

Carpe Vinum

ΑΟΗ
VΞΘ

ΠΡΟΣΩΠΑ

Οδυσσέας Βλαχάβας
Βασιλική Γεροβασιλείου
Στέλλιος Μπουτάρης
Ελευθέριος Χανιαλίδης
David Wittig

ΤΑΣΕΙΣ

Άνω Πορόια
Οιλική Εμπειρία: Μέγα Σπήλαιο
Πράσινο Τρύγος
Champagne Louis Roederer
WSPC

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Γη της Μεσσηνίας
Φυσικά Fysika
Jenny's Rooftop Restaurant Bar
7 Wine Bars
Soil Restaurant



Μίξερ ροφημάτων Gruppe PDH330



Μίξερ χειρός Gruppe PDH007



DEFINE
GREEK
DESIGN



Πολυκόφτης MIX Gruppe PDH700



Πολυκόφτης KΥΚΛΟΣ Gruppe PDH402-PL



Defining Greek Design



Η ιδέα γίνεται πράξη. Η καινοτομία ισορροπεί αρμονικά ανάμεσα στην αισθητική και τη χρηστικότητα. Ο κορυφαίος Έλληνας σχεδιαστής **Θανάσης Μπάμπλης** σχεδιάζει για την **Gruppe** τέσσερις μοναδικές συσκευές, δίνοντας ζωή στο **ελληνικό design** και έμπνευση στη ζωή μας.

@gruppe®

f i y www.gruppe.gr



Πάρτε μία γεύση από ιστορία

Όταν τα χρόνια που περνούν αφήνουν ένα μοναδικό γευστικό αποτύπωμα, τότε μόνο τα εκλεκτά Grande Reserve Naoussa Boutari μπορούν να σας αποδείξουν ότι αξίζει τον κόπο να περιμένεις. Πληθωρικά και γεμάτα, από δύο εξαιρετικές χρονιές το 2011 και το 2013, με πλούσια τα τυπικά αρώματα του Ξινόμαυρου και σωστή αρμονία τανινών και οξύτητας, διακρίνονται συστηματικά σε διεθνείς διαγωνισμούς και θεωρούνται από Έλληνες και ξένους γευσσιγνώστες από τα πιο υψηλών προδιαγραφών ελληνικά ερυθρά κρασιά.

Καιρός να γράψετε μαζί τους τη δική σας ιστορία.


ΒΟΥΤΑΡΙ
EST. 1879



Greece Makes The World Plastic Free



www.matrixpack.gr



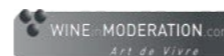
Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ.: Καρούλιας Τ.+302146876200



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr



Απολαύστε υπεύθυνα

ΟΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΜΑΓΕΙΡΕΣ
ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΛΠΙΔΑ

A Note from αθηNEA



Λίγο πριν από τα Χριστούγεννα, με αφορμή τα γενέθλια δύο αγαπημένων φίλων που συχνά μας κακομαθαίνουν με τις γαστρονομικές επιλογές τους, βρεθήκαμε σε δύο απανωτά τραπέζια όπου το κρασί ήταν βασιλιάς. Και όταν λέω κρασί: δύο flights από 12 κρασιά σε κάθε περίπτωση, μεταξύ των οποίων κάποια από τα πιο εκλεκτά που έχω δοκιμάσει ποτέ.

Αφήνοντας πίσω τις δύο εμπειρίες, πάντως, παρατηρώ ότι ακόμα μεγαλύτερη απόλαυση από το να δοκιμάζει κανείς «μεγάλα κρασιά» είναι να περνά χρόνο με ανθρώπους που χαίρονται να τα συζητάνε.

Το δείπνο και το γεύμα ήταν blind, κάτι που πρόσφερε στον οικοδεσπότη (ο οποίος ήξερε τι κρασιά είχε διαλέξει για την περίπτωση) ιδιαίτερη ικανοποίηση, καθώς οι συνδαιτυμόνες ξεδιπλώναμε τη συλλογιστική μας – άλλοτε πετυχημένα, τις περισσότερες φορές άστοχα.

Φυσικά, το να μάθεις το λεξιλόγιο και τη δομή προσέγγισης ενός κρασιού είναι η βάση. Σε βοηθά να δώσεις στη σκέψη σου ένα πλαίσιο. Να βάλεις τις εντυπώσεις σου σε μια σειρά. Είναι το αλφαβητάρι δίχως το οποίο δύσκολα θα διατυπώσεις αυτό που ανιχνεύουν οι αισθήσεις σου.

Όμως, «the real fun begins» όταν πάνω σε αυτό αρχίζει να κουμπώνει ο χαρακτήρας του καθενός. Οι δικές του παραστάσεις και προηγούμενες εμπειρίες, ακόμη και από ασύνδετους με το κρασί χώρους.

Φέρνω ως παράδειγμα τον φίλο που παρομοίασε ένα από τα κρασιά της δοκιμής με τον χορευτή που κρατά στους ώμους του μια πρίμα μπαλαρίνα ενόσω εκείνη εκτελεί μια από τις πιο απαιτητικές χορογραφίες από τη «Λίμνη των Κύκνων».

Τόσο σίγουρος, με τόση αυτοπεποίθηση, αυτοπειθαρχία, αυτοσυγκράτηση. Όλοι κοιτούν την μπαλαρίνα, όμως αυτός κάνει το θέαμα εφικτό. «Έτσι ακριβώς και το κρασί που πίνουμε: τραγουδάει χωρίς να φωνάζει. Δεν αποζητά την προσοχή μας κι όμως καταφέρνει κάτι αξιοθαύμαστο».

Λίγο αργότερα, δοκιμάσαμε ένα κρασί που διατράνωνε την εκπληκτική ομορφιά του και κάποιος από την παρέα αναφώνησε: «να τη, βρήκαμε και την πρίμα μπαλαρίνα!».

Μαριάννα Σκυλακάκη
CEO, αθηNEA

ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®



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. 11

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας
Art Director: Όλγα Αντωνέα
Συντακτική Ομάδα: Άννα Ανδρουλάκη, Λώρα Αργυροπούλου,
Άρης Γαβριελάτος, Στέφανος Κουνδουράς, Σταμάτης Μωράκης DipWSET,
Αλέξανδρος Παπανδρέου, Δέσποινα Ράμμου, Ανέστης Χαϊτίδης, Κυβέλη Χατζηζήση
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου
ISSN 2732-981X

© 2023 αθηNEA

THE STORY OF THE MEGA SPILEO ESTATE BEGINS HERE

A WINE EXPERIENCE JOURNEY

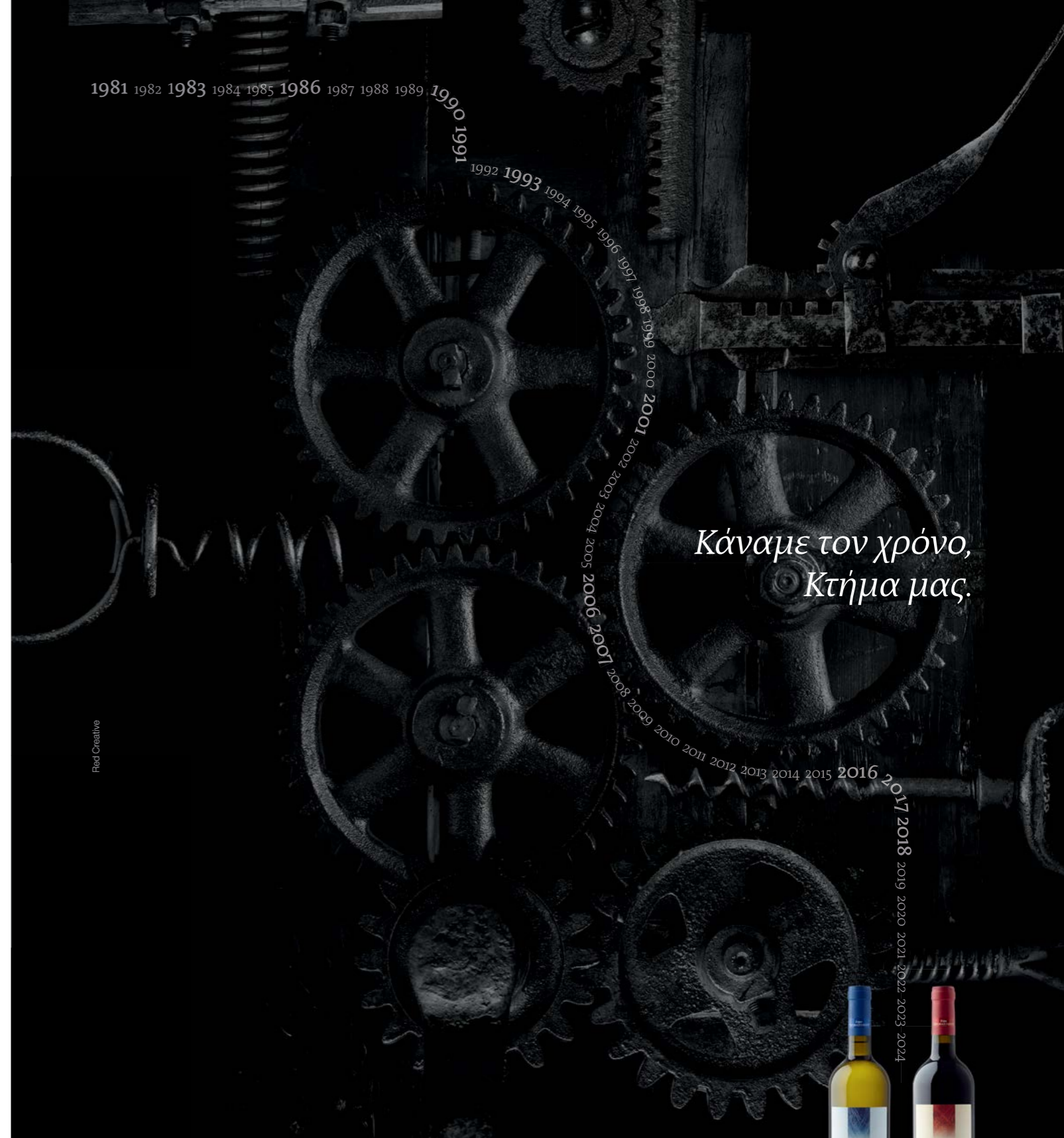


www.megaspileo.gr



Περιεχόμενα

 Ο Ελευθέριος Χανιαλίδης Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	12	 Ολιστική Γαστρονομία στο Soil Restaurant	96
 Τα Out of the Box Κρασιά του Χειμώνα	16	 Είναι οι Ελαιολόγοι το Εφαλτήριο για την Ανάδειξη του Ελληνικού Ελαιόλαδου;	100
 Πράσινος Τρύγος: Μύθοι και Αλήθειες	36	 The Wine Hub: Οι Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος μας Καλωσόρισαν στο Σπίτι τους	104
 Μια Οικτική Εμπειρία στο Κτήμα Μέγα Σπήλαιο που θα Θυμόμαστε	40	 Η Εμπειρία του Ελληνικού Πρωινού	106
 Μια Ημέρα Τρύγου στο Κτήμα Κοκοτού	44	 Όλη η Ελλάδα σε Ένα Ποτήρι Παγωμένης Μπίρας	110
 Βασιλική Γεροβασιλείου: «Η Ουσία του Κρασιού Είναι να Μοιράζεσαι, να Περνάς Ωραία»	48	 Φυσικά Fysika	114
 Virtual Wineries στην Ελλάδα: Έχει... Noema	54	 Το πιο Παλιό Αμπέλι Αφηγείται τις Ιστορίες του	116
 Κρασιά Ήπιας Οινοποίησης δεν Σημαίνει Κρασιά με Ελαττώματα	60	 Οινο... Ραντεβού στα Τυφλά	120
 «Η Γη της Μεσσηνίας» Αναδεικνύει Έναν Ιστορικό Αμπελώνα	64	 Ιωάννινα: Μωσαϊκό Ιστορίας και Ανθρώπων	124
 Louis Roederer: Μια Σαμπάνια Φέρνει την... Άνοιξη	68	 Μαιτρ και Μαργαρίτα: Ένα Αντισυμβατικό Wine Bistro	130
 Jenny's Rooftop Restaurant Bar: Απογείωση στη Γεύση και τη Φιλοξενία	74	 «The King of Reds»: Οι Μπλούζες του Carpe Vinum για το Ξινόμαυρο σε Σχέδια του Γιάννη Πέτρου	134
 Μπορεί μια Λευκή Ποικιλία να Είναι Πολυδυναμική;	78	 Το Αλφαβητάρι του Οίνου	138
 7 Wine Bars θα σου Πω...	82	 Το Ελληνικό Κρασί στο Επίκεντρο μιας Περιζήτητης Συνεστίασης στη Γερμανία	142
 WSFC: Μια Μαθητευόμενη Διηγείται	86	 Οι Συνταγές του Χειμώνα	144
 Στη Σκιά του Όρους Μπέλες, για Φαγητό, Κρασί, Λουτρά και Βόλτες	90		



Κάναμε τον χρόνο,
Κτήμα μας.



Και συνεχίζουμε, από το 1981.
Με την ίδια όρεξη, το ίδιο πάθος.
Το μόνο που αλλάζει είναι η εμπειρία.
Και οι ευκαιρίες για ν' ανοίξεις έναν
Λευκό ή Ερυθρό.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr



Ο Ελευθέριος Χανιαλίδης Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Υπάρχουν κάποιοι άνθρωποι που, όταν τους αντικρίζεις, σου αποπνέουν αυτομάτως αίσθηση εμπιστοσύνης και σταθερότητας σε ό,τι αφορά τη δουλειά τους. Ο Ελευθέριος Χανιαλίδης είναι ένας από αυτούς.

Ξεκίνησε να εργάζεται στον χώρο της εστίασης και της γαστρονομίας το 2001. Το 2020 κατέκτησε τον τίτλο του Καλύτερου Έλληνα Οινοχόου και το 2023 τον τίτλο του πρώτου και μοναδικού Έλληνα Master Sommelier, μια πολύ σημαντική διάκριση για τη χώρα μας. Το 2024 θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον διαγωνισμό Best Sommelier of Europe and Africa. Του ευχόμαστε καλή επιτυχία!

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

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Να τα έχω καλά με τον εαυτό μου. Να μην έχω κάνει κακό σε κάποιον συνάνθρωπό μου έμμεσα ή άμεσα και να ξέρω ότι, αν μπορούσα να βοηθήσω, το έκανα.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Το να αντιμετωπίζω νέες προκλήσεις προσπαθώντας να εξελιχθώ ως επαγγελματίας και ως άνθρωπος.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Ξεσπώ σε γέλια πολλές φορές, ακόμα και όταν είμαι μόνος μου, σκεπτόμενος κάτι αστείο. Νομίζω μου συνέβη κάτι τέτοιο χθες το βράδυ.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Αυτοσαρκασμός και αυτοκριτική.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Παραείμαι εσωστρεφής.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Σε αυτά που δεν έγιναν με δόλο.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Όταν πέρασα τις εξετάσεις του Master Sommelier Diploma.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Δεν θεωρώ ότι ταυτίζομαι, αλλά σίγουρα θαυμάζω κάποιες ιστορικές προσωπικότητες.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Όλοι αυτοί που προσπαθούν να βελτιώσουν τον κόσμο.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Δεν νομίζω ότι μπορώ να ξεχωρίσω κάποιον. Σε καθένα από αυτά αποκομίζω κάτι νέο. Όταν επισκέφτηκα βέβαια τη Γεωργία, τον Λίβανο και το Ουζμπεκιστάν νομίζω μου άνοιξαν τα μάτια λίγο παραπάνω.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Η Jancis Robinson και, αν ήταν να ξεχωρίσω έναν συγγραφέα έξω από το οινικό γίγνεσθαι, θα έλεγα τον George Orwell.



Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άνδρα;

Την ευθύτητα.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Το ίδιο ακριβώς. Ευθύτητα.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Άπειροι... Miika Tenkula, Devin Townsend, Gregor Mackintosh, Dan Swanö, Jonas Renkse, Chuck Schuldiner, Mikael Åkerfeldt, Peter Steele, Trent Reznor, Jim Matheos, Billy Howerdel, Jeff Waters, Jerry Cantrell, Joe Bonamassa και άλλοι τόσοι που δεν θα γράψω για οικονομία χώρου...

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Αυτή την περίοδο το «Warflower» των The Mayan Factor.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Το «World Atlas of Wine» από τους Hugh Johnson και Jancis Robinson, μιας και ήταν το πρώτο βιβλίο που με ενέπνευσε να εμβαθύνω τις γνώσεις μου στο κρασί. Εκτός κρασιού βιβλίο θα έλεγα τη «Φάρμα των Ζώων» του George Orwell, που ήταν ένα από τα πρώτα που διάβασα γενικά.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

Δεν έχω κάποια που να με σημάδεψε, όμως έχω αρκετές που μου άρεσαν πάρα πολύ...

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Goya και πιο συγκεκριμένα η σειρά του «Μαύροι Πίνακες».

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το μαύρο.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Το ότι κατάφερα να γίνω Master Sommelier.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Το κρασί.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Για τίποτα. Είδα ως ευκαιρία κάθε λάθος και αποτυχία ώστε να διορθώσω πράγματα. Μέσα από αυτήν τη διαδικασία, είμαι αυτός που είμαι σήμερα.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Την υπεροψία.

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

Να ακούω μουσική.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Η ανθρώπινη βλακεία.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Σε καμία. Μου αρέσει να είμαι ειλικρινής ακόμα και σε στιγμές που ίσως να με συνέφερε να πω ένα «μικρό» ψέμα.

Ποιο είναι το μότο σας;

«Εν οίδα ότι ουδέν οίδα».

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Στον ύπνο μου.

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

Για ποιο λόγο επέτρεψε να επικρατήσει όλη αυτή η αδικία και το κακό στον κόσμο χωρίς να παρέμβει.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Ο παγκόσμιος αναβρασμός που βλέπουμε να συμβαίνει.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Η όλη διαδικασία προετοιμασίας για τον επόμενο μου στόχο.

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;

Οποιαδήποτε στιγμή που μοιράστηκα ένα μοναδικό μπουκάλι κρασί με στενούς φίλους.



SELLADORE

EN PROVENCE



SELLADORE
EN PROVENCE

Real Moments



exclusiv importer
www.winehouse.gr



Τα Out of the Box Κρασιά του Χειμώνα

ΤΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Για όσους δεν μας πολυαρέσει το κρύο, ο χειμώνας δεν είναι σίγουρα η καλύτερη εποχή. Ευτυχώς υπάρχουν και οι γιορτές, που γεμίζουν με ζωντάνια και ενδιαφέρον τις μικρές ημέρες και ζεστασιά και όμορφες οικογενειακές στιγμές τις μεγάλες νύχτες μας.

Για το κρασί, όμως, ο χειμώνας είναι πολύ πιο σημαντική εποχή σε σχέση με το καλοκαίρι. Με τη θάλασσα, τον ήλιο, την ανεμελιά και την καλοπέραση σε πρώτο πλάνο τους καλοκαιρινούς μήνες παίζει, λίγο πολύ, ρόλο κομπάρσου. Τον χειμώνα, το φαγητό και το κρασί γίνονται πρωταγωνιστές και δίνουν την αφορμή να ενωθούν οικογένειες, φίλοι, ακόμη και συνεργάτες. Γιατί όχι μόνο ο έρωτας, αλλά και η αγάπη περνά από το στομάχι.

Οπότε οι προτάσεις μου σε αυτό το τεύχος είναι κρασιά που θα συμβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο στη μυσταγωγία της συνείδησης. Επειδή όμως -για να διαβάσετε και αυτές τις αράδες- πιστεύω πως είστε ανήσυχα πνεύματα, επέλεξα κρασιά που κινούνται πέρα από τα τετριμμένα. Κρασιά out of the box!

Θα διαβάσετε για πρώτες κυκλοφορίες, για κρασιά μικρής παραγωγής από μεγάλους παραγωγούς, για κρασιά-έκπληξη, για κρασιά που όχι μόνο θα αρέσουν, αλλά που θα τα μνημονεύετε.

Έτσι ώστε να πλαισιωθούν με τον καλύτερο τρόπο οι πρώτες κρίσιμες στιγμές της προσέγγισης με τους αγαπημένους σας που έχετε καιρό να δείτε. Ελπίζω, με τις προτάσεις που ακολουθούν, να συμβάλλω σε αυτό έστω και ελάχιστα.

Καλό και νόστιμο χειμώνα σε όλους!



Scaperdas Frères Cuvée Expétionnelle NV Κτήμα Κυρ-Γιάννη, ΠΟΠ Αμύνταιο Ξινόμαυρο, Παραδοσιακή Μέθοδος

Το Ξινόμαυρο καλλιεργείται σχεδόν σε όλη την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία, ωστόσο μόνο στο Αμύνταιο ξεδιπλώνει όλες τις αρετές του. Μόνο εκεί χαρίζει ΠΟΠ ροζέ και ερυθρά κρασιά, αλλά και ΠΟΠ ροζέ και λευκά αφρώδη κρασιά. Επίσης, πολύ ωραία λευκά κρασιά σε blend ή μονοποικιλιακά.

Αυτά βέβαια το Κτήμα Κυρ-Γιάννης όχι μόνο τα ήξερε, αλλά τα ανέδειξε με τις επενδύσεις του και τα υπέροχα κρασιά που παράγει στην περιοχή. Με τα Παράγκα Sparkling και Ακακίες Sparkling ήδη μας χάρισε δύο πολύ γευστικά αφρώδη κρασιά, των οποίων η δεύτερη ζύμωση έγινε σε δεξαμενή.

Ωστόσο αυτό το κρασί είναι σίγουρα κάτι ιδιαίτερο. Όχι μόνο για τους λάτρεις των αφρωδών κρασιών, αλλά κυρίως για τον εμπνευστή και παραγωγό του Στέλλιο Μπουτάρη. Τον θυμάμαι στο περσινό «Οινόγραμμα» να με προσκαλεί με τη χαρά μικρού παιδιού μπροστά στο καινούργιο του παιχνίδι να δοκιμάσω το πρώτο του «σοβαρό» αφρώδες κρασί. Είναι πραγματικά αξιοθαύμαστο πώς ένας παραγωγός αυτού του βεληνεκού ενθουσιάζεται τόσο με τις νέες δημιουργίες του!

Βέβαια, δεν μιλάμε για μια οποιαδήποτε δημιουργία, αλλά για ένα masterpiece ιστορικά για την οινοποιία, καθώς η παραγωγή ενός αφρώδους οίνου με την παραδοσιακή μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη είναι δύσκολη, κοστοβόρα και χρονοβόρα. Αρκεί να σκεφτούμε πως το συγκεκριμένο κρασί πέρασε 4 μήνες της «παιδικής του ηλικίας» σε δρύινα βαρέλια, ενώ ωρίμασε για περίπου 2 χρόνια στη φιάλη με τις τόσο ευεργετικές λεπτές οινολάσπες που δημιουργούνται κατά τη δεύτερη ζύμωση εντός του περιέκτη.

Μαγικό αλλά και δύσκολο. Όμως, πιστεύω ότι ήταν καιρός για αυτό το βήμα. Η Ελλάδα έχει μείνει πολύ πίσω σε αυτή την κατηγορία κρασιών και είμαι σίγουρος ότι με αυτή την κίνηση το κτήμα θα εμπνεύσει και άλλους παραγωγούς ώστε να το τολμήσουν.

Το κρασί έχει πλούσιο και πολύ ζωηρό *perlage*. Αρωματικά ξεδιπλώνει όλη τη γοητεία του Ξινόμαυρου, η οποία εκφράζεται μέσα από λεπτές νότες εσπεριδοειδών, ανοιξιάτικων ανθών, ώριμων μούρων αλλά και πελτέ ντομάτας. Και όλα αυτά πίσω από τα χαρακτηριστικά αρώματα της μαγιάς και του τοσταρισμένου ψωμιού, που δημιουργούνται κατά τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

Στη γεύση είναι αρκετά δροσερό και *easygoing*. Προσωπικά, θα το ήθελα πιο τραγανό, αλλά νομίζω ότι είμαι εξαίρεση. Σίγουρα είναι μια φανταστική επιλογή για ένα ποιοτικό *welcome* με ανάμεικτο κοινό, ενώ θα αναδείξει πιάτα με όστρακα και θαλασσινά. Εγώ θα το απολάμβανα και με μια αυθεντική σαλάτα Caesar και με όλα τα πιάτα λευκών κρεάτων. Τολμήστε το και με μια τραγανή εορταστική γουρουνοπούλα.

Όσο για το όνομα; Είναι εμπνευσμένο από τον προπάππου του Στέλλιου Μπουτάρη Σπυρίδωνα Σκαπέρδα, ο οποίος ζούσε στη Γαλλία και ήταν αυτός που μπόλιαζε με γαλλικό, κοσμοπολίτικο αέρα την οικογένεια.

Γιατί out of the box; Μα επειδή μια οικογένεια που ασχολείται πάνω από έναν αιώνα με το κρασί αποφασίζει να μπει στην περιπέτεια της παραδοσιακής μεθόδου και μάλιστα με μια τόσο περιορισμένη και ποιοτική παραγωγή.



Στέλλιο, όντας μέλος της πιο ιστορικής οινικής οικογένειας στην Ελλάδα, είμαι σίγουρος ότι η πρόταση παραγωγής αφρώδους οίνου με την παραδοσιακή μέθοδο θα έχει πέσει αρκετές φορές στο τραπέζι του προϊόντικού σχεδιασμού σας. Είναι εύκολο να κάνεις μια αναδρομή σε αυτές και να μας εξηγήσεις γιατί αποπειραθήκατε τώρα αυτό το βήμα, αλλά και ποια θεωρείς ότι είναι η δυναμική των ελληνικών αφρωδών στο μέλλον;

Το πάθος μου για τα αφρώδη κρασιά είναι γνωστό. Επομένως, είναι αλήθεια ότι η παραγωγή τους υπήρχε πάντα ως στόχος. Σε τέτοιες διαδρομές είναι απαραίτητο να έχεις τους κατάλληλους συνοδοιπόρους. Και εγώ έχω την τύχη να βρίσκεται στο πλευρό μου ο Αντώνης Κιοσέογλου, επικεφαλής οινολόγος του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, που συνδυάζει το ίδιο πάθος και τη διάθεση εξερεύνησης με τη βαθιά γνώση των κρασιών της Καμπανίας.

Η συστηματική ενασχόλησή μας με τα αφρώδη κρασιά ξεκίνησε το 2007, πριν από 16 χρόνια δηλαδή, όταν οι αντίστοιχες προσπάθειες στον ελληνικό αμπελώνα ήταν πολύ λίγες. Και βάση του εγχειρηματός μας ήταν φυσικά το Ξινόμαυρο και το Αμύνταιο. Τονίζω αυτά τα δύο στοιχεία επειδή η παραγωγή αφρωδών απαιτεί σωστά «συστατικά» και

βαθιά γνώση της ποικιλίας και του τόπου, πόσο μάλλον όταν θέλεις να ανεβάσεις συνεχώς τον πήχη της ποιότητας στοχεύοντας στην παραδοσιακή μέθοδο.

Η πρώτη μας ετικέτα ήταν το ροζέ Ακακίες Sparkling. Η τεράστια απήχηση του έδωσε πολλαπλά μηνύματα και προς εμάς αλλά και προς την αγορά. Από τη μια πλευρά, «σύστησε» στους οινόφιλους το Ξινόμαυρο στη ροζέ αφρώδη εκδοχή του, βάζοντας στο «ραντάρ» τους το Αμύνταιο και ως τόπο παραγωγής φυσαλίδων, όπως μπορεί να το κάνει ένα κτήμα με ευρεία αναγνωρισιμότητα και εκτενές δίκτυο διανομής. Αντίστοιχη σοβαρή δουλειά έγινε και στις εξαγωγές. Μέσα από τις Ακακίες Sparkling οι *sommeliers* και οι οινόφιλοι σε αγορές όπως η Αμερική δοκίμασαν και μια αφρώδη πρόταση ελληνικού κρασιού, με γηγενή ποικιλία, από μια περιοχή με τεράστια προοπτική, «πατώντας» μάλιστα και στη δυναμική τάση των ροζέ sparkling.

Από την άλλη πλευρά, η επιτυχία του Ακακίες Sparkling ήταν ένδειξη ότι βρισκόμαστε σε καλό δρόμο, ότι το πρώτο βήμα είχε γίνει και ότι είχε γίνει καλά. Ήταν κατά κάποιον τρόπο ένας σταθμός σε ένα ταξίδι εξέλιξης βήμα βήμα στην παραγωγή αφρωδών. Δεκαέξι χρόνια μετά τις πρώτες σοβαρές προσπάθειές μας με τον Αντώνη, φτάσαμε στο Scaperdas Frères.

Κατ' αρχάς να πω ότι το Scaperdas Frères είναι ένα αυτόνομο project, παρά το γεγονός ότι συγγέεται με το Κτήμα Κυρ-Γιάννη. Είναι ξεχωριστό επειδή τόσο το όραμα όσο και οι προοπτικές είναι αξιοσημείωτες, και έτσι κρίναμε ότι απαιτούν μια αυτόνομη διαχείριση.

Το όνομα Scaperdas Frères σημαίνει στα γαλλικά «οι αδελφοί Σκαπέρδα». Και αν το «Scaperdas» ακούγεται περίεργο, να πω ότι είναι το επώνυμο του προπάππου μου, από την πλευρά της μητέρας μου, του Σπυρίδωνα Σκαπέρδα. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ξεκινώντας από την Καστοριά μαζί με τον αδερφό του, αναζήτησε και έζησε το όνειρό του για μια καλύτερη ζωή στο Παρίσι. Μια γοητευτική ιστορία τόλμης, αφοσίωσης και επιμονής στον στόχο, αλλά και κομπολιτισμού.

Όταν ήρθε η ώρα το εγχείρημα των αφρωδών με την παραδοσιακή μέθοδο να πάρει «σάρκα και οστά», η διαδρομή του προπάππου μου ήταν συνεχώς στο μυαλό μου καθώς, πέρα από το συναισθηματικό κομμάτι, έχει αρκετά κοινά με τη δική μου πορεία προς την παραγωγή αφρωδών κρασιών με την παραδοσιακή μέθοδο. Επομένως το όνομα ξεκινά από μια προσωπική αφιέρωση, έναν φόρο τιμής στον προπάππου μου –εξού και το γαλλικό «hommage» στην ετικέτα–, και ξετυλίγει ένα απαιτητικό αλλά συνάμα σαγηνευτικό, ουσιαστικό ταξίδι «ενηλικίωσης», όπως προανέφερα. Αν και πέμπτης γενιάς οινοποιός μιας ιστορικής οικογένειας, νιώθω συγκίνηση και την αδρεναλίνη μου να ξυπνά όπως ακριβώς και στο ξεκίνημά μου. Και αυτό είναι αναζωογονητικό.

Με κάνει να ανυπομονώ για την εξέλιξη του Scaperdas Frères, επειδή πιστεύω στη δυναμική των ελληνικών αφρωδών οίνων, εφόσον πληρούνται κάποια κριτήρια. Και αυτά συνοψίζονται σε προτάσεις που προσφέρουν μια ξεχωριστή ταυτότητα, με έμφαση σε γηγενείς ποικιλίες, και τοποθετούνται στρατηγικά όχι ως luxury products αλλά ως niche εναλλακτικές για ένα στοχευμένο κοινό οινοφίλων που του αρέσει να εξερευνά και να απολαμβάνει. Πολύ θα ήθελα τα αφρώδη να αποκτήσουν πιο ισχυρή θέση και στην ελληνική αγορά, κάτι που προβλέπω ότι θα γίνει αρκετά σύντομα χάρη στις ολοένα και πιο ενδιαφέρουσες ετικέτες και προσπάθειες που γίνονται από καταξιωμένους αλλά και από νέους παραγωγούς με λαμπρό μέλλον.

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.



Horis 2022 Αργατία, ΠΟΠ Νάουσα, Ξινόμαυρο



Η Χαρούλα Σπινθηροπούλου είναι μοναδικό φαινόμενο στην ελληνική οινική σκηνή. Μια εμβληματική προσωπικότητα και κορυφαία επιστήμονας του κλάδου. Με πλούσια βιβλιογραφία και ακόμη πιο πλούσιο βιογραφικό, καθώς και με συνεργασίες που, παρότι αθόρυβες, είναι πάντα πολύ ουσιαστικές, όπως αυτή με το Κτήμα Κυρ-Γιάννη ή η πιο πρόσφατη με το Κτήμα Πόρτο Καρράς. Η ταπεινότητα είναι προσόν των πολύ επιτυχημένων, αλλά η Χαρούλα θεωρώ ότι το παράκανε σε ό,τι αφορά το δικό της δημιούργημα, την Αργατία, καθώς κρατά όλα αυτά τα χρόνια χαμηλούς τόνους στην επικοινωνία αλλά υψηλούς στην ποιοτική έκφραση.

Πίσω από την Αργατία βρίσκεται και ο συζυγός της Παναγιώτης Γεωργιάδης, ο πρώτος διευθυντής των «Οίνων Βορείου Ελλάδος», ο οποίος έβαλε τον οινοτουρισμό, στην κυριολεξία, και στον ελληνικό χάρτη. Η Αργατία (ποντιακή λέξη που υποδηλώνει τη σύμπραξη πολλών ατόμων για την επίτευξη ενός σκοπού) ιδρύθηκε το 2000. Τα πιτσιρίκια τότε της οικογένειας, ο Χριστόφορος και ο Κωνσταντίνος, μεγάλωσαν και ωρίμασαν μέσα στις μυρωδιές του μούστου, του κρασιού και του δρύινου ξύλου, μέχρι το 2021, οπότε και παρέλαβαν τη σκυτάλη του πανέμορφου και ζεστού οινοποιείου στο Ροδοχώρι Νάουσας.

Συμβαίνει πάντα οι αλλαγές της γενιάς σε ένα οινοποιείο να συνοδεύονται και από άλλες αλλαγές. Διατηρώντας τη φιλοσοφία αλλά και την προϊοντική δομή που έχτισαν οι ιδρυτές του κτήματος, ο Χριστόφορος και ο Κωνσταντίνος αποφάσισαν να κάνουν ένα παραπάνω βήμα στην -ούτως ή άλλως- ήπια διαχείριση των γονιών τους, δημιουργώντας ένα ροζέ και ένα ερυθρό κρασί ήπιας παρέμβασης από την αγαπημένη τους ποικιλία, το Ξινόμαυρο. Έμεινα έκπληκτος δοκιμάζοντάς τα την πρώτη φορά!

Επέλεξα το ερυθρό γιατί, καταρχήν, είναι ένα κρασί που θα τρελάνει όλους τους φίλους του Ξινόμαυρου. Παρότι δεν έχει περάσει από βαρέλι, οι άγριες ζύμες έχουν κάνει το θαύμα τους και το έχουν προικίσει με εντυπωσιακή πολυπλοκότητα στη μύτη, η οποία αφήνει τα έντονα χαρακτηριστικά του Ξινόμαυρου να εκφραστούν αμακιγιάριστα από τη μία, αλλά και με κάποιες υπέροχες kinky και γήινες νότες από την άλλη να χαϊδεύουν την όσφρησή μας και να μην το χορταίνουμε.

Στη γεύση, η δροσιά της ποικιλίας και οι πεντανόστιμες, σχεδόν έντονες τανίνες αποκτούν μέσα από την πολύ ωραία συμπίκνωση του κρασιού μια γέφυρα αρμονίας και όγκου, που σπάνια συναντάς σε Ξινόμαυρα δεξαμενής. Σε σημείο μάλιστα που να αμφιβάλλεις για τη σημασία της χρήσης βαρελιού σε αυτή την ποικιλία.

Οι γευστικοί σας κάλυκες θα χαρούν ιδιαιτέρως αν το συνδυάσετε με τη χριστουγεννιάτικη γαλοπούλα, με χοιρινές Τομαhawk, με πιατέλες αλλαντικών/τυριών, αλλά και με κοκορέτσι.

Γιατί out of the box; Μα επειδή έχουμε μια διαφορετική, πιο αυθεντική έκφραση Ξινόμαυρου και μάλιστα από δύο νέα παιδιά, που έχουν πρόσβαση σε καλοδουλεμένα βιολογικά αμπέλια.



Χριστόφορε, τι σηματοδοτεί για εσένα και τον αδελφό σου, τον Κωνσταντίνο, η σειρά κρασιών Horis; Ποια είναι η διαφοροποίηση από τα μέχρι τώρα -ούτως ή άλλως υπέροχα- κρασιά του κτήματος;

Χωρίς να έχει γίνει επί τούτου, τα Horis θα είναι για εμένα και τον αδελφό μου το ορόσημο που θα μας θυμίζει την ανάληψη των ηνίων του κτήματος το 2021. Η κίνηση με τα δύο αυτά κρασιά θα γινόταν έτσι κι αλλιώς, απλώς συνέπεσε με συγκυρίες που επιτάχυναν κάπως τη μετάβαση.

Είναι τα πρώτα κρασιά στα οποία δουλέψαμε χωρίς την καθοδήγηση ή την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής των γονιών μας. Στην ουσία προχωρήσαμε στην παραγωγή κρασιών ακόμη πιο ελάχιστης παρέμβασης, αφού και η υπάρχουσα παραγωγή μας

ήταν βιολογική και ο σεβασμός μας μεγάλος σε ό,τι αφορά την πρώτη ύλη. Στα Horis, ωστόσο, δουλεύουμε αποκλειστικά χωρίς προσθήκη μαγιάς εμπορίου, χωρίς τη χρήση βοηθητικών υλών για τη σταθεροποίηση και τη διαύγηση και χωρίς φίλτρο. Οπότε, όπως καταλαβαίνεις, και το όνομα των κρασιών μας ήρθε... «χωρίς» δεύτερη σκέψη.

Επίσης, όλο το βάρος μας πέφτει πλέον στην επιλογή του φρούτου. Ξεψαχνίζουμε συγκεκριμένα αμπελοτόπια και επιλέγουμε από εκεί τα πιο κατάλληλα κομμάτια. Δεν μας ενδιαφέρει πλέον τόσο η δουλειά στο οινοποιείο και η οινολογία. Θέλουμε το καλύτερο κομμάτι του αμπελιού να εκφραστεί αυτούσια και αυθεντικά.



Edenia Luna 2021 Tsililis Terres, ΠΓΕ Μετέωρα, Λημνιώνα

Αγαπημένο μου σταφύλι η Λημνιώνα. Θεωρώ ότι η Θεσσαλία θα πρέπει να την κάνει σημαία της και το timing είναι εξαιρετικό με τα σούπερ μοντέρνα, ντελικάτα κρασιά που παράγει, με έντονο το στοιχείο του terroir και με την ιδιαίτερα θετική έκφραση στην τόσο ανερχόμενη κατηγορία των κρασιών ήπιας διαχείρισης.

Η Ιωάννα Τσιλιλή (κόρη του αποσταγματοποιού Μάκη Τσιλιλή), χημικός μηχανικός, οινολόγος, αποσταγματολόγος και γευσσιγνώστρια με σπουδές στο ΕΜΠ, στο ENITA de Bordeaux, στη Scuola Enologica Conegliano και στο WSET, καθώς και με διατριβές στα αφρώδη κρασιά και στα αποστάγματα, είναι από τους λίγους οινολόγους που έχουν ασχοληθεί εκτενώς και για πολλά χρόνια με τη Λημνιώνα. Οι οινοποιήσεις της ήταν πάντοτε outstanding, ωστόσο στο νέο της εγχείρημα, το Tsililis Terres, το αποτέλεσμα αποκτά ακόμη μεγαλύτερο ενδιαφέρον.

Τα αμπελοτόπια της οικογένειας, που απλώνονται σε έκταση 60 στρεμμάτων σε πλαγιές γύρω από τα Μετέωρα, φαίνεται να έχουν την ευλογία των μοναχών που ζουν στα ιερά αυτά βράχια, αφού της χαρίζουν εξαιρετική πρώτη ύλη.

Προφανώς αυτό έδωσε και τα φτερά στην ταλαντούχα οινολόγο ώστε να δουλέψει με άγριες ζύμες και χωρίς πολλά πολλά στο νεοσύστατο οινοποιείο της και να αναδείξει ακόμη καλύτερα τόσο το terroir όσο και την ποικιλία. Αρωματικά, το υπέροχο κόκκινο φρούτο της Λημνιώνας πλαισιώνεται μαεστρικά από λουλουδάτα και βοτανικά αρώματα (βιολέτα, θυμάρι), ενώ γήινες νότες χαρίζουν σοβαρότητα και βάθος. Με τον αερισμό το φρούτο γίνεται ακόμη πιο έντονο. Στη γεύση έχουμε φινέτσα και κάποιες τανίνες να εξέχουν, αλλά είναι τόσο νόστιμες που μάλλον θα έχουμε πρόβλημα να επιλέξουμε πότε αυτό το κρασί είναι καλύτερο, στη νιότη του ή στην ωριμότητά του, η οποία προβλέπεται συναρπαστική.

Γιατί out of the box; Μα γιατί μιλάμε για ένα από τα πιο υποτιμημένα σταφύλια της χώρας. Επίσης, είναι η πρώτη οινοποίηση της εξαιρετικής οινολόγου Ιωάννας Τσιλιλή στο νέο οικογενειακό project που φέρει το όνομα Tsililis Terres.



Ιωάννα, η σχέση σου με τη Λημνιώνα είναι πολύχρονη και πολυδιάστατη. Μπορείς να μας κάνεις μια ανάλυση SWOT της ποικιλίας; Δηλαδή, ποια είναι τα δυνατά και ποια τα αδύναμα στοιχεία της, ποιες οι ευκαιρίες και οι κίνδυνοι για το μέλλον της.

Είχα την τύχη να δουλέψω από την αρχή της οινικής μου καριέρας με τη Λημνιώνα, τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο. Είναι μια απαιτητική αλλά απίστευτα σαγηνευτική και πολυδιάστατη ποικιλία, που δίνει εκπληκτικά αποτελέσματα, από κομψά millesimé ροζέ αφρώδη κρασιά μέχρι πολύπλοκους ερυθρούς οίνους μακράς παλαιώσης.

Η Λημνιώνα ήταν για χρόνια ένα ακατέργαστο διαμαντάκι παραχωμένο στο χώμα της θεσσαλικής γης και περίμενε να ξεθαφτεί για να λάμψει κάτω από τον λαμπερό ήλιο. Με σκληρή δουλειά και συνεχή πειραματισμό καταφέραμε με τον πατέρα μου και άλλους συναδέλφους να την αναδείξουμε ως την επόμενη, πολλά υποσχόμενη ελληνική ερυθρή ποικιλία.

Η Λημνιώνα ήταν για μένα το μεγάλο στοίχημα: έχοντας τη γνώση των «μεγάλων» και φημισμένων οινοποιών της Γαλλίας, καλλιέργησα και οινοποίησα αυτή τη σπάνια θεσσαλική ποικιλία με αυστηρότητα και προδιαγραφές κρασιού Grand Cru. Απομονώσαμε τους πιο ποιοτικούς και λιγότερο παραγωγι-

κούς κλώνους, πειραματιστήκαμε με τα ιδανικότερα υποκείμενα, τα καλύτερα αμπελοτόπια των Μετεώρων, τρυγήσαμε με την ψυχή στο στόμα (μιας και η Λημνιώνα προτιμά να ωριμάζει με τα πρωτοβρόχια), κάναμε διαλογή ρώγα ρώγα για να πάρουμε μόνο την ποιοτικότερη πρώτη ύλη και την οινοποιήσαμε αφού την αφουγκραστήκαμε με υπομονή.

Η Λημνιώνα είναι μια μεγάλη ποικιλία με ιδιαίτερο χαρακτήρα που, όταν τη σέβεσαι, δίνει μαγικά αποτελέσματα. Με εύρος αρωμάτων από φράουλα του δάσους, κεράσι, βύσσινο μέχρι μεσογειακά βοτανικά αρώματα, όπως φύλλο συκιάς και τσάι του βουνού, αλλά και ζεστά, γλυκά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο και γαρίφαλο. Με στρογγυλές μαλακές τανίνες και ζωντανό ρουμπινί χρώμα που μένει αναλλοίωτο μέσα στα χρόνια. Είναι ίσως ένα πιο μεσογειακό Pinot Noir – προσωπικά, μου θυμίζει κρασιά του Priorat στην πλούσια κόκκινη εκδοχή τους.

Βέβαια, ανάλογα με το terroir όπου έχει καλλιεργηθεί και με τον χαρακτήρα του οινοποιού, μπορεί να αλλάξει αρκετά και ο δικός της χαρακτήρας. Και εκεί στηρίζεται η μαγεία της: ότι δεν υπάρχει ένας και μόνο χαρακτήρας. Η Λημνιώνα είναι θηλυκό σε κάθε της μορφή: grande dame με σαγήνη και πάθος στην ερυθρή της μορφή, ενζενί με σκέρτσο και έντονο ταμπεραμέντο στη ροζέ εκδοχή της, κομψή αριστοκράτισσα στην αφρώδη εκδοχή της.



Ωστόσο ως ποικιλία έχει πολλές δυσκολίες στην καλλιέργεια και απαιτεί ιδιαίτερο χειρισμό στην οινοποίηση. Στην καλλιέργειά της η Λημνιώνα δεν είναι στιβαρή, όπως το Cabernet Sauvignon, δεν είναι σταθερή όπως το Merlot, δεν είναι κλασική όπως το Syrah. Πρέπει να δαμάσεις την παραγωγικότητά της, να περιμένεις υπομονετικά να ωριμάσει, να έχεις τον καιρό με το μέρος σου και να είσαι τυχερός ως προς το ιδανικό ηπειρωτικό κλίμα –με άπλετη ηλιοφάνεια και χαμηλή υγρασία– για να αποφύγεις τις ασθένειες.

Στην οινοποίηση, πρέπει να είσαι προετοιμασμένος να χάσεις μέρος της παραγωγής σου για χάρη της ποιότητας και να είσαι προσεκτικός στις μεθόδους οινοποίησης. Οι κλασικές μέθοδοι οινοποίησης ερυθρών κρασιών δεν μπορούν συχνά να αναδείξουν τη λεπτότητα και το εύρος της ποικιλίας. Προσωπικά, συνδυάζω διαφορετικές μεθόδους, ανάλογα με τις ανάγκες και τον χαρακτήρα των σταφυλιών κάθε αμπελιού.

Θα έλεγα ότι το ιδανικό terroir για την καλλιέργεια της Λημνιώνας είναι ένας συνδυασμός άγονων, ρηχών και άνυδρων αμπελοτοπίων με κλίση και ηπειρωτικού κλίματος με πολλή ηλιοφάνεια και συχνούς βορινούς ανέμους, όπως είναι το terroir των Μετεώρων.

Όλο και περισσότεροι Έλληνες οινοποιοί πειραματίζονται με την ποικιλία, δίνοντας εκπληκτικά αποτελέσματα και ανεβάζοντας τη δημοτικότητά της. Αν μπορώ να προβλέψω κάτι είναι ότι τα επόμενα 10 χρόνια θα βλέπουμε τη Λημνιώνα μεταξύ των μεγαλύτερων ελληνικών ερυθρών κρασιών.

Wine & Egg: Από το Παρελθόν στο Μέλλον

Συνδυάζοντας τα οφέλη
του δρύινου βαρελιού
και του δοχείου inox.

Οι καινοτόμες δεξαμενές κρασιού σε σχήμα αυγού της εταιρείας Wine & Egg διαθέτουν όλα τα πιστοποιητικά για τη διασφάλιση της κατάλληλης επαφής με το κρασί ή την μπίρα.

Οι δεξαμενές σε σχήμα αυγού χρονολογούνται από την αρχαιότητα. Σήμερα, είναι άκρως λειτουργικές και διατίθενται σε ευρύ φάσμα χρωμάτων, εξωτερικής υφής και βάσεων.

Η μονοκόμμη επιφάνεια σκυροδέματος δίνει τη δυνατότητα της συνεχούς κυκλικής κίνησης, χωρίς χημικές ουσίες ή άλλα πρόσθετα, ενώ η ανθεκτικότητά της είναι ελεγμένη σε χαμηλές τιμές pH (>3). Διακρίνεται από βέλτιστη διαπερατότητα οξυγόνου και ιδανική αγωγιμότητα, διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία και επιτρέπει στο κρασί να κυκλοφορεί πιο εύκολα και να αναπτύσσει το μπουκέτο του μέσω της συνεχούς επαφής του με τις οινολάσπες.





Mystic BRUT Μέγα Σπήλαιο, Αιγιαλεία



Παρακολουθώ τον αμπελώνα στο Μέγα Σπήλαιο από τα σπάργανά του. Αναμφίβολα, είναι ένα από τα πιο εντυπωσιακά αμπελοτόπια της χώρας. Το μεγάλο υψόμετρο (πάνω από 700 μέτρα) και ο βόρειος προσανατολισμός «φώναζε» εδώ και χρόνια ότι «θέλει» να παράγει αφρώδεις οίνους. Και να που ήρθε το πλήρωμα του χρόνου. Ο καλός μου φίλος και οινολόγος του κτήματος Στέλιος Τσίρης, από τους κορυφαίους του σιναφιού μας, κατάφερε, όπως με πολλά κρασιά του κτήματος, να μας προσφέρει μία ακόμη δική του έκφραση και στο πρώτο αφρώδες του κτήματος.

Αν και οι υπεύθυνοι του οινοποιείου δεν ανακοινώνουν τις δύο ποικιλίες από τις οποίες οινοποιήθηκε το κρασί, μάλλον περισσότερο για να δικαιολογήσουν το όνομά του, σίγουρα έχουν στα χέρια τους ένα διαμαντάκι που θα ξεχωρίσει στην κατηγορία.

Οι φυσαλίδες του είναι λεπτές, ενώ ο αφρισμός είναι μέτριας έντασης. Αρωματικά ξεχωρίζει σε πρώτο πλάνο το πυρηνόκαρπο φρούτο. Σε δεύτερο επίπεδο, έχουμε ανθικά αρώματα και έπονται τα δευτερογενή, που προέρχονται από τη ζύμωση και που σε ένα αφρώδες αυτού του τύπου είναι πολύ επιθυμητά.

Στη γεύση, μια απαλή, σχεδόν κρεμώδης υφή δεν αφήνει την πολύ καλή οξύτητα να «γρατσουνίσει» τους γευστικούς κάλυκες, όπως τα αφρώδη του Αμυνταίου, της Καμpanίας ή της Γερμανίας. Το φρούτο επιμένει τόσο στη γεύση όσο και στην επίγευση, κάτι που σίγουρα θα κάνει πολλούς φίλους.

Μπορεί για τα δικά μου γούστα στα αφρώδη να λείπουν κάποιες γωνίες, ωστόσο είναι ένα κρασί που θα το εκτιμήσει τόσο ο μη-μέγας όσο και ο αμήτορας σε αυτή την κατηγορία. Άσε που μπορεί να είναι το κρασί «πασπαρτού», αφού πραγματικά μπορώ να το φανταστώ με οτιδήποτε τοποθετείται πάνω στο τραπέζι.

Γιατί out of the box; Γευστικά νομίζω ότι δεν έχετε δοκιμάσει κάτι τέτοιο, παρότι είναι τόσο mainstream για αφρώδες. Η κατηγορία μας έχει συνηθίσει είτε σε πολύ πιο φλύαρο είτε σε πολύ πιο αυστηρά κρασιά. Ετούτο καταλαμβάνει μια θέση ανάμεσά τους!



Στέλιο, γνωρίζω εδώ και χρόνια την αγάπη σου για τα αφρώδη κρασιά, ωστόσο είναι η πρώτη φορά που παρουσιάζεις στο ευρύ κοινό ένα ξηρό αφρώδες κρασί. Θέλεις να μοιραστείς μαζί μας πώς κατέληξες στον συγκεκριμένο τύπο αφρώδους και ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετώπισες κατά την επίτευξη του στόχου σου;

Πάντα έβρισκα ελκυστικούς τους αφρώδεις οίνους που είχαν πολυπλοκότητα, διάρκεια και ισορροπία, οπότε δεν ήμουν υπέρ των πολύ αυστηρών στυλ.

Κατά την άποψή μου, ο αφρώδης οίνος, πέρα από την ένταση που του προσδίδει ο αφρισμός, πρέπει να έχει και δεύτερη ανάγνωση, άρα πρέπει να έχει πολυπλοκότητα, έστω και ήπια. Για αυτόν τον λόγο και ο οίνος βάσης στην τρέχουσα πρώτη εμφιάλωση περιέχει δύο εσοδείες, αυτές του 2020 και του 2021.

Στις επόμενες εμφιαλώσεις θα προστίθενται και οι επόμενοι τρύγοι. Οπότε θα έχουμε ένα ακόμη πιο σύνθετο αποτέλεσμα, για ακόμη μεγαλύτερο βαθμό απόλαυσης.

Οι δύο ποικιλίες που απαρτίζουν το προϊόν, μη ανακοινώσιμες προς το παρόν, είναι ελληνικές και οδηγούν στο επιθυμητό αποτέλεσμα: πολυπλοκότητα, φινέτσα και διάρκεια στο στόμα.

Χρησιμοποιώντας τον υπάρχοντα εξοπλισμό μας, η δεύτερη ζύμωση σε κλειστή δεξαμενή αποτέλεσε μονόδρομο. Εφαρμόζοντας παραμονή με τις οινολάσπες για 6 μήνες, με τακτική ανάδευση, προσδίδουμε φρεσκάδα, πολυπλοκότητα και διάρκεια.

Είμαι περίεργος, βέβαια, να δω το κρασί στον χρόνο, ωστόσο είμαι πολύ αισιόδοξος για την εξέλιξή του.



Potamisi 2022 Tranampelo, ΠΓΕ Κυκλάδες, Ποταμίσι



Πριν από αρκετά χρόνια, ο Μάριος Νικολαΐδης από τον «Ανατολικό Αμπελώνα» μου είχε φέρει ένα κρασοτύρι από τη Νάξο. «Ένας τρελάρας με τις γεύσεις το φτιάχνει», μου είπε προσφέροντάς το μου, «και το ωριμάζει σε οινολάσπες από το Μαυρούδι μας». Τρελάθηκα, απίστευτη γεύση! Τότε ήταν που μου μίλησαν πρώτη φορά για τον Κωνσταντίνο Μακρυδημήτρη, που διατηρεί την οινική όαση «Οινοχώρος» στη Νάξο και του αρέσει να πειραματίζεται με γεύσεις. Έπειτα από χρόνια είχα τη χαρά να τον γνωρίσω και κατά καιρούς να δοκιμάζω κάποια από τα τυριά του. Όμως ποτέ δεν μου είχε μιλήσει για το κρασί του. Οι μίνι ποσότητες που παρήγε εξανεμίζονταν, προφανώς, στο wine bar του.

Τον Μάρτιο, σε μια κλαδική έκθεση, με οδήγησε σε μια γωνιά και μου παρουσίασε μαζί με τον οινολόγο, φίλο και συνοδοιπόρο του Λευτέρη Αναγνώστου το Tranampelo. Δύο κρασιά, το ένα μονοποικιλιακό Ποταμίσι, το άλλο field blend από περισσότερες ποικιλίες του νησιού. Όταν δοκίμασα το Ποταμίσι ομολογώ ότι με δυσκόλεψε. Οι άγριες ζύμες που ευθύνονται για το θαύμα της οινοποίησης ήταν μόνο κατ' όνομα άγριες. Φρεσκοεμφιαλωμένο και φοβισμένο ήταν το καημένο. Διέκρινα ότι θέλει τον χρόνο του, περιποίηση και υπομονή. Δεν ήμουν όμως και απόλυτα σίγουρος. Και να που τώρα ξεδιπλώθηκε. Παρότι είναι κρασί με ακόμη πιο λαμπρό μέλλον, σήμερα ήδη προσφέρει μεγάλο βαθμό απόλαυσης.

Το Ποταμίσι, όπως οι περισσότερες ελληνικές λευκές ποικιλίες, δεν προσπαθεί να σε πείσει με την ένταση του αρώματός του. Καλλιεργημένο στο ξηροθερμικό κλίμα των Κυκλάδων, έχει εσωτερική ένταση που σε κερδίζει με την πολυπλοκότητα και όχι με την ένταση. Φλούδα λεμονιού, λεμονανθός, γιασεμί, αγιόκλημα και φασκόμηλο σε ταξιδεύουν από μόνα τους στο περιβάλλον του τόπου. Δροσερό στη γεύση, με την οξύτητα να είναι εκεί για να δώσει στήριγμα στο –ούτως ή άλλως– γαστρονομικότατο αυτό κρασί.

Όλα τα εδέσματα της θάλασσας θα αισθανθούν τιμημένα δίπλα σε αυτό το πολύ περιορισμένης παραγωγής κρασί και θα αναδειχθούν. Ομοίως, οι χοιρινές παρασκευές της εποχής και τα πουλερικά.

Γιατί out of the box; Νάξος, βιολογική καλλιέργεια, κρασί ελάχιστης παρέμβασης και παραγωγής, άγρια ζύμωση, φανταστικός τύπος ο παραγωγός, ταλαντούχος οινολόγος. Ποταμίσι!



Κωνσταντίνε, είσαι πολλά χρόνια στον χώρο του κρασιού και της γεύσης. Το υπέροχο wine bar σου στη Νάξο είναι σημείο αναφοράς στον χώρο μας και ας μην αρχίσω να μιλάω για τα αξεπέραστα νόστιμα τυριά που φτιάχνεις. Η παραγωγή του κρασιού φαίνεται όντως ως φυσική εξέλιξη. Ωστόσο, θα με ενδιέφερε πολύ να μάθω τις ιδιαιτερότητες και τις δυσκολίες που συναντά κανείς όταν ξεκινά να παράγει κρασί σε ένα νησί. Εξίσου ενδιαφέρον θα είχε βέβαια να μάθουμε και τη γοητευτική πλευρά όλης αυτής της προσπάθειας.

Συχνά λέω ότι η καλλιέργεια και η παραγωγή οίνου μοιάζει με κάποια «μεταδοτική ασθένεια»: κάποιος που είχε το μικρόβιο σε κόλλησε.

Έτσι έγινε και με εμένα. Η αρχή έγινε από τον πατέρα μου, κατά βάση οινολάτρη αλλά και χημικό, οινολόγο και γεωπόνο, με τον οποίο φυτέψαμε μαζί το αμπέλι μας στο νησί το 2005. Παράλληλα φυτεύτηκε μέσα μου και ο σπόρος του πάθους αλλά και της αγάπης προς την άμπελο.

Η Νάξος και οι Κυκλάδες γενικά είναι ένα δύσκολο αλλά υπέροχο μέρος για αμπελουργία. Για μένα ήταν ο τόπος όπου άρχισα να καταλαβαίνω το μεγαλείο της φύσης και τη μαγεία της εξέλιξης. Άνυδρο περιβάλλον, ξερικό, με πολύ μικρές παραγωγές αλλά με τεράστια ιδιαιτερότητα και ιστορία.

Τα όμορφα πράγματα ξεκινάνε με το πάθος, αλλά η πραγματική χαρά του αμπελουργού έγκειται στην απόλαυση της παραγωγικής διαδικασίας και στην

κατανόηση του αποτελέσματος μιας καθετοποιημένης προσέγγισης. Έτσι ξεπερνάς και τις δυσκολίες που μπορεί να προκύψουν.

Καθώς περνούσαν τα χρόνια, το Tranampelo (όπως ονομάσαμε το κρασί μας που προέρχεται από την περιοχή «Τρανά Αμπέλια» στο Γλινάδο της Νάξου) άρχισε να παίρνει μορφή.

Η πρώτη προσπάθεια εμφιάλωσης έγινε το 2012 με το Field Blend: μια «ωδή» στο παραδοσιακό αμπελουργικό παράδοξο της Νάξου: συν-οινοποιώντας τις πιο χαρακτηριστικές λευκές και κόκκινες ποικιλίες του νησιού μαζί σε έναν λευκό οίνο.

Έπειτα, το 2017, είχα τη χαρά να συνεργαστώ με έναν εξαιρετικό οινολόγο και πολύ καλό φίλο, τον Λευτέρη Αναγνώστου. Ξεχωρίσαμε από το αμπέλι την κατεξοχήν αναγνωρισμένη ποικιλία της Νάξου, το Ποταμίσι, και το οινοποιήσαμε ξεχωριστά, δημιουργώντας το Potamisi Single, με σκοπό να αναδειχθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αυτής της ποικιλίας.

Έτσι, με αυτές τις δύο ετικέτες, συνεχίζουμε μέχρι σήμερα.

Κλείνοντας, θα ήθελα να τονίσω ότι, πέρα από τις δυσκολίες που αντιμετωπίσαμε, και δεν ήταν λίγες, το κλείσιμο κάθε ετήσιου κύκλου με την παραγωγή του οίνου σε ικανοποιεί αφάνταστα και είναι και αυτό που σου μένει κάθε φορά. Πολύ απλά, όταν δοκιμάσεις τον πρώτο οίνο που βγάζεις από δικά σου σταφύλια, νομίζω ότι έρχεσαι ένα βήμα πιο κοντά στη φύση αλλά και στον εαυτό σου ως μέρος αυτής.



Μαλαγουζιά από Υπερώριμα Σταφύλια 2021 Κτήμα Γεροβασιλείου, ΠΓΕ Επανομή, Μαλαγουζιά



Μαλαγουζιά και Βαγγέλης Γεροβασιλείου, μια ιστορία αλληλένδετη και παράλληλη. Για πρώτη φορά αντίκρισε τον καρπό της Μαλαγουζιάς το 1976, νέος οινολόγος στο Πόρτο Καρράς, με μέντορα τον μεγάλο δάσκαλό του Émile Reynaud. Άγνωστο σταφύλι τότε. Ο νεαρός οινολόγος και ο δάσκαλός του όμως διέκριναν το μεγάλο δυναμικό της ποικιλίας.

Ιδιόχειρες σημειώσεις και των δύο, με άπειρες γευσιγνωσίες και πειράματα με την ποικιλία, διατηρεί ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου μέχρι και σήμερα στο αρχείο του. Το 1981 φύτεψε Μαλαγουζιά στον οικογενειακό αμπελώνα των 25 στρεμμάτων στην Επανομή, ο οποίος μεγάλωνε χρόνο με τον χρόνο και σήμερα αριθμεί 950 στρέμματα, ενώ ο παραγωγός συγκαταλέγεται στους κορυφαίους όχι μόνο της χώρας αλλά και του κόσμου.

Παράλληλη, θα έλεγα, ότι είναι και η εξέλιξη της Μαλαγουζιάς. Από ένα άγνωστο σταφύλι με καταγωγή από την ορεινή Ναυπακτία, είναι σήμερα μαζί με το Ασύρτικο εκείνο που καλλιεργείται σχεδόν σε κάθε αμπελότοπο της χώρας και την αντιπροσωπεύει σε όλο τον κόσμο. Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου συνέβαλε σε αυτό όσο κανείς άλλος, όχι μόνο στην αναγνωρισιμότητά της αλλά και στην ανάδειξη των δυνατοτήτων της. Όπως σε αυτή τη Μαλαγουζιά από υπερώριμα σταφύλια, ενός φυσικώς γλυκού οίνου, καθώς η αλκοόλη του προέρχεται αποκλειστικά από τη ζύμωση του συγκεκριμένου σταφυλιού.

Τέτοιου τύπου κρασιά, όπως είναι και το Vinsanto, δεν πρέπει να τα μπερδεύουμε με εκείνα που φέρουν τον όρο «γλυκός φυσικός», όπως τα πολύ γνωστά Vin Doux από τη Σάμο, τη Λήμνο ή την Πάτρα, όπου έχουμε προσθήκη οινοπνεύματος από κρασί.

Η Μαλαγουζιά αυτή έχει λαμπερό χρυσοπράσινο χρώμα. Στη μύτη θα βρείτε όλη τη χάρη της ποικιλίας, εκφρασμένη από λευκόσαρκα φρούτα. Κυρίως ώριμο και κομπόστα ροδάκινο, αλλά και κάποιες νύξεις εξωτικών φρούτων, κηρήθρας και πράσινου τσαγιού.

Στη γεύση υπάρχει μια απολαυστική οξύτητα, η οποία χαρίζει ζωντάνια, υποστήριξη και μεγάλη αρωματική επίγευση.

Απολαύστε τη σκέτη πριν ή μετά το γεύμα ή απλώς ως ποτό. Απογειώνει ανοιχτόχρωμα και φρουτένια επιδόρπια, όπως τάρτες, σιροπιαστά, αλλά και οποιοδήποτε μπλε τυρί.

Γιατί out of the box; Μα γιατί η ξηρή Μαλαγουζιά και ειδικά αυτή του κτήματος Γεροβασιλείου έχει σαρωτική επίδραση στην εικόνα της ποικιλίας, ωστόσο η γλυκιά εκδοχή της είναι τόσο υπέροχη που αξίζει να αναδειχθεί.



Αργύρη, Μαλαγουζιά και Κτήμα Γεροβασιλείου είναι δύο έννοιες αλληλένδετες εδώ και δεκαετίες. Γνωρίζετε την ποικιλία αυτή όσο κανείς άλλος. Ποια είναι τα συν και ποια τα πλην της ποικιλίας; Ποιο προβλέπετε να είναι το μέλλον της, τόσο εντός του κτήματός σας όσο και εκτός αυτού;

Από την άλλη μεριά, μιλάμε για μια ποικιλία αρκετά ευαίσθητη σε ασθένειες και σε έντονα καιρικά φαινόμενα. Έτσι, βιώνοντας τις αλλαγές της κλιματικής αλλαγής, η πρόκληση για το παρόν και το μέλλον αυτής της ποικιλίας είναι η προσαρμογή των καλλιεργητικών φροντίδων στις μεταβαλλόμενες απαιτήσεις κάθε χρονιάς.

Είναι ένα σταφύλι με ξεχωριστό ποικιλιακό αρωματικό προφίλ, που έχει καταφέρει να εντυπωσιάσει το κοινό εντός και εκτός συνόρων.

Είμαστε χαρούμενοι που η Μαλαγουζιά έχει ταυτιστεί με το κτήμα μας, τόσο για ιστορικούς λόγους λόγω της συμβολής του πατέρα μου στην αναβίωσή της όσο και ως η απόλυτη έκφραση της ποικιλίας.



Οιαγρος Barrique 2020 Κική Χατζησάββα, Αλεξανδρούπολη, Μαυρούδι - Cabernet Sauvignon

Υπάρχουν ήρωες και ηρώιδες που ζουν ανάμεσά μας. Πολλοί και πολλές από αυτούς και αυτές μένουν στην αφάνεια. Δουλειά μας είναι, όμως, να τους αναδεικνύουμε. Μία από τις ηρώιδες του φετινού καλοκαιριού ήταν σίγουρα και η Κική Χατζησάββα.

Τη γνώρισα πριν από περίπου δύο χρόνια. Η ιστορία της εντυπωσιακή και μοναδική. Βιολόγος, η οποία εργάστηκε στη φαρμακευτική βιομηχανία στο εξωτερικό. Στην Αυστρία γνώρισε, αγάπησε και σπούδασε το κρασί και την αμπελοκαλλιέργεια. Παρότι είχε γίνει ήδη μητέρα, παράτησε τη δουλειά της, τα άφησε όλα πίσω της και επέστρεψε στην Ελλάδα για να ασχοληθεί με το κρασί. Εργάστηκε και μαθήτευσε δίπλα στον Θωμά Λίγα, ο οποίος και τη μύησε για τα καλά στην παραγωγή κρασιών ήπιας παρέμβασης. Ακολούθως επέστρεψε στη γενέτειρά της, την Αλεξανδρούπολη, όπου εκεί θα αναγεννήσει και θα εξελίξει ένα μικρό οικογενειακό αμπέλι. Τα 5 στρέμματα τα κάνει 70. Καλλιεργεί βιολογικά και οινοποιεί με ήπιες και μόνο μεθόδους παρέμβασης.

Και μόνο ακούγοντας όλα αυτά, στα μάτια μου φαντάζει ηρωίδα. Ωστόσο, η ιστορία δεν τελειώνει εδώ και, δυστυχώς, ο χρόνος έμελλε να επιβεβαιώσει την ηρωική φύση της με οδυνηρό τρόπο. Οι φωτιές του καλοκαιριού κατέστρεψαν λίγο πριν από τον τρύγο το μεγαλύτερο μέρος των αμπελιών, ενώ κινδύνεψε και το οινοποιείο.

Όταν καταλάγιασαν οι φωτιές, ο απολογισμός ήταν αποκαρδιωτικός. Αυτές είναι όμως οι στιγμές όπου ο ήρωας μετατρέπεται σε σούπερ ήρωα. Η Κική όχι μόνο δεν το έβαλε κάτω, αλλά ανασυντάχθηκε, βρήκε το κουράγιο να συνεχίσει, να σώσει ό,τι σώζεται και σε χρόνο ρεκόρ να μπορεί να ατενίζει το μέλλον και πάλι με ελπίδα διατηρώντας το λαμπρό χαμόγελό της.

Πιστεύω πραγματικά ότι τα αυθεντικά κρασιά είναι ο καθρέφτης των παραγωγών τους. Τα κρασιά της Κικής έχουν την ψυχή και την αυθεντικότητά της.

Έτσι και ο Οιαγρος. Αυθόρμητη ζύμωση, καμία επεξεργασία με βοηθητικές ύλες, κανένα φιλτράρισμα. Ένα πυκνό, βαθύ κόκκινο κρασί. Οι άγριες ζύμες αλλά και η μαεστρική χρήση των βαρελιών χαρίζουν υπέροχη αρωματική πολυπλοκότητα, με το ξηρό δαμάσκηνο, το μελάνι γραφής, τα οριεντάλ μπαχάρια, τον γραφίτη και τη βρεγμένη γη να είναι μόνο μερικά από τα αρώματα που διέκρινα.

Ζουμερό, βελούδινο αλλά και με μεγάλη συμπύκνωση. Οι τανίνες είναι παρούσες αλλά λειασμένες και γοητευτικές, τόσο που το κρασί μπορεί να συνοδέψει και έντονα κόκκινα κρέατα, μαγειρεμένα και ψημένα, και πιο ελαφριές γεύσεις, όπως είναι τα εορταστικά πουλερικά και χοιρινά.

Σίγουρα θα περάσεις καλά μαζί του. Άσε που σίγουρα θα «πάρεις» και κάτι από τις σούπερ ιδιότητες του σούπερ ήρωα παραγωγού!

Γιατί out of the box; Αν αναρωτιέσαι ακόμη, μάλλον δεν διάβασες το παραπάνω κείμενο!



Κική, οι φωτιές στον Έβρο κατέστρεψαν μεγάλο μέρος των αμπελιών σου. Σίγουρα είναι τραγικές οι στιγμές που έζησες. Τώρα, κοιτάζοντας πίσω, τι σου άφησε η δυσάρεστη αυτή εμπειρία και πώς έχει επηρεάσει τις αποφάσεις σου για το μέλλον σου ως νέας παραγωγού;

Η καταστροφή που συνέβη με προβλημάτισε ακόμα περισσότερο σε ό,τι αφορά θέματα περιβαλλοντικά και κλιματικής προσαρμογής. Θα μείνω λοιπόν πιστή στις αρχές μου σχετικά με τις καλλιεργητικές και οινοποιητικές πρακτικές. Και δηλώνω ακόμα πιο πειστωμένη να συνεχίσω, να δημιουργήσω και να ξαναπρασινίσω τον τόπο.

Οι πυρκαγιές που ζήσαμε φέτος στον Έβρο ήταν πρωτοφανείς για τα ευρωπαϊκά δεδομένα. Είναι πραγματικά πολύ δύσκολο να βλέπεις όλο σου τον κόπο να καίγεται μέσα σε λίγα μόλις λεπτά.

Αφού ξεπεράστηκε το πρώτο σοκ, δεν θέλω να μείνω σε όλο αυτό το άσχημο που συνέβη. Προτιμώ να κρατάω τα θετικά. Κρατάω λοιπόν όλη την αγάπη και την υποστήριξη που έλαβα από φίλους, συναδέλφους αλλά και αγνώστους.



Πράσινος Τρύγος: Μύθοι και Αλήθειες

ΤΟΥ ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΚΟΥΝΔΟΥΡΑ



Αν ζητούσαμε από τους οινοποιούς να κατατάξουν τις εργασίες που εφαρμόζουν στον αμπελώνα κατά σειρά σπουδαιότητας, δηλαδή με βάση την εκτίμησή τους για τη σημασία τους στην ποιότητα του κρασιού τους, ο «πράσινος τρύγος» θα κατακτούσε πολύ πιθανά την κορυφή της σχετικής λίστας.

Αν πάλι ανοίξουμε ένα βιβλίο σχετικό με την επιστήμη της αμπελοργίας, ελάχιστες πιθανότητες υπάρχουν να βρούμε κάποια αναφορά. Σίγουρα όχι σε ελληνικά ή αγγλόφωνα συγγράμματα, όπου ενδεχομένως να συναντήσουμε τον πιο ορθό όρο «αραίωμα βοτρύων» (bunch thinning) σε ένα μικρό υποκεφάλαιο που θα αφορά τεχνικές, όπως π.χ. το κλάδεμα. Ίσως πιο πιθανό είναι να βρούμε αναφορές για τον πράσινο τρύγο στα γαλλικά βιβλία, απ' όπου και προήλθε ο όρος (από το «vendanges en vert», παρότι η ελληνική απόδοση δεν είναι ακριβής, διότι ο «πράσινος τρύγος» μεταφράζεται «vendanges vertes», αλλά ας το δεχτούμε χάριν ευκολίας).

Γιατί όμως με προβληματίζει αυτό το θέμα;

Ίσως γιατί υπάρχουν πολλοί «μύθοι» (ας μου επιτραπεί ο όρος) σχετικά με τον ρόλο ορισμένων παραγόντων που συνδέονται με το αμπέλι (όπως οι πυκνές φυτεύσεις, η γεωλογία, η ημερήσια διακύμανση της θερμοκρασίας, ο κλώνος της ποικιλίας), για τους οποίους παρατηρώ συχνά ότι τόσο οι παραγωγοί όσο και οι λάτρεις του κρασιού έχουν αποκομίσει μια μάλλον εσφαλμένη εντύπωση ως προς την πραγματική τους σημασία.

Και ο πρώτος από αυτούς που μου ήρθε στο μυαλό είναι ο «πράσινος τρύγος».



Τι είναι, όμως, ακριβώς ο πράσινος τρύγος;

Είναι η αφαίρεση άγουρων σταφυλιών («πράσινων»), συνήθως κατά τον περκασμό, δηλαδή κατά την έναρξη της ωρίμανσης των σταφυλιών. Μειώνοντας την ποσότητα των σταφυλιών σε κάθε πρέμνο, ο αμπελουργός επιδιώκει να προάγει την καλύτερη ωρίμανση των υπολοίπων – κυρίως τη «συγκέντρωση» στο σταφύλι των χημικών ενώσεων που ευθύνονται για την αρωματική και γευστική ποιότητα του οίνου που θα προκύψει.

Πράγματι, φαίνεται πολύ λογικό. Γιατί πρέπει να το αμφισβητήσουμε;

Κυρίως γιατί δίνει λάθος εντύπωση για το έργο του αμπελουργού. Εάν δηλαδή το να «πετάω» τα μισά σταφύλια (που δεν απαιτεί και κάποια ειδική γνώση) προβάλλεται ως η πιο κομβική δουλειά στον αμπελώνα, τότε δίνεται σίγουρα μια πολύ λανθασμένη εντύπωση για τον απείρω πιο περίπλοκο και ουσιώδη ρόλο του αμπελουργού ή του ειδικού στα θέματα αμπελουργίας.



Απαραίτητη εργασία ή δημοφιλής μύθος;

Η προτίμηση της συγκεκριμένης εργασίας από τους οινοποιούς έχει τη βάση της στη βαθιά ριζωμένη αντίληψη ότι, στο αμπέλι, η παραγωγή και η ποιότητα ακολουθούν αντίθετες πορείες. Σε όλες τις φημισμένες περιοχές παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης, εξάλλου, οι στρεμματικές αποδόσεις αποτελούν το κυριότερο κριτήριο ελέγχου και διέπονται από αυστηρή νομοθεσία. Άρα, μια πρακτική που αποσκοπεί στη μείωση της παραγωγής του πρέμνου είναι εύλογο να φαντάζει ως η κορυφαία που έχει στη διάθεσή του ο αμπελουργός για να εξασφαλίσει την υψηλή ποιότητα του κρασιού.

Με βάση αυτό το σκεπτικό άρχισε να διαδίδεται ο πράσινος τρύγος, για να αποτελέσει σταδιακά έναν από τους πλέον προσφιλείς σύγχρονους «μύθους» ή «μόδες» γύρω από το αμπέλι, τόσο για τους παραγωγούς, που έτσι έδειχναν έμπρακτα και προς τα έξω τη σημασία που αποδίδουν στον ρόλο του

αμπελιού (δηλαδή, ότι προκειμένου να πάρουν εξαιρετικής ποιότητας σταφύλια δεν διστάζουν να «θυσιάσουν» μέρος της παραγωγής τους), όσο και για το οινόφιλο κοινό που αισθανόταν –κατανοώντας αυτή την απλή πρακτική– ότι έμπαινε στα άδυστα της παραγωγής των μεγάλων κρασιών...

«Εμείς αφαιρούμε το 50% της παραγωγής μας με πράσινο τρύγο».

Η δήλωση αυτή ενός οινοποιού αποσκοπεί στο να δώσει έμφαση στην ποιότητα του κρασιού που παράγει και, παράλληλα, να μυήσει τον οινόφιλο στα μυστικά της τέχνης του αμπελουργού. Για κάποιον, όμως, πιο εξοικειωμένο με τα θέματα της αμπέλου, τα ερωτήματα που γεννιούνται είναι πολλά.

Υπάρχει κάποια γραμμική σχέση της πρακτικής αυτής με την ποιότητα – δηλαδή, όσο μειώνουμε τα σταφύλια τόσο πιο σπουδαία κρασιά κάνουμε; Πόσο θα πρέπει π.χ. να κατεβούμε σε στρεμματική απόδοση για να πετύχουμε οίνους με υψηλή ικανότητα παλαιώσης; Εκτός από τα σάκχαρα που αυξάνονται, υπάρχει θετική επίδραση και στις ενώσεις του αρώματος; Μπορούμε να αγγίξουμε άραγε το επίπεδο των μεγάλων κρασιών αν μειώσουμε πάρα πολύ την παραγωγή;

Εργασίες γύρω από το θέμα αυτό συχνά καταλήγουν σε περίεργα αποτελέσματα όπως ότι, για κάποιες ποικιλίες, υπάρχει ένα κατώτατο όριο που δεν πρέπει να ξεπερνιέται, ενώ σε άλλες πάλι περιπτώσεις, όπως στην περίπτωση της ποικιλίας Sauvignon Blanc, τα πιο αρωματικά σταφύλια δεν προέρχονται από τους αμπελώνες με τις μικρότερες στρεμματικές αποδόσεις αλλά μάλλον το αντίθετο.

Το μπέρδεμα γίνεται ακόμα μεγαλύτερο όταν τίθενται και άλλα ζητήματα, όπως αν η έκφραση των αποδόσεων πρέπει να γίνεται ανά στρέμμα ή ανά φυτό (με σαφή προτίμηση στο τελευταίο, παρότι και αυτό «λέει» τη μισή αλήθεια), ποιος είναι ο καλύτερος χρόνος αφαίρεσης όπου υπάρχουν διαφορετικές τακτικές, λ.χ. πριν από την άνθιση ή στον περκασμό ή συνδυασμός κ.ο.κ. Σε άλλες περιπτώσεις, αντί για ολόκληρα σταφύλια, αφαιρούνται τμήματά τους (π.χ. το μεγαλύτερο πτερύγιο). Ζητήματα όμως που στην πραγματικότητα έχουν μικρή σημασία.

Αντίθετα, ουσιαστικές παράμετροι της ποιότητας του τρύγου περνάνε «στα ψιλά», όπως το βάρος των σταφυλιών, η πυκνότητά τους και το μέγεθος της ρώγας. Ίσως γιατί δεν έχουν... πιασάρικο όνομα. ή γιατί απαιτούν κάποια σχετική γνώση αμπελουργίας (δηλαδή, γεωπονική). Διότι, είναι τελείως διαφορετικό το αποτέλεσμα για τον οίνο όταν η ίδια παραγωγή προέρχεται από περισσότερα μεν αλλά μικρότερα, πιο αραιώργα και μικρόργα σταφύλια απ' ό,τι αν προέρχεται από λιγότερα αλλά πιο

ογκώδη και εύχυμα σταφύλια (ιδιαίτερα για τις ερυθρές ποικιλίες), όπως δείχνει η εικόνα.



Επίσης, η εμμονή στο θέμα των αποδόσεων και δη μέσω του πράσινου τρύγου δεν λαμβάνει υπόψη και στοιχεία που συνδέονται με την κατάσταση των φύλλων (από τα οποία γίνεται η μεταφορά των σακχάρων στα σταφύλια), όπως η έκθεσή τους στον ήλιο, οι ασθένειες (κυρίως ιώσεις) και οι ελλείψεις, καθώς και η ηλικία τους. Στοιχεία που αποτελούν τον κύριο στόχο των τεχνικών καλλιέργειας της αμπέλου και κύριο μέλημα του αμπελουργού.

Η μεγαλύτερη όμως παράλειψη στο σκεπτικό αυτής της πρακτικής συνίσταται στο ότι απομονώνει την παραγωγή από την υπόλοιπη λειτουργία της αμπέλου.

Στο αμπέλι, όμως, τίποτα δεν είναι αποσυνδεδεμένο...

Η μείωση της παραγωγής με τρόπο αρκετά «βίαιο» για το φυτό της αμπέλου (όπως η αφαίρεση του 50% των σταφυλιών) δεν μπορεί να επιτύχει το επιθυμητό αποτέλεσμα, αντιθέτως διαταράσσει τη συνολική ισορροπία των πρέμνων. Στην πραγματικότητα, η απότομη μείωση της παραγωγής ενός ζωηρού και παραγωγικού φυτού, π.χ. από τα 1.500 στα 700 κιλά/στρέμμα (ή από τα 5 στα 2 κιλά/ανά πρέμνο) συνοδεύεται με ένα «τίμημα», καθότι το περίσσειμα της «δύναμης» που θα αφήσουν τα σταφύλια που απομακρύνονται θα μετατοπιστεί σε αυτά που παραμένουν (τα οποία θα αυξηθούν σε όγκο) αλλά και στα βλαστικά όργανα (τα οποία θα γίνουν πολύ πιο ανταγωνιστικά για τους πόρους του φυτού έναντι των σταφυλιών). Έτσι, το αναμενόμενο αποτέλεσμα είναι συνήθως πολύ χαμηλότερο των προσδοκιών.

Στο όνομα των χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων έχουν ληφθεί και άλλες, εξίσου λανθασμένες αποφάσεις στο παρελθόν, όπως το αυστηρό κλάδεμα (με το σκεπτικό «αν αφήσω λιγότερα μάτια στο κλάδεμα, θα πάρω και λιγότερα σταφύλια») ή οι υπέρπυκνες φυτεύσεις (με το σκεπτικό «αν φυτεύσω το αμπέλι πυκνά, οδηγώ τα φυτά σε ανταγωνισμό και έτσι μειώνω την παραγωγή ανά φυτό») και πολλά άλλα. Οι πρακτικές αυτές, αντί να οδηγήσουν σε

μικρότερη παραγωγή, δημιουργούν επιπλέον προβλήματα στη διαχείριση των αμπελώνων. Ωστόσο, θα χρειαζόταν ένα ξεχωριστό άρθρο για την καθεμία από αυτές ώστε να την αναλύσουμε σε βάθος.

Τελικά, όλα αυτά που ακούμε περί χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων σε όλον τον κόσμο, και ειδικά στις περιοχές που παράγουν φημισμένους οίνους, είναι υπερβολές;

Και βέβαια όχι!

Απλώς, σε αυτές τις περιοχές οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις δεν είναι το αποτέλεσμα επεμβάσεων, αλλά οφείλονται σε μια κατάσταση συνολικής «ισορροπίας» των πρέμνων (ένας όρος που οι Αγγλοσάξονες ονομάζουν «vine balance» και που θα μπορούσε να αποδοθεί ως η κατάσταση αρμονίας μεταξύ της αμπέλου, του περιβάλλοντός της και των χειρισμών του αμπελουργού, που έχει ως αποτέλεσμα τη ρύθμιση της βλάστησης και της παραγωγής σε μια ιδανική σχέση). Συνήθως αυτή η ισορροπία παρατηρείται σε αμπελώνες μεγαλύτερης ηλικίας που έχουν δεχτεί λιγοστή –αλλά ορθολογική– αμπελουργική μεταχείριση.

Εκφράζουν, δηλαδή, μια ολοκληρωτικά διαφορετική φιλοσοφία σε σχέση με αυτή του πράσινου τρύγου.

Ποιο είναι το τελικό μήνυμα;

Η άμπελος είναι ένα μοναδικό και περίπλοκο φυτό, που επιτρέπει την πλαστικότητα στους καλλιεργητικούς χειρισμούς, οι οποίοι, όταν είναι σωστά επιλεγμένοι ως προς τον χρόνο και την ένταση της εφαρμογής τους, μπορούν να φέρουν σημαντικά αποτελέσματα με βάση τους στόχους του οινοποιού.

Μεταξύ αυτών, ο πράσινος τρύγος θα πρέπει να αποτελεί την ύστατη αλλά και λιγότερο καθοριστική απόφαση που θα λάβει ο παραγωγός, και σίγουρα αφού πρώτα έχει προσπαθήσει να αντιμετωπίσει σε βάθος τα πραγματικά αίτια της μεγάλης παραγωγής του αμπελώνα. Θα μπορούσε, μάλιστα, να πει κάποιος ότι η καταφυγή στον πράσινο τρύγο είναι και παραδοχή λανθασμένης προγενέστερης διαχείρισης του αμπελώνα.

Ακόμα κι όταν ο παραγωγός πετυχαίνει με τον πράσινο τρύγο, έστω και σε μικρότερο βαθμό, τον στόχο του (κάτι απολύτως λογικό εάν η πρακτική χρησιμοποιείται για να επιφέρει μικρές διορθώσεις σε καλοδουλεμένα φυτά), ο αμπελουργός/οινοποιός θα πρέπει να μπορεί να αντιληφθεί τον περιορισμένο ορίζοντα μιας τέτοιας καθαρά αριθμητικής λογικής, αλλά και να μπορεί να διεισδύει σε μεγαλύτερο βάθος στα θέματα της φυσιολογίας της αμπέλου προκειμένου να διορθώσει τα εγγενή προβλήματα αυτής.



Μια Οινική Εμπειρία στο Κτήμα Μέγα Σπήλαιο που θα Θυμόμαστε για Καιρό

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Είναι από τις περιπτώσεις που οι φωτογραφίες και οι λέξεις, προσεκτικά επιλεγμένες ώστε να εκφράζουν το μέγεθος του ενθουσιασμού που αντιστοιχεί σε αυτό που αντικρίζεις και ζεις διά ζώσης, δεν μπορούν να περιγράψουν την πραγματικότητα σε όλες της τις διαστάσεις - γιατί πάντα θα λείπουν οι ήχοι, πάντα θα λείπουν οι μυρωδιές, πάντα θα λείπουν οι γεύσεις αλλά και η ζεστασιά των ανθρώπων.

Απολαμβάνω την όμορφη διαδρομή, από το ύψος της θάλασσας, προς τα Καλάβρυτα. Σε ένα τοπίο που μαντεύεις πως έχει να προσφέρει υπέροχες εικόνες όλο τον χρόνο, ανακαλύπτεις ξανά τη χαρά της αυτοκίνησης. Η πινακίδα σε οδηγεί σε έναν χωματόδρομο και σύντομα βλέπεις από ψηλά τον προορισμό σου σαν σε αεροφωτογραφία.

Όταν σταθμεύσεις και περπατήσεις ανάμεσα στους αμπελώνες του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο, που κάποιοι χάνονται στα βάθη των αιώνων, το πρώτο που σκέφτεσαι είναι ότι αποτελεί μεγάλη τύχη για την περιοχή το ότι προστατεύεται και έτσι παραμένει ανέγγιχτη από την ανεξέλεγκτη ανάπτυξη.



Ιστορικός αμπελώνας

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο συνδέεται με ένα από τα σημαντικότερα θρησκευτικά μνημεία της ελληνικής ιστορίας. Η Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου θεωρείται ότι είναι η αρχαιότερη ενεργή στην Ελλάδα. Το όνομά της οφείλεται στην τοποθεσία της, ένα μεγάλο φυσικό άνοιγμα, ένα σπήλαιο στην οροσειρά του Χελμού, πάνω από την απότομη χαράδρα του Βουραϊκού ποταμού.

Το Μεγάλο Αμπέλι, το σημερινό Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, ήταν το μετόχι του μοναστηριού. Από τον 15ο αιώνα, οι μοναχοί χρησιμοποιούσαν το αμπέλι για την παρασκευή κρασιού για τη Θεία Κοινωνία αλλά και για τη διατροφή των ίδιων και των επισκεπτών της μονής.

Το 1999, ανέλαβαν το Μεγάλο Αμπέλι τα αδέρφια Γιάννης και Θεόδωρος Αναστασίου, με σκοπό να επενδύσουν χρόνο, χρήματα και ενέργεια για να δώσουν μια άλλη διάσταση σε όσα οι μοναχοί με πολύ κόπο είχαν περιφρουρήσει και διασώσει για δεκαετίες.

Με όραμα την αναβίωση του ιστορικού αμπελώνα, μαζί με μια ομάδα έμπειρων αμπελοουργών και οι-

νολόγων, προχώρησαν στην αναμπέλωση, τη συντητή καλλιέργεια και την παραγωγή ποιοτικού οίνου, δημιουργώντας μια ολοκληρωμένη οντότητα και ένα ξεχωριστό κτήμα, που αναστήθηκε με μεγάλη προσπάθεια αλλά και υψηλές προσδοκίες: το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο.

Mega Spileo Estate Experience: Μια ολοκληρωμένη οινική εμπειρία

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο έχει δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη οινική εμπειρία μέσα στο μαγευτικό τοπίο με το χαρισματικό terroir: το Mega Spileo Estate Experience. Το πολύπτυχο πρόγραμμα περιλαμβάνει ξεναγήσεις στον αμπελώνα και στο αναπαλαιωμένο οινοποιείο, εκεί όπου πριν από αιώνες οι μοναχοί του Μεγάλου Σπηλαίου καλλιεργούσαν τους αμπελώνες και έφτιαχναν το κρασί τους.

Πρόκειται για ένα ξεχωριστό βιωματικό πρόγραμμα για κάθε επισκέπτη που, φυσικά, περιλαμβάνει και γευστικές δοκιμές των οίνων με τους οινολόγους του κτήματος.

Στην εκκίνηση του προγράμματος, στην οποία είχαμε την τύχη να παρευρεθούμε, δόθηκε μια επιπλέον διάσταση που ταίριαξε απόλυτα με την οινική

εμπειρία. Οι άνθρωποι του Orias Guesthouse & Farm μαγείρεψαν με τοπικά προϊόντα σε ανοιχτές φωτιές, καπνιστήρια και παλιά σκεύη. Ήταν εξαιρετική σκέψη η γήινη και υπερτοπική προσέγγιση που υλοποίησε η ομάδα του Orias, αξιοποιώντας όλα όσα προσφέρει η γη της Αιγιαλείας, έναν πλούτο που συμπυκνώνει σοφία αιώνων.

Και μαζί με την αύρα της ιστορίας, το απόκρημνο του εδάφους, την ευχάριστη περιπέτεια μέχρι να φτάσεις στο κτήμα, η όλη εμπειρία έγινε ακόμα πιο ιδιαίτερη.

Ο Γιάννης Αναστασίου, ένας από τους ιδιοκτήτες του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο και ιδιοκτήτης του Amario Suites Wine Hotel στην πόλη του Αιγίου, περιέγραψε τη φιλοσοφία του προγράμματος Mega Spileo Estate Experience ως εξής:

«Ο οινοτουρισμός προσφέρει ένα σύνολο εμπειριών και απολαύσεων που σχετίζονται με την παράδοση, την ιστορία, την κουλτούρα, την τοπική γαστρονομία και τη φιλοξενία του τόπου. Αυτό για το κτήμα είναι η αφορμή για την προσφορά ενός ολοκληρωμένου και ξεχωριστού βιωματικού προγράμματος που θα συνοδεύει κάθε επισκέπτη».

Τα προγράμματα γευσιγνωσίας Mega Spileo Estate Wine Roots προσφέρονται καθημερινά.



Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο έχει δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη οινική εμπειρία μέσα στο μαγευτικό τοπίο με το χαρισματικό terroir: το Mega Spileo Estate Experience.

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο:
21ο χλμ. Επαρχιακής Οδού Πούντας-Καλαβρύτων
☎ 26910 71555





Μια Ημέρα Τρύγου στο Κτήμα Κοκοτού

Η Ανν και ο Γιώργος Κοκοτός, οικοδεσπότες του Κτήματος Κοκοτού, μας έχουν συνηθίσει στις πρωτοποριακές και φιλόξενες εκδηλώσεις τους. Αυτή τη φορά μας προσκάλεσαν να απολαύσουμε στο υπέροχο κτήμα τους με τη θετική αύρα μια ολοκληρωμένη εμπειρία τρύγου.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Συναντηθήκαμε εκεί το πρωί, γύρω στις 11. Ο ήλιος φώτιζε το κάτασπρο εκκλησάκι του Άη Γιώργη του Μεθυστή κι εμείς ρεμβάζαμε πλάι στα αμπέλια με δροσερή λεμονάδα και φρέσκα μoustoκούλουρα ώσπου να μαζευτούν όλοι όσοι θα συμμετείχαν στον τρύγο. Και ενώ το απαλό φθινοπωρινό αεράκι αναζωογονούσε κάθε κύτταρο σώματος και νου, η κυρία Ανν ξεκίνησε να μας διηγείται την ιστορία του κτήματος. Παράλληλα βλέπαμε να πλησιάζει με άνετο βήμα ο σύζυγός της, ο Γιώργος Κοκοτός, από το σπίτι τους που βρίσκεται λίγα μόλις μέτρα μακριά.

Κατευθυνθήκαμε όλοι μαζί προς τον αμπελώνα του Cabernet Sauvignon. Πρόκειται για τον αμπελώνα του κτήματος που παράγει το εμβληματικό κρασί του, το Kokotos Estate. Όπως μας εξιστορούσε ο Γιώργος Κοκοτός, ο συγκεκριμένος αμπελώνας δημιουργήθηκε και αναπτύχθηκε στο περιορισμένης έκτασης λοφώδες ανάγλυφο του κτήματος, σε ύψος 450 μέτρων, το 1980.

Στην εξαιρετική ποιότητα του συγκεκριμένου κρασιού έχει συνδράμει καθοριστικά η σύσταση του ασβεστολιθικού εδάφους, σε συνδυασμό με το μικροκλίμα που δημιουργείται από το γεγονός ότι το κτήμα βρίσκεται στην κορυφή ενός από τα διάσελα της Πεντέλης με την Πάρνηθα, με τους αληγείς ανέμους του καλοκαιριού να το διατρέχουν και να κρατάνε, έτσι, την ατμόσφαιρα δροσερή. Στοιχεία, όλα μαζί και το καθένα χωριστά, που αποτελούν για το Κτήμα Κοκοτού την επιτομή του terroir.



Ακούγοντας όλα τα παραπάνω βρεθήκαμε να κρατάει καθένας από εμάς το δικό του τελάρο και το, περίεργου σχήματος, ειδικό ψαλίδι, έτοιμοι να ξεκι-

νήσουμε τον τρύγο. Τα σταφύλια στα πλούσια τσαμπιά έμοιαζαν, με το λαμπερό τους χρώμα, λαχταριστά, ολοζώντανα. Αν ήμουν ζωγράφος, θα ήθελα να τους δώσω με τον χρωστήρα μου «αιώνια ζωή». Δεν μπόρεσα να αντισταθώ, δοκίμασα μια ρώγα για να γευτώ τα ζουμερά αρώματα, όμως η στιφάδα της φλούδας, που στο κρασί δημιουργεί τις τανίνες, ήταν τόσο έντονη που με αποθάρρυνε να δοκιμάσω και δεύτερη.



Όταν πια γεμίσαμε τα τελάρα μας, κατευθυνθήκαμε στον χώρο όπου τα τσαμπιά συνθλίβονται μέσα σε μεγάλα μηχανήματα και συγχρόνως αποσπάται το κοτσάνι τους από τον θραυστήρα, έναν διάτρητο κύλινδρο με περύγια που περιστρέφεται. Η οινολόγος του κτήματος, η Χριστίνα Γαϊτανά, ήταν παρούσα φυσικά, για να επιβλέπει ότι όλα κυλούν ομαλά στη διαδικασία.

Παρακολουθήσαμε το επόμενο στάδιο στην αίθουσα με τις δεξαμενές, εκεί δηλαδή όπου καταλήγει ο μούστος για να ζυμωθεί και να μετατραπεί σε κρασί. Πάντα εντυπωσιάζομαι όταν παρακολουθώ πώς εξελίσσεται το κρασί μέσα από τα διάφορα στάδια που διαβαίνει. Πώς ένας φρουτοχυμός ουσιαστικά μετατρέπεται σε γοητευτικό οίνο με αρωματική πολυπλοκότητα και βάθος. Τα στοιχεία, δηλαδή, που διακρίνουν ένα εξαιρετικής ποιότητας κρασί.

Σε άλλη αίθουσα είδαμε πώς γίνεται η διαδικασία εμφιάλωσης, ενώ κατεβήκαμε και στο κελάρι, εκεί όπου τα κρασιά πια ωριμάζουν, μέχρι να συνεχίσει καθένα την ιστορία του, έξω στον κόσμο, διαγράφοντας μια διαφορετική πορεία.



Είχε πάει πια μεσημέρι όταν καταλήξαμε στις «Οινοδιαδρομές», στον χώρο του κτήματος όπου διοργανώνονται οι γευσιγνωσίες, με τα στιβαρά μοναστηριακά τραπέζια και τις μεγάλες τζαμαρίες που έχουν θέα τους αμπελώνες. Ο ενθουσιασμός ήταν εμφανής στον χώρο, αφού ακολουθούσε μια κάθετη γευσιγνωσία από 8 διαφορετικές χρονιές του Kokotos Estate. Την κάθε χρονιά θα συνόδευε μια διαφορετική γεύση, food pairing, που είχε μελετηθεί ειδικά για να αναδείξει τα χαρακτηριστικά κάθε κρασιού.

Είναι τόσο γοητευτική διαδικασία η παρατήρηση της εξέλιξης ενός κρασιού στον χρόνο, πόσο μάλλον του συγκεκριμένου, με την πολυετή, πάνω από 40 χρόνια, παρουσία του και τα αμέτρητα διεθνή βραβεία που έχει αποσπάσει.

Φυσικά, πέρα από το μοναδικό terroir στο οποίο μεγαλώνουν τα αμπέλια του Cabernet Sauvignon, πολύ σημαντικό ρόλο παίζουν και οι άνθρωποι, εκείνοι που συμβάλλουν στην εξαιρετική ποιότητα του κρασιού. Το 2019, το Κτήμα Kokotos ξεκίνησε τη συνεργασία του με τον δρ Γιώργο Κοτσερίδη, αναπληρωτή καθηγητή Οινολογίας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, με σπουδές στη Γαλλία, όπου απέκτησε δίπλωμα και master Οινολογίας, καθώς και διδακτορικό.



Η συμβουλευτική εποπτεία του φαίνεται να έχει δώσει έναν πολύ πιο σύγχρονο τόνο στην εξέλιξη του Kokotos Estate. Μαζί με τον Dr. Nicolas Vivas από το Πανεπιστήμιο του Μπορντό, ο οποίος ειδικεύεται στην ωρίμανση των κρασιών σε δρύινα βαρέλια και συγκεκριμένα του Cabernet Sauvignon, βελτιώνουν τις τεχνικές οινοποίησης συνεχώς. Συμβαδίζοντας με τις νέες τάσεις που επικρατούν παγκοσμίως, στόχος είναι το Cabernet Sauvignon να εκδηλώνει πιο δυναμικά τον φρουτώδη χαρακτήρα του, με το βαρέλι να συνυπάρχει πιο διακριτικά, στο βάθος, χωρίς να πρωταγωνιστεί στις αρωματικές και γευστικές εκφράσεις του Kokotos Estate.



Ήταν μια μοναδική εμπειρία η δοκιμή 8 διαφορετικών εσοδειών. Καθώς γευτήκαμε τη μία δίπλα στην άλλη, είχαμε την ευκαιρία να παρατηρήσουμε, ύστερα και από την αναλυτική περιήγηση στον αμπελώνα και στο οινοποιείο, την εξέλιξη κάθε χρονιάς. Το πώς επηρέασαν κάθε σοδειά οι ιδιαίτερες συνθήκες που επικράτησαν στον αμπελώνα την εκάστοτε χρονική στιγμή, καθώς και τις ιδιαιτερότητες που αναπτύσσει κάθε κρασί στο πέρασμα του χρόνου. Μεγάλο ενδιαφέρον είχε και ο συνδυασμός τους με εντελώς διαφορετικά εδέσματα για την κάθε χρονιά, παρατηρώντας το πώς αλλάζουν οι ανάγκες τους κρασιού σε σχέση με το φαγητό ανάλογα με την ωριμότητά του.

Airocide: Καθαρός Αέρας με Τεχνολογία της NASA

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.

Το Airocide αποτελεί ασπίδα προστασίας γιατί:

- Αποτελεί μια μη-χημική λύση για την εξάλειψη της μούχλας.
- Αποτρέπει την εξάπλωση спорίων 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.



Βασιλική Γεροβασιλείου: «Η Ουσία του Κρασιού Είναι να Μοιράζεσαι, να Περνάς Ωραία»

Η ομορφιά των αμπελώνων, των οινοποιείων και η ποιότητα των κρασιών μπορεί ενίοτε να αποτελούν προπέτασμα που εμποδίζει να διαφανούν τα πρόσωπα πίσω από τη δημιουργία;

Αναρωτιόμουν πάντα για την περιορισμένη προβολή της οικογένειας, αλλά κάθε φορά που πήγαινα σε ένα από τα οινοποιεία της η απορία μου λυνόταν.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Με τη Βασιλική Γεροβασιλείου, που έχει αναλάβει τον ρόλο της επικοινωνίας και του μάρκετινγκ, είχαμε μια ενδιαφέρουσα συζήτηση για όλα αυτά που κάνουν την οικογενειακή επιχείρηση ανταγωνιστική, όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Οι «χαμηλοί τόνοι» εκφράζουν την οικογένεια Γεροβασιλείου, αλλά ουσιαστική και αθόρυβη είναι η προσέγγιση και όλων όσων εργάζονται στην εταιρεία.

Καθημερινά, στον κύκλο των εργασιών τους, όλα τείνουν προς μια κατεύθυνση, αυτήν του μέλλοντος, όπως ορίζει -έτσι κι αλλιώς- το ίδιο το αμπέλι και ο καρπός του. Προετοιμάζεσαι και χτίζεις πάντα για την επόμενη ημέρα.

«Η κλιματική κρίση είναι εδώ και προετοιμαζόμαστε να τη διαχειριστούμε», τονίζει η Βασιλική, και φυσικά αναφέρεται στα δύσκολα που διαφαίνονται στον παγκόσμιο αμπελώνα και μαζί στον ελληνικό. «Τα τελευταία χρόνια έχουμε αναλάβει σημαντικές πρωτοβουλίες που αφορούν τη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματός μας μέσα από την υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών, από το αμπέλι μέχρι και τη διανομή. Η μετάβαση σε 100% πράσινη ενέργεια με τη χρήση φωτοβολταϊκών και η διαχείριση λυμάτων μέσα από την επαναχρησιμοποίηση του νερού αποτελούν τις τελευταίες και σημαντικότερες επενδύσεις που έχουμε υλοποιήσει στο κτήμα μας.

Είναι πολλά αυτά που πρέπει να γίνουν και θα γίνουν, γιατί η προστασία του περιβάλλοντος είναι μονόδρομος. Δεν ξεχνάμε ότι πάνω από όλα είμαστε αγρότες. Αυτή η γη μας προσφέρει τον καρπό της και αυτήν καλούμαστε να περιβάλλουμε με αγάπη».

«...η προστασία του περιβάλλοντος είναι μονόδρομος. Δεν ξεχνάμε ότι πάνω από όλα είμαστε αγρότες. Αυτή η γη μας προσφέρει τον καρπό της και αυτήν καλούμαστε να περιβάλλουμε με αγάπη».



Κτήμα Γεροβασιλείου: Τεχνολογία και παράδοση σε «Καλή Μεριά»

Στο Κτήμα Γεροβασιλείου η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα και με συνεχείς πειραματισμούς στη μελέτη ελληνικών και διεθνών γνωστών και άγνωστων ποικιλιών. Η εξέλιξη της τεχνολογίας συμπορεύεται με την παράδοση τόσο στην αμπελοκαλλιέργεια όσο και στην οινοποίηση. Επιπλέον, η δημιουργία του Μουσείου Οίνου και οι δραστηριότητες που λαμβάνουν χώρα στο κτήμα -ξεναγήσεις, γευστικές δοκιμές, εκπαιδευτικά προγράμματα, σεμινάρια, διαλέξεις, εκδόσεις, θεατρικές και μουσικές παραστάσεις- συμβάλλουν από κοινού στη μετάδοση του αμπελοοινικού πολιτισμού.

Η περιοχή της Επανομής κατοικείται αδιάκοπα εδώ και 6.000 σχεδόν χρόνια. Η οινοποίηση μαρτυρείται εδώ και 1.500 περίπου χρόνια. Κατά τη βυζαντινή περίοδο, η περιοχή αναφέρεται ως γνωστός αμπελότοπος. Ωστόσο, οικισμός με την επωνυμία Πανομή σημειώνεται για πρώτη φορά σε απογραφή του 1302.

Κατά την περίοδο της οθωμανικής κυριαρχίας, η Πανομή αποτελεί ελεύθερο αυτοδιοικούμενο «κεφαλοχώρι», όπου, σύμφωνα με τα φορολογικά κατάστιχα, η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοπαραγωγή συνεχίζονται.

Η Επανομή είναι ένα όμορφο αγροτικό χωριό 9.000 περίπου μόνιμων κατοίκων, που περιβάλλεται από θάλασσα. Η περιοχή καλύπτεται από διάφορες καλλιέργειες, λόφους με ελιές και πλούσια αμπέλια, που μνημονεύονται από πολύ παλιά. Άλλωστε, η Επανομή ανήκε στην ευρύτερη περιοχή της «Καλαμαριάς», που σημαίνει «Καλή Μεριά». Ο τίτλος δό-



θηκε από Γάλλους περιηγητές για να αποδώσει την καλή ποιότητα των αγροτικών προϊόντων της.

Στον αμπελώνα φυτεύτηκαν και καλλιεργούνται με ιδιαίτερη φροντίδα ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Η Μαλαγουζιά –την οποία οινοποίησε για πρώτη φορά ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου– και το Ασύρτικο –που κατάγεται από τη Σαντορίνη– αποτελούν τις ελληνικές λευκές ποικιλίες του κτήματος, ενώ το Λημνιό –η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία που παράγεται μέχρι σήμερα, την οποία αναφέρει και ο Αριστοφάνης τον 5ο αιώνα π.Χ.–, το Μαουρούδι, το Μαυροτράγανο και το Ξινόμαυρο τις ελληνικές ερυθρές. Επίσης, καλλιεργούνται οι γαλλικές λευκές Chardonnay, Sauvignon Blanc και Viognier και οι ερυθρές Syrah και Merlot. Παράλληλα, οι πειραματισμοί και οι μελέτες σε φυτεύσεις ελληνικών και ξενικών ποικιλιών είναι συνεχείς.

Οινοποιείο Γεροβασιλείου: Η επόμενη ημέρα της βιωσιμότητας έχει ήδη ξεκινήσει

Το σύγχρονο οινοποιείο περιβάλλεται από τον αμπελώνα και αποτελείται από τέσσερα κτίρια. Η κατασκευή του πρώτου κτιρίου ξεκίνησε το 1986 και ολοκληρώθηκε το 1999 έπειτα από πέντε διαδοχικές επεμβάσεις.

Ο χώρος της παραγωγής –βιοκλιματικά σχεδιασμένος για την υποδοχή των σταφυλιών απευθείας από τον τρύγο και την ομαλή κυκλοφορία του μούστου και του κρασιού σε φυσικά δροσερό περιβάλλον– στεγάζει όλο τον απαραίτητο σύγχρονο εξοπλισμό για την παραγωγή ποιοτικών κρασιών: εκραγιστήρες, πνευματικό πιεστήριο, ειδικές δεξαμενές προζυμωτικής κρυσεκχύλισης λευκών κρασιών, ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης λευκής και ερυθρής οινοποίησης με αυτόματο σύστημα ψύξης, δρύινες δεξαμενές ζύμωσης για την ερυθρή οινοποίηση και δεξαμενές σταθεροποίησης.

Σε συνέχεια της συζήτησης που είχαμε για τη βιωσιμότητα, η Βασιλική μας εξηγεί πως «στην καλλιέργεια της γης ένα από τα πιο σημαντικά ζητήματα

είναι η σωστή διαχείριση του νερού. Στο κτήμα μας το έχουμε καταφέρει. Το πότισμα μέσω της στάγδην άρδευσης (άρδευση με σταγόνες) και οι μετρήσεις των μετεωρολογικών σταθμών και των υπόγειων αισθητήρων που έχουν τοποθετηθεί στον αμπελώνα μας βοηθούν να ποτίζουμε αποτελεσματικά και στοχευμένα, κάνοντας καλό στο σταφύλι, στη γη και στο ίδιο το νερό.

Παράλληλα, η ολοκληρωμένη εγκατάσταση συστήματος διαχείρισης αποβλήτων για τον βιολογικό καθαρισμό του νερού που χρησιμοποιούμε στον καθαρισμό των δεξαμενών και του χώρου είναι μια ενέργεια που θα μας βοηθήσει πολύ. Πρόκειται για μια μεγάλη επένδυση, αλλά πολύ χρήσιμη τόσο σε ό,τι αφορά την οικονομική διαχείριση όσο και εκείνη που αποσκοπεί στη βιωσιμότητα.

«Η συσκευασία μπορεί να είναι ιδιαίτερα επιβαρυντική για το περιβάλλον. Ήδη χρησιμοποιούμε ελαφρύτερα γυάλινα μπουκάλια για ορισμένες χώρες του εξωτερικού».

Επίσης, η συσκευασία μπορεί να είναι ιδιαίτερα επιβαρυντική για το περιβάλλον. Ήδη χρησιμοποιούμε ελαφρύτερα γυάλινα μπουκάλια για εξαγωγές σε ορισμένες χώρες του εξωτερικού ενώ, ταυτόχρονα, στοχεύουμε όλα τα κρασιά μας στο άμεσο μέλλον να εμφιαλώνονται σε πιο ελαφριές φιάλες.

Το στερεότυπο πως η βαριά φιάλη συνδέεται με την ποιότητα του κρασιού και το κόστος έχει ξεπερα-

στεί. Ωστόσο, η αύξηση της ζήτησης του γυαλιού, αλλά και η γενικότερη κρίση δημιουργούν εμπόδια που καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε.

Για ορισμένα κρασιά μπορεί να επιλέγεται και εναλλακτική συσκευασία, όχι γυάλινη, αλλά σε τενεκεδάκι, όπως συσκευάζονται και άλλα ποτά. Αυτό θα κάνει πιο εύκολη τη χρήση τους από ένα διαφορετικό κοινό (νεανικό ως επί το πλείστον), ωστόσο το στοίχημα είναι το κρασί που θα περιέχει να μην είναι λιγότερο ποιοτικό.

Η ποιότητα είναι ο στόχος στον οποίο πρέπει να εστιάσουμε συνολικά ως βιομηχανία και για να αυξηθεί η παραγωγή χρειάζονται αυτοπεποίθηση και σωστές κινήσεις. Υπάρχουν οινοποιεία που μπορεί ήδη να έχουν προτάσεις που να ταιριάζουν με αυτόν τον τρόπο συσκευασίας».

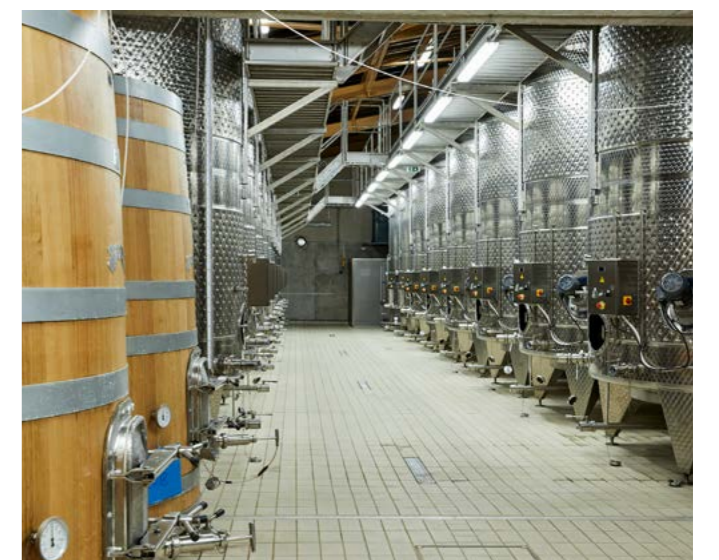
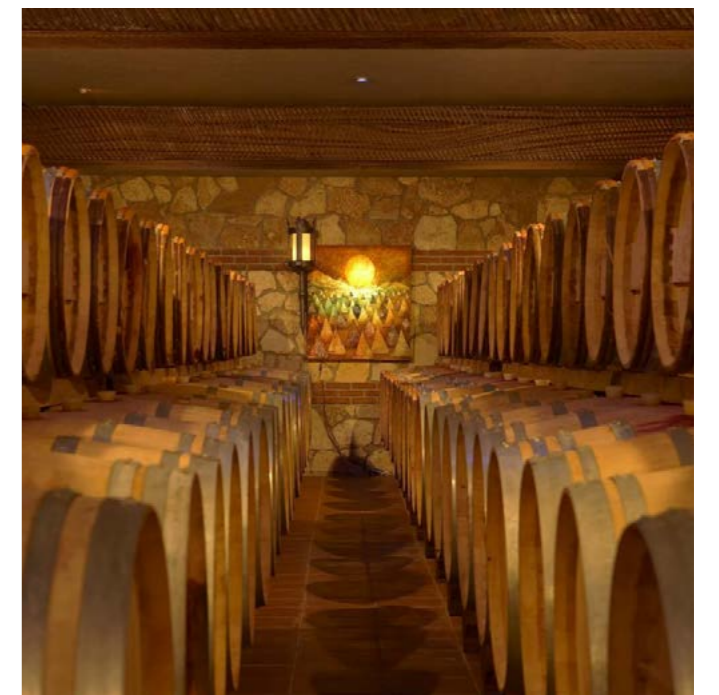
Κτήμα Βιβλία Χώρα: Με εγγύηση τις ιδανικές εδαφοκλιματικές συνθήκες

Η πλούσια αμπελοοινική παράδοση και οι ιδανικές εδαφοκλιματικές συνθήκες είχαν οδηγήσει τους δύο οινολόγους, Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσακταρλή, στην επιλογή της περιοχής του Παγγαίου για τη δημιουργία του Κτήματος Βιβλία Χώρα. Το όνομα του κτήματος, που παραπέμπει στην αρχαία ονομασία της περιοχής, πρότεινε η δρ Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα.

Το 1998 φυτεύτηκαν τα πρώτα αμπέλια σε έκταση 70 στρεμμάτων. Τον Ιούνιο του 2001 ξεκίνησε η κατασκευή του σύγχρονου οινοποιείου και τον ίδιο χρόνο έγινε η οινοποίηση των πρώτων κρασιών. Οι ιδιόκτητοι βιολογικοί αμπελώνες του κτήματος βρίσκονται σε ύψος 380 μέτρων και σήμερα καταλαμβάνουν έκταση 650 περίπου στρεμμάτων.

Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια, επηρεαζόμενο από τον ορεινό όγκο του Παγγαίου και τη θαλάσσια αύρα του Αιγαίου πελάγους. Η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας είναι μεγάλη, γεγονός που βοηθά στην ευεργετικά αργή ωρίμανση των σταφυλιών.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται και οινοποιούνται στο Κτήμα Βιβλία Χώρα είναι οι ελληνικές Ασύρτικο, Αγιωργίτικο και Βιδιανό και οι διεθνείς Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon, Gewürztraminer, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot και Pinot Noir. Επίσης, καλλιεργείται μια «άγνωστη» τοπική ποικιλία του Παγγαίου, από την οποία παράγονται τα κρασιά Βίβλιος Ερυθρός και Βίβλιος Ροζέ. Τα αποτελέσματα ταυτοποίησής της μέσω των γενετικών της χαρακτηριστικών –με έλεγχο DNA– έδειξαν ότι πρόκειται για μια ελληνική ποικιλία που δεν ταυτοποιείται με κάποια ήδη υπάρχουσα.





Μικρό Κτήμα Τίτου: Γνωριμία με τα κρασιά της Γουμένισσας σε σκηνικό που μαγεύει

Στους πρόποδες του όρους Πάικου, στην περιοχή της Γουμένισσας, περιτριγυρισμένο από αιωνόβιες βελανιδιές, βρίσκεται το Μικρό Κτήμα Τίτου. Εκεί, πλάι στον ποταμό Σείριο, ο Τίτος Ευτυχίδης φύτευσε το 1972 έναν αμπελώνα 40 στρεμμάτων, με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Λημνιό και Viognier.

Η μακρόχρονη φιλία του Βαγγέλη Γεροβασιλείου με τον Τίτο οδήγησε τη γυναίκα του τελευταίου, Αγγελική Ευτυχίδη, να μεταβιβάσει το κτήμα στα χέρια που εμπιστευόταν περισσότερο. Έτσι, το 2018, ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου και ο Βασίλης Τσακσαρλής από το Κτήμα Βιβλία Χώρα κατέφθασαν στη Γουμένισσα με στόχο να δημιουργήσουν, με αγάπη και σεβασμό, οίνους υψηλής ποιότητας, αναδεικνύοντας τις τοπικές ποικιλίες της περιοχής.

Στο Μικρό Κτήμα Τίτου, κρυμμένο μέσα στο κατάφυτο δάσος δίπλα στο ποτάμι, μπορούμε να γνωρίσουμε τα κρασιά της Γουμένισσας μέσα σε απόλυτη φυσική ηρεμία. Τα χρώματα κάθε εποχής αντανακλώνται σε κάθε γωνιά του, ενώ τα άφθονα νερά που ρέουν σε απόσταση λίγων μόνο μέτρων αποτελούν πηγή ζωής και χαλάρωσης.

Στον ιδιόκτητο αμπελώνα που περιβάλλει το οινοποιείο κοντά στην περιοχή Δύο Ποτάμια καλλιεργούνται σήμερα 45 στρέμματα με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα. Επιπλέον, καλλιεργούνται 155 στρέμματα στον Γερακώνα, μια από τις καλύτερες περιοχές της ζώνης ΠΟΠ Γουμένισσα, και περίπου 70 στρέμματα στη Φιλυριά και στον Πεντάλοφο.

Το 2022 ολοκληρώθηκε η ανακαίνιση του αρχικού κτιρίου όπου, με βάση την παραδοσιακή τοπική αρχιτεκτονική και τα γήινα χρώματα και υλικά, δημιουργήθηκε ένα καλαίσθητο και φιλόξενο οινοποιείο που εναρμονίζεται ιδανικά με το φυσικό περιβάλλον. Αποτελείται από έναν πλήρως εξοπλισμένο χώρο οινοποίησης, το παραδοσιακό κελάρι ωρίμανσης, μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα παλαίωσης, καθώς και από χώρους γευσιγνωσίας και υποδοχής επισκεπτών.

Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται σύμφωνα με τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας και με ιδιαίτερη φροντίδα και σεβασμό στις ιδιαιτερότητες κάθε περιοχής. Οι περισσότερες γεωργικές εργασίες γίνονται χειρωνακτικά και ο τρύγος ξεκινά στα τέλη Σεπτεμβρίου.

Τα φυσικά και τα orange κρασιά, που τα τελευταία χρόνια βρίσκονται στην επικαιρότητα, δεν αποτελούν προτεραιότητα στην επιχείρηση Γεροβασιλείου, ωστόσο η Βασιλική πιστεύει ότι, όπως σε όλα τα είδη κρασιού, παρατηρούνται ωραίες προσπάθειες.

«Οινολογικά, είμαστε τοποθετημένοι διαφορετικά» λέει η Βασιλική, «αλλά υπάρχουν περιπτώσεις που έχουν ενδιαφέρον. Η ποιοτική πρόταση από όπου και αν προέρχεται είναι πάντα ευπρόσδεκτη. Η Χλόη Χατζηβαρύτη είναι ένα ωραίο παράδειγμα οινοποιού που έχει κάνει μια πολύ ενδιαφέρουσα διαδρομή και έχει πετύχει πολλά σε αυτό το κομμάτι. Διαβάζω τις συνεντεύξεις της και συμφωνώ σε όσα τονίζει γύρω από το ποιοτικό κρασί και τα κρασιά ήπιας παρέμβασης».

«Θέλουμε να ξεφύγουμε από τις περίπλοκες περιγραφές, από τη στημένη παρουσίαση. Το σύνθημά μας θέλουμε να εμπεριέχει ότι το “να περνάς ωραία” και το κρασί συνδέονται στενά».

Η γυναικεία εκπροσώπηση ένας ακόμα πολύτιμος κρίκος

Η Σταυρούλα Κουράκου, η γυναίκα του ελληνικού κρασιού που έβαλε στον παγκόσμιο χάρτη τον ελληνικό αμπελώνα, ήταν εκείνη που άνοιξε τον δρόμο για όλες τις γυναίκες που ακολούθησαν. Και τα τελευταία χρόνια είναι πολλές οι γυναίκες που καταλαμβάνουν ηγετικές θέσεις στον χώρο του κρασιού, συμβάλλοντας στην ανανέωση και εξέλιξή του. Πια, θεωρούνται πολύτιμος κρίκος της οινικής βιομηχανίας.

«Επέλεξα τον χώρο του μάρκετινγκ χωρίς αυτό να με περιορίζει σε συγκεκριμένο κύκλο σπουδών και εμπειρίας. Αντίθετα, αυτό μου δίνει τη δυνατότητα να αποκτήσω μια πιο διευρυμένη εικόνα σχετικά με τη στρατηγική που πρέπει να ακολουθήσουμε ως εταιρεία», λέει η Βασιλική.

«Ως τμήμα σχεδιάζουμε την πορεία αυτού που υπάρχει σήμερα μέσα στον χρόνο, σε 15 και 20 χρόνια. Αλλά και πώς να επικοινωνήσουμε την ουσία του κρασιού, που είναι να μοιράζεσαι, να περνάς ωραία. Θέλουμε να ξεφύγουμε από τις περίπλοκες περιγραφές, από τη στημένη παρουσίαση. Το σύνθημά μας θέλουμε να εμπεριέχει ότι το “να περνάς ωραία” και το κρασί συνδέονται στενά».

Οικογένεια Γεροβασιλείου: «Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι το κρασί είναι προϊόν γης. Είμαστε γεωργοί»

«Σε μια οικογενειακή επιχείρηση χρήσιμο είναι, καθώς η μια γενιά περνάει τη σκυτάλη στην επόμενη, να υπάρχει ένα πλάνο διαδοχής. Έχουμε ήδη περάσει σε ένα νέο σχήμα που αναδεικνύει το στελεχιακό δυναμικό και είναι λιγότερο προσωποκεντρικό», λέει η Βασιλική.

«Εμείς εκπροσωπούμε τη δεύτερη γενιά, που πρέπει να προετοιμάσουμε την επιχείρηση για το μέλλον. Είμαστε τρία αδέρφια που ασχολούμαστε με τρεις διαφορετικούς τομείς μέσα στο οινοποιείο. Ο Αργύρης σπούδασε γεωπονία και οινολογία και μπήκε στο αμπέλι και στην οινοποίηση. Η Μαριάνθη τελείωσε νομικά, έκανε ένα μεταπτυχιακό χάρη στο οποίο γύρισε όλον τον κόσμο και είδε οινοποιεία σε κάθε γωνιά του πλανήτη, και ασχολείται με το ανθρώπινο δυναμικό και το management. Εγώ έκανα διοίκηση επιχειρήσεων, μετά ένα μεταπτυχιακό στο μάρκετινγκ και, αφού πέρασα από διάφορες θέσεις στη διοίκηση, δραστηριοποιούμαι στο τμήμα μάρκετινγκ και επικοινωνίας».

Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι το κρασί είναι προϊόν γης. Είμαστε γεωργοί. Και το ότι μεγαλώσαμε στην Επανομή μας βοηθάει να παραμένουμε “γειωμένοι”.

Η ενδυνάμωση του ελληνικού αμπελώνα στο εξωτερικό: αυτός είναι ο στόχος μας για τα επόμενα χρόνια. Δεν έχουμε μεγάλες ποσότητες ως χώρα, άρα πρέπει να έχουμε μια πιο συλλογική και premium προσέγγιση, τόσο σε θέματα παραγωγής όσο και προώθησης.

«Η ενδυνάμωση του ελληνικού αμπελώνα στο εξωτερικό: αυτός είναι ο στόχος μας για τα επόμενα χρόνια».

Να πάμε ενωμένοι όλοι μαζί, οι Έλληνες οινοποιοί, να αλλάξουμε την άποψη των ξένων για το ελληνικό κρασί. Τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει άλματα. Θέλει χρόνο για να αποδώσει αυτό. Όπως συμβαίνει και στο ίδιο το κρασί».





Virtual Wineries στην Ελλάδα: Έχει... Noema

ΤΟΥ ΣΤΑΜΑΤΗ ΜΩΡΑΚΗ DipWSET



Θυμάμαι από τις εποχές που ακόμη διάβαζα για το diploma του WSET μια συζήτηση με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW σχετικά με τα «εικονικά οινοποιεία» (virtual wineries). Είναι εκείνα που δεν έχουν στην κατοχή τους ούτε αμπελώνες ούτε οινοποιείο (κτίριο), αλλά αγοράζουν σταφύλια από επιλεγμένους παραγωγούς και οινοποιούν το κρασί τους σε συνεργαζόμενα οινοποιεία, όπως οι οινοποιοί τους το έχουν φανταστεί και οι οινολόγοι τους το έχουν διαμορφώσει.

Ο ίδιος θεωρεί το εγχείρημα –και είναι πράγματι– συναρπαστικό, σημείο των καιρών που διανύουμε: δίχως να διαθέσει κανείς μεγάλο κεφάλαιο για αγορά αμπελώνων και εξοπλισμού, όπως και κατασκευή οινοποιείου, έχει τη δυνατότητα στη νέα εποχή να οινοποιήσει με επαγγελματικό τρόπο το δικό του κρασί και να αναμετρηθεί στην αγορά με τους «παραδοσιακούς» οινοποιούς, καταθέτοντας την άποψή του αναφορικά με ποικιλίες, μεθόδους καλλιέργειας, οινοποίησης και τελικά στιλ και ποιότητα παραγόμενου κρασιού.

Ένα τέτοιο «εικονικό οινοποιείο» είναι και το Noema Winery, το οποίο στα μόλις 2 χρόνια ζωής του (από το 2021) έχει καταφέρει να παράγει 2 κρασιά ΠΟΠ υψηλής ποιότητας, το ερυθρό Invicta και το ροζέ Eruption, που έχουν βραβευτεί και λάβει υψηλές βαθμολογίες τόσο εγχώρια (το Invicta στα 50 Great Greek Wines 2023, το Eruption 4ο στην Κατηγορία Ροζέ 2023 του 50GGW) όσο και διεθνώς (βαθμολογία 16,5/20 και στο Invicta και στο Eruption από τις διεθνώς πιο επιδραστικές οινοκριτικούς Julia Harding και Jancis Robinson, ασημένιο μετάλλιο, 92/100 πόντοι και πρόταση αγοράς για το Invicta από το No 1 οινικό περιοδικό Decanter).

Ιδρυτής του Noema Winery είναι ο κ. David Wittig, Αμερικανός επιχειρηματίας και επενδυτής επί 18 συναπτά έτη στη Wall Street, ο οποίος αποφάσισε πριν από 11 περίπου χρόνια να αφήσει όλα τα παραπάνω πίσω του και να κάνει μια νέα αρχή με κάτι καινούργιο και πολλά υποσχόμενο.



Αφορμή της συνάντησης με τον David ήταν η πρόσφατη δοκιμή του εξαιρετικού ερυθρού Ξινόμαυρου Invicta, που άφησε τις καλύτερες εντυπώσεις σε εμένα και τους συνδαιτυμόνες μου. Εκτός από πολλά υποσχόμενος νέος οινοποιός και δεινός επιχειρηματίας, ο David είναι και ένας εξαιρετικός άνθρωπος, φιλικός, προσιτός, ρεαλιστής και με πηγαίο χιούμορ. Αγαπάει την Ελλάδα με όλες τις πτυχές της και δεν διστάζει να θίξει τα κακώς κείμενα, μη μένοντας όμως μόνο εκεί, αλλά προτείνοντας ρεαλιστικές λύσεις.

Ποιος ήταν ο λόγος που αποφασίσατε να επενδύσετε στον τομέα του κρασιού στην Ελλάδα; Ποια ήταν τα πρώτα βήματά σας; Γιατί δεν επενδύσατε σε κάποιο υφιστάμενο οινοποιείο;

Ο κυριότερος λόγος που αποφάσισα να επενδύσω στον τομέα του κρασιού ήταν η επιθυμία του γιου μου Davies. Μέσω του πατέρα Άλεξ Σκαρλούτσου, «CEO» της Ελληνορθόδοξης Εκκλησίας της Αμερικής και στενού φίλου, γνωρίσαμε τον Περικλή Δράκο και στη συνέχεια την Κική Παναγιώτου, οι οποίοι έμελλε να γίνουν οι πιο στενοί συνεργάτες μας.

Έπειτα από κάποιες αρχικές προσπάθειες και μαθαίνοντας από τις εμπειρίες μας, βρεθήκαμε σε αναζήτηση ΠΟΠ περιοχής (για μεγαλύτερη αναγνωρισιμότητα, ιστορικότητα και αξία στα μάτια του πελάτη), στην οποία θα μπορούσαμε να παράγουμε με λελογισμένο κόστος σε πρώτη φάση ένα ερυθρό κρασί για την αμερικανική αγορά και ταυτόχρονα ένα ροζέ, ακολουθώντας τις νέες τοπικές και διεθνείς τάσεις αυξημένης ζήτησης σε αυτή την κατηγορία κρασιών.



Έχοντας κατά νου τους παραπάνω στόχους καταλήξαμε με τον Περικλή στην περιοχή του Αμυνταίου, η οποία είναι πιθανώς ένα από τα next big things στην Ελλάδα και έχει τα εξής πλεονεκτήματα:

• Παράγει φινετσάτα κόκκινα και ροζέ κρασιά ΠΟΠ, με φρεσκάδα και ένταση φρούτου.

• Είναι η πιο ψυχρή οινοπαραγωγική περιοχή της Ελλάδας, που θα ωφεληθεί μακροπρόθεσμα από την παγκόσμια άνοδο της θερμοκρασίας.

• Έχει ήδη συγκεντρώσει πολλούς σημαντικούς και ποιοτικούς οινοπαραγωγούς, χωρίς ακόμη να είναι mainstream.

Η εποχή Covid είχε πολύ θετική επίδραση στην εταιρεία μας, αποτελώντας για εμάς περίοδο ενδοσκόπησης. Εν τη απουσία κινήσεων ανταγωνισμού, μας δόθηκε ο απαραίτητος χρόνος να κάνουμε την αυτοκριτική μας, να διορθώσουμε τα όποια κακώς κείμενα και να χαράξουμε μια νέα πορεία προς τη σωστή κατεύθυνση. Δεν επιλέξαμε να επενδύσουμε σε υφιστάμενες δομές (υπάρχουσα εταιρεία, οινοποιείο κ.ά.) για τους εξής λόγους:

• Η συμπαγής ομάδα του Noema με τον Περικλή, την Κική και τον οινοποιό μας είχε και έχει τις δυνατότητες χωρίς επιπλέον βοήθεια και περιττά έξοδα να ελέγχει πλήρως την κατάσταση.

• Ήταν πιο σημαντικό να υπάρχουν αρκετά κεφάλαια για να επενδύσει κανείς στα λεγόμενα light assets (ανθρώπινο δυναμικό, marketing κ.ά.) παρά σε hard assets (οινοποιείο, αμπελώνες κ.ά.) προτού να διαπιστώσει την επιτυχία αυτού του εγχειρήματος και ιδιαίτερα όταν το premium χρήσης των hard assets βρίσκεται σε πολύ λογικά επίπεδα.

• Βλέποντας τους αριθμούς, αυτή ήταν η μοναδική οδός για απόδοση της επένδυσης (ROI) σε αποδεκτά επίπεδα για μια επιχείρηση (~15%).

• Αγοράζοντας μια άλλη εταιρεία ή συμμετέχοντας σε αυτή θα καλούμασταν να τακτοποιήσουμε προβλήματα άλλων, οπότε ήταν καλύτερα να διαχειριστούμε εξ αρχής τη δική μας επιχείρηση. Στις ΗΠΑ είναι φθηνότερο να αγοράσει κανείς κάτι υφιστάμενο από το να το φτιάξει εξ αρχής, ενώ στην Ελλάδα, από την ως τώρα εμπειρία μου, συμβαίνει ακριβώς το αντίθετο.

Ποια είναι η αίσθηση του να παράγει κανείς ως «ξένος» κρασί από ελληνικές ποικιλίες; Ποιες είναι οι αγαπημένες σας και ποια τα προτιμώμενα στιλ κρασιών;

Τα ελληνικά κρασιά είναι εξαιρετικά και ξεχωριστά σε σχέση με τα υπόλοιπα. Προτιμώ πάντα εκείνα από γηγενείς ποικιλίες και θεωρώ μεγάλο λάθος του παρελθόντος την καθιέρωση διεθνών ποικιλιών ως βασικών στην οινική παραγωγή πολλών περιοχών της Ελλάδας.

Για παράδειγμα, βρίσκω ότι τα ελληνικά ροζέ είναι πολύ πιο αρωματικά και εκφραστικά σε σχέση με τα ροζέ από Grenache της Νότιας Γαλλίας, τα οποία όμως είναι παγκοσμίως γνωστά λόγω προώθησης/marketing.

Το ίδιο συμβαίνει και με τα ελληνικά λευκά κρασιά, τα οποία για εμένα είναι μαζί με τα νεοζηλανδέζικα Sauvignon Blanc τα κορυφαία. Το μεγάλο ζήτημα των ελληνικών κρασιών βρίσκεται στο marketing και εκεί είναι που δώσαμε ως οινοποιείο μεγάλη βαρύτητα.

Προτιμώ τα μονοποικιλιακά κρασιά σε σχέση με τα blends, γιατί μπορεί κανείς να γευτεί ξεκάθαρα τον ιδιαίτερο χαρακτήρα κάθε ποικιλίας. Αγαπημένη ποικιλία, το Ξινόμαυρο. Τους θερινούς μήνες προτιμώ το ροζέ, ενώ τη χειμερινή περίοδο το κόκκινο. Μου αρέσει ο πιο elegant χαρακτήρας του Ξινόμαυρου του Αμυνταίου, η δυνατότητα να το απολαμβάνει κανείς πιο δροσερό και με συνοδεία ψαριού.

Ποιες ποικιλίες καλλιεργείτε και ποια στιλ κρασιού παράγετε αυτή τη στιγμή; Πόσες φιάλες είναι η ετήσια παραγωγή σας; Σκοπεύετε να συνεχίσετε να μένετε μόνιμα στην Ελλάδα;

Ξεκινώντας από το τελευταίο: μένω μόνιμα στην Ελλάδα εδώ και κάποια χρόνια, λατρεύω τη χώρα, τον καιρό, το φαγητό και τους ανθρώπους της, και δεν σκοπεύω να το αλλάξω αυτό.

Η ποικιλία που καλλιεργούμε είναι το Ξινόμαυρο, το οποίο οινοποιούμε σε δύο εκδοχές, ένα ξηρό ροζέ και ένα ελαφρύ ερυθρό, το οποίο πίνεται και ελαφρώς πιο δροσερό. Σχεδιάζουμε να λανσάρουμε ως επόμενο βήμα και μια λευκή εκδοχή ως blend Sauvignon Blanc με Ξινόμαυρο «Blanc de Noir» (λευκή οινοποίηση) στην περιορισμένη ποσότητα των 1.200 φιαλών.

Εξετάζουμε και άλλες ΠΟΠ περιοχές της Ελλάδας για ενδιαφέρουσες συνεργασίες και προσθήκη νέων ποικιλιών στο portfolio μας. Στόχος μας είναι πάντα υψηλής ποιότητας κρασιά σε λογικές τιμές, με άριστη σχέση τιμής-απόδοσης. Επίσης, σημαντική παράμετρος στο όραμά μας είναι η ανάπτυξη μακροχρόνιων στενών σχέσεων και συνεταιρισμού



με τους αμπελουργούς μας, πέρα από τα όρια μιας πρόσκαιρης συνεργασίας.

Η ετήσια παραγωγή μας βρίσκεται αυτή τη στιγμή στις 70.000 φιάλες, με την προοπτική των 200.000 φιαλών σε 2-3 χρόνια, προτού ξεκινήσουμε με την κατασκευή του δικού μας οινοποιείου. Όταν το κάνουμε, θα πρόκειται για ένα πολύ ιδιαίτερο και προοδευτικό concept. Just stay tuned!

Τι ανταπόκριση έχει βρει το κρασί σας στο ελληνικό και διεθνές κοινό;

Το ροζέ μας πωλείται κυρίως στην Ελλάδα. Η Aegean προσφέρει το ερυθρό μας στην business class. Το ερυθρό μας έχει επίσης αρκετά σημαντική πελατεία σε Ηνωμένο Βασίλειο και ΗΠΑ.

Το ελληνικό κρασί δεν είναι, δυστυχώς, κύρια κατηγορία κρασιού στα σημεία όπου διατίθεται στις ΗΠΑ. Θα μπορούσε αυτή η εικόνα να αλλάξει αν ΟΛΟΙ οι Έλληνες παραγωγοί επέλεγαν να συνεργαστούν στον τομέα των εξαγωγών και να εμφανίζονται με κοινό όχημα σε κάθε χώρα του εξωτερικού.

Σε τι ποσοστό εξάγεται η παραγωγή σας και σε ποιες χώρες κυρίως;

Το 30% της συνολικής παραγωγής μας (κυρίως ερυθρό) εξάγεται κατά κύριο λόγο σε χώρες όπως η ΗΠΑ, το Ηνωμένο Βασίλειο, η Κίνα και η Γερμανία.

Έπειτα από τόσα χρόνια ενασχόλησης με τα ελληνικά κρασιά, ποια είναι η γνώμη και το όραμά σας για αυτά, τη διεθνή τους θέση, το δυναμικό αύξησης των εξαγωγών, ιδιαίτερα στις ΗΠΑ, και τις στρατηγικές που θα πρέπει να εφαρμόσουν;

Το ελληνικό κρασί δεν είναι, δυστυχώς, κύρια κατηγορία κρασιού στα σημεία όπου διατίθεται



στις ΗΠΑ. Θα μπορούσε αυτή η εικόνα να αλλάξει αν ΟΛΟΙ οι Έλληνες παραγωγοί επέλεγαν να συνεργαστούν στον τομέα των εξαγωγών και να εμφανίζονται με κοινό όχημα σε κάθε χώρα του εξωτερικού. Απαιτούνται μεγαλύτερος όγκος εξαγωγών και συντονισμένη προσπάθεια όλων των ενδιαφερόμενων οινοποιείων στην Ελλάδα για να στεφθεί με επιτυχία μια αντίστοιχη προσπάθεια. Η κρατική αρωγή από εμπορικές ενώσεις και λοιπούς οργανισμούς προώθησης εξαγωγών επίσης είναι σημαντικός παράγοντας επιτυχίας. Το εγχείρημα/όραμα αυτό απαιτεί συστηματική και κυρίως μακροπρόθεσμη προσπάθεια για να καρποφορήσει.

Μια σημαντική ευκαιρία αύξησης των εξαγωγών στις ΗΠΑ μέσω αναγνωρισιμότητας είναι η πρόσφατη αύξηση των Αμερικανών τουριστών στην Ελλάδα και η επαφή τους με τα τοπικά προϊόντα, ανάμεσα σε αυτά και το κρασί. Οποιαδήποτε δημοσιότητα λαμβάνει ένα ελληνικό κρασί αποτελεί διαφήμιση για όλους τους παραγωγούς.

Έχετε αποκτήσει άδεια απευθείας εισαγωγής στις ΗΠΑ. Σε ποιες πόλεις ή περιοχές των ΗΠΑ πιστεύετε ότι βρίσκεται η μεγαλύτερη δυναμική εξαγωγών ελληνικού κρασιού;

Το ελληνικό κρασί στις ΗΠΑ δεν είναι –ακόμη τουλάχιστον– mainstream, διατίθεται κυρίως σε ελληνικά εστιατόρια και εξειδικευμένα μαγαζιά με ελληνικά προϊόντα. Για τον λόγο αυτό, οι περιοχές ή πόλεις που θα είχαν αρχικά ενδιαφέρον θα ήταν αυτές που διαθέτουν υψηλά ποσοστά ελληνοαμερικανικού πληθυσμού, ήτοι Φλόριντα, Βοστώνη, Σικάγο και Νέα Υόρκη. Θα εξαιρούσα την Καλιφόρνια λόγω της μεγάλης προτίμησης του κοινού στα τοπικά κρασιά.

Αναφορικά με την οινοπαραγωγή σήμερα, πού θεωρείτε ότι υπάρχουν ευκαιρίες, ποια είναι τα μεγαλύτερα εμπόδια και πώς μπορούν αυτά να αντιμετωπιστούν;

Πολλές εταιρείες στον χώρο του κρασιού δεν είναι επιτυχημένες με όρους ελεύθερης αγοράς. Σε αυτές τις περιπτώσεις είναι δύσκολο να αναστραφεί η κατάσταση. Η καλύτερη λύση θα ήταν να απομακρυνθούν από την αγορά, ώστε να σωθεί το υγιές κομμάτι της και να μπορέσει να αναπτυχθεί περαιτέρω. Το ελληνικό κρασί και δη οι γηγενείς ποικιλίες έχουν τεράστια περιθώρια ανάπτυξης, ιδιαίτερα αν γίνουν πιο διευρυμένες κοινές προσπάθειες προβολής τους. Πρωτοπόροι σε μια τέτοια μελλοντική ανάπτυξη θα μπορούσαν να είναι οι μεγαλύτερες εταιρείες του κλάδου χωρίς σημαντικές οικονομικές υποχρεώσεις, όπως τα κτήματα Άλφα, Κυρ-Γιάννη και Γεροβασιλείου.

Επίσης, ως προς τον εξοπλισμό των οινοποιείων, θεωρώ ότι η πολιτική των επιδοτήσεων δεν έχει

εφαρμοστεί με τον ενδεδειγμένο τρόπο. Δίνοντας επιδότηση σε ένα νέο οινοποιείο 50 λεπτά για κάθε ευρώ που επενδύει, ουσιαστικά επιδοτεί κανείς τις χώρες από τις οποίες προέρχεται ο εξοπλισμός, κυρίως την Ιταλία και τη Γερμανία. Αν οι επιδοτήσεις αυτές δίνονταν στις περιπτώσεις πλειστηριασμού του εξοπλισμού πτωχευμένων οινοποιείων, τα χρήματα της επιδότησης ουσιαστικά θα έμεναν στην Ελλάδα και θα βοηθούσαν στην αποπληρωμή των αντίστοιχων κόκκινων δανείων.

Η κοινή χρήση εξοπλισμού από οινοποιεία στα πρότυπα π.χ. του Bordeaux θα μπορούσε να αποτελέσει ευκαιρία για μείωση κόστους, αλλά με χαμηλότερη αποτελεσματικότητα λόγω της συγκριτικά μικρότερης συγκέντρωσης οινοποιείων στην Ελλάδα.

Τι σας εντυπωσίασε στο οδοιπορικό σας ανά την Ελλάδα; Σε ποιους τομείς διαπιστώσατε δυνατότητες βελτίωσης;

Ο καιρός, οι άνθρωποι και το φαγητό στην Ελλάδα είναι εξαιρετικά. Η χώρα παράγει απίθανα προϊόντα, τα οποία όμως πάσχουν από πλευράς προώθησης. Υπάρχουν απεριόριστες δυνατότητες τουριστικής ανάπτυξης και θα πρέπει να δοθεί μεγαλύτερο βάρος στην αύξηση της ημερήσιας δαπάνης ανά τουρίστα απ' ό,τι στην αύξηση των αφίξεων.

Δύο ακόμη πεδία που η βελτίωσή τους θα έφερνε εξαιρετικά αποτελέσματα για τη χώρα είναι η οργάνωση και η συνεργασία-αλληλοϋποστήριξη.



 **Agrotica**
HELEXPO

30η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΕΦΟΔΙΩΝ

1-4 | 2 | 2024

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

10^ο Πανελλήνιο Συνέδριο AGROTICA
“#Re-thinkingAgriculture. Συστημικές προσεγγίσεις για την αναγέννηση της γεωργίας και της υπαίθρου”

Συνδιοργάνωση: ΔΕΘ-HELEXPO & Σχολή Γεωπονίας Δασολογίας και Φυσικού περιβάλλοντος του ΑΠΘ

“Καλλιέργεια Κάνναβης”
Συνδιοργάνωση: ΔΕΘ-HELEXPO & ALEGRE GROWSHOP

“Τεχνητή Νοημοσύνη και Ρομποτική στη Γεωργία 2.0”
Συνδιοργάνωση: ΔΕΘ-HELEXPO & ΕΚΕΤΑ



agrotica-expo.gr

Keep Growing



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 lanoro 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.


**CHÂTEAU
NICO LAZARIDI**

THE *Wine* LANDMARK

Οι καινούργιες εσοδείες των εμβληματικών οίνων της NICO LAZARIDI έρχονται με νέες ετικέτες, που αποτελούν μέρη μιας πρωτότυπης εικαστικής αφήγησης για το κρασί.



  NicolazaridiWinery





Κρασιά Ήπιας Οινοποίησης δεν Σημαίνει Κρασιά με Ελαττώματα

Η τέχνη της οινοποίησης έχει βαθιές ρίζες στην ανθρώπινη ιστορία. Σήμερα, πολλοί οινοποιοί και οινολόγοι δείχνουν να θέλουν να αλλάξουν το μοτίβο της βιομηχανικής παραγωγής που έχει επικρατήσει σε αυτή και να επιστρέψουν σε παλαιότερες μεθόδους, αναζητώντας την αρχική, γνησιότερη εικόνα του κρασιού.

ΤΟΥ ΣΠΥΡΟΥ ΖΟΥΜΠΟΥΛΗ



Το κίνημα αυτό αποτυπώνεται στα κρασιά ήπιας οινοποίησης ή –όπως είναι επίσης γνωστά– στα κρασιά με ελάχιστες παρεμβάσεις. Επιλέγω να μη χρησιμοποιήσω τον όρο «φυσικά κρασιά», τον θεωρώ κάπως αδόκιμο, καθώς χωρίς ανθρώπινη παρέμβαση ο μούστος από μόνος του καταλήγει φυσικά όχι σε κρασί, αλλά σε ξίδι και στη συνέχεια σε νερό.

Τι είναι λοιπόν τα κρασιά ήπιας οινοποίησης;

Σύμφωνα με τα πρότυπα της βιομηχανικής παραγωγής, ένα κρασί μπορεί να υποστεί επεμβάσεις και να δεχτεί πρόσθετες ουσίες για να γίνει πιο εμπορικό, χάνοντας έτσι μέρος της έκφρασης του terroir του. Αντίθετα με τα πρότυπα αυτά και επιδιώκοντας ένα άλλου τύπου προϊόν, η ήπια οινοποίηση βασίζεται αποκλειστικά στην πρώτη ύλη, οδηγώντας χωρίς ιδιαίτερες παρεμβάσεις στη δημιουργία κρασιών που χαρακτηρίζονται από αυθεντικότητα και ειλικρινή έκφραση της καταγωγής τους.

Αν και έχουν αρχίσει κάποιες πιστοποιήσεις να κάνουν την εμφάνισή τους στη Γαλλία (Association des Vins Naturels, Vin Méthode Nature, L' Association des Vins S.A.I.N.S.), δυστυχώς ακόμη και σήμερα δεν υπάρχει κάποιο νομοθετικό πλαίσιο πανευρωπαϊκά που να ορίζει τις προδιαγραφές αυτών των κρασιών.

Ωστόσο, υπάρχουν κάποιες βασικές αρχές που συνήθως ακολουθούνται από τους παραγωγούς, χωρίς αυτό να μπορεί να ελεγχθεί:

- Η βάση αυτών των κρασιών είναι σταφύλια που καλλιεργούνται σε βιολογικούς ή βιοδυναμικούς αμπελώνες, όπου η χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων περιορίζεται στο ελάχιστο.
- Ένα άλλος βασικός κανόνας των κρασιών ήπιας οινοποίησης είναι η ζύμωση με αυτόχθονες και άγριες ζύμες. Αντί να προστίθενται εμπορικές ζύμες, που συνήθως χρησιμοποιούνται σε βιομηχανικές διαδικασίες, αφήνεται το κρασί να ζυμωθεί με τις ζύμες που βρίσκονται στον αμπελώνα.
- Επίσης, σε αυτή την κατηγορία κρασιών συνηθίζεται να μη χρησιμοποιούνται οινολογικές πρακτικές, όπως η προσθήκη τρυγικού, το φιλτράρισμα κ.ά.
- Τέλος, η χρήση του θειώδους ανυδρίτη είναι από ελάχιστη έως καθόλου.





Όταν ο οινολόγος ενός οινοποιείου δίνει την έγκριση για να εμφιαλωθεί ένα κρασί, σημαίνει ότι, αναλυτικά, τηρεί όρια που προβλέπει η νομοθεσία και ότι, επιπλέον, το κρασί είναι βιολογικά και φυσικο-χημικά σταθερό. Αυτό σημαίνει πως δεν θα πρέπει να παρουσιάζει ελαττώματα, όπως ιζήματα ή αναζυμώσεις στη φιάλη, αλλά να υπάρχει σταθερότητα στην ποιότητα όλης της παρτίδας που εμφιαλώθηκε, με βασική προτεραιότητα τον σεβασμό στον καταναλωτή.

Από τη σκοπιά του οινολόγου λοιπόν, η δουλειά είναι πολύπλοκη και απαιτεί προσοχή σε κάθε λεπτομέρεια, ιδιαίτερα όταν ο στόχος είναι να μη χρησιμοποιηθούν πρόσθετα κατά τη διάρκεια της οινοποίησης. Το «φτιάχνω ένα κρασί χωρίς θειώδες» σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να σημαίνει βάζω τον μούστο σε ένα δοχείο και τον αφήνω στην τύχη του. Αντίθετα, επειδή παίρνουμε αυτό το μεγάλο ρίσκο, πρέπει να είμαστε από πάνω του καθημερινά, με αναλυτικό και οργανοληπτικό έλεγχο και όχι μόνο. Πρέπει, για παράδειγμα, λόγω της έλλειψης θειώδους, το οινοποιείο να είναι καθαρό σαν χειρουργείο.

Ο σκοπός είναι να παράγουμε κρασιά που δεν ενδεικνύονται μόνο για σκληροπυρηνικούς γευσισγνώστες, αλλά και για αυτούς που αναζητούν αυθεντικά προϊόντα χωρίς ελαττώματα και με σταθερή ποιότητα από φιάλη σε φιάλη. Υπάρχουν πολλά παραδείγματα ετικετών, γνωστών οινοποιείων παγκοσμίως

αλλά και οινοποιείων της χώρας μας, που πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις.

Είναι μια πρόκληση για εμάς τους οινολόγους, είναι ένα ταξίδι και μια αναζήτηση σε παλιές και παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης, αλλά και μια ευκαιρία για τους φίλους του κρασιού. Μια ευκαιρία για την εξερεύνηση γεύσεων που αντικατοπτρίζουν τον πλούτο του τόπου και την ποικιλομορφία των σταφυλιών.

Ας ανοίξουμε λοιπόν τη συζήτηση για να πλαισιωθεί αυτή η κατηγορία κρασιών, να υπάρξει μια πιστοποίηση, ώστε να πίνουμε κρασιά ήπιας οινοποίησης χωρίς την ετικέτα: κρασιά ήπιας οινοποίησης = κρασιά με ελαττώματα.



n
ΔΙΕΘΝΗΣ
ΕΚΘΕΣΗ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
7-15|9|2024

GERMANY
 ΤΙΜΩΜΕΝΗ ΧΩΡΑ



«Η Γη της Μεσσηνίας» Αναδεικνύει Έναν Ιστορικό Αμπελώνα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Σε έναν ευλογημένο τόπο, που έχει προσφέρει πολλά στη γαστρονομία της Ελλάδας αλλά και στον τουρισμό, έχει ξεκινήσει μια σειρά από ενέργειες με σκοπό να αναπτυχθεί και ο ιστορικός αμπελώνας του. Η «Γη της Μεσσηνίας» ή «Messinia Terroirs» είναι το όχημα που θα ταξιδέψει στο μέλλον για να προσφέρει υψηλές υπηρεσίες στην τοπική κοινωνία, αλλά και στους αμπελουργούς και οινοποιούς που μοχθούν για την παραγωγή των ποιοτικών προϊόντων τους.

Η εξωστρέφεια και η προβολή των προϊόντων, που δεν ήταν ποτέ προτεραιότητα για τους παραγωγούς, μετατρέπεται σε όραμα από το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου. Με ποιο στόχο; Να γίνουν τα οινοποιεία της Μεσσηνίας επισκέψιμα και τα κρασιά τους να κατακτήσουν τη θέση που τους αξίζει.

Γιορτή γεύσεων και ανταλλαγή εντυπώσεων

Η εκκίνηση έγινε με εντυπωσιακά αποτελέσματα και υποχρεώνει όλους να συνταχθούν και να συνεργαστούν για τον κοινό στόχο. Ένα στοίχημα που κερδήθηκε και επιβεβαίωσε ότι όλα όσα εμπνεύστηκαν οι άνθρωποι του ιδρύματος και οι συνεργάτες του είναι στον σωστό δρόμο: να γίνουν γνωστά σε όλη την Ελλάδα και στο εξωτερικό τα αμπέλια, τα κρασιά και τα οινοποιεία της Μεσσηνίας.

Αφιερωμένο στην αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα, το 1ο Φεστιβάλ Οίνου «Messinia Terroirs», που πραγματοποιήθηκε από τις 29 Σεπτεμβρίου έως την 1η Οκτωβρίου 2023 στον πολυχώρο Navarino Agora, αγκαλιάστηκε με ενθουσιασμό από τη Μεσσηνία και τους παραγωγούς της.

Η προσέλευση του κοινού και των επισκεπτών ξεπέρασε κάθε προσδοκία. Περισσότεροι από 1.000 επισκέπτες από την Ελλάδα και το εξωτερικό δοκίμασαν τοπικούς οίνους από 10 παραγωγούς της Μεσσηνίας και συμμετείχαν στις παράλληλες δράσεις του τριημέρου.

Οι Μεσσηνίοι παραγωγοί παρουσίασαν επιλεγμένες ετικέτες κρασιών και πρόσφεραν πληροφορίες και τη δυνατότητα γευσιγνωσίας σε όλους τους επισκέπτες. Μια γιορτή γεύσεων, συνάντησης και ανταλλαγής εντυπώσεων με πρωταγωνιστές τους παραγωγούς: Navarino Vineyards, Panagiotopoulos Wines, Οινοποιείο Νέστωρ, Οινοποιία Ψαρούλη, Κτήμα Δερέσκου, Astir X, Lacules Estate, Οινοποιείο Γκότση, Πατσούρος Κωνσταντίνος-Οινοποικιακή Τριφυλίας, BIOVIN-Tsavolakis Wines.



Masterclasses αλλά και ζωγραφική

Το τριήμερο φεστιβάλ περιλάμβανε επίσης masterclasses για επαγγελματίες και οινόφιλους, ειδικά σεμινάρια στην αγγλική γλώσσα για τους ξένους επισκέπτες, προγράμματα ζωγραφικής με κρασί για μικρούς και μεγάλους, προβολή ταινίας στον θερινό κινηματογράφο Danaos, καθώς και μουσικό πρόγραμμα κλασικού και σύγχρονου ρεπερτορίου. Στο πλαίσιο του φεστιβάλ πραγματοποιήθηκαν δύο masterclasses, παρουσία οινόφιλων, επαγγελματιών του χώρου, ακαδημαϊκών, δημοσιογράφων και κλαδικών φορέων αμπέλου και οίνου.



Στο masterclass «Ο Οίνος στη Μεσσηνία, Παρελθόν - Παρόν - Μέλλον & Τυφλή Γευσιγνωσία του Εμβληματικού Cabernet Sauvignon από την Τριφυλία»

εισηγητής ήταν ο δρ Στέφανος Κουνδουράς, καθηγητής Αμπελουργίας και πρόεδρος του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ, και στη γευσιγνωσία ο οινολόγος Νικόλας Γιαννόπουλος DipWSET.

Ο κ. Κουνδουράς μίλησε για την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή του οίνου στη Μεσσηνία από το παρελθόν μέχρι και σήμερα, όπου η αμπελουργία και η οινοπαραγωγή συνεχίζουν να έχουν σημαντικό ρόλο και αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της ιστορίας, της οικονομίας και του πολιτισμού της.



Ο κ. Γιαννόπουλος παρουσίασε το περίφημο Cabernet Sauvignon από την Τριφυλία μέσα από μια τυφλή γευστική δοκιμή 6 εμβληματικών οίνων, με εσοδείες που ξεκινούν από το 1998.

Ένα ακόμη masterclass με εισηγητή τον κ. Γιαννόπουλο και θέμα «Οι Κρυμμένοι Θησαυροί της Μεσσηνίας» πραγματοποιήθηκε παρουσία του Μανώλη Κεντικελή, head sommelier στο Costa Navarino. Επρόκειτο για μια πρόσκληση-πρόκληση για τους συμμετέχοντες και κυρίως για τους επαγγελματίες HORECA, καθώς ο κ. Γιαννόπουλος, μέσα από μια τυφλή γευστική δοκιμή 3 διεθνών ποικιλιών, τους «προκάλεσε» να ξεχωρίσουν τους οίνους που έχουν γεννηθεί στη γη της Μεσσηνίας -και έχουν εξελιχθεί σε μοναδικά κρασιά- ανάμεσα σε δημοφιλείς ετικέτες του διεθνούς οινικού πεδίου.

Η εικαστικός Alina Malynovska δίδαξε μια εναλλακτική χρήση του οίνου στο εργαστήριο «Ζωγραφική με Κρασί». Μικροί και μεγάλοι ζωγράφισαν με πινέλα και κόκκινο κρασί και δημιούργησαν τα δικά τους «έργα τέχνης».

Από το φεστιβάλ δεν θα μπορούσε να λείπει ο κινηματογράφος με θέμα το κρασί. Η ταινία «Bottle Shock» του Randall Miller, βασισμένη σε μια πραγματική ιστορία, προβλήθηκε στο Danaos Open Air Cinema κάτω από τον μεσσηνιακό ουρανό.



Μια πρωτοβουλία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου



Το φεστιβάλ ήταν η εναρκτήρια εκδήλωση του προγράμματος «Messinia Terroirs», μια πρωτοβουλία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου που έχει ως στόχο την προβολή των οίνων της Μεσσηνίας και την πολύπλευρη αναγέννηση ενός τόπου με βαθιές ρίζες στην αμπελουργία, στην ιστορική κληρονομιά και στον πολιτισμό.

Διοργανώθηκε με τη στήριξη του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας, υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Πελοποννήσου και της ΕΔΟΑΟ (Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου).

Βασικός χορηγός του φεστιβάλ ήταν το κατάστημα Cellier, που δημιούργησε το αναμνηστικό ποτήρι γευσιγνωσίας, ενώ μέσα από τη στενή συνεργασία με τους παραγωγούς και την ιδιαίτερη προβολή των οίνων τους στο κατάστημά του έδωσε στους επισκέπτες την ευκαιρία αγοράς οίνων της Μεσσηνίας. Μια συνεργασία που ήρθε για να μείνει, με σκοπό να προβάλλει γενικότερα τον αμπελώνα της Μεσσηνίας -και όχι μόνο κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ-, με ανάλογες ενέργειες και στα καταστήματά του στην Αθήνα.



Σημαντική ήταν και η χορηγία από το Τυροκομείο Κωσταρέλου, που καθ' όλη τη διάρκεια του φεστιβάλ πρόσφερε κεράσματα με ξεχωριστά τυριά, από τα οποία η φέτα 12μηνιας ωρίμανσης έκλεψε την παράσταση. Τα masterclasses φιλοξένησε το ιταλικό εστιατόριο Santorre, ενώ όλα τα καταστήματα εστίασης συμμετείχαν στη μεγάλη γιορτή με ειδικά μενού και προσφορές στους οίνους της Μεσσηνίας.

Βασικός αρωγός στη διοργάνωση ήταν η Costa Navarino, ενώ οι χορηγοί επικοινωνίας -Grape, Wine Trails και Carpe Vinum-, εξειδικευμένοι στον οίνο και στον χώρο της αμπελοκαλλιέργειας, επίσης στήριξαν έμπρακτα όλη τη διοργάνωση.

Το φεστιβάλ έκλεισε την αυλαία του με την υπόσχεση δημιουργίας θεσμού και μιας νέας συνάντησης μέσα στην επόμενη χρονιά, με περισσότερους παραγωγούς, περισσότερους οίνους και ακόμα περισσότερα παράλληλα δρώμενα.





Louis Roederer: Μια Σαμπάνια Φέρνει την... Άνοιξη

Ο Louis Roederer είναι ένας μυθικός οίκος της Καμπανίας με έδρα το Ρέιμς, όπου λειτουργεί από το 1776 και έχει στην κατοχή του 2.450 ιδιόκτητα στρέμματα αμπελώνων. Παραμένει μέχρι σήμερα ένας από τους μοναδικούς οικογενειακούς και ανεξάρτητους οίκους στην περιοχή, ενώ κάθε χρόνο πάνω από 3,5 εκατομμύρια φιάλες σαμπάνιας Louis Roederer αποστέλλονται σε περισσότερες από 100 χώρες.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Με αφορμή την επίσκεψη στην Ελλάδα του export manager του οίκου Thierry Wallaert, η εισαγωγική εταιρεία κρασιών Αίολος, ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος του Louis Roederer στην Ελλάδα, διοργάνωσε εκδηλώσεις γνωριμίας και βιωματικής εμπειρίας με πρωταγωνίστρια τη μοναδική αυτή σαμπάνια.

Sparkling Champagne Party

Η εναρκτήρια εκδήλωση ήταν το αστραφτερό Champagne Party στο Roof Bar Point A του ξενοδοχείου Herodion. Η φρεσκάδα των αρωμάτων που ανέδιδε κάθε ποτήρι Louis Roederer και τα ευδιάθετα χαμόγελα των καλεσμένων, η καλή διάθεση σε συνδυασμό με την εκλεκτή ποιότητα, έκαναν τη βραδιά μαγική.

Με φόντο τη φωτισμένη Ακρόπολη γιορτάσαμε την ανακήρυξη της CLR ως «The World's Most Admired Champagne Brand 2023» για 4η συνεχόμενη χρονιά από το Drinks International και απολαύσαμε το ειδικά σχεδιασμένο Champagne finger food menu που ανέδειξε με επιτυχία τον γαστρονομικό χαρακτήρα των Collection 244, Brut Blanc de Blancs 2016, Brut Nature Rosé 2015 και Brut Vintage Rosé 2016.

Κρασιά που αξίζει να πίνουμε με το... καλημέρα!

Η αναλυτική παρουσίαση και στη συνέχεια η γευστική δοκιμή του portfolio του ιστορικού οίκου έλαβε μέρος ένα όμορφο πρωινό στις εγκαταστάσεις του WSPC, δίνοντας την ευκαιρία στους επαγγελματίες του χώρου να εντοπίσουν τα σημεία που ξεχωρίζουν τη Louis Roederer από τις υπόλοιπες σαμπάνιες αδιάλειπτα από το 1776.

Δοκιμάστηκαν 9 διαφορετικές σαμπάνιες του οίκου, με αποκορύφωμα την Cristal 2015.

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι η CLR είναι το θύμα της επιτυχίας... της Cristal. Είναι σαν αυτό το άπιαστο brand name πολυτελείας να ρίχνει τη σκιά του στις υπόλοιπες σαμπάνιες του οίκου. Ωστόσο, ο οίκος κάνει εξαιρετική δουλειά σε όλες τις ετικέτες του, δημιουργώντας μοναδικά προϊόντα.

Δύο πολύ σημαντικά σημεία που κάνουν τον Louis Roederer να ξεχωρίζει από τους υπόλοιπους οίκους της Καμπανίας είναι ότι, ενώ ιδρύθηκε το 1776, συνεχίζει να διοικείται από την ίδια οικογένεια, κάτι που είναι σπάνιο για την περιοχή. Επίσης, τα 2.450 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων καλύπτουν το 70% των αναγκών της, μια διαφορετική διαχείριση σε σχέση με εκείνη με την οποία λειτουργούν οι άλλοι οίκοι. Ενδιαφέρον έχει ότι χωρίζουν την έκταση αυτή σε 410 κομμάτια/αμπελοτόπια, τα οποία τρυγούν ξεχωριστά, κάνουν δηλαδή παραγωγή κατά αμπελοτόπι, ενώ το 50% του συνόλου είναι βιολογικής καλλιέργειας.





Γιατί ο οίκος Louis Roederer φέρνει την άνοιξη;

Ενώ παλαιότερα αναζητούσαν στα σταφύλια την ωριμότητα, τώρα κυνηγάνε με πάθος τη φρεσκάδα. Η ανάγκη αυτή ώθησε τους ανθρώπους του οίκου να επενδύσουν σε έναν διαφορετικό τρόπο παραγωγής, ώστε να επιτύχουν την επιθυμητή φρεσκάδα, δημιουργώντας μια νέα σειρά non-vintage σαμπάνιας που λέγεται Collection και συνοδεύεται από έναν αριθμό που αντιστοιχεί στον τρύγο από την αρχή της λειτουργίας του οίκου, π.χ. 244. Οι non-vintage προέρχονται από κρασιά βάσης διαφόρων εσοδειών, σε αντίθεση με τις vintage που περιέχουν αποκλειστικά μια συγκεκριμένη χρονιά.

Πριν από μερικά χρόνια η non-vintage του οίκου λεγόταν Brut Première και είχε συγκεκριμένη συνταγή. Ο cellar master του οίκου όμως, ο Jean-Baptiste Lécaillon, είχε δηλώσει ότι χάνει το ενδιαφέρον του όταν κάνει κάθε χρόνο το ίδιο κρασί και ότι η ανάγκη του πλέον είναι να κάνει το καλύτερο κρασί!

Έτσι η Collection ακολουθεί ένα τελείως διαφορετικό σύστημα. Υπάρχουν τρία σημαντικά σημεία στον τρόπο παραγωγής της:

- Ο τρύγος που μπαίνει στο μπουκάλι είναι από μια συγκεκριμένη χρονιά, την τρέχουσα, και καταλαμβάνει το μεγαλύτερο ποσοστό – πάνω από το 50% της φιάλης.
- Το 10% είναι τα «reserved wines», κρασιά διαφορετικών εσοδειών που παλαιώνουν σε ξύλινες δεξαμενές.
- Το υπόλοιπο ποσοστό προέρχεται από μια νέα μέθοδο, τη «réserve perpétuelle», ένα σύστημα του οποίου το αποτέλεσμα μοιάζει λίγο με αυτό του προζυμιού. Ξεκινώντας από μια δεξαμενή γεμάτη με τη χρονιά 2012, κάθε χρόνο αφαιρούν ένα μέρος που προορίζεται για την Collection, ενώ γεμίζουν ξανά τη δεξαμενή με εκείνη τη χρονιά, δηλαδή το 2013. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται ένα blend από διαφορετικές χρονιές. Έτσι, τα κρασιά οδηγούνται σε μια πολύ βαθιά αναγωγή, αλλά κρατάνε τη φρεσκάδα τους.

Δεν υπάρχει πλέον συγκεκριμένη συνταγή κάθε χρόνο για τα ποσοστά των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier που θα χρησιμοποιηθούν, ούτε είναι σταθερά και τα ποσοστά που θα μπουν στη φιάλη από τον τρύγο της χρονιάς, τα «reserved wines» και το «réserve perpétuelle». Οι παραπάνω αλλαγές στην ουσία σέβονται το πνεύμα του Louis Roederer και παράλληλα ικανοποιούν τις επιθυμίες της νέας γενιάς, δημιουργώντας κρασιά με κομψότητα, φρεσκάδα, ορυκτότητα, αρμύρα, με λιγότερο ποσοστό σακχάρων/dosage αλλά και με απόλυτη διαφάνεια στον τρόπο παραγωγής τους.

Η σειρά Nature

Ακόμα ένα σχετικά νέο μωρό για τον οίκο Louis Roederer, που προσωπικά με ενθουσιάζει, είναι η σειρά με τις σαμπάνιες Nature. Η αναγραφή Brut Nature στην ετικέτα σημαίνει ότι δεν έχει καθόλου dosage, δηλαδή δεν προστίθεται το liqueur d'expédition στο τέλος της ωρίμανσης με τις οινολάσπες.

Πρόκειται για ένα πολύ ιδιαίτερο κρασί, με ελεύθερο «πνεύμα». Για να μη χρειάζεται την ισορροπία της γλυκύτητας του dosage, θα πρέπει να δημιουργείται μια πολύ ώριμη σαμπάνια και γι' αυτό επέλεξαν ένα αμπέλι grand cru 100 στρεμμάτων με πιο έντονο ηπειρωτικό κλίμα. Το συγκεκριμένο αμπελοτόπι, που είναι 100% βιολογικό, έχει φυτεμένες και τις τρεις ποικιλίες –Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier–, τις οποίες και τρυγούν συγχρόνως.

Είναι μια σαμπάνια που ταιριάζει πολύ με το φαγητό, επειδή ο αφρισμός της είναι πιο ήπιος και αρκετά κρεμώδης. Επίσης έχει εντυπωσιακή ετικέτα, αποτέλεσμα συνεργασίας με τον Philippe Starck. Μάλιστα, η συνεργασία αυτή δεν είχε να κάνει μόνο με τον σχεδιασμό της φιάλης, καθώς ο Starck συμμετείχε και στην παραγωγική διαδικασία!



Η «βασιλίσα» Cristal

Το πιο διάσημο κρασί του οίκου δημιουργήθηκε το 1876 σαν μια ρινέ σαμπάνια, για να ικανοποιήσει τα απαιτητικά γούστα του τσάρου Αλέξανδρου Β'. Ο αυτοκράτορας ζήτησε από τον Louis Roederer να κρατά κάθε χρόνο το καλύτερο cuvée του οίκου αποκλειστικά γι' αυτόν. Ήταν λάτρης της σαμπάνιας.



Από τότε η Cristal κυκλοφορεί με το ίδιο περίβλημα. Τη χαρακτηριστική χρυσή ετικέτα, την κρυστάλλινη διαφανή φιάλη, από την οποία πήρε και το όνομά της –επιλογή που έγινε και για λόγους ασφαλείας, καθώς επέτρεπε στον τσάρο να βλέπει τι περιείχε–, αλλά και τον επίπεδο πάτο, ώστε να είναι εμφανές ότι και εκεί δεν υπάρχει κρυμμένο κάποιο δηλητήριο. Για την ιστορία, τελικά σκότωσαν τον τσάρο Αλέξανδρο Β' πριν προλάβει να απολαύσει την Cristal.

Η Cristal είναι μια εξαιρετικά ισορροπημένη και εκλεπτυσμένη σαμπάνια, με αμίμητο χαρακτήρα. Έχει μεταξένια υφή και φρουτώδη αρώματα, τα οποία συμπληρώνονται από μια κομψή ορυκτότητα που αγκαλιάζουν λευκές νότες φρούτων και εσπεριδοειδών. Μπορεί να παλαιώσει για δεκαετίες χωρίς να χάσει τη φρεσκάδα και τον χαρακτήρα της.

Το 1975 δημιουργήθηκε και η Ροζέ Cristal, που παρουσιάστηκε ως ένα άπιαστο όνειρο, το καλύτερο κρασί που έχει να προσφέρει η Καμπανία.

Για να χρησιμοποιηθεί ένα αμπέλι στην Cristal πρέπει να είναι τουλάχιστον 35 ετών και στο έδαφος να έχει μόνο κιμωλία, με στόχο τη δημιουργία έκφρασης κιμωλίας έτσι όπως επιτυγχάνεται μέσα από το Pinot Noir, το οποίο, χωρίς να χάνει τον όγκο του, μπορεί να διατηρεί μια γοητευτική κομψότητα.



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.

3 Year Wood
2020

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.

TRUST



COOPERAGE

EST. 1992



Jenny's Rooftop Restaurant Bar: Απογείωση στη Γεύση και τη Φιλοξενία

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ένα εστιατόριο σχεδόν με θέα το αεροδρόμιο προσφέρει συγκινησείς ταξιδιού. Με γεύσεις που απογειώνουν. Με κοσμοπολίτικη ατμόσφαιρα που θα μπορούσε να σε ταξιδέψει σε οποιοδήποτε σημείο του πλανήτη. Και όταν αντικρίζεις από τον ένατο όροφο του ξενοδοχείου Sofitel Athens Airport τον αττικό ουρανό, είτε το δειλινό είτε τις έναστρες βραδιές, συνειδητοποιείς γιατί η Αθήνα είναι -ή θα μπορούσε να είναι- το κέντρο του κόσμου.

Το Jenny's Rooftop Restaurant Bar έχει ήδη προσελκύσει το ενδιαφέρον και τις προτιμήσεις του ελληνικού και ξένου κοινού, αφήνοντας τις καλύτερες εντυπώσεις (με 5/5 στο Tripadvisor και 5/5 στο Google).

Δημιουργήθηκε με στόχο να αποτελέσει μια υψηλών προδιαγραφών γαστρονομική πρόταση για τους κατοίκους της Ανατολικής Αττικής, τους ταξιδιώτες του αεροδρομίου, αλλά και τους Αθηναίους που ψάχνουν το καινούργιο, εναλλακτικό και διαφορετικό, μακριά από την οχλαγωγία της πόλης



Σκηνικό «απόδρασης»

Η σάλα του Jenny's αποπνέει ατμόσφαιρα αρχέγονης εστίας, με στοιχεία που δημιουργούν αίσθηση θαλπωρής και ταυτόχρονα εξάπτουν τη φαντασία. Σε συνεργασία με ένα από τα πιο γνωστά αρχιτεκτονικά γραφεία της Ευρώπης, το LRV, και με την προσωπική επιμέλεια του διάσημου Ισπανού αρχιτέκτονα Lazaro Rosa Violan, δημιουργήθηκε ένας ιδιαίτερος χώρος που συνδυάζει την άνεση με ένα σκηνικό «απόδρασης».

Χρώματα της γης, αποχρώσεις του ουρανού και απεικονίσεις της φύσης, υφές και αρώματα της Μεσογείου. Ψηφίδες 120 διαφορετικών υλικών, που συνδυάστηκαν αρμονικά, αγκαλιάζουν τους επισκέπτες για να τους μεταφέρουν νοητά μακριά από την κίνηση της πόλης.

Γεύσεις μιας μακρόχρονης παράδοσης

Ο εσωτερικός χώρος αναδεικνύει τα χρώματα του ηλιοβασιλέματος, ενώ η βεράντα έχει μεταμορφωθεί σε έναν ξεχωριστό κήπο, αποκλειστικά με φυτά της ελληνικής φύσης, που με τη βοήθεια της τεχνολογίας και της αρχιτεκτονικής καταφέρνει να απομονώνει τον ήχο των αεροσκαφών και ταυτόχρονα να αφήνει το βλέμμα να απολαμβάνει τη μαγεία των φώτων και της λάμψης του αεροδρομίου.



Το ιδιαίτερο περιβάλλον έρχεται να συνοδεύσει μια αυθεντική γαστρονομική πρόταση. Χρησιμοποιώντας τα πιο φρέσκα, εκλεκτής ποιότητας υλικά, τα προσεκτικά επιμελημένα πιάτα δημιουργούν έναν συνδυασμό που αποκαλύπτει ευφάνταστα και δημιουργικά τις ζωντανές γεύσεις μιας μακρόχρονης παράδοσης και επιτείνει την αίσθηση θαλπωρής και φιλοξενίας. Το Jenny's Rooftop Restaurant Bar προσεγγίζει την τέχνη της γαστρονομίας μέσα από τη φιλοσοφία της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας, θέτοντας το στοίχημα της αυθεντικότητας.

Το μενού επιμελήθηκαν η ομάδα των executive chefs Παναγιώτη Γιακαλή και Πέτρου Φωτεινή, σε συνεργασία με τον executive chef του Sofitel Athens Airport Θεοφάνη Στάθη, τον executive sous chef Δημήτριο Δήμητσο, τον chef Θεόδωρο Υψηλό και τον executive chef του Ομίλου Μήτση Δημήτριο Στειακάκη.



Μια προσεκτικά επιλεγμένη λίστα κρασιών με 45 διαφορετικές ετικέτες, Ελλήνων και ξένων οινοποιών συνοδεύει το μενού, ενώ η λίστα των cocktails έχει αφομοιώσει ιδιαίτερα ελληνικά στοιχεία, ώστε να αποδίδει την πραγματική έννοια του signature cocktail. Η λίστα των ποτών και κρασιών έχει επιλεγεί με φροντίδα και προσοχή από τον bar manager του Sofitel Athens Airport Σπύρο Πανδή και τον σύμβουλο ποτών του Ομίλου Μήτση Χρήστο Χουσεά.

Το όλο concept συντονίζει ο executive chef Αλέξανδρος Παπανδρέου, που έχει επιστρατεύσει τις παραστάσεις και τα βιώματά του από μια μακρόχρονη διαδρομή στον χώρο της εστίασης για να προσφέρει στους καλεσμένους μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία, αφοσιωμένος πάντα στην ποιότητα των πρώτων υλών και την απλότητα των γεύσεων.

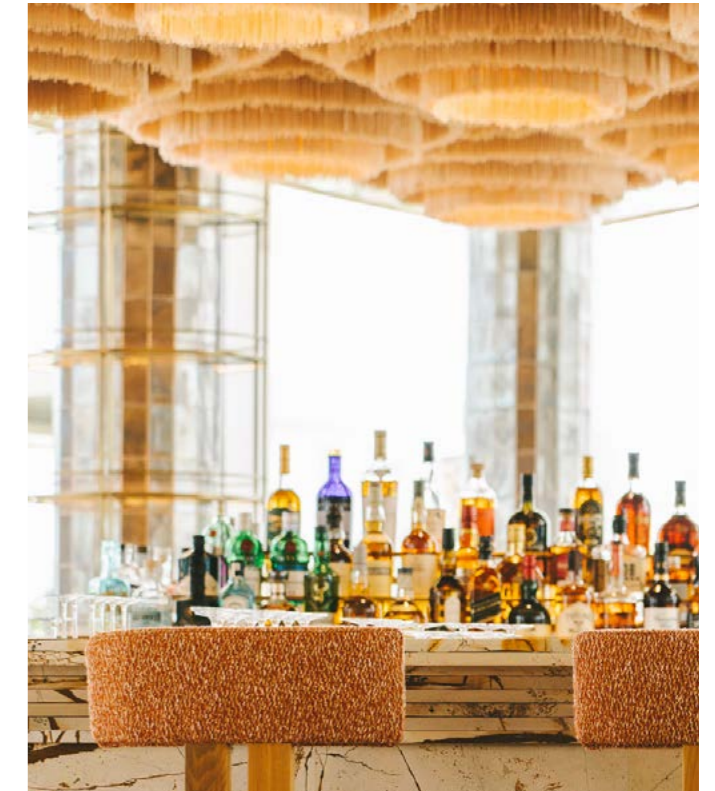
Αυθεντική ελληνική φιλοξενία

Το εστιατόριο πήρε το όνομά του από την Τζένη Μήτση, ένα από τα μέλη της οικογένειας Μήτση, η οποία και οραματίστηκε αυτόν τον χώρο. Με καρδιά και ψυχή πίσω από το όλο εγχείρημα, η αγάπη και φροντίδα της και στην παραμικρή λεπτομέρεια είναι πανταχού παρούσα, σε κάθε γωνιά του εστιατορίου, επιβεβαιώνοντας ότι πρόκειται για μια πραγματικά σπάνια οικοδέσποινα. Το Jenny's Rooftop έχει σχεδιαστεί για να ενσαρκώνει τις ιδέες της φροντίδας, του σεβασμού στον πελάτη και, αδιαμφισβήτητα, την αίσθηση της αυθεντικής ελληνικής φιλοξενίας.

Η κ. Μήτση, πρόεδρος και διευθύνουσα σύμβουλος του Sofitel Athens Airport, περιγράφει ως εξής το όραμά της: «Το φαγητό είναι ο καλύτερος τρόπος

φιλοξενίας γιατί ενώνει ανθρώπους γύρω από ένα τραπέζι προσφέροντάς τους απόλαυση και χαρά. Με αυτό ως βάση, ο χώρος και το μενού του Jenny's στοχεύουν στο να δώσουν στον επισκέπτη την αίσθηση της σπιτικής φροντίδας σε ένα κομψό και πολυτελές περιβάλλον».

Jenny's Rooftop Restaurant Bar:
Sofitel Athens Airport Διεθνής Αερολιμένας
Αθηνών, Σπάτα
☎ 210 3544068





Μπορεί μια Λευκή Ποικιλία να Είναι Πολυδυναμική;

ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΑΣ ΔΡΟΣΟΥ



Όταν ακούμε για πολυδυναμικότητα, στο μυαλό των περισσότερων έρχονται ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο. Κρασιά ροζέ με *crispy* οξύτητα, κόκκινα μακράς παλαίωσης, ροζέ και λευκά *sparkling*, ακόμη και *blanc de noirs*. Ο απόλυτος ορισμός της πολυδυναμικής ποικιλίας.

Το ίδιο συμβαίνει και με το Αγιωργίτικο ή άλλες ποικιλίες που, ανάλογα με τον τρυγητό τους και την οινοποιητική τεχνική, δύνανται να παρουσιάσουν κρασιά διαφορετικής ταυτότητας.

Και ερχόμαστε να αντιπαραθέσουμε το παράδειγμα της Ρομπόλας. Κατά κοινή παραδοχή (μέχρι πολύ πρόσφατα τουλάχιστον και σίγουρα για τον μέσο καταναλωτή), πρόκειται για ένα κρασί που καταναλώνεται φρέσκο, δροσερό, με την ορυκτότητα και τη μέτρια προς υψηλή οξύτητά του να ενισχύουν αυτό τον χαρακτήρα.

Το στερεότυπο της μονοδιάστατης Ρομπόλας

Σιγά σιγά, για τους επαγγελματίες αλλά και για τους πιο ψαγμένους οινόφιλους, μέσα από την προσπάθεια και την εξωστρέφεια των παραγωγών της Κεφαλονιάς έχει γίνει σαφές ότι πρόκειται για μια ποικιλία που μπορεί να παλαιώσει. Όμως εδώ δεν θέλουμε να συζητήσουμε για τη δυναμική παλαίωσης, αλλά για το αν ευσταθεί η έννοια της πολυδυναμικότητας σε κάτι που φαίνεται μονοδιάστατο ή έστω «μονής κατεύθυνσης».

Σε δύο κάθετες γευσιγνωσίες, δοκιμάζουμε τη Ρομπόλα σε παλαιότερες σοδειές, με φυσικό φελλό και με βιδωτό πώμα. Και κάπως έτσι ανακαλύπτουμε τον διπλό της χαρακτήρα, τόσο κατά την οξειδωτική όσο και κατά την αναγωγική της παλαίωση.

Από τον Συνεταιρισμό Ρομπόλας, με την επωνυμία Ορεάλιος Γη, δοκιμάζουμε τη Ρομπόλα σε κλασική λευκή οινοποίηση με κρυσταλλική, προερχόμενη από τα υψηλότερα αμπελοτόπια της ζώνης (San Gerasimo), τη Ρομπόλα βιολογικής καλλιέργειας και τη Ρομπόλα που παλαιώνει ορισμένους μήνες μετά τη ζύμωσή της σε βαρέλι γαλλικής δρυός, όλα εμφιαλωμένα με φυσικό φελλό.

Από το 2011 έως τις τρέχουσες σοδειές, ο χαρακτήρας που αναδίδεται κατά την οξειδωτική της παλαίωση αποκαλύπτει έντονα τριτογενή αρώματα (ψημένο αμύγδαλο, μέλι, κηρήθρα). Ένας χαρακτήρας που συνεχίζει να εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου και να αποδεικνύει ότι μια τόσο ευοξειδωτή ποικιλία όπως η συγκεκριμένη μπορεί να σου φερθεί γενναϊόδωρα αν την οινοποιήσεις ευγενικά (η Ρομπόλα του 2011, κατά την ταπεινή μου άποψη, βρίσκεται αυτή τη στιγμή στο όριο κατανάλωσής της, αλλά είναι και η μόνη που παρουσιάζει τον κουρασμένο χαρακτήρα της, κυρίως μέσω του χρώματός της. Η βιολογική του 2018 μοιάζει σχεδόν φρέσκια).

Από το Οινοποιείο Gentilini, που σε πείσμα της παράδοσης και των απαιτήσεων της αγοράς αποφάσισε τα τελευταία χρόνια να πειραματιστεί με βιδωτό πώμα για ένα κρασί ΠΟΠ, συμπεραίνουμε ότι η τόλμη και το να κινείσαι έξω από τις γραμμές δικαιώνει τον πρωτοπόρο παραγωγό και ανοίγει τη συζήτηση για την επόμενη ημέρα. Με διαφορετικά στιλ οινοποίησης (είτε μόνο inox, είτε με 20% βαρέλι κατά τη ζύμωση, είτε περισσότερο ή λιγότερο *battonage*) και σταφύλι προερχόμενο από διαφορετικά αμπελοτόπια της ζώνης (σε *blend* αλλά και *single vineyard*), αυτό που δοκιμάζουμε μοιάζει με διαφορετική ποικιλία.



Χρώμα σχεδόν ακέραιο (οι σοδειές φτάνουν έως το 2015), φρεσκάδα που καταπλήσσει στο στόμα, οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών στο μέγιστο, αλλά κυρίως αυτή η «τσακμακόπετρα» και η ορυκτότητα από τα πετρώδη εδάφη της Ρομπόλας ολοκάθαρα μέσα στο ποτήρι (αν η οξειδωτικά παλαιωμένη Ρομπόλα θυμίζει λίγο Ασύρτικο Σαντορίνης, η αναγωγική της έκφραση θα ικανοποιήσει σίγουρα τους λάτρεις του Riesling).

Πολυδυναμικότητα: Μακριά από ορισμούς

Αν τελικά από μια λευκή ποικιλία, μια μικρή ζώνη αμπελοκαλλιέργειας (με τις διαφοροποιήσεις στα μικρο-terroir της) και την κλασική λευκή οινοποίηση σε παραλλαγές της μπορεί στο ποτήρι μας να καταλήξει ένα προϊόν με διαφορετικούς χαρακτήρες, τότε μήπως αξίζει να αναθεωρήσουμε την έννοια της πολυδυναμικότητας, μακριά από στενούς ορισμούς αλλά με ανοιχτή ματιά, για ένα προϊόν που από τη φύση του δεν μπαίνει σε καλούπια;



Σε δύο κάθετες γευσιγνωσίες, δοκιμάζουμε τη Ρομπόλα σε παλαιότερες σοδειές, με φυσικό φελλό και με βιδωτό πώμα. Και κάπως έτσι ανακαλύπτουμε τον διπλό της χαρακτήρα.



EggInox: Καινοτομία με Σεβασμό στην Πρώτη Ύλη



EGGINOX

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 ΒΑ και με ελάχιστη τραχύτητα ώστε να διευκολύνεται η αφαίρεση των τρυγίων, 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.

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



7 Wine Bars θα σου Πω...

Νέες αφίξεις, συνεργασίες από τα παλιά μα, πάνω απ' όλα, εμπνευσμένα wine bars, σε χώρους υψηλής αισθητικής, με αγάπη και μεράκι για το κρασί, με ετικέτες από όλο τον κόσμο, αλλά και με πιάτα άξια να συνοδεύσουν το ποτήρι ή το μπουκάλι που θα επιλέξετε.

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ



Wine is Fine



Πολλά και ωραία «φυσικά» κρασιά, κυρίως από τον γαλλικό και τον ελληνικό αμπελώνα. Τα πιάτα, που έχουν γαλλική γεύση, υπογράφει ο chef Σταύρος Χρυσανθίδης. Στο μενού θα βρείτε και ποικιλίες με τυριά και αλλαντικά. Ωραία ατμόσφαιρα, με πινελιές από τα 90s. Η πολιτική του καταστήματος δεν επιτρέπει κρατήσεις.

📍 Βύσσης 6, Αθήνα ☎ 210 3230304

Oh! Dio



Στο διατηρητέο νεοκλασικό του Ωδείου Athenaeum - Μαρία Κάλλας, το Oh! Dio προσφέρει μια καλά ενημερωμένη λίστα κρασιών από τον ελληνικό αμπελώνα, ενώ δεν λείπουν και οι ξένες ετικέτες. Υπό το βλέμμα της μεγάλης ντίβας της όπερας, της οποίας η τοιχογραφία δεσπόζει, μπορείτε να δοκιμάσετε πολλές ετικέτες σε ποτήρι, ενώ ενδιαφέρον παρουσιάζουν και τα πιάτα, που είναι εμπνευσμένα από τη μεσογειακή κουζίνα. Ωραία ατμόσφαιρα, καλές μουσικές και γρήγορο σέρβις.

Το Oh! Dio αποτελεί σύμπραξη της Φωτεινής Παντζιά του By the Glass και του Άγγελου Δαμουλιάνου της διαδικτυακής κάβας Botilia.gr.

📍 Αδριανού 3, Αθήνα ☎ 210 3213170

Wine Pairings



Το Wine Pairings ακουμπάει απαλά στο ιταλικό «convivialità», την κοινή ευθυμία, το μοίρασμα, την απόλαυση του κρασιού και του φαγητού μαζί με άλλους ανθρώπους. Μεσογειακά κρύα ή ζεστά πιάτα, που ταιριάζουν απόλυτα με ετικέτες από την Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία και τη Γαλλία.

Το κατάστημα προϋπήρχε ως διαδικτυακή κάβα κρασιού, ιστοσελίδα οινογνωσίας και οινοτουρισμού. Με φυσική υπόσταση πλέον, δίνει τη δυνατότητα στους επισκέπτες να «παραλαμβάνουν» το κρασί που επέλεξαν στη σωστή θερμοκρασία χάρη σε ένα rapid chiller. Επίσης, μετά το γεύμα μπορείτε να κάνετε αγορές από την κάβα και το delicatessen.

📍 Μαραγκού 18, Γλυφάδα ☎ 210 8941511



Psyche



Σε ένα παλιό αθηναϊκό κτίριο, το Psyche δίνει ψυχή σε μια όμορφη στοά. Με πλούσια και ενημερωμένη κάβα, ήσυχη ατμόσφαιρα, ανάμεσα σε «πολυθεματικό» κόσμο που απολαμβάνει αρκετές ετικέτες στο ποτήρι και, φυσικά, πολλές επιλογές σε φιάλη, κυρίως από το ελληνικό terroir. Τυριά, αλλαντικά αλλά και πιάτα που ακολουθούν την εποχικότητα θα συνοδεύσουν με νοστιμιά την οινική επιλογή σας.

📍 Κορνάρου 4, Αθήνα ☎️ 210 3221271

Dear Manouka



Ίσως το πιο... εστιατόριο της λίστας μας. Ένα νεοκλασικό που μέσα του κρύβει μια μοντέρνα ψυχή. Μοντέρνος ο χώρος, όπου κυριαρχεί το χρώμα, μοντέρνες και οι προτάσεις του φαγητού. Οι ετικέτες προέρχονται περισσότερο από τον διεθνή αμπελώνα, ευρωπαϊκών και «νεοκοσμίτικων» κρασιών, ωστόσο δεν λείπουν και οι ντόπιες ποικιλίες. Πολλές από αυτές μπορείτε να τις απολαύσετε σε ποτήρι. Εκτός αν επιλέξετε cocktail!

📍 Ηρώνδα 8, Παγκράτι ☎️ 210 7293628

Lost Roots



Κελάρι με ελληνικό και διεθνή αμπελώνα. Minimal στοιχεία με ξύλο. Ποικιλίες τυριών και αλλαντικών για να συνοδεύσετε το κρασί σας. Τι άλλο να ζητήσετε κανείς; Στο Lost Roots, ένα μαγαζί που προέκυψε από το κέφι μιας οινικής παρέας, θα βρείτε πάνω από 200 ετικέτες και αρκετές επιλογές σε ποτήρι, που ανανεώνονται συχνά. Εκτός από τις ποικιλίες, αρκετά είναι και τα πιάτα -κρέατα, pasta, λαχανικά-, προσεγμένα και ταιριαστά με τις οινικές προτάσεις του μαγαζιού.

📍 Ηρακλειδών 30, Θησείο ☎️ 210 3457644

Terroiriste



Πάμε λίγο πιο βόρεια; Στο Χαλάνδρι, εκεί όπου μια μονοκατοικία μετατράπηκε σε wine bar. Ωραία ατμόσφαιρα χάρη στη διακόσμηση με στοιχεία industrial και αναφορές στην τέχνη. Η λίστα ενημερώνεται συνεχώς με νέες ετικέτες, με την ισορροπία να γέρνει προς τον ελληνικό αμπελώνα. Θα βρείτε, όμως, και κλασικές ευρωπαϊκές επιλογές, καθώς και προτάσεις του Νέου Κόσμου. Οι μισές ετικέτες προφέρονται και σε ποτήρι. Το μενού συνδέεται με τη λίστα κρασιών, ώστε να παντρεύονται αρώματα και γεύσεις.

📍 Θουκυδίδου 12, Χαλάνδρι ☎️ 216 0046388

THALIA

GREECE

THE MUSE.
INSPIRATION
FOR EVER

THE WINE.
INSPIRATION
FOR EVERY DAY



DISTRIBUTION BY
WWW.WINEHOUSE.GR
WINE@WINEHOUSE.GR





WSPC: Η Εμπειρία μιας Μαθητευόμενης

Ποιες είναι οι βασικές ποικιλίες κρασιού και πώς τις διακρίνουμε; Τι σημαίνει πολυπλοκότητα; Πώς ξεχωρίζουμε το ρουμπινί ή το γκρενά χρώμα; Πόσα δευτερόλεπτα κρατάει η κοντή επίγευση; Πώς αποτιμάται η αμπελουργική ζώνη διεθνώς και γιατί η Αμερική πίνει White Zinfandel; Γι' αυτά και για άλλα πολλά δίνουν απαντήσεις στους μαθητευόμενους των δύο πρώτων επιπέδων του εξατομικευμένου προγράμματος σπουδών στην κατηγορία κρασί του πιστοποιημένου εκπαιδευτικού οργανισμού WSET.

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Ο κόσμος του κρασιού είναι ένα ταξίδι εξερεύνησης της φύσης, του κλίματος και των πολιτισμών σε όλο τον κόσμο. Είναι χημεία, κουλτούρα αλλά και μνήμη. Μνήμη της γεύσης από αρώματα αλλά και από εμπειρίες ζωής.

Η παρακολούθηση των δύο πρώτων επιπέδων πιστοποίησης του WSPC, του εκπαιδευτικού οργανισμού που παρέχει τη δυνατότητα διεπαγγελματικών σπουδών με παγκόσμια ισχύ και αναγνώριση στα αλκοολούχα και μη αλκοολούχα ποτά, είχε καθοριστική σημασία για το πώς αντιλαμβάνομαι και προσεγγίζω τον κόσμο του κρασιού, από την παραγωγή του και την ενιαία ορολογία που χρησιμοποιείται σε Ελλάδα και εξωτερικό έως τη γευστική αποτίμησή του.

Σε όσες οινικές εκθέσεις κι αν πάω, σεμινάρια αλλά και γευστικές δοκιμές, προκύπτουν άλλες τόσες απορίες και αδιευκρίνιστες πληροφορίες που αποζητούν απαντήσεις, καθώς και η ανάγκη για σφαιρική ενημέρωση που αφορά τον διεθνή αμπελώνα. Από την άλλη, δεν παύει ποτέ η αναζήτηση εκ μέρους μου μιας δομημένης προσέγγισης στον τρόπο με τον οποίο δοκιμάζω τα κρασιά των οινοποιείων που επισκέπτομαι και των παραγωγών που συναντώ και με τους οποίους συνομιλώ για τις συνεντεύξεις του Carpe Vinum.

Για το επίπεδο 1 και 2 χρειάστηκαν επτά ημέρες καθημερινής οχτάωρης παρακολούθησης και απαιτητικής γευστιγνωστικής διαδικασίας -στο εντατικό τμήμα- για να αποκτήσουμε εγώ και οι «συμμαθητές» μου τη βασική και παράλληλα σφαιρική γνώση σχετικά με το τι συμβαίνει στον διεθνή οινικό χάρτη και να λύσουμε απορίες που αναπτύσσονται κάθε φορά που βρισκόμαστε στη διαδικασία επιλογής ενός κρασιού.

Με καθοδηγητές τον Παύλο Τριλυράκη DipWSET και τον Στέφανο Κόγια DipWSET, οι 25 σπουδαστές με διαφορετικό υπόβαθρο -φοιτητές οινολογίας που

στερούνταν γευστιγνωστικής εμπειρίας, κάποιοι με προϋπηρεσία στην εστίαση και άλλοι απλώς οινόφιλοι που ακολουθούν τη νέα τάση-, γυναίκες στην πλειονότητά μας, εισαχθήκαμε σε τέσσερις διαφορετικές ενότητες: στην αξιολόγηση του κρασιού, στους παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ και την ποιότητά του, στις βασικές ποικιλίες διεθνώς και, τέλος, στα άλλα στίλ κρασιών, όπως τα αφρώδη και τα ενισχυμένα. Όλα αυτά με τη συνοδεία βιβλιογραφίας και υποστηρικτικού εκπαιδευτικού υλικού, που μας διανεμήθηκε από τον οργανισμό.

WSET - Συστηματική Προσέγγιση στη Γευστιγνωσία Κρασιού: Από τη θεωρία στην πράξη

Περνώντας από τη θεωρία στην πράξη, η γευστική δοκιμή αποτέλεσε το μεγαλύτερο και βασικότερο ίσως τμήμα της εντατικής αυτής εκπαίδευσης. Σε σχολική διάταξη, καθημερινά κάθε μαθητευόμενος/η είχε μπροστά του στο θρανίο έξι άδεια ποτήρια, τα οποία γέμιζαν με μέσο όρο δώδεκα διαφορετικές ετικέτες κρασιών.

Δεν θα μπορούσαμε, όμως, να αναγνωρίσουμε και να εντοπίσουμε τις ποικιλίες και την επεξεργασία των κρασιών που δοκιμάζαμε αν δεν μιλούσαμε όλοι την ίδια γλώσσα. Και αυτό το πετύχαμε με το





γλωσσάρι του SAT (Systematic Approach Tasting) ή αλλιώς Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού. Ουσιαστικά, πρόκειται για έναν οδηγό βάζει του οποίου, με αυστηρά συγκεκριμένη σειρά, αξιολογούμε την εμφάνιση, τη μύτη, το στόμα ενός κρασιού και προσπαθούμε να εξάγουμε συμπεράσματα για την ποιότητά του. Η ενδεδειγμένη ορολογία διευκολύνει τη διαδικασία περιγραφής κάθε κρασιού, ακόμη κι αν έχει μεσολαβήσει μεγάλο διάστημα από τη στιγμή που το δοκιμάσαμε.

Ο αριθμός των κρασιών δοκιμής ήταν αρκετός ώστε να εξοικειωθούμε με τις ποικιλίες, να επιδοθούμε σε συγκρίσεις, να κάνουμε χρήση της ορολογίας ξανά και ξανά ώσπου να εμπεδώσουμε τον «τρόπο» και



τις «λέξεις». Μπορεί η υποκειμενική περιγραφή για το στόμα και τη μύτη αρχικά να διέφεραν σε κάθε σπουδαστή, όμως η συστηματική καθημερινή διαδικασία και η καταγραφή των κρασιών στο σημειωματάριο αξιολόγησης οδήγησαν τελικά στην υιοθέτηση μιας κοινής γλώσσας εκ μέρους όλων μας, αλλά και σε δημιουργικές συζητήσεις, ακόμη και με διαφωνίες, που πρόσφεραν, τελικά, περισσότερη γνώση. Και στην περίπτωση που συμφωνούσαμε για σπάνια ετικέτα εξαιρετικής ποιότητας, τρέχαμε να τη φωτογραφίσουμε για να την καταγράψουμε.

Κατανοήσαμε λίγο καλύτερα επίσης, μέσα από αυτή η διαδικασία, την τιμολόγηση των ετικετών, ενώ μάθαμε και να τις «διαβάζουμε» ή, καλύτερα, να αντιλαμβανόμαστε τη σημασία τους, όταν αναγράφεται σε αυτές η Βουργουνδία ή όροι όπως «Chablis Grand Cru», «Côte-d'Or» ή «Clos».

Η παρακολούθηση των δύο επιπέδων στο κρασί του WSET ήταν σίγουρα ένα ταξίδι στις αμπελουργικές ζώνες του παγκόσμιου χάρτη. Μια κατανόηση αυτών που ακούμε, διαβάζουμε ή συναντάμε στις εκθέσεις. Διευκρινίσεις για τα blends από διαφορετικές ποικιλίες, για τα διαφορετικά αμπελοτόπια, για τους διαφορετικούς τρόπους οινοποίησης, για τις διαφορετικές σοδειές.

Η παρακολούθηση του αγγλοσαξονικού αυτού τρόπου εκπαίδευσης ήταν απαραίτητη, εντέλει, για τη δομημένη εισαγωγή μου στο τι είναι τελικά το κρασί και γιατί αναπτύσσεται η παραγωγή και η κατανάλωσή του ραγδαία σε πολλές χώρες, στηρίζοντας την τοπική οικονομία.

Για όλους εσάς που ασχολείστε με τον κόσμο του κρασιού, είτε από προσωπικό ενδιαφέρον είτε λόγω επαγγελματικού προσανατολισμού, προτείνω ανεπιφύλακτα την παρακολούθησή του. Όπως είπα στους διδάσκοντές μου όταν με ρώτησαν τι αποκόμισα από την εμπειρία αυτή: «Γνώρισα έναν άλλο κόσμο για το κρασί, αυτόν που πραγματικά είναι».

Στην ιστοσελίδα wspc.gr μπορείτε να ενημερωθείτε για όλα τα εκπαιδευτικά προγράμματα του οργανισμού.



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 ΣΑΚΕ

Πιστοποιημένη παγκοσμίου κύρους εκπαίδευση για τους λάτρεις και επαγγελματίες της αγοράς.



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

WSPC
ESTABLISHED 2004

www.wspc.gr



Στη Σκιά του Όρους Μπέλες, για Φαγητό, Κρασί, Λουτρά και Βόλτες

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ένας προορισμός που μας ταξιδεύει στο παρελθόν και ταυτόχρονα μας δίνει μια γεύση ελληνικής υπαίθρου ελκυστικής, μια εικόνα τουριστικής ανάπτυξης με βιώσιμο τρόπο.

Το όρος Μπέλες που στεφανώνει όλα τα χωριά και την περιοχή είναι από τα πιο προσβάσιμα για βόλτες και εξερεύνηση βουνά της Μακεδονίας. Ο πανέμορφος υδροβιότοπος της Κερκίνης προσελκύει επισκέπτες από όλον τον πλανήτη. Τα λουτρά στο Σιδηρόκαστρο και στο Άγκιστρο, ιαματικοί προορισμοί από τους βυζαντινούς χρόνους, είναι μία ακόμη αφορμή για να ταξιδέψεις στο Νομό Σερρών.

Εκεί όπου τα αμπέλια, διάσπαρτα στην περιοχή, δίνουν εξαιρετικά κρασιά χάρη στους αμπελοκαλλιεργητές και οινοποιούς τους, οι οποίοι αξιοποιούν με τον καλύτερο τρόπο τον θησαυρό τους. Εξελλίσσουν τις ποικιλίες τους, αφοσιώνονται στις προκλήσεις της καλλιέργειας και της οινοποίησης, πειραματίζονται, και κατακτούν μια θέση στην πρώτη γραμμή του ελληνικού αμπελώνα.

Ο Αντρέας στη Σκοπιά

Είναι από τις περιπτώσεις που ένας τόπος, ένα χωριό, αναδύεται από την αφάνεια και γίνεται γαστρονομικός προορισμός. Ο Αντρέας είναι χρόνια που το παλεύει με την ταβέρνα του, παρέα παλιότερα με τη μητέρα του, αλλά και μόνος του πολλές φορές, μέσα και έξω από την κουζίνα. Αυτά παλιά. Κάποια στιγμή, τα εξαιρετικά κρέατα και οι κοπές του, οι πρώτες ύλες από το γειτονικό τυροκομείο και τους γειτονικούς μπαξέδες, του προσέδωσαν φήμη που απλώθηκε έξω από τους νομούς Σερρών και Δράμας (κοντά στον οποίο βρίσκεται). Έφερε επισκέπτες από μακρινά μέρη, κέρδισε δημοσιεύσεις (στην αθη-NEA είχαμε γράψει ήδη από το 2017) και άρχισε να γίνεται σημείο αναφοράς για υψηλού επιπέδου γαστρονομικές απολαύσεις.



Στην ταβέρνα του είναι πρωταγωνιστής και το κρασί. Από αγαπημένα οινοποιεία, όπως το πολύ κοντινό Κτήμα Παυλίδου, με έντονη παρουσία στη λίστα, η οποία περιλαμβάνει όχι μόνο τα δραμινά μεγάλα κόκκινα κρασιά, αλλά και πολλά από την υπόλοιπη Μακεδονία.

Η σύνδεση με τα οινοποιεία της περιοχής μπορεί να γίνει και πιο άμεσα, αν περνώντας από αυτά αγοράσετε κρασί με το οποίο θα θελήσετε να συνοδεύσετε τις κοπές και όλα τα καλούδια που προσφέρει ο Αντρέας.

Το χωριό, η Σκοπιά, έχει υπέροχη θέα στην πεδιάδα της Δράμας, ενώ απέναντι υψώνονται από τη μια πλευρά το Φαλακρό και από την άλλη το Παγγαίο. Αν έχετε χρόνο, αξίζει μια βόλτα, ίσως και για να διαπιστώσετε πόσο παλιά και βαθιά ριζωμένη είναι η έννοια του slow food στις συνεντεύσεις γύρω από ένα τραπέζι. Οι ντόπιοι δεν χάνουν την ευκαιρία που τους δίνεται να μιλήσουν και να επικοινωνήσουν, σιγοτρώγοντας και σιγοπίνοντας τα ωραία κρασιά από τον δραμινό και σεραϊκό αμπελώνα.

Στον Βιγλάτωνα του Στέλιου Καλέση στα Άνω Πορόια

Τα Άνω Πορόια είναι ένα χωριό που σίγουρα θα σας κερδίσει όποια εποχή και αν το επισκεφθείτε. Ακόμα και με παγωνιά και βροχή, το μαγικό του άγγιγμα δεν θα σας αφήσει αδιάφορους. Χωριό με προσωπικότητα και ταυτότητα, που παλεύουν –παντού και πάντα οι ελάχιστοι– να διατηρήσουν.

Ο Στέλιος Καλέσης δημιούργησε πριν από πολλά χρόνια τον ξενώνα Βιγλάτωνα, όπου έχουν φιλοξενηθεί επισκέπτες από όλον τον πλανήτη. Είναι, βλέπετε, η λίμνη Κερκίνη που προσελκύει φανατικούς παρατηρητές πουλιών, τα οποία αφθονούν σε όλη την περιοχή, όλες τις εποχές του χρόνου.

Χιλιάδες επισκέπτες διαφορετικών ηλικιών, απαιτήσεων και νοοτροπίας, με συγκεκριμένη προσέγγιση και αισθητική, εκτιμούν αυτό που τους προσφέρει ο Στέλιος. Τα δωμάτιά του, φτιαγμένα με γούστο και μεράκι, σε ταξιδεύουν σε άλλη εποχή, στα αρχοντικά του 19ου αιώνα, και προσφέρουν γεύση φιλοξενίας με χαρακτήρα και επιμέλεια. Η μητέρα του ακόμη μπαίνει στην κουζίνα, φτιάχνει μαρμελάδες και πίτες και εμπλουτίζει το πρωινό με τη δική της αύρα.



Κοιτάζοντας προς τα έξω, το βλέμμα σου στέκεται στο στρατόπεδο που τώρα λειτουργεί ως πάρκινγκ και, με λίγο «χάσιμο του νου», σε προδιαθέτει να ανακαλέσεις μνήμες. Θα ήταν πολύ ενδιαφέρον να αξιοποιηθεί ως επισκέψιμος χώρος χαλάρωσης και γαλήνης. Έως τότε, είναι ένα πολύ ενδιαφέρον σκηνικό για φωτογραφίες.

Στο τζάκι του Βιγλάτωνα στήνονται ωραίες παρέες, ο Στέλιος Καλέσης, που προωθούσε τον ελληνικό αμπελώνα πριν γίνει μόδα, έχει πλούσια κάβα με κρασιά από όλη τη Μακεδονία. Θα σας προτείνει να το συνοδεύσετε με κάποιες λιχουδιές που φτιάχνει ο ίδιος ή με φαγητό που θα παραγγείλετε από τις ταβέρνες της περιοχής.

Εξαιρετικές οι προτάσεις για φαγητό και στα Άνω Πορόια, με πολλές επιλογές ειδικά μέχρι το απόγευμα και με το Κιόσκι στα Κάτω Πορόια να αποτελεί σημείο αναφοράς. Με πολύ νόστιμα κρέατα και με πρώτες ύλες από παραγωγούς της γύρω περιοχής. Εκεί θα βρείτε και ένα παλιό καφενείο, που παραπέμπει σε κρυφό σχολείο και σε καλεί να μπει για να ζήσεις έστω για λίγο σαν σε ταινία εποχής.

Στη μεγάλη πλατεία με το σχολείο και τα αιωνόβια πλατάνια θα βρείτε και το ζαχαροπλαστείο του Αντώνη. Με γεύσεις που έχουν χαθεί στον χρόνο, αλλά που πάντα νοσταλγείς, θα μπειτε στον πειρα-

σμό να πάρετε μαζί σας γλυκά και βουτήματα, μαρμελάδες και λιχουδιές όλων των ειδών. Βυθίζεις το κουτάλι σου σε ένα πήλινο σκεύος, που θα μπορούσε να προσφέρεται ακριβώς με τον ίδιο τρόπο και πριν από πολλά χρόνια, με περιεχόμενο που επίσης δεν έχει αλλάξει σε νοστιμιά, και αναρωτιέσαι πόσο γλυκιά μπορεί να γίνει η ζωή. Η τρούφα του είναι λόγος για να οδηγήσει κανείς μέχρι εκεί.



Κτήμα Μελίδου

Ένας κρυμμένος θησαυρός σε μια γωνιά της Ελλάδας που έχει τόσες ομορφιές όσα και τα προϊόντα της γης της.

Η αφορμή για την επίσκεψη στο Κτήμα Μελίδου στον Νομό Σερρών, κοντά στο Πετρίτσι και στο όρος

Μπέλες, είναι το κρασί, όμως αξίζει να περπατήσετε στην περιοχή και να απολαύσετε την ιδιαίτερη ομορφιά της.

Η φιλοξενία από το ζευγάρι των δημιουργών του κτήματος θα σας αποζημιώσει για τη διαδρομή και θα σας δώσει την ευκαιρία να ανακαλύψετε πως η ζωή γίνεται καλύτερη με κέφι και μεράκι. Ότι καιρικές συνθήκες και αν επικρατούν θα είναι εκεί, πρόθυμοι να σας παρουσιάσουν όσα δημιουργούν τα τελευταία χρόνια. Να δοκιμάσετε τα κρασιά τους. Οι αμπελώνες, σε κοντινή απόσταση με το οικόπεδο, είναι υπέροχη βόλτα και σε κάθε βήμα το βλέμμα ξεκουράζεται από την εναλλαγή των εικόνων.



Πετρίτσι και Belles Historic Trail

Το Πετρίτσι είναι χωριό με άπειρα καφε-μπαρ και ταβέρνες, ένα χωριό που σφύζει από ζωή. Είναι μεγάλο, με πάνω από 1.500 μόνιμους κατοίκους, αλλά πολλοί είναι και εκείνοι από τα γύρω χωριά που το επιλέγουν για την έξοδό τους. Ακόμη και από τις Σέρρες καταφθάνουν για φαγητό και ποτό.



Η διοργάνωση του Belles Historic Trail από τον τοπικό σύλλογο επιβεβαίωσε ότι ο αθλητικός τουρισμός είναι το καλύτερο όχημα για την προβολή ενός τόπου. Ο τερματισμός και η εκκίνηση στην κεντρική πλατεία του χωριού προσέλκυσε εκατοντάδες θεατές και οι συμμετέχοντες δρομείς πήραν μαζί τους, εκτός από την ανάμνηση της υπέροχης διαδρομής στο βουνό και στα οχυρά του Ρούπελ, και εκείνη της φοβερής ατμόσφαιρας που έζησαν συνολικά στο πλαίσιο του αγώνα.

Άγκιστρο και Σιδηρόκαστρο

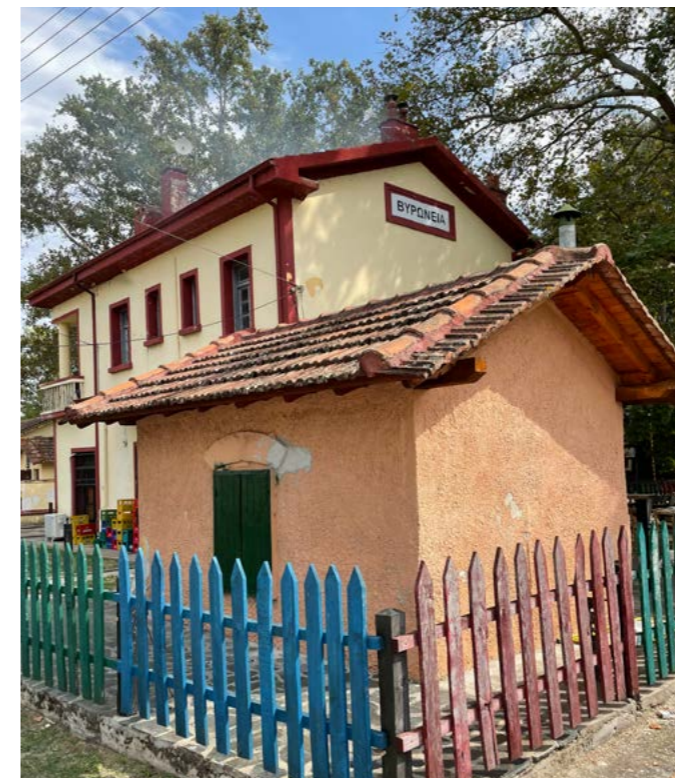
Τα λουτρά στο Άγκιστρο και στο Σιδηρόκαστρο ήταν επί πολλά χρόνια ο λόγος για να ταξιδέψει κάποιος στα χωριά των Σερρών που γειτνιάζουν με τα σύνορα και με τον Προμαχώνα, την πύλη για τα Βαλκάνια. Γι' αυτό τον λόγο, έχουν δημιουργηθεί στην περιοχή πολλά ξενοδοχεία, ξενώνες και ταβέρνες ώστε να συνοδεύσουν την εμπειρία της χαλάρωσης που προσφέρουν τα ιαματικά νερά της. Το νερό δεν είναι όσο ζεστό ήταν τη δεκαετία του '80 και του '90. Πάντα όμως έχει αξία να προσφέρεις στον εαυτό σου χρόνο και φροντίδα, όπως μπορείς να κάνεις σε αυτούς τους «αιωνόβιους» προορισμούς.



Βυρώνεια - Σταθμός

Ο Σιδηροδρομικός Σταθμός στη Βυρώνεια έχει γίνει γαστρονομικός προορισμός. Αξίζει να ζήσετε την εμπειρία που θα σας χαρίσει τόσο το φαγητό και η λίστα με τα κρασιά και τα εμφιαλωμένα τσίπουρα όσο και η βόλτα στο δάσος απέναντι αλλά και η αύρα του ίδιου του κτιρίου. Όλα αποπνέουν

την παλιακή ατμόσφαιρα που άξιζε στο «γκρεμίδι», όπως έλεγαν παλιά στο χωριό όταν αναφέρονταν στο εγκαταλειμμένο κτίριο. Και ήταν άκριβώς αυτό που επιδίωξε ο ιδιοκτήτης του, ο Λευτέρης Σαββίδης, πιλότος παλιότερα σε μαχητικά αεροπλάνα, όταν αποφάσισε να το αναστήσει.



Έρχονται από παντού, κυριολεκτικά, για φαγητό εδώ. Οι ξένοι επισκέπτες-παρατηρητές πουλιών ενθουσιάζονται τόσο με τα τοπικά εδέσματα όσο και με τη σπιτική φιλοξενία. Αξίζει να περπατήσετε και στο χωριό, να δείτε παλιές πινακίδες, να ταξιδέψετε

μέσα από τη φθορά του χρόνου σε μια Ελλάδα άλλης εποχής.

Οι σιδηροδρομικοί σταθμοί σε πολλές περιοχές της χώρας είναι πραγματικά αρχιτεκτονικά μπιζουδάκια. Και είναι κρίμα που πολλοί από αυτούς χάνονται μέσα στα αγριόχορτα και στην εγκατάλειψη.

Κερκίνη

Η λίμνη Κερκίνη είναι το πιο διάσημο αξιοθέατο της περιοχής. Η προσπάθεια που είχε κάνει στα μέσα της δεκαετίας του '90 ο Γιάννης με τον Οικοπεριγητή δικαιώθηκε και για πολλά χρόνια χιλιάδες άνθρωποι έχουν γνωρίσει τα πολλά πρόσωπα της λίμνης μέσα από δραστηριότητες που τα αξιοποιούν στο έπακρο.

Εμβληματική είναι η εικόνα της και στην ιστορία του κινηματογράφου, ως σκηνικό στην ταινία του Θόδωρου Αγγελόπουλου «Το Λιβάδι που Δακρύζει». Αξίζει να τη δείτε όσοι προγραμματίζετε την επίσκεψή σας εκεί, ή ακόμα κι αν έχετε επιστρέψει, για να ανακαλύψετε μian άλλη διάσταση της ομορφιάς της.

Στην Κερκίνη μπορείτε να περπατήσετε. Να μπείτε σε βάρκα και να ξεναγηθείτε. Να νοικιάσετε ποδήλατα για να πάτε μέχρι το ανάχωμα που την «κόβει» στη μέση. Να κάνετε βόλτα με άλογο στις ακτές της. Οι επιλογές είναι πολλές και θα σας οδηγήσουν σε αυτές το κέφι και οι αντοχές σας. Αν έχετε χρόνο και υπομονή, μπορείτε ακόμα και παρατήρηση πουλιών να κάνετε και έτσι, να επιστρέψετε με ζεν διάθεση πίσω στην πόλη.

Και, φυσικά, να απολαύσετε καφέ και φαγητό στα καλόγουστα μαγαζιά τριγύρω αλλά και να αγοράσετε εκλεκτά προϊόντα που παράγουν οι φάρμες βουβαλιών στην περιοχή.





Ολιστική Γαστρονομία στο Soil Restaurant

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Επισκέφθηκα πρώτη φορά το Soil λίγους μήνες μετά τα εγκαίνιά του, το 2021. Από εκείνη τη βραδιά, η προσωπική μου λίστα με τα τοπ εστιατόρια της καρδιάς μου –χωρίς δεύτερη σκέψη– μεγάλωσε κατά ένα. Ήταν πραγματικά εντυπωσιακή η αρμονική ακολουθία αυτών που βίωσα από τη στιγμή που αντίκρισα το γοητευτικό νεοκλασικό στο οποίο στεγάζεται το Soil μέχρι την ώρα που αποχαιρέτησα το ευγενικό προσωπικό λίγο πριν κλείσει η πόρτα πίσω μου. Μια γαστρονομική εμπειρία σαν καλοδουλεμένη χορογραφία, που κανένα της σημείο δεν «ξέφτιζε», που απέκλειε το περιθώριο να διαταραχθεί η ροή και ο συντονισμός οποιασδήποτε κίνησης.

Ήμουν σίγουρη πως το αστέρι Michelin ήταν θέμα χρόνου, όπως και έγινε, καθώς το 2022 ο διάσημος Οδηγός Michelin επιβράβευσε το Soil με το πρώτο του αστέρι αλλά και με μια ακόμα διάκριση, ένα έξτρα «πράσινο» αστέρι για τη γαστρονομική προσέγγισή του, απόλυτα συμβατή με τη φιλοσοφία του.

Ένα νεοκλασικό στο Παγκράτι

Η εμπειρία ξεκινά με το που αντικρίζεις κανείς το πανέμορφο διώροφο νεοκλασικό στην οδό Φερεκύδου στο Παγκράτι, με τον υπέροχο φωτισμό και τον αέρα αρχοντιάς που απέπνεε η παλιά Αθήνα. Πλησιάζοντας προς την πόρτα, η ενέργεια της κουζίνας που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά μοιάζει να ξεχειλίζει από το παράθυρο, σαν ένα προεόρτιο της γευστικής απόλαυσης που πρόκειται να ακολουθήσει.

Στέκομαι μπροστά στην πόρτα και χτυπάω το κουδούνι νιώθοντας σαν να έχω έρθει επίσκεψη σε φίλους. Η πόρτα ανοίγει και αντικρίζω ένα φιλόξενο, χαμογελαστό πρόσωπο που με καλωσορίζει στο σπίτι του Soil, πρόθυμο να με ξεναγήσει σε κάθε δωμάτιο αλλά και στην ιστορία του εστιατορίου. Τα ξύλινα πατώματα και τα πανύψηλα ταβάνια συνδυάζονται τέλεια με τη μοντέρνα και minimal διακόσμηση, ενώ η αυλή στο πίσω μέρος του νεοκλασικού κτιρίου, που ζωντανεύει τους καλοκαιρινούς μήνες, προσφέρει μια πιο ανάλαφρη ατμόσφαιρα.

Διασχίζοντας τον μακρύ διάδρομο, δεξιά αντικρίζω ένα πριβέ δωμάτιο για εκείνους που προτιμούν την ιδιωτικότητα στο δείπνο τους και αριστερά την ευρύχωρη κουζίνα όπου η πολυάριθμη ομάδα δουλεύει εντατικά. Στο κέντρο της διακρίνω τον chef Τάσο Μαντή να συντονίζει την ομάδα, που μοιάζει να λειτουργεί σαν μηχανή ακριβείας, ο οποίος ξεκλέβει μια στιγμή για να με χαιρετήσει πριν συνεχίσει ακάθεκτος.

Φιλοσοφία και όραμα

Ο Τάσος Μαντής έχτισε έναν ισχυρό δεσμό με τη φύση της Λέσβου από πολύ μικρός, όντας συνεχώς δίπλα στον πατέρα του, όταν του μάθαινε πώς να φροντίζει τον κήπο τους. Εργάστηκε σε εστιατόρια διεθνούς φήμης πριν επιστρέψει στην Ελλάδα και εντρυφήσει στη βιώσιμη γαστρονομία και τη βοτανολογία, αναδεικνύοντας τον αστείρευτο πλούτο της ελληνικής γης. Τα τελευταία οκτώ χρόνια φροντίζει τον δικό του κήπο στο Αλεποχώρι, μόλις μία ώρα μακριά από την Αθήνα, πάντα με τη βοήθεια του «μαστρο-Μπάμπη», του πατέρα του.



Μαζί με τον συνέταιρό του, Αλέξανδρο Μουτίδη, οραματίστηκαν ένα εστιατόριο που θα αντικατοπτρίζει την αγνότητα των υλικών, την αγάπη για τη φύση αλλά και το ξεκίνημά τους για κάτι νέο και διαφορετικό. Στόχος τους είναι το βίωμα μιας αληθινά αυθεντικής εμπειρίας που στηρίζεται σε μια «farm-to-table» προσέγγιση.



Αυτό σημαίνει πως ο «κήπος του chef» στο Αλεποχώρι αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της κουζίνας του Soil, χαρίζοντάς της σπάνια ελληνικά βότανα, βρώσιμα λουλούδια και φρέσκα λαχανικά καλλιεργημένα με τις αρχές βιωσιμότητας, τα οποία φτάνουν ολοζώντανα στο τραπέζι μας και παράλληλα συμβάλλουν στη δημιουργία ενός νέου μενού για κάθε εποχή.

Το μενού

Η δυνατότητα ενός απεριτίφ στο ξεκίνημα της βραδιάς δίνει πάντα την ευκαιρία στην παρέα να εγκλιματιστεί στον χώρο. Εγώ προτίμησα να φρεσκάρω

τη γευστική μου παλέτα με ένα δροσιστικό ποτήρι Cuvée Royale Réserve «Non Dosé» σαμπάνιας Philipponnat. Η απουσία ζάχαρης σε συνδυασμό με την τολμηρή, γεμάτη καθαρότητα αρωματική έκφραση που αναδίδει, αλλά και τον καθόλου επιθετικό γευστικό χαρακτήρα, προετοίμασαν άψογα τις αισθήσεις μου για τη γαστρονομική εμπειρία που θα ακολουθούσε.

Λίγο πριν έρθει το πρώτο πιάτο του μενού, έγινε στο τραπέζι μια ζωντανή παρουσίαση –μια «απεικόνιση»– του κήπου του Αλεποχωρίου. Έχει ενδιαφέρον να βλέπεις μεμονωμένα μπροστά σου τα λαχανικά, τα βότανα, τα βρώσιμα λουλούδια αλλά και γενικά τα εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα που σε λίγα λεπτά θα συνθέτουν τα πιάτα που θα γευτείς.

Το μενού των 14 σταδίων ανοίγει η «Γαρίδα». Πρόκειται για ένα πιάτο που συγκεντρώνει την προσοχή σου όχι μόνο με την εικόνα του, που είναι σαν πολύχρωμη ζωγραφιά, αλλά κυρίως με την έκπληξη που σου προκαλεί η πρώτη μπουκιά. Τα υλικά δίνουν αίσθηση... κινητικότητας. Λες και σου γαργάlane τη μύτη προτού τα γευτείς, σαν να θέλουν να κεντρίσουν όλες τις αισθήσεις σου ώστε να παραμένουν σε εγρήγορση για να δεχτούν τα αρώματα, τη γεύση και την υφή κάθε μπουκιάς. Μαγεία.

Οι εναλλαγές των πιάτων φέρνουν κάθε φορά μια διαφορετική πρόταση στο τραπέζι. Εκτός από τη «Γαρίδα», που ξεχωρίζω πάντα στο μενού, αυτή τη φορά λάτρεψα το «Στρείδι» με χαβιάρι, χυμό αγγουριού σε ζύμωση και άγουρο σύκο, το «Καλαμάρι» με κολοκύθα, ιπποφαές και άλυσσο (φυτό με μικρά βρώσιμα άνθη), το καταπληκτικό «Mini Burger Χελιού» με μαύρο χοίρο, μαυρόφυλλο και vadouvan (μείγμα μπαχαρικών), το «Μανιτάρι Maitake» με τη φοβερή εναλλαγή υφών στο στόμα από πατάτα, πράσο και φουντούκι.



Από τα επιδόρπια, η «Καραμέλα» ξεχώρισε με τον απίστευτο χαρακτήρα της από custard αλμυρής καραμέλας και κακάο, καθώς και τα απολαυστικά Mignardises, ειδικά το κουτί με τα σοκολατάκια – που δεν κρατήθηκα και δοκίμασα ένα από όλα!

Σε αυτή τη γαστρονομική εμπειρία δεν θα μπορούσε, ως επίλογος, να λείπει ένας ξεχωριστός καφές. Η παρουσίαση του espresso που επέλεξα από την ποικιλία Gesha, ένα υβρίδιο της ποικιλίας Arabica, ήταν πρωτότυπη. Τρεις κούπες στη σειρά, εκ των οποίων η πρώτη περιείχε ανθρακούχο νερό, με σκοπό να καθαριστεί η γευστική παλέτα μου, και η δεύτερη τσάι από Cascara. Το συσκευασμένο τσάι παρασκευάζεται από τον φλοιό του καφέ, ο οποίος παλιότερα πετιόταν ως απόρριμμα. Όχι όμως στην Αιθιοπία και την Υεμένη, όπου, μετά την αφαίρεση των καρπών, τον ξέραιναν στον ήλιο και τον χρησιμοποιούσαν στην παρασκευή αφεψήματος. Έχει ελάχιστη καφεΐνη και ελαφρύ φρουτώδη χαρακτήρα.

Ο espresso, στην τρίτη κούπα, ανέδιδε αρώματα μαγευτικά. Στη γεύση πρωταγωνιστούσαν τα τροπικά φρούτα, μερικά βότανα και άνθη. Ένας πληθωρικός καφές, πολύ στρογγυλεμένος, με μέτρια οξύτητα που δεν ενοχλεί.

Το κρασί

Ένα ακόμα μεγάλο κεφάλαιο στο Soil είναι η λίστα κρασιών. Απίθανες επιλογές από όλο τον κόσμο, που επιμελούνται η ομάδα των head sommeliers του εστιατορίου, ο Τάκης Μαύρος και ο Κοσμάς Γιαννουλής. Προσωπικά, προτιμώ πάντα τα wine pairings, καθώς λατρεύω τους συνδυασμούς που έχουν δουλευτεί και τεσταριστεί πριν παρουσιαστούν. Ένας επιτυχημένος συνδυασμός κρασιού και φαγητού φέρνει μαζί του νέες συγκινήσεις και γεύσεις πρωτόγνωρες.

Εννιά διαφορετικά κρασιά έφτασαν το ένα μετά το άλλο για να συνοδεύσουν τα πιάτα του μενού. Ο ένας από τους δύο πιο αγαπημένους μου συνδυασμούς ήταν το Ultreia Godello 2019 του Raul Perez. Το Godello είναι μια ιδιαίτερη λευκή ισπανική ποικιλία, την οποία ο Raul Perez παράγει με βιοδυναμική καλλιέργεια και ήπια φυσική οиноποίηση. Ο εκφραστικότερος και ιδιαίτερος αρωματικός χαρακτήρας του κρασιού αυτού οφείλεται, εκτός των άλλων, και στη δημιουργία flor, του λεπτού στρώματος από νεκρές ζύμες που σχηματίζεται στην επιφάνεια του κρασιού, το οποίο συναντάμε συνήθως στα Sherry. Η εμφιάλωσή του γίνεται αφιλόρηστα, γεγονός που επηρεάζει και τη δομή του. Ο πολύπλοκος χαρακτήρας του έδωσε μοναδικά με το «Μανιτάρι Maitake».

Επίσης, δεν θα μπορούσα να μην ξεχωρίσω το Bouche Bée 2022 από το Domaine Les Enfants

Sauvages. Ένα ελαφρύ και δροσιστικό κόκκινο κρασί από 100% Mourvèdre, που προέρχεται από την Côtes de Catalanes της περιοχής Languedoc-Roussillon στη νότια Γαλλία, το οποίο αναδίδει εκρηκτικά αρώματα από κόκκινα φρέσκα φρούτα.

Θα ήταν, όμως, κρίμα να μην αναφερθώ και στην επιλογή του νερού που συνόδευσε το δείπνο μας στο Soil, επιλεγμένο και αυτό με την ανάλογη προσοχή. Πρόκειται για ένα εξαιρετικής ποιότητας νερό από τη Νορβηγία, το Eira, το οποίο, χάρη στα καθαρά χαρακτηριστικά του, έχει αγαπηθεί από την κοινότητα των εστιατορίων με αστέρια Michelin, καθώς ανανεώνει με επιτυχία τη γεύση κατά τη διάρκεια του δείπνου χωρίς να επηρεάζει το αποτέλεσμα που προσδοκούν να πετύχουν οι chefs.





Είναι οι Ελαιολόγοι το Εφαλτήριο για την Ανάδειξη του Ελληνικού Ελαιόλαδου;

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ο Οδυσσέας Βλαχάβας συστήνεται ως ελαιολόγος -κατ' αναλογία με τον οινολόγο- και πιστεύει πως η συγκεκριμένη ειδικότητα και θέση εργασίας θα αποφέρει καρπούς τα επόμενα χρόνια στον κλάδο, καθώς επενδύουν σε αυτήν όλο και περισσότεροι. Όπως και η βιομηχανία ελαιόλαδου, που πλέον εμπιστεύεται τη γνώση και την εμπειρία τους.

Ταξιδεύει σε όλη την Ελλάδα, γνωρίζει προσωπικά παραγωγούς και αισιοδοξεί ότι θα γίνει και στο ελαιόλαδο η ποιοτική επανάσταση που ευαγγελίζεται, ώστε η ελιά και το λάδι, τα προϊόντα που είναι περισσότερο απ' όλα ταυτισμένα με τη χώρα μας, να κερδίσουν την αξία που τους αναλογεί.



παγκοσμίως, με μέσο όρο 300.000 τόνους ελαιόλαδο. Η δεύτερη αφορά το τελικό προϊόν ως ετικέτα, όπου εκεί κατέχουμε μόλις το 5% παγκοσμίως. Για παράδειγμα, η Ιταλία παράγει σχεδόν την ίδια ποσότητα ελαιόλαδου με εμάς, αλλά εξάγει τριπλάσια ποσότητα εμφιαλωμένου προϊόντος.

Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου;

Η δημιουργία ενός ποιοτικού ελαιόλαδου ξεκινάει από τον ελαιώνα, είναι σημαντικό να έχουμε έναν υγιή καρπό. Από κει και πέρα, πολύ σημαντικά είναι η καθαριότητα του ελαιοτριβείου, ο χειριστής του ελαιοτριβείου και, στη συνέχεια, το άμεσο φιλτράρισμα και η σωστή αποθήκευση. Αυτά αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για να μπορέσουμε να παράγουμε καλής ποιότητας ελαιόλαδο. Για κάτι πιο ιδιαίτερο, συντελούν και άλλοι παράγοντες, όπως το να πειραματιστεί κάποιος με τον σπαστήρα, με τους χρόνους μάλαξης, και με τα νέα μηχανήματα, που αντικαθιστούν την παραδοσιακή μάλαξη.

Γιατί δεν επενδύουν οι ελαιοπαραγωγοί στη βελτίωση του τελικού προϊόντος;

Γιατί το κόστος της επένδυσης είναι αρκετά μεγάλο σε σχέση με την πώληση του χύμα ελαιόλαδου. Δεν υπάρχει ενιαία εθνική πολιτική για την παραγωγή και προώθηση του ελαιόλαδου όπως σε άλλες ελαιοπαραγωγικές χώρες.



Σε τι διαφέρει η ενασχόληση με το λάδι στην Ελλάδα σήμερα σε σχέση με πριν από 20 και 30 χρόνια;

Σαφώς και υπάρχουν διαφορές. Ξεκινώντας από την καλλιέργεια, η οποία είναι συστηματική πλέον (αναφερόμαστε στους επαγγελματίες παραγωγούς), με γεωπόνο που την παρακολουθεί. Αλλά και στο ελαιοτριβείο συναντάμε εξέλιξη, στον μηχανολογικό εξοπλισμό για τη διαχείριση του καρπού και την έκθλιψή του, στη διαχείριση των αποβλήτων, αλλά και στην αποθήκευση του τελικού προϊόντος.

Ωστόσο, δεν έχουμε εξέλιξη σε ό,τι αφορά την εκπαίδευση των ανθρώπων που λειτουργούν το ελαιοτριβείο. Για παράδειγμα, αν κάποιος θέλει να γίνει κομμωτής, υδραυλικός, κρεοπώλης, θα πρέπει να παρακολουθήσει κάποια σχολή, σε αντίθεση με εκείνον που θέλει να ανοίξει ελαιοτριβείο. Εφόσον έχει τα χρήματα μπορεί και να το κάνει, δεν υπάρχει ως προαπαιτούμενο κάποιο είδος εκπαίδευσης.

Ποια είναι η θέση της Ελλάδας στην αγορά του ελαιόλαδου παγκοσμίως;

Θεωρώ πως θα πρέπει να την εξετάσουμε από δύο πλευρές. Η πρώτη έχει να κάνει με την παραγωγή του προϊόντος ως ποσότητας, βάσει της οποίας βρισκόμαστε μεταξύ της τρίτης και της πέμπτης θέσης



Ένα ελκυστικό περιτύλιγμα θα μπορούσε να το αναδείξει;

Τα τελευταία 10-15 χρόνια μπήκαν στην αγορά του ελαιόλαδου αρκετά boutique προϊόντα, με πολύ προσεγμένη ετικέτα και καλαίσθητη φιάλη, παράδειγμα που ακολούθησαν και μεγαλύτερες εταιρείες. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι, ως προς το design, το ελληνικό ελαιόλαδο στέκεται πάρα πολύ καλά στο ράφι σε σύγκριση με αντίστοιχα ελαιόλαδα άλλων χωρών.

Η ελιά παράγει παντού το ίδιο λάδι; Ποιες είναι οι διαφορές ανά την Ελλάδα και πώς προβάλλονται αυτές;

Όπως στο κρασί, η ποικιλία και το μικροκλίμα παίζουν σημαντικό ρόλο και στο ελαιόλαδο. Για παράδειγμα, στη Μεσσηνία οι ορεινοί ελαιώνες έχουν διαφορετικό χαρακτήρα σε σχέση με τους πιο χαμηλούς σε υψόμετρο. Το ίδιο συναντάμε και στον κάμπο της Μεσαράς στην Κρήτη, όπου και εκεί φύεται η κορωνέικη ποικιλία. Υπάρχει μεγάλη διαφορά, κυρίως στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Σε ό,τι αφορά το οργανοληπτικό κομμάτι του ελαιόλαδου, τα τελευταία χρόνια υπάρχει πολύ μεγαλύτερη ενημέρωση, έτσι που να μπορούν οι Έλληνες παραγωγοί και καταναλωτές να εκπαιδευτούν αλλά και να το σεβαστούν. Όπως είπαμε, για το γευστικό προφίλ του ελαιόλαδου ισχύει ότι και για το κρασί. Θα πρέπει να προβάλλεται η περιοχή και το μικροκλίμα του παραγόμενου προϊόντος. Επίσης, θα μπορούσαν να δημιουργούνται blends από την ίδια περιοχή. Για παράδειγμα, το ελαιόλαδο από έναν ελαιώνα που έχει ασβεστώδη εδάφη και είναι ορεινός με εκείνο από έναν άλλο ελαιώνα στην ίδια περιοχή αλλά με αργιλώδες έδαφος. Θα διαπιστώσουμε ότι έχουμε διαφορετικά γευστικά χαρακτηριστικά, ενώ θα μπορούσαν να δώσουν ένα πολύ πιο ιδιαίτερο ελαιόλαδο, είτε με πιο ήπιο είτε με πιο δυνατό γευστικό και αρωματικό προφίλ.

Η συμβουλευτική στον πρωτογενή τομέα έχει αντίκρυσμα;

Στους επαγγελματίες αγρότες έχει αντίκρυσμα. Εκεί που δεν έχει είναι στους ελαιοτριβείς και στους τυποποιητές.

Γιατί είναι πιο ελκυστική η αγορά στο εξωτερικό για τις ελιές μας;

Η αγορά του εξωτερικού είναι πιο ελκυστική γιατί ο επιχειρηματίας ή ο παραγωγός μπορούν να πάρουν την υπεραξία του προϊόντος εφόσον πληροί τις προδιαγραφές της αγοράς στην οποία απευθύνεται. Ενώ ο ανταγωνισμός στην εγχώρια αγορά είναι άνισος, όταν υπάρχουν τόσο πολλοί παραγωγοί

που πουλάνε χύμα το προϊόν σε τενεκέδες χωρίς σήμανση και χωρίς τον απαιτούμενο έλεγχο.

Τι προτείνεις σε εκείνους με τους οποίους συνεργάζεσαι; Πόσο εύκολο είναι να ακολουθήσουν τις προτάσεις σου;

Να μη αποκλίνουν από τον στόχο τον οποίο έχουμε θέσει. Για τους συνεργάτες που έχουν θέληση να προχωρήσουν παρακάτω είναι πιο εύκολο, καθώς μπορούν να εκτιμήσουν και την εξέλιξή τους.



Μικρό πορτρέτο

Ο olive oil expert Οδυσσέας Βλαχάβας ζει στη Θεσσαλονίκη. Από το 2009 ασχολήθηκε με την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου και ταυτόχρονα παρακολούθησε σεμινάρια γευσιγνωσίας. Το 2012 ίδρυσε την εμπορική εταιρεία Ellion, με αντικείμενο το ποιοτικό ελαιόλαδο και την ελιά. Από το 2014 ασχολείται με τη συμβουλευτική στον τομέα της έρευνας, της μελέτης και του σχεδιασμού ελαιοτριβείου, καθώς και στον τομέα τυποποίησης και προϊόντικου σχεδιασμού (label and packaging design) σε διάφορες ελαιοποιητικές μονάδες στην Ελλάδα. Έχοντας εμπειρία στην ελαιοποίηση διαφορετικών ελληνικών και όχι μόνο ποικιλιών, δραστηριοποιείται έντονα στον τομέα blending, με πολλές διακρίσεις – και κυριότερη αυτή του Mariou Solina.

Λαμβάνει μέρος σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιόλαδου ως κριτής. Ταυτόχρονα έχει παρουσιάσει και οργανώσει γευσιγνωσίες ελληνικών ελαιόλαδων σε διεθνείς εκθέσεις τροφίμων (SIAL, Natural and Organic Products Europe, Detrop International Exhibition for Food & Beverage). Εκπαιδεύει σε σεμινάρια καταναλωτές και παιδιά. Είναι συνεργάτης σε διεθνή ερευνητικά προγράμματα, καθώς και στο Κέντρο «Ελιάς Κρίνος» του Perrotis College.



The Wine Hub: Οι Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος μας Καλωσόρισαν στο Σπίτι τους



«Το όνειρό μας ήταν να αποκτήσουν τα κρασιά μας το σπίτι τους. Και αυτό το όνειρο γίνεται σήμερα πραγματικότητα», λέει η Αλεξάνδρα Ανθίδου, διευθύντρια των Οινοποιιών Βορείου Ελλάδος, καθώς υποδέχεται τους προσκεκλημένους στο νέο χώρο «The Wine Hub».

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Στη Θεσσαλονίκη, στην οδό Ολυμπίου Διαμαντή 2 και Πολυτεχνείου 17 Β, ο συλλογικός φορέας Οινοποιών Βορείου Ελλάδος δημιούργησε έναν καλαίσθητο και ζεστό χώρο με μπαρ και εξοπλισμένη κουζίνα, έτοιμο να φιλοξενήσει στο μεγάλο μοναστηριακό του τραπέζι γευσιγνωσίες, θεματικές συζητήσεις γύρω από το κρασί, καθώς και εταιρικές εκδηλώσεις για κάθε οινόφιλο που φτάνει στη Θεσσαλονίκη και επιθυμεί να γνωρίσει τον βορειοελλαδίτικο αμπελώνα.

Η νέα αυτή δραστηριότητα του φορέα έχει ως στόχο να αποτελέσει σημείο αναφοράς για το κρασί, να εξελιχθεί σε ένα information spot, έναν οινικό κόμβο –όπως λέει και ο τίτλος του– για όλους τους επισκέπτες που επιθυμούν να γνωρίσουν καλύτερα τους 35 οινοποιούς και τα επισκέψιμα οινοποιεία που βρίσκονται στους Δρόμους του Κρασιού Βορείου Ελλάδος.

Έτσι, μεταξύ άλλων, θα λαμβάνουν οδηγίες για τις ώρες επίσκεψης των οινοποιείων, την τοποθεσία, καθώς και γενικές πληροφορίες για τον προορισμό που επισκέπτονται ώστε να έχουν μια ολοκληρωμένη οινοτουριστική εμπειρία.

Παράλληλα, ο χώρος θα προσφέρει δράσεις με περιορισμένες θέσεις για κάθε επίπεδο και βαθμό ενδιαφέροντος του οινοφιλικού κοινού. Ακόμη, θα διατίθεται για τη διοργάνωση εκδηλώσεων από τρίτους, αποτελώντας μία ακόμη επιλογή μεταξύ των εναλλακτικών χώρων της Θεσσαλονίκης για εκδηλώσεις και εταιρικά δείπνα.

Ο φορέας είναι μέλος του Γραφείου Συνεδριακού Τουρισμού του Δήμου Θεσσαλονίκης – Thessaloniki Convention Bureau, γεγονός που επιβεβαιώνει την εξωστρέφεια που επιδιώκει και μεμονωμένα για τα οινοποιεία του.





Η Εμπειρία του Ελληνικού Πρωινού

Αν ανατρέξουμε στη ζωή και την καθημερινότητα των αρχαίων Ελλήνων, θα βλέπαμε πως προτιμούσαν το πρωινό και τα υπόλοιπα γεύματα κατά τη διάρκεια της ημέρας να είναι μικρά και λιτά. Σε αντίθεση με το δείπνο τους, το οποίο ήταν πλούσιο, με πολλές επιλογές εδεσμάτων και με ατμόσφαιρα γιορτινή.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Στη σύγχρονη εποχή, όμως, φαίνεται πως οι συνήθειές μας έχουν αλλάξει. Οι ειδικοί μας προτρέπουν να δίνουμε ιδιαίτερη σημασία στο πρωινό μας γεύμα, καθώς παρέχει στον οργανισμό όλα τα απαραίτητα στοιχεία για ένα ευχάριστο και δυνατό ξεκίνημα τόσο του πνεύματος όσο και του σώματός μας.

Ωστόσο, πέρα από τη θρεπτική του αξία, που είναι πολύ σημαντική, το πρωινό κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού μας χαρίζει και μια πιο συνολική εμπειρία χάρη στην τοπικότητα των προϊόντων που μπορεί να περιλαμβάνει – είτε για τις αναμνήσεις που ενδέχεται να μας γεννηθούν μέσα από αυτή τη σύνδεση είτε για τη δυνατότητα που μας προσφέρει να γνωρίσουμε τον λαό και την κουλτούρα των προορισμών που επιλέγουμε να επισκεφτούμε.

Αν δούμε το πρωινό υπό το πρίσμα του γαστρονομικού τουρισμού στη χώρα μας, θα ανακαλύψουμε πολλαπλά οφέλη, ειδικά αν δώσουμε την απαραίτητη προσοχή και σημασία στην προώθηση και διαφήμισή του.

Προσωπικά, όταν σκέφτομαι στιγμές που μου πρόσφεραν ευφορία και θετικά συναισθήματα, κυρίως σε περίοδο διακοπών ή σε ταξίδια, ανάμεσά τους είναι σίγουρα και κάποιες εμπειρίες πρωινού. Όταν ξυπνάω σε ένα νέο τόπο ανυπομονώ να επισκεφτώ το πρωινό του ξενοδοχείου όπου διαμένω και –τη στιγμή που οι αισθήσεις μου είναι φρέσκες και σε πλήρη αναζήτηση– να γευτώ τα αρώματα και τις γεύσεις που μπορεί να προσφέρει ο τόπος αυτός μέσα από τα προϊόντα του.

Υπάρχει πια μεγάλο πλήθος επιστημονικών άρθρων στη διεθνή βιβλιογραφία που δείχνουν ότι το φαγητό και οι γαστρονομικές εμπειρίες δεν επηρεάζουν απλώς τη στιγμιαία ικανοποίηση που νιώθει ένας επισκέπτης, αλλά και την αίσθηση της ευημερίας που δύναται να αποκομίσει, την πρόθεση να επισκεφθεί ξανά τον ίδιο προορισμό, ακόμη και την αίσθηση ότι έζησε μια εμπειρία που θα θυμάται.

Εκτός αυτού, ένα επιπλέον όφελος είναι και ότι ο γαστρονομικός τουρισμός διευκολύνει την ουσιαστική σύνδεση του αγροδιατροφικού κλάδου με το τουριστικό προϊόν μιας περιοχής ή μιας χώρας, αρκεί τα στοιχεία του πρωτογενούς τομέα να αξιοποιούνται κατάλληλα.

Με ποιο τρόπο, όμως, τα ποιοτικά τοπικά προϊόντα της χώρας μας θα μπορούν να τοποθετηθούν σωστά

σε κάθε στάδιο της ταξιδιωτικής εμπειρίας του επισκέπτη; Και συγκεκριμένα, με ποιο τρόπο μπορούν να πλαισιώσουν το ελληνικό πρωινό, που αποτελεί μια προσοδοφόρα βάση για να χτίσουμε τη γαστρονομική ταυτότητά μας, εκείνη που παράλληλα θεωρούμε θεματοφύλακα του πολιτισμού και της παράδοσης της χώρας μας;

Μια ξεχωριστή βιωματική εμπειρία ελληνικού πρωινού

Τις προάλλες παρευρέθηκα σε μια ξεχωριστή εκδήλωση στην Αθηναϊκή Ριβιέρα, στο πλαίσιο του «Φεστιβάλ Γαίας Αττικής - Νέα Θεσμοφóρια», μιας γιορτής για την ανάδειξη της αττικής γης, ενός πεδίου συνάντησης του πολιτισμού με τον τουρισμό και τον πρωτογενή τομέα. Το φεστιβάλ διοργανώνεται από τον Αναπτυξιακό Οργανισμό «Νέα Μητροπολιτική Αττική», με πρωτοβουλία της Περιφέρειας Αττικής και υπό την αιγίδα του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού.

Το ιδιαίτερο γαστρονομικό ταξίδι με τα προϊόντα της αττικής γης που πρόσφερε η εκδήλωση έγινε μέσα από μια μοναδική βιωματική εμπειρία, εκείνη του «Ελληνικού Πρωινού».

Το «Ελληνικό Πρωινό» είναι το εμπνευσμένο πρόγραμμα του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος που στοχεύει στη σύνδεση του γαστρονομικού πλούτου της χώρας με την εμπειρία του επισκέπτη και –συνακόλουθα– την προώθηση συνολικά της γαστρονομικής κληρονομιάς του τόπου, μέσα από ένα πρόγραμμα που αναδεικνύει τα προϊόντα κάθε περιοχής.

Το «Ελληνικό Πρωινό» βασίζεται σε μια πολύ μεγάλη προσπάθεια ανάδειξης του ποιοτικού πρωτογενούς τομέα της χώρας στις διάφορες περιοχές. Είναι το πιο γνωστό και ολοκληρωμένο πρόγραμμα στην Ελλάδα σχετικά με τον γαστρονομικό τουρισμό και αφορά τον εμπλουτισμό του πρωινού που προσφέρεται από τα ελληνικά ξενοδοχεία με ιδιαίτερα ελληνικά προϊόντα και παραδοσιακά τοπικά πιάτα.

Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν, οι οποίες πρέπει να επιδεικνύουν το ειδικό σήμα λειτουργίας τουριστικού καταλύματος σε ισχύ αλλά και την άδεια για κατάσταση υγειονομικού ενδιαφέροντος, ώστε να μπορούν να διαθέτουν πρωινό, προσφέρουν ένα εδεσματολόγιο που χωρίζεται σε δύο κατηγορίες, σε εθνικά και τοπικά εδέσματα.



Απολαυστικός ελληνικός καφές στη χόβολη, βιολογικά αφεψήματα από βότανα της Αττικής, προϊόντα όπως το φιστίκι Αιγίνης, το μέλι, το ελαιόλαδο, τα σύκα, η παραδοσιακή λεμονάδα, το γιαούρτι, το τυρί, αλλά και συνταγές που συνδέονται με την ελληνική γαστρονομική ταυτότητα και μπορούν να ενταχθούν σε ένα ελληνικό πρωινό, όπως το ρυζόγαλο, τα μπιστοκούλουρα και η μουσταλευριά, ο καγιανάς, τα τηγανόψωμα, η ελληνική σαλάτα, η γαλατόπιτα κ.ά.

Ειδικότερα, το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» στηρίζεται σε «45 τοπικά σύμφωνα», που έχουν υπογραφεί μεταξύ παραγωγών και ξενοδόχων, ιδιοκτητών 1.300 και πλέον ξενοδοχείων, τα οποία έχουν πιστοποιηθεί με το μόνο εγγυημένο και αξιόπιστο



προϊόν που συνδέει έμπρακτα τον πρωτογενή με τον ξενοδοχειακό και τον τουριστικό κλάδο.

Όμως, γιατί πολύ συχνά συναντάμε ξενοδοχειακές μονάδες που δεν φροντίζουν την εικόνα και τη συνολική εμπειρία του πρωινού;

Το φαγητό δεν είναι απλώς αναπόσπαστο μέρος του τουρισμού, αλλά και πόλος έλξης. Δεν εξυπηρετεί απλώς την κάλυψη μιας βασικής ανάγκης, αλλά, καθώς φέρει πολλά βιωματικά στοιχεία από την κληρονομιά κάθε τόπου, αποτελεί μια ιδιαίτερα βιωματική εμπειρία για τον επισκέπτη. Όλο και περισσότερο, οι άνθρωποι επιζητούν να «ταξιδέψουν για να φάνε».

Καθώς, λοιπόν, το φαγητό αποτελεί αναπόσπαστο συστατικό της ταξιδιωτικής εμπειρίας, η γνωριμία με την τοπική κουζίνα και τα έθιμα που σχετίζονται με αυτήν έχει μετατραπεί σε δραστηριότητα που πολλοί τουρίστες θεωρούν απαραίτητη.

Σύμφωνα με την έρευνα που εκπόνησε για λογαριασμό της διαΝΕΟσις η αθηΝΕΑ Research «Τουρισμός και Αγροδιατροφή στην Ελλάδα: Μια Μεγάλη Αναξιοποίητη Ευκαιρία», ο γαστρονομικός τουρισμός διευκολύνει τη σύνδεση του αγροδιατροφικού κλάδου με το τουριστικό προϊόν μιας περιοχής ή χώρας, αρκεί τα στοιχεία του πρωτογενούς τομέα να αξιοποιούνται κατάλληλα.

Η περιφρόνηση της αυθεντικότητας των προϊόντων αυξάνει την ελκυστικότητα των προορισμών. Η προβολή παραδοσιακών προϊόντων στο διαδίκτυο πείθει πιθανούς ταξιδιώτες να επιλέξουν έναν τόπο όταν υπάρχει εκείνος ο φορέας που τα προβάλλει συνδυαστικά. Την ίδια στιγμή οι αγορές παραγωγών αποτελούν πόλο έλξης για τους τουρίστες όταν οι παραγωγοί λειτουργούν υπεύθυνα ως πωλητές των προϊόντων τους και τα εστιατόρια επωφελούνται από τη χρήση τοπικών τροφίμων όταν τα προβάλλουν στο μενού τους με διαφανή τρόπο, ενώ τα εμβληματικά πιάτα μιας περιοχής μπορούν να προσελκύσουν αφοσιωμένους επισκέπτες όταν συνδέονται με τον πολιτισμό της και είναι παρασκευασμένα με ποιοτικά υλικά και μαγειρική τέχνη. Τέλος, τα φεστιβάλ τροφίμων βοηθούν στο χτίσιμο θετικής εικόνας για έναν προορισμό όταν εστιάζουν στην προβολή των τοπικών προϊόντων και της τοπικής κουζίνας.

Τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ θωρακίζουν και τονώνουν τη γαστρονομία, καθώς προστατεύουν και συμβάλλουν στη διατήρηση της συλλογικής πνευματικής ιδιοκτησίας που συνδέεται άρρηκτα με τη γεωγραφική ποικιλομορφία, την πολιτιστική παράδοση, ακόμη και με τις μεθόδους παραγωγής - και είναι θετικό το ότι η χώρα μας κατέχει σεβαστό μερίδιο στο σύνολο των ονομασιών ΠΟΠ και ΠΓΕ σε ευρωπαϊκό επίπεδο.



Πόσο εύκολη είναι η διασύνδεση του αγροδιατροφικού τομέα με τον τουρισμό;

Ένα από τα εμπόδια που αναφέρονται πιο συχνά σχετικά με την αδυναμία διασύνδεσης της εγχώριας αγροδιατροφής με τον τουρισμό και την εστίαση είναι ο παράγοντας του κόστους.

Αδιαμφισβήτητα, το κόστος των τοπικών και των εγχώριων προϊόντων είναι πάντα υψηλότερο από το κόστος των ξένων, όμως υπάρχουν σοβαρές διαφοροποιήσεις στο πεδίο της ποιότητας που δυσκολεύει τη σύγκριση μεταξύ των προσφερόμενων τιμών, γιατί τα προϊόντα δεν είναι, τελικά, τα ίδια. Υπάρχει αντικειμενική θεώρηση και σε ό,τι αφορά την ποιότητα.

Δυστυχώς, η ελληνική παραγωγή δεν απολαμβάνει -κατά κανόνα- οικονομίες κλίμακος, με αποτέλεσμα οι τιμές να μην είναι ανταγωνιστικές, ενώ ένα άλλο πρόβλημα είναι η έλλειψη οργάνωσης και συνεργασίας μεταξύ των παραγωγών.

Στην εποχή μας, τα απρόβλεπτα φαινόμενα, όπως οι έκτακτες καιρικές συνθήκες, παίζουν επίσης πολύ σημαντικό ρόλο, αφού εξαιτίας τους εύκολα μπορεί να εκτοξευθούν οι τιμές των εγχώριων προϊόντων. Φυσικά, είναι και ζήτημα προσδοκιών και χρονικού ορίζοντα του ίδιου του επιχειρηματία το πώς αντιμετωπίζει τις τιμές των προϊόντων.

Ένα επιπλέον εμπόδιο που προκύπτει είναι η δυνατότητα εύκολης και με οικονομικό τρόπο πιστοποίησης των προϊόντων, ώστε να ακολουθήσει ομαλά η πώλησή τους, καθώς και οι επιχειρηματίες θεωρούν πως η πιστοποίηση είναι αναγκαία συνθήκη

στη συνεργασία τους με έναν προμηθευτή. Πολλές φορές όμως οι τοπικοί παραγωγοί δεν προσφέρουν καν τυποποιημένα προϊόντα.

Τέλος, οι επιχειρηματίες δείχνουν να δυσκολεύονται σε ορισμένες περιοχές στην εξεύρεση τοπικών παραγωγών, ενώ, ακόμα και όταν βρεθούν οι κατάλληλοι προμηθευτές για τις ανάγκες της μονάδας, η ευόδωση της συνεργασίας απαιτεί μεγάλη προσπάθεια, καθώς δεν είναι λίγες οι φορές που προκύπτουν θέματα αναξιοπιστίας και καθυστερήσεων στις παραδόσεις.

Σε γενικές γραμμές, πάντως, φαίνεται ότι οι διαδικασίες βελτιώνονται με την πάροδο του χρόνου. Συγκεκριμένα σε ό,τι αφορά το «Ελληνικό Πρωινό», μοιάζει ωφέλιμη και προσοδοφόρα στρατηγική, με τους επισκέπτες να αφήνουν θετικά σχόλια αλλά και τις μονάδες να ενισχύουν τη φήμη τους. Σίγουρα με κάποιες διορθωτικές κινήσεις το πρόγραμμα μπορεί να αυξήσει τη διείσδυσή του στα καταλύματα και την απήχυσή του στους ταξιδιώτες.

Προσωπική μου πρόταση θα ήταν να προβληθεί πιο έντονα και να κατοχυρωθεί διεθνώς το brand «Ελληνικό Πρωινό-Greek Breakfast» ως ένα συγκεκριμένο σύνολο προϊόντων, τα οποία θα περιλαμβάνονται απαραίτητα ή κατ' επιλογή, ώστε να επιτρέπεται τόσο σε μονάδες εστίασης στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό να χρησιμοποιούν τον όρο. Οι συγκεκριμένες προϋποθέσεις θα αυξήσουν την ποιότητα, την αναγνωρισιμότητα, τη δημοφιλία και τελικά την ευρύτερη αποδοχή του συγκεκριμένου brand, παράλληλα με την ενίσχυση των τοπικών παραγωγών, τα προϊόντα των οποίων θα αποτελούν τα συστατικά στοιχεία του.





Όλη η Ελλάδα σε Ένα Ποτήρι Παγωμένης Μπίρας

Η δροσερή μπίρα που απόλαυσες μια ζεστή μέρα του ελληνικού καλοκαιριού που πάντα θα θυμάσαι. Η μπίρα που διάλεξες στο μπαρ έπειτα από μια δύσκολη μέρα στη δουλειά. Η μπίρα που συνόδευσε χαρούμενες μέρες και νύχτες. Η μπίρα που μοιράστηκες με τους φίλους σου στο ταξίδι εκείνο που σχεδιάζατε καιρό. Στιγμές αληθινές, τσαλακωμένες, διάσπαρτες στον χρόνο, κλειδωμένες στη μνήμη.

Ένα ποτήρι μπίρας μπορεί να ανακαλέσει στιγμές ξέγνοιαστες, ανέμελες αλλά και παρηγορητικές, προσωπικές μα και παρειστικές.

ΤΗΣ ΑΝΝΑΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ



Οι ελληνικές χειροποίητες μπίρες ταξιδεύουν την τέχνη της ζυθοποιίας σε κάθε περιοχή της χώρας και μετατρέπουν τις στιγμές που συνδέονται με αυτές σε αναμνήσεις που ζωντανεύουν σε κάθε δροσερή γουλιά.

Από την μπίρα της Σαντορίνης που παρασκευάζεται με μέλι του νησιού μέχρι την μπίρα που παράγεται με νερό από τις φυσικές πηγές της Ικαρίας. Από τη Θεσσαλονίκη μέχρι την Κρήτη και πίσω. Όλες περικλείουν ντόπιες γεύσεις και αρώματα που μυρίζουν Ελλάδα.

Καλές πρακτικές, αγνές πρώτες ύλες, σεβασμός στον καταναλωτή

Στην Ελλάδα, η επανάσταση της μικροζυθοποιίας ξεκίνησε το 1997, με την ίδρυση της επιχείρησης Craft στην Αθήνα από τον Παύλο Εμμανουηλίδη. Τα τελευταία χρόνια, η άνοδος της ελληνικής μικροζυθοποιίας ενθάρρυνε την ίδρυση ολοένα και περισσότερων μικρών επιχειρήσεων, οι οποίες υιοθετούν καλές πρακτικές, αξιοποιούν αγνές τοπικές πρώτες ύλες και θέτουν στο επίκεντρο τον σεβασμό στον καταναλωτή.

Οι ελληνικές μικροζυθοποιίες ανθούν σε κάθε γωνιά της ηπειρωτικής χώρας: 13 εντοπίζονται στη Στερεά Ελλάδα, 10 στην Πελοπόννησο, και ακολουθούν η Θεσσαλία με 9 μικροζυθοποιίες, η Μακεδονία με 8, η Θράκη με 2 και η Ήπειρος με 1. Πολλές λειτουργούν και στα ελληνικά νησιά. Συγκεκριμένα: 18 εδρεύουν στα νησιά του Αιγαίου, 12 στην Κρήτη, και 3 στα νησιά του Ιονίου. Πέραν αυτών, υπάρχουν περισσότερες από 30 μικροζυθοποιίες που προσδιορίζονται ως νομαδικές, καθώς δεν διαθέτουν δικές τους εγκαταστάσεις και εξοπλισμό για την παραγωγή της μπίρας και αξιοποιούν τη δυνατότητα να παρασκευάσουν τα προϊόντα τους σε εγκαταστάσεις άλλων επιχειρήσεων.

Περισσότερες από 100 ελληνικές μικροζυθοποιίες έχουν πλέον καταφέρει να εδραιωθούν στην εγχώρια αγορά, προσφέροντας φρέσκες μπίρες περιορισμένης ποσότητας, ως επί το πλείστον απαστερίωτες και αφιλτράριστες, φτιαγμένες με όρεξη, μεράκι, διάθεση για πειραματισμό και φροντίδα.





Σήμα Επισκέψιμου Ζυθοποιείου: Καινοτομία που ενισχύει την εξωστρέφεια

Η πρόσφατη θέσπιση του Σήματος Επισκέψιμου Ζυθοποιείου αποτελεί καινοτομία που αποσκοπεί στη σύνδεση της ελληνικής παραγωγής ζύθου με αυτήν της φιλοξενίας, μέσα από ένα οργανωμένο θεσμικό πλαίσιο. Πρόκειται για σημαντική πρωτοβουλία, που θα ενισχύσει την εξωστρέφεια και την επισκεψιμότητα των ελληνικών ζυθοποιείων, ενώ παράλληλα ανοίγει τον δρόμο για την ανάπτυξη του ζυθοτουρισμού στη χώρα μας στα χνάρια του οινοτουρισμού.

Η ελληνική μικροζυθοποιία φέρνει την μπίρα στο προσκήνιο κάθε μικρής πόλης ή νησιού, αξιοποιεί ιδιαίτερες ιστορίες και παραδόσεις και συμβάλλει καθοριστικά στην καθιέρωση της τοπικής γαστρονομικής ταυτότητας. Αυτή η συνειδητή και συντονισμένη προσπάθεια ανάδειξης των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών κάθε τόπου και κοινότητας συμβαδίζει με τη νέα τάση των καταναλωτών για αναζήτηση αυθεντικών και γνήσιων προϊόντων με υψηλές ποιτικές προδιαγραφές.

Η ελληνική μπίρα, ακόμα κι όταν αδειάζει η φιάλη της, μένει στενά δεμένη με τις στιγμές που ζούμε, με τα μέρη στα οποία ταξιδεύουμε και με τους ανθρώπους που γνωρίζουμε και μας παρασύρει σε νέα ταξίδια στις διαδρομές της ελληνικής παράδοσης.



GO GREENER FEEL BETTER WITH EUROPEAN FRUITS & VEGETABLES

Καταναλώστε φρούτα και λαχανικά!

Απολαύστε ευρωπαϊκά σπαράγγια & ακτινίδια!

Η τάση για περισσότερη πράσινη διατροφή και ευεξία έχει τους καλύτερους συμμάχους, ένα ξεχωριστό λαχανικό και ένα μοναδικό φρούτο.

Σπαράγγι. Ένα λαχανικό διατροφικής αξίας και υψηλής γαστρονομίας που είναι αστείρευτη πηγή βιταμινών και άλλων πολύτιμων στοιχείων. Το ευρωπαϊκό σπαράγγι καλλιεργείται σήμερα με όρους αειφόρου αγροτικής ανάπτυξης, στα δυο του είδη: **το λευκό σπαράγγι**, εύγευστο και τρυφερό και **το πράσινο σπαράγγι**, με εντονότερη γεύση και ελαφρά γλυκάδα στις κορυφές.

3+1 λόγοι για να τρώμε σπαράγγια

1. Έχουν πολλά θρεπτικά συστατικά και είναι εξαιρετική πηγή φυλλικού οξέος και βιταμινών Α, C & K1.
 2. Οι φυτικές ίνες που περιέχουν συνεισφέρουν λειτουργικά στο πεπτικό σύστημα.
 3. Περιέχουν κάλιο, ένα μέταλλο που μπορεί να βοηθήσει στη μείωση της υψηλής αρτηριακής πίεσης.
- +1 Εύκολα προστίθενται στη διατροφή μας με πολλούς τρόπους, όπως βράσιμο, ψήσιμο στη σχάρα, στον ατμό ή σε παρασκευές στο φούρνο, την κατσαρόλα, σαλάτες, φριτάτες, ομελέτες ενώ συνοδεύουν ιδανικά κρέας και ψάρι.

Ακτινίδιο. Ένα εξωτικό φρούτο πλούσιας διατροφικής αξίας σε 3 είδη: **Το πράσινο ακτινίδιο**, γνωστό για τις θρεπτικές του ιδιότητες. **Το κίτρινο ακτινίδιο**, υπερέχει γευστικά και θρεπτικά, είναι γλυκό, ζουμερό, με αναζωογονητική γεύση. **Το κόκκινο ακτινίδιο**, η νεότερη και πιο γλυκιά και εξωτική γεύση με ακόμη περισσότερες βιταμίνες και ποιοτικά χαρακτηριστικά.

3+1 λόγοι για να τρώμε ακτινίδια

1. Είναι πλούσια σε βιταμίνη C, περιέχουν περισσότερη από άλλα φρούτα.
 2. Είναι πλούσια σε φυτικές ίνες οι οποίες βοηθούν λειτουργικά το πεπτικό σύστημα.
 3. Περιέχουν βιταμίνη E που συμβάλει στην προστασία των κυττάρων από το οξειδωτικό στρες
- +1 Το πλήθος των ευεργετικών ιδιοτήτων του ακτινιδίου είναι συνδυασμός σπάνιος ενώ εντάσσεται εύκολα και ευχάριστα στη διατροφή μας ως φρούτο αλλά και ως σνακ, συνοδευτικό σε σαλάτες και άλλες παρασκευές.



Ευρωπαϊκή σύσταση για την κατανάλωση φρούτων και λαχανικών στην Ελλάδα (FBDG reference)
Ποσοτική: 4 μερίδες (150-200 γρ. ανά μερίδα, ωμά ή μαγειρεμένα) λαχανικών και 3 μερίδες (120-200 γρ. ανά μερίδα) φρούτων καθημερινά.
Ποιοτική: Συμπεριλάβετε ποικιλία φρούτων και λαχανικών. Προτιμήστε εποχιακά προϊόντα. Προτιμήστε φρέσκα, ολόκληρα φρούτα.

Πηγή, σαρώστε εδώ

www.asparaguskiwi.eu

European_asparaguskiwi



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Έρευνας (REA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η χορηγούσα αρχή μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΕΙ ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΩΘΟΥΝ ΕΝΑΝ ΥΓΙΕΙΝΟ ΤΡΟΠΟ ΖΩΗΣ





Φυσικά Fysika



Για πολλούς ήταν η πρώτη τους επαφή με το κρασί και η ευκαιρία να γνωρίσουν μια από τις ανερχόμενες τάσεις σε παγκόσμια κλίμακα και στην Ελλάδα. Αλλά και να ζήσουν ένα αυτοσχέδιο πάρτι σε έναν χώρο με ιδιαίτερη ατμόσφαιρα. Η άρτια διοργάνωση στην Αθήνα, η οποία είχε προηγηθεί στη Θεσσαλονίκη (γιατί όλα από εκεί ξεκινούν), δίνει την αίσθηση ότι δημιουργείται ένας νέος θεσμός για το κρασί.

Το Φυσικά Fysika, η πρώτη έκθεση που ασχολείται αποκλειστικά με φυσικά κρασιά, πραγματοποιήθηκε στις 5 Νοεμβρίου στο πρώην Χρηματιστήριο Αθηνών, στην οδό Σοφοκλέους.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Οι επισκέπτες δοκίμασαν πάνω από 200 κρασιά ελάχιστων παρεμβάσεων από 49 ελληνικά οινοποιεία και γνώρισαν τους δημιουργούς τους. Τα κρασιά τους είναι βιολογικά, βιοδυναμικά, με ελάχιστα ή καθόλου πρόσθετα. Είναι αγνά, φιλικά προς το περιβάλλον και πάνω απ' όλα νόστιμα.

Η έκθεση διοργανώθηκε από το wine bar Τανίνη Αγάπη Μου και την εταιρεία οινοαστρονομικών περιηγήσεων Oenosophy και πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα του Δήμου Αθηναίων. Συμμετείχαν τα οινοποιεία:

Αμπελουργείν | Αμπελώνες Κοντοζήση | Αμπελώνες Χατζησάββα | Ανατολικός Αμπελώνας | Κτήμα Αποστολίδη | Κτήμα Ζαφειράκη | Κτήμα Καμάρα - Οικογένεια Κιουτσούκη | Κτήμα Καρίμαλη | Κτήμα Μαρκατσέλη | Κτήμα Μαρκόγιαννη | Κτήμα Μαστόρη | Κτήμα Μπαλατσούρα | Κτήμα Μυρσίνη | Κτήμα

Πατιστή | Κτήμα Πάτοιнос | Κτήμα Χαλκιά | Κτήμα Κουτσοδήμος Mikro Bio | Κτήμα Μιτζιφίρη | Κτήμα Οινογένεσις | Κτήμα Παπρά | Κτήμα Σεϊτανίδη | Κτήμα Στυλιανού | Κτήμα Φρέρη | Μεθυμναίος Οίνος | Μικροοινοποιείο Θαλασσινός | Μικροοινοποιείο Ξυδάκης | Οικογένεια Βαϊμάκη | Οικογένεια Γεώργα | Οινοποιείο Άωτον | Οινοποιείο Γκαράλη | Οινοποιείο Καλόγρη | Οινοποιείο Κούκος | Οινοποιείο Νικολού | Οινοποιείο Σκούτας WineLab | Οινοποιείο Τρουπή | Οινοποιείο Σύφλογο | Οινοποιείο Χαραλαμπόγλου | Οινοποιείο Χρυσολωρά | Οινοποιητική Μονεμβασιάς Τσιμπίδη | Οινοποιητική Nopera | Χλόη Χατζηβαρύτη | Abraam's Vineyards | GK Wines | Iuli Wines | Rojac Winery | The Knack Project | Tsililis Terres | Voï

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο fysikafysika.gr.





Έβαλε αμπέλι όμορφο, χρυσό, / με κλήματα που ελύγιζαν από το βάρος του καρπού· / ήτανε μαύρα τα σταφύλια του και τα κλήματα πέρα ως την άκρη / έγερναν πάνω σε ασημένιες βέργες. / Από τη μια κι από την άλλη έβαλε αυλάκι εβένινο / και γύρω το έκλεισε με φράχτη από κασσίτερο.

Εκεί οδηγούσε μονάχα ένα μονοπάτι, / απ' όπου περνούσαν εκείνοι που μετέφεραν τον καρπό, / όταν τρυγούσαν το αμπέλι. / Παρθενικά κορίτσια και νέοι ανύμφευτοι και ανέμελοι / σήκωναν σε πλεχτά καλάθια τον καρπό γλυκό σα μέλι.

Εκεί στη μέση κάποιος αγόρι έπαιζε με τη λιγυρή φόρμιγγα / μελωδίες που ξυπνούν τον πόθο και με την ηδυπάθεια της φωνής του / τραγουδούσε θεσπέσια το τραγούδι του Λίνου. / Εκείνοι ακολουθούσαν χτυπώντας όλοι με τα πόδια τους το χώμα / και λικνίζονταν τραγουδώντας και αλαλάζοντας.

Αυτά διηγούνταν ο Όμηρος στην «Ιλιάδα». Έγραφε αυτά και πολλά ακόμη, μιλώντας για την καθημερινή ζωή πέρα από τις μάχες στην Τροία...

Το πιο Παλιό Αμπέλι Αφηγείται τις Ιστορίες του

ΤΗΣ ΚΥΒΕΛΗΣ ΧΑΤΖΗΣΗΣΗ

Πού να χάνονται άραγε οι πρώτες ρίζες του αμπελιού; Στους επικούς ομηρικούς στίχους που μόλις παραθέσαμε; Ή μήπως στα βάθη των χαμένων ακόμη κι από την ιστορία χρόνων; Σε ποια πόλη τα χώματα κι οι άνθρωποι έδωσαν τους ζουμερούς καρπούς, την πρώτη ύλη για το νέκταρ θεών κι ανθρώπων;

Οι ιστορίες για το πρώτο αμπέλι στον κόσμο είναι πολλές και οι πόλεις που ερίζουν για την πρωτιά ακόμη περισσότερες. Κάποιες επιτρέπουν στη φαντασία να οργιάζει κι άλλες κάνουν τους ντόπιους να φουσκώνουν από περηφάνια γιατί απ' τα δικά τους χώματα ξεκίνησε τ' αμπέλι με τον πιο νόστιμο καρπό, που γίνεται κρασί για να γλυκαίνει την ψυχή μας.

Ποια αφήγηση είναι η πιο λαμπρή; Ποια έχει τη μεγαλύτερη αξία; Ποιο το όφελος, για εμάς τους κοινούς θνητούς, όχι για την επιστήμη, να ξέρουμε πού φύτεψε ο ζουμερός καρπός; Μπορεί καμιά. Μπορεί μεγάλη σαν την απόλαυση που δίνει το σταφύλι όταν γίνεται κρασί, Μοσχάτο ή Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά ή Αγιωργίτικο.

Νότιος Καύκασος και Εγγύς Ανατολή: 11.500 χρόνια πριν

Η αξιοπιστία των επιστημονικών δεδομένων δεν αμφισβητείται, ωστόσο το πότε και το πού άρχισε η καλλιέργεια του αμπελιού παραμένει ζήτημα προς επίλυση, αφού οι ανακαλύψεις δεν σταματούν –ευτυχώς– ποτέ.



Για χρόνια επικρατούσε η αντίληψη ότι τα αμπέλια είχαν εξημερωθεί πριν από την ανάπτυξη της γεωργίας στην Ασία. Νεότερη μελέτη όμως δείχνει πως όχι μόνο στην Εγγύς Ανατολή, αλλά και στον Νότιο Καύκασο καλλιεργήθηκαν και εξημερώθηκαν αμπέλωνες παράλληλα με την ανάδυση της γεωργίας, τότε που άρχισαν να φυτεύονται και τα δημητριακά.

Αλλά...

Στους Αρχαίους Φιλίππους 6.000 χρόνια πριν

Χιλιάδες γίγαρτα και στέμφυλα, χιλιάδες κουκούτσια σταφυλιών και τσίπουρα βρέθηκαν σε ένα σπίτι στο Ντικιλί Τας, κοντά στους αρχαίους Φιλίππους. Εκεί, μέσα σε ένα μεγάλο αγγείο στο εσωτερικό του σπιτιού ετοιμαζόταν το νέο κρασί, ενώ ο χυμός μαζί με τα στέμφυλα ζυμωνόταν στο μεθυστικό ποτό. Το σπίτι όμως κάηκε γύρω στο 4300 π.Χ. και μαζί μ' αυτό θα χάνονταν για πάντα κι η ιστορία του.

Η πολυετής αρχαιοβοτανική έρευνα που πραγματοποίησε το Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης έφερε στο φως πληθώρα πληροφοριών για την κοινωνική και οικονομική οργάνωση στη Βόρεια Ελλάδα, τις καθημερινές δραστηριότητες των ανθρώπων, τη γεωργία και τις γεωργικές τους πρακτικές, καθώς και συγκεκριμένες συμβολικές δραστηριότητες, από την 7η έως την 1η χιλιετία π.Χ., όπως εξήγησε η Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμωτή, καθηγήτρια Προϊστορικής Αρχαιολογίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Κι έτσι, με τη χρήση της αρχαιολογικής επίπλευσης -τεχνική αρχαιοβοτανικής δειγματοληψίας κατά την οποία ένα αρχαιολογικό κείμενο τοποθετείται σε δεξαμενή επίπλευσης με νερό που διαλύει το κείμενο μέχρι να επιπλεύσουν θραύσματα φυτών και άλλου υλικού στην κορυφή-, βρέθηκε πως το παλιότερο αμπέλι του κόσμου άπλωσε τις ρίζες του στους αρχαίους Φιλίππους.

Όμως...

Στο Maribor στη Σλοβενία 400 χρόνια πριν

Το παλαιότερο αμπέλι παραγωγής στον κόσμο, σύμφωνα με το Guinness's Book of World, είναι αυτό της ποικιλίας Žametovka. Φυτεύτηκε πριν από 400 χρόνια κι αν μπορούσε να αφηγηθεί τη μακρά ζωή του θα μίλαγε για μάχες και πολέμους που βρέθηκαν μπροστά του. Όπως εκείνη με την ολιγομελή τοπική φρουρά που αντιστάθηκε με σθένος στον οθωμανικό στρατό του Σουλεϊμάν του Μεγαλοπρεπούς με τους 100.000 άντρες, που πάλευε να κατακτήσει την πόλη.

Σήμερα το κτίριο που βρίσκεται μπροστά από εκείνο το αμπέλι, το οποίο εξακολουθεί να παράγει μερικές δεκάδες κιλά σταφύλια κάθε χρόνο, που γίνονται κρασί για λίγους και προνομιούχους, έχει το όνομα «Old Vine House».

Κι έτσι...

Καθώς οι έρευνες ποτέ δεν σταματούν και οι επιστημονικές ανακοινώσεις διαδέχονται η μια την άλλη, το χώμα που πρωτοκάρπισε το αμπέλι μπορεί να κρύψει τα γευστικά μυστικά του ακόμη και για πάντα. Κι εμείς, στο μεταξύ, να λέμε στην υγεία μας...



Nomblot: Δεξαμενές... Πολλαπλών Επιλογών

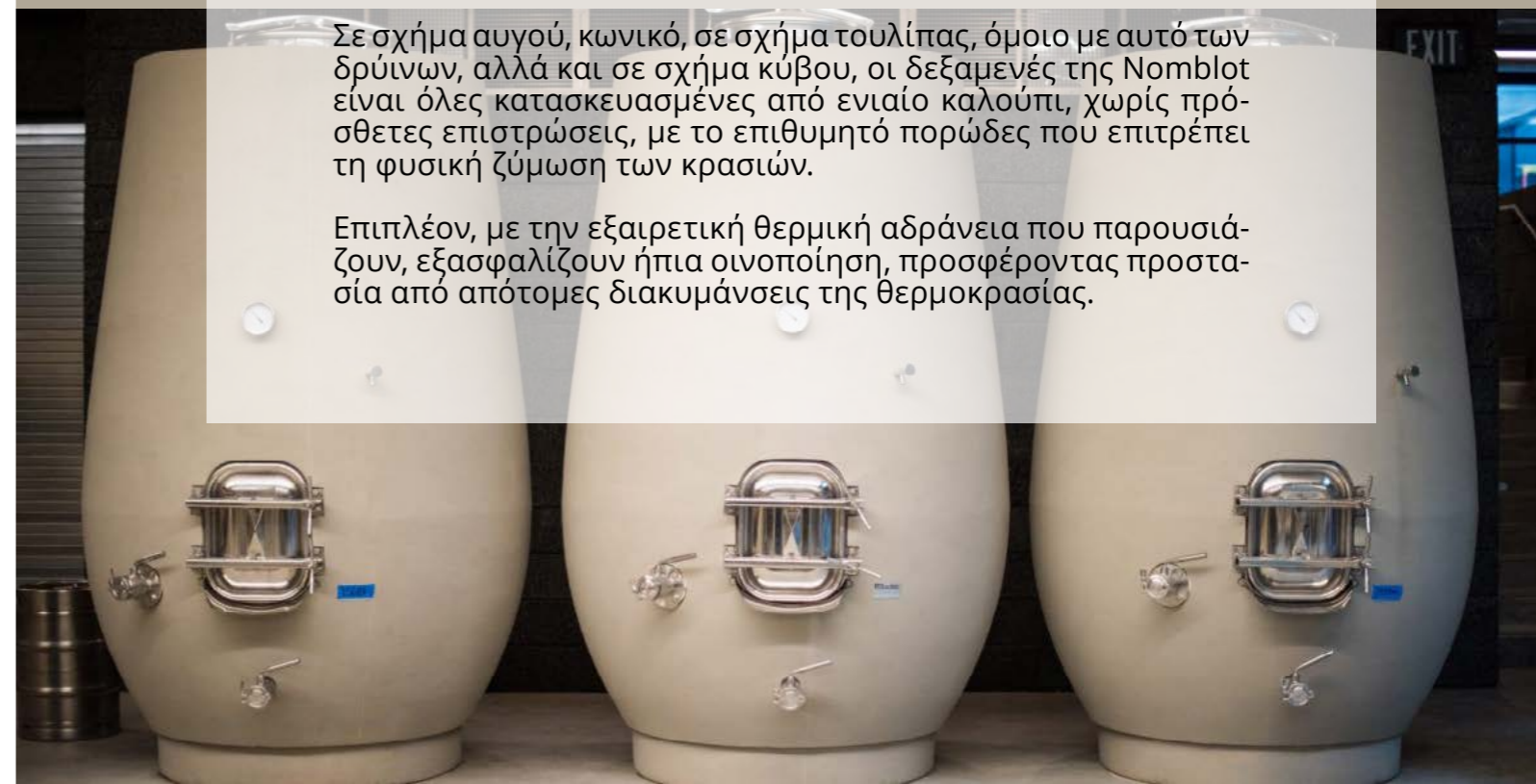
Οι δεξαμενές κρασιού από σκυρόδεμα που προσαρμόζονται στις απαιτήσεις των οινοποιών.

Η γαλλική εταιρεία Nomblot εμπλουτίζει συνεχώς τα μοντέλα των δεξαμενών κρασιού από σκυρόδεμα με νέα σχέδια, ώστε να ανταποκρίνονται στις πιο ιδιαίτερες ανάγκες οινοποίησης και αποθήκευσης.

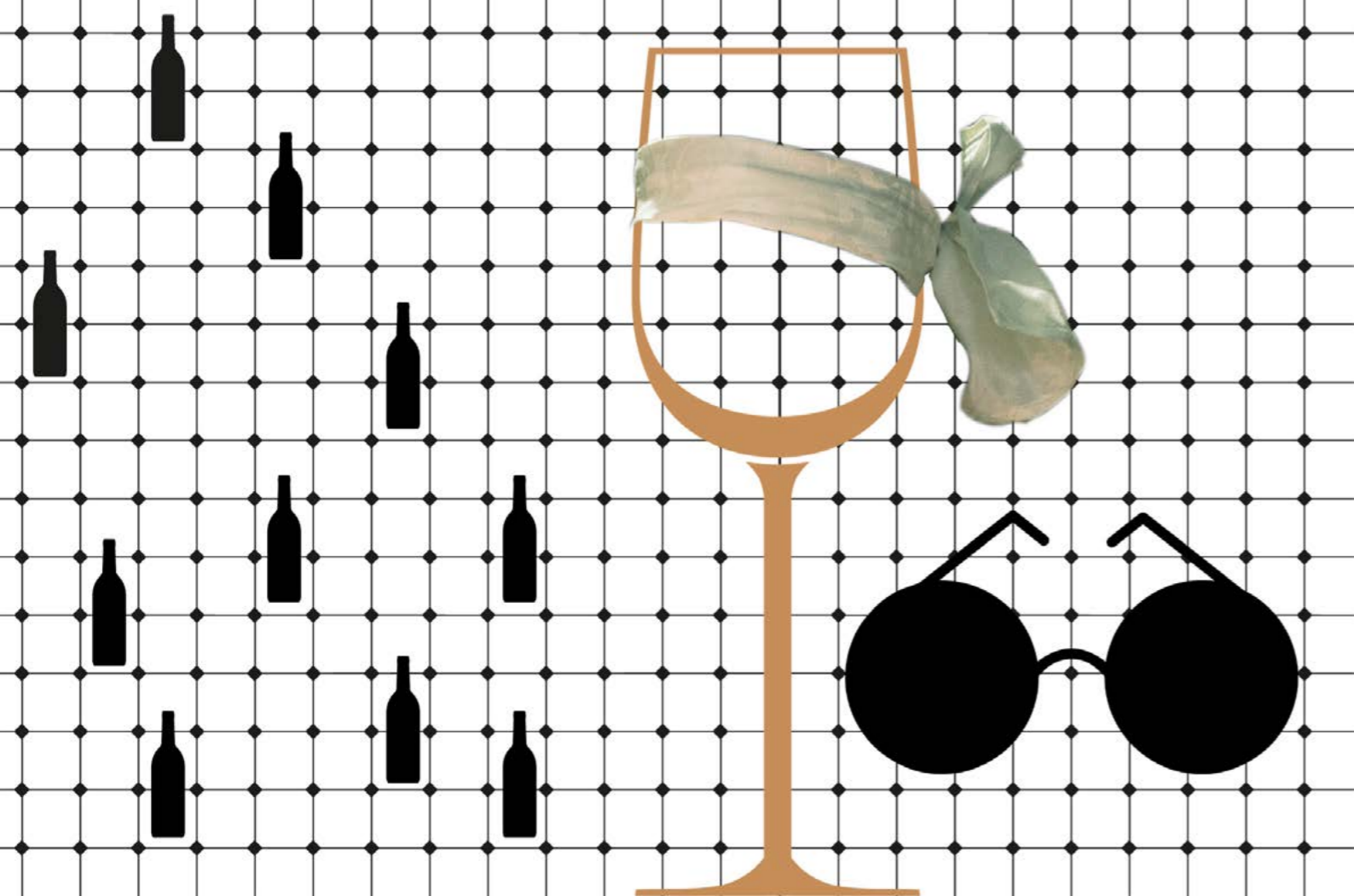
Ανάλογα με τις απαιτήσεις που προκύπτουν από την οινοποίηση κάθε ποικιλίας, αλλά και από τον εκάστοτε διαθέσιμο χώρο και τους χωρικούς περιορισμούς του οινοποιείου, αντιστοιχούν δεξαμενές σε ιδανικό σχήμα και διάσταση, που εγγυώνται διεθνώς αναγνωρισμένη αξιοπιστία και ποιότητα.

Σε σχήμα αυγού, κωνικό, σε σχήμα τουλίπας, όμοιο με αυτό των δρύινων, αλλά και σε σχήμα κύβου, οι δεξαμενές της Nomblot είναι όλες κατασκευασμένες από ενιαίο καλούπι, χωρίς πρόσθετες επιστρώσεις, με το επιθυμητό πορώδες που επιτρέπει τη φυσική ζύμωση των κρασιών.

Επιπλέον, με την εξαιρετική θερμική αδράνεια που παρουσιάζουν, εξασφαλίζουν ήπια οινοποίηση, προσφέροντας προστασία από απότομες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας.



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



Οινο... Ραντεβού στα Τυφλά

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Όταν ξεκίνησα να ασχολούμαι πιο στοχευμένα με τον κόσμο του κρασιού, με εντρίγκαρε πολύ να δοκιμάζω κρασιά στα τυφλά, η προσπάθεια να ανακαλύψω τι βρίσκεται μέσα στο ποτήρι μου, παρατηρώντας και ερευνώντας τα χαρακτηριστικά κάθε κρασιού.

Μέσα από αυτή τη διαδικασία κινητοποιούσα τις αισθήσεις μου και, τελικά, συνειδητοποιούσα ότι τα αρώματα και οι γεύσεις αποτυπώνονταν πιο έντονα στο μυαλό μου, με αποτέλεσμα την επόμενη φορά που συναντούσα το ίδιο -ή από κάποια παρόμοια κατηγορία- κρασί μπορούσα πιο εύκολα να το διακρίνω, ανακαλώντας πιο γρήγορα τα χαρακτηριστικά του στο μυαλό μου.

Αυτή η διαδικασία γινόταν πάντα πιο ουσιαστική αλλά και πιο διασκεδαστική μαζί με παρέα. Άλλωστε, μέσα από τη συζήτηση και την ομαδική εξερεύνηση, οποιαδήποτε περιήγηση αποκτά μεγαλύτερο ενδιαφέρον, πόσο μάλλον μια οινική, όπου υπάρχουν τόσα μονοπάτια να διαβεί κανείς.

Οι παρέες που γράφουν οινο... ιστορίες

Μέσα από τη δυναμική μιας παρέας πιστεύω πως μπορείς να αποκτήσεις βαθιά γνώση και εμπειρία για το κρασί. Τα τελευταία χρόνια ακούω πως έχουν δημιουργηθεί πολλές τέτοιες μικρές παρέες. Ίσως μας ώθησε λίγο και ο κορωνοϊός προς αυτή την κατεύθυνση και μορφή εξόδου, την πιο ήπια και με λιγότερα άτομα, αλλά μάλλον με πιο επικοινωνητικές αφορμές για συναντήσεις.

Διαφορετικοί άνθρωποι, λοιπόν, που αγαπούν το κρασί και που έχουν ασχοληθεί με αυτό έως ένα βαθμό συναντιούνται ανά τακτά χρονικά διαστήματα σε κάποιο σπίτι ή εστιατόριο και δοκιμάζουν τυφλά μια σειρά κρασιών. Τις περισσότερες φορές υπάρχει και ένα θέμα που πλαισιώνει τη γευσιγνωσία, ώστε να μπορεί και πιο εύκολα να οργανωθεί η σκέψη. Για παράδειγμα, επιλέγουν συγκεκριμένη ποικιλία και τη δοκιμάζουν σε κρασιά διαφορετικών περιοχών ή, αντίστροφα, αποφασίζουν να δοκιμάσουν κρασιά μιας συγκεκριμένης περιοχής.

Υπάρχουν άπειροι γρίφοι και ερωτήματα που μπορεί να τεθούν στο τραπέζι και, μέσα από αυτό το διασκεδαστικό παιχνίδι των αισθήσεων, τις συζητήσεις, το σκεπτικό του καθενός, η παρέα είναι πιθανό να καταλήξει σε επισημάνσεις και συμπεράσματα που θα την εκπλήξουν, υπερβαίνοντας ή αλλάζοντας κατά πολύ ό,τι είχε καθένας στο μυαλό του στην αρχή της γευσιγνωσίας.

Τα πλεονεκτήματα της τυφλής γευσιγνωσίας

Όταν δοκιμάζουμε τυφλά ένα κρασί χωρίς δηλαδή να έχουμε δει την ετικέτα του, είμαστε ελεύθεροι από προκαταλήψεις και κάθε είδους προδιάθεση, αρνητική ή θετική. Συνήθως, όταν γνωρίζουμε την ιστορία ενός κρασιού, σχηματίζουμε συγκεκριμένη εικόνα, με αποτέλεσμα να οδηγούμε τεχνητά τις αισθήσεις μας σε συγκεκριμένη κατεύθυνση.

Για παράδειγμα, είναι πολύ πιθανό να χαρακτηρίσουμε ένα πολύ φθηνό κρασί «μέτριο», χωρίς να το



σκεφτούμε σε βάθος. Αντίστοιχα, θα βιαστούμε να επαινέσουμε ένα ακριβό κρασί που παράγεται σε μια πολύ φημισμένη οινοπαραγωγική περιοχή.

Ένα άλλο σημαντικό πλεονέκτημα είναι ότι, προσπαθώντας να ανακαλύψουμε την ποικιλία, τη χώρα παραγωγής, τη χρονιά και πολλά άλλα στοιχεία του κρασιού που δοκιμάζουμε, συγκεντρώνουμε την προσοχή μας πολύ έντονα στα χαρακτηριστικά του. Διερευνούμε με λεπτομέρεια τα αρώματα, τις γεύσεις, το σώμα, την υφή, την οξύτητα, τις τανίνες, την αίσθηση που δημιουργεί το αλκοόλ στο στόμα, την επίγευση ενόσω συλλέγουμε τις πληροφορίες που χρειαζόμαστε.

Έτσι, σε αυτή την προσπάθεια να βρει κανείς τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και το αντίστοιχο στίλ κάθε κρασιού, το αποτύπωμά του μένει βαθιά χαραγμένο στη μνήμη μας. Οι γευστικοί μας κάλυκες προπονούνται έντονα και συγχρόνως τα αρώματα και οι γεύσεις κατηγοριοποιούνται κάπως μαγικά στο μυαλό μας.

Η έκπληξη της αποκάλυψης

Η κορυφαία στιγμή μια τυφλής γευσιγνωσίας είναι όταν αποκαλύπτονται οι ετικέτες. Η ικανοποίηση που νιώθεις όταν έχεις καταλήξει στο σωστό συμπέρασμα είναι μεγάλη. Αλλά και οι ανατροπές είναι χρήσιμες, καθώς μας «εκπαιδεύουν» στο να διακρίνουμε με ακόμα μεγαλύτερη ακρίβεια το προφίλ κάθε κρασιού.

Δοκιμάζοντας Sauvignon Blanc στα τυφλά

Πριν από λίγο καιρό είχα την ευκαιρία να βρεθώ σε μια τέτοια παρέα. Συναντηθήκαμε στο Θαλασσάκι, στον Πειραιά. Ήταν προγραμματισμένο να δοκιμάσουμε τυφλά Sauvignon Blanc δεξαμενής του 2021 και να ερευνήσουμε ποια είναι η θέση της Ελλάδας ανάμεσα στον Παλαιό και τον Νέο Κόσμο. Την οργάνωση είχε αναλάβει ο Νικόλας Σωτηρόπουλος και τον ευχαριστούμε θερμά γι' αυτό.

Το Sauvignon Blanc είναι η δεύτερη πιο διαδεδομένη λευκή ποικιλία παγκοσμίως. Καλλιεργείται ευρέως και μας δίνει πολλά και διαφορετικά στίλ κρασιού. Τη συναντάμε τόσο στον Παλαιό Κόσμο, όπως στη Γαλλία και συγκεκριμένα στην Κοιλιάδα του Λίγηρα (Sancerre και Pouilly-Fumé) και στο Bordeaux, όσο και στο Νέο Κόσμο, με πιο δυνατή παρουσία στη Νέα Ζηλανδία και συγκεκριμένα στο Marlborough.

Χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας είναι το γρασίδι, το σπαράγγι, η πράσινη πιπεριά, τα τροπικά φρούτα αλλά και το «κατούρημα γάτας» (cat's pee), ένα ιδιαίτερο άρωμα που πρέπει κανείς να διακρίνει εμπειρικά για να το καταλάβει. Είναι μια ποικιλία που προτείνεται σε εκείνους που κάνουν τα πρώτα τους βήματα στο κρασί, καθώς είναι εύκολη στην κατανόησή της, χάρη στον καθαρό και ευδιάκριτο χαρακτήρα της.

Το Sauvignon Blanc φυτεύτηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα στο Κτήμα Πόρτο Καρράς, στις μέρες μας όμως παράγεται σε πολλές περιοχές σε ολόκληρη τη χώρα.



Ανάμεσα στα ερωτήματα που θέλαμε πιο συγκεκριμένα να διερευνήσουμε εκείνη τη βραδιά ήταν οι οργανοληπτικές διαφορές ανάμεσα στον Παλαιό και τον Νέο Κόσμο, ποια είναι η θέση της Ελλάδας, τι το ξεχωριστό έχουν τα νεοκοσμικά savny (όπως είναι γνωστά σε αυτές τις χώρες) και γοητεύουν τον κόσμο τόσο πολύ, αλλά και κατά πόσο μπορεί ο ελληνικός αμπελώνας να διαχειριστεί με αξιώσεις το ιδιαίτερο αυτό σταφύλι του Λίγηρα.

Το line up της δοκιμής μας είχε έξι κρασιά. Δύο από την Ελλάδα, ένα από τη Νέα Ζηλανδία, ένα από την Αυστρία, ένα από τη Γαλλία και ένα από τη Χιλή. Όλα από την εσοδεία του 2021 και χωρίς να έχουν περάσει από βαρέλι:

- **Sauvignon Blanc Private Bin 2021**
Villa Maria (Νέα Ζηλανδία)
- **Sauvignon Blanc 2021**
E Weingut Nigl (Αυστρία)
- **Sauvignon Blanc 2021**
Κτήμα Άλφα (Ελλάδα)
- **Outer Limits Sauvignon Blanc 2021**
Montes (Χιλή)
- **Sauvignon Blanc Single Vineyard Ντρούμο 2021**
Κτήμα Κυρ Γιάννη (Ελλάδα)
- **Pouilly-Fumé Clos Des Chaudoux 2021**
Domaine Serge Dagueneau & Filles (Γαλλία)

Αρχικά ψάξαμε να βρούμε τη χώρα προέλευσής τους και, στη συνέχεια, τα αξιολογήσαμε, σύμφωνα με τα προσωπικά κριτήρια κάθε μέλους της παρέας, κατά σειρά προτίμησης. Κάτι που απολαμβάνω στην παρέα όταν δοκιμάζουμε κρασιά για την ευχαρίστησή μας είναι ακριβώς αυτό, ότι το κριτήριο είναι συνήθως υποκειμενικό, ανάλογα με το γούστο του καθενός. Φυσικά, κάποιος μπορεί να επιλέξει να κατηγοριοποιήσει τα κρασιά που δοκιμάζει σύμφωνα με αντικειμενικά περισσότερα κριτήρια. Δηλαδή, να διερευνά την τυπικότητα της ποικιλίας και τη συνολική αξιολόγηση του κρασιού πιο αυστηρά.

Τα αποτελέσματα ήταν εντελώς ανατρεπτικά αυτή τη φορά. Όλα ήταν αξιόλογα κρασιά, με ξεχωριστό χαρακτήρα και έκφραση. Καταλήξαμε πως η Ελλάδα μοιάζει να ακροβατεί μεταξύ Παλαιού και Νέου Κόσμου, καθώς συγκεντρώνει χαρακτηριστικά και από τις δύο κατηγορίες. Ο Παλιός Κόσμος διατηρεί ένα πιο αυστηρό στίλ, με αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων φρούτων και νότες ορυκτότητας, με φινέτσα που αντανάκλα την ιστορία των περιοχών αυτών, αλλά και μια πιο δροσερή αίσθηση στο στόμα από την ένταση της οξύτητας. Ο Νέος Κόσμος είναι σίγουρα πιο εκφραστικός και πληθωρικός, με αρώματα που παρασύρουν και τους πιο δύσπιστους οινόφιλους. Τροπικά φρούτα, ελκυστική φυτικότητα και απολαυστικό σώμα. Δύσκολα αντιστέκεται κάποιος σε αυτά τα χαρακτηριστικά.

Μας εξέπληξε η Villa Maria, που είχε πολύ πιο ευρωπαϊκό προφίλ από ό,τι περιμέναμε. Το Pouilly-Fumé δεν στάθηκε στο ύψος των περιστάσεων. Πολύ ευχάριστη έκπληξη ήταν ο Nigl, γιατί είχε βάθος, ορυκτότητα και την ευρωπαϊκή αυστηρότητα στο προφίλ του. Το Outer Limits Sauvignon Blanc έβριθε σε τροπικά αρώματα και βαρέλι και γενικότερα νεοκοσμικό χαρακτήρα, που μας γοήτευσε ιδιαίτερα.

Αποδεικνύοντας ότι και η Ελλάδα μπορεί να παράγει Sauvignon Blanc αξιώσεων, το Κτήμα Άλφα έδειχνε μεγάλη τυπικότητα και φρεσκάδα, ενώ το Ντρούμο του Κυρ Γιάννη είχε πιο μεσογειακό χαρακτήρα.



gruppe®



Στην Gruppe πιστεύουμε στη δύναμη της διαφορετικότητας.
 Υπηρετούμε με πάθος αξίες όπως το design, η εργονομία,
 η χρηστικότητα, η αντοχή, η κορυφαία ποιότητα. Δημιουργούμε
 μια ολοκληρωμένη συλλογή συσκευών καθημερινής χρήσης,
 όπου κάθε πρόταση είναι -από κάθε άποψη- μοναδική.
 Διαφορετική, όπως και εσύ.

GRUPPE. We are different.



#redesignyourlife

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ ΑΦΡΩΔΗΣ
Γάμος από έρωτα

Η τραγανή, φρουτώδης Κυδωνίτσα γίνεται αφρώδης, ακολουθώντας ευλαβικά την methode traditionnelle de champagne.
 Μια ανθρώπινη έμπνευση με θεϊκό αποτέλεσμα, αποκλειστικά από την Οινοποιία Παπαγιαννακόπουλου.



PAPAGIANNAKOPOULOS WINERY
 www.papagiannakopoulos.com





Ιωάννινα: Μωσαϊκό Ιστορίας και Ανθρώπων

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

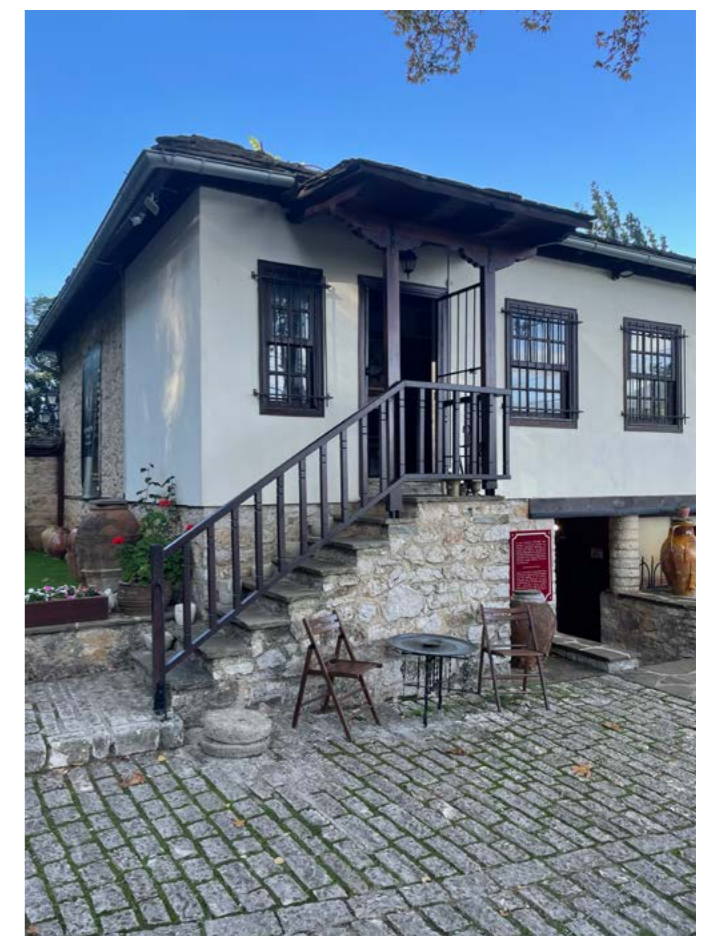


Προτού ταξιδέψετε στα Ιωάννινα, διαβάστε. Όχι τόσο γι' αυτά που θα δείτε, αλλά για να βουτήξετε στο παρελθόν. Στους μύθους και στους θρύλους. Φτάνοντας οδικώς -πλέον πολύ εύκολα τόσο από την Αθήνα όσο και από τη Θεσσαλονίκη- και αντικρίζοντας την πόλη βυθισμένη στην ομίχλη και λουσμένη στο ψιλόβροχο, θα ανακαλέσετε νοερά όλα όσα θα έχετε διαβάσει. Δώστε μία στα φύλλα που παίζουν με το αεράκι να πετάξουν ψηλά και αφήστε το παραμύθι να κυλήσει.

Πασάς στα Γιάννενα...

Στο Ιτς Καλέ, το βυζαντινό κάστρο, μπαινόβγαине ο Αλή Πασάς, ένας παθιασμένος άντρας που έπαιξε σημαντικό ρόλο στην ιστορία της Ηπείρου. Αγάπησε και παντρεύτηκε με ορθόδοξο γάμο μια χριστιανή 25 ετών. Εκείνος τότε βάδιζε στα 76. Αλλά πασάς. Στα Γιάννενα. Λένε πως εκείνη όριζε και τις αποφάσεις του. Όπως συμβαίνει με κάθε μοιραία γυναίκα. Κινηματογραφική ζωή, που σύντομα αναμένεται να αποτυπωθεί και στο σελιλόιντ. Το τέλος του, ηρωικό, έτσι που να καταγραφεί στην ιστορική μνήμη. Αν και η δράση του ήδη του είχε εξασφαλίσει μια διακριτή ψηφίδα στις ιστορικές πηγές.

Οι σύγχρονοι Γιαννιώτες, όταν αναφέρονται στον Αλή Πασά, λένε πως η Ελληνική Επανάσταση του οφείλει πολλά. Κράτησε για πάνω από ένα χρόνο στρατό 50.000 και πλέον Τούρκων που είχε σταλεί ενάντια στο πασαλίκι του από τον σουλτάνο Μαχμούτ Β' έξω από τα Ιωάννινα, ενώ είχε ξεσπάσει στην Πελοπόννησο η Επανάσταση και ο τουρκικός στρατός δεν επαρκούσε για να την καταστείλει. Μύθος ή ιστορική πραγματικότητα; Γι' αυτό σας προτείνουμε να διαβάσετε προτού ταξιδέψετε. Για να ανακαλύψετε τις ιστορίες που κρύβονται σε κάθε γωνιά της πόλης.





Οι Ρωμανιώτες

Στα Ιωάννινα μεγαλούργησαν οι Εβραίοι Ρωμανιώτες. Είχαν εγκατασταθεί στην πόλη αιώνες προτού έρθουν από την Ισπανία οι ομόθρησκοί τους Σεφαραδίτες. Με πιο έντονο το ελληνικό στοιχείο και με διαφορές στη διατροφή και στις συνήθειες από εκείνους, κατάφεραν να διατηρήσουν στα Ιωάννινα την ιδιαίτερη ταυτότητά τους. Αυτό που δεν κατάφεραν ήταν να επιζήσουν από τους Γερμανούς στην Κατοχή. Ελάχιστα μέλη της μεγάλης ρωμανιώτικης κοινότητας των Ιωαννίνων επέστρεψαν μετά την απελευθέρωση. Τόσοι που δεν επαρκούσαν για να κρατήσουν ζωντανή την ιστορία.

Ωστόσο, η πόλη εξέλεξε λίγα χρόνια πριν δήμαρχο από την κοινότητά τους. Κάτι που συζητήθηκε πολύ και έδωσε μία ακόμη αφορμή για την προβολή των Ιωαννίνων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Ο Μωυσής Ελισάφ ήταν καθηγητής Ιατρικής αλλά και πνευματικός ταγός. Προσωπικότητα με πολλά ενδιαφέροντα και ευαισθησίες, με εξωστρέφεια και στρατηγικό σχέδιο, έκανε την πόλη προορισμό για όλο τον χρόνο.

Η απώλειά του δεν έχει ακόμη αποτιμηθεί και, σίγουρα, η νέα δημοτική αρχή θα πρέπει να προσπαθήσει πολύ ώστε να συνεχίσει με την ίδια επιτυχία τη δημιουργική πορεία που χάραξε ο Ελισάφ. Ήδη έχει δώσει δείγματα ο νέος δήμαρχος, ο Θωμάς Μπέγκας, αλλά ίσως χρειαστεί να ξεπεράσει τον εαυτό του –μια ενδιαφέρουσα πρόκληση– για να αφήσει ανάλογο αποτύπωμα με αυτό του προκατόχου του.



Οθωμανούς δεν θα συναντήσετε στην πόλη, αλλά θα δείτε Τούρκους επισκέπτες. Κάποιοι, μάλιστα, επιλέγουν να παντρευτούν στα Ιωάννινα. Και πολλοί αφηγούνται ιστορίες προγόνων τους που ζούσαν ευτυχισμένοι εκεί μέχρι την απελευθέρωση της πόλης το 1913. Οι Τούρκοι εκείνοι είχαν γεννηθεί στη γη που φιλοξενούσε και τους πατρογονικούς τους τάφους, εγκατεστημένοι επί αιώνες σε μια περιοχή που ένιωθαν πατρίδα τους.

Στο Νησάκι

Πολλές ιστορίες θα διαβάσετε και για το Νησάκι των Ιωαννίνων. Το μουσείο, με αντικείμενα του Αλή Πασά και κειμήλια της επαναστατικής περιόδου σε έναν υπέροχο χώρο, είναι ό,τι πρέπει για στάση και αναπόληση. Για όσα συνέβησαν εκεί παλιά, στο μέρος όπου άφησε την τελευταία του πνοή ο Αλή Πασάς το 1823.

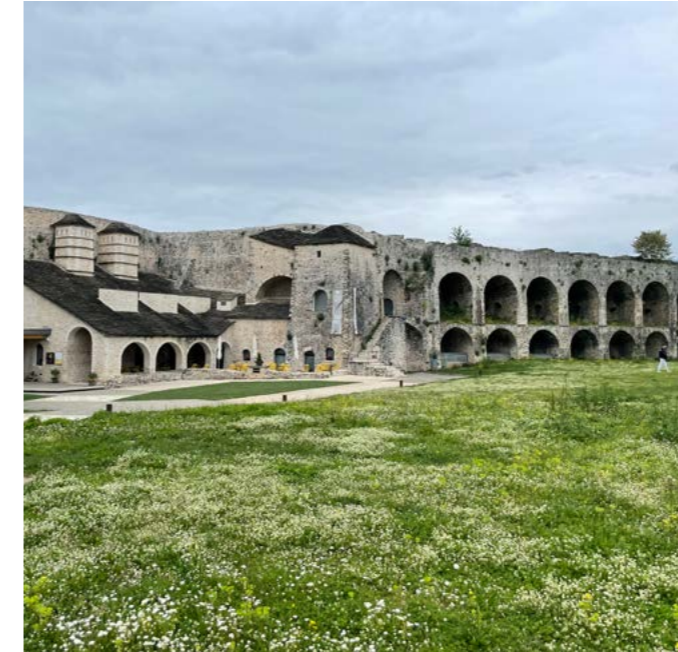


Στο Νησάκι είναι απολαυστική και η βόλτα. Να πάτε από νωρίς, να μπειτε σε όλα τα μοναστήρια και να κλείσετε τη μέρα σας με τσίπουρο, αγναντεύοντας την Παμβώτιδα, μια από τις παλαιότερες λίμνες στην ευρωπαϊκή ήπειρο, και το Μιτσικέλι, το βουνό που ξεπροβάλλει στο βόρειο τμήμα της. Ο ορισμός του slow tourism, η τέχνη του να ανακαλύπτεις την αθέατη πλευρά των τόπων, ο ρυθμός που δίνει αξία στον χρόνο.

Στο Κάστρο

Το Κάστρο, η οχυρωμένη παλιά πόλη των Ιωαννίνων, έργο του Ιουστινιανού από τα βυζαντινά χρόνια, δεν είναι πολύ δημοφιλές στους Έλληνες. Βλέπετε, έχει αρκετό περπάτημα, καθώς δεν επιτρέπονται τα αυτοκίνητα, όμως τα αξιοθέατα είναι πολλά. Δεν θα βρείτε πουθενά αλλού τέτοιο σκηνικό. Το Βυζαντινό Μουσείο, το Σουφαρί Σεράι όπου στεγαζόταν η Σχολή Ιππικού, ο Πύργος του Βοημούνδου που αποτελούσε μέρος της βυζαντινής οχύρωσης και χρησιμοποιήθηκε για να χτίσει και ο Αλή Πασάς το σεράι του.

Το Μουσείο Αργυροχρυσοχοΐας είναι από μόνο του λόγος να επισκεφτείτε την πόλη. Μαγικό το σημείο, υπέροχη η κατασκευή, εξαιρετική η προσέγγιση, για να ανακαλύψει και να θαυμάσει κανείς τα εκθέματα και την ιστορία της πανάρχαιας τέχνης. Οπωσδήποτε να κάνετε στάση στο πωλητήριο για να πάρετε δώρα στους αγαπημένους σας. Θα σας μνημονεύουν για πάντα.



Γαστρονομία: Με δύναμη από το παρελθόν

Έπειτα από τη σύντομη ιστορική περιήγηση, ας εξερευνήσουμε τη σύγχρονη πόλη και ό,τι την κάνει να πάλ्लεται σήμερα. Ένα από αυτά είναι η γαστρονομία της.

Στα Ιωάννινα θα χαρείτε την ανθρώπινη επαφή. Όπου και αν πάτε, θα διαπιστώσετε ότι τα πρόσωπα κάνουν τη διαφορά στην πόλη. Η νέα γενιά είναι εκείνη που κινεί το γρανάζι της εστίασης σε πιο γαστρονομικές κατευθύνσεις.

Αναζητά τοπικές πρώτες ύλες, με τις οποίες εμπλουτίζει την κουζίνα που κληρονόμησε από την παλιότερη γενιά, δημιουργώντας πιάτα νόστιμα και γευστικά.

Αντλώντας από τη ζώσα παράδοση, εμπνέεται από τον πλούτο της και αξιοποιεί πολλά στοιχεία, μετατρέποντας το παλιό σε καινούργιο, πάντα με σεβασμό. Αν και σχετικά πρόσφατο όλο αυτό το νέο κύμα, είναι αξιοσημείωτο ότι έχει βρει τόσους ακολούθους.

Φαγητό με θέα και τοπικές πρώτες ύλες

Τα Λιθαρίτσια είναι ένα μαγευτικό μέρος και για φαγητό, με την εμπνευσμένη παρουσίαση από τον chef, αλλά και για την υπέροχη θέα στην πόλη, στη λίμνη και στα γύρω βουνά. Βρίσκεται σε ένα σημείο της πόλης με ιστορία αιώνων και σύντομα θα προσφέρει και τη δυνατότητα διαμονής.





Το εστιατόριο Φρόντζου Πολιτεία έχει πλούσιο μενού και υπέροχα γλυκά. Βρίσκεται σε σημείο που αξίζει να επισκεφτείτε και για καφέ αλλά και για περπάτημα στο δάσος. Δημιούργημα ενός εμπνευσμένου δημάρχου (λίγων μόνο μηνών) τη δεκαετία του '60, που περιλάμβανε θέατρο και πολυχώρο αναψυχής, χρόνια αργότερα αναγνωρίστηκε ως διατηρητέο μνημείο. Έχει μεγάλη κάβα και πλούσια συλλογή από κρασιά, που προέρχονται από την ευρύτερη περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας και της Ηπείρου.

Το thamon είναι πιο νέα πρόταση, που όμως έχει κερδίσει τις εντυπώσεις, δημιουργώντας μια εκδοχή μοντέρνου φαγητού με τοπικά προϊόντα. Εξαιρετική επιλογή και Το Μαγαζάκι Που Λέγαμε.

Στον Σείριο, κοντά στη λίμνη και στην πλατεία Πλαστήρα, θα γευτείτε ελληνική κουζίνα με πρώτες ύλες από την τοπική γη και θα επιλέξετε κρασί από την ενημερωμένη λίστα του. Στη Δωδώνη, στην κεντρική οδό Αβέρωφ, θα φάτε όπως στο σπίτι σας. Με ενδιαφέρουσα προσέγγιση στην κουζίνα και γεύσεις διαχρονικές. Καλό φαγητό θα δοκιμάσετε και στο ξενοδοχείο The Lake, στο οποίο δίνεται ιδιαίτερη βαρύτητα στην εποχικότητα, με επιλογές τόσο σε ψάρι όσο και σε κρέας.



Πεζόδρομοι, καφέ και τρέξιμο

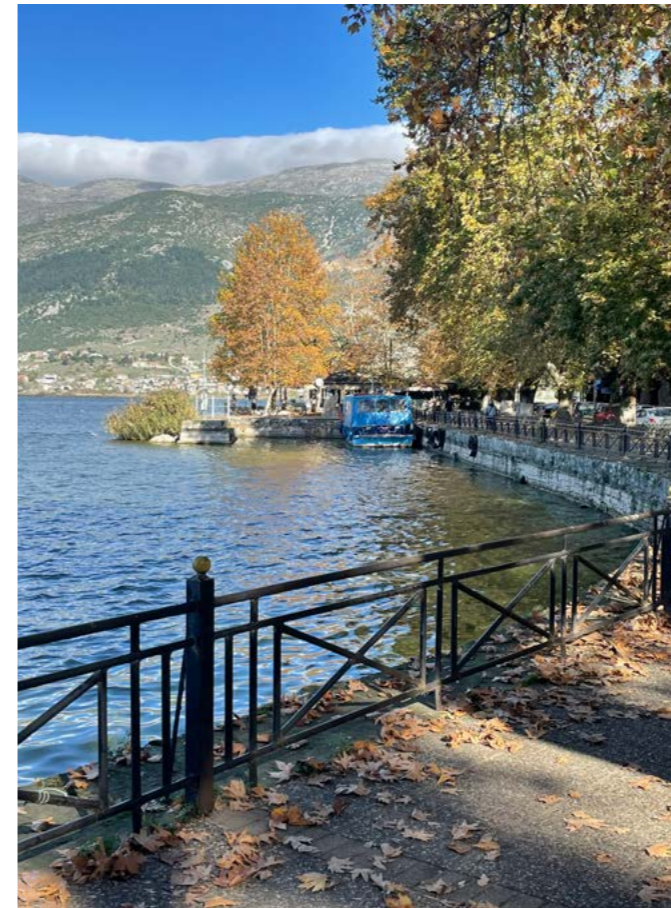
Στους πεζόδρομους του κέντρου θα βρείτε καταστήματα με ρούχα, παπούτσια και αξεσουάρ, αλλά και καφέ και εστιατόρια με άρωμα Ευρώπης. Θα βρείτε μπαρ που έχουν ανοίξει σε παλιά αρχοντικά και καφέ-μπιστρό που δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από γνωστά αθηναϊκά. Εκεί και η εβραϊκή γειτονιά, με σπίτια που έχουν διασωθεί και σε ταξιδεύουν στο παρελθόν.



Κάπου στο κέντρο θα βρείτε και τον Βασίλη Τζουμάκα (Fifth Element), που διοργανώνει το Zagori Race, καθώς και το Στάδιο των Ιωαννίνων – μια κυψέλη για τα νέα παιδιά που κάνουν στίβο. Αλλά τα Ιωάννινα έχουν τεράστια παράδοση και στην κωπηλασία. Αν ξημερωθείτε μέχρι τις πρωινές ώρες, βρεθείτε στη λίμνη και έχει ορατότητα, θα δείτε τους κωπηλάτες να σκίζουν με τα κουπιά τους τα νερά σε έναν αγώνα με αντίπαλο κάθε φορά τον εαυτό τους.

Η λίμνη των Ιωαννίνων είναι το νερό που δίνει ζωή στα όνειρα όσων θα ήθελαν να βουτήξουν μέσα της και να τους ταξιδέψει σε άλλη γη και σ' άλλα μέρη. Περίκλειστη από χιονισμένα βουνά, τώρα τον χειμώνα, η πόλη έχει τη λίμνη για να χαλαρώνει το βλέμμα από την ένταση των ορεινών όγκων. Αυτό κάνει τους Γιαννιώτες να χαίρονται για τη ζωή τους. Η αιωνιότητα του ανάγλυφου και των νερών.

Διαμονή δίπλα στη λίμνη



Το ξενοδοχείο The Lake είναι χτισμένο μια ανάσα από τη λίμνη. Απλώνεται κατά μήκος των νερών της και δίπλα από τον Ιστιοπλοϊκό Όμιλο, δημιουργώντας ένα παραμυθένιο σκηνικό σε ένα τοπίο ευλογημένο. Το νέο πεντάστερο στολίδι των Ιωαννίνων ενσωματώνει στην αρχιτεκτονική και στον τρόπο λειτουργίας του την ηρεμία και την αίγλη του φυσικού τοπίου και προσφέρει μια εμπειρία που ακουμπάει όλες τις αισθήσεις. Οι εγκαταστάσεις του διαθέτουν σύγχρονες συνεδριακές αίθουσες μεγάλης χωρητικότητας και ιδιαίτερης αισθητικής, ενώ οι χώροι του προσφέρονται για κάθε είδους κοινωνικές εκδηλώσεις, καθώς η διαμόρφωση και η αρχιτεκτονική τους επιτρέπουν την προσαρμογή τους για την κάλυψη κάθε αναγκαίας συνθήκης.

Μπαρ Τρυποκάρυδος

Βρίσκεται στην οδό Ανεξαρτησίας, τον εμπορικό δρόμο των Ιωαννίνων παλαιότερα, με σκεπαστή αγορά επί Τουρκοκρατίας, εποχή κατά την οποία ονομαζόταν Μπαϊράμ Πασά. Ο δρόμος διατηρεί αυτή την ξεχωριστή αύρα που τον συνδέει με το παρελθόν, αλλά και το κτίριο του μπαρ είναι ιδιαίτερο. Οι πολύ δημιουργικοί ιδιοκτήτες δεν περιορίζονται μόνο στα μοναδικά κοκτέιλ, φτιάχνουν και τη δική τους μπίρα, την οποία και εμφιαλώνουν. Θα πρέπει να δοκιμάσετε οπωσδήποτε τα ποτά τους. Ίσως πα-

ραγγείλετε και εσείς μαύρη μπίρα αρωματισμένη με φιστικοβούτυρο, αμύγδαλο, έλαια πικραμύγδαλου και ανθό αλατιού, σερβιρισμένη με σφηνάκι παλαιωμένου τσίπουρου, αρωματισμένου με ελληνικό καφέ, ή ένα κοκτέιλ με παλαιωμένο τσίπουρο και σόδα αρωματισμένη με άγριο μανιτάρι Κανθαρέλλα (που ευδοκίμει στα βουνά της περιοχής) και βερίκοκο.



Ακριβώς δίπλα θα βρείτε και το ολοκαίνουργιο Λιτσερί, με κοκτέιλ και ιδιαίτερα ποτά, μια πρόταση της ίδιας ομάδας.

Η πρωτεύουσα της Ηπείρου επιβάλλει τους δικούς της ρυθμούς. Η ιστορική της κληρονομιά σε συνδυασμό με το δυναμικό παρόν της δημιουργούν την αίσθηση μιας «χωροχρονικής πύλης», απ' όπου μπορούμε να περιπλανηθούμε σε μια πραγματικότητα που μοιάζει με παραμύθι. Αν και θα ακούσε γι' αυτό μία και μόνο βόλτα γύρω από τη λίμνη. Και αυτή η εποχή, με τα σύννεφα, τα λευκά βουνά, το αεράκι που έρχεται από τα βόρεια της Ευρώπης και μια υγρασία κινηματογραφική, είναι το πιο κατάλληλο σκηνικό.





Μαιτρ και Μαργαρίτα: Ένα Αντισυμβατικό Wine Bistro

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Πόσο οικεία σας είναι η έννοια bistronomy; Η φιλοσοφία της «μπιστρονομίας» έρχεται από τη Γαλλία και είναι πολλά εκείνα τα εστιατόρια που επιλέγουν, σύμφωνα με αυτή, να σερβίρουν σε φιλική και χαλαρή ατμόσφαιρα γεύματα υψηλών μαγειρικών απαιτήσεων σε προσιτές τιμές.

Αν σας είναι δύσκολο να κατανοήσετε τη διαφορά bistronomy και gastronomy, ίσως η δημιουργική ελευθερία που χαρακτηρίζει –και μας εκπλήσσει συνεχώς– το Μαιτρ και Μαργαρίτα στη Θεσσαλονίκη να είναι η απάντηση.

Για τους γνώστες της μαγειρικής σκηνής της πόλης αυτό δεν είναι νέο. Αποτελεί, όμως, μια ακόμη επιβεβαίωση για το ότι ο Σωκράτης Μπεληγιάννης και η Ρόη Αποίκου αναζητούν διαρκώς, τολμούν και προτείνουν μέσα από διάφορες δράσεις νέες μαγειρικές τάσεις, συνδυασμούς χωρίς περιττές φλυαρίες και την κουλτούρα του slow food, αυτή τη φορά στον νέο ατμοσφαιρικό χώρο τους στα δυτικά της πόλης.



Ετικέτες γνωστές και άγνωστες στο ευρύ κοινό. Φυσικά, orange και βιοδυναμικά κρασιά. Άλλα με έντονο χαρακτήρα που μπορούν να πρωταγωνιστήσουν στο τραπέζι με τη συνοδεία κάποιου τυριού ή σαλάτας. Άλλα, πάλι, με έντονες γωνίες και τανίνες που απαιτούν τη λιπαρότητα ενός πλήρους γεύματος.

Στόχος η ανάδειξη του ελληνικού αμπελώνα και των παραγωγών που ασπάζονται τη φιλοσοφία της μικρής παραγωγής και της φυσικής οινοποίησης.

Η διεθνής αμπελουργική σκηνή έρχεται συμπληρωματικά, με ειδικές και στοχευμένες επιλογές, που αναδεικνύουν την ελληνική κουζίνα.

Στη Θεσσαλονίκη λείπουν τα wine restaurants ή bistros και στο Μαιτρ και Μαργαρίτα φαίνεται πως οι οινοφιλοι έχουν βρει το στέκι τους.

📍 **Μαιτρ και Μαργαρίτα:**
Φράγκων 3 και Στρατηγού Σφέτσου, Θεσσαλονίκη
☎ 23140 07586



Τοπικότητα και βιωσιμότητα

Με αφοσίωση στα εποχικά αγαθά που παράγονται σε τοπικό επίπεδο, επιλέγουν προϊόντα μικρής παραγωγής, δημιουργώντας μια μαγειρική πρόταση που αλλάζει ανάλογα με τη διάθεσή τους στην αγορά. Οι πρώτες ύλες επιλέγονται από τους ίδιους. Επισκέπτονται καθημερινά την Ιχθυόσκαλα της Θεσσαλονίκης, ενώ οι προμηθευτές και οι παραγωγοί αποτελούν αναπόσπαστο και πολύτιμο κομμάτι της διαδικασίας.

Μια περιπλάνηση στον ελληνικό αμπελώνα

Σε όλα αυτά προστίθεται η μεγάλη και ψαγμένη λίστα κρασιών, αυτό που, κατά τη δική μου άποψη, τους κάνει να ξεχωρίζουν από τα άλλα εστιατόρια της πόλης.

ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue με μέλι και μύρτιλο

THE KING OF REDS



«The King of Reds»: Οι Μπλούζες του Carpe Vinum για το Ξινόμαυρο σε Σχέδια του Γιάννη Πέτρου



Οι απανταχού «Ξινομαυράκηδες» έχουν πλέον το επίσημο μπλουζάκι τους: μια ιδέα που υλοποίησε το Carpe Vinum, σε σχέδια του εικαστικού και γραφίστα Γιάννη Πέτρου. Εκτός από τη μεμονωμένη διάθεσή τους, σύντομα, σε συνεργασία με τους Οινοποιούς Βορείου Ελλάδος, η προώθησή τους θα αφορά και έναν φιλανθρωπικό σκοπό.

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Με το Carpe Vinum επισκεπτόμαστε συχνά οινικά events, εκθέσεις και αμπελώνες σε όλη την Ελλάδα. Αγαπάμε πολύ το κρασί, σε κάθε στάδιο της δημιουργίας του. Παρατηρούμε και παρουσιάζουμε πώς επηρεάζει τάσεις, συνήθειες, επαγγέλματα, αλλά και πώς εμπνέει δημιουργικά άλλους τομείς.

Πριν από δύο χρόνια, ο αγαπημένος μας Γιάννης Πέτρου, γραφίστας, δημιουργός murals, συνιδιοκτήτης του wine bar Κλίμαξ στη Λάρισα και σχεδιαστής υψηλής αισθητικής ετικετών κρασιού, εμπνεύστηκε από την Παγκόσμια Ημέρα Ξινόμαυρου και δημιούργησε για τον βασιλιά των ερυθρών σταφυλιών στην Ελλάδα, το Ξινόμαυρο, τη σειρά «The King of Reds».

Αμέσως την ενσωματώσαμε στην επικοινωνία μας και με μεγάλη χαρά και ενθουσιασμό τριγυρνούσαμε στις εκθέσεις φορώντας την μπλούζα που είχε τυπωμένο το σχέδιο της σειράς. Και πολλοί ήταν οι οινόφιλοι που το διέκριναν και θέλησαν να το αποκτήσουν.

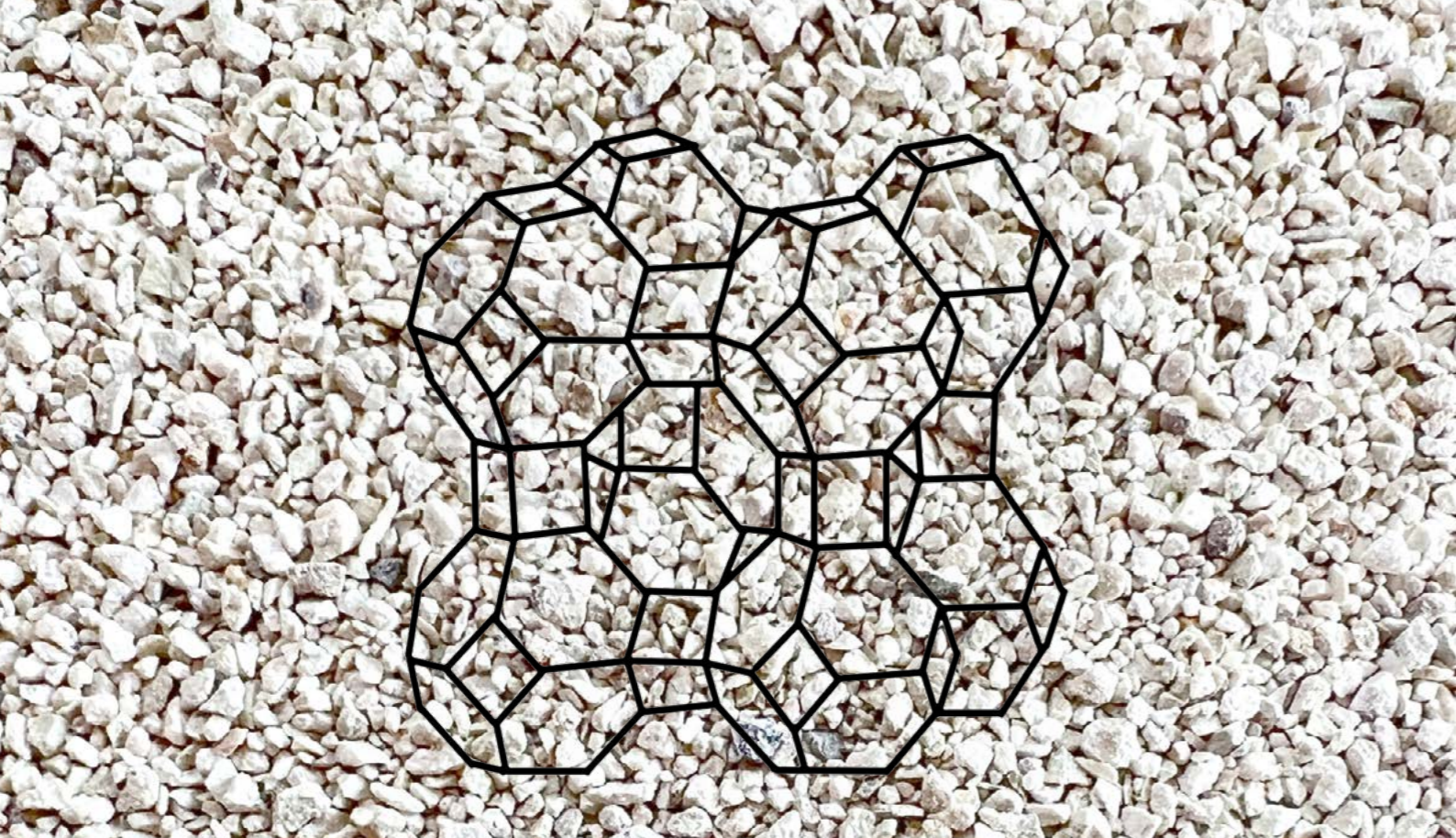
«Η πληθωρτικότητα και η στιβαρότητα του Ξινόμαυρου αποτελούν τη βάση κάθε μορφής έκφρασης και δημιουργίας. Ο Βασιλιάς των Ερυθρών, το εθνικό μας προϊόν, το Ξινόμαυρο, ξεχωρίζει, εμπνέει και μας δίνει αφορμές να το γιορτάζουμε κάθε χρόνο την 1η Νοεμβρίου», αναφέρει σχετικά ο Γιάννης Πέτρου.

Ο φετινός εορτασμός της Παγκόσμιας Ημέρας Ξινόμαυρου ενέπνευσε νέες δημιουργίες, δύο ακόμη σχέδια που προστέθηκαν στη σειρά «The King of Reds».

THE KING OF REDS

Τα μπλουζάκια είναι διαθέσιμα προς πώληση στην τιμή των 20 ευρώ. Θα τα βρείτε από XS έως XL σε λευκό χρώμα και μπορείτε να τα προμηθευτείτε στέλνοντάς μας μήνυμα στο info@adinea.com, καθώς και από το αντίστοιχο stand του περιόδου Carpe Vinum στις εκθέσεις.





Ζεόλιθος, το Δώρο της Φύσης



Ζεόλιθος, ένα ηφαιστειακό πέτρωμα με μοναδικές ιδιότητες. Ένα «μοριακό κόσκινο» που προσφέρει στο έδαφος θρεπτικές ουσίες και υγρασία.

Το μυστικό του φυσικού ζεόλιθου κρύβεται στην κρυσταλλική δομή του. Οι κρύσταλλοί του, με την κυψελοειδή μορφή και τις μεγάλες κοιλότητες, γεμίζουν με μόρια νερού και ιόντα, άτομα δηλαδή με ηλεκτρικό φορτίο, που έχουν την ιδιότητα να μετακινούνται και να ανταλλάσσονται με άλλα ιόντα.

Μέσω αυτής της ιοντο-ανταλλαγής, ο ζεόλιθος έχει την ικανότητα να απορροφά νερό και άλλες θρεπτικές ουσίες, απαραίτητες για τους ζωντανούς οργανισμούς, τις οποίες απελευθερώνει στη συνέχεια με συγκεκριμένο ρυθμό, ανάλογα με τις περιβαλλοντικές συνθήκες.

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

Βασικός «παίκτης» στο σύμπαν της αειφορίας

Ο ζεόλιθος προσφέρει θρεπτικές ουσίες και υγρασία στο έδαφος, αλλά παράλληλα δεσμεύει και τα βλαβερά στοιχεία, όπως βαρέα μέταλλα, ελεύθερες ρίζες και τοξίνες.

Είναι γνωστό πως τα συνθετικά φυτοπροστατευτικά προϊόντα και τα χημικά λιπάσματα «δηλητηριάζουν» το περιβάλλον, πως «αχρηστεύουν» στο πέρασμα του χρόνου τόσο το εύφορο έδαφος όσο και το λιγοστό γλυκό νερό του πλανήτη μας.

Είναι γνωστό, επίσης, πως σε ένα κοντινό μέλλον θα υπάρξει απώλεια γεωργικής γης, εξαιτίας της ανεξέλεγκτης ανθρώπινης παρέμβασης, των ακραίων φυσικών φαινομένων και της κατάχρησης των αγροχημικών.

Σε αυτό το πρόβλημα, της υγείας του εδάφους και της αειφορίας, λειτουργούν ως «αντίδοτο» οι φυσικοί ζεόλιθοι. Η παρουσία τους σε ένα «οικολογικό έδαφος» μπορεί να βελτιώσει τη δομή του, να το εμπλουτίσει με θρεπτικά συστατικά και ιδιαίτερα με φώσφορο, μαγνήσιο, ασβέστιο και κάλιο, να ρυθμίσει την οξύτητα διευκολύνοντας την πρόσληψη των θρεπτικών συστατικών του εδαφικού διαλύματος και να διασφαλίσει πολύτιμο νερό για τα φυτά σε συνθήκες λειψυδρίας.

Για απορρύπανση και απομόλυνση

Έπειτα από πολύχρονες μελέτες έχει αποδειχτεί η σημασία του ζεόλιθου για την προστασία του περιβάλλοντος και χρησιμοποιείται τόσο για τη βελτίωση της ποιότητας του πόσιμου νερού όσο και για την απορρύπανση και απομόλυνση αποβλήτων:

- Αφαιρεί από το νερό το εξασθενές χρώμιο και το αρσενικό.
- Αφαιρεί τα ραδιενεργά ισότοπα από τα ραδιενεργά απόβλητα.
- Απομακρύνει τα βαρέα μέταλλα και τα ραδιενεργά νουκλεοτίδια από το έδαφος.
- Βοηθάει στην ανάπτυξη των υδρόβιων οργανισμών, ενώ δεσμεύει και απομακρύνει τα κυανοφύκη.
- Εξισορροπεί την οξύτητα στις λίμνες και σε άλλους υδάτινους όγκους και τους εμπλουτίζει με οξυγόνο. Περιορίζει τα βακτήρια και βελτιώνει τη σύσταση της βιοκοινότητας.

Επιπλέον, συμβάλλει στην απορρύπανση των εδαφών και των χρησιμοποιημένων νερών στις βιομηχανικές περιοχές και την απόδοσή τους στη γεωργία.

Θρακικός Ζεόλιθος

Ο «Θρακικός Ζεόλιθος» είναι μια εταιρεία αξιοποίησης ελληνικών κοιτασμάτων φυσικού ζεόλιθου. Από τις αρχές του 2021, εξορύσσει και επεξεργάζεται ζεόλιθο σε έκταση 100 στρεμμάτων στη Βόρεια Ελλάδα και συγκεκριμένα στη Θράκη.

Η εταιρεία είναι αμιγώς ελληνική και όλα τα στάδια της εξόρυξης και της επεξεργασίας γίνονται στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της στη Θράκη.

Το προϊόν είναι 100% φυσικό και οικολογικό και διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά σύμφωνα με τη νομοθεσία. Η εταιρεία είναι επίσης πιστοποιημένη από την TÜV Austria.

Ακολουθώντας όλες τις νόμιμες διαδικασίες αδειοδότησης, εξόρυξης και επεξεργασίας υπό αυστηρούς περιβαλλοντικούς όρους και σύμφωνα με τις ερευνητικές μελέτες του ΙΓΜΕ, διαθέτει στην ελληνική και διεθνή αγορά υψηλής καθαρότητας φυσικό ζεόλιθο, με υψηλή ιοντο-ανταλλακτική ικανότητα, με πολλές εφαρμογές στη γεωργία, στην κτηνοτροφία, στη βιομηχανία, στον καθαρισμό νερού, αστικών αποβλήτων κ.λπ.



Θρακικός Ζεόλιθος

by Avgi



- Αυξάνει την παραγωγή και την ποιότητα των σταφυλιών ανάλογα την ποικιλία.
- Οι ευεργετικές του ιδιότητες είναι μόνιμες γιατί δεν αποσυντίθεται.
- Αυξάνει την ικανότητα συγκράτησης νερού, ιδιαίτερα στα αμμώδη εδάφη.
- Σε συνδυασμό με την λίπανση μπορεί να βοηθήσει στην συγκράτηση και στη σταδιακή αποδέσμευση των θρεπτικών στοιχείων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Εξουδετερώνει τα όξινα συστατικά του εδάφους.

ΜΕΛΕΤΗ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ | ΤΗΛ. 25310 95650
E-mail: thracean.zeolite@avgiepe.gr
www.thraceanzeolite.gr



Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Μι

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Πίσω στα θρανία για να μάθουμε λέξεις που χαρακτηρίζουν το κρασί.

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 το επόμενο γράμμα του αλφαβήτου, το Μι.

M

- **Μαλαγουζιά:** Λευκή ποικιλία που είχε θεωρηθεί εξαφανισμένη και αναγεννήθηκε τη δεκαετία του 1970 από τους σύγχρονους οινοπαραγωγούς. Πλέον είναι ένα σταφύλι παγκόσμιας εμβέλειας, που παράγει εκπληκτικά ξηρά αλλά και γλυκά κρασιά.

- **Μαυροδάφνη:** Σημαντική ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα. Διάσημη για την παραγωγή γλυκών επιδόρπιων οίνων στην περιοχή της Πάτρας και στην Κεφαλονιά, με σκούρο χρώμα, πολύ πυκνά αρώματα αποξηραμένων φρούτων και θαυμάσια επίγευση. Τα τελευταία χρόνια τη συναντάμε συχνά σε ξηρά κόκκινα κρασιά, με πολύ ενδιαφέροντα αποτελέσματα.

- **Μετάγγιση:** Ένα κρασί που έχει παλαιώσει αρκετό καιρό μέσα στη φιάλη μπορεί να έχει δημιουργήσει ίζημα. Για να διασφαλίσουμε ότι θα είναι απαλλαγμένο από αυτό το ίζημα όταν σερβιριστεί, το μεταγγίζουμε σε καράφα με συγκεκριμένη διαδικασία. Η μετάγγιση βοηθάει επίσης στο να έρθει σε επαφή με τον αέρα μεγαλύτερη επιφάνεια του κρασιού και να εκφράσει πιο γρήγορα τα αρωματικά του χαρακτηριστικά. Φυσικά, η παραπάνω διαδικασία δεν ευνοεί όλα τα κρασιά.

- **Μηλογαλακτική Ζύμωση:** Μια δεύτερη ζύμωση, μετά την αλκοολική, κατά τη διάρκεια της οποίας μαλακώνει η οξύτητα και το κρασί αποκτά κάποια γοητευτικά αρώματα βουτύρου και ψωμιού. Ο οινοποιός θα προχωρήσει ή όχι σε αυτή τη διαδικασία ανάλογα με το στιλ του κρασιού που θέλει να επιτύχει.

- **Μόσχευμα:** Το αμπέλι χωρίζεται σε δύο μέρη, στο υποκείμενο και στο μόσχευμα. Το υποκείμενο, που βρίσκεται κάτω από τη γη, είναι κοινό για πολλές ποικιλίες. Πάνω σε αυτό μοιιάζει ο αμπελουργός το μόσχευμα της ποικιλίας που επιλέγει να καλλιεργήσει, αυτής που αναπτύσσεται πάνω από τη γη σε κλήμα και είναι ορατή σε εμάς.

- **Μούχταρο:** Ερυθρή ποικιλία με καταγωγή από τη Θήβα. Αναδείχθηκε τα τελευταία χρόνια και δίνει κρασιά με φινέτσα, πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και βοτάνων, υψηλή οξύτητα και κομψές τανίνες.

- **Margaux:** Παγκόσμιας φήμης κόκκινα κρασιά από το Bordeaux και συγκεκριμένα από την περιοχή Médoc, που βρίσκεται στο βόρειο τμήμα του Bordeaux. Στη σύνθεση των ποικιλιών του το μεγαλύτερο ποσοστό είναι Cabernet Sauvignon και ακολουθεί το Merlot. Με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης, είναι το όνειρο κάθε οινόφιλου.

- **Marsanne:** Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στον βόρειο Ροδανό. Έχει φίνα αρώματα και χαμηλή οξύτητα και συνήθως τη συναντάμε σε χαρμάνι μαζί με την ποικιλία Roussanne και ενίοτε με την ποικιλία Viogner.

- **Marlborough:** Η πιο διάσημη αμπελουργική περιοχή της Νέας Ζηλανδίας, γνωστή για την παραγωγή των πολύ ελκυστικών Sauvignon Blanc που αναδίδουν δροσιά χάρη στο θαλάσσιο κλίμα στο οποίο έχουν προσαρμοστεί ιδανικά.

- **Malbec:** Ερυθρή ποικιλία που παράγει πολύ σκούρα, σχεδόν μαύρα, κρασιά με έντονες τανίνες και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Κατάγεται από τη νοτιοδυτική Γαλλία –συγκεκριμένα τη συναντάμε στο Cahors–, αλλά έχει αποκτήσει τη μεγαλύτερη φήμη της από τα κρασιά Malbec της Αργεντινής, όπου υπάρχουν και οι περισσότερες φυτεύσεις της διεθνώς.

- **Merlot:** Ποικιλία μαύρου σταφυλιού από τη Γαλλία. Δίνει κρασιά λιγότερο αρωματικά, με πιο ήπιες τανίνες και οξύτητα από το Cabernet Sauvignon, ποικιλία με την οποία συνήθως αναμειγνύεται, αφού η μια συμπληρώνει με τα χαρακτηριστικά της την άλλη. Το πιο διάσημο χαρμάνι στο οποίο συμμετέχουν και οι δύο είναι τα περίφημα κόκκινα κρασιά του Bordeaux.

- **Montepulciano d'Abruzzo:** Κόκκινο κρασί από την ποικιλία Montepulciano που παράγεται στην περιοχή Abruzzo, η οποία βρίσκεται στην κεντρική Ιταλία. Έχει βαθύ χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων, μέτρια οξύτητα και μέτριο σώμα.



Το Ελληνικό Κρασί στο Επίκεντρο μιας Περιζήτητης Συνεστίασης στη Γερμανία



Η μακροχρόνια προσπάθεια πολλών οινοποιών και εταιρειών διανομής κρασιών δείχνει να αποδίδει καρπούς στη Γερμανία. Σε μια χώρα με παράδοση στην κατανάλωση κρασιών και με τεράστια αγορά στον χώρο της εστίασης και της γαστρονομίας, ο ελληνικός αμπελώνας τοποθετείται στα κατάλληλα σημεία και λαμβάνει τα εύσημα από τους επαΐοντες του είδους.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Σε μια πολύ επιτυχημένη εκδήλωση πριν από λίγο καιρό στην πρωτεύουσα της Βαυαρίας, το Μόναχο, όλα είχαν άρωμα ελληνικού αμπελώνα. Η ελίτ του Μονάχου βρέθηκε στον χώρο μετά το κάλεσμα του δικηγόρου και προέδρου της Ελληνικής Ακαδημίας Μονάχου Σταύρου Κωνσταντινίδη, καθώς και του πρόξενου Βασιλείου Γκουλούση, στο γνωστό εστιατόριο Reitschule, για μια από τις μεγαλύτερες και σημαντικότερες παρουσιάσεις ελληνικού κρασιού που έχει γίνει εκτός Ελλάδας. Η εκδήλωση έγινε με τη συνεργασία της εταιρείας διανομής οίνων TheWinehouse, η οποία δραστηριοποιείται στην Ελλάδα, τη Γερμανία και την Ελβετία και εκπροσωπήθηκε από τον ιδρυτή της Ανέστη Χαϊτίδη και τον συνέταιρό του sommelier Χάρη Παπαποστόλου.

Παρευρέθηκαν πάνω από 140 άτομα, μεταξύ των οποίων ο υπουργός Δικαιοσύνης Georg Eisenreich, ο υπουργός της Καγκελαρίας Florian Herrmann, ο πρόεδρος του βιομηχανικού και εμπορικού επιμελητηρίου Klaus Josef Lutz, ο CEO της Lidl Kenneth McGrath, ο CEO της τουριστικής βιομηχανίας TUI Sebastian Ebel, ο τηλεοπτικός και αστεράτος chef Alexander Hermann, ο Dr. Nicolas Peter, μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου της BMW, ο CEO της χημικής βιομηχανίας Wacker-Chemie και ο δισεκατομμυριούχος και μεγαλοεπενδυτής Klemens Hallmann, καθώς και άλλοι κορυφαίοι εκπρόσωποι της πολιτικής και της οικονομικής ελίτ της Γερμανίας.

Παρών και ο αρχιμανδρίτης Πέτρος, εφημέριος της ιστορικής ελληνορθόδοξης ενορίας Salvatorkirche του Μονάχου, ενώ ιδιαίτερη ήταν και η παρουσία της Charlotte Knobloch, μακρόχρονης προέδρου του Συμβουλίου της Εβραϊκής Κοινότητας της Γερμανίας.

Ο Σταύρος Κωνσταντινίδης εργάζεται εδώ και πολλά χρόνια για την προώθηση των ελληνικών συμφερόντων μέσω υψηλόβαθμων στελεχών της πολιτικής, της δημοσιογραφίας και της επιχειρηματικότητας, διοργανώνοντας, μεταξύ άλλων, φιλανθρωπικά δείπνα αλλά και ταξίδια στο Άγιον Όρος. Στον χαιρετισμό του τόνισε τη μεγάλη ιστορία του ελληνικού κρασιού και τον γευστικό πλούτο που προσφέρει.

Ο πρόξενος Βασίλειος Γκουλούσης αναφέρθηκε, με τη σειρά του, στη μεγάλη ανάπτυξη που έχει ο ελληνικός οινικός κλάδος, με τα πολλά νέα οινοποιεία και τον πλούτο σε γηγενείς ποικιλίες.

Ο οινολόγος Ανέστης Χαϊτίδης μίλησε για τον ισχυρό δεσμό που έχει το ελληνικό κρασί με τη Γερμανία και ειδικότερα με τη Βαυαρία, καθώς ο Βαυαρός Γουσταύος Κλάους ήταν εκείνος που μετά την Επανάσταση δημιούργησε μια από τις πιο σύγχρονες και μεγάλες οινοποιητικές μονάδες της Ευρώπης στην Πάτρα.



Στη συνέχεια, ο sommelier και συνιδιοκτήτης του TheWinehouse Germany Χάρης Παπαποστόλου παρουσίασε κατά σειρά τα κρασιά:

1. **8 (οκτώ), Οινοποιία Τσικρικών**
Sauvignon Blanc - Ασύρτικο, Καβάλα
2. **Μαλαγουζιά, Κτήμα Ιατρίδη**
Χαλκιδική
3. **M, Amphora & Orange, Abraam's Vineyards**
Μαλαγουζιά, Καστοριά
4. **Ασύρτικο, Κτήμα Αργυρού**
Σαντορίνη
5. **Λημνιό, Οικογενειακό Οινοποιείο Ασλάνη**
Θεσσαλονίκη
6. **Αγιωργίτικο, Οινοποιείο Acra**
Νεμέα
7. **Γη και Ουρανός, Thymiopoulos Vineyards**
Ξινόμαυρο, Νάουσα
8. **Sweet Muses, Κτήμα Μουσών**
Μοσχάτο, Θήβα
9. **Απόσταγμα Μαλαγουζιάς, Lost Lake Distillery**
Θήβα

Η εκδήλωση πήρε μεγάλη δημοσιότητα στα social media και στα γερμανικά MME ευρείας κυκλοφορίας, όπως η Bild, η Abendzeitung και το περιοδικό Bunte.





Οι Συνταγές του Χειμώνα

Τις συνταγές του Carpe Vinum υπογράφει
ο Αλέξανδρος Παπανδρέου.
Τα κρασιά επιλέγει
η Μαρία Τριτάρη.

01 Σαλάτα με Ρεβίθια, Κινόα, Λαχανικά και Φρέσκο Τυρί Κρέμα



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 9-10'



4 ΜΕΡΙΔΕΣ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Σουρωτήρι
Ξύλο κοπής
Κατσαρόλα
Μπολ
Κοφτερό μαχαίρι και μαντολίνο
Γυάλινα βαζάκια για ατομικές μερίδες

ΥΛΙΚΑ

600 γρ. ρεβίθια, βρασμένα
60 γρ. κινόα άσπρη
60 γρ. κινόα κόκκινη
250 γρ. πολύχρωμα ντοματίνια
1 μικρό κρεμμύδι
1 μικρό αγγουράκι
3 ραπανάκια
2 κουτ. σούπας δυόσμος, ψιλοκομμένος
2 κουτ. σούπας βασιλικός, ψιλοκομμένος
2 κουτ. σούπας μαϊντανός, ψιλοκομμένος
Χυμός και ξύσμα από 1 λεμόνι
40 ml ελαιόλαδο
250 γρ. Arla φρέσκο τυρί κρέμα
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε τη λευκή και την κόκκινη κινόα μαζί σε ένα ψιλό σουρωτήρι και τις ξεπλύνουμε κάτω από άφθονο τρεχούμενο νερό.

Βάζουμε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε την κινόα και νερό, τόσο ώστε να τη σκεπάζει περίπου 2 δάχτυλα. Βράζουμε για 9-10'.

Σε ξύλο κοπής κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι τα λαχανικά -τα ντοματίνια, το κρεμμύδι και το αγγουράκι- σε μικρά κυβάκια και ψιλοκόβουμε τα φρέσκα μυρωδικά. Με ένα μαντολίνο κόβουμε τα ραπανάκια σε λεπτές φέτες.

Τοποθετούμε όλα τα λαχανικά σε ένα μεγάλο μπολ μαζί με τα ρεβίθια, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το ελαιόλαδο, το αλάτι και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Σουρώνουμε την κινόα, την κρυώνουμε κάτω από άφθονο τρεχούμενο νερό, την προσθέτουμε στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Τοποθετούμε τη σαλάτα σε μικρά γυάλινα βαζάκια, βάζοντας ενδιάμεσα 2-3 στρώσεις με φρέσκο τυρί κρέμα.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Eruption Rosé 2022, Noema Winery

Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Αμύνταιο, Φλώρινα
Τιμή: ~ 15 €

Το Eruption, ένα ροζέ κρασί από Ξινόμαυρο που μας προσκαλεί να ζήσουμε μια εμπειρία που συνδυάζει την έκρηξη των αρωμάτων με το βάθος των γεύσεων, σίγουρα θα συνοδεύσει ευχάριστα μια σαλάτα όπως αυτή.

Ο αμπελώνας βρίσκεται στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιο, σε ύψος 750 μέτρων, και περιβάλλεται από τρία βουνά και δύο λίμνες, δημιουργώντας το μοναδικό terroir που χαρίζει τον ξεχωριστό χαρακτήρα του κρασιού.



02 Μανιταρόσουπα Βελουτέ με Κρέμα Μπλε Τυρί



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 30'



4 ΜΕΡΙΔΕΣ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ξύλο κοπής
Κοφτερό μαχαίρι
Μεγάλη κατσαρόλα
Μπολ
Ραβδομπλέντερ

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. ασπρομανίταρα
300 γρ. πλευρώτους
300 γρ. πορτομπέλο
20 γρ. αποξηραμένα βασιλομανίταρα
4-5 φέτες μπέικον
1 κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο
½ πράσο, μόνο το λευκό μέρος, ψιλοκομμένο
2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak
650 ml ζυμός κοτόπουλου
120 γρ. κρέμα γάλακτος

Για την κρέμα μπλε τυρί...

150 γρ. Arla φρέσκο τυρίκρέμα
100 γρ. Castello μπλε τυρί
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ξύλο κοπής κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι τα μανιτάρια, τα ασπρομανίταρα, τα πλευρώτους και τα πορτομπέλο σε λεπτές φέτες.

Τοποθετούμε μια μεγάλη κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά να ζεσταθεί καλά και προσθέτουμε 1 κουταλιά ελαιόλαδο και 1 κουταλιά βούτυρο. Σοτάρουμε τις φέτες μπέικον για 2-3', ανακατεύοντας διαρκώς για να βγάλουν τα αρώματά τους. Αφαιρούμε το μπέικον από την κατσαρόλα.

Ξαναβάζουμε την κατσαρόλα πάλι σε δυνατή φωτιά, με τα λιπαρά που έχουν απομείνει από το μπέικον, και προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και βούτυρο.

Σοτάρουμε το κρεμμύδι μαζί με το πράσο για 2-3', ανακατεύοντας καλά για να μην πάρουν χρώμα.

Προσθέτουμε τα μανιτάρια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 3-4', πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Σβήνουμε με τον ζυμό

κοτόπουλου, προσθέτουμε τα αποξηραμένα μανιτάρια, σκεπάζουμε και αφήνουμε τη σούπα να σιγοβράσει για 25-30'.

Όσο βράζει η σούπα, φτιάχνουμε την κρέμα μπλε τυρί, ανακατεύοντας σε ένα μπολ τα δύο τυριά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Όταν είναι έτοιμη η σούπα, αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και με μια κουτάλα αφαιρούμε μέρος των υγρών, τα οποία κρατάμε σε μπολ. Πολτοποιούμε τη σούπα με ραβδομπλέντερ μέχρι να αποκτήσει βελούδινη υφή και, αν χρειάζεται επιπλέον υγρά, προσθέτουμε από αυτά που αφαιρέσαμε.

Βάζουμε την κατσαρόλα με τη σούπα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, ανακατεύουμε και αφήνουμε να πάρει μια βράση.

Σερβίρουμε τη μανιταρόσουπα σε βαθιά, ατομικά πιάτα με την κρέμα μπλε τυρί από πάνω.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Orange Natural 2016, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ποικιλία: Ροδίτης, Μαλβάζια
Περιοχή: Αχαΐα, Πελοπόννησος
Τιμή: ~ 50 €

Ένα κρασί του οποίου η κάθε γουλιά φέρνει μαζί και μια διαφορετική ιστορία με αρώματα και γεύσεις. Αναδίδει αρώματα που θυμίζουν λευκά αποξηραμένα λουλούδια και βότανα, ενώ ανιχνεύουμε και μια μπαχαρénια διάθεση μαζί με νότες καβουρδισμένων ξηρών καρπών.

Στο στόμα απολαμβάνουμε σε πρώτο επίπεδο τη φινέτσα και τη φρεσκάδα πριν το πολύ ενδιαφέρον γευστικό βάθος. Ο συνδυασμός με τη συγκεκριμένη συνταγή, η οποία έχει πολυπλοκότητα στη γεύση, θα δημιουργήσει ιδιαίτερα γευστικές και ευχάριστες εκπλήξεις.



03 Οσοπούκο Κρασάτο με Μανιτάρια Σοτέ

 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15'  ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 1 ώρα και 30'  4 ΜΕΡΙΔΕΣ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ξύλο κοπής
Κοφτερό μαχαίρι
Γάστρα
Μπολ
Αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό οσοπούκο
6 κουταλιές ελαιόλαδο
4 μεγάλα κρεμμύδια
1 κουτ. σούπας αλεύρι
250 ml λευκό κρασί
250 ml ζωμός μοσχαριού
4-5 κόκκοι μπαχάρι

Για τα μανιτάρια...

500 γρ. πλευρώτους
500 γρ. ασπρομανίταρα
500 γρ. πορτομπέλο
3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak
2 κουτ. σούπας μαιντανός, ψιλοκομμένος
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ξύλο κοπής κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι τα κρεμμύδια στα 6 και τα μανιτάρια, τα πλευρώτους, τα ασπρομανίταρα και τα πορτομπέλο σε φέτες.

Τοποθετούμε μια μεγάλη γάστρα κατάλληλη και για μάτι κουζίνας σε δυνατή φωτιά και την αφήνουμε να ζεσταθεί καλά.

Προσθέτουμε το μισό ελαιόλαδο και θωρακίζουμε το οσοπούκο μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα από όλες τις πλευρές, πασπαλίζοντάς το με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Αφαιρούμε το οσοπούκο από τη γάστρα, το τοποθετούμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε στη γάστρα το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

Σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 3-4', πασπαλίζουμε με το αλεύρι, σβήνουμε με το λευκό κρασί, προσθέτουμε τα κομμάτια του οσοπούκο μαζί με τον ζωμό μοσχαριού και το μπαχάρι και ανακατεύουμε καλά.

Μόλις πάρει βράση, σκεπάζουμε τη γάστρα και την τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C, στον αέρα, για 1½-2 ώρες, ελέγχοντας ανά τακτά διαστήματα αν χρειάζεται επιπλέον υγρά.

Όταν είναι σχεδόν έτοιμο, ετοιμάζουμε τα μανιτάρια. Τοποθετούμε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά να ζεσταθεί καλά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Σοτάρουμε τα μανιτάρια για 4-5', μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα, πασπαλίζοντάς τα με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Όταν είναι έτοιμα, αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο μαζί με τον ψιλοκομμένο μαιντανό και ανακατεύουμε καλά μέχρι να λιώσει το βούτυρο.

Σερβίρουμε το οσοπούκο με τα μανιτάρια και τα κρεμμύδια σε μεγάλα ατομικά πιάτα.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Κοκοτος Estate 2013, Κτήμα Κοκοτού

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%
Περιοχή: Σταμάτα Αττικής
Τιμή: ~ 65 €

Ένα πληθωρικό κρασί με πυκνά αρώματα. Έχει εξελιχθεί υπέροχα στον χρόνο αποκαλύπτοντας τον πιο ώριμο χαρακτήρα του, που θα ταιριάζει πολύ όμορφα με το οσοπούκο και τα μανιτάρια, καθώς οι τανίνες του έχουν μαλακώσει και τα αρώματά του έχουν δημιουργήσει γήινη αίσθηση στη μύτη αλλά και στο στόμα.



04 Cheesecake σε Φωλιά Κρούστας με Μέλι και Φιστίκι Αιγίνης



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 20 - 24'



4 ΜΕΡΙΔΕΣ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ταψί
Μίξερ

ΥΛΙΚΑ

8 φύλλα κρούστας
100 γρ. βούτυρο Lurpak, λιωμένο
500 γρ. Arla φρέσκο τυρί κρέμα
350 γρ. κρέμα γάλακτος
90 γρ. άχνη ζάχαρη
Ξύσμα από 1 λάιμ
Ξύσμα από 1 λεμόνι
2 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
4 κουτ. σούπας μέλι με μαστίχα
100 γρ. φιστίκι Αιγίνης, ψιλοκομμένο
2 κουτ. σούπας δυόσμος, ψιλοκομμένος
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα φύλλα κρούστας στη μέση και κάνουμε μικρές φωλιές, με 4 φύλλα κρούστας την καθεμία, τσαλακώνοντας και δίνοντας σε κάθε φύλλο κυκλικό σχήμα. Βουτυρώνουμε κάθε φύλλο ξεχωριστά.

Ψήνουμε τα φύλλα κρούστας σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 °C για 20-24'.

Για την κρέμα, χτυπάμε σε μίξερ με το σύρμα το φρέσκο τυρί κρέμα, την άχνη ζάχαρη, το ξύσμα από το λάιμ και το λεμόνι και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να ανακατευτούν καλά.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να δημιουργηθεί μια αφράτη κρέμα, την οποία τοποθετούμε στο ψυγείο.

Όταν ψηθούν οι φωλιές με τα φύλλα κρούστας τις αποσύρουμε από τον φούρνο, τις αφήνουμε να κρυώσουν τελείως, μοιράζουμε ισομερώς την κρέμα από πάνω, περιχύνουμε με το μέλι, πασπαλίζουμε με φιστίκι Αιγίνης και με ψιλοκομμένο δυόσμο και σερβίρουμε.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Μαλαγουζιά από Υπερώριμα Σταφύλια 2018,
Κτήμα Γεροβασιλείου

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Επανομή, ΠΓΕ Μακεδονία
Τιμή: ~ 25 € (500 ml)

Τα σταφύλια της ποικιλίας Μαλαγουζιά αφήνονται να υπερωριμάσουν πάνω στα κλήματα μόνο τις χρονιές που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες και να δημιουργήσουν ένα γλυκό αρωματικό και γευστικό ποίημα που συνοδεύει εξαιρετικά τα επιδόρπιά μας.



At Last... an End Note

Οι κύκλοι στη ζωή μας φαίνεται ότι παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο. Στις σχέσεις, στη δουλειά, στους στόχους που βάζουμε, ακόμα και στα όνειρα που έχουν περιδιαβεί τα σοκάκια των σκέψεών μας. Άλλοι ολοκληρώνονται ομαλά, άλλοι κλείνουν πρόωρα, άλλοι μοιάζουν ατέλειωτοι, ενώ κάποιοι δεν ανοίγουν ποτέ.

Συνήθως νιώθουμε οικεία μέσα σε αυτούς, σαν να τους αναζητάμε για να μπορούμε να λειτουργούμε καλύτερα, σαν να μας οριοθετούν. Περιμένουμε να χαράξουν την πορεία τους και να μας δείξουν τον δρόμο, κάποιες φορές βοηθάμε εμείς να σχηματιστεί το πέρασμα για να συνεχίσουν, άλλες φορές εμφανίζονται ανίκητα εμπόδια που τους τέμνουν.

Ένας από αυτούς τους κύκλους ζωής είναι κι εκείνος του αμπελώνα. Κάθε χρόνος και ένα νέο ξεκίνημα. Και στη συνέχεια μια αέναη καθημερινή προσπάθεια, που μοιάζει πολλές φορές με τυπικό αγώνα δρόμου μετ' εμποδίων.

Το αμπέλι έχει να διανύσει πολλαπλά στάδια μέσα στη χρονιά μέχρι να φτάσουμε στην κορυφαία στιγμή, εκείνη του τρύγου. Αυτή είναι η στιγμή κατά την οποία ο οινοποιός καλείται να πάρει την πιο κρίσιμη απόφαση της χρονιάς και να καθορίσει, από το σημείο αυτό και έπειτα, την πορεία του κρασιού. Από αυτή την απόφαση κρίνεται και όλη η δύσκολη δουλειά που έχει προηγηθεί, γιατί τότε δίνεται η ευκαιρία να αναδειχθεί, μέσα από τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Όμως τώρα ελλοχεύει και ο κίνδυνος να χαθούν για πάντα όλες εκείνες οι προσπάθειες και η φροντίδα που δέχτηκε το αμπέλι τους προηγούμενους μήνες μέχρι να αναπτυχθεί.

Η φετινή καλλιεργητική χρονιά ήταν από τις δυσκολότερες των τελευταίων ετών εξαιτίας των συνεχών κλιματικών μεταβολών, με αποκορύφωμα τα αναπάντεχα καιρικά φαινόμενα που έπληξαν μεγάλο μέρος των αμπελώνων στη Θεσσαλία.

Με το βλέμμα στραμμένο και τις σκέψεις μας επικεντρωμένες σε αυτούς τους ανθρώπους, ευχόμαστε να αποκατασταθούν όσο το δυνατόν γρηγορότερα οι φθορές και να επανέλθουν ακόμα δυνατότεροι, δημιουργώντας απολαυστικά κρασιά.

Μαρία Τριτάρη
Wine & Gastronomy Editor, αθηNEA
Editor-in-chief, Carpe Vinum



EMOON
by EUROLAMP

Ας κινηθούμε μπροστά για
ένα βιώσιμο αύριο!

κινήθειτε ηλεκτρικά!

Ride the tomorrow ... today!

EV



MOVE WITH
YOUR
SOUL

JSM1



www.eurolamp.gr

CITY



SCAN

για περισσότερα προϊόντα
ηλεκτροκίνησης emoon

Ανακαλύψτε τη σειρά
ηλεκτρικών οχημάτων
μηδενικών εκπομπών **emoon**,
για μία οικολογική και
οικονομική επιλογή
μετακίνησης.

Με την εγγύηση της **EUROLAMP**.

scan & listen on spotify



Throw off your fears
let your heart beat
freely at the sign that
a new time is born

www.noemawinery.com



NOEMA
WINERY

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

#enjoyresponsibly #stayeruptive