

Carpe Vinum

ΠΡΟΣΩΠΑ

Μπέτυ Βερβαινιώτη
Σίμος Γεωργόπουλος
Γιώργος Κοτσερίδης
Στέφανος Κουνδουράς
Gérard Bertrand

ΤΑΣΕΙΣ

Ρετσίνα ως Πρώτη Επιλογή
Slow Food
Το Ούζο και τα Αδέρφια του
Messinia Terroirs
Ρακοκάζανα

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Cava Nektar Kifisia
ΡοΤολο στα Χανιά
Guernica & Δραμινός Αμπελώνας
Οι Υπόγειες Στοές της Μολδαβίας
Σκύρος





THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

The excellence of education

**Το WSET Επίπεδο 1
στο Κρασί**

**στο υψηλότερο
εκπαιδευτικό επίπεδο
που έγινε ποτέ!**

Πιστοποιημένη παγκοσμίου κύρους οινική εκπαίδευση για τον επαγγελματία και τον οινόφιλο από τον κορυφαίο εκπαιδευτικό οργανισμό στον κόσμο.

Μάθετε περισσότερα



www.wspc.gr

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ. Καρούλιας Τ: (+30) 2146876200



ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

ΚΥΡ•ΓΙΑΝΝΗ

www.kiryianni.gr

Απολαύστε Υπεύθυνα



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION

gruppe®

Η εμπειρία του καφέ ξεκινά εδώ

Ο καφές αποκτά νέο νόημα, όταν η τεχνολογία συναντά τον σωστό σχεδιασμό – με τη μηχανή espresso και τη συσκευή αφρόγαλα της Gruppe να μετατρέπουν κάθε στιγμή σε μια ολοκληρωμένη ιεροτελεστία.

Η μηχανή espresso δίνει τον τόνο, με πίεση 20 bar και ιταλική αντλία ULKA για πλούσια κρέμα και αυθεντική γεύση, ενώ η ψηφιακή οθόνη αφής και η τεχνολογία Thermoblock εξασφαλίζουν ακρίβεια και απόλυτο έλεγχο σε κάθε εκχύλιση.

Η συσκευή αφρόγαλα ολοκληρώνει την εμπειρία, δημιουργώντας βελούδινο αφρό – ζεστό ή κρύο – με αθόρυβη λειτουργία και ευελιξία που προσαρμόζεται σε κάθε ρόφημα.

Γιατί ο καφές δεν είναι απλώς συνήθεια. Είναι η στιγμή που αξίζει να ξεχωρίζει.



CM5106

KF-08013A

DESIGN WISE



Emphasis. Assyrtiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on [f](#) | [i](#)

Η ΣΚΗΝΗ ΣΟΥ ΑΝΗΚΕΙ
ΑΠΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕ



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®

A Note from αθηΝΕΑ

Το καλοκαίρι είναι μια αίσθηση. Για την ακρίβεια, είναι όλες μας οι αισθήσεις.

Τολμώ να πω –σε όσους επιμένουν ότι η άνοιξη είναι εκείνη που μας ξυπνά από τη χειμερία νάρκη– πως όχι. Τις περισσότερες φορές, δεν προλαβαίνουμε να ζήσουμε την άνοιξη όπως της αξίζει.

Το ελληνικό καλοκαίρι όμως –εκείνο το υπέροχο, ατελείωτο, σχεδόν αναγκαστικά νωχελικό καλοκαίρι– είναι φυγείν αδύνατο.

Η αφή της άμμου. Ο λευκός θόρυβος των τζιτζικιών.

Οι εικόνες του έξω, του ανοιχτού, του ορίζοντα. Ένα γιασεμί που άντεξε στον χρόνο. Και γεύσεις – τόσες γεύσεις!

Αρκεί να κλείσω τα μάτια για να βρεθώ εκεί. Να έρθω ξανά κοντά σε ανθρώπους και στιγμές που μπορεί να μην είναι πια εδώ, αλλά επιστρέφουν μέσα από τις αισθήσεις.

Ίσως γι' αυτό το καλοκαίρι κουβαλάει πάντα μαζί του μια μικρή δόση ανυπακοής.

Απέναντι στην ανάγκη να προγραμματίζουμε τα πάντα. Να γεμίζουμε τον χρόνο μας. Να τον ελέγχουμε. Το καλοκαίρι δεν ελέγχεται, συμβαίνει.

Στις σελίδες αυτού του τεύχους δεν θα βρείτε μόνο προτάσεις και ιστορίες. Θα βρείτε αφορμές – για να θυμηθείτε, να δοκιμάσετε, να βρεθείτε γύρω από ένα τραπέζι χωρίς ιδιαίτερο λόγο.

Γιατί στο τέλος, το καλοκαίρι –όπως και το καλό κρασί– είναι αυτά που σου αφήνει.

Μαριάννα Σκυλακάκη
CEO, αθηΝΕΑ



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. 16

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυντάκτρια: Μαρία Τριτάρη
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας
Art Director: Όλγα Αντωνέα

Συντακτική Ομάδα: Άννα Ανδρουλάκη, Λώρα Αργυροπούλου, Στέφανος Κόγιας, Αλέξανδρος Παπανδρέου, Λευθέρης Πλακίδας, Νικόλας Σωτηρόπουλος, Αλέξανδρος Σακελλάρης, Μαρία Τριτάρη, Αϊνία Χουμουρίτη

Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου

ISSN 2732-981X

© 2025 Carpe Vinum



Ντύνουμε το ελληνικό κρασί με χρώματα ψηφιακής τεχνολογίας!

Αυτοκόλλητες ετικέτες σε ρολό για κρασί και ποτά, τρόφιμα, αγροτικά προϊόντα, φαρμακευτικά, καλλυντικά, απορρυπαντικά κ.α.

Στη SELLOPLAST καλύπτουμε όλες τις σύγχρονες απαιτήσεις στην έγχρωμη αυτοκόλλητη ετικέτα σε ρολό, με δυνατότητα εκτύπωσης χιλιάδων χρωμάτων HP Indigo. Με σύγχρονα εκτυπωτικά μηχανήματα και άρτια οργάνωση, εφαρμόζουμε ένα Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας κατά το ISO 9001:2015 Νο 2301ISO9024021468 και εγγυώμαστε την ποιότητα των προϊόντων και των υπηρεσιών μας.



selloplast

WINE & FOOD PRINTING LABELS



ΧΡΟΝΙΑ - YEARS

Θεσσαλονίκη: ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου Ο.Τ. 18, Κτίριο 29-30, 57022 Σίνδος. Τηλ.: 2310 798268, 2310 798968, 2310 723084, Fax: 2310 796469 | **Αθήνα:** Οίτης 22, Περιστέρι, 12133 Αθήνα. Τηλ.: 210 8541185, Fax: 210 8541474 | info@selloplast.gr | www.selloplast.gr

Περιεχόμενα

	Ο Σίμος Γεωργόπουλος Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	12		Τι Παίζει με το BYOB στην Εστίαση;	82
	Μαγικό Βουνό: 35 Χρόνια Οινικής Ιστορίας	16		Cava Nektar Kifisia: 10 Λόγοι για να Πας	86
	Summer Picks: Διεθνή Κρασιά για το Ελληνικό Καλοκαίρι	20		ΒορΟινά: Όλα σε μία Syrah	90
	Γιατί Είναι Τόσο Ακριβό Ένα Δρύινο Βαρέλι Κρασιού;	26		Μια Νόστιμη Πλευρά της Αθήνας	94
	Η AEGEAN Airlines ως Πρεσβευτής του Ελληνικού Αμπελώνα	32		Το Ούζο και τα Αδέρφια του	102
	Μπέτυ Βερβαινιώτη: Μοσχοφίλερο και Οινοτουρισμός	36		Ταξίδι στις Υπόγειες Πόλεις Κρασιού της Μολδαβίας	110
	Σχεδιασμός Μικρής Κλίμακας στη Φιλοξενία	40		«Το Ελληνικό Κρασί»: Οδηγός, Αρχείο και Καθρέφτης μιας Εποχής	116
	Η Guernica Προβάλλει τον Δραμινό Αμπελώνα	46		Η Καρδιά του Βόλου Χτυπάει Γύρω από το Τραπέζι	120
	Η Ρετσίνα ως Πρώτη Επιλογή	48		Gérard Bertrand: Η Βιοδυναμική Ψυχή του Languedoc Συναντά την Αθήνα	124
	Πώς Μπήκε η Ελλάδα στη Διεθνή Επιστημονική Κοινότητα του Κρασιού	54		Έλσα Εξάρχου: «Στον Βιώσιμο Τουρισμό Έχει Προτεραιότητα το Τοπικό Οικοσύστημα»	128
	Ο Πρώτος μου Τρύγος στη Rioja	58		Messinia Terroirs Open Day	134
	ΡοTolo: Κρασί και Λάδι στα Ορεινά των Χανίων	62		36 Ώρες στη Νάουσα: Ένα Wine Road Trip που Αξίζει	138
	Slow Food: Η Τέχνη του «Αργού Φαγητού»	64		La Griglia Da Routsis: Γαστρονομικό Ταξίδι στην Καρδιά της Δράμας	142
	Στα Ρακοκάζανα της Κρήτης	70		Σκύρος: Ορεινή και Ελκυστική Όλο τον Χρόνο	146
	Σαντορίνη: Ο Παράδεισος του Οινοτουρισμού	72		Ghost Sake Bar: Δείπνο Μυστηρίου στο Κέντρο της Αθήνας	150
	Λήμνος: Νησί Κεχριμπαρένιο	78		Το Αλφαβητάρι του Οίνου	154
				Οι Συνταγές του Χειμώνα	159



Νιώσε τα αρώματα και τις γεύσεις
που αναδύονται από την ιστορία
του κάθε μας κρασιού!





Ο Σίμος Γεωργόπουλος Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ο wine writer & restaurant consultant Σίμος Γεωργόπουλος αποτελεί σημείο αναφοράς για το ελληνικό κρασί και τη γαστρονομία. Μέσα από τη μακρόχρονη πορεία του, κέρδισε την εκτίμηση του κλάδου για την αυθεντικότητα και την τόλμη του να εκφράζει πάντα αυτό που σκέφτεται και νιώθει. Με αντοχές που θυμίζουν δρομέα μεγάλων αποστάσεων –ιδιότητα που υπηρετεί και κυριολεκτικά–, δηλώνει ότι έχει δοκιμάσει έως και 550 κρασιά σε μία μόλις ημέρα, αγγίζοντας έναν αριθμό που μοιάζει εξωπραγματικός.

Την ίδια «αθλητική πειθαρχία» επιστρατεύει και στην υπηρεσία του κρασιού και της γαστρονομίας. Για τον Σίμο Γεωργόπουλο, ωστόσο, ο ιδανικός συνδυασμός φαγητού και κρασιού ολοκληρώνεται πάντα μέσα από την ανταλλαγή ιδεών, εκεί όπου η κατάλληλη παρέα και οι καίριες ερωτήσεις γίνονται το έναυσμα για ένα ταξίδι στις γνωστές και άγνωστες πτυχές του ελληνικού αμπελώνα.

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Να έχω λίγα χρήματα και πολύ ελεύθερο χρόνο. Προς το παρόν έχω λίγα και από τα δύο!

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Το καλοκαίρι, το ξυπνητήρι. Τον χειμώνα, οι σωληνώσεις του καλοριφέρ που κάνουν ανατριχιαστικούς θορύβους.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Γενικά, γελάω συνεχώς. Αν μιλάμε όμως για δυνατό γέλιο, είναι κάθε φορά που δίνει συνέντευξη (στα αγγλικά, φυσικά) ο Răzvan Lucescu!

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Ότι αποζητώ τον δύσκολο δρόμο στα πράγματα, έστω και αν μπορώ να ακολουθήσω τον εύκολο. Αποτέλεσμα; Δεν κάνω και πολλά, όπως καταλαβαίνετε...

Το βασικό ελάττωμά σας;

Ως Δίδυμος, απλά δεν έχω ελαττώματα! Κάποιοι ισχυρίζονται, πάντως, ότι λέω τα ίδια πράγματα 3,

5, 10, 100 φορές. Α, και ότι δεν ακούω, γιατί συνεχώς σκέφτομαι. Νομίζω όμως ότι και τα δύο είναι απλώς φήμες.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Στη λάθος παρασκευή ενός καφέ και στο λάθος ακόνισμα ενός μαχαιριού.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Ακούγεται απάνθρωπο, αλλά δεν κλαίω σχεδόν ποτέ για ανθρώπους. Οπότε μένουν οι ακροάσεις των «The Worm and the Tree» των Procol Harum και της τελευταίας συναυλίας του Stan Getz στο Café Montmartre της Κοπεγχάγης.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Κρίμα που δεν έχω ινδάλματα στη ζωή μου, αλλιώς ο Καποδίστριας είναι πολύ in vogue τον τελευταίο καιρό...

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Θα μπορούσα να μείνω κλεισμένος στο σπίτι μου μέχρι να πεθάνω, δεν είμαι και πολύ των ταξιδιών. Όμως, αν έπρεπε, θα διάλεγα το Βαρανάσι...



Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Boris Vian, Jean-Paul Sartre, Marguerite Yourcenar. Στην υψηλή κουλτούρα και στο κρασί ο Γάλλος δεν παύεται.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Κλασικός, ο Antonio Vivaldi· σύγχρονος, ο Keith Jarrett.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Πλένομαι κάθε Χριστούγεννα και Πάσχα, οπότε δεν έχω χρόνο για τραγούδια, μόνο για τρίψιμο!

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Οι μόνοι που με σημαδεύουν είναι κάποιοι Έλληνες οιοποιοί, αλλά αν πρέπει να πω ένα βιβλίο από αυτά που έχω διαβάσει, αυτό θα ήταν «Ο Αφρός των Ημερών» του Boris Vian.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

Δεν βλέπω κινηματογράφο, αλλά οτιδήποτε σε Bergman και Tarkovsky θα ήταν OK.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Δύσκολη ερώτηση. Hieronymus Bosch ή Salvador Dalí; Αν συνοπολογίσει κανείς και τον παράγοντα χρόνο, που είναι ο σημαντικότερος στην τέχνη, μάλλον ο πρώτος.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Celeste. Δεν είμαι άλλωστε τυχαία οπαδός (ο μόνος μάλλον στον κόσμο) της Εθνικής Ουρουγουάης!

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Τον τρόπο που ακονίζω τα μαχαίρια μου. Ευτυχώς που, εκτός από μένα, κανένας άλλος δεν διαπιστώνει το πόσο καλά το κάνω.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Εξαιρουμένου του κρασιού φυσικά, θα έλεγα τα δύο που απαιτούν πολλή δουλειά στο επίπεδο της πρώτης ύλης τους. Τουτέστιν, το κονιάκ και η τεκίλα (χωρίς βαρέλι, παρακαλώ).

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Δεν μετανιώνω για τίποτα. Όχι επειδή δεν έχω κάνει λάθη, αλλά επειδή ο χρόνος δεν γυρνά πίσω. Οπότε, το «θα έπρεπε» δεν έχει κανένα νόημα.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Το παραψημένο -δηλαδή, το πάνω από το medium rare- κρέας.

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

Να «πειράζω» το ηχοσύστημά μου και να ακούω μουσική.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Κάποια υλικά αγαθά -που η επιλογή τους έχει γίνει έπειτα από ατελείωτες ώρες αναζήτησης- μου προσφέρουν μεγάλη ευχαρίστηση (ακόμα και αν είναι ευτελούς αξίας). Αυτό που φοβάμαι είναι μην πεθάνω και δεν προλάβω να κάνω το unboxing!

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Δυστυχώς δεν λέω ποτέ ψέματα. Για αυτό και δεν βλέπω ποτέ προκοπή...

Ποιο είναι το μότο σας;

Ανέβαλε για μεθαύριο αυτό που πρέπει να κάνεις σήμερα (εκτός αν είναι η παράδοση της ύλης).

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Σίγουρα χωρίς να ταλαιπωρήσω τους οικείους μου. Η αυτοκτονία βέβαια είναι λίγο splatter, όμως η ανακοπή ακούγοντας μουσική θα ήταν ένας επιθυμητός (πλην ουτοπικός) τρόπος.

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

Είμαι φανατικά άθεος, οπότε θα ήθελα να μάθω πως τα καταφέρνει να έχει τόσους οπαδούς!

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Ότι οι ηλίθιοι αυξάνονται με τρομακτικά γρήγορους ρυθμούς.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Η ζωή μου.

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

Την πρώτη φορά που άνοιξα μια φιάλη στο αγαπημένο μου Ποπάκι. Αν και οπαδός των Chenin Blanc του Λίγηρα, η μπαλίτσα παίζεται μόνο με ερυθρή Βουργουνδία! Με ένα Grand Échezeaux Grand Cru 1999 του Gros Frère & Sœur συγκεκριμένα.



Επίγευση Αναγέννησης
(MS / 1550)

Μαλαγουζιά
με αρωματική ένταση
και κομψή διάρκεια

www.megaspileo.gr

Krifa
MEGA SPILEO
ESTATE



Μαγικό Βουνό: 35 Χρόνια Οινικής Ιστορίας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Υπάρχουν κάποια κρασιά που καταφέρνουν να ξεπεράσουν τα όρια της οινικής τους υπόστασης και να γίνουν σύμβολα. Στην Ελλάδα, το Μαγικό Βουνό του Château Nico Lazaridi είναι αυτό που ενσαρκώνει ιδανικά αυτή την υπέρβαση. Ένα κρασί τόσο βαθιά συνδεδεμένο με την ελληνική οινική κουλτούρα που ακόμα και στους μη μύστες του κρασιού το όνομα Μαγικό Βουνό παραπέμπει στο εμβληματικό εκείνο blend από Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc που εδώ και δεκαετίες γράφει τη δική του ιστορία.

Ένα Ορόσημο για την Ελληνική Οινοποιία

Φέτος το Μαγικό Βουνό γιορτάζει 35 χρόνια κυκλοφορίας – τρεις δεκαετίες και μισή, γεμάτες διακρίσεις, συλλεκτικές ετικέτες, τέχνη, πάθος και σταθερή ποιότητα.

Από την πρώτη του εμφάνιση το 1990, καθιερώθηκε ως ένα από τα πρώτα ελληνικά icon wines, ένα κρασί που εισήγαγε στο ευρύ κοινό την έννοια της premium φιλοσοφίας στο ελληνικό terroir.

Κάθετη Γευσιγνωσία στο Choix Wine Concept Store by Cava Halari – Ένα Ταξίδι στον Χρόνο

Δεν παρευρέθηκα στις προηγούμενες μεγάλες εκδηλώσεις που είχαν διοργανωθεί τόσο στην Αίγλη Ζαπτείου όσο και στο Vintage Wine Bar & Bistro Athens, αλλά μου δόθηκε η ευκαιρία να ζήσω μια εξίσου ξεχωριστή εμπειρία: μια κάθετη γευσιγνωσία, με το Μαγικό Βουνό των 2019, 2016, 2013, 2011 και 2007 στο Choix Wine Concept Store by Cava Halari, σε έναν κομψό εμπνευσμένο πολυχώρο που αποτυπώνει την αριστοκρατική αλλά συγχρόνως ζεστή φιλοσοφία που ταιριάζει σε ένα κρασί με τέτοια ιστορία.

Κατά τη διάρκεια της γευσιγνωσίας, αναδείχθηκε με εντυπωσιακό τρόπο η εξέλιξη του μέσα στον χρόνο. Οι νεότερες εσοδείες με ζωντανές, νεανικές νότες, ενώ οι παλαιότερες με πολυπλοκότητα, βάθος και εκείνη τη χαρακτηριστική ευγένεια και γοητεία που αποκαλύπτει την υπογραφή του Μαγικού Βουνού.

Κάθε φιάλη έμοιαζε σαν ξεχωριστό κεφάλαιο ενός βιβλίου που γράφεται εδώ και 35 χρόνια.





Οι Ετικέτες - Έργα Τέχνης

Οι ετικέτες του Μαγικού Βουνού είναι από μόνες τους μια απολαυστική περιήγηση στην τέχνη, καθώς κάθε φιάλη φέρει έναν συλλεκτικό πίνακα δημιουργημένο από καταξιωμένο καλλιτέχνη, αποτυπώνοντας τη στενή σχέση του Château Nico Lazaridi με το εικαστικό στοιχείο. Αυτή η αισθητική διάσταση βρήκε τον ιδανικό της καθρέφτη στον φιλότεχνο χώρο Choix Wine Concept Store by Cava Halari, όπου πραγματοποιήθηκε η γευσίγνωσία. Το περιβάλλον, με τον σύγχρονο χαρακτήρα και την καλλιτεχνική του αύρα, αγκάλιασε αρμονικά την παρουσίαση, δημιουργώντας έναν συνεχή διάλογο ανάμεσα στο κρασί και την τέχνη.



Την εμπειρία ολοκλήρωναν τα εκλεκτά αλλαντικά Μπούμπα, προσεκτικά τοποθετημένα σε κάθε τραπέζι, προσφέροντας ιδανικούς γευστικούς συνδυασμούς και αναδεικνύοντας ακόμη περισσότερο τον χαρακτήρα των κρασιών κατά τη διάρκεια της βραδιάς.

Φεντερίκα Λαζαρίδη - Η Συνέχεια μιας Οικογενειακής Κληρονομιάς

Τη βραδιά στην Cava Halari τίμησε με την παρουσία της η Φεντερίκα Λαζαρίδη, υπεύθυνη οινολόγος και marketing του Château Nico Lazaridi, μέλος της οικογένειας που σφράγισε με το έργο της τη σύγχρονη οινική ιστορία της Δράμας.

Με ζεστό, άμεσο τρόπο, μίλησε για τη φιλοσοφία του οινοποιείου, τη σχέση της οικογένειας με την τέχνη, αλλά και για το όραμα που συνεχίζει να καθοδηγεί την εξέλιξη των κρασιών. Η παρουσία της έδωσε προσωπική διάσταση στο ταξίδι του κρασιού μέσα στον χρόνο, υπενθυμίζοντας ότι πίσω από κάθε μεγάλη ετικέτα βρίσκεται μια οικογένεια με πίστη, δημιουργικότητα και αφοσίωση.



Ένα Κρασί-Σύμβολο

Σήμερα, έπειτα από 35 χρόνια, το εξαιρετικό Μαγικό Βουνό αποτελεί ένα κομμάτι της ελληνικής οινικής ταυτότητας.

Ένα κρασί που μεγάλωσε γενιές οινόφιλων, που ενέπνευσε, που έγινε συλλεκτικό, που συνδέθηκε με την τέχνη και την ιστορία ενός τόπου: της Δράμας. Δεν είναι τυχαίο που η ονομασία του έχει γίνει πλέον σημείο αναφοράς - ένα όνομα που όλοι αναγνωρίζουν, ακόμη κι όσοι δεν γνωρίζουν πολλά από κρασί. Αυτό είναι το πραγματικό σημάδι ενός icon wine.

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.



Summer Picks: Διεθνή Κρασιά για το Ελληνικό Καλοκαίρι

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Το ελληνικό καλοκαίρι δεν χρειάζεται συστάσεις. Είναι αυτή η διάχυτη ζωντάνια, ο ήλιος και οι κουβέντες που κρατούν μέχρι αργά όσο τα ποτήρια γεμίζουν ξανά και ξανά. Κι όμως, μέσα σε αυτή την απόλυτη οικειότητα, υπάρχει πάντα χώρος για μια απρόσμενη απόδραση.

Γιατί το κρασί, όπως και το καλοκαίρι άλλωστε, είναι εμπειρία. Και καμιά φορά, ένα παιχνιδιάρικο Crémant από την Αλσατία, ένα εκρηκτικό Sauvignon Blanc από τη Νέα Ζηλανδία ή ένα κομψό Chablis από τη Βουργουνδία μπορεί να σταθεί δίπλα σε ένα πιάτο με θαλασσινά στο Αιγαίο σαν να ανήκε εκεί από πάντα.

Στις οινικές προτάσεις που ακολουθούν, αφήνουμε για λίγο τον ελληνικό αμπελώνα –όχι για να τον αντικαταστήσουμε, αλλά για να τον ενισχύσουμε– και επιλέγουμε κρασιά από τον διεθνή οινικό χάρτη που ταιριάζουν ιδανικά με τη ζέστη και τη χαλαρή διάθεση του ελληνικού καλοκαιριού.



Crémant d'Alsace Blanc de Noir 2022 Brut Nature, Domaine Fernand Engel

Ποικιλία: Pinot Noir
Περιοχή: Αλσατία, Γαλλία
Τιμή: 27 €

Η ιστορία του Domaine Fernand Engel είναι άρρηκτα δεμένη με την αναγέννηση της Αλσατίας μετά τον πόλεμο, κουβαλώντας μέχρι σήμερα βαθιά αίσθηση συνέχειας και σεβασμού στη γη. Από το 1997, η οικογένεια καλλιεργεί αποκλειστικά βιολογικά έναν εντυπωσιακό αμπελώνα που απλώνεται σε δεκάδες μικρά terroirs, αποτυπώνοντας τον πολυδιάστατο χαρακτήρα της περιοχής.

Στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα βύσσινου και φράουλας, με νύξεις μπριός και διακριτική καπνιστή πολυπλοκότητα, ενώ στο στόμα η ζωηρή οξύτητα συναντά μια φίνα, κρεμώδη υφή και επίμονη επίγευση.

Το ιδανικό aperitif για ηλιοβασίλεμα με θαλασσινή αύρα.



Sauvignon Blanc 2024, Bishop's Leap

Ποικιλία: Sauvignon Blanc
Περιοχή: Marlborough, Νέα Ζηλανδία
Τιμή: 15 €

Από την καρδιά του Marlborough, το Bishop's Leap αποτυπώνει τον εκρηκτικό χαρακτήρα ενός νεοζηλανδέζικου Sauvignon Blanc. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια σε πετρώδη εδάφη, που χαρίζουν ένταση και καθαρότητα, ενώ η οινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές διατηρεί αναλλοίωτη τη φρεσκάδα και τον αρωματικό του πλούτο.

Στη μύτη ξεχειλίζει από τροπικά φρούτα –φρούτο του πάθους, lime και εσπεριδοειδή–, με πράσινες, φυτικές νύξεις και διακριτικά άνθη. Στο στόμα είναι ζουμερό, ζωηρό και απόλυτα ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα και δροσερή, επίμονη επίγευση.

Εκρηκτικό και δροσιστικό, γεμάτο τροπική ένταση. Σαν μια βουτιά σε κρυστάλλινα νερά μέσα στον καύσωνα.



Chardonnay 2022, Sebastiani Vineyards

Ποικιλία: Chardonnay
Περιοχή: Καλιφόρνια, ΗΠΑ
Τιμή: 17 €

Από το δροσερό Carneros της Καλιφόρνιας, εκεί όπου η θαλάσσια αύρα και οι ομίχλες του κόλπου San Pablo συναντούν τα αμπέλια, το Chardonnay εκφράζει έναν πιο πληθωρικό, αλλά ισορροπημένο χαρακτήρα. Η 16μηνιαία ωρίμανση σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια (με σημαντικό ποσοστό νέας δρυός) προσδίδει βάθος και πολυπλοκότητα, χωρίς να καλύπτει τον φρουτώδη πυρήνα του.

Στη μύτη αναδίδονται αρώματα ανανά, ώριμου ροδάκινου και βανίλιας, με νότες καρύδας και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα είναι γεμάτο, βελούδινο και στρογγυλό, με ισορροπημένη οξύτητα και απαλή, επίμονη επίγευση με διακριτικό toasted χαρακτήρα.

Ώριμο φρούτο, βανίλια και απαλή βουτυρένια υφή. Ένα comfort λευκό για χαλαρά δείπνα στη βεράντα με φίλους.



Posta Piana Fiano Greco 2022, Cantine Paradiso

Ποικιλίες: Fiano, Greco
Περιοχή: Puglia, Ιταλία
Τιμή: 13,60 €

Από την περιοχή της Cerignola στην Puglia, αυτό το blend Fiano και Greco εκφράζει αυθεντικά το μεσογειακό του ταμπεραμέντο συνδυάζοντας φρεσκάδα με ευχάριστη πληθωρικότητα. Η προσεκτική οινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και η παραμονή στις λεπτές οινολάσπες με bâtonnage για 4 μήνες χαρίζουν στο κρασί όγκο και πολυπλοκότητα, διατηρώντας παράλληλα τη ζωντάνια του.

Στη μύτη αναδίδονται αρώματα από λευκά άνθη και ώριμα φρούτα, με νύξεις τροπικών στοιχείων, ενώ στο στόμα είναι γεμάτο, με ισορροπημένη οξύτητα και ευχάριστη, δροσερή, επίγευση που ενισχύει τη γαστρονομική του διάσταση.

Ο μεσογειακός χαρακτήρας του ταιριάζει ιδανικά με ψάρια σχάρας δίπλα στο κύμα.



Wild Ferment Chenin Blanc 2023, Delheim Wines

Ποικιλία: Chenin Blanc
Περιοχή: Stellenbosch,
Νότια Αφρική
Τιμή: 18,60 €

Από έναν παλιό αμπελώνα Chenin Blanc ηλικίας σχεδόν 40 ετών στο Stellenbosch, αυτό το κρασί αποτελεί μια αυθεντική έκφραση τόπου και χρόνου. Η σοδειά του 2023 ευνοήθηκε από ιδανικές συνθήκες ωρίμανσης πριν από τις έντονες βροχοπτώσεις, χαρίζοντας εξαιρετική ισορροπία και συμπύκνωση. Η οινοποίηση ακολουθεί μια φιλοσοφία ελάχιστων παρεμβάσεων, με αυθόρμητη ζύμωση σε παλιά

δρύινα βαρέλια και τιμεντένια αυγά, αναδεικνύοντας τη μοναδικότητα του terroir.

Στη μύτη ξεδιπλώνονται νότες λεμονιού, ώριμου φρούτου και διακριτικής ορυκτότητας, ενώ στο στόμα συνδυάζει νεύρο, λαχταριστή υφή και πολυπλοκότητα, με μια δροσερή, επίμονη οξύτητα που του χαρίζει βάθος και δυναμική.

Ζωντανό και πολυεπίπεδο, με λεμονάτη φρεσκάδα και χαρακτήρα. Για καλοκαιρινά τραπέζια που ζητούν κάτι πιο ιδιαίτερο.



Chardonnay 2023, Meerlust Estate

Ποικιλία: Chardonnay
Περιοχή: Stellenbosch,
Νότια Αφρική
Τιμή: 37 €

Από το Stellenbosch, το Meerlust Chardonnay εκφράζει με ακρίβεια τη δυναμική των διαφορετικών terroirs του κτήματος, συνδυάζοντας τα γρανιτικά εδάφη με τη φρεσκάδα από τις πιο ψυχρές, πετρώδεις πλαγιές. Η προσεγμένη οινοποίηση σε δρύινα βαρέλια, με ένα μικρό ποσοστό σε τιμεντένια δεξαμενή, χαρίζει πολυπλοκότητα χωρίς να αλλοιώνει τον καθαρό φρουτώδη χαρακτήρα.

Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου και αχλαδιού, με νότες λεμονιού και διακριτικά toasted αμύγδαλα. Στο στόμα είναι καλοδομημένο,

με ισορροπημένη οξύτητα, ορυκτότητα και παρατεταμένη επίγευση, που παραμένει δροσερή και καθαρή.

Κομψό, με εσπεριδοειδή και φίνα δρυ. Ιδανικό για καλοκαιρινά δείπνα με λευκά κρέατα ή ψάρι στη σχάρα.



Blue Belle 2022, RedHeads Wines

Ποικιλία: Chardonnay
Περιοχή: Adelaide Hills,
Αυστραλία
Τιμή: 23,40 €

Από τους δροσερούς λόφους της Αδελαΐδας, το Blue Belle αποτυπώνει έναν πιο φίνο και ισορροπημένο χαρακτήρα του αυστραλιανού Chardonnay. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνα σε υψηλό υψόμετρο με χαμηλές αποδόσεις και τρυγούνται νύχτα για να διατηρηθεί η φρεσκάδα τους, ενώ η ζύμωση σε ουγγρικά δρύινα βαρέλια και η πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση προσδίδουν βάθος και απαλότητα.

Στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα μήλου, ροδάκινου και μελισσόχορτου, πλαισιωμένα από διακριτικές νότες βανίλιας, κανέλας και γαρίφαλου. Στο στόμα είναι στρογγυλό και ισορροπημένο, με απαλή υφή, δροσερή οξύτητα και ευχάριστα μακρά επίγευση.

Αρωματικό και απαλό, για χαλαρά καλοκαιρινά απογεύματα χωρίς πρόγραμμα.



Chablis 2023, Domaine Gilles & Nathalie Fèvre

Ποικιλία: Chardonnay
Περιοχή: Βουργουνδία, Γαλλία
Τιμή: 30,90 €

Ένα αυθεντικό Chablis από τα αμπελοτόπια γύρω από το Fontenay-près-Chablis, στην καρδιά της περιοχής, όπου τα εμβληματικά ασβεστολιθικά εδάφη Kimmeridgian του χαρίζουν τη χαρακτηριστική ορυκτή του ένταση. Αμπέλια ηλικίας έως και 60 ετών, σε συνδυασμό με την ωρίμανση σε ανοξείδωτες δεξαμενές πάνω σε λεπτές οινολάσπες, αναδεικνύουν με καθαρότητα τον φρουτώδη και κομψό χαρακτήρα του.



Στη μύτη ξεδιπλώνονται λευκόσαρκα φρούτα, όπως αγλάδι και ροδάκινο, με νότες εσπεριδοειδών και διακριτική ανθικότητα. Στο στόμα είναι κομψό και ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα και καθαρή, δροσερή επίγευση, που τονίζει την ορυκτότητά του.

Σαν θαλασσίνη αύρα, ιδανικό για όστρακα και καλοκαιρινούς έρωτες δίπλα στο κύμα.



Fiano di Avellino 2023, Colli di Lapio

Ποικιλία: Fiano
Περιοχή: Καμπανία, Ιταλία
Τιμή: 24 €

Από την καρδιά της Καμπανίας, το Fiano di Avellino της οινοποιίας Colli di Lapio αποτελεί μια από τις πιο αυθεντικές εκφράσεις της εμβληματικής αυτής ποικιλίας. Οι αμπελώνες, σε ύψος 550 μέτρων και σε ασβεστολιθικά εδάφη με ηφαιστειακές επιρροές, χαρίζουν στο κρασί ένταση, ορυκτότητα και δυνατότητα εξέλιξης στον χρόνο. Η φιλοσοφία της ιδρύτριας Clelia Romano, με έμφαση στη βιολογική καλλιέργεια και τη χαμηλή παρέμβαση, αναδεικνύει την καθαρότητα του terroir.

Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα ροδάκινου και μήλου, με νότες βοτάνων και εσπεριδοειδών, ενώ στο στόμα είναι κομψό και ισορροπημένο, με δροσερή οξύτητα και χαρακτηριστική ορυκτή επίγευση.

Για καλοκαιρινά τραπέζια με φινέτσα και χαρακτήρα.



20.000 Leguas Orange 2022, Dominio de Punctum

Ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Verdejo, Viura
Περιοχή: La Mancha, Ισπανία
Τιμή: 14,80 €

Από τη La Mancha, το 20.000 Leguas αποτελεί μια σύγχρονη και ισορροπημένη προσέγγιση στον κόσμο των orange wines. Το blend από Sauvignon Blanc, Verdejo και Viura ζυμώνει με τις φλούδες 10-14 ημέρες, αποκτώντας βάθος και μια διακριτική τανική αίσθηση, χωρίς να χάνει την ευκολία και την καθαρότητά του. Η βιολογική και βιοδυναμική

φιλοσοφία του οινοποιείου αποτυπώνεται σε ένα κρασί αυθεντικό και απόλυτα εκφραστικό.

Στη μύτη εμφανίζονται αρώματα μήλου, φλούδας πορτοκαλιού και τροπικών φρούτων, με νύξεις ξηρών καρπών. Στο στόμα είναι ισορροπημένο, με ήπια τανικότητα, μέτριο σώμα και ευχάριστα επίμονη επίγευση.

Αρωματικό και διαφορετικό, για εκείνες τις καλοκαιρινές στιγμές που θέλεις κάτι εκτός πλαισίου.



Pardalet 2024, Artesano Vintners

Ποικιλίες: Muscat, Parellada
Περιοχή: Καταλονία, Ισπανία
Τιμή: 19 €

Από την Καταλονία, το Pardalet εκφράζει μια φυσική και ανεπιτήδευτη προσέγγιση στο λευκό κρασί, συνδυάζοντας Muscat και Parellada από βιολογικούς αμπελώνες σε ασβεστολιθικά εδάφη. Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά, ενώ η αυθόρμητη ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με σύντομη εκχύλιση με τις φλούδες, χαρίζει στο κρασί χαρακτήρα. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο, χωρίς προσθήκη θειώδους, διατηρώντας την απόλυτη καθαρότητα της πρώτης ύλης.

Στη μύτη συνδυάζονται ανθικές και βοτανικές νότες με μια διακριτική αίσθηση φρούτου, ενώ στο στόμα είναι δροσερό, ελαφρώς αλμυρό και ιδιαίτερα εκφραστικό, με μακρά, φυσική επίγευση.

Φρέσκο, καθαρό και ανεπιτήδευτο. Το κρασί που ανοίγεις χωρίς δεύτερη σκέψη σε ένα αυθόρμητο καλοκαιρινό τραπέζι.





País Salvaje Blanco 2019, Bouchon Family Wines

Ποικιλία: País Blanco
Περιοχή: Mingre, Χιλή
Τιμή: 19,70 €

Ένα κρασί-ανακάλυψη από τη Χιλή, που επαναπροσδιορίζει την ιστορική ποικιλία País μέσα από μια αυθεντική, σχεδόν άγρια προσέγγιση. Τα σταφύλια προέρχονται από έναν μοναδικό, δασικό αμπελώνα στο Mingre, όπου τα κλήματα αναρριχώνται φυσικά πάνω σε δέντρα, δημιουργώντας ένα σπάνιο και ανεπιτήδευτο οικοσύστημα. Με ήπιες παρεμβάσεις και χρήση γηγενών ζυμών, το κρασί εκφράζει τον τόπο του με ειλικρίνεια και χαρακτήρα.

Στη μύτη εμφανίζονται αρώματα αχλαδιού, μήλου και κυδωνιού, με νότες εσπεριδοειδών και μια διακριτική πικάντικη πιπελιά λευκού πιπεριού. Στο στόμα είναι δροσερό και ζωντανό, με ισορροπημένη οξύτητα και καθαρή, ιδιαίτερη επίγευση.

Σπάνιο και αυθεντικό, με φρεσκάδα και χαρακτήρα. Για καλοκαιρινά τραπέζια που ζητούν κάτι διαφορετικό.



Verano Rosé 2024, Kindeli Wines

Ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Noir, Syrah, Pinot Gris, Gewürztraminer, Chardonnay
Περιοχή: Upper Moutere, Νέα Ζηλανδία
Τιμή: 25 €

Από το Upper Moutere της Νέας Ζηλανδίας, το Verano είναι ένα πολυδιάστατο και παιχνιδιάρικο κρασί που ξεφεύγει από τα συνηθισμένα. Ένα ιδιαίτερο blend επτά ποικιλιών ζυμώνει σε ξεχωριστές παρτίδες πριν ενωθεί, δημιουργώντας ένα κρασί με χαρακτήρα και ζωντάνια. Τα χαλικιώδη εδάφη προσθέτουν βάθος, ενώ η

παραμονή σε ανοξειδωτες δεξαμενές διατηρεί την αίσθηση φρεσκάδας.

Στη μύτη συνδυάζονται ζουμερά κόκκινα φρούτα με ανθικές και ελαφρώς τροπικές νότες, ενώ στο στόμα είναι δροσερό, ζηρό και ευχάριστα ισορροπημένο, με καθαρή, καλοκαιρινή έκφραση.

Για καλοκαίρι σε ροζ αποχρώσεις, ιδανικό για κάθε στιγμή της ημέρας.



Assmannshausen Pinot Noir 2020, August Kessler

Ποικιλία: Pinot Noir
Περιοχή: Rheingau, Γερμανία
Τιμή: 50 €

Από το ιστορικό Assmannshausen του Rheingau, αυτό το Pinot Noir εκφράζει με ένταση και φινέτσα τον γερμανικό χαρακτήρα της ποικιλίας. Τα σταφύλια προέρχονται από παλιά αμπέλια έως και 80 ετών, φυτεμένα σε σχιστολιθικά εδάφη, που προσδίδουν βάθος και χαρακτηριστική ορυκτότητα. Ο August Kessler συνεχίζει μια μακρά παράδοση που συνδέεται ιστορικά με τη Βουργουνδία, αποδίδοντας όμως ένα κρασί με τη δική του, ξεχωριστή ταυτότητα.

Στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα μαύρου κερασιού και ώριμων μούρων, με νύξεις θρυμματισμένου σχιστόλιθου, φρυγανιάς και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα είναι πλούσιο αλλά κομψό, με μεταξένια υφή, ζωντανή φρεσκάδα και φίνες τανίνες, που οδηγούν σε ένα μακρύ, ζουμερό τελείωμα.

Ελαφρύ αλλά εκφραστικό, με φινέτσα και δροσερή ένταση. Το κόκκινο που δεν φοβάται το ελληνικό καλοκαίρι.

 www.e-winest.gr



Γιατί Είναι Τόσο Ακριβό Ένα Δρύινο Βαρέλι Κρασιού;

ΤΟΥ ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΚΟΓΙΑ



Ένα ευρύ φάσμα γεύσεων και αρωμάτων που μπορεί να αντιληφθεί κάποιος απολαμβάνοντας ένα κρασί οφείλεται στο γεγονός ότι έχει περάσει μέρος της ζωής του μέσα σε ένα δρύινο βαρέλι.

Βελούδινες υφές, μεταξένιες τανίνες και αρώματα από βανίλια και καραμέλα, μόκα και κάθε λογής γλυκά και πικάντικα μπαχαρικά, όλα οφείλουν την παρουσία τους στην επιρροή ενός καινούργιου δρύινου βαρελιού. Ενός βαρελιού χωρητικότητας 225 έως 500 λίτρων, που η αξία του μπορεί να ξεκινά από τα 800 και να φτάνει μέχρι και τα 2.000 ευρώ, κάτι που ανεβάζει κατά πολύ το τελικό κόστος μιας φιάλης κρασιού.

Είμαι σίγουρος πως δεν υπάρχει παραγωγός κρασιού που να έχει αγοράσει έστω και ένα καινούργιο βαρέλι και να μην έχει αναρωτηθεί γιατί είναι τόσο ακριβό. Την ίδια απορία είχα κι εγώ, ως εμπλεκόμενος στη βιομηχανία του κρασιού, κι αυτός ήταν ο λόγος που ταξίδεψα μέχρι τα καταπράσινα δάση της Ουγγαρίας και επισκέφτηκα την Trust Cooperage*, τη μεγαλύτερη βαρελοποιία εκτός Γαλλίας στην Ευρώπη. Ήθελα να γνωρίσω από την αρχή μέχρι το τέλος τη διαδικασία της δημιουργίας ενός βαρελιού, για να καταλάβω καλύτερα αυτόν τον τόσο αλληλένδετα δεμένο με το κρασί παράγοντα.



Το Δάσος

Η πρώτη από τις πολλές λανθασμένες εντυπώσεις που είχα καταρρίφθηκε αμέσως μόλις επισκέφτηκα το αχανές δάσος με τις δρυς διαφόρων διαστάσεων και ηλικιών. Εκεί, το πρώτο πράγμα που έμαθα είναι ότι οι δρύες δεν φυτρώνουν μόνες τους, αλλά καλλιεργούνται, όπως και κάθε άλλη συστηματική καλλιέργεια. Η διαφορά είναι ότι όποιος φυτεύει σήμερα ένα αγροτεμάχιο με βελανιδιές γνωρίζει πως δεν θα ζήσει για να δει τη συγκομιδή. Για να θεωρηθεί ένα δέντρο κατάλληλο για την κατασκευή βαρελιών, πρέπει να περάσουν περισσότερα από 100 χρόνια – ίσως και πολύ περισσότερα.

Φυτεύονται, μάλιστα, μαζί με δέντρα που αναπτύσσονται ταχύτερα, ώστε να μεγαλώνουν αρχικά στη σκιά τους. Έτσι αναγκάζονται να ψηλώνουν ομοιόμορφα προς το φως, χωρίς να απλώνουν χοντρά κλαδιά στον κορμό τους – και άρα χωρίς να δημιουργούν ρόζους που θα υποβάθμιζαν την ποιότητα του ξύλου.

Τα δέντρα δεν κόβονται ένα ένα· επιλέγεται μια συγκεκριμένη έκταση από την οποία κόβονται όλα μαζί. Στη συνέχεια διαχωρίζονται ανάλογα με το μέγεθος, την ποιότητα, αλλά και για το είδος της χρήσης τους, καθώς δεν είναι όλα κατάλληλα για την παρασκευή βαρελιών.

Η ουγγρική δρυς προέρχεται κυρίως από τα είδη *Quercus petraea* και *Quercus robur*. Το δροσερό κλίμα και τα όξινα εδάφη των βουνών της Ουγγαρίας ενθαρρύνουν την αργή ανάπτυξη των δέντρων, με αποτέλεσμα να δημιουργείται πυκνότερη και πιο ομοιογενής δομή στο ξύλο.

Τα δέντρα που αναπτύσσονται υπό αυτές τις συνθήκες γίνονται ψηλά και ίσια, με τις ρίζες τους να φτάνουν πολύ βαθιά στο ηφαιστειακό υπέδαφος.

Οι Κορμοί

Οι κορμοί κόβονται σε κυλίνδρους, με μήκος ελαφρώς μεγαλύτερο από το ύψος ενός βαρελιού. Σε αυτό το στάδιο γίνεται και η επιλογή τους.

Ένα σημαντικό κριτήριο ποιότητας είναι η κυκλική τομή του κορμού. Όσο πιο ίσες είναι μεταξύ τους οι ακτίνες που ξεκινούν από το κέντρο του κυκλικού δίσκου τόσο υψηλότερη θα είναι και η ποιότητά του, καθώς η κατανομή και το μέγεθος των πόρων του ξύλου θα είναι πιο ομοιόμορφοι.

Αυτό έχει μεγάλη σημασία, επειδή με λεπτούς και ομοιογενείς πόρους η εκχύλιση των οργανοληπτικών στοιχείων του ξύλου είναι πιο αργή, προσφέροντας στο κρασί πιο σύνθετα, πιο κομψά και πικάντικα αρώματα.

Το Σχίσιμο

Οι κύλινδροι που έχουν επιλεχθεί μεταφέρονται στο πριονιστήριο για το πρώτο στάδιο της κατεργασίας τους, που είναι το σχίσιμο. Οι κορμοί δεν κόβονται με πριόνι (όπως συνηθίζεται στις βαρελοποιίες της Αμερικής), αλλά σχίζονται κάθετα, ώστε αν υπάρχουν ρωγμές ή ρόζοι στη σάρκα τους να αποκαλυφθούν και τα μέρη αυτά να εξαιρεθούν.



Η διαχείριση των κομματιών αυτών απαιτεί τεράστια εμπειρία και γνώση, ώστε να αποδώσουν όσο το δυνατόν περισσότερες σανίδες γίνεται στο κατάλληλο πάχος και μέγεθος. Οι σανίδες ελέγχονται με το μάτι για την καταλληλότητά τους, μία μία και πολύ προσεκτικά. Θα πρέπει να είναι αψεγάδιαστες και να έχουν την ίδια ακριβώς φόρμα. Για τη δούγια που θα περιλαμβάνει την οπή του βαρελιού επιλέγεται μεγαλύτερη σανίδα.

Το Στέγνωμα

Ένα στοιχείο που επηρεάζει σημαντικά τα χαρακτηριστικά του βαρελιού είναι το στέγνωμα της δούγιας (seasoning), που συνήθως διαρκεί από 2 έως 4 χρόνια. Οι σανίδες τοποθετούνται σε παλέτες, σε ανοιχτούς χώρους, εκτεθειμένες στις καιρικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή, στοιβαγμένες



έτσι ώστε να περνά ανάμεσά τους ο αέρας. Κατά διαστήματα, μάλιστα, μπορεί να διαβρέχονται ώστε να διατηρούν την υγρασία που απαιτείται. Θεωρητικά, είναι έτοιμες για το επόμενο βήμα όταν σταματούν να χάνουν βάρος.

Η διαδικασία του seasoning είναι ιδιαίτερα χρήσιμη ή μάλλον απαραίτητη, μιας και απαλλάσσει το ξύλο από ανεπιθύμητες υδατοδιαλυτές ουσίες. Κατά το στέγνωμα, οι ελαγιτανίνες του ξύλου οξειδώνονται, γεγονός που επηρεάζει και το χρώμα του. Επίσης, κατά τους πρώτους 8 μήνες του στεγνώματος αναπτύσσεται μια μυκητιακή χλωρίδα, που με τη σειρά της διαμορφώνει τα ποιοτικά και αρωματικά χαρακτηριστικά του ξύλου. Η σύνθεση του πληθυσμού αυτών των μυκήτων είναι διαφορετική για κάθε περιοχή όπου γίνεται το seasoning και ο τρόπος με τον οποίο επηρεάζεται ο χαρακτήρας του ξύλου είναι τόσο ιδιαίτερος όσο και το terroir ενός αμπελώνα.



Η Συναρμολόγηση

Αμέσως μετά την περίοδο του στεγνώματος ακολουθεί η χειροκίνητη συναρμολόγηση του βαρελιού. Οι δούγιες τοποθετούνται στο εσωτερικό μιας μεταλλικής στεφάνης, μία μία, σε ανοιχτό, κωνικό σχήμα. Στη συνέχεια συμπιέζονται σφιχτά στη θέση τους με την προσθήκη δύο ή τριών μεταλλικών στεφάνων ακόμη, έτσι ώστε να δοθεί ένα αρχικό σχήμα στο βαρέλι.



Το Ψήσιμο (Toasting)

Ακολουθεί η διαδικασία της κύρτωσης, κατά την οποία το βαρέλι αποκτά το τελικό του σχήμα. Ο βαρελοποιός επιστρατεύει έναν συνδυασμό φωτιάς και νερού: τα ημιτελή βαρέλια τοποθετούνται πάνω σε φωτιά από ξύλα δρυός και διαβρέχονται εσωτερικά και εξωτερικά. Η θερμότητα και η υγρασία μαλακώνουν τις φυτικές ίνες, επιτρέποντας στα ξύλα να λυγίσουν. Με τη βοήθεια συρμάτων καλωδίων που τα σφίγγουν σταδιακά, οι δούγιες παίρνουν την καμπύλη τους, ώσπου να έρθουν στη σωστή θέση και να τοποθετηθούν οι τελικές στεφάνες από την άλλη πλευρά.



Για το κάψιμο υπάρχουν διαβαθμίσεις. Ο βαθμός (ελαφρύ-μέτριο-έντονο) παίζει ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα, κυρίως στα αρωματικά και γευστικά στοιχεία που θα προσδώσει αργότερα το βαρέλι στο κρασί που θα περιέχει. Η επιρροή του επιπέδου και του τρόπου καψίματος ενός βαρελιού στο κρασί είναι από μόνο του ένα τεράστιο πεδίο αναζήτησης.

Το Κλείσιμο

Το επόμενο –και τελικό– στάδιο αφορά το κλείσιμο του βαρελιού με την τοποθέτηση των κεφαλών, δηλαδή των δύο κυκλικών άκρων του.

Αρχικά, πλανίζονται οι δούγιες στις άκρες, ώστε να αποκτήσουν ακριβώς το ίδιο μήκος. Στη συνέχεια, χαράσσεται στο εσωτερικό τους μια αυλάκωση, μέσα στην οποία θα εφαρμοστούν οι κεφαλές. Οι δύο κεφαλές, που έχουν κατασκευαστεί και συναρμολογηθεί ξεχωριστά, τοποθετούνται στο επάνω και στο κάτω μέρος του βαρελιού, εφαρμόζοντας απόλυτα στην εγκοπή. Με την τελική πίεση των στεφανιών, το δρύινο δοχείο σφραγίζεται ερμητικά.

Τώρα το βαρέλι είναι έτοιμο για τον τελευταίο έλεγχο στεγανότητας, ρίχνοντας μέσα νερό και αέρα σε πολύ υψηλή πίεση. Για να πιστοποιηθεί η καταλληλότητά του δεν θα πρέπει να παρατηρηθεί η παραμικρή διαρροή.



Το Φινίρισμα

Μετά το κλείσιμο και τον τελικό έλεγχο στεγανότητας, το βαρέλι είναι πλέον έτοιμο για το τρίψιμο. Σε αυτό το στάδιο λειαινεται προσεκτικά η εξωτερική του επιφάνεια και γυαλίζονται τα μεταλλικά μέρη, με εξαίρεση μια κυκλική οπή στο σημείο όπου το δοχείο παρουσιάζει τη μεγαλύτερη διάμετρο.

Σε αυτό το στάδιο μπαίνει η τελευταία πινελιά, που είναι το χάραγμα του λογότυπου του οινοποιείου για το οποίο προορίζεται, με τη χρήση ακτίνων λέιζερ.

Είναι αλήθεια πως ακόμα και η λαμπερή εμφάνιση των βαρελιών στο κελάρι ενός οινοποιείου μπορεί να συνεισφέρει στην καλύτερη εικόνα ενός κρασιού. Είναι όμως σίγουρο πως ούτε το γυαλισμένο ξύλο ούτε οι μεταλλικές απαστράπτουσες στεφάνες επηρεάζουν, έστω και στο ελάχιστο, τα αρώματα και τις γεύσεις του κρασιού που ωριμάζει στο εσωτερικό τους.



*Trust Cooperage

Η ιστορία της Trust Hungary Zrt. ξεκίνησε μόλις στα μέσα της δεκαετίας του 1990, όταν μια ομάδα επαγγελματιών με εμπειρία στην επεξεργασία του ξύλου και στην οινοποίηση αποφάσισε να επαναπροσδιορίσει τον ρόλο της ουγγρικής βελανιδιάς στην ωρίμανση του κρασιού. Ο ιδρυτής και ιδιοκτήτης της σήμερα, László Molnár, είχε μεταναστεύσει στις Ηνωμένες Πολιτείες από το 1956 και εκεί είχε δημιουργήσει επιχειρήσεις που προμήθευαν, μεταξύ άλλων, τις General Motors, Boeing, NASA, καθώς και τον Αμερικανικό Στρατό.

Διατηρώντας ισχυρούς δεσμούς με την πατρίδα του, την Ουγγαρία, ο Molnár ενδιαφέρθηκε για τις μοναδικές ιδιότητες της ουγγρικής βελανιδιάς. Ανέθεσε σε επιστήμονες να κάνουν μελέτες, οι οποίες επιβεβαίωσαν ότι το κλίμα και η διαχείριση των δασών της Ουγγαρίας παρήγαν δρυ εξαιρετικής ποιότητας – παρόμοια από πολλές απόψεις με τη γαλλική δρυ που χρησιμοποιείται στην κατασκευή βαρελιών. Σήμερα, η καταξιωμένη πλέον σε διεθνές επίπεδο ουγγρική δρυς προσφέρει τη δική της ξεχωριστή έκφραση στην ωρίμανση κρασιών και αποσταγμάτων σε κάθε γωνιά του πλανήτη.



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.



Η AEGEAN Airlines ως Πρεσβευτής του Ελληνικού Αμπελώνα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Σε μια εποχή κατά την οποία η εμπειρία του ταξιδιού επαναπροσδιορίζεται, η AEGEAN Airlines επενδύει σε κάτι βαθιά πολιτισμικό: το ελληνικό κρασί. Είτε στα 30.000 πόδια είτε στις αίθουσες αναμονής των αεροδρομίων, η επιλογή ετικετών αποτελεί μια επιμελημένη αφήγηση για το τι σημαίνει σύγχρονη Ελλάδα.

Μέσα από μια διαδικασία που ισορροπεί ανάμεσα σε γνώριμες επιλογές και την ανάδειξη μικρότερων παραγωγών, η wine list της AEGEAN Airlines λειτουργεί τόσο ως εμπειρία για τον επιβάτη όσο και ως πλατφόρμα εξωστρέφειας για τον ελληνικό αμπελώνα.

Ωστόσο, η επιμέλεια αυτής της εμπειρίας κρύβει και μια σύνθετη στρατηγική, στην οποία μας εισάγει ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, υπεύθυνος για τις επιλογές των ετικετών στη wine list της AEGEAN Airlines.



Πώς ακριβώς λειτουργεί το πρόγραμμα επιλογής κρασιών για την AEGEAN Airlines;

Συνεργάζομαι με την AEGEAN Airlines για την επιλογή των κρασιών που σερβίρονται –κυριολεκτικά, θα μπορούσε να πει κανείς– σε δύο διαφορετικά επίπεδα. Το ένα επίπεδο είναι το προφανές. Αφορά τα κρασιά που σερβίρονται στους επιβάτες της business class σε πτήσεις εξωτερικού.

Το άλλο αφορά τα κρασιά που σερβίρονται σε υπόμετρο επιφάνειας θαλάσσης, συγκεκριμένα στις αίθουσες παραμονής διακεκριμένων επιβατών στο Ελευθέριος Βενιζέλος στην Αθήνα, στη Θεσσαλονίκη και στη Λάρνακα. Αξίζει να πούμε πως στις αίθουσες αυτές δεν έχουν πρόσβαση μόνο οι επιβάτες που πετούν business, αλλά και όλοι οι επιβάτες που διαθέτουν χρυσή κάρτα είτε στην AEGEAN είτε κάποιας άλλης αεροπορικής που ανήκει στη Star Alliance, ακόμα και όταν αυτοί πετούν στην οικονομική θέση.

Πόσο συχνά ανανεώνεται η λίστα κρασιών και ποιοι παράγοντες καθορίζουν αυτές τις αλλαγές;

Η λίστα αλλάζει τρεις φορές τον χρόνο, ανά τετράμηνο, τόσο στα αεροπλάνα όσο και στις αίθουσες.

Κάθε λίστα περιλαμβάνει τέσσερα κρασιά, δύο λευκά και δύο ερυθρά. Παλιότερα, το καλοκαίρι επέλεγα και ένα ροζέ, αλλά τελικά διαπιστώσαμε πως δεν είχε ανταπόκριση. Αυτό σημαίνει πως κάθε χρόνο έχω τη δυνατότητα να παρουσιάσω μόνο 12 διαφορετικά οινοποιεία.

Όταν σχεδιάζετε τη λίστα κρασιών για την Aegean Airlines σκέφτεστε πρώτα τον επιβάτη, το φαγητό ή το ίδιο το κρασί;

Λαμβάνω υπόψη ότι τα κρασιά που επιλέγω καταναλώνονται σε τελείως διαφορετικές συνθήκες και με τελείως διαφορετικά φαγητά. Επίσης, έχω τη βαθιά πεποίθηση πως πρέπει να ανταποκριθείς στο γούστο του πελάτη, κατανοώντας βέβαια πως κάθε άνθρωπος έχει τις δικές του προτιμήσεις. Στα λευκά, για παράδειγμα, προσπαθώ να επιλέξω ένα πιο ελαφρύ, ίσως και πιο αρωματικό, και ένα πιο δομημένο, που ίσως να έχει περάσει από βαρέλι. Αντίστοιχα, με την ίδια λογική, επιλέγω και τα ερυθρά κρασιά. Προσπαθώ να ενθαρρύνω τον κόσμο να εξερευνήσει ωραία πράγματα, αλλά θα πρέπει να σεβαστώ και συγκεκριμένα γούστα, προσφέροντας κάτι κοντά σε αυτά.

Πώς ισορροπείτε ανάμεσα στην ανάγκη για αναγνωρίσιμες επιλογές και στην επιθυμία να αναδείξετε μικρούς Έλληνες παραγωγούς μέσα από μια αεροπορική εταιρεία όπως η AEGEAN Airlines;

Ο βασικός στόχος είναι να δίνουμε παράθυρο ευκαιρίας σε μικρούς ή μεσαίους παραγωγούς, αλλά και να μην αγνοούμε τους ογκόλιθους του χώρου που έκαναν το ελληνικό κρασί αυτό που είναι σήμερα, ώστε να επιτυγχάνεται ισορροπία. Συνήθως προσπαθώ ένα από τα τέσσερα κρασιά να προέρχεται από έναν ευρέως αναγνωρίσιμο από το κοινό παραγωγό και τα άλλα να αποτελούν λίγο πιο ιδιαίτερες προτάσεις. Το περίεργο είναι ότι, ενώ περιμένεις να στραφούν όλοι στη safe επιλογή, δεν γίνεται αυτό!

Ισχύει ότι σε μεγάλο υπόμετρο τα χαρακτηριστικά του κρασιού αλλάζουν;

Είναι δεδομένο πως η γεύση ενός κρασιού διαφέρει στα 30.000 πόδια. Η μύτη μας δεν λειτουργεί το ίδιο, κυρίως λόγω της διαφορετικής ατμοσφαιρικής πίεσης και υγρασίας. Επίσης, έρευνες δείχνουν πως οι γευστικοί κάλυκες σε αυτές τις συνθήκες είναι αρκετά πιο ευαίσθητοι, άρα αντιλαμβανόμαστε τις οξυότητες και τις τανίνες επίσης διαφορετικά.

Τα κρασιά αυτά, βέβαια, σερβίρονται και στις αίθουσες διακεκριμένων επιβατών, όπου μάλιστα σημειώνεται η μεγαλύτερη κατανάλωση. Όταν αναχωρεί ένα αεροπλάνο –ειδικά αν είναι Παρασκευή απόγευμα– στην αίθουσα παραμονής μπορεί να υπάρχουν εκατοντάδες επιβάτες που θέλουν να



κλείσουν την εβδομάδα τους με ένα ή και με περισσότερα ποτήρια ελληνικού κρασιού. Χαίρομαι ιδιαίτερα όταν βλέπω συνεργάτες που έχουν λίγο χρόνο στη διάθεσή τους να μοιράζονται μια ολόκληρη φιάλη από τις προτάσεις μου και να χαλαρώνουν σαν να βρίσκονταν σε κάποιο wine bar.

Η λίστα κρασιών μιας αεροπορικής εταιρείας είναι ταυτόχρονα εμπειρία φιλοξενίας, αλλά και εργαλείο branding για μια χώρα. Όταν οι δύο αυτοί ρόλοι δεν ταυτίζονται, ποιον αφήνετε να υπερισχύσει;

Δεν νομίζω πως υπάρχει περίπτωση αυτοί οι δύο ρόλοι να μην ταυτίζονται. Έχουμε ελληνικά κρασιά που μπορούν να προσφέρουν μια υπέροχη εμπειρία και μέσα από αυτό δείχνουμε και πως τα κρασιά της χώρας μας είναι εξαιρετικά και πως η χώρα μας μπορεί να προσφέρει υψηλή ποιότητα σε όλα τα προϊόντα και σε όλες τις υπηρεσίες.

Για μένα, αυτό είναι το πιο σημαντικό σημείο του όλου εγχειρήματος. Και βλέπουμε πως ο κόσμος το αγκαλιάζει. Σχεδόν όλοι οι παραγωγοί που έχουν δείξει τα κρασιά τους μέσα από την Aegean Airlines έχουν επανέλθει μετά το τέλος της ενέργειας να μου πουν πως λαμβάνουν δεκάδες μηνύματα από επιβάτες. Έχει γίνει, δε, και το εξής. Κάποτε είχα επιλέξει ένα κρασί του αγαπημένου Νίκου Καρατζά και είχα κάνει λάθος γράφοντας το επώνυμό του με ένα έξτρα «νι». Αρκετό καιρό μετά, μου είπε πως ένα σημαντικό ποσοστό της αλληλογραφίας που έφτανε στο οινοποιείο μετά τη δράση στην AEGEAN ήταν «προς κύριο Νίκο Καρατζά».

Η AEGEAN, μέσα από τα αεροπλάνα της και όλες της τις σχετικές δράσεις, προσφέρει μια υπέροχη πλατφόρμα προώθησης του ελληνικού κρασιού. Προσωπικά, είμαι ευγνώμων γι' αυτό. Θεωρώ πως είναι και όλοι οι Έλληνες οινοπαραγωγοί – ίσως και όλοι οι Έλληνες οινόφιλοι.





Μπέτυ Βερβαινώτη: Μοσχοφίλερο και Οινοτουρισμός

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η ιστορία του Οινοποιείου Βερβαινιώτη/Vervenioti Winery δεν ξεκίνησε από το κρασί. Οι πρόγονοι της οικογένειας καλλιεργούσαν πατάτες, αχλάδια, σιτάρι και, κάπου ανάμεσα σε όλα αυτά, υπήρχαν πάντα και τα αμπέλια, σαν μια σταθερή υπόσχεση για το μέλλον.

Οι παππούδες της Μπέτυς Βερβαινιώτη έφτιαχναν ρετσίνα από Μοσχοφίλερο, όπως γινόταν τότε. Η μεγάλη ανατροπή ήρθε με τη γενιά των γονιών της, που άλλαξε σταδιακά όλες τις καλλιέργειες σε αμπέλια.

Η ίδια περιπλανήθηκε πριν αναλάβει το οινοποιείο, θέλοντας πρώτα να αποκτήσει ερεθίσματα και γνώση. Σπούδασε Χημεία στην Πάτρα και συνέχισε με μεταπτυχιακό στην Οινολογία και Αμπελουργία στο Montpellier SupAgro στη Γαλλία. Ακολούθησε ένα ερευνητικό project στο Geisenheim University στη Γερμανία και, μέσω προγράμματος ανταλλαγής φοιτητών, βρέθηκε και στο Kyoto University στην Ιαπωνία.

Δούλεψε σε οινοποιεία στην Αμερική, στην Πορτογαλία, στη Νέα Ζηλανδία και στην Αυστραλία, επιστρέφοντας κάθε φορά με κάτι μικρό αλλά ουσιαστικό: μια τεχνική, μια νοοτροπία, μια άλλη ματιά. Όταν επέστρεψε για τα καλά στην Ελλάδα, ήξερε πια ότι ήθελε να δώσει στα κρασιά της οικογένειας τη δική της «φωνή».

Η πρώτη εμφιάλωση υπό την επίβλεψή της έγινε το 2021 – ένα νέο κεφάλαιο για το οινοποιείο, αλλά και για την ίδια. Τρεις γενιές μετά συνεχίζουν να δουλεύουν με το ίδιο σταφύλι και στον ίδιο τόπο, αλλά και με την ίδια δημιουργική ανησυχία: να πειραματίζονται, να εξελίσσονται και να ανακαλύπτουν ξανά, κάθε χρονιά, τι μπορεί να «πει» το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας.

Μεγάλωσες μέσα στο οινοποιείο και έχεις επιλέξει συνειδητά να επιστρέψεις σε αυτό. Ποια στιγμή ένιωσε ότι το κρασί δεν είναι απλώς οικογενειακή υπόθεση αλλά προσωπική σου ταυτότητα;

Δεν ήταν στιγμή-κεραυνός· ήταν σταδιακή συνειδητοποίηση. Το οινοποιείο ήταν ένα πολύ μεγάλο όνειρο του πατέρα μου – το αγαπούσε βαθιά και ήθελε να έχει συνέχεια. Οι αναμνήσεις μου από το αμπέλι έχουν μια αίσθηση κοινότητας. Έχουμε μεγάλη οικογένεια. Θυμάμαι τις μεγάλες γυναίκες να τραγουδούν κι εγώ να παίζω με τα ξαδέρφια μου ανάμεσα στα πρέμνα.

Όταν μεγάλωσα, θέλησα να διαμορφώσω μια δική μου προσέγγιση σε αυτό που είχε δημιουργήσει η οικογένειά μου. Ξεκίνησα να ταξιδεύω για να δω τεχνικές, εξοπλισμό, τρόπους, να γεμίσω ιδέες. Όσο ταξίδευα και δούλευα σε άλλους τόπους, καταλάβαινα ότι αυτό που με κρατάει δεν είναι μόνο η οικογενειακή ιστορία, αλλά η ανάγκη να εκφραστώ μέσα από το κρασί. Όταν ένιωσα ότι μπορώ να «πω» κάτι δικό μου με το Μοσχοφίλερο –όχι να το συνεχίσω απλώς-, τότε έγινε ταυτότητα.



Έχεις εμπειρίες από αμπελώνες και οινοποιεία εκτός Ελλάδας. Τι ήταν αυτό που, τελικά, σε έκανε να πιστέψεις βαθιά στο δυναμικό της Μαντινείας;

Η Μαντινεία με έκανε να πιστέψω βαθιά στο δυναμικό της γιατί, ως ζώνη ΠΟΠ, έχει σπάνια ισορροπία: ένα οροπέδιο στην καρδιά της Αρκαδίας, με μέσο ύψος περίπου 660 μέτρα, δροσιά και έντονες διαφορές θερμοκρασίας μέρας-νύχτας. Η ωρίμανση έρχεται αργά και ο τρύγος είναι όψιμος – συχνά μέχρι τα μέσα Οκτωβρίου–, και αυτό είναι που δίνει στο Μοσχοφίλερο τη χαρακτηριστική οξύτητα και αρωματική διάρκεια.



Δεν είναι τυχαίο ότι ο Όμηρος τη μνημονεύει και τη χαρακτηρίζει «πολυάμπελο». Ούτε ότι ο Πausanias κάνει ειδικό αφιέρωμα στον τόπο όπου γεννήθηκε ο πατέρας μου, τον οποίο αναφέρει ως «Ελισφάσιον». Για μένα, αυτό είναι το νόημα του δυναμικού: τόπος, κλίμα, ποικιλία – και μια παράδοση που κουβαλά ιστορία.

Το Μοσχοφίλερο συχνά παρεξηγείται ως πιο «εύκολο». Ποιο είναι, κατά τη γνώμη σου, το πιο παρεξηγημένο στοιχείο του;

Το Μοσχοφίλερο έχει εντυπωθεί στο μυαλό πολλών ως μια ποικιλία «απλά» ανθική και αρωματική, ως «εύκολο». Ωστόσο έχει φυσικά υψηλή οξύτητα και καθαρή ένταση, που το καθιστούν πολύ πιο γαστρονομικό απ' όσο περιμένεις. Και είναι, πραγματικά, ποικιλία με μεγάλη πλαστικότητα. Σήμερα το συ-

ναντάμε σε πολλές εκφράσεις: κλασικό λευκό ξηρό, αφρώδες (παραδοσιακή μέθοδος, μέθοδος charmat, pét-nat), ροζέ, αλλά και σε πιο πειραματικές προσεγγίσεις, με επαφή με τα στέμφυλα ή/και μεγαλύτερη παραμονή στις οινολάσπες.

Πώς δουλεύεις εσύ το Μοσχοφίλερο στο οινοποιείο; Τι προσπαθείς να αναδείξεις σε αυτό;

Εφαρμόζω οινοποιήσεις που αναδεικνύουν τον χαρακτήρα του και τις κλιματικές συνθήκες της εκάστοτε χρονιάς. Ξεκινώ πάντα από υγιές και σωστά ωριμασμένο σταφύλι. Μου αρέσει να προστατεύω το φρούτο και τη φρεσκάδα, να δουλεύω με χαμηλές θερμοκρασίες στη ζύμωση και να αφήνω χρόνο στις οινολάσπες όταν χρειάζεται, ώστε να χτίζεται στόμα χωρίς να βαραίνει. Κάνω ελάχιστες παρεμβάσεις: θέλω να φαίνεται ο τόπος και η δυναμική της ποικιλίας – όχι να «σκεπάζεται» από τεχνικές.



Αν και έχουμε γευτεί πολλές εκφράσεις του Μοσχοφίλερου, πιστεύεις ότι υπάρχουν ακόμη κάποιες «αχαρτογράφητες»; Πώς βλέπεις να εξελίσσεται η ποικιλία μελλοντικά;

Θεωρώ ότι η τάση πια στην οινοποίηση είναι να πειραματιζόμαστε και να δοκιμάζουμε πόσες εκφράσεις μπορούν να μας δώσουν οι γηγενείς ποικιλίες. Επομένως, το Μοσχοφίλερο έχει ακόμη πολλά να δείξει: πιο τολμηρές εκχυλίσσεις, διαφορετικά δοχεία παλαίωσης (αμφορείς, βαρέλια, τσιμεντένιες δεξαμενές), αφρώδεις εκφράσεις κ.λπ. Μελλοντικά, βλέπω να ξεφεύγει από το στερεότυπο και να στέκεται ως ποικιλία με εύρος που μπορεί να αλλάζει πρόσωπο από οινοποίηση σε οινοποίηση.



Το rét-nat που έχεις δημιουργήσει ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα και την καθαρότητά του. Τι σε ώθησε να πειραματιστείς με αυτή την οινοποίηση και τι σε γοητεύει σε αυτήν;

Με ώθησε η ανάγκη να φτιάξω ένα αφρώδες κρασί που να είναι πραγματικά φρέσκο, αρωματικό και άμεσο. Θεωρώ ότι το να αποχωρίζεται από τις οινολάσπες όταν είναι έτοιμο είναι θεμιτό, καθώς η παρατεταμένη παραμονή μπορεί κάποιες φορές να σκεπάσει τα ποικιλιακά αρώματα του Μοσχοφίλερου.

Με γοητεύει και το συναίσθημα της φυσαλίδας – είναι δεμένη με ευχάριστες στιγμές, ήθελα το κρασί μου να ανήκει εκεί. Διάλεξα rét-nat αντί για παραδοσιακή μέθοδο γιατί έχει λιγότερες παρεμβάσεις, αφού δεν χρειάζεται να προσθέσω σάκχαρα ή ζύμες.



Είναι το rét-nat ένα κρασί «στιγμής» ή μπορεί, κατά τη γνώμη σου, να σταθεί ισάξια δίπλα σε πιο κλασικές αφρώδεις εκφράσεις;

Το rét-nat δεν είναι απλώς κρασί «στιγμής», αλλά ούτε προσπαθεί να ξεπεράσει τα παραδοσιακά αφρώδη κρασιά. Στέκεται δίπλα τους ως ξεχωριστό στιλ: πιο αυθόρμητο, φυσικό, με πιο έντονο φρούτο και συχνά άγρια γοητεία. Δεν αντικαθιστά τη σαμπάνια ή ένα παραδοσιακό αφρώδες, αλλά προσφέρει μια διαφορετική εμπειρία – λιγότερο τελετουργική, πιο άμεση και ζωντανή.

Ο οινοτουρισμός στη Μαντινεία μοιάζει να περνά σε νέα φάση. Τι ζητά σήμερα ο επισκέπτης του οινοποιείου και πώς μπορεί η περιοχή να του το προσφέρει αυθεντικά;

Ο οινοτουρισμός στη Μαντινεία περνά σε μια πιο ολιστική εμπειρία της παραγωγικής διαδικασίας και του τόπου. Ο σημερινός επισκέπτης ζητά ιστορία, επαφή με τον άνθρωπο πίσω από το κρασί, χρόνο στη φύση και μια αίσθηση συμμετοχής: να δει από κοντά τι σημαίνει αμπέλι και οινοποίηση, να καταλάβει τα στάδια, να νιώσει ότι «μπαίνει» για λίγο μέσα στη διαδικασία.



Η περιοχή το προσφέρει, καθώς οι παραγωγοί είναι παρόντες και διαθέσιμοι, και οι εμπειρίες συνδέονται συχνά με την τοπική κουζίνα, ώστε ο επισκέπτης να αποκτά μια ολοκληρωμένη εικόνα: τόπος, άνθρωποι, κρασί και φαγητό μαζί.

Τι σημαίνει για σένα φιλοξενία στο οινοποιείο;

Σημαίνει να ανοίγεις τον χώρο σου και να μοιράζεσαι όμορφες στιγμές και ιστορίες. Υποδεχόμαστε τους επισκέπτες γύρω από ένα τραπέζι με παραδοσιακά προϊόντα, λαχανικά από το μπιστόνι του πατέρα μου και φαγητό φτιαγμένο από τα χέρια της μητέρας μου.

Ταυτόχρονα, θεωρώ σημαντικό να καταλαβαίνουν τι κρύβεται πίσω από ένα ποτήρι κρασί: τους εξηγούμε κάθε στάδιο της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης και, όποιος το επιθυμεί, μπορεί να συμμετάσχει στον τρύγο ή ακόμη και στην εμφιάλωση για να ζήσει από κοντά τη διαδικασία.

Αν έπρεπε να συστηθείς σε κάποιον που δοκιμάζει για πρώτη φορά τα κρασιά σου, ποια λέξη ή συναίσθημα θα ήθελες να του μείνει ως επίγευση;

Η λέξη που θα ήθελα να του μείνει είναι το «μοίρασμα». Η αίσθηση ότι το κρασί δεν ανήκει μόνο σε αυτόν που το έφτιαξε, αλλά γίνεται αφορμή για παρέα, κουβέντα και σύνδεση. Θα ήθελα ο άλλος να νιώσει πως, από το πρώτο ποτήρι, συμμετέχει κι εκείνος στην ιστορία του τόπου και των ανθρώπων πίσω από το κρασί.



Σχεδιασμός Μικρής Κλίμακας στη Φιλοξενία

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Εισέρχεστε σε ένα εστιατόριο. Κάθεστε στο τραπέζι που είναι διαθέσιμο για εσάς – ανοίγετε την πόρτα του private dining room που έχετε κάνει κράτηση για μία ξεχωριστή περίπτωση ή κάθεστε στο σκαμπό μπροστά από μία μεγάλη μπάρα ενός πολυσύχναστου bar. Μια πολυαισθητηριακή εμπειρία μόλις ξεκίνησε. Αρκεί μόνο η γεύση; Αν αυτή είναι πραγματικά καλή και μοναδική, αρκεί. Πώς θα ήταν όμως η εμπειρία σας αν «ξυπνούσαν» όλες οι αισθήσεις σας μέσα από μια αφηγηματική σύνδεση με την ταυτότητα του brand και του χώρου που επισκέπτεστε;

Τα τελευταία χρόνια, τα social media κατακλύζονται από φωτογραφίες χώρων εστίασης και φιλοξενίας. Λεπτομέρειες επίπλων, στοιχεία αισθητικής του χώρου και των αντικειμένων, λεπτομέρειες φωτισμού, αλλά και τρόπου στησίματος των πιάτων, εμπνέουν τους χρήστες να μοιραστούν αυτό που βιώνουν, συμβάλλοντας έτσι στην προβολή του brand.

Αυτή η τάση έχει ωθήσει τους επαγγελματίες να εστιάσουν περισσότερο στις λεπτομέρειες των αντικειμένων που απαρτίζουν τον χώρο. Είναι γνωστό, για παράδειγμα, πως οι παραγγελίες για ειδικά σκεύη και κεραμικά customized πιάτα που θα αναδείξουν το περιεχόμενό τους έχουν αυξηθεί κατακόρυφα. Ειδικά σκεύη που αναδεικνύουν το μενού και ταιριάζουν με την ταυτότητα του χώρου.



Πώς συμβάλλουν τα αντικείμενα δείπνου στη διαμόρφωση της εμπειρίας εστίασης; Πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε συναισθηματική σχέση με το κατάλυμα; Ποια αντικείμενα θα μπορούσαμε να επιμεληθούμε ώστε να εμπλουτίσουμε την ατμόσφαιρα, να αναδείξουμε την ταυτότητα και να ενισχύσουμε την εμπειρία με μικρές-οικονομικές παρεμβάσεις;

Για τις διαφορετικές κατηγορίες και τυπολογίες στους F&B χώρους, για τα σύγχρονα design trends και υλικά, καθώς και για τη σημασία του tabletop concept στη δημιουργία ενός ολοκληρωμένου αφηγήματος χώρου, συναντήσαμε στην έκθεση 100% Hotel Show τη Νανά Καντσά και την Τένια Μενεγάκη. Μέσα από το project τους «Small Scale, Big Change», η αρχιτεκτόνισσα και η σχεδιάστρια εσωτερικών χώρων, αντίστοιχα, παρουσιάζουν μια δημιουργική σύμπραξη που ανατρέπει την ιεραρχία του σχεδιασμού, εστιάζοντας στη μικρή κλίμακα.

Τι Σημαίνει «Σχεδιασμός Μικρής Κλίμακας»;

Είναι η τυποποιημένη αισθητική της διαδικτυακής εποχής, που συχνά επιβάλλει σε χώρους φιλοξενίας ένα ενιαίο σχεδιαστικό ύφος, παραβλέποντας το γεγονός ότι η ταυτότητα ενός χώρου ξεκινά από την αισθητηριακή εμπειρία. Από την υφή μιας επιφάνειας, από την ανάμνηση ενός ανώνυμου αντικειμένου, από το βάρος ενός φλιτζανιού.

Είναι η αντίληψη ότι η ταυτότητα σε έναν χώρο δημιουργείται από την πραγματική ιστορία. Ο επισκέπτης παρακολουθεί, συνυπάρχει μέσα στην ιστορία που είναι συνυφασμένη με τον τόπο, τη θεματική του χώρου. Τα επιλεγμένα αντικείμενα λειτουργούν

σαν σκηνικό, στοιχεία που συνδέουν το επιθυμητό αφήγημα και εστιάζουν στην αξία της αυθεντικής εμπειρίας.

Είναι μια στρατηγική προσαρμογής που χτίζεται στην ιδέα ότι η αλλαγή δεν απαιτεί ανατροπή. Είναι μεθοδολογία ανανέωσης ενός ξενοδοχείου ή ενός εστιατορίου, χωρίς να διακόπτει τη λειτουργία του, μετατρέποντας τη διαδικασία σε μια αφήγηση σε εξέλιξη με άξονα την ταυτότητα του χώρου.

Κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής μας διαδρομής και οι δύο στραφήκαμε συνειδητά στην ενασχόληση με τη μικρή κλίμακα: στον σχεδιασμό tabletop εξοπλισμού σε συνεργασία με την εταιρεία MyGlassStudio (Νανά) και στην ενασχόληση με την γκαλερί Arodec, που παρουσιάζει micro exhibitions (Τένια). Διακρίναμε ένα εμπειριστατωμένο κενό: την έλλειψη επιμέλειας στην ίδια τη σύνθεση της μικρής κλίμακας.

Κι εδώ ακριβώς εστιάζουμε. Στη σημασία της συνοχής της αφήγησης και της επιμελημένης εμπειρίας. Το έργο μας προτείνει μια πιο ουσιαστική προσέγγιση στη μικρή κλίμακα, εκεί όπου η λεπτομέρεια γίνεται ταυτότητα και το αντικείμενο μετατρέπεται σε φορέα ατμόσφαιρας και μνήμης. Ο σχεδιασμός μικρής κλίμακας αφουγκράζεται τον υπάρχοντα χαρακτήρα του χώρου και προσφέρει ένα νέο λεξιλόγιο. Οι παρεμβάσεις δεν λειτουργούν αυτόνομα. Συνδέονται μεταξύ τους, εναρμονίζονται με το υπάρχον ύφος και, κυρίως, εμπνέονται από το κεντρικό αφήγημα κάθε χώρου. Η προσέγγιση αυτή σέβεται το παρελθόν, συνδιαλέγεται και εμπλουτίζει τα υφιστάμενα στοιχεία.



Ποιες είναι οι προτεραιότητες αυτών των παρεμβάσεων;

Οι παρεμβάσεις εστιάζουν σε πέντε άξονες:

Go green: Η χρήση φυτών παύει να αντιμετωπίζεται ως σκηνικό και ενσωματώνεται ως ουσιώδες στοιχείο του σχεδιασμού, δημιουργώντας χώρους που ενθαρρύνουν τη βιωματική αλληλεπίδραση. Για παράδειγμα, στο εστιατόριο Estia του ξενοδοχείου Creta Maris, ο στόχος ήταν να μεταμορφωθεί ένας χώρος με αρχιτεκτονικά στοιχεία της δεκαετίας του '90 σε ένα οικογενειακό εστιατόριο που θα προσκαλούσε ανθρώπους όλων των ηλικιών να συγκεντρωθούν, να συνδεθούν και να μοιραστούν το γεύμα τους. Η έμπνευση προήλθε από την παραδοσιακή πλατεία του χωριού, τον φυσικό τόπο συνάντησης κάθε κοινότητας. Θέλοντας να ζωντανέψουμε αυτή την παράδοση, ο χώρος οργανώθηκε γύρω από μεγάλα δέντρα, δημιουργώντας ένα οικείο περιβάλλον όπου παρέες και οικογένειες γίνονται ένα γύρω από το τραπέζι.

It's about art: Τα έργα τέχνης και οι custom made κατασκευές δεν αποτελούν απλώς τα διακοσμητικά στοιχεία ενός χώρου, είναι η οπτική του σφραγίδα, η υπογραφή της δημιουργικής πρόθεσης. Είναι τα στοιχεία που μετατρέπουν το ανώνυμο σε προσωπικό, το συνηθισμένο σε αξιομνημόνευτο.

Tabletop concept: Η γαστρονομία –ακόμα και ως καθημερινότητα– μπορεί να είναι μια βαθιά συναισθηματική εμπειρία, που γεννά μνήμες και αποτελεί μέρος μιας ολοκληρωμένης αφήγησης. Η δημιουργία tabletop concepts σε απόλυτη αισθητική αρμονία με το αρχιτεκτονικό ύφος καλύπτει τις ανάγκες παρουσίασης και δημιουργεί ένα ολιστικό αποτέλεσμα.

Architectural and interior design elements: Στοιχεία όπως φωτιστικά σώματα, επιλεγμένα υφάσματα, επενδύσεις επιφανειών και κινητός εξοπλισμός λειτουργούν ως εργαλεία δυναμικής διαμόρφωσης του χώρου. Η επιμελημένη επιλογή τους αναλαμβάνει ενεργό ρόλο στη «σκηνοθεσία» του χώρου. Μέσα από τον συνδυασμό χρωμάτων, υφών και υλικών, ο χώρος επαναπροσδιορίζεται, εξελίσσεται, ενισχύεται η ταυτότητά του.

Tell me your story: Τυπωμένα στοιχεία, αυτοκόλλητα, murals και σχεδιασμένες επιγραφές λειτουργούν ως μέσα αφήγησης. Ενισχύουν την ταυτότητα και δημιουργούν σημεία αναφοράς που ενεργοποιούν τον διάλογο με τον επισκέπτη, τόσο στον χώρο όσο και στα social media.

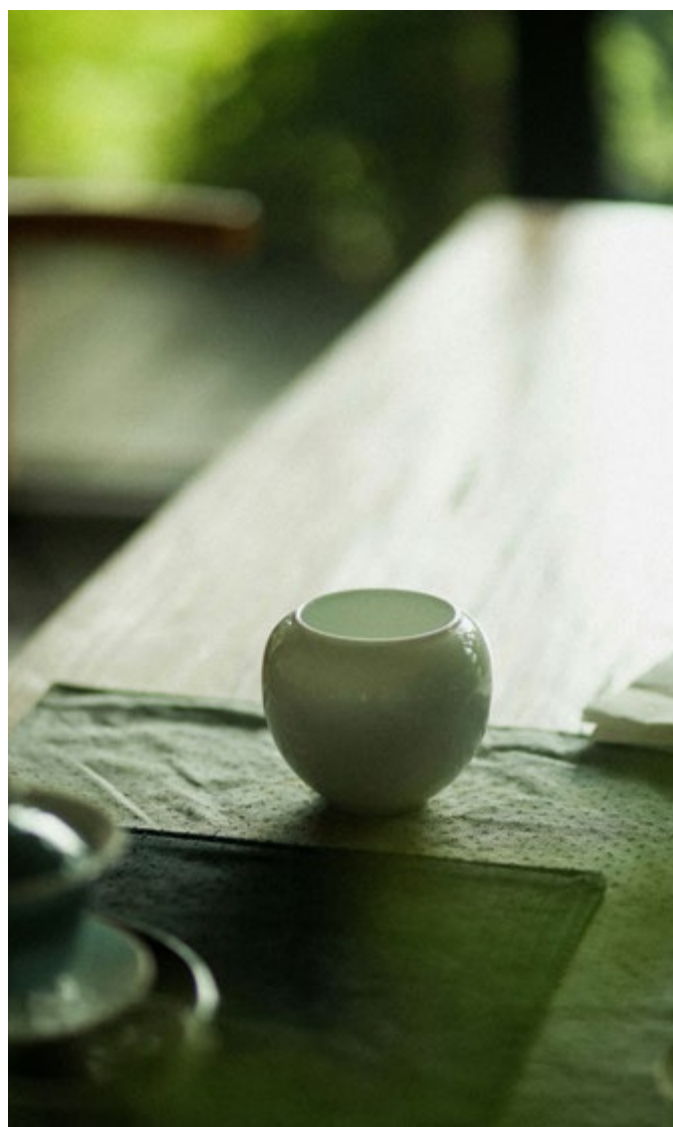
Για παράδειγμα, στο εστιατόριο La Suite Lounge του ξενοδοχείου St George Lycabettus, εκτός από τις αισθητικές και λειτουργικές βελτιώσεις, δώσαμε προ-

τεραιότητα στην αφήγηση ιστοριών. Προτείναμε τη δημιουργία ενός νέου καταλόγου που περιλαμβάνει σύντομες αναφορές για διασημότητες που έχουν μείνει στο ξενοδοχείο, γεφυρώνοντας το παρελθόν με το παρόν και προσθέτοντας σημαντική αξία στην εμπειρία του εστιατορίου.

Για εμάς, η μικρή κλίμακα λειτουργεί ως ισχυρό μέσο δημιουργίας ταυτότητας. Αντιμετωπίζουμε τους πέντε άξονες όχι ως συμπλήρωμα, αλλά ως αυτόνομους φορείς νοήματος που αναδεικνύουν τον χαρακτήρα ενός χώρου και διαμορφώνουν το συνολικό *ambiance*.

Ποιες είναι οι στρατηγικές ευκαιρίες που ξεκλειδώνει η εφαρμογή της για έναν ιδιοκτήτη στον χώρο της εστίασης και της φιλοξενίας;

Ο σχεδιασμός μικρής κλίμακας αποτελεί στρατηγικό εργαλείο αναβάθμισης και ενίσχυσης της ταυτότητας ενός νέου ή υφιστάμενου χώρου φιλοξενίας. Το κόστος είναι σημαντικά χαμηλότερο σε σύγκριση με μια πλήρη ανακαίνιση, και παράλληλα εγγυάται ελάχιστη διακοπή στη λειτουργία της επιχείρισης.





Οι στοχευμένες παρεμβάσεις ενισχύουν την ταυτότητα του χώρου, αναδεικνύοντας τον χαρακτήρα και τη φιλοσοφία του, και παράλληλα συμβάλλουν στη δημιουργία μιας ολοκληρωμένης εμπειρίας για τον επισκέπτη, με συναισθηματικό και αφηγηματικό βάθος. Η εφαρμογή επεμβάσεων μικρής κλίμακας δίνει τη δυνατότητα συχνής ανανέωσης μέσω μικρών, ευέλικτων παρεμβάσεων, προσαρμοσμένων στις σύγχρονες τάσεις και ανάγκες.

Με ποιο τρόπο αναβαθμίζει την εμπειρία του επισκέπτη η επιλογή του table top εξοπλισμού;

Η συνένωση γύρω από ένα τραπέζι αποτελεί, διαχρονικά, βασικό μέσο ανθρώπινης επικοινωνίας. Το γεύμα ενισχύει την ανθρώπινη επαφή, συμβάλλει στη δημιουργία ουσιαστικών σχέσεων, καλλιεργεί δεσμούς μεταξύ φίλων, οικογένειας, συνεργατών.

Το tabletop design αντιμετωπίζει την παρουσίαση εξοπλισμού ως αναπόσπαστο τμήμα του συνολικού αφηγήματος. Βάσει των χαρακτηριστικών του αρχιτεκτονικού ύφους του χώρου και σε συνδυασμό με τις ανάγκες του μενού, επιλέγονται τα dining objects, ο εξοπλισμός. Κάθε λεπτομέρεια δουλεύει αρμονικά, δημιουργώντας ένα ολιστικό συνολικό αποτέλεσμα που ξεπερνά το άθροισμα των επιμέρους επιλογών.



Στον σύγχρονο γαστρονομικό κόσμο, το γεύμα είναι ολιστική εμπειρία. Ο επισκέπτης στο εστιατόριο βιώνει μια πολυαισθητηριακή εμπειρία: όραση-αφή-όσφρηση-γεύση. Στο πλαίσιο της γαστρονομικής δημιουργίας, ο εξοπλισμός συνδέει το design του χώρου με την τελετουργία παρουσίασης του φαγητού. Τα επιτραπέζια σκεύη γίνονται αναπόσπαστα στοιχεία αισθητικής και απτικής απόλαυσης, συμβάλουν στην εμπειρία του πελάτη, ενισχύουν την ταυτότητα του χώρου. Περαιτέρω, μέσω της αισθητικής και ποιοτικής συνοχής, ενισχύεται η αναγνωρισιμότητα, διαφοροποιείται το brand, προσελκύεται το επιθυμητό κοινό, η παρουσίαση γίνεται «instagrammable», οδηγώντας σε προβολή και παρουσίαση σε πλατφόρμες αξιολόγησης


Στο Alatsi, ένα εστιατόριο θαλασσινών του Creta Maris, η επιλογή του εξοπλισμού του καθορίστηκε από τρεις βασικούς παράγοντες: α) τον αρχιτεκτονικό χαρακτήρα, που αντικατοπτρίζεται στην επιλογή των χρωμάτων και των υφών, β) το μενού, που επηρέασε τις διαστάσεις και τις μορφές των αντικειμένων, και γ) την ισορροπία μεταξύ ποιότητας και προϋπολογισμού. Η συνεργασία με διάφορες μάρκες επέτρεψε στο Alatsi να επιτύχει μια αρμονική ενσωμάτωση πιάτων, ποτηριών και αξεσουάρ, εξασφαλίζοντας μια συνεκτική εμπειρία σε σχέση με τον χώρο, αλλά και με την παρουσίαση των εδεσμάτων.

Στο Tiffanys x 1905, η πρόταση εξοπλισμού για το εστιατόριο έδωσε ιδιαίτερη έμφαση στο λογότυπο του εστιατορίου, χρησιμοποιώντας την επαναλαμβανόμενη εφαρμογή του για να δημιουργήσει μια ισχυρή και συνεκτική οπτική ταυτότητα. Τα επιλεγμένα κομμάτια συνδυάζουν κλασικά στοιχεία με σύγχρονες φόρμες και μινιμαλιστικό σχεδιασμό. Τα χαρακτηριστικά πιάτα, τα γυάλινα σκεύη και τα αξεσουάρ έχουν επιλεγεί ώστε να ακολουθούν τις τρέχουσες τάσεις, επιτρέποντας παράλληλα μια δημιουργική προσέγγιση συνδυασμών.



Μια Δημιουργική Συνάντηση

Η Νανά Καντσά είναι αρχιτέκτονας και σύμβουλος design με εξειδίκευση στον τομέα της φιλοξενίας και της εστίασης. Με πάνω από 30 χρόνια εμπειρίας, συνδυάζει αρχιτεκτονική σκέψη, δημιουργικότητα και στρατηγική, αναδεικνύοντας τη μοναδικότητα κάθε χώρου μέσα από τον αφηγηματικό σχεδιασμό. Η επαγγελματική της πορεία περιλαμβάνει ρόλους αρχιτέκτονα, project manager, αλλά και tabletop designer, συνεργαζόμενη με την εταιρεία MyGlassStudio. Έχει εργαστεί σε πολυάριθμα έργα στη Μέση Ανατολή, στην Ευρώπη και στην Ελλάδα, συμβάλλοντας στην επιτυχία hospitality projects υψηλών προδιαγραφών.

 www.nanakantsa.com

Η Τένια Μενεγάκη δραστηριοποιείται από το 2011 ως αρχιτέκτονας εσωτερικών χώρων, σχεδιάστρια και ανεξάρτητη επιμελήτρια εκθέσεων. Στο ενεργητικό της περιλαμβάνεται σημαντικός αριθμός έργων. Οι συνεργασίες της εκτείνονται σε ευρύ φάσμα δημιουργών, μεταξύ των οποίων καλλιτέχνες, σχεδιαστές, αρχιτέκτονες. Το 2012 ίδρυσε το Apodec, έναν μικρής κλίμακας εκθεσιακό χώρο, το οποίο λειτουργεί ως πλατφόρμα συνάντησης και δικτύωσης, ξεπερνώντας γεωγραφικά όρια. Ένας «τοπολογικός χάρτης», ένα δίκτυο ανθρώπων που τους ενώνει κάτι κοινό και ουσιαστικό.

 www.apodec.space





Η Guernica Προβάλλει τον Δραμινό Αμπελώνα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Το καφέ-μπαρ Guernica στο κέντρο της Δράμας μεταμορφώνεται κάθε Πέμπτη σε ένα αυθεντικό wine bar, σερβίροντας ετικέτες από όλα τα δραμινά οινοποιεία. Οι επισκέπτες έχουν στη διάθεσή τους ολόκληρη την γκάμα των τοπικών παραγωγών, με τη δυνατότητα να δοκιμάσουν κρασιά που, υπό άλλες συνθήκες, σε έναν άλλο χώρο εστίασης, θα κόστιζαν πολύ ακριβότερα.

Η μικρή, προσιτή περιήγηση στον δραμινό αμπελώνα αποτελεί μια εμπειρία γεύσης που φέρνει την τοπική οινική σκηνή στο κέντρο της πόλης, δίνοντας τη δυνατότητα στους κατοίκους και στους επισκέπτες της να τη γνωρίσουν.

Πρόκειται για μια εξαιρετική ιδέα από το δίδυμο του Guernica, τον Στέφανο Πεταλούδη και τον Βασίλη Γκοτζαρίδη, δύο ανθρώπους με μακρά εμπειρία στην εστίαση. Ως γνήσιοι Δραμινοί, πιστεύουν βαθιά ότι η ανάδειξη των κρασιών της περιοχής μπορεί να γίνει ένας ακόμη λόγος για να αυξηθεί η επισκεψιμότητα στην πόλη – όλο τον χρόνο και με κάθε αφορμή.

Παράλληλα, ο οινοτουρισμός που αναπτύσσεται δυναμικά, με τα οινοποιεία να παραμένουν ανοιχτά και τα Σαββατοκύριακα, διαμορφώνει νέα δεδομένα και ενισχύει το τουριστικό προϊόν της περιοχής. Από την έναρξη της πρωτοβουλίας το 2024, κάθε οινοποιείο στέλνει εκπροσώπους του στο Guernica, ώστε να συναντούν το κοινό και να το μυούν στις ποικιλίες και τις ετικέτες τους.

Το πιο ουσιαστικό, όμως, για έναν αμπελώνα όπως της Δράμας –του οποίου η φήμη έχει πλέον ξεπεράσει τα ελληνικά σύνορα– είναι να κερδίσει πρώτα τους ίδιους τους ντόπιους. Για να γνωρίσουν και να δοκιμάσουν όλη την γκάμα των εξαιρετικών κρασιών που παράγονται στην περιοχή. Όσο οι Δραμινοί στηρίζουν τα κρασιά του τόπου τους τόσο ισχυροποιείται η εξαγωγική δυναμική της περιοχής, που πλέον στέκεται επάξια δίπλα στον κλάδο του μαρμάρου.

Ως συνοδευτικά των κρασιών σερβίρονται τα αλλαντικά Sary του Σαρήμπογια, ενός ακόμη σπουδαίου Δραμινού παραγωγού. Με ρίζες στην Καππαδοκία και ιστορία που ξεπερνά τα 120 χρόνια, η οικογένεια

συνεχίζει να δημιουργεί σταθερά ποιοτικά προϊόντα που νοστιμίζουν το τραπέζι σε σπίτια και καταστήματα. Τα αλλαντικά τους αποτελούν ιδανικό pairing για τα κρασιά της Δράμας, δένοντας άψογα τόσο με τα δυναμικά, γεμάτα κόκκινα όσο και με τα δροσερά, αρωματικά ροζέ που βασίζονται σε γνωστές γαλλικές ποικιλίες.

Και με αυτό τον τρόπο ένα μπαρ στο κέντρο της πόλης μετατρέπεται σε σημείο συνάντησης για τα οινοποιεία της περιοχής, αλλά όχι μόνο: δημιουργεί ένα πρόσθετο κανάλι επικοινωνίας και εξωστρέφειας για τον δραμινό αμπελώνα, φέρνοντας τοπικούς παραγωγούς, κρασιά και γεύσεις ακόμη πιο κοντά στο κοινό.





Η Ρετσίνα ως Πρώτη Επιλογή

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η Ελλάδα υπήρξε διαχρονικά συνδεδεμένη με τη ρετσίνα, ένα κρασί που για δεκαετίες ταυτίστηκε με τη μαζική κατανάλωση είτε στο σπίτι είτε στις ταβέρνες της πόλης και μια συχνά παρεξηγημένη οινική ταυτότητα.

Όμως, η ιστορία της έχει ρίζες και διαδρομή που φτάνει στις μέρες μας με νέα δυναμική: από την αρχαιότητα, όταν η προσθήκη ρητίνης λειτουργούσε ως φυσικό συντηρητικό στους αμφορείς, στη σύγχρονη εποχή κατά την οποία η ρετσίνα επαναπροσδιορίζεται με όρους *terroir*, καθαρής οινοποίησης και μετρημένης χρήσης πεύκου.

Τα τελευταία χρόνια, μια νέα γενιά παραγωγών επενδύει στην ποιότητα της πρώτης ύλης και στη λεπτομέρεια της τεχνικής, καθιερώνοντας τη ρετσίνα ως μια συνειδητή επιλογή με γευστικό βάθος, φινέτσα και δυνατότητα γαστρονομικών συνδυασμών. Έτσι, στα ζεστά καλοκαιρινά μεσημέρια μας, η ρετσίνα επιστρέφει ως ένα σύγχρονο κρασί που αξίζει να το ανακαλύψουμε ξανά – και να μας συγκινήσει πραγματικά.

Διαφορετικά *terroirs*, ποικιλίες σταφυλιού, τρόποι ρητίνωσης και επίπεδα εκφραστικότητας συνθέτουν πλέον μια «πολυφωνία» που αξίζει να εξερευνηθεί στη ρετσίνα που θα συνοδεύσει τις καλοκαιρινές παρέες. Από τις πιο λεπτές και αρωματικές εκδοχές έως τις δομημένες, γαστρονομικές ερμηνείες, η σύγχρονη ρετσίνα μπορεί να σταθεί ισότιμα δίπλα στα αρώματα της θάλασσας και στην ένταση των καλοκαιρινών νόστιμων, γεμάτων γευστικές εντάσεις, μεζέδων.

Για τον λόγο αυτό, καθεμία από τις ρετσίνες που ακολουθούν έχει συνδυαστεί με χαρακτηριστικά ελληνικά εδέσματα, παρότι όλες μπορούν να σταθούν εξίσου αρμονικά στο τραπέζι μας.



Retsina – Οινοποιείο Μυλωνάς

Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Κερατέα, Αττική
Τιμή: ~ 9 €

Το Οινοποιείο Μυλωνάς γνωρίζει καλά πώς να μας μεταφέρει την αυθεντικότητα, τη γνώση του τόπου και την καθαρότητα της γεύσης μέσα από τα κρασιά του. Η ρετσίνα του, από παλιά αμπέλια (50+ ετών) Σαββατιανού βιολογικής καλλιέργειας, οινοποιείται με αυτόχθονες ζύμες και ήπια παρουσία ρητίνης πεύκου.

Στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα μαστίχας, λευκών λουλουδιών, ροδάκινου και βοτάνων, ενώ στο στόμα είναι δροσερή, ισορροπημένη, με φρουτώδη και βοτανική επίγευση. Μια σύγχρονη, καθαρή ρετσίνα που τιμά την παράδοση, δημιουργώντας συγχρόνως τις πιο ευχάριστες προσδοκίες για το συγκεκριμένο στίλ κρασιού.

Food pairing: **Ταραμοσαλάτα, τυροκαυτερή.**

Ρετσίνα Origins NV – Οινοποιείο Παπαγιαννάκος

Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Μαρκόπουλο, Αττική
Τιμή: ~ 14 €

Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος, με οδηγό το όραμα του Βασίλη Παπαγιαννάκου και τη βαθιά γνώση του για το Σαββατιανό, αναδεικνύει διαχρονικά την ποικιλία της Αττικής μέσα από σύγχρονες, υψηλής ακρίβειας εκφράσεις.

Η limited edition ρετσίνα Origins ενώνει την ποιότητα του φρούτου με εκλεκτό ρετσίνι, γεφυρώνοντας παράδοση και τεχνογνωσία. Στην όψη είναι καθαρή, αχνά λεμονί, ενώ στη μύτη κυριαρχούν το ρετσίνι με νότες δενδρολίβανου και μάραθου που πλαισιώνονται από ροδάκινο και καραμέλα λεμονιού. Στο στόμα αναδεικνύεται η ζωηρή οξύτητα, ο βοτανικός χαρακτήρας και οι αποχρώσεις πορτοκαλιού, πεπονιού και βανί-



λιας, οδηγώντας σε μακρά, φρουτώδη επίγευση. Μια ρετσίνα που έχει χτίσει το δικό της φανατικό κοινό.

Food pairing: **Χταπόδι, τηγανιτές μελιτζάνες.**

Retsina – Οινοποιείο Λιέπουρης

Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Κερατέα, Αττική
Τιμή: ~ 10 €

Το Οινοποιείο Λιέπουρης εκπροσωπεί μια αυθεντική οικογενειακή ιστορία τριών γενεών στην Κερατέα, όπου η παράδοση του 1935 συναντά σήμερα τον σύγχρονο εξοπλισμό και τη φροντίδα της μικρής παραγωγής.

Η ρετσίνα του, από χαμηλών αποδόσεων Σαββατιανό που έχει τρυγηθεί με το χέρι, οινοποιείται σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη ζύμωση και επιλεγμένη ρητίνη πεύκου, παραμένοντας στις οινολάσπες για δύο μήνες ώστε να αποκτήσει όγκο και ισορροπία. Στη μύτη εκφράζεται με καθαρό φρούτο και διακριτικό βοτανικό χαρακτήρα, ενώ στο στόμα έχει δροσερή οξύτητα που την καθιστά ευχάριστη και ευέλικτη στο τραπέζι. Μια ειλικρινής, παραδοσιακή ρετσίνα με σύγχρονη ματιά.

Food pairing: **Καλαμαράκια, ντολμαδάκια.**

Kodra Recina – Οινοποιείο Νικολού

Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Κορωπί, Αττική
Τιμή: ~ 14 €

Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Κορωπί, Αττική
Τιμή: ~ 14 €

Η λέξη «κόδρα» σημαίνει «λόφος» στα αρβανίτικα και χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά για να περιγράψει τους μικρούς, πευκόφυτους λόφους της Αττικής. Σε αυτό το τοπίο ριζώνει και η συγκεκριμένη ετικέτα του Οινοποιείου Νικολού, αντλώντας την έμπνευσή της από τους «λόφους της Ρετσίνας» και τα πλού-





σια, αυθεντικά αρώματα της ακατέργαστης ρητίνης πεύκου. Αρώματα που, με το πέρασμα του χρόνου, αναδείχθηκαν σε ζωντανό και αναπόσπαστο στοιχείο της ελληνικής οινοποιητικής παράδοσης.

Ένας ιδιαίτερος, φυσικός οίνος, με χειρωνακτικό τρύγο και ζύμωση με γηγενείς ζύμες, χωρίς θειώδη και οινολογική παρέμβαση. Η προσθήκη ρητίνης Πεύκης Χαλεπίου ενισχύει την αρωματική πολυπλοκότητα, ενώ η παραμονή με τα στέμφυλα για 30 ημέρες χαρίζει βάθος και γοητευτική υφή. Το χρώμα του είναι πορτοκαλί με διακριτική θολερότητα και σύνθετα αρώματα τροπικών και πυρηνόκαρπων φρούτων, εσπεριδοειδών και γλυκών του κουταλιού. Πλούσιο, λιπαρό και με γλυκιά επίγευση, εξελίσσεται όμορφα στη φιάλη έως 7 χρόνια.

Food pairing: **Φάβα με καραμελωμένο κρεμμύδι, όσπρια.**

Ρετσίνα Ροζέ – Οινοποιείο Γκαράλης

Ποικιλίες: Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Λημνιό
Περιοχή: Λήμνος, Βόρειο Αιγαίο
Τιμή: ~ 6 €

Ένα οικογενειακό οινοποιείο στη Λήμνο που καλλιεργεί βιολογικά και αναδεικνύει το Μοσχάτο Αλεξανδρείας μέσα από σύγχρονες αλλά ήπιες οινοποιητικές πρακτικές, γεφυρώνοντας την παράδοση της ρετσίνας με μια καθαρή, σύγχρονη έκφραση.

Η Ρετσίνα Ροζέ φυσικής οινοποίησης από 95% Μοσχάτο Αλεξανδρείας και 5% Λημνιό επαναπροσδιορίζει το ύφος της παράδοσης με τόλμη και αυθεντικότητα. Αρωματικά, παντρεύει κόκκινα φρούτα, κυδώνι και κεράσι με νότες μέντας, ρητίνης και μαχλέπι και έναν διακριτικό, αλμυρό umami χαρακτήρα που θυμίζει σάλτσα σόγιας. Στο στόμα συνδυάζει ζωνρή οξύτητα, ελαφρές τανίνες, ισορροπημένο αλκοόλ και γεμάτο σώμα, με μακρά, ιδιαίτερη επίγευση. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστη, χωρίς θειώδη, εκφράζοντας καθαρά τον τόπο και τη φιλοσοφία του δημιουργού.

Συνοδεύει ιδανικά θαλασσινούς μεζέδες, τηγανητά ψάρια και δημιουργικές ασιατικές γεύσεις, προσφέροντας μια απρόσμενα σύγχρονη εμπειρία ρετσίνας. Ένα κρασί σπάνιο, ζωντανό και βαθιά εκφραστικό, που ισορροπεί ανάμεσα στη λαϊκή μνήμη και τη σύγχρονη γαστρονομική αναζήτηση.

Food pairing: **Spicy tuna, shrimp tempura rolls.**



Ρετσίνα – Οινοποιία Αναστασίας Φράγκου



Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Σπάτα, Αττική
Τιμή: ~ 10 €

Η Οινοποιία Αναστασίας Φράγκου, μέσα από χρόνια εμπειρίας, έχει καταφέρει να προσδώσει στο κρασί μοναδικότητα και χαρακτήρα. Η συγκεκριμένη ρετσίνα δημιουργείται από 100% Σαββατιανό, είναι γεννημένη στον αμπελώνα των Σπάτων και αποτυπώνει τη σύγχρονη, εκλεπτυσμένη όψη της αττικής παράδοσης.

Με ξανθοπράσινο χρώμα και ζωνρές ανταύγειες, ξεδιπλώνει αρώματα λεμονανθού, λίτσι, μάνγκο και lime, πλαισιωμένα από δροσερές νύξεις μέντας και μοσχολέμονου. Στο στόμα διακρίνεται για τη σπιρτάδα της οξύτητας, την καθαρότητα του φρούτου και την επίμονη, ανθική επίγευση. Ένα κρασί που τιμά το παρελθόν κοιτώντας δημιουργικά το μέλλον της ελληνικής ρετσίνας. Ισορροπημένο, αυθεντικό με ευδιάκριτο χαρακτήρα σε κάθε γουλιά.

Food pairing: **Χορτόπιτα, ριζότο θαλασσινών.**

Retsinalism – Οινοποιείο Πατιστής

Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Αργαλαστή, Πήλιο
Τιμή: ~ 27 €

Η Retsinalism από Ασύρτικο των αμπελώνων Πατιστή στη Θεσσαλία επανασυστήνει τη ρετσίνα μέσα από μια εκφραστική orange οινοποίηση με σχεδόν μηδενικά θειώδη. Ζύμωση με γηγενείς ζύμες, παρατεταμένη εκχύλιση και ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια χαρίζουν θολό πορτοκαλί χρώμα και σύνθετα αρώματα εσπεριδοειδών, αποξηραμένων πυρηνόκαρπων, βοτάνων και εκλεκτής ρητίνης πεύκου.

Στο στόμα ισορροπεί ο γενναίος δωρος όγκος, η ζωνρή οξύτητα και οι διακριτικές τανίνες, οδηγώντας σε οрукτή, επίμονη επίγευση. Ένα κρασί που, καθώς έχει πολλές ιστορίες να διηγηθεί, δύσκολα θα βαρεθεί η παρέα. Εξελίσσεται όμορφα στη φιάλη για τα επόμενα χρόνια.

Food pairing: **Λαδερά φασολάκια, γεμιστά.**





Κουκουναρι – Κτήμα Florian



Ποικιλίες: Chardonnay, Σαββατιανό
Περιοχή: Επανομή, Χαλκιδική
Τιμή: ~ 14 €

Με όνομα που παραπέμπει ευθέως στον καρπό του πεύκου, το Κουκουναρι σε οδηγεί σε μια καλοκαιρινή νυχτερινή βόλτα μέσα στα πευκοδάση που αγκαλιάζουν την ακτογραμμή της Χαλκιδικής. Εδώ συνδυάζεται με επιτυχία μια διεθνής και μια ελληνική ποικιλία σε μια σύγχρονη, κομψή εκδοχή ρετσίνας.

Το χαρμάνι, 80% Chardonnay και 20% Σαββατιανό, ενισχύεται με φρέσκια ρητίνη πεύκου που προστίθεται σταδιακά κατά τη ζύμωση, δημιουργώντας ένα γεμάτο αλλά ισορροπημένο σύνολο με διακριτική ρετσινώδη πινελιά. Στη μύτη αναδίδει αρώματα ώριμου φρούτου. Στο στόμα, δροσερή οξύτητα και απαλή λιπαρότητα οδηγούν σε μια καθαρή, μεσογειακή επίγευση που θυμίζει κυριολεκτικά καλοκαιρινό περίπατο σε πευκόφυτη παραλία.

Food pairing: **Θαλασσινά σχάρας, πιάτα με λεμονάτη φρεσκάδα.**

Pine Forest – Οινοποιείο Γκίκας

Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Πλαγιές Κιθαιρώνα, Βοιωτία
Τιμή: ~ 11,50 €

Το Οινοποιείο Γκίκας αναδεικνύει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της περιοχής, αυτής που εκτείνεται στις πλαγιές του Κιθαιρώνα, μέσα από προσεγμένες οινοποιήσεις που συνδυάζουν τεχνική ακρίβεια και καθαρή έκφραση του τόπου. Η Ρετσίνα Pine Forest οινοποιείται με κρυσταλλική, ανάπτυξη γηγενών ζυμών και δίμηνη ζύμωση σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες και οινολάσπες, ενώ η επιλεγμένη ρητίνη πεύκου παραμένει για σύντομο χρόνο ώστε να προσφέρει διακριτική βοτανική ένταση.

Έχει χρώμα λεμονί και αρώματα πεύκου, πυρηνόκαρπων φρούτων, λεβάντας και μαστίχας. Στο



στόμα είναι γεμάτη, με ισορροπημένη οξύτητα και αρωματική επίγευση, εκφράζοντας μια κομψή και σύγχρονη εκδοχή της ρετσίνας.

Food pairing: **Γαρίδες σχάρας, μαριναρισμένα ψάρια.**

Αφρός – Οινοποιείο Κεχρή



Ποικιλία: Ροδίτης
Περιοχή: Καλοχώρι, Θεσσαλονίκη
Τιμή: ~10 €

Η οικογένεια Κεχρή έχει ταυτίσει το όνομά της με τη ρετσίνα νέας γενιάς. Με καινοτομία, τεχνική ακρίβεια και σεβασμό στην παράδοση, ξανασυστήνει ένα κρασί-σύμβολο της ελληνικής οινικής ταυτότητας. Ο Αφρός είναι η πιο τολμηρή τους πρόταση: μια φυσική, ανεπιτήδευτη ρετσίνα που μιλάει απευθείας στον σημερινό οινόφιλο. Η πρώτη αφρώδης ρετσίνα με τη μέθοδο ré-t-nat στην Ελλάδα.

Εμφιαλώνεται αφιλτράριστη και ελαφρώς θολή, για να κρατήσει μέσα της τα αρώματα της φυσικής ζύμωσης. Το αποτέλεσμα; Ένα κρασί αναζωογονητικό που συμπυκνώνει την ελληνική παράδοση.

Η μύτη είναι έντονη, με καθαρές νότες ρετσινιού και βοτάνων. Στο στόμα, η οξύτητα είναι τονισμένη, οι φυσαλίδες ανεβαίνουν ζωηρά και γεύση ξεχειλίζει από φρεσκάδα και ενέργεια. Καθαρό, με νύξεις umami και έντονη επίγευση.

Food pairing: **Τουρσί, παστά ψάρια.**



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 της 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 της 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, επιτρέπει τον έλεγχο της ενσωμάτωσης, της εξάτμισης, της θερμοκρασίας, της μικροοξυγόνωσης, 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 επαναπροσδιορίσει την τέχνη 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 πεποίθηση 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, επιλέγει το προϊόν Barrel Technology for Elevated Winemaking για την ευελιξία και την αξιοπιστία του.

www.tcgroup.gr | info@tcgroup.gr | Τηλ: 2511110039



Πώς Μπήκε η Ελλάδα στη Διεθνή Επιστημονική Κοινότητα του Κρασιού

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Δύο από τους πιο σημαντικούς επιστήμονες στον χώρο του κρασιού, που προβάλλουν τον ελληνικό αμπελώνα σε ολόκληρο τον κόσμο, είναι καθηγητές και φίλοι: ο Στέφανος Κουνδουράς, καθηγητής Αμπελουργίας στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, και ο Γιώργος Κοτσερίδης, καθηγητής Οινολογίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Πριν από περίπου δέκα χρόνια, οι δύο επιστήμονες πήραν μια πρωτοβουλία που έμελλε να επηρεάσει την παρουσία της Ελλάδας στη διεθνή επιστημονική κοινότητα του κρασιού. Με τη στήριξη των πανεπιστημίων τους, συμμετείχαν στη δημιουργία ενός παγκόσμιου επιστημονικού φόρουμ για την Αμπελουργία και την Οινολογία. Από τότε μέχρι σήμερα έχουν συμβάλει καθοριστικά στην ανάπτυξή του, ανοίγοντας παράλληλα δρόμους για νεότερους επιστήμονες -γεωπόνους και οινολόγους- ώστε να μπορούν να συμμετέχουν ενεργά στον διεθνή επιστημονικό διάλογο.



Το Κενό στην Ευρωπαϊκή Έρευνα

Όπως εξηγεί ο Στέφανος Κουνδουράς, την περίοδο εκείνη η Ευρώπη δεν διέθετε ένα πραγματικά ισχυρό επιστημονικό περιοδικό αφιερωμένο στην Αμπελουργία και την Οινολογία. Τα δύο βασικά περιοδικά που υπήρχαν –το γαλλικό *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin* και το γερμανικό *Vitis*–βρίσκονταν στη σκιά του αμερικανικού *American Journal of Enology and Viticulture* και του αυστραλιανού *Australian Journal of Grape and Wine Research*. Η ιδέα για την αλλαγή αυτού του τοπίου ξεκίνησε από μια ομάδα του Πανεπιστημίου του Bordeaux. Στόχος τους ήταν η δημιουργία ενός ευρωπαϊκού επιστημονικού περιοδικού που θα μπορούσε, μέσα σε λίγα χρόνια, να εξελιχθεί σε παγκόσμιο σημείο αναφοράς για την έρευνα γύρω από το αμπέλι και το κρασί.

Την ίδια περίοδο, πολλά επιστημονικά περιοδικά αναγκάζονταν να ενταχθούν σε μεγάλους εκδοτικούς οίκους για να μπορέσουν να επιβιώσουν οικονομικά, γεγονός που συχνά περιόριζε την ανεξαρτησία τους. Παράλληλα, η πρόσβαση σε αυτά ήταν συνήθως δυνατή μόνο μέσω ακριβών συνδρομών.

Η πρόταση που διαμορφώθηκε ήταν διαφορετική: το νέο περιοδικό θα βασιζόταν στη στήριξη των πανεπιστημίων που θα συμμετείχαν ως μέλη, αλλά και σε ιδιωτικούς φορείς που θα συνέβαλλαν στη λειτουργία του. Για να γίνει αυτό, χρειαζόταν ένας αρχικός πυρήνας πανεπιστημίων με ισχυρά εργαστήρια και ερευνητικές ομάδες που έχουν ως αντικείμενα την Αμπελουργία και την Οινολογία.

Σε αυτόν τον πρώτο, ιδιαίτερα περιορισμένο κύκλο κλήθηκαν να συμμετάσχουν και δύο ελληνικά πανεπιστήμια: το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης με το Εργαστήριο Αμπελουργίας και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών με το Εργαστήριο Οινολογίας. Όπως σημειώνει ο Στέφανος Κουνδουράς, η συμμετοχή αυτή αποτέλεσε και μια προσωπική επιτυχία των δύο Ελλήνων επιστημόνων.

Οι πρώτες συζητήσεις για τη φυσιογνωμία του νέου περιοδικού πραγματοποιήθηκαν σε μια συνάντηση στο Παρίσι, όπου τέθηκαν οι βάσεις για τη δημιουργία του.

Παράλληλα, αποφασίστηκε ότι μαζί με το περιοδικό θα έπρεπε να δημιουργηθεί και μια επιστημονική εταιρεία που θα το υποστήριζε και θα λειτουργούσε ως διεθνής φορέας για την έρευνα γύρω από το αμπέλι και το κρασί. Έτσι, γεννήθηκε η *International Viticulture and Enology Society*.

Τα δύο ελληνικά πανεπιστήμια συγκαταλέγονται στα ιδρυτικά μέλη της εταιρείας, με δικαίωμα ψήφου στις κρίσιμες αποφάσεις της – όπως η ένταξη

νέων μελών. Μάλιστα, στο πρώτο διοικητικό συμβούλιο της εταιρείας ο Στέφανος Κουνδουράς συμμετείχε ως αναπληρωματικό μέλος.

Η συμμετοχή αυτή μόνο εύκολη δεν ήταν. Το 2016 η Ελλάδα βρισκόταν στην περίοδο των *capital controls*, ωστόσο οι δύο καθηγητές επέμειναν να εξασφαλίσουν την οικονομική συνδρομή που απαιτούσε η συμμετοχή στο εγχείρημα. Το ποσό ανερχόταν στα 5.000 ευρώ ετησίως για κάθε πανεπιστήμιο – μια σημαντική δαπάνη, την οποία όμως θεώρησαν απαραίτητη ώστε να βρίσκεται η Ελλάδα στον πυρήνα της διεθνούς επιστημονικής κοινότητας του κρασιού.



Το νέο περιοδικό αποτέλεσε ουσιαστικά τη συνέχεια του γαλλικού *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, αλλά με ένα πιο σύγχρονο όνομα: *OENO One*.

Η αλλαγή αυτή σήμαινε ότι το περιοδικό θα έχανε αρχικά το *impact factor* του για περίπου τρία χρόνια, όπως συμβαίνει σε ανάλογες περιπτώσεις. Ωστόσο, υπήρχε ισχυρή πίστη ότι με τη στήριξη των πανεπιστημίων και των ερευνητών θα μπορούσε σύντομα να αποκτήσει μεγάλη επιστημονική επιρροή.

Πράγματι, μέσα σε λίγα χρόνια το περιοδικό απέκτησε υψηλό δείκτη απήχησης και κατάφερε να ξεπεράσει τα ανταγωνιστικά περιοδικά, καθιερώνοντας τη θέση του ως μια από τις σημαντικότερες διεθνείς αναφορές στον τομέα.

Στο πλαίσιο της ίδιας πρωτοβουλίας δημιουργήθηκαν και δύο ακόμη περιοδικά: ένα αφιερωμένο στη δημοσίευση πρακτικών από παγκόσμια συνέδρια Αμπελουργίας και Οινολογίας και ένα τρίτο, το *Technical Reviews*, που παρουσιάζει εκλαϊκευμένες και πιο πρακτικές εκδοχές επιστημονικών άρθρων, ώστε να είναι χρήσιμες για οινολόγους, γεωπόνους και επαγγελματίες της παραγωγής.

Σήμερα, υπεύθυνος έκδοσης του συγκεκριμένου περιοδικού είναι ένας πρώην μεταδιδακτορικός ερευνητής του Γιώργου Κοτσερίδη, ο Νίκος Κοντουδάκης, επίκουρος καθηγητής στη Δράμα – ένα ακόμη παράδειγμα του πώς το δίκτυο αυτό δημιουργεί ευκαιρίες για τη νέα γενιά επιστημόνων.



Οι δύο καθηγητές τονίζουν επίσης ότι όταν ξεκίνησαν να συμμετέχουν σε αυτόν τον διεθνή χώρο, η Ελλάδα ήταν ουσιαστικά απύσχα από την επιστημονική συζήτηση γύρω από το κρασί. Με τη συμμετοχή τους σε διεθνείς ομάδες εργασίας και επιστημονικές επιτροπές –όπως στο δίκτυο OENOVITI και στην Επιτροπή Αμπελουργίας του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου– συνέβαλαν ώστε η χώρα να αποκτήσει επιστημονική παρουσία.

Ταυτόχρονα διοργάνωσαν διεθνείς συναντήσεις και συνέδρια στην Ελλάδα, προβάλλοντας τόσο τα ελληνικά πανεπιστήμια όσο και τον ελληνικό αμπελώνα. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα ήταν το παγκόσμιο συνέδριο αμπελουργίας GiESCO 2019, που διοργανώθηκε στη Θεσσαλονίκη με μεγάλη επιτυχία.

Από την Απουσία στη Διεθνή Παρουσία

Όπως επισημαίνουν, η σημαντική προσωπικότητα της ελληνικής οινολογίας Σταυρούλα Κουράκου είχε, φυσικά, σημαντική διοικητική παρουσία στον χώρο, όμως στο καθαρά επιστημονικό πεδίο της διεθνούς έρευνας για το αμπέλι και το κρασί η ελληνική παρουσία ήταν μέχρι πρόσφατα περιορισμένη.

Σήμερα, μέσα από το δίκτυο IVES, η κατάσταση έχει αλλάξει. Πρόκειται για το μεγαλύτερο παγκόσμιο δίκτυο πανεπιστημίων και φορέων που ασχολούνται με τη βασική και εφαρμοσμένη έρευνα στον αμπελοοινικό κλάδο. Τα περιοδικά του είναι διαθέσιμα στο διαδίκτυο με open access, γεγονός που επιτρέπει σε κάθε ενδιαφερόμενο –όπως και στους Έλληνες επιστήμονες και επαγγελματίες– να έχει άμεση πρόσβαση στη γνώση.

Η συμμετοχή του Στέφανου Κουνδουρά και του Γιώργου Κοτσερίδη στη δημιουργία ενός παγκόσμιου επιστημονικού φόρουμ για την Αμπελουργία και την Οινολογία συνέβαλε καθοριστικά στην ανάπτυξη του και άνοιξε δρόμους για νεότερους επιστήμονες. Η συμμετοχή δύο ελληνικών πανεπιστημίων ως συνιδρυτών του δικτύου δίνει φωνή στην ελληνική οινική κοινότητα, προβάλλει την έρευνα γύρω από τον ελληνικό αμπελώνα και τις καινοτομίες των ελληνικών κρασιών και επιτρέπει στη χώρα να συμμετέχει ενεργά στον σχεδιασμό των εξελίξεων που θα διαμορφώσουν το μέλλον του κλάδου.





Ο Πρώτος μου Τρύγος στη Rioja

ΤΗΣ ΑΪΝΟΑ ΧΟΥΜΟΥΡΠΙΤΗ



Στο τρίτο έτος της Σχολής Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής αποφάσισα να εκμεταλλευτώ το ισπανικό μου διαβατήριο και τη γνώση της ισπανικής γλώσσας αναζητώντας την τύχη μου στη Rioja για την πρακτική μου άσκηση. Η απόφαση έγινε ακόμα πιο εύκολη χάρη στην Carmen, οικογενειακή μας φίλη που διατηρεί ένα εξοχικό στο San Asensio, όπου θα με φιλοξενούσε για όσο διάστημα χρειαζόταν.

Μια Κυριακή, λοιπόν, αποφάσισα να στείλω το βιογραφικό μου στο οινοποιείο Bodegas Lecea. Η Estela, κόρη του Luis Alberto και πέμπτη γενιά της οικογένειας Lecea, μου απάντησε αμέσως πως θα ήταν μεγάλη τους χαρά να γίνω μέλος της ομάδας τους για τον τρύγο. Ανέτρεξα στις φωτογραφίες του κινητού μου και είδα πως η ίδια ήταν η ξεναγός μας στην πρώτη μου επίσκεψη στο οινοποιείο τον Ιανουάριο του 2019.



Τέλη Αυγούστου του 2022 φτάνω στο San Asensio, ένα χωριό με περίπου 1.000 κατοίκους, που βρίσκεται στην υποπεριοχή Rioja Alta. Στο παρελθόν, σχεδόν όλες οι οικογένειες στο San Asensio ασχολούνταν με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Στο πιο ψηλό σημείο του χωριού, το Barrio de Bodegas –που σημαίνει «γειτονιά των οινοποιείων»-, βρίσκονται περίπου 300 υπόσκαφα οινοποιεία, χτισμένα τον 16ο αιώνα.

Με το πέρασμα των χρόνων, η οικογένεια Lecea ένωσε υπόγεια πέντε οινοποιεία και έφτασε να παράγει ετησίως περίπου 120.000 φιάλες. Το οινοποιείο απασχολούσε περίπου δέκα άτομα, τα περισσότερα από τα οποία ήταν μέλη της οικογένειας, στα αμπέλια, στην παραγωγή, στον οινοτουρισμό και στο μάρκετινγκ.

Την πρώτη μέρα η Carmen με συνόδευσε μέχρι το οινοποιείο για μια πρώτη διά ζώσης συνάντηση με την οικογένεια Lecea. Στον δρόμο θυμάμαι να μας σταματούν για να τη χαιρετήσουν και να λένε χαρακτηριστικά: «Α! Αυτή είναι η Ελληνίδα που μας έλεγες ότι θα έρθει για δουλειά!». Οι περισσότεροι γνώριζαν ήδη για την άφιξή μου, κάτι που έκανε την προσαρμογή ακόμα πιο εύκολη.



Τις πρώτες μέρες στη δουλειά τις πέρασα κυρίως με την Estela και τη Lidia βοηθώντας στο επισκέψιμο τμήμα. Παρότι μικρό οινοποιείο, χάρη στη σωστή επικοινωνία και διαφήμιση είχε καθημερινά αρκετούς επισκέπτες, κυρίως από την Αμερική, αλλά και από ευρωπαϊκές χώρες. Η Estela και η Lidia είχαν διαμορφώσει διάφορα πακέτα ξεναγήσεων: με γευστική δοκιμή, βόλτα στους αμπελώνες με ηλεκτρικά ποδήλατα, ακόμη και βιωματικές δράσεις στο αμπέλι, ανάλογα με την καλλιεργητική περίοδο.

Με την άφιξή μου, λίγο πριν από τον τρύγο, είχα τη δυνατότητα να παρευρεθώ σε μια μεγάλη γιορτή του χωριού, τη Batalla del Clarete, η οποία καθιερώθηκε το 1973. Ντυμένοι όλοι στα λευκά, σύμφωνα με την παράδοση της γιορτής, συγκεντρωθήκαμε στην πλατεία και με τη συνοδεία της μπάντας οδηγήσαμε στον δρόμο που οδηγεί προς το Barrio de

Bodegas. Εκεί μας περίμενε ένα τρέιλερ φορτωμένο με 40.000 λίτρα κρασί Clarete, από όπου άρχισαν να μας... καταβρέχουν.

Το Clarete είναι ένα ροζέ κρασί από λευκές και ερυθρές ποικιλίες που ζυμώνουν μαζί, με παραμονή της φλούδας, όπως σε μια ερυθρή οινοποίηση. Αυτό θυμάμαι να είναι και το κρασί που επέλεγε να πίνει ο Luis Alberto κάθε Παρασκευή μεσημέρι, όταν πηγαίναμε στην πλατεία για το καθιερωμένο Vermut, πριν μας κάνει το τραπέζι η γυναίκα του, Lurdes.



Όταν ξεκίνησε ο τρύγος, εγώ με τον Javier παραλάβαμε τα σταφύλια και δουλεύαμε στις δεξαμενές, ενώ ο Luis Alberto συνήθως βρισκόταν στα αμπέλια. Η εργασία μου σε ένα μικρό οικογενειακό οινοποιείο μου έδωσε την ευκαιρία να έρθω σε επαφή με όλες τις διαδικασίες της παραγωγικής φάσης: απολασπώσεις, εμβολιασμούς, παρακολούθηση ζυμώσεων και προσθήκες – κάτι ιδιαίτερα σημαντικό για τον πρώτο μου τρύγο.

Ο τρόπος εργασίας σε ένα «παραδοσιακό» οινοποιείο με τόσο μικρή παραγωγή απαιτεί έξυπνη διαχείριση χώρου και χρόνου, αλλά και άμεση αντιμετώπιση προβλημάτων με μικρές πατέντες.

Αρχικά παραλάβαμε τις λευκές ποικιλίες Viura, Malvasia και Chardonnay. Από αυτές οινοποιούσαν ένα 100% Chardonnay και παρήγαν και ένα ημίγλυκο λευκό, blend των τριών ποικιλιών. Ήταν και το κρασί που έκανε τη μεγαλύτερη εντύπωση στους Ισπανούς επισκέπτες του οινοποιείου.



Αργότερα παραλάβαμε και τις ερυθρές ποικιλίες Tempranillo και Mazuelo. Το Mazuelo χρησιμοποιείται στη Rioja κυρίως σε blend, καθώς έχει υψηλή οξύτητα, γεμάτο σώμα και ελαφρώς πράσινο χαρακτήρα. Η ποικιλία Tempranillo, από την άλλη, δίνει μέτρια οξύτητα, αρκετές τανίνες, αλλά πιο βελούδινο χαρακτήρα.



Γεμίσαμε το lago, μια πέτρινη πισίνα, με ολόκληρα τσαμπιά Tempranillo, όπου θα έμεναν για να ζυμώσουν περίπου 15 ημέρες. Ήταν η ετικέτα Corazón de Lago, κρασί που παράγουν από το 2011 με τη μέθοδο carbonic maceration.

Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, περίπου στα μέσα Οκτωβρίου, διοργανώσαμε τη γιορτή Pisado de la Uva, όπου οι επισκέπτες μπορούσαν να συμβάλλουν στην παραγωγή πατώντας τα ζυμωμένα τσαμπιά, ώστε να απελευθερωθεί το κρασί. Το Corazón de Lago θα παρέμενε για μερικές ημέρες σε τσιμεντένιες δεξαμενές στα υπόγεια κελάρια προτού εμφιαλωθεί.

Το αγαπημένο μου μέρος στη διαδικασία αυτή ήταν να δοκιμάζω τα σταφύλια κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, τα οποία έσκαγαν σαν μικρή έκπληξη στο στόμα, με το αλκοόλ να τσιμπάει.

Μετά το τέλος του τρύγου, είχα την ευκαιρία να οινοποιήσω και το πρώτο μου κρασί με τη βοήθεια του Carlos. Ο Carlos, χημικός που εργαζόταν σε κέντρο ανάλυσης σταφυλιών, μούστου και οίνου, διατηρούσε με την οικογένειά του αμπέλια στο San Asensio, καθώς και ένα παλιό οινοποιείο που πλέον δεν λειτουργούσε.

Κάθε απόγευμα, μετά το τέλος της βάρδιας, πηγαίναμε στο οινοποιείο του για την πειραματική αυτή οινοποίηση. Αποφασίσαμε να ακολουθήσουμε και εμείς τη μέθοδο carbonic maceration και έτσι παραλάβαμε 250 λίτρα Tempranillo, τα οποία ωρίμασαν σε βαρέλι για περίπου έναν χρόνο.

Κάθε φορά που ανακαλώ τη Rioja στη μνήμη μου, σκέφτομαι τους ανθρώπους του San Asensio και το πόσο βαθιά είναι ριζωμένο στην τοπική τους κουλτούρα το κρασί, μέσα από παραδόσεις οινοποίησης και γιορτές που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά.





ΡοΤολο: Κρασί και Λάδι στα Ορεινά των Χανίων

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Χρειάζεται συνειδητή απόφαση για να ανηφορίσει κανείς μέχρι τα Τσουρουνιανά, ψηλά στην Κίσαμο των Χανίων. Η διαδρομή όμως αποζημιώνει τον επισκέπτη με την εμπειρία του ΡοΤολο Cooperative. Τον δημιούργησαν τρεις νέοι άνθρωποι, που επέλεξαν αυτόν τον τόπο για να δώσουν σάρκα και οστά στο όραμά τους και να του χαρίσουν μια νέα, ελπιδοφόρα προοπτική.

Στον ΡοΤολο Cooperative, θα απολαύσετε μια γευσίγνωσία με τα δικά τους κρασιά, ενώ θα έχετε την ευκαιρία να περιηγηθείτε στον κρητικό αμπελώνα δοκιμάζοντας επιλογές και από άλλους παραγωγούς, ακόμη και πέρα από τα όρια των Χανίων. Θα γνωρίσετε το Ρωμείο, την ιστορική ποικιλία της δυτικής Κρήτης που χάνεται στα βάθη των αιώνων, τόσο στην κλασική ερυθρή εκδοχή της όσο και σε μια εξαιρετική blanc de noirs (λευκός οίνος από κόκκινα σταφύλια).

Θα δοκιμάσετε επίσης την orange εκδοχή του ΡοΤολο από Μοσχάτο Σπίνας (έναν ιδιαίτερο κλώνο που συναντάται στην Κρήτη, με καταγωγή από το ομώνυμο χωριό των Χανίων), μια πρόταση που θα σας ενθουσιάσει και που πολύ σύντομα θα ακούσετε να συζητιέται στα wine bars της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης.

Ο αμπελώνας Πλάι του ΡοΤολο, με ρίζες 29 ετών, βρίσκεται σε ύψος 540 μέτρων, δεσπόζοντας πάνω από το χωριό Παλαιά Ρούματα του Δήμου Πλατανιά. Κατά τον τρύγο, οι ρώγες συνθλίβονται ελαφρά με το χέρι, δίνοντας το έναυσμα για μια αυτόματη, φυσική έναρξη της ζύμωσης. Ακολουθώντας την παραδοσιακή μέθοδο της orange οινοποίησης, ο μούστος παραμένει σε επαφή με τα στέμφυλα καθ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσης, από τα οποία διαχωρίζεται μόνο μετά την ολοκλήρωσή της. Στη συνέχεια, το κρασί ακολουθεί δύο δρόμους: το μισό οδηγείται σε δεξαμενή για να διατηρήσει τη φρεσκάδα του, ενώ το υπόλοιπο παλαιώνει για δύο μήνες σε χρησιμοποιημένα γαλλικά δρύινα βαρέλια, αποκτώντας βάθος και πολυπλοκότητα.

Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με έντονα βοτανικό προφίλ και νότες κερήθρας, που στο στόμα αποκαλύπτει έναν λουλουδάτο χαρακτήρα με ήπια τανικότητα,

θα, θυμίζοντας τσάι και χαμομήλι. Σερβίρεται ιδανικά στους 11-12 °C, συνοδεύοντας υπέροχα ποικιλίες τυριών και παραδοσιακές πίτες με άγρια χόρτα.

Η ώρα της γευσίγνωσίας στο ΡοΤολο Cooperative μετατρέπεται σε μια εμπειρία που ψυχαγωγεί, εκπαιδεύει και γεννά νέα ερεθίσματα για εξερεύνηση. Οι τρεις δημιουργοί, χαρισματικοί στην επικοινωνία και στην ανθρώπινη επαφή, κάνουν τον επισκέπτη να νιώθει μέρος της ιστορίας τους. Τη δοκιμή πλαισιώνουν εκλεκτά συνοδευτικά, φτιαγμένα αποκλειστικά με αγνές πρώτες ύλες από την περιοχή.

Ηθική Καλλιέργεια, Ανώτερη Γεύση

Στο ορεινό ανάγλυφο των Τσουρουνιανών εκτείνεται σε ύψος 450 μέτρων και ο ελαιώνας του ΡοΤολο. Τα δέντρα 40-90+ χρόνων καλλιεργούνται με βαθιά οικολογική συνείδηση. Η Κορωνέικη ποικιλία αναπτύσσεται σε πεζούλες, ακολουθώντας τις αρχές της αναγεννητικής γεωργίας. Με σεβασμό στη βιοποικιλότητα, το κλάδεμα και η χλωρή λίπανση επιστρέφουν στο έδαφος την ενέργεια που χρειάζεται, δημιουργώντας ένα κλειστό σύστημα αυτοανατροφodότησης. Το αποτέλεσμα αυτής της φροντίδας είναι μια παραγωγή μετρημένη αλλά σταθερή, με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Η παραγωγή του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ΡοΤολο πραγματοποιείται με σχολαστική φροντίδα, από τη στιγμή της συγκομιδής μέχρι την έκθλιψη, διασφαλίζοντας την απόλυτη ποιότητα του καρπού. Το αποτέλεσμα είναι ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, προικισμένο με όλες εκείνες τις ευεργετικές ιδιότητες που η φύση επιφυλάσσει αποκλειστικά για τους καρπούς της αιωνόβιας ελιάς.



Slow Food ή Η Τέχνη του «Αργού Φαγητού»

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Την περίοδο της καραντίνας -άραγε τη θυμάται κανείς;- με είχε απασχολήσει αρκετά η έννοια του χρόνου. Το παρατεταμένο pause που είχαμε πατήσει τότε ήταν αφορμή παρατήρησης για τον τρόπο ζωής μας και για το πώς επιλέγουμε να τη διαμορφώνουμε. Τότε ήταν και η πρώτη φορά που αναζήτησα τον όρο «slow».

Η σύνδεση του όρου με τον τρόπο ζωής εμφανίστηκε το 1986 στην Ιταλία, έπειτα από το κίνημα Slow Food του Ιταλού Carlo Petrini, με σκοπό την προώθηση των ντόπιων βιολογικών προϊόντων σε λογικές τιμές, κάτι που θα ωφελούσε καταναλωτές και παραγωγούς.

Τότε που είχαμε κλειστεί στα σπίτια μας είχα, μάλιστα, ενθουσιαστεί με τον όρο Slow Tourism, θεωρώντας πως ήρθε η στιγμή να αναπροσαρμόσω τους ρυθμούς της ζωής μου, να βρίσκομαι πιο συχνά στη φύση, να ταξιδεύω με τρένο και να απολαμβάνω τον χρόνο. «Ναι, είμαι μια slow traveler», έγραφα τότε, και «Ζήτω το Αργό Κίνημα!» - και άλλα τέτοια ουτοπικά στη σημερινή πραγματικότητα.

Τι Απέγιναν τα Κυριακάτικα Τραπέζια;

Τις προάλλες, ενόσω είχα τα πόδια μου στο τραπέζι του σαλονιού και στήριζα το κινητό ανάμεσα στα γόνατά μου τρώγοντας άτσαλα μπουκιές από το πιάτο που είχα σφηνώσει κάτω από το πιγούνι μου, έπεσα πάνω σε ένα άρθρο στο Instagram: «Γιατί δεν τρώμε καθισμένοι σε τραπέζι πλέον;».

Όπως η αρθρογράφος, έτσι και εγώ μεγάλωσα σε ένα σπίτι που 14:00 με 14:45 τρώγαμε όλοι μαζί στο μικρό τραπέζι της κουζίνας, στην ίδια κάθε φορά θέση. Δεν βλέπαμε τηλεόραση - ίσως κλεφτές ματιές στις αθλητικές ειδήσεις στο τέλος. Μετά συνεχίζαμε με δουλειές, φροντιστήρια, ιδιαίτερα μαθήματα.

Τις Κυριακές υπήρχε ιερός, άγραφος κανόνας να τρώμε στο χωριό με τον παππού και τη γιαγιά. Θα έπρεπε να υπάρχει λόγος σοβαρός για να μη μαζευτεί όλη η οικογένεια γύρω από το τραπέζι, να μάθει, να μοιραστεί, να ενδιαφερθεί. Και μπορεί τότε να μας φαινόταν μια πιεστική διαδικασία που δεν άφη-

νε περιθώριο διαπραγμάτευσης, σήμερα την αναπολώ και, καθισμένη στον καναπέ μου, με φαντάζομαι με τους φίλους και τους συγγενείς μου να καθόμαστε γύρω από ένα μεγάλο τραπέζι με τις ώρες, σαν να παίζουμε σε σειρές του Παπακαλιάτη, σε λίγο πιο μεσοαστικά διαμερίσματα του κέντρου της Αθήνας.

Εργάζομαι σε ένα γραφείο στην Πλατεία Συντάγματος στην Αθήνα, με θέα γκρίζα ξεχαρβαλωμένα κλιματιστικά, πηγαινοέρχομαι στη Θεσσαλονίκη με αεροπλάνο και έτσι ξέρω απέξω κι ανακατωτά το μενού στο lounge της Aegean -τρένα, άλλωστε, στην Ελλάδα δεν έχουμε- και απολαμβάνω τη γριά πάπια που πλένεται στη λίμνη του Εθνικού Κήπου στα ελάχιστα λεπτά σύνδεσής μου με τη φύση - όταν δεν είναι κλειστός λόγω πορειών διαμαρτυρίας.

Καταναλώνω το φαγητό μου μπροστά στην οθόνη του υπολογιστή μου στο γραφείο ή στον δρόμο και πηγαίνω σε εστιατόρια που περήφανα αποφεύγω να έχουν περιορισμό χρόνου-slot, ως μία προσιτή πολυτέλεια που προσφέρω στον εαυτό μου.



Πολυτέλεια, καθώς το φαγητό στα εστιατόρια είναι πλέον πανάκριβο, ακόμη κι αν καταναλώνουμε –ως νέα εστιατορική τάση– βραστάς ρίζες λαχανικών, γίγαντες και πατάτες γιαχνί, σε χώρους που τα media γαστρονομίας προωθούν ως γνήσια και λαϊκά. Εκείνα τα media που διαμορφώνουν τάσεις, στρέφουν τους προβολείς τους σε άγνωστα εστιατόρια ως μοναδικά αυθεντικά αποθέματα ελληνικής παράδοσης και γαστρονομίας, τα οποία κατακρίνουν αργότερα γιατί δεν βρίσκουμε καρέκλα να καθίσουμε. Και στο τέλος, οι ίδιοι εκείνοι άνθρωποι των media μαζεύονται σπίτι τους και μαγειρεύουν, προβάλλοντάς τως το ιδανικό μέρος συνεστίασης και συνάθροισης – να, όπως στις σειρές του Παπακαλιάτη!

Το Κίνημα Slow Food Farms

Ευτυχώς για την υπόλοιπη ανθρωπότητα, οι υποστηρικτές του Αργού Κινήματος ή Slow Food παρέμειναν σταθεροί στις απόψεις τους και στην επιστήμη που μελετούν. Υπάρχουν ακόμη και είναι ενεργοί υποστηρικτές ενός παγκόσμιου δικτύου που στόχο έχει, μεταξύ άλλων, την ενθάρρυνση ενός πιο αργού, συνειδητού και απολαυστικού τρόπου διατροφής και ζωής.

Τον Νοέμβριο, εκπρόσωποι του κινήματος από χώρες των Βαλκανίων συναντήθηκαν στην Chilli Factor Organic Farm στους Νέους Επιβάτες της Θεσσαλονίκης. Όπως αναφέρει η εκπρόσωπος της φάρμας, Λίλιαν Κουίδου, «το κίνημα Slow Food Farms είναι μια διεθνής πρωτοβουλία του κινήματος Slow Food

που δημιουργήθηκε για να υποστηρίξει και να συνδέσει αγροκτήματα από όλο τον κόσμο που παράγουν καλό, καθαρό και δίκαιο φαγητό σε αρμονία με τις αρχές της αγροοικολογίας. Το δίκτυο Slow Food Farms εξελίσσεται στη μεγαλύτερη παγκόσμια κοινότητα αγροκτημάτων που έχουν δεσμευτεί σε αυτές τις αξίες».

Good, Clean and Fair Food for All

Το κίνημα Slow Food ξεκίνησε στην Ιταλία ως αντίδραση στον ολοένα πιο γρήγορο και μαζικό τρόπο παραγωγής και κατανάλωσης τροφής (fast food και βιομηχανοποίηση της διατροφής).

Το –διεθνές πια– κίνημα προωθεί την καλή (ποιοτική, γευστική και υγιεινή), καθαρή (που παράγεται με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον και τα ζώα) και δίκαιη (που σέβεται τους παραγωγούς και τη δίκαιη αμοιβή τους) κατανάλωση τροφίμων.

Στις αξίες του συμπεριλαμβάνονται η υποστήριξη τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων, η προστασία της βιοποικιλότητας και των απειλούμενων τροφίμων μέσω προγραμμάτων όπως το «Ark of Taste» (Κατάλογος Παραδοσιακών Γεύσεων) ή μέσω της λίστας Presidi Slow Food (προϊόντα υπό προστασία λόγω σπανιότητας/πολιτιστικής αξίας), η προώθηση της βιώσιμης γεωργίας και κατανάλωσης εποχικών προϊόντων και η εκπαίδευση καταναλωτών ώστε να γνωρίζουν τι τρώνε και από πού προέρχεται.



Σήμερα, το κίνημα Slow Food έχει παρουσία σε πάνω από 160 χώρες, με περισσότερα από 68.000 μέλη, και δραστηριοποιείται με παραγωγικά δίκτυα, φεστιβάλ γεύσης και εκπαιδευτικές πρωτοβουλίες.

Δεν είναι απλώς αντι-fast food, αλλά κίνημα υπέρ της συνειδητής, τοπικής, βιώσιμης και ηθικής γαστρονομίας, με σεβασμό στην παράδοση και στον χρόνο που απαιτείται για να παραχθεί το φαγητό και να το απολαύσουμε σωστά – το παγκόσμιο κίνημα Slow Food έχει σημαντικό αντίκτυπο και στους τρεις άξονες δράσης.

Σύμφωνα με τις αρχές του έχουν καλλιεργηθεί πάνω από 4.000 κήποι σε ολόκληρη την Αφρική, ενώ έχουν καταγραφεί στο Ark of Taste 5.795 προϊόντα που κινδυνεύουν με εξαφάνιση.

Το Slow Food Κίνημα στην Ελλάδα και οι Φάρμες

Στην Ελλάδα, η Μπριγάδα των Σεφ - Slow Food Community είναι η επίσημα αναγνωρισμένη κοινότητα του διεθνούς Slow Food. Μια συλλογική πρωτοβουλία που ξεκίνησε το 2019 από ομάδα Ελλήνων σεφ και επαγγελματιών τροφίμων με επικεφαλής τον Νίκο Φωτιάδη. Εκπροσωπεί επίσημα τους επαγγελματίες γαστρονομίας στην ελληνική δομή του Slow Food, ενώ συμμετείχε και στη δημιουργία της Εθνικής Επιτροπής Slow Food Ελλάδας μαζί με διάφορες τοπικές κοινότητες (Ικαρία, Πάτμος, Μακεδονία, Πελοπόννησος). Οι κοινότητες χρησιμεύουν ως δίκτυο: παραγωγοί, σεφ, κοινότητες νησιών/περιοχών συνεργάζονται για την προώθηση της βιώσιμης διατροφής, της τοπικής παραγωγής και της προστασίας της βιοποικιλότητας.

Η Βάσω Γιατσίδου, συνεργάτιδα της Slow Food International στην Ελλάδα ως Slow Food Farms Accelerator, είναι ο συνδεδεμένος κρίκος για την ένταξη στο δίκτυο αγροκτημάτων και παραγωγών.

Το Slow Food στη Θεσσαλονίκη

Η Slow Food κοινότητα της Θεσσαλονίκης απαρτίζεται από μια ομάδα ενεργών πολιτών που δραστηριοποιούνται σε όλο το φάσμα της αγροδιατροφικής αλυσίδας. «Στους γενικούς στόχους περιλαμβάνεται η μετάδοση αξιών του Slow Food μέσω μη τυπικής εκπαίδευσης (ενηλίκων, μαθητών, αγροτών, εκπαιδευτικών), η γνωριμία με τους επαγγελματίες της ευρύτερης περιοχής και η δημιουργία δεσμών με αγρότες, παραγωγούς τροφίμων, μάγειρες, τεχνίτες, εθελοντές Slow Food, καταναλωτές, εστιατόρια και ξενοδοχεία, καθώς και η σύνδεση των κατοίκων της πόλης με τις τοπικές φάρμες προκειμένου να ανακαλύψουν την προέλευση της τροφής τους», αναφέρει η κ. Γιατσίδου.

«Η εκδήλωση στην Chilli Factor Organic Farm, στους Νέους Επιβάτες της Θεσσαλονίκης, υπό τον συντονισμό των εκπροσώπων της Slow Food Farm κοινότητας, συγκέντρωσε εκπροσώπους από διάφορες χώρες, όπως Κροατία, Ρουμανία, Βόρεια Μακεδονία, αλλά και από την Ελλάδα, με εκπροσώπους από φάρμες της Λακωνίας, της Νισύρου, της Λάρισας, της Χαλκιδικής, του Κιλκίς, της Θεσσαλονίκης και της Κομοτηνής.

Συναντήθηκαν ειδικοί που ασχολούνται με το Slow Travel, μάγειρες από την μπριγάδα των Slow Food Chefs Μακεδονίας, άνθρωποι που ενδιαφέρονται για το μέλλον της τοπικής κοινότητας, τον τουρισμό, άνθρωποι με βαθιές ρίζες στην αγροοικολογία και στις κοινότητες, άνθρωποι των πανεπιστημίων μας, αλλά κυρίως άνθρωποι που έχουν ως κοινό χαρακτηριστικό την αγάπη για τον πρωτογενή τομέα, τη λατρεία για το αγνό φαγητό και το πάθος για ένα μέλλον που δεν θα φαντάζει δυστοπικό», συμπληρώνει η Λίλιαν Κουίδου, μέσω ανάρτησής της στα social media.





«Είχαμε την ευκαιρία όλοι μαζί να δημιουργήσουμε τις συνθήκες για να αναπτυχθεί ένας χώρος συνεργασίας, μάθησης και οικοδόμησης ενός κοινού οράματος για το μέλλον των αγροοικολογικών αγροκτημάτων. Ανταλλάξαμε καλλιεργητικές πρακτικές, γνώσεις, εμπειρίες, πολύτιμους σπόρους, συνταγές, προϊόντα, γεύσεις. Μιλήσαμε για το πολύτιμο έδαφος, αυτό που όλοι οι αγρότες πρέπει να σέβονται, και φυτέψαμε σε αυτό συμβολικά ένα δέντρο, που ευχόμαστε να μεγαλώνει και να αναπτύσσεται όπως ο αριθμός των Slow Food Farms. Η Θεσσαλονίκη είχε επίσης την ευκαιρία να καταθέσει τον φάκελο για τη δική της Slow Food κοινότητα, που θα αποκτήσει σε λίγο καιρό υπόσταση, τη Slow Food Thessaloniki Inspiring & Educating», εξηγεί.

«We Are What We Eat»

Αυτή τη στιγμή ο πρωτογενής τομέας περνάει ακόμη μία κρίση, με την κυβέρνηση να αδυνατεί να εφαρμόσει εκσυγχρονιστικά εργαλεία, χωρίς σχεδιασμό για την ενίσχυση του κλάδου.

Υπό αυτές τις συνθήκες, υπάρχει χώρος ενίσχυσης κοινοτήτων που ασχολούνται με την αργή καλλιέργεια και την αργή κατανάλωση τροφίμων; Μπορεί μια νέα πολιτική να διαμορφώσει μια νέα εφοδιαστική αλυσίδα από τον παραγωγό στο πιάτο, συμ-

βάλλοντας στη διαμόρφωση νέων αξιών παραγωγής, κατανάλωσης και συνεισίστασης; Περισσότερο «ηθικό φαγητό» με ελεγχόμενες τιμές για περισσότερη «ηθική κατανάλωση»;

«We are what we eat», λέει το μανιφέστο του αργού κινήματος. «We are how we eat», θα προσθέσω εγώ, με την ελπίδα να αξιολογήσουμε την έννοια του χρόνου της τροφής που καταναλώνουμε από το χωράφι στο τραπέζι μας.





22-25.04 2026

ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ-ΚΑΠΝΟΠΟΙΗΣΗ-ΚΑΡΤΟΦΥΛΟ



07-10.08 2026

ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΜΑΚΡΟΒΙΟΤΕΧΝΕΙΑΣ



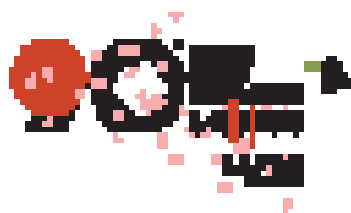
14-17.09 2026

ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΕΣΤΙΟΝ ΤΕΧΝΗΣ



17-19.06 2026

ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ



8-10.09 2026

ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ



17-19.10 2026

ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΚΑΠΝΟΠΟΙΗΣΗ, ΑΣΤΥΝΟΜΙΑ, ΑΣΤΥΝΟΜΙΑ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ, ΝΕΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΧΑΙΡΕΤΟ ΕΣΤΙΟΝ



12-14.11 2026

ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΑΣ



12-14.11 2026

ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ ΕΣΤΙΟΝ



Στα Ρακοκάζανα της Κρήτης

ΤΗΣ ΑΝΝΑΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ



Το Ηράκλειο δεν είναι για μένα απλώς ένας τόπος. Είναι οικογένεια, φίλοι, δεσμοί που γεμίζουν πάντα την καρδιά με ζεστασιά. Είναι οι σφιχτές αγκαλιές πριν ακόμα ανταλλάξεις λέξη, οι μυρωδιές από φρεσκομαγειρεμένα φαγητά που ξυπνούν αναμνήσεις, η βόλτα στο χωριό που σε κάνει να νιώθεις ότι πάντα έχεις μια θέση εκεί.

Είχα την τύχη να βρεθώ σε ένα ρακοκάζανο και αμέσως κατάλαβα γιατί για τους Κρητικούς η ρακή είναι και αφορμή για μια ακόμη γιορτή. Για τους ντόπιους, άλλωστε, κάθε ευκαιρία γίνεται αφορμή για γλέντι και το στήσιμο του καζανιού μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών δεν αποτελεί εξαίρεση. Κάθε φθινόπωρο, οι οικογένειες στήνουν το καζάνι τους, συγκεντρώνονται γύρω από αυτό και ξεκινούν τη διαδικασία παραγωγής της ρακής, της γνωστής και αγαπημένης τσικουδιάς.

Η ρακή παρασκευάζεται από τα στέμφυλα ή στράφυλα, την πάστα που μένει μετά την πίεση των σταφυλιών για κρασί. Είναι ποτό μονής απόσταξης, διαφορετικό από το ούζο ή το τσίπουρο. Η παραδοσιακή απόσταξη γίνεται σε ειδικά «καζάνια», με άδεια από το κράτος. Το έθιμο θεσμοθετήθηκε το 1920 από τον Ελευθέριο Βενιζέλο, δίνοντας τη δυνατότητα στους Κρητικούς αγρότες να αποκτήσουν νόμιμα την άδεια για να φτιάχνουν ρακή.

Τα «καζανέματα», όπως αναφέρεται η παραδοσιακή διαδικασία απόσταξης της τσικουδιάς, πραγματοποιούνται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους όπου σε περίοπτη θέση βρίσκεται το καζάνι, το οποίο αποτελείται από τρία βασικά μέρη: τη βάση ή τσουκάλι, το καπάκι και τον σωλήνα που μεταφέρει τους ατμούς. Τα στέμφυλα τοποθετούνται στο τσουκάλι, η φωτιά ανάβει και ο ατμός αρχίζει να συγκεντρώνεται, δίνοντας την απόσταξη. Το μέγεθος του καζανιού ποικίλλει, ανάλογα με την ποσότητα των στέμφυλων, αλλά η διαδικασία παραμένει πάντα ίδια.

Αυτό που κάνει όμως το ρακοκάζανο ξεχωριστό δεν είναι μόνο το αποτέλεσμα της διαδικασίας, η ρακή, αλλά και όσα συμβαίνουν γύρω από το καζάνι. Εκεί όπου μαζεύονται οικογένεια και φίλοι, με τη φωτιά να ζεσταίνει τον χώρο και τις μυρωδιές από τα παραδοσιακά φαγητά να απλώνονται παντού, ενόσω ξεπηδούν συνεχώς μαντινάδες, άλλοτε πειρακτικές και άλλοτε συγκινητικές. Ούτε οι ευχές σταματούν

στιγμή, αποτυπώνοντας τη ζεστασιά και το μεράκι των Κρητικών: «Καλόπιστη», «Πάντα σε χαρές», «Καλοξόδευτη».

Πρωταγωνιστής του τραπεζιού στάθηκε το θραψανιώτικο ψητό, το παραδοσιακό φαγητό του Θραψανού, που ψήθηκε στους φούρνους του χωριού και έφτασε αχνιστό στο τραπέζι μας. Η συνταγή του είναι απλή, αλλά διατηρείται αναλλοίωτη στα χρόνια, περνώντας από γενιά σε γενιά: πατάτες ολόκληρες ή κομμένες στη μέση στον πάτο ενός πήλινου σκεύους, χοιρινό κρέας και άφθονο χοντρό αλάτι. Το μυστικό κρύβεται στο σφράγισμα του φούρνου με λάσπη, που συγκρατεί τη θερμότητα και τους χυμούς, χαρίζοντας στο κρέας και στις πατάτες μοναδική γεύση.

Η απλότητα με την οποία ανοίγουν οι άνθρωποι την καρδιά τους σε ένα ρακοκάζανο είναι συγκινητική. Δεν χρειάζονται πολλά, λίγη ζεστασιά από τη φωτιά, ένα ποτηράκι ρακή και μια παρέα που σε κάνει να νιώθεις μέρος της από την πρώτη στιγμή.





Σαντορίνη: Ο Παράδεισος του Οινοτουρισμού

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η Σαντορίνη είναι ένας προορισμός-όνειρο για εκατομμύρια ανθρώπους απ' όλο τον κόσμο, που έστω για μία φορά στη ζωή τους θέλουν να την επισκεφθούν και να ζήσουν κάτι το μοναδικό – κάτι που δεν μπορούν να βρουν πουθενά αλλού.

Η τουριστική σεζόν έχει απλωθεί πλέον στους περισσότερους μήνες του χρόνου. Το φθινόπωρο, το νησί εξακολουθεί να παραμένει ζωντανό. Μαζί του παραμένει ζωντανή και μία από τις πιο αυθεντικές του διαδρομές: οι επισκέψεις στα οινοποιεία. Πρόκειται για μια ολιστική εμπειρία που ξεπερνά κατά πολύ τα όρια μιας απλής γευσιγνωσίας. Δεν εξαντλείται σε ένα οινοποιείο, καθένα έχει τη δική του ταυτότητα, το δικό του αφήγημα. Ακόμα κι αν σε μια δεκαήμερη παραμονή επισκέπτεσαι καθημερινά ένα διαφορετικό οινοποιείο, η αίσθηση που αποκομίζεις δεν επαναλαμβάνεται.



Στις γευστικές δοκιμές, οι επισκέπτες δοκιμάζουν ό,τι καλύτερο έχει να προσφέρει κάθε οινοποιείο και το Ασύρτικο, φυσικά, κρατά τον πρωταγωνιστικό ρόλο. Όμως, η εμπειρία δεν τελειώνει στο ποτήρι. Τα περισσότερα οινοποιεία διαθέτουν και εξαιρετική κουζίνα, με σωστές πρώτες ύλες, με πιάτα που μυρίζουν Ελλάδα και Κυκλάδες. Και κάθε μπουκιά, κάθε γεύση, είναι προσεκτικά επιλεγμένη για να συνοδεύει ιδανικά τις ετικέτες τους.

Στα οινοποιεία του νησιού, το κρασί, το φαγητό και το τοπίο ενώνονται σε μια μοναδική στιγμή ομορφιάς και πληρότητας.

Οι εγκαταστάσεις τους είναι άρτια σκηνικά, μια εμπειρία χώρου από μόνες τους. Είναι εντυπωσιακό πόσες εναλλαγές μπορεί να συναντήσει κανείς στο ίδιο νησί. Και η θέα πανταχού παρούσα. Ακόμα και αν δεν «βλέπει» την Καλντέρα ή τη Θηρασιά, σε κρατάει εκεί, καρφωμένο, αρνείσαι να πάρεις τα μάτια σου από το τοπίο.

Εδώ παρουσιάζουμε έξι επισκέψεις σε έξι οινοποιεία. Με την υπόσχεση να ξαναγυρίσουμε στο νησί γιατί έχουμε ακόμα πολλά να δούμε και να γευτούμε.

Κτήμα Σιγάλας



Ο Γιάννης Μπουτάρης, μόλις 25 ετών, πήρε την πιο σωστή απόφαση. Να ξεκινήσει την επαγγελματική του διαδρομή στο Κτήμα Σιγάλα, στη Σαντορίνη, αναλαμβάνοντας την ευθύνη όχι μόνο για την εξέλιξη του ιστορικού αμπελώνα, αλλά και για την ανάπτυξη του επισκέψιμου εστιατορίου του κτήματος. Καλείται να συνεχίσει, να «πατήσει» πάνω στο

όραμα του Πάρι Σιγάλα, που είχε ξεκινήσει πριν από δεκαετίες να χτίζει αυτόν τον οινικό φάρο στο νησί.

Μέσα του κουβαλά την πρόκληση για επιτυχία – χαρακτηριστικό που μοιάζει να είναι γραμμένο στο DNA της οικογένειάς του. Ο Γιάννης, όπως και ο παππούς του πριν από 60 χρόνια, θα χαράξει τη δική του πορεία στον ελληνικό αμπελώνα.

Και αυτό το μικρό θαύμα που έχει στηθεί πολύ κοντά στην Οία, στην πλευρά της Σαντορίνης που βλέπει την Ίο, τη Φολέγανδρο και τη Σίκινο –τα πιο νεανικά και εναλλακτικά νησιά– μοιάζει να είναι το φυσικό του περιβάλλον. Στο πλάι του, μοιράζεται το όραμά του μια φρέσκια, εμπνευσμένη ομάδα νέων ανθρώπων.

Η εικόνα με τα τραπέζια μέσα στον αμπελώνα και η σπιτική φιλοσοφία που διαπερνά κάθε λεπτομέρεια προσδίδουν μια νέα διάσταση στη φιλοξενία – τόσο στο εστιατόριο όσο και στο οινοποιείο. Η κουζίνα της Κυριακής Φωτοπούλου βασίζεται στις ελληνικές γεύσεις, με μια πιο γαστρονομική ματιά. Η νοστιμιά σε κάθε πιρουνιά είναι σχεδόν συγκλονιστική. Στον επισκέψιμο χώρο, η Λαμπρινή Κουβάτση φροντίζει για τη ροή και τον συντονισμό, ώστε κάθε επισκέπτης να ζήσει όλα όσα έχει σχεδιάσει η ομάδα του κτήματος.

Τριγύρω απλώνονται τα αμπέλια, για να περπατήσεις ανάμεσά τους και να θαυμάσεις μια καλλιέργεια που κουβαλά σοφία αιώνων.

Οινοποιείο Βενετσάνος

Αν δεν σε στείλει κάποιος που το έχει ήδη ανακαλύψει, δύσκολα θα το βρεις. Το Οινοποιείο Βενετσάνος είναι κρυμμένο, κυριολεκτικά, 17 μέτρα κάτω από τη γη. Και όσο κι αν διαβάσεις ή δεις φωτογραφίες, δεν μπορείς να φανταστείς αυτό που σε περιμένει. Ένας χαρισματικός και οραματιστής άνθρωπος, ο Γιώργος Βενετσάνος, θέλησε πριν από δεκαετίες να δημιουργήσει κάτι που θα ήταν μπροστά από την εποχή του, με την πίστη πως θα αντέξει στον χρόνο. Και το κατάφερε.

Με αρχιτεκτονική που θα ζήλευαν σημερινοί βραβευμένοι δημιουργοί, έστησε ένα οινοποιείο απόλυτα λειτουργικό για τις ανάγκες εκείνης της περιόδου, κατά την οποία δεν υπήρχε καν ηλεκτρικό ρεύμα. Αξιοποίησε τη βαρύτητα και σχεδίασε ένα καινοτόμο σύστημα διοχέτευσης του κρασιού από το οινοποιείο μέχρι το λιμάνι μέσα από αγωγούς – πλαστικούς σωλήνες που διατηρούνται ακόμη και σήμερα. Έτσι, το κρασί του ταξίδευε σε μακρινούς προορισμούς, όπως η Ρωσία, που, με τη σειρά της, του έστειλε ξύλο – το ίδιο που έχει επενδύσει σε πόρτες και βαρέλια.



Σε ένα από τα τέσσερα επίπεδα του χώρου, ο επισκέπτης μπορεί να δει αυθεντικά αντικείμενα από εκείνη την εποχή. Ξεχωρίζει ανάμεσά τους ένα παλιό τηλέφωνο με τον αριθμό 9 – το ένατο που συνδέθηκε στην Ελλάδα.

Ο εξωτερικός χώρος, σμιλεμένος πάνω στον βράχο, προσφέρει μοναδική θέα. Η ξενάγηση είναι απαραίτητη, καθώς αποκαλύπτει την ιστορία και την ιδιοφυΐα πίσω από αυτό το ξεχωριστό μέρος. Πολλοί κλείνουν θέση και για γεύμα ή δείπνο σε ένα από τα τραπέζια που είναι τοποθετημένα σε διαφορετικά επίπεδα μέσα και γύρω από το οινοποιείο, προσφέροντας μια ολιστική εμπειρία γεύσης, ιστορίας και τοπίου. Η Τόνια Κακάλη στον επισκέψιμο χώρο ταξιδεύει τους επισκέπτες στο παρελθόν και στο σήμερα του οινοποιείου.

Οινοποιείο Βασάλτης

Ένα οινοποιείο που θα μπορούσε άνετα να λειτουργεί και ως γκαλερί τέχνης. Αυτή την ιδιαίτερη προσέγγιση υποστηρίζει ο Γιάννης Βαλαμπούς, φιλοξενώντας στον χώρο μια εξαιρετική έκθεση φωτογραφίας του Αμερικανού θρύλου Robert McCabe, με μοναδικές απεικονίσεις της Σαντορίνης αμέσως μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο.

Η ατμόσφαιρα είναι ξεχωριστή – πιο μοντέρνα και καλλιτεχνική από άλλα οινοποιεία του νησιού. Ένα τεράστιο παράθυρο ανοίγει το βλέμμα στον ορίζοντα, με την Ανάφη απέναντι να δεσπόζει.

Η κουζίνα προσφέρει μια προσεγγμένη, γιαγιάδικη νοστιμιά στα πιάτα της. Σε κάθε δημιουργία της νιώθεις πως δοκιμάζεις κάτι από τις ξεχασμένες γεύσεις του παρελθόντος.

Η Άρτεμις Καρδούλα, στον επισκέψιμο χώρο, είναι πολυεργαλείο – ζεστή και αυθεντική, ταιριαστή με την αίσθηση που σου μεταφέρουν οι φωτογραφίες του McCabe. Η ατμόσφαιρα σου θυμίζει την εποχή κατά την οποία οι ντόπιοι χάρωνταν να φιλοξενούν τους ξένους ως επισκέπτες και όχι ως τουρίστες.

Εδώ θα δοκιμάσετε το Ασύρτικο σε διαφορετικές εκδοχές, το Μαυροτράγανο, τη Μανδηλαριά, καθώς και ένα Vinsanto πιο φρέσκο από ό,τι ίσως έχετε γευτεί.



Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος

Μια όαση καλόγουστης αρχιτεκτονικής, μια αυλή των θαυμάτων σε ένα οινοποιείο χτισμένο πάνω στον δρόμο. Κατεβαίνοντας τις σκάλες προς τον κάτω χώρο, βρίσκεσαι σε έναν μικρό παράδεισο. Γύρω σου, τα φυτά ξεπηδούν από παντού και κάθε χτιστό στοιχείο μοιάζει περισσότερο με καλλιτεχνική παρέμβαση παρά με κατασκευή. Με τους μπαζέδες του οινοποιείου να είναι γεμάτοι λαχανικά, μурωδικά και φρούτα.

Ο Αρτέμης Καραμολέγκος, σαν να ήξερε από την αρχή πως ένα τέτοιο εγχείρημα χρειάζεται πολλά χέρια, φρόντισε να δημιουργήσει και μια μεγάλη οικογένεια – έξι παιδιά (προς το παρόν). Ζουν κυριολεκτικά στους χώρους του οινοποιείου και, με τόσες εικόνες και βιώματα, δεν είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς ότι μελλοντικά θα γίνουν κι εκείνα ενεργό κομμάτι του.

Το οινοποιείο έχει πολλές ετικέτες, ωστόσο ο Αρτέμης Καραμολέγκος δεν δίστασε να ανέβει μέχρι και το Αμύνταιο για να φέρει λίγο Ξινόμαυρο στο νησί. Εκεί, έχει ήδη στήσει ένα νέο οινοποιείο, που σύντομα θα αποκτήσει κι εκείνο την ιδιαίτερη αύρα που κουβαλά – σαν συννεφάκι που τον ακολουθεί όπου κι αν βρεθεί. Θα είναι μια άλλη εκδοχή, σε έναν άλλο τόπο.



Στη Σαντορίνη, ο μικρός του παράδεισος δεν έχει θέα, δεν ανοίγεται στον ορίζοντα, κι όμως, από την πρώτη στιγμή που θα μπει σε αυτόν τον φιλόξενο χώρο νιώθεις ότι θα ήθελες να ζήσεις εκεί.

Η περιήγηση στο οινοποιείο είναι μια μεγάλη, απολαυστική βόλτα που περιλαμβάνει όλα όσα σχετίζονται με την παραγωγή του κρασιού. Από τα αμπέλια που απλώνονται ολόγυρα μέχρι τα βαρέλια, τις δεξαμενές και κάθε άλλη λεπτομέρεια που συνδέεται με τη μεταμόρφωση του σταφυλιού σε κρασί. Η Χαριτίνα Ορφανίδου έχει αναλάβει διάφορους ρόλους τα τελευταία χρόνια στο οινοποιείο και είναι το πρόσωπο που μπορεί να μας μιλήσει με τον καλύτερο τρόπο σε αυτό.

Εκτός από την ξενάγηση, το φαγητό είναι ένα ακόμη κίνητρο για να επισκεφθείς την αυλή. Το κρασί, ωστόσο, είναι πάντα ο πρωταγωνιστής. Είναι αυτό που δένει τα πάντα – την αυλή, το φαγητό, τη φιλοξενία, τον ίδιο τον τόπο. Και τελικά, είναι αυτό που μεταφέρει τη μνήμη της εμπειρίας.

Κτήμα Αργυρός

Ο ναός του οινοτουρισμού. Αντικρίζοντας από τον δημόσιο δρόμο το Οινοποιείο Αργυρός με τις καμπύλες, η αρχιτεκτονική σε παραπέμπει σε ναό. Ο χώρος είναι επιβλητικός και σε όποια γωνιά του κι αν καθίσεις, το βλέμμα σου θα χαθεί στα αμπέλια. Είναι ο πιο μεγάλος ιδιόκτητος αμπελώνας του νησιού, με τις περίφημες «κουλούρες», τον τρόπο καλλιέργειας που εμπνεύστηκαν πριν από πολλά χρόνια οι παλιότεροι για να μπορούν να προστατεύουν από τους δυνατούς ανέμους το σταφύλι, που έτσι μεγάλωνε σαν σε κουκούλι, αλλά και να εξασφαλίζει υγρασία το αμπέλι.

Η σπουδαία δουλειά που κάνουν όλοι οι εμπλεκόμενοι εδώ, κατά τη διάρκεια όλης της χρονιάς, φαίνεται στο ποτήρι. Με επιλογές από διαφορετικά αμπελοτόπια, με ετικέτες που προβάλλουν το

Ασύρτικο της Σαντορίνης σε διαφορετικές εκδοχές, με προσωπικό που συναντάς σε υψηλού επιπέδου τουριστικές μονάδες και εξυπηρέτηση που ικανοποιεί και τον πιο απαιτητικό επισκέπτη. Στον επισκέψιμο χώρο, ο Σάββας Κυριακίδης έχει τη συνολική εικόνα για την οινική κουλτούρα του νησιού, αλλά και για τις εξελίξεις στον οινοτουρισμό, αυτή την τεράστια προστιθέμενη αξία για το νησί.

Τα κρασιά που αγοράζουν οι ξένοι –ως επί το πλείστον– επισκέπτες, όπως και στα περισσότερα οινοποιεία, τα παραλαμβάνουν συνήθως στο σπίτι τους μέσω μεταφορικής. Ένας απλός αλλά ουσιαστικός τρόπος που διευκολύνει τις πωλήσεις και στηρίζει την ευημερία των τοπικών οινοποιείων.



Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων - Santo Wines

Μια ολόκληρη γωνιά γεμάτη χώρους εστίασης, με τραπεζοκαθίσματα που όλα «βλέπουν» προς την Καλντέρα, σε ένα από τα καλύτερα «μπαλκόνια» της Σαντορίνης. Το πωλητήριο –το μεγαλύτερο ανάμεσα στα οινοποιεία του νησιού– είναι γεμάτο από κρασιά και τοπικά προϊόντα της θηραϊκής γης.

Πολλές ετικέτες, όλες παράγωγα της συνεργασίας του συνεταιρισμού με δεκάδες αμπελουργούς, οι οποίοι βλέπουν τη σοδειά τους να μετατρέπεται σε κρασί που ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο.

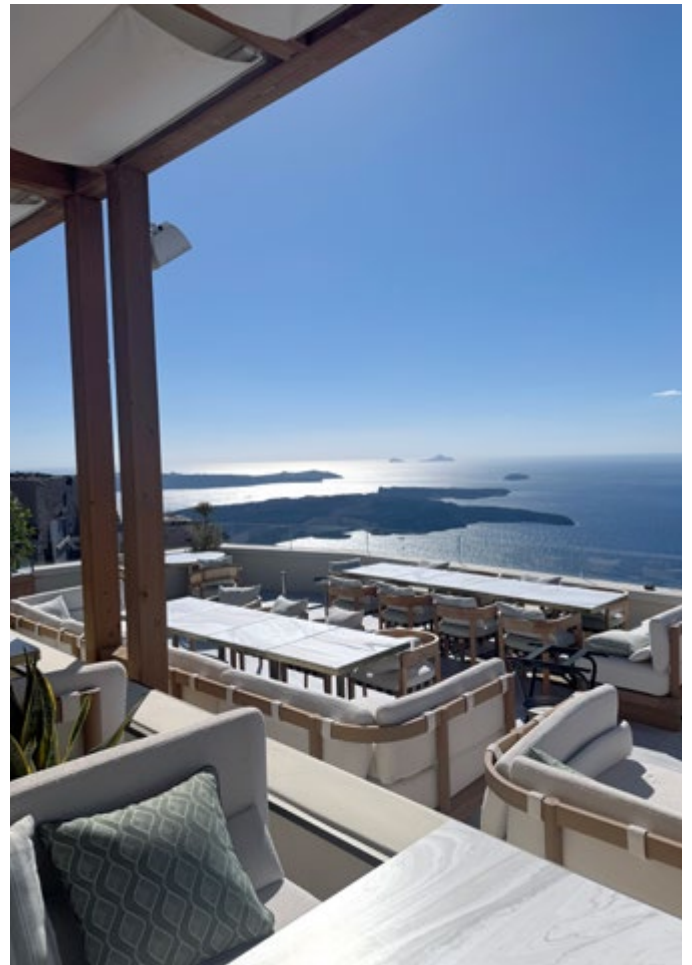
Ο χώρος, γεμάτος ζωή, θυμίζει μικρό χωριό: με ευχάριστο, πολυπληθές προσωπικό και πολλούς επι-



σκέπτες που περιηγούνται, δοκιμάζουν, μαθαίνουν. Η θέα και η άνεση καθιστούν το Santo Wines ιδανικό προορισμό για μεγάλα γκρουπ από εκδρομές και κρουαζιερόπλοια. Υπολογίζουν ότι σε ετήσια βάση εξυπηρετούν πάνω από 600.000 επισκέπτες. Ένα νούμερο που αγγίζει το σύνολο που πετυχαίνουν όλα μαζί τα οινοποιεία της Ηπειρωτικής Ελλάδας.

Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων - Santo Wines ιδρύθηκε στην αρχική της μορφή το 1911 ως «Ταμείο Αμύνης Οινοπαραγωγής Θήρας». Σήμερα αποτελεί έναν από τους δυναμικότερους συνεταιρισμούς της Ελλάδας και της Ευρώπης, με 1.200 μέλη. Δέσμευση της Santo Wines είναι η διαφύλαξη της τοπικής παράδοσης και ιστορίας, η προστασία των παραδοσιακών καλλιεργειών, η παραγωγή οίνων και παραδοσιακών τοπικών προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη υψηλής ποιότητας και η αειφόρος γεωργική ανάπτυξη. Οι παραδοσιακές καλλιέργειες από τους αγρότες-μέλη της αποτελούν εγγύηση για την αυθεντικότητα των προϊόντων της.

Το βαρυντικό οινοποιείο της Santo συγκαταλέγεται στις υπερσύγχρονες υποδομές στην Ελλάδα, ενώ διατηρεί και ιδιόκτητο αμπελώνα πρότυπης βιολογικής καλλιέργειας 20 στρεμμάτων, από όπου παράγονται οι μονοποικιλιακοί βιολογικοί οίνοι Santo Wines Αηδάνι, Αθήρι και Μαυροτράγανο.





Λήμνος: Νησί Κεχριμπαρένιο

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Πάντα θα βρίσκω λόγους να επιστρέφω στη Λήμνο. Κάθε καλοκαίρι είμαι εκεί, έστω για λίγο. Κάθε φορά ανακαλύπτω κάτι καινούργιο και κάθε φορά ξέρω πως θα με καλοδεχτούν άνθρωποι που με κάνουν να νιώθω την ασφάλεια και τη φροντίδα του σπιτιού, του εξοχικού που δεν είχα ποτέ, του πατρικού.

Το «χρυσό νησί» – έτσι το αποκαλούν οι ντόπιοι. Κι έτσι είναι. Χρυσό στην εικόνα, χρυσάφι στη γη. Με απέραντες εκτάσεις σιτηρών που σμίγουν με το πράσινο των αμπελιών και το μπλε της θάλασσας. Χρώματα που ανακατεύονται στο μάτι, αλλά και στο πιάτο. Τυχεροί όσοι είναι από εκεί, τυχεροί όσοι πήγαν και έμειναν εκεί, τυχεροί και όσοι αποφάσισαν να επενδύσουν, να εργαστούν και να γίνουν μέλη ενός οικοσυστήματος που αγαπά το νησί και προσπαθεί να το προστατεύσει από την οικοδομική αναρχία και την τουριστική απληστία.



«Δεν μαγειρεύω για να προσφέρω εμπειρία. Μαγειρεύω για όλους όσους έρχονται στη Λήμνο διακοπές. Το καταλαβαίνεις;»

«Θέλω να κάνω το δικό μου τυρί, το ψωμί. Να μυρίζει Λήμνος. Το καταλαβαίνεις;»

Και εγώ γελούσα με αμηχανία και ταυτόχρονα βουτούσα το ελιόψωμο στο λάδι και στο αλάτι. Όπως κάνει ο Λουκάς Μάιλερ από το εστιατόριο Ριζά.

Με υποδέχτηκε και φέτος, μοσχοβολιστός από το θυμάρι που μόλις είχε φέρει αγκαλιά πάνω στη μηχανή του. Χαρούμενος, ίσως και πιο ξεκούραστος, αν και πάντα ανήσυχος. Είναι η πρώτη φορά που τον βλέπω να κάθεται σε κάποιο τραπέζι. Τον γνώρισα πίσω από ένα πάσο στη Λήμνο και μετά στην Αθήνα (στο Λινού Σουμπάσης και Σία), με τους Αθηναίους να τον μαθαίνουν και να τον λατρεύουν αμέσως, και συνεχίζω να παρακολουθώ τη μαγειρική του εξέλιξη.

Ο Λουκάς είναι μια σχολή από μόνος του. Αυτή η σπουδαία μαγειρική σχολή που ξέρει πώς να σερβίρει ντομάτα στα τέσσερα. Ξίδι, αλάτι, λάδι. Άλλη σειρά, άλλο αποτέλεσμα. Αυτή είναι η μαγεία με την οποία «πασπαλίζει» το καλοκαίρι μας στο νησί, είτε στα τραπεζάκια στη νέα αυλή του εστιατορίου είτε όρθιοι στο περβάζι του αρχοντικού σπιτιού με ένα ποτήρι κρασί στο χέρι και βούτες με πιτάκια σε βελούδινο ταραμά και χτυπητή.

Ο Λουκάς δεν ηρεμεί. Τώρα ανακατεύεται με τις φωτιές και τα ξύλα στο νέο του εγχείρημα, το εστιατόριο Φάος – όπου φάος = φως. Ελληνικά πιάτα, απλά και νόστιμα, στον μεγάλο φούρνο στην αυλή του εστιατορίου. Μου δείχνει φωτογραφίες και καμαρώνει. Παράλληλα –στον ελεύθερό του χρόνο– πειράζει τις συνταγές στο Σαθήρι, που στα λημνιακά σημαίνει «αυλή-αυλώνας». Εκεί όπου πας το πρωί για παραδοσιακό πρωινό και το βράδυ για burger-pizza-pasta, ό,τι πρέπει για τον κουρασμένο κολυμβητή και σέρφερ στο χωριό Καλλιόπη. Μια αυλή όμορφη, σαν τους ανθρώπους της.



Οι σέρφερ που περνούν από εκεί καταλήγουν στον κόλπο του Κέρους. Τους ακολούθησα και φέτος. Το Surf Club Keros έχει διαμορφώσει την ταυτότητα του νησιού. Αποτελεί παράδειγμα δημιουργίας ενός νέου προορισμού-*placemaking*. Μια άγνωστη για τους πολλούς παραλία έχει γίνει κέντρο ναυταθλητισμού, ηρεμίας και ευεξίας. Ανεβαίνω ψηλά να δω τον νέο χώρο. Ανακαίνιση και αναβάθμιση όλων των υπηρεσιών, νέες σκηνές, μπαρ και χώρος φαγητού. Υπάρχουν και αυτές οι διακοπές στη Λήμνο.

Η τουριστική ανάπτυξη της παραλίας έφερε ένα κύμα επιχειρηματικής δραστηριότητας τόσο από Έλληνες όσο και από Βούλγαρους. Εγχειρήματα μικρής και μεγάλης κλίμακας, εναρμονισμένα με το φυσικό περιβάλλον και τη διάθεση της εποχής. Στο δασάκι με τα πεύκα, η Λετίσια Λήγα με την καντίνα της προσφέρει ένα παραδεισένιο τοπίο για φαγητό και ποτό μέχρι αργά το βράδυ. Η Λετίσια έπαθε αυτό που παθαίνουν όλοι ύστερα από αλεπάλληλες διακοπές στο νησί. Άφησε τη Θεσσαλονίκη και ήρθε στη Λήμνο να δουλέψει και να προσθέσει τη δική της πινελιά στην καλοκαιρινή εμπειρία του τόπου.



Κοντά, σε μια πλατεία σαν από σκηνικό ταινίας εποχής, βρήκα και φέτος τον Θωμά Μουράτογλου. Προμήθειες, καθαριότητα, δοκιμές κάτω από τις μουριές, το εστιατόριο Ληνάρια ετοιμάζεται να ανοίξει για ακόμη μία χρονιά. Το όνομά του παραπέμπει στα υπόσκαφα πιθάρια για αποθήκευση και διατήρηση προϊόντων, κυρίως κρασιού, στη γλώσσα της Λήμνου. Πιάτα δροσερά και πειραγμένα, με ό,τι προσφέρει η λήμνια γη, με τον «άφκο», τη λημνιώτικη φάβα, πρωταγωνιστή του καταλόγου.



Στον δρόμο της επιστροφής, στον Άγιο Δημήτριο, έψαξα το Οινοποιείο Γκαράλη. Κάθε χρόνο δοκιμάζω τα κρασιά του στις εκθέσεις και στα fancy εστιατόρια της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης. Γι' αυτό, βάλθηκα να το βρω. Το GPS δεν με βοήθησε, ωστόσο οι εκτάσεις των αμπελώνων μαρτυρούσαν πως ακολουθούσα τον σωστό δρόμο. Στη μέση του πουθενά, σε μια πλαγιά με θέα τον κόλπο του Μούδρου, ξεπρόβαλαν οι δεξαμενές. Όταν πλησίασα, είδα πως είχε στρωθεί ένα μεγάλο τραπέζι γευσιγνωσίας. Ήταν από τα Ληνάρια που, λίγο πριν ανοίξουν, είπαν να φρεσκάρουν τις γνώσεις τους, ψάχνοντας να προσθέσουν στη λίστα του νέου μενού τη νέα αγαπημένη τους ετικέτα.

«Κάνω φυσικό κρασί, γιατί αυτό ξέρω να κάνω πολύ καλά», μας λέει ο αμπελουργός Μανώλης Γκαράλης, που μας υποδέχεται πρόσχαμα μαζί με την οικογένειά του. Με τη σύζυγο, τη Μαρία Μαρκάκη, έχουν ετοιμάσει ένα τραπέζι γεμάτο καλούδια, τυριά του νησιού και κριτσίνια παραδοσιακά. Στην κορυφή του τραπεζιού υπήρχαν 12 ετικέτες. Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας και το Λημνιό σε μια σπουδαία παράσταση βιολογικής οινοποίησης και μείξης.

Κρασί ήπιων παρεμβάσεων από αποκλειστικά βιολογική καλλιέργεια, από το αμπελουργικό κέντρο του νησιού, όπου συγκεντρώνεται το 60% των αμπελώνων του. Αριστερά του οινοποιείου επισκεπτόμαστε τους υπόσκαφους αμφορείς. Μια παραδοσιακή τεχνική του λημνιακού αμπελώνα, μια καινοτομία για τη νέα εποχή των φυσικών κρασιών. Στη λίστα με τις αγαπημένες ετικέτες σκαρφαλώνει ψηλά το Terra Ambera Amphora και το Terra Ambera Deep Skin.



Ένθερμοι θιασώτες της ελληνικής ρετσίνας, η οικογένεια Γκαράλη μας υπενθυμίζει τη δύναμη του εθνικού μας –υποτιμημένου– κρασιού, που έχει αποκτήσει νέο, φανατικό κοινό. Ρετσίνα λευκή και ροζέ, που επαναφέρει μνήμες της λαϊκής γεύσης της, αλλά και φρεσκάδα.

Ως επίλογος της γευσιγνωσίας ήρθε η γλυκιά και αισθησιακή Salome. Υπέροχα αρώματα που θυμίζουν γλυκό κουταλιού σταφύλι, αποξηραμένα βερίκοκα, μέλι και κερήθρα. Γλυκός οίνος σε εξαιρετική αρμονία με το χειροποίητο κέρασμα του χωριού, τα ζυμαρένια σιροπιαστά κατιμέρια.

Στην επιστροφή μου προς τη Μύρινα, καθώς έπεφτε ο ήλιος, τα βράχια άρχισαν να ανταυγάζουν το τελευταίο φως. Είναι μαγικό νησί η Λήμνος, σκέφτομαι. Νησί κεχριμπαρένιο!





Τι Παίζει με το ΒΥΟΒ στην Εστίαση;

ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΥ



Τα τελευταία χρόνια, ειδικά μετά την καραντίνα της Covid-19, έχει φουντώσει η κουβέντα γύρω από το BYOB στα εστιατόρια και στις ταβέρνες. Πολλοί –και ακόμα περισσότερο οι παθιασμένοι οινόφιλοι– βλέπουν πολύ θετικά την πρακτική του BYOB και επιλέγουν για την έξοδό τους χώρους εστίασης που το επιτρέπουν. Μέχρι και λίστες στο ίντερνετ έχουν δημιουργηθεί με τα BYOB friendly μαγαζιά, έτσι ώστε να διευκολύνεται ο κόσμος που τα προτιμά.

Τι Είναι το BYOB;

Το αρκτικόλεξο BYOB σχηματίζεται από τις λέξεις Bring Your Own Bottle και πρακτικά σημαίνει το να μπορείς να φέρεις στο εστιατόριο το δικό σου μπουκάλι κρασί. «Μα είναι δυνατόν;» ίσως αναρωτιέσαι. «Υπάρχουν εστιατόρια που σου επιτρέπουν να φέρεις από το σπίτι σου κρασί και να το ανοίξεις εκεί;» Φυσικά και υπάρχουν και, κατά τη γνώμη μου, είναι πολύ καλή και έξυπνη πρακτική. Αν γίνει κατόπιν συνεννόησης και με σωστό τρόπο, είναι μια win-win συνθήκη τόσο για το μαγαζί όσο και για τον πελάτη.

Πώς Προέκυψε Αυτή η Πρακτική;

«Το όλον είναι μεγαλύτερο από το άθροισμα των μερών του», έλεγε ο Αριστοτέλης, και πιστεύω πως ταιριάζει γάντι με την τέχνη της γαστρονομίας. Το πάντρεμα κρασιού και φαγητού ως σύνολο είναι πολύ πιο απολαυστικό από το απλό άθροισμα των μερών του. Πόσες και πόσες φορές δεν μας έχει τύχει ένα πιάτο να απογειώνεται από ένα κρασί και, αντίστροφα, ένα κρασί να κολακεύεται ιδιαίτερα από ένα ωραίο φαγητό; Το wine pairing διδάσκεται στις σχολές κρασιού και εφαρμόζεται στα εστιατόρια εδώ και πάρα πολλά χρόνια.

Χαίρομαι ιδιαίτερα που το επίπεδο ποιότητας κρασιού που επιλέγουν οι καταναλωτές έχει ανέβει πολύ τα τελευταία χρόνια. Σε αυτό έχουν συμβάλει τόσο οι σχολές κρασιού όσο και οι πολλοί και διαφορετικοί δίαυλοι επικοινωνίας. Τα περιοδικά, οι ιστοσελίδες, τα βίντεο, οι ραδιοφωνικές εκπομπές, τα podcast, ακόμα και οι λογαριασμοί στα social media

που ασχολούνται με το κρασί, πληθαίνουν χρόνο με τον χρόνο και διαχέουν πληροφορία και γνώση σε όλο και μεγαλύτερο κομμάτι της κοινωνίας. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να υπάρχει σε κάθε παρέα ένας –έστω– παθιασμένος οινόφιλος που να θέλει στην έξοδό του να απολαύσει κάποιο ιδιαίτερο κρασί.

Η καραντίνα της Covid-19, επίσης, έδωσε ώθηση και σε ό,τι αφορά την ποιότητα του κρασιού που επιλέγουν οι καταναλωτές. Όταν τα καταστήματα εστίασης ήταν κλειστά, ο κόσμος απολάμβανε το κρασί στο σπίτι. Έχοντας συνηθίσει να δίνει ένα x ποσό στα εστιατόρια για κρασί, είδε πως με τα αντίστοιχα χρήματα μπορεί να αγοράσει πολύ καλύτερη ετικέτα από το ράφι της κάβας. Όταν άρχισε να λειτουργεί πάλι η εστίαση, διαπίστωσε πως δεν μπορούσε να πληρώσει στο εστιατόριο το κρασί που απολάμβανε στην καραντίνα, με αποτέλεσμα η έκπτωση που χρειαζόταν να κάνει στην ποιότητα του κρασιού που επέλεγε να τον δυσαρεστεί. Ήθελε να συνδυάσει ένα ωραίο κρασί με ένα ωραίο φαγητό, αλλά δυστυχώς δεν μπορούσε.

Win-Win Κατάσταση

Στην εποχή μας, που συνυπάρχουν ταυτόχρονα οι πληθωριστικές τάσεις και η ενίσχυση της γνώσης γύρω από το κρασί, το BYOB δείχνει να είναι μια κάποια διέξοδος. Από τη μια το εστιατόριο-ταβέρνα δεν χρειάζεται να κάνει τρομερή επένδυση στο κομμάτι του κρασιού για να προσελκύσει τους ψαγμένους οινόφιλους, χτίζοντας τεράστιες λίστες με μεγάλα κεφάλαια και παλιές χρονιές από καλά κρασιά. Από την άλλη, ο παθιασμένος οινόφιλος που κρατάει στον



συντηρητή του σπιτιού του ιδιαίτερες φιάλες από συγκεκριμένες χρονιές και τις παλαιώνει για χρόνια θέλει να έχει τη δυνατότητα να τις απολαύσει μαζί με το φαγητό στο αγαπημένο του μαγαζί.

Ο Σωστός Τρόπος

Μην ξεχνάμε πως οι επαγγελματίες της εστίασης βιοπορίζονται από τη δουλειά τους, οπότε το BYOB δεν θα πρέπει να στερεί κέρδη, αλλά αντίθετα να εισφέρει. Πάνω σε αυτή τη λογική, προσωπικά λειτουργώ ως εξής: προσπαθώ το κόστος που γλιτώνω από το κρασί να το διαθέσω επιπλέον στο φαγητό. Θα παραγγείλω κατιτίς παραπάνω και στο τέλος θα αφήσω και ένα καλό tip. Αν το μαγαζί δεν χρεώνει corkage fee, θα αφήσω ακόμα μεγαλύτερο tip – το corkage fee είναι μια μικρή συνήθως χρέωση ανά φιάλη BYOB που ανοίγεται, με την οποία καλύπτονται συγκεκριμένα λειτουργικά έξοδα του μαγαζιού, όπως για παράδειγμα εξειδικευμένα ποτήρια κρασιού, καράφες κ.ά.



Ποτέ δεν παίρνω μαζί μου φιάλη που υπάρχει ήδη στη λίστα του εστιατορίου. Επιλέγω ετικέτες και χρονιές που δεν τις περιλαμβάνει. Ο άγραφος κανόνας του BOYB λέει πως το ζητούμενο δεν είναι να πληρώσεις λιγότερα για ένα οικονομικό κρασί φρέσκιας εσοδείας που μπορείς να το βρεις στη λίστα του μαγαζιού, αλλά να μπορέσεις να απολαύσεις ένα ιδιαίτερο κρασί από μια ιδιαίτερη χρονιά, που έχεις παλαιώσει με κόπο στον συντηρητή του σπιτιού σου και δεν υπάρχει στη λίστα του.

Αντίστοιχα, ο επιχειρηματίας μπορεί να κερδίσει από την πρακτική του BYOB. Μια παρέα που θα άνοιγε μόνο μια φιάλη κρασιού αν την αγόραζε από εκεί, κατά πάσα πιθανότητα θα ανοίξει περισσότερες αν τις φέρει από το σπίτι. Έτσι, με μια μικρή επένδυ-

ση σε εξειδικευμένα ποτήρια και καράφες κρασιού, μπορεί να χρεώσει corkage fee για την υπηρεσία που προσφέρει και να κερδίσει, χωρίς να βάλει βαθιά το χέρι στην τσέπη επενδύοντας σε συντηρητές γεμάτους με back vintages από ακριβά κρασιά. Με αυτό τον τρόπο θα ικανοποιεί τους ψαγμένους οινόφιλους, κερδίζοντάς τους ως θαμώνες του μαγαζιού που θα έρχονται ξανά και ξανά.

Καταληκτικά

Είναι το BYOB το φάρμακο που θα κάνει την εστίαση να εκτοξευθεί; Σίγουρα όχι. Είναι μήπως ο τρόπος για να αποφύγουν τα μαγαζιά την ύπαρξη sommelier, οινικής παιδείας και επένδυσης στο κομμάτι του κρασιού; Ξεκάθαρα όχι. Η πρακτική του BYOB δεν είναι υποκατάστατο αυτών. Αντίθετα, είναι μια έξτρα παροχή που απευθύνεται σε εξαιρετικά στοχευμένο πελατειακό κοινό. Στο κοινό των «τρελαμένων» οινόφιλων, που συλλέγουν ιδιαίτερα κρασιά, τα αποθηκεύουν σε συντηρητές, τζογάρουν με το δυναμικό παλαιώσής τους και ονειρεύονται τη στιγμή που θα τα ανοίξουν με την παρέα τους. Ένα κοινό –κομμάτι του οποίου είμαι και εγώ– που, όσο περνούν τα χρόνια, όλο και μεγαλώνει.

Την επόμενη φορά που θα πάρεις τηλέφωνο για κράτηση στο μαγαζί που συχνάζεις, ρώτα αν δέχεται BYOB. Ενδέχεται να εκπλαγείς ευχάριστα.



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





Cava Nektar Kifisia: 10 Λόγοι για να Πας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η ιστορία της Cava Nektar ξεκινά το 1982, όταν η έννοια της κάβας στην Ελλάδα ήταν ακόμη συνδεδεμένη κυρίως με την απλή προμήθεια ποτών. Από νωρίς, όμως, εκείνη διαφοροποιήθηκε και εξελίχθηκε σε έναν χώρο γνώσης, αναζήτησης και σχέσης με το κρασί και τα αποστάγματα. Με έμφαση στις επιλεγμένες ετικέτες, την εξειδίκευση και -κυρίως- την προσωπική επαφή με τον πελάτη, κατάφερε να χτίσει μια ταυτότητα που ξεπερνά το retail.

Σήμερα, με το νέο της κεφάλαιο στην Κηφισιά, η Cava Nektar επαναπροσδιορίζει την εμπειρία της κάβας λειτουργώντας και ως προορισμός: ένας πολυδιάστατος πυρήνας γύρω από το κρασί, τη γαστρονομία και το lifestyle.

1. Αίθουσα Γευσιγνωσίας

Στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο της γευσιγνωσίας το κρασί γίνεται συναρπαστικό ταξίδι και εμπειρία. Εδώ διοργανώνονται θεματικές γευσιγνωσίες, masterclasses και παρουσιάσεις παραγωγών, δίνοντας την ευκαιρία στον επισκέπτη να εμβαθύνει, να συγκρίνει και να εξελίξει τον ουρανίσκο του.

2. Εστιατόριο

Ένας ατμοσφαιρικός χώρος που λειτουργεί από το πρωί έως το βράδυ μέσα στην κάβα, παντρεύοντας τη χαλαρή διάθεση με τη φινέτσα. Μπορείς να επιλέξεις τη φιάλη σου από την κάβα και να την απολαύσεις στο τραπέζι με cork fee μόλις 10 ευρώ, δημιουργώντας μια εμπειρία που θυμίζει ευρωπαϊκά wine bistrot.

3. Εταιρικά Δώρα

Η Cava Nektar ανεβάζει τον πήχη στα εταιρικά δώρα, προσφέροντας curated επιλογές που συνδυ-

άζουν αισθητική, ποιότητα και εξατομίκευση. Από premium φιάλες κρασιών και ποτών μέχρι ολοκληρωμένα gift sets, κάθε πρόταση έχει χαρακτήρα και στόχο να εντυπωσιάσει.

4. Delivery & e-shop

Η εμπειρία δεν σταματά στο φυσικό κατάστημα. Μέσω του e-shop και της άμεσης υπηρεσίας delivery έως τις πρωινές ώρες, μπορείς να έχεις το κρασί ή το ποτό που αναζητάς όπου κι αν βρίσκεσαι, σε ελάχιστο χρόνο – ιδανικό για last-minute στιγμές.

5. Πούρα με Εξειδίκευση

Ένας ολόκληρος κόσμος αφιερωμένος στα πούρα, με μεγάλη ποικιλία και ουσιαστική γνώση. Είτε είσαι γνώστης είτε αρχάριος, θα βρεις καθοδήγηση για να επιλέξεις το ιδανικό pairing με το ποτό σου.



6. Μεγάλη Ποικιλία Premium Ποτών

Από σπάνια ούισκι και εκλεκτά τζιν μέχρι τεκίλα και signature spirits, η συλλογή της Cava Nektar Kifisia καλύπτει κάθε γευστική αναζήτηση. Ένα σημείο όπου μπορείς να ανακαλύψεις τόσο εμβληματικές ετικέτες όσο και ιδιαίτερες επιλογές από όλο τον κόσμο.

7. Riedel Ποτήρια

Η λεπτομέρεια κάνει τη διαφορά. Στην Cava Nektar Kifisia θα βρεις μεγάλη ποικιλία από ποτήρια και κανάτες Riedel, μαζί με τη σωστή καθοδήγηση για το ποιο σχήμα αναδεικνύει κάθε κρασί. Γιατί η εμπειρία δεν είναι μόνο τι πίνεις, αλλά και πώς το απολαμβάνεις.



8. Curated Συλλογή Κρασιών

Η επιλογή των ετικετών δεν είναι τυχαία. Κάθε ράφι αφηγείται μια ιστορία, από μικρούς Έλληνες παραγωγούς μέχρι εμβληματικά διεθνή ονόματα, γεφυρώνοντας την έκπληξη της ανακάλυψης με την κλασική αξία.

9. Προσωπική Καθοδήγηση

Εδώ δεν περιπλανιέσαι απλώς σε μια κάβα με άπειρες επιλογές. Η ομάδα της κάβας λειτουργεί ως σύμβουλος, προτείνοντας λύσεις που ταιριάζουν στο γούστο, στην κατάσταση ή και το budget σου, ακόμα κι όταν δεν είσαι σίγουρος γι' αυτό που πραγματικά θέλεις.

10. Delicatessen & Gourmet Επιλογές

Εκτός από το κρασί και τα αποστάγματα, η Cava Nektar Kifisia προσφέρει προσεγμένη ποικιλία delicatessen προϊόντων: εκλεκτά τυριά, αλλαντικά και gourmet εδέσματα που συμπληρώνουν ιδανικά κάθε επιλογή. Ένας μικρός γαστρονομικός παράδεισος για όσους αγαπούν τα ολοκληρωμένα γευστικά pairing.



Η Cava Nektar Kifisia είναι από εκείνους τους χώρους που σε εμπνέουν να περάσεις χρόνο. Η αισθητική και η ενέργειά της δημιουργούν αίσθηση οικειότητας, που σου επιτρέπει να περιηγηθείς με τον δικό σου ρυθμό, να ανακαλύψεις νέες ετικέτες και, τελικά, να απολαύσεις την εμπειρία όσο και την ίδια την αγορά.



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.



ΒορΟινά: Όλα σε μία Syrah

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Μια γευσιγνωσία στον χρόνο, στις προσεγγίσεις και στις εκφράσεις της ποικιλίας Syrah μάς πρόσφερε η έκθεση ΒορΟινά στην Αθήνα. Οι οινοποιοί της Βόρειας Ελλάδας μάς υποδέχτηκαν στο Ωδείο Αθηνών, δίνοντάς μας την ευκαιρία να εξερευνήσουμε τον πλούτο και την πολυπλοκότητα της ποικιλίας.

Τα ΒορΟινά αποτελούν μια από τις πιο αγαπημένες εκθέσεις των οινόφιλων της Αθήνας, καθώς αναδεικνύουν ξεχωριστές ποικιλίες και ετικέτες από ΠΓΕ περιοχές της Βόρειας Ελλάδας. Μικρά και μεγάλα οινοποιεία, από γωνιές του χάρτη μακρινές για την πρωτεύουσα, συναντιούνται σε μια εμπειρία που φέρνει τον βορρά πιο κοντά στο ποτήρι τους.

Το Syrah είναι μια ευγενής ερυθρή ποικιλία – γνωστή στην Αυστραλία και στη Νότια Αφρική ως Shiraz. Οι κλασικές χώρες όπου αναπτύσσεται είναι η Γαλλία, η Αυστραλία, η Νότια Αφρική και η Αμερική. Ωστόσο, το Shiraz ή Syrah δίνει εξαιρετικές και διαφορετικές εκφράσεις σε οποιοδήποτε έδαφος.

Στον Βόρειο Ροδανό, για παράδειγμα, στην περιοχή του Côte-Rôtie, μπλεντάρεται πολύ συχνά με τη Viognier, μια πιο ντελικάτη λευκή ποικιλία που προσδίδει πιο μαλακή αίσθηση.

Η κλασική έκφραση είναι αυτή που έρχεται από το Cornas, μια μικρή αλλά φημισμένη ονομασία προέλευσης στη βόρεια κοιλάδα του Ροδανού στη Γαλλία. Ενώ θεωρούμε πως τα Syrah από τον Νέο Κόσμο είναι τα πιο έντονα και πιο γεμάτα, με την κλιματική αλλαγή και με την προσέγγιση του Νέου Κόσμου να έρχεται πιο κοντά στον Παλιό βλέπουμε πως πολλά Syrah του Ροδανού είναι πιο πληθωρικά. Αν και αυτό αποτελεί εξαίρεση και όχι τον κανόνα, σε κάποιες πιο θερμές χρονιές το φαινόμενο παρατηρείται έντονα.

Στην παλέτα αρωμάτων και επίγευσης θα βρούμε βατόμουρο, μύρτιλο, λευκό πιπέρι, γλυκόριζα και καπνό, ενώ συχνά παρατηρούμε και νότες δέρματος και κρέατος.

Στη Βόρεια Ελλάδα, κλασικές περιοχές όπου καλλιεργείται το Syrah είναι η Δράμα, η Καβάλα, η Χαλκιδική, η Νάουσα –με εξαιρετικές αποδόσεις– και το Αμύνταιο. Το βρίσκουμε είτε μονοποικιλιακό είτε σε blend με διεθνείς ποικιλίες ή με Ξινόμαυρο, ακόμη και σε ροζέ εκδοχή – ένα πολύ κλασικό blend, όπου το Ξινόμαυρο συνεισφέρει στοιχεία μαύρου, κόκκινου και ελαφρώς άγουρου φρούτου, τα οποία συμπληρώνουν τον πιο ώριμο και μεστό χαρακτήρα του Syrah, δημιουργώντας μαλακότερες τανίνες.

Στις διαφορετικές ελληνικές προσεγγίσεις αναδύονται εκφράσεις που θυμίζουν τον Νέο Κόσμο, με έμφαση σε υψηλό αλκοόλ, πυκνό μαύρο φρούτο και έντονη χρήση βαρελιού..



Στο masterclass γευσιγνωσίας Syrah μάς καθοδήγησε ο Γιώργος Ζερβογιάννης, κορυφαίος Έλληνας sommelier, με σημαντικές διακρίσεις – ανάμεσά τους, ο τίτλος του Καλύτερου Έλληνα Οινοχόου για το 2024, χάρη στην οποία θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον διαγωνισμό για τον Καλύτερο Sommelier Ευρώπης, Αφρικής και Μέσης Ανατολής το 2027. Πιστοποιημένος με A.S.I. Diploma και Advanced Sommelier, με πολυετή εμπειρία στον χώρο, σήμερα διατελεί Head of Wine για τον όμιλο Scorpios.

Η βουτιά στον μαγικό κόσμο της ερυθρής ποικιλίας έγινε μέσα από τρία διαφορετικά flights: μια ροζέ εκδοχή, με αυθεντικά μονοποικιλιακά και με blends με ποικιλίες που αποδίδουν καλύτερα στη Βόρεια Ελλάδα.

Στα flights ξεχωρίσαμε τρία μονοποικιλιακά ροζέ που αποτυπώνουν με καθαρότητα τον χαρακτήρα του Syrah. Παρότι προέρχονται από διαφορετικά υψόμετρα, κλιματικές συνθήκες και εδάφη και ακολουθούν διαφορετικές τεχνικές οινοποίησης, διατηρούν την τυπικότητα της ποικιλίας με εντυπωσιακή συνέπεια.



Δίπλα τους, ξεχώρισε και ένα λιγότερο αναμενόμενο blend με Ξινόμαυρο από τον Αμπελώνα Άμοινο – ένα κρασί απολαυστικά βοτανικό, που το φανταστήκαμε ιδανικό να συνοδεύει, παγωμένο, καλοκαιρινά πιάτα, όπως γεμιστά ή μπριάζμ, στην αυλή ενός εξοχικού.

Τα Κρασιά του Flight:

Βιβλία Χώρα Ροζέ 2025 – Κτήμα Βιβλία Χώρα

Τέχνη Αλυπίας Ροζέ 2025 – Κτήμα Τέχνη Οίνου

Syrah 2022 – Κτήμα Florian

Bostani Rosé 2025 – Αμπελώνας Άμοινο

Στις σημειώσεις μας κρατήσαμε επίσης: το μονοποικιλιακό Syrah 2019 του Klonas Boutique Winery, για την πολυπλοκότητα αρωμάτων και γεύσεων, τα blends του Κτήματος τ' Αποστόλη - Syrah 2020 (80% Syrah, 20% Cabernet) και το Evangelo 2022 από το Κτήμα Γεροβασιλείου, όπου το Viognier συμμετέχει στο πιο κλασικό blend με Syrah που υπάρχει.



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 ξύλο, 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 παλαιώσης 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 της, 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 πολυπλοκότητα 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, ενώ 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.



Μια Νόστιμη Πλευρά της Αθήνας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Τα τελευταία χρόνια, όχι μόνο στην Αθήνα αλλά και διεθνώς, η πυξίδα της γαστρονομίας δείχνει σταθερά προς το comfort food – πιάτα που ανακαλούν συναισθήματα από το παρελθόν, με ιστορία και γεύσεις που αναγνωρίζεις με την πρώτη μπουκιά και σε κάνουν να νιώθεις οικεία. Αυτή η ανάγκη για επιστροφή στην ουσία είναι που καθορίζει πλέον το τοπίο της σύγχρονης εστίασης.

Την ίδια στιγμή, η πιο θεαματική εκδοχή της μοριακής κουζίνας έχει χάσει τη λάμψη της. Πρόκειται για ένα trend «σε υποχώρηση». Παραμένει σημαντικό εργαλείο για τους σεφ, αλλά σπάνια βρίσκεται πλέον στην πρώτη γραμμή της εμπειρίας – οι αφροί, οι σφαιροποιήσεις και τα «πειράματα» χρησιμοποιούνται πιο διακριτικά, κυρίως όταν υπηρετούν τη γεύση και όχι τον οπτικό εντυπωσιασμό.

Αυτό το κενό γεμίζουν τα νεο-bistrot και τα casual fine dining concepts: χώροι που κρατούν τη φροντίδα, την τεχνική και την ποιότητα της υψηλής γαστρονομίας, αλλά τα ντύνουν με πιο χαλαρή ατμόσφαιρα, πιο προσιτές τιμές και πιάτα που σε αγγίζουν με αμεσότητα. Από το Παρίσι μέχρι τη νέα γενιά εστιατορίων σε όλη την Ευρώπη, το μοντέλο είναι κοινό: μικρότεροι κατάλογοι, εποχική πρώτη ύλη, δυνατές σάλτσες, πολύ προσεγμένες λίστες κρασιών και μια σχεδόν εμμονική προσήλωση στο πόσο νόστιμο είναι αυτό που σερβίρεται αντί του πόσο «τρελό» φαίνεται στο πιάτο.



Σε αυτό το νέο τοπίο παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο και οι έννοιες farm-to-table και τοπικότητα: κουζίνες που δουλεύουν με ό,τι φέρνει η εποχή και η περιοχή, χτίζουν σχέσεις με παραγωγούς και φτιάχνουν μενού που αλλάζουν με τον καιρό. Το φαγητό συνδέεται με τον τόπο και τον χρόνο, όχι απλώς με την τεχνική.

Η Αθήνα μοιάζει να έχει μπει δυνατά σε αυτή τη συζήτηση. Την άνοιξη και το καλοκαίρι, η εμπειρία ξεκινά πολύ πριν φτάσεις στον προορισμό σου: με έναν περίπατο στους δρόμους της πόλης, δίπλα στις ανθισμένες νεραντζιές, με το άρωμά τους να διαχέεται και να μας δημιουργεί αίσθηση απροσδιόριστης ευφορίας. Τα βήματα σε οδηγούν σχεδόν φυσικά από γειτονιά σε γειτονιά, μέχρι να καταλήξεις σε εκείνο το τραπέζι που σε περιμένει να ζήσεις μια γαστρονομική εμπειρία. Σε αυτά τα μέρη έχω αγαπήσει συγκεκριμένους συνδυασμούς φαγητού και κρασιού ή ποτού, που μοιάζουν να συμπληρώνουν απόλυτα τη στιγμή και μένουν στο μυαλό για καιρό.

Ιώδιο

Στην ανηφόρα της Λουκιανού, στο Κολωνάκι, το Ιώδιο είναι ένα από τα πιο ενδιαφέροντα στέκια της πόλης για όσους αγαπούν το ψάρι – καθώς και δικό μου λατρεμένο. Πίσω από την κουζίνα βρίσκεται η Γεωργιάνα Χειλαδάκη, με εμπειρία δύο αστεριών Michelin, μαζί με μια ομάδα που γνωρίζει σε βάθος τη σύγχρονη γαστρονομία της θάλασσας και όχι μόνο. Ο χώρος είναι κομψός, με υπέροχα θετική διάθεση, αλλά ταυτόχρονα ζεστός, με νύξεις νοσταλγίας που ενισχύονται με τη μουσική, δημιουργώντας την ιδανική συνθήκη για να εστιάσεις την προσοχή σου στα πιάτα και στην παρέα.



Στο μενού κυριαρχούν οι καθαρές, ευκρινείς γεύσεις, με διακριτικές τεχνικές που αφήνουν την αίσθηση της θάλασσας να πρωταγωνιστήσει. Αλμύρα, οξύτητα και φρεσκάδα. Λαχταρώ πάντα τα στρείδια με πράσινη πιπεριά, τη συγκλονιστική ψαρόσουπα, αλλά και την υπερνόστιμη μακαρονάδα calamarata, με αυγοτάραχο Μεσολογγίου.

Συνδυασμός που λάτρεψα: Το αυγοτάραχο με λευκή σοκολάτα και τα ονειρικά σουτζουκάκια τόνου, σε συνδυασμό με τη Ρομπόλα Πανοχώρι 2024 από το Οινοποιείο Σαρρή.

📍 Λουκιανού 36, Αθήνα

Ronin Athens

Στην οδό Ξανθίππου, στο Κολωνάκι, το Ronin είναι ίσως το αγαπημένο μου σημείο για σούσι το τελευταίο διάστημα.

Με τον Μανώλη Κωνιωτάκη πίσω από το εγχείρημα, το Ronin κουβαλά την εμπειρία και την ιστορία του Freud Oriental, που το κάνει αυτόματα να συνδέεται βαθιά με την εξέλιξη της japanese fusion κουζίνας στην Αθήνα.

Ο όρος Ronin προέρχεται από τη φεουδαρχική Ιαπωνία και περιγράφει τους σαμουράι χωρίς αφέντη, οι οποίοι, παρότι έχαναν τον κύριό τους, συχνά εξελίσσονταν σε σύμβολα τιμής και πίστης.

Παρότι ο χώρος έχει έντονο αρχιτεκτονικό χαρακτήρα, με στοιχεία όπως η κατακόκκινη σκάλα να σου κεντρίζουν το ενδιαφέρον, τελικά είναι το φαγητό που μαγνητίζει τις αισθήσεις – ή μάλλον ο συνδυασμός γεύσης και ατμόσφαιρας που δημιουργεί ευφορία.

Το σούσι βρίσκεται στο επίκεντρο: sashimi, nigiri και uramaki rolls με ισορροπία υφών και καθαρών γευστικών τόνων. Σωστά μαγειρεμένο ρύζι, ακριβείς αναλογίες, υποδειγματικά κοψίματα. Με ένα σάκε στο πλάι, η απόλαυση είναι σχεδόν δεδομένη.



Συνδυασμός που λάτρεψα: Αμαι με γαρίδα τεμπούρα και flakes, επικάλυψη από καπνιστό χέλι, αβοκάντο και σος καραμέλας με σάκε.

📍 Ξανθίππου 2, Κολωνάκι

Zohós

Στο Zohós, στην καρδιά της Αθήνας, μέσα στο κομψό ξενοδοχείο Electra Palace, η ελληνική φύση συναντά τη σύγχρονη δημιουργικότητα σε ατμόσφαιρα φωτεινή και γαλήνια. Ο μίνιμαλ εσωτερικός χώρος και ο καταπράσινος δροσερός κήπος δημιουργούν ιδανικό σκηνικό για γεύσεις που τιμούν την παράδοση με σύγχρονη ματιά, σε ένα μενού υπογεγραμμένο από τον Σάκη Βενέτη. Η προσεγμένη λίστα κρασιών αναδεικνύει τον ελληνικό αμπελώνα και συνοδεύει αρμονικά κάθε πιάτο.

Αξίζει τη δοκιμή τόσο ο παραδοσιακός ξινός τραχανάς με λάδι πιπεριάς Αριδαίας όσο και η κοκκινιστή προβατίνα Κιμώλου με μακαρόνι. Κεντρικό, φιλόξενο και αυθεντικό, στο Zohós κάθε επίσκεψη μετατρέπεται σε αξέχαστη τελετουργία απόλαυσης στην πιο γοητευτική, μυστική αυλή της πόλης.



Συνδυασμός που λάτρεψα: Κροκέτα καπνιστού χελιού με μαγιονέζα με λεμόνι τουρσί και ελληνικό χαβιάρι δίπλα στο single vineyard Chardonnay του Οινοποιείου Navitas.

📍 Ναυάρχου Νικοδήμου 18-20, Πλάκα



Brasserie Lorraine

Στην πλατεία Δεξαμενής, στο Κολωνάκι, η Brasserie Lorraine έχει πλέον καθιερωθεί ως ένα από τα πιο κλασικά και αγαπημένα σημεία της περιοχής – ένα μπιστρό που σε μεταφέρει αβίαστα σε μια πιο κοσμοπολίτικη εκδοχή της Αθήνας. Ο ζεστός χώρος παραπέμπει σε γαλλική ατμόσφαιρα, με χαμηλό φωτισμό, μαρμάρινες επιφάνειες και διακριτική κομψότητα που σε κάνει να νιώθεις οικεία και να θέλεις να μείνεις λίγο παραπάνω.



Η κουζίνα κινείται με σεβασμό στις κλασικές γαλλικές γεύσεις, σε σωστές βάσεις και με έμφαση στην τεχνική: πιάτα δουλεμένα με πλούσιες σάλτσες και πρώτες ύλες που αναδεικνύονται χωρίς περιττά τεχνάσματα. Είναι από εκείνα τα μέρη που ξέρεις ότι θα επιστρέφεις ξανά και ξανά, όχι για να δοκιμάσεις κάτι «νέο», αλλά για να ξαναζήσεις μια γνώριμη, απολαυστική εμπειρία.

Συνδυασμός που λάτρεψα: Τα σαλιγκάρια και τα χτένια, μαζί με μια λευκή Προβηγκία από το Domaine Ott.

📍 Σπευσίππου 1Α, Αθήνα

Kuchisabishii Sakaba

Το Kuchisabishii Sakaba στο Κουκάκι είναι από εκείνα τα openings που δεν περνούν απαρατήρητα. Όχι γιατί είναι άλλο ένα ιαπωνικό εστιατόριο, αλλά γιατί απορρίπτει ό,τι έχουμε συνηθίσει ως τέτοιο. Χωρίς σούσι, εστιάζει στο street comfort της Ιαπωνίας, με ένταση, χαρακτήρα και αναπάντεχους συνδυασμούς.



Το όνομά του σημαίνει «μοναχικό στόμα» – εκείνη τη λαχτάρα για μια μπουκιά όχι από πείνα, αλλά από ανάγκη για απόλαυση και παρηγοριά. Και κάπως έτσι εξηγείται και ο παροξυσμός που προκάλεσε από την πρώτη στιγμή: μέσα σε λίγες μέρες έγινε talk of the town, γεμίζοντας ασφυκτικά και δημιουργώντας buzz που δύσκολα αγνοείς.

Η δυναμική του επιβεβαιώθηκε και όταν απέσπασε βραβείο στα Tasty Awards του Esquire, στη νέα κατηγορία Instant Hit, αποτυπώνοντας ιδανικά αυτό που συμβαίνει στην πόλη. Ξεχωρίζει για τη δημιουργική του προσέγγιση, εκεί όπου η ιαπωνική τεχνική συναντά γνώριμες γεύσεις με έναν απρόσμενα επιτυχημένο τρόπο.



Συνδυασμός που λάτρεψα: Η καρμπονάρα στη fusion ιαπωνική εκδοχή της με ένα φινό Ginjo sake.

📍 Φαλήρου 36, Αθήνα

Yrhes Athens

Το Yrhes Athens είναι ένα αληθινό hidden gem στο κέντρο της Αθήνας, ένα εστιατόριο που θυμίζει ευρωπαϊκό στέκι, μακριά από τη φασαρία, καθώς είναι κρυμμένο σε ένα ήσυχο στενό, με χαρακτήρα και άποψη.

Η εκλεκτική μεσογειακή κουζίνα του βασίζεται στην ισορροπία και στις αντιθέσεις, ενώ το ίδιο το όνομα –Υφές– αποτυπώνεται ξεκάθαρα στο μενού: πιάτα γεμάτα διαφορετικές υφές που «σκάνε» στο στόμα. Στο μενού του σεφ Νίκου Ζερβού διακρίνεται η ικανότητα να μεταμορφώνει γνωστές συνθέσεις σε εμπειρίες που μένουν στη μνήμη. Όπως το φαγκρί με χόρτα εποχής, βούτυρο εσπεριδοειδών και κάπαρη, ένα πιάτο απόλυτα ισορροπημένο, που εκφράζει αυτή τη φιλοσοφία στο έπακρο.



Συνδυασμός που λάτρεψα: Το τιραμισού με φιστίκι. Δεν χρειάστηκε να συνδυαστεί με κάποιο ποτό· ήθελες να το απολαύσεις χωρίς περισπασμούς, αφήνοντας τη βελούδινη κρέμα και το τραγανό φιστίκι να παίζουν μεταξύ τους.

📍 Κτενά 3, Αθήνα



Ami Italian Bistrot

Το Ami στο Σύνταγμα είναι από εκείνα τα all day spots που λειτουργούν σύμφωνα με ρυθμό πόλης – από καφέ και aperitivo μέχρι late dinner, χωρίς να χάνουν ποτέ τον χαρακτήρα τους. Ένα σύγχρονο ιταλικό bistrot με urban ενέργεια και ευρωπαϊκό αέρα, που ισορροπεί ανάμεσα στη χαλαρότητα και τη φινέτσα.



Η φιλοσοφία του βασίζεται σε καθαρές γεύσεις και ποιοτικές πρώτες ύλες: χειροποίητα ζυμαρικά, προσεγμένες πίτσες και πιάτα που έχουν σχεδιαστεί για να μοιράζονται στην παρέα και να συνοδεύουν συζητήσεις και στιγμές. Το μενού κινείται σε comfort ιταλικά μονοπάτια, αλλά με σύγχρονη ματιά και ανεπιτήδευτη κομψότητα που το κάνει να ξεχωρίζει.

Ο χώρος –ζεστός, με μαρμαρίνη μπάρα, σκούρο ξύλο και χαμηλό φωτισμό– δημιουργεί ένα σχεδόν private mood, χωρίς να σε αποκόβει από την ενέργεια του πολυσύχναστου δρόμου. Είναι από αυτά τα μέρη που λειτουργούν ιδανικά για κάθε στιγμή της ημέρας.



Συνδυασμός που λάτρεψα: Όλες οι λαχταριστές πίτσες με Bloody Mary! Ένας συνδυασμός που δεν περμιμένεις, αλλά λειτουργεί απόλυτα.

📍 Βουλής & Απόλλωνος, Αθήνα





ΔΩΡΑ ΝΑ ΤΑ ΠΙΕΙΣ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ!

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

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

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

Για παραγγελίες:
info.winest@gmail.com
6932829174



Η ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ... ΜΕ ΕΝΑ ΚΛΙΚ!

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

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

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



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



Το Ούζο και τα Αδέρφια του

ΤΟΥ ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΚΟΓΙΑ



Το ήξερες ότι μπορούμε να γευτούμε τα υπέροχα αρώματα του ούζου και σε πλειάδα άλλων ποτών από χώρες εξωτικές, όπως το Μεξικό, αλλά και ψυχρές, όπως η Ουγγαρία;

Αν υπάρχει μια αίσθηση ταυτισμένη με τον ήλιο, τη θάλασσα και το καλοκαίρι γενικότερα, αυτή προέρχεται αναμφισβήτητα από τα διεγερτικά αρώματα του ούζου: αρώματα που πηγάζουν από τους σπόρους του γλυκάνισου, τον άνηθο, τον μάραθο ή τον αστεροειδή γλυκάνισο. Είναι αναμφισβήτητα το εθνικό μας ποτό, άρρηκτα ταυτισμένο με τις γεύσεις, τις συνήθειες και τη γαστρονομία μας. Όμως, δεν κατέχει την αποκλειστικότητα για αυτά τα πικάντικα, ανισούχα, δροσιστικά και έντονα αρώματα που αναδίδει.

Παρόμοια αρώματα μπορούμε να αναγνωρίσουμε σε μεγάλο αριθμό αποσταγμάτων από διαφορετικές χώρες και κουλτούρες, που παράγονται από διαφορετικές πρώτες ύλες και με διαφορετικούς τρόπους παρασκευής, όπου κυριαρχεί η παρουσία του γλυκάνισου. Και, φυσικά, αποστάγματα για όλες τις εποχές.

Τι Είναι, Όμως, ο Γλυκάνισος;

Είναι οι σπόροι ενός φυτού που ονομάζεται Πιμπινέλλη το άνισον (*Pimpinella anisum*), γνωστό ως γλυκάνισος ή γλυκάνισο (aniseed), ένα ανθοφόρο φυτό που συναντάμε σε αφθονία στην ανατολική Μεσόγειο και στη νοτιοδυτική Ασία. Η γεύση του έχει ομοιότητες με εκείνη του αστεροειδή γλυκάνισου, του μάραθου και της γλυκόριζας.

Είναι ένα από τα παλαιότερα γνωστά μαγειρικά βότανα και εικάζεται ότι προέρχεται από το Λεβάντε (εκεί όπου είναι σήμερα η Παλαιστίνη, το Ισραήλ, η Ιορδανία, ο Λίβανος και η Συρία). Παρόμοιο αρωματικό χαρακτήρα έχει και ο αστεροειδής γλυκάνισος, που είναι καρπός δέντρου από την οικογένεια της μανόλιας και προέρχεται από τη νοτιοανατολική Κίνα.

Η ομοιότητα των αρωμάτων στους δύο αυτούς καρπούς οφείλεται στο αιθέριο έλαιο ανισόλη, που δίνει την πικάντικη και έντονη γεύση βοτάνων που μοιάζει με γλυκόριζα, ενώ μετατρέπει ένα υγρό από διαυγές σε αδιαφανές με την προσθήκη λίγων σταγόνων νερού ή πάγου.

Σε όλο τον κόσμο σήμερα μπορείς να ανακαλύψεις πληθώρα χωρών και περιοχών με τη δική τους, ξεχωριστή εκδοχή ποτού αρωματισμένου με γλυκάνισο.

Ούζο στην Ελλάδα και στην Κύπρο

Το ούζο, που ανήκει στην κατηγορία των «αποσταγμένων anis», έχει το δικαίωμα να ονομάζεται έτσι ως γεωγραφική ένδειξη της Ελλάδας και της Κύπρου, μια σφραγίδα αυθεντικότητας που αποκτήθηκε μόλις το 2006. Αυτό σημαίνει ότι ως προϊόν ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης) μπορεί να παραχθεί μόνο στην Ελλάδα, με κύριο τόπο



παραγωγής του το νησί της Λέσβου. Συνήθως το απόσταγμα βάσης είναι από σταφύλι, αλλά μπορεί να χρησιμοποιηθεί και απόσταγμα σιτηρών, όπως στη βότκα.

Τρόπος Παρασκευής

Για να ονομαστεί ούζο ένα αλκοολούχο ποτό με γλυκάνισο πρέπει να παραχθεί παραδοσιακά με ανάμειξη αλκοολών που έχουν αρωματιστεί είτε με απόσταξη είτε με διαβροχή σπόρων γλυκάνισου και ενδεχομένως με την προσθήκη κάποιων άλλων υλικών, όπως ο μάραθος, η μαστίχα Χίου και άλλοι αρωματικοί σπόροι, βότανα ή καρποί, που θα προσδώσουν στο τελικό προϊόν πολυπλοκότητα και χαρακτήρα.

Η αλκοόλη που έχει αρωματιστεί με απόσταξη πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20% του αλκοολικού βαθμού του τελικού προϊόντος, να προέρχεται από παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας, με χωρητικότητα μικρότερη των 1.000 λίτρων, και να έχει αλκοολικό βαθμό από 55% abv έως 80% abv πριν από την αραιώσή του. Στο τελικό προϊόν μπορεί να προστεθούν αρωματικές ουσίες (εσάνς), που προέρχονται επίσης από την εκχύλιση και απόσταξη αρωματικών σπόρων, φυτών και καρπών, αλλά και γλυκαντικών υλών, σε ποσότητα όμως μικρότερη από 50 γραμμάρια ανά λίτρο.

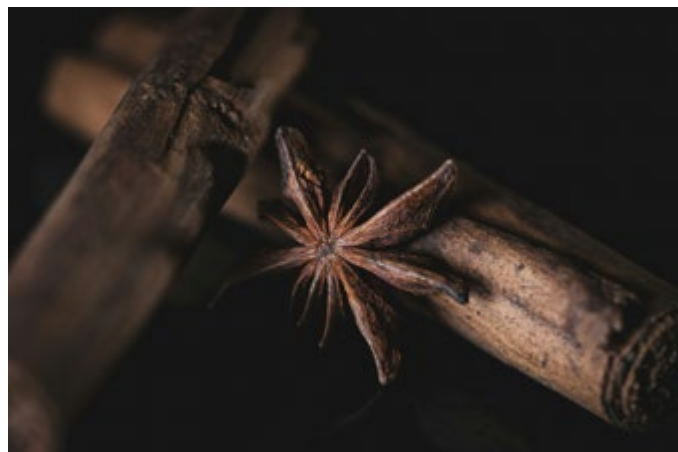
Η διαμόρφωση του τελικού αλκοολικού βαθμού κατανάλωσης γίνεται με αποσταγμένο νερό και δεν επιτρέπεται να είναι χαμηλότερος του 37,5 % vol.

Raki (Ρακί)



Ο όρος ρακί περιγράφει γενικά αλκοολούχα ποτά σε αρκετές χώρες των Βαλκανίων και της ανατολικής Μεσογείου.

Το τουρκικό ρακί, όμως, είναι ένα ανισούχο ποτό, με το παρατσούκλι «γάλα του λέοντος», και διακρίνεται τόσο για τον τυπικά υψηλό αλκοολικό του βαθμό, που πρέπει να είναι πάνω από 40% , όσο και για τη λευκή, σχεδόν αδιαφανή εμφάνιση του γαλακτώματος (louching) όταν προστίθεται σε αυτό κρύο νερό ή πάγος, λόγω των ελαίων του γλυκάνισου που είναι αδιάλυτα στο νερό. Άλλωστε, πέρα από το άρωμα, είναι το βασικό χαρακτηριστικό για τα περισσότερα ποτά αυτής της κατηγορίας.



Το απόσταγμα βάσης προέρχεται από φρέσκα σταφύλια ή σταφίδες και είναι προϊόν διπλής απόσταξης σε άμβυκα. Λόγω της υψηλής φορολόγησης των οινοπνευματωδών στη συντηρητική Τουρκία σήμερα, η αγορά λαθραίων ποτών είναι ισχυρή, αλλά και αρκετά επικίνδυνη.

Σε πολλές χώρες της ανατολικής Μεσογείου και των Βαλκανίων, το ρακί χρησιμοποιείται ως όρος για να περιγράψει συνολικά παρόμοια αλκοολούχα ποτά. Αυτή η κοινή ορολογία χρονολογείται από την Οθωμανική Αυτοκρατορία, κατά την οποία με τη συγκεκριμένη ονομασία αναφέρονταν σε όλα τα αποσταγμένα ποτά. Σε πολλές από αυτές τις περιοχές, ο όρος ρακί ή ρακιά εξακολουθεί να χρησιμοποιείται για να περιγράψει ένα απόσταγμα στέμφυλων (τσιπούρο) ή και άλλα οινοπνευματώδη ποτά.

Στα Βαλκάνια, ωστόσο, το ρακί (ή οι γλωσσικές παραλλαγές του) είναι ένας γενικός όρος που περιγράφει κάθε μπράντι (οποιοδήποτε απόσταγμα από φρούτα), με τοπικές παραλλαγές ανάλογες της πρώτης ύλης (δαμάσκηνα, αχλάδια, μήλα, βερίκοκα κ.λπ.).

Στην Κρήτη, η τσικουδιά αναφέρεται επίσης μερικές φορές ως ρακί, ένας ανεπίσημος όρος που χρησιμοποιείται ιδιαίτερα στα ανατολικά μέρη του νησιού. Σε αντίθεση, πάντως, με την τουρκική ρακί, η κρητική ρακί, δηλαδή η τσικουδιά, δεν αρωματίζεται με γλυκάνισο, είναι συνήθως προϊόν μονής απόσταξης σε άμβυκα και χαμηλότερου αλκοολικού βαθμού, διατηρώντας έτσι πιο έντονη τη φυσική γεύση των στέμφυλων.



Absinthe (Αψέντι)

Με διαφορά το διασημότερο ανισούχο απόσταγμα στον κόσμο, αλλά και το πιο αμφιλεγόμενο. Για το αψέντι έχουν γραφτεί βιβλία και ποιήματα, ενώ έχει εμπνεύσει πίνακες και χορούς. Όμως, θεωρήθηκε υπεύθυνο για ασθένειες ψυχικής υγείας, με αποτέλεσμα το 1912 να απαγορευτεί στις ΗΠΑ. Επέστρεψε πολύ διακριτικά μόλις το 2007. Ο λόγος της απαγόρευσής του, όπως αποδείχθηκε τελικά, ήταν ο αλκοολισμός και όχι το ίδιο το αψέντι, που όμως, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε αλκοόλ (από 45% έως 74% vol), σίγουρα μπορεί να προκαλέσει παραισθήσεις.

Το αψέντι έχει φυσικό πράσινο χρώμα, αλλά μπορεί να είναι και άχρωμο. Συχνά αναφέρεται ως «πράσινη νεράιδα» – και είναι αλήθεια ότι η πράσινη νεράιδα ξέρει πώς να μεταμορφώνει μια απλή σύναξη ανθρώπων... σε πάρτι!

Η κυρίαρχη γεύση του είναι ο γλυκάνισος, αλλά αυτό δεν είναι το μοναδικό του στοιχείο, καθώς προέρχεται από την απόσταξη διαφόρων φυτών, όπως τα άνθη και τα φύλλα της αρτεμισίας (ή αψινθιάς), του μάραθου και άλλων βοτάνων. Είναι ένα ξηρό, πολύπλοκο αρωματικά απόσταγμα και ο καλύτερος τρόπος για να αντιληφθεί κάποιος τον βοτανικό του χαρακτήρα είναι η παραδοσιακή μέθοδος, δηλαδή αραιώνοντάς το ως εξής: ρίχνουμε λίγο αψέντι σε ένα ποτήρι και στάζουμε αργά νερό πάνω από έναν κύβο ζάχαρης μέσα σε ένα μικρό κουτάλι (ειδικό για αψέντι) με τρύπες στη βάση του.

Το αψέντι ιστορικά προέρχεται από το Νεσατέλ της Ελβετίας, όπου παρασκευάστηκε για πρώτη φορά στα τέλη του 18ου αιώνα. Έγινε δημοφιλές ως αλκοολούχο ποτό στα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα στη Γαλλία, ιδιαίτερα ανάμεσα στους καλλιτέχνες και τους συγγραφείς που ζούσαν τότε στο Παρίσι. Αυτός είναι και ο λόγος που πολλοί πιστεύουν ότι η χώρα προέλευσής του είναι η Γαλλία. Σήμερα μπορείς να το βρεις σε διάφορες παραλλαγές και brands από όλο τον κόσμο, πέρα από τις δεκάδες ντελικάτες γαλλικές εκδοχές του.

Pastis (Παστίς)

Το εθνικό ποτό της Γαλλίας. Ένα λικέρ που σερβίρεται σε κάθε γαλλικό καφέ και μπιστρό. Ήταν το ποτό που αντικατέστησε το αψέντι μετά την απαγόρευση της κυκλοφορίας του.

Παρασκευάζεται με διαβροχή, για να εκχυλιστούν τα αρώματα του γλυκάνισου ή του αστεροειδούς γλυκάνισου, της γλυκόριζας, καθώς και άλλων βοτάνων, ανάλογα με τη συνταγή. Εδώ ο χρόνος εκχύλισης και η θερμοκρασία παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο, για να αποκλειστούν –όσο είναι δυνατόν– τα

πικρά στοιχεία των botanicals. Η περιεκτικότητά του σε ζάχαρη είναι αρκετά υψηλή, για να εξισορροπείται η πικρή γεύση των βοτάνων, που είναι αναπόφευκτη, χωρίς να ξεπερνά τα 100 g/L. Ο αλκοολικός του βαθμός κυμαίνεται από 40% έως 45% abv. Σε κάποιες περιπτώσεις, όπως στο Henri Barduin, χρησιμοποιούνται μέχρι και 65 διαφορετικά αρωματικά στοιχεία.

Η Ricard ήταν η πρώτη που το κυκλοφόρησε στην αγορά στις αρχές του 20ού αιώνα και ακολούθησε γρήγορα η Pernod. Και οι δύο εταιρείες παραμένουν αναμφισβήτητα οι πιο διάσημες για το παστίς τους, αν και βρίσκονται πλέον κάτω από την ίδια διοίκηση, καθώς έχουν συγχωνευτεί. Τα τελευταία χρόνια έχουν εμφανιστεί και άλλες εταιρείες που παράγουν παστίς, ακόμα και εκτός Γαλλίας, όπως το Tarquin's Cornish Pastis, μια αγγλική εκδοχή που προσθέτει στη συνταγή του, εκτός από τον αστεροειδή γλυκάνισο και τη γλυκόριζα, άγρια λουλούδια της Κορνουάλης.



Aguardiente (Αγκουαρντιέντε)

Το συναντάμε στις περισσότερες ισπανόφωνες χώρες, αλλά και στην Πορτογαλία και στην Κολομβία. Είναι ιδιαίτερα δημοφιλές ποτό, χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ (συνήθως δεν ξεπερνά το 29% vol), που αρωματίζεται με γλυκάνισο και συνήθως καταναλώνεται αναμεμιγμένο με χυμό φρούτων, αλλά και σκέτο.

Anisette (Ανισέτ ή Άνις)

Το ανισέτ είναι λικέρ με γεύση γλυκάνισου, που καταναλώνεται στις περισσότερες μεσογειακές χώρες. Είναι άχρωμο και, επειδή περιέχει ζάχαρη, πιο γλυκό από τα ξηρά αποστάγματα με γεύση γλυκάνισου, όπως το αψέντι. Πιο εύκολα θα μπορούσε να το μπερδέψει κανείς με το παστίς ή και άλλα αλκοολούχα ποτά αρωματισμένα με γλυκάνισο.

Αντίθετα από το παστίς, το οποίο μπορεί να κυμαίνεται από 40% έως 45% vol, το ανισέτ έχει πιο ελαφριά γεύση και ο αλκοολικός του βαθμός δεν ξε-



περνά το 25% vol. Είναι επίσης πιο γλυκό και χρησιμοποιεί γλυκάνισο κατά την απόσταξη, σε αντίθεση με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται για το παστίς.

Arak (Άρακ)

Στον Λίβανο, το άρακ με γεύση γλυκάνισου είναι κυριολεκτικά και μεταφορικά ένα κοινωνικό ποτό. «Το άρακ κυλάει στις φλέβες κάθε Λιβανέζου», αναφέρει η May Matta-Aliah, Λιβανέζα educator στο International Wine Center, παράρτημα του WSET στη Νέα Υόρκη.

Το άρακ συνήθως σερβίρεται σε καράφες στις μεγάλες οικογενειακές συγκεντρώσεις, και, φυσικά, μπορεί να συνοδεύει πολλούς και διαφορετικούς μεζέδες, όπως το ούζο στη χώρα μας.

Οι σερβιτόροι θα αραιώσουν το άρακ ανάλογα με το γούστο του πελάτη, δηλαδή θα προσθέσουν δροσερό νερό, συνήθως ένα τρίτο άρακ σε δύο τρίτα νερού ή το πολύ μισό μισό, επειδή είναι αρκετά δυνατό (πάνω από 50% vol). Μια ιδιαιτερότητα στο σερβίρισμά του είναι το να μη χρησιμοποιείται ποτέ το ίδιο ποτήρι πάνω από μία φορά.



Στον Λίβανο μπορεί να το συναντήσεις και σε μια παραλλαγή που λέγεται μπαλαντί (baladi). Είναι μια τοπική σπιτική εκδοχή, που μπορείς να βρεις είτε χύμα είτε εμφιαλωμένη, συνήθως από μικρά αποστακτήρια. Και οι δύο εκδοχές, πάντως, χρησιμοποιούνται για βάση απόσταγμα από σταφύλι, φτιαγμένο από την τοπική λευκή ποικιλία ομπεϊντί (obaideh).

Chinchón (Τσιντσόν)

Παίρνει το όνομά του από την ομώνυμη περιοχή της Ισπανίας κοντά στη Μαδρίτη όπου παρασκευάζεται ο πράσινος γλυκάνισος ή matalahuga, όπως λέγεται στην τοπική διάλεκτο.



Οι πράσινοι σπόροι γλυκάνισου αρχικά μουλιάζουν σε κρασί και στη συνέχεια το ήδη αρωματισμένο κρασί αποστάζεται στους 43 περίπου αλκοολικούς βαθμούς.

Το τσιντσόν, που μπορεί να παρασκευαστεί τόσο σε γλυκό όσο και σε ξηρό στιλ, είναι ένα αναγνωρισμένο και προστατευόμενο απόσταγμα, καθώς για την παραγωγή του μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο γλυκάνισος με προέλευση από τη Σεβίλλη. Το τσιντσόν παράγεται με αυτό τον τρόπο από το 1912.



Μαστίχα (Masticha)

Ένα αμιγώς ελληνικό λικέρ. Μπορεί βέβαια να είναι περισσότερο γνωστό γι' αυτό που υποδηλώνει το όνομά του, καθώς γίνεται από τη ρητίνη του μαστιχόδεντρου Πιστακία η λεντίσκος, όμως ο γλυκάνισος είναι ένα εξίσου κυρίαρχο συστατικό του γευστικού προφίλ αρκετών λικέρ μαστίχας.

Η διαδικασία παραγωγής ρυθμίζεται από την ελληνική νομοθεσία και περιλαμβάνει την εκχύλιση ή την απόσταξη της μαστίχας με αιθυλική αλκοόλη. Το απόσταγμα εν συνεχεία αραιώνεται με νερό και προστίθεται ζάχαρη. Ο τελικός κατ' όγκον αλκοολικός βαθμός της μαστίχας Χίου πρέπει να είναι τουλάχιστον 15%.

Είναι ένα γλυκό λικέρ, που συνήθως καταναλώνεται στο τέλος του γεύματος, καθώς θεωρείται ότι έχει θεραπευτικές ιδιότητες που βοηθούν στην πέψη. Η μαστίχα καλλιεργείται παραδοσιακά στη Χίο και παράγεται μόνο εκεί σε «σταγόνες» ή «δάκρυα». Συλλέγεται σε μορφή ρητίνης από τα δέντρα και ξηραίνεται μέχρι που γίνεται ελαστική και κατάλληλη για μάσηση ή για απόσταξη.

Oghi (Ογκί)

Ένα ποτό με αλκοολικό βαθμό μεγαλύτερο από 50% vol. Το έντονο θόλωμα (louching) είναι απαραίτητη προϋπόθεση για αυτό το αρμένικο ποτό με γεύση γλυκάνισου.

Όπως το άρακ στον Λίβανο, οι σπιτικές εκδοχές του ογκί είναι αρκετά διαδεδομένες, καθώς χρησιμοποιούν συνήθως τοπικά μούρα και άλλα οπωροφόρα για να φτιάξουν ένα απόσταγμα βάσης από φρούτα που καλλιεργούνται στα σπίτια σε όλη την Αρμενία. Σερβίρεται ως ποτό καλωσορίσματος στους επισκέπτες, κυρίως όμως πίνεται κατά τη διάρκεια των γευμάτων.

Αναμφισβήτητα, το αρμενικό ογκί δεν είναι βότκα, όμως θεωρήθηκε ως τέτοια κατά τη σοβιετική εποχή στην Αρμενία. Το ογκί από μούρα που παράγεται στην περιοχή Ασκεράν έχει τη διαφορετική ονομασία artsakh, αλλά ουσιαστικά πρόκειται για το ίδιο προϊόν.

Patxaran (Πατσαράν)

Το ιδιαίτερο patxaran ή racharán προέρχεται από τη Γαλικία στη βορειοδυτική Ισπανία. Ξεχωρίζει στην κατηγορία των ανισούχων για το χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα του. Πατσαράν στη βασκική γλώσσα σημαίνει «άγριο δαμάσκηνο» (τσάπουρνο), καθώς από αυτά παίρνει το χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα και το βασικό του άρωμα.

Τα τσάπουρνα της περιοχής εμβαπτίζονται στην αιθυλική αλκοόλη μαζί με κόκκους καφέ, ξυλάκια κανέλας και γλυκάνισο για 1 έως 8 μήνες, ώστε να προσδώσουν τα γευστικά και αρωματικά τους χαρακτηριστικά. Ένα τυπικό πατσαράν έχει ελαφρύ κοκκινωπό χρώμα, είναι ελαφρώς γλυκό και η περιεκτικότητά του σε αλκοόλ κυμαίνεται στα 25-30% vol. Νομοθετικά, η ποσότητα των αγριοδαμάσκημων που χρησιμοποιείται για κάθε παρτίδα είναι συγκεκριμένη, ενώ δεν επιτρέπεται η προσθήκη τεχνητών χρωμάτων ή αρωμάτων.

Sambuca (Σαμπούκα)

Αν και υπάρχουν αρκετά ιταλικά λικέρ με τη χαρακτηριστική γεύση του γλυκάνισου, όπως η anicione, το sassolino, η anisette και η mistra, εκτός της χώρας το πιο γνωστό ανισούχο ιταλικό ποτό είναι μακράν η σαμπούκα.

Η σαμπούκα είναι προϊόν απόσταξης. Η πρώτη συνταγή χρονολογείται το 1851 από τον επιχειρηματία Luigi Manzi στην Ίσκια, την οποία τελειοποίησε ο Angelo Molinari το 1936 και συνέβαλε τα μέγιστα στο να γίνει γνωστή στην παγκόσμια αγορά των αλκοολούχων ποτών.

Σύμφωνα με την αρχική συνταγή, περιείχε αιθέρια έλαια από την απόσταξη γλυκάνισου και μάραθου, που της προσέδιδαν το έντονο ανισούχο της άρωμα. Μετά την απόσταξη, συνέθλιβαν και πρόσθεταν στο αλκοόλ εκχυλίσματα ανθών κουφοξυλιάς, μάραθου, θυμαριού, μέντας κ.ά.

Έχει εξαιρετικά γλυκιά, βοτανική γεύση και η περιεκτικότητά της σε αλκοόλ κυμαίνεται από 38% ως 42% vol. Οι Ιταλοί συνηθίζουν να προσθέτουν μια μικρή δόση σαμπούκα στον εσπρέσο τους έπειτα από ένα απολαυστικό γεύμα. Κυρίως, όμως, το προτιμούν ως χωνευτικό στα ιταλικά εστιατόρια, όπου σερβίρεται με τρεις κόκκους καφέ, που συμβολίζουν την υγεία, την ευτυχία και την ευημερία.

Τσίπουρο

Ο αδιαμφισβήτητος πρόδρομος του ούζου. Το ελληνικό μπράντι υψηλού αλκοολικού βαθμού (έως 45% abv), που προέρχεται από την απόσταξη (συνήθως διπλή) των στέμφυλων και άλλων υποπροϊόντων των σταφυλιών μετά την οινοποίηση.

Έχει πολλά κοινά στοιχεία με την ιταλική γκράπα και το γαλλικό marc, ωστόσο όλο και πιο συχνά το συναντάμε με γεύση γλυκάνισου –και όχι με τον καθαρό αρωματικό χαρακτήρα των σταφυλιών–, η οποία μπορεί να περιλαμβάνει και άλλα αρώματα, όπως γαρίφαλο, μάραθο ή μοσχοκάρυδο, ανάλογα με τη συνταγή του αρωματισμού.



Το τσίπουρο ξεκίνησε την πορεία του πιθανόν πριν από επτά περίπου αιώνες στα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Οι πρώτες αναφορές στο αρωματισμένο με γλυκάνισο τσίπουρο ανάγονται στα τέλη του 19ου αιώνα, στην περιοχή του Τυρνάβου. Μέχρι τις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αιώνα, η παραγωγή του γινόταν αποκλειστικά «κατ' οίκον», δεν υπήρχε δηλαδή μαζική βιομηχανική παραγωγή.

Το τσίπουρο σερβίρεται συνήθως σε μικρά ποτήρια και καταναλώνεται ή σκέτο ή, συχνά, με μεζέδες. Πολλές φορές προστίθεται στο ποτό νερό ή πάγος.

Unicum (Ούνικουμ)

Το μαύρης απόχρωσης λικέρ της Ουγγαρίας με τα έντονα αρώματα είναι μια συνταγή 40 διαφορετικών botanicals, αλλά το άρωμα του γλυκάνισου είναι αυτό που κυριαρχεί ανάμεσα στο μείγμα των άλλων μυστικών και αρκετά πικρών συστατικών.

Η ιστορία λέει ότι η συνταγή δημιουργήθηκε στην Ουγγαρία από την οικογένεια Zwack, ενώ θρυλείται ότι το 1790 ο δρ Zwack, γιατρός της αυτοκρατορικής Αυλής, πρόσφερε για πρώτη φορά μια γουλιά από το φυτικό χωνευτικό στον αυτοκράτορα Ιωσήφ Β', ο οποίος, μόλις το δοκίμασε, αναφώνησε (στα γερμανικά): «Das ist ein Unikum!» («Αυτό είναι μοναδικό!»).

Η οικογένεια Zwack διέφυγε από τη χώρα κατά την περίοδο της σοβιετικής κυριαρχίας, καθώς η τότε κυβέρνηση έκανε κατάληψη του εργοστασίου τους, αλλά η παραγωγή και η διανομή του ούνικουμ συνεχίστηκε στην Ουγγαρία, με άλλη, όμως, συνταγή.



Μετά την πτώση του σοβιετικού καθεστώτος, ο Péter Zwack –η οικογένεια ζούσε εξόριστη στη Νέα Υόρκη και στη συνέχεια στο Σικάγο– επέστρεψε στην Ουγγαρία και επανέλαβε την παραγωγή της αρχικής συνταγής, ένα μαύρο ποτό με πηχτή και κολλώδη υφή, εξαιρετικά πικρό, με αλκοόλ 40% abv. Σήμερα κυκλοφορεί και σε μια πιο light εκδοχή, το Unocum Szliva, που είναι λιγότερο πικρή, περισσότερο φρουτώδης και με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ (34,5% abv).

Xtabentún (Ισταβεντούν)

Το ισταβεντούν είναι λικέρ με σπόρους γλυκάνισου και μέλι από την περιοχή Γιουκατάν του Μεξικού. Το μέλι, από το νέκταρ των λουλουδιών xtabentún, υπόκειται σε ζύμωση και αναμειγνύεται με γλυκάνισο και ρούμι.

Αν και αναφέρεται μερικές φορές ως το ποτό «του αποσταγμένου μελιού», αυτό είναι εντελώς παραπλανητικό, καθώς η αλκοόλη του μελιού προέρχεται από ζύμωση και όχι από απόσταξη. Ωστόσο είναι αλκοολούχο ποτό, καθώς το ρούμι που προστίθεται είναι προϊόν απόσταξης.

Το ισταβεντούν μπορεί να έχει την προέλευσή του στο balché, ένα ποτό που παρήγαν οι Μάγια για τις τελετουργίες τους. Η έντονη γεύση του δεν άρεσε στους Ισπανούς κατακτητές, κι έτσι αφαίρεσαν τον φλοιό του δέντρου που του προσέδιδε πικρή γεύση, ενώ πρόσθεσαν και γλυκάνισο.

Η λέξη xtabentún σημαίνει «αμπέλια που φυτρώνουν στην πέτρα» στη γλώσσα των Μάγια. Αναφέρεται στο αμπέλι *Turbina corymbosa*, ένα φυτό του οποίου οι σπόροι περιέχουν εργίνη, μια ένωση με παραισθησιογόνες ιδιότητες. Από τα άνθη αυτού του φυτού οι μέλισσες αντλούν το νέκταρ για το μέλι που λειτουργεί ως ζυμώσιμο σακχαρούχο διάλυμα για το αρχικό αλκοολούχο προϊόν.

Υπάρχει όμως και ένας πολύ ρομαντικός θρύλος που λέει ότι Xtabay είναι το όνομα μιας γυναίκας των Μάγια που θάφτηκε κάτω από έναν βράχο ο οποίος, την επόμενη μέρα του θανάτου της, καλύφθηκε με όμορφα λευκά λουλούδια.

Το xtabentún είναι εξαιρετικά γλυκό, γι' αυτό και η ανάμειξή του είναι απαραίτητη, καθώς είναι δύσκολο να το πιει κάποιος σκέτο. Μπορεί να σερβιριστεί με καφέ, ενώ μια μεζούρα τεκίλα με ένα ίσο μέρος xtabentún δημιουργούν το ποτό που ονομάζεται «καφές των Μάγια». Επίσης, αν του προσθέσεις μισό λάιμ και πάγο, μπορείς να απολαύσεις τη «μαργαρίτα των Μάγια».

Nomblot: Δεξαμενές... Πολλαπλών Επιλογών

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

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

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

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

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

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



Ταξίδι στις Υπόγειες Πόλεις Κρασιού της Μολδαβίας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Είχα την ευκαιρία να επισκεφτώ πρόσφατα τη Μολδαβία και δεν σας κρύβω πως, ενώ ξεκίνησα αυτό το ταξίδι με μάλλον συγκρατημένες προσδοκίες, επέστρεψα με το μυαλό γεμάτο εικόνες, ιστορίες και τη γοητεία μιας απρόσμενης αποκάλυψης.

Η χώρα διαθέτει μοναδική οινική κληρονομιά, με πιο εντυπωσιακή έκφραση τα υπόγεια οινοποιεία Cricova και Mileștii Mici, λίγα χιλιόμετρα έξω από την πρωτεύουσα, το Κισινάου. Πρόκειται για τις μεγαλύτερες υπόγειες εγκαταστάσεις παραγωγής και αποθήκευσης κρασιού στον κόσμο, ένα ολόκληρο δίκτυο «πόλεων» σκαμμένων σε στοές, που δημιουργήθηκαν από τη βιομηχανική εξόρυξη ασβεστόλιθου.

Δυναμική Επανεκκίνηση

Η Μολδαβία βρίσκεται στη λεκάνη της Μαύρης Θάλασσας, σε ένα γεωγραφικό σημείο που ταυτίζεται με τις αρχαιότερες ρίζες της αμπέλου. Μια ματιά στον χάρτη αρκεί για να φέρει ένα χαμόγελο: το σχήμα της χώρας θυμίζει ένα τσαμπί σταφύλι ακουμπισμένο πάνω στο σώμα της Ευρώπης.

Όμως, πέρα από το παιχνίδι της εικόνας, η σχέση της Μολδαβίας με το κρασί είναι βαθιά και ουσιαστική.

Η σύγχρονη ιστορία της οινοποιίας στη χώρα είναι γεμάτη αντιθέσεις: αυτοκρατορίες, σοβιετική μαζική παραγωγή, εμπορικά εμπάργκο και, τελικά, μια δυναμική επανεκκίνηση. Σήμερα, επενδύει ξεκάθαρα στην ποιότητα και την εξωστρέφεια μέσα από το συλλογικό brand Wine of Moldova, με ένα οικοσύστημα εκατοντάδων οινοποιείων και μια νέα γενιά παραγωγών που διεκδικεί διεθνή αναγνώριση.

Στην καρδιά αυτής της αναγέννησης βρίσκεται η ζώνη Codru, που ευνοεί ιδιαίτερα τα λευκά και τα αφρώδη κρασιά, χάρη στο ψυχρότερο μικροκλίμα και τα ασβεστολιθικά εδάφη.

Οι Υπόγειες Στοές

Η αρχή της μοναδικής οινικής ιστορίας της Μολδαβίας, ωστόσο, δεν έχει ως αφετηρία το αμπέλι.

Πριν από εκατομμύρια χρόνια, η περιοχή ήταν βυθός θάλασσας. Όταν υποχώρησαν τα νερά, άφησαν πίσω τους παχιά στρώματα ασβεστόλιθου. Από τον 19ο αιώνα, η εξόρυξη αυτού του υλικού δημιούργησε εκατοντάδες χιλιόμετρα υπόγειων στοών, έναν πραγματικό λαβύρινθο κάτω από τα περίχωρα του Κισινάου.

Και κάπου εκεί, η φύση έδωσε το τέλειο δώρο στην οινοποιία: σταθερή θερμοκρασία, υψηλή υγρασία, απόλυτο σκοτάδι. Ιδανικές συνθήκες για την παλαίωση κρασιού.

Cricova: Η Υπόγεια Πόλη του Αφρώδους

Το οινοποιείο Cricova είναι μια ολόκληρη πόλη κάτω από την πόλη.

Με δρόμους που φέρουν ονόματα ποικιλιών, με σήμανση, με υπόγειες «λεωφόρους» 120 χιλιομέτρων που εκτείνονται σε βάθος έως και 100 μέτρα και με εντυπωσιακές αίθουσες γευσιγνωσίας, δημιουργεί στον επισκέπτη την αίσθηση ότι κινείται μέσα σε ένα οργανωμένο αστικό δίκτυο κάτω από τη γη, όπου το κρασί έχει τον πρώτο λόγο.



Οι συνθήκες (12-14 °C όλο τον χρόνο και υγρασία που αγγίζει το 98%) εξηγούν γιατί το Cricova έχει ταυτιστεί με τα αφρώδη κρασιά και την παραδοσιακή μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, την παραδοσιακή μέθοδο της σαμπάνιας (méthode traditionnelle). Παράλληλα δημιουργεί λευκούς, ροζέ και ερυθρούς οίνους υψηλής ποιότητας. Φιλοξενεί χιλιάδες φιάλες, μεταξύ των οποίων και σπάνιες συλλογές μεγάλης αξίας. Τα κρασιά του διακρίνονται για τη φρεσκάδα, την αρωματική πολυπλοκότητα και την κομψότητά τους, αντανακλώντας τον χαρακτήρα της περιοχής Codru.



Σήμερα, το Cricova αποτελεί κορυφαίο προορισμό οινοτουρισμού, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία εξερεύνησης, γευσίγνωσιας και επαφής με την ιστορία του κρασιού.

Mileștii Mici: Η Μεγαλύτερη Συλλογή Κρασιού στον Κόσμο



Αν το οινοποιείο Cricova είναι η «πόλη», τότε το Mileștii Mici είναι το αρχείο.

Με περισσότερα από 200 χιλιόμετρα ενεργών στοών και πάνω από 1,5 εκατομμύριο φιάλες, κατέχει το παγκόσμιο ρεκόρ Guinness για τη μεγαλύτερη συλλογή κρασιού.

Η περίφημη Golden Collection είναι σχεδόν σουρεαλιστική. Οδηγείς μέσα στις στοές, περνάς από δρόμους γεμάτους φιάλες και νιώθεις ότι βρίσκεσαι σε μια υπόγεια βιβλιοθήκη κρασιού.



Το Mileștii Mici ειδικεύεται κυρίως σε ερυθρούς οίνους παλαίωσης, αλλά παράγει και εξαιρετικά λευκά και γλυκά κρασιά, με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα και βάθος. Αποτελεί επίσης κορυφαίο προορισμό οινοτουρισμού, προσφέροντας εντυπωσιακές περιηγήσεις μέσα στις στοές, όπου οι επισκέπτες κινούνται ακόμη και με αυτοκίνητο ανάμεσα σε δρόμους αφιερωμένους σε ποικιλίες και χρονιές κρασιών.

Και κάπου ανάμεσα σε όλα αυτά συμβαίνει κάτι εντελώς απρόσμενο: ένα Wine Run 10 χιλιομέτρων μέσα στα κελάρια. Ναι, δρομείς τρέχουν ανάμεσα σε βαρέλια και φιάλες, 100 μέτρα κάτω από τη γη. Και μετά τον τερματισμό, φυσικά, τους περιμένουν



κρασί και τοπικά εδέσματα. Ίσως η πιο αυθεντική ένωση κρασιού και αθλητισμού που μπορεί να φανταστεί κανείς.

Castel Mimi: Η Μολδαβία της Κομψότητας

Μετά το υπόγειο μεγαλείο, το Castel Mimi φέρνει την ισορροπία.

Ένα πανέμορφο Château που συνδυάζει ιστορία, αρχιτεκτονική, φιλοξενία και σύγχρονη αισθητική. Αν οι υπόγειες στοές έχουν να αφηγηθούν αμέτρητες ιστορίες του παρελθόντος, το Castel Mimi δείχνει ξεκάθαρα το μέλλον της χώρας: εξωστρέφεια, εμπειρία και υψηλό επίπεδο οινοτουρισμού.



Το Castel Mimi παράγει ευρεία γκάμα ποιοτικών κρασιών, με έμφαση σε διεθνείς ποικιλίες, όπως Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot και Cabernet Sauvignon, αλλά και σε εκφράσεις από τοπικές ποικιλίες. Τα κρασιά του διακρίνονται για την κομψότητα, την ισορροπία και τον καθαρό αρωματικό χαρακτήρα τους.

Παράλληλα, το οινοποιείο προσφέρει επισκέψιμους χώρους, γευσιγνωσίες, εστιατόριο και ξενοδοχείο, καθιστώντάς το ένα από τα πιο σύγχρονα wine resorts της Ανατολικής Ευρώπης.

Château Purcari

Αν και δεν κατάφερα να το επισκεφτώ σε αυτό το ταξίδι, δεν θα μπορούσα να μην αναφερθώ στο Purcari Winery, καθώς είναι ένα από τα πιο ιστορικά και εμβληματικά οινοποιεία της Μολδαβίας, με ρίζες που φτάνουν στο 1827. Βρίσκεται στη νοτιοανατολική περιοχή της χώρας, κοντά στον ποταμό Δνέιστερο, και θεωρείται πρωτοπόρο στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών με διεθνή αναγνώριση ήδη από τον 19ο αιώνα. Το μικροκλίμα της περιοχής, σε συνδυασμό με τα πλούσια εδάφη, δημιουργεί ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια εκλεκτών ποικιλιών.



Φημίζεται κυρίως για τα ερυθρά του κρασιά, με κορυφαίο το ιστορικό Negru de Purcari, ένα blend που έχει κατακτήσει διεθνή βραβεία και θεωρείται εμβληματικό για τη χώρα. Παράγει επίσης εξαιρετικά αφρώδη, λευκά και ροζέ κρασιά, με έμφαση στην κομψότητα και τη δυνατότητα παλαίωσης.

Σήμερα, το Purcari αποτελεί έναν ολοκληρωμένο οινοτουριστικό προορισμό, με επισκέψιμους αμπελώνες, σύγχρονες εγκαταστάσεις και υψηλού επιπέδου εμπειρίες γευσιγνωσίας.

Οι Ποικιλίες της Μολδαβίας

Η Μολδαβία πατάει σε δύο κόσμους. Από τη μία, οι γηγενείς ποικιλίες:



Fetească Albă: Λευκή ποικιλία με κομψό και εκλεπτυσμένο χαρακτήρα, που εκφράζεται μέσα από αρώματα λευκών ανθέων, εσπεριδοειδών και πράσινου μήλου. Στο στόμα είναι δροσερή, με μέτριο σώμα και ισορροπημένη οξύτητα, ιδανική για φρέσκα και αρωματικά λευκά κρασιά.

Fetească Neagră: Ερυθρή ποικιλία με βαθύ χρώμα και πλούσιο αρωματικό προφίλ, που θυμίζει ώριμα κόκκινα και μαύρα φρούτα, μπαχαρικά και διακριτικές νότες βανίλιας. Έχει μαλακές τανίνες, ξεχωριστή κομψότητα και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Rară Neagră: Μια πιο ελαφριά και φρέσκια ερυθρή ποικιλία, με αρώματα κόκκινων φρούτων, βοτάνων και ανθικών στοιχείων. Ξεχωρίζει για την ευχάριστη οξύτητα, το λεπτό σώμα και την ευχάριστη αίσθηση που αφήνει, συχνά θυμίζοντας στιλιστικά Pinot Noir ή Gamay.

Viorica: Αρωματική λευκή ποικιλία με έντονα ανθικά χαρακτηριστικά, που φέρνει στη μύτη νότες γιασεμιού, λευκών λουλουδιών και ώριμων πυρηνόκαρπων. Στο στόμα είναι φρέσκια και εκφραστική, με διακριτική γλυκύτητα και ευχάριστη βοτανική επίγευση.

Μαζί με τις γηγενείς ποικιλίες, καλλιεργούνται και οι διεθνείς αγαπημένες που γνωρίζουμε καλά: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc.

Το ενδιαφέρον είναι, ωστόσο, ότι πλέον η χώρα δεν κρύβεται πίσω από τις διεθνείς ποικιλίες. Αντίθετα, χρησιμοποιεί τις δικές της ως βασικό αφήγημα.

Πέντε Κρασιά από το Ταξίδι μου

Κλείνοντας αυτό το ταξίδι, κράτησα πέντε κρασιά που, για μένα, εκφράζουν με τον πιο ξεκάθαρο τρόπο τη Μολδαβία του σήμερα.



Cuvée des Fleurs Brut Nature, Mileștii Mici

Ποικιλίες: Viorica, Riton
Περιοχή: Codru, Μολδαβία
Τιμή: ~ 18 €

Από το ιστορικό Mileștii Mici, αυτό το αφρώδες εκφράζει την πιο ανάλαφρη και κομψή πλευρά της χώρας, μέσα από τη μέθοδο Charmat. Στη μύτη αναδεικνύονται λευκά άνθη, εσπεριδοειδή και νότες πράσινου μήλου, ενώ στο στόμα είναι δροσερό, με λεπτές φυσαλίδες και ζωντανή οξύτητα.

Ως Brut Nature, παραμένει αυστηρό και καθαρό, χωρίς περιττή γλυκύτητα, αφήνοντας χώρο στην ποικιλιακή έκφραση. Η επίγευση είναι φρέσκια και ανθική.



Cuvée de Purcari Fetească Albă Brut, Château Purcari

Ποικιλία: Fetească Albă
Περιοχή: Ștefan Vodă, Μολδαβία
Τιμή: ~ 27 €

Ένα αφρώδες που αποτυπώνει με ακρίβεια την κομψότητα της Fetească Albă, μέσα από την οινοποιητική φιλοσοφία της Purcari. Στη μύτη εμφανίζει αρώματα λευκών φρούτων, αχλαδιού, μήλου και διακριτικών ανθικών στοιχείων, ενώ στο στόμα συνδυάζει φρεσκάδα με κρεμώδη υφή από την παραμονή στις οινολάσπες.

Η οξύτητα είναι ισορροπημένη και ζωντανή, ενώ οι φυσαλίδες είναι λεπτές και κομψές. Η επίγευση αφήνει νότες εσπεριδοειδών και λευκών ανθέων, δημιουργώντας ένα αφρώδες που κινείται με άνεση ανάμεσα στην κομψότητα και την έντονη απόλαυση.



Purcari 1827 Orange 2023, Château Purcari

Ποικιλία: Rkatsiteli
Περιοχή: Ștefan Vodă, Μολδαβία
Τιμή: ~15 €

Το orange της Purcari εκφράζει τη σύγχρονη, πιο εξωστρεφή πλευρά της μολδαβικής οινοποιίας. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα αποξηραμένου βερίκοκου, φλούδας πορτοκαλιού, μελιού και βοτάνων, ενώ στο στόμα εμφανίζει ήπιες τανίνες, μέτριο σώμα και μια χαρακτηριστική υφή που θυμίζει ελαφρύ ερυθρό.

Η οξύτητα διατηρεί την ισορροπία, ενώ η επίγευση έχει μια ελαφρώς πικρή, γαστρονομική διάσταση που το καθιστά εξαιρετικό συνοδευτικό φαγητού. Ένα κρασί που γεφυρώνει παράδοση και τάση, ιδανικό για πιο τολμηρά pairings. Σύγχρονο, με έντονη ταυτότητα και ιστορικό βάθος, αναδεικνύει τη δυναμική και εκφραστική λευκή ποικιλία Rkatsiteli.



The Governor Fetească Neagră 2019, Castel Mimi

Ποικιλία: Fetească Neagră
Περιοχή: Codru, Μολδαβία
Τιμή: ~ 45 €

Η ναυαρχίδα του Castel Mimi αποτυπώνει με σαφήνεια τη δυναμική της πιο εμβληματικής ερυθρής ποικιλίας της χώρας. Στη μύτη αναπτύσσονται στρώσεις από μαύρο κεράσι, βατόμουρο και δαμάσκηνο, που πλαισιώνονται από νότες γλυκών μπαχαρικών, καπνού και διακριτικής βανίλιας από την παλαιώση σε δρυ.

Στο στόμα είναι γεμάτο, με ώριμες, ζουμερές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα, που του χαρίζει φρεσκάδα. Η επίγευση είναι μακρά και πικάντικη, με βάθος και κομψότητα. Ένα κρασί που συνδυάζει δύναμη και φινέτσα, επιβεβαιώνοντας ότι η Μολδαβία μπορεί να σταθεί με αξιώσεις στον κόσμο των σοβαρών ερυθρών.



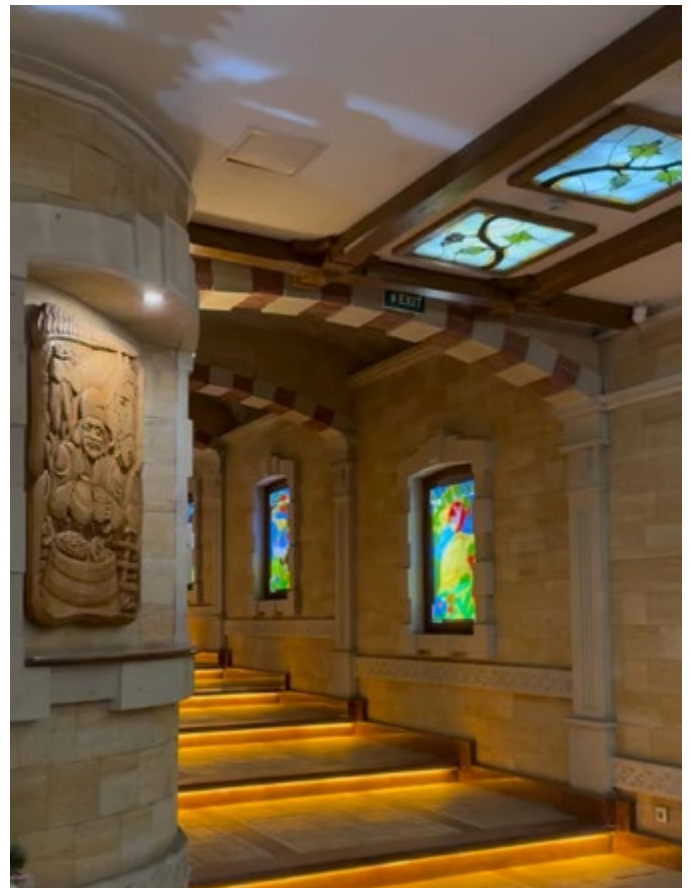
Ice Wine, Cricova

Ποικιλία: Muscat Ottonel
Περιοχή: Codru, Μολδαβία
Τιμή: ~ 35 €

Ένα κρασί που ξεφεύγει από την κλασική εικόνα της Cricova και αποκαλύπτει μια πιο αισθησιακή πλευρά της. Στη μύτη εκφράζεται με έντονα αρώματα ώριμου ροδάκινου, αποξηραμένου βερίκοκου, μελιού και ανθέων, ενώ στο στόμα είναι πλούσιο και συμπυκνωμένο, με ισορροπημένη οξύτητα που συγκρατεί τη γλυκύτητα.

Η υφή του είναι βελούδινη, με μακρά επίγευση που θυμίζει καραμελωμένα φρούτα και εσπεριδοειδή. Ένας όχι απλώς επιδόρπιος οίνος, αλλά μια γλυκιά εμπειρία, για να κλείσει ένα δείπνο με ηρεμία και διάρκεια.

Αν αναζητάς ταξίδια με ουσία και βαθιά οινική παράδοση, αυτός ο προορισμός διεκδικεί επάξια μια θέση ψηλά στη λίστα σου. Είναι η ευκαιρία σου να βιώσεις κάτι απόλυτα αυθεντικό, να γνωρίσεις την ακατέργαστη γοητεία του πριν γίνει mainstream.





«Το Ελληνικό Κρασί»: Οδηγός, Αρχείο και Καθρέφτης μιας Εποχής

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Το βιβλίο «Το Ελληνικό Κρασί» αποτελεί έναν πολύτιμο οδηγό για κάθε οινοποιείο, ποικιλία και αμπελουργική ζώνη της χώρας.

Οι συγγραφείς, Αργύρης Τσακίρης και Σίμος Γεωργόπουλος, ένωσαν τις δυνάμεις τους σε ένα απαιτητικό εγχείρημα, προσφέροντας ένα έργο πνοής στο οινόφιλο κοινό.

Εδώ, ο Σίμος Γεωργόπουλος μας μιλά για τη φιλοσοφία του βιβλίου, αποτυπώνοντας παράλληλα το στίγμα της εποχής.

Διαβάζοντας το βιβλίο νιώθεις ότι κρατάς έναν πολύτιμο πλοηγό για να αρμενίσεις στον ελληνικό αμπελώνα. Εκείνο στο οποίο μπορείς να ανατρέχεις κάθε φορά που αναζητάς απαντήσεις, συναντάς μια νέα ετικέτα ή σχεδιάζεις την επόμενη επίσκεψή σου σε κάποιο οινοποιείο.

Σίγουρα ο στόχος είναι να προσφέρουμε ένα all-in-one βιβλίο σε όποιον θέλει να ασχοληθεί με το κρασί –κυρίως το ελληνικό–, κάτι που (περιέργως) είχε να συμβεί εδώ και σχεδόν 40 χρόνια.

Η οινοκριτική, βασικό στοιχείο της πορείας και των δυο μας, είναι αυτή που κάνει τη διαφορά, καθώς η αξιολόγηση προσδίδει στο βιβλίο τον χαρακτήρα ενός έγκυρου οδηγού.

Ποια κομμάτια του βιβλίου θεωρείς ότι σε δυσκόλεψαν περισσότερο και γιατί;

Κάθε κομμάτι είχε τις προκλήσεις του. Σίγουρα η αξιολόγηση των οινοποιείων απαιτεί γερό στομάχι, αλλά και ατελείωτες ώρες «απάνθρωπων» δοκιμών, προκειμένου να δοκιμάζεις τα πάντα από τους πάντες.

Από την άλλη, εγώ δεν θα μπορούσα με τίποτα να κάνω τη δουλειά που έχει κάνει ο Αργύρης σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες, τις νομοθεσίες, τους χάρτες και τις ονομασίες προέλευσης.

Πάντως, τίποτα σε αυτό το βιβλίο δεν είναι «στεγανό»: και εγώ έχω βάλει το χεράκι μου σε όλα τα κείμενα και ο Αργύρης τη μύτη του σε όλες τις αξιολογήσεις.

Ποιο είναι το πιο εντυπωσιακό «success story» του ελληνικού αμπελώνα στα χρόνια της πορείας σου; Πού είδες τη μεγαλύτερη ανατροπή σε σχέση με όσα περιμέναμε στο παρελθόν;

Σίγουρα, η ποιότητα που προσφέρουν τα κορυφαία οινοποιεία, τα κρασιά των οποίων υπολείπονται μόνο από τα κορυφαία του κόσμου και μόνο στον τομέα της ικανότητάς τους να παλαιώνουν.

Από την άλλη, τα πράγματα εξακολουθούν να είναι τραγικά στον τομέα της επικοινωνίας. Όπως συνηθίζω να λέω: «Είναι κακό να πουλάς φύκια για μεταξωτές κορδέλες, όμως είναι τραγικό να πουλάς μεταξωτές κορδέλες για φύκια!».

Τι ήταν αυτό που σε ωθούσε κάθε φορά στη συγγραφή ενός νέου βιβλίου; Ποια ανάγκη ή ποιο κενό στην αγορά του κρασιού ερχόταν να καλύψει κάθε σου έργο;

Ο οδηγός «Only the Best» (1999) κυκλοφόρησε μήνες μόλις μετά την έναρξη της επαγγελματικής μου ενασχόλησης με το κρασί και ήταν ένα εγχείρημα «άγνοιας κινδύνου». Ωστόσο, ήταν αυτό που άνοιξε τον δρόμο για τις μελλοντικές μου συνεργασίες με εφημερίδες και περιοδικά.



Το «Ένα Ποτήρι Κρασί Γεμάτο Ελλάδα» (2009) έθεσε τις βάσεις για το πρόσφατο βιβλίο μας, αφού επίσης περιείχε αξιολόγηση της συνολικής δουλειάς των 50 καλύτερων (κατά τη γνώμη μου) οινοποιείων της εποχής.

Τέλος, το «Κάθε Ποικιλία στο Ποτήρι της» (2022) εκφράζει την εμμονή μου για τη σημασία του ποτηριού στην ανάδειξη κάθε κρασιού. Ενώ δίνει την εντύπωση ενός απλού διαφημιστικού εντύπου (μιας και προτείνει ποτήρια μιας μάρκας), είναι προϊόν μιας διετούς σκληρής δουλειάς που, μεταξύ των άλλων, περιλάμβανε και το πλύσιμο χιλιάδων ποτηριών με τα χεράκια μου.

Προφανώς θεωρώ τον εαυτό μου πολύ «μικρό» για να μιλήσω για το συγγραφικό έργο του Αργύρη, καθώς είναι πλουσιότερο από το έργο όλων των Ελλήνων οινογράφων συνολικά! Η επιστημονική του εμπειρία σε θέματα οιнологίας, αμπελουργίας, χωρικής οινοποίησης και απόσταξης έχει μετατρέψει κάθε του πόνημα σε αδιαμφισβήτητο σημείο αναφοράς για κάθε επαγγελματία του κλάδου.

Έχεις μετρήσει πόσα κρασιά έχεις δοκιμάσει; Και σε πόσες εκθέσεις έχεις πάει;

Δεν έχω εικόνα, αλλά υποθέτω ότι πρέπει να δοκιμάζω 1.500-2.000 κρασιά τον χρόνο. Ξέρω όμως ότι πολλές φορές έχω δοκιμάσει, στο πλαίσιο εκθέσεων, περισσότερα από 300 κρασιά σε μια μέρα, καθώς και ότι το ημερήσιο «ρεκόρ» μου είναι κοντά στα 550.

Πώς εξηγείτε το γεγονός ότι η ελληνική βιβλιογραφία για το κρασί είναι σχετικά περιορισμένη, παρά την τεράστια ιστορία που έχουμε ως οινοπαραγωγός χώρα;

Η ελληνική βιβλιογραφία είναι πράγματι μικρή-αμέτρητοι οινοφιλοι με έχουν ρωτήσει πού θα μπορούσαν να βρουν ένα βιβλίο στα ελληνικά για τα πρώτα τους (και όχι μόνο) βήματα.

Νομίζω ότι οφείλεται στο γεγονός ότι ένα βιβλίο απαιτεί πολλή δουλειά και αποφέρει ελάχιστο κέρδος, γεγονός που σημαίνει ότι κάποιος θα πρέπει, παράλληλα με τις άλλες οινικές επαγγελματικές δραστηριότητές του, να σπαταλήσει χρόνο και κόπο μόνο και μόνο επειδή θέλει να το κάνει.



Αν γίνει επόμενη έκδοση, θα προσθέσεις τα νέα οινοποιεία και τις ετικέτες που θα αναδειχθούν στο διάστημα που θα έχει μεσολαβήσει;

Θεωρούμε ότι ένας κύκλος 3-4 ετών είναι το ιδανικό διάστημα για να αποτυπωθεί η πραγματική δυναμική του ελληνικού κρασιού. Και να μας προσφέρει τον χρόνο που απαιτείται για να δοκιμάσουμε σε επανάληψη τη δουλειά των οινοποιείων και να εκτιμήσουμε την οριζόντια και κάθετη σταθερότητα στην οποία βασίζεται το σύστημα των βαθμολογιών μας.

Φαντάζομαι, βέβαια, ότι μέχρι τότε πολλά οινοποιεία θα έχουν δημιουργηθεί και πολλές νέες ετικέτες θα διεκδικήσουν μια θέση σε αυτή τη μελλοντική έκδοση. Πάντως, εμείς έχουμε αρχίσει τη δουλειά από τώρα.

το ελληνικό, κρασί

σε ένα βιβλίο
γεμάτο αξιολογήσεις



Σίμος Γεωργόπουλος - Αργύρης Τσακίρης

20
26





Η Καρδιά του Βόλου Χτυπάει Γύρω από το Τραπέζι

ΤΗΣ ΑΝΝΑΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ



Αν ο παραθαλάσσιος χαρακτήρας του Βόλου είναι η βιτρίνα του, η ψυχή της καθημερινότητάς του κρύβεται μέσα στις συζητήσεις, στις μυρωδιές της κουζίνας και στο πιο χαρακτηριστικό του ποτό: το τσίπουρο. Αν θέλεις, όμως, να ψηλαφίσεις την πραγματική του ταυτότητα, η διαδρομή ξεκινά αναπόφευκτα από τη Νέα Ιωνία.

Νέα Ιωνία: Η Καρδιά της Μνήμης και της Παράδοσης

Η γειτονιά της Νέας Ιωνίας είναι ένα ζωντανό κομμάτι της ιστορίας του Βόλου, μια περιοχή που δημιουργήθηκε από πρόσφυγες και κουβαλάει μνήμες, γεύσεις και ήχους από μίαν άλλη πατρίδα. Η ανάγκη για συντροφιά και αναπόληση γέννησε την κουλτούρα των τσιπουράδικων, η οποία παραμένει ζωντανή και αυθεντική μέχρι και σήμερα.

Τα τσιπουράδικα είναι αυθεντικά σημεία συνάντησης, το τσίπουρο που φτάνει στο τραπέζι φέρνει μαζί του ζεστασιά και συντροφικότητα. Κάθε ποτήρι που γεμίζει δίνει υπόσχεση για μια νέα συζήτηση, για ένα μοίρασμα από την αρχή. Κάθε μεζές που φτάνει στο τραπέζι ανοίγει την πόρτα σε μια νέα ιστορία, σε μια ανάμνηση, σε μια γεύση που συνδέει τους ανθρώπους και τους χώρους.

Πριν από λίγο καιρό βρέθηκα στον Βόλο και περιπλανήθηκα σε στενά γεμάτα ζωή. Κάθε γωνία έκρυβε και ένα τσιπουράδικο, με τις παρέες να γεμίζουν τα τραπέζια έξω και τα πιατάκια να αλλάζουν χέρια με κάθε νέο γύρο. Αυτό που κάνει τα τσιπουράδικα τόσο μοναδικά είναι ότι δεν χρειάζεται να παραγγείλεις φαγητό, το τσίπουρο συνοδεύεται πάντα με διαφορετικούς μεζέδες, προσφέροντας γευστικές εκπλήξεις με κάθε ποτήρι που γεμίζει.

Οι Γεύσεις του Τόπου

Στον «Ξιφία», ένιωσα τι σημαίνει αυθεντική βολιώτικη φιλοξενία. Οι μεζέδες ήρθαν πλούσιοι και καλοφτιαγμένοι, σε οικεία ατμόσφαιρα, χωρίς ίχνος επιτήδευσης, σαν να καθόσουν σε τραπέζι φίλων. Κι ύστερα ήρθε το ριζότο με μελάνι σουπιάς, βελούδινο, γεμάτο άρωμα θάλασσας, με κάθε μπουκιά να θυμίζει κύμα που σκάει φρέσκο στο στόμα. Ένα πιά-

το τόσο νόστιμο που έκανε όλη την παρέα να σωπάσει για λίγο ώστε να το απολαύσει όπως του αξίζει.

Στον Βόλο, οι μεζέδες έχουν τον δικό τους χαρακτήρα και συνδυάζονται άψογα με το τσίπουρο. Τα τηγανητά θαλασσινά κλέβουν την παράσταση με την τραγανή τους υφή, ενώ τα αχνιστά μύδια προσφέρουν τη δροσερή αίσθηση που έχεις ανάγκη από την κάψα του ποτού. Ο ταραμάς, κρεμώδης και αρωματικός, σε συνδυασμό με το μαγειρεμένο στην εντέλεια χταπόδι, ολοκληρώνουν την εμπειρία.





Στον «Μπόκο», οι μερίδες ήταν γενναιόδωρες, τόσο που μετά τους τρεις γύρους τσίπουρου η παρέα είχε ήδη χορτάσει. Η γαριδομακαρονάδα, όμως, δεν γινόταν να μείνει άθικτη, ένα πιάτο που μας έκανε να τσουγκρίσουμε ξανά τα ποτήρια. Κι αν έπρεπε να κρατήσω μια τελευταία γεύση από εκείνο το τραπέζι, θα ήταν το σαγανάκι τυρί με την τραγανή του κρούστα που ολοκλήρωσε ιδανικά τη βραδιά.

Λίγο πιο κεντρικά, σε ένα μικρό στενό, βρήκαμε το «Μεζέν». Ένα μικρό, φιλόξενο μαγαζί με ζεστή ατμόσφαιρα, όπου κάθε πιάτο φαινόταν σαν να είχε φτιαχτεί για εμάς προσωπικά. Το καλαμάρι κοντοσούβλι ξεχώριζε με την έντονη γεύση του, ενώ η φιλική εξυπηρέτηση μας έκανε να νιώσουμε σαν να καθόμαστε σε τραπέζι φίλων.

Δεν υπήρχε βιασύνη. Το τσίπουρο, άλλωστε, πίνεται αργά, για να συνοδεύει την παρέα. Για αυτό και τα τραπέζια στον Βόλο σπάνια αδειάζουν γρήγορα. Κάθε γύρος φέρνει γέλια, ακόμα και καινούργιες γνωριμίες κάποιες φορές. Με κάθε ποτήρι νιώθεις όλο και πιο έντονα τη φιλοσοφία του τόπου. Με

κάθε γουλιά επιβραδύνεις τον χρόνο, απολαμβάνεις την παρέα, είναι το εισιτήριό σου για μικρές αποδράσεις από την καθημερινότητα.

Οι μεζέδες δεν ικανοποιούν απλώς την πείνα, φέρνουν τους ανθρώπους πιο κοντά, δημιουργούν στιγμές σύνδεσης και εμπλουτίζουν την εμπειρία. Το να μοιράζεσαι ένα πιάτο, μια γεύση, είναι μια πράξη επικοινωνίας – ένας άγραφος κώδικας που μπορεί να ενώσει ακόμη και αγνώστους μέσα από την κοινή απόλαυση. Ένα τελετουργικό, απλό, ανεπιτήδευτο, αυθεντικό.

Αν κάποτε επισκεφθείς τον Βόλο, κάνε μια βόλτα στη Νέα Ιωνία. Μην ψάξεις απαραίτητα το πιο «διάσημο» μαγαζί. Κάθισε όπου σε τραβήξει η μυρωδιά και το χαμόγελο. Παρήγγειλε ένα τσίπουρο – με ή χωρίς γλυκάνισο – και άφησέ το να σε οδηγήσει. Γιατί σε αυτή τη γειτονιά, το τσίπουρο είναι απλώς η αφορμή. Το νόημα βρίσκεται πάντα γύρω από το τραπέζι.





S P E
L E O
N



SUPERIOR CATEGORY
COLD-BREWING
4.00%+
CRAFT BEER
5.00%+
EARLY HARVEST
ATOPHAGOUS TUBER
3.5% 3.5% 3.5% 3.5%



Gérard Bertrand: Η Βιοδυναμική Ψυχή του Languedoc Συναντά την Αθήνα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Υπάρχουν άνθρωποι που σε κερδίζουν πριν προλάβουν να συστηθούν. Λες και τους περιβάλλει μια αδιόρατη φωτεινή αύρα, κάτι βαθύτερο από την εμφάνιση ή την παρουσία, μια καθαρή ενέργεια που εκπέμπεται από μέσα τους. Με βλέμμα που φανερώνει ασίγηστη ζωντάνια και πηγαία ορμή για τη ζωή.

Ο Gérard Bertrand είναι σίγουρα ένας από αυτούς.

Από την πρώτη στιγμή καταλαβαίνεις ότι πρόκειται για έναν άνθρωπο που φέρει την ένταση της Μεσογείου και την αυτοπεποίθηση ενός δημιουργού που ξέρει ακριβώς τι θέλει να πει μέσα από τα κρασιά του. Και σχεδόν αυθόρμητα σκέφτεσαι ότι αν ο ίδιος είναι τόσο εκφραστικός, τότε τα κρασιά του σίγουρα θα έχουν πολλά να σου διηγηθούν.

Πρόσφατα, ο εμβληματικός παραγωγός του Languedoc-Roussillon βρέθηκε στην Αθήνα ως τιμώμενο πρόσωπο σε μια ξεχωριστή εκδήλωση που διοργάνωσε η εταιρεία Δυναμική Α.Ε. στο Tudor Hall του ξενοδοχείου King George. Η αφορμή ήταν η έναρξη της συνεργασίας για τη διάθεση των κρασιών του στην ελληνική αγορά. Μια συνεργασία που φέρνει πιο κοντά στο ελληνικό κοινό ένα από τα πιο ισχυρά οινικά brands της Μεσογείου.

Ήταν μια βραδιά που τίμησε την ουσία του κρασιού. Με φόντο τη φωτισμένη Ακρόπολη και την κομψότητα του ιστορικού χώρου, οι καλεσμένοι ήρθαν σε επαφή με τη φιλοσοφία και τα κρασιά ενός πρεσβευτή της βιοδυναμικής καλλιέργειας.

Η προσωπικότητα του Bertrand έχει απασχολήσει πολλάκις τη διεθνή οινική αρθρογραφία. Σε πρόσφατα αφιερώματα παρουσιάζεται ως ένας από τους πλέον επιδραστικούς υποστηρικτές της βιοδυναμικής στον κόσμο του κρασιού. Για τον ίδιο, απο-

τελεί, εκτός από τεχνική, μια ολιστική φιλοσοφία ζωής, μια βαθύτερη σχέση με τη γη, που επιτρέπει στο terroir να εκφράζεται με απόλυτη καθαρότητα.

Και τα στοιχεία, πράγματι, εντυπωσιάζουν.

Σήμερα, ο Gérard Bertrand κατέχει 16 châteaux και κτήματα στο Languedoc-Roussillon, με συνολικά περίπου 980 εκτάρια αμπελώνων πλήρως πιστοποιημένων από την Demeter International. Η πορεία αυτή ξεκίνησε το 2002, όταν μετέτρεψε το ιστορικό Domaine de Cigalus σε βιοδυναμικό αμπελώνα. Μια κίνηση που τότε θεωρήθηκε τολμηρή, αλλά που σήμερα μοιάζει σχεδόν προφητική.

Τα επόμενα 20 χρόνια, η φιλοσοφία αυτή ρίζωσε σε όλα του τα κτήματα, διαμορφώνοντας ένα από τα πιο εμβληματικά και ολοκληρωμένα παραδείγματα βιοδυναμικής καλλιέργειας στον παγκόσμιο αμπελώνα. Για τον ίδιο, το κρασί αποτελεί κάτι πολύ περισσότερο από ένα προϊόν. Όπως γράφει στο βιβλίο του



«Multidimensional Wine: An Initiation», το blending είναι «μια αλχημεία, μια έκφραση του ανθρώπινου πνεύματος», μια διαδικασία όπου γνώση, διαίσθηση και εμπειρία ενώνονται για να δημιουργήσουν κάτι μεγαλύτερο από το άθροισμα των μερών του.

«Το χαρμάνι ενός κρασιού» είναι μια «διαδικασία που επιτρέπει στα συστατικά να ευθυγραμμιστούν και να εξυψωθούν», γράφει χαρακτηριστικά.

Η φιλοσοφία του παρουσιάστηκε στο αθηναϊκό κοινό μέσα από μια προσεκτικά επιμελημένη γευσιγνωσία, όπου κάθε κρασί μετέφερε αυτούσιο τον χαρακτήρα του terroir από το οποίο προερχόταν.

Η βραδιά άνοιξε με μια σειρά από aperitifs που συμπύκνωναν τη φρεσκάδα και τη μεσογειακή κομψότητα του οίκου. Ανάμεσά τους, το εμβληματικό ροζέ Côte des Roses –σήμα κατατεθέν για την τυπικότητά του και τη χαρακτηριστική φιάλη με τη βάση-τριαντάφυλλο-, το αιθέριο Gris Blanc, αλλά και το La Grande Bleue, μια θαλασσινή ωδή στην ίδια τη Μεσόγειο.

Όλα τους αντανakλούν τον πρωτοποριακό ρόλο του Bertrand στη δημιουργία φρέσκων, κομψών και σύγχρονων κρασιών, που απευθύνονται σε ένα νέο, διεθνές lifestyle κατανάλωσης.

Στο gala dinner που ακολούθησε, η εμπειρία πέρασε σε ένα εντελώς διαφορετικό επίπεδο, με εμβληματικά iconic κρασιά και μεγάλα βιοδυναμικά cuvées.

Ανάμεσά τους ξεχώρισε το Clos du Temple, ένα ροζέ που έχει επαναπροσδιορίσει την κατηγορία του διεθνώς, με εξαιρετική πολυπλοκότητα και

αξιοσημείωτη δυνατότητα παλαίωσης. Το λευκό Cigalus ανέδειξε την αρωματική ακρίβεια του ιστορικού βιοδυναμικού κτήματος, ενώ το Château La Sauvageonne Grand Vin έδειξε τη δυναμική των υψομετρικών terroirs του Languedoc.

Και βέβαια, το δείπνο κορυφώθηκε με το σπάνιο Clos d'Ora, ένα βαθιά στοχαστικό κρασί από την ονομασία προέλευσης Minervois-La Livinière, μια δημιουργία που επιδιώκει να αποτυπώσει αρμονία, βάθος και έντονη αίσθηση του τόπου.

Πέρα όμως από την οινοποιητική του φιλοσοφία, ο Bertrand διαθέτει και μια έντονα μεσογειακή ψυχή, κάτι που εξηγεί ίσως τη βαθιά του αγάπη για την Ελλάδα. Κατά τη διάρκεια της βραδιάς στο Tudor Hall δεν έκρυψε τον ενθουσιασμό του για τη χώρα μας, δηλώνοντας πως αν δεν ήταν Γάλλος, θα ήθελε να είναι Έλληνας. Άλλωστε, όπως αποκάλυψε, επισκέπτεται τη χώρα μας σχεδόν κάθε χρόνο, νιώθοντας πως η κουλτούρα, ο ήλιος και η σχέση μας με το κρασί και τη γεύση συγγενεύουν βαθιά με τη δική του κοσμοθεωρία.

Η νέα συνεργασία με τη Δυναμική Α.Ε. σηματοδοτεί ένα ενδιαφέρον νέο κεφάλαιο για την παρουσία των κρασιών του στην ελληνική αγορά, με στόχο την τοποθέτησή τους σε επιλεγμένα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας και σε κορυφαία σημεία.



Και αν κάτι έγινε σαφές εκείνο το βράδυ είναι ότι για τον Gérard Bertrand το κρασί αποτελεί μια ολοκληρωμένη εμπειρία – αισθητηριακή, πολιτισμική και περιβαλλοντική.

Και κάπως έτσι, με θέα την Ακρόπολη και ένα ποτήρι στο χέρι, η βιοδυναμική φιλοσοφία του Languedoc έκανε την επίσημη είσοδό της στο ελληνικό της κεφάλαιο.

CLIMA

Zephyrus
by EUROLAMP®

aere
by EUROLAMP®

FOR COOLING AND HEATING AIR FLOW



PROFESSIONAL & HOME **Air Conditioners** COLLECTION

EUROLAMP®

eurolamp.gr | eurolampclima.gr



**Έλσα Εξάρχου:
«Στον Βιώσιμο Τουρισμό
Έχει Προτεραιότητα
το Τοπικό Οικοσύστημα»**

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η Έλσα Εξάρχου ασχολείται χρόνια με τον τουρισμό και μάλιστα σε έναν τόπο που έχει γίνει ελκυστικός 12 μήνες τον χρόνο. Στα περίφημα Ζαγοροχώρια. Εκεί ξεκίνησε να χτίσει ένα δίκτυο που να προβάλλει τον οινοτουρισμό σε άμεση σύνδεση με την πρωτογενή παραγωγή και τη γαστρονομία.

Με την εμπειρία που έχει αποκτήσει, τη χαρτογράφηση της ανθρωπογεωγραφίας της περιοχής και την εξωστρέφεια, που είναι βασικό συστατικό επιτυχίας, έχει βάλει το όραμά της σε ράγες με το project Oenomads και προσδοκά σύντομα να θερίσει τους καρπούς της συνδυαστικής προσπάθειάς της.

Η γαστρονομία και ο οινοτουρισμός δείχνουν ότι θα είναι η επόμενη μεγάλη έκρηξη. Πώς είναι να προετοιμάζεις το έδαφος;

Η γαστρονομία δεν είναι μόνο η τέχνη της απόλαυσης εκλεκτής τροφής, αλλά και η βαθιά γνώση όλων όσων αφορούν τη διατροφή και την αυθεντικότητα. Τα τελευταία χρόνια, που ευρέως αναγνωρίζουμε πως «είμαστε ό,τι τρώμε», ορίζεται γενικά ως τέχνη, επιστήμη της ανθρώπινης διατροφής και του ευ ζην.

Και αφού μιλάμε για ευ ζην, σκεφτείτε πόσο βαθιά μάς αφορά και πόσο πολύτιμο κομμάτι είναι του DNA της φιλοξενίας, του βιώσιμου τουρισμού στην πιο αγνή, ολιστική του προσέγγιση. Τρόπος να ζεις και να σκέφτεσαι, αλληλεπιδρώντας ο γηγενής με τον φιλοξενούμενο, δημιουργώντας τάση σεβόμενος την ταυτότητα και την παράδοσή του.

Ένα τραπέζι στρωμένο, ένα ποτήρι κρασί να υψώνεται ως ευχαριστήριο, ευγνωμοσύνη για τον άνθρωπο με Α κεφαλαίο, τον τόπο, τον τρόπο και την καλή υγεία.

Ο οινοτουρισμός αποτελεί μία από τις πλέον επιτυχημένες ανερχόμενες μορφές εναλλακτικού τουρισμού παγκοσμίως, η οποία θα μπορούσε να χαρακτηριστεί παρακλάδι του αγροτουρισμού, αλλά με σημαντικές διαφοροποιήσεις. Πρόκειται για πε-

ριήγηση στον κόσμο της αμπέλου, του κρασιού, την οποία απολαμβάνουν οι καλεσμένοι συνδυάζοντάς την με τις διακοπές τους. Στόχος μας, η δημιουργία μιας νέας ειδικής αγοράς στην Ήπειρο, της οποίας οι καταναλωτές θα μοιράζονται την αγάπη τους για το κρασί.

Από την άλλη, ο οινοτουρισμός είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την ύπαιθρο και την ταξιδιωτική εμπειρία. Ένα από τα σημαντικότερα οφέλη θα έλεγα ότι είναι οι οινικές διαδρομές που συνδυάζουν την εμπειρία του ταξιδιού με αυτοκίνητο, με πανέμορφα φυσικά τοπία και με εκλεκτές γεύσεις. Η Ήπειρος σαφώς και ενδείκνυται γι' αυτό, μια και συναντάμε μεγάλη ποικιλομορφία.

Έχω καταλήξει στο συμπέρασμα πως η επιτυχία ενός οινοποιείου είναι μεγαλύτερη όταν βρίσκεται σε οινικό προορισμό. Ξεχωρίζουμε βέβαια τρανταχτά παραδείγματα, βλέπε Φλώρινα και Νεμέα, τα οποία δεν βρίσκονται σε κατεχοχόν τουριστικές περιοχές, όπως η Σαντορίνη.

Μιλώντας για διάσημες τουριστικές περιοχές στη δική μας περιφέρεια, βλέπε Ζαγοροχώρια, Μέτσοβο κ.ά., που βρίσκονται κοντά στις αμπελουργικές ζώνες, οι επιλογές ξεκινούν από τη στιγμή που καταφθάνει ο πελάτης στο ξενοδοχείο. Εκεί παίρνει την πληροφορία. Από το ενημερωμένο εστιατόριό του,



από τη ρεσεψιόν που προτείνει ένα πακέτο γευσιγνωσίας στα επισκέψιμα οινοποιεία, και φτάνουν μέχρι την πώληση των προϊόντων τους, παρόλο που κάποια οινοποιεία δεν προσφέρουν αυτήν την ολοκληρωμένη εμπειρία, δεν είναι επισκέψιμα όλα μα όλα, όχι ακόμα.

Έχει μεγάλη προβολή ό,τι σχετίζεται με το κρασί και τα οινοποιεία, καθώς και με τα τοπικά προϊόντα γης, που συνδέονται στενά. Πόσο έτοιμοι είναι όλοι για την εξωστρέφεια που προτείνεις;

Η Ήπειρος φημίζεται για την υψηλή ποιότητα των υπηρεσιών της στον τουρισμό. Επίσης, για την υψηλή ποιότητά της σε συγκεκριμένα προϊόντα πρωτογενούς τομέα. Η αλήθεια είναι πως δεν είναι προβληματική όπως της αξίζει στον τομέα της παραγωγής κρασιού – φυσικά, υπάρχουν τρανές εξαιρέσεις και μεμονωμένες περιπτώσεις. Εκεί θέλουμε να «κουμπώσουμε» και να καλύψουμε το κενό που υπάρχει, δίκαια για όλους, στους νομούς Ιωαννίνων, Άρτας και Θεσπρωτίας.

Το κρασί να πάρει τη θέση που του αναλογεί στο γίνεσθαι εμπειριών που προσφέρει ο τόπος μας, όλα τα οινοποιεία μας να γίνουν επισκέψιμα και αυτομάτως ο τουρισμός μας να αποκτήσει επιπρόσθετη υπεραξία. Είναι ένας μονόδρομος επιτυχίας από τον οποίο βγαίνουν όλοι κερδισμένοι. Οι οινοποιοί μας, ομολογώ, είναι πρόθυμοι και έτοιμοι να συνδεθούν, καθώς και οι εστιατορές –περισσότερο από τους ξενοδόχους–, αλλά αυτό δεν είναι και το challenge;



Αυτό που επιθυμούμε εμείς ως Oenomads είναι να δημιουργηθεί ένας πολιτιστικός δεσμός μεταξύ της τέχνης της φιλοξενίας, της γαστρονομίας, του οίνου –οινοποιών και αμπελουργών– και του πολιτι-

σμού. Όλοι μαζί είμαστε, λοιπόν, και δεν σας κρύβω ότι όλοι είναι ενθουσιασμένοι με την οπτική και τον τρόπο με τον οποίο υλοποιείται ως αισθητική και άποψη. Το project Oenomads έχει αγκαλιαστεί.

«Το κρασί να πάρει τη θέση που του αναλογεί στο γίνεσθαι εμπειριών που προσφέρει ο τόπος μας».

Τι ήταν αυτό που σε ενέπνευσε ώστε να ξεκινήσεις την όλη προσπάθεια;

Με τη γαστρονομία ασχολούμαι χρόνια σε τοπικό επίπεδο ως επιχειρηματίας, είτε ως σύμβουλος τουρισμού είτε εθελοντικά. Όταν αναστήσαμε πριν από αρκετά χρόνια μαζί με φίλους από το Ζαγόρι την Ένωση Τουριστικών Επιχειρήσεων Ζαγορίου, μας απασχολούσε ήδη η επιθυμία ανάδειξης της γαστρονομικής μας παράδοσης. Μάλιστα, ακόμα συχνά πυκνά μου αναφέρουν τα cooking classes που είχα προτείνει τότε και πόσο τους βοήθησαν να εξελίξουν την τέχνη της φιλοξενίας στους πολύ μικρούς παραδοσιακούς ξενώνες που διατηρούν, ώστε να προσελκύσουν επισκέπτες και να επιμηκύνουν την τουριστική τους περίοδο.

Κάποια στιγμή, και αφού είχα τελειώσει με το project Epirus 365 για το αεροδρόμιο Ιωαννίνων, η Ήπειρος Αναπτυξιακή Α.Ε. μου πρότεινε να αναλάβω την προβολή της γαστρονομίας και μετέπειτα του οινοτουρισμού για την Ήπειρο. Η στροφή προς τη διασύνδεση του θεματικού τουρισμού ήταν κάτι που είχε ξεκινήσει να συζητιέται πια και από το Υπουργείο Τουρισμού για τα επισκέψιμα οινοποιεία, όπως και για τα επισκέψιμα τυροκομεία.

Με τις συνθήκες, βέβαια, που επικρατούν στην ελληνική ύπαιθρο, με όλες τις δυσκολίες που υπάρχουν, παρά την ομορφιά της, οι περισσότερες δημιουργικές απόπειρες γίνονται από μεράκι. Από εκεί και πέρα, επειδή όσο ζούμε μαθαίνουμε όλοι, ο δικός μου μέντορας με έφερε πιο κοντά στο κρασί και παθιάστηκα όσο δεν πάει – και ακόμα δεν ξέρουμε σε τι μονοπάτια θα μας οδηγήσει όλο αυτό, όλους από κοινού, στο να κάνουμε όμορφα πράγματα.

Πόσο εύκολο είναι να συνεργαστούν διαφορετικοί άνθρωποι, με άλλες καταβολές και άλλα συμφέροντα, για την επίτευξη ενός στόχου που δεν είναι τόσο ευδιάκριτος σε πρώτη ανάγνωση;



Το κρασί είναι πολιτισμός. Γύρω από ένα τραπέζι είμαστε όλοι ίσοι απέναντι στην τροφή. Κάθε γεύμα μια ιστορία, ένα παζλ στιγμιοτύπων, μια φωτογραφική εξιδανίκευση της δημοκρατίας στην πιο «ευζωιστική» της διάσταση. Και με επισκέψεις σε αμπελώνες όπου καλλιεργούνται διάφορες ποικιλίες σταφυλιών και σε οινοποιεία στα οποία γίνεται η παραγωγή του κρασιού, μαθαίνει ο κόσμος πώς το πολύτιμο αυτό ποτό φτάνει στο μπουκάλι και στο τραπέζι του.



Ο επισκέπτης παρακολουθεί τη διαδικασία, δοκιμάζει τη γεύση των κρασιών. Είναι σαν να διαβάζουμε την προσωπικότητα του οινοποιού, να πίνουμε τα γούστα και τις σκέψεις του. Επιπλέον, ιδανική εμπειρία –αν θέλει ο επισκέπτης– είναι να μπορεί να λάβει μέρος και ο ίδιος στη διαδικασία της συγκομιδής των σταφυλιών ή του τρύγου, για να αποκτήσει πλήρη εικόνα.

Μου αρέσει να ενώνω τους ανθρώπους και απαντώ χωρίς δεύτερη σκέψη ότι το εγχείρημα έχει απήχηση στους επαγγελματίες του χώρου και προσφέρει τη χαρά της συμμετοχής, που καταλήγω ότι είναι και το πλέον σημαντικό. Υπάρχει παρακαταθήκη χρόνων, δεν συστηνόμαστε τώρα, οπότε υπάρχει εμπιστοσύνη για τη δουλειά που γίνεται και φυσικά για το αποτέλεσμα.

Δεν υπάρχει ούτε ένας παραγωγός, σεφ, εστιατορας που δυσκολεύεται να συνεργαστεί και να γίνει οικογένεια στο εγχείρημα. Περισσότερο, πιστεύω, χρειάζεται χρόνος μελλοντικά, σε εθνικό επίπεδο, για να εκπαιδευτούν οι ξενοδόχοι και οι εστιατορες, ώστε το προσωπικό των επιχειρήσεων να αποκτήσει την

ανάλογη παιδεία γύρω από το κρασί, το κίνητρο και κάποιες γνώσεις που είναι απαραίτητες.

Σε ό,τι μας αφορά, πραγματοποιήθηκε το πρώτο μας φεστιβάλ, οπότε υπάρχει δείγμα γραφής. Όπως ανέφερα και πριν, οι οινοποιοί και αμπελουργοί μας, Θεσπρωτοί, Γιαννιώτες και Μετσοβίτες, είναι τόσο υπέροχα πρόθυμοι! Ήταν ενθαρρυντικές οι στιγμές στην πρώτη μας εμφάνιση. Το wine flight στο Σακελλάριο στην αμπελουργική ζώνη Ζίτσας, στον αμπελώνα του Στέφανου Σουμάλα που βγάζει τις Ντεμπίνες του ο Τζήμας, δεν έχει τίποτα μα τίποτα να ζηλέψει από Τοσκάνη. Εκεί παρευρέθηκαν μόνο επαγγελματίες του χώρου, δημοσιογράφοι και μέλη της Ήπειρος ΑΕ. Αντίστοιχα events θα γίνουν σε όλους όσους είναι έτοιμοι και το επιθυμούν.

Η πρώτη εμφάνιση έγινε με τρομερή διάθεση από όλα τα παιδιά, απίθανο vibe, food pairing με τις δημιουργίες του Ανδρέα Γεωργούλη, decoration και στήσιμο – ήταν όλα φανταστικά. Τη δεύτερη μέρα πραγματοποιήσαμε το φεστιβάλ στο Zitsa Wine Pavillion, όπου κάναμε και τα εγκαίνια του χώρου. Εκεί στήσαμε έναν τεράστιο δεκάμετρο μπουφέ, ζυμώσαμε, «παντρέψαμε» την εμπειρία της σχολής με τη νοικοκυροσύνη των γυναικών της Ζίτσας, που άνοιγαν φύλλο για παραδοσιακές πίτες. Είχαμε live cooking από τον σεφ Αδάμο και τους μαθητές του ΙΕΚ Δέλτα με όλα τα προϊόντα των παραγωγών μας, κάναμε pairing με ευφάνταστα cocktails από ηπειρώτικα αποστάγματα, με ωραίες μουσικές. Εν ολίγοις, είχε ανταπόκριση και θετική απήχηση, καθώς το συζητούσαν για πολλές μέρες με τις καλύτερες εντυπώσεις. Και όλα αυτά στη Ζίτσα, όπου δεν έχει ξαναγίνει ποτέ κάτι τέτοιο στο παρελθόν.

Ιδιαίτερως συγκινητικές στιγμές και στις δύο ημέρες ήταν οι βραβεύσεις, από την Branding Greece και την Ήπειρος Α.Ε., των οινοπαραγωγών, των παραγωγών και των δυο σεφ μας για όλα αυτά που μας έχουν προσφέρει τόσα χρόνια – και είμαι σίγουρη

«Διότι ο πολιτισμός αναπαράγεται με ευγένεια, δεν επιβάλλεται με βία, και –ως γνωστόν– από τον ίδιο πηλό είναι πλασμένη από αρχαιοτάτων χρόνων η τέχνη της φιλοξενίας και η γαστρονομία».



πως όλοι στο μέλλον θα κάνουν το ίδιο σε ό,τι κάνουμε ως Oenopads για τον τόπο. Τέλος, την τρίτη και τελευταία ημέρα επισκεφτήκαμε τα οινοποιεία Ζοίνος και Γκλίναβος. Υπάρχει, για να καταλήξω, συμμετοχή, διάθεση και κοινός στόχος ανεξαρτήτως καταβολών.

Η ενασχόλησή σου με τα κοινά σου πρόσφερε εμπειρίες χρήσιμες σε ό,τι αφορά τον μεγάλο στόχο, για την ανάπτυξη της βιωσιμότητας του τουρισμού; Τι άλλο σου πρόσφερε η διαδρομή σου στην πολιτική;

Η ενασχόληση με τα κοινά φέρνει εμπειρία κοινωνικού περιεχομένου. Μπαίνεις πιο βαθιά στις εξεζητημένες ανάγκες και συνειδητοποιείς σε μεγαλύτερο εύρος τα προβλήματα των εκάστοτε περιοχών του τόπου, διότι παίρνεις άμεσα και ευθέως την πληροφορία. Πιστεύω βαθιά ότι οι βασικές εμπειρίες και γνώσεις έρχονται από τις σπουδές, την εργασία ετών και την εμπειρία που αποκτάται αποκλειστικά και μόνο από την ειδίκευση.

Η πολιτική, το να είσαι υποψήφια βουλευτής στις εθνικές εκλογές, εκτός από πολύ τιμητική πρόταση είναι και μια διαδικασία που σε βγάζει σοφότερη. Ως άνθρωπος της αγοράς, με συμμετοχή και άποψη στα πράγματα και για το ανθρωποκεντρικό γίγνεσθαι της ελεύθερης αγοράς, οι εθνικές εκλογές ήταν μια πολύ δυνατή εμπειρία, που με έβαλε στη διαδικασία να σκεφτώ πιο βαθιά τις ανάγκες του ανθρώπου, του τόπου.

Να κοιτάξω όσους συνάντησα στα μάτια, να γελάσω, να συγκινηθώ, να έρθω πολύ κοντά και να συνδεθώ με πολύ και διαφορετικό κόσμο. Και ναι, έχω πια την απόλυτη και σφαιρική άποψη των βαθύτερων αναγκών του κοινωνικού ιστού, γνώρισα κόσμο στα πιο απίθανα μέρη, ταυτίστηκα με νοοτροπίες, ανακάλυψα τους μικρούς πυρήνες που απαρτίζουν τους μικρούς τόπους, κάτι που δύσκολα θα μπορούσα να γνωρίσω διαφορετικά.

Τι όραμα έχεις βραχυπρόθεσμα και τι όνειρα για το μέλλον της περιοχής;

Το όραμά μου αποτυπώνεται ξεκάθαρα στην πρόταση που υποβάλαμε στην Περιφέρεια Ηπείρου για έναν στρατηγικό σχεδιασμό και την εφαρμογή του τα επόμενα χρόνια. Στόχος είναι να ιδρυθεί επίτελους ένας DMMO, ο οποίος θα αποτελέσει το θεμέλιο για τη δημιουργία ενός βιώσιμου στρατηγικού σχεδίου για την Ήπειρο. Κατά τη γνώμη μου, αυτό είναι κρίσιμο, καθώς η βιώσιμη ανάπτυξη της περιοχής είναι αναπόφευκτη.

Αναζητούμε μια επαγγελματική προσέγγιση όσον αφορά τον προσδιορισμό της ταυτότητάς μας, των στόχων και των μεθόδων μας, εάν επιθυμούμε η

Ήπειρος να γίνει πρότυπο βιωσιμότητας. Χρειαζόμαστε ένα καλά δομημένο σχέδιο με αρχή, μέση και τέλος, έναν οδηγό για την προστασία του τόπου μας, διότι οι συνέπειες της αποτυχίας στην εφαρμογή του μπορούν να είναι άμεσες.

Μιλάμε για το μέλλον του τόπου μας, πώς να τον διατηρήσουμε και να τον αναδείξουμε σωστά. Αν κάνουμε τα σωστά βήματα, η Ήπειρος θα αναπτυχθεί θεαματικά. Επιτρέψτε μου να το γνωρίζω καλά, καθώς πρώτα απ' όλα δραστηριοποιούμαι επιχειρηματικά στην Ήπειρο. Οι πρόγονοί μου άνοιξαν τον πρώτο ξενώνα στην περιοχή. Το ίδιο και στη δεύτερη πατρίδα μου, τη Ζάκυνθο. Μεγάλωσα συνομιλώντας με ταξιδιώτες από 3 ετών. Είμαι εργάτης του τουρισμού, όπως και χιλιάδες άνθρωποι σε κάθε γωνιά της χώρας μας, και αγαπώ τον τουρισμό με όλη μου την καρδιά.

Συνοψίζοντας, η δέσμευσή μου για την ανάπτυξη της Ηπείρου δεν είναι μόνο επαγγελματική, κάτι που κάνω ήδη ως ξενοδόχος, αλλά και προσωπική. Με βάση την εμπειρία μου και το πάθος μου για τον τουρισμό, πιστεύω ότι μπορούμε να οδηγήσουμε την Ήπειρο προς ένα φωτεινό μέλλον, κάνοντάς την πρότυπο βιωσιμότητας και ανάπτυξης, όχι μόνο για την Ελλάδα, αλλά και για τον υπόλοιπο κόσμο.

Έχεις επενδύσει σε σπουδές και σε βιωματική γνώση. Ποιες θα είναι οι επόμενες κινήσεις σου;

Θα σου απαντήσω ως επιχειρηματίας: κάνω πράγματα να συμβαίνουν σε ό,τι μου προκαλεί το ενδιαφέρον και τα πιστεύω. Αγαπώ την αλλαγή, μόνο έτσι προοδεύεις. Μου αρέσει η εξέλιξη, κάνω πολλά πράγματα παράλληλα. Επενδύω στη δουλειά μου, ξενοδοχειακά δηλαδή, αλλά είμαι και σύμβουλος στο πεδίο του τουρισμού. Πάνω και πέρα από όλα όμως έχω την οικογένειά μου, και αυτή τη δεδομένη στιγμή προτεραιότητα έχουν οι επιλογές των παιδιών μας, που ετοιμάζονται να ανοίξουν τα φτερά τους, πάντα με τη φιλοσοφία ότι είναι πολίτες του κόσμου.





Τι δυσκολίες υπάρχουν και πώς μπορούν αυτές να ξεπεραστούν;

Μιλώντας για το πλαίσιο κοινωνικής προσφοράς, η μεγαλύτερη δυσκολία έγκειται στις συνέργειες, ένα πεδίο όπου πρέπει έκαστος να ξεπεράσει το εγώ του και να μοιραστεί ένα κοινό όραμα.

Σχετικά με τον οινοτουρισμό και για την παραγωγή κρασιού, εύχομαι να ξεπεράσουν γρήγορα τα προβλήματα που έφερε η κλιματική αλλαγή και ο περονόσπορος. Εύχομαι συνεχώς να βλέπουμε να αξιοποιούνται κτήματα και να δημιουργούνται σύγχρονα επισκέψιμα οινοποιεία για την αποτελεσματικότερη προβολή της διαδικασίας παραγωγής του κρασιού στους οινόφιλους επισκέπτες της χώρας μας.

Όσον αφορά συνολικά τη χώρα και την Ήπειρο ειδικότερα, να προχωρήσει με σχέδιο και όραμα επί χάρτου. Ο τουρισμός είναι περίπλοκη διαδικασία. Η ιδέα του βιώσιμου τουρισμού δεν μπορεί να είναι απλώς μια λέξη που ναι μεν ακούγεται πολύ, αλλά χωρίς να γίνεται αντιληπτό τι σημαίνει. Δεν είναι η νέα τάση, είναι απαίτηση και ανάγκη.

Απαιτεί ριζική αλλαγή κουλτούρας μιας πολύπλοκης αλυσίδας που καταλήγει στον ίδιο τον επισκέπτη. Απαιτεί συνέργειες και συμμετοχή όλων των

κοινωνικών εταίρων που εμπλέκονται στη βιομηχανία της φιλοξενίας. Απαιτεί ισχυρή ηγεσία ώστε να εξασφαλίζεται η ευρεία αποδοχή και συναίνεση. Απαιτεί αλλαγή συμπεριφοράς. Απαιτεί ένα ξεκάθαρο πλάνο βιώσιμης ανάπτυξης. Να προστατευτεί ο τόπος, ο κάτοικος και οι επισκέπτες να έχουν όσο το δυνατόν μικρότερο αντίκτυπο στον προορισμό.

«Η μεγαλύτερη δυσκολία έγκειται στις συνέργειες, ένα πεδίο όπου πρέπει έκαστος να ξεπεράσει το εγώ του και να μοιραστεί ένα κοινό όραμα».

Προτεραιότητα έχει το τοπικό οικοσύστημα. Εάν περνά καλά στην καθημερινότητά του, με υποδομές και εξάλειψη κάθε περιβαλλοντικής επίπτωσης, αυτό θα περάσει και στον φιλοξενούμενο. Στο επίκεντρο ο Άνθρωπος των προορισμών.





MESSINIA TERROIRS

a legendary wineland

Το Messinia Terroirs αποτελεί μία πρωτοβουλία Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει μία σειρά ενεργειών όπως η μελέτη, η έρευνα, η καινοτομία στις καλλιεργητικές πρακτικές, η εκπαίδευση και η συμβουλευτική για την ανάπτυξη και την ανάδειξη του μεσσηνιακού αμπελώνα με νέες ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες.

Βασικός στόχος του Messinia Terroirs είναι να δώσει νόημα στον κλάδο της Μεσσηνίας, να αναβιώσει την αίγλη του περσικού του αναδείξει όχι μόνο τη συναρπαστική ποικιλομορφία και την ποικιλία του μεσσηνιακού αμπελώνα, αλλά και την πολυδιάστατη φύση του.

Τα χαρισματικά terroirs της περιοχής με το ιδιαίτερο κλίμα, την πλούσια γα

Messinia Terroirs Open Day

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Τις προάλλες, στη φωτεινή αίθουσα Hestia του WSPC Wine & Spirits Professional Center, η Μεσσηνία ταξίδεψε –έστω και για μία ημέρα– μέχρι την Αθήνα.

Το Messinia Terroirs Open Day, που πραγματοποιήθηκε στις 27 Φεβρουαρίου, έφερε στον ίδιο χώρο 13 παραγωγούς της περιοχής, επαγγελματίες του κρασιού και ανθρώπους της εστίασης, σε μια πρώτη ουσιαστική προσπάθεια να παρουσιαστεί συλλογικά το νέο οινικό πρόσωπο της Μεσσηνίας.

Ομολογώ ότι μου άρεσε ιδιαίτερα αυτή η πρωτοβουλία του WSPC. Όχι μόνο γιατί έδωσε βήμα σε μια ομάδα οινοποιείων που ακόμη δεν έχουν την αναγνωρισιμότητα και διείσδυση άλλων ελληνικών περιοχών, αλλά γιατί ανέδειξε έναν αμπελώνα που φαίνεται να έχει πολλά ακόμη να πει. Δεκατρείς παραγωγοί –από μικρά οικογενειακά οινοποιεία μέχρι πιο οργανωμένες μονάδες– παρουσίασαν τα κρασιά τους σε ένα κοινό επαγγελματιών που αναζητά διαρκώς νέες προτάσεις.

Η εκδήλωση ήταν μέρος της πρωτοβουλίας Messinia Terroirs, ενός έργου του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, που επιχειρεί τα τελευταία χρόνια να χαρτογραφήσει, να μελετήσει και τελικά να αναδείξει τον μεσσηνιακό αμπελώνα. Έναν αμπελώνα που συνδυάζει ιστορία, ποικιλία εδαφών και μικροκλιμάτων, αλλά και μια νέα γενιά παραγωγών που πειραματίζεται με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες.



Κατά τη διάρκεια της ημέρας πραγματοποιήθηκαν και δύο masterclasses. Παρακολούθησα εκείνο με τίτλο «Από τη γη της Μεσσηνίας στο ποτήρι των πελατών σας», με εισηγητή τον Νίκο Λουκάκη, ο οποίος επιχείρησε να μεταφράσει το terroir της περιοχής σε γευστικά και εμπορικά χαρακτηριστικά που έχουν νόημα για μια σύγχρονη wine list.

Ένα από τα βασικά συμπεράσματα που προέκυψαν από τη γευσιγνωσία ήταν ότι το κλίμα της περιοχής φαίνεται να ευνοεί την υψηλή οξύτητα, στοιχείο που δίνει στα κρασιά φρεσκάδα, καθαρό πρωτογενές φρούτο και καλή ισορροπία.



Στα λευκά, αυτό μεταφράζεται σε εκφραστικά, ζωηρά κρασιά με ένταση φρούτου, ενώ τα ροζέ δείχνουν ότι μπορούν να κινηθούν σε ένα ευρύ φάσμα στιλ – από ελαφρά και δροσερά μέχρι πιο ώριμα και δομημένα. Στα κόκκινα, ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσίασε το Cabernet Sauvignon, μια ποικιλία που έχει παρουσία στη Μεσσηνία εδώ και δεκαετίες και φαίνεται να αποκτά στην περιοχή μια δική της έκφραση. Παράλληλα, ποικιλίες όπως ο Αυγουστιάτης φανερώνουν επίσης τη δυναμική τους μέσα από τη φρουτώδη ένταση και τη συμπύκνωσή τους.

Ίσως όμως το πιο ενδιαφέρον σημείο της συζήτησης να ήταν η αναφορά στην ποικιλομορφία των εδαφών. Η γεωλογική μελέτη της περιοχής δείχνει ότι η Μεσσηνία δεν είναι ένα ενιαίο terroir, αλλά ένα

μωσαϊκό μικροπεριοχών. Χαλικώδη εδάφη, διαφοροποιήσεις υψομέτρου, εγγύτητα στη θάλασσα και διαφορετικά μικροκλίματα δημιουργούν ένα πεδίο που απαιτεί από τους παραγωγούς να υιοθετούν πρακτικές σχεδόν «υψηλής ραπτικής» στον αμπελώνα: να μελετούν το κάθε κομμάτι γης ξεχωριστά και να προσαρμόζουν τις επιλογές τους ανάλογα.

Μέσα από τη γευσιγνωσία, ξεχώρισα ορισμένες ετικέτες που αποτυπώνουν με ιδιαίτερη σαφήνεια το δυναμικό της περιοχής.

Sauvignon Blanc 2025 - Οινοποιείο Ψαρραίος

Περιοχή: Γαργαλιάνοι, Μεσσηνία
Ποικιλία: Sauvignon Blanc

Ένα μικρό οικογενειακό οινοποιείο από τη Μεσσηνία, το Οινοποιείο Ψαρραίος εκφράζει με ακρίβεια την καθαρότητα της ποικιλίας και τη φρεσκάδα του τόπου. Το Sauvignon Blanc 2025 είναι ζωηρό και αρωματικά εκφραστικό, με νότες φρεσκοκομμένου γρασιδιού, πράσινης πιπεριάς, λάιμ και πράσινου μήλου, που συμπληρώνονται από τροπικές αποχρώσεις passion fruit και φραγκοστάφυλου.

Στο στόμα διατηρεί τον δροσερό και τραγανό του χαρακτήρα, με υψηλή οξύτητα, κομψή ορυκτότητα και φίνα βοτανική διάσταση που θυμίζει τσουκνίδα και αχλάδι. Πιο εκλεπτυσμένο και ισορροπημένο από το κλασικό νεοζηλανδικό στιλ, αναδεικνύει μια πιο ευρωπαϊκή προσέγγιση της ποικιλίας αλλά ιδιαίτερα τυπική, σπάνιο για τα ελληνικά δεδομένα.



No3 Roditis 2025 - Οινοποιείο Στασινόπουλου

Περιοχή: Φιλιατρά, Μεσσηνία
Ποικιλία: Ροδίτης

Το οικογενειακό οινοποιείο Στασινόπουλου, με βαθιές ρίζες στη Μεσσηνία, παραμένει πιστό στην παράδοση και στις ελληνικές ποικιλίες. Στην περιοχή της αρχαίας πόλης Εράνας, σε ύψος περίπου 300 μέτρων, ευδοκιμούν τα αμπέλια του κτήματος, με την καλλιέργεια και την οινοποίηση να περνούν με



συνέπεια από γενιά σε γενιά για περισσότερες από τέσσερις γενιές.

Το No3 Roditis 2025 είναι ένα άκρως ελκυστικό, σύγχρονου χαρακτήρα λευκό κρασί, με αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών, δροσερή οξύτητα και καθαρή, ευχάριστη επίγευση. Διακρίνεται για τη διάρκεια και τη διακριτική του πολυπλοκότητα, παραμένοντας ταυτόχρονα εξαιρετικά απολαυστικό και ευέλικτο δίπλα στο φαγητό.



Avgoustiatis 2022 – Lacules Estate

Περιοχή: Κορώνη, Μεσσηνία
Ποικιλία: Αυγουσιτιάτη

Το Lacules Estate, ένα σύγχρονο boutique οινοποιείο στη Μεσσηνία, δημιουργήθηκε από την Barbara Gruber και τον Jörg Salchenegger, οι οποίοι επέλεξαν να επενδύσουν σε έναν τόπο με έντονη ταυτότητα και να τον εκφράσουν μέσα από το κρασί. Στην περιοχή της Κορώνης, οι αμπελώνες εκτείνονται σε επικλινή εδάφη κοντά στη θάλασσα, όπου το ιδιαίτερο μικροκλίμα και η μορφολογία του τοπίου διαμορφώνουν έναν ξεχωριστό χαρακτήρα που αποτυπώνεται στα κρασιά του κτήματος.



Ο Αυγουσιτιάτης 2022 αποτυπώνει την κομψότητα της ποικιλίας, με αρώματα κόκκινων φρούτων, διακριτικές βοτανικές νύξεις και απαλές τανίνες.

Ένα φινό, ισορροπημένο ερυθρό, που συνδυάζει φρεσκάδα και βάθος. Ξεχωρίζει για την αέρινη υφή και την καθαρότητα του φρούτου, αναδεικνύοντας έναν ιδιαίτερα κομψό και προσιτό χαρακτήρα.

Ένα κρασί που εκφράζει αυθεντικά τον μεσσηνιακό αμπελώνα, με λεπτότητα, ορυκτότητα και μια σύγχρονη, απόλυτα ελεγχόμενη οινοποιητική προσέγγιση.

Cabernet Sauvignon 2021 – Οινοποιείο Biovin-Tsavolakis Wines

Περιοχή: Καλαμάτα, Μεσσηνία
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon

Το Οινοποιείο Biovin-Tsavolakis Wines, με έδρα κοντά στην Καλαμάτα, αποτελεί ένα σύγχρονο οινοποιείο που στηρίζεται σε πολυετή εμπειρία και τεχνογνωσία άνω των σαράντα ετών. Με σύγχρονο εξοπλισμό και αυστηρή επιλογή πρώτης ύλης ήδη από τον αμπελώνα, η οινοποίηση πραγματοποιείται με ακρίβεια και έλεγχο σε κάθε στάδιο, αναδεικνύοντας τον χαρακτήρα της ποικιλίας και του τόπου.

Το Cabernet Sauvignon 2021 είναι ένα βαθύχρωμο, πλούσιο και εκφραστικό ερυθρό κρασί, με αρώματα μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και διακριτικές νότες παλαιώσης. Στο στόμα εκφράζεται ισορροπημένα, με ώριμες τανίνες και διάρκεια, ενώ η προσεγμένη οινοποίηση του προσδίδει σταθερότητα και καθαρότητα.

Ένα κρασί με πληθωρικότητα και βάθος, που εκφράζει δυναμικά τον μεσσηνιακό αμπελώνα.



Φεύγοντας από το WSPC εκείνη την ημέρα, η αίσθηση ήταν ότι η Μεσσηνία βρίσκεται στην αρχή μιας ενδιαφέρουσας διαδρομής. Ίσως δεν είναι ακόμη μια από τις πιο προβεβλημένες οινικές περιοχές της Ελλάδας, αλλά αυτό ακριβώς της δίνει το πλεονέκτημα της έκπληξης – και, όπως φάνηκε από τις δοκιμές, αρκετούς λόγους για να την παρακολουθούμε πιο προσεκτικά τα επόμενα χρόνια.



36 Ώρες στη Νάουσα: Ένα Wine Road Trip που Αξίζει

ΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΣΑΚΕΛΛΑΡΗ



Εάν με ρωτούσες να σου πω τα τρία γράμματα που μου έρχονται πρώτα στο μυαλό μου σαν καταστάλαγμα από ένα διήμερο στη Νάουσα, θα σου έλεγα, στο δικό σου ταξίδι, να ξεκινήσεις με αυτά τα τρία.

Ξ, Όπως Λέμε Ξινόμαυρο

Η Νάουσα θεωρείται η πατρίδα του Ξινόμαυρου, μιας ποικιλίας που χαρακτηρίζεται από την ένταση, την πολυπλοκότητα και την ικανότητά της να παλαιώνει με χάρη στον χρόνο. Από τον 19ο αιώνα, όταν η αμπελοκαλλιέργεια άρχισε να αποκτά συστηματική μορφή, μέχρι σήμερα, το Ξινόμαυρο αποτέλεσε το διαβατήριο της περιοχής στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Οι πρώτες οικογένειες οινοποιών έβαλαν τα θεμέλια, κρατώντας ζωντανή την παράδοση σε δύσκολες εποχές και προσφέροντας κρασιά που συνδέθηκαν με την ταυτότητα της Νάουσας.

Η ποικιλία, σκληρή και απαιτητική στο αμπέλι, αλλά γενναιόδωρη στη γεύση, έδωσε τη βάση για να αποκτήσει η Νάουσα την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) και να θεωρείται μια από τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές ζώνες της Ελλάδας.

Σήμερα, οινοποιοί δεύτερης, τρίτης, ακόμη και πέμπτης γενιάς, πήραν τη σκυτάλη από τους γονείς τους και συνεχίζουν με σύγχρονη ματιά, αλλά και με σεβασμό στο παρελθόν, την οινοποίηση αυτής της μοναδικής ποικιλίας.

Λίγο έξω από τη Νάουσα, στο Πολιτιστικό Κέντρο Σχολής Αριστοτέλους, σε ένα κτίριο ιδιαίτερης αρχιτεκτονικής που εντάσσεται με αρμονία στο όμορφο φυσικό τοπίο, ακούσαμε και τον δήμαρχο Νάουσας

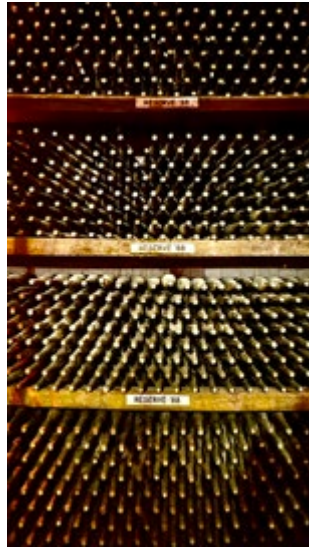
Νίκο Κουτσογιάννη να χαρακτηρίζει το Ξινόμαυρο ως δόρυ που προελαύνει στον πόλεμο του οινοτουρισμού και τον πρόεδρο του Συνδέσμου Οινοποιών Νάουσας Απόστολο Θυμιόπουλο να μας συστήνει στη νέα αλλά και παλιότερη γενιά των τοπικών οινοποιών.

Ι, Όπως Λέμε Ιστορία

Απέναντι από το πολιτιστικό αυτό κέντρο μπορείς να περιηγηθείς στις αρχαίες φυσικές σπηλιές όπου, σύμφωνα με τους αρχαίους συγγραφείς, ο Αριστοτέλης δίδαξε τον Μέγα Αλέξανδρο αλλά και τους νέους της μακεδονικής αυλής.

Σε πολύ κοντινή απόσταση βρίσκονται και άλλα σημαντικά ιστορικά μνημεία που συνδέουν την αρχαία με τη σύγχρονη εποχή, όπως ο Τάφος της Κρίσεως και των Ανθεμίων στον Κοπανό, καθώς και ο Τάφος του Λύσωνος Καλλικλέους στη Λευκαδία.

Επίσης κοντά και ο σπουδαίος αρχαιολογικός χώρος των Αιγών (Βεργίνας), της πρώτης πρωτεύουσας του Μακεδονικού Βασιλείου, όπου βρίσκονται οι βασιλικοί τάφοι του Φιλίππου Β' και του Αλέξανδρου Δ', καθώς και τα ερείπια του ανακτόρου και του αρχαίου θεάτρου, μνημεία παγκόσμιας ακτινοβολίας που μαρτυρούν το μεγαλείο της Μακεδονικής Δυναστείας.



Πιο κοντά στη Νάουσα, η ίδια η πόλη αφηγείται την ένδοξη πορεία της: το Μνημείο των Ηρωίδων στο ποτάμι της Αράπιτσας θυμίζει τη θυσία των γυναικών το 1822, ενώ τα διατηρημένα αρχοντικά και οι παλιές συνοικίες μαρτυρούν την οικονομική και πολιτιστική της άνθηση. Τέλος, η εμπειρία ολοκληρώνεται στο Άλσος του Αγίου Νικολάου, όπου τα τρεχούμενα νερά, τα πλατάνια και οι πέτρινες βρύσες προσφέρουν στον επισκέπτη ανάσα γαλήνης και αίσθηση συνέχειας από τον αρχαίο στοχασμό του Αριστοτέλη έως τη σύγχρονη ζωή της πόλης.

Ν, Όπως Λέμε Νερό

Πριν μπεις στην πόλη της Νάουσας θα ακούσεις τον ήχο του νερού ή θα παρατηρήσεις την έντονη βλάστηση που μαρτυρά την ύπαρξη αυτού του τόσο πολύτιμου στοιχείου που δίνει ζωή στη φύση, στους ανθρώπους και στην ευρύτερη περιοχή, ήδη από τα αρχαία χρόνια.

Η Νάουσα είναι ένας τόπος που ζει με το νερό. Ο ποταμός Αράπιτσα, με τις πηγές του σε απόσταση λίγων χιλιομέτρων, χαρίζει δροσιά και ζωή. Το καταπράσινο Άλσος του Αγίου Νικολάου με τα πλατάνια και τα τρεχούμενα νερά αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτής της αφθονίας. Από τα παλιά χρόνια, το νερό έκανε γόνιμα τα εδάφη, τροφοδοτούσε τα αμπέλια και γενικότερα τις καλλιέργειες και στήριζε την ανάπτυξη της οινοποιίας.

Όμως, τα τελευταία χρόνια υψώνεται σήμα κινδύνου: η κλιματική αλλαγή και η αυξημένη χρήση απειλούν τα αποθέματα, κάνοντας ακόμη πιο επιτακτική την ανάγκη προστασίας και σωστής διαχείρισης. Το νερό, που για αιώνες υπήρξε δώρο ζωής, σήμερα είναι στοίχημα ευθύνης για το μέλλον της Νάουσας και του Ξινόμαυρου.

Σίγουρα, στη δική σου εκδρομή, θα μπορούσες να προσθέσεις και άλλα, πολλά γράμματα, καθώς είμαι

σίγουρος ότι η περιοχή θα σε ανταμείψει.

Στις δικές μου 36 ώρες πρόλαβα να γνωρίσω το Vaeni (τον συνεταιρισμό που εξελίσσεται), το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, το Κτήμα Φουντή, τους Αμπελώνες του Απόστολου Θυμιόπουλου -όπου είχαμε την τύχη να δοκιμάσουμε και κάποια από τα παλαιωμένα του κρασιά-, το Οινοποιείο Τασιώνα, με όλες τις γενιές παρούσες και το εμβληματικό οινοποιείο-μουσείο στη Στενήμαχο, που ανήκε στην Οικογένεια Μπουτάρη, με τους δύο οινολόγους σε ρόλους ξεναγού.

Ξ. Ι. Ν. λοιπόν, όπως λέμε Ξινόμαυρο, και το ταξίδι ξεκινά.





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.



La Griglia Da Routsis: Γαστρονομικό Ταξίδι στην Καρδιά της Δράμας

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ένας από τους πιο γευστικούς γαστρονομικούς προορισμούς της Δράμας φέρει το όνομα του Γιώργου Ρούτση. Με πορεία 30 ετών, γεμάτη εμπειρίες και δημιουργικές αναζητήσεις, σήμερα αποτελεί σημείο αναφοράς για ντόπιους και επισκέπτες από όλη την Ελλάδα – αλλά και για ξένους ταξιδιώτες που φτάνουν στη Δράμα με στόχο να δοκιμάσουν τις ιδιαίτερες γεύσεις του La Griglia Da Routsis.

Η κουζίνα του ξεχωρίζει για τα σωστά ψημένα κρέατα και τις καλοδουλεμένες γευστικές προτάσεις που βασίζονται σε εξαιρετικές πρώτες ύλες από την περιοχή.

Ο χώρος δεν έχει θέα, ούτε βρίσκεται σε κάποιο από τα εμβληματικά σημεία της πόλης, όμως το υψηλού επιπέδου φαγητό που σερβίρει –το οποίο σε ένα μεγάλο αστικό κέντρο θα είχε γίνει viral– είναι ο λόγος για τον οποίο επιστρέφουν ξανά και ξανά όσοι αγαπούν το ποιοτικό φαγητό.

Ορισμένα πιάτα του καταλόγου είναι ιδιαίτερα δημοφιλή, κερδίζοντας σταθερά τις εντυπώσεις, όπως ο γύρος με την ιδιαίτερη παρουσίαση, αλλά και τα μάγουλα που σιγομαγειρεύονται επί ώρες μέχρι να λιώνουν στο στόμα. Φυσικά, δεν λείπουν οι φημισμένες κοπές κρέατος, ιδανικά ταιριασμένες με τα μεγάλα κόκκινα κρασιά της Δράμας. Αξέχαστη θα σας μείνει και η σαλάτα αγκινάρα, που μπορείτε να επιλέξετε για αρχή.

Στο κλείσιμο, τα γλυκά αποτελούν ξεχωριστή πρόταση σε μια πόλη με βαθιά ζαχαροπλαστική κουλτούρα χάρη και στη μακρά παρουσία των Μικρασιατών. Απολαυστικά και προσεγμένα, θα σας ενθουσιάσουν και θα απογειώσουν τη συνολική εμπειρία.

Αυτό που κάνει την ιστορία του Ρούτση ακόμη πιο ιδιαίτερη είναι πως έχει καταφέρει να εμπνεύσει και τα δυο του παιδιά, τον γιο και την κόρη του, να ακο-

λουθήσουν τα βήματά του. Η σύντροφός του Ελένη αποτελεί οργανικό μέλος της ομάδας και της κουζίνας, συνοδοιπόρος από την εποχή που το σημερινό τους επίτευγμα ήταν ακόμα ένα κοινό σχέδιο επί χάρτου.

Πριν από πολλά χρόνια, ένας Κινέζος επισκέπτης – από τους πολλούς που περνούσαν μέρες στη Δράμα για την αγορά μαρμάρων– ήταν εκείνος που άλλαξε την πορεία της ιστορίας του εστιατορίου. Έφτασε ένα μεσημέρι στο, σχεδόν άδειο τότε, μαγαζί του Ρούτση και προσπαθούσε να καταλάβει –ή μάλλον να μαντέψει– τι περιείχε το μενού. Χωρίς κοινή γλώσσα, πέρασαν μαζί στην κουζίνα, όπου ο Δραμινός μάγειρας άρχισε να του δείχνει τα κρέατα και στη συνέχεια να του ετοιμάζει διάφορα πιάτα. Εκείνη η απρόσμενη εμπειρία έγινε η αφορμή ώστε, μέσα στις επόμενες εβδομάδες, να αρχίσουν να γεμίζουν την ταβέρνα του δεκάδες Κινέζοι.



Και όταν αρχίζουν να σε επιλέγουν οι ξένοι, δεν αργούν και οι ντόπιοι να αναρωτηθούν τι είναι αυτό που κάνεις τόσο καλά και σε προτιμούν. Έτσι άρχισε να δυναμώνει η φήμη του Ρούτση, μέχρι που φτάσαμε στο σήμερα, όπου αποτελεί μια από τις σταθερές επιλογές –ανάμεσα στις πολλές που διαθέτει η πόλη– για καλό φαγητό, όλες τις ημέρες, μεσημέρι και βράδυ, κάτι που επίσης είναι σημαντικό για τους επισκέπτες. Πρόκειται για μια οικογενειακή ταβέρνα που αποπνέει μια ανεπιτήδευτη αύρα κοσμοπολιτισμού. Σε αυτό συμβάλλει και ο γαμπρός της οικογένειας, ο ζαχαροπλάστης Φώτης Πουρίκης, που προσθέτει τη δική του πινελιά στον επίλογο της γαστρονομικής εμπειρίας.

Και, φυσικά, ο δραμινός αμπελώνας βρίσκεται στο επίκεντρο – ένας λόγος από μόνος του για να ταξιδέψεις κανείς στον νομό και να επισκεφθεί τα τοπικά οινοποιεία.

Η Δράμα ως Ταξιδιωτικός Προορισμός

Τα οινοποιεία άρχισαν πλέον να ανοίγουν τις πόρτες τους και τα Σαββατοκύριακα και έτσι η Δράμα αρχίζει να γίνεται προορισμός αντάξιος των δυνα-

τοτήτων της. Αν η κυβέρνηση και η περιφέρεια καταφέρουν κάποτε να ολοκληρώσουν και τον δρόμο που συνδέει την Εγνατία με τη Δράμα –που παραμένει ίδιος από τότε που ήμουν παιδί και ταξιδεύαμε με τον πατέρα μου για να επισκεφθούμε τη γιαγιά μου και τον θείο Χριστόφορο–, τότε τα πράγματα θα αλλάξουν πραγματικά προς το καλύτερο.

Η σημασία αυτού του οδικού άξονα είναι τεράστια, καθώς δεν υπάρχει άλλος τρόπος να φτάσει κανείς στη Δράμα. Τα χιλιόμετρα από την Εγνατία δεν είναι πολλά, όμως κανείς δεν φαίνεται να έθεσε ως προτεραιότητα τον σχεδιασμό ενός σύγχρονου δρόμου που θα έφερνε την περιοχή πιο κοντά σε όλους και όλα.

Πέρα από τα οινοποιεία –μια εμπειρία από μόνη της–, που ουσιαστικά απλώνονται σε δύο οινικές ζώνες (η μία περίπου από την Προσοτσάνη έως το Νευροκόπι και η άλλη από την Αδριανή προς την Καβάλα), η Δράμα προσφέρει μια σειρά από μοναδικά σημεία ενδιαφέροντος.

Το Σπήλαιο του Αγγίτη (Μααράς), το παρθένο Δάσος Φρακτού, αλλά και το Γυμνάσιο-Λύκειο Νικηφόρου, που διαθέτει αστεροσκοπείο και ένα υπαίθριο πάρκο τεχνολογίας, μοναδικό για δημόσιο σχολείο στην Ελλάδα, αποτελούν εμπειρίες που ξεχωρίζουν.

Μέσα στην πόλη αξίζει να επισκεφθείτε το Μουσείο Φωτογραφίας του Κύκλωψ, το παλιό τζαμί που έχει μετατραπεί σε μουσείο, καθώς και το εντυπωσιακό αρχιτεκτονικό έργο που ανέδειξε ο Κώστας Αποστολίδης της Raycar στο Γυμνάσιο Αρρένων, το οποίο συνεχίζει να λειτουργεί για περισσότερο από έναν αιώνα. Σημαντικό τοπόσημο είναι και το Εθνικό Στάδιο, στην ενορία του Χρυσοστόμου Σμύρνης. Και φυσικά, η περιοχή της Αγίας Βαρβάρας, μια μαγική γωνιά της πόλης, ιδιαίτερα τις υγρές και ομιχλώδεις νύχτες, όταν το τοπίο αποκτά μια σχεδόν κινηματογραφική ατμόσφαιρα.

Η Δράμα είναι ιδανικός προορισμός για οινικό και γαστρονομικό τουρισμό, με άφθονες δόσεις φυσικού περιβάλλοντος και κατοίκους με καταγεγραμμένη στο DNA τους τη φιλοξενία. Η πόλη κρύβει γωνιές που αξίζει να περιδιαβείτε, για να νιώσετε μια Ελλάδα που μπορείτε να συναντήσετε μόνο στην επαρχία. Μικρά μαγαζιά με προϊόντα γης που θα σας εκπλήξουν, αυθεντική προσέγγιση και μια τρυφερότητα που στις μεγαλουπόλεις συχνά χάνεται.

Μια βόλτα στα στενά δρομάκια, στην αγορά, στο παλιό κομμάτι της Δράμας, θα σας θυμίσει γιατί η ζωή –όταν της δίνεις χρόνο– σου το επιστρέφει με χαμόγελα και όμορφες, απρόσμενες συναντήσεις.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

35 YEARS

Μαγικό Βουνό
MAGIC MOUNTAIN



MAGNUM 1.5L



DOUBLE
MAGNUM 3L



JEROBOAM 5L



BALTHAZAR 12L

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



www.nicolazaridi.gr

email: info@nicolazaridi.gr
f @ d NicoLazaridiWinery



Σκύρος: Ορεινή και Ελκυστική Όλο τον Χρόνο

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Με αφετηρία την Αθήνα, λίγα είναι τα κοντινά νησιά που βρίσκονται στη λίστα των επιλογών για ένα Σαββατοκύριακο ή για ένα τριήμερο κατά τη χειμερινή περίοδο. Στα περισσότερα, τα μαγαζιά εστίασης κλείνουν, το σκηνικό αλλάζει και οι Αθηναίοι προτιμούν εκείνα όπου η αστική καθημερινότητα συνεχίζει να τους ακολουθεί και μετά την αποβίβασή τους στο λιμάνι.

Υπάρχουν όμως και νησιά που τον χειμώνα αποκτούν τους ρυθμούς της επαρχίας. Παραμένουν γοητευτικά χωρίς να δείχνουν απόκοσμα, προσφέροντας φιλόξενες υπηρεσίες, ήπια καθημερινότητα και δραστηριότητες στη φύση.

Ένας τέτοιος προορισμός είναι η Σκύρος, το νησί των Σποράδων, όπου οι εναλλαγές τοπίου και η καθημερινότητα τους μήνες εκτός της καλοκαιρινής περιόδου θυμίζουν κάτι από ηπειρωτική Ελλάδα.

Πεζοπορία Όλο τον Χρόνο

Η Σκύρος είναι το μεγαλύτερο σε έκταση νησί των Βόρειων Σποράδων. Το έδαφός της ευνοεί την ελεύθερη κτηνοτροφία αμνοεριφίων, προσφέροντας εργασία στους ντόπιους, οι οποίοι παράγουν ξεχωριστά τυροκομικά προϊόντα που διαθέτουν στα τοπικά καταστήματα και εστιατόρια.

Το βόρειο τμήμα καλύπτεται από πυκνό πευκοδάσος, ενώ στον νότο δεσπόζει το όρος Κόχυλας με την ψηλότερη κορυφή του, τον Πανόπτη (792 μέτρα). Πρόκειται για ένα τραχύ και άγριο βουνό που καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της νότιας Σκύρου, φιλοξενώντας σπάνια χλωρίδα και πανίδα. Η περιοχή είναι ενταγμένη στο Δίκτυο Natura, ενώ αποτελεί και καταφύγιο για το περίφημο σκυριανό αλογάκι. Αξίζει μια προσπάθεια πεζοπορίας ως την κορυφή, αν το επιτρέπει ο καιρός, μια πορεία 4,5 χιλιομέτρων. Η ανάβαση απαιτεί καλή προετοιμασία και μελέτη των πεζοπορικών χαρτών που έχουν καταγράψει προηγούμενοι περιπατητές, καθώς οι ορεινοί όγκοι είναι γυμνοί ή με χαμηλή βλάστηση, κάνοντας τη διάσχιση στο πετρώδες τερνέν σχετικά

απαιτητική. Σήμανση δεν υπάρχει πέρα από μερικούς ξύλινους στύλους που παλεύουν να σταθούν όρθιοι κόντρα στους ανέμους του πελάγους και μερικά σκόρπια κόκκινα σημάδια στα βράχια.

Στους πρόποδες του Κόχυλα καταλήγουν διάφορα ρέματα και σχηματισμοί εδάφους που μοιάζουν με άγρια οροπέδια, καθώς και επιβλητικοί γκρεμοί που φτάνουν ως τη θάλασσα.

Εκεί, σε βράχο απόρθητο, στο νοτιότερο σημείο του νησιού, ξεχωρίζει ο λιθόκτιστος φάρος, ένα διατηρητέο κτίσμα, αναγνωρισμένο ως μνημείο, το μόνο διώροφο από κατασκευής φαρόσπιτο στην Ελλάδα. Η πρόσβαση στον φάρο είναι εφικτή μέχρι τα 500 μέτρα. Ωστόσο είναι εντυπωσιακή, αφού για να φτάσει κάποιος εκεί απαιτείται πορεία 6,5 χιλιομέτρων που προκαλεί δέος. Το μονοπάτι είναι χαραγμένο πάνω από τον γκρεμό, σε σταθερό βράχο μεν, αλλά εντελώς εκτεθειμένο, ανάμεσα σε αγκαθωτούς θάμνους, με θέα τους απότομους βράχους που κόβουν την ανάσα.



Το Νησί της Αιώνιας Ποίησης

Στη χώρα του νησιού θα βρείτε την Πλατεία της Αιώνιας Ποίησης. Εκεί όπου βρίσκεται το μνημείο Ρούπερτ Μπρουκ (Rupert Brooke), Άγγλου ρομαντικού ποιητή, φιλέλληνα, γνωστού κυρίως για τα σονέτα που έγραψε κατά τη διάρκεια του Α' Παγκοσμίου Πολέμου. Το μνημείο φιλοτεχνήθηκε από τον γλύπτη Μιχάλη Τόμπρο, με μοντέλο τον Αλέξανδρο Ιόλα. Τα αποκαλυπτήριά του έγιναν στις 5 Απριλίου 1931 από τον Ελευθέριο Βενιζέλο και τον επικήδειο διάβασε ο Άγγελος Σικελιανός.

Ο Μπρουκ, που υπηρετούσε στο Βρετανικό Βασιλικό Ναυτικό, πέθανε από τσίμπημα μολυσμένου κουνουπιού όταν ο στόλος του είχε αγκυροβολήσει στη Σκύρο κατά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο. Αναγνωρισμένος ως ένας από τους επιφανέστερους ποιητές της εποχής του, η αύρα του παραμένει ζωντανή στο νησί, τόσο μέσα από την ηρωική του μορφή όσο και μέσα από τους στίχους του, ταιριαστά με τα συναισθήματα που μας γεννιούνται κατά τη διάρκεια της βόλτας στα στενά σοκάκια της χώρας.

Ακριβώς από κάτω, αξίζει μία επίσκεψη στο Εθνολογικό και Λαογραφικό Μουσείο Μάνου και Αναστασίας Φαλτάιτς. Ξεχωρίζει για την πυκνότητα του αρχαικού υλικού που συμπυκνώνει όλη την ιστορία του νησιού.



Βόλτες και Φαγητό

Με πληθυσμό περίπου 3.000 κατοίκους, η Σκύρος διατηρεί τη ζωντάνια της όλο τον χρόνο, καθώς η παρουσία της αεροπορικής βάσης ενισχύει την κινητικότητα και την ανανέωση του κόσμου. Το γεγονός αυτό τροφοδοτεί τη δραστηριότητα στα μαγαζάκια του νησιού όλο τον χρόνο, αλλά και στη Χώρα. Αυτά που ξεχωρίζουν είναι φυσικά τα εστιατόρια με τοπικές γεύσεις και προϊόντα. Ο Λάμπρος με τα εκλεκτά παιδάκια του, το Πέρασμα με τις χυλοπίτες, ενώ στη Χώρα θα βρείτε «φαγάκι της ψυχής»

στην ταβέρνα Μαργέτη. Στην είσοδο της Χώρας, στο εστιατόριο Αμάλθεια να ζητήσετε να δοκιμάσετε τα ιδιαίτερα τυριά, ενώ για αστακούς και κακαβιά να επισκεφτείτε στο λιμάνι τον Ψαριώτη.

Εξερεύνησα τα παραπάνω με την περιπατητική ομάδα στην οποία συμμετέχω. Χάρη σε αυτή μπορώ να προσεγγίζω απόρθητα σημεία χειμώνα-καλοκαίρι. Έχει ενδιαφέρον να ανακαλύπτεις τους προορισμούς με τρόπους εναλλακτικούς και πρωτότυπους. Η πεζοπορία –με ασφάλεια και καθοδήγηση– είναι ένας ιδανικός τρόπος. Ναι, το συνιστώ, να πάτε να ανακαλύψετε τη Σκύρο και τα γύρω νησιά... περπατώντας!



Η μέρα ξεκινά από τον τρόπο που επιλέγεις να τη ζήσεις.

Το πρωινό αποκτά άλλη αξία, όταν η απλότητα συναντά τον σωστό σχεδιασμό, με τον βραστήρα και την τοστιέρα της Gruppe να γίνονται μέρος της καθημερινής εμπειρίας.

Η τοστιέρα δίνει ρυθμό στο πρωινό, με τραγανό και ομοιόμορφο ψήσιμο, χάρη στις αποσπώμενες αντικολλητικές πλάκες, το άνοιγμα 180° και τον σχεδιασμό που κάνει τη χρήση και τον καθαρισμό πιο εύκολο από ποτέ.

Ο βραστήρας συμπληρώνει ιδανικά την εμπειρία, με ανοξείδωτο εσωτερικό, εργονομική χρήση και έξυπνες λεπτομέρειες, προετοιμάζοντας γρήγορα το νερό για τον καφέ ή το ρόφημά σας, με ασφάλεια και αξιοπιστία.

Γιατί οι μικρές στιγμές της ημέρας αξίζουν περισσότερη προσοχή. Και το σωστό design κάνει τη διαφορά.



DESIGN WISE



Ghost Sake Bar: Δείπνο Μυστηρίου στο Κέντρο της Αθήνας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η πολυκατοικία της οδού Νίκης δεν έχει καμία επιγραφή πάνω από την κεντρική είσοδο. Τη διαβαίνω και κατευθύνομαι προς τη γνώριμη αθηναϊκή σκάλα που οδηγεί συνήθως σε αποθήκες. Κατεβαίνοντας, βλέπω μπροστά μου μια βαριά μαύρη πόρτα. Την ανοίγω και, ξαφνικά, βρίσκομαι σε έναν άλλο κόσμο.

Έναν χώρο με χαμηλό φωτισμό, κόκκινες αποχρώσεις, ένα σκηνικό σχεδόν κινηματογραφικό. Καθρέφτες, γυάλινες επιφάνειες με νερό, ιαπωνικές πορσελάνες στους τοίχους, ενυδρεία – μια ατμόσφαιρα που σε αποσυνδέει από την πόλη και σε μεταφέρει σε έναν άλλο, παράλληλο χρόνο.

Για λίγες ώρες, το κέντρο της Αθήνας σταμάτησε να υπάρχει κάπου εκεί, στο κατώφλι της οδού Νίκης.

Το Ghost Sake Bar λειτουργεί με τον κρυμμένο χαρακτήρα ενός speakeasy. Μπορείς να το ανακαλύψεις μόνο αν ξέρεις πού να ψάξεις. Και τότε, θα σου προσφέρει μια εμπειρία διαφορετική από τα συνηθισμένα.

Η βραδιά ξεκίνησε με τον διακριτικό ήχο ενός handpan, μια σχεδόν διαλογιστική εισαγωγή πριν από το πρώτο welcome sake cocktail. Σύντομα πήραμε τις θέσεις μας και ο σεφ Χρήστος Γλωσσίδης παρουσίασε τη φιλοσοφία του μενού και τον τρόπο με τον οποίο τα πιάτα της βραδιάς συνδέονται με τα επιλεγμένα sake.

«Για μένα το sake δεν είναι συνοδευτικό. Είναι μέρος του πιάτου. Το pairing δεν ξεκινά αφότου ολοκληρωθεί η συνταγή, χτίζεται ταυτόχρονα με αυτήν», εξήγησε.

Το μενού κινήθηκε στον κόσμο της σύγχρονης Asian fusion κουζίνας, με έντονη προσωπικότητα και πολλή νοστιμιά. Η αρχή έγινε με shrimp tartar με γκρέιπφρουτ και κορεατικό nam pla dressing, ένα πιάτο γεμάτο φρεσκάδα και οξύτητα που έδωσε εκκίνηση με ρυθμό. Ακολούθησαν τα corn fritters με γλυκιά μαρμελάδα τσίλι και μακεδονικό χαλβά, ένας απρόσμενος συνδυασμός γλυκού και πικάντικου που ισορρόπησε ιδανικά με το Liquid Rice Sake – ένα ελαφρώς γλυκό sake με καθαρό άρωμα ρυζιού και έντονο χαρακτήρα umami. Τα shrimp dumplings με chorizo και tamarind πρόσθεσαν ένταση και βάθος, ενώ το chicken & peanut butter bao κινήθηκε σε πιο comfort μονοπάτια. Εκεί το pairing έγινε με Heiwa Shuzo Yuzu (Yuzushu), ένα δροσιστικό sake λικέρ με φυσικό χυμό yuzu, που έφερε ζωντάνια και οξύτητα στο πιάτο.



Από τις πιο ολοκληρωμένες στιγμές της βραδιάς ήταν το beef ramen με αλκαλικά noodles, ζυμό μοσχαριού, brisket και πίκλα shiitake – ένα πιάτο που έκλεινε μέσα του όλη την έννοια του umami. Ο συνδυασμός με το Cloudy Sake, ένα αφιλτράριστο sake με βάθος και πολυπλοκότητα, ήταν πραγματικά αποκαλυπτικός.

Η συνέχεια ήρθε από τη φωτιά του Japanese grill, με μια επιλογή yakitori που έδωσε έναν πιο άμεσο, σχεδόν street χαρακτήρα στο δείπνο.

Το φινάλε ήταν γλυκό με ονειρικά brownies choco caramel με dulcay, namelaka γάλακτος, καραμελωμένο popcorn και butterscotch, ολοκληρώνοντας την εξαιρετική γευστική διαδρομή.

«Στο Ghost Sake θέλω ο κόσμος να έρχεται για το ποτό, να μένει για το φαγητό και να φεύγει έχοντας ζήσει κάτι ολοκληρωμένο», σημειώνει ο σεφ.

Και πράγματι, αυτό είναι ίσως το πιο ενδιαφέρον στοιχείο του χώρου: η εμπειρία δεν περιορίζεται στο φαγητό ή στο sake. Είναι ένας μικρός κόσμος που χτίζεται γύρω από τη ζύμωση, το umami και τη σύγχρονη ασιατική κουζίνα.

Φεύγω με την αίσθηση ότι, μέσα από μια μυστική πόρτα, πέρασα σε μια σχεδόν παραμυθένια διάσταση της πόλης. Και με τη βεβαιότητα ότι η Αθήνα, τελικά, εξακολουθεί να κρύβει μέρη που με εκπλήσσουν.

Πληροφορίες, μάλιστα, λένε ότι πολύ σύντομα ο χώρος θα φιλοξενεί και karaoke βραδιές – κάτι που ίσως δώσει ακόμη πιο παιχνιδιάρικη διάσταση σε αυτό το ήδη ιδιαίτερο σημείο της πόλης.

 Ghost Sake Bar: Νίκης 11, Αθήνα



Trust Barrels: Το Δρύινο Βαρέλι στην Άριστη Εκδοχή του

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

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

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

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

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



Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Πι

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Πίσω στα θρανία για να μάθουμε τις λέξεις με τις οποίες χαρακτηρίζουμε το κρασί που απολαμβάνουμε.

Σε αυτή τη στήλη του Carpe Vinum ανακαλύπτουμε λέξεις που περιγράφουν τον οίνο σε όλες του τις εκφάνσεις, αλλά και μια σειρά από έννοιες που συνδέονται με τον μαγικό κόσμο του, από το Α έως το Ω.

Συνεχίζουμε με το γράμμα Πι.



Π

- **Παλαίωση:** Η διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού μετά τη ζύμωση, είτε σε βαρέλι είτε στη φιάλη, κατά την οποία αναπτύσσονται πιο σύνθετα αρώματα και μαλακώνουν οι τανίνες. Κατά την παλαίωση το κρασί αποκτά μεγαλύτερη αρμονία, βάθος και εξέλιξη στο άρωμα και στη γεύση.

- **Παραδοσιακή μέθοδος:** Μέθοδος παραγωγής αφρώδους οίνου, κατά την οποία η δεύτερη ζύμωση γίνεται μέσα στη φιάλη. Είναι η μέθοδος που χρησιμοποιείται στην Καμπανία. Η τεχνική αυτή χαρίζει στο κρασί λεπτές φυσαλίδες και μεγάλη αρωματική πολυπλοκότητα.

- **Περκασμός:** Στάδιο ωρίμανσης του σταφυλιού κατά το οποίο οι ρώγες αλλάζουν χρώμα (τα κόκκινα σταφύλια κοκκινίζουν και τα λευκά κιτρινίζουν) και αρχίζει η συσσώρευση σακχάρων. Το στάδιο αυτό σηματοδοτεί την έναρξη της τελικής φάσης ωρίμανσης πριν από τον τρύγο.

- **Πολυπλοκότητα:** Όρος γευσιγνωσίας που περιγράφει ένα κρασί με πολλά διαφορετικά αρώματα και γευστικά επίπεδα. Ένα πολύπλοκο κρασί, ενόσω παραμένει στο ποτήρι, αποκαλύπτει σταδιακά νέα αρωματικά και γευστικά στοιχεία.

- **Πράσινος τρύγος:** Αμπελουργική πρακτική κατά την οποία αφαιρούνται άγουρα σταφύλια από το αμπέλι. Με τον τρόπο αυτό μειώνεται η παραγωγή και ενισχύεται η ποιότητα και η συμπύκνωση των υπόλοιπων σταφυλιών.

- ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης):

Ευρωπαϊκή κατηγορία ποιότητας που πιστοποιεί ότι ένα κρασί παράγεται και εμφιαλώνεται σε συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή με καθορισμένους κανόνες. Οι οίνοι ΠΟΠ εκφράζουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του τόπου προέλευσής τους.

- **Palomino:** Λευκή ισπανική ποικιλία σταφυλιού που χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή του Sherry. Χαρακτηρίζεται από ουδέτερο αρωματικό προφίλ που επιτρέπει να αναδειχθούν οι τεχνικές παλαίωσης.

- **Piemonte:** Σημαντική οινοπαραγωγική περιοχή της βόρειας Ιταλίας. Είναι η πατρίδα σπουδαίων κρασιών, όπως το Barolo και το Barbaresco.

- **Pinot Noir:** Ερυθρή ποικιλία γαλλικής προέλευσης που καλλιεργείται κυρίως στη Βουργουνδία, αλλά και σε πολλές άλλες περιοχές του κόσμου. Δίνει κομψά κρασιά με αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, ενώ με την παλαίωση αποκτά γοητευτικά γήινα αρώματα, βρεγμένων φύλλων και μανιταριών.

- **Pinotage:** Ερυθρή ποικιλία της Νότιας Αφρικής που δημιουργήθηκε από διασταύρωση των Pinot Noir και Cinsault. Τα κρασιά της παρουσιάζουν πλούσιο σώμα και αρώματα σκούρων φρούτων και καπνού.

- **Port:** Ενισχυμένο γλυκό κρασί από την κοιλάδα του Douro. Φημίζεται για τον πλούσιο χαρακτήρα του και την ικανότητα μακρόχρονης παλαίωσης.

- **Pouilly-Fumé:** Λευκό κρασί της κοιλάδας του Λίγηρα από Sauvignon Blanc. Ξεχωρίζει για τα ορυκτά και ελαφρώς καπνιστά αρώματά του.

- **Primitivo:** Ερυθρή ποικιλία της νότιας Ιταλίας που δίνει πλούσια και υψηλού αλκοόλ κρασιά. Συνδέεται γενετικά με την ποικιλία Zinfandel.

- **Prosecco:** Αφρώδες ιταλικό κρασί που παράγεται κυρίως από την ποικιλία Glera. Είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για τον φρέσκο και φρουτώδη χαρακτήρα του.

- **Puligny-Montrachet:** Διάσημη ονομασία προέλευσης της Βουργουνδίας για λευκά κρασιά από Chardonnay. Τα κρασιά της θεωρούνται από τα πιο εκλεπτυσμένα και πολύπλοκα λευκά στον κόσμο.

- **Pupitre:** Ξύλινη ή μεταλλική βάση που χρησιμοποιείται στη διαδικασία περιστροφής των φιαλών αφρώδους οίνου. Η διαδικασία βοηθά στο να συγκεντρώνονται οι οινολάσπες στον λαιμό της φιάλης πριν από την απομάκρυνσή τους.

- **Puttonyos:** Παραδοσιακή μονάδα μέτρησης γλυκύτητας για τα κρασιά Tokaji Aszú. Όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός των puttonyos τόσο πιο συμπυκνωμένο και γλυκό είναι το κρασί.



ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ



CASTELLO® EXPERTLY CRAFTED



Οι Συνταγές του Καλοκαιριού

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

01 Γίγαντες Σαλάτα με Φιστίκι Αιγίνης και Κάπαρη



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 5-6'



ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Μεγάλο τηγάνι
- Μπολ

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. γίγαντες, βρασμένοι
- 3 κουτ. σούπας Βούτυρο Lurpak
 - 2 πιπεριές Φλωρίνης
- 120 γρ. φιστίκι Αιγίνης, ψίχα
 - 100 γρ. κάπαρη
- Ξύσμα και χυμός από 1 λεμόνι
- ¼ ματσάκι μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- ¼ ματσάκι μυρώνια, ψιλοκομμένα
- ¼ ματσάκι δυόσμος, ψιλοκομμένος
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε τις πιπεριές Φλωρίνης σε μπα-
στουνάκια και χοντροκόβουμε τα φιστί-
κια Αιγίνης και την κάπαρη.
2. Τοποθετούμε ένα μεγάλο αντικολλητικό
τηγάνι σε δυνατή φωτιά να ζεσταθεί καλά
και προσθέτουμε το βούτυρο.
3. Σοτάρουμε τις πιπεριές Φλωρίνης μαζί με
τους γίγαντες, πασπαλίζοντας με αλάτι
και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
4. Αποσύρουμε τους γίγαντες από το τη-
γάνι, τους τοποθετούμε σε ένα μπολ και
προσθέτουμε το φιστίκι Αιγίνης, την κά-
παρη, το ξύσμα, τον χυμό λεμονιού και τα
μυρωδικά. Ανακατεύουμε καλά και σερβί-
ρουμε.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Μελισσόκηπος Βιδιανό 2024, Κτήμα Πατεριανάκη

Ποικιλία: Βιδιανό
Περιοχή: Μελέσες Ηρακλείου, Κρήτη
Τιμή: ~ 12 €

Το Κτήμα Πατεριανάκη εκφράζει με αυθεντικότητα τη σύγχρονη κρητική οινοποίηση, με τις Εμμανουέλα και Νίκη Πατεριανάκη να συνεχίζουν δυναμικά την οικογενειακή παράδοση, επενδύοντας στις βιολογικές πρακτικές και στις γηγενείς ποικιλίες.

Το Μελισσόκηπος Βιδιανό 2024 αναδεικνύει ιδανικά τη δυναμική της ποικιλίας, με αρώματα ώριμου ροδάκινου, λευκών λουλουδιών και διακριτικών βοτανικών στοιχείων. Στο στόμα είναι γεμάτο και κρεμώδες, με δροσερή οξύτητα που ισορροπεί τον πλούτο του και αφήνει μακρά, κομψή επίγευση.

Η συνταγή μας βρίσκει ιδανικό συνοδό σε αυτό το κρασί: η λιπαρότητα και η γλυκύτητα των οσπρίων και του ξηρού καρπού αγκαλιάζονται από το σώμα του κρασιού, ενώ η οξύτητα και τα βοτανικά του στοιχεία δένουν αρμονικά με την αλμυρή ένταση της κάπαρης, δημιουργώντας ένα ισορροπημένο και απολαυστικό σύνολο.



02 Σπαγκέτι με Γαρίδες και Πιπεριά Φλωρίνης, Πέστο και Μοτσαρέλα



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 10-12'



ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Μεγάλη κατσαρόλα
- Αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. σπαγκέτι
- 8 μεγάλες γαρίδες, καθαρισμένες
- 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 1 κολοκυθάκι
- 60 γρ. λευκό κρασί
- 190 γρ. σάλτσα πέστο βασιλικού
- 1 φρέσκια Arla Μοτσαρέλα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε τις πιπεριές Φλωρίνης και το κολοκυθάκι σε μικρά μπαστούνια.
2. Τοποθετούμε μια μεγάλη κατσαρόλα με αλατισμένο νερό σε δυνατή φωτιά και βράζουμε τα σπαγκέτι μέχρι να γίνουν al dente.
3. Παράλληλα, τοποθετούμε ένα βαθύ αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά να ζεσταθεί καλά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Σοτάρουμε τις πιπεριές Φλωρίνης μαζί με το κολοκυθάκι για 2-3', μέχρι να αρχίσουν να παίρνουν ελαφρύ χρώμα, πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
4. Προσθέτουμε τις γαρίδες, συνεχίζουμε το σοτάρισμα για άλλα 1-2', σβήνουμε με το λευκό κρασί και το αφήνουμε να εξατμιστεί.
5. Προσθέτουμε το πέστο μαζί με τα σπαγκέτι και λίγο από το νερό στο οποίο έβρασαν και συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να δέσει η μακαρονάδα.
6. Σερβίρουμε σε μεγάλα βαθιά ατομικά πιάτα, προσθέτοντας από πάνω τη μοτσαρέλα σπασμένη σε μικρά κομμάτια, λίγο ελαιόλαδο και λίγο φρεσκοτριμμένο ροζ πιπέρι.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Thema Λευκό 2025, Κτήμα Παυλίδη

Ποικιλία: Ασύρτικο, Sauvignon Blanc
Περιοχή: Κοκκινόγεια, Δράμα
Τιμή: ~ 15 €

Από το 1998, το Κτήμα Παυλίδη αξιοποιεί ένα μοναδικό μικροκλίμα ανάμεσα σε βουνά που δροσίζονται από το Αιγαίο, δημιουργώντας κρασιά με καθαρότητα και ένταση.

Το Thema Λευκό 2025 εκφράζει αυτή την ισορροπία με αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων και διακριτική φυτικότητα, ενώ στο στόμα συνδυάζει δροσερή οξύτητα, όγκο και λεμονάτη, φρουτώδη επίγευση.

Στη συγκεκριμένη συνταγή, το κρασί λειτουργεί εξαιρετικά: η οξύτητα και η φρεσκάδα του αναδεικνύουν τη γλυκύτητα της γαρίδας, ενώ τα φυτικά και εσπεριδοειδή στοιχεία του συνομιλούν με τη γλυκόξινη ένταση της πιπεριάς, δημιουργώντας ένα ζωηρό και απόλυτα ισορροπημένο pairing.



03 Λαδερά Φασολάκια με Σύγκλινο



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 25 - 30'



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Μεγάλη κατσαρόλα

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. φασολάκια
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας Lurpak Soft (ανάλατο)
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κρεμμύδι
- 2 καρότα, ψιλοκομμένα
- 2 πατάτες με τη φλούδα, πλυμένες
- 400 γρ. ντομάτα, τριμμένη
- 150 ml ζωμός κοτόπουλου
- 200 γρ. σύγκλινο
- 2 κουτ. σούπας μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε το σύγκλινο σε μπαστούνια, το καρότο στη μέση και μετά σε φέτες και τις πατάτες σε μικρές μπουκιές. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
2. Τοποθετούμε μια μεγάλη κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά να ζεσταθεί καλά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Αφού σοτάρουμε το σύγκλινο για 1-2', το αφαιρούμε, αφήνοντας το ελαιόλαδο.
3. Ξαναβάζουμε την κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο.
4. Σοτάρουμε το κρεμμύδι μαζί με το σκόρδο και το καρότο για 2-3', ανακατεύοντας συνεχώς για να μην πάρουν χρώμα. Προσθέτουμε τις πατάτες και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για άλλα 2'. Σβήνουμε με τον ζωμό κοτόπουλου.
5. Προσθέτουμε τα φασολάκια μαζί με την τριμμένη ντομάτα, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει για 25-30'.
6. Λίγο πριν το αποσύρουμε από τη φωτιά προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο, το σοταρισμένο σύγκλινο και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό. Αφού πάρει μία βράση, είναι έτοιμο για σερβίρισμα.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Λημινό Ροζέ 2024, Οινοποιείο Γκιρλέμης

Ποικιλία: Λημινό
Περιοχή: Πολυδένδρι, Δομοκός
Τιμή: ~ 18 €

Το Οινοποιείο Γκιρλέμης, με ιδιόκτητους αμπελώνες 350 στρεμμάτων και έμφαση τόσο σε γηγενείς όσο και σε διεθνείς ποικιλίες, αποτελεί μια ανερχόμενη δύναμη της ηπειρωτικής Ελλάδας, αξιοποιώντας ένα ιδιαίτερο terroir που δίνει καθαρά και εκφραστικά κρασιά.

Το Λημινό Ροζέ ξεχωρίζει για το απαλό τριανταφυλλί του χρώμα, την ξεχωριστή φιάλη και τα αρώματα φράουλας, κερασιού και λουλουδιών, με δροσιστική οξύτητα, γοητευτικό σώμα και ευχάριστη, φρουτώδη επίγευση.

Στα φασολάκια, το κρασί βρίσκει εξαιρετική ισορροπία: η οξύτητά του κόβει τη λιπαρότητα του πιάτου, ενώ τα κόκκινα φρούτα και οι διακριτικές ανθικές νότες αναδεικνύουν τη γλύκα του φαγητού. Το αποτέλεσμα είναι ένα δροσερό, καλοκαιρινό και απόλυτα αρμονικό pairing με ελληνικό χαρακτήρα.



04 Burger Σολομού



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 5-6'



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Τρία μπολ
- Τρίφτης

ΥΛΙΚΑ

- 4 burger buns
 - 2 καρότα
 - 20 γρ. χυμός λεμονιού
 - 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
 - 2 κουτ. σούπας μαύρη ζάχαρη
 - 3 κουτ. σούπας λευκή κρέμα βαλσαμικού
 - 1 μεσαία ντομάτα, ψιλοκομμένη
 - 1 κουτ. σούπας φρέσκος βασιλικός, ψιλοκομμένος
 - 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
 - 250 γρ. Αgla Φρέσκο Τυρί Κρέμα
 - 40 γρ. baby ρόκα
- Για το μπιφτέκι...*
- 1 κιλό φιλέτο σολομού χωρίς κόκκαλα, κομμένο σε μικρά κυβάκια
 - 3 κουτ. γλυκού πέστο βασιλικού
 - 2 ασπράδια αυγού
 - 100 γρ. φρυγανιά, τριμμένη
 - 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
 - Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε σε ένα μπολ τα υλικά για το μπιφτέκι: τον σολομό, το πέστο, τα ασπράδια, τη φρυγανιά, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ζυμώνουμε πολύ καλά και τοποθετούμε το μείγμα στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσουμε τις υπόλοιπες παρασκευές.
2. Στη χοντρή σκάλα του τρίφτη τρίβουμε τα καρότα και τα βάζουμε σε μπολ μαζί με τη μαύρη ζάχαρη, τη λευκή κρέμα βαλσαμικού, τον χυμό λεμονιού, το ψιλοκομμένο σκόρδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
3. Σε ένα μικρότερο μπολ βάζουμε την ψιλοκομμένη ντομάτα με τον ψιλοκομμένο βασιλικό, τις 2 κουταλιές ελαιόλαδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά.
4. Ανάβουμε το BBQ, πλάθουμε τον σολομό σε μπιφτέκια και τα ψήνουμε για 5-6', γυρνώντας τα ανά χρονικά διαστήματα.
5. Όταν ετοιμαστούν τα μπιφτέκια, τοποθετούμε στο BBQ τα burger buns για 1-2'.
6. Στήνουμε τα burger τοποθετώντας τα υλικά με την εξής σειρά: το κάτω burger bun, φρέσκο τυρί κρέμα, την ψιλοκομμένη μαριναρισμένη ντομάτα, το μπιφτέκι σολομού, το μαριναρισμένο καρότο, λίγη baby ρόκα και, τέλος, το πάνω burger bun.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Μαλαγουζιά 2025, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Καλάβρυτα, Αχαΐα
Τιμή: ~ 9 €

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, που κουβαλά μια μοναδική ιστορική κληρονομιά, άρρηκτα δεμένη με τη Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου, σήμερα αναδεικνύει το ορεινό terroir της Αχαΐας μέσα από κομψά, σύγχρονα κρασιά.

Η Μαλαγουζιά του ξεχωρίζει για τα αρώματα άγουρου βερίκοκου, λευκών λουλουδιών και διακριτικού βασιλικού, με φινετσάτο στόμα, αναζωογονητική οξύτητα και δροσερή, φρουτώδη επίγευση.

Στο burger σολομού, η Μαλαγουζιά λειτουργεί ιδανικά: η αρωματική της ένταση και τα βοτανικά στοιχεία αγκαλιάζουν τη λιπαρότητα του ψαριού, ενώ η οξύτητά της φρεσκάρει τον ουρανίσκο, ισορροπώντας τη γεύση και προσφέροντας ένα κομψό και ανάλαφρο αποτέλεσμα.



05 Παραδοσιακή Γαλατόπιτα Ελασσόνας



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 40-45'



ΓΙΑ 8-10 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλη κατσαρόλα
- Δύο μπολ
- Σύρμα χειρός
- Ταψί

ΥΛΙΚΑ

- 1 συσκευασία χωριάτικου φύλλου
- 150 γρ. καρύδια, τριμμένα
 - Λίγη κανέλα
- 2 λίτρα γάλα
- 200 γρ. ζάχαρη
 - 6 αυγά
- 85 γρ. σιμιγδάλι χονδρό
- 60 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 - 5 βανίλιες σε σκόνη
- 100 γρ. Βούτυρο Lurpak
- Λιωμένο βούτυρο Lurpak για τα φύλλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε μια μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε 1½ λίτρο από το γάλα μαζί με τη ζάχαρη, χωρίς να ανακατέψουμε, έτσι ώστε να μην κολλήσει το γάλα στον πάτο της κατσαρόλας.
2. Σε ένα μπολ βάζουμε το υπόλοιπο γάλα και προσθέτουμε το σιμιγδάλι μαζί με το αλεύρι, τις βανίλιες και τα αυγά. Χτυπάμε τα υλικά με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
3. Μόλις ζεσταθεί το γάλα, προσθέτουμε το μείγμα με τα αυγά και ανακατεύουμε διαρκώς, μέχρι να πήξει η κρέμα.
4. Όταν είναι έτοιμη, την αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο, ανακατεύουμε καλά, την τοποθετούμε σε ένα μπολ και την αφήνουμε να κρυώσει σκεπασμένη με μία μεμβράνη, η οποία να εφάπτεται πάνω της.
5. Βουτυρώνουμε ένα ταψί 38×38 εκ. και απλώνουμε 4 χωριάτικα φύλλα, βουτυρώνοντας το καθένα ξεχωριστά. Πασπαλίζουμε με το τριμμένο καρύδι και λίγη κανέλα και στη συνέχεια απλώνουμε τα υπόλοιπα χωριάτικα φύλλα, επίσης βουτυρώνοντάς τα ξεχωριστά.
6. Απλώνουμε την κρέμα, γυρίζουμε προς τα μέσα τα φύλλα που περισσεύουν και βουτυρώνουμε τις άκρες.
7. Πασπαλίζουμε με λίγη κανέλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150 °C για 45'.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Solitaire Λευκό Brut, Château Nico Lazaridi

Ποικιλία: Ugni Blanc, Μοσχάτο Αλεξανδρείας
Περιοχή: Δοξάτο, Δράμα
Τιμή: ~ 15 €

Το Château Nico Lazaridi αποτελεί σημείο αναφοράς για το σύγχρονο ελληνικό κρασί, συνδυάζοντας τεχνογνωσία, αισθητική και βαθιά σύνδεση με το terroir της Δράμας.

Το αφρώδες Solitaire ξεχωρίζει για τις ζωηρές φυσαλίδες, τα αρώματα αχλαδιού, βερίκοκου και λουλουδιών, ενώ στο στόμα ισορροπεί ανάμεσα σε δροσερή οξύτητα και μια διακριτική γλυκύτητα, προσφέροντας κομψότητα και φρεσκάδα.

Συνδυαστικά με την παραδοσιακή γαλατόπιτα Ελασσόνας, το κρασί λειτουργεί τέλεια: οι φυσαλίδες και η οξύτητα καθαρίζουν την κρεμώδη υφή του γλυκού, ενώ τα φρουτώδη και ανθικά του στοιχεία αναδεικνύουν τη γλύκα και τα αρώματα της βανίλιας και του γάλακτος. Ένα φίνο και ισορροπημένο pairing που δίνει ανάλαφρη διάσταση σε ένα παραδοσιακό επιδόρπιο.



At Last... an End Note

Όταν παρακολούθησα την ταινία του Γιάννη Σμαραγδή για τον Καποδίστρια, ως γνήσια ρομαντική, αφηλώντας όλες τις αρνητικές και μη κριτικές που κυκλοφορούσαν, μου κέντρισε το ενδιαφέρον η ιστορία του –τελικά– ανεκπλήρωτου έρωτά του με τη Ρωξάνδρα.

Σκεφτόμουν πόσο διαφορετικός ήταν ο έρωτας τότε και πώς τον βιώνουμε σήμερα. Με την ίδια ένταση, νομίζω, αλλά με διαφορετική ταχύτητα. Ο έρωτας εκείνης της εποχής δεν μπορούσε να εκφραστεί βιαστικά. Στεκόταν γύρω από ένα τραπέζι, άκουγε μουσική, παρατηρούσε κινήσεις και συμπεριφορές, μοιραζόταν –ίσως και τότε– κάποιο μπουκάλι κρασί και περίμενε υπομονετικά μέχρι να εκδηλωθεί.

Οι φαντασιώσεις των ερωτευμένων μεταφράζονταν σε διστακτικά, τρυφερά λόγια, που αποτυπώνονταν σε γράμματα – ίσως ακόμα υπαρκτά, θέλω να ελπίζω, έστω σπάνια, πυροδοτώντας τον ίδιο πλούτο συναισθημάτων.

Στην εποχή μας ο έρωτας μοιάζει να κινείται με την ταχύτητα της αλγοριθμικής οθόνης που τον φιλοξενεί. Η οικειότητα γεννιέται σχεδόν ακαριαία μέσα από λέξεις και μηνύματα που ανταλλάσσονται γρήγορα και σβήνονται μέσα σε λίγα λεπτά. Με την ίδια ευκολία που ξεκινά, συχνά τελειώνει, σαν να μην του επιτρέπεται ο χρόνος για να ωριμάσει.

Ενώ συγκέντρωνα οινικές προτάσεις που μου κίνησαν το ενδιαφέρον το τελευταίο διάστημα, για το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας, αναλογίστηκα τον ρόλο του κρασιού στον έρωτα μέσα στον χρόνο: ενός πολύτιμου «βοηθού» μέχρι και σήμερα, που, απ' ό,τι φαίνεται, θα εξακολουθήσει να τον συνδράμει και στο μέλλον.

Στα αρχαία συμπόσια λειτουργούσε ως γέφυρα που ένωνε το σώμα και τη σκέψη, χαλάρωνε τις άμυνες και άνοιγε τον δρόμο για την πιο αληθινή μορφή οικειότητας. Υπήρξε μάρτυρας σε υποσχέσεις ένωσης, γάμου, αναμονής και υπομονής.

Η εποχή μας, όπως τότε, δεν στερείται τον έρωτα, αλλά τη διάρκεια της εμπειρίας του. Άραγε, θα μπορούσαμε να χρησιμοποιήσουμε το κρασί ως οδηγό απέναντι στην επιτάχυνση που μας επιβάλλεται; Ένα ανοιγμένο μπουκάλι για δύο εξακολουθεί να ζητά χρόνο. Επιβραδύνει τον ρυθμό και επιτρέπει να δούμε ο ένας τον άλλο χωρίς περισπασμούς.

Ας του δώσουμε την ευκαιρία.

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





KROMITSA

ΜΕΤΟΧΙ ΤΗΣ ΙΕΡΑΣ ΜΟΝΗΣ ΤΟΥ
ΑΓΙΟΥ ΠΑΝΤΕΛΗΜΟΝΟΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ



ΒΑΘΙΕΣ ΡΙΖΕΣ
ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΤΕΡΡΟΙΡ

www.kromitsa.com



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Cavafieri



ΜΑΥΡΟΥΔΙ
NEW
ARRIVAL



Η αρωματική
Μαλαγουζιά



Το βραβευμένο
Ασύρτικο



Το τολμηρό
Ξινόμαυρο



Το φρουτώδες
Merlot

