

Carpe Vinum

ΑΘΗ
ΝΕΑ

ΠΡΟΣΩΠΑ

Ματθαίος Αργυρός
Λευτέρης Λαζάρου
Παναγιώτης Σιαφάκας
Θοδωρής Τσικρικώνης

ΤΑΣΕΙΣ

Warehouse Assemblage
Café Femenino
Κτήμα Ιατρίδη
Soundpear

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Tudor Hall
Anza Kitchen & Bar
Ακτή Ντοβίλ
Arte Povera





μαγειρική... χωρίς κολλήματα

Κινέζικο, μεξικάνικο, ιταλικό ή κάτι παραδοσιακό; Ό,τι και αν μαγειρεύεις, η νέα σειρά **COOKIN** από την Gruppe είναι ο σύμμαχος που αναζητάς στην κουζίνα. Συνδυάζοντας την **εξαιρετική αντοχή** με το προσεγμένο **design** και διαθέτοντας **ελβετική τριπλή αντικολλητική επίστρωση ILAG**, τα 11 αυτά σκεύη βάζουν τη μαγειρική δημιουργία πάνω απ' όλα. Εσύ βάλε μόνο τη γεύση!

ΤΡΙΠΛΗ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ!



ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΕΣΤΙΑ!



Κάθε στιγμή θα μπορούσε
να είναι μια καινούρια αρχή,
να αφήσει κανείς πίσω του
ό,τι τον βαραίνει
ό,τι δεν χρειάζεται,
να καθαρίσει τη σκέψη του
και να ξεκινήσει την ιστορία του
όπως ακριβώς τη θέλει, σαν ένα

ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ



BOUTARI

#boutariwines #lefkogramma

🌐 boutari.gr 📷 [f](https://www.instagram.com/boutariwines) [boutariwines](https://www.facebook.com/boutariwines)

ΜΕΓΑΛΕΙΟ ΦΤΙΑΓΜΕΝΟ ΜΕ ΑΠΛΟΤΗΤΑ



NEO LURPAK® LIGHT ΒΟΥΤΥΡΟ
ΜΟΝΟ 3 ΦΥΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

A Note from αθηNEA

Σε ένα μαγικό wine dinner κάτω από τον έναστρο αττικό ουρανό, ένα πρόσφατο βράδυ που είχε κάτι από προ-πανδημικά καλοκαίρια, ένας καλός φίλος –του κρασιού αλλά και δικός μας– μοιράστηκε με την παρέα τους κανόνες του για το ροζέ κρασί.

Με την άδειά του, τους μοιράζομαι κι εγώ μαζί σας:

#1 Το ροζέ πρέπει να καταναλώνεται μια ζεστή, ηλιόλουστη μέρα (με μπόνους πόντους αν το απολαμβάνετε δίπλα στη θάλασσα)

#2 Πρέπει να το έχετε καλοπληρώσει (εάν πληρώνετε αγοραία αξία, σπάνια απολαμβάνετε πραγματικά ένα μπουκάλι ροζέ)

#3 Όσο πιο μεγάλη είναι η φιάλη, τόσο μεγαλύτερη η ικανοποίηση (magnum είναι το μίνιμουμ – το μέγεθος μετράει στα ροζέ)

#4 Ειδικό μπόνους εάν αυτός που σας σερβίρει φοράει λευκά (διπλό μπόνους εάν φοράτε κι εσείς λευκά).

Γέλασα με τους «κανόνες» του, γιατί αφενός αποτυπώνουν τον lifestyle χαρακτήρα που έχουν αποκτήσει την περίοδο του καλοκαιριού στη Μεσόγειο –και όχι μόνο– τα ροζέ κρασιά, αφετέρου γιατί, όπως πιστεύω ότι θα συμφωνήσει μαζί μου, στο κρασί, τελικά, δεν υπάρχουν παρά ελάχιστοι κανόνες.

Θα το διαπιστώσετε στο καλοκαιρινό μας Carpe Vinum, ένα τεύχος που ξεχειλίζει αισιοδοξία και δημιουργικότητα και γιορτάζει τα ελληνικά και ξένα κρασιά που τολμούν να χαράσσουν τον δικό τους δρόμο.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα, μιας και ξεκινήσαμε από τα ροζέ, τα σύνθετα και ιδιαίτερα ροζέ κρασιά που επέλεξε για εμάς ο Ανέστης Χαϊτίδης σε αυτό το τεύχος. Κρασιά-εξαιρέσεις, που έρχονται να επιβεβαιώσουν τον κανόνα: το καλό κρασί δεν σηκώνει κανόνες.

Καλό καλοκαίρι!

Μαριάννα Σκυλακάκη
CEO, αθηNEA



διορατικός -ή -ό

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Carpe Vinum

VOL. 8

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας
Art Director: Κωστής Φιλιππάκης
Γραφιστική Επιμέλεια: Όλγα Αντωνέα
Συντακτική Ομάδα: Λώρα Αργυροπούλου, Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη,
Ιωάννα Γιωτάκη, Λευθέρης Πλακίδας, Δέσποινα Ράμμου, Μαρία Τριτάρη, Ανέστης Χαϊτίδης,
Κυβέλη Χατζηζήση, Άσπα Μαρινάκη, Αντωνέλα Σκιαδαρέση, Σταμάτης Μωράκης DipWSPC
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου
ISSN 2732-981X



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
ATHENS

ΕΝΑΣ «ΜΥΣΤΙΚΟΣ ΚΗΠΟΣ» ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Στον πρώτο όροφο του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία, το Atrium of Alexander's Lounge, περιτριγυρισμένο με ελαιόδεντρα, δάφνες, μικρά κυπαρίσσια και λουλούδια, σας καλωσορίζει και σας μεταφέρει σε μια οάση στην καρδιά της πόλης.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ: 11.00-02.00 | 210 3330748
WWW.GBROOFGARDEN.GR

ΜΗΤΕΛΕ-0206ΚΩ/5Α002/500

© 2020 Marriott International, Inc. All Rights Reserved. All names, marks and logos are the trademarks of Marriott International, Inc. or its affiliates.



MEMBER OF MARRIOTT BONVOY™

Περιεχόμενα

	Ο Ματθαίος Αργυρός Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	12		Ακτή Ντοβίλ: Θαλάττης Γεύσεις	98
	Ροζ Αποκαλύψεις	16		Κτήμα Ιατρίδη: Σαν τη Χαλκιδική Δεν Έχει... και στο Κρασί	102
	Φυσική Ομορφιά: Όσα Χρειάζεται να Γνωρίζουμε για τα Φυσικά Κρασιά	30		Θοδωρής Τσικρικώνης: Το Επόμενο Βήμα στα Κρασιά του Μέλλοντος	106
	Το Tudor Hall Ξανασυστήνεται και Εντυπωσιάζει	38		Γευσιγνωσία στο Κτήμα Κοκοτού: Δοκιμάζοντας Κρασί στον Τόπο της Δημιουργίας του	110
	Λευτέρης Λαζάρου: «Πρέπει να Βοηθήσουμε τον Πρωτογενή Τομέα»	42		Café Femenino: Ενδυνάμωση Γυναικών Μέσω Ενός Ποιοτικού Καφέ	114
	Warehouse Assemblage: Το Νέο Εγχείρημα-Υβρίδιο του Warehouse	48		Wine Aristocracy Vs. Commoners ή Αλλιώς Χρειαζόμαστε Τελικά τους Wine Experts;	120
	Arte Povera: Εκεί Όπου η Εστίαση Δίνει Στέγη στην Τέχνη	52		TC Group: «Κάθε Εφαρμογή Είναι μια Νέα Πρόκληση»	124
	Αμπελώνας Καμκούτη: Με Αγάπη και Πάθος από Γενιά σε Γενιά	56		Soundpear: Κάνε το Κρασί σου Μουσική	130
	Anza Kitchen & Bar: Σε Ιστορική Τοποθεσία, με Σύγχρονη Αισθητική	60		Θαμόν: Τα Ιωάννινα Έχουν Πλέον το Δικό τους Comfort Food	134
	Ύδρα: Ταξίδι στο Χρόνο	64		Σοκολάτα και Κρασί στο Le Vötre Pirée	138
	Delicatessen Πρέκας στη Σύρο: Με Γεύση Κυκλάδων	70		Η Γαστρονομική Ταυτότητα Έχει Μνήμη	142
	Η Άνδρος του Καλοκαιριού και του Φθινοπώρου	76		Το Αλφαβητάρι του Οίνου: Το Γράμμα Έψιλον	144
	Boutari & Chefs Stories: Το Καλό Κρασί Συναντά την Υψηλή Γαστρονομία	82		Good Mood Food: Οι Συνταγές του Καλοκαιριού	148
	Λήμνος: Το Νησί με τα Πολλά Πρόσωπα	88			
	Πάτησε Γκάζι στο Πράσινο Μέλλον της Αυτοκίνησης	94			

Μίξερ ροφημάτων Gruppe PDH330



Μίξερ χείρós 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



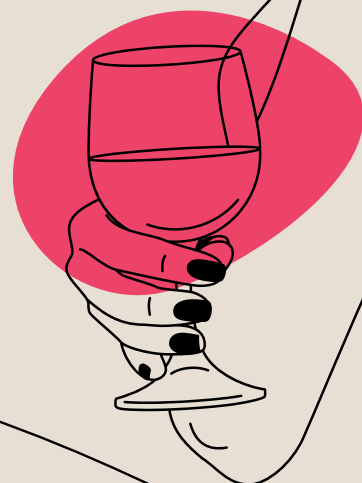
το
πρωί

ΕΝΑ ΑΤΕΛΕΙΩΤΟ ΤΑΞΙΔΙ...



το
μεσημέρι

το
βράδυ



ΤΟ
ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΗΜΟ
WHISKY • WINE • RUM BAR

ακολουθήστε μας και εδώ



γραμματόσημο καφέ



grammatosimo

Ηρ. Πολυτεχνείου 82, Χαϊδάρι τ. 210 5820517



VOURVOUKELI

Estate



* Η οικογένεια Βουρβουκέλη αναβιώνει το Παμίδι, μια από τις αρχαιότερες ποικιλίες της Θράκης. Ο «Παμίτης οίνος», παρόφραση του αρχαίου «Παν Μέθη», με τον οποίο εικάζεται ότι ο Οδυσσέας μέθυσε τον Κύκλωπα Πολύφημο, προέρχεται από το ιστορικό terroir του φημισμένου Αμπελώνα των Αβδήρων.

www.vourvoukeli.gr





Ο Ματθαίος Αργυρός Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ο Ματθαίος Αργυρός εκπροσωπεί την τέταρτη γενιά του Κτήματος Αργυρού. Γεννήθηκε -κυριολεκτικά σχεδόν- μέσα στο οινοποιείο. Είχε την τύχη να μάθει τα πάντα γύρω από την καλλιέργεια των αμπελώνων της Σαντορίνης δίπλα στον παππού του Ματθαίο και την ευτυχία να τον μυήσει στην οινοποίηση ο πατέρας του Γιάννης. Ο ίδιος κρατάει τα ηνία του κτήματος τα τελευταία 20 περίπου χρόνια.

Οι πρόγονοί του, εκτός από τη γνώση, του μετέδωσαν το πάθος και την αφοσίωση της οικογένειας στον σαντορινιό αμπελώνα. Το όραμά του είναι να προστατεύσει τους αμπελώνες και τις μοναδικές ποικιλίες του νησιού και να τις αναδείξει παγκόσμια μέσα από κρασιά υψηλής ποιότητας.

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;

Απολαμβάνω, με ευγνωμοσύνη, απλές καθημερινές στιγμές, όπως το παιχνίδι με την ανιψιά μου, την παρέα με φίλους, που συνοδεύεται συνήθως από καλό κρασί, τις στιγμές χαλάρωσης στη φάρμα κ.ά.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Η μέρα μου ξεκινάει κάθε πρωί από τα αμπέλια και είναι κάτι που κάνω με πολλή χαρά και προσμονή.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Σήμερα το πρωί.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Η τελειομανία.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Η τελειομανία.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Συγχωρώ τα λάθη όταν συνοδεύονται από τη διάθεση να διορθωθούν.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Ήταν μια προσωπική στιγμή.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Δεν νομίζω ότι μπορώ να ταυτιστώ με κάποια.



Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Θαυμάζω τους γονείς και τους παππούδες μου. Ωστόσο, ορόσημο στη ζωή μου είναι και ο πνευματικός μου.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Ξεχωρίζω όλα μου τα ταξίδια στο Μπορντώ και στη Βουργουνδία.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Μου αρέσουν διάφορα είδη λογοτεχνίας, οπότε δεν θα μπορούσα να ξεχωρίσω έναν.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άνδρα;

Τον σεβασμό και την ενσυναίσθηση.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Τον σεβασμό και την ενσυναίσθηση.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Ο Θάνος Μικρούτσικος.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Λυπηθείτε τους γείτονες!

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

«Όλα Όσα Χρειάζομαι Πραγματικά να Ξέρω τα Έμαθα στο Νηπιαγωγείο» του Robert Fulghum.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

«Η Ζωή Είναι Ωραία» του Roberto Benigni.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Gustav Klimt θα πω, αν και τα εικαστικά δεν είναι ο τομέας μου.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το μπλε.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Δεν έχει έρθει ακόμα.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Αν εξαιρέσουμε το κρασί, θα επέλεγα ένα παλαιωμένο κονιάκ.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Για πράγματα που δεν έκανα.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Το ψέμα.

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

Να ασχολούμαι με τη φάρμα μου.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Η μοναξιά.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Σε καμία.

Ποιο είναι το μότο σας;

Μην αφήνεις για αύριο κάτι που μπορείς να τελειώσεις σήμερα.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Από βαθιά γηρατειά.

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

Αν του αρέσει η «δουλειά» του.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Η πανδημία.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Η φάρμα μου.

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

Η απόλυτη οινική εμπειρία και απόλαυση για εμένα είναι το Château Ausone 2012.

Santorini at its finest



estateargyros.com



Ροζ Αποκαλύψεις

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Τα ροζέ κρασιά προελαύνουν. Κάθε χρόνο κερδίζουν ένα ακόμη κομμάτι της αγοράς του κρασιού. Αν και γενικά παραμένει «μειονότητα», τους ζεστούς μήνες του χρόνου εξελίσσεται σε πρωταγωνιστή.

Γι' αυτό το τεύχος του Carpe Vinum επέλεξα κάποιες νέες παρουσίες στον κόσμο των ροζέ κρασιών που μας εντυπωσίασαν, αλλά και που αντιπροσωπεύουν διαφορετικά στιλ. Με βασικό πάντα παρονομαστή την απόλαυση, προβαίνουμε σε... «ροζ» αποκαλύψεις, παρουσιάζοντας όχι μόνο τα συγκεκριμένα κρασιά, αλλά και τους παραγωγούς τους.



Είναι πραγματικά εκπληκτικό πώς έχει επηρεάσει η Προβηγία την αντίληψη όλων μας για τα ροζέ κρασιά. Μέχρι πριν από λίγα χρόνια, τα ροζέ όλου του κόσμου ήταν μονοδιάστατα με έντονο χρώμα και πανομοιότυπο αρωματικό και γευστικό προφίλ φρουτοχυμού. Όλου του κόσμου; Όχι όλου του κόσμου. Στην πανέμορφη Προβηγία τα ροζέ κρασιά είχαν μια σοβαρή αντιμετώπιση. Το χρώμα τους ήταν αχνό ροζέ του κρεμμυδιού ή του σολομού, με το αρωματικό και γευστικό τους προφίλ γεμάτο φινέτσα και λεπτότητα.

Για πολλά χρόνια όμως χαρακτηρίζαμε τα κρασιά αυτά «ξέπλυμα» και «νεροζούμι». Αλλά επειδή στο κρασί η ποιότητα πάντα κερδίζει, τελικά είναι αυτή που επέβαλε το στιλ τους σε όλο τον υπόλοιπο κόσμο. Έπαιξε φυσικά τον ρόλο του και το μάρκετινγκ, οι ηθοποιοί, οι τραγουδιστές, οι ράπερ και οι λοιποί influencer, οι οποίοι προσέδωσαν στο ποιοτικό προϊόν χαρακτήρα lifestyle.

Παλαιότερα τα ροζέ παράγονταν αποκλειστικά από κόκκινα σταφύλια. Η μείξη λευκών και ερυθρών ποικιλιών ήταν απαγορευμένη, όπως και η ανάμειξη λευκού με κόκκινο κρασί. Ο χρόνος παραμονής της φλούδας του κόκκινου σταφυλιού με τον μούστο καθόριζε αποκλειστικά το χρώμα, αλλά και τη γεύση του ροζέ κρασιού. Σήμερα επιτρέπεται η συναινοποίηση λευκών και κόκκινων σταφυλιών, όχι όμως η ανάμειξη λευκού και κόκκινου κρασιού.

Όποια μέθοδος και αν επιλεγεί, όταν ο οινοποιός αποφασίζει ότι ο μούστος έχει πάρει το κατάλληλο χρώμα, κάνει τον διαχωρισμό από τις φλούδες και συνεχίζει με ένα πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης. Εννοείται ότι όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος παραμονής της φλούδας με τον μούστο, τόσο μεγαλύτερη η ένταση του χρώματος στο τελικό προϊόν, ενώ εκχυλίζονται συγχρόνως και άλλα στοιχεία από τη φλούδα, που επηρεάζουν επίσης τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Φυσικά, υπάρχουν μικρές και μεγάλες διαφοροποιήσεις στην οινοποίηση. Έτσι, όταν με κάποιο τρόπο εγκλωβίσουμε το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται κατά τη ζύμωση μέσα στο κρασί, θα έχουμε ένα ημιαφρώδες ή αφρώδες κρασί. Αν αφήσουμε αζύμωτα σάκχαρα ή προσθέσουμε ανακαθαρισμένο μούστο, θα έχουμε ένα ημίξηρο ή ημίγλυκο ροζέ κρασί. Τα τελευταία χρόνια παρατηρούμε και κάποιες «αντισυμβατικές» για ροζέ κρασιά πρακτικές, όπως η ωρίμανση σε βαρέλια, αμφορείς ή και τσιμεντένια «αυγά».

Το σίγουρο είναι ότι το ροζέ έχει τινάξει από πάνω του τη ρετσινιά του εύκολου και αδιάφορου κρασιού. Πλέον παράγονται πολλά ροζέ κρασιά με βάθος, ποιότητα και νοστιμιά. Αφεθείτε στη γοητεία τους, χωρίς στεγανά και προκαταλήψεις.





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



Malbec Rose 2021
Acra Winery
Ποικιλία: Malbec
Περιοχή: Νεμέα

Βέβαια, τα αμπέλια που έχει κάποιος από την οικογένεια δεν είναι πάντα τα ιδανικότερα. Ανάμεσά τους υπήρχε, λοιπόν, και ένα αμπέλι που δεν θα έδινε ποτέ καλό Αγιωργίτικο, την ποικιλία που κυριαρχεί σε όλη τη Νεμέα. «Ναι, αλλά αυτό το αμπέλι θα δώσει εξαιρετικό Malbec», σκέφτηκε ο Σπύρος, ζυγίζοντας τα κλιματικά, εδαφικά, αλλά και... νομικά δεδομένα της περιοχής. Και έτσι φτάσαμε στο πρώτο ροζέ Malbec της χώρας.

Έχει λαμπερό σομόν χρώμα και αρκετά πλούσιο ιξώδες. Αρωματικά, ξεχειλίζει από νότες φρούτων του δάσους, κερασιού, ροδάκινου, αλλά και καλοκαιρινών λουλουδιών, όπως γιασεμί και αγιόκλημα. Στο στόμα παρουσιάζεται βελούδινο και δροσερό συνάμα. Μια πολύ γοητευτική ισορροπία γλυκιάς αίσθησης από το οινόπνευμα, οξύτητας και εκχυλίσματος διαπερνά τη γλώσσα και καταλήγει σε πολύ φρουτένια και δροσερή επίγευση.

Ένα κρασί που μπορούμε να ξεκινήσουμε να απολαμβάνουμε σκέτο ή με κάποιο σνακ στη βεράντα ή στην παραλία από το μεσημέρι, για να μας συνοδεύσει μέχρι και μετά το ηλιοβασίλεμα. Αγαπάει σίγουρα όλα τα οστρακόδερμα και τα μαλάκια, αλλά δεν θα παραπονεθεί αν το ταιριάξουμε με κάποια σαλάτα αρτυμένη με κοτόπουλο ή γαρίδες.

Ο Σπύρος Παπανδρέου είναι ίσως ο πιο ανερχόμενος νέος οινολόγος αυτή τη στιγμή στην Ελλάδα. Παρότι νέος, στα μέσα της τρίτης δεκαετίας της ζωής του, έχει προσφέρει και δεχτεί γνώσεις σε πολλά αξιόλογα οινοποιεία της χώρας μας. Ωστόσο, το αίμα νερό δεν γίνεται και έτσι ο -γεννημένος μέσα στα αμπέλια της Νεμέας- Σπύρος έπεισε τον μηχανικό αδελφό του Δημήτρη να στήσουν το δικό τους οινοποιείο. Η συνταγή ήταν τέλεια, αφού υπήρχε αγάπη για το κρασί, τεχνογνωσία και αμπέλια.



Σπύρο, στο πρόσφατο Οινόραμα έγινε η επίσημη πρώτη του Οινοποιείου Acra. Ποια είναι τα συναισθήματα ενός νέου οινοποιού που παρουσιάζει για πρώτη φορά τη δουλειά του; Αλλά και τι δουλειά έχει το Malbec στη Νεμέα και γιατί ο κόσμος χρειάζεται ένα ροζέ από αυτή την ποικιλία;

Για το Οινοποιείο Acra, το οποίο είναι το πιο πρόσφατο οικογενειακό μας εγχείρημα, καθώς δημιουργήθηκε από μένα και τον αδελφό μου Δημήτρη Παπανδρέου, η εσοδεία του 2021 είναι ουσιαστικά η πρώτη ολοκληρωμένη δουλειά μας και, έτσι, παρουσιάσαμε με μεγάλη χαρά για πρώτη φορά τις 2 από τις 3 ετικέτες που θα κυκλοφορήσουμε το 2022.

Τα συναισθήματά μας είναι έντονα, γιατί μέσα από τους οίνους μας παρουσιάσαμε τον μόχθο των τελευταίων ετών, τόσο στο αμπελουργικό κομμάτι, καθώς προσπαθούμε να «στηριζόμαστε» σε ιδιόκτητα αμπέλια, έτσι ώστε να τα διαχειριζόμαστε με τρόπο που να αναδεικνύει την ποικιλία και το μικροκλίμα της περιοχής, όσο και το όραμά μας, το οποίο είναι να παράγουμε οίνους με σεβασμό προς το περιβάλλον και την ποικιλία, με τις απολύτως απαραίτητες οινολογικές παρεμβάσεις, ώστε να αναδειχθεί το ξεχωριστό και μοναδικό terroir της περιοχής μας.

Τι κάνει το Malbec στη Νεμέα; Πολύ καίρια ερώτηση... Το 2015, χρονιά κατά την οποία φυτεύσαμε το συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο, προσπαθήσαμε να επιλέξουμε μια ποικιλία που να μπορεί να εγκλιματιστεί άρτια στη συγκεκριμένη περιοχή, να μπορεί να υποστηρίξει τη βιολογική καλλιέργεια, καθώς και να μας εκφράζει ποιοτικά, αλλά και προσωπικά. Από τις ποικιλίες που μελετήσαμε, ελληνικές και ξένικές, αξιολογήσαμε το Cot-Malbec ως ιδανική επιλογή, η οποία πληροί όλα τα κριτήρια και τα θέλω μας.

Γιατί ροζέ; Για τον σχεδιασμό των οίνων μας προσπαθούμε να «ακούμε» πρωτίστως την ποικιλία όπως έχει εναρμονιστεί με την τοποθεσία στην οποία βρίσκεται. Έτσι κάναμε και στο Malbec. Δοκιμάζοντας τον καρπό κατά την ωρίμανση, διαπίστωσα τον έντονο αρωματικό χαρακτήρα και τις βελούδινες φαινόλες και κατευθείαν το μυαλό μου οδηγήθηκε στη σκέψη να δημιουργήσουμε έναν ροζέ οίνο με λουλουδάτο, αλλά και εξωτικό αρωματικό χαρακτήρα, ο οποίος –και μέσω του batonnage που ακολουθεί τη ζύμωση– θα είχε βελούδινο και λιπαρό χαρακτήρα στο στόμα.

Βέβαια, για να είμαι ειλικρινής, κάθε χρόνο κάνουμε και μια μικρή ερυθρή (πειραματική) οινοποίηση, καθώς στο μέλλον θέλουμε να εκφράσουμε και αυτό τον χαρακτήρα της ποικιλίας, ο οποίος είναι και ο πιο διαδεδομένος.



Σπύρος Παπανδρέου



Selladore 2021
Domaine St Joan de Villecroze
Ποικιλίες: Syrah-Grenache-
Cinsault-Vermentino
Περιοχή: Προβηγκία, Γαλλία

Οπότε σκέφτηκε να κάνει από τις πατάτες βότκα και από τη βότκα να αποστάξει τζιν. Έτσι δημιουργήθηκε η επίσης επιτυχημένη επωνυμία βότκας και τζιν Chase, η οποία επίσης πωλήθηκε σε πολυεθνική. «Αρκετά με τις πατάτες», σκέφτηκε ο William, και έτσι αγόρασε το συγκεκριμένο κτήμα στην Προβηγκία. Πήρε στο πλευρό του τον marketier συνεργάτη του από τις προηγούμενες δουλειές του Fred Bardon και τον Αυστραλό οινολόγο Dale Clarke και δημιούργησαν μαζί ένα από τα πιο ανερχόμενα κρασιά της Προβηγκίας.

Ο αμπελώνας των 270 στρεμμάτων βρίσκεται μία ώρα περίπου βόρεια των Καννών και σε υψόμετρο 300 μέτρων. Το έδαφος είναι ασβεστολιθικό αμμοαργιλώδες με ιδιαίτερα αυξημένη την παρουσία βωξίτη. Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο το κρασί έχει ιδιαίτερα γοητευτική ορυκτότητα. Οινοποιείται από τις ποικιλίες Grenache, Cinsault, Syrah και Vermentino. Μερικά από τα αμπέλια του Grenache κοντεύουν έναν αιώνα ζωής, ενώ όλα γενικά είναι πάνω από 20 ετών. Γεγονός που επίσης χαρίζει στο κρασί συμπύκνωση και νοστιμιά.

Μέρος των σταφυλιών ζυμώνεται σε δρύινα βαρέλια και έτσι το κρασί αποκτά μοναδική πολυπλοκότητα και πραότητα στην έκφραση των αρωμάτων. Πυρηνόκαρπα και εσπεριδοειδή κυριαρχούν στο γεμάτο ορυκτές και ανθικές νύξεις άρωμά του. Στη γεύση, η ντελικάτη οξύτητά του στηρίζει αριστοτεχνικά το καλλίγραμμα και φινετσάτο σώμα του κρασιού.

Αν και πρόκειται για κρασί που μπορεί κανείς να το απολαύσει μόνο του ή με κάποια ελαφρά συνοδεία, τρελαίνεται για όστρακα και θαλασσινά. Λευκό κρέας, ψάρια και λευκά τυριά έπονται.

Ο πολυμήχανος Άγγλος William Chase πριν από αρκετά χρόνια, μην μπορώντας να πουλήσει την οικογενειακή παραγωγή πατάτας, ξεκίνησε να πουλάει χύμα έτοιμα πατατάκια στις rubs. Τα πατατάκια του εξελίχθηκαν σε ένα από τα πιο δυνατά brands, το οποίο πούλησε στη συνέχεια σε μια πολυεθνική, μένοντας και πάλι με τις πατάτες του.



Dale, το γεγονός ότι η Προβηγκία αποτελεί τον παράδεισο των ροζέ, έχει ως αποτέλεσμα την υπερπροσφορά εξαιρετικών κρασιών. Τι είναι αυτό που, μέσα σε ένα τόσο ανταγωνιστικό περιβάλλον, σε εμπνέει στο Selladore και ποιο είναι, οινολογικά, το μεγαλύτερο πλεονέκτημα αυτού του κρασιού;

Αυτό είναι αλήθεια. Το 2013 κυκλοφόρησε η πρώτη μας εσοδεία ροζέ κρασιού, με την επωνυμία τότε Chase. Το 2013 υπήρχαν ακόμα πολλά κάπως συνηθισμένα ροζέ στην αγορά. Τώρα θεωρώ ότι υπάρχουν δύο βασικά στιλ:

Πρώτον, εξαιρετικά ροζέ, φτιαγμένα από γνήσιους παραγωγούς, όπως το Selladore.

Δεύτερον, ροζέ από μεγάλες εταιρείες που βάζουν ένα φρουτώδες κρασί μέσα σε ένα μπουκάλι και το εξαργυρώνουν σε μια εύκολη πώληση.

Ναι, είμαστε στην Προβηγκία και, ναι, παράγουμε ένα on-trend προϊόν, αλλά νομίζω ότι το σημείο κλειδί που μας διαφοροποιεί είναι ότι έχουμε ο ένας τον άλλο... Δηλαδή είμαι εγώ, ένας Αυστραλός που ζει στην Προβηγκία, καλλιεργεί τους αμπελώνες και φτιάχνει τα κρασιά, και ο Fred, ένας Άγγλος που ασχολείται με το μάρκετινγκ και τις πωλήσεις. Νομίζω ότι αυτό κάνει μια τεράστια διαφορά. Με το να μην είμαστε Γάλλοι, έχουμε διαφορετική άποψη για κάθε μέρος της διαδικασίας. Από την παραγωγή, την επιλογή φιαλών και πωματισμού, μέχρι το μάρκετινγκ και τις πωλήσεις. Με περισσότερη ελευθερία και λιγότερους περιορισμούς, παράγοντας παρ' όλα αυτά μια γνήσια Προβηγκία.

Από οινολογικής άποψης, και αντίθετα με την πεποίθηση πολλών ανθρώπων, το ροζέ είναι πολύ τεχνικό κρασί. Έχοντας συνεχή επικοινωνία με τον Fred, προσαρμόζουμε ελαφρώς το κρασί μας κάθε χρόνο, έτσι ώστε να εξυπηρετεί αυτό που θέλει το κοινό μας.

Παρόλο που παρουσιάζω το νέο μου ροζέ κάθε χρόνο σε επαγγελματικές γευσιγνωσίες ή σε διαγωνισμούς, αυτό που μου προκαλεί την περισσότερη νευρικότητα είναι όταν το δοκιμάζει ο Fred για πρώτη φορά. Γιατί, τελικά, αυτός είναι που πουλάει το κρασί!



Dale Clarke

Fred, συνεισφέρεις πραγματικά στην επιτυχία του παγκόσμιου brand Chase Gin πριν ξεκινήσεις με το Selladore. Και τα δύο είναι ποιοτικά προϊόντα της γης, αλλά ταυτόχρονα και προϊόντα lifestyle. Ποιες είναι οι ομοιότητες και ποιες οι βασικές διαφορές μεταξύ αυτών των δύο προϊόντων;

Όπως όταν δημιουργήσαμε το Chase, έτσι και στο Selladore υιοθετήσαμε μια εμμονική δέσμευση ποιότητας. Η διαδικασία παραγωγής δεν είναι πάντα κάτι που συζητείται με λεπτομέρειες σε πολλά γνωστά brands, αλλά εμείς θεωρούμε ότι είναι σημαντικό και αναπόσπαστο στοιχείο διαφοροποίησης. Ένα καλό παράδειγμα σχετικά με αυτό είναι ότι τα σταφύλια μαζεύονται με το χέρι από τον Dale και την ομάδα του τη νύχτα (όταν οι θερμοκρασίες είναι πιο κρύες), για να διασφαλιστεί ότι ο καρπός περιέχει τα βέλτιστα επίπεδα οξύτητας. Αυτό με τη σειρά του χαρίζει στο ροζέ μας ιδιαίτερη δροσιά και διασφαλίζει ότι επιλέγεται μόνο το καλύτερο φρούτο. Είναι μια δουλειά αγάπης, που απαιτεί φακούς κεφαλής και ΠΟΛΥ πρωινές εγέρσεις! Ακολουθείται μια αρχή παρόμοια με αυτή στο Chase, που χρησιμοποιεί την Chase Vodka από τη δική μας πατάτα για να αποστάξει τη συλλογή Chase Gin.

Η κύρια διαφορά Selladore vs Chase είναι ότι το κρασί σερβίρεται και σε πιο γαστρονομικές περιστάσεις – ό,τι και αν λένε τελευταία, το κρασί ταιριάζει καλύτερα με το φαγητό, όσο καλά κι αν είναι τα cocktails. Ως αποτέλεσμα, το Selladore είναι, επομένως, πιο ευέλικτο. Η πανέμορφη φιάλη του αισθάνεται «σπίτι της» τόσο στο The Peligoni Club στη Ζάκυνθο με λικουίνι θαλασσινών όσο και σε ένα day party στο Nikki Beach στο Πόρτο Χέλι!



Fred Bardon



Moschopolis 8 2020

Moschopolis

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο-Syrah

Περιοχή: Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης

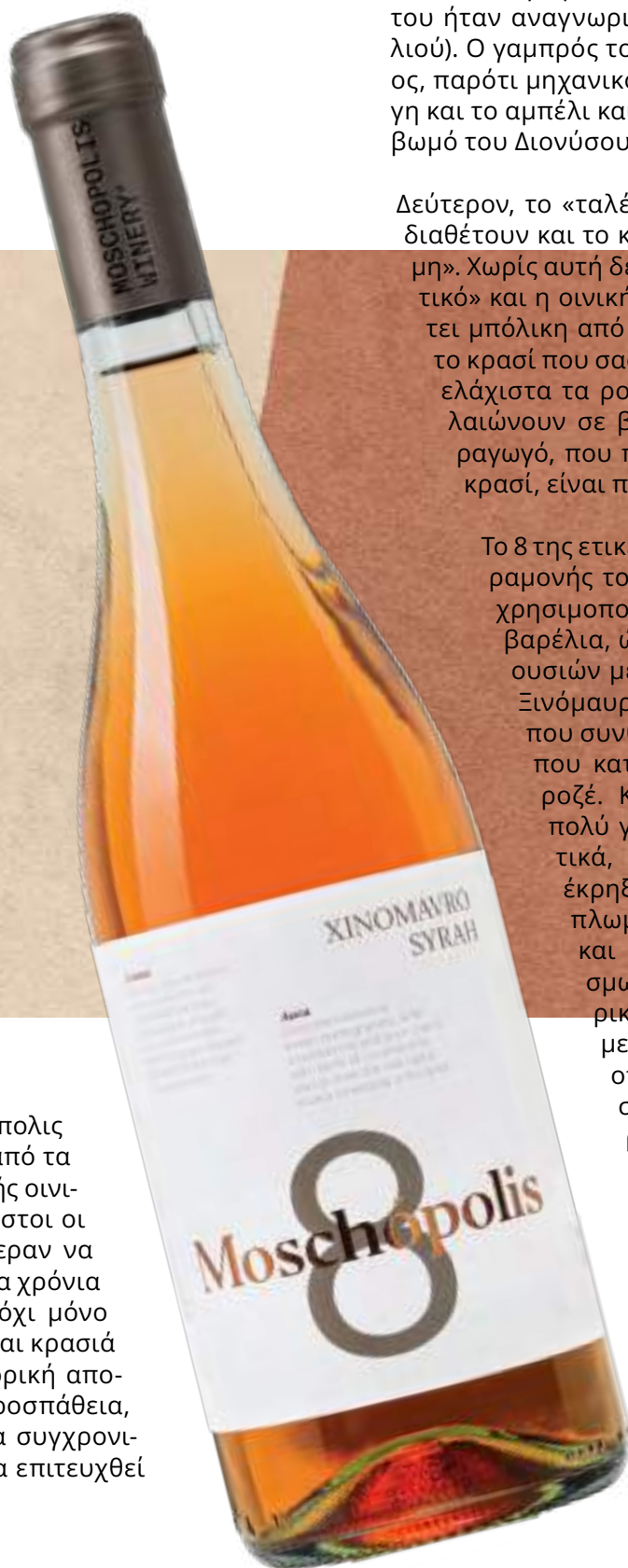
Πρώτον, η «τύχη» να βρεθούν μαζί τρία άτομα με διαφορετικά ενδιαφέροντα και να ενώσουν τις δυνάμεις τους για έναν σκοπό. Ο κορυφαίος γεωπόνος-εδαφολόγος Γιώργος Γερμάνης, ο μόνος από τους τρεις που ήταν ήδη ταγμένος στο κρασί. Ο γιος του Θοδωρής, τον οποίο κέρδισε αρχικά η τεχνολογία, αλλά τελικά δεν κατάφερε να αποφύγει το οικογενειακό πεπρωμένο (σημειωτέον ότι και ο παππούς του ήταν αναγνωρισμένος επιστήμονας του αμπελιού). Ο γαμπρός του Δημήτρης Παραλίδης, ο οποίος, παρότι μηχανικός, μέθυσε από την επαφή με τη γη και το αμπέλι και αφιέρωσε ψυχή και σώμα στον βωμό του Διονύσου.

Δεύτερον, το «ταλέντο», γιατί και οι τρεις τους το διαθέτουν και το καλλιεργούν. Και, τρίτον, η «τόλμη». Χωρίς αυτή δεν μπορεί να υπάρξει το «εξαιρετικό» και η οινική τριάδα του Moschopolis διαθέτει μπόλικη από αυτή. Τρανή απόδειξη είναι και το κρασί που σας παρουσιάζω. Είναι πραγματικά ελάχιστα τα ροζέ κρασιά παγκοσμίως που παλαιώνουν σε βαρέλι. Ειδικά για έναν νέο παραγωγό, που παρουσιάζει το πρώτο του ροζέ κρασί, είναι πραγματικά τολμηρό εγχείρημα.

Το 8 της ετικέτας υποδηλώνει τους μήνες παραμονής του κρασιού στο βαρέλι. Φυσικά, χρησιμοποιούνται κυρίως παλιά, δρύινα βαρέλια, ώστε να έχουμε ήπια ανταλλαγή ουσιών μεταξύ βαρελιού και κρασιού. Το Ξινόμαυρο και το Syrah, οι δύο ποικιλίες που συνθέτουν το blend, είναι σταφύλια που κατεξοχήν μας χαρίζουν υπέροχα ροζέ. Και, βέβαια, πρόκειται για μια πολύ γαστρονομική έκφραση. Αρωματικά, δεν έχουμε κάποια φρουτώδη έκρηξη, αλλά ένα πολυεπίπεδο ξεδίπλωμα τραγανών κόκκινων φρούτων και ώριμων εσπεριδοειδών, εύοσμων βοτάνων και γλυκών μπαρβαρικών. Η γευστική δομή του είναι μεγαλειώδης. Τραγανή οξύτητα, η οποία απαλύνεται από το πλούσιο εκχύλισμα και το γεμάτο για ροζέ σώμα του.

Στο τραπέζι είναι ένας οινικός χαμαιλέων, αφού δύσκολα θα βρούμε κάποιο πιάτο με το οποίο να μην ταιριάζει. Αισθάνεται όμως καλύτερα με όστρακα, με μεγάλα ψάρια, με κατσικάκι και λαδερά.

Το Οινοποιείο Μοσχόπολις είναι αναμφίβολα ένα από τα φαινόμενα της ελληνικής οινικής σκηνής. Είναι ελάχιστοι οι παραγωγοί που κατάφεραν να έχουν ήδη από τα πρώτα χρόνια της δημιουργίας τους όχι μόνο νόστιμα κρασιά, αλλά και κρασιά με χαρακτήρα και εμπορική αποδοχή. Όπως σε κάθε προσπάθεια, έτσι και εδώ έπρεπε να συγχρονιστούν τα 3 «ταυ» για να επιτευχθεί η επιτυχία.



Θοδωρή, το να βάζεις ροζέ κρασί να ωριμάζει στο βαρέλι δεν είναι και η πιο συνηθισμένη διαδικασία. Πώς εμπνευστήκατε το ροζέ αυτό και ποια ήταν τα προβλήματα που συναντήσατε στη δημιουργία του;

[Σ.σ. Γελάει] Και τι από αυτά που κάνουμε στο Οινοποιείο Μοσχόπολις είναι συνηθισμένο; Ροζέ βαρέλι... σαν να λέμε κόντρα στο κύμα. Αρχικά να πούμε εδώ ότι ο στόχος ήταν να φτιάξουμε πρώτα ένα γαστρονομικό και μετά ένα ροζέ κρασί. Τα περισσότερα ροζέ που κυκλοφορούν στην αγορά είναι αυτό που λέμε ανάλαφρα και δροσερά. Εμείς θέλαμε να φτιάξουμε ένα ροζέ με δύναμη και γαστρονομικό ενδιαφέρον, που θα μπορεί να παλαιώνει όμορφα. Και εδώ ξεκινούν τα δύσκολα. Πώς δίνεις πολυπλοκότητα και γαστρονομική διάσταση σε ένα ροζέ χωρίς να του στερήσεις τη φρεσκάδα και τη φινέτσα;

Πρώτα από όλα, επιλέγεις μια ποικιλία που μπορεί να αντέξει την πρόκληση. Να έχει οξύτητα, αλλά και αρωματική παλέτα. Να έχει τη δομή, αλλά και τη φινέτσα. Τι πιο κατάλληλο από το Ξινόμαυρο; Το Ξινόμαυρο δεν φοβάται το βαρέλι. Ίσα ίσα το λαχταράει για να του σμιλεύσει λίγο τις τανίνες, για να του βουτυρώσει λίγο την οξύτητα. Μπαίνει και το Syrah στην εξίσωση με τα λουλούδια και τα μπαχαρικά του και το δένει. Αλλά, προσοχή! Μην το παρακάνουμε με το βαρέλι... είπαμε... ροζέ σημαίνει φρεσκάδα και φινέτσα!



Θοδωρής Γερμάνης



Alma 2021
Κτήμα Παυλίδη
Ποικιλίες: 50% Αγιωργίτικο
50% Syrah
Περιοχή: Δράμα

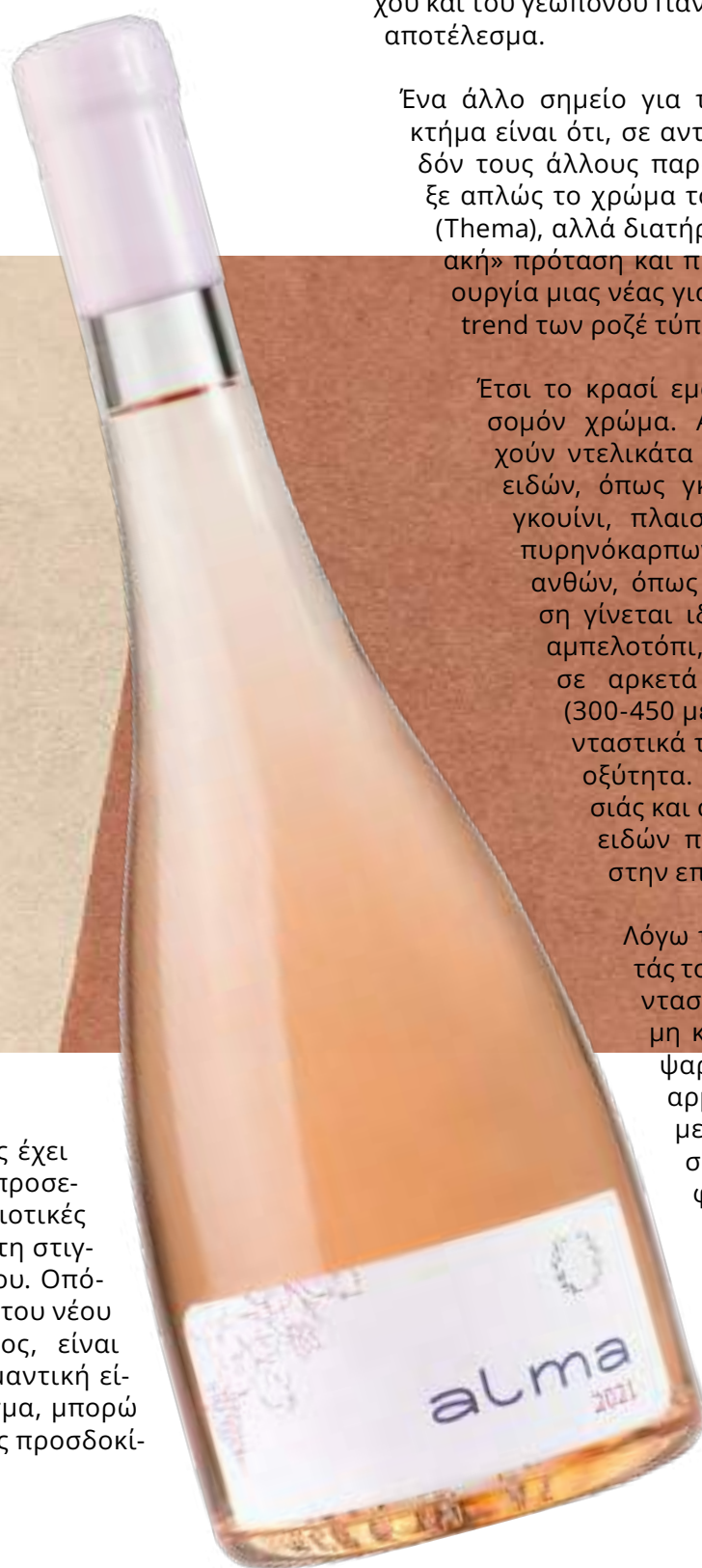
Υπό την επιχειρηματική σκέπη και το όραμα του Χριστόφορου Παυλίδη και τη μαεστρική ενορχήστρωση του πολύπειρου οινολόγου Παναγιώτη Κυριακίδη, το κτήμα εξελίσσει στο πέρασμα του χρόνου και τις παλαιότερες ετικέτες. Ο Παναγιώτης, με κάθε ευκαιρία, αναφέρει ότι πρόκειται για ομαδική δουλειά και δίνει τα credits σε όλη την ομάδα του, τονίζοντας ιδιαίτερα τη συμβολή του οινολόγου Θανάση Έξαρχου και του γεωπόνου Γιάννη Χρόνη στο τελικό αποτέλεσμα.

Ένα άλλο σημείο για το οποίο επαινώ το κτήμα είναι ότι, σε αντίθεση με όλους σχεδόν τους άλλους παραγωγούς, δεν άλλαξε απλώς το χρώμα του υπάρχοντος ροζέ (Thema), αλλά διατήρησε την «παραδοσιακή» πρόταση και προχώρησε στη δημιουργία μιας νέας για να ικανοποιήσει το trend των ροζέ τύπου Προβηγίας.

Έτσι το κρασί εμφανίζεται με ζωηρό σομόν χρώμα. Αρωματικά, κυριαρχούν ντελικάτα αρώματα εσπεριδοειδών, όπως γκρέιπφρουτ και σαγκουίνι, πλαισιωμένα από νύξεις πυρηνόκαρπων και ανοιξιότικων ανθών, όπως πασχαλιά. Στη γεύση γίνεται ιδιαίτερα αισθητό το αμπελοτόπι, το οποίο βρίσκεται σε αρκετά μεγάλο υψόμετρο (300-450 μέτρα) και χαρίζει φανταστικά τραγανή και νόστιμη οξύτητα. Η αίσθηση της δροσιάς και αυτής των εσπεριδοειδών παραμένουν επίμονα στην επίγευση.

Λόγω της πλούσιας οξύτητάς του, το κρασί είναι φανταστικός συνοδός ακόμη και των πιο λιπαρών ψαριών, ενώ «κάθεται» αρμονικά και σε πιάτα με κοτόπουλο, θαλασσινά και όστρακα. Το φαντάζομαι βέβαια με λαχτάρα το καλοκαίρι στην παραλία, ίσως με κάποιο σνακ, σουσί ή και φρουτοσαλάτα.

Το Κτήμα Παυλίδη μας έχει συνηθίσει σε πολύ προσεκτικές και πάντα ποιοτικές κινήσεις από την πρώτη στιγμή της δημιουργίας του. Οπότε η έλευση του Alma, του νέου κρασιού του κτήματος, είναι από μόνο του μια σημαντική είδηση και το αποτέλεσμα, μπορώ να πω, έχει υπερβεί τις προσδοκίες μου.



Το Κτήμα Παυλίδη είναι υπόδειγμα συνέπειας, αλλά και προσεκτικών κινήσεων μέσα στον χρόνο, το οποίο θεωρώ μεγάλο προσόν για έναν οινοποιό, γνωρίζοντας τη δίψα και το μέγεθος του πειρασμού για νέα προϊόντα ενός οινολόγου. Συγχρόνως, όμως, αυξάνει τις προσδοκίες του οινικού κοινού. Πώς εμπνευστήκατε και τελικά πώς καταλήξατε σε αυτή την πρόταση;

Το Κτήμα Παυλίδη, από το ξεκίνημα του, έχει ως φιλοσοφία να παράγει ποιοτικά κρασιά, γι' αυτό κάθε νέο προϊόν σχεδιάζεται και υλοποιείται έπειτα από πολλή σκέψη και πολλές δοκιμές. Ο Χριστόφορος Παυλίδης κάνει πάντα προσεκτικά και μελετημένα βήματα. Ο καταναλωτής είχε και έχει μεγάλες προσδοκίες από το Κτήμα Παυλίδη, όπως αναφέρατε και εσείς, οπότε η δημιουργία μιας νέας ετικέτας θα έπρεπε να είναι εφάμιλλη του ονόματος και της φήμης του.

Τα τελευταία χρόνια, η ζήτηση σε ανοιχτόχρωμα ροζέ κρασιά ήταν πολύ μεγάλη. Το ροζέ του κτήματος, το Thema, ήταν αρκετά σκούρο σε σχέση με αυτό που ζητούσε η αγορά και υπήρχε το δίλημμα αν θα πρέπει να ανοίξει το χρώμα στην υπάρχουσα ετικέτα ή αν θα πρέπει να κυκλοφορήσουμε ένα τελείως νέο προϊόν. Οι συζητήσεις ήταν πολλές και η απόφαση δύσκολη. Πάνε πάνω από 3 χρόνια από την ώρα που άρχισε να μας προβληματίζει η δημιουργία μιας τέτοιας ετικέτας και κατά τη διάρκειά τους οι δοκιμές ήταν πολλές (ποικιλίες, τεχνικές κ.λπ.).

Τελικά, πάρθηκε η απόφαση να μη διαφοροποιηθεί η υπάρχουσα ετικέτα, που είναι βασισμένη στο Tempranillo, καθώς η φιλοσοφία του συγκεκριμένου κρασιού είναι να συνοδεύει φαγητό με αρκετά έντονες γεύσεις, όπως αυτές της ελληνικής κουζίνας,

αλλά να δημιουργηθεί ένα νέο προϊόν για να ικανοποιήσει τη ζήτηση σε ανοιχτόχρωμα ροζέ κρασιά.

Η νέα μας ετικέτα είχε διαφορετική προσέγγιση. Στόχος ήταν να βάλουμε στο «παιχνίδι» κάποια ελληνική ποικιλία ώστε να έχουμε ένα πιο ελαφρύ, φρουτώδες και ευχάριστο κρασί που, εκτός από συνοδευτικό φαγητού, θα μπορεί να καταναλωθεί ευκολότερα και ως απεριτίφ, απευθυνόμενο σε ένα διαφορετικό, ίσως νεαρότερο κοινό. Πράγματι, έπειτα από πολλές δοκιμές και με την άποψη συνεργασία της αμπελουργικής ομάδας, χρησιμοποιήθηκαν οι ποικιλίες Αγιωργίτικο και Syrah.

Η άριστη πρώτη ύλη ήταν και είναι το μυστικό της επιτυχίας. Φυσιολογικές αποδόσεις, ειδική διαχείριση αμπελώνων, είχαν ως αποτέλεσμα κατά τη συγκομιδή χαμηλά σχετικά σάκχαρα και εξαιρετική υγιεινή. Τα αμπελοτόπια που χρησιμοποιήθηκαν επιλέχθηκαν αποκλειστικά για την παραγωγή αυτού του ροζέ κρασιού, οπότε και οι καλλιεργητικές τεχνικές ήταν προσαρμοσμένες σε αυτό το ζητούμενο. Η οινοποίηση ήταν παρόμοια με αυτή που εφαρμόζουμε στα λευκά σταφύλια. Το αποτέλεσμα ήταν ένα φινετσάτο, ευγενικό ροζέ κρασί, με αρώματα από γκρέιπφρουτ, ρόδι και σαγκουίνι, και τέλεια ισορροπία στο στόμα. Με δροσερή οξύτητα και φρουτώδες τελείωμα.

Επειδή η φιλοσοφία του ήταν διαφορετική από αυτή στα υπόλοιπα κρασιά μας, δεν εντάχθηκε σε κάποια από τις υπάρχουσες οικογένειες που διαθέτουμε (Thema, Emphasis), αλλά μπήκε σε τελείως διαφορετική φιάλη, την οποία ψάχναμε για πάνω από έναν χρόνο και ακούει στο όνομα Alma, που σημαίνει «ψυχή» στα ισπανικά.

Ίσως και ένα άλμα στο μέλλον;



Παναγιώτης Κυριακίδης



Rose Du Vieux Village Brut 2020
Domaine Apostolidis
Ποικιλίες: 80% Malvasia
20% Αγιωργίτικο
Περιοχή: Καβάλα

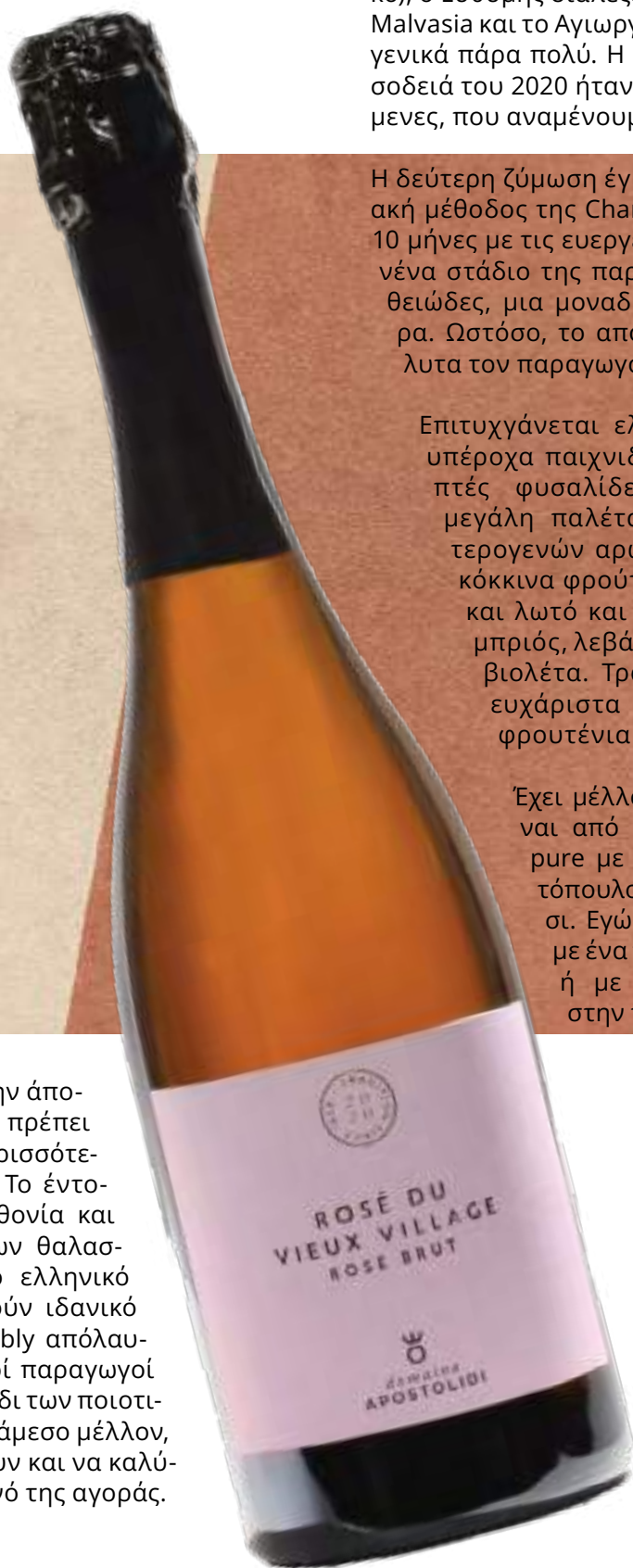
Ένας από τους παραγωγούς αυτούς είναι το Κτήμα Αποστολίδη. Με τη θητεία του νεαρού οινολόγου Εύθυμη Αποστολίδη σε κορυφαίους παραγωγούς αφρώδων της Γερμανίας, η δημιουργία αφρώδους κρασιού υψηλού επιπέδου ήταν εγγυημένη. Για το πιο funny αφρώδες του (δημιουργεί και ένα Brut Nature από Ασύρτικο), ο Ευθύμης διάλεξε την αρωματική ποικιλία Malvasia και το Αγιωργίτικο, στο οποίο πιστεύει γενικά πάρα πολύ. Η καλλιέργεια μέχρι και τη σοδειά του 2020 ήταν βιολογική, ενώ στις επόμενες, που αναμένουμε, θα είναι βιοδυναμική.

Η δεύτερη ζύμωση έγινε στη φιάλη (παραδοσιακή μέθοδος της Champagne) και ωρίμασε για 10 μήνες με τις ευεργετικές οινολάσπες. Σε κανένα στάδιο της παραγωγής δεν προστέθηκε θειώδες, μια μοναδική και τολμηρή απόπειρα. Ωστόσο, το αποτέλεσμα δικαιώνει απόλυτα τον παραγωγό.

Επιτυγχάνεται ελαφρύ σομόν χρώμα με υπέροχα παιχνιδιάρικο κορδόνι από λεπτές φουσαλίδες. Αρωματικά, έχουμε μεγάλη παλέτα πρωτογενών και δευτερογενών αρωμάτων, που ξεκινά από κόκκινα φρούτα, φλούδα πορτοκαλιού και λωτό και καταλήγει σε νότες από μπριός, λεβάντα και λουλούδια, όπως βιολέτα. Τραγανό, αλλά εύκολο και ευχάριστα γεμάτο στο στόμα, με φρουτένια επίγευση.

Έχει μέλλον μπροστά του, αλλά είναι από τώρα πολύ απολαυστικό pure με θαλασσινά, όστρακα, κοτόπουλο, χοιρινό, χαβιάρι ή σουσι. Εγώ το φαντάζομαι όμως και με ένα πλούσιο κλαμπ σάντουιτς ή με σαντουιτσάκια σολομού στην παραλία.

Υποστήριζα πάντα την άποψη ότι η Ελλάδα θα πρέπει να καταναλώνει περισσότερα αφρώδη κρασιά. Το έντονο καλοκαίρι, η αφθονία και η καλή ποιότητα των θαλασσινών, αλλά και το ελληνικό lifestyle συναποτελούν ιδανικό πλαίσιο για μια bubbly απόλαυση. Ευτυχώς, αρκετοί παραγωγοί μπαίνουν στο παιχνίδι των ποιοτικών φουσαλίδων στο άμεσο μέλλον, για να δημιουργήσουν και να καλύψουν ένα μεγάλο κενό της αγοράς.





Ευθύμη, γιατί ασχολήθηκες με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής ενός αφρώδους κρασιού και ποια θεωρείς ότι είναι τα σημεία-κλειδιά για την παραγωγή ενός τόσο ποιοτικού προϊόντος;

Το ερέθισμα για την οινοποίηση αφρώδους οίνου μου δόθηκε κατά τη διάρκεια των σπουδών μου στη Γερμανία. Είχα την ευκαιρία να κάνω πρακτική σε ένα γαλλικό και ένα γερμανικό οινοποιείο, τα οποία είχαν και τα δύο πάνω από 200 χρόνια εμπειρίας στην παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Μαγεύτηκα από τη διαδικασία. Το μικρόβιο είχε μπει ήδη μέσα μου και το ενδιαφέρον μου γι' αυτό το προϊόν γινόταν όλο και πιο μεγάλο.

Στη συνέχεια, ένα προσωπικό στοίχημα με παρότρυνε να ξεκινήσω την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής στο οινοποιείο μας με γηγενείς ποικιλίες. Δίπλα μου στάθηκαν οινοποιοί φίλοι από το εξωτερικό, οι οποίοι με συμβούλεψαν και με βοήθησαν στα πρώτα βήματα. Με μόλις 3 χρόνια οινοποίησης αφρώδους στην Ελλάδα, δεν σταματάμε να κάνουμε βήματα προς τα μπροστά και να βελτιώνουμε τεχνικές και οινοποιήσεις.

Το σημαντικότερο βέβαια όλων και η εγγύηση για ένα ποιοτικό προϊόν είναι η πρώτη ύλη. Στη διαχείριση του αμπελώνα να συνδυάζεται γνώση και συναίσθημα, ενώ εξίσου σημαντικό για εμάς είναι να «ακούμε» τη φύση. Στο κομμάτι της οινοποίησης κρύβεται μεγάλη μαγεία και προσπάθεια στο να δημιουργήσουμε ζωντανά κρασιά, με ελάχιστη ή μηδενική χρήση θειώδους, όπως στην περίπτωση του συγκεκριμένου κρασιού.

Το μεγάλο αυτό προνόμιο μας το δίνει η βιοδυναμική καλλιέργεια, στην οποία έχουμε ως μέντορα και συμπαράστατη έναν από τους κορυφαίους επιστήμονες του είδους και διδάκτορα στη Σχολή Οινολογίας του Geisenheim στη Γερμανία, τον Georg Meissner.



Ευθύμης Αποστολίδης



Φυσική Ομορφιά: Όσα Χρειάζεται να Γνωρίζουμε για τα Φυσικά Κρασιά

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Πολλές φορές δεχόμαστε την ερώτηση «τι είναι επιτέλους αυτά τα φυσικά κρασιά;». Εύλογο ερώτημα, αφού από μόνος του ο όρος «φυσικά κρασιά» ενέχει αμέτρητους διχασμούς. Δημιουργεί συζητήσεις και συχνά αντιπαραθέσεις, καθώς εύκολα μπορεί κάποιος να σχηματίσει την άποψη ότι τα συμβατικά κρασιά -αυτόματα- μπαίνουν σε υποδεέστερη θέση ως μη φυσικά και άρα επιβλαβή, ίσως ακόμα και για την υγεία μας, γεγονός προφανώς που δεν ισχύει.

Προσωπικά, είχα την τύχη να δοκιμάσω πρώτη φορά φυσικό κρασί στο Collio της βόρειας Ιταλίας –μια περιοχή με μεγάλη παράδοση σε αυτή τη φιλοσοφία κρασιών–, όταν επισκέφθηκα το οινοποιείο ενός Έλληνα παραγωγού που ζει εκεί, του Ευάγγελου Παράσχου.

Αν και έχουν περάσει σχεδόν 20 χρόνια, θυμάμαι ακόμη την πρώτη γουλιά που με παραξένεψε, αλλά και μου σύστησε αυτή την κατηγορία κρασιών με τον πιο θετικό τρόπο, γοητεύοντάς με παντοτινά. Τότε ένιωσα ότι ανακάλυψα ένα νέο κόσμο στο κρασί, στον οποίο όλα μοιάζουν πιο ρομαντικά. Πρόκειται για μια ολόκληρη φιλοσοφία με βαθιά ουσία, η οποία έχει να μας προσφέρει πολλές απολαύσεις.

Δεν σας κρύβω ότι ύστερα από εκείνη την εμπειρία έχω δοκιμάσει δεκάδες κρασιά τέτοιου τύπου που δεν με ευχαρίστησαν και που, πίσω από τον όρο «φυσικά», έκρυβαν τα ελαττώματά τους και κάλυπταν κάθε έκφραση που μπορεί να αναδύεται από ένα κρασί.



Ας πάρουμε, όμως, τα πράγματα από την αρχή...

Βιολογικός, βιοδυναμικός, φυσικός οίνος. Τι σημαίνουν όλα αυτά; Καθώς ο κόσμος του κρασιού βαδίζει προς την οικολογική συνείδηση και τη βιωσιμότητα, οι καταναλωτές μένουμε κάποιες φορές έκπληκτοι και μπερδεμένοι απέναντι σε όρους που δεν είναι ξεκάθαροι.

Η διάκριση μεταξύ βιολογικού, βιοδυναμικού και φυσικού είναι ενίοτε θολή. Τεχνικά, τι είναι ένα πιστοποιημένο βιολογικό κρασί; Τι σημαίνει η υιοθέτηση βιοδυναμικών πρακτικών στον αμπελώνα; Πώς μπαίνει στο παιχνίδι η φυσική οινοποίηση; Ας προσπαθήσουμε να κατανοήσουμε την ορολογία και να αντιληφθούμε τις διαφορές.

Πότε ένα κρασί είναι βιολογικό;

Βιολογικό κρασί είναι εκείνο που προέρχεται από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας. Η βιολογική καλλιέργεια ελαχιστοποιεί τη χρήση οποιουδήποτε χημικού ή συνθετικού λιπάσματος, βελτιωτικού, καθώς και κάθε είδους φυτοφάρμακου. Προτιμά, ωστόσο, την προσθήκη φυσικών ουσιών. Ο στόχος είναι το αμπέλι και τα σταφύλια να αναπτύσσονται στο φυσικό τους περιβάλλον, χωρίς να αλλοιώνονται από χημικά παρασκευάσματα. Για την αντιμετώπιση των ασθενειών, όταν χρειαστεί, χρησιμοποιείται το θειάφι και για τη λίπανση η κοπριά. Όσοι υποστηρίζουν τη βιολογική καλλιέργεια και τις πρακτικές της θεωρούν ότι, εκτός από τη σωτηρία της φύσης και την ενίσχυση της βιοποικιλότητας, προστατεύουν τη μοναδικότητα του terroir και επομένως τον τοπικό χαρακτήρα κάθε κρασιού.

Οι παράγοντες που πιστοποιούν το βιολογικό κρασί διαφέρουν, ανάλογα με τη χώρα στην οποία αναφερόμαστε. Είναι απαραίτητο ο καταναλωτής να γνωρίζει ότι ο όρος «βιολογικό κρασί» δεν συνεπάγεται

πάντοτε την πλήρη απουσία συντηρητικών κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής του.

Ο κανονισμός 203/2012 της Ευρωπαϊκής Ένωσης καθορίζει με σαφήνεια τις πρακτικές που πρέπει να ακολουθούν οι παραγωγοί στο οινοποιείο για να πιστοποιούν τα κρασιά τους ως βιολογικά – με την προϋπόθεση βέβαια πάντα ότι τα σταφύλια προέρχονται από βιολογικής καλλιέργειας αμπελώνες.

Όσον αφορά το θειώδες στα βιολογικά κρασιά, έχει οριστεί επιτρεπόμενο όριο που δεν πρέπει να ξεπερνάει συγκεκριμένη ποσότητα.

Πότε ένα κρασί είναι βιοδυναμικό;

Η βιοδυναμική καλλιέργεια και οινοποίηση είναι μια κυρίαρχη πρακτική που χρονολογείται σχεδόν έναν αιώνα. Σε αντίθεση με τα βιολογικά κρασιά, η διάκριση των βιοδυναμικών προϋποθέτει ίδια χαρακτηριστικά σε όλες τις χώρες.

Η ιστορία της βιοδυναμικής καλλιέργειας ξεκινά τη δεκαετία του 1920 από τον Αυστριακό φιλόσοφο Rudolf Steiner και αφορά μια μέθοδο που βασίζεται σε συγκεκριμένο αστρονομικό ημερολόγιο. Κάθε μέρα συμπίπτει με ένα από τα στοιχεία: γη, φωτιά, αέρας και νερό.

Ωστόσο, οι βιοδυναμικές πρακτικές δεν ακολουθούν μόνο αυτό το ημερολόγιο. Ο Steiner πρότεινε στους υποστηρικτές της συγκεκριμένης φιλοσοφίας να χρησιμοποιούν σκευάσματα που βοηθούν στην ανάπτυξη των φυτών. Μια τεχνική που χρησιμοποιείται στη βιοδυναμική καλλιέργεια περιλαμβάνει κέρατα αγελάδας γεμισμένα με λίπασμα που θάβονται στους αμπελώνες, για να αφαιρεθούν αργότερα, έπειτα από μήνες, και, ύστερα από επεξεργασία, να ψεкаστούν στο αμπέλι.

Εάν τώρα συγκρίνουμε τα βιολογικά με τα βιοδυναμικά κρασιά, θα παρατηρήσουμε ότι τα βιοδυναμικά επίσης χρησιμοποιούν βιολογικές πρακτικές, καθώς αποφεύγουν τα φυτοφάρμακα και προτιμούν φυσικά λιπάσματα, με αποτέλεσμα η πλειονότητα αυτών των κρασιών να είναι και στην πράξη βιολογική.

Τα πιστοποιημένα βιοδυναμικά κρασιά, ωστόσο, επιτρέπουν μεγαλύτερες ποσότητες θειωδών. Εν ολίγοις, ένα κρασί που είναι βιολογικό δεν είναι απαραίτητα βιοδυναμικό, ενώ ένα κρασί που είναι βιοδυναμικό είναι συχνά βιολογικό.

Πότε ένα κρασί είναι φυσικό;

Φυσικά κρασιά υπήρχαν ανέκαθεν, από την αρχαιότητα έως σήμερα, τα τελευταία όμως χρόνια έχουν γίνει μόδα.

Είναι ένας όρος που δημιουργεί απέραντο έδαφος για ατέλειωτες συζητήσεις. Ίσως όμως ο όρος «φυσικό» κρασί να μην είναι ο καταλληλότερος, καθώς η φυσική πορεία του σταφυλιού αφότου ξεκινήσει η ζύμωση είναι να καταλήξει να γίνει ξίδι, άρα ακόμα κι ένα φυσικό κρασί θα πρέπει –έστω στον ελάχιστο βαθμό– να δεχτεί την ανθρώπινη παρέμβαση. Γι' αυτό και συχνά η συγκεκριμένη κατηγορία αναφέρεται ως κρασί «ήπιας παρέμβασης».

Μέχρι πρότινος δεν υπήρχε ορισμός για τα φυσικά κρασιά. Στην Ελλάδα ακόμα δεν έχει θεσπιστεί σχετική νομοθεσία, ενώ πρόσφατα το Υπουργείο Γεωργίας της Γαλλίας δημιούργησε το νομικό πλαίσιο για τα κρασιά της κατηγορίας, τα οποία αναγνωρίζει πλέον ως Vins Méthode Nature (VmN), όρος που θεσπίστηκε σε συνεργασία με το Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Ένα Vin Méthode Nature παράγεται από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας που τρυγήθηκαν με το χέρι και κατά την οινοποίησή τους δεν επιτράπηκαν πρόσθετα ή «οινολογικές διορθώσεις». Όσον αφορά το θείο, δεν επιτρέπεται η προσθήκη πριν ή μετά τη ζύμωση του κρασιού παρά μόνο πριν από την εμφιάλωσή του. Υπάρχουν δύο κατηγορίες σχετικά με την προσθήκη θειωδών, τα κρασιά εκείνα στα οποία δεν έχει προστεθεί θείο σε κανένα στάδιο της οινοποίησης και εκείνα στα οποία έχει προστεθεί μικρή ποσότητα πριν από την εμφιάλωση.

Η ζύμωση των φυσικών κρασιών ξεκινά με γηγενείς ζύμες που υπάρχουν στο σταφύλι. Για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό τελικό αποτέλεσμα είναι πολύ σημαντική η καλή ποιότητα του σταφυλιού, ενώ επίσης σημαντική είναι και η απόλυτη καθαριότητα του οινοποιείου, ώστε να μην υπάρξει περιθώριο να αναπτυχθούν μύκητες ή μικρόβια που θα αλλοιώσουν στην πορεία το κρασί.

Τα φυσικά κρασιά δεν φιλτράρονται, επειδή συνήθως η διαδικασία αυτή απαιτεί πρόσθετα προϊόντα, με αποτέλεσμα πολλές φορές να έχουν θολή όψη. Επίσης, λόγω της έλλειψης θειωδών συχνά παρατηρούμε μερική οξείδωση, η οποία όσο πιο ομαλά ενσωματωμένη είναι στο κρασί τόσο πιο όμορφα ισορροπημένη είναι και η έκφρασή του. Επειδή οι τανίνες που βρίσκονται στον φλοιό του σταφυλιού προστατεύουν το κρασί από την οξείδωση, συχνά τα λευκά φυσικά κρασιά οινοποιούνται σύμφωνα με τα στάδια της ερυθρής οινοποίησης, αφήνοντας δηλαδή οι φλούδες μαζί με τον σταφυλοχυμό, με αποτέλεσμα να γίνονται orange, να αποκτούν δηλαδή πιο σκούρο χρώμα, πιο περίπλοκα αρώματα, πιο γεμάτο σώμα, αλλά και την αίσθηση των τανινών στο στόμα. Έτσι, λοιπόν, το σύνηθες είναι τα orange wines να υπόκεινται τις περισσότερες φορές στην κατηγορία των φυσικών.

Μπορεί ένα φυσικό κρασί να πιστοποιηθεί ως βιολογικό; Εάν η αμπελοκαλλιέργεια τηρεί τα βιολογικά πρότυπα, τότε ναι. Μπορεί να είναι και βιοδυναμικό; Εφόσον ο οινοποιός χρησιμοποιεί τις βιοδυναμικές πρακτικές, μπορεί.

Για μένα, τα φυσικά κρασιά κρύβουν έναν ανεπανάληπτο ρομαντισμό στις φιάλες τους, ενώ τα αρώματα που αναδίδουν είναι σχεδόν «ποιητικά» και γι' αυτό χρειάζονται χρόνος και λίγη παραπάνω σκέψη για να τα νιώσει κανείς, να βιώσει την πορεία τους στο αμπέλι και παράλληλα να γευτεί καθαρά τα στοιχεία του εδάφους στο οποίο γεννήθηκαν τα σταφύλια.

Προτάσεις φυσικών κρασιών

Όπως θα έχετε παρατηρήσει, είμαστε θαμώνες του Warehouse, έτσι λοιπόν ζητήσαμε από τον υπεύθυνο σε ό,τι αφορά το κρασί του, τον Γιώργο Αλεξίου, να μας προτείνει τα καλύτερα φυσικά κρασιά που μπορείτε να αναζητήσετε στο eshop.warehouse.gr, αλλά και σε όλους τους χώρους του Warehouse στην Αθήνα.





Champagne Ambonnay Grand Cru Millésime Brut Nature 2014 André Beaufort



Ποικιλίες: Chardonnay, Pinot Noir | Περιοχή: Ρέιμς Καμπανία | Τιμή: ~65 €

Μια πρωτοποριακή σαμπάνια με ακαταμάχητη γοητεία. Πρόκειται για ένα βιολογικό, βιοδυναμικό και φυσικό αφρώδες κρασί από τον André Beaufort και την περιοχή Ρέιμς της Καμπανίας, από τις ποικιλίες Chardonnay και Pinot Noir. Προέρχεται από αμπέλια που φυτεύτηκαν σε έναν αμπελώνα Grand Cru στην κοινότητα Ambonnay. Είναι παλιά αμπέλια και καλλιεργούνται βιολογικά, με βιοδυναμικές πρακτικές που επιτρέπουν να διατηρείται η φυσική τους ισορροπία.

Έχει απαλό χρυσοκίτρινο χρώμα και αναδίδει αρώματα από εσπεριδοειδή, κίτρινα και ζαχαρωμένα φρούτα, αλλά και απολαυστικό μπριός, σε φόντο φινετσάτης ορυκτότητας. Στο στόμα αποκαλύπτει έναν πλούσιο φρουτώδη γευστικό χαρακτήρα, φρεσκάδα, όμορφη δομή και μακρά επίγευση.

Naturally Σαββατιανό 2020 Οινοποιείο Παπαγιαννάκος



Ποικιλία: Σαββατιανό | Περιοχή: Καλογέρι Μαρκόπουλου (ΠΓΕ Μαρκόπουλο) | Τιμή: ~14 €

Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος ιδρύθηκε το 1919 στα Μεσόγεια Αττικής. Υπήρξε το πρώτο επισκέψιμο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα, με ειδικό σχεδιασμό και κατασκευή, το οποίο βραβεύτηκε από το Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής.

Το Naturally είναι ίσως το κρασί για την παραγωγή του οποίου το Οινοποιείο Παπαγιαννάκου έχει κατάβάλει την πιο απαιτητική προσπάθεια. Προέρχεται από αμπέλι ήπιας καλλιέργειας 60 ετών και η ζύμωση πραγματοποιείται χωρίς παρεμβάσεις και προσθήκη θειωδών. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο, για να διατηρεί τον αρωματικό πλούτο της ποικιλίας.

Έχει χρώμα λαμπερό λεμονί και αναδίδει αρώματα λευκών λουλουδιών και διακριτές, βοτανικές νότες. Στο στόμα είναι έντονο, με δροσιστική οξύτητα και μακρά απολαυστική επίγευση. Αξίζει να σημειωθεί ότι από τη σοδειά του 2020 και μετά αυτό το υπέροχο κρασί θα είναι και vegan.

Άθικτος Οίνος - Προφήτης 2019 ΕΟΣ Σάμου



Ποικιλία: Μοσχάτο Σάμου | Περιοχή: Σάμος | Τιμή: ~19,50 €

Η λέξη *άθικτος*, που χρησιμοποιείται για τη σειρά φυσικών κρασιών του συνεταιρισμού της Σάμου, προέρχεται από το αρχαίο ρήμα *θιγγάνω*, που σημαίνει «ακουμπώ ελαφρά».

Ο Προφήτης είναι ένα σαγηνευτικό κρασί, ιδιαίτερα αρωματικό. Ζυμώθηκε και ωρίμασε 12 μήνες σε ειδικές ωειδείς δεξαμενές και εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο και χωρίς προσθήκη θειωδών.

Έχει αχυρόξανθο χρώμα και αναδίδει στο ποτήρι έντονα αρώματα βρώμης, κόρας ψωμιού, θυμαριού, αλλά και ανθών γαρδένιας, λεβάντας και φρέσκου βασιλικού. Μια εντυπωσιακή αρωματική έκφραση που ολοκληρώνεται με την ευγενή οξείδωση, η οποία δίνει στο φόντο αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων. Έχει γεμάτο σώμα, υψηλό αλκοόλ και οξύτητα, ενώ η απολαυστική λιπαρή αίσθηση στο στόμα συνδυάζεται ομαλά με νότες ορυκτότητας, αφήνοντάς μας υπέροχη και μακρά επίγευση.



Μυστήριο 2019 Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος

Ποικιλία: Ασύρτικο | Περιοχή: Πύργος, Σαντορίνη (ΠΟΠ Σαντορίνη) | Τιμή: ~32,50 €

Ένα orange φυσικό κρασί, το οποίο προέρχεται από ένα μοναδικό αμπελοτόπι αιωνόβιων κλημάτων Ασύρτικου σε ένα από τα καλύτερα terroir της Σαντορίνης, τον Πύργο.

Έχει πολύ ιδιαίτερα αρωματικά χαρακτηριστικά, που διακρίνονται από βοτανικές νότες σε πρώτο πλάνο, όπως χαμομήλι, δυόσμο και μαύρο τσάι, παρουσία μπαχαρικών, όπως κάρδαμο και κόλιανδρο. Η ορυκτότητα αλλά και η φρουτώδης διάθεση, που εκφράζεται με αρώματα αχλαδιού και περγαμόντου, δεν κρύβουν την προέλευσή του. Στο στόμα είναι πληθωρικό, με παρουσία τανινών που εξισορροπούνται από τη λιπαρότητα και τον όγκο του κρασιού. Η επίγευση είναι μακρά και γεμάτη από αισθησιακή αλμύρα. Συνιστάται η μετάγγιση σε καράφα για τουλάχιστον μισή ώρα πριν το δοκιμάσετε, ώστε να αναπνεύσει και να αναδείξει τον πολύπλοκο χαρακτήρα του.



Cuvée Léandre L'Homme De Lion Domaine Vignes du Maynes

Ποικιλία: Chardonnay | Περιοχή: Mâconnais, Γαλλία | Τιμή: ~68,50 €

Ένα κρασί που παράγεται όσο πιο φυσικά γίνεται, αφού, σύμφωνα με αναφορές του ίδιου του οινοποιείου, επί τρεις γενιές η οικογένεια Guillot εργάζεται σκληρά για να παράγει «αληθινά» κρασιά, ζωντανά, χωρίς παρεμβάσεις και όσο το δυνατόν πιο κοντά στα terroir του Mâconnais-Cruzeille.

Στην όψη έχει φωτεινό κίτρινο χρώμα. Ο αρωματικός του χαρακτήρας θέλει χρόνο για να ξεδιπλωθεί, εξάλλου αυτή είναι και η γοητεία του, ότι σε κάθε γουλιά ανακαλύπτεις καινούργια αρώματα. Στο στόμα είναι γεμάτο, με μια αίσθηση αλμύρας και μακρά επίγευση. Μπορεί να διατηρηθεί από 2 έως 5 χρόνια. Για να εκμεταλλευτείτε όλα τα αρωματικά στοιχεία, σας προτείνουμε να το μεταγγίσετε σε καράφα μισή ώρα νωρίτερα πριν το δοκιμάσετε. Σας συνιστούμε να το απολαύσετε με μια ωραία πιατέλα τυριών.



Serragghia Fanino 2020 Giotto Bini 2020

Ποικιλίες: Carignano, Catarratto | Περιοχή: Παντελερία, Ιταλία | Τιμή: ~70 €

Το Giotto Bini είναι ένα οινοποιείο στο νησί Παντελερία, που παράγει κρασιά με απόλυτα παραδοσιακό τρόπο, σεβόμενο τους ρυθμούς της φύσης και τα χαρακτηριστικά της γης. Ιδρύθηκε στα τέλη της δεκαετίας του 1990 από τον Μιλανέζο αρχιτέκτονα Gabrio Bini, ο οποίος, κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού στο νησάκι, που βρίσκεται δίπλα στη Σικελία, ερωτεύτηκε το κλίμα και τις μυρωδιές του, καθώς και την άγρια ομορφιά ενός εξαιρετικού terroir, και αποφάσισε να δημιουργήσει, μεταξύ άλλων, ένα οινοποιείο.

Το Fanino Serragghia είναι ένα ρουστίκ ερυθρό κρασί, που κοιτάζει το μέλλον με αυτοπεποίθηση. Παράγεται από λευκά και κόκκινα σταφύλια των ποικιλιών Carignano και Catarratto και έχει πικάντικη διάθεση. Οι αμπελώνες είναι 40 ετών, σε ηφαιστειακά αμώδη εδάφη, και καλλιεργούνται βιολογικά.

Έχει ελαφρύ χρώμα που τείνει να είναι ροζέ και αρώματα γλυκών μπαχαρικών, λουλουδιών και ώριμων κόκκινων φρούτων. Όταν το δοκιμάζουμε, διακρίνουμε τη φρεσκάδα και την αρωματική πολυπλοκότητα: την ψυχή, τον ήλιο και τη θάλασσα του νησιού. Για να απολαύσετε ένα artisanal κρασί όπως το συγκεκριμένο, συστήνουμε να το αφήσετε να αναπνεύσει τουλάχιστον 15-30 λεπτά προτού το σερβίρετε.





Ξινόμαυρο Nature 2019, Αμπελώνες Θυμιόπουλος



Ποικιλία: Ξινόμαυρο | Περιοχή: Νάουσα, Κεντρική Μακεδονία | Τιμή: ~15,50 €

Μια ελαφριά και λαμπερή εκδοχή του Ξινόμαυρου. Αν και πρόκειται για φυσικό κρασί, δεν παρουσιάζει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα και την ένταση που συνηθίζεται σε αυτά τα κρασιά. Είναι εξαιρετικά χυμώδες και δροσιστικό και έχει παραχθεί με την ελάχιστη δυνατή παρέμβαση. Ο ταλαντούχος κύριος Θυμιόπουλος μας παραδίδει ένα ευκολόπιτο και ελαφρύ κρασί, χωρίς την προσθήκη θειώδους. Παράγεται από παλαιά κλήματα Ξινόμαυρου. Προέρχεται από κλώνο Ξινόμαυρου που καλλιεργούνταν στη Νάουσα πριν από τη φυλλοξήρα, από έναν και μοναδικό αμπελώνα 50+ ετών, ανάμεσα σε Τρίλοφο και Φυτεία.

Έχει απαλό ρουμπινί χρώμα με γκρενά ανταύγειες. Διακρίνουμε τα έντονα αρώματα βανίλιας, ξύλου, ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα και κεράσι, ντομάτας, δέρματος και λεβάντας, που πλημμυρίζουν το ποτήρι. Η γεύση του, πολύπλοκη και με έντονες τανίνες, χωρίς να είναι επιθετικές, δένουν αρμονικά με την οξύτητα και το μέτριο σώμα. Κόκκινα φρούτα, ντομάτα, βότανα και τσάι πρωταγωνιστούν στο στόμα.

La Syrah 2018, François Dumas



Ποικιλία: Syrah | Περιοχή: Λίγηρας, Γαλλία | Τιμή: ~28,50 €

Τα κρασιά του François Dumas προσφέρουν μια διαφορετική προσέγγιση στο στυλ του Βόρειου Ροδανού.

Ο François Dumas κατάγεται από το χωριό Veranne, που βρίσκεται στην περιοχή του Λίγηρα. Το 2013 ανέλαβε μερικά οικόπεδα των Saint Joseph και Condrieu. Σήμερα δουλεύει 4 στρέμματα αμπελού, βιολογικής καλλιέργειας, από την αρχή!

Το συγκεκριμένο κόκκινο ξηρό κρασί από σταφύλια Syrah αναδίδει νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, αλλά και γλυκών μπαχαρικών. Θα μπορούσατε να το συνδυάσετε με κόκκινα κρέατα, πιάτα με σάλτσα και φθινοπωρινά λαχανικά.

Morey-Saint-Denis Premier Cru Cuvée des Grives 2018 Domaine Ponsot



Ποικιλία: Pinot Noir | Περιοχή: Βουργουνδία, Γαλλία | Τιμή: ~78,50 €

Η ιστορία του Domaine Ponsot ξεκινά το 1872, όταν ο William Ponsot αγόρασε ένα κτήμα στο Morey-Saint-Denis. Τα κυριότερα αγροτεμάχια του εκείνη την εποχή ήταν το Clos des Monts-Luisants και το Clos de la Roche. Το Domaine Ponsot πάντα προσπαθούσε να εκφράσει τον πλούτο του terroir της Βουργουνδίας μέσω φυσικών πρακτικών καλλιέργειας. Η ανθρώπινη παρέμβαση είναι περιορισμένη και εφαρμόζεται μόνο στη βοήθεια που χρειάζεται το αμπέλι. Η μακρά παράδοση της οικογένειας να αφήνει τη φύση να αναλάβει την ηγετική της δουλειά είναι προτεραιότητα και γι' αυτό σήμερα οι αμπελώνες βρίσκονται σε εξαιρετική κατάσταση.

Πρόκειται για ένα κόκκινο ξηρό κρασί, με αρώματα που θυμίζουν παιώνια, κεράσι, δαμάσκηνο και απολαυστικά μπαχαρικά. Στο στόμα έχει σχεδόν γεμάτο σώμα, ενώ εντύπωση κάνει ο συμπυκνωμένος και χυμώδης χαρακτήρας, ο οποίος δεν χάνει την κομψότητά του που τονίζεται από την υψηλή οξύτητα και τις μεταξένιες τανίνες.



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

SPIRITS
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



WINE
ΚΡΑΣΙ



COFFEE-COCOA-TEA
ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ



**ΓΙΝΕ Ο ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑΣ
ΤΩΝ BAR, HOTEL & ALL-DAY RESTAURANT**

**HO.RE.CA
COMBO
BY WSPC**

www.wspc.gr



Το Tudor Hall Ξανασυστήνεται και Εντυπωσιάζει

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Το αριστοκρατικό εστιατόριο Tudor Hall στο ιστορικό ξενοδοχείο King George στην πλατεία Συντάγματος μας συστήνεται εκ νέου, με τον αέρα της ανανέωσης, και εντυπωσιάζει με την αυθεντικά ελληνική εποχική κουζίνα, που αιφνιδιάζει τις αισθήσεις και ξυπνά συναισθήματα.



Γεύσεις που ξυπνούν συναισθήματα

Ενώσω απολαμβάναμε τη φρεσκάδα από τις μικροεκρήξεις των φυσαλίδων μιας εκφραστικής prestige rosé σαμπάνιας Tattinger, μας επισκέφθηκαν στο τραπέζι ο παντοτινά αγαπημένος executive chef της Μεγάλης Βρεταννίας και του King George Αστέριος Κουστούδης, μαζί με το νέο αστέρι της ομάδας του, τον chef de cuisine Νίκο Λειβαδιά, οι οποίοι μας έδωσαν σημαντικές πληροφορίες για το μενού, αλλά και για τους στόχους που θέλουν να επιτύχουν.

Το μενού έχει τη φιλοσοφία μιας διεθνούς κουζίνας, χωρίς εθνική ταυτότητα, εμπλουτισμένης ωστόσο με στοιχεία ελληνικά, τα οποία εξάλλου τονίζονται έντονα σε όλες τις γαστρονομικές γωνίες των δύο μεγάλων ξενοδοχείων.

Ο κατάλογος των γεύσεων χωρίζεται στα δύο. Η μια πλευρά φιλοξενεί το menu á la carte, όπου μπορεί κανείς να επιλέξει ανάμεσα σε δημιουργικά ορεκτικά και κυρίως πιάτα που βασίζονται σε επιλεγμένα ψάρια και κρεατικά. Στη δεύτερη πλευρά του καταλόγου ανακαλύπτουμε το μενού degustation, που δίνει μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία με εναλλαγές, στην οποία πρωταγωνιστεί η ποιότητα και το απόλυτο ταξίδι των γεύσεων.

Στόχος είναι η δημιουργία μιας κουζίνας που να προκαλεί νοσταλγία και συναισθήματα. Βασικό στοιχείο διαφοροποίησης είναι η χρήση φρέσκων εποχικών λαχανικών και πρώτων υλών. Γι' αυτό τον λόγο ο κατάλογος του εστιατορίου ανανεώνεται συχνά, υιοθετώντας στις επιλογές του τα τοπικά προϊόντα της εποχής.

Όπως ανέφερε ο κ. Κουστούδης, τα προβλήματα εξαιτίας της πανδημίας στα προϊόντα εισαγωγής το προηγούμενο διάστημα ήταν τεράστια και το γεγονός αυτό έγινε η αφορμή για να αναζητήσουν αρχικά και, στη συνέχεια, να βασιστούν μόνο σε εκλεκτά ελληνικά προϊόντα, όπως είναι τα ελληνικά μοσχάρια βιολογικής εκτροφής αλλά και τα φρέσκα ελληνικά ψάρια.

Ιδιαίτερα εντυπωσιακή είναι και η βραβευμένη λίστα ελληνικών και διεθνών κρασιών που έχει επιμεληθεί ο head sommelier του ξενοδοχείου Ευάγγελος Ψωφίδης, ενώ η επιλογή του wine pairing στο menu degustation φαντάζει δελεαστική.

Οι μελωδίες που έπαιζε στο πιάνο η Μαρία Κοτζαστράτη ενεργοποιούσαν διαφορετικά συναισθήματα κατά τη διάρκεια του δείπνου, αγκαλιάζοντας τις αισθήσεις μου που φλέρταραν ασταμάτητα με τα πιάτα που έφταναν στο τραπέζι μας.



Τα καλωσορίσματα του chef ήταν λαχταριστά και μοσχοβολούσαν Ελλάδα, ενώ τα χειροποίητα ψωμιά, σε συνδυασμό με τα αρωματικά βούτυρα, χάιδευαν τρυφερά τον ουρανίσκο με την αυθεντικότητά τους.

Η φρεσκάδα που άφηνε στο πέρασμά του το λαβράκι ταρτάρ με καρότο, χαβιάρι και σάλτσα από μανταρίνι και σόγια ταίριαζε απόλυτα με τα αρώματα εσπεριδοειδών, άσπρων λουλουδιών, τις νότες ορυκτότητας και μελιού που μας χάριζε το υπέροχο Ασύρτικο 2019 από το Κτήμα Άλφα.

Στη συνέχεια το φαγκρί με κρέμα καρότου, dukkah, λάδι σχινόπρασου, μυρώνια και chips ρυζιού δημιουργούσε μια βελούδινα λιπαρή υφή στο στόμα, της οποίας την ηρεμία διατάρασσε ευχάριστα η ένταση από τα chips ρυζιού, ενώ εμπλουτιζόταν από τα αρώματα μιας λευκής Βουργουνδίας του Maison Albert Bichot, του Chardonnay Secret de Famille 2019.

Το μοσχάρι φιλέτο με σελινόριζα, χειμωνιάτικη τρούφα, σάλτσα καμένου βουτύρου και φαγόπυρο ήταν απολαυστικό, ειδικά όταν το συνόδευαν οι γουλίες από το συναρπαστικό τοσκανέζικο Ad Astra 2016, του Nittardi, που συνδυάζει τις ποικιλίες Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot.

Ο chef pâtissier Arnaud Larher, μαζί με τον νέο pastry chef Αλέξανδρο Κούφα, πήραν τη σκυτάλη και μας δρόρισαν με το pre-dessert μήλο Parisien με σορμπέ βασιλικού και αφρό λεμονιού, που ανανέωσε τους γευστικούς μας κάλυκες, για να ακολουθήσει το επιδόρπιο, streusel κακάο με μαύρο κάρδαμο, κρέμα μπίτερ σοκολάτας, παγωτό από καβουρδισμένα αμύγδαλα και καραμέλα βουτύρου με ελληνικό καφέ. Η Blandy's 10 Years Old Malmsey Madeira ήταν η επιλογή του head sommelier που μας συνόδευσε με τον πολύπλοκο χαρακτήρα της προς το τέλος του δείπνου.

Οι επιλογές του wine pairing είχαν ενδιαφέρον, αν και θα μπορούσα άνετα να φανταστώ μόνο ελληνικά κρασιά στο συγκεκριμένο menu degustation, ιδιαίτερες ποικιλίες από τα μοναδικά εδάφη της χώρας μας, που θα αγκαλιάζουν και θα εμπλουτίζουν τα πιάτα, αφήνοντας μια άκρως ελληνική επίγευση στους επισκέπτες, Έλληνες και ξένους.

Τα mignardises έχουν συνήθως μια παιχνιδιάρικη διάθεση και αυτή τόνισαν ώστε να φύγουμε χαρούμενοι, αλλά και με μια γλυκιά προσμονή για το νέο μενού που ετοιμάζει η καταπληκτική ομάδα του Tudor Hall.





Λευτέρης Λαζάρου: «Πρέπει να Βοηθήσουμε τον Πρωτογενή Τομέα»

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ



Εκτός από την αγάπη για τη γαστρονομία, μας διακατέχει το ίδιο πάθος για τη Σύρο. Μόλις του είπα πως έχω ρίζες και από τη Σαντορίνη, βρήκαμε ένα ακόμα κοινό, που αρκούσε για να ακολουθήσει μια συζήτηση απλή και φυσική – γι' αυτό και ουσιαστική.

Ο Λευτέρης Λαζάρου και το Βαρούλκο σαλπάρουν φέτος το καλοκαίρι για το «Μεροβίγλι» Σαντορίνης και με αυτή την αφορμή γίνεται ένας απολογισμός τόσο για το δίπτυχο γαστρονομία-τουρισμός όσο και για τον πρωτογενή τομέα, ο οποίος συχνά παραμελείται και υποφέρει.

«Ύστερα από 57 χρόνια δουλειάς και ενσήμων, των οποίων απόσταγμα αποτελεί αυτή η συνέντευξη, μακάρι η πολιτεία να με αξιοποιήσει ως ambassador», μου εξομολογείται. Με τουρίστες πιο διαβασμένους και πιο ψαγμένους από κάθε άλλη εποχή, η γαστρονομία αποτελεί πια κριτήριο για την επιλογή ενός προορισμού διακοπών. Η Ελλάδα αξίζει ένα αστέρι και μια θέση στον ευρωπαϊκό γαστρονομικό χάρτη. Το θέμα είναι πώς θα τα κατακτήσει...



Θυμάμαι πως τρέφετε μεγάλη αγάπη για τη Σαντορίνη. Να υποθέσω πως έτσι προέκυψε το άνοιγμα του Βαρούλκο εκεί;

Τρέφω αγάπη για όλη την Ελλάδα. Η Σαντορίνη είναι ένα ιδιαίτερο μέρος, η καλντέρα είναι μοναδική στον κόσμο. Μπορώ να πω πως, δικαιωματικά, είναι νησί που μου αρέσει, περνάω ωραία στη Σαντορίνη, με εμπνέει. Θα ήθελα βέβαια κάποια στιγμή να σταματήσουν να γίνονται κι άλλα ξενοδοχεία, εκτός και αν αξιοποιηθούν κάποιες περιοχές του νησιού που δεν έχουν χτιστεί ακόμα, διότι η καλντέρα φοβάμαι πως δεν χωράει άλλα...

Όμως, αν θέλουμε η Σαντορίνη να διατηρήσει το τουριστικό της προϊόν, θα πρέπει ταυτόχρονα να αναπτύξει και τον πρωτογενή της τομέα.

Έχετε δηλώσει πως όλα ξεκινούν από τον πρωτογενή τομέα και πως λανθασμένα η γαστρονομία υπάγεται στο Υπουργείο Τουρισμού και όχι στο Αγροτικής Ανάπτυξης. Πώς το εννοείτε;

Αγρότης και εστιάτορας πάνε χέρι χέρι και αυτό αποτελεί μονόδρομο. Με εισαγόμενα ντομάτα το καλοκαίρι, δεν μπορούμε να γίνουμε παγκόσμιος γαστρονομικός προορισμός. Χρειαζόμαστε κτηνοτροφία, αγρότες. Ο μόχθος της γης είναι αυτός που θα σου δώσει την ταυτότητα.

Υπάρχει επαρκής στήριξη από την πολιτεία, δίνονται κίνητρα στον πρωτογενή τομέα, ή στο τοπικό παραμένουν τα κενά και οι ελλείψεις;

Για να καλλιεργήσεις ένα χωράφι σήμερα χρειάζεσαι κάποια φάρμακα και λιπάσματα που έχουν πολύ υψηλό συντελεστή ΦΠΑ, γεγονός όχι αμελητέο. Καταργούνται λιμάνια, όπως η Ιεράπετρα, ενώ αντικαταστάθηκαν τα τρένα και τώρα τα ακριβά διόδια και τα απλησίαστα καύσιμα επιβαρύνουν την εξίσωση κατά πολύ.



«Αγρότης και εστιάτορας πάνε χέρι χέρι και αυτό αποτελεί μονόδρομο».



Με τόσο ακριβό πετρέλαιο και την επιμονή να μην απαλειφθεί ο ΦΠΑ, ο πρωτογενής τομέας απαξιώθηκε. Η Αττική δεν έχει πρωτογενή τομέα πια. Κατά συνέπεια, οι νταλίκες έρχονται φορτωμένες και γυρίζουν άδειες. Ο Άγιος Ιωάννης Ρέντης είχε το καλύτερο μαρούλι, δεδομένου του ποτιστικού εδάφους της περιοχής και των ποταμών Ιλισού και Κηφισού που τη διέσχιζαν. Θυμάμαι τον πατέρα μου που ψώνιζε τις λεγόμενες «μαρουλομάνες». Σήμερα, ζήτημα να υπάρχει νερό στην περιοχή.

Για να μην επαναληφθούν μη αναστρέψιμα λάθη του παρελθόντος στη Σαντορίνη, χρειάζεται να παρθούν κάποια μέτρα για την προστασία του νησιού. Ο τουρισμός αφήνει βαρύ αποτύπωμα, με τα απόβλητά του, τα σκουπίδια κ.λπ., και παράλληλα στο νησί υπάρχει έλλειψη διαχείρισης. Πόσοι βόθροι θα γεμίσουν, πόσοι από αυτούς είναι στεγανοί; Υπάρχουν απορροφητικοί βόθροι ή καταλήγουν όλα στον υδροφόρο ορίζοντα; Θέτω προβληματισμούς και χτυπάω το καμπανάκι. Πρέπει να δούμε πόσους τουρίστες χωράει πραγματικά το νησί. Είναι ωραίο να δεχόμαστε τουρίστες, αλλά για να γίνουμε γαστρονομικός προορισμός πρέπει να βοηθήσουμε τον πρωτογενή τομέα.

Είχαμε κάνει ωραίες συζητήσεις με τον προηγούμενο υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, τον κύριο Λιβανό, ο οποίος αποχώρησε και τώρα πρέπει να επαναλάβω αυτά τα ζητήματα στον νέο υπουργό, τον κύριο Γεωργαντά. Στόχος είναι, στηρίζοντας τον πρωτογενή τομέα, να βοηθήσουμε τόσο τη χώρα όσο και τον τομέα μας. Αν δεν έχω κτηνοτροφία, γεωργία, ιχθυοκαλλιέργεια, δεν θα μπορέσω να λειτουργήσω.



Επίσης, θεωρώ πως σε λίγο καιρό το κόστος του μοσχαριού θα είναι τέτοιο, που θα δημιουργεί τεράστια προβλήματα. Το αποτύπωμα του ζώου είναι μεγάλο, από το νερό που καταναλώνει μέχρι το φαγητό που τρώει.

Δυστυχώς, η γαστρονομία παραμένει ένα κεφάλαιο χωρίς δικό της υπουργείο ή φορέα εκπροσώπησης κι έτσι η κατάσταση είναι περίπλοκη.

Θεωρείτε πως ο τουρίστας σήμερα τοποθετεί τη γαστρονομία ως κριτήριο για την επιλογή ενός προορισμού διακοπών;

Νομίζω πως ναι. Αποτελεί πλέον κριτήριο η γαστρονομία για τον τουρίστα. Αποτελεί κίνητρο για εκείνον να πάει σε έναν προορισμό που γνωρίζει ότι θα φάει καλά. Ο κόσμος έχει πλέον εκπαιδευτεί και είναι πολύ πιο ψαγμένος, ενημερώνεται γρήγορα και άμεσα με τα ψηφιακά μέσα. Έχει αλλάξει και η οπτική του γωνία.

Γι' αυτό λέω πως το εστιατόριο δεν πρέπει να είναι «μονόχωνο». Πρόσφατα, σε εστιατόριο όπου δείπνησα σε ένα κυκλαδονήσι δεν υπήρχε ελληνικό κρασί στον κατάλογο. Θεωρώ πως δεν επιτρέπεται να λειτουργείς στην Ελλάδα και να μην έχεις μια ελληνική ετικέτα ως επιλογή μαζί με τις ξένες. Δεν υπάρχει περίπτωση να μην πουληθεί...



Γιατί Σαντορίνη και όχι κάποιο άλλο νησί;

Μου έγινε μια πρόταση από πολύ σοβαρούς επιχειρηματίες, η οποία αξιολογήθηκε με κριτήριο το ανθρώπινο δυναμικό που εργάζεται εκεί, το οποίο είναι πάρα πολύ αξιόλογο. Επιπλέον, το ξενοδοχείο Grace είναι 1ο στην Ευρώπη και 6ο στον κόσμο. Ήταν κίνητρο, ώστε να δείξω με την παρουσία μου πως δικαιωματικά αξίζει στην Ελλάδα μια θέση στον ευρωπαϊκό χάρτη της γαστρονομίας και του τουριστικού προϊόντος.

Δεν έχει να σου δώσει κάτι παραπάνω η Γαλλική Ριβιέρα από αυτό που έχει να σου δώσει η Ελλάδα και τα νησιά της. Αξίζουμε ένα αστέρι στον γαστρονομικό χάρτη. Η Ελλάδα είναι γαστρονομικός προορισμός, έχουμε εξαιρετικά εστιατόρια, χώρους και θαυμάσιους μάγειρες. Δεν ντρεπόμαστε πια να πηγαίνουμε σε ένα μαγαζί, ακόμα και στο πιο μικρό χωριουδάκι, οι τουαλέτες είναι καθαρές.

«Δυστυχώς, η γαστρονομία παραμένει κεφάλαιο χωρίς εκπροσώπηση».

Πώς σκοπεύετε να αξιοποιήσετε τον πρωτογενή τομέα στη Σαντορίνη;

Θέλω να συγκεντρώσω τους συναδέλφους μου στη Σαντορίνη και όλοι μαζί να βρούμε έναν γεωργό που θα μας βοηθήσει (όπως και το νησί του), εξασφαλίζοντάς του την παραγωγή. Δυστυχώς μέχρι σήμερα μας απασχολούν άλλα προβλήματα, όπως το υγραέριο, το ρεύμα, ο εξοπλισμός και τα δυσβάσταχτα πάγια έξοδα που αφορούν τη λειτουργία του εστιατορίου. Μπορούμε να μετακινήσουμε το δυσβάσταχτο κόστος στον πελάτη; Φυσικά και όχι. Σκεφτείτε πως το ηλιέλαιο έχει φτάσει στην τιμή του ελαιολάδου! Υπάρχουν αυτή τη στιγμή εστιατόρια που τηγανίζουν με ηλιέλαιο.

Ποιος θα είναι chef στο Βαρούλκο του Grace Hotel και τι θα περιλαμβάνει το μενού;

Το δεξί μου χέρι στην υλοποίηση όλου αυτού του project είναι ο Κομνηνός Μουφλουζέλης. Δουλεύει δίπλα μου από 13 χρόνων. Ήταν στην Κρήτη και στην Κύπρο. Τώρα θα φορέσει ξανά τη φανέλα της Εθνικής.



*«Η Γαλλική Ριβιέρα δεν έχει τίποτα παραπάνω
να δώσει απ' ό,τι η Ελλάδα και τα νησιά της.
Δικαιωματικά μας αξίζει μια θέση
στον ευρωπαϊκό γαστρονομικό χάρτη».*

Το μενού σαφώς και θα έχει κρέας, θα στηρίζεται στη θάλασσα, και φυσικά στη Μεσόγειο και στην ελληνικότητα των πιάτων. Θέλω έντονα να αξιοποιήσω τον πρωτογενή τομέα, υπάρχουν κάποια σχέδια και προτάσεις.

Τριάντα πέντε χρόνια Βαρούλκο. Πώς θα το γιορτάσετε και τι ετοιμάζετε; Κάντε έναν μικρό απολογισμό...

Θα το γιορτάσω το φθινόπωρο, μετά το τέλος Οκτωβρίου. Σχεδιάζω να προτείνω τα πιάτα των 35 χρόνων ως επετειακά στον κατάλογο του εστιατορίου μας στον Πειραιά. Κάθε μέρα θα υπάρχουν 3-4 επετειακά πιάτα, που θα αλλάζουν κάθε εβδομάδα. Στην επιλογή τους, θα με βοηθήσει ο Κομνηνός Μουφλουζέλης.

Νιώθω έφηβος. Πέρασαν 35 χρόνια, αλλά αυτό που μου έχουν αφήσει είναι... γλύκες. Δεν στέκεσαι σε ένα μαγαζί τόσα χρόνια αλλιώς. Και πίκρες, και χαρές, και δυσκολίες, και προκλήσεις, αλλά, αν με βάλω απέναντι στον καθρέφτη, θα χαμογελάσω. Η δουλειά και η συναναστροφή μου στο Βαρούλκο με βοήθησαν να γίνω καλύτερος άνθρωπος και να κάνω πραγματικούς φίλους, ανθρώπους που εκτίμησαν αυτό που κάνω όλα αυτά τα 35 χρόνια και που πια είμαστε φίλοι. Με τιμάει ιδιαιτέρως που αυτοί οι άνθρωποι δεν είναι επισκέπτες, αλλά αληθινοί φίλοι.



The logo for Masterzen, featuring a stylized icon of four vertical bars of increasing height to the left of the brand name "Masterzen" in a white, sans-serif font.

Masterzen



Πάθος για το κρασί. Masterzen. A touch of luxury

Μεταμορφώστε το χώρο σας με την eXPeRience σειρά συντηρητών κρασιών. Ultra design και λειτουργικότητα στο masterzen.gr





Warehouse Assemblage: Το Νέο Εγχείρημα-Υβρίδιο του Warehouse

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ο ήχος από τις καμπάνες της εκκλησίας αντηχεί σε ολόκληρη την πλατεία Μητροπόλεως την ίδια στιγμή που οι ακτίνες του ήλιου, καθώς δύει, αντανακλώνονται στα γύρω κτίρια, δημιουργώντας μια μυσταγωγική ατμόσφαιρα, κατευναστική και ταυτόχρονα αναζωογονητική για τη διάθεση των περαστικών.

Στέκομαι για λίγο μπροστά στη Μητρόπολη και παρατηρώ στα δεξιά μου τον ολοκαίνουργιο χώρο που δημιούργησε η «dream team» του Warehouse ύστερα από μήνες σκέψης, μελέτης και προετοιμασίας. Η πρώτη εντύπωση που μου δημιουργείται από αυτή τη μικρή απόσταση είναι εκείνη μιας δροσερής και φωτεινής αύρας που εκπέμπεται από το εσωτερικό του, μαζί με έναν κοσμοπολίτικο αέρα που περιβάλλει τα αμέτρητα προϊόντα αλλά και τα τραπεζάκια του και φαίνεται να υπερβαίνει τα ελληνικά δεδομένα.



Το όνομα: Warehouse Assemblage

Αν και λιγάκι δύσκολο στην προφορά, δεν θα φανταζόμουν καλύτερο και πιο εύστοχα περιγραφικό όνομα γι' αυτό το ιδιαίτερο, νέο μαγαζί του Warehouse. Το assemblage (ah-sem-blaushj - ασεμπλάζ) είναι γαλλικός όρος που χρησιμοποιείται στον κόσμο του κρασιού και αναφέρεται στο στάδιο κατά το οποίο ο οινοποιός –ή chef de cave για τη σαμπάνια– δοκιμάζει τα διάφορα κρασιά βάσης, που μπορεί να προέρχονται από διαφορετικές ποικιλίες, εδάφη ή χρονιές, και αποφασίζει πώς θα τα αναμείξει για να πετύχει το αρμονικότερο χαρμάνι στην τελική «συνταγή» του κρασιού ή αντίστοιχα της σαμπάνιας.

Στόχος του οινοποιού είναι να πετύχει ένα καλά ισορροπημένο κρασί, διατηρώντας συγχρόνως τις μοναδικές ιδιότητες κάθε κρασιού που χρησιμοποιείται στο χαρμάνι.

Στην τέχνη, assemblage είναι η συναρμολόγηση διαφορετικών υλικών και αντικειμένων σε ένα οριοθετημένο πλαίσιο για τη δημιουργία μιας τρισδιάστατης σύνθεσης με πολλαπλά νοήματα.

Η ιδέα

Assemblage για το Warehouse θα πει σύνθεση των διαφορετικών μαγαζιών, δραστηριοτήτων, εμπειριών της ταλαντούχας ομάδας του σε μια υβριδική μορφή που μας «σερβίρεται» με επιδεξιότητα μέσα από τον καινούργιο αυτό χώρο.

Το Warehouse Assemblage δεν είναι αμιγώς delicatessen, κάβα ή χώρος εστίασης. Πρόκειται για μια εμπειρία, που καλεί τον επισκέπτη να περιηγηθεί ανάμεσα σε μια ευρεία γκάμα premium προϊόντων –κρασί, καφέ, φαγητό, beverages, γλυκά, αξεσουάρ σερβιρίσματος– και να αποφασίσει αν θα τα χρησιμοποιήσει/καταναλώσει μέσα στον χώρο ή αν θα τα πάρει μαζί του στο σπίτι.

Ένα διαδραστικό showroom γαστρονομίας

Θα μπορούσε κανείς να το περιγράψει ως ένα άκρως διασκεδαστικό, διαδραστικό showroom γαστρονομίας, το οποίο είναι φτιαγμένο για να προσελκύει sophisticated users. Το concept θέλει τον επισκέπτη να αποφασίζει και να λειτουργεί μόνος του στον χώρο, γι' αυτό εξάλλου είναι και self service. Φυσικά, το εξαιρετικά εκπαιδευμένο προσωπικό αναλαμβάνει ρόλο curator, περίπου όπως στα μουσεία, που βρίσκεται σε ετοιμότητα για να απαντά οποιαδήποτε ερώτηση, να εξηγεί, να συνοδεύει και γενικά να «ξεναγεί» τον κόσμο ανάμεσα στα προϊόντα και, ανάλογα με τη διάθεση και τις ανάγκες του, να τον βοηθά να δημιουργήσει το δικό του πιάτο, τους δικούς του ιδανικούς γευστικούς συνδυασμούς.

Enomatic: έξυπνη δοκιμή σπάνιων κρασιών

Αγαπημένο μου σημείο στον χώρο είναι οι βιτρίνες με το σύστημα enomatic, το οποίο διατηρεί τα κρασιά αναλλοίωτα και στην τέλεια θερμοκρασία για εβδομάδες, ενώ συγχρόνως είναι διαθέσιμα για δοκιμή σε ποτήρι. Χάρη σε αυτό το σύστημα, δίνεται στον καταναλωτή η δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε δεκάδες σπάνιες φιάλες, που σε άλλη περίπτωση δεν θα ήταν δυνατόν να ανοιχτούν για σερβίρισμα σε ποτήρι, ώστε να γευτεί πολλά διαφορετικά «μεγάλα» κρασιά σε μικρές ποσότητες (από 25 ml).

Μεγάλη επένδυση έχει γίνει και στον εξαιρετικά αναβαθμισμένο εξοπλισμό του Warehouse Assemblage, ο οποίος εξασφαλίζει ότι η οινική εμπειρία στον χώρο θα εμπλουτίζεται συνεχώς.



Food and pastry expertise

Εκτός από τα προϊόντα delicatessen που ανακαλύπτει κανείς στο Warehouse Assemblage, τη μεγάλη ποικιλία τυριών και αλλαντικών, τα εξίσια εδέσματα, όπως χαβιάρι και αυγοτάραχο, τα απίθανα κρασιά και ποτά, μπορεί να δοκιμάσει επίσης κάποια σάντουιτς, με υλικά τα οποία έχει τη δυνατότητα και να αγοράσει.



Μεγάλη έμφαση έχει δοθεί και στο μενού των γλυκών, που έχει δημιουργήσει ο ταλαντούχος pastry chef Αλέξανδρος Κόνιαρης, οι προτάσεις του οποίου παρασκευάζονται καθημερινά στον ίδιο χώρο.



Loveramics

Τέλος, η αγαπησιάρικη σειρά της Loveramics, μιας εταιρείας παραγωγής υψηλής ποιότητας κεραμικών και πορσελάνινων ειδών με έδρα το Χονγκ Κονγκ, για την οποία το Warehouse είναι πλέον ο αποκλειστικός διανομέας χονδρικής για Ελλάδα και Κύπρο, βρήκε επιτέλους το στέκι της. Στο Warehouse Assemblage θα μπορούμε να περιεργαζόμαστε από κοντά τις πολύχρωμες κούπες για καφέ, τα πορσελάνινα αξεσουάρ για το τσάι, τα μοντέρνα σερβίτσια, τις φανταστικές καράφες κ.ά. και να επιλέγουμε εκείνα που μας ταιριάζουν.

Warehouse Assemblage
Πλατεία Μητροπόλεως 8, Αθήνα
Τηλ. 210 3253503



Private room

Με ανυπομονησία περιμένω να ολοκληρωθεί η κατασκευή του Private Room 14 θέσεων, στο οποίο έχω την αίσθηση ότι θα ζήσουμε ωραίες στιγμές. Εκεί, θα διοργανώνονται μοναδικές παρουσιάσεις και γευσιγνωσίες, ενώ θα διατίθεται και για private dinings, καθώς θα διαθέτει κουζίνα και μπαρ. Μεγάλο της ατού είναι ότι βρίσκεται ένα βήμα από το κελάρι με την πολυτιμότερη συλλογή κρασιών του Warehouse.





Arte Povera: Εκεί Όπου η Εστίαση Δίνει Στέγη στην Τέχνη

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Την τέχνη να βλέπεις τη ζωή από διαφορετικές πλευρές. Αυτό είχαν κατά νου ο Κώστας Φούκης και ο Πάρης Ντέτσικας όταν δημιούργησαν το Arte Povera. Μαζί με την ανάγκη τους για νόστιμο φαγητό και συναντήσεις με ωραίους ανθρώπους.

Όταν κάθεις στο Arte Povera, από τη μία πλευρά βλέπεις το Κάστρο των Ιωαννίνων. Αν επιλέξεις να καθίσεις από την πλευρά του δρόμου για φαγητό ή καφέ, νιώθεις ότι είσαι μέρος σκηνικού από ταινία εποχής. Ο δρόμος είναι η Ανδρονίκου Παλαιολόγου, που καταλήγει στο Ιτς Καλέ και στον αρχαιολογικό χώρο. Ένα σημείο με αύρα γειτονιάς στην οποία όλοι θα θέλαμε να μένουμε.



Στο αναπαλαιωμένο σπίτι του 1950, ο εσωτερικός χώρος καταλαμβάνεται από τραπέζια διαφορετικά μεταξύ τους, επιλεγμένα και τοποθετημένα με τρόπο που, όλα μαζί, να συνθέτουν ένα ατμοσφαιρικό σύνολο. Βοηθάνε και οι ζωγραφισμένοι τοίχοι από τον εικαστικό Αρχιμήδη Καβαδακίδη. Αισθητική που ανταποκρίνεται στο όνομα του εστιατορίου, παραπέμποντας στο καλλιτεχνικό κίνημα της Arte Povera.

Οι δύο φίλοι έχουν φτιάξει έναν ιδανικό χώρο για οποιονδήποτε θέλει να νιώσει τη γιαννιώτικη φιλοξενία. Όπως λέει ο Κώστας: «Ανακαινίσαμε και διαμορφώσαμε ένα παλιό σπίτι του Κάστρου με πολλή αγάπη. Και δημιουργήσαμε μία “σπιτική κουζίνα”. Οι πρώτες ύλες προέρχονται από μικρούς παραγωγούς και μικρές οικοτεχνίες της περιοχής και μαγειρεύονται με πολλή φροντίδα από τον Πάρη. Τίποτα δεν είναι έτοιμο. Τις γαστρονομικές μας προτάσεις τις ονομάζουμε “ανεπιτήδευτη ηπειρώτικη κουζίνα”. Και περιλαμβάνουν ό,τι διαθέτει η Ήπειρος, από το παρελθόν έως σήμερα. Πίτες, κρέατα, τυριά και μαρινάκια. Φτωχά υλικά, αλλά πλούσιες γεύσεις. Αυτό που ίσχυε παλιά, σήμερα επιστρέφει».

Φοιτητές από όλη την Ελλάδα στο Arte Povera «εκπαιδεύονται» σε αυτήν τη νόστιμη «ανεπιτήδευτη ηπειρώτικη κουζίνα» και στη συνέχεια γίνονται πρεσβευτές της πόλης σε όλη την ελληνική περιφέρεια.

Ο καλύτερος τρόπος για να περιηγηθεί κάποιος στο Κάστρο και στην πόλη των Ιωαννίνων είναι με ποδήλατο, που σου επιτρέπει όσο κανένα άλλο την επαφή με το περιβάλλον, πολλαπλασιάζοντας την εμπειρία.

Ανοίγει μάλιστα την όρεξη για τις ωραίες γαστρονομικές προτάσεις και τα εξαιρετικά κρασιά και σίπουρα του Arte Povera. Αξέχαστο είναι και το πρωινό του. Όπως αυτό που θα έτρωγες στο σπίτι μιας μερακλούς θείας που, μεταξύ άλλων, θα σου έφτιαχνε και την εξαιρετική κασόπιτα που δοκιμάσαμε. Ωραία είναι, όμως, και τα γλυκά, όπως η μηλόπιτα, που είναι σπεσιαλιτέ τους. Αλλά με τον καφέ στη χόβολη προτείνουμε και κάποιο από τα γλυκά του κουταλιού, από φρούτα και καρπούς που ακολουθούν τις εποχές του χρόνου.

Η τέχνη να κάνεις τη ζωή μοναδική. Κάτι που η γαστρονομία σε συνδυασμό με τη σωστή αισθητική προσέγγιση μπορεί να πετύχει. Μέσα στο Κάστρο, εκεί όπου ο Αλή Πασάς είχε φτιάξει το δικό του παραμύθι, το Arte Povera προτείνει το δικό του αφήγημα, φτιαγμένο από νόστιμο φαγητό και καλή καρδιά.

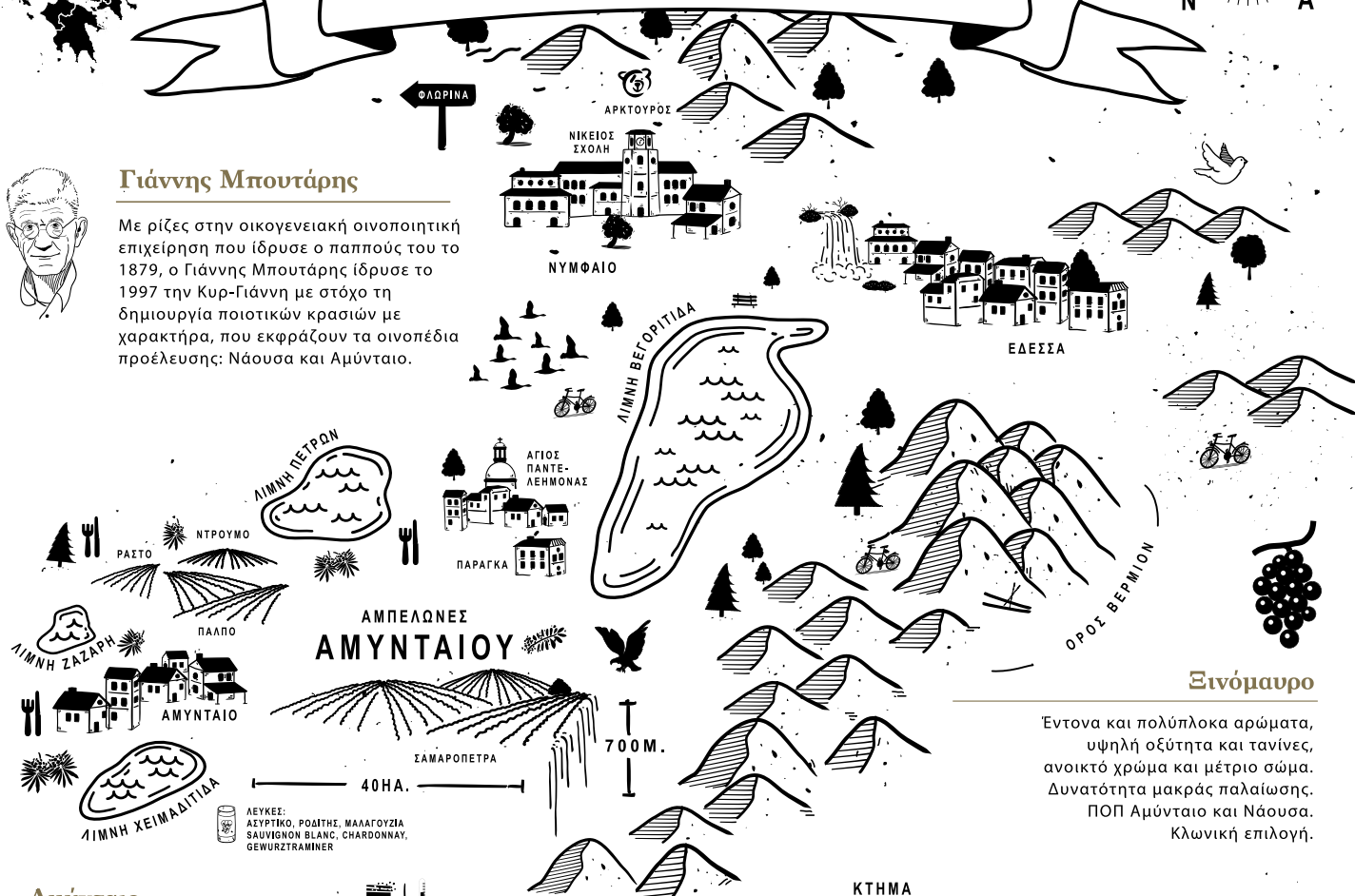


Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟ ΤΟ 1997



Γιάννης Μπουτάρης

Με ρίζες στην οικογενειακή οινοποιητική επιχείρηση που ίδρυσε ο παππούς του το 1879, ο Γιάννης Μπουτάρης ίδρυσε το 1997 την Κυρ-Γιάννη με στόχο τη δημιουργία ποιοτικών κρασιών με χαρακτήρα, που εκφράζουν τα οινοπέδια προέλευσης: Νάουσα και Αμύνταιο.



Ξινόμαυρο

Έντονα και πολύπλοκα αρώματα, υψηλή οξύτητα και τανίνες, ανοικτό χρώμα και μέτριο σώμα. Δυνατότητα μακράς παλαίωσης. ΠΟΠ Αμύνταιο και Νάουσα. Κλωνική επιλογή.

Αμύνταιο

ΦΛΩΡΙΝΑ

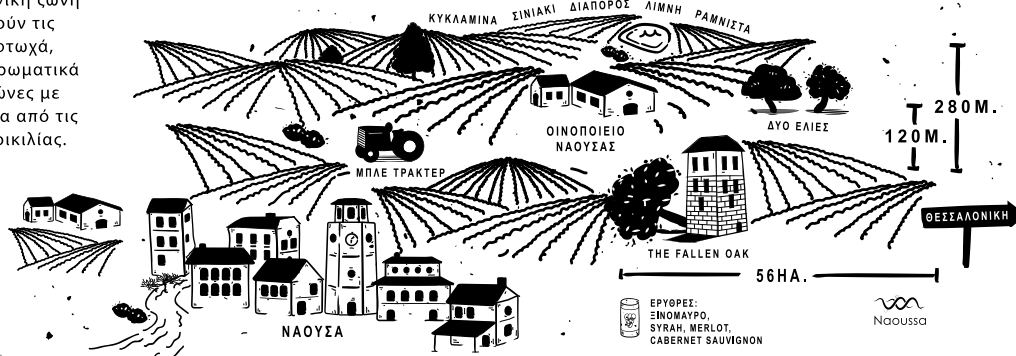
Στο Αμύνταιο, την ψυχρότερη οινοπαραγωγική ζώνη της Ελλάδας, οι τέσσερις λίμνες εξισορροπούν τις ακρότητες του ηπειρωτικού κλίματος. Στα φτωχά, αμμόδη εδάφη της περιοχής παράγονται αρωματικά κρασιά με δροσερή οξύτητα, ενώ οι αμπελώνες με παλιά κλήματα Ξινόμαυρου προσφέρουν μια από τις πιο φινετσάτες εκφράσεις της μοναδικής ποικιλίας.



ΕΠΙΣΚΕΥΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

Απολαύστε τη μαγευτική θέα των αμπελιών της Κυρ-Γιάννη, στις πλαγιές του όρους Βέρμιο, περπατήστε ανάμεσα στα απόelia του Ξινόμαυρου, γευθείτε τα κρασιά στον τόπο παραγωγής τους και γνωρίστε την κληρονομιά της οικογένειας Μπουτάρη.

ΚΤΗΜΑ ΝΑΟΥΣΑ



Νάουσα

ΗΜΑΘΙΑ

Στη Νάουσα το κλίμα είναι ψυχρό μεσογειακό. Κυρίαρχη ποικιλία είναι το Ξινόμαυρο που είναι φυτεμένο σε γενικά βαριά εδάφη, με χημική σύσταση που ποικίλει, προσφέροντας δομή, πολυπλοκότητα και χαρακτήρα. Στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη ο αμπελώνας των 560 στρεμμάτων χωρίζεται σε 42 τεμάχια, τα οποία διαχειριζόμαστε και οινοποιούμε ξεχωριστά αναδεικνύοντας το μοναδικό terroir της περιοχής.



INFO@KIRYIANNI.GR | KIRYIANNI.GR
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre



Αμπελώνας Καμκούτη: Με Αγάπη και Πάθος από Γενιά σε Γενιά

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Αν μιλάμε για οικογενειακή επιχείρηση, τότε ο Αμπελώνας Καμκούτη είναι από τις πρώτες στη λίστα. Μια καθετοποιημένη αγροτική επιχείρηση τεσσάρων γενιών, με εμπειρία πάνω από 100 χρόνια στην αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνου.

Ο Αμπελώνας Καμκούτη βρίσκεται στον Δήμο Βελβεντού, σε έναν προορισμό-κρυφό θησαυρό στην Κοζάνη, με εύκολη πρόσβαση και τοπία που θα σας αποζημιώσουν. Δύο χιλιόμετρα πριν από την είσοδο στο χωριό, το δυτικομακεδονικής αρχιτεκτονικής οινοποιείο ξεχωρίζει. Σε περίοπτη θέση, με χώρους επισκέψιμους πάνω από το μυστηριακό κελάρι, ο επισκέπτης απολαμβάνει τα κρασιά με θέα τον αμπελώνα και φόντο τη λίμνη Πολυφύτου, με την εντυπωσιακή γέφυρα του Αλιάκμονα.

Τα κρασιά ποικίλλουν. Από Μαλαγουζιά, σε συνδυασμούς με Cabernet Franc ή Chardonnay, μέχρι Ξινόμαυρο, με Cabernet Sauvignon και Merlot. Και φυσικά, ο Τσαπουρνάκος ή Τσαπ(ρ)ουνάκος, παλιά ποικιλία σταφυλιού στο Βελβεντό. Τις ετικέτες του αμπελώνα θα τις βρείτε στο ράφι με την ονομασία «ΚΟΥΡΙΤΕΣ». Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, οι Κουρήτες ήταν αυτοί που έθεσαν τις βάσεις στον πολιτισμό της συμβίωσης των ανθρώπων, κάτι που κάνει και το κρασί με τον δικό του τρόπο.

Ο Αμπελώνας Καμκούτη βρίσκεται στα 400 μέτρα και η θέση αυτή δημιουργεί ένα ιδιαίτερο και σπάνιο μεσοκλίμα, καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες της λίμνης σε συνδυασμό με τις χαμηλότερες του ορεινού όγκου των Πιερίων δημιουργούν ένα μόνιμο αεράκι που συμβάλλει στην ποιοτική ωρίμανση των σταφυλιών.

Η γηγενής ποικιλία Τσαπουρνάκος

Μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου και του Εμφυλίου στη χώρα, οι αμπελοκαλλιεργητές φύτεψαν επιτραπέζιες και οινοποιήσιμες ποικιλίες υψηλής απόδοσης λόγω των συγκυριών (φτώχεια και λιμός). Ο Τσαπουρνάκος διασώθηκε ως μη παραγωγική οινοποιήσιμη ποικιλία στους παλιούς, προ του 1940, αμπελώνες της περιοχής του Βελβεντού.





Ο Αμπελώνας Καμκούτη βρίσκεται στον Δήμο Βελβεντού, σε έναν προορισμό-κρυφό θησαυρό στην Κοζάνη, με εύκολη πρόσβαση και τοπία που θα σας αποζημιώσουν.

Η ονομασία «Τσαπουρνάκος» ή «Τσαπρουνάκος» πιθανόν προέρχεται από το λατινικό *grunus* (=δαμάσκηνο) και το πρόθεμα «τσα», που παραπέμπει στο τσαμπί (=η ταξιανθία του φυτού, που έχει σχήμα βότρυος).

Σε γενετικές μελέτες βρέθηκε πως ο Τσαπουρνάκος σχετίζεται με το *Cabernet Franc*, μια ποικιλία του Μπορντώ. Πολλοί μύθοι και εικασίες υπάρχουν για το πώς έφτασε η ποικιλία στην Ελλάδα. Άλλοι λένε πως Σταυροφόροι είχαν πάρει μαζί τους κλήματα Τσαπουρνάκου επιστρέφοντας στη Γαλλία, ενώ άλλοι ισχυρίζονται πως η ποικιλία ήρθε στο Βελβεντό από στρατιώτες κατά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο.

Είναι μια σχετικά όψιμη ποικιλία, αλλά ωριμάζει τουλάχιστον μια βδομάδα πριν από το *Cabernet Sauvignon*. Δίνει κρασιά με μέτριο σώμα, μέτριες τανίνες και μέτρια (+) οξύτητα, που συνδυάζουν αρώματα κόκκινων φρούτων, μοβ λουλουδιών και φυτικότητας.

Δήμος Βελβεντού

Ο κάμπος του Βελβεντού εκτείνεται ανάμεσα στα Πιέρια Όρη και την τεχνητή Λίμνη Πολυφύτου. Λόγω της λίμνης και των βουνών που δημιουργούν διαφορετικά μεσοκλίματα είναι ιδανικός για την καλλιέργεια πολλών και διαφορετικών ποικιλιών. Σύμφωνα με αρχαιολογικά ευρήματα, το κρασί υπήρχε στο Βελβεντό από τον 5ο αιώνα π.Χ. Το αμπέλι ήταν μια από τις κύριες καλλιέργειες στα ξερικά εδάφη της περιοχής.

Στον Βελβεντό, ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει καλό κρασί μαζί με ποιοτικό φαγητό στις παραδοσιακές ταβέρνες του χωριού. Θα κάνει βόλτα σίγουρα στα στενά του χωριού, θα επισκεφτεί το φαράγγι «Σκεπασμένο» για πικνίκ και πεζοπορία, ενώ θα γλυκαθεί από τη φιλοξενία των ντόπιων αλλά και τις χαρακτηριστικές τουλούμπες, παραδοσιακό γλυκό της περιοχής. Ο Αμπελώνας Καμκούτη είναι ένα από τα τρία επισκέψιμα οινοποιεία της περιοχής, γεγονός που αποδεικνύει τη φιλοξενία των ντόπιων.





Greece Makes The World Plastic Free



www.matrixpack.gr





Anza Kitchen & Bar: Σε Ιστορική Τοποθεσία, με Σύγχρονη Αισθητική

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Η γαστρονομία στη Θεσσαλονίκη είναι απαιτητική υπόθεση. Από τη μια, η μακρά παράδοση και ιστορία της πόλης και, από την άλλη, η ανάγκη για μια πιο σύγχρονη ματιά υποχρεώνουν κάθε chef να ανταγωνίζεται τον καλύτερό του εαυτό.

Γεύσεις που πατάνε σε πρώτες ύλες από παραγωγούς που βρίσκονται κοντά στην πόλη και μετουσιώνονται σε συνταγές αναγνωρίσιμες, τόσο από τους ντόπιους όσο και από επισκέπτες, είναι ο οδηγός για το Anza και για τον chef Κυριάκο Μητσόπουλο.

Αισθητική βορειοευρωπαϊκού μαγαζιού και ατμόσφαιρα ταινίας που παραπέμπει σε σενάριο με πολύ φαγητό, πολλή συζήτηση και τις ανθρώπινες σχέσεις στο επίκεντρο, αυτός ήταν ο στόχος όσων οραματίστηκαν και δημιούργησαν το Anza στο ισόγειο του πεντάστερου Vanoro, στην οδό Δωδεκανήσου.

Εκεί όπου παλιά βρισκόταν ένα καπνεργοστάσιο για την επεξεργασία ποιοτικού καπνού, σε απόσταση περπατήματος από το κέντρο, αναδείχθηκε ένα σημείο-προορισμός χάρη στη συνολική πρόταση που προσφέρουν στον χώρο της υποδοχής επισκεπτών οι άνθρωποι πίσω από την επιχειρηματική προσπάθεια.

Στο Anza Kitchen & Bar θα απολαύσετε έναν κόσμο ανεπιτήδευτης κομψότητας και γεύσης. Θα το επισκεφτείτε για ένα ιδιαίτερα λαχταριστό lunch, brunch ή δείπνο, που δημιουργείται την ίδια στιγμή στην ανοιχτή κουζίνα του εστιατορίου, από αυθεντικά, τοπικά, εμπνευσμένα πιάτα, καθώς και για τα εποχικά cocktails, τα ελαφρά snacks και το πλούσιο πρωινό à la carte, που σερβίρεται όλη την ημέρα. Νέο place-to-be τόσο για τους επισκέπτες όσο και για τους κατοίκους της πόλης.

Η εναλλακτική πρόταση του Anza να σερβίρει πρωινό όλες τις ώρες της ημέρας έχει μεγάλο ενδιαφέρον – γιατί κάποιες μέρες της εβδομάδας μπορεί να έχουμε ένα διαφορετικό πρόγραμμα ή απλώς να μη θέλουμε να τηρήσουμε ωράριο στο φαγητό μας.

Εκτός από επαγγελματικές συναντήσεις, ιδανικό λόγω τοποθεσίας και ατμόσφαιρας, το Anza είναι εξαιρετική επιλογή και για όσους αναζητούν έναν χώρο χαλαρό και ιδιαίτερο. Εκτός αυτού, το spa και οι υπηρεσίες μασάζ και χαλάρωσης στον κάτω όροφο είναι μια επιπλέον εμπειρία, την οποία προτείνουμε να απολαύσετε προτού μεταβείτε στο εστιατόριο.

Η παρουσία του chef Κυριάκου Μητσόπουλου, όταν βγαίνει στη σάλα, είναι προστιθέμενη αξία. Εκτός από την performance που κάνει κάθε βράδυ στην ανοιχτή κουζίνα, είναι εκεί για να προτείνει στους επισκέπτες, στον καθένα ξεχωριστά, τις δικές του, εξειδικευμένες προτάσεις.

Λίστα κρασιών με παλιές και σύγχρονες ποικιλίες

Η μεγάλη λίστα κρασιών περιλαμβάνει ελληνικές ποικιλίες σχεδόν από όλα τα αμπελοτόπια της χώρας, από τις καλύτερες αυτόχθονες ποικιλίες έως τις νέες ποικιλίες του 21ου αιώνα. Ένα ραντεβού για δοκιμή κρασιών στο Anza είναι μια απολαυστική εξερεύνηση γεύσεων, που αναδεικνύει τη μοναδικότητα των ελληνικών κρασιών.

Το κρασί είναι σημαντικό σε ένα εστιατόριο που επιμένει σε γεύσεις με τοπικά προϊόντα και γίνεται απαραίτητο όταν συνοδεύει προτάσεις που χρειάζονται γαστρονομικά κρασιά.





Ο chef Κυριάκος Μητσόπουλος προτείνει από το μενού...

Γκερεμέζι σε κρούστα φιστικιού Αιγίνης, με συκομαΐδα και υδρόμελι.

Ελληνικό σεβίτσε τσιπούρας, με ταραμά αβοκάντο, γκοφρέτα μπούκοβο, γρανίτα αγγουριού αρωματισμένη με ούζο και πίκλα κρεμμυδιού.

Καπνιστό σκουμπρί από τον chef με αγγούρι στο γκριλ, λάπαθα και σάλτσα κεφίρ.

Σαλάτα μαυρομάτικα με γαρίδες, αμύγδαλο, ψητό ροδάκινο και βινεγκρέτ από νερό ντομάτας

Κριθαρότο αγριομάραθου με χταπόδι γλασαρισμένο σε βαλσάμικο και μαρμελάδα ντομάτα-εσπρέσο.

Χοιρινό φιλέτο με ροιζι ρετσίνας, ημίλιαστο σταφύλι και κρέμα φάβας.

Τόνο φιλέτο στη σχάρα, με παντζάρια σε πέντε υφές και κουμ κουάτ.

Πάβλοβα με φρούτα του δάσους, lemongrass και sorbet φράουλας.



ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ Η ΦΥΣΗ

Στην Autohellas Hertz ξέρουμε πως νοιάζεσαι για το περιβάλλον, γι' αυτό επενδύουμε στον μεγαλύτερο στόλο ηλεκτροκίνητων στην Ελλάδα. Βρες το αυτοκίνητο που ταιριάζει στις ανάγκες σου και ταυτόχρονα προστατεύει τη φύση.





Ύδρα: Ταξίδι στο Χρόνο

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Το όνειρο εκείνων που αναζητούν έναν τόπο χωρίς μηχανοκίνητα παντός τύπου μπορεί να γίνει πραγματικότητα μόνο στην Ύδρα. Δεν υπάρχει ίχνος ρόδας, ίχνος θορύβου από μηχανή. Στους πεζόδρομους διασταυρώνονται άνθρωποι και τετράποδα μόνο.

Ταξίδι στον χρόνο η μετάβαση στο νησί, για να αντικρίσεις εικόνες σχεδόν ιδανικές, μοναδικές ακόμα και για τον τόπο μας. Δεν υπάρχει ασφαλτος. Καθόλου. Πέτρα, πολλή πέτρα παντού. Λιθόστρωτοι δρόμοι και μονοπάτια.



Δρόμοι χωρίς μηχανοκίνητα

Δρόμοι γεμάτοι παιδιά που τρέχουν, κόσμος που περπατάει, μικροί και μεγάλοι που κάθονται σε πεζούλια και σε βεράντες ήσυχα. Είναι σαν να βρίσκεσαι στην Ελλάδα του '60 και του '70, μόνο τα ρούχα σε επαναφέρουν στη σύγχρονη εποχή.

Ιδανική εποχή για να γνωρίσεις την Ύδρα είναι το φθινόπωρο και η άνοιξη. Όχι γιατί το νησί δεν είναι εξίσου όμορφο το καλοκαίρι, όμως την περίοδο που ησυχάζει, που ο κόσμος αραιώνει, μπορείς να απολαύσεις με ηρεμία όλες αυτές τις ομορφιές και να προγραμματίσεις με ακόμα μεγαλύτερη άνεση τη μέρα σου.

Το περπάτημα είναι καθημερινότητα για όλους. Για μικρούς και μεγάλους. Δεν έχουν, άλλωστε, πολλές εναλλακτικές. Έτσι, εφευρίσκουν τρόπους με τους οποίους απλές εργασίες γίνονται χωρίς πολύ κόπο, αλλά με τεχνική, όπως το πώς να κουβαλούν τα πράγματα από το σούπερ μάρκετ. Μόνο οι λίγο μεγαλύτεροι σε ηλικία, για τα πιο βαριά, χρησιμοποιούν και άλογα ή μουλάρια.

Οι κάτοικοι βιοπορίζονται από τον τουρισμό και την οικοδομή. Κτίρια οικοδομούνται σε όλο το μήκος και το πλάτος του νησιού. Με καλόγουστο τρόπο, αισθητική ζηλευτή. Η περιφρούρηση του άβατου για τα μηχανοκίνητα σε συνδυασμό με τον έλεγχο της ανοικοδόμησης έχει προστατεύσει την Ύδρα από το να αλλοιωθεί η φυσιογνωμία της, όπως έγινε, περισσότερο ή λιγότερο, σε άλλα νησιά και τουριστικά σημεία στην Ελλάδα.

Εκτός εποχής στο νησί καταφθάνουν πολλοί ξένοι τουρίστες, που έρχονται από κάθε γωνιά της γης και κυκλοφορούν τιμώντας τους κανόνες, κρατώντας χαμηλό προφίλ που δεν διαταράσσει στο ελάχιστο την ησυχία και τη γαλήνη. Είναι μαγική η αίσθηση χωρίς τον αστικό θόρυβο που προκαλούν τα αυτοκίνητα και τα μηχανάκια. Αλλά και η ποιότητα των επισκεπτών συμβάλλει στη διατήρηση της ζηλευτής ατμόσφαιρας, κυρίως τις εποχές εκτός καλοκαιριού.

Γαστρονομία και... αγνάντεμα



Στην Ύδρα υπάρχουν πάνω από 50 χώροι εστίασης. Κάποιοι μένουν ανοιχτά μόνο 6 μήνες τον χρόνο, κάποιοι λίγο παραπάνω. Ελάχιστοι χώροι είναι ανοιχτοί όλο τον χρόνο.



Στο manna, με την καθοδήγηση του chef Αλέξανδρου Μπαγιώργη και του συνεργάτη του Νούρι Ζντράβα, θα φάτε εξαιρετικά, σε υπέροχο περιβάλλον, επιλέγοντας το κρασί σας από λίστα που ανανεώνεται συνεχώς. Ωραία πιάτα, με πρώτες ύλες που φροντίζουν να είναι από το νησί ή από κοντινά σημεία.

Ο Όμιλος είναι ένα εστιατόριο-εμπειρία που αξίζει επίσης να ζήσετε. Με ιστορία σχεδόν 50 χρόνων, θα εντυπωσιαστείτε από τη θέα, το φαγητό, την πολύ μεγάλη ποικιλία κρασιών και το άψογο σέρβις.

Πολύ κοντά θα συναντήσετε τη Σπηλιά, που τα συνδυάζει όλα: καφέ, μπαρ, φαγητό, κοκτέιλ και ξαπλώστρες, βουτιές από τα βράχια και αγνάντεμα με τις ώρες στον γαλάζιο ορίζοντα. Την άνοιξη ή το φθινόπωρο, θα τα απολαύσετε με λιγότερο κόσμο.

Ποτά και ωραίες μουσικές

Το νησί διαθέτει ελάχιστα μπαρ και το Amalour είναι το ιδανικότερο μέρος για ένα χαλαρό ποτό ή κοκτέιλ και ωραίες μουσικές. Βρίσκεται σε ένα γραφικό σοκάκι που «αντηχεί» στους ethnic ρυθμούς του. Το όνομά του σημαίνει «τόπος με ενέργεια αγάπης» στα αρχαία καταλανικά, απόλυτα ταιριαστό με την πολύχρωμη και χαρούμενη διακόσμηση του χώρου. Εκτός σεζόν το Amalour είναι πιο χαλαρό, πάντα όμως η βόλτα για ένα ποτό θα σας αποζημιώσει.

Ο Πειρατής είναι παλιό μπαρ που έχει γίνει θρυλικό. Οι ιστορίες του είναι τόσο συναρπαστικές όσο και τα ποτά του. Στους λίγο μεγαλύτερους θα θυμίσει εποχές ανεπανάληπτες.

Μονοπάτια, παραθαλάσσια και βουνίσια

Αν θέλετε να γνωρίσετε όλο το νησί, ο καλύτερος τρόπος είναι το περπάτημα. Αυτό που κάνουν εδώ και δεκαετίες χιλιάδες ξένοι επισκέπτες άρχισαν πια να το ανακαλύπτουν και οι Έλληνες. Υπάρχουν οι παραθαλάσσιες διαδρομές αρκετών χιλιομέτρων, που είναι υπέροχες. Αλλά και βουνίσια μονοπάτια, που σε οδηγούν στα μοναστήρια.

Ο Προφήτης Ηλίας, από τα δημοφιλέστερα μοναστήρια στην Ύδρα, είναι σκαρφαλωμένος σε ένα από τα πιο ωραία σημεία του νησιού. Οι τέσσερις μοναχοί που ζουν εκεί δεν είναι... μόνοι τους. Αντίθετα, είναι πολλοί οι επισκέπτες που περνάνε τη βαριά πόρτα του μοναστηριού με την αύρα του Αγίου Όρους. Εκτός από τα κελιά και τους χώρους στους οποίους εγκαταβιώνουν οι μοναχοί, στο μοναστήρι υπάρχει και το δωμάτιο του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη, στο οποίο φυλακίστηκε για 4 μήνες, όταν οι Έλληνες είχαν αποφασίσει ότι δεν ήθελαν να βρίσκεται στο προσκήνιο.

Για τους ξένους είναι απλώς ένα ακόμη δωμάτιο. Για τους Έλληνες επισκέπτες συμβολίζει ίσως τη μαστιγα της εμφύλιας διαμάχης που έχει τις ρίζες της βαθιά στην ιστορία, στερώντας ανέκαθεν τη χώρα από ανάσες προόδου και ευημερίας.

Στο μοναστήρι θα εντυπωσιαστείτε από την καθαριότητα, την υψηλή αισθητική και απλότητα του χώρου, αλλά και την πανοραμική θέα. Αν είστε εκεί την άνοιξη, φροντίστε να το επισκεφτείτε απόγευμα, στον Εσπερινό. Σε ατμόσφαιρα μυσταγωγίας, η Θεία





Λειτουργία θα σας μείνει αξέχαστη. Όταν θα κατεβαίνετε το βουνό από τα σκαλοπάτια και το μονοπάτι, θα σας συνοδεύουν ακόμα οι εικόνες και οι ύμνοι και θα καταλάβετε γιατί η Ύδρα θεωρείται το νησί των μεγάλων αποφάσεων.

Ένα νησί «ζεν», μιλώντας πάντα για την εκτός σεζόν περίοδο. Το καλοκαίρι μετατρέπεται σε κοσμοπολίτικο προορισμό που και πάλι, όσοι τον επιλέξουν, ξέρουν ότι θα περάσουν πολύ καλά. Οι Υδραίοι τότε ανοίγουν τα σπίτια τους για τους ίδιους ή για να τα νοικιάσουν και στο λιμάνι ή στα γύρω λιμανάκια δένουν άπειρα σκάφη, ανάμεσά τους και αυτά που κάνουν τον γύρο του νησιού.

«Φιλόξενα» αρχοντικά

Τα εξαιρετικά κτίρια του νησιού κρύβουν μέσα τους όμορφους χώρους. Αρκετοί επιχειρηματίες έχουν επενδύσει και έχουν μετατρέψει παλιά σπίτια και αρχοντικά σε αριστουργήματα φιλοξενίας, σε μπουτίκ ξενοδοχεία. Υπάρχουν πολλά και διαφορετικά ξενοδοχεία και ξενώνες για να επιλέξετε εκείνο που σας ταιριάζει.

Το Nesea έχει όλα όσα μπορείτε να ονειρευτείτε. Σε σημείο κοντινό στο λιμάνι, με αισθητική που κερδίζει από την πρώτη στιγμή. Το «Νησαία» προέρχεται από την ελληνική μυθολογία και είναι το όνομα μιας από τις Νηρηίδες, που θεωρούνταν προστάτιδα των νησιών του Αιγαίου. Οι Νηρηίδες ήταν νύμφες, εγγονές του Τιτάνα Ωκεανού, οι οποίες προστάτευ-

αν τους ναυτικούς και τους ψαράδες, βοηθώντας όποιον βρισκόταν σε κίνδυνο.

Στο Nesea εστιάζουν στη δημιουργία μιας home-like ατμόσφαιρας, όπου ο επισκέπτης θα νιώθει τόσο άνετα όσο στο σπίτι του, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή σε λεπτομέρειες, όπως τα κρεβάτια, τα μαξιλάρια και τα λευκά είδη, για την καλύτερη δυνατή ποιότητα ύπνου. Ανάμεσα στη σύγχρονη αρχιτεκτονική του χώρου, έχουν προστεθεί στοιχεία από την παραδοσιακή νησιωτική αρχιτεκτονική, όπως η ξύλινη οροφή με καλάμια και δοκάρια.

Τρέχοντας στην Ύδρα

Οι Αγώνες Ορεινού Τρεξίματος που γίνονται τον Απρίλιο προσελκύουν όλη τη δρομική κοινότητα στην Ύδρα, για να ανεβοκατέβει στα βουνά και να τρέξει στα καθαρά και βαθιά μονοπάτια. Ο «μαραθώνιος» είναι ένας μεγάλος γύρος του νησιού, που φτάνει τα 38 χιλιόμετρα. Είναι ίσως ο καλύτερος τρόπος για να δεις το νησί. Κάποιοι τον κάνουν και τρεχο-περπατώντας, που σημαίνει ότι εξαντλούν συνήθως σε χρόνο τις 7 ώρες.

Στα τέλη του Νοεμβρίου γίνεται και ο πρωτότυπος αγώνας SwimRun, αφορμή για πολλούς επισκέπτες να ταξιδέψουν στο νησί, τον οποίο διοργανώνει η εταιρεία Tri More, που διοργανώνει ανάλογα events και σε άλλα σημεία στην Ελλάδα.

Βουτιές που αναβιώνουν κινηματογραφικά καρέ

Θα πρέπει να προσπαθήσεις λίγο για να βρεθείς σε παραλία. Όμως είναι πολύ όμορφη η διαδρομή που πρέπει να διασχίσεις για να βουτήξεις στα γαλάζια νερά. Στα πολύ κοντινά σημεία, που είναι η Σπηλιά και ο Όμιλος και λίγο μακρύτερα το Castello, θα βουτήξετε από τα βράχια και θα νιώσετε σαν πρωταγωνιστές σε ταινία. Τόσες έχουν γυριστεί σε αυτά τα σημεία! Είναι τόσο προβεβλημένη η Ύδρα από πολύ παλιά, που αναρωτιέσαι τι άλλο χρειάζεται κάποιος για να πειστεί ώστε να την επισκεφτεί. Το ζητούμενο είναι η εποχή, αν και αξίζει να τη γνωρίσει κανείς όλες τις σεζόν, και να απολαύσει τη γοητεία του νησιού που αλλάζει και προσφέρει κάθε φορά νέες εικόνες και εμπειρίες.

Η Ύδρα, ένας μικρός παράδεισος με την απουσία αυτοκινήτων και μηχανών και με την υπέροχη αισθητική της, αποδεικνύει ότι τα όνειρα μπορούν να γίνουν πραγματικότητα. Και αυτός ο παράδεισος είναι προσιτός και πολύ κοντά μας – με το δελφίνι σε πολύ λιγότερο χρόνο από όσο φαντάζεστε. Ωστόσο, αν επιλέξετε να την επισκεφτείτε εκτός σεζόν, θα δυσκολευτείτε στην απόφαση να επιστρέψετε. Πώς να εγκαταλείψει κανείς τον παράδεισο;







Delicatessen Πρέκας στη Σύρο: Με Γεύση Κυκλάδων

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ



Σύρος, Απάνω Μεριά, στο χωριό Σαν Μιχάλη. «Φέρε μου να μυρίσω λίγη αρμπαρόριζα». Τη μυρίζει και γυρίζει πίσω στον καναπέ. Έπειτα από λίγα λεπτά σηκώνεται, αφήνει το κινητό και επανέρχεται με τον ίδιο ενθουσιασμό. «Δώσ' μου να μυρίσω πάλι!» Ο μικρός γιος του Κώστα Πρέκα, ιδιοκτήτη του Delicatessen Πρέκας, έχει μάθει να ζει στη φύση και να τη χαίρεται από πρώτο χέρι. Άλλωστε, πώς θα μπορούσε διαφορετικά, όταν κάθε μέρα αντικρίζει τέτοια ομορφιά στο κτήμα τους.



Είχα την τύχη να βρεθώ στο κτήμα του Κώστα Πρέκα, όπου με μεράκι και όραμα διατηρεί τα δέντρα του – ελιές, λεμονιές, βερικοκιές, δαμασκηνιές, κερασιές, ροδιές... Περιττό να σας πω πως οι λιχουδιές που ακολούθησαν ήταν καθολικά organic. Ελιές θρούμπες από το κτήμα, κρέας με λεμόνια από τον κήπο, τυρί Σαν Μιχάλη από το νησί, κρεμμύδια από τον κήπο και κρασί δικής του παραγωγής (μάλιστα η συγκεκριμένη ποικιλία δεν διατίθεται προς πώληση). Το αποκορύφωμα ήταν το επιδόρπιο: φασκόμηλο από το κτήμα με κανέλα.

Μια απλότητα σαγηνευτική. Μια σχέση με τη φύση τόσο απαραίτητη και αυτονόητη, που στις πόλεις μάλλον έχει ξεχαστεί. Μια αίσθηση ταυτότητας, παράδοσης και, κατά μία έννοια, χρέους. Το *delicatessen* του Πρέκα στη Σύρο είναι ένα *genre* από μόνο του. Δεν είναι απλώς ένα παντοπωλείο. Η φιλοσοφία και οι συγκεκριμένες πεποιθήσεις και στρατηγικές βάσει των οποίων λειτουργεί υποδηλώνουν πως τίποτα δεν είναι τυχαίο. Κάθε προϊόν έχει τη δική του ιστορία και κρύβει έναν θησαυρό.

Απέναντι στην «απειλή» των γιγάντων, των σούπερ μάρκετ, θα επιβιώσει μια πολύ μικρή μερίδα παντοπωλείων με παραδοσιακά προϊόντα, απ' ό,τι

μου λέει. Είμαι σίγουρη πως ο «Πρέκας» θα είναι ένα από αυτά. Ο κόσμος δεν θα πάψει να αναζητάει τα προϊόντα του, όσο και αν «βιομηχανοποιηθούμε». Μια ανατρεπτική συνέντευξη, που εξιστορεί πολλές αλήθειες για την εντοπιότητα, τα ελληνικά προϊόντα, τα μυστικά της επιβίωσης στο εμπόριο και τη θέση που θα έπρεπε να έχει η Ελλάδα στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη.

Μιλήστε μας για την ιστορία του μαγαζιού Πρέκας. Πώς ξεκίνησε και ποια ήταν η σχέση σας με τη γαστρονομία;

Πάντοτε μας άρεσε, οικογενειακά, να ψάχνουμε νέες γεύσεις και, επειδή ταξίδευα πολύ λόγω της δουλειάς του πατέρα μου –τον ακολουθούσα στα νησιά τα καλοκαίρια–, γνώριζα καινούργια προϊόντα. Σε αυτό συνέβαλε η μακροχρόνια τριβή με ό,τι έχει σχέση με τη γη, αφού στο σπίτι καλλιεργούσαμε μπουστάνια, προσπαθούσαμε να φτιάξουμε τυρί και κάναμε διάφορες δοκιμές. Σπούδασα φυσικοθεραπευτής, δούλεψα ως σερβιτόρος και συνέχισα ως μάγειρας, με αποκορύφωμα την κουζίνα του στρατού όπου τάιζα 2.500 άτομα πρωί, μεσημέρι, βράδυ.





Κάπως έτσι μου ήρθε η ιδέα να συγκεντρώσω χαρακτηριστικά ελληνικά προϊόντα και άρχισα να κάνω ρεπορτάζ και έρευνα αγοράς σε διαφορετικά μέρη της Ελλάδας, χωρίς να ξέρω πού θα με οδηγήσει αυτό. Επέλεγα ένα μέρος, έμενα στο πιο οικονομικό ξενοδοχείο και δοκίμαζα προϊόντα, αλλά προσπαθούσα πάντα να εντοπίζω εκείνα που είναι επιτυχημένα στον τόπο τους. Οι πιο κατάλληλοι για να μου το υποδείξουν ήταν οι ντόπιοι κάτοικοι στα καφενεία. Όταν έχει πειστεί ο ντόπιος για ένα προϊόν πως είναι το καλύτερο, αυτό αποτελεί και την καλύτερη διαφήμισή του.

Ξεκίνησα αυτές τις γευσιγνωσίες στη Βόρεια Ελλάδα, επέλεγα προορισμούς που είχαν σχέση με τη Σύρο, Ηπειρώτες, Κρητικούς. Στην αρχή διάλεγα λίγα προϊόντα σε πολύ καλή τιμή και χωρίς ανταγωνιστές, τα οποία μπορούσα να πουλάω και μέσω χονδρικής. Παράλληλα, δούλευα ως σερβιτόρος σε ταβέρνα στην Αληθινή, στη Σύρο, όπου προσπαθούσα να πουλάω και τα προϊόντα μου.

Μόλις άνοιξα το πρώτο μου μαγαζί, είδα πως, εκτός από λουκούμι και τυρί, η Σύρος δεν είχε κάτι άλλο να προσφέρει σε παραγωγή. Τότε κατάλαβα πως έπρεπε να μπω και στην παραγωγή. Το πρώτο προϊόν που δημιούργησα ήταν ένα λικέρ που έφτιαχνε η γιαγιά μου, το οποίο ονόμασα «το Πιοτό της Γιαγιάς». Έκανε θραύση!

«Η καλύτερη διαφήμιση για ένα προϊόν είναι όταν έχει πειστεί ο ντόπιος πως είναι το καλύτερο».

Τι κάνει ένα *delicatessen* κορυφαίο;

Το μεράκι και τίποτα άλλο. Σκέψου ότι ξεκίνησα το 1993, όταν επικρατούσε ξενομανία στην Ελλάδα, με ό,τι ήταν ξένο να θεωρείται και καλό. Όλοι κάπνιζαν Marlboro, φορούσαν Levi's και έπιναν Coca Cola. Ο όρος «παραδοσιακό» ή «τοπικό» προϊόν ήταν παραγνωρισμένος, δεν ασχολείτο κανείς με αυτό.

Το μυστικό είναι να έχεις το βλέμμα στραμμένο μπροστά και να αναζητάς συνεχώς παραδοσιακές γεύσεις και συνταγές, ώστε να τις αναβιώσεις. Να ψάχνεις στα παλιά βιβλία μαγειρικής, να ρωτάς τους παλιούς. Αυτό δίνει τη φρεσκάδα. Για παράδειγμα, τώρα ανακάλυψα ένα υγρό τριαντάφυλλου στη Μυτιλήνη το οποίο ψεκάζουν από παλιά στις σαλάτες τους μαζί με ξίδι.

Ένα άλλο μυστικό είναι να κάνεις τη λιγότερη δυνατή επεξεργασία στα προϊόντα σου. Να τα διατηρείς όσο πιο organic γίνεται. Στα δικά μου προϊόντα, πέραν του παστώματος, της αποξήρανσης και της παστερίωσης, δεν κάνω κάποια άλλη επεξεργασία. Ούτε με χημικά ούτε με καταψύξεις κ.λπ.

Πώς έχει μετεξελιχθεί η αγορά από το 1990 μέχρι σήμερα; Πώς φύγαμε από την ξενομανία και επανήλθαμε στην εντοπιότητα;

Η τελευταία επταετία είναι εντελώς διαφορετική. Όλοι στην Ελλάδα και στον κόσμο θέλουν να δοκιμάζουν τοπικά προϊόντα και να αναδεικνύουν τοπικές ποικιλίες. Ξεκίνησε σαν μόδα. Πάντα υπήρχε, απλώς το καταλάβαμε με την ένταση της παγκοσμιοποίησης και βιομηχανοποίησης.

Βέβαια, θεωρώ πως πολύ σύντομα θα δούμε να παραμένουν στην αγορά πολύ λίγες βιοτεχνίες και παντοπωλεία με παραδοσιακά προϊόντα. Οι επιλογές των σούπερ μάρκετ θα κατευθύνουν σχεδόν αποκλειστικά τη διατροφή μας στο μέλλον. Γίνεται όλο και πιο έντονος ο έλεγχος στην καθημερινή μας ζωή, ειδικά στα αστικά κέντρα.

Πώς στέκεται ένα τοπικό *deli store* απέναντι στους γίγαντες των σούπερ μάρκετ;

Θα πρέπει να παράγει δικά του προϊόντα. Χωρίς το εργαστήριο, δεν θα μπορούσα να παραμείνω βιώσιμος. Τα τελευταία χρόνια καλλιεργώ στο χωράφι πολλά προϊόντα. Έτσι, όταν έχω τον έλεγχο της παραγωγής του προϊόντος από την αρχή μέχρι το τέλος, είναι δύσκολο να με πιέσουν.

Επίσης, απέχω από τα σούπερ μάρκετ για διάφορους λόγους. Τα σούπερ μάρκετ δεν μπορούν να «κατανοήσουν» τα παραδοσιακά προϊόντα. Αν μπει ένα τέτοιο προϊόν σε σούπερ μάρκετ, εκτός του ότι «καίγεται», καταστρέφεται και ο παραγωγός, γιατί τον πιέζουν να χαμηλώσει την τιμή του και έτσι ζημιώνεται. Όποιος δεν έχει τον έλεγχο της πρωτογενούς παραγωγής θα έχει θέμα.

«Όποιος δεν έχει τον έλεγχο στην παραγωγή, θα έχει θέμα. Τα σούπερ μάρκετ δεν μπορούν να “κατανοήσουν” τα παραδοσιακά προϊόντα».

Στο εργαστήριο επιμελείστε συγκεκριμένα προϊόντα δικής σας παραγωγής. Γιατί θεωρείτε πως είναι σημαντικό αυτό;

Η καρδιά της δουλειάς μας είναι το εργαστήριο. Σε έναν ιδανικό κόσμο, θα έπρεπε κάθε deli να έχει τη δική του βιοτεχνία, είτε ιδιόκτητη είτε μέσω συνεργασίας. Βέβαια, το να έχεις δικό σου εργαστήριο αποτελεί τεράστια επένδυση και μεταφράζεται σε χρόνο. Πλέον, πέτυχα να έχω δικό μου εργαστήριο αλλά και χωράφια, ώστε να έχω τον έλεγχο ενός προϊόντος από την αρχή της παραγωγής μέχρι το τέλος.

Με ποια κριτήρια επιλέγετε τους προμηθευτές σας;

Πρώτα βλέπω αν το προϊόν έχει καταξιωθεί στην τοπική αγορά, μιλώνοντας με τυχαίους κατοίκους του τόπου. Οι κάτοικοι είναι η πιο αξιόπιστη μαρτυρία για το προϊόν. Δεύτερον, θα σας φανεί αστέιο, αλλά επιλέγω με βάση το... πρόσωπο του παραγωγού. Ενστικτωδώς, ακόμα και από τις ρυτίδες που έχει στο πρόσωπό του, καταλαβαίνω αν πρέπει να συνεργαστώ μαζί του. Τρίτον, επισκέπτομαι την πηγή, για να δω ο ίδιος την παραγωγή.

Το υψηλής ποιότητας προϊόν είναι και πιο ακριβό;

Στα προϊόντα δεν υπάρχει τιμή, άρα δεν είναι ούτε ακριβά ούτε φτηνά. Πάντα μιλάμε για σπάνια προϊόντα. Η ποιότητα δεν υπολογίζεται σε συνάρτηση με την τιμή του προϊόντος, αφορά το ίδιο το προϊόν.

Είναι ευαισθητοποιημένο το γαστρονομικό κοινό της Ελλάδας ως προς τη συνειδητή και βιώσιμη διατροφή ή έχουμε δρόμο μπροστά μας;

Μια πολύ μικρή μερίδα. Δυστυχώς, έχουμε πολύ δρόμο μπροστά μας. Η δική μου θεωρία είναι πως πρέπει να τρως αυτό που βγαίνει στον τόπο σου. Δεν το λέω με τοπικιστική διάθεση. Οι μεσογειακοί λαοί



αναπτύχθηκαν στα βάθη των αιώνων σε μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένα προϊόντα. Γι' αυτό επιβίωσαν. Οι Εσκιμώοι αναπτύχθηκαν σε μια συγκεκριμένη περιοχή και η διατροφή τους περιλαμβάνει 200 γραμμάρια λίπους φώκιας σε καθημερινή βάση. Αν φάω το ίδιο με εκείνους, θα πεθάνω σύντομα. Κάθε λαός έχει τις δικές του συνήθειες. Επομένως, μια σταθεροποιημένη, υγιεινή διατροφή θα πρέπει να πλαισιώνεται με τα προϊόντα της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής. Πρέπει να τρως αυτό που βγαίνει στον τόπο σου.

Μιλήστε μας για τις μεγαλύτερες προκλήσεις της δουλειάς.

Η μεγαλύτερη πρόκληση της δουλειάς είναι να βρεις έναν τρόπο ώστε να μη δουλεύεις πάρα πολλές ώρες. Σε συνεπαίρνει όλο αυτό και, ξαφνικά, ανακαλύπτεις ότι χάνεις τον εαυτό σου. Είναι σημαντικό να διατηρείς την ισορροπία μεταξύ δουλειάς, οικογένειας, προσωπικού χρόνου κ.λπ. Αυτό βέβαια επιτυγχάνεται από ένα επίπεδο και μετά.

Διαφέρουν τα σύγχρονα delicatessen από τα παλιά και ποιες είναι οι τάσεις που προβλέπετε να καθιερώνονται στον χώρο;

Παρατηρώ πως με τον όρο delicatessen φέρνουμε στο μυαλό μας τα καταστήματα που συγκεντρώνουν εκλεκτά προϊόντα από όλο τον κόσμο. Προσπαθούσα και προσπαθώ να πείσω όσους συνεργάζομαι πως δεν χρειάζεται να έχουμε προϊόντα από όλο τον κόσμο. Μπορούμε να έχουμε μόνο ελληνικά. Το 99% των προϊόντων που εμπορεύομαι είναι ελληνικά.

Στην Ελλάδα, θα έπρεπε η αναλογία να βαρύνει περισσότερο προς τα ελληνικά προϊόντα παρά προς τα ξενόφερτα. Θεωρώ πως δεν πρέπει να ακολουθούμε τις τάσεις, πρέπει να τις δημιουργούμε. Όσο για το μέλλον των παντοπωλείων, θα επιβιώσει μια πολύ μικρή μερίδα με τις δομές και τις προδιαγραφές που συζητήσαμε, τα οποία και θα αναζητούν οι καταναλωτές. Θα επιβιώσουν αυτοί που βρίσκονται σε μικρούς προορισμούς, σε χωριά, σε νησιά.

Υπάρχει η ανάγκη να δημιουργηθεί ένας ανεξάρτητος οργανισμός για τα προϊόντα και τη γαστρονομία της Ελλάδας, που να μην εξαρτάται από κυβερνήσεις και να μην επηρεάζεται από τις αλλαγές της πολιτικής ηγεσίας.

Το μυστικό είναι οι συνέργειες. Με τις συνέργειες, πολλαπλασιάζουμε τους κωδικούς κι έτσι μπορεί να επιβιώσει ένα παντοπωλείο. Για παράδειγμα, έβαλα τον μαραθό μου σε δύο τυριά φέτος.

Συνεργαστήκατε με την ομάδα της Discover Greece, για τη βιντεοσκόπηση τοπικών προϊόντων σας με στόχο την προώθηση της Σύρου και της ελληνικής γαστρονομίας. Με αυτή την αφορμή, θεωρείτε πως η Ελλάδα έχει τη θέση που της αξίζει στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη;

Σαφέστατα δεν την έχει, ούτε κατά διάνοια. Αυτό είναι και το ζητούμενο. Θα πρέπει να συνεχιστούν οι προσπάθειες και να έχουν διάρκεια στον χρόνο, ώστε να αποκτήσουμε υπόσταση στον χάρτη, τόσο στη γαστρονομία όσο και στα ελληνικά προϊόντα, τα οποία είναι δυστυχώς ανύπαρκτα – ή, αν υπάρχουν, θα έχουν ξένη ετικέτα. Κάθε κυβέρνηση έχει συγκεκριμένη θητεία και εκπονεί προγράμματα και διαφημιστικές καμπάνιες που συνήθως δεν ολοκληρώνονται.

Υπάρχει η ανάγκη να δημιουργηθεί ένας ανεξάρτητος οργανισμός για τα προϊόντα και τη γαστρονομία της Ελλάδας, που να μη δεσμεύεται από κυβερνήσεις και να μην επηρεάζεται από τις αλλαγές της πολιτικής ηγεσίας. Αυτή τη στιγμή, υπαγόμαστε ενίοτε στο Υπουργείο Τουρισμού και ενίοτε στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης. Μόλις αλλάζει η κυβέρνηση, ξεκινάμε πάλι από το μηδέν. Δείτε την Ιταλία ως παράδειγμα. Έχει καταφέρει να απογειώσει τα τοπικά της προϊόντα, που αρκετά από αυτά έχουν ελληνικές ρίζες, καθιερώνοντας την κουζίνα της παγκοσμίως. Μακάρι να μπορούσαμε να συγκριθούμε.



Ποια είναι η εικόνα σας για τη γαστρονομία στο νησί της Σύρου και στις Κυκλάδες εν γένει;

Εκτός από τα τουριστικά νησιά, που ακολουθούν πιστά τις τάσεις και τη μόδα, την τελευταία εξαετία μου ζητούν εξειδικευμένα προϊόντα και αυτό είναι θετικό. Στη Σύρο, έπειτα από πολύ κόπο, έχουν γίνει αρκετά βήματα από πλευράς παραγωγής τοπικών προϊόντων, αλλά και ένταξής τους στα μενού των εστιατορίων.

Βιοτεχνία Πρέκας:
Περιοχή Βαρδάκα, Ερμούπολη, Σύρος
Κατάστημα:
Χίου 4, Κεντρική Αγορά
Ερμούπολη, Σύρος
Τηλ. 22810 87556, 22810 83380
prekasyr@otenet.gr





Η Άνδρος του Καλοκαιριού και του Φθινοπώρου

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η Άνδρος είναι το δεύτερο σε μέγεθος μετά τη Νάξο κυκλαδίτικο νησί. Είναι κοντά στην Αθήνα και προσφέρεται για long weekend, που θα συνδυάσει και το βουνό και τη θάλασσα. Είναι τόσο κοντά που δεν καταλαβαίνεις πότε μπαίνεις στο πλοίο και πότε βρίσκεσαι στον προορισμό σου.

Πολλοί είναι εκείνοι που επιλέγουν να επισκεφτούν το νησί την άνοιξη ή το φθινόπωρο, με σκοπό να απολαύσουν την τόσο διαφορετική και μοναδική αίσθηση που τους προσφέρει. Οι ξένοι επισκέπτες που έρχονται συστηματικά τους μήνες Οκτώβριο και Νοέμβριο, Απρίλιο και Μάιο, ανακαλύπτουν ένα άλλο νησί απ' ό,τι οι επισκέπτες της καυτής σεζόν του καλοκαιριού.

Μάλιστα, πολλοί –Ευρωπαίοι πολίτες ως επί το πλείστον– έχουν επιλέξει να φτιάξουν τα μισοκατεστραμμένα σπίτια στον κάμπο ή στην ενδοχώρα και να τους δώσουν τη μορφή που είχαν παλιά – η τεχνογνωσία του σήμερα σε απόλυτη αρμονία με την κληρονομιά του χθες.



Το δίκτυο των μονοπατιών

Η Άνδρος είναι ένα νησί που σου προσφέρει πολλές επιλογές δράσης και εκτός της καλοκαιρινής περιόδου. Οι εικόνες με τους ποδηλάτες που διασχίζουν τα μονοπάτια και καταφθάνουν στους οικισμούς με το κράνος, το χρώμα να έχει γίνει δεύτερο δέρμα και τον κατάλληλο εξοπλισμό για να τα κάνουν όλα αυτά είναι υπέροχες. Όταν μάλιστα κάθονται για φαγητό και βλέπεις το πρόσωπό τους που, παρά τη σφριγηλότητα του σώματος, δείχνει την ηλικία τους, σε εκείνη τη δεκαετία που ξεκινάει στα 70 και ανεβαίνει, η εικόνα γίνεται ακόμα καλύτερη. Άλλωστε, ο αθλητισμός είναι πάντα η απάντηση στην ερώτηση για το πόσο νέος μπορεί να είναι κάποιος.

Το τεράστιο δίκτυο μονοπατιών του νησιού –πάνω από 300 χιλιόμετρα, για κάθε βαθμό δυσκολίας και διάθεση– θα σας μαγέψει ακόμη και αν δεν είστε «αθλητικοί τύποι»: από τις κορυφές και τα λαγκάδια στις παραλίες και σε «κρυμμένα» χωριά. Υπάρχουν οδηγοί και συνοδοί βουνού και μονοπατιών που θα είναι δίπλα σας και θα σας προσφέρουν όμορφες εμπειρίες. Αναζητήστε την Αριάννα Μασέλου με το One Foot Forward που όχι μόνο ξέρει από μονοπάτια, αλλά διοργανώνει και τον αγώνα ορεινού τρεξίματος που γίνεται κάθε φθινόπωρο, καθώς και το Explore Andros, που προσφέρει εμπειρίες μέσα από διάφορες δραστηριότητες.



Από τον καιρό του Βυζαντίου

Εκτός από τα μονοπάτια, τα μοναστήρια είναι ένας ακόμη λόγος για να σκαρφαλώσετε στα βουνά της Άνδρου. Χτισμένα σε φοβερές τοποθεσίες, θεμελιωμένα, όπως αναφέρουν θρύλοι και ιστορίες, τον καιρό του Βυζαντίου, ανακαινισμένα με προσοχή, θα σας καλοδεχτούν όχι μόνο για να προσκυνήσετε, αλλά και για να βυθιστείτε στην πνευματικότητα της γαλήνης και της ησυχίας τους, τόσο σπάνιας στην εποχή μας.

Η Μικρά Αγγλία των εφοπλιστών και των καπεταναίων

Η Άνδρος ευεργετήθηκε από τη γενναιοδωρία των εφοπλιστών της, που είχε ως αποτέλεσμα υποδομές κι έναν αστικό ιστό του οποίου η αισθητική εντυπωσιάζει πολλές δεκαετίες μετά την κατασκευή των περισσότερων κτιρίων. Μοναδική, διαφορετική από τα άλλα κυκλαδονήσια, με αρχοντιά που σε περιβάλλει όπου κι αν πας. Τα άπειρα ομορφοφτιαγμένα σπίτια της παντού στο νησί, έργο Ελλήνων και ξένων με πολύ μεράκι, στεγάζουν φίλους, αλλά και επισκέπτες που αναζητούν σε αυτό το κοντινό νησί να νοικιάσουν έναν χώρο μέσω Airbnb και για μεγαλύτερες περιόδους.





Με ποδήλατο ή με τα πόδια για δυσεύρετες εικόνες και γεύσεις

Η Άνδρος το φθινόπωρο και την άνοιξη προσφέρει ηρεμία. Είναι ιδανική για εκείνους που θέλουν να περπατήσουν, να κάνουν ποδήλατο, αλλά και να δοκιμάσουν εδέσματα με πρώτες ύλες που παράγονται στο νησί. Σε έναν τόπο όπου η κουζίνα προσαρμόζεται ανάλογα με τις εποχές, σας δίνεται η ευκαιρία να την ψάξετε και να τη γευτείτε με τρόπο που δεν θα μπορούσατε κατά τη θερινή σεζόν. Δεν θα βρείτε όλα τα εστιατόρια ανοιχτά, αλλά το ότι θα γευτείτε τις δυσεύρετες συνταγές του φθινοπώρου και της άνοιξης θα σας αποζημιώσει.

Το Κόρθι, με τη μεγάλη παραλία του, είναι το απαραίτητο πέρασμα για το περίφημο σημείο της «Γριάς το Πήδημα», όπου θα φτάσετε με λίγο περπάτημα. Εκεί η φύση έχει φτιάξει ένα πέτρινο γλυπτό, εικόνα που ταξιδεύει στα μήκη και στα πλάτη της Γης. Πιθανόν από αυτό να εμπνεύστηκε ο Γιώργος Ζογγολόπουλος το φοβερό γλυπτό που κοσμεί την είσοδο της ΔΕΘ στην πλατεία Συντριβανίου, στη Θεσσαλονίκη.

Το καλοκαίρι συγκεντρώνει πλήθος κόσμου, αλλά το φθινόπωρο θα απολαύσετε την παραλία μόνοι σας. Ακόμη και αν δεν βουτήξετε, αξίζει η βόλτα. Είναι από τα πιο εντυπωσιακά σημεία σε μια ατελείωτη ακτογραμμή, στην οποία οι παραλίες διαδέχονται η μία την άλλη. Οι οροσειρές των βουνών που καταλήγουν στη θάλασσα προσθέτουν και εκείνες στην ιδιαιτερότητα του εξαιρετικού τοπίου.

Κυκλαδίτικη και «φιλόξενη» γαστρονομία

Το Κόρθι δεν είναι μόνο «πέρασμα», αλλά και «προορισμός». Μεταξύ των άλλων και γαστρονομικός. Ο Δημήτρης Γιγίνης έχει δημιουργήσει ένα καταφύγιο για τον εαυτό του και για όλους όσους βρίσκουν στην προσέγγισή του νοστιμιά και δημιουργικότητα στο πάντρεμα των υλικών. Η κουζίνα του Sea Satin Nino βασίζεται πολύ στα τοπικά προϊόντα. Με τη Μαίρη Τηνιακού δίπλα του, σύντροφο στην κουζίνα και στη ζωή, δημιουργούν μικρά γαστρονομικά θαύματα και εκπαιδεύουν τον ουρανίσκο μας σε γεύσεις πρωτότυπες και συνάμα αυθεντικές. Ο χώρος είναι εξαιρετικά προσεγμένος, με έναν ωραίο κήπο-αυλή, πάνω στον περίφημο πεζόδρομο του Κορθίου που, αν και εσωτερικός, παράλληλος με την παραλία, έχει πάντα κόσμο.

Το Sea Satin Nino αγαπά και το κρασί και φροντίζει να προτείνει τους σωστούς συνδυασμούς. Θα βρείτε κρασιά του Δημήτρη Μάστορη, που εμφιαλώνει τα τελευταία χρόνια με την ετικέτα «Εν Χώναις Θαύμα», που «πατάνε» στο χωριό του, το Χώνες Κορθίου, για τα οποία χρησιμοποιεί τοπικές ποικιλίες, το Κουμάρι στα ροζέ και στα κόκκινα και το Ποταμίσι στα λευκά.

Κατεβαίνοντας στην παραλία του Κορθίου θα βρείτε τη Λιθοδομή, εστιατόριο με μαμαδίστικη κουζίνα. Με νόστιμα, καλομαγειρεμένα πιάτα, προσεγμένες πρώτες ύλες και ωραίο περιβάλλον. Αυτός ήταν και ο στόχος της Έλενας Ζαχαριουδάκη όταν επέλεξε το νησί για να φιλοξενήσει την ίδια και το μεράκι της. Καλή είναι και η λίστα των κρασιών, με επιλογές από όλη την Ελλάδα.

Ένα ιδιαίτερο σημείο, με μια φιγούρα που σίγουρα θα σας μείνει αξέχαστη, είναι το εστιατόριο Του Ζοζέφ στον Πιτροφό, πάνω στον δρόμο. Η Κατερίνα Ρεμούνδου ξέρει να κάνει τον κόσμο να απολαμβάνει με όλες του τις αισθήσεις αυτό που μαγειρεύει. Ο χώρος της έχει κάτι από τα παλιά –ακόμα πιο παλιά και από την εποχή που το ξεκίνησε– και την αύρα του παππού της. Το μενού περιλαμβάνει τοπικά προϊόντα και συνταγές που θα σας δημιουργήσουν την αίσθηση ότι είστε καλεσμένος σε συγγενή σας. Ατμόσφαιρα με χαλαρότητα και αυθεντικότητα, που αρμόζουν στην προσωπικότητα της μαγείρισσας.

Στο Μπατσι για βουτιές... στην ψαρόσουπα

Στο Μπατσι, όπου το καλοκαίρι δεν θα βρείτε χώρο ούτε για να αφήσετε την πετσέτα σας, εκτός σεζόν θα απολαύσετε τις βουτιές σας σε γαλάζια, πεντακάθαρα νερά, ακόμη και αν έχει βροιά. Είναι σημείο που δεν το πιάνει ο καιρός. Όλο τον χρόνο θα βρείτε ανοιχτό τον Σταμάτη, μια ταβέρνα με ιστορία, για να φάτε ψαρόσουπα που θα σας μείνει αλησμόνητη. Με φρέσκα ψάρια, λαχανικά και τραχανά, συνταγή του παππού Σταμάτη. Σήμερα την ταβέρνα «τρέχει» ο εγγονός με την υποστήριξη και του μπαμπά Γιάννη. Οι ξένοι επισκέπτες ενθουσιάζονται με όλα όσα γεύονται, την κυκλαδίτικη κουζίνα στα καλύτερά της.





Στην κοσμοπολίτικη Χώρα

Στη Χώρα θα φάτε στο Fresco εξαιρετικό πρωινό, που θα σας εκπλήξει με τη φρεσκάδα και τη νοστιμιά του. Βρίσκεται σε πολύ ωραίο σημείο, που μπορεί να γίνει το ορμητήριό σας για τις πρωινές εξορμήσεις. Εξίσου εξαιρετικό είναι και το brunch που προσφέρει, όπως και οι προτάσεις για ένα απογευματινό δυναμωτικό με φρούτα εποχής και λαχανικά πριν από τις τελευταίες βόλτες στη χερσόνησο της Χώρας.



Στη Χώρα, γαστρονομικό ενδιαφέρον έχει και η Ενδοχώρα, που σίγουρα θα τιμήσετε κάποιο βράδυ. Ο χώρος είναι ωραίος, μεγάλος και προσεγμένος μέσα και τα τραπέζια στον πεζόδρομο ιδανικά για να αναπτύξετε την κοινωνικότητά σας τις μέρες της πολυκοσμίας στο νησί.

Για ποτό και (υπερ)νόστιμη πίτσα θα ψάξετε το στιλάτο NeoBar, σε ένα δρομάκι που δεν θα βρείτε εύκολα αν δε σας οδηγήσει κάποιος ως εκεί. Είναι ανοιχτό από το Πάσχα μέχρι και τις αρχές Οκτωβρίου.



Το Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης

Το Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης του νησιού, που ίδρυσαν ο Βασίλης και η Ελίζα Γουλανδρή, δεν είναι ένα ακόμη μουσείο. Είναι λόγος για να επισκεφτείτε την Άνδρο. Βρίσκεται στο κέντρο του παραδοσιακού οικισμού της Χώρας, γενέτειρας του Βασίλη Π. Γουλανδρή, και αποτελεί το πρώτο Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης στην Ελλάδα.

Εγκαινιάστηκε στις 28 Ιουλίου 1979 και αφορμή για την ανέγερσή του υπήρξε η ανάγκη στέγασης και παρουσίασης των έργων του Ανδριώτη γλύπτη Μιχάλη Τόμπρου. Σταδιακά, το μουσείο εμπλουτίστηκε με έργα της προσωπικής συλλογής των ιδρυτών του. Το 1987 θα παρουσιάσει την πρώτη μεγάλη έκθεση διεθνούς απήχησης και θα ακολουθήσουν περιοδικές εκθέσεις με έργα καλλιτεχνών που σημάδεψαν τον 19ο και τον 20ό αιώνα, όπως ο Matisse, ο Kandinsky, ο Balthus, ο Klee, ο Chagall, ο de Chirico, ο Rodin, ο Picasso, ο Braque, ο Miró, ο Toulouse-Lautrec κ.ά.

Τα πρόσωπα

Ο άνθρωπος-κλειδί στην Άνδρο, αυτός που θα σας υποδείξει τα καλύτερα σημεία, αυτά που δεν θα βρείτε σε κανέναν οδηγό, είναι ο Αχιλλέας Γρηγοράκος, ο οποίος τις περισσότερες ώρες της ημέρας είναι κρυμμένος πίσω από κατσαρόλες και μυρωδιές. Σαν σύγχρονος δρυΐδης, δημιουργεί με τοπικές πρώτες ύλες πολλά προϊόντα που θα βρείτε συσκευασμένα, για να τα πάρετε μαζί σας φεύγοντας ή για να τα γευτείτε όσο μένετε στο νησί. Το Παντοπωλείο του στον πεζόδρομο της Χώρας προσφέρει ότι παράγει το νησί, ενώ κάποια από τα προϊόντα του δεν θα τα βρείτε πουθενά αλλού.





Ρωτήστε τον για τους παραγωγούς. Θα σας στείλει στην Αθηνά, για να δοκιμάσετε ένα μοναδικό κατσικίσιο τυρί. Τα προϊόντα της, με ωραίες ετικέτες, θα τα βρείτε στο Παντοπωλείο του Αχιλλέα, όμως έχει ενδιαφέρον να επισκεφτείτε και την οικοτεχνία στον δρόμο από τη Χώρα προς το Λιμάνι.

Πρεσβευτής για την ανάδειξη των δυνατών σημείων της τουριστικής Άνδρου είναι και ο Χρήστος Μπαλόγιαννης, ο πρόεδρος του δικτύου Cycladic Tourism Network of Andros – μια πολύ επιτυχημένη προσπάθεια που ξεκίνησε πριν από λίγα χρόνια. Με τη βοήθεια μιας εταιρείας που ειδικεύεται στην ανάδειξη προορισμών, κατάφεραν να ανοίξουν την αγορά του Ισραήλ και συνεχίζουν δυναμικά για τις επόμενες.

Ένα υπέροχο σκηνικό

Ο πεζόδρομος της Χώρας είναι ο πρώτος που έγινε στην Ελλάδα χάρη σε έναν φωτισμένο δήμαρχο μιας άλλης εποχής. Οι Εμπειρικοί, μια μεγάλη οικογένεια, έχουν κάνει πολλά για την Άνδρο. Όπως και η οικογένεια Γουλανδρή. Και αυτό που κάνει το νησί μοναδικό είναι η αύρα του μεγαλείου του, που διατηρείται στον χρόνο και που, χάρη στη φθινοπωρινή και ανοιξιάτικη ατμόσφαιρα, παίρνει διαστάσεις κινηματογραφικής ταινίας. Η Χώρα, έτσι κι αλλιώς, αποτελεί ένα μεγάλο σκηνικό – το υπέροχο σκηνικό της ταινίας του Παντελή Βούλγαρη «Μικρά Αγγλία».

Δώστε στον εαυτό σας την ευκαιρία να ζήσει το νησί το φθινόπωρο ή την άνοιξη. Θα βρείτε υπέροχα καταλύματα, που είναι ανοιχτά όλο τον χρόνο και σε πολύ καλές τιμές. Είναι ωραία η αίσθηση να ξυπνάς σε ένα νησί όπου ο χρόνος λειτουργεί διαφορετικά. Σαν να κάνεις ένα ταξίδι σε ένα παρελθόν που φαντάζει τόσο μακρινό όσο και η ζωή χωρίς κινητά.





Boutari & Chefs Stories: Το Καλό Κρασί Συναντά την Υψηλή Γαστρονομία

ΤΗΣ ΑΝΤΩΝΕΛΑΣ ΣΚΙΑΔΑΡΕΣΗ



Εποχή καλοκαιριού και οι επισκέπτες μετατρέπονται από απλοί πελάτες σε πρεσβευτές του ποιοτικού κρασιού και της ελληνικής κουζίνας. Αξιοποιώντας πρώτες ύλες τοπικής παραγωγής, chef με δημιουργικότητα και έμπνευση συνθέτουν πιάτα και τα συνδυάζουν με κρασιά που έχουν διαμορφώσει έναν δυνατό χαρακτήρα στη διαδρομή των τελευταίων δεκαετιών.

Σε δύο από τα πιο εμβληματικά σημεία για τον οινικό τουρισμό στην Ελλάδα, στα Οινοποιεία Μπουτάρη σε Σαντορίνη και Κρήτη, έγιναν εκδηλώσεις που συνδύασαν τη δημιουργικότητα και την αυθεντική γεύση της πρώτης ύλης με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των κρασιών των οινοποιείων – ένα ιδανικό ταίριασμα γαστρονομίας και κρασιού.

Ξεκινώντας από το Οινοποιείο Μπουτάρη στη Σαντορίνη και συνεχίζοντας στο Κτήμα Scalarea στην Κρήτη, διακεκριμένοι chef, που εργάζονται σε εστιατόρια και χώρους εστίασης στα δύο νησιά, κλήθηκαν να δημιουργήσουν γεύσεις και προτάσεις για να συνοδεύσουν την πλούσια γκάμα των κρασιών Μπουτάρη.



Boutari Winery Santorini

Το πρώτο γαστρονομικό event υψηλού επιπέδου διεξήχθη στο Μεγαλοχώρι Σαντορίνης, αποκλειστικά για τους επαγγελματίες του νησιού.

Γνωστοί chefs δημιούργησαν ξεχωριστά πιάτα που ανέδειξαν τη δυναμική των κρασιών, τα οποία αναβάθμισαν αντίστοιχα τις γεύσεις κάθε γαστρονομικής πρότασης.

Συγκεκριμένα, ο Πάνος Ιωαννίδης συνδύασε αρμονικά την Καλλίστη Reserve Boutari με arancini τραχανά με μπέικον, καπνιστό τυρί Μετσόβου και μαρμελάδα ντομάτας.

Ο Φάνης Μαϊκαντής, εμπνευσμένος από το Scalarea Ερυθρό, δημιούργησε ένα εξαιρετικό μπισκότο φάβας με μοσχαρίσια μάγουλα και βολάκι Άνδρου.

Ο Γιώργος Παπαδόπουλος εμπνεύστηκε από τα αρώματα του κρασιού Λευκό Γράμμα και εντυπωσίασε με το πιάτο του, μυλοκόπι κονφί με ζελέ κρασιού, πουρέ πορτοκαλιού, πουρέ ροδάκινου, πουρέ λεμονιού και chips τραχανά.

Ο Κώστας Αγγελόπουλος πρόσφερε δύο γευστικές δημιουργίες του, ένα πιτάκι με πατέ συκωτάκια, καραμελωμένο κρεμμύδι και πράσινο μήλο, το οποίο συνδυάστηκε υπέροχα με το Μοσχοφίλερο Cuvée Special, και τραγανά ρολά βακαλάου με ταραμοσαλάτα γλυκοπατάτας για το εξαιρετικό Santorini Boutari.

Τέλος, ο Γιώργος Δόσπρας ταίριαξε υπέροχα τον Δίανθο με choux λιαστής ντομάτας, γεμιστά με χούμους, απάκι και ρόδι.

Οινοποιείο Μπουτάρη, Σαντορίνη:
www.boutariwinerysantorini.gr





Scalarea Estate

Στο κτήμα Scalarea στην Κρήτη διεξήχθη η δεύτερη εκδήλωση Boutari & Chefs Stories, με την υποστήριξη και συνεργασία σπουδαίων chefs που δραστηριοποιούνται στο νησί. Άφησε και αυτή τις καλύτερες εντυπώσεις.

Βραβευμένοι chefs εμπνεύστηκαν από τα κρασιά Boutari και παρουσίασαν τα εξαιρετικά δημιουργικά πιάτα τους στους καλεσμένους της εκδήλωσης, αποκλειστικά και μόνο επαγγελματίες της Κρήτης. Συγκεκριμένα, η ταλαντούχα Κωνσταντίνα Βούλγαρη Κοντεσοπούλου ταίριαξε αρμονικά το Μοσχοφίλερο Cuvée Special με μια κροκέτα γραβιέρας με chutney κίτρινης πιπεριάς, μήλο και καρότο με λουκούμι περγαμόντο, και το Scalarea Λευκό με ένα εξαιρετικό φρυγαδέλι καλαμαριού με μοσχαρίσιο συκώτι, αρωματισμένο με θυμάρι σε πομάδα γκρεμολάτα με αφυδατωμένο αυγοτάραχο.

Ο δημοφιλής Μιχάλης Χάσιος, εμπνευσμένος από τον αγαπημένο του Dianthos, εντυπωσίασε με το κρύο σαγανάκι γαρίδας με αριάνι, γκασπάτσο ντομάτας, τυροκαυτερή, παξιμάδι χαρουπιού και χαβιάρι μαύρου σκόρδου.

Ο πολυβραβευμένος Νικόλαος Σταυρακάκης προχώρησε σε δύο γευστικές δημιουργίες: μια κροκέτα

σφακιανής κρεατότουρτας με κρέμα ξινομυζήθρας και crumble καπνιστής γραβιέρας, που συνδυάστηκε εξαιρετικά με το Scalarea Ερυθρό, και ένα burger γαμοπίλαφου με μπιφτέκι ζυγούρι, αραντσίνι γαμοπίλαφου, μαγιονέζα στάκας, κρέμα γιαουρτιού και λεμόνι κονφί, που συνοδεύτηκε υπέροχα από το Grande Reserve Naoussa Boutari.

Τέλος, ο πεπειραμένος και πολύ αγαπητός chefs-Στέφανος Λαυρενίδης συνδύασε αρμονικά το 1879 Boutari Legacy με μια μοσχαρίσια ουρά μπρεζέ με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, κατσικίσιο τυρί και σάλτσα μπορντελέζ.

Το κοινό, εκτός από τις δημιουργίες των chefs, είχε την ευκαιρία να δοκιμάσει την πλήρη γκάμα των κρασιών Boutari, που περιλάμβανε νέες σοδειές, νέες εμφανίσεις, αλλά και κλασικές επιλογές.

Οι εκδηλώσεις αυτές, που θα έχουν και συνέχεια, στοχεύουν στην ανάδειξη της δημιουργικής ελληνικής γαστρονομίας και των σπουδαίων Ελλήνων σεφ, σε συνδυασμό με το υψηλό επίπεδο της ελληνικής οινοποιίας και την εξαιρετική ποιότητα των κρασιών Μπουτάρη.

Κτήμα Scalarea, Κρήτη:
www.scalareaestate.gr







Λήμνος: Το Νησί με τα Πολλά Πρόσωπα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η Λήμνος είναι σαν ένα καταφύγιο μέσα στο πέλαγος, προορισμένο για στιγμές ηρεμίας και γαλήνης. Ένα νησί με μοναδική ταυτότητα, αντιθέσεις, εντυπωσιακές όψεις, φιλόξενο, ανεξάντλητο.

Με πολλά διάσπαρτα χωριά, που το καθένα έχει κάτι διαφορετικό. Με παραλίες που καλύπτουν όλα τα γούστα. Με τη γαστρονομία να οδηγεί τον τουρισμό. Ένα νησί σε τόνους κίτρινους και σταχτιούς, που θα γίνει σύντομα πρότυπο για τη σωστή ανάπτυξη και την ισορροπία ανάμεσα σε πρωτογενή τομέα και τουρισμό.

Με πολλές πρώτες ύλες να παράγονται δίπλα τους, τα περισσότερα εστιατόρια κάνουν πράξη αυτό που γίνεται παγκόσμια τάση: το #HundredMileDiet, που προωθεί την ιδέα να χρησιμοποιούνται στη μαγειρική προϊόντα που παράγει ο τόπος ή οι πολύ κοντινές περιοχές. Η Λήμνος, από την αρχαιότητα ακόμη, παρήγε και διέθετε πρώτες ύλες σε όλη την Ελλάδα.

Αλλά και η οικιστική επέκταση και οι παρεμβάσεις στα ήδη υπάρχοντα κτίρια είναι εναρμονισμένες με την αισθητική και την παράδοση του τόπου. Με τα πετρόκτιστα να κυριαρχούν, ειδικά στα πολλά μικρά χωριά που βρίσκονται μακριά από τη Μύρινα ή τον Μούδρο.

Η Λήμνος υπήρξε για πολλά χρόνια στη σκιά του στρατού. Για πολλούς ο τόπος ήταν ταυτισμένος με μεγάλο μέρος της θητείας τους. Μερίδιο ευθύνης αναλογούσε και στη δύσκολη πρόσβαση. Τα δρομολόγια όμως αυξήθηκαν, στη γραμμή μπήκαν νεότερα και πιο γρήγορα πλοία. Η Αθήνα, μέσω Λαυρίου, ήρθε πιο κοντά. Η Καβάλα απέχει μόλις δυόμισι ώρες. Συχνές αεροπορικές συνδέσεις υπάρχουν πια τόσο από την Αθήνα όσο και από τη Θεσσαλονίκη.



Στο Surf Club Keros: μόνο με τον αέρα και τη θάλασσα

Μαζί με την αύξηση των Ελλήνων επισκεπτών άρχισαν να συντονίζονται και ξένοι επισκέπτες. Το Surf Club στο προστατευμένο οικοσύστημα του Κέρους έχει καταφέρει να δημιουργήσει ένα νέο προφίλ επισκεπτών, με οικονομική άνεση, που θέλουν να ζήσουν με τη θάλασσα και τον αέρα σε ένα περιβάλλον πραγματικά μοναδικό.

Δίπλα τους είναι ένα φυσικό φαινόμενο, οι Αλυκές, από τα πιο επισκέψιμα σημεία στο νησί. Μια μεγάλη περιοχή με αλάτι, εικόνα υπέροχη, ιδανική για φωτογράφιση. Επίσης προστατευόμενη, χαρτογραφημένη στο δίκτυο Natura 2000. Μία ακόμη πλευρά της Λήμνου.

Τα οινοποιεία: γεύσεις που τιμούν τον τόπο

Τα οινοποιεία είναι πολλά στο νησί. Θα μπορούσαν να είναι περισσότερα. Θα γίνουν και άλλα στο μέλλον, γιατί η τάση της αγοράς είναι προσανατολισμένη στο καλό εμφιαλωμένο κρασί.



Αυτό έχει εντοπίσει και ο Γιώργος Ελιάς και επενδύει τόσο στο περιεχόμενο όσο και σε υποδομές. Στο Οινοποιείο Evante δημιουργούν μια σειρά από εξαιρετικά κρασιά με βάση το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, αλλά και το Ασύρτικο, με διαφορετική οινοποίηση – ωραία κρασιά για χαρούμενους αποδέκτες.

Με σύγχρονες ετικέτες και γεύσεις που τιμούν τον τόπο τους, το Evante δείχνει τον δρόμο για το πώς μπορεί η Λήμνος να γίνει προορισμός για οινικό τουρισμό.

Ωραία προσέγγιση έχει και ο Γκαράλης, με τη ρετσίνα orange να ξεχωρίζει και με κρασιά ιδιαίτερης οινοποίησης. Το παλεύει για να προσφέρει κάτι διαφορετικό και το καταφέρνει.

Επίσης εξαιρετική πρόταση είναι και το Natural των Σαββόγλου - Τσιβόλα, το οποίο εξαγεται και με καλόγουστη ετικέτα, που διαφέρει από τη γενικότερη προσέγγιση στα υπόλοιπα κρασιά του οινοποιείου.



Γαστρονομικοί προορισμοί

Στη γαστρονομία η Λήμνος έχει κάνει πολλά βήματα. Θα βρεις ό,τι ποθεί η ψυχή σου. Τα εστιατόριο Ριζά στη Μύρινα είναι από μόνο του λόγος για να ταξιδέψεις στο νησί.

Εξαιρετικά πιάτα, βασισμένα σε πρώτες ύλες που καλλιεργεί σε μποστάνια ο chef Λουκάς Μάιλερ ή που φέρνει από απόσταση λίγων χιλιομέτρων (το #HundredMileDiet που αναφέραμε). Με λίγα τραπέζια και εξαιρετικό σέρβις που σέβεται τον χρόνο και τις γευστικές ανάγκες των πελατών του.



Δοκιμάστε ό,τι προτείνει ο chef ως πιάτο ημέρας και εμπιστευτείτε τον Πάνο Ιορδάνου που θα σας προτείνει κρασιά ταιριαστά με τις επιλογές του φαγητού, από οινοποιεία της Λήμνου, αλλά και επιλεγμένες ετικέτες από όλη την Ελλάδα, που δένουν με τη φιλοσοφία του μαγαζιού. Τα γλυκά είναι η ευχάριστη έκπληξη που έρχεται να ολοκληρώσει την εμπειρία.

O Mandela στη Λήμνο

Σε ένα χωριό σκαρφαλωμένο σε λόφο όπου, περπατώντας στα στενά του, νιώθεις ότι κάνεις διαδρομή στον χρόνο, στις Σαρδές, θα πέσεις πάνω σε μια ταβέρνα με το ευφάνταστο όνομα Μαντέλα. Μας εξήγησαν ότι, πράγματι, παραπέμπει στον Nelson Mandela, όνομα που επέλεξε ο ιδιοκτήτης ερχόμενος από τη Νότια Αφρική όπου είχε ζήσει. Παλιά ταβέρνα, στην οποία το νέο αίμα, ο Γιάννης Τριανταφύλλου, έφερε άλλον αέρα.

Έντιμο σε ό,τι προσφέρει, ένα μαγαζί μακριά από τα περισσότερα χωριά, αλλά τόσο κοντά στην ελληνική κουλτούρα του φαγητού. Τα παιδιά στο σέρβις το διασκεδάζουν, παρόλο που σερβίρουν κάποιες μέρες μπορεί και 500 άτομα, και ο Νίκος που ξέρει από κρασί σε οδηγεί στις σωστές επιλογές. Προτείνει κρασιά της Λήμνου, αλλά λίγο πιο ψαγμένα, και δικαιώνεται. Ο καλύτερος πρεσβευτής για τα κρασιά του νησιού.

Στα χωριά

Τα χωριά είναι πολλά και διαφορετικά. Ο Κοντιάς είναι χτισμένος με πέτρινα σπίτια, που πολλά έχουν αποκατασταθεί και αναπαλαιωθεί. Αξίζει, αν επιλέξετε τη Λήμνο για διακοπές, να ψάξετε και να κλείσετε εγκαίρως κατάλυμα (ακόμα και στο τέλος του καλοκαιριού ή στις αρχές του φθινοπώρου).

Έχει υπέροχα δωμάτια, επιμελημένα από ντόπιους που συντονίζονται με την αύρα του χωριού και της περιοχής (δείτε, μεταξύ αυτών, και το Κοντιάς Πέτρινες Κατοικίες).



Στον Κοντιά υπάρχει μία ακόμη ταβέρνα-προορισμός, η Γαλήνη, όπου θα αισθανθείτε ότι ο χρόνος σας ταξιδεύει σε ένα μακρινό και αγαπημένο παρελθόν. Τα κεφτεδάκια με τηγανητές πατάτες το... επιβεβαιώνουν με τον καλύτερο τρόπο, ιδίως όταν τα γεύσαι στη δροσιά, κάτω από τις μουριές.

Στο Διαπόρι θα βρείτε κτίσματα και ξενώνες που επίσης έχουν ενδιαφέρον (δείτε το Diapori Suites) και καλύπτουν τις ανάγκες εκείνων που αναζητούν ποιότητα και αισθητική στη διαμονή τους. Στους δρόμους μόνο χρειάζεται λίγη προσοχή, γιατί τα μηχανάκια, εκτός από τη φασαρία που προκαλούν, τρέχουν χωρίς να υπολογίζουν τα όρια ταχύτητας, ενώ απουσιάζει και η κατάλληλη αστυνόμευση. Ο παράδεισος έχει και αυτός την κόλασή του...





Ποδηλατικές διαδρομές

Για εκείνους που αγαπούν την ποδηλασία υπάρχουν άπειροι χωματόδρομοι, χωρίς ιδιαίτερη κλίση. Τα μόνα που χρειάζονται είναι ένα καλό mountain και διάθεση για εξερεύνηση. Μπορείτε να απευθυνθείτε στην εταιρεία που κάνει οργανωμένες ποδηλατοδρομίες, την Tires'n'Fins.

Στην άκρη του νησιού, στο νότιο κομμάτι, υπάρχει ο Άγιος Σώζων, εκκλησία αφιερωμένη στον προστάτη του νησιού. Η πρόσβαση εκεί και στα κοντινά χωριά είναι εύκολη με το ποδήλατο – διαδρομές που μπορείτε να απολαύσετε και τρέχοντας.

Για τις περισσότερες παραλίες χρειάζεται να ακολουθήσετε χωματόδρομους, με αυτοκίνητο που να μην είναι χαμηλό, όμως είναι εξαιρετικές, με καθαρά νερά και ωραίες αμμουδιές.

Ηλιοβασιλέματα, αμμοθίνες και ατέλειωτες βόλτες



Μια άλλη περιοχή του νησιού που θα σας εντυπωσιάσει είναι οι περίφημες Αμμοθίνες, κοντά σε μια αγαπημένη παραλία, το Γομάτι. Θα φτάσετε το δειλινό και θα νιώσετε σαν να ταξιδεύετε στη Σαχάρα. Εμπειρία τόσο ξεχωριστή, για την οποία θα αφιερώσετε πολύ χρόνο. Και πολλά «κλικ».

Στο Γομάτι θα έχετε φροντίσει να πάρετε μαζί σας ομπρέλα, για να χαρείτε την παραλία. Η θάλασσα είναι υπέροχη και προσφέρεται για πολύωρο κολύμπι.

Ένα άλλο αξιοθέατο που αξίζει να επισκεφτείτε είναι το Γεωλογικό Πάρκο του Φαρακλού, με τα πέτρινα γλυπτά σε όλες τις αποχρώσεις του κίτρινου που, κατά μία εκδοχή, δημιουργήθηκαν στην περιοχή όταν χιλιάδες χρόνια πριν συναντήθηκε η λάβα από ανενεργό πια ηφαίστειο με τη θάλασσα, ενώ, σύμφωνα με την επικρατέστερη, πρόκειται για ιζηματογενή πετρώματα.

Στον Μούδρο να περπατήσετε στα στενά του χωριού που είναι αθέατα από τον δρόμο. Και μετά να χαλαρώσετε στην Pezoula, όπου θα βρείτε καθετί που παράγει το νησί στον πρωτογενή τομέα. Εκεί ο Αλέξανδρος Αλεξάνδρου έχει κάνει αυτό που ονειρευόταν, αξιοποιώντας με τον καλύτερο τρόπο στα μαγειρέματά του τα προϊόντα της περιοχής.

Κοντά βρίσκονται γνωστές παραλίες, με πιο συναρπαστική, χάρη στο σημείο της (με υπέροχο ηλιοβασίλεμα) και τον μικρό αριθμό επισκεπτών, το Χαβούλι.

Μια πλατεία που θα σας μείνει αξέχαστη όποια ώρα της ημέρας κι αν βρεθείτε εκεί είναι στο χωριό Πλατύ, πολύ κοντά στη Μύρινα. Εκεί είναι και η ταβέρνα Καλουδίτσα, με αυθεντικές προτάσεις σπιτικού φαγητού. Με το σχολείο και την εκκλησία να ντύνουν το σκηνικό, η πλατεία είναι ιδανική για γύρισμα ταινίας.

Στη Μύρινα θα πάτε για να δείτε το Κάστρο και να περπατήσετε στην παραλία με τα παλιά αρχοντικά. Δεν κατάφεραν να τα κρατήσουν όλα, έχουν χαθεί πολλά με τα χρόνια. Αλλά έχει ωραία ατμόσφαιρα και, αν επισκεφτείτε το νησί εκτός σεζόν, θα την απολαύσετε ακόμη περισσότερο.

Στο Λιμάνι θα χαζέψετε τις αφίξεις και τις αναχωρήσεις των πλοίων με φόντο το Άγιον Όρος. Είναι κάποια δειλινά που νιώθεις ότι η ευλογία του αγγίζει το νησί και του δίνει ενέργεια μοναδική.

Σαν προέκτασή του μοιάζει να είναι και η Παναγία Κακαβιώτισσα, ίσως η μοναδική εκκλησία στον κόσμο χωρίς σκεπή, όπου μπορείτε να φτάσετε με γρήγορο μισάωρο περπάτημα ή στον διπλάσιο χρόνο, αν θέλετε να απολαύσετε τη διαδρομή μέχρι την κορυφή όπου βρίσκεται σκαρφαλωμένη. Η προσπάθεια και ο κόπος μέχρι να ανέβετε και η υπέροχη θέα θα σας χαρίσουν έμπνευση και δύναμη.

Στη Λήμνο που επιστρέφεις...

Ο τουρισμός στη Λήμνο είναι σε ρότα ανάπτυξης. Δεν είναι τυχαίο ότι έχει φανατικούς επισκέπτες, με τους περισσότερους να κλείνουν το πακέτο των διακοπών τους από την προηγούμενη χρονιά.

Είναι ένα νησί που θα χρειαστείτε πολλές μέρες για να το ανακαλύψετε. Αλλά και ένα νησί όπου θα θέλετε να ξαναγυρίσετε για να το εξερευνήσετε ξανά. Όταν γνωρίσετε και τους ανθρώπους του, η ομορφιά του θα πολλαπλασιαστεί.

Για να νιώσετε το μεγαλείο του, κάντε ένα φωτογραφικό άλμπουμ με τις 10 εικόνες που θα ξεχωρίσετε. Θα είναι σαν να έχετε ταξιδέψει σε διαφορετικά σημεία στην Ελλάδα. Γιατί είναι το νησί με τα πολλά πρόσωπα. Και καθένα από αυτά είναι μοναδικό.





Πάτησε Γκάζι στο Πράσινο Μέλλον της Αυτοκίνησης

ΤΗΣ ΚΥΒΕΛΗΣ ΧΑΤΖΗΖΗΣΗ



Vintage μπλουζάκι που δεν αποχωρίζομαι ποτέ. Θερμός για παγωμένο νερό ώστε να μην αναγκαστώ να αγοράσω πλαστικό μπουκάλι καθ' οδόν. Ξηροί καρποί για τη διαδρομή, που κάνουν καλό στην υγεία και είναι φυσική πηγή πρόσληψης πρωτεΐνης. Αντηλιακό με Sun Protection Factor για προστασία από τις ακτίνες UVB. Επίσης, καλή διάθεση, καλή παρέα και... φύγαμε.

Το ταξίδι προς έναν βιώσιμο πλανήτη χρειάζεται καθημερινές πράσινες επιλογές –από τα τρόφιμα που καταναλώνουμε μέχρι τον τύπο οχήματος που επιλέγουμε– προκειμένου να μειώνεται ολοένα και περισσότερο το περιβαλλοντικό μας αποτύπωμα.

Με την κλιματική κρίση να αποτελεί πλέον τη νέα πραγματικότητα, καλούμαστε όλοι να υιοθετήσουμε πρακτικές που προστατεύουν το περιβάλλον. Η ανάγκη για ουσιαστική αλλαγή ξεκινάει από εμάς τους ίδιους, τον τρόπο με τον οποίο ζούμε, καταναλώνουμε και μετακινούμαστε. Επομένως, όσο πιο περιβαλλοντικά συμβατές είναι οι επιλογές μας, ιδίως στο κομμάτι της μετακίνησης, τόσο περισσότερο συνεισφέρουμε σε ένα πιο βιώσιμο μέλλον.

Γι' αυτό λοιπόν, όταν ετοιμάζεστε για καλοκαιρινές αποδράσεις σε βουνό ή θάλασσα, σε γαστρονομικούς παραδείσους ή ευωδιαστούς αμπελώνες, διαλέξτε το καλύτερο μεταφορικό μέσο: ένα ηλεκτροκίνητο ή ένα plug-in υβριδικό όχημα που θα κάνει καλό και στην υγεία και στη συνείδηση, αλλά και στην τσέπη.

Τα καλά της ηλεκτροκίνησης

Η ηλεκτροκίνηση δεν επιβαρύνει την ατμόσφαιρα με βλαβερούς ρύπους και διαθέτει μια σειρά από πλεονεκτήματα, καθώς συνδυάζει προηγμένη τεχνολογία και εξοικονόμηση χρημάτων, λόγω του μειωμένου κόστους συντήρησης, των καυσίμων και των φορολογικών ελαφρύνσεων. Καθώς βρισκόμαστε ακόμη σε μεταβατικό στάδιο και τα συμβατικά αυτοκίνητα αποτελούν, προς το παρόν, το μεγαλύτερο μέρος επαγγελματικών και ιδιωτικών αυτοκινήτων, η ενημέρωση για τη νέα, ευεργετική για το περιβάλλον, τεχνολογία είναι απαραίτητη.

Για τους μη μυημένους υπάρχουν, λοιπόν, δύο κατηγορίες ηλεκτροκινήτων: τα αμιγώς ηλεκτροκίνητα, που κινούνται αποκλειστικά με ηλεκτρική ενέργεια, και τα plug-in, υβριδικά που διαθέτουν και ηλεκτροκίνητο και κινητήρα βενζίνης. Και στις δύο περιπτώσεις, η φόρτιση της μπαταρίας του αυτοκινήτου πραγματοποιείται μέσω οικιακών φορτιστών ή σε σταθμούς εναλλασσόμενου και συνεχούς ρεύματος. Το δίκτυο φόρτισης στην Ελλάδα επεκτείνεται σε διάφορα σημεία, όπως σπίτια, καταστήματα, σταθ-

μούς ανεφοδιασμού και αυτοκινητόδρομους, και εξασφαλίζει αυτονομία σε κοντινές ή πιο μακρινές αποστάσεις, ενθαρρύνοντας ολοένα και περισσότερους οδηγούς να στραφούν στο πράσινο μέλλον της αυτοκίνησης.

Συγκρίνοντας τώρα τον κύκλο ζωής ενός ηλεκτρικού αυτοκινήτου με εκείνον ενός συμβατικού αντίστοιχης κατηγορίας, διαπιστώνεται ότι το οικονομικό κόστος είναι μικρότερο. Αυτό οφείλεται κυρίως στη μείωση των εξόδων συντήρησης, στο χαμηλό κόστος φόρτισης, αλλά και στη χαμηλότερη φορολογία που συνοδεύει ένα ηλεκτρικό όχημα.

Επιπλέον, εκτός από οικονομία, το ηλεκτροκίνητο αυτοκίνητο προσφέρει πρωτόγνωρη απόλαυση στον οδηγό. Χάρη στη ροπή που είναι διαθέσιμη σε θέση ακινησίας, ο οδηγός ζει τη συναρπαστική ηλεκτρική δυναμική και την εμπειρία της άμεσης επιτάχυνσης. Παράλληλα, ο σχεδόν αθόρυβος ηλεκτροκινήτης προσφέρει ξεκούραστη και λιγότερο στρεσογόνα οδήγηση.

Το leasing ανοίγει τον δρόμο

Ο στόλος των ηλεκτροκίνητων αυτοκινήτων εμπλουτίζεται με όλο και περισσότερα μοντέλα από κορυφαίες εταιρείες, όπως BMW, Volkswagen, Mercedes, Hyundai κ.ά., με αποτέλεσμα όχι μόνο να μην υστερούν, αλλά συνήθως να υπερτερούν σε design και στιλ από τα συμβατικά αυτοκίνητα. Ένα ερώτημα όμως παραμένει αναπάντητο: πώς καλύπτεται το υψηλό κόστος αγοράς ενός ηλεκτροκίνητου αυτοκινήτου;

Η αγορά ενός νέου ηλεκτρικού οχήματος αποτελεί αρκετά κοστοβόρα επένδυση. Επιλέγοντας όμως ένα πρόγραμμα μακροχρόνιας μίσθωσης ηλεκτρικού αυτοκινήτου απολαμβάνεις τα οφέλη της ηλεκτροκίνησης έχοντας την τελευταία λέξη της τεχνολογίας στα χέρια σου. Μέσω της online υπηρεσίας leazeitnow.hertz.gr, μπορείς εύκολα και γρήγορα, από οπουδήποτε να διαμορφώσεις τους όρους της μίσθωσης. Η ψηφιακή εφαρμογή «Online Leasing Calculator» σου δίνει τη δυνατότητα να εξερευνήσεις ο ίδιος τα σενάρια leasing που ταιριάζουν στις ανάγκες σου.

Γι' αυτό και το leasing είναι από τους πιο οικονομικούς και ευέλικτους τρόπους για να απολαύσεις τα οφέλη της ηλεκτροκίνησης, είτε πρόκειται για εταιρικό είτε για όχημα ιδιωτικής χρήσης. Επιπλέον, οι χρήστες ηλεκτροκίνητων και υβριδικών plug-in εταιρικών οχημάτων leasing απολαμβάνουν μηδενική φορολογική επιβάρυνση σε οχήματα αξίας (ΑΤΠΦ) έως 40.000 ευρώ, κάτι που δεν ισχύει για τη χρήση συμβατικών αυτοκινήτων leasing.



Ο δεκάλογος του ηλεκτροκίνητου αυτοκινήτου

- 1.** Προηγμένη τεχνολογία, ταυτόσημη με το μέλλον της αυτοκίνησης.
- 2.** Εξοικονόμηση χρημάτων, χάρη στο μειωμένο κόστος συντήρησης και τις φορολογικές ελαφρύνσεις.
- 3.** Ελεύθερη μετακίνηση εντός δακτυλίου καθημερινά.
- 4.** Δεν επιβαρύνει την ατμόσφαιρα με βλαβερούς ρύπους, ούτε την υγεία μας με ηχορύπανση, χάρη στην αθόρυβη λειτουργία του.





5. Ο σχεδόν αθόρυβος ηλεκτροκινητήρας προσφέρει ξεκούραστη και λιγότερο στρεσογόνο οδήγηση.
6. Ευκολία στην οδήγηση χάρη στο αυτόματο κιβώτιο ταχυτήτων, δηλαδή μετακινήσεις με τη χρήση μόνο ενός πεντάλ.
7. Απόλαυση του ταξιδιού ή των μικρότερων αποστάσεων με τον οδηγό να ζει τη συναρπαστική ηλεκτρική δυναμική και την εμπειρία της άμεσης επιτάχυνσης.
8. Διαρκώς αυξανόμενη ποικιλία μοντέλων, με αποτέλεσμα να μην υστερούν σε design και στιλ από τα συμβατικά αυτοκίνητα.
9. Μεγαλύτερη χωρητικότητα για επιβάτες και αποσκευές σε σχέση με τα συμβατικά αυτοκίνητα.
10. Η ηλεκτροκίνηση είναι στάση ζωής.

Επισκεφτείτε την ιστοσελίδα [Hertz.gr](https://www.hertz.gr) και ανακαλύψτε ακόμα περισσότερους λόγους για τους οποίους η ηλεκτροκίνηση είναι... απλώς μια κίνηση με πολλά οφέλη!

Η Autohellas Hertz φέρει την ηλεκτροκίνηση στη ζωή μας για ένα πιο βιώσιμο περιβάλλον!

- ✓ Σε απαλλάσσει από το άγχος που δημιουργεί το υψηλό κόστος αγοράς ενός ηλεκτροκίνητου αυτοκινήτου.
- ✓ Διαθέτει ευέλικτα πακέτα μακροπρόθεσμης μίσθωσης ηλεκτροκίνητων οχημάτων, είτε πρόκειται για εταιρικό είτε για όχημα ιδιωτικής χρήσης.
- ✓ Δίνει τη δυνατότητα απόκτησης καινούργιου ηλεκτροκίνητου αυτοκινήτου μέσα από τις έξυπνες επιλογές που προσφέρει στον πελάτη.
- ✓ Εξειδικευμένοι σύμβουλοι προτείνουν το κατάλληλο όχημα για βραχυπρόθεσμη ή μακροπρόθεσμη μίσθωση, ανάλογα με τις ανάγκες σου.
- ✓ Χάρη στο πρόγραμμα μακροχρόνιας μίσθωσης ηλεκτρικού αυτοκινήτου απολαμβάνεις τα οφέλη της ηλεκτροκίνησης έχοντας την τελευταία λέξη της τεχνολογίας στα χέρια σου.
- ✓ Διαθέτει στόλο αυτοκινήτων που καλύπτει κάθε προτίμηση.
- ✓ Η υπηρεσία ενοικίασης διαθέτει πρωτοποριακά μοντέλα, τόσο από πλευράς τεχνικών χαρακτηριστικών όσο και από πλευράς design.
- ✓ Οι χρήστες ηλεκτροκίνητων και υβριδικών plug-in εταιρικών οχημάτων leasing απολαμβάνουν μηδενική φορολογική επιβάρυνση σε οχήματα αξίας (ΑΤΠΦ) έως 40.000 ευρώ.
- ✓ Η υποστήριξη του «πράσινου μέλλοντος» της αυτοκίνησης από την Autohellas Hertz είναι σταθερή πολιτική της εταιρείας.



Ακτή Ντοβίλ: Θαλάττης Γεύσεις

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Η Ακτή Ντοβίλ είναι για τους παλιούς Θεσσαλονικείς η περιοχή για μακροβούτια και τσιπουρομεζέδες δίπλα στη θάλασσα με θέα την πόλη. Το Καραμπουρνάκι, εναλλακτικά, όπως έχει μείνει να λέγεται σήμερα, έμοιαζε σαν σκηνικό από ταινία, με τα ιστιοπλοϊκά από τον όμιλο να βγαίνουν στα ανοιχτά και να θυμίζουν λίγο την Ντοβίλ, τη γαλλική πόλη με την οποία παραλλήλιζαν την περιοχή στις αρχές του αιώνα.

Στην Ακτή Ντοβίλ, μερικές δεκαετίες παλιότερα, λουόμενοι και περαστικοί συγκεντρώνονταν στην παραλία, στο ομώνυμο εξοχικό κέντρο με τον κινηματογράφο του, μια ανάσα από τον Λευκό Πύργο, για σύγχρονη διασκέδαση και καλοκαιρινά ξενύχτια. Με τα χρόνια, νέα κτίσματα και τσιμέντα πήραν τη θέση στις αναμνήσεις των ντόπιων. Η περιοχή δεν θυμίζει σε τίποτα τη Ριβιέρα της Θεσσαλονίκης. Ωστόσο, το σημείο έχει την πιο ελκυστική θέα. Τον Θερμαϊκό κόλπο, με ορίζοντα τη Νέα Παραλία, τον Λευκό Πύργο και τα διατηρητέα σπίτια εποχής.

Πριν από λίγους μήνες, τρεις επιχειρηματίες της εστίασης με διαδρομή στον χώρο των μαγαζιών στη Θεσσαλονίκη, ο Σάκης Γκοντίνος, ο Γιώργος Καραπαπάζογλου και ο Ηλίας Βιολίδης, συνδυάζοντας την εξαιρετική εμπειρία του chef Παναγιώτη Δηληθανάση, έδωσαν ξανά ζωντάνια και γεύσεις στις αναμνήσεις των ντόπιων, αλλά και δημιούργησαν νέες για τους Θεσσαλονικείς που αναζητούν το καλό φαγητό.



Ψαροφαγία με θέα

Η Ακτή Ντοβίλ αποτελεί το νέο εστιατόριο-προορισμό για την περιοχή. Με διακόσμηση εναρμονισμένη στο φυσικό περιβάλλον, το στοιχείο της θάλασσας να κυριαρχεί στο οπτικό πεδίο, αλλά και στο μενού, ο επισκέπτης θα έχει σίγουρα πιάτο τη Θεσσαλονίκη, τόσο σε θέα όσο και σε γεύσεις.

Ο chef Παναγιώτης Δεληθανάσης, γνώστης των ψαριών του Θερμαϊκού κόλπου, με την εμπειρία της Χαλκιδικής και τις Ρίζες στη Νικητή, χρωματίζει τους τσιπουρομεζέδες με μαρμελάδα μηλόξιδου ή ξίδι βατόμουρου, ενώ σε όλα δίνει elegant πινελιές από μαύρο σκόρδο, όπως στον μπακαλιάρο.

Στην Ακτή Ντοβίλ, η ψαροφαγία συνδυάζεται με πλούσια και ενημερωμένη λίστα κρασιών, με έμφαση στα μικρά ελληνικά οινοποιεία και στις ξεχωριστές ετικέτες τους. Η ανοιχτή κουζίνα και η επιλογή φρέσκων ψαριών ημέρας θα σε κάνουν να αισθανθείς σαν στο σπίτι σου, με την αίγλη των παλαιότερων δεκαετιών και τις νέες τάσεις της μαγειρικής να ξυπνούν αναμνήσεις.

Ακτή Ντοβίλ
Θεμιστοκλή Σοφούλη 86, Καλαμαριά
Τηλ. 2310 407000





Φιλοσοφία μας είναι να δείχνουμε τον χαρακτήρα της ποικιλίας που με την φρεσκάδα του φρούτου και την μακριά επίγευση του δίνει το σημαντικό στοιχείο του οινοποιείου μας.

Open to the public all year
around for winetourism.

#lykoswineryexperience



 Lykos Winery
Malakontas Eretria,
Evia Greece P.S. 34008

 +30 22290 668222
 info@lykoswines.gr



Κτήμα Ιατρίδη: Σαν τη Χαλκιδική Δεν Έχει... και στο Κρασί

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΓΓΕΛΟΣ ΖΥΜΑΡΑΣ

Σε ένα σημείο που θεωρείται σύνορο ανάμεσα στον νομό Θεσσαλονίκης και στον νομό Χαλκιδικής, αν βγεις από τον κεντρικό και ακολουθήσεις τους μικρούς δρόμους που οδηγούν στα χωριά, θα δεις εικόνες που δεν φαντάζεσαι ότι θα αντικρίσεις τόσο κοντά στην πόλη. Νιώθεις σαν να βρίσκεσαι σε έναν μεγάλο αμπελώνα στην Τοσκάνη.

Το Κτήμα Ιατρίδη βρίσκεται στο Λάκκωμα Χαλκιδικής και καλλιεργεί με φροντίδα και γνώση ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών σε ιδιόκτητους αμπελώνες συνολικής έκτασης 70 στρεμμάτων. Ο πατέρας μπαίνει ακόμη στο τρακτέρ και ασχολείται με τη γη, όπως πριν από πολλά χρόνια, όταν πρωτοπήρε τα αμπέλια και άρχισε να καλλιεργεί υψηλής ποιότητας σταφύλι για να παράγει καλό κρασί.

Το Κτήμα Ιατρίδη, από το ξεκίνημα της δραστηριότητάς του, είχε ως στόχο να αναδείξει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής, εκεί όπου οι παλαιότεροι είχαν φέρει την καλλιέργεια της αμπέλου από τις χαμένες πατρίδες. Η περιοχή έχει τυπικό μεσογειακό κλίμα και οι οικογενειακοί αμπελώνες είναι φυτεμένοι σε γραμμικές σειρές, σε λοφώδεις εκτάσεις με αμμοαργιλώδη εδάφη, που αντικρίζουν τη θαλάσσια μάζα του Αιγαίου και δέχονται θετικές επιδράσεις από αυτή.

Οι χαρισματικές γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών καλλιεργούνται στο κτήμα από την οικογένεια Ιατρίδη εδώ και αρκετά χρόνια, με μοναδικό σκοπό την καλύτερη έκφρασή τους στα κρασιά που παράγονται στο συγκεκριμένο μικροκλίμα. Η αντιμετώπιση των εχθρών και των ασθενειών της αμπέλου σε αυτό το περιβάλλον γίνεται με ήπια μέσα, σύμφωνα με τις αρχές της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης. Τα παραγόμενα στο κτήμα κρασιά φέρουν τον χαρακτηρισμό ΠΓΕ Χαλκιδική (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Χαλκιδική), που αποδεικνύει τον άριστο εγκλιματισμό των ποικιλιών στο χαρακτηριστικό μικροκλίμα της περιοχής.



Τα κρασιά του κτήματος

Ο Πολύκαρπος Ιατρίδης, ο μεγαλύτερος από τα αδέλφια του Νίκο και Ηλία, μας ξεναγεί στις ετικέτες του κτήματος:

Μαλαγουζιά

Η χαρισματική ποικιλία Μαλαγουζιά μάς δίνει ένα ευχάριστο λευκό κρασί, με χαρακτήρα στο στόμα, καλή διάρκεια, τυπικά αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων, που το καθιστούν τέλειο συνοδευτικό ελληνικών πιάτων και θαλασσινών.

Αμπελουργός Ροζέ

Το ροζέ κρασί του κτήματος προέρχεται από τον συνδυασμό της πολυδυναμικής ποικιλίας του Ξι-



νόμαυρου, άριστα προσαρμοσμένης στο μεσογειακό μικροκλίμα της περιοχής, και του «αυστηρού» Ασύρτικου, που προσδίδει σώμα και οξύτητα.

Πρόκειται για ένα απαλού χρώματος ροζέ, με απουσία τανινών, αποτέλεσμα ολιγόωρης εκχύλισης, με διακριτική ισορροπία και αρώματα άγουρων κόκκινων φρούτων, με προεξάρχοντα το φραγκοστάφυλο και τη φράουλα. Ιδανικό ως απεριτίφ και απόλυτα ταιριαστό με πιάτα όπως *ceviche* γαρίδας, προσούτο και παρμεζάνα, σαλάτες με ρόδι, ελαφρά ψημένα λευκά κρέατα. Σερβίζεται δροσερό, στους 6-8 °C, σε ποτήρι μεσαίας τουλίπας.

Syrah Μαυροτράγανο

Η διεθνής μεσογειακή ποικιλία Syrah συμπράττει με το Μαυροτράγανο, ξεχωριστή αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία, δίνοντας ένα ιδιαίτερο κρασί με αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, μεστής γεύσης, με μέτριες τανίνες, που αντανakλούν το «πάντρεμα» των δύο ποικιλιών.

Αμπελουργός Ερυθρός

Σε αυτό το κρασί συνδυάζεται αρμονικά η δυναμική ποικιλία Cabernet Sauvignon με το Μαυροτράγανο, με τις δύο ποικιλίες άριστα εγκλιματισμένες στο μικροκλίμα του κτήματος. Το κρασί έχει αρωματικές εκφράσεις ώριμων κόκκινων φρούτων και τη γλυκιά αίσθηση της βανίλιας, ενώ γευστικά είναι στρογγυλό, με μακρά επίγευση. Η δομή που απέκτησε από την πολύμηνη παλαίωση σε δρύινα βαρέλια επιτρέπει περαιτέρω παλαίωση.

Αμπελουργός Ασύρτικο

Το αιγαιοπελαγίτικο Ασύρτικο έχει εγκλιματιστεί άριστα στο μικροκλίμα της Χαλκιδικής. Το κρασί έχει οινοποιηθεί κατά το ήμισυ σε ανοξείδωτη δεξαμενή με ελεγχόμενη ψύξη και σε δρύινα γαλλικά βαρέλια των 225 λίτρων. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, με περιοδική ανάδευση, διαδικασία που του χαρίζει όγκο και πολυπλοκότητα. Διακρίνεται από λεμονάτα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και έχει λιπαρή και κρεμώδη υφή, πάντα σε φόντο βαρελιού, χωρίς αυτό να είναι έντονο. Κρασί που θα επιβραβεύσει την περαιτέρω παλαίωσή του.

Το Κτήμα Ιατρίδη, από το ξεκίνημα της δραστηριότητάς του, είχε ως στόχο να αναδείξει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής.



ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο



Θοδωρής Τσικρικώνης: Το Επόμενο Βήμα στα Κρασιά του Μέλλοντος

ΤΗΣ ΑΣΠΑΣ ΜΑΡΙΝΑΚΗ



Στο Οινοποιείο Τσικρικώνη, η οικογενειακή παράδοση της παραγωγής ποιοτικού κρασιού, με σύμμαχο την εξαιρετική γεωμορφολογία της περιοχής στο Μυρτόφυτο Καβάλας, συνεχίζεται. Αυτό που κάνει το οινοποιείο ξεχωριστό είναι το πόσο αρμονικά δένει τη μακρόχρονη ιστορία του πατροπαράδοτου τρόπου παρασκευής κρασιού με την καινοτομία και τις νέες μεθόδους που φέρνει η νέα γενιά. Αυτή η επιτυχία έχει την υπογραφή του Θοδωρή Τσικρικώνη, εκπροσώπου αυτής της νέας γενιάς, που έχει αναλάβει τα ηνία της επιχείρησης.

Με σπουδές τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, στη Γεωπονία και την Οινολογία, ο Θοδωρής έχει μπει δυναμικά στον κόσμο του κρασιού και μας εντυπωσιάζει με τις πειραματικές ποικιλίες, που ήδη έχουν βρει με επιτυχία τον στόχο τους στο κοινό. «Μεγάλο μας ατού είναι η γεωμορφολογία της περιοχής. Όλη μας η δουλειά στηρίζεται σε αυτό», λέει χαρακτηριστικά.

Πράγματι, ο αμπελώνας, ο οποίος βρίσκεται κάτω από τη σκιά του όρους Συμβόλου, ευεργετείται τόσο από το ορεινό κλίμα όσο και από την κατάλληλη υγρασία που έρχεται από τη θάλασσα, στοιχεία που δημιουργούν τις κατάλληλες συνθήκες για την καλλιέργειά του. Οι Αμπελώνες Τσικρικώνη φιλοξενούν τις ελληνικές ποικιλίες Ροζακή Καβάλας και Ασύρτικο, αλλά και τις ξένες Sauvignon Blanc και Merlot.



Όπως επισήμανε ο ταλαντούχος οινοποιός, το μεγαλύτερο μέρος της επιχείρησης στηρίζεται στα λευκά και τα ροζέ κρασιά, έναντι των ερυθρών, σε ποσοστό περίπου 80%-20%. Το «8», η πρώτη πρωτογενής δημιουργία του Θοδωρή, είναι ένα απολαυστικό χαρμάνι από Sauvignon Blanc και Ασύρτικο. «Το ονόμασα 8 διότι ήταν η όγδοη ετικέτα του οινοποιείου, ενώ ήταν και ένας συμβολικός αριθμός για μένα: το Θ, το πρώτο γράμμα του ονόματός μου, είναι το 8ο γράμμα της αλφαβήτου». Δική του έμπνευση ήταν και το όνομα του κρασιού Γηόινος, ουσιαστικά η ναυαρχίδα τότε της οινοποιίας, που πήρε το σημερινό του όνομα το 2006.

«Και εγώ και η αδερφή μου μεγαλώσαμε μέσα στον κόσμο του κρασιού και μάθαμε να το αγαπάμε. Γι' αυτό τον λόγο, αφού ολοκλήρωσα τις σπουδές μου, θέλησα να επιστρέψω και να εισαγάγω τις καινοτόμες μεθόδους παραγωγής και επεξεργασίας κρασιού στον ελληνικό αμπελώνα», αναφέρει με έμφαση.

Ροζακί: Από τις πρώτες επιτυχημένες πειραματικές οινοποιήσεις του Θοδωρή είναι το Ροζακί Καβάλας. Με την καθοδήγησή του, η ποικιλία Ροζακί οινοποιείται πειραματικά για πρώτη φορά και εμφανίζεται σε παγκόσμια πρώτη. Το Ροζακί, λόγω της φύσης της ρώγας του, είναι ένα από τα δυσκολότερα σταφύλια για οινοποίηση. Έχει μια απρόσμενα λιπαρή και απίθανα νόστιμη αίσθηση στο στόμα, ενώ συνδυάζεται μοναδικά με θαλασσινά και πουλερικά.

Ασύρτικο: Ιδιαίτερη θέση στην Οινοποιία Τσικρικώνη έχει και το Ασύρτικο, το οποίο έχει εγκλιματιστεί πλήρως στο terroir της περιοχής. Προέρχεται από τον αμπελώνα Ασβεσταριά, με έδαφος από καθαρό ασβεστόλιθο, εξού και το όνομά του, και αναδίδει

απίθανα αρώματα πράσινων φρούτων, ενώ η επίγευσή του είναι μαγικά ορυκτή, λεμονάτη και μπαχαρένια. Ο συνδυασμός της θαλάσσιας αύρας κατά τη διάρκεια της ημέρας, του ορεινού ανέμου κατά τη διάρκεια της νύχτας και του υπεδάφους συνθέτουν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα για την ανάπτυξη του Ασύρτικου.

Στον ίδιο αμπελώνα μεγαλώνει και η Μαλαγουζιά Single Vineyard, που αναδίδει ποιοτικά αρώματα κρέμας λεμονιού, λευκών λουλουδιών και μπαχαρικών, ενώ στο στόμα εκφράζεται μέσα από το μπαχαρένιο κρεμώδες ανθικό φρούτο και τη ζωντανή οξύτητα, η οποία ανιχνεύει βοτανικά και ορυκτά στοιχεία.

Ξινόμαυρο: Η νεότερη προσθήκη στο «τραπέζι» των οινολογικών πειραματισμών της οικογένειας Τσικρικώνη αφορά την ποικιλία Ξινόμαυρο, που προέρχεται από έναν αμπελώνα στους πρόποδες του όρους Παγγαίου. Ένα κρασί μέτριο σομόν στην όψη, που γνώρισε μεγάλη εμπορική επιτυχία μετά την πρώτη του πειραματική οινοποίηση το 2016. Στο Ξινόμαυρο χρησιμοποιείται η μέθοδος της εκχύλισης, κατά την οποία ο σταφυλοπολτός οδηγείται στους οινοποιητές και σε μικρό χρονικό διάστημα, 6-8 ωρών, απομακρύνεται ποσοστό του χυμού. Στη συνέχεια αποθηκεύεται σε ξεχωριστή δεξαμενή, προκειμένου να ξεκινήσει εκεί η ζύμωσή του. Ως αποτέλεσμα έχουμε ένα κρασί γεμάτο στο στόμα, με λουλουδάτα, μπαχαρένια αρώματα.

Η παραγωγή εξαιρετικού κρασιού δεν είναι όμως το μόνο που προσφέρει η οικογένεια Τσικρικώνη στους λάτρεις του οίνου. Η επίσκεψη στους χώρους του Κτήματος Τσικρικώνη, που συνοδεύεται φυσικά από γευσιγνωσία, έχει μεγάλη απήχηση στο κοινό.





Το γραφικό κτήμα, όπως και η ξενάγηση από εξειδικευμένο προσωπικό στους χώρους του, είναι ελκυστικά όχι απλώς για τους οινόφιλους, αλλά για οποιονδήποτε θέλει να βιώσει την εμπειρία της παρασκευής του κρασιού από ανθρώπους που όχι μόνο το γνωρίζουν, αλλά και το αγαπούν.

Εκτός από την απλή δοκιμή, ο επισκέπτης μπορεί να συμμετάσχει και στον τρύγο ή σε άλλες δουλειές του οινοποιείου, ενώ δίνεται η δυνατότητα να φιλοξενηθεί στον παραδοσιακό ξενώνα της οικογένειας. Ο ξενώνας, που εγκαινιάστηκε το 2014, προσφέρει απεριόριστη θέα στο Αιγαίο πέλαγος και είναι μια εξαιρετική επιλογή για μια γαλήνια διαμονή στην περιοχή του Μυρτόφυτου.

«Ο τουρισμός δέχτηκε μεγάλο πλήγμα κατά τη διάρκεια της πανδημίας, αλλά είμαστε αισιόδοξοι ότι αυτό το καλοκαίρι τα πράγματα θα επανέλθουν στη φυσιολογική τους κατάσταση», σχολιάζει ο Θοδωρής.

Δεν θα μπορούσε βέβαια να κλείσει το άρθρο χωρίς μια αναφορά στο αποστακτήριο της οικογένειας. Ο πατέρας του Θοδωρή, ο Στάθης Τσικρικώνης, ο οποίος διατηρεί ακόμα τον συμβουλευτικό του ρόλο στην επιχείρηση, ήταν από τους πρώτους Έλληνες που παλαιώσαν τσίπουρο. Πλέον, η οικογένεια Τσικρικώνη βρίσκεται στον χώρο του τσίπουρου για πάνω από μισό αιώνα.





Γευσιγνωσία στο Κτήμα Κοκοτού: Δοκιμάζοντας Κρασί στον Τόπο της Δημιουργίας του

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Μια εμπειρία συναρπάζει και μένει αξέχαστη όταν συνδυάζεται και συνδέει σαν παζλ διαφορετικά στοιχεία γύρω από το ζητούμενο.

Στην προκειμένη περίπτωση, το ζητούμενο είναι η γευστική δοκιμή των κρασιών του Κτήματος Κοκοτού στο πλούσιο φυσικό τους περιβάλλον, το οποίο βρίσκεται μόλις 40' από το κέντρο της Αθήνας.

Το να μαθαίνεις την ιστορία ενός κρασιού από τα παραστατικά λόγια των δημιουργών του. Το να περπατάς ανάμεσα στους αμπελώνες και να νιώθεις τον παλμό της διαδικασίας ωρίμανσης του σταφυλιού. Το να βλέπεις ακριβώς τις τεχνικές που χρησιμοποιούνται στην οиноποίηση και με αυτό τον τρόπο να κατανοείς πλήρως κάποια χαρακτηριστικά του κρασιού. Το να τρυπώνεις μέσα στο ατμοσφαιρικό κελάρι όπου τα κρασιά ξεκουράζονται και ωριμάζουν και να ταξιδεύεις με τη συναρπαστική μυρωδιά του μούστου που μένει χαραγμένη στη μνήμη σου. Και τελικά το να γεύεσαι όλα τα κρασιά του κτήματος μέσα σε έναν χώρο όπου η φιλοξενία έχει τον πρώτο λόγο. Όλα αυτά μαζί μετατρέπουν τη διαδικασία μιας γευσιγνωσίας στην πιο ξεχωριστή οινική εμπειρία.



Κάθε επίσκεψή μου στο Κτήμα Κοκοτού με μαθαίνει και κάτι καινούργιο όχι μόνο για το κρασί, αλλά και για τη ζωή γενικότερα, αφού ο κύριος και η κυρία Κοκοτού δεν διστάζουν να μοιραστούν ενδιαφέρουσες ιστορίες από τη διαδρομή και τα βιώματά τους μιλώντας πάντα με θέρμη και πάθος γι' αυτά.

Γύρω από τα μοναστηριακά τραπέζια, δίπλα στο τζάκι, αλλά και στον εξωτερικό χώρο το καλοκαίρι, οι ιστορίες από τον κύριο Γιώργο και την κυρία Anne Κοκοτού δεν εξαντλούνται ποτέ.

Όπως μου ανέφερε η κυρία Anne Κοκοτού τις προάλλες σε μια συζήτησή μας, οι ξεναγήσεις και οι γευσιγνωσίες στο κτήμα τους ξεκίνησαν πριν από 40 χρόνια. Από την αρχή απολάμβαναν να μοιράζονται με τους επισκέπτες την εμπειρία και τη γνώση που αποκτούσαν μέσα από την καθημερινή τους ενασχόληση με το κρασί. Φυσικά, τώρα πια το ενδιαφέρον του κόσμου έχει πολλαπλασιαστεί.

Οι επισκέπτες, Έλληνες και ξένοι, που καταφθάνουν κάθε Κυριακή στο κτήμα εκπλήσσονται όταν αντικρίζουν ένα τόσο εντυπωσιακό φυσικό τοπίο σε απόσταση αναπνοής από την Αθήνα. Παράλληλα, τους δίνεται η ευκαιρία να μάθουν την ιστορία πίσω από κάθε φιάλη και να ζήσουν όλη την «περιπέτεια» μέχρι να φτάσει το κρασί στο ποτήρι τους.

Το κτήμα οργανώνει τακτικά γευστικές δοκιμές στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο-δοκιμαστήριο, ανάμεσα στα αμπέλια, με θέα τα βουνά της Πεντέλης και της Πάρνηθας.

Η μοναδική αυτή εμπειρία προσαρμόζεται σε κάθε παρέα, ανάλογα με τη δυναμική της, ενώ μπορεί κάποιος να ζητήσει, αν το επιθυμεί, η συνάντηση αυτή με τους φίλους του, την οικογένειά του ή τους συνεργάτες του να συνοδεύεται και από γαστριμαργικές απολαύσεις.

Αν σας δελεάζει η οινική εμπειρία που ζήσαμε και περιγράψουμε εδώ, δεν έχετε παρά να κλείσετε τη δική σας επίσκεψη!

Κτήμα Κοκοτού
Σταμάτα Αττικής
Τηλ. 210 8145113, 694 6068010





Το **the Boardroom**, το οποίο ιδρύθηκε στην Ελβετία από την Ελληνίδα Ντιάνα Μαρκάκη, **έρχεται στην Ελλάδα!**

Πρόκειται για έναν χώρο δικτύωσης που αφορά καταξιωμένες γυναίκες επαγγελματίες και senior executives και στόχο έχει την προετοιμασία και υποστήριξη ικανών γυναικών με υψηλή κατάρτιση, προκειμένου να καταλάβουν θέσεις σε Διοικητικά Συμβούλια και να συνεισφέρουν με την εμπειρία τους στη στρατηγική ανάπτυξη των εταιρειών.

Έχει αναπτύξει μια ολιστική προσέγγιση στην προετοιμασία επίδοξων μελών ΔΣ, με γνώμονα την ενίσχυση της εταιρικής διακυβέρνησης και της ποικιλομορφίας και ένταξης σε επίπεδο Διοικητικών Συμβουλίων.

Το the Boardroom στην Ελλάδα έχει αναπτύξει στρατηγικές συνεργασίες, μεταξύ άλλων, με τις εταιρείες Stanton Chase, ως αποκλειστικό Board Leadership Advisor, την Deloitte, ως αποκλειστικό Corporate Governance και Thought Leadership Advisor, και τη Norton Rose Fulbright, για νομικά θέματα Εταιρικής Διακυβέρνησης. Υποστηρίζεται επίσης ενεργά από την Eurobank.





Café Femenino: Ενδυνάμωση Γυναικών Μέσω Ενός Ποιοτικού Καφέ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Έχετε αναλογιστεί ποτέ πως ο πρωινός σας καφές σας δίνει τη δυνατότητα να ενωθείτε με εκατομμύρια γυναίκες σε όλο τον κόσμο που απασχολούνται στην παραγωγή του;

Παρότι οι γυναίκες είχαν πάντα κυρίαρχο ρόλο στη διαδικασία παραγωγής του καφέ, ουσιαστικά δεν είχε αναγνωριστεί ποτέ η εργασία που πρόσφεραν, ούτε απολάμβαναν οικονομικά αυτό που τους αναλογούσε.

Στο πρώτο brand retail specialty coffee store στον κόσμο, στο Café Femenino στην Κηφισιά, μας δόθηκε η δυνατότητα να συνομιλήσουμε με την κ. Μαριλένα Κουίδου και την κ. Κλαίρη Κατσιβέλα Γραμματίδη, τις δύο από τις τρεις ιδρύτριές του στην Ελλάδα -την τριάδα συμπληρώνει η Έλενα Μπαρμπαλιά- οι οποίες μας εξήγησαν τα πάντα γύρω από ένα πολύ ενδιαφέρον concept που ενδυναμώνει τις γυναίκες παραγωγούς καφέ.



Πώς προέκυψε η ιδέα του Café Femenino;

Μαριλένα Κουίδου: Το Café Femenino είναι ένα speciality coffee store, το οποίο έχει πολύ συγκεκριμένο στόχο, όραμα και concept. Η ιδέα μας γεννήθηκε όταν είδαμε ότι για πρώτη φορά έπειτα από πολλά χρόνια οι γυναίκες παραγωγοί καφέ απέκτησαν υπόσταση στο παγκόσμιο εμπορικό γίγνεσθαι. Δηλαδή, όταν κατάφεραν να πουλήσουν τον δικό τους καφέ και να καρπωθούν τα έσοδα.

Οι γυναίκες αναλάμβαναν πάντα όλο το κομμάτι της συγκομιδής και της επεξεργασίας, από τις πρώτες καλλιέργειες, τον 15ο αιώνα. Μέχρι πρότινος, ωστόσο, δεν είχαν καμία οικονομική ή ηθική απολαβή σχετιζόμενη με την εργασία τους και τις προσπάθειές τους. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να είναι οικονομικά εξαρτώμενες, καθώς δεν πρόσφεραν εισόδημα στις οικογένειές τους.

Πραγματικά, ήταν πολύ πρωτοποριακό και καινοτόμο το γεγονός ότι βγήκαν επιτέλους μπροστά, εμπορεύονται τον δικό τους καφέ και με αυτό τον τρόπο είτε έχουν δικαίωμα ιδιοκτησίας στη γη είτε, επειδή σε πολλές χώρες δεν επιτρέπεται να έχουν ιδιοκτησία, αποκτούν το management. Άρα, η γη μπορεί να ανήκει στον σύζυγο, αλλά έχουν ένα μικρό κομμάτι που διαχειρίζονται οι ίδιες και καρπώνονται βέβαια το έσοδο της πώλησης.

Κλαίρη Κατσιβέλα Γραμματίδη: Το Café Femenino είναι ένα αμερικανικό ίδρυμα που πρωτοστάτησε σε αυτό το κίνημα ενδυνάμωσης γυναικών σε απομονωμένες περιοχές παραγωγής καφέ σε 9 χώρες, βοηθώντας τις, εκπαιδεύοντάς τις ουσιαστικά να οργανωθούν σε κοοπερατίβες (κοινωνικούς συνεταιρισμούς) και να τα βγάλουν πέρα με το οργανωτικό κομμάτι.

Επιλέγοντας το Café Femenino, επιλέγετε κάτι παραπάνω από έναν ποιοτικό καφέ. Στηρίζετε τις γυναίκες αυτές στην προσπάθειά τους να αποκτήσουν ηγετικούς ρόλους και την ιδιοκτησία της γης την οποία καλλιεργούν. Αλλά και να κερδίσουν ένα επιπλέον ποσό για τους εξαιρετικής ποιότητας κόκκους καφέ που παράγουν.

Επιλέγετε να σταθείτε πλάι στις γυναίκες παραγωγούς καφέ, οι οποίες μάχονται για την αναγνώριση που τους αξίζει και οι οποίες ενώνουν τις φωνές τους προκειμένου να ενδυναμώσουν τις ίδιες, αλλά και τις κοινότητές τους.

Εμείς, στο Café Femenino Ελλάδος, είμαστε περήφανοι που αποτελούμε μέρος αυτού του κινήματος.

Πώς οργανώνεται η παραγωγή;

Μ.Κ.: Υπάρχουν μικρές φυτείες που ουσιαστικά συγκεντρώνονται στους μύλους της κοοπερατίβας, καθώς δεν έχουν όλες οι φάρμες τη δική τους υποδομή. Εκεί γίνεται όλη η υπόλοιπη διαδικασία και επεξεργασία του καφέ, σύμφωνα με αυστηρές ποιοτικές προδιαγραφές.

Πόσες κοοπερατίβες υπάρχουν και σε ποιες περιοχές;

Κ.Κ.Γ.: Υπάρχουν 9 κοοπερατίβες και βρίσκονται στη Ρουάντα, στο Περού, στην Κολομβία, στη Βολιβία, στη Γουατεμάλα, στη Νικαράγουα, στην Ινδονησία, στον Άγιο Δομήνικο και στη Βραζιλία. Ο καφές είναι arabica και το 90% της συγκομιδής γίνεται με το χέρι, ενώ σχεδόν το 100% των καφέδων ακολουθούν την υγρή μέθοδο επεξεργασίας. Ο καφές καλλιεργείται σε υψηλό υψόμετρο, που προσδίδει





στους καρπούς σταδιακή ωρίμανση. Γευστικά, αυτό μεταφράζεται σε αυξημένη γλυκύτητα και καθαρή, ήπια, ισορροπημένη οξύτητα, τις οποίες μπορείτε να διακρίνετε απολαμβάνοντας τον καφέ μας.

Όλα τα είδη καφέ είναι βαθμολογημένα σύμφωνα με τα SCA κριτήρια των 84 πόντων και άνω και το 90% αυτών είναι πιστοποιημένο fair trade και βιολογικό προϊόν. Το καβούρδισμά τους πραγματοποιείται σε μέτρια ένταση, ώστε να μη χαθούν τα αυθεντικά πρωτογενή χαρακτηριστικά του καφέ, δηλαδή η γλυκύτητα και η ήπια οξύτητα.



Πώς ξεκίνησε το Café Femenino;

Κ.Κ.Γ.: Ξεκίνησε από έναν μη κερδοσκοπικό αμερικανικό οργανισμό του οποίου ο πρόεδρος μαζί με τη γυναίκα του ήταν άνθρωποι με όραμα και τους ενδιέφεραν πολύ και τα βιολογικά προϊόντα. Ήθελαν να κάνουν κάποιο έργο που να αφήσει κοινωνικό αποτύπωμα. Βοήθησαν λοιπόν την πρώτη κοοπερατίβα στο Περού το 2004 και, ξεκινώντας από αυτό το επιτυχημένο case study, επέκτειναν τη δράση τους και σε άλλες χώρες. Υπάρχουν καταγεγραμμένες ιστορίες γυναικών που μιλάνε γι' αυτό, που λένε πόσο χαίρονται που θα αφήσουν τέτοια παρακαταθήκη στα παιδιά τους. Μαθαίνουμε επίσης ότι σε αυτές

τις χώρες έχουν μειωθεί και τα περιστατικά ενδοοικογενειακής βίας.

Είναι σημαντικό να καταλάβει κανείς ότι, ενώ για εμάς, στις καταναλωτικές χώρες, πρόκειται απλώς για ένα concept, για εκείνους έχει τεράστια σημασία. Έχει αλλάξει η ζωή τους άρδην. Η διευθύντρια του οργανισμού σήμερα, η Κόνι Κολοσβάρι, μαζί με την ομάδα της, πήγαν από χώρα σε χώρα και βοήθησαν τις γυναίκες, καθεμία ξεχωριστά, να κάνουν την αρχή καθοδηγώντας τις. Πρόκειται για μια καταπληκτική γυναίκα. Και πολύ ικανή.

Υπάρχουν άλλα Café Femenino στην Ευρώπη ή στον κόσμο;

Μ.Κ.: Είμαστε το πρώτο brand retail store στον κόσμο και είμαστε υπερήφανες γι' αυτό!

Σε απάντηση πολλών ανδρών που λένε ότι το Café Femenino απευθύνεται μόνο σε γυναίκες τι έχετε να πείτε;

Μ.Κ.: Σε καμία περίπτωση δεν είναι café που απευθύνεται μόνο σε γυναίκες. Το Café Femenino μας αγκαλιάζει όλους, οι άνδρες αντιλαμβάνονται ότι στηρίζουμε γυναίκες σε όλο τον κόσμο και συνεπώς την κοινωνία συνολικά. Το όραμά μας είναι ολιστικό, δεν στοχεύουμε σε έναν διχοτομημένο κόσμο, οραματιζόμαστε έναν πιο δίκαιο κόσμο.

Τα σχέδιά σας για το μέλλον;

Μ.Κ.: Θέλουμε να επεκταθούμε με τη μέθοδο του franchise στην Ελλάδα και την Κύπρο, όπου έχουμε έτοιμο το οικονομικό μας μοντέλο και τα είδη καταστημάτων που μπορούν να ανοίξουν. Το δουλεύουμε επισταμένα, γιατί θέλουμε το ποιοτικό επίπεδο να παραμείνει πολύ υψηλό.

Όποιος έρχεται εδώ, λοιπόν, τι θα γευτεί;

Μ.Κ.: Σαφώς η ναυαρχίδα του Café Femenino είναι ο καφές. Όπως αναφέραμε πριν, οι καφέδες είναι όλοι άκρως ποιοτικοί, γιατί έχουν παραχθεί με τις συγκεκριμένες προδιαγραφές που θέτει ο οργανισμός – διαφορετικά δεν μπορούν να περάσουν την κατάταξη και δεν εξάγονται. Ανάλογα με την προέλευση του καφέ, ανακαλύπτουμε διαφορετικές πολυπλοκότητες στις οξύτητες, στα αρώματα, στις φρουτώδεις και τις σοκολατένιες νότες, χαρακτηριστικά που εξαρτώνται σε κάθε ποικιλία από το συγκεκριμένο terroir κάθε χώρας. Αυτή τη στιγμή έχουμε 7 διαφορετικά σημεία προέλευσης και 2 blends.

Ο πιο ιδιαίτερος είναι ο καφές της Σουμάτρας. Γενικά, τους καφέδες της Ινδονησίας δεν τους βρίσκει κανείς εύκολα, πιο συνηθισμένοι είναι εκείνοι της



περιοχής Java, επειδή έχουν πιο ήπιο προφίλ. Ο καφές της Σουμάτρας, λόγω και της διαφορετικής μεθόδου επεξεργασίας του, είναι πολύ σκληρός, δηλαδή έχει πολύ έντονα χαρακτηριστικά, γεμάτο σώμα, αρκετές ξυλώδεις νότες από καπνό και μπαχαρικά, όμως βγάζει στην επίγευση μια αρκετά αιχμηρή οξύτητα. Εμείς το προτείνουμε κυρίως σε french press. Είναι ένας πολύ ενδιαφέροντας καφές, που πιστεύω ότι αξίζει να τον δοκιμάσουν όλοι, αν και μπορεί να μην αρέσει σε όλους.

Και οι καφέδες από τη Γουατεμάλα και τη Νικαράγουα που ήρθαν πρόσφατα είναι πολύ ξεχωριστοί. Προσωπικά, μου αρέσει ο Περού, που είναι ιδιαίτερα αρωματικός, και τον απολαμβάνω και σε φίλτρο στο σπίτι.

Χαιρόμαστε να καλωσορίζουμε ανθρώπους στο μαγαζί μας που τολμούν να δοκιμάσουν νέες γεύσεις και να προκαλέσουν τις αισθήσεις και τις συνήθειές τους.

Τι άλλο μπορεί να βρει κανείς στο Café Femenino;

Κ.Κ.Γ.: Βιολογικά προϊόντα, ως επί το πλείστον χωρίς ζάχαρη, όπως και ποικιλία από healthy vegan snacks. Προσπαθούμε να φέρνουμε καινοτόμα προϊόντα ελληνικών παραγωγών, να υποστηρίζουμε γυναικείους συνεταιρισμούς, όπως την Ηλιοδώρα της

Δράμας, που φτιάχνει κέικ, τσουρέκια και σοκολατάκια. Θα βρείτε επίσης τσάι από το Αμβούργο, όπως και πολύ ιδιαίτερα βότανα από την Κίνα και την Ιαπωνία. Θα γευτείτε ακόμα απίστευτες χειροποίητες γκρανόλες, ιδιαίτερα σάντουιτς, που φτιάχνουμε με δικές μας συνταγές, εμπνευσμένες από τις χώρες παραγωγής του καφέ.

Ο σκοπός του Café Femenino Ελλάδος είναι να ενισχύει οικονομικά τις εργαζόμενες γυναίκες στους συνεταιρισμούς του καφέ, ο οποίος επιτυγχάνεται με τη διαδικασία πληρωμής ενός επιπλέον τιμήματος στην τιμή του πράσινου καφέ. Ο απώτερος σκοπός είναι να κινητοποιηθεί η κοινή γνώμη σε σχέση με τις δράσεις και τις πρωτοβουλίες του Café Femenino Foundation στην Ευρώπη και να ενισχυθεί η γυναικεία επιχειρηματικότητα στην Ελλάδα με την πώληση προϊόντων που προέρχονται αποκλειστικά από γυναικείους ελληνικούς συνεταιρισμούς στα καταστήματα Café Femenino που θα δημιουργηθούν στη χώρα μας.

Τέλος, το Café Femenino Ελλάδος κάνει ένα βήμα παραπέρα και ενισχύει οικονομικά και ελληνικούς γυναικείους φιλανθρωπικούς οργανισμούς, προσφέροντας 0,025 λεπτά ανά κούπα καφέ στις δράσεις τους.



«Επενδύσαμε τα χρήματα που λάβαμε από το Café Femenino για να αναβαθμίσουμε το σπιτικό μας, για να παράσχουμε εκπαίδευση στις κόρες μας και να βελτιώσουμε τη διατροφή της οικογένειάς μας. Η συμβολή του Café Femenino ήταν καθοριστική για την ενίσχυση της αυτοεκτίμησης και της ενδυνάμωσης των γυναικών στην κοινότητά μας».

Sabina, Περού

Στην ιστοσελίδα www.cafefemenino.com μπορείτε να δείτε τη διάρθρωση κάθε κοινοπραξίας και να διαβάσετε ιστορίες των γυναικών που στηρίζει.

Café Femenino
Λεωφόρος Κηφισίας 324, Κηφισιά
Τηλ. 210 8019376





Wine Aristocracy Vs. Commoners ή Αλλιώς Χρειαζόμαστε Τελικά τους Wine Experts;

ΤΟΥ ΣΤΑΜΑΘΗ ΜΩΡΑΚΗ, DipWSET



«Ὁ σίδηρος ἀκονίζει τὸν σίδηρον· καὶ ὁ ἄνθρωπος ἀκονίζει τὸ πρόσωπον τοῦ φίλου αὐτοῦ» (= Ὅπως το σίδερο με σίδερο ακονίζεται, έτσι «ακονίζει» και ο ένας άνθρωπος τον άλλο), αναφέρει η Παροιμία του Σολομώντα 27:17 της Παλαιάς Διαθήκης.

Από την αρχαιότητα, οι ειδικοί του κρασιού, οι οινοχόοι, καθοδηγούσαν τους καλεσμένους και φρόντιζαν ώστε η διαδικασία της οινοποίησης στα συμπόσια και τα δείπνα να κυλάει ομαλά και ευχάριστα.

Στην αρχαία Ελλάδα, υπήρχε ένα είδος head sommelier, ο επονομαζόμενος αρχιτρίκλινος, ο οποίος, ως συμποσίαρχος, ήταν υπεύθυνος για τη δοκιμή του κρασιού πριν από το σερβίρισμα. Γνώριζε καλά όλες τις γνωστές ποικιλίες αμπέλου, την τέχνη της ανάμειξης του κρασιού με νερό, όπως και όλα τα βότανα, μπαχαρικά και λοιπά συστατικά που προορίζονταν για την ανάμειξη αυτή. Ρύθμιζε την «ευκρασία» (δύναμη) του οίνου υπολογίζοντας τη σωστή ποσότητα ανάμειξης νερού, έτσι ώστε ο άκρατος οίνος να μετατραπεί σε κεκραμένο, ανάλογα με τη σύνθεση και τις δυνατότητες της παρέας των συμποσιαστών.

Στους ρωμαϊκούς χρόνους, η παράδοση των οινοχόων συνεχίστηκε. Εκτός από τη ρύθμιση της ποσότητας του νερού και των μπαχαρικών που ήταν απαραίτητα, οι haustores ήταν οι επαΐοντες για τη δοκιμή και την ταξινόμηση των κρασιών με βάση συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, όπως το χρώμα, το σώμα, η δομή και η γεύση.

Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα και της Αναγέννησης, οι οινοχόοι εργάζονταν κυρίως για βασιλιάδες, ευγενείς και πλούσιους εμπόρους, ρυθμίζοντας τις αγορές κρασιού, την αποθήκευση/παλαίωση και γενικά ό,τι αφορούσε την κατανάλωσή του. Κατά την εποχή που ακολούθησε τη Γαλλική Επανάσταση, οι πρώην μάγειρες βασιλιάδων ή ευγενών, μετά την απώλεια της εργασίας τους, άνοιγαν μικρές ταβέρνες, στις οποίες η ύπαρξη των sommelier ήταν επίσης απαραίτητη για τον υπολογισμό του κόστους, τις αγορές, την αποθήκευση/παλαίωση και το σερβίρισμα των παρεχόμενων ποτών.



Σήμερα, ειδικοί του κρασιού εργάζονται σε διάφορους τομείς της οικονομίας, βελτιώνοντας την οινική παραγωγή, αλλά και τη συνολική οινική εμπειρία. Το φάσμα των δραστηριοτήτων τους είναι μεγάλο: από οινοχόοι σε εστιατόρια και μπαρ έως σύμβουλοι σε οινοποιεία και σε εμπόρους κρασιών, επιστήμονες και ερευνητές, δημοσιογράφοι, συγγραφείς, κριτές διαγωνισμών, δοκιμαστές στη βιομηχανία παραγωγής κρυστάλλινων ποτηριών κ.ά.

Ο στόχος τους είναι να καλύψουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις ανάγκες των καταναλωτών, να βοηθήσουν τα οινοποιεία να παραγάγουν το σωστό στυλ κρασιού λαμβάνοντας υπόψη τις προτιμήσεις των καταναλωτών, να βελτιώσουν τον μέσο όρο ποιότητας του κρασιού που πωλείται στην αγορά, να δημιουργήσουν πιο ελκυστικά προϊόντα, είτε απευθύνονται στο μέσο καταναλωτικό κοινό είτε σε πιο απαιτητικό, να βελτιώσουν την εμπειρία των οινόφιλων στην κατανάλωση κρασιού ή στο ταίριασμά του με το φαγητό. Σχεδόν κάθε επαίων προσπαθεί να δικαιολογήσει τον ρόλο του με σκοπό την αποδοχή και την εμπιστοσύνη κυρίως του καταναλωτικού κοινού.

Από την άλλη πλευρά, η δημοφιλία μιας επωνυμίας ή ενός τύπου κρασιού μπορούσε πάντα να επιτευ-

χθεί και μέσω της διάδοσής του από στόμα σε στόμα, αποτελώντας μια πιο «δημοκρατική» προσέγγιση και εκτίμηση της ποιότητάς του. Ουσιαστικά, αυτού του τύπου η δημοφιλία εξαρτάται άμεσα από τη μέση άποψη ενός μη εξειδικευμένου κοινού, ενίοτε με επιρροές τρίτων. Μια σύγχρονη έκφραση αυτού αποτελούν οι online πλατφόρμες τύπου Vivino. Το Vivino θεωρείται από πολλούς ο «βασιλιάς Σολομών», ήτοι ο ύψιστος κριτής αναφορικά με την ποιότητα και τη σωστή επιλογή κρασιού. Σε αυτό το concept δεν υπάρχουν ειδικοί, οι απόψεις του κόσμου είναι εκείνες που δημιουργούν τον μέσο όρο αξιολόγησης για κάθε κρασί. Κατά μυστήριο τρόπο, δείχνει να λειτουργεί πολύ καλά και να πετυχαίνει τον στόχο του.

Η παγκοσμιοποίηση και η ευκολία και ταχύτητα διάδοσης της πληροφορίας στη σύγχρονη εποχή βοηθάει τους καταναλωτές να λάβουν ενημέρωση και καθοδήγηση δίχως τη βοήθεια ενός local wine expert. Έτσι, οι πολλές και διαφορετικές πηγές πληροφόρησης και η άμεση πρόσβαση σε αυτές φαίνεται να καθιστούν σταδιακά τη μεμονωμένη άποψη ενός ειδικού ασήμαντη και την εξειδίκευσή του περιττή.

Εντούτοις, η ποιοτική διαφορά μεταξύ των υποκειμενικών απόψεων που εκφράζουν οι καταναλωτές





και της αιτιολογημένης αξιολόγησης ενός επαΐοντα είναι τεράστια. Η αξιολόγηση ενός ειδικού βασίζεται κατά κύριο λόγο σε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και όχι μόνο στο συναίσθημα ή στις προσωπικές προτιμήσεις. Η άποψή του είναι δομημένη, εμπεριστατωμένη και σφαιρική, δεξιότητες που προϋποθέτουν εκπαίδευση και εμπειρία. Το περιεχόμενο, δε, της αξιολόγησής του επιβάλλεται να είναι σε μεγάλο βαθμό εύληπτο και αναγνωρίσιμο από τους καταναλωτές στους οποίους απευθύνεται.

Οι οινοκριτικοί, λόγω βαθιάς γνώσης του αντικειμένου, είναι τα πλέον κατάλληλα άτομα για την ανάλυση και αξιολόγηση ενός κρασιού, χωρίς ωστόσο να αποκλείεται το ενδεχόμενο «κακής καθοδήγησης», είτε γιατί αυτή επιβάλλεται από το προσωπικό γούστο είτε από λόγους marketing. Όπως σε άλλα πεδία, στα οποία η υποκειμενική κρίση καθορίζει σε μεγάλο βαθμό την αξιολόγηση (π.χ. στις τέχνες), έτσι και στο κρασί εξαρτάται άμεσα από το προσωπικό γούστο και τις προτιμήσεις του καταναλωτή ή του ειδικού. Διαφορετικές προτιμήσεις (π.χ. φινέτσα vs ένταση, φρεσκάδα/φρούτο vs υφή/σώμα) και ανοχές (σε βαρέλι/ξύλο, υψηλή οξύτητα, υψηλές τανίνες κ.ά.) ενδεχομένως να επηρεάσουν σημαντικά τη διαδικασία αξιολόγησης.

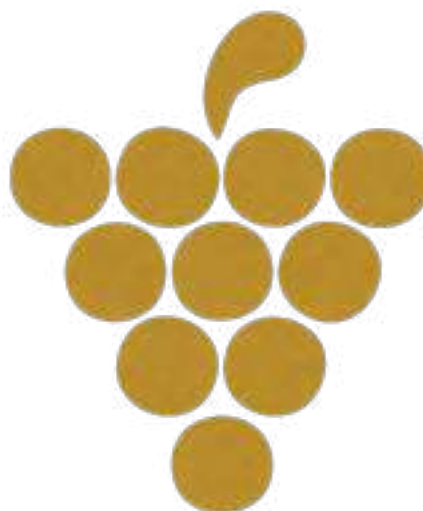
Ωστόσο, υπάρχουν και συγκεκριμένοι, διεθνώς αναγνωρισμένοι αντικειμενικοί δείκτες ποιότητας, οι οποίοι είναι εντελώς ανεξάρτητοι από τα παραπάνω. Η διατύπωση μιας αντικειμενικής κρίσης βασίζεται σε αυτούς ακριβώς τους δείκτες και προϋποθέτει εκπαίδευση και εξειδίκευση.

Κατά τη διάρκεια της προηγούμενης δεκαετίας συντελέστηκε μια μικρή επανάσταση στην Ελλάδα, κυρίως στην Αθήνα, αλλά τελευταία και σε άλλες μεγάλες επαρχιακές πόλεις. Ακολουθώντας την εξέλιξη/πρόοδο και τη σταθερή άνοδο στην ποιότητα και στον πλουραλισμό των παραγόμενων οίνων από τη δεκαετία του '90, τα αφιερωμένα αποκλειστικά στο κρασί wine bars που εμφανίστηκαν δημιούργησαν μια νέα μόδα και προσέλκυσαν μεγάλο μέρος της πελατείας των bars και clubs. Ο κόσμος είναι πλέον πιο ενημερωμένος και συνειδητοποιημένος στις επιλογές του σε σχέση με παλαιότερα, επιθυμεί να δοκιμάσει ένα ποιοτικό προϊόν με ονοματεπώνυμο και όχι απλώς ΕΝΑ λευκό/κόκκινο κρασί ή, ακόμη χειρότερα, ένα αλκοολούχο ποτό αμφίβολης ποιότητας και προέλευσης. Οι καταναλωτές αρέσκονται να δοκιμάζουν περισσότερο, να ανακαλύπτουν νέες ποικιλίες και να διευρύνουν τους οινικούς ορίζοντές τους. Στην εποχή της παγκοσμιοποίησης και του διαδικτύου δεν καθοδηγούνται τυφλά από ειδικούς. Αντίθετα, επιθυμούν να συσσωρεύουν γνώση και οι ίδιοι.

Αυτό αποτελεί ωστόσο μια μεγάλη ευκαιρία που θα μπορούσε να καθορίσει διαφορετικά τον μελλοντικό ρόλο των ειδικών στο κρασί. Σε αυτήν τη νέα προσέγγιση, οι καταναλωτές θα πρέπει να βρίσκονται στο επίκεντρο όχι μόνο ως οντότητες, των οποίων οι επιθυμίες πρέπει να ικανοποιούνται, αλλά και ως άτομα που χρήζουν εκπαίδευσης, ώστε να λαμβάνουν τις δικές τους αποφάσεις προς τη «σωστή» κατεύθυνση. Οι ειδικοί θα μπορούσαν να αναλάβουν ρόλο «δασκάλου», καθοδηγώντας τους καταναλωτές προς την υπεύθυνη κατανάλωση, την απόλαυση του κρασιού αντί της απρόσωπης και μαζικής κατανάλωσης, να τους κατευθύνουν σε νέες γεύσεις/στιλ και να διευρύνουν τους ορίζοντές τους, σεβόμενοι παράλληλα τις προτιμήσεις τους, να τους διαμορφώνουν μετατρέποντάς τους σε «ανήσυχα πνεύματα» που λαχταρούν περαιτέρω εκπαίδευση, γνώση και νέες εμπειρίες.

Με αυτό τον τρόπο, οι «εκπαιδευμένοι» οινόφιλοι θα μπορούσαν να είναι πιο συνειδητοποιημένοι στην αναζήτηση νέων στιλ και καλύτερης ποιότητας κρασιών, σε συνάρτηση πάντα με τις προσωπικές προτιμήσεις και ανάγκες τους. Οι συσσωρευμένες νέες εμπειρίες και η κριτική σκέψη θα τους οδηγούσαν στην ανάπτυξη ενός δικού τους κώδικα αξιολόγησης, βασισμένου στην οινική τους εκπαίδευση και στην εξελισσόμενη προσωπική γεύση.

«Έτερος ἐξ ἑτέρου σοφός τό τε πάλαι τό τε νῦν»
(=Είναι πάντα ένας άλλος άνθρωπος που κάνει έναν άνθρωπο σοφό, τότε και τώρα), Βακχυλίδης, αρχαίος λυρικός ποιητής (516-451 π.Χ.).





TC Group: «Κάθε Εφαρμογή Είναι μια Νέα Πρόκληση»

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΠΑΜΜΟΥ

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

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

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

Έτσι, στα μέσα του 2019, ξεκίνησε η συνεργασία μας με την ουγγρική βαρελοποιία Trust του οίκου TFF και παράλληλα το μεγάλο ταξίδι μας στον χώρο των

οινοποιείων. Η Trust είναι εξαιρετικός συνεργάτης όχι μόνο για την ποιότητα παραγωγής και την οργάνωση, αλλά και για τη φροντίδα –είναι πάντα δίπλα με προτάσεις και συμβουλές– που δείχνει στις συνεργασίες με τους πελάτες.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ποια προϊόντα περιλαμβάνονται στο portfolio σας;

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

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



Trust Barrels: Το δρύινο βαρέλι στην άριστη εκδοχή του



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

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

Η Αμερική και η Νότια Αφρική είναι οι περιοχές στις οποίες κατευθύνει μεγάλο μέρος των εξαγωγών της, με βασικές επιλογές βαρελιών τα Prestige, Five Star, Ingenieux και Formule#1.

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 Ασύρτικο, Αγιορείτικο, Ξινόμαυρο, Ξηρή Μαυροδάφνη, Βιδιανό– και σε άλλες χώρες της ανατολικής Ευρώπης.

Από τον Κορμό στο Βαρέλι

- Οι δούγκες του βαρελιού ωριμάζουν φυσικά από τον άνεμο, τον ήλιο και τη βροχή τουλάχιστον 2-3 χρόνια. Ταυτόχρονα, καθαρίζονται οι σκληρές τανίνες, οι εστέρες και άλλες προσμείξεις και εξασφαλίζεται ο σωστός εξαερισμός και η απαραίτητη υγρασία.

- Πριν από τη βαρελοποίηση, γίνεται συνεχής έλεγχος κάθε μεμονωμένου συστατικού του.
- Με βάση τις απαιτήσεις της οινοποίησης, ο τρόπος φρυγανίσματος των βαρελιών διαφοροποιείται.
- Το τελικό στάδιο ελέγχεται σε μεγάλο βαθμό με το χέρι, ενώ το βαρέλι δοκιμάζεται και σε υψηλή πίεση.

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

Airoid: Καθαρός αέρας με τεχνολογία της NASA

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

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

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

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

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

Το Airoid αποτελεί ασπίδα προστασίας γιατί:

- Αποτελεί μια μη-χημική λύση για την εξάλειψη της μούχλας.
- Αποτρέπει την εξάπλωση σπορίων μικροοργανισμών από τον αέρα.

- Διατηρεί τους τοίχους χωρίς μούχλα και σε υψηλότερα επίπεδα υγρασίας, μειώνοντας παράλληλα τις απώλειες εξαέρωσης του κρασιού.
- Κρατάει τον αέρα στους χώρους παλαίωσης και ζύμωσης καθαρούς.
- Μειώνει τη διασταυρούμενη μόλυνση.
- Προλαμβάνει και επιβραδύνει σημαντικά την εξάπλωση πτητικών οργανικών, όπως TBA και TCA.

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



JGR CORK: Το κρασί αξίζει το καλύτερο σφράγισμα



Η ποιότητα του φελλού είναι εκείνη που θα διασφαλίσει ότι τα αρώματα και η γεύση του κρασιού θα φτάσουν αναλλοίωτα μέχρι το ποτήρι μας.

Η JGR CORK, με εργοστάσια στην Πορτογαλία, τη Χιλή και τη Νότια Αφρική, ιδρύθηκε το 1967 και μέχρι σήμερα έχει καταφέρει να κατακτήσει απαιτητικές διεθνείς αγορές σε πολλές χώρες του κόσμου. Με πάθος και φροντίδα για το προϊόν της, τον φελλό, ίδια με αυτή που αφιερώνει κάθε παραγωγός στο κρασί του, παρακολουθεί παράλληλα τις τεχνολογικές εξελίξεις, που ολοένα εξελίσσονται.

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 *rigus clean room* προσφέρει υψηλά επίπεδα καθαρότητας στον φελλό και, ως εκ τούτου, ποιότητας στο κρασί.

Πιστοποιεί προϊόντα TCA FREE και, χάρη στην τελική διαδικασία, την JGR W-ONE 100%, όπου γίνεται ατομική ανάλυση φελλού, δίνεται πλήρες πιστοποιητικό εγγύησης, τόσο για τους φυσικούς όσο και για τους τεχνητούς φελλούς.

Το μόνο που μένει είναι η επιλογή του κατάλληλου φελλού για κάθε κρασί, του πιο ταιριαστού συντρόφου που θα εξασφαλίσει την άριστη ποιότητά του και θα επιτρέψει την εξέλιξή του σε βάθος χρόνου.

Για Ένα Βιώσιμο Μέλλον

- Τα δάση της δρυός της φελλοφόρου είναι θησαυροί βιοποικιλότητας και απορροφούν 3 έως 5 φορές περισσότερο διοξείδιο του άνθρακα απ' ό,τι οι άλλες δρύες.
- Τα προϊόντα της JGR Cork είναι 100% βιώσιμα και φιλικά προς το περιβάλλον.
- Με τη χρήση φυσικών φελλών μειώνεται το ανθρακικό αποτύπωμα, στοιχείο που πιστοποιεί η εταιρεία JGR KORK σε κάθε εφαρμογή.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τους άριστης ποιότητας φελλούς της JGR CORK.

Wine & Egg: Από το παρελθόν στο μέλλον



Συνδυάζοντας τα οφέλη του δρύινου βαρελιού και του δοχείου inox.

Οι καινοτόμες δεξαμενές κρασιού σε σχήμα αυγού της εταιρείας Wine & Egg διαθέτουν όλα τα πιστοποιητικά για τη διασφάλιση της κατάλληλης επαφής με το κρασί ή την μπίρα.

Οι δεξαμενές σε σχήμα αυγού χρονολογούνται από την αρχαιότητα. Σήμερα, είναι άκρως λειτουργικές και διατίθενται σε ευρύ φάσμα χρωμάτων, εξωτερικής υφής και βάσεων.

Η μονοκόμμη επιφάνεια σκυροδέματος δίνει τη δυνατότητα της συνεχούς κυκλικής κίνησης, χωρίς χημικές ουσίες ή άλλα πρόσθετα, ενώ η ανθεκτικότητά της είναι ελεγχμένη σε χαμηλές τιμές pH (3>). Διακρίνεται από βέλτιστη διαπερατότητα οξυγόνου και ιδανική αγωγιμότητα, διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία και επιτρέπει στο κρασί να κυκλοφορεί πιο εύκολα και να αναπτύσσει το μπουκέτο του μέσω της συνεχούς επαφής του με τις οινολάσπες.



Αμφορείς Manetti: Για την παραγωγή σπουδαίων φυσικών κρασιών

Μοναδική πρώτη ύλη και παράδοση αιώνων.
Ποιότητα σε συνδυασμό με χειροποίητο φινιρίσμα.



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

Στην Τοσκάνη, η κατασκευή τεχνουργημάτων από τερακότα είναι μια ιστορία αιώνων και η οικογένεια Manetti συνδέεται με αυτό τον «κεραμικό» πολιτισμό από το 1780.

Οι χειροποίητοι αμφορείς της Manetti Gusmano & Figli κατασκευάζονται σύμφωνα με την αρχαία τεχνική: η διαδικασία διαρκεί τρεις μήνες, εξασφαλίζοντας την οινοποίηση ενός κρασιού, τόσο λευκού όσο και ερυθρού, με γήινο χαρακτήρα, χωρίς υπολείμματα αργίλου και άλλων πρόσθετων υλικών.

Ωστόσο, αυτό που διαφοροποιεί τους αμφορείς Manetti από οποιοδήποτε άλλο πήλινο πιθάρι οινοποίησης είναι η πρώτη ύλη, ο πηλός του Galesto, που εξασφαλίζει στην τερακότα το κατάλληλο μικροπορώδες της, ώστε να αναπνέει σωστά το κρασί, καθώς και η χειροποίητη τεχνική lavoro fondato. Παράλληλα, εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική και αντιβακτηριακή προστασία και υψηλή θερμομονωτική ικανότητα.



Soundpear: Κάνε το Κρασί σου Μουσική

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Καθίστε αναπαυτικά στον καναπέ σας έπειτα από μια κουραστική μέρα στη δουλειά. Βάλτε ένα ποτήρι κρασί και επιλέξτε τη μουσική που ταιριάζει με τη διάθεσή σας. Το κρασί μπορεί να διεγείρει όλες τις αισθήσεις. Σίγουρα την όραση, την αφή από το ποτήρι, έπειτα την όσφρηση και στο τέλος τη γεύση.

Η μαγική αυτή ιεροτελεστία είναι απαραίτητη προϋπόθεση της οινικής δοκιμής. Και με την ακοή; Έχετε αναρωτηθεί ποτέ πώς θα ήταν το Ξινόμαυρο αν ήταν μουσική;

Στην αναζήτηση νέων προτάσεων για τον οινικό κόσμο που τώρα ανακαλύπτω, συνάντησα τον Αστέρη Ζαχαράκη. Ο Αστέρης είναι ένα blend μηχανικού, μουσικού και ερασιτέχνη οινοπαραγωγού. Μια μέρα έβαλε όλες αυτές τις διαφορετικές όψεις σε ένα... βαρέλι και έφτιαξε τη Soundpear, μια υπηρεσία που μετατρέπει το αγαπημένο σου κρασί σε soundtrack.

Όταν τον ρωτούν τα παιδιά του τι δουλειά κάνει ακριβώς, εκεί μπερδεύεται η φάση. Είναι, όπως λέει, μεταδιδακτορικός ερευνητής και διδάσκων στο Τμήμα Μουσικών Σπουδών του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Τα ερευνητικά του ενδιαφέροντα περιλαμβάνουν την αντίληψη του μουσικού ηχοχρώματος και της μουσικής γενικότερα, καθώς και τη μελέτη της μουσικής δημιουργικότητας.

Η αγάπη για τη μουσική ξεκίνησε από πολύ μικρή ηλικία, στα επτά του χρόνια, όταν ξεκίνησε να παίζει τσέλο. Αργότερα, μεγαλώνοντας, μετά την αποφοίτησή του από το πολυτεχνείο, το μεταπτυχιακό, το διδακτορικό και το δίπλωμα βιολοντσέλου, η πρώτη αυτή αγάπη μετεξελίχθηκε σε σχέση αλληλεπίδρασης και με τα γνωστικά πεδία των σπουδών του.



Το κρασί

Με το κρασί, η σχέση του είναι τρυφερή και νοσταλγική. «Η οικογένειά μου από την πλευρά της μητέρας μου έχει ως πατρικό σπίτι στη Γουμένισσα ένα διατηρητέο οίκημα που ανεγέρθηκε τη δεκαετία του 1920 από τον προπάππο μου, το οποίο από την αρχή στέγαζε και χώρο οινοποίησης, κάτι που διατηρήθηκε αδιάλειπτα ως σήμερα.

Ο θείος μου, Δημήτρης Καμπούρης, από τη δεκαετία του 1980 μέχρι και πριν από μερικά χρόνια διατηρούσε χωρικό οινοποιείο στον ίδιο χώρο, με ιδιόκτητους αμπελώνες λίγων στρεμμάτων, και παρήγε ΠΟΠ Γουμένισσα, ερασιτεχνικά μεν, υψηλής ποιότητας δε.

Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα

Η ποικιλία Γουμένισσα είναι Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, σε μια αναλογία 70%-30% το πολύ. Αυτές τις ποικιλίες συν τον Ροδίτη καλλιεργούμε και σήμερα στους ίδιους αμπελώνες, του θείου μας, και κάνουμε τα ίδια κρασιά (Γουμένισσα, ροζέ Γουμένισσα και Ροδίτη), τα οποία καταναλώνουμε σε γιορτές και οικογενειακά τραπέζια. Πέρα από το κρασί, παράγουμε και τσίπουρο και μάλιστα στο σπίτι υπάρχει και παραδοσιακό αποστακτήριο από το 1935.

Ταυτόχρονα επιδιώκουμε να δημιουργήσουμε έναν πυρήνα από οινόφιλους της γενιάς μας ο οποίος να συμμετέχει στις αμπελοκαλλιεργητικές και οινοποιητικές εργασίες κατά τη διάρκεια της χρονιάς.

Αυτό, πέρα από την πρακτική ανάγκη βοηθητικών χεριών, επιτάσσει και η οικογενειακή παράδοση, κατά την οποία η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση, πέρα από τα άλλα, είναι και κοινωνικό γεγονός και ευκαιρία για επαφή με τους φίλους μας.

Από τη μαγιά μιας τέτοιας μεγάλης παρέας οινόφιλων της προηγούμενης γενιάς ξεπήδησε μάλιστα και το Οινοποιείο Χατζηβαρύτη, καθώς η Όλγα και ο Βαγγέλης ήταν οικογενειακοί φίλοι και οινοποιούσαν ερασιτεχνικά για χρόνια στις εγκαταστάσεις μας, παρέα με τον θείο μου, προτού δημιουργήσουν το δικό τους, επαγγελματικό πλέον, οινοποιείο. Τώρα ήρθε η ώρα να γράψουμε τη δική μας ιστορία».

H Soundpear

Ο Αστέρης έχει το ταλέντο και τις γνώσεις να δίνει –και να το τεκμηριώνει επιστημονικά– ήχο στα αγαπημένα του πράγματα. Το κρασί είναι ένα από αυτά. Κι έτσι έγινε. Με τον bandmate του από το μακρινό παρελθόν, τον Βασίλη Παρά, είχε την ιδέα να δημιουργήσουν τη Soundpear.

«Η ιδέα πίσω από τη Soundpear είναι ότι ο ήχος και η μουσική μπορούν να επιδράσουν στη γεύση

και στα αρώματα του κρασιού και να μετασχηματίσουν τη συνολική εμπειρία της οινογευσίας. Μπορεί κανείς να το σκεφτεί κάπως σαν την επιρροή του soundtrack μιας ταινίας στη συνολική κινηματογραφική εμπειρία.

Soundtrack για κρασιά

Φτιάχνουμε κατά μια έννοια soundtrack για κρασιά. Αυτή η ιδέα υποστηρίζεται από ερευνητικά αποτελέσματα που συγκεντρώνονται με αυξανόμενο ρυθμό τα τελευταία χρόνια και προέρχονται από το επιστημονικό πεδίο της αισθητηριακής ανάλυσης (sensory analysis).

Αυτό που βλέπουμε, λοιπόν, είναι ότι οι αισθήσεις δεν λειτουργούν μεμονωμένα, αλλά ότι «συνεργάζονται» μεταξύ τους, διότι τις πληροφορίες που συλλέγονται από τα αισθητηριακά όργανα τις επεξεργάζεται και τις ολοκληρώνει ο εγκέφαλος και έτσι παράγεται η συνολική εμπειρία. Αυτό στην επιστημονική ορολογία ονομάζεται πολυαισθητηριακή αντίληψη (multisensory perception).

Το κρασί αποτελεί προνομιακό πεδίο για τέτοιου είδους έρευνα, καθώς είναι αισθητηριακά ένα ιδιαίτερα πολύπλοκο προϊόν. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι οι πιθανές εφαρμογές της Soundpear που βασίζονται στο φαινόμενο της πολυαισθητηριακής αντίληψης περιορίζονται μόνο στο κρασί. Μπορούν να επεκταθούν σε οποιοδήποτε προϊόν απευθύνεται στις αισθήσεις της γεύσης ή της όσφρησης».

Οι υπηρεσίες της Soundpear μπορούν να έχουν ποικίλες εφαρμογές. Για παράδειγμα, από έναν οινοποιό που είτε θέλει να αναβαθμίσει ηχητικά την ιστοσελίδα του είτε να επενδύσει μουσικά την οινογευσία στις επισκέψιμες εγκαταστάσεις του. Το ίδιο ισχύει και για τα ξενοδοχεία ή τα wine bars.

«Οι σύντομες ηχητικές αναπαραστάσεις μιας γουλιάς που δημιουργούμε θα μπορούσαν να βρουν εφαρμογή ως ηχητικά logos. Σκεφτείτε ως παράδειγμα το διάσημο πλέον ηχητικό logo του Netflix (tada) που προηγείται κάθε νέας προβολής στην πλατφόρμα. Σε ένα ψηφιακό κατάστημα, ένα ηχητικό logo θα μπορούσε να εμπλουτίζει τη λεκτική περιγραφή ενός κρασιού, μεταφέροντας πληροφορία που δεν μπορεί να αποτυπωθεί εύκολα με λέξεις».

Ο Αστέρης Ζαχαράκης, με τις σπουδές του, την αγάπη για τη μουσική και την ερασιτεχνική ενασχόληση με το κρασί, ανέπτυξε, όπως λέει, μια πολυαισθητηριακή αντίληψη, την οποία και μετουσίωσε στη Soundpear. Γιατί η μουσική τεχνολογία που υπηρετεί του επιτρέπει να γίνεται κοινωνός με τις δικές μας «παραισθήσεις» κάθε φορά που απολαμβάνουμε το αγαπημένο μας κρασί.

Πληροφορίες: sound-pear.com



Terroir matters.



Θαμόν: Τα Ιωάννινα Έχουν Πλέον το Δικό τους Comfort Food

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Μερίδες στη μέση, slow food και «δίαιτα των 100 μιλίων» σε ένα εστιατόριο στην Παλαιά Αγορά των Ιωαννίνων.



Πίτες, τυριά και μπακλαβαδάκια. Αυτά σου έρχονται στο μυαλό όταν σκέφτεσαι τη γαστρονομία των Ιωαννίνων. Και όμως, αν σκεφτείς λίγο καλύτερα, αν παρατηρήσεις τα στοιχεία της φύσης, η πρωτεύουσα της Ηπείρου, η πόλη των τεχνών και των γραμμάτων, έχει να σου προσφέρει πολλά περισσότερα στο πιάτο σου.

Αυτό το ξέρει καλά ο Θανάσης Τάσσος, που ανήκει στη νέα μαγειρική γενιά της πόλης. Μια γαστρονομική κοινότητα που περιηγήθηκε σε ξενοδοχεία και απαιτητικά εστιατόρια σε ελληνικά νησιά και στην Ευρώπη και επέστρεψε με φρέσκες ιδέες και όρεξη για δουλειά.

Η νέα γενιά της μαγειρικής σκηνής των Ιωαννίνων χαρακτηρίζεται από συνειδητότητα. Που μεταφράζεται σε επίγνωση του τόπου, των πρώτων υλών, της γιαννιώτικης παράδοσης, αλλά και των νέων τάσεων. Και οι νέες τάσεις είναι το «εμπρός - πίσω» σε μοντέρνα σκεύη, μερίδες στη μέση, slow food με τσίπουρο της περιοχής και τοπικά προϊόντα που παράγονται σε ακτίνα το πολύ 100 χιλιομέτρων.

Στο Θαμόν, το νέο bistro της πόλης, το «100-Mile Diet» γίνεται πράξη. Πέστροφα από τη λίμνη, ζόχια, μορχέλες, καδοτύρι Μετσόβου και μοσχарίσια μάγουλα είναι κάποια από τα στοιχεία των πιάτων.

Ο Θανάσης Τάσσος θα σε περιμένει, κυριολεκτικά, στην πόρτα για να σε καλωσορίσει και οι μυρωδιές από την ανοιχτή κουζίνα θα σου «σπάσουν» τη μύτη. Ότι είναι πιο φρέσκο, αυτό θα μπει στο πιάτο. Ότι δίνει ο τόπος των Ιωαννίνων και η εποχή.

Μοντέρνο design με κυρίαρχο στοιχείο το ξύλο, το Θαμόν παίρνει λίγο από την αύρα της Παλιάς Αγοράς της πόλης, όπου επί Τουρκοκρατίας ανθούσε το εμπόριο με κοσμοπολίτες μουστερήδες (=πελάτες) που χάζευαν το ταλέντο των μαστόρων και την ποιικιλία από τα σκεύη αργυροχρυσοχοϊας.

Τα Ιωάννινα έχουν μια διαφορετική γοητεία. Δεν είναι σαν τον υπόλοιπο νομό με τα «ατσαλάκωτα» Ζαγοροχώρια. Και η λίμνη με το βουνό της, το Μιτσικέλι, κάνουν τον προορισμό ευλογημένο, με προϊόντα που δεν θα βρεις αλλού και συνταγές που δεν έχεις ξανακούσει.

Στο Θαμόν θα μυηθείς στην τοπική, αυθεντική γιαννιώτικη κουζίνα. Είναι το νέο εστιατόριο της πόλης στο οποίο θα γίνεις σίγουρα θαμώνας.

Θαμόν
Αβέρωφ 63, Ιωάννινα
Τηλ. 2651 083500







Σοκολάτα και Κρασί στο Le Vôtre Pirée

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η ιστορία ξεκινά το 1962, όταν ο πατέρας Διαμαντόπουλος, με εμπειρία αρχιζαχαροπλάστη σε κρουαζιερόπλοια, ανοίγει το πρώτο του ζαχαροπλαστείο στο κέντρο της Αθήνας. Πολύ μπροστά από την εποχή του, φτιάχνει πρωτότυπα γλυκά, τροφοδοτώντας καράβια και νησιά που είχαν ανάγκη εκείνη την εποχή. Αργότερα, θα μεταφέρει τα μαγαζιά του προς τον Πειραιά, ώστε να γίνεται πιο εύκολα η διακίνηση των προϊόντων.

Ο γιος του Στέφανος, παρατηρώντας τον πατέρα του, παθιάζεται με τη ζαχαροπλαστική. Θα φύγει σε μικρή ηλικία για να σπουδάσει στη Γαλλία και να αποκτήσει ανεκτίμητη εμπειρία δίπλα σε γνωστούς pastry chefs της περιόδου.

Επιστρέφοντας στην Ελλάδα θα πάρει τη σκυτάλη από τον πατέρα του και με περίσσιο ενθουσιασμό, εργατικότητα και έμπνευση θα φέρει νέα πνοή με δημιουργικές ιδέες.

Μια από αυτές είναι οι σοκολάτες δικής του παραγωγής με κρασί, τις οποίες μπορεί κάποιος να ανακαλύψει στο Le Le Vôtre Pirée σε μεγάλη ποικιλία.



Ο Στέφανος Διαμαντόπουλος πιστεύει πως η σοκολάτα και το κρασί έχουν πολλές ομοιότητες. Και τα δύο προϊόντα μας διηγούνται συναρπαστικές ιστορίες με αρχή, μέση και τέλος, ξεκινώντας από τα αρώματα που αναδίδουν, συνεχίζοντας με τις γευστικές εντάσεις στο στόμα και κλείνοντας με επίγευση που διαρκεί.

Η σύνδεση αυτή ήταν που τον οδήγησε να φτιάξει σοκολάτες με γέμιση από διαφορετικά κρασιά. Δεν ενστερνίζεται τη διαδεδομένη αντίληψη πως μόνο τα γλυκά κρασιά ταιριάζουν με τη σοκολάτα. Πειραματίζεται με τις ισορροπίες στη γεύση, μπλέκοντας το αλμυρό με το γλυκό μέσα από διαφορετικούς συνδυασμούς υλικών, όπως είναι το τυρί, το κρέας, το ψάρι, τα πιπέρια και τα βότανα. Σοκολατάκι με σύγκλινο ή σολομό; Και όμως, ναι!

Στο Le Vôtre Pirée, η έκφραση κάθε ποικιλίας σταφυλιού μπορεί να βρει το ταίρι της στην κατάλληλη ποικιλία κακάο και μαζί να απογειώσουν τη γευστική εμπειρία. Με τις μαγικές συνταγές του Στέφανου, οι συνδυασμοί που μπορεί να προκύψουν είναι άπειροι, χαρίζοντάς μας νέες γευστικές εμπειρίες.

Προτείναμε στον Στέφανο Διαμαντόπουλο τρία αγαπημένα μας κρασιά και εκείνος δημιούργησε σοκολατάκια σε τρεις διαφορετικές εκδοχές, στα οποία η σοκολάτα βοηθά τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά κάθε κρασιού να αναδυθούν. Μπορούμε να τα απολαύσουμε πριν ή μετά από ένα γεύμα, μαζί με τον καφέ μας ή και ως συνοδευτικά στο ίδιο το κρασί. Πρόκειται για τις τρεις συνταγές που δημοσιεύονται εδώ, για όποιον έχει τη διάθεση να πειραματιστεί στο σπίτι.

3 κρασιά, 3 σοκολατάκια

Peleano Sparkling Tale **Peleano**

Ποικιλία: 100% Μοσχάτο
Περιοχή: Πελοπόννησος
Τιμή: ~ 4 € (250ml)

Το Peleano είναι ένα χαρούμενο, δροσερό και ελαφρύ αφρώδες ποτό με βάση τον οίνο. Έχει πλούσια αρώματα, που είναι φρέσκα, γλυκά και απολαυστικά, και μέτρια οξύτητα. Θα αυξήσουμε τη γλυκύτητα με σοκολάτα γάλακτος και θα προσθέσουμε λιπαρότητα με το βούτυρο κακάο, ώστε να επέλθει ισορροπία και να αναδειχθεί η ξεχωριστή προσωπικότητα του Peleano.

Υλικά

125 ml κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά
35 γρ. μέλι ακακίας
350 γρ. σοκολάτα γάλακτος με 44% περιεκτικότητα σε κακάο
130 ml Peleano

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος στους 55 °C. Προσθέτουμε το μέλι, ανακατεύουμε με τη σοκολάτα και στη συνέχεια ρίχνουμε το Peleano. Αφήνουμε το μείγμα 24 ώρες να κρυσταλλοποιηθεί. Το τοποθετούμε μέσα στους φελλούς από σοκολάτα, που μπορούμε να φτιάξουμε σε ειδικές φόρμες.



Ηλιόγεννη Μαλαγουζιά 2021 Κτήμα Κοκοτού

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Σταμάτα, Αττική
Τιμή: ~ 12,50 €

Ένα κρασί με έντονη αρωματική έκφραση, από αρώματα που θυμίζουν άνθη εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπα και ώριμα φρούτα, όπως ροδάκινο, ανανά και αχλάδι. Στο στόμα είναι καλοδομημένο, με δροσερή επίγευση. Θα προστεθεί μόνο λιπαρότητα με τη λευκή σοκολάτα, για να επιτευχθεί η τέλεια ισορροπία.

Υλικά

100 ml κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά
30 γρ. βούτυρο κακάο
250 γρ. λευκή σοκολάτα με 30% βούτυρο κακάο
100 ml Μαλαγουζιά Κτήματος Κοκοτού

Εκτέλεση

Βράζουμε το βούτυρο κακάο μέχρι να μείνει η μισή ποσότητα. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και βράζουμε για ακόμα λίγα λεπτά. Αναμειγνύουμε με τη λευκή σοκολάτα και, αφού κρυώσει, προσθέτουμε το κρασί. Τέλος, τοποθετούμε το μείγμα στη σοκολάτα που έχουμε φτιάξει στις ειδικές φόρμες.



Μοσχοφίλερο Cuvée Speciale 2021 Μπουτάρης Οινοποιητική

Μπουτάρης Οινοποιητική
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο
Περιοχή: Μαντινεία, Πελοπόννησος
Τιμή: ~ 10,50 €

Ένα κρασί με ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ, που συνδυάζει χαρακτήρες όπως το γιασεμί, το αχλάδι, ο ανανάς και τα εσπεριδοειδή, με νότες μέντας και κηρήθρας. Είναι δροσερό, γεμάτο και εξαιρετικά ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα, ανεπαίσθητη γλυκύτητα και φρουτώδη επίγευση που διαρκεί. Με τη λευκή σοκολάτα, το αμύγδαλο και το μέλι θα ενισχύσουμε ακόμη περισσότερο τον αρωματικό χα-

Υλικά

180 ml κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά
15 γρ. πούδρα αμυγδάλου
10 γρ. μέλι λεβάντας
350 γρ. λευκή σοκολάτα
120 ml Μοσχοφίλερο Μπουτάρη

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος στους 55 °C. Προσθέτουμε το μέλι, ανακατεύουμε με τη σοκολάτα, την πούδρα αμυγδάλου και στη συνέχεια ρίχνουμε το κρασί. Αφήνουμε το μείγμα 24 ώρες να κρυσταλλοποιηθεί. Το τοποθετούμε μέσα στους φελλούς από σοκολάτα, που μπορούμε να φτιάξουμε σε ειδικές φόρμες.





Η Γαστρονομική Ταυτότητα Έχει Μνήμη

ΤΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΣΙΑΦΑΚΑ

«...θα μπορούσα να παρουσιάσω μια πρόταση ανακατεύοντας τις τοπικές πρώτες ύλες με μπόλικη αυθεντικότητα και παράδοση, την αειφορία και την πολιτιστική ταυτότητα με τις γλυκές γεύσεις της νοσταλγίας».

Κάθε φορά που πρέπει να αναφερθώ στον δεσμό της γαστρονομίας με τον πολιτισμό ενός λαού, αυτομάτως έρχονται στο μυαλό μου τα λόγια του Fernand Braudel «... η μυρωδιά και μόνο ενός φαγητού είναι ικανή να ξυπνήσει μνήμες ενός ολόκληρου πολιτισμού». Έπειτα, σχεδόν άθελα μου, η έννοια πολιτισμός γίνεται στο μυαλό μου το μαγειρείο της γιαγιάς μου και λυγίζω κάποιες φορές στη μυρωδιά μιας και μόνο κοτόσουπας.

Κατά τον τρόπο αυτό, στην αναζήτηση της νεότερης εθνικής και τοπικής γαστρονομικής μας ταυτότητας, στέκομαι άφωνος απέναντι στην αποκήρυξη της παραδοσιακής μας κουζίνας, στην αγωνία του σχεδόν βίαιου κοινωνικού εκμοντερνισμού του προηγούμενου αιώνα. Βέβαια, οι επιρροές που προκύπτουν από τις πολιτισμικές και οικονομικές ζυμώσεις στις κουζίνες είναι απολύτως φυσιολογικές και καμία σχέση δεν μπορεί να έχουν με τα ελληνικά πράγματα, όταν η λόγια ελληνική κουζίνα θέλησε με κάθε τρόπο να απαλλαγεί από τις πίτες και τα γιαλαντζί «ψελλίζοντας» την ψευδογαλλική μαγειρική γλώσσα με αμερικανική προφορά.

Περιγράφω την εποχή κατά την οποία ο εσωτερικός πληθυσμός είχε αποδεκατιστεί από τους πολέμους και τη μετανάστευση, ενώ τα τουριστικά γραφεία πάντρευαν τον καυτό ήλιο με το υπέρλαμπρο φως της αρχαιότητας. Σήμερα μπορώ να πω με βεβαιότητα ότι οι αντιφάσεις και οι αντιθέσεις του ακραίου γαστρονομικού μιμητισμού στον οποίο επιδοθήκαμε στο παρελθόν είναι ένα κομμάτι της ιστορίας μας που μπορεί στη συνέχεια να μας φανεί χρήσιμο, καθώς βλέπουμε τώρα πια να καταρρέουν τα μεγάλα πρότυπα του παρελθόντος.

Διάφορες θεωρητικές προσεγγίσεις κατά καιρούς μας έδωσαν αξιόλογα μεθοδολογικά εργαλεία προκειμένου να ερμηνεύσουμε την ελάχισονα και λόγια κουζίνα μας και να την ανασυνθέσουμε στο τραπέζι μας. Αυτό όμως που με προβληματίζει ιδιαίτερα

είναι η γενεσιουργός αιτία του αρχικού προβληματισμού. Δηλαδή, αν το αρχικό αίτιο είναι ο επανασχεδιασμός, ατέχνως ή εντέχνως, μιας σκηνοθετημένης γαστρονομικής αυθεντικότητας χάριν της μείζονος σημασίας της κουζίνας στον τουρισμό, τότε θεωρώ ότι θα αποτύχουμε ναρκισσιστικά.

Οι διατροφικές μας συνήθειες αποκαλύπτονται από τα σούπερ μάρκετ και από τις κουζίνες των σπιτιών μας. Μετά έρχονται οι άνθρωποι που μαγειρεύουν κατ' επάγγελμα. Περπατώντας στα Γιάννενα και στα γύρω χωριά, θαύμαζα πάντοτε ό,τι απέδιδε καλύτερα το πνεύμα του τόπου, το *genius loci*. Όσοι νεωτερισμοί αφομοιώνονται συνθέτουν άριστα την εικόνα των γεύσεων, διαφορετικά αποβάλλονται από την πολύχρωμη κουρελού της κουζίνας μας, όπως την περιέγραφε ο Αλβέρτος Αρούχ. Άλλωστε, αυτό γινόταν πάντοτε και αναφορικά με τις πρώτες ύλες, αλλά και με τη μαγειρική τους.

Ο χαρακτήρας της οικιακής και της επαγγελματικής κουζίνας αποδίδει πλήρως τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των λαών και των κοινωνικών ομάδων. Πρόσφατα θαύμαζα τον διεθνούς φήμης Αργεντινό μάγειρα Francis Mallmann βλέποντάς τον να ψήνει ζυμάρια μέσα στα κάρβουνα. Πριν από λίγες ημέρες διάβαζα μια μελέτη για τα μαγκάλια, όπου περιγραφόταν ο «σποδότης» άρτος των Ελλήνων, τα άζυμα ψωμάκια που ψήνονταν μέσα στην καυτή στάχτη.

Κατά την άποψή μου, η πρόκληση είναι μοναδική, θα μπορούσα να παρουσιάσω μια πρόταση ανακατεύοντας τις τοπικές πρώτες ύλες με μπόλικη αυθεντικότητα και παράδοση, την αειφορία και την πολιτιστική ταυτότητα με τις γλυκές γεύσεις της νοσταλγίας. Ο Χρίστος Ζουράρις δίνει μια, θεωρώ, πολύ στοχευμένη προσέγγιση αναφορικά με την επικοινωνία της κουζίνας, τοποθετώντας την απόλυτη τονικότητα στη σφαίρα της οικουμενικότητας.



Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Έψιλον

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



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

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

Συνεχίζουμε με το πέμπτο γράμμα της αλφαβήτου, το Έψιλον.



Ε

-Έδαφος: Πρόκειται για το ανώτατο καλλιεργήσιμο στρώμα του φλοιού της Γης. Παίζει έναν από τους σημαντικότερους ρόλους στην αμπελοκαλλιέργεια, αφού προσφέρει στο κλήμα νερό και θρεπτικά συστατικά, ενώ η σύνθεσή του επηρεάζει το αρωματικό και γευστικό προφίλ των σταφυλιών και κατά συνέπεια του κρασιού.

-Έκπτυξη οφθαλμών: Στάδιο του ετήσιου κύκλου ανάπτυξης του κλήματος. Οι οφθαλμοί που βρίσκονται πάνω στο φυτό δι-ογκώνονται με την αύξηση της θερμοκρασίας την άνοιξη, ανοίγουν και γίνονται νέοι βλαστοί, σηματοδοτώντας την έναρξη της καλλιεργητικής περιόδου.

-Εκχύλιση: Διαδικασία με την οποία, κατά τη διάρκεια της ερυθρής οινοποίησης, ο φλοιός του σταφυλιού έρχεται σε επαφή με τον χυμό (μούστο), ώστε να τον εμπλουτίσει με ανθικυάνες που χρωματίζουν το κρασί και με τανίνες που βοηθούν στην ωρίμανσή του και του χαρίζουν την αίσθηση της στυφάδας. Ανάλογα με τον χρόνο της εκχύλισης καθορίζεται και το στιλ (ροζέ, orange, ελαφριά ή πιο έντονα ερυθρά) του κρασιού στο τελικό αποτέλεσμα.

-Ελάττωμα: Κατά τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής ενός κρασιού, πέρα από τα θετικά στοιχεία, μπορεί να ανακαλύψουμε και ελαττώματα. Πρόκειται για ένα ευπαθές προϊόν που εύκολα επηρεάζεται και αλλοιώνεται από διάφορους παράγοντες, όπως κακή ποιότητα πρώτης ύλης, ακατάλληλος τρόπος μεταφοράς και διατήρησης, έλλειψη καθαριότητας στο οινοποιείο, λάθος οινοποίηση κ.ά. Τα πιο συνηθισμένα ελαττώματα που μπορεί να συναντήσουμε είναι οι αναγωγικές οσμές (κλούβιο αυγό, κρεμμύδι), που οφείλονται στην έλλειψη οξυγόνου στη φιάλη και μπορεί να φύγουν με τον αερισμό του κρασιού, και γεύση φελλού (μούχλα), που μεταφέρεται από τυχόν προβληματικό φελλό στο κρασί.

-Ενισχυμένα κρασιά: Κρασιά στα οποία γίνεται προσθήκη αλκοόλ σε κάποιο στάδιο της παραγωγής τους, συνήθως κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη ζύμωση, ανάλογα με το επίπεδο γλυκύτητας που θέλει να επιτύχει ο παραγωγός. Δημοφιλή ενισχυμένα κρασιά είναι το Port, το Sherry και η Madeira.

-Εξέλιξη: Η πορεία του κρασιού στον χρόνο το κάνει να αλλάζει συνεχώς. Ανάλογα με το σημείο στο οποίο βρίσκεται, εξωτερικεύει και διαφορετικά αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά. Παρατηρώντας λοιπόν τα αρώματα που αναδίδει ένα συγκεκριμένο κρασί σε μια γευστική δοκιμή, το κατατάσσουμε και σε άλλη κατηγορία και μπορεί να το χαρακτηρίσουμε νεαρό, εξελισσόμενο, πλήρως εξελιγμένο ή κουρασμένο.

-Επίγευση: Ο επίλογος μιας γευστικής δοκιμής κρασιού, δηλαδή η συνολική αίσθηση γεύσεων που παραμένει στο στόμα. Η διάρκεια της αίσθησης αυτής αποτελεί σημαντική ένδειξη για την ποιότητα του κρασιού. Μπορεί να χαρακτηριστεί κοντή, μέτρια ή μακρά.

-Έτοιμο για κατανάλωση: Ανάλογα με τα αρώματα και τις γεύσεις που αναδίδει ένα κρασί σε συγκεκριμένη χρονική περίοδο, καθώς και μερικά άλλα χαρακτηριστικά του, μας βοηθούν να αξιολογήσουμε αν είναι έτοιμο να καταναλωθεί τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή ή αν μπορεί να επωφεληθεί από την παλαίωση.

-Eden Valley: Περιοχή της νότιας Αυστραλίας που παράγει κρασιά ανώτερης ποιότητας. Είναι γνωστή για τα λευκά κρασιά της από την ποικιλία Riesling, τα οποία αναδίδουν έντονα αρώματα από μοσχολέμονο, γκρέιπφρουτ, αλλά και τη χαρακτηριστική ορυκτότητα.

-Eiswein (icewine): Γλυκό κρασί που παράγεται από σταφύλια τα οποία έχουν παγώσει στο αμπέλι. Έχουν εξαιρετική ισορροπία μεταξύ γλύκας και οξύτητας. Οι ποικιλίες που εγκλιματίζονται σε ψυχρά κλίματα και παράγουν συνήθως eiswein είναι: Cabernet Franc, Merlot, Gewürztraminer, Riesling, Grüner Veltliner, Chenin Blanc και Vidal Blanc. Το Cabernet Franc εντυπωσιάζει με τη λαμπερή του πορτοκαλί-ρουμπινί απόχρωση, αλλά είναι δύσκολο να το βρει κανείς έξω από το Οντάριο του Καναδά.

-Etna: Το όρος Etna βρίσκεται στο βορειοανατολικό σημείο της Σικελίας. Φημίζεται για το ενεργό ομώνυμο ηφαίστειό του, αλλά και για τα πολύ ενδιαφέροντα κρασιά ανώτερης ποιότητας DOC, τα οποία επηρεάζονται και αποκτούν απίθανη γοητεία από το ηφαιστειογενές έδαφος. Οι κυριότερες ποικιλίες της περιοχής είναι η ερυθρή Nerello Mascalese και η λευκή Carricante.

-Eszencia: Σπάνια γλυκά κρασιά πολύ υψηλής ποιότητας από την περιοχή Tokaj της Ουγγαρίας, που έχουν επηρεαστεί από βοτρυτή (βλ. Cargre Vinum vol. 5 - το γράμμα βήτα). Λόγω του πολύ γλυκού μούστου μπορεί να χρειαστούν ακόμα και χρόνια για να ζυμωθούν. Έχουν πολύ χαμηλό αλκοόλ, υψηλή οξύτητα και πολύ συμπυκνωμένα αρώματα και γεύσεις. Πρόκειται για κρασιά που έχουν τη δυνατότητα να διατηρήσουν τη φρεσκάδα τους ακόμα και αν παλαιώσουν έναν αιώνα.



10-18 ΣΕΠ 2022

ΔΙΕΘΝΗΣ
ΕΚΘΕΣΗ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΤΙΜΩΜΕΝΗ ΧΩΡΑ: **ΗΝΩΜΕΝΑ ΑΡΑΒΙΚΑ ΕΜΙΡΑΤΑ**

SAUDI ARABIA

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ

HELIXPO

ΑΙΤΗΣΗ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



thessalonikifair.gr

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 γέση του νέου κρασιού της Οινοποιίας Μπουτάρη, Φαϊά 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 Φαϊά Γη βάζει το δικό του αποτύπωμα στον κόσμο των σπουδαίων Gris κρασιών.



Μεσογειακή Πρωτεϊνική Ομελέτα με Τόνο και Μυρωδικά

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



ΑΤΟΜΑ 2-3



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'



ΨΗΣΙΜΟ 5-8'

Το αυγό με το ψάρι είναι ένας υπέροχος συνδυασμός που στερηθήκαμε για πολλά χρόνια, καθώς επικρατούσε η αντίληψη ότι μπορεί, αν καταναλωθούν μαζί, να προκαλέσουν αλλεργία. Παρ' όλα αυτά, δεν υπάρχει επιστημονική μελέτη που να το αποδεικνύει. Αντίθετα, υπάρχει η πεποίθηση ότι η θεωρία προέκυψε κατά το παρελθόν, όταν οι συνθήκες διατήρησης των τροφίμων δεν ήταν ικανοποιητικές και υπήρχε κίνδυνος αλλοίωσής τους.

Χωρίς δεύτερη σκέψη, απολαύστε με κάθε πρωτεϊνική μπουκιά... και πάστα ελιάς και κάπαρη και κολοκυθάκι και φρέσκο κρεμμυδάκι. Όλα μαζί, δεμένα με λίγο φρέσκο τυρί κρέμα. Το αφράτο και ζουμερό αποτέλεσμα θα σας ενθουσιάσει. Επιπλέον, αυτή η ομελέτα είναι ιδανική για απώλεια βάρους, ενώ τρώγεται το ίδιο ευχάριστα κάθε στιγμή της ημέρας.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 μεσαίο αντικολλητικό τηγάνι
- 2 μπολ
- Επιφάνεια κοπής
- Μαχαίρι
- Σπάτουλα

ΥΛΙΚΑ

- 3 αυγά βιολογικά
- 3 ασπράδια βιολογικών αυγών
- 2 κουτ. σούπας Φρέσκο Τυρί Κρέμα Arla
- 1 κονσέρβα (160 γρ.) τόνος σε νερό
- 1 κουτ. σούπας πάστα ελιάς καλαμών (σε αυτή τη συνταγή βάλαμε πάστα από πράσινες ελιές)
- 8-10 καρποί κάπαρης
- Μισό κολοκυθάκι, τριμμένο
- Λίγο φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
- Λίγος άνηθος
- Λίγο αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μπολ ανακατεύουμε μαζί τα αυγά και τα ασπράδια. Προσθέτουμε το τυρί κρέμα και τα ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί το τυρί.
2. Σε δεύτερο μπολ θρυμματίζουμε τον τόνο με ένα πιρούνι μέχρι να μαλακώσει. Προσθέτουμε την πάστα ελιάς, την κάπαρη, το κολοκυθάκι και το κρεμμυδάκι. Ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε πολύ λίγο αλάτι ή και καθόλου (λόγω της κάπαρης) και πιπέρι.
3. Στο μείγμα των αυγών προσθέτουμε το μείγμα του τόνου και ανακατεύουμε.
4. Έχουμε βάλει το αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά και έχουμε περάσει την εσωτερική του επιφάνεια με λάδι, χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας. Ρίχνουμε μέσα τη μισή* ποσότητα από το μείγμα της ομελέτας και χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μισό.

5. Περιμένουμε λίγο, μέχρι να αρχίσει να παίρνει χρώμα εξωτερικά, και σιγά σιγά αρχίζουμε να την ξεκολλάμε με τη σπάτουλα, από το πλάι και περιφερειακά, πηγαίνοντας με προσοχή όλο και πιο βαθιά.

6. Ανασηκώνουμε λίγο την ομελέτα και, όταν στην κάτω πλευρά φαίνεται να έχει χρυσοψηθεί, τοποθετούμε ένα πιάτο και αναποδογυρίζουμε την ομελέτα από το τηγάνι στο πιάτο. Βάζουμε ξανά την ομελέτα στο τηγάνι από την άψητη πλευρά και συνεχίζουμε για λίγο το ψήσιμο μέχρι να χρυσοψηθεί και αυτή.

7. Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο και με το υπόλοιπο μείγμα.

8. Την απολαμβάνουμε για μεσημεριανό, βραδινό ή και πεινασμένο πρωινό.

*** Ή και το 1/3, ανάλογα με το μέγεθος του τηγανιού μας.**

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Cordon Negro Brut Cava Freixenet

Ποικιλία: Parelлада
Περιοχή: Penedès, Ισπανία
Τιμή: ~ 10,70 €



Ένα αφρώδες κρασί είναι πάντα μια καλή ιδέα, καθώς γνωρίζουμε ότι θα «αντέξει» τον δυναμικό χαρακτήρα του wine-killer αυγού. Όταν όμως στο παιχνίδι μπαίνει και ο εντονότατος τόνος, τότε αυτή η επιλογή επιβάλλεται. Ο αναζωογονητικός αφρισμός, αλλά και οι υψηλές οξύτητες, θα ξεπλένουν συχνά το στόμα, ενώ ο συνδυασμός θα μας ευχαριστεί απόλυτα.

Το Cordon Negro Brut παράγεται στο Penedès, νοτιοδυτικά της Βαρκελώνης, στην Ισπανία, από την οικογένεια Freixenet. Πρόκειται για μια ελαφριά, μοντέρνα cava με δροσιστικό στιλ και πολλές φυσαλίδες που διαρκούν. Με την πρώτη γουλιά θα γευτείτε τις νότες εσπεριδοειδών κι ένα άρωμα που θα σας θυμίσει μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, πεπόνι και ανανά.



Κρεμμύδι Τουρσί σε Δροσερή Σαλάτα με Σπανάκι, Blue Cheese και Ροδάκινα

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



ΑΤΟΜΑ 2-3 Ή ΚΑΙ 1
ΓΙΑ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15'

Τις ημέρες που η θερμοκρασία χτυπάει κόκκινο, τι πιο ωραίο από μια δροσερή σαλάτα μέσα στο χρώμα και τη ζωηράδα;

Το υπέροχο, τραγανό κρεμμύδι τουρσί μπορεί να συνοδεύσει ατελείωτες μαγειρικές εμπνεύσεις, όπως μέσα σε σάντουιτς, πάνω από αλοιφές (μια πλούσια φάβα, yum!), σε hot dog, σε σουβλάκι, σε τάκος, σε πατατοσαλάτα, και να σας επιτρέψει να δώσετε σε κάθε πιάτο ποικιλία από υφές, αλλά και υπέροχο ροζ/φούξια χρώμα!



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 φαρδύ γυάλινο μεσαίο βάζο
- Μαχαίρι
- Ξύλο κοπής
- Κατσαρολάκι

ΥΛΙΚΑ

Για το κρεμμύδι τουρσί...

- 1 μεγάλο κόκκινο κρεμμύδι
- 140 ml νερό βραστό
- 80 ml μηλόξιδο
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- ½ κουτ. γλυκού αλάτι
- Μερικοί κόκκοι πιπεριού

Για τη σαλάτα...

- 350 γρ. σπανάκι baby, πλυμένο
- 2 ώριμα ροδάκινα με τη φλούδα, πλυμένα και κομμένα σε φέτες
- 100 γρ. Castello Danablu μπλε τυρί
- 4 σύκα αποξηραμένα, κομμένα σε φετούλες
- Μια χούφτα καρύδια

Για την βινεγκρέτ...

- 5 κουτ. σούπας ξίδι λευκό
- 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1/2 κουτ. γλυκού μέλι
- 1/3 κουτ. γλυκού μουστάρδα Dijon
- Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το κρεμμύδι τουρσί...

1. Ξεφλουδίζουμε και κόβουμε το κρεμμύδι σε ροδέλες. Χωρίζουμε προσεκτικά τις εσωτερικές ροδέλες με τα χέρια μας και τις τοποθετούμε μέσα στο γυάλινο βάζο.

2. Στο κατσαρολάκι βράζουμε το νερό. Μόλις βράσει, το βγάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το μηλόξιδο, τη ζάχαρη και το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν εντελώς τα κρυσταλλικά στοιχεία. Ρίχνουμε το νερό στο βάζο, προσθέτουμε και τους κόκκους του πιπεριού και, όταν έρθει σε φυσική θερμοκρασία, το κλείνουμε και το τοποθετούμε στο ψυγείο.

3. Από την επόμενη μέρα τα κρεμμύδια τουρσί είναι έτοιμα για χρήση, ενώ μπορούν να διατηρηθούν στο ψυγείο μέχρι 3 εβδομάδες.

Για τη σαλάτα...

1. Χτυπάμε όλα μαζί τα υλικά της βινεγκρέτ.

2. Σε μια σαλατιέρα συνθέτουμε όλα τα υλικά της σαλάτας μαζί με μερικές ροδέλες από το κρεμμύδι τουρσί. Περιχύνουμε με τη vinaigrette.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Variété Rosé 2020 Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου

Ποικιλία: Grenache Rouge, Μοσχόμαυρο
Περιοχή: Καβάλα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 9,50 €

Ένα χαρούμενο, ημίξηρο, γευστικό και πάνω από όλα απολαυστικό ροζέ κρασί, που θα γίνει ο πιο μοσχοβολιστός συνοδός στη δροσερή σαλάτα μας.

Οι δύο ιδανικές ποικιλίες για ροζέ κρασιά, Grenache και Μοσχόμαυρο, χαρίζουν στο Variété τα πιο χαριτωμένα τους χαρακτηριστικά, που είναι το λαμπερό χρώμα, τα ζουμερά αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα και κεράσι, αλλά και τα μυρωδάτα αρώματα λουλουδιών.

Η γλυκύτητα από τα υπολειπόμενα σάκχαρα στο κρασί, αλλά και η φρεσκάδα που αποπνέει η οξύτητα, θα ισορροπήσουν με το έντονο γευστικά τουρσί κρεμμύδι, αλλά και την αλμυρή γεύση του blue cheese.



Τραγανός Μπακαλιάρος με Κρέμα Πατάτας και Μαύρο Σκόρδο

ΤΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΔΕΛΗΘΑΝΑΣΗ



ΑΤΟΜΑ 4



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
70'



ΑΝΑΜΟΝΗ
40'

Ο τραγανός μπακαλιάρος είναι ένα αγαπημένο πιάτο, το οποίο βρίσκεται ανελλιπώς στα μενού μου τα τελευταία χρόνια. Δεν θα μπορούσε να λείπει και από το εστιατόριο Ακτή Ντοβίλ στη Θεσσαλονίκη.

Πρόκειται για μια μοντέρνα εκδοχή του μπακαλιάρου με σκορδαλιά, στην οποία υπάρχουν όλα τα στοιχεία του κλασικού πιάτου, μόνο που εδώ παρουσιάζονται με διαφορετικές υφές και τεχνικές.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μικρές κατσαρόλες
- Φριτέζα
- Μίξερ

ΥΛΙΚΑ

Για τον μπακαλιάρο...

- 500 γρ. μπακαλιάρος ξαλμυρισμένος
- 500 γρ. γάλα
- 1 κλωνάρι θυμάρι
- 1 σκελίδα μαύρο σκόρδο

Για την μπεσαμέλ...

- 350 γρ. γάλα (στο οποίο έβρασε ο μπακαλιάρος)
- 60 γρ. αλεύρι
- 60 γρ. βούτυρο

Για το πανάρισμα...

- 100 γρ. αλεύρι
- 4 αυγά, χτυπημένα
- 150 γρ. πάνκο

Για την κρέμα πατάτας...

- 250 γρ. πατάτες
- 50 γρ. νερό (στο οποίο έβρασαν οι πατάτες)
- 60 γρ. κρέμα γάλακτος
- 60 γρ. βούτυρο
- 2 σκελίδες σκόρδου

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Μαλαγουζιά 2021 Οίνοι Αδάμ

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: Αδάμ, Θεσσαλονίκη
Τιμή: ~ 11,50 €



Ένα μικρό boutique οινοποιείο, με ιδιόκτητους αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας στην περιοχή των Αρχαίων Καλυνδίων, στον νομό Θεσσαλονίκης, του οποίου τα κρασιά προσελκύουν το ενδιαφέρον με την πρώτη γουλιά.

Η Μαλαγουζιά καλλιεργείται με μεράκι και μαεστρία, ενώ ευνοείται από το καλό κλίμα, τα δροσερά αεράκια του βουνού και το σχιστολιθικό έδαφος της περιοχής, για να δώσει ένα κρασί φωτεινό, με έντονα αρώματα ροδάκινου, γκρέιπφρουτ και φλούδας κίτρου, που εμπλουτίζονται από φυτικές και βοτανικές νότες.

Στο στόμα, η δροσερή αίσθηση της οξύτητας, η εκρηκτικές γεύσεις και η πλούσια υφή θα ισορροπήσουν τέλεια με τον τραγανό μπακαλιάρο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τον μπακαλιάρο....

1. Βάζουμε όλα τα υλικά σε μία μικρή κατσαρόλα και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 15-20'.

2. Σουρώνουμε και κρατάμε το γάλα για να κάνουμε την μπεσαμέλ.

Για την μπεσαμέλ...

1. Κάνουμε ένα ρου με το αλεύρι και το βούτυρο και στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα. Μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά για 15-20'.

2. Στη συνέχεια ανακατεύουμε τον μπακαλιάρο με την μπεσαμέλ και βάζουμε στο ψυγείο για 30'.

3. Αφού κρυώσει, κάνουμε μπαλάκια 35 γραμμαρίων και τα τοποθετούμε στο ψυγείο για 10'.

Για το πανάρισμα...

1. Περνάμε τα μπαλάκια του μπακαλιάρου διανοχικά από αλεύρι, αυγό και πάνκο.

2. Τα τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο.

Για την κρέμα πατάτας...

1. Βράζουμε τις πατάτες μέχρι να μαλακώσουν.

2. Τις μεταφέρουμε σε μίξερ και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνουν κρέμα.

Τοποθετούμε την κρέμα πατάτας στο πιάτο. Βάζουμε από πάνω τον τραγανό μπακαλιάρο. Σε κάθε μπακαλιάρο βάζουμε λίγο μαύρο σκόρδο.



Gnocchi [Me-Meli]

ΤΟΥ LUCA PISCAZZI*



ΑΤΟΜΑ 4



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
1 ΩΡΑ



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
3 ΩΡΕΣ

Αν είστε λάτρεις της ιταλικής κουζίνας και δεν μπορείτε να αντισταθείτε στα μακαρόνια και την πατάτα, τότε αυτή η συνταγή είναι ιδανική για να νιώσετε δημιουργικοί και παράλληλα να εξασφαλίσετε την επιβράβευση της ανώτερης γεύσης τους. Σπιτική φέτα, gnocchi, σέλινο και ταχίνι με μανιτάρια είναι τα κύρια συστατικά που πλαισιώνουν το πιάτο.

*Ο Luca Piscazzi είναι chef στο εστιατόριο Pelagos του Four Seasons Astir Palace.

Επιμέλεια συνταγής: Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη



ΥΛΙΚΑ

Για τα gnocchi...

- 350 γρ. τυρί φέτα
- 20 γρ. αλεύρι
- 20 γρ. λευκά αυγά
- 50 γρ. παρμεζάνα

Για τον πουρέ σελινόριζας...

- 500 γρ. σελινόριζα
- 200 γρ. γάλα
- 100 γρ. κρέμα
- 100 γρ. νερό

Για το κονσομέ μανιταριών...

- 1 κιλό μανιτάρια (τους πάτους)
- 1 κουτ. της σούπας πάστα ταχινιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τα gnocchi...

1. Περνάμε τη φέτα από το κόσκινο της κουζίνας και στη συνέχεια τη μεταφέρουμε σε μπολ, όπου προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά.
2. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να έχουμε μια μαλακή και ωραία ζύμη. Τυλίγουμε και φτιάχνουμε «δίσκους» των 8 γραμμαρίων.
3. Βράζουμε τα gnocchi σε μια κατσαρόλα με ελαφρώς αλατισμένο νερό.
4. Τηγανίζουμε ελαφρα με βούτυρο.

Για τον πουρέ σελινόριζας...

1. Κόβουμε τη σελινόριζα σε κύβους, τη βάζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα, προσθέτουμε τα υγρά και την αφήνουμε να βράσει μέχρι να μαλακώσει πολύ.
2. Αφήνουμε να απορροφηθούν τα υγρά και τη μεταφέρουμε στο Thermomix για να δημιουργήσουμε ένα λείο αποτέλεσμα.

Για το κονσομέ μανιταριών...

1. Κόβουμε ζουλιέν τα μανιτάρια και τα ψήνουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα μέχρι να φύγει όλο το νερό.
2. Μόλις ψηθούν καλά, προσθέτουμε το βούτυρο και τα αφήνουμε να καραμελώσουν.
3. Στραγγίζουμε από το λίπος, τα βάζουμε σε κατσαρόλα και τα σκεπάζουμε με κρύο νερό.
4. Τα αφήνουμε να ψηθούν για 2 ώρες, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το ταχίνι.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ



Rosaki Oak Ferment 2020 Οινοποιία Τσικρικώνη

Ποικιλία: Ροζακί
Περιοχή: Μυρτόφυτο Καβάλας (Ποικιλιακός Οίνος Καβάλας)
Τιμή: ~ 20 €

Ένα κρασί στο οποίο, εκτός του μοναδικού terroir που ανακαλύπτουμε στο ποτήρι μας όταν το δοκιμάζουμε, αντανakλάται και η εξαιρετική ποιότητα του χαρακτήρα των ανθρώπων της Οινοποιίας Τσικρικώνη.

Το Ροζακί είναι μια σπάνια ελληνική ποικιλία η οποία, ύστερα από μακρόχρονη προσπάθεια του Στάθη Τσικρικώνη για την αναβίωσή της, οινοποιήθηκε πειραματικά από τον Θοδωρή Τσικρικώνη και, για πρώτη φορά παγκοσμίως, εμφιαλώθηκε και κυκλοφόρησε στην αγορά το 2015. Προέρχεται από έναν αμπελώνα 60+ ετών, άριστα εγκλιματισμένο στο μικροκλίμα και στη γεωγραφία της περιοχής, που βρίσκεται σε υψόμετρο 250 μέτρων περίξ του οινοποιείου.

Το ροζακί, λόγω της φύσης της ρώγας του, είναι ένα από τα «δυσκολότερα» σταφύλια για οινοποίηση, η οποία γίνεται με ήπιο τρόπο, χωρίς την προσθήκη ζυμών και άλλων οινολογικών υλικών, αλλά και με λεπτούς χειρισμούς προκειμένου να μην αλλοιωθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το κρασί παραμένει σε ανοξειδωτες δεξαμενές 6 έως 8 μήνες με επιλεγμένες οινολάσπες.

Ανοίγοντας μια φιάλη Rosaki Oak Ferment γοητευόμαστε αρχικά από το υπέροχο χρυσαφένιο χρώμα του κρασιού. Αρώματα από άνθη κίτρου και εσπεριδοειδών ξεπηδούν από το ποτήρι, ενώ οι νότες βοτανικότητας αλλά και οι κομψές νύξεις βανίλιας μας κάνουν να θέλουμε να το αναδεύσουμε ξανά και ξανά ώστε να «ανοίγεται» περισσότερο.

Στο στόμα είναι γεμάτο, με μια απολαυστική αίσθηση λιπαρότητας, που αναδεικνύεται μέσα από τα αρώματα ξερών καρπών και πυρηνόκαρπων φρούτων. Η γευστική εμπειρία ολοκληρώνεται με την ευχάριστα μακρά επίγευση.

Ένα κρασί που δεν σταματά να εξελίσσεται στο ποτήρι μας και που θα συνοδεύσει άριστα τη συνταγή του chef Luca Piscazzi.



Λαδένια

ΤΟΥ ΤΑΣΟΥ ΑΝΤΩΝΙΟΥ*



4-6 ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'



ΑΝΑΜΟΝΗ

40'



ΨΗΣΙΜΟ 40'

Η λαδένια Κιμώλου θεωρείται ένα από τα παλαιότερα είδη πίτσας, η οποία φτιάχνεται μόνο με ντομάτα, κρεμμύδι και ελαιόλαδο. Μια λιχουδιά που πατάει στην παράδοση, νόστιμη στην απλότητά της και εύκολη στην παρασκευή της. Η φρέσκια ντομάτα και το ελαιόλαδο θα χαρίσουν στους γευστικούς μας κάλυκες νότες ελληνικού καλοκαιριού.

*Συγγραφέας και δημιουργός του MamaPeinao.gr.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Γυάλινο δοχείο
- 3 μπολ
- Ταψί (25 εκ.)

ΥΛΙΚΑ

- 350 γρ. χλιαρό νερό (40 °C)
- 8 γρ. μαγιά ξερή
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 500 γρ. αλεύρι σκληρό
- 70 γρ. ελαιόλαδο
- 1 πρέζα θαλασσινό αλάτι
- Λίγη ρίγανη αποξηραμένη
- 1 ντομάτα
- 1/2 κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ρίχνουμε την κρυσταλλική ζάχαρη σε ένα δοχείο με νερό.
2. Αναμειγνύουμε το χλιαρό νερό με τη ζάχαρη και τη μαγιά. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο διάλυμα.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Ampelourgos Rosé 2020 Κτήμα Ιατρίδη

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο, Ασύρτικο
Περιοχή: Λάκκωμα Χαλκιδικής (ΠΓΕ Χαλκιδική)
Τιμή: ~ 15,50 €



Το ροζέ του Κτήματος Ιατρίδη προέρχεται από τον συνδυασμό της πολυδυναμικής ποικιλίας του Ξινόμαυρου, άριστα προσαρμοσμένης στο μεσογειακό μικροκλίμα της περιοχής, και του «αυστηρού» Ασύρτικου, που προσδίδει σώμα και οξύτητα στο κρασί.

Το απαλό σομόν χρώμα του το κάνει δελεαστικό με την πρώτη ματιά, ενώ τα φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως το φραγκοστάφυλο και η φράουλα, γοητεύουν κάθε ουρανίσκο.

Ο συνδυασμός της ζέστης λαδένιας με μια δροσερή γουλιά Ampelourgos Rosé θα χαρίσει στις καλοκαιρινές μας στιγμές την πιο λαχταριστή διάσταση.

3. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το σύρμα για να διαλυθούν τυχόν κόμποι. Προσθέτουμε στο μείγμα το θαλασσινό αλάτι και το διάλυμα με τη μαγιά. Αναμειγνύουμε τα υλικά με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι να αρχίσουν να δένουν.

4. Στη συνέχεια ζυμώνουμε καλά μέχρι να αποκτήσουμε μια ομοιόμορφη, μαλακή και εύπλαστη ζύμη. Σχηματίζουμε με τη ζύμη μια μπάλα και σκεπάζουμε το μπολ με πετσέτα. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 40', κοντά σε ζεστό σημείο, μέχρι να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο.

5. Λαδώνουμε πολύ καλά ένα ταψί με διάμετρο 25 εκατοστά. Με απαλές κινήσεις σηκώνουμε τη ζύμη από το μπολ και τη μεταφέρουμε στο λαδωμένο ταψί. Τη στρώνουμε προσεκτικά στο ταψί ώστε να απλωθεί σε όλη την επιφάνειά του.

6. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190 °C.

7. Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε τις ντομάτες με το κρεμμύδι, λίγο ελαιόλαδο, αλατοπίπερο και ρίγανη. Απλώνουμε τα υλικά της γέμισης πάνω στο ζυμάρι. Χρειάζεται προσοχή ώστε να ισομοιράσουμε τα λαχανικά σε όλη την επιφάνεια της λαδένιας.

8. Ψήνουμε για 35-40', μέχρι να ροδίσει καλά και να αφρατέψει.

9. Σερβίρουμε τη λαδένια σε κομμάτια όσο είναι χλιαρή ή ακόμη και κρύα.



Πικάντικος Γύρος Μανιταριών σε Τυλιχτή Πίτα με Cottage Cheese και Λαχανικά

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



4 ΤΥΛΙΧΤΕΣ
ΠΙΤΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'



ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ
15'

Αν είστε fan του οικιακού junk food θα τη λατρέψετε. Αν δεν είστε, θα γίνετε! Η νοστιμιά αυτού του γύρου είναι αναπάντεχη, πικάντικη και με γεύση που μένει στη μνήμη.

Θα ετοιμάσουμε μια λαχταριστή τυλιχτή πίτα και θα πλαισιώσουμε τον γύρο με δροσερές, ήπιες γεύσεις για να ισορροπήσουν την αρωματική αψάδα. Έτσι, θα έχουμε ένα γρήγορο και γευστικό πιάτο και, παράλληλα, θα είμαστε #OneStepGreener, αλλά και #OneStepHealthier, όπως όλοι όσοι αντικαθιστούν σε μια συνταγή το κρέας με τα λαχανικά.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Καλό αντικολλητικό τηγάνι (εδώ χρησιμοποιήσαμε τηγάνι Gruppe)
- Πιρούνι
- Μαχαίρι
- Ξύλο κοπής
- Μπολ
- Μαρίζ

ΥΛΙΚΑ

Για τον πικάντικο γύρο μανιταριών...

- 400 γρ. λευκά μανιτάρια champignons
- 2 κουτ. σούπας λάδι
- 1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά
- 1 κουτ. γλυκού σούμακ
- 1/5 κουτ. γλυκού σκόνη τσίλι
- Ξύσμα από ένα ακέρωτο λεμόνι
- 60 γρ. BBQ sauce

Για την τυλιχτή πίτα...

- 4 πίτες ολικής άλεσης
- 8 κουτ. σούπας Arla Protein Cottage Cheese
- 1 ντομάτα, ψιλοκομμένη
- Μαϊντανός
- Ένα φύλλο μαρουλιού, ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Με το πιρούνι κόβουμε τα μανιτάρια «ξεψαχνίζοντάς» τα, για να δώσουμε την ψιλοκομμένη υφή που συνήθως συναντάμε στον γύρο.

2. Σε ένα μπολ βάζουμε τα κομμένα μανιτάρια, προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από την BBQ sauce, και ανακατεύουμε καλά.

3. Βάζουμε το τηγάνι μας να κάψει σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Ρίχνουμε μέσα το μείγμα των μανιταριών και ανακατεύουμε κατά διαστήματα για περίπου 10 με 12 λεπτά. Τα μανιτάρια θα βγάλουν τα υγρά τους, τα οποία θα αφήσουμε να εξατμιστούν. Όταν αρχίσουν να ξεροπήνονται, προσθέτουμε την BBQ sauce. Ανακατεύουμε για 1 με 2 λεπτά και κατεβάζουμε από τη φωτιά.

4. Συνθέτουμε το τυλιχτό μας: ζεσταίνουμε τις πιτούλες 1 λεπτό στο τηγάνι ή στο γκριλ και τις γεμίζουμε με 2 κουταλιές της σούπας γύρο μανιταριών, 2 κουταλιές της σούπας cottage cheese, την ντομάτα, το μαρούλι και τον μαϊντανό.

5. Το τυλίγουμε σε χαρτί και το απολαμβάνουμε!



Dona Silvina Malbec Fresh 2021 Bodega Krontiras

Ποικιλία: Malbec
Περιοχή: Mendoza, Αργεντινή
Τιμή: ~ 15 €

Η ιδανική επιλογή κόκκινου κρασιού που μπορεί να μας δροσίσει το καλοκαίρι. Πρόκειται για μια καινοτομία του οινοποιείου, και συγκεκριμένα του γνωστού οιολόγου Πάνου Ζουμπούλη, αφού για πρώτη φορά το Malbec παρουσιάζεται σε μια διαφορετική εκδοχή του, χωρίς βαρέλι και πιο παιχνιδιάρικα ελαφρύ, διατηρώντας φυσικά τον ανεπανάληπτα ζουμερό του χαρακτήρα.

Ένα άκρως απολαυστικό κρασί, που προέρχεται από τους βιολογικούς και βιοδυναμικούς αμπελώνες της κοιλάδας Μαϊρύ στην Αργεντινή, από ελληνική φλέβα, και συνοδεύει άψογα τη συνταγή μας. Πίνεται κρύο, γι' αυτό μην ξεχάσετε να το παγώσετε!



Κριθαράκι με Χταπόδι σε Βαλσάμικο Καλαμάτας και Μαρμελάδα Ντομάτα-Espresso

ΤΟΥ ΚΥΡΙΑΚΟΥ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ



1 ΑΤΟΜΟ



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:
ΓΙΑ ΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ 2 ΩΡΕΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ 2 ΩΡΕΣ
ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ 30'

Το συγκεκριμένο πιάτο, που περιλαμβάνεται στο μενού του Anza Kitchen and Bar, είναι επηρεασμένο από το Fat Duck, εστιατόριο που συγκαταλέγεται στα καλύτερα του κόσμου.

Η μαρμελάδα ντομάτας αρωματίζεται με espresso και αγκαλιάζει το σιγομαγειρεμένο και γλασαρισμένο σε βαλσάμικο Καλαμάτας χταπόδι, ενώ το χυλωμένο κριθαράκι μας είναι γεμάτο μεσογειακά αρώματα.

Ένα πιάτο που θυμάται κάθε φιλοξενούμενός μας και για το οποίο συχνά μας ζητάνε τη συνταγή, οπότε επιλέγω να σας την παραθέσω, ώστε να ανατρέχουν οι αγαπητοί μας αναγνώστες όποτε αναζητούν ένα αρωματικό πιάτο.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Κατσαρόλες
- Σωτέζα
- Μίξερ

ΥΛΙΚΑ

Για το χταπόδι...

- 1,2 κιλό χταπόδι φρέσκο ελληνικό
- 450 γρ. κρασί κόκκινο Ξινόμαυρο
- 300 γρ. βαλσάμικο Καλαμάτας
- 100 γρ. ούζο
- 10 γρ. αστεροειδής γλυκάνισος
- 10 γρ. μαραθόσπορος
- 50 γρ. φινόκιο
- 50 γρ. καρότο
- 100 γρ. κρεμμύδι
- 2 φύλλα δάφνης
- 5 γρ. πιπέρι
- 10 γρ. θυμάρι
- 2 γρ. φύκι kombu

Για τη μαρμελάδα ντομάτα-espresso...

- 500 γρ. ντομάτες μαλακές
- 15 γρ. κόκκοι espresso, με χαρμάνι της αρεσκείας μας
- 20 γρ. άχνη
- 30 γρ. γλυκόζη
- 4 γρ. αλάτι

Για το κριθαράκι μάραθου...

- 300 γρ. κριθαράκι μέτριο
- 30 γρ. ούζο
- 900 γρ. ζωμός λαχανικών
- 3 γρ. μαραθόσπορος
- 3 γρ. λουίζα
- 2 γρ. αστεροειδής γλυκάνισος
- 50 γρ. φινόκιο με τα άνθη του
- 50 γρ. κρεμμύδι λευκό, ψιλοκομμένο
- 10 γρ. σκόρδο χωρίς τη φύτρα, ψιλοκομμένο
- 10 γρ. σχοινόπρασο
- 100 γρ. γραβιέρα παλαιωμένη ή παρμεζάνα
- 120 γρ. βούτυρο ή μους ταραμά
- 15 γρ. λεμόνι, μαζί και το ξύσμα του
- 15 γρ. λάιμ, μαζί και το ξύσμα του
- 20 γρ. ελαιόλαδο

ΥΓ.1: Εξαιρετικός συνδυασμός με το πιάτο μας είναι το βατόμουρο ή οι φράουλες, καθώς και η κάπαρη και τα αλμυρικά.

ΥΓ.2: Εξαιρετικός συνδυασμός κρασιού είναι ένα λευκό φρουτώδες με υψηλή οξύτητα, αλλά και μια εξαιρετική ρετσίνα.

ΥΓ.3: Ο ταραμάς, αν γίνει σωστά, αρκεί να χυλώσει το κριθαράκι μας σε περίπτωση νηστείας αντί του βουτύρου-γραβιέρας.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το χταπόδι...

1. Φτιάχνουμε τον ζωμό βράζοντας όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το χταπόδι, σε χαμηλή φωτιά. Τον αφήνουμε να κρυώσει.

2. Σουρώνουμε τον ζωμό και μέσα σε αυτόν μαγειρεύουμε το χταπόδι σε χαμηλή θερμοκρασία για 1 ώρα και 30', μέχρι να μαλακώσει.

3. Κρατάμε λίγο από τα υγρά και τα μαγειρεύουμε μέχρι να γίνουν γλάσο. Προσθέτουμε κάθε πλοκάμι χωριστά, ώστε να δημιουργήσουμε ένα λεπτό στρώμα γλάσου από το βαλσάμικο.

Για τη μαρμελάδα ντομάτα-espresso...

1. Περνάμε τις ντομάτες, αφού τις έχουμε χαράξει, για 1' από βραστό νερό και αμέσως μετά τις παγώνουμε. Μόλις κρυώσουν, διαχωρίζουμε τη σάρκα από τις φλούδες και τα σπόρια.

2. Βράζουμε τα σπόρια για 1 ώρα με τους κόκκους espresso, το αλάτι και την άχνη, μέχρι να γίνει ένα βαρύ σιρόπι. Σουρώνουμε, προσθέτουμε στο βαρύ σιρόπι μας τις σάρκες και μαγειρεύουμε σε πλάσιν με καπάκι για 1 ώρα σε χαμηλή θερμοκρασία, μέχρι να γίνει η μαρμελάδα μας κατακόκκινη.

3. Ψιλοκόβουμε με μαχαίρι τις σάρκες σε μικρά κυβάκια και προσθέτουμε τη γλυκόζη.

Για το κριθαράκι μάραθου...

1. Στον ζωμό λαχανικών προσθέτουμε τον μαραθόσπορο, το φινόκιο, τη λουίζα και τον αστεροειδή γλυκάνισο. Μαγειρεύουμε σε χαμηλό βρασμό και κρατάμε σταθερή τη θερμοκρασία.

2. Σωτάrouμε στο ελαιόλαδο το κριθαράκι, μέχρι να μισοκαβουρδιστεί. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και ανακατεύουμε προς μια κατεύθυνση συνεχώς μέχρι να μαλακώσουν.

3. Σβήνουμε με ούζο και προσθέτουμε τον αρωματικό ζωμό σε τρεις δόσεις με προσοχή, ώστε να ρουφήξει κάθε δόση τελείως προτού βάλουμε την επόμενη.

4. Μόλις απορροφήσει τον ζωμό και έχει βράσει στον βαθμό που μας αρέσει, αποσύρουμε από τη φωτιά και χυλώνουμε με το βούτυρο (ή με ταραμά ή με ελαιόλαδο) και τη γραβιέρα. Σκεπάζουμε για 5'.

5. Προσθέτουμε τον χυμό και το ξύσμα του λάιμ και του λεμονιού, το σχοινόπρασο και λίγο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

6. Σερβίρουμε όπως στη φωτογραφία.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ



Ασύρτικο 2020 Κτήμα Βουρβουκέλη

Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Άβδηρα, Ξάνθη
Τιμή: ~ 13,60 €

Αναβιώνοντας τον ιστορικό αμπελώνα των Αβδήρων, το Κτήμα Βουρβουκέλη μας χαρίζει μοναδικά κρασιά από γηγενείς αλλά και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού.

Με το Ασύρτικο, το νέο επιτυχημένο εγχείρημα, μας δίνει τη χαρά να απολαύσουμε αυτή την ποικιλία μέσα από την έκφραση που εκδηλώνει στα εδάφη της Ξάνθης.

Με θαυμάσιο όγκο και πολυπλοκότητα και χρώμα που χρυσ αφρίζει, αναδίδει αρώματα από λεμονόχορτο, λευκά άνθη, κυδώνι, καθώς και αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών και νύξεις τροπικών φρούτων. Η υψηλή οξύτητα αλλά και η λιπαρή αίσθηση στο στόμα θα εναρμονιστούν πλήρως με τη λαχταριστή μας συνταγή.



Παγωτό Μάνγκο με Μόνο 3 Υλικά

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



4-5 ΑΤΟΜΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15'



ΚΑΤΑΨΥΞΗ 6 ΩΡΕΣ

Μάνγκο! Το τροπικό φρούτο με το βαθύ φωτεινό κίτρινο χρώμα και την εξωτική υπέροχη γεύση είναι παράλληλα εξαιρετική πηγή βιταμίνης Α και C και πλούσιο σε αντιοξειδωτικά. Προσωπικά, το καταναλώνω φανατικά και, όταν ανακαλύψω κάποιο στο ψυγείο που έχει παραωριμάσει, του δίνω έξτρα χρόνο ζωής: φτιάχνω παγωτό μάνγκο με 3 υλικά.



ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Πολυκόφτης κουζίνας (εδώ χρησιμοποιήσαμε τον πολυκόφτη Multi MIX Gruppe)
- Μαχαίρι
- Ξύλο κοπής
- Μίξερ
- Μπολ
- Μαρίζ
- Μεταλλικό δοχείο για κατάψυξη
- Διάφανη μεμβράνη

ΥΛΙΚΑ

- 2 ώριμα μάνγκο, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κύβους
- 200 ml Arla κρέμα γάλακτος πλήρης, κρύα, κατευθείαν από το ψυγείο
- 120 ml ζαχαρούχο γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πολτοποιούμε καλά τα μάνγκο στον πολυκόφτη μας, ώστε να έχουμε ένα λείο μείγμα.
2. Σε ένα μπολ βάζουμε την κρέμα γάλακτος κρύα από το ψυγείο και τη χτυπάμε με το μίξερ μέχρι να γίνει σαντιγί.
3. Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα και ανακατεύουμε με τη μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθεί. Προσθέτουμε και το πολτοποιημένο μάνγκο, ανακατεύουμε και τοποθετούμε το μείγμα στο μεταλλικό σκεύος.
4. Σκεπάζουμε με τη διάφανη μεμβράνη και το τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες.
5. Όταν θέλουμε να το καταναλώσουμε, το βγάζουμε 10' νωρίτερα, για να μαλακώσει ελαφρώς προτού το σερβίρουμε.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Peleano Sparkling Tale Peleano

Περιοχή: Πελοπόννησος
Ποικιλία: 100% Μοσχάτο
Τιμή: ~ 4 € (250 ml)

Το Peleano είναι ένα δροσερό και ελαφρύ αφρώδες ποτό με βάση τον οίνο, που μπορεί να μας κάνει την τέλεια παρέα όπου κι αν βρεθούμε. Το καλαίσθητο μπουκαλάκι του με την εντυπωσιακή ετικέτα κλέβει την παράσταση, ενώ τα αρώματά του είναι φρέσκα, γλυκά και απολαυστικά!

Είναι ιδανικό για brunch και σίγουρα πολύ απολαυστικό όταν συμμετέχει σε cocktails, όπως το Peleano Spritz. Παρασκευάζεται από ξηρό Μοσχάτο Πελοποννήσου, με φυσικά αρώματα λουλουδιών και lime. Είναι bubbly και ελαφρύ, αφού περιέχει μόνο 6% abv, και μπορεί να σας συνοδεύσει στις περισσότερες ώρες της ημέρας, ενώ ταιριάζει τέλεια με ένα επιδόρπιο, ειδικά μια μπάλα παγωτού μάνγκο.



At Last... an End Note

Αλήθεια, σας έχει συμβεί να νιώσετε το συναίσθημα της αγαλλίασης όταν, ύστερα από μια παρατεταμένα δυσαρμονική μελωδία ενός μουσικού κομματιού, οι νότες γίνονται ξανά αρμονικές μεταξύ τους;

Ένα πολύ χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι το κλασικό μουσικό έργο «Bolero» του Γάλλου συνθέτη Maurice Ravel, στο οποίο για δέκα συνεχόμενα λεπτά η μελωδία είναι επίμονα «δυσαρμονική», αφήνοντας τον ακροατή σε μια βασανιστική αναμονή που φαντάζει ατελείωτη, ώσπου να επέλθει η ανακούφιση μέσα από την ομορφιά της συμφωνίας των ήχων.

Αρμονία, λοιπόν. Αυτό το απόλυτο ταίριασμα που προσδοκούμε σε πολλούς τομείς της ζωής μας, αλλά που –τις περισσότερες φορές– πρέπει να διανύσουμε μια δύσβατη διαδρομή με κόπους και θυσίες για να το πετύχουμε και να το απολαύσουμε όπως του αρμόζει.

Αυτόν ακριβώς τον συνειρμό έκανα τις προάλλες όταν βρέθηκα ξανά πίσω στα θρανία του WSPC, όπου παρακολούθησα το master class «Ομοιότητες και Συσχετισμοί» από τον εισηγητή Ανδρέα Ματθίδη, DipWSET & Q-Grader.

Το WSPC (Wine & Spirit Professional Center), ο μεγαλύτερος φορέας εκπαίδευσης κρασιών, αποσταγμάτων και οινοχοΐας της νοτιοανατολικής Ευρώπης, άνοιξε πρόσφατα την ομπρέλα των προγραμμάτων του με τη νέα εκπαιδευτική ενότητα του καφέ, του τσαγιού και του κακάο.

Με αυτή την αφορμή, ο Ανδρέας Ματθίδης συνέδεσε το κρασί, τα αποστάγματα, το κακάο, τον καφέ και το τσάι για να δείξει πώς μπορούν να συσχετιστούν μεταξύ τους και να μας δώσουν μια άλλη διάσταση σε αυτό που ορίζουμε ως beverage.

Φαίνεται ότι υπάρχουν συντεταγμένες, κυρίως στα αρώματα και στις γεύσεις, που αναδεικνύουν τις ομοιότητες μεταξύ των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών κάθε κατηγορίας. Για παράδειγμα, από τη μια έχουμε ανθικά χαρακτηριστικά στο άρωμα ενός Μοσχοφίλερου και ακριβώς τα ίδια σε ένα απόσταγμα όπως το Metaxa, που αναδίδει τριαντάφυλλο, αλλά και σε ένα Early Grey τσάι ή και στον καφέ arabica Αιθιοπίας, που από τη φύση τους μας χαρίζουν ανθικότητα.

Αρχίζει έτσι ένα γοητευτικό παιχνίδι για το πώς όλα αυτά τα χαρακτηριστικά, μέσα από τη συσχέτισή τους, μπορούν να «συμμαχήσουν» τελικά με το φαγητό και να δημιουργήσουν αρμονικούς συνδυασμούς. Στη συγκεκριμένη περίπτωση δοκιμάσαμε λουκούμι τριαντάφυλλο, αποξηραμένο περγαμόντο και βερίκοκο, αλλά και τρία ήδη σοκολάτας. Όπως, κατά παρόμοιο τρόπο, ενώνουμε, σαν ένα παζλ, τα διάφορα κομμάτια της ζωής μας για να πετύχουμε την πολυπόθητη αρμονία.

Παρατηρώντας τα αρώματα και τις γεύσεις κάθε κατηγορίας, μαθαίνουμε και εξελισσόμαστε σε σχέση με το κρασί, βλέπουμε διαφορετικές εκφράσεις, ανακαλύπτουμε στοιχεία και νέους συσχετισμούς μεταξύ τους, που διευρύνουν τις γνώσεις μας και φανερώνουν ένα βάθος που αξίζει να ανακαλύψουμε, για να απολαύσουμε –πιστοί στον ένα και μοναδικό σκοπό– όσα έχει να μας προσφέρει.

Τι όμορφο και ανακουφιστικό είναι να νιώθεις πως μια διαδρομή που συνοδευόταν από δυσαρμονικές μελωδίες και στιγμές –ως αναπόσπαστο, απόλυτα απαραίτητο ωστόσο, μέρος της– καταλήγει σε μια αρμονία που σκορπά χαρά και αγαλλίαση!



PELEANO®

*A Sparkling
Tale*



@peleano

SELLADORE

EN PROVENCE



SELLADORE
EN PROVENCE



Real Moments



exclusiv importer
www.winehouse.gr