Carpe Vinum

ΑΘΗ ΝΕΑ

ΠΡΟΣΩΠΑ

Πάνος Ζουμπούλης
Στέφανος Κουνδουράς
Κυριάκος Σαμπατακάκης
Αθηνά Λαφαζάνη
Βασίλης Φραντζολάς

ΤΑΣΕΙΣ

Eréctus
Μαλαγουζιά Trophy
Στον Πύργο
Aléro
Messinia Terroirs

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Ετικέτες κρασιών
Ζεόλιθος
Αμφορείς Manetti
Ρετσίνες
Sake

ISSN 2732-981X

5 ΕΥΡΩ

VOL. 12 ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2024

gruppe®
DESIGN WISE

FUNCTIONALITY DESIGN

Φριτέζα αέρος KDF-580D

Κορυφαίες επιλογές για υγιεινή μαγειρική και απολαυστικά γεύματα. Οι φριτέζες αέρος της Gruppe μεταμορφώνουν τον τρόπο που μαγειρεύετε καθημερινά, επιτρέποντάς σας να απολαμβάνετε τα αγαπημένα σας φαγητά με λιγότερο λάδι και περισσότερη γεύση.
Συνδυάζουν την προηγμένη τεχνολογία με την απλή χρήση, για να σας προσφέρουν μια απίστευτη εμπειρία μαγειρέματος.

gruppe.gr

THE STORY OF THE MEGA SPILEO ESTATE BEGINS HERE

A WINE EXPERIENCE JOURNEY

Κτήμα
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr

MATRIX
PACK
Mother Nature
has gifted us
with the ability to cultivate
forests & plants
to develop
3D fiber solutions
www.matrixpack.com

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

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

WINE in MODERATION .com
Art de Vivre

Απολαύστε υπεύθυνα

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.

NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Το Evil Eye (Μάτι), ένα παντοδύναμο φυλαχτό, γίνεται γούρι ομορφιάς και γεύσης!

Το Ξινόμαυρο, μια πολύτιμη Ελληνική ποικιλία, φέρνει την απαράμιλλη γοητεία της Βόρειας Ελλάδας στο Evil Eye Rosé.

Αυτός ο εξαιρετικά κομψός οίνος διακρίνεται για τα έντονα αρώματα μανταρινιού, φρεσκοκομμένου πεπονιού, με νότες από βότανα και άνθη - προσφέροντας μια πολυεπίπεδη αρωματική εμπειρία, αγκαλιάζει τον ουρανίσκο με μία ευχάριστη οξύτητα που είναι τυπική του Ξινόμαυρου.

Το Evil Eye εκπέμπει μια δροσερή, μακράς διάρκειας επίγευση που αναδεικνύει τη βαθειά γνώση και την αγάπη της Nico Lazaridi για την τέχνη του κρασιού.

www.nicolazaridi.gr

email: info@nicolazaridi.gr

NicoLazaridiWinery

Η ΣΚΗΝΗ ΣΟΥ ΑΝΗΚΕΙ
ΑΠΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕ
EST? 1901
LURPAK
ΒΟΥΤΥΡΟ
LURPAK
ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®

A Note from αθηNEA

Η ζωή έχει από όλα. Πολλές φορές, από όλα μαζί.

Την ίδια ώρα που συμβαίνει κάτι δύσκολο, απροσδόκητο, καθοριστικό, μπορεί να συμβαίνει, παράλληλα, κάτι όμορφο, εμψυχωτικό, χαρμόσυνο.

Μπορεί σε αυτή την απλή διαπίστωση να έχουν ήδη φτάσει πολλοί από τους αναγνώστες μας – ίσως εμένα να μου πήρε λίγο παραπάνω καιρό. Όμως είμαι ευγνώμων για αυτή την οπτική, που χαρίζει αποχρώσεις εκεί όπου μέχρι χθες έβλεπα μόνο άσπρο και μαύρο.

Κι αν αναρωτιέστε τι ρόλο παίζει το κρασί σε όλα αυτά, κάποιες φορές λειτουργεί ως σημείο αναφοράς για τα ωραία. Για τις στιγμές εκείνες –μεγάλες ή μικρές– που δεν θέλουμε να ξεχάσουμε ποτέ.

Έτσι, η Amalia Brut του Τσέλεπου θα με ταξιδεύει πάντα πίσω στη βραδιά του γάμου μου. Ο Τσαπουρνάκος του Κτήματος Βογιατζή σε μια χαρούμενη βραδιά γενεθλίων πριν από κάποια χρόνια. Το Pet Nat του Βασάλτη σε ξέγνοιαστες καλοκαιρινές στιγμές.

Και, πιο πρόσφατα, το Longtail από το The Knack Project, του παλιού φίλου του Carpe Vinum Χρήστου Κουλουριώτη, θα μου θυμίζει μια (σπάνια) βραδινή έξοδο με αγαπημένες μου φίλες.

Ένα μπουκάλι που επιβεβαίωσε για άλλη μια φορά πόσο ενδιαφέροντα κρασιά βγάζει ο ελληνικός αμπελώνας. Από ανθρώπους με άποψη, αισθητική και προσήλωση στο να φέρουν στην αγορά κάτι μοναδικό.

Το κρασί μάς φέρνει κοντά. Στα εύκολα και στα δύσκολα.

Καλό καλοκαίρι!

Μαριάννα Σκυλακάκη
CEO, αθηNEA

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 αθηΝΕΑ 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 αθηΝΕΑς 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 αθηΝΕΑς σήμερα κιόλας,
κάνοντας δωρεάν εγγραφή στο newsletter

a8inea.com/signup

Carpe Vinum
VOL. 12

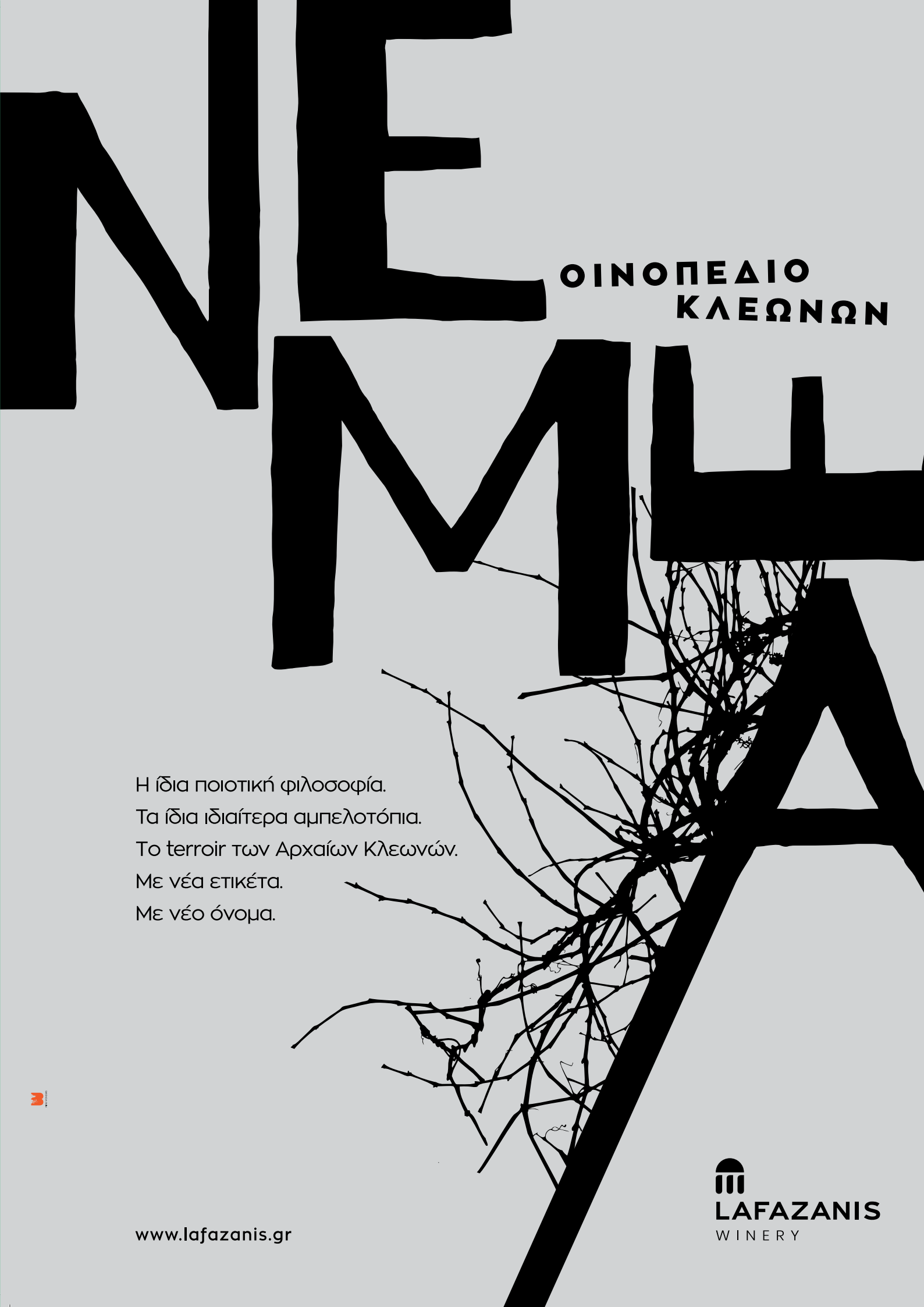
Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας
Art Director: Όλγα Αντωνέα
Συντακτική Ομάδα: Άννα Άγα, Αντώνης Αλιφραγκής, Άννα Ανδρουλάκη, Λώρα Αργυροπούλου, Όλγα Βουτσικάκη, Σπύρος Ζουμπούλης, Στέφανος Κουνδουράς, Αλέξανδρος Παπανδρέου, Λευθέρης Πλακίδας, Νικόλας Σωτηρόπουλος, Δέσποινα Ράμμου, Ανέστης Χαϊτίδης
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου
ISSN 2732-981X

© 2024 αθηΝΕΑ

ΝΕΑ

ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ ΚΛΕΩΝΩΝ



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

www.lafazanis.gr

LAFAZANIS
WINERY

Περιεχόμενα

Ο Πάνος Ζουμπούλης Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ 14

Ετικέτες Κρασιών ή Μικρά Έργα Τέχνης 18

Κρασί: Για Ποιον το Φτιάχνουμε; 28

Ο Απαγορευμένος Καρπός 30

Αμπέλι και Νερό: Μια Αμφιλεγόμενη Σχέση 40

Maxcrop: Η Ελληνική Εταιρεία που Παράγει Αγροτική Τεχνολογία 46

Η Εμπειρία του Τρύγου σε μια Χώρα του Νέου Κόσμου 52

Τι Σημαίνει «Εκπαιδευμένος Δοκιμαστής Ελαιόλαδου», Κύριε Φραντζολά; 56

Η Γοητεία του... Sake 60

Ικαρία, Ένα Νησί με Δύναμη και Χαρακτήρα - Όπως το Κρασί της 64

Διαδραστικό Ταξίδι στα Άδυτα του Μυαλού και του Κρασιού 70

Φαντάζιο: Μαγειρείο με Ευρωπαϊκό Αέρα 76

Messinia Terroirs Wine Festival: Για την Αμπελουργία που Εξελίσσεται 80

Λατρεύεις τα Όστρακα; Απόλαυσέ τα με Ασφάλεια! 86

Η Νέα Εποχή της Ρετσίνας 90

Στον Πύργο: Η Επιτομή της Νησιωτικής Γαστρονομίας 100

Ζεόλιθος: Το Δώρο της Φύσης 104

Άνω Σύρος: Ένα Νησί Μέσα στο Νησί 106

Η Μαλαγουζιά στον Ανανεωμένο Διαγωνισμό Thessaloniki Wine & Spirits Trophy 112

Poké Bowl: Ένας Ευχάριστος Εθισμός 118

Eréctus: Γάστρα και Φωτιά στα Γιάννενα, Όπως Παλιά 122

Σκύρος: Γεύση Αυθεντικής Φιλοξενίας στο Aleró 124

Αστικός Αμπελώνας: Μια «Γοργόνα» στην Καρδιά της Θεσσαλονίκης 130

Μέγα Σπήλαιο: Ποιοτικό Κρασί, Απόκρημνη Ομορφιά, Πλούσια Ιστορία 134

Ο Τζόγος της Μακρόχρονης Παλαίωσης Κρασιών 140

«Στη Φωτιά» Υμνούνται οι Απολαύσεις της Ζωής 144

Το Αλφαβητάρι του Οίνου 146

Οι Συνταγές του Καλοκαιριού 151

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 Πάνος Ζουμπούλης Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Για πάνω από 40 χρόνια ο Πάνος Ζουμπούλης εργάζεται ως σύμβουλος οινολόγος σε οινοποιεία και κτήματα σε διάφορες περιοχές στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό.

Βρίσκεται δίπλα στους οινοποιούς σε κάθε τους βήμα – από το μηδέν. Από την επιλογή και την αγορά του χωραφιού, μέχρι τον αμπελώνα, το οινοποιείο, το κρασί, το μπουκάλι, την ετικέτα, την επιτυχία.

Πιστεύει ακράδαντα πως το καλό κρασί γίνεται στο αμπέλι, στο χώμα, και όχι στο οινοποιείο, γι' αυτό και από το 2001 ασχολείται συστηματικά με την εφαρμογή της βιολογικής, βιοδυναμικής και ομοιοδυναμικής καλλιέργειας σε αμπελώνες και ελαιώνες.

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 είμαι καλά με τον εαυτό μου. Από την εσωτερική γαλήνη και ισορροπία νομίζω ξεκινούν όλα!

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Το φως του πρωινού, μια μυρωδιά ή ένα χάδι.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Χθες, παίζοντας με την εγγονή μου.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Η δημιουργικότητα. Γενικώς, δεν αντέχω να μένω άπραγος, να κάθομαι χωρίς να ασχολούμαι με κάτι.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Η αναβλητικότητα. Το να μην αφήνεις για αύριο ό,τι μπορείς να κάνεις σήμερα μάλλον δεν με εκφράζει.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Σε εκείνα που οφείλονται σε άγνοια.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Την προηγούμενη εβδομάδα, μιλώντας για τη δουλειά του γιου μου Σπύρου, που είναι επίσης οινολόγος. Πάντα με συγκινεί το να μιλώ για εκείνον και να δοκιμάζω κάποιο πολύ καλό από τα κρασιά που φτιάχνει.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Με μυθική προσωπικότητα μάλλον... Τον Οδυσσέα. Πολυμήχανος, με επιμονή και υπομονή στην εκπλήρωση των στόχων του.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Σήμερα και από πάντα, οι αμπελουργοί που εργάζονται συνεχώς στο αμπέλι τους, γιατί είναι η ζωή τους, το αγαπούν, το σέβονται και έχουν μάθει να αφουγκράζονται τις ανάγκες του.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Στις Κυκλάδες, με αργό πλοίο για να απολαμβάνω το Αιγαίο.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Απολαμβάνω πολύ να μελετώ το έργο «Περί Φυτών» του Θεόφραστου, φιλοσόφου και πατέρα της Βοτα-

νικής, καθώς και γεωργικά συγγράματα παλαιών γεωπόνων και φυσιοδιφών, όπως π.χ. τα «Γεωπονικά» του Κασσιανού Βάσσου. Πληροφορίες-θησαυροί για τη φύση και την καλλιέργεια της γης, όπως ήταν τότε και όπως θα έπρεπε κανονικά να είναι και σήμερα.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άνδρα;

Την εργατικότητα.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Τον δυναμισμό.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Δύο αγαπημένοι, Mozart και Χατζηδάκις.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

«Με Αεροπλάνα και Βαπόρια» του Διονύση Σαββόπουλου σε ερμηνεία Σωτηρίας Μπέλλου.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Το «Ελληνικό Καλοκαίρι» του Jacques Lacarrière, που με έκανε να εκτιμήσω τις ομορφιές της Ελλάδας, τις οποίες οι περισσότεροι Έλληνες είτε αγνοούμε είτε δεν εκτιμούμε.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

Το «La Vita è Bella» του Roberto Benigni.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Bernard Buffet.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το πράσινο.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Τα δυο μου παιδιά, τα οποία καμαρώνω πολύ!

Το αγαπημένο σας ποτό;

Ένα μεγάλο κόκκινο κρασί.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Με τον εφησυχασμό μου για τη δυστυχία γύρω μου. Νιώθω άσχημα να συμβιβάζομαι και να προσαρμόζομαι σε αυτό σαν σκέψη.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Το δήθεν, όπου κι αν υπάρχει. Στον χαρακτήρα, στη διασκέδαση, στη δουλειά.

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

Βόλτα με τα πόδια, χαζεύοντας το τοπίο τριγύρω, τον ουρανό...

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Μια αρρώστια, μια αναπηρία.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Όταν η αλήθεια μπορεί να αποβεί καταστροφική.

Ποιο είναι το μότο σας;

Πάμε πάλι, θα το πετύχουμε!

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Θα δανειστώ την έκφραση της μητέρας ενός φίλου μου, ηλικίας άνω των 95, που μου έκανε εντύπωση: «Φορώντας τα παπούτσια μου».

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

Θα ήθελα να μου εξηγήσει γιατί τόση πείνα (και δίψα) στον κόσμο, γιατί να μην μπορούν τα αγαθά του νερού και της τροφής να είναι διαθέσιμα σε όλους τους ανθρώπους.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Η έλλειψη ηγετών σε παγκόσμιο επίπεδο και το πού θα οδηγηθεί τελικά η ανθρωπότητα.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Το κίνημα για την κλιματική αλλαγή. Πιστεύω και εύχομαι να γίνει όλο και ισχυρότερο και να φέρει αποτέλεσμα, αλλιώς ο πλανήτης μας είναι καταδικασμένος σε ερημοποίηση.

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;

Η γευστική πληρότητα που είχε η πρώτη χρονιά που εμφιαλώσαμε τις Παλιές Ρίζες του La Tour Melas, από τον αυτόριζο, αιωνόβιο αμπελώνα Αγιωργίτικου στη Νεμέα, και την ικανοποίηση για την επιλογή μας αυτή!

EggInox: Καινοτομία με Σεβασμό στην Πρώτη Ύλη

EGGINOX

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.

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

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

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

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

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

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

Ετικέτες Κρασιών ή Μικρά Έργα Τέχνης

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Έστω ότι βρίσκεστε μπροστά στο ράφι μιας κάβας κρασιών χωρίς να υπάρχει κάποιος να σας κατευθύνει για το κρασί που θα επιθυμούσατε, αυτό που θα ταίριαζε με τις προτιμήσεις σας και την περίσταση. Έστω πως ψάχνετε ένα ωραίο δώρο, ένα καλό κρασί, για να εντυπωσιάσετε χωρίς να γνωρίζετε ποικιλίες και terroirs. Πόσες φορές σας έχουν τραβήξει την προσοχή οι ωραίες ετικέτες;

Δεν είναι λίγες οι φορές που καταλήξατε σε μια επιλογή χάρη στην αισθητική της ετικέτας, όπως και άλλες τόσες που φωτογραφίσατε ένα instagrammable μπουκάλι με φόντο ένα εστιατορικό πιάτο.

Η τέχνη του κρασιού αναπτύσσεται και μαζί της εξελίσσεται και κάθε άλλη μορφή έκφρασής της. Αυτό ώθησε δημιουργικά γραφεία στην Ελλάδα να αξιοποιήσουν την παλέτα τους με έναν νέο στόχο, δημιουργώντας έναν εν δυνάμει ανταγωνισμό, αυτόν της καλύτερης ετικέτας.

Δεν αρκεί –πάντα– μόνο το «ζουμί» αλλά και το περιτύλιγμα λένε οι καβίστες και οι sommelier των εστιατορίων. Έτσι, τα τελευταία χρόνια, όλο και περισσότεροι οινοποιοί αφιερώνουν χρόνο και επενδύουν χρήματα για τη δημιουργία ετικετών υψηλής αισθητικής, που αντιπροσωπεύουν τη φιλοσοφία και την ποιότητα των κρασιών που παράγουν.

Αφήνοντας στην άκρη τις περιπτώσεις εκείνες στις οποίες το περιτύλιγμα μπορεί να είναι παραπλανητικό σε σχέση με το περιεχόμενο, αναζητήσαμε τα δημιουργικά γραφεία και τους εμπνευστές των στιλάτων ετικετών –πραγματικών έργων τέχνης– που μας κέντρισαν την προσοχή. Εκείνοι μοιράστηκαν μαζί μας την έμπνευσή τους.

Αλυσίδα Σούπερ Μάρκτετ Lidl – Προϊόν PL – Twenty Stories

«Αν η ζωή μας ήταν μια υπέροχη ιστορία, τότε –πιθανότατα– σε κάθε σημαντικό κεφάλαιο θα άνοιγε και ένα ξεχωριστό μπουκάλι κρασί. Είτε για να γιορτάσουμε ένα σημαντικό γεγονός, είτε για να επισφραγίσουμε μια μεγάλη συμφωνία, είτε για να αναδείξουμε μια πολύτιμη στιγμή – ή απλώς για να απογειώσουμε κάτι εξαιρετικά έντονο.

Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η Lidl αποφάσισε να τιμήσει τα 20 χρόνια παρουσίας της στην Ελλάδα παρουσιάζοντας ένα τοπικό κρασί υψηλής ποιότητας Syrah-Merlot σε αρκετά προσιτή τιμή, αποκλειστικά για τους Έλληνες οινόφιλους.

Το έργο «βγήκε στον αέρα» και στα ράφια το 2020 ως special limited edition και γνώρισε πολύ μεγάλη επιτυχία, τόσο εμπορικά όσο και ποιοτικά. Πρόκειται για ένα πολυβραβευμένο έργο και διεθνώς και στην Ελλάδα: D&AD Awards, Pentaward, Red Dot, Βραβεία ΕΒΓΕ».

• Κώστας Καπάρος, Founder, Caparo Design Crew

Foivos Papastratis

Η «Παραλία» ήταν μια από τις πρώτες ζωγραφιές του μικρούλη Φοίβου Παπαστρατή στο πρότυπο εργαστήρι εικαστικών «Ευπαλίνος» στη Γλυφάδα. Ο Φοίβος λάτρευε τις μπογιές, τα μολύβια, τα πινέλα, τα παστέλ και ζωγράφιζε ακατάπαυστα, τόσο που στο λύκειο ετοιμάστηκε για εξετάσεις στη Σχολή Καλών Τεχνών. Όταν ξαφνικά έκανε μια απότομη στροφή και τον κέρδισαν τα αμπέλια και το κρασί.

Είκοσι έξι χρόνια μετά, η «Παραλία», που παρέμενε φυλαγμένη στο μεγάλο χάρτινο κουτί της μητέρας, γίνεται η icon ετικέτα για το λευκό single vineyard, ήπιας παρέμβασης κρασί του οινοποιού πια Φοίβου Παπαστρατή.

Μια ετικέτα γεμάτη μνήμες της παιδικής ηλικίας στις παραλίες της Βουλιαγμένης. Μια ετικέτα που συμβολίζει την πορεία από τη ζωγραφική στο κρασί. Μια ετικέτα που εκφράζει τον αυθορμητισμό, την απλότητα, την πρωτοτυπία που χαρακτηρίζουν τα κρασιά του Φοίβου.

Κτήμα Τσιμπίδη

«Όλα ξεκινούν με μια ελληνική οικογένεια, την οικογένεια Τσιμπίδη, την αγάπη της για το κρασί και την πατρίδα τους και την περιπέτεια που ξεκίνησε το 1997 και οδήγησε στην αναβίωση των κρασιών της Μονεμβασιάς.

Από τις παραδόσεις μιας χώρας γεμάτης ιστορίες και συμβολισμούς –το κρασί Malvasia έγινε διάσημο σε όλη την Ευρώπη κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα και της Αναγέννησης– θεωρήσαμε ότι πρέπει να χρησιμοποιούμε αυτά τα τοπικά χαρακτηριστικά στις ετικέτες των κρασιών.

Μόνο ασπρόμαυρες εικονογραφήσεις με χρυσό φύλλο, προσεκτικά επιλεγμένες λεπτομέρειες, ρίγες και σκληρά φυτικά μοτίβα κυριαρχούν στα προϊόντα, με τον ίδιο τρόπο που η ιστορική πόλη και το μεσαιωνικό Κάστρο της Μονεμβασιάς είναι σκαλισμένα στην εκπληκτική πλαγιά του βράχου».

• K2design, Graphic Design Firm

Κτήμα Ακράνη

«Το όνομα Ακράνη δεν αναδύεται απλώς από τη λέξη “ακράνης”, που σημαίνει φίλος ή σύντροφος. Είναι ένα όνομα που κρύβει πίσω του μια βαθιά σημασία, αντανακλώντας τις φιλίες που η οικογένεια Τριανταφυλλόπουλου έχει αναπτύξει όλα τα χρόνια κατά τα οποία επιδόθηκε στη διαδικασία παραγωγής κρασιού.

Το λογότυπο συνεχίζει την ιστορία του ονόματος, αποτυπώνοντας τη φιλία ανάμεσα σε δύο αρχικά αντίπαλους πολεμιστές: τον “Γενάρχη των Κώων”, τον Ηρακλή, και τον θρυλικό βασιλιά της Κω Χάλκωνα.

Οι ετικέτες του κρασιού αποτυπώνουν δύο πρόσωπα, ενωμένα μεταξύ τους, επισημαίνοντας την αλληλεγγύη και την αδιάκοπη συνοχή των φίλων. Με μια προσέγγιση καθαρή και μινιμαλιστική, η εικονογραφία των ετικετών αναδεικνύει τον πυρήνα της φιλίας, προσφέροντας ένα βαθύτερο νόημα σε κάθε σταγόνα αυτού του πολύτιμου κρασιού».

• K2design, Graphic Design Firm

Κτήμα Γεροβασιλείου

«Σταφύλια της ποικιλίας Μαλαγουζιά αφήνονται να υπερωριμάσουν πάνω στα κλήματα μόνο τις χρονιές που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες. Το αποτέλεσμα είναι ένας πολύ ιδιαίτερος επιδόρπιος οίνος, που διατίθεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.

Προκειμένου να τονίσουμε τον συλλεκτικό χαρακτήρα του οίνου, προτείναμε να δημιουργηθούν τρεις διαφορετικές ετικέτες, επιλέγοντας γι’ αυτές τρία ανοιχτήρια από τη συλλογή του Μουσείου Γεροβασιλείου.

Τα ανοιχτήρια τυπώθηκαν με ασημένιο χρώμα σε μαύρο φόντο και η λέξη Μαλαγουζιά τυπώθηκε με μεταλλοτυπία γαλάζιου χρώματος. Κάθε φιάλη έχει το δικό της κουτί. Η ιστορία κάθε ανοιχτηριού αναγράφεται στην οπίσθια ετικέτα και στο κουτί».

• Σίμος Σαλτιέλ, Red Creative

Κτήμα Βογιατζή

«Οι ετικέτες των τεσσάρων ποικιλιακών οίνων (Τσαπουρνάκος, Λευκοτσικνιάς, Ξινόμαυρο, Ξινόμαυρο-Μοσχόμαυρο) βασίστηκαν στην ιστορία του Τσαπουρνάκου, της παλιάς ελληνικής ποικιλίας που είχε εξαφανιστεί σχεδόν την εποχή της φυλλοξήρας.

Επιλέξαμε να απεικονίσουμε τον βάτραχο-πρίγκιπα σε λίμνη, παραπέμποντας αφενός στην τοποθεσία του οινοποιείου (στις όχθες της λίμνης του Πολύφυτου) και αφετέρου στο στοιχείο του παραμυθιού. Αυτά τα δύο στοιχεία καθόρισαν τελικά τη σειρά των ποικιλιακών οίνων, δίνοντας μια παραμυθένια διάσταση στην απεικόνιση των ζώων που συναντά κανείς στην περιοχή γύρω από το οινοποιείο: ο πρίγκιπας-βάτραχος στον Τσαπουρνάκο, το ελάφι με τον λαιμό κύκνου στο Ξινόμαυρο, το πουλί-μπαλαρίνα στον Λευκοτσικνιά, το ζευγάρι των ελαφιών στο Ξινόμαυρο-Μοσχόμαυρο ».

Εικονογράφηση: Ελίνα Στελετάρη

• Σίμος Σαλτιέλ, Red Creative

Troupi Winery

«Εμπνευσμένοι από την ονομασία Routes, την έννοια των κυριολεκτικών και μεταφορικών διαδρομών που διανύουμε στα ταξίδια ανακάλυψης και εμπειριών μας, δημιουργήσαμε μια σειρά από ετικέτες με μοντέρνα εικονογράφηση σε έντονα χρώματα.

Θέλαμε να αποδώσουμε το ιδιαίτερο τοπίο των αμπελώνων του κτήματος με έναν γραφικά μοναδικό τρόπο».

• Beetroot Design Group

Κτήμα Δύο Ύψη

«Τα κρασιά Dialogos αποκτούν μια τολμηρή συσκευασία που επικοινωνεί την ιδιαίτερη τοπογραφία του αμπελοτόπου τους, την αγάπη για το κρασί, αλλά και την αφοσίωση στην τέχνη της οινοποιίας.

«Γραμμικά illustration, τοποθετημένα στο κέντρο με δεύτερη, ξεχωριστή ετικέτα, περιτριγυρίζονται από πληροφορία, δίνοντας την αίσθηση κάδρου-έργου τέχνης, αλλά και κάνοντας αναφορά σε παλιά γκραβούρα, επικοινωνώντας την αγάπη για το κρασί και την αφοσίωση στην τέχνη της οινοποιίας».

• Beetroot Design Group

Κτήμα Κούρτη

«Σεβόμενος τη μακραίωνη παράδοση του τόπου μας στην παραγωγή κρασιού, η οποία επί αιώνες συνοδεύει τις ευαίσθητες, τις ρομαντικές, τις χαρούμενες, τις ερωτευμένες αλλά και τις πονεμένες ψυχές, ο φίλος μας Αποστόλης, χρόνια τώρα πρωτοπόρος στην περιοχή, μας προσφέρει κρασιά όχι μόνο με ποιότητα (παγκοσμίως βραβευμένα), αλλά φτιαγμένα και με μεράκι, αγάπη, πόνο, κόπο, μόχθο, μελέτη, καθώς και με σεβασμό στην πάτρια οινοποίηση.

Ερχόμενος και εγώ σε επαφή με αυτό το προϊόν, κατάλαβα αμέσως ότι το άριστο αυτό κρασί είναι όχι μόνο τεχνογνωσία, αλλά "κατάθεση ψυχής" από μέρους του. Δεν θα μπορούσα λοιπόν να μην είμαι μέτοχος-κοινωνός σε μια τόσο γνήσια προσπάθεια ενός συντοπίτη μας και πάνω από όλα φίλου».

• Σωτήρης Παναηλίδης, ο Μακεδνός, Ζωγράφος

Κτήμα Βουρβουκέλη

«Ξεφυλλίζοντας ένα βιβλίο με παλιές γκραβούρες, βρεθήκαμε μπροστά στο κλασικό χαρακτικό έργο των χεριών που δημιουργούν στο φόντο μια νέα εικόνα διαμέσου της σκιάς τους.

Η πολύ δυνατή εικόνα, με τον μαγικό και σχεδόν υπνωτικό μηχανισμό χεριών/σκιάς, οδήγησε τη σκέψη μας στον οινοποιό που εμπλέκει τέχνη και τεχνική όταν δημιουργεί κρασιά από την πρωτογενή μορφή των σταφυλιών.

Παρατηρώντας τη σπάνια πανίδα που ζει πέριξ του αμπελώνα, εικονογραφήσαμε νέα εικαστικά (γκραβούρες), επιλέγοντας διαφορετικής προσωπικότητας ζώα δημιουργημένα από σκιές, ώστε να αποδώσουμε τον ξεχωριστό χαρακτήρα των πέντε μονοποικιλιακών κρασιών. Κρασιά και ετικέτες, έργα του μυαλού και των χεριών μας».

• Στέλιος Κρητικός, Brandnew via Design

Familiar

«Όλα ξεκίνησαν από μια ιδέα του Νίκου Νυφούδη, εμπνευστή αυτού του εγχειρήματος. Η αγάπη του για τα έργα μου τον ώθησε να μου προτείνει τη δημιουργία μιας σειράς ετικετών με το όνομα Familiar. Το όνομα παραπέμπει σε οικογένεια, κάτι οικείο, κάτι γνώριμο.

Αρχικά ξεκίνησα ζωγραφίζοντας τα πορτρέτα των δύο του παιδιών. Στη συνέχεια μου έδωσε την ελευθερία να δουλέψω με γυναικεία πρόσωπα – η πιο προσφιλής μου θεματολογία. Μέσα από τις ακουαρέλες μου θέλω να εκφράσω τη δύναμη της γυναίκας, την αποφασιστικότητα, τη γέννηση, τα τραύματα, την υπομονή, τον πόνο, αλλά και το κουράγιο. Η υπέροχη γεύση αυτών των κρασιών σε συνδυασμό με τα βλέμματα που επιχειρούν να συγκινήσουν κόβει εισιτήρια για ένα ταξίδι των αισθήσεων».

• Μελίνα Γεωργούδα, Ζωγράφος

Κτήμα Λιάκου

«Ως δημιουργοί της ετικέτας Noctus (Νύχτα) για το Κτήμα Λιάκου μοιραζόμαστε με ενθουσιασμό τις λεπτομέρειες για την έμπνευση και την αισθητική του σχεδιασμού.

Εμπνεόμενοι από το μεταφυσικό πέτρινο δάσος που αναδύθηκε στη σκοτεινή νύχτα των γεωλογικών ανακατατάξεων της Γης, αναδεικνύουμε τους αιώνιους και εμβληματικούς γιγάντιους βράχους

των Μετεώρων πίσω από τους οποίους βρίσκεται το πέτρινο οινοποιείο και οι αμπελώνες του Κτήματος Λιάκου. Η θέαση αυτού του προϊστορικού τόπου προσφέρει μια ξεχωριστή εμπειρία και μια μοναδική οπτική του μεγαλείου της φύσης.

Το αίσθημα αυτό επιδιώξαμε να μεταφέρουν οι τραχιές πινελιές με τις οποίες σχεδιάσαμε τη βόρεια όψη των βράχων καθώς η σελήνη που ανυψώνεται ρίχνει πάνω τους το φως της.

Στην εκτύπωση προσθέσαμε μεταλλικά φύλλα θερμοτυπίας τριών χρωμάτων, με στόχο να διαφοροποιείται το περιεχόμενο κάθε φιάλης. Το διογκωμένο βερνίκι μεταξοτυπίας προσθέτει στην οπτική αφήγηση της ετικέτας και την εμπειρία της αφής, προσκαλώντας όσους αγαπούν το κρασί να δοκιμάσουν τη νοητική περιήγηση στον χρόνο».

• Στέλιος Ψευτόγκας, Pseftogas | noon design

Κτήμα Ζην Ηδέως

«Μια σειρά από δύο κρασιά δεξαμενής που έχουν μια ιδιαίτερη και φρέσκια γεύση, όπως ακριβώς και οι νουβέλες, αν ήταν βιβλία. Ο σχεδιασμός της σειράς κρασιών Nouvella από το οινοποιείο Ζην Ηδέως ήταν μια σχεδιαστική πρόκληση.

Το όνομα δημιούργησε την ανάγκη να αντιμετωπίσουμε κάθε κρασί ως μια ξεχωριστή ιστορία. Δύο διαφορετικά κρασιά, με διαφορετικά χαρακτηριστικά το καθένα, αφηγούνται μια διαφορετική ιστορία σε έναν κοινό τόπο.

Αποτελώντας μια αφήγηση, τόσο το κόκκινο όσο και το λευκό κρασί, αντιμετωπίστηκαν σχεδιαστικά ως εξώφυλλα βιβλίων. Η διατήρηση κοινής τυπογραφίας και χρωματικής παλέτας δημιούργησε μια αναγνωρίσιμη ταυτότητα που μας έδωσε τη δημιουργική ελευθερία να αποτυπώσουμε τις διαφορετικές ιστορίες με αφαιρετικό τρόπο. Έτσι, αφέθηκε χώρος στη φαντασία των ανθρώπων να απολαύσουν τα κρασιά και να συμπληρώσουν τις λεπτομέρειες στην κάθε ιστορία».

• Χάρης Καρατζάς, Blind Studio

Nico Lazaridi

«Η σχέση της Nico Lazaridi με την τέχνη είναι στενή και άρρηκτη. Για εμάς το κρασί είναι πολιτισμός και δημιουργία, το προσεγγίζουμε δηλαδή ως κάτι παραπάνω από μια απλή παραγωγική δραστηριότητα. Για τον λόγο αυτό, από τα πρώτα μας βήματα, όλες οι ετικέτες των οίνων μας είχαν πρωτότυπα καλλιτεχνικά έργα.

Η αρχή έγινε με το Château Nico Lazaridi και η απογείωση ήρθε με το πρώτο ελληνικό icon wine, το Μαγικό Βουνό, που από το 1990 αλλάζει ετικέτα σε κάθε εσοδεία, φιλοξενώντας έργα που φτιάχτηκαν ειδικά για αυτό. Έτσι, κάθε φιάλη γίνεται ένα πραγματικά συλλεκτικό αντικείμενο, του οποίου οι φανατικοί φίλοι αναζητούν κάθε χρόνο».

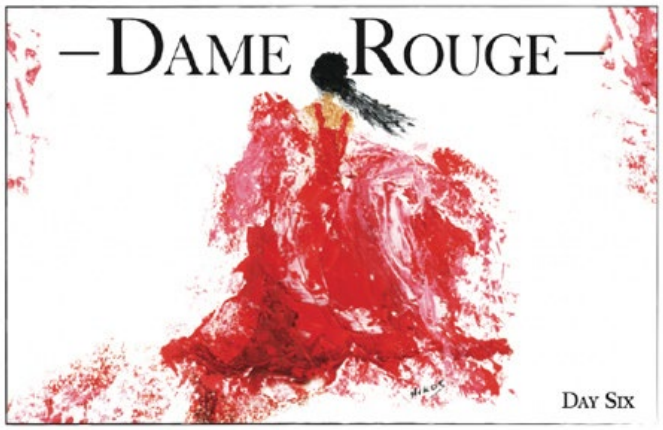
• Φεντερίκα Λαζαρίδη, Διευθύντρια Οινοποίησης και Marketing, **Nico Lazaridi**

Jima Winery

«“Μια φιάλη κρασιού επιλέγεται προκειμένου να καλύψει την οργανοληπτική μας απόλαυση”, όμως είναι αυτό αρκετό και ικανό κριτήριο; Στην πράξη όχι, καθώς η αισθητική της φιάλης και η “ψυχή” του brand παίζουν σπουδαίο ρόλο στην τελική απόφαση.

Το κρασί, ειδικά στην premium κατηγορία, οφείλει να καλύπτει και να ανατάσσει συνολικά την αισθητική του αγοραστή. Το brand πρέπει να μιλά χωρίς κενά και αρρυθμίες στο υποσυνείδητο, που είναι

και το κέντρο λήψης των αποφάσεων για την αγορά. Για εμάς στην Jima, το πάντρεμα του κρασιού με τη τέχνη αντικατοπτρίζει την "ψυχή" του brand μας, προωθεί τη μοναδικότητα και τη συλλεκτικότητα. Άλλωστε, η οινοποίηση είναι μια μορφή τέχνης που βασίζεται στην επιστήμη».



JIMA
— WINERY —

• Πάνος Τζίμας, JIMA Owner-Winemaker

Κτήμα Ζαφειράκη/Κτήμα Καρυπίδη

«Ο σχεδιασμός και η τυπογραφική υλοποίηση μιας σειράς εμφιαλώσεων ή μιας μεμονωμένης ετικέτας κρασιού είναι μια ιδιαίτερη διαδικασία που διαφέρει από το υπόλοιπο κομμάτι της εργασίας μας.

Οπωσδήποτε, θα πρέπει να αποπνέει όλα τα χαρακτηριστικά του περιεχομένου, της διαδικασίας μέχρι τη φιάλη και του γευστικού αποτυπώματος που θα ήθελε ο δημιουργός του να προτείνει, ώστε να αφήσει ένα ξεχωριστό στίγμα από την πρώτη κιόλας οπτική επαφή.

Η επικοινωνία, τέλος, και η κατασκευαστική αρτιότητα και αντοχή στις συνθήκες είναι οι τελευταίες πινελιές που μας απασχολούν, ώστε να έχουμε ήσυχη την συνείδησή μας ότι η εμπλοκή μας είχε το ιδανικό αποτέλεσμα.

Η έμπνευση έρχεται πάντα μέσα από αυτήν ακριβώς την αφορμή-συζήτηση, παίρνοντας υπόψη όλη τη διαδρομή, το terroir, την ιστορικότητα και τα ευρήματα αυτών που πραγματικά αγαπάνε να χτίζουν και να παρουσιάζουν το ιδανικό γι' αυτούς αποτέλεσμα».

• Γιάννης Πέτρου, korax.gr

Ντύνουμε το ελληνικό κρασί με χρώματα ψηφιακής τεχνολογίας!

selloplast
WINE & FOOD PRINTING LABELS

Στη SELLOPLAST καλύπτουμε όλες τις σύγχρονες απαιτήσεις στην έγχρωμη αυτοκόλλητη ετικέτα σε ρολό, με δυνατότητα εκτύπωσης χιλιάδων χρωμάτων HP Indigo.

Με σύγχρονα εκτυπωτικά μηχανήματα και άρτια οργάνωση, εφαρμόζουμε ένα Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας κατά το ISO 9001:2015 No 2301ISO9024021468 και εγγυώμαστε την ποιότητα των προϊόντων και των υπηρεσιών μας.

Αυτοκόλλητες ετικέτες σε ρολό για Κρασί & Ποτά, Τρόφιμα, Αγροτικά προϊόντα, Φαρμακευτικά, Καλλυντικά, Απορρυπαντικά κ.α.

selloplast
WINE & FOOD PRINTING LABELS
ΑΛ.ΠΑΓΙΑΝΤΖΑΣ ΜΟΝ/ΠΗ ΑΕ

Θεσσαλονίκη:
ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Αρ. τετραγώνου 18,
Κτίριο 29-30, 57022 Σίνδος
Τηλ.: 2310798268,
2310 798968, 2310 723084,
Fax: 2310 796469

Αθήνα:
Ζαχ. Παπαντωνίου54-58,
Αγ. Ελευθέριος, 11145 Αθήνα
Τηλ.: 210 8541185,
Fax: 210 8541474

info@selloplast.gr
www.selloplast.gr

Κρασί: Για Ποιον το Φτιάχνουμε;

Κάθε γουλιά από το κρασί μας είναι και ένα ταξίδι στον κόσμο της γεύσης και της αρμονίας. Η εμπειρία αυτή κρύβει μια ομάδα αφοσιωμένων επαγγελματιών, οι οποίοι εργάζονται παθιασμένα για να δημιουργήσουν το «τέλειο» κρασί που θα συντροφεύσει τις στιγμές μας.

ΤΟΥ ΣΠΥΡΟΥ ΖΟΥΜΠΟΥΛΗ

Όταν σκεφτόμαστε την τέχνη της οινοποιίας, συχνά επικεντρωνόμαστε στη διαδικασία παραγωγής του κρασιού. Ωστόσο, πίσω από αυτή την επιστημονική διαδικασία κρύβεται μια πολύπλευρη πραγματικότητα. Η παραγωγή κρασιού ξεκινάει στον αμπελώνα πολύ πριν τα πρώτα σταφύλια φτάσουν στο οινοποιείο. Με βαθιά γνώση των ποικιλιών, των εδαφών, του κλίματος αλλά και της αμπελουργικής παράδοσης, ο αμπελουργός εφαρμόζει τις καλύτερες πρακτικές καλλιέργειας που θα του δώσουν το αρτιότερο και ποιοτικότερο αποτέλεσμα.

Παράλληλα, μεγάλο μέρος της τέχνης κρύβεται στο οινοποιείο, όπου η επιθυμία είναι να δημιουργηθεί ένα κρασί με σεβασμό στον καρπό που έδωσε το αμπέλι. Εδώ, ο οινολόγος επεξεργάζεται τα σταφύλια με προσοχή και αγάπη, χρησιμοποιώντας τεχνικές ζύμωσης και επεξεργασίας που αναδεικνύουν το terroir κάθε περιοχής και σέβονται τους κόπους των αμπελουργών. Από παραδοσιακές πρακτικές μέχρι υπερσύγχρονα πρωτόκολλα οινοποίησης, ο στόχος είναι να δημιουργηθεί ένα απολαυστικό κρασί.

Από την οπτική γωνία του συμβούλου οινολόγου, συχνά συζητάμε με τους παραγωγούς «για ποιον ακριβώς φτιάχνουμε κρασί». Για ποιον δημιουργούμε μια ετικέτα.

Η απάντηση φαίνεται να εξαρτάται από το ποιον ρωτάμε. Για τον παραγωγό, το κρασί είναι η εκπλήρωση μιας επιθυμίας ή η συνέχεια μιας παράδοσης. Για τον οινολόγο, είναι η ευκαιρία να εκφράσει την τέχνη και την επιστήμη του. Σε αυτές τις περιπτώσεις και οι δύο επιθυμούν να εκφράσουν την προσωπικότητα και τη φιλοσοφία τους, αναδεικνύοντας παράλληλα τον τόπο τους και την ιστορία του. Όμως το κρασί δεν απευθύνεται μόνο σε παραγωγούς και οινολόγους. Απευθύνεται στον καταναλωτή, που αναζητά την εμπειρία της γεύσης και της απόλαυσης. Στους διαγωνισμούς και στους κριτές, που αναζητούν την τελειότητα και την καινοτομία. Στην αγορά, που αντανακλά τις τάσεις και τις προτιμήσεις του κοινού. Στον δημοσιογράφο, που στοχεύει στην ανακάλυψη ενός νέου προϊόντος και στην ενημέρωση των καταναλωτών.

Έτσι, τελικά, η παραγωγή κρασιού είναι πολύ περισσότερο από μια μονοδιάστατη διαδικασία – είναι ένα ομαδικό παιχνίδι συνεργασίας, μια αλυσίδα δημιουργίας και εκφραστικότητας. Είναι μια περιπέτεια γεμάτη ανακαλύψεις. Και ενώ η επιστημονική ακρίβεια και η τεχνολογική πρόοδος μπορούν να καθοδηγήσουν σε αυτή τη διαδρομή, είναι το πάθος και το όραμα που κάνουν τη διαφορά στο τέλος.

Άρα, στο ερώτημα «για ποιον φτιάχνουμε το κρασί: για τον παραγωγό, τον οινολόγο, τον δημοσιογράφο, τον καταναλωτή, τον κριτή;», η απάντηση είναι για όλους και για τον καθένα ξεχωριστά.

Εις υγείαν!

Ο Απαγορευμένος Καρπός

Είθισται αυτά τα κρασιά να τα σνομπάρουμε εμείς οι... επαΐοντες του κρασιού. Κρασί είναι το ξηρό, λέμε. Όμως, basta! Οι φίλοι των ημίγλυκων και ημίξηρων κρασιών δέχονται τέτοιο bullying από το σινάφι μας –οινολόγους, σομελιέ και οινόφιλους– που θα έπρεπε κανονικά αυτό να γίνει θέμα στα ΜΜΕ και μάλιστα με... πηχυαίους τίτλους.

ΤΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ

Για να τα πάρουμε όμως τα πράγματα με τη σειρά. Καταρχήν, η γλυκιά γεύση είναι κάτι που έμφυτα αρέσει στον άνθρωπο. Το ένστικτο του προϊστορικού φρουτοσυλλέκτη ζει και βασιλεύει μέσα μας. Είναι αυτό που κάνει μικρά και μεγάλα παιδιά να τρελαίνονται για γλυκά, αλλά είναι και αυτό που εκμεταλλεύεται η βιομηχανία τροφίμων χρησιμοποιώντας κάθε μορφής γλυκαντική ύλη για να προσελκύσει τα δισεκατομμύρια εθισμένων στη ζάχαρη συνανθρώπων μας.

Οπότε δεν πρέπει να μας εκπλήσσει ότι πολλοί –και ειδικά οι νέοι– έχουν αδυναμία στα off dry κρασιά. Αδυναμία έχουμε όλοι μας λίγο πολύ στη γλυκιά γεύση, γεγονός εξάλλου που ωθεί πολλούς οινοποιούς να «φέρνουν» ακόμη και τα ξηρά κρασιά στο όριο του ημίξηρου.

Είναι, όμως, αλήθεια ότι έχουν υποτιμηθεί σε μεγάλο βαθμό τα ημίγλυκα/ημίξηρα κρασιά. Η πεποίθηση ότι τα κρασιά αυτά απευθύνονται σε άτομα που ενδιαφέρονται μόνο για τη γλυκιά γεύση, οδηγούσε τους οινοποιούς σε όλο και πιο κακές ποιότητες κρασιού. Πράγμα που είχε κατανοήσει και το εμπόριο, το οποίο θεωρούσε ότι το μόνο που μετράει είναι η τιμή.

Όλα αυτά μέχρι πριν από καμιά εικοσαριά χρόνια. Είναι η εποχή που ένα κρασί στην περιοχή του Παγγαίου κάνει πάταγο. Αυτό το κρασί δεν είναι ξηρό, δεν είναι κάποιου μεγάλου παραγωγού και δεν είναι φθηνό. Το Variété του Κώστα Λαλίκου, ένα ημίξηρο, ποιοτικό και μοντέρνο ροζέ κρασί, έγινε το απόλυτο best seller της περιοχής – σαν ιός άρχισε να απλώνεται η ζήτησή του σε όλη τη βόρεια Ελλάδα. Άνοιξε, όπως λέμε, την κατηγορία, καθώς ακολούθησαν στον ίδιο δρόμο και άλλοι οινοποιοί και, χωρίς να αναφέρομαι σε επίσημα στοιχεία, έχω την πεποίθηση ότι πλέον η κατηγορία αυτή κατέχει πολύ σημαντικό κομμάτι της αγοράς.

Κατά τη γνώμη μου, μάλιστα, πρόκειται για μια πολύ σημαντική κατηγορία, επειδή είναι αυτή που φέρνει κοντά στο κρασί νεανικό κοινό. Μάλιστα, το κάνει με σεβασμό προς το συγκεκριμένο κοινό, το οποίο εκφράζεται τόσο μέσα από την ποιότητα των κρασιών αυτών όσο και από την αισθητική τους.

Λέτε η Moët να είδε την επιτυχία αυτή του Κώστα Λαλίκου και να προχώρησε, μετέπειτα, στην επαναστατική για τα δεδομένα των Champagne πρώτη εμφιάλωση, το 2011, της γλυκιάς Moët Ice; Μπα, εκείνοι μάλλον θα πλήρωσαν κάποιες εκατοντάδες χιλιάδες ευρώ σε κάποια εταιρεία για να τους κάνει την κατάλληλη έρευνα αγοράς, η οποία απέδειξε το αυτονόητο: το γλυκό έχει πάντα και σε κάθε κοινωνική τάξη το κοινό του.

Melenia 2023
Οινοποιία Κούκος, Μοσχάτο Ρίου – Merlot, Αχαΐα

Για το Μελένια, αξίζει να αναφέρουμε και τους τρόπους παραγωγής των ημίξηρων/γλυκών κρασιών. Η μέθοδος που εφαρμόζεται κατά βάση είναι αυτή της προσθήκης ανακαθαρισμένου μούστου. Πρόκειται για μούστο που καθαρίζεται, αποστειρώνεται και ρυθμίζεται έτσι ώστε να έχει σταθερή γεύση και περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Με αυτόν τον τρόπο ο παραγωγός παίρνει ένα ξηρό κρασί και ρυθμίζει τη γλυκύτητα που θέλει, προσθέτοντας αντίστοιχης ποσότητας ανακαθαρισμένο μούστο. Ο τρόπος αυτός έχει επικρατήσει, καθώς έτσι ο παραγωγός ελέγχει πιο εύκολα το τελικό του προϊόν.

Η δεύτερη μέθοδος έχει να κάνει με τη διακοπή της ζύμωσης. Αυτό έχει, όμως, τα εξής προβλήματα. Η ζύμωση είναι μια διαδικασία εν κινήσει. Θα πρέπει, δηλαδή, ενόσω τρέχει η διαδικασία της να μετράς τα σάκχαρα και να τη σταματήσεις τη σωστή στιγμή. Αν δεν γίνει η διακοπή στο σωστό σημείο, το τελικό προϊόν θα είναι είτε πιο γλυκό είτε πιο ξηρό από εκείνο που θα επιθυμούσε ο παραγωγός.

‘Ενα δεύτερο πρόβλημα έχει να κάνει με το πώς σταματάς τη ζύμωση. Η εύκολη λύση είναι προσθέτοντας μεγάλες ποσότητες θειώδους. Η δύσκολη, με έντονη ψύξη.

Ο Παναγιώτης Κούκος είναι ένας άνθρωπος που δεν του αρέσουν τα εύκολα και προσπαθεί να ανταποκρίνεται στις προσδοκίες με τον καλύτερο τρόπο. Δουλεύει βιολογικά τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο, οπότε για εκείνον ήταν μονόδρομος όχι μόνο να χρησιμοποιήσει τα σάκχαρα του σταφυλιού, αλλά και να εφαρμόσει τη «δύσκολη» μέθοδο της ψύξης για να κρατήσει τα ζαχαράκια του μούστου στο κρασί.

Αυτό είναι ένα στοιχείο που, μυρίζοντας το κρασί, μπορείτε εύκολα να το αντιληφθείτε, καθώς σου έρχεται πρώτο πρώτο το άρωμα φρεσκοπατημένου μούστου από Μοσχάτο σταφύλι. Τριαντάφυλλο, γιασεμί, αγιόκλημα, αλλά και βύσσινο έπονται. Στο στόμα η γλυκιά γεύση απλώνεται ομοιόμορφα πάνω στη γλώσσα (μπορεί να σας φαίνετα αστείο αυτό, αλλά θα με καταλάβετε όταν το δοκιμάσετε), ενώ η πολύ νόστιμη οξύτητα ερεθίζει τους γευστικούς κάλυκες, τόσο που στέλνουν αμέσως στον εγκέφαλο το μήνυμα «αυτό πρέπει να το ξαναπιείς», οπότε ξαναπίνεις και ξαναπίνεις.

Για να μη σε πειράξει όμως, βάλε δίπλα του ελαφρώς πικάντικα fajitas, χοιρινό με κυδώνια ή και σκέτα γλυκά κυδώνια. Όσο για τους πιο τολμηρούς Πελοποννήσιους φίλους μου, θα συνιστούσα και μια τραγανή γουρουνοπούλα!

Παναγιώτη, ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες της Μελένιας έναντι των ξηρών κρασιών που παράγεις; Το ότι ακολουθείς τη βιολογική παραγωγή σημαίνει και κάποιες επιπλέον δυσκολίες;

Η Μελένια είναι ένα ημίγλυκο ροζέ κρασί από Μοσχάτο Ρίου Πατρών και Merlot. Η ιδιαιτερότητά της έγκειται, αφενός, στο ότι περιέχει ένα τμήμα των φυσικών σακχάρων του μούστου που το καθιστούν ελαφρά γλυκό και, αφετέρου, στο ότι προσπαθούμε να της δώσουμε –και το πετυχαίνουμε– την ιδανική γευστική ισορροπία ανάμεσα στα σάκχαρα (τη γλυκιά γεύση) και την οξύτητα (την όξινη γεύση), έτσι ώστε να μην εμφανίζεται το κρασί «πλαδαρό» ή αδιάφορο στον ουρανίσκο.

Παραγωγικά, το κρασί αυτό δημιουργείται με διακοπή της ζύμωσης στο επιθυμητό επίπεδο σακχάρων, και αυτή ακριβώς είναι τόσο η δυσκολία όσο και η ομορφιά του, καθώς στα οινοποιεία όπως το δικό μας, που έχουν υιοθετήσει μια «βιολογική θεώρηση των πραγμάτων» στην καλλιέργεια και την παραγωγή τους, κάτι τέτοιο μπορεί να επιτευχθεί κύρια με την εφαρμογή πολύ γρήγορης και ισχυρής ψύξης, μια και η χρήση του θειώδους είναι περιορισμένη. Επίσης, όλες αυτές οι διεργασίες πρέπει να εφαρμοστούν γρήγορα, ώστε να μην καταστραφεί το ευαίσθητο άρωμα του Μοσχάτου που δίνει και την κύρια φρουτώδη και αιθέρια αίσθηση.

Μελένια ροζέ, αντιπροσωπευτικός ανθός του κλίματος και του εδάφους της περιοχής, πάντα με τη βιολογική μας φροντίδα!

Variété Rosé 2023
Οινοποιείο Λαλίκος, Grenache – Μοσχόμαυρο, Καβάλα

Όλη η κατηγορία αυτών των ροζέ κρασιών οφείλει πολλά στον Κώστα Λαλίκο. Ημίξηρα κρασιά υπήρχαν σχεδόν πάντα. Δύο από τις πιο δυνατές «μπράντες» της χρυσής εποχής του... ΠΑΣΟΚ, ο Μακεδονικός και ο Αγιορείτικος του Τσάνταλη, ανήκαν σε αυτή την κατηγορία, χωρίς ωστόσο να το «φωνάζουν». Παρότι είχαν τοπωνύμια, δεν δημιούργησαν γευστική κατηγορία.

Ο Κώστας Λαλίκος, όπως μας είπε ο ίδιος, οδηγήθηκε πρώτος στη δημιουργία ενός τέτοιου κρασιού. Η επιτυχία του όμως ξέρετε ποια είναι; Ότι σεβάστηκε τον κόσμο που ήθελε κάτι γλυκό. Μέχρι εκείνη τη στιγμή –και σε μεγάλο βαθμό δυστυχώς ακόμη και τώρα– τα περισσότερα ημίγλυκα κρασιά είναι υποβαθμισμένα ποιοτικά, πρακτική βασισμένη στην αιτιολογία του ανεκπαίδευτου καταναλωτή αυτής της κατηγορίας, που αρκείται στη γλυκύτητα. Έλα, όμως, που η ποιότητα πάντα γίνεται αντιληπτή. Έστω και υποσυνείδητα. Ο Λαλίκος χρησιμοποίησε ποιοτικό σταφύλι, έκανε ποιοτική οινοποίηση, επένδυσε το κρασί του με ποιοτικό packaging και η «μοίρα» τον αντάμειψε για αυτό.

Πρόκειται για ένα κρασί με πολύ ισορροπημένο στόμα. Όντως, η οξύτητα του υψόμετρου είναι το στοιχείο που δίνει ζωντάνια, καθαρότητα και πολύ καλή ροή στην απόλαυσή του. Κόκκινα φρουτάκια, ρόδι και λουκουμάκι τριαντάφυλλο αλληλοεξισορροπούνται στη μύτη.

Ένα ροζέ που μπορώ να το φανταστώ με γαρίδες σαγανάκι, σούπα κολοκύθας, αλλά και πολλά spicy πιάτα της ασιατικής κουζίνας.

Κώστα, αναμφίβολα η κατηγορία αυτή του κρασιού σού χρωστάει πολλά. Είσαι αυτός που άνοιξε τον δρόμο των ποιοτικών ημίξηρων και ημίγλυκων ροζέ κρασιών και σε ευχαριστούμε γι' αυτό. Ωστόσο, πάντα ήθελα να μάθω πώς γεννήθηκε η ιδέα του Variété και πώς είδες εσύ από μέσα την εξέλιξη αυτής της κατηγορίας.

Κοίτα Ανέστη, εγώ είμαι παιδί της νύχτας. Στα μέσα της δεκαετίας του '80 πουλούσαμε sangria και bowles, που φυσικά είχαν ως βάση το κρασί. Εκεί σκέφτηκα για πρώτη φορά τη δημιουργία ενός κρασιού.

Είχα φίλο έναν οινοποιό από τη Νότια Γαλλία, ο οποίος με βοήθησε γενικά πολύ και μου είπε να φυτέψω στην πατρίδα μου, στα ορεινά της Καβάλας, Grenache και Syrah. Στη συνέχεια, φύτεψα και το μικρόρωγο μαύρο Μοσχάτο, το οποίο έμελλε να δώσει το χαρακτηριστικό άρωμα στο Variété.

Αρχικά μάλιστα, το 1989, έκανα ένα ξηρό ροζέ κρασί, το 1990 το έκανα ημίξηρο με 8-9 γραμμάρια υπολειμματικά σάκχαρα και την επόμενη χρονιά έγινε ακόμη πιο γλυκό, στα 18 γραμμάρια/λίτρο, όπου – στο περίπου– είναι ακόμη και σήμερα.

Η ανταπόκριση του κόσμου ήταν απίστευτη. Αυξήσαμε την παραγωγή μας στις 120.000-150.000 φιάλες, ανάλογα με τη χρονιά. Το μυστικό μας βρίσκεται σίγουρα στο υψόμετρο – εμένα μου άρεσαν πάντα οι οξύτητες. Το υψόμετρο συμβάλλει επίσης στη φυσική μείωση της στρεμματικής απόδοσης στα 700-800 κιλά, άρα και της ποιότητας.

Γενικά, χαίρομαι για την εξέλιξη της κατηγορίας, γιατί... έχει για όλους ο Θεός, αλλά το σημαντικότερο είναι ότι οδηγήσαμε πολλούς νέους στο κρασί και στον πολιτισμό που αυτό δημιουργεί.

Τρεις Μάγισσες 2023
Κτήμα Μπαραφάκα, Αγιωργίτικο – Μοσχοφίλερο – Syrah, Νεμέα

Πάνε εννιά χρόνια από την πρώτη εμφάνιση του κρασιού αυτού στην αγορά. Η εξάπλωσή του ήταν εντυπωσιακή. Και πώς να μην είναι, όταν έχεις τη βοήθεια όχι μιας, όχι δύο, αλλά τριών μαγισσών.

Γνώρισα το Κτήμα Μπαραφάκα χάρη στις εξαιρετικές «Νεμέες» του, στις οποίες πάντα διέκρινα έναν παραγωγό που του αρέσει να ανοίγει νέους δρόμους. Όταν όλοι επένδυαν στον όγκο και στη στιβαρότητα, εκείνος μας χάριζε Αγιωργίτικα με βουργουνδέζικη, θα έλεγα, φινέτσα.

Κάπως έτσι νομίζω προέκυψαν και οι Τρεις Μάγισσες. Προφανώς προϋπήρχε η τάση της αγοράς, αλλά δεν αρκέστηκε σε μια αντιγραφή. Προχώρησε πιο πέρα.

Σε αυτό το κρασί, εκτός από την εξαιρετική ποιότητα της πρώτης ύλης, που είναι εμφανής, και τη χρήση ψύξης για τη διακοπή της ζύμωσης, το μυστικό της επιτυχίας είναι αναμφίβολα το γαργαλιστικό παιχνίδισμα που κάνουν στη γλώσσα κάποιες φυσαλίδες, τις οποίες περίτεχνα «τοποθέτησε» ο παραγωγός στο κρασί. Του δίνουν ζωντάνια, εύκολη πόση και μεγάλη απόλαυση.

Επίσης, το ότι χρησιμοποιεί ψύξη για τη διακοπή της ζύμωσης είναι κάτι που προσδίδει αυθεντικότητα και οτιδήποτε αυθεντικό είναι και καλύτερο.

Στο άρωμα, το κόκκινο φρούτο του Αγιωργίτικου μπλέκει πανέμορφα με τον ανθικό, τριανταφυλλένιο χαρακτήρα του Μοσχοφίλερου.

Είναι από τα κρασιά που ακόμη και αν τα σνομπάρεις, δεν θα καταλάβεις πότε άδειασες το ποτήρι. Για τον λόγο αυτό νομίζω ότι είναι ιδανικό απεριτίφ, με ή χωρίς κάθε είδους finger food. Γλυκόξινα πιάτα κάθε προέλευσης επίσης θα χαρούν αν συνδυαστούν μαζί του. Εννοείται και οι φρουτοσαλάτες.

Χρήστο, πάντα ήθελα να μάθω ποιες είναι οι Τρεις Μάγισσες που έδωσαν το όνομά τους στο κρασί. Θα ήθελα όμως να έχω και την άποψή σου για το μέλλον αυτής της κατηγορίας κρασιών και για το αν θεωρείς ότι μπορεί να αναπτυχθεί περαιτέρω.

Δεν μπορώ να σου αποκαλύψω ποιες είναι οι Τρεις Μάγισσες, γι' αυτό άλλωστε είναι και μάγισσες... Το μόνο που μπορώ να σου πω είναι ότι είναι υπαρκτές και κυκλοφορούν ανάμεσά μας... Είναι φωτεινές, μεθυστικές και στο απόγειο της έκφρασής τους. Η πρώτη γενναιόδωρη, η δεύτερη πληθωρική και η τρίτη σπινθηροβόλα, και οι τρεις μαζί εμπλέκονται σε έναν χορό αρωμάτων από κόκκινα φρούτα, δροσερών λουλουδιών και γλυκών αισθήσεων. Αποτελούνται από τρεις ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Syrah και Μοσχοφίλερο.

Όταν κυκλοφόρησαν οι Τρεις Μάγισσες το 2015 για πρώτη φορά, δεν υπήρχε κάποιο αντίστοιχο ελληνικό κρασί στην αγορά σε αυτό το στιλ, ροζέ ημίγλυκο ημιαφρώδες με προσθήκη διοξειδίου, τόσο ώστε να κάνει ένα μικρό παιχνίδισμα στο στόμα. Αυτό θεωρούμε ότι κέρδισε και τις εντυπώσεις, ίσως περισσότερο του νεανικού κοινού, το οποίο και ξεκινά από αυτές τις κατηγορίες κρασιών για να μπει αργότερα στη διαδικασία να δοκιμάσει και άλλες. Βέβαια, η ηλικία δεν είναι περιοριστική, καθώς βλέπουμε και μεγαλύτερες ηλικίες να μαγεύονται από το συγκεκριμένο κρασί.

Όπως φαίνεται σήμερα στην αγορά, υπάρχει μεγάλη τάση σε αυτή την κατηγορία, γεγονός που αποδεικνύεται και από το ποσοστό αντιγραφής των Τριών Μαγισσών. Αυτό βέβαια μας κάνει να αισθανόμαστε περήφανοι, διότι δημιουργήσαμε μια κατηγορία. Αυτή τη στιγμή υπάρχουν πολλές ετικέτες που προσπαθούν να γίνουν (μία) από τις Τρεις Μάγισσες.

Στην Ελλάδα, η συγκεκριμένη κατηγορία γνωρίζει άνοδο, που ίσως οφείλεται και στο ήπιο κλίμα του χειμώνα και στην παράταση της καλοκαιρινής περιόδου. Τα κρασιά αυτά είναι ό,τι αποζητά κάνεις αυτούς τους μήνες· είναι αρωματικά, έχουν λίγα υπολειπόμενα σάκχαρα, που με το διοξείδιο έρχονται σε απόλυτη ισορροπία, και επιπλέον καταναλώνονται δροσερά.

Γενικότερα, οι κατηγορίες ημιαφρωδών οίνων κερδίζουν όλο και περισσότερο έδαφος στην αγορά. Το γεγονός αυτό και σε συνάρτηση όλων των παραπάνω, θεωρώ πως είναι μια κατηγορία στην οποία μπορείς να επενδύσεις, να εξελιχθείς, και –γιατί όχι;– να πρωτοτυπήσεις.

Zantia 2023
Οινοποιία Τσικρικώνη, Μαλαγουζιά – Cabernet Sauvignon, Καβάλα

Θα ήταν σίγουρα το κρασί της «Τρελής κι Αδέσποτης» του Ρασούλη. Ίσως κάτι τέτοιο να σκέφτηκε ο Θοδωρής Τσικρικώνης όταν έδωσε το όνομα στο κρασί, αφού ζαντία στα ποντιακά σημαίνει η «τρελή».

Δεν ξέρω σήμερα πόσο «τρελό» να το χαρακτηρίσω, αφού από όλα τα ημίξηρα έχω την εντύπωση ότι αυτό είναι ένα από τα πιο σοβαρά και... ξηρά. Η τρέλα ίσως αφορά το θάρρος του Θοδωρή να κινείται στα όρια του ξηρού, ξέροντας ότι μπορεί να χάσει ένα κομμάτι του παραδοσιακού κοινού. Αλλά, όπως λέει ο ίδιος, εξελίσσεται και το κοινό μαζί με το κρασί του.

Στο χρώμα είναι ροζέ Provençal. Αρωματικά ξεχωρίζει από την έντονη παρουσία λευκόσαρκων φρούτων (ροδάκινο, βερίκοκο, κορόμηλο), όπως και ανθέων, τα οποία χρεώνονται στη Μαλαγουζιά. Τα κόκκινα φρούτα του Cabernet έπονται σε ένταση, αλλά αυτό δεν μας χαλάει καθόλου. Απεναντίας, του δίνει μοναδικό χαρακτήρα. Γευστικά, η γλυκόξινη αίσθηση διαθέτει πολύ γοητευτική ισορροπία, προς όφελος της ζωντάνιας και της ανέμελης απόλαυσης.

Spicy και γλυκόξινα πιάτα της ασιατικής, της μεξικανικής αλλά και της ελληνικής κουζίνας μεγαλουργούν δίπλα σε αυτό το κρασί. Δοκιμάστε το π.χ. με κοτόπουλο στιφάδο και θα με θυμηθείτε.

Θοδωρή, πότε «μπήκατε» στην κατηγορία των ημίξηρων ροζέ; Να υποθέσω ότι ήταν δική σου ιδέα; Ποια ήταν η εξέλιξη του Zantia μέσα στον χρόνο και πώς βλέπεις το μέλλον όχι μόνο του δικού σου κρασιού, αλλά και όλης της κατηγορίας;

Το 2010 ήταν η πρώτη χρονιά που κυκλοφόρησε το Zantia. Θα σε απογοητεύσω, αλλά δεν ήταν δική μου ιδέα, ή τουλάχιστον όχι μόνο δική μου. Ο πατέρας μου είχε την ιδέα, βλέποντας την τάση της αγοράς. Εγώ έδωσα το όνομα του κρασιού και φυσικά τις οινολογικές μου γνώσεις για να το παράγουμε.

Αρχικά το κρασί είχε πιο έντονο, τριανταφυλλί χρώμα. Αναγκαστικά ήταν και με περισσότερες τανίνες. Επίσης, χαμηλότερη οξύτητα και περισσότερα σάκχαρα. Η ποικιλιακή του σύνθεση ξεκίνησε με Grenache Rouge και Merlot. Το απόλυτο target group ήταν το γυναικείο κοινό, που όταν έβγαινε θα έπινε είτε το γνωστό αναψυκτικό σκέτο ή με κάποιο αλκοολούχο ποτό είτε κάποιο λικέρ.

Νομίζω ότι το κοινό αυτό ωρίμασε γευστικά μαζί με το κρασί μας. Χρόνο με τον χρόνο αφαιρούσαμε σάκχαρα και περνούσαμε σε πιο προσεκτικές και μικρές εκχυλίσεις, οπότε και το χρώμα όλο και άνοιγε περισσότερο, οι οξύτητες γίνονταν όλο και πιο ζωηρές και το κρασί όλο και πιο καλό. Σήμερα δημιουργούμε ένα blend από Μαλαγουζιά και Cabernet Sauvignon, που κινείται στα κατώτερα όρια του ημίξηρου.

Αυτή την τάση βλέπω γενικά. Γίνονται όλο και καλύτερα κρασιά, με συνέπεια να κερδίζουν την εύνοια ενός κοινού που συνεχώς αυξάνεται και που δεν περιορίζεται στις γυναίκες. Οι πωλήσεις επίσης αυξάνονται κάθε χρόνο, οπότε θεωρώ ότι αυτό επιβεβαιώνει την τάση.

Συγκεκριμένα για το Zantia, τελειώνουμε αυτή την περίοδο ένα πολλά υποσχόμενο rebranding, στο οποίο, εκτός από πιο μοντέρνα και ελκυστική εμφάνιση, επενδύουμε και σε ποιοτικό πώμα Stelvin, το οποίο θα κάνει την απόλαυσή του ακόμη πιο εύκολη.

Αμπέλι και Νερό: Μια Αμφιλεγόμενη Σχέση

ΤΟΥ ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΚΟΥΝΔΟΥΡΑ

Σε προηγούμενο άρθρο μου σχετικά με τον πράσινο τρύγο ανέφερα πως, κατά τη γνώμη μου, είναι η πλέον σημαντική πρακτική εκ μέρους των οινοποιών για τον έλεγχο της ποιότητας του οίνου. Σε αυτό το άρθρο θα αναφερθώ σε μια δική μου έμμονη ιδέα για αρκετά χρόνια, που δεν είναι άλλη από την άρδευση.

Ερχόμενος από τη Γαλλία και θεωρώντας ότι έπρεπε να διαφοροποιηθώ από τη γαλλική σχολή των μη αρδευόμενων αμπελώνων (καθότι η Ελλάδα έχει διαφορετικό κλίμα), έγινα υποστηρικτής της νεοκοσμίτικης προσέγγισης, της λελογισμένης και σωστά χρονισμένης παροχής νερού στα πρέμνα, με άλλα λόγια της άρδευσης των αμπελώνων.

Όντας νέος λέκτορας στο ΑΠΘ, προσάρμοσα και την έρευνά μου στον ίδιο στόχο και για χρόνια προσπάθησα να αποδείξω ότι ο ορθός χειρισμός της άρδευσης μπορεί να βελτιώσει την ωρίμανση των σταφυλιών και την ποιότητα των οίνων, ακόμη και αν γίνεται κοντά στον τρύγο, προκαλώντας την απορία ή και τον εντυπωσιασμό στους παραγωγούς όταν με άκουγαν να τους συμβουλεύω να ποτίζουν κατά την ωρίμανση.

Η συλλογιστική πίσω από την ιδέα ήταν απλή και μου φαινόταν απόλυτα πειστική: η ξηρασία στην Ελλάδα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες είναι τέτοια που δεν επιτρέπει στα φυτά να διατηρούν ομαλή φωτοσυνθετική λειτουργία (από την οποία παράγονται τα σάκχαρα που, εν συνεχεία, καταλήγουν στο σταφύλι). Συνεπώς, μια συχνή παροχή νερού θα πρέπει να αναπληρώνει διαρκώς την υγρασία που χάνεται ως εξάτμιση από το έδαφος ή ως διαπνοή από τα φύλλα, προκειμένου τα φυτά της αμπέλου να διατηρούν τη μεταβολική τους λειτουργία.

Παράλληλα, ο κλάδος παγίωνε την άποψη ότι αν στην Ελλάδα δεν έχεις γεώτρηση με ικανοποιητική παροχή, καλύτερα μην ξεκινάς αμπελώνα ούτε στη Ζίτσα με το 1 μέτρο βροχή τον χρόνο. Κι έτσι, σταδιακά, τα αμπελοτόπια που είχαν διαθέσιμο νερό μετατράπηκαν σε μεγάλο ποσοστό σε ποτιστικά, ιδιαίτερα στη Βόρεια Ελλάδα, όπου το νερό ήταν ευκολότερα προσβάσιμο.

Περιοχές ΠΟΠ, όπως η Νάουσα και το Αμύνταιο αλλά και στο νότο η Νεμέα, σταδιακά εγκατέστησαν αρδευτικά συστήματα και ξεκίνησε συζήτηση για την απάλειψη από τη νομοθεσία των σχετικών με την απαγόρευση της άρδευσης διατάξεων. Το ότι το κλίμα φαινόταν να αλλάζει προς το θερμότερο και ξηρότερο ήταν μία ακόμη επιβεβαίωση ότι αυτή ήταν η σωστή κατεύθυνση για το μέλλον.

Πέρασα λοιπόν ώρες, μαζί και οι φοιτητές μου αλλά και οι παραγωγοί με τους οποίους συνεργάστηκα, πάνω από έναν θάλαμο πίεσης για να μπορέσω να ελέγξω τον υδατικό παράγοντα, προσπαθώντας να βρω ποια είναι η κρίσιμη τιμή του υδατικού δυναμικού που συνιστά τη λεπτή γραμμή μεταξύ του υπερβολικού και του ορθολογικού ποτίσματος, ώστε να επιτυγχάνεται η χρυσή τομή ποσότητας/ποιότητας στα σταφύλια. Άσκηση καθόλου άσκοπη, βέβαια, καθώς μου επέτρεψε να συνδέσω τις υδατικές ανάγκες με συγκεκριμένα αναπτυξιακά στάδια της αμπέλου και να ερμηνεύσω σε κάποιο βαθμό την απόκριση των αμπελιών στην έλλειψη ή στην παροχή νερού σε μεγάλο αριθμό συνθηκών και ποικιλιών.

Από την περίοδο αυτή είχα πλέον καταλήξει ότι:

• Ένας αμπελώνας με άρδευση θα ήταν λιγότερο ευάλωτος στην ξηρασία από έναν χωρίς δυνατότητα ποτίσματος.
• Σε μέρη με ξηροθερμικό κλίμα, η μη αρδευόμενη αμπελοκαλλιέργεια θα ήταν μάλλον αδύνατη στο μέλλον.
• Έπρεπε να καθορίσουμε τη βέλτιστη αρδευτική πρακτική ανάλογα με τον επιδιωκόμενο στόχο της παραγωγής.

Με άλλα λόγια, ότι το νερό θα ήταν πλέον ο σημαντικότερος παράγοντας για την ποιοτική και βιώσιμη αμπελουργία στο μέλλον, εφόσον η χρήση του γινόταν με γνώση. Αλλά ακόμη κι αν γινόταν χωρίς πρόγραμμα, στο τέλος τέλος λίγο παραπάνω νερό δεν έβλαψε κανέναν.

Σωστό; Ή μήπως όχι;

Αποτελεσματική Διαχείριση των Υδάτων στη Γεωργία: Μια Επείγουσα Ανάγκη

Το νερό είναι ο πολυτιμότερος από τους φυσικούς πόρους. Αν και το μεγαλύτερο μέρος της επιφάνειας της Γης καλύπτεται από νερό, γλυκό είναι μόνο το 2,5%, μεγάλο μέρος του οποίου παγιδεύεται με τη μορφή πάγου, αφήνοντας μόλις το 0,007% του συνολικού νερού του πλανήτη άμεσα διαθέσιμο για ανθρώπινη χρήση. Αυτό το διαθέσιμο νερό (συχνά αναφέρεται ως «μπλε νερό») προέρχεται είτε από βροχοπτώσεις είτε από επιφανειακά και υπόγεια ύδατα (δηλαδή λίμνες, ποτάμια και εδαφικούς υδροφορείς).

Η γεωργία είναι μακράν ο μεγαλύτερος χρήστης αυτού του νερού. Επιπλέον, ενόψει της ταχείας αύξησης του παγκόσμιου πληθυσμού, οι ανάγκες αγροτικής παραγωγής αναμένεται να αυξηθούν σχεδόν κατά 50% έως το 2050 ώστε να καλυφθεί η αυξανόμενη ζήτηση για τρόφιμα (κυρίως), φυτικές ίνες και βιοκαύσιμα. Ως αποτέλεσμα, η ζήτηση μπλε νερού για άρδευση αναμένεται να αυξηθεί κατά 20-30% έως το 2050.

Υπό αυτές τις συνθήκες και λαμβάνοντας υπόψη την κλιματική αλλαγή (η οποία επίσης αυξάνει τη ζήτηση για νερό) και τη ρύπανση (που μειώνει τη διαθέσιμη δεξαμενή μπλε νερού) είναι βέβαιο ότι στο μέλλον δεν θα υπάρχει αρκετό νερό για την άρδευση της συνολικής γεωργικής έκτασης, συνεπώς η αποτελεσματική διαχείριση των υδάτων στη γεωργία αποτελεί επείγουσα ανάγκη.

Οι καλλιέργειες έχουν διαφορετικές ανάγκες σε νερό. Οι μεγάλες καλλιέργειες (καλαμπόκι, σόγια κ.λπ.) εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από το νερό. Ωστόσο, τα αμπέλια θεωρούνται πιο ανθεκτικά στην ξηρασία και η άρδευση δεν ανήκει στις παραδοσιακές αμπελουργικές πρακτικές, ακόμα και στις ξηροθερμικές περιοχές της λεκάνης της Μεσογείου. Μήπως, λοιπόν, καλλιέργειες με χαμηλότερες υδατικές απαιτήσεις θα έπρεπε να δώσουν πρώτες το παράδειγμα;

Διότι, ακόμη και με ήπιες τακτικές άρδευσης όπως η PRD (μερική ξήρανση της ριζόσφαιρας) και η RDI (ρυθμιζόμενη ελλειμματική άρδευση) μέσω σταλακτηφόρων σωλήνων, το αποτύπωμα νερού ενός αρδευόμενου αμπελώνα είναι 100 φορές υψηλότερο σε σύγκριση με εκείνο ενός ξηρικού. Επιπλέον, η άρδευση σε ξηρά κλίματα μπορεί να οδηγήσει σε αυξημένη αλατότητα του εδάφους, με αποτέλεσμα τη μειωμένη μακροπρόθεσμα καταλληλότητα των εδαφών για καλλιέργεια – και αυτό ισχύει ακόμη περισσότερο όταν χρησιμοποιείται νερό από επεξεργασία λυμάτων ή θαλασσινού νερού. Τα αρνητικά παραδείγματα της Αυστραλίας με την υποβάθμιση των αμπελουργικών εδαφών λόγω αλατότητας ή του Ισραήλ με την περιβαλλοντική ζημία στο υδάτινο και χερσαίο περιβάλλον λόγω ακατάσχετης χρήσης αφαλατωμένου θαλασσινού νερού για άρδευση θα πρέπει να προβληματίσουν τον αμπελοοινικό κλάδο μας.

Το θέμα της χρήσης του νερού στην αμπελουργία άρχισε σιγά σιγά να αποτελεί βασικό προβληματισμό στην επιστημονική κοινότητα και η άρδευση της αμπέλου, η οποία αποτελούσε κυρίαρχη ενότητα στα αμπελουργικά συνέδρια και στις δημοσιευμένες εργασίες, άρχισε σταδιακά να χάνει έδαφος. Στην Ελλάδα, η χρήση του νερού και εν γένει των φυσικών πόρων δεν έχει ακόμη απασχολήσει σοβαρά τον κλάδο. Ακόμη και η κλιματική κρίση μόλις πρόσφατα τέθηκε στο τραπέζι της συζήτησης ως προτεραιότητα. Μάλιστα, στη σκέψη πολλών αμπελουργών/οινοποιών, το νερό αντιμετωπίζεται ως λύση στο θέμα της ξηρασίας για οικονομικά βιώσιμη αμπελουργία και όχι ως πολύτιμος πόρος που πρέπει να προστατευτεί.

Ακόμη και το κίνημα της βιολογικής και βιοδυναμικής αμπελουργίας δεν έχει δείξει ανάλογη ευαισθητοποίηση στη χρήση του νερού όπως με τις άλλες μη αειφορικές λογικές άσκησης της αμπελουργίας (λιπάσματα, φυτοφάρμακα, γενετικά τροποποιημένα εφόδια κ.λπ.). Μου φαίνεται κάπως ανακόλουθο να δίνουμε τόσο μεγάλη σημασία στη χρήση φυτικής και όχι ζωικής προέλευσης ζελατίνης στον οίνο, αλλά να θεωρούμε τη χωρίς περιορισμό χρήση του νερού φυσιολογική.

Θα ρωτούσε κάποιος εύλογα, «καλά, εσύ δεν έλεγες ότι χωρίς νερό δεν υπάρχει οικονομικά βιώσιμη αμπελουργία στην Ελλάδα;». Ίσως την κάνει πιο εύκολη. Αλλά περιβαλλοντικά βιώσιμη σίγουρα όχι. Ακόμα και για το κατά πόσο είναι οικονομικά βιώσιμη δεν ήμουν πλέον τόσο σίγουρος. Έπρεπε να προσθέσω κάποιες νέες παραμέτρους που δεν είχα αξιολογήσει αρκετά.

Η «Σοφία» των Παλαιών Αμπελώνων

Την αφορμή μού την έδωσε η πρόσφατη ενασχόλησή μου με τον πλέον εμβληματικό αμπελώνα της Ελλάδας, ο οποίος δεν είναι άλλος από αυτόν της Σαντορίνης. Ο μοναδικός χαρακτήρας των κρασιών του είναι στενά συνδεδεμένος με τις ακραία θερμές και ξηρές συνθήκες, αλλά και με τις προσαρμογές που έχουν αναπτύξει αυτά τα μοναδικά αυτόριζα αμπέλια για να επιβιώσουν.

Η κυριότερη αυτών είναι ασφαλώς το ριζικό σύστημα των αμπελιών στη Σαντορίνη, που έχει αναφερθεί ότι μπορεί να φτάσει και τα 7 μέτρα σε βάθος. Τέτοιες ρίζες μπορούν να επεκταθούν αρκετά κάτω από την επιφάνεια και να αξιοποιήσουν έναν τεράστιο όγκο εδάφους ή και να φτάσουν ακόμη και σε υπόγειους υδροφορείς. Εξίσου εντυπωσιακή είναι η περίπτωση των αμπελώνων της Τριφυλίας, με σχεδόν 100% μη αρδευόμενες ξενικές ποικιλίες, ο αμπελώνας της Σιθωνίας, οι αμπελώνες της Ραψάνης, αρκετοί ακόμη αμπελώνες της Κρήτης και της Κύπρου κ.ο.κ.

Η ρίζα είναι ίσως το πιο σημαντικό όργανο της αμπέλου που παραμένει σε μεγάλο βαθμό άγνωστο και υποεκτιμημένο. Η ρίζα είναι ουσιαστικά το interface της αμπέλου με το περιβάλλον της, το μέσο με το οποίο το αμπέλι «ενώνεται» με αυτό!

Τα αμπέλια που συνηθίζουν να αναπτύσσονται χωρίς άρδευση εξισορροπούν επίσης την ανάπτυξή τους ανάλογα, δηλαδή περιορίζουν την αύξηση του φυλλώματος και την παραγωγή τους, ώστε να χρειάζονται λιγότερο νερό. Σε έρευνα που έγινε στο εργαστήριό μας στο ΑΠΘ, είδαμε ότι απουσία άρδευσης τα αμπέλια μεταβάλλουν εντυπωσιακά το αγγειακό τους σύστημα (από πολλά μεγάλα αγγεία σε λιγότερα και μικρότερα) για να προσαρμοστούν στις συνθήκες έντονης διαπνοής, μειώνοντας την υδραυλική αγωγιμότητα των βλαστών και των μίσχων ώστε να περιορίσουν το ρεύμα της διαπνοής.

Για όλες τις παραπάνω προσαρμογές, τα ξηρικά αμπέλια έχουν την κατάλληλη «εκπαίδευση» να συνεχίσουν να ευδοκιμούν και να αντέχουν ακόμη και έπειτα από σειρά ετών με παρατεταμένη ξηρασία, ακόμη και σε αφιλόξενο περιβάλλον. Σε τέτοιο περιβάλλον και σε χρονιές όπως το περσινό καλοκαίρι, τα αρδευόμενα αμπέλια έπρεπε να είναι διαρκώς «διασωληνωμένα», ειδάλλως μπορεί να έφταναν μέχρι και σε αποπληξία.

Μετά τις πρώτες μου απόπειρες με την άρδευση, για να είμαι ειλικρινής, άρχισα να αγαπώ ολοένα και περισσότερο την ταπεινότητα και τη σοφία της παλιάς μη αρδευόμενης αμπέλου. Το μέλλον της αμπελοκαλλιέργειας θα πρέπει να επιφυλάσσει μεγάλη φροντίδα στους παλιούς αμπελώνες. Δεν εκτιμούμε πάντα τη σημασία των παλαιών αμπελώνων όταν πρόκειται για την κλιματική κρίση.

Δεν είναι μόνο το αφήγημα των παλιών αμπελώνων, οι ρομαντικές (συχνά υπερβολικές) ιστορίες που πλάθονται για να αυξήσουν την τιμή του κρασιού, αλλά και τον μύθο ορισμένων φημισμένων οινικών ζωνών. Τα παλιά αμπέλια διαδραματίζουν ζωτικό ρόλο όσον αφορά το μακροπρόθεσμο μέλλον της οινοβιομηχανίας ενόψει των ολοένα και πιο ακραίων κλιματικών φαινομένων. Φέτος ήταν μια χρονιά που το διαπίστωσα ιδίοις όμμασι...

Μπορούμε να συστήσουμε, λοιπόν, τη φύτευση αμπελώνων χωρίς δυνατότητα άρδευσης;

Πιστεύω ειλικρινά ότι οι παραγωγοί δεν θα πρέπει να φοβούνται να καλλιεργήσουν αμπέλια ξηρικά. Αυτό ασφαλώς απαιτεί αλλαγή στη συνολική προσέγγιση της αμπελουργίας. Δεν βιάζομαι να πάρω πρώτη παραγωγή, δεν στοχεύω σε μεγάλες αποδόσεις, αλλά βέβαια φροντίζω να πάρω σωστές αποφάσεις που θα βοηθήσουν τα φυτά σε συνθήκες χωρίς άρδευση, όπως λ.χ. αραιότερη φύτευση, χαμηλά/λιγότερο αναπτυγμένα σχήματα (γιατί όχι επανεξέταση του παλιού κυπελλοειδούς), αποφυγή ύπαρξης χόρτων/ζιζανίων, ανθεκτικά υποκείμενα κ.λπ.

Επιστρέφοντας στα μαθήματα για το terroir των καθηγητών μου στη Γαλλία Gerard Seguin και Kees van Leeuwen, θυμήθηκα ότι αυτό που πάντοτε τόνιζαν είναι πως ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά ενός μεγάλου terroir είναι ο τρόπος με τον οποίο «ρυθμίζει» την υδατική κατάσταση του πρέμνου μέσα από την ανάπτυξη της ρίζας, ανάλογα με το έδαφος αλλά και το υπέδαφος. Είναι αποδεδειγμένο ότι η παραμονή των πρέμνων σε συνθήκες ήπιας υδατικής έλλειψης, σε συγκεκριμένα στάδια του βιολογικού τους κύκλου, έχει θετική επίδραση στην οινολογική ποιότητα των σταφυλιών, ιδιαίτερα των ερυθρών. Αυτή την ήπια υδατική έλλειψη μου φάνηκε λογικό και εύκολο να μιμηθώ με τη διαχείριση της άρδευσης.

Ακόμη και μια τέλεια μίμηση όμως δεν είναι το ίδιο με το αυθεντικό. Και το αυθεντικό έχει να κάνει σε μεγάλο βαθμό με τον τρόπο με τον οποίο το ριζικό σύστημα της αμπέλου αποικίζει το έδαφος όταν το αφήσουμε να αναπτυχθεί ελεύθερα.

Ακόμα και όταν πρέπει να ποτίσει ο παραγωγός (π.χ. σε περιπτώσεις ενός ακραίου καύσωνα, όπως κατά το περσινό καλοκαίρι), οι μη αρδευόμενοι βαθύριζοι αμπελώνες αξιοποιούν πολύ πιο αποτελεσματικά το νερό, και το ίδιο συμβαίνει και με το νερό της βροχής, όποτε κι αν έρθει. Και αν προεκτείναμε λίγο ακόμα αυτή τη σκέψη, μήπως δεν είναι μόνο το νερό αλλά και η συνολική απόκριση της αμπέλου στα ερεθίσματα των συνθηκών κάθε περιοχής που ρυθμίζεται μέσα από την προσαρμογή της ρίζας; Μήπως εκεί κρύβεται το μυστικό του terroir; Μήπως τελικά ποτίζοντας για να «σώσουμε» τα αμπέλια από την κλιματική κρίση αλλοιώνουμε αυτό που η φύση σοφά δημιούργησε;

Μια καλή ιδέα για ένα επόμενο άρθρο...

Φωτογραφίες: Πέτρος Βαμβακούσης

Nomblot: Δεξαμενές... Πολλαπλών Επιλογών

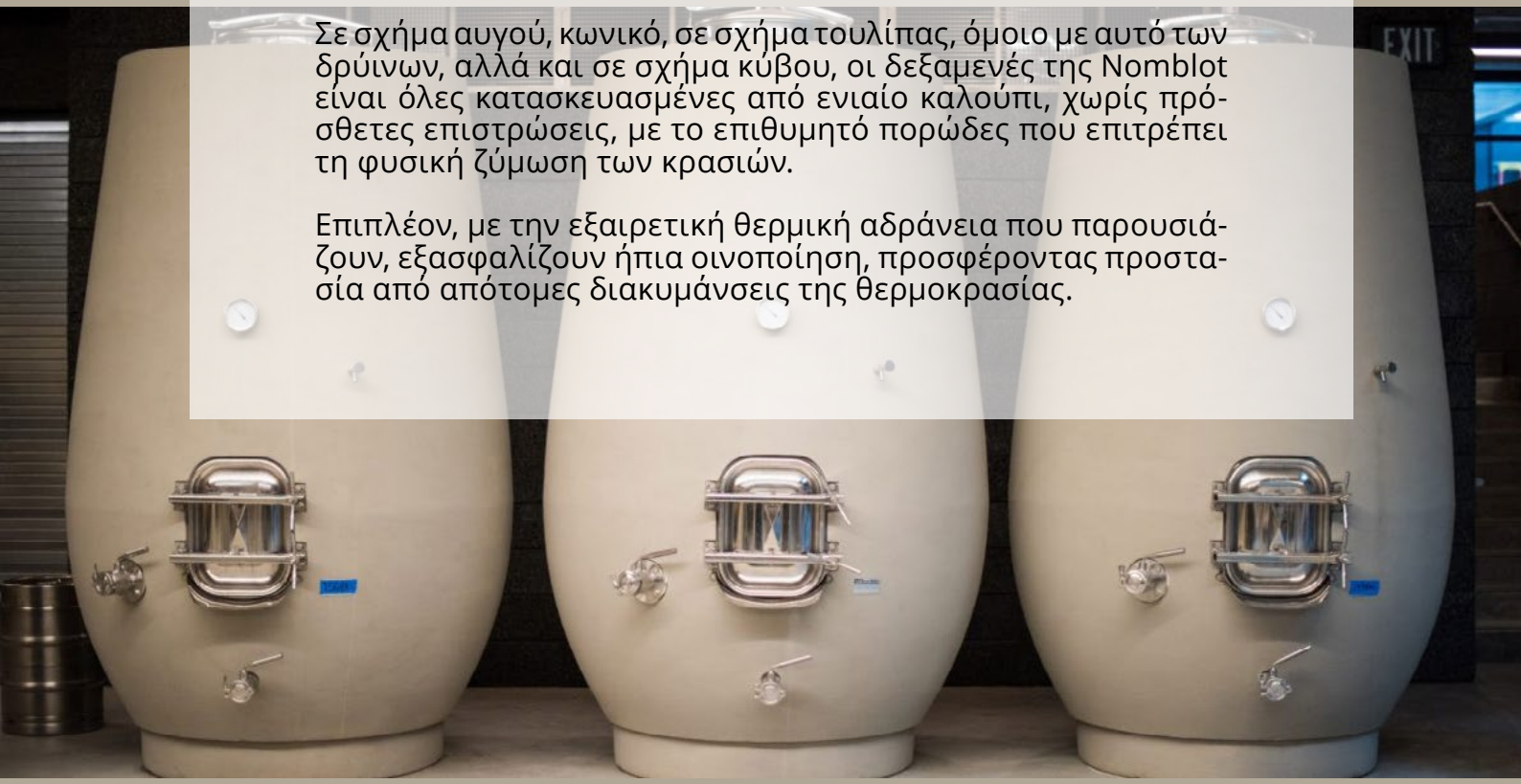
Οι δεξαμενές κρασιού από σκυρόδεμα που προσαρμόζονται στις απαιτήσεις των οινοποιών.

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.

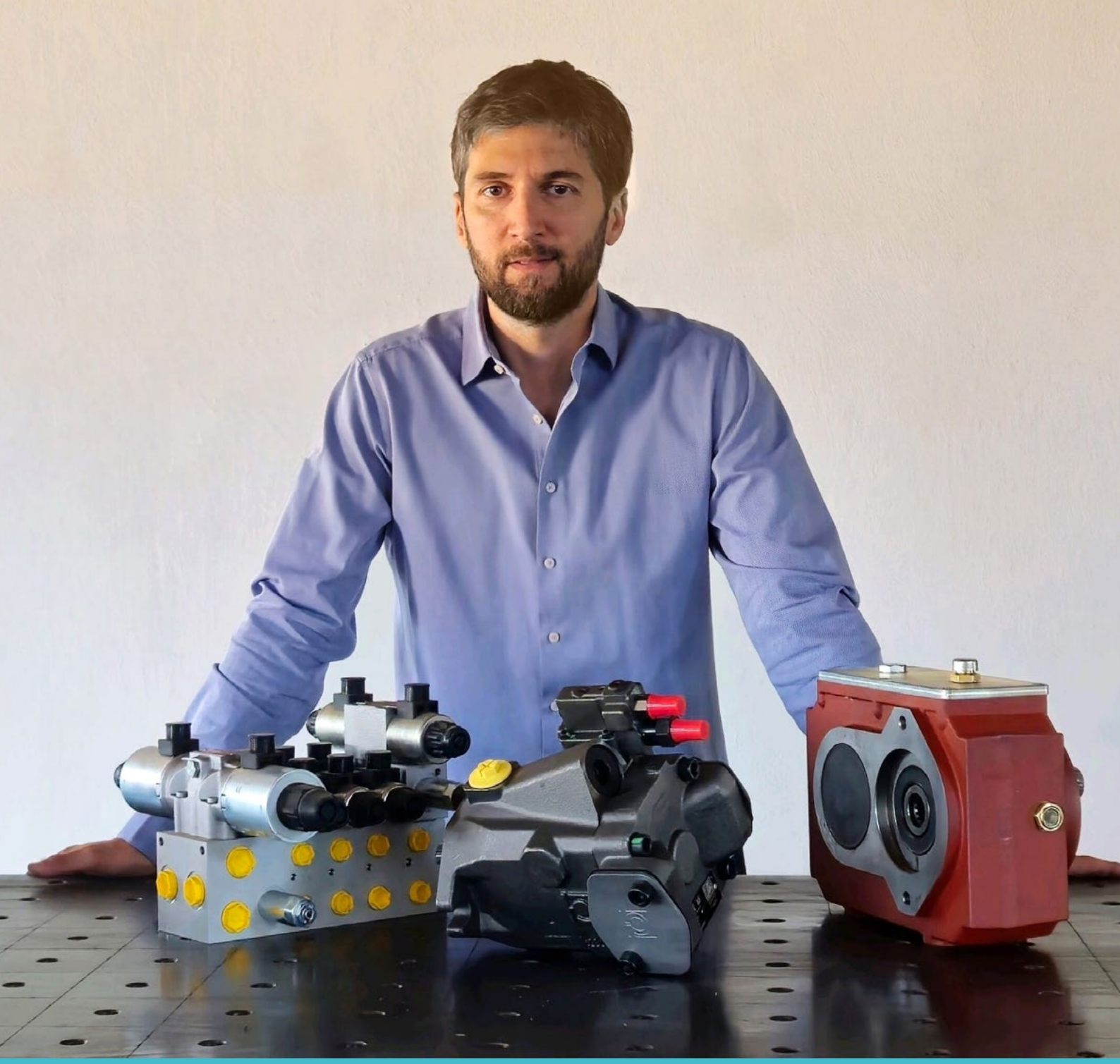
Ανάλογα με τις απαιτήσεις που προκύπτουν από την οινοποίηση κάθε ποικιλίας, αλλά και από τον εκάστοτε διαθέσιμο χώρο και τους χωρικούς περιορισμούς του οινοποιείου, αντιστοιχούν δεξαμενές σε ιδανικό σχήμα και διάσταση, που εγγυώνται διεθνώς αναγνωρισμένη αξιοπιστία και ποιότητα.

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 EggInox για την ευελιξία και την αξιοπιστία τους.



Maxcrop: Η Ελληνική Εταιρεία που Παράγει Αγροτική Τεχνολογία

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Εντόπισε τις ανάγκες, ανακάλυψε το κενό, βρήκε λύσεις και δημιούργησε μια εταιρεία που προσφέρει αγροτικά μηχανήματα για να μειώσει τον χρόνο και την ενέργεια των καλλιεργητών.

Ο Κυριάκος Σαμπατακάκης ξεκίνησε με τους ελαιοπαραγωγούς, που είναι πολλοί στον τόπο καταγωγής του, στη Μάνη, και, αξιοποιώντας την κατασκευαστική και επιχειρηματική εμπειρία της οικογένειάς του, εξέλιξε όσα έβλεπε, εστιάζοντας στη βελτίωση των μηχανημάτων για όλες τις χρήσεις σε ένα χωράφι με καρποφόρα δέντρα.

Με συνέπεια, συνεχή προσπάθεια για εξέλιξη και εξωστρέφεια για να μπορεί να μοιράζεται όλο αυτό που δημιουργεί με περισσότερο κόσμο, έχει καταφέρει η εταιρεία του, η Maxcrop, να πρωτοπορεί στον κόσμο των καλλιεργητών.

Ποιο κενό διέβλεψες στην αγορά για να ξεκινήσεις ένα τέτοιο εγχείρημα;

Τα προβλήματα που εντόπισα είχαν πρωτίστως να κάνουν με τον τρόπο συγκομιδής των καρποφόρων δέντρων στην Ελλάδα. Χειρωνακτική εργασία, χρονοβόρα και κοστοβόρα για τους καλλιεργητές. Δουλέψαμε πολύ μαζί τους, τόσο με ιδιώτες όσο και με συνεταιρισμούς, καταγράψαμε την εμπειρία και τις παρατηρήσεις τους.

Παράλληλα, μελετήσαμε και τα προβλήματα που εμφάνιζαν μηχανήματα που είχαν εισαχθεί κατά καιρούς στη χώρα με απογοητευτικά αποτελέσματα (κυρίως ως προς την ποιότητα λειτουργίας των μηχανημάτων αυτών και σε μικρότερο βαθμό ως προς την προσαρμοστικότητά τους στον συνήθη ελληνικό τύπο καλλιέργειας) και γεννούσαν εύλογη δυσπιστία στους επαγγελματίες.

Τα παράπονά τους είχαν να κάνουν με μηχανήματα που επέφεραν ζημιές στα δέντρα, όπως τραυματισμούς στον φλοιό τους, χαμηλά ποσοστά καρπόπτωσης, σπασίματα σε κλαδιά, φυλλόπτωση, αλλά και δυσκολία χειρισμού και προσαρμογής στα δέντρα. Και κάπως έτσι ξεκινήσαμε να σχεδιάζουμε και να εξελισσόμαστε, φτάνοντας σήμερα να κατασκευάζουμε κορυφαία μηχανήματα του είδους.

Σε ποιον απευθύνονται τα μηχανήματα που δημιουργείτε;

Αυτή τη στιγμή παρέχουμε εφαρμογές μηχανημάτων σε δύο εκδοχές. Πρώτον, ως αυτόνομα αγροτικά πολυχρηστικά καρποσυλλεκτικά μηχανήματα και, δεύτερον, ως αναρτώμενα μηχανήματα στους υπάρχοντες γεωργικούς ελκυστήρες (τρακτέρ) που ήδη έχουν οι καλλιεργητές. Σαφώς, πρόκειται για ακριβά μηχανήματα και συνήθως προορίζονται για καλλιέργειες 2.000-3.000 δέντρων και άνω.

Δεν είναι όμως λίγοι οι πελάτες μας οι οποίοι επενδύουν σε αυτά με σκοπό την παροχή υπηρεσιών συγκομιδής και οι περισσότεροι από αυτούς –οφείλω να επισημάνω– κάνουν απόσβεση της επένδυσής τους σε λιγότερο από 3 χρόνια λόγω της τεράστιας ζήτησης.

Τι ανάγκες καλύπτετε στην Ελλάδα και σε ποιους παραγωγούς απευθύνεστε;

Η Ελλάδα, ως γνωστόν, είναι μία από τις μεγαλύτερες ελαιοπαραγωγές χώρες, τόσο σε ποικιλίες που προορίζονται για ελαιοποίηση όσο και για βρώσιμες ελιές. Υπάρχουν σήμερα –και ολοένα αυξάνονται– καλλιεργητές με ξεκάθαρη επιχειρηματική στρατηγική, που αναβαθμίζουν την ποιότητα της αγροτικής εργασίας και επενδύουν στην κατά το δυνατόν σταδιακή καθετοποίηση των διαδικασιών συγκομιδής. Αυτοί αποτελούν και το κύριο πελατολόγιό μας.

Σε αυτούς θα πρέπει να προσθέσουμε και τους καλλιεργητές άλλων ειδών, όπως της αμυγδαλιάς, της φιστικιάς και της καρυδιάς – οι συγκεκριμένες καλλιέργειες, και κυρίως τα αμύγδαλα, κερδίζουν τα τελευταία χρόνια το ενδιαφέρον πολλών αγροτών και έχουν γίνει πολύ σοβαρές επενδύσεις στον τομέα.

Πώς είναι η αγορά στην Ευρώπη; Σε ποιες χώρες εξάγετε;

Όταν μιλάμε για Ευρώπη σχετικά με αυτόν τον τύπο μηχανημάτων αναφερόμαστε ουσιαστικά στις μεσογειακές χώρες. Εκτός από τους πολύ μεγάλους παραγωγούς, δηλαδή την Ισπανία και την Ιταλία, θα πρέπει να συμπεριλάβουμε και την Τυνησία, το Μαρόκο, την Τουρκία, τη Γαλλία, τον Λίβανο και φυσικά την Κύπρο.

Η Ισπανία είναι σαφώς με διαφορά η μεγαλύτερη παραγωγός χώρα σε ελαιόλαδο στον κόσμο. Η χρήση δονητικών μηχανημάτων καρποσυλλογής στην Ισπανία είναι η μόνη αποδεκτή και εφαρμοζόμενη μέθοδος συγκομιδής. Επίσης, έχει και τους περισσότερους και παλαιότερους κατασκευαστές αντίστοιχων μηχανημάτων στην Ευρώπη.

Δεύτερη στον τομέα αυτό βρίσκεται η Ιταλία, όπου ο κλήρος είναι πιο κατακερματισμένος και με λιγότερους κατασκευαστές μηχανημάτων του είδους.

Στη Maxcrop τα τελευταία χρόνια έχουμε δημιουργήσει ένα αξιόπιστο δίκτυο συνεργατών. Στην Ελλάδα διαθέτουμε ένα άριστο δίκτυο υποστήριξης των μηχανημάτων μας σε 11 νομούς, που διαρκώς επεκτείνουμε. Στην ευρωπαϊκή αγορά, μέσω της σύμπραξής μας με την ιταλική Cast Group –με την οποία συνεργαζόμαστε και σε κατασκευαστικό επίπεδο–, διαθέτουμε δίκτυο σε όλες τις χώρες ενδιαφέροντος πλέον. Με σταθερά και προσεκτικά βήματα ξεκινήσαμε την προώθησή μας στην ιταλική αγορά και ετοιμαζόμαστε για Τουρκία, Λίβανο και Κύπρο.

Ποιες καινοτομίες έχεις εισάγει στη δημιουργία των μηχανημάτων;

Έχουμε κατασκευάσει έναν μοναδικό μηχανισμό που παρέχει τη δυνατότητα πλήρους ρύθμισης στον χειριστή, με μεταβαλλόμενα χαρακτηριστικά, ώστε το μηχάνημα να βρίσκεται πάντα στον κατάλληλο συνδυασμό συχνότητας και πλάτους ταλάντωσης.

Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνουμε τον συντονισμό στα σημεία του δέντρου που επιθυμούμε, χωρίς να βλάπτουμε στο ελάχιστο τα υπόλοιπα μέρη του. Τα μηχανήματά μας δίνουν τα μέγιστα ποσοστά καρπόπτωσης, ειδικά σε δύσκολες ποικιλίες ή σε δύσκολες περιπτώσεις συγκομιδής.

Ένα δεύτερο πολύ βασικό χαρακτηριστικό είναι η εξομάλυνση των έντονων ταλαντώσεων κατά την εκκίνηση και τον τερματισμό λειτουργίας. Τα μηχανήματά μας περιορίζουν το φαινόμενο σε ποσοστό 70-80% σε σχέση με οποιοδήποτε άλλο μηχάνημα, καθιστώντας τα τα ασφαλέστερα για το ριζικό σύστημα των δέντρων.

Τρίτον, προστατεύουν τον φλοιό του δέντρου. Δεν δημιουργούν αποφλοιώσεις, ένα βασικό πρόβλημα που συναντάται σε αντίστοιχα μηχανήματα. Τα μηχανήματά μας είναι τα μοναδικά που δεν δημιουργούν αποφλοιώσεις, ακόμα και σε καταστάσεις δύσκολες, όπως π.χ. κατά τη συγκομιδή ποικιλιών βρώσιμης ελιάς τον Σεπτέμβριο, μια εποχή που

λόγω ζέστης τα δέντρα διατηρούν ακόμα έντονη υγρασία στον φλοιό τους ή σε νεαρά δέντρα που επίσης έχουν ευαίσθητο φλοιό.

Τα υπόλοιπα θα τα αναφέρω εν τάχει και έχουν να κάνουν με τα προηγμένα υδραυλικά συστήματα και με την εφαρμογή τους, με την ευκολία και την ταχύτητα στον χειρισμό και τις αυτοματοποιημένες διαδικασίες παραγωγής, και με τη χρήση ειδικά επιλεγμένων υλικών σε διαφορετικά σημεία των μηχανημάτων μας.

Με απλά λόγια, τι ακριβώς κάνετε στο χωράφι με τα δέντρα; Γιατί είναι σημαντικό αυτό για έναν παραγωγό;

Πολύ απλά, επιταχύνουμε και διευκολύνουμε τη διαδικασία, ενώ ταυτόχρονα δημιουργούμε και αύξηση στην παραγωγή με τη μικρότερη ταλαιπωρία του δέντρου και την εντυπωσιακή μείωση της παρενιαυτοφορίας (το φαινόμενο της καρποφορίας χρόνο παρά χρόνο) που παρατηρούμε στις καλλιέργειες όλων των πελατών μας.

Ανάλογα με την καλλιέργεια και τη χρήση των μηχανημάτων μας, η διαδικασία συγκομιδής μπορεί να επιταχυνθεί από 3 έως και 20 φορές σε σχέση με τις παραδοσιακές μεθόδους. Για παράδειγμα, όταν υπάρχει πρόβλεψη για πάγο, ο οποίος θα βλάψει την ποιότητα του καρπού, άρα και την τιμή του, το να επιταχύνεις τη διαδικασία είναι σωτήριο για την απόδοση. Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις που η απόσβεση της αγοράς των μηχανήματων μας από τους παραγωγούς έγινε μέσα σε μερικές ημέρες, επειδή, χωρίς αυτά, θα είχαν χάσει τη σοδειά τους.

Πού μπορεί να δει και να τσεκάρει κάποιος τα μηχανήματά σας;

Αυτή τη στιγμή έχουμε δίκτυο διανομέων σε αρκετούς νομούς. Οι επιδείξεις είναι κάτι που αποφεύγουμε. Συνήθως δεν προσομοιάζουν τις πραγματικές συνθήκες συγκομιδής, προσελκύουν ανθρώπους που μπορεί να μην έχουν κανένα ενδιαφέρον ή να έχουν άλλου είδους σκοπιμότητες και, εν τέλει, στερούν τη δυνατότητα από τους πραγματικά ενδιαφερόμενους να δουν και να πάρουν απαντήσεις για αυτό που θέλουν.

Ωστόσο, δίνουμε τη δυνατότητα σε όποιον το επιθυμεί να επισκεφθεί δεκάδες πελάτες μας κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, στο «πεδίο της μάχης», όπου είναι και η καλύτερη και ασφαλέστερη «επίδειξη» για την εξαγωγή συμπερασμάτων. Έτσι δίνεται και η δυνατότητα επικοινωνίας, ανταλλαγής απόψεων και ανησυχιών, αλλά και γνωριμιών μεταξύ των παραγωγών. Και αυτό για εμάς είναι η καλύτερη διαφήμιση. Επίσης όλη αυτή η B2B διαδικασία δημιουργεί φιλίες και συνεργασίες μεταξύ ανθρώπων από διαφορετικές περιοχές, με αποτέλεσμα τη γενικότερη πρόοδο.

Πρέπει να απευθύνω ένα τεράστιο ευχαριστώ στους πελάτες μας, που –όλοι ανεξαιρέτως και παρά την πίεση της εργασίας τους– δέχονται με χαρά αυτή τη διαδικασία και το πλήθος των επισκεπτών. Η φιλοσοφία της Maxcrop έχει να κάνει με την αμοιβαία εμπιστοσύνη ανάμεσα στον κατασκευαστή και τον καλλιεργητή.

Πότε ξεκίνησες την εταιρεία και τι δυσκολίες συνάντησες στην αρχή;

Η αρχή έγινε πριν από 10 χρόνια, όταν ξεκίνησα τον σχεδιασμό και εν συνεχεία την κατασκευή. Αρχικά, εκτός από τα δονητικά συστήματα, κατασκευάσαμε και ένα αυτόνομο ραβδιστικό μηχάνημα και έγιναν δοκιμές και στα δύο. Απορρίψαμε αμέσως τη μέθοδο του ραβδισμού λόγω των ζημιών που επιφέρει και της καθυστέρησης στη συγκομιδή και συνειδητοποιήσαμε ότι είναι κάτι που π.χ. στην Ισπανία έχει μπει «στο χρονοντούλαπο της ιστορίας» εδώ και τρεις δεκαετίες.

Στον σχεδιασμό των δονητικών συστημάτων είχαμε απόλυτη επιτυχία από την πρώτη κιόλας απόπειρα. Οι δυσκολίες είχαν να κάνουν περισσότερο με την έλλειψη εξειδικευμένων πρώτων υλών στην ελληνική αγορά.

Πώς περιγράφεις την πορεία της Maxcrop όλα αυτά τα χρόνια;

Η Maxcrop διευρύνεται σε όλα τα επίπεδα χρόνο με τον χρόνο. Έχουμε μπει πολύ δυναμικά στην αγορά και κατέχουμε πλέον πολύ μεγάλο κομμάτι της. Μας ικανοποιεί η έξωθεν καλή μαρτυρία για την υψηλή ποιότητα των μηχανημάτων μας και η γενική παραδοχή ότι μπορεί η Ελλάδα να διαθέτει τέτοιου τύπου εταιρείες. Ακόμα βέβαια είμαστε μια μικρή επιχείρηση, θέλουμε να διατηρήσουμε τη σχέση

που έχουμε με τους πελάτες μας και να μη μετατραπούμε σε έναν απρόσωπο οργανισμό, και αυτό θέλει πολύ μεγάλη προσπάθεια καθώς μεγαλώνουμε. Θα το πετύχουμε όμως.

Ποια είναι τα σχέδιά σου για την επόμενη μέρα και το μέλλον της εταιρείας;

Προσωπικά, εκείνο που με έλκει περισσότερο από την επιχειρηματικότητα είναι η έρευνα και η δημιουργία. Τα υπόλοιπα είναι η επιβράβευση για το αν έχεις καταφέρει κάτι καλό και αν το αντιλαμβάνεσαι έτσι. Οπότε, σε αυτή την οπτική/φιλοσοφία στηρίζεται και το μέλλον μας. Να προχωράμε μπροστά, να επενδύουμε στην έρευνα και σε νέες λύσεις, και αυτό το καταφέρνουμε σταδιακά και με την αυτοματοποίηση της παραγωγής μας.

Παράλληλα, τα επόμενα χρόνια, μέσα από την εμπειρία και τη γνώση που έχουμε στα υδραυλικά συστήματα υψηλής πίεσης, θα επεκταθούμε και σε ένα χώρο άσχετο με τη γεωργία, όπου και εκεί έχουμε διακρίνει χαμηλούς βαθμούς απόδοσης. Δεν είναι όμως επί της παρούσης.

Προσφέρετε και συμβουλευτική στους παραγωγούς που σας επιλέγουν;

Σαφώς και είμαστε δίπλα στους παραγωγούς. Ρυθμίζουμε τα μηχανήματα μέσα στην καλλιέργειά τους και επανερχόμαστε διαρκώς για να ελέγξουμε ότι λειτουργούν όπως πρέπει. Την περίοδο της συγκομιδής αυτό είναι καθημερινότητα για εμάς.

7-15|9|2024

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

88η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

7-15|9|2024

GERMANY
ΤΙΜΩΜΕΝΗ ΧΩΡΑ

- ΕΝΕΡΓΕΙΑ - ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ
- ΑΚΑΔΕΜΙΑ
- ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΦΟΡΕΙΣ - ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ
- ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ, ΕΡΕΥΝΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ
- ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ: ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ
- COSMOS ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ
- ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ
- ΕΠΙΠΛΑ ΟΙΚΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
- music events live

thessalonikifair.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ | ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ | ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ | ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ | ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ | ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΕΩΝ | Η ΜΠΥΡΑ ΜΑΣ | ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ 88ης ΔΕΘ | ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Η Εμπειρία του Τρύγου σε μια Χώρα του Νέου Κόσμου

ΤΟΥ ΑΝΤΩΝΗ ΑΛΙΦΡΑΓΚΗ

Είμαι από τους ανθρώπους που μοιράζονται την άποψη πως το κρασί δεν είναι μόνο ένα τρόφιμο, ένα αγροτικό προϊόν, αλλά ταυτόχρονα μια έκφραση του τόπου παραγωγής, ένα έργο τέχνης. Ο παραγωγός μπορεί μέσω του κρασιού που παρασκευάζει να διηγηθεί μια ιστορία και ο καταναλωτής, με κάθε ποτήρι, μπορεί να ταξιδέψει νοερά σε αυτή την ιστορία.

Κατά τη διάρκεια του μεταπτυχιακού μου είχα την ευκαιρία να συνομιλήσω και να ανταλλάξω απόψεις σχετικά με την παραγωγή κρασιού με συμφοιτητές και καθηγητές που προέρχονταν σχεδόν από όλες τις οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.

Ο τρύγος σε μια χώρα του λεγόμενου Νέου Κόσμου ήταν για εμένα πρόκληση αλλά και όνειρο ζωής. Και η περιήγηση στον Νέο Κόσμο ξεκίνησε το 2017, με το πρώτο μου ταξίδι στην Καλιφόρνια. Έχοντας βιώσει το πόσο αναπόσπαστο κομμάτι του πολιτισμού αποτελεί το κρασί σχεδόν για όλα τα ευρωπαϊκά κράτη (ιδίως για τις οινοπαραγωγικές χώρες) ήμουν πολύ περίεργος να δω και από κοντά πώς αντιμετωπίζεται σε μία χώρα του Νέου Κόσμου.

Στα Άδυτα Ενός Θρυλικού Οινοποιείου στη Σονόμα

Αξίζει να αναφέρουμε πως η Αμερική δεν εφαρμόζει το σύστημα και τους κανόνες των ΠΟΠ και ΠΓΕ που ισχύουν πανευρωπαϊκά. Αναγνωρίζει στην επικράτειά της τις λεγόμενες AVAs (American Viticultural Areas), με κανόνες διαφορετικούς από τους ευρωπαϊκούς. Περίμενα συνεπώς, ομολογουμένως εσφαλμένα, πως δεν θα συναντούσα αυτή τη σύνδεση με τον τόπο, τον άνθρωπο και τον πολιτισμό, αλλά μια πιο βιομηχανοποιημένη προσέγγιση σε ό,τι αφορά την παραγωγή κρασιού.

Τόσο στο πρώτο μου ταξίδι στην Καλιφόρνια το 2017 όσο και στο δεύτερο το 2022, είχα την ευκαιρία να εργαστώ σε ένα θρυλικό οινοποιείο της Sonoma, που ειδικεύεται στην παραγωγή οίνων από την ποικιλία Pinot Noir. Προς μεγάλη μου έκπληξη διαπίστωσα από την αρχή της εμπειρίας μου αυτής ότι τα πράγματα δεν ήταν όπως τα περίμενα. Ο στόχος του οινοποιείου ήταν η παρασκευή οίνων που προέρχονται από συγκεκριμένα αμπελοτόπια ως vineyard signatures. Τα πρωτόκολλα παραγωγής ήταν τέτοια που εγγυούνταν την αποφυγή επιμολύνσεων των δεξαμενών με μούστο άλλης προέλευσης, ακόμα και σε επίπεδο σταγόνας.

Και στους δύο τρύγους μου στο οινοποιείο η εμπειρία ξεκίνησε με τον ίδιο τρόπο. Με μια οριζόντια γευστική δοκιμή των περίπου 20 ετικετών Pinot Noir, καθώς και των ετικετών από άλλες ποικιλίες που παρασκευάζει το οινοποιείο (Cabernet Sauvignon, Carignan, Chardonnay, Grüner Veltliner, Chenin Blanc). Στόχος της δοκιμής ήταν να έχουμε μια πρώτη επαφή με το προϊόν που θα παράγουμε. Αυτή ήταν και η πρώτη έκπληξη. Για κάθε ετικέτα-αμπελοτόπι υπάρχουν καταγεγραμμένα μετεωρολογικά στοιχεία, καλλιεργητικές φροντίδες, ιδιαιτερότητες, απόδοση ανά εκτάριο και οποιαδήποτε πληροφορία το συνοδεύει. Κάθε κρασί ήταν ξεχωριστό και αποτελούσε την έκφραση του αμπελιού από το οποίο προήλθε. Τα κρασιά διακρίνονταν ως προς το επίπεδο συμπύκνωσης, ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την αρωματική έκφραση.

Για να καθορίσουμε την ημερομηνία του τρύγου κάναμε δειγματοληψίες από κάθε αμπελοτόπι, κάτι που οδήγησε στη δεύτερη έκπληξη. Κατά τη συλλογή δειγμάτων διαπίστωσα πως υπάρχουν αμπελοτόπια διαμορφωμένα σε κύπελλο, ένα σχήμα διαμόρφωσης πιο παραδοσιακό σε σχέση με τα γραμμικά σχήματα που συναντάμε συνήθως, το πιο εντυπωσιακό ωστόσο είναι ότι τα αμπέλια είχαν ηλικία 125 ετών, ειδικά αν σκεφτούμε ότι εξαιτίας της φυλλοξήρας σπάνια συναντώνται στην Ευρώπη τόσο ηλικιωμένοι αμπελώνες. Ήταν μια στιγμή αναστοχασμού για εμένα και επαναξιολόγησης των όσων εσφαλμένα πίστευα.

Αναζητώντας επιπλέον πληροφορίες έμαθα πως την αμπελοκαλλιέργεια στην Καλιφόρνια έφεραν κυρίως Ιταλοί, Γάλλοι, Γερμανοί και Ελβετοί μετανάστες, οι οποίοι προφανώς και μετέφεραν γνώσεις και εμπειρίες από τις χώρες τους.

Ο τρύγος και η επεξεργασία των σταφυλιών ήταν η τρίτη απρόσμενη έκπληξη. Τα σταφύλια στη Sonoma τρυγούνται με τα χέρια και όχι με τρυγικές μηχανές, όπως θα περίμενε κανείς, ενώ ο τρύγος γίνεται πάντα βράδυ, ώστε να εκμεταλλεύονται τη χαμηλή θερμοκρασία της νύχτας για να περιορίσουν τις αλλοιώσεις του σταφυλιού. Στο οινοποιείο γίνεται διαλογή σε επίπεδο ρώγας, για να περιοριστούν πιθανές ξένες ύλες ή ρώγες χαμηλής ποιότητας. Το πιο εντυπωσιακό κομμάτι της παραγωγικής διαδικασίας, ωστόσο, είναι το «πάτημα» των σταφυλιών με τα πόδια (φορώντας βέβαια προστατευτική στολή). Το οινοποιείο εφαρμόζει αυτή την πρακτική για ορισμένες επαναλήψεις ανά δεξαμενή, καθώς ενστερνίζεται την άποψη ότι είναι ο πιο ήπιος και ταυτόχρονα αποτελεσματικός τρόπος για την πίεση των σταφυλιών ώστε να επιτευχθεί η εκχύλιση των επιθυμητών συστατικών.

Προφανώς και υπάρχουν οινοποιεία στην Αμερική που παράγουν πολύ μεγάλες ποσότητες κρασιού και που φυσικά δουλεύουν πιο αυτοματοποιημένα. Το εντυπωσιακό είναι όμως ότι, αφενός, συναντάμε και οινοποιεία μικρής ή μεσαίας κλίμακας που δίνουν έμφαση στην ποιότητα και που προσπαθούν να αναδείξουν τη μοναδικότητα της έκφρασης κάθε τόπου προέλευσης των σταφυλιών και, αφετέρου, που δίνουν μια πιο προσωπική έκφραση στον τρόπο παραγωγής.

Μια Χρυσή Ευκαιρία για την Αμερική

Η καλλιέργεια ευρωπαϊκών ποικιλιών αμπέλου στην ανατολική ακτή της Αμερικής ξεκίνησε στις αρχές του 17ου αιώνα, αλλά στη δυτική ακτή έφτασε έναν αιώνα αργότερα και αναπτύχθηκε με ταχείς ρυθμούς στα μέσα του 19ου αιώνα. Ο «πυρετός του χρυσού» έφερε αυξημένες μεταναστευτικές ροές Ευρωπαίων στην Καλιφόρνια, οι οποίοι με τη σειρά τους άρχισαν να εισάγουν στην Αμερική ευρωπαϊκές ποικιλίες αμπέλου. Όταν, στα τέλη του 19ου αιώνα, οι Αμερικανοί συνειδητοποίησαν το μέγεθος της καταστροφής του ευρωπαϊκού αμπελώνα εξαιτίας της φυλλοξήρας, το είδαν και ως χρυσή ευκαιρία να διεκδικήσουν και να κερδίσουν μεγαλύτερο μερίδιο στο εμπόριο οίνου.

Η διαδρομή της παραγωγής κρασιού στην Αμερική συνάντησε το μεγάλο εμπόδιο της ποτοαπαγόρευσης στις αρχές του 20ού αιώνα, που οδήγησε στην εγκατάλειψη πολλών αμπελώνων και στο κλείσιμο πολλών οινοποιείων. Λίγα οινοποιεία από εκείνα που προϋπήρχαν της ποτοαπαγόρευσης συνεχίζουν να υπάρχουν και σήμερα και τα περισσότερα από αυτά βρίσκονται στην Καλιφόρνια. Η παραγωγή οίνου στην Αμερική θα αρχίσει να ανακάμπτει από το 1950, ωστόσο τα κρασιά που παράγονταν στην Καλιφόρνια παραγκωνίζονταν στην αγορά από τα γαλλικά, που θεωρούνταν πιο ποιοτικά. Το 1976, ωστόσο, αυτή η αντίληψη καταρρίφθηκε με την τυφλή Γευστική Δοκιμή των Παρισίων, όταν 11 κριτές, ως επί το πλείστον Γάλλοι, κατέταξαν στις πρώτες θέσεις κάθε κατηγορίας κρασιά που προέρχονταν από την Καλιφόρνια.

Από το 1976 έχουν περάσει σχεδόν 50 χρόνια και σίγουρα έχει υπάρξει εξέλιξη και στις δύο πλευρές του Ατλαντικού. Αυτό που εγώ κρατώ ως συμπέρασμα είναι ότι όσο η Ευρώπη περιχαρακώνει και περιορίζει την παραγωγή της με θεωρητικό στόχο την προστασία της τιμής των παραγωγών σταφυλιών, όλος ο υπόλοιπος κόσμος προχωράει – και μάλιστα έχει να μας πει πολλά.

Τι Σημαίνει «Εκπαιδευμένος Δοκιμαστής Ελαιόλαδου», Κύριε Φραντζολά;

Ο Βασίλης Φραντζολάς ξεκίνησε την πορεία του στον χώρο του ελαιόλαδου από... τις κατασκευές μεταλλικών κτιρίων. Με σπουδές πολιτικού μηχανικού στην Ελλάδα και στην Αμερική, επιδόθηκε επαγγελματικά στην κατασκευή μεγάλων μεταλλικών κτιρίων, όπως το Ολυμπιακό Κέντρο στο Γαλάτσι.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Η αλλαγή πορείας έγινε στη συνέχεια, με σπουδές στο Λονδίνο σε έναν τελείως διαφορετικό τομέα, αυτό των τροφίμων. Το 2003 εξέδωσε, μάλιστα, και το βιβλίο συνταγών «Γεύσεις της Θάλασσας», με πολλές επανεκδόσεις μέχρι και σήμερα.

Το 2004 ξεκίνησε δειλά τα πρώτα σεμινάρια για το ελαιόλαδο, καθώς εκπροσωπούσε την τρίτη γενιά «λαδάδων» της οικογένειάς του. Το 2009 ίδρυσε το www.oliveoilseminars.com, μέσω του οποίου εκπαιδεύει τα τελευταία 20 χρόνια παραγωγούς και ελαιοτριβείς στην παραγωγή αποκλειστικά ποιοτικού ελαιόλαδου.

Ακολούθησε το 2017 η συνεργασία με την Ιταλική Εθνική Ένωση Δοκιμαστών Ελαιόλαδου, μια πολύ σημαντική συνεργασία για τη χώρα μας, με στόχο την εκπαίδευση Ελλήνων Δοκιμαστών Ελαιόλαδου. Σταθμό αποτέλεσε η συγγραφή και έκδοση του βιβλίου «Σύγχρονες Τεχνικές Ελαιοκομίας και Παραγωγής Ποιοτικού Ελαιολάδου», ένα πολύτιμο βοήθημα για τους Έλληνες ελαιοπαραγωγούς στις σύγχρονες μεθοδολογίες, σε συνδυασμό και με το βιβλίο «Το Κλάδεμα της Ελιάς» του καθηγητή R. Gucci, σε μετάφραση και έκδοση του ίδιου.

Διαβάσαμε και μας έκανε εντύπωση ο όρος «Εκπαιδευμένος Δοκιμαστής Ελαιόλαδου» που χρησιμοποιείτε και στα σεμινάριά σας.

Ο όρος Εκπαιδευμένος Δοκιμαστής είναι σχετικά νέος για τη χώρα μας, αφού μόλις προ 7 ετών ξεκίνησε η παροχή 65ωρης εκπαίδευσης Δοκιμαστών Ελαιόλαδου και στην Ελλάδα. Ο όρος (Olive Oil Taster στα αγγλικά) καθιερώθηκε από την ΕΕ το 1993 και από τότε έχει καθιερωθεί και διεθνώς. Δεν πρέπει να συγχέεται με το «γευσιγνώστης ελαιόλαδου», όρος πολύ γενικός, ο οποίος δεν είναι δόκιμος και για τον οποίο δεν υπάρχει αντίστοιχη εκπαίδευση.

Ο Δοκιμαστής Ελαιόλαδου εκπαιδεύεται στη χώρα μας από τα Oliveoilseminars, σε σεμινάριο 65 ωρών κατά τη διάρκεια 4 μηνών, σε αντίθεση με άλλες ευρωπαϊκές χώρες όπου η σχετική εκπαίδευση περιορίζεται στις 35 ώρες. Διδάσκουν πολλοί πανεπιστημιακοί εισηγητές από το εξωτερικό και δοκιμάζονται εκατοντάδες δείγματα, με έμφαση στα τυχόν ελαττώματα που μπορεί να εμφανίζουν.

Το να μπορούμε να αξιολογούμε ένα δείγμα για την ένταση του φρουτώδους, πικρού ή πικάντικου είναι βασικό μεν, όμως αυτό που απαιτεί συνεχή εξάσκηση και εμπειρία είναι η ανίχνευση και ο προσδιορισμός –αν υπάρχουν– οργανοληπτικών ελαττωμάτων (π.χ. ταγκό, μούχλα), σε ποιο στάδιο της παραγωγής δημιουργήθηκαν αυτά και με ποιο τρόπο θα αποφευχθούν στο μέλλον.

Από το 2016-2017, η Εθνική Ιταλική Ένωση Δοκιμαστών Ελαιόλαδου (ΟΝΑΟΟ), λόγω παλαιότερης συνεργασίας που είχαμε, μας εμπιστεύθηκε την από κοινού διοργάνωση, εκπαίδευση και απονομή του τίτλου «Εκπαιδευμένος Δοκιμαστής Ελαιόλαδου» και στη χώρα μας. Ωστόσο, η εκπαίδευση των Ελλήνων Δοκιμαστών δεν σταματά μετά την ολοκλήρωση του βασικού προγράμματος των 65 ωρών.

Εφόσον επιθυμούν να κρατήσουν σε ισχύ τη Βεβαίωση Εκπαίδευσης πέραν της διετίας, μπορούν να παρακολουθήσουν το Πρόγραμμα Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης (ΠΣΕΔΕ), το οποίο έχει λάβει πολύ θετικά σχόλια από το εξωτερικό.

Οι συμμετέχοντες λαμβάνουν κάθε μήνα έξι δείγματα διαφόρων ελαιόλαδων και, μέσω μιας πολύ εύχρηστης πλατφόρμας, μπορούν να καταχωρίσουν τις αξιολογήσεις τους και να τις συγκρίνουν με την αξιολόγηση των άλλων συμμετεχόντων ή και με τη βασική αξιολόγηση που έχει καταχωρίσει έγκαιρα στην πλατφόρμα το πιστοποιημένο πάνελ MultichromLab του κ. Μ. Σαλιβαρά. Είναι δύσκολο ένας δοκιμαστής να συγκρατήσει στη μνήμη του για περισσότερο από 12-24 μήνες τα θετικά χαρακτηριστικά ή τις αρνητικές οσμές ή γεύσεις που έμαθε αν δεν συνεχίζει με αξιόπιστο τρόπο την εξάσκησή του.

Ποιοι παρακολουθούν συνήθως τα σεμινάρια του www.oliveoilseminars.com που οργανώνετε, στα οποία και διδάσκετε;

Τα σεμινάρια για την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου, καθώς και η βασική εκπαίδευση στη δοκιμή ελαιόλαδων, ξεκίνησαν αργότερα (2010) και συμμετείχαν σε αυτά κυρίως παραγωγοί και ελαιοτριβείς, φοιτητές, γεωπόνοι, ακόμα και απλώς... περίεργοι, οι οποίοι διέκριναν τη δυναμική του τομέα και ήθελαν να ενημερωθούν, παρότι δεν υπήρχε πρόθεση επαγγελματικής απασχόλησης.

Έχουν παρακολουθήσει τα σεμινάρια περισσότερα από 2.500 άτομα, κυρίως παραγωγοί, αλλά και εκπρόσωποι και στελέχη των μεγαλύτερων εταιρειών του χώρου, καθώς και περί τους 340 ιδιοκτήτες/χειριστές ελαιοτριβείων. Τα τελευταία χρόνια, το κοινό μας αποτελείται πλέον από επαγγελματίες, ενώ το επίπεδο γνώσεων των σεμιναρίων έχει ανέβει σημαντικά. Έχει ενδιαφέρον ότι έχουν παρακολουθήσει τα σεμινάρια περισσότεροι από 130 γεωπόνοι μέσης και ανώτατης εκπαίδευσης.

Πώς εξηγείτε ότι παρακολουθούν τα σεμινάριά σας και γεωπόνοι ενώ εσείς είστε κατά βάση... πολιτικός μηχανικός;

Η ανάγκη απόκτησης εξειδικευμένων γνώσεων για το ελαιόλαδο είναι πολύ μεγάλη στη χώρα μας. Όμως αυτό οφείλεται και στη διαχρονικά καλή φήμη των σεμιναρίων σε συνδυασμό με την πολύ χαμηλής έντασης εκπαίδευση που παρέχεται στα ελληνικά ΑΕΙ στο πεδίο της ελαιοκομίας και της παραγωγής ελαιόλαδου (δεν υπάρχει καν ως αντικείμενο).

Χωρίς παιδεία και παροχή σύγχρονης εκπαίδευσης στο αντικείμενο της ελιάς και του ελαιόλαδου δεν θα γίνει εφικτό να παράγουμε σε ποσότητες ελαιόλαδο με πραγματικά υψηλές προδιαγραφές, με σταθερά ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως ήδη γίνεται από το 2010 στην Ιταλία και την Ισπανία. Ενδεικτικά, στη χώρα μας που παράγει κατά μέσο όρο 250.000 τόνους ελαιόλαδο ετησίως, με 4.000 ελαιοτριβεία, δεν υπήρχε βιβλίο που να απεικονίζει (!) και να εξηγεί έστω στοιχειωδώς τις αρχές λειτουργίας των μηχανημάτων του ελαιοτριβείου.

Η κατάσταση δεν είναι καθόλου καλή, σας διαβεβαιώ, και δεν βλέπω κανέναν να ενδιαφέρεται πραγματικά προς την κατεύθυνση βελτίωσης του επιπέδου στην ελαιοπαραγωγή. Είμαι πεισμένος ότι ποτέ δεν αγαπήσαμε πραγματικά το δέντρο της ελιάς και υπάρχουν πολλά στοιχεία που συνηγορούν σε αυτό.

Μόνο την ιστορία της περιοχής του Ελαιώνα στην Αθήνα να εξετάσουμε, τι ήταν και πώς την καταντήσαμε, αλλά και την καταστροφή εκεί της μυθικής αξίας περίφημης ελιάς του Πλάτωνα το 1970, δεν χρειάζεται να πούμε τίποτα περισσότερο...

Η έλλειψη επαρκούς ελαιοκομικής παιδείας και διαθέσιμων πηγών ήταν ίσως και ο λόγος για να γράψετε ένα δικό σας, πλήρες βιβλίο;

Ακριβώς! Εργάστηκα εντατικά 5 χρόνια για να γραφτεί ένα βιβλίο στην ελληνική γλώσσα του ίδιου υψηλού επιπέδου με αυτό αντίστοιχων βιβλίων του εξωτερικού, ώστε να περιέχει ό,τι πιο σύγχρονο υπάρχει σήμερα στον τομέα ελαιοκομίας και ελαιοποίησης.

Μικρό Πορτρέτο

Ο Βασίλης Φραντζολάς ανήκει στην τρίτη γενιά της οικογένειας Φραντζολά, η οποία ασχολείται με το ελαιόλαδο από το 1932, με καταγωγή από το Λυγουριό της Αργολίδας. Σπούδασε πολιτικός μηχανικός, MSc (ΕΜΠ), και πήρε MSc στη Διοίκηση Κατασκευών (ΗΠΑ) και MSc στην Πολιτική Τροφίμων (Food Policy) στο City University του Λονδίνου. Σήμερα ασχολείται επαγγελματικά στον τομέα των σεμιναρίων για το ελαιόλαδο και με τη συγγραφή σχετικών βιβλίων.

Έχει συγγράψει και εκδώσει το βιβλίο «Σύγχρονες Τεχνικές Ελαιοκομίας και Παραγωγής Ποιοτικού Ελαιολάδου». Επίσης έχει μεταφράσει στα ελληνικά και εκδώσει το βιβλίο «Σύγχρονες Τεχνικές Κλαδέματος Ελαιοδέντρων» του καθηγητή R. Gucci και αρθρογραφεί τακτικά στο ένθετο Agricola της Κυριακάτικης Καθημερινής.

Έχει παρακολουθήσει σεμινάρια για την οργανοληπτική αξιολόγηση του ελαιόλαδου στην Ελλάδα και την Ιταλία. Το 2012 παρακολούθησε σειρά οργανοληπτικών σεμιναρίων της Εθνικής Ιταλικής Ένωσης Δοκιμαστών Ελαιόλαδου (ΟΝΑΟΟ).

Εκτός από την οργάνωση και διδασκαλία σε δεκάδες σεμινάρια του www.oliveoilseminars.com, τα οποία διοργανώνονται από το 2005, παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες για τη βελτίωση της ποιότητας του ελαιόλαδου σε παραγωγούς. Από το 2017, το oliveoilseminars.com συνεργάζεται με τον Ιταλικό Εθνικό Οργανισμό Δοκιμαστών Ελαιόλαδου (ΟΝΑΟΟ), διοργανώνοντας στην Ελλάδα τετράμηνα σεμινάρια 65 ωρών Εκπαίδευσης Δοκιμαστών Ελαιόλαδου.

SELLADORE
EN PROVENCE
SELLADORE
EN PROVENCE
Real Moments
TheWineHouse
exclusiv importer
www.winehouse.gr

Η Γοητεία του... Sake

Αν και θεωρείται το εθνικό ποτό της Ιαπωνίας, η πρώτη αναφορά παραγωγής sake εντοπίζεται στην Κίνα το 4800 π.Χ. Στην Ιαπωνία έφτασε τον 3ο αιώνα μ.Χ. και αρχικά ήταν το ποτό της θρησκείας, των ευγενών και των αυτοκρατόρων. Ωστόσο, με το πέρασμα των αιώνων, η κατανάλωσή του εξαπλώθηκε σε όλες τις κοινωνικές τάξεις, και σήμερα φτάσαμε να μιλάμε για το καινοτόμο, ιδιαίτερο και μυστηριώδες αυτό ποτό του «κόσμου».

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Και ενώ παρασκευάζεται από ρύζι και νερό μέσα από μια διαδικασία ζύμωσης που μοιάζει περισσότερο με εκείνη της μπίρας παρά με του κρασιού, η ποικιλία που αφορά το στιλ και την πολυπλοκότητα των γεύσεων που θα ανακαλύψει κάποιος δοκιμάζοντας sake μπορεί να αποτελέσει ένα άκρως συναρπαστικό έδαφος και για τους λάτρεις του κρασιού.

Η επιλογή του sake μπροστά στο ράφι μιας κάβας φαντάζει, βέβαια, χαοτική, ακόμη και για Ιάπωνες καταναλωτές που μπορούν να αποκρυπτογραφήσουν τις περίπλοκες ετικέτες. Ωστόσο, με την εξοικείωση των βασικών όρων και των βασικών στοιχείων του τρόπου παραγωγής του, καθένας μας μπορεί εύκολα να αναγνωρίσει βασικά στιλ, προφίλ γεύσης και ποιότητα.

Η Παρασκευή του Sake

Όλα τα sake παρασκευάζονται από τέσσερα βασικά συστατικά: ατμισμένο ρύζι, νερό σε ποσοστό 80%, ζυμομύκητες και koji, ένα μείγμα που προέρχεται επίσης από ρύζι, το οποίο ενεργοποιεί τη διάσπαση του αμύλου σε ζάχαρη στη ζύμωση και δίνει και χαρακτήρα στο sake.

Όταν τα τέσσερα βασικά συστατικά είναι έτοιμα, τότε η διαδικασία παραγωγής μπορεί να ξεκινήσει. Υπάρχουν τρία στάδια που ακολουθούνται πάντα, κι αυτά είναι η ζύμωση, το φιλτράρισμα και η εμφιάλωση. Ανάμεσα σε αυτά υπάρχουν ακόμα τρία στάδια, τα οποία αποφασίζει ο παρασκευαστής αν θα τα αξιοποιήσει και πώς, ανάλογα με το αποτέλεσμα που θέλει να επιτύχει. Αυτά είναι η προσθήκη αλκοόλ, η προσθήκη νερού και η παστερίωση.

Η Γεύση του Sake

Όπως στο κρασί, έτσι και στο sake μια μόνο δοκιμή δεν φτάνει για να αποκτήσει κανείς αντιπροσωπευτική εικόνα περί τίνος πρόκειται. Κι αυτό γιατί υπάρχουν πάρα πολλοί τρόποι παραγωγής. Κάποια sake είναι γλυκά και φρουτώδη, ενώ άλλα είναι ξηρά και γήινα. Αυτό συμβαίνει επειδή υπάρχουν διάφοροι παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν τα αρωματικό και γευστικό προφίλ, από την ποικιλία ρυζιού από την οποία παράγεται έως τη θερμοκρασία στην οποία σερβίρεται.

Κατηγορίες και Ετικέτα

Τα sake χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες: στο επιτραπέζιο (basic), το οποίο καταλαμβάνει σχεδόν το 80% της παγκόσμιας αγοράς, και στο premium, που κατέχει το υπόλοιπο 20%.

Επιτραπέζιο (Basic) Sake: Για τους Ιάπωνες η λέξη sake περιγράφει οποιοδήποτε αλκοολικό ποτό. Για εκείνους shu σημαίνει sake. Έτσι λοιπόν, το επιτραπέζιο sake ονομάζεται futsu-shu.

Είναι διαυγές, δεν έχει καθίζημα, περιέχει 15 με 17 αλκοολικούς βαθμούς, είναι ελαφρώς γλυκό, με ελαφρά οξύτητα και αναδίδει αρώματα δημητριακών, γαλακτοκομικών και, λιγότερο, φρουτώδη. Η επίγευση είναι τις περισσότερες φορές κοντή, δεν έχει διάρκεια, κι αυτό συμβαίνει γιατί οι Ιάπωνες προτιμούν να αφήνει το sake τη γευστική τους παλέτα καθαρή, ώστε να μην έρχεται σε αντιπαράθεση με το σούσι.

Premium Sake: Ο κόκκος του ρυζιού, που είναι και το βασικό συστατικό για την παραγωγή του sake, αποτελείται από στιβάδες. Μέσα από μια διαδικασία που λέγεται γυάλισμα, ο σακεποιός αποφασίζει πόσες από αυτές τις στιβάδες θα αφαιρέσει. Το γυάλισμα, λοιπόν, είναι ένα σημαντικό βήμα, καθώς βοηθά στη συγκέντρωση του αμύλου.

Ανάλογα με το ποσοστό γυαλίσματος, που είναι καθορισμένο στη ιαπωνική νομοθεσία, αλλάζει και η κατηγορία του sake. Το επιτραπέζιο sake έχει γυαλιστεί λιγότερο. Όσο περισσότερο πλησιάζουμε στον πυρήνα του ρυζιού τόσο η κατηγορία γίνεται πιο premium και τα αρώματα κομψότερα και πιο φρουτώδη.

Οι δύο βασικές βαθμίδες από τις έξι στις οποίες χωρίζονται τα premium sake και πιστεύω θα σας βοηθήσουν στην επιλογή είναι η honjozo και η ginjo. Η βαθμίδα honjozo βρίσκεται αμέσως μετά τα επιτραπέζια sake και διατηρεί έναν ενδιάμεσο χαρακτήρα. Συνδυάζει, δηλαδή, τα γαλακτοκομικά αρώματα που πρωταγωνιστούν στα επιτραπέζια sake που, κατά τη γνώμη μου, είναι άκρως γοητευτικά και μυστηριώδη. Έχει όμως και την πιο φίνα πλευρά των premium sake, με λεπτά αρώματα φρούτων και λουλουδιών, λιγότερη οξύτητα και πιο διακριτική γεύση umami.

Το Σερβίρισμα του Sake

Όπως στο κρασί, έτσι και στο sake ο τρόπος με τον οποίο θα το διαχειριστεί κανείς και θα το σερβίρει παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο και επηρεάζουν τη γεύση του και την απόλαυσή μας.

Ένα από τα πράγματα που κάνει το sake τόσο ξεχωριστό είναι το γεγονός ότι μπορεί να σερβιριστεί σε ευρύ φάσμα θερμοκρασιών. Μπορούμε να το απολαύσουμε παγωμένο, σε θερμοκρασία δωματίου, αλλά και ζεστό. Φυσικά, ανάλογα με το ποιο sake έχουμε να σερβίρουμε θα επιλέξουμε και την κατάλληλη θερμοκρασία, ώστε να αναδείξουμε τον χαρακτήρα του.

Σύμφωνα με τον βασικό κανόνα, όσο αυξάνεται η θερμοκρασία του sake ενισχύονται τα πιο έντονα αρώματα, όπως είναι τα δημητριακά και τα γαλακτοκομικά, ενώ η γεύση γίνεται πιο απαλή. Αντίστοιχα, όταν σερβίρεται πιο κρύο τονίζονται τα πιο κομψά αρώματα φρούτων και ανθέων, τα οποία αλλοιώνονται στην υψηλή θερμοκρασία. Φυσικά, υπάρχουν και εξαιρέσεις. Το καλό είναι ότι σε αρκετές ετικέτες αναγράφεται η προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος.

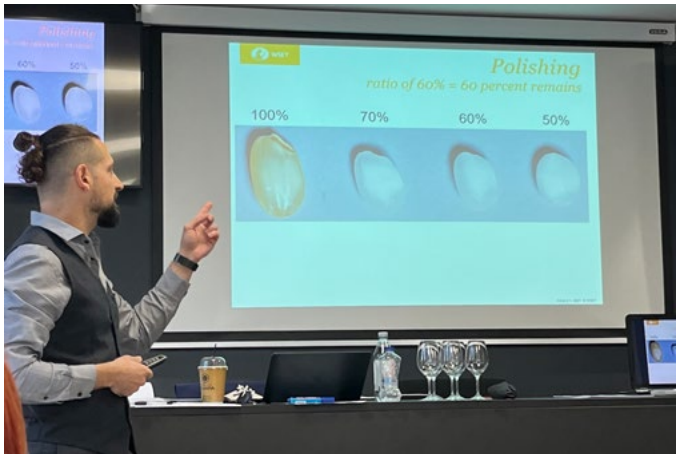
Υπάρχουν πάρα πολλά διαφορετικά σκεύη σερβιρίσματος. Μερικά από αυτά συνδέονται με την παράδοση και με ένα τελετουργικό παλαιότερων χρόνων. Σε ένα ποτήρι κρασιού όμως είμαι πεπεισμένη πως τα αρώματα και οι γεύσεις θα αναδειχθούν καταλληλότερα.

Από την Ιαπωνία στα Θρανία του WSPC

Το sake κερδίζει παγκοσμίως ολοένα και περισσότερους φίλους μέσα από τη γενικότερη προώθηση της ιαπωνικής γαστρονομίας.

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Sake του WSPC απευθύνεται σε όσους θέλουν να ακολουθήσουν καριέρα στην ευρύτερη βιομηχανία ή ενδιαφέρονται να μάθουν περισσότερα γι' αυτό το ποτό. Έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να παρέχει μια αξιόπιστη αλλά απλή εισαγωγή στο sake.

Για να ενημερωθείτε σχετικά με τα νέα τμήματα επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.wspc.gr.



WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1
SAKE

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

ΝΕΑ ΤΜΗΜΑΤΑ
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2024

THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

WSPC
ESTABLISHED 2004

www.wspc.gr

Ικαρία, Ένα Νησί με Δύναμη και Χαρακτήρα – Όπως το Κρασί της

ΤΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ

Ικαρία, ένα νησί με πολλές ομορφιές, αντιθέσεις, υπέροχες πρώτες ύλες, κρασιά και ζωή – τόσο σε ποιότητα όσο και σε ποσότητα, καθώς, όπως είναι γνωστό, οι Ικαριώτες ζουν και καλά και πολύ. Κάτι που απολάμβαναν χαλαρά και ωραία, χωρίς φανφάρες και τυμπανοκρουσίες, μέχρι που ένας τύπος, ο Dan Buettner, πρώην συνεργάτης του National Geographic, σκέφτηκε να ονομάσει «Blue Zones» τις πέντε περιοχές στον κόσμο με ασυνήθιστα υψηλά επίπεδα προσδόκιμου ζωής, να γυρίσει ένα σχετικό ντοκιμαντέρ για το Netflix και να προωθήσει τα μυστικά της μακροζωίας –με το αζημίωτο βέβαια– μέσα από τα βιβλία του και το site www.bluezones.com.

Για να πω την αμαρτία μου, ακόμη και τώρα που γράφω αυτές τις γραμμές δεν έχω δει το ντοκιμαντέρ, ωστόσο σίγουρα έχει επιδράσει θεαματικά στην αναγνωρισιμότητα και επισκεψιμότητα της Ικαρίας. Προσωπικά, ήθελα εδώ και πολλά χρόνια να επισκεφτώ το νησί. Και ξαφνικά, μέσα σε ένα 5μηνο, το επισκέφθηκα δύο φορές. Γιν και Γιανγκ: μία στο ζενίθ της σεζόν, το Δεκαπενταύγουστο, και μία στο ναδίρ, το καταχείμωνο. Το πώς πέρασα θα το καταλάβετε στην πορεία.

Για τα Πανηγύρια...

Ένα νησί... για τα πανηγύρια. Στην κυριολεξία, αλλά δυστυχώς, σε κάποια θέματα, όπως το μεγαλύτερο μέρος του οδικού δικτύου, και με τη μεταφορική έννοια της φράσης. Έχω οδηγήσει σε πολλά νησιά και λίγο πολύ σε όλα οι δρόμοι είναι κακοί, αλλά εδώ, ειδικά σε συγκεκριμένα σημεία, πήγε η καρδιά μου στην κούλουρη. Και δεν αναφέρομαι σε ασήμαντους δρόμους, αλλά σε αυτούς που ενώνουν τις δύο πλευρές του νησιού. Οπότε, μεγάλη προσοχή!

Για τα πανηγύρια είναι και εκείνοι που έχουν αφήσει πολλά διαμάντια του νησιού στη μοίρα τους. Όπως, για παράδειγμα, τα Θερμά, ένα πανέμορφο χωριό που θα μπορούσε να θυμίζει Ποζιτάνο αλλά που η παραμέληση και η προχειρότητα δεν το αφήνουν. Διαθέτει θερμά λουτρά, τα οποία συγκαταλέγονται από πολλούς ειδικούς στα κορυφαία του κόσμου, με απαράδεκτες, ωστόσο, εγκαταστάσεις. Όμως, χάρη στο πολύ ευγενικό και φιλότιμο προσωπικό που συναντήσαμε, η εμπειρία μπορεί να χαρακτηριστεί τελικά έως και θετική.

Ας πάμε όμως στα πραγματικά πανηγύρια, αυτά για τα οποία είναι ξακουστό το νησί. Έστω μία φορά στη ζωή σας πρέπει οπωσδήποτε να ζήσετε την εμπειρία του μεγάλου πανηγυριού στη Λαγκάδα το Δεκαπενταύγουστο. Μοναδική εμπειρία, η οποία συνοδεύεται και από αρκετή –αλλά και εποικοδομητική– ταλαιπωρία, καθώς ο χώρος του πανηγυριού βρίσκεται απομονωμένος, μέσα στο δάσος και αρκετά μακριά, ενώ η τελική προσέγγιση γίνεται με τα πόδια.

Το σκηνικό του περασμένου καλοκαιριού ήταν εκπληκτικό, με μια γοητευτική ομίχλη να δημιουργεί ήδη στη διαδρομή μυστικιστική ατμόσφαιρα. Περπατώντας μέσα στην ομίχλη, ακούστηκε σε κάποιο σημείο μουσική και οχλαγωγία και, ύστερα από λίγο, σχεδόν ξαφνικά, αντικρίσαμε χιλιάδες κόσμου. Στο κέντρο, ένα συγχρονισμένο πλήθος να πάλλεται στα βήματα του Ικαριώτικου. Περιμετρικά, στα τραπέζια, ο υπόλοιπος κόσμος να απολαμβάνει το εξαιρετικό μενού. Οι επιλογές ακριβώς αυτές που πρέπει: ψητό, βραστό (εννοείται αρνί), συκώτι, σαλάτα, τυρί, τζατζίκι και πατάτες. Τι άλλο να θέλει κανείς εκεί; Βέβαια, όταν κάποια στιγμή τελείωσε το φαγητό, έβρασαν και μακαρόνια! Θα πρέπει να επαινέσουμε τον τοπικό σύλλογο που διοργανώνει το πανηγύρι και για το ότι διέθετε γυάλινα ποτήρια και μεταλλικά μαχαιροπίρουνα – όχι άλλο πλαστικό!

Ο παλμός του κόσμου, η ατμόσφαιρα, αλλά και οι κορυφαίοι μουσικοί θα σε συνεπάρουν σίγουρα σε αυτό το πανηγύρι. Οι περισσότεροι ντόπιοι προτιμούν τα μικρότερα πανηγύρια, που γίνονται σε όλο το νησί και μάλιστα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Αυτά θα προτιμήσω και εγώ τις επόμενες φορές, αλλά είμαι ευγνώμων που έζησα το θρυλικό αυτό πανηγύρι.

Το Ικαριώτικο Κρασί

Μεγάλη και συναρπαστική ιστορία. Παρότι ακριβώς απέναντι από την Ικαρία βρίσκεται η Σάμος με τα υπέροχα Μοσχάτα, η Ικαρία έχει έναν δικό της, μοναδικό οινικό χαρακτήρα. Τα μόλις τρία οινοποιεία του νησιού έχουν καταφέρει, χτίζοντας στην υπάρχουσα παράδοση αιώνων, να αναδείξουν δύο ποικιλίες, το λευκό Μπεγλέρι και το ερυθρό Φωκιανό. Πραγματικά, εύχομαι να ξεπηδήσουν και άλλα οινοποιεία στο νησί (και από ό,τι ξέρω, κάτι πάει να γίνει), καθώς αυτό θα έδινε ακόμη μεγαλύτερη εξωστρέφεια και αναγνώριση.

Το πόσο μέσα στη ζωή των Ικαριωτών είναι το κρασί το καταλάβαμε και από το ότι στο σπίτι που διαμέναμε κι ενώ καθόμουν σε ένα –ας πούμε– παγκάκι ανακάλυψα πως από κάτω ήταν γεμάτο με τις παραδοσιακές βυτίνες, τα πήλινα δοχεία μέσα στα οποία ωρίμαζαν –και ακόμη ωριμάζουν στα οινοποιεία– πολλά από τα κρασιά του νησιού.

Το καλοκαίρι επισκεφθήκαμε το οινοποιείο της οικογένειας Τσαντίρη. Σκαρφαλωμένο σε ένα φαντασμαγορικό τοπίο, ψηλά πάνω από τη θάλασσα, προσφέρει απίστευτη θέα. Όμως και το ίδιο το οινοποιείο, το οποίο συνεχώς επεκτείνουν, είναι όμορφο και σύγχρονο. Φαίνεται ότι η οινοτουριστική εκμετάλλευση δίνει πνοή στην οικογένεια, η οποία βρίσκεται σε φάση μετάβασης, παραδίδοντας τη σκυτάλη στην επόμενη γενιά.

Καλλιεργούν βιολογικά και υπό δύσκολες συνθήκες 50 στρέμματα, το μεγαλύτερο μέρος των οποίων είναι σε πεζούλες. Γεγονός πολύ σημαντικό όχι μόνο για την ποιότητα των κρασιών, αλλά και για τη διατήρηση του ανάγλυφου της περιοχής.

Γευστικά είναι, θα έλεγα, ο πιο easy going παραγωγός του νησιού. Το λευκό Μπεγλέρι ξεχωρίζει για την καθαρότητά του, το έντονο λευκόσαρκο φρούτο του, αλλά και το πάχος, με τη νόστιμη οξύτητα στη γεύση του. Θα χαρείτε επίσης το Φωκιανό σε δύο εκδοχές, μία blanc de noir με ανθικό και απαλό χαρακτήρα και μία ερυθρή, στην οποία θα ανακαλύψετε το κόκκινο φρούτο και τον ντελικάτο χαρακτήρα της ποικιλίας στην πιο καθαρή του μορφή. Το Φωκιανό αποκτά δύναμη και χρώμα όταν συνδυάζεται με την επίσης αιγαιοπελαγίτικη Μανδηλαριά στον Άκρατο, το κρασί μακράς παλαίωσης της οικογένειας.

Από τη συλλογή του Ικαριώτη αυτού παραγωγού δεν θα μπορούσε να λείπει και ένα κρασί ζυμωμένο στο παραδοσιακό πήλινο δοχείο, το Vitina, το δεύτερο Μπεγλέρι του οινοποιείου.

Τόσο το Φωκιανό όσο και το Μπεγλέρι έχουν την ιδιότητα, παρότι οινοποιούνται πλήρως ως ξηρά, να έχουν μια υπόγλυκη γεύση. Όπως λέει ο επόμενος παραγωγός, ο κ. Αφιανές, «το έδαφος εδώ δεν έχει καθόλου ασβέστιο, έχει όμως μεγάλη περιεκτικότητα σε κάλιο. Η δημιουργία ενώσεων αλκοολών με το κάλιο είναι που δίνει, κατά πάσα πιθανότητα, αυτή τη γλυκιά γεύση».

Μια ιδιομορφία της περιοχής που αποδεικνύει ότι το αμπέλι προσαρμόζεται και βρίσκει λύσεις αυτόφωτα.

Όντας και φαρμακοποιός, ζητούν πάντα τη συμβουλή και τη συμβολή του σε όλες τις έρευνες που έχουν γίνει. Κάπως έτσι εμφανίστηκε και στο ντοκιμαντέρ του Dan Buettner για τις «Blue Zones» και από τη μια μέρα στην άλλη τα κρασιά του βρέθηκαν να είναι περιζήτητα σε όλα τα μέρη της Γης. Από την ημέρα που προβλήθηκε το ντοκιμαντέρ και για πολύ καιρό, το mailbox του Νίκου Αφιανέ γέμιζε με εκατοντάδες μηνύματα. Ακόμη και ο Ικαριώτης άρχισε να... αγχώνεται. Ήταν μια αναπάντεχη εξέλιξη, η οποία βοήθησε πολύ όχι μόνο τον συγκριμένο παραγωγό, αλλά και όλο το νησί.

Λογότυπο του οινοποιείου είναι ένα εργαλείο, το οποίο συνάντησα σε όλους τους οινοποιούς του νησιού και προφανώς αποτελεί κομμάτι της παράδοσής του. Είναι το σιφώνι, μια κολοκύθα/αντλία, την οποία χρησιμοποιούν για να αντλούν κρασί από τις βυτίνες.

Το συγκεκριμένο οινοποιείο είναι το πιο «εναλλακτικό» του νησιού. Χρησιμοποιεί έντονα τις βυτίνες, οι οποίες είναι τοποθετημένες μέσα στη γη, του αρέσουν οι orange οινοποιήσεις και οι πιο οξειδωτικές προσεγγίσεις. Μπορεί να ξενίζουν τους «άβγαλτους» σε αυτά τα κρασιά ουρανίσκους όταν είναι στη νεότητά τους, αλλά μαγεύουν τους πάντες όταν ωριμάσουν για αρκετά χρόνια. Επίσης, έχει κρασιά που οινοποιούνται στο παραδοσιακό πέτρινο πατητήρι, το οποίο βρίσκεται έξω, και παρουσιάζουν πιο οξειδωτικό χαρακτήρα (σειρές Pithari, Nicaria, Icarus λευκό). Ενώ έχει και κρασιά που οινοποιούνται στο σύγχρονο οινοποιείο (Litani, Icarus ερυθρό) και είναι γευστικά πιο «εύκολα», αλλά και ωριμάζουν πιο γρήγορα.

Η τελευταία μας στάση είναι στο οινοποιείο της οικογένειας Καρίμαλη. Μας υποδέχεται η κόρη Ηλιάνα. Ένα δραστήριο τυπάκι, που μας εξέπληξε με τη δυναμικότητα και το όραμά της να συνεχίσει την οικογενειακή παράδοση με καινοτομίες.

Το οινοποιείο βρίσκεται σε μια πανέμορφη περιοχή, αρκετά ψηλά, με πολύ ωραία θέα, και μας επιφυλάσσει απίστευτη φιλοξενία. Ανταποκρίνεται 100% στον όρο του αγροτουρισμού, αφού συνδυάζει υπέροχα καταλύματα αλλά και ένα εστιατόριο, στο οποίο η μαμά Ελένη μαγεύει τους επισκέπτες με τη μαγειρική της, την οποία μάλιστα διδάσκει όχι μόνο εκεί, αλλά και με σεμινάρια/γεύματα σε όλο τον κόσμο. Ο μπαμπάς Γιώργος συντονίζει και δίνει τον τόνο στο εγχείρημα, που ξεκίνησε το 1990 με σκοπό να αναβιώσει μια οικογενειακή παράδοση αιώνων.

Ήπιας παρέμβασης και εδώ τα κρασιά, ωστόσο κυριαρχούν τα blends τοπικών ποικιλιών, με ιδιαίτερα ονόματα, όπως το λευκό Καλαμπελέ, που είναι από Μπεγλέρι και Ασύρτικο, ή το ερυθρό Αραλλέ από Φωκιανό και Μανδηλαριά.

Η Ηλιάνα «έσπασε» την κυριαρχία των blends με τις πιο πρόσφατες δημιουργίες της, ένα λευκό και ένα ροζέ Pet Nat, από Μπεγλέρι και Φωκιανό αντίστοιχα, τα οποία μάλιστα είναι εμφιαλωμένα σε φιάλες μισού λίτρου – μια ιδέα που θα μπορούσε να ανοίξει νέους δρόμους στον παραγωγό. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει το Naturalistas, ένα ημίξηρο ερυθρό από την πολύ σπάνια τοπική ποικιλία Ρετενό.

Γενικά, τα κρασιά του νησιού έχουν μέσα τους δύναμη και χαρακτήρα. Δεν θα μπορούσε να είναι διαφορετικά και το καταλαβαίνει κανείς εύκολα όταν δει τα αμπέλια και μιλήσει με τους παραγωγούς.

Διαμονή και Φαγητό

Προτείνω το Agriolykos. Ζεστή φιλοξενία και υπέροχη τοποθεσία, χτισμένο σαν οχυρό πάνω από τον κόλπο των Θερμών. Τα δωμάτια είναι απλά, ενώ θα έπρεπε να έχουν και μεγαλύτερο μπάνιο. Στα συν ότι βρίσκεται δίπλα στα ιαματικά λουτρά, πολύ κοντά στη σπηλιά με το ζεστό νερό και σε ταβέρνες που λειτουργούν όλο τον χρόνο.

Έφαγα καλά στο Αρόδου, το οποίο είναι όλο τον χρόνο ανοιχτό (όχι καθημερινά τον χειμώνα) και σερβίρει απλή, ταβερνίσια κουζίνα –φανταστικοί οι κολοκυθοκεφτέδες– με καλές πρώτες ύλες. Επίσης, στο Μαέρικο, στον Χριστό. Ένα πανέμορφο μεζεδοπωλείο με ελαφρώς πειραγμένα πιάτα της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας. Τέλος, στο οινομαγειρείο της Πόπης στον κεντρικό δρόμο μετά τον Εύδηλο και πάνω από τον Κάμπο, απόλαυσα μαγειρευτό, μαμαδίστικο φαγητό.

***

Η Ικαρία με μάγεψε. Η ενέργεια του νησιού είναι μοναδική και την αισθάνεσαι αμέσως. Έχει εξαιρετικό φαγητό, που βασίζεται σε καλές πρώτες ύλες και απλές συνταγές. Για ψάρι αξίζει κανείς να κάνει μια ημερήσια απόδραση στους γειτονικούς Φούρνους, που είναι νησί ψαράδων. Περιπλανηθείτε σε κάθε γωνιά του νησιού. Το τοπίο, οι εναλλαγές και οι εκπλήξεις που θα σας προσφέρει θα σας ανταμείψουν με το παραπάνω.

Αυτό που με δυσκόλεψε είναι ο ικαριώτικος χορός. Δεν είναι το δυνατό μου σημείο, αλλά σκέφτομαι πως στα μέρη που θέλεις να ξαναπάς πάντα είναι καλό να αφήνεις μία εκκρεμότητα.

Αμφορείς Manetti: Για την Παραγωγή Σπουδαίων Φυσικών Κρασιών

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

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

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

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

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

Διαδραστικό Ταξίδι στα Άδυτα του Μυαλού και του Κρασιού

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Οι σύμβουλοι-οινολόγοι της Zoumboulis & Associates φιλοξένησαν σε μια εκδήλωση με εκπαιδευτικό ενδιαφέρον στο Μουσείο Οίνου Μάρκου, στην Παλλήνη, τον νευροβιολόγο Gabriel Lepousez. Οι προσκεκλημένοι των επικεφαλής της εταιρείας Zoumboulis & Associates, Πάνου και Σπύρου Ζουμπούλη, έζησαν εκείνη την Πέμπτη μια ξεχωριστή εμπειρία.

Μέσα από ένα διαδραστικό masterclass και στη συνέχεια δοκιμάζοντας ξεχωριστά κρασιά, επαγγελματίες του χώρου του κρασιού και δημοσιογράφοι είχαν την ευκαιρία να πειραματιστούν με τους γευστικούς τους κάλυκες και να ανακαλύψουν τον τρόπο με τον οποίο λειτουργούν τα αισθητηριακά μας όργανα, οι πρωταγωνιστές στην τέχνη της γευσιγνωσίας.

Κόντρα στην εξαιρετικά ζεστή μέρα, ο Gabriel Lepousez επικεντρώθηκε στον όρο «φρεσκάδα», ανοίγοντας νέους ορίζοντες στον τρόπο με τον οποίο γευόμαστε ένα κρασί.

Zoumboulis & Associates: Με Πυξίδα την Αγάπη για το Αμπέλι και το Καλό Κρασί

Αυτοί οι «νέοι ορίζοντες» είναι πάντα το ζητούμενο για τον Πάνο και τον Σπύρο Ζουμπούλη, σε μια αέναη αναζήτηση δυνατοτήτων που θα ενισχύουν την οινική γνώση και εμπειρία. Με στόχο να προσφέρουν όσα παραπάνω μπορούν στους οινοποιούς, πλάι στους οποίους βρίσκονται κινητοποιώντας τους για την εξέλιξη των κρασιών τους, οι δύο σύμβουλοι και η ομάδα τους την ημέρα εκείνη είχαν την ετήσια συνάντησή τους με τους δημιουργούς συνεργάτες τους, με δημοσιογράφους και με ανθρώπους της αγοράς.

Μια βραδιά με μια έκπληξη που ξάφνιασε ευχάριστα όλους τους συμμετέχοντες και την κατέστησε μοναδική, την παρουσίαση από τον χαρισματικό ομιλητή Γάλλο νευροβιολόγο, που τίμησε τη χώρα καταγωγής του και την επιστήμη του και συνδύασε το πάθος του για το κρασί με τα αισθητηριακά χαρακτηριστικά της ανθρώπινης φύσης.

Η Zoumboulis & Associates δραστηριοποιείται στον χώρο του κρασιού εδώ και περίπου 40 χρόνια, παρέχοντας οινολογικές και αμπελουργικές συμβουλευτικές υπηρεσίες –από τη συγκομιδή του σταφυλιού μέχρι την εμφιάλωση του κρασιού– σε οινοποιεία από όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Η αγάπη για το αμπέλι και το καλό κρασί δεν αφήνει περιθώρια εφησυχασμού στον Πάνο και τον Σπύρο Ζουμπούλη. Οι οινολογικές αναζητήσεις είναι συνεχείς, ενώ στόχος είναι πάντα το εξαιρετικό αποτέλεσμα ώστε η θέση του ελληνικού αμπελώνα να γίνεται όλο και πιο διακριτή στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.

Στην εκδήλωση, ο Σπύρος Ζουμπούλης αναφέρθηκε σε επίσκεψή του στην Καμπανία, με αφορμή μια συνάντηση του Συλλόγου Αυτόριζων Αμπελιών, όπου παρακολούθησε ένα αντίστοιχο masterclass από τον καθηγητή Gabriel Lepousez, PhD. Ενθουσιάστηκε τόσο με τα λεγόμενά του που ουσιαστικά άλλαξε σε μεγάλο βαθμό την οπτική γωνία του για το πόσο είναι στο χέρι ενός οινολόγου να επέμβει ή να μην επέμβει σε ένα κρασί.

Αποφάσισε λοιπόν να τον προσκαλέσει στην Ελλάδα, ώστε να μεταλαμπαδεύσει την πληροφορία και τις γνώσεις αυτές στους συνεργάτες του αλλά και στον ευρύτερο κόσμο του κρασιού, καθώς στην επανάσταση του ελληνικού αμπελώνα είναι σημαντικό η μάθηση να μη σταματά ποτέ.

Η Νευροεπιστήμη της Γευσιγνωσίας Κρασιού ή πώς ο Εγκέφαλος Αντιλαμβάνεται τις Αισθητηριακές Ιδιότητες του Κρασιού

Όπως ανέφερε ο Γάλλος νευροβιολόγος και ειδικός στο κρασί Gabriel Lepousez, ο εγκέφαλός μας –και όλες οι αισθητήριες προεκτάσεις του στα μάτια, στη μύτη και στο στόμα μας– είναι το «εργαλείο» που διαθέτουμε για να αντιλαμβανόμαστε, να θυμόμαστε και τελικά να κρίνουμε όλα τα χαρακτηριστικά του κρασιού. Αλλά γνωρίζουμε, πραγματικά, πώς λειτουργεί αυτό το πολύτιμο εργαλείο γευσιγνωσίας; Οι τρέχουσες εξελίξεις στη νευροεπιστήμη τροποποιούν βαθιά τις γνώσεις μας για τους αισθητηριακούς και γνωστικούς μηχανισμούς της γευσιγνωσίας κρασιού και μας προσκαλούν να επανεξετάσουμε τη συγκεκριμένη τέχνη. Γεφυρώνοντας το χάσμα μεταξύ οινολογίας, ψυχολογίας και νευροφυσιολογίας, ο Gabriel Lepousez έδωσε μια διαδραστική διάλεξη προκαλώντας τις αισθήσεις του κοινού.

Παρουσίασε ορισμένες πρόσφατες ανακαλύψεις σχετικά με την ποικιλομορφία των αισθητήριων υποδοχέων μας, τόνισε τα δυνατά και τα αδύναμα σημεία των νοητικών διαδικασιών που χρησιμοποιεί το ανθρώπινο μυαλό, ενώ συγχρόνως αποκάλυψε τις μεγάλες διαφορές από άτομο σε άτομο.

Συγκεκριμένα, η φρεσκάδα είναι ένας πολύ συχνός όρος που χρησιμοποιούμε για να περιγράψουμε ένα κρασί, αλλά τελικά ξέρουμε περί τίνος πρόκειται; Ενώ η θερμοκρασία έξω ξεπερνούσε τους 40 °C, οι θεατές του masterclass βούτηξαν μέσα στον εγκέφαλο για να ανακαλύψουν και να κατανοήσουν τι σημαίνει φρεσκάδα.

Φαινομενικά η γευσιγνωσία φαντάζει απλή, για το μυαλό όμως είναι μια πολύπλοκη διαδικασία, καθώς φτάνουν σε αυτό την ίδια ακριβώς στιγμή πάρα πολλές πληροφορίες. Όταν βρισκόμαστε λοιπόν μπροστά από ένα ποτήρι κρασί ή ένα πιάτο, πρέπει όλες οι αισθήσεις να δουλέψουν ταυτόχρονα: η όραση, η αφή, η γεύση, η όσφρηση. Το μυαλό καλείται να βγάλει στιγμιαία το συμπέρασμα όλης αυτής της πληροφορίας κι αυτό το συμπέρασμα περιγράφεται τελικά με συγκεκριμένες λέξεις.

Καθώς η ομιλία εξωτερικεύει δομημένα τη σκέψη, το λεξιλόγιο που χρησιμοποιούμε είναι εκείνο που θα περιγράψει τι συνέβαινε στο μυαλό. Μια λέξη όμως μπορεί να περιγράφει πολλές παραπάνω εκφράσεις του κρασιού, μπορεί να τη χρησιμοποιούμε για να αναφερθούμε στον αρωματικό χαρακτήρα, στην υφή ή στη δομή του. Και επειδή το μυαλό έχει την τάση να απλουστεύει την πληροφορία, εμείς θα πρέπει να σκεφτόμαστε κόντρα σε αυτό.

Ο Gabriel Lepousez κατάφερε τελικά να μεταφέρει στο κοινό που παρακολουθούσε με μεγάλη προσοχή πώς λειτουργεί η φρεσκάδα ενός κρασιού στο στόμα και πώς επιτυγχάνεται η δυσκολία της ισορροπίας, που είναι και το ζητούμενο στην παραγωγή του. Το κλειδί για τη φρεσκάδα είναι η ισορροπία, η οποία βασίζεται σε πολλές παραμέτρους.

Όσοι ασχολούνται με την εκπαίδευση του κρασιού έχουν την τάση να το αποδομούν και στη συνέχεια πολλές φορές να ξεχνούν να δουν τη γενική εικόνα του. Ένα κρασί, πράγματι, έχει πολλές διαστάσεις, όμως τελικά δεν παύει να είναι ένα σύνολο. Αντίστοιχα, επειδή και οι άνθρωποι διαφοροποιούνται μεταξύ τους, είναι πολύ δύσκολο να αντιληφθούμε

το κρασί με τον ίδιο ακριβώς τρόπο με τον οποίο το αντιλαμβάνεται ο διπλανός μας, με τις δικές του αισθήσεις.

12 Ετικέτες από 12 Οινοποιεία και... Βουτιά στη Φρεσκάδα

Με τη φρεσκάδα να προκαλεί τις αισθήσεις και τα απαραίτητα πια εργαλεία για την ανάγνωσή της σε ένα κρασί, οι προσκεκλημένοι απόλαυσαν στη συνέχεια εκλεκτά εδέσματα, παρατηρώντας από άλλη οπτική γωνία πλέον πώς εκφράζεται η φρεσκάδα σε κάθε κρασί. Δοκίμασαν 12 ετικέτες από 12 διαφορετικά συνεργαζόμενα οινοποιεία, ενώ κατά την προσέλευσή τους είχαν απολαύσει ένα εξαιρετικά αναζωογονητικό κοκτέιλ με Vermouth.

Welcome Drink

• Vamma Vermouth - The Sky Spirits Company - Άλιμος, Αττική

Λευκά Κρασιά

• Σαββατιανό 2023 - Markou Vineyards - Παιανία, Αττική
• Θαλασσογραφία 2023 - Οίνοι Αλεξίου - Τραγάνα, Φθιώτιδα
• Μονεμβασία 2023 - Ousyra Winery - Σύρος, Κυκλάδες
• Ασύρτικο-Μαλαγουζιά 2023 - Ανδριακοί Αμπελώνες - Άνδρος
• Sigma 2023 - Οίνοι Σγουρίδη - Ξάνθη
• F 2023 - Foivos Papastratis - Ληλάντιο, Εύβοια

Ροζέ Κρασιά

• Afron 2023, Pét-Nat Rosé - Bodegas Krontiras - Mendoza, Αργεντινή
• Sylphium 2023 - La Tour Melas - Αχινός, Φωκίδα
• Φιλιο Κλήμα 2022 - Αμπελώνες Γιάτσα - Τύρναβος, Λάρισα
• Penteskoufi 2023 - Kontogiannis Family - Κόρινθος, Κορινθία

Κόκκινο Κρασί

• Syrah 2022 - Κτήμα Λύτρα - Πικέρμι, Αττική

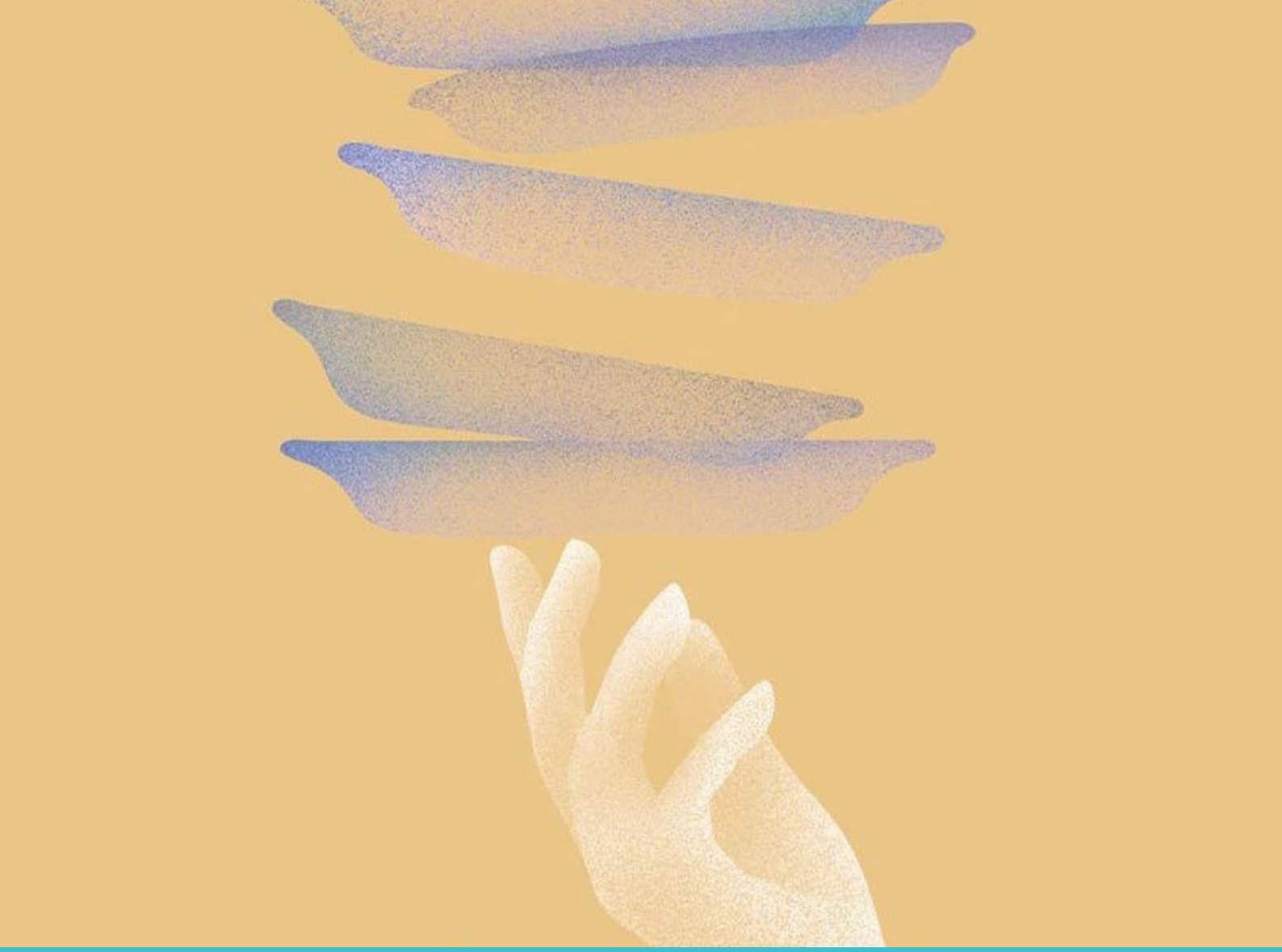
Η βραδιά ολοκληρώθηκε με το δροσιστικό μήνυμα «Keep your wine and your mind fresh...» και τους οικοδεσπότες να ευχαριστούν όλους τους παρευρισκόμενους και να εύχονται καλό καλοκαίρι!

Μικρό Πορτρέτο του Gabriel Lepousez, PhD

Ο Gabriel Lepousez είναι Γάλλος νευροεπιστήμονας, ειδικός στην αισθητηριακή αντίληψη και την πλαστικότητα του εγκεφάλου. Έλαβε το διδακτορικό του στις Νευροεπιστήμες από το Πανεπιστήμιο της Σορβόννης στο Παρίσι και κατέχει ερευνητική θέση στο Ινστιτούτο Παστέρ, στο Εργαστήριο Αντίληψης και Μνήμης. Για περισσότερα από 15 χρόνια μελετά πώς ο εγκέφαλος αντιλαμβάνεται, αναλύει, απομνημονεύει και ερμηνεύει αισθητηριακές πληροφορίες από το περιβάλλον μας και πώς αυτές οι διαδικασίες δυσλειτουργούν σε ορισμένες νευρολογικές ασθένειες. Το έργο του επικεντρώνεται στους θεμελιώδεις μηχανισμούς της οσφρητικής αντίληψης και της μνήμης, στις αρχές της αναγέννησης των αισθήσεων του εγκεφάλου, στην ικανότητά μας να αντιλαμβανόμαστε τα εσωτερικά σήματα του σώματός μας μέσω της επικοινωνίας εγκεφάλου-σώματος.

Παθιασμένος με το κρασί, ο Gabriel προσφέρει επίσης την επιστημονική του τεχνογνωσία στον κόσμο των επαγγελματιών του κρασιού αλλά και των ερασιτεχνών, μοιράζοντας την εκτεταμένη γνώση του για το πώς λειτουργεί ο εγκέφαλος κατά τη διάρκεια της δοκιμής κρασιού και για το πώς μπορούμε να βελτιώσουμε τις αισθητηριακές μας επιδόσεις. Έχει πρωτοστατήσει σε μια καινοτόμο νευρο-αισθητηριακή προσέγγιση στη γευσιγνωσία κρασιού, την οποία διδάσκει σε πανεπιστημιακά μαθήματα και προγράμματα εκπαίδευσης οίνου στη Γαλλία και στο εξωτερικό (French Enology National Diploma, Master of Sensory Analysis, Master of Wine Management, διεθνή προγράμματα εκπαίδευσης κρασιού). Είναι μέλος της επιτροπής γευσιγνωσίας της La Revue du Vin de France, της Académie du Vin de France, της Académie Amorim, της ένωσης Francs de Pied και του επιστημονικού συμβουλίου της Ένωσης Γάλλων Οινολόγων (UOEF).

La Tour Melas



Φαντάζιο: Μαγειρείο με Ευρωπαϊκό Αέρα

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Ούτε fusion ούτε comfort. Το Φαντάζιο δημιουργήθηκε για να τρώμε πάντα νόστιμο και οικονομικό φαγητό. Αυτή είναι η φιλοσοφία του Αντώνη Ρεγγίνα, που συστήνεται μαγειρικά στο νέο του χώρο, στη γειτονιά των Αγίων Αποστόλων στη Θεσσαλονίκη.

«Το Φαντάζιο είναι ένα μαγειρείο». Το περιγράφει λιτά και περιεκτικά. Δεν του αρέσουν οι φλυαρίες, ούτε στα λόγια ούτε στα φαγητά που φτιάχνει. Όλα είναι σωστά μετρημένα και επιλεγμένα για να μπουν στο πιάτο.

Οι πρώτες ύλες είναι ελληνικές, συνήθως από τοπική αγορά της γειτονιάς του. Εκείνη του το ανταποδίδει είτε με επευφημίες, όταν βγαίνει για το διάλειμμά του στο πεζοδρόμιο, είτε το μεσημέρι με την προτίμησή τους στα μαγειρευτά φαγητά του, που κυρίως παίρνουν σε πακέτο.

Το Φαντάζιο έγινε για να στεγάσει τις ιδέες του Αντώνη και τις δημιουργικές ανησυχίες της γυναίκας του, της Jessica. Με ηπειρώτικες καταβολές και έχοντας ολοκληρώσει την ευρωπαϊκή του καριέρα σε εστιατόρια της Φρανκφούρτης, ο Αντώνης Ρεγγίνας επέστρεψε στη Θεσσαλονίκη για να κάνει αυτό που λαχταρούσε πιο πολύ: ένα μαγειρείο. Το Φαντάζιο είναι ένας χώρος «όπως πρέπει», μας λέει.

Ο ίδιος συστήνεται ως μάγειρας και όχι ως chef. Το πρωί ψωνίζει και στις 12 το μεσημέρι είναι έτοιμος να σερβίρει τα πρώτα πιάτα ημέρας. «Παστίτσιο, χοιρινό πρασοσέλινο, γιουβαρλάκια, μουσακά, τραχανάδες και χυλοπίτες», όπως μου τα περιγράφει. Είναι περήφανος για το νιόκι πατάτας που κάνει, ενώ μου εξηγεί την πολυτέλεια που προσφέρει στις παρασκευές του η ακρίβεια των υλικών.

Το Φαντάζιο είναι ανοιχτό καθημερινά μέχρι τις 6 –προωθώντας την ευρωπαϊκή κουλτούρα του lunch break– εκτός από τις Κυριακές. Ο ποιοτικός χρόνος που επιθυμεί να περνάει με την οικογένειά του είναι προτεραιότητα και αυτό έρχεται να προστεθεί στην ποιότητα που θέλει να έχει στη ζωή του γενικά και κατ' επέκταση στα πιάτα του. Μελλοντικά, ίσως επεκτείνουν το ωράριο κάθε Παρασκευή και Σάββατο βράδυ.

Ο χώρος είναι ένα one-man-show, με σύγχρονη αισθητική τόσο στη βιτρίνα όσο και στα πιάτα, με τη δημιουργική έκφραση της Jessica στους τοίχους, με έπιπλα καφενείου και μωσαϊκό στο πάτωμα. Διατίθεται για πριβέ εκδηλώσεις και πάρτι γενεθλίων.

Το μαγειρείο Φαντάζιο ήρθε για να αποδείξει πως δεν χρειαζόμαστε επιπλέον εστιατόρια με ουρές αναμονής, περιορισμούς στο sitting, καλοστημένα πιάτα και τηλεοπτικούς μάγειρες με τη συνοδεία μουσικής βινυλίων. Χρειαζόμαστε νόστιμα και οικονομικά φαγητά. Και αυτό το έχει πετύχει.

Για το μενού ημέρας και τα τελευταία νέα του μαγειρείου, ακολουθήστε τη σελίδα τους Fantazio Kitchen στο Instagram.

Fantazio Kitchen: Ολύμπου 23, Θεσσαλονίκη
6970 926370

SINCE 1893
CASTELLO®

ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

CASTELLO® EXPERTLY CRAFTED

Messinia Terroirs Wine Festival: Για την Αμπελουργία που Εξελίσσεται

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Ένας θεσμός που απλώνει νέες ρίζες στα ξακουστά αμπελοτόπια της Μεσσηνίας.

Μια ακόμη πρακτική ανάπτυξης, εξωστρέφειας και προβολής αναπτύσσει και στηρίζει το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου στη Γη της Μεσσηνίας, με τις γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών, με την παρακαταθήκη γνώσης για την αμπελουργία που συνεχώς εξελίσσεται, με στόχο την παραγωγή ακόμα καλύτερων κρασιών.

Ο ελληνικός αμπελώνας διάγει την καλύτερή του φάση, οι πωλήσεις και οι εξαγωγές πολλαπλασιάζονται και αυτός ο τόπος, με το διαχρονικά εξαιρετικό σταφύλι, που δίνει από την αρχαιότητα ήδη πολύ γεμάτα και νόστιμα κρασιά –όπως επιβεβαίωσε για ακόμη μία φορά ο καθηγητής Στέφανος Κουνδουράς–, έχει μπει στην τροχιά της οργάνωσης και της ανάπτυξης.

Το κρασί, ένα προϊόν με τεράστια δημοσιότητα, αποτελεί το καλύτερο όχημα για να προβληθεί και η ευρύτερη περιοχή. Διαβλέποντάς το αυτό και συνεχίζοντας την υλοποίηση του οράματος του καπετάν Βασίλη, το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου επενδύει στην οργάνωση όλων των οινοποιών, στην εκπαίδευσή τους και στη δυνατότητα να αναδειχθεί το brand Messinia Terrois και για το κρασί.

Ένα Φεστιβάλ Αφιερωμένο στην Αναγέννηση του Ιστορικού Αμπελώνα

Με μεγάλη επιτυχία και συμμετοχή διοργανώθηκε το δεύτερο φεστιβάλ που αφιερώνεται στην αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα.

Το Messinia Terroirs Wine Festival 2024 φιλοξενήθηκε στον πολυχώρο Navarino Agora, καθώς και στα ξενοδοχεία Mandarin Oriental, W Costa Navarino και Navarino Dunes, δίνοντας την ευκαιρία στους τοπικούς οινοπαραγωγούς να αναδείξουν τα κρασιά του μεσσηνιακού αμπελώνα, στους επισκέπτες να ανακαλύψουν τους θησαυρούς της μεσσηνιακής γης και στους επαγγελματίες φιλοξενίας και εστίασης να επιλέξουν τοπικά προϊόντα για να τα προωθήσουν μέσα από τις επιχειρήσεις τους.

Στο Navarino Agora, 16 Μεσσήνιοι οινοπαραγωγοί παρουσίασαν στους επισκέπτες και πρόσφεραν για οινογνωσία επιλεγμένες ετικέτες:

Andania Valley, Astir X, BIOVIN - Tsavolakis Wines, Evritos, Giorgos P. Tsamis, Lacules Estate, Navarino Vineyards, Oinotropai Estate, Panagiotopoulos Wines and Spirits, Patsouros Winery and Vineyards, Stasinopoulos Winery, Κτήμα Δερέσκου, Οινοπηγή, Οινοποιείο Γκότση, Οινοποιείο Νέστωρ και Οινοποιία Ψαρούλη.

Συζητήσεις, Προβληματισμοί και Τοποθετήσεις για το Κρασί και την Αμπελουργία

«Τα χαρισματικά terroir της Μεσσηνίας και τα πρώτα αποτελέσματα του προγράμματος Messinia Terroirs για την αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα της Μεσσηνίας» ήταν το θέμα του πάνελ συζήτησης της τρίτης ημέρας του φεστιβάλ.

Οι συνομιλητές Στέφανος Κουνδουράς, καθηγητής Αμπελουργίας του ΑΠΘ, και Γιώργος Ηλιόπουλος, καθηγητής Γεωλογίας του Πανεπιστημίου Πάτρας, ανέλυσαν τα στοιχεία που συνθέτουν το μεσσηνιακό terroir. Συνεπικουρούμενοι από τους δραστήριους προϊστάμενους των ΔΑΟΚ Τριφυλίας και Μεσσηνίας Αντώνη Παρασκευόπουλο και Έφη Γεωργακοπούλου, αλλά και από την ερευνήτρια γεωπόνο MSc της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Κατερίνα Δουρβανάκη, κατέληξαν ότι με την ενημέρωση των αμπελουργών και οινοποιών, με συνεργασίες και συνέργειες ιδιωτών και κρατικών φορέων, με υλοποιήσιμες ενέργειες που βασίζονται στη λεπτομερή μελέτη των τοπικών δεδομένων, ο μεσσηνιακός αμπελώνας μπορεί να κατακτήσει τη θέση που του αξίζει στο ευρωπαϊκό οινικό πάνθεον.

Ο Στέφανος Κουνδουράς κατέθεσε τα μέχρι σήμερα αποτελέσματα του προγράμματος Messinia Terroirs στο πεδίο της αμπελουργικής και ερευνητικής δουλειάς και μαζί με τον Γιώργο Ηλιόπουλο παρουσίασαν το ενδιαφέρον γεωλογικό ανάγλυφο της περιοχής. Δόθηκε ιδιαίτερη σημασία στις εμβληματικές διεθνείς ποικιλίες που ευδοκιμούν σε αυτή και στην ένταξή τους στη νέα εποχή, καθώς και στη σημασία να αποκτήσει σύντομα η Μεσσηνία το δικό της ΠΟΠ, πιθανότατα από το γηγενές Φιλέρι.

Ο γενικός διευθυντής του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου Ξενοφώντας Κάππας επιβεβαίωσε τη μη κερδοσκοπική αρωγή του ιδρύματος σε όλες τις δράσεις και τις ενέργειες και τόνισε πως το Messinia Terroirs αποτελεί μια πρωτοβουλία που έχει ως σκοπό να προβάλλει την οινική παράδοση της Μεσσηνίας, να αναδείξει το σύγχρονο δυναμικό της και να εμφυσήσει νέα πνοή σε έναν τόπο με βαθιές ρίζες στην αμπελουργία, στην ιστορική κληρονομιά και στον πολιτισμό.

Στη διάρκεια της συζήτησης έγιναν γόνιμες ερωτήσεις, παρεμβάσεις και τοποθετήσεις από παραγωγούς της περιοχής. Η ενδιαφέρουσα και παραγωγική συζήτηση συντονίστηκε από τη δημοσιογράφο Μερόπη Παπαδοπούλου και έκλεισε με το θετικό και αισιόδοξο μήνυμα πως οι Μεσσήνιοι οινοπαραγωγοί έχουν τη διάθεση και την απαιτούμενη βοήθεια, τόσο από την πολιτεία όσο και από το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, να χαράξουν μια νέα αμπελοοινική εποχή.

Παράλληλα, η εκδήλωση με θέμα «Οινοτουρισμός και τοπική ανάπτυξη», υπό την αιγίδα της Εθνικής Επιτροπής Οινοτουρισμού (ΕΘΕΠΟ), με κεντρική ομιλήτρια τη Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου, οινοποιό, ξενοδόχο και πρόεδρο της ΕΘΕΠΟ, αποτέλεσε ένα ενδιαφέρον πεδίο συζήτησης με τους τοπικούς οινοπαραγωγούς. Όλοι συμφώνησαν πως σε έναν από τους δημοφιλέστερους ταξιδιωτικούς προορισμούς στην Ελλάδα, που προσελκύει επισκέπτες απ' όλο τον κόσμο, ο οινοτουρισμός πρέπει να αποτελέσει τμήμα των εναλλακτικών μορφών της τουριστικής βιομηχανίας, απόλυτα εναρμονισμένος με τις ποιοτικές υπηρεσίες φιλοξενίας και εμπειρίας που παρέχουν τα μεγάλα θέρετρα της περιοχής.

Η Γυναίκα στον Πρωτογενή Τομέα

Ο κύκλος συζητήσεων έκλεισε με ένα πάνελ δυναμικών, επαγγελματιών γυναικών, που αφηγήθηκαν τη δική τους ιστορία. Με θέμα «Η γυναίκα στον πρωτογενή τομέα και τον τουρισμό: Προκλήσεις και λύσεις, για μια βιώσιμη συνύπαρξη», η Κορνηλία Αλεξιάδου, πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνίδες του Κρασιού, η Χριστίνα Στριμπάκου, ιδρύτρια της LIA CULTIVATORS - Women in Olive Oil GR, η Σταματίνα Τετώρου, οινολόγος στο Οινοποιείο Νέστωρα, η Λευκή Σπίνου, υπεύθυνη Καφεκοπτείων Σπίνος 1926, η Πηνελόπη Θεοδωρακάκου, συνιδρύτρια του Women On Top, με συντονίστρια την Ελένη Μπλούχου, ειδική γενική γραμματέα στις Ελληνίδες του Κρασιού και εκδότρια του The Wine Lovers, ανέδειξαν τα σημαντικά ζητήματα που προκύπτουν, αλλά και τη δύναμη της γυναίκας στα απαιτητικά επαγγελματικά περιβάλλοντα σήμερα.

Στο πλαίσιο του φεστιβάλ πραγματοποιήθηκαν δύο masterclasses, με εισηγητές τον οινοχόο Νικόλα Γιαννόπουλο DipWSET, την Υρώ Κολιακουδάκη DipWSET, οινοχόο, wine consultant and podcaster, και τον Γιώργο Λούκα, sommelier και trainer.

Το φεστιβάλ ήταν μια συνδιοργάνωση του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου και της Costa Navarino, υπό την αιγίδα του Δήμου Πύλου-Νέστορος, του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας, της ΕΝΟΑΠ και της ΕΔΟΑΟ.

Χορηγοί της δράσης προβολής των οινοποιών είναι το κατάστημα Cellier στη Navarino Agora, το τυροκομείο Κωσταρέλος, το κατάστημα Spinos be Fresh και το αρτεσιανό νερό Μεσσηνίας Ανδανία.

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 μονοκόμματη 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.

Λατρεύεις τα Όστρακα; Απόλαυσέ τα με Ασφάλεια!

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Σίγουρα στη συλλογή με τις μικρές στιγμές ευτυχίας μου θα έβαζα και εκείνες που δημιουργούνται από την αλληλεπίδραση ενός όστρακου με τις αισθήσεις μου. Από την ιδιαίτερη όψη του που εκπέμπει ομορφιά και ερωτισμό, το σαγηνευτικό άρωμα που ταξιδεύει το μυαλό σε πελαγίσιες μνήμες, τη φρεσκάδα που γίνεται ορατή στύβοντας λίγες σταγόνες λεμόνι στη σάρκα του μέχρι την umami γεύση του που γεμίζει αλμύρα το στόμα και τη βελούδινη υφή, τα όστρακα είναι μια γαστρονομική εμπειρία που προσθέτει χαρά στη ζωή μας.

Αν συνδυαστεί, δε, με μια σαμπάνια ή έναν αφρώδη οίνο, η ενεργοποίηση των αισθήσεων εντείνεται και μας χαρίζει ακόμα μεγαλύτερες συγκινήσεις.

Όμως, για να εξερευνήσουμε αυτούς τους άπειρους θησαυρούς που κρύβει ο κόσμος του βυθού πρέπει να γνωρίζουμε και τους κινδύνους που ελλοχεύουν.

Παρατηρώ σε πολλούς ανησυχία και δισταγμό όταν βρίσκονται μπροστά σε ένα τέτοιου είδους έδεσμα. Και δεν σας κρύβω ότι κι εγώ θα το σκεφτώ διπλά εάν πρέπει να δοκιμάσω οστρακοειδή και δεν ξέρω ούτε ποια είναι η προέλευσή τους ούτε αν έχουν συντηρηθεί σωστά προτού σερβιριστούν.

Στις Ημέρες Γαλλικής Γαστρονομίας που διοργάνωσε η Πρεσβεία της Γαλλίας στην Ελλάδα και το Γαλλικό Ινστιτούτο, είχα τη χαρά να γνωρίσω τον Γιάννη Σακελλαρίου, ο οποίος έμοιαζε να ξέρει τη θάλασσα και τα πλάσματά της απέξω κι ανακατωτά. Εκπροσωπούσε άλλωστε την εταιρεία Arapis Live Seafood, η οποία έχει 80 χρόνια παράδοσης στο εμπόριο ζωντανών οστράκων και φρέσκων ιχθύων που αλιεύονται από επαγγελματίες δύτες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Η αλίευση γίνεται σε εγκεκριμένες ζώνες αλιείας, με συνέπεια και σεβασμό, ώστε να διαφυλάσσεται η βιωσιμότητα της θαλάσσιας ζωής.

Του ζήτησα να μοιραστεί μαζί μας κάποιους βασικούς κανόνες για ασφαλή κατανάλωση οστράκων και οστρακόδερμων στο σπίτι. Ανταποκρίθηκε αμέσως και τον ευχαριστώ θερμά.

Μύδια, κυδώνια, γυαλιστερές, αχιβάδες, στρείδια, πορφύρες, τελίνες, αμμοσωλήνες, αλλά και μπλε αστακοί, βασιλικά καβούρια, πετροκάβουρες, καραβίδες και γαρίδες είναι μερικά από τα μικρά θαύματα της φύσης στον βυθό της θάλασσας.

Βασικοί Κανόνες Συντήρησης

• Συντηρούμε πάντα τα όστρακα μέσα στο διχτάκι, στα πιο ψηλά ράφια του ψυγείου μας (όχι κατάψυξη!), ώστε η θερμοκρασία να είναι όσο το δυνατόν πιο χαμηλή. Στο σημείο αυτό τα όστρακα συντηρούνται 3 με 4 ημέρες. Τα στρείδια αντέχουν λίγες ημέρες παραπάνω.

• Τα σκεπάζουμε με βρεγμένη πετσέτα, ενώ κάθε φορά που αφαιρούμε μια ποσότητα σφίγγουμε το δίχτυ ώστε να συμπιέζονται τα όστρακα μεταξύ τους και να μην ανοίγουν και χάνουν τα υγρά τους, καθώς χάρη σε αυτά διατηρούνται ζωντανά.

• Πριν από το μαγείρεμα κάνουμε σχολαστικό οσφρητικό έλεγχο. Αν κάποιο μυρίζει δυσάρεστα, το απομακρύνουμε αμέσως. Το ίδιο κάνουμε και με όσα είναι σπασμένα ή άδεια.

• Τα αφήνουμε έξω από το ψυγείο 5 λεπτά πριν τα μαγειρέψουμε, ώστε να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου.

• Αν ανοίξουν κάποια, τα συμπιέζουμε για να κλείσουν. Αν δεν αντιδράσουν και παραμείνουν ανοιχτά, τα πετάμε. Το πιθανότερο είναι να έχουν ψοφήσει.

• Όταν τα αχνίζουμε, αφαιρούμε σταδιακά όσα ανοίγουν. Δεν περιμένουμε να ανοίξουν όλα, γιατί τα πρώτα που άνοιξαν θα σκληρύνουν και δεν θα είναι ευχάριστα στη γεύση.

• Βασική προϋπόθεση είναι να ψωνίζουμε από σίγουρες πηγές εμπόρων και τα προϊόντα που αγοράζουμε να έχουν πάνω καρτελάκι, που να πιστοποιεί ότι έχουν «εξυγιανθεί». Αυτό σημαίνει ότι έχουν παραμείνει ένα διάστημα σε ειδικά ενυδρεία, στα οποία οι λάμπες με όζον σκοτώνουν όλους τους ακατάλληλους για τον οργανισμό μας μικροοργανισμούς. Με αυτό τον τρόπο τα εξευγενίζουν, όπως συνηθίζουν να λένε οι έμποροι μεταξύ τους.

• Όταν βρίσκουμε όστρακα σε παραλίες, ακόμα κι αν θεωρούμε ότι είναι καθαρές, μπορεί να τύχει να είναι επιβλαβή για την υγεία μας.

Tips που Ίσως δεν Έχουμε Ακούσει Ποτέ

Μία ώρα πριν και μία ώρα μετά το χρονικό διάστημα που έχουμε απολαύσει όστρακα συνιστάται να μην καταναλώνουμε καφέ κι αυτό γιατί ένας στους δέκα ανθρώπους είναι αλλεργικός στον συγκεκριμένο συνδυασμό.

Οι γυναίκες υπάρχει πιθανότητα να αποκτήσουν αλλεργία στα οστρακοειδή μετά την εμμηνόπαυση, γι' αυτό πρέπει να είναι λίγο πιο προσεκτικές.

Στο Μικροσκόπιο...

Αχινός: Προτεινόμενη ποσότητα κατανάλωσης είναι οι τρεις κουταλιές, γιατί ανεβάζει απότομα το ουρικό οξύ. Αλλά και επειδή είναι προστατευόμενο είδος και η συλλογή του επιτρέπεται σε προβλεπόμενες ζώνες αλιείας και σε συγκεκριμένες χρονικές περιόδους. Ας μην το παρακάνουμε, λοιπόν!

Καβούρι: Έχει περισσότερη πρωτεΐνη από την μπριζόλα, ρυθμίζει την καρδιά και μειώνει τη χοληστερίνη, άρα δικαίως θεωρείται μια σπουδαία επιλογή για τη διατροφή μας.

Αστακός: Ανεβάζει τη χοληστερίνη, καθώς, όπως λέγεται, είναι το γουρούνι της θάλασσας. Ζει 100 χρόνια και στο ψυγείο μας μπορεί να αντέξει ζωντανός έως και τρεις εβδομάδες!

Στρείδια: Πρόκειται για ένα ανεπανάληπτο superfood που καθαρίζει το αίμα, ενώ για τους άνδρες θεωρείται το φυσικό Viagra.

Βόγκολε Veraci: Πρέπει να παρατηρήσουμε αν έχει διχαλωτή γλώσσα, γιατί μόνο αυτή είναι η αυθεντική Βόγκολε Veraci. Σε κάθε άλλη περίπτωση πρόκειται για κατώτερης ποιότητας απομίμηση, με διαφορετική προέλευση, κυρίως από την Τουρκία.

Λουπίνι: Εισάγεται από τη Σαρδηνία. Είναι καταπληκτική επιλογή για σούπες, αλλά και ριζότο, καθώς φημίζεται για την έντονη γεύση του.

Μελοκύδωνα: Πρόκειται για σπάνιο όστρακο που χαρακτηρίζεται από τη μεγάλη ποσόστωση σάρκας σε σχέση με το βάρος του. Η γεύση τους θυμίζει κάτι ανάμεσα σε κυδώνι και καβούρι. Τα τρώμε πάντα ωμά με λεμόνι – αν τα αχνίσουμε σκληραίνει η σάρκα τους και δεν είναι εύγευστα.

Μύδια: Πριν αχνίσουμε τα μύδια, φροντίζουμε να τραβάμε την τρίχα που προεξέχει από το κέλυφος. Προσέχουμε να αφαιρεθεί ολόκληρη, γιατί προκαλεί δυσπεψία.

Η Νέα Εποχή της Ρετσίνας

ΤΗΣ ΑΝΝΑΣ ΑΓΑ

«Δεν μπορούσα να φανταστώ ότι θα δοκίμαζα κάτι τέτοιο όταν μου προτείνατε τη Ρετσίνα».
«Δεν έχω δοκιμάσει άλλη τέτοια Ρετσίνα».
«Είχα κάτι τελείως άλλο κατά νου όταν αναφέρατε τη Ρετσίνα».
«Ήμουν σίγουρη ότι δεν μου αρέσει η Ρετσίνα, αλλά αυτό είναι κάτι άλλο».

Είναι σχόλια που ακούγονται συχνά και από πολλούς όταν δοκιμάζουν τις σύγχρονες και πιο εκλεπτυσμένες Ρετσίνες. Ήταν οι πιο συνηθισμένες αντιδράσεις και κατά τη διάρκεια της έκθεσης Food Expo-Greece/Oenotelia στο Metropolitan Expo την άνοιξη. Η Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Αττικής παρουσίασε εκεί μια μεγάλη ποικιλία από Ρετσίνες των οινοποιείων-μελών της, σε ιδιαίτερο περίπτερο.

Οι είκοσι διαφορετικές ετικέτες ήταν χωρισμένες σε τέσσερις κατηγορίες –Φινέτσα και Φρούτο, Γεύση και Παράδοση, Παλαιές Χρονιές και Ιδιαίτερες Ρετσίνες– απόλυτα αντιπροσωπευτικές για να εισαγάγουν τους επισκέπτες στη νέα εποχή της Ρετσίνας. Οι σύγχρονες, μοντέρνες εκφράσεις, με χρήση μικρότερης ποσότητας ρητίνης κατά την οινοποίηση, δίπλα σε εκείνες που παραμένουν πιστές και παραδοσιακές, αφήνοντας τα βαλσαμικά αρώματα να δηλώνουν σθεναρά παρών, δημιούργησαν το απόλυτο ψηφιδωτό απόλαυσης για μυημένους και νεόκοπους οινόφιλους.

Ο Ρητινίτης Οίνος Έρχεται Από Πολύ Μακριά

Προτού παρουσιάσουμε τις Ρετσίνες που πρωτοστάτησαν στην εκδήλωση, ας αναφέρουμε επιγραμματικά κάποια στοιχεία που κατεξοχήν χαρακτηρίζουν αυτό το μοναδικό παραδοσιακό προϊόν.

Ρετσίνα λοιπόν ή Ρητινίτης Οίνος είναι το πλέον γνωστό παραδοσιακό ελληνικό κρασί, που παράγεται αδιάλειπτα από την αρχαιότητα, όπως αποδεικνύεται από ευρήματα και γραπτές αναφορές που αφορούν την παραγωγή και την κατανάλωσή της.

Παράγεται με την προσθήκη φυτικής ρητίνης πεύκου του είδους *Pinus Hallepensis* κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία εμβαπτίζεται στο δοχείο ζύμωσης και ακολούθως απομακρύνεται, αφήνοντας στο κρασί μόνο το άρωμά της. Η ποσότητα της προστιθέμενης ρητίνης είναι αυτή που καθορίζει πόσο έντονο θα είναι το βαλσαμικό άρωμα από το πεύκο στο τελικό προϊόν. Ένα υγιές σταφύλι, η φροντισμένη οινοποίηση –με σεβασμό στις θερμοκρασίες της ζύμωσης– και η σωστή χρήση της ρητίνης συμβάλλουν στην παραγωγή κρασιών στα οποία συναντάμε τα πρωτογενή, φρουτώδη αρώματα της ποικιλίας, σφιχταγκαλιασμένα με αυτά που θυμίζουν πεύκο, μαστίχα και σχίνο.

Στην αρχαιότητα, η χρήση της ρητίνης γινόταν μάλλον λόγω της αντιοξειδωτικής προστασίας που πρόσφερε στο κρασί, ώστε να διατηρείται στον χρόνο αλλά και κατά τη διάρκεια των ταξιδιών για εμπορικούς σκοπούς. Σε αρχαιολογικά ευρήματα, ρητίνη εντοπίζεται τόσο σε πώματα ή ως σφραγιστική επίστρωση, αλλά και στο εσωτερικό των αμφορέων, σε ανώτερα και κατώτερα τμήματά τους.

Σήμερα, μια καλοφτιαγμένη Ρετσίνα, συνδυασμένη με εδέσματα της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας, μπορεί να εξασφαλίσει την απόλυτη καλοκαιρινή γευστική εμπειρία.

Η κύρια ποικιλία παραγωγής της Ρετσίνας είναι το Σαββατιανό και ακολουθεί ο Ροδίτης. Στις μέρες μας, όπως θα δούμε και στη συνέχεια, οι οινοποιοί πειραματίζονται και με άλλες ποικιλίες και έτσι συναντάμε ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες, εναλλακτικές εκδοχές.

Η Ρετσίνα μπορεί να παραχθεί μόνο στην Ελλάδα, σε όλη τη χώρα, φέροντας την ένδειξη «Ονομασία κατά Παράδοση». Οι πιο γνωστές περιοχές παραγωγής Ρετσίνας με το δικαίωμα αναγραφής τους στην ετικέτα του κρασιού ανήκουν στη Στερεά Ελλάδα και είναι η Αττική (κυρίως η περιοχή των Μεσογείων), η Βοιωτία και η Εύβοια.

Φινέτσα και Φρούτο – Γεύση και Παράδοση

Οινοποιείο Λιέπουρη

Η πιο ντελικάτη εκδοχή της Ρετσίνας από το Οινοποιείο Λιέπουρη προέρχεται από 60 ετών ιδιόκτητους αμπελώνες Σαββατιανού, που καλλιεργούνται σε κύπελλο στην περιοχή της Κερατέας. Κυριαρχεί η έντονα φρουτώδης διάσταση, ενώ η επίδραση της ρητίνης είναι τόσο απαλή ώστε να μπορεί να συνδυαστεί αρμονικά με πιο ήπιες γεύσεις και να χαρίσει μια ισορροπημένη γευστική εμπειρία.

Τα στάδια που ακολουθούνται είναι χειρωνακτικός τρύγος, συλλογή των σταφυλιών, απορραγισμός και προζυμωτική εκχύλιση στους 8-10 °C για 10 ώρες. Στη συνέχεια, ελαφρά πίεση του σταφυλοπολτού, στατική απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση, κατά τη διάρκεια της οποίας γίνεται προσθήκη μικρής ποσότητας ρητίνης πεύκου, άριστης ποιότητας. Πριν από την εμφιάλωση, το κρασί ξεκουράζεται σε δρύινα βαρέλια για 4-5 μήνες.

Οινοποιείο Παπαγιάννη

Απαλής έντασης Ρετσίνα, με νότες εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων, πλαισιωμένες από δενδρολίβανο και μαστίχα, και εξαιρετική ισορροπία στο στόμα. Μια κομψή και φινετσάτη Ρετσίνα, που «ντύνεται» με ευφάνταστη ετικέτα, η οποία απεικονίζει τον δακρυσμένο κορμό του πεύκου, στην καρδιά του οποίου τρέχει το πυκνόρρευστο, ημιδιάφανο ρετσίνι που χαρίζει στο κρασί τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του.

Οι αμπελώνες είναι ιδιόκτητοι, από την ευρύτερη περιοχή της Παλλήνης, και η οινοποίηση κλασική λευκή, με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης και παραμονή με τις οινολάσπες μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης για 4 μήνες, μέχρι την εμφιάλωση.

Αμπελώνες Μάρκου

Μια επίσης μοντέρνα εκδοχή Ρετσίνας, που παράγεται από 65 ετών αμπελώνες Σαββατιανού της Παιανίας. Τα σταφύλια τρυγούνται χειρωνακτικά και μεταφέρονται στο οινοποιείο όπου πιέζονται απευθείας. Ακολουθεί ήπια απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Το παραγόμενο κρασί είναι μια έκφραση του μικροκλίματος της περιοχής, με έντονο άρωμα δενδρολίβανου στη μύτη και στο στόμα, νότες φασκόμηλου, θυμαριού και καραμελωμένης πιπερόριζας, που ανταμώνουν με αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρου.

Οινοποιείο Νικολάου

Μια βόλτα σε πευκοδάσος είναι η πρώτη σκέψη που έρχεται στο μυαλό δοκιμάζοντας τη Ρετσίνα από το Οινοποιείο Νικολάου. Με σεβασμό στην παράδοση και αξιοποίηση της εξαιρετικής ποιότητας ρητίνης, την οποία συλλέγει ο πρεσβύτερος Ισίδωρος Νικολάου από δάση στον Κουβαρά Αττικής, ο Θωμάς Νικολάου –που ανήκει στη δεύτερη γενιά του οινοποιείου– παράγει την πλέον δροσιστική Ρετσίνα.

Τα φρέσκα, φρουτώδη αρώματα του σταφυλιού που συναντάμε στη φιάλη, το δροσερό υπόστρωμα μαστίχας και η βοτανική και ελαφρώς υπόπικρη επίγευση προσδίδουν έναν χαρακτήρα αναψυκτικού, με το διοξείδιο να γοητεύει τη γευστική παλέτα.

Μικροοινοποιία Μυλωνά

Η μοντέρνα εκδοχή της όρνιθας, καμαρωτής και ντυμένης στα μοβ, αλλά παράλληλα με πίστη στην παράδοση, όπως υποδηλώνει και το σεμεδάκι που έχει στον λαιμό, δεν θα μπορούσε να απεικονίσει καλύτερα το περιεχόμενο της φιάλης.

Ο Σταμάτης Μυλωνάς έχει επενδύσει στη μελέτη της οινοποίησης του Σαββατιανού σε όλες τις πιθανές του εκφάνσεις: ως φρουτώδους λευκού δεξαμενής, ως εκφραστικού βαρελάτου που ζυμώνεται και ωριμάζει σε βαρέλια δρυός και ακακίας, ως λευκού που οινοποιείται σαν ερυθρό με 20ήμερη εκχύλιση, ως late release Σαββατιανού, έπειτα από 9μηνη παραμονή με τις οινολάσπες στη δεξαμενή και πολυετή ωρίμανση στη φιάλη, αλλά και ως επιδόρπιου κρασιού, από αφυδατωμένα για 6 ημέρες σταφύλια, και ως του πρόσφατου και πεντανόστιμου Pet Nat ή αλλιώς Pétillant Naturel. Από τη λίστα, δεν θα μπορούσε να λείπει μια καλοφτιαγμένη Ρετσίνα, με διακριτική παρουσία ρητίνης, σε απόλυτη ισορροπία με το φρούτο του Σαββατιανού, το οποίο προέρχεται από ιδιόκτητους αμπελώνες στην περιοχή της Κερατέας, όπου καλλιεργούνται σε μορφή κύπελλου.

Σε ό,τι αφορά την παραγωγική διαδικασία και την οινοποίηση, τα σταφύλια συλλέγονται χειρωνακτικά και μεταφέρονται με μικρά τελάρα στο οινοποιείο, όπου ψύχονται για ένα βράδυ στους 8 °C. Ακολουθεί απορραγισμός, προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 10 °C, στατική απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, με προσθήκη κατάλληλης ποσότητας ρητίνης. Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης και αφού έχει απομακρυνθεί η ρητίνη, το κρασί, πριν εμφιαλωθεί, παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες για περίοδο 3 μηνών, με συχνές αναδεύσεις.

Οινοποιείο Νικολού

Η πιο mainstream εκδοχή Ρετσίνας από το Οινοποιείο Νικολού –το οποίο συμμετείχε στην έκθεση Food Expo-Greece/Oenotelia με δύο ακόμα εναλλακτικές προτάσεις– συνοψίζεται σε μια καλοφτιαγμένη, εκφραστική Ρετσίνα, με αρώματα εσπεριδοειδών, κίτρου και μαστίχας, με καλή γευστική ισορροπία και μακρά λεμονάτη επίγευση. Τα ιδιόκτητα αμπέλια του Σαββατιανού, ηλικίας 20-25 ετών, καλλιεργούνται σε κύπελλο στην περιοχή του Κορωπίου και αποτελούν την πρώτη ύλη και για άλλα δύο κρασιά, τα οποία αναφέρονται στη συνέχεια του άρθρου.

Οινοποιείο Γκίκα

Μια σύγχρονη Ρετσίνα από Ασύρτικο. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ιδιόκτητους γραμμικούς αμπελώνες σε αργιλώδη εδάφη, στην περιοχή του Κιθαιρώνα. Στη μύτη και στο στόμα κυριαρχούν αρώματα λευκών πυρηνόκαρπων, εσπεριδοειδών, κίτρου και γκρέιπφρουτ και η διακριτική αλλά απόλυτα κολακευτική παρουσία της ρητίνης προσδίδει στο κρασί κομψότητα και φινέτσα. Η δροσιστική λεμονάτη επίγευση χαρίζει στο κρασί επιπλέον φρεσκάδα, ενισχύοντας τη γαστρονομική του ταυτότητα.

Σε ό,τι αφορά την οινοποίηση, τα σταφύλια συλλέγονται χειρωνακτικά και πιέζονται απευθείας, ολόκληρα. Ακολουθεί αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση στους 18 °C, προσθήκη ρητίνης για 7 περίπου ημέρες και δίμηνη παραμονή με τις οινολάσπες μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης.

Οινοποιία Αναστασίας Φράγκου

Κομψή και «καλοντυμένη», η Old Vines από την Οινοποιία Αναστασίας Φράγκου ακροβατεί ανάμεσα στην παράδοση και στη σύγχρονη οινοποιητική προσέγγιση της Ρετσίνας. Η παρουσία της ρητίνης είναι σημαντική και τα βαλσαμικά αρώματα κυριαρχούν, κάνοντας το κρασί ιδιαίτερα γαστρονομικό, ενώ η φρουτώδης διάσταση, με επικρατέστερα τα αρώματα μοσχολέμονου και κίτρου, διατηρείται στην επίγευση ενισχύοντας την κομψότητα. Ο Αμπελώνας Βούλια, με τα 65 ετών κλήματα Σαββατιανού που καλλιεργούνται σε κύπελλο στα ασβεστολιθικά εδάφη της περιοχής, «ζωντανεύει» μέσα από την κομψή, μαύρη ετικέτα.

Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά και τα σταφύλια μεταφέρονται άμεσα στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Ακολουθεί εκχύλιση για μία ημέρα στους 10 °C, παραλαβή του γλεύκους με ελαφρά πίεση και αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες, 12-14 °C, με προσθήκη ρητίνης για περίπου 15 ημέρες. Το κρασί «ξεκουράζεται» πάνω στις λεπτές οινολάσπες για 2 μήνες και ακολουθεί δίμηνη ωρίμανση στη φιάλη.

Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Κορωπίου

Αυθεντική Ρετσίνα Μεσογείων από επιλεγμένους ξερικούς αμπελώνες Σαββατιανού, ηλικίας άνω των 55 ετών, με απόδοση 700 κιλών ανά στρέμμα. Το λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα υποδηλώνει μια προσεγμένη κλασική λευκή οινοποίηση, με προσθήκη επιλεγμένης ρητίνης κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Τα αρώματα κέδρου και μαστίχας επικρατούν στη μύτη και στο στόμα, ενισχύοντας τη

μακρά φρουτώδη επίγευση του κρασιού, κάνοντάς το ιδανικό συνοδό για μεσογειακούς μεζέδες, ψάρια και θαλασσινά.

Η εξαιρετική ποιότητα της Ρετσίνας Μεσογείων από τον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Κορωπίου αποτυπώθηκε και από τα αποτελέσματα της φετινής διοργάνωσης του Thessaloniki International Wine & Spirtis Trophy, όπου η εσοδεία 2023 απέσπασε το Χάλκινο Μετάλλιο, με βαθμολογία 86/100. Στον ίδιο διαγωνισμό, το Αττοίνος Σαββατιανό του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Κορωπίου απέσπασε για την εσοδεία του 2023 Χρυσό Μετάλλιο, με βαθμολογία 91/100!

Οινοποιία Αγγέλου

Διατηρώντας τον παραδοσιακό χαρακτήρα της Ρετσίνας και ενισχύοντας την ευχάριστη, φρουτώδη διάσταση της ποικιλίας Σαββατιανό, η Ρετσίνα Αγγέλου αποτελεί ένα εξαιρετικό δείγμα γραφής για την περιοχή της Αττικής. Με χαρακτηριστική φρεσκάδα, διακριτικά αρώματα ρητίνης και μαστίχας στη μύτη και στο στόμα, ισορροπημένη οξύτητα και ευχάριστη, πικάντικη επίγευση, συνοδεύει πλήθος παραδοσιακών πιάτων, προσφέροντας μεγάλες γαστρονομικές συγκινήσεις.

Παράγεται με την κλασική μέθοδο της λευκής οινοποίησης σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες, κατά τη διάρκεια της οποίας γίνεται προσθήκη εκλεκτής ρητίνης, την οποία οι παραδοσιακοί ρητινοσυλλέκτες αποσπούν από το πευκοδάσος του Κουβαρά Αττικής.

Κτήμα Δάβαρη

Στιβαρή, παραδοσιακή εκδοχή της Ρετσίνας, δηλώνει σθεναρά το παρών με βαλσαμικά αρώματα, όπου επικρατούν το σχίνο, το δενδρολίβανο και ο κέδρος, με τα φρουτώδη χαρακτηριστικά της ποικιλίας Σαββατιανό να εμφανίζονται σε δεύτερο επίπεδο.

Επιχειρώντας να τονίσει τη διαχρονική γοητεία αυτού του εμβληματικού ελληνικού προϊόντος, η Ρετσίνα Δάβαρη εκφράζει τη λαϊκή παράδοση και κουλτούρα του τόπου μας. Θυμίζει κάτι από την ουσία της Ελλαδας, όπως τη γεύεται κανείς σε κάθε γουλιά, αντικατοπτρίζοντας την παγκόσμια μοναδικότητά της.

Ιδιαίτερες Ρετσίνες

Ρετσίνα Μεσογείων 2019, Οικογένεια Γεώργα

Η πρώτη εμφιαλωμένη φυσική πορτοκαλί Ρετσίνα της Αττικής προέρχεται από τον βιοδυναμικό παρα-

γωγό Δημήτρη Γεώργα, από την ευρύτερη περιοχή των Μεσογείων και τα Σπάτα. Η πρώτη ύλη καλλιεργείται και πιστοποιείται ως βιοδυναμική και τα εξαιρετικής ποιότητας σταφύλια οινοποιούνται χωρίς παρεμβάσεις, για να δώσουν ένα απόλυτα νόστιμο και εκφραστικό κρασί που κερδίζει τις εντυπώσεις από την πρώτη δοκιμή.

Τα αρώματα ώριμων λευκών φρούτων, τα βαλσαμικά αρώματα της ρητίνης και μια ελαφρώς οξειδωτική νότα δίνουν έναν ενδιαφέροντα και πολυδιάστατο χαρακτήρα.

Άωτον Ρετσίνα 2022, Οινοποιείο Άωτον

Μια εξαιρετικής ποιότητας σύγχρονη εκδοχή της Ρετσίνας, στο χαρμάνι της οποίας κυριαρχεί το Σαββατιανό σε ποσοστό 75%, με τον Ροδίτη να συμπληρώνει το 25%, ενισχύοντας τη δομή και προσφέροντας απλόχερα τη μακρά λεμονάτη επίγευση.

Τα σταφύλια, τα οποία προέρχονται από τους βιολογικούς ιδιόκτητους αμπελώνες στο Μαρκόπουλο και στην Παιανία, συλλέγονται χειρωνακτικά κατά τη διάρκεια της νύχτας και μεταφέρονται στο οινοποιείο πριν από τις πρώτες αχτίδες της αυγής, ώστε να διατηρούνται δροσερά. Αφού απορραγιστούν, οδηγούνται σε ανοξείδωτη δεξαμενή για εκχύλιση διάρκειας 10 ημερών, κατά τη διάρκεια της οποίας το 10% του συνόλου των σταφυλιών μεταφέρεται σε άλλη ανοξείδωτη δεξαμενή και ένα νέο 10% γεμίζει τον υπερκείμενο χώρο της.

Κατά τη διάρκεια της ιδιαίτερης αυτής εκχύλισης γίνεται προσθήκη χαμηλής ποσότητας ρητίνης πεύκου Χαλεπίου, που συλλέγεται από τα δάση του Κουβαρά στην Ανατολική Αττική, η οποία προσδίδει μοναδική γεύση στο κρασί. Μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης, το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες για 10 μήνες, με συχνές αναδεύσεις, ώστε να ενισχυθεί η αρωματική πολυπλοκότητα και να αποκτήσει περισσότερο όγκο στο στόμα.

Αρώματα εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων, αχλαδιού και ώριμου γκρέιπφρουτ συνθέτουν το προφίλ του κρασιού στη μύτη και στο στόμα, με τη ρητίνη να αφήνει απαλά το άγγιγμά της, προσθέτοντας πολυπλοκότητα και κάνοντας το κρασί ιδανικό συνοδό για πλήθος μεσογειακών συνταγών.

Ρετσίνα 2021 & 2020, Μικροοινοποιία Μυλωνά

Η καμαρωτή όρνιθα, ντυμένη στα μοβ με το σεμεδάκι στο λαιμό, όπως προαναφέραμε, επανέρχεται δυναμικά για να αποκαλύψει την ευεργετική επίδραση του χρόνου.

Έχοντας περάσει 3 και 4 χρόνια στη φιάλη αντίστοιχα, οι εσοδείες 2021 και 2020 απέσπασαν μόνο θετικά σχόλια. Η όμορφη εξέλιξη του Σαββατιανού με την εμφάνιση των βοτανικών αρωμάτων, που θυμίζουν χαμομήλι, νύξεις από στάχυ και ξηρούς καρπούς, μαζί με μια πιο ώριμη εκδοχή της φρουτώδους διάστασης, με χαρακτηριστικά αρώματα κίτρου, γκρέιπφρουτ και ώριμων πυρηνόκαρπων και τα βαλσαμικά αρώματα της μαστίχας, υπογραμμίζουν το γαστρονομικό και food-friendly χαρακτήρα της Ρετσίνας Μυλωνά.

Σε ό,τι αφορά την παραγωγική διαδικασία και την οινοποίηση, το πρωτόκολλο που ακολουθήθηκε και τις 3 χρονιές δεν είχε αποκλίσεις.

Retsina Μεσογείων 2019, Οικογένεια Γεώργα

Ένα ακόμα κρασί με την ιδιαίτερη πινελιά του οινοποιού Δημήτρη Γεώργα, που εκπροσωπεί την τέταρτη γενιά της οικογένειας, παράγεται από βιοδυναμικά καλλιεργούμενο σταφύλι, που προέρχεται από την περιοχή των Σπάτων.

Το χρώμα είναι απαλής έντασης κεχριμπαρένιο και τα επικρατέστερα αρώματα είναι εσπεριδοειδή, κίτρο και ώριμα λευκά φρούτα. Η ήπια οινοποίηση, τα χαμηλά θειώδη, η ζύμωση με ιθαγενείς ζύμες, αλλά και η φροντίδα και το μεράκι του οινοποιού, αντικατοπτρίζονται στην υψηλή ποιότητα και την απόλυτη γοητεία του αφτιασίδωτου.

Botanic NV, Οινοποιείο Νικολού

Η εναλλακτική αφρώδης πρόταση από το Οινοποιείο Νικολού από 30 ετών αμπελώνες Σαββατιανού, που καλλιεργούνται σε κύπελλο.

Στοχεύοντας σε πρώτη ύλη με υψηλή οξύτητα και χαμηλό pH για το κρασί βάσης, ο πρώιμος τρύγος της ποικιλία Σαββατιανό και ο χυμός ελεύθερης ροής σε απόδοση της τάξης του 30% αποτελούν το πρώτο βήμα της παραγωγικής διαδικασίας αυτού του ιδιαίτερου προϊόντος. Σε αυτό το στάδιο προστίθεται και η ρητίνη, σε ελεγχόμενη ποσότητα, για να δώσει στο κρασί την ιδιαίτερη γαστρονομική πινελιά. Μετά τη διαύγαση και τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας, το Botanic παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες μέσα στη φιάλη για περίπου 15 μήνες και κυκλοφορεί έπειτα από 24 μήνες.
Το αποτέλεσμα είναι ένα ιδιαίτερα ευχάριστο αφρώδες κρασί από Σαββατιανό με νύξεις ρητίνης, το οποίο απέκτησε φανατικούς οπαδούς από την αρχή της κυκλοφορίας του – όχι άδικα, καθώς ανοίγει νέους ορίζοντες, προσφέροντας την πλέον μοντέρνα και χαρούμενη εκδοχή κρασιού με ρητίνη.

Kodra Recina 2022, Οινοποιείο Νικολού

Μια νέα εναλλακτική πρόταση από το Οινοποιείο Νικολού, που ακολουθεί τις επιταγές της παγκόσμιας τάσης για παραγωγή κρασιών ελάχιστων (ή και καθόλου) παρεμβάσεων. Προέρχεται από 60 ετών αμπελώνες Σαββατιανού, που καλλιεργούνται σε κύπελλο.

Τα υπερώριμα σταφύλια συλλέγονται χειρωνακτικά στα μέσα Σεπτεμβρίου, ώστε να έχουν αναπτύξει πλούσιο αρωματικό δυναμικό. Ακολουθεί η αλκοολική ζύμωση που ξεκινά αυθόρμητα και ολοκληρώνεται με γηγενείς ζύμες, χωρίς προσθήκη θειώδους. Με στόχο να εμπλουτιστεί τόσο το αρωματικό δυναμικό του κρασιού όσο και να επιτευχθεί η γευστική πολυπλοκότητά του, στην ανοξείδωτη δεξαμενή ζύμωσης προστίθενται παγωμένες ρώγες σταφυλιού. Μέρος της αλκοολικής ζύμωσης πραγματοποιείται σε δρύινα βαρέλια, όπου προστίθεται και η απαιτούμενη δόση ρητίνης, σε ποσότητα ώστε να είναι εμφανής η παρουσία της, στοχεύοντας όμως πάντα στη διατήρηση του φρουτώδους χαρακτήρα του κρασιού. Μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης, το κρασί παραμένει χωρίς προσθήκη θειώδους μέχρι και την εμφιάλωση.

Η Kodra Recina είναι το πρώτο κρασί που παράγεται στο Οινοποιείο Νικολού με αποκλειστική φροντίδα και επιμέλεια του γιου της οικογένειας, Ευάγγελου Νικολού, ο οποίος σχεδίασε το πρωτόκολλο οινοποίησης και της έδωσε το όνομα Κόδρα, που στην αρβανίτικη διάλεκτο σημαίνει «λόφος», μνημονεύοντας τους λόφους της Αττικής με τα πευκοδάση από τα οποία οι ρητινοσυλλέκτες μάζευαν παλαιότερα τη ρητίνη.

Αποτελεί με σιγουριά την πλέον εναλλακτική πρόταση του Οινοποιείου Νικολού, πληθωρική, με έντονο αρωματικό προφίλ, με αποξηραμένα βερίκοκα, σταφίδες, γλυκό κουταλιού σταφύλι και πληθωρικό στόμα με απαλές νότες ρητίνης. Ακατέργαστη, αφιλτράριστη και τολμηρή, η Kodra Recina καινοτομεί και εντυπωσιάζει.

Black Label Retsina 2022, Οικογένεια Γεώργα

Η απόλυτα φυσική εκδοχή Ρετσίνας παράγεται από τον οινοποιό Δημήτρη Γεώργα και τα βιοδυναμικά καλλιεργούμενα σταφύλια του, με μηδενικές παρεμβάσεις στην οινοποίηση και χωρίς προσθήκη θειώδους. Το αποτέλεσμα είναι ένα γοητευτικό κρασί υψηλής ποιότητας, που διατηρεί τα περισσότε-

ρα φυσικά οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και αποτελεί ιδανικό γαστρονομικό συνοδό για πλήθος μεσογειακών συνταγών.

Lola 2018, Οινοποιείο Άωτον

Μια ανατρεπτική, μοντέρνα πρόταση από το Οινοποιείο Άωτον, στην οποία το Σαββατιανό (σε ποσοστό 15%) συναντά τις ερυθρές ποικιλίες Μανδηλαριά (σε ποσοστό 70%) και Cabernet Sauvignon (σε ποσοστό 15%), συνθέτοντας ένα πολύ ιδιαίτερο κρασί.

Τα σταφύλια καλλιεργούνται βιολογικά, σε ιδιόκτητους γραμμικούς αμπελώνες στην ευρύτερη περιοχή της Παιανίας, συλλέγονται χειρωνακτικά κατά τη διάρκεια της νύχτας και μεταφέρονται στο οινοποιείο πριν από τις πρώτες αχτίδες της αυγής, όπως ακριβώς και στην πρώτη Ρετσίνα του Οινοποιείου Άωτον στην οποία αναφερθήκαμε. Ο στόχος παραμένει και πάλι η παραλαβή της καλύτερης ποιότητας σταφυλιών και η μέγιστη φροντίδα ώστε να επιτευχθεί το πλέον ντελικάτο άρωμα χάρη στις χαμηλές θερμοκρασίες και τη δροσιά της νύχτας.

Το πρωτόκολλο οινοποίησης για την παραγωγή της «φανταχτερής» Lola είναι παρόμοιο με αυτό της Ρετσίνας Άωτον. Μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης, το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες για 8 μήνες, με συχνές αναδεύσεις, και εμφιαλώνεται τον επόμενο από τον τρύγο Αύγουστο.

Η Lola κερδίζει τις εντυπώσεις με την πρώτη ματιά, χάρη στην ιδιαίτερη φιάλη, τη δημιουργική διάσταση της ετικέτας και το ελκυστικό της χρώμα, εγείροντας μεμιάς την περιέργεια. Η γευστική δοκιμή αποζημιώνει τις προσδοκίες στο έπακρο, καθώς πρόκειται για ένα ευχάριστο, δροσερό κρασί με αρώματα φράουλας, εσπεριδοειδών και απαλές νότες χαμομηλιού και ρητίνης, στη μύτη και στο στόμα, καλή ισορροπία και απολαυστική φρουτώδη επίγευση.

Ολοκληρώνοντας αυτή τη μεγάλη βόλτα-αφιέρωμα στις Ρετσίνες του αττικού αμπελώνα αξίζει να επισημάνουμε ότι η Ρετσίνα, το πλέον τραγουδισμένο κρασί της Ελλάδας, πίνεται πάντα δροσερή και φανερώνει όλες τις αρετές όταν σερβίρεται στο κατάλληλο ποτήρι. Συνδυάστε μία Ρετσίνα της επιλογής σας με τις ελληνικές καλοκαιρινές γεύσεις της προτίμησής σας και... ανακαλύψτε το νέο της πρόσωπο. Δοκιμάστε τη με καθαρό μυαλό και χωρίς προκατάληψη.

Εξάλλου, η Ρετσίνα δεν είναι “ένα κρασί”. Είναι μια Ρετσίνα», όπως έγραψε ο ποιητής Ευάγγελος Ανδρέου αναφερόμενος στην ιστορία της αττικής/μεσογείτικης Ρετσίνας από τα τέλη του 19ου αιώνα μέχρι τις μέρες μας.

Στον Πύργο: Η Επιτομή της Νησιωτικής Γαστρονομίας

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Στην Αμοργό ο γαστρονομικός προορισμός έχει όνομα: Στον Πύργο. Στο χωριό Αρκεσίνη, η οικογένεια του Γιώργη Ρούσσου δημιουργεί με τα τοπικά προϊόντα της γύρω περιοχής νόστιμα πιάτα που αναδεικνύουν την αμοργιανή κουζίνα. Κόντρα σε όλη τη συζήτηση για τα νησιά των Κυκλάδων που αλλοιώνονται, έρχεται μια ταβέρνα να μας υπενθυμίσει την αυθεντική νησιωτική κουλτούρα.

Η μητέρα της οικογένειας, η Μαρία, μαγειρεύει ό,τι είχε μάθει από τη γιαγιά της και η Βαγγελιώ, η κόρη τους, με σπουδές μαγειρικής στην Αθήνα, συμπληρώνει την παράδοση με τη φρεσκάδα της γενιάς της – πάντα όμως με τη νοστιμιά του σπιτίσιου φαγητού του μικρού νησιού των Κυκλάδων. Ο Παρασκευάς, ο γιος, με σπουδές αρχαιολογίας, τα βράδια σερβίρει και ξεναγεί στις γεύσεις και στην παράδοση του νησιού του.

Μαγειρέματα με Ό,τι Παράγεται στην Περιοχή

«Είναι μακρύ το νησί μας, αλλά όχι φαρδύ», μου λέει ο Γιώργης Ρούσσος, που είναι λίγο κτηνοτρόφος, λίγο ψαράς, λίγο αγρότης, λίγο ταβερνιάρης. Το αλάτι που μαζεύει με κόπο από τις βραχονησίδες γίνεται ανάρπαστο από τους επισκέπτες. Τρελαίνονται, λες και δεν έχουν ξαναδοκιμάσει. Όλα γίνονται καλύτερα όταν προστίθεται αυτό το αλάτι, λένε, και πολλοί παίρνουν μαζί τους και το βαζάκι του με το κουταλάκι που βρίσκουν στο τραπέζι.

Τα «ραδίκια» της θάλασσας είναι άλλη μία σπεσιαλιτέ του μαγαζιού. Ειδικότητα του Γιώργη, που πηγαίνει εκεί όπου σκάει το κύμα και τα μαζεύει. Όταν τα βρίσκει και όταν μπορεί, γιατί δεν είναι εύκολο. Γδέρνει τα χέρια του για να τα βγάλει. Όταν όμως τα βράσει και τα σερβίρει με λάδι, λεμόνι και το δικό του αλάτι γίνονται μοναδικό έδεσμα, ό,τι πιο γκουρμέ μπορείς να δοκιμάσεις.

Οι ντομάτες του θείου (μεγάλη οικογένεια οι Ρουσσαίοι) επίσης γίνονται ανάρπαστες και αν μπορούσαν κάποιοι από τους πελάτες θα αγόραζαν όλη την παραγωγή, όμως η κυρία Μαρία επιμένει: «Τις έχω για τη χωριάτικη, αλλιώς δεν θα φτάσουν για όλους».

Τα πρωινά (αξημέρωτα) ο Γιώργης πηγαίνει στο μαντρί να δει τα κατσίκια του. Ελεύθερα όλη τη μέρα, ξέρουν τον δρόμο και μαζεύονται όλα με τη δύση του ήλιου. Από το γάλα τους φτιάχνει το σκληρό τυρί, που είναι το καλύτερο συνοδευτικό για κόκκινα κρασιά. Αλλά και τη μυζήθρα που συνοδεύει τη χωριάτικη.

Τα ψάρια ή τα θαλασσινά στο μενού είναι ψαριές του Γιώργη και του γαμπρού του. Έχουν βάρκα και ό,τι ψαρεύουν γίνεται πρώτη ύλη. Όταν τελειώνει, σβήνεται από το μενού. Κάτι χταποδάκια με κριθαράκι ή κάτι ψιλά ψαράκια τηγανητά, κάτι σε καλαμαράκι (μέχρι να τελειώσει και αυτό)... Και όταν βγάζουν μεγάλο ψάρι, το ανακοινώνουν την ίδια μέρα. Όποιος προλάβει – αν δεν έχει γίνει παραγγελία μέρες πριν!

Το πατατάτο, κατσικάκι με πατάτες χοντροκομένες στην κατσαρόλα που γίνεται λουκούμι, είναι τοπικό πιάτο, σερβίρεται συνήθως στα πανηγύρια. Τα κεφτεδάκια με πατάτες τηγανητές είναι το απόλυτο πιάτο, που θες να τρως κάθε μέρα. Η ρεβιθάδα, που γλυκαίνει από τα κρεμμύδια και την κανέλα, χυλώνει όμορφα και γίνεται ανάρπαστη. Ανάρπαστα γίνονται και τα γλυκά του μαγαζιού –τιραμισού, μπανόφι, τσιζκέικ– τα οποία πολλές φορές οι πελάτες «κλείνουν» προτού παραγγείλουν τα κυρίως.

Στην Αρκεσίνη της Ιστορίας και της Γήινης Ομορφιάς

Ο Πύργος λειτουργεί όλο τον χρόνο. Τον χειμώνα έχει ένα μικρό κλειστό χώρο με πέντε τραπέζια, απ' όπου θα περάσουν όλοι όσοι ψάχνουν νόστιμο σπιτίσιο φαγητό. Το καλοκαίρι, τα τραπέζια απλώνονται στον εξωτερικό χώρο και η κίνηση κρατάει από το μεσημέρι έως το βράδυ.

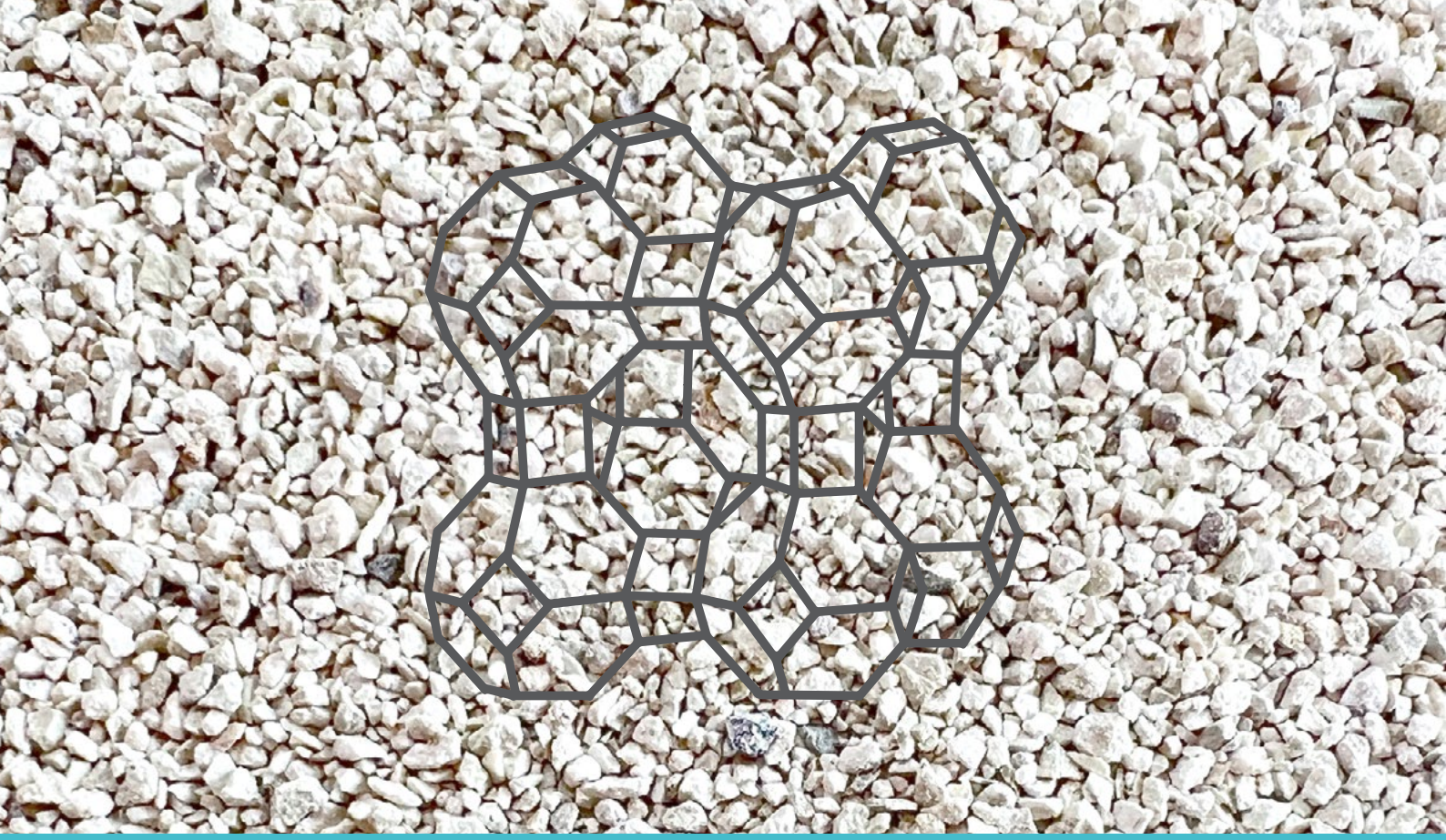
Η Κάτω Μεριά, όπου βρίσκεται το χωριό Αρκεσίνη, είναι μακριά από όλα. Η Αιγιάλη απέχει 30 χιλιόμετρα, η Χώρα 15 και τα Κατάπολα 20. Πρέπει να είσαι αποφασισμένος να βρεθείς στην πλευρά του νησιού που είναι πιο άγρια και πρωτόγονη. Εκεί όπου θα δεις εικόνες μιας Ελλάδας ξεχασμένης, όμορφης και αυθεντικής. Ενός νησιού όπου ο χρόνος έχει άλλη αξία. Εκεί όπου όλα μπορούν να γίνουν και μετά, χωρίς πίεση και άγχος.

Ο αρχαιολογικός χώρος που γειτνιάζει με την ταβέρνα μαρτυρά το πάθος των αρχαιολόγων και όσων ασχολήθηκαν με την ανασκαφή πριν από μερικά χρόνια. Είναι ανοιχτός και επισκέψιμος και καθημερινά το καλοκαίρι περνάνε πολλοί για να μάθουν την ιστορία του. Με τις ανάγκες της τότε εποχής για προστασία του πολυτιμότερου αγαθού, της σοδειάς, όλα γίνονταν για να προφυλάξουν από τους πειρατές και αυτή, εκτός από τους ανθρώπους. Τα μεγάλα πιθάρια που έχουν βρεθεί υποδηλώνουν την ύπαρξη κρασιού και λαδιού, που ήταν από τότε βασικά προϊόντα στην καθημερινή διατροφή των ντόπιων.

Αμπέλια δεν έχει πλέον, αλλά ελαιόδεντρα υπάρχουν και δίνουν το λάδι και τις ελιές που έχει ανάγκη και η ταβέρνα. «Ξερικά είναι όλα τα δέντρα», μου τονίζει ο Γιώργης Ρούσσος. «Νερό δεν υπάρχει. Προσαρμόζεται η φύση σε αυτό. Και τα επόμενα χρόνια, έτσι όπως πάει ο καιρός, χειρότερα θα είναι. Για αυτό θέλει διαχείριση. Πόσο κόσμο αντέχει το νησί να φιλοξενεί!»

Τα ροφήματα του πρωινού περιέχουν όλα τα βότανα του νησιού, που είναι άφθονα. Το αμοργιανό πρωινό με αυγά από το κοτέτσι της μητέρας του Γιώργη (οι άνθρωποι στην Αμοργό όχι μόνο ζουν πολλά χρόνια, αλλά είναι και ενεργοί μέχρι τα βαθιά τους γεράματα) γίνονται ομελέτα που περιέχει ό,τι παράγει η οικογένεια και ό,τι έχει η γη τους. Περνάνε κάποιοι και για πρωινό από την ταβέρνα, πηγαίνοντας στην ευρύτερη περιοχή για μπάνιο.

Εκτός από το νόστιμο φαγητό, εκείνο που θα «ακουμπήσει» ευεργετικά τις αισθήσεις σας, ειδικά αν επισκεφθείτε την Αμοργό εκτός σεζόν, το φθινόπωρο, θα είναι η αίσθηση του χρόνου και η προτεραιότητα σε όσα αξίζουν που έχει ο Γιώργης. Αυτή η γείωση με την πραγματική ανάγκη που υπάρχει μέσα σε όλους μας. Το να δίνουμε αξία στον χρόνο μας.



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.

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.

Άνω Σύρος: Ένα Νησί Μέσα στο Νησί

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Η κοσμοπολίτισσα Ερμούπολη, στην οποία και δένει το πλοίο, δεν φανερώνει ότι μπορεί στο νησί να κρύβεται και ένα άλλο πρόσωπο, πιο γραφικό και παραδοσιακό. Ήρεμο και γαλήνιο, με σπίτια μικρά και καλόγουστα, με στενά δρομάκια, πολλά λουλούδια και μαγαζιά που ταιριάζουν απόλυτα με την αισθητική του τοπίου. Η Άνω Σύρος είναι ένα νησί μέσα στο νησί.

Αυτή η ευχάριστη έκπληξη έρχεται να συμπληρώσει τις πολύ καλές εντυπώσεις που προσφέρει γενικά η Σύρος, σε κάθε της εκδοχή. Κάποιοι δεν μετακινούνται ποτέ από την Ερμούπολη, κάνουν βουτιές στα Βαπόρια, κυκλοφορούν ανάμεσα στα καλοδιατηρημένα αρχοντικά του 19ου και του 20ού αιώνα. Η πρωτεύουσα των Κυκλάδων έχει όσα μπορεί να ζητήσει ένας επισκέπτης, Έλληνας ή ξένος. Άλλοι επισκέπτες πηγαίνουν στη Βάρη ή στον Φοίνικα και μένουν μόνο εκεί, επίσης δεν μετακινούνται. Έχει πολλά «νησιά» η Σύρος.

Στην Άνω Σύρο για Πρωινές και Βραδινές Βόλτες

Είναι φετινό φαινόμενο αυτό που συμβαίνει στην Άνω Σύρο. Έχουν ανοίξει εστιατόρια και μπαρ, καθώς και μαγαζιά με είδη δώρων και αναμνηστικά, που προσελκύουν τόσο κόσμο ώστε να σφύζει από κίνηση και ζωή τις απογευματινές και βραδινές ώρες. Είναι χαρακτηριστικό ότι ακόμα και το πρωί έχει κόσμο η Άνω Σύρα, όπως την ονομάζουν οι ντόπιοι. Για πολλά χρόνια η επισκεψιμότητα δεν ήταν μεγάλη στην Άνω Σύρο, είχε μείνει αλώβητη από τον υπερτουρισμό.

Τώρα, στα σπίτια που έχουν μετατραπεί σε Airbnb, τα οποία είναι αρκετά, στεγάζονται επισκέπτες που ζωντανεύουν την περιοχή όλες τις ώρες. Με τους παλιότερους και μεγαλύτερους σε ηλικία, ωστόσο, να κάθονται έξω από το σπίτι τους, όπως παλιότερα, και να χαίρονται να ξεναγούν και να δίνουν οδηγίες σε όσους χάνονται στα δαιδαλώδη δρομάκια, που όλα οδηγούν στην κορυφή.

Εκεί, η Καθολική Εκκλησία προσφέρει υπέροχη θέα, μουσική από το εκκλησιαστικό όργανο που φιλοξενεί και προσφέρει κινηματογραφική αίσθηση, τουλάχιστον για τους μη εξοικειωμένους με αυτό Ορθόδοξους. Νέα παιδιά αναλαμβάνουν εθελοντικά να κάνουν ξενάγηση στις δύο εκκλησίες και να μιλήσουν για την «καθολική πλευρά» της Σύρου. Καθολικοί και Ορθόδοξοι είναι σχεδόν μοιρασμένοι στο νησί. Στην Άνω Σύρο οι κάτοικοι είναι στην πλειονότητά τους Καθολικοί.

Η «Φραγκοσυριανή» του Βαμβακάρη

Χαμηλά, στην αρχή του οικισμού, βρίσκεται το Μουσείο του Μάρκου Βαμβακάρη. Γεννημένος στη Σύρο από καθολική οικογένεια, ο πατριάρχης του ρεμπέτικου στην Ελλάδα έχει συνδεθεί με το νησί. Βοήθησε σε αυτό και η περίφημη «Φραγκοσυριανή», που έχει γίνει ύμνος για τόσες γενιές.

Ο Βαμβακάρης έμαθε μπουζούκι μόνος του και στα τραγούδια του έγραφε ο ίδιος τους στίχους και τη μουσική. Τη δεκαετία του ’60, όταν είχε πλέον πάρει τη θέση του στους μεγάλους της ελληνικής μουσικής, έλεγε πως πρέπει ο καλλιτέχνης να γράφει και τους στίχους και τη μουσική για να μπορεί να αποδίδει το συναίσθημα και το πάθος αυτών που γράφει. Η ζωή του μυθιστορηματική, αξίζει να αφιερώσετε λίγο χρόνο στο μουσείο για να ανατρέξετε σε αυτή. Έκανε πολλές δουλειές πριν καταφέρει να επιβιώσει στον Πειραιά του μεσοπολέμου και μπει στον κόσμο του ρεμπέτικου. «Μεταποίησε» τη ζωή του και όσα βίωνε σε λέξεις και μουσική για να λυτρωθεί, όπως λυτρώθηκαν μέσα από τα τραγούδια του και πολλοί άλλοι που τον λάτρεψαν.

Στάσεις για Ποτό και Φαγητό στην Άνω Σύρο

Το σίγουρο είναι ότι η Άνω Σύρος θέλει περπάτημα. Με αρκετά σκαλοπάτια, καλό είναι να μην την επισκεφτείτε ντάλα μεσημέρι. Θα παρκάρετε χαμηλά, και το πρώτο που θα συναντήσετε είναι το εστιατόριο Hygge (δάνειο από τα δανέζικα η ονομασία). Αν βρείτε τραπέζι ή πάγκο, καθίστε για να δοκιμάσετε ένα από τα πολλά κρασιά που έχει στη λίστα, την οποία υπογράφει ο Άρης Σκλαβενίτης.

Προτιμήστε κρασιά της Σύρου. Ταιριάξτε τα με τις νοστιμιές που ετοιμάζει στην κουζίνα ο chef, αλλά και με τοπικά τυριά – το Σαν Μιχάλη είναι εξαιρετικό. Το σημείο είναι πολύ ωραίο και έχει ιδιαίτερη ατμόσφαιρα. Συμβάλλει σε αυτό και το ότι είναι πέρασμα. Αν δεν έχει αέρα, μπορείτε να καθίσετε και στο μικρό πλατειάκι, όπου επίσης υπάρχουν τραπέζια και πάγκοι.

Αν προχωρήσετε, τα σκαλοπάτια σας ανεβάζουν μέσα στον οικισμό. Θα συναντήσετε πρώτα το Maison de Μεζέ. Πρωτοπόροι στη γειτονιά, έχουν φτιάξει με πολύ μεράκι έναν χώρο που προσφέρει αυτό που λέει και το ευφάνταστο όνομά του: μεζέδες, ελληνικούς αλλά και κάποιους που βασίζονται σε συνταγές του νησιού. Ταιριαστούς με κρασί, τσίπουρο ή μπίρα.

Η Ελένη Αβραμίδου, εικαστικός, ντιζάινερ και κοσμηματοποιός, πουλάει τα έργα της (ξύλινα κοσμήματα) σε όλη την Ελλάδα μέσω e-shop, ενώ με τον Ιάσονα και με βοήθεια από τους φίλους τους τρατάρουν εκατοντάδες επισκέπτες που βρίσκουν στη χαριτωμένη τους «σπηλιά» έναν χώρο για να επικοινωνήσουν, να φλερτάρουν, να χαλαρώσουν. Πάρτε μαζί σας καρτ ποστάλ με σχέδια της Ελένης (αν τα ταχυδρομήσετε ακόμα καλύτερα) και ταχίνι που φτιάχνει ο Ιάσονας. Θα γεύεστε τη Σύρο και αφότου την έχετε αποχαιρετήσει.

Σε απόσταση λίγων μέτρων θα βρείτε τη Βραζιλιάνα. Το εμβληματικό μπαρ της πλατείας Πετραλώνων μετακόμισε και στην Άνω Σύρο. Ωραίες μουσικές, ατμοσφαιρικό περιβάλλον, καλά ποτά, όλα εγγυώνται ότι θα περάσεις καλά. Αν πεινάσετε ενόσω πίνετε, σε παραδιπλανό μαγαζί θα βρείτε το καλύτερο σουβλάκι του πλανήτη (είναι σε όλα τους υπερβολικοί, όμως το υποστηρίζουν καλά), που θα μπορούσε να κάνει τεράστια επιτυχία σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη.

Το Theosis, ένα μπαρ concept, προσθέτει στον «αέρα» της Άνω Σύρου. Είναι μαγική η εικόνα μετά τις 8 το βράδυ, όταν γεμίζει κάθε σκαλοπάτι, κάθε γωνιά, κάθε πλατύσκαλο σε ένα σημείο όπου διασταυρώνονται μικροί δρόμοι. Στο κοκτεϊλάδικο που δημιούργησε ο Χρήστος Γκόλφης θα βρείτε και χρηστικά αντικείμενα με φοβερά εικαστικά στοιχεία από τη δημιουργική ομάδα με την οποία συνεργάζεται. Ο χώρος είναι όμορφος, με μικρές λεπτομέρειες που κάνουν τη διαφορά. Τα κοκτέιλ, που περιέχουν και πρώτες ύλες από τη Σύρο, η ατμόσφαιρα, όλα συνηγορούν ότι θα ζήσετε μια μοναδική εμπειρία.

Η Άνω Σύρος έχει πολλά να δεις και να κάνεις. Με μπόλικο περπάτημα θα ανακαλύψεις σπίτια με υπέροχη θέα, μπαλκόνια που γίνονται σημεία συνάντησης και εξώπορτες όπου στήνονται υπαίθρια πάρτι, από εκείνα τα παλιά. Με τις γυναίκες να βγάζουν λιχουδιές και να κερνάνε τους περαστικούς. Μια εικόνα από το παρελθόν που συγκινεί ακόμη και όσους την έχουν ζήσει.

Για Φαγητό στο Πλακόστρωτο και Κρασί στο Οινοποιείο Χατζάκη

Πάνω από την Άνω Σύρο, ανεβαίνοντας λίγα χιλιόμετρα προς τη δυτική πλευρά του νησιού, ο Νίκος Χατζάκης έχει φτιάξει έναν υπέροχο χώρο, που σύντομα θα γίνει και επισκέψιμο οινοποιείο. Τις ετικέτες Φάμπρικα και Σαν τα Μάραθα θα τις δείτε σε πολλά εστιατόρια και χώρους εστίασης στη Σύρο. Από τους πρωτοπόρους του κρασιού, έχει ανοίξει τον δρόμο και σήμερα η Σύρος έχει φτάσει να αριθμεί πέντε οινοποιεία.

Ο Νίκος Χατζάκης έχει αφιερώσει πολύ χρόνο, κόπο και ενέργεια για να στήσει τον καινούργιο του χώρο. Προηγήθηκε μια δεκαετία κατά τη διάρκεια της οποίας, από έναν μικρότερο χώρο, πάλεψε για να διευρυνθούν οι προοπτικές για το κρασί στη Σύρο. Σκαπανέας και αγωνιστής, φαίνεται και στα κρασιά του, που έχουν δυναμισμό, που δεν εντυπωσιάζουν τόσο στην αρχή όσο με την επίγευσή τους. Ταιριαστά με το ταμπεραμέντο του οινοποιού τους.

Στον οικισμό Σαν Μιχάλη θα βρείτε και το εστιατόριο Πλακόστρωτο, που είναι η επιτομή του ζεν. Με υπέροχη κουζίνα, ελληνική, γιαγιαδίστικη, με γεύσεις από τα παλιά και υλικά που παράγονται στο νησί, καταφέρνει να κερδίσει τη μάχη από την υπέροχη θέα. Όπου και αν καθίσετε, το βλέμμα σας ακουμπάει στον ορίζοντα. Απέραντο γαλάζιο, νησιά το ένα δίπλα στο άλλο και ένα ηλιοβασίλεμα που θα σας συγκινήσει όσο λίγα στις Κυκλάδες.

Στο Πλακόστρωτο θα φάτε καλά. Πολύ καλά. Και θα πιείτε εξαιρετικά συριανά κρασιά. Δίπλα είναι και το Οινοποιείο του Νίκου Χατζάκη και εκεί ο «διάλογος» με τα κρασιά παίρνει τη σωστή διάστασή του.

Διαμονή με χαρακτήρα στη Villa Selena

Κοιτάζοντας το υπέροχο κτίριο δίπλα στην εκκλησία του Αγίου Νικολάου με το σομόν χρώμα αναρωτιέσαι πώς θα είναι εσωτερικά. Οι κοινόχρηστοι χώροι μοιάζει σαν να έχουν λίγο από το μαγικό άγγιγμα του Jeff Koons και του Andy Warhol. Η υπογραφή όμως ανήκει στην Κάτια Δημοπούλου, που έχει στο βιογραφικό της πολλά εντυπωσιακά project στον χώρο των media. Μαζί με τον άντρα της, δημιούργησαν έναν χώρο που υπόσχεται εμπειρία διαμονής, τη Villa Selena.

Δύσκολα θα αποχωριστείς την τραπεζαρία του πρωινού για να ξεκινήσεις τη μέρα σου. Θέλεις να μείνεις εκεί για ώρες, απολαμβάνοντας όσα σου προσφέρουν. Με τη θάλασσα στο βάθος και την εκκλησία να «ευλογεί» την ηρεμία που εκπέμπει ο χώρος, αλλά και το ίδιο το κτίριο με την ξεχωριστή αύρα και ιστορία. Αξίζει να το ζήσετε όταν θα επιλέξετε να περάσετε χρόνο στη Σύρο. Αν μάλιστα είναι φθινόπωρο, όλα θα είναι πιο όμορφα και πιο χαλαρά.

Η Σύρος υπόσχεται διακοπές που θα σας ανανεώσουν ψυχή τε και σώματι. Είναι ένας προορισμός που προσφέρει πολλαπλές εμπειρίες, ένα νησί που «έχει πολλά νησιά μέσα του».

Η Μαλαγουζιά στον Ανανεωμένο Διαγωνισμό Thessaloniki Wine & Spirits Trophy

Στον φετινό Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης, που πραγματοποιήθηκε από τις 13 έως τις 15 Φεβρουαρίου, συγκεντρώθηκαν 30 καταξιωμένοι γευσιγνώστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Μεγάλοι νικητές της φετινής διοργάνωσης είναι το Κτήμα Αργυρού Cuvee Monsignori Σαντορίνη 2019, που διακρίθηκε ως καλύτερος οίνος του διαγωνισμού και έλαβε ειδική διάκριση για την ποικιλία Ασύρτικο. Στην κατηγορία των αμπελοοινικών αποσταγμάτων διακρίθηκε το τσίπουρο Meteoro χωρίς γλυκάνισο της αποσταγματοποιίας Τσίνας Βασίλειος & Σία ΟΕ.

Στην κατηγορία της ποικιλίας Μαλαγουζιά, η ειδική διάκριση μοιράστηκε σε 4 παραγωγούς, που έλαβαν την υψηλότερη βαθμολογία αλλά και χρυσό μετάλλιο.

Την ιστορία της Μαλαγουζιάς συνοδεύει ένα σχετικά μικρό χρονικά, αλλά εντυπωσιακό βιογραφικό. Ξεκίνησε τη διαδρομή της από τη δεκαετία του 1970, σήμερα ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο και συνεχίζει να εξελίσσεται. Κατάγεται από την Αιτωλοακαρνανία και συγκεκριμένα από την ορεινή Ναυπακτία και ενώ έφτασε πολύ κοντά στην εξαφάνιση, τελικά διασώθηκε και πλέον είναι από τις πιο αγαπητές ποικιλίες του οινόφιλου κοινού.

Εάν έπρεπε να χρησιμοποιήσουμε μία έκφραση για να περιγράψουμε τη Μαλαγουζιά, θα ήταν «η ποικιλία success story».

Thessaloniki Wine & Spirits Trophy

Έπειτα από 23 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας με βασικό στόχο την ανάδειξη του επώνυμου ελληνικού οίνου και αποστάγματος, ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης μετονομάζεται σε Thessaloniki Wine & Spirits Trophy, αποδεικνύοντας ότι συμβαδίζει με τις εξελίξεις στον χώρο του ελληνικού κρασιού και των οινοπνευματωδών ποτών.

Στόχος του διαγωνισμού είναι να αναδείξει το επώνυμο ελληνικό κρασί και απόσταγμα, ενθαρρύνοντας και τη συμμετοχή οίνων και αποσταγμάτων απ' όλο τον κόσμο. Ο διαγωνισμός πραγματοποιείται με την υποστήριξη και τη συμμετοχή όλου του κλάδου του κρασιού, υπό την προεδρία του Κωνσταντίνου Λαζαράκη Master of Wine.

Κατά τη διάρκεια των τριήμερων γευστικών δοκιμών του διαγωνισμού στη Θεσσαλονίκη, δοκιμάζουν και αξιολογούν κρασιά και αποστάγματα από όλο τον κόσμο καταξιωμένοι γευσιγνώστες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, οινολόγοι, οινοχόοι, Masters of Wine, Master Sommeliers και δημοσιογράφοι οίνου και αποσταγμάτων.

Στα χρόνια που πέρασαν, μαζί με το κρασί εξελίχθηκε και ο ίδιος ο διαγωνισμός, δημιουργώντας ένα αντιπροσωπευτικό στη φιλοσοφία του προφίλ, με την πλέον αξιόλογη τεχνογνωσία. Το μοντέλο κανονισμού συμμετοχών του διαγωνισμού, η άρτια μηχανοργάνωση και το αδιάλειπτο στα στάδια του διαγωνιστικού τμήματος, καταστούν το κύρος των αποτελεσμάτων αδιαμφισβήτητο.

Διατηρώντας ως σημείο αναφοράς τη Θεσσαλονίκη με τον εμβληματικό Λευκό Πύργο, ο διαγωνισμός, εκτός από την αλλαγή του τίτλου, έχει και ανανεωμένο λογότυπο, που οπτικοποιεί το τοπόσημο της πόλης, ενώ ενσωματώνει κάθετες γραμμές και εναλλασσόμενα πάχη που υποδηλώνουν την πορεία παραγωγής, τους αμπελώνες, τη συνεχή αναζήτηση για την τελειότητα, την αδιάκοπη βελτίωση και την ποιότητα. Μια νέα ταυτότητα που αναδεικνύει τον τόπο και αποπνέει σιγουριά και εμπειρία.

Οι Μαλαγουζιές του Διαγωνισμού

Στην ειδική, λοιπόν, διάκριση για τον καλύτερο ξηρό μονοποικιλιακό οίνο από την ποικιλία Μαλαγουζιά αναδείχθηκαν 4 διαφορετικά κρασιά, τα οποία σχολιάζουν εδώ οι παραγωγοί των οινοποιείων, περιγράφοντας την ιστορία πίσω από τη δημιουργία κάθε ετικέτας.

Η ιδέα για τη δημιουργία της «βαρελάτης» εκδοχής της ποικιλίας γεννήθηκε κατά τη διάρκεια της διπλωματικής εργασίας της νέας οινολόγου Ιωάννας Κοντοπού, της μικρής κόρης του Θωμά Κοντοπού, ιδρυτή του Wine Therapy. Με αφορμή το θέμα της διπλωματικής εργασίας της «Οργανοληπτικά και Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Οίνων της Ποικιλίας Μαλαγουζιά», δοκιμάστηκε σε τυφλή γευστική δοκιμή μεγάλος αριθμός οίνων της ποικιλίας, από διαφορετικούς παραγωγούς, χρονιές, περιοχές και στιλ οινοποίησης.

Το συμπέρασμα της διπλωματικής εργασίας είναι ότι η χαρισματική αυτή ελληνική ποικιλία, εκτός από τα εντυπωσιακά αρώματα που μπορεί να δώσει σε ένα κρασί, με την κατάλληλη στρεμματική απόδοση και οινοποίηση μπορεί να παράγει κρασιά πολύπλοκα, που ξεχειλίζουν χαρακτήρα και προσωπικότητα.

Malagousia Barrique 2023, Wine Therapy, Θεσσαλονίκη

Να σημειωθεί ότι είναι η δεύτερη ειδική διάκριση για τον καλύτερο ξηρό μονοποικιλιακό οίνο από την ποικιλία Μαλαγουζιά που απονέμεται στο Wine Therapy-Kontopos τα τελευταία 3 χρόνια, καθώς στον διαγωνισμό του 2022 και το Έναρξις, σοδειά 2021, απέσπασε την ίδια διάκριση και χρυσό μετάλλιο.

Single Block Λατύπες 2022,
Κτήμα Άλφα,
Αμύνταιο, Θράκη

Η έκφραση της τυπικότητας μιας ποικιλίας είναι συνάρτηση πολλών παραγόντων. Το μικροκλίμα αλλά και το μεσοκλίμα θεωρούνται βασικά στοιχεία σύνθεσης του αρωματικού και γευστικού προφίλ. Πιο συγκεκριμένα, το μεσοκλίμα που διαμορφώνεται στο συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο παρουσιάζει και μια φυσική δίοδο ενός βορειοδυτικού, δροσερού αέρα, το οποίο επηρεάζει άμεσα την καλλιεργητική περίοδο των φυτών.

Η πρόταση της νέας ετικέτας «Λατύπες» έχει να κάνει με τα στοιχεία του συγκεκριμένου αμπελοτεμαχίου (block), το οποίο είναι και το μοναδικό με νότιο προσανατολισμό σε σχέση με όλα τα υπόλοιπα. Είναι ένα από πιο ζεστά αμπελοτόπια και η διαχείρισή του λειτουργεί με γνώμονα κυρίως την προστασία του φυλλικού τοιχώματος από τις υψηλές θερμοκρασίες. Αυτό βασίζεται σε συγκεκριμένη διαμόρφωση, με σκοπό το φυτό να αποκομίζει τα θετικά στοιχεία της φωτοσύνθεσης και ταυτόχρονα να αποφεύγονται φαινόμενα θερμοπληξίας.

Το υπέδαφος χαρακτηρίζεται από χαλίκια ασβεστολιθικής προέλευσης, που βοηθούν στον αερισμό του εδάφους και αποτελούν πηγή σημαντικών ιχνοστοιχείων για το αμπέλι και βελτίωσης της δομής του εδάφους. Οι συνθήκες αυτές λειτουργούν στη δημιουργία ενός ντελικάτου υπο-τερπενικού (ελαφρώς μοσχατίζων) αρωματικού χαρακτήρα, που χαρακτηρίζει την ποικιλία Μαλαγουζιά.

Το αρωματικό βάθος της ποικιλιακής έκφρασης αναδεικνύεται και ενισχύεται με την οινοποίηση σε μεγάλο δρύινο βαρέλι 7,5 tn, όπου έχει εφαρμοστεί μια πρωτοποριακή τεχνοτροπία σύνθεσης ξύλων διαφορετικής προέλευσης (μία δούγια που προέρχεται από γαλλική δρυ και μία από ελληνικό λευκό ρόμπολο). Η συγκεκριμένη τυπολογία ξύλου λειτουργεί έτσι ώστε να προσφέρει οξυγόνωση σε τρεις χρόνους, συνεισφέροντας θετικά κατά τα στάδια ζύμωσης, στο πρώιμο στάδιο ωρίμανσης και κατά την όψιμη φάση παλαίωσης του οίνου.

Το τελικό προϊόν αποκτά έναν πολύ ιδιαίτερο χαρακτήρα, με ενισχυμένη αρωματική ένταση και πολυπλοκότητα. Η μελέτη αυτή έχει αναπτυχθεί στο τμήμα έρευνας και ανάπτυξης του κτήματος και διήρκεσε μια οκταετία μέχρι να οδηγηθούμε στη δημιουργία του συγκεκριμένου οίνου.

La Terre Près du Soleil
2020, Οινοποιείο Γκιρλέμη,
Δομοκός, Φθιώτιδα

Η ονομασία La Terre Près du Soleil σημαίνει «η γη κοντά στον ήλιο», αφού η θέση που βρίσκεται το αμπελοτόπι από το οποίο παράγεται ο συγκεκριμένος οίνος λέγεται Προσήλια και χαρακτηρίζεται

από το μεγαλύτερο υψόμετρο. Πρόκειται για 3.975 αριθμημένες φιάλες, οι οποίες αφιερώνονται και φέρουν την υπογραφή της μητέρας της οικογένειας Ευαγγελίας Γκιρλέμη ως ένδειξη ευγνωμοσύνης για τη στήριξή της όλα αυτά τα χρόνια.

Σε μια φιάλη La Terre Près du Soleil θα βρείτε σύνθετα αρώματα ροδάκινου, εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Ευχάριστο στο στόμα, με ζωηρή οξύτητα και κρεμώδη υφή που ενισχύει μια μακρά επίγευση.

Μαλαγουζιά 2023,
Οινοποιείο Σκευοφύλαξ, Κως

Η Μαλαγουζιά του οινοποιείου Σκευοφύλαξ καλλιεργείται βιολογικά στην περιοχή της Κεφάλου στο νησί της Κω, σε αμπελοτόπια με μεγάλες κλίσεις και αναβαθμίδες.

Το έδαφος είναι αμμώδες, με μεγάλη περιεκτικότητα σε ελαφρόπετρα λόγω της ηφαιστειογενούς περιοχής. Χάρη σε αυτό εκμεταλλεύεται περισσότερη υγρασία από τις λιγοστές βροχοπτώσεις του χειμώνα, αλλά και από το καλοκαιρινό αγιάζι, κι έτσι τα φυτά ανταποκρίνονται πολύ καλά στην παρατεταμένη καλοκαιρινή ξηρασία.

Το αποτέλεσμα της Μαλαγουζιάς σε ένα τέτοιο νησιωτικό περιβάλλον, διαφορετικό από αυτό της ηπειρωτικής Ελλάδας, όπου κυρίως την έχουμε συνηθίσει, είναι να μη χάνει τον φρουτώδη αρωματικό της πλούτο και παράλληλα να μας δίνει και ένα γεμάτο μεταλλικό και με οξύτητα στόμα, με στρογγυλή γεύση.

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 A, 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

ENJOY IT'S FROM EUROPE

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

Poké Bowl: Ένας Ευχάριστος Εθισμός

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Με το poké bowl ισχύει αυτό που λέμε «άμα ξέρεις, ξέρεις!». Αν έχει τύχει να δοκιμάσεις έστω και μία φορά αυτό το πολύχρωμο, εξωτικό, χαρούμενο, υπερ-γευστικό μπολάκι με τα υγιεινά υλικά, σίγουρα σου έχει μείνει η πιο ευχάριστη εντύπωση.

Από τη στιγμή που το δοκίμασα για πρώτη φορά δεν έχω σταματήσει να ψάχνω για νέες εκδοχές και για στέκια που το σερβίρουν. Είναι ένα πιάτο που με ταξιδεύει, που με κάνει να αισθάνομαι ωραία, με χορταίνει και παράλληλα είναι ελαφρύ, ενώ ανάλογα με τη διάθεσή μου μπορώ να επιλέξω και την αντίστοιχη παραλλαγή του.

Τι Σημαίνει Poké

Poké σημαίνει στα χαβανέζικα «κομμένα κομμάτια». Τα poké bowls είναι μια νόστιμη και υγιεινή επιλογή φαγητού, που γίνεται όλο και πιο δημοφιλής τα τελευταία χρόνια. Είναι ένα κλασικό πιάτο της Χαβάης, που συνήθως αποτελείται από ωμό ψάρι σε κύβους, όπως τόνο ή σολομό, το οποίο σερβίρεται πάνω από μια στρώση με ρύζι και ποικιλία από λαχανικά, φρούτα και διάφορες σάλτσες. Είναι ουσιαστικά η χαβανέζικη συνταγή για σούσι.

Ο συνδυασμός γεύσεων και υφών κάνει τα poké bowls μια εξαιρετική επιλογή για ένα ελαφρύ γεύμα ή δείπνο, που όμως σε καλύπτει πλήρως. Είναι όχι μόνο νόστιμα, αλλά και απίστευτα θρεπτικά, ενώ μπορεί να δημιουργήσει κανείς ατέλειωτες εκδοχές τους.

Πού το βρίσκουμε στην Αθήνα; Μπορώ να απαντήσω με τις αγαπημένες μου επιλογές...

Poké Hawaiian Sushi: Πρώτη Αγάπη και Παντοτινή

Από αυτό το street food μαγαζάκι στην καρδιά της Αθήνας ξεκίνησαν όλα. Λάτρεψα το poké από την πρώτη μπουκιά και όποτε είμαι κοντά δεν υπάρχει περίπτωση να μην περάσω να πάρω το αγαπημένο μου poké bowl, που είναι το Waimea. Επιλέγω ως βάση το ρύζι, το ψάρι αλλάζει ανάλογα με την ημέρα αλλά και με το τι υπάρχει πιο φρέσκο στην αγορά –συνήθως είναι λαβράκι– και από πάνω έχει αβοκάντο, μάνγκο, κόκκινο τσίλι, κόλιανδρο και σος σόγιας. Η νοστιμιά είναι απερίγραπτη.

Αν περάσετε από εκεί, είναι πολύ πιθανό να με βρείτε να το απολαμβάνω μόνη μου στα μικρά τραπεζάκια που έχει έξω. Είναι από εκείνα τα λεπτά που αφιερώνω στον εαυτό μου για να κάνω προσωπικό restart.

Πετράκη 7, Σύνταγμα 210 3226653

Sushi Lunchi: Η Συνήθεια της Καραντίνας που Έγινε Λατρεία

Από τα θετικά που προέκυψαν την περίοδο του lockdown είναι και αυτό το μαγαζί. Όταν τα εστιατόρια ήταν κλειστά και επιτρεπόταν μόνο το delivery, ο ιδιοκτήτης και chef του sushimou Αντώνης Δρακουλαράκος ξεκίνησε να φτιάχνει poké bowls, τα οποία είχαν την ίδια εξαιρετική ποιότητα της γνωστής κουζίνας του, με αποτέλεσμα μέσα σε λίγες ημέρες να γίνουν πολύ δημοφιλή στη γύρω περιοχή. Όταν πλέον επιστρέψαμε στην κανονικότητα, η συνήθεια αυτή έγινε μαγαζί στη οδό Βουλής.

Η δική μου αγαπημένη συνταγή είναι το California, με καβούρι, sweet chilli mayo, αβοκάντο, αγγούρι και σουσάμι καβουρδισμένο. Όλα τα μπολάκια συνοδεύονται πάντα από τζίντζερ, λεμόνι, γουασάμπι, φρέσκο κρεμμύδι, φύκι nori και σόγια. Η αίσθηση να φτιάχνει κανείς μπουκίτσες με φύκι και τα υλικά του poké bowl, να το βουτάει στη σόγια και να το κατευθύνει προς το στόμα με κλειστά μάτια είναι σίγουρα αξία ανεκτίμητη.

Βουλής 45, Σύνταγμα
6908 831200, 210 3255356

Nōa Poké: Η Απόλυτη Δημιουργικότητα

Το Nōa Poké οραματίστηκε ο Άγγελος Διατσίντος. Αφού έζησε στο εξωτερικό για χρόνια, αυτός και η σύζυγός του, η Κατερίνα Νικολακάκη, ερωτεύτηκαν τη χαβανέζικη κουζίνα και αποφάσισαν να επιστρέψουν στην Ελλάδα για να κάνουν γνωστό και στην πατρίδα τους αυτό το νόστιμο φαγητό.

Το πρώτο εστιατόριο Nōa Poké άνοιξε στην περιοχή της Νέας Φιλοθέης στην Αθήνα τον Σεπτέμβριο του 2021 ως «ghost kitchen», δηλαδή μόνο για delivery και takeaway, αλλά δεν πέρασε πολύς καιρός μέχρι να γίνει κανονικό εστιατόριο. Η μεγάλη ποικιλία από poké bowls με διάφορα υλικά σε κάνει να επιστρέφεις ξανά και ξανά έως ότου τα δοκιμάσεις όλα. Το δικό μου αγαπημένο θα έλεγα πως είναι το The Original Bowl, με τόνο, αβοκάντο, πίκλα τζίντζερ, αγγούρι, κρεμμύδι και lime mayo, ενώ σου δίνεται και η επιλογή να φτιάξεις το δικό σου μπολάκι, όπως ακριβώς το θέλεις.

Επίσης, έχει πολύ ενδιαφέρουσα και απόλυτα ταιριαστή με το συγκεκριμένο φαγητό λίστα κρασιών. Η μεγάλη του επιτυχία οδήγησε τους ιδιοκτήτες να ανοίξουν σύντομα και το δεύτερο μαγαζί τους στο Κουκάκι.

Κονοπισοπούλου 27, Πανόρμου 211 4187250
Φαλήρου 84, Κουκάκι 211 4187250

Ekiben Kitchen: Concept Store Νοστιμιάς

Στο concept store του Άρη Βεζενέ το ταξίδι της νοστιμιάς είναι μακρύ και περιπετειώδες. Στο μικρό μπαρ μπορείς να απολαύσεις το Fish Donburi με ρύζι, ψάρι ημέρας ταρτάρ (συνήθως σολομό), αβοκάντο, jalapeño, τσαουλιά, πίκλα τζίντζερ, και να το συνοδεύσεις με κρασιά μοναδικά, με πολλές επιλογές από natural από το συστεγαζόμενο «Ikigai», το γιαπωνέζικο concept food store. Το συνιστώ ανεπιφύλακτα!

Σκούφου 15, Αθήνα 210 3250535

THALIA

GREECE

THE MUSE.
INSPIRATION
FOR EVER

THE WINE.
INSPIRATION
FOR EVERY DAY

WWW.THALIA-WINE.COM

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

TheWineHouse

Eréctus: Γάστρα και Φωτιά στα Γιάννενα, Όπως Παλιά

Έχουμε γράψει πολλές φορές πως κάτι αλλάζει στα Γιάννενα. Τα τελευταία τέσσερα χρόνια, μια μοντέρνα προσέγγιση, μια πιο τολμηρή εξωστρέφεια του πολυπολιτισμικού χαρακτήρα και της παράδοσης της πόλης, εκφράζεται σε κάθε μορφή της.

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Η νέα γαστρονομική σκηνή της πόλης έχει γράψει ήδη τις πρώτες σελίδες ιστορίας της, με πρωταγωνιστή τον chef Θανάση Τάσσο, που δεν σταματάει να επιχειρεί αξιοποιώντας τη μαγειρική δημιουργική ανησυχία του.

Το μπόλιασμα αυτής της δημιουργικής ανησυχίας με την παράδοση της Ηπείρου και την τέχνη των ντόπιων μαστόρων φαίνεται και στο νέο του εστιατόριο, μπροστά από το ιστορικό Καπλάνειο Δημοτικό Σχολείο, σε έναν από τους πιο γραφικούς δρόμους της πόλης.

Μετά το επιτυχημένο θαμῶν, με τα τοπικά προϊόντα να πρωταγωνιστούν, σειρά έχει το Eréctus, με τις φωτιές να ανάβουν από πολύ νωρίς το πρωί για να κάψουν τις γάστρες για την προετοιμασία του brunch, αλλά κυρίως των εστιατοριακών πιάτων μέχρι αργά το βράδυ.

«Το όνομα προέρχεται από τον Homo Erectus, τον πρώτο άνθρωπο που ανακάλυψε τη φωτιά και ξεκίνησε να μαγειρεύει την τροφή του στη Γη», μας εξηγεί.

Γίδα βραστή, καμένη λαχανίδα, λαχανοντολμάς στη γάστρα, πέστροφα με ρεβίθια αλλά και ρεβανί στη γάστρα είναι μερικά από τα πιάτα που ψήνονται σε ανοιχτές φωτιές και γάστρες από παλιούς Ηπειρώτες τεχνίτες και σερβίρονται με μοντέρνο στήσιμο και προσέγγιση.

Η νέα μαγειρική τάση της φιλοσοφίας «back to our roots», που εφάρμοσε η «σχολή» του Γιάννη Λουκάκη και χαίρει πλέον την αποδοχή και τον θαυμασμό και του αθηναϊκού απαιτητικού κοινού με το εστιατόριο «Άκρα» στο Παγκράτι, όπως επίσης και η πρωτότυπη καταδρομική εμφάνιση των Nomade et Sauvage, του Γιαννιώτη Παναγιώτη Σιαφάκα και του Ιορδάνη Τσενεκλίδη, που γύρισαν την Ελλάδα με τις κατσαρόλες και τη νομαδική τους προσέγγιση, φαίνεται πως ενέπνευσαν τον Θανάση Τάσσο να ενσωματώσει στοιχεία στο νέο του εγχείρημα. Απώτερος στόχος, να μαγειρεύουν μόνο με ξύλο και μπρικέτα, αξιοποιώντας τα τοπικά προϊόντα της περιοχής.

Το Eréctus συνοδεύει τις μαγειρικές προτάσεις του με μια ενημερωμένη λίστα κρασιών από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα.

Eréctus, Ζωής Καπλάνη 12, Ιωάννινα
2651 024008

Σκύρος: Γεύση Αυθεντικής Φιλοξενίας στο Alerό

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Πέρυσι τέτοιες μέρες έλαβα μια ξεχωριστή πρόσκληση από ένα ξενοδοχείο στη Σκύρο, το Aleró Seaside Skyros Resort, για μια διήμερη εξόρμηση. Από την πρώτη στιγμή ένιωσα θετική ενέργεια χάρη στη γενναιοδωρία που εκφραζόταν μέσα από τις λέξεις, αλλά και από το ιδιαίτερα κομψό, μίνιμαλ design.

Ο τίτλος ήταν Fílema και είχε ως επίκεντρο το δείπνο που θα γινόταν στο εστιατόριο του ξενοδοχείου, την Amérissa, όπου ο executive chef του Άγγελος Λάντος μαζί με την Oenops Wines μας υπόσχονταν μια εμπειρία ανθρώπινη, γευστική και έντονη.

Η πρώτη μου σκέψη ήταν φυσικά ότι θα ήθελα πολύ να το ζήσω, όμως φρέναρε απότομα από μια δεύτερη σκέψη, που μου υπενθύμιζε ότι έχω ένα μωρό μόλις 40 ημερών!

Η πρόσκληση δεν ήταν αυστηρά προσωπική, πώς μπορεί άλλωστε να βιώσει κανείς ολοκληρωτικά την εμπειρία ενός ξενοδοχείου αν δεν έχει δίπλα του και τους αγαπημένους του ανθρώπους. Πήρα λοιπόν την απόφαση να πάμε όλη η οικογένεια μαζί και δεν το μετάνιωσα ούτε στιγμή!

Τι Σημαίνει Aleró

Η λέξη Aleró προκύπτει από τον συνδυασμό του «άλατος» και του «νερού», δύο στοιχείων άρρηκτα συνδεδεμένων με τον χώρο, αλλά και με τα αρχικά γράμματα των ονομάτων της Αλεξάνδρας και της Ηρώς Γκριμπίζη, των δύο υπέροχων ιδιοκτητριών του ξενοδοχείου.

Η Φιλοσοφία

Η φιλοσοφία του ξενοδοχείου προάγει την ηρεμία και μια χαλαρή αίσθηση πολυτέλειας. Διαμορφωμένη από αξίες όπως το ήθος, η φιλοξενία, η υπευθυνότητα και η αφοσίωση, η κουλτούρα του Aleró παρέχει το τέλειο σκηνικό για να χαλαρώσει κανείς σε ένα ασφαλές περιβάλλον, όπου μπορεί να τροφοδοτήσει την ενέργειά του και να αφιερώσει τον χρόνο που χρειάζεται για πραγματική ευεξία.

Το Ξενοδοχείο

Ο επισκέπτης, με το που φτάνει στη ρεσεψιόν, αντιλαμβάνεται ήδη ότι η όμορφη αισθητική αλλά και η προσοχή στη λεπτομέρεια είναι βασικά στοιχεία του ξενοδοχείου. Οι 12 σουίτες είναι πολύ άνετες, με κουζινάκι και ιδιωτική πισίνα, μικρή αλλά χαριτωμένη. Φιλοξενούν οικογένειες - το ξενοδοχείο είναι 100% family friendly. Τα δικά μου παιδιά το λάτρεψαν.

Λίγα μόλις βήματα από τα δωμάτια βρίσκεται η πανέμορφη παραλία Βίνα. Η ειδυλλιακή ακτογραμμή μετατρέπεται σε φυσική πισίνα σε μικρή απόσταση από την ακτή, προσφέροντας ένα ευχάριστο σημείο για όλους. Τα καθαρά νερά και τα απαλά κύματα δημιουργούν το σκηνικό για απόλυτη χαλάρωση και απόλαυση.

Η Φιλοξενία

Η στιγμή που η χαλάρωση εμπλουτίζεται με την ένταση των γεύσεων και η μουσική με τις φωνές δημιουργούν μια χαρούμενη αντιφωνία. Είναι η ώρα που η επιθυμία μεταφράζεται σε φαγητό και οι άνθρωποι σε ενέργεια. Εκεί όπου ο αέρας λέγεται δροσιά και μια κουβέντα δημιουργεί ένα χαμόγελο. Αυτή είναι η απόλυτη αίσθηση της φιλοξενίας!

Αυτή νιώσαμε, νομίζω, όλοι όσοι βρεθήκαμε εκείνο το διήμερο στη Σκύρο. Ξαφνικά ήταν σαν να μεταφερθήκαμε σε ένα άλλο, δικό μας σπίτι, μακριά από το σπίτι μας! Φυσικά, όλη αυτή η θετική αύρα που απλώνεται σε όλα τα σημεία έχει σίγουρα να κάνει με τον τόπο και τις ανέσεις των εγκαταστάσεων, αλλά περισσότερο οφείλεται στη ζεστασιά των ανθρώπων του Aleró Seaside Skyros Resort. Δημιουργούν με πολλή αγάπη και αυτό γίνεται αντιληπτό κάθε στιγμή.

Το Εστιατόριο Amérissa

Η Amérissa είναι το signature εστιατόριο του ξενοδοχείου Aleró. Ένας ανακαινισμένος, μίνιμαλ και κομψός χώρος, ένα σημείο συνάντησης από νωρίς το πρωί έως αργά το βράδυ. Το πετρόκτιστο κτίριο που φιλοξενεί το εστιατόριο είναι ένα παραδοσιακό σκυριανό σπίτι των μέσων του 20ού αιώνα, τελευταία κάτοικος του οποίου ήταν η κυρία Αμέρισσα.

Στην Amérissa το παρελθόν συναντά το παρόν, όπως η παράδοση συναντά τη σύγχρονη κουζίνα. Η ομάδα σερβίρει λαχταριστές καθιερωμένες σκυριανές συνταγές, με ένα twist. Υλικά και διαδικασίες, όλα προσεγμένα ως την τελευταία λεπτομέρεια, από τον άνθρωπο για τον άνθρωπο.

Τα γευστικά ηνία του εστιατορίου κρατάει ο κάτοχος 2 αστεριών Michelin Άγγελος Λάντος ως executive chef. Μια δυνατή γαστρονομική υπογραφή, που κατόρθωσε να ενσωματώσει στο μενού τόσο το πνεύμα του νησιού και του χώρου όσο και ένα εύρος επιλογών που καλύπτει κάθε επισκέπτη.

Λίγη ώρα αφότου φτάσαμε, ξεκινούσε στην Amérissa το δείπνο, σε ένα σκηνικό χαλαρό και συγχρόνως τόσο προσεγμένο, με ήρεμα χρώματα και λαμπερή διάθεση. Η μουσική, οι ευωδιές της θάλασσας και των βοτάνων που είναι φυτεμένα παντού σε συνδυασμό με τις πολλά υποσχόμενες μυρωδιές που έφταναν ως εμάς μέσα από τα παράθυρα τις κουζίνας, με έκαναν να νιώθω ευφορία. Τα χαμόγελα των καλεσμένων, το δροσερό αεράκι, το κρασί της Oenops που έρεε παγωμένο στα ποτήρια, αλλά και οι γοητευτικές τελευταίες ακτίνες του ήλιου, δεν άφηναν περιθώριο για καμία αρνητική σκέψη.

Έπειτα από λίγο, μας καλωσόρισε ο chef, με διάθεση απόλυτα συντονισμένη με τη χαλαρή, δική μας διάθεση, τονίζοντας ότι θα απολαύσουμε ένα μενού απλό και πολύ νόστιμο. Το φαγητό βασιζόταν σε τοπικά προϊόντα και συνταγές, ενώ μέσα από τα πιάτα του ο chef μοιράστηκε κοινές αναμνήσεις και ιστορίες όλων μας και μας προσκάλεσε να ακολουθήσουμε τις ρίζες μας.

Λαχταριστή ελληνική σαλάτα, καρπάτσιο μόσχου με γραβιέρα και λάδι τρούφας, μύδια αχνιστά, χορτόπιτα, σιουφιχτά με ραγού μανιταριών, κριθαρότο με θαλασσινά, μια πραγματική και βαθιά απόλαυση. Έφτασε και η τραγανή και ζεστή μπουγάτσα, δυνάμωσε η μουσική και το κρασί έδωσε τη θέση του σε μοναδικά signature κοκτέιλ, που αντηχούν τα λόγια του Άγγλου ποιητή Rupert Brooke και τον χαριτωμένο λυρισμό τους. Εξάλλου, οι σκυριανές νύχτες είναι από τη φύση τους ποιητικές κι εμείς δεν θέλαμε να τελειώσει αυτή η βραδιά...

Το Breakfast-Brunch

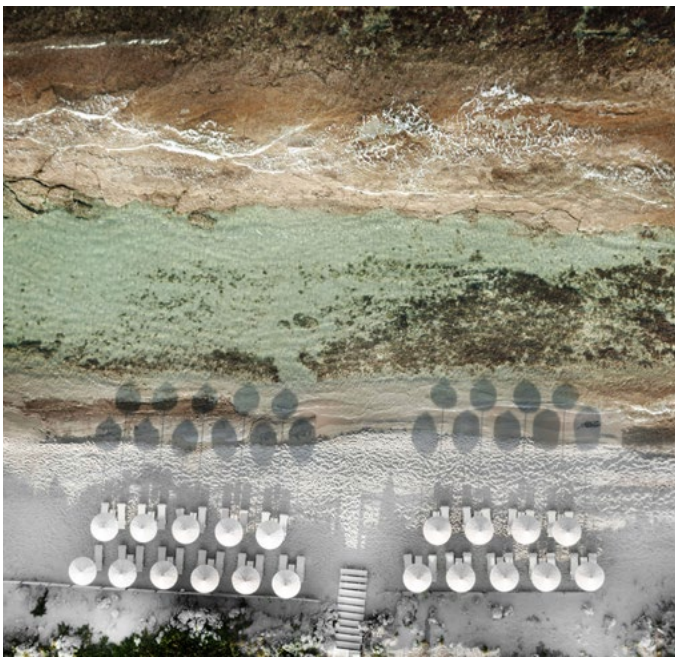
Το επόμενο πρωί μας περίμενε στο ίδιο μέρος ένα πρωινό/brunch που μοσχοβολούσε Ελλάδα. Απίθανο γεμιστό κουλούρι, αυγά σε διάφορες μορφές, με τον καγιανά να κλέβει τις εντυπώσεις, ψωμί με βούτυρο και μέλι, lounge μουσική και ζουμερές ιστορίες από τους προσκεκλημένους, που πλέον όλοι γύρω από ένα τραπέζι είχαμε γίνει πια παρέα.

Η Σκύρος

Η Σκύρος είναι ένα νησί με ξεχωριστό χαρακτήρα. Συνδυάζοντας στοιχεία από τις Σποράδες και τις Κυκλάδες (σε ίση απόσταση και από τις δύο), αποπνέει μια μοναδική, εναλλακτική αίσθηση.

Art Corner

Μέσα στον χώρο του εστιατορίου φιλοξενούνται συχνά έργα νέων καλλιτεχνών, καθώς η τέχνη είναι άλλη μία μεγάλη αγάπη των ιδιοκτητριών. Τις ημέρες που επισκέφθηκα το ξενοδοχείο απόλαυσα την πρώτη έκθεση φωτογραφίας, την «aethionema», με τη resident φωτογράφο του Aleró για το 2023 Σοφία Δαρμουσλή.



Γλυκιά Ανάμνηση

Πολλές φορές γράφω πως για μένα το επιτυχημένο κρασί, φαγητό, event είναι εκείνο που μένει στη μνήμη μας για καιρό και μπορούμε να ανακαλέσουμε τη στιγμή εκείνη που το «γευτήκαμε» και να τη βιώσουμε ξανά σαν να ήταν χθες.

Το Φίlema ήταν η συνταγή που πέτυχε και ακούμπησε την ψυχή μας και η διαμονή μας εκεί θα είναι ένα διήμερο που πάντα θα θυμάμαι με νοσταλγία. Πάντα θα σχηματίζεται ένα χαμόγελο στα χείλη μου και γλυκά σκιρτήματα στην καρδιά ανακαλώντας την ανάμνησή του.

Αστικός Αμπελώνας: Μια «Γοργόνα» στην Καρδιά της Θεσσαλονίκης

Μια «Γοργόνα» στη Θεσσαλονίκη. Με αγάπη για το κρασί και την πόλη. Ο τόπος γέννησής της, ένας αστικός αμπελώνας. «Χτυπάει» μέσα στην καρδιά της και είναι ο μοναδικός, μέχρι στιγμής, στον ελλαδικό χώρο. Μια αστική καλλιέργεια βιολογικής διαχείρισης.

ΤΗΣ ΟΛΓΑΣ ΒΟΥΤΣΙΚΑΚΗ

Ο αστικός αμπελώνας δημιουργήθηκε το 2013 σε έκταση δύο στρεμμάτων, μέρος ενός οικοπέδου που πρότερα υπήρξε μηχανοστάσιο και χώρος αποθήκευσης οχημάτων του Δήμου Θεσσαλονίκης και πλέον ονομάζεται Πάρκο Δόξας. Οι Ολυμπιακοί Αγώνες του 2004 και η ανακαίνιση του Καυτανζόγλειου Σταδίου, που βρίσκεται απέναντί του, υπήρξαν η αιτία να μετακινηθεί το μηχανοστάσιο και να μείνει ο χώρος κενός, έτοιμος να υποδεχθεί το διαμάντι της πόλης.

Η ιδέα της δημιουργίας ενός εναλλακτικού και παραγωγικού πάρκου ανήκει στον Δήμο Θεσσαλονίκης, στη Διεύθυνση Διαχείρισης και Περιβάλλοντος, που μέχρι σήμερα συντηρεί και πλαισιώνει με εκδηλώσεις τον ξεχωριστό αυτό χώρο.

Οι άνθρωποι που έβαλαν τον σπόρο για τη δημιουργία της «Γοργόνας» ευτυχώς –και σπανίως– ήταν πολλοί και «μαζί». Με εμπνευστή τον Κωνσταντίνο Ζέρβα, τότε αντιδήμαρχο της διεύθυνσης, τον Γιάννη Μπουτάρη ως δήμαρχο και έμπειρο οινοποιό να δίνει το πράσινο φως, αλλά και στελέχη με ευαισθησίες προς τις πράσινες εφαρμογές και κυρίως τον δρ Βαγγέλη Ματζίρη, η «κόρη» μπήκε σε εφαρμογή. Σε αυτό το σημείο της ιστορίας γεννήθηκε η «Γοργόνα» (ο πρώτος τρύγος έγινε το 2015). Ο αστικός οίνος της Θεσσαλονίκης, που οινοποιεί και εμφιαλώνει το Κτήμα Γεροβασιλείου ως ευγενική προσφορά στον δήμο και στους πολίτες του.

Όμως, πώς θα μπορούσε να μείνει ζωντανή η «Γοργόνα» και να συνεχίσει το ταξίδι χωρίς τη βοήθεια των έμπειρων θαλασσοπόρων; Συναντήθηκε με τον καθηγητή του Εργαστηρίου Αμπελουργίας του ΑΠΘ Στέφανο Κουνδουρά και έτσι κύλησαν οι μέρες και τα χρόνια, γνωρίζοντας χαρές και κυρίως κοινωνικό όραμα. Απέκτησε αδέρφια, λαχανόκηπους και βοτανόκηπους που χαρίζουν τροφή στη γειτονιά, καθώς και έναν οπωρώνα, που στέκονται δίπλα της και δίπλα στον τόπο όπου γεννήθηκε, στον αμπελώνα.

Όταν η «Γοργόνα» Συνάντησε το Δίκτυο Urban Vineyards Association (UVA)

Προς όφελος της «Γοργόνας», ο Δήμος Θεσσαλονίκης ανέλαβε πριν από τέσσερα περίπου χρόνια να τρέξει το ευρωπαϊκό έργο Food Trails Horizon 2020, με κύριο στόχο την υποστήριξη της αστικής γεωργίας. Εκεί, στην προσπάθεια της εξωστρέφειάς της, συνάντησα και εγώ το μυθικό πλάσμα, φόρεσα ένα δισάκι και ακολούθησα με την καρδιά να τρέχει πιο μπροστά από το σώμα.

Εκδηλώσεις, εργαστήρια με την ελληνική σχολική και φοιτητική κοινότητα αλλά και με φοιτητές από ξένα πανεπιστήμια, συναντήσεις εταιρικές και συμμετοχικές διαδικασίες με τη γειτονιά για τον σχεδιασμό του χώρου και τις ανάγκες των φίλων του τόπου της «Γοργόνας», έφεραν αισίως το δημιουργικό ηλεκτρονικό αντάμωμα με την καινούργια οικογένειά της, το δίκτυο Urban Vineyards Association (UVA).

Η ένταξη αυτή στο διεθνές δίκτυο χάρισε στο ταξίδι νέους ορίζοντες τεχνογνωσίας, κουλτούρας και ανησυχίας. Συγγενείς από πόλεις όπως το Τορίνο, η Κατάνια, η Βαρκελώνη, η Βενετία, το Παρίσι, η Αβινιόν, η Νέα Υόρκη κ.ά., που τελικά δεν άντεξαν τις οθόνες και τα πληκτρολόγια και ήρθαν στη Θεσσαλονίκη τον Μάιο του ’24, για να πραγματοποιήσουν την ετήσια συνάντηση του δικτύου και να γνωρίσουν την πόλη από κοντά.

Ακολούθησαν τριήμερες εκδηλώσεις, τραπεζώματα στον αστικό αμπελώνα, οινικές και γευστικές δοκιμές με τοπικούς οίνους της Ένωσης Οινοπαραγωγών Βορείου Ελλάδος, ημερίδα για την αστική αμπελουργία και την τοπική αμπελοοινική κουλτούρα με καθηγητές-φίλους της «Γοργόνας» από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, με υπηρεσιακά στελέχη του δήμου και εμπειρογνώμονες, οινογνωσία με αστικούς οίνους του δικτύου UVA, επίσκεψη στο Κτήμα Γεροβασιλείου και οινογνωσία με τρεις εκλεκτούς οίνους – και πολλά χαμόγελα, όπως ακριβώς αξίζει στον τόπο μας. Τον παραγωγικό.

Την τελευταία βραδιά της ετήσιας συνάντησης, η «Γοργόνα» είχε δίπλα της την καλύτερη παρέα. Πραγματοποιήθηκε μια ξεχωριστή οινογνωσία με έξι αστικούς οίνους από έξι αστικούς και περιαστικούς αμπελώνες. Της Κατάνια (Etna Urban Winery) με εκπρόσωπο τον πρόεδρο του δικτύου, τον Nicola Purrello, του Τορίνο (Villa della Regina) με εκπρόσωπο τον τιμώμενο πρόεδρο του δικτύου, τον Luca Balbiano, της Βαρκελώνης (L'Olivera - Can Calopa) με εκπρόσωπο το κυρίαρχο μέλος Pau Moragas Bouyat, δύο αμπελώνων της Βενετίας (Laguna nell Bicchiere και San Francesco della Vigna) με εκπροσώπους τους Renzo de Antonia και Nicola Composteini αντίστοιχα, και φυσικά της Θεσσαλονίκης (αστικός αμπελώνας).

Τα μέλη του δημιουργικού δικτύου παρουσίασαν τους οίνους που παράγουν οι αμπελώνες και αναφέρθηκαν σε χαρακτηριστικά των πρωτοβουλιών, όπως το κοινωνικό έργο, η εμπλοκή κοινοτήτων, η προώθηση της τοπικής κουλτούρας. Στο κλείσιμο της βραδιάς, μία ήταν η ευχή για την επόμενη ημέρα: να μείνει ζωντανό το κοινό μας όραμα.

Και τις τρεις ημέρες της συνάντησης, οι καλεσμένοι αντιλήφθηκαν πλήρως τη σημασία της πρωτοβουλίας της Θεσσαλονίκης, καθώς όλοι οι εμπλεκόμενοι περιέγραψαν αναλυτικά το ταξίδι της «Γοργόνας» και έδωσαν έμφαση στον θετικό αντίκτυπο του αμπελώνα στο περιβάλλον, στην κοινότητα και στην κουλτούρα της πόλης.

Αυτή την ευχάριστη στάση του ταξιδιού, την ετήσια συνάντηση, διοργάνωσε ο Δήμος Θεσσαλονίκης, η Διεύθυνση Διαχείρισης Πρασίνου και Περιβάλλοντος και η Διεύθυνση Πολιτισμού και Τουρισμού στο πλαίσιο του έργου Food Trails Horizon 2020, όπως προαναφέρθηκε, που εδώ και μερικά χρόνια μας φέρνει όλο και πιο κοντά στη «Γοργόνα» και στους παραγωγικούς χώρους της πόλης. Τέλος, η συνάντηση είχε την υποστήριξη της ΜΑΘ ΑΕ ΑΟΤΑ και την προσφορά του Κτήματος Γεροβασιλείου, της Ένωσης Οινοπαραγωγών Βορείου Ελλάδος και του Κτήματος Κεχρή.

Το Ταξίδι Συνεχίζεται Μέσα από Ένα Κοινό Όραμα

Ποιες ήταν άραγε οι εντυπώσεις των συγγενών της «Γοργόνας»; Και τι προοπτικές δημιουργούνται;

Πρώτος ο πρόεδρος Nicola Purello δήλωσε ενθουσιασμένος με τον τόπο, τα ζωηρά αμπέλια και το μυθικό πλάσμα της Θεσσαλονίκης. Ενώ ο Luca Balbiano, ο τιμώμενος πρόεδρος, σπουδαίος οινοπαραγωγός και ένας από τους ιδρυτές της οικογένειας UVA, συνδέθηκε με την πολυεπίπεδη συνεργασία των φίλων της «Γοργόνας» και σχολίασε θετικά τα οινικά της χαρακτηριστικά και τη μοναδικότητα του τόπου της ως αμπελώνα της πόλης. Τα υπόλοιπα μέλη απόλαυσαν τη δημιουργική συνάντηση εξίσου και έδωσαν όρκο να συνταξιδέψουν σε τόπους μακρινούς και ταν(ο)ινικούς.

Έτσι, σε χρόνο παροντικό, μελλοντικό και αόριστο, το ταξίδι συνεχίζεται και μέσα από το κοινό όραμα προκύπτουν στόχοι και αφορμές για την απόκτηση εξειδικευμένης τεχνογνωσίας σε αστικά περιβάλλοντα, την προώθηση της ιστορίας και της κουλτούρας των τόπων των αστικών αμπελώνων, την έρευνα, την εμπλοκή περισσότερων κοινοτήτων στις παραγωγικές προσπάθειες, τη δημιουργία νέων αστικών αμπελώνων και καλλιεργειών που ενισχύουν τη βιοποικιλότητα και το τοπικό οικοσύστημα αλλά κυρίως... τη γέννηση «Γοργόνων». Χαρισματικών «παιδιών» που θα στοχεύουν στο κοινωνικό έργο, στο πρασίνισμα των πόλεων και στην εκπαίδευση.

Και Τελικά, πού Οφείλεται η Επιτυχία της «Γοργόνας»;

Η απάντηση έρχεται από το παρελθόν και συναντά την ομαδικότητα και το μεράκι. Ας θυμηθούμε ότι η μυθολογία τοποθετεί τις γοργόνες δίπλα στις άλλες ανήσυχες θεότητες του παρελθόντος. Το παραμύθι και ο έρωτας έφερε μια μικρή γοργόνα στη στεριά. Με ρίσκο τη θεϊκή της υπόσταση, δραπέτευσε για να κάνει το μοναδικό της ταξίδι.

Μια διαδρομή από τα σκοτεινά βάθη του βυθού της θάλασσας στο φως που χαρίζεται ακούραστα στη Γη. Το παράδειγμα της μικρής γοργόνας ακολούθησε με λαμπρή επιτυχία δέκα ολόκληρων παραγωγικών χρόνων η «Γοργόνα» της Θεσσαλονίκης, η οποία ταξίδεψε πολύ και οδεύει ακόμη σε τόπους μακρινούς με μόνη αφετηρία το σημείο στον χάρτη που γράφει... αστικός αμπελώνας.

Οι φίλοι της ενώθηκαν στη σελίδα του Facebook Φίλοι Αστικού Αμπελώνα.

Μέγα Σπήλαιο: Ποιοτικό Κρασί, Απόκρημνη Ομορφιά, Πλούσια Ιστορία

Η εμπειρία της περιήγησης ενός επισκέψιμου οινοποιείου είναι για μένα εξαιρετικά ευχάριστη και γιατί ξέρω πως πάντα έχω να μάθω κάτι καινούργιο. Η γνωριμία με τους ανθρώπους που ζουν εκεί, η μυρωδιά του αέρα, η αύρα της περιοχής, τα μυστικά των οινολόγων, τα λόγια των παραγωγών, αλλά και ένας απλός περίπατος ανάμεσα στα αμπέλια δημιουργούν μια συνολική εικόνα που εντυπώνεται στο μυαλό και εμπλουτίζει κάθε γουλιά του κρασιού που δημιουργείται στον συγκεκριμένο τόπο.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Όταν αντικρίζεις το τοπίο και ουσιαστικά βιώνεις από κοντά τα στάδια της γέννησης ενός κρασιού, τότε δεν μπορείς παρά να το γεύεσαι και με άλλο... μάτι.

Ξεκινήσαμε, λοιπόν, ένα ηλιόλουστο πρωινό από το Σύνταγμα μια παρέα γεμάτη κέφι με προορισμό το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο. Η πρόσκληση, που αποδεχθήκαμε με χαρά, ήταν της Πόπης Γουώλικ, που οργάνωσε και την εκδρομή. Η διαδρομή ήταν ξεκούραστη, μόλις 2 ώρες και λίγα λεπτά ώσπου να αρχίσουμε να νιώθουμε την ενέργεια του τόπου να μας περιτριγυρίζει. Ήρεμη, μα συγχρόνως τόσο ρωμαλέα.

Λίγο πριν φτάσουμε στη Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου, που ήταν και η πρώτη στάση μας, είδαμε να «ζωγραφίζεται» ένα κατηφορικό πεδίο μέσα στα απόκρημνα βουνά, με θέα πάνω από το Φαράγγι του Βουραϊκού ποταμού και στο βάθος ένα οπτικό άνοιγμα προς τη θάλασσα. Εκεί χύνεται το ποτάμι, το νερό όμως δεν το βλέπεις, ακούς μόνο τη ροή του ανάμεσα στους άλλους, κατευναστικούς ήχους της φύσης. Αντιλαμβάνεσαι το οροπέδιο που ορίζεται από τα γύρω βουνά με την πρώτη ματιά και, πραγματικά, το θέαμα σου κόβει την ανάσα και ενεργοποιεί όλες σου τις αισθήσεις.

Είχαμε την τύχη ο καιρός που μας συνόδευε να ενισχύει τις εικόνες που αντικρίζαμε. Στην αρχή η ομίχλη και το ψιλόβροχο δημιουργούσαν μια μυστηριώδη ατμόσφαιρα, ενώ όσο περνούσε η ώρα τα σύννεφα άνοιγαν χώρο για να ξεπροβάλλει ο λαμπερός ήλιος, που γλύκαινε τη μέρα και τις αισθήσεις μας.

Όταν πια διασχίσαμε τον κατηφορικό χωματόδρομο και βρεθήκαμε στον πυρήνα αυτού του σκηνικού, τότε νιώσαμε να συμμετέχουμε στη μυσταγωγία του μοναδικού τοπίου.

Η Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου και η Ιστορία

Πριν κατεβούμε στο κτήμα σταματήσαμε στη Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου, όπου μας υποδέχτηκε η Μαριέττα Δεκαβάλα, marketing manager στο Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, για μια σύντομη ξενάγηση στα ιστορικά κελάρια που ανοίγονται βαθιά στη σπηλιά. Εκεί, ένας από τους πέντε μοναχούς που ζουν μόνιμα στο μοναστήρι μας διηγήθηκε την ιστορία του σπηλαίου αλλά και του κτήματος.

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με ένα από τα σημαντικότερα θρησκευτικά μνημεία και σημεία αναφοράς της ελληνικής ιστορίας, τη Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου, που είναι η αρχαιότερη ενεργή στην Ελλάδα και δεύτερη στον κόσμο μετά τη Μονή Σινά. Πήρε το όνομά της από την τοποθεσία όπου βρίσκεται, καθώς είναι χτισμένη μέσα σε ένα μεγάλο σπήλαιο, στα Καλάβρυτα, στο Φαράγγι του Βουραϊκού.

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο είναι ο ιστορικός αμπελώνας της μονής, το αλλοτινό Μεγάλο Αμπέλι της, γνωστό και ως Μετόχι του Αγίου Αθανασίου. Η καλλιέργεια του σταφυλιού για οινοποίηση μαρτυρείται από τον 15ο αιώνα, αλλά εντάσσεται σε μια υπερχιλιόχρονη παράδοση, αφού το μοναστήρι λειτουργεί αδιάλειπτα από το 362 μ.Χ., όταν ιδρύθηκε από τους Θεσσαλονικείς αδελφούς μοναχούς Συμεών και Θεόδωρο στο σημείο όπου βρέθηκε η εικόνα της Παναγίας.

Η μοναστική αμπελοκαλλιέργεια διακόπηκε τα μεταπολεμικά χρόνια, όταν μειώθηκε ο αριθμός των μοναχών και εξέλιπαν τα εργατικά χέρια. Το αμπέλι εγκαταλείφθηκε τελείως και ο τόπος χέρσωσε. Μέχρι τότε, ο τρύγος και το πάτημα των σταφυλιών γίνονταν στο αμπέλι και στη συνέχεια οι μοναχοί μετέφεραν το κρασί στο μοναστήρι με μουλάρια και το αποθήκευαν στο κελάρι.

Ανάμεσα στα υπόλοιπα βαρέλια, υπήρχαν και δύο μεγάλα που ήταν... επώνυμα, τα βαρέλια «Αγγελής» και «Σταμάτης», προς τιμήν των κατασκευαστών που τα είχαν δημιουργήσει. Καθένα από αυτά χωρούσε 12 τόνους κρασί και ήταν άρρηκτα συνδεδεμένο με την παραγωγή οίνου. Δυστυχώς, σε μία από τις μεγάλες πυρκαγιές το ένα από τα δύο καταστράφηκε, ενώ το άλλο, ο «Σταμάτης», σώζεται μέχρι σήμερα, καθώς και μερικά ακόμα βαρέλια μικρότερης χωρητικότητας.

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο στο Σήμερα

Η αναγέννηση του αμπελιού ξεκινά το 1999, όταν οι αδελφοί Γιάννης και Θεόδωρος Αναστασίου, έμπειροι και οραματιστές, ιδιοκτήτες της Οινοποιίας Cavino από το γειτονικό Αίγιο, αναλαμβάνουν το Μεγάλο Αμπέλι μέσω μακροχρόνιας μίσθωσης από τη μονή και το μετατρέπουν στο Κτήμα Μέγα Σπήλαιο. Οι νέοι διαχειριστές, μαζί με μια ομάδα έμπειρων αμπελουργών και οινολόγων, προχωρούν στην αναμπέλωση του πεδίου και στην παραγωγή ποιοτικού οίνου, δημιουργώντας ένα ξεχωριστό κτήμα με διεθνή απήχηση μέσα στην καρδιά αυτού που πλέον είναι και το Εθνικό Γεωπάρκο* Χελμού-Βουραϊκού, μια από τις Προστατευόμενες Περιοχές του Δικτύου Natura 2000.

Όλοι αυτοί οι παράγοντες δημιουργούν τις προϋποθέσεις ενός μοναδικού τοπίου και παράλληλα διαμορφώνουν το ξεχωριστό μικροκλίμα.

Η Φιλοσοφία και ο Αμπελώνας

Όπως μας εξήγησε ο Στέλιος Τσίρης, οινολόγος του κτήματος με πολυετή πείρα, το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο έχει στον πυρήνα της φιλοσοφίας του τη βιώσιμη, αειφόρο ανάπτυξη, αλλά και την προστασία της περιοχής. Οι αμπελώνες του, που βρίσκονται σε μοναδικές φυσικές συνθήκες, σε υψόμετρο 800 μέτρων πάνω από τη θάλασσα, υιοθετούν τις αρχές της οργανικής καλλιέργειας και εκφράζουν την παράδοση αιώνων στην αμπελουργία και στην οινοποίηση, παράγοντας ξεχωριστά κρασιά με έντονη προσωπικότητα, γοητευτικά αρώματα και πολυπλοκότητα.

Στον αμπελώνα απ' όπου παράγονται τα 4 Κτήματα καλλιεργούνται οι γηγενείς ποικιλίες Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Λαγόρθι και Ασύρτικο, καθώς και οι διεθνείς Cabernet Sauvignon και Syrah. Το σχετικά πυκνό φύτεμα, με περίπου 400 φυτά ανά στρέμμα, οδηγεί σε ανταγωνισμό τα φυτά για ποιοτικότερες αποδόσεις, με αποτέλεσμα να παράγεται περίπου ένα μπουκάλι ανά φυτό. Πρόκειται για εξ

ολοκλήρου βιολογική καλλιέργεια, για την οποία αξιοποιούνται και άλλοι τρεις κοντινοί αμπελώνες, απ' όπου παράγονται οι λοιπές ετικέτες.

Από τα βουνά κατεβάζει καθημερινά αέρα που ακολουθεί την κλίση του εδάφους και δροσίζει τον τόπο, ενώ η αισθητή διαφορά υψομέτρου εξασφαλίζει καλή αποστράγγιση, με αποτέλεσμα ένα έδαφος μη κορεσμένο με νερό. Οι έντονες τοπικές διαφοροποιήσεις του εδάφους στην έκταση του οροπεδίου δημιουργούν μια σειρά από μικρά terroir, τα χαρακτηριστικά των οποίων αποτυπώνονται στην κάθε ετικέτα. Η φύση του κτήματος είναι τέτοια ώστε να αποτρέπει τη μαζική παραγωγή.

Η Οινοποίηση

Η οινοποίηση γίνεται εν μέρει επί τόπου και εν μέρει στο Αίγιο. Στο κτήμα μόλις αποκαταστάθηκαν και τέθηκαν εκ νέου σε λειτουργία τρεις εντυπωσιακές δεξαμενές στο ισόγειο του παλαιού πετρόκτιστου κτιρίου που είχαν φτιάξει οι μοναχοί πλάι στο εκκλησάκι. Και τα δύο κτίρια είναι ομαλά και ενταγμένα με καλαισθησία στην περιρρέουσα φύση, συνδημιουργώντας τη συνολική ταυτότητα του κτήματος. Εκτός από τις δεξαμενές, στον ενδιάμεσο όροφο που δημιουργεί η κατωφέρεια του εδάφους βρίσκονται τα βαρέλια και οι αμφορείς. Στον όροφο, προσβάσιμο από μια μικρή πέτρινη καμάρα, ένα άνοιγμα επιτρέπει την απευθείας θέα στις δεξαμενές. Στην άκρη της αίθουσας υπάρχει ακόμα η κόγχη που κάποτε θα χρησίμευε ως εστία για την προετοιμασία του φαγητού. Είναι ένας υψηλός συμβολισμός φιλοξενίας και μια νοερή σύνδεση με την ιστορία. Σήμερα στον ίδιο χώρο –που είναι ενιαίος με δύο μεγάλα μοναστηριακά τραπέζια– γίνονται οι γευσιγνωσίες.

Γευσιγνωσία Φιλοξενίας

Ύστερα από μια βόλτα στις όμορφες γωνιές του κτήματος μας περίμενε ένας απίθανος μπουφές ανάμεσα στα αμπέλια, μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία. Αυγοτάραχο, ρεβιθάδα με καπνιστή πέστροφα από την περιοχή των Καλαβρύτων, φάβα με τσάτνεϊ κρεμμυδιού και καρπάτσιο χταποδιού από μια μικρή βιοτεχνία στο Χρυσοβέργι, τσιπούρα από τη Λιμνοθάλασσα του Μεσολογγίου, φτιαγμένη σε στιλ σεβίτσε, μυξινάρι, το φιλέτο του κέφαλου, ψημένο σε κρούστα αλατιού, γαρίδα λαδολέμονο και μια τρομερή συνταγή ράντζα μπουργέτο με ντομάτα.

Τα παραπάνω εδέσματα τα συνόδευσε το Mystic Sparkling, ένας απολαυστικός αφρώδης οίνος. Περιέχει δύο μυστικές ελληνικές ποικιλίες που τον οδηγούν στο επιθυμητό αποτέλεσμα: πολυπλοκότητα, φρεσκάδα, φινέτσα και διάρκεια στο στόμα. Χαρακτηριστικά που επιτυγχάνονται και με την παραμονή του στις οινολάσπες για 6 μήνες, με τακτική ανάδευση.

Στη συνέχεια μπήκαμε στο πέτρινο κτίριο όπου μας περίμενε ένα πλούσιο γεύμα. Ο Στέλιος Τσίρης και η συνεργάτιδά του, η οινολόγος Ευαγγελία Αμανατίδη, μαζί με την ομάδα των αμπελουργών και των βοηθών οινολόγων είναι αυτοί που δημιουργούν το κρασί, αλλά και αυτοί που μας καθοδηγούν στην ευχάριστη γνωριμία με αυτό.

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο προτείνει 17 διαφορετικές ετικέτες, καθεμία εκ των οποίων διαθέτει τη δική της ξεχωριστή ταυτότητα και προσωπικότητα. Η ποιότητα και η μοναδικότητα είναι τα κοινά χαρακτηριστικά τους. Σήμερα, το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο είναι ένα αγαπημένο όνομα στους φίλους του ποιοτικού κρασιού στην Ελλάδα αλλά και διεθνώς.

Εξαγωγές

Η εξαγωγή είναι ιδιαίτερα σημαντική σε όλη την Ευρώπη, με έμφαση στη Γερμανία, ενώ το νέο διεθνές στοίχημα είναι ο Καναδάς και η Αμερική. Έχοντας ήδη παρουσία σε 52 χώρες και με την ανάληψη από την Cavino Group της αποκλειστικής διανομής για την Ελλάδα και το εξωτερικό των εταιρειών Santo Wines και Μπαμπατζίμ, leaders της Σαντορίνης και του ούζου-τσίπουρου αντίστοιχα, με προϊόντα που εκπροσωπούν δύο από τα πλέον αναγνωρίσιμα beverage της Ελλάδας, η Cavino καθίσταται ο πρώτος παίκτης στην αγορά του κλάδου της ελληνικής οινοποιίας-ποτοποιίας.

* Τα Παγκόσμια Γεωπάρκα UNESCO είναι περιοχές που διαθέτουν μνημεία γεωλογικής κληρονομιάς παγκόσμιας αξίας, αποτελούν πολύτιμα αρχεία της ιστορίας της Γης και μας βοηθούν στην κατανόηση και στην αντιμετώπιση των σύγχρονων περιβαλλοντικών προβλημάτων και των φυσικών κινδύνων στο πλαίσιο του δυναμικού πλανήτη όπου ζούμε. Τα γεωπάρκα αναδεικνύουν τη σχέση του ανθρώπου με τη φύση, προβάλλοντας πτυχές της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς μας. Μέχρι σήμερα έχουν αναγνωριστεί ως Παγκόσμια Γεωπάρκα UNESCO 177 περιοχές σε 46 χώρες.

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

Ο Τζόγος της Μακρόχρονης Παλαίωσης Κρασιών

Η μακρόχρονη παλαίωση κρασιών είναι μια ασχολία που γοητεύει πολλούς από εμάς. Αποθηκεύουμε και συντηρούμε κρασιά σε ιδανικές συνθήκες, με σκοπό να τα ανοίξουμε ύστερα από χρόνια και να τα απολαύσουμε. Εδώ, όμως, κρύβεται και ένα μεγάλο ρίσκο.

ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΥ

Παλαντζάρεις ανάμεσα στην πιθανότητα να πιεις ένα εξαιρετικό κρασί και στην πιθανότητα το κρασί να έχει γίνει ξίδι. Ως εκ τούτου, στη διαδικασία αυτή παρατηρώ πολλά κοινά στοιχεία με... τον τζόγο. Είναι βέβαιο πως θα χάσεις αρκετά κρασιά από αυτά που με κόπο παλαιώνεις, καθώς κάποια θα ξιδιάσουν και κάποια θα προσπεράσουν το «παράθυρο» κατανάλωσής τους. Όμως, αν σταθείς τυχερός και ανοίξεις ένα από αυτά στο peak του, τότε η ευχαρίστηση είναι διπλή και το κρασί θα σου μείνει αξέχαστο.

Να αποσαφηνίσουμε, όμως, τι εννοούμε με τον όρο παλαίωση. Δεν εννοούμε μόνο την αντοχή του κρασιού στον χρόνο. Εννοούμε την αντοχή στον χρόνο και ταυτόχρονα τη μετατροπή του σε καλύτερο κρασί από ό,τι αν το δοκιμάζαμε φρέσκο.

Είναι γεγονός πως κάποια κρασιά γίνονται καλύτερα όταν παραμένουν στη φιάλη για μερικά χρόνια, π.χ. ορισμένα Cabernet Sauvignon, Riesling, Ξινόμαυρα, Ασύρτικα κ.ά. Η ελάχιστη μικροποσότητα οξυγόνου που εισέρχεται στη φιάλη από τους πόρους του φελλού με την πάροδο του χρόνου αλληλεπιδρά με το κρασί. Αρχίζουν και δημιουργούνται επιπλέον αρώματα, όπως βρεγμένο χώμα και φύλλα στα κόκκινα κρασιά ή μέλι και μανιτάρια στα λευκά κρασιά, τα λεγόμενα αρώματα παλαίωσης ή τριτογενή αρώματα.

Επίσης, ενσωματώνεται καλύτερα η οξύτητα και οι τανίνες, κάνοντας το κρασί στο στόμα πιο στρογγυλό. Μάλιστα, κάποια κρασιά έχουν φτιαχτεί με αυτή ακριβώς την λογική. Ότι θα ανοιχτούν, δηλαδή, ύστερα από χρόνια. Έτσι είναι πολύ πιθανό ένα Bordeaux, για παράδειγμα, στη νιότη του να είναι τανικό, με γωνιώδη οξύτητα και ασύνδετο βαρέλι, και ύστερα από 10 χρόνια να μεταμορφωθεί σε παραδείσιο νέκταρ!

Πιάνοντας Τζακ Ποτ

Πρόσφατα δοκίμασα ένα κρασί που φοβόμουν πως θα είχε αποδημήσει εις Κύριον, όμως τελικά έπιασα τζακ ποτ! Πρόκειται για το La Rioja Alta - Vina Ardanza Reserva του 1990. Ένα κρασί από την Ισπανία με σχεδόν 35 χρόνια στην πλάτη του.

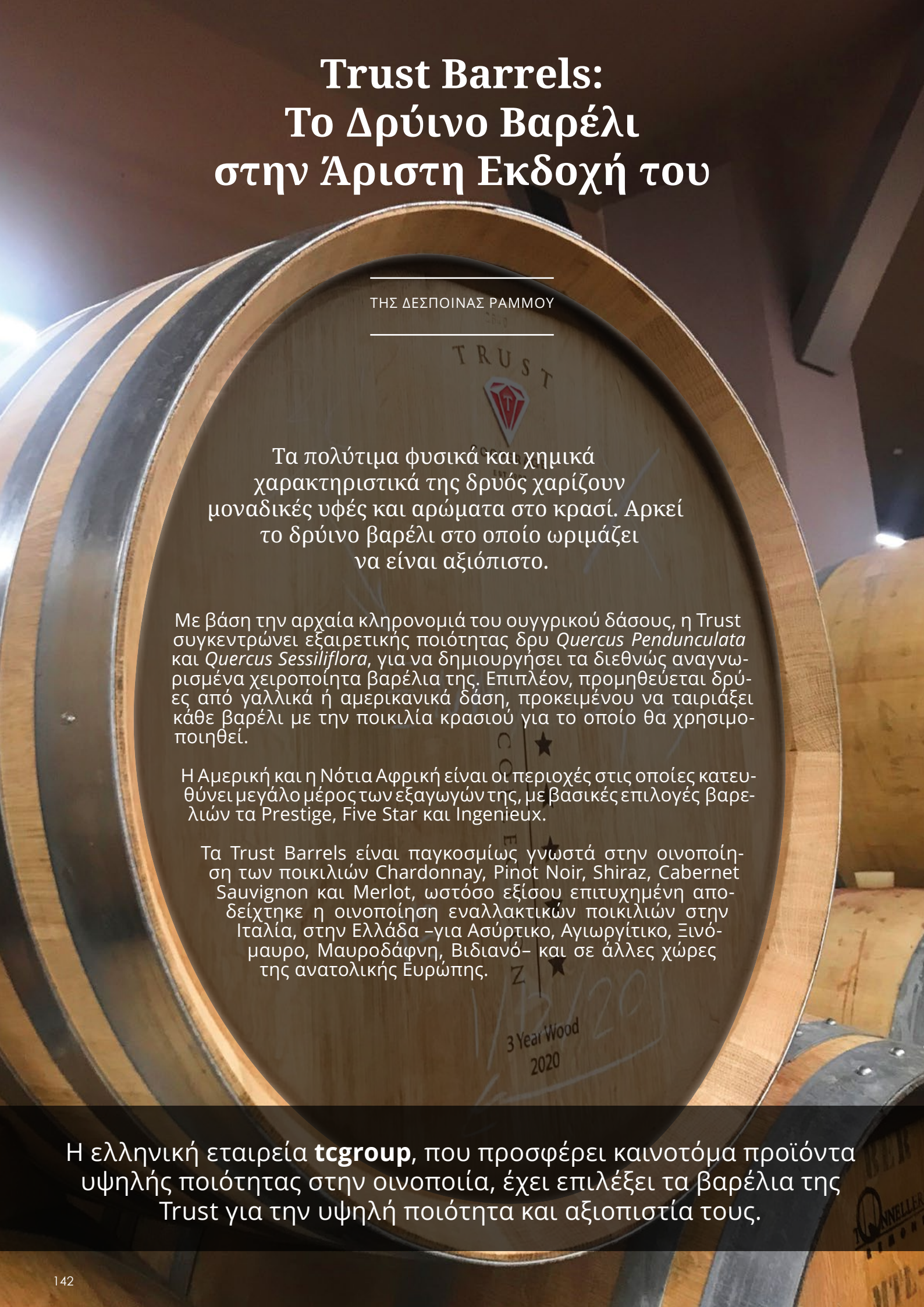
Χρωματικά, οι έντονες κεραμιδί ανταύγειες γύρω από το γκρενά χρώμα του πρόδιδαν την ηλικία του. Η μύτη όμως ήταν σκέτο ποίημα. Εξαιρετικά πολύπλοκη, με απίστευτη ισορροπία μεταξύ φρούτου και τριτογενών αρωμάτων. Όμορφα κεράσια, μούρα και μύρτιλα σε υπόβαθρο αρωμάτων βαρελιού, όπως κέδρος, βανίλια και γλυκά μπαχαρικά. Το σύνολο έκλειναν τα υπέροχα τριτογενή αρώματα παλαίωσης, όπως βρεγμένο χώμα και φύλλα, βαλσαμικές νότες, δέρμα και φινετσάτη σταβλίλα. Στο στόμα ήταν ολοστρόγγυλο, με υπέροχη οξύτητα και λεπτόκοκκες τανίνες. Εξαιρετικό κρασί και τρομερή εμπειρία.

Ναι, η μακρόχρονη παλαίωση είναι τζογάρισμα που κρύβει συγκινήσεις, αλλά και αποτυχίες. Αποθηκεύστε τις φιάλες σας σε ιδανικές συνθήκες και πειραματιστείτε με την εξέλιξη των κρασιών. Προσέξτε μόνο, η συγκεκριμένη ενασχόληση είναι άκρως εθιστική!

Γι' αυτό, παίξτε υπεύθυνα!

Trust Barrels: Το Δρύινο Βαρέλι στην Άριστη Εκδοχή του

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ



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

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

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

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

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

Από τον κορμό στο βαρέλι...

- Οι δούγες του βαρελιού ωριμάζουν φυσικά από τον άνεμο, τον ήλιο και τη βροχή τουλάχιστον 2-3 χρόνια. Ταυτόχρονα, καθαρίζονται οι σκληρές τανίνες, οι εστέρες και άλλες προσμείξεις και εξασφαλίζεται ο σωστός εξαερισμός και η απαραίτητη υγρασία.
- Πριν από τη βαρελοποίηση γίνεται συνεχής έλεγχος κάθε μεμονωμένου συστατικού του βαρελιού.
- Με βάση τις απαιτήσεις της οινοποίησης, ο τρόπος φρυγανίσματος των βαρελιών διαφοροποιείται.
- Το τελικό στάδιο ελέγχεται σε μεγάλο βαθμό με το χέρι, ενώ το βαρέλι δοκιμάζεται και σε υψηλή πίεση.

«Στη Φωτιά» Υμνούνται οι Απολαύσεις της Ζωής

«Μαζί» όλα μοιάζουν διαφορετικά. Στην κουζίνα. Στο πρωινό. Στις βόλτες για τη μοιρασιά νέων γεύσεων. Στο κρασί που συνοδεύει το φαγητό. Καθισμένοι οι άνθρωποι στο τραπέζι, ο ένας δίπλα στον άλλο, μοιράζονται τις γεύσεις αλλά και σκέψεις και συναισθήματα. «Μαζί» όλα γίνονται αλλιώς.

Όπως η συνάντηση της θάλασσας με τη στεριά γαστρονομικά, του άντρα με τη γυναίκα ερωτικά και της τέχνης του σινεμά με το φαγητό και το κρασί στη μεγάλη οθόνη. Η τελευταία, ευτύχησε σε μια ταινία ύμνο στον έρωτα και στις απολαύσεις του φαγητού και του οίνου.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Μια Ιστορία Αγάπης και Ανεξαρτησίας σε μια Κουζίνα

Ο Γαλλοβιετναμέζος Tran Anh Hung δίνει στη συνώνυμη με τη γαστρονομία, τη Γαλλία, αυτό που δικαιούται. Η τεράστια παράδοση των Γάλλων εμπνέει τον σκηνοθέτη να φτιάξει πλάνα με υπέροχο φως και διαλόγους για τον συνδυασμό κρασιού και φαγητού βγαλμένους από... σεμινάριο του Κωσταντίνου Λαζαράκη στο Diploma του WSPC.

Μια ιστορία αγάπης και ανεξαρτησίας που συμβαίνει σε μια κουζίνα, πάνω από κατσαρόλες, τηγάνια, φούρνους και πρώτες ύλες από τους μπαξέδες και τις φάρμες. Ο τίτλος, «Στη Φωτιά», συμβολίζει πρώτα απ' όλα τον έρωτα, που κι εκείνος βάζει φωτιά και χαρίζει φως. Αλλά και το κρασί, που πολλαπλασιάζει την απόλαυση του φαγητού. Που βάζει φωτιά στις αισθήσεις.

Ναι, είναι ακόμα μια ιστορία για το φαγητό και τη μοιρασιά.

Άρα, μια ιστορία για τα απολαυστικότερα της ζωής. Πρώτης τάξεως υλικά στα χέρια του Tran Anh Hung, για να δημιουργήσει ατμόσφαιρα που αναστατώνει μυαλό και καρδιά και γοητεύει τις αισθήσεις. Η «Φωτιά» του Γαλλοβιετναμέζου σκηνοθέτη, που τιμήθηκε με το Βραβείο Σκηνοθεσίας στο Φεστιβάλ Καννών το 2023, αποτέλεσε και την επίσημη πρόταση της Γαλλίας για το Όσκαρ Καλύτερης Διεθνούς Ταινίας.

«Δεν υπήρχε πιο ταιριαστή ταινία για να αρχίσει ένα φεστιβάλ που πραγματοποιείται στη Θεσσαλονίκη. Η ταινία βασίζεται στο βιβλίο "La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant Gourmet" του Marcel Rouff, το οποίο δημοσίευσε ο πρίγκιπας της γαστρονομίας το 1924, αποθεώνοντας τη γαλλική κουζίνα», είχε αναφέρει ο καλλιτεχνικός διευθυντής του φεστιβάλ Ορέστης Ανδρεαδάκης, καθώς η «Φωτιά» είχε ανοίξει το 64ο Διεθνές Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης.

«Στην πραγματικότητα, η ταινία που σκηνοθέτησε ο Tran Anh Hung υπερβαίνει τη γαστρονομία και γίνεται ύμνος για τη ζωή και τον ακατανίκητο έρωτα, ο οποίος βέβαια περνάει μέσα από τις μνήμες των γεύσεων και από την παράδοση μιας ξεχωριστής μαγειρικής τέχνης συνυφασμένης με τον πολιτισμό. Κομβικό πρόσωπο στην ταινία είναι η σύντροφος του Ντοντέν Μπουφάν, την οποία ερμηνεύει η Juliette Binoche.

Είναι και η ίδια μια σπουδαία μαγείρισσα και κυρίως μια γυναίκα ελεύθερη και ανεξάρτητη. Η μαγειρική τους συνύπαρξη αποτυπώνεται σαν μια χορογραφία ψιθύρων και ανολοκλήρωτων επιθυμιών. Μια χορογραφία γεύσεων, οι οποίες αφηγούνται ξεχασμένες μα τόσο σημαντικές ιστορίες. Όπως θα ακούσετε στην ταινία και όπως βεβαίως γνωρίζουν όλες οι μαγείρισσες και όλοι οι μάγειρες της Θεσσαλονίκης, η μαγειρική τέχνη είναι κουλτούρα και μνήμη, παράδοση, ταπεινότητα και αγάπη. Έτσι, μια συνταγή με ψάρια και λαχανικά δεν είναι απλώς ένα πιάτο για φαγητό, αλλά η συνάντηση της στεριάς με τη θάλασσα που υμνεί την ομορφιά του τόπου μας», συμπλήρωνε ο Ορέστης Ανδρεαδάκης.

Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Νι

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 της αλφαβήτου, το Νι.

Ν

- Νάουσα: Η περιοχή της Νάουσας είναι συνδεδεμένη άρρηκτα με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Είναι εξάλλου και η πατρίδα της Σεμέλης, μητέρας του Θεού Διόνυσου. Στη ζώνη ΠΟΠ Νάουσα, που ιδρύθηκε το 1971, κυρίαρχη ποικιλία είναι το Ξινόμαυρο και η γεωγραφική αυτή ένδειξη αφορά αποκλειστικά ερυθρά κρασιά από τη συγκεκριμένη ποικιλία.

- Νεγκόσκα: Ερυθρή ποικιλία από τη Βόρεια Ελλάδα. Συμμετέχει παραδοσιακά στο κρασί ΠΟΠ Γουμένισσα μαζί με το Ξινόμαυρο, αλλά πλέον τη συναντάμε και μόνη της. Δίνει κρασιά με βαθύ χρώμα, υψηλό αλκοόλ, απαλές τανίνες και υψηλή οξύτητα.

- Νεμέα: Η μεγαλύτερη αμπελουργική ζώνη της Ελλάδας, στην οποία παράγονται τα κρασιά ΠΟΠ Νεμέα από την ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο. Είναι μια περιοχή με πολύ πλούσια ιστορία – το Αγιωργίτικο, και γενικότερα η παραγωγή σταφυλιών και οίνου στην περιοχή, έχουν καταγραφεί από το 2000 π.Χ.

- Νεοκοσμήτικο: Πρόκειται για το κρασί που παράγεται σε χώρες του Νέου Κόσμου ή που μπορεί το στιλ του να θυμίζει έντονα κρασιά που προέρχονται από αυτές τις χώρες.

- Νότες: Στο λεξιλόγιο που χρησιμοποιούν οι γευσιγνώστες για να περιγράψουν ένα κρασί προσθέτουν συχνά τη συγκεκριμένη λέξη θέλοντας να αναδείξουν κάποια χαρακτηριστικά αρώματα που συμπληρώνουν με την παρουσία τους τη συνολική αίσθηση στη μύτη ή στο στόμα χωρίς να πρωταγωνιστούν.

- **Napa Valley:** Στην κοιλάδα της Νάπα βρίσκονται τα υψηλότερου κύρους οινοποιεία της Καλιφόρνιας. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο μέρος, με ξεχωριστό μικροκλίμα που, ανάλογα με την τοποθεσία του αμπελώνα, επηρεάζει με διαφορετικό τρόπο το στιλ του κρασιού. Βασικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή είναι οι ερυθρές Cabernet Sauvignon, Merlot και Pinot Noir και η λευκή Chardonnay.

- **Nebbiolo:** Ερυθρή ποικιλία με καταγωγή από το Πιεμόντε της Ιταλίας. Είναι η ποικιλία από την οποία παράγονται τα διάσημα Barolo και Barbaresco. Δίνει κρασιά ήπιας χρωματικής έντασης, με υψηλή οξύτητα και τανίνες που αντέχουν στον χρόνο και λατρεύουν την παλαίωση.

- **Négociant:** Είναι εκείνος που αγοράζει σταφύλια, σταφυλοχυμό ή κρασί από τους καλλιεργητές –η λέξη στα γαλλικά σημαίνει «έμπορος»–, το οποίο στη συνέχεια εμφιαλώνει και μεταπωλεί στην αγορά. Παλαιότερα δεν είχαν καλή φήμη στον κόσμο του κρασιού, επειδή δεν καλλιεργούσαν οι ίδιοι τα σταφύλια τους.

- **Negroamaro:** Ερυθρή ποικιλία που προέρχεται από τη Νότια Ιταλία. Στα ιταλικά σημαίνει «μαύρο και πικρό». Πράγματι, τα κρασιά που δίνει έχουν πολύ σκούρο χρώμα, ενώ φημίζονται για τον ρουστίκ χαρακτήρα τους και τη γοητευτική γήινη πικράδα στο τελείωμα.

- **Nero d'Avola:** Η πιο σημαντική και πολυφυτεμένη ποικιλία σταφυλιού στη Σικελία. Έχει συχνά φρουτώδη χαρακτήρα, που θυμίζει δαμάσκηνο και μαύρο κεράσι. Τα κρασιά που παράγονται από αυτή έχουν συνήθως γεμάτο σώμα, μέτρια οξύτητα και τανίνες, ενώ προορίζονται για να καταναλωθούν νέα.

- **Nuits-Saint-Georges:** Χωριό της περιοχής Côte d'Or στη Γαλλία, με οινική ιστορία που μετράει πάνω από 1.000 χρόνια. Εκεί βρίσκονται πολύ σημαντικοί και διάσημοι grands crus αμπελώνες της Βουργουνδίας.

INTERNATIONAL EXPO

FOOD & DRINKS

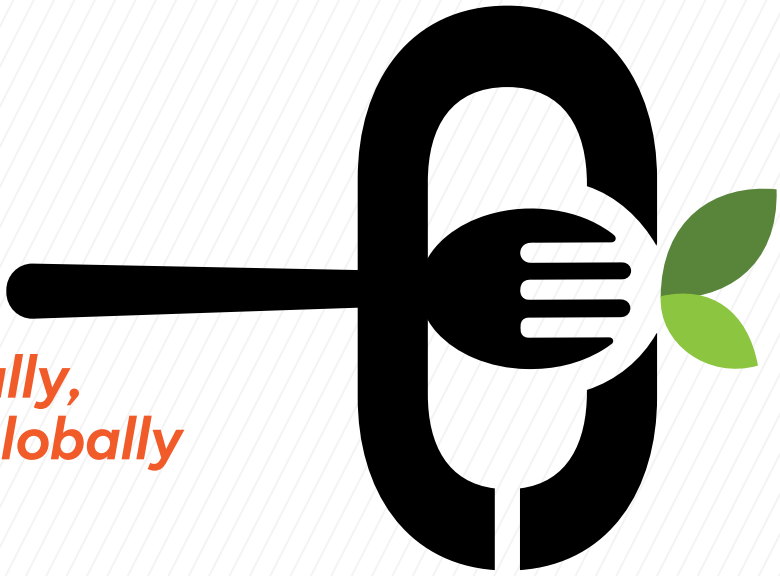
by Detrop HELEXPO

ufi Approved International Event

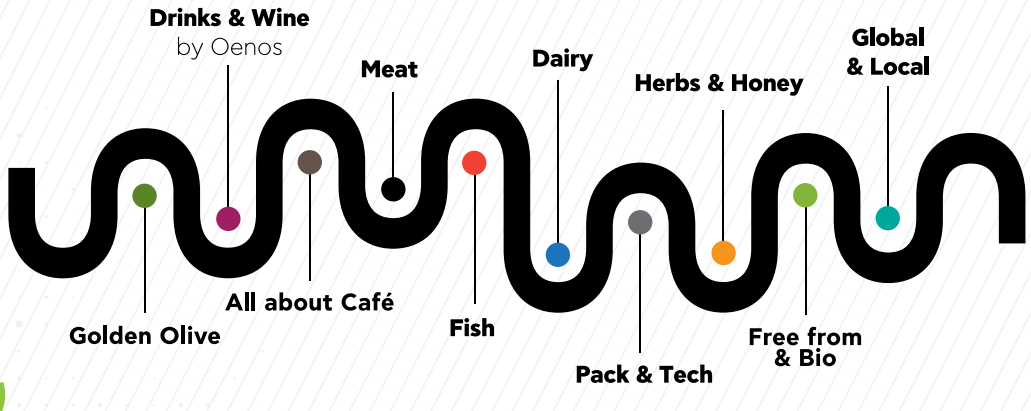
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ

1-3.11.2024

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Eat locally, think globally



foodanddrinks-expo.gr

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ HELEXPO

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ (ΤΟΜΕΑΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ)

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Η ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΗΣ ΔΕΘ-HELEXPO
ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ
AEGEAN

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΔΕΗ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙ-ΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
NOVA

OFFICIAL DATA CENTER INTERNET PROVIDER
LANCOM Data Center - Cloud - Telecom

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΕΩΝ
Autohellas Hertz

Η ΜΠΥΡΑ ΜΑΣ
5 HOPS LAGER BEER
ΝΥΜΦΗ
ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Οι Συνταγές του Καλοκαιριού

Τις συνταγές δημιουργεί ο chef Αλέξανδρος Παπανδρέου
Τα κρασιά επιλέγει η Μαρία Τριτάρη

01 Σαλάτα Panzanella

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10’ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 2-3’ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Αντικολλητικό ταψί
- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Μπολ

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. ντοματίνια
- 1 πράσινη πιπεριά
- ½ κρεμμύδι
- 3 κουταλιές μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- 3 φέτες χωριάτικο ψωμί
- 2 κουταλιές βούτυρο Lurpak Soft ανάλατο
- 60 ml ελαιόλαδο
- 4 κουταλιές λευκή κρέμα βαλσαμικού με πορτοκάλι και λεμόνι Kalamata Papadimitriou
- 150 γρ. Arla Φρέσκο Τυρί Κρέμα
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αλείφουμε τις φέτες του ψωμιού με το βούτυρο, τις τοποθετούμε σε αντικολλητικό ταψί και τις ψήνουμε στο γκριλ του φούρνου για 2-3’, μέχρι να λιώσει το βούτυρο και να φρυγανιστούν.

2. Σε ξύλο κοπής κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι τα ντοματίνια στα 4, το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες και την πιπεριά σε μικρά μπαστουνάκια και τα τοποθετούμε σε ένα μπολ.

3. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, την κρέμα βαλσαμικού, τον μαϊντανό, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε πολύ καλά.

4. Σε ξύλο κοπής, κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι το φρυγανισμένο βουτυράτο ψωμί σε μεγάλες μπουκιές, τις τοποθετούμε σε ένα μεγάλο πιάτο, από πάνω βάζουμε τα ντοματίνια και, τέλος, διάσπαρτες κουταλιές από το φρέσκο τυρί κρέμα.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Collectionneuse 2022, Αφρώδης Ροζέ Brut, Κτήμα Ζην Ηδέως

Ποικιλίες: Αμάσσι 70%, Ξινόμαυρο 30%
Περιοχή: Λουτράκι Αλμωπίας, Πέλλα
Τιμή: ~ 19,50 €

Μια νέα ετικέτα από το Κτήμα Ζην Ηδέως, με άψογη εκφραστικότητα. Είναι η αφρώδης εκδοχή από μια σπάνια ποικιλία, το Αμάσσι, της οποίας τα χαρακτηριστικά θυμίζουν Sauvignon Blanc. Ένα ποσοστό Ξινόμαυρου χαρίζει στο κρασί περισσότερο σώμα και πολυπλοκότητα.

02 Κολοκυθοκεφτέδες με Τυριά και Βούτυρο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15’ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 3-5’ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Τρίφτης
- Σουρωτήρι
- Αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

- 700 γρ. κολοκυθάκια
- 6 φέτες Arla Havarti, ψιλοκομμένες
- 150 γρ. Arla Φρέσκο Τυρί Κρέμα
- 2 κουταλιές δυόσμος, ψιλοκομμένος
- 2 κουταλιές μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 50 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2 αυγά
- 50 γρ. βούτυρο Lurpak
- Ελαιόλαδο για τηγάνισμα
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στο χοντρό μέρος του τρίφτη τρίβουμε τα κολοκυθάκια, τα τοποθετούμε σε σουρωτήρι και τα πασπαλίζουμε με αλάτι.

2. Αφήνουμε το τριμμένο κολοκύθι για 10-12’ και στη συνέχεια το στύβουμε με τα χέρια μας μέχρι να βγάλει όλα τα υγρά του.

3. Τοποθετούμε το στραγγισμένο κολοκύθι σε ένα μπολ και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, τα αυγά, το Havarti, 50 γραμμάρια φρέσκο τυρί κρέμα, τον δυόσμο, τον μαϊντανό, το αλεύρι και το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του. Ανακατεύουμε καλά.

4. Τοποθετούμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά και, όταν ζεσταθεί καλά, προσθέτουμε το βούτυρο μαζί με λίγο ελαιόλαδο.

5. Τηγανίζουμε τους κολοκυθοκεφτέδες για 3-5 λεπτά συνολικά και από τις δύο μεριές. Όταν είναι έτοιμοι, τους τοποθετούμε σε ένα πιάτο όπου έχουμε στρώσει χαρτί κουζίνας, ώστε να απορροφήσει τα περιττά λιπαρά.

6. Τους σερβίρουμε σε μια μεγάλη πιατέλα με μία κουταλιά από το υπόλοιπο φρέσκο τυρί κρέμα.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Μαγικό Βουνό Λευκό 2023, Κτήμα Nico Lazaridi

Ποικιλία: Sauvignon Blanc
Περιοχή: Δήμος Δοξάτου, Δράμα
Τιμή: ~ 20,20 €

Από την πρώτη του κυκλοφορία, το 1993, έως και σήμερα το Μαγικό Βουνό του Κτήματος Nico Lazaridi είναι εξαιρετικά αγαπητό.

Έχει έντονα αρώματα στη μύτη από τροπικά και εσπεριδοειδή φρούτα και νότες βανίλιας και γλυκών μπαχαρικών στο στόμα. Το σώμα του είναι γεμάτο και λιπαρό, με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση.

03 Γλώσσα Βουτυράτη (Sole Meunière)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15’ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 7-8’ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

- 4 φιλέτα γλώσσας
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 80 γρ. βούτυρο Lurpak
- 2 κουταλιές κάπαρη
- ½ σκελίδα σκόρδο
- Χυμός από ½ λεμόνι
- 2 κουταλιές μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ξύλο κοπής ψιλοκόβουμε με κοφτερό μαχαίρι πολύ καλά το σκόρδο και τον μαϊντανό.

2. Τοποθετούμε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά και, όταν ζεσταθεί καλά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο.

3. Τοποθετούμε τα φιλέτα γλώσσας στο τηγάνι μαζί με το βούτυρο και, όταν λιώσει, βρέχουμε τις γλώσσες, χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι. Δεν γυρνάμε τα φιλέτα να ψηθούν και από την άλλη πλευρά, τα ψήνουμε βρέχοντάς τα συνεχώς με το βούτυρο.

4. Όταν είναι έτοιμα τα φιλέτα, προσθέτουμε την κάπαρη μαζί με το σκόρδο, σβήνουμε με τον χυμό λεμονιού, προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

5. Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και σερβίρουμε τις γλώσσες σε μεγάλα λευκά πιάτα.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Geometria Μαλαγουζιά 2023, Κτήμα Λαφαζάνης

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Νεμέα Κορινθίας
Τιμή: ~ 10,20 €

Κάθε κρασί του Κτήματος Λαφαζάνη είναι το αποτέλεσμα μιας υπέροχης συνύπαρξης φύσης και ανθρώπου. Τρεις γενιές αμπελουργίας επιτυγχάνουν το απόγειο των δυνατοτήτων της γης, συνδυάζουν τις δεξιότητες και το πάθος με το μεράκι και δημιουργούν εξαιρετικά κρασιά που καθένα από αυτά διατηρεί τη μοναδικότητά του.

Το Geometria αναδίδει αρώματα ζουμερών πυρηνόκαρπων και τροπικών φρούτων, με νότες εσπεριδοειδών και πινελιές ανθικές και βοτανικές.

04 Ζυμαρικά με Πικάντικο Λουκάνικο Nduja και Σάλτσα Ντομάτας

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 5’ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 45’ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Κοφτερό μαχαίρι
- Πρέσα σκόρδου ή γουδί
- Βαθύ τηγάνι
- Κατσαρόλα

ΥΛΙΚΑ

- 75 γρ. βούτυρο Lurpak ανάλατο σε αλουμινόφυλλο
- 1 κρεμμύδι, ξεφλουδισμένο και κομμένο σε κύβους
- 2 σκελίδες σκόρδου, αποφλοιωμένες και λιωμένες
- 2 κλαδάκια φρέσκο δεντρολίβανο, λεπτοκομμένα
- 2 κουτ. σούπας ντοματοπελτές
- 50 γρ. nduja
- 2 x 400 ml ντομάτες σε κονσέρβα, τριμμένες
- 500 γρ. μεγάλα ζυμαρικά «κοχύλι»
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σερβίρισμα...
- 100 γρ. παρμεζάνα, φρεσκοτριμμένη
- Φύλλα βασιλικού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε το κρεμμύδι σε κύβους. Λιώνουμε το σκόρδο με την ειδική πρέσα ή στο γουδί.

2. Σε βαθύ τηγάνι λιώνουμε σε μέτρια φωτιά το μισό βούτυρο. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε για 5’, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και το δενδρολίβανο. Συνεχίζουμε το σοτάρισμα για ακόμη μερικά λεπτά, χωρίς όμως να αφήσουμε το σκόρδο να ροδίσει. Προσθέτουμε τον ντοματοπελτέ και το nduja και μαγειρεύουμε για μερικά λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μας.

3. Προσθέτουμε την τριμμένη ντομάτα και καρυκεύουμε με αλάτι και μαύρο πιπέρι. Αφήνουμε το φαγητό μας να σιγοβράσει για 20’.

4. Προσθέτουμε το υπόλοιπο βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να εξατμιστεί. Η σάλτσα θα πρέπει να είναι πηχτή.

5. Εν τω μεταξύ, βράζουμε νερό σε μια μεγάλη κατσαρόλα, προσθέτουμε τα ζυμαρικά και τα βράζουμε για 8-10’, ή μέχρι να γίνουν al dente. Στραγγίζουμε, κρατώντας λίγο από το νερό των ζυμαρικών.

6. Προσθέτουμε στη μακαρονάδα μας παρμεζάνα και φρέσκο βασιλικό και σερβίρουμε αμέσως.

Extra Tips
- Στα απλά ιταλικά πιάτα οι λεπτομέρειες κάνουν όλη τη διαφορά. Μαγειρεύουμε τα ζυμαρικά μας σε αρκετό νερό για να βράζουν ομοιόμορφα, με αρκετό αλάτι, μέχρι να γίνουν al dente.
- Προσθέτουμε στη σάλτσα λίγο από το νερό στο οποίο έβρασαν τα ζυμαρικά. Ρυθμίζουμε την ποσότητα του νερού ανάλογα με το πόσο ρευστή θέλουμε να είναι η σάλτσα μας.
- Το βούτυρο είναι ο καλύτερος φίλος μας σε αυτή τη συνταγή. Αν η σάλτσα δεν έχει δέσει καλά, προσθέτουμε λίγο βούτυρο.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Φωκιανό 2023, Warehouse 10, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ποικιλία: Φωκιανό
Περιοχή: Νάξος, Κυκλάδες
Τιμή: ~ 12,90 €

Το Φωκιανό, μια ξεχασμένη αλλά με πλούσια ιστορία ποικιλία, αναβιώνει στον αμπελώνα της Καλλιόπης Βιντζηλαίου στη Νάξο. Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά τον Αύγουστο, ενώ το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες μέχρι και τον Μάιο. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με δροσιστική οξύτητα και νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, που μας καλεί να εξερευνήσουμε την κυκλαδίτικη ποικιλία και τον αστείρευτο πλούτο των νησιών μας.

05 Κέικ Bundt Πορτοκαλιού

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 45'

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 1 ώρα και 40'

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Κυλινδρική φόρμα για κέικ bundt, διαμέτρου 25 εκ.

ΥΛΙΚΑ

Για το μείγμα του κέικ...

- 300 γρ. βούτυρο Lurpak ανάλατο
- 300 γρ. ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη
- 5 μέτρια αυγά ελευθέρας βοσκής
- Ξύσμα από 3 πορτοκάλια
- 250 ml χυμός πορτοκαλιού
- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 2 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 2 κουτ. γλυκού κάρδαμο, τριμμένο

Για το γλάσο...

- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 20 ml νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170 ºC / 155 ºC (αέρα/αέριο στο 4).

2. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε το βούτυρο με το μίξερ, μέχρι να μαλακώσει και να γίνει αφράτο. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά, μέχρι να γίνει κρεμώδες και να αποκτήσει ανοιχτό κίτρινο χρώμα.

3. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά. Παράλληλα ανακατεύουμε καλά, σε χαμηλή ταχύτητα.

4. Ανακατεύουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και στη συνέχεια κοσκινίζουμε το αλεύρι ενσωματώνοντάς το στο μείγμα με αργές και απαλές κινήσεις, εναλλάσσοντάς το με τον χυμό πορτοκαλιού. Τέλος, ενσωματώνουμε το κάρδαμο και το ξύσμα πορτοκαλιού, ανακατεύοντας αργά και απαλά.

5. Ρίχνουμε το μείγμα στη βουτυρωμένη φόρμα του κέικ bundt.

6. Ψήνουμε για 40-50' ή μέχρι να βγει καθαρό ένα ξύλινο καλαμάκι με το οποίο θα το τρυπήσουμε. Αφήνουμε το κέικ να ξεκουραστεί στη φόρμα για 15' πριν το αναποδογυρίσουμε σε μια σχάρα για να κρυώσει εντελώς.

7. Εν τω μεταξύ, ετοιμάζουμε το γλάσο. Ανακατεύουμε την άχνη με νερό σε ένα μεγάλο μπολ, ρίχνοντας σταδιακά το νερό, μέχρι να αποκτήσει την κατάλληλη συνοχή. Αν το γλάσο είναι πολύ πηχτό, προσθέτουμε λίγο ακόμα νερό.

8. Το περιχύνουμε πάνω από το κρύο κέικ bundt και το αφήνουμε να δέσει πριν το σερβίρισμα.

Extra Tips

- Το πιο σημαντικό σε ένα υγρό κέικ είναι να χτυπάμε πάντα το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει και να γίνει αφράτο πριν προσθέσουμε τη ζάχαρη, επειδή αυτό θα του δώσει καλύτερη υφή. Θα πρέπει επίσης πάντα να φροντίζουμε τα αυγά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Αν θέλουμε ακόμα πιο ιδιαίτερη γεύση, μπορούμε να αντικαταστήσουμε στο γλάσο λίγο από το νερό με χυμό πορτοκαλιού.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ

Sole Semillion 2016, Κτήμα Βιβλία Χώρα

Ποικιλία: Semillion, Gewürztraminer
Περιοχή: Καβάλα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 27 € (500 ml)

Ένα γλυκό κρασί για να το απολαμβάνετε με επιδόρπια, αλλά και για να το συνδυάζετε με πολύ αλμυρά και μπλε τυριά. Αναδίδει αρώματα από εξωτικά φρούτα, lime, ροδάκινο και μανταρίνι, τα οποία συνδυάζονται με νότες μελιού και μαρμελάδας λεμονιού.

Είναι πλούσιο, αρωματικό και βελούδινο, με πολύ καλή ισορροπία γλυκύτητας και οξύτητας και μεγάλη διάρκεια στην επίγευση.

At Last... an End Note

Έτυχε να έχω πρόσβαση σε ένα μεγάλο ξενοδοχείο κατά τη διάρκεια των κατασκευαστικών εργασιών του, με την προοπτική να είναι έτοιμο για την καλοκαιρινή σεζόν. Περπατώντας στον δρόμο τον γεμάτο χώματα ακόμα, ανάμεσα στα πολυτελή σκοτεινά μπανγκαλόου και τις άδειες πισίνες, φανταζόμουν πόσο ριζική θα είναι η αλλαγή στην αίσθηση που θα αποπνέει μόλις ξεκινήσει η λειτουργία του.

Με γοητεύει τόσο πολύ η πορεία μέχρι τον προορισμό – οποιονδήποτε προορισμό. Οι άπειρες ιστορίες και τα συναισθήματα που κρύβονται πίσω από κάθε αποτέλεσμα. Τι έχει προηγηθεί άραγε ώσπου να ξαπλώσουμε αναπαυτικά στο κρεβάτι ενός ξενοδοχείου; Αντίστοιχα, τι έχει συμβεί πριν γευτούμε ένα ποτήρι κρασί ή ένα περίτεχνο πιάτο; Πόσοι άνθρωποι έχουν εργαστεί, έχουν αγχωθεί, έχουν αστειευτεί γύρω από το ίδιο σημείο που τώρα στεκόμαστε εμείς;

Είμαι σίγουρη πως όλη αυτή η άφθονη ενέργεια συνεχίζει να υπάρχει με κάποιον τρόπο στον χώρο για καιρό. Ίσως γι' αυτό όταν επισκεπτόμαστε ένα μέρος, αλλά και όταν απολαμβάνουμε ένα κρασί ή μια συνολική γαστρονομική εμπειρία, μπορεί να νιώσουμε καλά, μπορεί όμως και όχι. Αυτή η ενέργεια πιστεύω ότι «φορτίζει» τα βλέμματα, τη διάθεσή μας, τις κουβέντες, τα χαμόγελα, και δημιουργεί το τώρα.

Αλλά και με τη διοργάνωση εκδηλώσεων, με την οποία ασχολήθηκε με πάθος αυτή τη χρονιά η ομάδα της αθηΝΕΑς και του Carpe Vinum, κάτι παρόμοιο μάλλον συμβαίνει. Η ομαδική δουλειά, όταν γίνεται με αγάπη και σεβασμό, δημιουργεί τις συνθήκες για δημιουργία και τελικά φτάνει σε ένα αποτέλεσμα που ακτινοβολεί θετική ενέργεια. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι είμαστε λιγάκι σαν καλλιτέχνες που σμιλεύουμε ένα γλυπτό, το οποίο με τη σειρά του θα γεννήσει ποικίλα συναισθήματα σε όσους το δουν, συναισθήματα που σίγουρα θα έχουν επηρεαστεί και από τη δική μας ενέργεια.

Με τη δουλειά μας παράγουμε ενέργεια, η οποία συνεχίζει να υπάρχει. Και αν έχουμε ευχαριστηθεί τη διαδικασία κατά τη διάρκειά της, τότε πιστεύω πως το αποτέλεσμα, αυτό που εισπράττει ο αποδέκτης, είναι πάντα θετικό.

Ευελπιστούμε πως η ανάγνωση του δωδέκατου τεύχους του Carpe Vinum σας οδήγησε σε μονοπάτια που ευχαρίστησαν τις αισθήσεις σας, προσθέτοντας θετική αύρα στην καθημερινότητά σας!

Μαρία Τριτάρη
Wine & Gastronomy Editor, αθηΝΕΑ
Editor-in-Chief, Carpe Vinum

CLIMA

Zephyrus by EUROLAMP®

aere by EUROLAMP®

FOR COOLING AND HEATING AIR FLOW

PROFESSIONAL & HOME Air Conditioners COLLECTION

EUROLAMP®

www.eurolamp.gr

Suffragette

Ροζέ Ξηρός Οίνος,
Ξινόμαυρο, Αμάσσι

ΚΤΗΜΑ ΖΗΝ ΗΔΕΟΣ
ΚΤΙΜΑ ΖΙΝΙΔΕΟΣ

ZIN IDÉOS Winery

Πατρίδα και σπίτι μας,
η Αλμωπία Πέλλας.

Ένα πολυδύναμο terroir,
δύο επισκέψιμα οινοποιεία
και τρεις αμπελώνες,
όπου η παραδοσιακή τέχνη
της οινοποίησης συνδυάζεται
με τη σύγχρονη τεχνογνωσία.

Εγχώριες και μη ποικιλίες
για κάθε περίσταση, με μια
κοινή αρχή· να προσφέρουν
ζωή με απόλαυση, μέσα από
κάθε γουλιά.

Δ. Λουτράκι Ν. Πέλλας
e. zinideoswinery@gmail.com
T. 23840 91110

IG @zin_ideos_winery
F. Zinideos Winery
www.zinideos.gr