

Carpe Vinum

ΑΟΗ
ΝΕΟ

ΠΡΟΣΩΠΑ

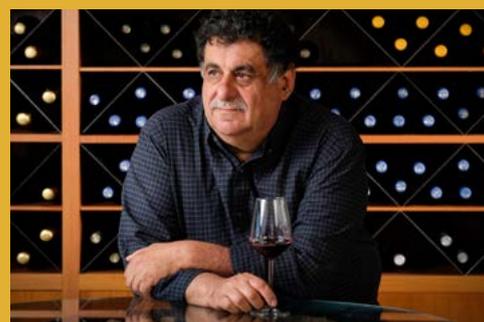
Σπύρος Ζουμπούλης
Στέφανος Κόγιας
Μαίρη Κούστα
Giovanni Plesiotis
Γιάννης Τσέλεπος

ΤΑΣΕΙΣ

Βουργουνδία
Ακαδημία Οίνου
Βιοδυναμικά κρασιά
Trifilia Olive Oil
Μπλε Τρακτέρ

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Café Yaya
«Meta Retsina»
Λαντζουάτο
Μακρυποδιά
Τρίκερι





3A-C289A



Ένας λόγος να ξυπνάς το πρωί

Μηχανή Espresso με κάψουλα



Η μηχανή εσπρέσο με κάψουλες συνδυάζει ευκολία και εξαιρετική απόδοση.

Με πίεση 19 bar και ιταλική αντλία Ulka, προσφέρει επαγγελματική ποιότητα καφέ σε κάθε φλιτζάνι.

Ιδανική για γρήγορη και άμεση παρασκευή, εγγυάται πλούσιο άρωμα και γεύση,

ενώ το σύστημα με κάψουλες εξασφαλίζει καθαριότητα και άνεση χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ ΞΕΚΙΝΑΕΙ ΣΤΟ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ, ΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ '70, ΟΠΟΥ ΠΡΩΤΟ- ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΔΙΑΣΩΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΞΑΦΑΝΙΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΒΑΓΓΕΛΗ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΟΣ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ. ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΡΩΜΑ-ΠΟΙΚΙΛΙΑ, ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΣΧΕΔΟΝ ΣΕ ΟΛΟ ΕΛΛΑΔΑ, ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΛΗΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΣΗΜΕΡΑ Η ΕΚΤΑΤΑ 250 ΣΤΡΕΜΜΕ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΜΕΘΟΔ Ο ΟΙΝΟΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΩ ΑΠΟ ΑΠΛΑ ΚΡΑ-ΑΡΩΜΑΤΑ ΜΟΣΧΑ-ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΛΥΠΛΟΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΕΣΠΕΡΙ-ΛΕΜΟΝΙ), ΩΡΙΜΩΝ ΝΩΝ ΚΑΙ ΑΣΠΡΟΥ ΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ, ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΣΕ



DECANTER
WORLD
AWARDS ΜΕΓΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΚΑΛΤΟ 1981, ΟΠΟΥ ΣΗ ΤΗΣ ΦΤΑΝΕΙ ΜΑΤΑ. ΑΝΑΛΟΓΑ ΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΠΟΙΗΣΗΣ **BEST** **IN SHOW** ΣΕΙ **TOP 50** ΜΕ ΤΟΥ **97/100** ΜΕΧΡΙ ΠΙΟ ΠΟΜΕ ΣΩΜΑ ΚΑΙ ΔΟΕΙΔΩΝ (ΚΙΤΡΟ, ΦΡΟΥΤΩΝ, ΒΟΤΑ-ΠΙΠΕΡΙΟΥ. ΤΑ ΤΕ-



Κάτι περισσότερο από μια απλή ετικέτα...

Μια μοναδική διαδικασία που ντύνει το προϊόν σας και το ανυψώνει σε άλλα επίπεδα

Πρωταρχικό ρόλο έχει η ψηφιακή μας τεχνολογία

Διαφορετικές νότες και εφέ που τροφοδοτούνται από πλήθος σύγχρονων τεχνικών, όπως θερμοτυπία, μεταξοτυπία, ανάγλυφα και πολλά άλλα

Εμπνευσμένη και οραματική ηγεσία, υγιής οργάνωση λειτουργώντας στο πλαίσιο ISO 9001 εγγυώνται ένα ποιοτικό αποτέλεσμα που σίγουρα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις σας

Σύνθεση από την καρδιά και το μυαλό μας

ΑΠΟΔΙΔΟΥΜΕ. ΚΑΙ ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΣΤΟ ΠΛΑΙ ΣΑΣ.



selloplast

WINE & FOOD PRINTING LABELS



ΧΡΟΝΙΑ - YEARS



Emphasis. Assyrtiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on [f](#) | [i](#)

Η ΣΚΗΝΗ ΣΟΥ ΑΝΗΚΕΙ
ΑΠΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕ



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®

A Note from αθηΝΕΑ

Είναι αρχές Ιουλίου και το πολιτικό θερμοόμετρο στη χώρα χτυπάει κόκκινο. Και μπορεί να φαντάζει άτοπο σε ένα editorial περιοδικού για το κρασί και τη γαστρονομία να εμπλέκεται η πολιτική.

Όμως, μοιάζει πανταχού παρούσα η συζήτηση για το πού βρίσκεται η χώρα μας εν έτει 2025. Πού βρίσκεται σε σχέση με το πού νομίζαμε ότι βρίσκεται. Τι την περιμένει σε σχέση με όλα όσα γίνονται στη γειτονιά μας και στον κόσμο.

Μέσα σε έναν δημόσιο διάλογο που έχει ανοίξει, υπάρχουν πράγματα που βγαίνουν στο φως και είναι αποκαρδιωτικά, ντροπιαστικά, αφάνταστα κυνικά. Τόσο που φοβάται κανείς πως, αν τα συνηθίσει, αν τα αποδεχθεί ως «φυσιολογικά», θα κολλήσει κάτι από τον κυνισμό εκείνον.

Λες και οι μόνες επιλογές που μας απομένουν είναι: αφέλεια ή κυνισμός. Κι όμως, μεγαλώνοντας, τόσο πιο καθαρά βλέπω πως ο κυνισμός είναι ο μεγαλύτερος κίνδυνος. Πιο διαβρωτικός, πιο ύπουλος.

Αντίδοτο σε όλα αυτά είναι, για μένα, οι στιγμές που έρχομαι σε επαφή με μια άλλη Ελλάδα.

Μια Ελλάδα που υπάρχει, επιμένει, προσπαθεί. Που κοιτάει μπροστά, χωρίς να ξεχνά τις ρίζες της. Που διατηρεί την αυθεντικότητά της, με τα λάθη και τις αδυναμίες της. Δεν τα κρύβει, ούτε όμως τα αποδέχεται. Τα διορθώνει.

Που χτίζει συνεργασίες και κοινότητες με γερά θεμέλια, βασισμένα όχι μόνο στο κοινό συμφέρον, αλλά και σε κάτι άυλο, σχεδόν απροσδιόριστο αλλά ουσιώδες: την ανάγκη να δημιουργήσεις κάτι αληθινό, να το μοιραστείς, και αυτή ακριβώς η σύνδεση να είναι στην καρδιά της προκοπής σου.

Γιατί δεν υπάρχει τίποτα πιο τίμιο από αυτό.

Σε αυτή την Ελλάδα επιστρέφει κανείς μέσα από τις σελίδες και αυτού του τεύχους του Carpe Vinum.

Σε αυτή την Ελλάδα αξίζει να επενδύει κανείς, να παλεύει, να μην το βάζει κάτω.

Και αυτή η Ελλάδα είναι το καλύτερο αντίδοτο –και το πιο δυνατό καύσιμο– απέναντι στον κυνισμό.

Μαριάννα Σκυλακάκη
CEO, αθηΝΕΑ



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. 14

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη

Αρχισυντάκτρια: Μαρία Τριτάρη

Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας

Art Director: Όλγα Αντωνέα

Συντακτική Ομάδα: Αντώνης Αλιφραγκής, Άννα Ανδρουλάκη, Λώρα Αργυροπούλου, Φανή Αργυροπούλου, Γιώργος Κοτσερίδης, Βαγγέλης Νομικός, Αλέξανδρος Παπανδρέου, Λευθέρης Πλακίδας, Δέσποινα Ράμμου, Νικόλαος Σωτηρόπουλος, Μαρία Τριτάρη, Δημήτρης Χρονόπουλος

Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας

Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου

ISSN 2732-981X



EVERYDAY
ENJOYMENT!

Περιεχόμενα

	Ο Στέφανος Κόγιας Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	14		Μέχρι Πότε θα Πίνουμε Φυσικά Κρασιά;	90
	Κρασιά στον Ήλιο	18		Φούρνος Παπαδόπουλου στη Δράμα Μνήμη και Γεύση	96
	Vinograd: Η Γεύση του Rheingau στο Ποτήρι μας	28		Μακρυποδιά: η Σπάνια Ποικιλία της Ζακύνθου Ζωντανεύει Ξανά	100
	Ο Ταξιδιάρης και Ανήσυχος Κρασάς Γιάννης Τσέλεπος	32		Λαντζουνάτο Μεσσηνίας: Εκεί Όπου Μοσχοβολάει Ρίγανη	104
	Η Meta Retsina Εποχή	38		Ψητοπωλείο «Ο Κώστας» Με την Τέχνη του Χειροποίητου	108
	Η Ήπειρος Στήνει Τραπέζι στη Βρετανική Εξοχή	42		Τι Είναι η Φινέτσα στο Κρασί;	112
	Η Πρώτη Βιβλιοθήκη Οίνου στη Χώρα Είναι Γεγονός	46		Το Σουφλί Ετοιμάζεται να Γίνει... Πεταλούδα	118
	Οίνοι Porto: Ένας Κόσμος προς Εξερεύνηση	50		Η Δυτική Μακεδονία Μεταξύ Λιγνίτη και Οίνου	122
	Πες μου τι Κρασί Πίνεις να σου Πω Ποιος Είσαι	54		Ποτήρι και Κρασί: Το Σχήμα Μετράει!	126
	100 Χρόνια Βιοδυναμικής Καλλιέργειας: Από τον Rudolf Steiner στο Ποτήρι μας	58		Τρίκερι Κάποτε Τόπος Εξορίας, Σήμερα Μικρός Παράδεισος	130
	Μαλαγουζιά: Είναι η Πιερία ο Ιδανικός Τόπος Έκφρασής της;	62		Η Νάουσα Καινοτομεί με την Ακαδημία Οίνου	134
	Café Yaya Ένα «Στοργικό» Σημείο Συνάντησης στη Θεσσαλονίκη	66		Αμοργός Πέτρα και Ευλογία	138
	Ποικιλίες Γένους Θηλυκού από Γυναίκες Οινοποιούς	70		Τι Παίζει με το BYOB στην Εστίαση;	144
	Trifilia Olive Oil: Το Ελαιόλαδο που Ταξιδεύει Μέχρι την Αυστραλία	76		Πάρος: Ένας Αμπελώνας που Μεγαλώνει και Εντυπωσιάζει	148
	Το Μπλε Τρακτέρ Γίνεται Πράσινο: Βιωσιμότητα στην Πράξη	80		Για την Εμφύχωση των Οινοποιών της Πιερίας	152
	Ανάμεσα στο Μπορντό και τη Βουργουνδία	84		Ζεόλιθος, το Δώρο της Φύσης	154
	Τι Γυρεύει μια Τριανταφυλλιά στο Αμπέλι;	88		Το Αλφαβητάρι του Οίνου	158
				Οι Συνταγές του Καλοκαιριού	163

ΚΕΧΡΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ



ΔΑΚΡΥ ΤΟΥ ΠΕΥΚΟΥ

85

ΔΙΕΘΝΕΙΣ
ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Η πρώτη ρετσίνα από 100% Ασύρτικο,
με 85 και πλέον διεθνείς διακρίσεις,
τοποθετεί τη ρετσίνα
δίπλα στα σπουδαιότερα κρασιά
του παγκόσμιου αμπελώνα.

www.kechris.gr

EggInox: Καινοτομία με Σεβασμό στην Πρώτη Ύλη



EGGINOX

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

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 BA και με ελάχιστη τραχύτητα ώστε να διευκολύνεται η αφαίρεση των τρυγιών, 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 «ευέλικτο εργαλείο» παραγωγής κρασιού εύκολο στη μετακίνηση.

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Σ. Καρούλιας Τ: (+30) 2146876200



ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Από ένα αμπελοτόπι στο οροπέδιο του Αμυνταίου, που επιλέξαμε μέσα από δεκαετίες έρευνας και πειραματισμού.

Εμβαθύνοντας στο σπουδαίο βορειοελλαδίτικο terroir.

Με την καινοτομία να κτίζει την παράδοση.

Απολαύστε Υπεύθυνα



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

www.kiryianni.gr

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION



Ο Στέφανος Κόγιας Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ο Στέφανος Κόγιας είναι μια πολυσχιδής προσωπικότητα στον χώρο του κρασιού και της γαστρονομίας στην Ελλάδα, με πορεία που ξεκινά από τη μουσική και φτάνει στην οινική εκπαίδευση και επιχειρηματικότητα.

Από DJ και ραδιοφωνικός παραγωγός, στράφηκε στη μεγάλη του αγάπη, το κρασί, αποκτώντας το WSET Diploma και εξειδίκευση στην Αμπελοκαλλιέργεια από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Είναι ιδρυτής της Wine Style, του Thessaloniki Wine Show και του Food & Wine Experience, διδάσκει στο Wine & Spirit Professional Center (WSPC) και αρθρογραφεί συστηματικά.

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

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Να μαγειρεύω και να ανοίγω κρασιά στο σπίτι για τους δικούς μου ανθρώπους και για αγαπημένους φίλους.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Εξαρτάται από την περίοδο. Πριν από την ολοκλήρωση ενός project, η κάθε λεπτομέρεια που θα πρέπει να διευθετηθεί. Μετά το τέλος του... μόνο οι εξωτερικοί θόρυβοι.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Συμβαίνει συχνά όταν παρακολουθώ δηλώσεις του Trump.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Να καταλαβαίνω, ή τουλάχιστον να προσπαθώ να καταλάβω, τις θέσεις των άλλων.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Η ανυπομονησία.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Στα ανεπιτήδευτα.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Όταν επέστρεψα στην Ελλάδα έπειτα από μια αποτυχημένη προσπάθεια να καθιερωθώ ως DJ στο Βερολίνο (πέρασαν πολλά χρόνια από τότε).

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Δεν μπορώ να σκεφτώ κάποια.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Οι εθελοντές.



Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Οδικώς μέχρι το Bordeaux, όπου επισκέφτηκα αρκετά θρυλικά châteaux, και πάλι πίσω από άλλη διαδρομή, μέσω Narbonne (Νότια Γαλλία), Barolo και Barbaresco.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Yukio Mishima, William Gibson, Gordon M. Shepherd, Aldous Huxley.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άνδρα;

Τη συνέπεια.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Τη συνέπεια.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Από τους κλασικούς ο Tchaikovsky, από τους σύγχρονους ο Paul McCartney και ο Bob Dylan.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Είναι κάτι που αλλάζει πολύ συχνά. Τελευταία έχω κολλήσει με το «Time Makes Fools of Us All» του Father John Misty.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

«Το Τρίτο Κύμα» του Alvin Toffler.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

«Το Μεγάλο Ανθρωπάκι» του Arthur Penn, με τον Dustin Hoffman και τη Faye Dunaway.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Νίκος Χατζηκυριάκος-Γκίκας.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Της Σαμπάνιας.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Επαγγελματικά, να αισθάνομαι αποδοχή από ανθρώπους που συνεισφέρουν στην παραγωγή κρασιού και αποσταγμάτων, όντας μη προερχόμενος από τον ίδιο χώρο.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Το Macallan 18 Years Old.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Για ό,τι δεν έχω τολμήσει να ξεκινήσω...

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Την κολακεία.

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

Η μουσική, με την έννοια του να ακούω ολοκληρωμένες δουλειές νέων καλλιτεχνών ή παλαιότερων που δεν τους είχα εκτιμήσει όταν έπρεπε. (Γιατί άραγε;)

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Η απώλεια υγείας.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Όταν η αλήθεια μπορεί να προκαλέσει μεγαλύτερα προβλήματα.

Ποιο είναι το μότο σας;

«Η πολλή ανάλυση φέρνει παράλυση» (αν και το έχω δανειστεί).

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Στον ύπνο μου.

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

Ποιο είναι το νόημα της ύπαρξης.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Οι ραγδαίες κλιματικές και δημογραφικές αλλαγές που συμβαίνουν στον κόσμο.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Η τεχνητή νοημοσύνη.

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;

Μια ξεκάρφωτη συνάντηση με φίλους μπροστά σε μια ολόφρεσκη σφυρίδα, μαγειρεμένη στον ταβά, όπως την κάνουν στο Όρος, κι ένα κρασί που απογείωσε τα πάντα! Τη γεύση του φαγητού, την κουβέντα, τη συντροφικότητα, την ευφορία όλων μας... Ήταν μια Champagne Bollinger, PN VZ19.

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



Κρασιά στον Ήλιο

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Κάποτε, σε παλαιότερες εποχές ανέμελων νησιών αλλά και βλεμμάτων, στην ασπρόμαυρη ταινία «Κορίτσια στον Ήλιο» η Ελλάδα παρουσιαζόταν ως ιδανικό σκηνικό ενός καλοκαιρινού έρωτα. Δεν ήταν μόνο μια ρομαντική ιστορία, ήταν ένα άτυπο κάλεσμα προς τον κόσμο να γνωρίσει τη χώρα μας όπως ήταν: φωτεινή, αυθόρμητη, γεμάτη ήλιο και υποσχέσεις – ενίοτε και αναποδιές, αλλά ποιος νοιάζεται σε αυτό το σκηνικό, με αυτό τον ήλιο!

Σήμερα, αυτό το τουριστικό όνειρο παρουσιάζεται λίγο διαφορετικά. Ο ήλιος συνεχίζει να πρωταγωνιστεί, αλλά τώρα η χώρα συστήνει τις γεύσεις της πιο μεθοδικά, τα γεννήματα της γης της πιο δημιουργικά – κι ως μην ξεχνάμε ποτέ πώς πρωταγωνίστησαν σε εκείνη την ταινία με μια φράση που γράφει ιστορία ακόμη και σήμερα.

Σήμερα ο ήλιος λούζει τους απέραντους ελληνικούς αμπελώνες και στο ποτήρι μιας αρωματικής Μαλαγουζιάς ή μιας πολύπλοκης Λημνιώνας κρύβεται ό,τι χώρεσε κάποτε σε εκείνο το πλάνο: αυθεντικότητα, απλότητα, φως.

Σήμερα, μια σύγχρονη εκδοχή του «ελληνικού καλοκαιριού» είναι και ο οινοτουρισμός. Μια πρόσκληση να γνωρίσει κάποιος τον τόπο μέσα από τη γη και τον καρπό του, να συνδεθεί με παραγωγούς, τοπία, μυρωδιές και γεύσεις. Και τα καλοκαιρινά, γεμάτα Ελλάδα κρασιά είναι το ιδανικό του όχημα.

Ας ταξιδέψουμε, λοιπόν, με οδηγό τον ήλιο και προορισμό τα πιο φωτεινά ελληνικά κρασιά του καλοκαιριού.



Ancestral 2024, Κτήμα Όλοινοσ

Ποικιλία: Λημνιώνα
Περιοχή: Ελασσόνα, Λάρισα
Τιμή: ~ 15 €

Το Σκηνικό

Το απόγευμα πέφτει σιγά σιγά πάνω από τη βεράντα ενός πέτρινου σπιτιού στο Πήλιο. Η παρέα έχει πιάσει θέση στα χαμηλά τραπεζάκια με θέα το Αιγαίο, που καθρεφτίζει τις πορτοκαλιές αποχρώσεις του ηλιοβασιλέματος. Φρέσκο ψωμί, καλοκαιρινά μεζεδάκια, μια λαχταριστή χωριάτικη σαλάτα περνάνε από χέρι σε χέρι. Κάποιος ανοίγει ένα μπουκάλι Ancestral και ο χαρακτηριστικός ήχος, που θυμίζει άνοιγμα μπίρας, καλωσορίζει τις χαρούμενες φουσαλίδες.

Κάπως έτσι ξεκινάει ιδανικά μια βραδιά καλοκαιρινών διακοπών. Το κρασί αφρίζει ήρεμα στα ποτήρια και φέρνει μαζί του κάτι από το υψόμετρο του Ολύμπου, τον αέρα της Ελασσόνας, αλλά και τη γοητευτική αγριάδα της Λημνιώνας.

Το Κτήμα

Το Κτήμα Όλοινοσ δημιουργήθηκε το 2003 στους πρόποδες του Ολύμπου όταν δύο φίλοι, γεωπόνοι και λάτρεις του κρασιού, αποφάσισαν να δώσουν νέα πνοή στους παλιούς αμπελώνες της Ελασσόνας. Ο Γιώργος Λόλας και ο Γιώργος Φτίκας ένωσαν την τεχνική γνώση τους με το μεράκι της παράδοσης και έθεσαν τις βάσεις για ένα οινοποιείο με σύγχρονη ματιά. Το όνομά του, Όλοινοσ, είναι παιχνίδι λέξεων, «όλα για τον οίνο», αλλά και μια φράση που συμπυκνώνει το όραμά τους: να τιμήσουν τη γη τους με κάθε σταγόνα κρασιού που παράγουν.

Το Κρασί

Το Ancestral 2024 είναι ένας αφρώδης rét-nat ροζέ οίνος, για τη δημιουργία του οποίου εφαρμόστηκε μία από τις αρχαιότερες τεχνικές ζύμωσης, η μέθοδος ancestral. Ένα κρασί από την ποικιλία Λημνιώνα, δυναμική, πολύπλοκη και απολύτως ελληνική, αποκτά εδώ έναν αέρινο, φρουτώδη χαρακτήρα. Οι φυσικές φουσαλίδες του είναι σαν μικρές σπίθες καλοκαιριού, με νύξεις από φράουλα, ρόδι και άγρια βότανα. Ιδανικό για να ξεκινήσεις μια βραδιά ή να τη συνεχίσεις όταν ο ήλιος έχει φύγει αλλά η ζέστη και η διάθεση παραμένουν.





Αφρός, Οινοποιείο Κεχρής

Ποικιλία: Ροδίτης
Περιοχή: Καλοχώρι, Θεσσαλονίκη
Τιμή: ~ 10 €

Το Σκηνικό

Τα τραπεζάκια είναι στρωμένα κάτω από τα πεύκα, εκεί όπου η σκιά είναι καταφύγιο και η άμμος αγκαλιάζει τα πόδια κάτω από τις καρέκλες. Η θάλασσα απέχει μόλις λίγα βήματα και το κύμα ακούγεται καθαρά.

Τα τηγανητά καλαμαράκια, ο γαύρος, τα κολοκυθάκια δίπλα στο τζατζίκι μοσχοβολούν ελληνικό καλοκαίρι. Ένα μπουκάλι Αφρός έρχεται παγωμένο. Οι πρώτες γουλιές φέρνουν σπιρτάδα, καθαρίζουν τον ουρανίσκο και ανεβάζουν αμέσως τη διάθεση. Η παρέα γελάει πιο δυνατά, οι κουβέντες κυλάνε πιο εύκολα. Η ρετσίνα κατά παράδοση του Κεχρή δεν συνοδεύει απλώς τέλεια το φαγητό, ενώνει την παρέα και γι' αυτό είναι πάντα ευπρόσδεκτη!

Το Οινοποιείο

Η οικογένεια Κεχρή έχει ταυτίσει το όνομά της με τη ρετσίνα νέας γενιάς. Με καινοτομία, τεχνική ακρίβεια και βαθύ σεβασμό στην παράδοση, ξανασυστήνει ένα κρασί-σύμβολο της ελληνικής οινικής ταυτότητας. Ο Αφρός είναι η πιο τολμηρή τους πρόταση: μια φυσική, ανεπιτήδευτη ρετσίνα που μιλάει απευθείας στον σημερινό οινόφιλο.

Το Κρασί

Η πρώτη σπινθιρίζουσα ρετσίνα με φυσικό αφρισμό από τη ζύμωση. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστη και ελαφρώς θολή, για να κρατήσει μέσα της τον ήπιο αφρισμό και την αρωματική ένταση της ολόφρεσκης ρετσίνας. Το αποτέλεσμα; Ένα κρασί αναζωογονητικό, με κυρίαρχη την ελληνική γευστική παράδοση. Η μύτη είναι έντονη, με καθαρές νότες ρετσινιού και βοτάνων. Στο στόμα η οξύτητα είναι τονισμένη, με τις φυσαλίδες να ανεβαίνουν ζωηρά και γεύση γεμάτη φρεσκάδα και ενέργεια. Το στόμα παραμένει καθαρό, με νύξεις umami και έντονη επίγευση.





Gewürztraminer Τρεις Παράδες 2024, Κτήμα Κοκοτού

Ποικιλία: Gewürztraminer
Περιοχή: Σταμάτα, Αττική
Τιμή: ~ 14 €

Το Σκηνικό

Η θάλασσα μόλις που αχνοφαίνεται στο βάθος, πίσω από τις σιλουέτες των δέντρων. Η μέρα έχει περάσει με ήλιο, βουτιές και φωνές στην παραλία. Στο μπαλκόνι ενός νησιώτικου σπιτιού, η Μαρία, με βρεγμένα μαλλιά και μια πετσέτα ριγμένη στους ώμους, ετοιμάζει το βραδινό καλωσόρισμα. Ανοίγει με αργές κινήσεις ένα μπουκάλι Gewürztraminer από το Κτήμα Κοκοτού. Δοκιμάζει μια γουλιά και τα μάτια της φωτίζονται. Το άρωμα του τριαντάφυλλου και του ανανά γεμίζουν τον χώρο και το σώμα της. Τοποθετεί τη φιάλη με προσοχή στη γεμάτη πάγο σαμπανιέρα, στο μπαλκόνι. Η ζέστη ακόμα κρατά, τα τζιτζίκια ακόμα τραγουδούν και η βραδιά μόλις ξεκινά.

Το Κτήμα

Η ιστορία του Κτήματος Κοκοτού μοιάζει βγαλμένη από καλογραμμένο μυθιστόρημα. Τη δεκαετία του '70, ο Γιώργος και η Άνν Κοκοτού εγκαταλείπουν την Αθήνα και φτάνουν στη Σταμάτα, στις πλαγιές της

Πάρνηθας, για να δημιουργήσουν από το μηδέν, κυριολεκτικά, το σπίτι και το αμπέλι τους. Η γη ήταν πολλά υποσχόμενη, το τοπίο καθηλωτικό και η θέληση μπολιασμένη με πείσμα.

Με επιμονή και αγάπη, έφτιαξαν ένα πρότυπο οινοποιείο, με βιολογική καλλιέργεια και προσωπικό όραμα. Από τις κρητικές ρίζες του Γιώργου μέχρι την αστική διαύγεια της Άνν, το κτήμα γεννήθηκε από δύο κόσμους που έσμιξαν με βάση τον σεβασμό στη φύση και στο κρασί.

Το Κρασί

Το Gewürztraminer Τρεις Παράδες αντλεί το όνομά του από το τιτίβισμα ενός μυθικού κρασοπουλιού σε ένα δημοτικό ποίημα, που μιλά για έναν φτωχό αμπελουργό που έγινε πουλί και τραγουδά την αξία του κρασιού: «Τρεις, τρεις, τρεις παράδες το κρασί». Είναι ένα φινετσάτο, λευκό ξηρό κρασί από 100% Gewürztraminer, με χειρωνακτικό τρύγο και ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία για 15 ημέρες. Έχει απαλό λεμονί χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Στη μύτη αναδίδονται αρώματα τριαντάφυλλου, ώριμου ανανά και άλλων εξωτικών φρούτων, ενώ στο στόμα είναι κομψό, με ισορροπημένη οξύτητα και γλυκιά επίγευση, που θυμίζει ροδόνηρο. Ταιριάζει τέλεια με σουσάκι, καπνιστό σολομό ή απλώς με την καλοκαιρινή ανεμελιά και θέα τη θάλασσα.





Κυδωνίτσα 2024, Κτήμα Τσέλεπου

Ποικιλία: Κυδωνίτσα

Περιοχή: Τεγέα Αρκαδίας, Πελοπόννησος

Τιμή: ~ 13 €

Το Σκηνικό

Έπειτα από μια γεμάτη μέρα στη θάλασσα με κουβαδάκια, αντηλιακά, φουσκωτά και γέλια στην παραλία, το νεαρό ζευγάρι και τα δύο μικρά παιδιά επιστρέφουν γρήγορα στο ξενοδοχείο για να βγάλουν από πάνω τους το αλάτι και να αλλάξουν πρόχειρα. Δεν χάνουν χρόνο. Τα παιδιά πεινάνε και εκείνοι ξέχουν ακριβώς πού να πάνε.

Στην ψαροταβέρνα του λιμανιού, τα τραπέζια είναι ήδη γεμάτα. Ο ήλιος φωτίζει λίγο ακόμα πίσω από τα αγκυροβολημένα καΐκια και στον αέρα απλώνεται μια ευχάριστη μυρωδιά από ψητό ψάρι και λεμόνι. Τα παιδιά ζητούν επίμονα τηγανητές πατάτες όταν η μαμά, λίγο ξεθεωμένη αλλά χαμογελαστή, κάνει νόημα στον σερβιτόρο και ζητά «εκείνο το δροσερό κρασί από χθες» – την Κυδωνίτσα του Τσέλεπου. Το κρασί έρχεται παγωμένο, με άρωμα ροδάκινου και λευκών λουλουδιών. Ήδη από τις πρώτες γουλιές χαλαρώνουν, τα πιάτα γεμίζουν με θαλασσινούς μεζέδες και η μέρα βρίσκει το ιδανικό της κλείσιμο.

Το Κτήμα

Το Κτήμα Τσέλεπου ιδρύθηκε το 1989 στην καρδιά της Πελοποννήσου, στην Τεγέα της Αρκαδίας, από τον Γιάννη Τσέλεπο. Με προσήλωση στην ποιότητα και με ιδιαίτερη αγάπη στις ελληνικές ποικιλίες, αλλά και στις διεθνείς, το κτήμα έχει διακριθεί για την ανάδειξη του terroir της περιοχής, δίνοντας κρασιά με προσωπικότητα, καθαρότητα και μακρά διάρκεια. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 750 μέτρων, με ευνοϊκό κλίμα και αργιλοπηλώδη εδάφη – ιδανικά για φρέσκες, εκφραστικές ετικέτες, όπως η ολοκαίνουργια Κυδωνίτσα.

Το Κρασί

Η Κυδωνίτσα είναι μια αρχαία, αλλά σπάνια ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα – και στην εκδοχή του Κτήματος Τσέλεπου αποκτά μια σύγχρονη, φωτεινή ερμηνεία. Η οινοποίηση περιλαμβάνει προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες, ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε τσιμεντένιες δεξαμενές αλλά και δρύινα βαρέλια. Το κρασί παραμένει στις οινολάσπες για περίπου τέσσερις μήνες, αποκτώντας πλούτο και βάθος.

Στο ποτήρι είναι λαμπερό, με κίτρινο χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες. Στη μύτη αναδίδονται αρώματα κυδωνιού, ροδάκινου, νυχτολούλουδων και εξωτικών φρούτων. Στο στόμα είναι ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα, φίνα λιπαρότητα και επίμονη επίγευση λεμονιού και λουλουδιών.





Geometria Μαλαγουζιά 2024, Οινοποιείο Λαφαζάνης

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος

Τιμή: ~ 10,50 €

Το Σκηνικό

Ο ήλιος στέκεται ψηλά και η αυλή μυρίζει βασιλικό και γιασεμί. Στην παλιά μονοκατοικία της γιαγιάς, κάτω από τη σκιά της μυριάς, στρώνεται πρόχειρα ένα τραπέζι με τα αγαπημένα μαγειρέματά της: ένα μεγάλο ταψί με πολύχρωμα γεμιστά, φέτα, φρέσκο ψωμί και σαλάτα. Η θάλασσα δεν είναι μακριά, αλλά προς το παρόν όλα είναι εδώ. Μια Μαλαγουζιά Geometria ανοίγει και η πρώτη γουλιά έρχεται σαν δροσερό αεράκι μέσα στο καταμεσήμερο. Αρώματα λευκής ροδακινιάς, γιασεμιού και μοσχολέμονου γεμίζουν το ποτήρι και καλούν την οικογένεια στο τραπέζι. Ένα απλό καλοκαίρι, όπως το αγαπάμε.

Το Οινοποιείο

Η ιστορία του Οινοποιείου Λαφαζάνη ξεκινά το 1946, όταν ο Βασίλης Λαφαζάνης εγκαθιστά το πρώτο πατητήρι στον Πειραιά. Τη δεκαετία του 1960 θα ιδρύσει το πρώτο ιδιόκτητο οινοποιείο στη Μαγούλα Αττικής. Η δεύτερη γενιά, με επικεφαλής τον Σπύρο Λαφαζάνη, μεταφέρει το 1993 την παραγωγή στη ζώνη ΠΟΠ Νεμέα, επενδύοντας σε ένα σύγχρονο οινοποιείο στον οικισμό Αρχαίες Κλεωνές.

Από τότε μέχρι σήμερα, η οικογένεια δεν έχει σταματήσει να εξελίσσεται. Το 2016, η τρίτη γενιά εισέρχεται δυναμικά, φέρνοντας μαζί της επιστημονική κατάρτιση και πνεύμα καινοτομίας. Η επιχείρηση συνδυάζει πλέον τις παραδοσιακές τεχνικές με σύγχρονη τεχνολογία, οργανική καλλιέργεια και αφοσίωση στην ποιότητα, τιμώντας παράλληλα τη μακρά της ιστορία και το ελληνικό terroir. Η σύγχρονη εγκατάσταση στη Νεμέα αποτελεί έναν από τους πιο δυναμικούς πόλους της περιοχής, με προσήλωση τόσο στις τοπικές ποικιλίες όσο και στις καινοτόμες ιδέες. Η σειρά Geometria είναι μια ωδή στη γεωμετρία της φύσης, στην ακρίβεια της οινοποίησης, αλλά και στην τέχνη του απλού, του καθημερινού κρασιού που ξέρει να ξεχωρίζει.

Το Κρασί

Η Geometria Μαλαγουζιά 2024 είναι ένα λευκό ξηρό κρασί που αναδεικνύει την πιο εκφραστική και δροσερή πλευρά της ποικιλίας. Προέρχεται από αμπελώνες επιλεγμένους για τον προσανατολισμό και το υψόμετρό τους και ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές ώστε να διατηρείται ο αρωματικός του χαρακτήρας. Στη μύτη ξεχειλίζει από αρώματα λουλουδιών, πυρηνόκαρπων φρούτων (ροδάκινο, βερίκοκο) και εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι ισορροπημένο, με ευχάριστη οξύτητα και μια αγαπημένη ορυκτότητα στο τελείωμα που αφήνει επίγευση λεμονιού.





Chardonnay 2022, Κτήμα Κίκονες

Ποικιλία: Chardonnay
Περιοχή: Μαρώνια, Θράκη
Τιμή: ~ 36 €

Το Σκηνικό

Είναι περασμένα μεσάνυχτα. Η άμμος στην παραλία κρατάει ακόμα τη ζέση από τον ήλιο της μέρας. Ένα μικρό φορητό ηχείο παίζει απαλά τζαζ, η θάλασσα λαμπυρίζει στο φως του φεγγαριού και τα αστέρια μοιάζουν να κατηφορίζουν, λες και προσπαθούν να σε φτάσουν. Σε αυτό το σκηνικό, κάποιος έχει στρώσει πετσέτες, έχει φέρει ποτήρια και ένα μπουκάλι Chardonnay από τους Κίκονες, γιατί ξέρει ότι αυτή είναι η αγαπημένη της ποικιλία. Όταν φτάνει εκείνη, τα μάτια της αστράφτουν. Το κρασί παγωμένο, έχει μόλις βγει από το ψυγείακι. Το ανοίγουν μαζί και πίνουν τη μία γουλιά μετά την άλλη, μιλώντας για όνειρα, για μέρη που δεν έχουν πάει ακόμα, για αγάπες που δεν θα ήθελαν να τελειώσουν. Το κρασί, γεμάτο, κομψό, ταιριάζει τέλεια με τη νύχτα – αυτή την ήσυχη, διαυγή, ονειρική στιγμή του καλοκαιριού.

Το Οινοποιείο

Το Οινοποιείο Κίκονες βρίσκεται στη Μαρώνια της Θράκης, μια περιοχή με βαθιές οινικές ρίζες που χάνονται στα αρχαία χρόνια – από τους μυθικούς

Κίκονες, οι οποίοι, σύμφωνα με τον Όμηρο, πρόσφεραν κρασί στον Οδυσσέα, έως τη σύγχρονη καλλιέργεια της γης, με σημείο αναφοράς το ποιοτικό κρασί. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται με προσήλωση στη λεπτομέρεια, ενώ οι ποικιλίες που επιλέγονται αντανακλούν τη φιλοσοφία της φινέτσας και της δυναμικής έκφρασης. Το Chardonnay είναι χαρακτηριστικό παράδειγμα μιας διεθνούς ποικιλίας που αποκτά ένα βαθιά ελληνικό, γεμάτο χαρακτήρα, αποτύπωμα.

Το Κρασί

Το Chardonnay Κίκονες είναι ένα λαμπερό, πολύπλοκο λευκό κρασί, 100% από την ομώνυμη ποικιλία, από αμπελώνες στις παρυφές της Μαρώνιας. Ένα τρίτο της παραγωγής ζυμώνεται σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια, ενώ τα υπόλοιπα δύο τρίτα σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το *bâtonnage*, η ανάδευση των οινολασπών, γίνεται στο χέρι για μήνες, προσδίδοντας στο κρασί φίνα λιπαρότητα.

Στη μύτη ξεχωρίζουν νότες από άχυρο, λευκόσαρκο ροδάκινο, ώριμο ανανά και λεμόνι, σε φόντο διακριτικής βανίλιας και φρυγανισμένου ψωμιού. Στο στόμα είναι καθαρό, γεμάτο, με μακρά επίγευση φρούτου. Ένα κρασί για ήρεμα καλοκαιρινά δείπνα ή για νύχτες που μυρίζουν θάλασσα και συναισθήματα.





Alma Rosé 2024, Κτήμα Παυλίδη

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Syrah

Περιοχή: Δράμα, Μακεδονία

Τιμή: ~ 17,50 €

Το Σκηνικό

Η μουσική δυναμώνει ρυθμικά και το απογευματινό φως απλώνεται στον χώρο. Ένα rooftop πάρτι στο κέντρο της πόλης, ίσως Αθήνα, ίσως Θεσσαλονίκη, αλλά με νησιωτική αύρα. Στον πάγκο με τα ποτά ξεχωρίζει ένα μπουκάλι Alma Rosé. Το ροζ χρώμα του λάμπει σαν νέον στο φως του ήλιου. Το πρώτο ποτήρι σερβίρεται χαρίζοντας χαμόγελα. Το κρασί είναι δροσερό, φρουτώδες, ανάλαφρο, αλλά με χαρακτηριστήρα, σαν το πάρτι: γεμάτο ζωντάνια και Alma, δηλαδή ψυχή!

Το Κτήμα

Το Κτήμα Παυλίδη ιδρύθηκε το 1998 από τον Χριστόφορο Παυλίδη, επιχειρηματία στον χώρο του μαρμάρου, σε μια μοναδικής ομορφιάς περιοχή στα Κοκκινόγεια Δράμας. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε στενή κοιλάδα που περιβάλλεται από τα όρη Φαλακρό, Μενοίκιο και Παγγαίο, σχηματίζοντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, ιδανικό για την καλλιέργεια αμπέλου. Με αφετηρία τη φύτευση των πρώτων 20 στρεμμάτων και την εγκατάσταση του οινοποιείου, το Κτήμα Παυλίδη δίνει έμφαση στην ποιότητα από

το αμπέλι ως το ποτήρι, καλλιεργώντας ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες στους ιδιόκτητους αμπελώνες με ελάχιστες παρεμβάσεις.

Ο χειρωνακτικός νυχτερινός τρύγος διασφαλίζει την ανάδειξη των αρωμάτων και των γεύσεων των σταφυλιών, ενώ το πρωτοποριακό, μοντέρνο οινοποιείο διαθέτει τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό και χώρους που επιτρέπουν οινοποίηση ανά αμπελοτεμάχιο. Η ωρίμανση των κρασιών γίνεται με φυσική ροή στα υπόγεια κελάρια, σε δρύινα βαρέλια, δεξαμενές και κεραμικούς αμφορείς, με την εντυπωσιακή αίθουσα γευσιγνωσίας να δεσπάζει ανάμεσά τους.

Το Κρασί

Το Alma Rosé 2024 είναι ένα κρασί που παντρεύει τις ποικιλίες Αγιωργίτικο και Syrah, δίνοντας ένα αποτέλεσμα κομψό και ταυτόχρονα γεμάτο ζωντάνια. Το χρώμα του είναι λαμπερό, ανοιχτό σομόν, με εντυπωσιακές ροζ ανταύγειες. Στη μύτη αναδίδονται αρώματα από φράουλα, κεράσι, ροδοπέταλα και διακριτικές νότες κίτρου. Στο στόμα είναι φρέσκο και ζηρό, με δροσιστική οξύτητα και φρουτένιο τελείωμα που σε προκαλεί για μια ακόμη γουλιά. Ένα κρασί που φτιάχτηκε για τα καλοκαιρινά απογεύματα που γίνονται βραδιές, για τα χαμόγελα που φωτίζονται από γεμάτα φεγγάρια, για κάθε πάρτι που αξίζει να μείνει στη μνήμη για πάντα.





Λημνιώνα Young Vines 2023, Κτήμα Ζαφειράκη

Ποικιλία: Λημνιώνα
Περιοχή: Τύρναβος, Θεσσαλία
Τιμή: ~ 16 €

Το Σκηνικό

Η πολυκατοικία μοιάζει έρημη – είναι εκείνη η ώρα που η πόλη ανασαίνει ήσυχα. Λόγω Αυγούστου, πολλά διαμερίσματα παραμένουν κλειστά. Το φως της μέρας έχει ήδη μαλακώσει. Ένα μπλοκάκι με ιδέες ακουμπά δίπλα σε ένα ποτήρι κρασί στη μικρή βεράντα. Κάποιος κάθεται μόνος – το βλέμμα του πότε χάνεται στη σελίδα, πότε υψώνεται προς τον ουρανό. Δεν ακούγεται μουσική – ή ίσως υπάρχει, αλλά μόνο μέσα στο μυαλό του.

Η Λημνιώνα Young Vines βρίσκεται εκεί μάλλον σε ρόλο συνομιλητή. Ένα κρασί ιδανικό για να το απολαύσεις μόνος – όχι από μοναξιά, αλλά γιατί χρειάζεσαι έναν ήσυχο σύμμαχο για να χαράξεις το επόμενο βήμα. Ο Αύγουστος φτάνει στο τέλος του και τα σχέδια για τη χρονιά που έρχεται αναζητούν χώρο και χρόνο σε ήρεμες, στοχαστικές στιγμές.

Το Κτήμα

Ο Χρήστος Ζαφειράκης συγκαταλέγεται ανάμεσα στους πιο ουσιαστικούς οινοποιούς της νέας ελληνικής σκηνής. Με σπουδές στην Ιταλία και βαθιά σύνδεση με τον Τύρναβο, ανέδειξε τη Λημνιώνα από ξεχασμένη ποικιλία σε σταθερή πρωταγωνίστρια του ελληνικού κρασιού. Το Κτήμα Ζαφειράκη στηρίζεται σε μια βιοδυναμική φιλοσοφία, με ελάχιστες παρεμβάσεις και βαθύ σεβασμό προς τη γη. Τα κρασιά του ξεχωρίζουν για τη φρεσκάδα, τη νηφαλιότητα και την καθαρότητά τους.

Το Κρασί

Η Λημνιώνα Young Vines είναι η πιο άμεση και ευχάριστη εκδοχή της ποικιλίας. Προέρχεται από νεότερα αμπέλια του κτήματος, οινοποιείται φυσικά και παλαιώνει σε τσιμεντένιες δεξαμενές. Εμφιαλώνεται με ελάχιστη παρέμβαση.

Το χρώμα της είναι λαμπερό ρουμπινί, η μύτη εκφράζεται με φρέσκα κόκκινα φρούτα –κεράσι, φράουλα, κράνο– και κάποιες βοτανικές νύξεις που θυμίζουν τσάι βουνού και δάφνη. Στο στόμα είναι μεταξένιο, δροσερό, με φίνα οξύτητα και τανίνες που χαϊδεύουν τις αισθήσεις. Πίνεται ελαφρώς δροσερή – και σου κάνει την καλύτερη παρέα, δίνοντας ώθηση σε νέους στόχους και σχέδια.





Vinograd: Η Γεύση του Rheingau στο Ποτήρι μας

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Ο ποταμός Ρήνος, με μήκος 1.230 χιλιόμετρα, πηγάζει από την Ελβετία και περνάει από Γαλλία, Γερμανία, Αυστρία και Ολλανδία μέχρι να χυθεί τελικά στη Βόρεια Θάλασσα. Όταν είχα επισκεφθεί πριν από χρόνια τα χωριά του δεν είχα ανακαλύψει ακόμη τον μαγικό κόσμο του κρασιού. Είχα εντυπωσιαστεί με τις μεσαιωνικές πόλεις, τους ανέγγιχτους από τον χρόνο υπέροχους οικισμούς, τις γοτθικές εκκλησίες με τη μακρά ιστορία που δοξάζουν την αιωνιότητα. Η κοιλάδα του κεντρικού Ρήνου -περίπου 65 χιλιόμετρα από την πόλη Bingen έως και την πόλη Koblenz- έχει χαρακτηριστεί από το 2002 Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO.

Με αφορμή τις εξετάσεις του WSPC, έμαθα πολλά για αυτή την περιοχή που δεν γνώριζα. Για τις απέραντες αμπελουργικές εκτάσεις της, για τις ξεχωριστές ποικιλίες που ευνοεί η ηλιόλουστη πλαγιά του ποταμού, καθώς και για τις παραδοσιακές τεχνικές. Ακόμα και το ότι Ρήνος σημαίνει «αυτός που ρέει».



Από τα Τρικάλα στο Rheingau: Το Όραμα της Vinograd

Τα περίφημα κρασιά της περιοχής ξεχώρισε επίσης κατά τη διάρκεια της μαθητείας του στο επίπεδο 3 του WSPC ο Τρικαλινός επιχειρηματίας με ιταλικές ρίζες Giovanni Plesiotis.

Το 2024, έχοντας ολοκληρώσει και το επίπεδο 1 του Modern Sommelier Study Program του εκπαιδευτικού οργανισμού, αποφάσισε να επεκτείνει την επιχειρηματική του δραστηριότητα –πέρα από την ιταλική αλυσίδα καφέ που διαχειρίζεται– και να ξεκινήσει το νέο του εγχείρημα, αυτό της Vinograd.

«Η Vinograd είναι μια εισαγωγική εταιρεία χονδρικής πώλησης κρασιών με περιοχή ενδιαφέροντος το Rheingau του Ρήνου, η οποία έχει στόχο να προωθήσει ποικιλίες κρασιών που δεν ευδοκίμουν στην Ελλάδα, με καλή σχέση ποιότητας-τιμής», μας λέει.

«Οι πρώτες ετικέτες που επιλέξαμε είναι το Riesling και το Spätburgunder. Δημιουργήσαμε ένα portfolio με ετικέτες για άμεση κατανάλωση, με κρασιά πιο φρουτώδη και ευχάριστα, για όλες τις ώρες, με ή χωρίς φαγητό. Η εταιρεία μας δημιουργήθηκε με στόχο να αναδείξει και να προωθήσει εκλεκτά κρασιά από την ιστορική περιοχή του Eltville στη Γερμανία, μια περιοχή με βαθιά παράδοση στην οινοπαραγωγή και στις ποιοτικές οινοποιήσεις, ιδιαίτερα στις ποικιλίες Riesling και Spätburgunder. Το πάθος μας για το κρασί, η αγάπη μας για το Rheingau και η επιθυμία να μοιραστούμε αυτά τα ξεχωριστά προϊόντα με το ελληνικό κοινό είναι οι πυλώνες στους οποίους στηρίζεται η στρατηγική μας».

Spätburgunder και Riesling: Η Ψυχή του Γερμανικού Αμπελώνα

Η γερμανική ονομασία για το σταφύλι είναι Spätburgunder: όψιμο (spät) από τη Βουργουνδία (burgunder). Είναι το γνωστό σε όλους μας Pinot Noir της Γαλλίας, το σταφύλι που παράγει κομφά, βελούδινα κρασιά με χαρακτηριστικό «μπουκέτο» που θυμίζει κόκκινα φρούτα, όπως βατόμουρα και κεράσια. Το παραδοσιακό στιλ του γερμανικού Spätburgunder είναι πιο ανοιχτό σε χρώμα, ελαφρύτερο σε σώμα και με πιο νευρική οξύτητα από τα αντίστοιχα θερμότερων κλιμάτων. Όπως υποδηλώνει το όνομα, ωριμάζει αργά (spät), μεταφέρθηκε δε στη Γερμανία από τη Βουργουνδία, όπου πιθανότατα καλλιεργείται τουλάχιστον από τον 4ο αιώνα.

«Βασικός μας στόχος είναι να χτίσουμε γέφυρες ανάμεσα στον Έλληνα καταναλωτή και στους οινοπαραγωγούς της περιοχής του Eltville, δίνοντας έμφαση στην ποιότητα, την αυθεντικότητα και τη γευστική εμπειρία. Πιστεύουμε σε μια επιλεκτική, ποιοτική εισαγωγή κρασιών που αφηγούνται ιστο-

ρίες τόπου, ανθρώπων και τεχνικής. Δίνουμε προτεραιότητα στη βιωσιμότητα, την ειλικρινή συνεργασία και την εκπαίδευση του καταναλωτή γύρω από τον κόσμο του κρασιού», σημειώνει ο κ. Plesiotis.

Στην περιοχή Rheingau, επίσης, συναντάμε και το πρώτο Riesling Spätlese, που σημαίνει κυριολεκτικά «όψιμος τρύγος». Λέγεται πως το 1775 ένας εντεταλμένος του πρίγκιπα με σκοπό να παραδώσει την άδεια ώστε να ξεκινήσει η συγκομιδή των σταφυλιών καθυστέρησε αρκετά κι έτσι η ευγενής σήψη αύξησε τα επίπεδα σακχάρου στα σταφύλια δημιουργώντας ένα πλούσιο, λαχταριστό στιλ Riesling.

«Επιδιώκουμε να επεκτείνουμε τις συνεργασίες μας με επιλεγμένα οινοποιεία του Rheingau και των γειτονικών περιοχών, δίνοντας χώρο σε boutique παραγωγούς και μοναδικές ετικέτες. Τα επόμενα σχέδια αφορούν την ανάπτυξη ενός δικτύου διανομής που να εξυπηρετεί επιλεγμένα wine bars, εστιατόρια και κάβες σε όλη την Ελλάδα. Προγραμματίζουμε τη διοργάνωση εκδηλώσεων γευσιγνωσίας, masterclasses και παρουσιάσεων για επαγγελματίες και καταναλωτές. Μελλοντικά, επιθυμούμε να συνδέσουμε το εισαγωγικό μας έργο με οινοτουριστικές εμπειρίες στη Γερμανία, δημιουργώντας tailor-made ταξίδια για οινόφιλους».

 @vinograd_wines



Oval & Round Casks

Παράδοση στη Γεύση, Καινοτομία στην Τεχνική

Δεν είναι όλα τα ξύλα ίδια - ιδιαίτερα όταν πρόκειται για την κατασκευή βαρελιών, που επηρεάζουν άμεσα τον χαρακτήρα του κρασιού. Κάθε είδος ξύλου, ανάλογα με την προέλευση και τα χαρακτηριστικά του, συμβάλλει με διαφορετικό τρόπο στην εξέλιξη των αρωμάτων, της γεύσης και της υψής του κρασιού - στα Oval & Round Casks αργά και ελαφριά.

Για κάθε στιλ κρασιού, ιδανικά θεωρούνται τα ξύλα ακακίας και δρυός από επιλεγμένες περιοχές της Αυστρίας, της Σλαβονίας, της Γαλλίας, της Ουγγαρίας και της Γερμανίας. Ξεχωρίζουν για την ανθεκτικότητά τους στον χρόνο και τη μοναδική τους συμπεριφορά κατά την παλαίωση, ενώ το ψήσιμό τους με ατμό αναδεικνύει τα εκλεπτυσμένα τους αρώματα. Αυτά τα εξειδικευμένα βαρέλια παράγονται από μια ιστορική εταιρεία που ιδρύθηκε το 1933 και σήμερα συνεχίζει το έργο της η τέταρτη γενιά, συνδυάζοντας την παράδοση με την καινοτομία στην τέχνη της βαρελοποιίας.

Τα oval & round casks, χάρη στον σχεδιασμό τους, επιτρέπουν μεγαλύτερη επιφάνεια επαφής ανάμεσα στο κρασί και τις οινολάσπες, ενισχύοντας την έκφραση των πρωτογενών και δευτερογενών αρωμάτων. Παράλληλα, προσφέρουν πιο αποδοτική αξιοποίηση του χώρου στο κελάρι. Είναι ιδανικά για να προσδώσουν δομή και αρωματική πολυπλοκότητα στο κρασί, τόσο κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης όσο και της ζύμωσης, ενώ με τον χρόνο αποκτούν ουδετερότητα, επιτρέποντας στο κρασί να εκφραστεί χωρίς έντονη παρέμβαση από το ξύλο.

Η διαδικασία της διαβροχής και της ζύμωσης ενισχύει τη συνεχιζόμενη ανάπτυξη των χαρακτηριστικών του, ενώ η χρήση εξειδικευμένου εξοπλισμού επιτρέπει τη ζύμωση των σταφυλιών χωριστά, εφαρμόζοντας κοινές τεχνικές. Ο εξοπλισμός από ανοξείδωτο χάλυβα διασφαλίζει τη μέγιστη καθαρότητα και αποτελεσματικότητα στην όλη διαδικασία.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, επιλέγει Oval & Round Casks για την ευελιξία και την αξιοπιστία τους.



Ο Ταξιδιάρης και Ανήσυχος Κρασάς Γιάννης Τσέλεπος

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ο Γιάννης Τσέλεπος δεν ανήκει σε έναν τόπο. Αν και ξεκίνησε την πορεία του στην Πελοπόννησο, δεν είναι η γεωγραφία που τον καθορίζει – ούτε ως οινοποιό ούτε ως προσωπικότητα – αλλά το ανήσυχο, «ταξιδιάρικο» πνεύμα του, το οποίο κουβαλά από παιδί.

Γι' αυτό και σήμερα δραστηριοποιείται σε τέσσερις διαφορετικές οινικές ζώνες της Ελλάδας. Ξεκίνησε με το Μοσχοφίλερο στη Μαντίνεια, ανέβηκε στη Νεμέα και στο Αργιωνίτικο, πήγε στη Σαντορίνη και έφτιαξε Ασύρτικο και, τέλος, στη Νάουσα για να ασχοληθεί με το Ξινόμαυρο.

Ο «Τσέλεπος» –όπως έχει καθιερωθεί να του απευθύνονται στον χώρο του κρασιού, με το επώνυμο– είναι παντού καλοδεχούμενος. Και αυτό δεν είναι καθόλου αυτονόητο, ειδικά σε έναν χώρο τόσο ιδιαίτερο και απαιτητικό. Έχει, όμως, τον τρόπο να γίνεται αποδεκτός, να δημιουργεί φιλίες, να αποσπά τον σεβασμό και την εκτίμηση των συναδέλφων του.

Όπως ο ίδιος, έτσι και τα κρασιά του έχουν ξεχωριστή προσωπικότητα. Είναι απολαυστικά, με έντονη δυναμική, για να σε ταξιδέψουν σε κάτι περισσότερο από μια απλή γευστική εμπειρία.



Το πάθος του για το κρασί φαίνεται ότι ενέπνευσε και τα παιδιά του, τα οποία έχουν επιλέξει να ακολουθήσουν τον ίδιο δρόμο, υιοθετώντας, όμως, τη δική τους προσέγγιση και εξερευνώντας τη δική τους ταυτότητα στην παραγωγή του κρασιού.

Όταν ασχολείσαι με κάτι τόσο εξωστρεφές, που μπορεί να κάνει τη ζωή του καταναλωτή πιο συναρπαστική και πιο γευστική, είναι σπουδαίο να το εκπέμπεις με φυσικότητα. Γι' αυτό έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον να κάνουμε ένα σύντομο ταξίδι με τον Τσέλεπο, από αμπελοτόπι σε οινοποιείο, διασχίζοντας τον ελληνικό αμπελώνα, με ένα ποτήρι κρασί στο χέρι που θα γεμίζει με τις καλύτερες τοπικές ποικιλίες.

Το σταφύλι είναι ένα δώρο της γης με πολλές ιδιαιτερότητες, ενώ επηρεάζεται άμεσα και από εξωτερικούς παράγοντες, όπως το κλίμα, το έδαφος και ο καιρός. Πώς καταφέρνετε, όλα αυτά τα χρόνια, να το διαχειρίζεστε με συνέπεια;

Εμείς είμαστε πρώτα αμπελουργοί και μετά οινοποιοί. Αυτή η φράση αποτελεί τον πυρήνα της φιλοσοφίας μας, δίνοντάς μας τη δυνατότητα να ελέγχουμε την πρώτη ύλη και να οδηγούμε το σταφύλι προς την κατεύθυνση που θέλουμε.

Με την επιλογή της Νάουσας, το Οινοποιείο Τσέλεπος επεκτείνεται πλέον σε τέσσερις σημαντικές αμπελουργικές ζώνες της χώρας. Ποια είναι η σημασία αυτής της στρατηγικής κίνησης και πώς διαμορφώνεται η επόμενη ημέρα για εσάς;

Με την παρουσία μας και στις τέσσερις αμπελουργικές ζώνες-πρεσβευτές, ολοκληρώθηκε ένα όραμα

που είχα από το ξεκίνημά μου. Η κίνηση αυτή μας δίνει στην πράξη τη δυνατότητα να δουλέψουμε και τις τέσσερις «ευγενείς» ελληνικές ποικιλίες, ενισχύοντας το αφήγημά τους στις αγορές του κόσμου. Παράλληλα, αυξάνει το ειδικό βάρος και το prestige και της δικής μας προσπάθειας.

Πώς ήταν η κατάσταση στον ελληνικό αμπελώνα όταν ξεκινούσατε; Ποιες ήταν οι βασικές προκλήσεις και οι προοπτικές εκείνης της εποχής;

Μιλάμε για τη βιομηχανική περίοδο του κρασιού στις αρχές της δεκαετίας του '80, τότε που η λέξη «ποιότητα» στο κρασί ήταν σχεδόν άγνωστη. Παρ' όλα αυτά, με σκληρό αγώνα, επιμονή και σχεδιασμό καταφέραμε σαν κίνημα μικρών παραγωγών -στο οποίο μαζί με εμένα ήταν και άλλοι, όπως ο Σκούρας, ο Γεροβασιλείου, ο Ρούβαλης και ο Σιγάλας μεταξύ άλλων- να στρέψουμε την παραγωγή προς το ποιοτικό κρασί, αλλά και να πείσουμε τους Έλληνες καταναλωτές και τη διεθνή αγορά ότι η χώρα μας οινικά έχει να προσφέρει πολλά περισσότερα από τη ρετσίνα που επικρατούσε τότε.

Ποιες ελληνικές ποικιλίες σας συναρπάζουν και με ποιες θα θέλατε να πειραματιστείτε περισσότερο στο μέλλον;

Μετά το Μοσχοφίλερο και το Αγιωργίτικο, στις οποίες πειραματίζομαι για 30 και πλέον χρόνια, ακολούθησε το Ασύρτικο και το Ξινόμαυρο, των οποίων ακόμη προσπαθούμε να ανακαλύψουμε την απόλυτη δυναμική. Ωστόσο, εδώ και κάποια χρόνια ξεκινήσαμε να πειραματιζόμαστε και σε δύο άλλες παραδοσιακές ποικιλίες της Πελοποννήσου, την





Κυδωνίτσα και το Κολλινιατικό, στις οποίες προσωπικά πιστεύω πολύ.

Σε ποιες χώρες εξάγετε; Ποια κρασιά θεωρούνται πιο δημοφιλή στο εξωτερικό;

Εξάγουμε σε περισσότερες από 30 χώρες, κυρίως στη Βόρεια Αμερική, στον Καναδά, στην Ευρώπη με κύρια αγορά μας την Κύπρο, αλλά και την Ασία. Ο στόχος μας στο εξωτερικό είναι η προβολή των ελληνικών ποικιλιών, που θεωρώ ότι είναι και αυτές που ενδιαφέρουν κυρίως τους ξένους καταναλωτές.

Υπάρχει συνέχεια στην οικογένεια και αυτό είναι σημαντικό. Ποιες ήταν οι βασικές αξίες ή συμβουλές που θελήσατε να μεταφέρετε στη νέα γενιά;

Θεωρώ τη συνέχεια πολύ σημαντική και νιώθω πολύ τυχερός που τα παιδιά μου, ο Άρης και η Ανδριανή, επέλεξαν τα ίδια αυτό τον δρόμο. Πέρα από την έμφαση που δίνω στη μόρφωση και των δύο, πάντα προσπαθούσα με την Αμαλία να τους καθοδηγήσουμε με τις αξίες μας: την ταπεινότητα, τη σοβαρότητα και την εργατικότητα.

Πίσω από κάθε ετικέτα και κάθε κρασί βρίσκεται ο δημιουργός του. Πιστεύετε πως ένα κρασί αντανακλά τον χαρακτήρα και την προσωπικότητα εκείνου που το παράγει;

Το κρασί είναι ο καθρέφτης της προσωπικότητας του δημιουργού του. Το κρασί κάθε παραγωγού είναι ο ίδιος του ο εαυτός. Πιστεύω πως και τα κρασιά μου, με κάποιον τρόπο, αποτυπώνουν τον χαρακτήρα μου.

Πώς εκτιμάτε την επόμενη ημέρα του ελληνικού αμπελώνα;

Παρ' όλες τις δύσκολες καταστάσεις, τις οποίες αναμφισβήτητα βιώνουμε, πιστεύω ότι τα σοβαρά οινοποιεία δεν θα έχουν πρόβλημα. Με το «σοβαρά» εννοώ οινοποιεία που επενδύουν στον αμπελώνα, αλλά και στη βελτίωση και καθετοποίηση της παραγωγής, και είναι οικονομικά βιώσιμα, δίνοντας το απαιτούμενο βάρος τόσο στο εμπορικό κομμάτι όσο και στο κομμάτι του marketing.

Η Νάουσα σας αγκάλιασε από την αρχή. Πώς θα περιγράφατε την αμπελουργική ταυτότητα της Βόρειας Ελλάδας και τι ιδιαίτερο έχει το αμπελοτόπι της Νάουσας;

Όλοι οι οινοποιοί της Νάουσας μας αγκάλιασαν και μας βοήθησαν από την πρώτη στιγμή να ενταχθούμε –και είμαστε πολύ χαρούμενοι γι' αυτό–, εν αντιθέσει με άλλες περιοχές στις οποίες οι παραγωγοί δυσκολεύονται να δεχτούν νέες προσπάθειες, φτάνοντας μάλιστα στο σημείο συχνά να δημιουργούν

εμπόδια. Για εμάς η Νάουσα είναι το αμπελοτόπι που εκφράζει πολύ μοναδικά το Ξινόμαυρο.

Είμαι από εκείνους που πιστεύουν ότι το επόμενο μεγάλο κρασί θα είναι από αυτή την ποικιλία. Ήδη επενδύσαμε σε ένα αμπελοτόπι που έχει όλες τις προδιαγραφές για την επίτευξη αυτού του στόχου. Θεωρώ ότι με τη σωστή επιλογή του υποκειμένου και των κλώνων, καθώς και τη σωστή καλλιέργεια, θα έχουμε τις κατάλληλες προϋποθέσεις για να δημιουργήσουμε ένα μεγάλο κρασί.

Σου αρέσουν τα ταξίδια, προφανώς, για να έχεις επεκταθεί σε Σαντορίνη, Νάουσα και Νεμέα. Πώς είναι να ταξιδεύεις μέσα από το κρασί; Και τι πιστεύεις για τον οινοτουρισμό, λειτουργεί στους Έλληνες;



Το κρασί είναι αναπόσπαστο κομμάτι του πολιτισμού κάθε περιοχής. Μαθαίνοντας την ιστορία ενός τόπου, γνωρίζεις συχνά και το κρασί του – και η ανακάλυψη νέων περιοχών και της γαστρονομίας τους είναι πάντα συναρπαστική εμπειρία. Είχα την τύχη να ταξιδέψω πολύ, τόσο για επαγγελματικούς λόγους όσο και επειδή αγαπώ τη φύση και την εξερεύνηση. Μέσα από αυτά τα οινικά ταξίδια, είχα την ευκαιρία να δοκιμάσω αλλά και να αποκτήσω κάποια πολύ ιδιαίτερα κρασιά, τα οποία μου αρέσει να πίνω πάντα με παρέα.

Επίσης, είχα την ευκαιρία να γνωρίσω πάρα πολύ ενδιαφέροντες ανθρώπους, να μάθω από άλλους παραγωγούς, εκτός των άλλων, και τη φιλοσοφία τους, αλλά και να θαυμάσω άλλες αμπελουργικές περιοχές, βλέποντας ταυτόχρονα πώς προσαρμόζονται οι διάφορες ποικιλίες σε αυτές.

Ο οινοτουρισμός είναι ένας κλάδος που έχει αναπτυχθεί πολύ τα τελευταία χρόνια. Τον θεωρώ πολύ σημαντικό, καθώς, πέρα από την εμπειρία που προσφέρει στον επισκέπτη, δίνει τη δυνατότητα σε μικρότερα οινοποιεία να αναδείξουν τη φιλοσοφία τους και να διαθέσουν τα προϊόντα τους απευθείας στον τόπο παραγωγής, μειώνοντας τα κόστη.



Ποιες δυσκολίες φέρνει η κλιματική αλλαγή και ποιες είναι οι προτάσεις σας για τη διαχείρισή της;

Το πιο σημαντικό πρόβλημα που αντιμετωπίζει σήμερα όχι μόνο το κρασί, τουλάχιστον αυτή τη στιγμή, αλλά τα αγροτικά προϊόντα ευρύτερα, είναι η κλιματική αλλαγή. Πλέον σκεφτόμαστε και σχεδιάζουμε τα πάντα λαμβάνοντάς υπόψη μας τις νέες συνθήκες που διαμορφώνονται. Η άνοδος της θερμοκρασίας και η έλλειψη νερού είναι τα δύο βασικά προβλήματα με τα οποία θα έρθουν αντιμέτωποι οι παραγωγοί όλου του κόσμου. Ήδη πολλοί αμπελουργοί ανεβαίνουν σε υψόμετρο, για να καλλιεργήσουν σε πιο χαμηλές θερμοκρασίες.

Εμείς είμαστε προνομιούχοι γιατί βρισκόμαστε σε υψόμετρο 750 μέτρων στη Μαντίνεια. Όμως, η έλλειψη νερού μας προβληματίζει ιδιαίτερα. Ήδη σχεδιάζουμε την καλύτερη εκμετάλλευση των γεωτρήσεών μας, αλλά και τη συλλογή του βρόχινου νερού. Δημιουργούμε ταμιευτήρες, όπου θα μπορούμε να συλλέγουμε νερό για να το επαναχρησιμοποιούμε στο άμεσο μέλλον. Τα ακραία καιρικά φαινόμενα, όπως το χαλάζι, είναι ακόμα ένα πρόβλημα, για την αντιμετώπιση του οποίου χρειάζεται να βρούμε πιο αποτελεσματικούς τρόπους.

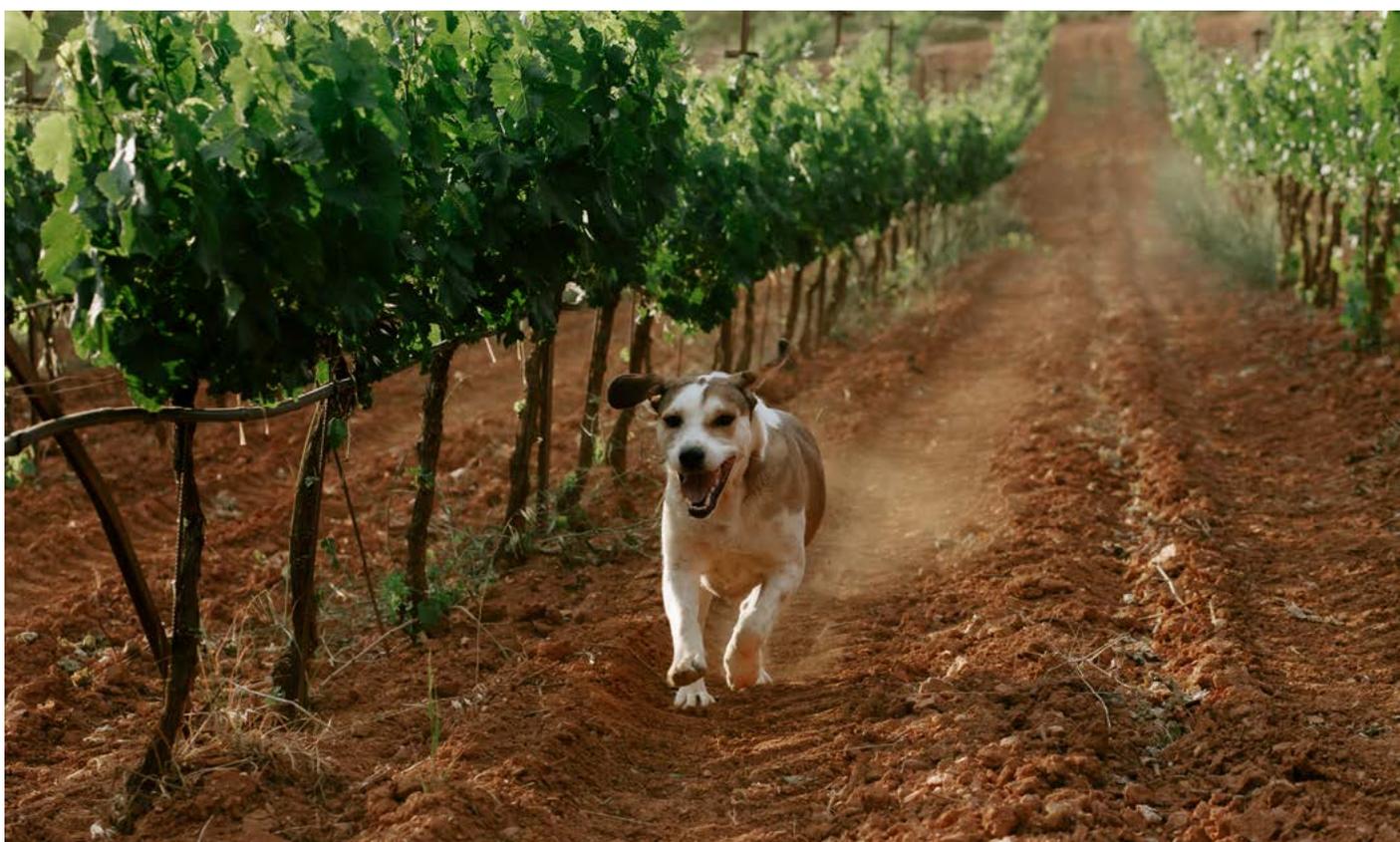
Υπάρχει εσωστρέφεια στον ελληνικό αμπελώνα;

Σίγουρα υπάρχει εσωστρέφεια στον ελληνικό αμπελώνα και αυτό οφείλεται στην έλλειψη γνώσης και

στη νοοτροπία πολλών αμπελουργών που είναι ακόμα κολλημένοι σε εκείνη της εποχής του βιομηχανικού κρασιού. Πρέπει να καλλιεργηθεί μια νοοτροπία παραγωγής ποιοτικού σταφυλιού και, παράλληλα, να δίνονται και τα αντίστοιχα κίνητρα στους αμπελουργούς και στους οινοποιούς για να το πετύχουν. Αν δεν προσαρμοστούν στο νέο στρατηγικό σχέδιο του ελληνικού κρασιού, η κατάσταση όλο και θα χειροτερεύει. Ο ελληνικός αμπελώνας πρέπει να προσαρμοστεί στο ποιοτικό κρασί, με γηγενείς ποικιλίες, ώστε να κερδίσει την επόμενη ημέρα στην παγκοσμιοποιημένη αγορά.

Η οινική επανάσταση στην Ελλάδα δημιούργησε πλήθος νέων οινοποιείων, καθώς και πολλά κρασιά υψηλού ποιοτικά επιπέδου. Πώς βλέπετε όλο αυτό;

Χάρη στην πρόοδο του ελληνικού κρασιού έχουν δημιουργηθεί πάνω από 2.000 οινοποιεία. Δυστυχώς είναι περιορισμένα εκείνα που παράγουν κρασιά υψηλού επιπέδου και το σημαντικότερο πρόβλημα είναι ότι πολλά από αυτά δεν είναι οικονομικά βιώσιμα σε βάθος χρόνου. Υπάρχουν, όμως, αρκετά οινοποιεία, και δεν μιλάω μόνο για τα μεγάλα, που έχουν τις σωστές βάσεις, με ενδιαφέρουσες προτάσεις σε επίπεδο οινοποίησης. Πιστεύω ότι είναι και αυτά που θα καταφέρουν να διατηρηθούν και να εξελιχθούν στο μέλλον.



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 αυτά 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 rurus 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 **tgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τους άριστης ποιότητας φελλούς της JGR CORK.



Η Μετα Retsina Εποχή

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ξυπόλυτη στην καυτή άμμο, νιώθω τους κόκκους να γλιστρούν ανάμεσα στα δάχτυλά μου, αφήνοντας μια αίσθηση ελευθερίας και ζεστασιάς. Τα κύματα σπάνε απαλά στην ακρογιαλιά, με ρυθμό που ηρεμεί και νανουρίζει. Ο αλμυρός αέρας μπερδεύεται με το άρωμα των πεύκων. Ανάμεσα στο φως και στη σκιά, στη γη και στη θάλασσα, έχω τα μάτια μου κλειστά και παίρνω βαθιά ανάσα. Η μυρωδιά του ιωδίου μπλέκεται με τη φρεσκάδα του ρετσινιού, με γεμίζει Ελλάδα. Νιώθω το σώμα μου να πλημμυρίζει από γαλήνη και ανεμελιά.

Ανοίγω τα μάτια, επανέρχομαι στην πραγματικότητα, στην αίθουσα του WSPC, όπου παρακολουθώ ένα masterclass που με καθηλώνει – και, παράλληλα, ιντριγκάρει τη φαντασία μου. Τίτλος του: «Η Meta Retsina Εποχή». Στα χέρια μου κρατώ ένα ποτήρι κρασί – μια ρετσίνα. Κι αυτό το μοναδικό άρωμα που αναδίδει –το ρετσίνι του πεύκου, η φρεσκάδα, η υποψία αλμύρας– είναι εκείνο που με ταξίδεψε. Για μια στιγμή ξύπνησε μέσα μου ολόκληρο το ελληνικό καλοκαίρι.

Η ρετσίνα δεν είναι απλώς ένα παραδοσιακό προϊόν. Είναι η γεύση της ιστορίας μας. Ένα κρασί με ρίζες στην αρχαιότητα που εξελίχθηκε σε αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας, της παρέας και της αυθεντικής ελληνικής οινικής ταυτότητας. Η ρετσίνα υπάρχει από τις απαρχές του κρασιού. Αποτέλεσμα της συνέργειας σταφυλιού και ρετσινιού, που εμπεριέχει όλες τις γεύσεις και τα αρώματα ενός μοναδικού τύπου, το κρασί αυτό εξελίσσεται εδώ και χιλιετίες μέσα από τις καθημερινές στιγμές των ανθρώπων. Αυτή η διαδικασία «φυσικής επιλογής» διαμόρφωσε το ξεχωριστό στιλ και το τελετουργικό απόλαυσης της ρετσίνας, που είναι συνυφασμένο με το φαγητό, την παρέα και τη ζωηρή συζήτηση.

Οι εισηγητές αυτού του masterclass στο WSPC, ο Γιώργος Δάρλας και η Ελένη Κεχρή, μας αποκάλυψαν μια νέα σελίδα της ιστορίας της. Μια «meta retsina εποχή» – ένα καινούργιο κεφάλαιο που κοιτάζει εξονυχιστικά το παρελθόν για να επαναπροσδιορίσει

το μέλλον με επιστημονική γνώση, περιβαλλοντική συνείδηση και αειφόρα στόχευση.

Η Ιστορία της Ρετσίνας

Τα πρώτα ίχνη χρήσης ρητίνης σε κρασί εντοπίζονται ήδη από το 5400 π.Χ. στον Καύκασο, μαρτυρώντας μια μακρά σχέση. Η ρετσίνα διαδόθηκε ευρέως στη Μεσόγειο πριν συνδεθεί αποκλειστικά με την Ελλάδα. Στην αρχαιότητα και στο Βυζάντιο, το ρετσίνι χρησιμοποιούνταν για τη σφράγιση και τη μόνωση των αμφορέων, προσδίδοντας τελικά αρωματικά χαρακτηριστικά στο κρασί. Από τον 20ό αιώνα, η ρετσίνα έγινε το λαϊκό κρασί της καθημερινότητας, συντροφεύοντας φαγητό, παρέες και πολιτισμικές συνήθειες. Η διαδρομή της δείχνει πως εξελίσσεται από τη βάση της κοινωνίας προς τα πάνω, εκφράζοντας τον λαϊκό χαρακτήρα, αλλά και μια δυναμική που επιτρέπει σήμερα την ύπαρξή της τόσο σε παραδοσιακές όσο και σε premium εκδοχές.



Το Προεδρικό Διάταγμα του 1979: Αναγνώριση και Οριοθέτηση

Το 1979 αποτέλεσε κομβικό έτος για τη ρετσίνα. Με την έκδοση Προεδρικού Διατάγματος καθιερώθηκε επίσημα στην Ελλάδα, με τη δημιουργία της κατηγορίας «Ρετσίνα Ονομασία κατά Παράδοση». Το διάταγμα αυτό δεν πρόσφερε μόνο νομική θωράκιση, αλλά και αναγνώριση της πολιτισμικής της αξίας. Προέβλεπε την αποκλειστική χρήση ρητίνης από το είδος πεύκου *Pinus halepensis* και την προσθήκη της κατά την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης. Ωστόσο, ενώ θέσπισε ένα σαφές πλαίσιο παραγωγής, δεν περιόρισε τις ποικιλίες σταφυλιού μόνο σε ελληνικές, αφήνοντας ανοιχτό το πεδίο ερμηνειών και προσεγγίσεων, οι οποίες σήμερα επανεξετάζονται.



Η Έρευνα: Η Ελένη Κεχρή και το 1979Wines

Η Ελένη Κεχρή, με το νέο της οινικό εγχείρημα 1979Wines, τιμώντας την ημερομηνία-ορόσημο για το ελληνικό κρασί του Προεδρικού Διατάγματος, αξιοποιεί την επιστημονική έρευνα προκειμένου να ρίξει φως σε όλες τις πτυχές αυτού του μοναδικού κρασιού: από την παραγωγή μέχρι την εθιμοτυπία απόλαυσης. Μέσα από εντατική ερευνητική διαδικασία τριών ετών, κατέδειξε ότι η ποιότητα του ρετσινιού δεν είναι δεδομένη. Η συμβατική μέθοδος συλλογής, που εφαρμόζεται με τη χρήση πάστας θειικού οξέος για να διατηρούνται οι χαρακτηριστικές στο πεύκο ανοιχτές και να έχει έντονη ροή το ρετσίνα, αν

και αποδοτική, έχει συνέπειες τόσο στο περιβάλλον όσο και στο τελικό προϊόν. Αντίθετα, η αειφορική ρητινοσυλλογή, χωρίς χημικά και με σεβασμό στο δέντρο, αφήνοντας τη ροή να εξελίσσεται με φυσικό ρυθμό, παράγει ρητίνη εξαιρετικής ποιότητας.

Αειφορική Ρητινοσυλλογή: Η Επανάσταση στη Ρετσίνα

Μέσα από πλήθος αναλύσεων -αέρια και υγρή χρωματογραφία, οργανοληπτικές δοκιμές και στατιστικές μελέτες- αποδείχθηκε ότι η ρετσίνα από αειφορική ρητίνη έχει πιο καθαρό και εκλεπτυσμένο αρωματικό προφίλ, δεν εκφράζεται με βαριές, ανεπιθύμητες αρωματικές και γευστικές ενώσεις, ενώ επιτρέπει την έκφραση του terroir όχι μόνο του αμπελιού, αλλά και του δάσους.

Η επίδραση του τρόπου συλλογής του ρετσινιού στην ποιότητα του κρασιού είναι εντυπωσιακή. Η έρευνα αποκάλυψε τις ποιοτικές παραμέτρους μιας πρώτης ύλης συναρπαστικής αλλά ανεξερεύνητης μέχρι σήμερα, καθώς -ήδη από τα αποτελέσματα της πρώτης χρονιάς κατά την οποία εφαρμόστηκε- έγινε φανερό ότι το ρετσίνα αειφορικής συλλογής δίνει στη ρετσίνα αρώματα που σπάνια συναντάμε σε ένα κρασί.

Terroir: Διπλό και Πολυδιάστατο

Το terroir της ρετσίνας είναι μοναδικό στον κόσμο. Δεν αφορά μόνο την ποικιλία, το έδαφος ή το μικροκλίμα, αλλά και τη ρητίνη, από ποιο πεύκο προέρχεται, με ποιον τρόπο ρητινεύεται και σε ποια περιοχή. Ρετσίνα που συλλέγονται με αειφορικό τρόπο εμφανίζουν έντονες διαφοροποιήσεις ανάλογα με τον τόπο προέλευσης.

Αυτή η διπλή διάσταση, αμπέλι και δάσος, είναι που προσδίδει στο κρασί χαρακτήρα αυθεντικό, ανεξίτηλο, απόλυτα ελληνικό. Δεν υπάρχουν πολλά κρασιά στον κόσμο που να φέρουν τόσο ισχυρά τη σφραγίδα του τόπου τους.

Γευστική Δοκιμή

Αν και στο masterclass δοκιμάσαμε έξι διαφορετικές ρετσίνες που καθεμία είχε κάτι ιδιαίτερο να πει, εγώ στάθηκα στις δύο πιο πρόσφατες εσοδείες, που δεν έχουν κυκλοφορήσει ακόμα στην αγορά.

Η ρετσίνα Kallos είναι η πρώτη ετικέτα που δημιούργησε η 1979Wines για να αναδείξει τη μοναδική σχέση ανάμεσα στο σταφύλι και το ρετσίνα με την πρακτική της αειφορικής ρητινοσυλλογής. Η σοδειά του 2022 ανέδειξε, μέσα από την επιστημονική έρευνα, μια νέα πτυχή του terroir της ρετσίνας, το μοναδικό μικροκλίμα του ρετσινιού.



Αυτή η ανακάλυψη έδωσε τη δυνατότητα να δημιουργηθεί μια εξειδικευμένη σειρά κρασιών μικροοινοποίησης με μοναδική πολυπλοκότητα και αρώματα που συνδέονται αυθεντικά με τον τόπο προέλευσης της πρώτης ύλης.

Δοκιμάσαμε, λοιπόν, τη ρετσίνα Kallos Stergiano 2023 και τη ρετσίνα Kallos Thalassino 2023. Το σταφύλι από το οποίο παράγονται και οι δύο είναι Ασύρτικο, από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Γερακών της Γουμένισσας. Το ρετσίνι έχει συλλεγεί με αειφορικό τρόπο από πεύκα *Pinus halepensis*, που βρίσκονται για το Stergiano στην ενδοχώρα της περιοχής των Μεγάρων Αττικής και για το Thalassino από πεύκα που βρίσκονται δίπλα στη θάλασσα, στην περιοχή της Ελάνης, στο πρώτο πόδι της Χαλκιδικής.

Ήταν πραγματικά εντυπωσιακό το πώς εκφραζόταν κάθε κρασί μέσα από το terroir του ρετσινιού. Το Kallos Thalassino μύριζε ιώδιο, θάλασσα, μοσχολέμονο, ενώ στο στόμα ήταν πιο φινετσάτο. Το Kallos Stergiano ανέδιδε έναν πιο βοτανικό αρωματικό χαρακτήρα, με το δεντρολίβανο να πρωταγωνιστεί, αλλά και με βρεγμένο χώμα. Στο στόμα ήταν πιο γεμάτο και ζεστό. Με την παλαίωση και επιστρέφοντας στην εσοδεία του 2022 λάτρεψα τον τρόπο με τον οποίο η ποικιλία, το ρετσίνι και το βαρέλι παντρεύονται μεταξύ τους και γίνονται ένα.

Το συγκεκριμένο masterclass με έκανε ειλικρινά να νιώσω πολύ αισιόδοξα για το μέλλον της ρετσίνας

και ανυπομονώ να δω την πορεία της τα επόμενα χρόνια. Και επιτέλους, ανυπομονώ να αλλάξει μια εικόνα που δεν της αξίζει.

Η ρετσίνα, όπως αναδύεται από τη «meta retsina εποχή», είναι κάτι παραπάνω από κρασί. Είναι πολιτισμικός φορέας, γευστική ανάμνηση, σύγχρονο σύμβολο. Είναι η γέφυρα που ενώνει το χθες με το αύριο. Και, καθώς απολαμβάνεις ένα ποτήρι ρετσίνα, μπορεί για λίγο να επιστρέψεις στην ακροθαλασσιά, να ακούσεις ξανά τα κύματα και να νιώσεις το ελληνικό καλοκαίρι να ξυπνά μέσα σου.





Η Ήπειρος Στήνει Τραπέζι στη Βρετανική Εξοχή

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Έχουμε μιλήσει πολλές φορές για το φαινόμενο των εσιατορίων *Θαμῶν* και *Erećtus*. Έπρεπε να ρισκάρουν επιχειρηματικά οι Θανάσης Τάσσος και Μιχάλης Μουστόγιαννης για να ανακαλύψουν τόσο η τοπική κοινωνία των Ιωαννίνων όσο και οι επισκέπτες τον γαστρονομικό θησαυρό της Ηπείρου.

Η ηπειρώτικη κουζίνα δεν είναι μόνο πίτες και τυρί. Είναι ψάρι, είναι τραχανάδες και όσπρια. Τα δύο εστιατόρια πειραματίζονται με αυτά πολύ συχνά, ενώ τολμούν και να λοξοδρομήσουν από τις συνήθειες και τις παραδόσεις της περιοχής με *menu dégustation*. Εκπαιδεύουν την πόλη και αυτή το απολαμβάνει. Πρόσφατα, ανάρτησαν στα κανάλια τους στα *social media* μια ξέφρενη αποστολή με κατσαρόλες στημένες στην εξοχή. Τοπίο όχι τόσο ελληνικό. Σκέφτηκα «τι κάνουν πάλι αυτά τα παιδιά»;

«Γνωρίσαμε τον Andreas Dermanis, έναν Αγγλοέλληνα σκηνοθέτη και μοντέρ, όταν άρχισε να επισκέπτεται τα Ιωάννινα το 2022. Ο Ανδρέας εξερευνούσε τότε την περιοχή της Ηπείρου και τις ρίζες του παππού του. Ανάμεσα στις περιπλανήσεις του, ερχόταν συχνά στο Θαμῶν για φαγητό, κι έτσι έγινε μια γνώριμη και αγαπημένη παρουσία που πάντα χαιρόμασταν να καλωσορίζουμε. Είναι παθιασμένος με την Ήπειρο και τους ανθρώπους της και τον έχουμε πλέον υποδεχτεί ως μέλος μιας κοινότητας που κάποια μέρα σκοπεύει να αποκαλέσει “σπίτι” του», μου διηγούνται ο Θανάσης Τάσσος και ο Μιχάλης Μουστόγιαννης.

«Τον Μάρτιο αυτής της χρονιάς, ο Ανδρέας μας τηλεφώνησε για να μας μιλήσει για ένα πολύ ιδιαίτερο γεγονός που επρόκειτο να διοργανώσει: έκλεινε τα 40 και ήθελε να ενώσει την αγάπη του για την Ήπειρο με το αγγλικό τοπίο της εξοχής. Το φαγητό ήταν βασικό στοιχείο αυτής της ιδέας και για εμάς ήταν τεράστια τιμή που μας κάλεσε να φέρουμε στην Αγγλία τις γεύσεις της Ηπείρου.

Φτάσαμε στην εξοχή του Σάσεξ μια εβδομάδα πριν από το δείπνο των γενεθλίων του. Ο Ανδρέας μας φιλοξένησε στο γραφικό χωριό Ashburnham. Πρόβατα, φασιανοί και γερακίνες κυκλοφορούν ελεύθερα στη φύση, ενώ η περιοχή περιβάλλεται από λίμνες. Παρόλο που το χωριό είναι ήσυχο, απέχει μόλις 20 λεπτά από την παραθαλάσσια πόλη Χέιστινγκς. Ανάμεσα σε λόφους, λίμνες και θάλασσα, ανακαλύψαμε μια απίστευτη ποικιλία και ποιότητα πρώτων υλών – κάτι που δεν φανταζόμασταν πως θα βρίσκαμε σε τόση αφθονία στην Αγγλία.

Ο Ανδρέας είχε ζητήσει από έναν τοπικό ξυλουργό να κατασκευάσει ένα τραπέζι για τους 20 καλεσμένους του. Το τραπέζι φτιάχτηκε από φρέσκο ξύλο κέδρου και παραδόθηκε στο σπίτι λίγες στιγμές πριν ξεκινήσει το δείπνο. Ο χώρος γέμισε με το άρωμα του φρεσκοκομμένου ξύλου από το τραπέζι, που “βαφτίστηκε” τη βραδιά των γενεθλίων, στις 31 Μαΐου.



Το δείπνο αποτελούνταν από ένα δομημένο menu dégustation, εμπνευσμένο από το Θαμῶν. Το δείπνο των 7 πιάτων συνόδευε παραδοσιακή μουσική της Ηπείρου, ενώ ήταν διακοσμημένο με κεριά και φρέσκα λουλούδια από ένα κοντινό αγρόκτημα. Ήταν μια βραδιά μαγική, αξέχαστη. Μια παρέα από 20 φίλους και συγγενείς μεταφέρθηκε γευστικά στην Ήπειρο και η χαρά και το γέλιο της μας γέμισε ζεστασιά.

Την επόμενη ημέρα, το τραπέζι ήταν αφιερωμένο στην οικογένεια και στην παραδοσιακή ηπειρώτικη κουζίνα – με ένα μενού που έφερε την αίσθηση του σπιτιού. Σερβίραμε σε στιλ μπουφέ φρέσκια πίτα, σαλάτες με εξαιρετικές ντομάτες από το Κεντ, κοτόπουλο με μακαρόνια σε κόκκινη σάλτσα και φέτα και χειροποίητο τζατζίκι. Για επιδόρπιο, γαλακτομπούρεκο από πρόβειο γάλα.

Η εμπειρία της επίσκεψης στην Αγγλία εκτός Λονδίνου ήταν μοναδική. Διαπιστώσαμε πόσο συμβατοί είναι οι πολιτισμοί της Ηπείρου και της αγγλικής εξοχής. Και οι δύο λαοί μοιράζονται την αγάπη για τη φύση, τη γη, τα ζώα, τα τοπικά προϊόντα και – ίσως – το χιούμορ. Τώρα κατανοούμε τον Ανδρέα ακόμη καλύτερα, καθώς και γιατί η καρδιά του είναι μοιρασμένη ανάμεσα σε δύο πατρίδες», λένε ο Θανάσης Τάσσοσ και ο Μιχάλης Μουστόγιαννης ολοκληρώνοντας τη διήγησή τους.

Η μαγειρική θέλει αγάπη και τρέλα. Η ομάδα του Θαμῶν και Eréctus μας το δείχνει και μας ξαφνιάζει συνεχώς. Να πάτε στα «Γιάννινα» να ζητήσετε να τους συναντήσετε και να μιλήσετε μαζί τους. Να σας δείξουν την πρώτη ύλη που μαζεύουν καθημερινά και σερβίρουν στο πιάτο σας. Αυτή είναι η Ήπειρος. Αυτοί είναι οι Ηπειρώτες.



SELLADORE

EN PROVENCE



Real Moments



exclusiv importer
www.winehouse.gr



Η Πρώτη Βιβλιοθήκη Οίνου στη Χώρα Είναι Γεγονός

ΤΗΣ ΑΝΝΑΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ



Την πρώτη οινική βιβλιοθήκη της χώρας θεμελιώνει η σύμπραξη της Δημόσιας Κεντρικής Βιβλιοθήκης Βέροιας (ΔΚΒΒ) και του Ιδρύματος Μπουτάρη. Το σχετικό μνημόνιο συνεργασίας, που υπογράφηκε στις 11 Δεκεμβρίου 2024, έδωσε πνοή στο όραμα του Γιάννη Μπουτάρη για τη δημιουργία της Βιβλιοθήκης Οίνου Νάουσας (ΒΟΝ).

Ο ζωντανός αυτός οργανισμός πληροφόρησης, φυσικός και ψηφιακός, έχει διττή αποστολή: τη διαφύλαξη και βιωματική ανάδειξη της πλούσιας ιστορίας και πολιτιστικής κληρονομιάς του ελληνικού κρασιού, αλλά και τη βιώσιμη ανάπτυξη και «θωράκιση» της αμπέλου και του οίνου απέναντι στην πρόκληση της κλιματικής αλλαγής. Πρόκειται για μια πρωτοποριακή δράση, που θα αναδείξει τα οφέλη της ευαγούς συνεργασίας μεταξύ δημόσιου και ιδιωτικού τομέα, αποτελώντας πρότυπο για την Κεντρική Μακεδονία, αλλά και για παρόμοιες δράσεις στο σύνολο της χώρας. Την υλοποίηση του Μνημονίου Συνεργασίας συντόνισε ο κ. Γιάννης Τροχόπουλος, διαχειριστής της AMKE Future Library.

Η ένταξη της ΒΟΝ στο Δίκτυο Βιβλιοθηκών της ΔΚΒΒ, με την αδιαμφισβήτητη τεχνογνωσία και εμπειρία αλλά και τις σημαντικές διακρίσεις, διασφαλίζει την άρτια λειτουργία και ανάπτυξη του εγχειρήματος στη Νάουσα. Παράλληλα, μοναδική συμβολική και ιστορική αξία προσδίδει το γεγονός ότι το Ίδρυμα Μπουτάρη διέθεσε το διατηρητέο κτίσμα όπου λειτουργούσε το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη στη Νάουσα έως τα μέσα του 20ού αιώνα για να στεγαστεί η βιβλιοθήκη.

Στο ισόγειο της οδού Χατζημαλούση 15 φιλοξενείται η βιβλιοθήκη, ανοιχτή στο κοινό, με αναγνωστήριο, ενώ στον πρώτο όροφο προσωπικές και εταιρικές

συλλογές του Ιδρύματος Μπουτάρη, προσβάσιμες στο κοινό κατόπιν πρόσκλησης.

Στο αναγνωστήριο εντάσσονται τα βιβλία, οι συλλογές και σπάνιο αρχαικό και φωτογραφικό υλικό του Γιάννη Μπουτάρη, καθώς και ολόκληρη η βιβλιοθήκη της δρ Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα, ευγενική δωρεά της οικογένειάς της στο Ίδρυμα Μπουτάρη. Στόχος είναι η βιβλιοθήκη να εμπλουτίζεται σταδιακά, αναδεικνύοντας σημαντικές προσωπικότητες –ευρέως γνωστές ή/και έως σήμερα αφανείς– που άφησαν το στίγμα τους στην εξέλιξη του οινικού κλάδου.



Το «Παρατηρητήριο Κλιματικής Αλλαγής και Ανθεκτικότητας» αποτελεί τον δεύτερο άξονα δραστηριοποίησης της βιβλιοθήκης, προσφέροντας μια ευέλικτη –φυσική και ψηφιακή– πύλη τεκμηριωμένων δεδομένων, τόσο στην κοινότητα του πρωτογενούς και δευτερογενούς τομέα της ελληνικής υπαίθρου όσο και σε όλους τους κοινωνικούς εταίρους (κρατικούς, ερευνητικούς, ακαδημαϊκούς, επιχειρηματικούς, ΜΚΟ, φορείς και οργανώσεις οίνου, πολίτες κ.ά.). Με έμφαση στον οίνο και στην άμπελο, σκοπός του παρατηρητηρίου θα είναι η τεκμηριωμένη ανάλυση και πρόβλεψη του αντίκτυπου της κλιματικής αλλαγής στην καλλιέργεια και παραγωγή, στην αξιολόγηση των βέλτιστων πρακτικών που γίνονται διαθέσιμες διεθνώς σε όλα τα επίπεδα και στη διευκόλυνση υιοθέτησής τους στην πράξη.

Οι πρωτοβουλίες και το έργο της BON θα υποστηρίζονται από τη ΔΚΒΒ και το Ίδρυμα Μπουτάρη, καθώς και από χορηγίες οργανισμών και φορέων που θα συμβάλλουν στο καινοτόμο αυτό εγχείρημα. Ήδη εντός του 2025 θα ξεκινήσει η υλοποίηση πλήθους δράσεων, όπως ψηφιακές και υλικές εκδόσεις, διαλέξεις, σεμινάρια, ημερίδες, βιωματικά εκπαιδευτικά εργαστήρια για παιδιά κ.λπ.

Η ψηφιακή πύλη (portal) ξεκίνησε με τη διάσωση, ταξινόμηση, ψηφιοποίηση και ανάδειξη αρχείων της ιστορίας του ελληνικού οίνου, σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου και άλλους ιδιωτικούς και δημόσιους φορείς. Η ιστοσελίδα θα ανανεώνεται συνεχώς, συμπεριλαμβάνοντας σταδιακά το σύνολο των τεκμηρίων και όλου του παραγόμενου έργου από τη βιβλιοθήκη και τους συνεργαζόμενους φορείς.

Σχετικά με τη Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Βέροιας

Η Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη της Βέροιας υπάγεται στο Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και αποτελεί βιβλιοθήκη-πρότυπο για τα ευρωπαϊκά δεδομένα και διεθνώς αναγνωρισμένο πολιτιστικό κέντρο. Το 2010 απέσπασε το Βραβείο «Πρόσβαση στη Μάθηση» από το Ίδρυμα Bill and Melinda Gates και το 2012 τιμήθηκε με το Βραβείο της Ακαδημίας Αθηνών. Με περισσότερα από 35.000 εγγεγραμμένα μέλη, η βιβλιοθήκη εξυπηρετεί καθημερινά περίπου 400 άτομα και κάθε χρόνο δανείζει περισσότερα από 110.000 τεκμήρια, περιλαμβάνοντας βιβλία, περιοδικά, kindles, tablets, κάμερες, μεθόδους εκμάθησης γλωσσών, gadgets κ.ά. Διοργανώνει μεγάλο αριθμό σεμιναρίων σχετικά με τις νέες τεχνολογίες, εκπαιδευτικά προγράμματα για παιδιά και άλλες εκδηλώσεις. Μέσα από μια συλλογή 180.000 τεκμηρίων, η οποία ανανεώνεται διαρκώς με νέες εκδόσεις, και τον μεγάλο αριθμό των προσφερόμενων υπηρεσιών, η βιβλιοθήκη της Βέροιας είναι το πιο πολυσύχναστο σημείο της πόλης.

Σχετικά με το Ίδρυμα Μπουτάρη

Σκοπός του Ιδρύματος Μπουτάρη είναι η αξιοποίηση της επιστημονικής έρευνας και της τεχνολογικής καινοτομίας για την ανάδειξη της ιστορίας του ελληνικού κρασιού και τη διαφύλαξη της βιώσιμης ανάπτυξης στα αμπελοτόπια του. Στη δεκαετία του 1990 εκπόνησε πλήθος επιστημονικών συνεδρίων και εκδόσεων για το ελληνικό κρασί. Έπειτα από μια περίοδο αδράνειας, ενεργοποιήθηκε ξανά το 2024 χάρη στην υποστήριξη της οικογένειας Μπουτάρη, την αρωγή των εταιρειών Κυρ-Γιάννη ΑΕ και Μπουτάρη Οινοποιεία ΑΕ, αλλά και πολλών άλλων χορηγών, δωρητών και εθελοντών, με κύριο στόχο τη δημιουργία της Βιβλιοθήκης Οίνου Νάουσας ως εφιαλτηρίου της νέας του δραστηριότητας.



Αμφορείς Manetti: Για την Παραγωγή Σπουδαίων Φυσικών Κρασιών

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

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.



Οίνοι Porto: Ένας Κόσμος προς Εξερεύνηση

ΤΟΥ ΑΝΤΩΝΗ ΑΛΙΦΡΑΓΚΗ



Ξεκινώντας τις μεταπτυχιακές μου σπουδές στην Οινολογία, γνώριζα πολύ λίγα για την οινική παράδοση και παραγωγή της Πορτογαλίας. Οι γνώσεις μου περιορίζονταν κυρίως σε γευστικές εξερευνήσεις των οίνων Porto. Ομολογώ πως η επαφή μου με την πορτογαλική οινική πραγματικότητα με αφύπνισε, δίνοντάς μου ερεθίσματα τόσο σε ακαδημαϊκό επίπεδο όσο και σε επίπεδο παραγωγής.

Η περιοχή της Κοιλάδας Ντούρο αποτελεί την ιστορικότερη καθορισμένη αμπελοοινική ζώνη στον κόσμο, με διαχρονική αναγνώριση από το 1756 έως και σήμερα. Η ζώνη, ξεκινώντας από τα δυτικά προς τα ανατολικά, διαιρείται σε 3 υποζώνες: τις Baixo Cargo, Cima Cargo και Douro Superior. Εδώ παράγονται οι ενισχυμένοι οίνοι Porto, αλλά και ήσυχοι οίνοι προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης Douro. Οι οίνοι αυτοί παράγονται από 50 και πλέον γηγενείς ποικιλίες αμπέλου της Πορτογαλίας και η μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή ανέρχεται στα 750 κιλά σταφύλια ανά στρέμμα.



Η Ταξινόμηση των Οίνων Porto

Η παραγωγή των οίνων Porto αποτελεί ιδιαίτερο κεφάλαιο για την Οινολογία. Οι οίνοι αυτοί ονομάζονται «ενισχυμένοι», καθώς κατά το στάδιο της ζύμωσης προστίθεται απόσταγμα οίνου με αλκοολικό βαθμό 77% vol., με στόχο τη διακοπή της ζύμωσης και την αύξηση του αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος σε επίπεδα 18-22% vol.

Οι οίνοι Porto ταξινομούνται:

- Ως προς την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, από εξαιρετικά ξηρούς (<40 γρ./lt) έως εξαιρετικά γλυκείς (>130 γρ./lt).
- Ως προς τον τύπο παλαίωσης, σε οξειδωτικής παλαίωσης (Tawny) και αναγωγικής παλαίωσης (Ruby).
- Ως προς το χρώμα, σε λευκούς, ερυθρούς, ερυθρούς και χρυσούς-καφετίζοντες.
- Ως προς τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, σε συγκεκριμένης εσοδείας (Vintage), συγκεκριμένης εσοδείας με ύστερη εμφιάλωση, 4 με 7 χρόνια μετά την παραγωγή τους (Late Bottled Vintage), αφιλιτράριστους οίνους που εμφανίζουν ίζημα (Crusted) και επιλεγμένους οίνους (Reserve).

Μοναδική Εμπειρία Οινοποίησης σε Ένα Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς

Τον Αύγουστο του 2014 βρέθηκα στον σιδηροδρομικό σταθμό του Πόρτο αναμένοντας να επιβιβαστώ

στο τρένο με προορισμό το Πινχάο, μια επαρχιακή πόλη στις όχθες του Ντούρο. Η σιδηροδρομική διαδρομή ακολουθεί τη χάραξη του ποταμού, τον οποίο ιστορικά διέσχίζαν ποταμόπλοια που μετέφεραν βαρέλια με κρασί από τα οινοποιεία της ζώνης στην πόλη του Πόρτο. Στο Πόρτο υπάρχουν μεγάλα κελάρια όπου γίνεται η παλαίωση και τυποποίηση του οίνου. Στις μέρες μας το κρασί μεταφέρεται στο Πόρτο οδικώς.

Στο διάστημα δυόμισι ωρών ταξίδι είχα ήδη πάρει μια πρώτη εικόνα των εντυπωσιακών απόκρημνων αμπελώνων που είναι διαμορφωμένοι σε αναβαθμίδες στις όχθες του ποταμού. Φτάνοντας στο οινοποιείο, γνωρίστηκα με την ομάδα των ανθρώπων με την οποία θα συνεργαζόμουν στον τρύγο, ενώ πραγματοποιήθηκε μια πρώτη ξενάγηση στους χώρους εργασίας και η ενημέρωση για τον τρόπο εργασίας. Η κύρια μέριμνά μας τις δύο πρώτες εβδομάδες εργασίας ήταν η σχολαστική επίσκεψη σε όλους τους αμπελώνες και η δειγματοληψία προκειμένου να καθοριστεί η ημερομηνία του τρύγου.

Κατά την περίοδο αυτή είχα την ευκαιρία να επισκεφθώ αμπελώνες των οποίων η ανώτερη από τη χαμηλότερη πλευρά απείχε σε ύψος έως και 300 μέτρα, γεγονός που καθιστούσε τη σωστή δειγματοληψία τόσο επίπονη όσο και επιβεβλημένη, καθώς το επίπεδο ωρίμανσης, ανάλογα με το υψόμετρο, εμφάνιζε παραλλακτικότητα. Μου δόθηκε η ευκαιρία να συμμετέχω στην ομάδα παραγωγής του οινοποιείου που θα ασχολούνταν αποκλειστικά με την πα-



ρασκευή των οίνων Porto, η οποία γινόταν αποκλειστικά στους χώρους ενός δεύτερου οινοποιείου.

Με μεγάλη μου έκπληξη διαπίστωσα πως το οινοποιείο αυτό ήταν και το παλαιότερο της περιοχής, με συνεχή παραγωγή μέχρι και σήμερα. Πρόκειται για ένα λιθόκτιστο κτίριο με ιστορία μεγαλύτερη των 200 ετών, που σήμερα ανήκει στα Μνημεία Παγκόσμιας Κληρονομιάς και προστατεύεται από την UNESCO! Ίσως το πιο εντυπωσιακό στοιχείο του οινοποιείου να είναι οι μεγάλες, ανοιχτές δεξαμενές οινοποίησης, κατασκευασμένες από γρανίτη, αλλά και οι μεγάλες ξύλινες δεξαμενές αποθήκευσης του οίνου. Βρισκόμουν σε ένα ανεξερεύνητο για εμένα περιβάλλον και περίμενα με ανυπομονησία την πρώτη παραλαβή σταφυλιών.

Η πρώτη ημέρα του τρύγου είχε φτάσει και ξεκίνησε με τρόπο συνηθισμένο και γνώριμο, αφού, μετά τη διαλογή και την αποβοστρύχωση, τα σταφύλια οδηγούνταν στις δεξαμενές προς ζύμωση. Εκεί, ωστόσο, σταματούσαν οι ομοιότητες με την παραγωγή ήσυχου οίνου. Μετά την πλήρωση μιας δεξαμενής λάμβανε χώρα η πιο σημαντική διεργασία για την παρασκευή του οίνου Porto σύμφωνα με τους Πορτογάλους. Η διεργασία αυτή ήταν το «κόψιμο» (corto).



Ανάλογα με το μέγεθος της δεξαμενής, μια ομάδα εργατών, αποτελούμενη από 4 έως 12 άτομα, θα έπρεπε να πατήσουν με τα πόδια τα σταφύλια ώστε να επιτευχθεί η καλύτερη δυνατή εκχύλιση συστατικών από τους φλοιούς στον μούστο. Η διαδικασία διαρκούσε συνολικά 8 ώρες. Τις πρώτες 4 ώρες έπρεπε να επικρατεί απόλυτη ησυχία στον χώρο, ενώ, για να γίνει σωστά η διαδικασία, οι πατητές θα έπρεπε να κινούνται σε σχηματισμό και με απόλυτο συγχρονισμό μέσα στη δεξαμενή. Με τη συμπλήρωση των 4 ωρών, η διαδικασία μετατρέπεται σε γιορτή με μουσική.

Τις επόμενες ημέρες παρακολουθήσαμε τις δεξαμενές και, ανάλογα με τον τύπο του Porto που θέ-

λαμε να παρασκευάσουμε, υπολογίζαμε τη χρονική στιγμή που θα προσθέταμε το απόσταγμα, αλλά και τη συνολική ποσότητα αποστάγματος που θα έπρεπε να προστεθεί. Μία ημέρα μετά την προσθήκη του αποστάγματος παραλαμβάναμε το τελειωμένο κρασί, το οποίο αποθηκευόταν είτε σε ξύλινες είτε σε ανοξείδωτες δεξαμενές μέχρι να ταξιδέψει για τα κελάρια του Πόρτο προς παλαίωση.

Κατάλογοι με Παλαιά Βαρέλια Μεγάλης Αξίας

Όπως ήδη αναφέρθηκε, μία από τις κύριες κατηγοριοποιήσεις του Porto έχει να κάνει με τον τύπο της παλαίωσής του. Για τους οίνους στους οποίους ακολουθείται η διαδικασία της οξειδωτικής παλαίωσης προτιμάται η χρήση παλαιών βαρελιών. Μάλιστα, στην Πορτογαλία υπάρχουν κατάλογοι στους οποίους καταγράφονται όσα παλαιά βαρέλια είναι σε χρήση, καθώς η ζήτηση από τα οινοποιεία του Ντούρο αλλά και η αξία τους είναι αρκετά μεγάλη. Υπάρχουν βαρέλια σε χρήση με ηλικία που μπορεί να ξεπερνά τα 100 έτη. Συναντάμε τους οίνους που παράγονται με αυτόν τον τρόπο στην κατηγορία Tawny, οι οποίοι είτε φέρουν επιπλέον επισήμανση στην ετικέτα τους ανάλογα με τα χρόνια παλαίωσης (π.χ. 10 ετών, 20 ετών κ.ο.κ.) είτε απλώς την επιγραφή Tawny αν έχουν παλαιώσει έως 5 έτη. Αντίθετα, για τους οίνους που υπόκεινται σε αναγωγική παλαίωση χρησιμοποιούνται νεότερα βαρέλια, ενώ παραμένουν σε αυτά για αρκετά μικρότερο διάστημα. Σε κάποιες περιπτώσεις επιλέγεται ακολουθώντας η ωρίμανση στη φιάλη προτού οι οίνοι διατεθούν στην αγορά.

Το Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου του Ντούρο και του Πόρτο επιβλέπει την παραγωγή των οίνων Porto, οι οποίοι, μεταξύ άλλων προδιαγραφών, αξιολογούνται οργανοληπτικά από εκπαιδευμένη ομάδα γευσιγνωστών, με μέλη που προέρχονται από όλα τα οινοποιεία της ζώνης, τα οποία δοκιμάζουν τυφλά τους εξεταζόμενους οίνους.





**Πες μου τι Κρασί Πίνεις να σου
Πω Ποιος Είσαι**

ΤΗΣ ΦΑΝΗΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Σε μια εποχή που το κρασί πίνεται, φωτογραφίζεται, ποστάρεται και επαναπροσδιορίζεται ξανά και ξανά, δεν είναι πάντα ξεκάθαρο αν αυτό που γεύεσαι είναι το ίδιο το κρασί ή η ιδέα του. Στο άρθρο που ακολουθεί δοκιμάζουμε να «ξεφλουδίσουμε» τα στρώματα γύρω από την οινική μας ταυτότητα με ψυχραιμία, με ειλικρίνεια και με μια μικρή υποψία γιασεμιού στον αέρα.

Μια φορά κι έναν καιρό λοιπόν, η ερώτηση ήταν η εξής: «Τι κρασί να ανοίξουμε;». Ερώτηση λειτουργική, διεκπεραιωτική: κόκκινο ή λευκό, γλυκό ή ξηρό – τα βασικά για το κυριακάτικο τραπέζι. Σήμερα, η ίδια ερώτηση είναι σχεδόν ξεπερασμένη. Τουλάχιστον για τη νέα γενιά, που είναι πολύ καλύτερα ενημερωμένη και με ενδιαφέρον για τις εξελίξεις στον οινικό χώρο. Άλλωστε, οι οινικές εκθέσεις έχουν αυξηθεί δραστικά τα τελευταία χρόνια (σε σημείο εξαντλήσεως, αν με ρωτάτε, αλλά αυτό θα το αφήσω για επόμενο άρθρο) και τα wine bar είναι πλέον το νέο hype της διασκέδασης. Ένα νέο lifestyle γεννήθηκε και πατά στο καλοδεχούμενο τρίπτυχο: ποιότητα, εξερεύνηση και αυθεντικότητα.

Χτίζοντας Οινική Ταυτότητα

Η επιλογή κρασιού έχει πάψει να είναι μόνο γευστική. Είναι αισθητική, πολιτισμική, σχεδόν πολιτική. Πίνουμε κρασί, αλλά το κρασί «πίνει» κι εμάς, μας κατατάσσει, μας εκφράζει. Υπό αυτό το πρίσμα, βρισκόμαστε στην εποχή όπου το «τι πίνεις» κουβαλά το «ποιος είσαι». Πίσω από το «μου αρέσει αυτό το κρασί» συχνά κρύβεται ένα «μου αρέσει να είμαι ο τύπος που του αρέσει αυτό το κρασί».

Σε έναν κόσμο γεμάτο επιλογές και ελάχιστο χρόνο, οι προτιμήσεις μας γίνονται ένα shortcut ταυτότητας. Το κρασί συμβάλλει με τον τρόπο του στην προβολή αυτής της ταυτότητας. Έχει πολύ ενδιαφέρον κοινωνιολογικά πώς το υπαρξιακό being σχετίζεται με το οινικό doing. Όχι με την έννοια της βαριάς πολιτικής σημαίας, αλλά με την έννοια της μικρής καθημερινής επιτέλεσης – αυτού του ήσυχου, σχεδόν ποιητικού τρόπου με τον οποίο χτίζουμε τον εαυτό μας μέσα από τις επιλογές μας.

Με οινικούς όρους, το ποτήρι δεν είναι ποτέ απλώς μισογεμάτο ή μισοάδειο. Είναι επιμελημένο, είναι προσεγμένο ή, στη γλώσσα των νέων, «curated». Ένα ποτήρι natural σε ένα μπαρ με γυμνό μπετό και φυτά σε πήλινα κασπό λέει περισσότερα για το πού ανήκεις κοινωνικά και πολιτισμικά απ' όσο ίσως θα παραδεχόσουν.





Αν η επιλογή των φυσικών κρασιών υπονοεί ευαισθησία, συνειδητότητα και έναν υπόγειο αντικομφορμισμό, ένα παλαιωμένο Ασύρτικο από τη Σαντορίνη λέει «ξέρω πού να ψάξω». Ένα ισπανικό κόκκινο με brutal γραφιστική υποδηλώνει διάθεση για αντίσταση στο οινικό κατεστημένο και τα στερεότυπα. Ένα pinky rozé με παιχνιδιάρικη ετικέτα λέει «ανέβασέ με story», όπως κι ένα αφρώδες δηλώνει εκλέπτυνση και επιτυχία.

Όλα, εν δυνάμει, υποδηλώνουν κάτι. Για κάποιους συνειδητά, για άλλους όχι τόσο. Προσπαθούμε να βρούμε τον εαυτό μας, σφραγίζουμε την ταυτότητά μας με τις επιλογές μας και στον όχι-και-τόσο-αθώο κόσμο του μάρκετινγκ αυτό δεν είναι μια αδιάφορη πληροφορία.

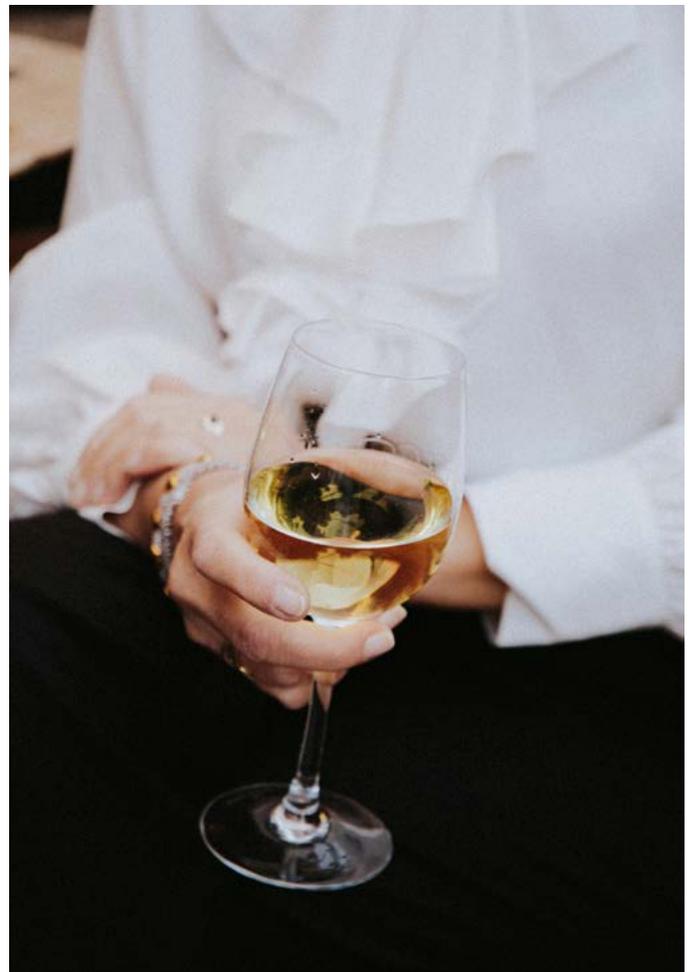
Και, κάπως έτσι, γεννιούνται οι οινικές περσόνες. Δεν πρόκειται για αυστηρούς τυπολογικούς χαρακτήρες. Συνυπάρχουν, μπλέκονται και αλληλοσυνδέονται. Υπάρχουν οι ενθουσιώδεις πότες που γοητεύονται από τα crushable κρασιά, τα πιο ροζέ, τα πιο βαριά λευκά, υπάρχουν οι τολμηροί των περιέργων οινοποιήσεων, που ψάχνουν βρετανομύκητα, θολότητα και purity, ενδεχομένως διαθέτουν και τετράδια moleskine για τις σημειώσεις τους. Οι πότες κυνηγοί του αισθαντικού που εκστασιάζονται

μπροστά στα πληθωρικά λευκά ή στα «σατοποιημένα» Bordeaux και οι εμμονικοί με ποικιλίες όπως του Pinot Noir που διαλαλούν ότι όλα τα άλλα είναι μπροστά τους σκιές. Και τέλος, υπάρχουν πάντα και οι πρακτικοί. Οι πρακτικότετοι, που απλώς θέλουν να πιουν κάτι νόστιμο και να ζήσουν τη στιγμή τους.

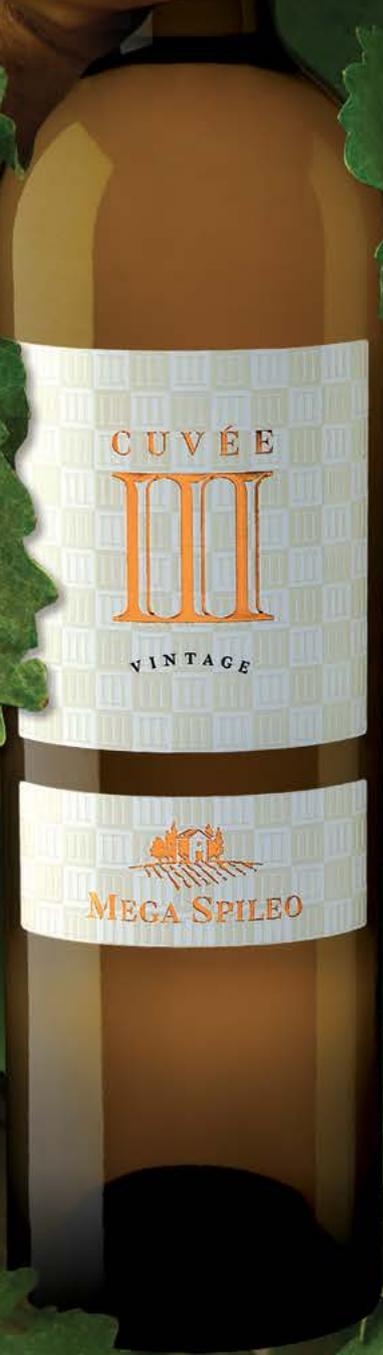
Είναι, λοιπόν, το κρασί ταυτότητα; Ναι. Όσο του επιτρέπουμε. Αν του φορτώνουμε επιθυμίες, αισθητικές, πολιτικές και κοινωνικές συνδηλώσεις, θα τις κουβαλήσει όλες στο ποτήρι μας. Αν του ζητήσουμε απλώς να μας δροσίσει μια Τετάρτη βράδυ, θα το κάνει κι αυτό.

Είναι προϊόν αυθεντικότητας; Και πάλι ναι. Αρκεί να αντιλαμβάνεται κανείς ότι η αυθεντικότητα είναι εύθραυστη όταν γίνεται προϊόν «μόδας». Όταν μιμείται τον εαυτό της και γίνεται καρικατούρα. Όταν ζητάει την αποδοχή χάνοντας την ελευθερία της, την καινοτομία, τον αυθορμητισμό. Όταν πέσει θύμα της επιτυχίας της και κάποιιοι θα θελήσουν να τη φορμάρουν, καταθέτοντας πατέντα. Τότε, απειλείται η ουσία, δηλαδή η αυθεντικότητα, η αγνότητά μας. Η ταυτότητά μας τότε κάπου εμπαίζεται.

Ένα είναι σίγουρο, το κρασί είναι αληθινό και μοναδικό μόνο όταν μας συναντά στις στιγμές που είμαστε κι εμείς πιο αληθινόι.



INSPIRED
BY NATURE
CRAFTED
BY HUMAN
HANDS



CUVÉE
III
VINTAGE

MEGA SPILEO



Krisfa
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr



**100 Χρόνια
Βιοδυναμικής Καλλιέργειας:
Από τον Rudolf Steiner
στο Ποτήρι μας**

ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΥ



Στις 30 Μαρτίου κλείνουν 100 χρόνια από τον θάνατο του πατέρα της βιοδυναμικής, του Rudolf Steiner. Πάνω στις ιδέες αυτού του Αυστριακού φιλόσοφου και επιστήμονα θεμελιώθηκαν οι βάσεις της βιοδυναμικής καλλιέργειας.

Την πρώτη φορά που διάβασα για τα βιοδυναμικά κρασιά θυμάμαι να με πιάνουν τα γέλια. Έλεγα στον εαυτό μου «είναι ποτέ δυνατόν στον 21ο αιώνα να συζητάμε για την αλληλεπίδραση του αμπελιού με τις συμπαντικές και κοσμικές δυνάμεις; Είναι δυνατόν να θεωρούμε πως η ποιότητα του σταφυλιού μπορεί να επηρεαστεί από την κίνηση των πλανητών και από τα οργανικά σκευάσματα ομοιοπαθητικού τύπου που χρησιμοποιούνται σε συγκεκριμένες ημέρες του μήνα, ανάλογα με τις φάσεις της σελήνης;».

Λίγο καιρό μετά έτυχε να διαβάσω για κάποια οινοποιεία που ενστερνίζονται τις βιοδυναμικές πρακτικές (εν όλω ή εν μέρει) και μου κόπηκε το γέλιο αυτόματα. Είδα βαριά ονόματα, όπως τα Châteaux Palmer, Pontet-Canet και Climens στο Μπορντό και τα Louis Roederer, Domaine Leflaive, Leroy και Romanée-Conti στη Βουργουνδία. Έπαθα σοκ!

Τι Είναι τα Βιοδυναμικά Κρασιά;

Τα βιοδυναμικά είναι κρασιά των οποίων η παραγωγή διέπεται από συγκεκριμένες πρακτικές, τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο. Μην ανησυχείς, δεν θα κουράσω με τις λεπτομερείς προδιαγραφές που ζητούν οι φορείς πιστοποίησης βιοδυναμικών κρασιών, όπως η Biodyvin και η Demeter, για παράδειγμα.

Όλα ξεκινούν πρώτα από τον τρόπο με τον οποίο καλλιεργείται το σταφύλι. Ο αμπελουργός ακολουθεί μια βιώσιμη και ολιστική προσέγγιση που στόχο έχει την εξισορρόπηση και την ενθάρρυνση της ανάπτυξης των φυτών και όχι τη συνεχή προσπάθεια

θεραπείας τους. Αυτό επιτυγχάνεται αρχικά με την αποφυγή χημικών σκευασμάτων. Αντίθετα, χρησιμοποιούνται οργανικά παρασκευάσματα ομοιοπαθητικής φύσης σε συγκεκριμένες ημέρες του μήνα, ανάλογα με τον σεληνιακό κύκλο.

Φαντάζομαι πως έχεις ακουστά για τα κέρατα αγελάδας που γεμίζουν με κοπριά και διάφορα βότανα και τα οποία μετά προσχώνουν στο έδαφος του αμπελώνα σε συγκεκριμένες ημερομηνίες, ανάλογα με τη φάση του φεγγαριού. Αυτό που ίσως δεν έχεις ακούσει, όμως, είναι πως έπειτα από πολυάριθμες δοκιμές έχει επιβεβαιωθεί πως η πρακτική αυτή βοηθά αποτελεσματικά στο ριζικό σύστημα του αμπελιού, κάνοντας τις ρίζες του μακρύτερες, πυκνότερες και πιο καλά κατανομημένες.

Η βιοδυναμική γεωργία, λοιπόν, αποφεύγει τη χρήση χημικών λιπασμάτων, ζιζανιοκτόνων και παρασιτοκτόνων. Προσπαθεί να δημιουργήσει συνθήκες τέτοιες ώστε το φυτό να αυτοπροστατεύεται, όντας κομμάτι ενός ισορροπημένου συνόλου χλωρίδας και πανίδας.



Αντίστοιχης λογικής είναι και η διαδικασία της οινοποίησης: γίνεται με γηγενείς ζύμες και με τις ελάχιστες δυνατές παρεμβάσεις. Η προσπάθεια, δηλαδή, του οινοποιού επικεντρώνεται στο να αποτυπώσει όσο πιο γλαφυρά και εύγλωττα γίνεται το terroir της περιοχής και όχι τη δική του οινοποιητική μαεστρία. Χωρίς παρεμβολές, ή έστω με τις ελάχιστες δυνατές, και χωρίς προσθαφαιρέσεις.

Συζητώντας με τον Ευρυβιάδη Σκλάβο από το Οινοποιείο Σκλάβος στην Κεφαλονιά και τον Χρήστο Ζαφειράκη από το Κτήμα Ζαφειράκη στον Τύρναβο, αμφότεροι πιστοποιημένοι για τις βιοδυναμικές τους πρακτικές, μου μίλησαν για το terroir. Όπως μου είπαν, η βιοδυναμική καλλιέργεια είναι ο αυθεντικότερος και πληρέστερος τρόπος για να αποδώσεις το terroir στο κρασί.

Η Δοκιμή

Η βιβλιογραφία αναφέρεται στη βιοδυναμική γεωργία ως «πέρα» από τη βιολογική. Ένα βήμα περισσότερο δηλαδή, μια πιο ολοκληρωμένη καλλιέργεια. Στην προσπάθειά μου να διαπιστώσω κατά πόσο ισχύουν όλα αυτά στο τελικό αποτέλεσμα, στο κρασί, οργάνωσα μια τυφλή δοκιμή. Με δύο κρασιά

από την ίδια ποικιλία, την ίδια περιοχή και την ίδια χρονιά, με μία μόνο διαφορά: το ένα ήταν βιολογικό, ενώ το άλλο βιοδυναμικό. Τα κρασιά που δοκιμάστηκαν τυφλά από παρέα φίλων που βρισκόμαστε συχνά για τυφλές γευσιγνωσίες ήταν οι δύο ξηρές Μαυροδάφνες του Σκλάβου - Οργίων 2020 το βιολογικό και Μονάμπελες 2020 το βιοδυναμικό.

Και τα δύο κρασιά ήταν υπέροχα και ιδιαίτερα εξωστρεφή, ιδίως ύστερα από περίπου μία ώρα στο ποτήρι. Ομόφωνα όμως η παρέα ανέδειξε ως καλύτερο κρασί το βιοδυναμικό Μονάμπελες. Ήταν πιο φρέσκο, πιο συμπυκνωμένο, πιο αρωματικό, με μεγαλύτερες εντάσεις και μακρύτερη διάρκεια. Εξαιρετικό κρασί.

Tip: Να «καραφιάζετε» τα κρασιά του Σκλάβου, ο αερισμός τα μεταμορφώνει.

Κρασιά της Γης

Δεν μπορώ με βεβαιότητα να απαντήσω αν τα βιοδυναμικά κρασιά είναι καλύτερα ή όχι από τα κρασιά συμβατικής καλλιέργειας. Μπορώ όμως με βεβαιότητα να πω πως υπάρχουν εξαιρετικά κρασιά και στις δύο κατηγορίες.

Δεν μπορώ επίσης με βεβαιότητα να απαντήσω αν ισχύει ή όχι η αλληλεπίδραση σύμπαντος και αμπελιού. Μπορώ όμως να υποθέσω πως, αφού οι θέσεις της σελήνης δημιουργούν παλίρροιες (άμπωτη και πλημμυρίδα), ίσως να δημιουργούν και κάτι ακόμα που μας είναι άγνωστο ως τώρα.

Αυτό που ξέρω στα σίγουρα είναι πως οι βιοδυναμικές πρακτικές δεν γίνονται μόνο για λόγους marketing. Υπάρχουν βιοδυναμικά κρασιά που είναι πραγματικά κοσμήματα.

Cheers, lads and lassies!



Airocide: Καθαρός Αέρας με Τεχνολογία της NASA



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.

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

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

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

Το 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.



Μαλαγουζιά: Είναι η Πιερία ο Ιδανικός Τόπος Έκφρασής της;

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΤΣΕΡΙΔΗ, ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ



Η Μαλαγουζιά είναι, αυτή την περίοδο, η αγαπημένη ποικιλία των Ελλήνων οινόφιλων, μιας και το πλούσιο αρωματικό της προφίλ, αλλά και η ήπια γεύση της στο στόμα, ανταποκρίνεται στο στιλ των οίνων που τους αρέσουν. Αντίθετα, οι ξένοι προτιμούν το Ασύρτικο, καθώς επιθυμούν οίνους με πιο έντονη οξύτητα και χαρακτηριστική ορυκτότητα.

Προσωπικά, προτιμώ και τις δύο ποικιλίες εξίσου και, μάλλον, θεωρώ πως είναι ό,τι καλύτερο έχει να αναδείξει ο ελληνικός αμπελώνας.

Η ιστορία της Μαλαγουζιάς, όμως, με συναρπάζει· ιδιαίτερα το πώς κατάφερε να διασωθεί, χάρη στο πάθος και στην αφοσίωση σπουδαίων ανθρώπων και επιστημόνων.



Ιστορική Αναδρομή

Η Μαλαγουζιά έχει ρίζες στην Ελλάδα για περισσότερα από 100 χρόνια. Η πρώτη αναφορά στην ποικιλία προέρχεται από τον Νομό Αιτωλοακαρνανίας, όπου οι παραγωγοί την εκτιμούσαν για την υψηλή της απόδοση και για τα υψηλόβαθμα κρασιά που παρήγε. Ωστόσο, οι αγρότες της περιοχής στράφηκαν σε άλλες, πιο επικερδείς καλλιέργειες, δεδομένου ότι δεν υπήρχε κάποια μεγάλη οινοποιητική μονάδα στην περιοχή, αλλά και λόγω της ευαισθησίας της ποικιλίας σε ασθένειες, όπως το ωίδιο, με αποτέλεσμα εκείνη της Μαλαγουζιάς να ατονήσει.

Η Σωτηρία της Ποικιλίας

Ο άνθρωπος στον οποίο οφείλεται η αναβίωση της Μαλαγουζιάς είναι ο ίδιος που συνέβαλε και στην ανασύσταση της ιστορικής οινοποιίας Achaia Clauss μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Πρόκειται για τον γεωπόνο Χαράλαμπο Κοτίνη, ο οποίος αρχικά εργαζόταν στη Διεύθυνση Γεωργίας Πατρών. Ανάμεσα στο 1967 και το 1970, ο Κοτίνης κατάφερε να διασώσει εμβολιοκληματίδες από παλιά αυτόρριζα αμπέλια Μαλαγουζιάς στην περιοχή της Ναυπάκτου.

Στη συνέχεια, όταν ο Βασίλης Λογοθέτης (καθηγητής Αμπελουργίας στο ΑΠΘ) ανέλαβε την εγκατάσταση του έκτασης 4.500 στρεμμάτων αμπελώνα στο Πόρτο Καρράς –και με την προτροπή της μεγάλης κυρίας του ελληνικού οίνου Σταυρούλας Κουράκου–, φύτεψε τις πρώτες εμβολιοκληματίδες Μαλαγουζιάς από το Νεοχώρι Μεσολογγίου. Παράλληλα, κληματίδες της ποικιλίας μεταφέρθηκαν και στη Λυκόβρυση, στο Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου, διασφαλίζοντας έτσι τη συνέχιση της καλλιέργειας.

Οι Πρώτες Καλλιέργειες και οι Σημαντικοί Σταθμοί

Κάθε χρόνο, το Πόρτο Καρράς έστελνε μέρος της παραγωγής για οινοποίηση στο πειραματικό οινοποιείο του Ινστιτούτου Αμπέλου. Ήδη από τις πρώτες οινοποιήσεις, την περίοδο 1970-1974, το δυναμικό της Μαλαγουζιάς άρχισε να ξεχωρίζει. Ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου, τότε νέος οινολόγος στο Πόρτο Καρράς, διέκρινε από την αρχή τις δυνατότητες της ποικιλίας.

Δείγμα από το ίδιο αυτό φυτρωιακό υλικό στάλθηκε και στην Πάτρα, στον Θανάση Παρπαρούση, ο οποίος εγκατέστησε μικρή φυτεία στα Μποζαϊτικά Πατρών, προσθέτοντας ακόμη έναν κρίκο στην αλυσίδα διάσωσης και διάδοσης της Μαλαγουζιάς.

Η Εξάπλωση της Μαλαγουζιάς ανά την Ελλάδα

Αργότερα, ο αμπελουργός-οινοποιός Θανάσης Παρπαρούσης έστειλε εμβολιασμένα κλήματα στη Ρωξάνη Μάτσα, τη γυναίκα που αγάπησε τη γη σαν

αληθινή «αγρότισσα», η οποία τα φύτεψε στον αμπελώνα της, δίπλα στο ιστορικό οινοποιείο του Καμπά στην Κάντζα Μεσογείων. Από τη Ρωξάνη και τον Ευάγγελο Γεροβασιλείου δόθηκαν εμβολιοκληματίδες σε πολλούς αμπελουργούς και οινοποιούς και σταδιακά η ποικιλία απέκτησε ρίζες σε ολόκληρη τη χώρα – σήμερα, κυκλοφορούν στην Ελλάδα πάνω από 100 ετικέτες Μαλαγουζιάς.

Ωστόσο, σε αντίθεση με το Ασύρτικο, που πλέον καλλιεργείται με επιτυχία σε πολλές χώρες στον κόσμο, και έτσι απολαμβάνουμε οίνους της ποικιλίας από Αυστραλία, Καλιφόρνια, Νότια Αφρική και όχι μόνο, δεν έχει συμβεί κάτι παρόμοιο με τη Μαλαγουζιά. Όχι ακόμη...

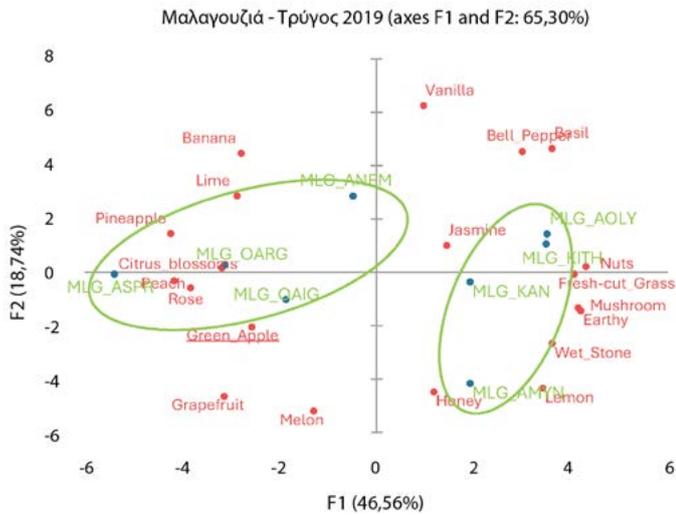
Η Συμβολή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

Στο Εργαστήριο Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, από την επίσημη ίδρυσή του το 2015 –ή, καλύτερα, από την επανίδρυσή του, αφού το Εργαστήριο υπήρξε ένα από τα πρώτα του τότε Γεωργικού Πανεπιστημίου ήδη από το 1920, προτού με τα χρόνια «χαθεί»– μελετούμε το προφίλ των οίνων των ελληνικών ποικιλιών.

Κατά τη διάρκεια των τρύγων 2019 και 2020 συγκομίστηκαν σταφύλια από τις ποικιλίες Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά, Σαββατιανό, Βιδιανό, Κοτσιφάλι και Βραδυανό. Η επιλογή έγινε τόσο από τις κύριες ζώνες καλλιέργειας όσο και από περιοχές με ιδιαίτερα κλιματικά περιβάλλοντα σε όλη την ελληνική επικράτεια. Τα σταφύλια οινοποιήθηκαν στο Εργαστήριο Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών, με κοινό πρωτόκολλο για κάθε ποικιλία.

Όσον αφορά τη Μαλαγουζιά –την ποικιλία για την οποία αναπτύσσω τον συλλογισμό μου στο παρόν άρθρο–, εξετάζοντας την ιδανική έκφρασή της στην περιοχή της Πιερίας, επιλέξαμε για οινοποίηση σταφύλια από αρκετές ζώνες, γνωστές για την ποιοτική παραγωγή της. Συγκεκριμένα, οι περιοχές προέλευσης των σταφυλιών ήταν: Κάντζα Αττικής, Κιθαιρώνας, Αρχαία Νεμέα, Αρχαία Ολυμπία, Αμύνταιο, Ορεινή Αιγιάλεια, Πιερία και Άγιος Νικόλαος Ορεινής Αργολίδας.

Οι οίνοι της Μαλαγουζιάς παρουσίασαν δύο διακριτά αρωματικά προφίλ, όπως φαίνεται στο (Διάγραμμα 1), με τα δείγματα να κατανέμονται ισομερώς μεταξύ των δύο ομάδων. Η πρώτη ομάδα χαρακτηρίζεται από αρώματα τροπικών φρούτων, λουλουδιών, εσπεριδοειδών και ροδάκινου, ενώ η δεύτερη από νότες μανιταριού, βοτάνων, μελιού, ξηρών καρπών και λεμονιού.

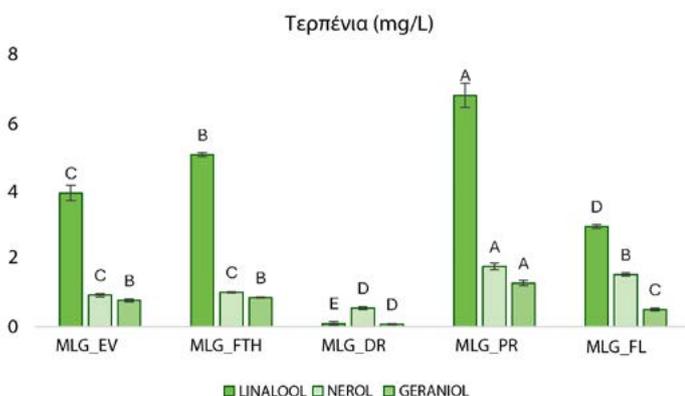


Διάγραμμα 1

Όπως αποτυπώνεται επίσης στο Διάγραμμα 1, οι οίνοι από την Πιερία –και συγκεκριμένα το δείγμα με κωδικό MLG AS_PR– παρουσίασαν προφίλ με έντονα και ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών, ροδάκινου, τριαντάφυλλου, ανανά και πράσινου μήλου, που θεωρούνται ιδιαίτερα ελκυστικά από τους καταναλωτές.

Η Πιερία Ξεχωρίζει

Σε επόμενη σύγκριση, αυτή τη φορά μεταξύ εμπορικών οίνων του 2023 από περιοχές όπως η Εύβοια, η Φθιώτιδα, η Φλώρινα, η Δράμα και η Πιερία, διαπιστώθηκε ότι οι οίνοι από την Πιερία εμφάνισαν, κατά μέσο όρο, υψηλότερες συγκεντρώσεις σε τερπένια (Διάγραμμα 2). Πρόκειται για ενώσεις που συμβάλλουν καθοριστικά στο αρωματικό προφίλ του κρασιού, προσδίδοντας νότες τριαντάφυλλου, περγαμόντου και γενικότερα εσπεριδοειδών, και ενισχύοντας σημαντικά την αρωματική ένταση και πολυπλοκότητά του.



Διάγραμμα 2

Το Όραμα για το Μέλλον της Μαλαγουζιάς

Όλα τα παραπάνω δείχνουν ότι η Μαλαγουζιά μάλλον βρίσκει τον ιδανικό τόπο έκφρασής της στις πλαγιές του Ολύμπου. Βέβαια, όπως ήδη αναφέρθηκε, πατρίδα της είναι η ευρύτερη περιοχή της Ναυπάκτου, όπως οι ρίζες του Sauvignon Blanc θεωρείται ότι βρίσκονται στην κοιλάδα του Λίγηρα, όπου καταγράφεται για πρώτη φορά το 1534 από τον συγγραφέα Francois Rabelais. Ωστόσο, το Sauvignon Blanc έγινε διεθνώς γνωστό χάρη στα εξαιρετικά κρασιά του Marlborough στη Νέα Ζηλανδία, όπου σήμερα αποτελεί την κυρίαρχη ποικιλία, με ποσοστό φυτεύσεων άνω του 85%.

Κάτι ανάλογο θα μπορούσε να συμβεί και με τη Μαλαγουζιά – αν φυσικά υπάρξει σταθερή παραγωγή οίνων πολύ υψηλής ποιότητας, συστηματικές γευσισγνωσίες με τη συμμετοχή ορίων leaders, ουσιαστική υποστήριξη από οινοδημοσιογράφους, sommeliers και ειδικούς στο destination marketing, καθώς και στοχευμένη προβολή στα κοινωνικά δίκτυα. Είναι μια διαδρομή απαιτητική, αλλά απολύτως άξια της προσπάθειας.





Café Yaya | Ένα «Στοργικό» Σημείο Συνάντησης στη Θεσσαλονίκη

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Στη Θεσσαλονίκη όλοι βγαίνουν στο κέντρο. Εκεί συγκεντρώνονται τα περισσότερα καταστήματα εστίασης, τα καφέ, τα μπαρ και τα ξενοδοχεία. Σπάνια θα βγει κάποιος εκτός κέντρου για να πάει στην Τούμπα ή την Τριανδρία. Σε αυτό παίζει ρόλο και το σύστημα συγκοινωνιών, που συνεχώς αλλάζει, υπολειτουργεί ή δεν λειτουργεί.

Στο πολύβουο κέντρο της Θεσσαλονίκης, ωστόσο, οι πλατείες είναι σαν μικρά καταφύγια. Μικρές ομάδες κατοίκων και επισκεπτών συναντιούνται στις κρυμμένες αυτές γωνιές της πόλης που περιβάλλονται από λίγο πράσινο, με κάποιο σημείο εστίασης ή και παιδικές χαρές. Αναπλάσεις μικρής κλίμακας και νέες φυτεύσεις, καθαροί χώροι και παγκάκια διαμορφώνουν μικρές κοινότητες. Αλλά και τα νέα στέκια, όπως το Café Yaya, που με το άνοιγμά του αναβάθμισε την Πλατεία Καλλιθέας στην Άνω Πόλη και έδωσε νέα πνοή στη νέα Πλατεία Μαβίλη στα Δυτικά Τείχη, προσελκύοντας νέους, γονείς και παιδιά.



Το Café Yaya αποτελεί ένα αστικό καταφύγιο θαλαπωρής και γαστρονομίας, που επαναπροσδιορίζει την παραδοσιακή έννοια της «γιαγιάς». Ένα all-day café, που προσεγγίζει την ουσία της άνευ όρων αποδοχής της πάνσοφης Ελληνίδας γιαγιάς. Η ίδια δεν απεικονίζεται ποτέ, αλλά είναι παρούσα μέσα από τον τρόπο με τον οποίο οι επισκέπτες βιώνουν τη ζεστασιά που αποπνέει το brand. Αποφεύγοντας τις παρωχημένες «παραδοσιακές» εικόνες που κυριαρχούν στην ελληνική αγορά, το Café Yaya καλεί τους επισκέπτες του να χαλαρώσουν, να ηρεμήσουν μέσα στο έντονο αστικό περιβάλλον και να νιώσουν ξανά σαν ανέμελα παιδιά.

Το Café Yaya της Πλατείας Καλλιθέας –το πρώτο κατάστημα της εταιρείας με έντονο συνοικιακό χαρακτήρα– λειτουργεί και ως deli, φιλοξενώντας προϊόντα Ελλήνων παραγωγών, με έμφαση στον ποιοτικό καφέ, αποτέλεσμα της στενής συνεργασίας με την Kudu.

Στην Πλατεία Μαβίλη (SKG), το Café Yaya ενσωματώνει στοιχεία γαστρονομικής εμπειρίας. Εκτός από εξαιρετικό καφέ, κοκτέιλ, γνώριμες και αγαπημένες επιλογές, αλλά και δημιουργικές signature προτάσεις, σερβίρει μια μικρή αλλά επιμελημένη ποικιλία από σάντουιτς, φτιαγμένα με χειροποίητη schiacciata με προζύμι – παρασκευασμένη εξ ολοκλήρου στο κατάστημα. Όλες οι παρασκευές

ετοιμάζονται στην κουζίνα του Café Yaya, ενώ τα αλλαντικά προέρχονται αποκλειστικά από Έλληνες παραγωγούς.

Schiacciata vs Focaccia

Η schiacciata, παρόμοια με τη focaccia, είναι ένα παραδοσιακό ψωμί από την Τοσκάνη – μεγάλο και λεπτό, με τραγανή κόρα και μαλακή, αφράτη ψίχα. Ιδανική για ιταλικά σάντουιτς, παρασκευάζεται από ένα απλό μείγμα αλευριού, μαγιάς, ελαιόλαδου, νερού και αλατιού. Κατά την εποχή του τρύγου, ειδικά στη Φλωρεντία, οι μάγειρες συνηθίζουν να προσθέτουν ζάχαρη και μια επικάλυψη από σταφύλια και φρέσκο δενδρολίβανο, δημιουργώντας μια γλυκώξη εκδοχή της, γνωστή ως schiacciata all'uva.



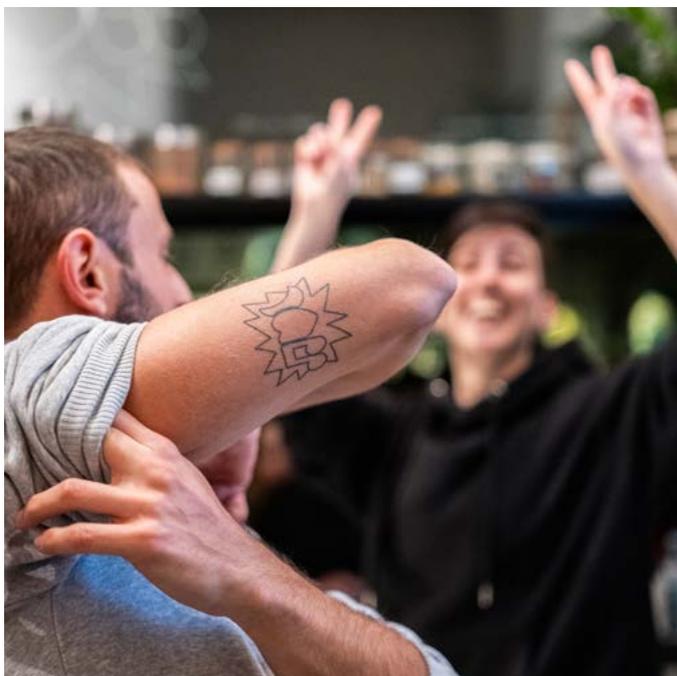


Η schiacciata και η focaccia μπορεί να φαίνονται παρόμοιες σε ένα μη εκπαιδευμένο μάτι, αλλά διαφέρουν ελαφρώς στην υφή. Η τοσκανική schiacciata είναι πιο λεπτή και μαλακή, ενώ η focaccia της Λιγουρίας είναι σπογγώδης και πιο αφράτη. Η βασική διαφορά βρίσκεται στην αναλογία νερού και στη διαδικασία φουσκώματος: η focaccia απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο αναμονής, με επαναλαμβανόμενο δίπλωμα της ζύμης, που συμβάλλει στη δημιουργία της χαρακτηριστικής αφράτης υφής. Αντίθετα, το περιορισμένο φούσκωμα της schiacciata την καθιστά πιο επίπεδη και τραγανή. Και τα δύο ψωμιά έχουν χαρακτηριστική υφή, με τα γνωστά «λακκάκια» στην επιφάνειά τους, που προσφέρονται για το άλειμμα με γενναϊόδωρες ποσότητες εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου και το πασπάλισμα με αλάτι μετά το ψήσιμο.



«Στα Μάτια της Είμαστε Όλοι Παιδιά. Και τα Παιδιά Είναι Ελεύθερα»

Αυτή είναι η φιλοσοφία του Café Yaya: ένα σημείο συνάντησης, που κάνει τα πάντα χάδι και αγάπη, όπως ακριβώς έκαναν και οι γιαγιάδες μας μαζί μας. Στα επόμενα βήματά του, το πρώτο Yaya Microbakery και το Yaya Roofbar έρχονται για να επεκτείνουν τον κόσμο του Yaya με τον δικό τους χαρακτήρα, πάντα με βάση την κεντρική ιδέα: ποιότητα, φροντίδα και εμμονή με την ουσία.





Ποικιλίες Γένους Θηλυκού από Γυναίκες Οινοποιούς

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Θαυμάζω τη γυναικεία φύση. Όχι μόνο για τη δύναμη και την ευαισθησία της, αλλά κυρίως για τη σιωπηλή της αντοχή και την ανεξάντλητη ικανότητα να δημιουργεί. Η γυναίκα μεταμορφώνει το απλό σε πολύτιμο, την καθημερινότητα σε τελετουργία, τη φροντίδα σε πράξη αγάπης. Και αν έπρεπε να της δώσω μια μορφή, θα έλεγα πως μοιάζει με το κρασί. Πολυεπίπεδη, πολύπλοκη, αληθινή.

Όπως το κρασί, έτσι κι εκείνη κουβαλά μνήμες από το παρελθόν, βάθος και ικανότητα να αλλάζει. Αντέχουν στον χρόνο και οι δύο, εξελίσσονται, προσαρμόζονται και, τελικά, αποκαλύπτουν την αλήθεια τους σε εκείνους που μπορούν να τη δουν.

Το κρασί υπήρξε πάντοτε κάτι πολύ περισσότερο από ένα απλό ποτό. Είναι σύμβολο ζωής, δημιουργίας, μητρότητας και αισθησιασμού. Έννοιες βαθιά συνδεδεμένες με τη γυναικεία φύση. Από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, μετουσιώνει έναν αέναο κύκλο ζωής, όπως αυτός εκφράζεται και μέσα από τη γυναίκα. Η φροντίδα και η ανεξάντλητη υπομονή που απαιτεί θυμίζουν μητρική παρουσία. Και όταν φτάνεις στην εμπειρία της απόλαυσής του, τότε συμμετέχουν σε αυτή με δυναμική διάθεση όλες οι αισθήσεις, υποταγμένες στη «θηλυκή» του ενέργεια.

Η γυναίκα, όπως και το κρασί, έχει την ικανότητα να προσαρμόζεται και να ανταποκρίνεται σε πολλούς ρόλους. Διαφορετικές πτυχές της συνυπάρχουν αρμονικά μέσα της, όπως τα χαρακτηριστικά ενός ποιητικού κρασιού που συνθέτουν μια ολοκληρωμένη γεύση και αίσθηση. Και κάπου εκεί, στη λεπτή ισορροπία ανάμεσα στην αντοχή και την ευαισθησία, γεννιέται κάτι σχεδόν μοναδικό.

Σε έναν χώρο όπου για δεκαετίες πρωταγωνιστούσαν ανδρικές φιγούρες, οι γυναίκες οινοποιοί μπήκαν αθόρυβα και έδωσαν άλλη γεύση σε αυτή την τέχνη. Με οδηγό το ένστικτο και σύμμαχο τη λεπτό-

τητα, φύτεψαν, φρόντισαν, οινοποίησαν. Δημιούργησαν κρασιά που μιλούν γλυκά στην κάθε γουλιά τους, κρασιά που αγκαλιάζουν τον νου. Κρασιά που, όπως κι εκείνες, είναι ταυτόχρονα δυνατά και ευάλωτα, σύνθετα και άμεσα, γήινα και αέρινα.

Το κρασί, όπως και η γυναίκα, γεννιέται μέσα από μεταμορφώσεις. Από μια ζύμωση σιωπηλή, από χρόνο και παρατήρηση, από ενσυναίσθηση και φροντίδα. Δεν είναι τυχαίο που πολλές ποικιλίες μοιάζουν να κουβαλούν κάτι το θηλυκό, είτε μέσα από το σώμα τους είτε μέσα από την αύρα τους.



Κάθε κρασί, ωστόσο, είναι και καθρέφτης του ανθρώπου που το δημιούργησε. Από τον τρόπο με τον οποίο θα αγγίξει το χώμα στην αρχή μέχρι τη στιγμή που θα αποφασίσει να το εμφιαλώσει, ο οινοποιός αφήνει κομμάτι της ψυχής του στο κρασί. Όταν αυτή η ψυχή είναι γυναικεία, έχω την αίσθηση πως και το κρασί αποκτά διαφορετική έκφραση.

Έχοντας αυτά κατά νου, αναζήτησα ελληνικές ποικιλίες γένους θηλυκού: τη Μαλαγουζιά, που σε τυλίγει με άρωμα και φως ενόσω σου ψιθυρίζει μυστικά της φύσης. Την Κυδωνίτα, σπάνια και ντροπαλή, που κρύβει λάμψη κάτω από τη σιωπή της. Τη Μονεμβασιά, που κουβαλά μνήμη και παράδοση, καθώς στέκεται αγέρωχη ανάμεσα στο χθες και το σήμερα. Τη Μαυροδάφνη, που ξέρει να σε συγκινεί χωρίς να φλυαρεί. Και τη Μανδηλαριά, τραχιά και περήφανη, που αποκαλύπτει την ομορφιά της σε όσους έχουν υπομονή, όμως είναι από εκείνες που δεν τις ξεχνάς ακόμα κι αν τις γνωρίσεις μόνο μία φορά.

Και παράλληλα απευθύνθηκα σε πέντε γυναίκες οινοποιούς. Καθεμιά τους εργάζεται με πίστη, συνέπεια και ψυχή, έχοντας αποκτήσει ιδιαίτερη σχέση με μία από τις παραπάνω ποικιλίες. Δεν τις ρώτησα για τεχνικά χαρακτηριστικά, ούτε για γευσιγνωσίες. Τις ρώτησα κάτι πιο προσωπικό.

Αν η ποικιλία που φροντίζεις ήταν γυναίκα, ποιο χαρακτηριστικό της θα αναγνώριζες μέσα στο κρασί που δημιούργησες;

Τις ευχαριστώ θερμά για τις απαντήσεις τους.



Η Κυδωνίτα της Μαρίας Βατίστα

«Όπως το κρασί είναι πολιτισμός, μια ολόκληρη ιστορία, έτσι και η γυναίκα είναι δημιουργός ζωής. Ιδιαίτερη και πολύπλοκη. Μια ποικιλία σαν την Κυδωνίτα, τόσο αρωματική και ξεχωριστή, πώς να μην παρομοιαστεί με τη γυναικεία ύπαρξη; Κομψή σαν το άρωμα, λαμπερή σαν το χρυσαφί χρώμα του κρασιού».



Κυδωνίτα 2024, Οινοποιείο Βατίστας

Ποικιλία: Κυδωνίτα

Περιοχή: Μονεμβασία, Πελοπόννησος

Τιμή: ~ 13,50 €



Στην παρουσία της Μαρίας Βατίστα, που έχει αναλάβει το οικογενειακό οινοποιείο, διακρίνει κανείς από την πρώτη ματιά τον δυναμισμό. Όμως η ευαισθησία δεν αργεί να κάνει την εμφάνισή της. Ο συνδυασμός αυτός βγαίνει αβίαστα και στα κρασιά που δημιουργεί.

Η Κυδωνίτα είναι γενικά ντροπαλή και διακριτική στην έκφρασή της, αλλά μόλις της δώσεις λίγο χώρο αποκαλύπτεται - και δεν ξεχνιέται. Αναδίδει το χαρακτηριστικό άρωμα της ποικιλίας, το κυδώνι, το οποίο συνυπάρχει αρμονικά με τα υπόλοιπα φρουτώδη και λουλουδένια αρώματα. Στο στόμα είναι κομψή και λεπτεπίλεπτη.

Η Μονεμβασιά της Μαριαλένας και της Αναστασίας Τσιμπίδη

«Η Μονεμβασιά, με τις ρίζες της στο φως και στην πέτρα του Νότου, έχει μια παρουσία που δεν επιβάλλεται, αλλά μένει. Δεν προσπαθεί να εντυπωσιάσει, είναι εκεί, με καθαρότητα, ισορροπία και βάθος.



Δεν πιστεύουμε ότι μια ποικιλία μπορεί να εκφράσει τη “γυναικεία προσωπικότητα”, γιατί αυτή δεν είναι κάτι ενιαίο. Καθεμία τη βιώνει διαφορετικά. Αλλά στη Μονεμβασιά αναγνωρίζουμε μια ποιότητα που συχνά βλέπουμε και σε γυναίκες γύρω μας: τη λεπτότητα που συνυπάρχει με τη δύναμη χωρίς την ανάγκη απόδειξης.



Το κρασί μας έχει λαμπερό κίτρινο χρώμα, είναι ανθικό και φρουτώδες, με αρώματα εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων και αγριολούλουδων. Ισορροπημένο στην οξύτητα, με πλούσιο σώμα, χαρακτηριστική ορυκτότητα και επίγευση που δι-αρκεί».

Μονεμβασιά 2024, Οινοποιητική Μονεμβασιά Τσιμπίδη

Ποικιλία: Μονεμβασιά
Περιοχή: Μονεμβασιά, Πελοπόννησος
Τιμή: ~ 13,50 €

Η Μονεμβασιά είναι μια αυτόχθονη λευκή ποικιλία που κατάγεται

από τη Λακωνία και καλλιεργείται στους βιολογικούς αμπελώνες της οικογένειας Τσιμπίδη τα τελευταία 15 χρόνια.

Αν έπρεπε να την περιγράψω με μια λέξη, θα έλεγα πως είναι νόστιμη. Δεν είναι κραυγαλέα αρωματική, έχει όμως κάτι το ιδιαίτερο, τόσο στο άρωμα όσο και στη γεύση της, που την κάνει να ξεχωρίζει. Αναδίδει μια γοητευτική γλύκα από πυρηνόκαρπα φρούτα και αγριολούλουδα, το σώμα της είναι πλούσιο και η επίγευσή της επίμονη.

Η Μαλαγουζιά της Μαρίας Δημητριάδη

«Η Μαλαγουζιά έχει πολύ ενδιαφέρουσα πολυπλοκότητα. Συχνά την παρέβλεπαν λόγω του χαρακτηρισμού της ως crowd pleaser, όμως την τελευταία δεκαετία μας αποκαλύπτεται μέσα από εξαιρετικά κρασιά πολλών, διαφορετικών στιλ. Δεν ξέρω αν το παραπάνω μπορεί να συνδεθεί με στοιχεία της γυναικείας προσωπικότητας, η αλήθεια είναι ότι δεν είχα σκεφτεί κάτι τέτοιο για οποιαδήποτε ποικιλία. Σε κάθε κρασί της Navitas στόχος είναι να σεβόμαστε την τυπικότητα της ποικιλίας και του τόπου. Έτσι και στην ετικέτα μας Terre De Zeus Malagousia θέλουμε να “μιλούν” τόσο οι συνθήκες που επικρατούν στο αμπελοτόπι στο Λιτόχωρο, στη σκιά του Ολύμπου, όσο και η Μαλαγουζιά, όπως εκφράζεται εδώ. Και με αυτό το σκεπτικό δουλεύουμε και στο οινοποιείο.



Η Μαλαγουζιά μας είναι πιο “εσωστρεφής” όσον αφορά την ένταση των ανθικών αρωμάτων της. Χαρακτηριστικό της είναι η βοτανικότητα. Τρυγάμε νωρίς για να διαφυλάξουμε όσο το δυνατόν την οξύτητα. Επιλέγοντας την Terre De Zeus Malagousia, ο οινόφιλος δοκιμάζει μια κομψή πολυπλοκότητα που δεν “φωνάζει”. Αυτό άλλωστε είναι το στιλ της Navitas. Μπορεί να είναι ένα ποτήρι στο wine bar, αλλά έχει και γαστρονομικό προσανατολισμό».

Terre de Zeus Malagousia 2024 Single Vineyard, Navitas Winery

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Περιοχή: Λιτόχωρο, Πιερία, Μακεδονία

Τιμή: ~ 16,90 €



Η λατινική λέξη navitas σημαίνει «ενέργεια, γέννηση, ζήλος, δημιουργία». Λέξεις που χαρακτηρίζουν τόσο το μοναδικό Οινοποιείο Navitas Winery στους πρόποδες του Ολύμπου όσο και τη δημιουργό του, τη Μαρία Δημητριάδη.

Η Μαλαγουζιά στο συγκεκριμένο κρασί έχει τυπική διάθεση, ντελικάτη φρουτώδη έκφραση, αλλά και φρεσκάδα που σε αναζωογονεί με απίθανο τρόπο. Το λευκό ροδάκινο κυριαρχεί, συνοδευόμενο από νότες μοσχολέμονου. Στο στόμα, η απολαυστική λιπαρότητα γοητεύει, ενώ η οξύτητα προσδίδει ισορροπία. Μια διακριτική γλυκάδα στην επίγευση σε ωθεί στην επόμενη γουλιά.

Η Μανδηλαριά της Κικής Ακριώτου

«Η Μανδηλαριά είναι μια ποικιλία με έντονη προσωπικότητα, σκούρα, γεμάτη ένταση, με στιβαρές τανίνες και δυναμική παρουσία. Μέσα από αυτή ξεχωρίζω την εσωτερική δύναμη και την αντοχή που χαρακτηρίζουν πολλές γυναίκες. Δεν είναι κρασί που προσπαθεί να είναι ευχάριστο με την πρώτη γουλιά· θέλει χρόνο για να το καταλάβεις, όπως και μια γυναίκα με βάθος και χαρακτήρα.

Με την οινοποίηση της Μανδηλαριάς θα ήθελα να αναδείξω την αυθεντικότητα και την απλότητα που κρύβει σοφία. Δεν θα ήταν φλύαρο, αλλά ουσιαστικό. Ένα κρασί με ένταση, αλλά και ισορροπία· με σιωπηλή αυτοπεποίθηση, όπως εκείνες οι γυναίκες που δεν χρειάζεται να αποδείξουν τίποτα σε κανέναν».



Ορειβάτης Wild Red 2021, Κτήμα Ακριώτου

Ποικιλίες: Μανδηλαριά, Βραδυανό

Περιοχή: Εύβοια, Στερεά Ελλάδα

Τιμή: ~ 16 €



Η δημιουργός είναι μια από τις πιο ενδιαφέρουσες γυναικείες παρουσίες στη νέα ελληνική οινοποιία, με βαθιά γνώση του τόπου, διακριτική δύναμη και μεγάλη αγάπη για τις ιδιαίτερες ποικιλίες και τις ισορροπίες.

Ο χαρακτήρας του συγκεκριμένου κρασιού ξεχωρίζει. Η οινοποίηση γίνεται φυσικά με άγριες ζύμες, ενώ ωριμάζει με ηρεμία πρώτα σε ανοξείδωτη δεξαμενή και έπειτα σε αμφορέα για 7 μήνες – άλλωστε, η Κική Ακριώτου αγαπά τις γήινες εκφράσεις του κρασιού.

Στο ποτήρι είναι βαθύ πορφύρο, ενώ στη μύτη ένα μπουκέτο από δαμάσκηνο, βύσσινο, βατόμουρο και βιολέτα, με νύξεις μαύρης σοκολάτας και αποξηραμένων λουλουδιών, δεν αφήνει περιθώρια στις αισθήσεις μας. Στο στόμα κυριαρχεί η κομψότητα, οι casual-chic τανίνες και η ζωντανή οξύτητα. Η επίγευση είναι μακρά, φρουτώδης, με νότες λεβάντας και πράσινου τσαγιού, σαν μια σκέψη που μένει.

Η Μαυροδάφνη της Σωσάννας Κατσικώστα

«Αναμφισβήτητα η Μαυροδάφνη είναι μια από τις κορυφαίες και πολυδύναμες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα, που δίνει κρασιά με πλούτο, συμπύκνωση και πολυπλοκότητα. Η Laura Nera, που είναι η πρώτη οινοποίηση φρέσκιας ξηρής Μαυροδάφνης, εκφράζει την πιο ντελικάτη έκφραση της ποικιλίας. Όπως μια νέα όμορφη, δυναμική και καλλιεργημένη γυναίκα, είναι ένα ευχάριστο και ταυτόχρονα σοβαρό κρασί.



Αποπνέει φρεσκάδα και νιότη έτσι όπως μοσχοβολά φρέσκο ζουμερό κεράσι και βύσσινο, αναδεικνύοντας μοναδική φινέτσα τόσο σε αρωματικό όσο και σε γευστικό επίπεδο».

Laura Nera 2023, Αχαιών Οινοποιητική

Ποικιλία: Μαυροδάφνη

Περιοχή: Αιγιάλεια, Πελοπόννησος

Τιμή: ~ 10,90 €

Ο στόχος της οινοποίησης αυτού του κρασιού είναι να αναδειχθεί μια τοπική ερυθρή ποικιλία της Αχαιίας που μέχρι το πρόσφατο παρελθόν δεν ήταν ιδιαίτερα γνωστή για τα ξηρά της κρασιά, και μάλιστα κρασιά που, ενώ έχουν φρέσκια οινοποίηση, διατηρούν την πολυπλοκότητα του φρουτώδη αρωματικού χαρακτήρα, χωρίς την επίδραση από τα αρώματα του ξύλου.



Η Μαυροδάφνη γίνεται ποθητή με την πρώτη γουλιά, χωρίς δεύτερες σκέψεις. Θα ήταν σίγουρα μια χυμώδης γυναικεία παρουσία που θα τραβούσε τα βλέμματα. Λαμπερό χρώμα, πλούσια, ζουμερά αρώματα και γεύσεις, όπως κεράσι, φασκόμηλο και σοκολάτα, και παράλληλα μαλακές τανίνες. Επίγευση απλώς ερωτεύσιμη.





Trifilia Olive Oil: Το Ελαιόλαδο που Ταξιδεύει Μέχρι την Αυστραλία

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



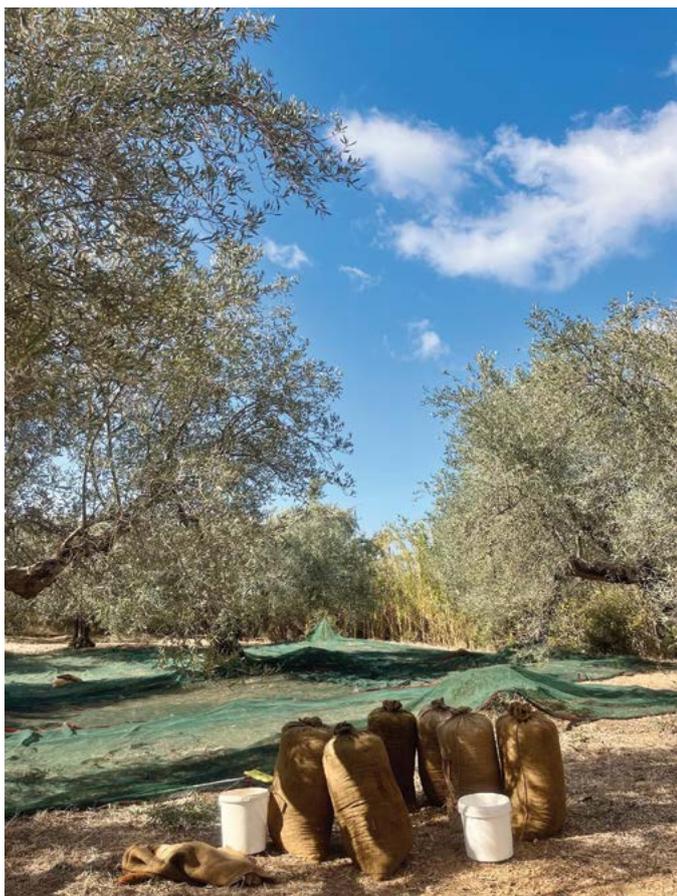
Στην κουζίνα της μαμάς υπήρχαν πάντα δύο ειδών λαδιού: το «καλό» και το άλλο. Το άλλο ήταν αυτό που συμπλήρωνε το μαγείρεμα στην κατσαρόλα, στον φούρνο ή στο τηγάνι. Το «καλό» ήταν η προστιθέμενη αξία στις σαλάτες με τα λαχταριστά λαχανικά του κήπου, η τελευταία λεπτομέρεια στις αλοιφές, η επάλειψη στις παραδοσιακές πίτες με το χωριάτικο φύλλο λίγο πριν μπουν για ψήσιμο.

Με αυτόν τον κανόνα μαγειρικής έχω στήσει και τη δική μου κουζίνα στην Αθήνα. Όταν κατέβηκα για να ζήσω στην πρωτεύουσα, αρχικά μου έλειψαν τα βιολογικά προϊόντα που είχα συνηθίσει στην επαρχία της Βόρειας Ελλάδας. Ωστόσο, γνώρισα την Πελοπόννησο και τον «πράσινο χρυσό» της. Το κορωνέικο λάδι είναι το «καλό» λάδι που ξεχωρίζει για το χρώμα και τη μυρωδιά του, το οποίο έχει αποκτήσει διεθνή αναγνώριση χάρη στην ποιότητα που προσφέρουν οι τοπικές ελαιοπαραγωγικές επιχειρήσεις.

Μια τέτοια επιχείρηση είναι και η Trifilia Olive Oil που ιδρύθηκε το 2019 από τον Ιωάννη Πανόπουλο, με καταγωγή από την Κυπαρισσία και με πάνω από 30 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στον επιχειρηματικό χώρο της Αυστραλίας. Ο Ιωάννης αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του με όραμα να αναδείξει τον πλούτο και τη μοναδικότητα της μεσσηνιακής γης, δημιουργώντας ένα ελαιόλαδο που αποτυπώνει τη γεύση, την παράδοση και την ποιότητά της.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της Trifilia Olive Oil παράγεται αποκλειστικά από την κορωνέικη ποικιλία και έχει ήδη βραβευτεί διεθνώς για τη μοναδική του γεύση και τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά του. Η κορωνέικη είναι μια από τις πιο εκλεκτές και αναγνωρισμένες ποικιλίες ελιάς στον κόσμο, καθώς παράγει ελαιόλαδο με πλούσιο άρωμα, ισορροπημένη γεύση και υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά.





Η Trifilia Olive Oil προμηθεύεται την πρώτη ύλη αποκλειστικά από την περιοχή της Τριφυλίας, γνωστή για την εξαιρετική ποιότητα ελιάς, ενώ συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς που μοιράζονται το πάθος των ανθρώπων της για τα αγνά και ποιοτικά προϊόντα. Τα τελευταία χρόνια η παραγωγή ήταν ικανοποιητική και οι ελιές που συνέλεξαν πλούσιες σε γεύση και ποιότητα. Ωστόσο, την περσινή χρονιά, το 2024, αντιμετώπισαν σοβαρά προβλήματα λόγω της ξηρασίας, η οποία έχει επηρεάσει τη σοδειά και την ποιότητα των καρπών.

Ένα Premium Προϊόν

Το ελαιόλαδο της Trifilia Olive Oil απευθύνεται στους καταναλωτές και αγοραστές που αναζητούν premium προϊόντα, επαγγελματίες chef και εστιατόρια που επιδιώκουν την ανώτερη ποιότητα και λάτρεις της γαστρονομίας. Είναι ένα ελαιόλαδο που μπορεί να σταθεί στις διεθνείς αγορές ως αυθεντικό ελληνικό προϊόν υψηλής ποιότητας και να ξεχωρίσει μεταξύ των ανταγωνιστών. Σε μια αγορά καταναλωτών που είναι πλέον περισσότερο ενημερωμένη για τις διαφορές μεταξύ των ποικιλιών ελαιόλαδου, τις μεθόδους παραγωγής και τη διατροφική αξία του, οι απαιτήσεις είναι αυξημένες.





Η ετήσια κατανάλωση ελαιόλαδου ανά άτομο ποικίλλει σημαντικά ανά χώρα, ανάλογα με τις διατροφικές συνήθειές της. Για έναν μέσο άνθρωπο σε χώρες όπου το ελαιόλαδο αποτελεί βασικό συστατικό της διατροφής, όπως η Ελλάδα, η ετήσια κατανάλωση μπορεί να φτάσει έως και τα 20 λίτρα. Σε χώρες όπου το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται λιγότερο, όπως οι ΗΠΑ, η κατανάλωση μπορεί να είναι πολύ μικρότερη, συνήθως γύρω στα 1-2 λίτρα ανά άτομο τον χρόνο.

Τα δεδομένα της αγοράς και της εμπορίας ελαιόλαδου μεταφράζονται για την Trifilia Olive Oil ως συνεχής στόχευση στην ποιότητα, την αυθεντικότητα και τη διαφάνεια, ώστε να αντεπεξέλθει στις σύγχρονες απαιτήσεις.

• Τα προϊόντα της Trifilia Olive Oil διατίθενται σε τοπικά καταστήματα στον νομό Μεσσηνίας, καθώς και σε επιλεγμένα καταστήματα στη Γερμανία και την Αυστραλία.

 trifiliaoliveoil.gr





Το Μπλε Τρακτέρ Γίνεται Πράσινο: Βιωσιμότητα στην Πράξη

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Το Μπλε Τρακτέρ, μια από τις πιο αγαπημένες ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα, πρωταγωνιστεί στη νέα καμπάνια του Κτήματος Κυρ-Γιάννη με ένα σαφές μήνυμα: η βιωσιμότητα δεν είναι θεωρία, αλλά πράξη.

Με βασικό όχημα την ίδια τη φιάλη, το κτήμα προβάλλει για πρώτη φορά στην Ελλάδα τη σημασία που έχει ακόμη και μια μικρή αλλαγή στην αλυσίδα παραγωγής, όπως η μείωση του βάρους του μπουκαλιού, για το περιβάλλον.

Το Βάρος της Φιάλης, το Αποτύπωμα της Αλλαγής

Από φέτος, η φιάλη του Μπλε Τρακτέρ είναι κατά 90 γραμμάρια ελαφρύτερη. Η αλλαγή αυτή μεταφράζεται σε εξοικονόμηση 34,2 τόνων γυαλιού μέσα σε έναν χρόνο, με αντίστοιχη μείωση των εκπομπών CO₂ κατά 11,2 τόνους.

Πρακτικά, αυτό αντιστοιχεί:

- Στην κατανάλωση ρεύματος μιας τετραμελούς οικογένειας για πάνω από 5 χρόνια.
- Στη βενζίνη που χρειάζεται ένα μεσαίο αυτοκίνητο για σχεδόν 3,5 χρόνια κυκλοφορίας.

Και δεν είναι μόνο αυτό: κάθε νέα φιάλη του λευκού, ροζέ και ερυθρού Μπλε Τρακτέρ περιέχει πλέον τουλάχιστον 72% ανακυκλωμένο γυαλί.

Γιατί το Γυαλί Μετράει

Η φιάλη κρασιού είναι από τις πιο ενεργοβόρες παραμέτρους όσον αφορά τις εκπομπές CO₂. Το βάρος της επηρεάζει όχι μόνο την ενέργεια που απαιτείται για την παραγωγή, αλλά και ολόκληρο τον κύκλο ζωής της: μεταφορά, διανομή, κατανάλωση και ανακύκλωση.

Η καμπάνια «Το Μπλε Τρακτέρ γίνεται Πράσινο» φέρνει αυτό το θέμα στο προσκήνιο. Και όχι μόνο για να ενημερώσει, αλλά για να δείξει πως η αλλαγή είναι εφικτή, μετρήσιμη και ουσιαστική.



Από τον Αμπελώνα στον Καταναλωτή – και στα Παιδιά

Το ταξίδι του «πράσινου» Μπλε Τρακτέρ ξεκίνησε την περασμένη άνοιξη, με δράσεις στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα – εκεί όπου ο Γιάννης Μπουτάρης ξεκίνησε τις πρώτες φυτεύσεις στα τέλη της δεκαετίας του '60, οδηγώντας το διάσημο μπλε τρακτέρ του. Σήμερα, στους ρυθμούς του Μπλε Τρακτέρ κινείται και ο νέος επισκέψιμος χώρος του κτήματος στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, με δράσεις που απευθύνονται και στα παιδιά: δημιουργικά παιχνίδια συνεργασίας που προάγουν τη βιώσιμη σκέψη και τη φροντίδα για το περιβάλλον.

Από το Marketing στην Πράξη

«Το στοίχημα της καμπάνιας ήταν να μεταφέρουμε το περιβαλλοντικό μήνυμα με τρόπο που θα αγγίξει ουσιαστικά τον οινόφιλο», εξηγεί η Γιώτα Καρανάτσιου, marketing manager του κτήματος.

«Η βιωσιμότητα απαιτεί ολιστική προσέγγιση. Συχνά εστιάζουμε μόνο στον αμπελώνα – που φυσικά είναι η καρδιά της δουλειάς μας. Όμως, όπως δείχνει και το παράδειγμα του γυαλιού, η πραγματικότητα είναι πολύ πιο σύνθετη. Χρειάζεται αλλαγή κουλτούρας και υιοθέτηση μιας φιλοσοφίας με

επενδύσεις, έρευνα και μετρήσιμα αποτελέσματα – όχι μόνο storytelling. Για εμάς, στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη, το sustainability δεν είναι μόδα· είναι μέρος του DNA μας».

Ένας Χρόνος Μετά – Δύο Μεγάλα Βήματα

Η καμπάνια έρχεται έναν χρόνο μετά από δύο ορόσημα για το Κτήμα Κυρ-Γιάννη:

1. Τη μέτρηση και επαλήθευση κατά ISO 14064 του ανθρακικού αποτυπώματος του κτήματος σε Νάουσα και Αμύνταιο – μια πρωτιά για οινοποιείο στην Ελλάδα.

2. Την ένταξή του στο International Wineries for Climate Action (IWCA), πλάι σε κορυφαία ονόματα, όπως οι Torres, Jackson Family, Ridge Vineyards, Famille Perrin και Opus One.

Το IWCA, στο πλαίσιο της εκστρατείας Race to Zero των Ηνωμένων Εθνών, στοχεύει στον μηδενισμό των εκπομπών CO₂ στον παγκόσμιο οινικό χάρτη έως το 2050.



Barrel Technology for Elevated Winemaking

Η Modern Cooperage ιδρύθηκε με το όραμα να δημιουργήσει καινοτόμες και βιώσιμες λύσεις που επιτρέπουν στους οινοποιούς να μεγιστοποιήσουν την ποιότητα του κρασιού και να αποκτήσουν τον πλήρη έλεγχο της οινοποίησής του σε βαρέλι.

Τα υπερσύγχρονα βαρέλια της προσφέρουν στους οινοποιούς ισχυρά νέα εργαλεία που καλύπτουν πολλές από τις ελλείψεις των παραδοσιακών δρύινων βαρελιών και μειώνουν σημαντικά το κόστος παραγωγής.

Τα βαρέλια της Modern Cooperage φέρνουν στον 21ο αιώνα παραδοσιακές τεχνικές παλαίωσης για ούισκι, μπέρμπον, ρούμι και άλλα οινοπνευματώδη ποτά. Το κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας βαρέλι της παρέχει στα αποστακτήρια μια μοντέρνα λύση που ξεπερνά πολλά από τα μειονεκτήματα και τους περιορισμούς των παραδοσιακών δρύινων βαρελιών, χωρίς να θυσιάζει καμία από τις ιδιότητες που έκαναν τα βαρέλια αυτά τον βασικό άξονα της βιομηχανίας. Αντίθετα, επιτρέπει τον έλεγχο της ενσωμάτωσης, της εξάτμισης, της θερμοκρασίας, της μικροοξυγόνωσης, της συμπίεσης, της ανάδευσης και πολλά άλλα.

Η κατασκευή εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα και οι πατενταρισμένες τεχνολογίες επιτρέπουν στους οινοπαραγωγούς να εισάγουν βαρέλια πλήρους μεγέθους, να ελέγχουν τη θερμοκρασία, να ανακατεύουν οινολάσπες στη θέση τους, χωρίς να ανοίγουν το βαρέλι, να επιλέγουν τη διαπερατότητα οξυγόνου με μεταβλητές μεμβράνες και να χάνουν λιγότερο κρασί από την εξάτμιση.

Την τελευταία δεκαετία, η ομάδα της Modern Cooperage εργάστηκε για να τελειοποιήσει τον καινοτόμο, μοντέρνο σχεδιασμό της κάννης. Ο Jon Roleder, αρχικά μηχανικός κατασκευής, αποφάσισε να αξιοποιήσει το μηχανολογικό του υπόβαθρο και την επιστήμη των υλικών για να δημιουργήσει το μέλλον του βαρελοποιού. Έπειτα από μια δεκαετία έρευνας και επανάληψης, το αποτέλεσμα είναι αυτό το πέμπτης γενιάς βαρέλι.

Τα πλεονεκτήματα του βαρελιού Modern Cooperage είναι αμέτρητα και όλα προέρχονται από την πεποίθηση ότι σε αυτό η ζύμωση, η ωρίμανση και η αποθήκευση του κρασιού μπορεί να είναι αποτελεσματική και οικολογικά υγιής, βελτιώνοντας παράλληλα την αισθητική επίδραση που μπορεί να έχει το ξύλο στο τελικό αποτέλεσμα του κρασιού.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, επιλέγει το προϊόν Barrel Technology for Elevated Winemaking για την ευελιξία και την αξιοπιστία του.



Ανάμεσα στο Μπορντό και τη Βουργουνδία

ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΥ



Η επιστροφή μου στην Ελλάδα έπειτα από έξι χρόνια στο εξωτερικό δεν ήταν εύκολη απόφαση. Άφησα πίσω στη Γερμανία μια μακροχρόνια σχέση και φίλους, με τους οποίους μόλις είχα αρχίσει να βρίσκω κοινά σημεία επαφής. Γύρισα για να εξελίξω τα προσωπικά μου πρότζεκτ, αλλά και για να συμμετάσχω στην προσπάθεια που γίνεται στο Paros Farming Community (P-F-C) – μια πρωτοβουλία εξαιρετικών ανθρώπων του χώρου, με όραμα και πείσμα, όπως ο Δημήτρης Μανσόλας, ο Γιώργος Νικηφορίδης, η Αργυρώ Γυπαράκη και όλα τα φοβερά παιδιά που δουλεύουμε μαζί.

Ας τα πάρουμε, όμως, από την αρχή, με μια σύντομη ανασκόπηση των –μικρών σε διάρκεια αλλά γεμάτων σε ουσία– εμπειριών μου, ώστε τελικά να φτάσουμε στην ερώτηση που πάντα μου αρέσει να θέτω σε οινόφιλους.

Σπούδασα στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, στην κατεύθυνση της Φυτικής Παραγωγής. Όπως πολλοί, έτσι κι εγώ έκανα μια σχεδόν τυχαία επιλογή. Ύστερα από τέσσερα χρόνια στη σχολή, χωρίς ιδιαίτερη έμπνευση για το τι μου ταιριάζει, το Εργαστήριο Αμπελουργίας ήταν το μόνο που μου φαινόταν οικείο και, κατά έναν περίεργο τρόπο, «εύκολο». Έτσι, επέλεξα την κατεύθυνση της Αμπελουργίας και άρχισα να αναζητώ το επόμενο βήμα.

Αυτό με οδήγησε στο μεταπτυχιακό μου στο Μπορντό, εκεί όπου κατάλαβα πόσο μαγευτικός είναι ο κόσμος του κρασιού. Γνώρισα ανθρώπους από

κάθε γωνιά του κόσμου – από το Μεξικό, την Ταϊβάν, τις Ηνωμένες Πολιτείες. Κάθε Παρασκευή οργανώναμε τυφλές γευσιγνωσίες, με κρασιά που φέρναμε εμείς, κάτι σαν pre-drinking για τα πάρτι που έρχονταν στη συνέχεια της βραδιάς, αλλά με σαφώς πιο τεχνικό και οινόφιλο χαρακτήρα.

Η πρώτη μου επαφή με οινοποιείο ήταν στην πρακτική μου στο Μπορντό: τεράστια κελάρια γεμάτα δρύινα βαρέλια, οινολόγοι που δοκίμαζαν σοδειές και ετοίμαζαν τα blends.

Αργότερα βρέθηκα στη Βουργουνδία, όπου συνάντησα μια τελείως διαφορετική πραγματικότητα: μικρά οινοποιεία, συχνά σε υπόγεια, σχεδόν μη επισκέψιμα. Κι όμως, το κρασί εκεί με κέρδισε τόσο που αποφάσισα να μείνω και μετά το τέλος της πρακτικής, για να δουλέψω.



Και τώρα, η ερώτηση: Μπορντό ή Βουργουνδία;

Πιστεύω πως το να διαλέξεις το ένα έναντι του άλλου είναι κάπως άδικο. Μιλάμε για δύο εντελώς διαφορετικές περιοχές, με διαφορετικά στυλ. Από τη μία, τα πληθωρικά κόκκινα blends του Μπορντό (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc). Από την άλλη, τα φινετσάτα Pinot Noir της Βουργουνδίας, από περιοχές όπως το Vougeot, το Gevrey-Chambertin, το Aloxe-Corton και άλλες εξίσου emblematicκές περιοχές.

Στα λευκά, όμως, η Βουργουνδία –για μένα τουλάχιστον– υπερτερεί. Είχα δοκιμάσει πολλά Chardonnay στο παρελθόν, αλλά η αποκάλυψη ήρθε όταν δοκίμασα το κρασί του αμπελώνα μας στο Corton-Charlemagne (Grand Cru), λίγο πριν από την εμφιάλωση. Ήταν ακόμα στο βαρέλι. Θυμάμαι εκείνη τη δοκιμή σαν τώρα: γεμάτο, πολύπλοκο, με επίγευση που κρατούσε λεπτά ολόκληρα.



Τελικά η περιοχή που αγάπησα περισσότερο είναι η Βουργουνδία. Ένα καλό Pinot Noir ή ένα γεμάτο Chardonnay έχει τη δύναμη να μου φτιάξει τη μέρα. Ίσως έφταγε το οινοποιείο Domaine Henri & Gilles Buisson στο Saint-Romain, με τον Franck και τον Fred που με αγκάλιασαν από την πρώτη στιγμή. Ίσως η μητέρα τους, η Monica, που μου στάθηκε σαν οικογένεια. Ίσως η ατελείωτη ομίχλη και ο παγετός τον χειμώνα (αν και αυτό ίσως όχι τόσο). Σίγουρα, όμως, οι φίλοι που έκανα από όλο τον κόσμο κατά τη διάρκεια του τρύγου έκαναν την εμπειρία μοναδική.

Καθώς γράφω, συνειδητοποιώ όλο και περισσότερο πως το κρασί δεν είναι απλώς ένα αλκοολούχο ποτό. Είναι συναίσθημα. Είναι τα γέλια μέσα στον

αμπελώνα κάτω από τη βροχή, ένας όμορφος τρύγος, τα δωδεκάωρα στα πιεστήρια, τα πάρτι μετά τον τρύγο (La Paulée), όταν τελειώνει το τελευταίο πιεστήριο και η ανακούφιση γεμίζει το δωμάτιο.

Το κρασί, τελικά, δεν είναι μόνο το περιεχόμενο του ποτηριού. Είναι η διάθεση και η παρέα.

Καταθέτοντας την καθαρά προσωπική μου άποψη, η Βουργουνδία, με τα οικογενειακά της οινοποιεία και τα μεγάλα της κρασιά, δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από το Μπορντό, που για χρόνια θεωρούνταν η κορυφαία επιλογή των Ελλήνων οινόφιλων. Πιστεύω πως έχουμε να ανακαλύψουμε ακόμη πολλά στη Βουργουνδία – και το ταξίδι αυτό αξίζει κάθε γουλιά.





ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ



CASTELLO® EXPERTLY CRAFTED



Τι Γυρεύει μια Τριανταφυλλιά στο Αμπέλι;



Η απεραντοσύνη των αμπελιών που απλώνονται στον ορίζοντα εντυπωσιάζει πάντα το βλέμμα μας. Ωστόσο, αν παρατηρήσουμε πιο προσεκτικά, συχνά αιχμαλωτίζει τη ματιά μας κάτι μικρό, κάτι που ξεχωρίζει: μια τριανταφυλλιά στην άκρη κάθε σειράς αμπελιών. Αυτή η λεπτομέρεια, τόσο όμορφη όσο και φαινομενικά ασύνδετη με την καλλιέργεια, έχει έναν ιδιαίτερο ρόλο στον αμπελώνα.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Τα τριαντάφυλλα δεν βρίσκονται στον αμπελώνα μόνο για να εντυπωσιάζουν τον επισκέπτη. Είναι οι φύλακές του. Για αιώνες, οι αμπελουργοί τα φύτευαν δίπλα στα αμπέλια γιατί προσέβλεπαν στην ευαισθησία τους ως φυσικών ανιχνευτών ασθενειών. Το τριαντάφυλλο είναι ιδιαίτερα ευάλωτο σε μύκητες, όπως ο περονόσπορος, που απειλούν και τα αμπέλια. Αν τα τριαντάφυλλα εμφανίσουν σημάδια ασθένειας, αυτό λειτουργεί ως προειδοποίηση για τους αμπελουργούς, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να δράσουν έγκαιρα και να προστατεύσουν τη σοδειά τους. Αυτή η πρακτική αποδεικνύει τη σοφία που χαρίζουν η παρατήρηση της φύσης αλλά και η συνεργασία μαζί της.

Πέρα από τον λειτουργικό τους ρόλο, τα τριαντάφυλλα ενισχύουν την αισθητική του αμπελώνα, δημιουργώντας έναν χώρο όπου η φύση και η ανθρώπινη παρέμβαση συνυπάρχουν αρμονικά. Η εικόνα των πολύχρωμων λουλουδιών ανάμεσα στις σειρές των αμπελιών προσδίδει αίσθηση ισορροπίας, υπενθυμίζοντας ότι η ομορφιά και η παραγωγή μπορούν να συμβαδίσουν. Αυτή η πρακτική αντανακλά επίσης μια εποχή όπου κάθε στοιχείο της γης είχε τον δικό του ρόλο, συμβάλλοντας στη συνολική αρμονία του οικοσυστήματος.

Σε μια εποχή κατά την οποία η τεχνολογία αρχίζει να κυριαρχεί στη γεωργία, η παρουσία των τριαντάφυλλων στους αμπελώνες παραμένει ένας ζωντανός δεσμός με το παρελθόν. Οι σύγχρονοι αμπελουργοί εξακολουθούν να τιμούν αυτή την παράδοση, αναγνωρίζοντας την αξία τους όχι μόνο ως «πρακτικών εργαλείων», αλλά και ως συμβόλων της διαχρονικής σχέσης του ανθρώπου με τη γη. Επιπλέον, τα τριαντάφυλλα λειτουργούν ως υπενθύμιση της σημασίας της προσοχής στη λεπτομέρεια και της ευαισθησίας στις ανάγκες του φυσικού περιβάλλοντος.

Αξίζει, τέλος, να σημειωθεί ότι τα τριαντάφυλλα στους αμπελώνες έχουν και συμβολική διάσταση. Όπως χρειάζονται φροντίδα για να ανθίσουν, έτσι και τα αμπέλια απαιτούν την προσοχή και το μεράκι των αμπελουργών για να δώσουν το καλύτερο αποτέλεσμα. Αυτή η σύνδεση μεταφέρει ένα βαθύτερο μήνυμα: η καλλιέργεια της γης, όπως και η ίδια η ζωή, βασίζονται στην ισορροπία, στη φροντίδα και στον σεβασμό.



Το τριαντάφυλλο, λοιπόν, δεν είναι μόνο ένας «συναγερμός» για την υγεία των αμπελιών, αλλά και ένα στοιχείο που εμπλουτίζει τη συνολική εμπειρία στον αμπελώνα. Είναι ένας αθόρυβος σύντροφος που ενισχύει την παραγωγική διαδικασία. Σε κάθε ανθισμένο τριαντάφυλλο βλέπουμε την απόδειξη της σοφίας της φύσης, που παραμένει αναλλοίωτη παρά τις τεχνολογικές εξελίξεις.

Το τριαντάφυλλο στον αμπελώνα μας υπενθυμίζει, εντέλει, την αξία του παρελθόντος και τη σημασία της αρμονικής συνύπαρξης με τη φύση. Είναι ένας φόρος τιμής στην παράδοση, ένας φύλακας της καλλιέργειας και ένα σύμβολο της σύνδεσης του ανθρώπου με τη γη. Όπως το τριαντάφυλλο φωτίζει το αμπέλι με την παρουσία του, έτσι και οι αμπελουργοί φωτίζουν τον δρόμο προς το μέλλον για την παραγωγή απολαυστικών κρασιών, με σεβασμό στις ρίζες τους και με όραμα για τις επόμενες γενιές.





Μέχρι Πότε Θα Πίνουμε Φυσικά Κρασιά;

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Το χωριό μου είναι ο Αμπελώνας Τυρνάβου. Όπως όλες οι οικογένειες της περιοχής, έτσι και η δική μου είχε ένα μικρό αμπελάκι για να προμηθεύεται σταφύλια και να παράγει το δικό της κρασί.

Οι εργασίες γίνονταν κυρίως από τους μεγαλύτερους και εμείς –η νέα γενιά– επιστρέψαμε τον Σεπτέμβριο για να βοηθήσουμε στον τρύγο. Τα βαρέλια με το κρασί αποθηκεύονταν στην αυλή της γιαγιάς και γύρω εκεί στον Δεκέμβριο γινόταν η αποκάλυψη.

Θυμάμαι στα οικογενειακά τραπέζια είτε να ευλογούμε τα γένια μας για τη διαύγεια και το χρώμα του κρασιού είτε να αναρωτιόμαστε ποια είναι η σωστή θέση του βαρελιού ώστε αυτό να μη θαμπώνει. Για την επίγευση, ούτε λόγος. Ήταν το δικό μας και ήταν το καλύτερο. Ποτέ δεν μας απασχολούσε τι ταιριάζει με το φαγητό στα μεγάλα τραπέζια της οικογένειας. Εμείς δε οι νεότεροι δεν μπορούσαμε ούτε να το μυρίσουμε. Αλλά, τότε, δεν μας απασχολούσε και πολύ.

Όσπου ήρθε εκείνη η χρονιά που για τα γιορτινά τραπέζια κουβαλήσαμε φιάλες με γνωστές ετικέτες και κολονάτα ποτήρια –αν και αυτά ίσως να εμπόδιζαν την εμπειρία του να μοιράζεσαι το φαγητό σου με άλλους– και έτσι η οικογένεια άρχισε να μιλά για χρώμα και ποικιλία. Παροτρύναμε και τους υπόλοιπους να σταματήσουν να πίνουν το «οικιακό» κρασί και να εκπαιδευτούν σε πιο «σοβαρές οινοποιήσεις». Μάλιστα, ο μπαμπάς ξερίζωσε ένα μεγάλο τμήμα του αμπελιού –γιατί, όπως είπε, «φύγατε όλοι»– και η παραγωγή μειώθηκε κατά πολύ.



Τα Φυσικά Κρασιά

Τα χρόνια πέρασαν και στις διεθνείς οινικές τάσεις εμφανίστηκε μια νέα προσέγγιση οινοποίησης ή μάλλον όχι και τόσο νέα για εμάς. Τα λεγόμενα «φυσικά κρασιά», κρασιά με μηδενική ή ήπια παρέμβαση, κατακλύζουν λίστες εστιατορίων, δημιουργούν τολμηρά pairing και παράγουν νέα προϊόντα, όπως μονοθεματικά wine bars, εκθέσεις κρασιών αλλά και applications.

Η τάση κερδίζει έδαφος και εκτός πρωτεύουσας. Πρόσφατα άνοιξε στη Θεσσαλονίκη ένα νέο wine bar, το Σούπερ Ιούλιος, στα πρότυπα της αθηναϊκής τάσης με τους μοντέρνους, λιτά διακοσμημένους χώρους που σερβίρουν κρασί, με προτίμηση στα φυσικά κρασιά και στη μηδενική ή ελάχιστη παρέμβαση. Η ομάδα του αθηναϊκού wine bar Τανίνη, Αγάπη μου και της έκθεσης «Φυσικά Fysika» φαίνεται πως έχει βρει το κοινό της σε μια μερίδα νέων οινόφιλων ή εξερευνητών των νέων τάσεων.



From Farm to Table

Σάββατο βράδυ και το πεζοδρόμιο της Μακρυγιάννη, της πλατείας Άθωνος στη Θεσσαλονίκη, είναι γεμάτο με όρθιους θαμώνες να αναδεύουν το «γεμάτο με φυσικό κρασί ποτήρι τους». Άραγε, ξέρουν τι πίνουν; Γιατί δοκιμάζουν φυσικά κρασιά; Τους αρέσουν περισσότερο; Υποστηρίζουν ή εκπροσωπούν κάποιο κίνημα στη βιομηχανία της οινοποίησης; Και, τέλος πάντων, μέχρι τότε θα πίνουμε φυσικά κρασιά;

Η νέα τάση των εστιατορίων «from farm to table» έχει δημιουργήσει ανακατατάξεις στις λίστες κρασιών. Παρατηρώ τη νέα τάση: όσο πιο ακατέργαστη είναι η πρώτη ύλη που σερβίρεται, όσο πιο βιολογικός ο τρόπος με τον οποίο παράγεται, τόσο μη παρεμβατικές πρέπει να είναι αντίστοιχα και οι επιλογές στη λίστα κρασιών που θα έχουμε για το pairing. Για να καταλήξω σε συμπεράσματα – αν αυτό είναι μόδα ή τάση της εποχής, ένας τρόπος να μεγιστοποιηθεί το κέρδος του οινοπαραγωγού χωρίς να το αντιλαμβάνεται ο καταναλωτής, καθώς καταναλώνει το αφήγημα και όχι πάντα τη νοστιμιά που βγάζει ο χυμός του καρπού– επέλεξα να ρωτήσω ειδικούς στον τομέα της οινοποίησης και της εστίασης.

Σκέψεις και Απόψεις

Γιώργος Κοτσερίδης | Καθηγητής Οινολογίας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

Τα φυσικά κρασιά χρειάζονται προσδιορισμό, δηλαδή να περιγράφεται τι ακριβώς ξεχωρίζει τα φυσικά από τα συμβατικά. Το φυσικό κρασί είναι τρόπος ζωής, αλλά απαιτεί μεγάλη γνώση τόσο στο αμπέλι όσο και στη μικροβιολογία οίνου. Γιατί το πρόβλημα είναι πως, δυστυχώς, πολλά φυσικά κρασιά έχουν οργανοληπτικά προβλήματα. Όταν όμως υπάρχει γνώση, τα φυσικά κρασιά είναι top.

Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος | Οινολόγος, Γενικός Διευθυντής στο Οινοποιείο Τετράμυθος

Ο θόρυβος που προκάλεσαν και προκαλούν τα φυσικά κρασιά είναι αντιστρόφως ανάλογος με την παραγόμενη ποσότητά τους. Ακόμη και σήμερα που αρκετοί παραγωγοί, είτε πλήρως είτε μερικώς, παράγουν φυσικά κρασιά, το ποσοστό τους σε παγκόσμια κλίμακα παραμένει μονοψήφιο.

Στην οινική σκηνή της χώρας μας, το όλο και αυξανόμενο ρεύμα των παραγωγών που, είτε ολοκληρωτικά είτε εν μέρει, ασχολούνται με την ήπια παρέμβαση σε αμπελώνα και κελάρι, έχει οδηγήσει σε έναν σημαντικό αριθμό ενδιαφέροντων κρασιών, έχει δώσει λόγο και δυναμική σε αμπελουργούς/οινοποιούς, ενώ επανέρχονται στο προσκήνιο ιστορικές/παραδοσιακές περιοχές και τεχνικές.



Μια σημαντική ώσμωση συντελείται στους δύο πόλους του ελληνικού κρασιού, με τους παραγωγούς των κλασικών κρασιών να αντιλαμβάνονται καλύτερα, να απενοχοποιούν τις οινοποιήσεις τους σε πιο ήπιες εκδοχές και να βλέπουμε όλο και πιο ενδιαφέροντα συμβατικά κρασιά που δεν είναι απαραίτητως μαύρα ή άχρωμα, είναι αφιltrάριστα ή εμφιαλώνονται με χαμηλότερα θειώδη. Στην ιδανική σύγκλιση, που θα απαλειφθεί και μέρος ακραίων ελαττωμάτων από κάποια φυσικά κρασιά, σε χρονιές χωρίς καιρικές ακρότητες το κρασί της χώρας μας θα κινείται σε ανοδικές διαδρομές.

Το κοινό που ακολουθεί τα φυσικά κρασιά είναι κατά βάση νεανικό, αλλά όχι μόνο. Δεν έχει να κάνει με την αποδόμηση των συνηθειών των γονιών μας, όπως συμβαίνει σε αρκετές δυτικές χώρες, μια και στην Ελλάδα με τη μικρή αστική τάξη το κρασί που κυρίως καταναλώναν οι γονείς μας ήταν εγγύτερα σε αυτό που σήμερα αποκαλούμε φυσικό κρασί.

Η κυτταρική μνήμη είναι βαθιά αποτυπωμένη μέσα μας, γενιές και γενιές προγόνων μας καταναλώναν φυσικά κρασιά. Το περισσότερο κρασί που έχει παραχθεί στην πορεία των αιώνων είναι φυσικό.

Υπάρχουν πολλά κλασικά κρασιά που μου αρέσουν πολύ, τα περισσότερα όμως κρασιά που μου αρέσουν είναι φυσικά. Πιστεύω πως σε λίγα χρόνια θα υπάρξει ένας σημαντικός διαχωρισμός στα κρασιά της συγκεκριμένης κατηγορίας. Θα υπάρχει ένα σημαντικό μερίδιο από ευχάριστα, ευκολόπιτα κρασιά, ένα μικρότερο μερίδιο με πολύχρωμες έντονες ετικέτες και με αρκετά ελαττώματα κρασιά, και ένα ακόμη πιο μικρό μερίδιο, στην κορυφή της πυραμίδας, με συγκλονιστικά, εξαιρετικής ποιότητας κρασιά.

Θοδωρής Γερμάνης | Οινοποιείο Μοσχόπολις

Τα φυσικά κρασιά είναι ένας χώρος με εξαιρετική δυναμική, καθώς συγκινεί κυρίως νεανικό κοινό που

ψάχνει κάτι το διαφορετικό για να ταυτιστεί μαζί του. Ωστόσο, η διαδικασία παραγωγής τους, αλλά και η φιλοσοφία των οινοποιών, δεν αφήνουν περιθώρια δυναμικής ανάπτυξης σε σημείο να φτάσουν να εκτοπίσουν τα κρασιά συμβατικής οινοποίησης, και δη αυτά στην οικονομική κατηγορία.

Όμως, αυτό το κοινό που τα προτιμά έχει έρθει για να μείνει, πιστεύω. Είναι η αίσθηση του ξεχωριστού και αυθεντικού που αποπνέουν τα κρασιά αυτά που θα έχει πάντα απήχηση σε ένα κοινό που δεν επιθυμεί να συμβιβάζεται με την κοινή γραμμή.

Όσο και αν ακούγεται παράξενο, επειδή μιλάμε για νέα τάση, ο τρόπος οινοποίησης αυτών των κρασιών δεν έχει καμία διαφορά με τον παραδοσιακό που ακολουθούνταν για αιώνες πριν από τη βιομηχανοποίηση της οινοπαραγωγικής διαδικασίας. Οπότε, από αυτή την άποψη, ίσως επέλεγα τον όρο κρασιά παραδοσιακής οινοποίησης.

Ως οινοποιείο, από την αρχή είμαστε θιασώτες της παραγωγής κρασιών *terroir*. Αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να χρησιμοποιείς τις λιγότερες δυνατές παρεμβάσεις για να μπορέσεις να αποδώσεις με σαφή τρόπο τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των ποικιλιών, της περιοχής και του κλίματος στο οποίο καλλιεργούνται τα σταφύλια. Κατά αυτόν τον τρόπο, είτε ακολουθούμε αυστηρά παραδοσιακή οινοποίηση είτε οινοποίηση με τη βοήθεια σύγχρονων τεχνολογιών και οινολογικών μεθόδων, πάντα όμως με απόλυτη επιστημονική παρακολούθηση.

Μάνος Νικολάου | Oenosophy Wine Tours, συνδιοργανωτής «Φυσικά Fysika»

Όταν μου ζητούν να μιλήσω για τα φυσικά κρασιά, απέναντί μου βλέπω είτε ένα σηκωμένο φρύδι είτε ένα πλατύ χαμόγελο. Αυτό συμβαίνει γιατί κάποιοι είναι ακόμη πολύ επιφυλακτικοί απέναντί τους, ενώ αυτοί που τα έχουν γνωρίσει καλά ισχυρίζονται ότι, άπαξ και μπεις στον κόσμο τους, δεν υπάρχει δρόμος γυρισμού.

Το φυσικό κρασί είναι ό,τι κοντινότερο στο πρωτογενές, σέβεται τη φύση και τον άνθρωπο και αναζητά ανοιχτά μυαλά (και πρόθυμους ουρανίσκους). Για αυτό εδώ και πολύ καιρό έχει αποκτήσει το δικό του, δυναμικό, πολύχρωμο και ετερόκλητο κοινό, όπως το κοινό της έκθεσης φυσικών κρασιών «Φυσικά Fysika», και έχει βρει τη θέση του στις λίστες σπουδαίων εστιατορίων και wine bars σε όλη τη χώρα (όπως ο Σούπερ Ιούλιος στη Θεσσαλονίκη και το Τανίνη Αγάπη μου στην Αθήνα).

Το φυσικό κρασί δεν είναι «το νέο» που ήρθε να πολεμήσει το «παλιό». Έρχεται από το παρελθόν, ζει με δυναμισμό στο παρόν και σίγουρα θα υπάρχει και στο μέλλον.



Σταύρος Σωτηρούδης | *Επιχειρηματίας εστίασης - Γλυκάνισος, Marea, Iberico, Stories, Διαγώνιος*

Η μόδα έχει καλή και κακή έκφραση, έτσι και το φυσικό κρασί στη χώρα μας, που βιάστηκε να μεγαλώσει και πήγε με το μότο «είναι φυσικό, είναι καλό!». Προσωπικά, πιστεύω πως οι παραγωγοί πρέπει να επικεντρωθούν αποκλειστικά στην ποιότητά του. Εννοείται ότι τα φυσικά κρασιά μπορούν να έχουν μερίδιο στη λίστα κάθε εστιατορίου της χώρας μας. Θεωρώ πως είναι στην αρχή τους και περιμένουμε τα επόμενα χρόνια σπουδαίες δουλειές από τους παραγωγούς. Αγαπημένο μου, με διαφορά, είναι η Αγία Τριάδα του Αποστολίδη.

Αστέριος Γκανάς | *Ιδιοκτήτης Klimax Wine Bar Λάρισα, Corphes Herbs and Biodynamic Products*

Ο όρος «φυσικά» δεν με αντιπροσωπεύει. Το κρασί είναι από τα λίγα αγροτικά προϊόντα που δημιουργείται με φυσικό τρόπο. Η τεχνολογία του οίνου εφαρμόστηκε για να εξαλείψει πιθανά προβλήματα και να σταθεροποιήσει το τελικό αποτέλεσμα. Οι οίνοι ήπιας παρέμβασης (όπως αγαπώ να λέω) είναι αποτέλεσμα της ανάγκης να καταναλώνουμε προϊόντα με λιγότερες χημικές επεξεργασίες και πρόσθετα.

Δεν είναι απλώς τάση, είναι απόρροια της επιβαρυνμένης, άναρχης διατροφής. Ήρθε για να μείνει. Αλλά μην μπερδευόμαστε. Τέτοιου τύπου κρασιά έχουν όρια στο σφάλμα. Πρέπει να είναι αποδεκτά νόστιμα, ευχάριστα και να συνοδεύουν ορθά τις γαστρονομικές προτιμήσεις. Οι υψηλές οξύτητες, η καθαρότητα του φρούτου και οι μεταξένιες τανίνες (κάποια από τα χαρακτηριστικά τους) προφανώς και μπορούν να συμπληρώσουν λίστες εστιατορίων.

Παρ' όλη την αυξητική τους τάση στην Ευρώπη και στην Αμερική, τα πράγματα δεν είναι τόσο ευοίωνα για το μέλλον αυτών των κρασιών, καθώς μη αποδεκτά κρασιά που βγήκαν στην αγορά απομάκρυναν τον καταναλωτή.

Ωστόσο, η συνειδητή καλλιέργεια και οινοποίηση χαμηλών παρεμβάσεων, κατ' εμέ, έχει τεράστιο πεδίο ανάπτυξης και ενδιαφέροντος παγκοσμίως. Αγαπημένη ετικέτα, η νέα δουλειά των αδερφών Παπαδόπουλου από τη Ραψάνη, ένα μεταξένιο, καλοδουλεμένο κρασί, έτοιμο προς πόση αλλά και φύλαξη στο κελάρι για τα επόμενα χρόνια. Enjoy permaculture!

Στέλιος Δημητριάδης | *Ιδιοκτήτης mycana.gr - Αθήνα και Θεσσαλονίκη*

Πιστεύω πως ήρθαν ως μόδα, αλλά αυτό δεν είναι απαραίτητα κακό. Τα περισσότερα πράγματα κάπως έτσι εμφανίζονται. Στην πορεία, όμως, πάντα ξεχωρίζει «η ήρα από το σιτάρι». Το θέμα είναι πώς δι-

αχειριζόμαστε αυτή τη μόδα στο τώρα. Υπάρχουν αφορισμοί – και αυτό σχεδόν ποτέ δεν είναι καλό.

Εκτιμώ πως, μέχρι σήμερα, η πλειονότητα των κρασιών ήπιας παρέμβασης που έχω δοκιμάσει δεν πληροί το προσωπικό μου κριτήριο σχέσης ποιότητας-τιμής. Το γεγονός πως έχουν μικρή παραγωγή δεν μου αρκεί. Θα το ξαναπιεί κανείς αυτό το κρασί επειδή του πρόσφερε απόλαυση; Ή θα πάει στο επόμενο επειδή η ετικέτα του «γράφει» καλά στο Instagram και έχει cool όνομα; Υπάρχουν και πιο ψύχραιμες φωνές, όπως της Χλόης Χατζηβαρύτη, του Laurens Hartman (Κτήμα Καρανίκα), των αδελφών Νικολαΐδη (Anatolikos Vineyards) κ.ά., οι οποίοι δεν αφήνουν την επιστήμη της οινολογίας. Χρησιμοποιούν τα λιγότερα δυνατόν πρόσθετα, αξιοποιούν τη βαρύτητα, τη φυσική θερμοκρασία, ακόμα και την αλληλεπίδραση του βαρυτικού πεδίου της Σελήνης. Βάζουν τη φύση στο επίκεντρο με ουσιαστικό τρόπο, με σεβασμό προς τη δική μας γενιά αλλά και προς τις επόμενες.



Όπως κάθε μόδα, λοιπόν, πιστεύω πως οι υπερβολές θα αμβλυνθούν. Τα κρασιά ήπιας ή χαμηλής παρέμβασης θα πάρουν τον χώρο που τους αξίζει, και με την απαιτούμενη ώσμωση θα ανταλλάξουν στοιχεία με τα συμβατικά, χωρίς να αλλοιωθεί ο χαρακτήρας κανενός. Ο διαχωρισμός σε μια λίστα μου θυμίζει apartheid. Ήδη τα μεγαλύτερα και εμβληματικά οινοποιεία του Παλαιού Κόσμου, αλλά και μερικά από τα ακριβότερα κρασιά του Νέου Κόσμου, εφαρμόζουν πρακτικές ήπιας οινοποίησης και βιοδυναμικές μεθόδους καλλιέργειας, όμως δεν το κά-



νουν σημαία. Οι σημαίες με ενοχλούν, ειδικά όταν σηκώνονται μέσα σε κόσμους τόσο δημοκρατικούς και πολιτισμένους όπως το κρασί.

Στέφανος Κόγιας | Δημοσιογράφος κρασιού, διοργανωτής της έκθεσης *Thessaloniki Wine Show*

Πιστεύω πως είναι μια μόδα που ήρθε για να μείνει. Καθώς, όμως, τα «φυσικά κρασιά» –που προτιμώ να αποκαλώ κρασιά ήπιας ή μηδενικής παρέμβασης– θα συνεχίσουν να υπάρχουν, όπως υπήρχαν και πριν αποκτήσουν τον όγκο παραγωγής και την ισχυρή αγοραστική τάση που απολαμβάνουν σήμερα, θα πρέπει να αποκτήσουν και νομική οντότητα. Τι σημαίνει, άλλωστε, φυσικό κρασί σήμερα εκτός από αυτό που δηλώνει κάθε παραγωγός; Δεν υπάρχει κάποιο νομικό πλαίσιο και προφανώς κανένας ελεγκτικός μηχανισμός που να πιστοποιεί αυτό το πλαίσιο.

Η απορία μου είναι γιατί οι ίδιοι οι παραγωγοί φυσικών κρασιών δεν παίρνουν την πρωτοβουλία να δημιουργήσουν και να κατοχυρώσουν τις προδιαγραφές που θεωρούν πως καθορίζουν αυτή την κατηγορία κρασιών. Είναι κάτι που πρέπει να προσαρμόσουμε στο pairing των εστιατορίων;

Δεν συνηθίζω να διαχωρίζω τα κρασιά ανάλογα με τα πρωτόκολλα της παραγωγής τους, αλλά με βάση τον τύπο, το στυλ τους, τα χαρακτηριστικά τους, την εκφραστικότητα και τη νοστιμιά τους, τη διαφορετικότητα και την ιδιομορφία τους, και κυρίως με το πόσο απολαυστικά είναι όταν τα καταναλώνεις.

Όταν, λοιπόν, ένα κρασί καλύπτει αυτά τα κριτήρια και ταιριάζει με το στυλ των φαγητών ενός εστιατορίου, τότε για μένα δεν έχει καμία σημασία αν έγινε χρήση θειωδών κατά τη διαδικασία της παραγωγής του ή όχι, ή αν η ζύμωση ήταν αυθόρμητη με ζύμες εμπορίου, ή αν ο μούστος εμβολιάστηκε με άγριες ζύμες που καλλιεργήθηκαν σε κάποιο εργαστήριο. Θεωρώ πως τα κρασιά ήπιας ή μηδενικής παρέμβασης θα συνεχίσουν να υπάρχουν, με τα σκαμπανεβάσματά τους, όπως και τα orange wines, τα Pét-Nat, τα ροζέ της Προβηγκίας, αλλά και τα επιδόρπια κρασιά (που τα τελευταία χρόνια δεν είναι στα καλύτερά τους).

Σάκης Γκοντίνο | Επιχειρηματίας – *Tribeca Cocktail Bar & Japanese Grill*, Ακτή Ντοβίλ, Θεσσαλονίκη

Λόγω της δουλειάς μου δοκιμάζω διαφορετικές οινοποιήσεις, όπως της Χλόης Χατζηβαρύτη, του Οινοποιείου Τάτση και του Ιάσονα Λίγα, αλλά δεν μπορώ να πω πως τα φυσικά κρασιά θα είναι η πρώτη μου επιλογή σε ένα τραπέζι. Σίγουρα είναι μόδα, βλέπουμε νέα μαγαζιά και λίστες, ωστόσο το κοινό μας στα μαγαζιά δεν αποζητούν φυσικό κρασί.

Η Έκθεση «Φυσικά Fysika»

Η τρίτη διοργάνωση του «Φυσικά Fysika» επιβεβαίωσε ότι, ως θεσμός, έχει πλέον καθιερωθεί. Ξεκινώντας από τη Θεσσαλονίκη πριν από δύο χρόνια, η εκδήλωση έχει εξελιχθεί σε χώρο όπου αποτυπώνεται η δυναμική της κοινότητας των φυσικών κρασιών. Η οργανωτική ομάδα υπηρέτησε με πάθος και όραμα την πρωτοβουλία, καταφέροντας να αναδείξει μια οινική τάση που έχει αποκτήσει ισχυρή παρουσία τα τελευταία πέντε χρόνια. Πρόκειται για την επιλογή οινοποιείων να εντάξουν στις ετικέτες τους, εκτός από συμβατικά κρασιά, και προϊόντα όπως τα orange και φυσικά κρασιά (ήπιας παρέμβασης, χαμηλής παρέμβασης, με λίγα θειώδη ή και βιοδυναμικά).

Η πρόσφατη έκθεση στο Ωδείο Αθηνών, που σημείωσε μεγάλη επιτυχία, πρόσφερε στους επισκέπτες την ευκαιρία να δοκιμάσουν ποικιλία διαφορετικών κρασιών και προτάσεων. Με αναβαθμισμένη ποιότητα, χάρη στην παρουσία παλιών εσοδειών από έμπειρους οινοποιούς, οι οποίοι έχουν πειραματιστεί για χρόνια και πλέον κατέχουν εξέχουσα θέση στον χώρο. Παρόλο που πολλά από αυτά τα κρασιά δεν είναι κατάλληλα για παλαίωση, ορισμένα καταφέρνουν να διατηρηθούν και να εξελιχθούν στον χρόνο, προσφέροντας δυνατότητες για κάθετη γευσίγνωσια.

Οι καταναλωτές που συμμετέχουν σε αυτή την κοινότητα είναι συνειδητοποιημένοι και ενημερωμένοι. Αποτελούν μέρος ενός σύγχρονου οινικού ρεύματος με κοινά χαρακτηριστικά και εντυπωσιακή συνοχή, κάτι που ενισχύει τη συνολική πρόταση γύρω από το φυσικό και orange κρασί.





Φούρνος Παπαδόπουλου στη Δράμα | Μνήμη και Γεύση

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Έχει τεράστιο ενδιαφέρον όταν βουτάς βαθιά στον ωκεανό της μνήμης και αναδύεσαι με εικόνες και συναισθήματα. Η γνωριμία μου με τη Μαίρη Κούστα έγινε στο καφέ-wine bar του ξενοδοχείου ΑΥΑ στη Δράμα και είχε στοιχεία από κινηματογραφικό σενάριο.

Αφού αναλύσαμε διάφορα για το κρασί και τα οινοποιεία, μια και ήμασταν στη Δραμοινογνωσία και ζούσαμε στον ρυθμό του δραμινού αμπελώνα, κάποια στιγμή η Μαίρη, που ασχολείται με το θέατρο, άρχισε να μου μιλάει και για το αρτοποιείο της οικογένειάς της.

Η γειτονιά όπου βρίσκεται το αρτοποιείο εδώ και δεκαετίες μου είναι πολύ γνώριμη. Εκεί μεγάλωσα τα καλοκαίρια και εκεί περνούσα πολλά Σαββατοκύριακα όλο τον χρόνο, μια και ήταν πολύ κοντά στο σπίτι της γιαγιάς μου. Η κυρά-Μάρθα με έστελνε να πάρω ψωμί, σε μια απόσταση που τότε, στα παιδικά μου μάτια, φαινόταν τεράστια. Από την οδό Μουρούζη που ήταν το διώροφο σπίτι της γιαγιάς στον φούρνο της Ιουστινιανού, σε μια γωνία της «πρώτης» πλατείας.

Αυτά, όμως, τα ανακάλυψα αργότερα, όταν πήγα να συναντήσω τη Μαίρη στο αρτοποιείο, ένα μαγαζί βγαλμένο από ταινία εποχής. Όπως και όλη η γειτονιά. Ένα πάρκο άθικτο για πολλές δεκαετίες και σπίτια με ζωή πάνω από έναν αιώνα, μια και τα περισσότερα είναι προσφυγικά. Όπως και η οικογένεια Παπαδόπουλου.

Πληροφορίες πήρα από τη μητέρα μου, που είχε ζήσει τα παιδικά και εφηβικά της χρόνια στη γειτονιά. Θυμήθηκε και τον φίλο του αδελφού της και θείου μου Χριστόφορου, που ήταν μέλος της οικογένειας Παπαδόπουλου, και σιγά σιγά οι πληροφορίες και οι εικόνες από το παρελθόν διαδέχτηκαν η μία την άλλη. Θυμήθηκα κι εγώ τα ταψιά με τα φαγητά που κουβαλούσε η θεία μου από το σπίτι της Μουρούζη στον φούρνο. Η Μαίρη Κούστα γνωρίζει τα της εποχής από την προφορική παράδοση, μια και η ηλικία της θα της επέτρεπε να θυμάται οριακά όσα έγιναν την τελευταία μόνο 15ετία.



Όση ώρα ήμουν στον φούρνο ήταν τόσες οι ιστορίες και τόσες οι χαρές μαζί με τον κόσμο που μπαινόβγαίνε και ζητούσε ψωμί που ένιωθες ότι το έψηναν... κατά παραγγελία. Κάτι που σπάνια συναντάς στις μεγάλες πόλεις. Σημείο συνάντησης, γνωριμίες ετών. Με το περισσότερο προσωπικό να είναι μεγαλύτερης ηλικίας.

Η Μαίρη έχει μπει δυναμικά σε αυτή τη δουλειά, αγαπά πολύ αυτό που παρέλαβε ως κληρονομιά, ξέρει πού βρίσκεται και ξέρει τι άλλο θέλει στη ζωή της. Της αρέσουν οι συμβολισμοί, έχει μάθει να εντάσσει την καθημερινότητά της στα θεατρικά της σενάρια, που είναι η άλλη μεγάλη της αγάπη. Ένα θέατρο με πολλά σενάρια, όμως, δεν είναι και ο φούρνος; Με νόστιμες αφηγήσεις και ευκαιρίες για ταξίδια της ψυχής και του νου. Με τον κόσμο να μπαινοβγαίνει, κουβαλώντας καθένας τη δική του ιστορία, έχοντας διανύσει τη δική του διαδρομή.

Το ψωμί του Παπαδόπουλου έχει δύναμη. Δεν βρίσκεις εύκολα τόσο πλήρες και νόστιμο καρβέλι. Απολαυστικό από μόνο του, ωραίο ψωμί. Αν το συνοδεύσεις με λιπαρό κασέρι, ή με πικάντικη γραβιέρα, ή με σκληρή κατσικίσια φέτα, η απόλαυση θα πολλαπλασιαστεί. Με σπιτικό βούτυρο ή κάποιο βουτυρένιο μείγμα θα απογειωθεί. Και μαζί με ελαιόλαδο μπορείς να ζήσεις για εβδομάδες. Όσο για το κρασί που του ταιριάζει, θα έχει σίγουρα καταγωγή από τη γη της Δράμας.

Χειροποίητα Ζυμώματα που Ξεκίνησαν το 1929

Η Μαίρη Κούστα κάνει μια αναδρομή στο παρελθόν και παρουσιάζει το σήμερα:

«Ο Φούρνος Παπαδόπουλου, ακολουθώντας την παράδοση που δίδαξε ο προπάππος της οικογένειας και τις αναμνήσεις που έφερε από την περιοχή της Σμύρνης, δημιουργεί αρτοποιήματα από το 1929 μέχρι σήμερα.

Η τέταρτη γενιά του αρτοποιείου ακολουθεί τις αξίες των προκατόχων της, παράγοντας προϊόντα με τον αγνό, παραδοσιακό τρόπο, αλλά και με σύγχρονη ματιά. Όλα τα ψωμιά είναι χειροποίητα και ψήνονται αποκλειστικά στον πέτρινο ξυλόφουρνο του



'29, ενώ το προζύμι ζυμώνεται και πλάθεται καθημερινά, με σκοπό να προσδώσει γευστικές ποικιλίες και μυρωδιές.

Ένα εκλεκτό και ιδιαίτερο ψωμί του φούρνου είναι το Ζυμωτό Σίψας, συνταγή εμπνευσμένη από το Μοναστήρι της Σίψας, στη Δράμα. Πρόκειται για ένα προζυμένιο ζυμωτό ψωμί που εμπεριέχει κρασί και φυτικό άνθρακα. Τα δύο συστατικά δημιουργούν μαγευτικό συνδυασμό γεύσης. Είναι ένα ψωμί που αποτελεί αγαπημένη επιλογή για το γεύμα.

Το Ζυμωτό του Βουνού είναι με προζύμι και συνδυασμό κίτρινων αλεύρων. Ζυμώνεται με παραδοσιακή τεχνική, χειροποίητα, ώστε να δημιουργηθεί η κατάλληλη κόρα και τα απαραίτητα αρώματα. Βραβευμένο σε πανευρωπαϊκό διαγωνισμό για την ιδιαίτερη γεύση του, είναι πράγματι η πρώτη επιλογή για να εντυπωσιάσει το τραπέζι σε εστιατόρια και ξενοδοχεία.

Μια ακόμη σύγχρονη τεχνοτροπία του Φούρνου Παπαδόπουλου εφαρμόζεται στην παραγωγή της Κριθαροκουλούρας. Με αλεύρι από κριθάρι, πλάθεται σε μορφή πιάτου, όπου μπορείς να σερβίρεις τη σαλάτα, το γιαούρτι ή τη σούπα».

Φεύγοντας από τον φούρνο, όχι μόνο ήθελα να πάρω μαζί μου ψωμί, αλλά και να βρω τρόπο να το γεύομαι κάθε εβδομάδα στο σπίτι μου – γνωρίζοντας, συν τοις άλλοις, πως το καρβέλι κρατάει για μέρες, χωρίς να αλλοιώνεται και να αλλάζει η γεύση του. Είναι ένα ακόμη συν που απορρέει από την υψηλή του ποιότητα. Αξίζει κάθε ευρώ που δίνεις και το καταλαβαίνεις σε κάθε μπουκιά.

📍 Κατάστημα 1: Ιουστινιανού 115, Δράμα
Κατάστημα 2: Λαμπριανίδου 37, Δράμα





Μακρυποδιά: η Σπάνια Ποικιλία της Ζακύνθου Ζωντανεύει Ξανά

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Υπάρχουν ποικιλίες που, ενώ τις γεύσαι για πρώτη φορά, σου δημιουργούν μια οικεία αίσθηση – σαν να έχετε ξανασυναντηθεί. Ίσως κουβαλούν μέσα τους μια βαθιά μνήμη που σε αγγίζει. Αυτό δεν συμβαίνει και με κάποιους ανθρώπους άλλωστε; Όταν γνωρίζουμε κάποιον για πρώτη φορά και νιώθουμε πως τον ξέρουμε από πάντα;

Μια τέτοια ποικιλία είναι η Μακρυποδιά: σπάνια, σχεδόν ξεχασμένη, με ρίζες βαθιά στον ζακυνθινό αμπελώνα. Κι όμως, μέσα από έναν αγώνα δεκαετιών, σήμερα ξανασυστήνεται στον κόσμο του κρασιού όχι απλώς ως σπάνιο είδος, αλλά ως πολύτιμο οινικό κεφάλαιο με λαμπρό μέλλον.

Σε ημερίδα που πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα, πλήθος επαγγελματιών του οίνου –δημοσιογράφοι, οινοποιοί, οινοχόοι, ερευνητές– συγκεντρώθηκαν για να γνωρίσουν τη Μακρυποδιά μέσα από μια συγκινητική ιστορική αναδρομή, επιστημονικές παρουσιάσεις και –φυσικά– οργανοληπτικές δοκιμές που φάνηκε να πείθουν καθεμία και καθέναν που συμμετείχε στη γευσίγνωσία.

Είχα δοκιμάσει τη Μακρυποδιά για πρώτη φορά πριν από μερικά χρόνια, όταν μου την είχε παρουσιάσει ο οινοποιός και ιδιοκτήτης της Winest Δημήτρης Τζάκος, με λόγια που πρόδιδαν πάθος και λαχτάρα, όπως όταν πιστεύεις πολύ έντονα σε κάτι και ανυπομονείς να το φωνάξεις για να ακουστεί παντού. Από τότε μου είχε μείνει χαραγμένη στη γευστική μνήμη μου η προσωπικότητά της και στην καρδιά η πίστη πως η συγκεκριμένη ποικιλία θα μας απασχολούσε μελλοντικά. Και να που έφτασε η στιγμή!

Η Διαδρομή της Μακρυποδιάς

Η σύγχρονη πορεία της ποικιλίας ξεκινά στις αρχές της δεκαετίας του '80, όταν ένα πρόγραμμα του Ινστιτούτου Αμπέλου ανέλαβε την καταγραφή και διάσωση σπάνιου ελληνικού αμπελογραφικού υλικού. Το 1983, επισημάνθηκαν στον ζακυνθινό οικισμό Ορθονιές τα πρώτα πρέμνα Μακρυποδιάς από τον τότε διευθυντή του Ινστιτούτου Αμπέλου Ν. Καραντώνη και τη Διεύθυνση Γεωργίας Ζακύνθου.

Ακολούθησε μια μακρά περίοδος αλληλογραφίας και αποστολής υλικού, με την πρώτη καταγραφή να γίνεται το 1985 στη Λυκόβρυση. Ήδη από την επόμενη χρονιά, το 1986, η Μακρυποδιά εντάχθηκε στην Αμπελογραφική Συλλογή του Ινστιτούτου Αμπέλου στην Αθήνα. Παρ' όλα αυτά, πέρασαν σχεδόν δύο δεκαετίες ώσπου να ξεκινήσει, το 2008, μια πιο συγκροτημένη τριετής ερευνητική προσπάθεια από το Ινστιτούτο Οίνου για την οινολογική αξιολόγηση της Μακρυποδιάς και της επίσης ζακυνθινής ποικιλίας Μαυρομπούμπουκο.

Από το 2011 και εξής αρχίζει μια πιο στοχευμένη προσπάθεια ταξινόμησης, με επιστολές, εγκρίσεις και αξιολογήσεις που ακολουθούσαν η μία την άλλη. Καθηγητές, γεωπόνοι, επιστήμονες του υπουργείου και του ΣΕΟ εξέφρασαν θετική γνώμη για την ποικιλία, ενώ έγιναν συγκριτικές αμπελογραφικές αναλύσεις ανάμεσα σε πρέμνα της συλλογής και σε πρέμνα από το πεδίο της Ζακύνθου.



Το 2015, η γενετική ανάλυση της ποικιλίας επιβεβαιώνει το μοναδικό της αποτύπωμα – δεν ταυτίζεται με καμία άλλη ποικιλία στις βάσεις δεδομένων της Γαλλίας (INRA, Vassal, IFV). Ένα βήμα πριν από την καταγραφή της στον Εθνικό Κατάλογο, η Μακρυποδιά αρχίζει να κατακτά επιτέλους τη θέση που της αξίζει στον σύγχρονο ελληνικό αμπελώνα.



Ημερίδα-Σταθμός για το Μέλλον της Ποικιλίας

Στην ημερίδα, ο Επαμεινώνδας Τσούτσουρας, τέως ερευνητής του Ινστιτούτου Οίνου, τιμήθηκε για τη μακρόχρονη προσφορά του στην αναβίωση της ποικιλίας. Μαζί του, ο Δημήτρης Τάσκος, ερευνητής του ΕΛΓΟ «Δήμητρα», παρουσίασε με επιστημονική ακρίβεια την ιστορία, την έρευνα και το ποιοτικό δυναμικό της Μακρυποδιάς.

Το κοινό είχε την ευκαιρία να δοκιμάσει οίνους από πειραματικές οινοποιήσεις μικρών αμπελώνων στη Ζάκυνθο, αλλά και να συμμετάσχει σε μια σπάνια κάθετη γευστική δοκιμή με κρασιά των ετών 2022, 2023 και 2024 από ορεινό αμπελώνα της Ηπείρου. Τα αρώματα, η ισορροπία, η οξύτητα και η δυναμική της ποικιλίας ήταν καθηλωτικά.

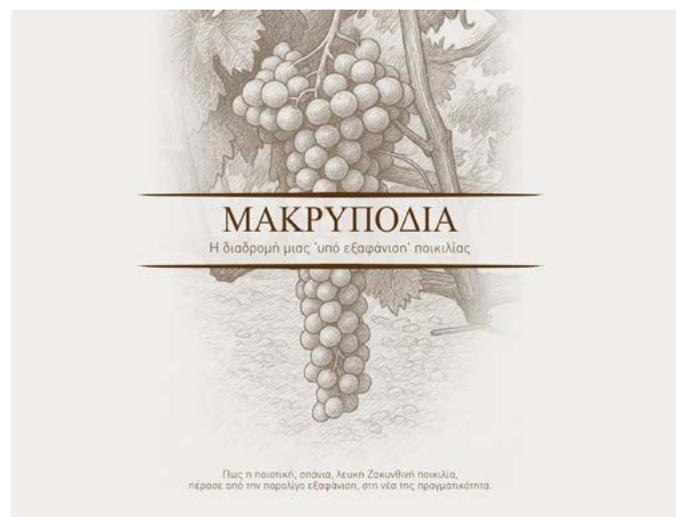
Η μοναδικότητα της σπάνιας αυτής λευκής ποικιλίας έγκειται στην ικανότητά της να δίνει πολύ υψηλές φυσικές οξύτητες, γεγονός που της επιτρέπει να εξελίσσεται εξαιρετικά με το πέρασμα του χρόνου, ακόμη και χωρίς τη χρήση βαρελιού. Στο ποτήρι, το κρασί της Μακρυποδιάς έχει λαμπερό, ανοιχτό λεμονί χρώμα, ενώ στη μύτη αποκαλύπτει φίνα και λεπτά αρώματα λουλουδιών, με κυρίαρχα τα άνθη τζιτζιφιάς και τις νότες από εσπεριδοειδή – κυρίως κίτρο και λεμόνι. Στο στόμα ξεχωρίζει για την αίσθηση φρεσκάδας, την τραγανή οξύτητα και την αντίθεση με το πλούσιο, λιπαρό της σώμα. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με υπέροχη μακρά επίγευση, ιδιαίτερο και απολύτως αναγνωρίσιμο. Ένα γαστρονομικό λευκό κρασί που αγαπά τις αντιθέσεις: από μεγάλα λιπαρά ψάρια έως λευκά ή κόκκινα κρέατα – φρικασέ, μαγειρίτσα, κοτόπουλο με λευκή σάλτσα ή και αρνί στον φούρνο.

Η ημερίδα έκλεισε με τη δέσμευση του κ. Τάσκου να καταθέσει τον σχετικό φάκελο στο Τμήμα Ελέγχου Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Φυτών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, ώστε η Μακρυποδιά να ενταχθεί επισήμως στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών Αμπέλου.

Η Μακρυποδιά Είναι Μόνο η Αρχή

Το παράδειγμα της Μακρυποδιάς μάς υπενθυμίζει τη σημασία της έρευνας και της επιμονής. Μια ξεχασμένη ποικιλία μπορεί να μεταμορφωθεί σε σύμβολο πολιτισμικής κληρονομιάς και δυναμικής καινοτομίας – αρκεί να της δοθεί η προσοχή και ο σεβασμός που της αξίζει.

Ας είναι η Μακρυποδιά η αρχή. Η Ελλάδα διαθέτει πάνω από 800 ποικιλίες – ένας ανεκτίμητος θησαυρός που, αν δεν μελετηθεί, κινδυνεύει να χαθεί. Είναι χρέος των ερευνητών, των οινοποιών και των θεσμών να τον διασώσουν και να τον αναδείξουν. Γιατί, μέσα από κάθε ποικιλία, διασώζεται και ένα κομμάτι της ψυχής αυτού του τόπου.





Στη φωλιά του...κρασιού!

45 boutique οινοποιεία του ελληνικού και διεθνή αμπελώνα.

Δεκελείας 21, Μεταμόρφωση

211 18 25 427

info.winest@gmail.com

WWW.WINEST.GR



Λαντζουνάτο Μεσσηνίας: Εκεί Όπου Μοσχοβολάει Ρίγανη

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Το Λαντζουνάτο είναι ένα χωριό της Μεσσηνίας με μεγάλη αγροτική δραστηριότητα. Βρίσκεται σε ύψος 700 μέτρων, σε απόσταση 28 χιλιομέτρων από την Κυπαρισσία και 47 από την Καλαμάτα.

Στην αρχαιότητα, η περιοχή του χωριού αποτελούσε τμήμα του βασιλείου του Νέστορα της Αρχαίας Πύλου. Σήμερα έχει 32 μόνιμους κατοίκους, ενώ αποτελεί στάση για τους διερχόμενους επισκέπτες του κάστρου Σαφλαούρο, που δεσπόζει στην κορυφή του βουνού.

Σε αυτό το χωριό, η Αλεξάνδρα Σπυροπούλου και ο Χαράλαμπος Μακροκάνης αποφάσισαν να ασχοληθούν με τη βιοκαλλιέργεια ρίγανης. Έχοντας ολοκληρώσει τις σπουδές τους, οι δύο νέοι επέστρεψαν στην Κυπαρισσία για να ασχοληθούν με παραδοσιακές μεθόδους καλλιέργειας, συλλέγοντας τη ρίγανη με το χέρι και αποξηραίνοντάς τη φυσικά, χωρίς καμία μηχανική παρέμβαση.



«Ξεκινήσαμε να μαζεύουμε ρίγανη ως χόμπι και σταδιακά αυτό έγινε ο τρόπος ζωής. Η καλλιέργεια της ρίγανης, αλλά και όλη η δραστηριότητα γύρω από αυτή, μας γεμίζει χαρά. Από τη φροντίδα των φυτών μέχρι τη συλλογή με το χέρι και την αποξήρανση, κάθε στάδιο είναι για εμάς μια σύνδεση με τη φύση και την παράδοση. Το μεγαλύτερό μας χαμόγελο, όμως, έρχεται από τη σκέψη ότι το αποτέλεσμα αυτής της προσπάθειας θα φτάσει σε πολλά σπίτια, χαρίζοντας γεύση και φρεσκάδα στο φαγητό των ανθρώπων».



Origanum Vulgare

Η ρίγανη που καλλιεργούν είναι μια από τις καλύτερες ποικιλίες παγκοσμίως: η *Origanum Vulgare*, γνωστή για το μοναδικό άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση. Το υψόμετρο της περιοχής, σε συνδυασμό με το μικροκλίμα και το πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά έδαφος, προσφέρουν ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη της ρίγανης.

«Η ρίγανή μας, αρχικά διαθέσιμη στην ελληνική αγορά, έχει πλέον κατακτήσει και αγορές στο εξωτερικό, όπως στη Γερμανία και στην Αυστραλία,

αποτέλεσμα και της συνέπειας και της αγάπης που βάζουμε στη δουλειά μας. Σκοπός μας είναι να μοιραστούμε αυτό το εξαιρετικό προϊόν και να προσφέρουμε στους καταναλωτές μια αυθεντική γεύση της ελληνικής παράδοσης. Θέλουμε η ρίγανή μας να γίνει γνωστή σε ακόμη περισσότερους, προσφέροντας σε κάθε σπίτι μια φυσική και αγνή γεύση της Μεσσηνίας».



Συλλογή, Συγκομιδή, Αποξήρανση

Η ρίγανη συλλέγεται τους καλοκαιρινούς μήνες, όταν βρίσκεται στο βέλτιστο στάδιο της ανθοφορίας της. Παρακολουθείται προσεκτικά η ανάπτυξή της και μαζεύεται όταν οι ανθοί έχουν ανοίξει πλήρως, εξασφαλίζοντας έτσι τη μέγιστη ένταση στο άρωμα και στη γεύση.

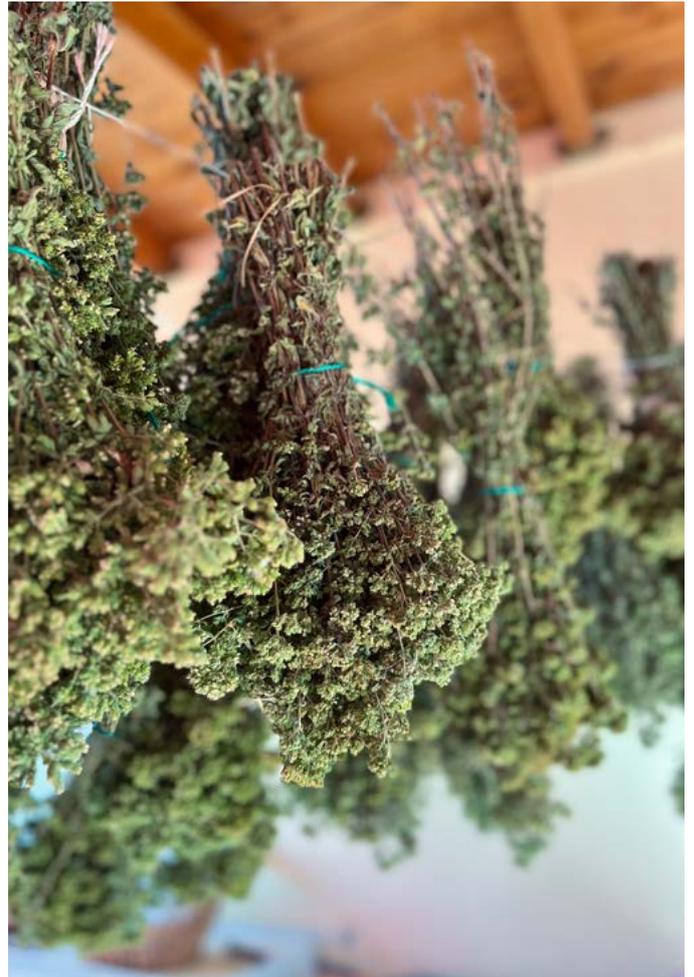
Η συγκομιδή γίνεται πάντα με φροντίδα, σε ηλιόλουστες ημέρες, για να διατηρηθεί η ποιότητά της. Μετά τη συλλογή, η ρίγανη περνάει από προσεκτική διαδικασία διασφάλισης ποιότητας.

Αρχικά, οι φρέσκοι βλαστοί καθαρίζονται από τυχόν ξένα σώματα ή ακαθαρσίες. Στη συνέχεια, αποξηραίνονται φυσικά σε σκιερό και καλά αεριζόμενο χώρο, ώστε να διατηρηθούν το φυσικό άρωμα και τα

αιθέρια έλαιά τους. Μετά την αποξήρανση, η ρίγανη τρίβεται και κοσκινίζεται με το χέρι, για να εξασφαλιστεί ότι το τελικό προϊόν είναι απαλλαγμένο από ξυλώδη μέρη. Τέλος, συσκευάζεται ερμητικά, ώστε να διατηρούνται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της και, όταν πλέον φτάνει στον καταναλωτή, εκείνος να μπορεί να τη γεύεται σαν να έχει κοπεί την ίδια ημέρα.

«Θέλουμε να συνδυάσουμε την καλλιέργεια της ρίγανης με τον αγροτουρισμό, προσφέροντας στους επισκέπτες την εμπειρία της συμμετοχής στη διαδικασία της συγκομιδής. Θα έχουν την ευκαιρία να δουν από κοντά πώς μαζεύεται και αποξηραίνεται φυσικά η ρίγανή μας, αλλά και να απολαύσουν φαγητά που θα παρασκευάζονται επί τόπου με βασικό συστατικό τη ρίγανη. Έτσι, θα βιώνουν μια ολοκληρωμένη εμπειρία, που συνδυάζει τη γεύση, τη φύση και την παράδοση».

 lantzounatoherbs.com





Ψητοπωλείο «Ο Κώστας» | Με την Τέχνη του Χειροποίητου

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Για τους Θεσσαλονικείς είναι γνωστός προορισμός και για τη γεύση και για την ατμόσφαιρα. Τα τελευταία χρόνια έχει αρχίσει να γίνεται δημοφιλής και στους επισκέπτες, Έλληνες και ξένους. Στο χέρι σερβίρουν χιλιάδες κόσμο. Αλλά με τα χρόνια έχουν αποκτήσει και πελάτες που θέλουν να ζήσουν τη γαστρονομική εμπειρία καθιστοί σε μια καλόγουστη σάλα.

Όσοι ξέρουν τον «Κώστα» από τις δεκαετίες του '80 και του '90, όσοι έχουν μεγαλώσει μαζί του, όσοι έχουν πάει με τις κοπέλες τους στις πρώτες εξόδους τους, αφιερώνουν χρόνο για μια επίσκεψη ως εκεί ακόμη και αν δεν ζουν πλέον στην Τούμπα, μοίρασμα αυτή τη φορά με τα παιδιά τους. Ξέρουν πως, αν και οι επιλογές πια είναι περισσότερες, αυτή τη σταθερή στα χρόνια ποιότητα δεν θα τη βρουν εύκολα.

Το ψητοπωλείο «Ο Κώστας» σερβίρει χειροποίητο γύρο από το 1988, εποχή που η Τούμπα δημιουργούσε τη γαστρονομική της ταυτότητα – τώρα είναι διάσημη ολόκληρη η περιοχή για τη γαστρονομική της προσέγγιση στον γύρο. Ο έμπειρος ιδιοκτήτης του, ο Κώστας, συνεχίζει καθημερινά να παστώνει και να «στήνει» τον γύρο με ελληνικά βότανα, με απόλυτη σταθερότητα στην ποιότητα. Ένας μερακλής κρεατοτεχνίτης, που μνήθηκε στα νιάτα του την τέχνη από τους Δραμινοούς παραδοσιακούς κρεοπώλες και γαλουχήθηκε από τους ψήστες στις ντόπιες ταβέρνες.



«Το κρέας πρέπει να είναι πάντα σωστά σιτεμένο, να έχει ένα απλό μαρινάρισμα και να ψήνεται στην ανάλογη ένταση», λέει ο Κώστας, λόγια από τα οποία καταλαβαίνεις αμέσως το πόσο καλά γνωρίζει την πρώτη ύλη και την επεξεργασία της.

Η σούβλα του γύρου στολίζεται με μια κόκκινη ντομάτα, πιπελιά των παλιών γυράδικων, και ξεκινά να στροβιλίζεται στις 12:30. Ο χοιρινός και ο κοτίσιος γύρος ξεροψήνεται εξωτερικά, παραμένοντας ζουμερός στο εσωτερικό του. Κάθε τυλιχτό (σάντουιτς), κάθε «καλαμάκι», κάθε μερίδα έχει την τιμητική του, καθώς ο γύρος «ξυρίζεται» (κόβεται) για το καθένα χωριστά, ώστε να είναι ζεστός και άψογος.





Το τυλιχτό του έχει ως βάση μια αφράτη και ξεροψημένη αλάδωτη πίτα, που αλείφεται με χειροποίητες σαλάτες και περικλείει, μαζί με τον γύρο, φρεσκοκομμένα κόκκινα ξηρά κρεμμύδια και κόκκινη ντομάτα, αλλά και πατάτες πουδραρισμένες με αλατορίγανη. Τις πατάτες δροσίζουν κέτσαπ ή μουστάρδα. Η πίτα ποτίζεται με τα νόστιμα ζουμιά του κρέατος και της ντομάτας, αλλά ταυτόχρονα παραμένει τραγανή. Και, ανάλογα με τα γούστα μας, μπορούμε να επιλέξουμε είτε χοιρινό είτε κοτόπουλο γύρο, αλλά και μείξη των δύο.

Ντόπια Κρέατα Συνοδεία Κρασιού και Μπίρας από τη Μακεδονία

Η σάλα, στη νέα της προσεγμένη μορφή, εκπέμπει αγάπη και μεράκι, αντανakλά την ιστορία του μαγαζιού, συνδυάζοντας την παράδοση με μοντέρνα στοιχεία, και υποδέχεται παλιούς και νέους πελάτες με την ίδια φιλόξενη διάθεση και προπαντός με την ίδια επιμέλεια στο φαγητό που σερβίρει.

Οι επιλογές στο μενού του ψητοπωλείου είναι πολλές και δίνουν έμφαση στα ντόπια κρέατα και τυριά και στα λαχανικά εποχής. Για αρχή, μας προτείνουν τις χειροποίητες αλοιφές, με τη μελιτζανοσαλάτα απαραίτητη στο τραπέζι. Η φέτα τυλιχτή σε φύλλο, πασπαλισμένη με μαυροκούκι και περιχυμένη με θυμαρίσιο μέλι, είναι επίσης πολύ ξεχωριστή ανάμεσα στα ορεκτικά. Οι δύο νέες σαλάτες, η πράσινη με γραβιέρα και η βραστή με βολβούς και άγρια χόρτα, είναι ό,τι καλύτερο για να συνοδεύσουμε τα εδέσματα που θα παραγγείλουμε στη συνέχεια.

Τα σουτζουκάκια και το μπιφτέκι είναι πάντα αφράτα και ζουμερά, ενώ το συκώτι ψήνεται άψογα. Ζουμερά είναι και τα αρνίσια παϊδάκια, πραγματικά «λουκούμια», μαλακά στο κρέας και ξεροψημένα στο λίπος. Η μοσχαρίσια μπριζόλα είναι μια εμπειρία από μόνη της. Με επιλεγμένο κρέας από τη Βέροια, σιτεμένη, αλατισμένη με ανθό αλατιού και ψημένη όπως πρέπει – μια χορταστική απολαυστική γαστρονομική στιγμή που μόνο στον «Κώστα» μπορείς να ζήσεις.

Η εμπειρία ολοκληρώνεται με τη λίστα των συνοδευτικών ποτών, που περιλαμβάνει επιλεγμένα κρασιά και μπίρες από την Κεντρική και Ανατολική Μακεδονία, ιδανικά για να συνοδεύσουν τα κρέατα.

Είτε για ένα γρήγορο take-away είτε για σερβίρισμα στο προσεγμένο σαλόνι, είτε για σάντουιτς είτε για μερίδες, το ψητοπωλείο «Ο Κώστας» είναι η ιδανική επιλογή για όλους όσους εκτιμούν το καλό κρέας.

 Ψητοπωλείο «Ο Κώστας»: Εμμανουήλ Φίλη 15, Άνω Τούμπα, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 231 090 5062



CLIMA

Zephyrus
by EUROLAMP®

aere
by EUROLAMP®

FOR COOLING AND HEATING AIR FLOW



PROFESSIONAL & HOME **Air Conditioners** COLLECTION

EUROLAMP®

eurolamp.gr | eurolampclima.gr



Τι Είναι η Φινέτσα στο Κρασί;

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Υπάρχουν κρασιά που σε συγκλονίζουν με την πρώτη. Κι άλλα που σε κατακτούν αργά, με τρόπο ήπιο και λεπταίσθητο, σαν να σου ψιθυρίζουν ιστορίες κλέβοντας χρόνο για να σου εξασφαλίσουν λίγη ακόμα απόλαυση. Είναι εκείνα τα κρασιά που, όσο περισσότερο τα γνωρίζεις, τόσο περισσότερο εκτιμάς την πολυπλοκότητα πίσω από την ηρεμία τους.

Τι είναι αυτό που κάνει ένα κρασί να ισορροπεί με τόση χάρη; Η φινέτσα!

Φινέτσα σημαίνει ακρίβεια, λεπτότητα, σεβασμός. Είναι η ιδιότητα του κρασιού να γίνεται αισθητό σε κάθε του διάσταση -στη δομή, στα αρώματα, στην επίγευση-, χωρίς να επιβάλλεται. Δεν σου φωνάζει για να σε κατακτήσει, αλλά κάνει ένα βήμα πίσω και περιμένει να διακρίνεις τα προσόντα του.

Αυτή ακριβώς τη φινέτσα συναντάω στα κρασιά του Σπύρου Ζουμπούλη.



Με τον Σπύρο Ζουμπούλη μας συνδέει κάτι μοναδικό: τα παιδικά μας χρόνια στο δημοτικό. Τότε, φυσικά, δεν μπορούσαμε να φανταστούμε πως οι δρόμοι μας θα διασταυρώνονταν ξανά χρόνια μετά, σε μια άλλη φάση ζωής, με διαφορετικές εμπειρίες, αλλά με μια κοινή αγάπη να μας ενώνει: το κρασί.

Κάπως έτσι άρχισα να παρακολουθώ τη δουλειά του με ενθουσιασμό και ματιά οικεία, σε επαγρύπνηση, όπως συμβαίνει πάντα με ανθρώπους που αισθάνεσαι δικούς σου, πιο κοντινούς.



Ο Σπύρος, μαζί με τον πατέρα του Πάνο Ζουμπούλη, είναι επικεφαλής της εταιρείας Zouboulis & Associates, η οποία δραστηριοποιείται στον χώρο του κρασιού εδώ και περίπου 40 χρόνια, παρέχοντας οινολογικές και αμπελουργικές συμβουλευτικές υπηρεσίες –από τη συγκομιδή του σταφυλιού μέχρι την εμφιάλωση του κρασιού– σε οινοποιεία σε όλη την Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Καθώς δοκίμαζα τα κρασιά που επιμελούνταν, μπορούσα να ανιχνεύσω σε καθένα από αυτά μια αόρατη σφραγίδα, μια υπογραφή κοινή για όλα. Σαν να καθρεφτιζόταν σε κάθε γουλιά ένα κομμάτι της προσωπικότητάς τους, μια εσωτερική κατάθεση, λεπτή αλλά αναγνωρίσιμη, που άφηγε το αποτύπωμά της στο ποτήρι.

Σικάτες Τανίνες

Η φινέτσα αναδύεται και από τον τρόπο με τον οποίο διαχειρίζεται κανείς την τανίνη. Για τον Σπύρο, η τανίνη δεν είναι όργανο πίεσης, αλλά εργαλείο ακρίβειας. Είναι εκεί, παρούσα, φίνα, να κρατά το σχήμα του κρασιού, χωρίς να τραβάει την προσοχή. Η πρόκληση είναι να υπάρχει δομή, χωρίς σκληρότητα.

Αρώματα: Διακριτικά, Πολυδιάστατα, Όχι Κραυγαλέα

Ένα κρασί με φινέτσα δεν ξεχειλίζει από αρώματα. Δεν επιδεικνύεται. Σου αποκαλύπτεται αργά, σταδιακά. Οι αρωματικές νύξεις είναι πολυεπίπεδες, αλλά ποτέ έντονες. Δεν είναι το άρωμα που προηγείται, αλλά η συνολική εμπειρία που το εμπεριέχει.

Η Εμπειρία στο Ποτήρι

Ένα κρασί με φινέτσα πίνεται χωρίς να κουράζει. Δεν προκαλεί, δεν βαραινεί. Σου γεννά την επιθυμία για δεύτερο ποτήρι όχι από ένταση, αλλά από χάρη. Αυτό είναι μάλλον δείγμα οινολογικής ευφυΐας – και σίγουρα ωριμότητας.

Πώς Δουλεύουν οι Zouboulis & Associates

Η φινέτσα ξεκινά να δημιουργείται από το αμπέλι. Η ομάδα δουλεύει με στόχο την ισορροπία ήδη από τον καρπό. Σταφύλια ώριμα. Σωστή οξύτητα, φυσική ένταση.

Η οινοποίηση, στη συνέχεια, γίνεται με σεβασμό. Όχι βίαια, όχι βιαστικά. Κάθε επιλογή, από την εκχύλιση μέχρι τη χρήση βαρελιού, γίνεται με γνώμονα την αίσθηση στο τελικό ποτήρι. Το ζητούμενο είναι η ισορροπία. Και σε αυτή την ισορροπία κρύβεται τελικά η φινέτσα.

Η Θεωρία στην Πράξη

Αν όλα όσα προηγήθηκαν μοιάζουν σαν αφηρημένες αρχές, αρκεί να δοκιμάσει κανείς κάποια από τα κρασιά που φέρουν τη συμβουλευτική υπογραφή του Σπύρου και του Πάνου Ζουμπούλη για να καταλάβει ακριβώς τι σημαίνει φινέτσα στην πράξη. Κρασιά που προέρχονται από διαφορετικά αμπελοτόπια, διαφορετικά μικροκλίματα και ποικιλίες, που έχουν, όμως, κοινή γλώσσα: αυτή της ακρίβειας, της ισορροπίας και της εκφραστικότητας μέσα από μια ήρεμη δύναμη.



Silphium, La Tour Melas

Ποικιλίες: Grenache, αυτόρριζα αμπέλια Φωκιανού, Άσπρο Ποταμίσι, Μονεμβασιά
Περιοχή: Αχινός, Στερεά Ελλάδα
Τιμή: ~ 40 €



Ένα ροζέ που εμπνέεται από τον μύθο του ομώνυμου φυτού – ενός τόσο πολύτιμου για τους Ρωμαίους βοτάνου, αλλά και σπάνιου, που χάθηκε στην ιστορία. Με το ίδιο πνεύμα μοναδικότητας, το κρασί αυτό δημιουργήθηκε σε περιορισμένες ποσότητες limited cunée.

Από το ποτήρι αναδίδονται λαμπερές αποχρώσεις πεπονιού και αρώματα εσπεριδοειδών, μελιού και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα είναι πλούσιο και στρογγυλό, με βελούδινη οξύτητα που ισορροπεί ιδανικά τη δομή του και οδηγεί σε μια απολαυστική επίγευση, με νότες από αχλάδι, λίτσι και φλούδες γκρέιπφρουτ, πλαισιωμένες από ανεπαίσθητες, εκφραστικές τανίνες.

Η ιδιαιτερότητα του Silphium ενισχύεται από τη σπάνια ποικιλιακή του σύνθεση. Ο τρύγος είναι χειρωνακτικός, ακολουθείται από πίεση σε κάθετο πιεστήριο, ενώ οι ποικιλίες συν-ζυμώνονται σε κεραμικούς αμφορείς. Η ωρίμανση διαρκεί 6 μήνες με τις λεπτές οινολάσπες, με το 10% να πραγματοποιείται σε δρύινα βαρέλια και το υπόλοιπο 90% σε κεραμικούς αμφορείς.

Πρόκειται για ένα ροζέ κρασί με αξιοσημείωτο δυναμικό παλαίωσης, σπάνιο για την κατηγορία του.

Σεριφιώτικο, Οινοποιείο Ουσύρα

Ποικιλία: Σεριφιώτικο
Περιοχή: Σύρος, Κυκλάδες
Τιμή: ~ 17 €



Ανακινείς ένα ποτήρι Σεριφιώτικο, παίρνεις μια πρώτη μυρωδιά και περιμένεις. Μοιάζει σαν να αντιστρέφονται οι ρόλοι με αυτό το κρασί. Λες και πρώτα το κρασί εξερευνά τον άνθρωπο, για να ανοιχτεί στη συνέχεια και να του αποκαλύψει τον ξεχωριστό του χαρακτήρα.

Μια σπάνια ποικιλία που, ενώ το όνομά της σημαίνει «από τη Σέριφο», προέρχεται και καλλιεργείται στη Σύρο. Η μη χρήση υποκειμένων (ungrafted) σημαίνει ότι οι ρίζες της είναι οι πρωτότυπες, δικές της, κάτι σχετικά ασυνήθιστο και σπάνιο, που ενισχύει την έκφραση του terroir.

Εδώ η φινέτσα βαδίζει πλάι πλάι με την αλμύρα και την καθαρότητα μιας θαλασσινής αύρας. Αρώματα εσπεριδοειδών, όπως λεμόνι και γκρέιπφρουτ, αλλά και πράσινο μήλο, ροδάκινο, πεπόνι, μοιάζει να σε προσκαλούν να πλησιάσεις για να ανακαλύψεις στη συνέχεια μια νύξη υγρής πέτρας, αυτή την απολαυστική αίσθηση της ορυκτότητας. Στο στόμα είναι σχεδόν γεμάτο, με ζωηρή οξύτητα και αναζωογονητική επίγευση. Ένα παράδειγμα του πώς η οινολογία μεταφράζεται σε μαεστρία.



Mangata Μαυρούδι, Κτήμα Κοντογιάννη

Ποικιλία: Μαυρούδι
Περιοχή: Κορινθία, Πελοπόννησος
Τιμή: ~ 18,50 €



Ένα ντόμπρο κόκκινο κρασί, που αφηγείται ιστορίες για τα παλιά, άνω των 50 ετών, κλήματα του και τη γη της Κορινθίας, αιχμαλωτίζοντας το ενδιαφέρον μας.

Είναι πλούσιο, ευγενικό, καλλιεργημένο με βιοδυναμικές πρακτικές. Έπειτα από 10 ημέρες εκχύλισης με τα στέμφυλα, η ζύμωση πραγματοποιείται με γηγενείς ζύμες σε ανοξειδωτες δεξαμενές υπό ήπιο έλεγχο θερμοκρασίας. Έχει λαμπερό πορφυρό χρώμα και ζουμερά αρώματα βύσσινου, κερασιού, βατόμουρου, μαρμελάδας φράουλας και δαμάσκηνου. Οι νότες που ακολουθούν, γαρίφαλο, δέρμα και σοκολάτα, ολοκληρώνουν το ιδιαίτερο αρωματικό του προφίλ.

Ένα κρασί που, ενώ η πρώτη ύλη του είναι στιβαρή, εκφράζεται με συναίσθημα. Η τανίνη έχει σκοπό να δώσει βάθος, όχι όγκο, και το αποτέλεσμα έχει τελικά δύναμη αλλά συγχρόνως και λεπτότητα.

Τόπος, Symeon Winery

Ποικιλίες: Μαύρο, Μαραθεύτικο
Περιοχή: Λάρνακα, Κύπρος
Τιμή: ~ 16,50 €



Ένα κρασί που εκφράζει δυναμικά τον «τόπο» του, συνδυάζοντας δύο κυπριακές ποικιλίες – το παραδοσιακό Μαύρο και το ευγενές Μαραθεύτικο. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε ύψος 1.200 μέτρων, σε μια από τις πιο ορεινές και ψυχρές ζώνες της Κύπρου. Το μοναδικό μικροκλίμα που διαμορφώνεται στο σημείο έχει έντονες διακυμάνσεις θερμοκρασίας ανάμεσα στη μέρα και τη νύχτα, χαμηλότερες μέσες θερμοκρασίες και καθυστερημένη ωρίμανση. Αυτό οδηγεί σε πιο αργή φαινολική και αρωματική εξέλιξη, με αποτέλεσμα να έχουμε κρασιά που διατηρούν οξύτητες, καθαρότητα, λεπτότητα αρωμάτων και κομψές τανίνες.

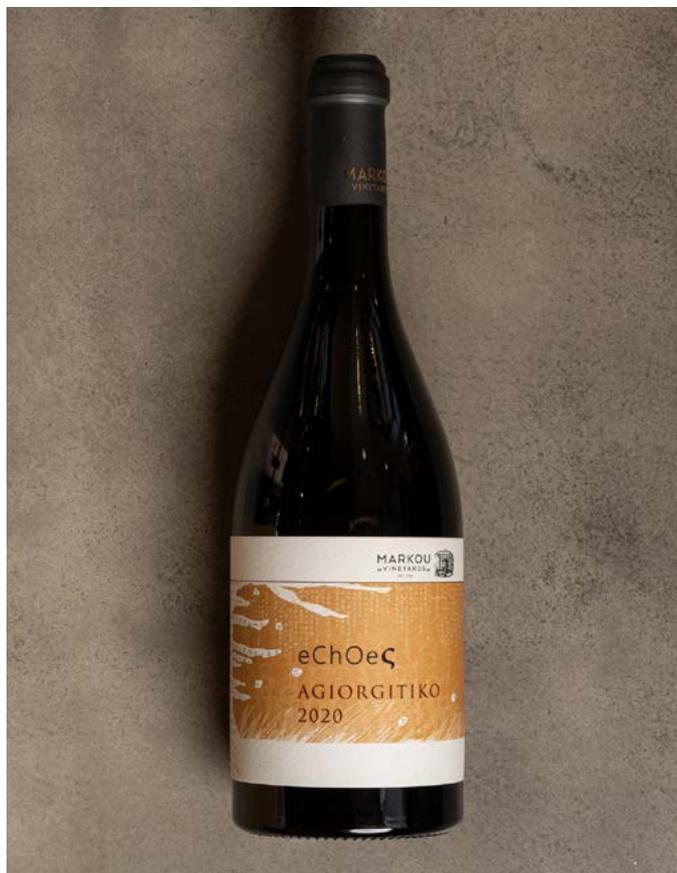
Η οινοποίηση γίνεται με κλασική ερυθρή μέθοδο σε τιμμεντένιες δεξαμενές, με καθημερινές ανακυκλώσεις και rigeage, οδηγώντας σε βαθιά εκχύλιση. Η παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12-14 μήνες ενισχύει τη δομή και προσδίδει πολυπλοκότητα.

Αναδίδει αρώματα μαύρων φρούτων, συνοδευόμενα από νότες μπαχαρικών, κακάο και διακριτικό ξύλο, ενώ στο στόμα εμφανίζει φρεσκάδα, ζωντανή οξύτητα, ισορροπημένες, κομψές τανίνες και μακρά, φινετσάτη επίγευση.



Echoes, Αμπελώνες Μάρκου

Ποικιλία: Αγιωργίτικο
Περιοχή: Παιανία, Αττική
Τιμή: ~ 15 €



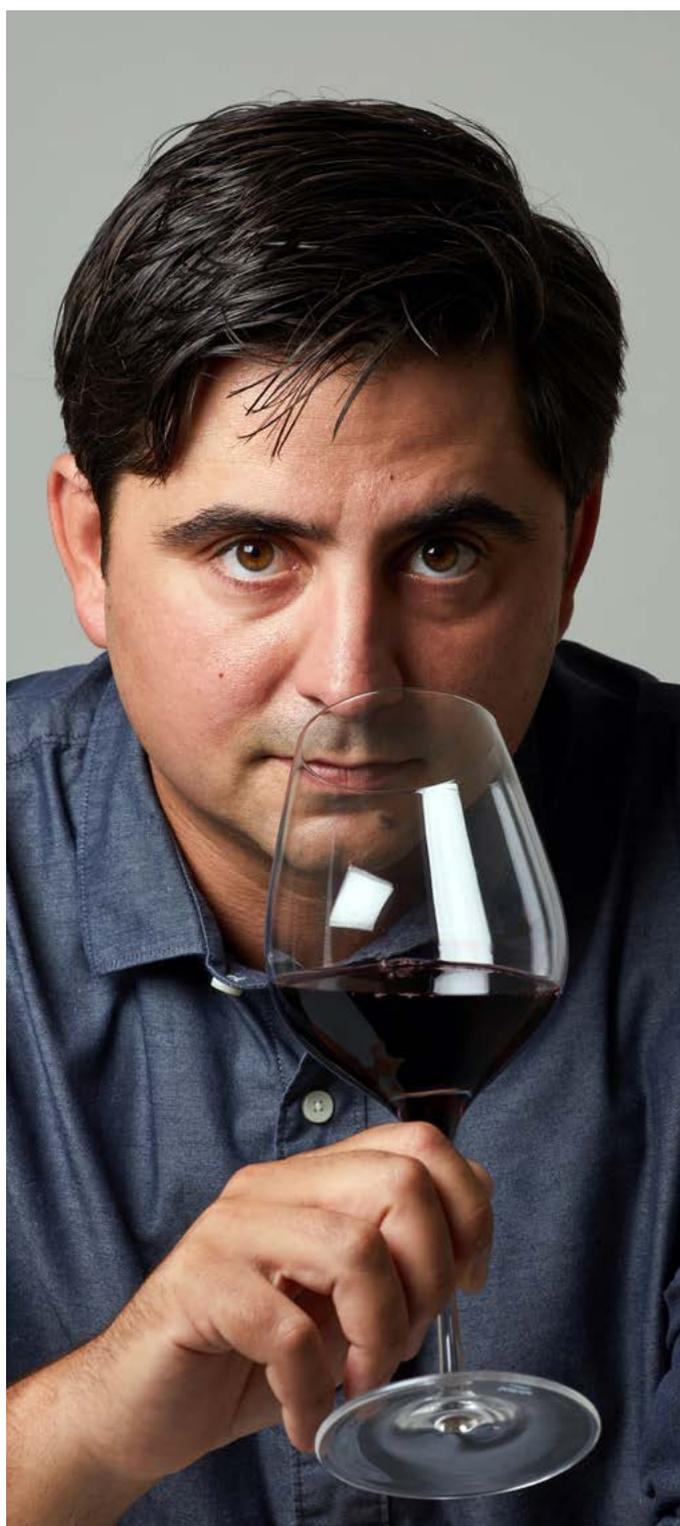
Ένα κρασί που μοιάζει να ακούει τις ανάγκες σου. Η οινοποίηση του Echoes βασίζεται στον σεβασμό απέναντι στη γη, στο σταφύλι, στον χρόνο. Παράγεται αποκλειστικά από Αγιωργίτικο, από παλιά κλήματα σε αργιλοπηλώδη εδάφη της Αττικής, και ωριμάζει για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Το χρώμα του είναι βαθύ πορφυρό, με ζωντανές ανταύγειες. Στην πρώτη επαφή, σου αφήνει μια αίσθηση ήρεμης δύναμης. Τα αρώματά του είναι στρογγυλεμένα και ζουμερά. Κεράσι, δαμάσκηνο, φύλλα καπνού και νύξεις μπαχαρικών, που αποκαλύπτονται σταδιακά. Είναι κρασί που δεν βιάζεται να αποκαλύψει όλα του τα χαρτιά.

Στο στόμα, η φινέτσα του Echoes εκφράζεται με ακρίβεια: μέτριο σώμα, φίνα οξύτητα, διακριτικές τανίνες. Η επίγευση είναι κομψή, ελαφρώς πικάντικη, με μια ευγενική πικράδα που σε προσκαλεί σε επόμενη γουλιά.

Η Φινέτσα ως Υπογραφή

Στον κόσμο του κρασιού, οι υπογραφές δεν φαίνονται πάντα στην ετικέτα. Άλλες φορές διακρίνονται στο στόμα, σαν μια αίσθηση που επιστρέφει με συνέπεια. Όταν σε κάθε κρασί που δοκιμάζεις αναγνωρίζεις τη λεπτότητα στην τανίνη, τη διακριτική πολυπλοκότητα στα αρώματα, την ισορροπία χωρίς επιτήδευση, τότε ξέρεις. Δεν χρειάζεται να το γράφει κάπου. Είναι Ζουμβουλis!





Το Σουφλί Ετοιμάζεται να Γίνει... Πεταλούδα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Ένας τόπος που έχει περάσει πολλά. Η ακμή του μεγάλη και διαχρονική. Η παρακμή έκδηλη και έντονη, αλλά η ελπίδα για αναγέννηση φανερή. Όπως μια πεταλούδα που με τη διακριτική της παρουσία προμηνύει μια νέα αρχή, έτσι και η περιοχή δείχνει πως είναι έτοιμη για κάτι καλύτερο.

Όταν η πολιτεία είναι πολύ μακριά για να βοηθήσει και να συνδράμει αποτελεσματικά, έρχονται οι τοπικοί θεσμικοί παράγοντες να προτείνουν όραμα και σχεδιασμό για τα επόμενα χρόνια. Πρόσωπα που αγαπούν τον τόπο τους και θέλουν να κρατηθούν και οι ίδιοι και τα παιδιά τους εκεί, δημιουργούν προϋποθέσεις για να γίνει η επιθυμία τους πραγματικότητα.

Στην ερημοποίηση που πνίγει την ευρύτερη περιοχή και στην παρακμή των τελευταίων χρόνων, η επιλογή των δημοτών να εκλέξουν για δήμαρχο τον Παναγιώτη Καλακίκο αποτελεί ένδειξη αλλαγής. Ένας εξωστρεφής άνθρωπος με όραμα, που προσπαθεί αδιάκοπα για κάτι παραπάνω – και αυτό ήδη αποδίδει καρπούς.

Γιατί όταν υπάρχει βούληση και σχέδιο –ιδίως από τη δημοτική αρχή– όλα είναι εφικτά. Δεν είναι απίθανο, λοιπόν, σε λίγα χρόνια να μιλάμε για την «καλή πρακτική του Σουφλίου». Μιας περιοχής που κάποτε περιστρεφόταν γύρω από το μετάξι, αλλά σήμερα έχει πολλά περισσότερα να προτείνει. Δεν είναι τυχαίο ότι το Σουφλί και η γύρω περιοχή αναγνωρίστηκαν ως «Best Tourism Village» από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού, ανάμεσα σε εκατοντάδες άλλες πόλεις.

Καφενείο ο Πρέσβης

Η γαστρονομική πρόταση του Σουφλίου, με ατμόσφαιρα από εκείνες που οι άνθρωποι της μεγαλούπολης δύσκολα συναντούν στην εποχή μας. Είναι στέκι και σημείο συνάντησης των ντόπιων, που γνωρίζονται παραπάνω από καλά. Είναι η προέκταση του σαλονιού τους, με τηλεοπτικούς δέκτες

στους τοίχους που εκπέμπουν συνέχεια ποδόσφαιρο ή μπάσκετ από συνδρομητικά κανάλια. Οι θαμώνες, στην πλειονότητά τους, είναι άνδρες. Η ηλικία τους ξεκινάει από τα 40 και φτάνει όσο αντέχει κάποιος να μετράει χρόνια.

Η στιγμή που όλα αρχίζουν να αποκτούν ιδιαίτερο ενδιαφέρον είναι όταν έρχονται οι λιχουδιές. Κεφτεδάκια με νοστιμιά που μόνο σε σπίτι συναντάς, πατάτες τηγανητές συγκλονιστικές, φέτα από τον κοντινό τυροκόμο, αγγουροντομάτα που μυρίζει μπαξέ. Λάδι νόστιμο και ποιοτικό. Λουκάνικα από τον γείτονα κρεοπώλη, κάποια φτιαγμένα ειδικά για τον «Πρέσβη». Αν είχε και Μαυρούδι του Δημήτρη Ράπτη, η γαστρονομική πανδαισία θα ήταν ολοκληρωμένη. Αλλά θα γίνει με τον καιρό και αυτό. Τώρα συνοδεύουν τα πιάτα ρετσίνας, τσίπουρα, μπίρες και χύμα κρασί.

Οινοποιείο Οδρύσες

Ο Δημήτρης Ράπτης είναι ένας οινοποιός με πάθος και μια όμορφη, ρομαντική τρέλα. Η επένδυσή του σε αμπελώνα είναι μεγάλη, σε μια περιοχή με ιδιαίτερο μικροκλίμα, που ευνοεί τόσο τις γηγενείς ποικιλίες –όπως το Μαυρούδι– όσο και ορισμένες διεθνείς, δοκιμασμένες επιλογές.

Εμφιαλώνει αρκετές χιλιάδες φιάλες ετησίως και κάνει σταθερά βήματα για να αυξήσει την παραγωγή, ενώ δίνει μέρος της σοδειάς του –πάντα με την υπογραφή του ως αμπελουργού– και σε άλλον οινοποιό, με δοκιμασμένη πρακτική οινοποίησης, την οποία μετατρέπει σε κρασί εξαιρετικής ποιότητας.



Ο Δημήτρης Ράπτης μας μιλάει για τα αμπέλια του:

«Η καλλιέργεια των αμπελιών μας ακολουθεί αποκλειστικά τις αρχές και τους κανόνες της βιολογικής γεωργίας, σύμφωνα με τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Εδώ και 14 χρόνια, η πιστοποίησή μας διασφαλίζεται από αναγνωρισμένο οργανισμό. Δεν χρησιμοποιούμε χημικά λιπάσματα ή φυτοφάρμακα· εφαρμόζουμε ήπιες καλλιεργητικές πρακτικές με βάση τον χαλκό και το θειάφι, πάντα σε επίπεδα πολύ χαμηλότερα από τα επιτρεπτά όρια.

Όταν ξεκίνησα, σύμφωνα με την τάση της εποχής, φύτευσα ξενικές ποικιλίες, τις κοσμοπολίτικες Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah, από τις οποίες παράγονται οίνοι είτε μονοποικιλιακοί είτε σε ανάμειξη μεταξύ τους. Μετά το 2009 φύτευσα σε περίπου 50 στρέμματα την τοπική ποικιλία Μαυρούδι Θράκης. Απομονώθηκαν πρέμνα και, αφού ταυτοποιήθηκε η κλωνική τους προέλευση και καθαρότητα, εμβολιάστηκαν και αποτέλεσαν τη βάση του γενετικού υλικού των αμπελώνων μας».

Οι Τεχνίτες του Κρέατος

Στο Σουφλί υπάρχουν δύο κρεοπωλεία που όλοι θα θέλαμε να έχουμε στη γειτονιά μας. Η οικογενειακή επιχείρηση Μούτλιας υπηρετεί με μεράκι και συνέπεια την παράδοση του καλού φαγητού από το 1974. Πιστή στις αξίες της ποιότητας και της τοπικής αυτάρκειας, διαθέτει ιδιόκτητη χοιροτροφική μονάδα και σύγχρονο κρεοπωλείο, εξασφαλίζοντας απόλυτο έλεγχο σε όλα τα στάδια της παραγωγής – από την εκτροφή μέχρι τη διάθεση των προϊόντων.

Ξεχωριστή θέση στις καρδιές και στα τραπέζια των καλοφαγάδων κατέχουν τα περίφημα λουκάνικα

Μούτλιας, με πράσο ή καυτερή πιπεριά, φρέσκα ή καπνιστά. Παρασκευάζονται με αγνό κρέας δικής τους παραγωγής και με παραδοσιακές συνταγές. Είναι ιδανικά για ψήσιμο και ταιριάζουν υπέροχα με τσίπουρο ή κρασί. Στο ίδιο πνεύμα παράγεται και ο φημισμένος καβουρμάς. Μια γαστρονομική κληρονομιά της Θράκης που εδώ παρασκευάζεται όπως παλιά, με ελάχιστα υλικά και μέγιστη νοστιμιά. Στη χειμωνιάτικη παραγωγή ξεχωρίζει η μπάμπω, το εορταστικό έδεσμα των Χριστουγέννων που συνδυάζει εντόσθια χοίρου, ρύζι και μπαχαρικά σε ένα εκρηκτικό μείγμα παράδοσης και γεύσης.

Η οικογένεια Τιάκα, με την παραδοσιακή επιχείρησή της στο κέντρο του Σουφλίου, επίσης αποτελεί σταθερό σημείο αναφοράς στη γαστρονομική ταυτότητα του Έβρου. Τα λουκάνικα, ο καβουρμάς και η μπάμπω παρασκευάζονται αδιάλειπτα από το 1950, με συνταγές που περνούν αναλλοίωτες από γενιά σε γενιά. Επιλέγουν με αυστηρά κριτήρια, κόβουν και επεξεργάζονται με παραδοσιακό τρόπο το κρέας, χοιρινό και μοσχαρίσιο, ενισχύοντας τη γεύση με πράσο, ρίγανη, μπαχάρι και κόκκινο πιπέρι, χωρίς συντηρητικά. Τα λουκάνικα Τιάκα είναι φτιαγμένα για τη σχάρα και, ενόσω ψήνονται στα κάρβουνα, γεμίζουν τον αέρα με μυρωδιές που δεν αφήνουν κανέναν ασυγκίνητο. Και εδώ η μπάμπω φέρνει μαζί της τη θαλπωρή και τη νοστιμιά των γιορτών, ενώ ο καβουρμάς έρχεται ως γεύση από το παρελθόν, χαρίζοντας μια αυθεντική εμπειρία που σε ταξιδεύει στην καρδιά της θρακιώτικης κουζίνας.

Το Ξενοδοχείο-Ορμητήριο

Το ξενοδοχείο του Τόλη Αλεξούδη είναι σαν τον ίδιο: φιλόξενο, ελκυστικό, ζεστό μέσα κι έξω. Ένα ζωντανό μνημείο που θα γίνει το ιδανικό ορμητήριο για τις εξερευνήσεις σας. Στα δωμάτια ξυπνούν μήνες από παλιότερες εποχές, με έπιπλα που κουβαλούν ιστορίες, χωρίς όμως να υστερούν σε άνεση και ποιότητα φιλοξενίας. Το πρωινό ξεκινά με αρωματικό ελληνικό καφέ, σπιτικές πίτες, φρέσκες μαρμελάδες, ντόπιο βούτυρο και φρυγανισμένο ψωμί – όλα με τη φροντίδα ανθρώπων που νοιάζονται. Κι αν δεν βιάζεσαι, το πρωινό γίνεται αφορμή για κουβέντα με τον Τόλη, που περιλαμβάνει ιστορίες για το Σουφλί, για το παρελθόν του, για τα όνειρα κάποιων λίγων –όπως πάντα– που πιστεύουν ότι μπορεί ο τόπος να έχει μέλλον.

Μια τέτοια ομάδα λίγων είναι και η Λέσχη Ανάγνωσης που βρίσκει στέγη στο καθιστικό του ξενοδοχείου. Εκεί, οι συμμετέχοντες συναντιούνται μπροστά από μια μικρή βιβλιοθήκη, με «καθοδηγητή» τον Μανώλη Παλαβούζη – έναν νεαρό, πολυγραφότα συγγραφέα με πάθος για τη γραφή και τη χαρά της ανάγνωσης. Μια λέσχη ανάγνωσης σ' έναν τόπο όπου λείπουν πολλά είναι από μόνη της πράξη αισιοδοξίας.

Στον φροντισμένο εξωτερικό χώρο του ξενοδοχείου Κουκούλι οι επισκέπτες μπορούν να ξαποστάσουν, να απολαύσουν τσάι του βουνού ή κρασί από τα τοπικά οινοποιεία και να δοκιμάσουν γλυκά του κουταλιού – εξαιρετικό, όπως πάντα, pairing με ελληνικό καφέ. Εκεί, η ένταση υποχωρεί και ο ρυθμός της επαρχίας επιβάλλεται απαλά, σχεδόν φυσικά.



Στα Μουσεία του Τόπου

Μόνο για να δείτε τα τέσσερα μουσεία θα χρειαστεί μια ολόκληρη ημέρα, που αξίζει όμως να την αφιερώσετε, όπως και να περάσετε χρόνο στα πωλητήριά τους. Ότι επιλέξετε θα είναι μοναδικό, αντάξιο της συνολικής εμπειρίας.

Στο Μουσείο Τέχνης Μεταξιού, η ξενάγηση είναι βιωματική. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να δουν τα στάδια παραγωγής του μεταξιού, καθώς και έργα γνωστών Ελλήνων σχεδιαστών. Πολύ κοντά βρίσκεται και το Λαογραφικό Μουσείο Σουφλίου - «Τα Γνάφαλα», με τη ζωντανή εκτροφή μεταξοσκώληκα, προσφέροντας μια μοναδική εικόνα της τοπικής παραγωγής. Ο Γιώργος Μπορουλίτης, του οποίου η οικογένεια δημιούργησε το μουσείο, είναι και ο εμπνευστής ενός αγώνα δρόμου στο Δάσος της Δαδιάς, μια ακόμη καλή αφορμή για να επισκεφθεί κάποιος την ευρύτερη περιοχή.

Στο εντυπωσιακό Αρχοντικό Κουρτίδη, που στεγάζει το Μουσείο Μετάξης του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ), οι επισκέπτες μαθαίνουν για την παραδοσιακή διαδικασία της σηροτροφίας και της μεταξουργίας.



Τέλος, το επιβλητικό Αρχοντικό Μπρίκα, σημείο αναφοράς για την αρχιτεκτονική ιστορία της πόλης, φιλοξενεί το Δημοτικό Λαογραφικό Μουσείο και άλλες συλλογές σχετικές με το μετάξι.





Η Δυτική Μακεδονία Μεταξύ Λιγνίτη και Οίνου

ΤΟΥ ΒΑΓΓΕΛΗ ΝΟΜΙΚΟΥ



Κάθε ταξίδι προς την πρωτεύουσα της χώρας έχει μια μικρή δόση αγωνίας. Το να ξεκινήσεις νωρίς για να περάσεις το Σαραντάπορο με καλές συνθήκες και να προλάβεις να σταματήσεις στην Ελασσόνα για μπουγάτσα δεν είναι πρόβλημα. Το να ξυπνήσεις νωρίς για να περάσεις, πράγματι, το Σαραντάπορο και να προλάβεις να είσαι στην ώρα σου στην πιθανή συνάντηση στην Αθήνα, καθώς ξεκινάς από την πλέον απομονωμένη περιφέρεια της χώρας, είναι ένα στοίχημα.

Το έχεις επιλέξει όμως, όπως έχεις επιλέξει τα απογεύματα μετά τη δουλειά να φοράς φόρμα εργασίας και γαλότσα και να κατεβαίνεις στο μικρό οινοποιείο που διατηρείς στις όχθες της λίμνης Πολυφύτου, με το δυσοίωνο μέλλον να καθρεφτίζεται πάνω της ως μόνιμο ερώτημα για μια περιοχή που καλλιεργούσε μόνο λιγνίτη για περισσότερο από 50 χρόνια.

Η Δυτική Μακεδονία υπήρξε επί δεκαετίες το κέντρο της λιγνιτικής παραγωγής στην Ελλάδα. Η παραγωγή λιγνίτη στην περιοχή κορυφώθηκε το 2002, φτάνοντας τους 55,8 εκατομμύρια τόνους. Από τότε παρατηρείται σταδιακή μείωση, με την παραγωγή να ανέρχεται σε 10,3 εκατομμύρια τόνους το 2020.

Με Οινική και Πολιτιστική Παράδοση, Αλλά Χωρίς Ενιαία Τουριστική Ταυτότητα

Κάθε κάθοδος, βέβαια, στην Αθήνα για έναν νέο – σωματικά αλλά κυρίως ψυχικά– άνθρωπο, που συνδυάζει business and pleasure, αποτελεί μια εξαιρετική ευκαιρία ανάδειξης σε άλλους ομοϊδεάτες των δυνατοτήτων που προσφέρει η ελληνική επιχειρηματικότητα, με έμφαση στους τομείς της καινοτομίας, της τοπικής παραγωγής και του τουρισμού ανά περιφέρεια.

Η έκθεση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ) «Μικροί Οινοποιοί 2025» –η δεύτερη στην οποία έχω συμμετάσχει ως οινοπαραγωγός– ανέδειξε με τον καλύτερο τρόπο τον πλούτο των εγχώριων προϊόντων και υπηρεσιών, καθώς και τις προοπτικές ανάπτυξης για το μέλλον. Ωστόσο, μια από τις διαπιστώσεις που προέκυψαν μέσα από αυτήν την εμπειρία είναι οι χαμένες ευκαιρίες για την Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας, μια περιοχή με πλούσια οινική παράδοση, αλλά χωρίς ενιαία τουριστική ταυτότητα.

Η Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας, παρά το γεγονός ότι διαθέτει μία Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) και έξι Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΠΓΕ), δεν κατάφερε να αναπτύξει ένα ολοκληρωμένο τουριστικό προϊόν βασισμένο στον οινοτουρισμό και τον εναλλακτικό τουρισμό. Η έλ-



λειψη στρατηγικού σχεδιασμού, οι αποσπασματικές δράσεις και η αδυναμία σύμπραξης των εμπλεκόμενων φορέων έχουν οδηγήσει σε μια κατάσταση όπου τα εξαιρετικά τοπικά προϊόντα δεν κεφαλαιοποιούνται πλήρως στο τουριστικό αφήγημα της περιοχής.

Σε αντίθεση με άλλες περιοχές της Ελλάδας, όπου η γαστρονομία και ο οινικός τουρισμός λειτουργούν ως κεντρικοί πυλώνες της τουριστικής ανάπτυξης, η Δυτική Μακεδονία δεν έχει καταφέρει ακόμα να αξιοποιήσει τις δυνατότητές της. Για να γίνουμε και λίγο πιο ακριβείς, οι διαδικτυακές αναζητήσεις για οινοτουρισμό στην Ελλάδα το 2022 ήταν αυξημένες κατά 41%, όπως προκύπτει από έρευνα της Tourix, η οποία αντανάκλα την ανοδική διαδρομή της συγκεκριμένης μορφής τουρισμού στη χώρα μας. Βάσει των αναζητήσεων χρηστών στην πλατφόρμα της Google, παρόμοια αύξηση, της τάξης του 42%, καταγράφεται και στις αναζητήσεις του 1^{ου} τριμήνου του 2023 σε σχέση με το αντίστοιχο τρίμηνο της προηγούμενης χρονιάς.

Όπως προκύπτει από τα στοιχεία της έρευνας, οι περισσότεροι υποψήφιοι επισκέπτες κάνουν αναζητήσεις για wine tours γενικά στην Ελλάδα (31,8%), ενώ τη δεύτερη θέση καταλαμβάνουν τα wine tours στην περιοχή της Σαντορίνης (29,9%). Ακολουθούν οι αναζητήσεις για wine tours στην Κρήτη (10,2%), ενώ την πρώτη πεντάδα με τις περιοχές που αναζητούν περισσότερο οι χρήστες συμπληρώνουν η Αθήνα (9,8%) και η Νεμέα (7%). Σύμφωνα με το Υπουργείο Τουρισμού, ο οινοτουρισμός αποτελεί μία από τις πλέον δυναμικά ανερχόμενες μορφές τουρισμού, με σημαντικές προοπτικές για το μέλλον.

Οι προκλήσεις που αναδύονται είναι σημαντικές. Το πολιτιστικό απόθεμα της περιοχής, όπως οι παραδοσιακές εκδηλώσεις της Αποκριάς στην Κοζάνη, τα Ραγκουτσάρια στην Καστοριά, οι εκδηλώσεις σχετικά με τα μανιτάρια στα Γρεβενά και οι Φωτιές στη Φλώρινα αποτελούν μοναδικά πολιτιστικά αλλά και πολιτισμικά στοιχεία που θα μπορούσαν να ενσωματωθούν σε μια στρατηγική τουριστικής ανάπτυξης. Επιπλέον, η ανάδειξη των τοπικών προϊόντων, μέσα από συνδυαστικές δράσεις που περιλαμβάνουν γευσιγνωσίες, επισκέψεις σε οινοποιεία και βιωματικές εμπειρίες, θα μπορούσε να αποτελέσει βασικό άξονα της νέας αναπτυξιακής στρατηγικής στην κρίσιμη καμπή του τέλους της λιγνιτικής δραστηριότητας, που είχε σημαντική συμβολή στην τοπική οικονομία.

Σύμφωνα με μελέτη του Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας, για κάθε τόνο λιγνίτη που εξορυσσόταν στη Δυτική Μακεδονία η τοπική οικονομία κέρδιζε συσσωρευτικά 23,81 ευρώ, ενώ για κάθε χίλιους τόνους λιγνίτη συντηρούνταν 0,45 θέσεις εργασίας. Η συνεργασία μεταξύ των τοπικών φορέων, των οινοπα-

ραγωγών και των τουριστικών επιχειρήσεων είναι απαραίτητη για τη δημιουργία μιας ολοκληρωμένης τουριστικής πρότασης που θα προσελκύσει επισκέπτες τόσο από την Ελλάδα όσο και από το εξωτερικό και θα δώσει μια νέα αρχή σε ένα βίαιο τέλος.

Η έκθεση του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ) «Μικροί Οινοποιοί 2025» ανέδειξε τη δυναμική των ελληνικών επιχειρήσεων, αλλά και τα κενά που πρέπει να καλυφθούν για την τουριστική ανάπτυξη της Δυτικής Μακεδονίας. Είναι στο χέρι των τοπικών φορέων να εκμεταλλευτούν τις ευκαιρίες και να επενδύσουν σε μια ενιαία τουριστική στρατηγική, που θα αξιοποιεί πλήρως το πολιτιστικό, οινικό και φυσικό κεφάλαιο της περιοχής, καθώς πλέον έχουμε καλές πρακτικές.

Σας αφήνω, όμως, καθώς ο δρόμος για το οινοποιείο μας, όπως και πολλών άλλων συναδέλφων, δεν είναι σίγουρα στρωμένος με ροδοπέταλα, αλλά στη δική μας περίπτωση δεν είναι –σε πολλά σημεία– ούτε με άσφαλο.



THALIA

GREECE

THE MUSE OF
INSPIRATION
FOR EVER

THE WINE.
INSPIRATION
FOR EVERY DAY

WWW.THALIA-WINE.COM



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





Ποτήρι και Κρασί: Το Σχήμα Μετράει!

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Δεν θα ξεχάσω ποτέ την πρώτη φορά που παρακολούθησα σεμινάριο για τα διαφορετικά σχήματα των ποτηριών και το πώς αυτά επηρεάζουν την απόλαυση του κρασιού. Θυμάμαι ότι είχα κυριολεκτικά μείνει άφωνη από αυτή την ανακάλυψη, αλλά συγχρόνως αδυνατούσα να πιστέψω πως είναι δυνατόν το ίδιο κρασί να συμπεριφέρεται εντελώς διαφορετικά όταν το δοκιμάζουμε σε ξεχωριστούς τύπους ποτηριών.

Ωστόσο, είναι γεγονός! Το άρωμα, η γεύση, η ισορροπία και η επίγευση ενός κρασιού επηρεάζονται από το σχήμα του ποτηριού. Το ίδιο κρασί μπορεί να εμφανίσει εντελώς διαφορετικά χαρακτηριστικά όταν σερβίρεται σε διαφορετικά ποτήρια.

Είναι εντυπωσιακό το πόσο έντονες είναι οι διαφορές. Ακόμα και έμπειροι οινογνώστες μπορεί να πιστέψουν ότι γεύονται άλλο κρασί από αυτό που δοκίμασαν απλώς σε ένα διαφορετικό ποτήρι.

Από εκείνη τη στιγμή, λοιπόν, δεν έχω πάψει να πειραματίζομαι, καθώς πιστεύω πια ακράδαντα πως κάθε κρασί έχει και το κατάλληλο ποτήρι του, το ιδανικό για να εκφράσει τα χαρακτηριστικά του με τον καλύτερο τρόπο. Θα μπορούσαμε να παρομοιάσουμε τη σχέση κρασιού ποτηριού με τις ανθρώπινες σχέσεις: με πολλούς ανθρώπους συνυπάρχουμε, κάνουμε παρέα, ίσως και να περνάμε πολύτιμο χρόνο μαζί, λίγοι είναι εκείνοι όμως που μας ξεκλειδώνουν πραγματικά και δημιουργούν τον χώρο και τις συνθήκες για να ξεδιπλώσουμε κάθε πτυχή του εαυτού μας.

Χρειάζεται μεγάλη προσπάθεια από έναν ταλαντούχο οινοποιό να παράγει ένα καλό κρασί. Οι κόποι και οι θυσίες του μπορούν εύκολα και σε ελάχιστο χρόνο να καταστραφούν αν το κρασί δεν σερβιριστεί σωστά. Εφόσον μας αρέσει λοιπόν το κρασί, θα

πρέπει να έχουμε και τα κατάλληλα εργαλεία ώστε να το αναδεικνύουμε – και ένα από αυτά είναι σίγουρα το ποτήρι.

Στο πλαίσιο της έκθεσης «Μικροί Οινοποιοί 2025» που πραγματοποιήθηκε στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων, και ενώ ήμουν απασχολημένη με τη διοργάνωση, με τραβούσε σαν μαγνήτης η αύρα του sommelier Γιώργου Λούκα που, σε συνεργασία με την εταιρεία Deals και τη Riedel, της οποίας είναι αντιπρόσωπος, είχαν ετοιμάσει το τέλειο workshop. Μια μοναδική παρουσίαση όπου, υπό την έμπειρη καθοδήγηση του γνωστού sommelier, θα διερευνούσαμε ποιο θα ήταν το κατάλληλο ποτήρι για 6 ελληνικές ποικιλίες, τις οποίες θα δοκιμάζαμε σε 6 διαφορετικού σχήματος Riedel ποτήρια, καθένα από τα οποία έχει σχεδιαστεί ειδικά για να φιλοξενεί πολύ γνωστές διεθνείς ποικιλίες.



Τα Ποτήρια Riedel

Η Riedel Crystal είναι μια οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία 300 ετών, γνωστή για τη δημιουργία και την ανάπτυξη ποτηριών ειδικά σχεδιασμένων για κάθε ποικιλία κρασιού. Εξάλλου, είναι η πρώτη εταιρεία στην ιστορία που αναγνώρισε ότι η γεύση και το άρωμα ενός ποτού επηρεάζονται από το σχήμα του ποτηριού από το οποίο καταναλώνεται. Έχει διακριθεί για τα επαναστατικά της σχέδια που αναδεικνύουν τα αλκοολούχα ποτά και άλλα ροφήματα.

Η Απόλαυση Μεγιστοποιείται

Στα τέλη της δεκαετίας του 1950, ο Claus J. Riedel ήταν ο πρώτος στην ιστορία που παρουσίασε και ανέπτυξε ποτήρια ειδικά σχεδιασμένα για το κρασί. Ερεύνησε εκτενώς την επίδραση του μεγέθους και του σχήματος του ποτηριού σε όλες τις δημοφιλείς ποικιλίες σταφυλιών, καταλήγοντας σε ένα συμπέρασμα με το οποίο συμφωνούν οι κορυφικοί οινολόγοι του κόσμου: το άρωμα, η γεύση, η υφή, η επίγευση και η συνολική απόλαυση του κρασιού μεγιστοποιούνται όταν επιλέγεται ποτήρι με το κατάλληλο σχήμα.



Γιατί Έχει Σημασία το Σχήμα

Ένα ποτήρι κρασιού αποτελείται από τρία μέρη: το κύπελλο, το πόδι και τη βάση. Το κύπελλο είναι το πάνω μέρος του ποτηριού, εκεί όπου τοποθετείται το κρασί, το πόδι είναι το λεπτό τμήμα που συνδέει το κύπελλο με τη βάση, και η βάση η επίπεδη επιφάνεια στο κάτω μέρος του ποτηριού που του επιτρέπει να στέκεται όρθιο.

Το ύψος του ποδιού και το πλάτος της βάσης είναι στοιχεία του σχεδιασμού του ποτηριού (γνωστά ως αρχιτεκτονική). Τα ποτήρια που είναι σχεδιασμένα ειδικά για ποικιλίες σταφυλιών διαθέτουν προσεκτικά ρυθμισμένα κύπελλα, τα οποία βασίζονται σε τρεις μεταβλητές: στο σχήμα, στο μέγεθος και στη διάμετρο του χείλους. Ο «ρόλος» αυτών των ποτηριών είναι να «μεταφράσουν» το μήνυμα του κρασιού στις ανθρώπινες αισθήσεις.

Οι 4 Αισθήσεις στο Κρασί

Άρωμα: Τα ποτήρια που είναι σχεδιασμένα για συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών επηρεάζουν την ποιότητα και την ένταση του αρώματος του κρασιού.

Υφή: Αναδεικνύουν τις συναρπαστικές και διαφορετικές υφές του κρασιού στο στόμα (υδαρές, κρεμώδες, μεταξένιο, βελούδινο).

Γεύση: Δημιουργούν μια ισορροπημένη αλληλεπίδραση μεταξύ του φρούτου, της ορυκτότητας, της οξύτητας και των πικρών στοιχείων του κρασιού.

Επίγευση: Προσφέρουν μια ευχάριστη, αρμονική και μακράς διάρκειας επίγευση.





Ο σχεδιασμός (αρχιτεκτονική ή κατασκευή) ενός ποτηριού με πόδι πρέπει να διασφαλίζει ότι το μέγεθος, το ύψος και το πλάτος βρίσκονται σε απόλυτη αρμονία. Το μέγεθος του κυπέλλου πρέπει να είναι σε αναλογία με το ύψος του ποδιού και το πλάτος της βάσης. Ο σεβασμός στις ακριβείς αναλογίες αυτών των διαστάσεων εξασφαλίζει ένα σωστά ισορροπημένο και αισθητικά άρτιο ποτήρι.

Κανένα ποτήρι δεν μπορεί να προσφέρει την ιδανική εμπειρία για όλους τους τύπους κρασιού. Η Riedel έχει σχεδιάσει ποτήρια που αναδεικνύουν την αρμονία και τα μοναδικά χαρακτηριστικά κάθε κρασιού, το ξεχωριστό γευστικό προφίλ που κρύβουν στο DNA τους.



Workshop: Ελληνικές Ποικιλίες και Κατάλληλο Σχήμα Ποτηριού

Κατά τη διάρκεια της παρουσίασης και της βιωματικής γευσιγνωσίας στα ποτήρια Riedel δοκιμάσαμε 6 ελληνικές ποικιλίες, 3 λευκές και 3 κόκκινες, και πειραματιστήκαμε σε διαφορετικού σχήματος ποτήρια από τη σειρά Performance.

Δοκιμάσαμε τις λευκές ποικιλίες –Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Σαββατιανό– στα 3 ποτήρια που

ήταν ειδικά σχεδιασμένα για τις διεθνείς ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc και Riesling. Το αποτέλεσμα στο οποίο καταλήξαμε ύστερα από την παρατήρηση των χαρακτηριστικών τους και πώς αυτά εκφράζονται στο κάθε ποτήρι ήταν πως το Ασύρτικο εκδηλώνεται πιο όμορφα στο ποτήρι του Riesling, η Μαλαγουζιά αναδεικνύει τον παιχνιδιάρικο αρωματικό της χαρακτήρα στο ποτήρι του Sauvignon Blanc, ενώ ο δυναμικός χαρακτήρας του Σαββατιανού διακρίνεται πιο σωστά στο ποτήρι του Chardonnay.

Αντίστοιχα, δοκιμάσαμε 3 ερυθρές ποικιλίες, το Αγιωργίτικο, τη Λημνιώνα και το Ξινόμαυρο. Διαπιστώσαμε πως το Ξινόμαυρο μοιάζει ακόμα πιο ελκυστικό στο ποτήρι που προορίζεται για το Pinot Noir, ενώ τόσο η Λημνιώνα όσο και το Αγιωργίτικο εκδηλώνουν πιο ολοκληρωμένα τα χαρακτηριστικά τους στο ποτήρι που είναι σχεδιασμένο για την ποικιλία Syrah. Το ποτήρι που προορίζεται για το Cabernet Sauvignon και το Merlot φαίνεται πως δεν αγαπά αρκετά τις ελληνικές ποικιλίες.

Το συμπέρασμα; Αν θέλετε να ανακαλύψετε έναν νέο κόσμο απολαύσεων, μη χάνετε καιρό, αρχίστε να πειραματίζεστε με διαφορετικούς τύπους ποτηριών και κρασιών!





Τρίκερι | Κάποτε Τόπος Εξορίας, Σήμερα Μικρός Παράδεισος

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Όταν μπαίνεις στο θαλάσσιο ταξί του Στάθη για να μεταφερθείς από ένα μικρό λιμανάκι στη μέση του πουθενά στο νησί απέναντι, είναι σαν να μπαίνεις σε χρονοκάψουλα και να ταξιδεύεις στο παρελθόν. Σε κάτι που δεν θα το πιστεύεις ακόμη και όταν θα το ζεις. Κάθε προσδοκία, κάθε πρόβλεψη θα καταρριφθεί σε αυτό το σκηνικό που θα μπορούσε να έχει βγει από σελίδες ιστορικής μυθιστοριογραφίας. Όταν θα φύγεις, θα κουβαλάς μέσα σου αναμνήσεις στα όρια του ονείρου για πράγματα που δύσκολα θα πιστεύεις ότι έζησες στ' αλήθεια.



Το Τρίκερι έχει ελάχιστα καταλύματα, με τα περισσότερα από αυτά να βρίσκονται στη δυτική πλευρά του νησιού. Φτάνοντας εκεί, καθώς σέρνεις τις βαλίτσες σου στα χωμάτινα μονοπάτια, αναρωτιέσαι τι έχεις κάνει λάθος. Αλλά να που όλα είναι σωστά. Δεν υπάρχει τίποτα μηχανοκίνητο στο νησί. Ούτε καν ποδήλατα. Οριακά έχει κάποιους δρόμους – μάλλον μονοπάτια, τα οποία προσφέρονται για πεζοπορία.

Το σπίτι –πετρόκτιστο, σε έναν όμορφο μικρό οικισμό– δίνει την αίσθηση ότι ξεπήδησε από μίαν άλλη εποχή, ταιριαστό στο ύφος του νησιού. Ο ορίζοντας που αντικρίζεις από το μπαλκόνι του είναι σαν πίνακας ζωγραφικής. Η ακινησία του τοπίου αλλά και η προοπτική ξεκουράζουν το βλέμμα και την ψυχή. Στο Τρίκερι, εκτός από τα ρούχα σου, πρέπει να έχεις πάρει μαζί σου και προμήθειες. Νερό και τρόφιμα. Διαφορετικά, μοναδική σου επιλογή είναι οι δύο ταβέρνες του νησιού, τα μοναδικά «κοσμικά» σημεία του. Εκεί θα τους συναντήσεις όλους. Ή, τουλάχιστον, όποιον αναζητά φαγητό ή επικοινωνία.



Στη μία από τις ταβέρνες, ένα πολυφωτογραφημένο τραπέζι μοιάζει σαν να βρίσκεται εκεί από δεκαετίες. Σε προσκαλεί να καθίσεις κι εσύ, όπως τόσο άλλοι πριν από σένα. Είναι το κατάλληλο σημείο για να χαλαρώσεις και να αντιληφθείς ότι στη ζωή η κάθε στιγμή είναι πολυτέλεια. Έχεις τον χρόνο, άλλωστε, να το νιώσεις.

Η επίσκεψη στο μοναστήρι σε επαναφέρει στην πραγματικότητα. Στη σκληρή όψη της ζωής. Εκεί βασανίστηκαν, υπέφεραν για χρόνια, γυναίκες που διαφωνούσαν ιδεολογικά με την πολιτική κατάσταση μιας εποχής. Περιηγείσαι στο μοναστήρι, διαβάζεις πόσες γυναίκες είχαν εξοριστεί και ζούσαν σε άθλιες συνθήκες εκεί με τα παιδιά τους, αναρωτιέσαι γιατί να γίνεται αυτό το κακό.

Σήμερα τίποτα δεν θυμίζει το παρελθόν. Όμως η –όχι και τόσο μακρινή– ιστορία του τόπου έχει αφήσει στον χώρο το αποτύπωμά του, το οποίο συ-

νυπάρχει με την ατμόσφαιρα της γαλήνης και της ηρεμίας που απορρέει από την πνευματικότητα του μοναστηριού και την κατανυκτική εμπειρία της Θείας Λειτουργίας. Στο μοναστήρι λειτουργεί και ξενώνας. Όσοι προλάβουν να κλείσουν δωμάτιο, μπορούν να μείνουν στα κελιά του με χαμηλό αντίτιμο και να ζήσουν μια συγκλονιστική εμπειρία.



Το Τρίκερι περπατιέται. Είναι μια ωραία δοκιμασία για όποιον έχει διάθεση εξερεύνησης. Σε ανύποπτο χρόνο, μέσα από τους ελαιώνες και τους θάμνους, ξεπηδάει και ένας δρομέας — το δρομικό κίνημα βρίσκεται παντού.



Οι παραλίες ερημικές. Σε κάποιες έρχονται ιστιοπλοϊκά και δένουν αρόδο για λίγο, για μερικές βουτιές. Δεν μένουν όμως. Μάλλον οι επιβάτες τους δεν βρίσκουν κάτι να τους κρατήσει. Ευτυχώς.

Περπατώντας ανακαλύπτεις, ωστόσο, ότι και στον παράδεισο υπάρχουν προβλήματα. Πολλά μπάζα παντού. Πολλά πλαστικά και σκουπίδια στις παραλίες, αλλά και στα πιο απίθανα σημεία. Με τις φωτιές να αποτελούν σοβαρή απειλή κάθε καλοκαίρι, μία από τις πρώτες μέριμνες των θεσμικών υπεύθυνων πρέπει να είναι η απομάκρυνση των σκουπιδιών, που αποτελούν πηγές ανάφλεξης.



Ο βυθός του λιμανιού είναι η χαρά του «Τυρσοο», του πλοίου που χρησιμοποιεί το Ίδρυμα του Αθανασίου Λασκαρίδη για τον καθαρισμό του βυθού από τα απορρίμματα. Θα μείνει κάμποσες μέρες και θα συλλέξει ό,τι μπορεί να φανταστεί ο νους του ανθρώπου.

Στις ταβέρνες έχει κάθε μέρα φρέσκο ψάρι και θαλασσινά. Σε τιμές άλλης εποχής. Με φροντίδα σπιτίσια και με γεύση που σέβεται τον πελάτη. Δεν παίζει μουσική στις ταβέρνες. Ακούγεται μόνο ο παφλασμός της θάλασσας και οι κουβέντες των θαμώνων, Ελλήνων και ξένων. Τη μέρα έρχονται επισκέπτες από την απέναντι στεριά για μπάνιο και φαγητό. Άντε οι πιο περιπετειώδεις να κάνουν και μια βόλτα στο μοναστήρι. Ελάχιστοι μένουν στο νησί. Μόνο όσοι παραθερίζουν γιατί έχουν εκεί κάποιο σπίτι από τους παπούδες τους.

Το νησί είναι η χαρά των παιδιών. Τρέχουν, παίζουν κρυφτό και άλλα παιχνίδια από το πολύ μακρινό παρελθόν. Δεν έχει καλό σήμα, το ίντερνετ είναι αργό. Άρα δεν υπάρχει εναλλακτική. Χωρίς κινητά πρέπει... να παίξουν. Οι εικόνες με τα δεκάδες παιδιά που τρέχουν παντού χαρούμενα και γελαστά σε πάνε πίσω στην Ελλάδα του '60.

Στο Τρίκερι βρίσκεις κάτι από τον χαμένο σου χρόνο. Εκεί αντιλαμβάνεσαι πόσο αλήθεια είναι όσα υποστηρίζουν διάφοροι γκουρού ανά την υφήλιο.

Αυτό που έλεγε ο Ασκληπιός και ο Ιπποκράτης. Ότι βρίσκεις ζωή όταν έχεις γαλήνη, ασκείσαι, τρως σωστά, κοιμάσαι ήσυχα και έχεις γύρω σου ένα όμορφο φυσικό περιβάλλον.



Η απόσταση από τον Βόλο είναι περίπου 90', σε έναν απαιτητικό δρόμο, που όμως στο μεγαλύτερό του κομμάτι, ειδικά από την Αργαλαστή και μετά, είναι η χαρά της αυτοκίνησης.

Δεν είναι προορισμός για Σαββατοκύριακο. Είναι το νησί στο οποίο τσεκάρεις αν μπορείς να ζήσεις με κάποιον για πάντα.





Η Νάουσα Καινοτομεί με την Ακαδημία Οίνου

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Η Νάουσα, που τα αμπέλια της και το Ξινόμαυρο την κάνουν διάσημη σε όλο τον κόσμο, αναπτύσσεται διαρκώς. Στη δεύτερη θητεία του δημάρχου Νίκου Κουτσογιάννη, οι ιδέες και τα έργα της στρατηγικής ανάπτυξης του προορισμού φαίνεται να ωριμάζουν, επαναφέροντας τον μικρό δήμο της ηρωικής πόλης της Κεντρικής Μακεδονίας στο προσκήνιο της επικαιρότητας, με δράσεις καινοτομίας και αποτελεσματικής αξιοποίησης των διαθέσιμων πόρων της.



Ο Νίκος Κουτσογιάννης, εμπνευστής των εκδηλώσεων για την προώθηση του Ξινόμαυρου «Νάουσα, η Πόλη του Οίνου», ξέρει πολύ καλά το DNA του τόπου του και εκμεταλλεύεται τον πλούτο του, δηλαδή το κρασί του. Με συνεργασίες και δημιουργικές ιδέες, αξιοποιεί την υστεροφημία του κυρ-Γιάννη, βρίσκει συμμάχους στα κέντρα αποφάσεων της Αθήνας και συχνά μας τροφοδοτεί με νέα και ανακοινώσεις.

Έργα όπως η ανάδειξη του Αρχαίου Γυμνασίου και του ευρύτερου αρχαιολογικού χώρου της Μίεζας με την υποστήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού, η δημιουργία παραρτήματος του ΕΚΕΤΑ στη Νάουσα με αντικείμενο θέματα έρευνας στους τομείς της αγροτεχνολογίας, της αγροδιατροφής και των agrolistics, αλλά και η συνεργασία για την ίδρυση της Βιβλιοθήκης Οίνου Νάουσας (ΒΟΝ) σε συνεργασία με το Ίδρυμα Μπουτάρη και τη Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Βέροιας, βάζουν σε ισχύ το σχέδιο δράσης του για εξωστρέφεια και ανάπτυξη του προορισμού.

Η Ακαδημία Οίνου

Σε όλα αυτά προστίθεται και η Ακαδημία Οίνου, είδηση που ανακοίνωσε ο δήμαρχος με αφορμή την επίσκεψη εργασίας στον υφυπουργό Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού Κωνσταντίνο Βλάση.

«Η Ακαδημία Οίνου αποτελεί συνεργασία τριών φορέων, των επιχειρήσεων κρασιού, του δήμου και του υπουργείου», αναφέρει στη συζήτησή μας ο Νίκος Κουτσογιάννης. «Η καινοτομία της πρωτοβουλίας αυτής είναι πως δημιουργείται ένα εκπαιδευτικό ίδρυμα επαγγελματικής κατάρτισης που απαντάει στις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας. Το πρόγραμμα σπουδών και οι ειδικότητες θα διαμορφωθούν έπειτα από έρευνα στους επαγγελματίες οινοπαραγωγούς, οινολόγους και ιδιοκτήτες εστίασης. Η σχολή θα στεγάζεται σε δημοτικό κτίριο της Νάουσας και θα αποτελεί τη μοναδική μεταδευτεροβάθμια αρχική επαγγελματική κατάρτιση, Επιπέδου 5, που θα ειδικεύεται στο κρασί. Η φοίτηση προβλέπεται να είναι διετής, με ένα εξάμηνο υποχρεωτικής πρα-

κτικής άσκησης ή μαθητεία, η οποία θα αμείβεται από την οινοτουριστική συμβεβλημένη επιχείρηση. Η φοίτηση θα είναι δωρεάν με την υποστήριξη του Υπουργείου Παιδείας, ενώ ο απαιτούμενος εξοπλισμός πρακτικής εξάσκησης θα προσφερθεί από τις επιχειρήσεις».

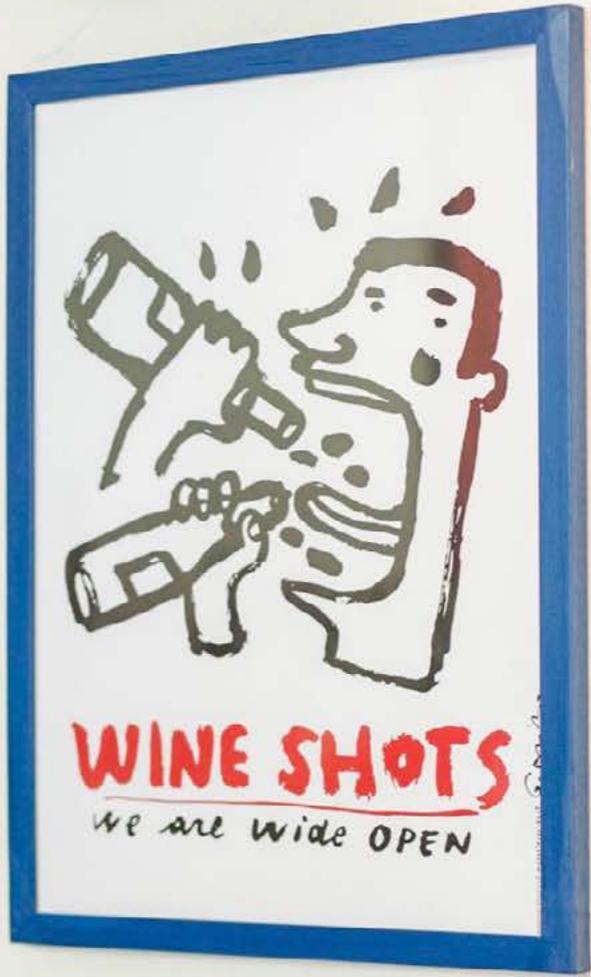
Με την ανακοίνωση της πρωτοβουλίας ήδη εκδηλώθηκε ενδιαφέρον και μαζί έγιναν φανερές και οι ανάγκες που γεννιούνται παράλληλα με τη φοίτηση, όπως εκείνη της στέγασης των φοιτητών. Όπως σημειώνει ο δήμαρχος: «Έχουμε προβλέψει τη διαμόρφωση φοιτητικών εστιών, με τη μορφή στούντιο, που ο φοιτητής θα νοικιάζει με συμβολικό αντίτιμο και σύμφωνα πάντα με εισοδηματικά κριτήρια».

Ταυτόχρονα, η συνεργασία με το ΕΚΕΤΑ θα διαθέτει στο πλαίσιο έρευνας ένα αγροτεμάχιο 100 στρεμμάτων ως πειραματικό αμπελώνα, ενώ θα υλοποιηθεί και ερευνητικό πρόγραμμα για καλλιέργεια αμπελώνων με τη βοήθεια της ρομποτικής τεχνολογίας.

Παράλληλα, αναμένουμε την επαναλειτουργία του εμβληματικού ξενοδοχείου «Βέρμιον» στο πάρκο του Αγίου Νικολάου, ενώ ελπίζουμε και στην επιστροφή του πολύ αγαπημένου μας και ξεχωριστού Φεστιβάλ Κινηματογράφου Νάουσας (Naousa International Film Festival), έναν πολύτιμο για την επαρχία πόλο πολιτισμού, για 12 συνεχή χρόνια, σε μια εποχή που τα περιφερειακά φεστιβάλ δεν ήταν τα αγαπημένα της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης.

Ο δήμαρχος Νίκος Κουτσογιάννης ήταν τότε ένας από τους εμπνευστές, και από τότε κάνει τα πάντα για να ρίχνει τους προβολείς στην αγαπημένη του πόλη. Ανυπομονούμε!





TIFFANY'S
x 1905



Αμοργός | Πέτρα και Ευλογία

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η Αμοργός θέλει χρόνο και αυτοκίνητο – ο χρόνος είναι απαραίτητος, το αυτοκίνητο μπορείτε να το αντικαταστήσετε και με το λεωφορείο. Η απόσταση από τον Πειραιά βάζει κάπως τα χρονικά όρια, μας αποθαρρύνει να την επισκεφθούμε για ένα Σαββατοκύριακο. Κι αυτός είναι ένας από τους λόγους χάρη στον οποίο έχει καταφέρει να γλιτώσει από τη μοίρα πιο κοντινών νησιών. Εκτός από χρόνο, να της διαθέσετε και μια λιγότερο τουριστική περίοδο – όχι τον Αύγουστο, ένα γεμάτο 10ήμερο τον Ιούνιο. Όσο θα περνάνε οι μέρες τόσο θα αντιλαμβάνεστε την αξία της ηρεμίας.

Όπου και αν επιλέξετε να μείνετε στο νησί, θα βρείτε εκείνο που σας ταιριάζει. Αν μείνετε στην Αιγιάλη, δοκιμάστε το Lakki Village, ένα χωριό μέσα στο χωριό. Από το δωμάτιο βγαίνετε στην παραλία και βουτάτε σε υπέροχα νερά, ενώ από τον καλόγουστο χώρο του εστιατορίου μπορείτε να απολαμβάνετε το κρασί σας αγναντεύοντας τον ορίζοντα.

Από την Αιγιάλη μπορείτε εύκολα να ανεβείτε στο χωριό Θολάρια για φαγητό, στον Χορευτή – λίγο παντοπωλείο, λίγο μανάβικο, καφενείο όλη μέρα και ταβέρνα για όσους είναι μερακλήδες. Κοντά είναι και η μεγαλύτερη Λαγκάδα, πάνω από την Αιγιάλη, με τα ολόλευκα σπίτια, τα όμορφα στενά δρομάκια, τις ταβέρνες και τα καφέ που δένουν αρμονικά με όλο το περιβάλλον. Επιχειρήστε το και με τα πόδια, τα μονοπάτια είναι καθαρά, ανοιχτά, και με εξαιρετική σήμανση.

Αυτή, άλλωστε, είναι και μία από τις διαδρομές του Amorgos Trail, που διοργανώνεται στο νησί κάθε χρόνο μετά το Πάσχα και φέρνει επισκέπτες από κάθε γωνιά της Ευρώπης, κυρίως Γάλλους, Ιταλούς και Ολλανδούς. Κάποιοι έχουν αγοράσει σπίτι και μένουν στο νησί με τους μήνες. Οι καιρικές συνθήκες ευνοούν πλέον, ο χειμώνας έχει μικρύνει τόσο που φεύγουν για τα πάτρια εδάφη τους μόνο για ένα μικρό διάστημα. Στις ταβέρνες και στα καφε-

νεία σμίγουν με τους ντόπιους, σχεδόν ζουν μαζί τους. Αλλά πάντα με τους ρυθμούς που θέτουν εκείνοι. Όλα γίνονται αργά. Άλλωστε, ποιος βιάζεται; Μαθημένοι να προσαρμόζονται στους ρυθμούς της φύσης, τα μόνα που νοιάζονται να φροντίσουν είναι τα ζωντανά και τους κήπους τους. Αυτή είναι και η μεγαλύτερη περιουσία τους.

Όσο περνούν οι μέρες, το νησί σε απορροφά, σου επιβάλλει τη δική του ενέργεια. Εκεί, τότε, είναι που γίνεται η μύηση. Κάπως έτσι συνέβη και στον Χρήστο, στον Αμόργιαλο. Ο Χρήστος ταξίδεψε για πρώτη φορά στην Αμοργό πριν από 30 χρόνια και ήδη το '96 αποφάσισε να ανοίξει τον Αμόργιαλο στην Αιγιάλη, ένα καφέ μπαρ που φιλοξενεί κόσμο από όλο τον πλανήτη και θυμίζει παλιό κυκλαδίτικο στέκι.

Στην Αιγιάλη βρίσκεται και ένα από τα δύο κάμπινγκ του νησιού, ένας μύθος στις φοιτητικές γενιές, κάτι παραπάνω από προορισμός διακοπών. Ζηλευτό, κατά μία έννοια, στους μεγαλύτερους που δεν το έχουμε ζήσει, αλλά... κάθε πράγμα στον καιρό του.

Η Χώρα είναι από μόνη της προορισμός. Με πολλά καφενεία και ταβέρνες, με ωραίες γωνιές, με στέκια που έχουν δημιουργήσει οι ανήσυχτοι ιδιοκτήτες τους, που έχουν «μεταναστεύσει» εδώ από όλη την Ελλάδα, συνδυάζοντας δουλειά και ζωή στο νησί.



Από τη Χοζοβιώτισσα στο Απέραντο Γαλάζιο

Οι παραλίες δεν είναι τόσες όσες θα περίμενε κανείς μετρώντας την ακτογραμμή του νησιού. Είναι όμως διαφορετικές μεταξύ τους, καθεμία με χαρακτηριστήρα ιδιαίτερο που μένει στη μνήμη, κρύβουν εκπλήξεις, όλες με γαλάζια καθαρά νερά. Η παραλία στην Αγία Άννα, εκείνο το απέραντο γαλάζιο που έγινε και τίτλος ταινίας του Luc Besson, είναι το σήμα κατατεθέν. Η ταινία που άλλαξε το νησί και το έκανε διάσημο τη μακρινή δεκαετία των 80ς είναι και ο λόγος για τον οποίο κατακλύζεται από Γάλλους την τουριστική ειδικά περίοδο.



Η εικόνα του απέραντου γαλάζιου από τη Χοζοβιώτισσα, το μοναστήρι που είναι κυριολεκτικά σκαρφαλωμένο στα βράχια, είναι συγκλονιστική. Είναι εκεί όπου η πνευματικότητα του ανθρώπου συναντά το μεγαλείο της φύσης και δένουν αρμονικά κάνοντας την εμπειρία μαγική. Οι ώρες που δέχεται κοινό το μοναστήρι είναι 11 με 1 το πρωί ή 5 με 7 το απόγευμα, όμως καλύτερα είναι να αποφύγετε τον ήλιο όσο μπορείτε. Να ξεκινήσετε νωρίς και να έχετε στη διάθεσή σας τουλάχιστον μία ώρα. Θέλει προσπάθεια για να φτάσετε μέχρι την είσοδο, τα σκαλοπάτια είναι πολλά και ο ήλιος δυσκολεύει την ανάβαση. Όμως, αξίζει.

Οι μοναχοί, πριν από 11 αιώνες, επέλεξαν να χτίσουν το μοναστήρι εκεί ψηλά ώστε να το προστα-

τεύσουν από τους πειρατές. Είναι απρόσιτο, χτισμένο κατακόρυφα, με τρόπο που θα ζήλευαν και οι σημερινοί μηχανικοί.

Ο ναός είναι μικρός και λουσμένος σε φως φτιαγμένο για να κάνει τις εικόνες πιο επιβλητικές. Στο Αρχονταρίκι θα σας κεράσουν ψημένη ρακή, που φτιάχνουν στη μονή, με λουκούμι, αντίδωρο για την προσπάθεια να φτάσετε μέχρι εκεί. Αν δεν έχει κόσμος, επιμηκύνετε την επίσκεψη, η απόκοσμη ατμόσφαιρα είναι ό,τι πρέπει για ανάπαυλα και ενδοσκόπηση. Για τα σπουδαία της ζωής, για τα πραγματικά αναγκαία.

Το μονοπάτι που ξεκινάει από τη μονή είναι και η εκκίνηση του μεγάλου αγώνα του Amorgos Trail. Με τις καμπάνες να χτυπούν και με την ευλογία της Παναγίας, δρομείς από όλη την Ελλάδα και τον κόσμο τρέχουν στα παλιά μονοπάτια, ρίχνοντας, όσοι δεν πηγαίνουν πολύ γρήγορα, κλεφτές ματιές στο άγριο τοπίο.

Στην Κάτω Μεριά

Στην Κάτω Μεριά θα βρείτε και τον Πύργο, τον γαστρονομικό προορισμό του νησιού. Στο χωριό Αρκεσίνη, η οικογένεια του Γιώργη Ρούσσου δημιουργεί με τα τοπικά προϊόντα της γύρω περιοχής νόστιμα πιάτα που αναδεικνύουν την αμοργιανή κουζίνα. Κόντρα σε όλη τη συζήτηση για τα νησιά των Κυκλάδων που αλλοιώνονται, έρχεται μια ταβέρνα να μας υπενθυμίσει τη νησιωτική αυθεντική κουλτούρα.

Η μητέρα της οικογένειας, η Μαρία, μαγειρεύει ό,τι είχε μάθει από τη γιαγιά της και η Βαγγελιώ, η κόρη τους, με σπουδές μαγειρικής στην Αθήνα, συμπληρώνει την παράδοση με τη φρεσκάδα της γενιάς της - πάντα όμως με τη νοστιμιά του σπιτικού φαγητού του μικρού νησιού των Κυκλάδων. Ο Παρασκευάς, ο γιος, με σπουδές αρχαιολογίας, τα βράδια σερβίρει και ξεναγεί στις γεύσεις και στην παράδοση του νησιού του.





«Είναι μακρύ το νησί μας, αλλά όχι φαρδύ», μου λέει ο Γιώργης Ρούσσο, που είναι λίγο κτηνοτρόφος, λίγο ψαράς, λίγο αγρότης, λίγο ταβερνιάρης. Το αλάτι που μαζεύει με κόπο από τις βραχονησίδες γίνεται ανάρπαστο από τους επισκέπτες. Τρελαίνονται, λες και δεν έχουν ξαναδοκιμάσει. Όλα γίνονται καλύτερα όταν προστίθεται αυτό το αλάτι, λένε, και πολλοί παίρνουν μαζί τους και το βαζάκι με το κουταλάκι που βρίσκουν στο τραπέζι.

Τα «ραδίκια» της θάλασσας είναι άλλη μία σπεσιαλιτέ του μαγαζιού. Ειδικότητα του Γιώργη, που πηγαίνει εκεί όπου σκάει το κύμα και τα μαζεύει. Όταν τα βρίσκει και όταν μπορεί, γιατί δεν είναι εύκολο. Γδέρνει τα χέρια του για να τα βγάλει. Όταν όμως τα βράσει και τα σερβίρει με λάδι, λεμόνι και το δικό του αλάτι γίνονται μοναδικό έδεσμα, ότι πιο γκουρμέ μπορείς να δοκιμάσεις.

Οι ντομάτες του θείου (μεγάλη οικογένεια οι Ρουσσαίοι) γίνονται ανάρπαστες και, αν μπορούσαν, κάποιιοι από τους πελάτες θα αγόραζαν όλη την παραγωγή. Όμως η κυρία Μαρία επιμένει: «Τις έχω για τη χωριάτικη, αλλιώς δεν θα φτάσουν για όλους».

Τα πρωινά (αξημέρωτα) ο Γιώργης πηγαίνει στο μαντρί να δει τα κατσίκια του. Ελεύθερα όλη τη μέρα, ξέρουν τον δρόμο και μαζεύονται με τη δύση του ήλιου. Από το γάλα τους φτιάχνει το σκληρό τυρί, που είναι το καλύτερο συνοδευτικό για κόκκινα κρασιά. Αλλά και τη μυζήθρα που συνοδεύει τη χωριάτικη.

Τα ψάρια ή τα θαλασσινά στο μενού είναι ψαριές του Γιώργη και του γαμπρού του. Έχουν βάρκα και ότι ψαρεύουν γίνεται πρώτη ύλη. Όταν τελειώνει, σβήνεται από το μενού. Κάτι χταποδάκια με κριθαράκι ή κάτι ψιλά ψαράκια τηγανητά, κάτι σε καλαμαράκι (μέχρι να τελειώσει και αυτό)... Και όταν βγάζουν μεγάλο ψάρι, το ανακοινώνουν την ίδια μέρα. Όποιος προλάβει - αν δεν έχει γίνει παραγγελία μέρες πριν!

Το πατατάτο, κατσικάκι με πατάτες χοντροκομμένες στην κατσαρόλα που γίνεται λουκούμι, είναι τοπικό πιάτο, που σερβίρεται συνήθως στα πανηγύρια. Τα κεφτεδάκια με πατάτες τηγανητές είναι το πιάτο που θες να τρως κάθε μέρα. Η ρεβιθάδα, που γλυκαίνει από τα κρεμμύδια και την κανέλα, χυλώνει όμορφα και γίνεται ανάρπαστη. Ανάρπαστα γίνονται και τα γλυκά του μαγαζιού -τιραμισού, μπανόφι, τσις κέικ- τα οποία πολλές φορές οι πελάτες «κλείνουν» προτού παραγγείλουν τα κυρίως.

Τα ροφήματα του πρωινού περιέχουν όλα τα βότανα του νησιού, που είναι άφθονα. Το αμοργιανό πρωινό με αυγά από το κοτέτσι της μητέρας του Γιώργη (οι άνθρωποι στην Αμοργό όχι μόνο ζουν

πολλά χρόνια, αλλά είναι και ενεργοί μέχρι τα βαθιά τους γεράματα) γίνονται ομελέτα που περιέχει ότι παράγει η οικογένεια και ότι γεννάει κάθε φορά η γη τους. Περνάνε κάποιιοι και για πρωινό από την ταβέρνα, πηγαίνοντας στην ευρύτερη περιοχή για μπάνιο.

Ο Πύργος λειτουργεί όλο τον χρόνο. Τον χειμώνα έχει ένα μικρό κλειστό χώρο με πέντε τραπέζια, απ' όπου θα περάσουν όλοι όσοι ψάχνουν νόστιμο σπιτίσιο φαγητό. Το καλοκαίρι, τα τραπέζια απλώνονται στον εξωτερικό χώρο και η κίνηση κρατάει από το μεσημέρι έως το βράδυ.





Στην Αρκεσίνη της Ιστορίας και της Γήινης Ομορφιάς

Η Κάτω Μεριά, όπου βρίσκεται το χωριό Αρκεσίνη, είναι μακριά από όλα. Η Αιγιάλη απέχει 30 χιλιόμετρα, η Χώρα 15 και τα Κατάπολα 20. Πρέπει να είσαι προετοιμασμένος να βρεθείς στην πιο άγρια και πρωτόγονη πλευρά του νησιού. Εκεί όπου θα δεις εικόνες μιας Ελλάδας ξεχασμένης, όμορφης και αυθεντικής. Ενός νησιού όπου ο χρόνος έχει άλλη αξία. Εκεί όπου όλα μπορούν να γίνουν και «μετά», χωρίς πίεση και άγχος.

Ο αρχαιολογικός χώρος που γειτνιάζει με την ταβέρνα του Γιώργη Ρούσσου μαρτυρά το πάθος των αρχαιολόγων και όσων ασχολήθηκαν με την ανασκαφή πριν από μερικά χρόνια. Είναι ανοιχτός και επισκέψιμος και καθημερινά το καλοκαίρι περνάνε πολλοί για να μάθουν την ιστορία του. Με τις ανάγκες της τότε εποχής για προστασία του πολυτιμότερου αγαθού, της σοδειάς, όλα γίνονταν για να προφυλάξουν από τους πειρατές και αυτή, εκτός από τους ανθρώπους. Τα μεγάλα πιθάρια που έχουν βρεθεί υποδηλώνουν την ύπαρξη κρασιού και λαδιού, που ήταν από τότε βασικά προϊόντα στην καθημερινή διατροφή των ντόπιων.

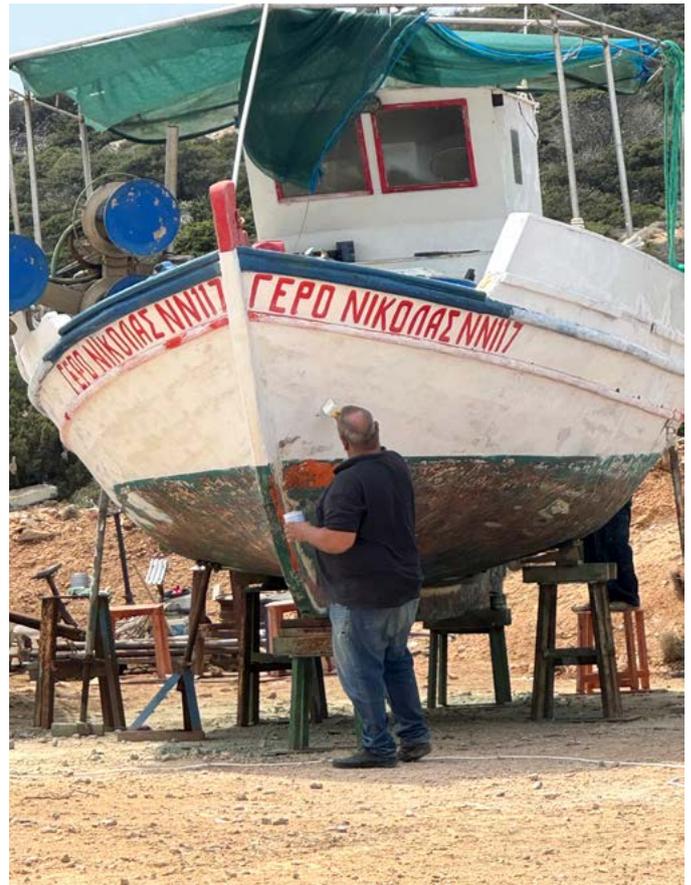
Αμπέλια δεν υπάρχουν πλέον, αλλά υπάρχουν ελαιόδέντρα και δίνουν το λάδι και τις ελιές που έχει ανάγκη και η ταβέρνα. «Ξερικά είναι όλα τα δέντρα», μου τονίζει ο Γιώργης Ρούσσος. «Νερό δεν υπάρχει. Προσαρμόζεται η φύση σε αυτό. Και τα επόμενα χρόνια, έτσι όπως πάει ο καιρός, χειρότερα θα είναι. Για αυτό θέλει διαχείριση. Πόσο κόσμο αντέχει το νησί να φιλοξενεί».



Στην Κάτω Μεριά βρίσκεται και το ναυάγιο. Το καράβι από την Περσία, όπως το λένε χαριτολογώντας οι ντόπιοι, που ναυάγησε το μακρινό 1981. Τα τελευταία χρόνια το έχει φάει η θάλασσα και η αλμύρα, αλλά συνεχίζει να αποτελεί αξιοθέατο και να προσελκύει κόσμο, παρόλο που χρειάζεται περπάτημα για να φτάσει κάποιος κοντά.



Εκεί, στην Κάτω Μεριά, στη νότια απόληξη της Αμοργού, υπάρχει και μια κουκλίστικη παραλία, η Καλοταρίτισσα, απ' όπου μπορεί κανείς να πάρει το καραβάκι για το μικρό νησάκι απέναντι, τη Γραμβούσα, καθώς και ένα λιμανάκι για τους ψαράδες. Είναι σαν σκηνικό και ιδίως στις αρχές και στα τέλη του καλοκαιριού, που δεν έχει πολύ κόσμο, είναι υπέροχα.



Στην Αμοργό υπάρχουν και εκείνοι που θέλουν ανάπτυξη, ανοικοδόμηση, εξέλιξη, αύξηση τουρισμού. Όμως, τι γίνεται με το νερό, που δεν φτάνει καλά καλά ούτε για τους λίγους μόνιμους κατοίκους; Τι μπορεί να γίνει με τις υποδομές (αποχέτευση και ύδρευση) και την απόρριψη των σκουπιδιών που το καλοκαίρι ζορίζουν το σύστημα;

Μέχρι στιγμής, η απόσταση από την Αθήνα και η όχι τόσο μεγάλη προβολή κρατάει ακόμη την Αμοργό αυθεντική και χωρίς τα πάθη του υπερτουρισμού. Ένας προορισμός ακόμα πιο ιδανικός τον Μάιο, τον Ιούνιο, τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο. Για όποιον μπορεί.





Τι Παίζει με το ΒΥΟΒ στην Εστίαση;

ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΥ



Τα τελευταία χρόνια, ειδικά μετά την καραντίνα της Covid-19, έχει φουντώσει η κουβέντα γύρω από το BYOB στα εστιατόρια και στις ταβέρνες. Πολλοί –και ακόμα περισσότερο οι παθιασμένοι οινόφιλοι– βλέπουν πολύ θετικά την πρακτική του BYOB και επιλέγουν για την έξοδό τους χώρους εστίασης που το επιτρέπουν. Μέχρι και λίστες στο ίντερνετ έχουν δημιουργηθεί με τα BYOB friendly μαγαζιά, έτσι ώστε να διευκολύνεται ο κόσμος που τα προτιμά.

Τι είναι το BYOB;

Το αρκτικόλεξο BYOB σχηματίζεται από τις λέξεις Bring Your Own Bottle και πρακτικά σημαίνει το να μπορείς να φέρεις στο εστιατόριο το δικό σου μπουκάλι κρασί. «Μα είναι δυνατόν;» ίσως αναρωτιέσαι. Υπάρχουν εστιατόρια που σου επιτρέπουν να φέρεις από το σπίτι σου κρασί και να το ανοίξεις εκεί; Φυσικά και υπάρχουν και, κατά τη γνώμη μου, είναι πολύ καλή και έξυπνη πρακτική. Αν γίνει κατόπιν συνεννόησης και με σωστό τρόπο είναι μια win-win συνθήκη, τόσο για το μαγαζί όσο και για τον πελάτη.

Πώς Προέκυψε Αυτή η Πρακτική;

«Το όλον είναι μεγαλύτερο από το άθροισμα των μερών του», έλεγε ο Αριστοτέλης, και πιστεύω πως ταιριάζει γάντι με την τέχνη της γαστρονομίας. Το πάντρεμα κρασιού και φαγητού ως σύνολο είναι πολύ πιο απολαυστικό από το απλό άθροισμα των μερών του. Πόσες και πόσες φορές δεν μας έχει τύχει ένα πιάτο να απογειώνεται από ένα κρασί και, αντίστροφα, ένα κρασί να κολακεύεται ιδιαίτερα από ένα ωραίο φαγητό; Το wine pairing διδάσκεται στις σχολές κρασιού και εφαρμόζεται στα εστιατόρια εδώ και πάρα πολλά χρόνια.

Χαίρομαι ιδιαίτερα που το επίπεδο ποιότητας κρασιού που επιλέγουν οι καταναλωτές έχει ανέβει πολύ τα τελευταία χρόνια. Σε αυτό έχουν συμβάλει τόσο οι σχολές κρασιού όσο και οι πολλοί και διαφορετικοί δίαυλοι επικοινωνίας. Τα περιοδικά, οι ιστοσελίδες, τα βίντεο, οι ραδιοφωνικές εκπομπές, τα podcast, ακόμα και οι λογαριασμοί στα social media

που ασχολούνται με το κρασί πληθαίνουν χρόνο με τον χρόνο και διαχέουν πληροφωρία και γνώση σε όλο και μεγαλύτερο κομμάτι της κοινωνίας. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να υπάρχει σε κάθε παρέα ένας –έστω– παθιασμένος οινόφιλος που να θέλει στην έξοδό του να απολαύσει κάποιο ιδιαίτερο κρασί.

Η καραντίνα της Covid-19 έδωσε ώθηση και σε ό,τι αφορά την ποιότητα του κρασιού που επιλέγουν οι καταναλωτές. Όταν τα καταστήματα εστίασης ήταν κλειστά, ο κόσμος απολάμβανε το κρασί στο σπίτι. Έχοντας συνηθίσει να δίνει ένα x ποσό στα εστιατόρια για κρασί, είδε πως με τα αντίστοιχα χρήματα μπορεί να αγοράσει πολύ καλύτερη ετικέτα από το ράφι της κάβας. Όταν άρχισε να λειτουργεί πάλι η εστίαση, διαπίστωσε πως δεν μπορούσε να πληρώσει στο εστιατόριο το κρασί που απολάμβανε στην καραντίνα, με αποτέλεσμα η έκπτωση που χρειαζόταν να κάνει στην ποιότητα του κρασιού που επέλεγε να τον δυσαρεστεί. Ήθελε να συνδυάσει ένα ωραίο κρασί με ένα ωραίο φαγητό, αλλά δυστυχώς δεν μπορούσε.

Win-Win Κατάσταση

Στην εποχή μας, που συνυπάρχουν η πληθωριστικές τάσεις και η ενίσχυση της γνώσης γύρω από το κρασί, το BYOB δείχνει να είναι μια κάποια διέξοδος. Από τη μια το εστιατόριο-ταβέρνα δεν χρειάζεται να κάνει τρομερή επένδυση στο κομμάτι του κρασιού για να προσελκύσει τους ψαγμένους οινόφιλους, χτίζοντας τεράστιες λίστες με μεγάλα κεφάλαια και παλιές χρονιές από καλά κρασιά. Από την άλλη, ο παθιασμένος οινόφιλος που κρατάει στον συντη-



ρητή του σπιτιού του ιδιαίτερες φιάλες από συγκεκριμένες χρονιές και τις παλαιώνει για χρόνια θέλει να έχει τη δυνατότητα να τις απολαύσει μαζί με το φαγητό στο αγαπημένο του μαγαζί.

Ο Σωστός Τρόπος

Μην ξεχνάμε πως οι επαγγελματίες της εστίασης βιοπορίζονται από τη δουλειά τους, οπότε το ΒΥΟΒ δεν θα πρέπει να στερεί κέρδη, αλλά αντίθετα να εισφέρει. Πάνω σε αυτή τη λογική, προσωπικά λειτουργώ ως εξής: προσπαθώ το κόστος που γλιτώνω από το κρασί να το διαθέσω επιπλέον στο φαγητό. Θα παραγγείλω κατιτίς παραπάνω και στο τέλος θα αφήσω και ένα καλό tip. Αν το μαγαζί δεν χρεώνει corkage fee, θα αφήσω ακόμα μεγαλύτερο tip – το corkage fee είναι μια μικρή συνήθως χρέωση ανά φιάλη ΒΥΟΒ που ανοίγεται, με την οποία καλύπτονται συγκεκριμένα λειτουργικά έξοδα του μαγαζιού, όπως εξειδικευμένα ποτήρια κρασιού, καράφες κ.ά.



Ποτέ δεν παίρνω μαζί μου φιάλη που υπάρχει ήδη στη λίστα του εστιατορίου. Επιλέγω ετικέτες και χρονιές που δεν τις περιλαμβάνει. Ο άγραφος κανόνας του ΒΟΥΒ λέει πως το ζητούμενο δεν είναι να πληρώσεις λιγότερα για ένα οικονομικό κρασί φρέσκιας εσοδείας που μπορείς να το βρεις στη λίστα του μαγαζιού, αλλά να μπορέσεις να απολαύσεις ένα ιδιαίτερο κρασί από μια ιδιαίτερη χρονιά, που έχεις παλαιώσει με κόπο στον συντηρητή του σπιτιού σου και δεν υπάρχει στη λίστα του.

Αντίστοιχα, ο επιχειρηματίας μπορεί να κερδίσει από την πρακτική του ΒΥΟΒ. Μια παρέα που θα άνοιγε μόνο μία φιάλη κρασιού αν την αγόραζε από εκεί, κατά πάσα πιθανότητα θα ανοίξει περισσότερες αν τις φέρει από το σπίτι. Έτσι, με μια μικρή επένδυση σε εξειδικευμένα ποτήρια και καράφες κρασιού,

μπορεί να χρεώσει corkage fee για την υπηρεσία που προσφέρει και να κερδίσει, χωρίς να βάλει βαριά το χέρι στην τσέπη επενδύοντας σε συντηρητές γεμάτους με back vintages από ακριβά κρασιά. Με αυτό τον τρόπο θα ικανοποιεί τους ψαγμένους οινόφιλους, κερδίζοντάς τους ως θαμνώνες του μαγαζιού που θα έρχονται ξανά και ξανά.

Καταληκτικά

Είναι το ΒΥΟΒ το φάρμακο που θα κάνει την εστίαση να εκτοξευθεί; Σίγουρα όχι. Είναι μήπως ο τρόπος για να αποφύγουν τα μαγαζιά την ύπαρξη sommelier, οινικής παιδείας και επένδυσης στο κομμάτι του κρασιού; Ξεκάθαρα όχι. Η πρακτική του ΒΥΟΒ δεν είναι υποκατάστατο αυτών. Αντίθετα, είναι μια έξτρα παροχή που απευθύνεται σε εξαιρετικά στοχευμένο πελατειακό κοινό. Στο κοινό των «τρελαμένων» οινόφιλων, που συλλέγουν ιδιαίτερα κρασιά, τα αποθηκεύουν σε συντηρητές, τζογάρουν με το δυναμικό παλαιώσής τους και ονειρεύονται τη στιγμή που θα τα ανοίξουν με την παρέα τους. Ένα κοινό –κομμάτι του οποίου είμαι και εγώ– που, όσο περνούν τα χρόνια, όλο και μεγαλώνει.

Την επόμενη φορά που θα πάρεις τηλέφωνο για κράτηση στο μαγαζί που συχνάζεις, ρώτα αν δέχεται ΒΥΟΒ. Ενδέχεται να εκπλαγείς ευχάριστα.





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





Πάρος: Ένας Αμπελώνας που Μεγαλώννει και Εντυπωσιάζει

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Στην Πάρο τα οινοποιεία έχουν μέγεθος (όπως ο Μωραΐτης), μεγάλη ιστορία (όπως ο Αγροτικός Συνεταιρισμός), βιώσιμη και οικολογική προσέγγιση (όπως ο Ρούσσος) και μια νότα γαλλική (όπως η Μυρσίνη). Το Moraitico, μια μικρή σε παραγωγή αλλά πολύ ελκυστική σε ποιότητα προσπάθεια, και ένας ακόμη μικρότερος παραγωγός, το Οινοποιείο Λουρίδη, συμπληρώνουν τον χάρτη.

Η Πάρος έχει αρκετούς αμπελώνες. Περισσότερους από όσους φανταζόμαστε, λιγότερους από όσους υπήρχαν πριν από μερικές δεκαετίες. Τα επισκέψιμα οινοποιεία σφύζουν από επισκέπτες. Είναι μεγάλα και απασχολούν πολλούς εργαζόμενους. Η επίσκεψη και η γευσιγνωσία σε κάποιο οινοποιείο περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα όλων των ξένων και Ελλήνων επισκεπτών. Και είναι πολλοί, πάρα πολλοί, σε μια τουριστική περίοδο που διαρκεί πάνω από έξι μήνες. Τα οινοποιεία μένουν ανοιχτά επτά ημέρες την εβδομάδα και πολλές ώρες καθημερινά.

Οι φιάλες που φεύγουν επίσης είναι πολλές, αλλά εξίσου σημαντικό είναι και το ότι ο κόσμος ανακαλύπτει τον ελληνικό αμπελώνα, μέσα από ποικιλίες όπως η Μανδηλαριά, η Μονεμβασιά, το Μαύρο Αηδάνι.

Η Πάρος διαθέτει δύο ζώνες Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, η μία είναι για τα ξηρά λευκά και τα ερυθρά κρασιά (ΠΟΠ Πάρος) και η άλλη, η

ζώνη ΠΟΠ Malvasia Πάρος, για τους γλυκούς οίνους. Τα λευκά κρασιά ΠΟΠ Πάρος παράγονται από την ποικιλία Μονεμβασιά ενώ τα ερυθρά από τη Μανδηλαριά. Τα κρασιά ΠΟΠ Malvasia Πάρος παράγονται από λιαστά σταφύλια Μονεμβασιάς σε ποσοστό τουλάχιστον 85% και από Ασύρτικο, ενώ πρέπει να παλαιώνουν για τουλάχιστον 24 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Οι χώροι εστίασης στην Πάρο αλλάζουν τακτική όσον αφορά τα τοπικά κρασιά. Εκεί όπου παλαιότερα υπήρχαν μόνο χύμα επιλογές ή λίστες με κρασιά απ' όλη την Ελλάδα και ελάχιστη εκπροσώπηση του νησιού, τώρα οι πιο ψαγμένοι χώροι επενδύουν συνειδητά στα παριανά κρασιά, αλλά και σε ετικέτες από τις άλλες Κυκλάδες. Τα οινοποιεία στην περιοχή των Κυκλάδων έχουν αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια και προσφέρουν εξαιρετικά κρασιά, που δικαίως κερδίζουν όλο και περισσότερο χώρο στις λίστες.



Εκτός από το κρασί, πολύ δημοφιλής στην Πάρο είναι και η σούμα, απόσταγμα που παράγεται από τα στέμφυλα, άριστο συνοδευτικό για τους μεζέδες του νησιού. Παράγεται στο τέλος Οκτωβρίου από παραδοσιακές ποικιλίες αμπελιών, από Μονεμβασιά και Μανδηλαριά, στα «ρακιδιά», όπως ονομάζουν οι ντόπιοι τους χώρους όπου γίνεται η απόσταξη στις γιορταστικές «Καζανιές» (ή «Καζάνια»).

Τα εστιατόρια των ξενοδοχείων επενδύουν, αντίστοιχα, στην ελληνική κουζίνα. Με ενημερωμένο και εκπαιδευμένο προσωπικό, συμβάλλουν ουσιαστικά στη στροφή προς τα τοπικά προϊόντα και στην αλλαγή φιλοσοφίας σχετικά με τις πρώτες ύλες.

Η Πάρος έχει μια ενδοχώρα που αξίζει να της διαθέσετε χρόνο. Θα ανακαλύψετε μια διαφορετική της πλευρά, εκείνη του πρωτογενούς τομέα. Ηρωική αμπελουργία, κτηνοτροφία και τυροκομία, με ανθρώπους που επέλεξαν τον δύσκολο δρόμο, να διασώσουν μια πολύτιμη κληρονομιά και να δώσουν στις επόμενες γενιές τη δυνατότητα να χτίσουν το μέλλον και πέρα από τον τουρισμό. Τα εξαιρετικά τυριά, τα κρασιά και ό,τι γεννά η γη της Πάρου είναι μικροί θησαυροί. Εκείνοι οι λίγοι που επέλεξαν να

μείνουν και να τους καλλιεργούν γνωρίζουν καλά πως, αν είχαν ακολουθήσει τον εύκολο δρόμο – αυτόν που προτάσσει η ανάπτυξη της άμεσης απόδοσης–, η ζωή τους θα ήταν πιο άνετη. Ευτυχώς, κάποιοι διάλεξαν τον δύσκολο.

Αναζητήστε τα παριανά κρασιά. Είναι ευκαιρία να δοκιμάσετε τη γεύση και την αισθητική του νησιού. Θα τη νιώσετε στο ποτήρι, στη μύτη, στην επίγευση – μακρά και απολαυστική. Άλλωστε, η Μανδηλαριά, που λένε πως θα γίνει το νέο Ξινόμαυρο, είναι μια ποικιλία με εξαιρετικά και μοναδικά χαρακτηριστικά που, όταν την ανακαλύπτεις, δύσκολα την ξεχνάς.



gruppe®

Η ζωή δεν είναι μόνο τόστ

Φούρνος
με εστίες



I-28HP Inox

Τα ηλεκτρικά φουρνάκια της Gruppe είναι ιδανικά για καθημερινή χρήση, προσφέροντας ευελιξία, άνεση και εξαιρετική απόδοση στην κουζίνα.

Σχεδιασμένα με σύγχρονη τεχνολογία και εργονομία, είναι ιδανικά για γρήγορο και αποδοτικό μαγείρεμα, ικανοποιώντας τις ανάγκες κάθε νοικοκυριού.



I-28HP Black

DESIGN WISE



Για την Εμπύχωση των Οινοποιιών της Πιερίας



Για δύο ημέρες η Πιερία μετατράπηκε σε πεδίο δημιουργικής συνάντησης ανθρώπων που ζουν και υπηρετούν το κρασί και τη γαστρονομία, όταν μια dream team του χώρου βρέθηκε στον ευλογημένο αυτό τόπο, συνδυάζοντας γεύσεις, εμπειρίες και επαφές με φόντο τους αμπελώνες στους πρόποδες του Ολύμπου.

Η ομάδα του Carpe Vinum, με πάθος και συνέπεια, κινητοποίησε συντάκτες, επαγγελματίες και συνεργάτες της για να μοιραστούν τις γνώσεις και το δίκτυό τους, δημιουργώντας ένα περιβάλλον γόνιμου διαλόγου και ανταλλαγής ιδεών γύρω από τον κόσμο του κρασιού. Με σημείο αναφοράς τον τοπικό οινικό πλούτο της Πιερίας, αναδείχθηκε ο δυναμισμός της περιοχής αλλά και η ανάγκη για εξωστρέφεια, συνέργειες και προβολή της τοπικής παραγωγής.

Η αφορμή δόθηκε με το πρόγραμμα της Πιερίκης Αναπτυξιακής για την Εμφύχωση των Οινοποιών της Πιερίας, που υλοποίησε η εταιρεία OPEN WAYS/ Events & Travel (Δημήτρης Παγωνίδης, Ακριβή Λάμπρου και Έφη Χατζηχηδύρογλου), με κατάλογο ομιλητών και καλεσμένων που επιμελήθηκε το Carpe Vinum, έχοντας ο ίδιος την ιδιαίτερη χαρά του συντονισμού και της παρουσιάσής του. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος συζητήθηκαν θέματα που απασχολούν τους οινοποιούς: για το αμπέλι, το κρασί, τα σημεία πώλησης, την επικοινωνία και το μάρκετινγκ, αλλά και τις εξαγωγές.

Την έναρξη του διημέρου σηματοδότησαν οι χαιρετισμοί της προέδρου της Πιερίκης Αναπτυξιακής και αντιπεριφερειάρχη Πιερίας, Σοφίας Μαυρίδου, η οποία υπογράμμισε τη σημασία της εκδήλωσης ως μέρους μιας ευρύτερης στρατηγικής για τη στήριξη των τοπικών παραγωγών και οινοποιών. Στο ίδιο πνεύμα, ο προϊστάμενος της Αναπτυξιακής, Κώστας Ζαπουνίδης, διαβεβαίωσε ότι ο φορέας θα συνεχίσει να βρίσκεται έμπρακτα στο πλευρό τους.



Τις εισηγήσεις άνοιξε ο καθηγητής Αμπελουργίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης Στέφανος Κουνδουράς, ο οποίος παρουσίασε συγκεκριμένες ενέργειες και προτάσεις για τη βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής στα αμπελοτόπια της Πιερίας.

Στη συνέχεια, τον λόγο έλαβε ο καθηγητής Οινολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών Γιώργος Κοτσερίδης, ο οποίος ανέδειξε, μεταξύ άλλων, τη δυναμική της ποικιλίας Μαλαγουζιά, επισημαίνοντας την ιστορική ευκαιρία που έχει η Πιερία να την αναδείξει ως «ναυαρχίδα» της οινικής της ταυτότητας.

Το μεσημέρι της πρώτης ημέρας, 12 οινοποιεία της Πιερίας παρουσίασαν τις ετικέτες τους σε μια οργανωμένη γευσίγνωσία. Το απόγευμα, ο οινολόγος Ανέστης Χαϊτίδης αναφέρθηκε κατά την εισήγησή του στις εξαγωγές και στους τρόπους με τους οποίους θα μπορούσαν πιο εύκολα τα οινοποιεία να προσεγγίσουν πιθανούς αγοραστές. Στη συνέχεια,

ο Γιώργος Κανόπουλος, ιδιοκτήτης της αλυσίδας των 5 wine bars Warehouse στην Αθήνα, μίλησε για τις ποικιλίες κρασιού που επιλέγει, αλλά και για το αφήγημα μέσα από το οποίο τις προωθεί. Αναφέρθηκε επίσης στον τρόπο με τον οποίο οι οινοποιοί μπορούν να έρθουν σε επαφή μαζί του -και κατ'επέκταση με κάθε επιχειρηματία στον χώρο της εστίασης- ώστε να παρουσιάσουν τα κρασιά τους και να διερευνήσουν δυνατότητες συνεργασίας.

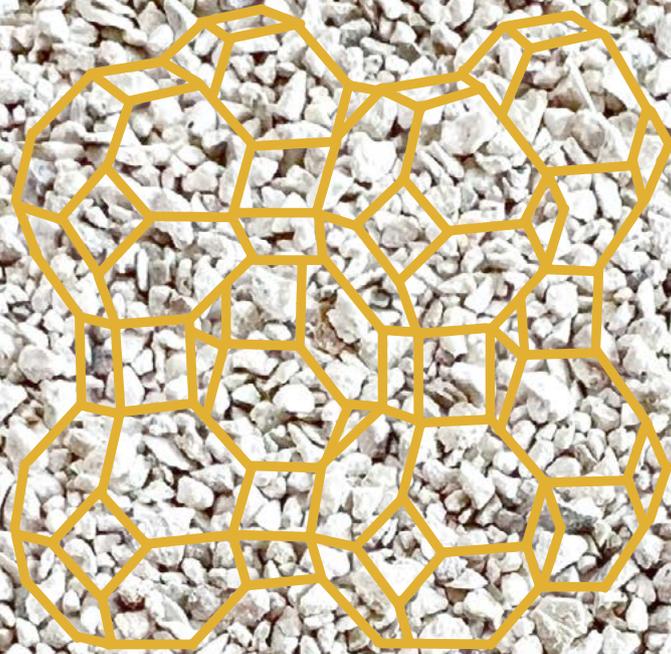


Στη συζήτηση συμμετείχαν με τοποθετήσεις και απόψεις ο ιδιοκτήτης του MYCAVA.gr, Στέλιος Δημητριάδης, καθώς και ο κριτικός οίνου Σίμος Γεωργόπουλος, γνωστός για τη μακρόχρονη εμπειρία του γύρω από τον κόσμο του κρασιού και των αποσταμάτων. Ο τελευταίος, στο διάστημα των δύο ημερών, πραγματοποίησε μια ιδιαίτερα αναλυτική γευσίγνωσία όλων των ετικετών που παρουσιάστηκαν.

Μεταξύ των συμμετεχόντων ήταν καταξιωμένοι επαγγελματίες της γαστρονομίας, όπως ο Μανώλης Γεωργακάκης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου Παλιά Αθήνα στη Θεσσαλονίκη, ο Σάκης Τασίου από το Μονμάρτρη Wine Bar Restau, ο Γιάννης Σούμπασης από το Αέρινο Winebar στη Φλώρινα και ο Γιώργος Καραπατάζογλου από την Ακτή Ντοβίλ και το Tribeca Cocktail Bar & Japanese Grill.

Παρόντες ήταν επίσης ο δημοσιογράφος της ΕΡΤ και του περιοδικού Grape, Νίκος Ιωαννίδης, ο σομελιέ Γιώργος Αλεξίου, ο επιχειρηματίας Μάκης Ραφτόπουλος από το Blé Taste Gallery-Blé Vin, η Ντίνα Τέρτση από το εστιατόριο Μαϊάμι, ο οινογράφος Νικόλας Σωτηρόπουλος και ο Τάσος Παρταλής από το MEΘH Bistro & Wine Bar στη Θεσσαλονίκη.

Ένα διήμερο που ανέδειξε τη μοναδικότητα της Πιερίας - ενός τόπου ευλογημένου, όπου φύση, παράδοση και γεύση συναντιούνται με τρόπο σχεδόν... θεϊκό.



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.



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.

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

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, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Μαυροδάφνη, Βιδιανό– και σε άλλες χώρες της ανατολικής Ευρώπης.

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.

www.tcgroup.gr | info@tcgroup.gr | Τηλ.: 2511110039

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.



TRUST



COOPERAGE

EST. 1992



Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Νι

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



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

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

N

- **Νάουσα:** Μία από τις πιο ιστορικές ζώνες ΠΟΠ της Ελλάδας, στη Μακεδονία. Εκεί καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά η ποικιλία Ξινόμαυρο, που δίνει κρασιά με δυναμικό χαρακτήρα, υψηλή οξύτητα και τανίνες, καθώς και αρώματα ντομάτας, ελιάς, κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Τα κρασιά της Νάουσας είναι ιδανικά για παλαίωση.

- **Νεγκόσκα:** Ερυθρή ποικιλία που συναντάται κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα, συνήθως σε χαρμάνια με το Ξινόμαυρο στην περιοχή της Γουμένισσας (ΠΟΠ). Προσδίδει χρώμα και πιο στρογγυλό χαρακτήρα στο κρασί.

- **Νεμέα:** Η μεγαλύτερη αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ της Ελλάδας, στην Πελοπόννησο. Συνδέεται άρρηκτα με την ποικιλία Αγιωργίτικο και παράγει κρασιά με βαθύ χρώμα, πλούσιο σώμα και αρώματα κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Ανάλογα με το υψόμετρο και τον τρόπο οινοποίησης, μπορεί να δώσει από φρέσκα έως μακράς παλαίωσης κρασιά.

- **Νότα:** Όρος που χρησιμοποιείται μεταφορικά για να περιγράψει τα αρωματικά ή γευστικά χαρακτηριστικά ενός κρασιού, όπως «νότα βανίλιας», «νότα μελιού» ή «νότα λεμονιού». Αντλείται από τη γλώσσα της αρωματοποιίας και τονίζει τη λεπτομέρεια και την «ευγένεια» των αισθήσεων στο κρασί.

- **Ντελικάτο:** Όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει κρασιά με κομψότητα, λεπτότητα και ήπια γευστική ένταση. Συχνά συνδέεται με κρασιά λευκά ή ερυθρά με εκλεπτυσμένο χαρακτήρα και ευαίσθητη δομή.



- **Ντεμπίνα:** Πρόκειται για λευκή ποικιλία της Ηπείρου, που βρίσκεται κυρίως στη Ζίτσα, με δροσερή οξύτητα και διακριτικά φρουτώδη και ανθικά αρώματα. Ιδανική και για αφρώδη κρασιά.

- **Napa Valley:** Η πιο αναγνωρίσιμη οινική περιοχή των ΗΠΑ, στην Καλιφόρνια. Γνωστή για τα πλούσια, συγκεντρωμένα Cabernet Sauvignon, αλλά και για τα πληθωρικά Chardonnay, Merlot και Zinfandel. Η Napa έχει πρωταγωνιστήσει στην ανάδειξη του αμερικανικού κρασιού, αλλά και γενικότερα του Νέου Κόσμου παγκοσμίως.

- **Négociant:** Γαλλικός όρος που αναφέρεται σε εμπόρους κρασιού που αγοράζουν σταφύλια, μούστο ή και έτοιμο κρασί από παραγωγούς για να το εμφιαλώσουν και να το διαθέσουν στην αγορά με το δικό τους όνομα. Ο ρόλος τους είναι ιδιαίτερα σημαντικός σε περιοχές όπως το Μπορντό.

- **Negroamaro:** Ιταλική ερυθρή ποικιλία από την Απουλία. Το όνομά της σημαίνει «μαύρο-πικρό». Δίνει σκουρόχρωμα, γεμάτα και πικάντικα κρασιά, με καλές δυνατότητες παλαίωσης.

- **Nebbiolo:** Εμβληματική ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ιταλίας, κυρίως από το Πιεμόντε. Είναι η βάση για τα περίφημα κρασιά Barolo και Barbaresco. Παράγει κρασιά με υψηλές τανίνες, οξύτητα και δυνατότητα μακράς παλαίωσης και έχει χαμηλή χρωματική ένταση. Χαρακτηρίζεται από αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων, αλλά και γήινων στοιχείων. Το όνομά της πιθανόν προέρχεται από τη λέξη «nebbia» (=ομίχλη) λόγω της εποχής του τρύγου ή της γκριζωπής όψης της φλούδας.

- **Nero d'Avola:** Η σημαντικότερη ερυθρή ποικιλία της Σικελίας. Δίνει πλούσια, φρουτώδη κρασιά, με αρώματα μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και σοκολάτας.

- **Nielluccio:** Ερυθρή ποικιλία από την Κορσική. Ξεχωρίζει για τη λεπτότητα και την ισορροπία που χαρίζει στο κρασί, ιδίως όταν η στρεμματική απόδοση είναι χαμηλή και η ωρίμανση παρατεταμένη. Χρησιμοποιείται επίσης στην παραγωγή ποιοτικών ροζέ κρασιών, τα οποία αποκτούν έντονο και πικάντικο χαρακτήρα.

- **Noble Rot:** Αγγλικός όρος για την ευγενή σήψη (*botrytis cinerea*), έναν ευεργετικό μύκητα που προσβάλλει τα σταφύλια αφαιρώντας το νερό και συμπυκνώνοντας τα σάκχαρα και τα αρώματα. Το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικά επιδόρπια κρασιά, όπως το Sauternes και το Tokaji.

- **Nosiola:** Σπάνια αρχαία λευκή ποικιλία της Βόρειας Ιταλίας (Τρεντίνο). Παράγει κρασιά με γοητευτικά αρώματα αμυγδάλου και πράσινου μήλου.

- **Nuits-Saint-Georges:** Φημισμένο χωριό της Βουργουνδίας στη Γαλλία, στην περιοχή Côte de Nuits. Παράγει AOC κρασιά, κυρίως ερυθρά από Pinot Noir, με άψογη δομή, φινέτσα και δυνατότητα παλαίωσης. Συχνά θεωρείται από τις πιο στιβαρές και γήινες εκφράσεις της Βουργουνδίας.





Οι Συνταγές του Καλοκαιριού

Τις συνταγές δημιουργεί ο chef Αλέξανδρος Παπανδρέου.
Τα κρασιά επιλέγει η Μαρία Τριτάρη.

01 Αλμυρά Ατομικά Cheesecake



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 25'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 2 ΩΡΕΣ



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ηλεκτρικός πολυκόφτης
 - Ξύλο κοπής
 - Κοφτερό μαχαίρι
 - 3 μπολ
 - Μίξερ χειρός ή σύρμα
- Μικρά ποτηράκια ή ατομικά μπολ (6-8, ανάλογα με το μέγεθος)

ΥΛΙΚΑ

- Για τη βάση...*
- 200 γρ. παξιμάδια
 - 40 γρ. βούτυρο Lurpak, λιωμένο
 - 20 γρ. νερό

- Για την κρέμα...*
- 300 γρ. Arla φρέσκο τυρί κρέμα
 - 300 γρ. Arla κρέμα γάλακτος
 - 40 γρ. ελαιόλαδο
 - Φρεσκοτριμμένο λευκό πιπέρι

- Πρόταση σερβιρίσματος 1:
Με ποικιλία αλλαντικών...*
- 100 γρ. coppa
 - 100 γρ. μπρεσαόλα

- Πρόταση σερβιρίσματος 2:
Με μαριναρισμένα ντοματίνια...*
- 250 γρ. ντοματίνια
 - 2 κουτ. σούπας σχοινόπρασο, ψιλοκομμένο
 - 2 κουτ. σούπας κάπαρη
 - 30 ml ελαιόλαδο

- Πρόταση σερβιρίσματος 3:
Με πέστο μαϊντανού...*
- 40 γρ. μαϊντανό
 - 1 σκελίδα σκόρδο
 - 150 ml ελαιόλαδο
 - 25 γρ. κουκουνάρι
 - 80 γρ. παρμεζάνα
 - 2 πρέζες αλάτι
 - Αλάτι και φρεσκοτριμμένο λευκό πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε στον ηλεκτρικό πολυκόφτη όλα τα υλικά για το πέστο: τον μαϊντανό, το σκόρδο, το ελαιόλαδο, το κουκουνάρι, την παρμεζάνα, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Χτυπάμε τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι ψιλοκόβουμε τα ντοματίνια μαζί με το σχοινόπρασο και τα τοποθετούμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε την κάπαρη, το ελαιόλαδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.
3. Χτυπάμε στον ηλεκτρικό πολυκόφτη τα παξιμάδια μέχρι να γίνουν σκόνη και τα τοποθετούμε σε ένα μπολ.
4. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι λιώνουμε το βούτυρο και το προσθέτουμε στα παξιμάδια μαζί με το νερό. Ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και μοιράζουμε το μείγμα σε μικρά ποτηράκια.
5. Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το φρέσκο τυρί κρέμα, την κρέμα γάλακτος, το ελαιόλαδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο λευκό πιπέρι μέχρι να δημιουργηθεί μια ωραία αφράτη κρέμα.
6. Μοιράζουμε το μείγμα σε ποτηράκια και τα τοποθετούμε στο ψυγείο να παγώσουν για περίπου 2 ώρες.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Thema Λευκός 2024, Κτήμα Παυλίδης

Ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο
Περιοχή: Δράμα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 15 €

Ένα κρασί που αποτελεί μια κλασική επιλογή στην παρέα. Θα συνοδεύσει με άνεση τα αλμυρά ατομικά cheesecake, ανεξαρτήτως topping. Η δροσερή οξύτητα και η φρεσκάδα του εξισορροπούν ιδανικά τη βουτυράτη βάση και τη λιπαρότητα της κρέμας, ενώ τα αρώματα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων «αγκαλιάζουν» διακριτικά τόσο τα μαριναρισμένα ντοματίνια όσο και το πράσινο πέστο μαϊντανού, αναδεικνύοντας τις φυτικές και αρωματικές τους νότες.

Παράλληλα, ο ικανοποιητικός όγκος και η επίμονη επίγευση του κρασιού συμπληρώνουν κομψά τα πιο αλμυρά και ώριμα στοιχεία του πιάτου – με λίγα λόγια, δεν θα το βάλει κάτω ούτε με τα αλλαντικά.



02 Σαλάτα με Ντοματίνια, Τυρί Cottage και Κουλούρι



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 5'



ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Αντικολλητικό τηγάνι
- Ξύλο κοπής
- Μπολ
- Ατομικά μπολ

ΥΛΙΚΑ

- 15 κόκκινα ντοματίνια, κομμένα στα 4
- 15 κίτρινα ντοματίνια, κομμένα στα 4
- 15 μαύρα ντοματίνια, κομμένα στα 4
- 1 μικρό αγγούρι, κομμένο σε κυβάκια
- 20 γρ. baby ρόκα
- 3 κουτ. σούπας σχοινόπρασο, ψιλοκομμένο
- 2 κουτ. σούπας λευκή κρέμα βαλσαμικού με πορτοκάλι & λεμόνι
- 100 γρ. Arla Protein Cottage Cheese
- 6 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε το κουλούρι Θεσσαλονίκης στα 2, κατά μήκος, και μετά σε μικρές μπουκιές. Κόβουμε και το σκόρδο στη μέση.
2. Τοποθετούμε ένα μικρό αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε 2 κουταλιές ελαιόλαδο, το σκόρδο, για να αρωματίσει το ελαιόλαδο, και το κουλούρι Θεσσαλονίκης, για να απορροφήσει το αρωματισμένο ελαιόλαδο και να γίνει τραγανό σαν κρουτόν, πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
3. Τοποθετούμε σε ένα μπολ τα πολύχρωμα ντοματίνια, το αγγούρι, τη ρόκα, το σχοινόπρασο, το υπόλοιπο ελαιόλαδο, τη λευκή κρέμα βαλσαμικού, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά και προσεκτικά.
4. Προσθέτουμε στο μπολ το κουλούρι Θεσσαλονίκης μαζί με το τυρί cottage, ανακατεύουμε και σερβίρουμε σε μεγάλα ατομικά μπολ.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Viognier 2024, Κτήμα Γεροβασιλείου

Ποικιλία: Viognier
Περιοχή: Επανομή, Θεσσαλονίκη
Τιμή: ~ 22 €

Ένα πιάτο ανάλαφρο, δροσερό, γεμάτο αρωματική ισορροπία. Το τυρί cottage προσθέτει κρεμώδη υφή και απαλή οξύτητα, ενώ τα ντοματίνα προσδίδουν μια γλυκόξινη, ζουμερή διάσταση.

Το συγκεκριμένο κρασί, με τον αρωματικό του χαρακτήρα και τις νότες ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, λευκών λουλουδιών και διακριτικής ορυκτότητας, αναδεικνύει τις γεύσεις του πιάτου με ξεχωριστό τρόπο. Το γεμάτο στόμα και η ισορροπημένη οξύτητα αγκαλιάζουν τρυφερά την απαλή γεύση του τυριού, ενώ τα αρωματικά στοιχεία του δένουν εξαιρετικά με τη γλυκύτητα της ντομάτας και τη σουσαμείνα νοστιμιά από το κουλούρι Θεσσαλονίκης.



03 Τσιπούρα με Πέστο Δυόσμου, Κολοκυθάκια και Ντοματίνια Σοτέ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 3-4'



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Αντικολλητικό τηγάνι
- Ηλεκτρικός πολυκόφτης
 - Μαντολίνο
 - Ταψάκι

ΥΛΙΚΑ

- 4 τσιπούρες, φιλεταρισμένες
 - 6 κολοκυθάκια
- 32 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο Lurpak
- Αλάτι και φρέσκοτριμμένο πιπέρι

Για το πέστο...

- 6 κλωνάρια δυόσμο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 120 ml ελαιόλαδο
- 25 γρ. κουκουνάρι
- Αλάτι και φρέσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε και στραγγίζουμε καλά τα φύλλα δυόσμου και κόβουμε σε λεπτές φέτες τις σκελίδες του σκόρδου για να φτιάξουμε το πέστο.
2. Τα βάζουμε στο ηλεκτρικό πολυκόφτη μαζί με το ελαιόλαδο, αλάτι και φρέσκοτριμμένο πιπέρι και τα λιώνουμε.
3. Καβουρντίζουμε τα κουκουνάρι στο φούρνο για 3' στους 200 °C και στη συνέχεια τα θρυμματίζουμε.
4. Προσθέτουμε στον ηλεκτρικό πολυκόφτη και το κουκουνάρι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.
5. Πλένουμε καλά τα κολοκυθάκια και τα κόβουμε με μαντολίνο σε λεπτές φέτες. Κόβουμε τα ντοματίνια στη μέση.
6. Σε αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε τα κολοκυθάκια ανακατεύοντας ελαφρά για 2-3'. Προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
7. Ρίχνουμε και τα ντοματίνια για 1', ίσα ίσα για να μαραθούν.
8. Αλείφουμε τα φιλέτα της τσιπούρας με το βούτυρο και τα τοποθετούμε σε αντικολλητικό τηγάνι που έχει ζεσταθεί καλά. Τα ψήνουμε σε μέτρια φωτιά για 2-3' συνολικά και από τις 2 πλευρές, ξεκινώντας από την πλευρά που είναι το δέγμα του.
9. Τοποθετούμε στα πιάτα τα κολοκυθάκια, από πάνω το ψάρι, γαρνίρουμε με τα ντοματίνια και περιχύνουμε με το πέστο δυόσμου.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Perpetuus Chardonnay 2023, Nico Lazaridi

Ποικιλία: Chardonnay
Περιοχή: Δράμα, Μακεδονία
Τιμή: ~ 25 €

Χάρη στην ισορροπία ανάμεσα στην πλούσια, βαρελάτη υφή και τη ζωντανή οξύτητά του, το συγκεκριμένο Chardonnay που απολαύσει την παρέα της φινετσάτης τοιπούρας με το πέστο δυόσμου.

Τα αρώματα βερίκοκου, λευκών λουλουδιών, βουτύρου και γλυκών μπαχαρικών καθρεφτίζουν τις αρωματικές αποχρώσεις του πιάτου, αναδεικνύοντας ευχάριστα τη λεπτή λιπαρότητα του ψαριού και την αρωματική ένταση του πέστο, χωρίς να τα επισκιάζουν. Η κομψότητα και η ένταση του κρασιού δένουν ιδανικά με τη γλυκύτητα της ντομάτας και τη φρέσκια, γήινη αίσθηση των κολοκυθιών, δημιουργώντας ένα αρμονικό, ισορροπημένο και βαθιά απολαυστικό wine pairing.



04 Σπαγγέτι με Κιμά



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 20'-25'



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Κοφτερό μαχαίρι
- Σοτέζα ή βαθύ τηγάνι
- Κατσαρόλα

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. σπαγγέτι
- 200 γρ. Arla mozzarella
- 2 κουτ. σούπας Lurpak Soft

Για τον κιμά...

- 500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας Lurpak Soft
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
- 1 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας
 - 1 κουτ. σούπας ζάχαρη
 - 80 γρ. λευκό κρασί
 - 2 ντομάτες, τριμμένες
- 150 γρ. Arla Pasta & Gratinar
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ξύλο κοπής και με κοφτερό μαχαίρι ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
2. Τοποθετούμε μια σοτέζα (ή βαθύ τηγάνι) σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε 2 κουταλιές ελαιόλαδο και 2 κουταλιές Lurpak Soft.
3. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 2-3 λεπτά μέχρι να αρχίσουν να μαραίνονται και προσθέτουμε τον κιμά, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να σπάσει καλά και να αλλάξει χρώμα. Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και τη ζάχαρη, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το λευκό κρασί.
4. Μόλις εξατμιστεί το κρασί, προσθέτουμε την τριμμένη ντομάτα, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τον κιμά να σιγοβράσει για 20-25', πασπαλίζοντας με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, μέχρι να δέσει η σάλτσα.
5. Παράλληλα, τοποθετούμε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό σε δυνατή φωτιά και βράζουμε τα σπαγγέτι al dente, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
6. Όταν είναι έτοιμα, τα σουρνώνουμε, τα επιστρέφουμε στην κατσαρόλα και προσθέτουμε την τριμμένη μοτσαρέλα και 2 κουταλιές Lurpak Soft. Ανακατεύουμε καλά, μέχρι να λιώσουν και να δέσουν με τα ζυμαρικά.
7. Σερβίρουμε σε μεγάλα βαθιά ατομικά πιάτα, προσθέτουμε από πάνω τον κιμά και στο τέλος πασπαλίζουμε με Arla Pasta & Gratinar. Σερβίρουμε αμέσως.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Akrathos Orator Rosé 2023, Akrathos Newlands Winery

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Grenache, Syrah
Περιοχή: Χαλκιδική, Μακεδονία
Τιμή: ~ 14,90 €

Συνδυασμός που προσφέρει μια φρέσκια και καλοκαιρινή προσέγγιση στην κλασική μακαρονάδα με κιμά. Η τραγανή οξύτητα και τα σαγηνευτικά αρώματα φράουλας, κερασιού και ροδάκινου του κρασιού συναντούν ιδανικά την ντοματένια σάλτσα του κιμά, φωτίζοντας τις γευστικές εντάσεις χωρίς να τις υπερκαλύπτουν. Ένα μοναδικό pairing που, αν το απολαύσει κανείς με φόντο τα ελληνικά ηλιοβασιλέματα, σίγουρα δεν θα σβηστεί εύκολα από τη μνήμη.



05 Πανακότα Γιαούρτι με Κανταΐφι και Σοκολάτα



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 4 ώρες



ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Σύρμα
- 2 μπολ
- Κατσαρολάκι
- Μακρόστενη φόρμα
- Αντικολλητικό ταψί

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό στραγγιστό γιαούρτι
- 220 γρ. Arla κρέμα γάλακτος πλήρης
 - 165 γρ. γάλα
 - 200 γρ. μέλι
 - 16 γρ. ζελατίνη
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 2 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

Για το σερβίρισμα...

- 200 γρ. κανταΐφι
- 60 γρ. βούτυρο Lurpak
- 150 γρ. φιστίκια Αιγίνης, ψίχα
- 120 γρ. κουβερτούρα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βυθίζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε ένα μπολ με κρύο νερό και τα αφήνουμε να μαλακώσουν για λίγα λεπτά.
2. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος μαζί με το γάλα, το μέλι και τη βανίλια, χωρίς να τα αφήσουμε να βράσουν.
3. Μόλις μαλακώσουν οι ζελατίνες, τις στραγγίζουμε πολύ καλά και τις προσθέτουμε στο κατσαρολάκι. Ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να διαλυθούν πλήρως.
4. Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα μπολ, προσθέτουμε το γιαούρτι και το ξύσμα λεμονιού και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί.
5. Αδειάζουμε το μείγμα σε μακρόστενη φόρμα για κέικ (ή σε ό,τι σκεύος επιθυμούμε) και τοποθετούμε την πανακότα στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες, μέχρι να σταθεροποιηθεί και να παγώσει καλά.
6. Ενώσω κρυώνει η πανακότα, λιώνουμε το βούτυρο και απλώνουμε το κανταΐφι σε ρηχό αντικολλητικό ταψί. Το περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C (στον αέρα) για 10-15', μέχρι να ροδίσει και να γίνει τραγανό.
7. Σε μπεν μαρί λιώνουμε την κουβερτούρα γάλακτος, προσέχοντας να μην καεί.
8. Όταν είναι έτοιμη η πανακότα, την ξεφορμάρουμε προσεκτικά σε μια πινατέλα, προσθέτουμε από πάνω το κανταΐφι χοντροσπασμένο, σκορπίζουμε τα φιστίκια και περιχύνουμε με τη λιωμένη σοκολάτα γάλακτος.



ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Late Harvest Sauvignon Blanc 2022, Iconic Wines, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ποικιλία: Sauvignon Blanc
Περιοχή: Αχαΐα, Πελοπόννησος
Τιμή: ~ 30 €

Από την premium σειρά οίνων Iconic Wines του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο, εξαιρετικά περιορισμένης παραγωγής, το Late Harvest Sauvignon Blanc λάμπει σαν χρυσός. Το απαλό άγγιγμα του βοτρώτη προσφέρει πολύπλοκα αρώματα και γεύσεις, που κάνουν κάθε σταγόνα του πολύτιμη. Συνοδεύει άψογα γλυκές απολαύσεις, όπως η παραλλαγή της πανακότας που σας προτείνουμε.



At Last... an End Note

Πολλές φορές όταν δοκιμάζω ένα κρασί τυχαίνει να αναφέρομαι στα χαρακτηριστικά του με όρους μουσικής, αλλά και αντίστροφα, όταν ακούω ένα μουσικό κομμάτι να σκέφτομαι ένα κρασί που θα του ταίριαζε ή ποια από τα χαρακτηριστικά του θυμίζουν τη μελωδία. Με αυτόν τον τρόπο κατανοώ και τα δύο καλύτερα.

Το πάντρεμα κρασιού και μουσικής είμαι πεπεισμένη πια πως προκαλεί την ίδια σχεδόν αίσθηση με εκείνη του ιδανικού συνδυασμού κρασιού και φαγητού: όταν πετυχαίνει, το αποτέλεσμα απογειώνει την εμπειρία.

Μπορεί καθένας από εμάς να απολαμβάνει διαφορετικά είδη μουσικής, εκείνα που ξυπνούν τον προσωπικό του κόσμο και αναμοχλεύουν τα συναισθήματά του. Προσωπικά, εύκολα μπορώ να σκεφτώ συνδυασμούς ροκ ή τζαζ κομματιών με διαφορετικούς τύπους κρασιών. Ωστόσο, η κλασική μουσική, λόγω της πολυπλοκότητας, των εναλλαγών στη μελωδία που συχνά συνδυάζονται σε ένα έργο και στοχεύουν σε βαθύτερες συναισθηματικές εκφράσεις, της πολυφωνίας στις μελωδίες, της αρμονικής συνύπαρξης διαφορετικών μουσικών οργάνων, ακόμα και των έντονων συναισθημάτων που προκαλούν οι δυσαρμονίες της, αλλά και της ανακούφισης που νιώθει κανείς όταν επανέρχεται η αρμονία – όλων αυτών που υπάρχουν και σε ένα ποτήρι κρασί-, είναι συχνά εκείνη που αναδεικνύει στον συνδυασμό τις πιο λεπτές αποχρώσεις.

Οι χαμηλές συχνότητες στη μουσική μπορεί να ενισχύσουν την αίσθηση της πικράδας, ενώ οι ψηλές νότες να κάνουν ένα κρασί να φαίνεται πιο φρουτώδες ή γλυκό.

Μια πολύ ενδιαφέρουσα σχετική πρωτοβουλία και μάλιστα στην Ελλάδα είναι το Music for a Wine. Μια ομάδα παθιασμένων φίλων του κρασιού και της μουσικής, με μεγάλη εμπειρία στο φυσικό και ψηφιακό marketing και στην οργάνωση και παραγωγή εκδηλώσεων, βάλθηκαν να φέρουν την κλασική μουσική και το κρασί πιο κοντά στο νέο κοινό. Διοργανώνουν εμπειρίες κρασιού και μουσικής, φροντίζοντας τα μουσικά έργα που θα εκτελεστούν να δένουν αρμονικά με το κρασί που παρουσιάζεται.

Λαμβάνουν υπόψη τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού, τα συναισθήματα που μας προκαλεί, τις εικόνες που μας δημιουργεί, τον μοναδικό χαρακτήρα που του χάρισε η φύση και ο οινοποιός, την εξέλιξή του μέσα στον χρόνο, την πολυπλοκότητά του... Και φυσικά, τον τόπο παραγωγής, την ιστορία, τον πολιτισμό και το terroir του. Αναζητούν το κατάλληλο μουσικό του ταίριασμα από τον χώρο της κλασικής μουσικής αλλά όχι μόνο, δημιουργώντας τελικά μια ολοκληρωμένη και μοναδική εμπειρία ενεργοποίησης όλων μας των αισθήσεων.

Το καλοκαίρι, απολαμβάνοντας ένα ποτήρι κρασί, αν κάπου στο background παίζει ένα μουσικό κομμάτι, δοκιμάστε να κλείσετε τα μάτια και να ακούσετε... Ταιριάζουν; Νιώθετε ότι το κρασί συνομιλεί με τη μελωδία ή η μουσική ξεδιπλώνει νέες νότες στο ποτήρι σας; Αν ναι, τότε μόλις ζήσατε μια μικρή μαγική στιγμή. Και ίσως να είναι η αρχή για πολλές ακόμα.

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



EUROLAMP®

ΦΩΤΙΣΜΟΣ | ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΟ ΥΛΙΚΟ
ΛΑΜΠΤΗΡΕΣ | ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΕΙΔΗ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ



ZEPHYRUS ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

ΕΜΟΟΝ ΗΛΕΚΤΡΟΚΙΝΗΣΗ

LIGHTBORN SYSTEMS ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ

ARTE ILLUMINA ΦΩΤΙΣΜΟΣ

ΕΣΤΗΤΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Η **EUROLAMP** είναι μία διαρκώς αναπτυσσόμενη ελληνική εταιρεία που πρωτοπορεί και καινοτομεί, κάνοντας τη διαφορά εδώ και **26 χρόνια!**

Διαθέτει δίκτυο συνεργατών με περισσότερα από **3.000 σημεία πώλησης** στην **Ελλάδα**, την **Κύπρο** και σε περισσότερες από **30 χώρες**.

Με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον έχει στόχο την παροχή του καλύτερου προϊόντος, την καλύτερη εξυπηρέτηση των συνεργατών της και την ικανοποίηση του καταναλωτή!

26 Χρόνια
Παρουσίας

15.000 Επιλεγμένα
Προϊόντα

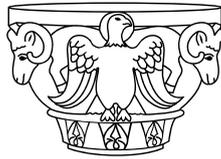
195 Εργαζόμενοι

3.500 Σημεία
πώλησης

EUROLAMP A.B.E.E.

3ο χλμ. Συμμαχικής οδού, 57013 Ωραιόκαστρο, Θεσσαλονίκη
Τ. 2310 574802 • F. 2310 574919 • info@eurolamp.gr
eurolamp.gr

Pioneers
in new
technology!



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Γ. Νίκου

35

YEARS

Μαγικό Βουνό

MAGIC MOUNTAIN



Μυστηριακό ως προς το όνομά του παραπέμπει στο χρυσοφόρο Παγγαίο όρος, το δικό μας «Μαγικό Βουνό».

Το πρώτο ελληνικό **icon - wine** διατηρεί τη μαγεία του, ικανοποιώντας όλες τις αισθήσεις.



THE WINE
LANDMARK