

21 Κρασιά για το 2021

ΑΟΗ
ΝΕΑ

Λευκά * Orange * Ροζέ * Κόκκινα



ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2021

ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο

A Note from αθηNEA



Αυτές τις τόσο περίεργες ημέρες, η αθηNEA παραμένει κοντά στους λάτρεις του κρασιού και της γαστρονομίας.

Μετά την κυκλοφορία της 5ης έκδοσης του Carpe Vinum πριν κάποιες εβδομάδες, υποδεχόμαστε το 2021 με 21 κρασιά από εξαιρετικούς Έλληνες οινοποιούς, που θα σας κρατήσουν συντροφιά σε όλη τη διάρκεια της χρονιάς.

Με την ευχή να έχουμε ένα νέο έτος που θα μας χαρίσει πολλές αφορμές να γιορτάσουμε, με υγεία και δημιουργικότητα!

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-in-chief, αθηNEA





Όλη η Ελλάδα πίνει κρασί. Τα οινοποιεία πολλαπλασιάζονται και τα κρασιά μπαίνουν στα σπίτια όλων καθημερινά. Εύκολα θα μπορούσαμε να είχαμε παρουσιάσει 2.021 κρασιά με τις 30.000 ετικέτες που υπάρχουν σήμερα σε όλη τη χώρα. Ίσως το κάνουμε για το 2022.

Αυτό που θα δείτε σε αυτές τις προτάσεις που έχουν επιλέξει η Μαρία Τριτάρη και ο Ανέστης Χαϊτίδης, είναι κρασιά από κάθε γωνιά της ελληνικής περιφέρειας.

Εμπιστευτείτε τους Έλληνες παραγωγούς. Δώστε την ευκαιρία σε άγνωστους μέχρι σήμερα οινοποιούς και απολαύστε τη

δημιουργία τους. Πολλές φορές θα ξαφνιαστείτε ευχάριστα από την ποιότητα και την ιδιαιτερότητα των χυμών που έχουν δημιουργήσει.

Κάθε ετικέτα έχει μέσα της πολύ αγάπη και μεγάλη τεχνογνωσία. Η επόμενη μέρα έρχεται και για το κρασί με ορμή.

Λευθέρης Πλακίδας
Εμπορικός Διευθυντής, αθηNEA

Γκρι. ^{Το νέο} Λευκό



Στην αρχαιότητα, το γκρι είναι συνδεδεμένο με την αξία της γνώσης. Στην τέχνη, το γκρι βρίσκεται στο κέντρο των χρωμάτων, στην ένωση των 2 αντίθετων πόλων, του άσπρου και του μαύρου.

Αυτή η πολυπλοκότητα του γκρι συναντιέται στη γεύση του νέου κρασιού της Οινοποιίας Μπουτάρη, Φαιά Γη. Ένα νέο, εξαιρετικό single vineyard κρασί, από τον ιστορικό αμπελώνα Μπουτάρη, με το σταχτί, πετρώδες έδαφος, στη ζώνη ΠΟΠ της Μαντινείας. Το ξεχωριστό, υπόλευκο - γκρι χρώμα του δημιουργείται από τις σκουρόχρωμες ράγες της αυτόχθονης ποικιλίας του Μαυροφίλερου και δίνει στο κρασί μοναδικό χαρακτήρα.

Με φαιές ανταύγειες, αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, αρμονική ισορροπία, δομή και μακρά αρωματική επίγευση, το Φαιά Γη βάζει το δικό του αποτύπωμα στον κόσμο των σπουδαίων Gris κρασιών.

WWW.BOUTARI.GR

Περιεχόμενα

21 Κρασιά για να Απολαύσουμε το 2021	8
Λευκά	10
Ο Ηλίας Ανθίδης Δημιουργεί την Κάβα της Επόμενης Γενιάς	20
Orange	26
The WineHouse: Η Κάβα Που Κρύβει Θησαυρούς στη Θεσσαλονίκη	30
Ροζέ	32
Οινοποιείο Βαλτάρα: Τρεις Γενιές Εμπειρίας	38
Κόκκινα	40

ΟΪΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΤΕ
ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ
SEMELI
ΣΕ ΚΑΒΕΣ ΚΑΙ
SUPERMARKETS



Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τρεις ευγενείς ποικιλίες ένωσαν τις ρίζες τους βαθιά στο χώμα της γης μας, για να μας χαρίσουν την πεμπτουσία τους. Μία μαγική συμβίωση σε ένα μεγάλο κόκκινο κρασί, που σαν σπονδή χαρίζει την ευγνωμοσύνη του στη γη που το γέννησε.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



21 Κρασιά για να Απολαύσουμε το 2021

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ
& ΤΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Το 2021 μας περιμένει και οι αισθήσεις μας είναι έτοιμες να απολαύσουν 21 καταπληκτικά ξηρά κρασιά από την Ελλάδα. Αφεθείτε στη γοητεία τους και ανακαλύψτε όσα έχουν να πουν μέσα από τα αρώματα και τις γεύσεις τους, συνδυάζοντάς τα με όμορφες στιγμές της νέας χρονιάς που ακολουθεί.



1 *Theá Mantinia 2018, Fine Lees Contact, Κτήμα Σεμέλη*

Περιοχή: ΠΟΠ Μαντινεία

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Είναι μια νέα προσέγγιση της ποικιλίας του Μοσχοφίλερου που επιτυγχάνεται με παραμονή του κρασιού στη δεξαμενή για 6 μήνες, παρέα με τις ευγενικές οινολάσπες (fine lees), μια διαδικασία που του χαρίζει πολυπλοκότητα αρωμάτων, άμετρη φρεσκάδα και γευστικό όγκο.





2 Έδυσμα Δρυός 2018, Κτήμα Τέχνη Οίνου

Περιοχή: ΠΓΕ Δράμα

Ποικιλία: Chardonnay

Γιατί να το δοκιμάσω:

Το πιο χαρακτηριστικό στιλ Chardonnay που έχει περάσει από βαρέλι και έχει κερδίσει τα δώρα που του χάρισε αυτή η διαδικασία. Αρωματική πολυπλοκότητα μέσα από νότες εξωτικών φρούτων, βανίλιας και μελιού, πλούσια-λιπαρή υφή στο στόμα και δυνατότητα παλαίωσης.





3 Σαντορίνη Λευκός 2017, Οινοποιητική Μπουτάρη

Περιοχή: Σαντορίνη

Ποικιλία: Ασύρτικο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Η συγκεκριμένη Σαντορίνη είναι ένα κρασί που ανέδειξε όχι μόνο τον Σαντορινιό αμπελώνα παγκοσμίως, αλλά και μία από τις ευγενέστερες λευκές ποικιλίες της Μεσογείου, το Ασύρτικο. Ένα κρασί με ιδιαίτερη ορυκτότητα, που εκφράζει στο έπακρο τον χαρακτήρα μιας μοναδικής ποικιλίας.





4 *Sauvignon Blanc 2019, Οινοποιία Βεγορίτις*

Περιοχή: Αμύνταιο

Ποικιλία: Sauvignon Blanc

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ένα πολύπλοκα εξωτικό κρασί από τη βόρεια Ελλάδα που εντυπωσιάζει από την πρώτη γουλιά. Στο στόμα είναι ιδιαίτερα πλούσιο, αλλά και δροσερό με μια μακριά εκρηκτική επίγευση που δεν λησμονιέται!





5 Μικρό Θαύμα 2019, Κτήμα Τζουνάρα

Περιοχή: Βάγια Βοιωτίας

Ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Ασύρτικο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ένα μικρό χαρισματικό αμπελοτόπι μας χαρίζει αυτό το λαμπερό αχνόξανθο “μικρό θαύμα” στο ποτήρι από το οποίο αναδύονται φρέσκα αρώματα εξωτικών φρούτων όπως ανανάς, μάνγκο αλλά και κάποιες ανθικές νότες. Στο στόμα η δροσιστική οξύτητα, η όμορφη υφή και τα φρουτώδη αρώματα το καθιστούν άκρως απολαυστικό!





Ο Ηλίας Ανθίδης Δημιουργεί την Κάβα της Επόμενης Γενιάς

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ο Ηλίας Ανθίδης είναι ένας νέος της εποχής του και η σημερινή εποχή χρειάζεται τέτοιους νέους. Σύγχρονος και διαχρονικός, με σεβασμό στο παρελθόν, καθώς αποτελεί την τρίτη γενιά της οικογένειάς του στον χώρο, και με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, απολαμβάνει όσα του προσφέρονται στο σήμερα.

Λατρεύει τη ζωή και τις νοστιμιές της. Δεν επιλέγει μόνο καλά κρασιά, αλλά αναζητά τον παραγωγό, πηγαίνει στα αμπελία, ζει τη δημιουργία του οίνου και απολαμβάνει το αποτέλεσμα. Γεύεται ό,τι προϊόν προτείνει στα τρία καταστήματα της επιχείρησης, αλλά και στο e-shop, που ολοένα και μεγαλώνει σε κινητικότητα και ζήτηση, λόγω της εποχής. Ακόμη, φτιάχνει υπέροχα καλάθια που όλοι ονειρεύονται να δεχτούν ως δώρα.

Η ζωή του είναι σαν το κρασί, με όλη αυτή τη μαγική διαδρομή, μέχρι να καταλήξει στο ποτήρι. Ξέρει να κάνει φίλους, όπως ο παππούς του, και να δίνει στις προσωπικές σχέσεις την αξία που κάνει τον χρόνο να διαστέλλεται.



Μια διαδρομή 75 ετών στον χώρο του κρασιού. Πόσο συναρπαστικό είναι το παρελθόν να σε οδηγεί στο μέλλον;

Είναι πολύ συναρπαστικό καταρχήν το ότι υπάρχουμε στον χώρο από το 1945, αν σκεφτεί κανείς τι έχει περάσει η χώρα μας από τότε. Και είναι μια πολύ μεγάλη ευθύνη να καταφέρνουμε να διατηρούμε την κληρονομία αυτή στο προσκήνιο.

Θα σας πω μόνο ότι ο παππούς μου ο Ηλίας ήταν ο πρώτος εισαγωγέας του Johnnie Walker και του Grand Marnier στην Ελλάδα και τα πουλούσε σε πάγκους έξω από την Σοφοκλέους. Ο πατέρας μου στη συνέχεια ήταν από τους πρώτους που ασχολήθηκαν με το εμφιαλωμένο κρασί την περίοδο του '80, που το χύμα ήταν σε κάθε σπίτι και ταβέρνα.

Στα τέλη του '90 ασχοληθήκαμε με τα καλαθιά και το επιχειρηματικό δώρο. Στις αρχές του 2000 κάναμε την κάβα στο Μαρούσι, ένα κατάστημα υψηλής αισθητικής πρότυπο για εκείνη την εποχή, με ξεχωριστό όροφο/κελάρι για τα κρασιά. Στο τέλος του 2000 δημιουργήσαμε από τα πρώτα τότε e-shop κρασιού και ποτού. Εγκαταστήσαμε στο κελάρι dispenser και δοκίμαζε ο πελάτης τις προτάσεις που είχαμε κάθε εβδομάδα. Κάναμε και τότε πολλές εισαγωγές κρασιών και ποτών από όλο τον κόσμο - ενδεικτικά, οίκους του εξωτερικού όπως ο Montes από τη Χιλή και το Cloudy Bay από τη Νέα Ζηλανδία.

Σήμερα εμφιαλώνουμε κρασιά με δικά μας brands, αλλά και ετικέτες Ελλήνων παραγωγών που τις έχουμε κατά αποκλειστικότητα. Εμφιαλώνουν μεγάλα αποστακτήρια της Σκωτίας βαρέλια ουίσκι μόνο για εμάς. Επιπλέον, εισάγουμε μεγάλο ποσοστό των καλαθιών, συσκευασιών και κορδελών που χρησιμοποιούμε στα δώρα.



Το μέλλον το σχεδιάζουμε ακόμη πιο "ζωηρό", με νέα καταστήματα στην Αττική και τις Κυκλάδες που θα είναι και wine bars ταυτόχρονα, τελευταίας τεχνολογίας διαδραστικό e-shop και deli corners στα καταστήματά μας.

Έχετε τρία καταστήματα σε Κολωνάκι, Γλυφάδα και Μαρούσι. Υπάρχουν διαφορές στο καταναλωτικό κοινό; Πώς είναι η κάθε περιοχή, ειδικά στην αγορά κρασιών;

Οι διαφορές είναι μεγάλες. Για κάθε κατάστημά μας στηνόμαστε διαφορετικά. Τι εννοώ; Σε όλα μας τα καταστήματα η ραχοκοκαλιά είναι η ίδια, δηλαδή έχουμε από όλες σχεδόν τις οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου αντιπροσωπευτικά κρασιά. Όμως, οι επιλογές από κάποιες απ' αυτές είναι, σ' ένα κατάστημα από μία ετικέτα και σε άλλο από τέσσερις και πέντε. Κι αυτό έχει να κάνει με το κοινό.

Το κατάστημά μας στο Κολωνάκι έχει κατά 70% σταθερή πελατεία και είναι κατά βάση κάτοικοι της περιοχής άνω των 60 ετών, οι οποίοι δεν αλλάζουν εύκολα συνήθειες και προτιμούν τα «κλασικά» και επώνυμα κρασιά. Έχει όμως και πολλούς τουρίστες, οι οποίοι προτιμούν ελληνικά κρασιά και αποστάγματα.

Το κατάστημά μας στη Γλυφάδα, εκτός από τη σταθερή πελατεία, έχει και πολλούς περαστικούς, οι οποίοι μένουν κατά βάση στα νότια προάστια. Αυτοί προτιμούν τα επώνυμα κρασιά και κρασιά που είναι στο trend της εποχής. Δεν είναι τυχαίο που το λέμε εσωτερικά «ροζ» μαγαζί, όχι λόγω των γυναικών, αλλά γιατί στα 10 πρώτα κρασιά σε πωλήσεις είναι τα 6 ροζέ.

Ο παππούς μου ο Ηλίας ήταν ο πρώτος εισαγωγέας του Johnnie Walker και του Grand Marnier στην Ελλάδα και τα πουλούσε σε πάγκους έξω από την Σοφοκλέους. Ο πατέρας μου στη συνέχεια ήταν από τους πρώτους που ασχολήθηκαν με το εμφιαλωμένο κρασί την περίοδο του '80.



Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μεγάλη άνθηση του κρασιού και δη του ελληνικού. Είναι από τα λίγα πράγματα στα οποία «βοήθησε» η οικονομική κρίση, γιατί άλλαξε ριζικά τις συνήθειες διασκέδασης του κόσμου.

Το κατάστημά μας στο Μαρούσι, που είναι και το μεγαλύτερο, έχει μεγαλύτερη ποικιλία από τα άλλα, έχει ένα κοινό που είναι κατά 40% σταθερό και το υπόλοιπο περαστικοί που είτε εργάζονται στην περιοχή, είτε πάνε κάποια επίσκεψη στα βόρεια προάστια. Εκεί μπορεί να μας ζητήσουν από τα πιο κλασικά, έως τα πιο σπάνια και «ψαγμένα». Γι' αυτό και εκεί είμαστε όσο πιο ενημερωμένοι γίνεται, όχι μόνο σε οίνους, αλλά και σε αξεσουάρ για την καλύτερη απόλαυσή τους.

Πώς βλέπετε τη σχέση σας με το κρασί και τους οινοποιούς την τελευταία δεκαετία που παρατηρείται μια μεγάλη άνθηση του χώρου;

Είναι αλήθεια ότι τα τελευταία χρόνια υπάρχει μεγάλη άνθηση του κρασιού και δη του ελληνικού. Είναι από τα λίγα πράγματα στα οποία «βοήθησε» η οικονομική κρίση, γιατί άλλαξε ριζικά τις συνήθειες διασκέδασης του κόσμου που παλαιότερα ήταν οι πίστες και τα club, με κατανάλωση κατά βάση αλκοολούχων ποτών. Γεννήθηκαν τα wine bars, όπου μπορούσε ο κόσμος να βγει και να πιει 1-2 ποτήρια κρασί συνοδεύει κάποιου μικρού εδέσματος και να πληρώσει λιγότερα από ό,τι παλαιότερα.

Επίσης, ο κόσμος άρχισε να εκτιμά τις προσπάθειες των Ελλήνων παραγωγών για ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί - μέχρι το πρόσφατο παρελθόν έπινε αρκετό εισαγόμενο γιατί τα θεωρούσε καλύτερα. Σ' αυτό συνέβαλαν και οι μειώσεις των τιμών, χωρίς καμία έκπτωση στην ποιότητα των προϊόντων. Αναγνωρίζεται παγκοσμίως η σχέση ποιότητας/τιμής των λευκών και ροζέ κρασιών μας. Επιπλέον, έχουν δημιουργηθεί πολλά «μικρά» οινοποιεία σ' όλη την Ελλάδα, με εξαιρετικά επιτυχημένες προσπάθειες ανάδειξης των τοπικών ποικιλιών και διαφορές προσαρμοστικότητας των διεθνών ποικιλιών ανά περιοχή.

Τη δεκαετία του 2000, οι ελληνικές με τις εισαγόμενες ετικέτες στις κάβες μας ήταν σε μια ποσοστωση 50/50, ενώ την τελευταία δεκαετία είμαστε στο 70/30, με τάση αυξητική κάθε χρόνο. Σ' αυτό συμβάλλουν όλα τα παραπάνω, καθώς όμως και η προ-



σπάθειά μας να ανακαλύπτουν οι πελάτες μας τον οινοπαραγωγικό πλούτο της χώρας, που δεν έχει να ζηλέψει πολλά από τις μεγάλες «κρασοχώρες» του κόσμου, όπως η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία και η Αυστραλία.

Η κάβα έχει, εκτός από μια τεράστια ποικιλία με κρασιά, και άλλα προϊόντα. Πείτε μας γι' αυτά.

Πριν περίπου 12 χρόνια, σ' ένα αφιέρωμα που είχαν κάνει για εμάς κάποιοι δημοσιογράφοι, μας είχαν χρεώσει την εξής ατάκα: «Εάν δεν το βρεις στον Ανθήδη, δεν θα το βρεις πουθενά». Αυτό μας δημιούργησε μια τεράστια ευθύνη και οδήγησε σε μια αδιάκοπη προσπάθεια να ανταποκρινόμαστε σ' αυτήν.

Στόχος μας είναι να έχουμε μια αντιπροσωπευτική ποικιλία για κάθε τύπο προϊόντος που υπάρχει. Ενδεικτικά, σας αναφέρω ότι έχουμε περισσότερες από 40 ετικέτες σε ρούμι, περισσότερες από 50 ετικέτες τζιν και βεβαίως στο ουίσκι, όπου παραπάνω από 300 ετικέτες κοσμούν τα ράφια μας. Συλλεκτικές εμφιαλώσεις των μεγάλων αποστακτηρίων, αποκλειστικές εισαγωγές και επιλογές απ' όλο τον κόσμο.

Επιπλέον, ειδικά για την περίοδο των γιορτών, έχουμε μια μεγάλη γκάμα από προϊόντα deli, όπως τυριά, αλλαντικά, καπνιστό σολωμό, πατέ φουα γκρα, συσκευασμένα από τους καλύτερους οίκους του κόσμου, για να τα απολαύσει κανείς στο σπίτι του ή να τα στείλει συνοδευτικό στα καλάθια δώρων.



Αξιοσημείωτες είναι επίσης και οι επιλογές που έχουμε για συσκευασίες δώρου. Από καλάθια κλασικά ψάθινα, δίσκους ξύλινους και δερμάτινους, μέχρι καναπέ και προσόψεις παλαιών αυτοκινήτων, που διαμορφώνουμε ειδικά για όποιον επιθυμεί να στείλει ένα δώρο αξέχαστο.

Πόσο κοντά είναι η γαστρονομία με το κρασί;

Η γαστρονομία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το κρασί. Το κρασί γεννήθηκε για να συνοδεύει το φαγητό μας. Και υπάρχει πολύ μεγάλη φιλοσοφία πίσω από τον σωστό συνδυασμό φαγητού και κρασιού. Υπάρχει και επάγγελμα που ασχολείται κατά βάση μ' αυτό και είναι η οινοχοΐα.

Οι οινοχόοι συνεργάζονται στενά με τους σεφ και δοκιμάζουν τα πιάτα πρώτοι για να μπορέσουν να βρουν τον ιδανικό συνδυασμό που θα απογειώσει την απόλαυση του φαγητού. Δοκιμάστε φουα γκρα με λευκό γλυκό κρασί από την περιοχή του Sauternes της Γαλλίας και δεν θα το ξεχάσετε ποτέ.

Ποια ποικιλία κρασιού ξεχωρίζετε και γιατί;

Δυστυχώς, δεν έχω μόνο μία! Αλλά αν θα έπρεπε να επιλέξω, θα τις χώριζα σε λευκή και ερυθρή αγαπημένη.

Σε λευκή, η αγαπημένη μου με διαφορά είναι το Riesling. Μια ποικιλία από την οποία μπορείς να βρεις κρασιά ήσυχα ή αφρώδη, ξηρά, ημίξηρα ή γλυκά για όλα τα γούστα και τα βαλάντια. Μια γεύση που δεν βρίσκεις σε κανένα άλλο σταφύλι. Riesling

παράγεται σε πολλά μέρη κόσμου, αλλά ξεχωρίζω τα γερμανικά και τα νεοζηλανδέζικα.

Σε ερυθρή αγαπημένη είναι το Syrah ή Shiraz, μια ποικιλία που βγάζει ξηρά και γλυκά κρασιά. Χαρακτηριστικό της είναι ο πιπεράτος χαρακτήρας και το πλούσιο σώμα. Ξεχωρίζω τα κρασιά του Ροδανού της Γαλλίας και της Αυστραλίας.

Τι σχέδια έχετε για το μέλλον, ειδικά για τον εορτασμό των 75 ετών;

Έμελε το 2020, μια πολύ ιδιαίτερη χρονιά για όλους, να μας βρει να εορτάζουμε τα 75 μας χρόνια. Είχαμε σχεδιάσει εκδηλώσεις και γευσιγνωσίες όλο τον χρόνο και θα κορυφωνόταν τον Δεκέμβριο με ένα μεγάλο πάρτι στο κατάστημά μας στο Μαρούσι, που έκλεισε κι αυτό τα 15 χρόνια λειτουργίας του.

Για τα φετινά μας γενέθλια έχουμε ετοιμάσει, σε συνεργασία με το οινοποιείο του Αρτέμη Καραμολέγκου, ένα λευκό κρασί από τη Σαντορίνη και την ποικιλία Ασύρτικο εσοδείας 2018 από την καλύτερη περιοχή του νησιού, και ένα ερυθρό κρασί σε συνεργασία με το Κτήμα Κατσαρού από τα Κρανιά Ολύμπου και την ποικιλία Cabernet Sauvignon εσοδείας 2010, σε μια μοναδική εμφιάλωση εξαιρετικής ποιότητας του Ευριπίδη Κατσαρού.

Επιπλέον, το πρώτο παλαιωμένο τσίπουρο 77 μηνών από τον Θάνο Καραθάνο, που εμφιαλώνεται όπως «βγει» από το βαρέλι στους 50,4% αλκοολικούς βαθμούς. Και τέλος, σε συνεργασία με τον ανεξάρτητο εμφιαλωτή της Σκωτίας The Single Cask, ένα βαρέλι από το αποστακτήριο Ledaig 10 ετών, εμφιαλωμένο στους 57,9% αλκοολικούς βαθμούς.





6 Ηλέκτρα Orange 2019, Κτήμα Κούκου

Περιοχή: Καλόγρια Αχαΐας

Ποικιλία: Σιδερίτης

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ένα κομψό κρασί σε οινοποίηση Orange, ιδανικό για να κατανοήσει και να αγαπήσει κανείς τη συγκεκριμένη κατηγορία κρασιών. Αρώματα κουμ κουάτ, ώριμα ροδάκινου και νύξεις πράσινου τσαγιού στη μύτη οδηγούν σε ένα απολαυστικά βελούδινο στόμα.





7 *Amphora 2019, Κτήμα Τζήκα*

Περιοχή: Μακεδονία

Ποικιλίες: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Γιατί να το δοκιμάσω:

Έχει οινοποιηθεί και ωριμάσει
σε πύλινους αμφορείς.

Πρόκειται για ένα από τα πιο εντυπωσιακά
κρασιά από αμφορέα στην Ελλάδα, αλλά
και ένα από τα πλέον ευκολόπιστα και
απολαυστικά, από έναν garage οινοποιό
με μεγάλες δυνατότητες.





The WineHouse: Η Κάβα Που Κρύβει Θησαυρούς στη Θεσσαλονίκη

Ο Ανέστης Χαϊτίδης και ο Νίκος Νυφούδης
Μαθαίνουν τον Κόσμο Στο Καλό Κρασί

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Στο βασίλειο του κρασιού, σε ένα από τα πιο κεντρικά σημεία στην Πυλαία, ο οινολόγος Ανέστης Χαϊτίδης και ο επιχειρηματίας εστίασης Νίκος Νυφούδης έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικό όχημα προώθησης και εκπαίδευσης του ευρύτερου κοινού στην οινική απόλαυση.

Μέσα από βραδιές γευσιγνωσίας με συνεργάτες μικρούς, αλλά και μεγαλύτερους οινοποιούς από όλη την Ελλάδα, στοχεύουν να καθιερώσουν την επιλογή του κατάλληλου κρασιού ανάλογα με την περίπτωση και την παρέα, τόσο στο φυσικό όσο και στο ψηφιακό τους κατάστημα.

Με αφορμή γιορτές και επετείους, τα καλάθια και τα δώρα του WineHouse "αγκαλιάζουν" πολλές και διαφορετικές προτάσεις για όλες τις ανάγκες, σε μεγάλο εύρος τιμών, ενώ, παράλληλα με τη λιανική, το δίκτυο χονδρικής της εταιρείας απευθύνεται σε εστιατόρια, wine bars και κάβες σε όλη την Ελλάδα, τα οποία προμηθεύει με τα κρασιά που αντιπροσωπεύει.

Σημαντική ψηφίδα των δραστηριοτήτων της εταιρείας είναι και οι συμβουλευτικές υπηρεσίες που παρέχονται σε οινοποιούς, ώστε να υποστηρίζονται οι ανάγκες αγοράς, αλλά και προβολής της δουλειάς τους.



Το Winehouse είναι ο πιο κατάλληλος συνεργάτης όλων των επιχειρήσεων εστίασης και φιλοξενίας που αντιμετωπίζουν επαγγελματικά το κρασί.



Με σύγχρονη αντίληψη για την εικόνα (ετικέτες) και την εξωστρέφεια (επικοινωνία μέσω social media, newsletter και website), οι άνθρωποι της WineHouse προσπαθούν να ενώσουν τους παραγωγούς μ' ένα ευρύτερο κοινό που διψάει για ποιοτικές νέες προτάσεις.

Σε αυτό έρχεται να προστεθεί κι ένα δίκτυο διανομής ελληνικών κρασιών σε Γερμανία και Αυστρία, καθώς και η συμμετοχή σε δύο κάβες λιανικής, ως γέφυρα που συνδέει τα ελληνικά κρασιά με μία τεράστια αγορά. Αλλά και η εισαγωγή κρασιών, όπως τα περίφημα Riesling, που έχουν μια μοναδικότητα που αξίζει να γνωρίσει και να απολαύσει όποιος αναζητά κάτι παραπάνω στο οινικό του ταξίδι.

Όπως τονίζει και ο Ανέστης Χαϊτίδης: "Το Winehouse είναι ο πιο κατάλληλος συνεργάτης όλων των επιχειρήσεων εστίασης και φιλοξενίας που αντιμετωπίζουν επαγγελματικά το κρασί. Όταν λέμε συνεργασία την εννοούμε. Δεν είναι μόνο το αξεπέραστο σέρβις μας και η υποστήριξη που παρέχουμε, η οποία ξεκινάει από τη διαμόρφωση του οινικού πλάνου της επιχείρησης, συνεχίζει με τη δημιουργία λίστας κρασιού, την εκπαίδευση του προσωπικού και καταλήγει σε μια συνεχή βελτίωση της θέσης του κρασιού. Είναι κυρίως οι παραγωγοί μας και τα κρασιά τους. Η αγάπη μας για κρασιά που γίνονται στο αμπέλι, με ήπιες μεθόδους παρέμβασης σε όλη την παραγωγική διαδικασία, είναι αυτή που αποδείχθηκε το σημαντικότερο χαρτί για την επιτυχία μας".

8 *Εινόμαυρο Ροζέ 2019, Κτήμα Τσικρικώνη*

Περιοχή: Καβάλα, ΠΓΕ Μακεδονία

Ποικιλία: Εινόμαυρο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ένα από τα κορυφαία ροζέ Εινόμαυρα της αγοράς. Έχει ελκυστικό σομόν χρώμα, τα τυπικά αρώματα κερασιού και τομάτας χαϊδεύουν απαλά τη μύτη και τις αισθήσεις μας, ενώ παράλληλα είναι απίστευτα τραγανό και γεμάτο στο στόμα.



9 Νεγκόσκα Ροζέ 2018, Κτήμα Τάτση

Περιοχή: Γουμένισσα

Ποικιλία: Νεγκόσκα

Γιατί να το δοκιμάσω:

Μια σπάνια ποικιλία, τα αμπέλια της οποίας βρίσκονται στον λόφο Λιμπάσκεριτ που θα πει “ο λόφος που μένουν οι άγγελοι”, λίγο έξω από τη Γουμένισσα. Ένα ροζέ με αυστηρά βιοδυναμική καλλιέργεια, που σίγουρα δεν περνά απαρατήρητο, όπως εξάλλου και τα υπόλοιπα κρασιά του Κτήματος Τάτση.



10 *Delear 2019, Κτήμα Σεμέλη*

Περιοχή: ΠΓΕ Κορινθία

Ποικιλίες: Syrah, Grenache Rouge

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ένα από τα πιο δελεαστικά ροζέ με απίθανο λαμπερό σομόν χρώμα που προδιαθέτει για την απολαυστική εμπειρία που θα ακολουθήσει. Στη μύτη είναι “ντόμπρο” με πολύ καθαρό φρούτο, ενώ στο στόμα είναι ευχάριστο και ευκολόπιτο, στα όρια μεταξύ λευκού και ερυθρού, όπως ακριβώς πρέπει να είναι ένα ροζέ κρασί!





*Το Οινοποιείο Βαλτάρα,
με πολύ κέφι και αισθητική,
δημιούργησε έναν υπέροχο χώρο
σ' ένα από τα πιο κεντρικά σημεία
της πόλης της Γουμένισσας.*

Η Γουμένισσα απέκτησε ένα εξαιρετικό σημείο πώλησης κρασιών. Το Οινοποιείο Βαλτάρα, με πολύ κέφι και αισθητική, δημιούργησε έναν υπέροχο χώρο σ' ένα από τα πιο κεντρικά σημεία της πόλης της Γουμένισσας. Στην καρδιά της περιοχής με το ομώνυμο κρασί και τα πολλά και καλά οινοποιεία, που έχουν ανάγκη από τέτοιου είδους εξωστρέφεια για να ανοίξουν τα φτερά τους.

Είναι άλλωστε εξαιρετικά σημαντικό για τους επισκέπτες και τους περαστικούς να υπάρχει ένα σημείο μέσα στην πόλη όπου να μπορούν να προμηθευτούν κρασιά σε καλόγουστες συσκευασίες και να τα κάνουν δώρο ή να πάρουν στο σπίτι τους.

Η οικογένεια Βαλτάρα, με τις τρεις γενιές που ασχολούνται με το αμπέλι, έχει τα τελευταία χρόνια την ορμή και τον ενθουσιασμό του νεότερου και νεοεισελθέντα στην οικογενειακή επιχείρηση, Αλέξανδρου Βαλτάρα.

Βγάζει στην αγορά τρία κρασιά: ένα λευκό από την ποικιλία Μαλαγουζιά, ένα κόκκινο με Merlot και Cabernet Sauvignon κι ένα ροζέ με Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα και Μοσχάτο.

Μπορείτε να τα αγοράσετε είτε μεμονωμένα, είτε και τα τρία μαζί σε μια καλοσχεδιασμένη συσκευασία. Η οικογένεια επένδυσε τα τελευταία χρόνια στο packaging και στις ετικέτες της, ώστε να μπορεί να σταθεί επάξια στον ταχύτατο και ποιοτικά αναπτυσσόμενο χώρο του κρασιού στην Ελλάδα.

Η προσπάθεια που γίνεται στην περιοχή είναι πάντως συστηματική και πολύπλευρη. Δεν είναι τυχαίο ότι η Γουμένισσα μετρά πλέον πολλά καταστήματα εστίασης που προωθούν κι εκείνα το τοπικό εμφιαλωμένο κρασί. Ταυτόχρονα, ο Δήμος Παιονίας, σε συνεργασία με τον Εμπορικοεπαγγελματικό Σύλλογο Γουμένισσας, κάνουν τεράστια προσπάθεια για να τονώσουν τον οινικό τουρισμό και να αυξήσουν την επισκεψιμότητα.



Οινοποιείο Βαλτάρα: Τρεις Γενιές Εμπειρίας

Ένα Καλόγουστο Σημείο Πώλησης στη Γουμένισσα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ





11

Νάουσα 2018, Οινοποιητική Μπουτάρης

Περιοχή: ΠΟΠ Νάουσα

Ποικιλία: Εινόμαυρο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Είναι το πρώτο ελληνικό ερυθρό εμφιαλωμένο κρασί ΠΟΠ που κυκλοφόρησε στην ελληνική αγορά και αποτελεί το σήμα κατατεθέν της Ελλάδας στα κόκκινα κρασιά. Πρόκειται για το πιο αντιπροσωπευτικό παράδειγμα της ποικιλίας και της καταγωγής της, ανταμείβοντας τους πιστούς του φίλους με τη σταθερή, διαχρονική του ποιότητα.





12 *Ξινόμαυρο 2016, Οινοποιείο Διαμαντή*

Περιοχή: ΠΓΕ Σιάτιστα

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Είναι το πιο ορεινό Ξινόμαυρο (950 μέτρα) από ένα ιδιαίτερα πετρώδες έδαφος, που χαρίζει αέρινα στοιχεία και φοβερή πολυπλοκότητα. Αυτό το Ξινόμαυρο προέρχεται από ένα μπουτίκ οινοποιείο, έχει ανοιχτό ρουμπινί χρώμα και μύτη πολύ εκφραστική, με πρωταγωνιστές τη φράουλα, το κράνμπερι και το κεράσι. Σε δεύτερο ρόλο εμφανίζονται το τριαντάφυλλο, τα φύλλα ελιάς, η μαντζουράνα και η βανίλια. Οι βελούδινες τανίνες και η αναζωογονητική οξύτητα προσθέτουν ένταση και ισορροπία στο στόμα.





13 *Ξινόμαυρο - Μοσχόμαυρο 2015, Κτήμα Μπελίδη*

Περιοχή: Κοζάνη

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Η Λίμνη Πολυφύτου και το υψόμετρο (800 μέτρα) καθορίζουν το μοναδικό μικροκλίμα, το οποίο χαρίζει ελαφρότητα και καθαρότητα στο φρούτο αυτού του κρασιού. Παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια τύπου Ermitage και Berthomieu για έναν χρόνο, ενώ μετά την εμφιάλωση ξεκουράζεται ένα διάστημα και στη φιάλη, πριν από την κυκλοφορία του στην αγορά.





14 *Syrah - Μαυροτράγανο 2017, Κτήμα Ιατρίδη*

Περιοχή: Χαλκιδική, Μακεδονία

Ποικιλίες: Syrah, Μαυροτράγανο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Θα το αγαπήσουν οι φίλοι των έντονων κόκκινων κρασιών, αφού είναι πυκνό, γήινο και πολύ στιβαρό. Έχει βαθύ κόκκινο χρώμα και αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και βοτάνων. Οι ζουμερές τανίνες και το πλούσιο σώμα υποστηρίζονται από την ιδανική οξύτητα. Έχει απολαυστική και πιπεράτη επίγευση που διαρκεί πολύ.





15 Cabernet Sauvignon 2016, Κτήμα Ρωμαλίδη

Περιοχή: Άμπελοι Σερρών

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon

Γιατί να το δοκιμάσω:

Είναι ένα βιολογικό κρασί που έχει περάσει 12 μήνες από βαρέλι.

Ένα από τα πιο πικάντικα και νόστιμα Cabernet Sauvignon της χώρας, με νότες δέρματος, καπνού και έντονο ώριμο κόκκινο φρούτο.





Δώρα Για Όλες τις Εποχές: Καλάθια από την Κάβα Ανθίδη



Καλάθι πλεκτό φυσικό με μαύρο
2φ Julia Merlot
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη 750ml
1φ Julia Chardonnay
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη 750ml



Κουτί χειροποίητο με βελούδινη επένδυση
1φ Talisker 10 Y.O Single Malt Whisky 700ml
1φ Zacara 23 Y.O Rum 700ml
1 Πολυτελής κασετίνα mini metal book Venchi 115g



Δίσκος σφυρήλατος
3φ Chateau d' Esclans Whispering
Angel 750ml
Σοκολάτα Simon Coll



Χειροποίητο κουτί σε ύφος marble
και επένδυση από δερματίνη
1φ Beluga Noble Vodka 700ml
1 Αυγοτάραχο σε ράβδους Trikalinos 200g



16 *Symposium Ερυθρός 2019, Κτήμα Μπίζιου*

Περιοχή: Ασπρόκαμπος Νεμέας

Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ένα βιολογικό Αγιωργίτικο στην πιο αυθεντική και καθαρή του μορφή, με αρώματα κόκκινων φρούτων αλλά και σοκολάτας. Καλλιεργείται στο ιδιόκτητο αμπέλι της οικογένειας Μπίζιου στα 950 μέτρα.





17 *Merlot 2016, Οικογενειακό Οινοποιείο Ασλάνη*

Περιοχή: ΠΓΕ Μακεδονία

Ποικιλία: Merlot

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ένα Merlot πυκνό, ώριμο και στιβαρό,
που θυμίζει περισσότερο το γαλλικό Pomerol,
παρά ένα μεσογειακό κρασί. Είναι βιολογικό
και έχει περάσει 12 μήνες από βαρέλι.





18 *Pinot Noir 2017, Moschopolis*

Περιοχή: Θεσσαλονίκη

Ποικιλία: Pinot Noir

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ίσως ένα από τα πιο εντυπωσιακά κρασιά της χώρας. Το αμπέλι βρίσκεται στα 950 μέτρα μεταξύ Κοζάνης και Καστοριάς και είναι φυτεμένο εδώ και πολλά χρόνια με Pinot Noir. Οινοποιείται ιδιαίτερα προσεκτικά και ωριμάζει για 24 μήνες σε βαρέλια με τις οινολάσπες από Ασύρτικο. Ένα Pinot Noir μεγάλης κλάσης.





19 *Κτήμα Μέγα Σπήλαιο 2013, Μέγα Σπήλαιο*

Περιοχή: Ορεινή Αιγιαλία

Ποικιλίες: Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ο πικάντικος, στιβαρός και “σκοτεινός” χαρακτήρας της ξηρής Μαυροδάφνης παντρεύεται με το ανάλαφρο, φρουτώδες Μαύρο Καλαβρυτινό και ωριμάζουν για 18 μήνες μαζί σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Ένα από τα διαχρονικά κόκκινα κρασιά της χώρας.





20 *Πελαγία 2017, Κτήμα Μανωλεσάκη*



Περιοχή: Αδριανή Δράμας

Ποικιλίες: Pinot Noir, Αγιωργίτικο

Γιατί να το δοκιμάσω:

Το 2017 θεωρείται μια πολύ καλή χρονιά και από τις καλύτερες της δεκαετίας για τα ερυθρά κρασιά της βορείου Ελλάδας.

Ένα κρασί που έχει δημιουργηθεί με ατελείωτο μεράκι. Έχει πορφυρό χρώμα και αρώματα βατόμουρου, κερασιού και βιολέτας, με νότες βανίλιας και μοσχοκάρυδου. Έχει στιβαρό σώμα και τανίνες μαλακές που ενισχύουν τον πλούτο της επίγευσης.





21 *Spondēe 2016, Κτήμα Σεμέλη*

Περιοχή: Νεμέα

Ποικιλίες: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Γιατί να το δοκιμάσω:

Ένα φινετσάτο και συγχρόνως σύνθετο κρασί από μια ιδιαίτερη τριλογία ποικιλιών που εκφράζεται αρωματικά με εξαιρετικά σφιχτοδεμένο τρόπο. Φανερά γενναιόδωρο και πικάντικο, με απολαυστικά αρώματα και γεύσεις, αλλά και στρογγυλές, αρκετά μαλακές τανίνες.

Καλή Χρονιά!



Διορατική Ενημέρωση

Ανακαλύψτε τον κόσμο της αθηNEAs.
Εγγραφείτε στο newsletter μας σήμερα.

a8inea.com/signup



Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & Διευθύντρια Σύνταξης: Μαριάννα Σκυλακάκη
Συντακτική Ομάδα: Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη, Άρης Γαβριελάτος, Ιωάννα Γιωτάκη,
Ελένη Ξένου, Λευθήρης Πλακίδας, Μαρία Τριτάρη
Art Director: Κωστής Φιλιππάκης
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθήρης Πλακίδας
Επιμέλεια & Διορθώσεις: Άρης Γαβριελάτος

© 2020 αθηNEA

Μίξερ ροφημάτων Gruppe PDH330



Μίξερ χειρός Gruppe PDH007

DEFINE
GREEK
DESIGN



Πολυκόφτης MIX Gruppe PDH700



Πολυκόφτης KYKLOS Gruppe PDH402-PL



Defining Greek Design



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

@gruppe®



www.gruppe.gr



Happy New Year

