

Carpe Vinum

ΑΟΗ
ΝΕΟ

ΠΡΟΣΩΠΑ

Φωτεινή Αϊδαρίνη
Αντώνης Αλιφραγκής
Κώστας Βруνιώτης
Marie-Madeleine Lorantos
Μαρία Τάτση

ΤΑΣΕΙΣ

Μεγάλα Κόκκινα
Μπορντό
MOMus Art Cafe
Γεωπάρκα
Etrusco

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Κόκκινος Winery
Κατώγι Αβέρωφ
My Cava Portfolio
Ξινόμαυρο Φουντή
Μέθανα



gruppe[®]
DESIGN WISE

**FUN
CTIO
NALITY**

**DESI
GN**

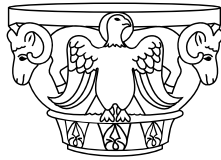


Φριτέζα αέρος KDF-580D

Κορυφαίες επιλογές για υγιεινή μαγειρική και απολαυστικά γεύματα. Οι φριτέζες αέρος της Gruppo 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



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

F. Nikou

35
YEARS

Μαγικό Βουνό

MAGIC MOUNTAIN



Μυστηριακό ως προς το όνομά του παραπέμπει στο χρυσοφόρο Παγγαίο όρος, το δικό μας «Μαγικό Βουνό».

Το πρώτο ελληνικό **icon - wine** διατηρεί τη μαγεία του, ικανοποιώντας όλες τις αισθήσεις.



THE WINE
LANDMARK



Κάτι περισσότερο από μια απλή ετικέτα...

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

Πρωταρχικό ρόλο έχει η ψηφιακή μας τεχνολογία

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

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

Σύνθεση από την καρδιά και το μυαλό μας

ΑΠΟΔΙΔΟΥΜΕ. ΚΑΙ ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΣΤΟ ΠΛΑΙ ΣΑΣ.



selloplast

WINE & FOOD PRINTING LABELS



ΧΡΟΝΙΑ - YEARS



Emphasis. Agiorgitiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  | 

Η ΣΚΗΝΗ ΣΟΥ ΑΝΗΚΕΙ
ΑΠΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕ



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®

A Note from αθηNEA

Τη χρονιά που μας πέρασε, η αθηNEA ήταν συμπαραγωγός στην εκπομπή του ANT1 #BraveNewGreece. Για τις ανάγκες παρουσίασης του φουτουριστικού αυτού docuseries είχα το προνόμιο να ταξιδέψω σε όλη την Ελλάδα και να επισκεφθώ μέρη όπου άνθρωπος και τεχνολογία συναντιούνται με εξαιρετικά ενδιαφέροντα αποτελέσματα.

Από το μέλλον της εργασίας και της βιομηχανίας έως το μέλλον του τουρισμού, της διατροφής, των δασών και των ακτών μας, έχουμε ήδη εξερευνήσει πάνω από 25 θεματικές σε σχέση με τις αλλαγές που φέρνει η τεχνολογία σε κάθε πτυχή της ζωής μας. Όπως θα φαντάζεστε, οι ανατροπές στον κόσμο του κρασιού αναμένονται εξίσου συναρπαστικές, και σχεδιάζουμε να τις ανακαλύψουμε σε επόμενες σεζόν! Για να σας ανοίξουμε λίγο την όρεξη, ας αναφέρουμε μερικές μόνο από τις περιοχές που παρουσιάζουν ενδιαφέρον.

Όταν σκέφτομαι κρασί και τεχνολογία, το πρώτο που μου έρχεται στο νου είναι πλατφόρμες όπως το Vivino. Εδώ και χρόνια, μας επιτρέπουν να καταγράφουμε τα μπουκάλια που ανοίγουμε και να αναζητούμε πληροφορίες και τιμές. Με τη χρήση machine learning, οι δυνατότητες για εξατομικευμένες προτάσεις βρίσκονται μόλις στην αρχή. Όσο για τους συλλέκτες, το blockchain διασφαλίζει τη διαφάνεια και την αυθεντικότητα από τον αμπελώνα μέχρι τη φιάλη.

Η τεχνητή νοημοσύνη μπαίνει δυναμικά στα στάδια της παραγωγής. Εργαλεία όπως τα predictive analytics βοηθούν τους οινοπαραγωγούς να αναλύουν μοτίβα καιρικών συνθηκών, δεδομένα εδάφους και ιστορικά στοιχεία. Κάποιες οινοποιίες χρησιμοποιούν μάλιστα AI για να δημιουργήσουν κρασιά που ανταποκρίνονται στις προτιμήσεις των καταναλωτών!

Στους αμπελώνες, drones προσφέρουν εικόνες υψηλής ανάλυσης για την παρακολούθηση της υγείας τους, ενώ ρομπότ αναλαμβάνουν το κλάδεμα και τη συγκομιδή. Αισθητήρες παρακολουθούν υγρασία, παράσιτα και ασθένειες. Ακόμα και η συσκευασία μπορεί να αλλάξει, με έξυπνες ετικέτες που παρέχουν πληροφορίες για την προέλευση και το περιβαλλοντικό αποτύπωμα ενός προϊόντος.

Φυσικά, στη συζήτηση για τη θέση του ανθρώπου σε έναν κόσμο όπου το AI θα κάνει πολλά πράγματα καλύτερα από εμάς έρχεται να προστεθεί και το γεγονός ότι αλγόριθμοι εκπαιδεύονται για να αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά του κρασιού και να δημιουργούν λεπτομερείς σημειώσεις γευστικής γνώσης. Παρά ταύτα, εγώ θα επιμείνω ότι καμιά τεχνητή νοημοσύνη δεν μπορεί να «γευτεί» το κρασί καλύτερα από τον άνθρωπο – μέχρι αποδείξεως του εναντίου!

Τι περιμένετε λοιπόν... taste ahead!

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

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

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

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

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

a8inea.com/signup

Carpe Vinum

VOL. 13

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθήρης Πλακίδας
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Art Director: Όλγα Αντωνέα

Συντακτική Ομάδα: Αντώνης Αλιφραγκής, Άννα Ανδρουλάκη, Λώρα Αργυροπούλου,
Μαρία Κουλούρη, Γιώργος Κουρκουρίκης, Αλέξανδρος Παπανδρέου, Δέσποινα Ράμμου,
Νικόλας Σωτηρόπουλος, Μαρία Τριτάρη, Ανέστης Χαϊτίδης, Μανόλης Χρύσαλλος,
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθήρης Πλακίδας

Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου

ISSN 2732-981X



EVERYDAY
ENJOYMENT!

Περιεχόμενα

	Η Marie-Madeleine Lorantos Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	14		Αφιέρωμα: Γιάννης Μπουτάρης	114
	Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά x 3	18		1999-2019 Κάθετη Δοκιμή στο Ξινόμαυρο του Κτήματος Φουντή	118
	Κτήμα Κυρ-Γιάννη Ανοίγοντας Δρόμους στη Βιώσιμη Ανάπτυξη	56		Εμπειρία Γευσιγνωσίας: Το Portfolio της MyCava στη Θεσσαλονίκη	120
	Κώστας Βρυνιώτης: «Τα Μικρά Οινοποιεία θα Κάνουν τα Μεγάλα Ελληνικά Κρασιά»	62		Μια Τουριστική Εμπειρία στα Γεωπάρκα της Ελλάδας	122
	Αν Είναι να Πιω Κρασί, Θα το Πιω στο Μπορντό	68		4 Ιδανικοί Προορισμοί με Κοινό Παρονομαστή τη Γεύση	126
	Μια Μέρα στο Κτήμα Κοκοτού: Εκεί που Σταματάει ο Χρόνος	74		Μέθανα: Ένα Μυστικό Διαμάντι	132
	Για Καφέ στο MOMus-Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης στη Θεσσαλονίκη	78		Οινοποιείο Κόκκινος: Βουτιά στο Ξινόμαυρο	136
	Ζην Ηδέως Κρασί και Απόλαυση από την Αλμωπία	82		Οι Μικροί Οινοποιοί Μεγαλώνουν Αισθητά	142
	Νέα Ζηλανδία: Παράδεισος για την Αμπελοκαλλιέργεια	86		Ο Τζόγος της Μακρόχρονης Παλαιώσης Κρασιών	148
	Όταν η Κληρονομιά του Αβέρωφ Συναντά τη Φιλοξενία των Βλάχων	90		Γεύσεις και Αρώματα: Η Τέχνη του Κρασιού στο Οινοποιείο Αϊδαρίνη	150
	25 Οινόφιλοι Προτείνουν 25 Κρασιά για το 2025	94		Ζεόλιθος, το Δώρο της Φύσης	152
	Μαρία Τάτση: «Σε ό,τι Αφορά το Κρασί, δεν Φοράμε Παρωπίδες»	110		TC Group: «Κάθε Εφαρμογή Είναι μια Νέα Πρόκληση»	156
				Το Αλφαβητάρι του Οίνου	160
				Οι Συνταγές του Χειμώνα	167

scan & listen on spotify



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



NOEMA
WINERY

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

#enjoyresponsibly #stayeruptive

www.noemawinery.com

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.



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr



Απολαύστε Υπεύθυνα

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION



Η Marie-Madeleine Lorantos Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ο «δυναμισμός» θα ήταν μάλλον η πρώτη λέξη με την οποία θα χαρακτήριζε κάποιος τη Madeleine. Παιδί μιας ενδιαφέρουσας ένωσης μαμάς Γαλλίδας από την Κορσική και μπαμπά Έλληνα από την Κεφαλονιά, όταν μεγάλωσε βρέθηκε να σπουδάζει γαλλική λογοτεχνία και δημοσιογραφία, καταλήγοντας στον χώρο του τουρισμού, όπου εργάστηκε για πολλά χρόνια, και συγκεκριμένα στην επικοινωνία του.

Είχε την τύχη να ξεκινήσει να ταξιδεύει σε νεαρή ηλικία και έτσι περιπλανήθηκε σε πολλά μέρη του πλανήτη, ανακάλυψε «άλλους κόσμους» και εφοδιάστηκε με ανεπανάληπτες εμπειρίες.

Το κρασί έκανε πάντα αισθητή την παρουσία του στη ζωή της, ώσπου την κατάλληλη στιγμή, εκείνη δηλαδή που θέλησε να κάνει μια μεγάλη αλλαγή, άνοιξε το 2012 το Heteroclito, ένα από τα πιο επιτυχημένα wine bar της Αθήνας, που αποτελεί πλέον οινικό προορισμό.

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

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Η σιωπή.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Η ζωή.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Χθες βράδυ στο Heteroclito, με μια παρέα μουσικών.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Αυτό που βλέπουν οι άλλοι σε εμένα κι εγώ δεν αντιλαμβάνομαι.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Το άγχος.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Στα ανθρώπινα.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Πάει καιρός.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Δεν μπορώ να αναφέρω μία. Με διάσημες ή όχι γυναίκες που πήραν τη ζωή στα χέρια τους.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Τα ανίψια μου.



Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Στο Νεπάλ, κάθε χρόνο από το 1994 έως το 2015.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Ο Marcel Proust, ο Charles Baudelaire και ο Gabriel García Márquez.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άνδρα;

Την κατανόηση.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Τον δυναμισμό.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Ο Frédéric Chopin.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

«À la Claire Fontaine», γαλλικό παραδοσιακό τραγούδι, παιδική ανάμνηση.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Το «Εκατό Χρόνια Μοναξιάς».

Η ταινία που σας σημάδεψε;

«Η Αβάσταχτη Ελαφρότητα του Είναι».

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Edvard Munch.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το μπλε.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Τη συντροφικότητα στη σχέση μου.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Το κρασί.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Για ό,τι δεν τόλμησα.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Τη μιζέρια.

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

Η dolce vita.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Ο αποχωρισμός.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Λευκά ψέματα, για να συνεχίσει να διατηρεί το χαμόγελό του ο απέναντί μου.

Ποιο είναι το μότο σας;

Ολοκληρώστε να τελειώνουμε.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Στην αγκαλιά του συντρόφου μου.

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

Βάλε άλλο ένα ποτηράκι.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Η αισθητική της μετριότητας.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Σύντομες, μικρές αποδράσεις από την καθημερινότητα.

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;

Ερυθρό Mercurey, Παρίσι, 22 Δεκεμβρίου 2007.

SELLADORE

EN PROVENCE



Real Moments



exclusiv importer
www.winehouse.gr



Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά x 3

ΤΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Η ευτυχία να δοκιμάζεις 3 εσοδείες από κάθε εμβληματικό ελληνικό κόκκινο κρασί και να συνομιλείς με τους δημιουργούς τους... Την ονειρεύτηκα πολλές φορές αυτή τη δοκιμή! Είναι δε η πρώτη φορά που δοκιμάζονται και παρουσιάζονται τα κορυφαία κόκκινα κρασιά της χώρας μας, και μάλιστα σε βάθος τριών εσοδειών. Η μία αφορά πάντα την τρέχουσα χρονιά. Για τις άλλες δύο εσοδείες της δοκιμής άφησα τους παραγωγούς να επιλέξουν, με μόνο περιορισμό η μία να αφορά παλαιότερο των 10 ετών και η άλλη έναν ενδιαμέσο τρύγο. Είναι, από πολλές πλευρές, η πιο δύσκολη δοκιμή από όλες όσες έχω κάνει.

Αυτό που με δυσκόλεψε πιο πολύ ήταν η επιλογή των κρασιών. Όταν συμφωνήσαμε με το Carpe Vinum το θέμα, δεν είχα συνειδητοποιήσει ότι η Ελλάδα διαθέτει πλέον πολλά κρασιά που θα είχαν λόγο ύπαρξης σε μια τέτοια παρουσίαση. Οπότε έβαλα κάποιους κανόνες. Δύο είναι οι βασικοί. Ο πρώτος, η διαχρονικότητα. Για τον λόγο αυτό, επέλεξα κρασιά που έχουν κυκλοφορήσει πάνω από 10 σοδειές. Εξάλλου, γι' αυτόν τον λόγο δοκιμάζουμε τρεις εσοδείες από κάθε κρασί, για να καταγράψουμε το δυναμικό παλαιώσής του.

Η δεύτερη βασική προϋπόθεση ήταν να κυκλοφορούν σε τουλάχιστον 10.000 φιάλες. Όρος που μπορεί να φαντάζει λίγο περίεργος, όμως, κατά τη γνώμη μου, ένα κρασί αυτής της κατηγορίας χρειάζεται μια κρίσιμη μάζα. Οι μικρές παραγωγές μπορεί να είναι, για πολλούς από εμάς, πολύ γοητευτικές, αλλά για να χαρακτηριστεί ένα κρασί μεγάλο πρέπει να είναι και διαθέσιμο στην αγορά. Να υπάρχει ποσότητα ικανή ώστε να μπορεί κανείς να το «στοκάρει» στο κελάρι του. Να διατηρείται το αποτύπωμα του σε όσο το δυνατόν περισσότερα σημεία.

Ένα ακόμη κριτήριο είναι η τιμή. Με σημερινά δεδομένα, επέλεξα να μη βάλουμε στη λίστα κρασιά που έχουν τιμή ραφιού κάτω από 15 ευρώ. Εξαιτίας αυ-

τού, μπορώ να πω ότι –με πολύ βαριά καρδιά– δεν συμπεριέλαβα την αγαπημένη μου Νάουσσα Μπουτάρη σε αυτή τη δοκιμή. Ελπίζω να μου το συγχωρήσουν οι παραγωγοί του, αλλά τολμώ να πω ότι θα είχα δημιουργήσει... αθέμιτο ανταγωνισμό.

Κατά τα άλλα, προσπάθησα να είμαι αντικειμενικός και χωρίς παρωπίδες. Σίγουρα έχω αδικήσει κάποιους παραγωγούς, αλλά έπρεπε να θέσω κάποιους περιορισμούς. Υπάρχουν και κάποιοι, ωστόσο, που δεν ήθελαν ή δεν μπορούσαν να συμμετάσχουν. Οπότε, δεν θέλω να εκλάβετε τα παρακάτω ως μια «βίβλο» των καλύτερων ελληνικών κρασιών, αλλά ως μια καταγραφή της διαχρονικότητας κάποιων κορυφαίων κρασιών της χώρας μας. Έναν back to the future μπούσουλα για τους συλλέκτες ή μια γοητευτική ματιά στη μαγεία του κρασιού εν γένει για όλους τους υπόλοιπους.

Στους παραγωγούς έθεσα τρία, κοινά σε όλους, ερωτήματα. Πώς ορίζουν ένα μεγάλο κρασί, ποια η σκέψη πίσω από τη δημιουργία του κρασιού που παρουσιάζεται στο αφιέρωμα, καθώς και για τις αλλαγές στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία σε ό,τι το αφορά.



Άγιος Χρόνος

Παραγωγός: Κτήμα Αβαντίς

Ποικιλιακή Σύνθεση: 92% Syrah - 8% Viognier

Περιοχή: Μύτικας Ευβοίας, Στερεά Ελλάδα

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 2005

Τιμή: ~ 29,00 €



Πρό(οινο)λογος

Ο Απόστολος Μούντριχας, εκτός από εξαιρετικά ευγενής και υπέροχος τύπος, έχει ένα στοιχείο που πάντα θαυμάζω σε παραγωγούς. Είναι από εκείνους που παθιάζουν με μία ποικιλία, πειραματίζονται, τη δουλεύουν εξαντλητικά, τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο, για να ικανοποιήσουν τη φιλοδοξία τους -ή και ματαιοδοξία τους πολλές φορές- και να μας χαρίσουν μοναδικές απολαύσεις. Τέτοια σχέση έχει ο Απόστολος με το Syrah.

Μας χαρίζει διαφορετικές εκφράσεις από ένα, ούτως ή άλλως, απολαυστικό σταφύλι. Στο συγκεκριμένο, μάλιστα, πατάει στα χνάρια μιας από τις πιο συναρπαστικές εκφράσεις της ποικιλίας, αυτό το μοναδικό blend του Syrah με το λευκό Viognier.

Ρωτήσαμε τον Απόστολο Μούντριχα...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Τρεις είναι για μένα οι παράγοντες που χαρακτηρίζουν ένα κρασί μεγάλο: α) να έχει σπουδαία και υψηλή ποιότητα για βάθος χρόνου, δηλαδή να κυκλοφορεί 10 ή 20 χρόνια ή πλειονότητα των εσοδειών· β) να είναι συνδεδεμένο με ένα συγκεκριμένο αμπελοτόπι που να εξασφαλίζει την ιδιαιτερότητα της πρώτης ύλης για ένα μεγάλο κρασί, γιατί τα μεγάλα κρασιά γίνονται στο αμπέλι· γ) τελευταίο, αλλά όχι λιγότερο σημαντικό, να δημιουργεί γευστικές συγκινήσεις, απαραίτητες για τη δημιουργία του μύθου. Κάθε μεγάλο κρασί πρέπει να έχει τον μύθο του και τη δική του, ξεχωριστή προσωπικότητα.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Η δημιουργία ενός ελληνικού Syrah στα πρότυπα του αγαπημένου Βόρειου Ροδανού.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Σχεδόν καμία αλλαγή! Το κτήμα επιλέχθηκε εδώ και περίπου 30 χρόνια, φυτεύτηκε 92% Syrah και 8% Viognier. Η οινολογική φιλοσοφία ήταν και παραμένει η ανάδειξη με τις μικρότερες παρεμβάσεις της δύναμης του terroir και του σταφυλιού. Στόχος, η δημιουργία ενός ισχυρού και παράλληλα στιβαρού κρασιού με μεγάλη αντοχή στον χρόνο.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 2015

Ιδιαίτερα πυκνό ρουμπινί στην όψη. Περισσότερο από ό,τι οι άλλες δύο εσοδείες που δοκιμάστηκαν. Ώριμα κόκκινα και μαύρα μούρα, πίσσα, μαύρη σοκολάτα, λικέρ βύσσινο, τύρφη και ιώδιο, πράσινο τσάι. Θέλει οπωσδήποτε αερισμό για να φτάσει σε αυτή την πολυπλοκότητα. Πεντανόστιμες και παρούσες τανίνες, οι οποίες δένουν υπέροχα με το μελωμένο εκχύλισμα και τη σμιλεμένη οξύτητα.

Δυναμικό παλαίωσης: 11+ έτη

Εσοδεία 2017

Στην όψη του, πυκνό ρουμπινί. Στο μπουκέτο του θα βρείτε ώριμα μούρα, καπνό, σοκολάτα, βύσσινο, βρεγμένο χώμα. Με τον αερισμό γίνεται όλο και πιο έντονο το φρούτο, ενώ ο γήινος χαρακτήρας χαρίζει βάθος και πολυπλοκότητα. Στη γεύση, ιδιαίτερα ισορροπημένο. Οι τανίνες βελούδινες, η οξύτητα υπέροχα παρούσα σε όλο τον όγκο του. Ανάμεσά τους, σχεδόν γλυκό εκχύλισμα. Επίγευση μακρά, με τις τανίνες να επιμένουν, αλλά όχι περισσότερο από ό,τι το δροσερό του φρούτο.

Δυναμικό παλαίωσης: 13+ έτη

Εσοδεία 2020

Βαθύ πορφυρένιο στο χρώμα. Πλούσιο μπουκέτο, με καλά ενσωματωμένο βαρέλι. Δροσιά, που εκφράζεται μέσα από φλούδες εσπεριδοειδών και βύσσινο. Ταμπάκο, δέρμα, φρούτα του δάσους, τύρφη και λικέρ κράνο δένουν το σύνολο. Πολύ γεμάτο, με νόστιμο και μπόλικο τανικό φορτίο, αλλά και πολύ ωραία, δροσερή οξύτητα. Η επίγευσή του ξεχειλίζει από φρουτένια και μπαχαρένια στοιχεία, των οποίων η αίσθηση δεν λείπει να φύγει από το άρωμα στόματος.

Δυναμικό παλαίωσης: 15+ έτη



Alpha Estate

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα

Ποικιλιακή Σύσταση: 60% Syrah - 20% Merlot - 20% Ξινόμαυρο

Περιοχή: Αμύνταιο, Μακεδονία

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 2001

Τιμή: ~ 28,95 €



Πρό(οινο)λογος

Το φιλόδοξο εγχείρημα του Κτήματος Άλφα τάραξε από την πρώτη στιγμή τα νερά του οινικού χάρτη της χώρας μας. Το 1997, ο ήδη καταξιωμένος οινολόγος Άγγελος Ιατρίδης ένωσε τις δυνάμεις του με τον αμπελουργό Μάκη Μαυρίδη και δημιούργησαν έναν από τους πιο εντυπωσιακούς αμπελώνες του κόσμου, ο οποίος απλώνεται σήμερα σε έκταση 2.200 στρεμμάτων. Τα τελευταία χρόνια, οι κόρες των ιδρυτών, Αγγελική Ιατρίδου και Ευμορφίλη Μαυρίδου, αναλαμβάνουν όλο και περισσότερες ευθύνες.

Παρακολουθώ το συγκεκριμένο κρασί από την πρώτη χρονιά της κυκλοφορίας του, από την οποία διαφαινόταν πως ο παραγωγός ήξερε τι έκανε και τι ήθελε να κάνει, ένα διαχρονικά κορυφαίο κρασί, με έντονη τη σφραγίδα της προέλευσης, αλλά ακόμη πιο έντονη τη σφραγίδα του παραγωγού. Κάτι που ισχύει, θα έλεγα, για όλα τα μεγάλα blend του κόσμου.

Ρωτήσαμε τον Άγγελο Ιατρίδη...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Ένα μεγάλο κρασί είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με το περιβάλλον από το οποίο προέρχεται και με εκείνους που το δημιουργούν. Γεννιέται στην ψυχή και στο νου εμπνευσμένων ανθρώπων που, με κάθε νέα σοδειά, επιδιώκουν να λειτουργούν με ακόμα περισσότερη σοφία και αφοσίωση. Η σοφία αυτή εμπεριέχει την προσαρμοστικότητα, την εμπειρία και την απόλυτη δέσμευση στην επίτευξη ενός μεγάλου κρασιού, που αντανάκλα το μοναδικό οικοσύστημα και την αγάπη για την τέχνη της οινοποίησης.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Δεν πρόκειται απλώς για μια σκέψη, αλλά για ένα όραμα: να δημιουργήσουμε έναν αμπελώνα ικανό να γεννά μοναδικά, αυθεντικά κρασιά, που θα αποτυπώνουν την ιδιαίτερη ταυτότητά τους. Κάθε σοδειά θα εξελίσσεται, διατηρώντας πάντα τον χαρακτήρα και την αυθεντικότητά της.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύσταση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Η ποικιλιακή σύσταση παραμένει αμετάβλητη, όπως και η αφοσίωσή μας στο συγκεκριμένο αμπελοτόπι.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 2005

Το χρώμα του είναι σαν να μην πέρασε μια μέρα. Μόλις που άρχισαν να φαίνονται κάποια σημάδια της ηλικίας του στον μηνίσκο του κρασιού, αλλά και πάλι δεν θα έλεγες ποτέ ότι πρόκειται για ένα κρασί σχεδόν 20 ετών. Το μπουκέτο του συμβαδίζει με το χρώμα. Όχι μόνο δεν έχει ίχνος κούρασης, αλλά, απεναντίας, σφύζει από ζωντάνια. Ωριμο βύσσινο, αποξηραμένο δαμάσκηνο, φραμπουάζ έρχονται πρώτα. Πιο μετά, σκοτεινά αρώματα από μαύρο τσάι, κρίνο, ανατολίτικα μπαχάρια και ένα ελαφρύ άγγιγμα βαρελιού. Στη γεύση ξεχωρίζει η «ξινομαυρίσια» οξύτητα, η οποία είναι εκεί για να υποστηρίξει τις τανίνες, που είναι αρκετά μαλακωμένες. Στην επίγευση το φρούτο εμφανίζεται πιο ώριμο, σχεδόν μαρμελάδα, ενώ και εδώ ξεχωρίζουν νότες από μαύρο τσάι.

Δυναμικό παλαίωσης: 8+ έτη

Εσοδεία 2013

Πυκνό ρουμπινί στο χρώμα. Με επίκεντρο το υψηλό αλκοόλ της εσοδείας (14,50%), εκτυλίσσεται ένα παιχνιδι γήινων αρωμάτων (μολύβι, γραφίτης, μανιτάρι, μαύρο τσάι), αρωμάτων από φρούτα σε ώριμη και σε μαρμελαδένια κατάσταση, φλούδας σαγκουίνι και πολύ μαεστρικού αγγίγματος βαρελιού. Στο στόμα γεμάτο. Εδώ, σε αντίθεση με το 2005, η οξύτητα πάει αντάμα με ένα πολύ γευστικό εκχύλισμα, με παρούσες τις βελούδινες τανίνες. Εκρηκτική και μακρά επίγευση, γεμάτη ζωντάνια, έντονο κόκκινο φρούτο και νότες μαύρου τσαγιού στην επίγευση. Το 2013 δεν συγκαταλέγεται αδίκως στις καλύτερες χρονιές ever!

Δυναμικό παλαίωσης: 15+ έτη

Εσοδεία 2021

Ήταν από τις πιο ζεστές χρονιές, γεγονός που καταγράφεται τόσο στο πολύ έντονο ρουμπινί και ζωηρό χρώμα του κρασιού όσο και στην εν γένει πληθωρική του. Στο μπουκέτο είναι ιδιαίτερο και πολύ κλειστό ακόμη σε σύγκριση με τα δύο προηγούμενα κρασιά. Ταμπάκο, που πάνω του έχουν κυλήσει όλα τα κοκκινωπά φρούτα της γης, αλλά και φραγκοστάφυλο και ροζ πιπέρι. Στόμα με νόστιμες αλλά και στεγνές ακόμη τανίνες, καθώς και πλούσιο εκχύλισμα. Στο φόντο το Ξινόμαυρο, πάντα εκεί, να υποστηρίζει με την οξύτητά του όλο αυτό το υπέροχο οικοδόμημα για πολλά ακόμη χρόνια. Στην εξέλιξή του πιστεύω ότι θα μοιάζει περισσότερο με αυτό του 2013, παρά με του 2005.

Δυναμικό παλαίωσης: 25+ έτη



Κτήμα Γαίας

Παραγωγός: Κτήμα Γαία

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Αγιωργίτικο

Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1997

Τιμή: ~ 29,80 €



Πρό(οινο)λογος

Τον Γιάννη Παρασκευόπουλο τον είχα δάσκαλο στη Σχολή Οινολογίας ακριβώς την περίοδο που ετοίμαζε το Κτήμα Γαίας και θυμάμαι τόσο θαυμασμό ένιωθα που ο καθηγητής μου θα γινόταν και παραγωγός, ενώ θυμάμαι και τον ενθουσιασμό του για αυτό το εγχείρημα. Από την πρώτη χρονιά κυκλοφορίας του, το κρασί αυτό έβαλε πολύ ψηλά τον πήχη. Το κτήμα κατάφερε όχι μόνο να κάνει ένα διαφορετικό Αγιωργίτικο, αλλά και ένα κρασί με ιδιαίτερα μεγάλη εξωστρέφεια, γεγονός που βοήθησε να αφυπνιστεί όλη η ζώνη Νεμέας.

Ρωτήσαμε τον Γιάννη Παρασκευόπουλο...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Δύο στοιχεία συνθέτουν αυτό που θα ονομάζαμε μεγάλο κρασί. Το πρώτο είναι η ξεκάθαρη «ταυτότητα». Δηλαδή, δοκιμάζοντας αυτό το κρασί τυφλά, να μπορούμε να διακρίνουμε την ποικιλία των σταφυλιών και την περιοχή απ' όπου προέρχεται. Με άλλα λόγια, ένα μεγάλο κρασί δεν μπορεί παρά να είναι ένα κρασί terroir. Το δεύτερο στοιχείο είναι η ηδονική πολυπλοκότητα και το οργανοληπτικό του βάθος. Ένα μεγάλο κρασί ξεκινά από τον τρόπο της καλλιέργειας του αμπελώνα, όταν συμπυκνώνονται όλες οι ουσίες σε έναν πολύ μικρό αριθμό σταφυλιών, και αυτό εκφράζεται στο κρασί με τον πιο απόλυτο και ολοκληρωμένο τρόπο.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Η ανάδειξη του δυναμικού παλαίωσης του Αγιωργίτικου. Το μακρινό 1996 λίγα πράγματα ήταν γνωστά για την ποικιλία αυτή και, μάλιστα, αυτά που ξέραμε ήταν στερεότυπα και λανθασμένα. Θεωρούσαμε ότι επρόκειτο για μια απλή ποικιλία, κατάλληλη μόνο για παραγωγή κόκκινων κρασιών ταχείας κατανάλωσης. Εμείς κρίναμε ότι τα όρια της ποικιλίας ήταν ακόμα άγνωστα και ανεκμετάλλευτα και αυτό ακριβώς προσπαθήσαμε να αναδείξουμε μέσω της παραγωγής του Κτήματος Γαία.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Η ποικιλιακή σύνθεση παρέμεινε η ίδια. Το Κτήμα Γαίας παραμένει ένα καθαρόαιμο Αγιωργίτικο 100%. Αυτό που έχει αλλάξει στο πέρασμα των χρόνων είναι ο τρόπος καλλιέρ-



γειάς του και η σταδιακή αντικατάσταση του «γενικού πληθυσμού» του Αγιωργίτικου από επιλεγμένους κλώνους της ίδιας ποικιλίας. Οι παρεμβάσεις αυτές μας επέτρεψαν να εκφράσουμε με τρόπο πιο emphatic τα υπέροχα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και μας έδειξαν ότι έχουμε επιλέξει τον σωστό δρόμο στην πορεία του να ξεκλειδώσουμε πλήρως τα μυστικά της.

Η Δοκιμή

Εσοδεία 2012

Βαθύ ρουμπινί, σκοτεινό αλλά καθόλου γερασμένο στην όψη. Μύτη από συμπυκνωμένο, ώριμο κόκκινο φρούτο, μαρμελάδα βατόμουρο, πίσσα, καπνό και γλυκά μπαχαρικά. Πολύ γεμάτο, με αρκετές γωνίες, οι οποίες το κάνουν πολύ ενδιαφέρον και νόστιμο. Τα έχει όλα και πολύ, τόσο στη γεύση όσο και στην επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 12+ έτη

Εσοδεία 2019

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Μπουκέτο πολυσύνθετο, που θέλει χρόνο για να ανοίξει όλες του τις χάρες, αλλά μετά αποζημιώνει για την υπομονή με υπέροχα αρώματα, όπως κόκκινο φρούτο (κεράσι, φραγκοστάφυλο), χαρούπι, βανίλια, μπαχάρι, γαρίφαλο, σοκολάτα, φύλλα δάφνης και μαύρο τσάι. Στόμα με πολύ νόστιμες, ώριμες και βελούδινες τανίνες, γεμάτο, ισορροπημένο, και με πολύ επίμονη κερασένια επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 17+ έτη

Εσοδεία 2021

Βαθύ πορφυρένιο χρώμα, με νεανικές ακόμη βιολετί αποχρώσεις. Εκρηκτικό μπουκέτο αρωμάτων από κόκκινα φρουτάκια (πετροκέρασα, βατόμουρα, σμέουρα), βανίλια, δρυ, γαρίφαλο, μοσχοκάρυδο, βιολέτα, κέδρο. Γεμάτο και έντονο στόμα. Οι τανίνες του περιμένουν τον χρόνο να τις λειάνει, αλλά είναι και τώρα απολαυστικές. Στην πολύ μακρά επίγευση κυριαρχεί το έντονο κόκκινο φρούτο.

Δυναμικό παλαίωσης: 20+ έτη



Ράμνιστα

Παραγωγός: Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Περιοχή: Νάουσα, Μακεδονία

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1994

Τιμή: ~ 19,80 €



Πρό(οινο)λογος

Για τη συμβολή της οικογένειας Μπουτάρη στο ελληνικό κρασί νομίζω ότι τα λόγια είναι περιττά. Θα ήθελα όμως να αναφέρω κάποια δεδομένα, που νομίζω ότι αξίζει να επισημάνουμε. Καταρχήν, πρέπει να ξέρετε ότι ελάχιστα αμπέλια στον κόσμο έχουν πίσω τους τόσο επιστημονική δουλειά όσο το Γιαννακοχώρι, κομμάτι του οποίου είναι και η Ράμνιστα. Είναι επίσης εκπληκτική η προσαρμογή του κυρ-Γιάννη στα νέα δεδομένα του κτήματος όταν αποχώρησε από τη μεγάλη οικογενειακή επιχείρηση. Το να σκέφτεσαι σχεδόν από τη μια ημέρα στην άλλη μικροοινοποιήσεις και block αμπελιών είναι, θεωρώ, άλλο ένα δείγμα της ευελιξίας και της μεγαλοφυΐας του κυρ-Γιάννη. Η συμβολή των γιων του Στέλλιου και Μιχάλη επίσης ήταν καταλυτική σε αυτό, ωστόσο εκείνος τους παρείχε τον αέρα και τον χώρο να ξετυλίξουν τις αρετές τους.

Η Ράμνιστα είναι από τα κρασιά που πάντα θα επιλέγω όταν βρίσκω κάποια ώριμη χρονιά. Για εμάς, τους φίλους των πιο ρουστίκ, καλοφτιαγμένων Ξινόμαυρων, νομίζω ότι η απόλαυση είναι εγγυημένη!

Ρωτήσαμε τον Στέλλιο Μπουτάρη...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Το μεγάλο κρασί είναι ένας συνδυασμός πολλών πραγμάτων. Φυσικά, μιλάμε για υψηλή ποιότητα που συνεπάγεται τόσο βάθος γνώσης και επένδυσης στην ανάπτυξη αυτής της γνώσης όσο και διάθεση συνεχούς εξερεύνησης και εξέλιξης. Η ιστορικότητα είναι ένα άλλο συστατικό, μέσα από το οποίο τεκμηριώνονται η συνέπεια και η διαχρονικότητα, ενισχύοντας τον μύθο, την επώνυμη αναγνωρισιμότητα και τη ζήτηση.

Ένα μεγάλο κρασί δεν είναι διάττων αστέρας, μια παρανόηση που γίνεται συχνά. Χτίζεται, δοκιμάζεται και επιβεβαιώνει την αξία του, αλλά και του οινοποιείου, μέσα στον χρόνο. Και σίγουρα, ένα μεγάλο κρασί δεν είναι μια παραγωγή 1.000 και 5.000 φιαλών. Αντίθετα, είναι προϋπόθεση να έχει αξιοσημείωτο μέγεθος, που μεγιστοποιεί την «πρόκληση» και τελικά αποδεικνύει και το μέγεθος της τέχνης και της ικανότητας του οινοποιού.

Και σε όλα τα παραπάνω, έρχεται ο οινοποιός να αφήσει το αποτύπωμά του, να βάλει την υπογραφή του. Η προσωπικότητα του ίδιου του οινοποιού είναι η υπέρτατη υπεραξία του μεγάλου κρασιού.



Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Η πρώτη σοδειά της Ράμνιστας ήταν του 1994. Ήταν το πρώτο κρασί του πατέρα μου Γιάννη Μπουτάρη με την υπογραφή «Κυρ-Γιάννη» που έγινε από τον συγκεκριμένο αμπελώνα, τον οποίο είχε φυτέψει με Ξινόμαυρο το 1969, το σημερινό κτήμα μας στο Γιαννακοχώρι. Επομένως, μια καινοτομία ήταν ότι μιλάμε, ίσως, για το πρώτο single vineyard ελληνικό κρασί. Έγινε περισσότερο με αυθορμητισμό, χωρίς να υπάρχει συγκεκριμένο briefing, όπως το εννοούμε σήμερα. Ο στόχος ήταν μια ΠΟΠ Νάουσα με υψηλή ποιότητα. Η καλύτερη εκδοχή σε αυτό που ξέραμε έως τότε να κάνουμε.

Στη δεύτερη σοδειά της, η Ράμνιστα έγινε το πρώτο Ξινόμαυρο που έφερε μετάλλιο από διεθνή διαγωνισμό οίνου, το International Wine And Spirits Competition, στο Λονδίνο. Μια εξαιρετική αρχή σε μια ακόμη πιο εξαιρετική συνέχεια για ένα hero brand για το κτήμα μας, αλλά και για τη Νάουσα και για το Ξινόμαυρο. Γιατί η Ράμνιστα ήταν και παραμένει πηγή έμπνευσης για τον κλάδο και τις γενιές των οινοποιών που ακολούθησαν.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Μιλάμε για μια ΠΟΠ Νάουσα, 100% Ξινόμαυρο. Αυτό είναι η σταθερά της Ράμνιστας, όπως και η αδιαπραγμάτευτη ποιότητα. Και αυτή η αρχή μας έκανε να μη βγάλουμε το κρασί μας για δύο χρονιές, το 2002 και το 2014, όταν ακραία καιρικά φαινόμενα δεν επέτρεψαν να έχουμε τα standard ποιότητας που θέλουμε. Για πολλούς, μια αδιανόητη απόφαση. Η Ράμνιστα το 2024 συμπληρώνει 30 χρόνια από την πρώτη σοδειά της. Είναι ο ορισμός του terroir-driven κρασιού, επομένως per se αντανακλά τις συνθήκες κάθε χρονιάς. Ξεκίνησε από τον πατέρα μου, παραδοσιακή και αρκετά ρουστίκ, όπως θα λέγαμε σήμερα, ενώ είχε ήδη αρχίσει η μελέτη του αμπελώνα μας –μια από τις μεγαλύτερες σε έκταση και διάρκεια επενδύσεις R&D του ελληνικού αμπελώνα–, που οδήγησε στον καθορισμό 42 block βάσει συνθηκών και ιδιαίτερων γνωρισμάτων. Και ανέλαβε ο αδερφός μου, ο Μιχάλης, επιστρέφοντας το 2000 από τις ΗΠΑ και τις σπουδές του στο UC DAVIS, να συστηματικοποιήσει και να εμβαθύνει την έρευνα.

Micro-management στο κάθε αμπελοτόπι και πειραματισμοί σε αμπελουργικά πρωτόκολλα, αλλά και δοκιμές στο οινοποιείο, σε πρωτοφανή επίπεδα διεθνώς, ακόμη και για τα σημερινά δεδομένα. Ο ορισμός της μικροοινοποίησης βάσει ερευνητικών δεδομένων. Όλη αυτή η πρώτη φάση μας βοήθησε να καθορίσουμε το στιλ της Ράμνιστας, της πιο μοντέρνας από τις παραδοσιακές Νάουσες, που «σέβεται» το terroir και την ποικιλία.

Για κάθε σοδειά της Ράμνιστας, πλέον, επιλέγουμε τις καλύτερες μικροοινοποιήσεις που δίνουν τα αμπελοτόπια, και ακολουθεί μια ιεροτελεστία blending που ξεκινά από τον 6ο



μήνα ωρίμανσης και ολοκληρώνεται έως και 10 μήνες μετά, πριν από την εμφιάλωση. Εδώ και μια δεκαετία περίπου έχει προστεθεί rigéage και έχει μειωθεί η χρήση των αντλιών. Πολύ σημαντικές είναι και οι αλλαγές στο βαρέλι. Από το σχεδόν 100% νέο βαρέλι στην αρχή, πλέον το μεγαλύτερο μέρος είναι παλαιότερων χρήσεων, ενώ ταυτόχρονα υιοθετούνται ολοένα και περισσότερα μεγάλα βαρέλια, 500 λίτρων, 1 ή και 2 τόνων. Τα τελευταία χρόνια, ο χρόνος ωρίμανσης έχει επίσης μειωθεί στους 16 μήνες, σχεδόν 4 μήνες λιγότερο από ό,τι στις πρώτες Ράμνιστες.

Η Δοκιμή

Εσοδεία 2013

Μέτριας έντασης ρουμπινί χρώμα, με αρκετά σημάδια εξέλιξης και αυθεντικότητας του Ξινόμαυρου. Η χαρά του «ξινομαυράκια» στη μύτη, αν και η πολύ καλή και ζεστή χρονιά αφήνει ένα αλκοολικό αποτύπωμα λίγο πιο δυνατό από ό,τι θα ήθελα. Κατά τα άλλα, ζωντανό βύσσινο, πελτές ντοματούλας, γλυκά μπαχαρικά, μια γοητευτική νύξη καρύδας και τσάι ρόιμπος είναι μόνο μερικά από τα αρώματα που θα διακρίνετε. Στόμα του οποίου ακόμη φωνάζει η «ξινομαυρένια» ψυχή, με αρκετές τανίνες και καλή οξύτητα. Τυπικά μέτριο σώμα και υπέροχη μακρά επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 12+ έτη

Εσοδεία 2017

Λαμπερό ρουμπινί χρώμα, με κανένα ίχνος κόπωσης. Κράνο, φρούτα του δάσους, πελτές ντομάτας και βύσσινο προεξέχουν. Υπέροχα δοσμένα τα αρώματα του βαρελιού, όπως γαρίφαλο και καβουρδισμένοι ξηροί καρποί. Στόμα νόστιμα τανικό και όξινο και με ωραίο γέμισμα ανάμεσα στα δύο αυτά στοιχεία. Επίγευση μακρά, με αίσθηση μαύρου τσαγιού και ζωηρού φρούτου. Το 2017, όπως και πολλές άλλες «μονές» εσοδείες, ήταν ιδανικό, ιδιαίτερα για το Ξινόμαυρο!

Δυναμικό παλαίωσης: 20+ έτη

Εσοδεία 2019

Το 2019 είναι άλλη μία από τις κορυφαίες χρονιές της χώρας, και ιδιαίτερη για τη Νάουσα. Το κρασί εμφανίζεται με τυπικό, ανοιχτό ρουμπινί χρώμα. Η μύτη του είναι σαγηνευτικά πολύπλοκη και τόσο δεμένη που θέλει αρκετό αερισμό για να διακρίνεις πιο καθαρά το έντονο κόκκινο φρούτο, τον πελτέ ντομάτας, τον κέδρο και τη λεβάντα. Τα γλυκά μπαχαρικά του βαρελιού δένουν το σύνολο πολύ διακριτικά. Στο στόμα ξεχειλίζει από ζωηράδα, αλλά φαίνεται το καλά ωριμασμένο του φρούτο. Σίγουρα είναι από τις πιο απολαυστικές Ράμνιστες σε αυτή την ηλικία. Το μαύρο τσάι και το εκπληκτικό φρούτο είναι και εδώ χαρακτηριστικά της επίμονης επίγευσης.

Δυναμικό παλαίωσης: 20+ έτη

Barrel Technology for Elevated Winemaking

Η Modern Cooperage ιδρύθηκε με το όραμα να δημιουργήσει καινοτόμες και βιώσιμες λύσεις που επιτρέπουν στους οινοποιούς να μεγιστοποιήσουν την ποιότητα του κρασιού και να αποκτήσουν τον πλήρη έλεγχο της οινοποίησής του σε βαρέλι.

Τα υπερσύγχρονα βαρέλια μας προσφέρουν στους οινοποιούς ισχυρά νέα εργαλεία που καλύπτουν πολλές από τις ελλείψεις των παραδοσιακών δρύινων βαρελιών και μειώνουν σημαντικά το κόστος παραγωγής.

Τα βαρέλια της Modern Cooperage φέρνουν στον 21ο αιώνα παραδοσιακές τεχνικές παλαίωσης για ούισκι, μπέρμπον, ρούμι και άλλα οινοπνευματώδη ποτά. Το κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας βαρέλι μας παρέχει στα αποστακτήρια μια μοντέρνα λύση που ξεπερνά πολλά από τα μειονεκτήματα και τους περιορισμούς των παραδοσιακών δρύινων βαρελιών, χωρίς να θυσιάζει καμία από τις ιδιότητες που έκαναν τα βαρέλια αυτά τον βασικό άξονα της βιομηχανίας. Αντίθετα, σας επιτρέπει να έχετε τον έλεγχο της ενσωμάτωσης, της εξάτμισης, της θερμοκρασίας, της μικροξυγόνωσης, της συμπίεσης, της ανάδευσης και πολλά άλλα.

Η κατασκευή εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα και οι πατενταρισμένες τεχνολογίες επιτρέπουν στους οινοπαραγωγούς να εισάγουν βαρέλια πλήρους μεγέθους, να ελέγχουν τη θερμοκρασία, να ανακατεύουν οινολάσπες στη θέση τους, χωρίς να ανοίγουν το βαρέλι, να επιλέγουν τη διαπερατότητα οξυγόνου με μεταβλητές μεμβράνες και να χάνουν λιγότερο κρασί από την εξάτμιση.

Την τελευταία δεκαετία, η ομάδα της Modern Cooperage εργάστηκε για να τελειοποιήσει τον καινοτόμο, μοντέρνο σχεδιασμό της κάννης. Ο Jon Roleder, αρχικά μηχανικός κατασκευής, αποφάσισε να αξιοποιήσει το μηχανολογικό του υπόβαθρο και την επιστήμη των υλικών για να δημιουργήσει το μέλλον του βαρελοποιού. Έπειτα από μια δεκαετία έρευνας και επανάληψης, το αποτέλεσμα είναι αυτό το πέμπτης γενιάς βαρέλι.

Τα πλεονεκτήματα του βαρελιού Modern Cooperage είναι αμέτρητα και όλα προέρχονται από την πεποίθησή μας ότι σε αυτό η ζύμωση, η ωρίμανση και η αποθήκευση του κρασιού μπορεί να είναι αποτελεσματική και οικολογικά υγιής, βελτιώνοντας παράλληλα την αισθητική επίδραση που μπορεί να έχει το ξύλο στο τελικό αποτέλεσμα του κρασιού.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει το προϊόν Barrel Technology for Elevated Winemaking για την ευελιξία και την αξιοπιστία του.

Λημνιώνα

Παραγωγός: Κτήμα Ζαφειράκη

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Λημνιώνα

Περιοχή: Τύρναβος, Θεσσαλία

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 2007

Τιμή: ~ 26,00 €



Πρό(οινο)λογος

Πώς λέμε το «παιδί λάστιχο», ε, αυτός είναι το «παιδί Λημνιώνα». Πήρε από το χεράκι ένα σταφύλι για το οποίο εμείς οι παλαιότεροι ακούγαμε πολλά και για πολλά χρόνια –αλλά δεν το βλέπαμε– και όχι μόνο το αναβίωσε, αλλά το ανέδειξε ως ένα από τα κορυφαία κόκκινα της χώρας.

Ένα μεγάλο μπράβο στον Χρήστο Ζαφειράκη και για έναν άλλο λόγο. Όταν όλη η υπόλοιπη Ελλάδα (και όχι μόνο) προσπαθούσε να βγάλει νεοκοσμίτικα ή σουπερτοσκανέζικα, παχιά κόκκινα κρασιά, αυτός επένδυσε σε ένα ντελικάτο, φινετσάτο σταφύλι και βγήκε κερδισμένος όχι μόνο αυτός, όχι μόνο η Θεσσαλία που βρήκε το δικό της Ξινόμαυρο ή Αγιωργίτικο, αλλά και όλο το οινόφιλο κοινό, αφού μας έμαθε ό,τι θα έπρεπε να έχουμε μάθει και στη ζωή: δεν κερδίζονται όλες οι μάχες με τη δύναμη!

Ρωτήσαμε τον Χρήστο Ζαφειράκη...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Μεγάλο κρασί είναι εκείνο που εκφράζει το terroir από το οποίο προέρχεται.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Δεν κάνω αρχικές σκέψεις. Δεν έχω αρχικές σκέψεις. Κάθε terroir έχει μέσα του έναν κρυμμένο χαρακτήρα, μια κρυμμένη μορφή. Σκοπός μου είναι να εκφράσω μέσα από την καλλιέργεια του αμπελιού και την οινοποίηση, τα οποία πρέπει να γίνουν με ελάχιστες παρεμβάσεις (βιοδυναμική καλλιέργεια και αυθόρμητη ζύμωση), τον ξεχωριστό χαρακτήρα της περιοχής του Τυρνάβου.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Η ποικιλία ήταν και είναι η Λημνιώνα. Τα πρώτα χρόνια χρησιμοποιούσαμε βαρέλια 500, 600 και 1.200 λίτρων (για 12 μήνες). Τα τελευταία χρόνια, 1.200 και 2.400 λίτρων για 12 μήνες και 5.000 λίτρων για ακόμα 6 μήνες (σύνολο 18 μήνες).

Η Δοκιμή

Εσοδεία 2014

Λαμπερό κόκκινο στο χρώμα, με ελαφρώς αδυνατισμένο μηνίσκο, αλλά κανένα άλλο ίχνος κούρασης. Αρκετά κλειστό αρχικά στη μύτη, θέλει αρκετό αερισμό. Μαύρο πιπέρι, τζίντζερ και πράσινη ντομάτα παρελαύνουν παραδόξως πρώτα στο μπουκέτο. Έπονται καπνός και ανατολίτικα μπαχαρικά. Ακολούθως, σμέουρο και βύσσινο, τα οποία όμως, με την πάροδο του αερισμού, γίνονται εντονότερα. Εντυπωσιακά νόστιμο και καλά δομημένο γύρω από την οξύτητα στόμα μέτριου όγκου, αλλά μεγάλης απόλαυσης για τους φίλους των Pinot Noir style κρασιών. Απέραντη και δροσερή επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 12+ έτη

Εσοδεία 2020

Λαμπερό ρουμπινί χρώμα μέτριας+ έντασης. Στη μύτη, το φρούτο βγαίνει πολύ πιο καθαρό σε σχέση με την εσοδεία του 2016 και όπως ακριβώς αναμένεις στην ποικιλία. Ωριμο βύσσινο, μαρμελάδα φράουλα, μαύρο τσάι, λευκό πιπέρι. Γοητευτικά γεμάτο, με παρούσες κάποιες βελούδινες τανίνες. Βέβαια, όλα περιστρέφονται γύρω από την πολύ νόστιμη οξύτητα, η οποία υποστηρίζει τόσο τη δομή όσο και τη φρουτένια επίγευσή του.

Δυναμικό παλαίωσης: 15+ έτη

Εσοδεία 2022

Λαμπερό ρουμπινί, με κάποιες βιολετί νότες. Σούπερ φρουτένιο στη μύτη, με κεράσι, φράουλα και βατόμουρο σε πρώτο πλάνο. Μαύρο τσάι, εστραγκόν, αρκετά ανθικό, με πολύ απαλή και φινετσάτη παρουσία βαρελιού. Γεμάτο, με πολύ πλούσιο, υπόγλυκο εκχύλισμα, που ενώνει απολαυστικά τη χαρακτηριστική οξύτητα και τις μετρημένες, ώριμες τανίνες. Πολύ μακρά, βουργουνδίσια επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 18+ έτη



Γη και Ουρανός

Παραγωγός: Αμπελώνες Απόστολου Θυμιόπουλου

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Περιοχή: Νάουσα, Μακεδονία

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 2001

Τιμή: ~ 18,00 €



Πρό(οινο)λογος

Τι να πει κανείς για αυτό το παιδί, το οποίο ξεκίνησε σχεδόν από το μηδέν και σήμερα βρίσκεται ανάμεσα στους κορυφαίους παραγωγούς του κόσμου; Πρώτη μου ανάμνηση από τον Απόστολο είναι εκείνη του δαιμόνιου πωλητή σε οίνοποιείο, από το οποίο πέρασα και εγώ στη συνέχεια, όπου για καιρό μετά μιλούσαν για τις ικανότητές του. Στη συνέχεια τον γνώρισα ως επιτυχημένο καβίστα και μετά ως παραγωγό.

Το Γη και Ουρανός έκανε ντόρο από την πρώτη στιγμή. Πώς ένας νέος οινολόγος κατάφερε να δαμάσει το Ξινόμαυρο; Πώς κατάφερε να τον αναφέρουν τα ξένα περιοδικά και να γίνει ένας από τους αγαπημένους παραγωγούς της all time μεγαλύτερης influencer του κρασιού Jancis Robinson; Πώς κατάφερε να πουλάει σχεδόν όλη την παραγωγή του στο εξωτερικό; Ακολούθησαν πολλά ακόμη «πώς» στη μετέπειτα πορεία του. Σε όλα αυτά έδινε και δίνει πάντα τη δική του απάντηση μέσα από τις «ξινόμαυρες» δημιουργίες του.

Ρωτήσαμε τον Απόστολο Θυμιόπουλο...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Μεγάλο κρασί είναι το ποιοτικό κρασί που αποδεικνύει ότι βρίσκεται σε όσο περισσότερες αγορές του κόσμου στην προτίμηση των αγοραστών. Τώρα, εάν κατηγοριοποιηθούν οι ζώνες τιμών, υπάρχουν διαφορετικά μεγάλα κρασιά για τις διαφορετικές κατηγορίες τιμών.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Οι πρώτες σκέψεις ήταν πώς να βάλουμε ένα καλό Ξινόμαυρο στις άμεσες προτιμήσεις των καταναλωτών. Μας πήρε μερικά χρόνια, αλλά είμαστε πολύ ευχαριστημένοι που τελικά τυγχάνει αναγνώρισης όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά, τολμώ να πω, και σε όλο τον κόσμο.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Στην ποικιλιακή σύνθεση δεν έγινε καμία αλλαγή. Εκφράσαμε την ποικιλία μέσα από διαφορετικά terroir, βασιζόμενοι στο μοντέλο της Βουργουνδίας συνδυαστικά με αυτό του Πιεμόντε και νομίζω ότι το αποτέλεσμα δικαίωσε τις επιλογές μας.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 2008

Ο κεραμιδί μηνίσκος του κρασιού προδίδει αμέσως την ηλικία του, παρότι σε όλο το υπόλοιπο σώμα του κυριαρχεί ακόμη ένα ζωνρό, βουργουνδί χρώμα. Το μπουκέτο του πολυδιάστατο, ξερά κόκκινα φρούτα, χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά, γλυκό κουταλιού ντομάτα, χυμός φραγκοστάφυλου, γλυκόριζα είναι μόνο μερικά από τα αρώματα που ξεχωρίζω. Στη γεύση οι τανίνες του είναι, παραδόξως, ακόμη παρούσες και λίγο στεγνές, θα έλεγα. Η «ξινομαυρίσια» οξύτητα όμως είναι εκεί, για να δέσει τη στυφή γεύση με το μελένιο εκχύλισμα, το οποίο φαίνεται ότι έχει χάσει τη δύναμή του. Μην ξεχνάμε ότι ήταν και μια αρκετά ζεστή χρονιά.

Δυναμικό παλαίωσης: 6+ έτη

Εσοδεία 2013

Μέτριας έντασης βουργουνδί χρώμα. Πολύ τυπικό για την ποικιλία και την ηλικία του. Η μύτη του είναι συναρπαστικά βαθιά και εγκεφαλική. Ταμπάκο, καπνός, κακάο, γλυκό κυδώνι, μαρμελάδα κράνο, πίσσα, αλλά και βότανα, όπως λεβάντα και θυμάρι, θα παρελάσουν δίπλα στα πιο αναμενόμενα κόκκινα φρούτα και το γλυκό ντομάτα, που συναντήσαμε στην εσοδεία του 2008. Γευστικά οι τανίνες είναι παρούσες όσο και στην εσοδεία του 2008, αλλά είναι πιο σμιλεμένες και νόστιμες. Το εκχύλισμα γεμίζει το κενό μεταξύ τανινών και οξύτητας, που συνήθως συναντάμε στα ώριμα Ξινόμαυρα, δίνοντας έξτρα όγκο, νοστιμιά και πολύ φρούτο, αλλά και μπαχάρια στο άρωμα στόματος. Πράγματι, το 2013 υπήρξε μια από τις καλύτερες χρονιές!

Δυναμικό παλαίωσης: 13+ έτη

Εσοδεία 2022

Το 2022 ήταν μια χρονιά κατά την οποία όλα κύλησαν – σχεδόν σε όλη τη χώρα– ιδανικά, και πιστεύω ότι και για το συγκεκριμένο κρασί η χρονιά αυτή ίσως καταγραφεί, μέχρι στιγμής, ως η κορυφαία του. Μέτρια+ ένταση στο ζωνρό ρουμπινί χρώμα του. Αρωματικά, το έντονο κόκκινο φρούτο (βύσσινο, φράουλα, φραγκοστάφυλο) δένει μαεστρικά με το πολύ ποιοτικό και μετρημένο βαρέλι, ενώ μια πανδαισία από άλλα αρώματα, όπως του κέδρου, της γλυκόριζας, του πικραμύδαλου και του γλυκού ντομάτα με αρμπάροριζα, δημιουργούν ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα, που αφήνει μεγάλες προσδοκίες για την εξέλιξή του. Στη γεύση σμιλεμένο, γεμάτο, δροσερό και τέλεια δομημένο. Στην πολύ γευστική αρωματική επίγευση, οι τανίνες επιμένουν λίγο περισσότερο, υποσχόμενες ένα ακόμη πιο συναρπαστικό μέλλον.

Δυναμικό παλαίωσης: 20+ έτη



Château Porto Carras

Παραγωγός: Κτήμα Πόρτο Καρράς

Ποικιλιακή Σύνθεση: 70% Λημνιό - 15% Cabernet

Sauvignon - 15% Cabernet Franc

Περιοχή: Σιθωνία Χαλκιδικής, Μακεδονία

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1971

Τιμή: ~ 43,00 €



Πρό(οινο)λογος

Δεν θα σταθώ στη μεγάλη ιστορία και στο μεγαλείο του Κτήματος Καρρά. Το θέμα μας εδώ είναι κυρίως το κρασί και το συγκεκριμένο είναι πραγματικά ένα μοναδικό φαινόμενο για τα οινικά δεδομένα της χώρας. Είναι το κρασί που με έκανε να πιστέψω στο DNA του κρασιού. Ότι, δηλαδή, κάποια κρασιά ακολουθούν τον δικό τους δρόμο, ανεξάρτητα από αυτόν του δημιουργού τους. Το Château Carras είναι ένα κρασί με ιστορία μισού αιώνα και στο διάστημα αυτό έχει αλλάξει τέσσερις ιδιοκτήτες.

Προσωπικά, έχω άποψη για τις τελευταίες 35 περίπου εσοδείες, οι οποίες εμπεριέχουν όλες αυτές τις αλλαγές ιδιοκτησίας. Και όμως, το κρασί αυτό έχει μια απίστευτη σταθερότητα, διατηρώντας πάντα την αρχοντιά και τον μπορντολέζικο χαρακτήρα που εμπνεύστηκε ο ιδρυτής Γιάννης Καρράς, μαζί με τους κορυφαίους επιστήμονες που συνεργάστηκαν μαζί του.

Ρωτήσαμε τον Στέφανο Θεοδωράκη (οινολόγο του κτήματος)...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Μεγάλο κρασί, για μένα, είναι αυτό που συνδυάζει πολυπλοκότητα και ένταση σε γεύση και αρώματα, διατηρώντας παράλληλα την αρμονία παρά τη μακροχρόνια παλαιώσή του. Το μεγάλο κρασί μπορεί να ενσωματώνει έντονα πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή αρώματα, εναρμονισμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται η επιθετικότητα ή η έλλειψη ισορροπίας. Χαρακτηρίζεται από υψηλές αλλά όχι επιθετικές τανίνες, γεμάτο στόμα και ισορροπημένη δομή, με αρώματα ώριμων φρούτων, μπαχαρικών, ξύλου και γήινων στοιχείων.

Το πιο καθοριστικό χαρακτηριστικό, ωστόσο, για να χαρακτηριστεί ένα κρασί μεγάλο είναι η σύνδεσή του με την κληρονομιά και την ιστορία του οινοποιείου από το οποίο προέρχεται. Στο Κτήμα Πόρτο Καρράς έχουμε καταφέρει μέσα στα χρόνια να δημιουργήσουμε το Château Porto Carras, που αντανakλά τόσο την ποιότητα όσο και τη μοναδική παράδοση του οινοποιείου μας.



Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Η ιστορία του Château Porto Carras ξεκίνησε με το όραμα του αείμνηστου Γιάννη Καρρά, ο οποίος επιδίωξε να δημιουργήσει ένα μεγάλο κρασί εμπνευσμένο από τα κορυφαία του Μπορντό. Μέχρι εκείνη τη στιγμή δεν είχε πραγματοποιηθεί ποτέ επίσημη έρευνα για την καλλιέργεια ξενικών ποικιλιών αμπέλου στην Ελλάδα. Με τη βοήθεια του πατέρα της σύγχρονης οινολογίας Émile Reynaud, το 1966 ξεκίνησε η πρώτη συστηματική μελέτη για την καταλληλότητα των ξενικών ποικιλιών στη χώρα. Ως αποτέλεσμα, επιτράπηκε για πρώτη φορά η επίσημη φύτευση των ποικιλιών Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot στο Κτήμα Πόρτο Καρράς.

Στη συνέχεια, ο Γιάννης Καρράς, σε συνεργασία με τον Émile Reynaud, προχώρησαν στη δημιουργία ενός σπουδαίου κρασιού, το οποίο πρωτοεμφιαλώθηκε το 1971, συνδυάζοντας τις ξενικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc με τη γηγενή ποικιλία Λημνιό, με στόχο να δημιουργήσουν το Château Porto Carras, το οποίο παραμένει σύμβολο ποιότητας και παράδοσης μέχρι και σήμερα.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Στην πάροδο των ετών έχουν πραγματοποιηθεί πειραματισμοί τόσο στη σύνθεση των ποικιλιών όσο και στις μεθόδους παλαίωσης του Château Porto Carras. Αυτοί οι πειραματισμοί περιλάμβαναν δοκιμές όχι μόνο στην επιλογή των ποικιλιών, αλλά και στις τεχνικές παλαίωσης, συμπεριλαμβανομένων της διάρκειας και των συνθηκών παλαίωσης σε βαρέλια. Κάθε προσπάθεια είχε ως στόχο τη βελτιστοποίηση της ποιότητας του κρασιού, διατηρώντας παράλληλα το υψηλό επίπεδο που το χαρακτηρίζει από την ίδρυσή του.

Παρά τις προσπάθειες και τις αναζητήσεις για βελτιώσεις, το Château Porto Carras παραμένει απaráλλακτο ως προς την ταυτότητά του. Η ισορροπία και ο χαρακτήρας του κρασιού διατηρούνται αναλλοίωτα από την πρώτη ημέρα της δημιουργίας του μέχρι σήμερα, αποτελώντας σύμβολο διαχρονικής ποιότητας και συνέχειας. Η προσηλωμένη αφοσίωση στην αρχική σύνθεση των ποικιλιών και η σύνδεση με την παράδοση του οινοποιείου έχουν συμβάλει στη δημιουργία ενός κρασιού που συνδυάζει το παρελθόν με το παρόν, ενσωματώνοντας τον σεβασμό στην ιστορική κληρονομιά της περιοχής.

Αυτό το μοναδικό επίτευγμα καθιστά το Château Porto Carras όχι μόνο αναγνωρίσιμο για την εξαιρετική του ποιότητα, αλλά και για την αφοσίωσή του στην παράδοση, η οποία συνεχίζεται με σεβασμό και συνέπεια παρά τις τεχνολογικές εξελίξεις και τις καινοτόμες προσεγγίσεις που έχουν υιοθετηθεί όλα αυτά τα χρόνια.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 1990

Εκπληκτικά νεανικό χρώμα για την ηλικία του. Πυκνό κόκκινο χρώμα, όπου μετά βίας διακρίνονται σημάδια κούρασης. Η ίδια φρεσκάδα υπάρχει και στη μύτη, που είναι συναρπαστική. Το κόκκινο φρούτο (κεράσι, φραγκοστάφυλο) είναι ώριμο, αλλά ακόμη ζωηρό. Ξερό δαμάσκηνο, καραμελωμένες φλούδες εσπεριδοειδών, δέρμα και ταμπάκο. Όλα μααστρικά δεμένα. Στη γεύση βελούδινο, απόλυτα ισορροπημένο και νόστιμο. Θα ζήλευαν τη ζωντανία του πολλά πρωτοκλασάτα Μπορντό. Και όλα αυτά με μόλις 12% οινόπνευμα. Σούπερ!

Δυναμικό παλαίωσης: 8+ έτη

Εσοδεία 2012

Στο χρώμα, πυκνό ρουμπινί. Η χρονιά ήταν αρκετά ζεστή και το φρούτο εκφράζεται σκοτεινό, ώριμο και αποξηραμένο. Θέλει περισσότερο αερισμό από ό,τι εκείνο του '90 για να ανοίξει. Μετά θα διακρίνουμε πίσσα, μαύρο τσάι, αλλά και άνθη βιολέτας. Πιο πίσω, ταμπάκο και γλυκά μπαχαρικά. Στη γεύση έχουμε ένα σχετικά έντονο και στεγνό τανικό φορτίο, το οποίο κυριαρχεί και στην επίγευση. Καλή οξύτητα και νόστιμο εκχύλισμα. Το οινόπνευμα φωνάζει παρών σε όλα τα επίπεδα, χωρίς όμως να γίνεται ενοχλητικό.

Δυναμικό παλαίωσης: 14+ έτη

Εσοδεία 2016

Λαμπερό πορφυρό χρώμα μέτριας έντασης. Στη μύτη, σε πρώτο πλάνο είναι το βαρέλι, αλλά σε πολύ γοητευτικές εκφράσεις, όπως αυτές του ταμπάκου, της σοκολάτας με μάρζιπαν και των καραμελωμένων ξηρών καρπών. Στη συνέχεια ξεδιπλώνεται έντονα βύσσινο και φράουλα. Μοσχοκάρυδο και νύξεις κανέλας. Στη γεύση είναι παρούσες οι τανίνες, αλλά νόστιμες και ποιοτικές. Γεμάτο και δροσερό. Η επίγευση μακρά, με υπέροχα πολύπλοκο άρωμα στόματος.

Δυναμικό παλαίωσης: 18+ έτη

Airocide: Καθαρός Αέρας με Τεχνολογία της NASA



Το Airocide αποτελεί ασπίδα προστασίας γιατί:

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

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

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

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

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

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



Cava Amethystos

Παραγωγός: Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη
Ποικιλιακή Σύνθεση: Cabernet Franc
Περιοχή: Αδριανή Δράμας, Μακεδονία
Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1992
Τιμή: ~ 44,50 €



Πρό(οινο)λογος

Το Cabernet Franc είναι από τις αγαπημένες μου ποικιλίες, σε σημείο που δεν καταλαβαίνω γιατί δεν καλλιεργείται περισσότερο στη χώρα μας. Ειδικά όταν δοκιμάσει κάποιος αυτό το εμβληματικό κρασί, δεν μπορεί παρά να συμφωνήσει. Επίσης, είναι το κρασί με το οποίο δόθηκε αξία στον όρο Cava. Ως αντίστοιχο του Reserve για τους «τοπικούς οίνους», απέκτησε με την άφιξη του κρασιού αυτού επιπλέον αίγλη.

Ρωτήσαμε τον Γεράσιμο Λαζαρίδη...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Ένα μεγάλο κρασί για εμάς πρέπει να έχει διάρκεια στον χρόνο και συνέπεια στην ποιότητά του. Πρέπει να έχει πολύπλοκο χαρακτήρα και να αναδεικνύει τις αξίες του παραγωγού και της περιοχής από την οποία παράγεται.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Από την πρώτη κυκλοφορία του, ο Cava Amethystos αποτελεί την κορυφαία έκφραση του αμπελώνα μας στη Δράμα. Πρόκειται για ένα κρασί σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, που οινοποιείται και παλαιώνει βάσει συγκεκριμένου αυστηρού πρωτοκόλλου.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Μέχρι το 2007, το κρασί παραγόταν από σταφύλια Cabernet Sauvignon. Από το 2008 και μετά άλλαξε σε Cabernet Franc. Τα πρώτα χρόνια παραγωγής, το κρασί είχε έναν βοτανικό χαρακτήρα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, αλλά και των σχετικά πρώιμων τρύγων. Όταν το κτήμα ξεκίνησε τη συνεργασία του με τον Michel Roland, δόθηκε μεγαλύτερη έμφαση στη φαινολική ωριμότητα, με αποτέλεσμα κρασιά γεμάτα, συμπυκνωμένα, με ώριμες τανίνες και αναπόφευκτα υψηλότερους αλκοολικούς βαθμούς. Τα τελευταία χρόνια επικεντρώνουμε την προσπάθειά μας στην ισορροπία ανάμεσα στη φαινολική ωριμότητα από τη μια πλευρά και τη φρεσκάδα, το φρούτο και τη φινέτσα από την άλλη.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 1993

Μόλις η δεύτερη εσοδεία που κυκλοφόρησε. Πέρα από τη συναισθηματική και συλλεκτική αξία του, είναι εκπληκτικό ότι ο παραγωγός μπόρεσε να βγάλει αυτή την ποιότητα τόσο νωρίς. Πυκνό κόκκινο, με αρκετές κεραμιδί αποχρώσεις να μαρτυρούν εν μέρει την ηλικία του. Στη μύτη πικάντικες νότες από πράσινες και κόκκινες πιπεριές, μαρμελάδα βύσσινο, αποξηραμένο δαμάσκηνο, γλυκά μπαχαρικά, ταμπάκο. Γευστικά έχει σίγουρα χάσει σε όγκο και τανίνες, αλλά έχει κερδίσει σε φινέτσα, με μια ολοζώντανη οξύτητα να υποστηρίζει τη φρουτένια και μπαχαρένια μακρά επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 8+ έτη

Εσοδεία 2018

Βαθύ κόκκινο χρώμα, με ρουμπινένιο μηνίσκο. Στο μπουκέτο του κυριαρχούν γήινα και πικάντικα αρώματα. Από γραφίτη μέχρι ανατολίτικα μπαχαρικά και πιπεριά. Λίγο πιο πίσω, σοκολάτα με μάρζιπαν, ταμπάκο και μαύρα φρούτα σε ώριμη αλλά και επεξεργασμένη μορφή. Γεμάτο και στρογγυλεμένο, με όλα τα γευστικά στοιχεία να εκφράζονται με ένταση αλλά και ισορροπία. Ξερό δαμάσκηνο και σοκολάτα στη μακρά του επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 20+ έτη

Εσοδεία 2021

Έντονο κόκκινο στο χρώμα, με πορφυρές αντανάκλασεις. Πολύ πλούσιο μπουκέτο, όπου ξεχωρίζουν ώριμα κόκκινα φρούτα (φραγκοστάφυλο κ.ά.), πίσσα, μαύρο τσάι, γλυκόριζα, δρυς, καπνός και χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά. Γεμάτο αλλά και πολύ στιβαρό, με τις πολλές και νόστιμες τανίνες να στέλνουν μήνυμα ότι θέλουν είτε ακόμη κάποια χρόνια ξεκούραση είτε κάποιο... λιπαρό συνοδό. Μακρύ και με πολύ ωραίο, ζωντανό κόκκινο φρούτο στην επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 20+ έτη



Μαγικό Βουνό

Παραγωγός: Οινοποιία Νίκου Λαζαρίδη

Ποικιλιακή Σύνθεση: 50% Cabernet Sauvignon - 50% Cabernet Franc

Περιοχή: Αγορά Δράμας, Μακεδονία

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1990

Τιμή: ~ 42,00 €



Πρό(οινο)λογος

Μαγικό κρασί θα μπορούσαμε να πούμε, αφού με την άφιξή του ως διά μαγείας σηματοδοτήθηκε και η αναγέννηση (ή μήπως γέννηση;) μιας οινοπεριοχής, που -όχι άδικα- χαρακτηρίστηκε από πολλούς ως το Μπορντό της Ελλάδας. Και σε άλλες περιοχές της χώρας όπου το αμπέλι δεν είχε κάποια σημαντική σημασία υπήρξαν εμβληματικά κρασιά, αλλά σε καμία δεν αποτέλεσε την έμπνευση ώστε να γίνουν πολλές σημαντικές επενδύσεις στο κρασί και να δημιουργηθεί μια «Ονομασία Προέλευσης» από το πουθενά.

Ρωτήσαμε τη Φεντερίκα Λαζαρίδη...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Μεγάλο κρασί είναι μια σύνθετη έννοια. Αμπελώνες υψηλού ποιοτικού δυναμικού, κατάλληλες ποικιλίες, τρόπος οινοποίησης, packaging, branding, καθώς και διάρκεια σε βάθος χρόνου. Επίσης, σημαντικό ρόλο παίζει το κανάλι διανομής του και το πώς θα αντιληφθεί το καταναλωτικό κοινό έναν οίνο όταν συνδυάζεται/επιλέγεται για μεγάλες και ιδιαίτερες περιστάσεις.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Θέλαμε να εκφραστούμε σε άλλο επίπεδο ποιότητας, με ένα προϊόν σύμβολο, ένα icon-wine. Το νέο προϊόν έπρεπε να έχει πολύ ισχυρή προσωπικότητα. Σκοπός ήταν η δημιουργία ενός brand που να λειτουργεί και για άλλα προϊόντα, εκτός κρασιού. Θέλαμε να εμπεριέχει την ιστορικότητα του τόπου και να παραπέμπει στη μοναδική φύση της περιοχής, να εκφράζει πολιτιστικά και πολιτισμικά στοιχεία με σύγχρονο τρόπο, να σε ταξιδεύει όπου κι αν βρίσκεσαι, να είναι αινιγματικό και σοβαρό. Να αγγίζει Έλληνες και ξένους.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Μέχρι και την εσοδεία του 2006, το χαρμάνι είχε παρουσία κοντά στο 20% Merlot, αλλά με τα χρόνια μειώθηκε, μέχρι που δεν χρησιμοποιήθηκε άλλο. Σήμερα βασιζόμαστε στα δύο Cabernet, Sauvignon και Franc. Η οινολογική φιλοσοφία πάντα εξελίσσεται, από θερμοκρασίες ζύμωσης, ημερομηνία τρύγου, οινολογικές πρακτικές, αλλά και την επιλογή βαρελιών για παλαίωση. Στόχος πάντα παραμένει η οινοποίηση ενός μεγάλου οίνου, ο οποίος να πληροί τα ποιοτικά standard, ακολουθώντας και τις τάσεις της αγοράς.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 2007

Στην όψη, έντονο κόκκινο, με ελάχιστες για την ηλικία του καφετιές νότες. Πλούσιο και κάπως παιχνιδιάρικο μπουκέτο από φρέσκια φράουλα, με πιπέρι, φραμπούζ και βύσσινο, βρεγμένο χρώμα, τρούφα, ταμπάκο, κανέλα και δρυ. Γευστικά πλήρως ισορροπημένο, με μια νόστιμη οξύτητα να δένει το σύνολο και να του δίνει ζωντάνια. Πλούσια και μακρά επίγευση, με γλυκά μπαχαρικά και λικέρ κράνο να κυριαρχούν στο άρωμα στόματος. Με έντονο αερισμό γίνεται... μαγικό!

Δυναμικό παλαίωσης: 12+ έτη

Εσοδεία 2011

Έντονο ρουμπινί χρώμα, με κάποιες κεραμιδί νύξεις στον μηνίσκο. Έντονο και πολυδιάστατο αρωματικό μπουκέτο, όπου ξεχωρίζουν γλυκά, χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά, φραγκοστάφυλο, φρούτα του δάσους, φλούδα από σαγκουίνι, αποξηραμένα και καραμελωμένα εσπεριδοειδή, αποξηραμένα μανιτάρια. Στόμα με απαλές, μπόλικες αλλά και νόστιμες τανίνες. Ισορροπημένο, με εξαιρετική δομή και μακρά μπαχαρένια επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 16+ έτη

Εσοδεία 2018

Στο χρώμα μέτρια+ ρουμπινί. Εξαιρετική αρωματική πολυπλοκότητα, παρά το νεαρό της ηλικίας του, όπου θα ξεχωρίσουμε βύσσινο, αποξηραμένο δαμάσκηνο, φραγκοστάφυλο, πιπεριά, φύλλο δάφνης, γαρίφαλο, κανέλα και βανίλια. Στη γεύση οι τανίνες είναι νόστιμες αλλά και παρούσες, ψάχνοντας για κάποια λιπαρή τροφή. Έντονο εκχύλισμα και καλή οξύτητα. Γλυκά μπαχαρικά και αποξηραμένα δαμάσκηνα στη μακρά του επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 20+ έτη



Mega Spileo Estate Grand Cave

Παραγωγός: Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ποικιλιακή Σύνθεση: Μαυροδάφνη - Μαύρο Καλαβρυτινό

Περιοχή: Ορεινή Αιγιάλεια, Πελοπόννησος

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 2004

Τιμή: ~ 21 €



Πρό(οινο)λογος

Είχα την τύχη να παρακολουθώ το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο από την αρχή του, μιας και ο φίλος, συμφοιτητής και ένας από τους κορυφαίους οινολόγους της χώρας μας, ο Στέλιος Τσίρης, ήταν από τότε ο οινολόγος του κτήματος, ενώ είχα την τύχη να συνεργαστώ και με τα αδέρφια Αναστασίου, μακρόχρονο όραμα των οποίων ήταν η αναβίωση του μοναστηριακού αυτού αμπελώνα. Ο Στέλιος ήξερε όσο λίγοι τη διαχείριση του ορεινού αμπελώνα (780-880 μ.), ο οποίος μάλιστα έχει βόρεια έκθεση, αλλά και το πώς να διαχειριστεί τον «δροσερό» καρπό που βγαίνει από εκεί, με την υπομονή να είναι το βασικότερο συστατικό της δημιουργίας super ποιτικών κρασιών. Το ότι η τρέχουσα εσοδεία είναι του 2016 τα λέει νομίζω όλα.

Ρωτήσαμε τον Στέλιο Τσίρη (οινολόγο του κτήματος)...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Ως μεγάλο κρίνεται ένα κρασί με έντονη, ελκυστική και συγκεκριμένη προσωπικότητα. Η προσωπικότητα αυτή θα πρέπει να έχει διαχρονική και δυνατή σύνδεση με τον τόπο καταγωγής του. Επίσης, για μεγάλο χρόνο της ζωής του πρέπει να είναι απολαυστικό και σίγουρα αυτός ο χρόνος ζωής να μην είναι σύντομος.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Η δημιουργία του ερυθρού του κτήματος «υπάκουσε» στη συνολική διαχείριση του αμπελώνα που στήσαμε. Έτσι λοιπόν, μια πρώτη και βασική ιδέα ήταν να δημιουργήσουμε έναν ερυθρό οίνο από τις παραδοσιακές τοπικές ποικιλίες. Στην περίπτωση μας, τη Μαυροδάφνη και το Μαύρο Καλαβρυτινό. Μια ταιριαστή επιλογή, γιατί οι περίοδοι ωρίμανσης των δύο ποικιλιών συμπίπτουν χρονικά, αλλά και οι χαρακτήρες τους νιώθουμε ότι αλληλοσυμπληρώνονται. Τα υπόλοιπα βγήκαν στην πορεία, καλλιεργώντας τον αμπελώνα και οινοποιώντας.

Προφανώς είναι ένας οίνος που έρχεται από δροσερό αμπελώνα χαμηλών αποδόσεων, οπότε συναντάμε συμπύκνωση αλλά και φρεσκάδα ταυτόχρονα. Έχει ευγένεια από νωρίς, αλλά για να ξεδιπλωθεί θέλει τον χρόνο του. Έτσι λοιπόν, στο οινοποιείο θα παραμείνει πάνω από 5 χρόνια σε βαρέλια και σε φιάλη πριν συνεχίσει την πορεία του στην αγορά.



Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Μέχρι σήμερα, ελάχιστες μόνο ποικιλιακές διαφοροποιήσεις οφείλονται στην ετήσια διακύμανση της παραγωγής του αμπελώνα. Αυτό που με βάση την εμπειρία μας αλλάξαμε είναι να ελαχιστοποιήσουμε τις μεταγγίσεις κατά την ωρίμανση του οίνου, ώστε να μένει πιο προστατευμένος από το οξυγόνο κατά την παραμονή του στα βαρέλια.

Η Δοκιμή

Εσοδεία 2006

Έντονο κόκκινο χρώμα, με κάποιες κεραμιδί αποχρώσεις. Πλούσιο μπουκέτο από αποξηραμένα δαμάσκηνα, ώριμα μαύρα βατόμουρα και τη μαρμελάδα τους, γλυκόριζα, κανέλα, μπαχάρι, δρυ, λεβάντα και πίσσα. Στη γεύση, πολύ ζωντανή και νόστιμη οξύτητα, η οποία του χαρίζει φρεσκάδα και ενδιαφέρον. Οι τανίνες είναι παρούσες, αλλά πλέον μαλακές και σε δεύτερο πλάνο. Λόγω της οξύτητας, το φρούτο στην πολύ έντονη και μακρά επίγευση μοιάζει πιο φρέσκο και κόκκινο.

Δυναμικό παλαίωσης: 9+ έτη

Εσοδεία 2012

Βαθύ, σχεδόν ομοιόμορφο κόκκινο σε όλο το φάσμα του κρασιού. Πυκνό και το μπουκέτο του, στο οποίο, μεταξύ άλλων, θα παρελάσουν αρώματα αποξηραμένων και ώριμων κόκκινων φρούτων, πιπεριού, ginger, κουρκουμά, δρυ κ.ά. Γεμάτο, στιβαρό, ισορροπημένο, με όλα τα στοιχεία της γεύσης σε έντονο βαθμό. Επίμονη και ευχάριστη επίγευση, όπου στο μπροστινό μέρος της γλώσσας επικρατεί ο τανικός χαρακτήρας, στο πίσω και στα πλαϊνά η οξύτητα. Άρωμα στόματος με εκφράσεις φρέσκων παρά αποξηραμένων φρούτων.

Δυναμικό παλαίωσης: 17+ έτη

Εσοδεία 2016

Στην όψη, βαθύ ρουμπινί. Αρωματικό μπουκέτο, όπου κυριαρχούν αποξηραμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα, ώριμο βύσσινο και βατόμουρο, κουρκουμάς, πίσσα, άνθη ακακίας και βιολέτας, πάπρικα, αλλά και μοσχοκάρυδο. Στιβαρό και γεμάτο, με τις τανίνες να είναι νόστιμες αλλά σε πρώτο πλάνο. Η οξύτητα του μεγάλου υψόμετρου φαίνεται σε δεύτερο πλάνο, κερδίζοντας όμως στη «μάχη» της επίγευσης. Εξαιρετικό φρούτο και γλυκά μπαχάρια στο άρωμα στόματος.

Δυναμικό παλαίωσης: 22+ έτη



Μούχταρο

Παραγωγός: Κτήμα Μουσών

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Μούχταρο

Περιοχή: Άσκη Βοιωτίας, Στερεά Ελλάδα

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1998

Τιμή: ~ 22,00 €



Πρό(οινο)λογος

«Ουπς... τι είναι αυτό;» είπα όταν πριν από καμιά δεκαπενταριά χρόνια δοκίμασα το πρώτο Μούχταρο. Ειλικρινά, δεν ήξερα τι να πω, πού να το κατατάξω, ακόμα και αν μου αρέσει. Τελικά με κέρδισε, και είναι από τα κρασιά που έχω όλα αυτά τα χρόνια σταθερά στην κάβα μου. Είναι νόστιμο, ιδιαίτερο και, σερβίροντάς το με το κατάλληλο έδεσμα, μπορείς να κάνεις την έκπληξη. Δεν ήμουν τόσο σίγουρος αν θα έπρεπε να μπει στη συγκεκριμένη δοκιμή. Είναι ένα κρασί που διχάζει, αλλά από την άλλη είναι και μια επιβράβευση για το Κτήμα Μουσών που αναγέννησε την παρατημένη αυτή ποικιλία. Δουλειά επίπονη, πολυετής και κοστοβόρα. Άξιζε όμως ο κόπος και χαίρομαι που σε όλη τη χώρα αναγεννώνται και άλλες ξεχασμένες ποικιλίες.

Ρωτήσαμε τον Στέλιο Ζαχαρία...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Ένα μεγάλο κρασί είναι αυτό που αφηγείται μια ιστορία και ταξιδεύει αυτούς που το απολαμβάνουν πίσω στον χρόνο, συνδέοντας ταυτόχρονα το παρελθόν με το παρόν. Είναι ένα κρασί που ενσαρκώνει την αυθεντικότητα του τόπου από όπου προέρχεται, προσφέροντας ισορροπία, πολυπλοκότητα και διάρκεια. Πάνω απ' όλα, προκαλεί συναισθήματα – από συγκίνηση μέχρι ενθουσιασμό– και εντυπωσιάζει με την ικανότητά του να εξελίσσεται στην πάροδο των χρόνων. Το Μούχταρο είναι τέτοιο κρασί: ένας ζωντανός καθρέφτης του terroir της Κοιλιάδας των Μουσών, μια οινική εμπειρία με διαχρονική αξία.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Αν θέλουμε να είμαστε ειλικρινείς, δεν υπήρξε ποτέ επίσημο briefing. Το Μούχταρο ήταν ήδη εδώ, βαθιά ριζωμένο στην Κοιλιάδα των Μουσών, μια σπάνια ποικιλία που οι παλιοί αμπελουργοί είχαν αρχίσει να εγκαταλείπουν. Ο λόγος; Η περιορισμένη παραγωγή του δεν μπορούσε να γεμίσει βαρέλια ή να προσφέρει εμπορικά πλεονεκτήματα. Εμείς, όμως, το πιστέψαμε! Διακρίναμε την αξία του και αποφασίσαμε να το σώσουμε, να το αναδείξουμε και να του δώσουμε μια δεύτερη ευκαιρία. Δεν ήταν απόφαση στρατηγικής, αλλά καρδιάς. Το Μούχταρο μας ενέπνευσε από μόνο του – το μόνο που χρειαζόταν ήταν να το ακούσουμε.



Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Η ποικιλιακή σύνθεση παρέμεινε αναλλοίωτη, καθώς το κρασί αυτό είναι και θα παραμείνει μονοποικιλιακό, προερχόμενο αποκλειστικά από τα παλαιά μας αμπέλια. Η εξέλιξη, ωστόσο, επικεντρώθηκε στη λεπτομερή παρακολούθηση των αμπελιών και στη βελτιστοποίηση των καλλιεργητικών τεχνικών για να διασφαλίσουμε την υψηλότερη ποιότητα του καρπού. Στην οινολογική φιλοσοφία, προσανατολιστήκαμε σε πρακτικές μικρής και ήπιας παρέμβασης, επιτρέποντας στο Μούχταρο να αναδείξει τη φυσική του πολυπλοκότητα και τον αυθεντικό του χαρακτήρα. Παραμένει το απόλυτο αποτύπωμα του terroir μας, αποδεικνύοντας τη διαχρονική αξία του.

Η Δοκιμή

Εσοδεία 2011

Έντονο κόκκινο χρώμα, με ιώδεις αποχρώσεις στο χείλος. Η μύτη του τυπική, «μουχταρένια», με ένταση από κόκκινα φρούτα σε φρέσκια μορφή αλλά και σε επεξεργασμένη παντός είδους, ριγανέλαιο, καουτσούκ, πετρόλ. Στο στόμα εκρηκτικό, με πολύ νόστιμη οξύτητα. Σμιλεμένες τανίνες και πολύ και λιπαρό εκχύλισμα, το οποίο όμως υποτάσσεται στην αρχοντική παρουσία της οξύτητας. Πολύ έντονη και μακρά επίγευση από κράνα, με την οξύτητα να επιμένει και εδώ.

Δυναμικό παλαίωσης: 12+ έτη

Εσοδεία 2016

Έντονο, πυκνό και ομοιόμορφο κόκκινο χρώμα. Το μπουκέτο του είναι ιδιαίτερο, όπως πάντα σε αυτή την ποικιλία, με ωραία ωστόσο πολυπλοκότητα. Εδώ το έντονο κόκκινο φρούτο και τα ιδιαίτερα αρώματα του ριγανέλαιου και του καουτσούκ δένουν πολύ όμορφα με αρώματα χριστουγεννιάτικων μπαχαρικών, καπνού και δρύινου βαρελιού. Στη γεύση γεμάτο, με πλούσιο υπόγλυκο εκχύλισμα και οξύτητα που μας θυμίζει ότι πρόκειται πάντα για Μούχταρο, αλλά σε πιο απαλή και εξευγενισμένη μορφή. Οι τανίνες απλώς υποστηρίζουν. Μακρά και γλυκόξινη επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 16+ έτη

Εσοδεία 2013

Πορφυρό, με αρκετές βιολετί ανταύγειες. Στη μύτη εμφανίζεται με πιο πλατιά και απαλή γκάμα αρωμάτων. Υπάρχει ένταση, αλλά πολύ πιο ισορροπημένη από ό,τι άλλες χρονιές. Το κόκκινο και το μαύρο φρούτο είναι σε πρώτο πλάνο, όπως και το ξερό δαμάσκηνο. Το τυπικό καουτσούκ, όπως και η βοτανικότητά του, έπονται, καθώς και τα μπαχαρένια αρώματα του βαρελιού. Γευστικά πολύ ισορροπημένο, πιο ώριμο και απαλό παρά ποτέ. Θέλει τον χρόνο του και, όταν τον πάρει, νομίζω ότι θα είναι η κορυφαία χρονιά του. Επίγευση χαρακτηριστικά έντονη, φρουτένια και μακρά.

Δυναμικό παλαίωσης: 18+ έτη



Οινότρια Γη

Παραγωγός: Κτήμα Οινότρια Γη

Ποικιλιακή Σύσταση: 90% Cabernet Sauvignon - 10% Αγιωργίτικο

Περιοχή: Καπανδρίτι Αττικής, Στερεά Ελλάδα

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 2005

Τιμή: ~ 25,40 €



Πρό(οινο)λογος

Κατά το «an Englishman in New York», εδώ έχουμε έναν Δραμινό να κατεβαίνει στην πρωτεύουσα και να δημιουργεί ένα από τα πιο εντυπωσιακά κτήματα της χώρας. Όπως στο κτήμα στη Δράμα, η ποιότητα και η μπορντολέζικη λογική της οικογένειας εκφράζονται σε κάθε γωνιά του υπέροχου οινοποιείου. Από τα πρώτα κιόλας χρόνια επιστρατεύτηκε ένας παγκόσμιος σταρ της οιнологίας, ο Michel Roland, για να συμβάλει στη δημιουργία εντυπωσιακών, στιβαρών και παγκόσμιας κλάσης κόκκινων κρασιών. Σήμερα μπορεί πια να μην υπογράφει τις ετικέτες εκείνος (εξάλλου, πρέπει να έχει βγει στη σύνταξη), ωστόσο στο στιλ των κρασιών δεν έχουν αλλάξει πολλά.

Ρωτήσαμε τον Γιώργο Λαζαρίδη...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Ένα μεγάλο κρασί πρέπει να έχει διάρκεια στον χρόνο και συνέπεια στην ποιότητά του. Πρέπει να έχει πολύπλοκο χαρακτήρα και να αναδεικνύει τις αξίες του παραγωγού και της περιοχής από την οποία προέρχεται.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Ο στόχος ήταν να εκφράσουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το terroir της Αττικής και συγκεκριμένα του βιολογικού αμπελώνα μας στις όχθες της Λίμνης του Μαραθώνα.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύσταση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Τα κρασιά της Αττικής, λόγω της ιδιομορφίας του αμπελώνα, στόχευαν από τη γέννησή τους στη δύναμη, στη συμπύκνωση και στις ώριμες τανίνες. Ωστόσο, το τελευταίο διάστημα, με δουλειά στο αμπέλι και στο οινοποιείο, προσπαθούμε να τιθασεύσουμε την προδιάθεση του terroir και να δημιουργήσουμε κρασιά με περισσότερο φρούτο και φινέτσα.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 2012

Βαθύ ρουμπινί, με ιώδεις ανταύγειες. Πολυδιάστατο στο μπουκέτο του, στο οποίο το πλούσιο οινόπνευμα γίνεται ο φορέας πάνω στον οποίο ξεδιπλώνεται αρχικά ώριμο κεράσι και σοκολάτα. Ακολουθούν δέρμα, ταμπάκο, φραγκοστάφυλο. Στο φόντο, ποιοτικό βαρέλι και γλυκόριζα. Στη γεύση είναι στα καλύτερά του. Βελούδινο και γεμάτο, αλλά και με νόστιμη οξύτητα που του δίνει επιπλέον ενδιαφέρον.

Δυναμικό παλαίωσης: 12+ έτη

Εσοδεία 2018

Βαθύ ρουμπινί σε όλο το εύρος του χρώματός του. Στο μπουκέτο του πρωτοστατούν ώριμα κόκκινα φρούτα, όπως φραγκοστάφυλο, μαύρο κεράσι, φρέσκο και αποξηραμένο δαμάσκηνο, ποιοτική δρυς, μαύρο τσάι, σοκολάτα υγείας και ταμπάκο. Απαλό, με μέτριο+ όγκο και μακρά νόστιμη επίγευση από μαύρο τσάι και ώριμα κεράσια.

Δυναμικό παλαίωσης: 14+ έτη

Εσοδεία 2022

Βαθύ ρουμπινί χρώμα, με βιολετί αντανάκλασεις. Εδώ το φρούτο είναι ακόμη πιο έντονο, με κυρίαρχα το φραμπουάζ, το κεράσι, το φραγκοστάφυλο και τη μαρμελάδα φράουλα. Ταμπάκο, δέρμα, γλυκόριζα, σοκολάτα και δρυς έπονται. Βελούδινες τανίνες, των οποίων η παρουσία όχι μόνο δεν ενοχλεί, αλλά χαρίζει όγκο και δένει το εκχύλισμα με τη νόστιμη οξύτητα. Μακρά επίγευση από μαύρο τσάι και τραγανό βύσσινο.

Δυναμικό παλαίωσης: 18+ έτη



Παλαιά Κλήματα

Παραγωγός: Κτήμα Παπαϊωάννου

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Αγιωργίτικο

Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1996

Τιμή: ~ 20 €



Πρό(οινο)λογος

Νεμέα και Κτήμα Παπαϊωάννου είναι σχεδόν συνώνυμα. Νομίζω ότι είναι η πρώτη Νεμέα που θυμάμαι έντονα. Ο Θανάσης Παπαϊωάννου θεωρείται όχι άδικα ο πρωτοπόρος της ανάδειξης του νεμεάτικου αμπελώνα. Ήταν ένας φιλόσοφος του αμπελιού και πολύ δυνατός χαρακτήρας, ωστόσο η δύναμή του, όπως και του γιου του Γιώργου, ο οποίος είναι πλέον στο τιμόνι του κτήματος, ήταν πάντα η δουλειά στο αμπέλι. Υπήρξαν πρωτοπόροι και στη βιολογική καλλιέργεια. Η συνέπεια και η συνέχεια είναι το δυνατό χαρτί όλων των κρασιών του κτήματος, πόσο μάλλον στη ναυαρχίδα του, τα Παλαιά Κλήματα.

Ρωτήσαμε τον Γιώργο Παπαϊωάννου...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Μεγάλο κρασί είναι αυτό που προέρχεται από συγκεκριμένο αμπελώνα με μικρές αποδόσεις και υψηλή ποιότητα και υγιεινή σταφυλιών. Το ίδιο το κρασί, οινοποιημένο σωστά, πρέπει να διαθέτει κομψότητα, σώμα, πολυπλοκότητα και έντονη ποικιλιακή έκφραση φρούτου και bouquet.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Η αρχική σκέψη ήταν ότι παλαιά κλήματα με χαμηλές αποδόσεις και καλή υγιεινή σταφυλιών μπορούν να δώσουν εξαιρετική ποιότητα και συμπύκνωση που, με σωστή παλαίωση, θα αναδεικνύουν την ποικιλία και θα προσφέρουν μια διακεκριμένη εκδοχή της.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Δεν έχει γίνει καμία αλλαγή όλα αυτά τα χρόνια.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 1996

Κόκκινο μέτριας έντασης, με κεραμιδί αποχρώσεις. Μπουκέτο αρχικά σκοτεινό, κλειστό και ντροπαλό. Με τον αερισμό ξεχωρίζουν αρώματα δέρματος, καμένου ξύλου, άχυρου, φασκόμηλου, φύλλων δάφνης, σοκολάτας υγείας, και μετά έρχεται νόστιμο κόκκινο φρούτο. Στη γεύση εμφανίζεται πολύ νεανικό, με φινέτσα και πεντανόστιμη οξύτητα. Θα το χαρακτήριζα αέρινο και πολύ απολαυστικό. Επίγευση από βύσσινο και κράνο.

Δυναμικό παλαίωσης: 7+ έτη

Εσοδεία 2010

Στο χρώμα βαθύ ρουμπινί. Στη μύτη ξεχωρίζει το τυπικό έντονο κόκκινο φρούτο του Αγιωργίτικου, με γλυκές χριστουγεννιάτικες μπαχαρένιες νότες και μια γοητευτική γήινη νότα γραφίτη. Βελούδινο, γεμάτο και σούπερ απολαυστικό, με το ώριμο, τραγανό κεράσι να απλώνεται σε όλο το στόμα και να παραμένει εκεί επίμονα.

Δυναμικό παλαίωσης: 15+ έτη

Εσοδεία 2015

Στην όψη λαμπερό κόκκινο, με βιολετί αποχρώσεις. Στο μπουκέτο του κυριαρχούν αρώματα βαρελιού και εξέλιξης, όπως η δρυς, η βανίλια, το βερνίκι, το μάρζιπαν. Έπειτα από αερισμό ξεχειλίζει το πλούσιο κόκκινο φρούτο (μαυροκέρασα, φρούτα του δάσους). Στόμα με πολύ ωραία ισορροπία, παρούσες μα νόστιμες τανίνες και βανιλένια επίγευση μακράς διάρκειας.

Δυναμικό παλαίωσης: 25+ έτη



Μέγας Οίνος

Παραγωγός: Κτήμα Σκούρα

Ποικιλιακή Σύνθεση: 50% Cabernet Sauvignon - 50% Αγιωργίτικο

Περιοχή: Άργος, Πελοπόννησος

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1986

Τιμή: ~ 26,00 €



Πρό(οινο)λογος

Ο Γιώργος Σκούρας είναι αναμφίβολα από τους πρωτεργάτες της έννοιας του «κτήματος» και του ποιοτικού κρασιού στην Ελλάδα. Οραματιστής, μεθοδικός και ιδιαίτερα εξωστρεφής. Πάνω από όλα όμως, πολύ καλός οινολόγος. Ο πρώτος που συνδύασε μια ελληνική ποικιλία, το Αγιωργίτικο, με μια διεθνή, το Cabernet Sauvignon, έχοντας επιρροές από το Μπορντό και το κλασικό χαρμάνι Cabernet Sauvignon με Merlot, και δημιούργησε τον εμβληματικό, όνομα και πράμα, Μέγα Οίνο ήδη το μακρινό 1986. Σχεδόν ταυτόχρονα δηλαδή με τα Super Tuscans, η Ελλάδα απέκτησε ένα super πελοποννησιακό κρασί, που όχι μόνο είναι διαχρονικό, αλλά άνοιξε δρόμους για τους επόμενους μεγάλους οίνους της Ελλάδας.

Ρωτήσαμε τον Γιώργο Σκούρα...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Προσωπικά, αυτό που περιγράφει ένα μεγάλο κρασί είναι ένα προϊόν που στέκεται με σταθερότητα, συνέπεια και αντοχή στον χρόνο και συνθέτει αυτό που λέμε all time classic (διαχρονικότητα). Ένα κρασί σφραγίδα του terroir της περιοχής, αλλά και της ταυτότητας του οινοποιού. Για εμάς, ο Μέγας Οίνος είναι όλα τα παραπάνω. Έχει επιτελέσει τον πολύπλευρο ρόλο του όλα αυτά τα χρόνια, να στέκεται με περηφάνια ως ένα κρασί πρέσβης του ελληνικού αμπελώνα στον παγκόσμιο οινικό χάρτη, αλλά και ως ένα κρασί προσωπικών και μεγάλων στιγμών.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Το 1986, όταν πια είχα αποφασίσει για το πώς θα γίνει ο Μέγας Οίνος, τα κριτήριά μου ήταν τα εξής: να χρησιμοποιήσω μια ελληνική ποικιλία, μαλακή, στρογγυλή, απαλή, όπως είναι το Αγιωργίτικο, αλλά να δώσω σε αυτό το κρασί τη δύναμη να αντέξει στον χρόνο με μια άλλη ποικιλία, όπως είναι το Cabernet Sauvignon. Αυτό και έγινε! Και μάλλον πέτυχε.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Καμία σημαντική αλλαγή δεν έγινε. Ο Μέγας Οίνος υπηρετεί τη φιλοσοφία του όλα αυτά τα χρόνια, πιστός στην ίδια ποικιλιακή σύνθεση. All time classic!



Η Δοκιμή

Εσοδεία 2006

Βαθύ κόκκινο χρώμα, με γκρενά και κεραμιδί νύξεις. Μια αρωματική πανδαισία στη μύτη, με αρώματα σοκολάτας, ταμπάκου, φραγκοστάφυλου, μαρμελάδας φράουλα, ξερού δαμάσκηνου, πράσινου τσαγιού, μέντας. Στο στόμα φαίνεται ότι έχει χάσει σε όγκο αλλά όχι σε γοητεία, αφού είναι βελούδινο και με ζωντανή οξύτητα, που χαρίζει δροσιά και απόλαυση. Μακρά και μπαχαρένια επίγευση.

Δυναμικό παλαίωσης: 5+ έτη

Εσοδεία 2016

Στο χρώμα πυκνό ρουμπινί. Στο πλούσιο μπουκέτο του, με φορέα το πλούσιο οινόπνευμα, διακρίνονται ώριμα κόκκινα και μαύρα φρούτα, γαρίφαλο και άλλα γλυκά μπαχαρικά, λίγο βρεγμένο χρώμα, γλυκόριζα. Πολύ νόστιμο, στρογγυλό, βελούδινο και ισορροπημένο στόμα. Συναρπαστικό στην επίγευση, με μια φρουτένια και μπαχαρένια αίσθηση να επιμένει για ώρα στο στόμα και για ακόμη περισσότερο στον... εγκέφαλο. Νομίζω ότι το κρασί αυτό είναι στην καλύτερή του φάση.

Δυναμικό παλαίωσης: 13+ έτη

Εσοδεία 2020

Βαθύ πορφυρό χρώμα. Στη μύτη πυκνό κόκκινο φρούτο, όπως ώριμο βύσσινο, κεράσι, φράουλα. Πλαίσιο από γραφίτη, γαρίφαλο και κανέλα. Το βαρέλι παρών, αλλά υπέροχα δεμένο. Απαλό και γεμάτο. Κάποιες τανινούλες είναι εκεί για να δώσουν γοητευτικές γωνίες, αλλά και υπόσχεση για ένα λαμπρό μέλλον. Ισορροπημένο σε όλα τα επίπεδα. Επίγευση με το βαρέλι και το οινόπνευμα να προεξέχει για πρώτη φορά, αλλά σίγουρα είναι θέμα λίγου ακόμη χρόνου να δέσει και αυτό το στοιχείο καλύτερα.

Δυναμικό παλαίωσης: 15+ έτη



Κοκκινόμυλος

Παραγωγός: Κτήμα Τσέλεπου

Ποικιλιακή Σύνθεση: Merlot

Περιοχή: Ρίζες Αρκαδίας, Πελοπόννησος

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1998

Τιμή: ~ 29,80 €



Πρό(οινο)λογος

Πρωτοετής φοιτητής οινολογίας το 1992, είχα την τύχη να ταξιδέψω οδικώς με τον Γιάννη Τσέλεπο από Αθήνα για Θεσσαλονίκη για την -τότε μοναδική- Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Το χιούμορ, η τεχνογνωσία, αλλά και το κοφτερό του μυαλό μου είχαν κάνει μεγάλη εντύπωση. Όπως και η πρώτη Μαντινεία του, η οποία παρουσιαζόταν για πρώτη φορά.

Δεν ήξερα τότε πολλά για το κρασί, αλλά μου έδινε την εντύπωση του ατόμου που ξέρει τι θέλει να κάνει. Και δεν με διέψευσε. Και μόνο το ότι επένδυσε εκείνη την εποχή σε κρασιά μεγάλου υψόμετρου μαρτυρά έναν άνθρωπο με όραμα και τεχνογνωσία. Δεν είναι λοιπόν καθόλου τυχαίο ότι ο Κοκκινόμυλος είναι σταθερά στα κορυφαία Merlot σε διεθνές επίπεδο.

Ρωτήσαμε τον Γιάννη Τσέλεπο...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Τα μεγάλα κρασιά γίνονται στο αμπέλι. Για μένα, ένα μεγάλο κρασί πρέπει να έχει την προσωπικότητα του παραγωγού, να έχει εντάσεις και να αποτελεί την καλύτερη δυνατή έκφραση του terroir και της ποικιλίας, αλλά να κρύβει και μια τρέλα και έναν μύθο.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Το πρώτο κόκκινο κρασί που βγάλαμε στη Μαντινεία ήταν ένα Bordeaux blend με Κοκκινόμυλο και Αυλοτόπι, που γινόταν από τον μικρό αμπελώνα μας τότε, καθώς και από κάποιους συνεργαζόμενους παραγωγούς. Διαπιστώνοντας την εξαιρετική προσαρμογή του Merlot στο αμπελοτόπι μας στην Τεγέα, πήρα την απόφαση να βγάλω ένα από τα πρώτα single vineyard κρασιά, κάτι που τότε δεν υπήρχε. Το όνομα προέκυψε από το ίδιο το αμπελοτόπι με το κοκκινόχωμα, στη θέση του παλιού νερόμυλου της περιοχής, που λειτουργούσε από τα μέσα του 19ου αιώνα.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Η ποικιλιακή σύνθεση του κρασιού δεν έχει αλλάξει καθόλου στον χρόνο, αφού μιλάμε για ένα μονοποικιλιακό 100% Merlot, ούτε η οινολογική φιλοσοφία. Είναι ένα κρασί με εκτεταμένη εκχύλιση που στόχο έχει να αναδείξει την πο-



λυπλοκότητα της ποικιλίας και την αντοχή της στον χρόνο, αλλά και την καθαρή έκφραση του terroir της Τεγέας. Το μόνο που έχει αλλάξει ελάχιστα είναι η προσέγγισή μας ως προς το βαρέλι, αφού για την καλύτερη ενσωμάτωσή του έχουμε αποφασίσει να ζυμώνει το μεγαλύτερο μέρος του κρασιού σε βαρέλια και έχουμε μειώσει ελάχιστα το ποσοστό καινούργιας δρυός που χρησιμοποιούμε.

Η Δοκιμή

Εσοδεία 2013

Στην όψη έντονο, βαθύ κόκκινο χρώμα. Αρωματικά πολύ φρέσκο ακόμη, με ώριμο βύσσινο και κεράσι, γλυκό ντομάτα και μέντα να ξεχωρίζουν μπροστά από ένα μπαχαρένιο και δρύινο φόντο. Μια γήινη νότα από γραφίτη του χαρίζει έξτρα πολυπλοκότητα. Στη γεύση γεμάτο, με παρούσες τανίνες, νόστιμο και μελωμένο εκχύλισμα, αλλά και σχεδόν τραγανή οξύτητα. Τόσο οι τανίνες όσο και η οξύτητα επιμένουν στην επίγευση, η οποία αρωματικά κυριαρχείται από δροσερά βύσσινα.

Δυναμικό παλαίωσης: 12+ έτη

Εσοδεία 2017

Στην όψη βαθύ, έντονο ρουμπινί χρώμα. Σύνθετο μπουκέτο από ώριμο κόκκινο και μαύρο φρούτο, μαεστρικά ενσωματωμένο, πολύ καλής ποιότητας βαρέλι, ντοματάκι γλυκό, καπνό και δροσερές νότες από μέντα/ευκάλυπτο, αλλά και εύοσμα ανοιξιάτικα ανθάκια. Πολύ ισορροπημένο και νόστιμο. Στιβαρότητα, οξύτητα και εκχύλισμα είναι πλήρως εναρμονισμένα και συνθέτουν ένα πολύ γοητευτικό αποτέλεσμα, το οποίο συνεχίζεται και στην πολύ μακρά επίγευση. Είναι σε πολύ ωραία κατάσταση, αλλά ανυπομονώ να το δω και έπειτα από κάποια χρόνια.

Δυναμικό παλαίωσης: 14+ έτη

Εσοδεία 2021

Στην όψη βαθύ ρουμπινί, με βιολετί ανταύγειες. Δροσερό μπουκέτο από ώριμο πετροκέρασο, φρούτα του δάσους, δαμάσκηνο, μέντα. Διακριτικά αλλά πάντα εκεί γλυκά μπαχαρικά, όπως η κανέλα, το γαρίφαλο, η βανίλια ή ο αστεροειδής γλυκάνισος. Θέλει αερισμό, περισσότερο από τις παραπάνω, πιο ώριμες εσοδείες. Στόμα ζωηρό από όλες τις πλευρές, αλλά απολαυστικό και γεμάτο. Επίγευση μακρά, με μαύρο τσάι, κόκκινα φρούτα, αλλά και γήινα στοιχεία.

Δυναμικό παλαίωσης: 18+ έτη



Cabernet Sauvignon

Παραγωγός: Κτήμα Χατζημιχάλη

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Cabernet Sauvignon

Περιοχή: Αταλάντη, Στερεά Ελλάδα

Πρώτο Έτος Κυκλοφορίας: 1984

Τιμή: ~ 19,30 €



Πρό(οινο)λογος

Ίσως κάποιος με θεωρήσουν κάπως προκλητικό, αλλά σκέφτομαι ότι ο Δημήτρης Χατζημιχάλης με το κρασί αυτό διέσωσε το ελληνικό κρασί στην Ελλάδα τη δύσκολη γι' αυτό δεκαετία των 80s. Γιατί δύσκολη; Επειδή τότε η -λανθάνουσα- ευμάρεια που προέκυψε από το «Τσοβόλα, δώσ' τα όλα» εκτονώθηκε στο ουίσκι και στη βότκα. Οι πολυεθνικές, που μυρίστηκαν... χρήμα, μας έπεισαν ότι αυτά είναι τα ποτά που αρμόζουν στο νέο μας στάτους και όχι το ελληνικό κρασί, το οποίο κυριαρχούνταν τότε από τις μεγάλες οιοβιομηχανίες και τους κομματικοποιημένους συνεταιρισμούς. Ευτυχώς ήρθε την κατάλληλη στιγμή ο Χατζημιχάλης για να δώσει ένα κρασί στην αγορά που, χάρη στην ποιότητα, το στήσιμο αλλά και την τιμή, «ψάρωσε» τους Νεοέλληνες ώστε να το θεωρήσουν επίσης λάβαρο του νέου lifestyle, λειαινοντας το έδαφος και για τα επόμενα κτήματα που ήρθαν λίγο αργότερα.

Ρωτήσαμε τον Δημήτρη Χατζημιχάλη...

Τι είναι ένα μεγάλο κρασί για εσάς;

Είναι αυτό το οποίο όταν το δοκιμάζουν διεθνούς φήμης εξειδικευμένοι γευσιγνώστες το αναγνωρίζουν και το ξεχωρίζουν ως μεγάλο.

Ποιες ήταν οι αρχικές σκέψεις, το briefing που κάνατε για τη δημιουργία του συγκεκριμένου κρασιού;

Το 1987, σε ένα ταξίδι μου στη Νότια Αφρική, μνήθηκα στη νέα τεχνολογία δημιουργίας μεγάλων κρασιών. Την εφήρμωσα. Το 1991, το κρασί αναγνωρίστηκε ως μεγάλο, και μάλιστα ένα από τα 50 καλύτερα του κόσμου.

Ποιες αλλαγές έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά και στην οινολογική φιλοσοφία;

Η οινολογική φιλοσοφία και η ποικιλιακή σύνθεση παραμένουν σταθερά ίδιες.



Η Δοκιμή

Εσοδεία 2012

Βαθύ ρουμπινί, με ιώδεις ανταύγειες. Πολυδιάστατο στο μπουκέτο του, στο οποίο το πλούσιο οινόπνευμα γίνεται ο φορέας πάνω στον οποίο ξεδιπλώνεται αρχικά ώριμο κεράσι και σοκολάτα. Ακολουθούν δέρμα, ταμπάκο, φραγκοστάφυλο. Στο φόντο, ποιοτικό βαρέλι και γλυκόριζα. Στη γεύση είναι στα καλύτερά του. Βελούδινο και γεμάτο, αλλά και με νόστιμη οξύτητα που του δίνει επιπλέον ενδιαφέρον.

Δυναμικό παλαίωσης: 12+ έτη

Εσοδεία 2018

Βαθύ ρουμπινί σε όλο το εύρος του χρώματός του. Στο μπουκέτο του πρωτοστατούν ώριμα κόκκινα φρούτα, όπως φραγκοστάφυλο, μαύρο κεράσι, φρέσκο και αποξηραμένο δαμάσκηνο, ποιοτική δρυς, μαύρο τσάι, σοκολάτα υγείας και ταμπάκο. Απαλό, με μέτριο+ όγκο και μακρά νόστιμη επίγευση από μαύρο τσάι και ώριμα κεράσια.

Δυναμικό παλαίωσης: 14+ έτη

Εσοδεία 2022

Βαθύ ρουμπινί χρώμα, με βιολετί αντανάκλασεις. Εδώ το φρούτο είναι ακόμη πιο έντονο, με κυρίαρχα το φραμπουάζ, το κεράσι, το φραγκοστάφυλο και τη μαρμελάδα φράουλα. Ταμπάκο, δέρμα, γλυκόριζα, σοκολάτα και δρυς έπονται. Βελούδινες τανίνες, των οποίων η παρουσία όχι μόνο δεν ενοχλεί, αλλά χαρίζει όγκο και δένει το εκχύλισμα με τη νόστιμη οξύτητα. Μακρά επίγευση από μαύρο τσάι και τραγανό βύσσινο.

Δυναμικό παλαίωσης: 18+ έτη



Κτήμα Κυρ-Γιάννη | Ανοίγοντας Δρόμους στη Βιώσιμη Ανάπτυξη

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, φιλοσοφία που είχε χαράξει εδώ και δεκαετίες ο κυρ-Γιάννης Μπουτάρης -ο θρύλος του ελληνικού αμπελώνα και ιδρυτής της Κυρ-Γιάννη- και που από το 2004 συνεχίζει ο γιος του Στέλλιος, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη συνδυάζει την παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών με την επένδυση στη βιώσιμη ανάπτυξη.

Η κλιματική αλλαγή των τελευταίων ετών αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες προκλήσεις για τον οινικό κλάδο, ενώ η ανάγκη για προσαρμογή στα νέα δεδομένα δεν είναι καθόλου απλή υπόθεση. Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη όμως έχει στον πυρήνα του τη βιωσιμότητα, την προστασία του περιβάλλοντος και την ισορροπία της βιοποικιλότητας, σε ολιστικό επίπεδο, εδώ και δεκατίες, όταν ακόμη οι έννοιες ήταν άγνωστες στους πολλούς. Ο κυρ-Γιάννης άλλωστε ήταν εκείνος που δημιούργησε τον Αρκτούρο, τη ΜΚΟ για την προστασία της άγριας πανίδας και του φυσικού περιβάλλοντος, πριν από 30 χρόνια, αποδεικνύοντας τον τρόπο σκέψης και κυρίως (αντί) δρασης απέναντι στις προκλήσεις.

Η απόφαση του Στέλλιου Μπουτάρη όχι μόνο να συνεχίσει, αλλά και να συστηματοποιήσει στρατηγικά αυτή την πολύτιμη παρακαταθήκη του κτήματος δεν ήταν εύκολη, καθώς ο 5ης γενιάς οινοποιός γνώριζε καλά ότι απαιτούσε μια πολύ σημαντική επένδυση. Όμως τα οφέλη για την Κυρ-Γιάννη, αλλά και για τον κλάδο στη χώρα μας, κρίθηκαν πολύ μεγαλύτερα.

Ως ταγός και πρωτοπόρος, η Κυρ-Γιάννη έφερε το 2023 μια τεράστια επιτυχία, με το βορειοελλαδίτικο κτήμα να γίνεται το πρώτο ελληνικό οινοποιείο που εντάχθηκε από τα τέλη του Απριλίου του 2024 στο International Wineries for Climate Action (IWCA), την αναγνωρισμένη ομάδα εργασίας που στοχεύει σε παγκόσμια επίπεδο στη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος του κλάδου και στη διαχείριση των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής.

«Ένα σημείο-σταθμός στην ιστορία της Κυρ-Γιάννη, αλλά και ένα ορόσημο για το ελληνικό κρασί», σύμφωνα με τον Στέλλιο Μπουτάρη, που τονίζει ότι «πλέον οι μεγάλες προκλήσεις απαιτούν μεγάλες αποφάσεις και μεγάλες συνέργειες για να αντιμετωπιστούν. Μακρόπνοη στοχοθέτηση, ανταλλαγή

εμπειρίας και τεχνογνωσίας με τους κορυφαίους του πλανήτη. Αυτή είναι η δύναμη του IWCA».

Ασημένιο Μέλος

Η πρόεδρος του IWCA Katie Jackson, 2ης γενιάς οινοποιός της Jackson Family Wines, στο επίσημο καλωσόρισμα της Κυρ-Γιάννη, έκανε ιδιαίτερη μνεία στη συστηματική δουλειά της ελληνικής οινοποιίας, η οποία συνέβαλε στην ένταξή της ως «Silver Member», πληρώνοντας από την αρχή τις απαιτητικές προϋποθέσεις της ασημένιας βαθμίδας μελών. Πράγματι, στη σύνθετη διαδικασία ένταξης η Κυρ-Γιάννη μέτρησε το ανθρακικό της αποτύπωμα σε Νάουσα και Αμύνταιο σε ολιστικό επίπεδο (παραγωγή, αγορά ηλεκτρικής ενέργειας, συσκευασία, μεταφορές ανθρώπων και προϊόντων) και επαλήθευσε το αποτέλεσμα κατά ISO 14064 – ακόμη μια πρωτιά στον ελληνικό οινικό κλάδο.

«Δεν μπορούμε να κάνουμε σχέδια και ανακοινώσεις όταν δεν ξέρουμε πού πραγματικά βρισκόμαστε. Η μέτρηση του ανθρακικού αποτυπώματος είναι η κρίσιμη αφετηρία της προσπάθειας και μια ένδειξη ότι, παρά την απίστευτη δυσκολία του εγχειρήματος, τόσο σε επίπεδο οικονομικών πόρων όσο και ανθρώπινου δυναμικού και χρόνου, έχεις ένα σοβαρό και υπεύθυνο πλάνο, αλλά και τη δέσμευση να το υλοποιήσεις. Όχι λόγια, πράξεις με μετρήσιμα αποτελέσματα», τόνισε ο Στέλλιος Μπουτάρης.

Ως μέλος του IWCA, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη δεσμεύεται να μειώνει σταθερά κάθε χρόνο το ανθρακικό του αποτύπωμα φτάνοντας στην ουδετερότητα το 2050, σύμφωνα και με την εκστρατεία των Ηνωμένων Εθνών «Race to Zero». Στόχος υψηλής δυσκολίας, που όμως αντικατοπτρίζει τα συνεχώς μεταβαλλόμενα δεδομένα του κλάδου διεθνώς, αφενός σε ό,τι αφορά τα νέα προαπαιτούμενα σε εμπορικές και



οικονομικές συνεργασίες, αφετέρου τις προτεραιότητες που θα καθορίζουν τα κριτήρια αγοράς των νέων οινόφιλων στο άμεσο μέλλον.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η Κυρ-Γιάννη σύστησε ομάδα «Βιώσιμης Ανάπτυξης» τον Νοέμβριο του 2022, με εξειδικευμένα στελέχη και επιστήμονες, από το αμπέλι και την παραγωγή στις λειτουργίες, στην εφοδιαστική αλυσίδα και στην επικοινωνία, σηματοδοτώντας τη συστηματική οργάνωση και διαχείριση αυτού του κρίσιμου άξονα. Σε διάρκεια μόλις 16 μηνών, υλοποιήθηκαν οι δύο πρώτοι στόχοι –ISO 14064 και ένταξη στο IWCA–, ενώ την ίδια στιγμή οι αμπελώνες του κτήματος σε Νάουσα και Αμύνταιο έγιναν οι πρώτοι εκπρόσωποι της χώρας μας στο The Regenerative Viticulture Foundation, μια διεθνή κοινότητα που ανταλλάσσει τεχνογνωσία στην αναγεννητική αμπελοκαλλιέργεια.

Συνάμα, έχει ξεκινήσει ένα ερευνητικό πρόγραμμα στον άξονα της υγείας του εδάφους (soil health) σε επιλεγμένα αμπελοτόπια στη Νάουσα και στο Αμύνταιο, σε συνεργασία με το Regenerative Knowledge Center της Yara και την επιστημονική παρακολούθηση/τεκμηρίωση του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, με τα μετρήσιμα αποτελέσματα να αναμένονται τον Μάρτιο του 2025. Η στοχοθέτηση της επόμενης διετίας έχει ήδη ξεκινήσει.

Στον Πυρήνα της Φιλοσοφίας του Κτήματος οι Βιώσιμες Πρακτικές

Οι βιώσιμες και περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένες πρακτικές βρίσκονται στον πυρήνα της φιλοσοφίας της Κυρ-Γιάννη από την ίδρυσή της, το 1997, από τον Γιάννη Μπουτάρη (είχε προηγηθεί το 1992 η ίδρυση της Αρκτούρος). Την τελευταία 20ετία, ο Στέλλιος Μπουτάρης, ως επικεφαλής του κτήματος, εντάσσει αυτή την κληρονομιά στην ευρύτερη στρατηγική ανάπτυξης. Σήμερα, η Κυρ-Γιάννη αποτελεί ένα από τα πιο δυναμικά ελληνικά οινοποιεία εντός και εκτός συνόρων, με σταθερά ανοδική πορεία, αύξηση πωλήσεων και παρουσία σε περισσότερες από 50 χώρες.

Με ετήσιες επενδύσεις ύψους 2 εκατομμυρίων ευρώ την τελευταία τριετία και πλάνο που αναμένεται να ξεπεράσει τα 12 εκατομμύρια ευρώ την επόμενη πενταετία (2025-2029), συνεχίζει την έρευνα και ανάπτυξη των αμπελώνων, την πράσινη αναβάθμιση και επέκταση των οινοποιείων του κτήματος σε Νάουσα και Αμύνταιο, ενώ επεκτείνεται και σε νέες δραστηριότητες, όπως τα νέα premium αφρώδη Scaperdas Frères, αλλά και η διαχείριση του εμβληματικού Κτήματος Σιγάλα στη Σαντορίνη.

Η επένδυση στην έρευνα και ανάπτυξη παραμένει η σταθερά, από τον αμπελώνα στο οινοποιείο και στις πράσινες υποδομές, στη συσκευασία, στις με-

ταφορές προϊόντων και ανθρώπων, στη διαχείριση των φυσικών πόρων, αλλά και στον βιώσιμο οινoturισμό σε Νάουσα και πρόσφατα Αμύνταιο, στη στήριξη των ανθρώπων του κτήματος, των αμπελοφυλάκων και των τοπικών κοινωνιών.



Το τελευταίο «πράσινο ραντεβού» για το Κτήμα Κυρ-Γιάννη ήταν η Climate Week στη Νέα Υόρκη (22-29 Σεπτεμβρίου), με ειδικό Press Event και γευσσιγνωσία κρασιών χαμηλού ανθρακικού αποτυπώματος (low-emission wines) των οινοποιείων-μελών του IWCA. Στην Έκθεση Πεπραγμένων του IWCA για το 2024, η απόδοση του Κτήματος Κυρ-Γιάννη ήταν αξιοσημείωτη. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι μόνο μέσα από την επιλογή ελαφρύτερης φιάλης εξοικονομήθηκαν σε έναν χρόνο 50 τόνοι γυαλιού.



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 rurus 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.

**ELE
VATE
YOUR
COF
FEE
EXPE
RIENCE**

Καλώς ήρθες στον συναρπαστικό κόσμο του καφέ, όπου η τεχνολογία συναντά την τέλεια εσπρέσο εμπειρία. Σας παρουσιάζουμε την αυτόματη καφετιέρα espresso με το εντυπωσιακό όνομα "Digitaly". Η Digitaly δεν είναι απλά μια καφετιέρα, αλλά ένα εντυπωσιακό κομμάτι που αναδεικνύει την τέχνη του καφέ σε ένα νέο επίπεδο. Η αυτόματη Digitaly σας παρέχει πλήρη έλεγχο επί της διαδικασίας εκκύλισης, επιτρέποντάς σας να προσαρμόσετε κάθε κούπα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας



Καφετιέρα espresso Digitaly EM-3207

19 bar

Ulka
Italian Pump

TECHNOLOGY
THERMOBLOCK

KEEPS WATER AT THE
PRECISE TEMPERATURE

gruppe.gr

La Tour Melas

In pursuit of excellence





Κώστας Βρυγιώτης: «Τα Μικρά Οινοποιεία θα Κάνουν τα Μεγάλα Ελληνικά Κρασιά»

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ανήκει στην κατηγορία εκείνων που χαρακτηρίζουμε μερακλήδες και παθιασμένους. Αναρωτιέσαι αν αυτό που παράγει είναι προϊόν επιχειρηματικής δραστηριότητας ή προϊόν της ανάγκης του να μοιραστεί την αγάπη του για τον τόπο του και για τις γηγενείς ποικιλίες που φροντίζει να αναδείξει και να προβάλει. Σε μια περιοχή ελκυστική, με πολλές φυσικές ομορφιές αλλά, τα τελευταία χρόνια, και με φυσικές καταστροφές να έχουν δοκιμάσει τις αντοχές της, την Εύβοια.

Δοκιμασίες που έκαναν τους αμπελουργούς, όπως ο Κώστας Βруνιώτης, να αναρωτιούνται αν έχει νόημα να επενδύουν στην ποιότητα, να προσπαθούν ολοένα και περισσότερο. Όμως, η υποδοχή από τους καταναλωτές και ειδικά από τη νεότερη γενιά δικαιώνει το ρίσκο. Η εταιρεία διανομής –η Δυναμική– πίστεψε στο προϊόν, πίστεψε στον οινοποιό, και όλα δείχνουν ένα ελπιδοφόρο αύριο.

Ο Κώστας Βруνιώτης μας εισάγει σε μια αμπελουργική περιοχή που στο μέλλον θα ακούγεται ολοένα και περισσότερο και σε αρχέγονες ποικιλίες που υπόσχονται πολλά.

Πότε ξεκίνησες τις φυτεύσεις και γιατί επέλεξες τις συγκεκριμένες ποικιλίες;

Το 1999 ξεκίνησα να φυτεύω και να ανανεώνω τον οικογενειακό αμπελώνα, ο οποίος ήταν έως τότε με Ροδίτη και Σαββατιανό. Η πρώτη ποικιλία που επέλεξα ήταν το Syrah, γιατί τη συγκεκριμένη ποικιλία από τον Ροδανό «γούσταρα» να την πίνω κι εγώ, όπως συμβαίνει και με τις υπόλοιπες ποικιλίες που καλλιεργώ. Επίσης, η ποικιλία είχε δοκιμαστεί στην Εύβοια και από άλλο οινοποιείο, τον Μούντριχα, με πολύ καλά αμπελουργικά και οινοποιητικά αποτελέσματα.

Οι επόμενες ποικιλίες, ως ξεκίνημα με τις λευκές, ήταν το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά, ενώ παράλληλα ερευνούσα το μεγάλο αμπελουργικό δυναμικό της περιοχής μου. Δεν είναι τυχαίο ότι ο Όμηρος την είχε αναφέρει ως «πολυστάφυλο», όχι γιατί παρήγε μεγάλες ποσότητες σταφυλιών, αλλά πολλές ποικιλίες – όπως γνωρίζουμε, οι αρχαίοι ημών πρόγονοι δεν ενδιαφέρονταν για την ποσότητα και έπιναν μόνο ερυθρό οίνο.

Έτσι, στις αμπελουργικές αναζητήσεις μου στη Βόρεια Εύβοια ανακάλυψα αρκετές αρχέγονες και ξεχασμένες ερυθρές ποικιλίες, όπως το Βραδουανό, τον Μοδιάτη, τον Καρτσιώτη, τον Χρυσαίτη, το Ρητινό και τη Μαυροκουντούρα.



Κατέληξα να ασχοληθώ πρώτα με το Βραδυανό, αφενός γιατί το συναντούσα σε περισσότερους παλιούς αμπελώνες, οπότε ήταν και ευκολότερο να το πολλαπλασιάσω σε φυτώριο, και αφετέρου γιατί, έπειτα από πειραματικές οινοποιήσεις, μας έδειξε τη δυναμική που είχε ως πολυδύναμη ποικιλία.

Πώς αποφάσισες να επενδύσεις σε αυτήν την περιοχή;

Δεν το θεωρώ επένδυση, περισσότερο προέκυψε από μια ρομαντική διάθεση... Στον χρόνο εξελίχθηκε και τώρα είναι η μοναδική δουλειά μου, η οποία ζει την οικογένειά μου και τις οικογένειες των συνεργατών μου. Μεγάλωσα στα Γιάλτρα, το χωριό μου ήταν το μεγαλύτερο και μοναδικό αμπελοχώρι της Βόρειας Εύβοιας, οι παιδικές αναμνήσεις είναι μέσα στα οικογενειακά αμπέλια και στο παλιό οικογενειακό κελάρι (βαρελόσπιτο το έλεγαν οι ντόπιοι), και έτσι από πολύ μικρή ηλικία γνώριζα καλά τις εργασίες στο αμπέλι και στο οινοποιείο.

Αυτές τις αναμνήσεις θέλησα να κάνω πραγματικότητα, αλλά και να αναδείξω τις αρετές του τόπου μου, αυτό ήταν το κίνητρο, το οποίο στη συνέχεια έγινε όραμα.

Ποιες είναι οι ετικέτες του οινοποιείου και με τι ποικιλίες;

Συνολικά, τα στρέμματα που καλλιεργώ είναι 170, εκ των οποίων τα 100 ιδιόκτητα και τα 70 μαζί με δύο συνεργάτες αμπελουργούς. Οι ποικιλίες είναι συνολικά 8. Είναι 4 λευκές –Ασύρτικο, Αηδάνι, Μαλαγουζιά και Μονεμβασιά– και 4 ερυθρές – Syrah, Βραδυανό, Μαυροκουντούρα και Καρτσιώτης.

«Παράλληλα ερευνούσα το μεγάλο αμπελουργικό δυναμικό της περιοχής μου. Δεν είναι τυχαίο που ο Όμηρος την είχε αναφέρει ως “πολυστάφυλο”».





Οι ετικέτες που εμφιαλώνουμε είναι συνολικά 12 και είναι: τα 3 Μεθέα (λευκό, ροζέ, ερυθρό), η τριλογία Ίαμα (λευκό, ροζέ, ερυθρό), τα 3 μονοποικιλιακά ΟΜΜΑ (Ασύρτικο Sur Lie, Βραδυανό Wild Ferment, Syrah Wild Ferment), η Ρετσίνα Γιάλτρα, το ημιαφρώδες Sparkling? or Sparky...ing? και τα 2 επιδόρπια G και G Plus. Τα 6 είναι με την αρχέγονη ποικιλία Βραδυανό, την οποία οινοποιώ σε διάφορες εκδοχές. Στην 5ετία θα υπάρξει και το τέταρτο μονοποικιλιακό ΟΜΜΑ, από την αρχέγονη ποικιλία Καρτσιώτης.

Τι υψόμετρο έχουν τα αμπέλια; Τα έχει επηρεάσει η κλιματική αλλαγή;

Το υψόμετρο όπου φύονται οι αμπελώνες μας ξεκινά από τα 200 και φτάνει στα 400 μέτρα. Τα τελευταία χρόνια οι ελληνικοί αμπελώνες γενικά έχουν επηρεαστεί από την κλιματική αλλαγή και ειδικά αυτό το βιώνουμε τη φετινή χρονιά, κατά την οποία δεν είχαμε καθόλου χειμώνα, ενώ ήταν παρατεταμένη και η ανομβρία. Εκτιμώ ότι στο μέλλον θα πρέπει να αναζητάμε εκτάσεις σε μεγαλύτερο υψόμετρο για την εγκατάσταση αμπελώνων, ώστε να αντιμετωπίσουμε αυτές τις αλλαγές του κλίματος. Ωστόσο, αυτές οι αναζητήσεις δεν είναι εύκολες για τα μικρά οικογενειακά οινοποιεία.

Η μεγάλη αύξηση της κατανάλωσης του ελληνικού αμπελώνα δημιουργεί νέους ορίζοντες, ειδικά για τα μικρότερα οινοποιεία. Πώς διαχειρίζεσαι τις εξελίξεις και τι σχέδια κάνεις για το μέλλον;

Έχουν περάσει αρκετά χρόνια από τότε που στην Ελλάδα υπήρχαν λίγα γνωστά οινοποιεία και συγκεκριμένες γνωστές ετικέτες. Η ελληνική οινική

επανάσταση ξεκίνησε από τα μικρά οινοποιεία, κάτι που στην αρχή μπορεί να ξένισε τα μεγάλα οινοποιεία, τα οποία είδαν αυτή την «επανάσταση» με καχυποψία. Όμως, στο πέρασμα του χρόνου κατάλαβαν ότι κερδίζουν και τα ίδια με την ανάπτυξη των μικρών.

Ο συνολικός αριθμός των ελληνικών οινοποιείων είναι 1.700 και στην πλειονότητά τους είναι μικρά κτήματα, μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις. Εκτιμώ ότι η αυξητική τάση δημιουργίας μικρών οινοποιείων θα συνεχιστεί τα επόμενα χρόνια – και ας βλέπουμε τα παραδείγματα και άλλων χωρών, όπως η Πορτογαλία, που έχει 7.500 οινοποιεία.

Τα μικρά οινοποιεία είναι αυτά που θα κάνουν τα μεγάλα ελληνικά κρασιά και εγώ, ως μικρός αμπελουργός, οραματίζομαι για το μέλλον ένα μεγάλο ερυθρό κρασί και –γιατί όχι;– ένα λευκό. Επίσης, από την αρχή έχουμε δώσει έμφαση ως οινοποιείο στον οινοτουρισμό και για αυτό τον λόγο διατηρούμε στον χώρο του κατά τους καλοκαιρινούς μήνες wine bar, κάτι που θα ήθελα να παρατείνεται και τους χειμερινούς μήνες, παράλληλα με την κατασκευή ενός μικρού ξενώνα.

Η Εύβοια μπαίνει και εκείνη στον χάρτη του ελληνικού αμπελώνα. Υπάρχουν γηγενείς ποικιλίες που θεωρείς ότι θα αναδειχθούν τα επόμενα χρόνια και γιατί;

Όντως η Εύβοια τα τελευταία χρόνια ακούγεται έντονα ως οινοπαραγωγική περιοχή και έχει κατακτήσει επάξια μια θέση στον χάρτη του ελληνικού αμπελώνα. Για αυτό το αποτέλεσμα έχουν συμβάλει οι προσπάθειες χρόνων των τοπικών οινοποιείων,





με την αναγνωρισιμότητα των κρασιών τους, αλλά και με την αναγέννηση και αναβίωση των τοπικών ποικιλιών, όπως η Μαυροκουντούρα και το Βραδυανό. Αυτές οι ποικιλίες δεν έχουν αναδειχθεί ακόμη όσο θα έπρεπε και εκτιμώ ότι τα επόμενα χρόνια θα ακούσουμε περισσότερα για αυτές, καθώς και για τον Καρτσιώτη, που φυτέψαμε φέτος.

Ποια κρασιά σου βλέπεις συχνότερα σε χώρους εστίασης;

Ποικίλλουν, ανάλογα με το είδος του χώρου εστίασης. Δηλαδή, στα νέου τύπου καφέ ή wine bar βλέπω περισσότερο στις λίστες ή στις προτάσεις για ποτήρι τα 3 Μεθέα και το Sparkling? or Sparky...ing? και οι λόγοι είναι σίγουρα η τιμή των συγκεκριμένων κρασιών (η λιανική για τα Μεθέα είναι 8 ευρώ και για το Sparky...ing 10 ευρώ), το είδος του κρασιού, που είναι ανάλαφρο και «εύκολο», καθώς και το κλείσιμο της φιάλης, που είναι screw cap, τα οποία απευθύνονται σε πιο νεανικό κοινό. Στα εστιατόρια που έχουν λίστες επικρατούν όλα τα υπόλοιπα, με περισσότερες καταχωρίσεις τα 3 Ίαμα και έπονται τα ΟΜΜΑ Ασύρτικο και ΟΜΜΑ Βραδυανό, η Ρεσίνα, το G και το ΟΜΜΑ Syrah.



«Εκτιμώ ότι η αυξητική τάση δημιουργίας μικρών οινοποιείων θα συνεχιστεί τα επόμενα χρόνια – και ας βλέπουμε τα παραδείγματα και άλλων χωρών, όπως η Πορτογαλία, που έχει 7.500 οινοποιεία».



Oval & Round Casks

Με Υπομονή και Αγάπη Μέχρι το Τέλειο Βαρέλι

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

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

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

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

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



Αν Είναι να Πιω Κρασί, θα το Πιω στο Μπορντό

ΤΟΥ ΜΑΝΟΛΗ ΧΡΥΣΑΛΛΟΥ



Η σχέση μου με το κρασί δεν ήταν ποτέ ιδιαίτερα καλή. Ξεκίνησε από την παιδική μου ηλικία με τη θεία κοινωνία, εξελίχθηκε στο ημίγλυκο στις ταβέρνες της Θεσσαλονίκης και κατέληξε στα ακριβά κρασιά της ενηλικίωσης, των οποίων τα αρώματα ποτέ δεν εκτίμησα όσο ίσως θα έπρεπε.

Παρ' όλα αυτά, αποφάσισα να επισκεφτώ το Μπορντό, την αδιαμφισβήτητα παγκόσμια πρωτεύουσα του κρασιού, και η αλήθεια είναι ότι κρασί ήπια – γιατί αν δεν πεις εδώ κρασί, πού θα πεις; Μια επίσκεψη που, εντέλει, θα ήταν ένα ταξίδι γεμάτο σε γεύσεις, εικόνες και αρώματα.

Ιστορία Ταυτισμένη με το Κρασί

Στα όρια δύο ποταμών (bord-eau = όρια του νερού), η πόλη αναπτύχθηκε στην πορεία των χρόνων ως πρωτεύουσα της Ακουιτανίας. Είναι εδώ που παντρεύτηκε δύο φορές η Ελεονώρα της Ακουιτανίας, μια από τις πιο ισχυρές γυναίκες του Μεσαίωνα και η μοναδική που υπήρξε τόσο βασίλισσα της Γαλλίας όσο και της Αγγλίας. Είναι εδώ που, χάρη στο κλίμα, στο έδαφος και στη θέση, αναπτύχθηκε η καλλιέργεια των σταφυλιών και η παραγωγή κρασιού.

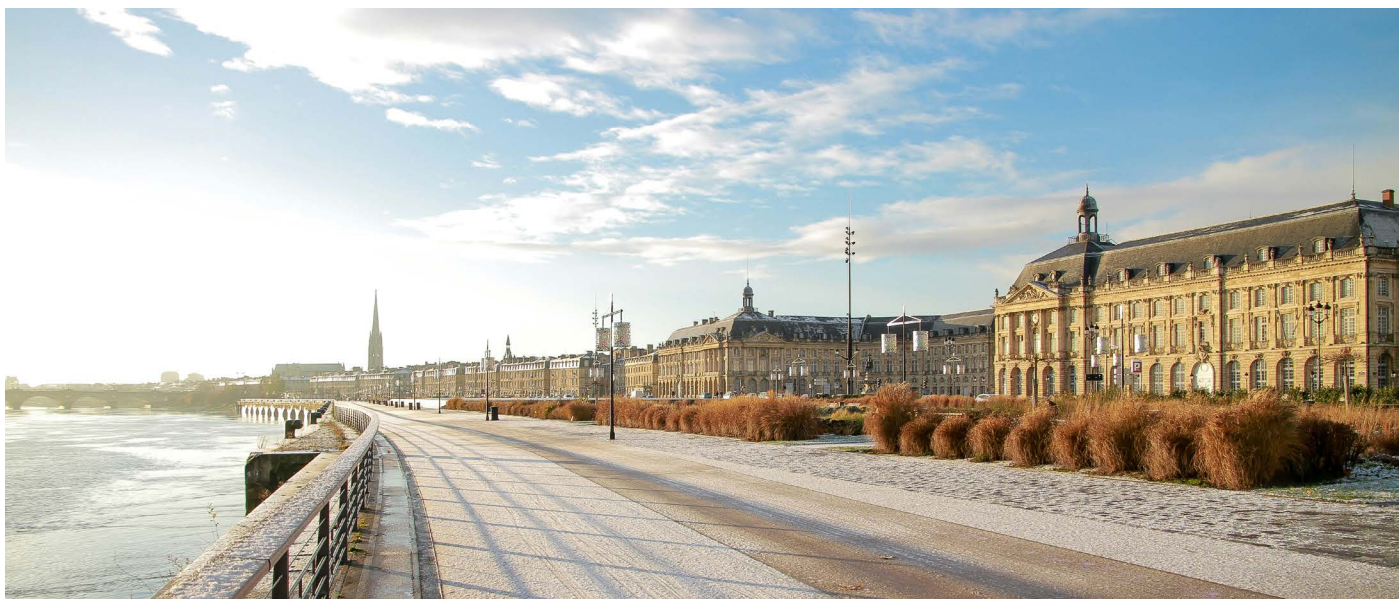
Το Μπορντό χαρακτηρίζεται ως η πιο σημαντική οινοπαραγωγική περιοχή της Ευρώπης, αν όχι του κόσμου. Η έκταση των αμπελιών καλύπτει περίπου 300.000 στρέμματα.

Σήμερα, κάθε δευτερόλεπτο που περνάει πωλούνται 20 μπουκάλια μπορντολέζικου κρασιού οπουδήποτε στην υφήλιο, με τα $\frac{2}{3}$ αυτών να πωλούνται στην ίδια τη Γαλλία. Στην περιοχή δε του Μπορντό, η βιομηχανία κρασιού καλύπτει 55.000 θέσεις εργασίας. Και εκεί συνειδητοποιώ πόσο σημαντικό είναι το κρασί για την περιοχή.

Το εντυπωσιακό είναι ότι σε πολλές περιπτώσεις η παραγωγή έχει ήδη πωληθεί (sold out) πριν καν δημιουργηθεί. Παρ' όλα αυτά, οι τοπικοί οινοπαραγωγοί διαμαρτύρονται για το γεγονός ότι η νέα γενιά προτιμά πλέον την μπίρα αντί του κρασιού.

Ταξιδεύοντας στον Κόσμο του Κρασιού Μέσω της Τεχνολογίας

Το πιο σημαντικό μουσείο της πόλης είναι «Η Πόλη του Κρασιού», ένα 7ώροφο μουσείο αφιερωμένο στο κρασί. Το ιδιαίτερο σχήμα του είναι εμπνευσμένο από τη ροή του κρασιού όπως σχηματίζεται πέφτοντας στο ποτήρι. Αρκετά σύγχρονο, σου προσφέρει τη δυνατότητα να ανατρέξεις στην ιστορία του κρασιού, αλλά και να αποκομίσεις πολύτιμες πληροφορίες για το πού και το πώς παράγεται σήμερα. Διαδραστικό, σε βαθμό ίσως παραπάνω από όσο χρειάζεται, με ήχους, βίντεο, μυρωδιές και ελάχιστο κείμενο, πρότυπο μουσείου σε ό,τι αφορά τη διάδραση και την καινοτομία, με χρήση δημιουργικού storytelling.



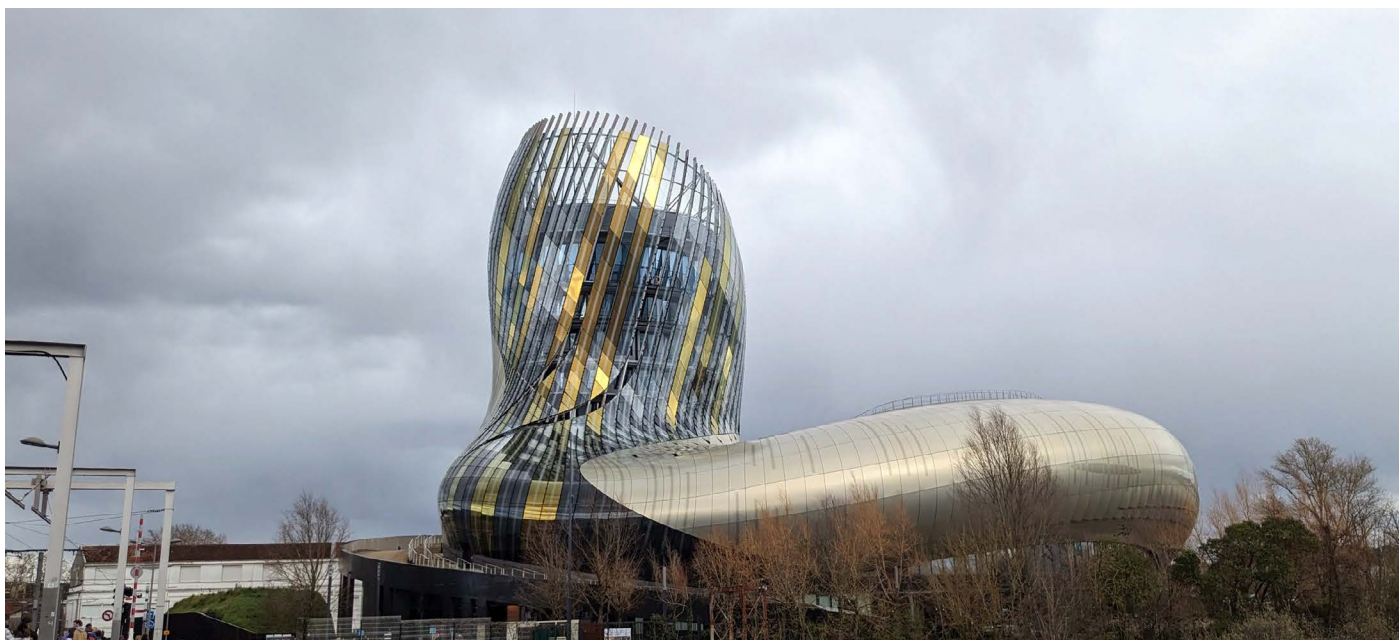
Στους ορόφους μπορεί κανείς να δει και να μάθει την ιστορία του κρασιού από την αρχαιότητα έως σήμερα, ποικιλίες κρασιών, πώς να «πατάει» τα σταφύλια, αλλά και να ενημερωθεί για τις σύγχρονες τάσεις του κρασιού – ο ρόλος της γυναίκας στην οινοπαραγωγή, βιολογικά κρασιά και κρασιά χωρίς αλκοόλ είναι τα τελευταία trends. Και η θεωρία γίνεται πράξη όταν το ίδιο βράδυ επισκέπτομαι τυχαία ένα wine bar για οινογνωσία, το οποίο προσφέρει μόνο 100% βιολογικές ετικέτες κρασιών που παράγονται από γυναίκες.

Στον τελευταίο όροφο του μουσείου, ο επισκέπτης μπορεί να δει όλη την πόλη απολαμβάνοντας ένα ποτήρι κρασί, το οποίο περιλαμβάνεται στο εισιτήριο. Ανάμεσα στις 10 επιλογές που έχουμε, υπάρχει και ένα ελληνικό, παρά το γεγονός ότι η ελληνική παραγωγή ισοδυναμεί μόλις με το 1% της παγκόσμιας, σε αντίθεση με χώρες όπως η Ισπανία, η Γαλλία και η Ιταλία που έχουν ποσοστό άνω του 15% η καθεμία.

Γαστρονομικές και Άλλες Διαδρομές στην Πόλη

Σε μια πόλη περίπου του ενός εκατομμυρίου, ο πληθυσμός περίπου των 70.000 φοιτητών προσεγγίζει πολύ το μέγεθος και την αναλογία της Θεσσαλονίκης, με τα διάφορων ειδών στέκια να δίνουν παλμό στην πόλη. Καφέ, μπιστρό, εστιατόρια ή συνδυασμός αυτών, καθώς μπορεί να κάθεται στο μπαρ και να απολαμβάνεις το κοκτέιλ σου ενόσω στο διπλανό τραπέζι σερβίρονται μισελενάτα πιάτα.

Είναι γνωστό ότι η Γαλλία φημίζεται για τη γαστρονομία της, αλλά απ' όλες τις γαλλικές πόλεις που έχω επισκεφτεί το Μπορντό φαίνεται να προπορεύεται. Ψάχνοντας να δω πού να φάω, συνειδητοποίησα ότι τα περισσότερα εστιατόρια είναι μικρά και cozy, που προφέρουν μενού value for money 3, 4, 5 ή ακόμα και 7 πιάτων, πείθοντας ακόμα και τους πιο δύσπιστους, σαν και μένα, να δοκιμάσουν.





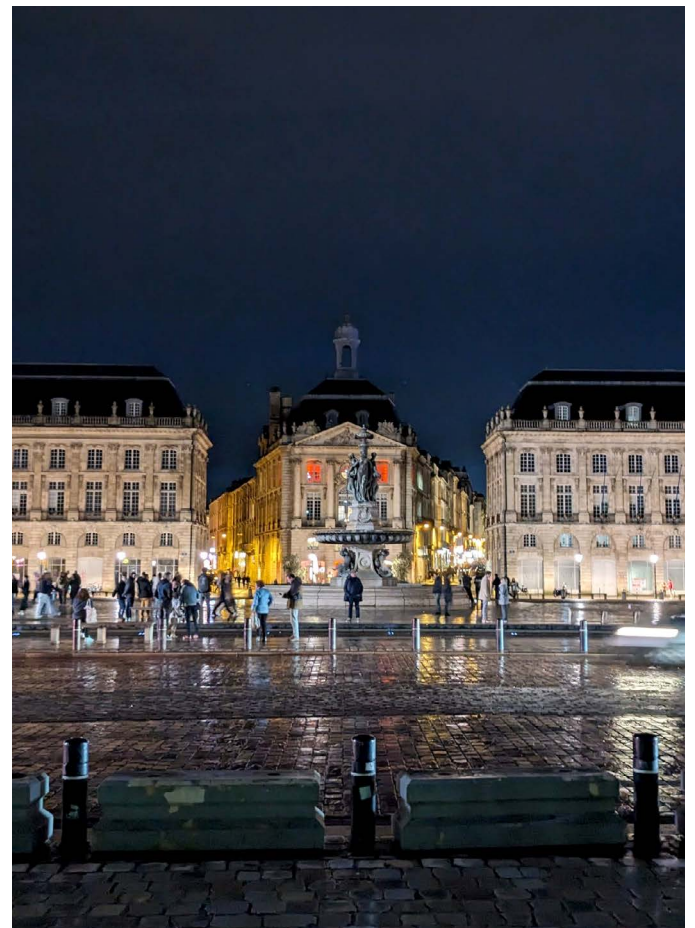
Πέρα όμως από τους φοιτητές, καθώς το Μπορντό βρίσκεται σε απόσταση μόλις 2,5 ωρών, πολλοί Παριζιάνοι επιλέγουν την πόλη για αναψυχή, είτε κάνοντας μια σύντομη εξόρμηση είτε για να μείνουν στο εξοχικό τους. Η πόλη εξακολουθεί να αναπτύσσεται, με έκταση ίσως δυσανάλογη σε σχέση με τον πληθυσμό της, αλλά παραμένει αυθεντικά γαλλική, με τις απεργίες και τις διαδηλώσεις να είναι σχεδόν καθημερινό φαινόμενο. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα ήταν πριν από ένα χρόνο οι διαδηλώσεις κατά της αύξησης του ορίου σύνταξης, στις οποίες καταστράφηκαν από τη φωτιά οι ιστορικές ξύλινες πόρτες του Δημαρχείου, που είχαν ιστορία σχεδόν τριών αιώνων.



Στέκομαι στην κεντρική πλατεία της πόλης. Απέναντι από την Όπερα, που έχει στοιχεία ελληνιστικής αρχιτεκτονικής, βρίσκεται το ξενοδοχείο InterContinental. Το γεγονός ότι από την αρχή της λειτουργίας του αυτό το επιβλητικό κτίριο του 1700 ήταν προορισμένο να λειτουργήσει ως ξενοδοχείο αποδεικνύει τη σπουδαιότητα της πόλης ως προορισμού. Και παρά τη γενική ιδέα που είχα ότι στηρίζεται στο κρασί, στον τουρισμό και στο πανεπιστήμιό της, η μεγαλύτερη βιομηχανία της περιοχής είναι άλλη. Με τις εταιρείες Thales και Dassault να στεγάζουν τις μονάδες παραγωγής των ελικοπτέρων τους εκεί, η αεροναυπηγική και η άμυνα αναδεικνύονται οι πραγματικοί νικητές της πόλης.

Ένα Χωριό Ανάμεσα στους Αμπελώνες ή Αμπέλια ως Εκεί που Φτάνει το Μάτι σου

Στη διαδρομή προς το Σεντ Εμιλιόν με προορισμό ένα chateau, τα αμπέλια διαδέχονται το ένα το άλλο. Αμπέλια ως εκεί που φτάνει το μάτι σου. Αυτό το αίσθημα της αφθονίας στην εικόνα μόνο με τη θάλασσα το έχω νιώσει. Η εμπειρία στο Chateau Grand Barrail ήταν αρκετά ενδιαφέρουσα για έναν μη λάτρη του κρασιού - εκεί έμαθα, εκτός των άλλων, για την ξακουστή ποικιλία του Merlot και τη «σχέση» της... με τα blackberries!





Τα κρασιά που κυριαρχούν στην περιοχή του Σεντ Εμιλιόν είναι το Merlot, το Cabernet Sauvignon και το Cabernet Franc. Παρακολουθούσα τους sommelier να ανοίγουν τα μπουκάλια με ευλάβεια και με αργές κινήσεις να αδειάζουν το κρασί στην ειδική κανάτα, με ροή παρόμοια με αυτή που προσπάθησαν να αποτυπώσουν στο κτίριο του Μουσείου του Κρασιού, ώστε να πάρει αέρα και να βγάλει τα αρώματά του. Και από εκεί στο ποτήρι μας, κάνοντας στη

συνέχεια ένα βήμα πίσω και περιμένοντας να δουν την αντίδραση στο πρόσωπό σου καθώς ο ουρανίσκος σου γεύεται την πρώτη γουλιά, αλλά και να σε ακούσουν να τους λες αν γεύτηκες το παντζάρι ή τη δρυ από το βαρέλι όπου ήταν αποθηκευμένο. Η αλήθεια είναι ότι η μηδαμινή μου εμπειρία δεν μου επέτρεψε να «ακούσω» τίποτα απ' όλα αυτά. Το κρασί, πάντως, ήταν όντως απολαυστικό.

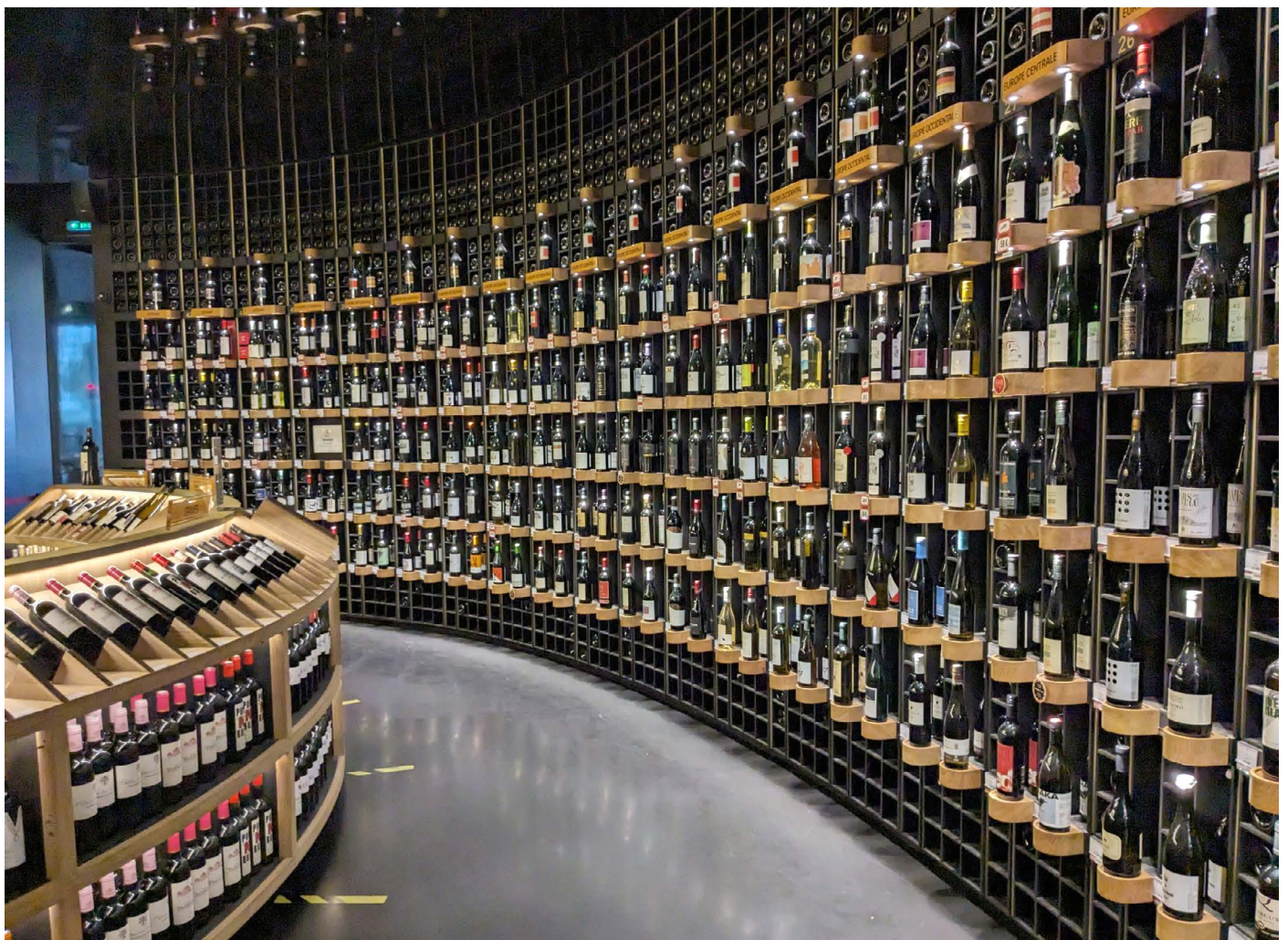




Wine Lover? Ίσως Όχι, Αλλά...

Αν κάτι μαθαίνω μέσα από τη γαστρονομική-οινική εμπειρία στο Μπορντό είναι ότι ακόμα και οι πιο δύσπιστοι χρειάζονται μια ταξιδιωτική εμπειρία για να δουν με μια ανοιχτή ματιά πράγματα που ποτέ δεν αποτελούσαν (και ίσως ποτέ δεν θα αποτελούν) κομμάτι της καθημερινότητάς τους. Επίσης, πως ένα κρασί και ένα βιβλίο ίσως να μην μπορούν να εξαφανίσουν τη δουλειά και τα άγχη μας, αλλά μπορούν ίσως να κάνουν τη ζωή λίγο καλύτερη.

Κι αν προσωπικά δεν έγινα -και ίσως να μη γίνω ποτέ- wine lover, έπειτα από αυτό το ταξίδι κατάλαβα την πραγματική επιρροή του κρασιού σε πολλές εκφάνσεις της ζωής μας, σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της Γης, κατά τη διάρκεια σχεδόν ολόκληρης της ανθρώπινης ιστορίας.





Μια Μέρα στο Κτήμα Κοκοτού: Εκεί που Σταματάει ο Χρόνος

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΚΟΥΛΟΥΡΗ



Βρίσκω τον εαυτό μου τα τελευταία χρόνια να ζει σε μια αέναη κουνελότρυπα, μπρος, πίσω, ανάμεσα στη σουρεαλιστική πλευρά των πραγμάτων και στην πεζή πραγματικότητα. Όσο η εποχή της Αλίκης στη Χώρα των Θαυμάτων δεν δείχνει να κοπάζει για μένα, πάντα θα βρίσκεται μπροστά μου μια ευκαιρία για περιπλάνηση στη μαγεία αυτού του κόσμου που –καμιά φορά– είναι και φαίνεται πανέμορφος.

Βρέθηκα έπειτα από αρκετό καιρό στο αγαπημένο μας Κτήμα Κοκοτού, για μια βόλτα με φίλους, μια γευσιγνωσία ξεχωριστή και μια αίσθηση εκδρομής τη στιγμή που τη χρειαζόμαστε πολύ. Είχα να επισκεφτώ το κτήμα αρκετό καιρό. Μια όμορφη βάφτιση στο εκκλησάκι του Αγίου Γεωργίου, μια πρώτη Κυριακή με το παιδί ακόμα μικρό, ένα γεύμα εργασίας που έπρεπε να γίνει σε απόλυτη ησυχία και ιδιωτικότητα... Αυτά θυμάμαι πάντα, και πάντα τη μεταφορά στον χρόνο...

Αυτό είναι το μαγικό στο Κτήμα Κοκοτού: πως σε λίγη ώρα, όπου και αν βρίσκεσαι στην Αττική, μπορείς ξαφνικά να βρεθείς ανάμεσα σε αμπέλια 65 ετών, ανάμεσα σε ανθρώπους που δείχνουν πως αξίζει να σταματάει ο χρόνος, και σε ένα «κλίμα» που δεν θα πίστευες πως είναι εκεί για σένα. Ο καθαρός αέρας, η φύση με τις ανεξάντλητες δυνάμεις της, το κρασί και τα μυστικά του... Όλα είναι δικά μας, αρκεί να αποφασίσουμε μια μέρα να αφήσουμε την καθημερινότητα έξω από την πύλη του κτήματος. Αυτό και κάναμε. Μέσα στην τρύπα του χρόνου και του τόπου, το πράσινο τοπίο, με τα καμένα, δυστυχώς, λίγο πιο πέρα, έγιναν ο χάρτης μας.

Οδηγοί μας, η γλυκύτερη Ανν Κοκοτού και η οινολόγος του κτήματος Χριστίνα Γαϊτανά, που μας υποδέχονται για να μας ξεναγήσουν στον υπέροχο τόπο τους αλλά και στα εργαστήρια όπου γεννάται η μαγεία. Από τη χειροποίητη διαλογή των σταφυλιών μέχρι την εμφιάλωση και το εντυπωσιακό κελάρι, με τις χρονολογίες να σε κοιτούν σαν να σε ρωτάνε «Εσύ πού ήσουν το 2019;», όλα είναι πρωτόγνωρα και παράξενα με έναν αέρα οικείας αρχοντιάς.

Και μετά, να ο δημιουργός όλων αυτών. Μια ξεχωριστή φιγούρα, ένας γνώριμος, χαμογελαστός ευγενής εμφανίζεται για να μας ρωτήσει αν περνάμε όμορφα και αν απολαμβάνουμε την ηλιόλουστη μέρα. Ο Γιώργος Κοκοτός δείχνει να ζει την κάθε μέρα με χαμόγελο και, εξιστορώντας τις δύσκολες στιγμές της τελευταίας φωτιάς, τόνισε –όπως και όλοι οι άνθρωποι του κτήματος– ένα μόνο σημείο: «Είμαστε όλοι καλά και είμαστε εδώ για να δουλέψουμε πάλι την ταλαιπωρημένη γη».

Οι φωτιές έφεραν τεράστια αναστάτωση και φυσικά στενοχώρια. Στο κτήμα ζει ολόκληρη η οικογένεια. Απασχολούνται δεκάδες άνθρωποι. Η σοδειά και το έδαφος είναι ό,τι πολυτιμότερο για να συνεχίσει να υπάρχει το κτήμα. Ευτυχώς, σώθηκαν όλα και η γη θα αναγεννηθεί, όπως κάνει πάντα, από τις στάχτες της.

Στη γευσιγνωσία που ακολούθησε, μαζί με τα υπέροχα συνοδευτικά κεράσματα από το Δειπνοσοφιστήριο, ξεχώρισα το ελαφρύ, πρόσχαρο Σαββατιανό του '23 που βγαίνει από τα 65 ετών αμπέλια. Το Σαββατιανό, η γνήσια αττική ποικιλία, είναι φινετσάτο και δροσερό και η ιδανική εκκίνηση για κάθε παρέα. Η Πέρδικα στ' Αμπέλι με ξάφνιασε ευχάριστα και με έβαλε στη διαδικασία να εξετάσω προσεκτικά όλες τις ετικέτες έμπνευσης του Γιώργου Κοκοτού, που κάνουν τη μουσική από τους θερινούς «Ορνίθες» του Μπινιάρη να ηχούν στα αυτιά μου.

Αυτό χρειαζόμαστε στη γευσιγνωσία και σε κάθε εμπειρία επί γης. Την αίσθηση ότι οι άνθρωποι με τα κατορθώματά μας και τη συνεργασία μας μπορούμε να πετάξουμε. Μακριά από την ασχήμια, την κακία, τη φωτιά...



Κοίταξα γύρω μου και δεν μπορούσα να θυμηθώ ούτε τι μέρα ήταν ούτε τι υποχρεώσεις είχα για αργότερα. «Τι ώρα να είναι, τι να γίνεται εκεί έξω»; σκέφτηκα και αμέσως μετά το πότε θα κανονίσω να έρθω ξανά. Μια πρώτη Κυριακή του μήνα για τις δραστηριότητες του κτήματος; Μια ημερήσια με όλα τα ανίψια; Σε μια γιορτή, να γεμίσουμε το μεγάλο ξύλινο τραπέζι;

Οι ευχαριστίες προς όλους στο κτήμα ήταν μικρή ένδειξη του πόσο όμορφα περάσαμε. Ήπιαμε υπέροχα κρασιά, γελάσαμε δυνατά, ζεσταθήκαμε γύρω από το τζάκι και συμφωνήσαμε πως ήταν μια Δευτέρα αξέχαστη. Όπως θα έπρεπε να είναι όλες οι Δευτέρες.

Κλασικά, το υπέροχο Gewürztraminer μου θυμίζει το σπίτι της γιαγιάς με το γλυκό του κουταλιού σε αφθονία, και κλασικά, ως κορίτσι του Chardonnay, παίρνω «αγκαλιά» εκείνο του 2020 που μας πρόσφερε με χαμόγελο η Χριστίνα. Η Κλέφτρα Κίσα έκλεψε την καρδιά μου, ως πολύ ευχάριστο ροζέ που μου έφερε στον νου dragon fruit, το φρούτο του... πάθους μου.

Στο τζάκι, με όλη την παρέα σε φανταστική διάθεση, καταλήξαμε να πίνουμε το βραβευμένο Kokotos Estate με το υπέροχο γνήσιο κόκκινο χρώμα και τη διακριτική του μυρωδιά από βαρέλι (μένει εκεί 18 μήνες - ο ιδανικός χρόνος... φλερτ και έρωτα). Γνωστή για τη δυσκολία μου στα κόκκινα κρασιά, ένα θα σας πω: χωρίς δεύτερη σκέψη, πήρα το Kokotos Estate στο σπίτι για το εορταστικό τραπέζι.



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.



Για Καφέ στο ΜΟMus-Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης στη Θεσσαλονίκη

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Υπάρχουν μουσεία που ξεχωρίζουν με τις εκθέσεις τους. Υπάρχουν άλλα τα οποία θές να επισκέπτεσαι και για την αρχιτεκτονική του κτιρίου, για την ατμόσφαιρα που εκπέμπει η αισθητική του χώρου.

Για τους λάτρεις των μουσείων, η εμπειρία κορυφώνεται όταν, στο τέλος μιας περιήγησης, υπάρχει ένας χώρος που θα τους κρατήσει λίγο παραπάνω. Για να «χωνέψουν» αυτό που μόλις είδαν, να ξεφυλλίσουν τους καταλόγους των πωλητηρίων, να μοιραστούν σχόλια και εμπειρίες.

Το MOMus-Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης της Θεσσαλονίκης ξεχωρίζει πανελλαδικά όχι μόνο για τη μεγάλη εξωστρέφειά του, αλλά πλέον και με το καλωσόρισμά του, με τη νέα ανακαινισμένη υποδοχή του που σε μεταφέρει σε έναν μοναδικό χώρο, στο φωτεινό καφέ και το πωλητήριο, λίγο πριν «χαθείς» στις εκθέσεις.

Ένα «καλωσόρισμα», όπως οφείλει να έχει ένα σύγχρονο μουσείο με σημαντικές εκθέσεις, μοναδικές συλλογές και με οπτική προς την Ευρώπη και το διεθνές γίνεσθαι, στραμμένη στο μέλλον.

Το Momus Art Cafe κερδίζει αμέσως την προσοχή του επισκέπτη με το έντονο κίτρινο χρώμα που πρωταγωνιστεί στον χώρο. Κάτι σαν φάρος φωτός μέσα στον χώρο της Διεθνούς Έκθεσης Θεσσαλονίκης, μια αχανής έκταση κτιρίων που τα τελευταία χρόνια δοκιμάζεται από τη φθορά του χρόνου και τις γραφειοκρατικές αγκυλώσεις.

Η ανακαίνιση της πρόσοψης λειτούργησε σαν μια φωτεινή πρόσκληση για τους φίλους της τέχνης και λάτρεις των καλαίσθητων καφέ, που βρήκαν το νέο τους στέκι στη Θεσσαλονίκη.

Ο σχεδιασμός έγινε από το αρχιτεκτονικό γραφείο Objects of Common Interest, με έδρα τη Νέα Υόρκη. Οι σχεδιαστές Ελένη Πεταλωτή και Λεωνίδας Τραμπούκης μετέφεραν έναν κοσμοπολίτικο αέρα στο κέντρο της πόλης, δημιουργώντας χώρους φωτεινούς, άνετα σημεία για καφέ, θέσεις εργασίας και meetings, καθώς και χώρο για εκδηλώσεις.

Στο τιμόνι της λειτουργίας του βρίσκονται ο δημοσιογράφος Χρήστος Κιούσης και η chef-pastry Χρύσα Βασσάρα. Κοσμογυρισμένοι και λάτρεις των καφέ των μουσείων διεθνώς, αποφάσισαν να ξεκινήσουν αυτό το νέο εγχείρημα στον χώρο της εστίασης. Από τα ταξίδια τους αλλά και την επαγγελματική τους πορεία, διακρίνουν τι λείπει από την πόλη, τι θέλουν οι φίλοι των μουσείων, αλλά και πόσα περισσότερα μπορούν οι ίδιοι να προσφέρουν με τις δημιουργικές τους ιδέες.

«Το κοινό των μουσείων είναι μια niche αγορά, που επιθυμεί να απολαμβάνει όλους τους χώρους του. Όπως εμείς απολαμβάνουμε τα καφέ έπειτα από κάθε επίσκεψη στα μουσεία που επισκεπτόμαστε, έτσι και εδώ θέλουμε να μεγεθύνουμε την εμπειρία που βιώνουν οι επισκέπτες στην περιήγησή τους», μου εξηγεί ο Χρήστος.



Η εμπειρία αυτή θα περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, σκεύη οικολογικά, μιας χρήσης, και δημιουργικά αλμυρά και γλυκά σνακ, με έμφαση στις λαχταριστές σαλάτες με συνταγές της Χρύσας, η οποία θα επιμελείται και το σπιτικό catering των εταιρικών εκδηλώσεων και συναντήσεων στον χώρο.

«Θέλουμε με τη λειτουργία του καφέ και τις δράσεις που θα διοργανώνουμε να προσελκύσουμε επισκέπτες στο μουσείο. Αυτός είναι και ο κοινωνικός χαρακτήρας του καφέ. Αν περάσει ο κάτοικος της πόλης ή ο τουρίστας την είσοδο του μουσείου, αυτό για εμάς είναι επιτυχία», συμπληρώνει ο Χρήστος.

Ένας Φιλόξενος Χώρος για Μικρούς και Μεγάλους

Ο χώρος είναι προσβάσιμος για ΑμεΑ, αγαπά τα κατοικίδια, ενώ η διαρρύθμιση προσφέρει αρκετό χώρο για δημιουργική απασχόληση σε γονείς και παιδιά. Χάρη στην εγγύτητα του μουσείου με το πανεπιστήμιο, διευκολύνει τους σπουδαστές να εκμεταλλεύονται τους ειδικά διαμορφωμένους πάγκους για μελέτη και συναντήσεις εργασίας.



Τη νέα εικόνα του μουσείου ενισχύει και μια νέα διάσταση, αυτή του εξωτερικού προαύλιου χώρου. Οι «Θάμνοι» του γλύπτη Φιλόλαου –επιτέλους– αναδείχθηκαν, ενώ οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να κάθονται στον χώρο πρασίνου, ανάμεσα από τα έργα, εκεί ακριβώς που «βάφεται» από το φως του ηλιοβασιλέματος. Ο εσωτερικός και εξωτερικός χώ-

ρος ενοποιείται, οι «Ομπρέλες» του Γιώργου Ζογγολόπουλου φωτίζονται και το μουσείο δίνει την αίσθηση πως μεγαλώνει και επεκτείνεται.

«Η ανακαίνιση και η διαμόρφωση του χώρου προστίθεται στη συνολική προσπάθεια του οργανισμού για την αναβάθμιση της εμπειρίας, για την προσέλκυση επισκεπτών και τη συνολική εξωστρέφεια. Θα ήθελα αυτό το σημείο να αποτελεί το νέο καταφύγιο των φίλων του μουσείου, αλλά και όλων αυτών που αναζητούν νέους χώρους εστίασης με διαφορετικές χρήσεις», επισημαίνει ο Επαμεινώνδας Χριστοφιλόπουλος, πρόεδρος του Οργανισμού Μουσείων MOMus. «Θέλαμε να επανασυνδεθούμε με τον εξωτερικό χώρο και το πετύχαμε», συμπληρώνει.

Η συνολική ανακατασκευή έγινε με ιδιωτικές χορηγίες. Πιο συγκεκριμένα, χορηγοί ήταν το Ίδρυμα Παπαγεωργίου, η Deloitte, ο Γιώργος και η Ζωή Παπαγεωργίου, το αρχιτεκτονικό γραφείο Lot Office for Architecture, οι σχεδιαστές Objects of Common Interest και η Olympia Electronics.

• Για την είσοδο στο Art Cafe δεν είναι απαραίτητη η αγορά εισιτηρίου ή η είσοδος στο μουσείο, αλλά μια ολοκληρωμένη end-to-end εμπειρία είναι αυτό που προτείνουμε ανεπιφύλακτα.



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 περίπτωση, με μια
κοινή αρχή· να προσφέρουν
ζωή με απόλαυση, μέσα από
κάθε γουλιά.



Thelema

Thelema

Μαυροτράγανο - Ξινόμαυρο,
Το Μαυροτράγανο συναντά το
Ξινόμαυρο σε αυτό το ξεχωριστό
χαρμάνι βορρά και νότου.



Ζην Ηδέως | Κρασί και Απόλαυση από την Αλμωπία



Είναι από τις άγνωστες περιοχές της Ελλάδας που, όταν τις ανακαλύψεις, επιβεβαιώνεις για ακόμη μια φορά πως ζεις στην ωραιότερη χώρα του κόσμου.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η Αλμωπία έχει ευεργετηθεί με υπέροχα βουνά, λουτρά με ιαματικά νερά, πεδιάδες γόνιμες και γαστρονομία που αποτελεί κίνητρο για να την επισκεφτείς. Στα μέρη όπου το βλέμμα χάνεται στο πράσινο όλο τον χρόνο και η ηρεμία που εκπέμπουν σε παρακινούν να περάσεις ακόμα περισσότερο χρόνο, υπάρχουν και αμπελοτόπια που τα τελευταία χρόνια παράγουν εξαιρετικό κρασί.

Σε αυτή την περιοχή, το Κτήμα Ζην Ηδέως έχει στο τιμόνι της μια νέα γενιά που μπήκε με ορμή για να παράγει κάτι φρέσκο και ζωηρό. Η Ευτέρπη Γάτσου, που εκπροσωπεί τη νεότερη γενιά του οινοποιείου, και η λίγο μεγαλύτερη, η Αγγελική Μπίμπα – managing director και οινολόγος του Ζην Ηδέως–, συνδυάζουν την εμπειρία και τον ενθουσιασμό, έχοντας ως στόχο να διεισδύσουν περισσότερο στον κόσμο του ελληνικού αμπελώνα.

Το περίφημο Αμάσσι, το τοπικό σταφύλι, είναι το δυνατό τους όπλο. Σε αυτό επενδύουν και εκεί θα χτίσουν το σήμερα και το αύριο μιας οινοποιίας που, χάρη στις πολύ καλές εγκαταστάσεις της, είναι και επισκέψιμη.

Ο αφρώδης brut ροζέ Collectionneuse 2022, τα λευκά ξηρά Nouvella II, το Καλή Πεδιάδα 2023, το ερυθρό ξηρό Nouvella I, το ερυθρό Thelema και το ροζέ ξηρό Suffragette είναι κάποια από τα κρασιά του κτήματος.

Κτήμα Ζην Ηδέως

Το οινοποιείο στο Λουτράκι Αλμωπίας, όπου η παραδοσιακή τέχνη της οινοποιίας συνδυάζεται με τη σύγχρονη προσέγγιση παράγοντας οίνους υψηλής

ποιότητας, προσφέρει αυτό που λέει το όνομά του: μια ζωή με απόλαυση. Το Κτήμα Ζην Ηδέως διαθέτει δύο οινοποιεία και τρία αμπελοτόπια σε ένα ανεκμετάλλευτο terroir με τρομερές οινικές δυνατότητες. Με δύο επισκέψιμους χώρους, είναι ένας υπέροχος προορισμός για τους λάτρεις του κρασιού, μια πλούσια εμπειρία, που συνδυάζει την οινοποίηση με την τέχνη και τον πολιτισμό.





Η περιοχή της Αλμωπίας διαθέτει εξαιρετικό κλίμα και ιδανικό έδαφος για την αμπελουργία, ταυτόχρονα όμως και ένα αναξιοποίητο οινικό δυναμικό. Στόχος του Κτήματος Ζην Ηδέως είναι να διερευνήσουν τις αμπελουργικές και οινοποιητικές δυνατότητες της περιοχής, συμβάλλοντας στη διαμόρφωση της οινικής ταυτότητας του τόπου και στην ανάδειξή του ως οινικού τουριστικού προορισμού.

Αλμωπία: Μια Οινική Ματιά

Το terroir της Αλμωπίας προσφέρεται για την καλλιέργεια οινοποιήσιμων ποικιλιών. Οι θερμοκρασίες του χειμώνα είναι χαμηλές, ενώ κατά την περίοδο της ωρίμανσης των σταφυλιών παρατηρείται πολύ καλή ημερήσια διαφορά θερμοκρασίας (χαμηλές θερμοκρασίες το βράδυ). Το ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή σε συνδυασμό με την πλούσια ηλιοφάνεια εξασφαλίζουν μακρά περίοδο αρωματικής και φαινολικής ωριμότητας των σταφυλιών, που αποδίδουν οίνους με μεγάλη πολυπλοκότητα και δυναμική παλαίωσης.

Αμάσι: Ο Θησαυρός της Αλμωπίας

Το Αμάσι είναι μια λευκή ποικιλία που κατά παράδοση καλλιεργείται στην περιοχή της Αλμωπίας. Παραδοσιακά, το συναντάμε σε αμπελώνες διαμορφωμένους σε υψίκορμα κύπελλα (κρεβατίνες). Τα κρασιά που παράγονται από την ποικιλία έχουν πολύ καλή αρωματική ένταση και έντονα φρουτώδη έκφραση. Στο Κτήμα Ζην Ηδέως, η ποικιλία καλλιεργείται σε γραμμικούς αμπελώνες και μικρές στρεμματικές αποδόσεις. Οι συνθήκες αυτές προσφέρουν μια νέα ανάγνωση της ποικιλίας, μαρτυρώντας την ιδιαιτερότητα και τη δυναμική της. Εντείνεται έτσι η πολυπλοκότητα και η διατήρηση του χαρακτήρα των κρασιών στον χρόνο.



Λουτράκι - Οινικές Εξερευνήσεις στα Λουτρά Πόζαρ

Ο πρώτος επισκέψιμος χώρος του κτήματος τοποθετείται στα Λουτρά Πόζαρ, σε ένα πέτρινο οινοποιείο που φιλοξενεί γευσιγνωσίες, πολιτιστικές εκδηλώσεις και ξενάγηση στο κελάρι. Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να γευτεί τα εκλεκτά κρασιά του οινοποιείου στον τόπο παραγωγής τους, συνδυασμένα με τοπικά εδέσματα. Εκτός από τη γευσιγνωσία, στο πέτρινο οινοποιείο πραγματοποιούνται εκθέσεις στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους.





Νερόμυλοι: Ιδιωτικές Εκδηλώσεις σε Έναν Ατμοσφαιρικό Χώρο

Στην περιοχή Νερόμυλοι δημιουργήθηκε το δεύτερο οινοποιείο του Κτήματος Ζην Ηδέως, σε έναν σύγχρονο χώρο, ζεστό και φιλόξενο, που εισάγει τους επισκέπτες στον κόσμο της οινοποίησης και στη φιλοσοφία του κτήματος. Ο ατμοσφαιρικός χώρος είναι διαθέσιμος για γευσιγνωσίες, επαγγελματικές εκδηλώσεις και συναντήσεις, καθώς και private events, σε ένα περιβάλλον υψηλής αισθητικής, που παρέχει ιδιωτικότητα και ατελείωτη θέα.





Νέα Ζηλανδία: Παράδεισος για την Αμπελοκαλλιέργεια

ΤΟΥ ΑΝΤΩΝΗ ΑΛΙΦΡΑΓΚΗ



Κατά την αποβίβασή μου από το τρένο που με μετέφερε από το Christchurch στο Blenheim, είδα την πινακίδα με την επιγραφή «Wine Station». Ήξερα πλέον ότι, έπειτα από ένα ταξίδι συνολικής διάρκειας δύο ημερών, είχα φτάσει στον προορισμό μου.

Στο τελευταίο σιδηροδρομικό σκέλος του ταξιδιού μου είχα την τύχη να συνταξιδέψω με έναν 95χρονο Νεοζηλανδό, ο οποίος, μόλις έμαθε πως έρχομαι από την Ελλάδα, συγκινήθηκε εμφανώς, καθώς –όπως μου αφηγήθηκε– ο αδερφός του ήταν μέλος των νεοζηλανδέζικων στρατευμάτων που πήραν μέρος στη Μάχη της Κρήτης κατά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Έχοντας βρει λοιπόν ένα κοινό σημείο αναφοράς, πιάσαμε την κουβέντα και για την αμπελοκαλλιέργεια, αλλά και για την εν γένει αγροτική παραγωγή στη Νέα Ζηλανδία και το πώς αυτή εξελίχθηκε διαχρονικά.

Μου περιέγραφε αυτό που με ανυπομονησία περίμενα να δω: «Στο Marlborough βλέπεις μόνο αμπέλια μέχρι εκεί που φτάνει το μάτι σου». Πράγματι, ύστερα από 4 ώρες ταξιδιού, το τρένο έφτασε στις παρυφές του Marlborough και πλέον διέσχιζε απέραντες εκτάσεις αμπελώνων ως το Blenheim, που ήταν ο τελικός προορισμός μας.



Σε Ένα «Οικογενειακό» Οινοποιείο του Marlborough

Είχα την ευκαιρία να δουλέψω σε ένα μικρό, «οικογενειακό» οινοποιείο για τα δεδομένα της Νέας Ζηλανδίας, που επεξεργαζόταν μόλις 2.000 τόνους σταφυλιών. Ο μεγαλύτερος όγκος της παραγωγής, περίπου το 80%, αφορούσε σταφύλια της ποικιλίας Sauvignon Blanc, το 15% ήταν Pinot Noir και σε μικρότερη κλίμακα οι ποικιλίες Gewürztraminer, Pinot Gris και Merlot.

Όπως συμβαίνει με την πλειονότητα των οινοποιείων στο Marlborough, ο αμπελώνας εκτεινόταν περίεξ των εγκαταστάσεων. Αυτό σημαίνει πως ο μεγαλύτερος όγκος των σταφυλιών ωριμάζει ταυτόχρονα. Ήταν και ο λόγος για τον οποίο υπήρχε εξαιρετική οργάνωση τόσο της συγκομιδής -που πραγματοποιούνταν, ως επί το πλείστον, μηχανικά- όσο και της παραλαβής και επεξεργασίας των σταφυλιών από το οινοποιείο, το οποίο, κατά την περίοδο αιχμής, παραλάμβανε σταφύλια επί 24ώρου βάσης.

Το γεγονός ότι ο τρύγος συνέπεσε με το πρώτο παγκόσμιο κύμα lockdown εξαιτίας της πανδημίας Covid-19 μεγέθυνε την πρόκληση. Ο τρόπος με τον οποίο αντιμετωπίστηκε η κατάσταση τόσο από το κράτος της Νέας Ζηλανδίας όσο και από το οινοποιείο, αλλά και γενικότερα από τα οινοποιεία της περιοχής, θα μπορούσε να αποτελέσει αντικείμενο μελέτης.

Η ομάδα παραγωγής ήταν χωρισμένη σε δύο 12ωρες βάρδιες, με διακριτούς ρόλους για κάθε μέλος. Κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων εβδομάδων μνηθήκαμε στις πρακτικές του οινοποιείου και εξοικειωθήκαμε με τους ρόλους μας, με αποτέλεσμα η ομάδα να δουλεύει σαν καλοκουρδισμένο ρολόι κατά την περίοδο της μεγάλης σε ένταση εργασίας. Μόλις δόθηκε το σύνθημα για την έναρξη συγκομιδής του Sauvignon Blanc, βρισκόμασταν όλοι στις επάλξεις.

Επεξεργαζόμασταν 250 τόνους σταφυλιών ανά 24ωρο. Ο χρόνος από τη στιγμή της συγκομιδής των σταφυλιών μέχρι και την παραλαβή του μούστου στις δεξαμενές δεν ξεπερνούσε ποτέ τη μιάμιση ώρα. Αυτή η πολύ γρήγορη επεξεργασία, σε συνδυασμό με την εξαιρετική πρώτη ύλη, απέτρεπαν οξειδώσεις και αλλοιώσεις του μούστου και ήταν το μυστικό της παραγωγής των φημισμένων Sauvignon Blanc του Marlborough.

Κατά τη διάρκεια της οινοποίησης του Sauvignon Blanc ακολουθήθηκαν πρωτόκολλα αναγωγικής προσέγγισης, με συνεχή έλεγχο της ατμόσφαιρας ζύμωσης, πρακτική που στόχευε στην προστασία των αρωματικών ενώσεων της ποικιλίας. Για τον ίδιο λόγο, οι θερμοκρασίες ζύμωσης ρυθμιζόνταν σε τόσο χαμηλό επίπεδο που μετά βίας επέτρεπαν την εξέλιξη της ζύμωσης.



Λίγες ημέρες μετά τη συγκομιδή του Sauvignon Blanc ακολούθησε μια δεύτερη περίοδος έντασης. Είχε φτάσει η ώρα του Pinot Noir. Η προσέγγιση της παραγωγής του παρουσίαζε εξίσου ενδιαφέρον. Το οινοποιείο πειραματιζόταν τόσο με τη μέθοδο της καρβονικής εκχύλισης όσο και με το ποσοστό συμμετοχής ολόκληρης της σταφυλής (μαζί με τον βόστρυχα) σε κάθε δεξαμενή.

Τι Καθορίζει, Τελικά, μια Οινοποιητική Ζώνη;

Ήμουν αρκετά περίεργος να δω τα αποτελέσματα των πρακτικών αυτών στο κρασί και περίμενα με ενδιαφέρον τις τυφλές οριζόντιες δοκιμές που γνώριζα ότι θα ακολουθούσαν στο τέλος του τρύγου. Πράγματι, όταν είχαμε πλέον ξεπεράσει την ένταση του τρύγου, οργανώθηκαν από το οινοποιείο οριζόντιες τυφλές γευστικές δοκιμές που περιλάμβαναν τις ετικέτες Sauvignon Blanc και Pinot Noir όλων των οινοποιείων του Marlborough.

Αυτό που με εντυπωσίασε κατά τη δοκιμή ήταν το ότι η τυπικότητα των ποικιλιών αποτυπωνόταν σε όλα τα κρασιά. Αυτό το γεγονός αποτέλεσε και πάλι τροφή για σκέψη ως προς το τι είναι τελικά αυτό που καθορίζει μια οινοποιητική ζώνη. Είναι μια κεντρικά επιβαλλόμενη αυστηρή νομοθεσία που θέτει προδιαγραφές, πολλές φορές ξεπερασμένες, ή μήπως τελικά είναι οι ίδιοι οι άνθρωποι που παράγουν σε κατάλληλους τόπους, σεβόμενοι την παράδοση και το προϊόν, έχοντας ταυτόχρονα ανοιχτά μάτια και θέτοντας οι ίδιοι αυστηρά οργανοληπτικά κριτήρια;

Οι Νεοζηλανδοί οινοπαραγωγοί ισχυρίζονται ότι έχουν φέρει τον κόσμο του κρασιού «upside down», κάτι που δεν απέχει και πολύ από την οινική πραγματικότητα.

Μέχρι το 1970, η αμπελοκαλλιέργεια στη Νέα Ζηλανδία περιοριζόταν στο θερμότερο βόρειο τμήμα του βόρειου νησιού, με κάποιες μικρές κοιτίδες αμπελώνων στο νότιο νησί. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι, τη δεκαετία του 1960, οι κρατι-



κές αρχές της χώρας επέτρεπαν την εγκατάσταση οινοποιήσιμων ποικιλιών στο νότιο νησί, καθώς θεωρούσαν πως οι εδαφοκλιματικές συνθήκες ήταν ακατάλληλες για την καλλιέργεια αμπέλου.

Τις δεκαετίες 1970 και 1980, κάποιοι κάτοικοι του νότιου νησιού αγνόησαν τις κρατικές συστάσεις και ξεκίνησαν να πειραματίζονται φυτεύοντας ποικιλίες αμπέλου που θεωρούσαν ότι προσαρμόζονται καλύτερα στις συνθήκες της περιοχής. Μέσα σε μόλις 50 χρόνια, το νότιο νησί έχει εξελιχθεί σε έναν απομονωμένο παράδεισο της αμπελοκαλλιέργειας -κυρίως για τις ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, καθώς και για πολλές άλλες σε μικρότερη κλίμακα-, στον οποίο παράγονται πολυβραβευμένοι οίνοι.

Οι καλλιεργητές του Marlborough πιστεύουν πως στην περιοχή τους το Sauvignon Blanc βρήκε το σπίτι του. Μόλις το 2022, η περιοχή καθιερώθηκε και επίσημα ως ζώνη αμπελοκαλλιέργειας με προστατευόμενη ονομασία. Η νομοθεσία συμπεριέλαβε και την υποχρέωση οργανοληπτικής αξιολόγησης των παραγόμενων οίνων από ανεξάρτητους δοκιμαστές.

Δυστυχώς, οι περιορισμοί του lockdown δεν μου επέτρεψαν να επισκεφθώ και την περιοχή Central Otago, νοτιότερα, ένα λίκνο του Pinot Noir. Ίσως μελλοντικά να επιστρέψω ξανά, ώστε να γνωρίσω ακόμη περισσότερο τον οινικό κόσμο της Νέας Ζηλανδίας.





Όταν η Κληρονομιά του Αβέρωφ Συναντά τη Φιλοξενία των Βλάχων



Το Μέτσοβο είναι ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα ορεινά χωριά στην Ελλάδα, με τουρισμό όλο το χρόνο και φυσικές ομορφιές εύκολα προσβάσιμες, που το καθιστούν προσιτό σε όλους. Η βλάχικη φιλοξενία και η πλούσια γαστρονομική παράδοση του χωριού συνδυάζονται με την παρουσία του Οινοποιείου Κατώγι Αβέρωφ, το οποίο φέρει την εμβληματική υπογραφή του ιδρυτή του, Ευάγγελου Αβέρωφ.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Ο Ευάγγελος Αβέρωφ αγαπούσε τη γη και τον τόπο του και οραματίστηκε ένα προϊόν που να προβάλλει και τα δύο με τον καλύτερο τρόπο. Το κρασί που δημιούργησε είναι ο κυριότερος πρεσβευτής της περιοχής και της παράδοσής της. Σήμερα, η τρίτη γενιά της οικογένειας έχει εξελίξει αυτό το κληροδότημα, προσφέροντας στους επισκέπτες γευσιγνωσίες, διαμονή και γαστρονομικές δραστηριότητες σε όλη τη διάρκεια του έτους.

Το Μέτσοβο, σκαρφαλωμένο στο ελατοσκέπαστο βουνό, αποπνέει μια ρομαντική αίσθηση, με έναν πληθυσμό που παραμένει ακμαίος. Οι αμπελώνες του είναι επισκέψιμοι, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία σε όσους επιθυμούν να τους γνωρίσουν από κοντά. Το δε οινοποιείο και το ξενοδοχείο Κατώγι Αβέρωφ είναι από τα πιο περιζήτητα στην περιοχή, προσελκύνοντας επισκέπτες από όλον τον κόσμο.

Ακόμη όμως κι αν δεν σας φέρει ο δρόμος σας στο Μέτσοβο, ανοίξτε ένα Κατώγι Αβέρωφ και αφεθείτε σε ένα ταξίδι που θα σας μεταφέρει στο εμβληματικό βλαχοχώρι.

Ξενοδοχείο

Στις παρυφές του Μετσόβου, δίπλα στο ιστορικό οινοποιείο και αποσταγματοποιείο, βρίσκεται το ξενοδοχείο Κατώγι Αβέρωφ. Άρρηκτα συνδεδεμένο με τον κόσμο του κρασιού, χαρίζει αίσθηση ζεστασιάς και φιλοξενίας σε έναν οικείο χώρο, ιδανικό ορμητήριο για να γνωρίσετε το αυθεντικό Μέτσοβο. Σχεδιασμένο σύμφωνα με την παραδοσιακή αρχιτεκτονική και διακοσμημένο με μοντέρνα στοιχεία, το ξενοδοχείο έχει τη δική του, μοναδική ταυτότητα.

Ξεκινήστε την ημέρα σας με το ευωδιαστό, χειροποίητο πρωινό που σερβίρεται στην παλιά τραπεζαρία της οικογένειας Αβέρωφ. Αγγίξτε τα μάλλινα υφαντά και τα περίτεχνα ξυλόγλυπτα φωτιστικά και θαυμάστε τα αυθεντικά έργα σύγχρονων Ελλήνων καλλιτεχνών που κοσμούν τους χώρους. Σχεδιάστε τις εξορμήσεις σας στη φύση και ανακαλύψτε τις κρυφές ομορφιές του Μετσόβου.

Οινοποιείο

Το Οινοποιείο Κατώγι Αβέρωφ είναι ένα από τα ιστορικότερα στην Ελλάδα. Βρίσκεται στο Μέτσοβο και καλλιεργεί μερικούς από τους πιο ορεινούς αμπελώνες της χώρας, σε υψόμετρο που ξεπερνά τα 1.000 μέτρα. Κατά τη διάρκεια της παραμονής σας στο Μέτσοβο, αδράξτε την ευκαιρία να επισκεφθείτε τα κελάρια του, όπου ωριμάζουν τα κόκκινα κρασιά.

Ακολουθήστε το όραμα του Ευάγγελου Αβέρωφ και δείτε την πορεία του κρασιού από το αμπέλι ως τη φιάλη. Αφήστε τα αρώματα του μούστου και του

κρασιού να σας αφηγηθούν τη δική τους ιστορία, καθώς οι εργασίες συνεχίζονται δίπλα σας. Ανάλογα με την εποχή, μπορεί ο τρύγος να είναι σε εξέλιξη, ο μούστος να ζυμώνεται σε δεξαμενές, τα στέμφυλα να αποστάζονται, ή τα κρασιά να παλαιώνουν σε βαρέλια.





Ανοίξτε ένα παράθυρο σε αυτόν τον γοητευτικό κόσμο και ολοκληρώστε την εμπειρία σας με μια γευστική δοκιμή των κρασιών και των αποσταγμάτων που προσφέρει το οινοποιείο.

Πολιτιστική Κληρονομιά

Ο αμπελώνας και οι αμπελοοινικές παραδόσεις του Μετσόβου - Κατώγι Αβέρωφ έχουν προστεθεί στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας.

Το Υπουργείο Πολιτισμού, μέσω της Διεύθυνσης Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, εφαρμόζει από το 2006 τη Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (UNESCO, 2003). Φέτος, ανάμεσα στα δελτία που εγκρίθηκαν και εγγράφηκαν, περιλαμβάνεται και το δελτίο για τον αμπελώνα και τις αμπελοοινικές παραδόσεις του Μετσόβου - Κατώγι Αβέρωφ.



13η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΚΑΙ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ



Zootechnia

HELEXPO



30.1 | 2025
2.2

ΔΙΕΘΝΕΣ
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΛΛΗΛΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

Καινοτόμες εφαρμογές
στη Ζωική παραγωγή

ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ

σαλόνι αλόγου
horse show

pet festival



zootechnia-expo.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΔΑ



ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ





25 Οινόφιλοι Προτείνουν 25 Κρασιά για το 2025

Την ευχαρίστηση που μπορεί να προκαλέσει ένα ποτήρι κρασί καθένας από εμάς την αντιλαμβάνεται αλλιώς. Και σίγουρα το ερέθισμα που θα βρεθεί στον δρόμο μας δεν θα ενεργοποιήσει τις ίδιες γευστικές και συναισθηματικές χορδές.

Λίγο πριν δοκιμάσουμε ένα ποτήρι κρασί, ο εγκέφαλός μας βρίσκεται ένα βήμα προτού βομβαρδιστεί από δεκάδες πληροφορίες ταυτόχρονα, τις οποίες μπορεί να μην είναι πάντα έτοιμος να εξερευνήσει σχολαστικά.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ξαφνικά, μέσα από μια γουλιά, καλείσαι να συμμετάσχεις σε ένα πανηγύρι των αισθήσεων. Διαφορετικές εικόνες και χρώματα, αρώματα, γεύσεις, ιστορίες πίσω από την ετικέτα που δεν σταματούν να φλυαρούν, μουσικές που μπορεί εκείνη τη στιγμή να παίζουν στο background, η υφή του ποτηριού, η παρέα που έχουμε απέναντί μας, αλλά και οι εναλλαγές στη διάθεσή μας. Και κάπως, μαγικά, πρέπει για όλες αυτές τις συνδέσεις να δοθεί μια ερμηνεία.

Οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ των εξωτερικών παραγόντων με το ίδιο το κρασί είναι άπειρες και τελικά η επίγευσή του είναι δεδομένο ότι θα διαφέρει όχι μόνο από άνθρωπο σε άνθρωπο, αλλά ακόμα και από τον ίδιο άνθρωπο όταν δοκιμάζει το ίδιο κρασί μίαν άλλη μέρα.

Πολλές φορές, όταν προτείνω ένα κρασί με ενθουσιασμό, αναρωτιέμαι αν τελικά θα το αντιληφθεί γευστικά με παρόμοιο τρόπο ο αναγνώστης και πάντα προσπαθώ να σκεφτώ τι θα του άρεσε, αλλά και πώς θα του το παρουσιάσω για να το «ανακαλύψει» και, τελικά, να το απολαύσει.

Τη νέα χρονιά αποφάσισα να ξεκινήσουμε αλλιώς... Ζήτησα από εσάς να παρουσιάσετε ένα κρασί που έχετε ξεχωρίσει και προτείνετε να δοκιμάσουμε το 2025.

Μου φάνηκε πολύ ενδιαφέρον 25 διαφορετικές προσωπικότητες να περιγράψουν την ευχαρίστηση που έλαβαν από ένα κρασί και να μας το προτείνουν ανεπιφύλακτα. Φαντάζομαι ότι ίσως έτσι να αγγίξουν μεγαλύτερο μέρος του οινόφιλου αναγνωστικού κοινού μας, μια και οι προτάσεις αυτή τη φορά δεν γίνονται μόνο από ειδικούς, μια και δεν συνδέονται όλοι επαγγελματικά με το κρασί, όμως όλοι γοητεύονται από αυτό και του αφιερώνουν χρόνο.

Η ανταπόκριση ήταν ιδιαίτερα θερμή και σας ευχαριστώ όλους γι' αυτό!



Σταμάτης Μωράκης DipWSET
Πολιτικός μηχανικός, οικονομολόγος

Προτείνει:

Vasiliki 2022, The Familiar

Ποικιλία: Ασύρτικο

Περιοχή: Θεσσαλονίκη, Μακεδονία



Το Ασύρτικο αλλιώς. Σε όσους αρέσουν τα καλοφτιαγμένα φυσικά κρασιά, θα πρότεινα να δοκιμάσουν το The Familiar - Vasiliki, μια συνεργασία του Κτήματος Ασλάνη με το The WineHouse των Ανέστη Χαϊτίδη και Νίκου Νυφούδη.

Όπως η ομώνυμη κοπέλα της ετικέτας (κόρη του κ. Νυφούδη), έτσι και ο οίνος «Βασιλική» κλείνει το μάτι στους λάτρεις του Ασύρτικου, παρουσιάζοντας μια εντελώς διαφορετική εκδοχή σε σχέση με τις δύο επικρατούσες (Σαντορίνης και Βόρειας Ελλάδας). Ένα φυσικό κρασί μικρής παραγωγής, αφιλτράριστο, με γευστικό πλούτο και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εξελίσσονται με την πάροδο του χρόνου μετά το άνοιγμα.

Οι νέτες από ώριμο αχλάδι και μήλο (χαρακτηριστικά της πιο οξειδωτικής οινοποίησης χωρίς προσθήκη θειώδους) μετατρέπονται σε ζουμερό αχλάδι, μήλο και πορτοκάλι. Έντονη και δροσιστική οξύτητα που πλαισιώνει πολύ όμορφα τον φρουτώδη χαρακτήρα, πολυπλοκότητα (πράσινα φρούτα, διάφορα εσπεριδοειδή, γλυκά αλλά και πιο μπίτερ), γιασεμί, φυτικός χαρακτήρας με χαμομήλι και βοτανικότητα που εκφράζεται με aloe vera, κυδώνι, τζίντζερ, αλλά και ελαφριά αλατότητα μεταξύ άλλων, βάθος και επίγευση με διάρκεια. Το συναρπαστικό είναι ότι πρόκειται για ένα κρασί Benjamin Button. Όσο περνάει η ώρα τόσο εμφανίζεται νεότερο, ξεδιπλώνει τον χαρακτήρα του, τα αρώματά του γίνονται



πιο έντονα, μακραίνει η επίγευση, αποκτά ισορροπία και γίνεται πιο θελκτικό.

Έχει το σώμα και το ειδικό βάρος να ταιριάζει και με πιο υπαμί γεύσεις και έντονα πιάτα, όπως μανιτάρια, ταραμοσαλάτα, αρνάκι λεμονάτο με πατάτες στον φούρνο. Ανέδειξε καλύτερα τα αρωματικά του χαρακτηριστικά σε ποτήρι Riedel Performance Riesling. Προφανώς και η ψηλόλιγνη, κομψή φιάλη τύπου Αλσατίας που το εμπεριέχει δεν είναι τυχαία. Συνιστώ ενδελεχή αερισμό μισής με μίας ώρας σε decanter ή στο ποτήρι πριν το δοκιμάσετε, εκτός αν σας ιντριγκάρει να παρακολουθήσετε την εξέλιξη και μεταμόρφωσή του μέσα σε αυτόν τον χρόνο.

Νικόλας Σωτηρόπουλος
Επιχειρηματίας, οινογράφος

Προτείνει:

Ραψάνη Old Vines 2018, Οινοποιείο Ντούγκος

Ποικιλία: Ξινόμαυρο - Κρασάτο - Σταυρωτό

Περιοχή: Ραψάνη, Θεσσαλία



Χειμωνιάτικη Κυριακή στο σπίτι με φίλους και συγγενείς. Άναψα το τζάκι, έφτιαξα έναν χωριάτικο κόκορα με χοντρό μακαρόνι και μυζήθρα και στα ποτήρια σέρβιρα τη Ραψάνη Old Vines του Ντούγκου. Εξαιρετικό ταίριασμα φαγητού και κρασιού, καθώς τα αρώματα και οι γεύσεις της Ραψάνης έδεσαν υπέροχα με τον κοκκινιστό κόκορα.



Στη μύτη το κρασί μου έβγαλε αρώματα που θυμίζουν κεράσι, βύσσινο, πελτέ ντομάτας, πάστα ελιάς και στο βάθος βρεγμένο χώμα και φύλλα. Στο στόμα είναι πληθωρικό και στρογγυλό, με ωραία οξύτητα, καλοδουλεμένες τανίνες και μακρά επίγευση.

Τα 60χρονα κλήματα και οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις του έδωσαν συμπύκνωση και flavor και η 18μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια του χάρισαν πολυπλοκότητα χωρίς να καπελώνουν το φρούτο. Εξαιρετικό κρασί!



Κοσμάς Θεοδωρίδης
Πρόεδρος της ευρωπαϊκής ένωσης μεσιτών
PAC-CEPI, επιχειρηματίας, οινόφιλος

Προτείνει:
Ράμνιστα 2019, Κτήμα Κυρ-Γιάννη
Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Βέρμιο, Μακεδονία



Ένα κρασί με συναίσθημα, που να αποτυπώνει την περιοχή του και να το βρίσκεις εύκολα; Αν μιλάμε για Ξινόμαυρο και Νάουσα, ποιο άλλο από τη Ράμνιστα του Κυρ-Γιάννη!

Μυρίζει Νάουσα και θυμίζει γεύσεις Μακεδονίας των παιδικών μου χρόνων. Όπως πολλές μεγάλες αγάπες, ξεκίνησε με παρεξήγηση. Κάτι πήγε λάθος την πρώτη φορά και δεν το εκτίμησα. Μια συζήτηση με μια αγαπητή φίλη με έπεισε να το ξαναδοκιμάσω. Και το αγάπησα. Τις παλιότερες χρονιές δεν τις πίναμε πριν από τη δεκαετία παλαιώσης, πλέον είναι πιο έτοιμο. Όχι ότι σταμάτησα να αποθηκεύω στο κελάρι από αυτό τον προσιτό και με καλή σχέση ποιότητας-τιμής μαγικό ζυμό, βέβαια. Δεν χάνεις ποτέ όταν περιμένεις το Ξινόμαυρο να ωριμάσει.



Χρήστος Αλεξανδράκης
Ελεύθερος επαγγελματίας, οινόφιλος

Προτείνει:
Terrasea 2021, Μικρά Θήρα
Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Σαντορίνη, Κυκλάδες



Σε μια πρόσφατη επίσκεψη στο φιλόξενο και πανέμορφο Κτήμα Γεροβασιλείου στην Επανομή, υπήρχαν και τα κρασιά του κτήματος από τη Μικρά Θήρα στη Σαντορίνη. Τι καλύτερο για να εκμεταλλευτώ κάτι τέτοιο και να το μοιραστώ μαζί σας; Η επιλογή μου είναι το Terrasea 2021.



Είναι νεανικό, αυστηρό και επιβλητικό, με τα υψηλής έντασης στοιχεία της μύτης να ακολουθούν και στο στόμα. Ο γιαρμάς, το ροδάκινο, το γκρέιπφρουτ, το κίτρο, το νεκταρίνι και το πράσινο μήλο συνδυάζονται εξαιρετικά με την ορυκτότητα, την αλμύρα, τη βρεγμένη πέτρα, το ξύσμα λεμονιού και τα ανθικά στοιχεία, δημιουργώντας ένα κρασί που θα εξελιχθεί πολυδιάστατα και δυναμικά στο μέλλον.

Το σώμα του είναι μέτριο, με ένταση και νεύρο. Η οξύτητά του υψηλή, κοφτερή και αυστηρή, ενώ η επίγευση είναι πάνω από μέτρια, με υφάλμυρους και ανθικούς τόνους.

Έχει μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης (12+ έτη). Πρόκειται για ένα κρασί με έντονα εκφραστικό το extreme terroir-αποτύπωμα της Σαντορίνης.

Συνήθως προτείνουν τα λευκά κρασιά με ψάρι, εγώ όμως θα το συνδύαζα με καλή παρέα και ένα κασιόκι στη γάστρα.

Άννα Νινέ
Συνιδιοκτήτρια Wine Barrique, sommelier

Προτείνει:
Το Ρωμέικο 2019, Οινοποιείο Ντουράκη
Ποικιλία: Ρωμέικο
Περιοχή: Αλίκαμπος Χανίων, Κρήτη



Το Ρωμέικο σε στίλ Μαρουβά είναι κομμάτι της παράδοσής μας και χαίρομαι ιδιαίτερα που ο Αντώνης Ντουράκης συνέχισε το 2015 την υπέροχη δουλειά του πατέρα του, Ανδρέα Ντουράκη. Για μένα ήταν έρωτας με την πρώτη γουλιά και έκτοτε φροντίζω να το έχω πάντα στη λίστα μου. Ένα κρασί που αγαπάει την κρητική κουζίνα, με αγαπημένους συνδυασμούς το γαμοπίλαφο με τσιγαριαστό αρνί και την καπνιστή γραβιέρα Κρήτης με θυμαρίσιο μέλι.

Πλούσια αρώματα καραμέλας, σταφίδας, αποξηραμένου σύκου αλλά και ξηρών καρπών, όπως το καρύδι, που προέρχονται από τον ελαφρώς οξειδωτικό χαρακτήρα του, σε συνδυασμό με την ισορροπημένη οξύτητα, δεν αφήνουν κανέναν ασυγκίνητο.

Δημήτρης Σπυριδάκος
Content creator, wine marketer / the.winevert

Προτείνει:
Rossiu Di Munte Βλάχικο 2020, Κατώγι Αβέρωφ
Ποικιλία: Βλάχικο
Περιοχή: Μέτσοβο, Ήπειρος



Στην εποχή των γεμάτων και με υψηλό αλκοόλ κρασιών, το ιστορικό οινοποιείο του Μετσόβου μας θυμίζει τη μοναδική αίσθηση και την υφή της κομψότητας στο κρασί. Το Βλάχικο του Κατώγι Αβέρωφ,



Ίσως η πιο χαρισματική γηγενής ερυθρή ποικιλία της Ηπείρου, μας χαρίζει ένα πολύ ντελικάτο κόκκινο κρασί, με σχεδόν υψηλή οξύτητα και καλοδουλεμένες στρογγυλές τανίνες. Οι 13 μήνες ωρίμανσης σε γαλλικά δρύινα βαρέλια των 300 λίτρων σίγουρα έχουν παίξει καθοριστικό ρόλο.

Στο ποτήρι, το Rossiu Di Munte Βλάχικο, που σημαίνει «κόκκινο του βουνού» στην τοπική βλάχικη διάλεκτο, θα σας ανταμείψει με γεύσεις και αρώματα από κόκκινο και μαύρο κεράσι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, υπέροχα φύλλα δάφνης και νότες από δέρμα.

Ένα κρασί που θα συνδυαστεί αρμονικά με αέρινες γεύσεις που αγαπούν το κόκκινο κρασί, όπως κοκκινιστά πιάτα, πλούσια ψάρια και πιάτα που περιέχουν αλλαντικά και πιπεράτα τυριά.

Μαρία Κουλούρη
Marketing & PR manager

Προτείνει:
Ξινόμαυρο Ροζέ 2022, Κτήμα Γεροβασιλείου
Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Θεσσαλονίκη, Μακεδονία



Είναι γνωστό πως όσοι δεν είμαστε επαγγελματίες του κρασιού, αλλά το αγαπάμε και το θεωρούμε μια από τις απολαύσεις της ζωής, συνδέουμε πολύ συ-



χνά τις γεύσεις και τις ετικέτες με συναισθήματα και γεγονότα που μας σημάδεψαν.

Ένα τέτοιο κρασί είναι το Ξινόμαυρο ροζέ του Γεροβασιλείου. Όχι μεγάλη θαυμάστρια του Ξινόμαυρου, σε μια επίσκεψή μας στο Κτήμα Γεροβασιλείου στην όμορφη Θεσσαλονίκη δοκιμάσαμε στο πλαίσιο της γευσισγνωσίας μας και αυτό το ροζέ με την πολύ chic ετικέτα, και με κέρδιζε για πάντα.

Ίσως ευθύνεται η πραγματικά καλή μας διάθεση, οι φίλοι, τα γέλια μας, το χαμόγελο των ανθρώπων του κτήματος, ίσως η πραγματικά γεμάτη και δροσερή του γεύση, ίσως η επίγευση που φέρνει μια οικεία ανάμνηση, αλλά αυτό είναι το κρασί που επιλέγω να ονομάσω πρότασή μου για το 2025.

Απολαύστε το ή δωρίστε το και μην παραλείψετε μια επίσκεψη στα αμπέλια του κτήματος.

Άννα Ανδρουλάκη
Επικοινωνιολόγος, πολιτικός επιστήμονας

Προτείνει:
8 2022, Οινοποιία Τσικρικώνα
Ποικιλία: Sauvignon Blanc - Ασύρτικο
Περιοχή: Μυρτόφυτο Καβάλας, Μακεδονία



Οι γιορτινές μαζώξεις με φίλους συνοδεύονται πάντα από κρασιά ξεχωριστά και δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η καλύτερη στιγμή της βραδιάς είναι αυτή που ανοίγει η πρώτη φιάλη. Η Οινοποιία Τσικρικώ-



νη από το Μυρτόφυτο Καβάλας δημιουργεί το 8, ένα εξαιρετικό λευκό κρασί, Sauvignon Blanc και Ασύρτικο, με την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής. Ένα κρασί με γεμάτο σώμα, έντονο αρωματικό χαρακτήρα από μπαχάρια και φρούτα του πάθους και υψηλή οξύτητα.

Η ουσία του βρίσκεται αλλού όμως, πέρα από τα γευστικά χαρακτηριστικά του. Είναι στις στιγμές που συνοδεύει. Είναι το κρασί που θα τσουγκρίσεις με τους φίλους σου στο γεμάτο από εδέσματα κυριακάτικο τραπέζι και αυτό που θα απολαύσεις στη συνέχεια με ένα πλατό τυριών, αναλογιζόμενος τις στιγμές του 2024 και σχεδιάζοντας αυτές του 2025.

Σπύρος Παπανδρέου, με την εκπαίδευση αλλά και την εμπειρία του ως επικεφαλής οινολόγος στο Οινοποιείο Χατζηδάκης στη Σαντορίνη, πλέον δημιουργεί τη δική του εκδοχή στη Νεμέα, μέσα από μια υπέροχη ετικέτα που αγκαλιάζει τον ουρανό με αρώματα λάιμ, φλούδας λεμονιού, βουτύρου και νότες από δροσερό δυόσμο.

Το Acra Assyrtiko είναι ένα κρασί απολαυστικό και value for money, ή αλλιώς ο ιδανικός σύντροφος για τις γαστρονομικές εμπειρίες μας αυτή τη χρονιά!



Γεωργία Παναγοπούλου
Digital wine marketer / Wine Gini

Προτείνει:
Ασύρτικο 2022, Acra Winery
Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος



Ένας κρυφός θησαυρός από την Πελοπόννησο που μας ταξιδεύει μέχρι το Αιγαίο, φέρνοντας μαζί του την έκφραση της μοναδικής ποικιλίας Ασύρτικο. Ο

Μαρία Παπιδά
Wine marketer

Προτείνει:
Νάουσα 2019, Οινοποιείο Δαλαμάρα
Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Νάουσα, Μακεδονία



Το Ξινόμαυρο είναι σίγουρα μία από τις αγαπημένες μου ελληνικές ποικιλίες. Πολλοί το συγκρίνουν με το Nebbiolo, προσωπικά δεν θεωρώ πως υπάρχει λόγος να μπαίνει κανείς στη διαδικασία της σύγκρισης, καθώς το καθένα έχει τη γοητεία του. Η ερυθρή ποικιλία της Νάουσας έχει μεγάλη ποικιλομορφία



ως προς τα διαφορετικά στιλ οινοποίησης – συνήθως με ιντριγκάρουν περισσότερο αυτά του νέου κύματος.

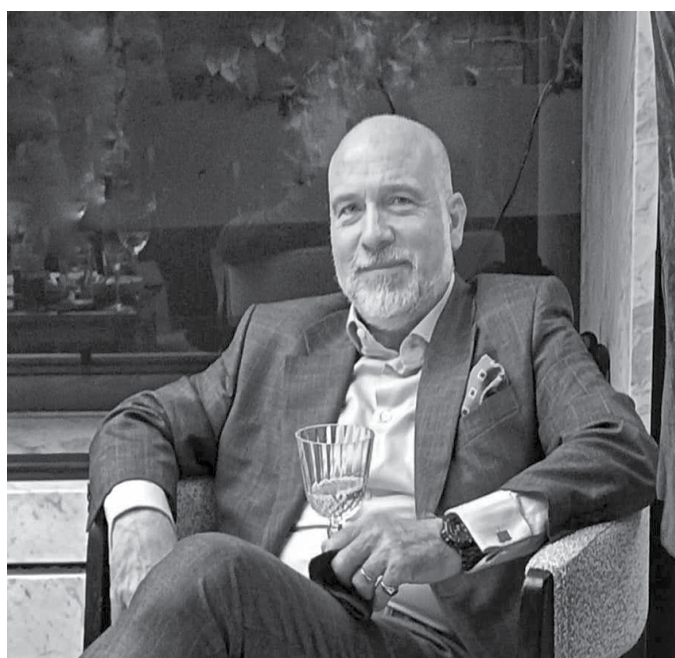
Η Νάουσα του Δαλαμάρα είναι σταθερή αξία, ένα κρασί τόσο δυναμικό και ταπεινό ταυτόχρονα όσο και ο ίδιος ο Κωστής! Ιδίως στα γιορτινά τραπέζια είναι μια ετικέτα που με κάνει να νιώθω ασφάλεια κάθε φορά που την προσφέρω. Και αφού ανοιχτεί, κερδίζει όλες τις εντυπώσεις με τον αρωματικό του πλούτο και το κομψό, φινετσάτο στόμα.

Ξεχωρίζω την εσοδεία του 2019, μια και ήταν από τις καλύτερες χρονιές της τελευταίας δεκαετίας.

Όσο για το πώς θα το ταιριάξετε; Το μόνο εύκολο, από παραδοσιακά κοκκινιστά και ριζότο μανιταριών μέχρι ένα παλαιωμένο αρσενικό Νάξου.

Χρήστος Ιωάννου
Επιχειρηματίας, οινόφιλος

Προτείνει:
Μέγα Σπήλαιο Grand Cave 2012, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο
Ποικιλίες: Μαυροδάφνη - Μαύρο Καλαβρυτινό
Περιοχή: Ορεινή Αιγιάλεια, Πελοπόννησος



Από ένα μοναδικής αισθητικής αμπελοτόπι, με ιστορία εκατοντάδων ετών, καθώς ήταν το Μεγάλο Αμπέλι ή αλλιώς το Μετόχι Αγίου Αθανασίου της



Ιεράς Μονής Μεγάλου Σπηλαίου, παράγονται κάποια από τα πιο ποιοτικά ελληνικά κρασιά.

Γηγενείς ποικιλίες, όπως το Μαύρο Καλαβρυτινό και η Μαυροδάφνη, αλλά και διεθνείς, όπως το Cabernet Sauvignon και το Syrah, βρίσκουν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, ιδανικό υψόμετρο και ανάγλυφο για να αναδείξουν όλες τις αρετές τους και με βιολογική καλλιέργεια χαμηλής στρεμματικής απόδοσης να δώσουν εκλεκτούς οίνους.

Ναυαρχίδα του κτήματος είναι η ομώνυμη ετικέτα, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, ένα blend από 60% Μαυροδάφνη και 40% Μαύρο Καλαβρυτινό.

Ένα στιβαρό κρασί υψηλής ποιότητας, με βαθύ ερυθρό χρώμα, έντονη μύτη μαύρων φρούτων, σοκολάτας και καφέ, φινετσάτο, ισορροπημένο, με άριστα δομημένες τανίνες και μακρά επίγευση.

Θα ταιριάξει απόλυτα με κόκκινα κρέατα, παλαιωμένα κίτρινα τυριά, κυνήγι με πλούσιες σάλτσες.

Κατερίνα Μαθέ
Αρχιτέκτων-μηχανικός, ιστορικός της τέχνης,
WSET® Level 3 Award in Wines

Προτείνει:
Semeli Elixir 2022, Κτήμα Σεμέλη
Ποικιλία: Gewürztraminer
Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος





Στο πλαίσιο μιας γαστρονομικής εξόρμησης στη Νεμέα, επισκεφθήκαμε το Κτήμα Σεμέλη προκειμένου να απολαύσουμε ένα ποτήρι κρασί στον πολύ ωραία διαμορφωμένο χώρο της υποδοχής του. Η δοκιμή του Semeli Elixir άφησε τις καλύτερες εντυπώσεις. Η ποικιλία ονόματι Gewürztraminer έχει βρει στα εδάφη της αρκαδικής γης μια πολύ αξιόλογη έκφραση.

Στη μύτη βγάζει λευκόσαρκα, πυρηνόκαρπα, καθώς και τροπικά φρούτα. Ακολουθούν τα ανθικά αρώματα, κυρίως γιασεμί, ενώ είναι εμφανές και το άρωμα μελιού. Η τονισμένη οξύτητα έρχεται να ισορροπήσει την όμορφη αίσθηση λιπαρότητας. Τέλος, η επίγευση είναι μακρά, συμπληρώνοντας κατ' αυτό τον τρόπο ένα άρτιο γευστικό προφίλ.

Λώρα Αργυροπούλου
 Δημοσιογράφος, συντάκτρια αθηNEA-Carpe Vinum

Προτείνει:
Gewürztraminer 2020, Οиноποιία Vegoritis
 Ποικιλία: Gewürztraminer
 Περιοχή: Αμύνταιο, Μακεδονία



Αν ψάχνετε ένα κρασί για να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας, να τους βάλετε σε διαδικασία αναζήτησης της μύτης και της επίγευσής του, αυτό είναι το Gewürztraminer της Οινόποιας Vegoritis.

Μία από τις παλαιότερες διεθνείς ποικιλίες που έρχονται στη Φλώρινα και αναπτύσσονται εξαιρετικά στο μικροκλίμα των τεσσάρων λιμνών της περιοχής. Ο Χρήστος Μπόσκος ξέρει καλά από γερμανικές ποικιλίες, κρατώντας επάξια τον ρόλο του πρεσβευτή της περιοχής του Αμύνταιου.

Με αρώματα εξωτικά, όπως το χαρακτηριστικό λίτσι, αλλά και ροδοπέταλα, το Gewürztraminer 2020 κρύβει καλά την υψηλή αλκοόλη στο γεμάτο του σώμα. Το ιδανικό κρασί για να ξεκινήσετε ένα γεύμα με τυριά και να του αφήσετε λίγο χώρο και στα ορεκτικά. Η γλυκιά επίγευση μπορεί να το τοποθετήσει συνοδευτικά και με το επιδόρπιο, όπως μια τραγανή πανακότα. Δοκιμάστε το δροσερό ή δώστε του 2-3 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης για να ανακαλύψετε την πολυπλοκότητά του. Επιλογή που δεν θα σας απογοητεύσει ποτέ! Gut gemacht!



Μιχάλης Φραντζής
 Γεωπόνος ΑΠΘ MSc, WSET L3

Προτείνει:
Chardonnay 2022, Κτήμα Ζην Ηδέως
 Ποικιλία: Chardonnay
 Περιοχή: Αλμωπία Πέλλας, Μακεδονία





Το Chardonnay δεν ήταν από τις αγαπημένες μου ποικιλίες... Τα πράγματα όμως άλλαξαν άρδην όταν δοκίμασα το Chardonnay του Κτήματος Ζην Ηδέως. Ένα new-age κρασί με απαλό λεμονί χρώμα που μοσχοβολά πυρηνόκαρπα και βανίλια. Στο στόμα είναι τόσο προσιτό και πολύπλοκο την ίδια στιγμή, που



του Domaine Agrovision.

Οι γραμμικοί αμπελώνες ωφελούνται από το μικροκλίμα που δημιουργεί η εγγύτητα στη θάλασσα, χαρίζοντας τους καλύτερους καρπούς για το Ieris. Απαραίτητα συστατικά για τη δημιουργία του είναι η τεχνολογία και η υπομονή. Τριάντα έξι μήνες ωρίμανσης σε δεξαμενή, βαρέλια και φιάλη σμιλεύουν το πλούσιο γευστικό του προφίλ, προικίζοντάς το με τουλάχιστον μια δεκαετία περαιτέρω παλαίωσης. Παρά το μεγάλο δυναμικό εξέλιξης, το Ieris 2017 είναι ένα drink now απολαυστικό κρασί με βελούδινες τανίνες, ενώ ξεδιπλώνει τις αρετές του κατόπιν μισάωρης μετάγγισης σε καράφα. Με παράσημο την επιτυχία του εκτός συνόρων –όντας περιζήτητο στην πλέον ανταγωνιστική αγορά του πλανήτη, αυτή της Γαλλίας–, βάζει ισχυρή υποψηφιότητα για τα πλούσια τραπέζια των εορτών. Αναζητήστε το!



Δημήτρης Περισωράτης
Wine communicator, ιδιοκτήτης του wine shop
750ml.gr

Προτείνει:
Ieris Oinos 2017, Domaine Agrovision
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon - Merlot
Περιοχή: Χαλκιδική, Μακεδονία



Γιάννης Κατσαντώνης
Chef παραδοσιακής κουζίνας της Θεσσαλονίκης

Προτείνει:
Ξινόμαυρο 2018, Κτήμα Κούρτη
Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Πιερία, Μακεδονία



Ieris Oinos... Ένα όνομα, δύο λέξεις και μια μακρόχρονη ιστορία! Τούτο το νόστιμο κρασί με καταγωγή από τη Χαλκιδική πήρε το όνομά του από την Ιερισσό, την πατρίδα του Αριστοτέλη. Περιοχή με οινική ιστορία 2.700 ετών. Τόσες περίπου είναι και οι φιάλες της εξαιρετικής σοδειάς του 2017. Ερυθρό, πλούσιο και στιβαρό, με αγαπημένο γαλλικό χαρμάνι Cabernet-Merlot, αποτελεί τη ναυαρχίδα



Ένα Ξινόμαυρο εκτός ζώνης, ευγενικό, με μαλακές τανίνες, φρούτα του δάσους, δαμάσκηνο, αποξηραμένη ντομάτα, που ξεκουράστηκε για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και έγινε «μαλακό», τόσο ώστε να μη χάσει τον χαρακτήρα του Ξινόμαυρου. Ίσως βοήθησε η τέχνη του οινοποιού και το χέρι του Διός...

Συνοδεύει πιάτα με μελιτζάνα κοκκινιστή, σμυρναίικα σουτζουκάκια, ένα καθημερινό κιμαλίδικο, αλλά και λουκάνικα γεμιστά με κασικίσιο τυρί.

Ειρήνη Σολωμού
Ιδιοκτήτρια του wine bar-shop-deli Wine Pairings / Irene di Atene

Προτείνει:
Vigneron Grec 2021, Κτήμα Παπαργυρίου
Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Κιάτο Κορινθίας, Πελοπόννησος



Ξεχώρισα το Vigneron Grec του Κτήματος Παπαργυρίου σαν μια μοντέρνα εκτέλεση ενός Ασύρτικου εκτός Σαντορίνης. Είναι κρασί με orange χαρακτήρα που παντρεύει τη γερμανική μεθοδικότητα στην παραγωγή του Ασύρτικου με τη γαργαλιστική ελαφρότητα του Μοσχάτου Κορινθίας.

Έντυπωσιάζει το χρυσοπορτοκαλί χρώμα του, που οφείλεται στις μετρημένες παρεμβάσεις του παραγωγού, καθώς είναι αφιλτράριστο. Πλησιάζω το ποτήρι στη μύτη. Λουκουμάκι, μέλι, τριαντάφυλλο και άνθη λεμονιάς σε πάνε πίσω, σε αναμνήσεις παιδικής ηλικίας. Στο στόμα είναι πλούσιο, με μικρές νότες βουτυράδας που προέρχονται από την παραμονή του σε βαρέλι για 6 μήνες και συνοδεύονται με μια ηχηρή οξύτητα. Στο στόμα αισθάνεσαι ταυτόχρονα κάποια πράσινα φρούτα και φυτικότητα, που το κάνουν ακόμα πιο πολύπλοκο.



Έχει μικρότερη επίγευση από άλλα Ασύρτικα, αλλά η εντυπωσιακή του διαφορετικότητα θα συνοδεύσει πολλά πιάτα φαγητού με ένταση στη μύτη και στο στόμα. Αναμφίβολα θα το πρότεινα για συνταγές με λιπαρά ψάρια, ακόμα και στην πιο καπνιστή εκδοχή τους. Βρείτε το στο Winepairings.eu.

Τάσος Αντωνίου
Συγγραφέας, chef, δημιουργός του MamaPeinao.gr

Προτείνει:
Perpetuus 2020, Οиноποιία Νίκου Λαζαρίδη
Ποικιλία: Cabernet Franc - Μαυρούδι
Περιοχή: Δράμα, Μακεδονία



Μια από τις βασικότερες αρχές μου είναι να επιλέγω εκλεκτά υλικά για τη μαγειρική στην κουζίνα μου, γι' αυτό και αναζητώ πάντα την ίδια υψηλή ποιότητα και στα κρασιά. Ένα από τα κρασιά που δοκίμα-



σα πρόσφατα και ξεχώρισα είναι το Perpetuus του Château Nico Lazaridi, το οποίο ενσωματώνει την πολυπλοκότητα των αγαπημένων ποικιλιών Cabernet Franc και Μαυρούδι, προσφέροντας ένα πραγματικά εκλεκτικό κρασί.

Τα αρώματα, σε συνδυασμό με την εξαιρετική ισορροπία γεύσης, κάνουν αυτό το κρασί να ξεχωρίζει. Το συνδυάσα πρόσφατα με χοιρινό κότσι και πατάτες στον φούρνο που έφτιαξα για ένα τραπέζι σε φίλους και όλοι ενθουσιάστηκαν με το παιχνίδισμα και τον χορό γεύσεων από τον συνδυασμό του κρασιού με το φαγητό. Είναι απόλαυση να αφήνεις τους καλεσμένους σου χαρούμενους, όχι μόνο από το γεύμα που ετοίμασες με τα χέρια σου, αλλά και από το κρασί που απογειώνει την ατμόσφαιρα και ενισχύει τη γευστική εμπειρία. Θα το επαναλάβω σίγουρα!



Η Ζώνη ΠΟΠ Νάουσα εκτείνεται στη νοτιοανατολική πλευρά του Βερμίου. Οι αμπελώνες του κτήματος βρίσκονται στην υπο-περιοχή Μαντέμι, στους ανατολικούς πρόποδες του βουνού, με υψόμετρο 200-240 μέτρα. Οι αμπελώνες είναι επικλινείς, με καλές αποστραγγίσεις και χαμηλά επίπεδα υγρασίας που θωρακίζουν το αμπέλι από μυκητιάσεις.

Πρόκειται για ένα οικογενειακό οινοποιείο που εκτείνεται σε τρεις γενιές, με σημερινό παραγωγό τον Γιώργο Διαμαντάκο. Η φιλοσοφία του κτήματος είναι ο σεβασμός προς τη γη και το αμπέλι, με σκοπό την παραγωγή υψηλής ποιότητας καρπού που θα εκφράζεται στο ποτήρι, μια που το Ξινόμαυρο είναι η ποικιλία που εκφράζει το terroir της περιοχής. Οι εργασίες στο αμπέλι γίνονται χειρωνακτικά, ακολουθώντας τις αρχές της βιώσιμης γεωργίας, περιορίζοντας στο ελάχιστο και στον απολύτως απαραίτητο βαθμό τις εργασίες, αντιμετωπίζοντας το αμπέλι ως ολιστική οντότητα, ως ενιαίο οικοσύστημα.



Το 2019 ήταν πολύ καλή χρονιά, με βαρύ χειμώνα που επέτρεψε τον λήθαργο της αμπέλου, ένα βασικό στάδιο της ανάπτυξης του φυτού. Οι καιρικές συνθήκες ευνόησαν την ομαλή ανάπτυξη των βλαστών, την ανθοφορία και την καλή υγεία του καρπού, με τις βροχοπτώσεις να κατανέμονται ομοιόμορφα σε όλη την περίοδο του κύκλου ανάπτυξης.

Η Νάουσα 2019 είναι ένα κρασί με μέτριο ρουμπινί χρώμα, μέτριας+ αρωματικής έντασης, όπου κυριαρχούν πλούσια κόκκινα φρούτα, όπως κόκκινο μούρο, cranberry, σμέουρο και κόκκινο κεράσι. Διακριτά και τα μαύρα φρούτα, όπως μύρτιλο, βατόμουρο, δαμάσκηνο και μαύρο κεράσι, με καθαρή την παρουσία της χαρακτηριστικής φυτικότητας της ποικιλίας, όπως τα φύλλα ντομάτας και η ελιά, μαζί με γλυκά μπαχαρικά, όπως η πιπερόριζα και το γαρίφαλο. Το φρούτο είναι διακριτό, χωρίς να επισκιάζεται από τα δευτερογενή αρώματα δρυός, όπως βανίλια, καρύδα, καφές και καραμέλα βουτύρου, τα οποία είναι καλά ενσωματωμένα.

Στο στόμα το κρασί είναι μεστό. Ξηρό, με μέτρια+ οξύτητα, μέτριο σώμα που πλαισιώνεται από καλοδομημένες υψηλές τανίνες έναντι άφθονου κόκκινου και μαύρου φρούτου και μέτριου αλκοολικού τίτλου. Έντονα γευστικά χαρακτηριστικά και μακρά επίγευση. Το κρασί διατηρεί ισορροπία ανάμεσα

Ροδάνθη Παπαδιού DipWSET

Προτείνει:

Νάουσα 2019, Κτήμα Διαμαντάκος

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Περιοχή: Νάουσα, Μακεδονία



Το οινοποιείο βρίσκεται στη Ζώνη ΠΟΠ Νάουσα, στην περιοχή της Κεντρικής Μακεδονίας. Η συγκεκριμένη ζώνη δίνει ερυθρά κρασιά από την ποικιλία Ξινόμαυρο.



στην τανική του δομή και στα επίπεδα οξύτητας απέναντι στο φρούτο και το αλκοόλ. Διαθέτει ένταση, πολυπλοκότητα και εκφραστικότητα αρωμάτων. Μια κομψή αλλά ταυτόχρονα μεστή εκδοχή του Ξινόμαυρου, με περίτεχνες τανίνες και συμπυκνωμένο φρούτο για να στηρίξουν το κρασί στη διαδρομή μέσα στον χρόνο. Με την παλαίωση, το κρασί θα αποκτήσει μεγαλύτερη πολυπλοκότητα, προβάλλοντας τριτογενή αρώματα από την ωρίμανση στη φιάλη.

Νάντια Λιάκου **Πολιτικός μηχανικός**

Προτείνει:
Τσαπουρνάκος 2018, Αμπελώνας Καμκούτη
Ποικιλία: Τσαπουρνάκος



Περιοχή: Βελβεντό Κοζάνης, Μακεδονία
Ο Τσαπουρνάκος, ερυθρή ποικιλία σταφυλιού από το Βελβεντό, ανήκει στην οικογένεια του Cabernet Franc και διαθέτει τη φινέτσα αυτής της πολύ σπουδαίας ποικιλίας.

Ο αμπελώνας Καμκούτη βρίσκεται ανάμεσα στις παρυφές των Δυτικών Πιερίων και στη λίμνη Πολυφύτου. Η θέση αυτή δημιουργεί ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες της λίμνης σε αντιδιαστολή με τις χαμηλότερες θερμοκρασίες του ορεινού όγκου δημιουργούν ένα μόνιμο αεράκι που συμβάλλει στη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών, δίνοντάς τους έναν ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα.

Για αυτό τον λόγο, ο Τσαπουρνάκος από τον Αμπελώνα Καμκούτη έχει έντονα αρώματα βιολέτας και νυχτολούλουδου. Κόκκινα φρούτα, όπως βύσσινο, κεράσι, φραγκοστάφυλο, κανέλα και βανίλια, συμπληρώνουν το αρωματικό σύνολο. Είναι ένα γοη-

τευτικό ερυθρό κρασί με λαμπρό ρουμπινί χρώμα. Στο στόμα οι μεταξωτές τανίνες και η δροσιστική οξύτητα βρίσκονται σε απόλυτη ισορροπία.

Ταιριάζει τέλεια με κόκκινα κρέατα μαγειρεμένα με χειμωνιάτικα φρούτα, όπως δαμάσκηνα και κυδώνια, με κόκκινες σάλτσες και με μανιτάρια. Με ένα ποτήρι Τσαπουρνάκο από το Κτήμα Καμκούτη θα ταξιδέψετε νοητά σε αυτή την πανέμορφη γωνιά της πατρίδας μας, τα Πιέρια όρη, και -που ξέρετε;- ίσως συναντήσετε τις εννέα Μούσες που, σύμφωνα με τη μυθολογία, κατοικούν εκεί.



Ιωάννα Πουλέα **Οινολάτρης**

Προτείνει:
Ραψάνη Terra Petra 2018, Αμπελώνες Απόστολου
Θυμιόπουλου
Ποικιλία: Ξινόμαυρο - Κρασάτο - Σταυρωτό
Περιοχή: Ραψάνη, Θεσσαλία



Όταν η σύνθεση της παρέας περιλαμβάνει αγαπημένα πρόσωπα που έχεις και καιρό να δεις, οι απαιτήσεις από το κρασί που θα ανοιχτεί είναι μεγάλες. Όταν δε παίζει και χταπόδι κοκκινιστό με μακαρονάκι στο φούρνο, αναζητάς άξιο συμπαραστάτη στη γευστική απόλαυση.



Η επιλογή; Terra Petra 2018 Ραψάνη, από τον μάγο, όπως τον αποκαλούν –και όχι άδικα–, του Ξινόμαυρου Απόστολο Θυμιόπουλο. Με το 50% της ποικιλιακής σύνθεσης να είναι Ξινόμαυρο και το υπόλοιπο να μοιράζεται σε Κρασάτο και Σταυρωτό, αυτή η ΠΟΠ Ραψάνη είναι ένα ποίημα στο ποτήρι σας. Το αρωματικό του μπουκέτο ασυναγώνιστο, φράουλα, βύσσινο, λουλούδια σε πλήρη παράταξη, και με ένταση αμείωτη. Είναι ένα κρασί τόσο νόστιμο, ισορροπημένο, κομψό και βελούδινο, που θα μείνει αξέχαστο και δεν θα αφήσει κανέναν παραπονεμένο!



Το τέλειο pairing, για μένα, έγινε όταν δημιούργησα ένα επιδόρπιο εμπνευσμένο από αυτήν: πάβλοβα με σος από φρέσκα cranberry και Κλέφτρα Κίσσα. Το κρασί έδωσε απίστευτο βάθος γεύσης στη σος, ενώ, φυσικά, ένα ποτήρι Κλέφτρα Κίσσα ήταν για το επιδόρπιο η ιδανική συνοδεία.

Fun fact: η Κλέφτρα Κίσσα παίρνει το όνομά της από την ομώνυμη όπερα του Rossini. Ο συνθέτης εμπνεύστηκε το έργο από μια αληθινή υπόθεση της εποχής του: μια υπηρέτρια κατηγορήθηκε ότι έκλεψε ένα ασημένιο κουταλάκι από το σπίτι όπου δούλευε και καταδικάστηκε σε θανατική ποινή. Αργότερα, ένα παιδάκι, σκαρφαλώνοντας σε ένα δέντρο βρήκε το ασημένιο κουταλάκι στη φωλιά μιας κίσσας και έτσι αποκαλύφθηκε η κατάφωρη αδικία. Βλέπετε, η κίσσα, λόγω της υψηλής νοημοσύνης της, έχει και μεγάλη περιέργεια. Της κάνουν εντύπωση τα γυαλιστερά αντικείμενα και τα κρύβει στη φωλιά της – έχει, φαίνεται, το μικρόβιο του συλλέκτη. Αν, λοιπόν, είστε κι εσείς συλλέκτες απολαύσεων, η Κλέφτρα Κίσσα θα κλέψει την καρδιά σας!

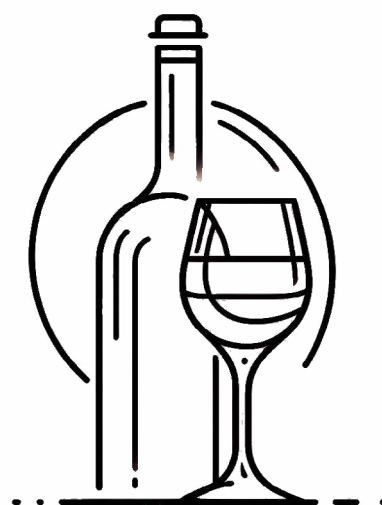


Καλλιόπη Αναγνώστη
Pastry chef & food blogger / Madame Gâteaux

Προτείνει:
Κλέφτρα Κίσσα 2022, Κτήμα Κοκοτού
Ποικιλία: Merlot - Cabernet Sauvignon
Περιοχή: Σταμάτα Αττικής, Στερεά Ελλάδα



Το κρασί που ξεχώρισα φέτος ήταν το βραβευμένο ροζέ Κλέφτρα Κίσσα του Κτήματος Κοκοτού, το οποίο δοκίμασα το φθινόπωρο στην επίσκεψή μου στο κτήμα. Η Κλέφτρα Κίσσα αποτελείται από Merlot και Cabernet Sauvignon, έχει ένα κομψό ροδακινί χρώμα και αναδίδει φίνα φρουτώδη και ανθικά αρώματα.





Δέσποινα Ράμμου,
Επιμελήτρια, συντάκτρια αθηNEA-Carpe Vinum

Προτείνει:
Γουμένισσα 2019, Μικρό Κτήμα Τίτου

Ποικιλία: Ξινόμαυρο - Νεγκόσκα
Περιοχή: Γουμένισσα, Μακεδονία



Αποφασίσαμε να κάνουμε ένα προεόρτιο τσιμπούσι στο γραφείο με πίτσες -η δουλειά έτρεχε και η επιλογή του finger food ήταν η μόνη βολική- και κρασί. Το φαγητό αργούσε να έρθει, το κρασί όμως ήταν ήδη εκεί, μια Γουμένισσα από το Μικρό Κτήμα Τίτου. «Μα, γιατί να μην περιμένουμε το φαγητό», διαμαρτυρήθηκα, μια και, προσωπικά, σπάνια απολαμβάνω ένα κόκκινο κρασί ξεροσφύρι.



Οι διαμαρτυρίες έπεσαν στο κενό, όπως ήταν φυσικό, και σε χρόνο dt έρρευσε στο ποτήρι μου το κρασί με το όμορφο ρουμπινί χρώμα, που αυτομάτως λειτούργησε κατευναστικά. Ξαφνικά, μια καθημερινή μέρα στο γραφείο έπαιρνε όψη γιορτινή, το κόκκινο άλλωστε ήταν το χρώμα-σημαία των ημερών που περιμέναμε, κι όλα έγιναν λιγότερο επείγοντα -κι ας ήταν-, λιγότερο δύσβατα και απαιτητικά.

Τα αρώματα, ήδη από τη μύτη, έντονα, κόκκινα φρούτα, ζουμερά, κυριαρχούσαν στην αρχή μέχρι να ξεδιπλωθούν και άλλα, όπως η βανίλια που πρόδιδε το βαρέλι. Αλλά αυτό

που με σκλάβωσε ήταν οι μεταξένιες τανίνες του. Όχι, δεν χρειαζόταν να το συνοδεύσω με φαγητό, απολάμβανα την κάθε γουλιά και συγχρόνως έψαχνα να παραγγείλω «κάβα» και για το σπίτι. Είχα μόλις ανακαλύψει το δικό μου κρασί για το 2025.

Πέτρος Κωστής, Οινόφιλος

Προτείνει:
Λημνιό 2020, Κτήμα Ρωμαλίδη
Ποικιλία: Λημνιό
Περιοχή: Άμπελοι Σερρών, Μακεδονία



Από τις αρχαιότερες ποικιλίες παγκοσμίως και σίγουρα δεν είναι η πρώτη φορά που το διαβάσετε. Πόσο μακριά μπορεί να μας ταξιδέψει η φινέτσα και η δυναμική αυτής της ποικιλίας; Ας είμαστε αισιόδοξοι, κάτι θα ξέρανε οι παλιοί. Θυμίζει ώριμα κόκκινα φρούτα, με βοτανικό χαρακτήρα, φουντούκι και αποξηραμένα δαμάσκηνα, καθώς και νότες πιπεριού. Κομψές τανίνες, καλοδουλεμένες, που αγκαλιάζουν το φρούτο και με σύμμαχο τον χρόνο θα μαλακώσουν και θα στοργυλέψουν στο πέρασμά του. Ισορροπημένη επίγευση, με ευχάριστο τελείωμα. Ένα κρασί που μπορεί να σταθεί σε διάφορες περιστάσεις.





Ιδανικός συνδυασμός δίπλα σε γιουβέτσι με μοσχάρι, αλλά και κατσικίσιο μαλακό τυρί με chutney σύκο θα του πήγαινε πολύ. Νόστιμο, απολαυστικό, με γλυκιά επίγευση.

Κυριακή Παππά
Food blogger, οινόφιλη

Προτείνει:

Pure 2017, Volcanic Slopes Vineyards

Ποικιλία: Ασύρτικο 100%

Περιοχή: Σαντορίνη, Κυκλάδες



Το κρασί λένε ότι είναι εμφιαλωμένη ποίηση... Όλοι όμως έχουμε ποιήματα που αγαπάμε λίγο περισσότερο, όπως άλλωστε και οι ίδιοι οι ποιητές.

Το Pure Santorini 2017 είναι το δικό μου αγαπημένο εμφιαλωμένο ποίημα. Από δύο εξαιρετικά αμπελοτεμάχια της Σαντορίνης, στον Πύργο και στο Μεγαλοχώρι, ηλικίας άνω των 200 ετών. Ζύμωση σε τιμεντένια δεξαμενή που βρίσκεται κάτω από το έδαφος και παραμονή με τις οινολάσπες 14 μήνες.

Ζηρό κίτρινο χρώμα και αρώματα εσπεριδοειδών. Αίσθηση ιωδίου αναμεμιγμένη με τη μυρωδιά της τσακμακόπετρας, που απορρέει από την πρωινή

υγρασία – η οποία αναδύεται από το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού–, επιδρούν στον καρπό και το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικό. Σώμα πλούσιο, με εκρηκτική τραγανή οξύτητα, ισορροπημένη γεύση και μακρά επίγευση.

Το Πάσχα του 2024, το δοκίμασα στην Κέρκυρα, συνοδεύοντας εξαιρετικά πιάτα από το μενού του Arcadio Bistro. Φυσικά, τόσο το κρασί όσο και το φαγητό θέλουν καλή παρέα. Το μοίρασμα δίνει την προστιθέμενη αξία. Και η συγκεκριμένη παρέα ήταν μοναδική. Δοτική και υπέροχη! Κάποιος από αυτή την παρέα είχε μια τελευταία φιάλη στην κάβα του Pure 2017 και θέλησε να το πιούμε παρέα. Να είμαστε καλά να απολαμβάνουμε πάντα τέτοια κρασιά!





Μαρία Τάτση: «Σε ό,τι Αφορά το Κρασί, δεν Φοράμε Παρωπίδες»

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Για τη Μαρία Τάτση, η αγάπη για το σταφύλι και το κρασί ξεκίνησε μέσα στα αμπέλια και έγινε βίωμα με φόντο το οικογενειακό οινοποιείο. Η Γουμένισσα, ο τόπος της, με τα κρασιά του ταξιδεύει σε όλο τον πλανήτη.

Όμως, όπως αναφέρει, υπάρχουν και άλλοι λόγοι για να επισκεφθεί κάποιος την περιοχή τους, αξίζει να τους ανακαλύψει κανείς, να γνωρίσει τις ομορφιές που χαίρονται εκείνοι που ζουν εκεί όλο τον χρόνο.

Με πρώτη ύλη από αμπέλια που καλλιεργούνται βιοδυναμικά, χωρίς γεωργικά φάρμακα, λιπάσματα ή εντομοκτόνα, τα κρασιά του Οινοποιείου Τάτση συνδέουν το χθες με το σήμερα και το αύριο, μέσα από μια οικογενειακή παράδοση που «είναι στο DNA της να φτιάχνει κρασί».

Γεννήθηκες μέσα στα αμπέλια. Πώς σε επηρέασε αυτό στις επιλογές σου;

Όπως ακριβώς το λες. Γεννήθηκα μέσα στα αμπέλια και στα κρασιά, ακολουθούσα παντού τον μπαμπά μου, και πάντα μου είχαν ένα ποτηράκι με κόκκινο ξηρό κρασί στο μεσημεριανό τραπέζι δίπλα από το πιάτο με το φαγητό μου, είτε το έπινα είτε όχι. Μετά τις σπουδές μου στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή της Θεσσαλονίκης, στο Τμήμα Οινολογίας και Αμπελουργίας, δεν γύρισα αμέσως πίσω στην οικογενειακή επιχείρηση, θέλοντας πρώτα να αποκομίσω οινικές εμπειρίες και να έρθω σε επαφή και με άλλα terroir, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Έτσι, ξεκίνησα ολοκληρώνοντας την πρακτική μου άσκηση στη Σαντορίνη, και συνέχισα δουλεύοντας σε παραγωγή και σε αμπέλια στην Πελοπόννησο και στη Βουργουνδία. Πάνε δύο χρόνια πλέον που έχω επιστρέψει οριστικά στη Γουμένισσα και δουλεύω παρέα με την οικογένειά μου.

Η Γουμένισσα είναι μικρός τόπος, αλλά γνωστός σε όλη την Ελλάδα και στον κόσμο χάρη στα κρασιά του. Τι σημαίνει για εσένα να έχεις μια ιστορία που σε συνδέει με αυτό;

Η Γουμένισσα, αν και μικρός τόπος, είναι αδιαμφισβήτητα μια ευλογημένη αμπελουργική περιοχή στον οινικό μας χάρτη, οπότε δεν θα μπορούσε να μην είναι γνωστή για τα ποιοτικά κρασιά της. Σε καθημερινή σχεδόν βάση έρχομαι σε επαφή με Έλληνες και ξένους επισκέπτες του κτήματος, οι οποίοι μου το επιβεβαιώνουν. Σίγουρα είναι ελκυστικό το ότι την επισκέπτεται και την εντάσσει στα οινικά του ταξίδια πολύς κόσμος, αλλά, αν με ρωτάς, στο κοντινό μέλλον θα ήθελα, εκτός από οινικό, να τη δω και ως γαστρονομικό προορισμό. Όμως αυτό είναι ένα άλλο μεγάλο κεφάλαιο.

Πες μας για το οινοποιείο, τα κρασιά, τις ποικιλίες.

Όλα ξεκίνησαν το 1924 από τους παππούδες του μπαμπά μου, οι οποίοι ήρθαν ως πρόσφυγες από την Ανατολική Ρωμυλία, τη σημερινή Βουλγαρία δηλαδή, και εγκαταστάθηκαν στην αμπελουργική περιοχή της Γουμένισσας. Αρχισαν να ασχολούνται με τη γη και συγκεκριμένα με τα αμπέλια. Καλλιεργούσαν βιολογικά και οινοποιούσαν κρασί, το οποίο και πουλούσαν χύμα στις λαϊκές.



Κάποια χρόνια μετά, η σκυτάλη πέρασε στον παππού μου, ο οποίος συνέχισε να καλλιεργεί τα ήδη υπάρχοντα αμπέλια, αυξάνοντας σταδιακά τα στρέμματα και χτίζοντας ένα μικρό κελάρι στο πατρικό σπίτι μέσα στο χωριό, με λίγα χειροκίνητα μηχανήματα, ώστε να ξεκινήσει τις πρώτες εμφιαλώσεις.

Το 2007, ο πατέρας μου, μαζί με τον θείο μου και τον παππού πάντα από δίπλα, είχαν χτίσει πλέον το νέο οικογενειακό οινοποιείο έξω από τη Γουμένισσα. Στον χώρο αυτό ξεκίνησε να γίνεται η οινοποίηση που συνεχίζεται μέχρι και σήμερα, χωρίς την προσθήκη οινολογικών σκευασμάτων ή βελτιωτικών στην παραγωγική διαδικασία, μια και το κρασί για εμάς είναι πάνω απ' όλα τροφή.

Η ίδια ακριβώς φιλοσοφία υποστηρίζεται και στο αμπέλι. Βάση της ήταν πάντα η βιολογική καλλιέργεια, η οποία πιστοποιείται για όλο το φάσμα της παραγωγής. Παρ' όλα αυτά, από το 2002 έχει γίνει ακόμη ένα βήμα, καθώς εφαρμόζουμε τη βιοδυναμική καλλιέργεια και τις αντίστοιχες μεθόδους της. Καμία χρήση, δηλαδή, γεωργικών φαρμάκων, λιπασμάτων ή εντομοκτόνων, με κύριο στόχο την αρμονία του φυτού στο εκάστοτε περιβάλλον που τυχαίνει να βρίσκεται.

Σήμερα καλλιεργούμε περίπου 200 ιδιόκτητα στρέμματα, μέσα στη ζώνη ΠΟΠ Γουμένισσας, στα υψώματα Γερακώνας και Λιμπάσκεριτ. Κατά βάση καλλιεργούμε ελληνικές ποικιλίες. Το 70-80% αφορά τις ΠΟΠ γηγενείς ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, και ακολουθούν Λημνιό, λίγο Cabernet Sauvignon και Merlot, και από λευκές η Μαλαγουζιά, ο Ροδίτης Αλεπού, το Ασύρτικο και το Chardonnay. Επίσης, και κάποιες παλιές ερυθρές ποικιλίες που προσπαθούμε, πειραματιζόμενοι, να αναβιώσουμε, όπως το Φαρτσάλο και το Παμίδι.

Τι κάνει το Ξινόμαυρο τόσο συναρπαστικό;

Το Ξινόμαυρο είναι αδιαμφισβήτητα η πιο εκλεκτή ερυθρή ποικιλία του βορειοελλαδικού χώρου. Λειτουργεί ως πρεσβευτής για τους οίνους ΠΟΠ τεσσάρων διαφορετικών περιοχών, της Νάουσας, του Αμύνταιου, της Γουμένισσας και της Ραψάνης, είναι αρκετά ανθεκτική ως ποικιλία σε ασθένειες και –το πιο ενδιαφέρον για έναν οινοποιό που του αρέσει να πειραματίζεται– πολυδύναμη. Έχει τη δυνατότητα, δηλαδή, να παράγει οίνους ερυθρούς, λευκούς, ροζέ, ξηρούς, αφρώδεις, αλλά και γλυκείς. Έχει μεγάλο δυναμικό παλαίωσης και έναν τόσο έντονο τανικό χαρακτήρα που σίγουρα δεν ξεχνάει κανείς μετά την πρώτη του δοκιμή.

Ο οινοτουρισμός αναπτύσσεται με φοβερούς ρυθμούς. Τι θεωρείται ελκυστικό στην περιοχή, γιατί να επιλέξει κάποιος να επισκεφθεί το οινοποιείο σας;



Η Γουμένισσα, εκτός της παράδοσης που έχει στο κρασί, θεωρείται και μια από τις πιο ιστορικές περιοχές της Μακεδονίας. Αν κάνεις μια βόλτα στα σοκάκια της, θα συναντήσεις πάνω από 100 διατηρητέα κτίρια, το Μεταξουργείο Χρυσάλλης και ιστορικά μνημεία που χτίστηκαν κατά τη διάρκεια του Α' Παγκοσμίου Πολέμου.

Παράδοση έχει επίσης και στη μουσική, με τα ξακουστά χάλκινα που παίζουν σε κάθε εκδήλωση, με τους πολιτιστικούς συλλόγους που μαθαίνουν θρακικό χορό και πλαισιώνουν το καθιερωμένο πανηγύρι του Αγίου Τρύφωνα (προστάτη των αμπελουργών) κάθε πρώτη του Φλεβάρη, το Κουρμπάνι, όπως ονομάζεται.

Αν είσαι πάλι λάτρης της φύσης, τότε έχεις βρει τον προορισμό σου. Η Γουμένισσα σφύζει από πράσινο, έχει εύκολα προσβάσιμα μονοπάτια για βόλτες και πικ νικ στα Δύο Ποτάμια, αλλά και πεζοπορία σε μοναδικές διαδρομές στο όρος Πάικο, καθώς και επισκέψιμα μοναστήρια στο βουνό.

Πώς βλέπεις τη γενιά σου σε σχέση με το κρασί;

Δυστυχώς η νέα γενιά δεν προτιμά το κρασί, ή πιο σωστά καταναλώνει κρασί αλλά όχι τόσο όσο θα μπορούσε, και υπάρχουν διάφοροι λόγοι για τους οποίους συμβαίνει αυτό. Καταρχήν, δεν υπάρχει οινική εκπαίδευση που να απευθύνεται στους καταναλωτές, οι νέοι διστάζουν να εκφραστούν ελεύθερα και να μιλήσουν γ' αυτό που γεύονται και μυ-



ρίζουν, φοβούνται ότι μπορεί να πουν κάτι λάθος και κάποιος «πιο ειδήμων» να βρεθεί να τους διορθώσει ή ακόμη και να τους αντιμετωπίσει δηκτικά. Αγχώνονται γιατί ξαφνικά πρέπει να ξέρουν να συνδυάζουν το Ξινόμαυρο με ένα κομμάτι καλό κόκκινο κρέας και τα όστρακα με ένα Ασύρτικο Σαντορίνης, κάτι που δεν θα έπρεπε κατά τη γνώμη μου. Σε ό,τι αφορά το κρασί, δεν φοράμε παρωπίδες, δεν θέτουμε όρια, δεν βάζουμε στάνταρτς και δεν έχουμε ταμπού – και το υποστηρίζω αυτό!

Ωστόσο, αν και για τους περισσότερους εξακολουθεί να είναι πιο προσβάσιμο ένα μπουκάλι μπίρας ή ένα αλκοολούχο ποτό όταν θέλουν να χαλαρώσουν και να διασκεδάσουν, παρά ένα ποτήρι κρασί, αυτό φαίνεται σιγά σιγά να αλλάζει, να ανατρέπονται τα δεδομένα. Το ελληνικό κρασί κάνει άλματα και διεκδικεί τη θέση και τη ζήτηση που του αναλογεί.

Το κρασί και η μουσική συνδέονται με πολλούς τρόπους. Ισχύει για σένα, ποια είναι τα αγαπημένα σου κομμάτια;

Η μουσική, όπως και το κρασί, επιλέγεται ξεκάθαρα βάσει υποκειμενικών κριτηρίων· όπως το ένα σου δίνει τη δυνατότητα να εκφραστείς μέσα από αυτό, την ίδια δυνατότητα σου δίνει και το άλλο. Ταυτόχρονα είναι άρρηκτα συνδεδεμένα μεταξύ τους. Προσωπικά, έχω αρκετά αγαπημένα κομμάτια, αλλά και δημιουργούς. Έχω συνδέσει από μικρή ηλικία την κλασική μουσική με το κρασί, συγκεκριμένα μελωδίες με πιάνο, καθώς έπαιζα και η ίδια αρκετά χρόνια. Τώρα έχω τοποθετήσει το πιάνο μου σε μια γωνίτσα στο οινοποιείο.

Επίσης, με τον Μάνο Χατζιδάκι, το «Βαλς των Χαμένων Ονείρων» είναι ένα από τα πολύ αγαπημένα μου. Έχω εικόνες με τον μπαμπά μου να βάζει σχεδόν κάθε πρωί το άλμπουμ να παίζει χωρίς παύση στα ηχεία του οινοποιείου, κάτι που συμβαίνει μέχρι και σήμερα.

Η κληρονομιά του πατέρα σου και του θείου σου είναι σπουδαία. Πώς μπορείτε να εξελίξετε το οινοποιείο εσύ και η ξαδέλφη σου και... συνονόματή σου;

Το οινοποιείο, στη δική μας περίπτωση, είναι καθαρά οικογενειακή υπόθεση. Αυτό σε πολλούς φαντάζει θετικό και αρνητικό συνάμα, αλλά εμάς μας αρέσει. Πλέον έχουμε αναλάβει καθήκοντα και εγώ και η ξαδέλφη μου –καθεμία στο κομμάτι της–, και ακολουθούν από πίσω τα αδέρφια μας, ο Χρήστος και η Αννούλα, τους οποίους και περιμένουμε για να ολοκληρωθεί η ομάδα. Με συλλογικό πνεύμα, που κληρονομήσαμε από την οικογένειά μας, έχουμε κοινό όραμα, νέες ιδέες και φιλοδοξίες για το μέλλον της επιχείρησης – και τι πιο υγιές από αυτό;

Το οινοποιείο και τα αμπέλια είναι η περιουσία που θα μας αφήσουν αύριο μεθαύριο οι γονείς μας. Όσο με ιντριγκάρει αυτό άλλο τόσο με αγχώνει, το να κρατήσουμε τον πήχη εκεί όπου τον έχουν θέσει με τόσο κόπο και μεράκι και να προσπαθήσουμε να τον ξεπεράσουμε, χωρίς βέβαια να χαθεί ή να αλλοιωθεί το στίγμα και το στιλ που έχουν δώσει ο μπαμπάς με τον θείο μου όλα αυτά τα χρόνια. Είναι κάτι που αγαπάμε, γι' αυτό και το συνεχίζουμε. Εξάλλου, όπως μου λέει πάντα ο μπαμπάς μου, «είναι στο DNA μας να φτιάχνουμε εμείς κρασί».





Αφιέρωμα: Γιάννης Μπουτάρης





60 Χρόνια Τρύγος

του Λευθέρη Πλακίδα

«Ρούφηξε τη ζωή μέχρι το μεδούλι». Μια μεταφορά που δεν αποτελεί σχήμα λόγου σε ό,τι αφορά τον Γιάννη Μπουτάρη. Όπως ταιριαστή για τον βίο του είναι και η φράση «μέθυσε από την αγάπη του για τη ζωή». Μια μυθιστορηματική ζωή, που σίγουρα δεν χώρεσε ούτε στις 350 σελίδες του βιβλίου «Εξήντα Χρόνια Τρύγος...»*, εκμυστηρεύσεις του ίδιου, που κατέγραψε η Μαρία Μαυρικάκη.

Όποιος είχε συναντήσει έστω και μία φορά τον Γιάννη Μπουτάρη θα έχει να το λέει για πάντα. Όποιος είχε συνεργαστεί μαζί του σε ένα από τα αναρίθμητα που έχει κάνει, μπορεί να σου διηγηθεί ιστορίες στα όρια του μύθου. Αλλά και για εκείνους που στέκονται απέναντί του επίσης έχει υπάρξει πληθωρικός, ενισχύοντας πλουσιοπάροχα το οπλοστάσιό τους. Γιατί είναι από εκείνες τις περιπτώσεις των ανθρώπων για τους οποίους ισχύει η φράση «όσοι τον λατρεύουν, άλλοι τόσοι δεν τον γουστάρουν».

Αν έχεις ζήσει στη Θεσσαλονίκη τα τελευταία 40 χρόνια, είναι αδύνατον να μην τον είχες συναντήσει κάπου. Είναι αδύνατον να μην είχες αναφέρει το όνομά του σε συζητήσεις. Οι περισσότεροι έχουν πει τα κρασιά του σε ποσότητες όσες και το νερό με το οποίο έχουν ξεδιψάσει.

Από μικρός ήθελε να γίνεται το δικό του. Να ξεχωρίζει, να κερδίζει, να κάνει το κέφι του. Εξ απαλών ονύχων κατάλαβε ότι έχει ιδιαίτερα χαρίσματα – και του έδωσε και κατάλαβε. Ερωτεύτηκε με κινηματογραφικό τρόπο. Παντρεύτηκε σε ηλικία που άλλοι κάνουν την πρώτη τους σοβαρή σχέση. Έκανε τρία παιδιά μέχρι τα 30 του. Από Γιαννάκης έγινε κυρ-Γιάννης εν μία νυκτί, όταν πέθανε ο θεός του και ανέλαβε την εταιρεία. Ξεφορτώθηκε το τρελά επικερδές ούζο που πρόσφερε στην οικογενειακή επιχείρηση, εκτός από χρήματα, δόξα, γιατί θεωρούσε ότι αποτελούσε τροχοπέδη στα σχέδιά του για το κρασί. Μια ιστορική απόφαση, την οποία στήριξε και ο αδελφός του, ο Κωνσταντίνος.

Ασχολήθηκε με τον Άρη, στο μπάσκετ, χρηματοδοτώντας την προσπάθεια για τίτλους και πρωταθλήματα. Μοίρασε πολλά εκατομμύρια για την ομάδα που άλλαξε τον ρου της ιστορίας του ελληνικού μπάσκετ. Χώρισε από τη γυναίκα του, την Αθηνά. Βούτηξε στον αλκοολισμό. Αλλά βγήκε με πανηγυρικό τρόπο και από αυτό. Δεν σταματούσε να θυμίζει σε όλους ότι ήταν 30 χρόνια καθαρός, αλλά και σε ανάρρωση ως αλκοολικός. Επέστρεψε στην Αθήνα. Δημιούργησε τον Αρκτούρο. Έφυγε από την Μπουτάρης Οινοποιητική και ίδρυσε την Κυρ-Γιάννη. Μπήκε στην πολιτική. Κατέβηκε υποψήφιος ευρωβουλευτής με τη Δράση. Δημιούργησε την Πρωτο-

βουλία. Εκλέχτηκε δήμαρχος. Για δύο θητείες. Μια περίοδος κατά την οποία αυξήθηκαν κατακόρυφα οι επισκέψεις Τούρκων και Ισραηλινών στην πόλη. Έγινε πρόεδρος στο Φεστιβάλ Κινηματογράφου. Η Θεσσαλονίκη του οφείλει πολλά. Χάρη στην τεράστια δημοφιλία του, έχει συνδέσει το όνομά του με την πόλη. Άλλωστε, αγάπησε πολύ την εξωστρέφεια, τον πολιτισμό, την «τέχνη του ωραίου».

Ο ίδιος, σε συνέντευξή του πριν από πέντε χρόνια στο Carpe Vinum και στην αθηNEA, έλεγε:

«Ο ρόλος του αμπελιού για μένα είναι τεράστιος. Εκεί γίνεται το κρασί. Αν δεν έχεις καλό αμπέλι, δεν μπορείς να κάνεις καλό κρασί. Και ποιο είναι το καλό αμπέλι; Εκείνο που ελέγχεις. Που ξέρεις τις ρίζες του και που μπορείς να εγγυηθείς την ποιότητά του. Υπάρχουν πολλά που πρέπει να αλλάξουν, με πρώτο τον μικρό κλήρο. Αλλά δύσκολα θα εισακουστούν οι αμπελουργοί. Είναι κεντρική απόφαση. Κυβερνητική. Κάποια στιγμή θα πρέπει να ξεφύγουμε από τον λαϊκισμό και να δούμε την πραγματικότητα και τις ανάγκες της εποχής. Με λίγα στρέμματα δεν μπορείς να αναπτυχθείς. Δεν μπορεί ένας άνθρωπος να φτιάχνει κρασί που δεν θα καλύπτει απλώς τις ανάγκες του, να κάνει επιχείρηση».

Αλλά ας γυρίσουμε λίγο στο παρελθόν. Στην εποχή που στη Νάουσα είχαμε ως εταιρεία λίγα διάσπαρτα στρέμματα και πολλές ανάγκες για σταφύλια. Η ονομασία Μπουτάρη ήταν ταυτισμένη με το αμπέλι της Νάουσας, όμως στα τέλη της δεκαετίας του '60 οι εποχές του παππού είχαν παρέλθει προ πολλού. Η φυλλοξήρα και οι δύο παγκόσμιοι πόλεμοι είχαν διαλύσει τους αμπελώνες. Κατεβάζαμε, λοιπόν, σταφύλια από το Αμύνταιο. Εκείνη την εποχή (τη δεκαετία του '70) αποφάσισα να προτείνω στους αγρότες στη Νάουσα να βάλουν και άλλα αμπέλια. Αλλά δεν έβλεπα άμεση ανταπόκριση. Τότε πήρα το ρίσκο και έκανα την επιλογή να γίνω κι εγώ αμπελουργός. Να κάνω την αρχή. Στην οικογένεια δεν το ήθελαν. Ήταν κρασάδες, όχι αμπελουργοί. Το έκανα κρυφά. Και δεν είχα σύμμαχο –ως συνήθως– τον αδελφό μου, που εκείνα τα χρόνια έλειπε, στην αρχή για σπουδές στην Αθήνα, μετά στη Γαλλία.

Μόνος μου πήρα το ρίσκο, χωρίς χρήματα, με κάποιο δάνειο, πιστεύοντας ότι θα με βοηθούσε ο μπαμπάς μου, αν δεν πήγαινε κάτι καλά. Τρελή απόφαση. Αγόρασα το κτήμα και έμπλεξα με τις "λάσπες". Ευτυχώς, ο μπαμπάς πλήρωνε κάθε μήνα τη δόση και έτσι γίναμε αμπελουργοί και οινοποιοί από έμποροι και οινοποιοί που μας καθόριζε το ούζο. Το οποίο απεχθανόμουν και από το οποίο ήθελα να απαλλαγώ. Κάτι που θα γινόταν αρκετά αργότερα.

Καταφέραμε να αγοράσουμε 110 στρέμματα γης, που ήταν η αρχή για να δημιουργηθεί η σημερινή έκτα-



ση του Κτήματος Γιαννακοχώρι της Κυρ-Γιάννη. Το πώς ήταν η γη που είχα αγοράσει τότε και πώς έφτασε να γίνει αμπέλι είναι μια ενδιαφέρουσα ιστορία που περιέχει πολύ κόπο και προσπάθεια. Χάρη στον Τριαντάφυλλο Στάγκο, έναν γαλλοσπουδασμένο γεωπόνο που είχε φυτώριο έξω από τη Θεσσαλονίκη και μας κατήθυνε πώς θα δημιουργήσουμε τους κλώνους που χρειαζόμασταν. Πήραμε από τον Άγιο Παντελεήμονα στο Αμύνταιο, από επιλεγμένα κλήματα Ξινόμαυρου, βέργες με μάτια, τα πήγαμε στο φυτώριο και εκεί έγινε ο εμβολιασμός.

Έτσι γεννήθηκε ο αμπελώνας. Που πήρε κάποια χρόνια μέσα στη δεκαετία του '70 για να βγάλει καρπούς και να αποδώσει. Η φράση "φυτεύω αμπέλι για το εγγόνι μου" σημαίνει κάτι περισσότερο από την κληρονομιά. Είναι η αγάπη για το προϊόν, που δεν μαθαίνεται, δεν αγοράζεται, απλά βιώνεται.

Το αμπέλι είναι γνωστό σε όσους έχουν ασχοληθεί πως δεν φέρνει άμεσο οικονομικό αποτέλεσμα. Είναι μια μακροχρόνια επένδυση, που απαιτεί υπομονή και πολύ κόπο. Εκείνα τα χρόνια αναγεννήθηκε ο ναουσαϊκός αμπελώνας, που αργότερα έφτασε τα 7.000 στρέμματα, από τα μόλις 500 που υπήρχαν.



Το τιμάς το κρασί. Και όταν πίνεις τρία τέσσερα, όπως λέει και ο Όμηρος, είναι της χαράς. Αν συνεχίσεις να πίνεις, θα γυρίσει εις βάρος σου. Θα γίνει εχθρός σου. Είναι η διπλή υπόσταση του κρασιού. Για αυτό και το χρησιμοποιούν στη θεία κοινωνία. Για τη διπλή του υπόσταση. Σε κάνει "θεό", αλλά μπορεί και να σε καταστρέψει.

Δηλώνω κρασάς. Σπάνια συστήνομαι ως οινοπαραγωγός. Δεν παράγω απλώς οίνο, τον περιποιούμαι κιόλας, οπότε θέλω μια πιο περιεκτική λέξη και ας είναι μόνο δύο συλλαβές. Προτιμώ να χρησιμοποιώ τη λέξη "κρασί", βυζαντινή και επομένως πιο οικεία στη νοοτροπία μου, από την αρχαιοελληνική λέξη "οίνος" ή τη λατινική "vinum", οι οποίες παραπέμπουν σε συμπόσια και σε "αμάν" βαριά φιλοσοφία. Το αμπέλι κάνει το κρασί. Το έδαφος, το κλίμα, η ποικιλία που θα επιλέξεις. Οι ντόπιες ποικιλίες πρέπει να έχουν προτεραιότητα και μετά οι ξενικές. Δεν

μου αρέσουν τα υβρίδια και λατρεύω το πραγματικό, το φυσικό αμπέλι που αποτυπώνει με τον δικό του τρόπο την ιστορία του ανθρώπου πάνω στη Γη. Ο χυμός του σταφυλιού γίνεται το μελάνι της.

Το κρασί μάς μαθαίνει ιστορία, γεωγραφία, τέχνη, φιλοσοφία. Είναι τρόπος ζωής. Τα σούπερ μάρκετ θα καινοτομήσουν κάποια στιγμή και θα έχουν έναν οινόχοο για να παρουσιάζει όσα χρειάζεται να ξέρει ένας πελάτης για το κρασί που θα επιλέξει τελικά. Θα είναι μια τέλεια ευκαιρία που θα αλλάξει τα δεδομένα στην πώληση των κρασιών στο σούπερ μάρκετ».



Από τη Θεσσαλονίκη του Κυρ-Γιάννη... της Λώρας Αργυροπούλου



Κυριακή, τελευταία μέρα του Φεστιβάλ Κινηματογράφου στη Θεσσαλονίκη. Βγαίνω από την αίθουσα του Ολύμπιον και διαβάζω τους διθυράμβους που μοιράζονται όλοι στις προσωπικές τους σελίδες στα κοινωνικά δίκτυα για τον κυρ-Γιάννη. Σε κάποια μειδιώ ειρωνικά, καθώς ξέρω πως πολλοί από αυτούς, όταν ο κυρ-Γιάννης ήταν στις επάλξεις, εξέφραζαν με μανία την αντίθεσή τους και τον θυμό τους, ακόμη και δημόσια, στον βαθμό που τους το επέτρεπε «η αίσθησή τους» περί δημοκρατίας. Μισούσαν τον κυρ-Γιάννη, γιατί στ' αλήθεια τον ζήλευαν, γιατί δεν μπορούσαν να τον φτάσουν. Τάραζε τα «νερά» της πολιτικής όπως την είχαν μάθει και αυτό δεν τους άρεσε.

Περπατώ σε μια πόλη με διαφορετικές ταχύτητες. Μια πόλη που πενθεί την απώλεια ενός φωτεινού ανθρώπου και οραματιστή. Ενός χαρισματικού και προοδευτικού ηγέτη, που άνοιξε τα μάτια και τα μυαλά των κατοίκων της ώστε να κοιτάξουν προς νέους και άγνωστους ορίζοντες. Συγκρούστηκε με το σύστημα και τα στεγανά της ελληνικής συντηρητικής κοινωνίας. Μίλησε για ταμπού και μειονότητες. Θέματα που μέχρι τότε δεν αγγίζαμε.

Ο αυτόφωτος κυρ-Γιάννης είχε το θάρρος να μοιράζει το φως του για το καλό των πολλών. Ήμασταν περήφανοι να λέμε πως ζούμε στη Θεσσαλονίκη. Η Αθήνα τον αγαπούσε, τα media τον λάτρευαν. Κατέβαινε συχνά για να διεκδικήσει αυτά που η πόλη δικαιούται, αποσπώντας ένα μερίδιο από τον συγκεντρωτισμό και κρατισμό που χαρακτηρίζει την ελληνική πρωτεύουσα.

Στη ζωή μου στην Αθήνα με έχουν ρωτήσει πολλοί ποιον έχουμε δήμαρχο σήμερα στη Θεσσαλονίκη. Με τον Μπουτάρη αυτό δεν είχε συμβεί ποτέ. Νιώθω πως η Θεσσαλονίκη σταμάτησε να μετράει βήματα προς τα μπροστά από τη στιγμή που αποχώρησε από την ηγεσία του δήμου ο κυρ-Γιάννης. Το νοιάξιμό του για την πόλη, όμως, δεν σταμάτησε ποτέ.

Στις πρόσφατες εκλογές δήλωσε ανοιχτά τη στήριξή του στον πολιτικό του διάδοχο, τον Σπύρο Πέγκα. Οι πολίτες της πόλης τον στήριξαν και αυτή τη φορά. Συνεπής στις απόψεις του, ακόμη κι αν με τις ιδέες του δημιουργούσε ταραχή, ακόμα και στην κλειστή ομάδα των συνεργατών του. Ανακαλώ συχνά στη μνήμη μου αυτό που μου είχε πει κάποια στιγμή ο Σπύρος Πέγκας: «Αυτό που μας τάραζε πιο πολύ όταν συνεργαζόμασταν με τον κυρ-Γιάννη είναι όταν έμπαινε στο γραφείο και μας έλεγε "Έχω μια ιδέα..."».

Σκεφτόμουν σήμερα πως, προσφάτως, σε κάποια επαγγελματικά ραντεβού, τη στιγμή που εξηγούσα την επαγγελματική μου εμπειρία, έλεγα με περηφάνια και αυθορμητισμό πως δούλευα για την ανάπτυξη της τουριστικής εξωστρέφειας της πόλης κατά τη διάρκεια της θητείας του Γιάννη Μπουτάρη. Σαν να προσπαθούσα να πείσω τους συνομιλητές μου πόσο τυχερή και προνομιούχα ήμουν.





1999-2019 | Κάθετη Δοκιμή στο Εινόμαυρο του Κτήματος Φουντή



«Η ηλικία είναι απλώς ένας αριθμός, εκτός φυσικά κι αν πρόκειται για ένα μπουκάλι κρασί», είχε πει κάποτε η Joan Collins και έχει απόλυτο δίκιο. Εγώ θα πω ότι το να πίνεις ένα καλό κρασί είναι τύχη, αλλά αν έχεις και καλή παρέα να το μοιραστείς είναι ευλογία.



Μου άρεσε από παλιά το κρασί, αλλά δεν ήμουν επιλεκτικός, καθώς δεν ήξερα από ποικιλίες, μικροκλίματα, τανίνες, αρώματα, χρονιές, πόσο μάλλον τι εννοούμε όταν λέμε κάθετη δοκιμή. Όμως ήταν γραφτό να ασχοληθώ λίγο παραπάνω με το κρασί, και ειδικά με το Ξινόμαυρο, και αυτή η ασχολία έφτασε να γίνει το χόμπι μου. Βέβαια, μάλλον έπαιξε μεγάλο ρόλο και η καλή παρέα με την οποία «έμπλεξα», όπως και οι πολύ καλές χρονιές που φιλοξενούσαν στα ράφια τους οι κάβες.

Όταν αρχίσαμε να δοκιμάζουμε και να ψάχνουμε τι μας αρέσει, η ποικιλία που μου μίλησε ήταν το Ξινόμαυρο.

Σε μια από τις επισκέψεις μου στο Οινοποιείο Τάτση είχα τη χαρά να πάρω μέρος σε μια κάθετη δοκιμή Γουμένισσας, από όπου έφυγα εντυπωσιασμένος. Σκεφτόμουν πόσο υπομονή πρέπει να έχεις για να περιμένεις να ολοκληρώσεις κάτι τέτοιο, μια κάθετη δοκιμή. Η ιδέα, όμως, ρίζωσε μέσα μου κι έμενε να περάσει ο χρόνος για να την υλοποιήσω.

Το επόμενο κομμάτι του παζλ συμπληρώθηκε στην προβλήτα του λιμανιού της Θεσσαλονίκης, στην αγαπημένη εκδήλωση «Βοροινά». Η δίψα για Ξινόμαυρο με έκανε να πλησιάσω το περίπτερο ενός οινοποιείου που δεν γνώριζα. Ήταν το Κτήμα Φουντή. Εκεί είχα τη χαρά να γνωρίσω τον κύριο Νίκο, ο οποίος μου εξήγησε ότι θα έπρεπε να περιμένω λίγο προκειμένου το κρασί να «αναπνεύσει», καθώς εκείνη την ώρα μπορούσε να προσφέρει για δοκιμή μόνο παλιές χρονιές. Επανήλθα λίγο αργότερα και για ακόμα μία φορά η υπομονή αποδείχθηκε αρετή. Αυτό ήταν. Από τότε άρχισα κάθε χρόνο να αγοράζω και να κρατάω κάποιες φιάλες, με το όνειρο να πραγματοποιήσω κάποτε μια κάθετη δοκιμή. Τα χρόνια πέρασαν, η παρέα των *xinomavristas* μεγάλωσε, ο στόχος συνέχισε να υπάρχει και κάπως έτσι φτάσαμε να διοργανώσω μια κάθετη δοκιμή του Κτήματος Φουντή.

Οι φιάλες υπήρχαν, οι *xinomavristas* ήταν ετοιμοπόλεμοι και τα δύο μέλη του μικρού μας σκληροπυρηνικού club, ο Ανέστης Χαϊτίδης και ο Νίκος Νυφούδης, ιδιοκτήτες της κάβας The WineHouse, προσφέρθηκαν να μας φιλοξενήσουν με τον δικό τους, μοναδικό τρόπο.

Έτσι, το μόνο που έμενε να ορίσουμε ήταν η μέρα και η ώρα. Κάτι που μερικές φορές αποδεικνύεται δύσκολο στην πράξη, όταν θέλεις να παρευρεθούν όλα τα μέλη – αλλά, ως γνωστόν, με καλή διάθεση όλα ξεπερνιούνται.

Εννέα ήταν οι χρονιές που θα δοκιμάζαμε: 1999, 2007, 2011, 2012, 2013, 2015, 2017, 2018, 2019 – και ακόμα ψάχνω τι έγινε η φιάλη του 2016, που ήμουν σίγουρος πως είχα κρατημένη στην κάβα, όμως ευτυχώς οι συνδαιτηγμένες έδειξαν κατανόηση.

Ο Ανέστης Χαϊτίδης έδωσε το σύνθημα να ανοίξουν οι φιάλες και η δοκιμή πήρε μπρος, με τον κλασικό τρόπο – από το πιο νέο στο πιο παλιό. Όταν έχεις να κάνεις με τόσα μπουκάλια, πάντα φοβάσαι μήπως έχει πάει κάτι στραβά με τους φελλούς. Ευτυχώς μόνο ένας μας δυσκόλεψε και μάλιστα νέος, αυτός του 2018.

Σε μια κάθετη δοκιμή μπορείς να δεις πόσο διαφορετικό είναι ένα κρασί από χρονιά σε χρονιά, αλλά και πόσο αλλάζει στην πάροδο των ετών. Αυτό μας βοήθησε να το κατανοήσουμε καλύτερα ο Χριστόφορος Γεωργιάδης, Ναουσαίος οινοποιός από το Οινοποιείο Αργατιά και πνευματικό τέκνο του Νίκου Φουντή. Όσο εμείς δοκιμάζαμε μια χρονιά, εκείνος μας εξηγούσε τι καιρό είχε τότε και πόσο αυτό επηρέασε την εξέλιξη του κρασιού σε βάθος χρόνου.

Οι 9 Εσοδείες

Το 2019 ήταν αρκετά φρέσκο και πολλά υποσχόμενο.

Το 2018 αποδείχτηκε στρογγυλό και ήρεμο.

Το 2017 με έκανε να σκεφτώ πόσες φιάλες έχω στην άκρη και πόσο κρίμα είναι που δεν έχω άλλες τόσες.

Το 2015 μας έδειξε σε ποιο βαθμό μπορεί να επηρεαστεί ένα κρασί από την κλιματική αλλαγή – τόσο διαφορετικό αλλά και τόσο καλό, με εξαιρετική μύτη.

Το 2013 επιβεβαίωσε πόσο μεγάλη χρονιά ήταν για τον ελληνικό αμπελώνα, με τις τανίνες του να είναι ακόμα αχαλίνωτες.

Το 2012 πήρε το βραβείο της ήρεμης δύναμης.

Το 2011 αποτέλεσε ένα μάθημα για μένα. Όταν αποθηκεύεις ένα κρασί για παλαίωση, πρέπει να φροντίζεις να γίνεται με ιδανικές συνθήκες, αλλιώς μπορεί να μην αποδώσει τα αναμενόμενα. Κάτι τέτοιο μας συνέβη, αφού δεν πήραμε αυτό που περιμέναμε από μια μεγάλη χρονιά για τη Νάουσα.

Ευτυχώς, οι δύο τελευταίες και πιο παλιές χρονιές της δοκιμής στάθηκαν στο ύψος τους. Το 2007, τόσο ζωντανό, με αρώματα και τανίνες που ήρθαν να μας θυμίσουν για ποιο λόγο είμαστε λάτρεις του Ξινόμαυρου.

Από πολύ κοντά όμως και το 1999, που έδωσε άλλη διάσταση στη δοκιμή και μας έδειξε πως όταν η παλαίωση γίνεται υπό ιδανικές συνθήκες, ένα κρασί μένει τόσο ζωντανό που δεν θες να αδειάσει το ποτήρι.

Πραγματικά, ήταν μια υπέροχη βραδιά. Κάθε χρονιά διαφορετική, χρώμα, άρωμα, τανίνες, καθένας μας είχε τη προσωπική του προτίμηση, για τους δικούς του λόγους. Δεν θα ήταν υπερβολή να πω ότι το Κτήμα Φουντή στάθηκε η αιτία να αγαπήσω ακόμα περισσότερο το Ξινόμαυρο και τη Νάουσα.

MYCAVA PORTFOLIO SHOWCASE



Εμπειρία Γευσιγνωσίας: Το Portfolio της MyCava στη Θεσσαλονίκη



Η επιτυχία μιας έκθεσης μπορεί να έχει πολλά πρόσωπα, αλλά στην περίπτωση της MyCava, το πρώτο εγχείρημα παρουσίασης του συνόλου των οινοποιειών και αξεσουάρ κρασιού που εκπροσωπεί από την Ελλάδα και το εξωτερικό, ήταν μια γιορτή για τις αισθήσεις. Με φρέσκο και διαχρονικό εικαστικό που απέδιδε την πολυπλοκότητα και τη μαγεία του κρασιού, η έκθεση έθεσε τον πήχη ψηλά από την αρχή.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Επαγγελματική Δικτύωση και Καινοτομία

Ο χώρος που επιλέχθηκε, το εμβληματικό ξενοδοχείο Μακεδονία Παλλάς στη Θεσσαλονίκη, προσέφερε μια αίσθηση πολυτέλειας και κομψότητας, ξεπερνώντας τις συνήθεις προσδοκίες για εκθέσεις κρασιού. Ο εκθεσιακός χώρος επέτρεπε στους επισκέπτες να περιηγηθούν άνετα, να εξερευνήσουν τις ετικέτες και τα προϊόντα, και να συνομιλήσουν με παραγωγούς και εκπροσώπους του κλάδου.

Η MyCava φρόντισε να επενδύσει στην επαγγελματική δικτύωση, προσφέροντας ένα διαμορφωμένο B2B lounge για συναντήσεις και συνεργασίες. Επιπλέον, η χρήση QR codes για κάθε εκθέτη επέτρεπε στους επισκέπτες να καταχωρούν προτιμήσεις, να λαμβάνουν πληροφορίες για τιμές και να δημιουργούν λίστες προϊόντων με ευκολία. Αυτές οι λεπτομέρειες ανέδειξαν τη σύγχρονη προσέγγιση της διοργάνωσης.

Ένα Ταξίδι στον Κόσμο της Γαστρονομίας

Στο κέντρο της έκθεσης, η εταιρεία Trofelia παρουσίασε μια εντυπωσιακή ποικιλία αλλαντικών και τυριών - εγχώριων και ξένων. Γεύσεις από ελληνικά νησιά αλλά και ισπανικά εδέσματα ανέβασαν τον πήχη της γευστικής εμπειρίας, δημιουργώντας ιδανικούς συνδυασμούς για το κρασί.

Η εμπειρία συμπληρώθηκε από το Accessories Corner, όπου εκτέθηκαν μοναδικά ποτήρια της

Riedel, συντηρητές κρασιών της Masterzen, καθώς και άλλα απαραίτητα αξεσουάρ για επαγγελματίες του χώρου. Παράλληλα, ο Master Sommelier Λευτέρης Χανιαλίδης διοργάνωσε δύο masterclasses με τυφλές γευστικές δοκιμές και κρασιά από την περιοχή της Santa Barbara στην Καλιφόρνια. Η ενθουσιώδης συμμετοχή του κοινού επιβεβαίωσε την αξία αυτών των σεμιναρίων.

Η καρδιά της έκθεσης, βέβαια, ήταν τα κρασιά. Γνωστά και λιγότερο γνωστά οινοποιεία, αποστάγματα, ακόμα και καφές, δημιούργησαν μια πολυδιάστατη εμπειρία. Με πάνω από 60 εκθέτες και περισσότερους από 850 επισκέπτες, η MyCava δημιούργησε μια πλατφόρμα για επαγγελματίες που αναζητούν συνεργασίες και έμπνευση.

Μια Υπόσχεση για το Μέλλον

Η επιτυχία αυτής της πρώτης έκθεσης δεν αφήνει περιθώρια αμφιβολίας για το μέλλον της. Η ομάδα της MyCava, υπό την καθοδήγηση του Στέλιου Δημητριάδη, κατάφερε να θέσει τις βάσεις για μια διοργάνωση που φιλοδοξεί να ταξιδέψει σε άλλες πόλεις, δημιουργώντας ένα δίκτυο επαγγελματιών με κοινό πάθος για την ποιότητα και την καινοτομία.

Αναμένουμε με ανυπομονησία την επόμενη στάση του ταξιδιού της MyCava και τη συνέχεια αυτής της μοναδικής εμπειρίας. Το κρασί, άλλωστε, δεν είναι απλώς ένα προϊόν· είναι πολιτισμός, επικοινωνία και τέχνη.





Μια Τουριστική Εμπειρία στα Γεωπάρκα της Ελλάδας

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Περπατάμε σε ένα σηματοδοτημένο μονοπάτι, επισκεπτόμαστε ένα σπήλαιο, ανεβαίνουμε μια κορυφή, βρισκόμαστε σε θέση παρατήρησης μπροστά σε ένα ιδιαίτερο τοπίο που έχει σχηματίσει η φύση: όλα αυτά τα σημεία μας προσφέρουν μοναδικές εμπειρίες και ταξιδιωτικές αναμνήσεις και, σε πολλούς, το «τέλειο σημείο» για αναρτήσεις στα ψηφιακά τους κανάλια.

Για κάποιους άλλους, κυρίως επιστήμονες –γεωλόγους, παλαιοντολόγους, παγετωνολόγους–, τα σημεία αυτά είναι περιοχές έρευνας, τις οποίες έχουν πάρα πολλούς λόγους για να επισκέπτονται συχνά και να εξετάζουν προσεκτικά.

Έχει έρθει η στιγμή αυτοί οι δύο κόσμοι να συνδεθούν και να αποκτήσουν το δικό τους, νέο αφήγημα στην ταξιδιωτική εμπειρία. Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή.



Γεώτοποι και Γεωπάρκα

Σε περιοχές οριοθετημένες, προστατευμένες από την UNESCO, όλα αυτά τα σημεία ονομάζονται γεώτοποι και βρίσκονται σε μια μεγάλη γεωλογική έκταση που ονομάζεται γεωπάρκο.

Σε όρους τουριστικούς, τα γεωπάρκα είναι όλα εκείνα τα σημεία που επισκεπτόμαστε στο πλαίσιο εναλλακτικών μορφών τουρισμού, που συνδέονται με τη Γη και την εξέλιξή της, και μέσα σε αυτά, στην πορεία των χρόνων, έχουν αναπτυχθεί κοινωνίες, οι οποίες έχουν συνεργαστεί και έχουν δημιουργήσει αυτό που απολαμβάνουμε σήμερα.

Στα γεωπάρκα βιώνουμε εμπειρίες, ανακαλύπτοντας το παρελθόν του πλανήτη και του ανθρώπου από το ξεκίνημά του, γνωρίζουμε την πανίδα και τη χλωρίδα και μαθαίνουμε πώς μπορούμε να τα προστατεύσουμε μέσα από τις ειδικές πινακίδες με πληροφορίες που συναντάμε κατά την εξερεύνησή μας σε αυτά, τις οποίες επιμελούνται οι φορείς διαχείρισης των γεωπάρκων.

Το Γεωπάρκο Χελμού-Βουραϊκού

Πρόσφατα βίωσα μια μοναδική εμπειρία στο Γεωπάρκο Χελμού-Βουραϊκού, που με έκανε να αναγνωρίσω τη μεγάλη συμβολή όλων όσων εμπλέκονται στη συντήρηση, προστασία και διαχείριση των γεωπάρκων της Ελλάδας. Μιας προσπάθειας που όχι μόνο αναδεικνύει το μοναδικό τοπίο της χώρας, αλλά προσελκύει και επισκέπτες από όλο τον κόσμο. «Το γεωπάρκο δεν είναι γεωλογικό πάρκο». Αυτό αναφέρεται στην επίσημη ιστοσελίδα του Παγκόσμιου Δικτύου Γεωπάρκων της UNESCO. Είναι κάτι πολύ περισσότερο, κάτι που θα επιβεβαιώσω στη συνέχεια της επίσκεψής μου.



Στην ίδια ιστοσελίδα διαβάζω πως τα Παγκόσμια Γεωπάρκα της UNESCO (UGGP) είναι ενιαίες γεωγραφικές περιοχές στις οποίες διαχειρίζονται τοποθεσίες και τοπία διεθνούς γεωλογικής σημασίας με

μια ολιστική προσέγγιση, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας, της εκπαίδευσης και της αειφόρου ανάπτυξης.

Η πιστοποίηση από τον διεθνή οργανισμό αφορά μια bottom-up προσέγγιση που, πέρα από την ανάδειξη και μελέτη του φυσικού τοπίου, απαιτεί και την ενεργό συμμετοχή των τοπικών κοινωνιών και την εκπαίδευση αυτών.

Το Παγκόσμιο Δίκτυο Γεωπάρκων

Υπάρχουν 213 Παγκόσμια Γεωπάρκα της UNESCO, σε 48 χώρες, εκ των οποίων τα 9 (συν 1 προς ένταξη) βρίσκονται στην Ελλάδα και 1 στην Κύπρο. Η ευτυχής συγκυρία αλλά και το αποτέλεσμα της συνεχούς δικτύωσης και εξωστρέφειας είναι πως σήμερα, τόσο στο Παγκόσμιο Δίκτυο Γεωπάρκων όσο και στο Ευρωπαϊκό, προεδρεύουν εξαιρετικοί επιστήμονες-εκπρόσωποι των ελληνικών γεωπάρκων, όπως είναι ο Νίκος Ζούρος από το Γεωπάρκο της Λέσβου και ο Χαράλαμπος Φασουλάς από το Γεωπάρκο του Ψηλορείτη.



Είχα τη χαρά να τους συναντήσω στο πλαίσιο του 5ου Συνεδρίου για τα Ελληνικά Γεωπάρκα, που είχε πραγματοποιηθεί στις 13-15 Ιουνίου στα Καλάβρυτα, και να μάθω για τη σπουδαιότητα των γεωγραφικών αυτών περιοχών.

Οικοδεσπότης του συνεδρίου ήταν ο μοναδικός Γιώργος Ηλιόπουλος, καθηγητής Παλαιοντολογίας και Στρωματογραφίας στο Τμήμα Γεωλογίας του Πανεπιστημίου Πατρών, ο οποίος είναι επιστημονικά υπεύθυνος του συγκεκριμένου γεωπάρκου, ενώ ηγείται του Εργαστηρίου Γεωλογίας στο Πανεπιστήμιο Πατρών, μιας ομάδας έξι κοριτσιών και δύο αγοριών που έχουν μελετήσει την ιστορία και τις... πέτρες του γεωπάρκου σπιθαμή προς σπιθαμή.

«Θέλουμε να δημιουργήσουμε μια ολιστική εμπειρία, ένα ταξίδι στον χρόνο και στις αισθήσεις», μου λέει ενόσω περπατάμε με προορισμό τον ορει-



νό αμπελώνα του οινοποιού Άγγελου Ρούβαλη, ο οποίος βρίσκεται σε ιζηματογενή πετρώματα, από αργιλικά υλικά και άμμο, μέσα στο Φαράγγι του Βουραϊκού, «για να συνδεθεί ο επισκέπτης με την ιστορία της Γης και του τόπου». Από τον αμπελώνα, έχουμε θέα τον Κορινθιακό κόλπο, ανάμεσα από δύο λόφους. Λόφοι; Τέτοιες ερμηνείες ακούγονται πολύ απλοϊκές σε αυτή τη συζήτηση. Αυτό που βλέπαμε είναι οι δελταϊκές αποθέσεις του ποταμού Βουραϊκού, οι παλιές εκβολές του ποταμού δηλαδή, που σχηματίστηκαν πριν από 800-500.000 χρόνια!

Πώς Ορίζονται τα Γεωπάργκα;

Για να αναγνωριστεί ένας προορισμός ως «γεωπάργκο» από την UNESCO θα πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον 30 γεωτόπους. Ακόμη, θα πρέπει να διασφαλίζεται η συντήρηση και η ανάδειξή του, προσελκύνοντας το διεθνές ενδιαφέρον αλλά και ενεργοποιώντας τις τοπικές κοινωνίες.

Στην Ελλάδα, οι φορείς διαχείρισης ποικίλλουν. Σε κάποιες περιπτώσεις είναι η κοινοπραξία δήμων, σε άλλες είναι ο νεοσύστατος ΟΦΥΠΕΚΑ, αλλά και αναπτυξιακές εταιρείες που διαθέτουν τους οικονομικούς και ανθρώπινους πόρους ώστε να συνδράμουν.

Προφανώς, είναι πολύ σημαντικό για έναν προορισμό η αναγνώρισή του από έναν θεσμό όπως η UNESCO και κατά καιρούς υπάρχει πολιτική βούληση και παρεμβάσεις εκπροσώπων της τοπικής αυτοδιοίκησης να εντάξουν τον προορισμό τους στον κατάλογο του φορέα.

Η υποβολή φακέλου είναι απαιτητική διαδικασία και τα κριτήρια πολύ αυστηρά. Το πιο αυστηρό και σημαντικό κριτήριο για τους αξιολογητές είναι η διασφάλιση της χρηματοδότησης και της εύρυθμης λειτουργίας του γεωπαργκου, κάτι που πρέπει να αποδεικνύει ο φορέας διαχείρισης κάθε 4 χρόνια σε αυστηρή αξιολόγηση, με στόχο τη διατήρηση του σήματος.

Τα Γεωπάργκα στην Ελλάδα

Σε ό,τι αφορά τη χώρα μας, η οποία παρουσιάζει έντονο γεωμορφολογικό ενδιαφέρον σε μεγάλη έκταση, παρά την αυξημένη νησιωτικότητα, η συζήτηση για το πόσα θα μπορούσαν να είναι τα γεωπάργκα είναι ενεργή, καθώς έχουμε περιοχές όπου μια πολύ διευρυμένη έκταση αποτελεί ολόκληρη ένα γεωπάργκο.

Για παράδειγμα, το Γεωπάργκο των Μετεώρων, που εντάχθηκε πρόσφατα στον κατάλογο και γιορτάστηκε πανηγυρικά από τον προηγούμενο περιφερειάρχη Θεσσαλίας, βρίσκεται δίπλα από το Γεωπάργκο Γρεβενών-Κοζάνης.

Επίσης, στην περίπτωση του Ολύμπου, οι δήμοι των δύο περιφερειών, οι οποίοι ποτέ μέχρι σήμερα δεν έχουν συνεργαστεί για την κοινή διαχείριση και προβολή, θα μπορούσαν με τη δημιουργία κοινού φορέα διαχείρισης να εντάξουν και το μυθικό βουνό στον κατάλογο, με στόχο τη διεθνή αναγνώριση, καθώς και την εις βάθος μελέτη και προστασία του τόπου. Αλλά, επαναλαμβάνουμε, όλα αυτά απαιτούν συνεργασία.

Η γνωριμία με τα γεωπάργκα μου πρόσφερε μια άλλη διάσταση στην έννοια της ταξιδιωτικής εμπειρίας. Λόγω της έρευνάς μου σχετικά με τον αργό τουρισμό (slow tourism), διέκρινα χαρακτηριστικά όπως εκείνα της ενσωμάτωσης, της ενσυναίσθησης, του σεβασμού και της εξερεύνησης. Γι' αυτό και η φιλοσοφία γύρω από τα γεωπάργκα θα πρέπει να ενταχθεί πιο ουσιαστικά στις τουριστικές εμπειρίες και στο αφήγημα που δημιουργούμε και προβάλλουμε στους επισκέπτες.





4 Ιδανικοί Προορισμοί με Κοινό Παρονομαστή τη Γεύση

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Προσπαθώ να βρω λέξεις που να συνθέτουν εκείνο το τέλειο αίσθημα πληρότητας που νιώθεις όταν βρίσκεσαι στον ιδανικό προορισμό. Τελικά κατέληξα σε μια παρομοίωση ώστε να το περιγράψω ακριβώς όπως το φαντάζομαι: όπως εκείνο μετά την κατασκευή ενός παζλ.

Σας έχει συμβεί ποτέ να κουμπώσετε το τελευταίο κομμάτι ενός πολύ δύσκολου παζλ; Είναι εκείνη η στιγμή που, αντικρίζοντας την εικόνα ολοκληρωμένη, νιώθεις μια πλήρη ικανοποίηση. Κάθε κομμάτι έχει τον δικό του ρόλο και χρησιμότητα και έχει τοποθετηθεί ακριβώς στη σωστή θέση, ώστε το καθένα ξεχωριστά να ενωθεί με τα υπόλοιπα και όλα μαζί να γίνουν το ιδανικό «ένα».

Κατά κάποιον τρόπο, μόλις συμπληρωθούν όλα τα κομμάτια, υπάρχει η αίσθηση ότι περνάς σε ένα άλλο επίπεδο, ότι περνάς μια γραμμή που σε μεταφέρει από τη μια πλευρά στην επόμενη. Σαν να περνάς ένα σύνορο και από μια μέση κατάσταση να εισχωρείς σε μια διάσταση που όλα γύρω εκπέμπουν αρμονικά.

Όταν βρίσκομαι λοιπόν σε χώρους εστίασης, πάντα έχω στο νου μου εκείνη τη φανταστική γραμμή που χωρίζει τη μια πλευρά, που είναι ο μέσος όρος, από την αντίπερα όχθη, η οποία σε ταξιδεύει σε έναν ιδανικό γαστρονομικό προορισμό.

Τους προηγούμενους μήνες ταξίδεψα σε διαφορετικά μέρη στην Ελλάδα και επισκέφθηκα πολλά

και πανέμορφα σημεία στα οποία ανθεί περίτρανα η γεύση. Τέσσερα όμως από αυτά με μετέφεραν σε εκείνη την ξεχωριστή διάσταση της αντίπερα όχθης, όπου τα αρώματα μπλέκονται με τον διάκοσμο και τη θετική αύρα την ίδια στιγμή που οι γεύσεις γίνονται ακόμα πιο έντονες χάρη στο ταίριασμά τους με τον ευγενικό λόγο του προσωπικού. Και όλα αυτά μαζί δημιουργούν μια ολοκληρωμένη εικόνα από την οποία δεν λείπει τίποτα.

Τέσσερις εντελώς διαφορετικοί μεταξύ τους ιδανικοί προορισμοί, διασκορπισμένοι στην Ελλάδα, που έχουν κοινό παρονομαστή τους τη γεύση. Από το άκρον άωτον της νοστιμιάς, που ανακάλυψα στα πιάτα του Etrusco στην Κέρκυρα, έως την ταβέρνα Το Μπαλκόνι σε ένα κρυμμένο χωριό του Πηλίου, που ονομάζεται Καλαμάκι και έχει απίθανη θέα και καταπληκτική ενέργεια. Και από τον έντονο παλμό της φιλόξενης Sani Marina στη Χαλκιδική –και συγκεκριμένα στο διαχρονικό εστιατόριο Τομάτα– έως την οικεία πολυτέλεια του ανακαινισμένου GB Roof Garden Restaurant στην κορυφή του ξενοδοχείου Μεγάλη Βρετανία.

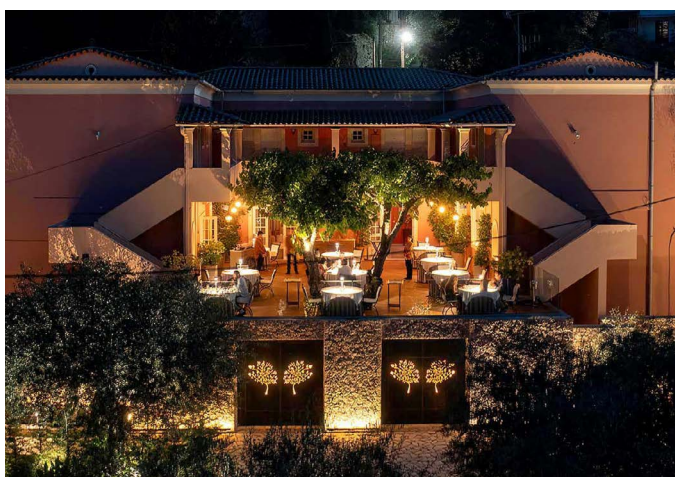


Etrusco στην Κέρκυρα: Το Άκρον Άωτον της Γεύσης

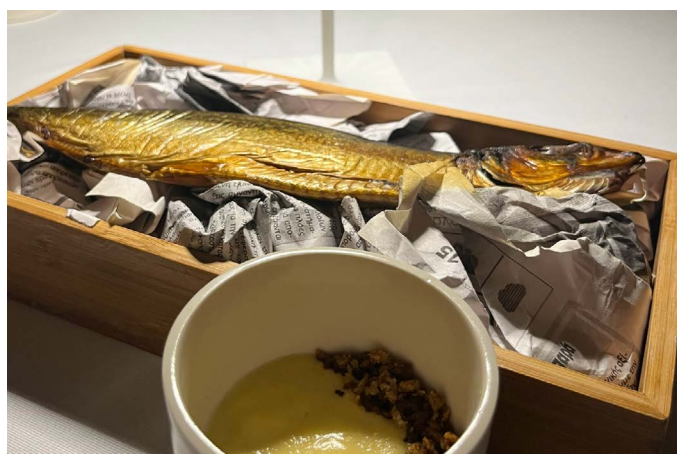
Όχι μόνο το άκρον άωτον της γεύσης, αλλά μιας συνολικής γαστρονομικής εμπειρίας που δεν αφήνει άλλη επιλογή από το να μείνει αξέχαστη σε όποιον επισκεφθεί το εστιατόριο Etrusco του Έκτορα Μποτρίνι στην Κέρκυρα.

Υπάρχουν περιπτώσεις που, ενώ σχηματίζεις μια συγκεκριμένη άποψη για τον χαρακτήρα ενός ανθρώπου, είτε είναι δημόσιο πρόσωπο είτε όχι, μόλις τον ζήσεις σε ένα οικείο του περιβάλλον η άποψή σου αλλάζει εντελώς. Αυτό ακριβώς συνέβη από την πρώτη στιγμή που ο Έκτορας Μποτρίνι μας καλωσόρισε στο Etrusco.

Απίστευτα ευχάριστος, φιλόξενος και καλοσυνάτος, ο διάσημος chef έμοιαζε να νιώθει ότι βρίσκεται στο σπίτι του και μας έχει προσκαλέσει σε δείπνο. Και μάλλον έτσι αισθάνεται, αφού το Etrusco ξεκίνησε την πορεία του όταν ο πατέρας του Έκτορα, ο Ετρούσκο Μποτρίνι, από γενιά εστιατόρων της Τοσκάνης και καταξιωμένος αρχιμάγειρας επί σειρά ετών στο Club Méditerranée, αποφάσισε να εγκατασταθεί το 1992 οριστικά στην ιδιαίτερη πατρίδα της γυναίκας του, την Κέρκυρα, και να ανοίξει ένα μικρό εστιατόριο. Το 2000 ανέλαβε οριστικά το Etrusco ο Έκτορας και από τότε έως και σήμερα οι βραβεύσεις δεν έχουν σταματημό.



Το Etrusco βρίσκεται σε μια ήσυχη περιοχή της Κέρκυρας, στην Κάτω Κορακιάνα, μισή ώρα περίπου από το κέντρο. Στην αυλή μιας μονοκατοικίας, η ατμόσφαιρα είναι γαλήνια, ενώ οι μεγάλες αποστάσεις μεταξύ των -άψογα αλλά λιτά στρωμένων- τραπεζιών σου δίνει την αίσθηση μιας ιδιωτικότητας που θα τη χρειαστείς στην πορεία του δείπνου. Μπορεί κανείς να επιλέξει πιάτα από το menu à la carte ή ένα από τα δύο menu dégustation. Το wine pairing που συνοδεύει τα menu είναι τόσο ταιριαστό που απογειώνει την εμπειρία κάθε πιάτου σε υπέρτατα ύψη. Η λίστα δε των κρασιών είναι εντυπωσιακή, με επιλογές από πολλά σημεία του πλανήτη αλλά και ιδιαίτερες χρονιές.



Από έναν καταπράσινο κήπο που περιτριγυρίζει το εστιατόριο προμηθεύεται ο chef τις πρώτες ύλες των λαχανικών, των λουλουδιών και των φρούτων που συνθέτουν τα πιάτα του. Το γεγονός ότι μπορεί να βρίσκει με ευκολία αρκετές ύλες τον βοήθησε να αναπτύξει μια φιλοσοφία κουζίνας που εμπνέεται από τη φύση. Απλές, διακριτές και φυσικές γεύσεις συνθέτουν πιάτα εμπνευσμένα από την κερκυραϊκή κουζίνα.



Θα μπορούσα να γράψω πάρα πολλές λεπτομέρειες για τα πιάτα, τους υπέροχους συνδυασμούς με τα κρασιά και τα συναισθήματα που μου προκάλεσαν, όμως πρόκειται για μια σπάνια γαστρονομική εμπειρία που μάλλον δεν μεταφέρεται εύκολα – ιδανικά, πρέπει κανείς να τη βιώσει.

Το Μπαλκόνι στο Πήλιο: Ενέργεια και Παράδοση

Σε ένα κρυμμένο χωριό του Πηλίου που μοιάζει με κοινό μυστικό, το Καλαμάκι, βρέθηκα να απολαμβάνω τη μαγική θέα από Το Μπαλκόνι και να αναλογίζομαι πόση ομορφιά μπορεί να χωρέσει η Ελλάδα. Το Καλαμάκι λεγόταν και Πρόπαν, επειδή εδώ εξορύσσεται η διάσημη πέτρα Πηλίου, γνωστή και ως «πλάκα Πρόπαν», η οποία πρωταγωνιστεί στην παραδοσιακή πηλιορείτικη αρχιτεκτονική.

Το Καλαμάκι είναι ένας τόπος που καλμάρει την ψυχή. Λες και πηγάζει από τα γραφικά του καλντερίμια μια μαγική ενέργεια που σε αγκαλιάζει στοργικά από τα πρώτα κιόλας βήματα. Το καταπράσινο βουνό των Κενταύρων, που το περιτριγυρίζει, χύνεται στο απέραντο γαλάζιο του Αιγαίου.



Το Μπαλκόνι βρίσκεται στην πλατεία του χωριού, με τα αγέρωχα πλατάνια να δημιουργούν σκιά σε εκείνους που ξαποσταίνουν. Πρόκειται για οικογενειακή ταβέρνα, καφεζυθεστιάτοριο, όπως αναγράφεται στην πινακίδα της εισόδου. Ενώ έχει τραπεζάκια από την πλευρά της πλατείας, αν κρυφοκοιτάξεις μέσα δύσκολα θα αντισταθείς σε εκείνα στο μπαλκόνι, το οποίο φαίνεται σαν να αιωρείται πάνω από την απέραντη θέα.

Αφού λοιπόν πάρει κανείς τρεις ανάσες εισπράττοντας όλη αυτή την ομορφιά, φτάνει η ώρα να καθίσει σε ένα τραπεζάκι όπου θα ξεκινήσει ο δεύτερος γύρος της απόλαυσης. Πρώτο κάνει την εμφάνισή του το τσιπουράκι και ακολουθούν το ένα μετά το άλλο μεζεδάκια από παραδοσιακά προϊόντα. Εντυπωσιάστηκα από το μεράκι και από τη φρεσκάδα των υλικών σε κάθε πιάτο, που όσο απλό κι αν ήταν, η νοστιμιά του περίσσευε.





Στην κουζίνα μαγειρεύουν ο Αλέκος με την Πέπη, αντρόγυνο στη ζωή αλλά και απίθανη ομάδα στο μαγαζί, του οποίου είναι και ιδιοκτήτες. Λειτουργούν σαν καλοκουρδισμένο ρολόι που δεν χάνει λεπτό. Φαίνεται πόση αγάπη έχουν για τον τόπο τους, αλλά και ο ένας για τον άλλο, και όλο αυτό φυσικά αντανακλάται στη φιλοξενία και στα πιάτα τους.

Αν επισκεφτείτε λοιπόν την περιοχή, μην ξεχάσετε να περάσετε από το Καλαμάκι, δεν θα σας το αναφέρει κανείς γιατί, όπως είπα και στην αρχή, πρόκειται για κοινό μυστικό που όποιος το μάθει... ξέρει!

GB Roof Garden Restaurant: Οικεία Πολυτέλεια στο Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία

Το ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία δεν είναι μόνο «the place to be» για τον τουρίστα που επισκέπτεται την Ελλάδα, αλλά και για τον Έλληνα που βρίσκεται στην Αθήνα.

Για μένα είναι ένα σταθερό σημείο αναφοράς, το οποίο σου αφήνει ατόφια εικόνα και γεύση από την πρωτεύουσα που αποτυπώνεται στη μνήμη για καιρό. Έχει και μια απίστευτη ευελιξία στο να προσαρμόζεται στην εκάστοτε εποχή και όχι μόνο να είναι ενήμερο ως προς τα νέα trend στην πόλη, αλλά να δημιουργεί το ίδιο νέες τάσεις ως προς την ευζωία και τη διασκέδαση.



Πέρα από τη μεγαλοπρέπεια που τη χαρακτηρίζει, η Μεγάλη Βρεταννία έχει και μια δεύτερη πλευρά, πιο νεανική και ανάλαφρη, με την πολυτελή αισθητική, τη φινετσάτη φιλοξενία, τις απίθανες γεύσεις, τη μοναδική θέα και πολλά άλλα γνωρίσματα που την κάνουν μοναδικά οικεία στον επισκέπτη.

Από το ξεκίνημα της λειτουργίας του, το κοσμοπολίτικο GB Roof Garden στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία αποτελεί φάρο ακαταμάχητων γεύσεων και στη διάσημη βεράντα του έχουν γευματίσει αρκετές από τις πιο διακεκριμένες προσωπικότητες του κόσμου.

Παραμένει μια αστείρευτη πηγή έμπνευσης για τον executive chef Αστέριο Κουστούδη, επικεφαλής της γαστρονομίας του ξενοδοχείου τα τελευταία χρόνια, τον ταλαντούχο chef de cuisine Νίκο Λιόκα και τον χαρισματικό pastry chef Αλέξανδρο Κούφα, οι οποίοι ενσαρκώνουν μέσα από το νέο «fine comfort» μενού τη σύνδεση της γαστρονομίας με την ουσία της κορυφιαίας ελληνικής φιλοξενίας, κάνοντας κάθε επισκέπτη να αισθάνεται ξεχωριστός.



Χρησιμοποιώντας εγχώρια προϊόντα και φρέσκα υλικά εποχής από Έλληνες παραγωγούς, συνθέτουν με μαεστρία ευφάνταστα πιάτα και νοσταλγικές γεύσεις, που συνδυάζουν τις σύγχρονες διεθνείς μαγειρικές τάσεις με την τεράστια γαστρονομική κληρονομιά της Ελλάδας.

Ο εντυπωσιακός επανασχεδιασμός του GB Roof Garden, τον οποίο ανέλαβε το βραβευμένο βρετανικό γραφείο Goddard Littlefair, αποπνέει κομψότητα που γοητεύει τους επισκέπτες από την πρώτη στιγμή. Στη νέα επιβλητική σάλα κυριαρχούν φυσικά υλικά, όπως το λευκό μάρμαρο και το ξύλο, τα οποία σχεδιαστικά προσδίδουν βάθος στον χώρο διατηρώντας την αυθεντικότητά του και αναδεικνύοντας ταυτόχρονα ένα από τα πιο εντυπωσιακά χαρακτηριστικά του εστιατορίου, τη μαγευτική του θέα στην Ακρόπολη.



Ιδιαίτερη αίσθηση προκάλεσαν οι νέες στολές του προσωπικού του εστιατορίου, που δημιουργήθηκαν σε συνεργασία με τον διάσημο ελληνικό οίκο μόδας Zeus+Dione. Αποπνέουν φινέτσα και συνδυάζουν μοντέρνο στιλ με στοιχεία της ελληνικής παράδοσης, ενώ είναι απόλυτα εναρμονισμένες με την ατμόσφαιρα του χώρου.

Το GB Roof Garden, πλέον πιο όμορφο από ποτέ, παραμένει σημείο αναφοράς για την αθηναϊκή γαστρονομική σκηνή και την αυθεντική ελληνική φιλοξενία, προσφέροντας μια ολιστική εμπειρία όπου η γαστρονομία και η διαχρονική κομψότητα συνυπάρχουν σε πλήρη αρμονία.

Τομάτα: Σαν τη... Σάνη δεν έχει!

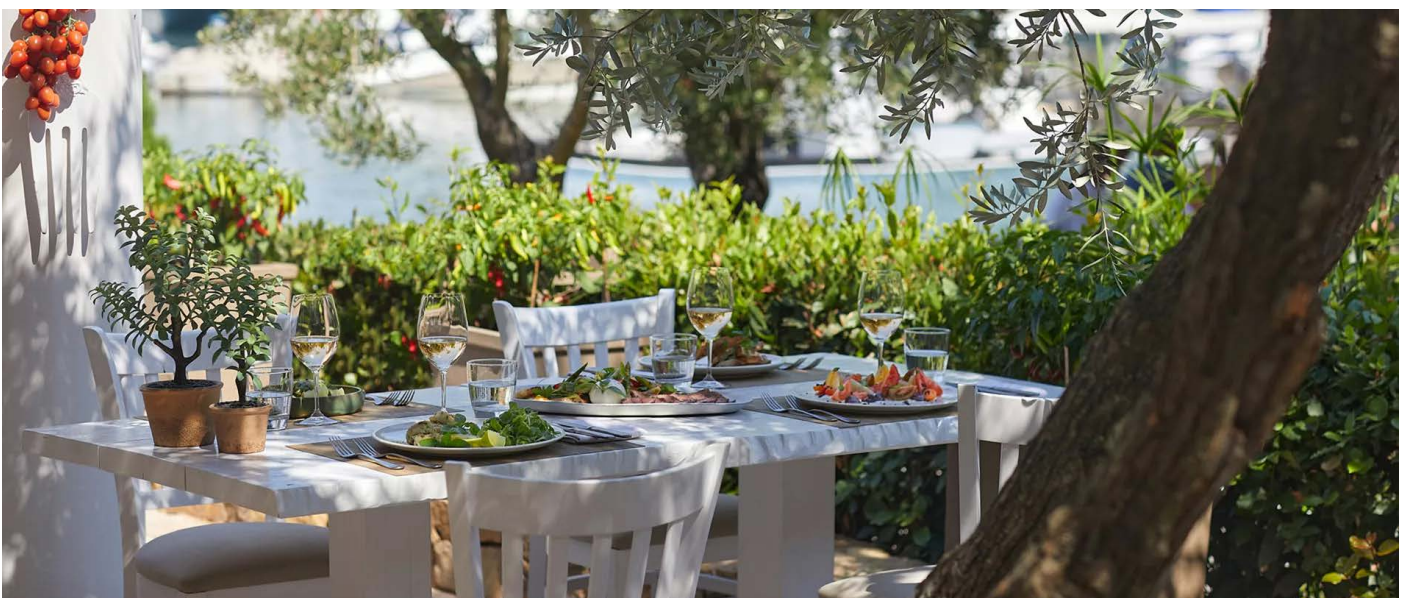
Ένας απλός περίπατος στη Sani Marina φτάνει για να γίνει η ζωή αυτομάτως πιο όμορφη. Αν συνδυαστεί και με ένα γεύμα στο εστιατόριο Τομάτα, τότε γίνεται συναρπαστική.

Η Sani Marina βρίσκεται στο πρώτο πόδι της Χαλκιδικής, στην περιοχή της Κασσάνδρας, και αποτελεί μέρος του μεγάλου πολυτελούς συγκροτήματος του Sani Resort. Κοσμοπολίτικη διάθεση, ωραία μαγαζιά, ζωντανός παλμός με κόσμο που βολτάρει συζητώντας και ποδήλατα που πηγαиноέρχονται. Ιστιοπλοϊκά και σκάφη στέκουν ήρεμα στη σειρά δίνοντας την εντύπωση ότι απολαμβάνουν τη θέση τους και παιδάκια με μεγάλα χαμόγελα παίζουν ανέμελα στο γρασίδι. Η Sani Marina είναι ελεύθερη και ανοιχτή σε επισκέπτες, χωρίς να χρειάζεται να μένει κανείς σε κάποιο από τα γύρω ξενοδοχεία του συγκροτήματος.

Για τον όμιλο Sani/Ikos, η αισθητική και η γεύση αποτελούν προτεραιότητα. Πρόκειται για ένα σημείο-προορισμό για όποιον εξερευνά τον γαστρονομικό χάρτη της Ελλάδας. Μπορεί κανείς να επιλέξει

ανάμεσα από 11 εστιατόρια και μπαρ με διαφορετικές κουζίνες από όλο τον κόσμο.

Έχω μια ιδιαίτερη αδυναμία στο εστιατόριο Τομάτα, το οποίο διαχρονικά αποτελεί πόλο γαστρονομικής έλξης για εκείνους που θα βρεθούν στην περιοχή και θα αναζητήσουν να απολαύσουν τη δημιουργική ελληνική κουζίνα σε ένα περιβάλλον που μοσχοβολά Ελλάδα. Τα ηνία της κουζίνας κρατά εδώ και χρόνια σταθερά ο ταλαντούχος chef Χρύσανθος Καραμολέγκος, ο οποίος, με τις καινοτόμες πινελιές του, εμπλουτίζει κάθε χρόνο το μενού με νέα πιάτα. Η λίστα κρασιών έχει πολύ αξιόλογες επιλογές από ελληνικά κρασιά αλλά και από τον διεθνή αμπελώνα. Συνδυάζοντας τον αέρα της Χαλκιδικής με τα αρώματα και τις γεύσεις που προσφέρει απλόχερα η Τομάτα, καταλήγει κανείς εύκολα στο συμπέρασμα πως σαν τη... Σάνη δεν έχει!





Μέθανα: Ένα Μυστικό Διαμάντι

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Σε ένα απρόσιτο και άγριο τοπίο, που είναι σε παρακμή εδώ και χρόνια, υπάρχει ένα διαμαντάκι που με μικρή προσπάθεια μπορεί να λάμψει ξανά. Τα Μέθανα είναι όπως ένας ανέγγιχτος από τις κοινωνικές συμβάσεις άνθρωπος. Δεν τρελαίνεσαι να τον γνωρίσεις, αλλά όταν αφιερώσεις χρόνο και ενέργεια, ανακαλύπτεις τις κρυμμένες -αρχικά- ομορφιές και ιδιαιτερότητές του.

Θέλουν χρόνο τα Μέθανα. Και να τους διαθέσεις και μπόλικη ενέργεια. Να περπατήσεις στα μονοπάτια, να ιδρώσεις, να προσπαθήσεις. Να αφεθείς στην αύρα της ιστορίας, να δώσεις ευκαιρίες για όσα δεν φαίνονται με την πρώτη ματιά. Η εικόνα της εγκατάλειψης, της παλιάς λάμπης που έχει φορτωθεί με μπόλικη σκόνη και φθορά από τον χρόνο, είναι ορατή με την πρώτη ματιά σε κτίρια που κάποτε, στο μακρινό παρελθόν, πρωταγωνιστούσαν.

Τα κοντινά χωριά προσπαθούν με ελάχιστους μόνιμους κατοίκους να διατηρήσουν τη ζωή στον τόπο, ενώ το ηφαίστειο στο χωριό Καμένη Χώρα είναι συνώνυμο με την ιστορία της περιοχής και σε προκα-

λεί να ανατρέξεις σε γεωλογικά μονοπάτια που απέχουν εκατοντάδες χιλιάδες χρόνια από το σήμερα. Κάτι σιγοβράζει χαμηλά, μέσα στα έγκατα της Γης. Μπορεί να είναι και μια νέα εποχή για τα Μέθανα.

Δεν χρειάζονται πολλά για να γίνει μια μικρή αισθητική επανάσταση και να πιάσει ο τόπος το νήμα από την αρχή, πατώντας σε όσα ήδη υπάρχουν. Όπως το εμβληματικό κτίριο των ιαματικών λουτρών της περιοχής, που περιμένει νέο ιδιοκτήτη να του δώσει πάλι ζωή. Είναι εντυπωσιακή η εικόνα του, κίνητρο για κάποιον με μεράκι και αισθητική ώστε να του προσφέρει μια νέα διαδρομή.





Με πολλά προϊόντα από την ευρύτερη περιοχή, με σεβασμό στον πελάτη και με μια δόση παλαική, η γαστρονομία του τόπου είναι καλή, επιμένοντας στην τοπική κουζίνα και στα σπιτικά φαγητά. Τα καταλύματα είναι μέτρια, πρέπει να ψάξεις για να βρεις κάτι στιλάτο και όμορφο, κάτι που θα ταίριαζε στην περιοχή. Υπάρχουν, ωστόσο, κάποια μικρού τύπου ξενοδοχεία που προσφέρουν λίγα δωμάτια με ωραία διακόσμηση και άνεση.

Τα Μέθανα είναι χερσόνησος, μοιάζουν σαν νησί, μέσω της θάλασσας συνδέεται με όλα τα νησιά του Αργοσαρωνικού και τον Πειραιά. Όμως, συνδέονται με τη στεριά ώστε η πρόσβαση να μην εξαρτάται από τον καιρό. Ωστόσο, η θαλάσσια συγκοινωνία μοιάζει ο καλύτερος τρόπος για να φτάσεις στην περιοχή. Και είναι. Μόλις δύο ώρες από τον Πειραιά, ενώ από την άσφαλτο θέλεις ένα τρίωρο και σε απαιτητικό δρόμο, ειδικά στο κομμάτι που στρίβεις από την Εθνική και οδεύεις προς Επίδαυρο. Είναι χρόνια που ο όγκος των αυτοκινήτων έχει ξεπεράσει τις δυνατότητες αυτού του δρόμου.



Το βουνό πάνω από τα Μέθανα είναι εξίσου εντυπωσιακό. Με άφθονα μονοπάτια, κάθε του γωνιά είναι μια ευχάριστη έκπληξη. Ένας που το γνωρίζει καλά γιατί το περπάτησε πολύ είναι ο Ηλίας Ρίζος. Συνεργάστηκε με ντόπιους και μαζί πήραν την απόφαση να δημιουργήσουν έναν αγώνα που θα έβαζε τα Μέθανα στον χάρτη του αθλητικού τουρισμού. Ο αγώνας θα γινόταν ένα εξαιρετικό όχημα για την προβολή της περιοχής.



Πρόκειται για αγώνα ορεινού τρεξίματος με τίτλο «Το Γίδι των Μεθάνων», ο οποίος επεκτείνεται και στην άσφαλτο, με λίγο μικρότερες διαδρομές αλλά και παιδικές, ώστε να μυήσουν και τη νέα γενιά στον αθλητισμό.



Τα Μέθανα δεν είναι στη μόδα εδώ και αρκετά χρόνια. Δεν είναι προορισμός που συζητιέται. Δεν είναι πολύ κοντά στην Αθήνα. Δεν έχει κάτι που να το κάνει δημοφιλή. Αλλά είναι εκεί για όσους ψάχνονται έξω από την πεπατημένη για να ανακαλύψουν δυσεύρετους προορισμούς. Αυτό είναι το κοινό στο οποίο πρέπει να απευθυνθούν. Το «Γίδι των Μεθάνων» μπορεί να γίνει το εφαλτήριο και να ενώσει δυνάμεις ώστε η περιοχή να αποκτήσει μια νέα ταυτότητα, να γίνουν πράγματα προς μια κατεύθυνση που θα την αναζωογονήσει.





Πάντα οι ειρηνικές και ανεπαίσθητες –τουλάχιστον στην αρχή– επαναστάσεις γίνονται από λίγους «τρελούς». Σε αυτή την κατηγορία ανήκει και ο Ηλίας Ρίζος, ο οποίος ήρθε εδώ πριν από λίγα χρόνια και εγκαταστάθηκε στο χωριό Παλιά Λουτρά. Εκεί, αποκατέστησε ένα παλιό σπίτι με μεγάλη ιστορία, καθώς ανήκε στον ρεμπέτη Γιώργο Μπάτη.

Έχει φτιάξει και άλλα σπίτια, μικρά, για να μπορεί να φιλοξενεί κόσμο, να δίνει την ευκαιρία και σε άλλους να ανακαλύψουν τη ζωή σε ένα χωριό και σε έναν τόπο που έχει πολλά να προσφέρει. Ο ίδιος καλλιεργεί μπουστάνι, έχει κότες, βγάζει λίγο λάδι, φτιάχνει τα ξύλινα έπιπλα μόνος του και κάνει όσες δουλειές μπορεί, όπως και οι πρόγονοί του. Δεν πρόκειται για επιστροφή σε μια άλλη εποχή. Είναι δρόμος προς το μέλλον, που πατάει σε όσα έχουν

γίνει, που χρησιμοποιεί την αποθησαυρισμένη γνώση αλλά και ό,τι σύγχρονο μας προσφέρει η επιστήμη, αξιοποιώντας τη φύση και το περιβάλλον προς όφελος του.

Με τα χρόνια έχω καταλάβει ότι τύποι σαν τον Ηλία Ρίζο, που έχουν πάθος για εκείνο με το οποίο αποφασίζουν να ασχοληθούν, έχουν μια δική τους «τρέλα», γόνιμη για τον τόπο όπου επιλέγουν να εγκατασταθούν, κι ας τον βγάζουν από τη ραστώνη του, κι ας τον «αναστατώνουν» ενίοτε. Στα Μέθανα τον θεωρούν πια δικό τους – εκείνοι κυρίως που βλέπουν στο πρόσωπό του κάποιον που έχει τον τρόπο να αναδείξει, με σεβασμό στο παρελθόν και στο παρόν, το μέλλον της περιοχής. Ένα μέλλον βιώσιμο, με πολιτισμό και ταυτότητα, που θα της προσδώσουν μια νέα αίγλη.





Οινοποιείο Κόκκινος: Βουτιά στο Ξινόμαυρο



Το κτήμα είναι αναπτυγμένο σε ένα σημείο του βουνού όπου νιώθεις, φτάνοντας ως εκεί, ότι η απόσταση που σε χωρίζει από την πόλη είναι πολύ μεγάλη. Σαν να... βουτάς μέσα στη φύση. Η ονομασία του παραπέμπει σε ένα επίθετο που σχεδόν σου επιβάλλει να στρέψεις το ενδιαφέρον σου στο κόκκινο κρασί και, καθώς βρίσκεσαι στη Νάουσα, είναι μοιραίο να σε παραπέμπει και στη γεύση του Ξινόμαυρου.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Στο Οινοποιείο Κόκκινος, πάτερ φαμίλιας είναι ο Σταύρος Κόκκινος, ενεργός, νέος και δυναμικός, που φρόντισε να περάσει την αγάπη του για το αμπέλι και το κρασί και στα παιδιά, την επόμενη γενιά, που έρχονται με ορμή για να κάνουν το κάτι παραπάνω. Ο δικός του πατέρας είχε μια πολύ ανθηρή παραγωγή πτηνοτροφίας, αλλά ο Σταύρος είχε όραμα και όνειρο να κάνει το δικό του κρασί. Αγόρασε αμπέλια και ανέπτυξε τις γνώσεις του γύρω από την αμπελουργία και την οινοποίηση, αξιοποιώντας τον αμπελουργικό πλούτο της περιοχής. Έφτιαξε το μονοπάτι που πατάνε τώρα.

Όταν μπαίνεις στον χώρο τους, σου γεννιέται η επιθυμία να μείνεις εκεί, να περάσεις όλο τον χειμώνα στη ζεστασιά του. Δεν είναι η παλιά σόμπα που αποπνέει θαλπωρή, αλλά η φιλοξενία που έρχεται από παλιά, εκείνη που βρίσκεις σε ιστορίες μιας άλλης εποχής. Και όταν ανοίγουν τα κρασιά του κτήματος, η μύτη αντιλαμβάνεται αμέσως τον πρωταγωνιστή. Το Ξινόμαυρο σε μια εξαιρετική εκδοχή.

Η επίσκεψη στο Οινοποιείο Κόκκινος επιβάλλεται όχι μόνο για το κρασί, αλλά για όλα τα παραπάνω και για τα καζάνια τους – το τσίπουρό τους είναι άλλο ένα κίνητρο για να βρεθεί κάποιος στην περιοχή. Ο Κωσταντίνος Κόκκινος θα σας ξαφνιάσει με την ωριμότητά του και ταυτόχρονα με το στρατηγικό του σχέδιο για την ανάπτυξη τόσο του οινοποιείου όσο και άλλων δραστηριοτήτων του κτήματος, όπως οι γάμοι και τα βαφτίσια που διοργανώνουν.

Το Οινοποιείο και οι Αμπελώνες

Οι εγκαταστάσεις του οινοποιείου βρίσκονται 1,5 χιλιόμετρο έξω από την πόλη της Νάουσας, στην περιοχή Δαλαμάρι, πηγαίνοντας προς τον παραδοσιακό οικισμό του Αρκοχωρίου.

Ο Σταύρος Κόκκινος, πρώτη γενιά παραγωγός και οινοποιός, οραματίστηκε και υλοποίησε εκεί ένα boutique οινοποιείο, με πρώτη εμφιάλωση το 2009. Στις εγκαταστάσεις του περιλαμβάνεται ο χώρος της οινοποίησης, το εμφιαλωτήριο, υπόγεια κάβα με δρύινα γαλλικά βαρέλια, καθώς και αίθουσα γευσισγνωσίας και απόσταξης. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ της Νάουσας, στις περιοχές Παλιοκαλιά και Δαλαμάρι.

Οι Πέντε Ετικέτες του Οινοποιείου Είναι:

- Kokkinos (Ξινόμαυρο, ΠΟΠ)
- Paliokalias (Ξινόμαυρο, ΠΟΠ)
- Black Rooster (70% Ξινόμαυρο, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon)
- Pink Rooster (Ξινόμαυρο, ΠΓΕ)
- White Rooster (80% Ξινόμαυρο, 20% Chardonnay, ΠΓΕ)





Το Ξινόμαυρο

Το Ξινόμαυρο θεωρείται η καλύτερη ερυθρή ποικιλία σταφυλιών της Βόρειας Ελλάδας και μια από τις σημαντικότερες στην Ελλάδα γενικότερα. Λόγω της μακράς ιστορίας της καλλιέργειας σε διάφορες εδαφοκλιματικές συνθήκες, το Ξινόμαυρο παρουσιάζει μεγάλη παραλλακτικότητα.

Μέχρι τώρα έχουν απομονωθεί 5 κλώνοι, με πιο σημαντικούς τον 3 από το Βελβεντό και τον 6 από το Γιαννακοχώρι. Είναι μια πολύ ζυηρή και παραγωγική ποικιλία, με μέση ευαισθησία στα παράσιτα, πολύ ευαίσθητη στην ξηρασία, με καθυστερημένη έκπτυξη βλαστών και όψιμη συγκομιδή.

Όλοι αυτοί οι παράγοντες μπορούν να οδηγήσουν σε μεγάλες διακυμάνσεις στην ποιότητα της παραγωγής, ακόμη και σε αμπελώνες με ίδια κλιματικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά. Ωστόσο, ο πιο σημαντικός παράγοντας που καθορίζει την ποιότητα είναι η παραγωγή ανά φυτό, η οποία κυμαίνεται από 2 έως 5 κιλά σταφύλια.

Το Κλίμα

Σύμφωνα με την Κλιματική Ταξινόμηση Κέπεν, το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται εύκρατο μεσογειακό, με τάσεις ήπιου ηπειρωτικού. Η μέση βροχόπτωση είναι 650 χιλιοστά και ο μεγαλύτερος όγκος

της βροχής πέφτει κατά τη διάρκεια του χειμώνα και της άνοιξης. Οι υψομετρικές διακυμάνσεις και το ανάγλυφο κάθε περιοχής δημιουργούν αυτό που ορίζεται ως μεσοκλίμα.

Το Βέρμιο, που ορθώνεται στο βόρειο τμήμα της περιοχής της Νάουσας, παρέχει προστασία από τους ανέμους (είτε πολύ κρύους είτε πολύ ζεστούς), ενώ το νότιο τμήμα της ζώνης είναι πιο ευάλωτο.





Η Τοποθεσία

Σύμφωνα με γραπτές αναφορές, η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού στη Νάουσα φτάνει πίσω στον 16ο αιώνα, όταν όλη η περιοχή ήταν υπό οθωμανική κυριαρχία. Εκείνη την εποχή, τα κρασιά της Νάουσας θεωρούνταν από τα καλύτερα της αυτοκρατορίας.

Μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα, τα περισσότερα από αυτά τα κρασιά είχαν φτάσει να εξάγονται σε πολλά σημεία της Ευρώπης και της Βόρειας Αφρικής. Η εισβολή της φυλλοξήρας στη δεκαετία του 1920 είχε ως αποτέλεσμα την εγκατάλειψη του αμπελώνα, ο οποίος μεταφυτεύτηκε στη δεκαετία του 1970.



Σήμερα, η Νάουσα είναι ένας από τους πιο σημαντικούς τόπους αμπελουργίας στην Ελλάδα. Βρίσκεται στην Κεντρική Μακεδονία, σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 80 έως 350 μέτρα. Ο αμπελώνας της Νάουσας, συνολικής επιφάνειας περίπου 5.000 στρεμμάτων, κυριαρχείται από την αυτόχθονη ποικιλία Ξινόμαυρο, που καλλιεργείται για την παραγωγή οίνου στο πλαίσιο «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευση Νάουσα».

Αγροτεμάχιο Παλιοκαλιά

Υψόμετρο: 100-180 μ.

Τύπος υποκειμένων: 110R

Έτος φύτευσης: 1975

Πυκνότητα φύτευσης: 350 φυτά/στρέμμα

Έκθεση: Ανατολικά προς βορειοανατολικά

Κλίση: Ήπια, 10-12%

Τύπος εδάφους: Προέρχεται από παλαιές αποθέσεις κροκαλοπαγών, μητρικό υλικό κολλούβιο αργιλώδες, με τεμάχια φλύσχη και ασβεστόλιθους. Πλούσιο σε μαγνήσιο, κανονικό σε ασβέστιο και φτωχό σε κάλιο. Ανήκει στην κατηγορία Entisols.

Συνήθως σε τέτοια εδάφη το Ξινόμαυρο έχει υψηλό αλκοολικό τίτλο, οξύτητα ικανοποιητική για την ποικιλία, χρώμα και σώμα μέτριο έως πλούσιο, ανάλογα με την ποσότητα παραγωγής, και μαλακές τα-

νίνες. Ιδιαίτερος αρωματικός χαρακτήρας, με μπανάνα, βιολέτα και φρούτα του πάθους. Τα κρασιά έχουν πολύ καλή δομή και δυνατότητα μακρόχρονης παλαίωσης.



Αγροτεμάχιο Δαλαμάρι

Υψόμετρο: 400 μ.

Τύπος υποκειμένων: 110R

Έτος φύτευσης: 2004

Πυκνότητα φύτευσης: 350 φυτά/στρέμμα

Προσανατολισμός: Νοτιοανατολικός

Κλίση: Ελαφρώς απότομη, 5-15%

Τύπος εδάφους: Μέτρια περιεκτικότητα σε κάλιο, καθόλου CaCO₃ (ασβεσίτης), με έλλειψη σε οργανική ουσία και υψηλή περιεκτικότητα σε θεϊκό σίδηρο.

Σε τέτοια εδάφη το Ξινόμαυρο φτάνει σε μέτρια επίπεδα φαινολικής ωριμότητας και τα κρασιά που προκύπτουν έχουν ρουμπινί χρώμα, γεμάτο σώμα, υψηλή οξύτητα, μέτριο προς υψηλό αλκοολικό τίτλο, φρουτώδη αρώματα. Γενικά, καλή δομή και μέτρια δυνατότητα παλαίωσης.





Η Οινοποίηση

Στο οινοποιείο χρησιμοποιούν την κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ο σταφυλοπολτός οδηγείται στον «κάδο» εκχύλισης, όπου θα αρχίσει η ζύμωση. Όταν περάσει ο σταφυλοπολτός από το εκραγιστήριο στις δεξαμενές ζύμωσης, αρχίζει να ζυμώνει σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 24-28 °C.

Με την έναρξη της ζύμωσης, τα στέμφυλα (φλούδες και κουκούτσια) ανεβαίνουν στο πάνω μέρος της δεξαμενής, παραγόμενα από το CO₂ (διοξείδιο του άνθρακα), σχηματίζοντας το λεγόμενο «καπέλο». Με τη βοήθεια αντλίας, το γλεύκος αντλείται από το κάτω μέρος της δεξαμενής και οδηγείται ξανά στην κορυφή. Εκεί αφήνεται να πέσει και να διαβρέξει τα στέμφυλα (διαβροχή). Η εκχύλιση για ένα κρασί παλαίωσης θα διαρκέσει 8-12 μέρες. Το γλεύκος σε ζύμωση (ή το κρασί, ανάλογα με τη διάρκεια εκχύλισης) μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή, όπου θα ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση. Μετά το τέλος της ζύμωσης, γίνονται 2-3 μεταγγίσεις, σε χρονικό διάστημα 6 μηνών.

Το κρασί οδηγείται σε βαρέλια, όπου και φυλάσσεται το λιγότερο για 12 μήνες. Το οινοποιείο χρησιμοποιεί γαλλικά βαρέλια Ermitage 225 λίτρων. Μετά την εμφιάλωση, το κρασί θα παραμείνει στις φιάλες άλλους 12 μήνες, προτού διατεθεί στην αγορά.





ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ



CASTELLO® EXPERTLY CRAFTED



Οι Μικροί Οινοποιοί Μεγαλώνουν Αισθητά

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ο Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιών Ελλάδος - ΣΜΟΕ μεγαλώνει και σε αριθμό μελών και σε μέγεθος και σε δυναμική. Μετά την τελευταία απόλυτα επιτυχημένη έκθεση τον Φεβρουάριο του 2024 στην Τεχνόπολη, στο Γκάζι, στον ίδιο χώρο αλλά σε περισσότερες αίθουσες και με μεγαλύτερο αριθμό συμμετοχών θα πραγματοποιηθεί η 6η οινική έκθεση του συνδέσμου, «Μικροί Οινοποιοί 2025».

Την Κυριακή 2 και τη Δευτέρα 3 Φεβρουαρίου 2025, οι μικροί οινοποιοί, προερχόμενοι από κάθε γωνιά της Ελλάδας, θα καλέσουν στην Τεχνόπολη επαγγελματίες και οινόφιλους για να τους παρουσιάσουν τα κρασιά τους σε ένα διήμερο που πια αποτελεί σημείο αναφοράς για τον χώρο του κρασιού.

Οι μικροί οινοποιοί έχουν πάθος και δύναμη μέσα τους. Και πώς αλλιώς, καθώς τόλμησαν να δημιουργήσουν ή να συνεχίσουν μικρές, οικογενειακές επιχειρήσεις σε δύσκολους καιρούς. Αγαπούν σε βάθος το σταφύλι και το αντιμετωπίζουν σαν μωρό που μεγαλώνει στην οικογένειά τους. Έχουν μεγάλα όνειρα για τα κρασιά τους και παλεύουν καθημερινά γι' αυτά.

Οι μικροί οινοποιοί, γι' αυτούς ακριβώς τους λόγους, αποφάσισαν το 2018 να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να φτιάξουν τον Σύνδεσμο Μικρών Οινοποιών Ελλάδος - ΣΜΟΕ. Η έκθεση του 2024 ήταν η 5η στη σειρά έκθεσή τους.



Η Έκθεση «Μικροί Οινοποιοί 2024»

Την Κυριακή 11 και τη Δευτέρα 12 Φεβρουαρίου, η Αίθουσα Μηχανουργείο στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων γέμισε από αληθινά χαμόγελα και ποιοτικά κρασιά 52 οινοποιείων στην 5η έκθεση «Μικροί Οινοποιοί 2024», που διοργάνωσε ο Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιών Ελλάδος - ΣΜΟΕ. Η θετική ενέργεια δεν σταματούσε στιγμή να φορτίζει την ατμόσφαιρα και να μπολιάζει με νέες συζητήσεις, γνωριμίες, ανακαλύψεις τόσο τους συμμετέχοντες όσο και τους επισκέπτες.



Οι εκατοντάδες επισκέπτες έδειχναν να απολαμβάνουν την ευκαιρία που τους δινόταν, να δοκιμάσουν ιδιαίτερα κρασιά από ολόκληρη την Ελλάδα. Κρασιά από ελληνικές ποικιλίες, κάποιες από αυτές σπάνιες, αλλά και διεθνείς που έχουν βρει μοναδική έκφραση στην ελληνική γη. Κρασιά διαφορετικών στιλ, μερικά από αυτά αρκετά ασυνήθιστα.

Εξίσου έντονο ήταν το ενδιαφέρον των επισκεπτών να μάθουν, να συνομιλήσουν με τους ίδιους τους παραγωγούς, να πλουτίσουν ακόμα περισσότερο τις γνώσεις τους, να αγκαλιάσουν νέες προτάσεις, ρηξικέλευθες ενίοτε, να κρατήσουν σημειώσεις για να μην ξεχάσουν αυτό που τους πρόσφερε η έκθεση. Όπως επίσης και να γευτούν ελληνικά τυριά από το Τυροκομείο Κωσταρέλου, αληθινό προζυμένιο ψωμί από το Betty's Bakery, αλλά και νόστιμα τυροκούλουρα και άλλα προϊόντα από τον Φούρνο Δαρεμά.



Οι δύο κλειστές γευσιγνωσίες με παλιές χρονιές που παρουσίασε ο Κώστας Προβατάς DirWSET απέδειξαν περίτρανα ότι η ποιοτική δουλειά που γίνεται από τα μικρά οινοποιεία στον χώρο του κρασιού αξίζει την προσοχή όλων μας. Τα κρασιά των περισσότερων παραγωγών παλαιώνουν θαυμάσια και τα περισσότερα εξ αυτών είχαν ακόμη δρόμο μπροστά τους για να φτάσουν στο peak της ζωής τους, πράγμα που εξέπληξε τους πάντες, ακόμη και τον ίδιο τον εισηγητή την ώρα της παρουσίασης.



Επίσης, η ημερίδα για τον οινοτουρισμό, στο πλαίσιο της οποίας ακούστηκαν πολύ κατατοπιστικές εισηγήσεις σημαντικών ακαδημαϊκών και επαγγελματιών από τον χώρο του οινοτουρισμού, τράβηξε την προσοχή όλων και απέσπασε πολύ θετικά σχόλια, ενώ άνοιξε μια ενδιαφέρουσα συζήτηση για το μέλλον.

Ο ΣΜΟΕ ξεκίνησε με 21 μέλη και σήμερα πλησιάζει αισίως τα 80, ενώ πρώτη φορά φέτος στην έκθεση ήταν έντονο και το γυναικείο στοιχείο. Σημαντική παράμετρος, στην οποία οφείλεται και η μεγάλη επιτυχία του, είναι ότι δίνει ίσες ευκαιρίες προβολής σε μικρούς οινοποιούς, εξισώνοντάς τους ως προς τη δημοφιλία με τους μεγαλύτερους. Και όχι μόνο. Είναι βαθιά η πεποίθηση ότι στο κύτταρο του ΣΜΟΕ γονιμοποιείται το μέλλον του ελληνικού κρασιού.

Αποτελεί ένα «φυτώριο» όπου ανθούν οι πειραματισμοί με πιο άγνωστες ελληνικές ποικιλίες και προβάλλονται προς τα έξω οι οινοποιητικές παραδόσεις κάθε τόπου της ελληνικής γης – πρακτική που δεν ακολουθείται συχνά από τα μεγάλα οινοποιεία λόγω του περιορισμένου οικονομικού ενδιαφέροντος.

Ο ΣΜΟΕ βοηθά τους νέους οινοποιούς, αλλά και τους παλαιότερους που έχουν τους ίδιους στόχους, να αντιμετωπίσουν από κοινού τις προκλήσεις των αγορών και να δημιουργήσουν μέσα στο ανταγωνιστικό οικονομικό και τεχνικό περιβάλλον, όπως αυτό διαμορφώνεται και εξελίσσεται.



Φέτος, φάνηκε να τραβάει πιο έντονα και το βλέμμα της πολιτείας. Την έκθεση επισκέφθηκε ο υπουργός Περιβάλλοντος και Ενέργειας Θεόδωρος Σκυλακάκης, ο οποίος έδειξε ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τα οινοποιεία της Θεσσαλίας που ταλαιπωρήθηκαν από τις καταστροφές το 2023, αλλά και για τα θέματα της ενέργειας που απασχολούν όλους τους παραγωγούς. Έμεινε πολλή ώρα συνομιλώντας και ακούγοντας αιτήματα και προτάσεις, ενώ έδωσε τις δικές του κατευθύνσεις ώστε να στηριχθούν οι προσπάθειες που κάνουν οι οινοποιοί.



Επίσης, την έκθεση επισκέφθηκε ο πρόεδρος του ΠΑΣΟΚ Νίκος Ανδρουλάκης, ο οποίος εντυπωσιάστηκε από το εύρος της, αλλά και με το αποτέλεσμα της δουλειάς των οινοποιών της. Αναφέρθηκε στο θέμα του οινοτουρισμού, που θεωρεί ότι πρέπει να συνδυαστεί και με τη γαστρονομία.

Ο δήμαρχος Αθηναίων Χάρης Δούκας, λάτρης του κρασιού, αφιέρωσε πολλή ώρα περνώντας από όλα σχεδόν τα οινοποιεία, δοκιμάζοντας διαφορετικά κρασιά, ενώ χάρηκε ιδιαίτερα για την εικόνα που αντίκρισε: τον κόσμο να έχει γεμίσει ασφυκτικά τον χώρο της Τεχνόπολης.

Τη Δευτέρα, παρόντες στην έκθεση ήταν η υφυπουργός Τουρισμού Έλενα Ράπτη, αρμόδια για ειδικά θέματα, όπως ο οινοτουρισμός. Συνομίλησε, μεταξύ άλλων, και με τις γυναίκες οινοποιούς, των οποίων ο αριθμός αυξάνεται συνέχεια, και γεύτηκε κρασιά από όλες τις περιοχές της Ελλάδας.

Ήταν ένα διήμερο γεμάτο όμορφες στιγμές και αισιοδοξία για την εξέλιξη και το μέλλον του ελληνικού αμπελώνα.



THE PLACE TO STUDY **WINE**



WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Πιστοποιημένη παγκοσμίου κύρους
εκπαίδευση για τον οινόφιλο.



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



www.wspc.gr



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 πεις 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 ρεακ του, τότε η ευχαρίστηση είναι διπλή και το κρασί θα σου μείνει αξέχαστο.

Να αποσαφηνίσουμε, όμως, τι εννοούμε με τον όρο παλαιώση. 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 παλαιώσης 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 τη 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 παραδεισίο 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 παλαιώσης, 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 παλαιώση 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!





Γεύσεις και Αρώματα: Η Τέχνη του Κρασιού στο Οινοποιείο Αϊδαρίνη



Υπάρχουν μέρες που ξυπνάς με την αίσθηση πως σε περιμένει μια ιδιαίτερη εμπειρία. Η μέρα που πραγματοποιήσαμε την επίσκεψή μας στο Οινοποιείο Αϊδαρίνη ήταν ακριβώς μία από αυτές. Στη Βόρεια Ελλάδα, στον Νομό Κιλκίς, και συγκεκριμένα στη Γουμένισσα, μια περιοχή φημισμένη για τα εξαιρετικά της κρασιά, το Οινοποιείο Αϊδαρίνη λάμπει σαν ένα αληθινό διαμάντι ανάμεσα στα πολλά οινοποιεία της περιοχής, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία σε κάθε επισκέπτη.

ΤΗΣ ΑΝΝΑΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ



Από την πρώτη στιγμή που φτάσαμε μας υποδέχτηκε η Φωτεινή, τρίτη γενιά στην οικογένεια Αϊδαρίνη. Με τον γνωστό ενθουσιασμό και το θερμό της χαμόγελο, μας ξενάγησε με περισσή φροντίδα στους χώρους του οινοποιείου και μας έκανε να νιώσουμε αμέσως σαν στο σπίτι μας.

Η ξενάγηση άρχισε με την παρουσίαση των αμπελώνων που περιβάλλουν το κτήμα. Ανάμεσά τους, η αίσθηση της σύνδεσης με τη γη και την παράδοση ήταν έντονη. Στη συνέχεια, η Φωτεινή μας οδήγησε στις δεξαμενές ζύμωσης, περιγράφοντας τον τρόπο παραγωγής του κρασιού, από την προετοιμασία των σταφυλιών μέχρι την εμφιάλωση.

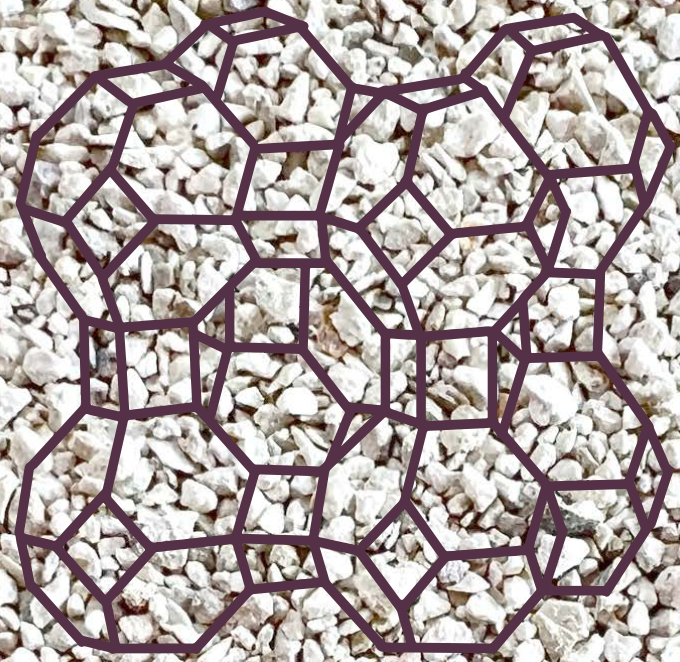
Η στιγμή της γευσιγνωσίας έφτασε στο αποκορύφωμα με τη Γουμένισσα. Η αρωματική σύνθεση του κρασιού μας πλημμύρισε με προσμονή. Από την πρώτη γουλιά, αποκαλύφθηκε η τέλεια ισορροπία του Ξινόμαυρου με τη Νεγκόσκα, καθώς οι έντονες νότες της πρώτης ποικιλίας εξισορροπούνταν από τη φινέτσα και τη γλυκύτητα της δεύτερης.

Νιώσαμε τη μεταξένια υφή του κρασιού να χορεύει στον ουρανίσκο μας, καθώς τα αρώματα των ώριμων φρούτων, οι διακριτικές νότες ξύλου και καπνού αναδίδονταν με κάθε γουλιά. Η μακρά, απολαυστική επίγευση μας άφησε αίσθηση ζεστασιάς και ικανοποίησης, σαν να μας συνέδεε με την καρδιά της Γουμένισσας. Κάθε γουλιά ήταν μια υπενθύμιση της βαθιάς παράδοσης και της τέχνης της οινοποίησης που χαρακτηρίζει αυτό το εξαιρετικό κρασί.

Αποχαιρετήσαμε το Οινοποιείο Αϊδαρίνη με την υπόσχεση να επιστρέψουμε σύντομα. Για εμάς, η επίσκεψη αυτή ήταν μια βαθιά υπενθύμιση ότι το κρασί δεν είναι απλώς ένα ποτό – είναι μια ζωντανή σύνδεση με την κουλτούρα, την ιστορία και τις παραδόσεις του τόπου, μεταφέροντας σε κάθε φιάλη την ψυχή και τον πλούτο του.

Αν βρεθείτε ποτέ στην περιοχή, το Οινοποιείο Αϊδαρίνη είναι μια επίσκεψη που δεν πρέπει να χάσετε. Είμαι σίγουρη ότι θα νιώσετε την ίδια ζεστασιά που βιώσαμε εμείς και, με λίγη τύχη, ίσως ανακαλύψετε το επόμενο αγαπημένο σας κρασί.





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.



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 λιγώστο 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.

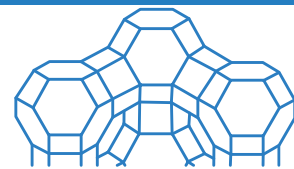
Θρακικός Ζεόλιθος

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.



Θρακικός Ζεόλιθος

by Avgi



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

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

GO GREENER FEEL BETTER WITH
EUROPEAN
FRUITS & VEGETABLES



Καταναλώστε φρούτα και λαχανικά!

Απολαύστε ευρωπαϊκά σπαράγγια & ακτινίδια!

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

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

3+1 λόγοι για να τρώμε σπαράγγια

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

Ακτινίδιο. Ένα εξωτικό φρούτο πλούσιος 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

[f](#) [@](#) [v](#) European_asparaguskiwi



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

Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΕΙ ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΕΣ
ΠΟΥ ΠΡΩΘΟΥΝ ΕΝΑΝ ΥΓΙΕΙΝΟ ΤΡΟΠΟ ΖΩΗΣ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



THALIA

G R E E C E

THE MUSE.
INSPIRATION
FOR EVER

THE WINE.
INSPIRATION
FOR EVERY DAY

WWW.THALIA-WINE.COM



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





TC Group: «Κάθε Εφαρμογή Είναι μια Νέα Πρόκληση»

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

Η ελληνική εταιρεία tcgroup προσφέρει πολλά καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία. Για τους δύο πρεσβευτές της εταιρείας, τον Βασίλη Δημόπουλο και τον Γιώργο Καραγκιαούρη, ο οποίος απαντάει στις ερωτήσεις μας, κάθε εφαρμογή των προϊόντων αυτών σε ένα οινοποιείο αποτελεί και μια νέα πρόκληση. Με στόχο πάντα την άριστη συντήρηση των ελληνικών κρασιών, κάνοντας αργά αλλά σταθερά βήματα και κοιτάζοντας προς το μέλλον, καλλιεργούν συνεργασίες και αναπτύσσουν σχέσεις εμπιστοσύνης που αντέχουν στον χρόνο.

Πότε αποφασίσατε τη δημιουργία της εταιρείας και πώς οδηγηθήκατε στις αντιπροσωπεΐες όλων αυτών των προϊόντων;

Η αγάπη για το κρασί ήταν θεωρώ ο βασικός παράγοντας που μας παρακίνησε στην ενασχόληση με αυτό, σε έναν χώρο με πολύ ενδιαφέρον και ωραίους ανθρώπους.

Έτσι, στα μέσα του 2019, ξεκίνησε η συνεργασία μας με την συγγενική βαρελοποιία Trust του οίκου TFF και παράλληλα το μεγάλο ταξίδι μας στον χώρο των οινοποιείων. Η Trust είναι εξαιρετικός συνεργάτης όχι μόνο για την ποιότητα παραγωγής και την οργάνωση, αλλά και για τη φροντίδα –είναι πάντα δίπλα με προτάσεις και συμβουλές– που δείχνει στις συνεργασίες με τους πελάτες.

Με το πέρασμα του χρόνου, καθώς διαπιστώναμε δεδομένα και ανάγκες της αγοράς, η μία συνεργασία έφερε την άλλη. Με αργά αλλά σταθερά βήματα, εξετάζοντας πάντα την ποιοτική απόδοση των προϊόντων και λαμβάνοντας υπόψη την κριτική κάθε οινοποιείου.

Ποια είναι σήμερα η ανταπόκριση της αγοράς; Ευνοεί προς μια θετική κατεύθυνση η ανάπτυξη του κρασιού στην Ελλάδα;

Το σημαντικό είναι να καλλιεργηθεί κλίμα εμπιστοσύνης, τόσο για την εταιρεία όσο και για τα προϊόντα μας. Κάθε εφαρμογή είναι για εμάς μια νέα πρόκληση, με στόχο να εξαντλήσουμε τις δυνατότητες που προσφέρουν τα προϊόντα μας σε συνάρτηση με τις ιδιαίτερες ανάγκες των οиноποιείων.

Είναι δεδομένο ότι η ανάπτυξη του κλάδου φέρνει γενικότερη ευφορία. Όταν ξεκινήσαμε τα οиноποιεία ήταν πολλά, αλλά στο διάστημα που πέρασε έγιναν ακόμη περισσότερα. Η εικόνα που έχουμε αποκομίσει είναι ότι, στο σύνολό τους, έχουν τη διάθεση να εκσυγχρονιστούν και να δημιουργήσουν νέα προϊόντα, πολλές φορές καινοτομώντας στην αγορά. Έτσι, βλέπουμε να αναδεικνύονται νέοι οиноποιοί, καθώς τα μεγάλα brand δημιουργούν ιδιαίτερα δεδομένα, τόσο στην ελληνική όσο και τη διεθνή αγορά, με αναγνωρίσεις και βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς.

«Τα οиноποιεία έχουν την πρώτη ύλη, τη γνώση και την απαίτηση για ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα, εμείς τα κατάλληλα υλικά και την τεχνολογία».

Αφιερώνετε πολλά χιλιόμετρα για να προσεγγίσετε τους δυνητικούς σας πελάτες, ώστε να έχετε διά ζώσης επικοινωνία μαζί τους. Τι σας έχει διδάξει όλη αυτή η εμπειρία;

Είναι δεδομένο ότι αυτό το «ταξίδι» είναι –μεταφορικά και κυριολεκτικά– μια σπουδαία εμπειρία. Είναι μεγάλη μας χαρά όταν γνωρίζουμε τόσο νέους ανθρώπους, αλλά και όταν συναντάμε τους ανθρώπους με τους οποίους ήδη συνεργαζόμαστε.

Βλέπουμε ανθρώπους που μοχθούν και αγαπούν αυτό που κάνουν και αυτό δίνει ώθηση και σ' εμάς. Έχουν την πρώτη ύλη, τη γνώση και την απαίτηση για ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα. Εμείς, από την πλευρά μας, έχουμε τα κατάλληλα υλικά και την τεχνολογία για κάθε περίπτωση.

«Οι λέξεις “σχέση και συνεργασία” προϋποθέτουν για μας χρόνο».

Κάθε επίσκεψη σε ένα οиноποιείο μας δίνει τη δυνατότητα να γνωριστούμε καλύτερα με τους ανθρώπους των αμπελιών. Πολλές φορές δεν υπάρχει καν αντικείμενο πώλησης σε μια επίσκεψη. Γενικά, οι λέξεις «σχέση και συνεργασία» προϋποθέτουν για μας χρόνο, και από αυτό τον χρόνο προκύπτουν συνεχώς νέα δεδομένα, που σε κάθε περίπτωση έχουν ενδιαφέρον.

Ο χώρος του κρασιού έχει δικούς του κώδικες, ιδιαιτερότητες, αλλά και μεγάλη δυναμική. Ποια είναι η σχέση με τους ιδιοκτήτες των εταιρειών με τις οποίες συνεργάζεστε;

Η επαφή με τον οиноποιό, τον οινολόγο, με όλους όσοι εμπλέκονται στη λειτουργία ενός οиноποιείου, θα πρέπει να βασίζεται στην εμπιστοσύνη και στην από κοινού δημιουργία των δεδομένων εκείνων που θα οδηγήσουν σε νέες προτάσεις, νέες προοπτικές.

Ένα πολύ θετικό στοιχείο σε όλες τις συνεργασίες μας με τους προμηθευτές του εξωτερικού είναι και ότι έχουμε καταφέρει να είναι όχι μόνο κοντά μας, αλλά και πολύ κοντά με κάθε οиноποιό, σε κάθε συνεργασία. Πολλοί οиноποιοί έχουν προσωπική επαφή με τους προμηθευτές μας. Είναι σημαντικό να τους έχουν δίπλα τους σε κάθε εφαρμογή, να αξιοποιούν και τις δικές τους εμπειρίες και συμβουλές.

Ποια προϊόντα περιλαμβάνονται στο portfolio σας;

Τα δρύινα βαρέλια της Trust, που προέρχονται από επιλεγμένα δάση και περιλαμβάνουν προτάσεις για κάθε ποικιλία κρασιού. Οι αμφορείς Manetti Gusmano & Figli από την Τοσκάνη, τα τσιμεντένια «αυγά» της Wine&Egg και οι τσιμεντένιες δεξαμενές της Nomblot, για τη δυνατότητα να καλύψει όλες τις ανάγκες, τόσο σε μεγέθη όσο και σε σχήματα.. Μεταξύ των προϊόντων αποθήκευσης κρασιού έχουμε επιλέξει και την τεχνολογική πρόταση των δεξαμενών Flexcube, οι οποίες τα τελευταία χρόνια έχουν μεγάλη ζήτηση και στην Ευρώπη.

Επίσης, εκπροσωπούμε τα προϊόντα Airocide, τα πιο εξελιγμένα συστήματα καθαρισμού αέρα για τους χώρους των οиноποιείων, και, τέλος, στο portfolio μας περιλαμβάνεται ένα πολύ ευαίσθητο και συνάμα σημαντικό στην επαφή του με το κρασί προϊόν, οι φελλοί της JGR Cork.

Trust Barrels: Το Δρύινο Βαρέλι στην Άριστη Εκδοχή του

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

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

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

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

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

3 Year Wood
2020

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

Από τον κορμό στο βαρέλι

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



TRUST



COOPERAGE

EST. 1992



Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Μι

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Πίσω στα θρανία για να μάθουμε τις 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 Μι.



Μ

- **Μαλαγουζιά:** Έντονα αρωματική ελληνική ποικιλία λευκού κρασιού με μέτρια οξύτητα και γεμάτο σώμα. Τη χαρακτηρίζουν και «Σταχτοπούτα», επειδή έως τα τέλη της δεκαετίας του '60 ήταν ελάχιστα γνωστή ενώ πλέον θεωρείται μια από τις διασημότερες ελληνικές ποικιλίες.

- **Μαυροδάφνη:** Ελληνική κόκκινη ποικιλία που χρησιμοποιείται παραδοσιακά για την παραγωγή γλυκών κρασιών, με έντονα αρώματα καραμέλας, σύκων και μπαχαρικών. Τα τελευταία χρόνια παράγει και ξηρά κρασιά, που ξεχωρίζουν για τον ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα και την πυκνότητά τους. Έχουν συνήθως μέτρια οξύτητα και υψηλό αλκοόλ.

- **Μαυροτράγανο:** Αρχαία ελληνική ποικιλία κόκκινου σταφυλιού που προέρχεται από τη Σαντορίνη. Για πολλά χρόνια συμμετείχε κυρίως σε γλυκά κρασιά του νησιού, όμως κάποτε κινδύνεψε να εξαφανιστεί. Σήμερα παράγει πολύ ποιοτικά κόκκινα ξηρά κρασιά και φαίνεται πως έχει ακόμα να δώσει πολύ περισσότερα.

- **Μηλογαλακτική Ζύμωση:** Δευτερογενής ζύμωση του κρασιού, όπου τα οξέα μετατρέπονται σε γαλακτικό οξύ. Μειώνει την οξύτητα του κρασιού, δημιουργεί αρώματα και γεύσεις βουτύρου, ενώ του προσφέρει και πιο βελούδινη υφή.

- **Μοσχοφίλερο:** Από τις πιο δημοφιλείς ελληνικές ποικιλίες λευκού σταφυλιού. Προέρχεται από την Πελοπόννησο, όπου συναντάμε τα πιο ιδιαίτερα ποιοτικά δείγματα της στη Μαντινεία. Αναδίδει αρωματικές νότες λουλουδιών και εσπεριδοειδών, έχει υψηλή οξύτητα και χαμηλό αλκοόλ.

- **Macabeo:** Ισπανική λευκή ποικιλία που χρησιμοποιείται κυρίως στην παραγωγή Cava, με ελαφρύ σώμα και φρουτώδη αρώματα. Καλλιεργείται στην περιοχή της Ριόχα. Είναι γνωστή και ως Viura.

- **Maceration Carbonic:** Τεχνική οινοποίησης, κυρίως για ερυθρά κρασιά, όπου τα σταφύλια ζυμώνονται ολόκληρα σε χαμηλή θερμοκρασία, προσφέροντας ιδιαίτερα φρουτώδη αρωματικά χαρακτηριστικά που θυμίζουν τσιχλόφουσκα.

- **Madeira:** Ενισχυμένο κρασί, δηλαδή με προσθήκη αλκοόλ. Παράγεται στη Μαδέρα, στην Πορτογαλία, και ωριμάζει σε θερμό περιβάλλον. Περιέχει περίπου 5 διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιού, πολύ ιδιαίτερα και έντονα γευστικά χαρακτηριστικά, ενώ κυκλοφορεί ως Sercial (ξηρό), Verdelho (σχεδόν ξηρό), Boal (γλυκό) και Malmsey (πολύ γλυκό).

- **Magnum:** Ονομασία φιάλης κρασιού χωρητικότητας 1,5 λίτρου, διπλάσια ποσότητα από εκείνη ενός κανονικού μπουκαλιού.

- **Malbec:** Κόκκινη ποικιλία σταφυλιού που καλλιεργείται κυρίως στην Αργεντινή, παράγοντας βαθύχρωμα κρασιά με υψηλά επίπεδα τανινών, γεμάτο σώμα και γοητευτικές νότες μαύρων φρούτων και μπαχαρικών.

- **Manzanilla:** Μία κατηγορία Sherry, που έχει ωριμάσει βιολογικά. Είναι ξηρό και φρέσκο, με χαρακτηριστικά αλμυρά και φρουτώδη αρώματα. Παράγεται στην παραθαλάσσια πόλη Σανλούκαρ δε Μπαραμέδα.

- **Mazuelo:** Ισπανική ποικιλία κόκκινου σταφυλιού, γνωστή και ως Carignan, που προσδίδει στα κρασιά έντονες τανίνες και γεμάτη γεύση.

- **Médoc:** Η περιοχή Μεντόκ βρίσκεται βόρεια του Μπορντό, στη Γαλλία. Φημίζεται για τα υψηλής ποιότητας ερυθρά κρασιά που φέρουν την ομώνυμη ονομασία προέλευσης, από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Merlot, με την αναλογία της δεύτερης να είναι μεγαλύτερη.

- **Meursault:** Η περιοχή Μερσό της Βουργουνδίας που παράγει υψηλής ποιότητας λευκά κρασιά από την ποικιλία Chardonnay, γνωστά για τον πλούτο και τη γεμάτη, γοητευτική γεύση τους.

Caru

DESIGN WISE



Water Kettle HDK1501EL

ruppe



Sandwich maker HDWM201A



S P E
L E O



SUPERIOR CATEGORY
COLD EXTRACTION
45%
CREEK
ORIGIN
EARLY HARVEST
ATOPYRANAS 100%
20.10.2023
WINTER



Οι Συνταγές του Χειμώνα

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

01 Γιορτινή Σαλάτα με Baby Leaves, Καραμελωμένα Αχλάδια, Μπλε Τυρί και Ρόδι



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 6-7'



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 2 μπολ
- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Σύρμα ανάδευσης
- Αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

- 2 συσκευασίες baby leaves
- 2 αχλάδια
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak
- 4 κουτ. σούπας λευκή κρέμα βαλσαμικού με πορτοκάλι και λεμόνι
- 2 κουτ. σούπας χυμό λάιμ
- 3 κουτ. σούπας καστανή ζάχαρη
- 100 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
- 100 γρ. μπλε τυρί Castello Danablu
- 100 γρ. ρόδι

Για το dressing...

- 120 ml ελαιόλαδο
- 60 γρ. χυμός μανταρίνι
- Ξύσμα από 1 μανταρίνι
- 2 κουτ. σούπας χυμός λεμόνι
- 2 κουτ. σούπας μέλι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε όλα τα υλικά για το dressing σε ένα μικρό μπολ -το ελαιόλαδο, τον χυμό και το ξύσμα μανταρινιού, τον χυμό λεμονιού, το μέλι, το αλάτι και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι-, και τα χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να δημιουργηθεί ένα παχύρρευστο dressing.
2. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι καθαρίζουμε και κόβουμε στα 8 τα αχλάδια.
3. Τοποθετούμε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά και, όταν ζεσταθεί καλά, προσθέτουμε το βούτυρο, τη λευκή κρέμα βαλσαμικού, τον χυμό λάιμ και την καστανή ζάχαρη. Μόλις λιώσει η ζάχαρη, προσθέτουμε τα αχλάδια.
4. Σοτάρουμε τα αχλάδια μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς και να καραμελώσουν.
5. Αποσύρουμε τα αχλάδια από το τηγάνι, τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και τα τοποθετούμε σε ένα μπολ μαζί με τα baby leaves, τα χοντροκομμένα καρύδια, το μπλε τυρί κομμένο σε μικρά κομμάτια και το ρόδι.
6. Περιχύνουμε με το dressing, ανακατεύουμε καλά με προσοχή και σερβίρουμε σε μικρά ατομικά μπολάκια.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Geometria Μαλαγουζιά 2023, Κτήμα Λαφαζάνης

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος
Τιμή: ~ 11 €

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. Θα ταιριάζει ιδανικά με μια σαλάτα με άποψη.



02 Κανελόνια με Μανιτάρια



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 30-35'



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 2 μπολ
- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Σύρμα ανάδευσης
- Αντικολλητικό τηγάνι
- Πυρίμαχο σκεύος

ΥΛΙΚΑ

- 1 συσκευασία κανελόνια
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο
 - 1 κρεμμύδι
 - 1 σκελίδα σκόρδο
- 250 γρ. ασπρομανιτάρια
- 250 γρ. πορτομπέλο
- 250 γρ. πλευρώτους
- 25 γρ. πορτσίνι, αποξηραμένα
- 2 κουτ. σούπας μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- 2 κουτ. σούπας θυμάρι, ψιλοκομμένο
- 2 κουτ. σούπας σχοινόπρασο, ψιλοκομμένο
- 250 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα Arla
 - 125 γρ. γάλα
- 125 γρ. κρέμα γάλακτος Arla
 - 1 αυγό και 1 κρόκος
 - 100 γρ. παρμεζάνα
 - 50 γρ. φρυγανιά, τριμμένη
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Περιχύνουμε τα αποξηραμένα πορτσίνι με 100 ml βραστό νερό σε ένα μπολ και τα αφήνουμε να μουλιάσουν.
2. Αφαιρούμε από το νερό τα μανιτάρια όταν είναι έτοιμα και κρατάμε το νερό στην άκρη.
3. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε τα μανιτάρια σε πολύ μικρά κομμάτια και ψιλοκόβουμε πολύ καλά το κρεμμύδι και το σκόρδο.
4. Τοποθετούμε ένα βαθύ αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά και, όταν ζεσταθεί καλά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο.
5. Σοτάρουμε τα μανιτάρια για 3-4', πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
6. Σβήνουμε τα μανιτάρια με το νερό από τα πορτσίνι και, μόλις εξατμιστεί, προσθέτουμε το βούτυρο, ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει. Αποσύρουμε τα μανιτάρια από το τηγάνι και τα τοποθετούμε σε ένα μπολ.
7. Μόλις κρυώσουν λίγο τα μανιτάρια, προσθέτουμε το φρέσκο τυρί κρέμα μαζί με τα φρέσκα ψιλοκομμένα μυρωδικά –τον μαϊντανό, το θυμάρι και το σχοινόπρασο– και ανακατεύουμε καλά.
8. Σε ένα μικρό μπολ τοποθετούμε το γάλα μαζί με την κρέμα γάλακτος, τον κρόκο και το αυγό, τα $\frac{2}{3}$ της παρμεζάνας, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά με το σύρμα.
9. Γεμίζουμε τα κανελόνια με το μείγμα μανιταριών, τα τοποθετούμε σε πυρίμαχο σκεύος το ένα δίπλα στο άλλο, περιχύνουμε με το μείγμα του γάλακτος και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη παρμεζάνα και την τριμμένη φρυγανιά.
10. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C, στον αέρα, για 30-35'.
11. Όταν ψηθούν τα κανελόνια, τα αποσύρουμε από τον φούρνο, τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και σεβήνουμε.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

INIMA Negoska 2019, Οινοποιείο Κατώγι Αβέρωφ

Ποικιλία: Νεγκόσκα
Περιοχή: Μέτσοβο, Ήπειρος
Τιμή: ~ 13 €

Ίνιμα θα πει «ψυχή/καρδιά» στη βλάχικη τοπική διάλεκτο του Μετσόβου. Για το Κατώγι Αβέρωφ εκφράζει την ψυχή και αποτυπώνει τη διάθεση, το κέφι και το μεράκι όλων των ανθρώπων που συμμετέχουν στη διαδικασία παραγωγής των κρασιών.

Τη λαμπερή του όψη ακολουθεί η ζωντανή αρωματική ένταση στη μύτη, που εκφράζεται τόσο με κόκκινα φρούτα όσο και με γήινες νότες. Στο στόμα έχει οξύτητα και απαλές τανίνες. Χαρακτηριστικά που θα συνοδεύσουν πολύ αρμονικά τα ζυμαρικά με μανιτάρια.



03 Ψαρονέφρι με Πιλάφι και Σάλτσα Μπλε Τυριού



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 20-25'



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Αντικολλητικό τηγάνι
- Αντικολλητικό ταψί
 - Σοτέζα
- Σύρμα ανάδευσης
 - Κατσαρόλα

ΥΛΙΚΑ

- 4 ψαρονέφρια
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak

Για το πιλάφι...

- 2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak
- 1 κρεμμύδι, πολύ ψιλοκομμένο
 - 500 γρ. ρύζι parboiled
 - 900 ml ζωμός κοτόπουλου
 - 50 γρ. cranberries, αποξηραμένα
- 50 γρ. μαύρες σταφίδες, αποξηραμένες
- 50 γρ. blueberries, αποξηραμένα
- 50 γρ. ξανθές σταφίδες, αποξηραμένες
 - 50 γρ. κάσιους, χοντροκομμένα
 - 50 γρ. κουκουνάρι
- 50 γρ. φουντούκια, χοντροκομμένα
- 50 γρ. αμύγδαλα, χοντροκομμένα

Για την κρέμα μπλε τυριού...

- 100 γρ. μπλε τυρί Castello Danablu
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος Arla
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε σε δυνατή φωτιά ένα αντικολλητικό τηγάνι και, όταν ζεσταθεί καλά, προσθέτουμε 2 κουταλιές ελαιόλαδο και 2 κουταλιές βούτυρο. Πασπαλίζουμε τα φιλέτα με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα θωρακίζουμε καλά από όλες τις πλευρές.
2. Όταν είναι έτοιμα, αποσύρουμε τα φιλέτα από το τηγάνι και τα τοποθετούμε σε μικρό αντικολλητικό ταψί. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C, για 14-16'.
3. Για το πιλάφι, τοποθετούμε μια σοτέζα, κατάλληλη και για φούρνο, σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε 2 κουταλιές βούτυρο.
4. Μόλις λιώσει το βούτυρο, σοτάρουμε το κρεμμύδι μαζί με τους ξηρούς καρπούς –τα κάσιους, το κουκουνάρι, τα φουντούκια και τα αμύγδαλα– μέχρι να μαλακώσει το κρεμμύδι και να πάρουν χρώμα οι ξηροί καρποί.
5. Προσθέτουμε το ρύζι, τα αποξηραμένα φρούτα – τα cranberries, τα blueberries, τις μαύρες και τις ξανθές σταφίδες– και τον ζωμό κοτόπουλου και τα αφήνουμε να πάρουν μία βράση.
6. Σκεπάζουμε τη σοτέζα και ψήνουμε για 18-20' σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C, στον αέρα.
7. Ενώσω ψήνεται το πιλάφι, φτιάχνουμε τη σάλτσα. Βάζουμε το μπλε τυρί κομμένο σε μικρά κομμάτια σε μια μικρή κατσαρόλα μαζί με την κρέμα γάλακτος και ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει το τυρί. Προς το τέλος, ανακατεύουμε με το σύρμα συνεχόμενα, μέχρι να αποκτήσει η σάλτσα λεία υφή.
8. Όταν είναι έτοιμα και το πιλάφι και τα φιλέτα, τα αποσύρουμε από τον φούρνο και τα αφήνουμε λίγο να ξεκουραστούν. Κόβουμε τα φιλέτα σε 4-5 κομμάτια.
9. Σερβίρουμε σε ατομικά πιάτα το πιλάφι, από πάνω βάζουμε το ψαρονέφρι και ολοκληρώνουμε το πιάτο με 3-4 κουταλιές από τη σάλτσα μπλε τυριού.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Alma 2023, Κτήμα Παυλίδη

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο - Syrah
Περιοχή: Δράμα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 17,50 €

Το Κτήμα Παυλίδη φημίζεται για την αφοσίωσή του στη δημιουργία ποιοτικών κρασιών που αναδεικνύουν την ελληνική οινική παράδοση και αγαπιούνται με πάθος από τους οινόφιλους. Το Alma Ροζέ, από τις ποικιλίες Αγιωργίτικο και Syrah, εντυπωσιάζει με το λαμπερό του χρώμα και το κομψό αρωματικό του προφίλ, που συνδυάζει νότες κόκκινων φρούτων και λουλουδιών. Η δροσιτική αίσθηση στο στόμα το καθιστούν ιδανικό για τη συνταγή, καθώς η φρεσκάδα εξισορροπεί τη λιπαρότητα του μπλε τυριού, ενώ οι φρουτώδεις νότες αναδεικνύουν τη γεύση του χοιρινού και του αρωματικού πιλαφιού, δημιουργώντας μια εξαιρετική αρμονία.



04 Χοιρινό Κότσι με Αρωματικό Βούτυρο, Σερβιρισμένο με Ρίζες



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 25'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 4 ώρες



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μίξερ
- Σοτέζα
- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Ταψί

ΥΛΙΚΑ

- 1 χοιρινό κότσι
- 180 γρ. βούτυρο Lurpak
- 2 κουτ. σούπας μέλι
- 80 γρ. Amaretto
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τις ρίζες...

- 250 γρ. σελινόριζα
- 250 γρ. καρότο
- 250 γρ. ρέβα
- 250 γρ. γλυκοπατάτα
- 70 γρ. βούτυρο Lurpak
- Χυμός από 1 πορτοκάλι
- 2 κουτ. σούπας φρέσκος δυόσμος, ψιλοκομμένος
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο μαζί με το μέλι, το Amaretto, το ξύσμα από το πορτοκάλι, το αλάτι και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Τοποθετούμε το κότσι σε μια σοτέζα, κατάλληλη για φούρνο, το καλύπτουμε με το αρωματικό βούτυρο και το τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 οC, για 4 ώρες.
3. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, βρέχουμε το κότσι με το λιωμένο βούτυρο.
4. Ενόσω ψήνεται το κότσι, ετοιμάζουμε τις ρίζες. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι τις κόβουμε σε κυβάκια, περίπου 1x1 εκ., τα τοποθετούμε σε ένα ταψί και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε τα 70 γραμμάρια βούτυρο σε μικρά κομμάτια, διάσπαρτα στο ταψί, περιχύνουμε με τον χυμό πορτοκαλιού, ρίχνουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και προσθέτουμε τις ρίζες στο χοιρινό κότσι, αφήνοντας να ψηθούν για περίπου 1 ώρα.
5. Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, το αποσύρουμε από τον φούρνο, τοποθετούμε το κότσι πάνω σε ξύλο κοπής και αφαιρούμε προσεκτικά το δίχτυ.
6. Σερβίρουμε το κότσι σε μια μεγάλη πιατέλα με τις ρίζες περιμετρικά, τις οποίες έχουμε πασπαλίσει με λίγο φρέσκο ψιλοκομμένο δυόσμο.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Cabernet Sauvignon 2016, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon
Περιοχή: Ορεινή Αιγιάλεια, Πελοπόννησος
Τιμή: ~ 18 €

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο βρίσκεται σε μια μαγευτική τοποθεσία, σε υψόμετρο 800 μέτρων, με θέα στο Φαράγγι του Βουραϊκού. 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.

Το Cabernet Sauvignon αναδίδει αρώματα πράσινης πιπεριάς, κόκκινων φρούτων, μέντας, αλλά και νότες καπνού και καβουρντισμένων ξηρών καρπών. Στο στόμα είναι ζουμερό και ευχάριστα πολύπλοκο. Κυμαίνεται στα ίδια μήκη κύματος απόλαυσης με την προτεινόμενη συνταγή.



05 Λευκή Κρέμα Σοκολάτας με Κόκκινα Φρούτα



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 25'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 2 ώρες



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Δύο μπολ
- Ηλεκτρική ράβδος
- Ηλεκτρικός πολυκόφτης
- Κατσαρολάκι

ΥΛΙΚΑ

- 380 γρ. λευκή σοκολάτα
- 210 ml γάλα
- 5 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 420 ml κρέμα γάλακτος Arla

Για τη βάση...

- 250 γρ. μπισκότα βουτύρου
- 60 γρ. βούτυρο Lurpak

Για τη σάλτσα...

- 200 γρ. κόκκινα φρούτα
- 100 γρ. ζάχαρη

Για το σερβίρισμα...

- Κόκκινα φρούτα
- 80 γρ. ψίχα από φιστίκια Αιγίνης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σπάμε τη λευκή σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και την τοποθετούμε σε μπεν μαρί για να λιώσει.
2. Βυθίζουμε τις ζελατίνες σε ένα μικρό μπολ με πολύ παγωμένο νερό και τις αφήνουμε να μαλακώσουν.
3. Βάζουμε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι και το ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Όταν είναι έτοιμο, προσθέτουμε τις ζελατίνες, αφού τις στραγγίζουμε καλά, ανακατεύοντας μέχρι να διαλυθούν τελείως.
4. Ρίχνουμε τη λιωμένη σοκολάτα στο γάλα, ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.
5. Χτυπάμε το μείγμα με ηλεκτρική ράβδο και το τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες, σκεπασμένο με μεμβράνη, η οποία θα ακουμπάει στην κρέμα.
6. Για τη βάση, χτυπάμε τα μπισκότα βουτύρου στον πολυκόφτη μέχρι να γίνουν σκόνη και τα τοποθετούμε σε ένα μπολ.
7. Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και το προσθέτουμε στο μπολ με τα τριμμένα μπισκότα. Ανακατεύουμε καλά και μοιράζουμε το μείγμα σε ποτήρια.
8. Βάζουμε στον πολυκόφτη τα κόκκινα φρούτα μαζί με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε μέχρι να δημιουργηθεί μία σάλτσα.
9. Μόλις παγώσει η κρέμα λευκής σοκολάτας, τη μοιράζουμε ισομερώς στα ποτήρια, τοποθετούμε από πάνω τη σάλτσα κόκκινων φρούτων και ολοκληρώνουμε με κόκκινα φρούτα και φιστίκια Αιγίνης.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Solitaire Brut Rosé 2022, Οινοποιία Νίκου Λαζαρίδη

Ποικιλίες: 85% Grenache Rouge, 15% Syrah
Περιοχή: Αμπελώνες Αγοράς, Δράμα
Τιμή: ~ 16 €

Σικάτα αρώματα φράουλας, βύσσινου και φραμπούζ ξεπηδούν με παιχνιδιάρικη διάθεση από το ποτήρι καθώς ελευθερώνονται οι λαμπερές φυσαλίδες του Solitaire Brut Rosé.

Η κομψότητα του γευστικού χαρακτήρα του μαζί με τη δροσερή οξύτητα, που ισορροπεί τη γλυκύτητα των υπολειμματικών σακχάρων, θα συνοδεύσουν ιδανικά και ευχάριστα ένα ελαφρύ γλυκό όπως αυτό.



At Last... an End Note

Ένα ποτήρι κρασί έχει υπάρξει μάρτυρας μεγάλων συμφωνιών, σημαντικών θεωριών, αλλά και ατελείωτων συζητήσεων που μπορεί να έχουν επηρεάσει, με τα συμπεράσματά τους, την πορεία του κόσμου. Άραγε, θα είχε κυλήσει η ιστορία με τον ίδιο τρόπο αν δεν υπήρχε στο τραπέζι το κρασί;

Ανά τους αιώνες, πολλοί φιλόσοφοι έχουν αναφερθεί στο κρασί εκφράζοντας διάφορες απόψεις, όμως οι περισσότεροι καταλήγουν στο ότι, πράγματι, βοηθάει στις φιλοσοφικές αναζητήσεις.

Ο Πλάτωνας παρομοιάζει το κρασί με μια δύναμη που χαρίζει το καλό. Στο έργο του «Συμπόσιο», ο Σωκράτης εξυμνεί τα οφέλη που χαρίζει η φιλοσοφία σε συνδυασμό με το κρασί. Λέει ότι τον βοηθάει να ξεχάσει τα προβλήματά του και τον κάνει πιο ανοιχτό σε νέες ιδέες. Ισχυρίζεται επίσης ότι του δίνει το κουράγιο να πει τη γνώμη του.

Μεταξύ των θεωριών που έχουν διατυπωθεί είναι και εκείνη που υποστηρίζει ότι το κρασί μπορεί να μας βοηθήσει να βρούμε το κλειδί του υποσυνείδητού μας και να αποκτήσουμε πρόσβαση σε αλήθειες που διαφορετικά ίσως να μην μπορούσαμε εύκολα να ανακαλύψουμε μέσα μας. Επίσης, ότι είναι η αφορμή να συνδεθούμε πνευματικά με άλλους ανθρώπους, ότι δημιουργεί μια γέφυρα που ενώνει τις ιδέες μας και μας βοηθάει ίσως να καταλήξουμε σε ένα αποτέλεσμα πιο σύνθετο και ουσιαστικό.

Το βέβαιο είναι ότι το κρασί υπήρξε πηγή σοφίας και διορατικότητας ανά τους αιώνες, ενώ η απόλαυσή του δεν στέκεται μόνο στη γεύση, αλλά πολλαπλασιάζεται όταν συνοδεύεται από βαθιές σκέψεις και ζωηρές συζητήσεις, όπως άλλωστε και η σχετική με τη φιλοσοφία.

Σε αυτόν τον συνδυασμό, κρασιού και φιλοσοφίας, θα επενδύσει το τετραήμερο retreat με τίτλο «Wine & Philosophy - A Euphoric Retreat for the Soul», που διοργανώνεται 8 - 11 Μαΐου 2025 στο ονειρικό Dexamenes Seaside Hotel.

Με συνοδοιπόρους τη διακεκριμένη κριτικό κρασιού Jancis Robinson και τον καλύτερο sommelier του κόσμου για το 2023, τον Raimonds Tomsons, όσοι παρευρεθούν στο συναρπαστικό retreat θα έχουν την ευκαιρία να βυθιστούν στην τοπική κουλτούρα και στις παραδόσεις οινοποίησης της περιοχής της Πελοποννήσου, να συμμετάσχουν σε εργαστήρια γευσιγνωσίας και οινικών συνδυασμών μαθαίνοντας για την ιστορία του κρασιού, ενώ κάθε μέρα θα πραγματοποιούνται φιλοσοφικές συζητήσεις, εμπνευσμένες από το αρχαίο ελληνικό συμπόσιο και με επίκεντρο διαφορετικές θεματικές εξερευνήσεις, οι οποίες θα διευθύνονται από την Edith Hall.

Πρόκειται για ένα υπέροχο ταξίδι της ψυχής με απώτερο σκοπό την ολιστική ευημερία.

Μαρία Τριτάρη
Wine & Gastronomy Editor, αθηNEA
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

INSPIRED
BY NATURE
CRAFTED
BY HUMAN
HANDS



CUVÉE
III
VINTAGE

MEGA SPILEO



Krisfa
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr