

Carpe Vinum

ΠΡΟΣΩΠΑ

Κωνσταντίνος Λαζαράκης
Λέων Καράτσαλος
Γιάννης Παρασκευόπουλος
Γιάννης Βαλαμπούς

ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ

Wine Library στο GB Corner
Κτήμα Φανταξομέτοχο
Κτήμα Κοκοτού
Beaujolais Nouveau

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Τα Κρασιά του Φθινοπώρου
Κρασί +
Το Φαινόμενο Sideways
In Vino Veritas



Περιεχόμενα



5

Συνέντευξη:
Κωνσταντίνος
Λαζαράκης



8

GAIA Wines:
Όλα Καλά με
το Ασύρτικο;



10

Το Φαινόμενο
Sideways



13

Μια Οινική
Βιβλιοθήκη στην
Καρδιά της Αθήνας



15

Σε τι Θερμοκρα-
σίες «Μιλάνε» τα
Κρασιά;



19

Κτήμα
Φανταζομέτοχο
στο Σκαλάνι



22

Le Beaujolais
Nouveau Est
Arrivé



25

Συνέντευξη:
Γιάννης
Βαλαμπούς



28

Τα Κρασιά του
Φετινού
Φθινοπώρου



33

Κτήμα Κοκοτού



35

Κρασί +
Gadgets, Βιβλία
& Αντικείμενα



39

Συνταγή: Lasagna
Béchamel

A Note from αθηNEA

Το κρασί είναι υπόθεση προσωπική.

Όλοι όσοι έχουμε το μικρόβιο της... «οινοφιλίας» έχουμε ένα δικό μας λόγο, μια δική μας ιστορία για το πώς βρεθήκαμε με το συγκεκριμένο πάθος.

Στη δική μου περίπτωση, με κόλλησαν άλλοι! Δούλευα ακόμη στο Λονδίνο όταν διαπίστωσα ότι οι συνάδελφοι μου μιλούσαν για τις οινικές τους περιπέτειες με έναν ενθουσιασμό που σπανίως τους είχα δει να εκφράζουν για οτιδήποτε άλλο. Οι δύο πιο φανατικοί του είδους παρήγγελλαν κάθε τόσο από μια κούτα νέα κρασιά και μας ρώταγαν αν θέλαμε κι εμείς να πάρουμε καμιά φιάλη.

Ήταν ένα μπουκάλι Chateau Lanessan του 2004 που έκανε για μένα την αρχή - οι υπόλοιποι είχαν πάρει παραπάνω, εγώ ήμουν πολύ περήφανη γι' αυτό το ένα. Διάβασα δυο πράγματα για το οινοποιείο ως καλό «φυτό», το έβαλα στην «κάβα» της κουζίνας μου, μαζί με μια σειρά από πιο... ταπεινά κρασιά, και περίμενα να το ανοίξω μια μέρα με το στόμφο που συνοδεύει συνήθως αρχάριους σε τέτοιες περιστάσεις.

Μήνες μετά, κι ενώ η συλλογή μου και η ενασχόληση που με το κρασί είχε αρχίσει να εμπλουτίζεται τόσο ώστε να έχω την ψευδαίσθηση ότι κάτι ξέρω (πέρασε αυτή η φάση λίγο αργότερα ανεπιστρεπτί), και λίγο πριν τη Σαββατιάτικη έξοδο, έκανε στάση στο σπίτι μου για να με μαζέψει μια αγαπημένη φίλη – γερό ποτήρι από τα λίγα.

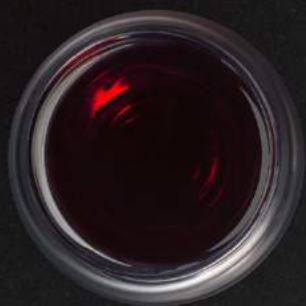
«Ανοίγω ένα κρασί μέχρι να ετοιμαστείς», μου φώναξε από την κουζίνα. «Εννοείται!», απάντησα εγώ. Εμφανίστηκε με το ανοιγμένο μπουκάλι παραμάσχαλα και δύο κούπες του καφέ ένα λεπτό αργότερα στην πόρτα του δωματίου μου. «Όλα τα ποτήρια ήταν στο πλυντήριο», απολογήθηκε βλέποντας το έντρομο βλέμμα μου.

Ω ναι. Η φιάλη που φιλούσα ως κόρη οφθαλμού είχε... μεταγγιστεί στις πηλίνες κούπες, ακόμη κι έτσι όμως την απολαύσαμε. Με τον πιο παράδοξο, αλλοπρόσαλλο, δικό μας τρόπο. Γέλασα με την καρδιά μου κι έχω να τη λέω αυτή την ιστορία, μια από τις πολλές που μου έχει χαρίσει όλα αυτά τα χρόνια το κρασί.

Προς Θεού. Δεν σας εύχομαι να πετάξετε από το παράθυρο όλα όσα ξέρετε -ή δεν ξέρετε- για το «savoir boire», ούτε σας παροτρύνω να υποπέσετε στο άλλο μου παράπτωμα εκείνης της εποχής, να κρατάω τη φιάλη προς παλαιώση λίγα εκατοστά απ' τον καυτό φούρνο! Όμως, αν κάτι έχω διαπιστώσει ξανά και ξανά, είναι ότι ο «οίνος ευφραίνει καρδίαν» και καλό είναι να είμαστε σε θέση να διασκεδάσουμε στις οινικές μας περιπλανήσεις, όπου κι αν μας οδηγούν.

Στο πρώτο αυτό τεύχος της αθηNEAs για το κρασί, τον πρώτο λόγο έχουν οι άνθρωποι. Σε πρώτο πλάνο είναι τα πρόσωπα που απαρτίζουν αυτό που λέμε τον «κόσμο του κρασιού». Άλλωστε, σε αυτούς οφείλουμε το μεγαλύτερο μέρος της μαγείας του. Τις δικές τους ιστορίες -και τις δικές μας- φιλοδοξούμε να πούμε μέσα από τα τεύχη του «Cave Vinum», που σημαίνει (σε ελεύθερη μετάφραση) αδράξτε το κρασί! Θα σας αποζημιώσει με το παραπάνω.

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-In-Chief, αθηNEA



WINE STORIES

ΣΤΟ WINE LIBRARY ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΝΙΑ

Για περισσότερες πληροφορίες,
παρακαλούμε καλέστε στο
210 33 30 737 (καθημερινά μετά τις 16:00)



- 1. Wine Legends of the world*
- 2. Greek Wine Trails*
- 3. Wine Journeys*
- 4. Taste & Wine Workshops*

THE WINE LIBRARY

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΝΙΑ
ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ Α' 1
ΠΛΑΤΕΙΑ ΣΥΝΤΑΓΜΑΤΟΣ - 105 64 ΑΘΗΝΑ

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης Απαντά το Ερωτηματολόγιο του Προυστ

Μια Διαφορετική Συνέντευξη
με τον Πρώτο Έλληνα
Master of Wine

της Μαρίας Τριτάρη

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW είναι γνωστός σε όλους μας για την αγάπη, το πάθος και τη βαθιά του γνώση για το κρασί, για πρώτη φορά όμως, μέσα από το Ερωτηματολόγιο του Προυστ στο οποίο απάντησε για την αθηΝΕΑ, θα ανακαλύψουμε στοιχεία του χαρακτήρα του που δεν ξέραμε για εκείνον.

Η απόλυτη ευτυχία για σας είναι;

Το να είμαι με αγαπημένους μου, γιατί ξέρω ότι μπορώ να είμαι ο εαυτός μου. Το περιγράφω «σαν να είμαι πίσω στη μήτρα της μαμάς μου».

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Το ότι μπορεί να είναι το τελευταίο μου.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Μου συμβαίνει πολύ συχνά, τόσο που δεν καταγράφω ότι το έκανα. Υπάρχουν αρκετά άτομα γύρω μου που εκνευρίζονται από το πόσο συχνά ξεσπάω σε γέλια.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας, είναι;

Δεν ξέρω αν μπορώ να απαντήσω εγώ σε αυτό. Θα ήλπιζα να είναι οι καλοί μου τρόποι.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Πόση ώρα έχετε; Αν πρέπει να πω μόνο ένα, νομίζω πως είναι η βαθειά αναποφασιστικότητά μου. Πιστεύω πως ό,τι συνέβη στη ζωή μου συνέβη γιατί κάποιος ή κάτι μου έδωσε μια και έφυγα σούμπιτος στον γκρεμό. Μέχρι στιγμής, πάντα με αλεξιπτωτο.



Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Σε αυτά που γίνονται από καλές προθέσεις. Ακόμα και αν ο δρόμος για την κόλαση είναι στρωμένος με τέτοιες. Θεωρώ πως για να είσαι άνθρωπος πρέπει να μπορείς να βλέπεις τον κόσμο μέσα από τα μάτια των άλλων.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Δείτε την απάντησή μου στην ερώτηση για τα γέλια και προσαρμόστε ανάλογα.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Ούτε που μου έχει περάσει από τον νου μου να ταυτιστώ με μια τέτοια!

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Το κάθε άτομο που κάνει κάτι διαβολεμένα καλά.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Το επόμενο. Στα ταξίδια η προσμονή είναι ό,τι πιο υπέροχο.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Την καρδιά μου την ξεσκίζει ο Καζαντζάκης. Το μυαλό μου ο Malcolm Gladwell. Τους γευστικούς μου κάλυκες ο Hugh Johnson.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άντρα;

Τη Βρετανικότητα, όπως ορίζεται από τα 4 Α: «Αυτοπεποίθηση - Αυτοσυγκράτηση - Αποφασιστικότητα - Αυτοσαρκασμός»

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Σε σαρκικό επίπεδο τον ερωτισμό, που συνήθως αποτυπώνεται στο γούστο που έχει στα παπούτσια. Σε εγκεφαλικό επίπεδο, τον δυναμισμό, που σχεδόν πάντα καταλαβαίνω από τον τρόπο που οδηγεί.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Χιλιάδες. Bach, Mozart, Penderecki, Pärt, Χατζηδάκης, Holdsworth, Enya, Amos, Beck, Björk, Lifeson, Bellamy, Gildenlöw, Solberg... Θα μπορούσα να συνεχίσω για ώρες.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Αν με βρείτε να μουρμουράω κάτι, θα είναι μάλλον μια προσπάθεια να πιάσω τον ρυθμό του Bleed των Meshuggah. Αν και στο μπάνιο μου αρέσει να βυθίζομαι στις σκέψεις μου. Από τις πιο ζοφερές μέχρι τις πιο λαμπερές, οι αξιόλογες σκέψεις με έχουν βρει εκεί.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Το πρώτο μου. Το Ταξίδι στο Κέντρο της Γης του Ιούλιου Βερν. Ακόμη και τώρα θυμάμαι τον πατέρα μου να το πληρώνει, να μου το δίνει και να νομίζω πως, εκείνη την στιγμή, μου άνοιξε ένας ολόκληρος νέος κόσμος. Έκανα λάθος. Μου άνοιγαν πολύ περισσότεροι.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

Η Λίστα του Σίντλερ. Το υπέροχο soundtrack του Williams, με τον Perlman να μετατρέπει το Soil Stradivarius του σε ηχητικά δάκρια, συνδράμει τα μάλα στην απόφασή μου.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Miro. Βλέπεις ένα έργο του, λες μπορώ να το κάνω κι εγώ, αρχίζεις να ασχολείσαι μαζί του και τελικά νιώθεις πως θέλεις μερικές ζωές μόνο και μόνο να το κατανοήσεις, πόσο μάλλον για να το δημιουργήσεις.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το κόκκινο. Είναι το μόνο χρώμα που είμαστε γενετικά προγραμματισμένοι να ανεβάζουμε παλμούς όποτε το αντικρίζουμε. Αν και Πειραιώτης αφού.



Ποια θεωρείτε ως τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Δεν υπάρχει ούτε ένα πράγμα στην ζωή μου που το θεωρώ επιτυχία ΜΟΥ. Πάντα υπήρχε η συνδρομή καταπληκτικών ανθρώπων γύρω μου.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Το σκέφτηκα πολύ να πω την αλήθεια. Η μπύρα με ξεκουράζει, γιατί δεν νιώθω υποχρέωση να την αναλύσω. Όμως, το κρασί με ώθησε να αλλάξω την ζωή μου σε βαθμό που δεν θα τον φανταζόμουν.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Για κάθε ανούσιο δευτερόλεπτο που χάνω από την ζωή μου.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Την υπεροψία. Ειδικά όπως αυτή εκφράζεται μέσα από τη σιγουριά πως μπορείς, σε μια στιγμή, να κρίνεις και να αποδομήσεις άτομα που έχουν αφιερώσει τη ζωή τους σε κάτι, χωρίς απαραίτητα να γνωρίζεις το παραμικρό για αυτό το κάτι.

Όταν δεν γράφετε, ποια είναι η αγαπημένη σας ασχολία;

Να μιλάω.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Ο προφανής. Ο θάνατος αγαπημένων μου. Και γίνεται μεγαλύτερος όταν ξέρεις πως τον έχεις ζήσει και θα τον ξαναζήσεις.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Σε αυτή που νομίζω πως θα κάνω αναίμακτα τα πράγματα καλύτερα. Tip: δεν λειτουργεί.

Ποιο είναι το μότο σας;

«Τα πολλά χέρια σε κασιιάζουν». Θ. Βέγγος.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Σε μια κατάλληλη, για όλους γύρω μου, στιγμή.

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

«Την πάτησες. Υπάρχω.» Αλλά του έχω πληρωμένη απάντηση, δανεισμένη από τον τεράστιο Stephen Fry: «Παιδάκια με καρκίνο σε τελικό στάδιο; Πώς τολμάς;»

**“O thou
invisible spirit
of wine, if thou
hast no name
to be known
by, let us call
thee devil”
- William
Shakespeare**

Σε ποια πνευματική κατάσταση βρίσκεστε αυτόν τον καιρό;

Σε αιώρηση. Ολοκληρώνουμε τα καινούργια γραφεία του Wine & Spirit Professional Centre, που είναι απλά συγκλονιστικά, ίσως από τα καλύτερα αντίστοιχα της Ευρώπης αν όχι του κόσμου. Αιωρούμαι, γιατί υλοποιείται ένα έργο όνειρο ζωής, αλλά και γιατί «δεν περπατάμε, πετάμε».

Αν μπορούσε ο χρόνος να κολλήσει στην στιγμή που δεν θα ξεχάσετε ποτέ κι η οποία συνοδευόταν από τη συνολική εμπειρία ενός κρασιού. Ποια θα ήταν αυτή; Ποιο ήταν το συγκεκριμένο κρασί;

Πάω στο Bordeaux το 2001 για να πείσω την εταιρία J P Moueix να συνεργαστεί με την Αίολος. Πάω στα κεντρικά τους, με πιάνει ο εξαγωγών, με πάει σε ένα δωμάτιο με 40 κρασιά, μου λέει «σου φτάνει μια ώρα;» και με αφήνει μόνο. Στη μια ώρα μπαίνει μέσα στο δωμάτιο ο Christian Moueix, ο Christian Moueix(!!!) που δεν τον είχα ξαναδεί ποτέ από κοντά, και μου λέει «πάμε να τα ξαναδοκιμάσουμε και να τα συζητήσουμε». Μου έχουν κοπεί τα πόδια γιατί νομίζω ότι με εξετάζει, ενώ εκείνος ήθελε απλά να δει πως έβλεπα εγώ τα διαφορετικά στυλ, ένας Έλληνας wannabe MW. Όταν φτάσαμε στο τελευταίο, το La Fleur Petrus του 1995, του είπα «αυτό δεν το θυμάμαι και πολύ. Μπορώ να πάρω λίγο ακόμα;» Τελικά μας την έδωσε την δουλειά!



Όλα Καλά με το Ασύρτικο; Διαπιστώσεις και Προκλήσεις για την Πορεία της Φημισμένης Ελληνικής Ποικιλίας

Ολοκληρώθηκε και φέτος ο τρύγος του Ασύρτικου της Σαντορίνης, της ξακουστής ελληνικής ποικιλίας που ταξιδεύει στις πιο μακρινές αγορές του κόσμου. Δυστυχώς όμως, παρά τη σταθερή ανοδική του τάση σε πωλήσεις, τα τελευταία χρόνια αντιμετωπίζει μια σειρά προβλημάτων, με κυριότερη την ολοένα και χαμηλότερη παραγωγή.

Οι μειωμένες φθινοπωρινές και χειμωνιάτικες βροχοπτώσεις τα τελευταία χρόνια στο νησί έχουν αποδυναμώσει τον ηλικιωμένο ήδη αμπελώνα που χρειάζεται πλέον ανανέωση. Η μέση παραγωγή ανά στρέμμα ίσα που αγγίζει τα 200-300 κιλά, με τη συνολική παραγωγή του νησιού να μη ξεπερνά τους 2.500 τόνους Ασύρτικου.

Η αγροτική πολιτική διανομής νέων δικαιωμάτων φύτευσης, που δίνει προτεραιότητα στους καλλιεργητές μικρών εκτάσεων μέχρι 5 στρεμμάτων, έχει σαν αποτέλεσμα να μη γίνονται νέες φυτεύσεις από οινοποιητικές επιχειρήσεις που δεν εμπίπτουν στην παραπάνω κατηγορία. Έτσι, δεν πραγματοποιούνται επενδύσεις σε νέους αμπελώνες από τους πρωτίστως ενδιαφερόμενους, ώστε να μεγαλώσει η παραγωγική ικανότητα της ζώνης, όπως απαιτεί η μεγάλη ζήτηση.

Αν σε αυτό προσθέσουμε τα αρνητικά στοιχεία της ελληνικής επιχειρηματικότητας, με τους ανώφελους ανταγωνισμούς και τις παρορμητικές αντιδράσεις, καθώς και την έλευση νέων οινοπαραγωγών που έλκονται από τη δόξα του Ασύρτικου και την υψηλή

εμπορική του αξία, προσδοκώντας γρήγορα κέρδη, γίνεται φανερό πώς φτάσαμε στην παράλογη αύξηση της τιμής του σταφυλιού μέσα σε μια τετραετία από 1,2 ευρώ το κιλό σε 5 ευρώ το κιλό για το 2018.

Το γεγονός αυτό έχει σαν αποτέλεσμα η τιμή πώλησης του εμφιαλωμένου Ασύρτικου Π.Ο.Π. στην ελληνική αλλά και διεθνή αγορά να αυξηθεί την ίδια χρονική περίοδο κατά 60%, αφού η συμμετοχή του σταφυλιού στη διαμόρφωση του τελικού κόστους φιάλης αγγίζει το 65%!

Τις διαπιστώσεις αυτές επιβεβαιώνει ο Λέων Καράτσαλος, Γεωπόνος και Συνιδιοκτήτης της GAIA WINES, καταλήγοντας σε ένα ουσιαστικό πρόβλημα του κλάδου και κατ' επέκταση της χώρας, στο βαθμό που σχετίζεται με τις εξαγωγές: «Να πώς μια φιάλη Ασύρτικου από τη Σαντορίνη, του χρόνου θα έχει σχεδόν ίδια τιμή με μια Burgundy Premier Cru! Όμως, παρά την σαφή βελτίωση της αναγνωρισιμότητας του «Assyrtiko by Santorini», είμαστε αρκετά μακριά ακόμα από αυτή της Βουργουνδίας. Η πρόκληση είναι μεγάλη! Με την πίστη ότι η πραγματικότητα θα αναδείξει τους καλύτερους που θα ανταποκριθούν με επιτυχία στην πρόκληση αυτή, οφείλουμε να έχουμε πλήρη επίγνωση των ιδιοτεροτήτων της ποικιλίας αλλά και της αξίας που διαχειριζόμαστε, μη ξεχνώντας ότι ο ανταγωνισμός είναι τεράστιος, ιδίως στις μεγάλες αγορές του εξωτερικού».

Παραμένοντας αισιόδοξος για το μέλλον του Ασύρτικου Π.Ο.Π., ο Οινολόγος και έτερος Συνιδιοκτήτης της GAIA WINES Γιάννης Παρασκευόπουλος συμπληρώνει: «Παρ' όλες τις δυσκολίες και τις αντιξοότητες, οινοποιήσαμε και φέτος με την ίδια φροντίδα και σεβασμό στις ιδιοτερότητες της ποικιλίας, αλλά και με την εμπειρία και το μεράκι που μας διακρίνει τις ετικέτες: ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ, ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΒΑΡΕΛΙ και ΑΣΥΡΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ WILD FERMENT, προσπαθώντας να κρατήσουμε τις τιμές τους σε λογικά επίπεδα, χωρίς να κάνουμε κανένα συμβιβασμό στην ποιότητα και την απόλαυση».

**“Wine is the
most civilised
thing in the
world”
- Ernest
Hemingway**





Το Φαινόμενο Sideways

Merlot Εναντίον Pinot Noir

του Άρη Γαβριελάτου

Κάποιες φορές δεν μπορείς να ξεχωρίσεις αν το κρασί είναι τέχνη, αν είναι επιστήμη - ίσως είναι έρωτας! Σίγουρα πρόκειται για προσωπική υπόθεση - το πλέον ευγενές αλκοολούχο ποτό, με την ιστορία που χάνεται στο χρόνο, με τον άνθρωπο να το τοποθετεί στα χέρια των Θεών, να το λατρεύει και να το αγιοποιεί... Αλλά δεν θα φιλοσοφήσουμε άλλο. Στο θέμα μας. Όταν ετοιμάζαμε αυτό το e-book, η ιδέα έπεσε στο τραπέζι. «Έχεις δει το Sideways;»

«Και βέβαια», μου απάντησε η Μαριάννα, μ' αυτό το χαρακτηριστικό χαμόγελο των σινεφίλ, το χαμόγελο όσων νιώθουν «συνένοχοι» για μια ταινία που λατρεύουν να ξαναβλέπουν και ανακαλύπτουν σ' αυτή κάθε φορά κάτι καινούργιο. Ας πούμε δυο λόγια λοιπόν για το «Sideways», το βραβευμένο φιλμ του Alexander Payne, σε σενάριο του ίδιου, σε συνεργασία με τον Jim Taylor, το οποίο βασίζεται στο ομώνυμο βιβλίο του Rex Pickett.

Προβλήθηκε το Σεπτέμβριο του 2004 στο Φεστιβάλ του Τορόντο και βγήκε στις αμερικάνικες αίθουσες τον Οκτώβριο της ίδιας χρονιάς. Σαν να λέμε τρύγος και εμφιάλωση! Στο IMDb έχει σκορ 7,5 στα 10, ενώ κέρδισε μεταξύ άλλων βραβείων και το Όσκαρ διασκευασμένου σεναρίου. Στην ταινία πρωταγωνιστούν ο Paul Giamatti ως Miles, ο Thomas Haden Church ως Jack, η Virginia Madsen ως Maya και η Sandra Oh ως Stephanie.

Miles και Jack: δυο φίλοι που ξεκινούν ένα ταξίδι προς την Κομητεία της Σάντα Μπάρμπαρα, και πιο συγκεκριμένα στην περιοχή Σάντα Ινέζ, ως μια εναλλακτική εβδομάδα-μπάτσελορ, καθώς ο ηθοποιός στο επάγγελμα Jack παντρεύεται. Όσο για τον Miles, είναι ένας χωρισμένος, καταθλιπτικός καθηγητής Αγγλικών, που προσπαθεί να δει επιτέλους τυπωμένο το πρώτο του μυθιστόρημα. Οι απορρίψεις έχουν γίνει μέρος της καθημερινότητάς του, το δυνατό του όμως σημείο είναι το κρασί. Το λατρεύει! Είναι ερασιτέχνης οινογνώστης, γνωρίζει ποικιλίες και χρονιές, και συμπαρασύρει στην τρέλα του τον δύστυχο Jack που επιθυμεί μια πιο... μάτσο εξόρμηση.

**“No, if anyone orders Merlot, I'm leaving. I am NOT drinking any fucking Merlot!”
- Miles**

Κάπως έτσι ξεκινά ένα εκπληκτικής ομορφιάς road trip με το παλιό κάμπριο Saab του Miles, μέσα από οينوποιεία, ατελείωτους αμπελώνες, και, φυσικά, άφθονα μπουκάλια κρασί. Ουκ ολίγες φορές ως θεατές θα νιώσουμε, εν μέσω προβολής, την ανάγκη να ανοίξουμε κι εμείς μία φιάλη, να τσεκάρουμε το φελλό, να σερβιριστούμε. Οι δύο φίλοι αναχωρούν από το Σαν Ντιέγκο και φτάνουν βόρεια στη Σάντα Μπάρμπαρα, μετά από 400 χιλιόμετρα. Εκεί θα γνωρίσουν τη Stephanie, που σερβίρει σ' ένα τοπικό οينوποιείο, ενώ ο Miles γνωρίζει ήδη τη Maya, η οποία εργάζεται ως σερβιτόρα σε εστιατόριο με ειδίκευση στο κρασί. Για το πώς εξελίσσεται η ιστορία, σας αφήνω να τη δείτε - τα spoilers ήταν λιγοστά. Πάμε όμως να δούμε το ρόλο του κρασιού μέσα από την ταινία, και το ρόλο της ταινίας στον κόσμο του κρασιού.

Γεγονός: ο Miles σιχαίνεται το Merlot. Γίνεται έξαλλος, ειδικά όταν ο Jack τον παρακαλάει να φάνε με τις δύο κυρίες. Η αντίδραση του Miles έμεινε στην ιστορία του σινεμά: «No, if anyone orders Merlot, I'm leaving. I am NOT drinking any fucking Merlot!». Λατρεύει όμως το Pinot Noir και μιλάει γι' αυτό σε όλη την ταινία. Την αδυναμία του Miles τη δικαιώνουν πολλοί από τους ειδικούς που μίλησαν για την ταινία. Ο Miles θεωρεί το Merlot κατώτερο, καθώς μπορεί να φυτρώσει παντού, να αναμειχθεί για μια διαφοροποίηση στη γεύση και δεν έχει την ευγένεια και τη δυσκολία που χρειάζεται για να βγάλεις ένα αξιοπρεπές Pinot Noir.

Η εμμονή του ενδέχεται βέβαια να σχετίζεται και με το γεγονός ότι η πρώην σύζυγός του, στην οποία τηλεφωνεί μεθυσμένος, λατρεύει τη συγκεκριμένη ποικιλία. Είπαμε, προσωπική υπόθεση το κρασί... Θα είναι όμως αυτή η προσωπική εμμονή του που θα φτάσει στο σημείο να ονομαστεί στις ΗΠΑ «φαινόμενο Sideways». Βλέπετε, μετά την ταινία, το Merlot παρουσίασε σύμφωνα με στοιχεία της Nielsen πτώση στις πωλήσεις κατά 2% το χρόνο από το 2005! Αντιθέτως, το αγαπημένο του Miles Pinot Noir αύξησε το μερίδιο του στην αγορά το 2005 κατά 16% και συνέχισε να «τρέχει» με 9% ετήσια αύξηση. Στην πραγματικότητα βέβαια, η βασική επιρροή ήταν υπέρ του Pinot Noir, καθώς το Merlot είχε ήδη παρουσιάσει κάμψη στις τιμές και τις πωλήσεις, η οποία αποκαταστάθηκε 10 χρόνια μετά.

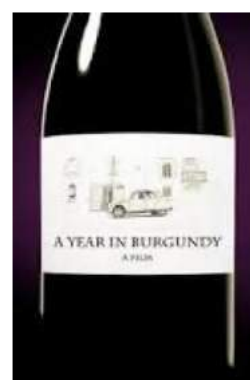
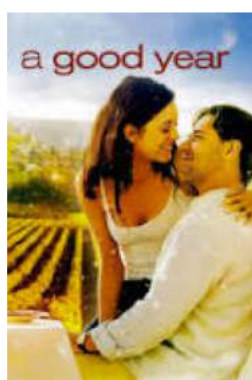
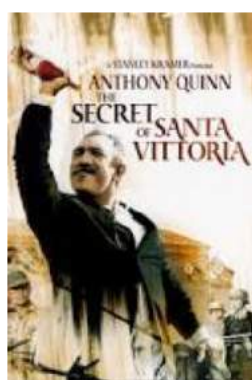
Συνολικά, οι οينوπαραγωγοί της περιοχής θεωρούν ότι τελικά η ταινία επίδρασε θετικά στον κόσμο του κρασιού, φέρνοντας το ενδιαφέρον για τις διαφορετικές ποικιλίες και την οينوποιία στο mainstream της ποπ κουλτούρας. Το κρασί επίδρασε σίγουρα θετικά στον ίδιο τον αντιήρωα Miles, αλλά αυτό θα το διαπιστώσετε αν δείτε την ταινία.

Στο Sideways ανοίγονται πολλές φιάλες. Με τα δόντια και με ανοιχτήρια, γεμίζουν

καταπληκτικά ποτήρια ή πίνονται ως έχουν, ανάλογα με την ψυχολογική διάθεση των ηρώων. Οι επιλογές των κρασιών έγιναν απ' τους συγγραφείς του σεναρίου, το δε αστείο είναι ότι ο Payne έχει δηλώσει φαν του Merlot. Μπορείτε να βρείτε τα κρασιά που αναφέρονται στην ταινία στο βιβλίο «The Sideways Guide to Wine and Life», ενώ στη [σελίδα](#) του Dave Chambers, καταγράφονται ορισμένα απ' τα κρασιά αυτά, μαζί και το παλαιωμένο κρασί του Miles από το 1961.

Κλείνοντας, το μυστικό της ταινίας, και ίσως και της ζωής, είναι στον τρόπο με τον οποίο το κρασί έρχεται και δένει με την ύπαρξή μας. Στα εύκολα και τα δύσκολα. Ανοίγει το μυαλό, αλλά ανοίγει και στόματα. Χαλαρώνει αλλά και θυμίζει τον πόνο, ηρεμεί και ξυπνάει ταυτόχρονα. Το κρασί πρωταγωνιστεί, παράλληλα με τους ηθοποιούς, και κάνει την ταινία αυτή λίγο πιο αληθινή καθότι... in vino veritas.

Άλλες Αγαπημένες Ταινίες με Θέμα το Κρασί



The Secret of Santa Vittoria (1969)

Θα τη χαρακτήριζε κανείς «vintage απόλαυση». Ιστορική ταινία με τον Anthony Quinn στον πρωταγωνιστικό ρόλο, για τους κατοίκους ενός ιταλικού χωριού που έκρυψαν ένα εκατομμύριο μπουκάλια κρασί από τους Ναζί κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου.

A Good Year (2006)

Μπορεί να εισέπραξε χλιαρότατες κριτικές, με τον πήχη όμως χαμηλωμένο, μπορεί κι εσείς, όπως κι εμείς, να την απολαύσετε! Ένα απ' τα λίγα σχετικά πρόσφατα παραδείγματα του υπό εξαφάνιση είδους «ρομαντική κομεντί», με τη σκηνοθετική υπογραφή του Ridley Scott, υπέροχα πλάνα από την Προβηγκία και το πρωταγωνιστικό δίδυμο Russel Crowe-Marion Cotillard να παρουσιάζει την «αιπλή ζωή» σε μια απ' τις πιο ξακουστές οινοπαραγωγικές περιοχές στον κόσμο ως άκρως δελεαστική. Bonus: το [voystalgικό soundtrack](#) με αγαπημένα κομμάτια του Nilsson.

Bottle Shock (2008)

Η ταινία αυτή, με πρωταγωνιστή τον Alan Rickman, μας ταξιδεύει πίσω στην Καλιφόρνια του '70 – μια περίοδο καθοριστική γι' αυτό που σήμερα γνωρίζουμε ως παγκόσμια αγορά του κρασιού.

Somm (2012)

Η ταινία που θα σας κάνει να κολλήσετε με το κρασί όπως καμία άλλη. Ένα ντοκιμαντέρ για μια σειρά από εμμονικούς τύπους που έχουν βάλει ως στόχο να πάρουν τον τίτλο του Master Sommelier. Αν δεν έχετε δει την ταινία, πιθανότατα δεν έχετε πλήρη εικόνα της τεράστιας τιμής που αποτελεί και των θυσιών που απαιτούνται για να αναγνωριστεί κάποιος ως ένας από τους καλύτερους στον απαιτητικό κόσμο της οινογνώσιας.

A Year in Burgundy (2013)

Κι αυτό ντοκιμαντέρ, για μια από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγές στον κόσμο, τη Βουργουνδία. Ακολουθεί μια σειρά από οικογένειες οινοπαραγωγών στη διάρκεια ενός χρόνου και μας αποκαλύπτει πολλά από τα μυστικά της πολυεπίπεδης διαδικασίας της οινοποίησης.



In Vino Veritas: Σε τι Θερμοκρασίες «Μιλάνε» τα Κρασιά;

Savoir Boire

της Μαρίας Τριτάρη

Το κρασί έχει τις ιδιαιτερότητές του και τα μυστικά του. Μια από τις κυριότερες είναι η θερμοκρασία σερβιρίσματος, ένας πολύ σημαντικός παράγοντας για την απόλαυση που θα μας χαρίσει.

Όταν ένα κρασί το σερβίρουμε πολύ κρύο, τότε θα μπορούσαμε να πούμε ότι «κλείνεται στον εαυτό του» και δυσκολεύεται να αναδείξει τα αρωματικά και γευστικά του χαρακτηριστικά, τα οποία παίζουν κρυφτό με τις αισθήσεις μας. Ειδικότερα, στα κόκκινα κρασιά με γεμάτο σώμα και έντονες τανίνες, όταν τα αρώματα τους παραμένουν «παγωμένα» δημιουργείται μια δυσάρεστη αίσθηση που μας στεγνώνει το στόμα, τονίζοντας το στιφό στοιχείο.

Από την άλλη πλευρά, όταν σερβίρουμε ένα κρασί πολύ ζεστό σε σχέση με τη σωστή θερμοκρασία σερβιρίσματος, τότε πάλι έχουμε αρνητικά αποτελέσματα, αφού τα αρωματικά και γευστικά του χαρακτηριστικά αλλοιώνονται, χάνεται η αίσθηση της φρεσκάδας που προέρχεται από το φρούτο και την οξύτητα και τονίζεται έντονα το αλκοόλ, δημιουργώντας ένα δυσάρεστο κάψιμο στο στόμα, αλλά και στη μύτη. Αυτό που μένει είναι η εντύπωση ενός κουρασμένου και γερασμένου κρασιού.

Αντίθετα, όταν το κρασί σερβιριστεί στη σωστή θερμοκρασία, τότε εκδηλώνει ελεύθερα τον χαρακτήρα του αποκαλύπτοντας, ανεπιφύλακτα, όλα του τα μυστικά.

Ο γενικός κανόνας του «savoir boire» μας υποδεικνύει να σερβίρουμε:

 Τα λευκά κρασιά στους 10 με 12 βαθμούς Κελσίου ανάλογα με το σώμα τους και την χρήση βαρελιού στην διαδικασία οينوποίησης (τα πιο ελαφριά όπως ένα Μοσχοφίλερο μπορούμε να τα κρυώσουμε περισσότερο).

 Για τα ροζέ κρασιά ισχύει ο ίδιος κανόνας με τα λευκά.

 Τα αφρώδη και τα γλυκά κρασιά σερβίρονται ακόμα πιο παγωμένα, στους 6 με 8 βαθμούς Κελσίου.

 Τα κόκκινα και πιο ελαφριά κρασιά, όπως ένα φρέσκο Αγιωργήτικο, σερβίρονται στην ίδια θερμοκρασία με τα, πιο γεμάτα στο σώμα, λευκά κρασιά, δηλαδή στους 12 βαθμούς.

 Τα πιο γεμάτα στο σώμα κόκκινα κρασιά, όπως είναι ένα Cabernet Sauvignon ή ένα Shiraz, καταναλώνονται σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή περίπου στους 17 βαθμούς Κελσίου. Φυσικά, αυτό τον κανόνα δεν μπορούμε να τον ακολουθήσουμε όταν διανύουμε το ελληνικό καλοκαίρι.

Αν και το καλοκαίρι σιγά σιγά μας αφήνει, το θερμόμετρο στην Ελλάδα μπορεί ακόμα να αγγίξει ακόμα υψηλές θερμοκρασίες, είναι λοιπόν λογικό το σώμα μας να αναζητά ποτά τα οποία θα το δροσίσουν. Όταν ο καιρός είναι ζεστός, για να απολαύσουμε το κρασί μας, θέλουμε να είναι αρκετά κρύο, γι' αυτό και έχουμε την τάση να προτιμούμε τα λευκά και τα ροζέ κρασιά από ένα πιο «βαρύ» κόκκινο.

Στην Ελλάδα, λοιπόν, που το καλοκαίρι κρατάει λίγο περισσότερο, προτείνω να διατηρούμε όλα τα κρασιά μας στο ψυγείο και να τα σερβίρουμε τουλάχιστον 5 βαθμούς χαμηλότερα απ' τον γενικό κανόνα, ενώ τα λευκά και τα ροζέ λίγο πριν τα σερβίρουμε μπορούμε να τα τοποθετούμε για 10 λεπτά περίπου στη κατάψυξη. Εξάλλου, όταν το σερβίρουμε και το αφήσουμε για λίγο στο ποτήρι μας, το κρασί θα ζεσταθεί από το περιβάλλον και θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Στο τραπέζι μπορούμε να τοποθετήσουμε μια σαμπανιέρα την οποία θα γεμίσουμε με παγάκια και νερό σε αναλογία 50-50, ώστε να διατηρούμε τη θερμοκρασία του μπουκαλιού (αυτό ισχύει και για τα κόκκινα φυσικά). Επίσης, για να μη ζεσταίνουμε το κρασί μας, καλό είναι να κρατάμε το ποτήρι από το κολωνάκι του ποτηριού και όχι από το σώμα του, ώστε να μη μεταφέρεται η θερμοκρασία του χεριού μας σε αυτό.

Αξίζει τέλος να αναφερθούμε και στην ατασθαλία στην οποία κάποιες φορές υποπίπτουμε όταν έχει πολλή ζέστη, προσθέτοντας παγάκια στο κρασί μας. Μπορεί να μας ανακουφίζει στιγμιαία, αλλοιώνει όμως τα χαρακτηριστικά του κρασιού σε μεγάλο βαθμό. Όσο για τη λαϊκή παροιμία «μήνα που δεν έχει ρο, ρίξε στο κρασί νερό», αναφέρεται σε κρασιά χειροποίητα, βαριά και με αρκετούς αλκοολικούς βαθμούς, που εξομαλύνονταν με λίγο νερό.

**“A bottle of wine contains more philosophy than all the books in the world”
- Louis Pasteur**



Κτήμα Φανταξομέτοχο στο Σκαλάνι

Το Οινοποιείο Μπουτάρη στην Κρήτη

του Άρη Γαβριελάτου

Το μακρινό 1990 ξεκινάει μια όμορφη ιστορία με πολλούς τρύγους, πειραματισμούς, διάσωση παλαιών ποικιλιών και πολλαπλές βραβεύσεις.

Όλα αυτά στο οινοποιείο Μπουτάρη που βρίσκεται στην Κρήτη. Σε αυτά τα αρχαία χώματα, λίγα χιλιόμετρα από την Κνωσό και το Ηράκλειο, στο χωριό Σκαλάνι, ένα παλιό μετόχι που άκουγε στο όνομα Φανταξομέτοχο μετατράπηκε, με πολύ μεράκι και προσπάθεια, σ' έναν αμπελώνα 66 στρεμμάτων. Όταν άλλωστε μιλάμε για την οικογένεια Μπουτάρη, με τη μακρά της ιστορία στο χώρο της οινοποίησης, δεν μπορούμε παρά να περιμένουμε προσεγμένα, ποιοτικά προϊόντα υψηλού επιπέδου, επαγγελματική δουλειά και μια βαθιά αγάπη για το κρασί.

Θα ρωτήσετε, πώς το είπαμε το μετόχι; Φανταξομέτοχο; Η ονομασία έχει μια ιδιαίτερη ιστορία που χάνεται στα χρόνια. Βλέπετε, ο παλιός ιδιοκτήτης διέδιδε ότι το μετόχι ήταν στοιχειωμένο από κάποιο φάντασμα - ίσως ο πιο έξυπνος τρόπος για να κρατήσεις μακριά τους κλέφτες σε εποχές που οι δεισδαιμονίες ήταν κοινός τόπος.

Ο λόφος που καλύπτεται από τα αμπέλια έχει κι αυτός την ιδιομορφία του. Με υψόμετρο κοντά στα 200 μέτρα, κοιτάει προς το Βορρά και γυρνάει την πλάτη του στο Νότο. Αυτό αποτρέπει τους νότιους ζεστούς Λίβες να κάψουν τα σταφύλια, ενώ

παράλληλα αφήνει τους Βοριάδες, ειδικά το καλοκαίρι, να δροσίσουν τα αμπέλια. Το έδαφος είναι αργιλώδες και ασβεστολιθικό, γεγονός που φέρνει μια ισορροπία στη συγκράτηση υγρασίας και θρεπτικών στοιχείων, ώστε τα αμπέλια να γεμίζουν αρώματα, να είναι δυνατά και παραγωγικά.

Για αρκετά χρόνια, οι οινοποιοί του μετοχιού πειραματίστηκαν με ντόπιες ποικιλίες αλλά και με φυτά από άλλες περιοχές. Δοκιμάστηκαν, μεταξύ άλλων, οι λευκές ποικιλίες Ασύρτικο και Αηδάνι, και η ερυθρή Μαυροτράγανο. Στο μετόχι θα βρούμε επίσης αμπέλια από τις ποικιλίες Βιδιανό, Κοτσιφάλι, Syrah, Μοσχάτο Σπίνας, Malvasia Aromatica και Αθήρι.

Ας δούμε, όμως, τι απέφερε για τους λάτρεις του κρασιού η λεπποδουλειά που γίνεται εδώ και μια τριακονταετία σχεδόν στο Σκαλάνι;



Το ερυθρό Scalarea που ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για ένα χρόνο και αποτελεί μίξη Syrah με Κοτσιφάλι. Θα αφήσει ένα δυνατό μπουκέτο αρωμάτων στο στόμα σας και θα συνοδεύσει το κλασικό κρητικό οφτό αρνάκι, ενώ έχει καλές δυνατότητες παλαιώσης.



Το ομώνυμο λευκό Φανταξομέτοχο αποτελεί μια υπέροχη, ισορροπημένη μίξη από Βιδιανό, Αθήρι, Chardonnay, Μοσχάτο Σπίνας και Malvasia Aromatica. Μπορείτε να το αφήσετε μέχρι 4 χρόνια να παλαιώσει, αλλά αν το ανοίξετε τώρα θα συνοδεύσει άψογα τους χοχλιούς σας, τον ντάκο και τους κολοκυθανθούς ή τα ψαρικά σας.

**“Sorrow can be alleviated by good sleep, a bath and a glass of wine”
- Thomas Aquinas**





Το γλυκό ερυθρό Ιουλιάτικο θα το βρούμε στο καταπληκτικής απλότητας και ομορφιάς χαμηλό μπουκάλι. Πήρε το όνομά του από την ποικιλία «λιάτικο», η οποία με τη σειρά της ονομάστηκε έτσι είτε από τη διαδικασία του λιασίματος, της παραμονής των σταφυλιών στον ήλιο για ένα μικρό διάστημα, είτε γιατί ωριμάζει νωρίτερα μέσα στον Ιούλιο. Ας αφήσουμε και λίγο μυστήριο και ας το ανοίξουμε μετά από 3 χρόνια στο βαρέλι, με ορίζοντα παλαιώσης τα 8 χρόνια. Προφανώς, ταιριάζει με φρούτα και γλυκά, αλλά μπορείτε να το απολαύσετε και μ' ένα μυζηθοπιτάκι με μέλι. Κρήτη γαρ!



Τέλος, το μονοποικιλιακό Μοσχάτο Σπίνας είναι ένα γλυκό, λευκό κρασί. Μέλος της μεγάλης οικογένειας του Μοσχάτου, διασώθηκε ως ποικιλία καθώς είχε απομείνει να καλλιεργείται σε μικρούς αριθμούς στην περιοχή των Χανίων. Τα σταφύλια παραμένουν

για αρκετές ημέρες στον ήλιο και αυτό οδηγεί σε έντονες γεύσεις και αύξηση των φυσικών σακχάρων τους. Μπορεί να παλαιωθεί μέχρι τα 10 χρόνια και να κρατήσει τα αρώματα της Κρητικής γης. Θα το πιείτε κρύο, σαν απεριτίφ όταν το τραπέζι θα έχει μαζευτεί.

Για περισσότερες πληροφορίες, τηλεφωνήστε στο +30 2810 731617, στείλτε mail στα info@boutari.gr και vivi.papaspirou@ariahotels.gr ή επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες του οινοποιείου και του ξενοδοχείου.



Στο ίδιο σημείο με το υπερσύγχρονο οινοποιείο της Μπουτάρη στην Κρήτη -το οποίο είναι επισκέψιμο ήδη από το 2004- βρίσκεται και το μπουτίκ ξενοδοχείο Scalani Hills, το οποίο από το 2015 διαχειρίζεται η Aria Hotels. Τα 3 δωμάτια του Scalani Hills εξασφαλίζουν μια μοναδική εμπειρία διαμονής, με πρωινό που αποτελείται από κρητικά προϊόντα, ενώ κατά τις μέρες που θα περάσετε εκεί θα μυηθείτε στον κόσμο του κρασιού, δοκιμάζοντας επιλεγμένες φιάλες που παράγονται από τα αμπέλια του κτήματος.



Μετά από 150 διεθνείς βραβεύσεις,
περισσότερες από 5.800.000
φιάλες παραγωγή και εξαγωγές
σε 25 χώρες...

το καλύτερο κρασί μας
δεν το κάναμε ακόμα.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ | ΓΑΙΑ S | ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ | MONOGRAPH | 14-18h | 4-6h
ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS | ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ | VINSANTO ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

www.gaiawines.gr

t. 210 8055642

fb.com/GaiaWinesGR



Μια Οινική Βιβλιοθήκη στην Καρδιά της Αθήνας

The Wine Library - Hotel Grande Bretagne

της Μαρίας Τριτάρη

Λένε πως το κάθε μπουκάλι κρασί κρύβει την δική του ιστορία, μια ιστορία που μπορεί να σε ταξιδέψει στις ομορφότερες γωνιές του κόσμου. Με κάθε γουλιά, σου επιτρέπει να ανακαλύψεις διαφορετικούς πολιτισμούς, κουλτούρες και γεύσεις.

Το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία, νιώθοντας την ανάγκη να αναδείξει τη μαγεία και την τέχνη του κρασιού, δημιούργησε έναν μοναδικό χώρο, το [Wine Library](#), στον ημιώροφο του GB Corner Gifts & Flavors. Προσκαλεί έτσι τους λάτρεις του κρασιού, και όχι μόνο, να γνωρίσουν μια διαφορετική οινική «βιβλιοθήκη», της οποίας τα ράφια κοσμούν τα 3.500 μπουκάλια κρασιών του ιστορικού ξενοδοχείου.

Μέσα από περίπου 650 διαφορετικές ετικέτες, μπορεί κανείς να περιηγηθεί στις πιο γνωστές περιοχές παραγωγής κρασιού του κόσμου και να δοκιμάσει σπάνια κρασιά, όπως το [Romanée-Conti του 1994](#) από τη Βουργουνδία. Θα απολαύσει κρασιά από κάθε άκρη του Μπορντό, αριστουργηματικά Barolo από την Ιταλία - που είναι κι η αδυναμία του Head Sommelier του ξενοδοχείου, Ευάγγελου Ψωφίδη, - αλλά και κρασιά-icons από το Νέο Κόσμο που είναι αυτή τη στιγμή περιζήτητα σε κάθε σημείο της Γης, όπως το [The Mascot](#) από τη Napa Valley της Καλιφόρνιας.



Στο χώρο του Wine Library και γύρω απ' το εντυπωσιακό μοναστηριακό τραπέζι του 19ου αιώνα διοργανώνονται μοναδικές οινικές εμπειρίες - τα περίφημα Wine Stories, τα οποία χωρίζονται σε 4 ενότητες.

1. Wine Legends of the World

Στο πλαίσιο της ενότητας «Wine Legends of the World» οι κκ. Ευάγγελος Ψωφίδης, Head Sommelier και Αστέριος Κουστουδής, Executive Chef, υποδέχονται κάθε μήνα στο Wine Library έναν επιφανή ξένο οينوπαραγωγό.

Μέσα από μια μοναδική οινική γευστική δοκιμή, σε συνδυασμό με εξαιρετικά πιάτα, καθοδηγούν τους παρευρισκόμενους της βραδιάς στην αποκωδικοποίηση των μυστικών κάποιων εκ των κορυφαίων οينوπαραγωγικών περιοχών του κόσμου.

Έχουν ήδη περάσει μεγάλα ονόματα από τη Μεγάλη Βρετανία, όπως ο [Thomas Perrin](#), στην οικογένεια του οποίου ανήκει από το 1909 το θρυλικό «Chateau de Beaucastel», αλλά και ο Lorenzo Guzzi από το [οινοποιείο Altesino](#) στην Τοσκάνη.

2. Greek Wine Trails

Η δεύτερη ενότητα ονομάζεται «Greek Wine Trails» και ανοίγει τις πόρτες της σε Έλληνες οينوπαραγωγούς. Μέσα σε μια πολύ όμορφη, φιλόξενη ατμόσφαιρα, ανοίγονται σπάνιες φιάλες, τις οποίες οι παρευρισκόμενοι μπορούν να απολαύσουν, αλλά και να κάνουν δικές τους.

3. Wine Journeys

Η τρίτη ενότητα, τα «Wine Journeys» είναι θεματικά master classes ξένων οينوπαραγωγικών περιοχών. Δοκιμάζονται κάθε φορά τα πιο αντιπροσωπευτικά κρασιά τους και, φυσικά, αναλύονται τα χαρακτηριστικά τους.

**“Wine is
bottled poetry”
Robert Louis
Stevenson**

4. Taste & Wine Workshops

Η τελευταία ενότητα των Wine Stories, τα Taste & Wine Workshops, αφορά ομάδες ανθρώπων και τα γκρουπ της ενότητας δεν ξεπερνούν τα 14 άτομα. Απευθύνονται σε ανθρώπους -παρέες φίλων ή και εταιρείες- που θέλουν να κατακτήσουν τη γνώση του κρασιού και να γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά των κορυφαίων ποικιλιών σταφυλιού του κόσμου, όπως και να μυηθούν στην τέχνη του συνδυασμού κρασιού-φαγητού, μέσα από ένα απολαυστικό παιχνίδι.

+ Greek Wines Masterclass

Πέρα απ' τις ενότητες των Wine Stories, κάθε Πέμπτη απόγευμα, στην Οινική Βιβλιοθήκη πραγματοποιείται το «Greek Wines Masterclass», στο οποίο μαθαίνει κανείς, μέσα από μια γευστική δοκιμή υπό την καθοδήγηση του κ. Βαγγέλη Ψωφίδη, τις βασικές ελληνικές ποικιλίες, αλλά και τις οينوπαραγωγικές τους περιοχές.



Τρίτη 6 Νοεμβρίου 2018, 20:00 – 23:00

Bruno Rocca; Writing Barbaresco's Wine History with a Quill

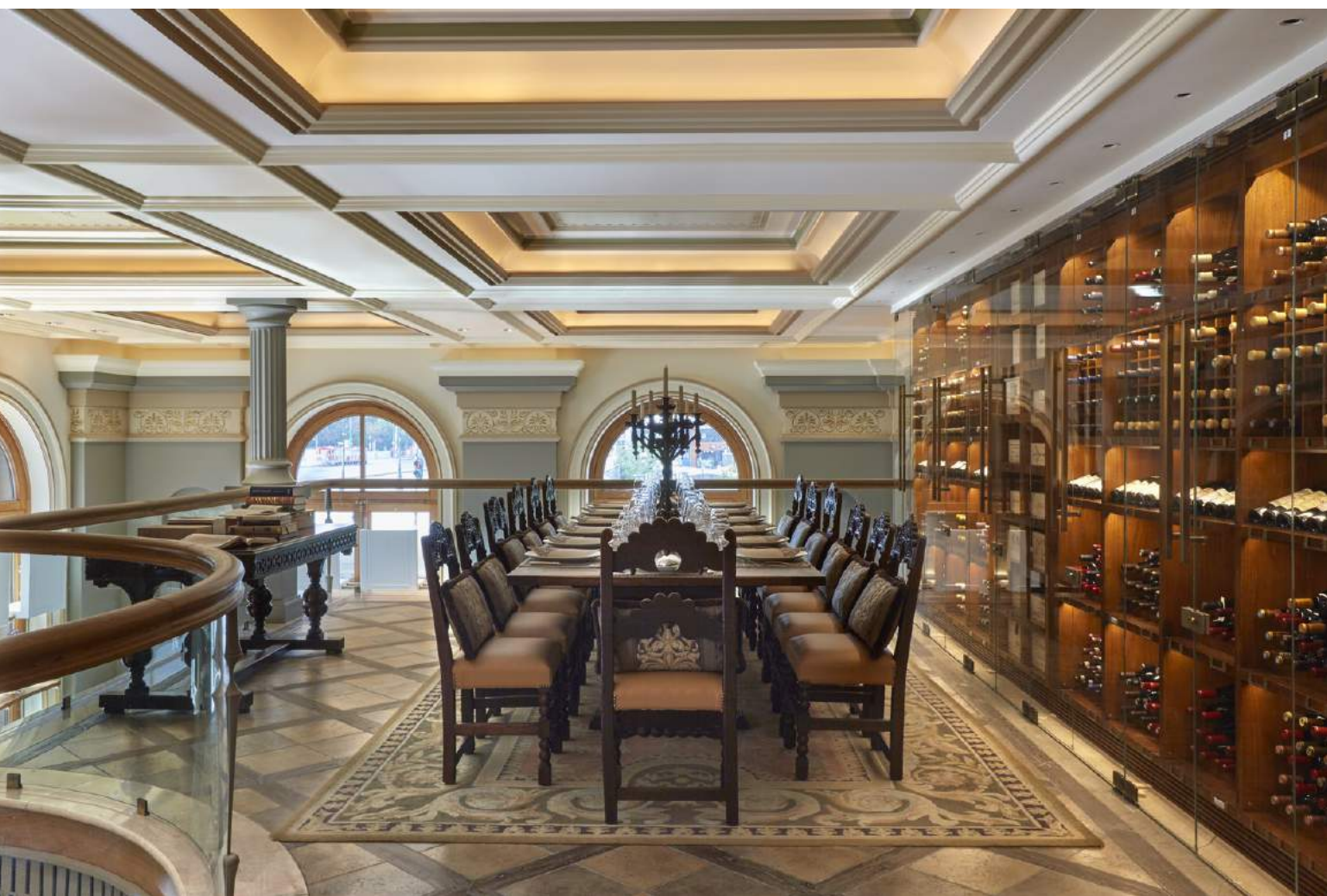
Το Wine Library του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία και ο Head Sommelier Ευάγγελος Ψωφίδης, έχουν την τιμή να φιλοξενήσουν την Luisa Rocca, σε μία βραδιά γεμάτη μοναδικά κρασιά και αυθεντικές γεύσεις.

Μέσα από μία κάθετη οινική γευστική δοκιμή τεσσάρων εξαιρετικών εσοδειών του εμβληματικού αμπελώνα «Rabaja», η κ. Rocca θα μας ταξιδέψει πίσω στην ιστορία του κορυφαίου αμπελώνα του Barbaresco. Τα μοναδικά αυτά κρασιά αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης για τον Executive Chef του Ξενοδοχείου Αστέριο Κουστούδη, ο οποίος δημιούργησε ένα μενού 6 πιάτων απόλυτα εναρμονισμένο με τις γεύσεις και τα αρώματά τους.

Για περισσότερες πληροφορίες και για την κράτησή σας, επικοινωνήστε στο +30 210 3330766, καθημερινά μετά τις 16:00 ή στο evangelos.psofidis@luxurycollection.com, μέχρι την Παρασκευή 2 Νοεμβρίου 2018.

Τέλος, ο χώρος διατίθεται και για ιδιωτικές εκδηλώσεις, όπου μπορεί κανείς να επιλέξει έναν συνδυασμό πιάτων και κρασιών που θα φέρει την υπογραφή της ομάδας.

Για περισσότερες πληροφορίες, τηλεφωνήστε στο +30 210 3330766 ή επισκεφθείτε το gbcorner.gr/en/wine-library.





Le Beaujolais Nouveau Est Arrivé

15 Νοεμβρίου, Μη Ξεχαστείτε!

της Μαρίας Τριτάρη

Λίγες μέρες έμειναν ώσπου να αναφωνήσουμε όλοι μαζί... «le Beaujolais Nouveau est arrivé»! Η μέρα που το Beaujolais Nouveau της νέας χρονιάς βγαίνει στο εμπόριο είναι μια από τις μεγαλύτερες γιορτές της χρονιάς για τα γαλλικά οινικά ημερολόγια και σηματοδοτεί το τέλος της συγκομιδής, αλλά και την έναρξη του νέου έτους.

Η γιορτή βέβαια είναι... κινητή! Η ακριβής ημέρα που γιορτάζεται κάθε χρόνο, όπως θεσμοθετήθηκε το 1985 από τον Γάλλο έμπορο κρασιού Georges Duboeuf, είναι η τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου. Οι κάβες και τα καταστήματα προμηθεύονται το κρασί λίγες μέρες πριν, όμως δεν επιτρέπεται η διάθεσή του μέχρι να περάσουν τα μεσάνυχτα της Τετάρτης.

Το Beaujolais είναι μια περιοχή της Νότιας Βουργουνδίας στην οποία παράγονται ελαφριά ερυθρά κρασιά από την ποικιλία Gamay, η οποία τους δίνει ένα χαρακτηριστικό μωβ χρώμα, σχεδόν χωρίς καθόλου τανίνες και με φρέσκα αρώματα βατόμουρου και κερασιού.

Εξαιτίας μιας τεχνικής οينوποίησης που χρησιμοποιείται στην περιοχή (maceration carbonique), το παιχνιδιάρικο προφίλ τους συμπληρώνεται με το άρωμα της κανέλας, αλλά και της τσιχλόφουσкас (!), που τα κάνει να θυμίζουν... pin-up girls!

Το Beaujolais Nouveau δεν είναι το μόνο κρασί που βγάζει η περιοχή, έχει όμως γίνει τα τελευταία χρόνια ιδιαίτερα δημοφιλές - μια μόδα που έχει καθιερωθεί παγκοσμίως και αποτελεί αφορμή για εκδηλώσεις σε wine bars και εστιατόρια πολλών πόλεων.

Οφείλουμε πάντως να σας πούμε ότι δεν είναι λίγοι οι γνώστες του κρασιού που το σνομπάρουν. Έχει χαρακτηριστεί από κάποιους αυστηρούς κριτές «imbuvable» - ένα κρασί που... δεν πίνεται.

Βλέπετε, το Beaujolais Nouveau βρίσκεται στα ράφια μεταξύ 6 και 8 εβδομάδων από τη συγκομιδή των σταφυλιών. Ο σύντομος αυτός χρόνος σημαίνει ότι οι οινοποιοί χρησιμοποιούν ειδικές τεχνικές για να επιταχύνουν τη διαδικασία ζύμωσης. Ως αποτέλεσμα, η διάρκεια ζωής του είναι περιορισμένη. Είναι ειδικά φτιαγμένο για να πίνεται γρήγορα, οπότε μη το καθυστερείτε!

Αν προτιμάτε να μείνετε σπίτι, προμηθευτείτε το εγκαίρως από την κοντινότερη κάβα και βάλτε το στο ψυγείο 20 λεπτά πριν κάτσετε στο τραπέζι σας γιατί εκδηλώνεται καλύτερα όταν είναι δροσερό.

Συνδυάστε το με φρέσκια γαλλική μπαγκέτα, μπρι και μαρμελάδες από κόκκινα φρούτα (παράδεισος) ή, αν έχετε όρεξη για μαγείρεμα, με κόκορα κρασάτο, προσθέτοντας στη συνταγή το ίδιο κρασί!

Μη ξεχαστείτε, την Πέμπτη 15 Νοεμβρίου έχουμε γιορτή!

**“Wine is
constant
proof that
God loves us
and loves to
see us
happy” -
Benjamin
Franklin**



ΕΝΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ
ΜΙΑ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ 138 ΧΡΟΝΩΝ
ΠΕΝΤΕ ΓΕΝΙΕΣ



BOUTARI LEGACY 1879

Έτος 1879: Η ιστορία της οικογένειας Μπουτάρη ξεκινάει στη μικρή πόλη της Νάουσας, στη Βόρεια Ελλάδα. Με πείρα 138 χρόνων, πειραματισμού και γνώσης της περιοχής αλλά και της ποικιλίας Ξινόμαυρο, επιλέχθηκε ένα μοναδικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο Ημαθίας, παραδίδοντας στον κόσμο ένα σπάνιο κρασί: το «1879». Το Ξινόμαυρο, μια εξαιρετική ερυθρή ποικιλία, είναι η πιο σημαντική της Βόρειας Ελλάδας και μία από τις τέσσερις γηγενείς ελληνικές ποικιλίες. Η συναρπαστική και πολύπλοκη παλέτα των αρωμάτων και των γεύσεων της δίνει στο «1879» το προβάδισμα απέναντι σε κρασιά με διεθνή αναγνώριση και καταξίωση. Η φιάλη κλείνει μέσα της τεράστιο δυναμικό παλαιώσης και κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο με το περιεχόμενο, όσο και με την εμφάνισή της, κάτι που κάνει το «1879» να κατακτά επάξια τον τίτλο του **«βασιλιά των Ξινόμαυρων»**.



Γιάννης Βαλαμπούς

Συνέντευξη με τον Ιδιοκτήτη του Οινοποιείου Vassaltis

της Μαριάννας Σκυλακάκη

Ο Γιάννης Βαλαμπούς έχει κάνει με μεγάλη επιτυχία πράξη κάτι που όλο και περισσότεροι νέοι Έλληνες επιχειρούν τα τελευταία χρόνια να κάνουν: αξιοποίησε την ελληνική γη στην παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, με εξωστρεφή προσανατολισμό, έμφαση στην καινοτομία και άποψη. Τυχαίνει μάλιστα να είναι φίλος, γνωρίζω λοιπόν από πρώτο χέρι πόσο μεράκι, προσπάθεια και κέφι έχει μπει σε όλες τις πτυχές του Οινοποιείου Vassaltis. Δεν είναι τυχαίο ότι οι απαιτητικοί Sunday Times ξεχώρισαν φέτος το καλοκαίρι την ετικέτα του «Σαντορίνη Barrel Aged 2016» σε άρθρο τους για την ανάκτηση του ηρωικού status της ελληνικής οινοποιίας.

Πώς πήρες την απόφαση να ασχοληθείς με την οινοποιία, εγκαταλείποντας την προηγούμενή σου επαγγελματική σταδιοδρομία;

Η απόφασή μου να ασχοληθώ με τον κλάδο της οινοποιίας είχε να κάνει με προσωπικούς λόγους περισσότερο. Βρέθηκα σε ένα στάδιο της ζωής μου όπου αναζητούσα κάτι πιο δημιουργικό από την προηγούμενή μου καριέρα και παράλληλα να εφαρμόσω στην πρά-

ξη αυτό που πίστευα (και πιστεύω) ότι πρέπει να κάνει η Ελλάδα για να βγει από την κρίση: να εκμεταλλευτεί το συγκριτικό πλεονέκτημα που έχει στον αγροτοδιατροφικό τομέα, την εξαιρετική ποιότητα της παραγωγής της και να προσθέσει σ' αυτήν αξία μέσω της μεταποίησης. Χαίρομαι ιδιαίτερα όταν βλέπω ανθρώπους της ηλικίας μου να έχουν ακολουθήσει την ίδια πορεία είτε είναι με μέλι, λάδι, βότανα, γιατί πιστεύω ότι και σαν παρα-

γωγή, αλλά και σαν γενιά, έχουμε πολλά να δώσουμε στη χώρα.

Δημιουργώντας το οινοποιείο Vassaltis, είχες οδηγό σου κάποιο άλλο αγαπημένο οινοποιείο;

Δύσκολα θα βρεις δύο οινοποιεία να είναι ίδια και είναι πολύ κακός σύμβουλος το να βάζεις οδηγό ένα άλλο οινοποιείο, και εξηγώ.

Το οινοποιείο αποτελείται και ορίζεται από πολλούς παράγοντες. Το ανθρώπινο δυναμικό: την ηλικία, το background, τις φιλοδοξίες, το ταλέντο. Την τοποθεσία του: τη χώρα, το χωριό, την εγγύτητα σε αστικό κέντρο. Το αμπελουργικό/οινοποιητικό δυναμικό: τις ποικιλίες, το στυλ των κρασιών, τη σύσταση του εδάφους, τις στρεμματικές αποδόσεις κ.λπ. και φυσικά την ηλικία του και τις οικονομικές δυνατότητες.

Έτσι λοιπόν δεν βρήκα ποτέ ένα οινοποιείο-οδηγό αλλά έβρισκα κομμάτια που μου αρέσανε και τα έβαλα όλα μαζί με πολλή δόση από το χαρακτήρα μου και το όραμά μου, ώστε να δημιουργήσω αυτό που σήμερα λέγεται Vassaltis, ένα οινοποιείο διαφορετικό από τα άλλα, με δικό του DNA.

Περνάς μεγάλο μέρος της χρονιάς σου στη Σαντορίνη. Πώς είναι η εμπειρία της ζωής στο νησί το χειμώνα; Βλέπεις μεγάλες αλλαγές στη Σαντορίνη στη διάρκεια της τελευταίας πενταετίας;

Ευτυχώς που δεν έχουμε τουρισμό όλο το χρόνο και χαιρόμαστε το νησί! Η Σαντορίνη το χειμώνα είναι ένα εκπληκτικό μέρος. Ήσυχια και συνάμα άγρια, η έλλειψη τουρισμού αφήνει άπλετο ελεύθερο χρόνο στους κατοίκους να έρθουν πιο κοντά, να ασχοληθούν με τη φύση και τα χόμπι τους.

**“Wine is
sunlight, held
together
by water”
- Galileo Galilei**

Φυσικά, η οικοδομική δραστηριότητα το χειμώνα είναι αδιάκοπη και αυτή είναι η μεγαλύτερη διαφορά την τελευταία πενταετία. Η αλόγιστη ανοικοδόμηση του νησιού που δημιουργεί ανεπανόρθωτη ζημιά στο φυσικό κάλος και την εμπειρία του επισκέπτη.

Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες της οινοποιίας στη Σαντορίνη; Χρησιμοποιείτε στα αμπέλια σας παραδοσιακές μεθόδους όπως η «κουλούρα»;

Οι ιδιαιτερότητες της αμπελουργίας έγκεινται στις ιδιαιτερότητες του κλίματος της Σαντορίνης: μηδαμινή βροχόπτωση, ισχυροί άνεμοι, υπερβολική ηλιοφάνεια - όλα καιρικά φαινόμενα που δυσκολεύουν την ανάπτυξη του αμπελιού. Οι αντιξοότητες αυτές οδηγούν σε πολύ χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις (και κατά συνέπεια υψηλά κόσθη) και αναγκάζουν τον αμπελουργό να εφεύρει τρόπους να προστατεύσει την παραγωγή του.

Το κλάδεμα της «κουλούρας» είναι ένας από αυτούς. Το πρέμνο κλαδεύεται σε θαμνοειδές κύπελλο, με τα σταφύλια να μεγαλώνουν στη μέσα πλευρά του φυτού ώστε να τα προστατεύει το φυτό από τους ανέμους και το φύλλωμα να μεγαλώνει από πάνω, ώστε να του δίνει σκιά τους καλοκαιρινούς μήνες.

Η ανταπόκριση στα κρασιά σας έχει υπάρξει ιδιαίτερα θερμή εντός και εκτός Ελλάδας, με το παλαιωμένο Ασύρτικο Vassaltis να λαμβάνει πρόσφατα μια διθυραμβική κριτική από τους Sunday Times. Ποια είναι τα επόμενά σας βήματα, ποιες οι ευκαιρίες της επόμενης περιόδου και ποιες οι προκλήσεις που εντοπίζεις;

Το βασικότερο μέλημά μας αυτή τη στιγμή είναι να διατηρήσουμε το υψηλό επίπεδο ποιότητας που μας χαρακτηρίζει στις πρώτες μας σοδειές, και παράλληλα να αυξήσουμε την έκταση του αμπελώνα που ελέγχεται από το Vassaltis.

Πλέον απευθυνόμαστε σε ένα ελληνικό κοινό εκπαιδευμένο στο Ασύρτικο και σε ένα ξένο κοινό εξοικειωμένο με το Ασύρτικο. Η πρόκληση τώρα είναι να προσφέρουμε στα δύο αυτά ακροατήρια κρασιά υψηλότερης ποιότητας, μέσω ειδικών οινοποιήσεων και

ξεχωριστών αμπελοτοπιών, που θα αναδείξουν το δυναμικό της ποικιλίας και του τόπου, αλλά και το ταλέντο της ομάδας μας.

Μίλησε μας για το αφρώδες κρασί που βγάλατε φέτος στην αγορά, σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.

Το Petillant Naturel (φυσικές φυσαλίδες στα γαλλικά) ή PetNat είναι ένας τύπος κρασιού εξαιρετικά δημοφιλής στον υπόλοιπο κόσμο. Στην Ελλάδα είναι ένα από τα λίγα και ίσως το πρώτο.

Παράγεται με την αρχαϊκή μέθοδο (method ancestrale), εμφιαλώνοντας δηλαδή το μούστο προτού αποζυμώσει. Δίνει ένα κρασί πολύ απολαυστικό, ιδανικό για τις ζεστές καλοκαιρινές μέρες, είτε σαν απεριτίφ είτε συνοδεύοντας λαδερά πιάτα (γεμιστά, μπριάμ κ.λπ.) ή λιπαρά ψάρια.

Πολύς κόσμος σχολιάζει επιδεικτικά την αύξηση των τιμών της Σαντορίνης. Τι έχετε να πείτε σχετικά;

Τα κρασιά της Σαντορίνης είναι παγκοσμίου κλάσεως και δεν θα σταματήσω ποτέ να λέω ότι εάν αυτά τα κρασιά είχαν άλλη χώρα προέλευσης, η αξία τους θα ήταν πολλαπλάσια.

Όσο η παγκόσμια αγορά ανακαλύπτει αυτά τα κρασιά, τόσο θα ανεβαίνει η τιμή τους. Βέβαια, η Σαντορίνη είναι το μοναδικό μέρος στον κόσμο όπου υπάρχει τόσο έντονη τουριστική και αγροτική δραστηριότητα σε έναν τόσο μικρό χώρο. Το αποτέλεσμα είναι, η αξία της γης (και κατά συνέπεια του παραγόμενου αγροτικού προϊόντος) να είναι υψηλή. Η διαρκής ανοικοδόμηση του νησιού, η έμφαση στην ανάπτυξη του τουριστικού κλάδου και η έλλειψη υποδομών είναι παράγοντες που επιδρούν αρνητικά στον όγκο του παραγόμενου αγροτικού προϊόντος με ό,τι συνέπειες έχει αυτό στην τιμή του.

Νομίζω ότι φτάνουμε σε ένα σημείο όπου η Σαντορίνη -ως κοινωνία και πολιτική ηγεσία- θα πρέπει να αποφασίσει εάν θέλει να διασώσει την αγροτική οικονομία της από τον υπερ-τουρισμό και τι είναι διατιθέμενη να κάνει προς αυτή την κατεύθυνση.



Αν σας φέρει ο δρόμος σας στη Σαντορίνη, μην αμελήσετε να επισκεφθείτε το tasting room του Οινοποιείου Vassaltis στο Βούρβουλο. Για τη διαμονή σας, μπορείτε να επιλέξετε το αδερφάκι του Vassaltis, το μπουτίκ ξενοδοχείο [The Vasilikos](#), στο Ημεροβίγλι.





Τα Κρασιά του Φετινού Φθινοπώρου

Ολόκληρη η Ελλάδα στο Ποτήρι Σας

της Μαρίας Τριτάρη

Ο απίστευτος πλούτος της ελληνικής γης, το μικροκλίμα, αλλά και το φως της χώρας μας έχουν αποτέλεσμα να παράγονται ανεπανάληπτα κρασιά υψηλής ποιότητας, διαφορετικών χρωμάτων, στυλ και αρωματικών χαρακτηριστικών, με ταυτότητα προέλευσης. Σας προτείνουμε 10 ελληνικά κρασιά που έχουν παραχθεί από ελληνικές ποικιλίες που καλλιεργούνται σε διάφορες γωνιές της χώρας μας και ταιριάζουν αρμονικά με το φθινόπωρο!

Sparkling

Petillant Naturel 2017, Vassaltis

Περιοχή: Σαντορίνη

Ποικιλία: Ασύρτικο, Αθήρι

Τιμή: € 18,80



Αν και το Ασύρτικο είναι η διασημότερη ελληνική ποικιλία στον κόσμο, δεν ξεπερνά σε έκταση το μόλις 3% του ελληνικού αμπελώνα. Ο τόπος καταγωγής της θεωρείται η Σαντορίνη, στην οποία χρησιμοποιείται σε χαρμάνι, συνήθως με τις ποικιλίες Αθήρι και Αηδάνι, όμως παράγεται πλέον ακόμα και στην Αυστραλία.

Χαρακτηριστικά: Ο Vassaltis Pet Nat είναι ημίξηρο και ημιαφρώδες κρασί. Παράγεται με την παλαιότερη μέθοδο παρασκευής αφρώδους οίνου, την «méthode ancestrale» η οποία δίνει κρασιά αρωματικά, με πιο ελαφρύ αφρισμό από το συνηθισμένο και με γλυκύτητα. Το συγκεκριμένο είναι ένα πιο «casual» κρασί με μεγάλο όμως ενδιαφέρον. Έχει λαμπερό χρυσαφί χρώμα, εντυπωσιακά αρώματα αχλαδιού, εσπεριδοειδών αλλά και κάποιες χαρακτηριστικές νότες ορυκτότητας που διακρίνονται στα Ασύρτικα της Σαντορίνης. Η δροσιστική του οξύτητα και οι απολαυστικές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τα αρώματα δίνουν μια ισορροπημένη

και δροσερή αίσθηση στο στόμα. Μπορείτε να το απολαύσετε κάθε στιγμή ως απεριτίφ ή με όστρακα και θαλασσινά. Ποιος μπορεί να αρνηθεί, ανεξαρτήτως εποχής, ένα ποτήρι αφρώδες κρασί;

White



Μαλαγουζιά 2017, Πόρτο Καρράς

Περιοχή: Μακεδονία (Π.Γ.Ε. Χαλκιδική)

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Τιμή: € 14,80

Η Μαλαγουζιά, μια ποικιλία σχεδόν εξαφανισμένη, αναβίωσε στο Κτήμα Πόρτο Καρράς, όπου μετά από πειραματικές φυτεύσεις αναγνωρίστηκαν οι δυνατότητές της να παράγει εξαιρετικά ποιοτικά και ισορροπημένα κρασιά, με υψηλό αρωματικό δυναμικό.

Χαρακτηριστικά: Λαμπερό λεμονί χρώμα και πολύπλοκη μύτη, με αρώματα ροδάκινου, μάνγκο και κίτρου. Βοτανικές νύξεις βασιλικού και μέντας. Στόμα πλούσιο αρωματικά, στρογγυλό με ξεχωριστή ένταση, ισορροπημένη οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση. Απολαύστε το με φασολάκια γιαχνί ή ριζότο θαλασσινών.



Από Βαρέλι 2017, Παπαγιαννάκος

Περιοχή: Στερεά Ελλάδα, Αττική (Π.Γ.Ε. Μαρκόπουλο)

Ποικιλία: Σαββατιανό

Τιμή: € 12,40

Το Σαββατιανό είναι η πιο ευρέως διαδεδομένη ποικιλία της Ελλάδας, αλλά ταυτόχρονα κι η πιο υποτιμημένη, λόγω της σύνδεσης του ονόματός της με τη ρετσίνα. Καλύπτει περίπου το 16% του συνόλου των φυτεμένων εκτάσεων του ελληνικού αμπελώνα, με τη μεγαλύτερη συγκέντρωση να βρίσκεται στην Αττική.

Χαρακτηριστικά: Διαυγές, χρυσοπράσινο στο χρώμα. Πολύπλοκο στη μύτη, με αρώματα ξύλου, μπαχαρικών και εσπεριδοειδών. Πυκνό αλλά όχι βαρύ στο στόμα, με ισορροπημένη παρουσία βαρελιού. Συνοδεύει ψάρια οστρακοειδή και κοτόπουλο ψητό.



Ασύρτικο της Γαίας Wild Ferment 2017, Γαία Οινοποιητική

Περιοχή: Σαντορίνη (Π.Ο.Π. Σαντορίνη)

Ποικιλία: Ασύρτικο

Τιμή: € 23,40

Το συγκεκριμένο κρασί θέλει να αποτυπώσει ακριβώς την τυπικότητα ενός Ασύρτικου από την Σαντορίνη, γι' αυτό προέρχεται αποκλειστικά από τον «ορεινό» αμπελώνα του Πύργου, γεγονός που το κάνει λίγο αρωματικότερο από το Ασύρτικο του υπόλοιπου νησιού. Η αλκοολική ζύμωση θα ξεκινήσει και θα εξελιχθεί από μόνη της πολύ πολύ αργά. Κατά τη διάρκειά της θα επικρατήσουν οι άγριες ζύμες, οι οποίες δίνουν το μαγικό χαρακτήρα του κρασιού.

Χαρακτηριστικά: Στην όψη έχει έντονο χρώμα με χρυσές αντ-αύγειες, ενώ στη μύτη αν κλείσεις τα μάτια θα βρεθείς νοητά στη Σαντορίνη. Η ορυκτότητα αναδύεται από το ποτήρι με νότες εσπεριδοειδών, όπως γκρέιπφρουτ. Στο στόμα, η οξύτητα σε ανα-ζωογονεί. Ένα κρασί που δύσκολα θα ξεχάσεις, αφού ακόμα και η επίγευσή του αργεί να αποχωρήσει. Δοκιμάστε να το παλαιώ-σετε για 2-3 χρόνια, αυστηρά όμως σε θερμοκρασία που ποτέ δεν θα ξεπεράσει τους 12-14°C. Το κρασί θα αλλάξει βαθιά. Η μεταλλι-κότητά του θα υποχωρήσει, ενώ αρώματα φρούτων και μελιού θα ντύσουν το σώμα του.

Orange

Κτήμα Τάτση, Ροδίτης 2015

Περιοχή: Μακεδονία, Γουμένισσα

Ποικιλία: Ροδίτης

Τιμή: € 17,00



Τα πορτοκαλί κρασιά κερδίζουν όλο και μεγαλύτερο έδαφος στο ελληνικό κοινό. Πρόκειται για λευκά κρασιά τα οποία ακολουθούν την διαδικασία οينوποίησης των κόκκινων κρασιών με αποτέλε-σμα να αποκτούν ένα ιδιαίτερο χρώμα (από λαμπερό χρυσαφί έως βαθύ καφέ), τα αρώματα τους γίνονται πιο περίπλοκα ενώ πολλές φορές διακρίνουμε σε αυτά και κάποιες τανίνες οι οποίες υπάρχουν μόνο στα κόκκινα κρασιά. Στο στόμα είναι πιο γεμάτα, με πλούσια κρεμώδη υφή ενώ δίνουν την εντύπωση παλαίωσης. Εν προκειμένω, ο Ροδίτης είναι μια ποικιλία που προσαρμόζεται εύκολα και δίνει κρασιά διαφορετικών στυλ. Χαρακτηριστικό άρωμά της το ώριμο πεπόνι.

Χαρακτηριστικά: Αρώματα αποξηραμένων φρούτων, φλούδα πορτοκαλιού, μέλι, πλούσιο σώμα, ιδανική οξύτητα και μερικές τανίνες. Ένα κρασί που στην αρχή μπορεί να σας προβληματίσει, αν όμως του δώσετε την ευκαιρία και προσπαθήσετε να κατανο-ήσετε αυτό που θέλει να σας πει, σίγουρα θα το λατρέψετε. Συνο-δεύει άψογα πάπια με γλυκόξινη σάλτσα.

Rosé

Άκρες Ροζέ 2017, Σκούρας

Περιοχή: Πελοπόννησος, Νεμέα (Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)

Ποικιλία: Αγιωργήτικο

Τιμή: € 6,40



Το Αγιωργήτικο είναι μία από τις σημαντικότερες ελληνικές ποικιλίες, και η πρώτη σε έκταση ερυθρή ποικιλία της Ελλάδος, με κυριότερη περιοχή αυτή της Νεμέας.

Χαρακτηριστικά: Το χρώμα του είναι λαμπερό, ανοιχτό κερασί με ροδαλές ανταύγειες. Η μύτη είναι ζωντανή, γεμάτη καθαρότητα, με αρώματα ώριμων κερασιών, φραμπουάζ και νότες ροδο-πέταλου. Το στόμα είναι μεσαίου σώματος, με μέτρια οξύτητα και

μια ελαφρά αίσθηση πολύ ώριμων τανινών. Τα αρώματα στομάτος ακολουθούν αυτά της μύτης, μαζί με νύξεις γλυκού γρασιδιού και τσιχλόφουσкас. Η επίγευση έχει μεσαία διάρκεια και συνεχή εξέλιξη, οδηγώντας στην πολυπλοκότητα. Ένα πολύ εύκολο και δροσιστικό κρασί για όλες τις ώρες.

Τομή Ροζέ 2017, Οινοποιείο Τρουπή

Περιοχή: Πελοπόννησος, Μαντινεία (Π.Ο.Π. Μαντινεία)

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Τιμή: € 11,70



Το Μοσχοφίλερο είναι ερυθρωπή ποικιλία που σημαίνει ότι εκτός από τα λευκά μπορεί να δώσει και εξαιρετικά ροζέ κρασιά. Είναι κατεξοχήν πελοποννησιακή ποικιλία, τα καλύτερα δείγματα της οποίας συναντάμε στην Μαντινεία.

Χαρακτηριστικά: Αρώματα ώριμων βερίκοκων και κόκκινων μηλων ακολουθούνται από τραγανή οξύτητα και επίγευση φλούδας εσπεριδοειδούς. Είναι εξαιρετικό συνοδευτικό για πιάτα με βάση τα ζυμαρικά με ντομάτα, ψάρι με κόκκινη σάλτσα, αλλά και γλυκόξινες γεύσεις όπως το κινέζικο φαγητό.

Red

Κοτσιφάλι 2017, Λυραράκης

Περιοχή: Κρήτη (Π.Γ.Ε. Κρήτη)

Ποικιλία: Κοτσιφάλι

Τιμή: € 5,90



Πρόκειται για μια κατεξοχήν κρητική ποικιλία που δίνει αρωματικά κρασιά, με ελαφρύ χρώμα και τανίνες αλλά υψηλό αλκοόλ.

Χαρακτηριστικά: Έχει λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, διακριτικές τανίνες, καλή οξύτητα, κομψή αίσθηση στο στόμα και πικάντικη επίγευση. Ταιριάζει πολύ ωραία με πικάντικα τυριά.

Λημνιό 2016, Κτήμα Βουρβουκέλη

Περιοχή: Θράκη, Ξάνθη (Π.Γ.Ε. Αβδηρα)

Ποικιλία: Λημνιό

Τιμή: € 13,90



Μία από τις παλαιότερες ερυθρές ποικιλίες του κόσμου, για την οποία υπάρχουν αναφορές στα έργα των Ησίοδου και Αριστοτέλη ως «Λημνία σταφυλή».

Χαρακτηριστικά: Ένα κρασί με απαλά αρώματα κόκκινων φρούτων, με φόντο τα αρώματα δρυός. Το χρώμα είναι πορφυρό, με αρώματα όπως μαύρο κεράσι, ρόδι, νότες πιπεριού, κάρι, καθώς και μαύρη σοκολάτα. Στιβαρό στο στόμα, καλή οξύτητα με ενσωματωμένες τανίνες. Γεμάτο αλλά και συνάμα κομψό, εμφανίζει ένα μακρύ πιπεράτο τελείωμα. Ταιριάζει αρμονικά με χοιρινά φιλετίνια à la crème.



Ραψάνη Grand Reserve 2011, Τσάνταλη

Περιοχή: Θεσσαλία, Ραψάνη Ολύμπου (Π.Ο.Π. Ραψάνη)

Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό

Τιμή: € 24,90

Το Ξινόμαυρο είναι η δεύτερη σε έκταση ερυθρή ποικιλία μετά το Αγιωργήτικο. Κυριαρχεί στην περιοχή ΠΟΠ Νάουσα ενώ στην ΠΟΠ Ραψάνη συνήθως αναμιγνύεται και με άλλες δύο.

Χαρακτηριστικά: Έχει βαθύ ρουμπινί χρώμα με μπορντό ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα από ώριμο μαύρο φρούτο και ντελικάτη βανίλια, με φυτικές και γήινες νότες στο φόντο. Το στόμα είναι ξηρό και πλούσιο, με στιβαρές τανίνες, ενώ η ισορροπημένη οξύτητα δίνει φρεσκάδα στο φρούτο και στα γλυκά μπαχαρικά. Έχει μακριά και γενναιόδωρη επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Συνοδεύει ιδανικά το κόκκινο κρέας.

Sweet



Ιουλιάτικο 2006, Μπουτάρη

Περιοχή: Κρήτη (Γλυκός οίνος από την Κρήτη)

Ποικιλία: Λιάτικο

Τιμή: € 22,00 (τα 500 ml)

Η ερυθρή γηγενής ποικιλία «λιάτικο» συναντάται κυρίως στην Κρήτη και έχει τις ρίζες της στην αρχαιότητα. Πιθανολογείται πως χρωστάει την ονομασία της στην πρωιμότητά της, καθώς ωριμάζει τον μήνα Ιούλιο - τον 7ο (VII) μήνα του χρόνου. Μας χαρίζει ξηρά κρασιά, υψηλόβαθμα, με έντονο κόκκινο χρώμα, αλλά και γλυκά λιαστά με πλούσιο άρωμα και γεμάτη γεύση. Το «Ιουλιάτικο» πήρε το όνομα του από την προγενέστερη ονομασία της ομώνυμης ποικιλίας.

Χαρακτηριστικά: Έχει χρώμα λαμπερό βυσσινί, με έντονες καφετιές ανταύγειες. Με την ανάδευση στο ποτήρι ξεδιπλώνονται αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καφέ και κακάο. Πολύ καλή δομή, πλούσια λιπαρή γεύση, ισορροπία, έντονο άρωμα παλαίωσης και μεγάλης διάρκειας αρωματική επίγευση.



Π.Ο.Π.: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Π.Γ.Ε.: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη



Η Πιο Κοντινή Οινική Απόδραση

Κτήμα Κοκοτού

της Μαρίας Τριτάρη

Δεκάδες παιδικά πατουσάκια, γεμάτα ενθουσιασμό, ετοιμάζονται να πατήσουν σταφύλια και να δουν πώς ρέει ο μούστος. Άλλα περπατούν μέσα στα αμπέλια ανακαλύπτοντας τον τρόπο που καλλιεργούνται, ενώ τα υπόλοιπα ψαρεύουν νούφαρα στη λιμνούλα. Για τους πιο θαρραλέους, τα πόνυ περιμένουν στη σειρά για να τους προσφέρουν μια αξέχαστη βόλτα.

Φυσικά, η γευσιγνωσία για τους μεγάλους δεν αργεί. Οι γονείς ξεκλέβουμε λίγη ώρα για να γευτούμε τα κρασιά και να ταξιδέψουμε στα αρωματικά μονοπάτια που αυτά προσφέρουν.

Κάπως έτσι κυλάει λοιπόν άλλη μια όμορφη Κυριακή στο υπέροχο Κτήμα Κοκοτού στη Σταμάτα Αττικής, όπου η αφοσίωση και η αγάπη για το κρασί δεν κρύβονται ποτέ...

Το Κτήμα Κοκοτού βρίσκεται στους πρόποδες της Πεντέλης, στη Σταμάτα του δήμου Διονύσου, μια περιοχή με παράδοση στους αμπελώνες και την οινοποίηση. Σε έκταση 70 στρεμμάτων συνυπάρχουν βιολογικές καλλιέργειες αμπελιού, ελιάς και λαχανικών. Επιπλέον, υπάρχει μελισσώνας, ορνιθώνας και μια μικρή φάρμα με πόνυ και κουνέλια.

Η Ανν και ο Γιώργος Κοκοτός, άψογοι οικοδεσπότες, έχουν τις πόρτες του κτήματος ανοιχτές στον κόσμο, γιατί νιώθουν την ανάγκη να μεταδώσουν το ωφέλιμο «μικρόβιο» της αγάπης για το κρασί, αλλά και την επαφή με τη φύση, μέσα από μια σειρά εκδηλώσεων.

Συγκεκριμένα, την πρώτη Κυριακή κάθε μήνα, το Κτήμα Κοκοτού στήνει γιορτή με διάφορες δραστηριότητες για μικρούς και μεγάλους, όπως γευσισγνωσίες, συγκομιδή και πάτημα σταφυλιών, συγκομιδή της ελιάς, καλλιέργεια λαχανόκηπου.

Επίσης, για τα νήπια 2-4 ετών υπάρχουν κάποια πολύ ενδιαφέροντα πρωινά εκπαιδευτικά προγράμματα όπου δίνεται η ευκαιρία στα παιδιά να ανακαλύψουν τις 5 αισθήσεις τους μέσα από 5 σταθμούς διάσπαρτους στους φυσικούς χώρους του κτήματος.

Τέλος, την Κυριακή 4 Νοεμβρίου θα πραγματοποιηθεί και το ετήσιο φιλανθρωπικό bazaar στο οποίο, με αφορμή την γιορτή του Αη Γιώργη του Μεθυστή, που είναι το εκκλησάκι του κτήματος, θα απολαύσουμε μια μέρα γεμάτη διασκεδαστικά δρώμενα και, φυσικά, φαγητό και πολύ κρασί.

**“Get drunk
and never
pause for
rest!
With wine,
with Poetry,
or with
virtue, as
you choose! ”
- Charles
Baudelaire**





Κρασί + Gadgets, Βιβλία & Αντικείμενα Που Αγκαλιάζουν την Οινική Εμπειρία

του Άρη Γαβριελάτου

Ένα μέρος της χαράς του να είναι κανείς οινόφιλος είναι να μαζεύει με το χρόνο κάθε είδους παραφερνάλια που αποκαλύπτουν τον έρωτα του για το κρασί στο καλά εκπαιδευμένο μάτι. Κάποια θα τα χαρακτήριζε κανείς οριακά άχρηστα: στο τέλος της ημέρας, δεν χρειάζεσαι και πολλά για να ευχαριστηθείς ένα ποτήρι καλό κρασί. Έχει όμως το κρασί τα μυστικά και τις παραξενιές του, έτσι μπορούμε πράγματι να απολαύσουμε με ακόμη μεγαλύτερη ένταση και διάρκεια τη μαγεία του, εξοπλιζόμενοι με τα κατάλληλα gadgets και αντικείμενα ή ανοίγοντας τους ορίζοντές μας μέσα από ένα βιβλίο που εμπλουτίζει τις γνώσεις μας. Πολλά απ' τα αντικείμενα αυτά αποτελούν μάλιστα τέλεια δώρα για ένα οινόφιλο σπίτι!

Gadgets

Σύστημα Winesave

Τιμή: € 25,20

Ας ξεκινήσουμε από τα βασικά. Αν σας αρέσει να απολαμβάνετε ένα ποτήρι κρασί το βράδυ μιας καθημερινής χωρίς να νιώθετε την πίεση να τελειώσετε το μπουκάλι -μέτρον άριστον έλεγαν κι οι πρόγονοί μας- το Winesave θα σας αλλάξει τη ζωή. Με τη βοήθεια ενός λεπτού σωληνάριου, το Winesave τοποθετεί μια λεπτή στρώση από αέριο άργον πάνω από το κρασί, η οποία εμποδίζει το οξυγόνο από το να έρθει σε επαφή μαζί του και να αλλοιώσει τη γεύση του. Τίρ: προσέξτε μόνο να μην κουνήσετε ή αναποδογυρίσετε τη φιάλη κατά τη συντήρηση γιατί το αργόν θα μετακινηθεί και η οξείδωση θα είναι αναπόφευκτη.



Ανοξειδωτο Φίλτρο Rabbit

Τιμή: € 16,30

Κάποια κρασιά τα σερβίρουμε απευθείας από το μπουκάλι – άλλα επωφελούνται από τη μετάγγιση σε μία καράφα, η οποία επιτρέπει αφενός την απομάκρυνση του ιζήματος, αφετέρου την αναζωογόνηση του κρασιού με οξυγόνο που θα του επιτρέψει να εκδηλώσει το χαρακτήρα του. Το πρακτικό αυτό ανοξειδωτο φίλτρο (σουρωτήρι) επιτρέπει το φιλτράρισμα του ιζήματος και αερίζει παράλληλα το κρασί, είτε καθώς το μεταγγίζουμε σε μια καράφα, είτε καθώς το σερβίρουμε στο ποτήρι μας.



Σύστημα Coravin

Τιμή: Από €199,95



Όταν το πρωτοείδα ενθουσιάστηκα. Μόνο αν αγαπάς πραγματικά το κρασί θα σκεφτείς να σχεδιάσεις και να φτιάξεις ένα τέτοιο... υπερόπλο! Με απλά λόγια: το Coravin σου επιτρέπει να πιείς το κρασί σου χωρίς ποτέ να ανοίξεις το μπουκάλι - δεν χρειάζεται να βγάλεις κανέναν φελλό. Με τη βοήθεια μιας ειδικά σχεδιασμένης βελόνας, το κρασί αντλείται στο ποτήρι σου και ό,τι μένει στη φιάλη θα παραμείνει με τη βοήθεια του αερίου αργόν αναλλοίωτο. Δεν θα επιτραπεί στον αέρα να περάσει στο μπουκάλι και να οξειδώσει το κρασί, έτσι η διαδικασία παλαίωσης θα συνεχιστεί απρόσκοπτα. Αυτό σημαίνει ότι μπορεί πια κανείς να απολαύσει ένα ποτήρι καλό κρασί χωρίς να χρειάζεται να πάει ολόκληρο το μπουκάλι στράφι. Την ίδια στιγμή, το Coravin αποτελεί μια καλή επιλογή αν παλαιώνετε τα κρασιά σας και θέλετε, πριν ανοίξετε μια φιάλη, να δοκιμάσετε το στάδιο ωρίμαν-σης. Μια έξυπνη ιδέα που έχει εξελιχθεί αρκετά απ' το πρώτο λανσάρισμά της, ώστε να γίνει πιο γρήγορη και πιο ασφαλής.

Objects

Διακριτικά Ποτηριού

Τιμή: Από € 8,00

«Συγγνώμη αυτό είναι δικό σας;» «Όχι, εγώ το άφησα εκεί!» «Δεν πειράζει, θα σας σερβίρουμε ένα νέο ποτήρι.» Με το διακριτικό ποτηριού όλες αυτές οι άβολες συζητήσεις παίρνουν τέλος και μπορείτε πια να ξέρετε ανά πάσα στιγμή, καθόλη τη διάρκεια της βραδιάς, ποιο είναι το δικό σας ποτήρι, έτσι ώστε κανείς να μη μάθει τα μυστικά σας, αλλά και για να μη πλένουν άδικα οι οικοδεσπότες. Υπάρχουν σε κάθε είδους χρώμα, υλικό και στυλ και θα γίνουν σίγουρα δεκτά με ευγνω-μοσύνη ως δωράκι στους οινόφιλους οικοδεσπότες σας.



Φορητό Ποτήρι Κρασιού

Τιμή: Από € 11,30



Μια πανέξυπνη και πρακτική λύση για να απολαύσετε το κρασί σας οπουδήποτε, από το πικ νικ στο Τατόι μέχρι την παραλία. Δύο ποτήρια σε ένα, σου επιτρέπουν να μεταφέρεις την κομψότητα παντού και να μη χρειαστεί να προσφύγεις ποτέ στη λύση ανάγκης του πλαστικού.



Wine Condoms

Τιμή: Από € 15,00

Σκανταλιάρικα και πρακτικά, σώζουν κι αυτά ένα ανοιγμένο μπουκάλι που η παρέα δεν μπόρεσε να τελειώσει. Πολύ εύκολα στη χρήση, λειτουργούν όπως ο φελλός, χωρίς όμως να υπάρχει φόβος για τα τριμμάτα του ή αν θα μπει σωστά στο μπουκάλι.

Books

Wine Folly

Τιμή: € 29,00



Ένα βιβλίο με μοντέρνα λογική, καθώς χρησιμοποιεί επεξηγηματικά infographics για να μας κατατοπίσει για ό,τι έχει να κάνει με τις ποικιλίες του κρασιού, τις αποχρώσεις, τις διαφορετικές γεύσεις και τα αρώματα που αναδύονται μέσα από ένα μπουκάλι. Χρήσιμο για ερασιτέχνες και επαγγελματίες, γραμμένο από την Madeline Puckette και τον Justin Hammack του ομώνυμου ιστότοπου. Διαθέσιμο σε επιλεγμένα βιβλιοπωλεία.

Le Nez De Vin

Τιμή: € 326,07

Μια πραγματική εγκυκλοπαίδεια αρωμάτων, συμπυκνωμένων στα μικρά μπουκαλάκια που απαρτίζουν την έκδοση αυτή θησαυρό για όποιον προσπαθεί να ακονίσει την οινική όσφρησή του. Μπορείτε να περάσετε ώρες σε μια παρέα κάνοντας κουίζ τις διάφορες μυρωδιές. Θα ξεκινήσετε με αυτοπεποίθηση, σύντομα όμως θα καταλάβετε ότι θα χρειαστείτε πολλή εξάσκηση για να είστε σε θέση να συνδέσετε επιτυχώς τα αρώματα με τις λέξεις που τα χαρακτηρίζουν. Τι σίγουρο είναι

ότι, σε μια γευσιγνωσία, θα είστε πια ικανός να περιγράψετε με άλλη ευχέρεια και ευκρίνεια τα συναισθήματα που σας προκαλεί το κρασί που έχετε μπροστά σας. Πια ικανός να περιγράψετε με άλλη ευκρίνεια τα συναισθήματα που σας προκαλεί το κρασί που έχετε μπροστά σας.





All Rights Reserved



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

All Rights Reserved



We can make anyone a
wine expert.



The place to
study
wine

email: education@wspc.gr
www.wspc.gr

Γλαύκου 11, 17564 Παλαιό Φάληρο
Τ: 210 9882 540 & 210 9882 544 F: 210 9882 482



Lasagna Béchamel

Φθινοπωρινή Συνταγή για Βροχερά Κυριακάτικα
Μεσημέρια

της Ιωάννας Γιωτάκη

Ημέρα Κυριακή: είστε lover ή hater; Εγώ απολύτως lover και αναπολώ τις Κυριακές που ξυπνούσα νωρίς και έκανα βόλτα στη γειτονιά μου πριν ξεμυτίσει κανένας άλλος. Τέτοια πολυτέλεια μου έχει χαρίσει η Κυριακή: για λίγη ώρα, μια πόλη όλη δική μου.

Ακόμη περιμένω την ησυχία της Κυριακής όλη την εβδομάδα, το χουζούρι της, τα νωχελικά πρωινά της, τις περιπέτειες των ηρώων των βιβλίων μου, τα μουσικά κομμάτια που βάζει ο άντρας μου και τραγουδάμε στους γιους μας, τα τηλέφωνα των αγαπημένων φίλων για φαγητό - θα 'ρθείτε; Να 'ρθούμε.

Όταν λοιπόν έρθουν, θα με βρουν να ξεφουρνίζω ένα από τα πολύ αγαπημένα μας Κυριακάτικα μεσημεριανά: lasagna béchamel. Πώς να μην αρέσει σε όλους ανεξαιρέτως αυτό το κρεμώδες, πλούσιο σε γεύση, λαχταριστό φαγητό; Ειδικά αν το συνοδέψουμε με μια πράσινη, δροσερή σαλάτα κι ένα κόκκινο κρασί.



Η Μαρία Τριτάρη μας προτείνει να συνδυάσουμε τη λαχταριστή αυτή συνταγή με ένα μοντέρνο Ξινόμαυρο από τη Νάουσα, όπως για παράδειγμα το «Γη και Ουρανός» του Θυμιόπουλου. Τα πυκνά αρώματα και οι λιγότερο επιθετικές τανίνες θα ταιριάζουν απόλυτα με τον τοματένιο κιμά και τα μπαχαρικά, ενώ η ζωηρή οξύτητα θα σπάσει τη λιπαρότητα της béchamel. Καλή απόλαυση!

Lasagna Béchamel (12-15 κομμάτια)

60' προετοιμασία // 40' ψήσιμο

Υλικά:

Για τον κιμά...

- ✕ 1 κιλό κιμά από λάπα
- ✕ 450 γρ. passata
- 1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
- ✕ Λίγο ελαιόλαδο
- ✕ 1 χούφτα ψιλοκομμένο μαϊντανό
- ✕ 1 κ.γ. ζάχαρη & 1/3 κ.γ. κανέλα
- ✕ Πάπρικα γλυκιά, αλάτι & πιπέρι

Για τη béchamel...

- ✕ 6 κ.σ. βούτυρο
- ✕ 6 κ.σ. αλεύρι
- ✕ 1,3 λίτρα γάλα
- ✕ 200 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- ✕ ½ κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο

Λοιπά υλικά...

- ✕ 18 φύλλα lasagna ξερά
- ✕ 100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- ✕ 0,2 λίτρα γάλα
- ✕ Ελαιόλαδο



Εκτέλεση:

Ξεκινάμε με τον κιμά. Σωτάρουμε σε μέτρια φωτιά το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο μέχρι να πάρει λίγο χρώμα και προσθέτουμε τον κιμά. Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να καφετίσει εντελώς. Προσθέτουμε την passata, τη ζάχαρη, την κανέλα και την πάπρικα και ένα μικρό ποτηράκι νερό. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, καπακώνουμε και σιγοβράζουμε για περίπου 30'.

Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε τη béchamel. Σε αντικολλητική κατσαρόλα και μέτρια φωτιά βάζουμε το βούτυρο και το αλεύρι. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν εντελώς και να ψηθεί λίγο το μίγμα περίπου 6-7'. Δυναμώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τα 1,3 λίτρα γάλα σε 2-3 δόσεις. Αποκλείεται να σβολιάσει η béchamel αν την ανακατεύουμε γρήγορα και συνεχώς με έναν αυγοδάρτη ή σύρμα. Σύντομα θα αρχίσει να πήζει (περίπου σαν γιαούρτι) και τότε προσθέτουμε τα 200 γρ. παρμεζάνα και το μοσχοκάρυδο. Ανακατεύουμε μια τελευταία φορά να λιώσει το τυρί και την κατεβάζουμε από τη φωτιά.

Σύνθεση:

Οι αναλογίες της συνταγής αντιστοιχούν σε ένα παραλληλόγραμμο ταψί 30x40 εκ. Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο στον πάτο του ταψιού, το αλείφουμε με πινελάκι να πάει παντού και στρώνουμε τα 6 φύλλα lasagna ώστε να καλύψουν την επιφάνεια. Από πάνω τους βάζουμε περίπου το ¼ του κιμά και το 1/5 της béchamel. Πασπαλίζουμε με λίγη παρμεζάνα και συνεχίζουμε με τη 2η στρώση φύλλων lasagna στο ίδιο μοτίβο. Προσθέτουμε όλο τον υπόλοιπο κιμά και τον απλώνουμε με μια σπάτουλα να καλύψει ομοιόμορφα την επιφάνεια. Πασπαλίζουμε με παρμεζάνα και συνεχίζουμε με τα τελευταία 6 φύλλα lasagna. Ρίχνουμε όλη τη béchamel και κουνάμε ελαφρώς το ταψί να καλύψει όλη την επιφάνεια. Προσθέτουμε το γάλα κυρίως περιφερειακά της κρέμας, να μπει μέσα στο φαγητό. Πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη παρμεζάνα τοποθετούμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς στη μεσαία προς κάτω θέση και ψήνουμε για 40'.

Επισκεφθείτε το portal της αθηNEAs και
γραφτείτε στο newsletter μας για να
λαμβάνετε την ηλεκτρονική μας εφημερίδα
στο inbox σας καθημερινά:

www.a8inea.com