

Carpe Vinum

ΠΡΟΣΩΠΑ

Άρης Σκλαβενίτης
Απόστολος Μούντριχας
Γιώργος Βουρβουκέλης
Πάυλος Παυλίδης

ΤΑΣΕΙΣ

Εστιατόριο Delta
Τανίνη Αγάπη μου
Ηλιόπετρα
Scalarea Estate

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Αφιέρωμα Ξινόμαυρο
Lost Lake Distillery
Οινοποιεία Κατερίνης
Winter Garden GB





Your Home Office

The breathtaking views, the warm weather and the picturesque cities have always been here. Now there is incredibly fast and reliable Internet too. Thanks to WIND and the Greek National Tourism Organization there is accommodation throughout Greece ready to welcome you and help you experience the life of a digital nomad.

DIGITAL NOMADS IN GREECE



ΤΟ
ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΗΜΟ
WHISKY · WINE · RUM BAR

ακολουθήστε μας και εδώ

 γραμματόσημο καφέ  grammatosimo

Ηρ. Πολυτεχνείου 82, Χαϊδάρι τ. 210 5820517

ΟΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΜΑΓΕΙΡΕΣ ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΛΠΙΔΑ



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®

A Note from αθηNEA

Βιωσιμότητα στη γαστρονομία: τάση ή τρόπος ζωής; Αξιακή τοποθέτηση απέναντι σ' έναν κόσμο που αλλάζει ή εμπορική εκμετάλλευση της αγωνίας όσων έχουν αποκτήσει πια περιβαλλοντική συνείδηση;

Είναι σήμα των καιρών το γεγονός ότι τόσο πολλά άρθρα των συντακτών μας σε αυτό το τεύχος του Carpe Vinum αναδεικνύουν τη διάσταση αυτή που στο παρελθόν μας είχε απασχολήσει μόνο αποσπασματικά.

Πλέον, μας ενδιαφέρουν, εκτός από το αποτέλεσμα, η προέλευση ενός προϊόντος, το περιβαλλοντικό του αποτύπωμα, όπως και η αξιοποίηση με έξυπνο τρόπο των υποπροϊόντων του – για να μην πηγαίνει τίποτα χαμένο.

Πλέον, βλέπουμε την αξία στο «slow» και αφήνουμε πίσω μας την ιλιγγιώδη ταχύτητα που κάποτε χαρακτήριζε τα ταξίδια μας, τις απολαύσεις μας, την καθημερινότητά μας. Λίγα και καλά, λοιπόν, με έμφαση στις τοπικές πρώτες ύλες και με ζητούμενο τη διάρκεια – όχι το να «τικάρουμε» άλλο ένα κουτάκι.

Λίγο λίγο αλλάζουμε. Εμπλουτίζουμε τα κριτήρια των επιλογών μας και γινόμαστε πιο εγκεφαλικοί καταναλωτές, πιο συνειδητοποιημένοι.

Επιβραβεύουμε άλλα πράγματα όταν τα βρίσκουμε, κάτι το οποίο διορατικοί επαγγελματίες σε ολόκληρη τη χώρα – παραγωγοί, εστιάτορες, σεφ και επιχειρηματίες – το έχουν αντιληφθεί και το έχουν εντάξει στη στρατηγική τους, το έχουν κάνει δική τους πυξίδα, και αυτό είναι κάτι που μας επιτρέπει να αισιοδοξούμε για το μέλλον.

Θα το διαπιστώσετε σε πολλές από τις σελίδες που ακολουθούν και θα μας δείτε να το αναζητούμε και να το αναδεικνύουμε ακόμη πιο συνειδητά στα επόμενα τεύχη μας.

Η πράσινη μετάβαση αφορά τον κόσμο της γαστρονομίας και η Ελλάδα έχει μόνο να κερδίσει από τη μεγάλη αυτή αλλαγή.

Κι αν η πανδημία μάς κρατά για λίγο ακόμα –ελπίζουμε– μακριά από την κανονικότητα που τόσο έχουμε επιθυμήσει, ας εκμεταλλευτούμε αυτό τον χρόνο για να μας βρει η νέα αρχή καλύτερους και καλύτερες από πριν.

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-in-chief, αθηNEA



διορατικός -ή -ό

*που έχει την ικανότητα να αντιλαμβάνεται τη ροή των εξελίξεων
και να σχηματίζει αντίληψη για το πώς θα είναι τα πράγματα στο μέλλον*

Βρισκόμαστε σ' ένα σταυροδρόμι για το μέλλον της Ελλάδας, αλλά και του πλανήτη.

Για να κατανοήσουμε την κομβικότητα της συγκυρίας, να παρακολουθήσουμε τις ραγδαίες εξελίξεις, αλλά και να αντιληφθούμε εγκαίρως τη θέση μας σε αυτές, έχουμε ανάγκη από οργανισμούς που ξεφεύγουν από τα στεγανά άλλων εποχών.

Που κάνουν νέα πράγματα, που βλέπουν τον κόσμο σφαιρικά, που αξιοποιούν καινοτόμα εργαλεία και εξελίσσονται συνέχεια, με στόχο να διαμορφώσουν έγκαιρα την αντίληψή τους για το τι έρχεται.

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

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

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

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

**Ανακαλύψτε τον κόσμο της αθηNEAs σήμερα κιόλας,
κάνοντας δωρεάν εγγραφή στο newsletter
a8inea.com/signup.**

Carpe Vinum

VOL. 7

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & Διευθύντρια Σύνταξης: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας
Art Director: Κωστής Φιλιππάκης
Συντακτική Ομάδα: Λώρα Αργυροπούλου, Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη,
Ιωάννα Γιωτάκη, Λευθέρης Πλακίδας, Δέσποινα Ράμμου,
Μαρία Τριτάρη, Ανέστης Χαϊτίδης, Κυβέλη Χατζηζήση
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου

© 2021 αθηNEA



WEEKENDS AT WINTER GARDEN

Το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία δημιουργεί μια αυθεντική εμπειρία brunch και σας προσκαλεί να τη ζήσετε στο Winter Garden City Lounge.



WINTER GARDEN CITY LOUNGE
HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS
SABBATO & KYPIAKH | 11.00-14.00
[GBROOFGARDEN.GR](https://gbroofgarden.gr)

Περιεχόμενα

	Ο Άρης Σκλαβενίτης Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	10		Η Υπομονή είναι Αρετή και στο Κρασί: Wine Tasting στο Κτήμα Αργυρού στη Σαντορίνη	80
	Αφιέρωμα Ξινόμαυρο: Το Ασχημόπαπο που Έγινε Κύκνος	16		10 Αρνήσεις που Κάνουν τη Διαφορά στο Κρασί	85
	Trust Barrels: Η Παράδοση του Δρύινου Βαρελιού στην Άριστη Εκδοχή του	30		Εστιατόριο Delta: Υψηλή Γαστρονομία με Συνείδηση	86
	Απόστολος Μούντριχας: Ένας Syrah Master στην Εύβοια	32		JGR CORK: Γιατί το Κρασί Αξίζει το Καλύτερο Σφράγισμα	92
	Lost Lake Distillery: Αποστάγματα Υψηλής Ποιότητας	36		Σας Συστήνουμε το eshop.warehouse.gr	94
	Αμφορείς Manetti: Μοναδική Πρώτη Ύλη και Παράδοση Αιώνων	40		Slow Tourism: Η Αξία του Χρόνου στα Ταξίδια μας	100
	Μουσικές βραδιές στο Winter Garden του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία	42		Ηλιόπετρα: Ένα Εστιατόριο Μπιζού	104
	Οινικός Τουρισμός στο Ηράκλειο: Scalarea Estate	44		Airoid: Καθαρός Αέρας με Τεχνολογία της NASA	106
	Τρία Cocktails με Βάση τα Peleano	50		Κτήμα Ακράνι: Νέες Ετικέτες από τους Αμπελώνες Τριανταφυλλοπούλου	108
	Τανίνη Αγάπη Μου: Το Wine Bar των Εξαρχείων	54		Bar Engage - Αγκαζέ: Το Food Pairing της Θεσσαλίας	112
	Οινικός Τουρισμός στον Δήμο Κατερίνης	58		Το Αλφαβητάρι του Οίνου	114
	Κτήμα Βουρβουκέλη: Στα Άβδηρα των Αρχαίων Αμπελώνων	66		Νάουσα: Με Έντονο Χαρακτήρα και Δυνατή Επίγευση - Όπως το Ξινόμαυρο	118
	Wine & Egg: Αγκαλιάζουν το Παρελθόν και Κοιτάζουν το Μέλλον	70		Ευ Αγωνίζεσθαι με Ενσυναίσθηση και Μπισκότα Κοτόπουλου με Γαβατσίνο	120
	Kokotos Estate: Ένα Κρασί Διαχρονικό	72		Green Mood Food: Βιωσιμότητα στην Κουζίνα	124
	Καστοριά: Ταξίδι στον Χρόνο και στις Γεύσεις	76			

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 την **Gruppe** τέσσερις μοναδικές συσκευές, δίνοντας ζωή στο **ελληνικό design** και έμπνευση στη ζωή μας.

@gruppe®



www.gruppe.gr



Ο Άρης Σκλαβενίτης Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Αν η ήρεμη δύναμη είχε πρόσωπο, τότε θα ήταν σίγουρα εκείνο του Άρη Σκλαβενίτη. Έχει διακριθεί ως ο καλύτερος Έλληνας Οινοχόος το 2016 και το 2019, κερδίζοντας τον Πανελλήνιο Διαγωνισμό, ενώ το 2022 θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Οινοχόων.

Είναι αντιπρόεδρος της Πανελλήνιας Ένωσης Οινοχόων, sommelier ambassador στο οινοποιείο Bodegas Krontiras, όπως και στο Star Wine List. Επίσης, είναι wine director στην εταιρεία Δειπνοσοφιστήριο, εξού και η πολύτιμη παρουσία του στο Delta Restaurant που βρίσκεται στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Είναι δημιουργός περιεχομένου για το Wineteach.com και ιδρυτής του Prephylloxera.com. Αρθρογραφεί σε αρκετά περιοδικά του ομίλου Καθημερινή, είναι εισηγητής στο Τμήμα Μεταπτυχιακών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, στην Genius in Gastronomy και, φυσικά, ο head sommelier και ιδιοκτήτης του Oinoscent Wine Food Cellar.

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

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Η οικογένεια και οι φίλοι μου.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Συνήθως η δουλειά. Αν και κατά το τελευταίο διάστημα της καραντίνας ξυπνούσα νωρίς γιατί κοιμόμουν νωρίς.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Χθες το βράδυ με την αδερφή μου.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Υπομονετικός.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Κάποιοι έχουν πει πως είμαι εγωιστής, άλλοι ανταγωνιστικός, ωστόσο πάντα προσπαθώ να είμαι δίκαιος.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Σε αυτά που διορθώνονται.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Δεν συμβαίνει συχνά, πάει καιρός.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Με τον Αριστοτέλη.



Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Η γενιά μας, που προσπαθεί να δημιουργήσει κάτι διαφορετικό σε σχέση με τους γονείς της υπό αντίξοες συνθήκες τα τελευταία 13 χρόνια.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Στην Αργεντινή, όταν είχαμε πάει για τον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Οινοχόων, είχα περάσει πολύ ωραία! Και στη Νέα Υόρκη επίσης.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Ο Clive Coates, η Jancis Robinson, ο Hugh Johnson και ο Στέφανος Ξενάκης.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άντρα;

Την ηθική.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Την ηθική.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Ο Frédéric Chopin.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Το «I Want It All» των Queen. Τραγουδάω πολύ καλά!

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Ο «Μικρός Πρίγκιπας».

Η ταινία που σας σημάδεψε;

Το «Match Point».

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Dalí.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το κυπαρισσί.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Τη συνέπεια της δουλειάς μου στον χρόνο.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Δύσκολη ερώτηση! Μου αρέσουν πολλά ποτά, ανάλογα με την ώρα, τη διάθεση και την παρέα. Το κρασί φυσικά, πρώτα απ' όλα, αλλά το τζιν, το ρούμι, το Campari, η τεκίλα και το μεσκάλ είναι επίσης αγαπημένα.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Ευτυχώς δεν έχω νιώσει ακόμα πως πρέπει να έχω μετανιώσει για κάτι.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Τους ανθρώπους που δεν «παίζουν» δίκαια και ζουν κάνοντας κακό στη ζωή των άλλων.

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

Το φαγητό σίγουρα! Επίσης, οι βόλτες με την οικογένεια και τους φίλους, το κολύμπι, το τρέξιμο, το μπάσκετ και το τένις.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Ο χρόνος που τρέχει και εμείς που τρέχουμε πίσω του για να προλάβουμε.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Όταν πρόκειται να πληγώσω κάποιον χωρίς να υπάρχει ιδιαίτερος λόγος.

Ποιο είναι το μότο σας;

Τα πράγματα που πρέπει να κάνεις, τα μαθαίνεις κάνοντάς τα.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Δεν θα ήθελα να ταλαιπωρηθώ, θέλω να πεθάνω ευτυχισμένος και γεμάτος.

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

Πώς δημιουργήθηκε το σύμπαν.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Η διαχείριση του χρόνου.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Η γυμναστική. Έπειτα από πάρα πολλά χρόνια ξεκίνησα πάλι το τρέξιμο και το τένις.

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

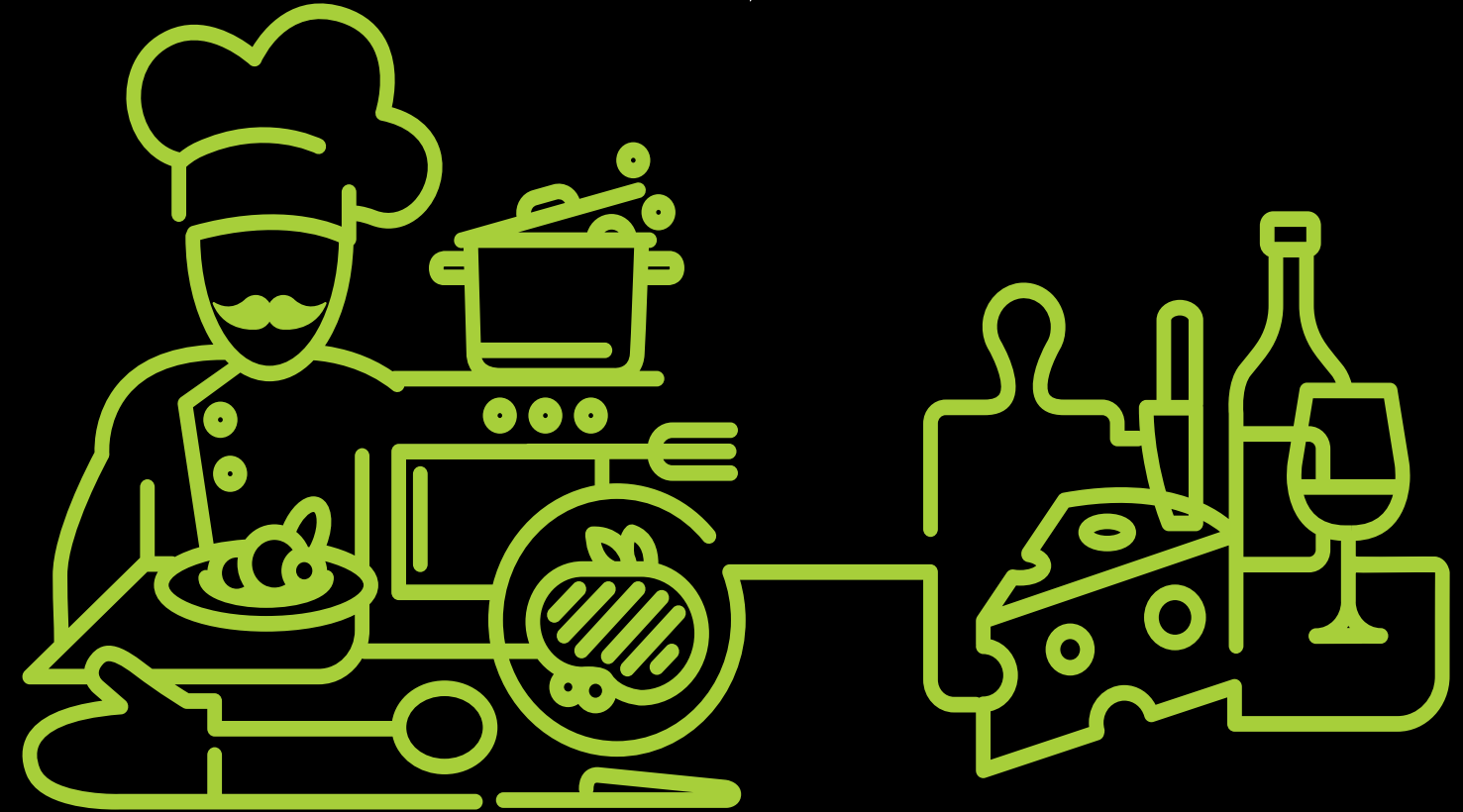
Όταν είχα ξεκινήσει να ασχολούμαι με το κρασί, είχα δοκιμάσει ένα τυρί Stilton μαζί με ένα γλυκό κρασί, το Oremus Tokaji Aszu 6 Puttonyos από την Ουγγαρία. Τότε ήμουν στην αρχή μου και αυτή ήταν από τις πιο ενθουσιώδεις στιγμές.



Detrop boutique



30η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ,
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



26-28/02/2022

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Cheese & Wine

The Unique Exhibition Event in Greece

detropboutique.helexpo.gr
detrop@helexpo.gr



Artozyna

artozyna@helexpo.gr

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΕΠΙΣΗΜΗ
ΤΡΑΠΕΖΑ



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙ-
ΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ



ΟΡΓΑΝΩΣΗ





THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

THE PLACE TO STUDY SPIRITS

VICE HEAD OF WSPC EDUCATION -
PRINCIPAL OF WSPC SPIRITS SCHOOL

ΑΝΔΡΕΑΣ ΜΑΤΘΙΔΗΣ
DipWSET, Q-Grader



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

NEW ERA / NEW WEBSITE

Check it out!

www.wspc.gr





Αφιέρωμα Ξινόμαυρο: Το Ασχημόπαπο Που Έγινε Κύκνος

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Η 1η Νοεμβρίου καθιερώθηκε για τους οινόφιλους ως Παγκόσμια Ημέρα του Ξινόμαυρου, της μοναδικής ελληνικής ποικιλίας που τιμάται σε αυτό τον παγκόσμιο θεσμό. Δεν δίνω συνήθως μεγάλη σημασία στις παγκόσμιες ημέρες, ωστόσο είναι σίγουρα μια ένδειξη της δυναμικής που έχει αυτό το σταφύλι στην παγκόσμια αγορά.

Μια δεύτερη αφορμή για να προτείνω Ξινόμαυρο ως επιλογή κατά τους μήνες του φετινού χειμώνα είναι η πρόσφατη ανάδειξη του Ξινόμαυρου Ήδυσμα Δρυός Χι, από το Κτήμα Τέχνη Οίνου της Δράμας, ως Καλύτερου Ερυθρού Οίνου στον 21ο Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης. Εξέπληξε πολύ κόσμο και προκάλεσε σχόλια προς κάθε κατεύθυνση, αλλά fact is ότι έχουμε ένα Ξινόμαυρο –και μάλιστα εκτός των παραδοσιακών περιοχών του– στην κορυφή της διοργάνωσης.

Το Ξινόμαυρο, μαζί με το Ασύρτικο, είναι τα πιο δυνατά χαρτιά της Ελλάδας στην παγκόσμια αγορά κρασιού. Όχι γιατί κάνουν τα καλύτερα κρασιά, αλλά κυρίως διότι κάνουν τα πιο αναγνωρίσιμα και με χαρακτήρα κρασιά. Το ποιοτικό εξυπακούεται. Το εκπληκτικό με το Ξινόμαυρο είναι τα πολλά του πρόσωπα. Είναι η μοναδική ποικιλία στην Ελλάδα από την οποία οινοποιούνται εξαιρετικά λευκά, φανταστικά ροζέ και τα καλύτερα (λευκά και ροζέ) αφρώδη κρασιά.

Αλλά και μεταξύ των ερυθρών οινοποιήσεων, στις οποίες περιορίζεται το αφιέρωμα αυτό, έχουμε «εκφράσεις» που διαφέρουν, από τις οποίες διακρίνω τρεις βασικές. Η μία είναι η πιο ανάλαφρη, μοντέρνα, με τις μικρότερες εκχυλίσσεις, χωρίς τανίνες, στην οποία η οξύτητα παίζει τον ρόλο της σπονδυλικής στήλης. Σε αυτή την κατηγορία συγκαταλέγω τη Νάουσσα Μπουτάρη ή το Alta του Θυμιόπουλου.

Δεύτερη έκφραση είναι το κλασικό, τανικό Ξινόμαυρο. Ρουστίκ ή βουκολικό, με την καλή έννοια, το οποίο θέλει χρόνο και δυνατό φαγητό για να αναδειχθεί. Προσωπικά, είναι η αγαπημένη μου, όταν είναι από ποιοτική παραγωγή και στη σωστή στιγμή. Πολύ ωραία δείγματα αυτής της έκφρασης είναι το Μέρχαλι του Κτήματος Κελεσίδη, η Ράμνιστα του Κυρ-Γιάννη και ο Παλιοκαλιάς του Δαλαμάρα.

Η τρίτη έκφραση είναι εξέλιξη της προηγούμενης. Με νέες τεχνικές στο αμπέλι και μεγαλύτερη υπομονή στην ημερομηνία του τρύγου, έτσι ώστε να έχουμε υψηλότερο οινόπνευμα και καλύτερη ωρίμανση, δημιουργήθηκαν Ξινόμαυρα με πιο ήπιες τανίνες και νόστιμη οξύτητα, η οποία περιβάλλεται από αρκετό οινόπνευμα και εκχύλισμα. Σε αυτή την κατηγορία εντάσσω το Γη και Ουρανός του Θυμιόπουλου, το Ξινόμαυρο Reserve του Κτήματος Άλφα και το ήπιας οινοποίησης MUS της Χλόης Χατζηβαρύτη.

Μπορεί για πολλά χρόνια να θεωρούσαμε το Ξινόμαυρο ξινό, στυφό και άχρωμο. Προσπαθούσαμε, οι άνθρωποι της παραγωγής και της εμπορίας του, να κρύψουμε τις ατέλειες που πιστεύαμε ότι έχει. Θεωρούσαμε ότι όλα τα κρασιά έπρεπε να θυμίζουν Merlot και Cabernet. Ο τροχός όμως γυρίζει. Οι παραγωγοί μας, μέσα από τη δουλειά τους, κέρδισαν σε αυτοπεποίθηση και καθαρή ματιά. Κατάλαβαν ότι για να σου δώσει τα μέγιστα ένα σταφύλι πρέπει να το σεβαστείς. Και όταν γίνει αυτό, το ασχημόπαπο μεταμορφώνεται σε κύκνο. Όπως και έγινε!



Νάουσσα 2018, Οινοποιία Μπουτάρη, ΠΟΠ Νάουσα

Θυμάμαι ήμουν παιδί ακόμη τη δεκαετία του '80 όταν απόλαυσα για πρώτη φορά αυτό το κρασί. Μάλιστα, μου είχε κάνει τρομερή εντύπωση ο μεγάλος αδελφός μου που εξέφραζε άποψη σχετικά με το ότι η μία χρονιά ήταν καλύτερη από την άλλη. Ήταν και η πρώτη φορά λοιπόν που, με αφορμή τη Νάουσσα Μπουτάρη, φούντωσε μέσα μου η περιέργεια για γνώση γύρω από το ποιοτικό κρασί.

Το εκπληκτικό με αυτό το κρασί είναι ότι διατηρεί άενα έναν χαρακτήρα και μια αύρα που, βρέξει-χιονίσει, παραμένουν σταθερά και ποιοτικά υψηλά. Ένας πραγματικός πρεσβευτής του ελληνικού κρασιού, ο οποίος εδώ και πολλές δεκαετίες σαρώνει βραβεία, βαθμολογίες και αποσπά την προτίμηση του οινόφιλου κοινού, ανεξάρτητα από το επίπεδο των γνώσεών του.

Έχει καταφέρει το πιο δύσκολο, που θα επιθυμούσε κάθε παραγωγός κρασιού: ποιοτική και σταθερή παραγωγή, σε μεγάλες ποσότητες και σε καλή τιμή. Είναι πολύ λίγα τα ελληνικά κρασιά που το έχουν πετύχει αυτό. Σε όλα αυτά προστίθεται και η διαχρονικά όμορφη ετικέτα, την οποία χαίρεσαι να έχεις στο τραπέζι σου σε οποιαδήποτε περίσταση.

Το χρώμα του είναι λαμπερό και ρουμπινένιο κόκκινο. Η μύτη του είναι μαγικά πολυδιάστατη, τόσο που λίγα κρασιά του παγκόσμιου αμπελώνα σε αυτή την κατηγορία μπορούν να το κοιτάξουν στα μάτια. Τραγανά κόκκινα φρούτα, όπως βύσσινο και ξινούτσικο βατόμουρο. Βοτανικές φωνούλες από λεβάντα, δεντρολίβανο και πράσινα φύλλα ντομάτας. Νύξεις από μπαχάρι και βανίλια. Γήινα στοιχεία όπως βρεγμένη γη. Μα πάνω απ' όλα ένα σύνολο αρμονικό, που ξεδιπλώνεται καθώς το κρασί αερίζεται.

Στη γεύση παρουσιάζεται σούπερ μοντέρνο, ανάλαφρο, φινετσάτο. Τραγανό όσο πρέπει. Ο όγκος δεν είναι το δυνατό του σημείο, αλλά δεν είναι και αυτό που θέλουμε όταν μιλάμε γι' αυτού του τύπου το Ξινόμαυρο.

Χάρη στη φινέτσα αλλά και την ουσιαστική του δύναμη, ταιριάζει σχεδόν με όλα τα εορταστικά πιάτα. Από τη γαλοπούλα και το γουρουνόπουλο μέχρι το βοδινό και το κυνήγι. Δεν το σκιάζει φοβέρα καμιά.

Και ένα τελευταίο tip: είναι κρασί για σήμερα, για αύριο και για δέκα χρόνια μετά. Μην ξεγελιάστε από την τιμή. Εξελίσσεται εξαιρετικά στον χρόνο, γι' αυτό αξίζει να έχετε πάντα μερικές φιάλες απόθεμα.



Λένια Μπουτάρη,
Marketing Manager, Οινοποιία Μπουτάρη

Ξινόμαυρο και Οικογένεια Μπουτάρη

Μία ιστορία αγάπης και αλληλεξάρτησης, θα έλεγα, αφού κανείς άλλος παραγωγός δεν είναι ιστορικά τόσο συνδεδεμένος με το Ξινόμαυρο και κανένα άλλο σταφύλι δεν οφείλει τόσα όσα το Ξινόμαυρο στην οικογένεια Μπουτάρη.

Πώς διαχειρίζεστε αυτή την κληρονομιά;

Τι επίδραση έχει αυτό στην προϊοντική σας πολιτική, αλλά και ποια είναι τα σχέδιά σας στο πιο ουσιαστικό κομμάτι, που είναι η ενσωμάτωση των νέων τάσεων στον αμπελώνα και το οινοποιείο;

Το Ξινόμαυρο είναι βασικό συστατικό του DNA του brand Boutari αλλά θα μπορούσα να πω και του «βιολογικού» DNA των μελών της οικογένειας Μπουτάρη! Η κληρονομιά αυτή είναι πολύ μεγάλη ευθύνη και ταυτόχρονα ένα ανεκτίμητο δώρο. Το να φέρεις και να υποστηρίξεις μια τέτοια παράδοση σε παρακινεί να δουλέψεις με σεβασμό και αφοσίωση, να την εξελίξεις και να την αναδείξεις, και αυτό από μόνο του είναι σπουδαίο.

Είμαστε μια διαχρονική, μεγάλη οινοποιία με πλούσιο portfolio που αναπτύσσεται και είναι σημαντικό να διατηρούνται οι ισορροπίες μεταξύ των brands. Παρ' όλα αυτά πάντα θέλουμε να είμαστε πρωτοπόροι, ειδικά σε ό,τι αφορά το Ξινόμαυρο. Νιώθουμε ότι οφείλουμε να βελτιωνόμαστε διαρκώς

σε όλα τα επίπεδα, να το αναδείξουμε σε ξένες χώρες, να κερδίσει τη θέση που του αξίζει στο διεθνή οινικό χάρτη. Για το λόγο αυτό πειραματιζόμαστε συνέχεια στο αμπέλι και στο οινοποιείο. Δημιουργούμε Πειραματικές Οινοποιήσεις με στόχο την περαιτέρω ανάδειξη των δυνατοτήτων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που μπορεί να δώσει η ποικιλία και η ζώνη.

Με αυτό το σκεπτικό βγήκε ο Διάνθος, με τον οποίο θέλαμε να αναδείξουμε ότι και η Νάουσα μπορεί να δώσει εξαιρετικά ροζέ, το Ξινόμαυρο χωρίςθειώδες που ήταν η προσέγγισή μας στην οινοποίηση ήπιων πρακτικών, και φυσικά το 1879 Boutari Legacy, το οποίο ήταν αποτέλεσμα της συστηματικής δουλειάς που είχε γίνει στα αμπελοτόπια της Νάουσας.



Μέρχαλι 2016, Κτήμα Κελεσίδη, ΠΟΠ Νάουσα, Βιολογική Καλλιέργεια

Ένα πρελούδιο για τη δύναμη της απλότητας, αλλά και μια απόδειξη ότι το καλό κρασί γίνεται στο αμπέλι.

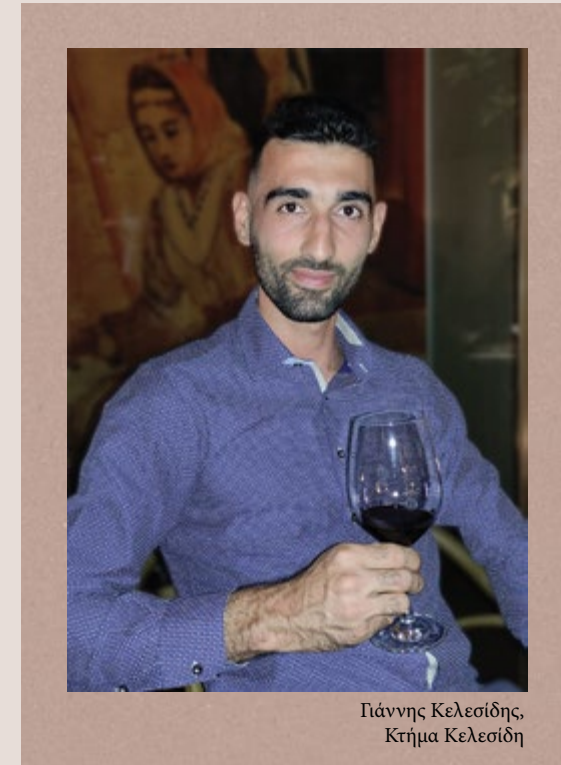
Η οικογένεια Κελεσίδη είναι από τους πρώτους βιολογικούς παραγωγούς της Νάουσας. Παραγωγή που δεν περιορίζεται στο κρασί, αλλά περιλαμβάνει και πλήθος οπωροκηπευτικών, που υπογραμμίζει τη συνολικά οικολογική φιλοσοφία της οικογένειας. Αυτό βέβαια που μου κάνει τρομερή εντύπωση γνωρίζοντας καλύτερα την οικογένεια είναι ότι όλα τα μέλη της πατάνε με τα πόδια και την ψυχή τους στο χώμα, γεγονός που μου χαρίζει μια σπάνια εμπειρία γνησιότητας.

Το συγκεκριμένο κρασί αποτελεί, θεωρώ, μια από τις πιο αυθεντικές εκφράσεις Ξινόμαυρου. Θα έλεγα, Ξινόμαυρου του παλιού καιρού – αυτού που θέλει χρόνο και που στη διάρκειά του γίνεται όλο και καλύτερο.

Έχει πολύ πλούσιο μπουκέτο αρωμάτων, πλούσιο σε χαρακτηριστικά ποικιλιακά αρώματα, όπως η ντομάτα και το ώριμο και τραγανό βύσσινο, που πλαισιώνεται αριστοτεχνικά από έντονες νότες οριεντάλ μπαχαρικών και μεσογειακών βοτάνων, όπως λεβάντα και θρούμπι.

Στο στόμα, η πολύ καλή πρώτη ύλη γίνεται απολαυστικά αντιληπτή, αφού οι τανίνες είναι έντονες, αλλά συνάμα πεντανόστιμες. Δεν τις χαρακτηρίζεις βελούδινες, αλλά δεν θέλεις να σταματήσεις να τις γεύεσαι. Η οξύτητα είναι επίσης παρούσα. Στηρίζει δυναμικά και περήφανα τον γευστικό κορμό του κρασιού. Ανάμεσα στα δύο αυτά βασικά στοιχεία, η γεύση του ολοκληρώνεται με το λαχταριστό κόκκινο φρούτο του, το πλούσιο εκχύλισμα και τη σχεδόν ατελείωτη, μπαχαρénια επίγευση.

Διψάει για βουκολικό μπάρμπεκιου, αλλά και για όλες τις κάπως πιο λιπαρές κοπές.



Αγαπητέ Γιάννη, γνωρίζω ότι η βιολογική καλλιέργεια δεν αποτελεί μάρκετινγκ για την οικογένειά σου, αλλά τρόπο ζωής. Τι είναι αυτό που σας παρακίνησε στη βιολογική καλλιέργεια και οινοποίηση και ποιες δυσκολίες αντιμετωπίσατε, ειδικά στην καλλιέργεια του Ξινόμαυρου;

Αυτό που μας παρακίνησε να ασχοληθούμε με τη βιολογική καλλιέργεια και οινοποίηση ήταν η περιβαλλοντική μας συνείδηση και η ανάγκη για μια πιο υγιεινή και ποιотική ζωή. Δηλαδή, η προστασία πρώτα της δικής μας υγείας και έπειτα αυτής των καταναλωτών από την έκθεση στις επιβλαβείς χημικές ουσίες που περιέχονται στα φυτοφάρμακα και ζιζανιοκτόνα.

Επίσης, η διασφάλιση της υγείας και ευημερίας των ζώων, τα οποία είναι χρήσιμα για τη διατήρηση του οικοσυστήματος. Ένα καλό παράδειγμα σχετικά με αυτό είναι η μέλισσα, ένα έντομο απαραίτητο για τη διατήρηση του οικοσυστήματος. Η μέλισσα επηρεάζεται πολύ από τη χρήση εντομοκτόνων και φυτοφαρμάκων.

Τέλος, με την παραγωγή ποιοτικών, ασφαλών και υγιεινών τροφίμων θέλαμε να στηρίξουμε τις γεωργικές πρακτικές που δεν μολύνουν το έδαφος και τους υδάτινους πόρους.

Οι δυσκολίες που αντιμετωπίσαμε στην καλλιέργεια του Ξινόμαυρου τα πρώτα χρόνια ήταν η εύρεση του πιο κατάλληλου τρόπου διαμόρφωσης και προσανατολισμού των αμπελιών, αλλά και ο καθορισμός της κατάλληλης χρονικής περιόδου για κάθε επέμβαση φυτοπροστασίας.

Στη βιολογική καλλιέργεια πρέπει να εκμεταλλευόμαστε τις ενέργειες της φύσης, όπως ο αέρας και ο ήλιος. Στην αρχή, τα κλήματα του Ξινόμαυρου ήταν χαμηλά διαμορφωμένα και ο αερισμός των σταφυλιών δεν ήταν καλός, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται κάποιες επιβλαβείς ασθένειες, που οδηγούσαν στη μείωση της ποιότητας και της ποσότητας της παραγωγής. Όλα αυτά διορθώθηκαν σε διάρκεια λίγων χρόνων χάρη σε παρατηρήσεις που γίνονταν καθημερινά στον αμπελώνα.



Κτήμα Άλφα Οικοσύστημα Ξινόμαυρο Reserve Vieilles Vignes Single Block «Μπάρμπα Γιάννης», ΠΟΠ Αμύνταιο

Από την πρώτη κιόλας εσοδεία του το 2004 το κρασί αυτό έκανε μεγάλη εντύπωση.

Μόλις πριν από λίγα χρόνια, ο νέος οινολόγος, αλλά με μεγάλες περγαμηνές και εμπειρίες, Άγγελος Ιατρίδης αποφάσισε μαζί με τον αμπελουργό Μάκη Μαυρίδη τη δημιουργία ενός εμβληματικού οινοποιείου για την Ελλάδα.

Το Αμύνταιο ήταν και είναι η περιοχή με τη μεγαλύτερη παραγωγή σε Ξινόμαυρο, ωστόσο τότε ήταν πηγή φτηνής πρώτης ύλης για τις μεγάλες οινοποιίες, οι οποίες με τον τρόπο τους ωθούσαν τους αμπελουργούς στη μεγάλη παραγωγή.

Το Κτήμα Άλφα ήταν αυτό που διέκρινε και επένδυσε στο δυναμικό και μοναδικό terroir του Αμυνταίου. Ένα αμπελοτόπι με πάρα πολλές ιδιαιτερότητες. Ένα από τα βορειότερα αμπελοτόπια της Ελλάδας, σε αρκετά μεγάλο υψόμετρο (600+ μέτρα), το οποίο όμως προστατεύεται και συγχρόνως δροσίζεται από μεγάλους ορεινούς όγκους στην περίμετρό του. Επίσης το Αμύνταιο, όπως και το Κτήμα Άλφα, βρίσκεται σχεδόν στις όχθες της λίμνης του Αγίου Παντελεήμονα, η οποία δρα ως ισορροπιστής στο κατά τα άλλα ακραία ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής. Η σύσταση των εδαφών επίσης είναι ιδιαίτερη, αφού στις καλύτερες τοποθεσίες έχουμε πολύ άμμο και πέτρα, γεγονός που επιτρέπει την καλύτερη ωρίμανση ακόμη και σε πιο ψυχρές χρονιές.

Ανάμεσα στα συνολικά 1.800 ιδιόκτητα στρέμματα του Κτήματος Άλφα ξεχωρίζουν τα 37 από τα οποία παράγεται το συγκεκριμένο κρασί. Το αμπέλι αυτό φυτεύτηκε με Ξινόμαυρο μόλις... το 1919. Καλά διαβάσατε, πριν από 102 χρόνια. Καταρχήν, είναι θαύμα το ότι άντεξε πολέμους, εμφυλίου, χούντες, ευρωπαϊκά προγράμματα εκρίζωσης, πίεση για μεγαλύτερη παραγωγή και ανταγωνισμό από άλλες καλλιέργειες, ώσπου να έρθει ένας οραματιστής οινοπαραγωγός και να του δείξει την προσοχή και τη στοργή που του αρμόζει.

Είμαστε κι εμείς πολύ τυχεροί που μπορούμε να γευτούμε τον καρπό από μια τέτοια γη, ο οποίος συμπυκνώνει την έκφραση όλων των αισθήσεων, με βάθος και εσωτερικότητα που μόνο ένα σημαντικό έργο τέχνης μπορεί να σου προσφέρει.

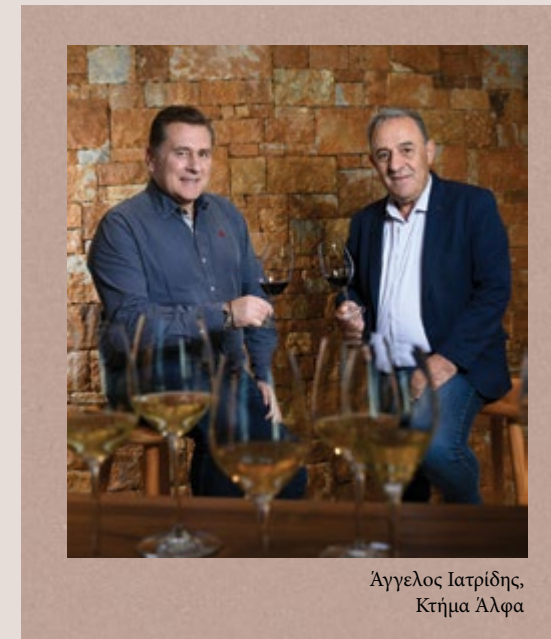
Η αρωματική του βεντάλια είναι από την αρχή πλούσια, αν και θέλει κάποιο χρόνο για να ξεδιπλωθεί πλήρως. Τότε θα διακρίνει κανείς φρέσκα και απο-



ξηραμένα κόκκινα φρούτα, όπως δαμάσκηνο, κεράσι και βατόμουρο. Παρά τα δύο χρόνια παραμονής του κρασιού στο βαρέλι, η παρουσία του ξύλου στο μπουκέτο είναι διακριτική και εκφράζεται μέσα από ελαφριές νότες βανίλιας, καβουρδισμένων ξηρών καρπών και μπαχαρικών. Η χαρακτηριστική ντομάτα του Ξινόμαυρου παρουσιάζεται εδώ σε μορφές πάστας και γλυκού ντοματάκι.

Στη γεύση, η πεντανόστιμη οξύτητα είναι αυτή που διαπερνά τους γευστικούς κάλυκες με μεγάλη μαεστρία. Γαντζωμένες πάνω της οι πολύ λεπτές, ώριμες τανίνες, το οινόπνευμα και το εκχύλισμα, χαρίζουν απλόχερα γευστικές συγκινήσεις, οι οποίες γίνονται ακόμη πιο έντονες όταν συνδυάσουμε το κρασί με πικάντικες, μακεδονίτικες γεύσεις και λιπαρές κοπές, όπως πικάνια, rib-eye ή flank.

Το σημαντικότερο, που μάλλον επαναλαμβάνω στην παρουσίαση κάθε Ξινόμαυρου αυτής της σειράς: κρατήστε μερικές φιάλες για (πολύ) αργότερα!



Αγαπητέ Άγγελε, στις ετικέτες του κτήματος μεγάλη σημασία δίνεται στα αμπελοτόπια, ή –όπως στην περίπτωση του Ξινόμαυρου που προέρχεται από τα παλιά αμπέλια– στο συγκεκριμένο μπλοκ του αμπελιού. Τι χαρακτηρίζει γενικά το terroir του Αμυνταίου σε σχέση με το Ξινόμαυρο και ποιο το αποτύπωμα του συγκεκριμένου μπλοκ, που έχει χαρίσει τόσες διακρίσεις όλα αυτά τα χρόνια στο ελληνικό κρασί;

Η δημιουργία μιας ζώνης ονομασίας προέλευσης θεμελιώνεται στα μοναδικά χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται σε ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι οποίες έχουν καταγραφεί στο διάβα της ιστορίας.

Στηριζόμενοι σε αυτή τη λογική, όταν λέμε Ξινόμαυρο Αμυνταίου, το «Αμυνταίου» δεν αποτελεί επιθετικό προσδιορισμό της ποικιλίας Ξινόμαυρο, αντίθετα αναδεικνύει μια ένδειξη καταγωγής για την ποικιλία Ξινόμαυρο, όπως ακριβώς περιγράφεται στην ΠΟΠ Αμύνταιο. Αυτή ακριβώς η γένεση των ενδείξεων καταγωγής αποτελεί ουσιαστικό στοιχείο διαφοροποίησης και κατά συνέπεια διαχωρισμού μεταξύ των ζωνών στις οποίες εμφανίζεται η ίδια ποικιλία.

Συνέχεια της προσέγγισης αυτής είναι ότι η ίδια ποικιλία μέσα σε μια ζώνη αποδίδει διαφορετικά χαρακτηριστικά ακόμη και στις διάφορες υποζώνες της. Αυτή η εξέλιξη των διαφοροποιήσεων, που επιφέρει ένα μοναδικό αποτύπωμα σε έναν οίνο ΠΟΠ, στηρίζεται στην εδαφολογική σύσταση, στο μικροκλίμα (μεσοκλίμα), στις αμπελουργικές τεχνικές, στην αμπελουργική ομάδα, στην επιλογή των αμπελοοικονικών υποδομών και, τέλος, στην οινοποιητική ομάδα.

Η διαδικασία της μελέτης όλων αυτών των παραμέτρων ώστε να μπορούν ξεκάθαρα να αποτυπωθούν και να γίνουν κατανοητές στον καταναλωτή οδηγεί στην ανάδειξη των συγκεκριμένων, μοναδικών χαρακτηριστικών ενός κρασιού που παράγεται σε ένα μοναδικό μπλοκ. Το «οικοσύστημα» Αμυνταίου, όπως πιστεύουμε ότι είναι η ελληνική απόδοση του γαλλικού όρου terroir (το οποίο βέβαια δεν περιέχει τη δυναμική εξέλιξή του μέσα στον χρόνο), είναι μια από τις πλέον δροσερές περιοχές ΠΟΠ, που προσδίδει στα κρασιά του Ξινόμαυρου σπουδαία φινέτσα, δροσερή-τραγανή οξύτητα, μεγάλη γευστική διάρκεια και πολύ σημαντική επιδεκτικότητα παλαίωσης.

Αποτυπώνοντας το αυτόριζο ηλικίας 103 ετών Ξινόμαυρο Reserve από το επισημασμένο μπλοκ «Μπαρμα-Γιάννης», ταυτόχρονα με τη φινέτσα έχουμε και στιβαρότητα, με την οξύτητα να ισορροπεί με την ωριμότητα και την αρωματική πολυπλοκότητα στην επίγευση να κυριαρχείται από μικρόραγα φρούτα του δάσους, αποξηραμένα δαμάσκηνα και πατέ ελιάς. Πιστεύουμε ότι το συγκεκριμένο μπλοκ συνιστά μοναδικό στοιχείο πολιτιστικής κληρονομιάς του Ξινόμαυρου.



Ήδυσμα Δρυός Xi 2016, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Δράμα

Το δοκίμασα πρώτη φορά πριν από περίπου δύο χρόνια. Ήταν ακόμη στο βαρέλι, αγίνωτο, αλλά η στόφα του ήταν εμφανής και ανυπομονούσα να το γευτώ στην ολοκληρωμένη του μορφή.

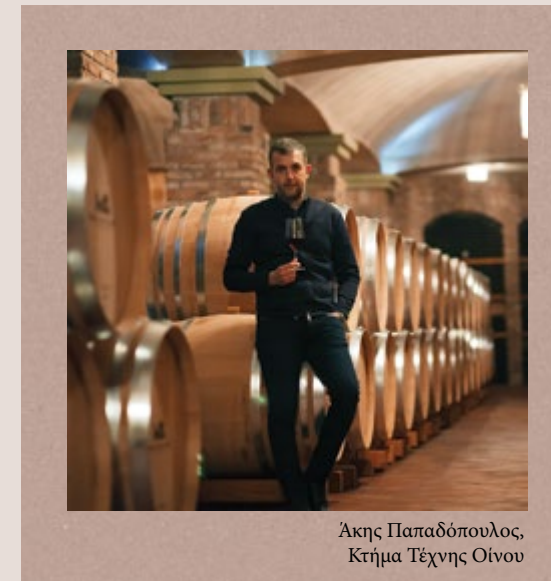
Πριν από λίγο καιρό και προτού ακόμη βγει το κρασί στην αγορά, βλέπω στα αποτελέσματα του φετινού Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου Θεσσαλονίκης να φιγουράρει ως το Καλύτερο Ερυθρό Κρασί. Χωρίς αυτό να σημαίνει ότι ξαφνικά έγινε και το καλύτερο κρασί της Ελλάδας (γενικά δεν νομίζω ότι στο κρασί ταιριάζουν αυτού του είδους οι χαρακτηρισμοί), ωστόσο σίγουρα αποτυπώνει και επιβραβεύει την έμπνευση, την ποιότητα και την προσπάθεια των παραγωγών του.

Σκεφτείτε ότι πρόκειται για την πρώτη χρονιά του αμπελιού. Λογικά, πρέπει να περιμένουμε ακόμη μεγαλύτερες συγκινήσεις από τη συγκεκριμένη ετικέτα. Οινοποιητικά, η υπογραφή του συνιδιοκτήτη και οινολόγου του κτήματος Άκη Παπαδόπουλου είναι εμφανής, αφού δεν κρύβεται η αγάπη για πλούσια, βελούδινα και αψεγάδιαστα κρασιά.

Πυκνό κόκκινο, πορφυρό ακόμη χρώμα. Το μπουκέτο του, μόλις ανοιχτεί η φιάλη, μοιάζει κάπως άγουρο και μονοδιάστατο, αφού η 12μηνη παραμονή του σε δρύινα βαρέλια (σε ποσοστό 50% καινούργια) είναι υπέρ το δέον εμφανής. Η ανάγκη του κρασιού αυτού για μετάγγιση σε καράφα είναι επιτακτική, καθώς έπειτα από αυτή και με λίγη υπομονή ξεδιπλώνεται ένα άλλο κρασί.

Το βαρέλι, παρότι παραμένει παρόν, «χωνεύεται» στο έντονα φρουτώδες μπουκέτο αρωμάτων και αποκαλύπτεται γλυκά μπαχαρένιο, με ελαφρές νότες καρύδας και πολύ ζουμερό κόκκινο φρούτο. Το ίδιο ζουμερό παρουσιάζεται και στο στόμα. Γεμάτο, με αρμονία και κάποιες γοητευτικές γωνίες, οι οποίες εγγυώνται ότι αξίζει κανείς να περιμένει μερικά χρονάκια για να κερδίσει ακόμη περισσότερα από αυτό το εξαιρετικά νόστιμο Ξινόμαυρο.

Θα το συνδύαζα με ζουμερά steak παντός τύπου, αλλά και με κυνήγι, το οποίο ιδανικά να έχει γλυκόξινες αιχμές από δαμάσκηνο ή κυδώνι.



Άκης Παπαδόπουλος,
Κτήμα Τέχνης Οίνου

Αγαπητέ Άκη, το Ξινόμαυρο του κτήματός σας ξεχώρισε ως Καλύτερο Ερυθρό Κρασί στον πρόσφατο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης. Αρχικά, θα ήθελα να σε συγχαρώ και, στη συνέχεια, να σε ρωτήσω πώς φτάσατε σε αυτό το αποτέλεσμα.

Ποια ήταν η προσέγγισή σας, από το αμπέλι μέχρι και την οινοποίηση, που ανέδειξε αυτό το ξεχωριστό κρασί; Επίσης, πολλοί μιλούν για τις ομοιότητες Ξινόμαυρου και Nebbiolo. Στο κτήμα καλλιεργείτε και τις δύο ποικιλίες. Συμμερίζεσαι την άποψη πολλών ότι έχουν κοινά στοιχεία;

Σε ευχαριστώ πολύ, Ανέστη. Κατ' αρχάς να πω ότι, ως θαυμαστές κι εμείς του μεγαλείου της ποικιλίας αυτής, αποφασίσαμε να την «υιοθετήσουμε» στη Δράμα με στόχο να ανακαλύψουμε την έκφρασή της καλλιεργώντας τη στα εδάφη και στο κλίμα της περιοχής.

Η σοδειά του 2016 που κέρδισε πρόσφατα το βραβείο ήταν ουσιαστικά η πρώτη παραγωγή, η οποία και οινοποιήθηκε με πειραματική, θα έλεγα, διάθεση. Για να είμαι ειλικρινής, δεν περίμενα από τόσο νεαρό αμπέλι να δείξει από την αρχή τη δυναμική του. Πόσο μάλλον όταν πρόκειται για ερυθρή ποικιλία, που ξέρουμε όλοι ότι η ηλικία των αμπελώνων παίζει μεγάλο ρόλο στην ποιότητα των σταφυλιών. Στόχος μου στην οινοποίηση ήταν να «τιθαρεύσω» τις τανίνες, οπότε και επέλεξα να προχωρήσω σε ήπιες εκχυλίσσεις κατά τη

ζύμωση. Εκ του αποτελέσματος, προφανώς και το πείραμα πέτυχε. Αυτό βέβαια που μου κάνει ιδιαίτερη εντύπωση είναι πως και τα κρασιά από τις σοδειές που ακολουθούν, παρουσιάζουν αξιοσημείωτη σταθερότητα των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών.

Nebbiolo - Ξινόμαυρο: έχοντας δουλέψει και με τις δύο ποικιλίες, παρατηρώ ότι έχουν κάποια κοινά στοιχεία, όπως υψηλές οξύτητες, φαινολικό δυναμικό και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης, αλλά μέχρις εκεί. Θεωρώ ότι οι διαφορές τους είναι σημαντικότερες και, κατά τη γνώμη μου, το να παρουσιάζουμε το Ξινόμαυρο ως την ελληνική εκδοχή του Nebbiolo το αδικεί κατάφωρα. Στα δικά μου μάτια (αλλά και μύτη και ουρανίσκο) το Ξινόμαυρο έχει μεγαλύτερο εκτόπισμα.



Xinomavro Wild Ferment 2017, Οινοποιία Τσικρικίωνη, Καβάλα

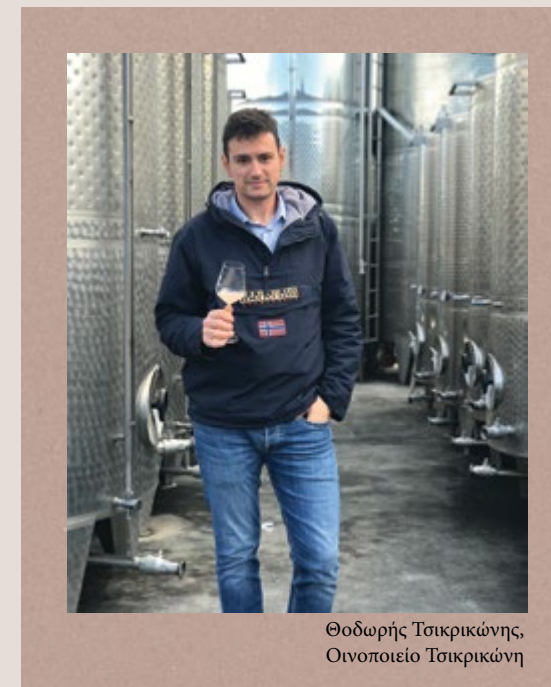
Ακόμη και σήμερα, ένα μονοποικιλιακό Ξινόμαυρο εκτός Νάουσας και Αμυνταίου μοιάζει κάτι εξωτικό. Παρ' όλα αυτά, έχουν φυτευτεί αρκετά αμπέλια Ξινόμαυρου σε διάφορα σημεία της Μακεδονίας. Απορούσα πάντα, ωστόσο, γιατί το κρασί αυτό δεν βρίσκει τον δρόμο προς τα ποτήρια μας.

Ευτυχώς, τα πράγματα αλλάζουν. Ο Θοδωρής Τσικρικίωνης, αναλαμβάνοντας την οικογενειακή οινοποιία, κατάφερε μέσα σε λίγο καιρό όχι μόνο να αναδείξει τη σημαντική δουλειά στο αμπέλι που του κληροδότησε ο πατέρας του, ο Στάθης Τσικρικίωνης, αλλά και να ανοίξει νέους δρόμους για την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή. Μία από τις δημιουργίες του είναι και το συγκεκριμένο κρασί.

Ένα Ξινόμαυρο διαφορετικό από όλα τα άλλα. Είκοσι τέσσερις μήνες στο βαρέλι, χωρίς προσθήκη θειώδους, και άγρια ζύμωση. Στοιχεία τα οποία, από μόνα τους, στέλνουν σινιάλο ώστε να κινητοποιηθούν όλες μας οι αισθήσεις.

Η μύτη του είναι αρχικά κλειστή, όμως δεν αργεί να πάρει μπρος και να ξεχυθούν αρώματα αποξηραμένου δαμάσκηνου, λικέρ κράνου, βρεγμένης γης, ταμπάκου, δέρματος και οριεντάλ πικάντικων και γλυκών μπαχαρικών. Λεπτεπίλεπτο, αλλά και με μεγάλη ένταση σε κάθε γευστικό κάλυκα της γλώσσας. Φινέτσα με δύναμη – κάτι σαν τον Sean Connery ως James Bond! Θα γίνεται σίγουρα καλύτερο κατά τα επόμενα 8 χρόνια.

Θα απέφευγα να το πω με βαριές παρασκευές, αν και έχει τόση εσωτερική ένταση, που δεν θα χαθεί ποτέ δίπλα σε ένα πιάτο. Βοδινό φιλέτο, αρωματισμένο με τρούφα ή μαύρο σκόρδο, μοσχαρίσια σουβλάκια, αλλά και μαγειρεμένο χοιρινό με κόκκινη σάλτσα τού πηγαίνουν εξαιρετικά. Βέβαια είναι από τα λίγα Ξινόμαυρα που μπορείτε να απολαύσετε μόνο του, χωρίς συνοδεία, στο μπαρ ή στο κλείσιμο μιας δύσκολης ημέρας για να έχετε... όνειρα γλυκά.



Θοδωρής Τσικρικίωνης,
Οινοποιείο Τσικρικίωνη

Θοδωρή, φέτος μας ξάφνιασες για άλλη μια φορά, παρουσιάζοντας τη δική σου εκδοχή του αγαπημένου μας Ξινόμαυρου. Πώς συνέλαβες την ιδέα της παραγωγής του και τι προσδοκάς από αυτό; Επίσης, θα μπορούσες να μας πεις τι κέρδισε (ή έχασε) το κρασί από την «άγρια ζύμωση»;

Το 2017 ήταν η πρώτη χρονιά που ασχολήθηκα με το Ξινόμαυρο. Έως τότε, ουδεμία σχέση! Η μοναδική γνώση που μπορεί να είχα προερχόταν είτε από τη βιβλιογραφία είτε από συναδέλφους.

Η ιδέα τροφοδοτήθηκε από την επιθυμία μου να εμπλουτίσω τη συλλογή μας με περισσότερες ελληνικές ποικιλίες. Στο πλάνο μου αρχικά ήταν να φτιάξω ροζέ από Ξινόμαυρο. Αυτός ήταν ο λόγος για τον οποίο ασχολήθηκα, με σκοπό τη δημιουργία ενός επίσης νέου μας κρασιού, του «Ξινόμαυρου ροζέ».

Έπειτα από μεγάλη αναζήτηση εκ μέρους του πατέρα μου, ο οποίος γνωρίζει πολύ καλά όλα τα αμπελοτόπια της ευρύτερης περιοχής, βρήκαμε το πρώτο αξιόλογο αμπελοτόπι στο Παγγαίο. Ένα ιδιαίτερο αμπέλι σε χαμηλό υψόμετρο και πετρώδες έδαφος.

Τα πρώτα σταφύλια είχαν φτάσει στο οινοποιείο και σκοπός παρέμενε πάντα η παραγωγή του ροζέ. Πατήθηκαν σε δεξαμενή και από εκεί έγινε αφαίμαξη, τραβήξαμε δηλαδή ποσότητα του εν ζυμώσει μούστου, η οποία είχε ως αποτέλεσμα τη μεγάλη συμύκνωση του φρούτου στο κόκκινο. Η απόφαση για το τι θα γίνει με το κόκκινο ήταν της στιγμής: άγριες ζύμες, μακρά παραμονή με τα στέμφυλα και πιζάζ επί 15 ημέρες. Η οξύτητα ήταν τρομερή! Υπερβολική

για κόκκινο! Στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, η μηλογαλακτική ήταν μονόδρομος και έγινε στα βαρέλια. Το κρασί μπήκε εκεί απευθείας με τις οινολάσπες (σε παλιά βαρέλια 300 λίτρων) και παρέμεινε σε αυτά για 24 μήνες χωρίς καμία απολύτως παρέμβαση. Τα θειώδη ελάχιστα, αυτά που είχαν προστεθεί στην αρχή της ζύμωσης. Το κρασί βγήκε από τα βαρέλια και εμφιαλώθηκε αμέσως. Έμεινε στη φιάλη 6 μήνες και κυκλοφόρησε στην αγορά το 2020, σε 700 μόλις φιάλες.

Το 2018, η παραγωγή του κρασιού εξελίχθηκε με παρόμοιο τρόπο. Εκτός από το ότι ακολούθησα τη συμβουλή του καλού φίλου οινοποιού Απόστολου Θυμιόπουλου να μην κάνω αφαίμαξη, γιατί έτσι θα έχω ακόμη καλύτερα αποτελέσματα στο Ξινόμαυρο. Οπότε επιλέχθηκαν σταφύλια που καλλιεργήθηκαν και προσανατολίστηκαν εξαρχής για ερυθρή οινοποίηση. Η συμύκνωση έγινε στο αμπέλι με αυστηρή αραίωση.

Το 2019, η ποσότητα των σταφυλιών δεν επαρκούσε για την παραγωγή ερυθρού. Το 2020, προστέθηκαν στο χαρμάνι δύο νέα αμπελοτόπια, πάλι από το Παγγαίο, με το ίδιο terroir. Το κρασί παραμένει, εννοείται, ακόμη στα βαρέλια για παλαίωση. Σε ό,τι αφορά τις άγριες ζύμες, θεωρώ ότι συμβάλλουν στην καλύτερη έκφραση των χαρακτηριστικών της ποικιλίας.



Καϊάφας 2017, Απόστολος Θυμιόπουλος, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Νάουσα

Όταν ο Απόστολος Θυμιόπουλος πέρυσι τέτοιο καιρό κυκλοφόρησε σχεδόν συγχρόνως τέσσερις νέες ετικέτες Ξινόμαυρου, ένα ροζέ του 2007, τον Καϊάφα, το Αυτόριζο και τη Βράνα Πέτρα, έγινε χαλασμός κυρίου. Όλα τους κρασιά μεγάλης κλάσης, χαρακτήρα και βαθμού απόλαυσης.

Από αυτά, το κρασί που μου άρεσε περισσότερο ήταν το Καϊάφας. Προερχόμενο από πιο «βαριά» και χαμηλού υψόμετρου εδάφη, είχε παραχθεί σε ελαφρώς μεγαλύτερη ποσότητα και είχε και τη χαμηλότερη τιμή από τα τρία κόκκινα της σειράς.

Η οινοποίησή τους ήταν ίδια, οπότε η έκφραση κάθε αμπελιού τους έδινε ιδιαίτερη γοητεία. Ωστόσο, ο Καϊάφας είναι το πιο έτοιμο από τα τρία, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι είναι έτοιμο ή ότι έχει μικρότερο δυναμικό παλαίωσης. Για μένα, αντιπροσωπεύει τη... σκοτεινή πλευρά της Νάουσας.

Το χρώμα του είναι βαθύ κόκκινο, σχεδόν ιώδες. Στη μύτη έχουμε πυκνό, ώριμο μαύρο φρούτο, που κυριαρχεί δίπλα στα τυπικά αρώματα του Ξινόμαυρου, όπου όμως η ντομάτα και η ελιά αφήνουν την πρωτοκαθεδρία στο ώριμο βύσσινο και το μαύρο βατόμουρο. Στόμα που ξεδιπλώνεται με ισορροπία, με πολλές και νόστιμες τανίνες, αλλά ακόμη πιο νόστιμη οξύτητα. Παρότι πιο γεμάτο σε σύγκριση με το Αυτόριζο ή το Βράνα Πέτρα, παραμένει ένα κρασί με μεγάλη φινέτσα και λεπτότητα.

Πίνεται ήδη πολύ ευχάριστα, ωστόσο, αν αντισταθείτε, το κρασί θα σας το ανταποδίδει με ακόμη μεγαλύτερο βαθμό απόλαυσης για τουλάχιστον άλλα 11-13 χρόνια.

Αρωματικά κίτρινα τυριά, όπως η κρασομανούρα ή ένα Tête de Moine, και αλλαντικά τού ταιριάζουν περίφημα. Συνδυάστε το επίσης με αγριογούρουνο κρασάτο, κοκκινιστά αρτυμένα με μανιτάρια, tomahawk από μαύρο χοίρο στα κάρβουνα, αλλά και με πιο ντελικάτες μοσχарίσιες και βοδινές κοπές, όπως το φιλέτο ή το t-bone steak. Οι τολμηροί μπορούν να προσεγγίσουν και άλλα επίπεδα αρμονίας, συνδυάζοντάς το με ροφό με μπάμιες ή με τηγανιά τόνου.



Απόστολος Θυμιόπουλος,
Αμπελώνες Θυμιόπουλου

Απόστολε, όπως φαίνεται από την γκάμα σου, πρέπει να αγαπάς το Ξινόμαυρο. Το εκπληκτικό δεν είναι ότι κάνεις νόστιμα Ξινόμαυρα, αλλά ότι κάθε κρασί σου είναι μια νέα αποκάλυψη, ένα νέο πρόσωπο της ίδιας ποικιλίας, με το οποίο μας αιφνιδιάζεις υπέροχα. Ποια είναι κάθε φορά τα κίνητρά σου; Πώς προέκυψε το Γη και Ουρανός και πώς εμπνεύστηκες τα υπόλοιπα κρασιά; Για παράδειγμα, το Rose de Xinomavro, αλλά ιδιαίτερα το ροζέ του 2007, που μας τρέλανε πέρυσι, ή την τριλογία με τα Καϊάφας, Αυτόριζο και Βράνα Πέτρα, που έγιναν ανάρπαστα, σε μια κατηγορία τιμής που ανοίγει νέες προοπτικές για το κρασί της Νάουσας.

Το Γη και Ουρανός είναι το πρώτο κρασί που κυκλοφόρησα, είναι η ετικέτα που περιέχει όλα τα παλιά αμπελία του κτήματος, κυρίως τις φυτεύσεις του παππού και του πατέρα μου στα χωριά Τρίλοφο και Φυτειά. Το ροζέ από Ξινόμαυρο είναι για μένα εξίσου σημαντικό κρασί όσο και τα ερυθρά, γι' αυτό και η εμφιάλωσή του σε σκουρόχρωμη φιάλη, ώστε να μην του στερήσουμε ούτε μια στιγμή από τη ζωή του κατά την παλαίωση εξαιτίας της οξείδωσης από το φως. Το 2007, ήταν μια ακραία δοκιμή με την ποικιλία για να δω πού μπορεί να φτάσει. Ίσα που αγγίξαμε τα όριά της, πιστεύω πως έχει πολλά ακόμα να δώσει.

Τα αμπελοτόπια που οινοποίησα είναι ένα μόνο δείγμα έκφρασης του Ξινόμαυρου από έντονα διαφορετικά terroir, ώστε να γίνουν εύκολα αντιληπτά από τους καταναλωτές, μιας και αποτελεί την πρώτη κυκλοφορία ξεχωριστών αμπελοτεμαχίων Ξινόμαυρου από έναν παραγωγό. Μην εκπλαγείτε αν δείτε και ροζέ αμπελοτόπια.

Trust Barrels: Η Παράδοση του Δρύινου Βαρελιού στην Άριστη Εκδοχή του

Τα Μοναδικά Χαρακτηριστικά της Δρυός σε Αξιόπιστα Βαρέλια για Κάθε Είδους Οινοποίηση

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΡΑΜΜΟΥ

Επί αιώνες τα βαρέλια ήταν η πιο βολική μορφή μεταφοράς ή αποθήκευσης και οι οινοποιοί βασίζονταν στην τέχνη των βαρελοποιών για να εξασφαλίσουν την επιθυμητή ποιότητα. Αν και ως μέσο αποθήκευσης άρχισε να χάνει τη σημασία που είχε άλλοτε, στην παλαιώση των κρασιών και των ποτών συνέχισε να διατηρεί τον πρωτεύοντα ρόλο του. Και όταν οι οινοποιοί αντιλήφθηκαν ότι το βαρέλι μπορεί να βελτιώσει το κρασί τους, ξεχώρισαν το ξύλο δρυός για τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του, που προσδίδουν μοναδικές υφές και αρώματα στο κρασί.

Με βάση την αρχαία κληρονομιά του ουγγρικού δάσους και την ιστορική του σχέση με τη γαλλική οινοποιία, η Trust συγκεντρώνει εξαιρετικής ποιότητας δρυς *Quercus Pendunculata* και *Quercus Sessiliflora*, από επιλεγμένα δάση, για να δημιουργήσει τα διεθνώς αναγνωρισμένα χειροποίητα βαρέλια της. Επιπλέον, προμηθεύεται δρύες από γαλλικά ή αμερικανικά δάση, προκειμένου να ταιριάζει κάθε βαρέλι με την ποικιλία κρασιού για το οποίο θα χρησιμοποιηθεί, ως μέλος του ομίλου TFF.

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

Από τον κορμό στο βαρέλι

Βήμα βήμα η διαδικασία κατασκευής των Trust Barrels.

- Το σημαντικό, πρώτο βήμα ξεκινάει με τη διαδικασία παραγωγής των δρυών του βαρελιού: οι κορμοί σπλιτάρονται σε κομμάτια και διαχωρίζονται. Απομακρύνεται ο φλοιός, ο σομφός και το εσωτερικό του κορμού. Οι δούγες υπόκεινται σε δύο ειδών ελέγχους και στοιβάζονται για τη φυσική τους ωρίμανση. Αυτή η μέθοδος ωρίμανσης είναι ο μόνος τρόπος για να παραχθούν υδατοστεγείς δούγες χωρίς «έκπτωση» στην ποιότητα.
- Οι δούγες ωριμάζουν φυσικά από τον άνεμο, τον ήλιο και τη βροχή τουλάχιστον 2-3 χρόνια. Κατά τη μακρά αυτή διάρκεια ωρίμανσης, καθαρίζονται οι σκληρές τανίνες, οι εστέρες και άλλες προσμείξεις, ενώ εξασφαλίζεται ο σωστός εξαερισμός.
- Η Trust παρακολουθεί τις καιρικές συνθήκες και την περιεκτικότητα σε υγρασία των δρυών συνεχώς, ώστε να εξασφαλιστεί η τέλεια ωρίμανση. Όταν είναι ξηρός ο καιρός, χρησιμοποιείται

φρέσκο νερό πηγής, στο οποίο γίνεται τακτικά εργαστηριακός έλεγχος.

- Πριν από τη βαρελοποίηση, γίνεται συνεχής έλεγχος κάθε μεμονωμένου συστατικού του βαρελιού. Στη συνέχεια, οι δούγες θερμαίνονται πάνω από φωτιά, για να λυγίσουν σταδιακά και το βαρέλι να πάρει το σχήμα του.
- Η ένταση και η διάρκεια του ψησίματος του βαρελιού επηρεάζει τα αρώματα και τις γεύσεις που θα προσδώσει στο κρασί. Το επαναστατικό σύστημα ψησίματος της Trust ελέγχει προσεκτικά τη θερμοκρασία, τον χρόνο θέρμανσης και την έκθεση κάθε βαρελιού στη φωτιά, εξασφαλίζοντας βαθιά διείσδυση. Με βάση την ποικιλία και τις απαιτήσεις της οινοποίησης, αλλά και το είδος δρυ των καπακιών, ο τρόπος φρυγανίσματος των βαρελιών διαφοροποιείται – μεταξύ αυτών και η μέθοδος steam bend για ιδιαίτερα αποτελέσματα.
- Το τελικό στάδιο της παραγωγής ελέγχεται σε μεγάλο βαθμό με το χέρι. Η ποιότητα του βαρελιού εξασφαλίζεται μέσω της οπτικής εξέτασης, ενώ δοκιμάζεται σε υψηλή πίεση.



Τα Trust Barrels είναι παγκοσμίως γνωστά στην οινοποίηση των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet και Merlot, ωστόσο εξίσου επιτυχημένη αποδείχτηκε η οινοποίηση εναλλακτικών ποικιλιών στην Ιταλία, στην Ελλάδα –για οινοποίηση Ασύρτικου, Αγιωργίτικου, Ξινόμαυρου, Ξηρής Μαυροδάφνης, Βιδιανού– και σε άλλες χώρες της ανατολικής Ευρώπης.

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



Απόστολος Μούντριχας: Ένας Syrah Master στην Εύβοια

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Με εφόδιο μια αμπελουργική παράδοση που ξεκινά από το 1830, ο Απόστολος Μούντριχας, γεμάτος όνειρα και πάθος για το κρασί, δημιούργησε το 1994 το Κτήμα Αβαντίς στο χωριό Μύτικας στην Εύβοια, απ' όπου και κατάγεται.

Το όνομά του είναι συνυφασμένο με την κοσμοπολίτικη ερυθρή ποικιλία σταφυλιού Syrah, την οποία και οινοποιεί αδιάκοπα 21 χρόνια τώρα, επενδύοντας κόπο και χρόνο σε μικροοινοποιήσεις και φυτεύσεις διαφορετικών κλώνων. Τα κρασιά του έχουν κύρος και μιλάνε κατευθείαν στην καρδιά, γι' αυτό και έχουν αγαπηθεί τόσο δυνατά.



Δεν θα ξεχάσω ποτέ τη στιγμή που δοκίμασα για πρώτη φορά σε μια έκθεση κρασιού τον Άγιο Χρόνο, ένα εξαιρετικό κρασί από τις ποικιλίες Syrah και Viognier. Είχα μείνει έκπληκτη, θυμάμαι, από την απίστευτη κομψότητα που ξεδιπλωνόταν μέσα από το ποτήρι μου. Πόσο μοναδικά ευδιάκριτα είναι τα χαρακτηριστικά αυτού του κρασιού, αλλά και πόσο δεμένα και εναρμονισμένα μεταξύ τους, το καθένα σαν να διηγείται τον δικό του στίχο σε ένα ποίημα με πολλά νοήματα.

Πριν από 20 χρόνια ήταν ο πρώτος που φύτεψε τη διεθνή ποικιλία Sauvignon Blanc στην Εύβοια, ενώ την τελευταία δεκαετία αναβίωσε τη Μαυροκουντούρα, την αρχαία ερυθρή ευβοϊκή ποικιλία υψηλού ποιοτικού δυναμικού. Το 2012, γοητευμένος από τη μοναδικότητα του Ασύρτικου, έβαλε πλώρη για ένα νέο ταξίδι στη Σαντορίνη. Μια ιστορία που -απ' ό,τι φαίνεται- θα μας απασχολήσει για πολλά χρόνια.

Η αγάπη είναι πάντα η κινητήριος δύναμή του, την οποία και αντλεί από τα όμορφα μάτια της γυναίκας του, της Λένγκας Γρηγοριάδου-Μούντριχα, η οποία είναι φυσικά αναπόσπαστο κομμάτι του Κτήματος Αβαντίς και βρίσκεται πάντα στο πλευρό του, αλλά και στο πλευρό των δύο τους παιδιών.

Είχα τη χαρά να του θέσω κάποια ερωτήματα εκ μέρους του Carpe Vinum, τα οποία και απάντησε.

Αναδρομή στην ιστορία του Κτήματος Αβαντίς. Ποια ήταν τα πρώτα βήματα;

Η ιστορία αρχίζει το 1990. Φοιτητής ακόμα στο Οικονομικό της Νομικής, παρακίνησα τον πατέρα μου να προβούμε σε αναμπέλωση προκειμένου να αποδεσμευτούμε από τον τοπικό συνεταιρισμό. Τρία χρόνια αργότερα, έχει φυτευτεί στην Εύβοια το πρώτο Sauvignon Blanc και η πρώτη μας ετικέτα είναι έτοιμη να κυκλοφορήσει. Πριν από 30 χρόνια, το 1993, ο συγ-

χωρεμένος Νικόλαος Μούντριχας ιδρύει την πρώτη μας εταιρεία οινοποιείου, προάγγελο της Κτήμα Αβαντίς.

Τι σημαίνει Αβαντίς;

«Αβαντίς» είναι η αρχαία ονομασία της Εύβοιας. Το όνομα που επιλέξαμε να αφιερώσουμε στην προσπάθεια που κάναμε στον τόπο μας.

Οι αμπελώνες σας. Τι ποικιλίες καλλιεργείτε;

Οι αμπελώνες μας εκτείνονται στα χωριά Μύτικας, Αφράτι, Πούρνος, Καθενοί. Όλοι στην κεντρική Εύβοια, από τις εκβολές του ποταμού Λήλα έως τις παρυφές των υψωμάτων του όρους Δίρφους. Οι ποικιλίες μας είναι Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Μοσχάτο, Viognier, Gewurztraminer, Grenache Rouge, Μαυροκουντούρα και το αγαπημένο Syrah.

Λίγα λόγια για το terroir της Εύβοιας;

Ευβοϊκός κόλπος και Δίρφος, βουνό και θάλασσα. Αέριες μάζες σε συνεχή κίνηση. Ένα υπέροχο και ιδιαίτερο terroir, που αποτυπώνεται στα κρασιά μας με δυνατό φρούτο και δυναμικό παλαίωσης.

Η ποικιλομορφία των διαφορετικών κλώνων του Syrah και η αναβίωση της ευβοϊκής ποικιλίας Μαυροκουντούρα. Πώς προβλέψατε ότι θα αγαπηθούν τόσο δυνατά από τους Έλληνες;

Δύο διαφορετικές ποικιλίες, δύο διαφορετικές διαδρομές. Το Syrah, μια διάσημη ποικιλία, η οποία με τη συστηματική και σε βάθος δουλειά μας αναδείχθηκε τέλεια και βρήκε μια δεύτερη πατρίδα. Έχουμε πειραματιστεί εδώ και πολλά χρόνια με περισσότερους από 10 κλώνους και έχουμε καταλήξει σε 6 με πατρίδα τον Ροδανό. Η αναβίωση της Μαυροκουντούρας ήταν το χρέος στον τόπο μας και στην κληρονομιά του.



«Αβαντίς» είναι η αρχαία ονομασία της Εύβοιας. Το όνομα που επιλέξαμε να αφιερώσουμε στην προσπάθεια που κάναμε στον τόπο μας.



Νέες ποικιλίες που προσθέσατε πρόσφατα και γιατί;

Η φιλοσοφία μας είναι να εμβαθύνουμε στις ποικιλίες που ήδη δουλεύουμε.

Η τέχνη του χαρμανιού στο κρασί. Τα δικά σας «πιστεύω»;

Αισθήσεις και Αίσθηση. Η τέχνη του χαρμανιού τείνω να καταλήξω πως είναι έμφυτο ταλέντο. Είναι να μπορείς να δοκιμάζεις το μέρος και να ονειρεύεσαι το όλον.

Επισκεψιμότητα του οινοποιείου. Σχέδια για το μέλλον;

Με δύο επισκέψιμα οινοποιεία και τη σύζυγό μου, τη Λένγκα, που λατρεύει την έννοια του οινοτουρισμού, το μέλλον φαντάζει -κρίνοντας και από το καλοκαίρι του 2021- ευοίωνο. Προσδοκούμε να φιλοξενούμε πάνω από 30.000 επισκέπτες στην Εύβοια και στη Σαντορίνη.

Lenga Oenotherapy: πώς η πρώτη ύλη του Κτήματος Αβαντίς μετατρέπεται σε premium προϊόν spa. Τελικά το κρασί μάς ομορφαίνει;

Από το 2009 καινοτομήσαμε χρησιμοποιώντας τα υποπροϊόντα της οινοποίησης που προέρχονται από τους αμπελώνες μας. Δημιουργήσαμε σε εξειδικευμένο εργαστήριο στην Ελλάδα φυτικά εκχυλίσματα. Αντλούμε έλαιο από τα κουκούτσια των σταφυλιών και ενεργά βιοδραστικά συστατικά, όπως Δ βινιφερίνη, βλαστοκύτταρα, ρεσβερατρόλη και αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες. Τα μοναδικά αρώματα των Lenga είναι εμπνευσμένα από τα πρωτογενή αρώματα των σταφυλιών των αμπελώνων μας. Φέρουν τη σφραγίδα της αυθεντικότητάς μας, καθώς έχουν δημιουργηθεί από εμάς και την ομάδα των χημικών μας. Με δύο oenotherapy wellness room στο Κτήμα Αβαντίς στην Εύβοια και το Anhydrous Cellar Door στη Σαντορίνη, το Lenga Oenotherapy προσφέρει αντιοξειδωτικές σταφυλοθεραπείες συνδυάζοντας το κρασί με την ευεξία.

Anhydrous Cellar Door, μια νέα αρχή στη Σαντορίνη. Μιλήστε μας για το ολοκαίνουργιο concept winery.

Concept winery πραγματικά! Ένας πολυχώρος διαμορφωμένος σε ένα παλιό σινεμά, λίγο έξω από τα Φηρά. Ο επισκέπτης μπορεί να μυηθεί στα μυστικά της οινοποίησης σε αμφορείς και δεξαμενές-αυγά, να κάνει μαθήματα μαγειρικής με συνταγές του μεγάλου Γιάννη Μπαξεβάνη, έως σταφυλοθεραπεία και spa με Lenga oenotherapy. Η σειρά των κρασιών Anhydrous, με λιγότερο από έναν χρόνο κυκλοφορίας, έχει αποσπάσει ήδη χρυσά μετάλλια και κορυφαίες βαθμολογίες, όπως +94 από τον σπουδαίο οινολογικό Mark Squires.





Lost Lake Distillery: Αποστάγματα Υψηλής Ποιότητας

Στο Lost Lake Distillery κάθε απόσταγμα είναι το αποτέλεσμα μιας μακράς διαδικασίας σκέψης, οραματισμού και υλοποίησης με φόντο τη «Χαμένη Λίμνη». Εξάλλου, και αυτή αποτέλεσε το όραμα αιώνων για τους ανθρώπους της περιοχής και οφείλουμε να διατηρήσουμε ζωντανό αυτό το όραμα με ευθύνη και συνέπεια.

ΤΟΥ ΣΤΕΛΙΟΥ ΖΑΧΑΡΙΑ



Οι πρόγονοί μας, δυο γενιές πίσω, μεγάλωσαν γύρω από τη «Χαμένη Λίμνη». Τη θυμούνται όταν είχε ακόμα νερό. Τον χειμώνα πλημμύριζε συχνά και η εναλλαγή της στάθμης δυσκόλευε τις καλλιέργειες. Οι άνθρωποι προτιμούσαν να κυνηγούν και να ψαρεύουν παρά να καλλιεργούν. Υπήρχε φτώχεια. Το καλοκαίρι γινόταν βάλτος και η ελονοσία θέριζε, κυρίως τους νέους.

Όταν ανέλαβαν τις εργασίες αποξήρανσης της λίμνης οι Άγγλοι, οδηγός του διοικητή ήταν ο παππούς μας. Οι Άγγλοι μηχανικοί έχτισαν τα σπίτια τους εδώ και μετακόμισαν με τις οικογένειές τους, έφτιαξαν δρόμους, φάρμες, κήπους, χωράφια και, μεταξύ άλλων, ένα μικρό αποστακτήριο που χάθηκε μαζί με τη λίμνη. Χάθηκε;

Μάλλον όχι, γιατί τίποτα δεν χάνεται όταν οι μνήμες του μένουν χαραγμένες βαθιά μέσα σου. Έτσι, βαθιά χαραγμένες μέσα μας είναι και οι μνήμες της «Χαμένης Λίμνης» και στο αποστακτήριο ο άμβυκας λειτουργεί ξανά.

Lost Lake Distillery: Η δύναμη της πρώτης ύλης και η τέχνη της απόσταξης

Το Lost Lake είναι ένα σύγχρονο αποστακτήριο στις όχθες της «Χαμένης Λίμνης», στον κάμπο της Κωπαΐδας. Λειτουργεί από το 1999 και στεγάζεται σε ανεξάρτητο και ιδιόκτητο κλειστό χώρο 1.200 τ.μ. Με πρώτη ύλη από την Κοιλιάδα των Μουσών και πολλές διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιών, ο χάλκινος άμβυκας ασυνεχούς απόσταξης Cadalpe αποδίδει σταγόνα σταγόνα μερικά από τα πιο ευγενή αρώματα που μας δίνει η καρδιά της απόσταξης.

Η προσεκτική επιλογή που ξεκινά στο αμπέλι, η σωστή διαχείριση της πρώτης ύλης, η φροντίδα στη διαδικασία της απόσταξης, η καινοτομία και ασφάλεια στην εμφιάλωση είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για την επίτευξη του στόχου μας, την παραγωγή αποσταγμάτων υψηλής ποιότητας, με λεπτό και διακριτικό χαρακτήρα, καθαρά αρώματα, ήπια αίσθηση του αλκοόλ και ισορροπημένη γεύση.

Διαθέτουμε ήδη ευρεία γκάμα προϊόντων, όπως ούζο, και αποσταγμάτων από στέμφυλα, όπως τσίπουρο, βιολογικό τσίπουρο και τσίπουρο με γλυκάνισο, αλλά και καινοτόμα προϊόντα, όπως το μικρής παραγωγής και σπάνιο μονοποικιλιακό απόσταγμα σταφύλης Μαλαγουζιάς, Ρομπόλας και Μούχταρου, μιας μονα-

δικής ποικιλίας που καταφέραμε να διασώσουμε και να αναβιώσουμε στην περιοχή μας.

Η βαθιά οινική κουλτούρα και καταγωγή μας συνδυάζεται με την ανάγκη για αναζήτηση των βαθύτερων γευστικών χαρακτηριστικών κάθε ποικιλίας. Το αποτέλεσμα θα πρέπει να ενσωματώνει τη δύναμη και τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης, αλλά και την τέχνη του αποσταγματοποιού να τα αναδεικνύει.

Η φιλοσοφία του Lost Lake Distillery

Από τη δημιουργία του Lost Lake Distillery, το 1999, η επιθυμία μας ήταν να είμαστε πρωτοπόροι, καινοτόμοι, λίγο προκλητικοί, διαμορφωτές αλλαγών. Η επανασύνδεση της γης με τους άμβυκες, η επαναξιολόγηση των προδιαγραφόμενων «κανόνων» της βιομηχανίας, η αμφισβήτηση, αλλά και η συνεχής έρευνα για ακόμα μεγαλύτερο γευστικό βάθος, είναι πολύ σημαντικά για εμάς.

Συνεχίζοντας σε αυτό το μονοπάτι, ανακαλύπτουμε ότι όσο περισσότερο μαθαίνουμε τόσο περισσότερο ξέρουμε τι πρέπει να κάνουμε. Σήμερα, οι δεσμεύσεις μας προς τους ανθρώπους και το περιβάλλον γίνονται ισχυρότερες. Με την εξειδικευμένη ομάδα μας, επιδιώκουμε αυτό τον μεγαλύτερο σκοπό και διατηρούμε την αποστολή μας να δημιουργήσουμε τα πιο ποιοτικά αποστάγματα στην Ελλάδα.



Απόσταγμα VS Τσίπουρο

Το τσίπουρο είναι το απόσταγμα μόνο των στέμφυλων του σταφυλίου, δηλαδή ο μούστος γίνεται κρασί και τα υπόλοιπα στοιχεία κατευθύνονται στο αποστακτήριο. Η διαφορά με το απόσταγμα είναι ότι αποστάζεται ολόκληρο το σταφύλι, με τους χυμούς (το κρασί) μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής του ζύμωσης.

Η πρώτη ύλη

Υπάρχει μια παλιά παροιμία που λέει ότι «από καλό σπίτι θα βγουν καλά παιδιά». Όσο καλύτερο σταφύλι έχουμε τόσο καλύτερο κρασί θα βγάλουμε, τόσο καλύτερο τσίπουρο θα πάρουμε. Το γεγονός ότι η πρώτη ύλη προέρχεται από την Κοιλάδα των Μουσών μάς δίνει ένα τεράστιο πλεονέκτημα. Συγκεντρωτικά, θα μπορούσαμε να πούμε ότι:

- Η πρώτη ύλη προέρχεται από το συνεργαζόμενο οινοποιείο Κτήμα Μουσών, που εξασφαλίζει την ποσότητα και την ποιότητα των στέμφυλων.
- Τα σταφύλια που επιλέγονται είναι καθαρά, υγιή και ώριμα. Οι άγουρες ρώγες δεν περιέχουν ζάχαρα, δεν δίνουν οινοπνευματικό βαθμό και αφαιρούνται. Οι σάπιες και μouxλιασμένες επηρεάζουν το άρωμα του τσίπουρου και ξεχωρίζονται από πολύ νωρίς.
- Η επιλογή των στέμφυλων γίνεται με πολύ αυστηρές διαδικασίες επιλογής, τόσο σε πρώτο στάδιο από το οινοποιείο όσο και στο στάδιο του αποστακτηρίου.
- Η διαχείριση των εργασιών του αμπελώνα παρακολουθείται στο πλαίσιο της ολοκληρωμένης διαχείρισης με στόχο την παραγωγή προϊόντων με μηδενικά υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

Η ζύμωση των στέμφυλων

- Ο χώρος της ζύμωσης είναι καθαρός και απαλλαγμένος από τη γειτονία με ουσίες που αναδίδουν δυσάρεστες μυρωδιές.



- Η ζύμωση των στέμφυλων πραγματοποιείται σε ελεγχόμενο περιβάλλον θερμοκρασίας και οξυγόνου, με συστήματα ISO και HACCP.
- Τα κοτσάνια απομακρύνονται κατά τη ζύμωση για να μην υπάρχει μεθανόλη στο τελικό απόσταγμα.
- Η απόσταξη γίνεται όσο το δυνατόν συντομότερα μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, για να διατηρηθούν τα αρώματα της ποικιλίας.

Η απόσταξη

- Ο υπερσύγχρονος τρόπος παρασκευής αποσταγμάτων από τη Lost Lake Distillery γίνεται με τη μέθοδο της κλασματικής απόσταξης -ασυνεχούς απόσταξης-, κατά την οποία χρησιμοποιούνται υψηλής ποιότητας κατασκευής ατμοκάζανα, ηλεκτρονικά ρυθμιζόμενα και ελεγχόμενα. Αυτό επιτρέπει την παρασκευή ενός πολλαπλά αποσταγμένου προϊόντος υψηλής ποιότητας, εκμηδενίζοντας τις ανεπιθύμητες ουσίες της απόσταξης.



- Κατά τη διάρκεια της απόσταξης πετάμε τις «κεφαλές» και τις «ουρές», για να κρατήσουμε μόνο την «καρδιά», το τμήμα που περιέχει τις πιο ποιητικές αρωματικές ενώσεις.
- Το τελικό απόσταγμα, σκέτο ή αρωματισμένο με γλυκάνισο, θα παραμείνει 3 μήνες σε δεξαμενή για να σταθεροποιηθεί προτού εμφιαλωθεί. Την ίδια ακριβώς διαδικασία χρησιμοποιούμε και για το τσίπουρο, που παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας.

Τα τσίπουρα και τα αποστάγματα του Lost Lake Distillery

Τα αποστάγματα πίνονται σκέτα, αργά και απολαυστικά, σε ψηλό ποτήρι με πόδι και στενό άνοιγμα για καλύτερη πρόσληψη των αρωμάτων τους. Όλα, και τα τσίπουρα, σερβίρονται ιδανικά στους 12-15 °C, ώστε να μη χάνονται τα αρωματικά τους στοιχεία.

Το **Hefebrand** αποτελεί το πρώτο απόσταγμα οινολασπών της Ελλάδας - γι' αυτό και το 01 στην ετικέτα του. Οι ευγενείς-λεπτές οινολάσπες παραμένουν με το κρασί και δίνουν μοναδικό όγκο και πολυπλοκότητα. Στο στόμα είναι πλούσιο, με γεμάτο σώμα, πολύ μαλακό, με συμπυκνωμένα αρώματα υπερώριμων φρούτων και τραγανή επίγευση μεγάλης διάρκειας. Ταιριάζει πολύ με πικάντικους μεζέδες και κρεατικά, αλλά και με σιροπιαστά γλυκά.

Το βραβευμένο **Απόσταγμα Μαλαγουζιά** έχει εκφραστική μύτη με έντονο αρωματικό μπουκέτο από ώριμα φρούτα, όπως ανανά, μπανάνα, βερίκοκο, και πλούσιες νότες λουλουδιών και βοτάνων. Στο στόμα είναι γεμάτο, καθαρό και ισορροπημένο, χωρίς γωνίες, με λιπαρή, φρουτώδη και μακρά επίγευση. Συνοδεύει γλυκά με bitter σοκολάτα και φρούτα, αλλά και όλα τα μεζεδάκια στο κέντρο του τραπέζιού, ειδικά τα πιτάτα που περιέχουν φρούτα.



Το επίσης βραβευμένο **Απόσταγμα Μούχταρο** είναι πολυσύνθετο, με έντονο αρωματικό μπουκέτο από βιολέτα και γαρίφαλο, διανθισμένο με νότες από ώριμα κόκκινα φρούτα του δάσους και φραγκοστάφυλο. Στο στόμα πλούσιο, λιπαρό, κρεμώδες και συνάμα απαλό και με επίγευση ελαφρά λιπαρή και πιπεράτη. Το σπάνιο Μούχταρο καλλιεργείται μόνο στην Κοιλάδα των Μουσών. Συνοδεύει ως απεριτίφ μικρές μπουκίτσες σολομού, παντρεύεται εξαιρετικά με σούσι, και είναι άκρως προκλητικό δίπλα σε παραδοσιακούς λουκουμάδες ή σε έναν πολιτικό μπακλαβά.



Το μονοποικιλιακό **Απόσταγμα Ρομπόλας** έχει στόμα δροσερό και στρογγυλό, με ευγενική την αίσθηση της αλκοόλης, αναδεικνύοντας στοιχεία πολυπλοκότητας, όπως αχλάδι, κάστανο, αλλά και απρόσμενη ορυκτότητα στη μακρά επίγευση. Συνοδεύει εξίσου επάξια αλμυρά και γλυκά.

Το **Βιολογικό Τσίπουρο Αθανασίου Ζαχαρία** από 100% βιολογικό Ροδίτη είναι καθαρό, μαλακό και στρογγυλό στο στόμα, με αρώματα από μύρτιλο και κεράσι. Το Τσίπουρο **Αθανασίου Ζαχαρία** από Μοσχάτο, Κουντούρα και Chardonnay είναι καθαρό, μαλακό και στρογγυλό στο στόμα, με αρώματα από μύρτιλο και κεράσι. Και τα δύο τσίπουρα σερβίρονται ως απεριτίφ ή σε συνδυασμό με όλους τους τύπους των ελληνικών και μεσογειακών μεζέδων.

Lost Lake: Σύντομη ιστορική αναδρομή

Η αποξήρανση της λίμνης Κωπαΐδας ολοκληρώθηκε το 1892 και θεωρείται το μεγαλύτερο έργο στη σύγχρονη Ελλάδα, η σημαντικότερη επένδυση ξένων κεφαλαίων εκείνη την εποχή.

Πρόκειται για τη μεγαλύτερη σε μέγεθος αποξήρανση λίμνης που έγινε ποτέ: με στόχο την ανάπτυξη της περιοχής, παραδόθηκαν στους κατοίκους της Βοιωτίας 240.000 στρέμματα κάμπου.

Οι διαδικασίες για το μεγάλο έργο της αποξήρανσης είχαν ξεκινήσει ήδη το 1833, όμως δεν ευδοκίμησαν. Τελικά, το 1880, ο Χαρίλαος Τρικούπης υπέγραψε τη σύμβαση παραχώρησης του έργου σε γαλλική εταιρεία. Το έργο παραδόθηκε το 1886 με τιμές και επισημότητες, αλλά μια αστοχία οδήγησε το 1887 στην καταστροφή του και η λίμνη ξαναπλημμύρισε. Η γαλλική εταιρεία, αδυνατώντας να αναλάβει το έργο αποκατάστασης, δήλωσε πτώχευση και παραχώρησε το έργο στην αγγλική «Lake Copais Co Ltd». Οι Άγγλοι μηχανικοί, μαζί με Γάλλους και Έλληνες τεχνικούς, κατάφεραν το 1892 να ολοκληρώσουν το έργο.

Το 1953, η Κωπαΐδα περιήλθε στο ελληνικό κράτος, το οποίο εξαγόρασε την περιουσία της αγγλικής εταιρείας μαζί με τα δικαιώματα χρήσης και έτσι η γη μοιράστηκε σε 12.500 οικογένειες της περιοχής.

Αμφορείς Manetti: Μοναδική Πρώτη Ύλη και Παράδοση Αιώνων

Η Ποιότητα σε Συνδυασμό με το Χειροποίητο Φινίρισμα Δίνουν
στο Κρασί την Επιθυμητή Natural Απόδοση

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΡΑΜΜΟΥ

Από το 1968, η οικογένεια Manetti παράγει εξαιρετικά κρασιά στο κτήμα Fontodi, στην περιοχή Chianti. Στοχεύοντας σε αυτή ακριβώς την εξαιρετική ποιότητα, αξιοποίησαν την παράδοση της περιοχής. Στην Τοσκάνη, η κατασκευή τεχνουργημάτων από τερακότα είναι μια ιστορία αιώνων και η οικογένεια Manetti συνδέεται με αυτό τον «κεραμικό» πολιτισμό από το 1780.

Οι αμφορείς της Manetti Gusmano & Figli κατασκευάζονται σύμφωνα με την αρχαία τεχνική: η διαδικασία είναι χειροποίητη και διαρκεί τρεις μήνες, εξασφαλίζοντας την οινοποίηση ενός κρασιού που διατηρεί τον γήινο χαρακτήρα του χωρίς υπολείμματα αργίλου και άλλων πρόσθετων υλικών, όπως σιλικόνη, που μπορεί να δημιουργήσουν οσμές και να το οξειδώσουν.

Ωστόσο, τα μοναδικά χαρακτηριστικά των αμφορέων Manetti, που τους διαφοροποιούν από οποιοδήποτε άλλο πήλινο πιθάρι οινοποίησης, οφείλονται στην πρώτη ύλη, στον πηλό του Galesto. Η ιδιαίτερη ορυκτολογική σύσταση της περιοχής απ' όπου προέρχεται εξασφαλίζει στην τερακότα το κατάλληλο μικροπορώδες της, που επιτρέπει στο κρασί να αναπνέει σωστά. Σε συνδυασμό με την αντιοξειδωτική και αντιβακτηριακή δράση και την υψηλή θερμομονωτική ικανότητα, οι αμφορείς της Manetti Gusmano & Figli γίνονται ιδανικό εργαλείο για την παραγωγή εξαιρετικών φυσικών κρασιών.



Ένα επιπλέον στοιχείο που διαφοροποιεί τους αμφορείς Manetti είναι η αποτύπωση των συγκεκριμένων μεγεθών, που δίνουν τα πιο επιθυμητά αποτελέσματα οινοποίησης βάσει μακροχρόνιων εφαρμογών. Τόσο το μέγεθος όσο και το πάχος των αμφορέων προστατεύουν και παράλληλα αναπτύσσουν το κρασί κατά το χρονικό διάστημα της παραμονής του σε αυτούς, απομακρύνοντας πιθανές ανεπιθύμητες οσμές και στοιχεία οξείδωσης.

Η χρήση τους μπορεί να είναι το ίδιο αποτελεσματική τόσο για τα λευκά όσο και για τα ερυθρά κρασιά. Η τελική απόδοση θα διαμορφωθεί βάσει των απαιτήσεων των οινοποιών και αυτών της κάθε ποικιλίας.



«Προσπαθούμε για ακόμη πιο αυθεντικά κρασιά, για ένα προϊόν ακόμα πιο φυσικό και πρωτότυπο», αναφέρει ο Ευθύμης Αποστολίδης, ένας από τους οινοποιούς που επιλέγει τους αμφορείς της Manetti Gusmano & Figli για μια πρωτοποριακή ιδέα: το Κτήμα Αποστολίδη ξεκίνησε ένα εγχείρημα οινοποίησης και παλαίωσης οίνου σε θαμμένους αμφορείς.

«Αποφασίσαμε πριν από λίγο καιρό να οινοποιήσουμε κρασί σε αμφορείς, στα σύνορα στεριάς και θάλασσας, αγκαλιασμένο από τη γη και εκτεθειμένο στη δύναμη της παλίρροιας», λέει ο Ευθύμης Αποστολίδης, που επέλεξε ως σύμμαχο σε αυτό το νέο εγχείρημα τους -εξαιρετικής κατασκευής και αντοχής και σε τόσο ακραίες συνθήκες- αμφορείς Manetti.

«Ο αμφορέας δρα στο κρασί όπως ο ενισχυτής στη μουσική», συνεχίζει. «Οι καλές νότες γίνονται ακόμα καλύτερες, αλλά οι κακές χειροτερεύουν. Το γεγονός ότι τα κρασιά που γίνονται με αυτό τον τρόπο δεν είναι μόνο διαφορετικά, αλλά και εξαιρετικά σε ποιότητα, αποδεικνύεται πολύ εύκολα».



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



Μουσικές Βραδιές στο Winter Garden του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Εκείνες τις μέρες που αναγκαστικά είχε σβήσει τα φώτα της η εστίαση χαλάρωνα στον καναπέ του σπιτιού μου, έκλεινα τα μάτια και φανταζόμουν να διαβαίνω τη μεγαλοπρεπή είσοδο της Μεγάλης Βρεταννίας.

Λαχταρούσα τη μοναδική αίσθηση της εναλλαγής από τη φασαρία του Συντάγματος και γενικότερα τη βαβούρα και το άγχος της πόλης σε αυτό το κοσμοπολίτικο περιβάλλον με τη ζέστη ατμόσφαιρα.

Ανυπομονούσα να διασχίσω το υπέροχο λόμπι του εμβληματικού ξενοδοχείου, να χαμογελάσω στο ευγενικό προσωπικό, να αντλήσω ενέργεια από την ομορφιά των εντυπωσιακών λουλουδιών που κοσμούν τον χώρο και τελικά να βρεθώ μπροστά στην είσοδο του Winter Garden.

Τα αριστοκρατικά βιτρώ στην οροφή και οι διάσπαρτες περίτεχνες κολόνες, μαζί με το εξαιρετικό μαρμάρينو δάπεδο, προσδίδουν στον χώρο αίσθηση μεγαλείου. Η θαυμαστή πολυτέλεια αναδεικνύεται με τις κρεμ και χρυσές αποχρώσεις και το άφθονο φυσικό φως που μπαίνει από το αίθριο, ενώ οι φοίνικες και το σιντριβάνι προσθέτουν μια χαλαρωτική νότα δίνοντας την εντύπωση συνολικά της πιο ζεστής αγκαλιάς στο κέντρο της Αθήνας.

Και να που τώρα η ονειροπόλησή μου ζωντανεύει και γίνεται πραγματικότητα, καθώς το Winter Garden City Lounge άνοιξε και πάλι τις πόρτες του για να υποδεχθεί τους εκλεκτούς επισκέπτες του στη φιλόξενη και κομψή αυτή αύρα που εκπέμπει το ιστορικό Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία.

Φυσικά, το ανανεωμένο μενού επιμελείται ο εξαιρετικός και αγαπημένος της αθηΝΕΑς executive chef Αστέριος Κουσουδής, ο οποίος, μαζί με την ταλαντούχα ομάδα του, μας επιφυλάσσει πολλές και όμορφες εκπλήξεις.

Οι επιλογές για τους επισκέπτες του παραμυθένιου χειμωνιάτικου κήπου είναι ποικίλες και ξεχωριστές. Από την αυθεντική εμπειρία afternoon tea και τη νέα παιδική εκδοχή της και το αγαπημένο σε όλους Weekends at Winter Garden - brunch experience - του σαββατοκύριακου έως τα χαλαρωτικά απογεύματα με συνοδεία κλασικών ήχων στο πιάνο, το Winter Garden είναι ο ιδανικός χώρος για κάθε είδους συνάντηση.

Ιδιαίτερη εντύπωση μας έκαναν οι συναρπαστικές μουσικές βραδιές με live νότες jazz, όπερας, πιάνου και άρπας, τις οποίες δεν πρέπει να χάσετε!

Πληροφορίες:
Winter Garden City Lounge
Hotel Grande Bretagne, Athens
Τηλ.: 210 3330748

GrandeBretagne.Restaurants@luxurycollection.com | grandebretagne.gr



Jazzy Wednesdays κάθε Τετάρτη 19:30 - 22:30

Κάθε Τετάρτη, απολαμβάνουμε ζωντανή μουσική και αφηνόμαστε στους ήχους της jazz.

Μοναδικές live εμφανίσεις από ένα ταλαντούχο τρίο πιάνου, κοντραμπάσου και σαξόφωνου, το οποίο μας συστήνει τους εξάισιους τόνους του πιο διάσημου είδους μουσικής στον κόσμο. Με καταγωγή από τη Νέα Ορλεάνη, οι τοπικοί αλλά και διεθνείς μουσικοί τόνοι της jazz ταξιδεύουν ανά τις ηπείρους και ανά τους αιώνες και συνθέτουν για εμάς το πιο ιδανικό περιβάλλον για ένα όμορφο βράδυ.

Opera Nights κάθε Πέμπτη 19:30 - 22:30

Απόλυτα εναρμονισμένες με την κλασική αίσθηση του ιστορικού Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία και με το μαγευτικό περιβάλλον του lounge, οι «Βραδιές Όπερας στο Winter Garden», με τον πιανίστα Πέτρο Καρπαθάκη και με ένα ντουέτο αποτελούμενο από μια σοπράνο και έναν tenόρο, συνεχίζουν να μας κρατούν συντροφιά κάθε Πέμπτη και αυτό τον χειμώνα.

Αφηνόμαστε σε μια μοναδική εμπειρία εξόδου, απολαμβάνοντας ζωντανή μουσική με εξαιρετικό φαγητό και εμπνευσμένα cocktails στο πιο κομψό σημείο της πόλης.

Harp Tunes κάθε Παρασκευή 19:30 - 22:30

Κάθε Παρασκευή, οι ήχοι του Harp Tunes θα μας ταξιδεύουν στους αιώνες. Αιθέριες μελωδίες με ρομαντική προσέγγιση θα μας μεταφέρουν σε εποχές μυθικές μέσα από τους κρυστάλλινους, σχεδόν θεϊκούς ήχους της άρπας με συνοδεία πιάνου.

Μια πρωτόγνωρη μουσική εμπειρία που θα μας μείνει αξέχαστη.





Οινικός Τουρισμός στο Ηράκλειο: Scalarea Estate

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ο πιο κοντινός προορισμός για να ζήσετε μέρες και νύχτες όπως εκείνες στις ταινίες που έχουν γυριστεί στη Νότια Γαλλία ή στην Τοσκάνη είναι αυτός. Ο μικρός σας παράδεισος βρίσκεται σε μικρή απόσταση από το αεροδρόμιο ή το λιμάνι του Ηρακλείου και πρόκειται για το κτήμα Scalarea στο Σκαλάνι.

Ένας μεγάλος αμπελώνας μέχρι εκεί που φτάνει το μάτι, με 10 διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιού, περιτριγυρισμένος από έναν ελαιώνα. Μόνο αυτό αρκεί για να φανταστείτε το μαγευτικό τοπίο. Με τους λόφους στο βάθος να το αγκαλιάζουν χωρίς να το περιορίζουν, αφήνοντας το βλέμμα να χάνεται στον ορίζοντα.



Ένας προικισμένος αμπελότοπος

Το ιστορικό κτήμα Φανταξομέτοχο αυτοσυστήνεται εκ νέου, με εξαιρετικά κρασιά και την καινούργια ταυτότητα: Scalarea Estate.

Το έργο και η ιστορία της οινοποιίας Μπουτάρη στην κρητική γη έχει αφετηρία το 1989, με την απόκτηση του κτήματος στο Σκαλάκι Ηρακλείου. Σταθμός στην ιστορία του αμπελώνα υπήρξε το 2015, όταν η οινοποιία Μπουτάρη υλοποίησε ένα φιλόδοξο πλάνο αναμπέλωσης του κτήματος, στηριζόμενο στη γνώση που αποκτήθηκε έπειτα από τη συστηματική έρευνα των ποικιλιών και του terroir στα 26 χρόνια εμπειρίας και δράσης της στην κρητική γη. Στόχος όλο αυτό το διάστημα παρέμενε η δημιουργία ενός αμπελώνα με πολύ υψηλό ποιοτικό δυναμικό, που θα αναδεικνύει τις δυνατότητες του κρητικού εδάφους.

Η πρώτη ονομασία του κτήματος, «Φανταξομέτοχο», σημαίνει το Μετόχι των Φαντασμάτων και αντλήθηκε από την τοπική παράδοση. Η σημερινή του ονομασία, Scalarea, αποτελεί παραφθορά του ονόματος της περιοχής, το οποίο εντοπίστηκε σε κείμενα του 12ου αιώνα. Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού από την αρχαιότητα στην περιοχή μαρτυρείται από βιβλιογραφικές αναφορές. Στην περιοχή Βαθύπετρο, μάλιστα, οι ανασκαφές έφεραν στο φως το πρώτο πιεστήριο, που χρονολογείται στα 1600 π.Χ.



Το κτήμα καλύπτει συνολική έκταση 66 στρεμμάτων και απλώνεται στη βόρεια πλευρά ενός χαμηλού λόφου, όπου ξεκινά από υψόμετρο 170 μέτρων και φτάνει μέχρι τα 215 μέτρα. Έτσι, προστατεύεται από τους θερμούς νότιους ανέμους του Λιβυκού Πελάγους, ενώ είναι «ανοιχτό» από τη βόρεια πλευρά του στα ευεργετικά μελέμια του Κρητικού Πελάγους, τα οποία αποτελούν πηγή δροσιάς για τα αμπέλια. Πρόκειται για έναν προικισμένο αμπελότοπο, με υψηλής ποιότητας φυσική ισορροπία και όλους τους παράγοντες που συνθέτουν ένα σωστό terroir.

Η ποικιλιακή του σύνθεση περιλαμβάνει τις λευκές ποικιλίες Βιδιανό, Βηλάνα, Ασύρτικο, Αθήρι, Μοσχάτο Σπίνας, Malvasia Aromatica και Chardonnay και τις ερυθρές Κοτσιφάλη, Μανδηλάρι, Μαυροτράγανο και Syrah.

Το οινοποιείο: γευσιγνωσία με θέα

Το νεότερο και πιο σύγχρονης αισθητικής οινοποιείο Μπουτάρη στο κτήμα Scalarea ολοκληρώθηκε στις αρχές του 2004. Είναι χτισμένο έξω από το χωριό Σκαλάκι, σε απόσταση μόλις 8 χιλιομέτρων από το κέντρο της πόλης του Ηρακλείου και 4 χιλιομέτρων από τον αρχαιολογικό χώρο της Κνωσού. Οι επισκέπτες του μπορούν να ξεναγηθούν στους αμπελώνες, στην κάβα και στους χώρους παραγωγής, ενώ στον εντυπωσιακό χώρο γευσιγνωσίας (όπου η Θάλεια έχει αναλάβει το απαιτητικό έργο της ξενάγησης και παρουσίασης του οινικού πλούτου της Μπουτάρη) απολαμβάνουν την εξαιρετική θέα στον κρητικό αμπελώνα.





Scalarea Estate

Το κόκκινο Scalarea, ένα δυναμικό Κοτσιφάλι με Syrah, έχει όλα όσα χρειάζεται ένα κρασί με σώμα, άρωμα και εξαιρετική επίγευση. Γαστρονομικό κρασί, το οποίο μπορείτε να αναζητήσετε και σε πολλά εστιατόρια του Ηρακλείου που προσφέρουν εμπειρίες κρασιού. Βαθυκόκκινο, με έντονες μοβ ανταύγειες, έχει πολύπλοκο χαρακτήρα με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, που πλαισιώνονται από αρώματα βελανιδιάς, σοκολάτας και καβουρδισμένου καφέ.

Τα άλλα δύο κρασιά του κτήματος είναι λευκά. Το Scalarea Λευκό είναι το νέο, πιο πρόσφατο απόκτημα του κτήματος. Προέρχεται από τις ποικιλίες Βιδιανό και Αθήρι και είναι λαμπερό, ευχάριστα αρωματικό, γεμάτο, με πλούσιο σώμα και εξαιρετική ισορροπία.

Το Φανταζομέτοχο αποτελεί επίσης ένα από τα πρώτα κρασιά του κτήματος. Στον νέο αμπελώνα διατηρήθηκε η ποικιλία Chardonnay, που επικρατούσε στον χαρακτήρα του. Έτσι, η νέα του σύνθεση περιλαμβάνει τις ποικιλίες Ασύρτικο και Chardonnay. Ένας υπέροχος λευκός οίνος, γενναιόδωρα αρωματικός και καλά ισορροπημένος, με την υψηλή οξύτητα και το αλκοόλ του να συνδυάζονται άριστα με την ελαφρά ορυκτότητα, που παρουσιάζει μακρά επίγευση ανθικού χαρακτήρα.

Στη σειρά Scalarea Estate περιλαμβάνεται και το γνωστό Ιουλιάτικο, προερχόμενο από την ποικιλία Λιάτικο, ένα θαυμάσιο επιδόρπιο γλυκό κρασί, αντάξιο της ελληνικής παράδοσης στην κατηγορία του.

Ο Νίκος (η επιτομή του ωραίου και αυθεντικού Κρητικού), ο αμπελουργός του κτήματος, ξέρει κάθε σπιθαμή γης. Βρίσκεται παντού μέσα στον αμπελώνα και έχει τον τρόπο του να συνεχίζει την παράδοση της δικής του οικογένειας, που μεγάλωσε στον τόπο αυτό.



Μικρή απόδραση στις Αρχάνες

Το κοντινό χωριό Αρχάνες είναι ιδανικό για μια σύντομη απόδραση από τον υπέροχο χώρο του οινοποιείου, αν νιώσετε την ανάγκη να κοινωνικοποιηθείτε σε ένα πιο πολυσύχναστο μέρος. Θα χαθείτε στα στενά σοκάκια του με τα παλιά σπίτια και μαγαζιά, με 80χρονους που ακόμη εργάζονται, αν δεν ανταμώνουν με τους συγχωριανούς τους στο καφενείο της Λίτσας, στο κουρείο ή στο μπακάλικο, όπου μπορείς να μάθεις και όλα τα νέα της ημέρας. Κοντολογίς, θα πάρετε γεύση από μια Ελλάδα που χάνεται μαζί τους. Στην αγορά και το μοντέρνο μπαρμπέρικο, ωστόσο οι κοτσανάτοι 80άρηδες κουρεύονται πάντα από τον συνομήλικό τους – και η ζωή κυλάει στη σωστή διάστασή της.

Όπου και αν πάτε για φαγητό στις Αρχάνες είναι υπέροχα. Ο τουρισμός έχει αγγίξει το χωριό, αλλά είναι αρκετά ανθεκτικό (φάνηκε και από τον πρόσφατο σεισμό) για να «ταρακουνηθεί». Οι μαυροφορεμένες γιαγιάδες με τους παππούδες, που είναι σαν να βγήκαν από ταινία εποχής, συντηρούν τον χαρακτήρα του.

Εμπειρία διαμονής και γαστρονομικής απόλαυσης

Την άνοιξη του 2015, η οινοποιία Μπουτάρη σε συνεργασία με την Aria Hotels δημιούργησε το Scalani Hills Residences. Τρεις πολυτελείς κατοικίες που περιτριγυρίζονται από τα 66 στρέμματα του αμπελοελαιώνα και στεγάζονται στο παλιό Μετόχι, το οποίο είναι πλήρως ανακαινισμένο, με απόλυτο σεβασμό στον περιβάλλοντα χώρο του κτήματος.

Ο τοπικός μύθος λέει ότι στο παλιό Μετόχι του κτήματος κατοικούσαν φαντάσματα και ότι σε αυτό οφείλει το όνομα «Φανταζομέτοχο». Μάλλον η ιστορία των φαντασμάτων λειτουργούσε αποτρεπτικά ώστε να τους αφήνουν ήσυχους, για να μένουν μακριά οι ενοχλητικοί επισκέπτες αλλά και οι πειρατές. Την ησυχία αυτή έχουν τη δυνατότητα να ζήσουν σήμερα και οι επισκέπτες του οινοποιείου και του ξενώνα. Ησυχία και γαλήνη δυσεύρετη.

Με αισθητική και πολιτισμό στη σκιά της γειτονικής Κνωσού.

Δυσκολευόμαστε να επιλέξουμε λέξεις για να τον περιγράψουμε ή εικόνες για να αποδώσουμε την ατμόσφαιρα και την αίσθηση που δημιουργεί η διαμονή στα καλόγουστα δωμάτιά του οι οποίες να μην είναι κοινότοπες.

Τα δωμάτια είναι λίγα, μόλις τρία, αλλά αν τα αναζητήσετε εγκαίρως, θα ζήσετε μια συνολική εμπειρία διαμονής και γαστρονομικής απόλαυσης. Όσοι διαμένουν στα δωμάτια είναι οι πιο φανατικοί καταναλωτές κρασιού, μας εξηγεί η Χρυσούλα, που αποτελεί την ενσάρκωση της σωστής φιλοξενίας. Είναι η οικοδέσποινα μεταφορικά και κυριολεκτικά, που προσφέρει όλα όσα χρειάζονται οι επισκέπτες, ξένοι οι περισσότεροι. Οι Έλληνες τώρα ανακαλύπτουν τον υπέροχο αυτό τόπο.

Ο μπαξές πάνω από τα δωμάτια προμηθεύει φρέσκα και απόλυτα βιολογικά προϊόντα, που τα χρησιμοποιούν τόσο στο πρωινό όσο και στα γεύματα. Άλλωστε, η Κρήτη φημίζεται για τις πρώτες ύλες της. Εδώ η μεσογειακή κουζίνα απογειώνεται και η πλούσια κάβα της οινοποιίας Μπουτάρη γίνεται ο καλύτερος σύμμαχος στην απόλαυσή της, ενώ οι μυρωδιές από τα λουλούδια και τα αρωματικά φυτά που βρίσκονται ολόγυρα στα δωμάτια προσφέρει το καλύτερο σκηνικό για απολαυστικά δείπνα.



Για κρατήσεις και πληροφορίες:

www.boutari.gr | <https://www.ariahotels.gr/en/scalani-hills>



Γι' αυτό πολλοί επιλέγουν να δειπνήσουν στους ωραίους εξωτερικούς χώρους των δωματίων. Και πολλοί δεν θέλουν καν να μετακινηθούν κατά τη διάρκεια της διαμονής τους. Τα βρίσκουν όλα εκεί.

Ηράκλειο, μια μεγαλούπολη που αλλάζει

Η πόλη του Ηρακλείου είναι μια μεγαλούπολη που ευλογήθηκε να βρίσκεται στην Κρήτη. Τα τελευταία χρόνια έχουν αναδειχθεί παλιά κτίρια, έχουν πεζοδρομηθεί πολλοί δρόμοι, έχει αναβαθμιστεί το κέντρο της. Με τουρισμό που κρατάει μέχρι αργά τον χειμώνα και ξεκινάει από νωρίς την άνοιξη, το Ηράκλειο δεν προλαβαίνει να ξεκουραστεί.

Πολλά εστιατόρια και ταβέρνες έχουν αρχίσει να επενδύουν στο κρασί και στον κρητικό αμπελώνα, με τη ρακή, βέβαια, σε πρώτο πλάνο. Με συνοδευτικούς μεζέδες μοναδικούς –όσο πιο παραδοσιακή και παλιά είναι η ταβέρνα ή το καφενείο τόσο πιο ιδιαίτεροι οι μεζέδες–, ωδή στην εμπειρία της απλότητας.

Τα οινοποιεία είναι πολλά στην ευρύτερη περιοχή και κάνουν μεγάλη προσπάθεια να γίνουν πιο εξωστρεφή και να προσφέρουν περισσότερες εμπειρίες και παροχές. Σε παράλληλη πορεία δυναμικής αναζήτησης και πειραματισμού βρίσκεται και η γαστρονομία της περιοχής, αξιοποιώντας τα υπέροχα κρητικά προϊόντα, με προτάσεις απόλυτης αρμονίας με το εμφιαλωμένο κρασί των κρητικών αμπελώνων.

Το λιμάνι είναι μια από τις πιο χαρακτηριστικές εικόνες. Όταν μπαίνει το πλοίο στο λιμάνι μοιάζει σαν να μπαίνει μέσα στην πόλη. Και φεύγοντας, αποχαιρετώντας την ο επισκέπτης είναι σαν να βγαίνει από τα σπλάχνα της, ευγνωμονώντας την κρητική γη για τη ζεστή φιλοξενία της.



© Nick Kontostavakis

Τρία Cocktails με Βάση τα Peleano

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Το Peleano είναι ένα δροσερό και ελαφρύ αφρώδες ποτό με βάση τον οίνο, που είναι «πρόθυμο» να μας κάνει παρέα κάθε στιγμή της μέρας και της νύχτας.

Το καλαίσθητο μπουκαλάκι του με την εντυπωσιακή ετικέτα μεταφέρεται παντού εύκολα, ακόμα και σε μια βόλτα στο πάρκο. Είναι ιδανικό για brunch και σίγουρα πολύ απολαυστικό όταν συμμετέχει σε cocktails.

Ζητήσαμε από τους ειδικούς του χώρου να δημιουργήσουν για εμάς cocktails σε τρεις διαφορετικές εκδοχές για να τα φτιάξουμε στο σπίτι και να προσφέρουμε στον εαυτό μας και στους αγαπημένους μας έμπνευση και τέρψη.



Το **Peleano Sparkling Tale** παρασκευάζεται από ξηρό Μοσχάτο Πελοποννήσου με φυσικά αρώματα λουλουδιών και λάιμ. Είναι bubbly και ελαφρύ, αφού περιέχει μόνο 5,5% abv.

Το **Peleano Sparkling Tale Rosé** φτιάχνεται από ροζέ Μοσχοφίλερο Μαντινείας, με φυσικά αρώματα τριαντάφυλλου και λευκών λουλουδιών. Bubbly και ελαφρύ, στους 6% abv, σερβίρεται παγωμένο, συνοδεία γλυκού ή μόνο του.

Δημιουργήστε cocktails με βάση τα Peleano στο σπίτι...

Blue Moon Peleano

- Peleano Sparkling Tale ως βάση
- Ένα σφηνάκι τζιν
- Λίγη ποσότητα λικέρ Blue Curaçao
- Μερικές σταγόνες λάιμ



Passion in a Peleano Kiss

- Peleano Sparkling Tale Rosé ως βάση
- Ένα σφηνάκι βότκα
- Φρούτα του δάσους, τα οποία παγώνουμε στην κατάψυξη και στη συνέχεια αλέθουμε μαζί με πάγο για να γίνουν σορμπέ



Exotic Peleano Dance

- Peleano Sparkling Tale ως βάση
- Ένα σφηνάκι τζιν
- Λίγος πουρές ή χυμός από μάνγκο





Τανίνη Αγάπη Μου: Το Wine Bar των Εξαρχείων

Ο Ελληνικός Αμπελώνας σε Ποτήρι

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η λατρεία και το πάθος του Στέργιου Τεκερίδη για το κρασί συνδέεται με το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον του ίδιου, της καταγωγής του, της διαδρομής του. Έχει αγκαλιάσει το ελληνικό κρασί όπως κάποιοι στο παρελθόν άνοιξαν την αγκαλιά τους και στήριξαν τους πρόσφυγες, ανάμεσα σε αυτούς και τους προγόνους του, από τη Μικρά Ασία και τον Πόντο. Ο ίδιος κατάγεται από την Καβάλα και τη Δράμα.

Εκτιμά και φροντίζει ό,τι έχει ανάγκη από στήριξη και, όταν ανακαλύπτει παραγωγούς που κάνουν αυτό που αγαπούν και δεν έχουν τον τρόπο να το κάνουν προσιτό ευρύτερα, τους εντάσσει στον κατάλογο του wine bar Τανίνη Αγάπη Μου.



Εκεί κάνει πάσα στην Εύα Μπολολιά, η οποία αναλαμβάνει να παρακινήσει τους πελάτες να βουτήξουν στο άγνωστο. Να δοκιμάσουν, να πειραματιστούν, να νιώσουν. Η φιλοσοφία του bar θυμίζει λίγο μια παλιά μέθοδο, την αλληλοδιδασκτική. Είπαμε, ο Στέργιος, ο ιθύνων νους, χρησιμοποιεί τον χρόνο υπέρ του και δεν αφήνει τίποτα στην τύχη.

Το παιχνίδι με τα 100 διαφορετικά ποτήρια, όλα από ελληνικές ετικέτες, είναι κάτι παραπάνω από γευσιγνωστική εμπειρία. Τα ονόματα από κάποιες ποικιλίες είναι για πολλούς πρωτάκουστα. Όπως και κάποια οινοποιεία και περιοχές. Εκπονούν εκπαιδευτική και πολυδιάστατη «εργασία» εκεί ο Στέργιος και η Εύα, αλλά και η έτερη κρυφή δύναμη, ο Δημήτρης Ζαφειρόπουλος, που δεν αφορά μόνο στο κρασί. Με τον τρόπο τους θέλουν να μεταδώσουν τη φιλοσοφία τους και στους θαμώνες, να είναι δηλαδή απαιτητικοί με ό,τι ασχολούνται και να προσφέρουν χρόνο και αγάπη στον εαυτό τους.

Εδώ τίποτα δεν είναι αυτονόητο και αναμενόμενο. Για τον Στέργιο, την Εύα και τον Δημήτρη το στοίχημα είναι να καταφέρουν να κάνουν το όνειρό τους πραγματικότητα τιμώντας τον ελληνικό αμπελώνα. Και, όταν κάποιος αγαπάει τόσο πολύ το κρασί, είναι αναμενόμενο ότι θα εμπνεύσει και άλλους να το εξερευνήσουν και να γνωρίσουν την εξαιρετική δουλειά πολλών Ελλήνων παραγωγών που πειραματίζονται με επιμονή και μεράκι.



Το παιχνίδι με τα 100 διαφορετικά ποτήρια, όλα από ελληνικές ετικέτες, είναι κάτι παραπάνω από γευσιγνωστική εμπειρία.

Δοκιμάζοντας τις επιλογές που ταιριάζουν στον καθένα, με την καθοδήγηση πάντα των ανθρώπων του bar, είναι σίγουρο πως αυτοί οι άλλοι, όλοι εμείς δηλαδή, θα αναφωνήσουν: Τανίνη Αγάπη Μου!

Αισθητική και... υπόγειες μουσικές διαδρομές

Βαφτίζοντας το wine bar, ο Στέργιος τού μεταβίβασε, ως είθισται με τους νονούς, πολλά στοιχεία από τον ίδιο, την αισθητική και την ιδιοσυγκρασία του, που είναι διακριτά στη διαμόρφωση του χώρου και στην αύρα που αποπνέει, ξεκινώντας από την ίδια την τοποθεσία του έως τις «απρόσμενες» εκπλήξεις στην κάβα του.

Η «Τανίνη» βρίσκεται πίσω από μια στάση λεωφορείου, ενώ απέξω, στην πρόσοψή της, μια επιγραφή από νέον, ως εικαστική παρέμβαση, αιχμαλωτίζει την προσοχή. Τη χωροθέτηση του bar στο συγκεκριμένο σημείο κάποιοι θα τη χαρακτήριζαν άκυρη, όχι όμως και ο Στέργιος, που την έχει μετατρέψει σε στοιχείο του σκηνικού – αν δείτε κάποιον να χάνει το λεωφορείο, θα είναι γιατί θα έχει γοητευτεί με όσα συμβαίνουν γύρω του, αναβάλλοντας τη μετακίνησή του για αργότερα.

Ο αγαπημένος χώρος του Στέργιου, όπου πάντα βρίσκει χρόνο για να γίνει θεατής και ακροατής, είναι η κάβα. Με ποπ αισθητική και ωραίο φωτισμό, ενίοτε μετατρέπεται σε αίθουσα κατάνυξης για τζαζ ακροατήριο. Οι μουσικές βραδιές είναι ευλογία για τα αυτιά και την ψυχή. Ένα ωραίο ταξίδι που ενώνει τη γεύση με την ακοή, την όραση με την αφή.

Όπως σημειώνει η Εύα, «Τα προσεγγίζουμε όλα με τρόπο που να μας εκφράζει. Στηρίζουμε την κυκλική οικονομία: από τα vintage πιάτα και ποτήρια από μελαμίνη μέχρι τις ανακυκλώσιμες ή βιοδιασπώμενες συσκευασίες μας. Τα έπιπλά μας έχουν δημιουργηθεί από ανεξάρτητους τεχνίτες με ξύλο σημύδας –μια από τις πιο βιώσιμες ξυλείες λόγω του ρυθμού ανάπτυξής της– και οικολογικά βερνίκια νερού. Αγαπάμε επίσης τα κρασιά από βιολογικές και βιοδυναμικές καλλιέργειες γιατί, εκτός από την ποιότητά τους, έχουν θετικό αντίκτυπο στη γη, στο νερό και στον αέρα».



Κρασί και φαγητό από την ελληνική γη

Η κουζίνα έχει την υπογραφή της Μαρίας Κοφίτσα και είναι συνοδευτική των κρασιών. Προσφέρει ελληνικό δεκατιανό (το ευρωπαϊκό brunch) με cheese cake ξινομυζήθρας, πίτες, αλλά και αλλαντικά και τυριά από όλη την Ελλάδα. Με πρώτες ύλες από περιοχές που γειτνιάζουν με αμπελοτόπια και από σημεία στη χώρα μας που έχουν γίνει γνωστά για τα τοπικά τους προϊόντα.

Το wine bar Τανίνη Αγάπη Μου βρίσκεται στα Εξάρχεια, στις οδούς Ιπποκράτους και Μεθώνης. Αρχισε να λειτουργεί πριν από τρία χρόνια και «τρέχει» όπως ένα μικρό αγόρι που ανακαλύπτει τη δύναμη του διασκελισμού του. Είναι εύκολη η πρόσβαση και δύσκολη η αποχώρηση μετά την οινοποσία.

taniniagapimou.gr

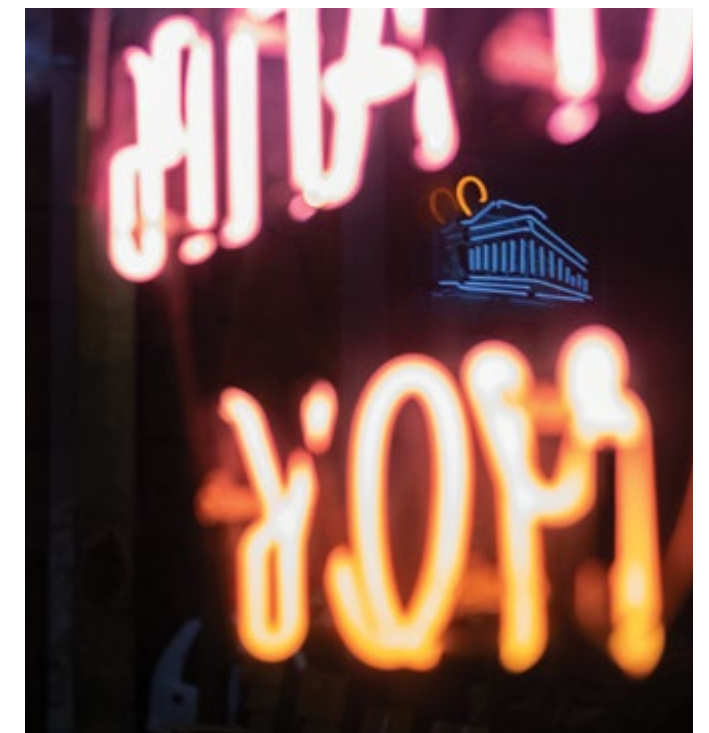
Μπορείτε να παραγγείλετε σε ποτήρι ό,τι περιλαμβάνει η τεράστια κάρτα του καταλόγου, την οποία ο Στέργιος ανανεώνει συχνά. Ταξιδεύει, ψάχνει και επιλέγει βιοδυναμικά, βιολογικά, φυσικά και ελάχιστης παρέμβασης κρασιά, όλα από την ελληνική αγορά. Το εύρος των επιλογών αποδεικνύει την εντυπωσιακή δυναμική του ελληνικού κρασιού, η οποία και πολλαπλασιάζεται.

Η «Τανίνη» μεταφέρεται

Για μια αποκλειστική εμπειρία κρασιού, μπορείτε να προσκαλέσετε την «Τανίνη» στον χώρο σας. Θα επιλέξουν από τη λίστα κρασιών τις πιο ταιριαστές ετικέτες για την εκδήλωσή σας και θα παράσχουν υπηρεσίες wine catering με αισθητική και εξειδίκευση εφάμιλλες με αυτές που προσφέρονται στο bar.

Η καρδιά της «Τανίνης»

Επί της οδού Μεθώνης βρίσκεται το υπόγειο κελάρι, η καρδιά της «Τανίνης». Στην ειδικά κατασκευασμένη επιτοίχια κάβα θα βρείτε όλες τις ετικέτες της λίστας (και όχι μόνο) για να γεμίσετε το ψυγείο στο σπίτι με τα αγαπημένα σας κρασιά. Αν ψάχνετε το τέλειο δώρο για οινόφιλους, μην ξεχάσετε να ρωτήσετε για την ξύλινη συσκευασία δώρου.





Οινικός Τουρισμός στον Δήμο Κατερίνης

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Παραδοσιακά χωριά χτισμένα στους πρόποδες των Πιέριων Ορέων, με θέα τον Όλυμπο και το Αιγαίο Πέλαγος. Οινοποιεία μέσα στις αυλές των σπιτιών. Βουτιά στη θάλασσα και στη συνέχεια οινογευσία, με συνοδεία παραδοσιακών εδεσμάτων, τοπικών τυριών και αλλαντικών. Πράγματι –χάρη στα επισκέψιμα οινοποιεία του–, ο οίνος ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου στον Δήμο Κατερίνης.

Στο κέντρο της Ελλάδας, εύκολα προσβάσιμη με αυτοκίνητο και τρένο, η Κατερίνη αποτελεί προορισμό-έκπληξη για τους λάτρεις του καλού κρασιού. Σε κάθε σημείο, σε όλη την έκταση του δήμου, από το βουνό έως τη θάλασσα, απλώνονται ελληνικές και ξένες ποικιλίες. Το Αιγαίο Πέλαγος ευνοεί τη διαμόρφωση κλίματος για την παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο σώμα.

Στους αμπελώνες, ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να συναντήσει τους οινοποιούς, να δει τη διαδικασία παραγωγής, να γευτεί και να αγοράσει ποιοτικά κρασιά για απαιτητικούς οινόφιλους. Κοινός παρονομαστής αυτής της εμπειρίας είναι το οικογενειακό προφίλ των οινοποιών-αμπελουργών, που τα τελευταία χρόνια δουλεύουν τα σταφύλια της πιέριας γης και κάνουν τον Δήμο Κατερίνης γνωστό σε όλο τον κόσμο χάρη στη δυναμική των εξαγωγών τους.

Κτήμα Ξηρομερίτη



Το Κτήμα Ξηρομερίτη βρίσκεται 3 χιλιόμετρα βορειοδυτικά της Κατερίνης και αποτελεί μια καθαρά οικογενειακή επιχείρηση. Το 2012, ανέλαβε την πρωτοβουλία της εκκίνησης η Χριστίνα Ξηρομερίτη η οποία, μαζί με τον αδερφό της, τον οινολόγο Αλέξανδρο, φύτευσαν τον πρώτο αμπελώνα με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Σήμερα το κτήμα καταλαμβάνει 20 στρέμματα. Ελληνικές και ξένες ποικιλίες από Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Ροδίτη, αλλά και Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot και Shiraz συνθέτουν τις 12 ετικέτες του κτήματος. Το 2016, παρήγαγε το καινοτόμο προϊόν Οίνος Αρώνια με σταφύλι, συνδυάζοντας τους καρπούς της Αρώνιας και ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών. Η Αρώνια η μελανόκαρπη (*Aronia melanocarpa*) ανήκει στην οικογένεια των Ροδοειδών (*Rosaceae*) και κατέχει μια από τις πρώτες θέσεις στη διεθνή κλίμακα των φαρμακευτικών φυτών. Στο κτήμα υπάρχει επισκέψιμο οινοποιείο, πιστοποιημένο από τον ΕΟΤ, όπου ο επισκέπτης μπορεί να ξεναγηθεί στον χώρο, να δοκιμάσει τα κρασιά και να μυηθεί στον τρόπο παραγωγής τους.

www.ktima-xiomeriti.gr



Κτήμα Παντούλη



Στην Περίσταση Πιερίας, μόλις 1 χιλιόμετρο από τη θάλασσα, μεταξύ Παραλίας και Ολυμπιακής Ακτής, βρίσκεται το Κτήμα Παντούλη. Από το 2002, ο Γιάννης Παντούλης ζει με την οικογένειά του ανάμεσα στους αμπελώνες, στους οποίους έχει διαμορφώσει και τον χώρο του οινοποιείου, το κελάρι, το παραδοσιακό αποστακτήριο και την αίθουσα γευσιγνωσίας. Οι αμπελώνες του καλύπτουν συνολικά 42 στρέμματα, τα οποία εκτείνονται γύρω και κοντά στο κτήμα, αλλά και στη Χαλκιδική, στον Δήμο Ν. Καλλικράτειας. Σε αυτούς καλλιεργούνται Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot και Ροδίτης. Η Παντιέρα είναι το σήμα-κατατεθέν στις 5 ετικέτες τους, ενώ ξεχωριστή θέση έχει η Ρετσίνα Παντούλη (Ροδίτης), βραβευμένη με χάλκινο μετάλλιο στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2021.

www.facebook.com/pantouliswinery

Κτήμα Καρασίμου

Το Κτήμα Καρασίμου είναι μια οικογενειακή επιχείρηση στη Γανόχωρα Πιερίας, με εμπειρία 30 και πλέον χρόνων. Εγκαινιάστηκε από τον χημικό Θεόδωρο Καρασίμο, ο οποίος, επιστρέφοντας από την Ελβετία, φύτεψε τον πρώτο αμπελώνα το 1995. Σήμερα, έχουν αναλάβει τη διαχείριση του οινοποιείου και την ανάδειξη των κρασιών του κτήματος τα παιδιά του, Άρτεμις και Νικόλας. Στα 21 στρέμματα των αμπελώνων του καλλιεργούνται οι διεθνείς λευκές ποικιλίες Chardonnay και Ugni Blanc και οι κόκκινες Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano και Sangiovese. Τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη, αμμώδη και όλα επικλινή. Στους βιολογικά πιστοποιημένους αμπελώνες με το εξαιρετικό terroir της περιοχής εφαρμόζεται παραδοσιακή καλλιέργεια χαμηλής στρεμματικής απόδοσης. Η τεράστια αγάπη και το μεράκι κρύβονται σε κάθε φιάλη του κτήματος. Το boutique οινοποιείο του κτήματος Καρασίμου βρίσκεται σε ένα μοναδικό σημείο με πανοραμική θέα, μεγάλους χώρους για κοινωνικές εκδηλώσεις και γεύματα και, φυσικά, οινογευσίες.

www.ktimakarasimou.gr

«Ο τόπος μας είναι ευλογημένος και οι άνθρωποί του ασταμάτητα δημιουργικοί. Η γη μας είναι εύφορη και ο αέρας που φυσά ανάμεσα στον Όλυμπο και τα Πιέρια Όρη, στον κάμπο κοντά στη θάλασσα αλλά και στις χαμηλές πλαγιές, προσφέρει ό,τι χρειάζονται οι οινοπαραγωγοί μας για να εξελίξουν γευστικά τα οινικά προϊόντα τους. Η Αντιδημαρχία Τουρισμού του Δήμου Κατερίνης στηρίζει όλους τους ντόπιους οινοπαραγωγούς, στοχεύοντας σε εμπνευσμένες και πολυποικιλίες δράσεις που θα αναδείξουν τον οινοτουρισμό στην περιοχή μας», δηλώνει η Μαρία Τερζίδου, η οποία, ως Αντιδημαρχος Τουρισμού του Δήμου Κατερίνης, εστιάζει στην ανάδειξη των θεματικών τουριστικών χαρακτηριστικών της περιοχής.

Κτήμα Κούρτη

Το Κτήμα Κούρτη είναι μια επιχείρηση με -αυστηρά- οικογενειακό χαρακτήρα. Ιδιοκτήτης του είναι ο Απόστολος Κούρτης, γεννημένος το 1972 στη Ράχη Πιερίας και μόνιμος πλέον κάτοικος του όμορφου χωριού. Η συνολική έκταση των αμπελώνων είναι 60 στρέμματα και το μεγαλύτερο μέρος τους βρίσκεται στην περιοχή Χοντροπιάδι, ένα τοπωνύμιο που σημαίνει «παχύ δάσος» και «εύφορο ξέφωτο ή χωράφι». Στους αμπελώνες καλλιεργούνται οι διεθνείς ποικιλίες Trebbiano, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon και οι ελληνικές Ασύρτικο, Ξινόμαυρο και Αγιωργίτικο. Το 2015, προχώρησε στον επανεμβολιασμό της ποικιλίας Chardonnay και την αλλαγή της στη σπάνια ελληνική ποικιλία Βιδιανό. Εναλλακτικός ροκάς, αλλά ταυτόχρονα λάτρης της παράδοσης και της φύσης, ο Απόστολος Κούρτης θα σε υποδεχτεί στην αυλή του σπιτιού του όπου, μαζί με τα εδέσματα που έχει ετοιμάσει η μητέρα του, θα δοκιμάσετε τα κρασιά του.

www.kourtiswinery.com

Οινοποιία Παπαγιαννούλη

Η Οινοποιία Παπαγιαννούλη είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που δημιουργήθηκε το 1999 από τον Κωνσταντίνο Δημ. Παπαγιαννούλη, με τη δημιουργία ιδιόκτητου αμπελώνα στην περιοχή του Νέου Κεραμιδίου, λίγο έξω από την Κατερίνη. Ο αμπελώνας σήμερα έχει έκταση σχεδόν 20 στρεμμάτων και η καλλιέργεια, καθώς και η οινοποίηση στο ιδιόκτητο οινοποιείο, γίνονται με σύγχρονα μέσα και επιστημονικά κριτήρια, αλλά και σκληρή προσωπική εργασία, με στόχο ένα ξεχωριστό αποτέλεσμα. Στις 7 ετικέτες ξεχωρίζουν διεθνείς ποικιλίες, όπως Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, αλλά και οι ελληνικές Ασύρτικο, Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο και Μοσχάτο Λευκό.

www.papagiannouliswinery.gr

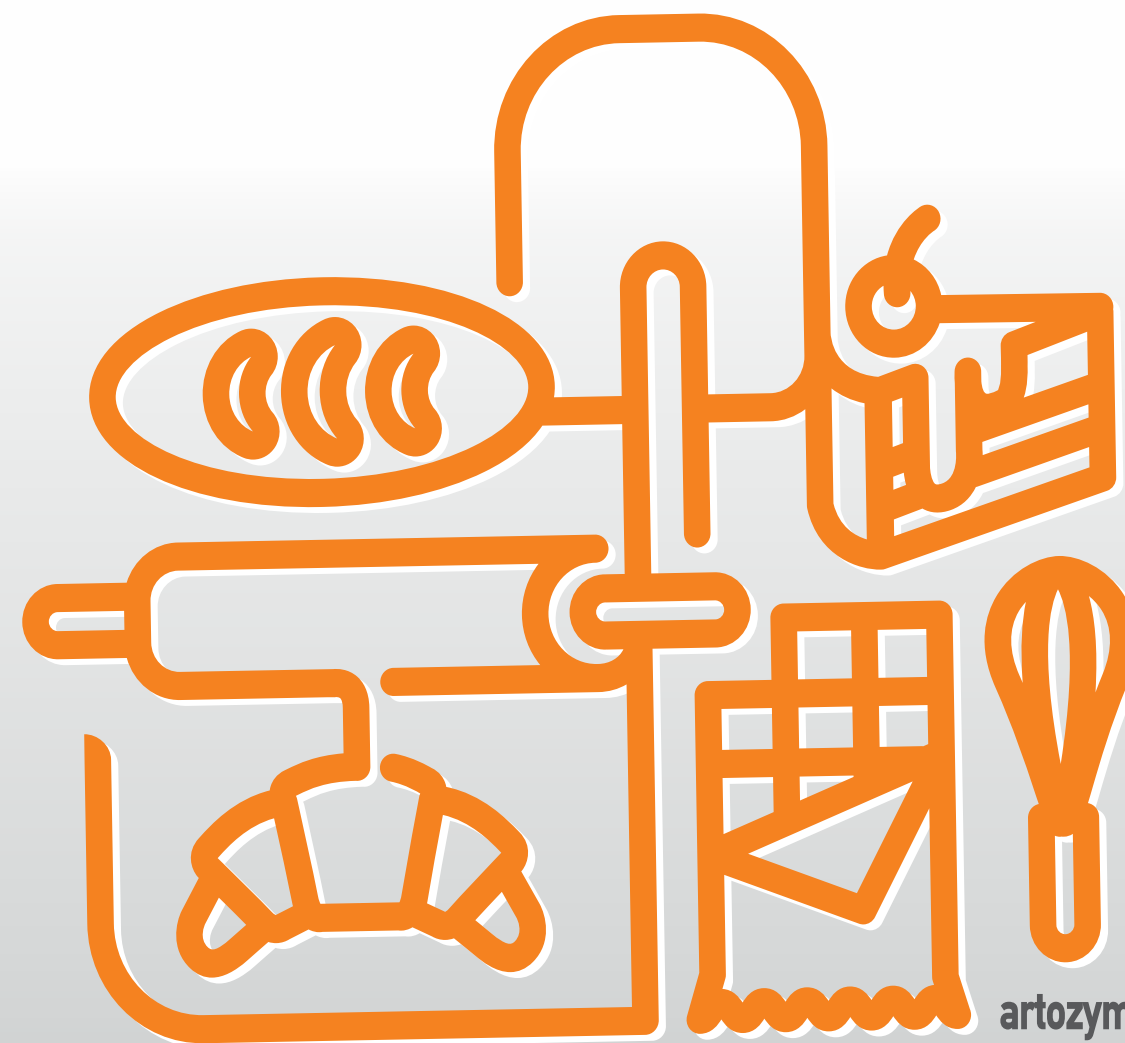
Ο οινικός τουρισμός στον Δήμο Κατερίνης τα έχει όλα. Καταλύματα σε βουνό και θάλασσα, καλό φαγητό, ανθρώπους με όρεξη και μεράκι και, φυσικά, καλό κρασί. Επισκεφθείτε τη σελίδα τουρισμού του Δήμου Κατερίνης και το "Experience Katerini" στα social media για να ανακαλύψετε μια διαφορετική οινική ταξιδιωτική εμπειρία.

katerini.gr | Facebook | Instagram



Artozyma

10^η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



artozyma.helexpo.gr

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ ΤΗ
 **Detrop**
boutique

26-28.2.2022

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

T: +302310 291135

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO





Κτήμα Βουρβουκέλη: Στα Άβδηρα των Αρχαίων Αμπελώνων

Ένας τόπος ευλογημένος, με ιστορία στην αμπελοκαλλιέργεια, την οινοπαραγωγή και το οινεμπόριο. Μια οικογένεια που διασταυρώνει τη δική της ιστορία με την ιστορία του τόπου. Ένα κτήμα που στοχεύει στο μέλλον πατώντας σε γερά θεμέλια. Το Κτήμα Βουρβουκέλη επανέφερε δυναμικά τα Άβδηρα στο οινικό προσκήνιο.

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

Από τη Θράκη ξεκίνησε ο Διόνυσος, ο θεός που ταυτίστηκε με τη βλάστηση, τη γονιμότητα και την ψυχική ευφορία, για να διαδώσει στα μήκη και στα πλάτη του τότε γνωστού κόσμου την αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί. Αυτό μαρτυρούν τα πολλά αρχαιολογικά μνημεία στην περιοχή. Στον Ηρόδοτο αναφέρεται πως στις κορυφές του Παγγαίου λειτούργουσε Μαντείο του Διονύσου, το οποίο αργότερα επισκέφθηκε ο Μέγας Αλέξανδρος και ο πατέρας του Οκταβιανού Αυγούστου.

Η περιοχή γνώρισε πολλές ανακατατάξεις, στρατιωτικές και πολιτικές, και μετακινήσεις πληθυσμών. Από τους Τούρκους απελευθερώθηκε μόλις το 1920 και στη μακρά περίοδο της κατοχής τους η αμπελοκαλλιέργεια δεν ευδοκίμησε, καθώς η ισλαμική θρησκεία την απαγορεύει, όπως και την οινοποιία, στους μουσουλμάνους. Μετέπειτα, η προσπάθεια αναβίωσης της αμπελοκαλλιέργειας αντιμετώπισε έναν μεγάλο εχθρό, τη φυλλοξήρα, κι έτσι οι κάτοικοι της περιοχής στράφηκαν προς την καπνοκαλλιέργεια.

Στις αρχές της δεκαετίας του '90 άρχισαν να γίνονται τα πρώτα βήματα που άλλαξαν τον χάρτη της παραγωγής στην περιοχή. Εκείνη την εποχή, το 1999, ο αείμνηστος γιατρός Νίκος Βουρβουκέλης έβαλε το πρώτο λιθαράκι στην ιστορία του κτήματος. Ο ίδιος είχε μεγαλώσει μέσα στο αμπέλι, οι παππούδες του στη Σμύρνη είχαν οινοποιείο. Χάρη στην αγάπη και τη γνώση που κληρονόμησε, αλλά και στο μεράκι



*Ο αμπελώνας εκτείνεται
σε 100 στρέμματα και
οι άνθρωποί του τον
καλλιεργούν με σεβασμό
προς το περιβάλλον
στην περιοχή γύρω
από το οινοποιείο.*

του και στην άρρηκτη σχέση με την ιστορία του τόπου του, διέβλεψε ότι τα Άβδηρα μπορεί να επανέλθουν δυναμικά στο οινικό προσκήνιο. Γι' αυτό επέλεξε ως λογότυπο του κτήματος τον γρύπα, με σώμα λιονταριού και κεφάλι και φτερά αετού, το έμβλημα της αρχαίας αυτής πόλης.

Ο αμπελώνας στους εύφορους λόφους των Αβδήρων

Η αρχή έγινε όταν ο Νίκος Βουρβουκέλης φύτεψε τα 20 στρέμματα του πρώτου αμπελώνα. Σήμερα, ο αμπελώνας εκτείνεται σε 100 στρέμματα και οι άνθρωποί του τον καλλιεργούν με σεβασμό προς το περιβάλλον στην περιοχή γύρω από το οινοποιείο. Οι πρώτες εμφιαλώσεις του κτήματος ξεκίνησαν το 2001, σε γειτονικά οινοποιεία του νομού Καβάλας, με την επωνυμία Φύσις Αμπελόεσσα. Λίγα χρόνια αργότερα, το 2005, ολοκληρώθηκε η ανέγερση του οινοποιείου του κτήματος. Ήταν ένας σταθμός στην ιστορία του, καθώς ο οραματιστής του μπορούσε πια να χειριστεί σαν καλλιτέχνης την «οινο-ποίηση». Το νήμα της παράδοσης κρατάνε πια οι δύο μεγαλύτεροι γιοι της οικογένειας, ο Γιώργος και ο Οδυσσέας, με σπουδές στην οιнологία, έχοντας ως συνοδοιπόρο πάντα τη μητέρα τους, Φλώρα Βουρβουκέλη.

Η περιοχή: μικροκλίμα και terroir

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής είναι οι χαμηλές θερμοκρασίες με τη δύση του ηλίου, οι απαραίτητες βροχοπτώσεις και τα ξεχωριστά είδη των εδαφών. Γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι η ερυθρή αρχέγονη Λημνιά, η πολυδύναμη λευκή Ασύρτικο, η ερυθρή θρακική Μαυρούδι και η ερυθρωπή θρακική Παμίδι. Από τις διεθνείς ποικιλίες καλλιεργούνται οι κοσμοπολίτισσες λευκές Chardonnay και Sauvignon Blanc και οι δημοφιλείς ερυθρές Syrah και Merlot.

Η καλλιέργεια αναπτύσσεται σε λόφους 100-250 μέτρων, είτε μακριά είτε κοντά στο Θρακικό Πέλαγος, πάντα γύρω από τον οικισμό των Αβδήρων.



Η επιλογή των περιοχών έχει γίνει ύστερα από μελέτη, σε συνεργασία με αναγνωρισμένους γεωπόρους και οινολόγους, βάσει των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών κάθε ποικιλίας, ώστε να επιτευχθεί η όσο το δυνατόν καλύτερη προσαρμογή τους στο μικροκλίμα της περιοχής.

Ο κύριος όγκος των ερυθρών ποικιλιών καλλιεργούνται προς τα νότια, κοντά στο Θρακικό Πέλαγος, ενώ οι περισσότερες λευκές προς τα βόρεια. Έτσι, επιτυγχάνεται στον μέγιστο επιθυμητό βαθμό η καλύτερη ποιότητα σταφυλιού, από το αγροτεμάχιο μέχρι την επεξεργασία του στο οινοποιείο.

Οινοποιείο: μύηση στην τέχνη του οίνου

Το οινοποιείο λειτουργεί με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας και σε αυστηρές συνθήκες υγιεινής HACPP, ενώ πιστοποιείται με ISO 22000 για διασφάλιση ποιότητας. Είναι επισκέψιμο και δίνει τη δυνατότητα σε εκείνους που περνούν την πόρτα του να βιώσουν την τελετουργία του οίνου.

Ο επισκέπτης ενημερώνεται για τη διαδικασία παραγωγής, ξεναγείται στον αμπελώνα, επισκέπτεται το κελάρι των δρύινων βαρελιών, όπου σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας γίνεται η ωρίμανση των κρασιών, καθώς και τον χώρο παλαίωσης των φιαλών όπου επιτελείται η εξέλιξη του κρασιού υπό φυσικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Στην αίθουσα εκδηλώσεων και στην αίθουσα γευσιγνωσίας μυσούνται στην τέχνη και τη φιλοσοφία του οίνου.

Ετικέτες που αντλούν έμπνευση από την ιστορία

Η πρώτη σειρά κρασιών είναι η Άβδηρος με τρεις ετικέτες, λευκό, ροζέ και ερυθρό. Ο μύθος λέει πως ο Άβδηρος ήταν γιος του θεού Ερμή. Όταν σκοτώθηκε στη μάχη με τα άγρια άλογα του βασιλιά των Θρακών Διομήδη, ο Ηρακλής έχτισε την πόλη των Αβδήρων στη μνήμη του.

Το λευκό έχει έντονα αρώματα ροδάκινου, εξωτικών φρούτων και ανθών λεμονιάς, πλούσια δροσιστική οξύτητα στο στόμα και μακρά αρωματική επίγευση.

Το ροζέ, που προκύπτει από Παμίδι (85%), ένα γλυκό αρωματικό σταφύλι που αναβιώθηκε από το κτήμα, και Syrah (15%), είναι ιδιαίτερα αρωματικό και φρέσκο στη γεύση και στο άρωμα. Το ερυθρό της σειράς είναι ένα ιδιαίτερο blend από δύο ελληνικές ποικιλίες, Λημνιό και Παμίδι, και από μια διεθνή ποικιλία, το Syrah. Στο στόμα είναι απαλό, με απαλές τανίνες και μέτρια οξύτητα. Ένα κρασί με ευχάριστο τελείωμα.

Η δεύτερη σειρά είναι η Λαγάρα, με δύο ετικέτες, σε λευκό και ερυθρό. Στην τοπική διάλεκτο, «λαγάρα» σημαίνει το καθαρό, αμόλυντο νερό, από το αρχαιοελληνικό επίθετο «λαγαρός», που σημαίνει διαυγής.

Στο λευκό, από Sauvignon Blanc και Ασύρτικο, κυριαρχούν αρώματα εξωτικών φρούτων, πράσινου φραγκοστάφυλου και νότες σπαραγγιού. Χαρακτηρίζεται από μεγάλη αρωματική διάρκεια στην επίγευση. Το ερυθρό, από Merlot, Syrah και Παμίδι, έχει αρώματα αγριοκέρασου, μύρτιλου, βανίλιας και κρέμας ζαχαροπλαστικής, που ακολουθούνται από διακριτικές νότες καπνού και πλούσιο τανικό στόμα. Η παραμονή σε εκλεκτά δρύινα βαρέλια για 18 μήνες προσδίδει δυνατότητα μακροχρόνιας παλαίωσης και χαρακτηριστική μακρά επίγευση.

Την γκάμα συμπληρώνουν δύο μονοποικιλιακά, το Λημνιό και το Ασύρτικο. Σύντομα θα προκύψουν και νέες ετικέτες, από Παμίδι (μονοποικιλιακό), το οποίο θα είναι ουσιαστικά gris de rosé/noir, και μια premium σειρά από Merlot, αφιερωμένη στη μνήμη του Νίκου Βουρβουκέλη. Τέλος, άμεσα θα κυκλοφορήσουν και δυο γλυκά κρασιά ιδιαίτερης τεχνοτροπίας.

Η επιθυμία των ανθρώπων του κτήματος, εκτός των άλλων, να προβάλλουν τον τόπο τους σε όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου προϋποθέτει τον σεβασμό στη φύση ως προς την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων. Αποτέλεσμα αυτού είναι οι εξαγωγές σε πολλές χώρες του κόσμου, όπως Γερμανία, Βέλγιο, Ολλανδία, Φιλανδία, Ελβετία, Αυστρία, Ηνωμένο Βασίλειο, ΗΠΑ, Καναδά, Κίνα και Χονγκ Κονγκ.



Wine & Egg: Αγκαλιάζουν το Παρελθόν και Κοιτάζουν το Μέλλον

Η Κορυφαία Κατασκευή και η Καλαισθησία Συναντούν την Καινοτομία,
Συνδυάζοντας τα Οφέλη του Δρύινου Βαρελιού και του Δοχείου Inox

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΡΑΜΜΟΥ

Η μακρόχρονη εξειδίκευση της εταιρείας Wine & Egg στην παραγωγή σκυροδέματος και η συνεργασία με εξειδικευμένους εμπειρογνώμονες και αμπελουργούς οδήγησαν στην κατασκευή των καινοτόμων δεξαμενών κρασιού σε σχήμα αυγού που διαθέτουν όλα τα πιστοποιητικά για τη διασφάλιση της κατάλληλης επαφής με το κρασί ή την μπίρα.

Οι δεξαμενές κρασιού σε σχήμα αυγού χρονολογούνται από την αρχαιότητα. Σήμερα, η δεξαμενή αυτής της μορφής είναι άκρως λειτουργική και παρέχεται στους οινοποιούς και τους ζυθοποιούς σε ευρύ φάσμα χρωμάτων, εξωτερικής υφής και βάσεων.

Αποτελείται από μονοκόμματη επιφάνεια σκυροδέματος, δίνοντας τη δυνατότητα της συνεχούς κυκλικής κίνησης στο εσωτερικό της, χωρίς χημικές ουσίες ή άλλα πρόσθετα, ενώ η ανθεκτικότητά της είναι ελεγχμένη σε χαμηλές τιμές pH (3>) χωρίς πρόσθετη προστατευτική επίστρωση. Έτσι δίνεται η δυνατότητα εφαρμογών και ανάπτυξης τόσο των λευκών όσο και των ερυθρών οίνων.

Η κατασκευή της εξασφαλίζει βέλτιστη διαπερατότητα οξυγόνου και ιδανική αγωγιμότητα, διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία χωρίς πρόσθετη ψύξη και, σε σύγκριση με τα παραδοσιακά δοχεία ζύμωσης ή τις δεξαμενές, επιτρέπει στο κρασί να κυκλοφορεί πιο εύκολα και να αναπτύσσει το μπουκέτο του μέσω της συνεχούς επαφής του με τις οινολάσπες, συμβάλλοντας έτσι στη φυσική ανάδειξη της ποικιλίας και των στοιχείων του σταφυλιού. Η συνεχής δίνη μπορεί να δώσει τα καλύτερα αποτελέσματα κατά την οινοποίηση και την εξέλιξη κάθε ποικιλίας.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που τα τελευταία χρόνια προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τα προϊόντα της Wine & Egg για την κορυφαία κατασκευή και απόδοσή τους.

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, Φαία 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 Φαία Γη βάζει το δικό του αποτύπωμα στον κόσμο των σπουδαίων Gris κρασιών.

WWW.BOUTARI.GR



Kokotos Estate: Ένα Κρασί Διαχρονικό

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Είναι Σάββατο μεσημέρι και βρίσκομαι στην πύλη του Κτήματος Κοκοτού, περιμένοντας τη μεγάλη σιδερένια πόρτα ν' αρχίσει να ανοίγει για να μπω. Το συναίσθημά μου σε αυτό το σημείο είναι πάντα το ίδιο. Νιώθω ότι ξεδιπλώνεται μπροστά μου ένας ξεχωριστός τόπος.

Είμαι, δε, πεπεισμένη ότι αυτή η χαρά δεν οφείλεται μόνο στο όμορφο περιβάλλον με τα αμπέλια, τα υπέροχα κρασιά, το εκκλησάκι του Άη Γιώργη του «Μεθυστή», τα λουλούδια και τα ζωάκια, αλλά κυρίως στη ζεστή φιλοξενία και τη θετική ενέργεια των ιδιοκτητών του, Ανν και Γιώργου Κοκοτού, που με υποδέχονται πάντα με την ίδια χαρακτηριστική θέρμη και διανθίζουν τις συζητήσεις μας με όμορφες ιστορίες από το παρελθόν, αλλά και με πρωτότυπες ιδέες για το μέλλον.

Στην επίσκεψή μου ετοιμάζομαι να συναντήσω τον κ. Κοκοτό, με σκοπό να δοκιμάσουμε και να σχολιάσουμε παρέα, ανάμεσα στα αμπέλια και στις αυθεντικές διηγήσεις του, το εμβληματικό κρασί του κτήματος, το Kokotos Estate.



Πώς θα περιγράφατε με μια λέξη αυτό το τόσο πληθωρικό κρασί;

Διαχρονικό! Διαχρονικό αποκαλούμε συνήθως ένα έργο λογοτεχνίας, εικαστικής τέχνης, ένα κλασικό μουσικό έργο, ακόμη κι ένα τραγούδι. Ένα δημιούργημα γενικώς όταν αυτό, σε πείσμα του χρόνου που παρέρχεται, αντί να ξεχνιέται και να ξεθωριάζει, αντιθέτως, λες και μια εσωτερική φλόγα καίει μέσα του, λάμπει όλο και περισσότερο.

Δεν θα ήταν λοιπόν υπερβολή αν ένα δημιούργημα όπως το Kokotos Estate, που έχει τύχει των σημαντικότερων διεθνώς βραβεύσεων κι έχει αντέξει για 40 σχεδόν χρόνια συνεχούς παραγωγής στην προμετωπίδα των κρασιών υψηλής ποιότητας και συνέπειας, φέρει αυτό τον αξιοζήλευτο τίτλο του διαχρονικού.

Πού πιστεύετε ότι οφείλεται αυτή η διαχρονικότητα;

Σίγουρα το μεγαλύτερο μέρος αυτής της μακρόχρονης επιτυχημένης πορείας του οφείλεται κυρίως στον αμπελώνα του, ο οποίος από το 1980 έχει δημιουργηθεί και αναπτυχθεί στο περιορισμένης οπωσδήποτε έκτασης, λοφώδες ανάγλυφο του κτήματος και σε ύψος 450 μέτρων.

Πέραν όμως αυτού, έχει συνδράμει καθοριστικά η σύσταση του ασβεστολιθικού εδάφους, σε συνδυασμό με το μικροκλίμα που δημιουργείται από το γεγονός ότι το κτήμα βρίσκεται στην κορυφή ενός από τα διάσελα της Πεντέλης με την Πάρνηθα, με τους αληγείς ανέμους του καλοκαιριού να το διατρέχουν, κρατώντας έτσι την ατμόσφαιρα δροσερή. Στοιχεία, όλα μαζί και το καθένα χωριστά, που αποτελούν για το κτήμα την επιτομή του terroir.

Αδιαμφισβήτητη απόδειξη αυτού αποτελεί το γεγονός ότι τα αποτελέσματα από την οινοποίηση σταφυλιών από οποιοδήποτε άλλο αμπελοτόπι της χώρας (ακόμη και από τον αμπελώνα που διατηρεί



το Κτήμα Κοκοτού στο Κοκουνάρθι, που βρίσκεται σε απόσταση 2 μόλις χιλιομέτρων από αυτό και από το σταφύλι του οποίου παράγουμε το απλό Cabernet Sauvignon) δεν έχουν καμία σχέση μ' εκείνα που προκύπτουν από την οινοποίηση των σταφυλιών του 15 στρεμμάτων αμπελώνα του κτήματος.

Ένας λόγος που για δύο μόνο χρονιές στο βάθος των 37 ετών παραγωγής του, λόγω πτώσης χαλαζιού στο κτήμα, δεν έχει παραχθεί το Kokotos Estate.

Πώς θα περιγράφατε την εμπειρία μιας γευστικής δοκιμής του συγκεκριμένου κρασιού;

Κρατώντας στο χέρι ένα ποτήρι με το κρασί αυτό –κι αναδυνώντας το– δεν μπορεί παρά να σε σαγηνεύσει το βαθύ βυσσινί του χρώμα, να σε συνεπάρουν τα αρώματα που ξεχύνονται από μέσα του και –σαν γητεμένος πια–, όταν πιεις την πρώτη γουλιά, να σε κατακλύσει μια εκμαυλιστική αίσθηση...

Το Kokotos Estate προέρχεται από τους αμπελώνες του Κτήματος Γ. Κοκοτού στη Σταμάτα Αττικής σε υψόμετρο 450 μέτρων. Παράγεται σε 5.000 φιάλες ετησίως και αποτελείται από την ποικιλιακή σύνθεση Cabernet Sauvignon 90% – Merlot 10%.

Πρόκειται για ένα πληθωρικό κρασί με έντονο βαθυκόκκινο χρώμα και ρουμπινί ανταύγειες. Έχει πυκνή μύτη με ευχάριστη εναλλαγή αρωμάτων ώριμων μαύρων φρούτων, με επικρατέστερο το φραγκοστάφυλο και το δαμάσκηνο, νότες καπνού, γλυκών μπαχαρικών και κέδρου. Στο στόμα είναι στιβαρό, με καλοδομημένες τανίνες και μακριά φρουτώδη επίγευση, όπου κυριαρχεί το βύσσινο.

Απολαύστε το με ζουμερά κόκκινα κρεατικά αλλά και παλαιωμένα τυριά.



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



kokotosestate.gr





Καστοριά: Ταξίδι στον Χρόνο και στις Γεύσεις

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η Καστοριά είναι πολλά περισσότερα από όσα ξέρεις, από όσα έχεις ακούσει και από όσα φαντάζεσαι. Αρκεί να έχεις χρόνο για να ανακαλύψεις τις εκπλήξεις που κρύβονται σε κάθε στροφή, σε κάθε γωνιά. Ευχάριστες και, όσες φορές κι αν επισκεφτείς την πόλη, ανεξάντλητες.

Η δύναμη της λίμνης, τα βυζαντινά μνημεία, η γαστρονομία που εξελίσσεται με δυναμική που ολοένα αυξάνεται. Τα παλιά αρχοντικά που αποπνέουν την αύρα μιας άλλης εποχής με αισθητική και στιλ. Οι άνθρωποι που θέλουν και είναι ικανοί να αξιοποιήσουν τα πλεονεκτήματα της πόλης τους ως εφελτήριο για τουριστικά άλματα. Και η νέα διοίκηση του Δήμου που καταστρώνει σχέδια προς αυτή την κατεύθυνση. Ο δήμαρχος Γιάννης Κορεντσίδης στηρίζει τις προσπάθειες προβολής της Καστοριάς και ειδικά του θεματικού τουρισμού, με άξονες τη γαστρονομία, τον οινικό τουρισμό και τη βυζαντινή κληρονομιά.



Τα τελευταία δύο χρόνια είναι συντονισμένη η προσπάθεια εξωστρέφειας που σκοπό έχει να κάνει περισσότερο γνωστές τις ομορφιές της πόλης και των περιχώρων της. Είναι πολλές και κάθε φορά ανακαλύπτεις και μία παραπάνω, όμως η ανάγκη της προβολής τους ήταν μικρή, καθώς το βλέμμα των ανθρώπων της ήταν στραμμένο παραδοσιακά προς την Ευρώπη και ελάχιστα προς την υπόλοιπη Ελλάδα. Η γούνα, αλλά και ο μεγάλος κύκλος εργασιών που αφορούσε την παραγωγή και τη διάθεσή της, έφερε πολλά χρήματα στην πόλη. Ένα όμορφο παραμύθι που πια έχει τελειώσει.

Η Καστοριά, ωστόσο, έχει να διηγηθεί και άλλες συναρπαστικές ιστορίες. Και ο αφηγητής τους θα βουτήξει στην ιστορία για να φτάσει πολύ μακριά: στη Νεολιθική εποχή. Ο λιμναίος προϊστορικός οικισμός Δισπηλιό είναι ένα ανοιχτό μουσείο όπου αξίζει, αφού διαβάσετε γι' αυτό και μάθετε την ιστορία του, να περάσετε χρόνο... για να ταξιδέψετε στον χρόνο. Στο καφέ, που βρίσκεται έξω από τον χώρο, συναρμολογήστε τις εικόνες και αφήστε τη φαντασία σας να περιηγηθεί στην περιοχή όπως ήταν πριν από χιλιάδες χρόνια.

Κι όταν επιστρέψετε από αυτό το τόσο μεγάλο ταξίδι στο σήμερα, περπατήστε δίπλα στη λίμνη σε έναν από τους πιο πράσινους δρόμους της Ελλάδας. Ακόμα κι όταν η ζέστη έχει χτυπήσει κόκκινο παντού, εκεί έχει πάντα δροσιά.

Αν μάλιστα τα αυτοκίνητα είναι λιγοστά, θα νιώσετε ότι περπατάτε στη λεωφόρο του παραδείσου. Με τα πουλιά, τον κυματισμό της λίμνης και τον ορίζοντα με τα βουνά να σας υπενθυμίζουν σε κάθε βήμα πόσο απολαυστική γίνεται η ζωή όταν περιβάλλεται από την ομορφιά της φύσης.

Αλλά επειδή γοητεύεστε πάντα και από την ομορφιά του άστεως, θα επιστρέψετε στον παραδοσιακό οικισμό, το Ντολτσό, και θα καθίσετε στις Ιδέες. Εκεί, σε μια υπέροχη πλατεία και σε ένα παλιό αρχο-



Η γούνα, αλλά και ο μεγάλος κύκλος εργασιών που αφορούσε την παραγωγή και τη διάθεσή της, έφερε πολλά χρήματα στην πόλη. Ένα όμορφο παραμύθι που πια έχει τελειώσει.

ντικό δύο αιώνων, ο Ντίνος Βλάχος στέγασε τα όνειρά του. Σε έναν χώρο εστίασης όπου, κατ' εικόνα της πολυεπίπεδης πόλης, κρύβεται κάτι παραπάνω από ένα απλό εστιατόριο, με πτυχές στη φιλοσοφία του που αξίζει να ανακαλύψεις.

Πρώτα και κύρια, βέβαια, αξίζει να δοκιμάσεις τις γαστρονομικές προτάσεις του, γευστικές εμπειρίες των οποίων η διαδρομή των υλικών εγγυάται και την ποιότητά τους. Ο Ντίνος πέτυχε να δικτυώσει τους παραγωγούς, να τους φέρει κοντά και να τους γνωρίσει μεταξύ τους. Ανέλαβε ακόμα και να τους προβάλλει παντού, στην Ελλάδα και στον κόσμο. Η κουζίνα του, που επιμελείται η σύντροφός του, βασίζεται αποκλειστικά σε τοπικά προϊόντα. Μαγειρεύουν δημιουργικά πιάτα με εποχικά υλικά, που προμηθεύονται από τα γύρω χωριά. Στη Δυτική Μακεδονία είναι όλα κοντά. Οι άνθρωποι, τα προϊόντα και η φύση.

Δεν χρειάζεται να είστε θρησκευόμενοι για να επισκεφτείτε, αμέσως μετά από το προσκύνημα στη γαστρονομία, τον Άγιο Νικόλαο και να ανάψετε ένα κερί στη χάρη του... που σας έφερε μέχρι την Καστοριά. Οι βυζαντινές εκκλησίες είναι δεκάδες στην πόλη, όλες εξαιρετικά μνημεία. Να επιλέξετε έναν επαγγελματία ξεναγό. Αξίζει τα λεφτά του.

Με άνετα αθλητικά και καλή διάθεση, μη χάσετε την ευκαιρία να περιηγηθείτε σε μια πόλη-ανοιχτό μουσείο. Η αρχιτεκτονική του 19ου και 20ού αιώνα μπλέκεται όμορφα με το Βυζάντιο. Προσπαθήστε να αποφύγετε τα εκτρώματα της σύγχρονης εποχής. Προφανώς τίποτα δεν είναι τέλει σε αυτή τη ζωή.

Στην κορυφή της πόλης βρίσκεται ένα από τα πιο γεμάτα με εικόνες μουσεία στην Ελλάδα, το Βυζαντινό Μουσείο. Αν τύχει να συναντήσετε την Ανδρομάχη Σκρέκα, τη διευθύντριά του, θα σας χαρίσει πολύτιμες στιγμές ιστορίας μέσα σε λίγα λεπτά. Πάντα, όμως, βρίσκεται κάποιος εκεί, πρόθυμος να σας ενημερώσει για όσα σημαντικά εκτίθενται στο μικρό, αλλά υπέροχο αυτό μουσείο. Σύντομα θα επε-



κταθεί και στο διπλανό παλιό Ξενία, ώστε να δοθεί η δυνατότητα να αντικρίσουμε και εκθέματα που τώρα ξεκουράζονται στις αποθήκες.

Η τέχνη ανοίγει την όρεξη για κρασί και φαγητό. Κατεβείτε χαμηλά, στο ύψος της λίμνης, όπου σ' έναν πεζόδρομο που θα βρείτε εύκολα, κοντά στο Δημαρχείο, βρίσκεται το Πασατέμπο. Κρασί θα επιλέξετε από τους δύο τοπικούς οινοποιούς: τον Στεργίου και τον Maggel. Θα σας καλύψουν όποια πιάτα και αν παραγγείλετε για να τα συνοδεύσετε.

Το φαγητό είναι εξαιρετικό. Με γευστική ταυτότητα που ακουμπάει στη γαστρονομία της Καστοριάς και της Δυτικής Μακεδονίας. Έχουν κατακτήσει την αναλογία εκείνη στις προτάσεις τους που μπορεί να ενθουσιάσει και τον πιο απαιτητικό επισκέπτη. Ο συντηρητής των κρασιών είναι ενδεικτικός της αγάπης για το καλό κρασί που, παράλληλα, αναδεικνύει και την κουζίνα τους.

Ύστερα από έναν καλό καφέ, σειρά έχουν τα οινοποιεία. Θα επισκεφτείτε αυτό του Στεργίου, σε ένα από τα πιο πράσινα σημεία της Καστοριάς, έναν ωραίο χώρο σε υψόμετρο, φτιαγμένο με μεράκι, όπου μπορείτε να δοκιμάσετε όλες τις ετικέτες. Στη συνέχεια, στην άλλη πλευρά της πόλης, θα επισκεφτείτε το Κτήμα Maggel. Θα χρειαστεί να εξασφαλίσετε χώρο στο αυτοκίνητο για τα κρασιά που θα φορτώσετε. Όταν επιστρέψετε στην έδρα σας, κάθε γουλιό θα δημιουργεί εικόνες από όλα εκείνα που θα έχετε απολαύσει στο ταξίδι σας.

Για την Καστοριά πρέπει να γνωρίζετε επίσης ότι είναι η απόλυτα φιλική πόλη για ποδήλατο. Αν έχετε, να το φέρετε μαζί σας. Αν όχι, θα νοικιάσετε από τον Ποδηλάτη. Αυτό πρέπει να το ζήσετε. Ακόμη και για μισή ώρα. Το παραλίμνιο κομμάτι είναι ο παράδεισος των δρομέων και των ποδηλατών. Θα νιώσετε Ευρωπαίος πολίτης (κάπως σαν Ελβετός, με σύμμαχο τον καλύτερο καιρό).

Λίγα χιλιόμετρα έξω από την πόλη μπορείτε να επισκεφτείτε τα Κορέστεια, μια ιστορική περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας, με ιδιαίτερους πλινθόκτιστους οικισμούς, δείγματα της τοπικής παραδοσιακής αρχιτεκτονικής. Έχει ενδιαφέρον να διαβάσετε την ιστορία των χωριών που εγκατέλειψαν ξαφνικά οι κάτοικοί τους πριν από 70 χρόνια. Μαζί με το Σιδηροχώρι, όπου γυρίστηκε η ταινία του Παντελή Βούλγαρη «Ψυχή Βαθιά», τα Κορέστεια αποτελούν ένα κινηματογραφικό σκηνικό, που κρύβει αληθινά δάκρυα και πόνο, από τους ανθρώπους που έζησαν εκεί.

Τελευταία πρόταση για βόλτα στην πόλη, προτού την αποχαιρέτησετε, είναι η σπηλιά του Δράκου, ένα σπήλαιο μοναδικό στην Ελλάδα, όπου το νερό της λίμνης, παίζοντας με τον φωτισμό, δημιουργεί εντυπωσιακές εικόνες. Έχει δροσιά το καλοκαίρι και σταθερή θερμοκρασία όλο τον χρόνο. Κάθε εκατοστό από τους σταλαγμίτες που θα αντικρίσετε χρειάστηκε εκατό χρόνια για να δημιουργηθεί. Τι καλύτερο για να νιώσεις την ένταση της ζωής εκεί όπου ο χρόνος κυλάει τόσο αργά;

Όλο τον χρόνο στην Καστοριά; Τολμήστε το! Θα δικαιωθείτε.





Η Υπομονή είναι Αρετή και στο Κρασί: Wine Tasting στο Κτήμα Αργυρού στη Σαντορίνη

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ



Σχεδιάζοντας το ταξίδι μου στο ηφαιστειογενές νησί της Σαντορίνης, χρειάστηκε να επιλέξω ορισμένα μόνο οινοποιεία για να επισκεφθώ, εξαιτίας του χρονικού περιορισμού της σύντομης διαμονής μου. Κάνοντας ένα γκάλοπ και ρωτώντας φίλους *connaisseurs* του κρασιού, η απάντηση ήταν ομόφωνη: «Δεν μπορείς να παραλείψεις το Κτήμα Αργυρού!».

Η οικογένεια Αργυρού βρίσκεται στην Επισκοπή της Σαντορίνης από το 1800. Έκτοτε, 8 γενιές με 200 χρόνια ιστορίας καλλιεργούν τον μεγαλύτερο ιδιόκτητο αμπελώνα του νησιού. Το Κτήμα Αργυρού, που ιδρύθηκε το 1903, παραμένει οικογενειακή επιχείρηση, με τον Ματθαίο Αργυρό να κρατά τα ηνία εκπροσωπώντας την τέταρτη γενιά ιδιοκτήτη και οινοποιού, ενώ ο Γιάννης Αργυρός ήταν εκείνος που ανέδειξε τα Vinsanto κρασιά σε παγκόσμια κλίμακα.



Το σουρεάλ terroir της Σαντορίνης

Το γκρι-μαύρο της σαντορινιάς πέτρας κυριαρχεί και γύρω μου αντικρίζω μόνο αμπέλια. Το περιβάλλον αποπνέει την ορυκτότητα, το ηφαιστειογενές στοιχείο. Από τα 1.200 στρέμματα του αμπελώνα διακρίνω μόνο τα 400, που φτάνουν μέχρι τη θάλασσα. Με ιντριγκάρει η σκέψη πως κάποια από αυτά είναι άνω των 200 ετών. Είναι από τις παλαιότερες ρίζες της Σαντορίνης, αλλά και όλου του κόσμου.

Αναλογίζομαι το σουρεάλ ανόργανο και ξερό έδαφος της Σαντορίνης, τη μαύρη πέτρα και την άμμο, την ελαφρόπετρα. Η τελευταία είναι ιδιαίτερα σημαντική, καθώς απορροφάει την πρωινή υγρασία του αέρα και την κρατάει σε μεγάλα βάθη, σαν αποθήκη νερού. Η βροχόπτωση είναι χαμηλή, ο αέρας τόσο δυνατός που προκαλεί σπασίματα και ο ήλιος εξίσου δυνατός. Υψηλή οξύτητα, ορυκτότητα και αλατότητα.

Παρότι ο αμπελώνας της Σαντορίνης δεν προσβλήθηκε ποτέ από τη φυλλοξήρα, πώς είναι δυνατόν να μεγαλώνει ένα αμπέλι σε ένα τόσο εχθρικό και απαιτητικό για το ίδιο περιβάλλον;

Η μέθοδος «κουλούρα»

Η Ελισάβετ Λουκάκη, υπεύθυνη πωλήσεων του Κτήματος Αργυρού και wine expert, μας δείχνει την «κουλούρα», ένα μοναδικό σύστημα κλαδέματος που γίνεται μόνο στη Σαντορίνη.

«Σε νεαρή ηλικία, στα 3-4 χρόνια του φυτού, επιλέγουμε δύο κλαδιά, τα πλέκουμε μεταξύ τους και τα γυρίζουμε γύρω από τη ρίζα», μας εξηγεί. «Έτσι, σχηματίζουμε τη δομή της κουλούρας, η οποία λειτουργεί σαν καλάθι, μια αγκαλίτσα που προστατεύει το φυτό από τα σπασίματα. Ο τρόπος με τον οποίο μεγαλώνει το φύλλωμα λειτουργεί σαν ομπρέλα, προστατεύει από τον ήλιο και, ταυτόχρονα, παγιδεύει χαμηλά την υγρασία», συνεχίζει. Καταλαβαίνουμε πως με αυτό τον τρόπο μπορούν τα σταφύλια να μεγαλώνουν με προστασία.



Την περιήγηση στα κτήματα ακολούθησε wine tasting κατά τη διάρκεια της οποίας ανακαλύψαμε τα παρακάτω κρασιά:



Atlantis

Μια εισαγωγή στο οινικό οικοσύστημα του Αργυρού. Μια σύνθεση που αποτελείται κυρίως από Ασύρτικο και σε μικρότερες αναλογίες από Αθήρι και Αηδάνι, φτιαγμένο από αμπέλια 6 ετών ή και νεότερα. Ιδανικό για casual στιγμές, μπορούμε να το απολαμβάνουμε όλες τις ώρες της ημέρας, ακόμα και μόνο του, χωρίς φαγητό. Ένα φρέσκο κρασί που είναι φτιαγμένο για να πίνεται στη νεαρή ηλικία του. Food pairing γίνεται με αλλαντικά, θαλασσινά, τυριά, πουλερικά και σαλάτες. Το απολαύσαμε με γραβιέρα και γαλοπούλα, με τα οποία ταίριαξε απόλυτα. Το προτιμούν τα ξενοδοχεία για το βιδωτό του καπάκι και την ευκολία με την οποία ανοίγει.

Το βιδωτό καπάκι και η «παρεξήγηση»

Στο σημείο αυτό ας λύσουμε μια «παρεξήγηση» σχετικά με το βιδωτό καπάκι στα κρασιά, καθώς πρόκειται για ελληνική αντίληψη πως η ύπαρξή του παραπέμπει σε υποδεέστερη ποιότητα. Στην Αμερική και την Αυστραλία, μάλιστα, κάποια από τα καλύτερα κρασιά εμφανίζονται πλέον σε μπουκάλια με βιδωτό καπάκι.

Αφενός, είναι πιο οικολογικό, καθώς δεν σπαταλιούνται οι πόροι κάποιου δέντρου. Αφετέρου, εξαιτίας του φελλού, ένα κρασί κινδυνεύει να είναι «φελλωμένο». Το βιδωτό καπάκι δεν επιτρέπει την οξυγόνωση, βοηθώντας έτσι την παλαίωση. Η οινική αντίληψη θα πρέπει να μας επιτρέπει να καταλαβαίνουμε τα πράγματα όπως είναι και όχι όπως τα έχουμε μάθει.

Αηδάνι

Ανήκει στη σειρά Estate, που σημαίνει πως όλα τα σταφύλια είναι από ιδιόκτητους αμπελώνες του κτήματος. Μια ποικιλία αρκετά αρωματική, με τροπικές νότες στο ποτήρι. Μόνο του είναι μια πολύ ρομαντική έκφραση της Σαντορίνης. Έχει πιο ανθικό, πιο μαλακό και βοτανικό χαρακτήρα, και τροπικές νότες. Το απολαύσαμε με μανούρι και βερίκοκο. Το pairing μπορεί να γίνει όμως και με θαλασσινά, με πιάτα που έχουν αρωματικά και φυτικά στοιχεία, στοιχεία φρούτου, ακόμα και πιο spicy νότες, π.χ. ceviche.

Σαντορίνη Ασύρτικο

Ο καθρέφτης της Σαντορίνης, το αντιπροσωπευτικό κρασί του brand name Αργυρού με ένδειξη ΠΟΠ. Για να πάρει ένα κρασί την ονομασία «Σαντορίνη», ο παραγωγός πρέπει να χρησιμοποιεί τουλάχιστον 75% Ασύρτικο - σε αυτό μπορεί να προσθέσει Αθήρι και Αηδάνι μόνο αν είναι καλλιεργημένα στη Σαντορίνη.



Στο Κτήμα Αργυρού επιλέγουν 100% Ασύρτικο στην οινοποίηση. Και αυτό το κρασί ανήκει στη σειρά Estate, από ιδιόκτητους αμπελώνες στη Μεσαριά, στον Καρτεράδο, στον Πύργο, στο Μεγαλοχώρι και στο Ακρωτήρι. Η ηλικία του φτάνει τα 100-120 έτη. Η οινοποίησή του γίνεται σε δεξαμενή, όπου το κρασί μένει με τις οινολάσπες 4-5 μήνες και σε αυτό οφείλεται η πολυπλοκότητα που έγινε αισθητή στο στόμα. Πρόκειται για κρασί με πολύ υψηλή οξύτητα, ορυκτότητα, αλατότητα και ιδιαίτερη υφάλμυρη επίγευση. Ο χαρακτήρας του συγκεκριμένου κρασιού είναι πάρα πολύ καθαρός - και όχι ρομαντικός.

Το δοκιμάσαμε με γραβιέρα Ιθάκης και γαλοπούλα και αποκομίσαμε την αίσθηση της υψηλής ποιότητας του σταφυλιού και της ωραίας συμπύκνωσης στο ποτήρι μας. Ακόμα, μπορεί να ταιριάζει υπέροχα με ντελικάτες γεύσεις, θαλασσινά και όστρακα, γιατί καθαρίζει τον ουρανίσκο και την παλέτα μας και ισορροπεί τη λιπαρότητα.

Special Cuvée Monsignori

Το αγαπημένο μου ξηρό κρασί του Κτήματος Αργυρού, η gourmet έκφανση που αναδεικνύει το extreme terroir της Σαντορίνης και τον αυθεντικό χαρακτήρα του Ασύρτικου. Οι άνω των 200 ετών ρίζες του είναι από τις παλαιότερες της Σαντορίνης. Συμπυκνωμένο και πολύ υψηλό σε ποιότητα, πρόκειται για premium κρασί, πιο στρογγυλό, πιο φινετσάτο και πιο σύνθετο. Είναι το κρασί που μπορούμε να παλαιώσουμε για πάνω από δεκαετία στο κελάρι. Με έντονη ορυκτότητα, νιώσαμε τα χαρακτηριστικά του terroir πιο έντονα. Η οξύτητα είναι πολύ υψηλή και έχει έντονη παλέτα. Στην πανέμορφη ετικέτα απεικονίζεται η πρώτη κάναβα της οικογένειας, ένα υπόσκαφο οινοποιείο που χρονολογείται από το 1800. Είναι με διαφορά το πιο γαστρονομικό ξηρό κρασί του Κτήματος Αργυρού. Pairing γίνεται επιτυχώς με μεγάλα ψητά ψάρια, πιο λιπαρές υφές, κρέας καπνιστό και τυριά (π.χ. παλαιωμένη γραβιέρα Ιθάκης).



Vinsanto

Τα έχουμε συνηθίσει ως το σήμα κατατεθέν του brand name Αργυρού αλλά αυτό έχει αρχίσει να αλλάζει, καθώς αναγνωρίζονται εξίσου και τα ξηρά κρασιά του κτήματος. Τα Vinsanto ταιριάζουν με γλυκά ή τα απολαμβάνουμε αντί για γλυκό.

Ονοματολογία των κρασιών Vinsanto

Επικρατούν δύο θεωρίες σχετικά με την προέλευση της ονομασίας Vinsanto. Σύμφωνα με την πρώτη, οι Βενετσιάνοι έμποροι που επισκέπτονταν τη Σαντορίνη κατά τον Μεσαίωνα έπαιρναν το «vino di Santorini» μαζί τους. Η δεύτερη θεωρία βασίζεται στο ότι καλλιεργούνταν αμπέλια για λογαριασμό της Εκκλησίας και χρησιμοποιούνταν το κρασί για τη Θεία Κοινωνία. Εξού και το «vino santo» (=το άγιο κρασί).

Νέα και παλαιωμένη εκδοχή

Δοκιμάσαμε δύο εκδοχές: μια πιο παλαιωμένη και μια πιο καινούργια.

Το νεότερο Vinsanto που γευτήκαμε επρόκειτο για first release, σοδειά του 2013, ένα κρασί 8 ετών. Η σύνθεσή του αποτελείται από 80% Ασύρτικο, 10% Αθήρι και 10% Αηδάνι. Έχει φυσικό χρώμα και φυσικά υψηλά σάκχαρα. Ταιριάζει, λόγω παλέτας, με γλυκά όπως cheese cake και crème brûlée, με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς.

Ακόμα, μπορεί να γίνει pairing με έντονα τυριά, blue cheese και stilton.

Το πιο παλαιωμένο Vinsanto έχει την ίδια ποικιλιακή σύνθεση, αλλά παραμένει για 16 χρόνια στο βαρέλι. Επρόκειτο για σοδειά του 2001 και ως εκ τούτου είναι ηλικίας 20 ετών. Έχει πιο συμπυκνωμένη υφή, άλλη παλέτα και πιο πλούσιο χαρακτήρα. Επισημαίνουμε σε αυτό το σημείο πως η παλαίωση δεν συνεπάγεται υψηλότερη ποιότητα, αλλά υψηλότερη συμπύκνωση. Ταιριάζει απόλυτα με bitter σοκολάτα ή πίνεται μόνο του, καθώς είναι εξαιρετικά σύνθετο.

Ο επίλογος φύλαγε μια έκπληξη: σοκολάτα Zotter, που φτιάχνεται στην Αυστρία αποκλειστικά για το Κτήμα Αργυρού, με 70% κακάο, χειροποίητη, γεμιστή με ζελέ από Vinsanto, ένα fair trade προϊόν.

Συμπέρασμα

Χρειάζεται χρόνος για να γίνει ένα σωστό κρασί, από τη συγκομιδή μέχρι την οινοποίηση και την παλαίωση. Το Κτήμα Αργυρού δείχνει να διαθέτει την υπομονή και το βάθος για να δημιουργεί κρασί που αντέχει στον χρόνο και όχι απλώς για μία περαστική οινική απόλαυση.



10 Αρνήσεις που Κάνουν τη Διαφορά στο Κρασί

ΤΟΥ ΠΑΥΛΟΥ ΠΑΥΛΙΔΗ

1. Μην κοιτάτε τι κρασί πίνει ο διπλανός σας. Κοιτάξτε τι θα πιείτε εσείς.
2. Μη διστάσετε να αλλάξετε κρασί κατά τη διάρκεια ενός γεύματος. Αντίθετα, επιβάλλεται.
3. Μην πηγαίνετε από ένα πιο πλούσιο σε ένα πιο μαλακό κρασί. Αδικείται το δεύτερο.
4. Μη σταματάτε να κουνάτε το ποτήρι σας. Όσο πιο πολύ αναδεύεται το κρασί τόσο καλύτερα αποδίδει.
5. Μη θέλετε να πίνετε μόνο φρέσκα λευκά κρασιά. Ιδιαίτερα αυτά που περνάνε από βαρέλι ωριμάζουν καλύτερα με τον χρόνο.
6. Μην πιστεύετε ότι όσο πιο παλιό τόσο πιο καλό είναι ένα κρασί. Το κρασί γεννιέται, μεγαλώνει και πεθαίνει στο μπουκάλι. Ο θάνατός του είναι η οξείδωση.
7. Μη διστάσετε να δοκιμάσετε κρασιά από άγνωστους παραγωγούς. Μπορεί να σας εκπλήξουν ευχάριστα.
8. Μην κοιτάτε πόσο ακριβό είναι ένα κρασί. Να κοιτάτε πάντα τη σχέση ποιότητας-τιμής.
9. Μη νομίζετε ότι έχετε ήδη πιει το καλύτερο κρασί. Ίσως το καλύτερο να είναι το επόμενο.
10. Μην πίνετε ποτέ από το ποτήρι του διπλανού σας. Εκτός αν είναι καλύτερο από το δικό σας.

ΥΓ. Μη δίνετε βάση στα παραπάνω.
Να είστε χαλαροί και να έχετε καλή διάθεση.
Τα υπόλοιπα έρχονται μόνα τους.

*Ο Παύλος Παυλίδης είναι εμπορικός διευθυντής της TRINITY A.E.



Εστιατόριο Delta: Υψηλή Γαστρονομία με Συνείδηση

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Το Delta Restaurant δημιουργήθηκε με πρωτοβουλία και δωρεά του Stavros Niarchos Foundation, με στόχο να αποτελέσει έναν πρότυπο γαστρονομικό προορισμό, αντάξιο των υψηλών προδιαγραφών του ΚΠΙΣΝ, αναδεικνύοντας συγχρόνως την ελληνική κουζίνα σε όλο τον κόσμο.

Η ονομασία Delta αντιστοιχεί στο τέταρτο κεφαλαίο γράμμα του ελληνικού αλφαβήτου. Ένα τρίγωνο, δηλαδή, με τις τρεις πλευρές του σε απόλυτη αρμονία. Ακριβώς όπως το εστιατόριο Delta, το οποίο και έχει διαμορφωθεί με βάση τρεις αρχές: γαστρονομία, βιωσιμότητα, πολιτισμός.



Το εστιατόριο και η φιλοσοφία του

Με βασικό αξίωμα «καμία απώλεια-καμία σπατάλη», στο εστιατόριο υιοθετείται ένα βιώσιμο μοντέλο λειτουργίας που σέβεται τους πόρους της φύσης, αναδεικνύοντας, παράλληλα, στη συνείδηση του κοινού τη σημασία της αειφορίας και στη γαστρονομία. Στο πλαίσιο αυτό, συνεργασίες με μικρούς παραγωγούς από κάθε σημείο της χώρας εφοδιάζουν την κουζίνα με αυθεντικά πρωτότυπα και σπάνια υλικά, με έμφαση στα βιολογικά προϊόντα, ενώ στην ιδιόκτητη φάρμα 32 στρεμμάτων στο Μαρκόπουλο καλλιεργούνται λαχανικά, φρούτα, βρώσιμα λουλούδια και άλλα που χρησιμοποιούνται ευρηματικά στα πιάτα των μενού σε ένα concept farm-to-table αλλά και αντίστροφα. Αξιοθαύμαστο είναι πως στον χώρο του εστιατορίου φιλοξενούνται εκπαιδευτικά προγράμματα, δράσεις και εργαστήρια, μέσω των οποίων προάγονται έννοιες όπως βιωσιμότητα, αειφόρος ανάπτυξη και ορθή διαχείριση φυσικών πόρων.

Η ομάδα

Επικεφαλής σεφ έχει αναλάβει ο ταλαντούχος Θάνος Φέσκος, μέχρι πρότινος assistant head chef στο βραβευμένο με τρία αστέρια Michelin εστιατόριο Geranium στη Δανία. Ο έτερος επικεφαλής σεφ, Γιώργος Παπαζαχαρίας, καθοδηγεί την ομάδα R&D (Έρευνας και Ανάπτυξης), ενώ έχει θητεύσει στο επίσης τριάστερο Maaemo του Όσλο και στο επίσης νορβηγικό εστιατόριο Under.

Ο Άρης Σκλαβενίτης και ο Φαίδωνας Δερνίκος, κορυφαίοι και βραβευμένοι sommeliers, έχουν επιμεληθεί μια ολοκληρωμένη λίστα που οδηγεί το γαστρονομικό συνταίριασμα στο ζενίθ της απόλαυσης. Τα δύο εντυπωσιακά wine rooms, που περικλείονται από εκατοντάδες οπτικές ίνες, σύντομα θα φιλοξενούν πιο ρινέ δείπνα με έμφαση στο κρασί. Επίσης, στο εστιατόριο αναδεικνύεται και ένα νέο bar concept, με την αποκλειστική συνεργασία του Θάνου Προυνάρου και της ομάδας του Baba Au Rum.



Ο σχεδιασμός του εστιατορίου έγινε από το βραβευμένο αρχιτεκτονικό γραφείο Kojs Associated Architects. Το concept είναι η έκφραση της πολιτισμικής ποικιλομορφίας της Ελλάδας του σήμερα, μέσω μιας αρχιτεκτονικής ατμόσφαιρας που σε παραπέμπει νοερά στη σύγχρονη ελληνική ταυτότητα.

Η εμπειρία

Στην είσοδο μας υποδέχτηκε μια εξαιρετικά ευγενική παρουσία, η restaurant manager Jana Cechova, η οποία μας οδήγησε στο τραπέζι και μας εισήγαγε με βελούδινη μαεστρία στο κλίμα του εστιατορίου.

Όλα μοιάζουν να λειτουργούν άψογα, ενώ η διακόσμηση με έχει πραγματικά εντυπωσιάσει. Κάθε σημείο είναι προσεγμένο και εναρμονισμένο με το σύνολο. Αξιοσημείωτη είναι η συνεργασία του εστιατορίου με την Artworks, μέσω της οποίας επιλέγονται έργα Ελλήνων καλλιτεχνών που εναλλάσσονται ανά διαστήματα στον χώρο, προβάλλοντας τη σύγχρονη ελληνική τέχνη.

Τα τραπέζια είναι άνετα, δίνοντας την αίσθηση της οικειότητας και μιας ευχάριστης ιδιωτικότητας που σου καλλιεργεί την όρεξη να μείνεις εκεί για ώρες απολαμβάνοντας την ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία.

Σηκώνω το βλέμμα και προσπαθώ να καταλάβω πώς στηρίζονται οι πανέμορφοι κρεμαστοί κήποι που μοιάζουν να αιωρούνται από πάνω μας, δημιουργώντας παραμυθένια ατμόσφαιρα. Σίγουρα ο φωτισμός, τον οποίο έχει επιμεληθεί η Ελευθερία Ντεκώ, έχει στόχο να προσδώσει στον χώρο μια ονειρική διάσταση.

Είμαι τόσο χαρούμενη που δεν θα μπορούσα να φανταστώ καλύτερο τρόπο να σημάνει την αρχή του δείπνου μας από ένα ποτήρι σαμπάνιας. Ο Φαίδωνας Δερνίκος, με τη συνέργεια φυσικά του Άρη Σκλαβενίτη, ανοίγει διακριτικά μια φιάλη Charles Heidsieck Champagne Brut Reserve και, καθώς ρέει στο ποτήρι μου και εκρήγνυνται οι φυσαλίδες, ήδη μπορώ να νιώσω τη φρεσκάδα και να αντιληφθώ την κομψότητα των αρωμάτων που αναδίδονται από φρυγανισμένο ψωμί, ώριμα φρούτα και ξηρούς καρπούς.

Το πρώτο στάδιο του δείπνου μάς φέρνει πολύ κοντά στη θάλασσα. Μια γαρίδα που έχει διατηρηθεί και παστωθεί ελαφρώς σε αλάτι εσπεριδοειδών, ακουμπισμένη πάνω σε φύκια σε ένα ειδικά σχεδιασμένο κεραμικό πιάτο Mud Lab. Διαφέρει όμως από κάθε άλλη γαρίδα, αφού το κεφάλι της είναι απολύτως βρώσιμο, καθώς είναι φτιαγμένο με μια εντυπωσιακή τεχνική 3D από καρότο και γεμισμένο με γευστική μους.

Συνεχίζουμε με τον κολοκυθοανθό, ο οποίος είναι γεμισμένος με ταρτάρ κολοκυθιού, καρότο σε ζύμωση, γαλάκτωμα από θαλασσινά, λουλούδια αγγουριού και χηνοπόδιο (τα φύλλα που βγαίνουν δίπλα από το λουλούδι αγγουριού), αφήνοντας μια ελαφριά αίσθηση χλωροφύλλης. Φυσικά, όλα τα λαχανικά προέρχονται από την 32 στρεμμάτων φάρμα στο Μαρκόπουλο.

Ένα από τα στάδια που λάτρεψα είναι ο αχινός, ο οποίος βέβαια δεν θα μπορούσε να είναι αληθινός, καθώς βρίσκεται σε καθεστώς προστασίας. Οι σεφ όμως μιμήθηκαν τη φύση με άκρως πρωτοποριακό



τρόπο, προσεγγίζοντάς τον τόσο οπτικά όσο και γευστικά, μέσα από ένα τεχνητό κέλυφος από πατάτα και μελάνι σουπιάς, ακουμπισμένο σε βότσαλα και θαλασσινό νερό. Στην παρουσίαση του πιάτου μάς ζητήθηκε να τον γυρίσουμε ανάποδα και να ανακαλύψουμε μέσα του αυγοτάραχο, μια όξινη κρέμα από ιπποφαές, αλλά και επιλεγμένα φύκια από την Κρήτη.

Ένα μικρό και χαριτωμένο θράψαλο ακολουθεί την πανδαισία θαλασσινών γεύσεων, το οποίο έχει ξεκουραστεί σε λάδι δαμάσκηνου και από το οποίο ξεχωρίζει η γεύση του καραμελωμένου βουτύρου. Αντί για πλοκάμια έχει καψαλισμένο τοπιναμπόρ, που είναι ρίζα ηλίανθου, η οποία μοιάζει γευστικά με αγκινάρα.

Σειρά πήρε η πιπεριά, ένα αγαπημένο υλικό που έχει παραγκωνιστεί από το fine dining, αλλά στο μενού του Delta βρήκε τη θέση της. Είναι περασμένη από μύκητα, δίνοντας την έξτρα βελούδινη αίσθηση τυριού Brie. Η γέμιση είναι άκρως απολαυστική με τα λιλιπούτεια λουλούδια στην κορυφή της να κάνουν τη διαφορά.

Μια γυαλιστερή από πολύ μεγάλο βάθος κατέφθασε στο τραπέζι μας για να μας καθηλώσει με τη λεπτή





της ευγένεια. Σηκώνουμε το κέλυφος και την ανακαλύπτουμε να κολυμπά σε νερό ντομάτας, λάδι από περγαμόντο και φράουλες, ενώ πρώτα έχει μαριναριστεί σε νερό σπόρων που έχουν υποστεί ζύμωση. Η ζύμωση εξάλλου είναι μια από τις τεχνικές που χρησιμοποιείται αρκετά στα πιάτα του Delta, καθώς προσθέτει μια ιδιαίτερη αλλά φίνα γευστική πολυπλοκότητα.

Ήρθε η ώρα του επόμενου κρασιού, ενός Arnot-Roberts Sanford and Benedict Vineyard Chardonnay 2018 από τη Napa Valley, που με την κομψότητα, τη γοητευτική του ορυκτότητα και την ντελικάτη, κρεμώδη υφή του ταίριαξε απόλυτα στα επόμενα στάδια.

Μια όμορφη σύνθεση από λευκούς και μοβ πανσέδες αναπαριστούν τα κύματα στα οποία κρύβεται ένας νόστιμος μπακαλιάρος ελαφρά παστός με βανίλια, που έχει περαστεί από το γκριλ. Μαγειρεμένος σε λάδι από λεμόνι, σάλτσα από αχιβαδάκι και αρωματισμένος με φράουλα σε ζύμωση και πεύκο.



Σίγουρα δεν θα φύγει από τη μνήμη εύκολα η απογειωτική μυρωδιά και η τραγανιστή αίσθηση του ζεστού ψωμιού από προζύμι δύο ετών, το οποίο συνοδεύει αυγά ψαριού που έχουν αρωματιστεί με λάδι από πέτσα κοτόπουλου και βούτυρο που έχει υποστεί ζύμωση.

Το επόμενο πιάτο συμβολίζει τη βιωσιμότητα για το Delta, αφού σκοπός είναι ό,τι παράγεται στη γη να θρέφει το εστιατόριο και ό,τι περισσεύει στο εστιατόριο να επιστρέφει στη γη, ενώ τίποτα δεν θα πετιέται. Η σελινόριζα λοιπόν ψήνεται στη φάρμα κάτω από τη γη, μέσα στο χώμα, τυλιγμένη στα φύλλα των σαλατικών που καλλιεργούνται εκεί και της χαρίζουν τη γεύση τους – μια τεχνική που χρησιμοποιούσαν πριν από 200 χρόνια. Στη συνέχεια η σελινόριζα σερβίρεται πάνω σε φουντούκια αναμειγμένα με μέντα, κρέμα κρόκου με τρούφα, λάδι καπουτσίνο και αρσενικό Νάξου.

Και εκεί που σκέφτομαι πως η πορεία του δείπνου είναι συνεχώς ανοδική και προκαλεί τις αισθήσεις μας που βρίσκονται σε εγρήγορση κάθε στιγμή, ο Φαίδωνας Δερνίκος παρουσιάζει το επόμενο κρασί στο τραπέζι.

Πρόκειται για μια υπέροχη Βουργουνδία, το Nuit Saint Georges 1er Cru, Clot des Forêts Saint George Monopole 2018 από το Domaine de l'Arlet. Ένα σαγηνευτικό κρασί που απεικονίζει τέλεια την ταυτότητα του αμπελώνα Nuits Saint Georges. Σύνθετα αρώματα φραγκοστάφυλου που αναμειγνύονται με πικάντικο βατόμουρο αποκαλύπτονται στη μύτη, ενώ πιο σκούρες νότες γλυκόριζας, δέρματος και πορτοκαλιού ακολουθούν στο στόμα. Θα συνοδεύσει άψογα τα δύο επόμενα στάδια που έχουν ως βάση το αρνί.



Το ένα από αυτά μοιάζει με πίνακα του Van Gogh, όμορφο σε πολλά και διάφορα επίπεδα. Στην κορυφή βρίσκουμε καραμελωμένους σιναπόσπορους και πιο κάτω πέταλα με βάση το πράσο. Καλά κρυμμένα ακολουθούν τα αρνίσια τρυφερά γλυκάδια, που ξαπλώνουν άνετα στην πράσινη σαλάτα, κάποια φύλλα της οποίας είναι ελαφρά καψαλισμένα για να είναι πιο τραγανά, ενώ μια κρέμα από κεφίρ με ψητούς ηλιόσπορους δένει το σύνολο. Σε μια κάθετη μπουκιά αναδεικνύεται η πολυπλοκότητα της γεύσης.

Και κάπου εδώ ανοίγει το γλυκό κεφάλαιο του μενού, το οποίο θα συνοδεύσει η ακαταμάχητη γοητεία ενός Château Suduiraut Premier Cru Classé, Sauternes 2007, με τα συναρπαστικά του αρώματα και τη γεύση που μοιάζει να διαρκεί για πάντα.

Δεν συνηθίζω να δίνω τόση σημασία στα επιδόρπια, όμως αυτή τη φορά η ευρηματικότητα στις συνταγές των πέντε γλυκών σταδίων, αλλά και οι γευστικοί συνδυασμοί, με μάγεψαν πραγματικά.

Ένα κατακόκκινο και πλούσιο τριαντάφυλλο κρύβει ένα honey spoon με μους από χυμό ροδάκινου πασπαλισμένη με γύρη, παγωμένη κηρήθρα, μέλι που



έχει υποστεί ζύμωση και brown cheese, που είναι νορβηγικής καταγωγής ορός κατσικίσιου γάλακτος με χαρακτηριστική γεύση καραμέλας. Στη μέση πρωταγωνιστεί μια μελισσούλα από καραμέλα που έχει αρωματιστεί με λεβάντα.

Φανταστικό πιάτο και αξεπέραστα γευστικό, όπου το γλυκό με το αλμυρό εναλλάσσονται προκλητικά, η παγωμένη κομπούχα πράσινης ελιάς, η οποία σερβίρεται πάνω από κονφί κουκουναριού και ολοκληρώνεται με μια κουταλιά ελληνικό χαβιάρι στην κορυφή για να δώσει αλμυρούς τόνους.

Η βραδιά κλείνει με αίσθημα πληρότητας στο εντυπωσιακότατο μπαρ, που στέκει στο κέντρο της αίθουσας. Είναι ένα από τα μεγαλύτερα σφυρηλάτα μπαρ του κόσμου, ειδικά σχεδιασμένο από τον Έλληνα σχεδιαστή επίπλων Ανδρέα Βουκενά και τον αρχιτέκτονα Steven Petrides. Όπως πληροφορήθηκα άλλωστε, στόχος είναι αυτό το σημείο να γίνει τόπος συνάντησης μετά τις παραστάσεις της Λυρικής, όπου θα μπορούν οι παρέες να απολαύσουν το ποτό τους και να γευτούν ένα μέρος από τα μενού του εστιατορίου.

Ραντεβού, λοιπόν, ακριβώς εκεί!

Για κρατήσεις και περισσότερες πληροφορίες:
www.deltarestaurant.gr

JGR CORK:

Γιατί το Κρασί Αξίζει το Καλύτερο Σφράγισμα

Για Κάθε Εκλεκτό Κρασί Υπάρχει ένας Φελλός
που Διατηρεί Αναλλοίωτα τα Αρώματα και τη Γεύση του
Μέχρι να Φτάσει στο Ποτήρι μας

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΡΑΜΜΟΥ

Η JGR CORK είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε το 1967. Πιστεύει πως το πάθος και η φροντίδα για το προϊόν τους, τον φελλό, πρέπει να είναι ίδια με αυτά που αφιερώνει κάθε παραγωγός για το κρασί του. Παρακολουθεί τις τεχνολογικές εξελίξεις, που ολοένα εξελίσσονται, γι' αυτό έχει καταφέρει να κατακτήσει απαιτητικές διεθνείς αγορές σε 22 χώρες του κόσμου.

Με καινοτόμες διαδικασίες καταφέρνει να εξαλείψει το TCA στο σύνολό του, τη χημική ουσία που ευθύνεται για μεγάλους «πονοκεφάλους» σε ό,τι αφορά την εμφιάλωση, προσδίδοντας άσχημη μυρωδιά στο κρασί. Η τεχνολογία του rifus clean room προσφέρει υψηλά επίπεδα καθαρότητας στον φελλό και, ως εκ τούτου, ποιότητας στο κρασί. Η ανίχνευση και εξάλειψη, αντίστοιχα, των οσμών εξασφαλίζεται με τη διαδικασία T4T, δηλαδή με τον οπτικό έλεγχο κάθε φελλού ξεχωριστά, που εγγυάται σε ακόμα μεγαλύτερο ποσοστό ασφάλειας την ποιότητα των φυσικών φελλών. Η JGR CORK πιστοποιεί προϊόντα TCA FREE και, χάρη στην τελική διαδικασία, την JGR W-ONE 100%, όπου γίνεται ατομική ανάλυση φελλού, δίνεται πλήρες πιστοποιητικό εγγύησης, τόσο για τους φυσικούς όσο και για τους τεχνητούς φελλούς.

Το μόνο που μένει είναι η επιλογή του κατάλληλου φελλού για κάθε κρασί, του πιο ταιριαστού συντρόφου που θα εξασφαλίσει την άριστη ποιότητά του.

Στο εξοπλισμένο με όλα τα σύγχρονα μέσα Château Nico Lazaridi στη Δράμα, τα υψηλών προδιαγραφών προϊόντα του παράγονται και αποθηκεύονται σε ιδανικές συνθήκες προτού τα γευτούμε στο καθημερινό και γιορτινό τραπέζι μας. Η ποιότητά τους εξασφαλίζεται και με την επιλογή των ιδανικών φελλών για κάθε ποικιλία κρασιού. Το Château Nico Lazaridi είναι ένα από τα οινοποιεία που επιλέγει τις premium κατηγορίες φελλών της εταιρείας JGR Cork, εξασφαλίζοντας έτσι την επιθυμητή εξέλιξη κάθε ποικιλίας κατά την παλαίωση. Ο συνδυασμός δύο φυσικών προϊόντων με άριστη ποιότητα, του κατάλληλου φελλού και του κρασιού, μπορεί να δώσει το ιδανικό αποτέλεσμα.

Για το πόσο σημαντική και σύνθετη είναι η διαδικασία της επιλογής των φελλών, η Φεντερίκα Λαζαρίδη, εκπρόσωπος της τρίτης γενιάς της οικογένειας Λαζαρίδη, οινολόγος και υπεύθυνη marketing της εταιρείας, αναφέρει:

«Ο φελλός “έρχεται” στο τελευταίο στάδιο του κρασιού, προτού αυτό “φύγει” από το οινοποιείο. Η επιλογή του είναι τόσο σημαντική όσο και κάθε οινολογική πρακτική που προηγείται αυτού του σταδίου. Και αυτό γιατί είναι το μέσο που θα διατηρήσει και θα επιτρέψει την εξέλιξη του οίνου σε βάθος χρόνου. Η επιλογή του είδους και του μέγεθους του φελλού γίνεται πάντα με γνώμονα τα χαρακτηριστικά του οίνου, τη δυνατότητα παλαίωσης, αλλά και την εξέλιξή του».



Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που τα τελευταία χρόνια προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τους άριστους ποιοτήτας φελλούς της JGR CORK για τα κρασιά που εμφιαλώνουν οι Έλληνες κρασάδες.





Σας Συστήνουμε το eshop.warehouse.gr

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Το eshop του Warehouse είναι φιλόξενο, όπως ακριβώς και τα μαγαζιά του. Το μυστικό της επιτυχίας είναι μάλλον το «χαρμάνι» των ανθρώπων που ξεκίνησαν το Warehouse Project, μια ατρόμητη ομάδα που απαρτίζεται από ταλαντούχα άτομα, καθένα από τα μέλη της στο είδος του, τα οποία αλληλοσυμπληρώνονται χάρη στους κοινούς τους στόχους. Μια ιδέα η οποία υλοποιήθηκε και κλείνει μέσα της όλη την αγάπη και την τεχνογνωσία για τον καφέ, το κρασί, τα cocktails και τις ωραίες γεύσεις.

Στο Warehouse το πάθος συναντά την απλότητα και, σε συνδυασμό με τα μοναδικά προϊόντα, τις ξεχωριστές γευστικές εμπειρίες και τους ευγενικούς ανθρώπους, δημιουργείται μια εκρηκτική αίσθηση οικειότητας και απόλαυσης, όπου όλοι είναι ευπρόσδεκτοι.

Η προέκταση των φυσικών καταστημάτων του Warehouse Project είναι το eshop.warehouse.gr, όπου θα ανακαλύψετε ένα διαδικτυακό κελάρι γεμάτο κρασιά, σαμπάνιες και αφρώδεις οίνους, μοναδικές ποικιλίες καφέ από τη Wisecup Coffee Roasters για να τις απολαμβάνετε στο σπίτι, τα εξαιρετικού design και ποιότητας κεραμικά και πορσελάνινα για τον καφέ και το φαγητό από τη Loveramics, αλλά και ξεχωριστά αξεσουάρ και είδη δώρων.

Καλή περιήγηση!

Κρασί

Ένα κελάρι που μεγαλώνει συνεχώς,
για να ευχαριστήσει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο.

Chablis 2018, Albert Bichot

Τιμή: €29,50

Τα πρώτα ίχνη της οικογένειας Bichot εμφανίζονται το 1214. Από το 1350, η οικογένεια αποκτά ρίζες στη Βουργουνδία και συγκεκριμένα στο Châteauneuf-en-Auxois. Η ποιότητα των σταφυλιών είναι το κυριότερο μέλημα των Bichot, οι οποίοι προχωρούν σε βιολογική καλλιέργεια στους αμπελώνες Côte d'Or. Εμπιστεύονται τις χειρωνακτικές εργασίες, που ευνοούν τη φυσική άμυνα του φυτού, και κατά την οινοποίηση παρεμβαίνουν όσο το δυνατόν λιγότερο. Το κρασί μεταφέρεται από τις δεξαμενές ή τα βαρέλια στα κελάρια για ωρίμανση και παλαίωση σε βαρέλια για 12-18 μήνες. Πρόκειται για ένα τυπικό Chablis της περιοχής, με αρώματα μήλου, εσπεριδοειδών, τροπικών φρούτων και νότες λουλουδιών, με απαλό κίτρινο χρώμα και πράσινες ανταύγειες. Η ορυκτότητά του είναι διακριτική αλλά απολαυστική, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα.



Amarone Della Valpolicella Classico 2015, Zenato

Τιμή: €43

Το Amarone Della Valpolicella Classico Zenato είναι ένα ερυθρό ξηρό κρασί που παράγεται από τις ποικίλες Corvina, Croatina, Oseleta και Rondinella. Το οινοποιείο βρίσκεται στο San Benedetto di Lugana στον δήμο Peschiera del Garda, περίπου 25 χιλιόμετρα δυτικά της Βερόνα. Η θέση του στην πλευρά του Βένετο της λίμνης Γκάρντα του προσφέρει ένα εξαιρετικά ευνοϊκό μικροκλίμα. Αποτελείται από 70 εκτάρια, στους καλύτερους αμπελώνες της Lugana και στο Valpolicella Classico, ακριβώς στη μέση περιοχών πλούσιων σε ιστορικά, οικονομικά, πολιτιστικά γεγονότα και αναμνήσεις. Στη μύτη εντοπίζουμε αρώματα κερασιού, ξηρών καρπών, κόκκων καφέ, σταφίδας και δαμάσκηνο. Έχει γεμάτο σώμα, βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση.



Διάπορος 2017, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Τιμή: €39

Ο Διάπορος, η ναυαρχίδα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, είναι ένα ερυθρό ξηρό κρασί από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Syrah. Έχει βαθύ κόκκινο χρώμα και αρώματα μαύρων φρούτων και μαύρης σοκολάτας, που συνδυάζονται με νότες καπνού και πιπεριού. Στο στόμα ανακαλύπτουμε και απολαμβάνουμε βελούδινες τανίνες, ελαφρά λιπαρότητα, απίθανη δομή, νότες δρυός, καθώς και ορισμένα πικάντικα γευστικά χαρακτηριστικά. Ένα από τα πολλά στοιχεία που αποδεικνύει την εξαιρετική ποιότητα του συγκεκριμένου κρασιού είναι και η κορυφαία βαθμολογία 95/100 που απέσπασε από το eRobertParker.com.



Marlborough Rosé 2020, Black Cottage

Τιμή: €19,50

Το Black Cottage Rosé είναι μια έμπνευση του Dave Clouston ο οποίος, επηρεασμένος από το στυλ της Κορσικής και της Νότιας Γαλλίας, μας παρουσιάζει ένα φρέσκο, τραγανό, ξηρό κρασί, με απαλό ροζ χρώμα. Προκειμένου να ενισχυθεί η δομή του, παρέμεινε στις οινολάσπες για περίπου 8 εβδομάδες. Παράγεται από τη γοητευτική ποικιλία Pinot Noir και έχει αρώματα ώριμων φρούτων, όπως κεράσι, cranberry και καρπούζι, αλλά και αρώματα αλμύρας, που θυμίζουν θάλασσα. Με δροσερή οξύτητα στο στόμα και επίγευση που αφήνει διακριτική αίσθηση ορυκτότητας.



Σαμπάνια και Αφρώδη Κρασιά

Μια ανεπανάληπτη ποικιλία από σαμπάνιες
και αφρώδη κρασιά, που γαργαλούν σε βάθος τις αισθήσεις.

Les Premices Champagne

Τιμή: €59

Μια εκπληκτική λευκή σαμπάνια από σταφύλια Pinot Noir, Chardonnay και Pinot Meunier. Κατά την οινοποίηση, η ζύμωση και η παλαίωση γίνονται σε δεξαμενή και η επαφή με τις οινολάσπες διαρκεί περίπου 36 μήνες. Δεν γίνεται προσθήκη ζυμών, μηλογαλακτική ζύμωση, διαύγαση και φιλτράρισμα. Το αποτέλεσμα είναι θαυμάσιο. Πρόκειται για μια λευκή σαμπάνια με αρώματα λευκών λουλουδιών και πυρηνόκαρπων φρούτων, με νότες βοτάνων και εσπεριδοειδών και πικάντικα στοιχεία. Στο στόμα διακρίνουμε πράσινα φρούτα, εσπεριδοειδή, δαμάσκηνο, κίτρινο δαμάσκηνο, καραμέλα και ορισμένες διακριτικές νότες που θυμίζουν βαρέλι.



Sparkling Extra Dry Riesling, Dr. Loosen

Τιμή: €20

Η οικογένεια Dr. Loosen στο Mosel της Γερμανίας διαθέτει μεγάλη ποικιλία στο στυλ των Riesling που παράγει. Ο Dr. Loosen γιορτάζει αυτή την παράδοση με ένα extra dry αφρώδες κρασί, φτιαγμένο μόνο από σταφύλια Riesling, ένα λευκό με φυσική οξύτητα. Η παραδοσιακή μέθοδος μας χαρίζει αρώματα λεμονιού, λάιμ και λευκών λουλουδιών. Είναι κομψό και προσφέρει αναζωογονητική αίσθηση στο στόμα, ενώ η αλληλεπίδραση της γλυκύτητας με την οξύτητα δημιουργούν ισορροπημένο και απολαυστικό αποτέλεσμα.

Καφές

Αγαπημένες και άκρως αρωματικές ποικιλίες καφέ
από τη Wisecup Coffee Roasters για απόλαυση
στη ζεστασιά του σπιτιού.

Wisecup La Cabana Colombia Natural 250 g

Τιμή: €14

Η Κολομβία είναι γνωστή για τους υψηλής ποιότητας γευστικούς καφέδες. Ο καφές της Wisecup Coffee Roasters φύεται και παράγεται στην περιοχή Huila, σε ύψος 1.800 μέτρων. Είναι ένας single varietal καφές της ποικιλίας Castillo. Το γευστικό προφίλ του θα σας δώσει νότες μαύρης σταφίδας, ώριμων κερασιών και φράουλας. Ο καφές La Cabana Colombia Natural έχει γεμάτο σώμα και πολύπλοκη οξύτητα.



Warehouse Coffee Origins Brazil Tupi Amarelo Κάψουλες

Τιμή: €5,50

Δέκα κάψουλες φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ Brazil Tupi Amarelo, συμβατές με μηχανές Nespresso. Ένας ισορροπημένος καφές με χαμηλή οξύτητα και γευστικό προφίλ από νότες σοκολάτας και κακάου.



Loveamics

Η συλλογή Loveramics ήρθε στην Ελλάδα από το Warehouse. Πρόκειται για μια εταιρεία υψηλής ποιότητας κεραμικών και πορσελάνινων ειδών με έδρα το Χονγκ Κονγκ, στην παραγωγή των οποίων χρησιμοποιούνται σε μεγάλο βαθμό χειρωνακτικές μέθοδοι, καθώς και πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον.

Φλιτζάνι και Πιατάκι Cappuccino Egg 250 ml Τριώροφο Cake Stand Willow Love Story 27 εκ.

Τιμή: €16,70

Οι κούπες καφέ της Loveramics είναι οι επίσης-μες των παγκόσμιων πρωταθλημάτων (Latte Art και Brew Bar) και παρασκευάζονται από υψηλής ποιότητας πορσελάνη. Είναι έτσι κατασκευασμένες ώστε να επιτρέπουν στα αρώματα του καφέ να αναπτυχθούν, ενώ διατηρούν άσφογα τη θερμοκρασία των ροφημάτων.

Βρείτε τις σε μεγάλη γκάμα ακαταμάχητων λαμπερών χρωμάτων με γυαλιστερό φινιρίσμα. Για κάθε επαγγελματία barista ή coffee lover.



Τιμή: €52,10

Πιάτα σε μοντέρνες λευκές γραμμές, διχρωμίες, αλλά και σχέδια που θυμίζουν κλασικά κινέζικα σερβίτσια. Με έμπνευση από ένα παλιό μοτίβο 200 ετών κι έναν ρομαντικό μύθο, η Dinah Body, μια εμπορικά επιτυχημένη σχεδιάστρια με καθιερωμένη φήμη, δημιούργησε τη συλλογή Willow Love Story, που αντανάκλα τον πολύ αγαπημένο πρωτότυπο σχεδιασμό μιας ιτιάς, αλλά με σύγχρονη αισθητική, καθιστώντας τη γοητευτική αυτή συλλογή ιδανική για την εποχή μας.

Αξεσουάρ

Μοναδικά αξεσουάρ και δώρα για τους λάτρεις των ωραίων γεύσεων και απολαύσεων της ζωής.

Enotria Κάλτσες Sommelier

Τιμή: €9

Ένα ζευγάρι κάλτσες με πρωτότυπα μοτίβα, ιδανικό αξεσουάρ για κάθε οινόφιλο ή επαγγελματία στον χώρο του κρασιού. Ποτήρια, ανοιχτήρια και αξεσουάρ κρασιού είναι κάποια από τα χρωματιστά σχέδια που αποτυπώνονται πάνω στις κάλτσες. Σχεδιάζονται και κατασκευάζονται στην Ελλάδα από 100% βαμβάκι και είναι unisex.



Η ζωή της Νανάς Λύκου συνδέθηκε νωρίς με το σταφύλι. Μέσα στους αμπελώνες και στα αμπελοτόπια της Εύβοιας εμπνεύστηκε τα φυσικά καλλυντικά περιποίησης spa «Miss Nana Wolf». Γιατί πιστεύει πως η ομορφιά κρύβεται σε μια ρώγα σταφύλι.

Το Body Scrub Cabernet είναι ένα προϊόν ιδανικό για όλους τους τύπους δέρματος και για κάθε ηλικία, προσφέροντας απολέπιση και λάμψη.

Body Scrub Cabernet 230 ml

Τιμή: €17,40

Αναζητήστε τα στο: eshop.warehouse.gr



CAFÉ FEMENINO
COFFEE THAT GENERATES CHANGE
CULTIVATING A BETTER FUTURE
QUALITY-EQUALITY-SUSTAINABILITY



LEOFOROS KIFISIAS 324, ATHENS 145 63, GREECE
EMAIL. CONNECT@CAFEFEMENINOGREECE.COM | TEL. +30 210 801 93 76 @ [cafefemenino.greece](https://www.cafefemenino.greece)



Την περίοδο της καραντίνας είχα την ευκαιρία να ξεφυλλίσω άλμπουμ φωτογραφιών και να ανατρέξω σε παιδικές αναμνήσεις από ταξίδια που έκανα με την οικογένειά μου. Στις περισσότερες φωτογραφίες, δεν αναγνώριζα τίποτα από τον τόπο. Κάποιες άλλες μου αποκάλυπταν προορισμούς όπου αγνοούσα ότι είχα πάει.

Πριν από έναν μήνα, σε ένα παιχνίδι με φίλους, κάθισα και κατέγραψα τις χώρες και τις πόλεις που έχω επισκεφθεί. Σε αυτά πρόσθεσα, φυσικά, και τα επαγγελματικά ταξίδια με την εταιρεία που εκπροσωπούσα. Τι κι αν έμενα σε κάθε πόλη λιγότερο από 72 ώρες. Στο κουτάκι έβαζα «τικ» και χαιρόμουν για τα χιλιόμετρα που έχω διανύσει και τις πτήσεις-εξπρές που έχω κάνει.

Slow Tourism: Η Αξία του Χρόνου στα Ταξίδια μας

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Κεκτημένη ταχύτητα

Αν με ρωτάτε τι θυμάμαι από όλα αυτά τα ταξίδια, θα σας πω σχεδόν τίποτα.

Ίσως στα περισσότερα να θυμάμαι την αγωνία μου να βρω τον πιο γρήγορο και εύκολο τρόπο να φωτογραφηθώ με φόντο τα τοπία των πόλεων. Να κάνω μια γρήγορη βόλτα στα πιο διάσημα μέρη, να φάω –ίσως– σε ένα τοπικό εστιατόριο με καλή αξιολόγηση στην Google και να ανεβάσω τη φωτογραφία μου στο Instagram. Κάτι σαν ψηφιακό ημερολόγιο.

Αξιολογώντας τα ταξίδια μου, κατάλαβα πως η εμπειρία που αποκόμιζα δεν αντιστοιχούσε πάντα στην αξία του προορισμού τον οποίο επισκεπτόμουν.

Εκτός Ελλάδας

Τα ταξίδια στο εξωτερικό έχουν έναν πιο «εκπαιδευτικό» χαρακτήρα. Ταξιδεύεις για να γνωρίσεις άλλους πολιτισμούς και να μάθεις περισσότερα για την τέχνη και την ιστορία τους. Κάνοντας έναν απολογισμό των δικών μου ταξιδιών στο εξωτερικό, σπάνια αισθανόμουν ξεκούραστη με την επιστροφή μου στην Ελλάδα.

Ο χρόνος ήταν πολύ περιορισμένος και το πρόγραμμα αρκετά απαιτητικό για να πάω σε όλα τα must-see των πόλεων που επισκεπτόμουν. Το γνωστό bucket list trip. Μια λίστα από σημεία που έπρεπε να επισκεφθώ, εστιατόρια στα οποία έπρεπε να φάω και στιλάτα καφέ για μηλόπιτα με σαντιγί που έπρεπε να φωτογραφίσω.



Αξιολογώντας τα ταξίδια μου, κατάλαβα πως η εμπειρία που αποκόμιζα δεν αντιστοιχούσε πάντα στην αξία του προορισμού τον οποίο επισκεπτόμουν.

Σε όλα αυτά, η κοινή συνισταμένη είναι μία: ο χρόνος. Ο χρόνος που διαθέτεις να αφιερώσεις σε έναν προορισμό. Να τον εξερευνήσεις και να τον ανακαλύψεις. Η έννοια του χρόνου που ήρθε στην επιφάνεια τη μεγάλη περίοδο της καραντίνας.

Η αξία του επανεκτιμήθηκε και αρχίσαμε να αντιλαμβανόμαστε διαφορετικά την ενέργεια που επενδύουμε στην προσωπική μας ζωή και στις εμπειρίες που επιλέγουμε να ζήσουμε. Γιατί, τα ταξίδια είναι μια εμπειρία που καθένας μας επιλέγει να ζήσει.

Και κάπου εκεί, συνειδητοποίησα πως το να ταξιδεύω αργά, να αφιερώνω χρόνο και ενέργεια σε έναν προορισμό, είναι ο τρόπος με τον οποίο επιθυμώ πλέον να ταξιδεύω.

Slow Tourism / Slow Food / Slow Lifestyle

Η σύνδεση του όρου slow με τον τρόπο ζωής εμφανίστηκε το 1989 στην Ιταλία, έπειτα από το κίνημα του Ιταλού Carlo Petrini «Slow Food», με σκοπό την προώθηση των ντόπιων βιολογικών προϊόντων σε λογικές τιμές, κάτι που θα ωφελούσε καταναλωτές και παραγωγούς.

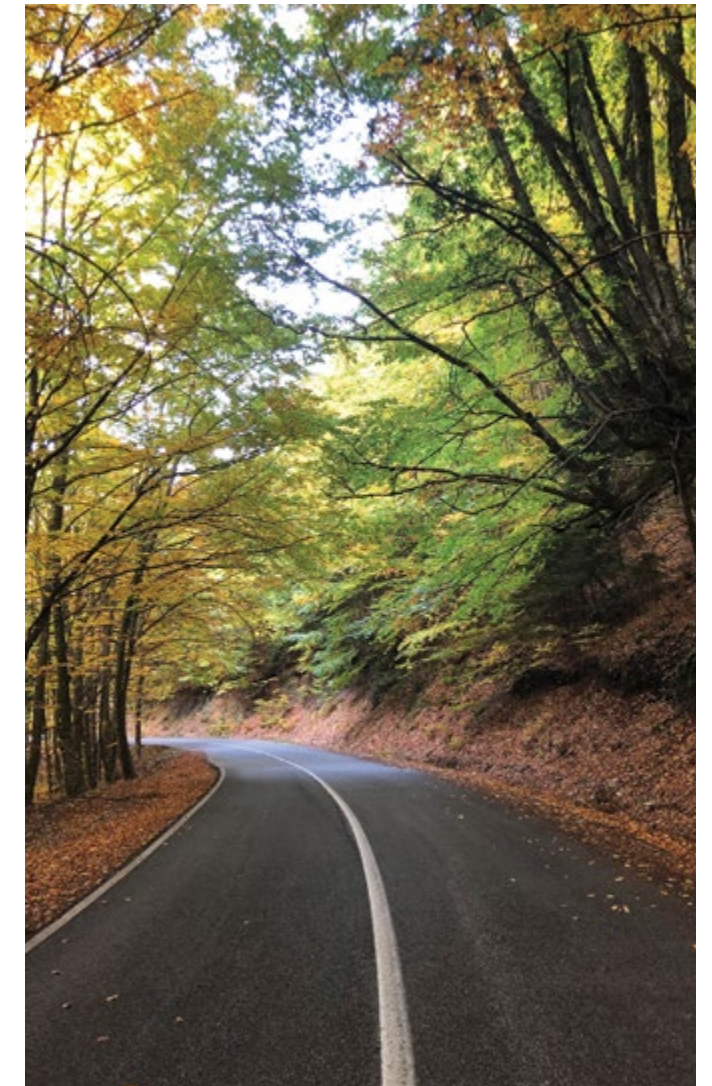
Στην πορεία των χρόνων ο όρος διευρύνθηκε, περιλαμβάνοντας τον τρόπο με τον οποίο συνολικά επιλέγουμε να ζούμε και, κατ' επέκταση, τον τρόπο με τον οποίο επιλέγουμε να ταξιδεύουμε.

Παρατηρήθηκε πως ο έντονος ρυθμός ζωής στην καθημερινότητά μας, γεμάτος χρονοδιαγράμματα, διορίες και έντονο στρες, μεταφέρθηκε και στον τρόπο με τον οποίο ταξιδεύουμε. Προγράμματα μαζικού τουρισμού, λίστα με τα απαραίτητα αξιοθέατα, αλλά και η λογική του bucket list, οδήγησαν στην ανάγκη της δημιουργίας του slow traveler.

Οι τρεις άξονες του slow tourism

Η slow tourism κουλτούρα (αργός ή ήπιος τουρισμός) βασίζεται σε τρεις άξονες, όπως αυτοί περιγράφονται στο βιβλίο του Janet E. Dickinson «Slow Travel and Tourism»:

- **Περιβάλλον:** Ο slow traveler αποφεύγει τα μεγάλα αστικά κέντρα. Επιλέγει την απόδραση στην επαρχία και στη φύση. Και αυτό γιατί είναι ευαισθητοποιημένος για το περιβάλλον. Έτσι, προτιμά να επισκέπτεται προορισμούς που συνεισφέρουν στη βιώσιμη ανάπτυξη και καταναλώνει αγαθά και υπηρεσίες με μειωμένο περιβαλλοντικό αντίκτυπο.
- **Μετακίνηση:** Για τον slow traveler σημασία δεν έχει ο προορισμός, αλλά το ταξίδι. Δεν επιλέγει μεταφορικά μέσα με κριτήριο την εξοικονόμηση του χρόνου. Έτσι, περιορίζει τη χρήση του αεροπλάνου και του αυτοκινήτου και επιλέγει τρένα, ποδήλατα, αλλά και το περπάτημα. Χρησιμοποιεί εναλλακτικούς τρόπους για να φτάσει σε έναν προορισμό, αλλά και για να περιπλανηθεί μέσα και γύρω από αυτόν.
- **Ταξίδι:** Ο slow traveler επιλέγει έναν προορισμό και αφιερώνει χρόνο για να τον γνωρίσει. Δεν επιζητεί να επισκεφθεί μια σειρά από αξιοθέατα, αλλά να βιώσει με ενσυναίσθηση την κουλτούρα και την καθημερινότητα των ντόπιων και τους κρυμμένους θησαυρούς. Αναζητά παραδοσιακά εστιατόρια και καφέ όπου συχνάζουν οι ντόπιοι. Συνομιλεί μαζί τους και αποζητά τις δικές τους προτάσεις. Εξερευνά πώς διασκεδάζουν. Τρώει παραδοσιακά φαγητά και ζητάει να μάθει πώς φτιάχνονται. Μαθαίνει τους παραδοσιακούς χορούς. Μαθαίνει τη γλώσσα. Αγοράζει τοπικά προϊόντα από τοπικούς παραγωγούς και μαθαίνει για τον τρόπο παραγωγής τους.



Ο κύβος ερρίφθη!

Ναι, είμαι μια slow traveler. Μελετώντας για την κουλτούρα του slow travel συνειδητοποίησα πως σε όλα τα ταξίδια που έχω κάνει, τα αγαπημένα μου μέρη για καφέ είναι τα καφενεία, εκεί δηλαδή όπου συχνάζουν η ντόπιοι.

Τα αγαπημένα μου φαγητά είναι αυτά από τους κήπους της περιοχής και αγαπημένη μου ξενάγηση είναι οι ποδηλατάδες και οι βόλτες σε άγνωστα από τουριστικούς οδηγούς δρομάκια. Σε όλα, ο καλύτερος οδηγός είναι οι locals, που με ιστορίες, θρύλους και την ανάδειξη όψεων της καθημερινότητας σε ξεναγούν στην κουλτούρα και στον πολιτισμό κάθε τόπου.

Μετά την καραντίνα, αποφάσισα να αφιερώσω ενέργεια στα ταξίδια μου και στους ανθρώπους που συνθέτουν το άλμπουμ των φωτογραφιών μου. Ο χρόνος είναι πολύτιμος, για τις εμπειρίες μας, για το περιβάλλον και για το μέλλον μας.

Ας τον αξιολογήσουμε σωστά και ας απολαύσουμε ό,τι μας προσφέρεται.



Ηλιόπετρα: Ένα Εστιατόριο Μπιζού

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Ο Γιώργος Ζανάκης, προτού μπει στις κουζίνες και κάνει τη ζωή μας πιο νόστιμη, «έμπαινε με φόρα» στα γήπεδα μπάσκετ, διαγράφοντας ως παίκτης αθλητική τροχιά. Με την ίδια ορμή εγκαινίασε και μian άλλη τροχιά, γαστρονομική αυτή τη φορά, στην οδό Αισχύλου, σε έναν στενό δρόμο που κατηγορίζεται από την Άνω Πόλη της Θεσσαλονίκης σαν να είναι ποτάμι, με δέντρα στα στενά πεζοδρόμια και αίσθηση που ταξιδεύει τον επισκέπτη σε άλλες εποχές. Δεν είναι από τα πιο δημοφιλή σημεία της πόλης, παρόλο που βρίσκεται πολύ κεντρικά. Στα 500 μέτρα είναι το πανεπιστήμιο και σε λιγότερο από χιλιόμετρο η Αριστοτέλους.

Με έξι τραπέζια και έναν πάγκο, η προσμονή για να γευτεί κάποιος τις λιχουδιές του Ζανάκη είναι μεγάλη. Με απλές συνταγές και πρώτες ύλες που φροντίζει να φέρνει από όσο πιο κοντινές αποστάσεις γίνεται, τόσο για τα ψάρια και τα θαλασσινά, τα οποία είναι το φόρτε του, όσο και για τα κρεατικά, αλλά και για τις υπέροχες σαλάτες, με τα ολόφρεσκα λαχανικά και τα βότανα, που σε οδηγούν σε γευστικούς παράδεισους. Με λογικές τιμές, σε χαλαρό περιβάλλον, όπως ταιριάζει και στα παιδιά που το «τρέχουν». Εκπρόσωποι μιας νέας γενιάς που φτιάχνει εστιατόρια με γεύσεις που θα απολάμβανε και στις κουζίνες των γιαγιάδων της.

Θα επισκεφτείτε πολλές φορές την **Ηλιόπετρα**. Αξίζει και για έναν επιπλέον λόγο: για να γνωρίσετε όλα τα πιάτα της, που κάθε μέρα είναι διαφορετικά.



*Δοκιμάστε πουρέ φασολιού
με φύκια wakame,
σάλτσα teriyaki και
μπαρμπούνι στο φλόγιστρο
με βρώσιμα άνθη.*

Βασισμένα στις πρώτες ύλες που βρίσκει από τους προμηθευτές της, διαλεγμένες προσεκτικά για τη φρεσκάδα και την ποιότητά τους.

Η λίστα των κρασιών δεν είναι μεγάλη, αλλά την ενημερώνουν συνεχώς, για να συνοδεύει με τον καλύτερο τρόπο το υπέροχο φαγητό. Δοκιμάστε ένα από τα κρασιά του Estate Χατζηγεωργίου, ενός ανερχόμενου κτήματος στην Καβάλα, περιοχή που έρχεται με ορμή να κερδίσει χώρο στον οινικό χώρο.

Δοκιμάστε πουρέ φασολιού με φύκια wakame, σάλτσα teriyaki και μπαρμπούνι στο φλόγιστρο με βρώσιμα άνθη. Αμπελοφάσουλα στον ατμό με κρέμα μπακαλιάρου ή σουπιά στη σχάρα με πράσινη μιζούνα.

Airoidice: Καθαρός Αέρας με Τεχνολογία της NASA

Ένας Νέος Σύμμαχος για τα Οινοποιεία,
μια Ασπίδα Προστασίας του Κρασιού

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΡΑΜΜΟΥ

Όλα ξεκίνησαν όταν κατά τον σχεδιασμό μιας επανδρωμένης αποστολής στον Άρη από τη NASA προέκυψε το εξής ερώτημα: πώς θα μπορούσαν να λύσουν το πρόβλημα της διατροφής τους οι αστροναύτες σε ένα τόσο μακρινό και πολυετές ταξίδι χωρίς προμήθειες; Η απάντηση ήταν να... καλλιεργήσουν στο διάστημα.

Όμως οι αγρότες-αστροναύτες έπρεπε να αντιμετωπίσουν έναν εχθρό. Καθώς όλα τα φυτά, ιδίως τα λαχανικά και τα φρούτα, εκπέμπουν αέριο αιθυλενίου, μια τυπική πτητική οργανική ένωση (VOC), σε ένα κλειστό διαστημικό σκάφος ή σε έναν διαστημικό σταθμό η συγκέντρωση του αιθυλενίου θα ήταν μεγάλη.

Η NASA έπρεπε να αναπτύξει μια νέα τεχνολογία, μια συσκευή που να καθαρίζει τελείως τον αέρα, ακόμα και από τα μικροσκοπικά μόρια, όπως το αέριο αιθυλενίου, που είναι πάρα πολύ μικρά για να φιλτραριστούν από οποιοδήποτε φίλτρο. Ταυτόχρονα, ο καθαριστής αυτός θα έπρεπε να χρησιμοποιεί πολύ λίγη ενέργεια, να μη χρειάζεται συντήρηση και να μην παράγει επιβλαβή υποπροϊόντα, όπως το όζον. Έτσι γεννήθηκε το Airoidice, μια συσκευή για απαιτητικές αποστολές και εφαρμογές.

Το Airoidice είναι το μόνο σύστημα καθαρισμού αέρα που καταστρέφει πλήρως τα αερομεταφερόμενα βακτήρια, τη μούχλα, τους μύκητες, τους ιούς, τις πτητικές οργανικές ενώσεις και τις οσμές, και πλέον χρησιμοποιείται ευρέως σε επαγγελματικούς και βιομηχανικούς χώρους, καθώς και σε νοσοκομεία, εξωτερικά ιατρεία, σχολεία, ακόμα και σε σπίτια.

Για τα οινοποιεία, το Airoidice είναι ένας καινούργιος σύμμαχος, με τον οποίο μπορούν να αντιμετωπίσουν χρόνια ζητήματα σχετικά με την ποιότητα του αέρα στους κλειστούς χώρους. Εκεί όπου αναπτύσσονται μύκητες, βακτήρια, μούχλα, αλλά και οργανικές ή χημικές μυρωδιές – όλα όσα επηρεάζουν το κρασί και τη διαδικασία που με κόπο ακολουθούν οι οινοποιοί ώστε να προστατεύσουν το πολύτιμο προϊόν τους. Σήμερα, όλο και περισσότερα οινοποιεία παγκόσμιως, αλλά και στην Ελλάδα, κάνουν χρήση της εφαρμογής Airoidice και απολαμβάνουν τα ανάλογα οφέλη, δηλαδή πρόσθετη ασφάλεια και ποιότητα στο τελικό προϊόν.



Ο Ignác Ruppert, διευθύνων σύμβουλος της Cellarius, αναφέρει: «Πιστεύουμε ότι τα οινοποιεία και ο κλάδος του κρασιού γενικότερα θα αποτελούν στο εγγύς μέλλον μια από τις πιο επιτυχημένες αγορές για το Airoidice στην Ευρώπη. Το Airoidice είναι μια τέλεια λύση για το κελάρι, για τη διαδικασία παλαίωσης, για να αποφευχθούν προβλήματα TCA από φελλό και, το πιο σημαντικό, για την προστασία των εργαζομένων και των οινοπαραγωγών από επιβλαβή αερομεταφερόμενα παθογόνα».

Επίσης, ανεξάρτητες δοκιμές από το εξειδικευμένο εργαστήριο της βιομηχανίας ποτών στο Ηνωμένο Βασίλειο Corkwise έδειξαν ότι με τη συσκευή Airoidice εξουδετερώθηκε από 90 έως 95% το αερομεταφερόμενο TCA μόλις σε 24 ώρες. Ο Geoff Taylor, ιδρυτής του Corkwise, αναφέρει ότι «ιδιαίτερα επιρρεπείς τοποθεσίες για προσβολή από TCA είναι τα παλιά κελάρια, οι αποθήκες με υγρασία, το ξύλο, αλλά και το παλιό, ακριβό κρασί». Ωστόσο, πρόσθεσε, «ακόμη και τα σύγχρονα κελάρια μπορούν εύκολα να μολυνθούν με TCA».

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που τα τελευταία χρόνια προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει το υψηλής τεχνολογίας σύστημα Airoidice για τον πλήρη καθαρισμό του αέρα στους επαγγελματικούς και ιδιωτικούς χώρους.

Ειδικότερα, το Airoidice αποτελεί ασπίδα προστασίας γιατί:

- Κατά την ωρίμανση στο βαρέλι, αποτελεί μια μη-χημική λύση για την εξάλειψη της μούχλας. Επειδή απολυμαίνει συνεχώς τον αέρα στο κελάρι, αποτρέπει την εξάπλωση του αερόβιας μούχλας.
- Αναστέλλει την εμφάνιση μούχλας γύρω από τους άξονες των βαρελιών. Οι ώρες καθαρισμού μπορεί έτσι να μειωθούν.
- Αποτρέπει την εξάπλωση σπορίων μικροοργανισμών που υπάρχουν επίσης στον αέρα και είναι δυνητικά μολυσματικοί.
- Στις αίθουσες ωρίμανσης, οι τοίχοι διατηρούνται χωρίς μούχλα σε υψηλότερα επίπεδα υγρασίας (έως και 75% σχετική υγρασία), μειώνοντας παράλληλα τις απώλειες εξαέρωσης. Αυτό δίνει τη δυνατότητα ωρίμανσης στο βαρέλι με επαρκή υγρασία – δηλαδή, με λιγότερη απώλεια εξαέρωσης και ταυτόχρονα χωρίς την εμφάνιση της μούχλας.
- Κρατάει τον αέρα στους χώρους παλαίωσης και ζύμωσης καθαρούς.
- Μειώνει τη διασταυρούμενη μόλυνση.
- Έχει αποδειχθεί ότι προλαμβάνει και επιβραδύνει σημαντικά την εξάπλωση πτητικών οργανικών ενώσεων στον αέρα, συμπεριλαμβανομένων των TBA και TCA.
- Η φωτοκαταλυτική οξείδωση εξαλείφει τις εξαιρετικά επικίνδυνες πτητικές οργανικές ενώσεις στον αέρα, οι οποίες μπορούν εύκολα να μολύνουν το κρασί, όταν εκτεθεί στον αέρα για μικρό χρονικό διάστημα.





Κτήμα Ακράνι: Νέες Ετικέτες από τους Αμπελώνες Τριανταφυλλοπούλου

TOY WAREHOUSE



Μοιραζόμαστε μαζί σας την αγάπη μας για τη γαστρονομία και το κρασί από τον τόπο μας, αλλά και από τον υπόλοιπο κόσμο, με κάθε ευκαιρία που μας δίνεται. Σε αυτό το άρθρο θα θέλαμε να σας γνωρίσουμε ένα κτήμα που αγαπήσαμε τυχαία πριν από περίπου 5 χρόνια, δοκιμάζοντας ένα δείγμα από την εξαιρετική δουλειά του. Το Chardonnay από τους αμπελώνες Τριανταφυλλοπούλου έμελλε να γίνει ένα από τα κρασιά που θα ταυτιζόταν με το Warehouse.



Αμπελώνες Τριανταφυλλοπούλου

Οι Αμπελώνες Τριανταφυλλοπούλου βρίσκονται στην Κω και συγκεκριμένα στους πρόποδες του όρους Δίκαιος. Το 1996, ξεκίνησαν οι φυτεύσεις διεθνών ποικιλιών σε 17 στρέμματα, ενώ σήμερα, χάρη σε μια αεικίνητη και εξωστρεφή τακτική, το κτήμα αριθμεί πλέον 150 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων, στους οποίους ευδοκούν διεθνείς και σπάνιες ελληνικές ποικιλίες.

Στο κτήμα, για να διατηρήσουν την κληρονομιά τους, ενισχύουν την αειφόρο ανάπτυξη των αμπελώνων, διασφαλίζοντας την υγιή ισορροπία μεταξύ του αμπελιού, του εδάφους, του νερού και της φυσικής βιοποικιλότητας, στους οποίους η χρήση χημικών ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων και μυκητοκτόνων δεν αποτελεί επιλογή.

Κτήμα Ακράνι

Η πρώτη εμφιάλωση έγινε το 2003 και τα 25 ετών πλέον αμπέλια δίνουν τα εξαιρετικά συμπυκνωμένα κρασιά Κτήμα AKRANI Single Vineyard Miniera. Πρό-

σφατα οι ετικέτες σχεδιάστηκαν εξ αρχής, παράλληλα με τη μετονομασία των Αμπελώνων Τριανταφυλλοπούλου σε **Κτήμα Ακράνι**, από τη λέξη «ακράνης», που σημαίνει σύντροφος. Η επιλογή του ονόματος δεν είναι τυχαία, καθώς εμπεριέχει συμβολικά όλες τις σχέσεις φιλίας που έχει δημιουργήσει η οικογένεια από το 1996 στον κόσμο του κρασιού.

Ένα επισκέψιμο κτήμα

Ένα ταξίδι σας στην Κω πρέπει οπωσδήποτε να συνδυαστεί με επίσκεψη στο οινοποιείο, καθώς θα απολαύσετε μια πολύπλευρη εμπειρία. Θα περιηγηθείτε στους αμπελώνες και στους χώρους παραγωγής, ενώ θα δοκιμάσετε όλη τη συλλογή του Κτήματος Ακράνι. Η φιλοσοφία των κρασιών του κτήματος εσωκλείει την ψυχή της αιγαιοπελαγίτικης ατμόσφαιρας, αλλά και τη διάθεση των επόμενων γενιών για μοντέρνα και «νόστιμα» κρασιά που αφορούν όλο και περισσότερο κόσμο, με κρυφές ματιές στην παράδοση. Η εξωστρέφεια και η συνέπεια του κτήματος είναι από τα στοιχεία που μας κάνουν να το αγαπάμε και να χαιρόμαστε όταν το προτείνουμε για να συνοδεύσει στιγμές και γεύματά σας.



Naturally Sweet White Wine 2019

Ποικιλιακή σύνθεση: Μοσχάτο Αλεξανδρείας 50%, Sauvignon Blanc 50%.

Κατηγορία: Φυσικός Γλυκός Λευκός Οίνος.

Αμπελώνες: Μέσος όρος ηλικίας πρέμνων 12 χρόνια, φυτεμένα σε αμμώδη, ελαφριά εδάφη που προέρχονται από ασβεστολιθικό μητρικό πέτρωμα. Η διαχείριση και εξέλιξη του οικοσυστήματος βασίζεται αποκλειστικά στις αρχές της βιολογικής γεωργίας (το κτήμα τελεί υπό καθεστώς διαδικασίας πιστοποίησης).

Στρεμματική απόδοση: Μέσος όρος 1,55 tn/στρέμμα.

Περίοδος τρύγου: 20-25 Αυγούστου – τα σταφύλια απλώνονται στον ήλιο 12 ημέρες ώστε να συμπυκνωθεί ο χυμός τους.

Ωρίμανση: 5 μήνες περιοδικό «batonnage» ελαφρών οινολασπών σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το κρασί συνεχίζει την εξέλιξή του στη φιάλη 9-12 μήνες προτού διατεθεί στην αγορά.

Δυνατότητα παλαίωσης: 8-10 χρόνια.

Αναλυτικά στοιχεία: Αλκοολικός βαθμός 15,3% by vol., υπολειμματικά σάκχαρα 61,5 g/l, ολική οξύτητα 6,2 g/l τρυγικού οξέος, pH 3,59.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 9-11°C.

Προτεινόμενοι γευστικοί συνδυασμοί: Μπλε τυριά, λαδοτύρι, επιδόρπια με bitter σοκολάτα.



Regional Expressions Malagousia 2020

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά 100%.

Κατηγορία: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Κως.

Αμπελώνες: Μέσος όρος ηλικίας πρέμνων 15 χρόνια. Το 70% της πρώτης ύλης προέρχεται από αργιλοπετρώδη κοκκινόχρωμα σχιστολιθικού μητρικού πετρώματος, ενώ το υπόλοιπο 30% από αμμώδη ασβεστολιθικά εδάφη. Η διαχείριση και εξέλιξη του οικοσυστήματος βασίζεται αποκλειστικά στις αρχές της βιολογικής γεωργίας (το κτήμα τελεί υπό καθεστώς διαδικασίας πιστοποίησης).

Στρεμματική απόδοση: Μέσος όρος 1,05 tn/στρέμμα.

Περίοδος τρύγου: 18-22 Αυγούστου.

Ωρίμανση: Το 60% του κρασιού παραμένει 4 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, ενώ το υπόλοιπο 40% ωριμάζει αντίστοιχο διάστημα σε νέα δρύινα βαρέλια 225 λίτρων. Κατά την περίοδο αυτή γίνονται περιοδικά «batonnage».

Δυνατότητα παλαίωσης: 5 χρόνια.

Αναλυτικά στοιχεία: Αλκοολικός βαθμός 13,8% by vol., υπολειμματικά σάκχαρα 2,1 g/l, ολική οξύτητα 5,9 g/l τρυγικού οξέος, pH 3,27.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 10-12 °C.

Προτεινόμενοι γευστικοί συνδυασμοί: Ψάρια και θαλασσινά στη σχάρα, ριζότο θαλασσινών, καρπάτσιο ψαριών, ζυμαρικά με αστακό, sushi-ιαπωνική κουζίνα.



Regional Expressions Assyrtiko 2020

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασσύρτικο 100%.

Κατηγορία: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκανήσου.

Αμπελώνες: Μέσος όρος ηλικίας πρέμνων 17 χρόνια. Η προέλευση της πρώτης ύλης μοιράζεται 50-50 μεταξύ σχιστολιθικού και ασβεστολιθικού υπεδάφους. Η διαχείριση και εξέλιξη του οικοσυστήματος βασίζεται αποκλειστικά στις αρχές της βιολογικής γεωργίας (το κτήμα τελεί υπό καθεστώς διαδικασίας πιστοποίησης).

Στρεμματική απόδοση: Μέσος όρος 1,2 tn/στρέμμα.

Περίοδος τρύγου: 27-30 Αυγούστου.

Ωρίμανση: Ωριμάζει 6 μήνες κατά το 1/3 της ποσότητας σε ανοξείδωτη δεξαμενή, 1/3 σε σφαιρική τιμμεντένια δεξαμενή και 1/3 σε νέα δρύινα βαρέλια 225 λίτρων.

Δυνατότητα παλαίωσης: 8 χρόνια.

Αναλυτικά στοιχεία: Αλκοολικός βαθμός 14,3% by vol., υπολειμματικά σάκχαρα 1,7 g/l, ολική οξύτητα 6,1 g/l τρυγικού οξέος, pH 3,22.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 11-13 °C.

Προτεινόμενοι γευστικοί συνδυασμοί: Όστρακα, θαλασσινά, μεγάλα λιπαρά ψάρια στη σχάρα, ζυμαρικά με καπνιστό χέλι ή πέστροφα, αρνάκι αυγολέμονο, αυγοτάραχο.



Single Vineyard Miniera Chardonnay 2020

Ποικιλιακή σύνθεση: Chardonnay 100%.

Κατηγορία: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκανήσου.

Αμπελώνες: Αμπελοτεμάχιο 22 χρόνων, φυτεμένο στα αργιπετρώδη κοκκινόχρωμα, σχιστολιθικού μητρικού πετρώματος. Η διαχείριση και εξέλιξη του οικοσυστήματος βασίζεται αποκλειστικά στις αρχές της βιολογικής γεωργίας (το κτήμα τελεί υπό καθεστώς διαδικασίας πιστοποίησης).

Στρεμματική απόδοση: Μέσος όρος 0,8 tn/στρέμμα.

Περίοδος τρύγου: 29 Αυγούστου-1 Σεπτεμβρίου.

Ωρίμανση: Το 40% του κρασιού παραμένει 6 μήνες σε ανοξείδωτη δεξαμενή, ενώ το υπόλοιπο 60% ωριμάζει αντίστοιχο διάστημα σε δεύτερης χρήσης δρύινα βαρέλια 225 λίτρων. Κατά την περίοδο αυτή γίνονται περιοδικά «batonnage».

Δυνατότητα παλαίωσης: 5 χρόνια.

Αναλυτικά στοιχεία: Αλκοολικός βαθμός 14,0% by vol., υπολειμματικά σάκχαρα 2,2 g/l, ολική οξύτητα 6,1 g/l τρυγικού οξέος, pH 3,21.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 10-12 °C.

Προτεινόμενοι γευστικοί συνδυασμοί: Κίτρινα τυριά, σουφλέ λαχανικών και τυριών, ριζότο μανιταριών, τερίνες θαλασσινών, κοτόπουλου και λαχανικών.





Bar Engage - Αγκαζέ: Το Food Pairing της Θεσσαλίας

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Παριζιάνικος αέρας, σκανδιναβικές λεπτομέρειες και αγγλοσαξονική φινέτσα σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές και αποστάγματα. Μοιάζει με ανέκδοτο, αλλά δεν είναι. Είναι αυτά που θα εντοπίσει ο επισκέπτης στο Bar Engage - Αγκαζέ, τη μεγαλύτερη γιορτή ποτού και γαστρονομίας στην Ελλάδα.

Τα τελευταία χρόνια, λίγο πριν από το καλοκαίρι, bartenders από την Ελλάδα και το εξωτερικό, λάτρεις του καλού ποτού και φαγητού, συγκεντρώνονται στην πόλη της Λάρισας για να γνωρίσουν και να δοκιμάσουν τις νέες τάσεις της παγκόσμιας σκηνης των cocktails, αλλά και να ανακαλύψουν συνδυασμούς των αποσταγμάτων με την κλασική τοπική κουζίνα. Για μία εβδομάδα, η ατμόσφαιρα είναι άκρως εορταστική, με τα shakers να παίρνουν φωτιά και τους επισκέπτες να απολαμβάνουν καλό ποτό και νόστιμο τοπικό φαγητό στα δρώμενα της πόλης.

Η ιδέα του Αλέξανδρου Σακελλάρη και του Αλέξη Πατσιούρα, ιδιοκτητών του Kubrick - Pure Social Club, του λαρισαϊκού μπαρ που πρωταγωνιστεί στην ελληνική σκηνή του cocktail, του Στέφανου Δραγανιδάκη και του Άρη Μακρή, υλοποιήθηκε για πρώτη φορά τον Μάιο του 2016 και έβαλε τη Λάρισα στον παγκόσμιο χάρτη γευσιγνωσίας.

Το φεστιβάλ περιλαμβάνει ανοιχτές εκδηλώσεις, παρουσιάσεις, σεμινάρια, εκδρομές σε αξιοθέατα της περιοχής masterclasses, pop-up bars και special events, όπως επισκέψεις σε οινοποιεία, αποστακτήρια και τοπικούς συνεταιρισμούς. Δίνει τη δυνατότητα στους Έλληνες επισκέπτες να έρθουν σε επαφή με ό,τι πιο καινούργιο και πρωτοποριακό συμβαίνει στη χώρα και διεθνώς στη σκηνή του cocktail και του καλού ποτού και να μυηθούν στις τεχνικές των μετρ του είδους, ενώ οι προσκεκλημένοι από το εξωτερικό απολαμβάνουν τη γαστρονομική εξερεύνηση στην εύφορη γη της Θεσσαλίας.



*Το Bar Engage αποτελεί
την επιτομή της
ανταλλαγής πολιτισμών,
γαστρονομικών
τάσεων και οινικών
περιηγήσεων.*

Το Bar Engage αποτελεί την επιτομή της ανταλλαγής πολιτισμών, γαστρονομικών τάσεων και οινικών περιηγήσεων. Έπειτα από τέσσερις διοργανώσεις, έχοντας διευρύνει τους ορίζοντές του και έχοντας αποκομίσει πολύτιμες εμπειρίες, ο στόχος παραμένει ο ίδιος: η δημιουργία πρεσβευτών της τοπικής γαστρονομίας, μυημένων στο καλό ποτό, αλλά και η προσέλευση επισκεπτών στην πόλη της Λάρισας. Η ελληνική φιλοξενία στα καλύτερά της.

Το Bar Engage - Αγκαζέ αποτελεί παράδειγμα πώς η δημιουργία διοργανώσεων που αναδεικνύουν την τοπική κουλτούρα σε συνδυασμό με τις νέες τάσεις μπορούν να λειτουργήσει ως μοχλός τουριστικής ανάπτυξης για τους προορισμούς, προσελκύοντας επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Η επόμενη διοργάνωση αναμένεται ξεχωριστή, ύστερα μάλιστα από έναν χρόνο φεστιβαλικής αποτοξίνωσης. Παρακολουθήστε τα social media της διοργάνωσης για να προμηθευτείτε το εισιτήριο στον μαγικό κόσμο των cocktails και του τοπικού φαγητού.



Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Δέλτα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Πίσω στα θρανία για να μάθουμε τις λέξεις που χαρακτηρίζουν το κρασί.

Σε αυτή τη στήλη του Carpe Vinum ανακαλύπτουμε λέξεις που περιγράφουν τον οίνο σε όλες του τις εκφάνσεις, αλλά και μια σειρά από έννοιες που συνδέονται με τον μαγικό κόσμο του, από το Α έως το Ω.

Συνεχίζουμε με το τέταρτο γράμμα του αλφαβήτου, το Δέλτα.



-Δάκρυα: Τα δάκρυα ή πόδια (wine legs) είναι τα σταγονίδια που δημιουργούνται στα τοιχώματα του ποτηριού μας μετά τον στροβιλισμό του κρασιού σε αυτό. Παρατηρώντας τη διάρκεια και το πάχος τους, ορισμένοι οινόφιλοι αναζητούν στοιχεία για την ποιότητα του κρασιού. Στην πραγματικότητα, το μόνο που μας δίνουν είναι πληροφορίες σχετικά με την περιεκτικότητα του κρασιού σε αλκοόλ και σάκχαρο.

-Διαύγηση: Η διαδικασία που ακολουθείται πριν από την εμφιάλωση με την οποία απομακρύνονται από το κρασί ύστερα από τη ζύμωση τα αιωρούμενα σωματίδια, ώστε το τελικό προϊόν να είναι απόλυτα διαυγές. Υπάρχουν διαφορετικές τεχνικές: καθίζηση, κολλάρισμα και φιλτράρισμα.

-Διαύγεια: Το πρώτο στοιχείο που μας ενδιαφέρει να παρατηρήσουμε όταν δοκιμάζουμε ένα κρασί είναι η διαύγειά του, αν δηλαδή είναι καθαρό ή θολό. Η θολή όψη προκαλείται από σωματίδια που αιωρούνται στο κρασί και μερικές φορές μπορεί να δηλώνει ελάττωμα.

-Δοκιμή: Η γευστική δοκιμή ενός κρασιού είναι η διαδικασία μέσα από την οποία μπορούμε να το αξιολογήσουμε, να καταλήξουμε σε συμπεράσματα και τελικά να το απολαύσουμε. Παρατηρούμε αρχικά την όψη του κρασιού και ανακαλύπτουμε τα αρώματά του. Στη συνέχεια το γεύομαστε, αποκρυπτογραφώντας τα γευστικά χαρακτηριστικά του. Τέλος, το αξιολογούμε με αντικειμενικά κριτήρια.

-Δρυς: Το υλικό που χρησιμοποιείται σε ορισμένες περιπτώσεις κατά τη διάρκεια τόσο της ζύμωσης όσο και της ωρίμανσης ενός κρασιού. Η δρυς, ανάλογα με το είδος, την προέλευση, το μέγεθος και την ηλικία της, αλληλεπιδρά με το κρασί και του προσθέτει πολυπλοκότητα, αρώματα, τανίνες και άλλα χαρακτηριστικά.

-Decanting: Η διαδικασία μετάγγισης του κρασιού από τη φιάλη σε καράφα με δύο κυρίως σκοπούς. Ο πρώτος είναι να διαχωρίσουμε ένα κρασί που έχει παλαιωθεί για καιρό στη φιάλη από τυχόν ίζημα που έχει δημιουργηθεί. Το ίζημα θα παραμείνει στον πάτο του μπουκαλιού, ενώ το κρασί θα μεταφερθεί καθαρό στην καράφα, έτοιμο να το απολαύσουμε. Ο δεύτερος σκοπός είναι για να αερίσουμε ένα πιο εσωστρεφές κρασί, καθώς η επαφή με το οξυγόνο θα το βοηθήσει να απελευθερώσει τα αρώματά του και να γίνει, συνολικά, πιο εκδηλωτικό.

-Dégorgement: Στάδιο της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής σαμπάνιας κατά το οποίο τα κύτταρα από τις νεκρές ζύμες που έχουν δημιουργηθεί ύστερα από τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη συγκεντρώνονται στον λαιμό του μπουκαλιού, παγώνουν και αφαιρούνται με συγκεκριμένη διαδικασία.

-Demi-sec: Όρος που συναντάμε σε αφρώδεις οίνους όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρο είναι 25-50 γρ. σε ένα λίτρο κρασιού. Μεταφράζεται ως κρασί μέτριας γλυκύτητας.

-Dosage: Ύστερα από το στάδιο του dégorgement στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής σαμπάνιας ακολουθεί το dosage, που είναι η προσθήκη στη φιάλη μιας ποσότητας μείγματος ζάχαρης, η οποία θα καθορίσει τη γλυκύτητα του τελικού, εμφιαλωμένου προϊόντος.

-Douro: Περιοχή της Πορτογαλίας. Από τις παλαιότερες οινικές περιοχές του κόσμου, με πάνω από 2.000 χρόνια οينوποιητικής ιστορίας. Στο Douro παράγεται το κρασί Port και άλλα, ελαφρύτερα σε στιλ κρασιά. Η κυριότερη και δημοφιλέστερη ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των κρασιών είναι η Touriga Nacional.

-Dolcetto: Μια σκουρόχρωμη ποικιλία σταφυλιού που καλλιεργείται ευρέως στην περιοχή του Πιεμόντε στη βορειοδυτική Ιταλία. Η ιταλική λέξη dolcetto σημαίνει «μικρό γλυκό», αλλά δεν είναι βέβαιο ότι το όνομα έχει σχέση με τα επίπεδα σακχάρου του σταφυλιού, αφού τα κρασιά που παράγονται από τη συγκεκριμένη ποικιλία είναι σχεδόν πάντα ξηρά.



Νάουσα: Με Έντονο Χαρακτήρα και Δυνατή Επίγευση – Όπως το Ξινόμαυρο

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Ο Αριστοτέλης είχε προσφέρει τις γνώσεις του στον Μέγα Αλέξανδρο και σε άλλους νέους της εποχής του. Η παρακαταθήκη του και η σχολή που δημιούργησε είναι οδηγός για τη σύγχρονη Νάουσα. Ακολουθώντας ιστορικές διαδρομές, αλλά και μέσα στα αμπέλια με τη σκιά του Βερμίου και σε ένα

υπέροχο φυσικό περιβάλλον ο επισκέπτης ζει μια μοναδική εμπειρία.

Είναι και αυτό το Μαύρο Ναούσης, όπως έλεγαν παλιά το Ξινόμαυρο, που προσφέρει με τη γεύση και τη μύτη του μοναδική αίσθηση σε όποιον το επιλέγει.

Από τα αμπέλια και το ποτάμι στο Βέρμιο και στη γαστρονομία

Η Νάουσα είναι ελκυστική όλο τον χρόνο χάρη στα κρασιά της, στο υπέροχο Βέρμιο που προσφέρει εκπληκτικές διαδρομές στο δάσος και στο βουνό, στους αρχαιολογικούς χώρους που είναι από τους σημαντικούς στην Ελλάδα.

Οι επισκέπτες την επιλέγουν για τα έθιμα του Καρναβαλιού, τις Μπούλες, αλλά και για το χιονοδρομικό δίπλα στην πόλη, τα μοναστήρια και τις εκκλησίες, καθώς και για τα τοπικά προϊόντα, χάρη στα οποία τροφοδοτείται με εξαιρετικές πρώτες ύλες η κουζίνα της.

Ελκυστικός προορισμός

Η Νάουσα είναι μια πόλη κοντά σε όλα. Ένας προορισμός που αξίζει να προσθέσετε στις επιλογές σας για να ζήσετε μια ξεχωριστή εμπειρία. Ένα τριήμερο γεμάτο από διαφορετικές παραστάσεις και εικόνες.

Για τη διαμονή σας, μπορείτε να επιλέξετε το Esperides Spa Hotel, ένα εξαιρετικό, πλήρως ανακαινισμένο ξενοδοχείο, ενός έμπειρου επαγγελματία, του Δημήτρη Μάντσιου. Βρίσκεται μόλις λίγα λεπτά έξω από την πόλη, σε θέση-κλειδί για τις κοντινές εκδρομές σας. Το παραδοσιακό πρωινό του με τοπικά προϊόντα και πίτες σίγουρα θα σας μείνει αξέχαστο.

Στο κέντρο της Νάουσας, εξαιρετική επιλογή είναι το μπουτίκ ξενοδοχείο Η Παλιά Πόλη του Άκη Ταμπούρη. Σε αυτό στεγάζεται και ένα γκουρμέ εστιατόριο που λειτουργεί για όλους τους επισκέπτες της πόλης.

Επίσκεψη στους αμπελώνες και στα οινοποιεία

Τα οινοποιεία είναι πολλά. Χρειάζεται να έχετε στη διάθεσή σας αρκετές μέρες για να τα δείτε όλα. Είναι επισκέψιμα πάνω από 15 οινοποιεία. Ένας λόγος που, από μόνος του, είναι αρκετός για να περάσετε κάποιες μέρες στη Νάουσα.

Στο Κτήμα Κυρ Γιάννη έχει γίνει μια πολύ ενδιαφέρουσα ανακαίνιση και θα εντυπωσιαστείτε με τον χώρο και τα όσα έχει να σας προσφέρει. Η Ελπίδα Παλαμίδα, υπεύθυνη στην υποδοχή των επισκεπτών, θα σας προτείνει, εκτός από τη γευσίγνωσία των κρασιών, να κάνετε και βόλτα στο κτήμα με ηλεκτρικό ποδήλατο.

Η ξενάγηση στον αμπελώνα είναι μια αλησμόνητη εμπειρία, σε συνδυασμό φυσικά με τα κρασιά που θα δοκιμάσετε.



Στα μονοπάτια του Αριστοτέλη

Η Σχολή του Αριστοτέλη στη Νάουσα είναι ένα από τα σημαντικότερα αξιοθέατα της περιοχής και βρίσκεται σε απόσταση περίπου 2 χιλιομέτρων από το κέντρο της πόλης, στα βόρεια του κοινοτικού δρόμου που συνδέει τη Νάουσα με τον Κοπανό. Βρίσκεται δίπλα στη φυσική πηγή Κεφαλάρι, στη θέση Ισβόρια. Στον αρχαιολογικό χώρο, κοντά στην αρχαία πόλη Μίεζα, βρίσκονται τα λείψανα Νυμφαίου (ιερού αφιερωμένου στις Νύμφες των νερών). Στην απέναντι πλευρά του δρόμου βρίσκεται το Πολιτιστικό Κέντρο Σχολής Αριστοτέλους, ένα μοντέρνο και αρχιτεκτονικά εξαιρετικό κτίσμα, στο οποίο αξίζει να σταματήσετε για καφέ.

Οι γεύσεις

Για φαγητό υπάρχουν πολλές επιλογές, όπως η Σπονδή στο κέντρο της πόλης, που δίνει μεγάλο βάρος στην τοπική κουζίνα και στη λίστα των κρασιών. Μην παραλείψετε μια βόλτα από τη γνωστή στους ντόπιους «παραλία», για να απολαύσετε τον καφέ σας με θέα τον κάμπο της Ημαθίας.

Στο The Boston's σίγουρα θα διαθέσετε περισσότερο χρόνο, μια και οι νέοι επιχειρηματίες Αντώνης Μπόλας, Γρηγόρης Μοσχοβάκος και Δημήτρης Κάππας έχουν αφιερώσει χρόνο με κέφι και μεράκι ώστε να απολαμβάνετε το πρωινό σας αλλά και τα τοπικά κρασιά από τη μεγάλη λίστα τους σε έναν πολύ καλόγουστο και με υψηλή αισθητική χώρο με υπέροχη θέα.

Θεματικός τουρισμός

Ο δήμαρχος Νίκος Καρανικόλας έχει εντάξει στις προτεραιότητές του την ανάπτυξη του θεματικού τουρισμού, με την ομάδα των αρμόδιων αντιδημάρχων να εργάζονται σκληρά για την ανάδειξη του πολιτισμού σε συνδυασμό με τις αποδράσεις στη φύση και τη γαστρονομία, σε μια προσπάθεια για ακόμη πιο άμεσα αποτελέσματα.



Ευ Αγωνίζεσθαι με Ενσυναίσθηση και Μπισκότα Κοτόπουλου με Γαβγατσίνο

ΤΗΣ ΚΥΒΕΛΗΣ ΧΑΤΖΗΖΗΣΗ



Σερβιτόρος: Από σαλάτες έχουμε «Αλληλεγγύη» με βάση το ταμπουλέ και «Κατανόηση» με αργοψημένη ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, φέτα, κρεμμύδι και καπαρόφυλλα, στα 7 ευρώ. «Ενσυναίσθηση» με φακές μπελούγκα και ψητά λαχανικά και «Καλοσύνη» με κινόα και δροσερά φύλλα σαλάτας, στα 8 ευρώ. Αν θέλετε κάτι πρόχειρο αλλά νόστιμο και θρεπτικό, τα σάντουιτς είναι ό,τι πρέπει. Θέλετε έναν «Λειτουργό»; Έναν «Διασώστη» ίσως; Μήπως, το «Ευ Αγωνίζεσθαι» σας ταιριάζει καλύτερα;

Πελάτισσα: Πρώτα απ' όλα με νοιάζει τι θα φάει η Λουκία. Δεν μπορώ εγώ να χορταίνω κι εκείνη να πεινάει! Καταλαβαίνετε...

Ο σερβιτόρος στρέφει το βλέμμα του προς το πάτωμα. Η Λουκία παραμένει ξαπλωμένη, αλλά σηκώνει το κεφάλι της ψηλά. Τον κοιτάζει συνοφρυωμένη. Του βγάζει τη γλώσσα. Είναι σίγουρη πως η συζήτηση την αφορά. Ο σερβιτόρος τής χαμογελάει και επιστρέφει στο καθήκον του.

Σερβιτόρος: «Γαβγατσίνο με μπανάνα, καρότο, κουρκουμά» και νερό, στο 1 ευρώ, «Smoothie με Ουρά», που είναι με μήλο ή αχλάδι, γιαούρτι χωρίς ζάχαρη και λακτόζη, κανέλα και νερό, ή...

Η Λουκία σηκώνεται κοιτάζοντας μια τον σερβιτόρο, μια την ανθρωπομαμά της.

Σερβιτόρος: ...«Μπισκότα Κοτόπουλου με Καρότο»...

Η Λουκία γαβγίζει. Η ανθρωπομαμά της διακόπτει τον σερβιτόρο που θέλει να ενημερώσει για ολόκληρο το μενού, ανθρώπων και σκύλων.

Πελάτισσα: «Ευ Αγωνίζεσθαι» με «Ενσυναίσθηση» για μένα και «Μπισκότα Κοτόπουλου με Καρότο» κι ένα «Γαβγατσίνο» για τη Λουκία, παρακαλώ.

Ο διάλογος, φυσικά, είναι φανταστικός. Θα μπορούσε όμως να είναι πέρα για πέρα αληθινός, αφού το Σχεδία Home είχε την εξαιρετική ιδέα να εντάξει στο μενού της φαγητό ειδικά για τους σκύλους που συνοδεύουν τον ιδιοκτήτη τους στη βόλτα τους.



Dog Menu / Human Menu / Σχεδία Home

Η επιλογή των εδεσμάτων για τους πελάτες με... ουρά δεν έγινε τυχαία. Την επιμελήθηκε η διαιτολόγος-εκπαιδύτρια σκύλων Ρεγγίνα Μπίμπα. Ούτε το μενού για τους πελάτες έγινε τυχαία. Το επιμελήθηκε ο Λευτέρης Λαζάρου και περιλαμβάνει, εκτός από τις σαλάτες και τα σάντουιτς, κρύα και ζεστά πιάτα, μεζέδες και τάπας, πρωινά και γλυκά.

Το Σχεδία Home εντάσσεται στις δράσεις της αστικής μη κερδοσκοπικής Διογένης ΜΚΟ που συστήθηκε στις αρχές του 2010 για να υποστηρίξει την προσπάθεια των αστέγων και των κοινωνικά αποκλεισμένων ανθρώπων να ενταχθούν ή να επανενταχθούν στον κοινωνικό ιστό. Είναι η οργάνωση που γνωρίζουμε όλοι χάρη στους πωλητές με τα κόκκινα γιλέκα του περιοδικού δρόμου «Σχεδία», που πουλιέται στους δρόμους της Αθήνας.

Οι λίγο πιο ευαισθητοποιημένοι με τα θέματα κοινωνικών αποκλεισμών μπορεί να τη γνωρίζουν και από τις άλλες δράσεις της, όπως οι «Αόρατες Διαδρομές», δηλαδή οι περιηγήσεις στο κέντρο της Αθήνας. Με οδηγούς νυν και πρώην άστεγους, οι οποίοι ξέρουν να μιλάνε για τις ομορφιές της πόλης, όπως το αρχιτεκτονικό μεγαλείο του Εθνικού Θεάτρου στην οδό Αγίου Κωνσταντίνου, αλλά και για τη σκοτεινιά της χρήσης ναρκωτικών ουσιών στα σοκάκια της Ομόνοιας.



*Το Σχεδία Home
είναι κάτι σαν σανίδα
σωτηρίας για τη
συνείδηση, την ανθρωπιά,
τις οικολογικές ανησυχίες
και την πολιτιστική
κληρονομιά μας.*



Ένα εστιατόριο με ευ αγωνίζεσθαι και ενσυναίσθηση

Το Σχεδία Home είναι κάτι σαν σανίδα σωτηρίας για τη συνείδηση, την ανθρωπιά, τις οικολογικές ανησυχίες και την πολιτιστική κληρονομιά μας. Στεγάζεται σε ένα πανέμορφο νεοκλασικό στο ιστορικό κέντρο της Αθήνας, στη διασταύρωση των οδών Νικίου και Κολοκοτρώνη. Το κτίσμα έχει μακρά και ενδιαφέρουσα ιστορία. Εν έτει 1868, ο αποκαλούμενος «Οργανοποιός της Βασιλικής Αυλής» Ιωάννης Γ. Σταθόπουλος στέγασε εκεί την πρώτη του επιχείρηση.

Περίπου μισό αιώνα μετά, η επιχείρηση πέρασε στα χέρια του γιου, Δημήτριου Σταθόπουλου, επίσης οργανοποιού και μάλιστα εκ των δημοφιλέστερων της εποχής. Στα ψηλοτάβανα δωμάτιά του έζησε και η κόρη του Δημήτριου Σταθόπουλου, Ελένη, η οποία ήταν ζωγράφος και μεταξύ αυτών που επιβίβαστηκαν στο θρυλικό νεοζηλανδέζικο πλοίο Ματαρόα, που τον Δεκέμβριο του 1945, λίγο προτού ξεσπάσει στην Ελλάδα ο Εμφύλιος πόλεμος, φυγάδευσε στο Παρίσι πάνω από 120 υπότροφους του γαλλικού κράτους – καλλιτέχνες, διανοούμενους, επιστήμονες της πρώτης μεταπολεμικής γενιάς.



Επόμενος ιδιοκτήτης του κτιρίου ο διεγγονος και συνονόματος του Δημήτρη Σταθόπουλου, υφασματέμπορος στο επάγγελμα και με καρδιά άξια να ξεστάνει τον κόσμο όλο.

«Έχω διαβάσει τη “Σχεδία” και έχω ακούσει τι κάνει, ποιος είναι ο σκοπός της. Τώρα που ήρθε η ώρα να αποσυρθώ, θέλω το κτίριο να μείνει σε μια οργάνωση με κοινωνική δράση, να έχει έναν σκοπό, έναν σεβασμό», είπε λίγο προτού παραδώσει το νεοκλασικό στη Διογένης ΜΚΟ.

Το «Σπίτι της Σχεδίας», λοιπόν, δημιουργήθηκε με σκοπό να ενεργοποιήσει, να ενδυναμώσει, να εκπαιδεύσει και να δημιουργήσει θέσεις εργασίας για πολίτες που δοκιμάζονται καθημερινά και προσπαθούν κυριολεκτικά να επιβιώσουν. Οι άνθρωποι που εργάζονται στην κουζίνα είναι, συνήθως, άνω των 50 ετών (ηλικιακή ομάδα που, αν βρεθεί στα δύσκολα, δύσκολα βρίσκει και χέρι βοήθειας).

Στο υπόγειο του πολυχώρου βρίσκεται η κουζίνα, στο πατάρι τα εργαστήρια Σχεδία Art και η διανομή του περιοδικού, ενώ στον πρώτο όροφο στεγάζονται τα γραφεία της δομής αλληλεγγύης. Στο ισόγειο λειτουργεί το πωλητήριο-εκθετήριο Σχεδία Art με αντικείμενα φτιαγμένα από απούλητα τεύχη του

περιοδικού δρόμου και κατασκευασμένα από ωφελούμενους του project που είναι (και αυτοί) άτομα άνω των 50 ετών και φυσικά σε δυσχερή οικονομική κατάσταση. Στον ίδιο χώρο βρίσκεται το εστιατόριο και το καφέ-μπαρ.

Το Σχεδία Home είναι οργανωμένο ανθρωποκεντρικά και «πράσινα». Οι τοίχοι του εστιατορίου είναι καλυμμένοι με σανίδες παλιών πατωμάτων. Τα 45 φωτιστικά/σπιτάκια που κρέμονται από το ταβάνι έχουν φτιαχτεί από απούλητα τεύχη της «Σχεδίας». Κάθε φωτιστικό αντιπροσωπεύει κι έναν άνθρωπο που, πουλώντας το περιοδικό και με την υποστήριξη του κόσμου, έφυγε από τον δρόμο και στεγάστηκε σε δικό του σπίτι.

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται στην κουζίνα συγκεντρώνεται σε ειδικό κάδο και παραδίδεται στην εταιρεία Πράσινο Λάδι, που δραστηριοποιείται στην παραγωγή βιοντίζελ. Όλες οι συσκευασίες ανακυκλώνονται. Το γάλα, τα αυγά και το κοτόπουλο που χρησιμοποιούνται είναι βιολογικά.

Το εστιατόριο του Σχεδία Home είναι φιλόξενο στέκι. Φιλοξενεί όποιον δίποδο ή τετράποδο πελάτη θέλει να φάει οικονομικά και καλά. Αυτό που φιλοξενεί πρώτα απ’ όλα όμως είναι ό,τι παρήγγειλε και η πελάτισσα της φανταστικής μας ιστορίας: Ευ Αγωνίζεσθαι με Ενσυναίσθηση (και Μπισκότα Κοτόπουλου με Καρότο κι ένα Γαβγατσίνο επίσης!).



*Το Σχεδία Home
είναι οργανωμένο
ανθρωποκεντρικά και
«πράσινα». Οι τοίχοι
του εστιατορίου είναι
καλυμμένοι με σανίδες
παλιών πατωμάτων.*





Όλο και περισσότερες έρευνες που διεξάγονται τα τελευταία χρόνια συμφωνούν ότι υπάρχει σχέση μεταξύ της βιομηχανίας του φαγητού και της κλιματικής αλλαγής. Η εκπομπή αερίων του θερμοκηπίου μόνο από τη βιομηχανία φαγητού έχει υπολογιστεί ότι μπορεί να προκαλέσει αύξηση 1,5-2 βαθμών μέχρι το 2100, αν δεν αλλάξει κάτι στη συνηθισμένη πρακτική.

Οι αιτίες είναι πολλές και οι συσχετισμοί πολύπλοκοι, με βασικά σημεία τα παρακάτω: απαλλοτρίωση των δασικών εκτάσεων για αλλαγή χρήσης της γης (με σημαντικότερες τις καλλιέργειες ζωοτροφής), εκπομπές μεθανίου και τοξικών ουσιών από ζώα και λιπάσματα, υπεραγορά και σπατάλη φαγητού, επεξεργασία, μεταφορά και συσκευασία τροφίμων.

Πλέον μεγάλες εταιρείες τροφίμων, όπως η Nestle, η Arla, η Danone και πολλές άλλες, αλλάζουν τις μεθόδους παραγωγής και επεξεργασίας των προϊόντων τους ώστε να μειώσουν σημαντικά ή και να εκμηδενίσουν το ανθρακικό τους αποτύπωμα. Η αλλαγή οπτικής, όμως, και σε ατομικό επίπεδο είναι εξόχως σημαντική. Ως πολίτες της Γης οφείλουμε να παίρνουμε αποφάσεις που θα μας επιτρέψουν να συνεχίσουμε να ζούμε σε ισορροπία με τον πλανήτη.

Στην αθηNEA έχουμε την πεποίθηση ότι, για να κατακτήσουμε νέους στόχους, πρέπει να αποκτήσουμε νέες συνήθειες. Και όλοι μας –σταδιακά και μεθοδικά– μπορούμε να αποκτήσουμε νέες συνήθειες στην καθημερινότητά μας και στην κουζίνα μας.

Η εποχικότητα των προϊόντων, η αποφυγή του πλαστικού όπου αυτό είναι εφικτό, η σωστή ανακύκλωση, η στήριξη μικρών παραγωγών, οι συνεργασίες με εταιρείες εμπιστοσύνης που έχουν οικολογική συνείδηση, η οικονομία ενέργειας και νερού και πολλοί άλλοι τομείς είναι περιοχές που επιδέχονται βελτίωση.

Green Mood Food: Βιωσιμότητα στην Κουζίνα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΙΩΑΝΝΑ ΓΙΩΤΑΚΗ



Συνταγή για Τραγανή Granola Μήλου

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'

ΨΗΣΙΜΟ 30-35'

Κρατς! Τι πιο απολαυστικό από την αίσθηση του τραγανού στο στόμα μας; Οι μεγάλες εταιρείες τροφίμων έχουν αναπτύξει ολόκληρη επιστήμη γύρω από «τη μουσική της μάσησης», όπως λένε. Τσιπς, παγωτά με τριπλή επικάλυψη, γκοφρέτες και πολλά άλλα επεξεργασμένα σνακ έχουν σχεδιαστεί για να είναι όσο πιο τραγανά γίνεται.

Γιατί το τραγανό είναι ξελογιαστικό, εστιάζει την προσοχή μας μέσω της ακοής εκεί ακριβώς που θέλει, σε αυτό που μασουλάμε δηλαδή, με αποτέλεσμα να θέλουμε να τρώμε περισσότερο. Με αυτή τη γνώση

κατάνου, η σημερινή συνταγή είναι προγραμματισμένη να σας σαγηνεύσει ηχητικά, να σας αιχμαλωτίσει γευστικά και να σας απενοχοποιήσει διατροφικά.

Τραγανή granola μήλου, μια συνταγή με φθινοπωρινά αρώματα που κάνει καλό σε αισθήσεις, σώμα και... πλανήτη. Τρέφει το σώμα με υλικά υψηλής διατροφικής αξίας, χρησιμοποιεί ξηρούς καρπούς και σπόρους, συστατικά που έχουν το χαμηλότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα, και μειώνει το οικιακό food waste καθώς αξιοποιείται και η φλούδα του μήλου.

gruppe

Redesign your life

1 ΣΤΙΦΤΗΣ GRUPPE FRESH ME UP YC-301 INOX ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ

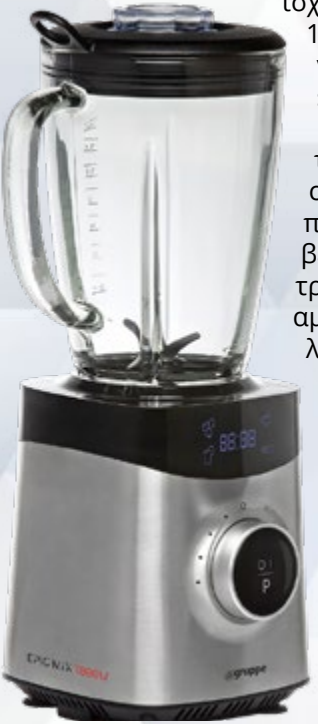
Ο στίφτης της Gruppe YC-301 είναι ιδανικός για γρήγορη προετοιμασία χυμών κάθε μέρα. Έχει μοντέρνο σχεδιασμό και περιλαμβάνει προστατευτικό κάλυμμα και αποσπώμενα μέρη για εύκολο καθαρισμό έπειτα από κάθε χρήση. Διαθέτει ανοξείδωτο σώμα για να ταιριάζει σε όλες τις κουζίνες.

Πιείτε κάθε μέρα φρεσκο-στυμμένο φυσικό χυμό στο σπίτι σας χρησιμοποιώντας πορτοκάλια, λεμόνια, μανταρίνια κ.ά., για να δώσετε στον οργανισμό σας όλες τις απαραίτητες βιταμίνες.



2 ΜΠΛΕΝΤΕΡ GRUPPE EPIC MIX YB-S09Z INOX 1.800 W με 4 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ και ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PULSE, 4 ΛΕΠΙΔΕΣ και ΓΥΑΛΙΝΗ ΚΑΝΑΤΑ 1,8 ΛΙΤΡΩΝ

Δημιουργήστε στην κουζίνα σας με το EPIC MIX μπλέντερ YB - S09Z της Gruppe. Έχει 4 αυτόματα προγράμματα λειτουργίας για εύκολη χρήση: smoothies, σούπες, πάγος, αυτόματος καθαρισμός. Χάρη στο ισχυρό μοτέρ των 1.800 W είναι ιδανικό για γευστικά smoothies, θρύμματα πάγου για τα smoothies ή τα cocktails σας, σούπερ υγιεινές σούπες βελουτέ, παιδικές τροφές, βούτυρο αμυγδάλου ή άλλες πάστες ξηρών καρπών, αλεύρι βρώμης κ.ά. Έχει μεγάλη χωρητικότητα κανάτας, 1,8 λίτρων, έλεγχο ταχύτητας και λειτουργία pulse για έξτρα ταχύτητα και επαγγελματικό αποτέλεσμα.



3 ΜΠΛΕΝΤΕΡ GRUPPE NUTRI ENERGY YB-S62 INOX 550 W με 2 ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ και ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PULSE, 4 ΛΕΠΙΔΕΣ και ΓΥΑΛΙΝΗ ΚΑΝΑΤΑ 1,5 ΛΙΤΡΩΝ

Το μπλέντερ της Gruppe σας βοηθάει να ετοιμάσετε εύκολα smoothies, σούπες βελουτέ, παιδικές τροφές κ.ά. Επίσης να θρυμματίσετε πάγο ή ξηρούς καρπούς.

Ετοιμάστε ένα smoothie με μπανάνα, γιαούρτι, βρώμη, κανέλα, κάρδαμο, σταφίδες και ξηρούς καρπούς και δώστε ένα έξτρα boost στο σώμα σας.



Γεμίστε ενέργεια και δύναμη τον οργανισμό σας εύκολα κάθε μέρα, με τους κατάλληλους συνδυασμούς και τη βοήθεια του EPIC MIX της Gruppe.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλο μπολ
- Κουτάλι
- Λαμαρίνα ψησίματος
- Αντικολλητικό χαρτί

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. νιφάδες βρώμης
- 120 γρ. φουντούκια, αμύγδαλα (ή ξηρούς καρπούς που εσείς προτιμάτε), χοντροκομμένα
- 120 ml λάδι καρύδας
- 240 ml σιρόπι σφενδάμου (maple syrup) ή μέλι
- 200 γρ. (2 μεσαία μήλα) πούλπα μήλου*
- 3/4 κουτ. σούπας κανέλα
- 1/4 κουτ. γλυκού αλάτι
- 1/4 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 1 κουτ. σούπας λιναρόσπορος, κοπανισμένος
- 1 κουτ. γλυκού σπόρους chia
- Φλούδες από 2 μήλα, ψιλοκομμένες

* Πούλπα μήλου: Ξεφλουδίζουμε τα μήλα και κόβουμε κομματάκια και το εσωτερικό και τις φλούδες. Αφήνουμε τις φλούδες στην άκρη και βάζουμε τα κομματάκια από το εσωτερικό του μήλου σε ένα κατσαρολάκι με ελάχιστο νερό για να σιγοβράσουν περίπου 15 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν πολύ. Τα πολτοποιούμε καλά με ένα πιρούνι και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Μπορούμε να φτιάξουμε την πούλπα από την προηγούμενη μέρα και να τη φυλάξουμε στο ψυγείο. Σε αυτή την περίπτωση βάζουμε τις φλούδες σε ένα σακουλάκι, τις τυλίγουμε σφιχτά και τις βάζουμε επίσης στο ψυγείο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170 βαθμούς (ή, ακόμη καλύτερα, επιλέγουμε να κάνουμε τη συνταγή αφού έχουμε ψήσει κάτι άλλο στον φούρνο μας και είναι ήδη ζεστός).
2. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τη βρώμη, τους ξηρούς καρπούς, την κανέλα, το αλάτι, το μοσχοκάρυδο, τον λιναρόσπορο, τους σπόρους chia, και τα ανακατεύουμε.
3. Στη συνέχεια προσθέτουμε το λάδι καρύδας, το σιρόπι σφενδάμου, την πούλπα μήλου, και τα ανακατεύουμε όλα πολύ καλά. Στο τέλος προσθέτουμε τις φλούδες του μήλου και ανακατεύουμε ξανά.
4. Απλώνουμε καλά το μείγμα στη λαμαρίνα που έχουμε ντύσει με αντικολλητικό χαρτί.
5. Βάζουμε τη λαμαρίνα σε χαμηλή θέση στον φούρνο και ανά 10-12 λεπτά ανακατεύουμε καλά για να ψηθεί ομοιόμορφα το γλυκό.
6. Βγάζουμε το γλυκό από τον φούρνο περίπου στα 30-35 λεπτά, όταν θα έχει χρυσίσει και θα έχει ψηθεί καλά. Η granola μας θα σκληρύνει περισσότερο καθώς κρυώνει. Μόλις κρυώσει τελείως, τη βάζουμε σε βάζο που κλείνει καλά, όπου θα διατηρηθεί για 10 ημέρες. Κάτι που αποκλείεται να συμβεί, γιατί κανείς δεν μπορεί να αντισταθεί για πολύ στο «κρατς»!

gruppe

Redesign your life



ΡΑΒΔΟΜΠΛΕΝΤΕΡ GRUPPE FLEXI HB-105SDS-800 INOX 800 W με 8 TAXY-ΤΗΤΕΣ και ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ TURBO

Το ραβδομπλέντερ flexi της Gruppe διαθέτει ισχυρό και αθόρυβο μοτέρ και είναι εξοπλισμένο με ανοξείδωτες λεπίδες και εργονομική λαβή για εύκολο χειρισμό. Η λειτουργία turbo της συσκευής δίνει έξτρα ώθηση για τη μείξη φρούτων και λαχανικών.

Με το ραβδομπλέντερ της Gruppe παρασκευάστε υγιεινά μείγματα, όπως πουρέ λαχανικών, γευστική σούπα λαχανικών και φρουτοκρέμες. Είναι η εύκολη λύση για την προετοιμασία μιας γρήγορης σπιτικής σάλτσας.



ΡΑΒΔΟΜΠΛΕΝΤΕΡ GRUPPE GOURMET PLUS YHB-801D INOX 1.000 W με ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ TAXY-ΤΗΤΑ και ΕΞΤΡΑ ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Το ραβδομπλέντερ Gourmet Plus της Gruppe διαθέτει εργονομική λαβή, αθόρυβο και πολύ ισχυρό μοτέρ DC και ανοξείδωτες λεπίδες.

Είναι ιδανικό για την ετοιμασία γευστικού υγιεινού φαγητού. Χρησιμοποιήστε το ραβδομπλέντερ της Gruppe και φτιάξτε κρέμες από λαχανικά και φρούτα, ετοιμάστε γρήγορα πουρέ, φρουτοκρέμες, ακόμη και smoothies.

Εντυπωσιάστε τους φίλους σας φτιάχνοντας υγιεινές βελουτέ σούπες και smoothies φρούτων ή λαχανικών και χαρίστε τους το πιο υγιεινό gourmet τραπέζι.

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ AIR FRYER GRUPPE MULTIPLA EAT HEALTHY AF-256T με 8 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ για ΥΓΙΕΙΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΧΩΡΙΣ ΛΑΔΙ, με ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ και ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 2,5 ΛΙΤΡΑ

Υγιεινό μαγείρεμα με τον νέο ψηφιακό και αυτόματο AIR FRYER της Gruppe. Διαθέτει 8 προγράμματα για μαγείρεμα και τηγάνισμα χωρίς λιπαρά και λάδι. Με ψηφιακή οθόνη αφής, μπορείτε να επιλέξετε το πρόγραμμα που θέλετε και απλώς να περιμένετε το σούπερ υγιεινό αποτέλεσμα.

Ο θερμός αέρας της συσκευής δίνει το κατάλληλο και υγιεινό αποτέλεσμα γρήγορα και εύκολα.

8 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Τηγανητές πατάτες
- Ψάρι
- Μπριζόλες
- Κοτόπουλο
- Γαρίδες
- Maffins
- Λαχανικά
- Μπείκον



www.gruppe.gr



Ριγκατόνι με Κολοκύθα, Γάλα Καρύδας, Μοσχοκάρυδο και Τηγανητό Φασκόμηλο

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ 30'
ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ 10'
ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ 30'

Όσο μουνταίνει ο καιρός, τόσο ψάχνουμε φωτεινά σημεία για να κουρνιαστούμε. Έτσι και αυτό το πιάτο, όταν οι μέρες γίνονται πιο σκοτεινές, σαν ηλιαχτίδα φωτίζει το τραπέζι μας με τη θαλπωρή του.

Κρεμώδες ριγκατόνι με κολοκύθα, γάλα καρύδας, μοσχοκάρυδο και τηγανητό φασκόμηλο: ένα πιάτο με φινέτσα, βελούδινη υφή, διακριτικά φθινοπωρινά

αρώματα και υπέροχη γεύση. Θα σταθώ ιδιαίτερα στην υφή που πετυχαίνουμε χάρη στον συνδυασμό των λιπαρών του γάλακτος καρύδας και της γλυκιάς, ήπιας κολοκύθας.

Η κρέμα αυτή είναι τόσο απολαυστική, που τρώγεται και σαν σούπα.

gruppe

Redesign your life

ΠΟΛΥΚΟΦΤΗΣ MIX GRUPPE DESIGNED IN GREECE PDH700 με 600 W & ΜΕΓΑΛΟ ΚΑΛΟ 700 ML, ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΑΞΟΝΑ & ΚΟΝΕΚΤΟΡΑ και 6 ΛΕΠΙΔΕΣ

Σχεδιασμένος στην Ελλάδα από τον βιομηχανικό σχεδιαστή Θανάση Μπάμπαλη

Ο πολυκόφτης MIX της Gruppe ξεχωρίζει για το μοναδικό του σχήμα, το μεγάλο μπολ, τη δύναμή του και τον μεταλλικό άξονα και κονέκτορά του, που τον καθιστούν τον απόλυτο συνεργάτη στην κουζίνα.

Θρυμματίστε πάγο, ετοιμάστε πέστο για τα ζυμαρικά σας, ακόμα και smoothies για υγιεινά γεύματα γεμάτα ενέργεια.



ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ GRUPPE REJUVENATION GS-366 800 W με ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑ, ΦΙΛΤΡΟ και ΛΕΠΙΔΕΣ, 2 ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ, ΜΕΓΑΛΟ ΣΤΟΜΙΟ για ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΦΡΟΥΤΑ και ΔΟΧΕΙΟ ΧΥΜΟΥ 1,1 ΛΙΤΡΟΥ

Ο αποχυμωτής Gruppe θα μπει στην καθημερινότητά σας ετοιμάζοντας υγιεινούς, γευστικούς χυμούς.

Απολαύστε υγιεινό πρωινό κάθε μέρα φτιάχνοντας φυσικούς χυμούς με τον αποχυμωτή της Gruppe και λάβετε όλες τις απαραίτητες βιταμίνες.



ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ GRILL COOKIN by Gruppe KEFJ28 ΜΕ ΤΡΙΠΛΗ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ ULTIMATE της ΕΛΒΕΤΙΚΗΣ ILAG

Με το τηγάνι grill της Gruppe θα ετοιμάσετε γευστικές δημιουργίες χωρίς καθόλου λάδι.

Ψήστε μια ζουμερή μπριζόλα μόσχου, μια ποικιλία κρεάτων, ή ένα ψάρι ή φιλέτο κοτόπουλο. Ικανοποιήστε την όρεξή σας για ένα βραδινό σνακ με ένα σάντουιτς με ψητό κοτόπουλο ή με ένα burger, που θα συνοδεύσετε με ψητά λαχανικά.



Η σειρά περιλαμβάνει αντικολλητικά σκεύη, τηγάνια και κατσαρόλες, **ιδανικά για όλες τις εστίες**. Η Gruppe έχει δημιουργήσει πολύ όμορφα και χρηστικά σκεύη, **με χαρακτηριστική εργονομική χειρολαβή από βακελίτη με ξύλινη βαφή μαλακής αφής (wood)**, που όλοι θέλουν να έχουν στην κουζίνα τους.

Η ειδική σχεδίαση στην ένωση της λαβής με το κυρίως σώμα του σκεύους εγγυάται ακόμα μεγαλύτερη αντοχή στη χρήση.

Η συγκεκριμένη κορυφαία σειρά της ILAG έχει εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες, πρωτοφανή αντοχή, υψηλή προστασία από τις γρατζουνιές και είναι ιδανική για υγιεινό μαγείρεμα.

Δείτε πληροφορίες για περισσότερα προϊόντα Gruppe στο www.gruppe.gr και στα social media: [Facebook](#) | [Instagram](#) | [YouTube](#)

Τα προϊόντα Gruppe είναι διαθέσιμα σε καταστήματα λιανικής πώλησης ηλεκτρικών συσκευών σε όλη την Ελλάδα και σε ηλεκτρονικά καταστήματα.

COOKIN
by **gruppe**



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Κατσαρόλα με καπάκι
- Ράβδος πολτοποίησης, ή πολυκόφτης ή multi
- Ξύλο κοπής
- Μαχαίρι
- Μικρό αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ*

- Ελαιόλαδο
- 3 σκελίδες σκόρδου
- 1 κιλό κολοκύθα, κομμένη σε κύβους
- 200 ml γάλα καρύδας
- 350 ml ζωμός λαχανικών**
- ½ μοσχοκάρυδο, φρεσκοτριμμένο
- ¼ κουτ. γλυκού τσίλι, σε σκόνη
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 500 γρ. ριγκατόνι
- Φρέσκα φύλλα φασκόμηλου

* Οι ποσότητες για την κρέμα αναλογούν σε δύο πακέτα ζυμαρικών. Για ένα πακέτο υπολογίστε τις μισές ποσότητες. Αν τη φτιάξετε όλη, μπορείτε να καταναλώσετε τη μισή ποσότητα σαν σούπα ή να την καταψύξετε για 2 μήνες.

** Για τον ζωμό λαχανικών υπάρχουν τρεις επιλογές:

1. Climate friendly way – ζωμός από φλούδες. Μπορείτε να τον ετοιμάσετε μόνοι σας καταψύχοντας ό,τι περισσεύει ή πετάτε από το καθάρισμα των λαχανικών σας (φλούδες από πατάτες, καρότα, κρεμμύδια, κοτσάνια από σέλερι, μυρωδικά κ.ά.). Τα βράζετε 20 λεπτά, τα σουρώνετε και έχετε έναν φυσικό και νόστιμο ζωμό.
2. Έτοιμος ζωμός του εμπορίου σε βάζο. Οι συσκευασίες αυτές συνήθως περιέχουν αλάτι, γι' αυτό ίσως να μη χρειαστεί να αλατίσετε το φαγητό σας.
3. Βιολογικός κύβος λαχανικών διαλυμένος σε ζεστό νερό.



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε ελαιόλαδο στην κατσαρόλα μέχρι να καλυφθεί η βάση της και ανάβουμε το μάτι σε μέτρια προς καυτή θερμοκρασία.
2. Μόλις ζεσταθεί το ελαιόλαδο, ρίχνουμε τα κομμάτια της κολοκύθας και τα σοτάρουμε 5 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε ακόμη 1 λεπτό.
3. Ρίχνουμε το γάλα καρύδας, τον ζωμό λαχανικών, το μοσχοκάρυδο, το τσίλι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε με το καπάκι και σιγοβράζουμε περίπου 20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει η κολοκύθα.
4. Ξεσκεπάζουμε την κατσαρόλα και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Αν ο ζωμός λαχανικών έχει αλάτι, προσέχουμε ώστε να μην προσθέσουμε μεγάλη ποσότητα.
5. Πολτοποιούμε με τη ράβδο ή στον πολυκόφτη μέχρι να γίνει πολύ λεία η κρέμα.
6. Για να ετοιμάσουμε το τηγανητό φασκόμηλο, βάζουμε σε ένα μικρό αντικολλητικό τηγάνι λίγο ελαιόλαδο μέχρι να καλυφθεί η βάση του και το ζεσταίνουμε σε μέτρια προς καυτή θερμοκρασία. Τηγανίζουμε κάθε πλευρά των φύλλων 15 δευτερόλεπτα. Τα αφαιρούμε και τα τοποθετούμε σε χαρτί κουζίνας.
7. Έχουμε βράσει τα ριγκατόνι μας 2-3 λεπτά λιγότερο από τις οδηγίες της συσκευασίας. Στραγγίζουμε, τα ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα τους και τα ανακατεύουμε με τη μισή ποσότητα της κρέμας κολοκύθας. Τα σερβίρουμε ζεστά και γαρνίρουμε με τα φύλλα του φασκόμηλου.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Ασύρτικο 2017, Akrathos Newlands Winery

Η μαεστρία που χρειάζεται για να ταιριάζει κανείς διαφορετικά βότανα σε μια συνταγή αντανakλάται και στο πάντρεμα της συνταγής αυτής με το ιδανικό κρασί.

Το συγκεκριμένο Ασύρτικο φαίνεται να έχει βρει πρόσφορο έδαφος στον αμπελώνα Αγίοπετρα στη Χαλκιδική, γεγονός που αποδείχθηκε περίτρανα και στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης, όπου ψηφίστηκε ως το καλύτερο Ασύρτικο στην Ελλάδα.

Δροσιστικό, μα ταυτόχρονα «σοβαρό», είναι ένα κρασί που θα δώσει φρεσκάδα με την οξύτητά του στον κρεμώδη χαρακτήρα των ριγκατόνι, ενώ η λεμονάτη, με νότες ορυκτότητας, γεύση στο στόμα θα απογειώσει τη συνταγή. Πρόκειται για ένα Ασύρτικο που γίνεται ακόμα πιο συναρπαστικό όσο εξελίσσεται στη φιάλη.





Βελούδινο Ντιπ Φέτας με Cream Cheese και Ψητές Ελιές

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'



ΨΗΣΙΜΟ 20'

Θέλω να τρώω ελαφρά το βράδυ και έχω καταλάβει ότι πετυχαίνω τον στόχο μου μόνο όταν το δείπνο μου είναι άκρως ορεκτικό και απολαυστικό. Και απολαυστικό για μένα σημαίνει να τρώω με τα χέρια και το φαγητό μου να έχει ένταση αλλά, παράλληλα, η γεύση του να μου είναι οικεία. Το τελευταίο γεύμα της ημέρας θέλω να είναι κάτι σαν ιεροτελεστία.

Ακόμη, να υπάρχει ποικιλία στις υφές, να συνδυάζεται το τραγανό με το βελούδινο. Όλο και περισσότερα βράδια, λοιπόν, αντικαθιστώ ένα κανονικό γεύμα με

μια χορταστική ξεροψημένη φέτα ψωμιού ολικής άλεσης και μια απολαυστική αλοιφή, όπως αυτή.

Ένα φαγητό με ατελείωτους συνδυασμούς: «στέκεται» μόνο του, ως συνοδευτικό σε τραπέζι καθημερινό ή με καλεσμένους. Γίνεται πλήρες ελαφρύ γεύμα σε μια φέτα ψωμί και από πάνω κάποιο λαχταριστό λαχανικό ή και φρούτο. Ανακατεύεται με ζυμαρικά και λαδερά για να δώσει πιο βελούδινη υφή στα κλασικά μας πιάτα. Σε κάθε περίπτωση, βάζει την έννοια «απολαυστικό» σε κάθε μας πιάτο.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ένα μικρό πυρίμαχο σκεύος φούρνου ή μικρό ταψάκι
- Πολυκόφτης

ΥΛΙΚΑ

- Μια χούφτα ελιές πράσινες, χωρίς κουκούτσι
- 50 ml ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 1 κλωνάρι φρέσκο θυμάρι
- 1 κλωνάρι φρέσκια ρίγανη
- 300 γρ. φέτα, σε κομμάτια
- 120 γρ. τυρί κρέμα Arla
- 25 ml ελαιόλαδο
- Ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου.
2. Στο μικρό πυρίμαχο σκεύος βάζουμε τις ελιές, τα 50 ml ελαιόλαδο, το σκόρδο και τα κλωνάρια των μυρωδικών. Τα ψήνουμε στο φούρνο 20 λεπτά.
3. Στον πολυκόφτη βάζουμε τη φέτα, το τυρί κρέμα και τα 25 ml ελαιόλαδο και τα χτυπάμε 5-6 λεπτά, μέχρι να έχουμε ένα πολύ λείο μείγμα. Σταματάμε τον πολυκόφτη, προσθέτουμε το ξύσμα του λεμονιού και ανακατεύουμε.
4. Αδειάζουμε το μείγμα της φέτας στο σκεύος στο οποίο θα το σερβίρουμε και βάζουμε από πάνω τις ψητές ελιές με το λάδι τους. Διατηρείται σε καλά κλεισμένο δοχείο στο ψυγείο για 10 ημέρες.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Λευκό Γράμμα 2020, Μπουτάρης Οινοποιητική

Κάθε στιγμή θα μπορούσε να είναι μια καινούργια αρχή – να αφήνει κανείς πίσω του ό,τι τον βαραίνει, ό,τι δεν χρειάζεται, να καθαρίζει τη σκέψη του και να ξεκινά την ιστορία του όπως ακριβώς τη θέλει, σαν ένα Λευκό Γράμμα.

Το άκρως απολαυστικό blend από Ασύρτικο, Sauvignon Blanc και Μαλαγουζιά δημιουργεί ένα αρωματικό κρασί με φρέσκο χαρακτήρα που θυμίζει λεμόνι και εσπεριδοειδή, με έντονες νότες ροδάκινου και γκρέιπφρουτ στο τελείωμα. Έτσι όπως θα αγκαλιάζει κάθε νέο μας ξεκίνημα, με τον ίδιο τρόπο θα συμπληρώνει τη γεύση του υπέροχου και βελούδινου ντιπ φέτας.





Αμπελοντολμάδες με Κεχρί και Αμάραντο

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΣΑΜΟΥΚΑ

Αμπελοντολμάδες με κεχρί και αμάραντο: μια ενδιαφέρουσα παραλλαγή του κλασικού αμπελοντολμά. Στη συνταγή αυτή, η ελαφριά τανικότητα του αμάραντου και του αμπελόφυλλου από Ξινόμαυρο σε συνδυασμό με τη λιπαρότητα και το καπνιστό άρωμα του σύγκλι-νου και του μπάτζου γίνονται η απόλυτη γέφυρα για να απολαύσουμε ένα ξινόμαυρο κρασί νέας γενιάς, όπως το υπέροχο ροζέ από τους αμπελώνες Θυμιόπουλου στον Τρίλοφο Ημαθίας.

ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 κατσαρόλα
- 1 πήλινο σκεύος (νταβάς), ή γάστρα, ή ταψί, ή πιρέξ

ΥΛΙΚΑ

Για 50 τεμάχια θα χρειαστούμε:

- 50 φύλλα αμπελόφυλλα από Ξινόμαυρο (συσκευασμένα σε άλμη)
- 50 γρ. αμάραντο
- 150 γρ. κεχρί
- 100 γρ. καπνιστό σύγκλινο
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 1 κρεμμύδι, μέτριο
- 50 γρ. λιαστή ντομάτα
- 20 γρ. κάππαρη
- 20 γρ. φρέσκα μυρωδικά (δυόσμο, μάραθο, μαϊντανό)
- 60 γρ. τυρί μπάτζος Νάουσας
- 150 ml λευκό κρασί από Ξινόμαυρο (blanc de noir)
- 80 ml ελαιόλαδο για τη γέμιση και 20 ml για το ταψί
- 400 ml χλιαρό νερό
- 1 πρέζα πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο στην κατσαρόλα μας. Ψιλοκόβουμε όλα τα υλικά μας. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και στη συνέχεια το σύγκλινο, τη λιαστή ντομάτα, την κάππαρη. Ρίχνουμε το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ του σε χαμηλή φωτιά 5 λεπτά περίπου.

2. Συνεχίζουμε με το κεχρί και τον αμάραντο, προσθέτουμε χλιαρό νερό –περίπου 300-400 ml– και αφήνουμε να πάρει βράση, αναδεύοντας περιστασιακά έως ότου πει όλα τα υγρά του.

3. Κατόπιν περνάμε τη γέμιση σε καθαρό σκεύος και την αφήνουμε να κρυώσει. Αφού πέσει η θερμοκρασία, προσθέτουμε τον μπάτζο, τα μυρωδικά και λίγο πιπέρι.*

4. Τυλίγουμε περί τα 10-15 γρ. γέμισης με κάθε αμπελόφυλλο δίνοντας μορφή πούρου, κλείνοντας καλά τις άκρες, και τοποθετούμε τα ντολμαδάκια στη σειρά, χωρίς να αφήνουμε κενά στο σκεύος μας (νταβάς, ή γάστρα, ή ταψί), το οποίο έχουμε λαδώσει.

5. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου (προτείνεται η λειτουργία της κάτω αντίστασης σε συνδυασμό με αέρα), καλύπτουμε τα ντολμαδάκια μας με βρεγμένη λαδόκολλα και το καπάκι του σκεύους ή αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 180 βαθμούς Κελσίου για 40 λεπτά.

* Δεν προτείνεται η χρήση αλατιού, καθώς πολλά από τα υλικά μας περιέχουν αλάτι, που θα δώσει την απαραίτητη γεύση.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Άγιος Χρόνος Λευκό 2019,
Κτήμα Αβαντίς

Μια μαγευτική λευκή ποικιλία από τον Ροδανό, το Viognier, ευδοκιμεί στους αμπελώνες του Κτήματος Αβαντίς, που βρίσκονται στην κεντρική Εύβοια, και μας χαρίζει μοναδικές γευστικές εμπειρίες.

Τα αρώματα ώριμου βερίκοκου και λευκόσαρκου ροδάκινου πλαισιώνονται από τα κομψά αρώματα δρυός. Η λιπαρή αίσθηση στο στόμα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας αλλά και αποτέλεσμα της παραμονής του κρασιού στο βαρέλι, οι ξηροί καρποί και παράλληλα η ζωηρή οξύτητα δημιουργούν ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα που θα ταιριάζει άψογα με την ξεχωριστή γεύση της συγκεκριμένης συνταγής. Να είστε έτοιμοι για μια μακρά και ζουμερή επίγευση.



Νίκος Νυφούδης

Ανέστης Χαϊτίδης

The WineHouse
Wine, From Vine to Dine

e-shop | Ho.Re.Ca | Wholesale | Wine Consulting | Export-Import

Greece: www.winehouse.gr
Germany: www.the-winehouse.de



ΥΛΙΚΑ

- 14 φιλέτα στήθος από κοτόπουλο
- ½ κουτ. γλυκού κρόκο Κοζάνης
- Μια μύτη στο κουτ. γλυκού κύμινο
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 2 κουτ. σούπας μαϊντανό, φρέσκο
- 50 ml ελαιόλαδο
- 150 γρ. πράσινες ελιές, γεμιστές με κόκκινη πιπεριά
- 1 κρεμμύδι
- 500 ml ζωμό λαχανικών
- 2 βιολογικά λεμόνια, ακέρωτα
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Μαρινάρουμε το κοτόπουλο με τον κρόκο, το κύμινο, το σκόρδο, το ελαιόλαδο και τα λεμόνια, αφού τα πλύνουμε καλά και τα κόψουμε σε φέτες και μετά στη μέση.
2. Το αφήνουμε στο ψυγείο για 3 ώρες.
3. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και προσθέτουμε το μαρινarisμένο κοτόπουλο, προσθέτουμε τον ζωμό και το αφήνουμε να πάρει μια βράση.
4. Στο τέλος ρίχνουμε τις ελιές.

*** Tip:** Τον κρόκο μπορούμε, εάν θέλουμε, να τον βάλουμε σε 5 σταγόνες ροδόνηρο, έτσι ώστε να του «τραβήξει» την πίκρα προτού μαρινάρουμε.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Rawditi 2020,
Oenops Wines

Το Rawditi της Οίνωψ εκφράζει τη φυσική πλευρά της ποικιλίας του Ροδίτη. Προέρχεται από αμπέλια περίπου 50 ετών, των οποίων οι ρώγες συλλέγονται μία μία με το χέρι και στη συνέχεια ζυμώνονται με γηγενείς ζύμες ενόσω ωριμάζουν σε αμφορείς με ωειδές σχήμα για 6 μήνες. Το τελικό αποτέλεσμα εμφανίζεται αφιλτράριστο, χωρίς προσθήκη θειώδους.

Πρόκειται για ένα ξεχωριστό orange κρασί, με λαμπερό χρώμα και έντονα αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, μπριός και ξηρών καρπών, συνοδευόμενα από νότες μελιού και χαμομηλιού. Έχει μέτριο σώμα, διακριτική παρουσία τανινών και τραγανή οξύτητα, που προσφέρει φρεσκάδα. Ο συνδυασμός με τη μεσογειακή αυτή συνταγή θα είναι σίγουρα συναρπαστικός.



Μεσογειακή Συνταγή: Κοτόπουλο με Ελιές και Λεμόνια

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΚΑΤΣΑΝΤΩΝΗ

Στη Θεσσαλονίκη κάθε γειτονιά έχει και διαφορετική μαγειρική παράδοση. Παλιότερα, οι μυρωδιές από τα σπίτια πρόδιδαν πού βρισκόσουν. Για πολλές δεκαετίες η ψυχή της πόλης ήταν η κουζίνα της, το άρωμα της οποίας πρόδιε και την καταγωγή κάθε μαγείρισσας.

Στη μαγειρική παράδοση των παλιότερων Σεφαραδιτιστών, που ζούσαν στην πόλη από τον 15ο αιώνα, ήρθαν να προσθέσουν τις δικές τους γεύσεις οι Πόντιες, οι Σμυρνιές, οι Πολίτισσες, οι Αρμένισσες. Μέσα σε έναν αιώνα άλλαξε ο μαγειρικός χάρτης. Όσοι οι πρόσφυγες τόσες οι μαγειρικές προτάσεις.

Μια παράδοση που χάνεται τα τελευταία χρόνια και που η ιστορία της πόλης επιτάσσει να διασωθεί. Όλες εκείνες οι γυναίκες που πρόσφεραν νόστιμα πιάτα με απλά υλικά από τοπικές πρώτες ύλες άφησαν μια τεράστια κληρονομιά.

Το εστιατόριο Αργοφαγείο κάνει πιάτα βασισμένα στις συνταγές εκείνων των γυναικών, φαγάκια της ψυχής. Όπως τα έφτιαχναν τότε. Ένα ελάχιστο ευχαριστώ στη μνήμη εκείνων που κράτησαν ψηλά τη γαστρονομική παλέτα της Θεσσαλονίκης και την έκαναν πρωτεύουσα της νοστιμιάς στην Ελλάδα.

At Last... an End Note

Μαρία Τριτάρη
Wine & Gastronomy Editor, αθηNEA
Editor-in-chief, Carpe Vinum

Ένα από τα στοιχεία που με μάγεψαν στον κόσμο του κρασιού είναι η δύναμη που κρύβεται και παραμένει υπομονετικά κλεισμένη σε μια φιάλη για να φτάσει η στιγμή που θα αποκαλυφθεί μπροστά μας όλη η «αλήθεια». Κάθε κρασί έχει αναρίθμητες πτυχές, έχοντας διανύσει πολλά στάδια και εμπλακεί σε ξεχωριστές ιστορίες, οι οποίες με ορμή ετοιμάζονται να ξεδιπλωθούν, μία μία, μέσα από τα αρωματικά αλλά και τα άλλα χαρακτηριστικά του που το καθιστούν μοναδικό.

Όλα ξεκινούν, φυσικά, στο αμπέλι όπου γεννιέται το σταφύλι και, ανάλογα με τις συνθήκες που θα επικρατήσουν κατά τη διάρκεια της χρονιάς, τη φροντίδα που θα εισπράξει το φυτό, την αλληλεπίδραση που θα έχει με το έδαφος, και κάποια έκτακτα ίσως γεγονότα που θα το σημαδέψουν και θα το συνοδεύουν στην υπόλοιπη διαδρομή του.

Αλλά και στη συνέχεια, η πορεία που θα χαράξει στο οινοποιείο, όπου θα διαμορφώσει την προσωπικότητά του και τις σχέσεις που θα το στιγματίσουν, για να μπορεί πλέον να αρχίσει να ωριμάζει μέσα από μια σειρά «βιωματών», καταλήγοντας τελικά στη φιάλη. Εκεί μέσα θα βρει τον χρόνο ακόμα και να αναγεννηθεί.

Έχω βέβαια μια ιδιαίτερη αδυναμία σε εκείνες τις φιάλες που έχουν φυλαχθεί για καιρό – μήνες ή και χρόνια. Άλλες έχουν διατηρηθεί σε άψογες συνθήκες, άλλες έχουν ταλαιπωρηθεί σε κάποιο ράφι της κουζίνας, καταφέροντας όμως να επιβιώσουν και να φτάσουν στο ποτήρι μας. Φιάλες που μας έχουν ακολουθήσει σιωπηρά στη δική μας ζωή, ίσως παρατηρώντας την προσωπική μας διαδρομή και, όσο ωριμάζουν, αφομοιώνοντας μέσα τους και τα συναισθήματά μας, τα οποία και κουβαλούν διακριτικά.

Φιάλες που έφτασαν κοντά μας κάποια στιγμή που όλα μπορεί να ήταν αλλιώς. Κι όταν μας δίνεται η ευκαιρία να τις ανοίξουμε και να γευτούμε το περιεχόμενό τους, περνούν από μπροστά μας όλα αυτά τα χρόνια, καθώς απολαμβάνουμε την «εξιστόρηση» της κάθε γουλιάς.

Σειρά έχουν οι μοναδικές συζητήσεις, οι ενδιαφέρουσες ερμηνείες και οι συνειρμοί που θα προκαλέσει το κρασί. Όλα εκείνα που θα μοιραστούν όσοι βρεθούν γύρω από αυτό στο παρόν. Όταν πια η φιάλη τελειώσει, θα μείνει η εμπειρία αξέχαστη πια μέσα μας, για το μέλλον, ως κομμάτι του εαυτού μας.

1 ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ 142 ΧΡΟΝΙΑ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ 5 ΓΕΝΙΕΣ



BOUTARI LEGACY 1879

Έτος 1879: Η ιστορία της οικογένειας Μπουτάρη ξεκινάει στη μικρή πόλη της Νάουσας, στη Βόρεια Ελλάδα. Με πείρα 142 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 γεύσεών 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»**.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



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