειες για επιλεγμένες ετικέτες από τη συλλογή της κάβας μας.

Η αγάπη, το μεράκι, η φροντίδα, η γνώση, με πολλές όμορφες συνδέσεις στον κόσμο του κρασιού, είναι, τελικά, αυτό που χαρακτηρίζει το Winest & Πέπερι. Με ποια κριτήρια επιλέγετε τις ετικέτες που φιλοξενείτε; Υπάρχει κάποιο κρασί στο οποίο έχετε ιδιαίτερη αδυναμία;

Τα κριτήρια είναι η γεύση και η ποιότητα του κρασιού. Ωστόσο, αγαπάμε να ενισχύουμε λίγο παραπάνω μικρά boutique οινοποιεία που παράγουν κρασιά με προσωπικό χαρακτήρα, ενώ λατρεύουμε να γνωρίζουμε από κοντά τους οινοποιούς, τόσο εμείς όσο και ο κόσμος μας. Αυτό προσθέτει ένα ακόμη κριτήριο στην επιλογή του κρασιού, καθώς,



γνωρίζοντας τον οινοποιό, αντιλαμβάνεσαι και τη φιλοσοφία του.

Αδυναμία σταθερή, η ξεχωριστή Μακρυποδιά από το Lithos Winery, μια βουτιά στον Αχέροντα με κάθε της γουλιά!

Τι ζητούν συνήθως οι πελάτες σας: ασφαλείς κλασικές επιλογές ή κάτι που θα τους εκπλήξει;

Έχουμε και τις δύο κατηγορίες κόσμου. Χάρη στο εστιατόριο, τους δίνεται η δυνατότητα να δοκιμάσουν και κάτι που θα τους συστήσουμε, που μπορεί να είναι έξω από τη δική τους comfort zone, με αποτέλεσμα να ανακαλύπτουν μαζί μας νέες γεύσεις.

Πώς φαντάζεστε το μέλλον του κρασιού στην Αθήνα; Ποια τάση ή ποικιλία πιστεύετε ότι θα απασχολήσει περισσότερο τους οινόφιλους τα επόμενα χρόνια;

Καταρχήν, είναι πολύ θετικό ότι το ελληνικό κρασί έχει ανοδική πορεία, με πολλές ωραίες και ξεχωριστές δουλειές, με οινοποιεία που συνεχώς εξελίσσονται θετικά, με γνώση και σεβασμό.

Βλέπουμε, επίσης, να ανοίγουν όλο και περισσότερα μαγαζιά με ουσιαστική οινική γνώση και ξεχωριστές λίστες κρασιών. Σε αυτό συμβάλλουν σημαντικά εταιρείες όπως η Winest, που προσφέρουν συμβουλευτική για τη διαμόρφωση της λίστας, εκπαίδευση προσωπικού και άλλες πολύτιμες παροχές για την εστίαση και τον χώρο του κρασιού. Την ίδια στιγμή, ο κόσμος δείχνει όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον για το κρασί – και είναι μεγάλη η χαρά μας όταν γνωρίζουμε ακόμα περισσότερους οινόφιλους.

Σε ό,τι αφορά τις νέες τάσεις, βλέπουμε πολλούς να στρέφονται στα natural και orange κρασιά. Πρόκειται αναμφίβολα για μια τάση της εποχής και η αλήθεια είναι πως ξεπροβάλλουν πολλές όμορφες και ξεχωριστές ετικέτες από αρκετά ελληνικά οινοποιεία.

Αγαπάμε τα natural και orange κρασιά, όπως και κάθε κρασί που φτιάχνεται με μεράκι, ποιότητα και γεύση. Αυτό που πιστεύουμε, όμως, πως θα μας απασχολήσει έντονα τα επόμενα χρόνια είναι οι ξεχασμένες γηγενείς ποικιλίες της Ελλάδας και η σπουδαία δουλειά που γίνεται για την ανάδειξή τους.

Όπως, για παράδειγμα, η Μακρυποδιά του Lithos Winery, ο Ορειβάτης Σαββατιανός του Οινοποιείου Ακριώτου, το Μούχταρο του Σαμαρτζή, το Λαγόρθι και ο Ροδίτης από το Κτήμα M20... και άλλα τόσα που δεν χωρούν σε μία μόνο σελίδα!

Αν μας ρωτάτε ποια ποικιλία θα κερδίσει τα βλέμματα τα επόμενα χρόνια, η απάντησή μας είναι: στα

λευκά η Κυδωνίτσα, στα ροζέ το Ξινόμαυρο και στα κόκκινα η Λημνιώνα. Όσο για τα αφρώδη, η τάση που ήρθε για να μείνει είναι η pét-nat.

Το κρασί είναι μαγικό. Γιατί πίσω από κάθε μπουκάλι κρύβεται μια προσωπική ιστορία, μια οικογένεια, μια γη, ένας αμπελώνας. Με καλή διάθεση και σωστή παρέα –αν αφεθείς– ένα μπουκάλι κρασί μπορεί πραγματικά να σου ανοίξει την καρδιά και να σε ταξιδέψει.

📍 Μεσολογγίου 38, Νέα Ιωνία | Καθημερινά 9:00-23:00 | www.e-winest.gr

WineBox

Στην καρδιά του Κολωνακίου, στην όμορφη γειτονιά γύρω από την Ξενοκράτους, το WineBox κρύβει μέσα του έναν ολόκληρο κόσμο από εκλεκτά κρασιά και αποστάγματα. Μια κάβα που μοιάζει περισσότερο με γκαλερί των αισθήσεων, επιμελημένη με φινέτσα και αγάπη για τον αμπελώνα.

Εδώ συναντά κανείς ελληνικές και διεθνείς ετικέτες, αποκλειστικές εισαγωγές και σπάνιες φιάλες που εκφράζουν αυθεντικά το terroir τους. Με προσεγμένη αισθητική, γνώση και διάθεση για επικοινωνία, το WineBox έχει καθιερωθεί ως ένα από τα πιο ενημερωμένα σημεία κρασιού της Αθήνας, ιδανικό τόσο για όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο δώρο όσο και για εκείνους που θέλουν να εξερευνήσουν νέους οινικούς ορίζοντες.



Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από την κάβα σας; Τι θεωρείτε ότι σας κάνει να ξεχωρίζετε στην αθηναϊκή σκηνή του κρασιού;

Να ανακαλύπτουμε έργα τέχνης από δημιουργούς με πάθος, αλλά και να βρίσκουμε τον κατάλληλο παραλήπτη. Η αθηναϊκή σκηνή προσφέρει μια εντυπωσιακή γκάμα κρασιών, και εμείς αποτελούμε ενεργό μέρος της. Είμαστε κομμάτι της παλέτας χρωμάτων και αρωμάτων που απευθύνονται στο αθηναϊκό –και κατ' επέκταση στο ελληνικό– κοινό. Πιστεύουμε ότι υπηρετούμε την πολυφωνία των οι-



νικών δημιουργιών, φέρνοντας στο προσκήνιο κρασιά με χαρακτήρα και διαφορετικές προσεγγίσεις: είτε αυτά προσφέρονται έτοιμα από τον παραγωγό είτε είναι παλαιωμένα από εμάς.

Με ποια κριτήρια επιλέγετε τις ετικέτες που φιλοξενείτε; Υπάρχει κάποιο κρασί στο οποίο έχετε ιδιαίτερη αδυναμία;

Κυνηγάμε προέλευση, μοναδικότητα στη γεύση, στα χρώματα, στα αρώματα. Ο συνδυασμός είναι αχανής και γοητευτικός. Από τη μια, επιλέγουμε με κριτήρια τόπου, ποικιλίας, παραγωγού, χρονιάς, παλαίωσης· από την άλλη, δεν ισχύει τίποτα από όλα αυτά και είναι απλώς ένα «κλικ», μια μοναδική σπίθα που σου γεννιέται μόλις πιεις την πρώτη γουλιά. Ένας οργανισμός γεύσης που μερικές φορές δεν μπορείς να εξηγήσεις.

Ιδιαίτερη αδυναμία; Εξαρτάται από τη στιγμή, από το φαγητό, από την παρέα. Δημιουργείται έμπνευση στιγμής όταν ένας πελάτης μου πει «τρεις λέξεις» και καταλάβω ποια «ιδιαίτερη αδυναμία» είναι η κατάλληλη για αυτές τις τρεις λέξεις.

Τι ζητούν συνήθως οι πελάτες σας: ασφαλείς κλασικές επιλογές ή κάτι που θα τους εκπλήξει;

Απ' όλα έχει ο μπαξές. Υπάρχουν οι πελάτες που ξέρουν τι θέλουν και διαλέγουν μόνοι τους, αυτοί που δεν ξέρουν τι θέλουν και διαλέγουν μόνοι τους, αυτοί που νομίζουν ότι ξέρουν, αλλά και οι πελάτες που λένε «τα έχω πιει όλα, τα ξέρω όλα, διάλεξέ μου εσύ!».

Πώς φαντάζεστε το μέλλον του κρασιού στην Αθήνα; Ποια τάση ή ποικιλία πιστεύετε ότι θα απασχολήσει περισσότερο τους οινόφιλους τα επόμενα χρόνια;

Καταρχήν, ελπίζω να μπορεί ο κόσμος να διαθέσει περισσότερα χρήματα στο κρασί. Μια νέα τάση είναι τα κρασιά με χαμηλό ή καθόλου αλκοόλ. Όμως, ποικιλιακά, ωριμάζει ό ο κόσμος του κρασιού; Υπήρξε μια περίοδος που ο νέος κόσμος έπινε περισσότερο κρασί. Περνούσε από τα εντυπωσιακά Νεοκοσμίτικα, ωρίμαζε με Παλιό Κόσμο και καταστάλαζε σε πιο φίνα και χαμηλού αλκοόλ κρασιά. Αυτή η περίοδος έκανε τον κύκλο της. Η οικονομική συγκυρία παίζει σαφώς ρόλο στο να απομακρύνει τον κόσμο από το κρασί.

Η σχέση του Έλληνα με το κρασί είναι ακόμη σε εξέλιξη – ένα αργό «αλισβερίσι» που απαιτεί χρόνο ώστε αυτό να ενσωματωθεί με τον τρόπο που υπάρχει σε πιο ώριμες και «πλούσιες» κοινωνίες.

📍 Ξενοκράτους 25, Κολωνάκι
Δευτέρα-Σάββατο 10:00-22:00 | winebox.gr

La Cantinetta I Frati - Κηφισιά

Το I Frati δεν είναι μόνο σημείο συνάντησης για όσους αγαπούν την ιταλική γαστρονομία· είναι και ο χώρος όπου το κρασί και τα εκλεκτά προϊόντα έχουν βρει το σπίτι τους. Στην κάβα του καταστήματος, ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να περιηγηθεί σε επιλεγμένες ετικέτες κρασιών, αλλά και σε αποστάγματα, σε ένα περιβάλλον που αποπνέει κομψότητα και ζεστασιά.

Το I Frati συνδυάζει την παράδοση με μια σύγχρονη προσέγγιση: η εμπειρία της κάβας δεν περιορίζεται στην πώληση, αλλά εμπλουτίζεται με *delicatessen* τυριά, αλλαντικά και γευσιγνωσίες.

Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από την κάβα σας; Τι θεωρείτε ότι σας κάνει να ξεχωρίζετε στη αθηναϊκή σκηνή του κρασιού;

Η φιλοσοφία μας είναι βασισμένη, εν πολλοίς, στην ιταλική κουλτούρα, γι' αυτό και είμαστε αποκλειστικοί αντιπρόσωποι ορισμένων ιταλικών κτημάτων που μας εμπιστεύονται τη διάθεση των κρασιών τους στην Ελλάδα και στην Κύπρο. Προσφέρουμε τη δυνατότητα ενός οινικού ταξιδιού από το Βένετο έως την Απουλία με ποικίλες ετικέτες, αλλά εξίσου και σε άλλες διεθνείς και ελληνικές περιοχές.

Λειτουργούμε όχι μόνο ως κάβα, αλλά και ως σημείο εξερεύνησης. Ο επισκέπτης του I Frati δεν έρχεται απλώς για να αγοράσει κρασί. Έρχεται για να ανακαλύψει και να δοκιμάσει κάτι που δεν περίμενε. Να ακούσει μια πρόταση που δεν βασίζεται στο marketing, αλλά σε πραγματική γνώση και εμπειρία από τον εξάίρετο *sommelier* μας, τον Σωκράτη Ιωαννίδη, με εξειδικευμένη γνώση στον ιταλικό και ελληνικό αμπελώνα.





Με ποια κριτήρια επιλέγετε τις ετικέτες που φιλοξενείτε; Υπάρχει κάποιο κρασί στο οποίο έχετε ιδιαίτερη αδυναμία;

Η επιλογή γίνεται με απόλυτο σεβασμό προς τον οινόφιλο και με στόχο να προσφέρουμε μια οινική εμπειρία που ξεφεύγει από τα συνηθισμένα. Δεν επιδιώκουμε απλώς να «γεμίσουμε ράφια». Κάθε ετικέτα που φιλοξενούμε έχει λόγο ύπαρξης και αντανakλά τη φιλοσοφία μας: ποιότητα, αυθεντικότητα, ταυτότητα.

Όσο για τα κρασιά στα οποία έχουμε ιδιαίτερη αδυναμία, θα λέγαμε ότι ξεχωρίζουμε εκείνα που «μιλούν χαμηλόφωνα αλλά λένε πολλά». Για παράδειγμα, κάποια single vineyard Nebbiolo από τον ιταλικό βορρά, που κουβαλούν μια μοναδική αίσθηση τόπου. Για εμάς, κάθε μπουκάλι δεν είναι απλώς ένα προϊόν, αλλά ένα κομμάτι ιστορίας, γεωγραφίας και ανθρώπινης φροντίδας. Αυτό ακριβώς επιδιώκουμε να μεταφέρουμε στον πελάτη μέσα από την κάβα μας.

Τι ζητούν συνήθως οι πελάτες σας: ασφαλείς κλασικές επιλογές ή κάτι που θα τους εκπλήξει;

Στο κοινό μας υπάρχουν και οι δύο αυτές κατηγορίες. Από τη μια, οι πελάτες που αναζητούν ασφαλείς, δοκιμασμένες επιλογές: ένα σταθερό Cabernet, ένα γνωστό Ασύρτικο, μια premium ιταλική ετικέτα που τους δίνει την εγγύηση της ποιότητας. Αυτή η προσέγγιση δεν είναι καθόλου αμελητέα, είναι η βάση πάνω στην οποία χτίζεται η εμπιστοσύνη. Από την άλλη, όμως, βλέπουμε ένα ολοένα αυξανόμενο ενδιαφέρον για οινικές ανακαλύψεις. Πελάτες που έρχονται και μας λένε: «Θέλω κάτι που δεν έχω ξαναπιεί». Προτείνουμε ετικέτες από ανερχόμενους παραγωγούς, ξεχασμένες ποικιλίες, περιοχές που ακόμα δεν έχουν «μπει στο ραντάρ» του mainstream.

Αλλά αυτό που μας ευχαριστεί περισσότερο είναι εκείνοι που ξεκινούν από την «ασφάλεια» και με τον καιρό τολμούν. Όταν χτίζεται μια σχέση εμπιστοσύνης με την καθοδήγηση του sommelier μας, μπορούμε να κατευθυνθούμε σε επιλογές πιο απελευθερωμένα. Όχι για να εντυπωσιάσουμε, αλλά για να προσφέρουμε μια εμπειρία με περιεχόμενο που αξίζει.

Πώς φαντάζεστε το μέλλον του κρασιού στην Αθήνα; Ποια τάση ή ποικιλία πιστεύετε ότι θα απασχολήσει περισσότερο τους οινόφιλους τα επόμενα χρόνια;

Το μέλλον του κρασιού στην Αθήνα και γενικά στην Ελλάδα φαίνεται πιο υποσχόμενο και ποιοτικό από ποτέ. Βλέπουμε μια ξεκάθαρη στροφή του κοινού

προς την ουσία, σε κρασιά που έχουν χαρακτήρα, ιστορία και αλήθεια. Η εποχή που το κρασί ήταν απλώς μια «συνοδευτική επιλογή» δείχνει να ξεπερνιέται. Πλέον, το κρασί είναι αντικείμενο αναζήτησης, συζήτησης, πολιτιστικής ταυτότητας. Οι πελάτες ενημερώνονται, διαβάζουν και δοκιμάζουν. Και αυτό δημιουργεί χώρο για τις κάβες και τους επαγγελματίες να προτείνουν με μεγαλύτερη ελευθερία και δημιουργικότητα.

Πιστεύουμε πως οι γηγενείς ποικιλίες θα μουν ακόμα πιο δυναμικά στο προσκήνιο – και όχι μόνο οι «διάσημες». Παράλληλα, περιμένουμε άνοδο σε φρέσκα ερυθρά, με ήπιες τανίνες, ζωνή οξύτητα και χαμηλότερο αλκοόλ. Κρασιά ευέλικτα, για καθημερινή απόλαυση, χωρίς να στερούνται βάθους. Τέλος, πιστεύουμε ότι οι φυσαλίδες (αφρώδη, pét-nat, παραδοσιακής μεθόδου κ.λπ.) θα συνεχίσουν να έχουν δυναμική. Όχι ως μόδα, αλλά ως επιλογή με ποιότητα και φινέτσα.

Το μέλλον είναι ανοιχτό και πολυφωνικό. Και αυτό είναι που κάνει τον κόσμο του κρασιού τόσο συναρπαστικό. Πάντα θα υπάρχει κάτι νέο να ανακαλύψεις. Και η Αθήνα, ως μια πόλη με ολοένα πιο απαιτητικό και ανήσυχο κοινό, είναι έτοιμη να το αγκαλιάσει.

📍 Αργυροπούλου 7, Κηφισιά
Δευτέρα-Κυριακή 08:30-01:00
www.fratikifissia.gr/cantinetta-wine-bar

Alfa Sigma Cava

Η Alfa Sigma είναι μια ιστορική κάβα και πρατήριο ποτών στο κέντρο της Αθήνας, με κύριο κατάστημα στο Σύνταγμα και παράρτημα στην περιοχή του Κεραμεικού. Με συλλογή που ξεπερνά τις 2.500 ελληνικές ετικέτες, αποτελεί σημείο αναφοράς για όσους αναζητούν ποιοτικές επιλογές, σπάνιες ετικέτες και ευκαιρίες γευσιγνωσίας.

Η φιλοσοφία της συνδυάζει τη μεγάλη γκάμα (λιανική και χονδρική διάθεση) με την ιδιαίτερη προσέγγιση κάθε οινόφιλου: ενημερωμένοι συνεργάτες, περιοδικές προσφορές και δυνατότητα δοκιμής στο κατάστημα καθιστούν την Alfa Sigma μια «γέφυρα» ανάμεσα στον διευρυμένο κόσμο του κρασιού και στους απαιτητικούς καταναλωτές.

Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από την κάβα σας; Τι θεωρείτε ότι σας κάνει να ξεχωρίζετε στη αθηναϊκή σκηνή του κρασιού;

Η κάβα μας είναι μια οικογενειακή επιχείρηση και η φιλοσοφία μας βασίζεται στην αγάπη για το ποιοτικό κρασί. Στόχος μας είναι να δημιουργούμε εμπειρίες με τους πελάτες μας και όχι απλώς να τους



πουλάμε τα προϊόντα μας. Θέλουμε να προτείνουμε το κρασί για κάθε περίπτωση, γούστο, budget. Προσπαθούμε να φέρουμε τον κόσμο πιο κοντά σε αυτό, να εκτιμήσουν τη δουλειά των οινοποιών και αμπελουργών.

Κάτι που σίγουρα μας κάνει να ξεχωρίζουμε στην αθηναϊκή σκηνή του κρασιού είναι η ποικιλία των προϊόντων στο κατάστημά μας. Αμέτρητες επιλογές από τον ελληνικό, κυρίως, αμπελώνα, αλλά και από κάθε οινοπαραγωγική γωνιά του πλανήτη περιμένουν τον κατάλληλο άνθρωπο να τις δοκιμάσει.



Με ποια κριτήρια επιλέγετε τις ετικέτες που φιλοξενείτε; Υπάρχει κάποιο κρασί στο οποίο έχετε ιδιαίτερη αδυναμία;

Θα έλεγα ότι η επιλογή των κρασιών είναι μια πολυδιάστατη διαδικασία. Στην κάβα μας φιλοξενούμε πολλά επώνυμα κρασιά που ο οινόφιλος γνωρίζει και ζητάει με το όνομά τους. Όμως, δίνουμε χώρο και «φωνή» και σε άλλες προσπάθειες, οι οποίες πολλές φορές κρύβουν εκπλήξεις. Σίγουρα το value for money είναι μια συνισταμένη, όμως δεν περνάνε απαρατήρητα και τα κρασιά που αποτυπώνουν τη μοναδικότητα κάθε τόπου.

Όσο για τα δικά μου αγαπημένα, πάντα είχα μια ιδιαίτερη αδυναμία στα κρασιά των νησιών. Αν πρέπει να επιλέξω, κάτι πολύ δύσκολο, λέω Μαυροτράγανο από τη Χίο και Ασύρτικο από τη Σαντορίνη.

Τι ζητούν συνήθως οι πελάτες σας; Ασφαλείς κλασικές επιλογές ή κάτι που θα τους εκπλήξει;

Σε ένα ιδιαίτερα πολυσυλλεκτικό κοινό, οι προτιμήσεις είναι επίσης πολύ διαφορετικές. Συνήθως θέλουν να γνωρίσουν καλύτερα τον ελληνικό αμπελώνα, από τις πιο δημοφιλείς έως και τις πιο ξεχασμένες ποικιλίες. Ο διεθνής αμπελώνας παραμένει πάντα επίκαιρος με τις αμέτρητες επιλογές του.

Είναι χαρά μας να αποδεχόμαστε την πρόκληση του να ταιριάζουμε τον πελάτη με το κρασί που ψάχνει, είτε πρόκειται για κάτι κλασικό είτε για κάτι πιο σπάνιο, ακόμα και vintage. Εάν δυσκολευτούμε να το βρούμε στο κατάστημά μας, ίσως η απάντηση να βρίσκεται στον θάλαμο με τον συντηρητή.

Πώς φαντάζεστε το μέλλον του κρασιού στην Αθήνα; Ποια τάση ή ποικιλία πιστεύετε ότι θα απασχολήσει περισσότερο τους οινόφιλους τα επόμενα χρόνια;

Το κρασί στην πόλη ολοένα και ανεβαίνει. Ο κόσμος δείχνει να ενδιαφέρεται περισσότερο, να θέλει να μάθει τι είναι αυτό που έχει μέσα στο ποτήρι του, την ιστορία και τους ανθρώπους πίσω από αυτό το αποτέλεσμα, και αυτό είναι σίγουρα κάτι ελπιδοφόρο για τον κόσμο του κρασιού.

Ως τάση, τα ήπια παρέμβασης κρασιά δείχνουν να κερδίζουν συνεχώς έδαφος. Τόσο οι οινόφιλοι όσο και οι οινοποιοί στρέφονται προς αυτή την κατεύθυνση. Σίγουρα θα πόνταρα στο ότι θα αρχίσουν να μας απασχολούν ποικιλίες που δεν ήταν τόσο γνωστές μέχρι σήμερα, όπως οι Κυδωνίτσα, Αυγουστιάτης, Κόνιαρος, Ποταμίσι, Μπεγλέρι – όλα τους διαμάντια του ελληνικού αμπελώνα.



Φιλελλήνων 14, Αθήνα

Δευτέρα-Σάββατο 10:00-22:00 | www.e-alfasigma.gr

Cava Vinifera

Η Cava Vinifera αποτελεί πλέον σημείο αναφοράς για κάθε οινόφιλο. Από το 1983, σε ένα παραδοσιακό πέτρινο αρχοντικό, οι ιδρυτές της ένωσαν τις γνώσεις, το πάθος και τη διεθνή τους εμπειρία για να δημιουργήσουν έναν χώρο όπου συνυπάρχουν η ομορφιά, η ποιότητα και η οινική παιδεία.

Με περισσότερες από χίλιες ετικέτες ελληνικών και ξένων οίνων –παλαιωμένα κρασιά από γνωστά châteaux, εκλεκτά αποστάγματα και μια πλούσια συλλογή delicatessen–, η Vinifera προσφέρει επι-



λογές για κάθε στιγμή, που συνοδεύονται από μια ιστορία – αυτή που βρίσκεται πίσω από κάθε μπουκάλι.

Το περιβάλλον της κάβας –με αισθητική, άνεση και φροντίδα για τη σωστή φύλαξη των προϊόντων– συνοδεύεται από υπηρεσίες υψηλού επιπέδου: δημιουργία οικιακής κάβας, εξυπηρέτηση εκδηλώσεων, γευσιγνωσίες. Έτσι, η Cava Vinifera δεν αποτελεί απλώς σημείο αγοράς, αλλά έναν προορισμό για όσους θέλουν να γνωρίσουν, να ζήσουν και να μοιραστούν το κρασί ως τέχνη, εμπειρία και γνώση.

Ποια είναι η φιλοσοφία που κρύβεται πίσω από την κάβα σας; Τι θεωρείτε ότι σας κάνει να ξεχωρίζετε στην αθηναϊκή σκηνή του κρασιού;

Είμαστε μια από τις πιο παλιές κάβες. Από το 1983 φέραμε στον Αθηναίο καταναλωτή το εμφιαλωμένο μονοποικιλιακό κρασί. Το τμήμα δώρου που έχουμε δημιουργήσει είναι εξαιρετικά ενημερωμένο, ευφάνταστο και πολύ πλούσιο – τόσο για τους επαγγελματικούς χώρους όσο και για πιο προσωπικές περιστάσεις, με ή χωρίς αλκοόλ. Η εξειδικευμένη γνώση των οινολόγων που ανήκουν στο δυναμικό της Vinifera μας δίνει τη δυνατότητα να διαθέτουμε μια άρτια, επιλεγμένη και διαρκώς ενημερωμένη λίστα ετικετών.

Η αγάπη μας για το κρασί συνέπεσε χρονικά με την οινική «άνοιξη» στη χώρα μας. Τότε που οι μικροί αμπελουργοί άρχισαν να οينوποιούν τη δική τους παραγωγή, με τη βοήθεια Ελλήνων οινολόγων που επέστρεψαν από σπουδές κυρίως στη Γαλλία, αλλά και στην Ιταλία, στη Γερμανία και στις ΗΠΑ.



Με ποια κριτήρια επιλέγετε τις ετικέτες που φιλοξενείτε; Υπάρχει κάποιο κρασί στο οποίο έχετε ιδιαίτερη αδυναμία;

Το μοντέλο παραγωγής στην Ελλάδα έχει αλλάξει ριζικά. Οι μεγάλες οينوποιητικές εταιρείες και τα κρασιά «μάρκας» έδωσαν τη θέση τους σε πολλά μικρά, οικογενειακά οينوποιεία με ιδιόκτητους αμπελώνες. Η Vinifera υπήρξε από τους πρωτοπόρους στην ανάδειξη των νέων αυτών αμπελουργών, οινολόγων και sommelier.

Για εμάς, η επιλογή μιας ετικέτας πρέπει να αναδεικνύει την ποικιλία και τον τόπο. Προηγείται πάντα η ποιότητα σε σχέση με την τιμή, ενώ δίνουμε ιδιαίτερη βαρύτητα και στο αισθητικό κομμάτι – πιστεύουμε πως η ετικέτα συμβάλλει στην απόλαυση του κρασιού στο τραπέζι μας. Επιπλέον, στηρίζουμε τα κρασιά των φίλων και της οικογένειάς μας, γιατί, όπως λέει και η παροιμία, «αν δεν παينέψεις το σπίτι σου, θα πέσει να σε πλακώσει».

Το κρασί είναι το κατ' εξοχήν προϊόν που σε «ταξιδεύει». Μου αρέσει λοιπόν κάθε φορά να δοκιμάζω κάτι διαφορετικό – ένα κρασί το οποίο να ταιριάζει στη στιγμή που το απολαμβάνω.

Τι ζητούν συνήθως οι πελάτες σας: ασφαλείς κλασικές επιλογές ή κάτι που θα τους εκπλήξει;

Και τα δύο· εξαρτάται από την ηλικία και το προφίλ του πελάτη. Η αλλαγή στο μοντέλο παραγωγής, με τη στροφή στους μικρούς οικογενειακούς αμπελώνες, άλλαξε και τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Η Vinifera υπήρξε και εδώ από τους πρωτοπόρους στην ανάδειξη νέων αμπελουργών, οινολόγων και sommelier, προσφέροντας πάντα έναν ισορροπημένο συνδυασμό ανάμεσα στο γνώριμο και στο καινούργιο.

Πώς φαντάζεστε το μέλλον του κρασιού στην Αθήνα; Ποια τάση ή ποικιλία πιστεύετε ότι θα απασχολήσει περισσότερο τους οινόφιλους τα επόμενα χρόνια;

Βλέπουμε το μέλλον να κινείται προς «λιγότερο κρασί, αλλά καλύτερης ποιότητας». Τα σωστά φυσικά κρασιά, με ήπιες επεμβάσεις, θα καταλαμβάνουν ολοένα και μεγαλύτερη θέση. Θα δούμε να αναδεικνύονται νέοι παραγωγοί, αλλά και να επανεμφανίζονται παλαιές ποικιλίες, όπως το Σαββατιανό και το Ποταμίσι, σε νέα, φρέσκα στυλ.

Παράλληλα, ανεβαίνει το ενδιαφέρον για κρασιά από αυτόριζα αμπέλια που, σύμφωνα με τους ειδικούς, δίνουν ποιοτικά ανώτερα, αλλά ποσοτικά περιορισμένα αποτελέσματα. Παρατηρείται επίσης άνοδος της κατανάλωσης του λευκού κρασιού



εις βάρος του ροζέ και του κόκκινου, ενώ μια νέα κατηγορία που αναπτύσσεται είναι τα κρασιά με χαμηλό ή και χωρίς αλκοόλ. Η μόδα των «κρασιών χωρίς παρεμβάσεις» θα ισορροπήσει και τελικά θα επικρατήσουν τα κρασιά που παράγονται από σωστά οινολογικά χέρια. Η άμιλλα και ο ανταγωνισμός μεταξύ των παραγωγών έχουν ήδη συμβάλει στην άνοδο της ποιότητας – όχι μόνο του ίδιου του κρασιού, αλλά και της παρουσίας του (ετικέτα, φιάλη, κιβώτιο).

Η γνώση και η εκπαίδευση των καταναλωτών έχουν βοηθήσει επίσης καθοριστικά στην ανάδειξη του ελληνικού κρασιού σε διεθνές επίπεδο. Τέλος, η πρόοδος της ελληνικής κουζίνας και ο αρμονικός συνδυασμός της με ελληνικά κρασιά και ποικιλίες έχουν συντελέσει στην καταξίωσή τους στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα. Ενδεικτικά, το γεγονός ότι το Ασύρτικο βρίσκεται πλέον σχεδόν σε κάθε κατάλογο μεσογειακού εστιατορίου στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού –και όχι μόνο σε ελληνικά εστιατόρια– δείχνει τη μεγάλη πρόοδο της οινοπαραγωγής στη χώρα μας.

📍 Λεωφόρος Κηφισίας 317, Κηφισιά
Δευτέρα-Σάββατο 9:00-22:30, Κυριακή 11:00-15:00
και 18:00-22:00 | www.vinifera.gr





Wine Trends: Ο Κλάδος του Κρασιού Μεταμορφώνεται

ΤΗΣ ΤΙΝΑΣ ΠΑΠΑΣΙΝΟΥ



Την τελευταία δεκαετία ο κόσμος του κρασιού βρίσκεται σε αναβρασμό. Αντιμέτωπος με πολλές προκλήσεις, οικονομικές, κλιματικές αλλά και κοινωνικές, καλείται να επαναπροσδιορίσει τακτικές και να προσαρμοστεί στη νέα πραγματικότητα.

Τους κανόνες καθορίζουν η Gen Z, η οποία αντιστοιχεί σήμερα στο 27% του παγκόσμιου εργατικού δυναμικού, αλλά και οι Millennials, τους οποίους καλούνται να αφουγκραστούν όσοι εμπλέκονται στη βιομηχανία του κρασιού, έτσι ώστε να αναπροσαρμόσουν τις στρατηγικές τους.

Εδώ θα αναφερθούμε σε κάποιες από τις σημαντικότερες τάσεις που κυριαρχούν στον κλάδο αυτόν και διαμορφώνουν τη νέα πραγματικότητα.



Παραγωγή και Κατανάλωση σε Πτώση

Η πτωτική τάση της παγκόσμιας κατανάλωσης δεν είναι κάτι καινούργιο, καθώς απασχολεί τον κλάδο τα τελευταία δέκα περίπου χρόνια. Είναι εμφανής από το 2018, με μια παροδική ανάκαμψη στη μετά-Covid εποχή, ενώ το 2024, σύμφωνα με στοιχεία του International Organisation of Vine and Wine (OIV), η μείωση ήταν 3,3% σε σχέση με το 2023, η μεγαλύτερη των τελευταίων 60 ετών – με τις χαμηλότερες πωλήσεις από το 1961. Πτωτική κατά 4,8% είναι και η παραγωγή λόγω της κλιματικής κρίσης που αντιμετωπίζουν πολλές καλλιεργητικές περιοχές τα τελευταία χρόνια.

Η μείωση της παγκόσμιας κατανάλωσης φαίνεται να οφείλεται κυρίως στην υιοθέτηση ενός πιο υγιεινού τρόπου ζωής από τις νεότερες γενιές, αλλά και στον διαφορετικό τρόπο με τον οποίο καταναλώνουν. Προτιμούν μικρότερες ποσότητες και λιγότερο συχνές, ενώ θα επιλέξουν ευκολότερα ένα κρασί σε κουτάκι ή μια kombucha έτοιμη προς κατανάλωση παρά ένα Châteauneuf-du-Pape.

Τα Λευκά και Ροζέ Κερδίζουν Έδαφος

Η ανοδική τάση στην κατανάλωση λευκών και ροζέ κρασιών σε σχέση με τα ερυθρά έχει πλέον παγιωθεί και αποδίδεται τόσο στη μετατόπιση των προτιμήσεων των νεότερων καταναλωτών όσο και στη ραγδαία αύξηση της ζήτησης για αφρώδη κρασιά. Σύμφωνα με μελέτη του OIV, την τελευταία εικοσαετία η αυξημένη ζήτηση εστιάζεται κυρίως στην Αμερική, στο Ηνωμένο Βασίλειο και στη Γερμανία – τις σημαντικότερες αγορές για την κατανάλωση αφρωδών οίνων. Και ενώ στην Ευρώπη η κατανάλωση ερυθρού κρασιού παρουσιάζει πτωτική πορεία, στην Κίνα, στις Ηνωμένες Πολιτείες και στη Βραζιλία καταγράφονται ανοδικές τάσεις.

Περιορισμός Κατανάλωσης Αλκοόλ

Η κατηγορία των NOLO (no-or-low-alcohol) κρασιών –δηλαδή με χαμηλή ή μηδενική περιεκτικότητα σε αλκοόλ– αναπτύσσεται με ταχύτατους ρυθμούς. Μόνο το 2024 καταγράφηκε αύξηση 31%. Μέχρι πρόσφατα, βασικοί καταναλωτές κρασιού ήταν οι εκπρόσωποι της Generation X, οι οποίοι σταδιακά μειώνουν την κατανάλωση αλκοόλ και, νομοτελειακά, τη θέση τους αρχίζουν να παίρνουν οι Millennials και η Generation Z. Ωστόσο, είναι λάθος να θεωρούμε δεδομένο ότι οι νεότερες γενιές θα υιοθετήσουν την ίδια κουλτούρα κατανάλωσης αλκοόλ με τους προκατόχους τους – δηλαδή το ποτό ως μέσο χαλάρωσης, κοινωνικοποίησης ή έκφρασης ενός εκλεπτυσμένου τρόπου ζωής.

Η κατηγορία των NOLO wines έρχεται να καλύψει τις ανάγκες της νέας γενιάς καταναλωτών που εμφανίζεται πιο ευαισθητοποιημένη απέναντι στους κινδύνους της υπερκατανάλωσης αλκοόλ. Ο περιορισμός και η λελογισμένη κατανάλωσή του οδηγούν πολλούς στην αναζήτηση εναλλακτικών επιλογών, όπως τα NOLO wines, τα mocktails, τα αφρώδη τσάγια ή ροφήματα με βάση τον σταφυλοχυμό κ.ά. Είναι πολλοί πλέον οι παραγωγοί που προσθέτουν στο portfolio τους κρασιά αυτής της κατηγορίας, ενώ δεν είναι λίγα τα εστιατόρια που προσφέρουν ακόμη και λίστες κρασιού χωρίς αλκοόλ.

Κλιματική Αλλαγή και Νέες Αξίες

Η κλιματική αλλαγή αποτελεί αναμφίβολα το πιο «καυτό» θέμα συζήτησης τα τελευταία χρόνια στον κόσμο του κρασιού – και όχι μόνο. Η ταχεία άνοδος της θερμοκρασίας, οι παρατεταμένες περιόδους ξηρασίας και τα απρόβλεπτα και ακραία καιρικά φαινόμενα αλλάζουν τη γεωγραφία της οινοπαραγωγής. Τοπικές ποικιλίες δοκιμάζονται πλέον σε διαφορετικά αμπελοτόπια, με στόχο να αξιολογηθεί η ανθεκτικότητά τους στα νέα δεδομένα. Σε αυτό το νέο τοπίο, η βιωσιμότητα και η διαφάνεια είναι πα-

ράγοντες καθοριστικής σημασίας για τους σύγχρονους καταναλωτές – αξίες που αναζητούν σε κάθε γουλιά που απολαμβάνουν.

Σύμφωνο Ελαφριάς Φιάλης

Το μεγάλο βάρος των φιαλών κρασιού αποτελεί έναν από τους βασικούς παράγοντες που επιβαρύνουν το ανθρακικό αποτύπωμα της οινικής βιομηχανίας, καθώς ευθύνονται, τόσο κατά την παραγωγή όσο και κατά τη μεταφορά τους, για τις υψηλότερες εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου. Οι βαριές φιάλες θεωρούνται πλέον ξεπερασμένες και το μότο «όσο πιο βαρύ τόσο πιο καλό» ανήκει στα 90s. Είναι καιρός όλοι οι παραγωγοί να αναθεωρήσουν την αντίληψη πως η υψηλή ποιότητα σχετίζεται με το βάρος της φιάλης.

Η Jancis Robinson, υπέρμαχος της χρήσης ελαφρύτερων φιαλών για τα ήσυχα κρασιά, αναφέρει πάντα το βάρος της φιάλης στις αξιολογήσεις της, επιδιώκοντας με αυτό τον τρόπο να αφυπνίσει τόσο τους καταναλωτές όσο και τους παραγωγούς. Το 2023, ορισμένοι από τους πιο δυνατούς παίκτες στο εμπόριο του κρασιού παγκοσμίως –που διακινούν πάνω από 250 εκατομμύρια φιάλες τον χρόνο– υπέγραψαν σύμφωνο με στόχο τη μείωση του βάρους των φιαλών κατά 25% έως το 2026: από τα 550 γραμμάρια κατά μέσο όρο σήμερα σε λιγότερα από 420.

Γηγενείς Ποικιλίες, Εναλλακτικές Οινοποιήσεις

Τα οργανικά και βιοδυναμικά κρασιά συνεχίζουν να βρίσκονται ψηλά στις προτιμήσεις των νεότερων καταναλωτών. Σύμφωνα με έρευνες, το 52% δηλώνει ότι επιλέγει οργανικά προϊόντα για τη διατροφή του. Η στροφή προς την κατανάλωση προϊόντων που παράγονται χωρίς τη χρήση χημικών, αλλά και η αναζήτηση κρασιών εναλλακτικής οινοποίησης, που ξεχωρίζουν από τις mainstream επιλογές, αναμένεται να ενισχύσει περαιτέρω τις πωλήσεις τα επόμενα χρόνια.

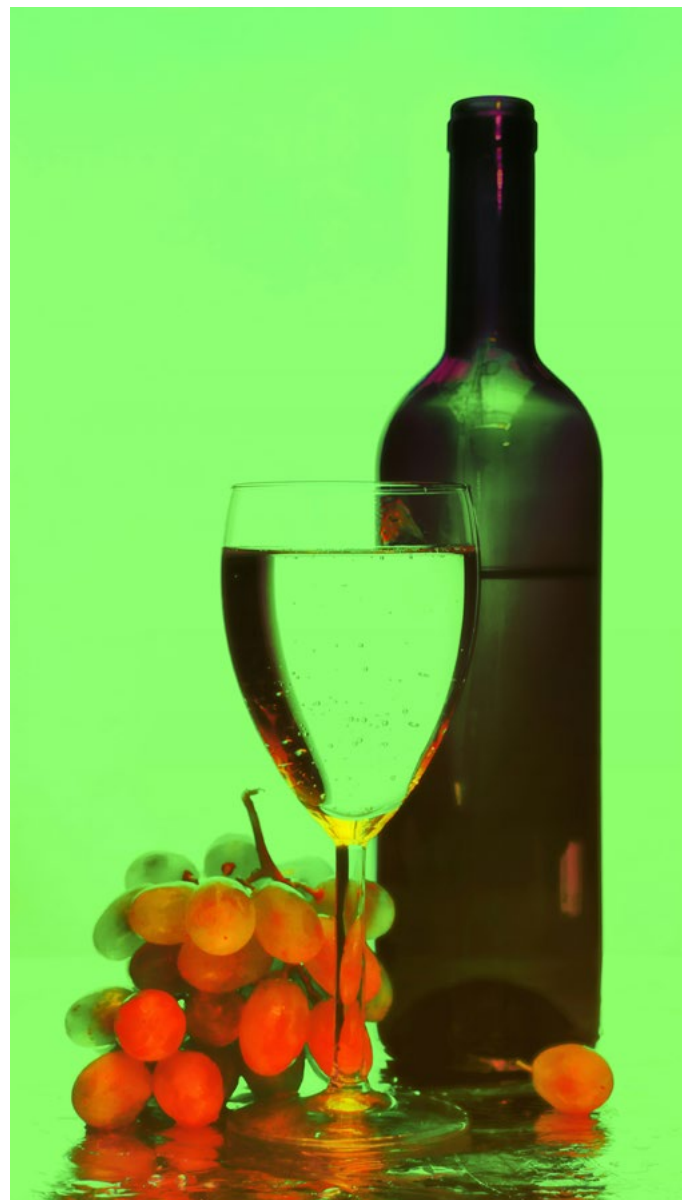
Παράλληλα, βλέπουμε στην αγορά μια συνεχώς αυξανόμενη τάση υπέρ των κρασιών που παράγονται από γηγενείς ή λιγότερο γνωστές ποικιλίες. Οι καταναλωτές, θέλοντας να διευρύνουν τις γευστικές τους εμπειρίες, δείχνουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για κρασιά από τοπικές ποικιλίες, καθώς και διαφορετικών σтил οινοποίησης, που τους προσδίδουν ξεχωριστό χαρακτήρα, όπως τα *pet-nat*, τα *orange* και τα φυσικά κρασιά.

Νέες Συσκευασίες

Οι συσκευασίες του κρασιού ακολουθούν και αυτές το ρεύμα της εποχής, για πιο φιλικές λύσεις προς το περιβάλλον. Ελαφριές συσκευασίες, όπως κουτάκια αλουμινίου, Tetra Pak, bag-in-box, φιάλες από PET,

αλλά και επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία κάνουν ολοένα και πιο συχνά την εμφάνισή τους στα ράφια, υπογραμμίζοντας τις συνέπειες από τη χρήση της παραδοσιακής γυάλινης φιάλης με το τεράστιο περιβαλλοντικό αποτύπωμα της παραγωγής, μεταφοράς, αποθήκευσης και χρήσης τους.

Καμία αγορά δεν μπορεί να αναπτύσσεται αέναα χωρίς να επαναπροσδιορίζεται, να προσαρμόζεται και να εξελίσσεται. Και για τον κόσμο του κρασιού, αυτή είναι η κατάλληλη στιγμή για όλα τα παραπάνω. Όλοι οι τομείς της οινικής βιομηχανίας καλούνται να κινηθούν προς αυτή την κατεύθυνση. Να αφουγκραστούν, να μελετήσουν τις ανάγκες και να φέρουν το κρασί πιο κοντά στη νέα γενιά. Να μιλήσουν στη γλώσσα τους. Περισσότερο TikTok και Instagram, λιγότερο «σοβαρές» και ακαταλαβίστικες ετικέτες. Περισσότερο storytelling, τεχνολογική καινοτομία, σύγχρονες ιστοσελίδες και ζωντανή παρουσία στα social media. Περισσότερη διαφάνεια, αυθεντικότητα και σεβασμός προς το περιβάλλον.





Σιάτιστα: Μια Αρχόντισσα στη Μακεδονία

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Είναι μια πόλη δισυπόστατη. Η πρώτη, φανερή, με τα σπίτια, τα αρχοντικά, τα καταστήματα, τους δρόμους και τις εκκλησίες της. Η δεύτερη, υπόγεια, γεμάτη μυστικά – νόστιμα, απολαυστικά κι ίσως λίγο ξεχασμένα. Η Σιάτιστα, μοναδική στο είδος της εδώ και χρόνια, καλλιεργεί τον μύθο της σιωπηλά. Δεν επιδιώκει να μαθευτεί στα πέρατα του κόσμου.

Ακόμη και ο περίφημος ναός της –αφιερωμένος στην Αγία Παρασκευή και στην Αγία Αικατερίνη– είναι, με έναν τρόπο, δισυπόστατος. Μία εκκλησία, δύο αγίες, μια αφιέρωση σπάνια. Χτισμένος στο κέντρο μιας γειτονιάς, αλλά χαμηλότερα από το επίπεδο του δρόμου. Όπως όριζαν οι καιροί για τους ελληνορθόδοξους ναούς στην Οθωμανική Αυτοκρατορία: να είναι ταπεινοί, απαρατήρητοι.

Μέσα στα αρχοντικά, η σεμνότητα ως αξιακό χαρακτηριστικό επίσης ήταν εμφανής. Για να περάσεις από τον έναν χώρο στον άλλο, έπρεπε να σκύψεις μέσα από χαμηλές, στενές πόρτες. Μια σιωπηλή υπόμνηση να χαμηλώσεις τον ρυθμό σου. Να σταθείς λίγο. Να αισθανθείς το δέος του χρόνου και το πεπερασμένο της ανθρώπινης ζωής. Έτσι μαθαίνεις πως το να ζεις σημαίνει και να σέβεσαι. Χωρίς το άγχος να προλάβεις τα πάντα, ούτε την αγωνία να φτάσεις πρώτος. Κάτι ήξεραν οι πρόγονοι.

Η Σιάτιστα είναι ένας προορισμός για ένα γεμάτο τριήμερο. Ίσως όμως –για να είμαστε ειλικρινείς– να μη φτάνει. Όσοι δεν την έχουν επισκεφθεί, πιθανόν να νιώσουν έκπληξη, καθώς θα ανακαλύψουν μια πόλη που μπορεί να τους προσφέρει τη δυνατότητα για πολλές και διαφορετικές εμπειρίες: να περιπλανηθούν στα αρχοντικά, να ανακαλύψουν την ιστορία, να ζήσουν ρυθμούς αλλοτινών εποχών, να γευτούν τη γαστρονομία της στα εστιατόρια και στις παραδοσιακές ταβέρνες, αλλά και σε ένα παλιό καφενείο, εκεί όπου το τσίπουρο ρέει και οι κουβέντες με τους ντόπιους σε κρατούν στο τραπέζι με τις ώρες. Πράγματι, μάλλον το τριήμερο δεν φτάνει.

Τα αρχοντικά της Σιάτιστας είναι από μόνα τους ένας κόσμος ολόκληρος, μια εξαιρετική αφορμή για ξενάγηση, όπως και οι εκκλησίες της. Ο χρόνος που θα αφιερώσετε αξίζει κάθε λεπτό. Και αυτό δεν οφείλεται μόνο στην ομορφιά των μνημείων, αλλά και στον άνθρωπο που θα σας αφηγηθεί το πέρασμά τους στον χρόνο: ο Χρήστος Καρακουλάκης, ξεναγός του Δήμου, δεν περιορίζεται σε μια απλή περιγραφή. Γεφυρώνει το παρελθόν με το παρόν, την ιστορία με την κοινωνική εμπειρία, όσα γράφουν τα βιβλία με όσα συμβαίνουν στην πραγματικότητα. Μιλάει για τη Σιάτιστα όχι σαν τουριστικός οδηγός, αλλά σαν ζωντανός φορέας της μνήμης της.

Το παζλ της αστικής ξενάγησης συμπλήρωσε και η Πολυτίμη Φαρμάκη, αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού της Δυτικής Μακεδονίας. Η καταγωγή της από τη Σιάτιστα φώτιζε τη στάση της – μπορούσες να διακρίνεις την οικειότητα, τη ζεστασιά στις κινήσεις και στις κουβέντες της, που πρόδιδαν τους βαθείς δεσμούς με την πόλη.

Κι αυτό που μου πρόσφερε επιπλέον, πέρα από την παρουσία της και τις γνώσεις της, ήταν μια γνωριμία σπάνια: με τους θείους της – ανθρώπους που ακόμα διατηρούν σπίτια ζωντανά και μια παράδοση που χάνεται. Βλάχοι, παλιότερα τσομπαναίοι, έπειτα εργαζόμενοι της γούνας και σήμερα, με νεανική διάθεση, συνεχιστές της παραγωγικής ιστορίας της πόλης. Η διαχείριση του γάλακτος όπως την κάνουν εκείνοι δεν είναι απλώς τεχνική αλλά τέχνη, την οποία θα ζήλευαν πολλοί.

Η Σιάτιστα του Κρασιού

Η Σιάτιστα έχει να σας δείξει και την άλλη της πλευρά: την οινική. Μέσα από τα δύο οινοποιεία της, το Δύο Φίλοι και το Magoutes, αλλά και στα πολλά κατώγια της, τα παλιά, λιθοχτίστα υπόγεια όπου ωρίμαζε το κρασί. Κάποια δεν είναι επισκέψιμα, ωστόσο, αν συνδεθείτε με τους ντόπιους, μπορεί να σας ανοίξουν το σπίτι τους, να σας κεράσουν ένα ποτήρι και να σας αφηγηθούν ιστορίες που δεν γράφονται σε οδηγούς.

Το Κτήμα Δύο Φίλοι είναι ο καρπός της πολυετούς φιλίας του οινοποιοῦ Γιάννη Μπουτάρη με το ζεύγος Γεωργίας Γκουτζιαμάνη - Ιωάννη Πολύζου. Πρωταρχικό μέλημα της εταιρείας είναι η ποιοτική αναβίωση του ιστορικού αμπελώνα της Σιάτιστας με τη δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου μικρής δυναμικότητας, με αρχιτεκτονική που παραπέμπει σε σιατιστινό αρχοντικό. Βρίσκεται μέσα στην πόλη, είναι επισκέψιμο και συμμετέχει στους Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος (Διαδρομή του Κρασιού των Λιμνών).

Το οινοποιείο του Δημήτρη Διαμαντή ιδρύθηκε το 1985. Το 2002 εμφιάλωσε κρασί από δικά του αμπέλια, ενώ πριν από πέντε χρόνια προστέθηκε στην επιχείρηση ο Γιώργος Παπαγεωργίου, με το οινοποιείο να έχει μετονομαστεί σε Magoutes - από την περιοχή όπου βρίσκεται ο αμπελώνας. Με καινούργιες εγκαταστάσεις και περισσότερες φιάλες από το γνωστό Ξινόμαυρο με Μοσχόμαυρο, αλλά και με μονοποικιλιακές προτάσεις από δύο διαφορετικά αμπελοτόπια.



Φύση και Ιστορία

Αν, πάλι, αγαπάτε το περπάτημα, ετοιμαστείτε για διαδρομές με πολλές ανηφόρες και κατηφόρες, αλλά και εξαιρετική θέα. Η φύση γύρω από τη Σιάτιστα αλλάζει πρόσωπα ανάλογα με την εποχή, την ώρα και τον καιρό. Και πάνω απ' όλα, το αλπικό βουνό που στεφανώνει την πόλη και προσθέτει μια άγρια, σχεδόν δραματική αύρα στο τοπίο. Είναι το ιδανικό φόντο για τις φωτογραφίες σας - ειδικά τα δειλινά, όταν το φως πέφτει αργά, χαϊδεύοντας στέγες και μονοπάτια.

Η πόλη έχει μουσεία, μνημεία, αλλά και μια ιστορία πιο πρόσφατη, που αποτυπώνεται όχι μόνο σε πέτρες και πίνακες, αλλά και σε αφηγήσεις, αρχεία και βιβλία. Αν σας ενδιαφέρει η σύγχρονη ιστορία, περάστε από τη δημοτική βιβλιοθήκη για να ανακαλύψετε τη Σιάτιστα των τελευταίων αιώνων, τις αλλαγές της, τους ανθρώπους της.

Σε μία από τις βόλτες σας ίσως συναντήσετε και τον δήμαρχο της πόλης, έναν από τους πιο δραστήριους ανθρώπους της περιοχής. Θα τον δείτε μέσα



στα μαγαζιά να συζητά και να αφουγκράζεται την πόλη, αποτελώντας αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς της.

Η Αγία Παρασκευή

Ο πιο παλιός ναός που σώζεται μέχρι σήμερα στη Σιάτιστα είναι ο ναός της Αγίας Παρασκευής, στην πλατεία της Γεράνειας. Χτισμένος το 1677, αποτελεί ένα λαμπρό δείγμα μεταβυζαντινής τέχνης. Το επίχρυσο, ξυλόγλυπτο τέμπλο του αποτελεί αντικείμενο θαυμασμού όλων των επισκεπτών.

Ιδιαίτερης σημασίας είναι και ο επιτάφιος του ναού, έργο του 1741, ζωγραφισμένος και στις δύο όψεις του ξύλου. Και αν σηκώσετε το βλέμμα σας στον νότιο τοίχο του νάρθηκα, στον χώρο του γυναικωνίτη, θα δείτε κάτι αξιοπρόσεκτο και σπάνιο: αρχαίοι Έλληνες σοφοί – ο Σόλωνας, ο Πλούταρχος, ο Αριστοτέλης, ο Πλάτωνας, ο Θουκυδίδης και η Σίβυλλα – να κοσμούν τον τοίχο ενός ορθόδοξου ναού.

Ο Προφήτης Ηλίας

Ένα από τα πιο σπάνια αξιοθέατα της Σιάτιστας είναι και οι αγιογραφίες στον ναό του Προφήτη Ηλία, προστάτη των γουνοποιών. Ο ναός, χτισμένος το 1701 σε μια πλατωσιά στο κεντρικό ύψωμα της πόλης, ανάμεσα στις δυο συνοικίες της, τη Χώρα και τη Γεράνεια, ξεχωρίζει όχι μόνο για τη θέση του, αλλά και για την ιδιαίτερη καλλιτεχνική του αξία.

Τον αγιογράφησε ο Αναστάσιος Ιωάννου Καλούδης μαζί με τα αδέρφια του, που καταγόταν από το Κεπέσοβο των Ιωαννίνων – μια οικογένεια με παράδοση στην εκκλησιαστική ζωγραφική. Όπως στην Αγία Παρασκευή, υπάρχουν και εδώ οι σπάνιες απεικονίσεις για ορθόδοξο ναό των Πλάτωνα, Σόλωνα, Πλούταρχο, Θουκυδίδη και Σίβυλλα. Επίσης, η μοναδική στον ελλαδικό χώρο –κατά τον Σωτήρη Κίτσα, αρχαιολόγο και ιστορικό τέχνης– παράσταση των αγίων Επταρίθμων, των Κύριλλου και Μεθόδιου μαζί με τους πέντε σπουδαιότερους μαθητές τους.

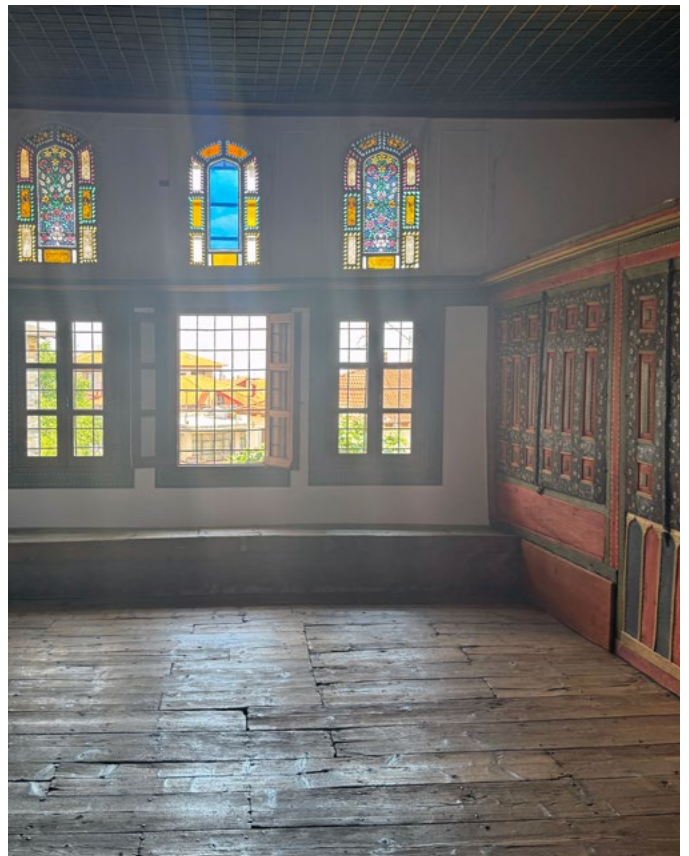


Το Αρχοντικό της Πούλκως

Από τα περίπου 30 αρχοντικά της Σιάτιστας που διατηρούνται σε καλή κατάσταση το πιο ονομαστό είναι το Αρχοντικό της Πούλκως – γνωστό παλαιότερα ως Οικία Πουλκίδη. Ένα κτίριο του 1752 που, μετά την προσεκτική αναστήλωση και ανακαίνιση, λάμπει ακόμη και σήμερα.



Λειτουργεί για το κοινό από το 2017, προσκαλώντας τους επισκέπτες σε ένα ταξίδι στο χρόνο. Ακόμα και στον περιβάλλοντα χώρο του αρχοντικού, θα νιώσετε την πολυτέλεια και τη μεγαλοπρέπεια μιας άλλης εποχής. Ο διάκοσμός του επίσης θα σας μαγέψει: λεπτομέρειες, χρώματα και υλικά που αποτυπώνουν την αίγλη και την ευημερία της Σιάτιστας όταν άνθιζε στην Ευρώπη. Στο Αρχοντικό της Πούλκως μπορείτε να πάρετε μια εξαιρετική γεύση από το παρελθόν και τη ζωή εκείνων των χρόνων.





Προσιτή και Φιλόξενη

Η Σιάτιστα είναι μια όμορφη ορεινή κωμόπολη της Δυτικής Μακεδονίας, που ανήκει στον Δήμο Βοΐου και βρίσκεται σε υψόμετρο περίπου 918 μέτρων. Χτισμένη στις νότιες πλαγιές του βουνού Άσκιο (ή Σινιάτσικο, όπως το λένε οι ντόπιοι), απέχει 28 χιλιόμετρα από την Κοζάνη και μόλις 4 χιλιόμετρα από τον κόμβο της Εγνατίας Οδού, προσφέροντας εύκολη πρόσβαση.

Τριγύρω απλώνεται πλειάδα χωριών –το Παλαιόκαστρο και το Δαφνερό νότια, η Γαλατινή, η Εράτυνα, ο Πελεκάνος και το Δρυόβουνο στα βόρεια, το Καλονέρι και το Μικρόκαστρο στα ανατολικά, καθώς και η Νεάπολη με το Τσοτύλι βορειοανατολικά–, καθένα με τη δική του ιστορία και παράδοση, ένα ζωντανό μωσαϊκό πολιτισμού και φύσης.

Οι Σιατιστινοί είναι περήφανοι για τον καθαρό ουρανό τους, τα γυμνά και επιβλητικά βουνά που τους περιβάλλουν, αλλά και για την παράδοσή τους στα γράμματα, στην αμπελουργία και στην τέχνη της γούνας. Πάνω απ' όλα, όμως, για τη ζεστή φιλοξενία τους.





29.01-01.02 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΕΦΟΔΙΩΝ



27.02-02.03 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΚΟΣΜΗΜΑΤΟΣ, ΩΡΟΛΟΓΙΩΝ, ΠΟΛΥΤΙΜΩΝ ΛΙΘΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΑΘΗΝΑ-METROPOLITAN EXPO



28.02-02.03 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



12-14.03 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



12-14.03 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΑΣΙΝΗ & ΕΞΥΠΝΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ



23-25.04 2026

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΓΕΓΟΝΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



07-10.05 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΒΙΒΛΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



14-17.05 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΗΣ



17-19.06 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ | ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ-METROPOLITAN EXPO



5-13.09 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



17-19.10 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΚΟΣΜΗΜΑΤΟΣ, ΩΡΟΛΟΓΙΩΝ, ΠΟΛΥΤΙΜΩΝ ΛΙΘΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



13-15.11 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ



13-15.11 2026

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ & ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO

ΕΘΝΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΕΚΘΕΣΕΩΝ, ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ,
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΕΓΝΑΤΙΑΣ 154, 546 36 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ Τ.: 2310 291111
HELEXPO.GR

ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΦΟΡΕΙΣ



ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



Η ΤΡΑΠΕΖΑ
ΤΗΣ ΔΕΘ-HELEXPO



ΕΠΙΣΗΜΟΣ
ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙ-
ΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ



OFFICIAL DATA CENTER
INTERNET PROVIDER



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΕΩΝ





5 Μικρά Διηγήματα για 5 Κρασιά του Χειμώνα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Πώς αλλάζουν τα αρώματα υπό το πρίσμα του έρωτα; Πώς γίνονται πιο έντονα τα χρώματα όταν δένει η παρέα και μοιράζεται αστεία; Πώς αποκτά σώμα ένα κρασί και άποψη η κουβέντα μας όταν εξερευνά τα χαρακτηριστικά του; Και τελικά, όταν χυθεί η τελευταία σταγόνα από τη φιάλη, όταν τελειώσει η βραδιά –ακόμα και η σχέση– πού ταξιδεύουν όλα αυτά τα συναισθήματα;

Θυμάμαι τον εαυτό μου στο ξεκίνημα. Όταν μου είχε πρωτοκλείσει το μάτι ο κόσμος του κρασιού. Ενήλικη, μα κοριτσάκι ακόμα· να ενθουσιάζομαι με κάθε νέο άρωμα που ανακάλυπτα, να αναζητώ την εμπειρία που κάθε φιάλη μπορούσε να μου χαρίσει. Να δοκιμάζω και να ταξιδεύω.

Αργότερα, όταν είχα πια «υποψιαστεί» ότι ένα ποτήρι κρασί δεν γεμίζει απλώς ένα ποτήρι αλλά μπορεί να αλλάξει τη δυναμική γύρω του, άρχισα να παρατηρώ τους ανθρώπους. Λάτρευα να φέρνω στο τραπέζι κάποιο καινούργιο κρασί και να βλέπω τις αντιδράσεις. Άλλοτε μάτια που έλαμπαν από την πρώτη γουλιά, άλλοτε πρόσωπα που συνοφρυώνονταν μόλις μύριζαν κάτι διαφορετικό.

Κάποιοι ξεκινούσαν με ερωτήσεις, άλλοι, πιο αυθόρμητοι, μιλούσαν ανοιχτά για όσα ένιωθαν. Και σιγά σιγά, κάπως μαγικά, έσπαγε ο πάγος και αναδυόταν ο χαρακτήρας – του κρασιού αλλά και των ανθρώπων.

Έχω συλλέξει άπειρες τέτοιες στιγμές, ταιριαστές με αγαπημένα μου κρασιά. Και θα ήθελα να μοιραστώ κάποιες όχι με τον τρόπο μιας τυπικής γευσιγνωστικής περιγραφής, αλλά μέσα από μικρά διηγήματα. Γιατί, στο τέλος, κάθε κρασί δεν είναι μόνο γεύση και άρωμα, είναι άνθρωποι, συναντήσεις και έντονα συναισθήματα που υφαίνουν αναμνήσεις.



Δάκρυ του Πεύκου Ρετσίνα 2023, Οινοποιείο Κεχρή

Ποικιλία: Ασύρτικο

Περιοχή: Γουμένισσα, Μακεδονία

Τιμή: ~ 19 €

Η Αγάπη στη Μέση του Σαλονιού

Το σαλόνι είχε παραδοθεί στο χάος της καθημερινότητας. Τουβλάκια, αυτοκινητάκια, ζωγραφιές, κούκλες. Είχε βραδιάσει κι εκείνη καθόταν για λίγο σιωπηλή στον καναπέ. Τα παιδιά είχαν επιτέλους ηρεμήσει κι ένιωθε το γνώριμο βάρος μιας κούρασης που δεν είναι μόνο σωματική. Είναι η κούραση που κουβαλά μαζί της τύψεις, αγάπη, ανησυχία και μια μικρή νοσταλγία για εκείνον, τον προηγούμενο εαυτό της.

Σκεφτόταν τις φωνές και τις αγκαλιές της μέρας, μα και εκείνες τις μικρές στιγμές που η υπομονή μοιάζει με τεντωμένη χορδή που γαργαλάει τα νεύρα. Η μητρότητα είναι μια σοβαρή άσκηση αγάπης τελικά. Η ώρα είχε περάσει όταν άκουσε το κλειδί στην πόρτα κι ένιωσε να τη διαπερνά ένα μικρό κύμα ανακούφισης. Εκείνος μπήκε ήρεμα, κρατώντας δύο roke bowls. «Ξέρω, άργησα... Αλλά σου έφερα κάτι που θα σου αρέσει!» της είπε και χαμογέλασε.

Χαμογέλασε κι εκείνη χωρίς να απαντήσει. Θυμήθηκε το κρασί που είχε στο ψυγείο. Είχε ακούσει πως ταίριαζε τέλεια με ασιατικά πιάτα. Άρπαξε δύο ποτήρια από την κουζίνα και κάθισε δίπλα του στον καναπέ.

Το κρασί είχε λαμπερό, χρυσοπράσινο χρώμα. Η μύτη γέμισε από νότες πεύκου και φλούδας λεμονιού, αλλά και αλμυρή φρεσκάδα. Αρώματα βοτάνων και εσπεριδοειδών, μικρές νύξεις ξύλου και βανίλιας που αγκαλιάζονταν διακριτικά από τη ρητίνη. Αρώματα Ελλάδας. Πρώτη γουλιά και η καρδιά μάλακωσε· μαζί και το άγχος, ακόμα και η ακαταστασία.

Μια ρετσίνα διαφορετική, από Ασύρτικο ορεινών αμπελώνων της Γουμένισσας, δημιούργημα πάθους και έμπνευσης του Στέλιου Κεχρή, που τόλμησε να ξαναγράψει την ιστορία του ρητινίτη οίνου.

Πρώτη γουλιά. Στόμα γεμάτο, λιπαρό, με τη δροσερή οξύτητα του Ασύρτικου να χαρίζει ισορροπία. Το κρασί έδενε απρόσμενα όμορφα με το roke bowl. Η



αίσθηση ιωδίου από το ψάρι, η φρεσκάδα του αγγουριού, η γλυκύτητα της σόγιας, όλα γίνονταν πιο φωτεινά, πιο καθαρά. Μια επιτυχημένη ανταλλαγή γεύσεων και αρωμάτων.

«Ποιος θα το 'λεγε πως η ρετσίνα μπορεί να είναι τόσο φίνα;» είπε εκείνος κι εκείνη απλά συμφώνησε με ένα τσούγκρισμα του ποτηριού της στο δικό του. Ξαν να προσυπέγραφε το κρασί αλλά και την αγάπη τους.

Heritage Ασύρτικο 2023, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ποικιλία: Ασύρτικο

Περιοχή: Καλάβρυτα, Αχαΐα

Τιμή: ~ 45 €

Μια Ατμοσφαιρική Γνωριμία

Η ομίχλη των Καλαβρύτων διαλύεται αργά τα πρωινά, αφήνοντας πίσω της μια υγρασία που μυρίζει βρεγμένο χώμα και μυστήριο. Το λεωφορείο σταμάτησε λίγο πριν από τη Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου και οι επισκέπτες κατέβηκαν με συγκρατημένο ενθουσιασμό. Ο αέρας ήταν ψυχρός αλλά ευχάριστος. Στο βάθος, οι βράχοι στο Φαράγγι του Βουραϊκού χάριζαν επιβλητικότητα στο σκηνικό.

Εκείνος στεκόταν λίγο πιο πίσω από την ομάδα, κρατώντας ένα σημειωματάριο.

Εκείνη, δίπλα του, φωτογράφιζε τον γκρεμό.

«Είναι απίστευτο το τοπίο, ε;» είπε εκείνος.

«Πράγματι, καθηλωτικό!» απάντησε εκείνη.

Μπροστά τους, ο μοναχός μιλούσε με σταθερή φωνή: «Η Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου είναι η αρχαιότερη ενεργή στην Ελλάδα, από το 362 μ.Χ. Οι μοναχοί εδώ καλλιεργούσαν αμπέλια ήδη από τον 15ο αιώνα».

«Αν παρατηρήσετε λίγο πιο κάτω, θα δείτε τους αμπελώνες του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο», εξήγησε η ξεναγός. «Όλοι πάνω από τα 700 μέτρα. Το μικροκλίμα μοναδικό».

Στο πέτρινο οινοποιείο, το μεγάλο μοναστηριακό τραπέζι ήταν στρωμένο για τη γευσίγνωσία υπό την καθοδήγηση του οινολόγου Στέλιου Τσίρη. Έμοιαζε με εικόνα από ντοκιμαντέρ.



Η Μαριέττα, υπεύθυνη του κτήματος, γέμισε τα ποτήρια με Heritage Ασύρτικο. Το κρασί έλαμπε χρυσοκίτρινο, σχεδόν κεχριμπαρένιο.

«Ζυμώνεται με τα φλούδια, όπως παλιά», είπε. «Ωριμάζει σε μεγάλα foudre και αμφορείς. Ελάχιστες παρεμβάσεις, καμία υπερβολή. Είναι ένα κρασί που φτιάχνεται όπως τότε – μόνο που τώρα ξέρουμε ακριβώς γιατί το κάνουμε».

Εκείνος δοκίμασε πρώτος.

«Δεν μοιάζει με τα Ασύρτικα της Σαντορίνης», είπε. «Όχι», απάντησε εκείνη. «Εδώ έχει άλλη εντελώς αίσθηση».

Έμειναν για λίγο σιωπηλοί, αφήνοντας το κρασί να μιλήσει. Οι τανίνες, απαλές αλλά σταθερές, η οξύτητα έδινε φρεσκάδα, τα αρώματα και οι γεύσεις συνελθόντας άλλαζαν.

Η ξεναγός συνέχισε να μιλά για την ιστορία του κτήματος – πως το ξεκίνησαν το 1999 οι αδελφοί Αναστασίου και πως έφεραν πίσω την καλλιέργεια με βιολογικές μεθόδους.

Η γυναίκα άκουγε με προσοχή.

«Ξέρεις τι μου αρέσει;» είπε σε εκείνον. «Ότι το κρασί αυτό δεν το βρίσκεις εύκολα, μόνο εδώ. Είναι σαν να σε προσκαλούν να έρθεις, να ζήσεις ολοκληρωμένη την εμπειρία».

«Ναι», συμφώνησε. «Μοιάζει με τόπο που δεν περιγράφεται, πρέπει να τον περπατήσεις για να τον καταλάβεις».

Καθώς η ομάδα απομακρυνόταν προς τους αμπελώνες, οι δυο τους έμειναν λίγο πίσω. «Κάποτε οι μοναχοί κατέβαζαν το κρασί στο μοναστήρι με μούλα».

«Και τώρα εμείς το πίνουμε σ' ένα ποτήρι αιώνες μετά. Νομίζω αυτό είναι αληθινή μαγεία».

Thema Ερυθρός 2023, Κτήμα Παυλίδη

Ποικιλία: Αγιωργίτικο, Syrah

Περιοχή: Δράμα, Μακεδονία

Τιμή: ~ 18,50 €

Το Οικογενειακό Τραπέζι

Το τραπέζι ήταν ήδη στρωμένο. Ήθελε να είναι τα πάντα στην εντέλεια, καθώς περίμενε να έρθουν όλοι αυτό το απογεύμα. Τα παιδιά, τα εγγόνια. Θα συγκεντρώνονταν όλοι μαζί λόγω των γιορτινών ημερών, από διαφορετικά σημεία του κόσμου, στο οικογενειακό τραπέζι. Όπως τότε, όταν ακόμα τα παιδιά της ήταν μικρά. Είχε εκείνη τη γλυκιά προσμονή, σχεδόν καρδιοχτύπι, που ίσως νιώθει κάθε μάνα όταν έχει περάσει καιρός που δεν έχει αγκαλιάσει τα παιδιά της. Όποια κι αν είναι η ηλικία τους.



Ξέρει πως ένα κόκκινο κρασί θα ζεστάνει την ατμόσφαιρα και γι' αυτό έχει επιλέξει το Thema, σταθερή αξία στο σπίτι τους. Την ερυθρή εκδοχή του με Αγιωργίτικο και Syrah. Το Κτήμα Παυλίδη το έχει στην καρδιά της, αφού κι εκείνη γεννήθηκε στη Δράμα και έχει μνήμες από τους απέραντους αμπελώνες στις πλαγιές του Μενοικίου όρους.

Το χρώμα του, βαθύ ρουμπινί με μοβ ανταύγειες. Στη μύτη, πρωταγωνιστούν αρώματα από μικρά κόκκινα φρούτα με απαλές νότες φρυγανισμένου ψωμιού και βανίλιας. Στο στόμα, είναι γεμάτο, λιπαρό, με μια ικανοποιητική αίσθηση φρεσκάδας. Οι τανίνες του ώριμες, οδηγούν σε ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα με ζουμερή επίγευση, όπου κυριαρχούν τα υπερώριμα φρούτα και η κανέλα.

Μόλις γέμισε τα ποτήρια, η πρώτη γουλιά έφερε σιωπή – από αυτές τις όμορφες, γεμάτες σιωπές που κρατούν λίγο πριν γεμίσει ενέργεια ο χώρος. Ένα «μμμ...» από τη μικρότερη κόρη, ένα χαμόγελο από τον γιο της, που πάντα προσποιείται ότι δεν συγκινείται, κι έπειτα το τραπέζι πήρε φωτιά. Οι ιστορίες ξεκίνησαν να ξετυλίγονται η μία μετά την άλλη, παιδικές σκανταλιές, παλιές γιορτές, ταξίδια, μικρές γκάφες που τότε τους είχαν φανεί μεγάλες. Τα εγγόνια ρωτούσαν, γελούσαν, διόρθωναν με τα δικά τους ανέμελα σχόλια.

Κάποια στιγμή, μέσα στα γέλια και τα πειράγματα, εκείνη ένιωσε την καρδιά της να γαληνεύει. Το κρασί, όπως και η οικογένεια, είχε καταφέρει να ενωθεί ξανά. Κι ενώ τα ποτήρια ξαναγέμιζαν, σκέφτηκε



πως, τελικά, αυτό είναι το νόημα κάθε γιορτής, να θυμάσαι, να γελάς, να αγαπάς και να αφήνεις τη ζωή να ρέει, όπως το κρασί στο ποτήρι.

Kokotos Estate 2020, Κτήμα Κokoτού

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot
Περιοχή: Σταμάτα, Αττική
Τιμή: ~ 45 €

Έρωτας Μεθ' Οίνου

«Αλλάζει άραγε η γεύση του κρασιού ύστερα από το φιλί σου;» Το είπε χαμηλόφωνα, σχεδόν ψιθυριστά. Είχαν γνωριστεί μόλις λίγες εβδομάδες πριν, αλλά τα ραντεβού τους συνοδεύονταν ήδη με οικειότητα όπως εκείνη που αναπτύσσεται σε σχέσεις χρόνων. Στο μικρό μπαλκόνι του διαμερίσματός του, με την όμορφη θέα, το τραπέζι είχε δύο ποτήρια Riedel, τρία κεράκια κι ένα Kokotos Estate 2020 που μόλις είχε ανοίξει.



Το κρασί έλαμπε στα ποτήρια, βαθύ, βυσσινί με ρουμπινί ανταύγειες. «Είχα επισκεφθεί το οινοποιείο στη Σταμάτα, στους πρόποδες της Πεντέλης. Κι εκεί, όπως έμαθα, το Cabernet αποκτά άλλη διάσταση. Γίνεται πιο βαθύ, πιο επίμονο. Όπως...». Δεν ολοκλήρωσε τη φράση του. Εκείνη τον κοίταξε με μάτια φωτεινά, σηκώνοντας το ποτήρι της.

Η πρώτη γουλιά ήταν αποκαλυπτική. Πυκνά αρώματα στη μύτη, με ώριμα μαύρα φρούτα –φραγκοστάφυλο, δαμάσκηνο– και εκείνες τις υπαινικτικές νότες καπνού και κέδρου που γεμίζουν γοητεία τη στιγμή. Η γεύση, στιβαρή αλλά βελούδινη, με καλοδομημένες τανίνες, έμενε στο στόμα σαν να μη θέλει να την ξεχάσεις.

«Έχεις παρατηρήσει», είπε εκείνη, «πως υπάρχουν κρασιά που μοιάζουν με ανθρώπους; Στην αρχή είναι πιο διστακτικά, πιο κλειστά, αλλά μόλις τους αφήσεις λίγο χώρο αποκαλύπτουν τα πάντα;».

Εκείνος συμφώνησε. «Και κάποια κρασιά... ή κάποιοι άνθρωποι... δεν ξεχνιούνται εύκολα. Μένουν, γίνονται διαχρονικά, όπως λένε και για το Kokotos Estate. Από το '80 μέχρι τώρα – πάντα απολαυστικό».

Εκείνη πλησίασε λίγο πιο κοντά. Το φιλί ήρθε φυσικά, σαν τη συνέχεια μιας γουλιάς. Κι εκείνη τη στιγμή, ο χρόνος φάνηκε να σταματά. Όταν τραβήχτηκαν, επικράτησε μια μικρή αμηχανία.

«Λοιπόν;» ρώτησε εκείνος. «Αλλάζει η γεύση του κρασιού ύστερα από το φιλί σου;»

Εκείνη δοκίμασε ξανά, με αργό ρυθμό. «Ναι... Νομίζω μοιάζει ακόμα πιο πολύπλοκο. Εξάλλου, μόλις έγινε μάρτυρας μια ερωτικής ιστορίας που ξεκινά...».

Ξινόμαυρο Wild Ferment 2020, Οινοποιία Τσι-κρικών

Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Μυρτόφυτο, Καβάλα
Τιμή: ~ 19 €

Παιδική Φιλία στη Μαβίλη

Είχε ψύχρα εκείνο το απόγευμα στην πλατεία Μαβίλη. Εκείνη είχε φτάσει νωρίτερα και περίμενε τη φίλη της. Πάντα ερχόταν λίγο καθυστερημένη, από το σχολείο ακόμα. Όσα χρόνια κι αν είχαν περάσει, παρέμενε η ίδια: γεμάτη ενέργεια, με βλέμμα που χαμογελούσε και έτοιμη να πετάξει μια αστεία ατάκα.



Όταν την είδε να πλησιάζει, ένιωσε συγκίνηση. Είχαν καιρό να βρεθούν, όμως πάντα η μία έχει μέσα της την άλλη. Είναι αμέτρητες οι ιστορίες και οι εμπειρίες που έχουν μοιραστεί.

«Ήθελα να σου φέρω κάτι διαφορετικό», λέει δείχνοντας μια φιάλη κρασί. Ξινόμαυρο Wild Ferment 2020, από την Οινοποιία Τσικρικών!»

«Wild; Μήπως αναφέρεται σε εμάς;» της απάντησε και άρχισαν να γελάνε, κάνοντας κομμάτια μεμιάς τον πάγο της χρονικής απόστασης.

Το κρασί είχε όψη ρουμπινί-γκρενά που σε μαγνήτιζε. Η πολύπλοκη οξειδωτική του μύτη πλημμύρισε τη συζήτηση με αρώματα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων και λουλουδιών, ξερών βοτάνων, σοκολάτας και καφέ.

Κάθε γουλιά και μια καινούργια ιστορία που έλεγε ή μία στην άλλη. Ελαφρύ και ντελικάτο, με φρέσκια οξύτητα και απαλές τανίνες. Στο βάθος, κόκκινα φρούτα, μπαχαρικά και βοτανικά στοιχεία έδιναν μια μακρά επίγευση που θύμιζε το πέρασμα του χρόνου κι εκείνη την ορυκτότητα που μένει στον νου.

Σταμάτησαν για λίγο να λένε τα δικά τους και διάβασαν στην ετικέτα: Αμπελώνες στους πρόποδες του Παγγαίου, στα 150 μέτρα υψόμετρο, με χαμηλή στρεμματική απόδοση – όχι πάνω από 800 κιλά το στρέμμα. Τα φτωχά, αμμώδη εδάφη χαρίζουν φινέτσα και άρωμα. Τα σταφύλια εκραγίζονται απαλά και αφήνονται να ζυμώσουν μόνα τους, χωρίς προσθήκες, για 15 μέρες μαζί με τα στέμφυλα. Έπειτα, το κρασί παραμένει 24 μήνες σε παλιά δρύινα βαρέλια με τις οινολάσπες, ώσπου να ωριμάσει φυσικά, χωρίς άλλη παρέμβαση.

«Ξέρεις τι σκέφτομαι;» της λέει στροβιλίζοντας το ποτήρι. «Αυτό το κρασί ζυμώνει ελεύθερο. Λίγο σαν τη φιλία μας που δεν χρειάζεται συνεχή παρουσία, παρά μόνο αγάπη και αλήθεια».

Μιλούσαν, γελούσαν, περνούσε η ώρα, άδειαζε η φιάλη – με η φιλία τους, όπως το Ξινόμαυρο, να αντέχει στον χρόνο.





Ξενώνας Αγκωνάρι: Ορμητήριο για τον Δήμο Αμυνταίου

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ένας ξενώνας που δεν είναι απλώς χώρος διαμονής, αλλά μια ολοκληρωμένη εμπειρία – και μια πρώτη, εισαγωγή στον κόσμο των αμπελώνων και του κρασιού στην περιοχή. Στο Αγκωνάρι, στο Σκλήθρο του Δήμου Αμυνταίου, ο επισκέπτης από την πρώτη στιγμή καλείται και να ανακαλύψει: πληροφορίες πολλές, δοσμένες με φροντίδα, του δίνουν ερεθίσματα να διαβάσει, να εξερευνήσει: βιβλία, περιοδικά, υλικό για τα τοπικά οινοποιεία, για τις ποικιλίες, για τον οινοτουρισμό και τις διαδρομές του.

Με μια ανακαίνιση που δεν περιορίστηκε απλώς στη μετονομασία των δωματίων –για την οποία επιλέχθηκαν 10 ποικιλίες σταφυλιού– αλλά επεκτάθηκε σε κάθε λεπτομέρεια: από την αναβάθμιση των κρεβατιών μέχρι τη συνολική αίσθηση άνεσης και φροντίδας.

Με πρωινό επίσης ξεχωριστό, με νόστιμες σπιτικές μαρμελάδες και τοπικά προϊόντα που σερβίρονται σε έναν χώρο γαλήνιο και φωτεινό. Αν το επιτρέπει το πρόγραμμά σας, αξίζει να μείνετε λίγο παραπάνω. Είτε μέσα είτε στον περιβάλλοντα χώρο, δεν χρειάζεται να προσπαθήσεις για να χαλαρώσεις – η ησυχία τους σε κερδίζει.

Ο ξενώνας βρίσκεται ακριβώς απέναντι από την περίφημη ταβέρνα του Θωμά, έναν γαστρονομικό προορισμό που λειτουργεί από το 1970 και σήμερα συγκαταλέγεται ανάμεσα στους καλύτερους της Ελλάδας για αυθεντικές παραδοσιακές γεύσεις σε τιμές που παραμένουν προσιτές και σε περιβάλλον

που διατηρεί την αίσθηση της παράδοσης και της ιστορίας του τόπου. Η κάβα της είναι από τις πιο ενημερωμένες, καθώς περιλαμβάνει παλιές ετικέτες και επιλεγμένα κρασιά της περιοχής επίσης σε τιμές που δύσκολα βρίσκεις αλλού –ακόμη και στα μεγάλα αστικά κέντρα.

Για πολλούς, το Αγκωνάρι αποτελεί κίνητρο για να επισκεφτούν την περιοχή –πλέον ένα ταξίδι πιο εύκολο και γρήγορο από ποτέ– ως ιδανικό ορμητήριο εξερεύνησης: κάθε μέρα και μια νέα διαδρομή, ένας νέος προορισμός στον Δήμο Αμυνταίου, με τοπία, αμπελώνες, γεύσεις και ιστορίες που αξίζει να ανακαλύψετε.

Μία ακόμη πρόταση εξωστρέφειας στο πλαίσιο των ενεργειών που υλοποιεί η Αντιπεριφέρεια Τουρισμού της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας, με την καθοδήγηση της αρμόδιας αντιπεριφερειάρχη, Πολυτίμης Φαρμάκη, και της ομάδας της.



Οινοτουρισμός, Γεύσεις και Ιστορίες

Η πλειονότητα όσων αξίζει να δείτε σε ένα τριήμερο –που εύκολα γίνεται και τετραήμερο– βρίσκονται το πολύ μισή ώρα από τον ξενώνα. Πρώτος σταθμός, το περίφημο Νυμφαίο με τα πετρόκτιστα αρχοντικά, τον Αρκτούρο και το Καταφύγιο της Αρκούδας. Το χωριό φέρει ακόμα τη σφραγίδα που άφησαν τη δεκαετία του '90 ο Νίκος Μέρτζος και ο Γιάννης Μπουτάρης και σήμερα «τρέχει» η πρόεδρος της κοινότητας Μαρία Διδασκάλου.

Δίπλα στο Σκλήθρο βρίσκεται η Αγραπιδιά, με το Καταφύγιο του Λύκου και του Ελληνικού Ποιμενικού, και λίγα χιλιόμετρα πιο κάτω το Ξινό Νερό, μια δημοτική επιχείρηση με το πιο αναγνωρίσιμο λογότυπο στην Ελλάδα, και το εστιατόριο Κοντοσώρος, που επιβάλλεται να επισκεφθείτε.

Σειρά έχουν τα οινοποιεία. Το Οινοποιείο Δημόπουλος, αλλά και μια πρόσφατη προσθήκη, αυτή του Αρτέμη Καραμολέγκου, του Σαντορινιού που ερωτεύτηκε τον βορρά και το σταφύλι του και ετοιμάζει ακόμη μία επιτυχία στον ελληνικό αμπελώνα.

Ο κυρ-Γιάννης πρόλαβε πριν αναχωρήσει σε άλλον πλανήτη να δει την «παράγκα» του να γίνεται ένα σούπερ επισκέψιμο οινοποιείο, το Κτήμα Κυρ-Γιάν-

νη. Κοντά στον Άγιο Παντελεήμονα, βρίσκεται και το Οινοποιείο Βεγορίτις. Ο Χρήστος Μπόσκος είναι ίσως η πιο αναγνωρίσιμη φιγούρα της ευρύτερης περιοχής – πάντα παρών, κάθε μέρα στα μαγαζιά, δοκιμάζοντας, συζητώντας, παρακολουθώντας στενά τη γαστρονομία και τα κρασιά που γεννά η ζώνη. Σε μικρή απόσταση και το Κτήμα Άλφα, που επεκτάθηκε και διαρκώς προτείνει καινούργια πράγματα.



Λίγο πιο έξω από το Αμύνταιο βρίσκεται ο Λαυρέντης Καρανίκας με τα περίφημα αφρώδη κρασιά του. Σε μια φάρμα που μόνο εκείνος θα μπορούσε να δημιουργήσει, με πάνω από 20 χρόνια δουλειάς, από το μηδέν, σχεδόν με τα χέρια του. Αν και όχι μόνος του, μαζί του ήταν και η Ανν, η γυναίκα του.

Ο Λαυρέντης Καρανίκας δεν έφτιαξε απλώς ένα οινοποιείο. Είναι εκείνος που μας «έμαθε» να πίνουμε αφρώδη οίνο και άνοιξε έναν δρόμο που στη συνέχεια ακολούθησαν πολλοί, ανταποκρινόμενοι στην ολοένα και μεγαλύτερη ζήτηση για κάτι που συνδυάζει αυθεντική πολυτέλεια με προσιτή απόλαυση. Το αφρώδες, ένα κρασί που είχαμε συνδέσει με γιορτές και επετείους, είναι γαστρονομικό, πίνεται μόνο του, συνοδεύει, κλείνει γεύματα, αλλά ανοίγει και την όρεξη για ακόμη μεγαλύτερη επικοινωνία.

Γιατί τι είναι το κρασί αν όχι αφορμή για επικοινωνία και τρόπος για να έρθουν πιο κοντά οι άνθρωποι;

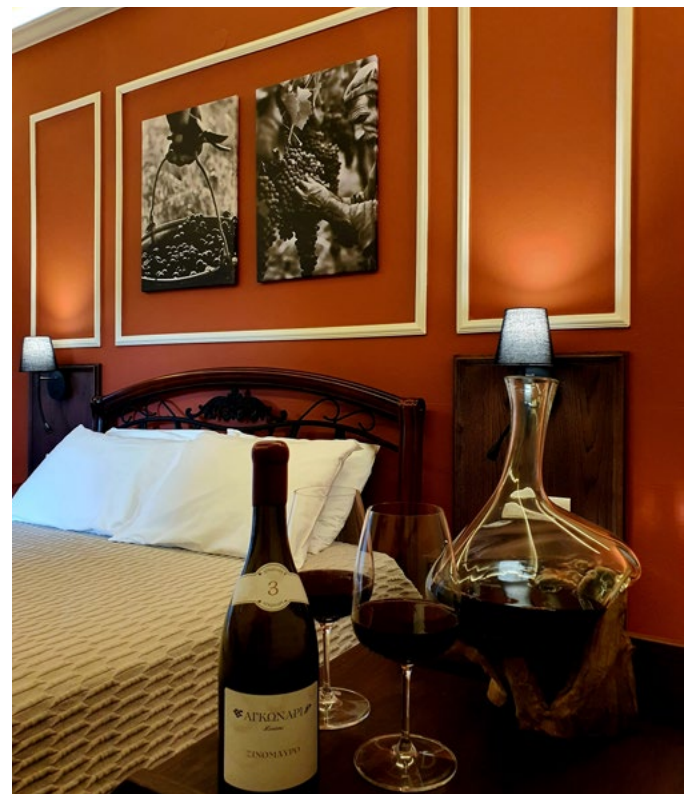
Ο Τόπος που Δικαίωσε το Όραμα

Στην πόλη του Αμυνταίου η αύρα του Γιάννη Μπουτάρη είναι ακόμα αισθητή, αν και για χρόνια δεν της είχε δοθεί η αναγνώριση που της άξιζε. Ο «μεγάλος» Κυρ-Γιάννης είχε δει από νωρίς αυτό που άλλοι δεν έβλεπαν: ότι το Αμύνταιο μπορεί να γίνει προορισμός ελκυστικός και ζωντανός χάρη στον αμπελώνα του. Αρκετά από τα πολλά που έκανε τα γνωρίζουν όλοι, τον Αρκτούρο, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, την ανάδειξη του Νυμφαίου απ' όπου καταγόταν.

Αλλά έκανε και πολλά αθόρυβα, «κάτω από τα ραντάρ», γιατί έτσι λειτουργούσε πάντα ο κυρ-Γιάννης. Και μαζί ενωτικός, αλληλέγγυος, με το βλέμμα στη μεγάλη εικόνα και στόχο να συμβάλλει ώστε να αξιοποιηθεί κάποτε ο πλούτος της περιοχής.

Το χωριό Σκλήθρο έχει ακόμα παραγωγούς πατάτας, πολλά σπίτια –γιατί κάποτε ήταν κεφαλοχώρι– αλλά πια λίγους μόνιμους κατοίκους. Ο ξενώνας Αγκωνάρι και η ταβέρνα του Θωμά διατηρούν θέσεις εργασίας δίνοντας τη δυνατότητα σε ανθρώπους να παραμείνουν στη γύρω περιοχή. Κι αυτό είναι μια μικρή νίκη απέναντι στη φθορά του χρόνου και την εγκατάλειψη της υπαίθρου.

Αν αγαπάτε αυτό το απίθανο προϊόν που λέγεται κρασί, αν σας γοητεύει η μαγική διαδρομή από τον καρπό ως τη φιάλη, τότε στο Αγκωνάρι θα βρεθείτε σε μια χρονοκάψουλα – μια εμπειρία που θα σας ταξιδέψει μέσα από μυρωδιές και γεύσεις οίνου σε εποχές που το κρασί δεν ήταν απλώς ένα προϊόν, αλλά τρόπος ζωής και πολιτισμός.





Από τη Θράκη ως την Κρήτη: Ο Χειμώνας Μέσα από 8 Ελληνικά Κρασιά

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ο χειμώνας δεν είναι η εποχή που αναζητάμε «εύκολα» κρασιά. Είναι η εποχή που, ενόσω η γη ξεκουράζεται, η δική μας σκέψη τρέχει. Έχουμε ανάγκη από συζητήσεις δίπλα στο τζάκι. Ψάχνουμε το βάθος, την ιστορία και τον χαρακτήρα στο ποτήρι μας.

Αυτό ακριβώς πάμε να ανακαλύψουμε μέσα από ένα ταξίδι εξερεύνησης που ξεκινά από τη βόρεια άκρη της Ελλάδας και φτάνει ως την Κρήτη. Το ταξίδι μας περνάει από 8 οινοποιεία – 8 διαφορετικές φιλοσοφίες του σύγχρονου ελληνικού κρασιού. Κάθε τόπος κάτι μοναδικό, κάθε δημιουργός μια άλλη ιστορία και κάθε κρασί μια μικρή αντανάκλαση της γης.

Οι 8 Σταθμοί του Ταξιδιού

Messenicola 2022, Οινοποιείο Καραμήτρου

Ποικιλίες: Μαύρο Μεσσηνικόλα, Syrah, Carignan
Περιοχή: Μεσσηνικόλας, Καρδίτσα
Τιμή: ~ 18 €

Το Messenicola είναι ένας ερυθρός οίνος πρεσβευτής της Θεσσαλίας – ένα κρασί με μακραίωνη ιστορία και μοναδική ταυτότητα. Η ιστορική ποικιλία Μαύρο Μεσσηνικόλα συνδυάζεται με Syrah και Carignan και μας χαρίζει βάθος, δομή και πολυπλοκότητα.

Με πλούσιο σώμα, βελούδινες τανίνες και αρώματα φρούτων του δάσους, λουλουδιών και μπαχαρικών, ωριμάζει για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια αποκτώντας αρμονία και διάρκεια. Ένα κρασί που δεν φοβάται τον χρόνο και αποτυπώνει την περηφάνια της Θεσσαλικής γης.

Θα λατρέψετε την ιδιαίτερη φιάλη!



Ζουμ Ζουμ 2022, Κτήμα Ρωμαλίδη

Ποικιλία: Ζουμιάτικο
Περιοχή: Άμπελοι, Σέρρες
Τιμή: ~ 18 €

Ο Νίκος Ρωμαλίδης μεγάλωσε μέσα στα αμπέλια της οικογένειάς του και, από το 2004, υπηρετεί με πάθος τη βιολογική καλλιέργεια. Το Ζουμιάτικο, μια σπάνια τοπική ποικιλία, εκφράζει με αυθεντικότητα το μικροκλίμα των Αμπέλων Σερρών, κοντά στη λίμνη Κερκίνη.

Με χαρούμενη ετικέτα και ατελείωτο βάθος, το Ζουμ Ζουμ αποτυπώνει τη γη αλλά και τους ανθρώπους της Μακεδονίας με ειλικρίνεια, ενώ δεν παύει ούτε στιγμή να μεταλλάσσεται στο ποτήρι μας. Ένα κρασί που πίνεται ευχάριστα όλο τον χρόνο και δημιουργεί εξαιρετικά food pairings.





Μαυρούδι 2018, Κτήμα Βουρβουκέλη

Ποικιλία: Μαυρούδι
Περιοχή: Άβδηρα, Ξάνθη
Τιμή: ~ 20 €

Το Μαυρούδι του Κτήματος Βουρβουκέλη προέρχεται από μια ποικιλία της Θράκης με ιστορία που χάνεται στους αιώνες. Πρόκειται για έναν ξηρό ερυθρό οίνο με βαθύ πορφυρό χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών και πλούσιο τανικό χαρακτήρα. Το όνομά του συνδέεται με το σκούρο χρώμα των σταφυλιών, αποτυπώνοντας τον δυναμισμό και την αυθεντικότητα της ποικιλίας.

Στην ετικέτα του δεσπόζει το αγριογούρουνο, προστατευόμενο είδος της περιοχής της Βιστωνίδας, που συμβολίζει τη δύναμη και τη φυσική ταυτότητα του τόπου. Το Μαυρούδι του Κτήματος Βουρβουκέλη εκφράζει με τον πιο γνήσιο τρόπο την οινική παράδοση της Θράκης, προσφέροντας μια εμπειρία που συνδυάζει ιστορία, χαρακτήρα και ισορροπία.



Κτήμα Κατσαρού Ερυθρός 2021, Κτήμα Κατσαρού

Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Merlot
Περιοχή: Κρανιά, Όλυμπος
Τιμή: 25 €

Στους πρόποδες του Ολύμπου, το Κτήμα Κατσαρού δημιουργεί κρασιά που συνδυάζουν τη δύναμη με την κομψότητα. Το συγκεκριμένο κόκκινο, βασισμένο στο κλασικό Bordeaux blend με Cabernet Sauvignon και Merlot, αποτελεί ένα από τα πιο εμβληματικά ελληνικά κρασιά με διεθνές ύφος και σπάνιο βάθος.

Ωριμάζει για 12-18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και παραμένει στο κελάρι του κτήματος μέχρι να βρει την τέλεια ισορροπία. Στο ποτήρι, το βαθύ πορφυρό του χρώμα προιδεάζει για ένα κρασί με ένταση: αρώματα ώριμου φραγκοστάφυλου, βύσσινου και μαύρου κερασιού μπλέκονται με νότες καπνού, δέρματος και μπαχαρικών.

Στο στόμα είναι πλούσιο και βελούδινο, με άψογη δομή και τανίνες που υπόσχονται μακροζωία. Η επίγευση είναι μακρά, ζεστή, καθηλωτική.

Από τα κρασιά που δεν βαριέσαι ποτέ. Διαχρονικό, στιβαρό, και απίθανο όταν παλαιώνει.



Λημνιώνα Ροζέ, Κτήμα Όλοιнос

Ποικιλία: Λημνιώνα
Περιοχή: Ελασσόνα, Λάρισα
Τιμή: ~ 16 €

Το Κτήμα Όλοιнос ιδρύθηκε το 2003 στους πρόποδες του Ολύμπου από δύο φίλους και γεωπόνους, τον Γιώργο Λόλα και τον Γιώργο Φτίκα. Με αγάπη για το κρασί και με σεβασμό στην παράδοση, ανέδειξαν τους παλιούς αμπελώνες της Ελασσόνας μέσα από μια σύγχρονη οινοποιητική ματιά. Το όνομα «Όλοιнос» –λεκτικό παιχνίδι που σημαίνει «όλα για τον οίνο»– εκφράζει το όραμά τους να τιμούν τη γη τους με κάθε σταγόνα κρασιού.

Η Λημνιώνα, παραδοσιακή γηγενής ερυθρή ποικιλία της Θεσσαλίας, αποκτά ροζέ μορφή μέσα από τη φυσική οινοποίηση του κτήματος. Οινοποιείται με άγριες ζύμες και ελάχιστες παρεμβάσεις, δίνοντας ένα κομψό και πολύ εκφραστικό ροζέ για όλες τις περιστάσεις, που παραμένει αυθεντικό και εκφραστικό.

Αρώματα φράουλας, άνθη και ελαφρές γήινες νύξεις συνθέτουν ένα κρασί με καθαρότητα και δροσιά, παραπέμποντας στη γευστική απλότητα της δυτικής Ελλάδας. Πίνεται εύκολα, συνοδεύοντας θαλασσινά και ελαφριά πιάτα.



Deux Collines 2022, Κτήμα Τσέλεπου

Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Merlot, Κολλινιάτικο
Περιοχή: Τεγέα, Αρκαδία
Τιμή: ~ 15 €

Στην καρδιά της Πελοποννήσου, ανάμεσα στους λόφους της Τεγέας, το Κτήμα Τσέλεπου δημιουργεί το Deux Collines – ένα κρασί που αποτυπώνει τη σοφία του τόπου και τη γοητεία της ορεινής Αρκαδίας. Τα αμπελοτόπια Κοκκινόμυλος και Αυλοτόπι, σε υψόμετρο 720-750 μέτρων στους πρόποδες του Πάρνωνα, προσφέρουν στα σταφύλια δροσιά, καθαρότητα και βάθος.

Η ποικιλιακή σύνθεση συνδυάζει τη διεθνή κομψότητα του Cabernet Sauvignon και του Merlot με την αυθεντική φωνή του ντόπιου Κολλινιάτικου, χαρίζοντας ένα κρασί με χαρακτήρα. Ωριμάζει για περίπου 10 μήνες σε δρύινα βαρέλια 2ης και 3ης χρήσης, ώστε να κρατήσει ζωντανό το φρούτο, αλλά να αποκτήσει και τα δώρα του ξύλου.

Στο ποτήρι ξεδιπλώνει αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων του δάσους, δρυός και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα είναι πλούσιο, με ισορροπημένες τανίνες και μακρά επίγευση που ζεσταίνει όπως μια βραδιά δίπλα στο τζάκι. Ένα κρασί με δυνατότητα παλαίωσης 5-7 ετών, που εκφράζει με αυθεντικότητα το terroir της ορεινής Αρκαδίας.





Ασύρτικο 2022, Οиноποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος

Ποικιλίες: Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι
Περιοχή: Σαντορίνη, Κυκλάδες
Τιμή: ~ 35 €

Το Οиноποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος ενσαρκώνει το πάθος, την καινοτομία και την αγάπη για το ηφαιστειακό έδαφος των αμπελιών. Το Ασύρτικο του είναι μια καθαρή έκφραση του σαντορινιού terroir. Αμπέλια άνω των 50 ετών, ριζωμένα στην ηφαιστειακή γη, από διαφορετικά αμπελοτόπια, μας προσφέρουν ένα κρασί με έντονη ορυκτότητα, όγκο και ενέργεια. Εξάλλου, το όραμα του Αρτέμη Καραμολέγκου είναι να εκφράσει την ποικιλομορφία και τη δυναμική του Ασύρτικου μέσα από κρασιά υψηλής ποιότητας, που αποτυπώνουν τη διαχρονική αξία και τον χαρακτήρα της γης από την οποία γεννιούνται.

Αρώματα εσπεριδοειδών, λευκών λουλουδιών και αλμυρές νότες οδηγούν σε μια μακρά, δροσερή επίγευση. Ένα κρασί-σύμβολο της Ελλάδας, που ενώνει τον ήλιο, τη γη και το αναζωογονητικό αεράκι του Αιγαίου.

Πίνεται υπέροχα και τον χειμώνα, καθώς η δομή και η ορυκτότητά του το κάνουν ιδανικό για πιάτα πιο πλούσια και γήινα. Επιπλέον, παλαιώνει εξαιρετικά, αποκτώντας βάθος, μελένιες αποχρώσεις και αρωματική πολυπλοκότητα που αποζημιώνει κάθε υπομονετικό οινόφιλο.



3.14 Κοτσιφάλι 2023, Οиноποιείο Πατεριανάκη

Ποικιλία: Κοτσιφάλι
Περιοχή: Μελέσσης, Ηράκλειο
Τιμή: ~ 23 €

Στην καρδιά της Κρήτης, στους λόφους των Μελεσών, βρίσκουμε ένα από τα πιο αυθεντικά οиноποιεία του νησιού. Από το 1988, η οικογένεια Πατεριανάκη υπηρετεί με συνέπεια το όραμα για ένα ποιοτικό, κρητικό κρασί, βασισμένο στη βιολογική και βιοδυναμική καλλιέργεια. Σήμερα, η Εμμανουέλα και η Νίκη Πατεριανάκη –η τρίτη γενιά– συνεχίζουν με την ίδια αγάπη, συνδυάζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη οινολογική ματιά.

Το 3.14 Κοτσιφάλι 2023 είναι ένα κρασί-ύμνος στην ισορροπία. Δημιουργείται από δύο διαφορετικούς τρύγους της ίδιας ποικιλίας: ο πρώτος δίνει φρεσκάδα και ζωντάνια, ο δεύτερος βάθος και ωριμότητα. Οι δύο οиноποιήσεις ενώνονται στο τέλος της ζύμωσης, ακολουθώντας μια αρχαία τεχνική των Κρητικών αμπελουργών.

Το αποτέλεσμα είναι ένα φυσικό κρασί περιορισμένης παραγωγής –μόλις 1.000 φιάλες–, που εκφράζει με καθαρότητα τη γη των Πεζών. Βαθύ ρουμπινί στο χρώμα, με αρώματα κόκκινων φρούτων, κερασιού και ροδιού, πλαισιωμένα από νότες κρητικών βοτάνων και μπαχαρικών. Στο στόμα η υφή του είναι μεταξένια, με ζωηρή οξύτητα και μαλακές τανίνες.

Δεν περιέχει θειώδη, δεν φιλτράρεται και παραμένει για 6 μήνες στο υπόγειο κελάρι του οиноποιείου προτού εμφιαλωθεί. Ένα κρασί αυθεντικό, ανεπιτήδευτο και ειλικρινές, που ενσαρκώνει τον χαρακτήρα της κρητικής γης και εκφράζει τη νέα, πιο ευαίσθητη πλευρά του νησιού.



gastron^omics

Η γεύση στα ύψη



aegeanair.com

Απογειωθείτε στην υψηλή γαστρονομία με νέο menu,
νέα λίστα κρασιών και ανανεωμένη ομάδα κορυφαίων chef.

Business^{class}



Ο Τρύγος στη Σάμο Είναι μια Μεγάλη Γιορτή

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Ήταν όλοι εκεί. Οι αμπελοκαλλιεργητές, οι ντόπιοι, οι τουρίστες. Την Παρασκευή 22 Αυγούστου, ο Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου (ΕΟΣ) άνοιξε τις πόρτες του εμβληματικού Μουσείου Οίνου στο κοινό και κέρασε κρασί συνοδεία μουσικής. Η εκδήλωση εγκαινίασε τη δράση «Γιορτές Κρασιού 2025», μία ωδή στη σαμιώτικη ποικιλία του Μοσχάτου, σε συνδυασμό με πολιτιστικά δρώμενα που βασίζονταν στην παράδοση του νησιού.

Στο Βαθύ, την πρωτεύουσα του νησιού, το Μουσείο Οίνου έσφυζε από κόσμο. Οι επισκέπτες ξεναγήθηκαν ανάμεσα σε τεράστιες οινοδεξαμενές –κάποιες χωρητικότητας 80 τόνων– και παραδοσιακά εργαλεία αμπελουργίας που έχουν διασωθεί στο πέρασμα του χρόνου. Το μουσείο στεγάζεται σε ένα πέτρινο κτίριο του 19ου αιώνα, το οποίο λειτουργούσε ως οйнаποθήκη ακόμα και πριν από την ίδρυση του συνεταιρισμού, το 1934.

Ο ΕΟΣ Σάμου, ένας από τους παλαιότερους και μεγαλύτερους συνεταιρισμούς της Ελλάδας, αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο της οινοποίησης στο νησί. Συγκεντρώνει το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής, διασφαλίζοντας την ποιότητα και την εμπορική αξία του σαμιώτικου κρασιού. Είναι επίσης υπεύθυνος για την εξαγωγή του σε 27 χώρες του εξωτερικού, γεγονός που ενισχύει τη διεθνή αναγνωρισιμότητά του. Παράλληλα, αποτελεί τον καλύτερο οινικό πρεσβευτή της πατρίδας μας. Σήμερα, οι εξαγωγές καλύπτουν περίπου το 80% της ετήσιας παραγωγής και το Μοσχάτο (Μοσχάτο λευκό) της Σάμου ανήκει στα κορυφαία κρασιά παγκοσμίως.



Ο Τρύγος 2025

Τα τελευταία χρόνια, λόγω των καιρικών συνθηκών, ο τρύγος τείνει να ξεκινά νωρίτερα. Φέτος, η έναρξη της συγκομιδής του Μοσχάτου ξεκίνησε στα τέλη του Ιουλίου. Ωστόσο, παρά την πρόωρη έναρξη, η ποιότητα των σταφυλιών παρέμενε εξαιρετική, με υψηλά επίπεδα σακχάρων και πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα. Η ανθεκτικότητα του πολύτιμου σαμιακού αμπελώνα στις καιρικές συνθήκες, χάρη στα δροσερά μελτέμια και την επαρκή υγρασία του εδάφους, εξασφαλίζει άριστη ποιότητα πρώτης ύλης, ακόμα και σε περιόδους ιδιόμορφων καιρικών φαινομένων, όπως αυτά που εμφανίζονται τα τελευταία χρόνια στη χώρα μας.

Παρά τις κλιματικές διαφοροποιήσεις και το χαλάζι που έπεσε στη Σάμο τον Μάιο, η ωρίμανση των σταφυλιών εξελίχθηκε κανονικά. Οι κλιματικές συνθήκες δεν ήταν τέλειες, αλλά ισορροπημένες ώστε να



διασφαλίσουν στην παραγωγή την αρωματική δυναμική του Μοσχάτου. Οι 1.500 οινοπαραγωγές οικογένειες-μέλη του συνεταιρισμού και η οινολογική του ομάδα μιλούν για μια ξεχωριστή σοδειά, που θα ενισχύσει ακόμα περισσότερο την παγκόσμια φήμη της ποικιλίας και των εκλεκτών σαμιακών οίνων.

Οι Προκλήσεις

Οι αμπελουργοί της Σάμου, έχοντας βιωματική σύνδεση με τη γη, καλλιεργούν με μεράκι περίπου 14.000 στρέμματα ορεινών και ημιορεινών αμπελώνων. Το μοναδικό *terroir* του νησιού αξιοποιείται και με βιολογικές και βιοδυναμικές πρακτικές, σε ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που ευνοεί την παραγωγή υψηλής ποιότητας σταφυλιού.



Ωστόσο, η αμπελουργία στο νησί αντιμετωπίζει και σοβαρές απειλές, όπως ο υπερπληθυσμός των αγριογούρουνων, τα οποία προκαλούν ζημιές που φτάνουν τους 400 με 500 τόνους ετησίως! Δεν καταστρέφουν μόνο μέρος της παραγωγής, αλλά και τις αναβαθμίδες (πεζούλες ξερολιθιάς), επίπονο έργο γενεών. Σε αυτές τις δύσκολες προκλήσεις έρχονται να προστεθούν η κλιματική αλλαγή και η γήρανση του αμπελουργικού πληθυσμού.



Οι Νέες Ετικέτες του Μοσχάτου

Από τις δραστηριότητες του συνεταιρισμού δεν θα μπορούσε να λείπει η σύγχρονη οινοποίηση. Τα «φυσικά κρασιά Σάμου» αναφέρονται κυρίως στη σειρά «Άθικτοι Οίνοι». Κρασιά που προέρχονται από βιοδυναμικούς αμπελώνες, με διαφορετικές οινοποιήσεις, όπως η φυσική ζύμωση σε δεξαμενές. Για τη δημιουργία των «Άθικτων Οίνων» (natural wines), ο ΕΟΣ Σάμου, σε συνεργασία με Γάλλους και Έλληνες ειδικούς, σχεδίασε και διαμόρφωσε ένα μικρό οινοποιείο που λειτουργεί ανεξάρτητα στην «καρδιά» των οινοποιητικών εγκαταστάσεών του. Είναι εξοπλισμένο με διαφορετικού τύπου μηχανήματα και δεξαμενές, εγκαταστάσεις τεχνολογικά προηγμένες ώστε να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές οινοποίησης των εν λόγω οίνων. Εκεί συναντάμε τις ωοειδείς τιμεντένιες δεξαμενές, τα γνωστά «γαλλικά αυγά».

Οι παραγόμενοι «φυσικοί οίνοι» αποτελούν την πλέον σύγχρονη καταναλωτική τάση διεθνώς και ο ΕΟΣ Σάμου αποδεικνύει πως η παράδοση μπορεί να συνυπάρχει δημιουργικά με την καινοτομία, προσφέροντας κρασιά που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του σύγχρονου οινόφιλου κοινού.



Ταυτισμένη με το Terroir του Νησιού

Η ποικιλία-βασιλιάς είναι το άσπρο μικρόρωγο Μοσχάτο Σάμου («Muscat blanc à petits grains»), αρκετά διαδεδομένο σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Ωστόσο, μόνο στη Σάμο, όπου καλύπτει το 98% του αμπελώνα της, εκδηλώνεται ο καλύτερος χαρακτήρας του. Την υπόλοιπη παραγωγή στο νησί μοιράζονται οινοποιήσιμες ερυθρές ποικιλίες, όπως το Φωκιανό, το Ρητινό, και ο Αυγουστιάτης.

Το Μοσχάτο Σάμου καλλιεργείται σε αναβαθμίδες, με στόχο την εκμετάλλευση της κλίσης του βουνού στις ορεινές περιοχές. Το όρος Άμπελος, γνωστό επίσης ως «Καρβούνης», συγκεντρώνει τις περισσότερες εκτάσεις αμπελώνων, σε πολλά διαφορετικά υψόμετρα –από 100 έως 1.100 μέτρα–, προσδίδοντας διαφορετικά χαρακτηριστικά στα σταφύλια και επιτρέποντας στους αμπελουργούς να τα συλλέγουν με διαφορετικά επίπεδα ωρίμανσης.





Νάουσα: Ο Τόπος Πίσω από Ένα Ποτήρι Εινόμαυρο

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η Νάουσα είναι η άκρη του δρόμου. Είναι ο προορισμός. Δεν είναι κάπου απ' όπου περνάς με το αυτοκίνητο και, ίσως, σταματήσεις. Είναι απόφαση και επιλογή να βρεθείς στη Νάουσα και στα αμπελοτόπια της. Να επισκεφθείς τα πάνω από 25 οινοποιεία της. Να δοκιμάσεις Ξινόμαυρο σε υψηλό επίπεδο παντού – μια μεγάλη κατάκτηση.

Με την ενεργή υποστήριξη του δήμαρχου Νάουσας, Νίκου Κουτσογιάννη, ο οποίος προσεγγίζει το ζήτημα ως τεχνοκράτης που αναζητά ένα συνεκτικό αφήγημα για την ανάδειξη του Ξινόμαυρου και της δυναμικής των οινοποιείων της περιοχής, υλοποιούνται στοχευμένες δράσεις προβολής του τόπου. Σε αυτή την προσπάθεια, καθοριστική είναι και η συμβολή της Αναπτυξιακής Ημαθίας, που λειτουργεί υποστηρικτικά σε πρωτοβουλίες εξωστρέφειας και τουριστικής ανάπτυξης.



Ο –γνώριμος σε όσους παρακολουθούν τα οινικά δρώμενα του τόπου μας– Απόστολος Θυμιόπουλος, που ανέλαβε πριν από λίγους μήνες την προεδρία του συνδέσμου στον οποίο συμμετέχουν όλα τα οινοποιεία της περιοχής, ήρθε με τη γνωστή του ορμή και αποφασιστικότητα και με στόχο να επιταχύνει και να αναβαθμίσει τις συλλογικές προσπάθειες. Με το όραμα και την εμπειρία που διαθέτει από τη δική του πορεία, επιδιώκει να κάνει τη Νάουσα γνωστή όχι μόνο σε όλη την Ελλάδα, αλλά και διεθνώς. Έχει το χάρισμα να εμπνέει και να παρακινεί ακόμη και εκείνους που παρέμεναν μέχρι πρότινος αδρανείς.



Αυτό το Κρασί Κρατάει Χρόνια...

Ωστόσο, η ανάπτυξη της αμπελουργικής ζώνης της Νάουσας δεν μπορεί παρά να συνδέεται με τον ευρύτερο πολιτισμικό και ιστορικό πλούτο της περιοχής. Ο αρχαιολογικός χώρος της Σχολής του Αριστοτέλη, λίγα μόλις χιλιόμετρα μακριά, είναι ένα τέτοιο σημείο αναφοράς. Δεν είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς τον φιλόσοφο και τον μαθητή του, τον νεαρό τότε Αλέξανδρο –που έμελλε να γίνει Μέγας– να απολαμβάνουν κρασί από τα ίδια αυτά χώματα, σε στιγμές περισυλλογής και χαλάρωσης.

Συνυπήρξαν εκεί για τρεισήμισι χρόνια, θεμελιώνοντας ιδέες που επηρέασαν τη ροή της ιστορίας. Πόσοι ακόμη στάθηκαν δίπλα τους και πόσες συγκλονιστικές συζητήσεις έγιναν, άραγε, σε εκείνα τα τραπέζια;

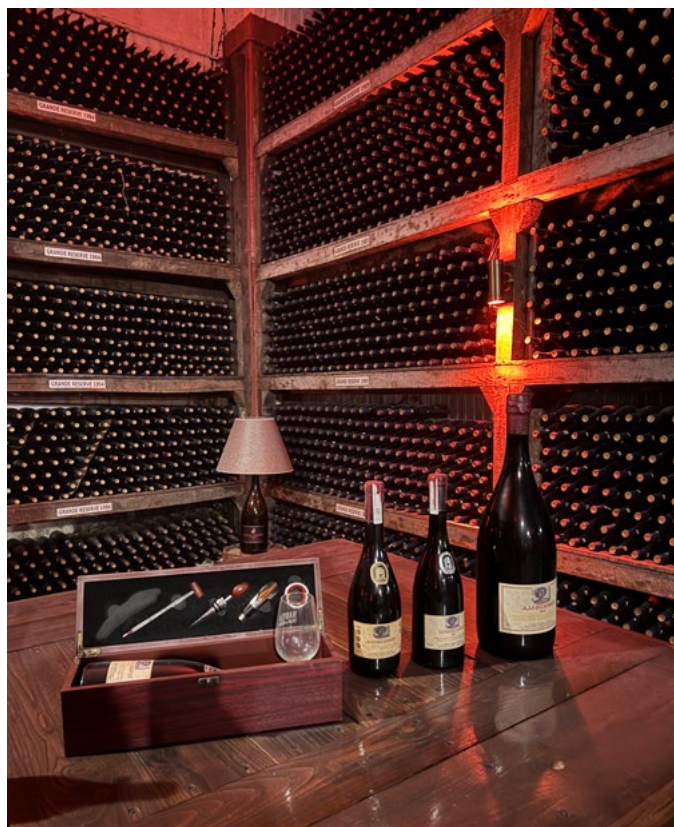
Σήμερα, οι επισκέπτες της Νάουσας έχουν τη δυνατότητα να «ξαναγράψουν» αυτές τις ιστορίες με τον δικό τους τρόπο: να τις μοιραστούν πίνοντας Ξινόμαυρο – είτε στη λευκή, είτε στη ροζέ, είτε στην παραδοσιακή, βαθιά κόκκινη εκδοχή του. Μια ποικιλία έχει «ανασταίνεται» ξανά και ξανά, κάθε φορά με νέα πνοή.

Το Κρασί στη Βιβλιοθήκη

Η αύρα του κυρ-Γιάννη παραμένει ζωντανή στη Νάουσα. Όλα όσα έκανε αποτελούν πολύτιμη σοδειά



για το μέλλον. Σήμερα, τη σκυτάλη κρατά ο Στέλλιος Μπουτάρης, οδηγώντας την Κυρ-Γιάννη στη νέα της εποχή. Παράλληλα, ο Μιχάλης Μπουτάρης δίνει μια διαφορετική διάσταση στη σχέση του τόπου με το κρασί, δημιουργώντας τη Βιβλιοθήκη Οίνου, ένα έργο που φιλοδοξεί να συγκεντρώσει το σύνολο της ελληνικής βιβλιογραφίας γύρω από το κρασί. Με στόχο να μη λειτουργήσει μόνο ως αρχείο μνήμης και τεκμηρίωσης, αλλά και ως εφιαλτήριο για δράσεις και διάλογο.



Η μετάβαση στη νέα εποχή δεν είναι εύκολη, αλλά γίνεται με πίστη, συνεργασία και όραμα. Και σε αυτό ο Vaeni διαδραματίζει έναν κρίσιμο ρόλο: όχι μόνο ως οικονομικός φορέας, αλλά ως ζωντανό κύτταρο της κοινωνίας της Νάουσας.

Ένα Ιστορικό Οινοποιείο, μια Πολύτιμη Παρακαταθήκη

Στη Στενήμαχο, το χωριό που απλώνεται στους πρόποδες του Βερμίου, νιώθεις σαν να μπαίνεις σε μια χρονοκάψουλα για να ταξιδέψεις κάπου όπου το παρελθόν παραμένει ζωντανό μέσα από εικόνες και βιώματα. Κομμάτι αυτών αφορούν την ιστορική εταιρεία Μπουτάρη, ένα τοπόσημο για την περιοχή. Και σήμερα, στα χέρια πια των αδελφών Γεωργιάδη, η παρακαταθήκη της διασώζεται.



Οι Παλιοί, οι Νέοι και ο Συνεταιρισμός

Στον Συνεταιρισμό Vaeni Νάουσα έχουν πετύχει πολλά τα τελευταία χρόνια, αφήνοντας πίσω χρόνιες παθολογίες. Οι 135 αμπελουργοί, τα μέλη του, μεγαλώνουν σε ηλικία, όμως βλέπουν ότι η συλλογική προσπάθεια αποδίδει καρπούς και ότι λειτουργεί ως μαγνήτης για τα νεότερα παιδιά ώστε να σκεφτούν σοβαρά την επιστροφή ή την παραμονή στην αγροτική ζωή. Να μπουν στα αμπέλια, να συνεχίσουν αυτό που ξεκίνησαν οι προηγούμενοι.

Με ανοιχτό πνεύμα και όραμα, αναζητούν νέους να μπουν στο «όχημα» της αλλαγής για να μετατραπεί η Νάουσα σε έναν τόπο που συνδέεται αδιαπραγμάτευτα με το κρασί. Να τους προσφέρουν θέσεις εργασίας, αλλά και τη δυνατότητα να νιώσουν ότι μπορούν να χτίσουν τη ζωή τους πάνω σε αυτό που ο τόπος ξέρει να κάνει καλά εδώ και αιώνες. Η πλειονότητα των νέων σε ηλικία οινοποιών, δε, επενδύει στο αμπέλι. Αναζητούν την εμπειρία, ρωτούν, ακούν, συνεργάζονται. Δεν αρκούνται στο να μιλούν – επιλέγουν πρώτα να μαθαίνουν.



Με στόχο και την ανάδειξη αυτής της παράδοσης, αναστηλώνουν ό,τι κινδύνευε να χαθεί και το μετατρέπουν σε μια σύγχρονη μονάδα. Οι επενδύσεις έχουν ήδη ξεκινήσει, με όραμα όχι ένα απλό οινοποιείο, αλλά έναν «ναό του κρασιού» στην καρδιά της Νάουσας.

Ό,τι νέο δημιουργούν τα αδέρφια Γεωργιάδη σε άλλα σημεία της Ελλάδας, μέσα από τις παράλληλες δραστηριότητές τους στον χώρο του κρασιού, μπορεί να είναι μοντέρνο, δυναμικό και προσοδοφόρο. Όμως αυτό που χτίζουν στη Στενήμαχο δεν είναι απλώς μια επιχείρηση: είναι το πολιτισμικό τους αποτύπωμα, μια κληρονομιά στις επόμενες γενιές του ελληνικού κρασιού.

Ένα Κρασί, Ένας Τόπος

Η επιλογή της Αναπτυξιακής Ημαθίας να δώσει ακόμη μία ευκαιρία στήριξης στους οινοποιούς της Νάουσας επιβεβαιώνει ότι ο στόχος για όλους τους φορείς του τόπου είναι κοινός: να αναδείξουν τη Νάουσα προορισμό εμπειρίας και πολιτισμού. Μια σταθερή επιλογή για τριήμερες αποδράσεις – ένας τόπος που αξίζει να επισκεφθείς γιατί έχεις πολλά να δεις, να ζήσεις και να γευτείς.





Όπως είχε πει στην πρώτη του θητεία ο δήμαρχος, ο Νίκος Κουτσογιάννης, «δεν έχουμε παραλίες» – και πράγματι, η Νάουσα δεν προσφέρει το αναμενόμενο. Είναι για εκείνους που ψάχνουν κάτι διαφορετικό: ιστορία, τοπίο, ανθρώπους, γεύση. Είναι για όσους δεν αρκούνται στα εύκολα. Όπως το γέννημά της, το Ξινόμαυρο, που δεν παραδίδεται εύκολα, αλλά όταν το κατακτήσεις, σε αποζημιώνει με βάθος, χαρακτήρα και διάρκεια.

Όποιος γνωρίσει τη μαγεία της ζύμωσης, την αργή και ζωντανή διαδικασία που μεταμορφώνει τον χυμό σε κρασί, δύσκολα την ξεχνά. Και όσοι επιλέγουν να ζουν μέσα σε αυτόν τον μύθο, ξέρουν καλά πως το κρασί δεν είναι απλώς γεύση. Είναι και τόπος.





Ξάνθη: Παρτιτούρα Πολιτισμών

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Περπατάς στην Παλιά Πόλη της Ξάνθης και βλέπεις ανθρώπους, σκηνές και χρώματα που σε κάνουν να νιώθεις πως βρίσκεσαι σε μιαν άλλη χώρα. Τριγυρνάς ανάμεσα σε μαγαζιά και παλιά αρχοντικά και νιώθεις την ιστορία της να σε διαπερνά.

Η Ξάνθη είναι σχετικά νεότερη πόλη, με παρελθόν που δεν αποκαλύπτεται εύκολα. Χρειάζεται να το ψάξεις ή να σου το αφηγηθούν: να μάθεις για τους Αρμένιους, τους Εβραίους, τους Γάλλους, τους Οθωμανούς, τους Πόντιους, τους Σαρακατσάνους, τους Κρήτες, τους Καππαδόκες. Για δεκαετίες, η ανθρωπογεωγραφία της άλλαζε συνεχώς – μια ζωντανή ιστορία, αποτυπωμένη σε αρχεία και ξεθωριασμένες φωτογραφίες.

Οι πληγές από τις δύο βουλγαρικές κατοχές άφησαν ανεξίτηλο το στίγμα τους. Κι όμως, μέσα από αυτές αναδύεται και μια άλλη εικόνα: η εποχή της ευημερίας από το εμπόριο του καπνού. Εκείνος ο κοσμοπολιτισμός, η αίγλη μιας άλλης εποχής, ζωντανεύει σήμερα στο Λαογραφικό και Ιστορικό Μουσείο, που στεγάζεται σε ένα εντυπωσιακό αρχοντικό στην καρδιά της Παλιάς Πόλης. Εκεί συγκεντρώνεται η κληρονομιά του Πασχάλη Ξανθόπουλου, ενός Ξανθιώτη που με ασίγαστο πάθος για τον πολιτισμό και την ανάδειξη της ιστορίας της πόλης έχει προσφέρει πολλά.



Τα καλντερίμια και τα αρχοντικά σε αυτό το κομμάτι της πόλης μοιάζουν με σκηνικό θεάτρου. Από τη μία πλευρά, το ποτάμι λειτουργεί σαν φυσικό σύνορο, σαν γραμμή που χωρίζει αλλά και ενώνει την παλιά με τη σύγχρονη Ξάνθη.



Αν θέλετε να βιώσετε την πόλη στις πιο ζωντανές της στιγμές, έχετε δύο μοναδικές ευκαιρίες: στο ξακουστό καρναβάλι και στις Γιορτές της Παλιάς Πόλης. Όμως, η Ξάνθη είναι προορισμός για όλο τον χρόνο. Με πλούσια γαστρονομία, μαγαζιά για όλα τα γούστα και διαλεχτά τοπικά προϊόντα, έχει όλα όσα χρειάζεται για να σε κερδίσει. Μα πάνω απ' όλα, αυτό που

την κάνει ακαταμάχητη είναι οι άνθρωποί της: φιλόξενοι και αυθεντικοί, κουβαλούν στο DNA τους τη σύγχρονη ιστορία των τελευταίων δύο αιώνων – μια ιστορία που συνεχίζει να γράφεται κάθε μέρα.

Στις Όχθες του Νέστου

Κοντά στην πόλη, στα 13 χιλιόμετρα, βρίσκεται το χωριό Τοξότες. Από εκεί ξεκινά ένα πετρόχτιστο παραποτάμιο μονοπάτι που οδηγεί –όσους έχουν διάθεση για περπάτημα– στη Σταυρούπολη. Είναι μια εμπειρία μοναδική. Βαδίζοντας ακούς τον κυματισμό του Νέστου να σε συνοδεύει κι έχεις την αίσθηση πως, κάποια στιγμή, θα ξεπροβάλει και το τρένο, εκείνο που κάποτε διέσχιζε τις στοές που τώρα στέκουν μόνο ως αξιομνημόνευτο τοπίο για τα κλικ της φωτογραφικής μηχανής. Ήταν μία από τις ωραιότερες διαδρομές με τρένο στην Ευρώπη. Αλλά η διαδρομή, ακόμα κι έτσι, εξακολουθεί να μαγεύει.

Γίνονται πολλές υπαίθριες δραστηριότητες στις όχθες του Νέστου, αλλά και μέσα στο ποτάμι. Τους ζεστούς μήνες γεμίζει με κολυμβητές – δυστυχώς, και με σκουπίδια, αφήνοντάς μας με την απορία πως γίνεται να μη σέβεσαι αυτόν τον παράδεισο.

Στον διπλανό οικισμό Γαλάνη, υπάρχει η Καντίνα, όπου θα βρείτε όλα όσα θα χρειαστείτε για ένα πικνικ ή για να περάσετε χρόνο μετά τις βόλτες και τις βουτιές.



Δύο Γαστρονομικές Στάσεις

Ο Παπαπαρασκευάς δεν είναι απλώς ένα ζαχαροπλαστέιο, είναι προορισμός. Κι είναι σχεδόν αδύνατον να φύγεις χωρίς να γεμίσεις μια βαλίτσα με κουτιά: κουραμπιέδες που λιώνουν στο στόμα, πουράκια αλλιώτικα από όσα έχεις δοκιμάσει, καριόκες σταθερής ποιότητας και απaráμιλλης γεύσης, σαραγλί και τσουρέκι που μοσχοβολάει βούτυρο.



Στο εργαστήριο, βλέποντας τους πάνω από 30 εργαζόμενους να δουλεύουν με προσήλωση, καταλαβαίνεις αμέσως τι κάνει τη διαφορά στα πεντανόστιμα γλυκά: η αγάπη για το προϊόν, η επιμονή στην εξαιρετική πρώτη ύλη και η πίστη στην παράδοση. Χρησιμοποιούν δικό τους βούτυρο, που «ακούγεται» κυριολεκτικά στο στόμα, δική τους σοκολάτα και συνταγές που κρατούν εδώ και δεκαετίες.

Πριν από τα Χριστούγεννα, παράγουν κυριολεκτικά τόνους από κουραμπιέδες, καριόκες και τσουρέκια, τα οποία ταξιδεύουν παντού. Η ζήτηση, ωστόσο, κρατά όλο τον χρόνο και όποιος δοκιμάσει τα γλυκά του γίνεται φανατικός οπαδός τους.

Δεύτερη στάση, τα Αλλαντικά Απόστολος Παπαδόπουλος. Σε έναν τόπο με τόσο πλούσιες πολιτισμικές επιρροές, η διατροφή δεν θα μπορούσε να έχει καλύτερο εκπρόσωπο. Τα κρέατά τους είναι πασίγνωστα σε όλη την περιφέρεια, ενώ τα συσκευασμένα αλλαντικά τους βρίσκονται σε βιτρίνες καλών κρεοπωλείων ανά την Ελλάδα. Η οικογένεια πίσω από την επιχείρηση κυριολεκτικά ζει για αυτό που κάνει: έξι πρώτα ξαδέλφια –πέντε Απόστολοι και ένας Θωμάς– έχουν μοιράσει ρόλους, συνεργάζονται αρμονικά και έχουν καταφέρει να δημιουργήσουν ένα μοντέλο οικογενειακής επιχείρησης που πραγματικά λειτουργεί. Η θετική ενέργεια που αποπνέουν είναι τόσο ισχυρή, που αναρωτιέσαι μήπως μπορούν να τη συσκευάσουν και αυτή ως «συνταγή» και να τη μοιραστούν με άλλες επιχειρήσεις.





Θα βρείτε τα αλλαντικά τους σχεδόν σε όλα τα μαγαζιά εστίασης του νομού – η έντονη αλληλοστήριξη μεταξύ των επαγγελματιών της περιοχής πραγματικά εντυπωσιάζει. Ο παστουρμάς τους, για παράδειγμα, έχει γίνει πηγή έμπνευσης για τους chef, που τον ενσωματώνουν και σε πιάτα εκτός της παραδοσιακής γαστρονομικής κουλτούρας, ενώ τα λουκάνικα τους έχουν ποιοτικά χαρακτηριστικά που δεν συναντάς συχνά.

Αξίζει να επισκεφθείτε και το κρεοπωλείο τους στη Δημοτική Αγορά. Ο χώρος δείχνει ταλαιπωρημένος και παραμελημένος, όμως είναι ζωντανός: γεμάτος κίνηση, ανθρώπους, μυρωδιές και στιγμές. Εκεί, το κατάστημα Παπαδόπουλου έχει «τα πάντα» – και πολλά από αυτά αντέχουν και το ταξίδι, γι' αυτό δεν είναι λίγοι εκείνοι που τα παίρνουν μαζί τους όταν φεύγουν – ένα μικρό κομμάτι Ξάνθης στη βαλίτσα τους.



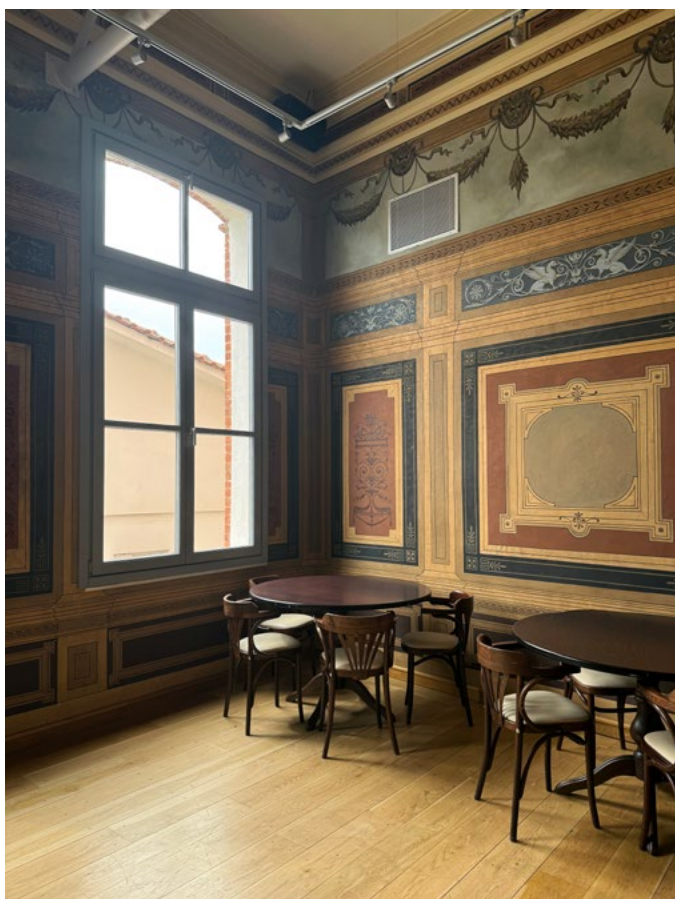
Ένας Λαρισαίος που κατάφερε, με την καινοτόμα δουλειά του, να κάνει το εργαστήριό του τοπόσημο στην Ξάνθη, με επισκέπτες απ' όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό. Ένα εξωτερικό γλυπτό του, ήδη έτοιμο, περιμένει απλώς να βρει τον χώρο του. Πολλές πόλεις το διεκδικούν – κι όχι άδικα. Ένα έργο που θα γίνει η χαρά του ινσταγκράμ, μα και αφορμή για βαθύτερη σύνδεση με την τέχνη και το μήνυμά της. «Γεννήθηκα στις 23 του Οκτώβρη στην Ξάνθη...»



Με Όχημα την Τέχνη

Ο Τριαντάφυλλος Βαΐτσης είναι ένας καλλιτέχνης που παίζει με το φως – κυριολεκτικά και μεταφορικά. Με υλικά που δεν θα περίμενε κανείς, δημιουργεί γλυπτά που, όταν φωτιστούν σωστά, μεταμορφώνονται σε εικόνες γεμάτες νοήματα και συμβολισμούς. Χρησιμοποιεί την τέχνη ως μέσο για να εκφράσει σκέψεις, ανησυχίες και αξίες, να μιλήσει για έννοιες όπως η ενσυναίσθηση, η διορατικότητα, η αγάπη και η μοιρασιά. Και το κάνει με μοναδικό, ευρηματικό τρόπο.

Στο σπίτι του Μάνου Χατζηδάκι, ένα ιστορικό διατηρητέο μνημείο σήμερα, στολίδι μεγάλης αξίας για τη Ξάνθη, γίνονται επίσης πολλά – εκθέσεις, μουσικές εκδηλώσεις, ξεναγήσεις. Ένας ακόμη πόλος έλξης για επισκέπτες που έχουν τη διάθεση να δουν κάτι που να παραπέμπει στην αισθητική κουλτούρα και την αύρα του μεγάλου Έλληνα συνθέτη. Σε αυτό συνδράμει και ο Πασχάλης Ξανθόπουλος, διευθυντής του Μεγάρου Μουσικής της Κομοτηνής.





Μια Πόλη σε Κίνηση

Η Ξάνθη κρύβει εκπλήξεις που μας θύμισαν Άμστερνταμ ή Βερολίνο. Μαγαζιά με ιδιαίτερη αισθητική, urban προσέγγιση και έξυπνη αξιοποίηση χώρων που παλιότερα είχαν εντελώς διαφορετική χρήση.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα το Μπαχάμες, χώρος-τοπόσημο της νέας αστικής ταυτότητας της πόλης. Σε μια μεγάλη πλατεία με είσοδο από δύο διαφορετικούς δρόμους, έχει διαμορφωθεί ένας πολυλειτουργικός χώρος. Το πρωί βρίσκεις καταφύγιο για καφέ, το μεσημέρι μπορείς να δουλέψεις χαλαρά με ένα σνακ στο πλάι, το απόγευμα να απολαύσεις ένα ποτήρι κρασί και το βράδυ να επιστρέψεις για ποτό – αλλάζοντας απλώς σημείο μέσα στον ίδιο χώρο.

Η Ξάνθη έχει και «παραλία» — χωρίς θάλασσα, μα γεμάτη ζωή. Μια περιοχή γεμάτη μαγαζιά, που κάποιες ώρες και μέρες σφύζει από κόσμο και ενέργεια. Και φυσικά, υπάρχουν κι εκείνες οι μικρές «τρύπες» στα στενά: καλά κρυμμένα μυστικά που, αν τα ανακαλύψεις, μπορεί να γίνουν το αγαπημένο σου στέκι.

Δεν λείπουν, βέβαια, και τα φοιτητομάγαζα – πολλά και διαφορετικά – που στεγάζουν όνειρα για μια ζωή χαλαρή, διασκεδαστική, γεμάτη παρέες και εμπειρίες – τουλάχιστον όσο δεν υπάρχει εξεταστική! Οι χιλιάδες φοιτητές της πόλης γεμίζουν κάθε γωνιά με ζωντάνια, αλλά δεν είναι μόνοι: έρχονται και από τις γειτονικές πόλεις για να ενισχύσουν την κίνηση και να μεγαλώσουν τις δεξαμένες άντλησης... πιθανού φλερτ.

Σε τέτοιες πόλεις, κάτι εφαρμογές γνωριμιών δεν έχουν μεγάλη τύχη. Εδώ, οι γνωριμιές γίνονται από κοντά. Στο μπαρ, στο τραπέζι δίπλα, στο τυχαίο βλέμμα. Υπάρχουν πιο αυθεντικές και σίγουρες λύσεις.



Oval & Round Casks

Με Υπομονή και Αγάπη Μέχρι το Τέλειο Βαρέλι

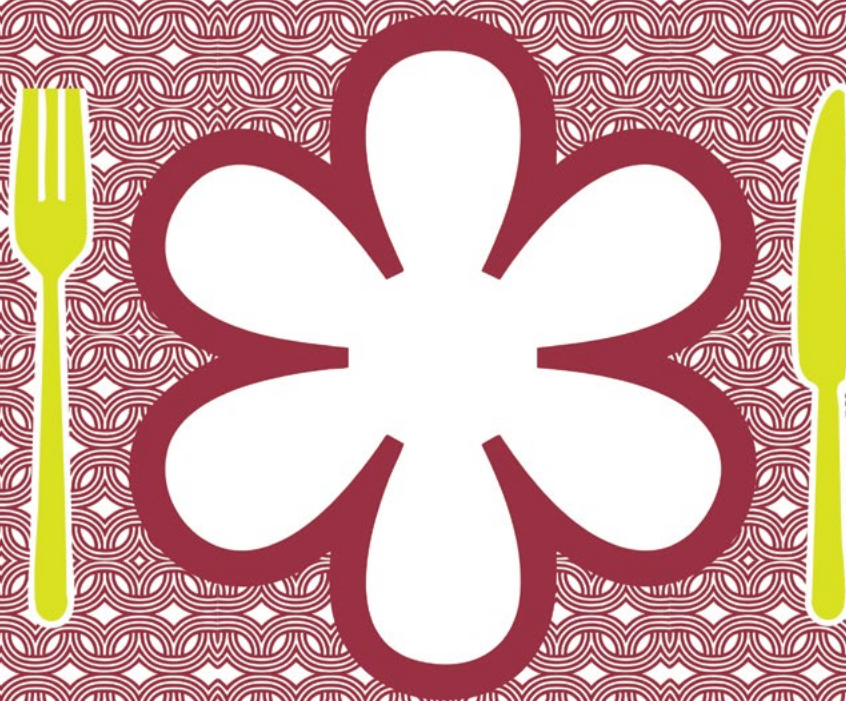
Δεν είναι όλα τα ξύλα ίδια, ειδικά όταν αποτελούν την πρώτη ύλη για τα βαρέλια και κατ' επέκταση για το περιεχόμενό τους. Επειδή κάθε είδος ξύλου, ανάλογα με το είδος και την προέλευσή του, επηρεάζει την εξέλιξη των γεύσεων και των συστατικών του κρασιού.

Ιδανικά είδη ξύλου για κάθε επιθυμητό στιλ κρασιού είναι εκείνα της ακακίας και της δρυός από τις περιοχές της Αυστρίας, της Σλαβονίας, της Γαλλίας και της Γερμανίας, χάρη στη μεγάλη διάρκεια της παλαίωσης αλλά και του ψησίματός τους με τη χρήση ατμού, προϊόντα μιας εταιρείας που ιδρύθηκε το 1933 και σήμερα συνεχίζει, αξιοποιώντας την παράδοση και εξελίσσοντας την τεχνική τους, η τέταρτη γενιά.

Τα oval & round casks, χάρη στο σχήμα τους, επιτρέπουν μεγαλύτερη επαφή κρασιού και μαγιάς, η οποία ωφελεί τα πρωτογενή και δευτερογενή αρώματα, ενώ αξιοποιείται βέλτιστα και ο χώρος στο κελάρι.

Είναι κατάλληλα για να χαρίσουν δομή και αρώματα στο περιεχόμενό τους σε διαφορετικούς χρόνους αποθήκευσης και ζύμωσης, αφήνοντας περισσότερα πρωτογενή και δευτερογενή αρώματα, με το βαρέλι να αποκτά ουδετερότητα. Η εξαγωγή αρωμάτων και τανινών είναι πολύ σημαντική. Υποστηρίζονται η διαβροχή και η ζύμωση, γεγονός που ευνοεί τη συνεχιζόμενη διαδικασία, ενώ διαφορετικός εξοπλισμός επιτρέπει τη ζύμωση των σταφυλιών ξεχωριστά, με κοινές τεχνικές. Χρησιμοποιείται εξοπλισμός από ανοξείδωτο χάλυβα. Διατίθενται σε στρογγυλό και οβάλ σχήμα, ανάλογα με τις συνθήκες του χώρου και τις μεθόδους αποθήκευσης.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει το προϊόν Oval & Round Casks για την ευελιξία και την αξιοπιστία του.



Τι Κρύβεται Πίσω από Ένα Αστέρι Michelin;

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



«It's all about the food!». Αυτή είναι η απάντηση που συνηθίζουν να δίνουν οι inspectors του Michelin Guide όταν τους ρωτούν με ποια κριτήρια δίνουν το πολυπόθητο αστέρι σε κάποιο εστιατόριο που «δοκιμάζουν».

Αλήθεια ή υπεκφυγή; Ένα μυστήριο που σίγουρα θα συνεχίσει να αιωρείται πάνω από τα γαστρονομικά δρώμενα του πλανήτη, καθώς ο Michelin Guide αποκτά όλο και μεγαλύτερη δύναμη μέσα από την επιρροή που ασκεί στους foodies αυτού του κόσμου.

Είναι γεγονός πως ο Michelin είναι από τους πιο διάσημους και έγκυρους οδηγούς εστιατορίων. Κι όμως, η ιστορία του δεν ξεκινά από μια κουζίνα, αλλά από ένα... εργοστάσιο ελαστικών. Είναι πολύ πιθανό, αν έχει πέσει στην αντίληψή σας το όνομα ή το λογότυπο, να έχετε μπερδευτεί: άραγε, πρόκειται για τα γνωστά ελαστικά αυτοκινήτων ή για τα διάσημα αστέρια των εστιατορίων;

Το 1900, οι αδελφοί André και Édouard Michelin, ιδρυτές της ομώνυμης εταιρείας ελαστικών, αποφάσισαν να εκδώσουν έναν οδηγό για τους Γάλλους αυτοκινητιστές. Μέσα στον οδηγό δεν υπήρχαν γαστρονομικές κριτικές, αλλά πρακτικές πληροφορίες –πού θα βρει κανείς βενζινάδικα, συνεργεία, πώς να αλλάξει λάστιχο, ποια ξενοδοχεία και εστιατόρια βρίσκονται στον δρόμο του–, καθώς και οι απαραίτητοι χάρτες. Άρα, ο σκοπός του Michelin Guide ήταν αρχικά να ενθαρρύνει τους οδηγούς να ταξιδεύουν περισσότερο, ώστε να φθείρονται τα λάστιχά τους και να αγοράζουν καινούργια!

Με τον καιρό, το παράρτημα με τα εστιατόρια του οδηγού κέντριζε ολοένα και περισσότερο το ενδιαφέρον του κοινού, με αποτέλεσμα να εξελιχθεί

σε παγκόσμιο θεσμό. Ο οδηγός άρχισε να απονέμει αστέρια σε εστιατόρια το 1926, αποτελώντας πλέον την πιο αναγνωρισμένη γαστρονομική βίβλο. Τα περίφημα αστέρια της, δε, αποτελούν όνειρο αλλά και άγχος για κάθε chef της υφηλίου.

Σήμερα, το σύστημα αξιολόγησης έχει ως εξής:

- Το ένα αστέρι σημαίνει πως πρόκειται για εστιατόριο με εξαιρετική κουζίνα, που αξίζει στάση.
- Τα δύο αστέρια προμηνύουν φαγητό εξαιρετικής ποιότητας, που αξίζει παράκαμψη.
- Τα τρία αστέρια υπόσχονται κορυφαία γαστρονομική εμπειρία, που αξίζει ειδικό ταξίδι.
- Πέρα από τα αστέρια, όμως, ο Michelin Guide έχει και άλλες διακρίσεις:
- Τη διάκριση Bib Gourmand για εστιατόρια με πολύ καλή σχέση ποιότητας-τιμής.
- Το Green Star για εστιατόρια που ξεχωρίζουν για τις βιώσιμες πρακτικές τους.



Έτσι, ο οδηγός Michelin αγκαλιάζει μια μεγαλύτερη γκάμα χώρων εστίασης από εκείνη που έχουμε στο μυαλό μας, προτείνοντας από μικρά μπιστρό μέχρι και πιο εξεζητημένα fine dining εστιατόρια – με τιμές που επίσης μπορεί να διαφέρουν.

Η διαδικασία που ακολουθούν οι γευσιγνώστες του οδηγού (γνωστοί ως inspectors) είναι μυστική. Τρώνε ανώνυμα, πληρώνουν κανονικά τον λογαριασμό και ακολουθούν πέντε βασικά κριτήρια αξιολόγησης:

- Ποιότητα των πρώτων υλών: κρίνουν την αυθεντικότητα, τη φρεσκάδα και την επιλογή κορυφαίων υλικών.
- Τεχνική: παρατηρούν την ακρίβεια στις τεχνικές μαγειρικής, τη σωστή εφαρμογή τους, αλλά και την ισορροπία στις γεύσεις.
- Ιδιαιτερότητα και προσωπικότητα της κουζίνας: προσέχουν τόσο τη σφραγίδα του chef όσο και τη δημιουργικότητα και το προσωπικό στιλ που κάνουν την εμπειρία ξεχωριστή.
- Συνέπεια: αξιολογούν τη σταθερή ποιότητα, τόσο στο συγκεκριμένο μενού όσο και σε εκείνα που γεύτηκαν σε διαφορετικές επισκέψεις, εποχές ή ακόμα και ημέρες.
- Σχέση ποιότητας-τιμής: εκτιμούν αν τελικά το φαγητό ανταποκρίνεται στην τιμή που πληρώνει ο πελάτης.

Παρότι η ταυτότητα των επιθεωρητών παραμένει επτασφράγιστο μυστικό, είναι γνωστό ότι πρόκειται για επαγγελματίες με πολυετή εμπειρία στη γαστρονομία. Πολλοί διαθέτουν πτυχία μαγειρικής, έχουν εργαστεί σε κουζίνες και σάλες εστιατορίων υψηλού επιπέδου ή μπορεί και να είναι έμπειροι sommelier. Ταξιδεύουν σχεδόν αδιάκοπα, έως και τρεις εβδομάδες τον μήνα, και τρώνε εκτός σπιτιού μέχρι και δέκα φορές την εβδομάδα, επιστρέφοντας ξανά και ξανά στα ίδια εστιατόρια, ώστε να αποκτήσουν σφαιρική άποψη και κρίση.





Στοιχεία όπως η διακόσμηση ή η εξυπηρέτηση δεν περιλαμβάνονται στα επίσημα κριτήρια, ωστόσο πολλοί θεωρούν –ανάμεσά τους κι εγώ– ότι η συνολική ατμόσφαιρα του χώρου επηρεάζει υποσυνείδητα την τελική απόφαση.

Κάποιοι ιδιοκτήτες και εργαζόμενοι λένε πως έχουν μάθει να αναγνωρίζουν έναν επιθεωρητή και έτσι γίνονται ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν υποψιάζονται την παρουσία του. Ακόμα κι αν ισχύει αυτό, ο «κανονικός» πελάτης, ιδανικά, θα έπρεπε να ζει την ίδια εμπειρία. Και, αλήθεια, αν ένα εστιατόριο είναι τόσο παρατηρητικό και οργανωμένο ώστε να καταλάβει ότι μπροστά του έχει κάποιον της Michelin, τότε μάλλον κάνει πολύ καλά τη δουλειά του και αξίζει να το επισκεφθεί κανείς. Άλλωστε, όπως λένε οι ίδιοι οι επιθεωρητές, δεν είναι εκεί για να κρίνουν, αλλά για να προτείνουν.

Οι αναλυτικές αναφορές που τελικά συντάσσουν οι inspectors συζητούνται εσωτερικά και συλλογικά, σε μια διαδικασία που καθορίζει ποια εστιατόρια θα τιμηθούν με ένα, δύο ή τρία αστέρια Michelin.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι τα εστιατόρια που λαμβάνουν αστέρια αποκτούν κύρος και συνήθως αυξάνουν τη φήμη και την πελατεία τους. Ωστόσο, λόγω των εξαιρετικά υψηλών απαιτήσεων του συστήματος αξιολόγησης, παρατηρείται παγκοσμίως μια τάση απόρριψης των αστεριών, με κάποιους εστιατόρες να ζητούν ακόμη και την αφαίρεση της διάκρισής τους. Υποστηρίζουν ότι οι απαιτήσεις του συστήματος είναι υπερβολικές και περιορίζουν τη δημιουργικότητα του chef στην κουζίνα. Γι' αυτό και τα τελευταία χρόνια ο οδηγός παροτρύνει τους chef

να μην έχουν ως αυτοσκοπό το αστέρι, αλλά να μαγειρεύουν χωρίς περιορισμούς για τον κόσμο τους.

Όπως και να 'χει, ο Michelin Guide παραμένει το πιο αναγνωρισμένο σύστημα αξιολόγησης στον κόσμο. Αυτό το εργαλείο αρχικά για τους οδηγούς, έγινε το ίδιο «οδηγός» που χαράσσει την παγκόσμια γαστρονομική πορεία.





Μη Αλκοολούχο Κρασί: Καινοτομία ή Ιεροσυλία;

ΤΗΣ ΦΑΝΗΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Τα πάντα ρέουν, που έλεγε και ο Ηράκλειτος, κι αυτό είναι μια υπενθύμιση πως η αλλαγή είναι αδιάσπαστο στοιχείο της εξέλιξης. Και στον χώρο του κρασιού το επιβεβαιώνουμε κάθε τόσο. Η πορεία του κλάδου είναι γεμάτη ανατροπές. Όλα κινούνται και αλλάζουν. Ραγδαία. Δεν είναι μακρινές οι εποχές που παραγωγοί και διανομείς πάλευαν με το καραφάκι χύμα, τα ημίγλυκα αγνώστου προελεύσεως και τη δυσπιστία των καταναλωτών. Η εποχή που καθιερώθηκε το εμφιαλωμένο και μετά ήρθε η επέλαση των αφρωδών και των «ευγενικών» ροζέ. Η στροφή στις τοπικές ποικιλίες και στην αναζήτηση του *terroir*, έννοιες που δεν είχαμε συνηθίσει να συζητάμε. Η γένεση των μικρών «μεγάλων», ή αλλιώς *boutique* οινοποιείων, που πια είναι διαδεδομένη. Και τώρα η νέα εποχή των φυσικών, των ελάχιστης παρέμβασης ορθότερα, πορτοκαλί και *rét-nat* κρασιών.

Οι λίστες των εστιατορίων προσαρμόστηκαν σε ένα βαθμό, τα ράφια των καταστημάτων άνοιξαν νέες καρτέλες σε νέες κατηγορίες και οι συζητήσεις των οινόφιλων πηγαίνουν όλο και παραπέρα, σήμερα στο σχεδόν ανατρεπτικό: στο μη αλκοολούχο κρασί.

Τι τρέχει, λοιπόν, με το μη αλκοολούχο κρασί;

Παρότι σήμερα δεν διαφαίνεται η αποδοχή τους, κάποιες φωνές μιλούν έως και για το κρασί του μέλλοντος. Και όχι χωρίς επιχειρήματα. Κι εδώ προκύπτουν αναπόφευκτα τα υπαρξιακά ερωτήματα: άραγε, το μη αλκοολούχο κρασί είναι απλώς ένας ακόμη σταθμός σε αυτή την αδιάκοπη εξερεύνηση; Μια μόδα που θα ξεφουσκώσει ή μια αλλαγή που θα αφήσει το αποτύπωμά της στο μέλλον του κρασιού; Κι αν είναι τελικά έτσι, πρόκειται για μια εξέλιξη που αξίζει να καλωσορίσουμε ή μήπως πρόκειται για την απόλυτη αποκαθήλωση του κρασιού όπως το γνωρίζουμε;

Τι Είναι τα Μη Αλκοολούχα Κρασιά;

Τα μη αλκοολούχα κρασιά δεν είναι απλώς χυμοί σταφυλιού. Πρόκειται για κρασιά που περνούν από την ίδια διαδικασία οινοποίησης με τα κλασικά, αλλά στη συνέχεια αφαιρείται από αυτά το αλκοόλ με τεχνικές όπως η απόσταξη σε χαμηλή θερμοκρασία ή η αντίστροφη όσμωση. Αυτό επιτρέπει τη διατήρηση κάποιων αρωμάτων και γεύσεων, αλλά καμία τεχνική δεν εγγυάται, προς το παρόν, την αποφυγή αλλοίωσης της τελικής εμπειρίας.

Τι Γεύση Έχουν;

Αυτό είναι το μεγάλο ερώτημα. Η πολυπλοκότητα, η δομή και το σώμα του κρασιού που συνδέονται άρρηκτα με το αλκοόλ εδώ απουσιάζουν. Οι γεύσεις γίνονται πιο «νερουλές» και πιο φρουτώδεις, ενώ οι τανίνες και η οξύτητα ενδέχεται να μην ισορροπούν με τον ίδιο τρόπο. Κάποιοι παραγωγοί έχουν καταφέρει να διατηρήσουν αρκετά στοιχεία του κλασικού κρασιού και γίνονται βελτιώσεις, αλλά δύσκολα το μη αλκοολούχο κρασί θα ξεγελάσει τους γνώστες και παραδοσιακούς οινόφιλους.



Σε Ποιους Απευθύνεται;

Προς το παρόν, το μη αλκοολούχο κρασί δεν αγγίζει τους παραδοσιακούς οινόφιλους. Οι καταναλωτές που αναζητούν τέτοιες εναλλακτικές είναι πολλοί και διαφορετικοί. Όσοι δεν μπορούν ή δεν θέλουν να καταναλώσουν αλκοόλ για λόγους υγείας, εγκυμοσύνης, προσωπικών επιλογών, ή για λόγους διατροφής. Επιπλέον, οι οδηγοί και οι επαγγελματίες που θέλουν να απολαύσουν τη γεύση του κρασιού χωρίς τις επιπτώσεις του αλκοόλ. Τέλος, πολύ σημαντική κατηγορία είναι οι νεότερες γενιές, που απομακρύνονται από το παραδοσιακό αλκοόλ και προτιμούν πιο υγιεινές επιλογές.

Η μεγάλη πρόκληση εδώ είναι αν αυτοί οι καταναλωτές θα το δουν ως μια θελκτική εναλλακτική έναντι των άλλων μη αλκοολούχων ποτών ή αν, σταδιακά, θα αντικατασταθεί γενικότερα η κατανάλωση αλκοολούχων με αυτά.

Η Επίδραση στα Παραδοσιακά Κρασιά και στους Οινοπαραγωγούς

Αν και, όπως είπαμε, προς το παρόν δεν επηρεάζει τους παραδοσιακούς οινόφιλους, παρατηρείται μια γενικευμένη στροφή στις καταναλωτικές συνήθειες, με σταδιακή μείωση της κατανάλωσης του κρασιού. Αυτό που ανησυχεί πρωτίστως τους οινο-

παραγωγούς είναι η σιωπηλή ενοχοποίηση του κρασιού, που στο απώτερο μέλλον δεν αποκλείεται να αλλάξει ριζικά την αντίληψη για αυτό.

Ποικιλίες και Terroir: Το κρασί είναι έκφραση του αμπελώνα και του terroir του. Μιλάμε συχνά για αρώματα του κρασιού, παραγνωρίζουμε όμως ότι το αλκοόλ είναι ο πραγματικός δείκτης της μοναδικότητάς του. Κατά την αποαλκοολοποίηση του κρασιού, πολλά αρωματικά συστατικά είτε απομακρύνονται είτε χάνουν την ικανότητά τους να εκφραστούν λόγω της απουσίας αλκοόλης, που λειτουργεί ως φορέας και σταθεροποιητής. Με λίγα λόγια, η αφαίρεση του αλκοόλ αλλοιώνει όλα αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά.

Εμπορικές Επιπτώσεις: Οι παραγωγοί πρέπει να επενδύσουν σε νέες τεχνολογίες, κάτι που δεν είναι εύκολο για τους μικρούς οινοπαραγωγούς. Αντίθετα, μπαίνουν δυναμικά στην αγορά μεγάλες βιομηχανίες, προωθώντας το trend.

Αλλαγή στις Προτιμήσεις: Αν το κοινό συνηθίσει να πίνει μη αλκοολούχα κρασιά, θα μειωθεί η κατανάλωση των κλασικών. Οι οινοποιοί ανησυχούν ότι αυτή η τάση μπορεί να επηρεάσει την αξία και τη ζήτηση του παραδοσιακού κρασιού.

Το Επιχείρημα της Οικονομίας

Από οικονομική άποψη, τα μη αλκοολούχα κρασιά έχουν ενδιαφέροντα πλεονεκτήματα:

Απουσία Φόρου Αλκοόλ: Ίσως το σημαντικότερο πλεονέκτημα. Σε πολλές χώρες, το αλκοόλ φορολογείται βαριά. Τα μη αλκοολούχα κρασιά δεν χρεώνονται με αυτούς τους φόρους, κάτι που τα καθιστά ελκυστικά για καταναλωτές αλλά και παραγωγούς.

Δεν Είναι Ζητούμενο η Ποιότητα της Πρώτης Ύλης: Ας μην ξεχνάμε τη σημασία του αλκοόλ ως φορέα γεύσης. Προσδίδει σώμα, δομή και χαρακτήρα στο κρασί. Όταν αφαιρείται, η ανάγκη για σταφύλια υψηλής ποιότητας μειώνεται. Ένα μέτριο σταφύλι μπορεί να οδηγήσει σε ένα αποδεκτό προϊόν, αφού η βασική του λειτουργία (η ζύμωση που παράγει αλκοόλ) απλώς ακυρώνεται.

Κλιματική Αλλαγή: Με δεδομένο ότι η κλιματική επιδείνωση είναι εις βάρος της ποιότητας και ότι το μη αλκοολούχο κρασί δεν απαιτεί ποιότητα πρώτης ύλης, δημιουργείται μια ευκαιρία παραγωγής.

Προσιτή Τιμή: Αν εξαιρέσει κανείς το αρχικό υψηλό κόστος επένδυσης, η παραγωγή του μη αλκοολούχου κρασιού είναι φθηνή. Δεν απαιτείται οίνος υψηλής ποιότητας και δεν έχει φόρο κατανάλωσης. Κάποιες χώρες, όπως η Γερμανία, έχουν επενδύσει σε μεγάλα

κεντρικά «αποστακτήρια», όπου οι παραγωγοί μπορούν να αποαλκοολοποιούν δωρεάν το κρασί τους έναντι του αλκοόλ που αφήνουν στη μονάδα.

Νέα Αγορά, Νέες Ευκαιρίες: Οι επιχειρήσεις εκμεταλλεύονται την αύξηση της ζήτησης για πιο υγιεινές επιλογές, δημιουργώντας premium μη αλκοολούχα κρασιά σε υψηλές τιμές.

Μετατόπιση από το Παραδοσιακό: Αν μειωθεί το ενδιαφέρον για το κλασικό κρασί, αυτό μπορεί να επηρεάσει την παραγωγή και το κόστος των συμβατικών κρασιών, ειδικά σε χώρες όπου το κρασί είναι θεμελιώδες κομμάτι της οικονομίας.

Συμπέρασμα

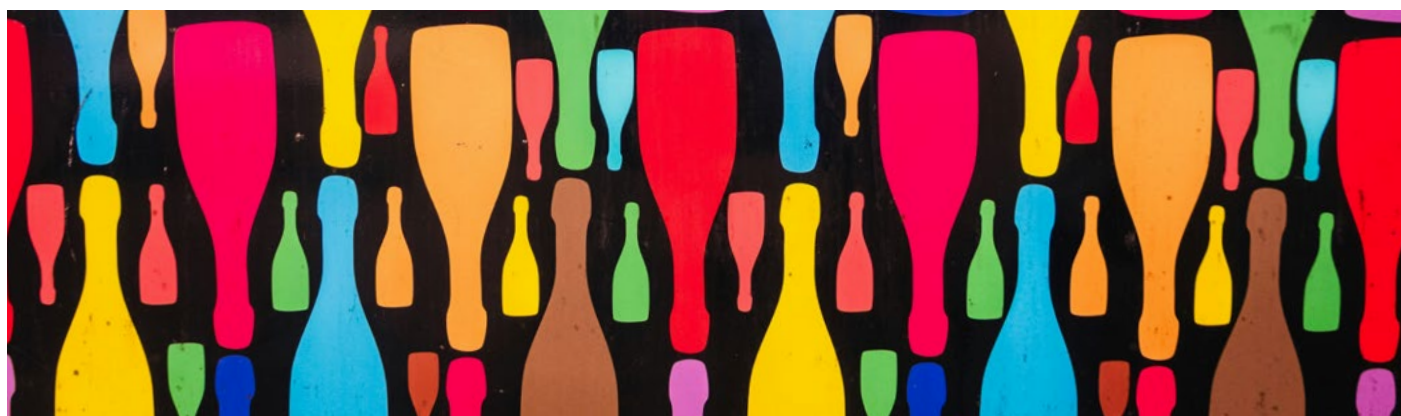
Αυτό δεν είναι ένα άρθρο ενάντια στο μη αλκοολούχο κρασί και, υπό αυτό το πρίσμα, αξίζει μια δοκιμή. Αν είστε λάτρης του κλασικού κρασιού, πιθανότατα να δυσκολευτείτε να αποδεχτείτε τη νέα αυτή τάση. Για κάποιους ανθρώπους, ωστόσο, είναι μια ενδιαφέρουσα επιλογή και έχει τη θέση του στην αγορά. Η ερώτηση, λοιπόν, δεν είναι αν θα επικρατήσει το μη αλκοολούχο κρασί, καθώς έχει όλα τα εφόδια να εισχωρήσει σε ένα τμήμα της αγοράς.

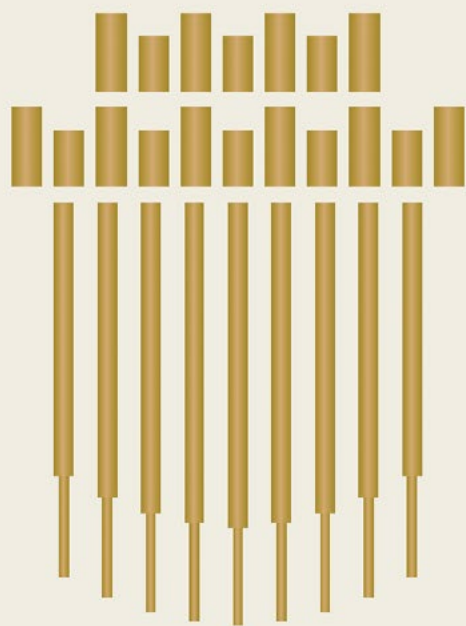
Το Διακύβευμα Είναι Υπαρξιακό: Όταν το κρασί προσπαθεί να ταιριάξει σε κάθε νέα τάση και να μπει στο καλούπι της αγοράς, κινδυνεύει να χάσει την ψυχή του. Δεν είναι οι λέξεις «υγιεινό» και «μη αλκοολούχο» που ενοχλούν. Είναι η επίφασή τους που το οδηγούν στο να γίνει ένα ακόμα προϊόν μαζικής κατανάλωσης.

Θα Μπορέσει να Αλλάξει τον Τρόπο με τον Οποίο Σκεφτόμαστε για το Κρασί Συνολικά; Μέσα σε αυτόν τον ανταγωνισμό, προσπαθώντας «ευγενικά» να αποφύγει τη μετωπική σύγκρουση με το καινούργιο, θα καταφέρει να εκπληρώσει αυτό που είναι; Η αμπελουργία των προγόνων, το άγχος της βροχής, το μυστήριο δώρο που συνδέει τον άνθρωπο με τη φύση, με τον χρόνο, με τον ίδιο του τον εαυτό. Η φωνή του οινοποιού που έβαλε την ψυχή και πήρε το ρίσκο.



Γιατί, αν χάσει τη μάχη με τον εαυτό του και την αυθεντικότητα, άραγε τι θα απογίνουν εκείνες οι φίλες που από μία έγιναν τρεις, εκείνες οι παρέες που άφησαν τον χρόνο να κυλήσει και ξεχάστηκαν με τις ώρες; Εκείνες οι στιγμές που απέκτησαν υπόσταση στον χωροχρόνο, ακόμη και οι έρωτες που βρήκαν το θάρρος για να γεννηθούν, άραγε τι θα απογίνουν;





THESSALONIKI WINE & SPIRITS TROPHY

4 Κόκκινα για Κάθε Κάβα

ΤΗΣ ΑΝΝΑΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ



Η 25η διοργάνωση του Thessaloniki Wine & Spirits Trophy αποτέλεσε έναν ουσιαστικό σταθμό για την ιστορία του θεσμού, αλλά και για την ελληνική και κυπριακή οινοποιία. Με ρεκόρ συμμετοχών και ισχυρή παρουσία οίνων και αποσταγμάτων, η φετινή χρονιά επιβεβαίωσε για ακόμη μία φορά την αριστεία, την αυθεντικότητα και τη δυναμική των παραγωγών του κλάδου.

Ανάμεσα στα 1.030 δείγματα που δοκιμάστηκαν, ξεχώρισαν ετικέτες που απέσπασαν τις υψηλότερες βαθμολογίες και τιμήθηκαν με ειδικές διακρίσεις. Εδώ σας προτείνουμε τέσσερα από τα ερυθρά κρασιά του διαγωνισμού που αξίζει να βρίσκονται σε κάθε κάβα.



Καλύτερος Οίνος του Διαγωνισμού & Καλύτερος Ερυθρός Οίνος

Όβηλος Ερυθρός 2020,
Κτήμα Βιβλία Χώρα

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon
Περιοχή: Καβάλα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 45 €



Ένα κρασί-ορόσημο για τη σύγχρονη ελληνική οινοποιία, που εντυπωσίασε τους κριτές του διαγωνισμού. Όβηλος είναι το αρχαίο όνομα του Παγγαίου όρους, ενός τόπου ιερού και μυθικού, όπου οι θρύλοι συνυπήρχαν με τη γη, το φως και το κρασί. Από αυτή τη γη αντλεί έμπνευση το Κτήμα Βιβλία Χώρα, δημιουργώντας ένα Cabernet Sauvignon που ακολουθεί τη δική του διακριτή πορεία εδώ και χρόνια. Η οινοποίηση περιλαμβάνει μακρά εκχύλιση και παλαίωση για 16 μήνες σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια. Στη συνέχεια, το κρασί ωριμάζει για τουλάχιστον 24 μήνες στη φιάλη, αναδεικνύοντας τη δομή, την πολυπλοκότητα και το μεγάλο δυναμικό παλαίωσης που το χαρακτηρίζει. Ένα κρασί που γεννιέται στον τόπο του και αφήνει το αποτύπωμά του στον χρόνο.

Ειδική Διάκριση – Ξηρός Μονοποικιλιακός Οίνος από την ποικιλία Ξινόμαυρο

Ξινόμαυρο 2021,
Αμπελώνας Καμκούτη

Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Βελβεντός, Κοζάνη
Τιμή: ~ 17 €



Το Ξινόμαυρο του Αμπελώνα Καμκούτη από το Βελβεντό Κοζάνης αναδείχθηκε ως το καλύτερο της ποικιλίας στο Thessaloniki Wine & Spirits Trophy 2025. Αναδεικνύοντας με κομψότητα την αυθεντική έκφραση των χαρακτηριστικών της, κατέκτησε την κορυφή ανάμεσα σε εξαιρετικές συμμετοχές. Η οικογένεια Καμκούτη, τρίτη και τέταρτη γενιά αμπελουργών, καλλιεργεί τους ιδιόκτητους αμπελώνες της με συνέπεια και βαθιά αγάπη για τον τόπο, συνεχίζοντας την παράδοση με το βλέμμα στο μέλλον. Ένα κρασί που ενώνει το terroir της Δυτικής Μακεδονίας με την πολυδύναμη ποικιλία του Ξινόμαυρου.



Ειδική Διάκριση – Ξηρός Μονοποικιλιακός Οίνος από Αγιωργίτικο

Κτήμα Νέμειον, Νεμέα Reserve 2004

Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος

Τιμή: ~ 23 €



Το Αγιωργίτικο του Κτήματος Νέμειον της οικογένειας Βασιλείου αποτελεί την κορυφαία έκφραση μιας μακραίωνης οικογενειακής παράδοσης και ενός διαχρονικού σεβασμού προς την αμπελουργία. Οι ρίζες της οικογένειας Βασιλείου ανάγονται στο 1905, όταν ο Γιώργος Βασιλείου ξεκίνησε να καλλιεργεί τους πρώτους ιδιόκτητους αμπελώνες στην πεδιάδα Μεσογείων Αττικής. Έπειτα, θα δημιουργήσει στη Νεμέα το Κτήμα Νέμειον, ένα πρωτοποριακό και μοναδικό για τα ελληνικά δεδομένα ισοβαρικό οиноποιείο, που δανείζεται το όνομά του από την αρχαία Νεμέα και είναι αφιερωμένο αποκλειστικά στην παραγωγή κρασιών μακράς παλαιώσης. Το Αγιωργίτικο του Κτήματος Νέμειον είναι μια σύνθεση εμπειρίας, γνώσης και πάθους, που τιμά την ιστορία της ελληνικής οиноποιίας.

Μηδέν Άγαν 2022, Αγιωργίτικο, Οиноποιία Παπαντώνη

Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Περιοχή: Άργος, Πελοπόννησος

Τιμή: ~ 13 €



Φτιαγμένο από 100% σταφύλια Αγιωργίτικου, το «Μηδέν Άγαν» ξεχωρίζει για το βαθύ κόκκινο χρώμα του και την εκλεπτυσμένη, βελούδινη γεύση του. Αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα και βατόμουρο, συνδυάζονται αρμονικά με νότες πιπεριού και ξηρών καρπών, προσφέροντας ένα σύνολο πλούσιο και ισορροπημένο. Χάρη στη δομή του, είναι κατάλληλο για μακρόχρονη παλαιώση. Το όνομα του κρασιού εμπνέεται από το αρχαίο ρητό «Μηδέν Άγαν» του Χείλωνα του Λακεδαιμόνιου – ένα διαχρονικό μήνυμα μέτρου και ισορροπίας, βαθιά ριζωμένο στο ελληνικό πνεύμα.

Οι παραπάνω ετικέτες αντιπροσωπεύουν το παρόν και το μέλλον του ελληνικού κρασιού, αναδεικνύοντας με συνέπεια τη γνώση, τη δημιουργικότητα και την αφοσίωση των ανθρώπων που βρίσκονται πίσω από κάθε φιάλη.



www.tiwc.gr



Μη Ρίχνεις Στάχτη στα Μάτια! (Εκτός αν Είναι από την Αίτνα)

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ο φωτισμός είναι χαμηλός, ένα κερί τρεμοπαίζει στο πλάι, ενώ μικρές λάμπες αστράφτουν στα μάτια μου από τον συνδυασμό του απαλού ρουμπινί του κρασιού με το φουσητό γυαλί του ποτηριού στο οποίο ακουμπά.

Παραδίπλα η φιάλη. Μια θεά-ηφαιστειο ξεχωρίζει στην ετικέτα. Τα έντονα χρώματά της, κόκκινα, κίτρινα, ιριδίζοντα μαύρα, είναι εκείνα του υψηλότερου ενεργού ηφαιστείου της Ευρώπης. Μια αρχαία, ισχυρή και θηλυκή θεότητα: «το Βουνό», όπως αποκαλούν οι ντόπιοι την Αίτνα, το ηφαιστειο.

Το «Sul Vulcano» είναι μια δήλωση αγάπης: ένα καθαρό, αρωματικό και κομψό κρασί, που σου επιτρέπει να αναπνεύσεις την ενέργεια αυτού του μοναδικού τόπου στην καρδιά της Μεσογείου.

Πίνω μια γουλιά και την αφήνω για ώρα στο στόμα μου. Τα αρώματα του βατόμουρου, του κερασιού, της μέντας, αλλά και κάποιες διακριτικές πικάντικες αποχρώσεις γλυκάνισου με συνοδεύουν για ώρα. Η βελούδινη υφή στο στόμα με ηρεμεί και με οδηγεί στην υπόγεια πολυπλοκότητά του, σαν μια βουτιά στα βάθη του ηφαιστείου μέσα από την οποία καλούμαι να εξερευνήσω κάποιο μυστήριο.

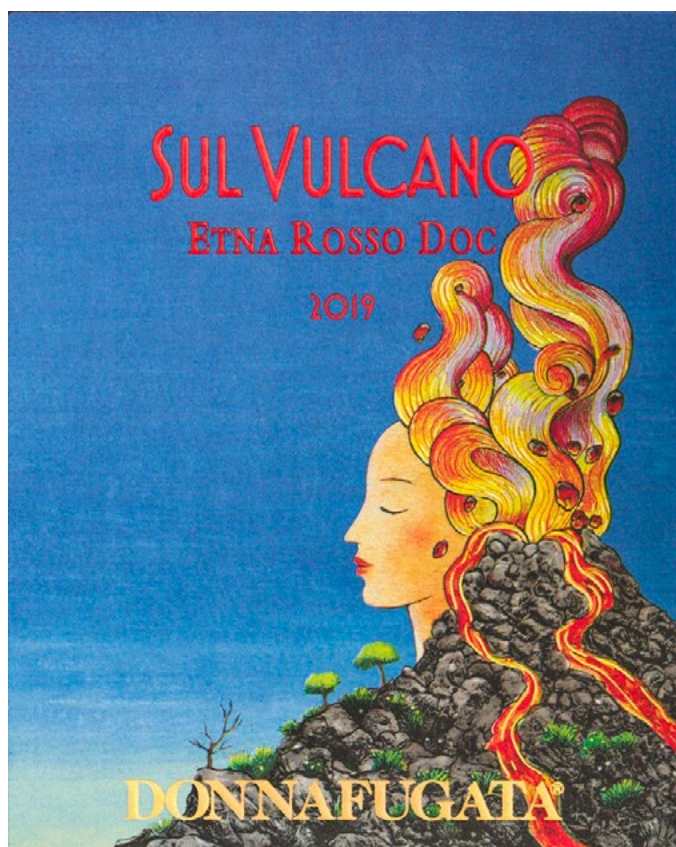
Το κρασί αυτό προέρχεται από την ανατολική Σικελία, τη βόρεια πλαγιά της Αίτνας, όπου το έδαφος αποκαλύπτει την αστείρευτη δύναμή του και το μεταφέρει σε κάθε σταγόνα. Η κομψότητα των ηφαιστειακών κρασιών, άλλωστε, αφηγείται την ιστορία μιας ορεινής αμπελουργίας που χαρακτηρίζεται από ηπειρωτικό κλίμα, πεζούλες και ξερολιθιές φτιαγμένες από ηφαιστειακή πέτρα.

Σε αυτά τα υψόμετρα, το ηπειρωτικό κλίμα συναντά τον ήλιο της Σικελίας, δημιουργώντας μοναδικές κλιματικές συνθήκες: βροχές και χιόνια το φθινόπωρο και τον χειμώνα, ήπιες θερμοκρασίες την άνοιξη και το καλοκαίρι, με μεγάλες διακυμάνσεις μεταξύ ημέρας και νύχτας, που προσδίδουν έντονη αρωματική φρεσκάδα στα κρασιά της.

Η σύνδεση μεταξύ της ιστορικής επίδρασης των ηφαιστειακών εκρήξεων στην παραγωγή κρασιού και της σύγχρονης οινοποιίας σε ηφαιστειακές περιοχές είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα. Παλαιότερα, οι μεγάλες ηφαιστειακές εκρήξεις επηρέασαν αρνητικά την παραγωγή κρασιού, κυρίως λόγω των ψυχρών περιόδων που προκλήθηκαν από την ηφαιστειακή δραστηριότητα. Σήμερα, οι ηφαιστειακές περιοχές θεωρούνται ευνοϊκές για την παραγωγή κρασιού, κυρίως λόγω των πλούσιων σε μέταλλα εδαφών και των ιδιαίτερων μικροκλιμάτων τους.

Η κλιματική αλλαγή που επηρεάζει τις παραδοσιακές οινοπαραγωγικές περιοχές, καθιστώντας τις πιο θερμές και ξηρές, έχει οδηγήσει σε αναζήτηση νέων περιοχών για αμπελοκαλλιέργεια, με τις ηφαιστειακές περιοχές να προσφέρουν εναλλακτικές λύσεις λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους.

Η Αίτνα είναι σήμερα ένα από τα πιο δυναμικά και συναρπαστικά οινοπαραγωγικά μέρη στον κόσμο. Ένας τόπος γεμάτος ιστορία και αινίγματα – στον κρατήρα του ηφαιστείου οι αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι ζούσε ο Τυφώνας, το πιο επικίνδυνο πλάσμα της ελληνικής μυθολογίας. Αντίστοιχα, τα κρασιά της ξεχειλίζουν από βάθος, ένταση, ενέργεια και μυστηριώδη διάθεση.



Από την Ιστορία στην Οινοποιία

Μόλις πριν από έναν αιώνα, στην Αίτνα υπήρχαν χιλιάδες στρέμματα αμπελώνων. Σήμερα, ο αριθμός αυτός έχει μειωθεί σε περίπου 10.000 στρέμματα. Δεν είναι δύσκολο να καταλάβει κανείς το γιατί, αφού οι αμπελώνες φυτεύονται σε απότομες πεζούλες, με παλιά κλήματα σε κύπελλο, και η εργασία είναι εξαντλητική. Ακόμα και ο ίδιος ο Τυφώνας μπορεί να τα παρατούσε!

Ακριβώς λόγω αυτών των δύσκολων συνθηκών, τα κρασιά της έχουν ξεχωριστό χαρακτήρα. Τα παλιά κλήματα αποδίδουν πολύ λίγο, συχνά λιγότερο και από ένα κιλό σταφύλια το καθένα, αλλά το αποτέλεσμα είναι συμπυκνωμένα, έντονα κρασιά, με ζωηρή οξύτητα και δυνατότητα παλαίωσης για δεκαετίες. Σήμερα, η Αίτνα ζει μια νέα οινική αναγέννηση. Όλο και περισσότεροι παραγωγοί επενδύουν σε αυτή την ηρωική αμπελουργία, διαφυλάσσοντας τα παλιά κλήματα και τις παραδοσιακές πρακτικές.

Μικρή σε Παραγωγή, Μεγάλη σε Φήμη

Η Αίτνα αντιπροσωπεύει ένα μικρό ποσοστό της συνολικής παραγωγής κρασιού της Σικελίας. Κι όμως, τα κρασιά της είναι από τα πιο αναγνωρίσιμα της Ιταλίας. Η φήμη τους βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στην ποιότητα των κρασιών από τα παλιά κλήματα και στη μοναδικότητα κάθε contrada, δηλαδή κάθε συγκεκριμένου αμπελοτεμαχίου του ηφαιστειακού εδάφους. Η ποικιλία των ηφαιστειακών εδαφών εί-

ναι τόσο μεγάλη, που υπάρχουν 133 contrada, ξεχωριστοί αμπελώνες με διαφορετικούς τύπους εδάφους.

Το ηφαίστειο φτάνει στα 3.357 μέτρα, ένα από τα υψηλότερα της Ευρώπης. Οι αμπελώνες βρίσκονται ανάμεσα στα 450 και τα 1.300 μέτρα. Αυτό το υψόμετρο αλλάζει τα πάντα. Παρότι βρισκόμαστε σε νησί, πρόκειται για ορεινά κρασιά. Οι νύχτες είναι κρύες, οι βροχές συχνές και το μικροκλίμα μοναδικό.

Οι συνεχείς ηφαιστειακές εκρήξεις δημιούργησαν ένα πολύπλοκο μωσαϊκό ηφαιστειακών εδαφών. Αυτά τα εδάφη επιτρέπουν στις ρίζες των κλημάτων να κατεβαίνουν βαθιά, εξασφαλίζοντας πρόσβαση σε νερό και θρέψη και δικαιολογούν την επιβίωση κλημάτων ηλικίας άνω των 150 ετών. Όμως, το να καλλιεργείς στην περιοχή εμπεριέχει ρίσκο. Το ηφαίστειο είναι ενεργό. Όταν εκρήγνυται, η λάβα μπορεί να καταστρέψει αμπελίες στο πέρασμά της. Υπάρχουν αμπελώνες που «μοιράστηκαν» από λάβα, το μισό να έχει αφανιστεί, το άλλο μισό να συνεχίζει να παράγει.

Ουράνιο Έδαφος

Ακόμα και όταν δεν ρέει λάβα, οι εκρήξεις εκτοξεύουν μικρές πέτρες, ένα φυσικό φαινόμενο που οι τοπικοί οινοποιοί αποκαλούν ποιητικά «ουράνιο έδαφος». Αυτές οι μικρές πέτρες προσγειώνονται στους αμπελώνες, προκαλούν ελαφριές ζημιές, αλλά δεν επηρεάζουν την ποιότητα του κρασιού. Αντίθετα, γίνονται κομμάτι της ιστορίας και της γοητείας αυτού του τόσο ιδιαίτερου terroir.

Etna DOC: Γοητεία Χωρίς Όρια

Η Etna DOC (Denominazione di Origine Controllata) είναι αναμφισβήτητα μια από τις πιο συναρπαστικές και μοναδικές οινικές ζώνες της Ιταλίας. Πρόκειται για μια Ονομασία Προέλευσης που καθιερώθηκε το 1968, από τις παλαιότερες της Ιταλίας, και τα τελευταία χρόνια έχει γνωρίσει εντυπωσιακή αναγέννηση και διεθνή αναγνώριση.

Τα ερυθρά κρασιά στην Αίτνα παράγονται κυρίως από την ποικιλία Nerello Mascalese, ένα σταφύλι με δυνατές τανίνες και γήινο χαρακτήρα, που έχει δυνατότητα παλαίωσης, ενώ συχνά συμμετέχει και λίγη ποσότητα Nerello Cappuccio. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι η κόκκινη Αίτνα μοιάζει με Pinot Noir, με μια πιο έντονη ορυκτή χροιά. Τα λευκά βασίζονται κυρίως στην ποικιλία Carricante, ένα κομψό σταφύλι με φυσική οξύτητα και ανθικά αρώματα, αλλά και στην Catarratto.

Το σίγουρο είναι πως τα κρασιά της περιοχής αυτής μένουν αξέχαστα.

Airocide: Καθαρός Αέρας με Τεχνολογία της NASA



Το Airocide αποτελεί ασπίδα προστασίας γιατί:

- Αποτελεί μια μη-χημική λύση για την εξάλειψη της μούχλας.
- Αποτρέπει την εξάπλωση σπορίων μικροοργανισμών από τον αέρα.
- Διατηρεί τους τοίχους χωρίς μούχλα και σε υψηλότερα επίπεδα υγρασίας, μειώνοντας παράλληλα τις απώλειες εξαέρωσης του κρασιού.
- Κρατάει τον αέρα στους χώρους παλαίωσης και ζύμωσης καθαρούς.
- Μειώνει τη διασταυρούμενη μόλυνση.
- Προλαμβάνει και επιβραδύνει σημαντικά την εξάπλωση πτητικών οργανικών, όπως TBA και TCA.

Ένας νέος σύμμαχος για τα οινοποιεία. Μια ασπίδα προστασίας του κρασιού. Μια συσκευή για απαιτητικές αποστολές και εφαρμογές.

Όταν τέθηκε το ερώτημα κατά τον σχεδιασμό μιας επανδρωμένης αποστολής στον Άρη από τη NASA πώς θα μπορούσαν να λύσουν το πρόβλημα της διατροφής τους οι αστροναύτες, η απάντηση ήταν να... καλλιεργήσουν στο διάστημα. Όμως έπρεπε να αντιμετωπίσουν έναν εχθρό, τη συγκέντρωση αιθυλενίου, μιας πτητικής οργανικής ένωσης που εκπέμπουν τα φυτά.

Τότε η NASA ανέπτυξε μια νέα τεχνολογία, μια συσκευή που καθάριζε τελείως τον αέρα, ακόμα και από τα πολύ μικροσκοπικά μόρια. Επίσης, χρησιμοποιούσε πολύ λίγη ενέργεια, δεν χρειαζόταν συντήρηση και δεν παρήγε επιβλαβή υποπροϊόντα.

Το Airocide είναι το μόνο σύστημα καθαρισμού αέρα που καταστρέφει πλήρως τα αερομεταφερόμενα βακτήρια. Ένας καινούργιος σύμμαχος για τα οινοποιεία, με τον οποίο μπορούν να αντιμετωπίσουν χρόνια ζητήματα σχετικά με την ποιότητα του αέρα στους κλειστούς χώρους. Εκεί όπου αναπτύσσονται μύκητες, βακτήρια, μούχλα, αλλά και οργανικές ή χημικές μυρωδιές – όλα όσα επηρεάζουν το κρασί.

Το Airocide είναι μια τέλεια λύση για το κελάρι, για τη διαδικασία παλαίωσης, για να αποφεύγονται προβλήματα TCA από φελλό και –το πιο σημαντικό– για την προστασία των οινοπαραγωγών από επιβλαβή αερομεταφερόμενα παθογόνα.



Μετόχι Χρωμίτσα: Το Άγιον Όρος στο Ποτήρι

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Το ημερολόγιο έγραφε 1971. Το Άγιον Όρος είχε μπει σε μια εποχή ερήμωσης, με τους μοναχούς να μειώνονται συνέχεια και τα κτιριακά συγκροτήματα των μοναστηριών να μένουν οριακά όρθια. Ένας πρωτοπόρος για τον ελληνικό αμπελώνα, μία μορφή του κρασιού στη Βόρεια Ελλάδα, ο Ευάγγελος Τσάνταλης, πήγε για προσκύνημα, όπως συνήθιζε, στο Περιβόλι της Παναγίας, διαβαίνοντας με τα πόδια τη μοναδική είσοδο στο άβατο, αυτή της Ουρανούπολης.

Με το βλέμμα και το πάθος του οινοποιού, εντόπισε παλιά αυτόριζα αμπέλια – ταλαιπωρημένα, με αμφίβολες πιθανότητες επιβίωσης. Κι όμως, προχώρησε σε μια κίνηση που έμελλε να αναδείξει έναν αμπελώνα που σήμερα χαρακτηρίζεται ιστορικός. Νοίκιασε τα αμπέλια από την Ιερά Πατριαρχική και Σταυροπηγιακή Μονή του Αγίου Παντελεήμονα – γνωστή και ως Ρωσικό Μοναστήρι, καθώς αποτελείται από ρωσόφωνους μοναχούς με καταγωγή από διάφορες χώρες.



Στο Άγιον Όρος συνυπάρχουν –αυτό κι αν είναι ευλογία!– Ρώσοι και Ουκρανοί (ίσως στον μοναδικό τόπο στον πλανήτη που συμβαίνει αυτό), καθώς και μοναχοί από τη Γεωργία, τη Μολδαβία, τη Ρουμανία και το Καζακστάν.

Όταν έκλεισε η ιστορική εταιρεία του Τσάνταλη, πήραν τα κτήματα οι μοναχοί, αποφασισμένοι να τους ξαναδώσουν ζωή. Νέα εποχή, με καινούργια φύτευση σε πολλά χωράφια και με αναμπέλωση σε άλλα. Σήμερα, καλλιεργούνται περίπου 350 στέμματα, ενώ ο αμπελώνας θα ξεπεράσει τα 550 με τις αναμπελώσεις που θα γίνουν τα επόμενα χρόνια. Σε ένα σημείο ζηλευτό. Με τρομερή θέα και με όλα τα χαρακτηριστικά που κάνουν το σταφύλι να παράγει εξαιρετικό κρασί.

Η περιοχή είναι το Μετόχι Χρωμίτσα, όνομα που δόθηκε και στο κρασί που παράγεται εκεί από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Λημνιό, ενώ τα καλύτερα δείγματα των ποικιλιών αυτών προορίζονται για την ετικέτα με την ονομασία Κορμιλίτσα. Κορμίλιτσα στα ρωσικά σημαίνει «τροφός» – μια ονομασία που δεν την επέλεξαν τυχαία οι μοναχοί, μια και είναι ο τόπος από τον οποίο «τρέφεται» μέχρι και σήμερα το κυρίως μοναστήρι. Εκεί ήταν ανέκαθεν και το σανατόριο των μοναχών χάρη στο ευνοϊκό κλίμα. Πάνω από όλα όμως φαίνεται με τη πρώτη ματιά ότι πρόκειται για ένα μοναδικό terroir. Στα ελαφριά εδάφη του αστράφτουν κρύσταλλοι πυρί-

τη, ένα ορυκτό περιζήτητο σε κορυφαίους αμπελώνες ανά τον κόσμο.

Σε ένα τόσο μοναδικό και απομονωμένο αμπελοτόπι, μακριά από τον «έξω» κόσμο, δεν προκαλεί έκπληξη το γεγονός ότι οι μοναχοί συνεχίζουν τη βιολογική καλλιέργεια που εφαρμόζε επί χρόνια η Οينوποιία Τσάνταλη. Στο πλευρό τους εξακολουθεί να βρίσκεται εθελοντικά ο γεωπόνος Γιώργος Σαλπιδής, στηρίζοντας τους μοναχούς σε αυτή τους την προσπάθεια. Μαζί του και ο Γιάννης Χατζηαναγνώστου, ο επιστάτης των αμπελιών, ο οποίος δουλεύει σε αυτόν τον πανέμορφο αμπελώνα από το 1985, από την εφηβική του ήδη ηλικία.

Την ομάδα των επιστημόνων της παραγωγής συμπληρώνει ο Μολδαβός οινολόγος Sergiu Galusca, ο οποίος, μαζί με τον βοηθό του μοναχό Σοφρώνιο από την Ουκρανία, διαχειρίζονται στο σύγχρονο οينوποιείο την πολύ καλή σοδειά του 2025.



Τον γενικό συντονισμό του εγχειρήματος και την εναρμόνισή του με τις ανάγκες της αγοράς έχουν εμπιστευθεί οι μοναχοί στον οινολόγο Ανέστη Χαϊτίδη, ο οποίος μπαϊνόβγαινε σε αυτό τον αμπελώνα για πάνω από δέκα χρόνια, ως στέλεχος εξαγωγών και δημοσίων σχέσεων της Οινοποιίας Τσάνταλη – στις καλές εποχές του ιστορικού οινοποιείου– και είχε αγαπήσει και γνωρίσει βαθιά τον τόπο. Έτσι, δέχτηκε με χαρά την πρόταση του ηγούμενου της μονής να συμβάλλει στο νέο αυτό εγχείρημα, με σκοπό να ξαναζωντανέψει ο αμπελώνας και να προσφέρει ακόμη καλύτερα κρασί.

Οι μοναχοί είναι αποφασισμένοι όχι μόνο να επενδύσουν στον αμπελώνα, αλλά και να συμβάλουν ενεργά στην εξωστρέφεια και την προώθηση της παραγωγής τους. Το κρασί, άλλωστε, είναι στοιχείο της καθημερινής ζωής στο Άγιον Όρος. Εκείνες οι λίγες γουλιές στην τράπεζα που φέρνουν πιο κοντά τους μοναχούς με τους προσκυνητές στα ελάχιστα λεπτά

που μοιράζονται την αγιορείτικη κουζίνα. Μια παράδοση αιώνων που φτάνει ζωντανή μέχρι σήμερα – όπως και η βιώσιμη καλλιέργεια του ιστορικού αμπελώνα από ανθρώπους που σέβονται το παρελθόν και το αξιοποιούν για να χτίσουν το μέλλον.

Στον αμπελώνα καλλιεργούνται οι λευκές ποικιλίες Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο και Chardonnay, καθώς και οι ερυθρές Cabernet Sauvignon, Grenache και Λημνιό. Τον ερχόμενο Φεβρουάριο αναμένεται να κυκλοφορήσουν από το μετόχι οι πρώτες λευκές και ροζέ ετικέτες, ένα σημαντικό βήμα που θα δώσει τη δυνατότητα στο μοναστήρι να στηρίξει το οινοποιείο του – τη μεγάλη επένδυση των τελευταίων χρόνων.

Εικάζουμε πως θα είναι κρασιά που θα συζητηθούν. Ίσως να είναι και ένα ακόμη κίνητρο, διαφορετικό, για να επισκεφθεί κάποιος τον ευλογημένο αυτόν τόπο.





Βαρέλια που Ζουν Πολλές Ζωές

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Σε μια εποχή που τα υλικά μιας χρήσης κυριαρχούν και η ανακύκλωση έχει γίνει επιτακτική ανάγκη, λίγα αντικείμενα μπορούν να υπερηφανεύονται ότι ενσαρκώνουν τόσο αυθεντικά την ιδέα της κυκλικής οικονομίας όσο ένα δρύινο βαρέλι κρασιού.

Από το πρώτο του γέμισμα με φρέσκο κρασί έως την τελευταία του χρήση ως έπιπλο ή γαστρονομικό αρωματιστή, το βαρέλι δεν είναι απλώς ένα δοχείο, είναι φορέας μνήμης δεκαετιών.

Αν ανατρέξουμε στην ιστορία των βαρελιών του κρασιού, θα ανακαλύψουμε την αναπάντεχα μακρόβια ζωή τους και το έντονο και θετικό τους αποτύπωμα στη γεύση, στον πολιτισμό αλλά και στο περιβάλλον.

Τα βαρέλια του κρασιού ξεκινούν τη ζωή τους μέσα στους ήχους και τις μυρωδιές ενός βαρελοποιείου.



Η δρυς, συνήθως η λευκή, έχει επιλεγεί όχι μόνο για την αντοχή και την ευκολία στην επεξεργασία της, αλλά και για τις γοητευτικά γευστικές νότες που μεταφέρει, από βανίλια και καραμέλα μέχρι σοκολάτα και πικάντικες πινελιές, σε κάθε γουλιά. Χρησιμοποιούνται, ωστόσο, και άλλα ξύλα για την παραγωγή βαρελιών, όπως ακακία, καστανιά, ακόμα και εξωτικά είδη, τα οποία αποδίδουν πιο ιδιαίτερα γευστικά προφίλ.

Σκεφτείτε ένα φακελάκι τσαγιού, κάπως έτσι λειτουργεί ένα βαρέλι: η πρώτη χρήση του αφήνει έντονο αποτύπωμα, ενώ κάθε επόμενη χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να αποδώσει τα αρώματά του και να επηρεάσει τη γεύση. Όμως το βαρέλι, ακόμη κι όταν γεράσει αρκετά, προσφέρει. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παλαίωση μελιού, σοκολάτας, καφέ, ακόμη και μπύρας, εμπλουτίζοντας καθετί που φιλοξενεί με τη «μνήμη» των προηγούμενων ζωνών του.

Όταν είχα επισκεφθεί το Μέγα Σπήλαιο, υπήρχαν ανάμεσα στα βαρέλια και δύο μεγάλα... επώνυμα, τα βαρέλια «Αγγελής» και «Σταμάτης». Καθένα από αυτά χωρούσε 12 τόνους και ήταν άρρηκτα συνδεδεμένο με την παραγωγή οίνου. Αλλά το αξιοσημείωτο ήταν ότι οι άνθρωποι του κτήματος και της μονής μιλούσαν γι' αυτά σαν να αναφέρονται σε ζωντανούς οργανισμούς και σίγουρα σαν να κουβαλούν ένα ενεργό κομμάτι της ιστορίας του οινοποιείου Μέγα Σπήλαιο, καθώς βρίσκονται εκεί τουλάχιστον έναν αιώνα.

Επίσης, εντύπωση μου έκανε στο Κτήμα Χατζημιχάλη η έκθεση για την ιστορία του τελευταίου βαρελοποιείου Ηρακλείου Κρήτης, του Γεωργίου Δ. Φαρ-

σάρη, ένα παράθυρο στη λαογραφική παράδοση της χώρας μας, με τα μισοτελειωμένα βαρέλια, τα στεφάνια, αλλά και τα εργαλεία κατασκευής τους, όπως ακριβώς ήταν τότε. Την έκθεση πλαισιώνουν ασπρόμαυρες φωτογραφίες-κειμήλια που δείχνουν τον Γιώργο Φαρσάρη επί το έργον και προσθέτουν μια συναισθηματική διάσταση στην εμπειρία της περιήγησης του οινοποιείου.

Αέναη Μεταμόρφωση

Η συναρμολόγηση του βαρελιού είναι τέχνη. Χωρίς κόλλα ή καρφιά, μόνο ξύλο και μεταλλικά στεφάνια. Κάθε βαρέλι στήνεται με χειρωνακτική επιδεξιότητα μέσα σε λιγότερο από ένα λεπτό. Τα πριονίδια δεν πετιούνται, αλλά αξιοποιούνται με διάφορους βιώσιμους τρόπους, ανάλογα με την ποιότητα και το είδος του ξύλου. Επαναχρησιμοποιούνται για καύσιμο, υπόστρωμα σε στάβλους ή κάπνισμα τροφίμων. Τα βαρέλια αποστέλλονται επίπεδα, ώστε να μην καταλαμβάνουν τεράστιο όγκο, και συναρμολογούνται ξανά στον τελικό τους προορισμό, σε διαφορετικές γωνιές του κόσμου – ένα ξύλινο παζλ που ξαναστήνεται σε κάθε νέα αποστολή.

Τα βαρέλια του κρασιού, οπτικά γερασμένα, με λεκέδες από το περιεχόμενό τους, παραμορφωμένα, αλλά γεμάτα χαρακτήρα, συνεχίζουν να ταξιδεύουν, να μεταμορφώνονται και να δίνουν ζωή σε αποστάγματα, σε γεύσεις, σε αφηγήσεις. Είναι ξύλινοι αφηγητές μιας βιομηχανίας που, μέσα από αυτά, θυμάται να σέβεται το περιβάλλον, τη χειρωνακτική εργασία και την τέχνη της αναμονής.



CLIMA

Zephyrus
by EUROLAMP®

aere
by EUROLAMP®

FOR COOLING AND HEATING AIR FLOW



PROFESSIONAL & HOME **Air Conditioners** COLLECTION

EUROLAMP®

eurolamp.gr | eurolampclima.gr



Τι Κάνει Ένα Κρασί Συγκλονιστικό;

ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΥ



Η απάντηση στην ερώτηση «τι κάνει ένα κρασί συγκλονιστικό» δεν είναι εύκολη. Θα προσπαθήσω, ωστόσο, να απαντήσω μέσω μιας προσωπικής εμπειρίας. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή.

Για να είναι ένα κρασί συγκλονιστικό σίγουρα θα πρέπει να είναι εξαιρετικής ποιότητας. Θα πρέπει, δηλαδή, να είναι ισορροπημένο, με πολυπλοκότητα, διάρκεια, ένταση και συμπύκνωση.

Αρκεί, όμως, αυτό για να είναι συγκλονιστικό;



Τείνω να πιστεύω πως όχι. Στην πορεία εξερεύνησης του μαγικού κόσμου του κρασιού, συναντήθηκα αρκετές φορές με εξαιρετικά κρασιά που, αν και μου άρεσαν πολύ, σχεδόν τα έχω ξεχάσει. Ίσως γιατί, εκτός από τα υπέροχα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, χρειάζεται και κάτι περισσότερο. Κάτι που, εκτός από την παλέτα, να ιντριγκάρει και το μυαλό.



Ένα απόγευμα πριν από λίγο καιρό, δοκίμασα με μια παρέα φίλων ένα Pinot Noir που πραγματικά με συγκλόνισε. Μιλώ για το Ata Rangi - Pinot Noir του 2006 από το Martinborough της Νέας Ζηλανδίας.

Αν και 17 ετών, το χρώμα του ήταν ρουμπινί με κάποιες γκρενά ανταύγειες. Στη μύτη, πανδαισία. Υπέροχα κόκκινα φρούτα μαζί με βοτανικά και ανθικά αρώματα. Νότες ορυκτότητας που θυμίζουν θρυμματισμένη κιμωλία και πιο πίσω νύξεις από βανίλια και γλυκά μπαχαρικά. Στο βάθος ρεσιτάλ από αρώματα παλαιώσης, όπως βρεγμένο δασικό έδαφος, μανιτάρια και όμορφη σταβλίλα. Στο στόμα, αιθέριο και συμπυκνωμένο, με ευχάριστη οξύτητα και φίνες τανίνες. Την επίγευσή του, δε, σχεδόν τη νιώθω ακόμα. Πραγματικά εξαιρετικό κρασί.

Όμως, υπάρχει και μία ακόμη σημαντική λεπτομέρεια που συνέβαλε στην «αναβάθμισή» του. Η λεπτομέρεια αυτή είναι η ιστορία του, καθώς το συγκεκριμένο κρασί οινοποιήθηκε αποκλειστικά από σταφύλια Pinot Noir του κλώνου Abel.

Τι το ιδιαίτερο έχει αυτός ο κλώνος;

Ο θρύλος λέει πως τη δεκαετία του 1970 ένας ταξιδιώτης που επέστρεφε από τη Γαλλία (φημολογείται πως ήταν παίκτης του ράγκμπι) προσπάθησε να εισάγει παράνομα στη Νέα Ζηλανδία μοσχεύματα Pinot Noir, τα οποία είχε κρύψει στις γαλότσες του. Τα μοσχεύματα είχαν παρθεί από το Romanée-Conti, το καλύτερο και πιο διάσημο Domaine της Βουργουνδίας.

Ένας τελωνειακός υπάλληλος ονόματι Malcolm Abel, ο οποίος κατά μεγάλη σύμπτωση έτυχε να είναι και οινοποιός, ανακάλυψε και κατάσχεσε τα μοσχεύματα. Συνειδητοποιώντας όμως τι είχε στα χέρια του, αντί να τα καταστρέψει, τα έστειλε σε ένα ερευνητικό κέντρο αμπελουργίας και από εκεί τα πήρε και τα φύτεψε στον αμπελώνα του.

Λίγα χρόνια αργότερα, ο Clive Paton, ο ιδιοκτήτης του Ata Rangi, μαθαίνοντας αυτή την ιστορία, πήρε από τον Malcolm Abel κλήματα και τα φύτεψε στην περιοχή του Martinborough. Όταν τα οινοποίησε, διαπίστωσε πως το κρασί ήταν ξεχωριστό, πιο συμπυκνωμένο και με καλύτερη δομή από όλα τα υπόλοιπα. Από τότε ξεκίνησε να φτιάχνει με σταφύλια Pinot Noir του κλώνου Abel τη συγκεκριμένη ετικέτα.

Δεν γνωρίζω αν ο θρύλος είναι 100% αληθινός. Όμως και μόνο στην ιδέα πως το Ata Rangi κουβαλάει κάτι από το DNA του Romanée Conti, στα δικά μου μάτια εκείνο το απόγευμα, το μετέτρεψε από εξαιρετικό σε συγκλονιστικό.

Τελικά διαπιστώνω πως ώρες ώρες το μυαλό παίζει πολύ περίεργα παιχνίδια.





ΔΩΡΑ ΝΑ ΤΑ ΠΙΕΙΣ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ!

Εντυπωσίασε συνεργάτες και πελάτες με δώρα που ξεχωρίζουν για την ποιότητα και την αισθητική τους!

Προσεγμένα gift boxes, tailor-made επιλογές και premium ετικέτες που μετατρέπουν κάθε προσφορά σε εμπειρία.

Γιατί το σωστό επιχειρηματικό δώρο δεν είναι τυχαίο. Δημιουργεί σχέσεις εμπιστοσύνης και αφήνει το αποτύπωμά της.

Για παραγγελίες:
info.winest@gmail.com
6932829174



Η ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ... ΜΕ ΕΝΑ ΚΛΙΚ!

Μια μοναδική συλλογή από εκλεκτά κρασιά, premium αποστάγματα και επιλεγμένα προϊόντα.

Με εύκολη πλοήγηση, άμεση αποστολή σε όλη την Ελλάδα και προτάσεις που ταιριάζουν σε κάθε περίπτωση, το e-winest γίνεται ο προσωπικός σου σύμβουλος γεύσης.

Εμπιστεύσου την εμπειρία μας και ζήσε την τέχνη του κρασιού, όπου κι αν βρίσκεσαι.



Κάνε την επόμενη επιλογή σου στο e-winest.gr – γιατί το καλό κρασί ξεκινάει από τη σωστή πηγή.



Στα Γρεβενά των Μανιταριών και των Χαμένων Ευκαιριών

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Σε όποιο κομμάτι του νομού Γρεβενών και αν βρεθείς, θα εντυπωσιαστείς. Στα χωριά όπου νιώθεις ότι έχει σταματήσει ο χρόνος, με τα μεγάλα πετρόκτιστα σπίτια άδεια και έρημα τους περισσότερους μήνες, εκτός από εκείνους του καλοκαιριού. Με τη φύση, που διατηρεί τη γενναιοδωρία της και παραχωρεί μεγάλο κομμάτι του δασικού της πλούτου σε όλη την έκταση του νομού. Με τα πολλά πέτρινα γεφύρια που συνδέουν το παρόν με το παρελθόν.

Πεδίο μάχης συχνά στο παρελθόν, είναι ένας τόπος που πόνεσε πολύ. Αν αφουγκραστείς στον αέρα, θα ακούσεις τα ηπειρώτικα μοιρολόγια να σου εξιστορούν όλα αυτά τα δεινά. Η φτώχεια και η πείνα, σε συνδυασμό με τις απώλειες, έκαναν τους ανθρώπους σκληρούς, αλλά αληθινούς. Οι σχέσεις τους δυνατές, με αντοχή και ενσυναίσθηση που σπάνια συναντάς. Όμως τα νέα παιδιά του τόπου ψάχνουν να βρουν μια διέξοδο για επιβίωση και δημιουργία. Οι επενδύσεις είναι περιορισμένες, οι ευκαιρίες ελάχιστες.

Στο Σπήλαιο

Το Σπήλαιο είναι, χωρίς αμφιβολία, το χωριό που επισκέπτονται όλοι – ο πιο γνωστός και τουριστικός προορισμός στα Γρεβενά. Εκεί βρίσκεται το εντυπωσιακό Φαράγγι της Πορτίτσας, με το πέτρινο γεφύρι και το ποτάμι του Βενέτικου να συνθέτουν ένα από τα πιο αξιομνημόνευτα τοπία της περιοχής. Εκεί βρίσκεται και η «Πέρδικα», μια παλιά ταβέρνα, σήμερα στα χέρια της τρίτης γενιάς της οικογένειας. Αξίζει να κάνεις ακόμη και εκατοντάδες χιλιόμετρα μόνο και μόνο για την εμπειρία να φας από τα χέρια του Θεωδωρή Θεοδώρου. Ο Θεωδωρής δεν είναι απλώς εξαιρετικός οικοδεσπότης και μάγειρας, αλλά και κάτι σαν άτυπος πρεσβευτής των Γρεβενών. Θα μπορούσες εύκολα να τον φανταστείς στη θέση του νομάρχη ή του βουλευτή του νομού – και

όχι άδικα. Έχει άλλωστε διατελέσει αντιπεριφερειάρχης πριν από λίγα χρόνια, αφήνοντας πίσω του έργο που ακόμη και σήμερα αναγνωρίζεται με θετικά σχόλια.

Στην Πέρδικα θα δοκιμάσεις τη μανιταρόσουπα (δική του συνταγή, που μπορείτε να διαβάσετε στο τέλος του κειμένου), τον τραχανά όπως τον έκανε η μαμά του, φασόλια όπως δεν τα έχεις φάει ούτε από τη γιαγιά σου. Και μανιτάρια σε όλες τις εκδοχές – άλλωστε, είμαστε στην πατρίδα τους. Στον κατάλογο έχει επίσης πολλά μαγειρευτά και, για το κλείσιμο, γλυκό του κουταλιού νερατζάκι. Η Πέρδικα διαθέτει και λίστα εμφανιζόμενων κρασιών, υπέροχα κρασιά σε πολύ προσιτές τιμές, γιατί είναι μερακλής ο Θεωδωρής και έχει χτίσει σχέσεις φιλίας με οινοποιούς.



Κάποια βράδια, το μαγαζί μετατρέπεται σε μουσική σκηνή και δίνει χώρο σε νέα σχήματα, προσφέροντάς τους την ευκαιρία να παρουσιάσουν τη δουλειά τους, αλλά και σε εμάς να την ακούσουμε. Εκτός από τα νέα παιδιά, στηρίζει και τους ντόπιους παραγωγούς. Στην Πέρδικα βρήκαμε πολλά τοπικά προϊόντα, όπως τραχανά, καρύδια και αμύγδαλα, ρίγανη και μανιτάρια σε πολλές μορφές και συσκευασίες.



Στη Σαμαρίνα

Η Σαμαρίνα βρίσκεται στη βόρεια Πίνδο, στις ανατολικές πλαγιές του Σμόλικα. Χτισμένο σε υψόμετρο 1.420 μέτρων, θεωρείται από τα υψηλότερα χωριά όχι μόνο της Ελλάδας αλλά και των Βαλκανίων. Τόπος καταγωγής πολλών επιφανών Βλάχων και σημείο αναφοράς στην ιστορία τους, το καλοκαίρι, και ιδιαίτερα τον Αύγουστο, σφύζει από ζωή. Σε αντίθεση με τον χειμώνα, όπου τα 1.200 και πλέον σπίτια της μένουν στην πλειονότητά τους κλειστά – ο καιρός εδώ δεν αστειεύεται.

Η περιφέρεια της Σαμαρίνας φιλοξενεί δάση με ρόμπολα, οξιές, μαύρη πεύκη, δρυ, ελάτη, σφένδαμο, άρκευθο, κρανιά κ.ά., που με τη σειρά τους φιλοξενούν αρκούδες, ζαρκάδια, αγριόγιδα, λύκους, αλεπούδες, σκίουρους, αετούς, κερνινέζια, κοτσούφια κ.ά. Κοντά σχετικά στο χωριό, στα 15 χλμ., βρίσκεται και το χιονοδρομικό κέντρο της Βασιλίτσας, αλλά και η άγρια Βάλια Κίρνα ή Καταραμένη Κοιλάδα ή Κοιλάδα του Διαβόλου, με το ρέμα να πηγάζει από τον Σμόλικα και να σχηματίζει καταρράκτες.

Αν θέλεις να περιηγηθείς στο χωριό, η καλή φυσική κατάσταση σίγουρα θα σε βοηθήσει, καθώς είναι χτισμένο αμφιθεατρικά και πολλά από τα σπίτια βρίσκονται σε ψηλότερα σημεία. Ύστερα, μπορείς να ξαποστάσεις στην πλατεία, επιλέγοντας μία από τις πολλές ταβέρνες ή τα καφέ της.



Στο Δοτσικό

Στο Δοτσικό, ένα από τα ομορφότερα χωριά του νομού Γρεβενών, νιώθεις αμέσως το μεγαλείο που μπορεί να χαρίσει ένα ποτάμι όταν διασχίζει έναν τόπο. Είναι τόσο κουκλίστικο το χωριό, που δεν σου κάνει καρδιά να το αποχωριστείς. Με ένα καφέ που προσφέρει τσίπουρα και λιχουδιές και ένα εστιατόριο στο οποίο σε οδηγούν από μακριά οι ορεκτικές μυρωδιές – η γαστρονομία πάντα πρωταγωνιστής, ιδίως όταν το καθετί έχει γεύση και είναι σε τιμές που έχεις ξεχάσει ότι υπάρχουν.

Όμως, η ηρεμία και η γαλήνη είναι σε διαρκή μάχη με τις δυσκολίες της επιβίωσης για τους μόνιμους κατοίκους. Κάτι τους δίνει, κάτι τους παίρνει. Αυτό σκέφτομαι, καθισμένος στον φιλόξενο αυλόγυρο της εκκλησίας, από όπου αγναντεύω το βουνό και το χωριό.





Στο Τρίκωμο

Το χωριό Τρίκωμο αποτελεί έκπληξη, καθώς δεν είναι από τα πιο δημοφιλή, μολονότι έχει δίπλα ένα από τα πιο γνωστά πέτρινα γεφύρια, εκείνο του Αζίζ Αγά. Έχει, ακόμη, την οικογένεια Ράπτη και αυτό από μόνο του είναι λόγος για να το επισκέπτεται κάποιος κάθε χρόνο – κάτι ξέρουν όσοι και όσες το κάνουν.



Οι ξενώνες του Στέφανου Ράπτη (ένας μέσα στο χωριό και ένας στην είσοδό του) και η ταβέρνα του αδελφού του, Γιάννη Ράπτη, είναι τα σημεία όπου θα συναντήσεις κόσμο και θα χαρείς τη σύνδεση με τον τόπο και τη φιλοξενία των κατοίκων του.

Η εξαιρετική σύνδεση με Θεσσαλονίκη και Αθήνα έχει κάνει τα Γρεβενά πιο προσβάσιμα από ποτέ. Είναι ένας προορισμός που αξίζει να εντάξετε στο πρόγραμμά σας – ακόμα και για ένα τριήμερο. Πη-

γαίνετε χωρίς αυστηρούς στόχους, πέρα από την κράτηση της διαμονής σας. Θα εκπλαγείτε από το πόσο όμορφα κυλούν όλα όταν αφήνεσαι στη μαγεία της αυθεντικής ελληνικής επαρχίας.



Η Μανιταρόσουπα της Πέρδικας

Ο Θοδωρής Θεοδώρου, ο chef της Πέρδικας, μοιράζεται τη συνταγή της μανιταρόσουπας για να τη φτιάξουμε και στο σπίτι μας.





Για 15 άτομα ή για 7 που θα φάνε από 2 πιάτα.

Υλικά:

- 3,5 κιλά μανιτάρια
- Τρία καρότα
- 3 κρεμμύδια μεγαλούτσικα
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 3 πιπεριές πράσινες
- 5 σκελίδες σκόρδο
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- 3 φύλλα δάφνης
- Ελαιόλαδο
- 2 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά
- 2 κουτ. σούπας ζωμό λαχανικών
- Αλάτι

Εκτέλεση:

1. Τσιγαρίζουμε στο λάδι το κρεμμυδάκι μέχρι να ροδίσει.
2. Προσθέτουμε τις πιπεριές, το σκόρδο και το καρότο. Ρίχνουμε και τα μανιτάρια.
3. Προσθέτουμε τα καρυκεύματά μας.
4. Προσθέτουμε νερό και τον ζωμό των λαχανικών.
5. Αφού σιγοβράσουν όλα μαζί, τα σβήνουμε με το κρασί.



JGR CORK:

Το Κρασί Αξίζει το Καλύτερο Σφράγισμα

Η ποιότητα του φελλού είναι εκείνη που θα διασφαλίσει ότι τα αρώματα και η γεύση του κρασιού θα φτάσουν αναλλοίωτα μέχρι το ποτήρι μας.

Η JGR CORK, με εργοστάσια στην Πορτογαλία, τη Χιλή και τη Νότια Αφρική, ιδρύθηκε το 1967 και μέχρι σήμερα έχει καταφέρει να κατακτήσει απαιτητικές διεθνείς αγορές σε πολλές χώρες του κόσμου. Με πάθος και φροντίδα για το προϊόν της, τον φελλό, ίδια με αυτά που αφιερώνει κάθε παραγωγός στο κρασί του, παρακολουθεί παράλληλα τις τεχνολογικές εξελίξεις.

Με καινοτόμες διαδικασίες καταφέρνει να εξαλείψει το TCA στο σύνολό του, τη χημική ουσία που ευθύνεται για μεγάλους «πονοκεφάλους» σε ό,τι αφορά την εμφιάλωση, προσδίδοντας άσχημη μυρωδιά στο κρασί. Η τεχνολογία του *purus clean room* προσφέρει υψηλά επίπεδα καθαρότητας στον φελλό και, ως εκ τούτου, ποιότητας στο κρασί.

Πιστοποιεί προϊόντα TCA-free και, χάρη στην τελική διαδικασία, την JGR W-ONE 100%, όπου γίνεται ατομική ανάλυση φελλού, δίνεται πλήρες πιστοποιητικό εγγύησης, τόσο για τους φυσικούς όσο και για τους τεχνητούς φελλούς.

Το μόνο που μένει είναι η επιλογή του κατάλληλου φελλού για κάθε κρασί, του πιο ταιριαστού συντρόφου που θα εξασφαλίσει την άριστη ποιότητά του και θα επιτρέψει την εξέλιξή του σε βάθος χρόνου.

Για ένα βιώσιμο μέλλον

- Τα δάση της δρυός της φελλοφόρου είναι θησαυροί βιοποικιλότητας και απορροφούν 3 έως 5 φορές περισσότερο διοξείδιο του άνθρακα απ' ό,τι οι άλλες δρύες.
- Τα προϊόντα της JGR CORK είναι 100% βιώσιμα και φιλικά προς το περιβάλλον.
- Με τη χρήση φυσικών φελλών μειώνεται το ανθρακικό αποτύπωμα, στοιχείο που πιστοποιεί η εταιρεία JGR CORK σε κάθε εφαρμογή.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τους άριστης ποιότητας φελλούς της JGR CORK.



Σαββατιανό: Το Terroir της Αττικής στο Ποτήρι μας

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΛΟΛΑ



Το Σαββατιανό, μια από τις πιο εμβληματικές και παλιές ελληνικές ποικιλίες αμπέλου, φέρει μια κληρονομιά που ξεπερνά τα γεωγραφικά όρια της Αττικής. Στην Αττική, ωστόσο, έχει διαχρονικά κυρίαρχη θέση στην τοπική αμπελοκαλλιέργεια, με παρουσία που μετρά αιώνες (Εικόνα 1).

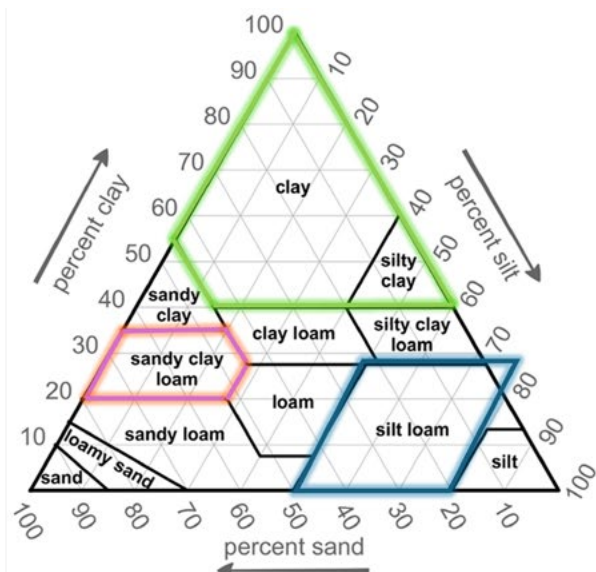
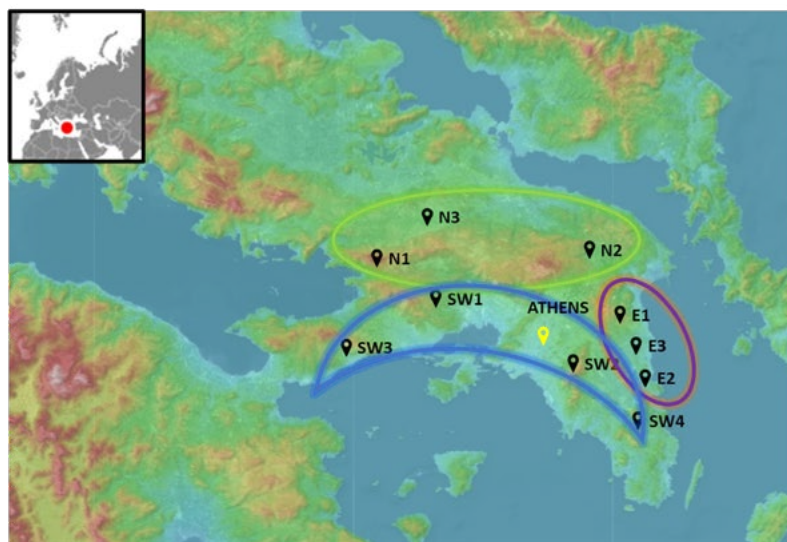
Αν και για πολλά χρόνια θεωρούνταν μια «καθημερινή» ποικιλία, η νέα γενιά οινοπαραγωγών και επιστημόνων αναδεικνύει τις δυνατότητές της, επαναπροσδιορίζοντας δυναμικά τον ρόλο της στη σύγχρονη οινοπαραγωγή. Το Σαββατιανό, πλέον, κατακτά νέα επίπεδα ποιότητας και πολυπλοκότητας.

Επέλεξα, λοιπόν, να ασχοληθώ με αυτή την ποικιλία, έπειτα και από την παρότρυνση του επιβλέποντος καθηγητή Οινολογίας Γιώργου Κοτσερίδη, στο πλαίσιο της εργασίας μου στο Εργαστήριο Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Η διδακτορική μου έρευνα είχε ως στόχο να μελετήσει σε βάθος την παρεξηγημένη –αλλά σπουδαία– ελληνική ποικιλία και να απαντήσει στο εξής ερώτημα: πώς επηρεάζουν το *terroir* και η γηγενής μικροχλωρίδα τη γεύση, το άρωμα και την «τυπικότητα» του Σαββατιανού; Η έρευνα επικεντρώθηκε στη ζώνη της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) Αττική, με σκοπό να προσδιοριστούν οι βασικοί παράγοντες που διαμορφώνουν τη χημική σύνθεση και την οργανοληπτική έκφραση των κρασιών αυτής της ποικιλίας.

Ανακαλύπτοντας το *Terroir* της Αττικής

Στον κόσμο του κρασιού, το *terroir* δεν είναι απλώς μια γεωγραφική ένδειξη. Είναι ένας δυναμικός συνδυασμός παραγόντων: κλίμα, έδαφος, υψόμετρο, έκθεση, μικροβιακή χλωρίδα. Και όταν μιλάμε για *terroir* στην Ελλάδα, ο αττικός αμπελώνας κατέχει ξεχωριστή θέση. Πρόκειται για ένα ιδιόμορφο οινοπέδιο που περιλαμβάνει αμπελώνες σε πολύ χαμηλό υψόμετρο, με την ποικιλία Σαββατιανό διαμορφωμένη στα παραδοσιακά κύπελλα. Το μεσογειακό του κλίμα συνδυάζεται με δροσερούς ανέμους και τη θαλάσσια αύρα, καθώς η περιοχή περιβάλλεται από ορεινούς όγκους (Υμηττός, Πεντέλη, Πάρνηθα, Πατέρας, Κιθαιρώνας, Γεράνεια), ενώ το νότιο τμήμα του βρέχεται από θάλασσα (Σαρωνικός, Κορινθιακός και Νότιος Ευβοϊκός Κόλπος). Όλα αυτά τα στοιχεία επηρεάζουν ουσιαστικά την αμπελοκαλλιέργεια – και κατά συνέπεια την ποιότητα των παραγόμενων οίνων.



Στο πλαίσιο της παρούσας μελέτης, σταφύλια από την ποικιλία Σαββατιανό συλλέχθηκαν από τρεις επιμέρους περιοχές της Αττικής (**Εικόνα 1**) –ανατολική, βόρεια και νοτιοδυτική– και οινοποιήθηκαν με κοινό πρωτόκολλο, ώστε να απομονωθεί η επίδραση κάθε υποπεριοχής στην έκφραση της ποικιλίας.

Εικόνα 1: Περιοχές μελέτης και αντίστοιχη σύσταση εδάφους (Πράσινο - Βόρεια Αττική, Μπλε - Νοτιοδυτική Αττική, Ροζ - Ανατολική Αττική).

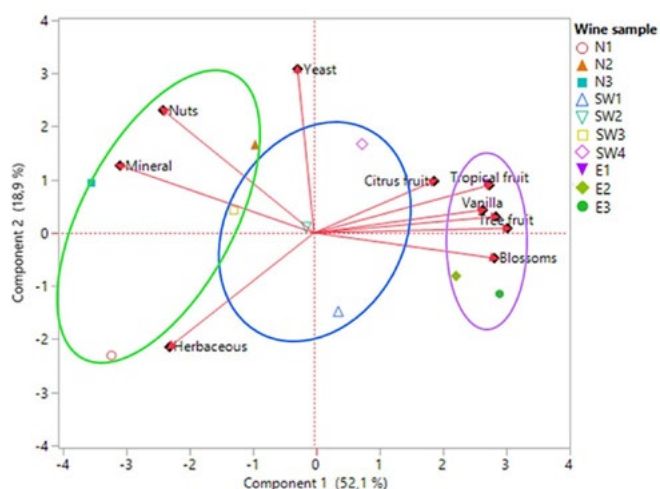
Τα αποτελέσματα έδειξαν αξιοσημείωτες διαφορές:

- **Ανατολική Αττική:** Με θερμότερο κλίμα και ελαφρά αμμώδη εδάφη, οι οίνοι από την περιοχή αυτή παρουσίασαν έντονο φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα. Οι εστέρες και τα τερπένια –ενώσεις που συμβάλλουν στα αρώματα λουλουδιών και φρούτων– κυριάρχησαν στο αρωματικό τους προφίλ.
- **Βόρεια Αττική:** Πιο δροσερό κλίμα και εδάφη πλούσια σε άργιλο οδήγησαν σε κρασιά με μεγαλύτερη ένταση φυτικών και ορυκτών χαρακτηριστικών. Οι ενώσεις C₁₅ (αλκοόλες με έξι άτομα άνθρακα), που σχετίζονται με αρώματα πράσινου μήλου ή φρεσκοκομμένου γρασιδιού, βρέθηκαν σε μεγαλύτερη συγκέντρωση.
- **Νοτιοδυτική Αττική:** Η περιοχή παρουσίασε πιο ουδέτερο χαρακτήρα, με σχετική ισορροπία ανάμεσα στη φρουτώδη και φυτική διάσταση.

Το terroir φαίνεται να παίζει καθοριστικό ρόλο στην έκφραση του Σαββατιανού, με το έδαφος να αναδεικνύεται ως ο σημαντικότερος παράγοντας διαφοροποίησης ανάμεσα στις περιοχές που μελετήθηκαν. Όπως παρουσιάζεται στο **Διάγραμμα 1**, οι οίνοι από τη βόρεια Αττική σχηματίζουν μια διακριτή ομάδα, με αρωματικό προφίλ που κυριαρχείται

από νότες ορυκτών, βοτάνων και ξηρών καρπών. Στον αντίποδα, οι οίνοι της ανατολικής Αττικής, όπως αποτυπώνεται επίσης στο **Διάγραμμα 1**, ξεχωρίζουν για το έντονο και ευχάριστο αρωματικό τους προφίλ, με χαρακτηριστικά εσπεριδοειδών, τροπικών και λευκόσαρκων φρούτων, λουλουδιών και βανίλιας.

Κοντά σε αυτή την ομάδα, αλλά με σαφή δική τους ταυτότητα, βρίσκονται οι οίνοι από το νοτιοδυτικό τμήμα της Αττικής, με κυρίαρχες τις νότες εσπεριδοειδών και ζύμης.



Διάγραμμα 1: Πολυπαραγοντική ανάλυση δύο συνιστωσών με τα αποτελέσματα της οργανοληπτικής αξιολόγησης των οίνων (Πράσινο - Βόρεια Αττική, Μπλε - Νοτιοδυτική Αττική, Ροζ - Ανατολική Αττική).

Η Συμβολή των Γηγενών Ζυμομυκήτων

Πέρα από το αμπελοτόπι, καθοριστικό ρόλο στην ποιότητα και την ταυτότητα των οίνων διαδραματίζουν και οι ζυμομύκητες. Η οινοποίηση, για

πολλά χρόνια, βασίστηκε σε εμπορικά στελέχη *Saccharomyces cerevisiae*, που προσφέρουν αξιοπιστία και έλεγχο κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Τι συμβαίνει, όμως, όταν στη θέση τους χρησιμοποιηθούν επιλεγμένα στελέχη αυτόχθονων ζυμομυκήτων, απομονωμένων από το ίδιο το *terroir* προέλευσης των οίνων;

Αυτό εξετάστηκε στο δεύτερο μέρος της μελέτης, που εστίασε στον ρόλο των γηγενών στελεχών του είδους *Saccharomyces cerevisiae*. Συγκεκριμένα, απομονώθηκαν από τον αττικό αμπελώνα πλήθος γηγενών στελεχών ζυμομυκήτων, αλλά στη συνέχεια επιλέχθηκαν μόνο αυτά που έδειξαν την καλύτερη συμπεριφορά με βάση τα τεχνολογικά τους χαρακτηριστικά σε αλκοολικές ζυμώσεις. Τα επιλεγμένα στελέχη συγκρίθηκαν ακολούθως με ευρέως χρησιμοποιούμενα εμπορικά στελέχη, μέσω ελεγχόμενων πειραμάτων ζύμωσης, και οι παραγόμενοι οίνοι συγκρίθηκαν με εκείνους που πραγματοποιήθηκαν με εμπορικούς ζυμομύκητες.

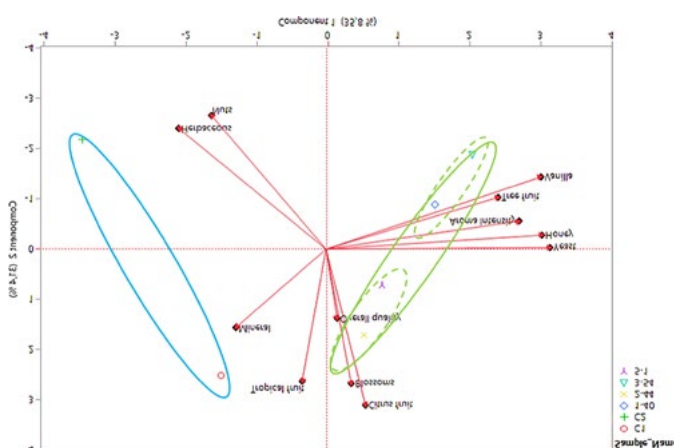


Τα αποτελέσματα ήταν εντυπωσιακά, καθώς καταγράφηκαν διαφορές τόσο στη χημική σύνθεση όσο και στο αισθητηριακό προφίλ των οίνων:

- Οι γηγενείς ζυμομύκητες παρουσίασαν αυξημένη παραγωγή γλυκερόλης, στοιχείο που συμβάλλει στη γλυκύτητα του οίνου και ευθύνεται σε σημαντικό βαθμό για την υφή και το γεμάτο στόμα.

- Στους οίνους που προήλθαν με τα αυτόχθονα στελέχη παρατηρήθηκε αυξημένη συγκέντρωση σε πτητικές ενώσεις του αρώματος, όπως εστέρες και τερπένια, προσδίδοντας αρώματα ανθέων, φρούτων και νότες μελιού και βανίλιας.
- Η οργανοληπτική αξιολόγηση επιβεβαίωσε ότι οι οίνοι αυτοί είχαν μεγαλύτερη πολυπλοκότητα (**Διάγραμμα 2**).

Με απλά λόγια: οι «άγριοι» μικροοργανισμοί της Αττικής διαμορφώνουν το τελικό προφίλ του οίνου – όχι μόνο χημικά, αλλά και οργανοληπτικά, ενισχύοντας τον ποικιλιακό χαρακτήρα και την τυπικότητα.



Διάγραμμα 2: Πολυπαραγοντική ανάλυση δύο συνιστωσών με τα αποτελέσματα της οργανοληπτικής αξιολόγησης των οίνων (C1,C2 - οίνοι με εμπορικά στελέχη, 1-40, 2-44, 3-54, 5-1 - οίνοι με γηγενή στελέχη).

Η Αφρώδης Έκφραση της Ποικιλίας

Κι αν το Σαββατιανό μάς εκπλήσσει ως λευκός ξηρός οίνος, τι αναμένεται στην αφρώδη εξέλιξή του; Έτσι λοιπόν, στο τελευταίο στάδιο της έρευνας εξετάστηκε το κατά πόσο τα γηγενή στελέχη ζυμομυκήτων μπορούν να αξιοποιηθούν και στην παραγωγή αφρωδών οίνων, με την παραδοσιακή μέθοδο (*méthode traditionnelle*), δηλαδή με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Όπως και στα προηγούμενα στάδια, πραγματοποιήθηκε σύγκριση των αυτόχθονων στελεχών με εμπορικούς ζυμομύκητες, που χρησιμοποιούνται ευρέως στην παραγωγή αφρωδών οίνων. Τα αποτελέσματα ήταν ιδιαίτερα ενθαρρυντικά!

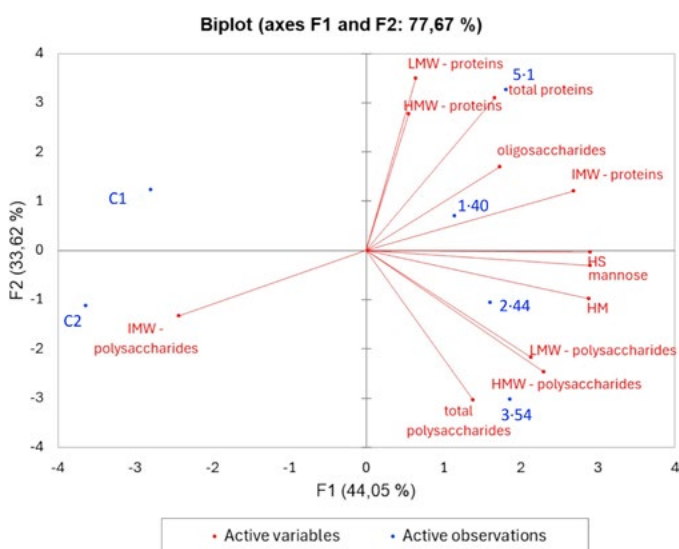
Έδειξαν πως όχι μόνο οι γηγενείς ζυμομύκητες είναι ικανοί να ολοκληρώσουν επιτυχώς αυτή τη διαδικασία, αλλά και ότι το κάνουν με ξεχωριστό τρόπο, χωρίς τεχνολογικά προβλήματα:

- Παρατηρήθηκε χαμηλότερη παραγωγή οξικού οξέος και πτητικής οξύτητας από αυτά τα στε-

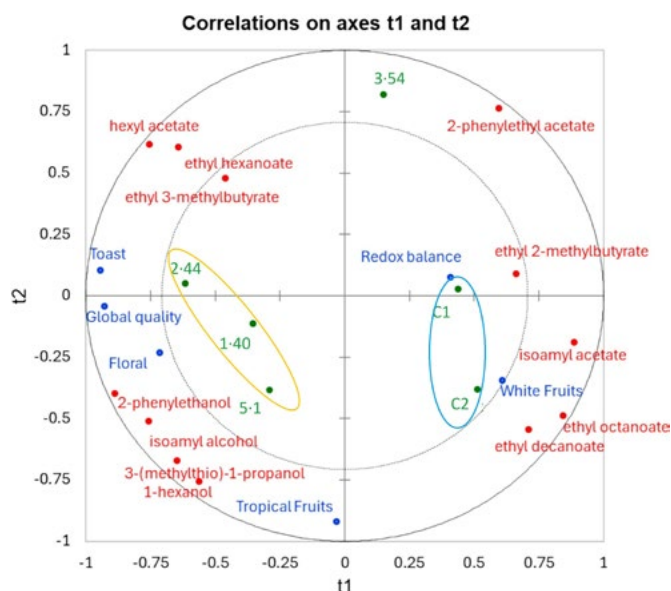


λέχη, γεγονός που συνδέεται με πιο καθαρό αισθητηριακό προφίλ. Η υψηλή πτητική οξύτητα επισκιάζει το άρωμα και τον ποικιλιακό χαρακτήρα των οίνων, ενώ προσδίδει και οσμή ξιδιού.

- Στην περίπτωση των οίνων με τα αυτόχθονα στελέχη παρατηρήθηκε αυξημένη απελευθέρωση μακρομορίων κατά τη διάρκεια της 12μηνιας autolysis (μαννοπρωτεΐνες, πολυσακχαρίτες και πρωτεΐνες), ενισχύοντας την ποιότητα του αφρού, καθώς και την υφή των οίνων και την αίσθηση στο στόμα (**Διάγραμμα 3**).



- Κατά την παλαίωση στη φιάλη, τα αρώματα των οίνων εξελίχθηκαν από φρουτώδη και ανθικά σε πιο σύνθετα: άρχισαν να κυριαρχούν νότες τoστ, ξηρών καρπών και μπριός, χωρίς όμως να χαθεί η ποικιλιακή ταυτότητα (**Διάγραμμα 4**).



Αντίθετα, οι παραγόμενοι με εμπορικά στελέχη ζυμομυκήτων αφρώδεις οίνοι είχαν πιο μονοδιάστατο χαρακτήρα, με έντονα φρουτώδη στοιχεία και μικρότερη αρωματική εξέλιξη – ένα αρωματικό προφίλ λιγότερο επιθυμητό για το συγκεκριμένο στυλ οίνων.

[caption id=»attachment_93489» align=»aligncenter» width=»681»] Διάγραμμα 3: Πολυπαραγοντική ανάλυση δύο συνιστωσών με τα αποτελέσματα της ανάλυσης μακρομορίων (μαννοπρωτεΐνες, πολυσακχαρίτες και πρωτεΐνες) και των παραγόντων αξιολόγησης της ποιότητας του αφρού (HM - μέγιστο ύψος αφρού· HS - σταθερό ύψος αφρού) στους αφρώδεις οίνους έπειτα από 12 μήνες παλαίωση στη φιάλη (C1,C2 - οίνοι με εμπορικά στελέχη· 1-40, 2-44, 3-54, 5-1 - οίνοι με γηγενή στελέχη).[/caption]
[caption id=»attachment_93490» align=»aligncenter» width=»926»] Διάγραμμα 4: Μοντέλο συσχέτισης των περιγραφικών όρων του αρώματος και της συγκέντρωσης των αρωματικών συστατικών στους αφρώδεις οίνους έπειτα από 12 μήνες παλαίωση στη φιάλη (C1,C2 - οίνοι με εμπορικά στελέχη· 1-40, 2-44, 3-54, 5-1 - οίνοι με γηγενή στελέχη).



Μια Νέα Ματιά στο Σαββατιανό

Η ποικιλία Σαββατιανό, με ιστορία αιώνων, σήμερα κρατά στα χέρια της ένα δυναμικό μέλλον. Η μελέτη αυτή αποτελεί την πρώτη συστηματική καταγραφή των χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του Σαββατιανού στην ΠΓΕ Αττική και τα αποτελέσματα δείχνουν ξεκάθαρα ότι:



- Ειδικά στην Αττική, το Σαββατιανό εμφανίζει τρία διακριτά προφίλ, καθένα με τα δικά του αρωματικά χαρακτηριστικά. Αυτή η διαφοροποίηση προσφέρει μια ισχυρή βάση για ανάπτυξη περιφερειακής ταυτότητας (regional branding) – μια στρατηγική που εφαρμόζεται ήδη με επιτυχία σε φημισμένες οινικές περιοχές του εξωτερικού. Παράλληλα, η ιδιαιτερότητα των οίνων Σαββατιανό από την Αττική, σε συνδυασμό με λεπτομερέστερες εδαφολογικές μελέτες, θα μπορούσε να στηρίξει τη δημιουργία μιας ενιαίας ζώνης ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) για την Αττική, αντικαθιστώντας τις υφιστάμενες επιμέρους ΠΓΕ. Ένα τέτοιο σχήμα θα μπορούσε να διασφαλίσει μια κοινή ταυτότητα για ολόκληρη την αμπελουργική περιοχή, αναγνωρίζοντας ταυτόχρονα τις επιμέρους διαφοροποιήσεις.
- Η γηγενής μικροχλωρίδα είναι ένα δυνατό εργαλείο προς αξιοποίηση. Οι οινολογικές στρα-

τηγικές που εξετάστηκαν στο πλαίσιο αυτής της διατριβής, και ειδικότερα η καινοτόμα και βιώσιμη προσέγγιση χρήσης γηγενών στελεχών ζυμομυκήτων, προσδίδουν τυπικότητα και μοναδικότητα στους οίνους της περιοχής. Με βάση αυτή τη γνώση, οι οινοποιοί θα μπορούν να επιλέγουν σταφύλια από συγκεκριμένες γεωγραφικές ζώνες και να χρησιμοποιούν κατάλληλα γηγενή στελέχη για την αλκοολική ζύμωση. Με αυτό τον τρόπο είναι εφικτό να ενισχυθεί ακόμη περισσότερο η γεωγραφική ταυτότητα και αυθεντικότητα των κρασιών από Σαββατιανό.

- Το Σαββατιανό μπορεί να αποτελέσει τη βάση για ποιοτικά αφρώδη. Να γίνει εφιαλτήριο για την ανάδειξη μιας νέας κατηγορίας ελληνικών αφρωδών οίνων με διεθνή αναγνώριση και τη δημιουργία προϊόντων υψηλότερης προστιθέμενης αξίας, ανοίγοντας νέες οικονομικές δυνατότητες για τους αμπελουργούς και τα οινοποισία της περιοχής.
- Το Σαββατιανό αξίζει να ξεφύγει από την ταμπέλα του «εύκολου» ή «καθημερινού» κρασιού. Δεν είναι απλώς μια ανθεκτική και παραγωγική ποικιλία· είναι ένας ζωντανός φορέας της οινικής ταυτότητας της Αττικής και, γιατί όχι, της Ελλάδας συνολικά. Το μέλλον του προμηνύεται λαμπρό – και όσο περισσότερο το μελετάμε τόσο περισσότερο αποκαλύπτει τις πραγματικές του δυνατότητες.





Νομός Σερρών: Χίλια Πρόσωπα σε Τέσσερις Εποχές

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ένας τόπος με πολλά πρόσωπα και αντιθέσεις, γεμάτος εικόνες που εναλλάσσονται με τις εποχές. Όποτε κι αν τον επισκεφθείς τον νομό Σερρών, θα ανακαλύψεις κάτι καινούργιο.

Έχει πάρα πολλά χωριά που, μαζί με τα επιβλητικά και συνάμα φιλόξενα βουνά του, το Μπέλες, τον Λαϊλιά και τον Όρβηλο, καλούν τον επισκέπτη σε περιπλάνηση και ανακάλυψη. Έχει λουτρά με ιαματικά νερά που δίνουν ζωή. Έχει οχυρά, το Ρούπελ, που κάθε χρόνο αυξάνει τους επισκέπτες του. Έχει οινοποιεία και αποσταγματοποιεία – σύντομα θα συζητάμε και για τα κρασιά των Σερρών, που μας εκπλήσσουν με όλο και περισσότερες ετικέτες και όλο και καλύτερη ποιότητα.

Ο Στρυμόνας, ο ποταμός που διατρέχει τον νομό σαν αρτηρία ζωής, εκβάλλει στη θάλασσα. Ναι, ο νομός Σερρών έχει και παραλίες – μια από τις πολλές εκπλήξεις του. Αλλά και λίμνη. Την Κερκίνη, μια από τις πιο γνωστές λίμνες της Ελλάδας, παγκόσμια αναγνωρισμένη για τη βιοποικιλότητά της. Εκεί βρίσκουν καταφύγιο χιλιάδες αποδημητικά πουλιά.

Εκεί και το σπήλαιο της Αλιστράτης, το φαράγγι του Αγγίτη, οι ελαιώνες που δίνουν εξαιρετικό ελαιόλαδο, η Αμφίπολη με το επιβλητικό λιοντάρι – όλα συνθέτουν έναν τόπο με βαθιές ρίζες, φυσικό πλούτο και μοναδικό χαρακτήρα.

Και μέσα στην ίδια την πόλη των Σερρών υπάρχει το αυτοκινητοδρόμιο, η μεγαλύτερη πίστα στην Ελλάδα. Διεθνών προδιαγραφών, προσελκύει επισκέπτες από όλη τη χώρα αλλά και τα γειτονικά κράτη. Και δεν είναι μόνο οι αγώνες αυτοκινήτου: στον νομό διοργανώνονται και αγώνες υπεραποστάσεων, που φέρνουν κοντά λάτρεις του αθλητισμού από κάθε γωνιά.

Ο ποδηλατικός τουρισμός, οι πεζοπορίες, οι βαρκάδες στη λίμνη και η πλούσια τοπική γαστρονομία συνυπάρχουν με τρόπο αρμονικό. Ο νομός Σερρών δεν είναι για μια απλή εκδρομή του Σαββατοκύριακου, είναι προορισμός που αξίζει να διαθέσεις χρόνο για να τον εξερευνήσεις.

Ρούπελ: Ζωντανή Μνήμη

Όσα κι αν έχει διαβάσει κανείς για τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, τα οχυρά και τους ήρωες του, τίποτα δεν συγκρίνεται με την εμπειρία της επίσκεψης στο Οχυρό Ρούπελ. Εκεί η ιστορία δεν διαβάζεται. Ζωντανεύει. Μόνο περπατώντας μέσα στους υπόγειους διαδρόμους και θαλάμους –συνολικά 21 οχυρά,



με συνολικό μήκος στοών 4.251 μέτρα και μήκος καταφυγίων 1.849 μέτρα- μπορείς να αντιληφθείς το εύρος του σχεδιασμού του. Είχε ξεκινήσει η υλοποίησή του ήδη από τα μέσα της δεκαετίας του '30, επί Ιωάννη Μεταξά, με μακρόπνοο σχεδιασμό, πρόνοια για τη χρηματοδότηση και τεχνική αρτιότητα σπάνια για την εποχή. Τον πρόλαβε ο πόλεμος, όμως το έργο είχε ήδη θεμελιωθεί.

Η αμυντική γραμμή του Ρούπελ εκτείνεται από το Μπέλλες ως τη Ροδόπη στα ελληνοβουλγαρικά σύνορα και, για την ακρίβεια, κατασκευάστηκε την περίοδο 1936-1940. Θεωρείται το μεγαλύτερο κατασκευαστικό έργο στην Ελλάδα του 20ού αιώνα. Μεταπολεμικά, χρησιμοποιήθηκε μέχρι και τα μέσα της δεκαετίας του 1990, οπότε, μετά τις γεωπολιτικές αλλαγές στη νοτιοανατολική Ευρώπη και την ένταξη της Βουλγαρίας στην ΕΕ και στο ΝΑΤΟ, παροπλίστηκε. Σήμερα, αποτελεί ένα ζωντανό μνημείο μνήμης.



Αυτό που αντικρίζει ο επισκέπτης είναι τα απομεινάρια μιας προσπάθειας ηρωικής. Συγκινείται και εντυπωσιάζεται από τη δύναμη και τα ψυχικά αποθέματα των ανθρώπων που κράτησαν την αντίσταση εκεί. Είναι σημαντικό πως, πλέον, έχουν ανα-

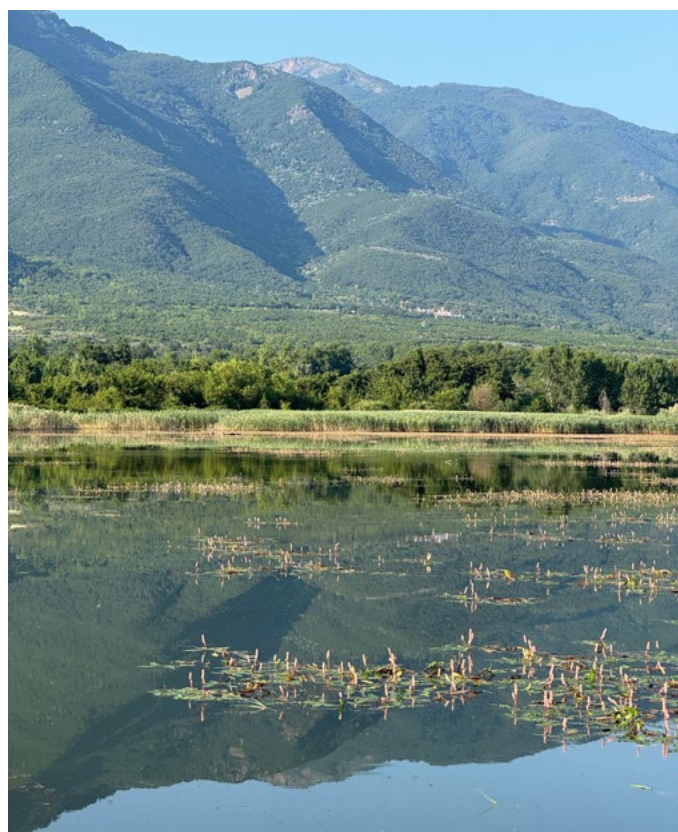
λάβει τις ξεναγήσεις νέα, μορφωμένα παιδιά, με σεβασμό στην ιστορική ακρίβεια και σωστή αισθητική προσέγγιση, οδηγώντας τον επισκέπτη πίσω στον χρόνο. Το Ρούπελ έχει μετατραπεί σε πρότυπο μουσειακό χώρο, όπου η εμπειρία είναι ολιστική: αφηγηματική, οπτική, βιωματική.

Το φυσικό τοπίο που περιβάλλει το οχυρό είναι επιβλητικό όλες τις εποχές του χρόνου. Τα φυλάκια, τα στρατιωτικά κτίσματα, η τάξη και η καθαριότητα θυμίζουν περισσότερο μοναστήρι παρά στρατιωτική εγκατάσταση.

Ο ιστορικός τουρισμός, μέρος του ευρύτερου πολιτιστικού τουρισμού, γνωρίζει ταχεία ανάπτυξη. Προσελκύει επισκέπτες που δεν αναζητούν απλώς την ομορφιά ενός τόπου, αλλά επιδιώκουν να κατανοήσουν βαθύτερα την ιστορική του ταυτότητα. Το Οχυρό Ρούπελ προσφέρει ακριβώς αυτό: συνδυασμό γνώσης, μνήμης και ουσιαστικής αναψυχής.

Βαρκάδα στη Λίμνη Κερκίνη

Ο Νίκος Γάλλιος δεν είναι απλώς οδηγός. Φυσιόφιης και χαρισματικός αφηγητής, μαγνητίζει τους επισκέπτες όχι με «επιστημονικά δεδομένα», αλλά με λόγια βγαλμένα από την καρδιά. Ξέρει τα πουλιά όχι από τα βιβλία, αλλά γιατί τα ζει καθημερινά. Η βάρκα του -ή μάλλον οι βάρκες του- δεν είναι απλώς μέσο μεταφοράς, αλλά κι ένας «σύνδεσμος» με τη λίμνη για όσους συμμερίζονται το ίδιο πάθος: την αγάπη για τη φύση, για την αρμονία, για την κοινωνία των πουλιών που καθρεφτίζει τη δική μας.





Τα νερά της Κερκίνης κινούνται αδιάκοπα, δεν λιμνάζουν ποτέ. Είναι ένα οικοσύστημα ζωντανό, δυναμικό, γεμάτο συμβολισμούς. Η διαρκής κίνηση είναι ένας ακόμη συμβολισμός που αρέσει στον Νίκο. Κι αν όλα αυτά δεν αρκούν, υπάρχει και η οينوβαρκάδα – μια μοναδική εμπειρία που συνδυάζει τη φυσιολατρική περιήγηση με τις γεύσεις του τόπου και τις ιστορίες του. Μαζί με την Κωνσταντίνα, από το φιλόξενο Κτήμα του Αποστόλη, οργανώνουν ξεχωριστές περιηγήσεις στη λίμνη με κρασί και τοπικά εδέσματα. Ένα flight τεσσάρων κρασιών από αμπελώνες της περιοχής –κυρίως από το χωριό Άμπελοι, που το ίδιο του το όνομα δηλώνει και την παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας– συνοδεύεται από τοπικά τυριά, αλλαντικά και φρούτα. Είναι μια εμπειρία που δεν ξεχνάς, καθώς αφήνει μέσα σου αίσθημα γαλήνης, αλλά και βαθύτερης σύνδεσης με το τόπιο, τον χρόνο, με εσένα τον ίδιο.

Ησυχαστήριο Τιμίου Προδρόμου: Ένα Μοναστήρι-Κόσμημα

Στα γύρω χωριά λένε: «Το Ακριτοχώρι έχει το μοναστήρι». Και μόνο αυτή η φράση μαρτυρά τον ρόλο του Ησυχαστηρίου Τιμίου Προδρόμου ως ξεχωριστού τόπου που λειτουργεί σαν φάρος πνευματικότητας στην περιοχή. Ένας πόλος έλξης χιλιάδων επισκεπτών κάθε χρόνο, σε απόσταση 24 χιλιομέτρων από το Σιδηρόκαστρο και 50 από την πόλη των Σερρών.

Το μοναστήρι είναι καινούργιο. Όσο παλιά είναι η Μονή Ξενοφώντος στο Άγιον Όρος –της οποί-



ας αποτελεί μετόχι-τόσο σύγχρονο είναι αυτό το γυναικείο ησυχαστήριο. Χτισμένο σε μια περιοχή όπου κάποτε δύσκολα θα φανταζόταν κανείς πως θα μεταμορφωνόταν σε προορισμό. Οι 45 μοναχές που το υπηρετούν σε υποδέχονται πρόσχαρα. Γνωρίζουν πως μόνο με την αγάπη, την ενσυναίσθηση και την ευγένεια μπορείς να προσφέρεις τη δυνατότητα στους επισκέπτες να νιώσουν τη γαλήνη και την αθόρυβη δύναμη της πίστης.



Δεν θέλεις να φύγεις, κάθεσαι στα ξύλινα παγκάκια και αφήνεις το βλέμμα σου να χαθεί πάνω από τη λίμνη, μέσα στα δέντρα, στον ορίζοντα. Η φύση εδώ έχει ντύσει τον τόπο με γενναιοδωρία. Ο ναός δεσπόζει επιβλητικός, με αρχιτεκτονική αρτιότητα και απλότητα.

Για Πέστροφα στα Άνω Πορόια

Πριν από 45 χρόνια, όταν ο όρος «γαστρονομικός τουρισμός» δεν υπήρχε ούτε ως σκέψη, ένας άνθρωπος στα Άνω Πορόια Σερρών έστρωσε τον δρόμο. Ο Δημήτρης Θεοδωρακέλης άνοιξε μια ταβέρνα με πρωταγωνιστή στο μενού της ένα ψάρι του ποταμού: την πέστροφα. Αλλά δεν αρκέστηκε μόνο στο πιάτο. Δημιούργησε πεστροτροφείο, έναν υδροηλεκτρικό σταθμό –για την εποχή σχεδόν επιστημονική φαντασία– και έναν νερόμυλο, ιδιοκατασκευές

με τη δική του επιμέλεια. Οραματιστής, και εφευρετικός, είχε ως συνοδοιπόρο όλα αυτά τα χρόνια μια... αλεπού – κυριολεκτικά.

Μετά το φευγιό «σε άλλους πλανήτες» του Δημήτρη, τη σκυτάλη πήραν τα παιδιά και τα εγγόνια του. Ένας από αυτούς, ο νεότερος, ονειρεύεται να συνεχίσει την καινοτομία: να φέρει φυσικά κρασιά στο χωριό του παππού, να ενώσει τη γεύση της πέστροφας με τα orange wines που λατρεύει. Τα φαντάζεται ήδη να συνοδεύουν την καπνιστή εκδοχή, ενώ μια ρετσίνα παλαιωμένη θα «μιλά» ιδανικά με την τηγανητή.

Διασχίστε το μονοπάτι μέσα στο δάσος μέχρι εκεί – μόλις 600 μέτρα από το χωριό. Η ανηφόρα μέσα στο πλατανόδασος αξίζει κάθε βήμα, σε όλες τις εποχές του χρόνου, καθώς το τοπίο αλλάζει. Καθίστε μέσα ή έξω, ανάλογα με την εποχή και τη διάθεση. Ζητήστε εμφιαλωμένο κρασί – ο κατάλογός τους περιλαμβάνει προσεγμένες επιλογές. Αν είστε τυχεροί, μπορεί να δείτε να κατεβαίνει από το βουνό και μια αλεπού. Από εκείνες που αγαπούσε ο Δημήτρης Θεοδωρακέλης.

Τα Άνω Πορόια είναι από τα πιο όμορφα χωριά του νομού Σερρών. Αν αποφασίσετε να διανυκτερεύσετε, στον ξενώνα «Βιγλάτωσης» του Στέλιου Καλέση η φιλοξενία δεν είναι τυπική και διεκπεραιωτική. Η αγροδιατροφή παντρεύεται με τον τουρισμό και τα πρωινά του είναι εμπειρία από μόνα τους.

Η Κοιλάδα των Σερρών: Ευρωπαϊκή Ανάσα στην Καρδιά της Πόλης

Αν έχεις φίλους από τις Σέρρες, δεν υπάρχει περίπτωση να μη σου συστήσουν μια βόλτα στην Κοιλάδα, που θα σε ταξιδέψει... στην Ευρώπη. Με ποδήλατα που περνούν αθόρυβα, περιπατητές σε ήρεμους ρυθμούς, δρομείς, παιδικά γέλια γύρω από τη λιμνούλα, ξύλινα γεφύρια, δέντρα παντού και πράσινο όσο φτάνει το βλέμμα. Η Κοιλάδα είναι μια πολυτέλεια που λίγες ελληνικές πόλεις διαθέτουν. Και στις Σέρρες δεν είναι απλώς κοντά στην πόλη – είναι μέσα στην πόλη. Στην καθημερινότητά της.





Εδώ γεννιούνται οι επόμενοι μαραθωνοδρόμοι. Κάποιοι ξεκινούν από την Κοιλάδα για χαλαρό περπάτημα και φτάνουν, μέσα από τα μονοπάτια, ως ψηλά στον Λαϊλιά. Άλλοι, πάλι, έρχονται απλώς για να πάρουν μια ανάσα, καθώς το δροσερό αεράκι από το βουνό κατεβαίνει και αναζωογονεί, γεμίζοντας το καλοκαίρι τα καφέ και τα μπαρ στη γειτονιάς.

Η Κοιλάδα είναι ευρωπαϊκή στον αέρα της, στον τρόπο με τον οποίο της δείχνουν τον σεβασμό τους οι πολίτες, στη λειτουργία της μέσα στην πόλη. Και δεν είναι τυχαίο: οι Σέρρες γειτνιάζουν με την Ευρωπαϊκή Ένωση – η Βουλγαρία είναι κυριολεκτικά δίπλα. Και το βλέμμα της πόλης στρέφεται όλο και περισσότερο προς τα βόρεια. Όχι προς τα κάτω, προς την Αθήνα, στην πρωτεύουσα που μοιάζει μακρινή και γεωγραφικά αλλά και σε ό,τι αφορά τους δεσμούς μαζί της.

Kerkini Lake Run

Το Kerkini Lake Run,* που φέτος πραγματοποιήθηκε για έβδομη χρονιά, έχει εξελιχθεί σε μια από τις σημαντικότερες διοργανώσεις της ευρύτερης περιοχής – και όχι μόνο σε επίπεδο αθλητισμού. Πρόκειται για μια ολοκληρωμένη εμπειρία, μια πρόσκληση και για να χαρούμε την επαφή με τη λίμνη, τις εικόνες και την ομορφιά που προσφέρει.

Με τον μεγαλύτερο αριθμό συμμετοχών μέχρι σήμερα, είναι ένας δυναμικός τρόπος προβολής και ανάδειξης του οικοσυστήματος της λίμνης και της ευρύτερης περιοχής, μια ακόμη αφορμή για να επισκεφθούμε τις Σέρρες.

* Στο πλαίσιο του διακρατικού προγράμματος συνεργασίας «Αξιοποιούμε ΜΑΖΙ ποδηλατικό τουρισμό και πεζοπορία και τις 4 εποχές» που υλοποιεί η Αναπτυξιακή Εταιρεία Σερρών (ΑΝΕΣΕΡ Α.Ε.) μαζί με τον Αναπτυξιακό Οργανισμό Λάρισας (ΑΕΝΟΛ) και τη Γαλλική Ομάδα Τοπικής Δράσης του Ventoux.





Ληλάντια Γη: Ένα «Ζωντανό» Αγρόκτημα στην Εύβοια

ΤΗΣ ΡΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ



Το κρασί στην αρχαία Ελλάδα ήταν η ψυχή των κοινωνικών και θρησκευτικών εκδηλώσεων, ένας δεσμός που ένωνε ανθρώπους γύρω από το τραπέζι. Σύμβολο φιλοξενίας και γιορτής, μια σπονδή στους θεούς, ιδιαίτερα στον Διόνυσο, τον θεό της χαράς και της ευφορίας. Από τότε μέχρι σήμερα, το κρασί παραμένει γέφυρα ανάμεσα στο παρελθόν και το παρόν, φορέας πολιτισμού και παράδοσης, που ταξιδεύει μέσα στις γεύσεις και τις στιγμές μας.

Ο Κώστας Κατσικαβάλης είναι ο οινολόγος και οινοποιός του αγροκτήματος και οινοποιείου Ληλάντια Γη. Μεγάλωσε στον Μύτικα Ευβοίας, στην περιοχή Αμπέλια, μαθαίνοντας από μικρή ηλικία δίπλα στον παππού και τον πατέρα του τα μυστικά της καλλιέργειας της αμπέλου και της οινοποίησης. Το πρώτο αυτό ερέθισμα τον ενέπνευσε να ακολουθήσει τον δρόμο του κρασιού σπουδάζοντας στο Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθηνών. Συνέχισε με μεταπτυχιακές σπουδές στην Αμπελουργία και Οινολογία, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, ενώ είναι και κάτοχος του WSET Level 2. Στη συνέντευξη που ακολουθεί μας αφηγείται πώς ξεκίνησαν όλα.

Ποιοι λόγοι σας ώθησαν να ιδρύσετε τη Ληλάντια Γη το 2018 και ποιο ήταν το όραμά σας εκείνη την περίοδο;

Μεγάλωσα στον Μύτικα Ευβοίας, σε μια αγροτική οικογένεια με βαθιές ρίζες στη γη και την καλλιέργεια. Από μικρός ανάμεσα σε αμπέλια και ελιές, γνώριζα από πρώτο χέρι την αξία της ποιοτικής παραγωγής. Αυτή η αγάπη και η εμπειρία με οδήγησαν να δημιουργήσω τη Ληλάντια Γη, με στόχο να αναδείξω τον πλούτο της τοπικής γης και να δώσω εξωστρέφεια στην περιοχή μας. Η ιδέα πήρε σάρκα και οστά με την υποστήριξη του θείου μου, Γιάννη Θεοδώρου, πρώην προέδρου της Κοινωνικής Οικονομίας στην Ελλάδα, που με βοήθησε να ιδρύσω μια Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση. Παρά τις δυσκολίες, η επιθυμία να παραμείνω στον τόπο μου και να δημιουργήσω κάτι ουσιαστικό αποτέλεσε κινητήρια δύναμη σε αυτό το ταξίδι.

Πώς ορίζετε την έννοια της βιολογικής καλλιέργειας; Τι σημαίνει για εσάς πέρα από μια πιστοποίηση;

Τα μέλη της Κοινωνικής Συνεταιριστικής Επιχείρησης, που αποτελείται σήμερα από έξι άτομα, έχουμε κοινή βάση και φιλοσοφία. Για εμάς, η βιολογική γεωργία δεν είναι απλώς μια πιστοποίηση· είναι τρόπος ζωής. Θέλουμε να καλλιεργούμε σε «ζωντανό έδαφος». Στόχος μας είναι η ενίσχυση της βιοποικιλότητας, η ενεργοποίηση της πανίδας και η παραγωγή καρπών που είναι πιο νόστιμοι και πιο θρεπτικοί. Έχουμε υιοθετήσει πρακτικές που μειώνουν το ανθρακικό αποτύπωμα και δεν ρυπαίνουν – τόσο για εμάς όσο και για τις επόμενες γενιές.

Αυτό το εγχείρημα γεννήθηκε από την αγάπη μας για τη γη, αλλά και την ανάγκη να ξαναδούμε την αγροτική παραγωγή μέσα από ένα βιώσιμο, ανθρώπινο και κοινωνικό πρίσμα.



Ποια είναι τα βασικά προϊόντα που παράγετε και πώς εξασφαλίζετε την ποιότητά τους σε όλα τα στάδια – από το χωράφι μέχρι τη μεταποίηση;

Η περιοχή μας, ο Ληλάντιος κάμπος, έχει παράδοση στα αμπέλια. Παλιότερα έλεγαν «πάμε στα αμπέλια» – μια φράση που χαρακτήριζε ολόκληρη την περιοχή. Κατά κύριο λόγο, λοιπόν, ασχολούμαστε με το κρασί και δευτερευόντως με την παραγωγή ελαιόλαδου, τόσο εδώ όσο και στην Κεντρική Εύβοια. Επίσης, με την καλλιέργεια λαχανικών και κηπευτικών, που αποτελεί και την κύρια ασχολία του πατέρα μου. Η ιδέα του αγροκτήματος με γοήτευε πάντα. Έχοντας ζήσει για μικρό διάστημα στη Γαλλία και στην Ιταλία κατά τη διάρκεια των σπουδών μου, κατάλαβα καλύτερα και την έννοια του *propriété agricole* – του «ζωντανού» αγροκτήματος που δεν είναι μόνο χώρος παραγωγής, αλλά και κοινότητας, ανταλλαγής γνώσης και εμπειρίας.



Τα τελευταία χρόνια και στη χώρα μας γίνονται όλο και περισσότεροι εκείνοι που αρχίζουν να βλέπουν το αγρόκτημα όχι απλώς ως χώρο καλλιέργειας, αλλά ως ζωντανό οργανισμό με πολλαπλές δραστηριότητες. Το αγρόκτημα δεν περιορίζεται σε μία μόνο καλλιέργεια· μπορεί να συνδυάζει διαφορετικά προϊόντα, όπως αμπέλια, ελιές, λαχανικά, ακόμη και μελίσσια. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι αυτό που συναντάμε στην Τοσκάνη, στην Ιταλία, όπου μέσα στους αμπελώνες ανθεί και η μελισσοκομία, με απόλυτο σεβασμό στη φύση και την παραγωγή.

Αυτή την πολυκαλλιεργητική φιλοσοφία την εφαρμόζουμε κι εμείς, αναπτύσσοντας την έννοια του αγροκτήματος και δίνοντας έμφαση στην επισκεψιμότητα. Θέλουμε οι άνθρωποι να έρθουν κοντά στη γη, να δουν πώς λειτουργεί το αγρόκτημα, να παρακολουθήσουν όλα τα στάδια: από την καλλιέργεια και τη συγκομιδή μέχρι την τυποποίηση και το τελικό προϊόν. Να κατανοήσουν δηλαδή τη διαδρομή «από το χωράφι στο ράφι» – με διαφάνεια, ποιότητα και βιωσιμότητα.

Έτσι, ενώσαμε τις δυνάμεις μας – άνθρωποι και ιδέες – για να δημιουργήσουμε αυτό που σήμερα είναι η Ληλάντια Γη.

Πόσο δύσκολο ήταν να στήσετε μια Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση στην Ελλάδα; Ποιες ήταν οι μεγαλύτερες προκλήσεις;

Όταν ξεκινήσαμε τη Ληλάντια Γη γνωρίζαμε από την αρχή ότι θα αντιμετωπίσουμε σημαντικές προκλήσεις. Στην Ελλάδα, η ίδρυση μιας Κοινωνικής Συνεταιριστικής Επιχείρησης συνοδεύεται από έντονη γραφειοκρατία. Από το άνοιγμα ενός επαγγελματικού λογαριασμού έως την καθημερινή λειτουργία της επιχείρησης, υπήρχαν και συνεχίζουν να υπάρχουν εμπόδια. Το μεγαλύτερο πρόβλημα είναι η έλλειψη πρόσβασης σε κατάλληλα χρηματοδοτικά εργαλεία.

Πώς συμβάλλει η Ληλάντια Γη στην τοπική κοινωνία και τι σημαίνει για εσάς η έννοια της «κοινωνικής επιχειρηματικότητας»;

Η κοινωνική επιχειρηματικότητα, μια πολύ αναπτυγμένη έννοια στο εξωτερικό, στην Ελλάδα αρχίζει να μπαίνει σε εφαρμογή μόλις τα τελευταία χρόνια. Η βασική πρόκληση ήταν να μεταφέρουμε αυτή τη φιλοσοφία στην πράξη. Η κοινωνική επιχείρηση δεν έχει ως μοναδικό στόχο το κέρδος – απαιτεί ισορροπία ανάμεσα στην οικονομική βιωσιμότητα και το κοινωνικό αποτύπωμα. Για να πετύχεις, χρειάζεσαι υπομονή, επιμονή και μεγάλη πίστη στο όραμα.

«Κατά τη διάρκεια των σπουδών μου, κατάλαβα καλύτερα και την έννοια του *propriété agricole* – του «ζωντανού» αγροκτήματος που δεν είναι μόνο χώρος παραγωγής, αλλά και κοινότητας, ανταλλαγής γνώσης και εμπειρίας.»

Πιστεύω, όμως, πως αξίζει. Όχι τόσο σε προσωπικό επίπεδο, αλλά γιατί έχει πραγματική αξία για την κοινωνία. Σε μια χώρα όπου η περιφέρεια ερημώνει, οι κοινωνικές επιχειρήσεις μπορούν να δώσουν διεξόδους. Να δημιουργήσουν θέσεις εργασίας, να δώσουν νόημα και δυνατότητες σε ανθρώπους που θέλουν να επιστρέψουν στον τόπο τους και να ζήσουν με αξιοπρέπεια. Μέσα από τέτοιες πρωτοβου-



λίες, βλέπεις ανθρώπους να μένουν, να εργάζονται και να προσφέρουν στις τοπικές κοινωνίες. Αυτό είναι κάτι που μου δίνει μεγάλη δύναμη και ώθηση να συνεχίσω.

Μέσα από την εμπειρία σας στη Ληλάντια Γη, πώς έχει διαμορφωθεί η δική σας αντίληψη για τη σχέση του ανθρώπου με τη γη;

Για μένα, η επιλογή να μείνω και να δουλέψω στον Μύτικα δεν ήταν απλά επαγγελματική, αλλά βαθιά προσωπική. Επέλεξα συνειδητά να μείνω στον τόπο μου ακολουθώντας την παράδοση της οικογένειάς μου. Ο ρυθμός της πόλης και το άγχος της Αθήνας δεν μου ταίριαζαν. Εδώ, η καθημερινή επαφή με τη φύση και η φροντίδα των φυτών με γεμίζουν και με ισορροπούν, παρά τις αυξημένες απαιτήσεις της παραγωγής. Κουβαλάς μια ιστορία χρόνων και θέλεις να συνεχίσεις με σεβασμό και σωστή διαχείριση. Αυτό είναι που σε ανταμείβει – να βλέπεις κάτι να αναπτύσσεται από τα χέρια σου, με κόπο αλλά και με αγάπη.

Οργανώνετε δράσεις ή σεμινάρια για την ενημέρωση ή την εκπαίδευση του κοινού σχετικά με τις βιολογικές καλλιέργειες και τη βιώσιμη διατροφή;

Βασικό κομμάτι της Ληλάντιας Γης είναι η δημιουργία ενός επισκέψιμου χώρου, όπου οι επισκέπτες μπορούν να έρθουν σε επαφή με τη βιολογική καλλιέργεια. Αυτή την περίοδο δεχόμαστε μικρές ομάδες κατόπιν συνεννόησης, με στόχο στο μέλλον να ανοίξουμε τον χώρο σε περισσότερους. Οι επισκέπτες γνωρίζουν από κοντά όλα τα στάδια παραγωγής, ανάλογα με την εποχή. Για παράδειγμα, σχολεία της περιοχής συχνά παρακολουθούν τη διαδικασία του τρύγου και δοκιμάζουν προϊόντα του αγροκτήματος, κατανοώντας τη διαφορά ενός αγνού βιολογικού προϊόντος από ένα επιβαρυσμένο.

Πρόσφατα συμμετείχαμε στην «Οινογνωσία 2025», μια διοργάνωση του Δήμου Θηβών με γειτονικούς δήμους, που φέρνει το κοινό κοντά στους τοπικούς παραγωγούς κρασιού της Κεντρικής Ελλάδας. Η εκδήλωση, που έγινε στο Αρχαιολογικό Μουσείο Θήβας, αποτέλεσε για εμάς μια σημαντική ευκαιρία να συνδέσουμε τον τοπικό οίνο με τον πολιτισμό και τη γαστρονομία.

Υπάρχουν σχέδια για επέκταση, νέες συνεργασίες ή καινοτόμες πρωτοβουλίες στο άμεσο μέλλον;

Στη Ληλάντια Γη έχουμε ως βασικό στόχο την ανάδειξη της ευβοϊκής γης και των δυνατοτήτων της μέσα από ποιοτικά προϊόντα και δράσεις εξωστρέφειας. Επιδιώκουμε να ενισχύσουμε την επισκεψιμότητα του αγροκτήματος μέσω βιωματικών εργαστηρίων, σεμιναρίων και εκπαιδευτικών δράσεων που φέρνουν τον κόσμο σε άμεση επαφή με τη βιο-

λογική καλλιέργεια και την αξία του αυθεντικού, καθαρού προϊόντος. Στον τομέα του κρασιού, προχωράμε σε νέες φυτεύσεις σε μεγαλύτερο υψόμετρο στην περιοχή του Κρεμαστού, κοντά στο Αλιβέρι, δίνοντας έμφαση στις τοπικές ποικιλίες και στο μικροκλίμα της Εύβοιας, με στόχο τη δημιουργία κρασιών υψηλής ποιότητας. Παράλληλα, ετοιμάζουμε την κυκλοφορία μιας νέας σειράς μονοποικιλιακών κρασιών, στα οποία αποτυπώνεται η ταυτότητα του ευβοϊκού αμπελώνα.

«Κουβαλάς μια ιστορία χρόνων και θέλεις να συνεχίσεις με σεβασμό και σωστή διαχείριση. Αυτό είναι που σε ανταμείβει».

Βρισκόμαστε σε φάση σχεδιασμού νέου χώρου παραγωγής, καθώς οι υφιστάμενες εγκαταστάσεις δεν επαρκούν. Άμεση προτεραιότητα αποτελεί η τυποποίηση του ελαιολάδου μας, πιστεύοντας στην προστιθέμενη αξία και τη διαφάνεια που προσφέρει έναντι του χύδην προϊόντος. Πέρσι τον Οκτώβριο διοργανώσαμε το 1ο Φεστιβάλ Ληλάντιου Πεδίου στον Μύτικα με τη συμμετοχή τοπικών παραγωγών, στο πλαίσιο του οποίου πραγματοποιήθηκε και ένα masterclass παρουσία του πρέσβη της Χιλής. Η ανταπόκριση ήταν ενθουσιώδης και φέτος συνεχίζουμε με τη δεύτερη διοργάνωση, στις 11-12 Οκτωβρίου, εμπλουτίζοντας το πρόγραμμα με νέες δράσεις.

Στόχος μας είναι να εμπνεύσουμε νέους ανθρώπους και να συμβάλλουμε στην αναζωογόνηση της περιοχής παραγωγικά, τουριστικά και πολιτιστικά. Η Εύβοια διαθέτει σημαντικό δυναμικό και είναι η κατάλληλη στιγμή να το αναδείξουμε με σύγχρονο τρόπο.

Έχετε κάποιο μότο;

«Ζήσε αυθεντικά» – και είναι κάτι που πραγματικά πιστεύω. Για μένα, αυτό είναι φιλοσοφία ζωής. Σημαίνει να εκφράζεις με ειλικρίνεια την προσωπικότητά σου και να αποτυπώνεις αυτή την αυθεντικότητα σε ό,τι δημιουργείς και προσφέρεις.





Βιοάνθρακας: Το Κάρβουνο που Σώζει το Κλίμα

ΤΟΥ ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΚΟΓΙΑ



Για τον βιοάνθρακα (biochar) ή βιοκάρβουνο άκουσα για πρώτη φορά από τον Paul Fürst, όταν επισκέφθηκα το οινοποιείο του στο Franken της Γερμανίας, για να δοκιμάσω τα φημισμένα του Pinot Noir και τα κλασικά του Riesling. Καθώς περιφερόμασταν στα καλοφροντισμένα του αμπέλια, όπου καλοθρεμμένα προβατάκια κούρευαν με επιμέλεια τα αγριόχορτα ανάμεσα στις σειρές, σε μια άκρη τράβηξαν την προσοχή μου κάτι άχαρες τούμπες σκεπασμένες με πλαστικό κάλυμμα.

Υπέθεσα πως ήταν το μέρος όπου γίνεται η κομποστοποίηση για την ετήσια λίπανση του αμπελώνα, αλλά ο Her Paul με διέψευσε –εν μέρει–, εξηγώντας μου ότι εκεί, εκτός από την κομποστοποίηση, γινόταν και η παραγωγή του δικού τους βιοάνθρακα. Και όπως μου τόνισε, «σε λίγα χρόνια, όλο και περισσότεροι αγρότες θα στρέψουν την προσοχή τους σε αυτό το υλικό».

Η λέξη μου ήταν άγνωστη, αλλά η περιγραφή αρκετή για να φουντώσει η περιέργειά μου. Όπως διαπίστωσα στη συνέχεια, είναι ένας καινούργιος όρος στον χώρο της βιωσιμότητας, αν και στο οινοποιείο Weingut Rudolf Fürst χρήση του γίνεται συστηματικά εδώ και δεκαετίες.

Η χρήση του βιοάνθρακα, λοιπόν, ελάχιστα γνωστή μέχρι τώρα για τις ευεργετικές ιδιότητες σε κάποιους τύπους αμπελώνων, φαίνεται πως θα είναι το νέο εργαλείο οινικής εξερεύνησης, που ταυτίζεται μάλιστα με το πιο καυτό από τα τέσσερα στοιχεία της φύσης, τη φωτιά.



Τι Είναι ο Βιοάνθρακας

Είναι ένας ξυλάνθρακας που παράγεται, όπως και το κοινό κάρβουνο, με πυρόλυση, κατά την οποία μια βιομάζα (οργανική ύλη, όπως ξύλα, κλαδιά, φύλλα, και άλλα οργανικά υλικά, όπως απόβλητα τροφίμων) θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία με ελάχιστη παρουσία ή με απουσία οξυγόνου.

Πρόκειται για ένα συμπαγές στερεό υλικό, πλούσιο σε άνθρακα, που προέρχεται από μια διαδικασία εντελώς διαφορετική από την κοινή καύση. Συνεπώς το προϊόν που παράγεται είναι καθαρός άνθρακας και όχι ανόργανη τέφρα.

Ο βιοάνθρακας έχει επίσης τη δυνατότητα να παραμένει σχεδόν αναλλοίωτος για πολλούς αιώνες, έως και χιλιετίες, στο έδαφος.

Τα Οφέλη του στο Έδαφος

Οι ιδιότητες του βιοάνθρακα σχετίζονται με την πρώτη ύλη από την οποία παράγεται. Η χημική του σύνθεση αποτελείται από οργανικά και ανόργανα συστατικά. Στην οργανική ύλη τα στοιχεία που κυριαρχούν είναι κυρίως ο άνθρακας, το οξυγόνο, το υδρογόνο, το θείο και το άζωτο, ενώ τα ανόργανα είναι συνήθως πυρίτιο, ασβέστιο, μαγνήσιο, φώσφορος, νάτριο και κάλιο.



Πώς Επιδρά στο Έδαφος του Αμπελώνα

Οι πιο σημαντικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει σήμερα η αμπελοκαλλιέργεια είναι η ξηρασία και η υποβάθμιση του εδάφους. Αυτός είναι και ο λόγος που τον τελευταίο καιρό γίνονται ολοένα και περισσότερες έρευνες από πανεπιστήμια και οργανισμούς, όπως το Harvard, το UC Davis, το Wine Australian Research Institute, το European Society for Agronomy, αλλά και από αρκετούς ιδιώτες αμπε-

λουργούς, σχετικά με την εφαρμογή του βιοάνθρακα σε υποβαθμισμένα εδάφη, προκειμένου να βελτιωθεί η ποιότητά τους.

Αν και οι περισσότερες έρευνες βρίσκονται ακόμη σε αρχικό στάδιο, έχουν προκαλέσει μεγάλο ενδιαφέρον χάρη στις δυνατότητές του:

- να ενισχύει τη γονιμότητα και τη δομή του εδάφους,
- να μειώνει την οξύτητα,
- να αυξάνει την ικανότητα συγκράτησης νερού,
- να μειώνει την οξύτητα και την εκπομπή αερίων του θερμοκηπίου,
- να ενισχύει τη δέσμευση του άνθρακα.

Πώς Εφαρμόζεται

Προϋπόθεση για την προσθήκη βιοάνθρακα σε έναν αμπελώνα είναι η καλή γνώση του αμπελουργού σχετικά με τα χαρακτηριστικά και τις ανάγκες του εδάφους, καθώς και των υλικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του βιοάνθρακα και, ως εκ τούτου, των συστατικών του.

Πριν από την εφαρμογή, γίνεται ανάμειξη του βιοάνθρακα με κομπόστ ή με άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται για τον εμπλουτισμό του εδάφους.

Εδώ θα πρέπει να τονιστεί ότι οι αναλογίες βιοάνθρακα με λίπασμα ή κομπόστ βρίσκονται υπό έρευνα και τα πρώτα αποτελέσματα φαίνονται διαφορετικά και διαφορετικά από τη μια περιοχή στην άλλη. Ωστόσο, ένα σταθερά θετικό συμπέρασμα είναι η μείωση του υδατικού στρες κατά τη διάρκεια των περιόδων ξηρασίας.

Γιατί Βοηθάει στην Αντιμετώπιση της Κλιματικής Αλλαγής

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του βιοάνθρακα απελευθερώνουν αρκετά μικρότερες ποσότητες διοξειδίου του άνθρακα στην ατμόσφαιρα απ' ό,τι αν αποσυντεθούν με φυσικό τρόπο ή καούν. Με τη θέρμανση των πρώτων υλών και τη μετατροπή τους σε άνθρακα αποκτούν σταθερή δομή που δεν αντιδρά με το οξυγόνο, μειώνοντας έτσι το διοξείδιο του άνθρακα που θα είχε διοχετευτεί στην ατμόσφαιρα. Η βελτίωση επίσης της γονιμότητας του εδάφους ενισχύει την ανάπτυξη των φυτών, τα οποία καταναλώνουν διοξείδιο του άνθρακα για τη φωτοσύνθεσή τους.

Το άλλο βασικό πλεονέκτημα του βιοάνθρακα είναι η ενίσχυση της υδατοχωρητικότητας. Αν αναλογιστούμε τις ξηροθερμικές συνθήκες που παρατηρούνται όλο και πιο συχνά τα τελευταία χρόνια, αντιλαμβανόμαστε πόσο σημαντικό είναι.



Ο Μιχάλης Αϊναζόγλου, ο οποίος έχει χρησιμοποιήσει τον βιοάνθρακα στην καλλιέργεια του οικογενειακού του ελαιώνα, αναφέρει σε άρθρο του στο olive.news.gr: «Εκτιμάται ότι, αν μόνο η μισή από τη συνολική ετήσια ποσότητα των ελαιοκλαδεμάτων μετατραπεί σε βιοάνθρακα, η δέσμευση του άνθρακα θα φτάσει στο 0,6% των συνολικών ετήσιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου της χώρας μας».

Ο Βιοάνθρακας στην Αγορά

Στην Ελλάδα δεν φαίνεται να παράγει κάποιος βιοάνθρακες για εμπορικούς σκοπούς. Στις ΗΠΑ έχουν ξεφυτρώσει ήδη αρκετοί προμηθευτές τύπου boutique που παράγουν βιοάνθρακες με ποικιλία πρώτων υλών, τους οποίους πωλούν σε εξαιρετικά υψηλές τιμές. Η τρέχουσα τιμή αγοράς εκεί είναι περίπου 1.000 δολάρια ανά τόνο και εικάζεται πως απαιτούνται τουλάχιστον 400 έως 600 κιλά ανά στρέμμα, ανάλογα με τη σύσταση του εδάφους.

Μπορεί όμως και ένας αμπελουργός, όπως ο Paul Fürst, να παρασκευάσει τον δικό του βιοάνθρακα, χρησιμοποιώντας όχι μόνο υπολείμματα από το κλάδεμα του δικού του αμπελώνα, που δεν είναι αρκετά, αλλά και πρώτες οργανικές ύλες ή υπολείμματα άλλων καλλιεργειών, όπως τα ελαιόδεντρα και τα σπρωφόρα – και όχι μόνο.

Μην ξεχνάμε, άλλωστε, ότι η παγκόσμια αύξηση της παραγωγής τροφίμων δημιουργεί μια τεράστια αύξηση παραγωγής απορριμμάτων. Η Ευρώπη μόνο παράγει ετησίως 1,3 δισεκατομμύρια τόνους απορριμμάτων, εκ των οποίων οι 700 εκατομμύρια τόννοι προέρχονται από γεωργικές δραστηριότητες.

Η χρήση του, λοιπόν, χάρη στα πολλαπλά οφέλη τόσο για το κλίμα όσο και για τα γεωργικά συστήματα, καθιστούν τον βιοάνθρακα ένα πολλά υποσχόμενο εργαλείο για την αειφορία.

Μπορεί να Παραχθεί Καλύτερο Κρασί;

Θα πρέπει εδώ να διευκρινιστεί ότι η χρήση του δεν αυξάνει απαραίτητα ούτε την παραγωγή ούτε την ποιότητα των σταφυλιών, γιατί ο βιοάνθρακας δεν είναι λίπασμα.

Όσο για τους λάτρεις του κρασιού, που μπορεί να αναρωτιούνται με ποιο τρόπο η χρήση του βιοάνθρακα θα επηρεάσει το κρασί που καταναλώνουν ή αν θα έχει κάποια δραματική επίδραση στο *terroir* κάποιων ιδιαίτερων αμπελοτεμαχίων, σαφείς απαντήσεις δεν υπάρχουν. Η έρευνα βρίσκεται ακόμη σε εξέλιξη – και για αυτό υπόσχομαι να επανέλθω όταν συγκεντρώσω νεότερα στοιχεία.





Μέλι Ατόφιο από τις Καστανιές του Αγίου Όρους

ΤΗΣ ΟΛΓΑΣ ΒΟΥΤΣΙΚΑΚΗ



Κάθε φορά που οι γευστικοί μου κάλυκες ικανοποιούνται από ένα προϊόν, οι πρώτες σκέψεις που κάνω σχετίζονται με τη διατροφική του αξία, τη διαδικασία της παραγωγής ή/και της επεξεργασίας του, αλλά και με τη σημασία του προϊόντος για το παιδεμένο φυσικό περιβάλλον. Κατάλοιπα της γεωπονικής μου κατάρτισης, ερωτηματικά που (ευτυχώς) δημιουργούνται σε αρκετούς καταναλωτές, επιχειρηματίες και, κυρίως, φίλους της αυθεντικής γεύσης και της ποιότητας.

Ο λόγος, γύρω από το βιολογικό μέλι καστανιάς από την περιοχή του Άθω που πρόσφατα –και καθόλου τυχαία– δοκίμασα. Ευθύς αμέσως άρχισε και η αναζήτηση για απαντήσεις στα παραπάνω ερωτηματικά.

Η Μελισσοκομία ως Φύλακας της Βιοποικιλότητας

Τα μελισσοκομικά προϊόντα έχουν τεράστια σημασία στη σύγχρονη εποχή όχι μόνο για τη διατροφή και την υγεία μας, αλλά και για την οικολογία και την οικονομία. Οι μέλισσες, θεμελιώδη πλάσματα του κύκλου ζωής για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και της ισορροπίας των οικοσυστημάτων, επικονιάζουν φυτά και, ως γνωστόν, τρέφουν άνθρωπο και ζώα.

Η μείωση του πληθυσμού τους εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής και της χρήσης φυτοφαρμάκων αποτελεί σοβαρή απειλή για την παγκόσμια γεωργία και τελικά για την επισιτιστική ασφάλεια.

Οι μελισσοκόμοι διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση των πληθυσμών των μελισσών και στην αντιμετώπιση των επιπτώσεων της αλλαγής του κλίματος. Μέσω βιώσιμων μεθόδων και στρατηγικών, συμβάλλουν στην προστασία των επικονιαστών και ενισχύσουν την οικολογική ισορροπία, προσφέροντας ταυτόχρονα σημαντικά οφέλη για το περιβάλλον και τη γεωργία. Σκέφτομαι, λοιπόν, «με ένα σμπάρο, δυο τρυγόνια»!

Καθώς αναφερόμαστε σε βιολογικό προϊόν, αυτές οι χρήσιμες λειτουργίες προστατεύονται και διατηρούνται με το παραπάνω, καθώς στην παραγωγή του δεν πραγματοποιούνται χημικές παρεμβάσεις, όπως για παράδειγμα στα συμβατικά προϊόντα, πλέον επιβλαβείς για το περιβάλλον και τον άνθρωπο. Στην περίπτωση της βιολογικής μελισσοκομικής παραγωγής, όλες οι ενέργειες εκτελούνται με σεβασμό στη φύση, στις μέλισσες και χωρίς τις ανωτέρω επιβλαβείς παρεμβάσεις.

Η τροφή των επικονιαστών αποτελείται κυρίως από φυσικό νέκταρ και γύρη. Αν χρειαστεί ενίσχυση, δίνεται βιολογική τροφή – όχι ζάχαρη ή συμβατικές τεχνητές τροφές. Τα μελίσσια είναι τοποθετημένα σε περιοχές μακριά από ρύπανση, γεωργικά φυτοφάρμακα και βιομηχανικές δραστηριότητες, ενώ σε περίπτωση ασθενειών δεν χρησιμοποιούνται αντιβιοτικά παρά μόνο φυσικά σκευάσματα. Τέλος, το βιολογικό μέλι δεν υπόκειται σε καμία επεξεργασία (π.χ. θέρμανση υψηλής θερμοκρασίας), ούτε προστίθεται σε αυτό ζάχαρη ή άλλα συντηρητικά.

Μια πρόσφατη μελέτη του 2021 στη γειτονική Βουλγαρία έρχεται να επιβεβαιώσει πως το βιολογικό μέλι έχει θετικές επιδράσεις στην υγεία των καταναλωτών και ότι αυτό αποτελεί κύριο λόγο για την



αύξηση της ζήτησης αντίστοιχων προϊόντων. Και ενώ δεν υπάρχουν αρκετές επιστημονικές μελέτες σχετικά με τα πλεονεκτήματα των βιολογικών προϊόντων, η επιβεβαίωση έρχεται κυρίως από αυτές που αποδεικνύουν το αντίθετο. Δηλαδή, τις αρνητικές επιδράσεις από τα πρόσθετα και κυρίως από την επεξεργασία στην οποία έχουν υποβληθεί τα συμβατικά μελισσοκομικά προϊόντα. Πιο συγκεκριμένα, συμπεραίνεται ότι όλες οι συμβατικές μέθοδοι επεξεργασίας που εξετάστηκαν είχαν αλλοιώσει τα θρεπτικά στοιχεία, την ποιότητα, τη γεύση και τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μελιού.



Το Βιολογικό Μέλι Καστανιάς του Άθω

Ως γνήσια ακόλουθος των βιο-προϊόντων και των ανοιχτών αγορών των βιοκαλλιεργητών της περιοχής μου, σε μια από τις σαββατιάτικες βόλτες μου στην αγορά του Κόδρα στην Καλαμαριά «σκόνταψα» στο Μέλι Καστανιάς Αγίου Όρους και, χωρίς ενδοιασμούς, μια και λατρεύω το κάστανο, το αγόρασα. Η δοκιμή του, εκτός από ευχαρίστηση, έφερε και τη μετέπειτα αναζήτηση.

Πέρα από την εξαιρετική πικάντικη και γλυκόπικρη μοναδική του γεύση, το μέλι της καστανιάς είναι ένα από τα πιο εκλεκτά και ξεχωριστά είδη μελιού, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, θρεπτική αξία και θεραπευτικές ιδιότητες. Προέρχεται από το νέκταρ των λουλουδιών της καστανιάς (*Castanea sativa*) και

πλέον είναι ιδιαίτερα γνωστό σε όσους προτιμούν τα έντονα αρώματα και την πλούσια γεύση. Είναι επίσης σημαντικό ότι φέρει και ουσιώδεις ιδιότητες, καθώς περιέχει υψηλή συγκέντρωση φαινολικών ενώσεων και φλαβονοειδών, ουσίες με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση,⁵ ενώ χάρη στο χαμηλό του Ρh και άλλες ενώσεις έχει και αντιβακτηριακή δράση. Αποτελεί εξαιρετική πηγή ιχνοστοιχείων και έχει σχετικά χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη.

Άραγε έχει σημασία και η περιοχή της παραγωγής του; Γιατί αυτό του Αγίου Όρους θεωρείται, αν όχι το καλύτερο, από τα καλύτερα καστανόμελα; Ερωτήματα που απαντήθηκαν από τον μελισσοκόμο Γιώργο Τρίπκο (beetrip), παραγωγό των βιολογικών αγορών και έμπειρο «μελισσοδαμαστή»:



«Η περιοχή του Αγίου Όρους προσφέρει όντως το καλύτερο μέλι καστανιάς στην Ελλάδα, καθώς το μικροκλίμα της περιοχής, η παραθαλάσσια αύρα, η καθαρότητα του τοπίου (η περιοχή ανήκει στο Δίκτυο Natura 2000), η ηλικία αλλά και το είδος των δέντρων (άγρια καστανιά) αποτελούν παράγοντες που παίζουν καθοριστικό ρόλο στην τελική ποιότητα του μελιού και συνωμοτούν στην παραγωγή ενός μονοποικιλιακού και ξεχωριστού προϊόντος. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι πως, σύμφωνα με τις χημικές και οργανοληπτικές αναλύσεις που πραγματοποιούνται σε αυτό, το ποσοστό σε γυρεόκοκκο καστανιάς ανέρχεται στο 97-99%, που σημαίνει έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ενώ σε άλλα καστανόμελα από άλλες περιοχές το ποσοστό είναι αρκετά χαμηλότερο. Προσωπικά, νιώθω τυχερός που



πριν από αρκετά χρόνια μου συστήθηκε αυτό το μέλι σε μια επίσκεψή μου στο Άγιον Όρος. Όταν μου το πρόσφερε ένας μοναχός, αντιλήφθηκα αμέσως τη διαφορά στη γεύση και στην ποιότητά του, μια και είχα ήδη μελισσοκομική δραστηριότητα και εμπειρία σε καστανόμελα. Το 2017, ήρθε η «ευλογία» (άδεια) από την Ιερά Μονή Αγίου Παύλου, όπου μας παραχώρησαν ορισμένες δασικές εκτάσεις καστανιάς στις οποίες δραστηριοποιούμαστε έως σήμερα».



Ο κ. Τρίπκος πρόσθεσε ακόμη ότι το βιολογικό μέλι καστανιάς που είχα την τύχη να προμηθευτώ παράγεται σύμφωνα με όλες τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Οδηγίας, η οποία αποτελείται από τρεις βασικούς πυλώνες: να μη χρησιμοποιείται η ζάχαρη ως τροφή για τις μέλισσες, η τοποθέτησή τους να γίνεται σε περιοχές μακριά από συμβατικές καλλιέργειες (πάνω από 5 χλμ.) και να γίνεται χρήση αποκλειστικά βιολογικών και πιστοποιημένων σκευασμάτων ή φαρμάκων στα μελίσσια.

Σε μια πρώτη διαδικτυακή έρευνα και, σύμφωνα με τον παραγωγό, το βιολογικό πιστοποιημένο συσκευασμένο Μέλι Καστανιάς Αγίου Όρους αφορά ένα σπάνιο και δυσεύρετο είδος μελιού. Η παραγωγή του είναι πολύ συγκεκριμένη λόγω των καιρικών συνθηκών και των δυσκολιών που προκύπτουν, όπως και των εντόμων ξενιστών προς την καστανιά, γεγονός που το κάνει περιζήτητο. Το συγκεκριμένο προϊόν φαίνεται να έχει φανατικό κοινό, που λατρεύει την πικάντικη και μοναδική του γεύση, αλλά και άλλους ακόλουθους-καταναλωτές που θέλουν να δοκιμάσουν κάτι ξεχωριστό. Και ακριβώς επειδή ανήκω σε αυτούς τους καταναλωτές, η επόμενη και τελευταία ερώτηση που έκανα πρώτα στον εαυτό

μου και έπειτα στον κ. Τρίπκο ήταν ποια διατροφικά προϊόντα θα μπορούσαν να δημιουργήσουν γευστικούς συνδυασμούς με το μέλι καστανιάς:

«Ο πικάντικος χαρακτήρας του μελιού ταιριάζει απόλυτα με τυροκομικά προϊόντα, όπως κατσικίσια φέτα, παρμεζάνα, ροκφόρ, μανούρι κ.ά., χαρίζοντας ισορροπία μεταξύ αλμυρής και γλυκιάς γεύσης. Οι ξηροί καρποί επίσης αποτελούν σχεδόν πάντα ιδανικό συνδυασμό, με πρώτα τα καρύδια, αλλά και τα αμύγδαλα και τα φουντούκια. Φρούτα, όπως το αχλάδι, το μήλο, το σύκο και το πορτοκάλι, είναι από τις σωστές επιλογές, καθώς το μέλι μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις φρουτοσαλάτες αλλά και ως γλάσο σε ψητά φρούτα. Ακόμη, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μαρινάδες για κρεατικά, όπως σε χοιρινό ή κοτόπουλο, για να προσδώσει πιο πικάντικη ή ελαφρώς γλυκόπικρη γεύση. Τέλος, συνδυάζεται άψογα με δημητριακά, γιαούρτι, αφεψήματα και φυσικά με αλλαντικά, ξερά φρούτα και φρέσκες σαλάτες».

Κλείνοντας την αναζήτηση γύρω από το Μέλι Καστανιάς Αγίου Όρους, θα τολμήσω να εκμυστηρεύτώ πως ο δικός μου αγαπημένος συνδυασμός με αυτό το μελισσοκομικό προϊόν είναι η ξινομυζήθρα ή το μανούρι, τα καρύδια και τα φρέσκα φύλλα από σπανάκι με τη συνοδεία «ενός» ποτηριού ημιαφρώδους λευκού οίνου από την περιοχή της Ζίτσας.

- Οι φωτογραφίες είναι από αρχείο μελισσοκόμου που δραστηριοποιείται στην περιοχή με τις καστανιές στο Άγιον Όρος.



Trust Barrels: Το Δρύινο Βαρέλι στην Άριστη Εκδοχή του

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

Τα πολύτιμα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά της δρυός χαρίζουν μοναδικές υφές και αρώματα στο κρασί. Αρκεί το δρύινο βαρέλι στο οποίο ωριμάζει να είναι αξιόπιστο.

Με βάση την αρχαία κληρονομιά του ουγγρικού δάσους, η Trust συγκεντρώνει εξαιρετικής ποιότητας δρυ *Quercus Pendunculata* και *Quercus Sessiliflora*, για να δημιουργήσει τα διεθνώς αναγνωρισμένα χειροποίητα βαρέλια της. Επιπλέον, προμηθεύεται δρύες από γαλλικά ή αμερικανικά δάση, προκειμένου να ταιριάξει κάθε βαρέλι με την ποικιλία κρασιού για το οποίο θα χρησιμοποιηθεί.

Η Αμερική και η Νότια Αφρική είναι οι περιοχές στις οποίες κατευθύνει μεγάλο μέρος των εξαγωγών της, με βασικές επιλογές βαρελιών τα Prestige, Five Star και Ingenieux.

Τα Trust Barrels είναι παγκοσμίως γνωστά στην οινοποίηση των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet Sauvignon και Merlot, ωστόσο εξίσου επιτυχημένη αποδείχτηκε η οινοποίηση εναλλακτικών ποικιλιών στην Ιταλία, στην Ελλάδα –για Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Μαυροδάφνη, Βιδιανό– και σε άλλες χώρες της ανατολικής Ευρώπης.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τα βαρέλια της Trust για την υψηλή ποιότητα και αξιοπιστία τους.

Από τον κορμό στο βαρέλι

- Οι δούγες του βαρελιού ωριμάζουν φυσικά από τον άνεμο, τον ήλιο και τη βροχή τουλάχιστον 2-3 χρόνια. Ταυτόχρονα, καθαρίζονται οι σκληρές τανίνες, οι εστέρες και άλλες προσμείξεις και εξασφαλίζεται ο σωστός εξαερισμός και η απαραίτητη υγρασία.
- Πριν από τη βαρελοποίηση γίνεται συνεχής έλεγχος κάθε μεμονωμένου συστατικού του βαρελιού.
- Με βάση τις απαιτήσεις της οινοποίησης, ο τρόπος φρυγανίσματος των βαρελιών διαφοροποιείται.
- Το τελικό στάδιο ελέγχεται σε μεγάλο βαθμό με το χέρι, ενώ το βαρέλι δοκιμάζεται και σε υψηλή πίεση.



T R U S T



COOPERAGE

EST. 1992



Χρήστος Γκότσης: «Το Μέλλον της Γαστρονομίας Είναι Ευοίωνο»



Κολακεύεται περισσότερο όταν ακούει θετικά σχόλια για τους μαθητές του. Ξέρει καλά ότι στην εποχή μας είναι δύσκολο να μεταλαμπαδεύσεις γνώσεις και αγάπη για την κουζίνα σε νέους που έρχονται με ορμή αλλά και ανυπομονησία για να κατακτήσουν τον κόσμο της μαγειρικής.

Πιστοποιημένος executive chef, ο Χρήστος Γκότσης σπούδασε τη μαγειρική τέχνη στον Οργανισμό Τουριστικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης και εργάστηκε σε ξενοδοχεία και εστιατόρια στην Ελλάδα. Από το 2006 είναι καθηγητής σε επαγγελματικές σχολές μαγειρικής. Έχει εκπροσωπήσει την Ελλάδα σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς, αλλά έχει συμμετάσχει και ως κριτής σε πολλούς διαγωνισμούς σε όλο τον κόσμο. Είναι αναπληρωτής πρόεδρος της Ένωσης Επαγγελματιών Μαγειρικής Ελλάδας (Culinary Professionals Greece), επικεφαλής και υπεύθυνος διοργάνωσης διαγωνισμών μαγειρικής στην Ελλάδα, μέλος της Παγκόσμιας Ένωσης Μαγείρων Χωρίς Σύνορα (Worldchefs Without Borders) και μέλος της Παγκόσμιας Ένωσης Αρχιμαγείρων (Worldchefs Culinary Competition).

Πώς βλέπετε να διαμορφώνεται το μέλλον στον χώρο της κουζίνας και γενικά στην εστίαση τα επόμενα χρόνια;

Το μέλλον της γαστρονομίας είναι ευοίωνο. Έχει ανοδική τάση, καθώς βλέπουμε σε παγκόσμιο επίπεδο ότι υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον για τη γαστρονομία. Επιπλέον παρατηρούμε ότι πολλά νέα παιδιά επιλέγουν την καριέρα του chef, ενώ παράλληλα υπάρχει μεγάλη άνθηση στον χώρο της εστίασης. Τα τελευταία χρόνια διαπιστώνουμε ότι η ζήτηση των μαγείρων έχει αυξηθεί.

Με τι χρειάζεται να εμπλουτιστεί σήμερα η εκπαίδευση ώστε να μπορεί ένας μαθητής να ανταπεξέλθει στις απαιτήσεις της αγοράς;

Είναι γεγονός ότι οι απαιτήσεις της αγοράς και ο ανταγωνισμός έχουν αυξηθεί πολύ στις μέρες μας. Οπότε, για να μπορέσει ένας εκπαιδευόμενος μάγειρας να ανταπεξέλθει στις απαιτήσεις του επαγγέλματος, χρειάζεται πρωτίστως να έχει πάθος για τη μαγειρική τέχνη, να παρακολουθήσει ένα αξιόλογο και πλήρες πρόγραμμα σπουδών και να λάβει σωστή εκπαίδευση με διεθνή πρότυπα.

Πώς θα ορίζατε αυτό το «αξιόλογο και πλήρες πρόγραμμα»; Τι λείπει από τη σημερινή εκπαίδευση;

Ως καθηγητής, βάσει της πολύχρονης εμπειρίας μου και έχοντας γνώση των διεθνών προτύπων εκ



παίδευσης ως επίσημο μέλος της επιτροπής διαγωνισμών της Worldchefs, θεωρώ ότι είναι απαραίτητη η αναδιάρθρωση του εκπαιδευτικού συστήματος και η αναβάθμισή του σε πανεπιστημιακό επίπεδο, με φοίτηση 4 χρόνων. Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι θα βγαίνουν πλήρως καταρτισμένοι στον κλάδο της γαστρονομίας, που έχει πολύ ευρύ φάσμα γνώσεων, προσφέροντάς τους τη δυνατότητα να ακολουθήσουν διάφορες επαγγελματικές κατευθύνσεις στον κλάδο. Σε πρώτη φάση, πάντως, χρειάζεται σίγουρα αναβάθμιση των προδιαγραφών της πιστοποίησης των ΙΕΚ.

Σε τι διαφοροποιείται κάποιος που θέλει να κάνει καριέρα ως chef στην Ελλάδα με κάποιον στο εξωτερικό;

Δεν υπάρχει διαχωρισμός μεταξύ Ελλάδας και εξωτερικού. Οι ιδιότητες που θα πρέπει να έχει ένας επιτυχημένος chef είναι ο επαγγελματισμός, το ομαδικό πνεύμα, η αντοχή σε δουλειά υπό πίεση και φυσικά ευρύ γνωστικό πεδίο, το οποίο θα αναβαθμίζει διαρκώς, παρακολουθώντας τις εξελίξεις και τις νέες τάσεις και τεχνικές του κλάδου μας.

Η χώρα μας έχει μεγάλη παράδοση στη γαστρονομία και επιδεικνύει υψηλό επίπεδο επαγγελματιών, που έχει ευνοήσει την ανάπτυξη της τοπικής κουζίνας, καθιστώντας την επάξια ανταγωνίσιμη με τις διεθνείς κουζίνες.

Τι άλλαξε στην επαγγελματική σας ιδιότητα κατά τη διάρκεια των χρόνων;

Το επάγγελμά μας έχει αλλάξει κατά πολύ σε σύγκριση με τα παλιότερα χρόνια, κυρίως όσον αφορά την υλικοτεχνική υποδομή στις κουζίνες και την ποιότητα των πιάτων. Ο μάγειρας πλέον αντιμετωπίζεται με μεγαλύτερο σεβασμό σε σχέση με παλιότερα. Σε αυτό έπαιξαν σημαντικό ρόλο και τα μέσα μαζικής ενημέρωσης.

Πώς βλέπετε τις κουζίνες στη Θεσσαλονίκη και στη Βόρεια Ελλάδα; Έχουν βελτιώσει την εμπειρία που προσφέρουν στους πελάτες τους;

Καθώς είμαι πολλά χρόνια μέλος της Ένωσης Επαγγελματιών Μαγειρικής Ελλάδας, έρχομαι σε επαφή με πολλούς επαγγελματίες και παρακολουθώ από κοντά και με μεγάλο ενδιαφέρον την άνοδο του επιπέδου και της ποικιλίας που επιδεικνύουν οι χώροι εστίασης στη Θεσσαλονίκη και στη Βόρεια Ελλάδα γενικότερα.

Παρατηρώ ότι τα τελευταία 15 χρόνια έχει δοθεί μεγάλη έμφαση στην ποιότητα, αλλά και στην πρωτοτυπία των πιάτων που σερβίρονται στην περιοχή μας. Έχουμε άλλωστε και έντονη άνθηση του γαστρονομικού τουρισμού, γεγονός που αυξάνει τον ανταγωνισμό και ευνοεί την ανάπτυξη του κλάδου. Ένα βασικό πλεονέκτημα που έχουμε στη Βόρεια





Ελλάδα είναι η μεγάλη ποικιλία σε ποιοτικά τοπικά προϊόντα και, φυσικά, η ιδιαίτερη γαστρονομική κουλτούρα.

Οι πρώτες ύλες βρίσκονται το ίδιο εύκολα όσο στο παρελθόν;

Οι πρώτες ύλες, οι οποίες αποτελούν το βασικό συστατικό επιτυχίας ενός πιάτου, πλέον βρίσκονται πιο εύκολα. Το σημαντικό είναι ότι οι σύγχρονοι παραγωγοί των πρώτων υλών εστιάζουν πολύ στην ποιότητα και επιμορφώνονται διαρκώς ώστε να παράγουν το βέλτιστο προϊόν.

Έχετε κάποιον αγαπημένο γαστρονομικό προορισμό στην εστίαση; Πού τρώτε;

Το ενδιαφέρον μου για τη διερεύνηση των γεύσεων και των τάσεων, που διαρκώς ανανεώνονται, με οδηγεί στο να μην έχω κάποια σταθερή επιλογή. Μου αρέσει πολύ να μελετώ τα μενού και να δοκιμάζω τα πιάτα των συναδέλφων μου. Με ελκύουν όλες οι κουζίνες, παραδοσιακές και μοντέρνες, αλλά πρωτίστως μου αρέσει να δοκιμάζω καινούργιες γεύσεις.



Πού έχετε φάει στην Ελλάδα και έχετε αναζητήσει τον chef;

Αυτό συμβαίνει όποτε έχω γευτεί ωραία και πρωτότυπα πιάτα και, πιστέψτε με, είναι πολλές αυτές οι φορές. Υπάρχουν πολλοί συνάδελφοι που κάνουν εξαιρετική δουλειά στις κουζίνες τους.

Τι κάνει ένα πιάτο ελκυστικό και νόστιμο για σας;

Ένα πιάτο για να είναι ελκυστικό και νόστιμο χρειάζεται να έχει σωστές και ποιοτικές πρώτες ύλες, οι οποίες να συνδυάζονται με τις κατάλληλες τεχνικές μαγειρέματος και με το πάθος για τη μαγειρική τέχνη.





Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Τα Γράμματα Ξι και Όμικρον

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Πίσω στα θρανία για να μάθουμε τις λέξεις με τις οποίες χαρακτηρίζουμε το κρασί που απολαμβάνουμε.

Σε αυτή τη στήλη του Carpe Vinum ανακαλύπτουμε λέξεις που περιγράφουν τον οίνο σε όλες του τις εκφάνσεις, αλλά και μια σειρά από έννοιες που συνδέονται με τον μαγικό κόσμο του, από το Α έως το Ω.

Συνεχίζουμε με τα γράμματα Ξι και Όμικρον.



- **Ξηρασία:** Η έλλειψη νερού στο αμπέλι μπορεί να θεωρηθεί καταστροφή, αλλά και ευλογία. Οι αμπελώνες που «διψούν» συχνά έχουν μικρότερες στρεμματικές αποδόσεις, όμως τα σταφύλια τους συγκεντρώνουν γεύσεις, αρώματα και ένταση. Έτσι, η ξηρασία λειτουργεί ως μια σκληρή δοκιμασία που χαρίζει, τελικά, χαρακτήρα στο κρασί. Σήμερα, με την κλιματική αλλαγή να φέρνει όλο και πιο ακραίες και παρατεταμένες ξηρασίες, οι αμπελουργοί καλούνται να προσαρμοστούν, αναζητώντας λύσεις που θα προστατεύουν τόσο την ποιότητα του κρασιού όσο και τη βιωσιμότητα των αμπελώνων τους.

- **Ξηρό:** Ένα κρασί χαρακτηρίζεται ξηρό όταν η ζάχαρη που περιέχει το σταφύλι έχει ζυμωθεί σχεδόν ολοκληρωτικά σε αλκοόλ. Το αποτέλεσμα είναι μια καθαρή, κομψή γεύση χωρίς αίσθηση γλυκύτητας. Από το τραγανό Ασύρτικο έως το στιβαρό Cabernet Sauvignon, η ξηρότητα παραμένει η πιο διαδεδομένη έκφραση του οίνου.

- **Ξινόμαυρο:** Η αριστοκρατική ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας, με έδρα τη Νάουσα, δίνει κρασιά με υψηλή οξύτητα, έντονες τανίνες και ικανότητα παλαίωσης που συναγωνίζεται μεγάλα κρασιά του κόσμου. Όταν είναι νεαρό, αναδίδει αρώματα κόκκινων φρούτων και ντομάτα, ενώ με τα χρόνια προστίθενται αρώματα δέρματος, μπαχαρικών και, γενικότερα, αποκτά γήινη γοητεία. Ένα σταφύλι με πολλαπλές όψεις και πρόσωπα.

- **Ξινυστέρι:** Η λευκή ποικιλία της Κύπρου, το Ξινυστέρι, χαρίζει κρασιά με δροσερή οξύτητα, ντελικάτα αρώματα εσπεριδοειδών και ελαφρύ σώμα, που αντικατοπτρίζουν τον χαρακτήρα του νησιού. Καλλιεργείται συχνά σε μεγάλα υψόμετρα, διατηρώντας τη φρεσκάδα της ακόμη και σε υψηλές θερμοκρασίες. Πολυδιάστατη και εκφραστική, μπορεί να δώσει από απλά καθημερινά κρασιά μέχρι πιο σύνθετες οινοποιήσεις, αλλά και να πρωταγωνιστήσει στο ιστορικό γλυκό κρασί του νησιού, την Κουμανδάρια.

O

- **Oloroso:** Ένα από τα πιο απολαυστικά στιλ sherry, που ωριμάζει σε επαφή με το οξυγόνο, αποκτώντας σκούρο χρώμα και πλούσια αρώματα ξηρών καρπών, καραμέλας και μπαχαρικών. Έχει γεμάτο σώμα και είναι ιδανικό για περιπετειώδεις συνδυασμούς με ώριμα τυριά και πιάτα με πλούσιες γεύσεις. Ένα κρασί που παντρεύει την παράδοση του Χερέθ στην Ανδαλουσία με την τέχνη της οξειδωτικής παλαίωσης.

- **Όρεγκον:** Η πολιτεία του Όρεγκον στις ΗΠΑ έχει κατακτήσει την κορυφή του οινικού χάρτη χάρη στο Pinot Noir της. Το δροσερό της κλίμα χαρίζει κρασιά κομψά, φρουτώδη, με φινέτσα που συχνά συγκρίνεται με εκείνη της Βουργουνδίας.

- **Orvieto:** Το Orvieto, λευκό κρασί με ρίζες στην Ούμπρια της Ιταλίας, υπήρξε ξακουστό ήδη από τον Μεσαίωνα. Πρόκειται για χαρμάνι από Grechetto, Trebbiano και συχνά ορισμένες άλλες τοπικές ποικιλίες. Έχει ελαφρύ σώμα, μέτρια οξύτητα, φρεσκάδα και διακριτικά αρώματα από γκρέιπφρουτ και ροδάκινο. Μια γουλιά του μεταφέρει την αίσθηση του ιταλικού τοπίου με τα απέραντα αμπελοτόπια και τις μεσαιωνικές πόλεις.

- **Οίνος:** Λέξη που διατρέχει την ιστορία της ανθρωπότητας εδώ και χιλιάδες χρόνια. Οίνος σημαίνει πολιτισμός, τελετουργία, συντροφικότητα, αλλά και απόλαυση. Από τα συμπόσια της αρχαιότητας μέχρι τα σημερινά ποτήρια που υψώνουμε στις γιορτές, ο οίνος είναι πάντα φορέας μνήμης αλλά και υπόσχεση για το μέλλον. Μια γουλιά έχει τη δύναμη να ενώνει τις γενιές και να χαράζει δρόμους στον γαστρονομικό χάρτη του κόσμου μας.

- **Οινολάσπες:** Το ίζημα που κατακάθεται στον πυθμένα μετά τη ζύμωση μπορεί να φαίνεται ασήμαντο, αλλά κρύβει πλούτο. Η μέθοδος sur lie κατά την οποία το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες προσδίδει κρεμώδη υφή, πολυπλοκότητα και αρώματα ζύμης. Είναι το μυστικό πίσω από πολλά μεγάλα λευκά κρασιά.

- **Οινοποίηση:** Το μαγικό ταξίδι της μετατροπής του σταφυλιού σε κρασί. Από το «πάτημα» και τη ζύμωση έως την ωρίμανση και την εμφιάλωση, κάθε στάδιο κρύβει τεχνική αλλά και έμπνευση. Η οινοποίηση είναι η τέχνη που παντρεύει τη φύση με τον άνθρωπο, το αμπέλι με τον οινοποιό.

- **Οξύτητα:** Το στοιχείο που δίνει στο κρασί ζωντάνια, φρεσκάδα και ισορροπία. Χωρίς οξύτητα, η γεύση θα έμοιαζε πλαδαρή. Με την οξύτητα το κρασί αποκτά νεύρο και διάρκεια. Είναι το χαρακτηριστικό που στηρίζει από το πιο απλό έως το πιο σύνθετο κρασί.

- **Οξείδωση:** Η αναπόφευκτη συνάντηση του κρασιού με το οξυγόνο. Σε ελεγχόμενες δόσεις μπορεί να δώσει βάθος, πολυπλοκότητα και χαρακτήρα. Αν ξεφύγει, όμως, από το ενδεδειγμένο αλλοιώνει τη γεύση και το άρωμα. Η ελεγχόμενη οξείδωση απαιτεί γνώση και μέτρο.

- **Οφθαλμοί:** Τα μικρά «μάτια» του κλήματος που βγαίνουν από τον λήθαργο την άνοιξη για να γεννήσουν βλαστούς, φύλλα και τελικά τα τσαμπιά. Είναι η υπόσχεση της νέας σοδειάς, το σημείο απ' όπου η ζωή ξαναρχίζει. Ο αμπελουργός τους φροντίζει με προσοχή, γνωρίζοντας πως κρύβουν μέσα τους τον καρπό της χρονιάς.

- **Ουμάμι:** Η πέμπτη γεύση, αυτή της νοστιμιάς, βρίσκεται και στο κρασί. Εντοπίζεται σε κρασιά παλαιωμένα, σε όσα έχουν ζυμωθεί ή ωριμάσει με οινολάσπες, αλλά και σε ιδιαίτερα terroir. Το ουμάμι κάνει τον ουρανίσκο να ζητάει άλλη μια γουλιά, δημιουργώντας αίσθηση πληρότητας.



ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ



CASTELLO® EXPERTLY CRAFTED



Οι Συνταγές του Χειμώνα

Τις συνταγές δημιουργεί ο chef Αλέξανδρος Παπανδρέου.
Τα κρασιά επιλέγει η Μαρία Τριτάρη.

01 Πράσινη Σαλάτα με Σοταρισμένα Μανιτάρια και Μπλε Τυρί



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 4-5'



ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Αντικολλητικό τηγάνι
- Μπολ
- Ξύλο κοπής
- Σύρμα χειρός

ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. ανάμεικτη πράσινη σαλάτα
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak
- 4 ασπρομανιτάρια
- 4 μανιτάρια brown
- 2 μανιτάρια πορτομπέλο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. Castello Danablu Μπλε Τυρί τρίγωνο

Για το ντρέσινγκ λαδολέμονου...

- 150 γρ. ελαιόλαδο
- 30 γρ. χυμό λάιμ
- Ξύσμα από 1 λάιμ
- 1 κουτ. σούπας μέλι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε όλα τα υλικά για το ντρέσινγκ -το ελαιόλαδο, τον χυμό λάιμ, το ξύσμα, το μέλι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι- σε ένα μπολ και τα χτυπάμε με σύρμα μέχρι να δημιουργηθεί ένα παχύρρευστο αποτέλεσμα.
2. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε όλα τα μανιτάρια σε φέτες και ψιλοκόβουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια.
3. Τοποθετούμε ένα αντικολλητικό τηγάνι (κατά προτίμηση ραβδωτό) σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο.
4. Ψήνουμε τα μανιτάρια και από τις δύο μεριές, συνολικά για 4-5', πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
5. Αποσύρουμε τα μανιτάρια από το τηγάνι και τα αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρώς.
6. Τοποθετούμε την σαλάτα, τα μανιτάρια, τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια και το μπλε τυρί σπασμένο με τα χέρια μας σε μία σαλατιέρα, περιχύνουμε με το ντρέσινγκ, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Αμύντας, Blanc de Noir, Ξινόμαυρο, Αφρώδες, Οινοποιείο Αμύντας

Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Αμύνταιο, Μακεδονία
Τιμή: ~ 15 €

Ένα blanc de noirs, δηλαδή λευκό αφρώδες κρασί από την κόκκινη ποικιλία Ξινόμαυρο, με ζυηρές φυσαλίδες και διακριτικά αρώματα που θυμίζουν κεράσι, αλλά και με μια νότα πιο εξωτική, αυτή του passion fruit.

Δροσιστικό, με γενναϊόδωρη οξύτητα που «κόβει» τη λιπαρότητα του μπλε τυριού και χαρίζει φρεσκάδα στη γήινη αρωματική ένταση των μανιταριών. Ένα pairing που παντρεύει την κομψότητα με τη νοστιμιά. Ένα καθαρό, φωτεινό ξεκίνημα.



02 Σπαγκέτι Ολικής Άλεσης Aglìo e Olio με Burrata και Τραγανό Προσούτο



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 10-11'



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ταψί
- Κατσαρόλα
- Αντικολλητικό τηγάνι
- Ξύλο κοπής

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. σπαγκέτι ολικής
- 120 γρ. ελαιόλαδο
- 4 σκελίδες σκόρδο
- ½ κουτ. γλυκού μπούκοβο
- 4 κουτ. σούπας μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- 2 burrata
- 8 φέτες προσούτο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε τις φέτες προσούτο σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 οC για 8-10' μέχρι να γίνει τραγανό.
2. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε τις σκελίδες του σκόρδου σε πολύ λεπτές φέτες και ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό.
3. Τοποθετούμε μία κατσαρόλα με αλατισμένο νερό σε δυνατή φωτιά και βράζουμε το σπαγκέτι μέχρι να γίνουν al dente.
4. Παράλληλα τοποθετούμε ένα βαθύ, αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε αμέσως το ελαιόλαδο μαζί με το ψιλοκομμένο σκόρδο και σιγομαγειρεύουμε μέχρι να αρχίσει να ξανθαίνει το σκόρδο.
5. Προσθέτουμε το μπούκοβο και ανακατεύουμε καλά. Στη συνέχεια ρίχνουμε το σπαγκέτι μαζί με λίγο από το νερό στο οποίο έβρασαν.
6. Συνεχίζουμε μέχρι να δέσει η μακαρονάδα και πασπαλίζουμε με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.
7. Σερβίρουμε σε ατομικά βαθιά πιάτα, τοποθετώντας από πάνω την burrata και το τραγανό προσούτο.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Cavalieri Μαλαγουζιά 2024, Château Nico Lazaridi

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Δράμα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 17 €

Μια Μαλαγουζιά από την οποία αναδίδονται λαχταριστά αρώματα που θυμίζουν άνθη και πυρηνόκαρπα φρούτα, αλλά και εσπεριδοειδή.

Το μέτριο σώμα και η δροσερή οξύτητα του κρασιού μαζί με τα αρωματικά χαρακτηριστικά του αγκαλιάζουν τη συνταγή, καθώς η φρεσκάδα καθαρίζει τον ουρανίσκο από τη λιπαρότητα της burrata, ενώ οι ντελικάτες ανθικές νότες αναδεικνύουν τη γλύκα του προσούτο και τη λεπτή πικράδα του σκόρδου.



03 Φιλέτο Σολομού με Σάλτσα Βουτύρου



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 8-10'



ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Αντικολλητικό τηγάνι
- Μικρή κατσαρόλα
- Μπολ
- Σύρμα χειρός

ΥΛΙΚΑ

- 2 φιλέτα φρέσκου σολομού
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Για το σπανάκι:

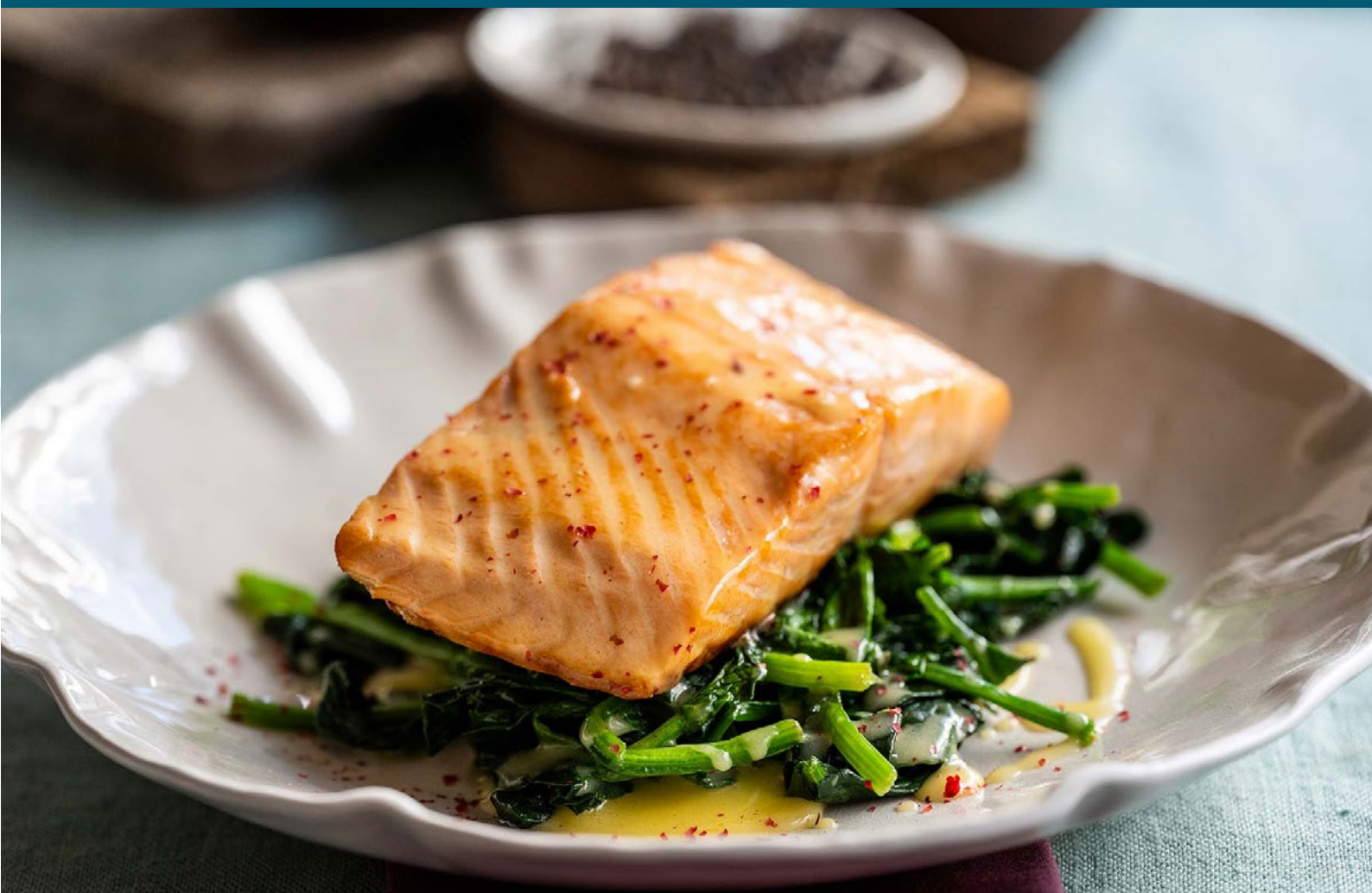
- 500 γρ. σπανάκι
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak

Για τη σάλτσα βουτύρου...

- 2 κουτ. σούπας νερό
- 200 γρ. βούτυρο Lurpak σε μικρά κυβάκια
- Ξύσμα από 1 λάιμ
- 2 κουτ. σούπας χυμό λάιμ
- Φρεσκοτριμμένο ροζ πιπέρι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά να ζεσταθεί καλά και προσθέτουμε τη 1 κουταλιά βούτυρο και τη 1 κουταλιά ελαιόλαδο.
2. Σοτάρουμε το σπανάκι για 2-3', μέχρι να μαραθεί ελαφρώς, πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
3. Τοποθετούμε το σπανάκι σε ένα μπολ και ξαναβάζουμε το τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
4. Προσθέτουμε τις 3 κουταλιές ελαιόλαδο και στη συνέχεια τα φιλέτα του σολομού, πρώτα με το δέρμα προς τα κάτω, για 3-4', πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
5. Γυρνάμε τα φιλέτα και συνεχίζουμε το ψήσιμο σε μέτρια φωτιά.
6. Παράλληλα, βάζουμε ένα μικρό κατσαρολάκι με τις 2 κουταλιές νερό σε μέτρια φωτιά για να φτιάξουμε τη σάλτσα βουτύρου.
7. Μόλις αρχίσει να σιγοβράζει το νερό, ρίχνουμε μέσα το πρώτο κυβάκι βουτύρου, ανακατεύοντας συνεχόμενα με ένα σύρμα σε οχτάρια και κυκλικές κινήσεις.
8. Μόλις λιώσει το βούτυρο, προσθέτουμε το επόμενο και συνεχίζουμε την ίδια τεχνική μέχρι να τελειώσουν όλα τα κυβάκια.
9. Στο τέλος προσθέτουμε το ξύσμα και τον χυμό λάιμ, αλάτι και φρεσκοτριμμένο ροζ πιπέρι, ανακατεύουμε μια τελευταία φορά και αποσύρουμε τη σάλτσα από τη φωτιά.
10. Σερβίρουμε σε ατομικά πιάτα το σοταρισμένο σπανάκι και από πάνω τα φιλέτα σολομού. Περιχύνουμε με τη σάλτσα βουτύρου.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Rosé de Xinomavro 2024, Αμπελώνες Θυμιάπουλος

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Νάουσα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 13 €

Ένα ροζέ Ξινόμαυρο που αναζητά το ιδανικό ταίρι στο τραπέζι, για να το συνοδεύσει και μαζί να απογειώσουν τη γεύση.

Ενώ η βουτυράτη γεύση του σολομού γεμίζει τον ουρανίσκο, μια γουλιά από το Rosé de Xinomavro καθαρίζει το στόμα με δροσιά και φρεσκάδα, αναβαθμίζοντας τη γεύση και δημιουργώντας έναν απολαυστικό συνδυασμό. Το αποτέλεσμα είναι κομψό, φινό και αρμονικό.



04 Μοσχάρι Στιφάδο



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 30'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 1,5 ώρα



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Κατσαρόλα
- Ξύλο κοπής

ΥΛΙΚΑ

- 1.200 γρ. μοσχάρι χτένι
- 30 κρεμμυδάκια στιφάδου, καθαρισμένα
- 3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
 - 4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak
 - 1 κουτ. σούπας αλεύρι
 - 150 ml κόκκινο κρασί
 - 400 γρ. ζωμός βοδινού
- 1 κουτ. σούπας πελτέ ντομάτας
 - 5 ντομάτες, ψιλοκομμένες
 - 300 γρ. κονκασέ
 - 1 φύλλο δάφνης
 - 2-3 κόκκοι μπαχάρι
 - 3-4 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε το χτένι σε μπουκιές.
2. Τοποθετούμε μια μεγάλη κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά να ζεσταθεί και προσθέτουμε το ελαιόλαδο.
3. Θωρακίζουμε τις μοσχαρίσιες μπουκιές καλά από όλες τις πλευρές για να πάρουν ωραίο χρώμα, πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
4. Αφαιρούμε το μοσχάρι από την κατσαρόλα, αφήνοντας μέσα τα λιπαρά, προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια και τα σοτάρουμε για 3-4'.
5. Προσθέτουμε το σκόρδο μαζί με το βούτυρο και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για άλλο 1'.
6. Βάζουμε πάλι το μοσχάρι στην κατσαρόλα, πασπαλίζουμε με το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά εωςότου να μη φαίνεται το αλεύρι.
7. Σβήνουμε με το κόκκινο κρασί και προσθέτουμε τον ζωμό βοδινού, τον πελτέ τομάτας, τις ψιλοκομμένες ντομάτες, την ντομάτα κονκασέ, τη δάφνη, το μπαχάρι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
8. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, μισοσκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε το μοσχάρι να σιγοβράσει για τουλάχιστον 1½ ώρα, μέχρι να μαλακώσει.
9. Αποσύρουμε το φαγητό από τη φωτιά, προσθέτουμε το θυμάρι, ανακατεύουμε μία τελευταία φορά και σερβίρουμε.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Λημνιώνα 2022, Κτήμα Ζαφειράκη

Ποικιλία: Λημνιώνα
Περιοχή: Τύρναβος, Θεσσαλία
Τιμή: ~ 23 €

Η συγκεκριμένη Λημνιώνα δεν ξεχνιέται εύκολα, πόσο μάλλον όταν συνδυάζεται με ένα τόσο λαχταριστό φαγητό. Κομψό, με μέτριο σώμα, νότες κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και βιολέτας. Φίνες τανίνες, ζωντανή οξύτητα και μακρά, γήινη επίγευση.

Η Λημνιώνα έχει φινέτσα που σέβεται το πλούσιο στιφάδο. Οι τανίνες που συνοδεύουν το μαγειρεμένο κρέας και η οξύτητα που ισορροπεί τη γλυκύτητα των καραμελωμένων κρεμμυδιών μας χαρίζουν έναν συνδυασμό με βάθος.



05 Fudge Λευκής Σοκολάτας με Μπισκότα Γεμιστά με Πορτοκάλι



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 3 ώρες



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μικρή κατσαρόλα
- Μπολ
- Μικρό ταψί
- Ξύλο κοπής

ΥΛΙΚΑ

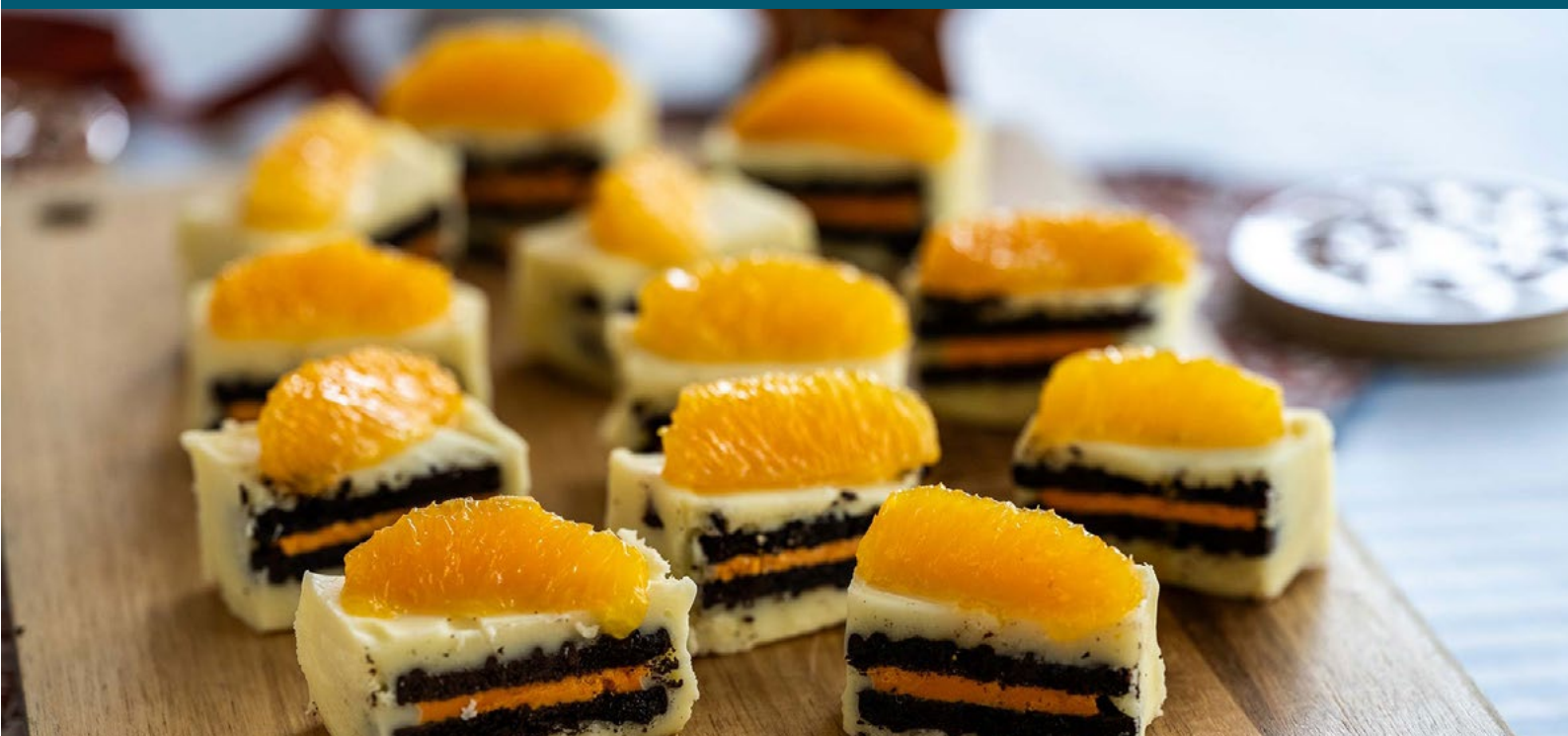
- 375 γρ. ζάχαρη
- 112 γρ. γλυκόζη
- 210 γρ. Arla κρέμα γάλακτος
- 250 γρ. λευκή κουβερτούρα
- 60 γρ. βούτυρο Lurpak
- 1 συσκευασία γεμιστά μπισκότα πορτοκαλιού

Για το topping...

- 20 φιλέτα πορτοκαλιού
- 200 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. νερό
- ½ ξυλάκι κανέλα
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε τη λευκή κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια.
2. Τοποθετούμε ένα κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη γλυκόζη και την κρέμα γάλακτος και μαγειρεύουμε μέχρι να πάρει το μείγμα μια βράση και να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Σιγοβράζουμε για 4-5', ανακατεύοντας συνεχώς.
3. Αποσύρουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά, προσθέτουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα μαζί με το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα και να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
4. Στρώνουμε με αντικολλητικό χαρτί ένα τετράγωνο ταψάκι 20×20 εκατοστά, απλώνουμε το μείγμα και τοποθετούμε μέσα ολόκληρα τα γεμιστά μπισκότα πορτοκαλιού.
5. Τοποθετούμε το fudge λευκής σοκολάτας στο ψυγείο να κρυώσει καλά και να σταθεροποιηθεί για τουλάχιστον 3 ώρες.
6. Βάζουμε το νερό μαζί με τη ζάχαρη, την κανέλα και το ξύσμα πορτοκαλιού σε ένα μικρό κατσαρολάκι και τα βράζουμε σε δυνατή φωτιά για 4-5'.
7. Όταν ετοιμαστεί το σιρόπι, το τοποθετούμε σε ένα μπολ, αφαιρούμε την κανέλα, το αφήνουμε να κρυώσει, προσθέτουμε τα φιλέτα πορτοκαλιού και ανακατεύουμε προσεκτικά.
8. Κόβουμε το fudge σε μεγάλες μπουκιές και τις σερβίρουμε βάζοντας από πάνω τα φιλέτα πορτοκαλιού.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Des. Chardonnay 2022, Οινοποιείο Ασλάνης

Ποικιλίες: Chardonnay
Περιοχή: Νέα Μηχανιώνα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 19 € (500 ml)

Αρώματα ώριμου βερίκοκου, μελιού, ανθών πορτοκαλιάς και διακριτικής οξύτητας τυλίγουν το fudge με φρεσκάδα και φινέτσα.

Η λευκή σοκολάτα και το πορτοκάλι βρίσκουν στο συγκεκριμένο κρασί έναν καθρέφτη αρωμάτων που αγκαλιάζει τη γλύκα χωρίς να την επιβαρύνει, αφήνοντας στο τέλος μια δροσερή, λουλουδάτη επίγευση. Ένας αρμονικός, εκλεπτυσμένος και αισθησιακός συνδυασμός, που χαρίζει φινό και αξέχαστο φινάλε.



At Last... an End Note

Στέκομαι και παρατηρώ τον κόσμο γύρω μου. Μικρές σπίθες παντού που αναζητούν μια πληροφορία, ένα άρωμα, γεύσεις, για να πάρουν φωτιά. Το ιστορικό διατηρητέο κτίριο Ολυμπιάς στην καρδιά της Αθήνας είναι γεμάτο ενέργεια από χιλιάδες μάτια που γυαλίζουν με περιέργεια, με δίψα για γνώση, με εκείνη τη σχεδόν παιδική λαχτάρα που νιώθεις όταν δοκιμάζεις κάτι για πρώτη φορά. Στο Wine & Art Festival, ανάμεσα σε έργα τέχνης, φιάλες και συζητήσεις για φιλοσοφία και terroirs, νιώθω τη ζεστασιά μιας νέας γενιάς που θέλει να αγγίξει, να γευτεί, να ζήσει αληθινά.

Η τεχνητή νοημοσύνη υπόσχεται τα πάντα, μα στην ευκολία της χάνουμε κάτι ουσιαστικό. Μήπως αναζητούμε πιο έντονα από ποτέ την αλήθεια μας; Το κρασί, από και ζωντανό, γίνεται πράξη αντίστασης. Η τεχνολογία βασίζεται σε αριθμούς και αλγόριθμους· το κρασί, αντίθετα, σε χρόνο και υπομονή. Είναι ένας πολιτισμός που πιστεύει ότι οι συζητήσεις γύρω από ένα τραπέζι μπορούν να αλλάξουν τον κόσμο.

Όπως λέει η Areni Global, όταν δύο κουλτούρες συγκρούονται, μπορούν να αφομοιωθούν ή να μάθουν η μία από την άλλη. Το κρασί βρίσκεται σ' αυτό το σταυροδρόμι – ανάμεσα στην ταχύτητα των «μηχανών» και στον ήρεμο ρυθμό της ύπαρξής μας. Κανένας αλγόριθμος δεν αντικαθιστά τη μυρωδιά της γης μετά τη βροχή. Όπως έγραψε ο Barry C. Smith, «η όσφρηση, η γεύση και η αφή λείπουν από την online ζωή μας». Το κρασί μάς τις επιστρέφει, θυμίζοντας το πραγματικό σε έναν ψηφιακό κόσμο που τείνει να γίνει μονότονος.

Σε κάθε γευσισγνωσία ή έκθεση που επισκέφθηκα το τελευταίο διάστημα, βίωσα αυτή τη δύναμη: δοκιμάζοντας τη Floricica από τη Μολδαβία, ακούγοντας τις ιστορίες του Ανδρέα Σμυρλή, θαυμάζοντας μια έκθεση οίνου και σύγχρονης τέχνης υπό την επιμέλεια της Ίριδας Κρητικού ή παρακολουθώντας τη Φοίβη να παρουσιάζει το super brand της Oinoverse. Το κρασί ενώνει ανθρώπους, εποχές και εμπειρίες – και, πάνω απ' όλα, γεννά δράση.

Πάντα θα με θέλγει εκείνη η σιωπηλή παύση μετά την πρώτη γουλιά που, με τα μάτια κλειστά, γεννιέται η λαχτάρα του απροσδόκητου – κι εκεί η τεχνητή νοημοσύνη δεν μπορεί να εισχωρήσει. Η λαχτάρα που κρατά τον κόσμο του κρασιού ζωντανό. Η λαχτάρα για ζωή, για επαφή, για ανακάλυψη, για συνομιλία. Ίσως, τελικά, αυτή η λαχτάρα να είναι κάτι περισσότερο από μια απόλαυση των αισθήσεων. Και ίσως, πράγματι, η λαχτάρα για κρασί να μας σώσει.

Μαρία Τριτάρη
Wine & Gastronomy Editor, αθηNEA
Editor-in-chief, Carpe Vinum



EUROLAMP®

ΦΩΤΙΣΜΟΣ | ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΟ ΥΛΙΚΟ
ΛΑΜΠΤΗΡΕΣ | ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΕΙΔΗ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ



ZEPHYRUS ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

ARTE ILLUMINA ΦΩΤΙΣΜΟΣ

ESTHETI ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

EMOON ΗΛΕΚΤΡΟΚΙΝΗΣΗ

LIGHTBORN SYSTEMS ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ

Η **EUROLAMP** είναι μία διαρκώς αναπτυσσόμενη ελληνική εταιρεία που πρωτοπορεί και καινοτομεί, κάνοντας τη διαφορά εδώ και **26 χρόνια!**

Διαθέτει δίκτυο συνεργατών με περισσότερα από **3.600 σημεία πώλησης** στην **Ελλάδα**, την **Κύπρο** και σε περισσότερες από **30 χώρες**.

Με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον έχει στόχο την παροχή του καλύτερου προϊόντος, την καλύτερη εξυπηρέτηση των συνεργατών της και την ικανοποίηση του καταναλωτή!

26 Χρόνια
Παρουσίας

15.000 Επιλεγμένα
Προϊόντα

210 Εργαζόμενοι

3.600 Σημεία
πώλησης

EUROLAMP A.B.E.E.

3ο χλμ. Συμμαχικής οδού,
57013 Ωραιόκαστρο, Θεσσαλονίκη
Τ. 2310 574802 • info@eurolamp.gr

eurolamp.gr

eurolampclima.gr | emoovscooters.gr
lightborn.gr | estheti.gr

Pioneers
in new
technology!

Κρασί με συνείδηση

Αγαπητοί φίλοι,

Κάτι έχει αλλάξει.

Πλέον, προέρχομαι από αμπέλια
που μεγαλώνουν οργανικά.
Ξεδιψώ με βρόχινο νερό.

Γίνομαι κρασί με την ελάχιστη
δυνατή ενέργεια και ταξιδεύω
σε ελαφρύτερες φιάλες.

Πλέον, ξέρω πως οι μικρές αλλαγές
είναι εκείνες που φέρνουν τις μεγάλες.

Με εκτίμηση,
το κρασί σας,
Τσέλεπος

Tsellos



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

