

Carpe Vinum

ΑΟΗ
ΝΕΟ

ΠΡΟΣΩΠΑ

Μαργαρίτα Βογιατζή
Ιωάννα Δρέττα
Σοφία Ζαχαράκη
Αγγελική Ιατρίδου
Εμορφίλη Μαυρίδου

ΤΑΣΕΙΣ

Στεριανά Ασύρτικα
ProWein 2023
Φυσικά Κρασιά
Οινικός Τουρισμός
Ζεόλιθος

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Riedel Ποτήρια
My Cava
Gastronomy Tours
Χαλκιδική
Δραμοινογνωσία



Μίξερ ποφηγιών Gruppe PDH300



Μίξερ παχός Gruppe PDH407



Πολυκόφτης MIX Gruppe PDH700



Πολυκόφτης ΚΥΚΛΟΣ Gruppe PDH402-PL

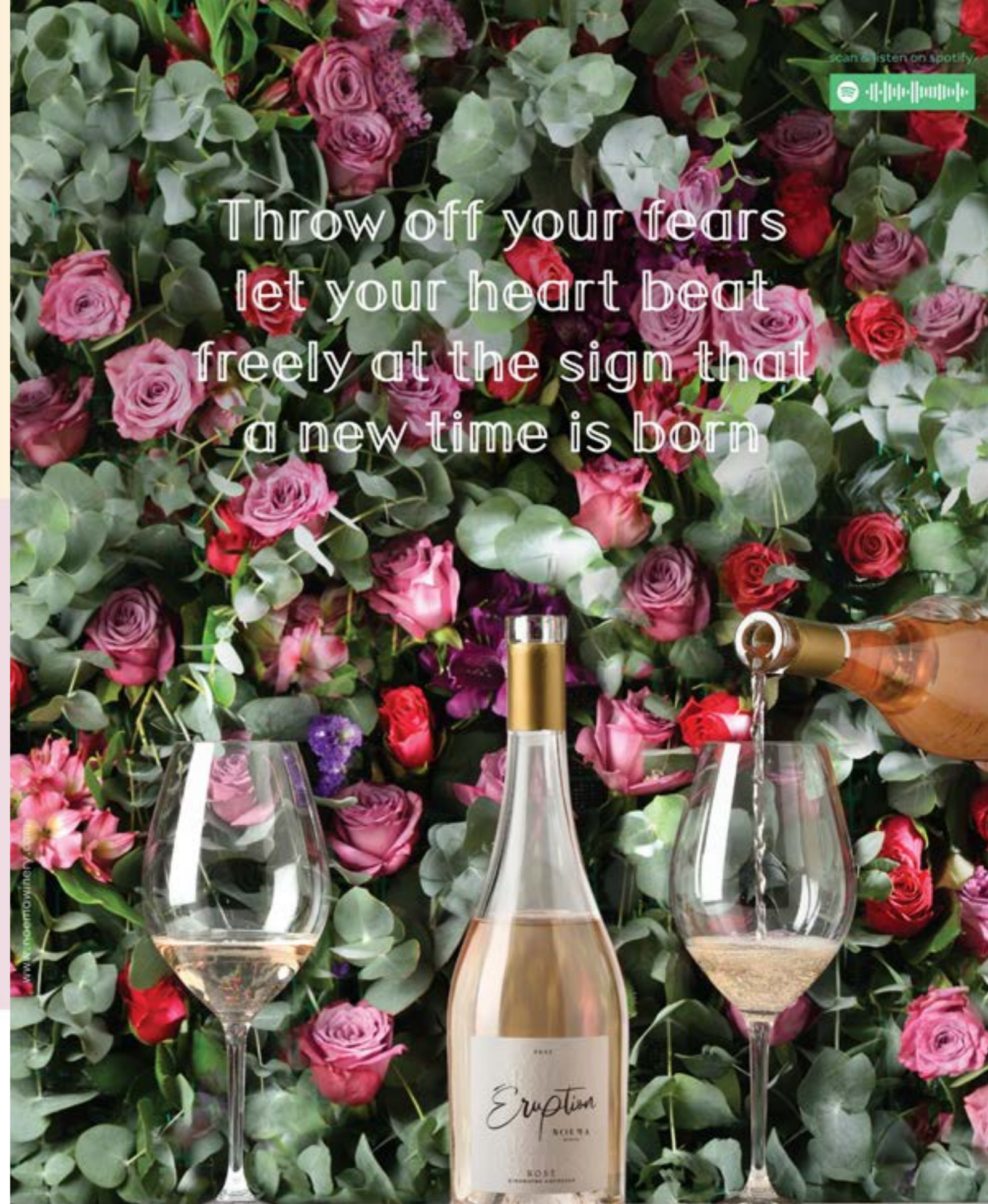
Defining Greek Design



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



f i y www.gruppe.gr



Throw off your fears
let your heart beat
freely at the sign that
a new time is born



NOEMA
WINERY

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

#enjoyresponsibly #stayeruptive

ΟΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΜΑΓΕΙΡΕΣ
ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΛΠΙΔΑ



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®



Greece Makes The World Plastic Free



www.matrixpack.gr



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. 10

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας
Art Director: Όλγα Αντωνέα
Συντακτική Ομάδα: Άννα Ανδρουλάκη, Ελένη Αράπογλου,
Λώρα Αργυροπούλου, Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη, Ιωάννα Γιωτάκη,
Δέσποινα Ράμμου, Μιχάλης Φραντζής, Ανέστης Χαϊτίδης
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου
ISSN 2732-981X

© 2023 αθηNEA

Η ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

Αν προσπαθούσε κάποιος να περιγράψει το καλοκαίρι θα είχε σίγουρα φως, αλμύρα, χαλαρή διάθεση και γεύσεις δροσερές... όπως του Dianthos. Ένα ροζέ κρασί από Ξινόμαυρο με παιχνιδιάρικη οξύτητα και φραουλένιες νότες που αφήνουν μία υπέροχη φρουτώδη και διαρκή επίγευση. Όπως ακριβώς πρέπει να είναι ένα καλοκαίρι: **συναρπαστικό, μοναδικό, μεθυστικό. Απολαύστε το.**



ΒΟΥΤΑΡΙ
EST. 1879

www.boutari.gr

[@boutariwines](https://www.facebook.com/boutariwines)

[@boutariwines](https://www.instagram.com/boutariwines)

Περιεχόμενα

	Η Μερόπη Παπαδοπούλου Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	14		Γαστρονομικό Τρίπτυχο: Κρασί, Τυρί και Ψωμί	96
	Τα Ασύρτικα της Στεριάς	18		Κάθε Πρώτη Κυριακή του Μήνα μια Γιορτή στο Κτήμα Κοκοτού	102
	Τι Είδε το Carpe Vinum στην ProWein 2023	38		Θοδωρής Τσικρικώνης: «Ο Χρόνος θα Δείξει αν τα Orange Κρασιά Αποτελούν Τάση που Ήρθε για να Μείνει»	104
	Κάθε Κρασί και μια Ιστορία	46		Αρκειοί: Μια Φορά δεν Αρκεί	108
	Ταλαντούχα Νέα Γενιά για το Κτήμα Άλφα	50		Τα Κρυμμένα Θαύματα της Χαλκιδικής	114
	Maximilian J. Riedel: Ο Δεξιότηχης των Ποτηριών στην Αθήνα	58		Λέρος: Στο Μεγαλύτερο Φυσικό Λιμάνι του Αιγαίου	120
	High Altitude Μαλαγουζιά από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη	62		Στο «Νησί» της Πιερίας	128
	Ρεκόρ Επισκεψιμότητας και Πλατιά Χαμόγελα στην Έκθεση του ΣΜΟΕ	64		Ιωάννα Δρέττα: «Ο Τουρισμός Απαιτεί Καταρχήν Διαμόρφωση Προϊόντος»	134
	My Cava: Κρασί στο Ποτήρι, Γευσιγνωσίες, Εκδρομές σε Ελληνικούς Αμπελώνες	74		Σοφία Ζαχαράκη: «Η Ελλάδα ας Γίνει Τουριστικός Προορισμός 365 Ημέρες τον Χρόνο»	140
	Το 50 Great Greek Wines 2023 Έρχεται με Καινοτόμες Αλλαγές	78		Δραμοιγνωσία: 10 Ημέρες Οινικής Ανάτασης	144
	Κτήμα Βογιατζή: Η Νέα Γενιά Είναι Γένους Θηλυκού	82		Ζεόλιθος, το Δώρο της Φύσης	148
	Αφυταίων Γαία: Ο Οινικός Πολιτισμός της Χαλκιδικής Καλά Κρατεί	86		Το Αλφαβητάρι του Οίνου	150
	Gastronomy Tours: Πρωτοποριακή Εφαρμογή για τον Γαστρονομικό Τουρισμό	92		Good Mood Food: Οι Συνταγές του Καλοκαιριού	154

ULTIMATE ROSE EXPERIENCE

Single Vineyard
HEDGEHOG

ALPHA  ESTATE
Κ Τ Η Μ Α Α Λ Φ Α



MAGNUM | DOUBLE MAGNUM

10

Τα πρώτα 10 τεύχη του Carpe Vinum είναι γεγονός και η χαρά όλων στην αθηNEA ξεχειλίζει.

Η ομάδα του Carpe Vinum, αυτά τα 5 χρόνια της έκδοσής του, έχει ωριμάσει σαν εύχυμος καρπός, έχει ευδοκιμήσει με γόνιμες συνεργασίες, έχει καρποφορήσει μετρώντας, παράλληλα με τα τεύχη του, σπουδαίες κατακτήσεις του ελληνικού αμπελώνα και της ελληνικής γαστρονομίας.

Τα 10 πρόσωπα που μιλούν για τα 5 χρόνια του περιοδικού-βιβλίου της αθηNEAs σε αυτό το τεύχος μοιράζονται με όλους μας την εκτίμηση για όσα έχουν γίνει και μας δεσμεύουν για όσα περισσότερα θα κάνουμε στο μέλλον.



Μαρία Δήμου, Υπεύθυνη Marketing - Οινοχόος

Οι συναντήσεις της ζωής μας. Μικρές, καθημερινές, τυχαίες, καθοριστικές, προγραμματισμένες και απρόσμενες. Οι συναντήσεις που γεννούν ιδέες, δίνουν αφορμές, μετατοπίζουν το βλέμμα. Ένας χώρος άυλων συναντήσεων είναι και οι σελίδες του Carpe Vinum.

Ένας χώρος ατμοσφαιρικός, με το άγγιγμα του κρασιού και με γνήσιο ενδιαφέρον για εκείνα που αξίζουν την προσοχή μας. Ένας χώρος εικόπων και λέξεων, ανθρώπων και εμπειριών, που ανοίγει την πόρτα στη φαντασία. Σε όλη την ομάδα του περιοδικού εύχομαι και στα επόμενα 100 τεύχη, με καλές συνεργασίες και με ποτήρια γεμάτα αισιοδοξία και ωραία κρασιά.

Γιώργος Κοκοτός, Οινοποιός

Carpe Vinum: Ένα περιοδικό αφιερωμένο αποκλειστικά στο κρασί και ιδιαίτερα στους ταλαντούχους παραγωγούς του.

Η πλούσια, δε, διαλεχτή και επιμελημένη του ύλη, όπως και η καλαίσθητη εμφάνισή του, δεν σε δυσκολεύει να μαντέψεις ότι πίσω του βρίσκεται το touch και η τρυφερότητα της γυναίκας.



Άρης Σκλαβενίτης, Best Sommelier 2016, 2019, 2023

Το Carpe Vinum είναι ένα περιοδικό με αγάπη για το κρασί! Αν ήταν αμπελώνας, θα λέγαμε πως είναι στη νιότη του. Του εύχομαι να μεγαλώσει κι άλλο, να γίνει αυτό που αποκαλούμε Old Vines στον χώρο του κρασιού και να μας δώσει ακόμα περισσότερες γνώσεις.

Στέλιος Μπουτάρης, Οινοποιός

Το ελληνικό κρασί τα τελευταία 5 χρόνια έχει κάνει τεράστια άλματα, τόσο ποιοτικά όσο και επικοινωνιακά. Οι Έλληνες οινοποιοί επιδεικνύουν μεγάλη δυναμική σε ιδέες, νέα προϊόντα, νέες οινοποιήσεις και νέους τρόπους επικοινωνίας.

Η παρουσία του Carpe Vinum στην ελληνική αγορά αυτά τα χρόνια μας προσφέρει ένα βήμα για να παρουσιάσουμε τη δουλειά μας και να επικοινωνήσουμε τις ανησυχίες μας. Ευχαριστούμε πολύ, Λευθέρη, και όλη την ομάδα του Carpe Vinum!



Φεδερίκος Λαζαρίδης, Πρόεδρος Nico Lazaridi

Εδώ και 10 τεύχη αποτελείτε ένα μέσο που το είχε πραγματικά ανάγκη ο χώρος του κρασιού, καθώς το αντιμετωπίζετε ως σύνολο. Με τη θεματολογία σας απευθύνεστε σε όλους, από τον παραγωγό ως τον καταναλωτή. Προσωπικά, εκτιμώ το γεγονός ότι η αρθρογραφία αντιμετωπίζει το κρασί πέρα από δεδομένες σχέσεις και οπισθοδρομικά στεγανά.

Η ομάδα ανθρώπων του Carpe Vinum διαθέτει γνώσεις και καλαισθησία και ο κόσμος χρειάζεται ένα περιοδικό που να μπορεί να δώσει και τα δύο. Θερμά συγχαρητήρια και ευχές από καρδιάς για ακόμα καλύτερη συνέχεια!

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, Πρόεδρος WSPC

Ένα κρασί πρέπει, για να είναι και ευχάριστο αλλά και ποιοτικό, να έχει φρεσκάδα, ισορροπία, ένταση και διάρκεια. Ακριβώς τα ίδια χαρακτηριστικά χρειάζεται να έχει και ο τρόπος επικοινωνίας που αφορά το κρασί.

Το ότι το Carpe Vinum είχε φρεσκάδα, ισορροπία και ένταση το είχα δει από την πρώτη στιγμή. Έπειτα από 10 τεύχη μαθαίνουμε πως το Carpe Vinum έχει ΚΑΙ διάρκεια.





Μερόπη Παπαδοπούλου, Δημοσιογράφος

Δέκα γυαλιστερά τεύχη Carpe Vinum στη βιβλιοθήκη μου... δέκα διαβατήρια για αρωματικές ανακαλύψεις στο οινικό στερέωμα. Με αγαπημένες ξεναγούς τη Λώρα Αργυροπούλου και τη Μαρία Τριτάρη, ταξιδέψαμε σε οινοποιεία και αμπελώνες, συναντήσαμε φίλους, δοκιμάσαμε κρασιά. Τι άλλο να ζητήσω;

Στέφανος Κόγιας, Δημοσιογράφος Οίνου

Τα 10 χρωματιστά τεύχη Carpe Vinum έδωσαν στη βιβλιοθήκη μου, πρώτα από όλα, περισσότερες ενδιαφέρουσες επιλογές για τις ελεύθερες ώρες μου όταν βρίσκομαι στο σπίτι, καθώς κάθε τεύχος ξεχωριστά, εκτός από επίκαιρο, είναι και διαχρονικό, με φρεσκάδα, καινούργιες ιδέες και καινοτομίες που ενδιαφέρουν όλους όσους ασχολούνται με το κρασί.



Μαρία Νέτσικα, Χημικός, Οινολόγος, Δημοσιογράφος

Χαιρετίζω τονούμερο 10 στα τεύχη του Carpe Vinum με ευχές για καλή συνέχεια, με όλο και περισσότερες γευστικές δοκιμές, ρεπορτάζ, οινικά ταξίδια. Είναι ελπιδοφόρο το ότι αυξάνονται τα περιοδικά που καταγράφουν την οινική επικαιρότητα.

Ανδρέας Ματθίδης DipWSET, Q-Grader, Πρόεδρος της Πανελληνίας Ένωσης Οινοχόων

10 τεύχη Carpe Vinum γεμάτα χρώματα, αρώματα και γεύσεις, περισσότερο από όλα όμως επαγγελματική αλλά και ανθρώπινη συγχρόνως προσέγγιση χωρίς υπερβολές! Συνεχίστε με τον ίδιο ποιοτικό τρόπο να ομορφαίνετε τη ζωή μας!



Επιμέλεια: ΛΩΡΑ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



SELLADORE
EN PROVENCE

SELLADORE
EN PROVENCE

Real Moments



exclusiv importer
www.winehouse.gr



Η Μερóπη Παπαδοπούλου Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Όταν ακούγεται στον κόσμο του κρασιού το όνομα Μερóπη, το πιο πιθανό είναι να έρθει αυτόματα στο προσκήνιο του νου η Μερóπη Παπαδοπούλου. Αυτό μάλλον συμβαίνει όταν είναι κανείς τόσο επιτυχημένος και συγχρόνως πολύ οικείος και ευχάριστος.

Η Μερóπη Παπαδοπούλου εργάζεται χρόνια ως δημοσιογράφος σε περιοδικά, εφημερίδες, ραδιόφωνο και τηλεόραση. Από το 1992 ειδικεύεται σε θέματα οίνου, ποτών και τουρισμού, ενώ το 2004 δημιούργησε το οινικό περιοδικό ΟΙΝΟΧΟΟΣ της Καθημερινής, το οποίο διευθύνει μέχρι σήμερα.

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

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Υπάρχει απόλυτη ευτυχία;

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Η μυρωδιά του φρέσκου καφέ.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Γελώ συχνά, πού να θυμάμαι, χθες μάλλον...

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Η διάθεση για καινούργια πράγματα.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Ξεχνάω γρήγορα.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Σε όσα δεν βλάπτουν την προσωπικότητα και τη σωματική ακεραιότητα των ατόμων.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Πριν από λίγες ημέρες.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Με την Ασπασία, του Περικλέους βεβαίως βεβαίως...

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Οι φίλοι μου.



Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Σκωτία, Νέα Υόρκη, Τόκιο.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Gabriel García Márquez, γιατί καταλύει την έννοια του χρόνου, Ian McEwan, γιατί είναι απρόβλεπτος και ανατρεπτικός.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άνδρα;

Την ψυχική γενναιοδωρία και το χιούμορ.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Την εξυπνάδα, την ευστροφία.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Πολλοί, δεν μπορώ να ξεχωρίσω κάποιον.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

«Βάλε στην καρδιά πατίνια και δυο ρουλεμάν...»

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Διαβάζω πολύ, αλλά δεν νομίζω ότι με έχει σημάδεψει κάποιο βιβλίο. Ίσως η «Τέταρτη Διάσταση» του Ρίτσου.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

Δεν λέω ότι με σημάδεψε, αλλά μου αρέσουν αφάνταστα «Τα Πουλιά του Χίτσκοκ».

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Paul Clee.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το λευκό.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Τον γιο μου.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Η σαμπάνια και τα malts.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Δεν μετανιώνω για τίποτα. Όλα, ακόμα και τα στραβά, είναι εμπειρίες, είναι η ζωή μου.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Τη βλακεία.

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

Να βρίσκομαι με τους φίλους μου.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Ο πνιγμός.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Όταν είναι καταστροφικό να πεις την αλήθεια.

Ποιο είναι το μότο σας;

Ζεις μονάχα μια φορά.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Στον ύπνο μου.

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

Να μου κάνει μια αγκαλιά.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Πού να σας λέω τώρα...

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Κάποια καινούργια σχέδια και όνειρα!

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;

Σε κάποια από τα πρώτα γενέθλια του Φοίβου, του γιου μου, ο νονός του, ο οινολόγος Πάνος Ζουμπούλης, του χάρισε ένα Château Pavie του 1994, χρονολογία της γέννησής του. Η σημείωση στην ετικέτα έγραφε να το ανοίξει όταν θα έκανε το δικό του κρασί. Αυτό και έγινε πριν από μερικά χρόνια, όταν το F Assyrtiko-Muscat είχε πια πάρει τον δρόμο του, στα γενέθλια του Φοίβου, που είχαμε μαζευτεί γονείς και νονοί. Ήταν μια ιδιαίτερη στιγμή και ένα θαυμάσιο κρασί.

THE PLACE TO STUDY WINE



WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Πιστοποιημένη παγκοσμίου κύρους οινική εκπαίδευση
για τον οινόφιλο και τον επαγγελματία.



11 GLAFKOU STREET, 175 64,
P. FALIRO, ATHENS, GREECE
T: (+30) 210 98 82 540 & 544

www.wspc.gr



Τα Ασύρτικα της Στεριάς

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Το ομολογώ! Δεν ήμουν μεγάλος θαυμαστής των στεριανών Ασύρτικων και -ντροπή μου!- δεν προέβλεπα γι' αυτά αξιοσημείωτο μέλλον, αφού εκείνη την εποχή τα σαντορινιά Ασύρτικα όχι μόνο ήταν ανώτερα των στεριανών, αλλά και η δελεαστική τιμή τους δεν άφηνε κανένα περιθώριο στο να προτιμήσεις «στεριά».

Όσα δεν φέρνει όμως η στιγμή τα φέρνει ο χρόνος. Καταρχήν τα Ασύρτικα της στεριάς απέκτησαν τον δικό τους χαρακτήρα και τη δική τους -διαφορετική- έκφραση *terroir*, ανεβάζοντας κατά πολύ την ποιότητα και τον βαθμό της απόλαυσής τους. Η εκτόξευση, δε, της τιμής των σαντορινιών Ασύρτικων ήταν ένα επιπλέον στοιχείο που έκανε την επιλογή της «στεριάς» ακόμη πιο θελκτική.

Το Ασύρτικο είναι το σταφύλι που -θα έλεγε κανείς- περίμενε αιώνες για να δικαιωθεί. Η αλλαγή του κλίματος ήταν ο παράγοντας χάρη στον οποίο ήρθε στο προσκήνιο. Όχι μόνο της Ελλάδας αλλά γενικότερα του οινικού κόσμου, καθώς καλλιεργείται πλέον σε διάφορα μέρη της Ευρώπης αλλά και στην Αυστραλία και στις ΗΠΑ. Έχει τη μοναδική ικανότητα εκεί που οι άλλες ποικιλίες σταφυλιού «κολλάνε», γίνονται πλαδαρές ή πεθαίνουν αυτή να μεγαλουργεί.



Εδώ και χιλιάδες χρόνια το Ασύρτικο στη Σαντορίνη έχει μάθει να ευδοκιμεί με ελάχιστο νερό, σε υψηλές θερμοκρασίες και σε φτωχά εδάφη, οπότε τι να «μασήσει» στις σχετικά ήπιες συνθήκες της Μακεδονίας, της Sonoma στην Καλιφόρνια ή της Clare Valley στην Αυστραλία;

Λογικά, αυτή η αέναη πάλη του φυτού για τροφή και υγρασία είναι και ο λόγος που «ξέρει» όσο λίγα σταφύλια να αντικατοπτρίζει τον τόπο τόσο έντονα και μαεστρικά. Η έννοια του κρασιού terroir στην Ελλάδα αποκτά με το Ασύρτικο τον τέλειο αντιπρόσωπο.

Ποια είναι όμως εκείνα τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν ένα Ασύρτικο;

Το πιο χαρακτηριστικό προσόν του σταφυλιού αυτού είναι σαφώς ότι συνδυάζει σώμα, δηλαδή πλούσιο οινόπνευμα, και δροσιά, δηλαδή πλούσια οξύτητα. Ένα άλλο στοιχείο είναι τα βασικά αρωματικά χαρακτηριστικά του. Εσπεριδοειδή και εύοσμα ανθάκια υπάρχουν λίγο πολύ σε όλα τα Ασύρτικα.



Το πιο ωραίο στοιχείο, όμως, που ενώνει όλα τα Ασύρτικα είναι το δυναμικό παλαίωσης. Είτε σε νησί είτε σε στεριά, το Ασύρτικο θα δώσει τον καλύτερό του εαυτό αν του επιτρέψουμε να μείνει για κάποια χρονάκια στον συντηρητή μας. Τότε είναι που θα μελώσει τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Τότε η ορυκτότητα αποκτά άλλη διάσταση, ενώ πολύ εύκολα θα το μπερδέψουμε και με ένα καλό, ώριμο Riesling, καθώς θα «δέσουν» το αποτέλεσμα ευχάριστες νότες πετρώλ.

Στο τελικό ερώτημα «Σαντορίνη ή στεριά;» η απάντησή μου είναι η εξής:

Τα κρασιά δεν πρέπει να τα αντιμετωπίζουμε συγκριτικά. Κάθε κρασί αποτελεί μια ξεχωριστή οντότητα. Ο τελικός στόχος είναι η απόλαυση. Γι' αυτό αξίζει να χαιρόμαστε αυτή τη διαφορετικότητα και να σεβόμαστε τη σκληρή και μακροχρόνια δουλειά που απαιτείται για να παραχθεί ένα μπουκάλι καλό κρασί. Να εκτιμούμε το καλό που κρύβει κάθε σταγόνα κρασιού μέσα του. Αυτό είναι το νόημα όχι μόνο της απόλαυσης σε ό,τι αφορά το κρασί αλλά και τη ζωή.

THALIA

GREECE

THE MUSE.
INSPIRATION
FOR EVER

THE WINE.
INSPIRATION
FOR EVERY DAY



DISTRIBUTION BY
WWW.WINEHOUSE.GR
WINE@WINEHOUSE.GR





Ασύρτικο 2021 Οινοποιείο Acra, Νεμέα

Πριν από κάποια χρόνια ένα Ασύρτικο Νεμέας θα φάνταζε ως ανέκδοτο. Όχι γιατί δεν μπορεί να παραχθεί εκεί καλό Ασύρτικο, αλλά γιατί απλώς δεν υπήρχε. Η παντοκρατορία του Αγιωργίτικου στην περιοχή αλλά και η «ξενομανία» των 80s και 90s, που οδήγησε στη φύτευση πολλών ξενικών ποικιλιών, δεν άφηναν μεγάλο περιθώριο στην ανάπτυξη του Ασύρτικου.

Και να που τώρα όχι μόνο υπάρχει, αλλά και μεγαλουργεί. Και να που ένας νέος παραγωγός μπόρεσε από την πρώτη του κιόλας εμφάνιση να κάνει τη διαφορά. Το Οινοποιείο Acra είναι δημιούργημα των αδελφών Δημήτρη και Σπύρου Παπανδρέου, συνεχιστών μιας παλιάς οικογένειας οινοποιών της περιοχής.

Ο Σπύρος Παπανδρέου, παρά το νεαρό της ηλικίας του, συγκαταλέγεται στους καλύτερους οινολόγους της χώρας, με πλούσιο βιογραφικό και με διαδρομή που έχει μεγάλη συνάφεια με το Ασύρτικο. Δεν είναι, εξάλλου, τυχαίο ότι είναι και ο προϊστάμενος οινολόγος στο Κτήμα Χατζηδάκη στη Σαντορίνη.

Το Ασύρτικο Acra του '21 αυτή τη στιγμή συγκεντρώνει όλα τα χαρακτηριστικά για τα οποία αγαπάμε τη συγκεκριμένη ποικιλία. Η μικρή παραμονή του σε παλιά δρύινα βαρέλια έχει λειτουργήσει σαν χρονοκάψουλα και του έχει προσδώσει σίγουρα ωριμότητα, που είναι πάντα επιθυμητή σε ένα Ασύρτικο.

Αυτή τη στιγμή το κρασί βγάζει έντονο χαρακτήρα και προσφέρει μεγάλο βαθμό απόλαυσης, αφού τα αρώματα από εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα μπλέκουν με γοητευτικές νότες καλοκαιρινών ανθών, βανίλιας και μελιού. Στη γεύση έχουμε πολύ καλή ισορροπία μεταξύ της πλούσιας οξύτητας και του πλούσιου όγκου, αλλά και ορυκτότητα, η οποία χαρίζει ακόμη περισσότερη χάρη στο τελικό αποτέλεσμα.

Είναι ιδανικό Ασύρτικο για να συνοδεύσει το χαοτικό ελληνικό ψαροφαγικό τραπέζι, όπου μπλέκονται μεζέδες, σαλάτες, ψαράκια στο τηγάνι, σαγανάκια, μύδια αχνιστά, άντε και καμιά γαριδούλα στα κάρβουνα και πάει λέγοντας.

Προβλέπω να εξελίσσεται θετικά για τα επόμενα πέντε χρόνια, οπότε αξίζει να βάλετε μερικές φιάλες στην άκρη.



Σπύρο, νομίζω ότι, όντας προϊστάμενος οινόλογος στο Οινοποιείο Χατζηδάκη στη Σαντορίνη και συγχρόνως δημιουργός μαζί με τον αδελφό σου του Οινοποιείου Acra στη Νεμέα, είσαι ο καταλληλότερος να μας μιλήσεις για τις διαφορές Σαντορίνης-στεριάς τόσο στην καλλιέργεια όσο και στην οινοποίηση του Ασύρτικου.

Αρχικά θα ήθελα να σας ευχαριστήσω για τα καλά σας λόγια και σε συνέχεια της ερώτησής σας θα ήθελα να επισημάνω ότι είμαι ευγνώμων καθώς είναι ιδιαίτερα τιμητικό να συνεργάζομαι με το Οινοποιείο Χατζηδάκη, το οποίο θεωρώ ότι έχει συμβάλει σε πολύ μεγάλο βαθμό στην εξωστρέφεια του Ασύρτικου και του σαντορινιού αμπελώνα τόσο στην Ελλάδα όσο και στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.

Επίσης θα ήθελα να εκφράσω τον θαυμασμό μου για τον σαντορινιό αμπελώνα, για τη δυνατότητά του να αποδίδει οίνους με ταυτότητα και χαρακτήρα που αντικατοπτρίζουν το terroir του νησιού και είναι ικανοί να συναγωνίζονται «μεγάλα» κρασιά του διεθνούς αμπελώνα.

Μια από τις πιο σημαντικές διαφορές σε σχέση με τα στεριανά Ασύρτικα είναι ότι στη Σαντορίνη υπάρχουν και έχουν διασωθεί αυτόριζοι αμπελώνες μεγάλης ηλικίας απαλλαγμένοι από τη φυλλοξήρα, σε αντίθεση με την υπόλοιπη Ελλάδα όπου τις περισσότερες φορές τους συναντάμε με κάποιο αμερικανικό υποκείμενο, ώστε το ριζικό σύστημα να μπορέσει να επιβιώσει.

Καθοριστικό ρόλο στη μη εξάπλωση της φυλλοξήρας διαδραματίζει το ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης και εδώ θα ήθελα να τονίσω ότι η ιδιαίτερη αυτή σύσταση του εδάφους είναι υπεύθυνη

σε σημαντικό βαθμό για τον εξαιρετικής ποιότητας καρπό. Επιπλέον, το ιδιαίτερο σύστημα μόρφωσης (κουλούρα) που έχει καθιερωθεί στη Σαντορίνη ώστε τα φυτά να μπορούν να εναρμονιστούν με τις κλιματικές συνθήκες (αέρας, έντονη ηλιοφάνεια, λειψυδρία), οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, καθώς και η κουλτούρα-παράδοση σχετικά με την καλλιέργεια του Ασύρτικου που μεταλαμπαδεύεται από γενιά σε γενιά παραγωγών είναι επίσης πολύ σημαντικοί παράγοντες χάρη στους οποίους το Ασύρτικο Σαντορίνης διαφοροποιείται από αυτό της υπόλοιπης Ελλάδας.

Στις περιοχές εκτός Σαντορίνης το συναντάμε κυρίως σε γραμμικά συστήματα μόρφωσης και σε πιο «ευνοϊκές» κλιματικές συνθήκες, οπότε παρατηρούμε πιο αρωματικό και λιγότερο «συμπυκνωμένο» καρπό και μετέπειτα οίνο. Ωστόσο και πάλι μπορούμε να ξεχωρίσουμε την ποικιλία και αυτό πιστεύω ότι είναι το μεγάλο πλεονέκτημα του Ασύρτικου.

Στο σημείο αυτό θα ήθελα να επισημάνω πως, εμπειρικά, έχω διαπιστώσει ότι σε κάποιους αμπελώνες όπου προσπαθούμε να προσομοιάσουμε συνθήκες ελεγχόμενου στρες στα φυτά καθ' όλη την καλλιεργητική περίοδο έχουμε ως αποτέλεσμα άκρως ενθαρρυντικά οργανοληπτικά αποτελέσματα στον τελικό οίνο.

Όσον αφορά τις διαφοροποιήσεις στον τελικό οίνο, φαίνεται ότι το Ασύρτικο ως ποικιλία τελικά έχει πολύ μεγάλη δυνατότητα προσαρμοστικότητας και «αγκαλιάζει» το μικροκλίμα της εκάστοτε περιοχής, παράγοντας οίνους με χαρακτήρα και ταυτότητα, στους οποίους αναδεικνύονται τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά και ο τόπος.



Ασύρτικο Single Block «Αγία Κυριακή» 2021 Κτήμα Alpha, Αμύνταιο

Το Κτήμα Άλφα, παρότι ξεκίνησε την πορεία του σχετικά πρόσφατα στο κρασί –τα 25 χρόνια θεωρούνται, δυστυχώς, μικρή περίοδος–, κατάφερε να συγκαταλέγεται στους κορυφαίους παραγωγούς όχι μόνο της Ελλάδας αλλά και του κόσμου. Επίτευγμα εξαιρετικά δύσκολο, ιδίως αν αναλογιστούμε ότι ήταν ένα εγχείρημα που ξεκίνησε από το μηδέν.

Βέβαια, καθώς ο ένας εκ των ιδρυτών, ο Μάκης Μαυρίδης, ήταν ήδη αμπελουργός στην περιοχή του Αμυνταίου και ο έτερος, ο Άγγελος Ιατρίδης, ήταν ήδη έμπειρος και καταξιωμένος οινολόγος, θα μπορούσε να πει κανείς ότι το αποτέλεσμα ήταν «σιγουράκι». Και όμως,

Το να κάνεις πολύ καλό κρασί έχοντας αυτές τις προϋποθέσεις μπορεί να είναι σχετικά εύκολο. Το δύσκολο είναι να το συνδυάζεις με κρίσιμες μάζες παραγωγής, που να επαρκούν στην παγκόσμια αγορά ποιοτικού κρασιού. Συχνά συζητάμε τους λόγους για τους οποίους δεν υπάρχουν ίσως κρασιά στην Ελλάδα. Μα για να συμπεριληφθεί ένα κρασί σε αυτή την περιορισμένη «λίγκα» κρασιών του κόσμου δεν αρκεί να είναι πολύ καλό, αλλά να παράγεται και σε αξιόλογη ποσότητα. Μια μέση εσοδεία των ίσως κρασιών Tignanello ή Vega Sicilia είναι κοντά στις 300.000 φιάλες. Στην Ελλάδα, σε αυτή την ποσότητα παράγονται ελάχιστα κρασιά και όχι τα πιο αξιόλογα.

Συζητώντας σχετικά πριν από πολλά χρόνια με τον Άγγελο Ιατρίδη, την απουσία «μεγάλων» κρασιών στην Ελλάδα με αυτόν ακριβώς τον ορισμό, ο Άγγελος, με μάτι που άστραφτε από φιλοδοξία και πίστη, μου έλεγε ότι θέλει χρόνο και επιμονή, αλλά... «έρχεται», πρόσθετε.

Η αλήθεια είναι πως το κτήμα δουλεύει προς αυτή την κατεύθυνση μεθοδικά και ακατάπαυστα. Έχει καταφέρει ήδη πολλά και είμαι σίγουρος ότι το μέλλον του θα είναι ακόμη πιο συναρπαστικό. Στο πλαίσιο αυτό, δεν μπορώ να πω ότι αποτέλεσε έκπληξη το ότι στον πρόσφατο διεθνή διαγωνισμό οίνου Mundus Vini βραβεύτηκε το Ασύρτικο του Κτήματος Άλφα με ένα από τα λίγα «Μεγάλα Χρυσά», ξεχωρίζοντας ανάμεσα από τα 7.500 περίπου κρασιά που δοκιμάστηκαν συνολικά.

Το Ασύρτικο αυτό έχει τον δικό του, βόρειο χαρακτήρα. Δεν θέλει να μοιάσει στη «Σαντορίνη», αλλά να εκφράσει το δροσερό terroir με την υπογραφή του παραγωγού. Κρυστάλλινο και τραγανό, θα το έλεγες και δωρικό, παρότι στο στόμα έχει πλούσιο όγκο και μια απαλή αίσθηση γλυκάδας.

Διακρίνονται, δε, πεντακάθαρα αρώματα λεμονιού σε κάθε του μορφή: άνθη, σάρκα, φλούδα, γλυκό. Ανθάκια, τα οποία λογικά θα γίνονται πιο έντονα με την πάροδο του χρόνου, αλλά και λευκόσαρκα φρούτα, τα οποία συμπληρώνουν υπέροχα το αρωματικό προφίλ.

Συνδυάστε το οπωσδήποτε με μεγάλα ψάρια στη σχάρα, ωστόσο εγώ το λατρεύω και με αμνοερίφια, ειδικά τη συνταγή που κάνουν στη Χαλκιδική με ρύζι, μπόλικο άνηθο και δαμάσκηνα στον φούρνο.



Άγγελε, στον πρόσφατο διεθνή διαγωνισμό οίνου Mundus Vini το Ασύρτικο από την Αγία Κυριακή βραβεύτηκε ως το κορυφαίο ελληνικό κρασί, αποκομίζοντας ένα από τα λίγα «Μεγάλα Χρυσά» μετάλλια. Ποια ήταν τα στοιχεία στα οποία επικεντρωθήκατε στο κτήμα ώστε το προσαρμοσμένο σε ξηροθερμικά κλίματα Ασύρτικο να μεγαλοουργήσει στο δροσερό οικοσύστημα του Αμυνταίου;

Η κλιματική αλλαγή έχει ως συνέπεια την αύξηση της μέσης θερμοκρασίας, κάτι που έχει καταγραφεί σε πολλές αμπελοοινικές περιοχές. Οι μελέτες καταδεικνύουν ότι το φαινόμενο αυτό έχει ως αποτέλεσμα την πρωίμιση όλων των φαινοτυπικών σταδίων της αμπέλου. Οι ίδιες μελέτες συνηγορούν ότι αυτές οι αλλαγές έχουν επιπτώσεις στα οργανοληπτικά στοιχεία των παραγόμενων οίνων. (Η αύξηση της μέσης θερμοκρασίας από την έκπτυξη οφθαλμών μέχρι τον περκασμό κατά 1 οC επιφέρει πρωιμότητα 7,4 ημερών στον τρύγο.)

Επιπρόσθετα, η εμφάνιση ακραίων καιρικών φαινομένων σε περιοχές με υψόμετρο είναι σχετικά περιορισμένη. Εξάλλου, περιοχές μεγάλου υψόμετρου αποτελούν εναλλακτική λύση που προτείνεται από όλες τις επιστημονικές κοινότητες για την ποιοτική καλλιέργεια παραδοσιακών ποικιλιών αμπέλου. Εδαφολογικά, τα πετρώματα που φιλοξενούν τον

αμπελώνα του Αμυνταίου είναι ιδιαίτερα πλούσια σε ιχνοστοιχεία ως αποτέλεσμα των προσχωσιγενών αποθέσεων από τις προϊστορικές λίμνες της περιοχής.

Η ορυκτότητα, που αποτελεί χαρακτηριστικό στοιχείο των παραγόμενων οίνων, είναι συνδυασμός όλων αυτών των παραμέτρων και ενισχύεται με την πλούσια οξύτητα που παρέχει το μοναδικό αυτό οικοσύστημα της περιοχής. Δεν είναι τυχαίο που ακόμη και το φημισμένο νερό της περιοχής (Ξινό Νερό) είναι ιδιαίτερα πλούσιο σε μεταλλικά στοιχεία!

Όλα αυτά τα στοιχεία συντελούν στη δημιουργία ενός μοναδικά πολύπλοκου χαρακτήρα Ασύρτικου, που πλέον έχει να επιδείξει απόλυτη προσαρμογή και σταθερή εξέλιξη στο οικοσύστημα Αμυνταίου. Το αμπελοτεμάχιο Αγία Κυριακή επιλέχθηκε ως το πλέον αντιπροσωπευτικό για την ανάδειξη της τυπικότητας της ποικιλίας Ασύρτικο.



Βοριάς και Ήλιος Ασύρτικο Orange 2021 Οινοποιία Μαρκόγιαννη, Σκυλλούντα Ολυμπίας

Ο Γιάννης Χριστόπουλος είναι ένας από τους οινολόγους που εκτιμώ πάρα πολύ. Περιγράφοντάς τον με δυο λόγια θα έλεγα ότι είναι άνθρωπος χαμηλών τόνων και υψηλών επιδόσεων.

Αν θέλετε να τον γνωρίσετε, οι εκθέσεις κρασιών, οι γευσιγνωσίες και οι κάθε είδους συνεστιάσεις είναι το πιο ακατάλληλο μέρος, καθώς τα αποφεύγει όπως ο διάολος το λιβάνι. Ευτυχώς που έχει συμπαραστάτη και συνεργάτη την πάντα δυναμική αδελφή του Αντωνία, η οποία συμπληρώνει το κομμάτι αυτό. Σε αντιδιαστολή, μπορείτε να βρείτε τον Γιάννη είτε στο αμπέλι είτε στο οινοποιείο, το οποίο σας συνιστώ να επισκεφθείτε αν βρεθείτε στην περιοχή της Ολυμπίας.

Δεν θα αντικρίσετε παλάτια και μεγαλεία, αλλά ένα λειτουργικό οινοποιείο, μια πανέμορφη αυλή και ανθρώπους ζεστούς και φιλόξενους – «Μαρκόγιαννη» είναι το παρατσούκλι του μπαμπά, του οποίου το έργο συνεχίζουν ο Γιάννης με την Αντωνία.

Συγκαταλέγω το κτήμα στα πιο ταχύτερα ανερχόμενα της χώρας, αλλά αυτό που μου αρέσει πιο πολύ είναι η όλη φιλοσοφία του. Βιολογική καλλιέργεια. Πολλές πειραματικές φυτεύσεις σπάνιων ελληνικών ποικιλιών. Παραγωγή κρασιών ήπιας παρέμβασης και υψηλού δείκτη απόλαυσης. Α! Και πορτοκαλί κρασιά με φανταστική σχέση ποιότητας-τιμής.

Ένα από τα τρία πορτοκαλί κρασιά του κτήματος είναι και το συγκεκριμένο. Προσοχή, όμως! Βοριάς και Ήλιος (Vorias & Helios) είναι το όνομα όλης της σειράς πορτοκαλί κρασιών, στην οποία συγκαταλέγονται, εκτός από το Ασύρτικο, ένας Ροδίτης και ένας Ρητινίτης από Ροδίτη.

Το Ασύρτικο εμφανίζεται αρκετά θολό και κεχριμπαρένια πορτοκαλί στο ποτήρι. Σας συνιστώ μετά το άνοιγμα να βάλετε αμέσως το κρασί σε καράφα. Θα ξεδιπλώσει πολύ πιο γρήγορα τον πολυδιάστατο χαρακτήρα του. Η φρεσκάδα και ο όγκος του Ασύρτικου μετουσιώνονται σε ένα μοναδικό γευστικό παιχνίδι, ενώ τα αρώματα φρέσκων και σακχαρωμένων εσπεριδοειδών αλλά και βοτάνων κάνουν παιχνίδι τόσο στη μύτη όσο και στην υπέροχη επίγευση.

Γεμάτο, δροσερό, με υπόγλυκη αίσθηση, που το κάνει εξαιρετικό συνοδό των λευκών κρεάτων σε όλες τις παραλλαγές τους, των λαδερών αλλά και ενός πλούσιου μουσακά.



Γιάννη, τα τελευταία χρόνια έχεις τράξει τα νερά των πορτοκαλί κρασιών με τις εξαιρετικές προτάσεις που έχεις παρουσιάσει στη συγκεκριμένη κατηγορία. Ασχολήθηκες και με το Ασύρτικο και – από όσο σε γνωρίζω – δεν θα το έκανες αν δεν υπήρχε λόγος. Τι σε οδήγησε, λοιπόν, στην πορτοκαλί οινοποίηση του Ασύρτικου, πώς το είχες φανταστεί πριν από την οινοποίησή του και κατά πόσο το τελικό αποτέλεσμα δικαίωσε την προσπάθεια; Συνάντησες κάποιες δυσκολίες που, για παράδειγμα, δεν είχες συναντήσει στον Ροδίτη σου;

Γενικότερα, μου αρέσει πολύ η φιλοσοφία της orange οινοποίησης σε συνάρτηση πάντα με χαμηλές οινοποιητικές παρεμβάσεις (αυθόρμητη ζύμωση, ελάχιστα θειώδη, χωρίς επεξεργασίες σταθεροποίησης και διήθησης). Πιστεύω ότι τα κρασιά αυτά μπορούν να αποδώσουν καλύτερα το αμπελοτόπι και την ποικιλία, ενώ παράλληλα έχουν βάθος, πολυπλοκότητα, ειλικρίνεια και αδιαμφισβήτητη ταυτότητα.

Η μεγάλη προσωπική δοκιμασία με αυτό το πρωτόκολλο οινοποίησης ήταν η παραγωγή orange Ροδίτη από το 2017. Η οινοποίηση του Ροδίτη ήταν και είναι μεγάλο σχολείο για εμένα τόσο οινοποιητικά όσο και οινολογικά.

Έπειτα από αυτή την εμπειρία ήταν δεδομένο ότι θα δοκίμαζα στο πλαίσιο αυτής της φιλοσοφίας και το Ασύρτικο. Θεώρησα ότι μια ποικιλία όπως το Ασύρτικο, με το σημαντικό και ποιοτικό φαινολικό δυναμικό, τον μέσου πάχους φλοιό ρώγας και την ικανοποιητική οξύτητα, θα μπορούσε σε πολυήμερη skin contact οινοποίηση να μας δώσει μια εξίσου ιδιαίτερη πρόταση οίνου. Πράγματι, η πρώτη προσπάθεια της εσοδείας του 2020 δικαιώθηκε με το αποτέλεσμα και μας ενδυνάμωσε ως οινοποιείο να συνεχίσουμε και τα επόμενα χρόνια.

Σε σχέση με την οινοποίηση του Ροδίτη, η οινοποίηση του Ασύρτικου ήταν σχετικά πιο εύκολη. Και τις τρεις χρονιές (2020, 2021, 2022), τόσο οι ζυμώσεις όσο και η ωρίμανση των κρασιών εξελίχθηκαν πολύ ικανοποιητικά, χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα. Νομίζω ότι αυτό έχει να κάνει με την ποικιλία, το αμπελοτόπι αλλά και τον χρόνο τρυγητού του Ασύρτικου (σχεδόν κατά μέσο όρο 15-20 ημέρες νωρίτερα από τον τρυγητό του Ροδίτη).



Minimus 2021 Κτήμα Χατζηβαρύτη, Γουμένισσα



Πρωτογνώρισα τη Χλόη σε πολύ νεαρή ηλικία, σε ένα κοινό μας ταξίδι στη Ρωσία. «Όπα»... είπα, «τι τυπάκι είναι αυτό»; Παρότι σπούδαζε ακόμη στη Γεωπονική, φαινόταν μέσα της η σπίθα και η γλυκιά «τρέλα» –συγχώρα με, Χλόη– που χρειάζεται να έχει κάποιος για να κάνει καλό κρασί. Βέβαια, εδώ να πούμε ότι, όπου υπάρχει σπίθα, υπάρχει και μια πηγή και μια βάση που επιτρέπουν στη σπίθα να γίνει φωτιά.

Φωτιά όχι από αυτές που καταστρέφουν, αλλά από αυτές που χαρίζουν ενέργεια και φως. Και μιλάω, φυσικά, για τους αγαπημένους μου Βαγγέλη και Όλγα, τους γονείς της Χλόης, οι οποίοι ξεκίνησαν το κτήμα πριν από αρκετά χρόνια και ήδη είχαν επιλέξει τη βιολογική καλλιέργεια και πολλές γηγενείς ποικιλίες για τα αμπέλια τους, δημιουργώντας υπέροχα βιολογικά κρασιά.

Όταν η Χλόη επέστρεψε από τις σπουδές της στη Γαλλία, αλλά και μετά την εργασιακή εμπειρία της σε οινοποιεία ανά τον κόσμο, μπήκε στο κτήμα με φόρα, δημιουργώντας μια εξαιρετική σειρά φυσικών κρασιών, που έκαναν αίσθηση από την πρώτη τους εμφάνιση.

Το **Minimus** είναι το Ασύρτικο αυτής της σειράς κρασιών (MiNimus η Μαλαγουζιά και MiniMus το Ξινόμαυρο). Είναι μια υπέροχη εισαγωγή στα orange κρασιά, αφού η παραμονή της φλούδας στον μούστο ήταν για μόλις δύο ημέρες. Πολύ για ένα λευκό κρασί, λίγο για ένα orange, τέλειο γι' αυτό που ήθελε να κάνει η Χλόη.

Η ζύμωση έγινε σε παλιά βαρέλια, όπου ωρίμαζε για μήνες. Εννοείται ότι, ως φυσικό κρασί, έχει παραχθεί με γηγενείς ζύμες, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη ή διόρθωση, με ελάχιστο θειώδες, αφιλτράριστο και από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας (όπως όλα τα κρασιά του κτήματος).

Στην όψη του είναι λαμπερό χρυσαφί, χωρίς θαμπάδα ή θόλωμα. Το άρωμά του αρχικά είναι αρκετά κλειστό και συνιστώ να το μεταγγίσετε σε καράφα. Τότε θα ξεδιπλώσει έναν χαρακτήρα που δεν μπορείτε να φανταστείτε ότι μπορεί να βγάλει το Ασύρτικο.

Αρχικά, αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων και φλούδες εσπεριδοειδών υποστηρίζονται από βοτανικές νότες θυμαριού, φασκόμηλου και βανίλιας. Όσο ανοίγει το κρασί, αναδεικνύεται ένα χαρακτηριστικό άρωμα από μούσμουλα, ενώ ανοιξιότικα ανθάκια και πράσινο και μαύρο τσάι προσδίδουν χάρη και πολυπλοκότητα. Στη γεύση, η τραγανή οξύτητα του Ασύρτικου υποστηρίζεται από απαλές τανίνες και νόστιμη γλυκάδα, που γεμίζει πανέμορφα το στόμα.

Όπως σε όλα τα κρασιά αυτής της «συννομοταξίας», θεωρώ την επίγευση ως το απόλυτο highlight. Ότι περιγράψαμε παραπάνω μεταλλάσσεται σε κάτι πιο ώριμο και θελκτικό στην επίγευση, που τελικά σου καρφώνεται στον εγκέφαλο με τρόπο που να «εκβιάζει» την επόμενη γουλιά.

Αμνοερίφια κάθε μορφής και παρασκευής θα τιμήσουν το παραπάνω κρασί. Άλλη μια ωραία πρόταση είναι με θαλασσινά σε sweet and spicy συνταγές.



Χλόη, εκπροσωπείς τη δεύτερη γενιά του όμορφου κτήματός σας και η αλήθεια είναι ότι η είσοδός σου στο κτήμα, μετά τις σπουδές σου στη Γαλλία, ήταν ηχηρή, ζωηρή και σίγουρα πολύ επιτυχημένη. Όχι μόνο καταφέρατε στην οικογένεια να συνυπάρξετε δύο γενιές με διαφορετική «οινοική» φιλοσοφία, αλλά να το κάνετε και με μεγάλη επιτυχία.

Παράγετε τόσο ένα «φυσικό» Ασύρτικο, όπως το οραματίστηκες εσύ, όσο και ένα βιολογικό, το οποίο οραματίστηκε ο πατέρας σου. Πόσο δύσκολο ήταν αρχικά να να κάνεις τη δική σου οινοποίηση; Τι θεωρείς ότι χαρίζει παραπάνω, τελικά, σε ένα Ασύρτικο η φυσική οινοποίηση και ποιες οι ιδιαιτερότητες της ποικιλίας όταν οινοποιείται με αυτό τον τρόπο;

Δεν θα έλεγα ότι ήταν πολύ δύσκολο να «κλέψω» το Ασύρτικο, κυρίως γιατί δεν ακύρωσα την άλλη οινοποίηση. Αποφάσισα να κάνω μια παράλληλη σειρά κρασιών ήπιας οινοποίησης, σεβόμενη την παραγωγή που είχαμε πριν να έρθω στην Ελλάδα και διεκδικώντας χώρο σιγά σιγά και διπλωματικά. Δίνοντας παράλληλα χώρο και χρόνο στους γονείς μου αλλά και σε εμένα για να χωνέψουμε τις μεγάλες

αλλαγές που έρχονταν. Μου πήρε αρκετό καιρό να αποδείξω την «οινοική» μου αξία, αλλά τα κατάφερα.

Μια φυσική οινοποίηση μπορεί να δώσει πολύ διαφορετικά χαρακτηριστικά στο Ασύρτικο. Στην περίπτωση του Mi, η παραμονή με τα στέμφυλα για δύο ημέρες σε χαμηλές θερμοκρασίες πριν από τη ζύμωση δίνει μεγαλύτερη αρωματική ένταση, πιο γεμάτο, πολύπλοκο και δομημένο στόμα, όπως επίσης και πιο πορτοκαλί και θολό χρώμα. Η οξύτητα είναι ισορροπημένη, αλλά χαμηλότερη από αυτή που έχουμε συνηθίσει από την ποικιλία, καθώς τα εδάφη στη Γουμένισσα είναι κατά βάση αργιλώδη, ενώ δεν γίνεται προσθήκη τρυγικού οξέος ώστε να επηρεάσουμε το pH και την αίσθηση οξύτητας στο στόμα. Η μετέπειτα ζύμωση και παραμονή σε παλιά δρύινα βαρέλια προσθέτει κι άλλο στην αρωματική πολυπλοκότητα και βοηθάει το κρασί να ανοίξει αρωματικά και να εκφραστεί καλύτερα.

Είναι μια πολύ διαφορετική έκφραση του Ασύρτικου, η οποία μας αποκαλύπτει πολλά για τις άπειρες δυνατότητές του.



Le Vigneron Grec 2021 Κτήμα Παπαργυρίου, Λαλιώτη Κορινθίας

Έναν πολύ καλό οινοποιό χαρακτηρίζουν δύο βασικά πράγματα. Να έχει δοκιμάσει σωστά πάρα πολλά κρασιά στη ζωή του και να έχει διαμορφώσει μέσα από αυτή τη διαδικασία μια καθαρή στόχευση για τα δικά του κρασιά. Αν γνωρίζεις τι θέλεις, τον τρόπο θα τον βρεις.

Ο Γιάννης Παπαργυρίου είναι ένας από αυτούς τους πολύ καλούς οινοποιούς. Το ότι έχει δοκιμάσει και δοκιμάζει πολλά κρασιά είναι δεδομένο. Είναι και αποδεδειγμένο, αφού, όταν επισκεφθείτε το εστιατόριο Osteria Greca, που λειτουργεί στο οινοποιείο του, θα διαπιστώσετε από τη λίστα κρασιών, την οποία έχει συντάξει ο ίδιος, ότι και γνωρίζει από κρασί, και φανταστικές επιλογές προτείνει, και δεν φοβάται τη σύγκριση με τα δικά του κρασιά. Γιατί να το κάνει, άλλωστε, αφού, όπως είπαμε, ο άνθρωπος κατέχει το άθλημα.

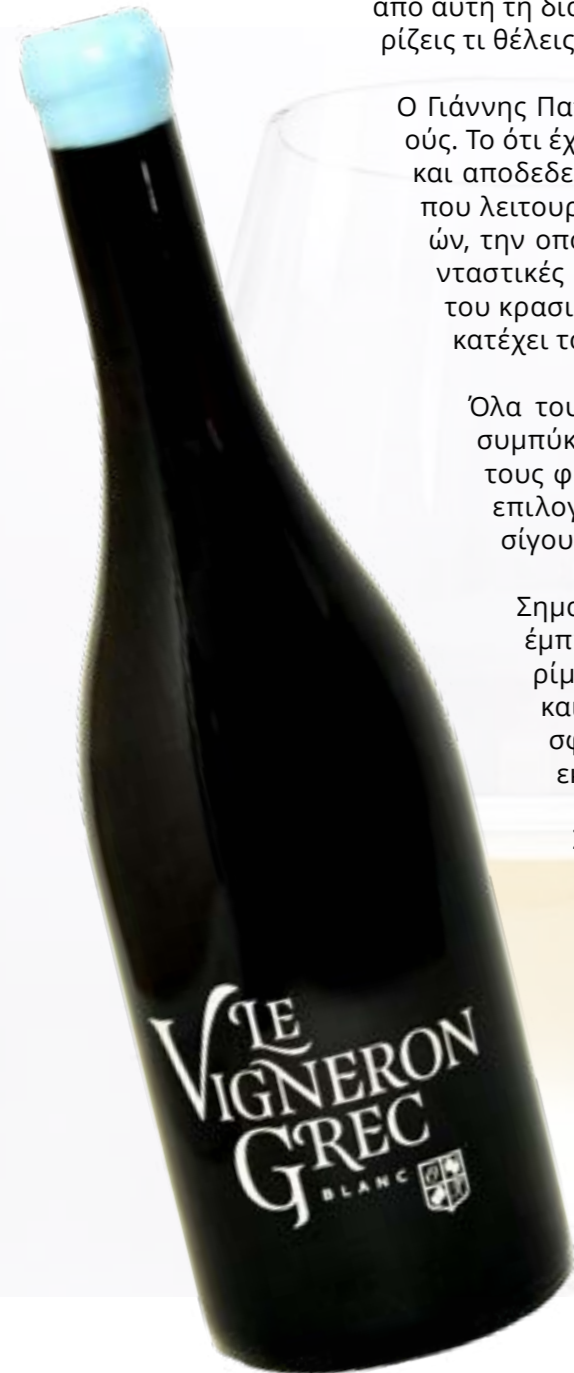
Όλα του τα κρασιά έχουν χαρακτήρα... «Παπαργυρίου». Ένταση και συμπύκνωση τόσο στο άρωμα όσο και στη γεύση, αλλά με μια δική τους φινέτσα και ευαισθησία. Τα μεγάλα υψόμετρα, η υπομονή στην επιλογή της ημερομηνίας τρυγητού και οι πολλές μικροοινοποιήσεις σίγουρα συμβάλλουν τα μέγιστα στο τελικό αποτέλεσμα.

Σημαντικό στοιχείο ενός καλού οινοποιού είναι, βέβαια, και η έμπνευση, και ο Γιάννης διαθέτει πολύ από αυτή. Από την υπερωρίμανση του Syrah στο υπερσυμπυκνωμένο Le Roi de Montagne και την ξηρή οινοποίηση της Μαυροδάφνης μέχρι την πιο πρόσφατη εμφιάλωση ενός φανταστικού Βοστυλιδίου, ο Γιάννης μας εκπλήσσει πάντα με τον καλύτερο τρόπο.

Στο πλαίσιο αυτό συγκαταλέγεται σίγουρα και η οινοποίηση του Le Vigneron Grec. Θα χαρακτηρίζα την οινοποίηση σε αυτό το κρασί υβριδική orange, καθώς το Ασύρτικο από τον αμπελώνα στα 800 μέτρα πιέζεται κανονικά και ο μούστος οδηγείται σε δεξαμενές με φλούδες από Μοσχούδι, το οποίο μόλις έχει ολοκληρώσει το στάδιο της ζύμωσης. Κατόπιν ωριμάζει σε μεγάλα δρύινα βαρέλια. Αυτός είναι ο λόγος χάρη στον οποίο το κρασί εμφανίζεται χρυσαφένιο.

Το μεγάλο «πάρτι» όμως γίνεται στο άρωμα. Αρώματα από σάρκα και φλούδα εσπεριδοειδών συναγωνίζονται με ώριμα λευκόσαρκα φρούτα και λουκούμι τριαντάφυλλο. Μπόνους οι νότες καβουρδισμένων ξηρών καρπών και βανίλιας, που απλώς υπογραμμίζουν το σύνολο. Γευστικά, ο όγκος, η δύναμη, η τραγανή οξύτητα και η ατελείωτη επίγευση θα συνεχίσουν την πληθωρική εντύπωση της μύτης.

Στην Osteria Greca το απολάσαμε με ένα από τα καλύτερα κοκορέτσια που έχω δοκιμάσει ever και ήταν υπέροχο. Όπως υπέροχο θα είναι με spicy φαρίσιες και θαλασσινές παρασκευές. Μοναδικό έλαττωμα του κρασιού οι μόλις 1.600 φιάλες. Προλάβετε!



Γιάννη, από τα πέντε λευκά κρασιά σου στα τρία συμμετέχει το Ασύρτικο. Συμπέρασμα: μάλλον σου «κάνει» τη δουλειά. Εξήγησέ μας, όμως, γιατί επέλεξες το Ασύρτικο σε πρωταγωνιστικό ρόλο στα αμπέλια σου και ποιες οι διαφορές στις τρεις αυτές ετικέτες;

Το Ασύρτικο είναι η πρώτη ποικιλία που φύτεψε ο πατέρας μου, Αριστείδης, το 1979. Πιστεύουμε ότι είναι η πιο αξιόλογη ελληνική λευκή ποικιλία, η οποία μπορεί να δώσει πολύ ωραία αποτελέσματα σε διαφορετικά terroir. Τα κρασιά έχουν σώμα, οξύτητα και εξελίσσονται στον χρόνο. Επίσης ταιριάζουν θαυμάσια με πλειάδα φαγητών. Έχουμε τρεις εκφράσεις του Ασύρτικου, με δικό τους, ξεχωριστό προφίλ η καθεμία.

Ραργυρίου Blanc, Μοσχούδι Ασύρτικο: Εδώ το Ασύρτικο συμμετέχει σε ποσοστό 30%, δίνοντας στο blend οξύτητα και σώμα. Επίσης, αρώματα εσπεριδοειδών, ειδικά στο στόμα.

Le Vigneron Grec, Ασύρτικο: Μια ρηξικέλυξη οινοποίηση Ασύρτικου, που ζυμώνεται με τα στέμφυλα από το Μοσχούδι για δέκα ημέρες. Χρώμα χρυσό, αρώματα περγαμόντου, κίτρου, ανθών τριαντάφυλλιάς και κυδωνιού, σε ένα κρασί με ιδιαίτερο και μοναδικό χαρακτήρα.

Le Roi des Montagnes Ασύρτικο: Εδώ το Ασύρτικο συλλέγεται στα τέλη Σεπτεμβρίου ή στις αρχές Οκτωβρίου από αμπελώνα με πολύ χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις (κάτω από 1 κιλό ανά πρέμνο). Γίνεται εκχύλιση πέντε ημερών με τις φλούδες και στη συνέχεια ζύμωση σε βαρέλια, όπου το κρασί παραμένει επί έξι μήνες στις φίνες οινολάσπες, με περιοδικά μπατονάζ. Το χαρακτηρίζουν σώμα, όγκος, δύναμη και μακρά επίγευση.



Αμπελουργός 2021 Κτήμα Ιατρίδη, Χαλκιδική



Την ιστορία της νέας γενιάς που αναλαμβάνει τα γκέμια από την παλαιότερη την έχουμε ζήσει πολλές φορές την τελευταία δεκαετία στην Ελλάδα και σχεδόν πάντα τα αποτελέσματα είναι θετικά. Στην περίπτωση του Κτήματος Ιατρίδη έχουμε το -κατά τη γνώμη μου- πιο υγιές σενάριο αυτής της ιστορίας, όπου η οικογενειακή επιχείρηση από αμπελουργική μετατρέπεται από τη νέα γενιά σε μεταποιητική.

Τρία νεαρά αδέλφια, ο Χιούη, ο Λιούη και ο Ντιούη... εεεε... συγγνώμη, ο Πόλης, ο Νίκος και ο Ηλίας, έχουν δημιουργήσει ένα φανατικό κοινό για τη Μαλαγουζιά τους, το πρώτο τους κρασί, το οποίο βγήκε στην αγορά μόλις πριν από πέντε χρόνια και έχει καταφέρει να βραβευτεί ήδη δύο φορές ως το καλύτερο ελληνικό λευκό κρασί στον Διεθνή Διαγωνισμό Mundus Vini.

Προσωπικά, όμως, θεωρώ ότι το καλύτερο κρασί τους είναι το Ασύρτικο. Όχι τόσο για τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, τα οποία είναι σε πολύ υψηλό επίπεδο, αλλά κυρίως διότι κατάφεραν να συνδυάσουν σε αυτό δύο στοιχεία που είναι σε μένα ποθητά, αλλά που σπάνια μπορείς να βρεις μαζί.

Το ένα είναι η μοναδικότητα. Σε μια ποικιλία όπως το Ασύρτικο το να κάνεις κάτι διαφορετικό είναι πλέον πολύ δύσκολο. Ειδικά όταν δεν μιλάμε για διαφορετική οινοποίηση, π.χ. φυσική, σε τσιμεντένια αυγά ή orange, αλλά για μια σχετικά συμβατική οινοποίηση. Τα παιδιά ζυμώνουν ένα μικρό μέρος του κρασιού σε βαρέλι και αυτή είναι η μοναδική, πιο έντονη παρέμβασή τους.

Το δεύτερο είναι ο βαθμός απόλαυσης. Συχνά θυσιάζονται κάποιοι βαθμοί απόλαυσης στον βωμό της μοναδικότητας. Εδώ ο βαθμός απόλαυσης είναι απίστευτος. Στην όψη του το κίτρινο, το πράσινο και το χρυσό εναλλάσσονται ανάλογα με το φως και τη γωνία παρατήρησης του κρασιού. Στη μύτη είναι πολυδιάστατο, με αρώματα πυρηνόκαρπων, χαμομηλιού, λεμονιού και λεμονοανθών. Ελαφριά νύξη βανίλιας και ασβεστούχας ορυκτότητας. Πολύ πλούσιο στη γεύση. Γεμάτο, χωρίς όμως να γίνεται λιπαρό. Τραγανό, χωρίς να γίνεται ξινό. Φινέτσα και δύναμη. Δροσιά και όγκος. Υπέροχο και κρυστάλλινο τελείωμα.

Το απόλυτο «ψαρόκρασο». Ένα unisex κρασί για όλα τα μεγάλα ψάρια στα κάρβουνα και για οστρακοειδή σε κάθε παρασκευή.



Πόλη, το Ασύρτικο σας είναι, εκτός από εντυπωσιακό, και πάρα πολύ ιδιαίτερο. Με δεδομένο ότι είστε τρία αδέλφια, που -από όσο σας γνωρίζω- είστε και διαφορετικά ως προσωπικότητες, υποθέτω ότι υπάρχουν και τρεις διαφορετικές γνώμες για οτιδήποτε γίνεται στο κτήμα. Θα ήθελα, λοιπόν, να μου πεις ποιες ήταν οι σκέψεις σας για τον τύπο Ασύρτικου που αρχικά οραματιστήκατε και πώς τελικά καταλήξατε στη συγκεκριμένη οινοποίηση.

Με τα αδέλφια μου μπορεί να διαφέρουμε ως προσωπικότητες, ωστόσο, όσον αφορά το κτήμα και την οινοποίηση, δουλεύουμε πάνω σε κοινή συνισταμένη, που προκύπτει μέσα από συζητήσεις και έναν κοινό στόχο.

Το Ασύρτικο είναι μια πολυδυναμική ποικιλία που, αποδεδειγμένα, εγκλιματίζεται άριστα σε πολλά μικροκλίματα. Αυτή ήταν η πρόκληση ώστε να προσπαθήσουμε να δώσουμε στο κρασί μας την καλύτερη έκφραση της ποικιλίας από τα εδάφη της Χαλκιδικής.

Ως κρασί έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά από τα τυπικά της Σαντορίνης, εντάσσεται σε άλλη κατηγορία και δεν πρέπει να γίνεται σύγκριση, ούτε να τα παραλληλίζει κανείς. Ένα κοινό στοιχείο τους, όμως, είναι η οξύτητα, που με κατάλληλη οινοποίηση δίνει μεγάλη αντοχή στον χρόνο.

Εμείς, θέλοντας να αναδείξουμε την πολυδυναμικότητα του Ασύρτικου, σκεφτήκαμε να δημιουργήσουμε ένα στιβαρό κρασί με αρκετό νεύρο, που διαφέρει από τα πιο απλά φρουτώδη, αρωματικά κρασιά. Γι' αυτό χρησιμοποιήσαμε και δρύινα βαρέλια, όπου ένα μέρος της ποσότητας ζυμώνεται και ωριμάζει με τις λεπτές οινολάσπες για τουλάχιστον πέντε μήνες, δίνοντας στο κρασί σώμα, όγκο και όλα τα απαραίτητα στοιχεία για την ευεργετική εξέλιξη στον χρόνο.



Ασύρτικο Παπαγιαννάκου 2020 Οινοποιείο Παπαγιαννάκου, Μαρκόπουλο Αττικής

Ο αττικός αμπελώνας είναι, κατά τη γνώμη μου, ένα κρυμμένο διαμάντι για τους ανθρώπους της πρωτεύουσας και απορώ που δεν έχει γίνει ακόμη σημαντικό τουριστικό αξιοθέατο.

Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος και η σύζυγός του, Τόνια, καθώς διέκριναν αυτό το κενό εδώ και πολλά χρόνια, πρωτοπορούν σε αυτόν τον τομέα.

Μέσα στο παμπάλαιο, πανέμορφο και ιδιαίτερο αμπελοτόπι της περιοχής του Μαρκόπουλου, στο άντρο του Σαββατιανού, δημιούργησαν ένα οινοποιείο-κόσμημα, όχι μόνο για την περιοχή αλλά και για όλη την Ελλάδα.

Καλός, βέβαια, ο οινοτουρισμός, αλλά η ουσία είναι πάντα το κρασί. Ο Βασίλης διέπρεψε και σε αυτόν τον τομέα, αφού κατέχει –και όχι άδικα– τον τίτλο του πρωτοπόρου του Σαββατιανού, της ποικιλίας που καλύπτει τη μεγαλύτερη επιφάνεια σε σχέση με τις άλλες στην Ελλάδα. Τον θυμάμαι όμως να μιλάει για το Ασύρτικο στην Αττική ήδη από την εποχή που τον πρωτογνώρισα, πριν από περίπου δύο δεκαετίες, θεωρώντας ότι διαθέτει terroir που μπορεί να το αναδείξει.

Επέλεξε λοιπόν έναν –εννοείται– μη αρδευόμενο-ξηροθερμικό αμπελώνα για να φυτέψει το Ασύρτικό του. Επίσης, το έδαφος του αμπελώνα –όπως τυχαίως– είναι ασβεστολιθικό. Ομολογώ ότι ήμουν fan του συγκεκριμένου κρασιού από τα πρώτα χρόνια της κυκλοφορίας του. Με κάθε χρόνο που προστίθεται στην «καμπούρα» του συγκεκριμένου αμπελιού, το κρασί γίνεται όλο και καλύτερο.

Χαρακτηριστικό του Ασύρτικου αυτού νομίζω ότι είναι διαχρονικά η λιτή, μετριάσμενη και κρυστάλλινη έκφρασή του. Αρωματικά είναι εξαιρετικά τυπικό: εσπεριδοειδή, λεμονόχορτο και ανοιξιότικα ανθάκια, κιμωλία, λίγα πυρηνόκαρπα. Στη γεύση, όλες οι χάρες του Ασύρτικου μαζεμένες σε μία γουλιιά, αλλά και εκφρασμένες όλες σε ένα ιδανικό μέτρο και μια μοναδικά νόστιμη ισορροπία.

Εκεί είναι και αυτή η «ασβεστούχα» ορυκτότητα που σε κάνει να ξεχάσεις τη Σαντορίνη. Αν μάλιστα έχεις την υπομονή να το ανοίξεις μετά την πάροδο κάποιων ετών, το αποτέλεσμα είναι απίστευτο. Ένα κρασί που αξίζει να το στοκάρεις στην κάβα σου μαζικά, αφού η τιμή του είναι πραγματικά κάτι παραπάνω από τίμια.

Συνοδέψτε το με όλα τα ψάρια, ωστόσο εμένα μου αρέσει ιδιαίτερα με πετρόψαρα, όπως μια αχνιστή σκορπίνα.



Βασίλη, μπορεί όταν ακούμε το επίθετό σου να μας έρχεται αυτομάτως στο μυαλό μας το Σαββατιανό και η συμβολή σου στην αναγέννηση της «αττικής» αυτής ποικιλίας, ωστόσο θυμάμαι ότι έμεινα κατάπληκτος όταν δοκίμασα το πρώτο σου Ασύρτικο. Αν μου επιτρέπεις, θεωρώ τις δύο αυτές ποικιλίες συγγενικές κατά κάποιον τρόπο, αλλά δεν θα σου πω γιατί, καθώς αυτό είναι μέρος της ερώτησής μου.

Θα ήθελα, λοιπόν, πολύ να μας πεις τη δική σου εμπειρία με το Ασύρτικο, πότε και γιατί το φύτεψες και ποιες θεωρείς ότι είναι οι ομοιότητες και οι μεγαλύτερες διαφορές των δύο αυτών κορυφαίων σταφυλιών.

Πρωτοφύτευσα Ασύρτικο το 1997. Το Σαββατιανό είναι σίγουρα η κληρονομιά μας και το θεωρώ –παρότι παρεξηγημένο ακόμη– μια ποικιλία με μεγάλο δυναμικό, όπως και ότι βρισκόμαστε ακόμη στην αρχή της αναγέννησής του. Ωστόσο, αγαπούσα πάντα το Ασύρτικο και ήθελα να εξερευνήσω τις δυνατότητές του.

Εξάλλου, έβλεπα όχι μόνο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αλλά και στην καλλιέργεια πολλές ομοιότητες με το Σαββατιανό, καθώς και οι δύο ποικιλίες δίνουν τον καλύτερό τους εαυτό σε ξηροθερμικά αμπελοτόπια.

Έτσι έκανα αρχικά πειραματικές φυτεύσεις επιλέγοντας κάποια φτωχά αμπέλια με ασβεστολιθικό έδαφος και κοντά στη θάλασσα. Νομίζω ότι, εκ του αποτελέσματος, μπορώ να πω ότι δικαιώθηκα.

Το Ασύρτικο προσαρμόστηκε άψογα στην περιοχή και το κρασί μας έτυχε πολύ θερμής υποδοχής. Το Ασύρτικο είναι ένα σταφύλι που αντανakλά το αμπελοτόπι, οπότε με τις ήπιες παρεμβάσεις μας στο οινοποιείο νομίζω ότι καταφέραμε να αναδείξουμε τον αμπελώνα του Μαρκόπουλου και να χαρίσουμε μια διαφορετική έκφραση του Ασύρτικου.



Assyrtiko 2021 Jim Barry, Clare Valley, Αυστραλία



Παρότι το Ασύρτικο είχε φυτευτεί σε διάφορες περιοχές του κόσμου πριν από το 2012, όταν έβαλε ο Peter Barry εκείνη τη χρονιά τα πρώτα φυτά στην Clare Valley της Αυστραλίας έγινε ο πρώτος σημαντικός άνθρωπος της παγκόσμιας οινικής σκηνής που πίστεψε τόσο στις δυνατότητες της ποικιλίας, εντάσσοντάς τη πολύ σύντομα στην γκάμα των βασικών κρασιών του.

Η Clare Valley είναι γνωστή για τα Riesling της, ωστόσο ο Peter Barry, μαγεμένος από τα κρασιά της Σαντορίνης, την οποία επισκέφθηκε το 2006, και δοκιμάζοντας και άλλα Ασύρτικα στη συνέχεια, πήρε την απόφαση να την καλλιεργήσει.

Αρχικά απευθύνθηκε στον master of wine Κωνσταντίνο Λαζαράκη, ο οποίος του σύστησε ως επιστημονικό σύμβουλο τον Γιάννη Παρασκευόπουλο, καθηγητή στη Σχολή Οινολογίας αλλά και παραγωγό στη Σαντορίνη (Κτήμα Γαίας), ο οποίος με τη σειρά του τον οδήγησε στον Γιάννη Αργυρό του ομώνυμου ιστορικού κτήματος της Σαντορίνης, για να διαλέξουν βλαστούς από τα καλύτερα φυτά. Ακολούθησε πολλή γραφειοκρατία, καραντίνα και πειραματικές φυτεύσεις, πριν να επιτραπεί η κανονική της καλλιέργεια.

Βέβαια, ο βασικός λόγος της επιλογής του Ασύρτικου τόσο από τον Barry όσο και από τους άλλους παραγωγούς διεθνώς έγινε επειδή δεν υπάρχει άλλο σταφύλι στον κόσμο που να χαρίζει μεγάλα κρασιά με τραγανή οξύτητα σε ακραία ξηροθερμικό terroir.

Ωστόσο, έχει πολύ ενδιαφέρον να δούμε αυτό το κρασί με κάπως αποστασιοποιημένη ματιά. Τι είδε και τι έκανε διαφορετικό αυτός ο κορυφαίος οينوποιός;

Το πρώτο πράγμα που μου κάνει τρομερή εντύπωση είναι το χαμηλό οινόπνευμα. Μόλις 12%, όταν στην Ελλάδα βρισκόμαστε πολύ σπάνια Ασύρτικο κάτω από 13,5%. Αυτό είναι σίγουρα άποψη και επιλογή του Barry. Δεν προέκυψε απλώς. Να σημειώσω ότι αμπελουργικά είναι πολύ δύσκολο να το πετύχει κανείς, καθώς θα πρέπει να ωριμάσουν και όλα τα υπόλοιπα στοιχεία του σταφυλιού.

Δεύτερο εντυπωσιακό στοιχείο είναι ότι, παρά το χαμηλό οινόπνευμα και την τραγανή οξύτητα, το κρασί εμφανίζεται με μεγάλη φινέτσα στο στόμα, όπως και με καλό όγκο. Άλλος ένας συνδυασμός που φανερώνει έναν εξαιρετικό οينوποιό.

Αρωματικά είναι πολύ χαρακτηριστικό «στεριανό» Ασύρτικο, με τα εσπεριδοειδή του, τα ανθάκια του, αλλά και με ωραίες νύξεις από άγουρα πυρηνόκαρπα και πράσινο τσάι.

Επειδή έχω δοκιμάσει παλαιότερη εσοδεία σε πιο ώριμη φάση, σας εγγυώμαι ότι αξίζει να το περιμένετε. Νομίζω ότι σε δύο με τρία χρόνια θα βρεθεί στα καλύτερά του. Και μη μου πει κάποιος για το βιδωτό καπάκι του. «Ακόμη καλύτερα», θα του απαντήσω.

Ωμές παρασκευές, τόσο ψαρικών-θαλασσιών όσο και κρεατικών, όπως σεβίτσε, καρπάτσιο και ταρτάρ, συνδυάζονται υπέροχα μαζί του.



Το Ασύρτικο καλλιεργείται εδώ και αρκετά χρόνια σε μέρη εκτός Ελλάδας. Όμως εσύ, Peter, ήσουν ο πρώτος που το πίστεψε τόσο πολύ ώστε να το συμπεριλάβετε τόσο γρήγορα στην υπέροχη γκάμα των κρασιών σας. Πώς πήρατε αυτή την απόφαση; Ποιες δυσκολίες αντιμετωπίσατε και τι έχετε να πείτε για το αποτέλεσμα αυτής της προσπάθειας;

Όταν δοκίμασα το Ασύρτικο στην πιο φρέσκια, αγνή του μορφή, απευθείας από τη δεξαμενή ενός οينوποιείου, ήταν κάτι πρωτόγνωρο, δεν είχα δοκιμάσει ποτέ άλλο κρασί σαν αυτό. Το γεγονός ότι με εντυπωσίασε τόσο ήταν που με οδήγησε στο να αναζητήσω υπέροχους ανθρώπους, όπως ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, ο Γιάννης Παρασκευόπουλος από την Gaia Wines και ο Γιάννης Αργυρός από το Κτήμα Αργυρού, οι οποίοι βοήθησαν να κάνουμε το ταξίδι μας στο Ασύρτικο πιο εύκολο.

Αφού είχαν δοκιμάσει το κομψό μας Riesling και το λεπτότατο δομημένο Shiraz μας, πίστεψαν ότι η οικογένειά μας θα μπορούσε να φτιάξει ένα Ασύρτικο στην Αυστραλία για το οποίο θα μπορούσε να είναι υπερήφανη. Υπήρχαν πολλές προκλήσεις στην πορεία, από την εισαγωγή των μοσχευμάτων, την καραντίνα που έπρεπε να περάσουν, αλλά και τη διαδικασία του εμβολιασμού τους στον αμπελώνα. Κάθε βήμα μας έφερνε πιο κοντά στο να λανσάρουμε τελικά το δικό μας Ασύρτικο. Αυτή ήταν η πιο συναρπαστική μου περιπέτεια τα τελευταία 30 χρόνια ως οينوποιού.



Τι Είδε το Carpe Vinum στην ProWein 2023;

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ένα τεράστιο οινικό πάρτι στήθηκε για τρεις μέρες στη Γερμανία και έκανε μια ολόκληρη πόλη -το Ντίσελντορφ- να ζει στον ρυθμό του Παγκόσμιου Αμπελώνα.

Σε αυτή τη μεγάλη γιορτή, την έκθεση ProWein 2023, η Ελλάδα είχε μια σπουδαία και μεγάλη, για το μέγεθός της, εκπροσώπηση, ενώ τα κρασιά που παρουσίασε στη διεθνή αγορά ήταν αντιπροσωπευτικά της δυναμικής του ελληνικού αμπελώνα, καθώς και μια υπόσχεση για τα όσα εξαιρετικά πρόκειται να ακολουθήσουν τα επόμενα χρόνια.

Στο επίκεντρο των συζητήσεων, των προβληματισμών και των εκδηλώσεων τέθηκαν ζητήματα που αφορούσαν τις οινικές τάσεις των επόμενων ετών, αλλά και όσα σχεδιάζονται να γίνουν στο άμεσο μέλλον. Έγινε φανερό πως η βιομηχανία κρασιού επενδύει πολλά χρήματα -γεγονός που δεν έμεινε ασχολίαστο-, καθώς η πιθανότητα να καρποφορήσει η επένδυση αυτή είναι με το μέρος της.

Η ομάδα του Carpe Vinum ήταν παρούσα και κατέγραψε όσα συνέβησαν κατά τη διάρκεια της έκθεσης.



Μια μεγάλη παρέα

Στην έκθεση συμμετείχαν πάνω από 100 Έλληνες οινοποιοί, των οποίων η παρουσία και η δραστηριότητα φιλοξενούνταν κυρίως σε ένα περίπτερο. Υπήρχε ελληνική παρουσία και σε άλλα δύο, μικρότερου μεγέθους περίπτερα.

Αξιοσημείωτο είναι ότι η Ελλάδα μοιράστηκε το περίπτερο 17 μαζί με την Ιταλία, με αποτέλεσμα -χάρη στη «δυνατότερη γείτονα»- η προσέλευση και η κίνηση να είναι πολύ εντυπωσιακές.

Τα περίπτερά μας ήταν πολύ καλοστημένα - με φανερά την πολύ καλή δουλειά που έκανε η Enterprise Greece, αλλά και οι περιφέρειες που συμμετείχαν. Οι πιο έμπειροι οινοποιοί είχαν προετοιμαστεί εβδομάδες πριν και είχαν προγραμματίσει πολλές συναντήσεις με αγοραστές και εισαγωγείς. Η συγκεκριμένη έκθεση δεν αφορά καταναλωτές - ωστόσο, σκεφτόμαστε πως θα είχε σίγουρα ενδιαφέρον αν είχαμε και την πολυτέλεια της επαφής με το κοινό.

Στον ελληνικό αμπελώνα αποδόθηκαν εύσημα από πολύ κόσμο και στα επιμέρους περίπτερα. Ειδικά από το πρωτοποριακό περίπτερο που είχε δημιουργηθεί για να δοκιμάζουν οι επισκέπτες χωρίς περιορισμό όλα τα κρασιά και να μπορούν να κάνουν μόνοι τους γευσιγνωσία πέρασαν εκατοντάδες επαγγελματίες όλες τις ημέρες.

Οι Wines of Greece έκαναν μια εύστοχη παρουσίαση των γηγενών ποικιλιών, δίνοντας συνολική και εμπειρισταωμένη εικόνα του οινικού πλούτου της χώρας μας και προσφέροντας έτσι τη δυνατότητα στους επισκέπτες να γνωρίσουν τον ελληνικό αμπελώνα.



Τρία ήταν τα θέματα που συζητήθηκαν πολύ στη φετινή ProWein. Η κλιματική αλλαγή, που δημιουργεί νέα δεδομένα σε πολλές χώρες. Η είσοδος της Αγγλίας στον οινικό χάρτη για πρώτη φορά στην ιστορία της λόγω της κλιματικής αλλαγής. Οι επενδύσεις στην αμπελουργία εκ μέρους της Σουηδίας.





Οινικές τάσεις

Τρία ήταν τα θέματα που συζητήθηκαν πολύ στη φετινή ProWein. Η κλιματική αλλαγή, που δημιουργεί νέα δεδομένα σε πολλές χώρες. Η είσοδος της Αγγλίας στον οινικό χάρτη για πρώτη φορά στην ιστορία της λόγω της κλιματικής αλλαγής. Οι επενδύσεις στην αμπελουργία εκ μέρους της Σουηδίας.

Όσον αφορά τα δικά μας, η συζήτηση που όλο και δυναμώνει αφορά το πού θα επενδύσουν τα επόμενα χρόνια οι Έλληνες οινοποιοί. Δύσκολα θα τους κρατήσει ο κάμπος εξαιτίας της αύξησης της θερμοκρασίας. Το υψόμετρο θα κερδίσει σίγουρα τις περισσότερες επιλογές. Περιοχές όπως το Αμύνταιο και η Ραψάνη, καθώς και η Ήπειρος, θα γίνουν στο άμεσο μέλλον περιζήτητες.

Ο τρόπος με τον οποίο θα διαχειριστεί το πρόβλημα αυτό η Κύπρος θα λειτουργήσει πιλοτικά και για την Ελλάδα. Οι οινοποιοί της θα χρειαστεί να το αντιμετωπίσουν πρώτοι και πολλά από όσα θα κάνουν θα αποτελέσουν πρότυπο ή αναφορά και για τους Έλληνες αμπελουργούς και οινοποιούς.

Η Σαντορίνη είναι το πιο διάσημο ελληνικό κρασί. Δεν είναι το Ασύρτικο της Σαντορίνης. Είναι η ίδια η Σαντορίνη. Αν έχεις Σαντορίνη, τότε μπορείς να πουλήσεις και άλλες ποικιλίες. Αυτό φάνηκε από τον τρόπο με τον οποίο προσέγγιζαν πολλοί ξένοι τους Έλληνες οινοποιούς. Η δημοφιλία του τύπου βοηθάει και το κρασί.

Το γυαλί και η σχέση του με τη βιωσιμότητα θα απασχολήσουν και τους Έλληνες. Ήδη η βιομηχανία του γυαλιού επενδύει σε φιάλες ελαφρύτερες, κάτι που θα επιφέρει αλλαγές και στα δικά μας οινοποιεία.

Η Ρετσίνα είχε τη δική της παρουσία, με πολλούς οινοποιούς να επικοινωνούν το κρυφό διαμάντι της Ελλάδας. Εκτός από τους πρωτοπόρους, τον Στέλιο Κεχρή και τον Βασίλη Παπαγιαννάκο, υπήρχαν αρκετοί ακόμη που πρότειναν ποιοτικές Ρετσίνες, για τις οποίες υπήρχε εξαιρετική ανταπόκριση από τους ξένους εισαγωγείς και αντιπροσώπους.



Κρασί χωρίς αλκοόλ

Το κρασί χωρίς αλκοόλ αποτελούσε μια κατηγορία από μόνη της, με πολλούς να στοιχηματίζουν ότι θα παίξει τον δικό της σημαντικό ρόλο τα επόμενα χρόνια. Θα υπάρξουν πολλές προτάσεις και πολλές διαφορετικές προσεγγίσεις, με έναν στόχο: να κερδίσουν ένα ακόμη κοινό, εκείνο που δεν θέλει αλκοόλ στον οργανισμό του. Σίγουρα θα έχει ενδιαφέρον να δούμε πώς θα διαμορφωθεί τα επόμενα χρόνια η αγορά.

Ask, Toni

Ο γερμανοτραφής, Κατερινιώτης στην καταγωγή, με σπουδές και διαδρομή ως οινοχόος, Αντώνης Ασκητής είχε τον δικό του χώρο και δημιούργησε κυριολεκτικά «χαμό» στην έκθεση», παρουσιάζοντας με τον συνεργάτη του Carpe Vinum, Ανέστη Χαϊτίδη, ελληνικά κρασιά σε συνδυασμό με προτάσεις από Γερμανούς chefs. Η ανταπόκριση των πολυάριθμων καλεσμένων από τον οινικό κόσμο ήταν ιδιαίτερα θερμή.







Κάθε Κρασί και μια Ιστορία

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Πάντα γοητεύομαι από τους ανθρώπους που δεν φοβούνται να δείξουν την αλήθεια τους και που βάζουν όλη την ψυχή και το πάθος τους σε αυτό που έχουν επιλέξει να κάνουν στη ζωή τους – στις περισσότερες από αυτές τις περιπτώσεις είναι και το ιδανικότερο για τους ίδιους ή τουλάχιστον έτσι φαντάζει στα μάτια των υπολοίπων.

Κάπως έτσι ένιωσα στην προσεγμένη εκδήλωση που έγινε στον πρωτοποριακό χώρο T16, όπου οι σύμβουλοι-οινολόγοι της εταιρείας Zoumboulis & Associates μοιράστηκαν με τους καλεσμένους τους τις ιστορίες πίσω από τα κρασιά που υπογράφουν –και όχι απλώς «συνυπογράφουν»– με οκτώ παραγωγούς, ξεκινώντας με τα εξής λόγια:

«Κάθε κρασί μας αφηγείται μια ιστορία. Την ιστορία του terroir, του αμπελώνα, του κάθε παραγωγού. Γι' αυτό και είναι τόσο μοναδικό όσο ο τόπος που το γέννησε και τόσο ξεχωριστό όσο ο άνθρωπος που το ονειρεύτηκε».



Η Zoumboulis & Associates, με επικεφαλής τον Πάνο και τον Σπύρο Ζουμπούλη, δραστηριοποιείται στον χώρο του κρασιού εδώ και περίπου 40 χρόνια, παρέχοντας –σε όλη τη διαδικασία, από τη συγκομιδή του σταφυλιού μέχρι την εμφιάλωση του κρασιού– οινολογικές και αμπελουργικές συμβουλευτικές υπηρεσίες σε οινοποιεία σε όλη την Ελλάδα και στο εξωτερικό. Αυτή την εμπειρία, την τεχνογνωσία, καθώς και τις σχέσεις φιλίας και εμπιστοσύνης που έχουν δημιουργήσει όλα αυτά τα χρόνια με οκτώ από τους παραγωγούς με τους οποίους έχουν συνεργαστεί, μοιράστηκαν σε αυτή την ξεχωριστή εκδήλωση του Μαρτίου.

Στη γεμάτη συναίσθημα βραδιά, με την προτροπή και την ενθάρρυνση του δημοσιογράφου Κίμωνα Φραγκάκη, σύμβουλοι-οινολόγοι και παραγωγοί μοιράστηκαν με τους καλεσμένους τους ιστορίες συγκινητικές, χαριτωμένες, αστείες, ιστορίες αν-

θρώπων που δέθηκαν στην πορεία των ετών επιδιώκοντας έναν κοινό στόχο: την παραγωγή κρασιών που ξεχωρίζουν για την ποιότητα, αλλά και για την αγάπη με την οποία παράχθηκαν.

Ο Πάνος και ο Σπύρος Ζουμπούλης είναι δίπλα στους συνεργάτες τους σε κάθε βήμα –από την επιλογή και την αγορά του κτήματος μέχρι τον αμπελώνα, το οινοποιείο, το κρασί, τη φιάλη, τον σχεδιασμό της ετικέτας, την επιτυχία–, προσφέροντας ένα ολοκληρωμένο φάσμα συμβουλευτικών υπηρεσιών που περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, οινολογικές αναλύσεις, σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης (βιολογική, βιοδυναμική, πειραματική κ.ά.), την παλαίωση, σταθεροποίηση και εμφιάλωση, την εγκατάσταση, διαχείριση και βελτιστοποίηση των αμπελώνων και των οινοποιείων, την κατασκευή και τον σχεδιασμό ιδιωτικών κελαριών κ.ά.



«Παρούσες» στην εκδήλωση και οκτώ ετικέτες από τα οκτώ διαφορετικά οινοποιεία, καρπός της στενής συνεργασίας των παραγωγών με τη Zoumboulis & Associates, μιας συνεργασίας που είχε ως αποτέλεσμα το όραμα καθενός από τους παραγωγούς να γίνει πραγματικότητα.



Ευμενίδες Μαλαγουζιά 2022
Κτήμα Λύτρα
Πικέρμι, Αττική



Malbec Natural 2022
Bodegas Krontiras
Mendoza, Αργεντινή



Παραλία 2022
Foivos Papastratis
Ληλάντιο, Εύβοια



Mangata Μαυρούδι 2021
Kontogiannis Family
Κόρινθος, Κορινθία



La Tour Melas 2019
La Tour Melas
Αχινός, Φωκίδα



Rhénomena Σαββατιανό Βαρέλι 2020
Markou Vineyards
Παιανία, Αττική



Φωκιανό 2022
Ousyra Winery
Σύρος, Κυκλάδες



Vamma Vermouth
The Sky Spirits Company
Άλιμος, Αττική

Επιβεβαιώνοντας τη θεωρία ότι το κρασί απολαμβάνεται με όλες τις αισθήσεις, συμπεριλαμβανομένης της ακοής, ο καλλιτέχνης και καθηγητής του ΕΚΠΑ στις Διαδραστικές Τέχνες, Αλέξανδρος Κοντογεωργακόπουλος, είχε δημιουργήσει, ειδικά για την εκδήλωση, το «Terroir», ένα ιδιότυπο DJ set και ηχοτοπίο με αναφορές από τον κόσμο του κρασιού, ενόσω ο «φιλόξενος» μπουφές της εκδήλωσης κερνούσε τους καλεσμένους λαχταριστά εδέσματα.





Ταλαντούχα Νέα Γενιά για το Κτήμα Άλφα

ΤΟΥ ΜΙΧΑΛΗ ΦΡΑΝΤΖΗ



Το Κτήμα Άλφα αποτελεί αναμφίβολα ένα από τα πιο εμβληματικά οινοποιεία του ελλαδικού χώρου. Χτισμένο σε μια από τις σημαντικότερες οινικές ζώνες, κατάφερε να ταξιδέψει το Ξινόμαυρο και το Αμύνταιο από το Τόκιο μέχρι τη Νέα Υόρκη. Ο Άγγελος Ιατρίδης και ο Μάκης Μαυρίδης, συνέταιροι και ιδρυτές της επιχείρησης, παραδίδουν (αν και ακόμη πλήρως ενεργοί) τη σκυτάλη στην επόμενη γενιά.

Η Αγγελική Ιατρίδου και η Εμορφίλη Μαυρίδου εκπροσωπούν τη δεύτερη γενιά που δηλώνει παρών με την ενεργό συμμετοχή της στον χώρο. Με διαφορετικές προσλαμβάνουσες και ακαδημαϊκές γνώσεις αλλά με κοινά χαρακτηριστικά την αγάπη για το κρασί και την ανάδειξη του ελληνικού αμπελώνα, αναλαμβάνουν να συνεχίσουν την πρότερη επιτυχημένη πορεία του κτήματος.

Απόφοιτη του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών, η Εμορφίλη Μαυρίδου, συνέχισε τις σπουδές της στη Γαλλία και την Ιταλία, αυτή τη φορά στο κομμάτι της αμπελουργίας και της οινολογίας. Κάτοχος του WSET Diploma in Wines, η Εμορφίλη έρχεται να ενισχύσει ενεργά την ομάδα του οινοποιείου. Η Αγγελική Ιατρίδου, ξεκινώντας τις σπουδές της από τα πεδία της Διοίκησης και της Οικονομίας του Πανεπιστημίου Μακεδονίας, φαίνεται να γνωρίζει καλά την αγορά. Στην πορεία εξειδικεύτηκε στην οινολογία-αμπελουργία, αποφοιτώντας από την αντίστοιχη σχολή τόσο στη Γαλλία όσο και στην Ιταλία.

Τις συναντήσαμε στο Κτήμα Άλφα και προσπαθήσαμε να καταλάβουμε τι σημαίνει για τις δύο νέες γυναίκες το ότι αναλαμβάνουν τις ηγετικές θέσεις της οικογενειακής επιχείρησης. Αλλά και πώς οραματίζονται το μέλλον του ελληνικού αμπελώνα και του δικού τους οινοποιείου.



Πώς λειτούργησε το οικογενειακό πλαίσιο ώστε να οδηγηθείτε στις σχετικές σπουδές και στη συνέχεια στο συγκεκριμένο επάγγελμα;

Ε.Μ.: Η αλήθεια είναι ότι δεν ήταν και τόσο... τυχαίο. Ωστόσο, ποτέ δεν ήταν προδιαγεγραμμένο στο μυαλό μου ότι τελικά θα ακολουθήσω αυτό το επάγγελμα διότι, πρώτον, δεν το ήξερα ως αντικείμενο και, δεύτερον, δεν ήξερα πώς θα εξελιχθεί το όλο εγχείρημα. Το οικογενειακό πλαίσιο συνδέεται άρρηκτα νομίζω, καθώς πολύ απλά μπορώ να πω ότι μεγάλωσα μαζί με τα αμπέλια μας.

Ξεκινώντας τις σπουδές μου στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών με κατεύθυνση τα τρόφιμα, μου δόθηκε η ευκαιρία να λάβω σφαιρική άποψη για μεγάλο εύρος γνώσεων, μέρος των οποίων αφορούσε και το κρασί. Στη συνέχεια ακολούθησαν οι σπουδές μου σε Γαλλία και Ιταλία, αυτή τη φορά στο κομμάτι της αμπελοργιάς-οινολογίας, γεγονός που μαρτυρά ότι ήδη είχα αποφασίσει ότι τελικά θέλω να ασχοληθώ με αυτό τον χώρο.

Α.Ι.: Πάντα είχα επαφή με την πρώτη ύλη, με το κομμάτι του αμπελιού και στη συνέχεια του οινοποιείου. Θέλω να πω, προφανώς υπήρχε προδιάθεση, αν

σκεφτεί κανείς ότι, αν και μεγαλωμένη στη Θεσσαλονίκη, επιδίωκα από μικρή να ακολουθώ τον πατέρα μου ώστε να έρχομαι σε επαφή με τους αμπελώνες και τη φύση. Όσον αφορά τώρα το κομμάτι των σπουδών, δύσκολα ένα παιδί στα δεκαοχτώ του χρόνια είναι πλήρως συνειδητοποιημένο στο τι θα ακολουθήσει. Χαίρομαι διότι οι γονείς μου ποτέ δεν με πίεσαν να στραφώ στον συγκεκριμένο κλάδο. Γι' αυτό τον λόγο επέλεξα να ξεκινήσω τις σπουδές μου στο Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων του Πανεπιστημίου Μακεδονίας.

Μετά την ολοκλήρωσή τους, όντας ενεργό ήδη μέλος στον κύκλο εργασιών του οινοποιείου, κυρίως στο κομμάτι της διαχείρισης, συνειδητοποίησα ότι θέλω να ασχοληθώ και με το κομμάτι της παραγωγής. Έτσι, συνέχισα τις σπουδές μου στη Γαλλία και την Ιταλία, αυτή τη φορά στο κομμάτι της οινολογίας. Αν και εκ πρώτης όψεως οι σχολές αυτές δεν σχετίζονται άμεσα, με βοήθησαν πολύ για την ουσιαστική κατανόηση όλων των σταδίων παραγωγής.

Τι ρόλο έπαιξε η περιοχή στη δημιουργία του εγχειρήματος; Σε τι βοήθησε το «μικροκλίμα» και η «μικροκουλτούρα» του Αμυνταίου;

Ε.Μ.: Η αμπελοργική ζώνη του Αμυνταίου έχει μεγάλη ιστορία στην οινική παραγωγή. Πέρα από το έδαφος και το μικροκλίμα της περιοχής, το Αμύνταιο είχε πάντα αυτό που λέμε «οινική κουλτούρα». Ο πατέρας μου, όντας χρόνια πρόεδρος στον αγροτικό συνεταιρισμό Αμυνταίου, μου διηγείται ακόμη ιστορίες για τον πρωτοποριακό τρόπο λειτουργίας του συνεταιριστικού οινοποιείου, για την ιστορία του αφρώδους οίνου, καθώς και για τις ενέργειες εξωστρέφειας που έκαναν τελικά το Αμύνταιο «το οροπέδιο του κρασιού».

Καταλαβαίνουμε, άρα, ότι υπήρχε παράδοση σε αυτό το κομμάτι, μια παράδοση στην οποία θα μπορούσαμε να βασιστούμε αλλά και να αναπτύξουμε. Πιστεύω πολύ στη ζώνη του Αμυνταίου, νομίζω ότι έχει όλες τις προϋποθέσεις να γίνει ακόμη πιο δημοφιλής στην παγκόσμια αγορά.

Α.Ι.: Το Αμύνταιο είναι πολύ ιδιαίτερη περιοχή. Πέρα από τις εδαφικές και κλιματικές προϋποθέσεις για την καλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού, που τις πληροί με το παραπάνω, βλέπω χαρακτηριστικά στους κατοίκους του που θυμίζουν άλλες εποχές. Διαπιστώνω καθημερινά ότι είναι πολύ αναπτυσμένο το αίσθημα της αλληλεγγύης. Ένας βασικός παράγοντας της ως τώρα ανάπτυξής του πιστεύω ότι είναι η αγάπη για την περιοχή αλλά και η αρωγή από την πλευρά των κατοίκων.

Πολλές φορές λέμε ότι σε μια κλειστή κοινωνία (όπως αυτή του Αμυνταίου) όλα είναι πιο δύσκολα. Διαφωνώ. Πράγματι, σε μικρές κοινωνίες δημιουργούνται αναπόφευκτα προβλήματα, από την άλλη, όμως, έρχομαι καθημερινά σε επαφή με ανθρώπους που ενδιαφέρονται να είναι καλά και ο διπλανός τους. Παράλληλα, θεωρώ ότι η περιοχή έχει μεγάλες δυνατότητες περαιτέρω ανάπτυξης.

Μία συμβουλή σε ένα νέο παιδί που θέλει να μπει σε αυτό τον χώρο;

Ε.Μ.: Να ξεκινήσει έχοντας θέληση να μάθει νέα πράγματα. Διαβάζοντας, ερχόμενος σε επαφή με ανθρώπους του χώρου, συμμετέχοντας σε εκθέσεις, δοκιμάζοντας προσπάθειες από τον διεθνή και τον ελληνικό αμπελώνα, γενικότερα παρακολουθώντας όλες τις φάσεις παραγωγής. Νομίζω ότι έτσι τελικά θα συνειδητοποιήσει στο αν του αρέσει να ασχοληθεί. Οφείλει, νομίζω, στον εαυτό του να δει ο ίδιος τι τελικά συμβαίνει μέσα σε αυτό τον χώρο. Μόνο έτσι θα μπορέσει με σιγουριά να τον απορρίψει ή να τον ακολουθήσει.

Α.Ι.: Για μένα, είναι θέμα ισορροπίας. Δεν πρέπει να χάσεις τη νεανική σου ανεμελιά, αλλά, από την άλλη, να πάρεις στα σοβαρά αυτό με το οποίο θέλεις να ασχοληθείς. Είναι αρκετά απαιτητικός ο



«Αισθάνομαι πολύ τυχερή, γιατί συνεργάζομαι με καταπληκτικούς ανθρώπους. Ανθρώπους που αγαπούν αυτό που κάνουν και που, ταυτόχρονα, είναι και πολύ καλοί σε αυτό». Αγγελική Ιατρίδου

χώρος μας, και γενικότερα η επιχειρηματικότητα. Ο άνθρωπος εξελίσσεται, προσαρμόζεται, διαμορφώνεται και βελτιώνεται. Σε νεότερη ηλικία νομίζω ότι είναι πιο εύκολο να καταφέρεις να πραγματοποιήσεις τα παραπάνω. Αν το αγαπά, πιστέψει στον εαυτό του και στο εγχείρημα και δουλέψει σκληρά, νομίζω ότι ένας νέος άνθρωπος που θα αποφασίσει να ασχοληθεί με αυτό θα τα πάει περίφημα.

Πώς ξεκίνησε η συνεργασία των γονιών σας; Τι ξεχωρίζει την ομάδα του Κτήματος Άλφα και το κάνει τόσο επιτυχημένο;

Ε.Μ.: Ο πατέρας μου με τον κύριο Άγγελο ξεκίνησαν ως συνέταιροι και στην πορεία εξελίχθηκαν έχοντας ως κοινό παρονομαστή την αγάπη για το κρασί και τον αλληλοσεβασμό. Χαρακτηριστικά που κατάφεραν να μεταφέρουν και σε εμάς. Είμαστε η δεύτερη ενεργή γενιά πλέον στο οινοποιείο. Όπως οι γονείς μας, έτσι κι εμείς έχουμε διαφορετικά ακαδημαϊκά και οικογενειακά backgrounds, γεγονός όμως που μας βοηθά πολύ ώστε να προσεγγίζουμε την εξέλιξη του οινοποιείου με διαφορετική ματιά, αλλά πάντα με κοινό στόχο.

Α.Ι.: Θα ξεκινήσω... αντίστροφα και θα μιλήσω αρχικά για ολόκληρη την ομάδα του οινοποιείου. Αισθάνομαι πολύ τυχερή, γιατί συνεργάζομαι με καταπληκτικούς ανθρώπους. Ανθρώπους που αγαπούν αυτό που κάνουν και που, ταυτόχρονα, είναι και πολύ καλοί σε αυτό. Χαίρομαι να συνεργάζομαι μαζί τους, γιατί νιώθω ότι μαζί εξελισσόμαστε. Ο πατέρας μου με τον κύριο Μάκη κατάφεραν να μας μεταλαμπαδεύσουν το κοινό τους όραμα, το όραμα που αρχικά τους ένωσε.

Ορμώμενος από την έρευνα της Λώρας Αργυροπούλου, που δημοσιεύτηκε στο προηγούμενο τεύχος του Carpe Vinum. Πίνουν οι νέοι κρασί;



Η Εμπορίλη Μαυρίδου (αριστερά) και η Αγγελική Ιατρίδου (δεξιά) στους αμπελώνες του Κτήματος Άλφα, στο Αμύνταιο Φλώρινας, τον Οκτώβριο του 2021.



Ε.Μ.: Αν κρίνω από τις δικές μου συναναστροφές, το «σκληρό» ποτό έχει κουράσει πλέον τους νέους καταναλωτές. Δεν ξέρω αν είναι τάση ή κατά πόσο θα συνεχίσει να συμβαίνει, αλλά τον τελευταίο καιρό διαπιστώνω μια ενίσχυση της προτίμησης για κρασί έναντι των άλλων αλκοολούχων ποτών. Αν το σκεφτούμε λίγο καλύτερα, είναι ένα ποτό χαμηλό σε αλκόολ, υπάρχουν προτάσεις για όλα τα γούστα και, το βασικότερο ίσως, που μας αφορά σε μικρότερες ηλικίες: μπορείς να βρεις πολύ αξιόλογες οικονομικές επιλογές. Αν συγκρίνω τώρα τη συγκεκριμένη τάση με αυτό που παρατήρησα μεταξύ των συμφοιτητών μου στο εξωτερικό (Γαλλία-Ιταλία), εκεί όντως οι νέοι πίνουν περισσότερο κρασί σε σχέση με την Ελλάδα. Όπως και να 'χει, θεωρώ ότι σιγά σιγά οι νέοι έχουν τη διάθεση να δοκιμάσουν περισσότερο κρασί.

Α.Ι.: Θεωρώ ότι μέχρι τώρα όχι μόνο οι νέοι αλλά γενικότερα οι Έλληνες δεν ήταν ιδιαίτερα εξοικειωμένοι στις εξόδους τους με την κατανάλωση του κρασιού. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια παρατηρούμε ανοδική πορεία στην κατανάλωση κρασιού έναντι άλλων ποτών. Δεν ξέρω αν είναι απλώς μια τάση ή αν θα διατηρηθεί στον χρόνο, αλλά το παρατηρώ και στις δικές μου παρέες. Νομίζω ότι θα μπορούσε να υπάρξει μια διαφορετική προσέγγιση όσον αφορά την προώθησή του στους νέους. Πιστεύω ότι μπορεί να καταλάβει μεγαλύτερο μερίδιο στις προτιμήσεις τους.

«Είμαι περήφανη, λοιπόν, για το ότι κατάφεραν να μου μεταλαμπαδεύσουν αυτή τη σπίθα και την αγάπη για το κτήμα, είμαι περήφανη που είμαι κομμάτι αυτής της ομάδας».
Εμπορφίλη Μαυρίδου

Ένα πράγμα που θα θέλατε να βελτιώσετε στο Κτήμα Άλφα, αλλά και ένα πράγμα για το οποίο είστε υπερήφανες;

Ε.Μ.: Θα σου απαντήσω αντίστροφα. Αυτό που θαύμαζα πάντα στον πατέρα μου και στον κύριο Άγγελο ήταν αυτή η ανάγκη για δημιουργία, αυτή η θέληση για συνεχή εξέλιξη, η λάμψη στα μάτια τους όταν μιλούσαν για το οινοποιείο. Είμαι περήφανη

λοιπόν για το ότι κατάφεραν να μου μεταλαμπαδεύσουν αυτή τη σπίθα και την αγάπη για το κτήμα, είμαι περήφανη που είμαι κομμάτι αυτής της ομάδας. Όσον αφορά τη βελτίωση του κτήματος, θα ήθελα να αναπτύξουμε ακόμη περισσότερο το κομμάτι της έρευνας. Ήδη υπάρχει ομάδα RnD, στην οποία είμαι κι εγώ μέλος, αλλά νομίζω ότι θα μπορούσαμε να το εξελίξουμε κι άλλο.

Α.Ι.: Είμαι περήφανη καταρχήν για όλα αυτά που έχουν δημιουργήσει μέχρι τώρα οι γονείς μου σε σχέση με το οινοποιείο. Είμαστε τυχερές, γιατί αναλαμβάνουμε να συνεχίσουμε μια ήδη επιτυχημένη πορεία. Κάτι που θα θέλαμε να αναπτύξουμε ακόμη περισσότερο είναι το οινοτουριστικό κομμάτι. Ερχόμενος ένας επισκέπτης στο οινοποιείο, πέρα από την ξενάγηση και τη γευστική δοκιμή, θα θέλαμε να μπορούμε να του προσφέρουμε μια πιο ολοκληρωμένη εμπειρία. Μια διάσταση για την οποία ήδη ενεργούμε ώστε να αναπτυχθεί περισσότερο.

Πόσα στρέμματα περίπου καλλιεργούνται αυτό το διάστημα στο Κτήμα Άλφα; Ποιες είναι οι ετικέτες;

Ε.Μ. - Α.Ι.: Το Κτήμα Άλφα καλλιεργεί περίπου 2.200 στρέμματα. Λέμε καλλιεργεί, διότι μιλάμε και για ιδιόκτητους (το μεγαλύτερο ποσοστό) και για ενοικιαζόμενους αμπελώνες ολοκληρωμένης διαχείρισης, για τους οποίους είμαστε υπεύθυνοι από τη φύτευση μέχρι και τη συγκομιδή. Παρακολουθούμε το αμπέλι σε όλα τα στάδια και τις φάσεις. Είναι πολύ σημαντικό για εμάς το κρασί που τελικά βγάζουμε στην αγορά να προέρχεται από δικά μας αμπέλια. Η αλήθεια είναι πως ακολουθούμε αυτό που λέμε «δύσκολο δρόμο», καθώς οι ευθύνες, οι κίνδυνοι αλλά και το κόστος είναι πολύ μεγαλύτερα.

Παρ' όλα αυτά θέλουμε να έχουμε τον πλήρη έλεγχο ώστε να είμαστε εντελώς σίγουροι για το τελικό προϊόν. Βγάζουμε 16 ετικέτες. Από αυτές, μία κυκλοφορεί αποκλειστικά στο εξωτερικό και μία είναι επετειακή και δεν κυκλοφορεί κάθε χρόνο. Είναι οι λευκές Μαλαγουζιά, Sauvignon Blanc, Sauvignon Blanc Fumé, Chardonnay και Ασύρτικο. Στα ροζέ, προς το παρόν, υπάρχει μία ετικέτα, αυτή του ροζ Ξινόμαυρου. Από ερυθρές, οι AXIA (Syrah-Ξινόμαυρο), Σκαντζόχοιρος (Ξινόμαυρο), Syrah, SMX (Syrah-Merlot-Ξινόμαυρο), Tannat, Pinot Noir, Ξινόμαυρο Reserve και το Alpha One, του οποίου η ποικιλιακή σύνθεση διαφέρει από χρονιά σε χρονιά. Τέλος, κυκλοφορούμε και δύο γλυκούς οίνους, το OMEGA, σε λευκό και κόκκινο.

Σχετικά με τα χαμηλά ποσοστά των γυναικών στον χώρο του κρασιού... Πώς το δικαιολογείτε; Εσείς, δύο γυναίκες που μπήκατε ενεργά σε αυτόν, τι δυσκολίες αντιμετωπίσατε;

Ε.Μ.: Η αλήθεια είναι ότι γενικά στο συγκεκριμένο κομμάτι είμαστε ακόμη λίγο πίσω σε σχέση με το εξωτερικό. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια παρατηρώ ότι όλο και περισσότερες γυναίκες συμμετέχουν ενεργά σε όλα τα στάδια παραγωγής, από το αμπέλι μέχρι και την πώληση. Όσον αφορά τώρα το κομμάτι το δικό μας (της διαχείρισης), η αλήθεια είναι ότι μόνο και μόνο επειδή είμαστε γυναίκες έχουμε να διανύσουμε μεγαλύτερη απόσταση. Πολλές φορές πρέπει να αποδείξεις ακόμη ότι «έξω είναι μέρα και όχι νύχτα». Νομίζω είναι αρκετά δύσκολο γενικά να είσαι γυναίκα CEO, σε οποιονδήποτε κλάδο στην Ελλάδα. Ωστόσο, αν το πιστεύεις, το δουλεύεις και το «τρέξεις» πολύ, θα φτάσεις σε ένα σημείο που δεν θα τους νοιάζει αν είσαι άντρας ή γυναίκα. Θα είναι τα επιχειρήματα αυτά που θα κάνουν τον συνομιλητή σου να σε αντιμετωπίζει ισάξια, ανεξαρτήτως φύλου.

Α.Ι.: Θα ξεκινήσω λίγο παράδοξα, από το κομμάτι της παραγωγής. Όσο περίεργο και αν σου φανεί, οι γυναίκες που εργάζονται στους αμπελώνες είναι πολύ περισσότερες από τους άνδρες. Όντως, στα πρώτα στάδια παραγωγής απαιτείται χειρωνακτική εργασία. Ωστόσο, αυτό που βλέπω, για παράδειγμα, στο κομμάτι των αμπελώνων είναι ότι οι γυναίκες είναι πολύ συγκεντρωμένες, αποδοτικές και αυτό που λέμε «καθαρές στη δουλειά τους». Αντιμετωπίζουν το αμπέλι σαν το δικό τους νοικοκυριό και το περιποιούνται με επιμέλεια.



Προφανώς υπάρχουν εργασίες που έχουν άλλες απαιτήσεις, που εκεί μια γυναίκα δεν συμμετέχει, όπως το κουβάλημα κ.ά. Τώρα, σε ό,τι αφορά τη διαχείριση, ο χώρος του κρασιού ήταν και εξακολουθεί να είναι ανδροκρατούμενος. Τα τελευταία χρόνια βλέπω όμως πολλές νέες γυναίκες να αναλαμβάνουν ηγετικές θέσεις και αυτό με χαροποιεί ιδιαίτερα.

Οι γονείς σας είχαν ένα όραμα που τελικά υλοποίησαν με επιτυχία. Πόσο εύκολο είναι να ενταχθείτε σε αυτό ώστε να το συνεχίσετε; Υπάρχει περιθώριο λάθους ή το να ακολουθήσεις διαφορετικό δρόμο;

Ε.Μ.: Είμαι πολύ αυστηρή με τον εαυτό μου. Δεν του επιτρέπω εύκολα να κάνει λάθη. Είχα την ευκαιρία να είμαι κοντά από την αρχή του εγχειρήματος, συνθήκη που με βοήθησε σε μεγάλο βαθμό να αντιληφθώ το όραμα των πατεράδων μας σε όλες τις διαστάσεις του. Παρ' όλα αυτά, προφανώς γίνονται λάθη, και οι γονείς μας είναι πολύ δεκτικοί σε αυτό.

Οι αποφάσεις που παίρνουμε, προς το παρόν, δεν είναι τόσο σημαντικές ώστε να επηρεάσουν ουσιαστικά τη λειτουργία του οινοποιείου. Αναλαμβάνουμε συγκεκριμένα projects από την αρχή μέχρι το τέλος. Με αυτό τον τρόπο μας δίνεται η δυνατότητα να αντιλαμβανόμαστε τυχόν αστοχίες ενόσω βοηθάμε στην ανάπτυξη της επιχείρησης.



Α.Ι.: Μέχρι τώρα οι γονείς μας ακολουθούν συγκεκριμένη πορεία. Με το που ξεκινήσαμε, μας έδωσαν πάρα πολύ χώρο. Συνήθως επικρατεί η άποψη ότι οι προηγούμενες γενιές δεν είναι τόσο δεκτικές στις νέες ιδέες. Ευτυχώς στη δική μας περίπτωση αυτό δεν ίσχυσε.

Μας δίνεται η δυνατότητα και προτείνουμε καινούργια πράγματα, από τα οποία πολλά εφαρμόζονται. Θεωρώ πως αντιλαμβάνονται ότι έχουμε όρεξη να το εξελίξουμε ακόμη περισσότερο και γι' αυτό τον λόγο μας αφήνουν αρκετό χώρο. Εννοείται ότι προκύπτουν και λάθη και αστοχίες. Ωστόσο, είναι πολύ δεκτικοί σε αυτό, ενώ πάντοτε υπάρχει και ένα «προστατευτικό δίχτυ».

Πείτε μας κάποια από τα μελλοντικά σας σχέδια που πρόκειται να υλοποιηθούν στο άμεσο μέλλον σχετικά με το οινοποιείο.

Ε.Μ. - Α.Ι.: Η αλήθεια είναι ότι ετοιμάζουμε αρκετά πράγματα. Πρώτα απ' όλα, είμαστε σε θέση να ανακοινώσουμε τη δημιουργία μιας νέας οινοποιητικής μονάδας που θα κυκλοφορήσει ετικέτες με διαφορετικό brand. Ένα σύγχρονο οινοποιείο που θα στεγαστεί σε ένα καινούργιο βιοκλιματικό κτίριο, με ενεργειακά φωτοβολταϊκά πάνελ στην οροφή, καθώς θέλουμε να εξασφαλίσουμε ένα σημαντικό μέρος της απαιτούμενης ενέργειας από το ίδιο το κτίριο. Είναι βαρυντικό και χτισμένο έτσι ώστε κάθε στάδιο παραγωγής να βρίσκεται σε διαφορετικό επίπεδο. Χτίζεται δίπλα στο πρώην ορυχείο



της περιοχής, όπου μελλοντικά ευελπιστούμε να δημιουργηθεί ένας νέος βιότοπος. Θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί όχι μόνο ως καλλιεργήσιμη γη αλλά και σαν μια νέα πηγή ζωής, που πιστεύουμε ότι θα μπορούσε να αποκτήσει και αγροτουριστικό ενδιαφέρον.

Το κομμάτι του οινοτουρισμού επίσης είναι ένα σημείο στο οποίο πιστεύουμε πολύ και το οποίο θέλουμε να αναπτύξουμε ακόμη περισσότερο. Γι' αυτό τον λόγο, πρόκειται να δημιουργήσουμε έναν ξενώνα και ένα tailor made εστιατόριο, ώστε να ενισχυθεί η οινοτουριστική εμπειρία, αλλά και να εξυπηρετηθούν καλύτερα οι ανάγκες του οινοποιείου.

Φωτογραφίες: Κωνσταντίνος Τσακαλίδης



Airocide: 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 καθαρίζει τελείως τον αέρα, ακόμα και από τα πολύ μικροσκοπικά μόρια. Επίσης, χρησιμοποιούσε πολύ λίγη ενέργεια, δεν χρειαζόταν συντήρηση και δεν παρήγε επιβλαβή υποπροϊόντα.

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

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



Το Airocide αποτελεί ασπίδα προστασίας γιατί:

- Αποτελεί μια μη-χημική λύση για την εξάλειψη της μούχλας.
- Αποτρέπει την εξάπλωση σπορίων μικροοργανισμών από τον αέρα.
- Διατηρεί τους τοίχους χωρίς μούχλα και σε υψηλότερα επίπεδα υγρασίας, μειώνοντας παράλληλα τις απώλειες εξαέρωσης του κρασιού.
- Κρατάει τον αέρα στους χώρους παλαίωσης και ζύμωσης καθαρούς.
- Μειώνει τη διασταυρούμενη μόλυνση.
- Προλαμβάνει και επιβραδύνει σημαντικά την εξάπλωση πτητικών οργανικών, όπως TBA και TCA.

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



Maximilian J. Riedel: Ο Δεξιοτέχνης των Ποτηριών στην Αθήνα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η Deals SA, σε συνεργασία με τη διεθνώς αναγνωρισμένη εταιρεία παραγωγής ποτηριών Riedel, παρουσίασαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα τον δεξιοτέχνη των ποτηριών Maximilian J. Riedel.

Ο εκπρόσωπος της 11ης γενιάς και ηγέτης της Riedel υποδέχτηκε το ελληνικό κοινό για μια μοναδική παρουσίαση, τη Δευτέρα 6 Μαρτίου 2023, στον Φάρο - Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Ο Maximilian J. Riedel «ταξίδεψε» τους συμμετέχοντες σε μια ενδιαφέρουσα και ενημερωτική εμπειρία μέσα από τον κόσμο των αισθήσεων, κατά την οποία αποδείχθηκε η σημασία του σχήματος και του μεγέθους του ποτηριού στην απόλαυση του κρασιού.

Η αυστριακή εταιρεία Riedel αποτελεί εδώ και 265 χρόνια την πλέον πρωτοπόρο υαλουργία στην παραγωγή ποτηριών και καραφών κρασιού. Ο Claus J. Riedel ήταν ο πρώτος σχεδιαστής που αναγνώρισε το 1958 ότι το μπουκέτο, η γεύση, η ισορροπία και η επίγευση των κρασιών επηρεάζονται από το σχήμα του ποτηριού από το οποίο καταναλώνονται.



Ο Maximilian J. Riedel, με τη σειρά του, φημίζεται τόσο για την επιτυχία του να κάνει γνωστή τη Riedel παγκοσμίως όσο και για τις σχεδιαστικές του ικανότητες, εφαρμόζοντας επιστημονικά αποδεδειγμένες τεχνικές και προσφέροντας νέα και καινοτόμα προϊόντα. Τα ποτήρια κρασιού Riedel, σχεδιασμένα σε συνεργασία με ειδικούς οινολόγους, είναι τα πρώτα που μελετήθηκαν και σχεδιάστηκαν λεπτομερώς για την εξαγωγή των οργανοληπτικών ιδιοτήτων

του κρασιού και την ενίσχυση της γεύσης, αφού κάθε τύπος κρασιού απαιτεί διαφορετικό ποτήριο για να εντείνει τα αρώματα και τις γεύσεις του.

Για την παρουσίαση χρησιμοποιήθηκε η νέα σειρά ποτηριών Riedel, Veloce. Ακολουθώντας τις οδηγίες του Maximilian Riedel, τα ποτήρια «αποκάλυψαν», σε συνδυασμό με το σωστό κρασί, τα μυστικά τους.



Από το 1986, η Deals αποτελεί τον κρίκο της γεύσης στην εφοδιαστική αλυσίδα, αναπτύσσοντας συνεχώς ένα υψηλού επιπέδου χαρτοφυλάκιο που περιλαμβάνει εκλεκτά κρασιά, οινοπνευματώδη ποτά και τρόφιμα. Αυτή η προσέγγιση αποτελεί μια άριστη απόδειξη της αφοσίωσής της να εφοδιάζει τους επαγγελματίες με πολυτελή, ποιοτικά προϊόντα που συμπληρώνουν το ένα το άλλο.



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 ελεγμένη 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.





High Altitude Μαλαγουζιά από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη



Στα 720 μέτρα υψόμετρο
“τη δοκιμάσαμε και μας... δοκίμαζε για 18
ολόκληρα χρόνια”,
τόνισε ο Στέλλιος Μπουτάρης.

ADVERTORIAL

Μια Μαλαγουζιά από ένα μικρό block στα 720 μέτρα, σε ένα από τα μεγαλύτερα υψόμετρα καλλιέργειας της ποικιλίας στην Ελλάδα, είναι η νέα πρόταση του Κτήματος Κυρ-Γιάννη.

Η Μαλαγουζιά Single Vineyard μπορεί να μας συστήνεται με την εσοδεία του 2022, αλλά η ιστορία της πηγαίνει πολλά χρόνια πίσω.

Ήταν το 2004 όταν έγινε η φύτευση της Μαλαγουζιάς σε ένα μικρό αμπελοτόπι με το όνομα «Μπάρα». Μέρος του αμπελώνα της Σαμαρόπετρας του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, επιλέχθηκε, μεταξύ άλλων, και για το ασυνήθιστα μεγάλο -για την ποικιλία- υψόμετρο. Από τότε ξεκίνησε μια μακρά περίοδος αμπελουργικής άσκησης και μελέτης της Μαλαγουζιάς σε αυτό το μικρό κομμάτι γης.

Το μεσοκλίμα της περιοχής, σε συνδυασμό με τον βορειοδυτικό προσανατολισμό, τη μέση κλίση 15% και τα φτωχά αμμώδη εδάφη του block, φάνηκαν να ταιριάζουν στις ανάγκες και στις ευαισθησίες της ποικιλίας. Αντίστοιχη προσέγγιση υπομονής και πειραματισμού συνεχίστηκε και στο οινοποιείο, με μικροοινοποιήσεις μέσα στα χρόνια.

Στην οινοποίηση της εσοδείας του 2022 έγινε προζυμωτική εκχύλιση για ανάδειξη της αρωματικής έντασης και ακολούθησε παραμονή για τέσσερις μήνες σε ελαφριές οινολάσπες, με περιοδική ανάδευση, η οποία πρόσθεσε όγκο και δομή στο κρασί. Από το αμπέλι στο οινοποιείο, ο στόχος ήταν ξεκάθαρα απλός: η Μαλαγουζιά και ο τρόπος με τον οποίο εκφράζεται σε αυτό το μικρό αμπελοτόπι να λάμπουν.

Δεκαοκτώ χρόνια ύστερα από εκείνη τη φύτευση στα 720 μέτρα υψόμετρο, η Μαλαγουζιά Single Vineyard του 2022 κυκλοφορεί για πρώτη φορά, εμπλουτίζοντας την premium οικογένεια Single Vineyard κρασιών του Κτήματος Κυρ-Γιάννη και ξετυλίγοντας την ιστορία της που -αν μη τι άλλο- επιβεβαιώνει ότι δεν πρόκειται απλώς για μια ακόμη... Μαλαγουζιά.





Ρεκόρ Επισκεψιμότητας και Πλατιά Χαμόγελα στην Έκθεση του ΣΜΟΕ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Με μεγάλη επιτυχία, ρεκόρ επισκεψιμότητας, πλατιά χαμόγελα και αισιοδοξία για το μέλλον, ολοκληρώθηκε η 4η οινική έκθεση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος με τίτλο «Μικρά Οινοποιεία, Μεγάλα Κρασιά 2023», που πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 12 και τη Δευτέρα 13 Φεβρουαρίου στο Σεράφειο του Δήμου Αθηναίων.



Σε κλίμα ενότητας, με κέφι και δημιουργικότητα, 50 από τα 59 μικρά οινοποιεία-μέλη του συνδέσμου συγκεντρώθηκαν στο ευχάριστο περιβάλλον του Σεραφείου, ένα μοναδικό συγκρότημα αθλητισμού, πολιτισμού και καινοτομίας, για να παρουσιάσουν τα μεγάλα και σπουδαία τους κρασιά.

Οι οινοποιοί του ΣΜΟΕ υποδέχτηκαν το οινόφιλο κοινό, τους επαγγελματίες του χώρου, τους φίλους και τους υποστηρικτές τους, παρουσιάζοντας και προσφέροντας για δοκιμή τα μοναδικά προϊόντα που παράγουν δίνοντας έμφαση στην πρώτη ύλη, επενδύοντας χωρίς εκπτώσεις στην ποιότητα, καταδεικνύοντας ότι η ταυτότητα ενός κρασιού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή, τη γη και τον χαρακτήρα των ανθρώπων που ζουν κοντά της.

Την έκθεση επισκέφτηκαν σημαντικές προσωπικότητες, όπως ο αναπληρωτής υπουργός Οικονομικών, Θεόδωρος Σκυλακάκης, ο οποίος άκουσε προσεκτικά τα θέματα που απασχολούν τους οινοπαραγωγούς, καθώς και σπουδαίοι άνθρωποι του χώρου, διεθνώς αναγνωρισμένοι, όπως η Julia Harding MW, κορυφαία οινοκριτικός, που βρέθηκε στην Ελλάδα ειδικά για να δοκιμάσει και να αξιολογήσει τα κρασιά της έκθεσης.



«Κρασί, Τυρί και Ψωμί»: Στα μυστικά του απόλυτου γαστρονομικού τρίπτυχου

Ενθουσιασμένοι έμειναν επίσης όσοι παρακολούθησαν το workshop με τη Γιοβάννα Λύκου (sommelier - wine & spirits instructor - drinks editor), που απογείωσε το απόλυτο γαστρονομικό τρίπτυχο «Κρασί, Τυρί και Ψωμί», συνδυάζοντας ελληνικές ποικιλίες κρασιού με νόστιμα ελληνικά τυριά από το Τυροκομείο Κωσταρέλου και διαφορετικά είδη «αληθινού» ψωμιού από το Betty's Bakery.

Τα συγκεκριμένα προϊόντα μπορούσαν να απολαμβάνουν και εκτός σεμιναρίου όλοι οι επισκέπτες της έκθεσης καθ' όλη τη διάρκεια του διημέρου.

Και μια έκπληξη από την TC Group

Η γιορτινή διάθεση απογειώθηκε λίγο πριν από το τέλος της ετήσιας έκθεσης με μια πολύ μεγάλη έκπληξη!

Μια κλήρωση ανάμεσα στα 50 συμμετέχοντα οινοποιεία ανέδειξε έναν τυχερό, συγκεκριμένα το Κτήμα Φλοριάν, που κέρδισε 5.000 φελλούς JGR κατηγορίας micro και ποιότητας πενταετίας mtr3, τους οποίους θα παραλάβει απευθείας από την Πορτογαλία, μια ευγενική χορηγία της εταιρείας TC Group.

Περήφανη η ομάδα μας, της αθηΝΕΑς και του Carpe Vinum, που κατάφερε να διεκπεραιώσει με επιτυχία αυτό το νέο εγχείρημα-πρόκληση, έχει ήδη ξεκινήσει –μια και εκ φύσεως είναι ανυπόμονη– να κάνει σχέδια για τη διοργάνωση της 5ης οινικής έκθεσης του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος, που θα γίνει του χρόνου, την ίδια εποχή, Κυριακή 11 και Δευτέρα 12 Φεβρουαρίου 2024, στην Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων.

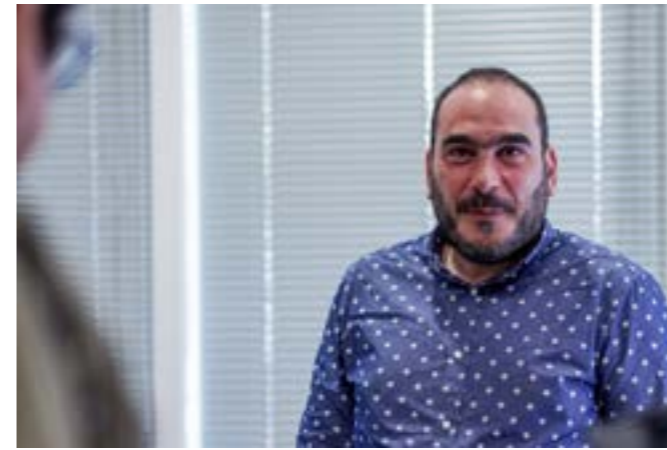
Ραντεβού εκεί!

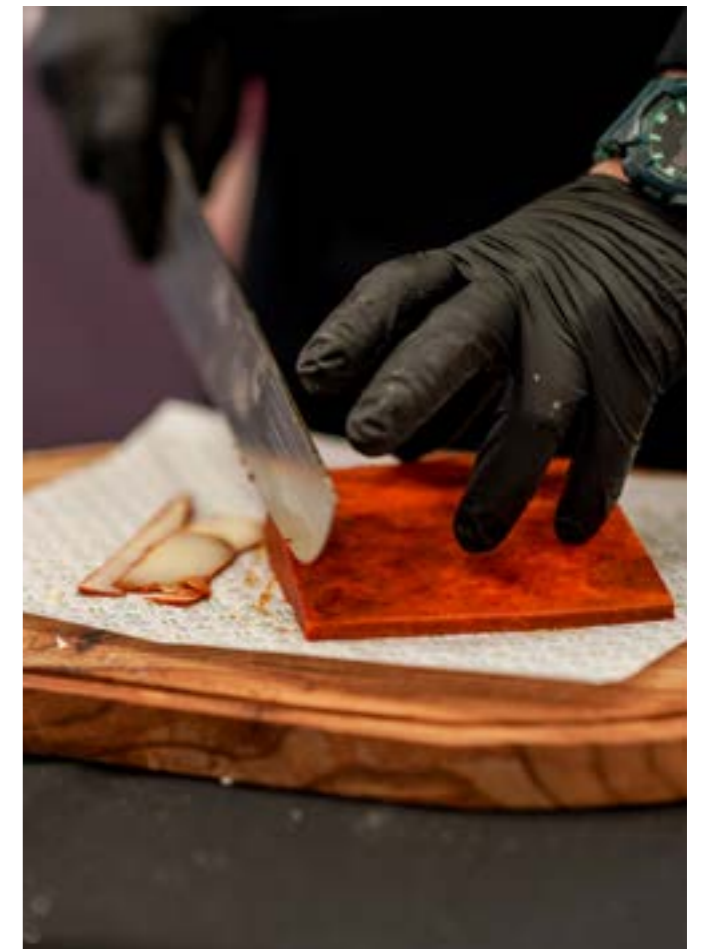
Φωτογραφίες: Νίκος Καρανικόλας

“Μικρά Οινοποιεία Μεγάλα Κρασιά”











My Cava: Κρασί στο Ποτήρι, Γευσιγνωσίες, Εκδρομές σε Ελληνικούς Αμπελώνες

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Στους λάτρεις του κρασιού, ειδικά στη Βόρεια Ελλάδα, η οικογένεια Δημητριάδη είναι ευρέως γνωστή. Με πολλά χρόνια εμπειρίας σε όλες τις βαθμίδες παραγωγής και διαχείρισης του κρασιού, η νέα γενιά φαίνεται να έχει προσδώσει σε αυτή την κληρονομιά ιδιαίτερη εξωστρέφεια.



Εκπαιδύοντας το οινικό κοινό

Η κάβα κρασιών My Cava εμπορεύεται και διανέμει τεράστια γκάμα κρασιών τόσο από τον ελληνικό όσο και από τον ξένο αμπελώνα από τα δύο υποκαταστήματα στη Θεσσαλονίκη, το νέο κατάστημα λιανικής στο Παγκράτι, στην Αθήνα, αλλά και από τον ιδιαίτερο χώρο της στην ανανεωμένη Αγορά Μοδιάνο.

Στα δύο τελευταία σημεία, ο Στέλιος Δημητριάδης, το νέο αίμα της οικογένειας, έχει διαμορφώσει τον χώρο για οινικές δοκιμές –μέσα από ειδικό distiller-20 επιλεγμένων ετικετών που αλλάζουν τακτικά.

Τόσο στο κατάστημα στο Παγκράτι όσο και στην Αγορά Μοδιάνο, η αισθητική του χώρου και η ευγένεια του Στέλιου και των συνεργατών του σε παρακινούν να δοκιμάσεις στο ποτήρι σου διαφορετικές ποικιλίες και ετικέτες πριν αγοράσεις κάποια φιάλη. Με το ζεστό χαμόγελο και το πάθος του για το κρασί, σου προτείνει επιλογές που πιστεύει ότι



σου ταιριάζουν, ενώ σε πείθει πόσο σημαντικό είναι στο να εκπαιδευτείς να πίνεις κρασί καθώς έτσι σου ανοίγονται νέοι γευστικοί ορίζοντες. Εκτός αν τρως burger, που σε αυτή την περίπτωση, όπως λέει, μπορείς να κάνεις μια εξαίρεση επιλέγοντας ένα αναψυκτικό.

Ο δραστήριος Στέλιος Δημητριάδης δεν σταματάει ποτέ. Στη Θεσσαλονίκη φαίνεται να υπάρχει ένα φανατικό οινικό κοινό με διάθεση εξερεύνησης και ο ίδιος δεν χάνει την ευκαιρία να το προσεγγίσει με σκοπό την ανάπτυξη της οινοφιλίας.

Σεμινάρια εισαγωγής και εξοικείωσης με τον κόσμο του κρασιού (4 κύκλοι τον χρόνο σε ομάδες 32 ατόμων), κλειστές γευστιγνώσεις, κάθετες γευστικές δοκιμές με την παρουσία των οινοπαραγωγών, καθώς και επισκέψεις σε αμπελώνες στην ελληνική ύπαιθρο είναι μερικές από τις δράσεις της My Cava που έχουν βρει πρόσφορο έδαφος στη Βόρεια Ελλάδα.

Κάθετη γευστική δοκιμή στο κρασί του Κτήματος Ταζογλίδου

Τι μπορεί να γυρεύει μια ιταλική ποικιλία στη Νάουσα, στη ζώνη του Ξινόμαυρου; Αυτό αναρωτηθήκαμε και εμείς αποδεχόμενοι το κάλεσμα της My Cava για μια κάθετη γευστική δοκιμή στο κρασί του Κτήματος Ταζογλίδου. Η Ευστρατία Ταζογλίδου, γεωπόνος, με 20 χρόνια εμπειρίας στο κρασί και προϋπηρεσία στην Μπουτάρης Οινοποιητική, ξέρει καλά να ξεχωρίζει τα πρέμνα από τα καλύτερα αμπελοτόπια και να τα κάνει κρασί.

Έτσι, αποφάσισε να ξεκινήσει το δικό της εγχείρημα το 2010 φυτεύοντας την ιταλική ποικιλία Monterulciano σε ένα μικρό ιδιόκτητο αμπέλι στη Νάουσα. Ποικιλία που συστήνεται για τη ζώνη του Αμυνταίου Φλώρινας και που είναι η δεύτερη πιο διαδεδομένη στην Ιταλία μετά το Sangiovese.

Με μικρή ιδιόκτητη έκταση, σε ύψος 150-250 μέτρων, για την παραγωγή ενός μικρού όγκου Monterulciano (3.000 φιάλες) αλλά και Ξινόμαυρου, η Ευστρατία Ταζογλίδου έχει καταφέρει να μπει στη λίστα πολλών εστιατορίων στην Ελλάδα. Η πρώτη οινοποίηση έγινε το 2011. Και μπορεί η ονομασία της ετικέτας Ανεμόλια του Monterulciano να σημαίνει «λόγια του ανέμου», όμως η Ευστρατία Ταζογλίδου το είπε και το έκανε πράξη και σήμερα μας συστήνει 4 διαφορετικές ετικέτες.

Το 2013 οινοποίησε το Ξινόμαυρο 7 Κλειδιά από τα επτά αμπελοτόπια απ' όπου προμηθεύεται κρασί (5.000 φιάλες) και ακολούθησαν το ροζέ Ξινόμαυρο 7 Όνειρα (2.000 φιάλες), το λευκό ενδιαφέρον blend Βιδιανού με Κυδωνίτσα (2.000 φιάλες) και φυσικά η εξέλιξη του Monterulciano Ανεμόλια, το καμάρι της Ευστρατίας!



Και δεν έχει άδικο, μιας και στην κάθετη γευστική δοκιμή που διοργάνωσε ο στενός συνεργάτης της Στέλιος Δημητριάδης, στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο της My Cava, ξεχωρίσαμε χρονιές που μπορεί να συνοδεύσουν απαιτητικά γεύματα με έντονα κρέατα και λιπαρά φαγητά.

Νικητής της δοκιμασίας, κατά τη δική μου κρίση, η χρονιά του 2014, με 13,5% αλκοόλη. Ένα κρασί με όγκο, έντονη γεύση που στην αρχή βγάζει κάτι από μαρμελάδα κόκκινων φρούτων και στην πορεία –σαν να έχει ανοίξει στη μύτη σου– μια παλέτα από ακριβά πούρα. Μπορεί το 2014 να ήταν δύσκολη χρονιά, με πολλές βροχοπτώσεις, αλλά το αποτέλεσμα στο μπουκάλι έχει δυναμική παλαιώσης, ίσως και για τα επόμενα 5 χρόνια.

Επόμενο στη σειρά των προτιμήσεων ήταν η Ανεμόλια του 2017, με τα μούρα, τα δαμάσκηνα και τα άγρια φρούτα να πρωταγωνιστούν στη μύτη και στο στόμα και τις μοβ ανταύγειες να κλέβουν στο μάτι.

Με αμπελοτόπια στον Τρίλοφο Νάουσας δεν θα μπορούσαμε να μη δοκιμάσουμε το Ξινόμαυρο 7 Κλειδιά. Οι χρονιές 2018, 2017, 2016 και 2014 συνδυάστηκαν εξαιρετικά με τις ατομικές μερίδες τυριών που μας πρόσφεραν ενόσω η έντονη οξύτητα του Ξινόμαυρου μας ξαφνίαζε ευχάριστα.



Η προσέγγιση της Ταζογλίδου στο Ξινόμαυρο και λόγω περιοχής (κοινή με τον Απόστολο Θυμιόπουλο) είναι κοντά στον αναμορφωτή της ποικιλίας. Αλλά έχει τα δικά της χαρακτηριστικά, που κάνουν τα κρασιά της περιζήτητα, με φανατικό κοινό από την πρώτη στιγμή που βγήκαν στην αγορά. Έχουν τη μύτη και την επίγευση του Ξινόμαυρου αλλά δεν είναι τόσο τανικά και με οξύτητες. Έχουν αυτή την ωραία, γεμάτη αίσθηση που σου δίνει το ρουστίκ Ξινόμαυρο με μια νότα λίγο πιο μοντέρνα.

Η εμπειρία έκλεισε με ρεβανί Βέροιας και με τους συμμετέχοντες να περιμένουν στην ουρά να κλείσουν θέση για την κυριακάτικη εξόρμηση της My Cava σε οινοποιείο στη Νάουσα.

Αν θέλετε να ενημερώνεστε για τις δράσεις και τα σεμινάρια της My Cava, επισκεφθείτε τη σελίδα της στο Facebook. Αλλά ακούστε τη συμβουλή μου και αναζητήστε σε ένα από τα υποκαταστήματά της τον ίδιο τον Στέλιο Δημητριάδη. Είμαι σίγουρη πως, μετά την επαφή μαζί του, θα γίνετε και εσείς μύστες του κρασιού και των εξορμήσεων σε αμπελώνες.



Το 50 Great Greek Wines 2023 Έρχεται με Καινοτόμες Αλλαγές

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η εξέλιξη, κάθε είδους εξέλιξη, αποτελεί φαινόμενο που υλοποιείται σταδιακά και σε μεγάλο βάθος χρόνου και είναι όμορφο, όταν είναι θετική, να την παρατηρείς, πόσο μάλλον να βαδίζεις πλάι της.

Πριν από λίγο καιρό βρέθηκα στο εστιατόριο ΦΙΤΑ όπου, σε μια ειδική εκδήλωση, το 50 Great Greek Wines (50 GGW), η ολοκληρωμένη και δημιουργική πλατφόρμα προβολής και διαλόγου του ελληνικού κρασιού, ανακοίνωσε τη διεξαγωγή του για τρίτη συνεχή χρονιά.

Χάρηκα τη συνάντησή μου με τον Γιάννη Καρακάση MW, εμπνευστή και ιδρυτή των 50 GGW, αλλά και τον Γρηγόρη Μιχαήλο Dip WSET, στον ρόλο του development manager, σε μια πολύ ευχάριστη βραδιά, με ενδιαφέροντες ανθρώπους.



Κι εκεί που απολάμβανα τα εθιστικά τσιπς πατάτας που βουτούσα στη λαχταριστή ταραμοσαλάτα και έσβηνα γευστικά με την καταπληκτική Ρομπόλα Ranochori Old Vines του Πάνου Σαρρή παρακολουθώντας την παρουσίαση, έφερα στο νου εικόνες από το παρελθόν που έχουν καθορίσει τη μέχρι τώρα πορεία όλων μας στον χώρο του κρασιού.

Φλας μπακ στα διαλείμματα με τις πλάκες και τις άπειρες συζητήσεις γύρω από το κρασί έξω από την αίθουσα διδασκαλίας του WSPC όταν ακόμα βρισκόταν στην Αμφιθέα, στις προπονήσεις γευστικής που κατέληγαν σε wine party, στις βραδιές σεμιναρίων από τους τότε υπερδραστήριους wine commanders στο ιστορικό Paradiso και σε άλλες πολλές στιγμές που μας πήγαιναν ένα βήμα παρακάτω κάθε φορά. Κάπως έτσι συγκινήθηκα και σκέφτηκα τι συναρπαστικό είναι να βλέπεις την εξέλιξη κάποιων ανθρώπων που προχωρούν ακάθεκτοι με οδηγό το πάθος και την αγάπη σε ένα αντικείμενο, εν προκειμένω στο ελληνικό κρασί!

Για να επανέλθω στο θέμα μας όμως, στο 50 GGW αποτυπώνεται η σύγχρονη εικόνα του ελληνικού κρασιού μέσα από τα 50 καλύτερα κρασιά του διαγωνιστικού μέρους, όπως κρίνονται από μια εκλεκτή ομάδα κριτών παγκόσμιου βεληνεκού.

Νέα εποχή για το ελληνικό κρασί

Στόχος είναι η προώθηση μια νέας εποχής για το ελληνικό κρασί, που θα αναδεικνύει την αυθεντικότητα και την εξαιρετική σχέση ποιότητας/τιμής, έναν περίπλοκο συνδυασμό, με έμφαση στην εξωστρέφεια μέσα από συνεχείς προωθητικές δράσεις εντός και εκτός Ελλάδας.

Το διαγωνιστικό σκέλος θα λάβει χώρα στις ιστορικές κρύπτες του Selene στη Σαντορίνη στις 25-28 Σεπτεμβρίου, ενώ η εκδήλωση απονομής, όπου θα ανακοινωθούν τα 50 καλύτερα κρασιά από αυτά που συμμετείχαν, θα πραγματοποιηθεί στο Grand Resort Lagonissi στις 20 Οκτωβρίου 2023.

Ο Γιάννης Καρακάσης MW μας παρουσίασε εκτενώς τη φετινή έκδοση του 50 Great Greek Wines, επισημαίνοντας με προσοχή τις καινοτόμες αλλαγές που θα ενσωματωθούν. Από τη φετινή χρονιά, η ανακοίνωση των 50 νικητών θα γίνεται πλέον όχι βάσει κατάταξης αλλά αλφαβητικά, με την αρίθμηση να υπάρχει μόνο στους νικητές των επιμέρους κατηγοριών, οι οποίες ανανεώνονται και ενισχύονται.

Επιπροσθέτως, το 50 GGW | 2023 δίνει τη δυνατότητα συμμετοχής σε κρασιά του πολλά υποσχόμενου κυπριακού αμπελώνα. Τέλος, θεσμοθετούνται και τα Greek Industry Awards σε μια προσπάθεια να αναδειχθούν άνθρωποι, θεσμοί και πρωτοβουλίες

που κινούνται είτε εντός είτε περιφερειακά του κλάδου του κρασιού και οι δράσεις τους εμπεριέχουν το στοιχείο του «Greatness».



Ο Γιάννης Καρακάσης, μεταξύ άλλων, τόνισε: «Με προσήλωση στις αξίες μας, συνέπεια και μεθοδικότητα, συνεχίζουμε την προσπάθειά μας για την αύξηση της φήμης του ελληνικού αμπελώνα στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Πάντοτε σε ανοιχτή επικοινωνία με τους παραγωγούς, τους καταναλωτές και τις αγορές, τολμάμε μια σειρά αλλαγών που θα φέρουν το 50 GGW ακόμα πιο κοντά στους στόχους του. Όλη η ομάδα του 50 GGW παραμένει έντονα ενθουσιασμένη για αυτά που έρχονται και θα δούμε το επόμενο διάστημα».

Το line-up του 50 GGW | 2023 ενισχύεται με ακόμα περισσότερες και κορυφαίες προσωπικότητες από το παγκόσμιο οινικό στερέωμα, γεγονός που ενισχύει την αξιοπιστία της διαδικασίας.

Πιο συγκεκριμένα, τα κρασιά θα αξιολογηθούν από τους:

- Julia Harding MW (senior editor and writer στο JancisRobinson.com)
- Mark Andrew MW (Noble Rot Magazine & Restaurants)
- Lenka Sedlackova MW (senior brand manager Bancroft)
- Wojciech Bońkowski MW (wine writer)
- Caro Maurer MW (journalist and wine educator)
- Demetri Walters MW (wine consultant)
- Christophe Heynen MW (serial entrepreneur in the wine business).

Η διακεκριμένη master of wine Julia Harding δήλωσε: «Έχοντας δοκιμάσει πολλά από τα 50 GGW το 2022, ανυπομονώ να συμμετάσχω στη φετινή διαδικασία και να μου δοθεί η ευκαιρία να δοκιμάσω πολλά από τα κρασιά που έχουν υποβληθεί. Είναι μια υπέροχη "περίληψη" των ελληνικών κρασιών».

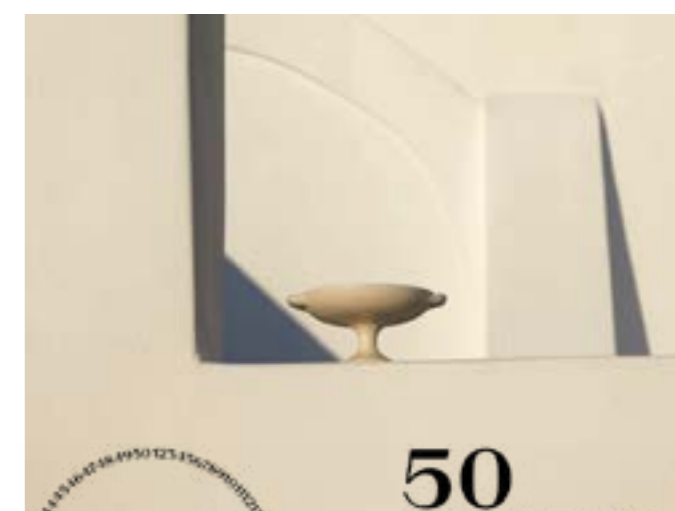
Ένα καθαρό μήνυμα

Η αρχαία ελληνική μυθολογία αποτελεί πηγή έμπνευσης για την τρίτη σειρά επικοινωνίας των 50 GGW. Ο Ποσειδώνας, ο Άτλαντας και ο Διόνυσος απεικονίζονται συμβολικά μέσα από τρία εικαστικά, παρουσιάζοντας το ταξίδι, την τόλμη, την υπομονή και τη χαρά που ζει σε κάθε εσοδεία ο δημιουργός ενός οίνου.

Στόχος του 50 Great Greek Wines είναι να μπει η σφραγίδα «Ελληνικό Κρασί» και «Greatness» σε όσες περισσότερες αγορές γίνεται, συμβάλλοντας μέσα από την πλατφόρμα του 50 GGW στην επικοινωνία ενός καθαρού μηνύματος:

Το ελληνικό κρασί αξίζει να βρίσκεται ψηλά στη συνείδηση του παγκόσμιου καταναλωτή.

• Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.greatgreekwines.com





Κτήμα Βογιατζή: Η Νέα Γενιά Είναι Γένους Θηλυκού

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Την οικογένεια Βογιατζή οι φίλοι του κρασιού τη γνωρίζετε καλά. Η γνώση και το μεράκι τους αντανακλώνται στο ποτήρι σας με κάθε αφορμή. Το κτήμα, κοντά στη λίμνη Πολυφύτου, σε ένα οικοδόμημα εναρμονισμένο με το περιβάλλον αλλά με μοναδική αρχιτεκτονική, που δύσκολα συναντάς στη Βόρεια Ελλάδα, κερδίζει το ενδιαφέρον ολοένα περισσότερων επισκεπτών.

Δεν είναι μόνο το καλό κρασί που παράγουν. Είναι πως όλη αυτή η γνώση μετουσιώνεται σε αισθητική που δύσκολα συναντάς. Αισθητική στο καλωσόρισμα, στις ετικέτες, στις ντελικάτες υφές των κρασιών, στις συζητήσεις μαζί τους.

Τα τελευταία χρόνια, το Κτήμα Βογιατζή έχει ανοίξει τις πόρτες του στους περαστικούς, μια εξωστρέφεια που έχει τη σφραγίδα της νέας γενιάς. Η Μαργαρίτα Βογιατζή είναι μία από τις τέσσερις κόρες των δύο αδερφών ιδιοκτητών. Όποια στιγμή κι αν περάσετε από το οινοποιείο ή από το σταντ του κτήματος στις οινικές εκθέσεις, η Μαργαρίτα είναι εκεί. Χαμογελαστή, πρόθυμη να σε μυήσει στον κόσμο του κρασιού. Στον δικό τους κόσμο.



Το Κτήμα Βογιατζή στο Βελβεντό

Το Βελβεντό είναι ο τόπος καταγωγής της οικογένειας Βογιατζή. Η οικογένεια έχει τη δική της ιστορία στο οινεμπόριο. Καταγράφεται από τις αρχές του αιώνα, όταν μεγάλες ποσότητες οίνων της περιοχής Βελβεντού μεταφέρονταν και πωλούνταν στην αναπτυσσόμενη την περίοδο εκείνη πόλη της Κατερίνης, όπου και εγκαταστάθηκε η οικογένεια, διατηρώντας οινοπωλείο-ουζερί μέχρι το 1992.

Έχοντας κληρονομιά την ιστορία και την αγάπη που τους συνέδεε με τον τόπο, ο Ιωάννης Βογιατζής, ο Νικόλαος Βογιατζής και ο Χαρίσης Βογιατζής αποφάσισαν στις αρχές της δεκαετίας του '90 να επιστρέψουν στο Βελβεντό και να δημιουργήσουν τον δικό τους σύγχρονο αμπελώνα με τοπικές και άλλες ποικιλίες και στόχο την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, τα οποία να συνδυάζουν την ιδιαιτερότητα και τον χαρακτήρα της περιοχής.

Οικογενειακή υπόθεση

Το Κτήμα Βογιατζή από τη δημιουργία του μέχρι και σήμερα είναι οικογενειακή υπόθεση. Από την έναρξη λειτουργίας της εταιρείας, κυρίαρχο ρόλο έχουν τα δύο αδέρφια, ο Ιωάννης Βογιατζής ως οινολόγος του κτήματος και ο Νικόλαος Βογιατζής στο εμπορικό τμήμα, ενώ τα τελευταία χρόνια, με αγάπη και σεβασμό σε ό,τι έχουν καταφέρει μέχρι σήμερα οι γονείς τους, εμπλέκεται και η νέα γενιά του οиноποιείου, οι τέσσερις κόρες των δύο ιδιοκτητών, Μαργαρίτα, Κατερίνα, Μαργαρίτα και Λυδία Βογιατζή.

Η Μαργαρίτα Βογιατζή είναι απόφοιτη του Τμήματος Οινολογίας του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Αθήνας. Μεγαλωμένη από μικρή μέσα

στα αμπέλια, είχε πάντα κατά νου ότι θα μπορούσε να ασχοληθεί με το κρασί. Σήμερα, εμπλέκεται σε όλα τα τμήματα του οиноποιείου, από την παραγωγή και τον οινοτουρισμό μέχρι τις πωλήσεις και το μάρκετινγκ, έτσι ώστε να έχει εικόνα για όλα εκείνα που θα τη βοηθήσουν να εξελιχθεί.

Μεγαλύτερη αγάπη, όμως, τρέφει για την παραγωγή και την οινόποιηση του κρασιού. Πιστεύει πως η περίοδος του τρύγου είναι η πιο δημιουργική για έναν οινόποιο-οινολόγο: «Όλες οι προκλήσεις που έχεις να αντιμετωπίσεις και οι σημαντικότερες αποφάσεις που πρέπει να πάρεις, ώστε να βγει ένα καλό αποτέλεσμα, εξαρτώνται από εκείνη τη στιγμή και είναι πάντα ευχάριστο όταν τελικά πετυχαίνεις αυτό που θέλεις και βλέπεις τους κόπους σου να ανταμείβονται».

Ζητήσαμε από τη Μαργαρίτα Βογιατζή να μας παρουσιάσει τις ετικέτες του κτήματος: «Αγαπώ όλες τις ετικέτες μας γιατί έχουν έναν μοναδικό τοπικό χαρακτήρα που εκφράζεται από την ιδιαιτερότητα και το κλίμα της περιοχής. Αν πρέπει όμως να ξεχωρίσω κάποια, αυτή θα ήταν η ετικέτα του Λευκοτσικνιά. Πρόκειται για ένα μονοποικιλιακό Ασύρτικο ηπειρωτικής Ελλάδας, από το οποίο το 25% της παραγωγής αποζυμώνει και στη συνέχεια ωριμάζει μαζί με τις λεπτές οινολάσπες του για τρεις μήνες σε δρύινα γαλλικής προέλευσης βαρέλια».

Τα τελευταία χρόνια έχουμε επικεντρωθεί στη δημιουργία ενός καλού λευκού οίνου υψηλής ποιότητας από Ασύρτικο. Η επιλογή γίνεται κάθε χρόνο από ένα συγκεκριμένο αμπελοτόπι μας στο Βελβεντό, το οποίο βρίσκεται σε ύψος περίπου 340-360 μέτρων δίπλα στη λίμνη. Έτσι έχουμε πολύ καλά αποτελέσματα όσον αφορά τις οξύτητες και τη δομή

του τελικού οίνου. Την τελευταία χρονιά επιχειρήσαμε να το αφήσουμε να ωριμάσει για λίγους μήνες σε πήλινους αμφορείς, με εξαιρετικά αποτελέσματα στην τελική δομή και στο αρωματικό προφίλ του. Δεν είναι άλλωστε τυχαία και η επιλογή της ετικέτας, με το πουλί της λίμνης, του Λευκοτσικνιά, να φορά πουέντ μπαλαρίνας, θέλοντας να δείξουμε ότι πρόκειται για ένα λεπτό και φινετσάτο Ασύρτικο της ηπειρωτικής Ελλάδας».

Η νέα γενιά στο Οινόποιείο

Με τη Μαργαρίτα μιλήσαμε επίσης για το μέλλον του κτήματος, αλλά και για τη δυναμική της περιοχής.

«Με την είσοδο της νέας γενιάς στη λειτουργία του οινόποιείου μας προσδοκούμε τη δημιουργία νέων προϊόντων, που θα αντιπροσωπεύουν τη φιλοσοφία του κτήματος και ταυτόχρονα θα ενσωματώνουν σε αυτό τις νέες τάσεις της αγοράς στο κρασί. Παράλληλα ευελπιστούμε να δώσει νέα ώθηση στην εικόνα του κτήματος με την έντονη παρουσία στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, τη διαφήμιση, τη φυσική παρουσία σε events και σημεία στα οποία συχνάζει η νεολαία, καθώς και με την οργάνωση γευστικών δοκιμών και σεμιναρίων ειδικά για τους νέους».

Τα σχέδιά μας όσον αφορά την παραγωγή είναι να δημιουργήσουμε νέα προϊόντα και να αναδείξουμε έτσι διαφορετικές εκδοχές των βασικών ποικιλιών του αμπελώνα μας –του Ξινόμαυρου (κλώνος Βελβεντού), του Τσαπουρνάκου (κλώνος Cabernet Franc), του Μοσχόμαυρου, και άλλων ελληνικών ποικιλιών– μέσω πειραματικών οινόποιήσεων που βρίσκονται σε εξέλιξη και πιστεύουμε ότι μπορούν να προσφέρουν μοναδικά κρασιά υψηλής ποιότητας.

Επίσης, στα σχέδιά μας είναι η αναβάθμιση του εσωτερικού και του περιβάλλοντος χώρου του οινόποιείου, ώστε να μπορούμε να προσφέρουμε στους επισκέπτες μια ολοκληρωμένη οινοτουριστική εμπειρία, καθώς και η διοργάνωση εκδηλώσεων.

Τέλος, ως ενεργό μέλος της «Ένωσης Οινόποιων Βορείου Ελλάδος», από την ίδρυσή της μέχρι και σήμερα, προσπαθούμε να συμμετέχουμε σε πλήθος δράσεων οινογευσίας, εκθέσεις αλλά και θεματικές γευστικές δοκιμές, εκπαιδευτικά σεμινάρια, οινοτουριστικές προτάσεις και πολλά ακόμη που διοργανώνονται σε ολόκληρη την Ελλάδα.

Το Βελβεντό, ένας ανερχόμενος οινοτουριστικός προορισμός

Η ανάπτυξη του οινοτουρισμού στην περιοχή του Βελβεντού είναι κάτι που μας απασχολεί αρκετά τα τελευταία χρόνια. Πιστεύουμε ότι είναι ένας όμορφος τόπος, με αξιόλογα τοπικά προϊόντα (κρασιά, ροδάκινα, μαρμελάδες, τοπικά εδέσματα) και τοπική



κή κουλτούρα, που αξίζει να αναβαθμιστεί και να αναγνωριστεί.

Τα τελευταία χρόνια έχουμε επενδύσει αρκετά στη διαμόρφωση του εσωτερικού του οινόποιείου, ώστε να μπορεί ο επισκέπτης να επωφεληθεί από τις υπηρεσίες που του προσφέρουμε και να γευτεί τα κρασιά μας σε μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα γευστικής δοκιμής και φυσικά μιας όμορφης θέας, με τη λίμνη και τους αμπελώνες, που πραγματικά γαληνεύουν και ομορφαίνουν την ψυχή.

Δεν θα παραλείψω και την προσπάθειά μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης τα τελευταία χρόνια, όπου με συνεχείς δημοσιεύσεις και διαφημίσεις προσκαλούμε το οινόφιλο κοινό να επισκεφτεί τον όμορφο τόπο μας, ειδικά κάθε τελευταίο Σαββατοκύριακο του Μαΐου που πλέον έχει θεσμοθετηθεί ως γιορτή για το ελληνικό κρασί, οι «Ανοιχτές Πόρτες», καθώς και κατά την «Παγκόσμια Ημέρα Οινοτουρισμού» κάθε δεύτερη Κυριακή του Νοεμβρίου.

Σημαντική είναι επίσης η προσπάθεια της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας και του Δήμου Βελβεντού για την ανάδειξη της περιοχής. Κάποια παραδείγματα είναι η δημιουργία τουριστικού οδηγού για τα αξιοθέατα και τα τοπικά προϊόντα του Δήμου Βελβεντού, καθώς και η διοργάνωση ταξιδιών με τουριστικούς πράκτορες από την Ελλάδα με σκοπό να γνωρίσουν την περιοχή μας».





Αφυταίων Γαία: Ο Οινικός Πολιτισμός της Χαλκιδικής Καλά Κρατεί

ΤΗΣ ΑΝΝΑΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ



Η αγάπη για το ποιοτικό κρασί, η πίστη στην οικογενειακή παράδοση και οι τρυφερές καλοκαιρινές αναμνήσεις των παιδικών τους χρόνων ήταν αυτά που οδήγησαν την Ανθή, βιολόγο, και τον Απόστολο Παπαευθυμίου, μηχανολόγο-μηχανικό, να συνεχίσουν το όραμα του πατέρα τους και να παράγουν κρασιά με ιστορία.

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες της οικογένειας Γαλάνη-Παπαευθυμίου, που βρίσκονται στο αρχαίο χωριό Άφυτις -ή Άθυτος, σύμφωνα με τη σημερινή ονομασία-, ισαπέχουν από τον Όλυμπο και τον Άθωνα, σε μια διασταύρωση της αρχαίας με τη σύγχρονη Ελλάδα.

Καθώς το αμπέλι αποτελεί σημείο αναφοράς όλης της οικογένειας, οι ετικέτες έχουν «οικογενειακή ταυτότητα», με ονόματα που ανήκουν σε προγόνους και παιδιά, ενώ κάθε φιάλη διηγείται τη δική της ξεχωριστή ιστορία.



Πότε και πώς ξεκίνησε η καλλιέργεια του αμπελώνα;

Ο πατέρας μας, Θόδωρος, με καταγωγή από τη Ράξα Τρικάλων, οινοποιούσε το δικό του κρασί ως συνεχιστής της δικής του οικογενειακής παράδοσης. Ήταν σίγουρο ότι και εμείς, ως παιδιά, που τα καλοκαίρια μας «μύριζαν» Άθυτο, λόγω της καταγωγής της μητέρας μας, δεν θα μπορούσαμε παρά να πάρουμε εύκολα την απόφαση ώστε να συνεχίσουμε το όραμά του που, ως έμπνευση, έσμιξε όλη την οικογένεια γύρω από το ευλογημένο δέντρο της αμπέλου. Με τις πρώτες φυτεύσεις να ξεκινούν το 1999 και τη δραστηριότητα του οινοποιείου να ξεκινά τις εργασίες του το 2011.

Πού βρίσκονται τα αμπέλια και το οινοποιείο;

Οι αμπελώνες βρίσκονται στην εύφορη χερσόνησο της Κασσάνδρας, στον παραδοσιακό οικισμό της Αθύτου, σε προσεκτικά επιλεγμένες πλαγιές, με ιδανικό αερισμό από την αύρα του Τορωναίου κόλπου. Το οινοποιείο συνεχίζει την παράδοση της περιοχής, η οποία, κατά τα χρόνια της αρχαιότητας, κατακλυζόταν από αμπελώνες και βρισκόταν στο πάνθεον της φήμης των οίνων της Χαλκιδικής.



Τι περιλαμβάνει το επισκέψιμο κομμάτι του οινοποιείου;

Το επισκέψιμο κομμάτι περιλαμβάνει χώρους οινοποίησης, παλαίωσης και ωρίμανσης του κρασιού, καθώς και δύο χώρους οινογνωσίας, έναν εσωτερικό, ιδιαίτερα φιλόξενο, καθώς θέλαμε να αποπνέει ζεστασιά, και έναν εξωτερικό χώρο που προσφέρεται για οινογνωσίες στη φύση, ανάμεσα στα αμπέλια και στις ελιές, κάτω από τον κασσανδρινό ήλιο.

Ποιες ποικιλίες καλλιεργείτε και τι περιέχουν οι ετικέτες σας;

Οι αμπελώνες μας αποτελούνται από μείγμα γηγενών ποικιλιών, όπως Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Λημνιό, γνωστό για την παρουσία του από τα αρχαία χρόνια στη Χαλκιδική, μαζί με κοσμοπολίτικες διεθνείς ποικιλίες, όπως Cabernet, Merlot και Syrah.

Έχουμε την τύχη να καλλιεργούμε και να οινοποιούμε σε πρώτη εμφάνιση στην Ελλάδα τη λευκή ποικιλία Cabernet Blanc, μια διασταύρωση Cabernet Sauvignon με Riesling και Sylvaner, που μας δίνει ένα «νόστιμο» λευκό κρασί με αρκετά χαρακτηριστικά ερυθρού. Με γνώμονα την ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των ποικιλιών, οι ετικέτες μας είναι κατά βάση μονοποικιλιακές. Συγκεκριμένα:



Γαλάνη: Μια Μαλαγουζιά με λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα και αρώματα πεπονιού και ροδάκινου από μια γηγενή ποικιλία, που έχει αποσπάσει χρυσό βραβείο το 2023 τόσο στον Διεθνή Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης Οίνου και Αποσταγμάτων όσο και στον Mondial des Vins Blancs στο Στρασβούργο.

Ασύρτικο: Ηπειρωτικό-παραθαλάσσιο Ασύρτικο δεξαμενής, διακριτικά φρουτώδες, με τραγανή οξύτητα και δυναμικό παλαίωσης.

Cabernet Blanc: Πανελλήνια πρωτοεμφανιζόμενη ετικέτα, με έντονη προσωπικότητα, πολύπλοκο άρωμα και στόμα που παραπέμπει στους προγόνους του Cabernet Sauvignon και Riesling. Αξιοσημείωτο ότι με την πρώτη της εμφάνιση πανευρωπαϊκά κατέκτησε χρυσό μετάλλιο στον Mondial des Vins Blancs στο Στρασβούργο.



Δύο Έφηβοι: Πολυδύναμο Syrah, ζωηρό και φρέσκο σαν την εφηβεία, με τριανταφυλλί χρώμα και γεύση άγριας φράουλας και κερασιού.

Γλυκύμυθος Έφηβος: Ο Έφηβος ωριμάζει και γλυκαίνει δίνοντας κρασί «γλυκύχυμο», με χρώμα τριανταφυλλί και έντονο άρωμα άγριας φράουλας και караμέλας.

Μορφές: Μονοποικιλιακό Syrah. Πρόκειται για μια πολυδύναμη ποικιλία με αρώματα μικρών φρούτων του δάσους με νύξεις κέδρου.

Εύκαλη: Merlot-Syrah. Ένα αρμονικό blend με αρώματα άγριας φράουλας και βατόμουρου. Προσφέρει μακράς διάρκειας επίγευση και δυνατότητα μακράς παλαίωσης.

Ιουλία: Cabernet-Merlot-Syrah. Ένα ακόμη blend, με άρωμα καβουρντισμένου καφέ με μαύρο πιπέρι και νύξεις κέδρου, παλαιωμένο, που ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 24 μήνες.





Η παραγωγή μας βασίζεται στα δικά μας αμπέλια, τα οποία καλλιεργούνται αποκλειστικά βιολογικά, πιστοί στη φιλοσοφία της ελάχιστης παρέμβασης, με σεβασμό στη βιοποικιλότητα του περιβάλλοντος του αμπελώνα μας. Ελαχιστοποιώντας έτσι το αποτύπωμα του οινοποιείου, δίνουμε βάρος στην ανακύκλωση των υλικών και στη μείωση της απαιτούμενης ενέργειας, πραγματοποιώντας επίπονους νυχτερινούς τρύγους για τη συγκομιδή δροσερών σταφυλιών, διαδικασία που τονίζει το φρούτο στον καρπό και ενισχύει την υγεία του.

Η προσεκτική διαχείριση συνεχίζεται και στο οινοποιείο, με λεπτομερή διαλογή σταφυλιών, χρήση ξηρού πάγου για τη συνεχή προστασία του και ενδελεχή έλεγχο της πορείας οινοποίησής τους.

Η Άφυτος είναι από τα πιο γνωστά χωριά στη Χαλκιδική. Έχει το δικό του κοινό, στο οποίο περιλαμβάνονται και αρκετοί επισκέπτες από το εξωτερικό. Πόσο διαρκεί η σεζόν και τι ανταπόκριση υπάρχει από τον κόσμο που έρχεται;

Ο πετρόχτιστος οικισμός της Αθύτου ή Αφύτου, για ένα μοναδικό αγνάντεμα του Τορωναίου κόλπου, προσελκύει κάθε χρόνο ολόένα και περισσότερους επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Η καλντέρα της και τα λιθόστρωτα δρομάκια της με τα παραδοσιακά αρχοντικά της, καθώς και ο νησιωτικός χαρακτήρας της, σε συνδυασμό με το οινοποιείο μας προσφέρουν όλο τον χρόνο στους επισκέπτες έναν μοναδικό οινικό προορισμό.

Θα μας αποκαλύψετε κάποια μελλοντικά σχέδιά σας;

Στόχος μας είναι η, κατά το δυνατόν, αποτύπωση των χαρακτηριστικών της κασσανδρινής γης και του κλίματός της σε αρμονική συνύπαρξη με τον χαρακτήρα των κρασιών που μας εκφράζουν και θέλουμε να δημιουργήσουμε. Επιθυμία μας είναι να κληροδοτήσουμε στην επόμενη γενιά αυτό που μας δόθηκε και εμάς ως δώρο, τόσο από την ίδια την οινική ιστορία της Αθύτου όσο και από τη δική μας μικρή οικογενειακή ιστορία.





Gastronomy Tours: Πρωτοποριακή Εφαρμογή για τον Γαστρονομικό Τουρισμό

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Σε μια ωραία εκδήλωση στην Αθήνα παρουσιάστηκε το Gastronomy Tours, η πρωτοποριακή πλατφόρμα που ενώνει τους επισκέπτες της χώρας μας αλλά και τους ίδιους τους Έλληνες περιηγητές με τους παραγωγούς προϊόντων ανά την Ελλάδα - προσεχώς και με παραγωγούς άλλων χωρών.

Την εκδήλωση χαιρέτισε η Σοφία Ζαχαράκη, υπουργός Κοινωνικής Συνοχής και Οικογένειας, η οποία διετέλεσε υφυπουργός Τουρισμού, η οποία παρουσίασε την εθνική στρατηγική για την ανάπτυξη τόσο του θεματικού όσο και του τοπικού τουρισμού, μια στρατηγική που υπηρετείται με συνέπεια και έχει απτά ήδη αποτελέσματα. Επίσης, αναφέρθηκε στις προσπάθειες του υπουργείου για τη θεσμοθέτηση και προβολή των επισκέψιμων χώρων παραγωγής, όπως οινοποιείων, ελαιοτριβείων, ζυθοποιείων, ακόμα και τυροκομείων.

Η πρόεδρος του ΕΟΤ, Άντζελα Γκερέκου, η οποία παρέστη επίσης, αναφέρθηκε στις άοκνες προσπάθειες του ΕΟΤ, τόσο κεντρικά όσο και στα γραφεία του εξωτερικού, να μετουσιώσει την εθνική στρατηγική σε δράσεις με μετρήσιμα αποτελέσματα και την προσπάθεια που χρειάζεται από την πολιτεία ώστε να πειστούν και οι παραγωγοί να αναδείξουν τους χώρους τους ως μέρος του τοπικού πολιτισμού.



Γνωριμία με τον γαστρονομικό πλούτο της χώρας μας

Στο Gastronomy Tours περιλαμβάνονται όλοι οι παραγωγοί που διαθέτουν επισκέψιμες εγκαταστάσεις. Εκεί όπου παράγεται ο γαστρονομικός πλούτος της χώρας μας, επισκέπτες με ενδιαφέρον για τη γαστρονομία μπορούν να ξεναγηθούν, να δοκιμάσουν τα προϊόντα ή να λάβουν μέρος στις σχετικές δραστηριότητες. Η πλατφόρμα περιλαμβάνει επίσης μουσεία γαστρονομικών προϊόντων και ένα ημερολόγιο στο οποίο συγκεντρώνονται πολλά παραδοσιακά πανηγύρια της χώρας, στα οποία το φαγητό και οι τοπικές γεύσεις έχουν κυρίαρχη σημασία, καθώς και ένα γλωσσάρι με γαστρονομικούς όρους, που διευκολύνει τους χρήστες και τους μετατρέπει από χρήστες σε... μύστες!

Η αναζήτηση μπορεί να γίνει ανά τοποθεσία, μήνα, είδος δραστηριότητας ή προϊόντος, με διαδικασία εύρεσης διασκεδαστική και πολύ φιλική προς τον χρήστη, ενώ η τεχνολογία που υποστηρίζει τη σχετική εφαρμογή για κινητά τηλέφωνα είναι εντοπισμού-θέσης (location-based), ώστε να μπορούν οι χρήστες να αναζητήσουν τους πλησιέστερους σε αυτούς παραγωγούς, αλλά και να πλοηγηθούν για να φτάσουν σε αυτούς.

Η γλώσσα χρήσης είναι τα αγγλικά, ώστε να έχει διεθνές ενδιαφέρον, και απευθύνεται σε όλους όσους ενδιαφέρονται να μάθουν και να δουν τον τρόπο παραγωγής των προϊόντων, να γνωρίσουν τους παραγωγούς και να δοκιμάσουν νέα καινοτόμα αλλά και παραδοσιακά προϊόντα. Προς το παρόν είναι εστιασμένο στην Ελλάδα, ενώ σύντομα θα επεκταθεί με παραγωγούς από άλλες χώρες.

Μέσα από το Gastronomy Tours, ο επισκέπτης:

- Γνωρίζει και εντοπίζει τους ανθρώπους που παράγουν τον γαστρονομικό πλούτο της χώρας.
- Κάνει κρατήσεις για επισκέψεις και δραστηριότητες.
- Δοκιμάζει και ενημερώνεται για νέα και καινοτόμα προϊόντα.
- Αποκτά πρόσβαση στα προϊόντα των παραγωγών σε προνομιακή τιμή.
- Γνωρίζει και συμμετέχει στον γαστρονομικό πολιτισμό της χώρας.

Και ο παραγωγός:

- Παρουσιάζει τις εγκαταστάσεις του και τις υπηρεσίες του στο κοινό.
- Πρωθεί την εικόνα της επιχείρησής του.
- Αυξάνει την ψηφιακή του παρουσία.
- Δημιουργεί αίσθημα ασφάλειας και ποιότητας για τα προϊόντα του στους επισκέπτες.
- Αναπτύσσει τις λιανικές του πωλήσεις.

Εργαλείο προβολής της χώρας μας

Ο εμπνευστής του Gastronomy Tours, Αλέξανδρος Μεγαπάνος, δήλωσε σχετικά: «Η πλατφόρμα αυτή έχει ιδιαίτερη αξία και για τη χώρα μας, καθώς αποτελεί μοναδικό εργαλείο προβολής σε ένα παγκόσμιο κοινό που ενδιαφέρεται να γνωρίζει τον τόπο που επισκέπτεται μέσα από αυθεντικές εμπειρίες, καθώς και τους ανθρώπους που τις δημιουργούν. Ένα κοινό που νοιάζεται για την ευζωία. Αποτελεί παράλληλα έναν τρόπο ανάδειξης της ελληνικής δημιουργικότητας, της ελληνικής κουζίνας, του τρόπου ζωής και των εθίμων της Ελλάδας σε ένα κοινό που μέχρι σήμερα δεν έχει αξιοποιηθεί».

Όπως άλλωστε δήλωσε και ο πολυγραφότατος συγγραφέας γαστρονομίας και δημοσιογράφος γεύσης, Ηλίας Μαμαλάκης, που προλόγισε την εκδήλωση, ο γαστρονομικός πολιτισμός και η συμμετοχή των επισκεπτών στις γιορτές τοπικών προϊόντων αλλά και στα θρησκευτικά πανηγύρια είναι μια εμπειρία μοναδική, που δίνει την ευκαιρία στον επισκέπτη να βιώσει την ελληνική γαστρονομική κουλτούρα.

Η πλατφόρμα GastronomyTours.com είναι:

- Για τους χρήστες: ένας πολύτιμος οδηγός που ανοίγει έναν ολόκληρο κόσμο νέων εμπειριών και γεύσεων.
- Για τους παραγωγούς: μια πύλη από την οποία μπορούν να αποκτήσουν πρόσβαση σε χιλιάδες δυνητικούς πελάτες ανά τον κόσμο.
- Για τη χώρα μας: ένα μοναδικό εργαλείο προβολής της μοναδικότητάς της σε ένα παγκόσμιο κοινό που γνωρίζει την αξία της μεσογειακής διατροφής, αλλά μέχρι τώρα δεν είχε τρόπο να την προσεγγίσει.



Philoxenia

HELEXPO

38^η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ



10-12, 11, 2023

TOURISM TRAVEL DESTINATION

Η διαχρονική συνάντηση για τον τουρισμό!

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

παράλληλα με

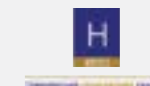


ΟΡΓΑΝΩΣΗ

HELEXPO



ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΑ



philoxenia.helexpo.gr





Γαστρονομικό Τρίπτυχο: Κρασί, Τυρί και Ψωμί

Wine Workshop με τη Γιοβάννα Λύκου

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ



Γαστρονομικό τρίπτυχο: κρασί, ψωμί και τυρί. Πώς αλληλεπιδρούν τα τρία μεταξύ τους και πώς επηρεάζεται το τελικό γευστικό αποτέλεσμα; Ποια είναι τα μυστικά της μέγιστης απόλαυσης; Με ποιους τρόπους επιτυγχάνουμε ένα άρτιο γευστικό ταίριασμα;

Αυτά τα ερωτήματα μαζί και με άλλα επιχειρήσαμε να απαντήσουμε στο wine workshop που παρακολουθήσαμε στην έκθεση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ), με εισηγήτρια τη διακεκριμένη sommelier, wine & spirits instructor και drink editor Γιοβάννα Λύκου.

Συνδυάσαμε ελληνικά ποιοτικά τυριά από το Τυροκομείο Κωσταρέλος, αυθεντικές ποικιλίες ελληνικών κρασιών από τους παραγωγούς-μέλη του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ) και χειροποίητο βιολογικό ψωμί από το Betty's Bakery. Στον μαγικό κόσμο του κορυφαίου γευστικού ταιριάσματος, μάθαμε για το κρασί, το τυρί και το ψωμί, καθώς και τα μυστικά αυτής της μέγιστης απόλαυσης...



Γευστικές Δοκιμές

Α' Συνδυασμός

Κρασιά

i) Βερντέα 2021 | Κτήμα Γράμψα

Ποικιλίες: Σκιαδόπουλο, Γουστολίδι, Ρομπόλα, Παύλος

Περιοχή: Λαγωπόδο, Ζάκυνθος (ΠΓΕ Ζάκυνθος)

Χαρακτηριστικά: Μέτριο σε σώμα. Υψηλή οξύτητα.

Αρώματα: Περγαμόντο, αχλάδι, φουντούκι, φρυγανιά. Απ' ό,τι μάθαμε, η ονομασία Βερντέα προέρχεται από τη λέξη «πράσινο» γιατί, παραδοσιακά, ο τρύγος των σταφυλιών γινόταν νωρίτερα, ώστε να επιτυγχάνονται υψηλότερες οξύτητες.

ii) Μαντινεία 2022 | Οиноποιία Μποσινάκη

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Περιοχή: Μαντινεία (ΠΟΠ Μαντινεία)

Χαρακτηριστικά: Μέτριο σώμα. Υψηλή οξύτητα.

Αρώματα: Εσπεριδοειδή και άνθη, όπως τριαντάφυλλο.

Τυρί

Τσαλαφούτι

Από κατσικίσιο γάλα, μαλακό κρεμώδες τυρί, με πυκνή και βελούδινη υφή. Γευστική προσωπικότητα. Συνδυασμός γιαουρτιού, κρέμας και βουτύρου μαζί.

Ψωμί

Κίτρινο του καλαμποκιού

Παρατηρήσεις: Το τυρί ταίριαξε με το ψωμί και δεν έκανε γωνίες. Μας συγκίνησε η κρεμώδης υφή του, αλλά από μόνο του δεν έχει συγκεκριμένη ταυτότητα. Άρα, βρίσκουμε εναλλακτικούς τρόπους απόλαυσης. Από την άλλη, το Μοσχοφίλερο είναι φρέσκο, πολύ πιο πληθωρικό, με άλλο ταμπεραμέντο και γοητεία.



Β' Συνδυασμός

Κρασιά

i) Ορειβάτης Σαββατιανό Άγριες Ζύμες 2019 | Οινόποιείο Ακριώτου

Ποικιλία: Σαββατιανό

Περιοχή: Βοιωτία (ΠΓΕ Πλαταιές Βοιωτίας)

Χαρακτηριστικά: Παλιός αμπελώνας 40-60 ετών.

Άγριες ζύμες. Επί δύο μήνες παραμονή με οινολάσπες, με περιοδική ανάδευση. Μέτριο σώμα. Δροσιστική οξύτητα.

Αρώματα: Λευκά άνθη, εσπεριδοειδή.

ii) Νόστος Ρωμέικο 2022 | Οινόποιία Μανουσάκη

Ποικιλία: Ρωμέικο

Περιοχή: Χανιά, Κρήτη

Χαρακτηριστικά: Μέτριο σώμα. Έντονη οξύτητα.

Blanc de noirs (λευκό από κόκκινα σταφύλια).

Αρώματα: Περγαμόντο, μούρο, λεμόνι, αχλάδι, λευκό ροδάκινο, λευκά λουλούδια.

Τυρί

Γραβιέρα με γλυκιά πάπρικα

Από αιγοπρόβειο γάλα, πλούσια και ελαφρώς πικάντικη γεύση. Μέτρια προς σκληρή, με βουτυράτη υφή. Χρυσοκίτρινες αποχρώσεις και έντονο άρωμα.

Ψωμί

Μονόκοκκο και δίκκοκο χωρίς αλάτι

Παρατηρήσεις: Η γραβιέρα ταιριάζει με όλες τις ποικιλίες κρασιών.



Γ' Συνδυασμός

Κρασιά

i) Μαλαγουζιά 2022 | Οινόποιία Αμπελόεις

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Περιοχή: Καβάλα, Μακεδονία (ΠΓΕ Φωλιά Καβάλας)

Χαρακτηριστικά: Επί τρεις μήνες παραμονή με οινολάσπες. Μέτριο σώμα, καλή οξύτητα.

Αρώματα: Λευκά άνθη, ροδάκινο, βερίκοκο και πορτοκάλι. Μεγάλης διάρκειας επίγευση.

ii) Μανδρινός 2022 | Οίνοι Σγουρίδη

Ποικιλία: Παμίδι

Περιοχή: Άβδηρα, Ξάνθη (ΠΓΕ Άβδηρα)

Χαρακτηριστικά: Ροζέ ημίξηρο. Μέτριο σώμα. Δροσερή οξύτητα.

Αρώματα: Λευκά άνθη, τριαντάφυλλο, κόκκινα φρούτα, βερίκοκο.

Τυρί

Κατσικίσια γραβιέρα

Από επιλεγμένο κατσικίσιο γάλα. Σκληρή με συμπαγή υφή. Απαλό χρώμα, πλούσιο σώμα και επίγευση που διαρκεί. Βουτυράτη.

Ψωμί

Πολύσπορο με κουρκουμά και μπούκοβο

Με φυσικό προζύμι από λευκό και κίτρινο αλεύρι.

Παρατηρήσεις: Δύο τελείως διαφορετικές φιλοσοφίες. Στην περίπτωση της Μαλαγουζιάς, αποπειραθήκαμε να συνδυάσουμε πιο αναμενόμενες γεύσεις, ενώ στο ροζέ να κάνουμε ένα twist με κάτι λίγο ανορθόδοξο. Παρότι ημίξηρο, παρατηρήσαμε πως έχει πολύ ωραία οξύτητα που αυτοϊσορροπείται, μειώνει τη γλύκα, δίνει σπιρτάδα. Μπορεί να έχουν οξύτητα, αλλά χάρη στη γλύκα δεν ενοχλεί.



Δ' Συνδυασμός

Κρασιά

i) Ροδίτης Orange 2021 | Οινόποιείο Μπελίδη

Ποικιλία: Ροδίτης

Περιοχή: Μελίσσια Κοζάνης, Μακεδονία (ΠΓΕ Κοζάνη)

Χαρακτηριστικά: Μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα, πιπεράτες/στεγνές τανίνες.

Αρώματα: Αποξηραμένα κίτρινα φρούτα και άνθη, πικάντικες νότες, αποξηραμένα βότανα, ξηροί καρποί και γήινα στοιχεία. Ορυκτότητα.

ii) Ασύρτικο-Chardonnay 2022 | Οινόποιείο Οικογένεια Παπαθανασίου

Ποικιλίες: Ασύρτικο 95%, Chardonnay 5%

Περιοχή: Φάρσαλα, Θεσσαλία (ΠΓΕ Θεσσαλία)

Χαρακτηριστικά: μέτριο σώμα και τραγανή οξύτητα.

Αρώματα: Πράσινα φρούτα, αχλάδι, λάιμ, άνθη εσπεριδοειδών, ανανάς και μάνγκο, μοσχολέμονο και γκρέιπφρουτ. Θεσσαλική ορυκτότητα.

Τυρί

Φέτα ΠΟΠ

Ψωμί

Superbread ψωμί από αλεύρι με νιφάδες βρώμης, ηλιόσπορο, λιναρόσπορο, κολοκυθόσπορο και σπόρους chia

Παρατηρήσεις: Δύσκολοι συνδυασμοί, που θέλουν τον χρόνο τους. Το Ασύρτικο μας βοήθησε να καταλάβουμε τις γεύσεις του ψωμιού-τυριού, ενώ το Roditis Orange αναδείκνυε τα αρώματα του κρασιού.





Ε' Συνδυασμός

Κρασιά

i) Πατοίνος Μαυροθήρικο 2022 | Domaine de l'Apocalypse

Ποικιλία: Μαυροθήρικο

Περιοχή: Πάτμος (ΠΓΕ Δωδεκάνησα)

Χαρακτηριστικά: Μέτριο σώμα, καλή οξύτητα, ζωηρές τανίνες.

Αρώματα: Κόκκινα φρούτα, μούρα, πετροκέρασο, γήινα, βότανα.

ii) Ρετσίνα 2019 | Μικροοινοποιία Μυλωνάς

Ποικιλία: Σαββατιανό

Περιοχή: Κερατέα, Αττική

Χαρακτηριστικά: Η εσάνς που αφήνει το ρετσίνα επηρεάζει όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Τυρί

Φέτα δωδεκάμηνη

Από αιγοπρόβειο γάλα (από κοπάδια ελευθέρως βοσκής). Δώδεκα μήνες ωρίμανση σε παραδοσιακά βαρέλια οξιάς. Χειροποίητη τυτιά. Μεστή και στιβαρή γεύση, έντονη επίγευση. Έντονη αρωματική παλέτα.

Ψωμί

Ψωμί χαρούπι-καρύδι

Από αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι χαρουπιού. Παρατηρήσεις: Δύο τελείως διαφορετικοί συνδυασμοί. Αν είχαμε μόνο την έντονη φέτα, το κρασί Πατοίνος θα «τσιγάριζε» και θα πίκριζε. Η έντονη φέτα εδώ ισορροπεί με το ψωμί. Ενδεχομένως, το πάντρεμα της ρετσίνας με τη φέτα να δίνει ένα αρωματικό στοιχείο. Τα παραδοσιακά προϊόντα που είναι αποτυπωμένα στη μνήμη έχουν ενδιαφέρον να συνδυάζονται μαζί σε ό,τι αφορά την ένταση. Αν βέβαια είχαμε μια μαλακή φέτα με μια έντονη ρετσίνα ο συνδυασμός μάλλον δεν θα ήταν ισορροπημένος, ενώ σε αυτή την περίπτωση βρίσκουν τον ρυθμό τους. Ο συνδυασμός με το ψωμί πρόσφερε διαφορετική διάσταση σε όλες τις δοκιμές του σεμιναρίου.



Στ' Συνδυασμός

Κρασιά

i) Λακουδίτσα 2019 Ήρεμος Φυσικός Γλυκός | Οινοποιείο Πετρακόπουλος

Ποικιλία: Ζακυνθινό, Μοσχατέλλα

Περιοχή: Ζάκυνθος (ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου)

Χαρακτηριστικά: Μέρος του Ζακυνθινού λιάζεται ενώ η Μοσχατέλλα οινοποιείται σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια. Σώμα πλούσιο, μέτρια οξύτητα, αισθητές τανίνες.

ii) G Vriiniotis 2022 Οίνος Φυσικός Γλυκός | Οινοποιία Βρινιώτη

Ποικιλία: Βραδυνό

Περιοχή: Εύβοια

Χαρακτηριστικά: ενισχύεται στη ζύμωση και κατόπιν παλαιώνει σε γαλλικά βαρέλια των 225 λίτρων. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

Αρώματα: Γλυκό τριαντάφυλλο, περγαμόντο, βερύκοκο, πορτοκάλι.

Τυρί

Γραβιέρα με μπούκοβο:

Από αιγοπρόβειο γάλα, μέτριο προς σκληρό τυρί. Το μπούκοβο προσθέτει σπιρτόζικη, δυνατή γεύση. Ελαφρώς πικάντικη γεύση και πικάντικη επίγευση.

Ψωμί

Xmas bread με αλεύρι Ζέας:

Από προζύμι σίκαλης. Με αποξηραμένα φρούτα (σταφίδα, βερύκοκο, χουρμάδες), κανέλα και γαρίφαλο. Παρατηρήσεις: Η Λακουδίτσα είναι γαστρονομικό κρασί, μπορεί να σταθεί με φαγητό. Έχει τανίνες. Το G Vriiniotis είναι επιδόρπιο κρασί. Ίσως σκέτο με το τυρί να είναι καλύτερο από ό,τι είναι με τυρί και ψωμί μαζί, γιατί το κάνουν πιο γλυκό.



Key learnings

○ Μάθαμε τη σημασία του συνδυασμού κρασιών και τυριών που έχουν την ίδια ένταση. Να δημιουργούμε ιδανικούς συνδυασμούς ακολουθώντας τον κανόνα της αρμονίας. Ένταση, αρώματα, σώμα και οξύτητα μας δείχνουν τον δρόμο για ένα ισορροπημένο πάντρεμα.

○ Μια επιπλέον σημαντική διαπίστωση ήταν πως τα κρασιά ταιριάζουν καλύτερα με τα «συνομήλικα»



τυριά. Για παράδειγμα, τα φρέσκα τυριά λαχταρούν νεαρά κρασιά και, αντίστοιχα, τα παλαιωμένα τυριά ταιριάζουν με τα παλαιωμένα κρασιά.

○ Αποκομίσαμε επίσης ως γνώση πως το κρασί και το τυρί ταιριάζουν όταν είναι από τον ίδιο τόπο. Το motto «what grows together goes together» τελικά επαληθεύεται και η διατροφική κουλτούρα οδηγεί στην αρμονική συνύπαρξη αγαθών από όλο τον κόσμο.

○ Η Γιοβάννα Λύκου μας προτρέπει να παίξουμε με τις υφές, να συνδυάσουμε, πέρα από γεύσεις, και υφές και εντάσεις. Για παράδειγμα, τα κολλώδη τυριά ταιριάζουν με τα παχύρρευστα γλυκά κρασιά. Ακόμα, μας υπενθυμίζει πως ο ιδανικός συνδυασμός είναι υποκειμενικός.

Δεν μπορεί να αμφισβητηθεί πως ο κλάδος του κρασιού είναι πια επιστήμη και πως κάθε κρασί προσφέρει μια διαφορετική εμπειρία. Το μεγάλο συμπέρασμα του workshop ήταν πως ένας καλός συνδυασμός μεταμορφώνει το κρασί. Όπως μεταμορφώνονται και το ψωμί και το τυρί. Πρόκειται για μια ιδιαίτερη αλληλεπίδραση, όπου το ένα στοιχείο επηρεάζει το άλλο. Οι συνδυασμοί δεν τελειώνουν ποτέ κι έτσι μπορούμε να συνεχίσουμε να πειραματιζόμαστε χωρίς περιορισμούς.



Κάθε Πρώτη Κυριακή του Μήνα μια Γιορτή στο Κτήμα Κοκοτού



«Στην εξερεύνησή μας θα ανακαλύψουμε παγωμένα νερά, θα φτιάξουμε καταφύγια για μικρά θηλαστικά και θα φροντίσουμε τα αγριοπούλια». Διαβάζοντας αυτό το κείμενο, αναρωτηθήκαμε πού μπορεί να γίνονται αυτές οι πρωτότυπες δραστηριότητες. Στη συνέχεια μάθαμε ότι το ραντεβού δίνεται κάθε πρώτη Κυριακή του μήνα στο Κτήμα Κοκοτού στη Σταμάτα -ναι, στην Αττική- και αποτελεί μια γιορτινή υπόσχεση για μικρούς και μεγάλους.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

Ανάλογα με την εποχή, ενήλικοι και παιδιά έρχονται κοντά με δημιουργικές δραστηριότητες. Περιηγήσεις, ξεναγήσεις στο οινοποιείο και στον αμπελώνα, γευσιγνωσία κρασιών και δημιουργικά παιχνίδια αποτελούν αφορμές για να ξεφύγουμε από την καθημερινότητα και να έρθουμε κοντά στη φύση.

Οι ενήλικοι απασχολούνται στον αμπελώνα (τρύγος, κλάδεμα κ.λπ.) και μπορούν να κάνουν γευσιγνωσία με κρασιά του κτήματος. Τα παιδιά ξεναγούνται στον ελαιώνα, στον μελισσώνα, στο αγρόκτημα και στο δάσος του κτήματος, όπου γνωρίζουν καλύτερα τα άγρια και τα ήμερα ζώα που φιλοξενούνται σε αυτό. Μαθαίνουν για τη σημασία της βιοποικιλότητας στον πλανήτη, από τα έντομα (μέλισσες) μέχρι τα θηλαστικά (πόνι), φτιάχνουν «στολίδια» για τα πουλιά και ανακαλύπτουν τα... ξωτικά των δέντρων. Στο εργαστήριο στον κήπο δημιουργούν μουσικά όργανα και άλλες κατασκευές από φυσικά υλικά, ενώ στον παιδόκηπο τα περιμένει αισθητηριακό παιχνίδι. Συμμετέχουν ακόμα σε εκπαιδευτικά προγράμματα, όπως το «Πατάμε Σταφύλια», και σε λιομάζωμα.

Κτήμα Κοκοτού: Σταμάτα Αττικής
Τηλ.: 210 8145113 | kokotosestate.gr





Θοδωρής Τσικρικώνης: «Ο Χρόνος θα Δείξει αν τα Orange Κρασιά Αποτελούν Τάση που Ήρθε για να Μείνει»

ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΑΡΑΠΟΓΛΟΥ



Ο ψηλός άντρας κοιτάζει μια χαμηλά στη γη και μια, αμέσως μετά, ψηλά στον ουρανό. Ξέρει ότι η φύση είναι σύμμαχός του σε όσα ονειρεύεται. Ζει σε ένα μικρό χωριό, μέσα στους αμπελώνες, όμως την προσέγγισή του χαρακτηρίζει ο κοσμοπολιτισμός. Λίγα πράγματα άλλαξαν στη ζωή της οικογένειάς του τις τελευταίες δεκαετίες. Αλλά ο Θοδωρής Τσικρικώνης κάθε φορά βρίσκεται ένα βήμα μπροστά, ξεπερνώντας τον εαυτό του.

Εκείνο που τον κάνει να ξεχωρίζει από πολλούς συναδέλφους του οινοποιούς είναι η συνεχής εγρήγορση και διάθεση για έρευνα. Αναζητά νέες μεθόδους, εναλλακτικές προσεγγίσεις, υιοθετεί νέους τρόπους προβολής και δημοσιότητας με επαγγελματική συνέπεια, πεπεισμένος πως είναι τόσο απαραίτητοι όσο και το καλό κρασί μέσα στις φιάλες του.

Μετά το Ροζακί, ποικιλία που εκείνος ανέδειξε, έπειτα από τις προτάσεις του με το Ξινόμαυρο, το Ασύρτικο, καθώς και τη δημιουργία ενός επισκέψιμου οινοποιείου, που σύντομα θα ανοίξει τις πόρτες του, ο Θοδωρής Τσικρικώνης δοκιμάζεται και στην κατηγορία των orange, μια κατηγορία κρασιού που συγκινεί ιδιαίτερα τους νέους, με τους οποίους ευελπιστεί να συμπορευτεί και στα επόμενα βήματά του μελλοντικά.

Η βάση του είναι η Καβάλα, όμως πεδίο αναζήτησής του είναι όλη η Ελλάδα. Γιατί πιστεύει στις συνεργασίες και στους ανθρώπους που του δίνουν ευκαιρίες για να γίνεται καλύτερος.



Ας αρχίσουμε από τα βασικά. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά ενός orange κρασιού;

Όταν μιλάμε για ένα orange κρασί συνήθως περιμένουμε στοιχεία οξειδωτικού χαρακτήρα, με αρώματα, γεύση και επίγευση σε προχωρημένο επίπεδο έντασης. Υπάρχουν όμως και κρασιά τα οποία έχουν οινοποιηθεί με τη μέθοδο orange, τα οποία έχουν κρατήσει όλα τα πρωτογενή στοιχεία της ποικιλίας και στα οποία το οξυγόνο δεν έχει επιδράσει αρνητικά, είτε λόγω μιας πολύ προσεκτικής οινοποίησης είτε λόγω της ποικιλίας που ενδείκνυται για την παραγωγή ενός τέτοιου κρασιού. Το κρασί χαρακτηρίζεται ως orange όχι λόγω της οξείδωσης που έχει επέλθει, αλλά λόγω της επαφής του χυμού με τη φλούδα του σταφυλιού.

Μπορούμε να προσδιορίσουμε χρονικά τις απαρχές της παραγωγής πορτοκαλί κρασιών;

Ιστορικά, τα orange κρασιά χρονολογούνται από το 6000 π.Χ. στην περιοχή του Καυκάσου, στη σημερινή Γεωργία. Επίσης, το βρίσκουμε σε ιστορικές αναφορές στην αρχαία Ρώμη και τη Σλοβενία. Ο όρος orange, βέβαια, επινοήθηκε στις μέρες μας, το 2004, από τον David Harvey του βρετανικού εισαγωγέα κρασιού Raeburn Fine Wines.

Είναι μια καινούργια μόδα τα orange κρασιά;

Είναι σίγουρα μια πολύ καινούργια τάση για την ελληνική αγορά. Ίσως στην αγορά του εξωτερικού να έκανε την εμφάνισή της κάποια χρόνια πριν, σίγουρα όμως είναι κάτι νέο και σε πολύ πρώιμο στάδιο, το οποίο εξελίσσεται από όλες τις πλευρές. Είτε από την πλευρά των παραγωγών, καθώς παράγουν όλο και περισσότεροι orange κρασιά, είτε από την πλευρά των καταναλωτών, που αναζητούν το καινούργιο και διαφορετικό.

Όπως και να 'χει, ο χρόνος θα δείξει αν πρόκειται για μόδα που έρχεται και φεύγει ή για τάση που ήρθε για να μείνει.

Το Κτήμα Τσικρικώνα έχει το δικό του orange και μάλιστα από αμφορέα και από την ιδιαίτερη ποικιλία Ροζακί. Μιλήστε μας για την ποικιλία αυτή, αλλά και για το πώς εκφράζεται μέσα από την orange οινοποίησή της.

Το Ροζακί Orange Amphora είναι η νεότερη ετικέτα του κτήματός μας. Για πρώτη φορά θα κάνει την εμφάνισή της με τον τρύγο του 2022. Το κρασί τρυγήθηκε και αποθηκεύτηκε με τα στέμφυλα στον αμφορέα στις 10 Νοεμβρίου της ίδιας χρονιάς, όπου παρέμεινε μέχρι τις 10 Ιανουαρίου 2023.



Η οινοποίηση γίνεται με αυτόχθονες ζύμες και αυθόρμητα και στο κρασί δεν χρησιμοποιείται κανενός είδους οινολογικό υλικό. Γίνεται πολύ προσεγμένη οινοποίηση, όχι οξειδωτική, με σκοπό τη διατήρηση των πρωτογενών και δευτερογενών στοιχείων της ποικιλίας.

Το αποτέλεσμα είναι ένα ευχάριστο και ιδιαίτερο κρασί με βαθύ χρυσαφί χρώμα, αρώματα φρούτων, όπως λευκά κεράσια και μήλο, ανθικά αλλά και πιπεράτα στοιχεία και βότανα. Γεμάτο στο στόμα, με τα αρώματα της μύτης να ακολουθούνται, καθώς και ορυκτά στοιχεία. Καλή μακρά επίγευση που δίνει με τα προηγούμενα στοιχεία.

Το Ροζακί ως ποικιλία φαίνεται να είναι πολυδυναμική και εύπλαστη, καθώς προσαρμόζεται σε όλες τις διαφορετικές οινοποιήσεις που έχουμε δοκιμάσει χωρίς να αλλοιώνεται ο χαρακτήρας του.

Από το οινοποιείο μας αυτή τη στιγμή κυκλοφορούν τρεις διαφορετικές ετικέτες Ροζακί, ενώ δύο ακόμη πειραματικές οινοποιήσεις ετοιμάζονται να εμπλουτίσουν την οικογένεια των κρασιών μας τον επόμενο χρόνο. Συγκεκριμένα, οι τρεις ετικέτες είναι οι εξής:

- Ροζακί Παλιά Κλήματα: Ζύμωση σε δεξαμενή με αυτόχθονες ζύμες ήπιας οινοποίησης.
- Ροζακί Oak Ferment: Ζύμωση σε δρύινα βαρέλια με αυτόχθονες ζύμες ήπιας οινοποίησης.
- Ροζακί Orange Amphora: Ζύμωση σε αμφορέα, «φυσικός οίνος».



Και τα πειραματικά:

- Ροζακί Pét-Nat: Αυτόχθονες ζύμες ήπιας οινοποίησης.
- Ροζακί σε αυγό: Ζύμωση σε τσιμεντένια δεξαμενή με αυτόχθονες ζύμες ήπιας οινοποίησης.

Τα «φυσικά κρασιά» έχουν μπει για τα καλά στη ζωή μας. Ευσταθεί, τελικά, αυτός ο όρος;

Όλα τα κρασιά, κατά τη γνώμη μου, είναι φυσικά. Εσφαλμένα έχει συνδεθεί ο όρος με τα orange κρασιά. Μπορεί ένα κρασί να χαρακτηριστεί ήπιας οινοποίησης ή τεχνολογικό, αλλά και τα δύο είναι φυσικά. Νομίζω όμως ότι ο όρος χρησιμοποιήθηκε καθαρά ως εργαλείο marketing, για να μπορέσει να διεισδύσει η νέα τάση των orange στην αγορά.

Θεμιτό ή μη, σωστό ή λάθος, ο χρόνος θα το δείξει. Προσωπικά, δεν θα το θεωρούσα λάθος αν ένας παραγωγός που χρησιμοποιεί μέσα για την προστασία από την οξείδωση ή για τη διαύγαση ενός κρασιού, χρησιμοποιήσει τον όρο φυσικό. Μπορεί τα μέσα αυτά να είναι φυσικά, όπως ένα ορυκτό ή μια φυτική πρώτη ύλη.

Ας μην ξεχνάμε την περίπτωση της Ρετσίνας, ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά κρασιά στα οποία χρησιμοποιήθηκε η ρητίνη του πεύκου ως μέσο προστασίας από οξειδώσεις. Μπορεί να πει κανείς ότι το κρασί εκείνο της αρχαιότητας δεν ήταν φυσικό; Τροφή για σκέψη, λοιπόν!





Αρκιοί: Μια Φορά δεν Αρκεί

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Το νησί που σε ξαφνιάζει όταν φτάνεις και αυτό που δεν θέλεις να αφήσεις όταν φεύγεις. Είναι μικρό, πολύ μικρό. Όλα γίνονται με τα πόδια. Εκτός αν μετακινήσαι με... golf cart. Αλλά αυτό είναι μια μικρή παραφωνία που ισχύει για ελάχιστους και για λίγο.

Οι περισσότεροι μένουν στα λίγα διαθέσιμα δωμάτια, ενώ η πλειονότητα των επισκεπτών καταφθάνει με σκάφη και ημερόπλοια. Εκείνα τα μεγάλα καΐκια που ξεκινούν από ένα μεγαλύτερο νησί (τη Λέρο, την Πάτμο, τους Λειψούς) για να μεταφέρουν εκδρομείς σε ένα μικρότερο για λίγες μόνο ώρες. Στους Αρκιοί, παρότι μικρό νησί, οι επισκέπτες των ημερήσιων εκδρομών δεν προλαβαίνουν να δουν και να ζήσουν πολλά. Όμως έτσι το νησί προστατεύεται από μεγαλύτερη όχληση.

Όλο το νησί είναι πετρώδες, με ελάχιστα δέντρα, που ξεπηδούν ανάμεσα στις πέτρες και δίνουν εικόνες άγριας ομορφιάς. Οι περισσότεροι χρησιμοποιούν τις πέτρες του νησιού για να χτίσουν το σπίτι τους, δημιουργώντας αρμονικά σύνολα.



Βουτιές σε γαλαζοπράσινα, πεντακάθαρα νερά

Οι παραλίες είναι λίγες. Η πιο διάσημη, τα Τηγανάκια, είναι πάρκινγκ σκαφών. Η επίσκεψη εκεί προτείνεται μετά το μεσημέρι και λίγο πριν από τη δύση του ήλιου, ώστε να είναι λίγο πιο άδεια και να μπορέσετε να βουτήξετε με άνεση. Προφανώς είναι υπέροχη, γι' αυτό και έχει γίνει περιζήτητη. Γαλαζοπράσινα νερά και αίσθηση παραδεισένια. Για τους επισκέπτες του Σεπτεμβρίου, όταν μειώνεται ο αριθμός των σκαφών, η κατάσταση είναι ελαφρώς καλύτερη. Το ίδιο και τον Ιούνιο, αν τύχει να βρεθείτε στο νησί.

Η παραλία με τη μεγαλύτερη επισκεψιμότητα είναι δίπλα στο λιμάνι. Προσβάσιμη και αυτή με τα πόδια. Τα πολλά αρμυρίκια προσφέρονται για πολύωρη παραμονή στη θάλασσα. Η σιωπηρή συμφωνία για ησυχία και ηρεμία ανάμεσα σε όσους μοιράζονται την παραλία είναι εντυπωσιακή. Προσαρμόζονται τόσο οι Έλληνες όσο και οι ξένοι. Δεν ταιριάζει και κάτι άλλο στους Αρκιούς.

Η άλλη παραλία, το Λιμνάρι, η απρόσιτη και δύσκολη, θέλει περπάτημα ανάμεσα σε θάμνους, κασίκες και πέτρα. Αλλά θα σας αποζημιώσει. Άραγε, θα τη χαρακτηρίσετε κι εσείς την ωραιότερη που έχετε δει ή κολυπήσει;

Μια μεγάλη παρέα

Οι δύο ταβέρνες στην πλατεία, ο Τρύπας και ο Νικόλας, στήνουν το σκηνικό της ψυχαγωγίας για μι-

κρούς και μεγάλους. Υπάρχει ακόμη μία ταβέρνα προς τα Τηγανάκια, η Απόλαυση, ήσυχη, με τη μαγείρισσα σε κέφια με ό,τι βρίσκει κάθε μέρα για τις κατσαρόλες και τα τηγάνια της.

Στην πλατεία, Δυτικοευρωπαίοι, Τούρκοι και Έλληνες «χτίζουν γέφυρες» και ύστερα από λίγα τσίπουρα και κρασιά τα πολλά τραπέζια γίνονται ένα. Τα παιδιά παίζουν τριγύρω ενόσω οι μεγάλοι τρώνε και πίνουν.

Στον Τρύπα θα ακούσετε τις καλύτερες μουσικές του Αιγαίου, όπως λέει με περηφάνια ο ίδιος, και το βράδυ, από μια ώρα και μετά, μετατρέπεται σε άτυπη ντίσκο. Οι εικόνες θυμίζουν νησιά του '60 και του '70. Ο κτηνοτρόφος Λάζαρος γίνεται τα βράδια δεινός χορευτής και ζει στιγμές που θα τον συντροφεύουν στη μοναχική, τους περισσότερους μήνες, ζωή του. Στο νησί ζουν μόνιμα λιγότεροι από 40 κάτοικοι.



Στου Νικόλα θα πιείτε εμφιαλωμένο κρασί από τους Λειψούς και θα το χαρείτε. Συνοδεύει εξαιρετικά τα θαλασσινά και τα ψάρια αλλά και τα μαγειρευτά του. Σε αυτή τη μεγάλη παρέα που σχηματίζεται στο νησί, η Ευδοκία είναι από τα πρόσωπα που σίγουρα θα γνωρίσεις. Με ιδιαίτερο, προσωπικό στιλ, κινείται αέρινα στον χώρο. Έχει τα καλόγουστα Πέτρινα Δωμάτια της Ευδοκίας, με αισθητική που αιφνιδιάζει ευχάριστα. Αλλά και το μαγαζί Τουρλού, με αντικείμενα και είδη δώρων, κάποια από τα οποία φτιάχνει (κεντάει για την ακρίβεια) η ίδια με τα χεράκια της.



Όσες μέρες και αν μείνετε στο νησί δεν θα σας φτάσουν. Οι λίγες είναι πάντα λίγες και οι πολλές θα σας αποκαλύψουν μια καθημερινότητα που δεν θα θέλετε να αφήσετε.



Στους Αρκιούς αρκούν τα λίγα...

Στους Αρκιούς η κίνηση ξεκινάει στις 10 Ιουλίου και ολοκληρώνεται στα τέλη Σεπτεμβρίου. Πριν και μετά από αυτό το διάστημα (ναι, υπάρχει κόσμος και τότε) την επιλέγουν όσοι έχουν άνεση χρόνου. Μένουν εβδομάδες και ζουν τη ζωή που όλοι ονειρευόμαστε. Γαλήνια, ήσυχα, με ολόφρεσκα ψάρια που βγαίνουν από τη βάρκα μπρος στα μάτια τους. Όσες μέρες και αν μείνετε στο νησί δεν θα σας φτάσουν. Οι λίγες είναι πάντα λίγες και οι πολλές θα σας αποκαλύψουν μια καθημερινότητα που δεν θα θέλετε να αφήσετε. Αρκεί να το αποφασίσετε. Να επιλέξετε να ζήσετε αλλιώς. Στους Αρκιούς αρκούν τα λίγα. Που είναι, τελικά, τα πάντα.



Αμφορείς Manetti: Για την Παραγωγή Σπουδαίων Φυσικών Κρασιών

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

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

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

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



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

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.

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

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

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

Για ένα βιώσιμο μέλλον

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

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



Τα Κρυμμένα Θαύματα της Χαλκιδικής

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Σαν την... άλλη Χαλκιδική δεν έχει. Γνωρίζουμε, θαυμάζουμε, αγαπάμε και παρουσιάζουμε τις παραλίες, τη θάλασσα και τις ομορφιές της, αλλά και στηλιτεύουμε τα κακώς κείμενα -την άναρχη οικιστική υπερανάπτυξη, την κακή αισθητική και την έλλειψη υποδομών. Υπάρχει όμως και μια κρυφή πλευρά της Χαλκιδικής που λίγοι γνωρίζουν. Και σε αυτήν κρύβονται πραγματικά διαμάντια.

Στη Χαλκιδική, ακόμη και μέσα στο κατακαλόκαιρο, μπορείτε να ανακαλύψετε παραλίες με λίγο ή καθόλου κόσμο. Και άλλους, πολλούς κρυμμένους θησαυρούς. Αρκεί να εντοπίσετε, οπλισμένοι με καλή διάθεση και όρεξη για εξερεύνηση, τις διαδρομές που θα σας οδηγήσουν σε αυτούς. Θα αποζημιωθείτε βλέποντας και απολαμβάνοντας αυτή, την άλλη Χαλκιδική.

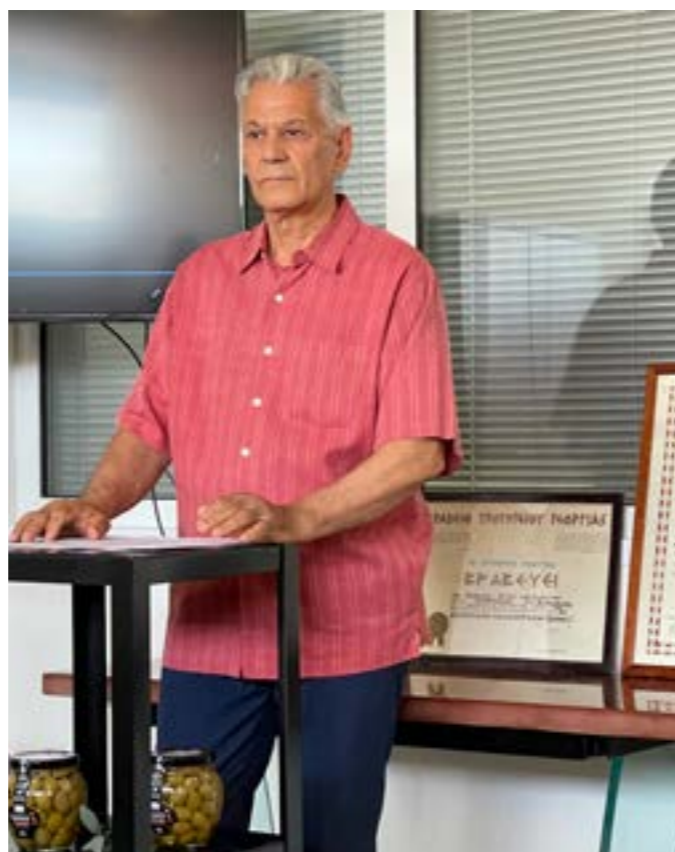
Στάση και κέρασμα στο μοναστήρι «Ορμούλια»

Στο μοναστήρι μεταξύ των οικισμών του Βατοπεδίου και της Ορμούλιας έχουν πετύχει ένα μικρό θαύμα. Με υπέροχη αισθητική και με γαλήνη και ηρεμία άλλων εποχών, η επίσκεψη εκεί σε αποζημιώνει. Κάθεσαι στη σκιά των δέντρων, πίνεις έναν αρωματικό καφέ (σαν να βγαίνει από διαφημιστικό σποτάκι εταιρείας), βουτάς κουλουράκια που ούτε η χρυσοχέρα γιαγιά μου δεν πετύχαινε τόσο καλά ή τρως ένα γλυκό του κουταλιού πεντανόστιμο και πίνεις νερό από την πηγή. Αυτά και δεν θέλεις τίποτα άλλο για να νιώσεις ευτυχισμένος. Απολαμβάνεις το ελαφρύ αεράκι κάτω από τα πεύκα, ενόσω γύρω σου κινούνται οι μαυροφορεμένες αλλά με τόσο καλή ενέργεια μοναχές, και αφήνεις το πνεύμα σου να γαληνέψει.



Ελιές Χαλκιδικής, ο χρυσός καρπός

Αξίζει να δοκιμάσεις τις ελιές του μοναστηριού, που φτιάχνουν με μεράκι αλλά και με σύγχρονη ματιά σε ό,τι αφορά τις ετικέτες και τη συσκευασία τους. Πρακτική που θα μπορούσε να αποτελεί οδηγό και για το πώς θα πρέπει συνολικά ο νομός να αξιοποιεί τα προϊόντα του, που ο πρωτογενής τομέας της προσφέρει σε αφθονία. Στο μοναστήρι υπηρετούν τόσο την ποιότητα όσο και την αισθητική εδώ και χρόνια και έχουν δικαιωθεί. Η φύση, άλλωστε, πάντα δείχνει τον δρόμο, σε εμάς εναπόκειται να τον διακρίνουμε και να τον σεβαστούμε.



Το Ιερό Κοινόβιο Ευαγγελισμού της Θεοτόκου είναι Πατριαρχικό και Σταυροπηγιακό Μετόχι της Ιεράς Μονής Σίμωνος Πέτρας Αγίου Όρους. Βρίσκεται στη βόρεια πλευρά του Τωρωναίου κόλπου, κοντά στην κωμόπολη της Ορμούλιας. Λόγω της γειννίας αυτής, το μετόχι είναι γνωστό ως «Ορμούλια», επωνυμία που φέρουν και τα προϊόντα του.

Οι μοναχές, από το 1974, καλλιεργούν τους ελαιώνες και τα περιβόλια με σεβασμό στη φύση και στο περιβάλλον. Η συγκομιδή των καρπών γίνεται με το χέρι και με τη συμμετοχή όλης της αδελφότητας. Στην επεξεργασία ακολουθούνται φυσικές, παραδοσιακές μέθοδοι, πάντα με την ιδιαίτερη φροντίδα και ευαισθησία των μοναχών, ώστε να διασφαλίζεται η άριστη ποιότητα των προϊόντων.

Στο ίδιο μονοπάτι –ή στην περίπτωσή του «διεθνή λεωφόρο»– βρίσκεται και ο Δέας, που εξαγει ελιές Χαλκιδικής σε όλο τον πλανήτη. Όπως λέει ο ίδιος ο επιχειρηματίας, Παύλος Δέας, που εκπροσωπεί την τρίτη γενιά της οικογένειας (ακολουθεί τέταρτη και σύντομα πέμπτη): «Η ΔΕΑΣ Α.Ε. είναι μια οικογενειακή εταιρεία αφιερωμένη στην προσφορά προϊόντων και υπηρεσιών υψηλής ποιότητας, με προσέγγιση “πελατοκεντρική”. Έχοντας επιτύχει αυτές τις δύο βασικές στρατηγικές αρχές, είναι σήμερα ο ηγέτης στην ελληνική ελαιοβιομηχανία. Το κεντρικό κτίριο γραφείων και οι βιομηχανικές εγκαταστάσεις μας, έκτασης 40 τ. χλμ., βρίσκονται στην περιοχή Καλύβες στη Χαλκιδική. Απασχολούμε 365 ανθρώπους από τη γύρω περιοχή και προσφέρουμε σημαντικό κοινωνικό έργο, κρατώντας νέους στον τόπο τους. Ο τζίρος μας είναι εξ ολοκλήρου από εξαγωγές, άρα είναι συνάλλαγμα, και αγγίζει τα 60 εκατομμύρια ευρώ».

Κρασιά που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής

Μεταξύ των κρυμμένων θησαυρών της Χαλκιδικής είναι σίγουρα και τα οινοποιεία της, όπως αυτά του Κωσταντάρα, του Ιατρίδη και του Γρηγοριάδη, που προωθούν το ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί όχι μόνο στη Χαλκιδική αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα.

Το Κτήμα Ιατρίδη βρίσκεται στο Λάκκωμα Χαλκιδικής και καλλιεργεί με φροντίδα και γνώση ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες σε ιδιόκτητους αμπελώνες συνολικής έκτασης 70 στρεμμάτων. Ξεκίνησε τη δραστηριότητά του με σκοπό να αναδείξει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής, στην οποία οι παλαιότεροι έφεραν την άμπελο 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. Η καλλιέργεια στο κτήμα γίνεται με ήπιες επεμβάσεις, φιλικές προς τη φύση και το περιβάλλον. Οι χαρακτηριστικές 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 μικροκλίμα του Λακκώματος. Τα παραγόμενα στο κτήμα κρασιά φέρουν το χαρακτηρισμό ΠΓΕ Χαλκιδική (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Χαλκιδική), που αποδεικνύει τον άριστο εγκλιματισμό των ποικιλιών στο χαρακτηριστικό μικροκλίμα της περιοχής.

Η εταιρεία Οίνος Γρηγοριάδη ιδρύθηκε από τον Γεώργιο Γρηγοριάδη, χημικό-οινολόγο. Ο αμπελώνας είναι καλλιεργητικά προσαρμοσμένος στα βιολογικά πρότυπα, με γνώμονα τον σεβασμό στο περιβάλλον και την ανώτερη ποιότητα της παραγόμενης πρώτης ύλης. Είναι εγκατεστημένος σε προσανατολισμό Βορρά-Νότου, σε αμφιθεατρική θέση ως προς τη θάλασσα και σε έδαφος αμμοαργιλώδες, με έντονη την παρουσία πέτρας στο υπόστρωμα.



Παράγει κρασιά ανώτερης ποιότητας, διεθνών ποικιλιών, ως επί το πλείστον Barbera, Refosco dal Peduncolo Rosso και Cabernet Franc, μια διαφορετική απόπειρα στη Χαλκιδική, τόπο ιδανικό για αμπελοκαλλιέργεια. Στο εγγύς μέλλον προγραμματίζεται και η εγκατάσταση αποσταγματοποιείου για την



παραγωγή παλαιωμένων αποσταγμάτων, βάσει της μακροχρόνιας εμπειρίας του στην Ιταλία.

Τα κρασιά Κωνσταντάρρα παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται βιολογικά στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας, έκτασης 250 στρεμμάτων, στην περιοχή Αγίας Τριάδας Πολυγύρου. Βρίσκονται σε ύψος 430 μέτρων, σε θέση ιδανική για αμπελοκαλλιέργεια, με ελάχιστη ή καθόλου άρδευση.

Οι λευκές ποικιλίες του αμπελώνα είναι οι: Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο και Viognier. Στις ερυθρές περιλαμβάνονται οι: Merlot, Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο και Syrah. Η οινοποίηση γίνεται στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις του νέου σύγχρονου οικογενειακού οινοποιείου στην Πορταριά Χαλκιδικής.

Μύδια σε κρυστάλλινα νερά



Η επιχείρηση Αναστασίου στην Ολυμπιάδα Χαλκιδικής ασχολείται με την καλλιέργεια μυδιών από το 1999. Ο ίδιος ο Βασίλης Αναστασίου μας διαφωτίζει σχετικά με την παραγωγή: «Στα βαθιά και κρυστάλλινα νερά της περιοχής μας, εκεί όπου το γαλάζιο της θάλασσας συναντά παντού το καταπράσινο του δάσους, μακριά από οποιαδήποτε πηγή ρύπανσης, παράγουμε τα γνωστά σε όλη την Ελλάδα, μοναδικής ποιότητας και γεύσης, Μύδια Αναστασίου - Ολυμπιάδα. Είναι ένα πραγματικά βιολογικό προϊόν, αφού δεν γίνεται απολύτως καμιά χρήση τροφής, θεραπείας ή άλλης επέμβασης καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιέργειάς τους. Τρέφονται αποκλειστικά από το ίδιο το θαλασσινό νερό, το οποίο φιλτράρεται συνεχώς».

Γαστρονομία με τοπικές πρώτες ύλες

Σε πολλά εστιατόρια συναντάς τοπικά προϊόντα. Όχι όμως σε όλα, και έτσι ο δρόμος που καλούνται να διανύσουν τόσο οι επαγγελματίες όσο και το Εμπορικό Επιμελητήριο που προσπαθεί να χαράξει τη σωστή κατεύθυνση είναι ακόμα μακρύς.

Το Πόρτο Κουφό, ο αρχαίος Τορωναίος λιμνή, ήταν ένα ασφαλές αγκυροβόλιο για τα πλοία των κατοίκων της αρχαίας Τορώνης. Ονομαζόταν και Κωφός λιμνή, γιατί υποστήριζαν ότι όποιος βρίσκεται μέσα στον κόλπο δεν ακούει καθόλου τη βουή της θάλασσας. Το όνομά του, μάλιστα, χρησιμοποιούνταν και στη φράση «Κωφότερος του Κωφού (Τορωναίου) λιμένος», για να χαρακτηρίσει κάποιον που δεν άκουγε καλά. Σήμερα ο μυχός του λιμανιού έχει διαμορφωθεί σε καταφύγιο αλιευτικών σκαφών, με περιορισμένη εγκατάσταση πρόσδεσης μικρών τουριστικών σκαφών και θαλαμηγών, και ο οικισμός σε έναν γαστρονομικό προορισμό που μοσχοβολάει φρέσκο ψάρι.

Τα αδέρφια Γκαλή, ψαράδες αλλά και έμπειροι επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης και της ψυχαγωγίας, λειτουργούν εδώ και 6 χρόνια την ψαροταβέρνα Πόρτο Μαρίνα, προσφέροντας αποκλειστικά και μόνο φρέσκο ψάρι.



Στη βραβευμένη Μπουκαδούρα, η Γιώτα Κουφαδάκη εδώ και πολλά χρόνια μαγειρεύει με γνώση και αγάπη και μεταμορφώνει τα ολόφρεσκα υλικά σε πιάτα που ενθουσιάζουν κάθε επισκέπτη. Το παλιό αγροτόσπιτο στην άκρη του βράχου έχει μεταμορφωθεί σε μια φιλόξενη ταβέρνα, που αποπνέει αυθεντική γοητεία.



Το βραβευμένο Ekies All Senses Resort, μέλος της Design Hotels, έχει γίνει ο απόλυτος προορισμός για εκείνους που αναζητούν μια εμπειρία... «ξυπόλυτης πολυτέλειας». Ενταγμένο σε μια παρθένα παραλία στον κόλπο της Βουρβουρούς στη Σιθωνία, περιβάλλεται από βραχονησίδες, σπηλιές, κρυστάλλινα νερά, αμμώδεις παραλίες και πευκοδάση. Αν θέλετε να γνωρίσετε τη φύση σε όλες τις υπέροχες μορφές της, θα βρείτε στο Ekies τον ιδανικό προορισμό σας.



Στο εστιατόριο Bubo, που λειτουργεί από τον Απρίλιο έως τον Νοέμβριο στο ξενοδοχείο, γεύσαι τα μαγειρικά θαύματα του Δημήτρη Παμπόρη. «Τα πράγματα εδώ είναι λίγο πιο περιπετειώδη, καθώς στόχος μας είναι να σας εντυπωσιάσουμε με ό,τι έχει να προσφέρει γευστικά η σύγχρονη Ελλάδα. Όπως πάντα, τα υλικά μας είναι φρέσκα, τοπικής προέλευσης και αγνά. Το art de la table γίνεται με τον τρόπο Ekies και θα σας κακομάθουμε με διάφορες μικρές λιχουδιές που ετοιμάζει ο chef για σας», λένε οι υπεύθυνοι του εστιατορίου.



Τα νησιά της Χαλκιδικής

Η Αμμουλιανή είναι ένα από τα 14 νησιά της Περιφερειακής Ενότητας Χαλκιδικής. Βρίσκεται στον κόλπο του Αγίου Όρους, μόλις 2 ναυτικά μίλια από το πορθμείο της Τρυπητής, και είναι το μοναδικό που κατοικείται. Έχει έκταση περίπου 4,5 τετραγωνικά χιλιόμετρα και γύρω στους 500 κατοίκους, οι οποίοι ασχολούνται με την αλιεία και τον τουρισμό. Το άλλο νησί, ο Διάπορος, είναι ένα διαμάντι στο οποίο, αν έχει καλό καιρό και είστε έμπειροι κολυμβητές, μπορείτε να φτάσετε κολυμπώντας από τη Βουρβουρού. Προφανώς όχι κατά τη διάρκεια της σεζόν. Δηλαδή, την εποχή που τα βαρκάκια είναι πολλά και πηγαινοέρχονται ανεξέλεγκτα.

Στη Χαλκιδική, ακόμη και μέσα στο κατακαλόκαιρο, μπορείτε να ανακαλύψετε παραλίες με λίγο ή καθόλου κόσμο. Και άλλους, πολλούς κρυμμένους θησαυρούς. Αρκεί να εντοπίσετε, οπλισμένοι με καλή διάθεση και όρεξη για εξερεύνηση, τις διαδρομές που θα σας οδηγήσουν σε αυτούς. Θα αποζημιωθείτε βλέποντας και απολαμβάνοντας αυτή, την άλλη Χαλκιδική.





Λέρος: Στο Μεγαλύτερο Φυσικό Λιμάνι του Αιγαίου

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Είναι μοναδική η Λέρος. Έχει παραλίες, ωραίους οικισμούς, παραδοσιακούς μύλους, υπέροχο φαγητό και ωραία θάλασσα. Αυτό όμως που την κάνει ξεχωριστή είναι η αρχιτεκτονική της. Είναι τόπος στον οποίο οι αρχιτεκτονικές σχολές θα έπρεπε να οργανώνουν επισκέψεις.

Το Λακκί, το λιμάνι του νησιού, είναι ένα υπαίθριο αρχιτεκτονικό πάρκο. Αποτελεί κορυφαία έκφραση εφαρμογής του Ρασιοναλισμού και του Φουτουρισμού. Οι δρόμοι με τους ευκάλυπτους και τα πεύκα δένουν με τα κτίσματα και δίνουν κοσμοπολίτικη νότα σε μια πόλη που είναι έτοιμη να αναδυθεί από το παρελθόν και να γίνει προορισμός για περισσότερα από όσα σε προδιαθέτει σε πρώτη ανάγνωση.



Αρχιτεκτονική κληρονομιά

Οι στοές, τα εντυπωσιακά σπίτια των Αιγυπτιακών στον Πλάτανο και στην Αγία Μαρίνα, τα χρώματα που δεν θυμίζουν αιγαιοπελαγίτικο νησί με την πρώτη ματιά. Το Πολεμικό Μουσείο και τα τούνελ. Ο Πύργος Μπελένη, επίσης με μεγάλο αρχιτεκτονικό ενδιαφέρον, που στεγάζει το Λαογραφικό Μουσείο του νησιού.

Στα βόρεια, η Αγία Κιουρά, μια σεμνή και απείριτη εξωτερικά εκκλησία, κρύβει στο εσωτερικό της εικαστικά θαύματα. Ένας ναός της τέχνης και της ελευθερίας. Με αγιογραφίες που εμπνεύστηκαν οι εξόριστοι καλλιτέχνες και αγιογράφοι από τα πρόσωπα των δεσμοφυλάκων, των ντόπιων και των συγκρατούμενων τους. Με δύναμη τόσο απελευθερωτική και αληθινή, που κάνει τις μορφές οικείες παρά τον υπερβατικό συμβολισμό τους.



Είναι τόπος στον οποίο οι αρχιτεκτονικές σχολές θα έπρεπε να οργανώνουν επισκέψεις.

Η χαρά των ιστιοπλόων

Η μεγάλη οικονομική δύναμη για το νησί είναι οι μαρίνες, οι οποίες φιλοξενούν τα χιλιάδες ιστιοπλοϊκά που αρμενίζουν με ασφάλεια και δένουν στο μεγαλύτερο φυσικό λιμάνι του Αιγαίου. Είναι ο λόγος για τον οποίο το νησί έχει επισκέπτες από τον Απρίλιο έως και τα τέλη Οκτωβρίου.

Σε όλο το νησί μπαινοβγαίνουν σκάφη και πολλά από αυτά ελλιμενίζονται όλο τον χρόνο στο Λακκί. Είναι πολλοί εκείνοι που εκτιμούν τις συνθήκες που επικρατούν στη Λέρο και τη χρησιμοποιούν ως βάση για να πηγαίνουν στα κοντινά νησιά. Φυσικά, τα πληρώματα και οι επιβάτες στηρίζουν οικονομικά το νησί σε πολλά επίπεδα.

Φαγητό με... εύσημα

Ο Μύλος είναι από τα πιο αναγνωρίσιμα γαστρονομικά σημεία στο Αιγαίο. Μεγάλη υπόθεση να αποδίδουν τα εύσημα πελάτες που έχουν οργώσει τα πέλαγα των εστιατορίων και επιλέγουν ξανά και ξανά τις νοστιμιές που φτιάχνει ο Μάριος Κουτσουνάρης και σερβίρει ο αδερφός του, Γιώργος.



Τα δύο αδέρφια καλλιεργούν το γόνιμο χωράφι που παρέλαβαν από τον πατέρα τους, κάτι για το οποίο είναι πολύ περήφανοι. Η λίστα με κρασιά από τον ελληνικό αμπελώνα είναι από τις πιο ενημερωμένες που μπορεί κάποιος οινόφιλος να συναντήσει (χάρη στο πάθος του Γιώργου), διαφημίζοντας τα ελληνικά κρασιά σε όλο τον πλανήτη.

Ο Σώτος, από το όνομα του ιδιοκτήτη, ψαροταβέρνα σε έναν οικισμό από τους λιγότερο τουριστικούς στο νησί, το δειλινό γεμίζει με επισκέπτες που αναζητούν έναν γαστρονομικό προορισμό. Ο Σώτος είναι μορφή, αν έχει κέφια θα βγει στα τραπέζια και θα αγκαλιαστεί με τους πελάτες, που φαίνεται ότι τον γνωρίζουν καλά – πολλοί από αυτούς Τούρκοι, με τους οποίους τον δένουν μακροχρόνιες φιλίες. Σε ένα τραπέζι του Σώτου θα έπρεπε ίσως να κάτσουν για να λύσουν... το Ελληνοτουρκικό.



Ο Νίκος Καζαντζόπουλος και η Ασημίνα Σαλπέα στο Αγκα, στο Λακκί, αξιοποιούν πολλά τοπικά προϊόντα στα πιάτα του εστιατορίου. Η κουζίνα έχει τη σφραγίδα του Μιχάλη Μάρθα. Ωραίο περιβάλλον και δυνατές προτάσεις φαγητού, για την παρασκευή των οποίων αξιοποιούνται πολλά προϊόντα από τους μπαξέδες που καλλιεργεί ο Νίκος, ενώ προσπαθεί και όλες οι πρώτες ύλες να προέρχονται από το νησί.



Στο Παντέλι θα βρείτε πολλές ταβέρνες, τη μία δίπλα στην άλλη. Στο Ελ Γκρέκο θα γευτείτε τον καλύτερο μουσακά – τόσο νόστιμος, που θέλεις να φας όλο το ταψί. Δίπλα είναι το Πυροφάνι, που κάνει αξιόλογη προσπάθεια για μια πιο εμπνευσμένη ελληνική κουζίνα. Αλλά σε κάθε παραλία του νησιού θα βρείτε και από μία ταβέρνα με καλό φαγητό.

Για γλυκό, θα επισκεφτείτε το Sweet and Salt στο Παντέλι, με το αγγλικό όνομα και την ελληνικότερη ζαχαροπλαστική. Σε ένα παλιό νησιώτικο σπίτι, η γλυκιά (όνομα και πράγμα) Άννα φτιάχνει εξαιρετική πατσαβουρόπιτα, ιδιαίτερους κουραμπιέδες με τα αμύγδαλα να σπάνε στο στόμα και ένα γαλακτομούρεκο που, όταν βγαίνει από τον φούρνο, μοσχομυρίζει όλη η γειτονιά. Η εγγονή της κάνει τη μετάφραση στους ξένους –διαφορετικά υπάρχει και η γλώσσα του σώματος, αρκούντως εύγλωττη-, οι οποίοι παραγγέλνουν γλυκά για να πάρουν και μαζί τους φεύγοντας από το νησί.



Ψηλά στο κάστρο

Το κάστρο φαίνεται από όλο το νησί. Στεφανώνει το βουνό και είναι ορατό και από τις δύο πλευρές όταν κολυμπάς. Όπως και οι μύλοι, που βρίσκονται επίσης ψηλά, κοντά στο κάστρο. Αξίζει να το επισκεφτείτε.

Είναι ωραία η αίσθηση να περπατάς εκεί όπου είχαν στήσει οι κάτοικοι αιώνες πριν τα οχυρωματικά τους έργα. Στους μύλους υπάρχει και ένα μπαρ-καφέ, που είναι από τα πιο ελκυστικά του νησιού. Με ωραία θέα τόσο την ημέρα όσο και τη νύχτα.



Όλο το νησί για βουτιές

Στο Παντέλι θα βρείτε τις πιο ασφαλείς παραλίες, ιδανικές για οικογένειες. Δίπλα, στον Βρωμόλιθο και στο Τουρκοπήγαδο, είναι πιο χαλαρά. Υπάρχουν μεγάλες παραλίες κοντά στην Αγία Μαρίνα, στα Άλινα, αλλά και στο Παρθένι και στον Μπελφούτη.

Να πάτε και στο εκκλησάκι του Αγίου Ισιδώρου, που είναι χτισμένο σε βραχονησίδα και συνδέεται με τη στεριά με μια περπατησιά 100 μέτρων. Να καθίσετε από την πλευρά που δύνει ο ήλιος και να διαβάσετε ποίηση. Να «γιατρευτείτε» με λέξεις και εικόνες.

Η παραλία της Αγίας Κιουράς έχει ένα στενό κομμάτι με κροκάλες και λίγη αμμουδα, ωστόσο η απέραντη θάλασσα, με ωραία λιμανάκια το ένα δίπλα στο άλλο, είναι ιδανική για κολύμπι.

Στη Μερικιά θα βρείτε μεγάλες παραλίες με βότσαλα, με πιο εντυπωσιακή τα Κόκκινα. Με ωραία θέα απέναντι στο Λακκί, θα κολυμπήσετε στα δροσερά (ακόμη και τον Αύγουστο) νερά του μεγαλύτερου φυσικού κόλπου στο Αιγαίο. Εκεί βρίσκεται και ένα δάσος από πεύκα, χαρουπιές και ευκάλυπτους. Είναι το φράγμα που είχαν φτιάξει οι Ιταλοί. Επίσης, θα βρείτε ποδηλάτες να κάνουν προπόνηση. Στον Ποδηλατικό Σύλλογο Λέρου, που έχει δημιουργήσει ο Φανούρης Κοντογεωργάκης, συμμετέχουν πολλά αγόρια και κορίτσια, ενώ έχει φιλοξενήσει ως σύλλογος και το πανελλήνιο πρωτάθλημα.

Παντέλι: Εκεί όπου γίνονται όλα

Είναι ο οικισμός που δέχεται τον περισσότερο κόσμο, από νωρίς το πρωί για μπάνιο μέχρι αργά για ξενύχτι στο παλιότερο μπαρ του νησιού. Το μυθικό Savana, με το ίδιο στήσιμο (έπιπλα και μουσική) που είχε και πριν από 40 χρόνια, όταν το νησί αποτελούσε προορισμό για την ύπαρξή του και μόνο. Θα βρείτε πιστούς επισκέπτες από τη δεκαετία του '80, οι οποίοι τώρα έρχονται με τα παιδιά τους. Αλλά και όλους τους ψαγμένους νέους που ανακαλύπτουν την πιο ροκ πλευρά της Λέρου.

Τα σκάφη που δένουν γύρω από το λιμάνι δημιουργούν με τα φωτάκια τους μια ιδιαίτερα ατμοσφαιρική εικόνα το βράδυ. Τα μικρά φουσκωτά μπαϊνοβγαίνουν στην αμμουδιά και αφήνουν τους πεινασμένους επιβάτες στα μαγαζιά για φαγητό.

Η μπουτίκ Αγέρι «εξάγει» τους Έλληνες σχεδιαστές σε όλη την Ευρώπη και την Τουρκία. Ωραία πρωτοβουλία από τη Δέσποινα, που στο πατρογονικό της σπίτι έχει δημιουργήσει έναν υπέροχο χώρο με ρούχα που προβάλλουν τη δημιουργική πλευρά της χώρας μας.



Επίσης εδώ, ο Δημήτρης Χαρινός διαχειρίζεται καλόγουστα δωμάτια, σημαντική προσθήκη στις προτάσεις διαμονής στη Λέρο, που χρειάζεται μίαν άλλη αισθητική για να αναβαθμίσει τις παροχές της.



Οι κάτοικοι του νησιού άρχισαν να διακρίνουν τον δρόμο που θα οδηγήσει στην αξιοποίηση της κληρονομιάς τους και ζουν για την επόμενη μέρα που θα έχει, σίγουρα, έναν διαφορετικό ορίζοντα.



Το μέλλον έχει ορίζοντα

Ο δήμαρχος Μιχάλης Κόλλιας διανύει την τρίτη θητεία του και στόχο έχει να συντηρήσει το οδικό δίκτυο με τη βοήθεια της Περιφέρειας και να αναβαθμίσει τις υποδομές, καθώς, όσο αυξάνεται ο τουρισμός, εντείνεται και η ανάγκη για την περαιτέρω ανάπτυξή τους.



Οι Ιταλοί είχαν εντοπίσει την αξία του νησιού, αφήνοντας παρακαταθήκη πολλά από αυτά που θαυμάζουμε σήμερα. Το ψυχιατρείο και οι δομές ψυχικής υγείας, καθώς και οι μεταναστευτικές ροές που πέρασαν από το νησί, έχουν αφήσει το δικό τους στίγμα. Οι κάτοικοι του νησιού άρχισαν να διακρίνουν τον δρόμο που θα οδηγήσει στην αξιοποίηση της κληρονομιάς τους και ζουν για την επόμενη μέρα που θα έχει, σίγουρα, έναν διαφορετικό ορίζοντα.

Η Λέρος θα γίνει τα επόμενα χρόνια προορισμός. Οργανώστε ένα πολυήμερο ταξίδι, έχετε να δείτε πολλά.



Nomblot: Δεξαμενές... Πολλαπλών Επιλογών

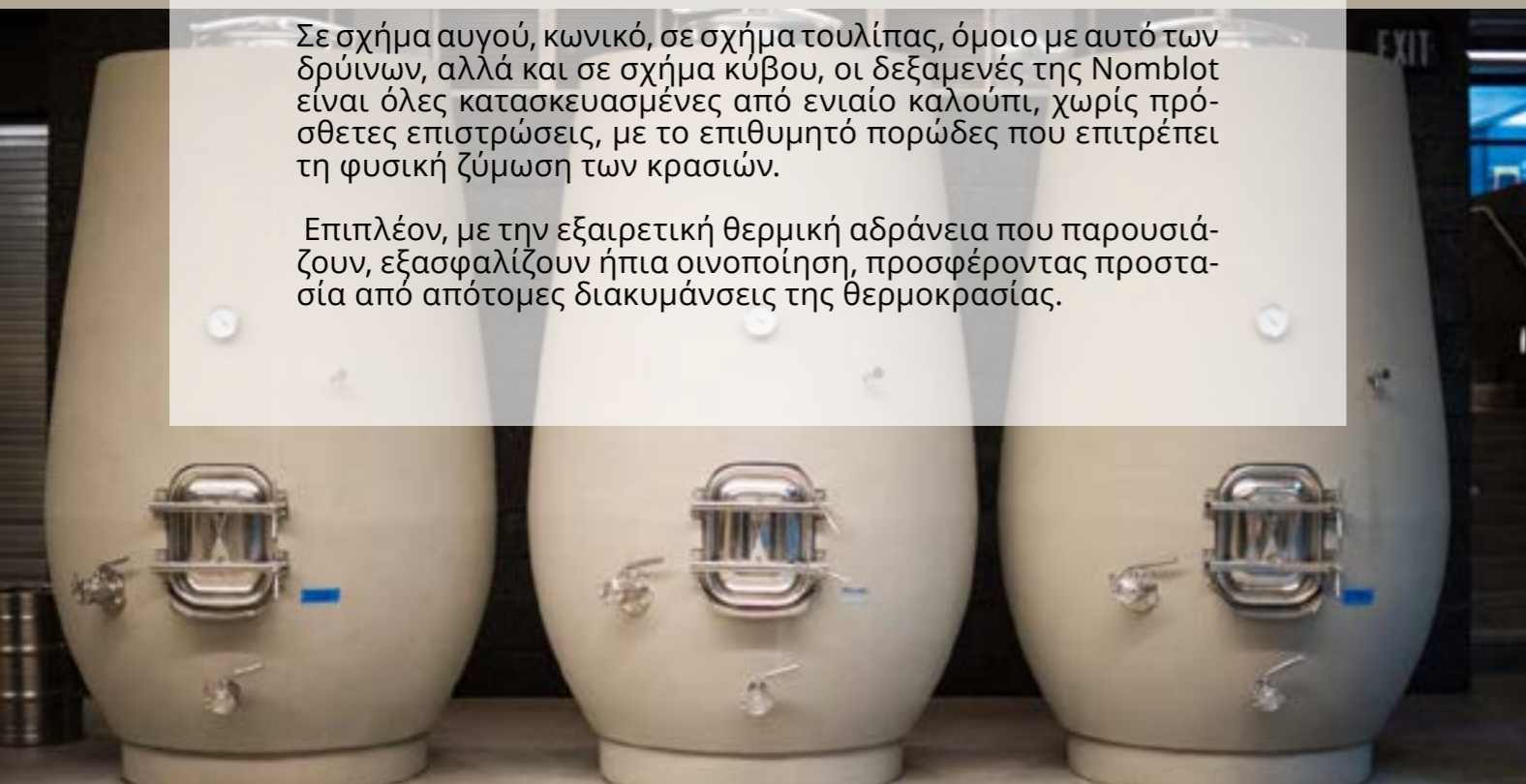
Οι δεξαμενές κρασιού από σκυρόδεμα που προσαρμόζονται στις απαιτήσεις των οινοποιών.

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

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

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

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



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

EggInox: Καινοτομία με Σεβασμό στην Πρώτη Ύλη

Ωοειδές σχήμα και ανοξείδωτος χάλυβας: ένας συνδυασμός που συμβάλλει στην ανάδειξη των φυσικών αρωμάτων του κρασιού.

Ο πρωτοποριακός και εκλεπτυσμένος σχεδιασμός παντρεύεται με μια σειρά από πλεονεκτήματα που εγγυώνται τον σεβασμό στην πρώτη ύλη.

Το σχήμα αυγού εξασφαλίζει τη μόνιμη κίνηση του κρασιού και αναδεικνύει την έκφραση του terroir. Με τη φυσική ανάδευση της οινολάσπης εξασφαλίζεται μοναδική και αναλλοίωτη ισορροπία κατά την οινοποίηση, τόσο των λευκών όσο και των ερυθρών κρασιών και υπογραμμίζεται ο μοναδικός χαρακτήρας τους.

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304, με την εσωτερική επιφάνεια γυαλισμένη με ΒΑ και με ελάχιστη τραχύτητα ώστε να διευκολύνεται η αφαίρεση των τρυγίων, δεν έχει άμεση επίδραση στη δομή και στο pH του κρασιού, αντίθετα συνεισφέρει στην αύξηση της πολυπλοκότητας τονίζοντας τη γεύση.

Στη δεξαμενή EggInox μπορείτε να οινοποιήσετε, να παλαιώσετε ή και να αποθηκεύσετε κρασί κάτω από βέλτιστες συνθήκες υγιεινής, να αναδείξετε νέες και μοναδικές εκφράσεις κάθε ποικιλίας ή blend, δημιουργώντας μια ξεχωριστή, premium γεύση.

Επιπλέον, μπορείτε να ελέγχετε τη θερμοκρασία με πρόσθετη πλάκα ψύξης, ενώ το σχετικά μικρό βάρος του, σε μια σειρά από διάφορα μεγέθη, καθιστά αυτό το «εύλεκτο εργαλείο» παραγωγής κρασιού εύκολο στη μετακίνηση.



EGGINOX



Στο «Νησί» της Πιερίας

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ο τόπος όπου όλα βρίσκονται σε απόσταση μικρότερη από αυτή των 30 λεπτών με το αυτοκίνητο. Από το βουνό, τη δροσιά του δάσους, σε μια παραλία με το απέραντο γαλάζιο στον ορίζοντα. Και από τη θάλασσα, τη θαλπωρή της αμμουδιάς και τους ψαρομεζέδες στα παραλιακά ταβερνάκια, στα παραδοσιακά χωριά στις πλαγιές του Ολύμπου και των Πιέριων ορέων. Το μέρος όπου μπορείς να ανέβεις στην ψηλότερη ελληνική κορυφή και την ίδια μέρα πριν από το ηλιοβασίλεμα να κολυμπάς αντικρίζοντας τα 2.917 μέτρα του βουνού να υψώνονται στον ορίζοντα.

Ένα «νησί» με αντιθέσεις που μας αιφνιδιάζουν είναι η Πιερία.



Από τις ψηλότερες κορυφές στα ατελείωτα χιλιόμετρα παρά θιν' αλός

Άγνωστες παραλίες που εντυπωσιάζουν όχι μόνο για τα καθαρά νερά τους, αλλά και για τη θέα που προσφέρουν. Μέρη στα οποία νιώθεις ότι έχει σταματήσει ο χρόνος σε προηγούμενη δεκαετία που προσφέρουν ξεγνοιασιά και αισθητική αυθεντικότητας, προαπαιτούμενα για ένα κοινό, ολοένα αυξανόμενο, που ακολουθεί την ανερχόμενη τάση του slow tourism.

Ο Νεκτάριος Παρμάκης, διαχειριστής του καταφυγίου της Πετρόστρουγκας στα 2.000 μέτρα και οδηγός βουνού, που διοργανώνει εξαιρετικές εκδρομές στη φύση, είναι ο άνθρωπος που διαχειρίζεται ένα από τα ευρωπαϊκά έργα για τον «αργό τουρισμό» στην Πιερία.

Μέσα στα όρια του Δήμου Δίου Ολύμπου βρίσκεται και ο Όλυμπος, ο οποίος, όπως τονίζει ο δήμαρχος, Βαγγέλης Γερολιόλιος, ανήκει σε όλη την Πιερία. Η συνεργασία των δήμων και η ανάδειξη όλου του νομού ως τουριστικού προορισμού είναι από τις επιτυχίες που πιστώνεται στην αντιπεριφερειάρχη, Σοφία Μαυρίδου.

Το παραλιακό μέτωπο του νομού ξεκινά από τα σύνορα με το Νομό Θεσσαλονίκης και φτάνει έως το Δέλτα του Πηνειού, την αρχή της Θεσσαλίας και του Νομού Λάρισας. Χιλιόμετρα που κατακλύζονται κάθε χρόνο από χιλιάδες τουρίστες από όλα τα Βαλκάνια και την Ευρώπη, αλλά και από Έλληνες, που πολλοί έχουν εδώ το εξοχικό τους.

Τα Πιέρια

Αν δεν ταξιδέψεις στα χωριά, τα σκαρφαλωμένα στις δασωμένες πλαγιές, δεν μπορείς να φανταστείς την ομορφιά αυτών των βουνών.

Αξίζει να ανακαλύψεις αυτά τα χωριά σαν σε παιχνίδι με κρυμμένους θησαυρούς. Τον Άγιο Δημήτριο με τον Ξενώνα Δημάτη και το εστιατόριό του, άντρο του κρασιού και της γαστρονομίας στην περιοχή, αλλά και λίγο πιο κάτω, το Κτήμα Μπέλλου, σε ένα ειδυλλιακό τοπίο μέσα στο δάσος, για στιγμές χαλάρωσης και δραστηριότητες στη φύση. Επίσης, τα χωριά Κάτω και Άνω Μηλιά με τα υπέροχα τοπικά προϊόντα. Εκεί, η αντιδήμαρχος Τουρισμού, Μαρία Τερζίδου, έχει επενδύσει ώστε να τα καταστήσει γαστρονομικούς προορισμούς.

Επίσης, το δημοφιλές χιονοδρομικό κέντρο στο Ελατοχώρι βρίσκεται σε μια περιοχή που αξίζει να εξερευνησετε όλες τις εποχές. Η θερινή εκδοχή του έχει δροσιά, καταπράσινες διαδρομές και πολλές λιχουδιές.



Το Ελατοχώρι αποτελεί επίσης ενδιαφέροντα προορισμό και χάρη στις καλλιέργειες τσαγιού της Αναστασίας Μποστανίτη, οι οποίες συνδέονται και με ένα πρόγραμμα που έχουν υιοθετήσει τα ξενοδοχεία, στο πλαίσιο του οποίου προτείνουν ένα εμβληματικό προϊόν της περιοχής στους πελάτες τους. Οι καλλιέργειες είναι επισκέψιμες και η εμπειρία στο χωράφι αξίζει τον κόπο. Εκτός από το τσάι, περιλαμβάνουν καρυδιές, κερασιές, αμπέλια και άλλα βότανα, που υπάρχουν σε αφθονία σε όλη την περιοχή και αποτελούν προστιθέμενη αξία για την Πιερία.



Ο Όλυμπος

Τα μοναστήρια έχουν ξεχωριστό ενδιαφέρον και τα τελευταία χρόνια αποτελούν ταξιδιωτικούς προορισμούς. Εξαιρετική ευκαιρία για μια πανέμορφη διαδρομή είναι μέχρι το παλιό μοναστήρι του Αγίου Διονυσίου στο Λιτόχωρο, χωμένο μέσα στο Φαράγγι του Ενιπέα. Αξίζει να κάνετε τη μικρή προετοιμασία που θα σας επιτρέψει να ζήσετε αυτή την εμπειρία, η οποία απευθύνεται και σε αρχάριους περιπατητές.

Ο παραδοσιακός οικισμός του παλαιού Αγίου Παντελεήμονα, στις πλαγιές του Κάτω Ολύμπου, είναι ένας τόπος που προσελκύει καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου επισκέπτες που θέλουν να περπατήσουν, να πιουν καφέ ή να φάνε. Πολύ κοντά βρίσκεται το Κάστρο του Πλαταμώνα, το οποίο μπορούμε να δούμε είτε ταξιδεύοντας με τρένο είτε από την Εθνική Οδό, από τα πιο καλά διατηρημένα κάστρα στην Ελλάδα. Είναι από μόνο του λόγος επίσκεψης, για να «περπατήσετε» στην ιστορία, αλλά και για να χαρείτε τη θέα που προσφέρει.

Το Κέντρο Πληροφόρησης και Διαχείρισης του Εθνικού Δρυμού είναι μια σημαντική στάση πριν από την επίσκεψή σας στο μυθικό βουνό. Θα μάθετε περισσότερα γι' αυτά που ήδη ξέρετε, αλλά θα ανακαλύψετε και τα κρυμμένα του βουνού. Σίγουρα, ποτέ δεν αρκεί μία επίσκεψη. Ούτε μία ανάβαση. Σας προτείνουμε να ξεκινήσετε με συνοδεία, ακόμη και για τα χαμηλότερα ύψη. Θα νιώσετε ασφάλεια, αλλά θα μάθετε και πολλά από τους ειδικούς.

Το Δίον

Ο ξεναγός ενδείκνυται και για τον αρχαιολογικό χώρο του Δίου. Ή, μάλλον, επιβάλλεται. Γιατί έτσι θα μπορέσετε να «αποκρυπτογραφήσετε» την ιερή πόλη των Μακεδόνων, έναν από τους πιο σημαντικούς αρχαιολογικούς χώρους στην Ελλάδα, που έχει να διηγηθεί πολλά στους επισκέπτες του.

Το απόγευμα ειδικά, τις ημέρες που είναι ανοιχτό, θα σας ανταμείψουν τα χρώματα και το καταλάγιασμα του δειλινού. Ίσως μπορείτε να συνδυάσετε την επίσκεψη και με κάποια εκδήλωση του Φεστιβάλ Ολύμπου, που έχει εξαιρετικό πρόγραμμα, με θεατρικές παραστάσεις, μουσικές παραγωγές, βραδιές ποίησης, εκθέσεις και άλλες πολιτιστικές εκδηλώσεις, μια οργάνωση με εμπειρία 50 καλοκαιριών.

Γαστρονομικές και οινικές προτάσεις

Το φαγητό είναι παντού καλό. Σίγουρα θα βρείτε καλά μαγειρεμένα φρέσκα θαλασσινά και ψάρια. Υπάρχουν πολλές προτάσεις και αξιοποιούνται σε κάποιο βαθμό και τα τοπικά προϊόντα που αφθονούν στην περιοχή.





Τα μύδια του Μακρύγιαλου, στον Δήμο Πύδνας Κορινθίου, έχουν νοστιμέψει πολλά τραπέζια σε όλη την Ευρώπη, και ειδικά σε χώρες που έχουν παράδοση στα όστρακα και στη γαστρονομία. Τα συνοδεύουν και με υπέροχα κρασιά, που επίσης έχει άφθονα η Πιερία.



Προέρχονται από οινοποιεία που έχουν αρχίσει να λειτουργούν με εξωστρέφεια και να κατατούν απαιτητικούς γευσιγνώστες. Τα περισσότερα από αυτά τα οινοποιεία είναι επισκέψιμα και προσφέρουν αξέχαστες εμπειρίες που δεν περιορίζονται μόνο στο κρασί.

Ο Απόστολος Κούρτης, ένας οινοποιός που έχει κάνει πράξη τα τελευταία χρόνια την ανάδειξη των τοπικών παραγωγών, προτείνει στους επισκέπτες, εκτός από τα κρασιά του, νόστιμα τυριά από μικρούς παραγωγούς αλλά και γευστικά κεράσια από τη Ράχη και τα γύρω χωριά.

Όσο για τη διαμονή σας, στην περιοχή θα βρείτε πολλά ξενοδοχεία, για όλα τα βαλάντια. Στο Λιτόχωρο και στην παραθαλάσσια Πλάκα θα βρείτε και μοντέρνες αρχιτεκτονικές προτάσεις, που προστέθηκαν σε παλαιότερες κατασκευές.

Το «νησί» της Πιερίας είναι η καλύτερη πρόταση για εκείνους που αναζητούν έναν διαφορετικό ταξιδιωτικό προορισμό. Η εύκολη πρόσβαση και οι κοντινές αποστάσεις σε συνδυασμό με τις νοστιμιές των τοπικών προϊόντων και τα υπέροχα τοπία επιβεβαιώνουν την επιλογή των θεών να κάνουν την Πιερία τόπο της κατοικίας τους.





Ιωάννα Δρέττα: «Ο Τουρισμός Απαιτεί Καταρχήν Διαμόρφωση Προϊόντος»

«Τα ταξίδια και οι εμπειρίες που αυτά μας δημιουργούν έχουν αποκτήσει μεγαλύτερη σημασία σε σχέση με τα υλικά αγαθά και αυτή η τάση ενισχύεται όλο και περισσότερο...». Έτσι δυναμικά ξεκίνησε η κουβέντα μας με την κ. Ιωάννα Δρέττα, υπηρεσιακή υπουργό Τουρισμού, μέλος του ΔΣ της Marketing Greece και μέχρι πρότινος CEO της, η οποία μιλάει στην αθηΝΕΑ για το κεφάλαιο «τουρισμός» στην Ελλάδα.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ



Τοποθετώντας τις εμπειρίες και τα ταξίδια στην κορυφή της πυραμίδας των προτεραιοτήτων, η ανάγκη για προώθηση μιας στρατηγικής που θα στοχεύει σε ειδικά ενδιαφέροντα παρά σε γενικού τύπου καμπάνιες έγινε πιο επιτακτική από ποτέ.

Ο τουρισμός αλλάζει, το κοινό και οι ανάγκες μεταβάλλονται και για την κ. Δρέττα χρειάζεται να γίνει πολλή δουλειά από τους αρμόδιους για τη διαχείριση των ελληνικών προορισμών, αλλά και για την κάλυψη των κενών στο «μονοδιάστατο», όπως το αποκάλεσε, πολιτιστικό προϊόν της χώρας μας.

Μέσα από τη συνέντευξή μας, σχεδόν μου μεταδόθηκε το αίσθημα ευθύνης που μπορεί να νιώθει κάποιος κάνοντας marketing για την Ελλάδα. Παρά την πολυπλοκότητα και το βάρος, σκέφτηκα πόσο ευλογημένη είναι η ομάδα της Marketing Greece που δημιουργεί και υλοποιεί στρατηγικές προώθησης με «ταβάνι» μόνο τον ουρανό...

Ποιοι είναι, κατά τη γνώμη σας, οι πιο σημαντικοί και ουσιαστικοί πυλώνες που συνθέτουν το brand name «Ελλάδα»;

Η ερώτηση έχει αντικειμενική απάντηση, δεν είναι η «άποψή μου». Ο πρώτος πυλώνας αφορά τη φυσική ομορφιά της Ελλάδας, ο δεύτερος τον πολιτισμό και ο τρίτος τον τρόπο ζωής, όπου εντάσσεται η επαφή με τον άνθρωπο αλλά και η γαστρονομία. Ο τρόπος σύνθεσης των πυλώνων δημιουργούν τα διαφορετικά προϊόντα. Το ενδιαφέρον εδώ είναι ότι, ενώ στο προϊόν «ήλιος-θάλασσα» είμαστε 3η παγκόσμια δύναμη και στον θαλάσσιο τουρισμό 8η, στον πολιτιστικό τουρισμό είμαστε εκτός δεκάδας. Το τελευταίο γενικά μας σοκάρει ως γεγονός, γιατί είναι αντίθετο σε όσα πιστεύουμε για εμάς.

Η αλήθεια είναι ότι μας χρεώνεται πως το πολιτιστικό προϊόν μας είναι μονοδιάστατο –μόνο αρχαία– καθώς και το ότι η εμπειρία στα μνημεία και στους αρχαιολογικούς χώρους δεν είναι επαρκώς βιωματική. Και τα δύο νομίζω πως είναι ακριβή. Δεν έχουμε αναπτύξει όσο θα μπορούσαμε το προϊόν, καθώς η εμπειρία, πράγματι, είναι –πλην κάποιων φωτεινών εξαιρέσεων– «στεγνή».

Επίσης, έχει ενδιαφέρον ότι, από έρευνες, προκύπτει πως η γαστρονομία αξιολογείται ως μεγαλύτερη ευκαιρία για τον ελληνικό τουρισμό απ' ό,τι ο πολιτισμός. Εκτιμάται πως η διαχείριση των προορισμών έχει πολλή δουλειά από μόνη της.

Τέλος, ξέρουμε πως η επαφή με τον άνθρωπο, η επικοινωνία δηλαδή με τους ντόπιους, με άλλα λόγια η αίσθηση που αποπνέει ο προορισμός, είναι το μεγάλο συγκριτικό πλεονέκτημα της χώρας μας έναντι των ανταγωνιστικών χωρών.

Λέτε πως η γαστρονομία είναι κρίσιμη για την ανάδειξη της χώρας μας. Έχει πρωταγωνιστικό ρόλο στις καμπάνιες της επικοινωνίας σας;

Η γαστρονομία έχει μεγάλη σημασία για τη χώρα μας. Και σε αυτό το θέμα δεν έχουμε κάνει αρκετά, αν και προσωπικά το αξιολογώ ως δυσκολότερο σε σχέση με τον πολιτισμό, με την έννοια πως έχει περισσότερους εμπλεκόμενους, ενώ απαιτεί εκπαίδευση/κατάρτιση των εμπλεκόμενων.

«Η γαστρονομία αξιολογείται ως μεγαλύτερη ευκαιρία για τον ελληνικό τουρισμό σε σχέση με τον πολιτισμό».

Θα πρέπει, ταυτόχρονα, να θυμόμαστε πως στον όρο «γαστρονομική εμπειρία» περιλαμβάνεται μεγάλο εύρος επιμέρους εμπειριών, που ξεκινούν από την πρωτογενή παραγωγή, τις τοπικές συνταγές σε σχέση με τις ιστορίες του τόπου, την εμπειρία στην εστίαση, τα cooking classes, τα οινοποιεία και άλλα. Οφείλουμε όμως να πούμε πως το πλέον κρίσιμο δεν είναι η ανάδειξη ενός σκέλους του brand μας, αλλά η δημιουργία του αντίστοιχου προϊόντος. Η συνεχής βελτίωσή του, η εναρμόνισή του με τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης, η σύνδεσή του με άλλα κύρια προϊόντα μας. Αυτό είναι το δύσκολο μέρος, γιατί απαιτεί συνέργειες και τεχνογνωσία, η οποία συχνά συνθλίβεται μεταξύ των πολλών εμπλεκόμενων. Η προβολή είναι σχετικά απλούστερη, αν και ειδικά για τη γαστρονομία είναι τεχνικά δύσκολη και απαιτητική.

Για εμάς στη Marketing Greece, ναι, είναι προτεραιότητα η γαστρονομία και η προβολή της και η ανάγκη για καλύτερη ενσωμάτωσή της στο προϊόν. Έχουμε κάνει πολλές δράσεις στο παρελθόν, προγραμματίζουμε κι άλλες στο μέλλον, πάντα υπό το πρίσμα της βιώσιμης ανάπτυξης.

Με ποιους τρόπους μπορούμε να προωθήσουμε επαρκώς τις αναδυόμενες μορφές εναλλακτικού τουρισμού ώστε να ξεφύγουμε από την αντίληψη πως η Ελλάδα είναι «η Ακρόπολη, το ούζο και οι παραλίες της»;

Η κατανόηση του brand «Ελλάδα» από το διεθνές κοινό είναι πολύ καλή και είναι φορές που οι υψηλές προσδοκίες κάποιου από το ταξίδι του στην Ελλάδα βάζουν τον πήχη πολύ ψηλά. Όμως, καθώς ο τουρισμός αλλάζει –και άλλαξε πολύ τα χρόνια της πανδημίας–, η ανάγκη για δημιουργία πρώτα και προώθηση έπειτα εμπειριών που στοχεύουν σε ειδικά ενδιαφέροντα είναι πολύ σημαντική.

Διότι σήμερα ο τουρίστας, που πράγματι προτεραιοποιεί το ταξίδι στα έξοδά του, συχνά το επιλέγει με βάση τα ειδικά του ενδιαφέροντα και χόμπι. Γι' αυτό, κατά την άποψή μου, η προώθηση που στοχεύει στα ειδικά ενδιαφέροντα είναι πιο αποτελεσματική από τις γενικές καμπάνιες.

Υπάρχουν στρατηγικές ώστε να αποφύγουμε τον κορεσμό του τουριστικού προϊόντος;

Βέβαια υπάρχουν, όμως –γενικά– δεν εφαρμόζονται. Η τοπική αυτοδιοίκηση κυρίως αλλά και η κεντρική κυβέρνηση σε μικρότερο βαθμό έχουν πολλή δουλειά να κάνουν στη διαχείριση των προορισμών, στο οποίο είμαστε πολύ πίσω, διότι νομίζω υπάρχει μια επικρατούσα λανθασμένη άποψη πως ο τουρισμός απαιτεί προβολή και μόνο. Αντίθετα, απαιτεί καταρχήν διαμόρφωση προϊόντος, διαχείριση προορισμών και τέλος προβολή.

Ως γενική αρχή θα προσέθετα πως οι αποφάσεις των αρμοδίων θα πρέπει να είναι data driven, να βασίζονται δηλαδή σε δεδομένα και τεκμηριωμένες μελέτες και όχι σε εντυπώσεις, που συχνά στον τουρισμό είναι αντίθετες με την πραγματικότητα.

«Η τοπικότητα είναι συγκριτικό πλεονέκτημα για τους προορισμούς σε όλη την Ελλάδα».

Έχετε δηλώσει πως τα ταξίδια και οι εμπειρίες που μας δημιουργούν παραμένουν προτεραιότητα του κόσμου, παρότι επιβαρύνουν οικονομικά. Η τάση αυτή εξακολουθεί να υφίσταται ενόψει του πληθωρισμού και της ακρίβειας;

Πράγματι, το ταξίδι ως εμπειρία προτεραιοποιείται όλο και περισσότερο. Γνωρίζαμε πως οι εμπειρίες είχαν αποκτήσει μεγαλύτερη σημασία σε σχέση με τα υλικά αγαθά, αλλά μετά την πανδημία αυτή η τάση ενισχύθηκε περισσότερο. Είναι σαφές από τις επιλογές του κόσμου πως το ταξίδι απαντά στη διεκδικητική αυξανόμενη ανάγκη για well being, ως μέσο αποσυμπίεσης αλλά και γνώσης. Παρά αυτά τα καλά νέα, ας κρατάμε στο μυαλό μας πως με αυτές τις αλλαγές οι απαιτήσεις των ταξιδιωτών αυξάνονται.

Η καινούργια τάση των digital nomads έχει παγιωθεί από τον κορωνοϊό και μετά. Με ποιους τρόπους θεωρείτε πως λειτουργεί θετικά για τη χώρα μας;

Ισχύει σε μεγάλο βαθμό και αφορά όλη σχεδόν τη χώρα. Προσωπικά, πιστεύω το κοινό αυτό πολύ, όχι μόνο των digital nomads αλλά γενικώς όλων όσοι

περνούν μεγαλύτερα διαστήματα στη χώρα μας ως εργαζόμενοι εξ αποστάσεως.

Εκτός από το οικονομικό όφελος από την κατανάλωση, κατά τη γνώμη μου το πιο σημαντικό είναι πως αγαπούν πολύ τη χώρα μας, θέλουν να τη γνωρίσουν σε βάθος και γίνονται οι καλύτεροι πρεσβευτές μας.

Γίνεται λόγος για τη βιωσιμότητα της τοπικότητας (προϊόντα, λαογραφία, παραγωγή). Με ποιους τρόπους θεωρείτε πως διασφαλίζεται; Είναι ένας τρόπος ή επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου;

Η τοπικότητα είναι συγκριτικό πλεονέκτημα για τους προορισμούς σε όλη την Ελλάδα, ειδικά την επόμενη μέρα της πανδημίας που, όπως είπαμε, αυτές οι τάσεις βγαίνουν ενισχυμένες. Η τοπικότητα πρέπει όχι μόνο να προστατεύεται με όρους και κανόνες, αλλά και να ενσωματώνεται στο προϊόν με αυθεντικότητα, επιμέλεια και αισθητική. Ο κυριότερος τρόπος για να την προστατεύσουμε είναι να αντιληφθούμε πρώτα εμείς την αξία της.

Φέτος η Marketing Greece κλείνει 10 χρόνια λειτουργίας. Ποιος είναι ο απολογισμός σας και τι οραματίζεστε για το άμεσο μέλλον;

Πριν από 10 χρόνια δεν μπορούσε να γίνει κατανοητό πώς ένας φορέας χρηματοδοτούμενος με ιδιωτικά κεφάλαια θα φροντίζει για τον τουρισμό της χώρας χωρίς να προβάλλονται τα brand που στηρίζουν τις δράσεις. Έγινε πολλή δουλειά για να ανόησουμε αυτό τον δρόμο, να δημιουργήσουμε τις γέφυρες μεταξύ των προορισμών και του ιδιωτικού τομέα, αλλά τα καταφέραμε! Σήμερα η Marketing Greece συνομιλεί σχεδόν με όλους τους προορισμούς της Ελλάδας και είναι κοινώς αποδεκτό πως έχει συνδράμει στην αλλαγή της επικοινωνιακής εικόνας της χώρας.

Πάντα νιώθουμε πως έχουμε πολλή δουλειά να κάνουμε κι έχουμε πολλά σχέδια: οι ευκαιρίες και οι προκλήσεις για τον ελληνικό τουρισμό είναι πολλές. Δουλεύουμε σε δύο επίπεδα, απευθυνόμαστε στο διεθνές ταξιδιωτικό κοινό, προβάλλουμε την Ελλάδα με τρόπο που εμπνέει, που καλεί για μια ουσιαστικότερη και βαθύτερη εμπειρία.

Ταυτόχρονα, απευθυνόμαστε στην τουριστική κοινότητα, στις επιχειρήσεις, στους εργαζόμενους, στις τοπικές κοινωνίες και διαμορφώνουμε μαζί τους κοινότητες τουρισμού που μοιράζονται τις ίδιες αξίες και έχουν κοινή κατανόηση για τους στόχους των προορισμών και το πώς θα επιτευχθούν, πάντα μέσα από τις αξίες της βιώσιμης ανάπτυξης.

«Οι αποφάσεις των αρμοδίων θα πρέπει να είναι data-driven, παρά να βασίζονται σε εντυπώσεις...»

Το να κάνεις marketing για την Ελλάδα ακούγεται αρκετά περίπλοκο. Και ενώ πρόσφατα ανακοινώσατε την αποχώρησή σας ως CEO της Marketing Greece, παραμένετε ενεργό μέλος του ΔΣ της εταιρείας. Τελικά είναι πάθος;

Ναι, είναι πάθος και αγάπη για τον ελληνικό τουρισμό και όσα μπορεί να προσφέρει στην οικονομία και την κοινωνία, αν αντιμετωπίσει τις προκλήσεις και αξιοποιήσει τις ευκαιρίες που βρίσκονται μπροστά. Ταυτόχρονα είναι πάθος και αγάπη για την ίδια την εταιρεία, τη μεγάλη οικογένεια της Marketing Greece, που έχει κατακτήσει υψηλούς στόχους τα τελευταία 10 χρόνια. Ωστόσο, είναι και μεγάλη ευθύνη. Νιώθουμε πάντα το βάρος των αποφάσεων στους ώμους μας, όλη η ομάδα της Marketing Greece, κι αυτό είναι πάντα και το τελικό κριτήριο στη λήψη των αποφάσεων.



Trust Barrels: Το Δρύινο Βαρέλι στην Άριστη Εκδοχή του

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

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

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

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

Τα Trust Barrels είναι παγκοσμίως γνωστά στην οινοποίηση των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet Sauvignon και Merlot, ωστόσο εξίσου επιτυχημένη αποδείχτηκε η οινοποίηση εναλλακτικών ποικιλιών στην Ιταλία, στην Ελλάδα -για Ασύρτικο, Αγιορείτικο, Ξινόμαυρο, Ξηρή Μαυροδάφνη, Βιδιανό- και σε άλλες χώρες της ανατολικής Ευρώπης.

Από τον κορμό στο βαρέλι

- Οι δούγες του βαρελιού ωριμάζουν φυσικά από τον άνεμο, τον ήλιο και τη βροχή τουλάχιστον 2-3 χρόνια. Ταυτόχρονα, καθαρίζονται οι σκληρές τανίνες, οι εστέρες και άλλες προσμείξεις και εξασφαλίζεται ο σωστός εξαερισμός και η απαραίτητη υγρασία.
- Πριν από τη βαρελοποίηση, γίνεται συνεχής έλεγχος κάθε μεμονωμένου συστατικού του βαρελιού.
- Με βάση τις απαιτήσεις της οινοποίησης, ο τρόπος φρυγανίσματος των βαρελιών διαφοροποιείται.
- Το τελικό στάδιο ελέγχεται σε μεγάλο βαθμό με το χέρι, ενώ το βαρέλι δοκιμάζεται και σε υψηλή πίεση.

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.

TRUST



COOPERAGE

EST. 1992



Σοφία Ζαχαράκη: «Η Ελλάδα ας Γίνει Τουριστικός Προορισμός 365 Ημέρες τον Χρόνο»

Σε έναν κόσμο που μεταβάλλεται συνεχώς, ο τουρισμός παραμένει διαχρονικά στυλοβάτης της ελληνικής οικονομίας και μία από τις κύριες πηγές εισοδημάτων για τη χώρα μας. Αν το σκεφτούμε, ο τουρισμός είναι η βιτρίνα της χώρας μας τόσο στο εξωτερικό όσο και στο εσωτερικό, ο καθρέφτης μας. Επομένως, η εικόνα αυτή χρειάζεται φροντίδα, υποστήριξη, ανανέωση και ανασύνθεση.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ



Σε καιρούς ακρίβειας και ανατιμήσεων, η Σοφία Ζαχαράκη, υπουργός Κοινωνικής Συνοχής και Οικογένειας, η οποία διετέλεσε υφυπουργός Τουρισμού, μιλάει στην αθηΝΕΑ για τις εκφάνσεις που συνθέτουν το brand name «Ελλάδα». Πρωταγωνιστές η γαστρονομία, η βιωσιμότητα η πολιτιστική κληρονομιά και η λαογραφία κάθε μοναδικού ελληνικού τόπου – όπως και η ψηφιοποίηση του τουρισμού.

Με ποιους τρόπους αλληλεπιδρούν τουρισμός και γαστρονομία και πόσο κρίσιμη είναι τελικά αυτή η αλληλεπίδραση για την προώθηση της χώρας μας;

Η μέση δαπάνη στην Ελλάδα αυξήθηκε μετά τον κορωνοϊό. Στην επανεκκίνηση, η Ελλάδα κέρδισε 27% αύξηση στη μέση δαπάνη και το 2022 σημείωσε αύξηση 10%. Το γαστρονομικό κομμάτι, που αποτελεί το 1/3 των δαπανών, είναι παράγοντας ύψιστης σημασίας για τον τουρισμό μας και αποτελείται από καλειδοσκόπιο εμπειριών – μια σειρά γευμάτων που απολαμβάνει ο επισκέπτης από το πρωί μέχρι το βράδυ. Επομένως, η εμπειρία που παρέχει η γαστρονομία τον συνοδεύει καθ' όλη τη διάρκεια της μέρας.

Για εμάς είναι σημαντικό το πιο βιωματικό κομμάτι, το πιο immersive, που έρχεται σε άμεση σχέση με το τοπικό προϊόν, τον τοπικό παραγωγό και το μεράκι που έβαλε για να το παράγει, να γίνει κομμάτι της εμπειρίας, αλλά και αυτού που θα πάρει ο ταξιδιώτης στη βαλίτσα όταν επιστρέψει στην πατρίδα του. Παράλληλα, δίνουμε βάση και στον εγχώριο επισκέπτη που δαπανά σημαντικό μέρος του προϋπολογισμού του για το φαγητό. Δίνεται έμφαση ώστε τα προϊόντα που καταναλώνονται να έχουν μεγαλύτερη σχέση με την τοπική παραγωγή. Στηρίζουμε πρωτοβουλίες όπως το «ελληνικό πρωινό» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, που βασίζεται στα προϊόντα που παράγονται σε κάθε περιοχή και καταναλώνονται στο πρώτο γεύμα της ημέρας. Είναι άμεση η σχέση μεταξύ γαστρονομίας και τουρισμού, λειτουργούν αλληλένδετα. Η χώρα μας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά τοπικά προϊόντα και αυθεντικές συνταγές. Επομένως, η αξία της ανάδειξης της γαστρονομίας γίνεται ακόμα πιο επιτακτική.

Τα τελευταία χρόνια αναπτύσσονται εναλλακτικές μορφές τουρισμού και ανατρέπεται το αφήγημα πως η Ελλάδα είναι μόνο «η Ακρόπολη, ο ήλιος, οι θάλασσες και οι παραλίες της...». Πώς εντάσσεται ο παράγοντας γαστρονομία στις αναδυόμενες μορφές τουρισμού και τι ρόλο διαδραματίζει στην ανάδειξή τους;

Στο στοχευμένο στρατηγικό σχεδιασμό που εκπονείται στο Υπουργείο Τουρισμού ο γαστροτουρισμός και ο αγροτουρισμός αποτελούν δύο από τις βασικές μας προτεραιότητες. Δίνουμε έμφαση στην πρωτογενή παραγωγή. Τους τελευταίους 18 μήνες, τα επισκέψιμα οινόπνευμα με σήμα του Υπουργείου Τουρισμού έχουν αυξηθεί κατά 28% και είναι πλέον πάνω από 100. Νομοθετήθηκαν και ήδη γίνονται πράξη το σήμα επισκέψιμου ζυθοποιείου, τυροκομείου και ελαιοτριβείου. Είμαστε ανοιχτοί σε προτάσεις για νέες παραγωγικές μονάδες.

Πέραν της στρατηγικής μας, διαθέτουμε ένα μεγάλο χρηματοδοτικό εργαλείο, αυτό του Ταμείου Ανάκαμψης. Μέσω αυτού μας δίνεται ένα ποσό της τάξης των 320 εκατ. ευρώ και, εκτός από τον θαλάσσιο τουρισμό (μαρίνες, καταδυτικά πάρκα), τον τουρισμό ευεξίας με τις ιαματικές πηγές, τον ορεινό τουρισμό με τα χιονοδρομικά κέντρα και τα καταφύγια και τα μονοπάτια, επενδύουμε πάνω από 14 εκατ. ευρώ στον αγροτουρισμό και στη γαστρονομία ώστε να φτιάξουμε έναν ειδικό DMO (Destination Management) για την ελληνική γαστρονομία.

Παράλληλα, θα αναπτυχθούν ψηφιακοί χάρτες με διακριτά όλα τα τοπικά προϊόντα και τις συνταγές, που θα είναι συνδεδεμένοι και με τις ιστοσελίδες του Υπουργείου Τουρισμού. Έτσι, θα προβάλλονται οι τοπικοί παραγωγοί, ενώ θα ενισχύεται και η εξαγωγική δραστηριότητα.



Οι παραδόσεις και τα προϊόντα κάθε τόπου στην Ελλάδα αποτελούν και τον θησαυρό του. Με ποιους τρόπους διασφαλίζεται η βιωσιμότητα της τοπικότητας;

Η βιωσιμότητα της τοπικότητας αποτελεί τη βασική πρόκληση για τα επόμενα 10 χρόνια. Μια βασική προϋπόθεση για να διασφαλιστεί είναι να αντιληφθούμε όλοι αρχικά τι σημαίνει αυτό, αλλά και πώς χτίζουμε με αυτό τον συλλογικό στόχο.

Κάνουμε μια πολυδιάστατη προσπάθεια για να ενισχύσουμε τους τοπικούς παραγωγούς που αντιμετωπίζουν πολλές δυσκολίες, ειδικά μετά την άνοδο και του ενεργειακού κόστους. Συγχρόνως, ενισχύουμε τους συλλόγους που πρωταγωνιστούν στη διατήρηση των τοπικών παραδόσεων και, βέβαια, αναδεικνύουμε την πολιτιστική κληρονομιά κάθε τόπου. Όλα αυτά θέλουμε και μπορούμε να τα πετύχουμε μέσω συνεργασιών. Θέλουμε δίπλα μας την περιφέρεια και τους δήμους, τους τοπικούς φορείς, ξενοδόχους, επιμελητήρια, συλλόγους.

Ακόμα, έχουμε δημιουργήσει ένα Περιφερειακό Συμβούλιο Τουρισμού, με το οποίο ενημερώνουμε για τον σχεδιασμό του υπουργείου και για το πώς μπορούν να ενσωματώσουν στις τοπικές στρατηγικές αυτές τις πρωτοβουλίες.

Έχουμε νομοθετήσει για πρώτη φορά στην Ελλάδα τους DMOs για να μπορούν να χτίσουν τη δική τους στρατηγική, να μην απωλέσουν το τοπικό χρώμα και χαρακτήρα και να θέσουν όρους βιωσιμότητας σε ό,τι κάνουν. Απαραίτητη προϋπόθεση για να εγκριθούν οι αιτήσεις στις προσκλήσεις που θα αναρτήσουμε για το Ταμείο Ανάκαμψης είναι η τήρηση των όρων βιωσιμότητας και η έντονη εμπλοκή της τοπικής κοινωνίας.



«Η βιωσιμότητα της τοπικότητας αποτελεί τη βασική πρόκληση για τα επόμενα 10 χρόνια».

Τι κινήσεις έχετε κάνει σε ό,τι αφορά κίνητρα και μορφές στήριξης για τους παραγωγούς ώστε να μπορέσουν να «σταθούν όρθιοι»;

Σίγουρα σε αυτές τις απαιτητικές στιγμές είναι σημαντικό να στηριχθούν οι παραγωγοί, οι έμποροι και οι επιχειρηματίες της φιλοξενίας, ώστε να συνεχίσουν να παράγουν, να εμπορεύονται και να επιχειρούν. Συγκεκριμένα για τους παραγωγούς, λάβαμε έκτακτα και μόνιμα μέτρα. Η μείωση φόρων, η επιστροφή του φόρου κατανάλωσης πετρελαίου για τους αγρότες, οι ειδικές επιχορηγήσεις των κτηνοτρόφων, η μείωση φορολογίας στα λιπάσματα και στις ζωοτροφές και η επίσπευση των αποζημιώσεων είναι ορισμένα από τα μόνιμα μέτρα που έχουμε λάβει.

Όλα αυτά αποτελούν κίνητρα για να μειωθεί το κόστος στην παραγωγή. Σε αυτή την εισαγόμενη ενεργειακή κρίση, πήραμε επιχορηγήσεις για να «σβήσουμε» τις αυξήσεις στους λογαριασμούς στο ενεργειακό και να βοηθήσουμε τους παραγωγούς.

Θέλω να αναφέρω σε αυτό το σημείο και την ελπιδοφόρα κίνηση του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης με την αύξηση του προϋπολογισμού στο Πρόγραμμα των Νέων Αγροτών, καθώς και το γεγονός πως χιλιάδες νέοι άνθρωποι δήλωσαν την πρόθεσή τους να χρηματοδοτηθούν ώστε να γίνουν αγρότες.

Μια ωραία ιδέα που γίνεται πράξη είναι η διατοπικότητα. Τρέχουμε τα προγράμματα αυτά σε συνεργασία με την Εθνική Επιτροπή Οινοτουρισμού, ώστε να μπορεί η μία περιφέρεια να συνδράμει την άλλη. Επειδή το μέλλον είναι στις συνέργειες. Και το πλέον σίγουρο είναι ότι, μπροστά σε ένα μέλλον όπου οι κρίσεις φαίνεται να γίνονται κανονικότητα, το κράτος θα πρέπει να βρίσκει συνέχεια τρόπους να ενισχύει με μέτρα στήριξης αυτούς που έχουν περισσότερο ανάγκη ώστε να μην αφήνει κανέναν πίσω.

Κυρίως, όμως, θα πρέπει να δημιουργήσει ένα πλαίσιο που να διευκολύνει την ατομική πρωτοβουλία με μείωση της φορολογίας και των λοιπών βαρών, με αύξηση της εξωστρέφειας, βελτίωση των υποδομών, συνεχή ενίσχυση της ψηφιοποίησης και συνεχή κατάρτιση των πολιτών. Έτσι ώστε οι μελλοντικές κρίσεις να μας βρίσκουν καλύτερα προετοιμασμένους και περισσότερο ανθεκτικούς.

Τελικά, είναι εφικτός ο τουρισμός 365 ημέρες τον χρόνο;

Στόχος μας είναι η χώρα μας να υποδέχεται ταξιδιώτες 12 μήνες τον χρόνο. Εκ των πραγμάτων, κάποια μέρη ενδείκνυνται για συγκεκριμένη περίοδο εξαιτίας αρκετών παραγόντων. Υπάρχουν ήδη πρωτοβουλίες για διατήρηση ανοιχτών ξενοδοχείων όλη τη χρονιά σε περιοχές που συνήθως σβήνουν τα φώτα μετά το τέλος Οκτωβρίου. Εκεί, όμως, ο επισκέπτης χρειάζεται, εκτός από κατάλυμα, να μπορεί να επιλέγει και δραστηριότητες, επομένως χρειάζεται συνολικός συντονισμός.

Ήδη βλέπουμε προορισμούς, όπως η Αθήνα, με πολλούς επισκέπτες όλη τη χρονιά, οι οποίοι θέλουν να γνωρίσουν καλύτερα την πόλη στην καθημερινότητά της, πέραν των γνωστών αξιοθέατων. Ως Υπουργείο Τουρισμού και ΕΟΤ, σε συνεργασία με τον ΣΕΤΕ, τη Marketing Greece, το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο, την Πανελλήνια Ομοσπονδία Ξενοδόχων και άλλους φορείς, προσπαθούμε να αναδείξουμε αυτήν ακριβώς την εικόνα της χώρας χωρίς χρονικούς και γεωγραφικούς περιορισμούς επίσκεψης.

Γι' αυτό ξεκινήσαμε για πρώτη φορά καμπάνια για τον ορεινό τουρισμό, όπως και για το city break. Επίσης, μικρές καμπάνιες για τον τουρισμό ευεξίας, τον θαλάσσιο τουρισμό, καθώς και τον γαστρονομικό. Η καμπάνια μας φέτος δίνει ιδιαίτερη έμφαση στη βιωσιμότητα, ενώ συγχρόνως υπάρχουν ειδικά προγράμματα και διαφημίσεις από μεγάλους tour



operators και αεροπορικές εταιρείες για την προβολή περισσότερων προορισμών σε μεγαλύτερη χρονική περίοδο.

Κατόπιν της δέσμευσης του πρωθυπουργού, Κυριάκου Μητσοτάκη, στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης, δόθηκαν 20 εκατ. ευρώ για να κάνουμε προγράμματα συνδιαφήμισης με αεροπορικές εταιρείες για χειμερινές πτήσεις. Να θυμίσω επίσης τις πρωτοβουλίες που ανέφερα για το Ταμείο Ανάκαμψης, όπως και τα επισκέψιμα σημεία παραγωγής, και βέβαια τις ειδικές μορφές τουρισμού που φωτίζουν διαφορετικά μέρη σε διαφορετικές περιόδους.

«Στόχος μας είναι η χώρα μας να υποδέχεται ταξιδιώτες 12 μήνες τον χρόνο».

Το brand name «Ελλάδα» πληρώνεται, κατά την άποψή σας, επαρκώς σε παγκόσμιο επίπεδο;

Ναι, γιατί έχει ενδυναμωθεί. Είναι τεράστια τιμή η χώρα μας να συγκαταλέγεται σε ένα από τα 5 πιο δυνατά brand παγκοσμίως. Χρειάζεται να βελτιωνόμαστε και να ενισχύεται η χώρα μας στις αξιολογήσεις των επισκεπτών μας αλλά και στις επιλογές των συμπατριωτών μας. Από την πλευρά μας κάναμε ό,τι μπορούσαμε ώστε να ενισχυθεί η επανεκκίνηση του τουρισμού και ανοίξαμε νωρίτερα αλλά με απόλυτη ασφάλεια, κάτι που πιστώνεται αυτή τη στιγμή στη χώρα μας.

Συγχρόνως, κάνουμε βήματα για την ενίσχυση της παρουσίας μας στις αγορές. Αυξήσαμε τα γραφεία ΕΟΤ στο εξωτερικό, λειτουργούμε ξανά το γραφείο ΕΟΤ στη Μελβούρνη και το γραφείο στη Μαδρίτη, δίνουμε έμφαση σε αγορές όπως η Νότια Κορέα και η Ινδία. Υπάρχει εξαιρετικά μεγάλο κοινό στο εξωτερικό με μεγάλη αγοραστική δύναμη που λατρεύει την Ελλάδα και θέλει να επιστρέφει κάθε χρόνο.

Επιπλέον, ενδυναμώνουμε τις συνεργασίες με τις πρεσβείες μας. Πραγματοποιούμε ειδικά συνέδρια, press trips, προσκαλούμε παγκόσμιους influencers που διαφημίζουν τους προορισμούς μας. Και βέβαια, είμαστε παρόντες με νέα και ψηφιοποιημένα περιήματα στις μεγάλες εκθέσεις, περίπτερα που κάνουν αίσθηση, όπως η φετινή παρουσία μας στην WTM στο Λονδίνο. Τέλος, έχουμε θεσπίσει τον θεσμό των ambassadors με θεματική εστίαση για τη μέγιστη προώθηση της χώρας μας στο εξωτερικό.



Δραμοινογνωσία: 10 Ημέρες Οινικής Ανάτασης

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Δραμοινογνωσία: ένα όνομα που κρύβει μέσα του τη ρίζα μιας λέξης που χάνεται στα βάθη της ιστορίας ορίζοντας ένα σημαντικό σταυροδρόμι της Βόρειας Ελλάδας, ένα προϊόν γέννημα του εύφορου κάμπου του και μια κληρονομιά μαθητείας, κόπων και αδιάλειπτης προσπάθειας.

Στη Δραμοινογνωσία, το 10ήμερο εκδηλώσεων που κορυφώθηκε με το Σαββατοκύριακο που άνοιξαν διάπλατα τις πόρτες τους τα οινοποιεία, τις «Ανοιχτές Πόρτες», είδαμε να πραγματοποιείται στη Δράμα μια οινική επανάσταση. Ημέρες γιορτής για όλα τα οινοποιεία του νομού, κατά τις οποίες υποδέχθηκαν πάνω από 20.000 επισκέπτες.

Μαγικές στιγμές για το κρασί και τον οινικό τουρισμό, που έδειξαν τη δυναμική που μπορεί να αποκτήσουν όταν υπάρχει σχέδιο και οργάνωση. Όπως είχε τονίσει στη συνέντευξη Τύπου στην Αθήνα ο αντιπεριφερειάρχης Δράμας, Γρηγόρης Παπαεμμανουήλ, που έχει θέσει στόχο να καταστήσει τη Δράμα πρωτεύουσα του οινικού τουρισμού στην Ελλάδα, έγιναν πολλά στην κατεύθυνση της εξωστρέφειας, της προβολής και της δημοσιότητας.



Όταν ο οινικός τουρισμός συνάντησε τον αθλητικό

Οι εκδηλώσεις, που τη φετινή χρονιά πολλαπλασιάστηκαν, προσέλκυσαν κόσμο από όλη τη Βόρεια Ελλάδα.

Δύο σημαντικές παρουσίες και δράσεις ήταν, από τη μια, αυτή του chef Αλέξανδρου Παπανδρέου στην κεντρική πλατεία της πόλης, όπου μπροστά σε εκατοντάδες δραμινοί και επισκέπτες αξιοποίησε προϊόντα από τη γη της περιοχής σε νόστιμες μαγειρικές που συνδύασε με δραμινά κρασιά και, από την άλλη, εκείνη του οινοχόου Άρη Σκλαβενίτη, σε ένα πολύ ενδιαφέρον σεμινάριο για τους ανθρώπους της εστίασης.



Επιπλέον, ο αγώνας Drama Wine Trail, ένας μοναδικός αγώνας με δύο διαδρομές, 12 και 7 χλμ., μέσα από αμπελώνες και κάβες τεσσάρων οινοποιείων στην Αδριανή του Δήμου Παρανεστίου, έριξε τα φώτα της προβολής και σε μίαν άλλη κοινότητα. Και με τον τρόπο αυτό, ο αθλητικός τουρισμός συνάντησε τον οινικό.

Ο Μορφωτικός και Πολιτιστικός Σύλλογος Αδριανής, στον οποίο παραχώρησε την ευθύνη της διοργάνωσης ο αντιπεριφερειάρχης Δράμας στο πλαίσιο της αναβάθμισης του αγώνα, κινητοποίησε όλο το χωριό και τη γύρω περιοχή και φρόντισε ώστε να τον πλαισιώσουν δεκάδες εθελοντές. Με τον ίδιο τρόπο αγκάλιασαν τον αγώνα και οι οινοποιοί, κα-

θώς διαπίστωσαν ότι αποτελεί μια ακόμα ευκαιρία για δημοσιότητα και διεύρυνση της εξωστρέφειας του δραμινού αμπελώνα.



Διοργάνωση με δυναμική

Το πιο ενθαρρυντικό και ελπιδοφόρο, ωστόσο, ήταν η εικόνα των νέων ανθρώπων που επισκέφθηκαν τα οινοποιεία και παρακολούθησαν με έκδηλο ενδιαφέρον και ερευνητική διάθεση τις ξεναγήσεις και τα masterclasses, καθώς και το ότι, ανάμεσά τους, ήταν πολλοί εκείνοι που γνώριζαν τις ποικιλίες, αναγνώριζαν τις ετικέτες, αλλά και επιθυμούσαν να προμηθευτούν φιάλες για να τις δοκιμάσουν.

Παράλληλα, αρχίζουν να συμπλέουν και να συνδέονται με τη Δραμοινογνωσία και οι χώροι εστίασης. Και πώς αλλιώς, όταν είναι φανερή η δυναμική της διοργάνωσης, με προοπτικές που φαντάζουν ελκυστικές τόσο για τον κόσμο του κρασιού όσο και με ό,τι και όποιο μπορεί να ενταχθεί και να συνδεθεί μαζί του.



Ο οινικός τουρισμός ως μοχλός ανάπτυξης της Δράμας

Ο οινικός τουρισμός μπορεί να προσελκύσει επισκέπτες καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς στη Δράμα. Να συνδεθεί με πολλές παράλληλες δραστηριότητες, όπως οι διαδρομές στο παρθένο δάσος του Φρακτού ή στη λίμνη και στα οροπέδια του Νευροκοπίου και οι πίστες σκι του Φαλακρού, που μετατρέπονται σε ποδηλάτου το καλοκαίρι, αλλά και χάρη σε όλα εκείνα τα σημεία όπου η γαστρονομία συναντά τον πολιτισμό και προσφέρει πολύτιμες εμπειρίες.

Υπάρχουν χωριά που διατηρούν τη γραφικότητά τους, που εκπέμπουν γαλήνη, που ανακαλούν εικόνες από μια Ελλάδα άλλης εποχής, που μπορούν να αποτελέσουν μια διαφορετική, εναλλακτική τουριστική πρόταση. Αρκεί να υπάρξουν συλλογικές προσπάθειες, σχέδιο, υπομονή, επιμονή στην ποιότητα και σεβασμός στην αισθητική. Τότε, όλα είναι εφικτά.

Οι οινοποιοί της Δράμας αντιλαμβάνονται όσα συμβαίνουν, βλέπουν με ικανοποίηση ότι οι επενδύσεις τους βρίσκουν απήχηση, είναι έτοιμοι να περάσουν στο επόμενο στάδιο εξωστρέφειας και προβολής όλων όσα γίνονται στο νομό τους.

Η Δραμοινογνωσία συνεχίζεται...

Η Δραμοινογνωσία φέτος κατέγραψε ρεκόρ επισκεψιμότητας και ο αντίκτυπός της ξεπέρασε κατά πολύ τα σύνορα του νομού. Εκτός όμως από τον ενθουσιασμό που πυροδότησε η φετινή διοργάνωση, είναι πολύ σημαντικό και ελπιδοφόρο ότι και η Αντιπεριφέρεια Δράμας, σε σύμπνοια με τους οινοπαραγωγούς, υπόσχεται να δώσει μεγαλύτερο βάρος και διάρκεια στην προετοιμασία και την προβολή των επόμενων διοργανώσεων, ώστε να εισπράξει καθολικά ο νομός από τις παράλληλες ενέργειες.

Σε δημόσιες ομιλίες του, ο Γρηγόρης Παπαεμμανουήλ δεσμεύτηκε ότι με τη σύμφωνη γνώμη και του περιφερειάρχη Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης, Χρήστο Μέτιο, που επίσης συνηγορεί και στηρίζει θεσμικά τις πρωτοβουλίες, η επόμενη Δραμοινογνωσία, την άνοιξη του 2024, θα είναι πολύ πιο διευρυμένη. Συμπέρασμα που εξάγεται και από το ότι οι προετοιμασίες θα μπου σε τροχιά υλοποίησης το αμέσως επόμενο διάστημα.

Όπως λέει ο Γρηγόρης Παπαεμμανουήλ, με λίγη παραπάνω προσπάθεια από όλους η Δράμα θα γίνει... μόδα!





Ζεόλιθος, το Δώρο της Φύσης



Ζεόλιθος, ένα ηφαιστειακό πέτρωμα με μοναδικές ιδιότητες. Ένα «μοριακό κόσκινο» που προσφέρει στο έδαφος θρεπτικές ουσίες και υγρασία.

Το μυστικό του φυσικού ζεόλιθου κρύβεται στην κρυσταλλική δομή του. Οι κρύσταλλοί του, με την κυψελοειδή μορφή και τις μεγάλες κοιλότητες, γεμίζουν με μόρια νερού και ιόντα, άτομα δηλαδή με ηλεκτρικό φορτίο, που έχουν την ιδιότητα να μετακινούνται και να ανταλλάσσονται με άλλα ιόντα.

Μέσω αυτής της ιοντο-ανταλλαγής, ο ζεόλιθος έχει την ικανότητα να απορροφά νερό και άλλες θρεπτικές ουσίες, απαραίτητες για τους ζωντανούς οργανισμούς, τις οποίες απελευθερώνει στη συνέχεια με συγκεκριμένο ρυθμό, ανάλογα με τις περιβαλλοντικές συνθήκες.

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

Βασικός «παίκτης» στο σύμπαν της αειφορίας

Ο ζεόλιθος προσφέρει θρεπτικές ουσίες και υγρασία στο έδαφος, αλλά παράλληλα δεσμεύει και τα βλαβερά στοιχεία, όπως βαρέα μέταλλα, ελεύθερες ρίζες και τοξίνες.

Είναι γνωστό πως τα συνθετικά φυτοπροστατευτικά προϊόντα και τα χημικά λιπάσματα «δηλητηριάζουν» το περιβάλλον, πως «αχρηστεύουν» στο πέρασμα του χρόνου τόσο το εύφορο έδαφος όσο και το λιγοστό γλυκό νερό του πλανήτη μας.

Είναι γνωστό, επίσης, πως σε ένα κοντινό μέλλον θα υπάρξει απώλεια γεωργικής γης, εξαιτίας της ανεξέλεγκτης ανθρώπινης παρέμβασης, των ακραίων φυσικών φαινομένων και της κατάχρησης των αγροχημικών.

Σε αυτό το πρόβλημα, της υγείας του εδάφους και της αειφορίας, λειτουργούν ως «αντίδοτο» οι φυσικοί ζεόλιθοι. Η παρουσία τους σε ένα «οικολογικό έδαφος» μπορεί να βελτιώσει τη δομή του, να το εμπλουτίσει με θρεπτικά συστατικά και ιδιαίτερα με φώσφορο, μαγνήσιο, ασβέστιο και κάλιο, να ρυθμίσει την οξύτητα διευκολύνοντας την πρόσληψη των θρεπτικών συστατικών του εδαφικού διαλύματος και να διασφαλίσει πολύτιμο νερό για τα φυτά σε συνθήκες λειψυδρίας.

Για απορρύπανση και απομόλυνση

Έπειτα από πολύχρονες μελέτες έχει αποδειχτεί η σημασία του ζεόλιθου για την προστασία του περιβάλλοντος και χρησιμοποιείται τόσο για τη βελτίωση της ποιότητας του πόσιμου νερού όσο και για την απορρύπανση και απομόλυνση αποβλήτων:

- Αφαιρεί από το νερό το εξασθενές χρώμιο και το αρσενικό.
- Αφαιρεί τα ραδιενεργά ισότοπα από τα ραδιενεργά απόβλητα.
- Απομακρύνει τα βαρέα μέταλλα και τα ραδιενεργά νουκλεοτίδια από το έδαφος.
- Βοηθάει στην ανάπτυξη των υδρόβιων οργανισμών, ενώ δεσμεύει και απομακρύνει τα κυανοφύκη.
- Εξισορροπεί την οξύτητα στις λίμνες και σε άλλους υδάτινους όγκους και τους εμπλουτίζει με οξυγόνο. Περιορίζει τα βακτήρια και βελτιώνει τη σύσταση της βιοκοινότητας.

Επιπλέον, συμβάλλει στην απορρύπανση των εδαφών και των χρησιμοποιημένων νερών στις βιομηχανικές περιοχές και την απόδοσή τους στη γεωργία.

Θρακικός Ζεόλιθος

Ο «Θρακικός Ζεόλιθος» είναι μια εταιρεία αξιοποίησης ελληνικών κοιτασμάτων φυσικού ζεόλιθου. Από τις αρχές του 2021, εξορύσσει και επεξεργάζεται ζεόλιθο σε έκταση 100 στρεμμάτων στη Βόρεια Ελλάδα και συγκεκριμένα στη Θράκη.

Η εταιρεία είναι αμιγώς ελληνική και όλα τα στάδια της εξόρυξης και της επεξεργασίας γίνονται στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της στη Θράκη.

Το προϊόν είναι 100% φυσικό και οικολογικό και διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά σύμφωνα με τη νομοθεσία. Η εταιρεία είναι επίσης πιστοποιημένη από την TÜV Austria.

Ακολουθώντας όλες τις νόμιμες διαδικασίες αδειοδότησης, εξόρυξης και επεξεργασίας υπό αυστηρούς περιβαλλοντικούς όρους και σύμφωνα με τις ερευνητικές μελέτες του ΙΓΜΕ, διαθέτει στην ελληνική και διεθνή αγορά υψηλής καθαρότητας φυσικό ζεόλιθο, με υψηλή ιοντο-ανταλλακτική ικανότητα, με πολλές εφαρμογές στη γεωργία, στην κτηνοτροφία, στη βιομηχανία, στον καθαρισμό νερού, αστικών αποβλήτων κ.λπ.



Θρακικός Ζεόλιθος

by Avgi



- Αυξάνει την παραγωγή και την ποιότητα των σταφυλιών ανάλογα την ποικιλία.
- Οι ευεργετικές του ιδιότητες είναι μόνιμες γιατί δεν αποσυντίθεται.
- Αυξάνει την ικανότητα συγκράτησης νερού, ιδιαίτερα στα αμμώδη εδάφη.
- Σε συνδυασμό με την λίπανση μπορεί να βοηθήσει στην συγκράτηση και στη σταδιακή αποδέσμευση των θρεπτικών στοιχείων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Εξουδετερώνει τα όξινα συστατικά του εδάφους.

ΜΕΛΕΤΗ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ | ΤΗΛ. 25310 95650
E-mail: thracean.zeolite@avgiepe.gr
www.thraceanzeolite.gr



Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Τα Γράμματα Κάπα και Λάμδα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



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

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

Συνεχίζουμε με τα επόμενα γράμματα του αλφαβήτου, το Κάπα και το Λάμδα.

Κ

-Καμπανία: Ιστορική περιοχή της βορειο-ανατολικής Γαλλίας, στις εκτάσεις της οποίας παράγεται το πιο διάσημο και υψηλού κύρους αφρώδες κρασί, η σαμπάνια.

-Καρπόδεση: Στάδιο του ετήσιου κύκλου του αμπελώνα. Συμβαίνει όταν το άνθος αρχίζει να γίνεται σταφύλι. Μόνο το 50% των ανθέων μετατρέπεται σε σταφύλι, καθώς τα υπόλοιπα πέφτουν.

-Κλήμα: Το φυτό που παράγει σταφύλι. Το κυριότερο είδος κλήματος το οποίο μπορεί να υποστηρίξει σχεδόν όλες τις ποικιλίες σταφυλιού που χρησιμοποιούνται για οινοποίηση είναι το *Vitis Vinifera*.

-Κολλάρισμα: Μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης που λαμβάνει χώρα στο οινοποιείο, τα κρασιά είναι θολά από τα διαφόρων ειδών αιωρούμενα σωματίδια. Το κολλάρισμα είναι η διαδικασία για την αφαίρεση αυτών από το κρασί πριν από την εμφιάλωσή του, ώστε η όψη του τελικού προϊόντος να είναι διαυγής.

-Κοτσιφάλι: Κρητική ερυθρή ποικιλία σταφυλιού που δίνει γεμάτα και πλούσια κρασιά με υψηλό αλκοόλ, ήπιες τανίνες και μέτρια οξύτητα. Καλλιεργείται σε ολόκληρη την Κρήτη, αλλά γευόμαστε τα πιο αξιόλογα δείγματά της στο Νομό Ηρακλείου. Αναμειγνύεται συχνά με άλλες ποικιλίες, όπως η Μανδηλαρία.

-Κρασάτο: Η ερυθρή ποικιλία που συμμετέχει στο χαρμάνι για την παραγωγή της ΠΟΠ Ραψάνη μαζί με τις άλλες δύο ποικιλίες, το Ξινόμαυρο και το Σταυρωτό. Δίνει κρασιά με βαθύ ρουμπινί χρώμα, έντονο αρωματικό χαρακτήρα με νότες δέρματος και μαύρων γλυκών φρούτων και πλούσια γευστικά, με πυκνή δομή, μέτριες τανίνες και υψηλό αλκοόλ.

Λ

-Λημιό: Ερυθρή γηγενής ποικιλία από τη Λήμνο, για την οποία λέγεται ότι είναι από τις αρχαιότερες στον κόσμο. Το Καλαμπάκι, όπως ονομάζεται αλλιώς, μας δίνει κρασιά με μέτριο χρώμα, ευχάριστα αρώματα κόκκινων φρούτων και φρέσκων βοτάνων, διακριτικές τανίνες στο στόμα και μέτριο σώμα.

-Λημιώνα: Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού που προέρχεται από τη Θεσσαλία. Δίνει κρασιά με φινέτσα, μέτριο χρώμα και υψηλή αρωματική ένταση με εκφραστικότητα. Αναδίδει αρώματα που θυμίζουν φράουλα, βύσσινο, βότανα, μπαχαρικά αλλά και βιολέτα. Στο στόμα έχουν βελούδινες τανίνες και ζωηρή οξύτητα.

-Λίγηρας: Το μεγαλύτερο ποτάμι της Γαλλίας. Στο κέντρο του σχηματίζεται η Κοιλάδα του Λίγηρα, όπου βρίσκονται σημαντικοί αμπελώνες. Πρόκειται για μια ποικιλόμορφη οινοπαραγωγική περιοχή, που παράγει διαφορετικά στυλ κρασιών.

-Lambrusco: Αρχαία οικογένεια σταφυλιών από την Ιταλία, η οποία παράγει παραδοσιακά έναν αρωματικό, αφρώδη ερυθρό οίνο.

-Liqueur d'Expédition: Κατά τη διαδικασία παραγωγής αφρώδους οίνου με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας, υπάρχει το στάδιο ρεμουάζ, στο τέλος του οποίου απομακρύνεται η ποσότητα του κρασιού όπου έχει συγκεντρωθεί το ίζημα από τη ζύμωση στη φιάλη. Η ποσότητα αυτή συμπληρώνεται με το Liqueur d'Expédition, ένα μείγμα κρασιού και ζάχαρης, το οποίο καθορίζει το τελικό επίπεδο γλυκύτητας του αφρώδους οίνου.



Σαλάτα Αντίβ με Μάνγκο, Σαγκουίνι, Blue Cheese και Chimichurri

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



4 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'

Η σημερινή συνταγή έχει μια φρεσκάδα που ξεπερνά τη συνηθισμένη μιας σαλάτας. Λαχανικά, φρούτα, blue cheese και ένα ντρέσινγκ που παραδοσιακά συναντάμε στο φαγητό ενώνονται σε έναν αχτύπητο συνδυασμό γεύσης, υφής και χρώματος.

Επίσης έχει ένα χαρακτηριστικό που εκτιμώ απεριόριστα: τρώγεται με το χέρι. Πιάνεις τη «βαρκούλα» αντίβ και απολαμβάνεις ό,τι πραμάτεια έχει φορτωθεί σε αυτή. Επιπλέον, η σαλάτα αντίβ είναι από τις πιο όμορφες και «φωτογενείς» που έχετε ποτέ δει.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Μαχαίρι
- Πιατέλα
- Πολυκόφτης multi

ΥΛΙΚΑ

Για τη σαλάτα...

- 2 αντίβ (ή σικορέ), του οποίου τα φύλλα έχουμε ξεχωρίσει σε «βαρκούλες»
- 2 μάνγκο ώριμα, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κύβους
- 2 πορτοκάλια σαγκουίνι, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε ροδέλες
- 100 γρ. Castello Danablu blue cheese, κομμένο σε κομμάτια
- Φύλλα δυόσμου
- Κόκκοι ροζ πιπεριού

Για το ντρέσινγκ chimichurri...

- ½ μάτσος μαϊντανού, ψιλοκομμένος
- 1 καυτερή πράσινη πιπεριά
- 1 σκελίδα σκόρδου
- Ξύσμα και χυμός από ένα λεμόνι
- 3 κουτ. σούπας ξίδι λευκό
- 80 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι, πιπέρι

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Rozaki Orange Amphora 2022, Οινοποιία Τσικρικώνη

Ποικιλία: Ροζακί
Περιοχή: Μυρτόφυτο, Καβάλα
Τιμή: ~ 23 €

Το Ροζακί είναι μια σπάνια ελληνική ποικιλία η οποία, ύστερα από μακρόχρονη προσπάθεια του Στάθη Τσικρικώνη για την αναβίωσή της, οινοποιήθηκε πειραματικά από τον Θεοδωρή Τσικρικώνη και, για πρώτη φορά παγκοσμίως, εμφανίστηκε και κυκλοφόρησε στην αγορά το 2015.

Το Rozaki Orange Amphora είναι η νεότερη ετικέτα της Οινοποιίας Τσικρικώνη, κάνοντας το ντεμπούτο της με τον τρύγο του 2022. Οινοποιείται με ιδιαίτερη προσοχή σε πήλινο αμφορέα χωρίς τη χρήση κάποιου οινολογικού πρόσθετου υλικού, με σκοπό τη διατήρηση των πρωτογενών και δευτερογενών στοιχείων της ποικιλίας.

Το αποτέλεσμα είναι ένα ξεχωριστό κρασί με χρυσαφένιο χρώμα, αρώματα φρούτων, όπως λευκό κεράσι, μήλο αλλά και ώριμα εσπεριδοειδή, τα οποία θα αγκαλιάσουν τα συστατικά της σαλάτας, καθώς τόσο το μάνγκο και το σαγκουίνι, που πλέουν στα ίδια μήκη κύματος, όσο και η αντίθετη, αλμυρή γεύση του τυριού θα δημιουργήσουν έναν ξεχωριστό δεσμό. Επίσης, τα ανθικά αλλά και πιπεράτα στοιχεία, όπως και τα βοτανικά αρώματα, θα προσθέσουν χαρακτήρα στον συνδυασμό. Πρόκειται για ένα γεμάτο και με βάθος κρασί στο στόμα, με λαχταριστή μακρά επίγευση που θα λατρέψετε.





Κρεμώδη Λιγκουίνι με Σπανάκι, Λεμόνι και Arla Φρέσκο Τυρί Κρέμα

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



4 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 25'

Αν δεν έχει τύχει να δοκιμάσετε ζυμαρικά με λεμόνι, σας προτείνω να τα γευτείτε χωρίς δισταγμό. Δεν είναι συνδυασμός με τον οποίο είμαστε εξοικειωμένοι, αλλά πραγματικά δίνει άλλη διάσταση στο comfort food.

Σε αυτή τη συνταγή, εκτός από το λεμόνι, συνδυάζουμε τα ζυμαρικά και με μια πρασινάδα γεμάτη σίδηρο, καθώς και με το υπέροχο κατσικίσιο τυρί, που κάνουν το τελικό αποτέλεσμα γευστικό και βελούδινο.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλη κατσαρόλα
- Σουρωτήρι

ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο λιγκουίνι (βράζουμε 2' λιγότερο από την οδηγία στη συσκευασία)
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- 200 γρ. baby σπανάκι, πλυμένο
- Ξύσμα και χυμός από ένα λεμόνι
- 400 γρ. Arla φρέσκο τυρί κρέμα
- 250 ml Arla κρέμα γάλακτος
- ¼ κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τα λιγκουίνι μας σε αλατισμένο νερό να βράσουν. Τα σουρώνουμε και κρατάμε ½ κούπα από το νερό στο οποίο έβρασαν.
2. Βάζουμε στην κατσαρόλα μας το λάδι, σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά για 1'-2' το σκόρδο και προσθέτουμε το σπανάκι. Ανακατεύουμε 2' μέχρι να μαραθεί. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το μοσχοκάρυδο, και αφήνουμε να πάρει βράση.
3. Προσθέτουμε τα λιγκουίνι και τον χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε λίγο από το νερό στο οποίο έβρασαν τα ζυμαρικά. Σε 1'-2', διάστημα στο οποίο τα υγρά θα έχουν απορροφηθεί, σερβίρουμε.
4. Σε κάθε πιάτο βάζουμε 100 γρ. Arla φρέσκο τυρί κρέμα και από πάνω καυτά τα ζυμαρικά. Πασπαλίζουμε με το ξύσμα λεμονιού και με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Απολαύστε τα αμέσως βυθίζοντας το πιρούνι σας βαθιά στο πιάτο, ώστε το λιωμένο τυρί να ανακατευτεί με τα ζυμαρικά, δίνοντας έτσι στην μπουκιά σας μια απολαυστικά πλούσια κρεμώδη υφή.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Sauvignon Blanc 2021, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ποικιλία: Sauvignon Blanc
Περιοχή: Καλάβρυτα, Αχαΐα (ΠΓΕ Αχαΐα)
Τιμή: ~ 10,30 €



Στην καρδιά του Εθνικού Γεωπάρκου του Χελμού-Βουραϊκού στη Βόρεια Πελοπόννησο βρίσκονται οι αμπελώνες του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο που υιοθετούν τις αρχές της οργανικής καλλιέργειας και εκφράζουν παράδοση αιώνων στην αμπελουργία και την οινοποίηση, παράγοντας ξεχωριστά κρασιά, με έντονη προσωπικότητα, γοητευτικά αρώματα και πολυπλοκότητα.

Το Sauvignon Blanc δίνει μια ιδιαίτερη έκφραση καθώς προέρχεται από έναν αμπελώνα σε ύψος που πλησιάζει τα 1.000 μέτρα στην επαρχία Καλαβρύτων, δημιουργώντας ένα γαστρονομικό κρασί. Οι πράσινες νότες που αναδίδει στη μύτη από βότανα και σπαράγγια θα συνδυαστούν άψογα με το σπανάκι, ενώ η τονισμένη οξύτητα στο στόμα θα αναζωογονεί τον ουρανίσκο ύστερα από κάθε κρεμώδη μπουκιά της συνταγής.



Πικάντικος Σολομός με Σπαράγγια Ψημένα στο Χαρτί

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



2 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10'

Σε μόλις 20' –από τα οποία τα 12' αφιερώνονται στο ψήσιμο– μπορείτε να απολαύσετε ένα πολύ υγιεινό και gourmet πιάτο με ελάχιστες θερμίδες.

Ο σολομός με το τρίπτυχο σκόρδο-λεμόνι-jalapeño είναι φτιαγμένα το ένα για το άλλο και λιώνουν στο στόμα, ενώ τα σπαράγγια, που διατηρούνται τραγανά, κάνουν την κάθε μπουκιά μια απογειωτική σπίθα στον ουρανό μας.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Μαχαίρι
- Αντικολλητικό χαρτί για ψήσιμο στον φούρνο
- Ατομικά πυρίμαχα ταψάκια ή ένα κανονικού μεγέθους ταψί

ΥΛΙΚΑ

- 2 φιλέτα σολομού 300 γρ. (έκαστο)
- Ένα μάτσο σπαράγγια, με κομμένες τις σκληρές άκρες τους
- ¼ πιπεριά jalapeño ή ¼ πράσινη καυτερή πιπεριά, ψιλοκομμένες
- 2 σκελίδες σκόρδου, πολτοποιημένες
- Ξύσμα και χυμός από ένα λεμόνι
- 2 μικρά (30 γρ. έκαστο) κομμάτια βουτύρου Lurpak
- Μια μικρή χούφτα μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200 °C.
2. Απλώνουμε δύο αντικολλητικά χαρτιά, το ένα πάνω στο άλλο, στο ταψί ή στα ατομικά πυρίμαχα ταψάκια.
3. Στο κέντρο κάθε χαρτιού τοποθετούμε ένα κομμάτι σολομού και δίπλα τα μισά σπαράγγια.
4. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε στο καθένα τη μισή ποσότητα από τον χυμό λεμονιού, το σκόρδο, τη jalapeño, τον μαϊντανό και το βούτυρο.
5. Τα πακετάρουμε διπλώνοντας τις άκρες του χαρτιού στο κάτω μέρος, ώστε το βάρος από το περιεχόμενο να κρατήσει το πακέτο μας κλειστό.
6. Ψήνουμε για 12'.
7. Τοποθετούμε τα πακέτα στα πιάτα και ανοίγουμε το χαρτί προσεκτικά. Γαρνίρουμε με έξτρα μαϊντανό και το ξύσμα λεμονιού και απολαμβάνουμε το φαγητό μας ζεστό.

Με την υποστήριξη του προγράμματος EU F&V CONSUMPTION για την ενημέρωση του κοινού και την αύξηση της κατανάλωσης φρέσκων φρούτων και λαχανικών.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Éruption Rosé 2022, Noema Winery

Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Περιοχή: Αμύνταιο, Φλώρινα (ΠΟΠ Αμύνταιο)
Τιμή: ~ 13 €

Το Éruption Rosé αποτελεί πρόκληση για όλες τις αισθήσεις. Οπτική πρόκληση, καθώς τόσο η ίδια η φιάλη όσο και το λαμπερό ροζέ χρώμα το κάνουν ελκυστικό με την πρώτη ματιά. Αρωματική πρόκληση, αφού τα εκρηκτικά αρώματα φρούτου στη μύτη το καθιστούν ερωτεύσιμο. Γευστική πρόκληση, γιατί τα πλούσια και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Ξινόμαυρου δίνουν ηχηρό παρών.

Ένα ισορροπημένο και πολύπλοκο κρασί, του οποίου η γλυκιά αίσθηση που αφήνει το φρέσκο φρούτο θα δέσει με το πικάντικο τελείωμα του σολομού, ενώ η φυτικότητα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, θα αγκαλιαστεί με τα σπαράγγια.





Τρυφερό Φιλέτο Αρνιού με Πέστο και Λαχανικά

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



4 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 25'

Μια μεσογειακή, ζωηρόχρωμη, λαχταριστή, γρήγορη και εύκολη συνταγή. Ζουμερό, πεντανόστιμο φιλέτο αρνιού με τη γλύκα του αρακά και της πατατούλας, όλα αυτά μαζί δεμένα με μια αρωματική σάλτσα pesto. Το πιάτο αυτό θα αποτελεί πάντα μια καλή ιδέα για το μενού σας και, σίγουρα, θα καταλάβει αυτόματα μία θέση στα κλασικά σας.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλη κατσαρόλα
- Αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

- 2 φιλέτα αρνιού, 200 γρ. έκαστο (400 γρ. συνολικά)
- 60 γρ. βούτυρο Lurpak
- 500 γρ. γαλλικές πατατούλες baby, κομμένες στη μέση
- 300 γρ. αρακάς, κατεψυγμένος
- 3 κουτ. σούπας σάλτσα πέστο
- Χυμός από μισό λεμόνι και το ξύσμα του
- Φρέσκα φύλλα βασιλικού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Γεμίζουμε την κατσαρόλα μέχρι τη μέση με νερό, το αλατίζουμε και το βάζουμε να βράσει.
2. Ρίχνουμε τις κομμένες πατατούλες και τον αρακά να βράσουν περίπου για 15' ή μέχρι να τρυπιούνται οι πατάτες με το πιρούνι.
3. Βάζουμε το τηγάνι μας σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο.
4. Αλατοπιπερώνουμε καλά τα φιλέτα του αρνιού και τα προσθέτουμε στο καυτό τηγάνι. Τα γυρίζουμε κάθε 4' περίπου, περιφερειακά από κάθε μεριά, ώστε να ξεροψηθούν εξωτερικά, αλλά να κρατήσουν ένα medium-medium-rare ψήσιμο εσωτερικά. Το ψήσιμο θα διαρκέσει συνολικά περίπου 15'.
5. Μόλις βράσουν τα λαχανικά, τα σουρώνουμε και κρατάμε λίγο από το νεράκι στο οποίο έχουν βράσει (μισό ποτηράκι).
6. Μόλις ψηθεί το αρνάκι, το βγάζουμε από το τηγάνι και το ακουμπάμε στο ξύλο κοπής, όπου το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο για 5'.
7. Αδειάζουμε το λίπος από το τηγάνι και προσθέτουμε τις 3 κουταλιές της σούπας πέστο, καθώς και τον χυμό από το λεμόνι. Αραιώνουμε με το νεράκι που έχουμε κρατήσει και τα αφήνουμε να πάρουν βράση.
8. Προσθέτουμε τα λαχανικά και ανακατεύουμε.
9. Τα σερβίρουμε στην πιατέλα μας και τοποθετούμε από πάνω το φιλέτο, το οποίο έχουμε κόψει σε ροδέλες των 3 εκατοστών. Διακοσμούμε με τα φύλλα του βασιλικού και απολαμβάνουμε αμέσως.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Ντρούμο Single Vineyard Sauvignon Blanc 2021, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ποικιλία: Sauvignon Blanc
 Περιοχή: Αμύνταιο, Φλώρινα (ΠΓΕ Φλώρινα)
 Τιμή: ~ 19 €

Πριν από 30 χρόνια, στο αμπελοτόπι του Ντρούμο, στο Αμύνταιο, φυτεύτηκε ένας από τους παλαιότερους αμπελώνες Sauvignon Blanc στην Ελλάδα, ο οποίος αποτελούσε για χρόνια την καρδιά για την παραγωγή της Σαμαρόπετρας. Πλέον δημιουργεί αυτό το εξαιρετικό κρασί.

Στην όψη είναι λαμπερό με πράσινες ανταύγειες, στη μύτη μεταμορφώνεται συνεχώς και παρουσιάζει έναν γοητευτικό πράσινο χαρακτήρα που θα ταιριάζει αρμονικά με το πέστο και τα λαχανικά, ενώ η κρεμώδης υφή στο στόμα και ο πλούσιος όγκος θα κάνουν άνετα παρέα στο τρυφερό φιλέτο αρνιού.





Τούρτα Μαρέγκα Σοκολάτας με Καραμελωμένα Φουντούκια

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



8-10 ΚΟΜΜΑΤΙΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 30'



ΨΗΣΙΜΟ: 1,5 ΩΡΑ

Το γλυκό που θα σας κάνει να θέλετε να τελειώσει ένα γιορτινό -ή και κυριακάτικο και καθημερινό- τραπέζι για να ξεκινήσει το όνειρο. Αέρινη και ταυτόχρονα εκκωφαντικά τραγανή, αυτή η τούρτα είναι ο ορισμός της messy απόλαυσης.

Αλλού θα κόβετε, αλλού θα σπάει, και αυτό το εφέ θα προσθέτει στην ατίθαση ομορφιά της. Η αναρχία των υφών και των εναλλαγών θα προκαλέσουν ευχάριστη ταραχή στους γευστικούς σας κάλυκες, που λαίμαργα θα αποδέχονται τις διαδοχικές γευστικές προκλήσεις.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μαρέγκα: Μίξερ με σύρμα, μαρίζ, αντικολλητικό χαρτί, μεσαίο πιάτο, μολύβι, λαμαρίνα ψησίματος
- Σαντιγί: Μίξερ με σύρμα, μαρίζ
- Καραμελωμένα φουντούκια: αντικολλητικό τηγάνι, μαρίζ, αλουμινόχαρτο

ΥΛΙΚΑ

Για τη μαρέγκα...

- 200 γρ. (περίπου 6) ασπράδια αυγών βιολογικών σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1/3 κουτ. γλυκού μαστίχα σκόνη (προαιρετικά, αλλά είναι τέλεια!)
- 80 γρ. μαύρη σοκολάτα, λιωμένη (αφήνετε να κρυώσει λίγο)

Για τη σαντιγί...

600 ml Arla κρέμα γάλακτος πλήρης κατευθείαν από το ψυγείο

Για τα καραμελωμένα φουντούκια...

- 300 γρ. φουντούκια ανάλατα, ψημένα και χωρίς φλούδα
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη μαρέγκα...

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 100 °C.
2. Χτυπάμε με το μίξερ τα ασπράδια και την κρυσταλλική ζάχαρη, σε μέτρια ταχύτητα, για περίπου 10'. Σταματάμε όταν, σηκώνοντας το σύρμα, η μαρέγκα «τραβάει» προς τα επάνω, σχηματίζοντας ένα μυτερό «κύμα».
3. Προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη και τη μαστίχα. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα με τη μαρίζ, με απαλές περιστροφικές κινήσεις στον κάδο, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
4. Όταν είναι έτοιμη η μαρέγκα μας, ρίχνουμε μέσα τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε με τη μαρίζ.

5. Χρησιμοποιούμε το πιάτο για να σχηματίσουμε με το μολύβι δύο κύκλους στο αντικολλητικό χαρτί, εφόσον χωράνε να ψηθούν μαζί και οι δύο στη λαμαρίνα.

6. Τοποθετούμε πολύ λίγη μαρέγκα στις τέσσερις άκρες της λαμαρίνας και ακουμπάμε επάνω το αντικολλητικό χαρτί, πιέζοντάς το ελαφρώς να κολλήσει.

7. Με τη μαρίζ παίρνουμε μεγάλες ποσότητες μαρέγκας και την τοποθετούμε έτσι ώστε να γεμίσουν οι δύο κύκλοι και να μοιραστεί σε δύο ίσα μέρη.

8. Ψήνουμε σε χαμηλή προς μεσαία θέση σε προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα και 30'. Για να είμαστε σίγουροι ότι το ψήσιμο της έχει ολοκληρωθεί, θα πρέπει να ξεκολλάει από το αντικολλητικό χαρτί μόλις την ανασηκώνουμε απαλά με το χέρι μας.

9. Τη βγάζουμε από τον φούρνο και την αφήνουμε να κρυώσει τελείως - τουλάχιστον 3 ώρες. Μπορεί να παρατηρήσουμε σε κάποια σημεία ότι υπάρχει μια διάφανη παχύρρευστη ουσία· είναι φυσιολογικό. Την ξεκολλάμε από το χαρτί με προσοχή για να μη σπάσει - όχι ότι πειράζει αν τελικά σπάσει!

Tips:

- Τα αυγά να είναι καλής ποιότητας, βιολογικά.
- Τα ασπράδια να χωριστούν τελείως από τον κρόκο.
- Τα ασπράδια να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Η μαρέγκα διατηρείται, αφού κρυώσει εντελώς, σε σακούλα τροφίμων καλά κλεισμένη για αρκετές ημέρες. Για μένα η καλύτερή της στιγμή είναι μία ή δύο μέρες μετά την παρασκευή της, γιατί διατηρεί ακόμη το μασιχωτό εσωτερικό της. Όσο την αφήνεις σκληραίνει και εσωτερικά, ωστόσο παραμένει πεντανόστιμη!

Για τα καραμελωμένα φουντούκια...

1. Απλώνουμε αλουμινόχαρτο στον πάγκο δίπλα από την εστία όπου θα βάλουμε το τηγάνι μας.
2. Ρίχνουμε τα φουντούκια και τη ζάχαρη στο αντικολλητικό τηγάνι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, και τα αφήνουμε να ζεσταθούν.
3. Μόλις δούμε ότι αρχίζει η ζάχαρη και λιώνει αρκετά, ανακατεύουμε γρήγορα με τη μαρίζ. Μόλις λιώσει όλη και ομογενοποιηθεί το μείγμα μας, το ρίχνουμε στο αλουμινόχαρτο που έχουμε αφήσει δίπλα στην εστία μας.

4. Το μείγμα στερεοποιείται σχεδόν αμέσως και σε 10' ξεκολλάει ενιαία από το αλουμινοχαρτό. Με τα χέρια μας το σπάμε σε μεγάλα κομμάτια.

Tips:

Η καραμέλα καίει πολύ και στερεοποιείται πολύ γρήγορα. Δουλεύουμε με πολύ μεγάλη προσοχή για να μη μας κάψει και αρκετά γρήγορα.

Μπορούμε να φτιάξουμε τα καραμελωμένα φουντούκια αρκετές μέρες πριν και να τα φυλάξουμε σε αεροστεγές βαζάκι, αφού πρώτα κρυσώσουν εντελώς.

Για τη σύνθεση...

1. Βάζουμε τον ένα δίσκο μαρέγκας στο πιάτο στο οποίο θα σερβίρουμε.

2. Από πάνω βάζουμε τη μισή σαντιγί με μεγάλες κουταλιές.

3. Σκορπάμε μερικά καραμελωμένα φουντούκια.

4. Προσθέτουμε τον δεύτερο δίσκο μαρέγκας και από πάνω την υπόλοιπη σαντιγί.

5. Διακοσμούμε με τα περισσότερα καραμελωμένα φουντούκια.

Tips:

Η σύνθεση του γλυκού γίνεται το πολύ 20' προτού σερβιριστεί και είναι πολύ απλή.

Αν περισσέψει γλυκό (που αποκλείεται), το διατηρούμε σε καλά κλεισμένο δοχείο στο ψυγείο. Ωστόσο, τα κομμάτια της καραμέλας που βρίσκονται μέσα στη σαντιγί θα έχουν λιώσει ύστερα από λίγες ώρες στο ψυγείο.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Veroni, Vermouth Rosso, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Περιοχή: Νάουσα
Τιμή: ~ 19 €

Το Βερμούτ είναι κρασί ενισχυμένο με αλκοόλ και αρωματισμένο με βότανα και μπαχαρικά. Όταν πρόκειται για γλυκό Βερμούτ, τότε έχει προστεθεί και ζάχαρη.

Το Veroni Rosso έχει στην όψη απαλής έντασης κεραμιδί χρώμα. Στη μύτη αναδίδονται φρουτώδη αρώματα, όπως αποξηραμένο κεράσι, δαμάσκηνο και φλούδες πορτοκαλιού, τα οποία δένουν περίτεχνα με τα βοτανικά χαρακτηριστικά από το δενδρολίβανο, το φασκόμηλο, το χαμομήλι και το μαύρο τσάι, ενώ το αρωματικό μπουκέτο συμπληρώνουν οι γλυκές νότες βανίλιας και κανέλας. Το στόμα ακολουθεί τα αρωματικά χαρακτηριστικά με μια ιδιαίτερη πολυπλοκότητα από τις υπόπικρες νότες νεραντζιού και κινίνης, οι οποίες δένουν ευχάριστα με τα κόκκινα αποξηραμένα φρούτα. Ταιριάζει απόλυτα με το συγκεκριμένο γλυκό.



Καταναλώστε φρούτα και λαχανικά!

Απολαύστε ευρωπαϊκά σπαράγγια & ακτινίδια!

Η τάση για περισσότερη πράσινη διατροφή και ευεξία έχει τους καλύτερους συμμάχους, ένα ξεχωριστό λαχανικό και ένα μοναδικό φρούτο.

Σπαράγγι. Ένα λαχανικό διατροφικής αξίας και υψηλής γαστρονομίας που είναι αστέρευτη πηγή βιταμινών και άλλων πολύτιμων στοιχείων. Το ευρωπαϊκό σπαράγγι καλλιεργείται σήμερα με όρους αειφόρου αγροτικής ανάπτυξης, στα δυο του είδη: **το λευκό σπαράγγι**, εύγευστο και τρυφερό και **το πράσινο σπαράγγι**, με εντονότερη γεύση και ελαφρά γλυκάδα στις κορυφές.

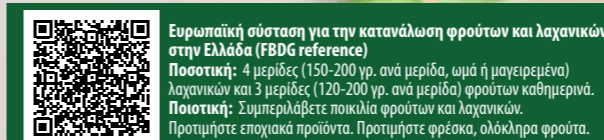
3+1 λόγοι για να τρώμε σπαράγγια

1. Έχουν πολλά θρεπτικά συστατικά και είναι εξαιρετική πηγή φυλλικού οξέος και βιταμινών Α, C & Κ1.
 2. Οι φυτικές ίνες που περιέχουν συνεισφέρουν λειτουργικά στο πεπτικό σύστημα.
 3. Περιέχουν κάλιο, ένα μέταλλο που μπορεί να βοηθήσει στη μείωση της υψηλής αρτηριακής πίεσης.
- +1 Εύκολα προστίθενται στη διατροφή μας με πολλούς τρόπους, όπως βράσιμο, ψήσιμο στη σχάρα, στον ατμό ή σε παρασκευές στο φούρνο, την κατσαρόλα, σαλάτες, φριτάτες, ομελέτες ενώ συνοδεύουν ιδανικά κρέας και ψάρι.

Ακτινίδιο. Ένα εξωτικό φρούτο πλούσιας διατροφικής αξίας σε 3 είδη: **Το πράσινο ακτινίδιο**, γνωστό για τις θρεπτικές του ιδιότητες. **Το κίτρινο ακτινίδιο**, υπερέχει γευστικά και θρεπτικά, είναι γλυκό, ζουμερό, με αναζωογονητική γεύση. **Το κόκκινο ακτινίδιο**, η νεότερη και πιο γλυκιά και εξωτική γεύση με ακόμη περισσότερες βιταμίνες και ποιοτικά χαρακτηριστικά.

3+1 λόγοι για να τρώμε ακτινίδια

1. Είναι πλούσια σε βιταμίνη C, περιέχουν περισσότερη από άλλα φρούτα.
 2. Είναι πλούσια σε φυτικές ίνες οι οποίες βοηθούν λειτουργικά το πεπτικό σύστημα.
 3. Περιέχουν βιταμίνη E που συμβάλει στην προστασία των κυττάρων από το οξειδωτικό στρες.
- +1 Το πλήθος των ευεργετικών ιδιοτήτων του ακτινιδίου είναι συνδυασμός σπάνιος ενώ εντάσσεται εύκολα και ευχάριστα στη διατροφή μας ως φρούτο αλλά και ως σνακ, συνοδευτικό σε σαλάτες και άλλες παρασκευές.



Πηγή, σαρώστε εδώ

www.asparaguskiwi.eu

European_asparaguskiwi



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Έρευνας (REA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η χορηγούσα αρχή μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.

Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΕΙ ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΩΘΟΥΝ ΕΝΑΝ ΥΓΙΕΙΝΟ ΤΡΟΠΟ ΖΩΗΣ

ENJOY IT'S FROM EUROPE



Οι Τέλειες Κρέπες

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



~10 ΚΟΜΜΑΤΙΑ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 5'



ΨΗΣΙΜΟ: 3'

Μια συνταγή που φτιάχνω πολλά χρόνια και κυρίως τα καλοκαιρινά κυριακάτικα πρωινά είναι αυτές οι τέλειες κρέπες. Πανεύκολη, no-fail συνταγή, για συνεπές αποτέλεσμα κάθε φορά. Κρέπες που μπορείτε να γαρνίρετε ιδανικά με ό,τι λαχταράτε.

Γλυκιές με μαρμελάδα, μέλι, σοκολάτα, παγωτό, τη φανταστική δική μας σπιτική «Nutella», ή αλμυρές με τυρί, μανιτάρια, ντομάτα. Σε κάθε περίπτωση δεν θα σας απογοητεύσουν. Πρωί, μεσημέρι ή και βράδυ αποτελεί μια πρόταση βάσης για να δημιουργήσετε τα δικά σας λαχταριστά πιάτα.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μπολ
- Αυγοδάρτης
- Μεγάλο σουρωτήρι (προαιρετικό βήμα)
- Καλό αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 335 ml γάλα
- 1 αυγό βιολογικό
- Μισή πρέζα αλάτι
- 50 γρ. βούτυρο Lurpak, λιωμένο στα μικροκύματα ή σε bain marie

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στο μπολ ανακατεύετε με τον αυγοδάρτη όλα τα υλικά, εκτός από το λιωμένο βούτυρο, μέχρι να ομογενοποιηθεί εντελώς το μείγμα. Αν θέλετε το απόλυτα λείο αποτέλεσμα, το σουρώνετε για να φύγουν και τα ελάχιστα κομματάκια. Ωστόσο, η επιλογή αυτή είναι προαιρετική.

ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Solitaire NV, Nico Lazaridi

Ποικιλία: Ugni Blanc 70%, Μοσχάτο 30%
Περιοχή: Δράμα
Τιμή: ~ 10,50 €

Η μοναδικότητα του Solitaire-«Μονόπετρο» αναδεικνύεται τόσο από το όνομά του όσο και από το εικαστικό της ετικέτας του, που παραπέμπει στις ανταύγειες του μονόπετρου δαχτυλιδιού – όπως οι «ανταύγειες» των αρωμάτων που αναδίδει. Πρόκειται για ένα ημιαφρώδες, ημίξηρο κρασί με ζωηρές φυσαλίδες, στο οποίο θα ανακαλύψετε τα αρώματα αχλαδιού και βερίκοκου και τις ευχάριστες νύξεις εσπεριδοειδών. Είναι δροσερό και τραγανό στο στόμα, με μακρά και εντυπωσιακή επίγευση. Σκοπός του είναι να χαρίζει προσιτή πολυτέλεια και ευχαρίστηση σε όλους όσοι θέλουν να χαίρονται τη ζωή και να μεταμορφώνουν την καθημερινότητα σε γιορτή, πόσο μάλλον όταν θα συνδυαστεί με τις κρέπες του ονείρου.

Τα κρασιά για τις συνταγές του Carpe Vinum επιλέγει η **Μαρία Τριτάρη**.



2. Προσθέτετε στο μείγμα και το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύετε για 1'.

3. Βάζετε το τηγάνι να ζεσταθεί σε δυνατή προς μέτρια φωτιά (στο 7 με ανώτερο το 9).

4. Αν το τηγάνι σας είναι καλό αντικολλητικό, βάζετε στη βάση ελάχιστο βούτυρο και το σκουπίζετε με χαρτί κουζίνας ώστε να καλύψει όλη την επιφάνειά του, αφήνοντας ένα ανεπαίσθητο γυάλισμα. Θα το κάνετε μόνο μία φορά, πριν βάλετε το μείγμα για την πρώτη κρέπα, δεν χρειάζεται να το επαναλάβετε στις επόμενες. Αν το τηγάνι σας έχει χάσει λόγω παρατεταμένης χρήσης την αντικολλητική του ιδιότητα, επαναλαμβάνετε τη διαδικασία με το βούτυρο πριν από κάθε κρέπα.

5. Ρίχνετε περίπου 3 κουταλιές της σούπας από το μείγμα και περιστρέφετε το τηγάνι ώστε να καλύψει τη βάση. Αφήνετε να ψηθεί 1' με 1,5' και, με τη βοήθεια της σπάτουλας, γυρίζετε την κρέπα από την άλλη πλευρά. Ψήνετε για ακόμη 1' με 1,5' και τη βγάζετε από το τηγάνι.

6. Συνεχίζετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει το μείγμα.

Γαρνίρετε και απολαμβάνετε!

At Last... an End Note

Μια γυναίκα που μεγαλώνει μόνη ένα ή περισσότερα παιδιά βρίσκεται αντιμέτωπη με ένα βουνό συναισθημάτων και δυσκολιών, που ίσως κάποιος έξω από αυτή τη συνθήκη να μην μπορεί να φανταστεί.

Μια γυναίκα που μεγαλώνει μόνη ένα ή περισσότερα παιδιά ανακαλύπτει μέσα της δυνάμεις που αγγίζουν το υπερφυσικό για να μπορέσει να αντεπεξέλθει στην καθημερινότητα.

Μια γυναίκα που μεγαλώνει μόνη ένα ή περισσότερα παιδιά ανήκει, καλώς ή κακώς ακόμα, σε μια ξεχωριστή κοινωνική κατηγορία, παλεύοντας με στερεότυπα και αλλόκοτες συμπεριφορές.

Μια γυναίκα που μεγαλώνει μόνη ένα ή περισσότερα παιδιά κουβαλά μεγάλο φορτίο ευθυνών, φόβων, ανησυχιών και υποχρεώσεων στους ώμους της και υπάρχουν στιγμές που θα ήθελε τόσο πολύ να μπορεί να μοιραστεί αυτό το βάρος.

Μια γυναίκα που μεγαλώνει μόνη ένα ή περισσότερα παιδιά, αν και τόσο δυνατή και ακλόνητη, χρειάζεται μερικές φορές την υποστήριξη και την επιβράβευση για να συνεχίζει ακάθεκτη.

Πολλές από αυτές είναι γυναίκες μονογονεϊκών οικογενειών στον χώρο της εστίασης, της φιλοξενίας και του τουρισμού. Σε όλες αυτές απευθύνεται το νέο κάλεσμα του WSPC.

Το WSPC κάνει τη διαφορά για μια ακόμη φορά, υποστηρίζοντας τη γυναίκα και επιδεικνύοντας ήθος και δύναμη με τη συμμετοχή του σε μια πολύ σημαντική δράση που έχει ως στόχο την εκπαίδευση και την ανάπτυξη δεξιοτήτων σε 25 μητέρες μονογονεϊκών οικογενειών.

Συγκινήθηκα πολύ στην παρουσίαση του εκπαιδευτικού σχήματος ανάπτυξης δεξιοτήτων για τις μητέρες μονογονεϊκής οικογένειας «Γυναίκα 2023 - Τώρα Μπορώ και Εγώ», που πραγματοποιήθηκε πριν από λίγους μήνες στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της σχολής, παρουσία του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW - προέδρου & head of WSPC Education, καθώς και του Ian Harris MBE, DipWSET - Trustee of the Gérard Basset Foundation, το οποίο διεξάγεται σε συνεργασία με το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation. Πρωταγωνίστριες αυτού του εκπαιδευτικού σχήματος -που περιλαμβάνει την εκπαίδευση στο κρασί, στα αποστάγματα και στα καφέ-τσάι-κακάο- θα είναι γυναίκες μονογονεϊκής οικογένειας που αναζητούν μια ευκαιρία επαγγελματικής κατάρτισης και καταξίωσης στον χώρο της εστίασης, της φιλοξενίας και του τουρισμού.

Τα τρία εκπαιδευτικά προγράμματα (WSET Level 1 Award in Wines, WSET Level 1 Award in Spirits, BSA Barista Level 1 Plus) επιδοτούνται εξ ολοκλήρου από το Gérard Basset Foundation, στοχεύοντας στην πολυεπίπεδη εκπαιδευτική και επαγγελματική ενδυνάμωση των γυναικών-μητέρων, οι οποίες συνήθως δεν διαθέτουν το πλεόνασμα που χρειάζεται για την εκπαίδευσή τους.

Ο πρώτος κύκλος μαθημάτων ήδη ολοκληρώθηκε και σύντομα θα ξεκινήσει ο επόμενος.

Συγχαρητήρια για την πρωτοβουλία WSPC!

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



ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Αποκαλύψτε το Castello Danish Blue για μέλας και μέλι.

DELICATE SENSES



MEGA SPILEO
Rosè

www.megaspileo.gr