Carpe Vinum

ΑΘΗ νέα

ΠΡΟΣΩΠΑ

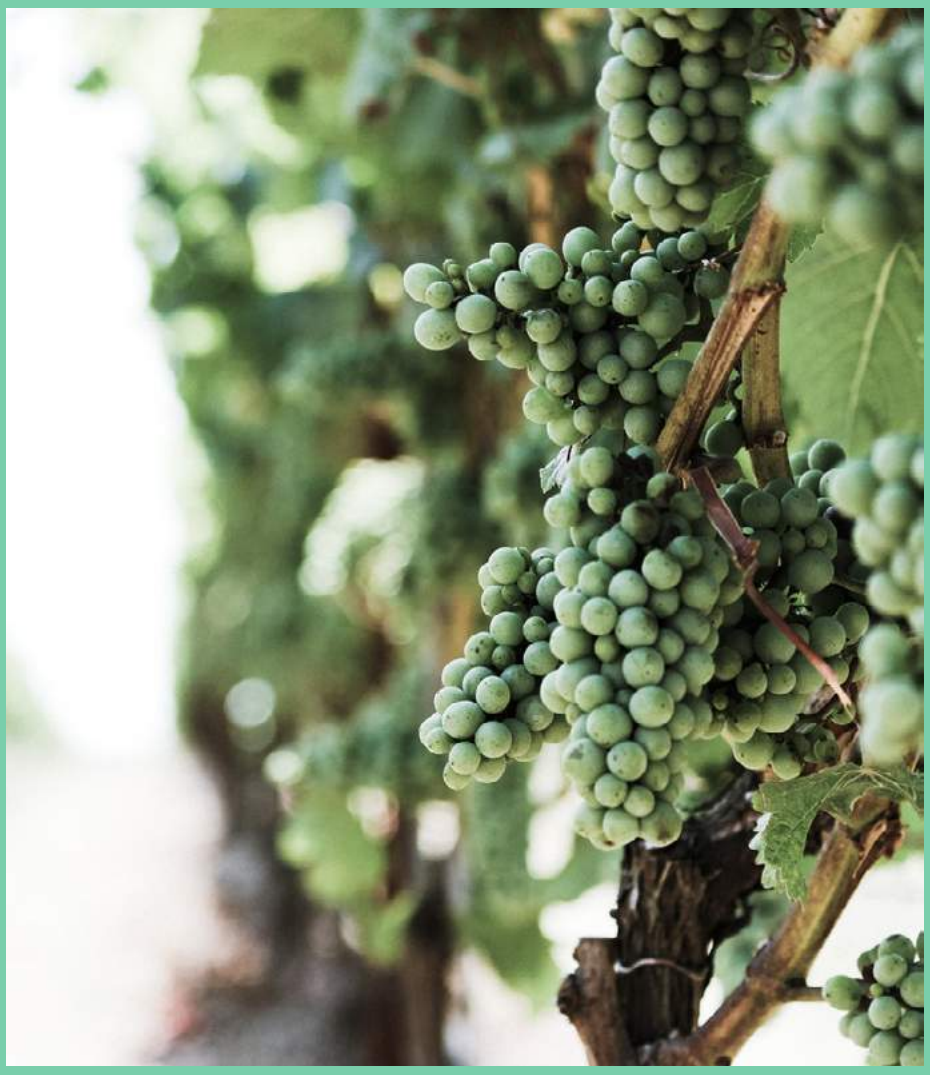
Κατρίνα Τσάνταλη
Γιάννης Βασιλειάδης
Γιώργος Κυριακόπουλος
Δημήτρης Στεργιόπουλος

ΤΑΣΕΙΣ

Μεσογειακό Τζιν Mataroa
BYOB
Utile Dulci
Σπάνια Κρασιά ως Επένδυση

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Wineland Hopping
Τα Κρασιά του Καλοκαιριού
Κρασί +
Καλοκαιρινές Συνταγές



VOL. 2

ΙΟΥΝΙΟΣ 2019

Περιεχόμενα

5

A Note from αθηNEA
ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

10

Συνέντευξη: Γιάννης Βασιλειάδης του Λίθοινον Private 16
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ

16

BYOB: Φέρτε το Δικό σας Μπουκάλι στα Αθηναϊκά Εστιατόρια
ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

24

Από Τοπικές Ποιλικίες σε Παγκόσμια Brand Names
ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

6

Το Ερωτηματολόγιο του Προυστ: Κατρίνα Τσάνταλη
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ

19

Μια Φορά Κι Έναν Καιρό στο Provence Deli
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ

27

Utile Dulci: Ο Συνδυασμός του Τερπνού Μετά του Ωφελίμου Ποτέ Δεν Ήταν Τόσο Απολαυστικός
ΑΡΗΣ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΣ

31

Ποια Είναι η Πιο Δύσκολη Εξέταση στον (Οινικό) Κόσμο;
ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

40

Σπάνια Κρασιά: Μια Καλή Επένδυση;
ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

53

Κρασί + Gadgets, Βιβλία & Αντικείμενα
ΑΡΗΣ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΣ

37

MasterZen: Ένα Κελάρι Πολυτελείας στο Σαλόνι Σας
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ

47

Τα Κρασιά του Φετινού Καλοκαιριού
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ

34

Ένα Ελληνικό Τζιν Βάζει Πλώρη για Ταξίδια Μακρινά
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ

43

Wineland Hopping: Τα Wine Bars των Ελληνικών Νησιών
ΑΡΗΣ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΣ

57

Καλοκαιρινές Συνταγές για Ηλιόλουστα Τραπέζια
ΙΩΑΝΝΑ ΓΙΩΤΑΚΗ

A Note from αθηΝΕΑ

Τους τελευταίους 9 μήνες το κρασί έλαμψε διά της απουσίας του στη δική μου καθημερινότητα.

Η αρχή έγινε τον περασμένο Οκτώβριο. Έμαθα ότι ήμουν έγκυος λίγες μέρες πριν από ένα προγραμματισμένο ταξίδι στο μαγικό Πιεμόντε. Εκεί, στην Άλμπα και στα γραφικά χωριουδάκια που την πλαισιώνουν, βρέθηκα περιτριγυρισμένη από αρώματα λευκής τρούφας και σαγηνευτικών κόκκινων κρασιών, ανίκανη να τα απολαύσω.

Είχε ενδιαφέρον πάντως αυτή η “από κοντά, αλλά παράλληλα από τόσο μακριά” οινική εμπειρία. Δεν θα την επαναλάβω υπό αυτές τις συνθήκες - έχω υποσχεθεί στον εαυτό μου ότι ο δρόμος θα με ξαναφέρει στην περιοχή το συντομότερο δυνατό, έτοιμη να τη βιώσω σωστά! Όμως η απόδραση αυτή στην κοντινή Ιταλία με έβαλε σε σκέψεις.

Μου θύμισε πόσο στενά συνδεδεμένο είναι το τουριστικό προϊόν μιας περιοχής με τη γαστρονομία της. Δεν αποτελεί δα καμιά φοβερή διαπίστωση, όμως το να βλέπει κανείς τον τρόπο με τον οποίο οι Ιταλοί έχουν συνδέσει το branding των κρασιών τους με συγκεκριμένες γεωγραφικές τοποθεσίες, με εστιατόρια-θεσμούς, αλλά και αξέχαστες βιωματικές εμπειρίες, εμπνέει ακόμη και τον πιο επιφυλακτικό.

Ερχόμενοι στα δικά μας. Η οινική Ελλάδα μπορεί να λειτουργήσει ως όχημα για την ποιοτική ανάδειξη περιοχών που δεν έχουν μπει ακόμα στο διεθνή ταξιδιωτικό χάρτη. Γυρίζοντας τη χώρα βλέπει κανείς παντού ευκαιρίες αξιοποίησης, παντού αξιόλογες προσπάθειες που μπορούν να αποτελέσουν ψηφίδες μιας δυναμικής οινοτουριστικής αναγέννησης. Το κλειδί, και εδώ, βρίσκεται στη συνεργασία, στην καινοτομία και στο marketing.

Το δεύτερο τεύχος του Carpe Vinum, αυτή τη φορά με καλοκαιρινή διάθεση, θέλουμε να σας προσφέρει την έμπνευση για να ανοίξετε τα μάτια σας σε όλα τα μικρά, οινικά διαμαντάκια που θα βρει κανείς στον ευλογημένο, υπό τόσες έννοιες, τόπο μας. Να ανοίξετε την καρδιά σας, κατά τις καλοκαιρινές σας περιπλανήσεις, στο μεράκι των ανθρώπων που δημιουργούν νέους ορίζοντες για τα ελληνικά κρασιά και τον ελληνικό τουρισμό. Αυτών που ξέρουμε και αυτών που ακόμα δεν έχουμε ανακαλύψει.

Έχουμε πολλά να κερδίσουμε ως χώρα αν “αδράξουμε το κρασί” ως ευκαιρία.

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-in-chief, αθηΝΕΑ

Η Κατρίνα Τσάνταλη Απαντά το Ερωτηματολόγιο του Προυστ

Μια Διαφορετική Συνέντευξη με την Απόγονο της Ιστορικής Οινοποιίας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Η Κατρίνα Τσάνταλη, αν και πολύ νέα, έχει ήδη αφήσει το αποτύπωμα της στην οικογενειακή επιχείρηση, την Οινοποιία Τσάνταλη, στην οποία εργάζεται τα τελευταία χρόνια. Γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Θεσσαλονίκη, σπούδασε στο Λονδίνο Διοίκηση Επιχειρήσεων και Μάρκετινγκ, ενώ από το 2010 βρίσκεται στην Ελλάδα, όπου και δουλεύει στην οικογενειακή οινοποιία. Ταυτόχρονα, ασχολείται με τη συγγραφή παιδικών βιβλίων, κάτι που της επιτρέπει να χρησιμοποιεί τη φαντασία της και να εκφράζει τα συναισθήματά της για να παρουσιάσει ιδέες που αφορούν μικρούς και μεγάλους. Μέσα από το ερωτηματολόγιο του Προυστ στο οποίο απάντησε για την αθηΝΕΑ, μας δίνει την ευκαιρία να τη γνωρίσουμε καλύτερα και να ανακαλύψουμε στοιχεία του χαρακτήρα της που δεν ξέραμε για εκείνη.

Η απόλυτη ευτυχία για σας είναι;
Υγεία και ευγνωμοσύνη για όσα έχουμε. Είναι μια καλή αρχή για ευτυχία γενικά.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;
Τα σκυλιά μου που θέλουν βόλτα στις 7 παρά.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;
Χθες με τους φίλους μου, και δεν λέω σήμερα γιατί απαντώ στην ερώτηση πρωί πρωί και δεν έχω μιλήσει ακόμη με κανέναν.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας, είναι;
Να θέλω να μένω όλο και περισσότερο στο φωτεινό κομμάτι μου, αλλά να σέβομαι και να αγκαλιάζω και το... άλλο.

Το βασικό ελάττωμά σας;
Καλή ερώτηση να κάνω στους φίλους μου, μήπως και το βελτιώσω.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;
Ψυχραιμία και συγχώρεση στα λάθη παιδιά... Όλοι κάνουμε!

Η τελευταία φορά που κλάψατε;
Την προηγούμενη εβδομάδα που είδα την παράσταση "Μαμά" με την Καστάνη και τη Σαμαρά.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;
Ταυτίζομαι περισσότερο με χαρακτήρες του Ντίσνεϊ που μιλούν με τα ζώα, ζουν μεγάλες περιπέτειες και μεγάλες αγάπες!

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;
Καθημερινοί άνθρωποι που βρίσκουν τρόπο να κάνουν μικρά θαύματα στον κόσμο μας. Τελευταία γνώρισα τις γυναίκες που δημιούργησαν την εθελοντική ομάδα ΧΕΡΙΑ (στο Facebook). Είναι πραγματικές ηρωίδες!

Το αγαπημένο σας ταξίδι;
Δεν έχω ένα! Μπορώ να σου πω από το εθελοντικό ταξίδι με την ActionAid στην Ρουάντα που ήταν εμπειρία ζωής, μέχρι το Πάσχα στην Κρήτη με τους φίλους μου που πέρασα καταπληκτικά.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;
Διαβάζω πολύ και πολλά είδη. Οποιονδήποτε με κάνει να νιώθω "χορτάτη" όταν τελειώνω το βιβλίο του, τον αγαπώ!

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άντρα;
Καλοσύνη. Όπως και ο λόγος του να συνοδεύεται από πράξεις.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;
Καλοσύνη. Όπως και ο λόγος της να συνοδεύεται από πράξεις.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;
Όποιος μου προκαλεί το συναίσθημα που χρειάζομαι την δεδομένη στιγμή.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;
Δεν σφυρίζω, τραγουδάω και βγάζω πρόγραμμα.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;
Διαβάζω από παιδικά μέχρι αυτοβελτίωσης και ψυχολογίας. Διαβάζω μυθιστορήματα. Βιογραφίες. Και αυτό που κάνω είναι να υπογραμμίζω καθώς διαβάζω, Τις προτάσεις που μου λένε κάτι παραπάνω.

Η ταινία που σας σημάδεψε;
Pay it forward!

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;
Οποιοσδήποτε μου προκαλεί ευχάριστα συναισθήματα.

Το αγαπημένο σας χρώμα;
Πολύχρωμο!

Ποια θεωρείτε ως τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;
Έως τώρα, το ΚΑΝΕΝΑΣ και τα παιδικά βιβλία μου!

Το αγαπημένο σας ποτό;
Δεν πίνω αλκοόλ. Το κρασί δεν το θεωρώ ποτό. Δεν πίνουμε κρασί, το απολαμβάνουμε.

Κάθε φορά που είμαι με αγαπημένους μου ανθρώπους, έχουμε καλό κρασί στα ποτήρια μας και χαμόγελο στα πρόσωπά μας! Στις περισσότερες τέτοιες στιγμές με συνοδεύει το KANENAS!

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;
Αν μετανιώσω για κάτι, το βάζω στο πρόγραμμα να το φτιάξω στο άμεσο μέλλον.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;
Την αγένεια και την κριτική.

Όταν δεν γράφετε, ποια είναι η αγαπημένη σας ασχολία;
Δεν γράφω συνέχεια... Βλέπω σειρές συνέχεια!

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;
Η μοναξιά.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;
Όταν δεν θέλω να φέρω κάποιον σε δύσκολη θέση.

Ποιο είναι το μότο σας;
Μη χάνεις χρόνο με συναισθήματα και καταστάσεις που δεν σε εξυπηρετούν.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;
Έλα Χριστέ και Παναγία!! Γρήγορα και σε μεγάλη ηλικία.

Εάν συνέβαινε να συναντήσετε τον Θεό, τι θα θέλατε να σας πει;
Έχουμε μεγάλη κουβέντα να κάνουμε!!! Αρχικά... Γιατί αφήνει να έχουν δύναμη και εξουσία άκαρδοι άνθρωποι.

Σε ποια πνευματική κατάσταση βρίσκεστε αυτόν τον καιρό;
Δεν ξέρω τι να σου απαντήσω!

Αν μπορούσε ο χρόνος να κολλήσει στην στιγμή που δεν θα ξεχάσετε ποτέ κι η οποία συνοδευόταν από την συνολική εμπειρία ενός κρασιού. Ποια θα ήταν αυτή; Ποιο ήταν το συγκεκριμένο κρασί;
Κάθε φορά που είμαι με αγαπημένους μου ανθρώπους, έχουμε καλό κρασί στα ποτήρια μας και χαμόγελο στα πρόσωπά μας! Στις περισσότερες τέτοιες στιγμές με συνοδεύει το KANENAS!

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;
Το ότι το τσιπουράκι KANENAS βραβεύτηκε σαν το καλύτερο απόσταγμα για το 2019!

UTILE DULCI
CLUB ATHENS

ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ
BUSINESS, FOOD AND WINE
MEMBERS' CLUB ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Γαστρονομία
Οινογευσίες
Κορυφαίοι Σεφ & Οινοποιοί

Επιχειρηματίες | CEOs
Πολιτικοί
Διανοούμενοι

Το "τερπνόν μετά του ωφελίμου"
σε ένα σύγχρονο συμπόσιο

Επιμέλεια κρασιών
Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW

Πληροφορίες και εγγραφές Μελών
210 6253763 | www.utiledulci.club

Ο Γιάννης Βασιλειάδης Ξεχωρίζει 6 Κρασιά από το Κελάρι του

Συνέντευξη με τον Ιδιοκτήτη του Λίθοινον Private 16

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Ο Γιάννης Βασιλειάδης είναι ο εμπνευστής και ιδιοκτήτης του Λίθοινον Private 16, ένας άνθρωπος που εμμένει στη λεπτομέρεια και δεν αφήνει τίποτα στην τύχη, ελέγχοντας με πάθος και μεράκι κάθε πτυχή της δουλειάς του. Με την επιτυχημένη πορεία που έχει διαγράψει έως σήμερα έχει ήδη αφήσει το στίγμα του στον κόσμο του κρασιού, αλλά και της άκρως ποιοτικής γαστρονομίας στη χώρα μας, ενώ τα σχέδιά του δεν σταματούν εδώ. Τον συναντήσαμε ένα όμορφο πρωινό στο χώρο του στη Σαρωνίδα και μας μίλησε για τη ζωή του, το πώς έφτασε σήμερα να έχει μετατρέψει το υπόγειο γκαράζ του σπιτιού του στην πιο exclusive κάβα-private restaurant της Αττικής, αλλά και για 6 κρασιά από το κελάρι του που πραγματικά ξεχωρίζει.

Αλλαγή Πορείας

Η ιδέα του Λίθοινον ήρθε το 2004, όταν ο Γιάννης Βασιλειάδης έκανε μια απότομη στροφή στην επαγγελματική του καριέρα, καθώς έως τότε εργαζόταν ως ηλεκτρολόγος μηχανικός. Στην αρχή, το Λίθοινον δούλεψε σαν κάβα με πολύ επιλεγμένα ποτά, βασισμένα κυρίως στο σταφύλι - δηλαδή κρασί, αποστάγματα σταφυλής, μπράντι, κονιάκ και γκράπες. Από το πρώτο κιόλας διάστημα της λειτουργίας της, συζητήθηκε έντονα στα πηγαδάκια των wine lovers η ιδιαίτερη αυτή κάβα.

Το 2011, εν μέσω οικονομικής κρίσης, ο Γιάννης Βασιλειάδης εντόπισε ένα κενό στην αγορά όσον αφορά το χονδρεμπόριο οίνων και ποτών και δημιούργησε, μαζί με άλλους δύο συνεταίρους, την Trinity Wines, από την οποία όμως αποχώρησε σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Σε αυτό το σημείο πήραν μαζί με τη γυναίκα του, Ευθυμία Φραγκάκου, τη μεγάλη απόφαση να εμπλουτίσουν τη δομή του μαγαζιού τους, διατηρώντας πάντα τις υψηλές προδιαγραφές της κάβας, εντάσσοντας το κομμάτι της εστίασης και προσφέροντας πλέον τη δυνατότητα οι θαμώνες να απολαύσουν στο χώρο τους μια ιδιαίτερη γαστρονομική εμπειρία. Δίνοντας την έμφαση στις εξαιρετικές πρώτες ύλες, το Λίθοινον Private 16 μας υποδέχεται πιο πολύ ως φιλοξενούμενους παρά ως πελάτες και κάνει έτσι τη διαφορά.

Το Λίθοινον Private 16 στοχεύει στους παθιασμένους οινολάτρεις, στους αγιάτρευτους foodies, αλλά και σε ιδιωτικά και επιχειρηματικά δείπνα υψηλών προδιαγραφών. Η χωρητικότητα του εστιατορίου είναι περιορισμένη -έχει τρία τραπέζια, με 16 θέσεις στο σύνολο- όμως η διαχείριση του χώρου είναι άψογη, καθώς οι ιδιοκτήτες έχουν εκμεταλλευτεί κάθε γωνιά με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Όλα τα αντικείμενα έχουν τοποθετηθεί για να χρησιμοποιούνται με συγκεκριμένο σκοπό, ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη εξυπηρέτηση και φιλοξενία των επισκεπτών.

Με Έμφαση στις Ποιοτικές Πρώτες Ύλες

Η κάρτα του μενού είναι σε γενικές γραμμές σταθερή, με τις πρώτες ύλες να κλέβουν την παράσταση. Είναι στημένη με κύριο άξονα το κρέας και πλαισιώνεται από κάποια θαλασσινά, όπως χτένια, καφέ καβούρια (brown crabs), king crab legs και μπλε αστακούς από τη Σκωτία. Τα κρέατα προέρχονται από χώρες με φορείς πιστοποίησης -Αμερική, Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία- και γι' αυτό το λόγο οι τιμές είναι πιο ανεβασμένες. Το μενού συμπληρώνεται από επιλεγμένες γαρνιτούρες, ριζότο, σαλάτες και επιδόρπια, τα οποία αλλάζουν σύμφωνα με την εποχικότητα των πρώτων υλών.

Μεγάλη σημασία δίνεται στην premium κοπή του κρέατος, στη ράτσα και το βάρος του ζώου, αλλά και στην αναζήτησή νέων τάσεων που έχουν σχέση με το ποσοστό δομικού λίπους, το οποίο επιτυγχάνεται με την κατάλληλη διατροφή των ζώων. Με πρώτη προτεραιότητα την ασφάλεια των προϊόντων και την ευχαρίστηση να ακολουθεί σε συνάρτηση με τη νοστιμιά του κάθε πιάτου, στο Λίθοινον δεν προωθείται η ωμοφαγία χωρίς προϋποθέσεις, οι οποίεςεξασφαλίζονταιμετιςμονάδεςυπερσύγχρονης τεχνολογίας, όπου συντηρούνται οι πρώτες ύλες.

Το βασικό εργαλείο της κουζίνας για την παρασκευή των πιάτων, ένας ισπανικός ξυλόφουρνος Josper, είναι επίσης υψηλών προδιαγραφών. Δύο ψυγεία με μια εξαιρετική επιλογή τυριών, αλλαντικών και άλλων ντελικατέσεν προϊόντων θα χορτάσουν τις αισθήσεις σας, ενώ οι λάτρεις των πούρων θα ενθουσιαστούν με τον walk-in humidor, το ειδικά διαμορφωμένο δωμάτιο-υγραντήρα που φιλοξενεί μεγάλη συλλογή κουβανέζικων και άλλων πούρων.

Αδιαμφισβήτητα πάντως, το πιο δυνατό χαρτί του Λίθοινον είναι η κάβα του, η οποία αριθμεί πάνω από 25.000 φιάλες από σπάνιες ετικέτες και χρονιές, αποτελώντας τον απόλυτο παράδεισο του wine lover.

6 Ξεχωριστά Κρασιά

Φτάνοντας στο ψητό της συνάντησής μας, ζητήσαμε από τον Γιάννη Βασιλειάδη να μας παρουσιάσει 6 κρασιά που ξεχωρίζει ο ίδιος από το κελάρι του, ως τα πιο ιδιαίτερα που μπορούμε να απολαύσουμε στο χώρο του.

1. Σητεία 2004 Κτήμα Οικονόμου

Περιοχή: Ζήρος Λασιθίου, Κρήτη (Π.Ο.Π. Σητεία)
Ποικιλίες: Λιάτικο, Μανδηλάρι
Τιμή: € 52

Ένα από τα αγαπημένα οινοποιεία του Γιάννη Βασιλειάδη είναι αυτό του Γιάννη Οικονόμου στον Ζήρο Λασιθίου της Σητείας. Πριν από περίπου 12 χρόνια, όταν δοκίμασε το συγκεκριμένο κρασί για πρώτη φορά, κατάλαβε ότι ήταν διαφορετικό και δεν έμοιαζε με κανένα απ' όσα είχε δοκιμάσει μέχρι εκείνη τη στιγμή από τον ελληνικό αμπελώνα. Αποφάσισε λοιπόν να κάνει την πρώτη παραγγελία, διατηρώντας όμως την ανησυχία ότι θα ήταν δύσκολη η προώθησή του εξαιτίας του ιδιαίτερου χαρακτήρα του. Τελικά, το κοινό γι' αυτό το κρασί όχι μόνο βρέθηκε, αλλά είναι και φανατικό. Έχει χαρίσει στον Γιάννη Βασιλειάδη αμέτρητες εμπειρίες και ιστορίες που έχει να διηγηθεί, καθώς κάθε φιάλη κρύβει και κάτι διαφορετικό.

Πρόκειται για ένα κρασί που αντικατοπτρίζει την προσωπικότητα του δημιουργού του, ο οποίος, έχοντας δουλέψει σε κορυφαία οινοποιεία όπως το Château Margaux και το οινοποιείο του Ceretto στο Piemonte, επέστρεψε στις ρίζες του στη Σητεία της Κρήτης για να την αναδείξει μέσα από τα μοναδικά κρασιά του. Κινείται ιδεολογικά στα όρια της αναρχίας σε σχέση με το πρωτόκολλο οινοποίησης, παίρνοντας μεγάλα ρίσκα, ενώ δεν μένει σε κατηγοριοποιήσεις-ταμπέλες όπως βιοδυναμικό-βιολογικό κρασί, αν και όλα τα παραπάνω συντρέχουν. Τα κρασιά του Οικονόμου κυκλοφορούν στην αγορά μετά από πολλά χρόνια παλαίωσης στη φιάλη και όταν εκείνος θεωρεί ότι είναι έτοιμα για κατανάλωση.

Το χρώμα του είναι μέτριας έντασης (προσοχή, δεν πρέπει να σας επηρεάσει!), στη μύτη αναδίδει άκρως πολύπλοκα αρώματα ώριμων φρούτων, αποξηραμένων βοτάνων και δέρματος. Στο στόμα συνυπάρχει η κομψότητα με τη δυναμικότητα, με την παρουσία απαλών τανινών και καλής οξύτητας, ενώ η επίγευση είναι πολύ μακριά.

2. ΤΡΙΓΟΝΟ Μαυροτράγανο 2011 Οινοποιείο Ντούγκος

Περιοχή: Κονταριώτισσα Πιερίας, Μακεδονία
Ποικιλίες: Μαυροτράγανο
Τιμή: € 70

Ορμώμενος από την αμερικανική φιλοσοφία σε σχέση με τη διαδικασία παραγωγής κρασιού, ο Γιάννης Βασιλειάδης αποφάσισε να βγάλει μια ετικέτα και με την δική του συμμετοχή. Μας εξήγησε πως στην Ευρώπη είναι αδιανόητο ο οινοποιός να μην έχει δικούς του αμπελώνες, ενώ αντίθετα στις ΗΠΑ είναι άλλη η δουλειά του αμπελουργού, ο οποίος καλλιεργεί απερίσπαστα το σταφύλι του και στη συνέχεια, ανάλογα με την ποιότητά του, το πουλάει σε συγκεκριμένη τιμή, και άλλη του οινοποιού. Αντιμετωπίζονται έτσι οι αστάθμητοι παράγοντες που σε μικρά οινοποιεία μπορεί να επηρεάσουν σε μεγάλο βαθμό την παραγωγή.

Όσο για την ονομασία ΤΡΙΓΟΝΟ, δεν αναφέρεται ούτε στο γεωμετρικό σχήμα, ούτε φυσικά πρόκειται για ανορθογραφία. Σημαίνει τρεις γονείς: αμπελουργός-οινοποιός-negociant (έμπορος). Ο πρώτος τρύγος του συγκεκριμένου κρασιού έγινε το 2011 από ένα αμπελοτόπι 7 στρεμμάτων φυτεμένο με Μαυροτράγανο στην Κονταριώτισσα Πιερίας, κάτω από τη Μόνη Οσίου Εφραίμ κοντά στο Λιτόχωρο, σε υψόμετρο 350 μέτρων. Η οινοποίηση έγινε στο κοντινό οινοποιείο του Ντούγκου, ώστε να μη στρεσαριστεί το σταφύλι.

Πρόκειται για ένα κρασί νεοκοσμίτικου στιλ, με έντονα αρώματα από κόκκινα και μαύρα φρούτα να πρωταγωνιστούν στη μύτη, όπως βατόμουρο, βιολέτα και κιρς. Στο στόμα είναι πολύ ισορροπημένο, αφού συνυπάρχουν αρμονικά οι πληθωρικές γεύσεις με τη φινέτσα, τις βελούδινες τανίνες, τη ζωηρή οξύτητα και τη βανιλάτη επίγευση.

Αυτή η πρωτοβουλία φυσικά δε σταματά εδώ. Ακολουθούν επόμενες χρονιές με άλλες ποικιλίες κρασιών και σε συνεργασία με διαφορετικά οινοποιεία ανά τον κόσμο.

3. Ribolla Gialla Amphoreus 2011 Paraschos

Περιοχή: Venezia Giulia, Ιταλία
Ποικιλίες: Ribolla Gialla
Τιμή: € 60

Το τρίτο κρασί που μας βγάζει ο Γιάννης Βασιλειάδης είναι ένα από τα πιο ενδιαφέροντα κρασιά που μπορεί κανείς να δοκιμάσει και στη συνέχεια να σχολιάσει κανείς για τα μοναδικά χαρακτηριστικά του.

Παραγωγός του είναι ο Ευάγγελος Παράσχος, ένας Έλληνας οινοποιός που δημιουργεί φυσικά-βιοδυναμικά κρασιά σε ένα μικρό χωριό της Βόρειας Ιταλίας, το San Floriano. Πρόκειται για έναν άνθρωπο που ακολουθεί την σχολή του Josco Gravner και κινείται σε πλαίσια άναρχης οινοποίησης, δηλαδή οι τεχνικές παρεμβάσεις στην παραγωγή του κρασιού είναι μηδαμινές, ενώ το ρίσκο τεράστιο, αφού πολλές είναι οι φορές που θα αναγκαστεί να πετάξει ένα μέρος της παραγωγής του. Μια σχολή στην οποία, σύμφωνα με τον Γιάννη Βασιλειάδη, χρωστάμε πολλά.

Το συγκεκριμένο κρασί ανήκει στην κατηγορία των orange wines, διότι ενώ πρόκειται για λευκό σταφύλι, παραμένει για μέρες μαζί με τον φλοιό, με αποτέλεσμα να αποκτά πιο σκούρο χρώμα, πιο έντονα αρώματα και μεγάλη πολυπλοκότητα, ακόμα και μια αίσθηση από τανίνες στο στόμα. Θα το βρείτε στις πιο ψαγμένες κάβες του πλανήτη, ενώ το Λίθοινον είναι το μοναδικό μέρος στην Ελλάδα όπου μπορείτε πλέον να το απολαύσετε.

4. Studio di Bianco 2009 Borgo del Tiglio

Περιοχή: Collio, Italy
Ποικιλίες: Riesling Renano, Sauvignon Blanc, Tocai Friuliano
Τιμή: € 110

Ένα κρασί από ένα σπουδαίο οινοποιό, τον Nicola Manferrari, ο οποίος ξεκίνησε την καριέρα του στον κλάδο της φαρμακευτικής βιομηχανίας, για να ευχαριστήσει τους γονείς του, όμως τελικά ανακάλυψε ότι το πάθος του ήταν το κρασί.
Το συγκεκριμένο κρασί είναι η ναυαρχίδα του σε ό,τι αφορά λευκούς οίνους. Πρόκειται για ένα σπάνιο χαρμάνι από λευκές ποικιλίες, οι οποίες ζυμώνονται μέσα σε δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια, με προσεκτική επιλογή, αναμιγνύονται σε συγκεκριμένες ποσοστώσεις από κάθε ποικιλία, που διαφέρουν από χρονιά σε χρονιά.

Με αυτόν τον τρόπο ο οινοποιός βάζει την πινελιά του σε αυτό το κρασί, από το οποίο κυκλοφορούν περίπου 1000 φιάλες το χρόνο.
Το τελικό αποτέλεσμα αυτού του κρασιού έχει πολλές ομοιότητες με μια υψηλού επιπέδου λευκή Βουργουνδία, σε πολύ χαμηλότερη όμως τιμή. Στην όψη του είναι χρυσό ενώ η μύτη αναδύει μαγικά φρουτώδη αρώματα με πρωταγωνίστρια βέβαια την φυτικότητα. Στο στόμα είναι λιπαρό και βουτυράτο ενώ η επίγευση του διαρκεί για ώρα.

5. Alión 2012
Vega Sicilia

Περιοχή: Ribera del Duero, Ισπανία
Ποικιλίες: Tinto Fino
Τιμή: € 80

Το Vega Sicilia είναι ένα θρυλικό οινοποιείο υψηλών προδιαγραφών στην περιοχή Ribera del Duero της Ισπανία. Η ιστορία του ξεκινάει το 1864 ενώ έχει ξεχωρίσει στην αγορά για την αξεπέραστη ποιότητα, και φυσικά τις απλησίαστες τιμές των κρασιών του.

Το οινοποιείο Alión, λοιπόν, ανήκει στο μυθικό γκρουπ Vega Sicilia, διατηρώντας την καταπληκτική ποιότητα, αλλά σε αρκετά χαμηλότερες τιμές. Αυτά τα κρασιά αποτελούν όνειρο για κάθε οινολάτρη να τα έχει στο τραπέζι του, καθώς η εμπειρία που χαρίζει κάθε φιάλη μένει ανεξίτηλα χαραγμένη στο μυαλό. Η Bodega Alión ιδρύθηκε το 1986 με σκοπό να παράγει μια πιο μοντέρνα εκδοχή των κρασιών της περιοχής Ribera del Duero, που μέχρι τότε έκανε πιο προσεκτικά βήματα.

Το 2012 θεωρείται από τις κορυφαίες πρόσφατες σοδειές του Alión. Έχει λαμπερή όψη, ενώ στη μύτη εκρήγνυνται αρώματα από ώριμα μαύρα μούρα, βιολέτα και καπνό, με τη φρεσκάδα να παραμένει. Στο στόμα οι νότες από σοκολάτα το κάνουν πολύ χορταστικό, διατηρεί όμως μια κομψή και ισορροπημένη δομή. Διαθέτει μεγάλο δυναμικό παλαίωσης, αλλά είναι απολαυστικό ακόμα και στη νεότητά του.

6. Turn the Whole Thing Upside Down 2009
Sine Qua Non

Περιοχή: Καλιφόρνια, Αμερική
Ποικιλίες: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Τιμή: € 1.000

Ο Γιάννης Βασιλειάδης συμφωνεί με την άποψη ότι "δεν υπάρχει καλύτερο, αλλά διαφορετικό κρασί, κι αυτή η διαφορετικότητα ανάλογα και με τη σπανιότητα του κρασιού, τιμολογείται".

Το οινοποιείο Sine Qua Non, δημιουργήθηκε το 1994 από τον Manfred Krankl και την γυναίκα του Elaine. Δεν είχε ούτε πολλές γενιές παράδοσης, ούτε γηγενείς ποικιλίες, ενώ η περιοχή δεν βοηθούσε στην παραγωγή κρασιού. Παρά τα εμπόδια αυτά, το ζευγάρι έκανε αξιοζήλευτη δουλειά, με τα κρασιά του SQN να θεωρούνται, παγκοσμίως, φωτεινά παραδείγματα.

Το οινοποιείο SQN κινείται στα πρότυπα της περιοχής του Ροδανού, γι' αυτό και χρησιμοποιεί την ποικιλία Grenache. Το συγκεκριμένο κρασί είναι στην όψη λαμπερό με μοβ ανταύγειες και αναδίδει στο ποτήρι μια αρκετά πολύπλοκη αρωματική παλέτα από κόκκινα και μαύρα φρούτα, όπως κεράσι και βατόμουρο, αλλά και νότες γλυκόριζας, μαύρου πιπεριού και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα έχει πολύ ωραία δομή, βελούδινες τανίνες και φρεσκάδα. Αφήνει γευστικές νότες από λεβάντα και ινδικά μπαχαρικά, ενώ η επίγευσή του έχει μεγάλη διάρκεια.

Στον επίλογο μιας ενδιαφέρουσας συζήτησης με τον κύριο Βασιλειάδη, δεν μας έκρυψε ότι οι σκέψεις του για ένα επόμενο γαστρονομικό βήμα ανθίζουν στο μυαλό του κι εμείς δεν έχουμε παρά να περιμένουμε με ανυπομονησία.

Έμμετρος Λόγος

Φαντασία, αρώματα και ρυθμός,
δημιουργούν μια πρωτόγνωρη γευστική εμπειρία.
Μια τέλεια στιγμή και ένα αμπέλι.

19ος Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης
Εσοδεία 2018 | Χρυσό μετάλλιο

www.tsantali.com

BYOB: Φέρτε το Δικό σας Μπουκάλι στα Αθηναϊκά Εστιατόρια

Μια Παγκόσμια Τάση Φτάνει και στην Ελλάδα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΝΝΑΣ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

Για τους λάτρεις του κρασιού και τους απανταχού συλλέκτες, η δυνατότητα να απολαύσουν τις πολύτιμες φιάλες τους σ' ένα περιβάλλον που δεν είναι το σπίτι τους έχει μεγάλη αξία. Σκεφτείτε το. Θέλετε να μαζέψετε τους πιο κοντινούς σας οινόφιλους για μια κάθετη γευσιγνωσία ξινόμαυρου. Έχετε ταλαιπωρηθεί να βρείτε όλες τις σοδειές που σας ενδιαφέρουν και όμως, επιτέλους συγκεντρώσατε την πολυπόθητη συλλογή κρασιών και είστε έτοιμοι για τη δοκιμή.
Φυσικά, ένα καλό ξινόμαυρο δεν θα θέλατε να το δοκιμάσετε ξεροσφύρι - ονειρεύεστε ήδη το ζουμερό κρέας που θα το συνοδεύσει. Και όχι, δεν είστε διατεθειμένοι να πάρετε το ρίσκο του να καταστρέψετε την ταλιάτα που θα αναδείξει το κρασί σας, ψήνοντάς την στο σπίτι σας.

Για τη γευσιγνωσία που έχετε στο νου σας ταιριάζει γάντι το τάδε εστιατόριο, που εξασφαλίζει εξαιρετικές πρώτες ύλες και που διακρίνεται για την τεχνογνωσία του στο ψήσιμο. Το μόνο πρόβλημα; Το εστιατόριο αυτό δεν δίνει τη δυνατότητα να φέρετε κρασιά από το δικό σας κελάρι και να τα καταναλώσετε εκεί, το περίφημο "Bring Your Own Bottle" ή "Bring Your Own Wine" - "BYOB" ή "BYOW" για συντομία.

Τι είναι το BYOB;

Το BYOB είναι η πρακτική των εστιατορίων να επιτρέπουν στους θαμώνες να φέρνουν μαζί το δικό τους μπουκάλι κρασί όταν πηγαίνουν εκεί για να γευματίσουν ή να δειπνήσουν. Γιατί να θέλει κάποιος να το κάνει αυτό; Οι πιθανοί λόγοι είναι πολλοί και διαφορετικοί. Από το αρχικό μας παράδειγμα του συλλέκτη που θέλει τα ιδιαίτερα αποκτήματά του να τα απολαύσει με το κατάλληλο φαγητό, μέχρι αυτόν που βρίσκει την τιμολογιακή πολιτική ενός εστιατορίου σε ό,τι αφορά τη λίστα κρασιών του τσιμπημένη ή εκείνον που θεωρεί ότι η ίδια η λίστα είναι φτωχή και δεν του προσφέρει τις επιλογές που θα επιθυμούσε.

Μάλιστα, στις περισσότερες περιπτώσεις εστιατορίων που δίνουν τη δυνατότητα του BYOB στους πελάτες τους, είθισται να προστίθεται στο λογαριασμό μια επιπλέον "συμβολική" χρέωση για το άνοιγμα της κάθε φιάλης κρασιού, το λεγόμενο "corkage fee", έναντι της συμμετοχής του στα έξοδα του σερβιρίσματος. Το corkage fee μπορεί να είναι από χαμηλό μέχρι πολύ υψηλό - εξαρτάται τόσο από τη διάθεση του εστιατορίου να διευκολύνει τους θαμώνες του που έχουν αυτή την επιθυμία, όσο και από τις γενικότερες τιμές του μενού του.

Από τη γκρίνια στην ευκαιρία

Φυσικά, δεν βλέπουν όλοι οι εστιάτορες με εξίσου καλό μάτι την πρακτική αυτή. Κάποιοι φοβούνται την απώλεια από το λογαριασμό της παραγγελίας του κρασιού - ιδιαίτερα αν η λίστα κρασιών τους αποφέρει υψηλά περιθώρια κέρδους. Άλλοι εναντιώνονται στην πρακτική, ισχυριζόμενοι ότι τα κρασιά που φέρνουν οι θαμώνες είναι πολύ χαμηλότερης αξίας από τη λίστα τους - στην περίπτωση αυτή βέβαια μια πολιτική BYOB τους ωθεί να δώσουν ένα ευρύ φάσμα επιλογών που να ικανοποιεί πιο καλά τα πορτοφόλια όσων έρχονται στο εστιατόριό τους.

Υπάρχει και το επιχείρημα ότι διαθέτουν έτσι κι αλλιώς πολύ καλή λίστα οι ίδιοι, στην οποία έχουν επενδύσει χρόνο και χρήμα, έτσι δεν συντρέχει λόγος να φέρει κανείς το δικό του κρασί στο χώρο τους - μάλλον δεν έχουν γνωρίσει πολλούς λάτρεις του κρασιού, που σπανιότατα θα πουν ότι μια λίστα είναι τόσο πλήρης που να ικανοποιεί όλες τους τις επιθυμίες. Άλλη μια γκρίνια έχει να κάνει με την "παραξενιά" του να θέλουν οι θαμώνες να απολαύσουν τα κρασιά που έφεραν σε διαφορετικά ποτήρια, περιπλέκοντας τη διαδικασία του σερβιρίσματος.

Από την άλλη, υπάρχουν αδιαμφισβήτητα πλεονεκτήματα για όσα εστιατόρια επενδύσουν στην πρακτική αυτή. Για αρχή, είναι σε θέση να επωφεληθούν από την ικανοποίηση των πελατών τους, τους οποίους με τον τρόπο αυτό μετατρέπουν από περιστασιακούς επισκέπτες σε πιστούς, ευγνώμονες και επαναληπτικούς πελάτες. Δίνοντας τη δυνατότητα αυτή, ένα εστιατόριο αποπνέει επίσης και μεγαλύτερη αυτοπεποίθηση σε ό,τι αφορά, τόσο την ποιότητα και το εύρος της λίστας κρασιών του, όσο και την τιμολογιακή πολιτική του σε σχέση με το κρασί.

Το BYOB είναι η πρακτική των εστιατορίων να επιτρέπουν στους θαμώνες να φέρνουν μαζί το δικό τους μπουκάλι κρασί όταν πηγαίνουν εκεί για να γευματίσουν ή να δειπνήσουν.

Δεδομένου μάλιστα ότι η πολιτική του σε ό,τι αφορά το corkage fee που χρεώνει παραμένει στη διακριτική του ευχέρεια, το εστιατόριο μπορεί να δώσει αυτή τη δυνατότητα, απολαμβάνοντας μάλιστα κι ένα καλό περιθώριο κέρδους - αν φοβάται ότι θα μειωθούν οι πωλήσεις από το δικό του κελάρι, είναι ελεύθερος να ζητά ένα πολύ υψηλότερο corkage fee που να προσεγγίζει τη μέση τιμή πώλησης μιας δικής του φιάλης. Είναι μετά θέμα του πελάτη αν είναι διατεθειμένος να πληρώσει τόσα επιπλέον για το προνόμιο του να δοκιμάσει τα δικά του κρασιά στον εν λόγω χώρο ή να διαλέξει ένα κρασί από τη λίστα.

Η αμοιβή διαχείρισης κατά κανόνα περιλαμβάνει και την αποθήκευση του κρασιού σε σταθερές συνθήκες - άλλωστε η τιμή μεταπώλησης ενός κρασιού εξαρτάται από το αν μπορεί κανείς να πιστοποιήσει ότι μια φιάλη έχει διατηρηθεί σε κατάλληλες συνθήκες. Η συνεργασία με "μεγάλα ονόματα" της αγοράς αποτελεί και μια από τις καλύτερες

προστασίες απέναντι σε απάτες όπως αυτή του Ρούντι Κουρνιάου αν που αναφέρθηκε στην αρχή του άρθρου.

Αλλάζοντας την κουλτούρα της πόλης

Ενδεχομένως να μπορούσε μάλιστα η συγκεκριμένη πρακτική να θεσμοθετήσει συγκεκριμένες μέρες κάθε μήνα -ίσως μια ημέρα μεσοβδόμαδα με χαμηλή πληρότητα- με τον εστιάτορα να χρεώνει ένα corkage fee χαμηλότερο του συνήθους. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να αποτελεί αφορμή για τη συγκέντρωση περισσότερων φίλων του κρασιού στο συγκεκριμένο εστιατόριο - χτίζοντας την εικόνα του ως "στέκι" ανθρώπων που αγαπούν τη γαστρονομία.

Στην Αθήνα έχει αρχίσει σιγά σιγά να αλλάζει η κουλτούρα της πόλης, με ολοένα και περισσότερα εστιατόρια να παρέχουν στους πελάτες τους τη δυνατότητα αυτή - με διαφορετικό τίμημα βέβαια σε ό,τι αφορά το corkage fee ανάμεσά τους. Ενδεικτικά, από τα 9 εστιατόρια που βραβεύτηκαν με Χρυσό Σκούφο την περασμένη χρονιά και βρίσκονται στην Αθήνα, 7 δήλωσαν ότι η δυνατότητα του BYOB είναι κάτι το οποίο κάνουν, αν και διαφοροποιούνται μεταξύ τους σε ό,τι αφορά τις χρεώσεις corkage fee.

Στην προσπάθεια να ενισχυθεί ο θεσμός του BYOB στην πόλη και να εξοικειωθούν με αυτόν τόσο εστιατόρια όσο και το κοινό, θα μπορούσε να θεσμοθετηθεί και μια εβδομάδα το χρόνο που να παρέχεται ευρέως αυτή η δυνατότητα, με ένα χαμηλό ή ακόμη και μηδενικό corkage fee για τις μέρες εκείνες. Πρόκειται, τελικά, για μια κουλτούρα που λειτουργεί υποστηρικτικά στη διάδοση της αγάπης για το κρασί, όχι υπονομευτικά.

Μια Φορά Κι Έναν Καιρό στο Provence Deli

Οδηγός: Μαθαίνοντας Να Συνδυάζουμε Κρασιά με Τυριά

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Όταν το παραμύθι αναφέρεται στην ιστορία του τυριού που έκανε σχέση με το κρασί, τότε σχεδόν πάντα το τέλος είναι αίσιο. Όταν δε η τοποθεσία στην οποία εκτυλίσσεται η υπόθεση είναι το Provence Deli, τότε η σχέση μεταξύ τους γίνεται συναρπαστική. Κι αυτό γιατί αν σου αρέσει το τυρί, τότε φτάνοντας στο εξειδικευμένο στα τυριά από το 2006 αυτό ντελικατέσεν, θα νιώσεις όπως ένα παιδί που μπαίνει στο πιο φαντασμαγορικό παιχνιδάδικο και ζει το πιο ονειρεμένο παραμύθι.

Από τα εκατοντάδες τυριά της ευρωπαϊκής τυροκομίας, το Provence Deli επιλέγει τυριά μόνο από μικρούς παραγωγούς, με μοναδικό κριτήριο την απαράμιλλη ποιότητά τους. Τυριά από νωπό (μη παστεριωμένο) γάλα, μπλε τυριά με φρούτα, σκληρά που ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια, σπάνια κατσικίσια και άλλα συνθέτουν μια ποικιλία με πάνω από 70 επιλογές.

Βρεθήκαμε στην όμορφη αυλή του καταστήματος στην οδό Θεοφάνους 12 στο Παγκράτι, μαζί με τον ιδιοκτήτη του Γιώργο Κυριακόπουλο, και εμπλουτίσαμε τις γνώσεις μας σε ό,τι αφορά το πώς τα διαφορετικά είδη των τυριών συνδυάζονται με τα κατάλληλα κρασιά.

4 Κατηγορίες, 8 Παραμυθένιοι Συνδυασμοί

Πολλές φορές ο κόσμος του τυριού, επειδή κρύβει τόσες γεύσεις, μας μπερδεύει. Πολύ περισσότερο όταν πρέπει να ταιριάξουμε μια ποικιλία εντελώς διαφορετικών τυριών με τα ιδανικά κρασιά.

Αποφασίσαμε λοιπόν να χωρίσουμε για εσάς σε τέσσερις κατηγορίες τα είδη τυριών, δίνοντας βάρος στη γευστική τους ένταση και την υφή τους. Παράλληλα, σε κάθε κατηγορία καταλήξαμε στο στιλ του κρασιού που μπορεί να την συνοδεύσει επάξια, πάλι χρησιμοποιώντας ως οδηγό την αρωματική ένταση, αλλά και το σώμα που χαρακτηρίζει το κάθε κρασί, όπως επίσης και τον βαθμό γλυκύτητάς του.

Σε κάθε κατηγορία λοιπόν, σας προτείνουμε 2 παραμυθένιους συνδυασμούς τυριού και κρασιού που ξεχωρίσαμε ανάμεσα στα τυριά και τα κρασιά του Provence Deli και που ελπίζουμε να απολαύσετε στο έπακρο, αναμένοντας τις εντυπώσεις σας.

1. Μαλακά, φρέσκα λευκά και κρεμώδη τυριά ήπιας γευστικής έντασης (π.χ. Chévre, Brie, Ανθότυρο, Φέτα, Τσαλαφούτι) με αφρώδη και ελαφριά λευκά κρασιά

BRIE DE MEAUX

Χώρα:	Γαλλία
Υφή:	Μαλακό
Παστερίωση:	Φρέσκο
Γάλα:	Αγελαδινό
Ταιριάζει με:	Λευκά αφρώδη κρασιά

Παράγεται με γάλα μη παστεριωμένο από τα βοσκοτόπια της πόλης Meaux, που ωριμάζει για 8 εβδομάδες στα φυσικά κελάρια του οικογενειακού τυροκομείο Donge. Έχει μικρή ετήσια παραγωγή, περίπου 3.500 τόνους, και συγκαταλέγεται στα ΠΟΠ Brie de Meaux. Το προικισμένο γάλα από τη φυλή Holstein, σε συνδυασμό με την βιοποικιλότητα της περιοχής χαρίζουν στο τυρί ένα γευστικό σώμα από το οποίο ξεχωρίζουν τα αρώματα της κρέμας, του μανιταριού, όπως και του σκόρδου καθώς και εκλεπτυσμένες γήινες νότες. Συνοδεύεται άψογα από λευκά αφρώδη κρασιά, όπως είναι ένα τσαχπίνικο Prosecco και συγκεκριμένα το Prosecco Di Valdobbiadene, Santa Margherita.

SAINT MAURE DE TOURAINE

Χώρα:	Γαλλία
Υφή:	Μαλακό
Παστερίωση:	Φρέσκο
Γάλα:	Κατσικίσιο
Ταιριάζει με:	Λευκό ασύρτικο δεξαμενής

Συγκαταλέγεται στα πιο δημοφιλή κατσικίσια τυριά, προερχόμενο από την κωμόπολη Saint Maure, στην οποία οφείλεται και το όνομα του. Για την παρασκευή του χρησιμοποιείται αποκλειστικά φρέσκο κατσικίσιο γάλα της περιοχής, καλύπτεται από στάχτη και στη συνέχεια ωριμάζει από 10 έως 40 ημέρες. Στο στόμα χαρακτηρίζεται από βουτυράτη γεύση και κομψά γήινα αρώματα που του προσφέρει η στάχτη, τα οποία ισορροπούν από τη μέτρια οξύτητα. Ιδανικός συνδυασμός το Acroterra Ασύρτικο 2016, του οποίου ο ορυκτός χαρακτήρας θα ενωθεί με τα αρώματα που αναδίδει η στάχτη του τυριού.

2. Ημίσκληρα, ελαφρώς παλαιωμένα κίτρινα τυριά (π.χ. Κασέρι, Gouda, Cheddar, Emmental) με λιπαρά λευκά και ροζέ κρασιά

PECORINO DI PIENZA

Χώρα:	Ιταλία
Υφή:	Ημίσκληρο
Παστερίωση:	Παστερίωσης
Γάλα:	Πρόβειο
Ταιριάζει με:	Chardonnay

Αν και Πεκορίνο, το Pienza από την Τοσκάνη μικρή σχέση έχει με τα υπόλοιπα Πεκορινο της Ιταλίας. Δεν έχει πικάντικες νότες και οξύτητες από αλάτι, αλλά αρώματα κρέμας, βουτύρου και βελούδινες οξύτητες, στοιχεία που το κάνουν να θεωρείται από τα καλύτερα τυριά της Ιταλίας. Θα συνδυαστεί αρμονικά με ένα λιπαρό, βαρελάτο λευκό κρασί, όπως είναι το Chardonnay Dum Vinum Sperum 2016, Σκούρα.

MIMOLETTE ECHIQUIER 6 MOIS

Χώρα:	Γαλλία
Υφή:	Ημίσκληρο
Παστερίωση:	Παστερίωσης
Γάλα:	Αγελαδινό
Ταιριάζει με:	Ροζέ κρασιά

Βάλτε χρώμα στην πιατέλα των τυριών σας με αυτό το εντυπωσιακό, λόγω του χρώματός του, τυρί που προκύπτει από την προσθήκη annato, του φυσικού εκχυλίσματος ενός τροπικού άνθους, το οποίο είναι απολύτως βρώσιμο και χρησιμοποιείται συχνά στην τυροκόμιση. Η Mimolette είναι μια παραλλαγή του Edam που παρασκευάζεται στην βόρεια Γαλλία. Διακρίνεται για τα γλυκά αρώματά της, που τονίζονται κυρίως όσο ακόμη είναι νεαρή. Ένα φρουτώδες ροζέ κρασί, όπως είναι το ιταλικό Santa Margherita Stilrose 2017, θα ενισχύσει τον αρωματικό και γευστικό της χαρακτήρα.

3. Σκληρά, μακράς παλαίωσης και πολύ έντονα αρωματικά κρεμώδη τυριά, τα λεγόμενα “βρωμερά” (π.χ. Γραβιέρα, Παρμεζάνα, Compte, Munster), με μέτριου σώματος κόκκινα κρασιά

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΤΗΝΟΥ ΥΨΗΛΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Χώρα:	Ελλάδα
Υφή:	Σκληρό
Παστερίωση:	Παστερίωσης
Γάλα:	Αγελαδινό
Ταιριάζει με:	Syrah

Ένα από τα πιο αξιόλογα ελληνικά τυριά. Με μεθόδους τυροκόμισης και τεχνογνωσίας που έχουν ιταλικές ρίζες αλλά και 100% αγελαδινό γάλα, πράγμα σπάνιο για τα ελληνικά δεδομένα, η γραβιέρα της Τήνου είναι ένα εξαιρετικό τυρί με μέτριες οξύτητες και αρώματα που θυμίζουν βούτυρο, ξηρούς καρπούς και καφέ. Ωριμάζει εξαιρετικά λόγω του μεγάλου μεγέθους του κεφαλιού και γι αυτό, κατ’ εξαίρεση, μπορεί να παραμείνει ακόμη και μετά από δώδεκα μήνες, που είναι ο ελάχιστος χρόνος παλαίωσης, στα κελάρια. Το τυρί αυτό χρειάζεται δίπλα του ένα πιο στιβαρό κρασί που παρέα θα απογειώσουν την γευστική εμπειρία όπως είναι το Γυμνός Βασιλιάς, Syrah 2015.

GRUYERE ΑΛΠΙΚΗ ΕΛΒΕΤΙΑΣ

Χώρα:	Ελβετία
Υφή:	Σκληρό
Παστερίωση:	Φρέσκο
Γάλα:	Αγελαδινό
Ταιριάζει με:	Pinot Noir

Αυτό το τυρί έχει απίστευτο βάθος, αλλά και μια πολυπλοκότητα αρωμάτων και γεύσεων που σπανίως συναντούμε σε κάποιο γαλακτοκομικό προϊόν. Αδιαμφισβήτητα, του ανήκει μια θέση στο πάνθεον των καλύτερων τυριών της Ευρώπης. Η επίγευσή του είναι τόσο μακριά, που αν συνδυαστεί με ένα αντίστοιχης αρωματικής πολυπλοκότητας Pinot Noir, όπως είναι το Louis Jadot Côte de Nuits Villages "Le Vaucrain" 2014, Maison Louis Jadot, τότε γίνεται ατελείωτη.

4. Μπλε τυριά, τα πιο έντονα και ιδιαίτερα γευστικά (π.χ. Stilton, Gorgonzola, Roquefort), ταιριάζουν με γλυκά και ενισχυμένα κρασιά

BLUE STILTON CROPWELL BISHOP

Χώρα:	Αγγλία
Υφή:	Blue Cheese
Παστερίωση:	Παστερίωσης
Γάλα:	Αγελαδινό
Ταιριάζει με:	Sauternes

Ένα εμβληματικό μπλε τυρί από αγελαδινό παστεριωμένο γάλα με βελούδινες οξύτητες και πλούσια αρώματα από κρέμα και γάλα. Είναι μεν ηπιότερο του Roquefort και του Cabrales, αλλά με πολύ μεγαλύτερη ένταση σε σχέση με τα υπόλοιπα μπλε της ευρωπαϊκής τυροκομίας. Παράγεται από το βραβευμένο οικογενειακό τυροκομείο Cropwell Bishop με παράδοση από τον 17ο αιώνα. Θα συνοδευτεί άριστα από ένα λευκό γλυκό κρασί, το οποίο θα ισορροπήσει την αλμύρα, όπως είναι το Château Doisy Vedrines 2éme Cru Classé 2009.

ROQUEFORT CASTEL VIEL

Χώρα:	Γαλλία
Υφή:	Blue Cheese
Παστερίωση:	Φρέσκο
Γάλα:	Πρόβειο
Ταιριάζει με:	Vintage Port

Ροκφόρ υπάρχουν πολλά. Ροκφόρ που να ωριμάζει επιπλέον 4 μήνες από το ελάχιστο που ορίζει ο κανονισμός και να βραβεύεται τόσο συχνά είναι μόνο το Castel Viel. Τα τελευταία 5 χρόνια είναι πρώτο στις επιλογές των Ελλήνων τυρόφιλων, ενώ ένας κλασικός και ανεπανάληπτος συνδυασμός το ταιριάζει με ένα γλυκό ενισχυμένο κρασί όπως το Fonseca Late Bottled Vintage (LBV) 2012, Fonseca Guimaraens.

Στο κλείσιμο αυτής της ευχάριστης συνάντησης στον παράδεισο του τυριού, ο Γιώργος Κυριακόπουλος μας ενημέρωσε πως, ξεκινώντας από την Τετάρτη 12 Ιουνίου και για κάθε απόγευμα Τετάρτης για τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο, ο κήπος του Provence Deli θα μας ταξιδεύει γευστικά μέσα από δοκιμές τυριών από κάθε γωνιά της Ευρώπης, αλλά και εκλεκτών κρασιών που θα συμβάλουν στην απόλαυση.

Last minute tip: Τα κρασιά που έχουν έντονες τανίνες ή πολύ διακριτή τη γεύση του ξύλου πρέπει να αποφεύγουμε να τα συνδυάζουμε με τυρί, αφού πολλές φορές η έντονη αλμύρα του τυριού δημιουργεί δυσάρεστη επίγευση στο στόμα.

Η Οινική Ελλάδα στο Κατώφλι Μιας Νέας Εποχής

Στρατηγικές Ανάδειξης Τοπικών Ποικιλιών σε Παγκόσμια Brand Names

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΝΝΑΣ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

Υπάρχουν πολλά ερωτήματα που θέτει κανείς όταν κρατά στα χέρια του ένα μπουκάλι κρασί. Ποιες είναι οι ποικιλίες που περιέχει; Σε τι αναλογίες; Ποια είναι η σοδειά του; Ποιος ο παραγωγός; Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του στη μύτη, ποια στο στόμα; Άλλο ένα ερώτημα που έχει σημασία: πού παράγεται; Η γεωγραφική προέλευση του κρασιού μας προδιαθέτει -αρνητικά, θετικά ή ουδέτερα- όσον αφορά το χαρακτήρα, αλλά και την ποιότητά του, με τρόπο που μπορεί να είναι ακόμα και παραπλανητικός.

Και όμως, όταν ακούμε ότι ένα κρασί είναι από τη Γαλλία ή την Ιταλία, δεν νιώθουμε καταρχήν πιο θετικά διακείμενοι προς αυτό, απ' ό,τι αν ακούσουμε ότι είναι από τον... Λίβανο; Οι δύο πρώτες χώρες παράγουν κάποια από τα πιο ξακουστά και εξαιρετικά κρασιά στον κόσμο - βγάζουν όμως και πολλά, πάρα πολλά, μέτρια κρασιά. Αντιθέτως, μπορεί ο Λίβανος να έχει έναν αμπελώνα αξιοζήλευτο (ναι, έχει!), όμως μέχρι να κερδίσει το παιχνίδι του branding, η πλειοψηφία των καταναλωτών θα τον προσπερνά - δικαίως ή αδίκως.

Η Ελλάδα προσπαθεί να παίξει τα τελευταία χρόνια το παιχνίδι αυτό του branding ολοένα και πιο ενεργά. Τα ελληνικά κρασιά έχουν αρχίσει να "χτίζουν" το όνομά τους διεθνώς και να κερδίζουν μεγαλύτερο μερίδιο της παγκόσμιας αγοράς - και όμως, υπάρχει ακόμα αρκετός δρόμος να διανυθεί για συγκαταλέγονται τα κρασιά που παράγονται στη χώρα μας στην πρώτη γραμμή του παγκόσμιου αμπελώνα. Ποια είναι κάποια από τα μαθήματα που μας δίνουν άλλες χώρες και άλλες οινικές περιοχές, όσον αφορά την ανάδειξη τοπικών οίνων σε παγκόσμια brand names;

Ο ρόλος του τουρισμού

Η αύξηση του τουρισμού στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια, που αναμένεται να συνεχιστεί και στο άμεσο μέλλον, αποτελεί μια πρώτης τάξεως ευκαιρία για την ενίσχυση του brand name ελληνικό κρασί. Ο τουρισμός δημιουργεί δυνατότητες που άλλες οινοπαραγωγικές περιοχές στον κόσμο πρέπει να κυνηγήσουν με κόπο, ενώ οι δικές μας τις απολαμβάνουν ήδη σε ένα βαθμό. Η έρευνα, αλλά και αντίστοιχα παραδείγματα διεθνώς, δείχνουν ότι η τοπικότητα του κρασιού και το γεωγραφικό brand name του είναι άμεσα συνυφασμένο τόσο με την "εμπειρία" του κρασιού σε μια περιοχή, όσο και την ευρύτερη εικόνα της, αλλά και το γαστρονομικό πλούτο που έχει να επιδείξει.

Οινοποιοί, αμπελουργοί, εστιάτορες, μάγειρες, ξενοδόχοι, ξεναγοί και πάσης φύσεως επαγγελματίες στο χώρο του τουρισμού, έρχονται να συνθέσουν το μωσαϊκό της εμπειρίας του κρασιού στην εκάστοτε περιοχή - μαζί φυσικά με το φυσικό κάλος της, το πολιτισμικό ή ιστορικό της ενδιαφέρον και κάθε άλλο διαφοροποιητικό στοιχείο που καθορίζει την ταυτότητά της.

Κάποιος που έχει περάσει χρόνο σε μια περιοχή και έχει γνωρίσει ένα κρασί στο φυσικό του περιβάλλον, έχοντας απολαύσει μια εμπειρία που έχει καταγραφεί με ζωηρά χρώματα στη μνήμη του, είναι πιο πιθανό να το προτιμήσει αν το ξανασυναντήσει επιστρέφοντας στη βάση του. Είναι εξαιρετικά πιθανό ακόμα και να το αναζητήσει ενεργά. Αν μάλιστα δεν μπορεί να βρει το ίδιο το κρασί που είχε δοκιμάσει, είναι πιθανό να δοκιμάσει κάποιο άλλο από την ίδια γεωγραφική προέλευση. Αν μάλιστα η επιλογή αυτή τον ανταμείψει, ενισχύεται ακόμη παραπάνω η αφοσίωσή του στα κρασιά της περιοχής - το brand name ελληνικό κρασί ή, κάτι πιο εξειδικευμένο, το brand name Ασύρτικο Σαντορίνης ή Ξινόμαυρο Νάουσας αποκτούν ειδικό βάρος.

Ποικιλία ή ομοιομορφία;

Μιας και αναφερθήκαμε σε συγκεκριμένες ποικιλίες και γεωγραφικές περιοχές, τι βοηθά περισσότερο μια αναδυόμενη περιοχή στον παγκόσμιο οινικό χάρτη: το να έχει κρασιά που διαφέρουν ιδιαίτερα μεταξύ τους, ή το να βγάζει κρασιά με όσο το δυνατόν πιο όμοια χαρακτηριστικά, από την ίδια ποικιλία ή από τον ίδιο συνδυασμό ποικιλιών;

Ερευνητές προσπάθησαν να απαντήσουν την ερώτησή αυτή με βάση εμπειρικά δεδομένα από την Αυστραλία. Προσπάθησαν να δουν αν η "στρατηγική του Παλαιού Κόσμου", το να χτίζεται η φήμη μιας οινικής περιοχής γύρω από συγκεκριμένα προφίλ κρασιών -σκεφτείτε το Μπορντώ, το Σαμπλί ή την Καμπανία στη Γαλλία, τη Ριόχα στην Ισπανία ή το Μόζελ στη Γερμανία- είναι προτιμότερη από τη "στρατηγική του Νέου Κόσμου", όπου κάθε περιοχή τείνει να καλλιεργεί ένα πλήθος διαφορετικών ποικιλιών, παράγοντας πολλά διαφορετικά στιλ κρασιού.

Στην προσπάθειά τους να λαξεύσουν ολοένα και πιο έντονες γεωγραφικές ταυτότητες, οι ερευνητές κατέληξαν ότι η ειδίκευση σε ένα συγκεκριμένο ύφος κρασιού, το παραδοσιακό μοντέλο του "Παλαιού Κόσμου" οδηγεί σε μια καλύτερη αντίληψη του διακριτικού του χαρακτήρα. Αν μια περιοχή έχει μια συγκεκριμένη ποικιλία ή έναν συνδυασμό που ιστορικά βγάζει καλά κρασιά, ενώ έχουν αναδειχθεί ήδη κάποια κρασιά-αστέρες που κερδίζουν την προσοχή των παγκόσμιων μίντια και της διεθνούς αγοράς, μια καλή στρατηγική θα ήταν ολόκληρη η περιοχή να "τοποθετηθεί" γύρω από το στιλ αυτό.

Η τοπικότητα του κρασιού και το γεωγραφικό brand name του είναι άμεσα συνυφασμένο τόσο με την "εμπειρία" του κρασιού σε μια περιοχή, όσο και την ευρύτερη εικόνα της, αλλά και το γαστρονομικό πλούτο που έχει να επιδείξει.

ΠΟΠ... κουλτούρα

Η Ονομασία Προέλευσης ενός κρασιού, όπως αυτή ορίζεται από το εθνικό σύστημα κατηγοριοποίησης που εξακολουθεί να εξελίσσεται και να διευρύνεται, προβλέπει 2 βασικές κατηγορίες: Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης (ή αλλιώς οίνοι ΠΟΠ) και Επιτραπέζιοι Οίνοι, που περιλαμβάνουν τους Οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), τους Οίνους με Ονομασία κατά Παράδοση και τους "Απλούς Επιτραπέζιους".

Η κατηγοριοποίηση αυτή ξεχωρίζει τις ιστορικές αμπελουργικές και οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, εγγυάται ότι σε κάποια κρασιά χρησιμοποιούνται οι συνιστώμενες για μια περιοχή ποικιλίες, ενώ, ιδιαίτερα στους οίνους ΠΟΠ, συνεπάγεται και άλλες δεσμεύσεις, όσον αφορά τη διαδικασία αμπελουργίας, τις ενδείξεις και τις πληροφορίες που μπορούν ή είναι απαραίτητο να αναγράφουν στην ετικέτα κ.ά. Η κατηγοριοποίηση αυτή ήδη λειτουργεί ως όχημα για ένα κοινό marketing κρασιών που προέρχονται από συγκεκριμένες οινικές περιοχές, συνεισφέροντας στην καθιέρωση των κρασιών αυτών ως brand name στο εξωτερικό. Θα μπορούσε όμως να σταθεί η αφορμή για ακόμη πιο συντεταγμένες κοινές ενέργειες προς αυτή την κατεύθυνση.

Πριν κάποια χρόνια, απολαμβάνοντας μια Σαντορίνη της Οινοποιίας Γαβαλά, αίσθηση έκανε στο τραπέζι η χαρακτηριστική μπλε φιάλη. Η ομήγυρη αναρωτήθηκε: δεν θα ήταν μια κίνησημα από πλευράς branding να υιοθετηθεί η πρακτική της εμφιάλωσης σε μπλε μπουκάλι ως χαρακτηριστική για όλους τους οίνους ΠΟΠ Σαντορίνη, παραδείγματος χάριν, με τον ίδιο τρόπο που όλα τα κρασιά του Μπορντό εμφιαλώνονται σε μπουκάλια με χαρακτηριστικό σχήμα και χρώμα; Είναι το πράσινο γυάλινο μπουκάλι του Μπορντό τόσο χαρακτηριστικό, που δεν χρειάζεται καν να διαβάσεις πάνω στο κρασί από πού προέρχεται και τι ποικιλίες περιέχει για να το αναγνωρίσεις - μπορείς να το ξέρεις με μια ματιά στη φιάλη.

Το πεδίο συνεργασίας μεταξύ των παραγωγών μιας περιοχής είναι ευρύ και δυνητικά εξόχως δημιουργικό - όσο πιο πολύ εμπεδωθεί η αντίληψη ότι ο στόχος όλων είναι κοινός, και ότι όλοι θα απολαύσουν τεράστια οφέλη καλλιεργώντας το brand name που μοιράζονται, τόσο πιο σύντομα θα δούμε ολοένα και περισσότερα ποιοτικά ελληνικά κρασιά να διαπρέπουν στις διεθνείς αγορές.

Utile Dulci: Ο Συνδυασμός του Τερπνού Μετά του Ωφελίμου Ποτέ Δεν Ήταν Τόσο Απολαυστικός

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Από το Συμπόσιο του Πλάτωνα και τους Δειπνοσοφιστές του Αθηναίου μέχρι τη σύγχρονη ανάγκη μας για ποιοτικές βραδιές με ανθρώπους που, πρώτα απ' όλα, εκτιμούμε και μας εκτιμούν, το φαγητό και το κρασί αποτελούσαν ανέκαθεν την καλύτερη αφορμή για συναντήσεις. Οι λέσχες μελών δημιουργήθηκαν εν μέρει για να ικανοποιήσουν αυτήν ακριβώς την επιθυμία μας για εκλεκτές γαστρονομικές απολαύσεις, παρουσία προσώπων που μας προκαλούν να σκεφτούμε. Οι συναντήσεις υπό τη σκέπη τέτοιων ιδρυμάτων οδήγησαν ιστορικά σε σημαντικές γνωριμίες και γερές φιλίες, αλλά και στη σύναψη μεγάλων συμφωνιών ή την απαρχή όμορφων περιπετειών. Ακόμα και "Ο Γύρος του Κόσμου σε 80 Ημέρες" του Ιούλιου Βερν σε ένα club μελών του Λονδίνου ξεκίνησε. Αρχής γενομένης τον Δεκέμβριο του 2017, έχουμε πλέον και στην Ελλάδα ένα club μελών το οποίο χτίστηκε γύρω από το concept "business, food and wine", το Club Utile Dulci (προφέρεται "ούτιλε ντούλκι"), το οποίο σημαίνει στα λατινικά "το τερπνόν μετά του ωφελίμου". Όπως μας εξηγεί ο Ανδρέας Γιαννόπουλος, εμπνευστής και ιδρυτής του Utile Dulci, η ιδέα για το club γεννήθηκε από την επαφή του με ανάλογες πρωτοβουλίες στο εξωτερικό, ενώ σημαντικό ρόλο έπαιξε και η αγάπη και το προσωπικό του ενδιαφέρον για τη γαστρονομία και το κρασί. Όπως αναφέρει χαρακτηριστικά, όλα αυτά "κούμπωσαν με τη σύμπτωση της επιστροφής μου στην Ελλάδα, ύστερα από μερικά χρόνια εκπατρισμού στο εξωτερικό, μαζί με την αλλαγή των επαγγελματικών μου δραστηριοτήτων, και... voilà η γέννηση του Club Utile Dulci!".

Πρόκειται για ένα club τα μέλη του οποίου -κυρίως, επιχειρηματίες, στελέχη εταιρειών και ελεύθεροι επαγγελματίες- συνδέονται με αφορμή την κοινή τους αγάπη για το κρασί και το φαγητό και συναντώνται περίπου οκτώ φορές κάθε χρόνο, για να συζητήσουν θέματα που αφορούν τον κόσμο του επιχειρείν, αλλά και τον ευρύτερο δημόσιο διάλογο. Κατά τη διάρκεια της βραδιάς δοκιμάζονται υψηλής ποιότητας κρασιά και ακολουθεί γαστρονομικό δείπνο.

"Το Club Utile Dulci φέρνει κοντά, αφενός, όσους ενδιαφέρονται για την υψηλή γαστρονομία και οινογνωσία και, αφετέρου, όλους όσοι θα ήθελαν να αναπτύξουν το business networking. Θα προσέθετα, ωστόσο, ότι όσοι προσέρχονται στις εκδηλώσεις-δείπνα μας, έρχονται για να συμμετάσχουν σε μοναδικές βραδιές-εμπειρίες, στις οποίες συνδυάζεται κυριολεκτικώς το τερπνόν (dulci) με το ωφέλιμον (utile)", μας εξηγεί ο Ανδρέας Γιαννόπουλος, για να συμπληρώσει: "Πρόκειται, εν τέλει, για κάτι σαν ένα σύγχρονο αρχαιοελληνικό συμπόσιο, μια μοναδική άσκηση γεύσεων, αισθήσεων και πνεύματος".

Ο Ανδρέας Γιαννόπουλος μας περιγράφει ποια είναι η διαδικασία ή το "τελετουργικό" μιας εκδήλωσης-δείπνου του Club Utile Dulci: "Ως το μοναδικό business, food and wine club μελών στην Ελλάδα, οι εκδηλώσεις-δείπνα του Utile Dulci συνδυάζουν σε μια βραδιά τα εξής στοιχεία:

- Έναν διαφορετικό κάθε φορά σεφ που επιμελείται ένα γαστρονομικό μενού ειδικά για τα μέλη του club.

- Έναν διαφορετικό κάθε φορά Έλληνα οινοποιό, που παρουσιάζει ο ίδιος τα κρασιά του και συζητά με τα μέλη.

- Οινογευσία με την ευθύνη και συμμετοχή του κορυφαίου Κωνσταντίνου Λαζαράκη, ο οποίος επιλέγει και τα κρασιά του διεθνούς αμπελώνα για κάθε βραδιά μας.

- Τρεις διακεκριμένες προσωπικότητες από τους χώρους του επιχειρείν, της πολιτικής και του πνεύματος, που απευθύνουν ομιλίες και συζητούν με τα μέλη.

- Και, τέλος, ένα μοναδικό ακροατήριο σκεπτόμενων ανθρώπων.

Οι ίδιοι οι προσκεκλημένοι είναι αυτοί που συμβάλλουν τα μάλα σε αυτό που είπε ένας συνδαιτυμόνας για το Club Utile Dulci: 'οι βραδιές σας εκπέμπουν ποιότητα'."

Πέρα από τη συμβολή του πρώτου Έλληνα Master of Wine Κωνσταντίνου Λαζαράκη στις βραδιές, ο οποίος ταιριάζει ξεχωριστά κρασιά του ελληνικού αμπελώνα με εξαιρετικές ετικέτες του Παλαιού και Νέου Κόσμου -η Τοσκάνη συναντά το Αμύνταιο και η Σαντορίνη την Καμπανία, σε μια σύμπλευση που αναδεικνύει τις πολλαπλές διαστάσεις του κρασιού-, ένας διαφορετικός σεφ κάθε φορά, δημιουργεί υψηλής αισθητικής πιάτα, που αγκαλιάζουν τις οινικές επιλογές. Τα μέλη του club έχουν απολαύσει δημιουργίες του Λευτέρη Λαζάρου, του Δημήτρη Σκαρμούτσου, του Μάνου Γαρνέλη, του Χριστόφορου Πέσκια, του Jean-Charles Metayer, του Άλεξ Τσιοτίνη, του Γκίκα Ξενάκη, του Τάσου Μαντή και του Δημήτρη Κατριβέση - όλοι βραβευμένοι και καταξιωμένοι δημιουργοί του χώρου της γαστριμαργίας.

Το Club Utile Dulci φέρνει κοντά, αφενός, όσους ενδιαφέρονται για την υψηλή γαστρονομία και οινογνωσία και, αφετέρου, όλους όσοι θα ήθελαν να αναπτύξουν το business networking.

Οι συναντήσεις γίνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Οι διοργανωτές αφήνουν να περάσει τόσος καιρός ώστε οι συνδαιτυμόνες να έχουν αρκετά πράγματα να μοιραστούν, αλλά και το συναίσθημα της προσμονής για μια ξεχωριστή γαστριμαργική και οινική εμπειρία. Οι ομιλητές κάθε δείπνου επιλέγονται από τον κόσμο της πολιτικής, του πολιτισμού και της επιχειρηματικότητας.

Η επόμενη ερώτηση μας, μας ταξιδεύει πίσω στην Αρχαία Ρώμη. "In vino veritas" έλεγαν οι Ρωμαίοι. Τελικά, το κρασί βοηθάει να ανοίξουν οι καρδιές και να γίνει ένας παραγωγικός, πολιτισμένος διάλογος ανάμεσα σε ανθρώπους που ίσως και να διαφωνούν; Ο Ανδρέας Γιαννόπουλος εκμυστηρεύεται: "Αν και καταναλώνουμε υπευθύνως... έχετε δίκιο. Όσο προχωρά η βραδιά, αντιλαμβάνεται κανείς ευχερώς ότι υποχωρεί η ένταση και το άγχος της ημέρας και οι γλώσσες λύνονται εύκολα. Είναι τέτοια η ανάγκη των μελών να πάρουν τον λόγο, είτε για να απευθύνουν ερωτήσεις στους ομιλητές είτε για να εκφράσουν τις απόψεις τους, που, πολλές φορές, αναγκαζόμαστε να διακόψουμε ευγενικά λόγω περιορισμένου χρόνου."

Κλείνοντας τη συνέντευξή μας, ζητήσαμε από τον Ανδρέα Γιαννόπουλο να μοιραστεί μαζί μας μια ξεχωριστή στιγμή που ξεχωρίζει από τη μέχρι στιγμής πορεία του club στην Ελλάδα. "Θα συγκρατούσα τη διάχυτη, αλλά και συνάμα διακριτική συγκίνηση, όταν τελείωσε την ομιλία του ο πρώην πρωθυπουργός, κ. Παναγιώτης Πικραμμένος. Ήταν μόλις λίγες ημέρες μετά τη γνωστή προσωπική του περιπέτεια."

Όσο για το πώς μπορεί να γίνει κανείς μέλος, ο Ανδρέας Γιαννόπουλος μας εξηγεί ότι υπάρχουν δύο τρόποι εγγραφής στο club: "Η σύσταση από ένα μέλος είναι αρκετή, αλλά το club είναι πάντα ανοιχτό να εξετάσει κάθε αίτημα συμμετοχής. Με άλλα λόγια, όλοι οι καλοί χωρούν...". Να προσθέσουμε, επίσης, ότι το "Utile Dulci" δίνει τη δυνατότητα για συμμετοχή στις εκδηλώσεις του, είτε μέσω εταιρικών πακέτων, είτε σε φυσικά πρόσωπα. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα να γίνει κάποιος "Χρυσό Μέλος" και να είναι σε θέση να απολαύσει μια σειρά από παροχές και προνόμια. Τέλος, για όλα τα μέλη υπάρχουν ανταποδοτικές προσφορές και εκπτώσεις σε εκλεκτά αθηναϊκά εστιατόρια, ειδικές τιμές για αγορά κρασιών, γαστρονομικές και οινικές εκδρομές κ.ά.

Κρατήστε όμως και αυτό: για τους νέους κάτω των 35 ετών, δεν υπάρχει ποσό συνδρομής - μια εγγύηση ότι το Club Utile Dulci θέτει σήμερα τις βάσεις για να μας προσφέρει βραδιές απόλαυσης για πολλά χρόνια ακόμα!

Ποια Είναι η Πιο Δύσκολη Εξέταση στον (Οινικό) Κόσμο;

Βουτιά στο Σύμπαν των Master Sommeliers

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΝΝΑΣ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

"Εν οίδα ότι ουδέν οίδα" - μια φράση που ταιριάζει γάντι στη διαπίστωση όσων πρωτοέρχονται σε επαφή με τον γοητευτικό κόσμο του κρασιού και συνειδητοποιούν πόσα είναι αυτά που τους μένει να μάθουν για να αποκτήσουν έστω μια επιδερμική κατανόησή του. Η φράση έρχεται στο νου με ακόμη μεγαλύτερη ένταση καθώς παρακολουθεί κανείς την προσπάθεια τεσσάρων εμμονικών Αμερικανών να αποκτήσουν τον τίτλο του Master Sommelier στο ντοκιμαντέρ του Jason Wise "Somm", η μεγάλη επιτυχία του οποίου οδήγησε στο σίκουελ "Somm: Into the Bottle" το 2016, την τηλεοπτική σειρά "Uncorked", αλλά και την ταινία "Somm III" πιο πρόσφατα.

Η πρώτη ταινία, η οποία έκανε πρεμιέρα το 2013, μας σύστησε τον υψηλού κύρους τίτλο του Master Sommelier ("Somm" για συντομία), τον οποίο φέρει κανείς αφού περάσει από μια σειρά από εξετάσεις, η τελευταία εκ των οποίων έχει ένα από τα χαμηλότερα ποσοστά επιτυχίας στον κόσμο. Δεν είναι τυχαίο ότι η "Αυλή" των Master Sommeliers αποτελείται αυτή τη στιγμή από λιγότερα από 300 άτομα παγκοσμίως.

Η τελική εξέταση αποτελείται από τρία μέρη. Μια προφορική θεωρητική ενότητα που εξετάζεται εκ των προτέρων, στην οποία γύρω στο 90% των εξεταζόμενων κόβεται, μια αξιολόγηση των δεξιοτήτων των υποψηφίων στο σερβίρισμα και την εξυπηρέτηση, και μια τυφλή δοκιμή που θεωρείται το πιο δύσκολο σκέλος της διαδικασίας πιστοποίησης. Στο τελευταίο αυτό μέρος, οι υποψήφιοι έρχονται... αντιμέτωποι με 6 ποτήρια κρασιού, για καθένα από τα οποία καλούνται να βρουν την ποικιλία, τη γεωγραφική προέλευση και τη σοδειά, και να περιγράψουν τα άλλα βασικά χαρακτηριστικά του κρασιού, σε 25 μόλις λεπτά.

Η ταυτότητα των 6 αυτών κρασιών αποτελεί επτασφράγιστο μυστικό και δεν αποκαλύπτεται ούτε μετά το τέλος της εξέτασης - παραμένει ένα μυστήριο. Τη χρονιά που μας πέρασε μάλιστα, όταν αποκαλύφθηκε ότι πληροφορίες για τη δοκιμή είχαν διαρρεύσει σε τουλάχιστον έναν υποψήφιο, που πιθανώς να τις είχε μοιραστεί με άλλους πριν την εξέταση, ξέσπασε ένα σκάνδαλο που οδήγησε στην ακύρωση του τεστ για 23 από τους 24 επιτυχόντες (ο ένας που πέρασε είχε δώσει εξετάσεις νωρίτερα, οπότε δεν επηρεάστηκε από την υπόθεση).

Οι υπόλοιποι 23 θα κληθούν να κάνουν το τεστ ξανά, είναι μάλιστα εξαιρετικά πιθανό αυτή τη φορά να μη το περάσουν. Πρόκειται για μια εξέταση για την οποία προετοιμάζονται επί χρόνια, η οποία εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό και από την ψυχολογία των εξεταζόμενων, πολλοί από τους οποίους "δίνουν" ανεπιτυχώς ξανά και ξανά. Το ότι πέτυχαν μία φορά μετά από μια τέτοια "ολυμπιακή" προετοιμασία, δεν σημαίνει ότι μπορούν να το καταφέρουν πάλι. Για όσους πάντως καταφέρουν να περάσουν, ο τίτλος του Master Sommelier αλλάζει τη ζωή τους: συνεπάγεται σημαντικά υψηλότερους μισθούς, διεθνές κύρος, αλλά και μια κάποια διασημότητα στο χώρο του κρασιού. Κάθε χρόνο προστίθενται στο κλειστό αυτό club γύρω στους 3 με 10 masters - η πρώτη ταινία του Τζέισον Γουάις μας μύησε στην απαιτητική αυτή διαδικασία, ενώ δεν αποκλείεται να ενέπνευσε και μια σειρά από επίδοξους εμπειρογνώμονες του κρασιού ανά τον κόσμο.

Περιπέτειες στα μήκη και τα πλάτη του οινικού κόσμου

Και από τους 4 ανθρώπους του "Somm" στις 10 πτυχές του κρασιού του "Somm: Into the Bottle". Η δεύτερη ταινία της σειράς που βγήκε στους κινηματογράφους το 2016 εστιάζει σε 10 διαφορετικές πλευρές του οινικού κόσμου, μέσα από 10 ιστορίες και συγκεκριμένα κρασιά, τα οποία "ανοίγονται" κατά τη διάρκεια του ντοκιμαντέρ.

Οι ιστορίες αυτές αναδεικνύουν τις διαφορετικές

προσεγγίσεις μεταξύ οινοποιών στην παραγωγή και το marketing του κρασιού, μας επιτρέπουν μια κλεφτή ματιά στα άδυτα κάποιων εκ των πλέον διάσημων οινοποιείων παγκοσμίως, ρίχνουν φως στον τρόπο που λειτουργεί η αγορά του κρασιού και καταπιάνονται με μια σειρά από έννοιες όπως η σημασία του terroir, η ακριβής γεωγραφική προέλευση ενός κρασιού.

Η "Αυλή" των Master Sommeliers αποτελείται αυτή τη στιγμή από λιγότερα από 300 άτομα παγκοσμίως.

Χαρισματικοί οινοποιοί και sommeliers που έχουν αφιερώσει τη ζωή τους στο κρασί απαντούν σ' ένα κεντρικό ερώτημα: τι είναι το κρασί και γιατί έχει σημασία. Στην πορεία, κάποια από τα κρασιά στα οποία θα αναφερθούν και κάποιες από τις φιάλες που θα ανοίξουν και θα δοκιμάσουν μπροστά στα μάτια μας θα προκαλέσουν ρίγη συγκίνησης.
Από το Lafite του 1870(!) που ανοίχτηκε σε μια πανηγυρική στιγμή στη σύγχρονη αμερικανική ιστορία, στη σαμπάνια Dom Ruinart του 1969 που αφήνει τον chef de cave του ξακουστού οινοποιείου άφωνο, στο Ermitage της ίδια χρονιάς που ανοίγει ο εγγονός του δημιουργού του, Jean-Louis Chave. Από το Echezeaux 2004 του θρυλικού Domaine de la Romanée-Conti (ευρέως γνωστού ως "DRC" ή απλά "le domaine"), μέχρι τον αυστραλιανό θρίαμβο του Penfolds Bin 60A του 1962...

Όσο για το τρίτο ντοκιμαντέρ του Jason Wise για το κρασί "Somm III", πρόκειται για μια κριτική ματιά στη διαδικασία αξιολόγησης των κρασιών, με αφετηρία την περίφημη οινογνωσία "Judgment of Paris" του 1976, κατά την οποία ο Βρετανός έμπορος κρασιού Steven Spurrier έπεισε μια ομάδα Γάλλων εμπειρογνωμόνων να συμμετάσχουν σε μια ανταγωνιστική τυφλή δοκιμή γαλλικών και καλιφορνέζικων κρασιών, φέρνοντας τα όσα μέχρι τότε πίστευε ο οινικός κόσμος πάνω κάτω. Μένει να δούμε αν η νέα οινογνωσία στο "Somm III" θα έχει ανάλογα αποτελέσματα.

Ένα Ελληνικό Τζιν Βάζει Πλώρη για Ταξίδια Μακρινά

Mataroa Mediterranean Dry Gin από την Ποτοποιία Μελισσανίδη

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Η ονομασία “Mataroa” εκπέμπει μια αύρα μαγική. Αναφέρεται φυσικά στο θρυλικό Ματαρόα, το πλοίο που το Δεκέμβριο του 1945 μετέφερε τον ανθό της ελληνικής νεολαίας των γραμμάτων και των τεχνών σε ένα δρομολόγιο σωτηρίας από τον Πειραιά στον ιταλικό Τάραντα, με τελικό προορισμό το Παρίσι. Μια ιστορία διαχρονική, που προσαρμόζεται στις εκάστοτε συνθήκες και ταξιδεύει το μυαλό μας παίρνοντας διαφορετικές ερμηνείες.

Με τεχνογνωσία που αγγίζει τα 100 χρόνια εμπειρίας, η Ποτοποιία-Αποσταγματοποιία Μελισσανίδη αποφάσισε να δημιουργήσει ένα 100% μεσογειακό τζιν, με στόχο να κατακτήσει ολόκληρο τον κόσμο. Η ονομασία του, αλλά και το ιδιαίτερα ξεχωριστό design του μπουκαλιού που το περικλείει, προσδίδουν ένα πρόσθετο μυστήριο σε ένα τζιν που κλείνει όλη τη γεύση και τα αρώματα της Μεσογείου σε ένα ποτήρι.

Χρειάστηκαν τέσσερα χρόνια υπομονετικών δοκιμών για να επιλέγουν τα 12 βοτανικά συστατικά από διάφορες μεσογειακές χώρες που με τα δυνατά τους χαρακτηριστικά βάζουν έντονη υπογραφή στο τελικό επιθυμητό χαρμάνι. Καρποί άρκευθου από την Κροατία, ρίζα αγγελικής και λεβάντα από τη Γαλλία, σπόροι κόλιανδρου από την Τυνησία, ρίζα όρρις από την ταλία, φύλλα δάφνης από τη Συρία, γλυκόριζα από την Τουρκία, φλούδες πορτοκαλιού από την Ισπανία, φλούδες λεμονιού από την Αίγυπτο, χαμομήλι από την Κύπρο, και φυσικά, μοναδική ελληνική μαστίχα, από τα μαστιχόδεντρα της Νότιας Χίου, αναμιγνύονται σε μια μυστική συνταγή για να δώσουν ένα αξέχαστο γευστικό αποτέλεσμα.

Κάπως έτσι λοιπόν, το Mataroa Mediterranean Dry Gin σηκώνει τις άγκυρες του και ξεκινάει ένα μακρύ ταξίδι, με στόχο να αποζημιώσει τους πλέον απαιτητικούς καταναλωτές, αφού διατηρεί μια μοναδική ισορροπία ανάμεσα στις γευστικές του αποχρώσεις. Είναι εξαιρετικό σκέτο, με λίγο πάγο, ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε cocktails, δίνοντας αυτό το ιδιαίτερο γευστικό twist που μόνο ένα premium gin μπορεί να προσφέρει.

Ταξιδέψτε μαζί του στις μοναδικές ομορφιές της μεσογειακής γης και ποιος ξέρει; Μπορεί να γεννηθούν νέες ιστορίες και μύθοι που θα μείνουν χαραγμένοι για πάντα στο μυαλό.

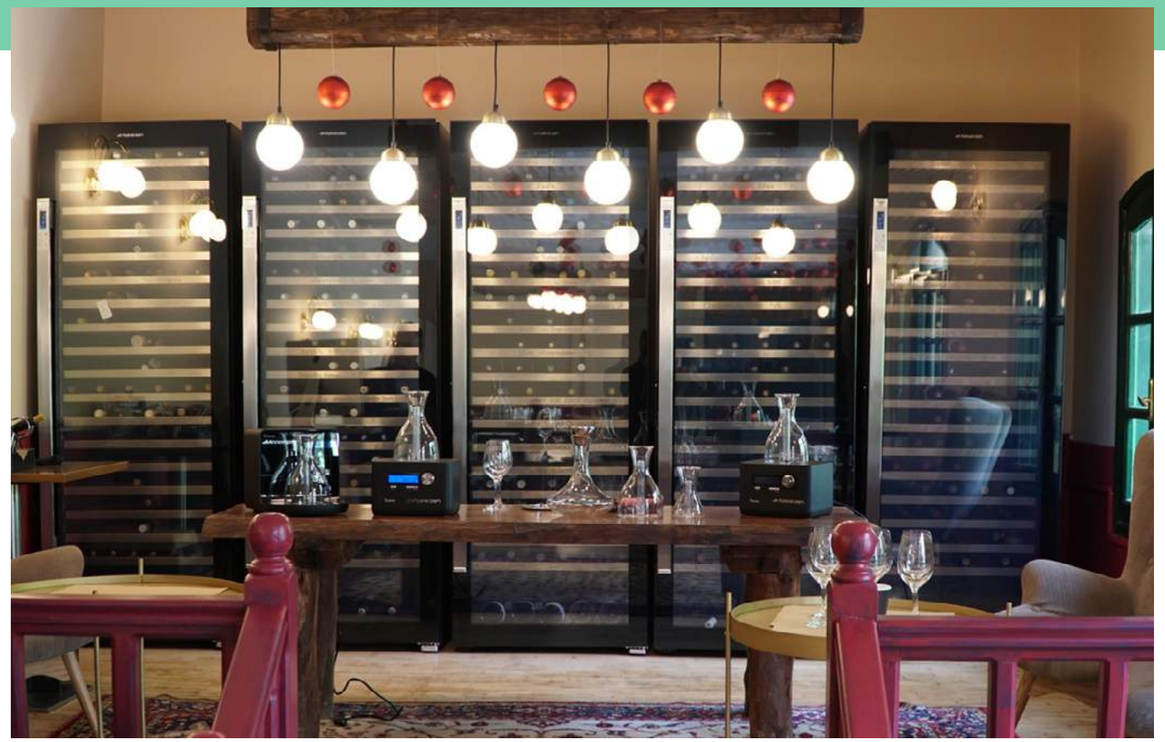
ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ
ΓΕΥΣΗΣ

Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο

MasterZen: Ένα Κελάρι Πολυτελείας στο Σαλόνι Σας

Πώς Να Φτιάξεις Μια Επαγγελματική Κάβα στο Σπίτι

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Η αποθήκευση του κρασιού είναι ένα ζήτημα που απασχολεί κάθε οινόφιλο, ειδικά όταν επιθυμεί να διατηρεί μια μεγάλη συλλογή φιαλών για χρόνια, έως ότου να είναι έτοιμα τα κρασιά προς κατανάλωση.

Εάν το κρασί δεν είναι κατάλληλα αποθηκευμένο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αρώματα και τη γεύση του και, στις πιο σοβαρές περιπτώσεις, να γίνει ελαττωματικό. Γι' αυτό, λοιπόν, θα πρέπει να ακολουθούνται πιστά τέσσερις βασικοί κανόνες:

- Τα κρασιά να βρίσκονται σε μέρος με δροσερή και σταθερή θερμοκρασία από 10 έως 15°C, καθώς οι ακραίες θερμοκρασίες κρύου και ζέστης μπορεί να τα καταστρέψουν.
- Η φύλαξη των φιαλών να γίνεται σε οριζόντια θέση, ώστε να διασφαλίζεται ότι ο φελλός θα βρίσκεται σε συνεχόμενη επαφή με το κρασί. Εάν ο φελλός ξεραθεί, μπορεί να επιτρέψει την εισροή του αέρα με αποτέλεσμα να αλλοιωθεί το περιεχόμενο της φιάλης.
- Τα κρασιά να φυλάσσονται σε σκοτεινό μέρος, καθώς το έντονο φως μπορεί να τα θερμάνει και να εξελιχθούν πρόωρα.
- Οι φιάλες να διατηρούνται μακριά από δονήσεις, προκειμένου τα κρασιά να παλαιώνουν ανενόχλητα.

Έχοντας λοιπόν καταγράψει τις ανάγκες των οινόφιλων και με οδηγό το πάθος του για το κρασί, ο Δημήτρης Στεργιόπουλος δημιούργησε την εταιρία MasterZen, μια 100% ελληνική επιχείρηση και μέλος του ομίλου Mobartia, που σχεδιάζει και κατασκευάζει πολυτελείς συντηρητές κρασιού και άλλα προϊόντα πολυτελείας.

Η φιλοσοφία της αγκαλιάζει το ευ ζην, αφού ο ιδιοκτήτης της πιστεύει πως στη ζωή πρέπει να δίνουμε αξία στις απολαύσεις, ενώ μικρές νησίδες πολυτέλειας μπορούν να μεταμορφώσουν την καθημερινότητά μας.

Η ποιότητα της ζωής καθορίζεται και από τα αντικείμενα που διαμορφώνουν τον χώρο μας, γι' αυτό και το κρασί που τοποθετείται στους συντηρητές της MasterZen αναδεικνύεται ως έργο τέχνης. Οι υψηλές προδιαγραφές εξασφαλίζουν τη σωστή συντήρησή του, ενώ το design και η αισθητική το μετατρέπουν σε ένα μοναδικό κομμάτι συλλογής -της προσωπικής συλλογής κάθε οινόφιλου.

Μέσα από μια ενδιαφέρουσα συζήτηση με τον σχεδιαστή και ιδρυτή της MasterZen, μάθαμε πώς ξεκίνησε εν καιρό κρίσης, αλλά και πώς έφτασε σήμερα να έχει δημιουργήσει μια επιτυχημένη και τόσο ξεχωριστή επιχείρηση.

Ο Δημήτρης Στεργιόπουλος έχει μια πορεία 20ετίας στον χώρο της πληροφορικής. Αποτέλεσε διευθυντικό στέλεχος με εμπειρία σε πολυεθνικές εταιρείες πληροφορικής σε ολόκληρο τον κόσμο, όπως η EDS (an HP company), ο όμιλος Πουλιάδη, η PC Systems και η Intralot. Το 2010 δημιούργησε την Mobartia, πρωτοπόρα εταιρεία καινοτόμων λύσεων Mobile Applications & Consulting, με πελάτες όπως η Alpha Bank, ο ΟΠΑΠ, ο Κωτσόβολος, η Vodafone κ.ά.

Παράλληλα, όμως, καλλιεργούσε συνεχώς το πάθος του για τη γαστρονομία και το κρασί, μέσα από οινικά ταξίδια και γαστρονομικές εμπειρίες στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό. Είναι αχόρταγος συλλέκτης κρασιών, ενώ έχει δημιουργήσει και την επιτυχημένη εφαρμογή για κινητά Vinophone. Το 2016 του ξύπνησε η επιθυμία να μεταφέρει τη συλλογή των κρασιών του, που αριθμούσε τότε πάνω από 1.000 φιάλες, από την αποθήκη στο σαλόνι του σπιτιού του. Αποφάσισε λοιπόν να φτιάξει ένα κελάρι μέσα στο σπίτι του.

Αναζητώντας λύσεις στην αγορά, δεν βρήκε μια επιλογή που να εξυπηρετεί τις ανάγκες του, δηλαδή, έναν συντηρητή που να έχει όμορφη και ντιζαϊνάτη εμφάνιση για να μπει στο σαλόνι του, να είναι πρακτικός ώστε να χωράει πολλά μπουκάλια με ράφια μίας σειράς φιαλών το καθένα για να είναι εύκολα προσβάσιμα, σωστό φωτισμό ώστε να διαβάζονται εύκολα οι ετικέτες, και, φυσικά, με ένα κόστος προσιτό και λογικό. Έτσι αποφάσισε, σε κάποιο του ταξίδι, να ψάξει να βρει εργοστάσιο που θα μπορούσε να κατασκευάσει από την αρχή έναν συντηρητή κρασιών με τις προδιαγραφές που αναζητούσε. Αυτή ήταν και η αρχή μιας επίπονης προσπάθειας, με εκτεταμένη έρευνα, ταξίδια, και υψηλά έξοδα, η οποία όμως οδήγησε στη δημιουργία του πρωτότυπου συντηρητή (βλ. φωτό). Ακολούθησαν αρκετές αλλαγές και διορθώσεις που προήλθαν από την προσωπική χρήση, και τότε ήταν πλέον σίγουρος ότι υπάρχει ένα μεγάλο κενό στην αγορά, το οποίο ίσως αξίζει να διερευνηθεί περισσότερο για να το καλύψει προχωρώντας στην κατασκευή ενός δεύτερου πρωτοτύπου συντηρητή.

Ο Δημήτρης Στεργιόπουλος εξηγεί πως η έρευνα για να καταλήξει στα κατάλληλα εργοστάσια συνεχίστηκε για καιρό, καθώς έπρεπε να είναι σίγουρος ότι θα του εξασφαλίσουν ένα αναγνωρίσιμο brand. Στην πολύμηνη αναζήτησή του, κατέληξε σε κάποια σημαντικά συμπεράσματα. Έως σήμερα, η πλειοψηφία των συντηρητών κρασιού ήταν κρυμμένοι σε κάποια αποθήκη, στην κουζίνα ή σε κάποιο διάδρομο, είτε αυτός ήταν σε σπίτι, είτε σε εστιατόριο ή μπαρ. Η δημιουργία όμως νέων οινοποιείων με εξαιρετική ποιότητα κρασιών, ο συνεχώς αυξανόμενος αριθμός οινόφιλων, καταναλωτών και ανθρώπων που εκπαιδεύονται στο κρασί μέσα από σχολές, σεμινάρια και γευσιγνωσίες, και φυσικά η αύξηση του τουρισμού, καθώς και του οινοτουρισμού, αλλάζουν το τοπίο.

Στη νέα εποχή, λοιπόν, οι συντηρητές θα βγουν "μπροστά στα μάτια" του καταναλωτή. Στο σαλόνι, στη σάλα του εστιατορίου, στο ξενοδοχείο, ακόμη και σε υψηλής ποιότητας δωμάτια ξενοδοχείων, κι αυτό γιατί το κρασί είναι μια συνολική εμπειρία που αφορά όλες τις αισθήσεις μας.

Μπορείτε να ανακαλύψετε τα χαρακτηριστικά των μοναδικών συντηρητών κρασιού MasterZen, που συνδυάζουν την αισθητική με τη λειτουργικότητα, την εργονομία και την εκπληκτική ασφάλεια των μπουκαλιών, στην ιστοσελίδα της εταιρείας.

Άλλωστε, για να φτάσει στο ποτήρι μας ένα καλό μπουκάλι κρασί, δεν φτάνει μόνο η ποιότητά του. Απαιτείται και η άψογη συντήρησή του.

Σπάνια Κρασιά: Μια Καλή Επένδυση;

Το Καλό Κρασί Θολώνει την Κρίση Μας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΝΝΑΣ ΣΚΥΛΑΚΑΚΗ

Το 2006, ο Rudy Kurniawan ήταν ο ιδιοκτήτης "της μεγαλύτερης κάβας στη Γη", πουλώντας μέσα από μια σειρά από δημοπρασίες κάποια απ' τα σπανιότερα και ακριβότερα κρασιά στον κόσμο, βάζοντας το λιθαράκι του σε μια αγορά που μόλις τότε είχε αρχίσει να μετατρέπει συγκεκριμένα μπουκάλια από ακριβά σε πραγματικά απλησίαστα. Το 2013 καταδικάστηκε σε ποινή φυλάκισης 10 ετών για πώληση ψεύτικων κρασιών αξίας 30 εκατομμυρίων δολαρίων.

Κέρδισε το παρατσούκλι του μεγαλύτερου απατεώνα στην ιστορία των κρασιών, κόστισε σοβαρά ποσά σε κάποιους από τους ισχυρότερους συλλέκτες κρασιών στον κόσμο -όπως ο Αμερικανός δισεκατομμυριούχος Bill Koch- όμως η φρενίτιδα γύρω από το καλό κρασί, από την οποία αποπειράθηκε να διεκδικήσει κι εκείνος ένα κομμάτι, καλά κρατεί, κι ας ηχεί μακρινή και ξένη σε σχέση με τη δική μας πραγματικότητα στην Ελλάδα της κρίσης. Πρόκειται τελικά για μια αγορά από την οποία ένας ιδιώτης επενδυτής μπορεί να επωφεληθεί ή μπλέκει σε άγνωστα νερά;

Ο εκδημοκρατισμός της αγοράς του κρασιού

Στα θετικά, μια επένδυση σε σπάνια κρασιά έχει -μέχρι ένα σημείο και ανάλογα με το κρασί- το χρόνο με το μέρος της. Η ίδια η φύση του κρασιού -πρόκειται για ένα είδος πολυτελείας το οποίο έρχεται κάποια στιγμή η ώρα που θα καταναλωθεί, σε αντίθεση με άλλα επενδυτικάπεριουσιακά στοιχεία όπως τα έργα τέχνης ή τα παλιά νομίσματα- σημαίνει ότι με τον καιρό, το μπουκάλι που έχει κανείς στη διάθεσή του θα γίνεται περισσότερο σπάνιο, αφού όλο και λιγότερα κρασιά με την ίδια ετικέτα θα εξακολουθούν να υπάρχουν.

Η προσφορά για μια ετικέτα μιας συγκεκριμένης χρονιάς δέχεται αυτή τη "φυσική πίεση" από το χρόνο, περιορίζεται όμως και εξ αρχής, από το γεγονός ότι μετρημένα μόνο μπουκάλια μπορούν να βγουν στην αγορά και ακόμη πιο μετρημένα -ανάλογα με την ποικιλία, τη διαδικασία οινοποίησης κ.λπ.- μπορούν να αντέξουν στο χρόνο. Ο τρόπος με τον οποίο λειτουργεί η υψηλή αμπελουργία εξασφαλίζει ότι το κρασί συνδέεται άρρηκτα με την περιοχή προέλευσής του, συχνά με το ίδιο το χωράφι από το οποίο βγαίνει. Η απόσταση μόλις μερικών μέτρων σε ένα αμπελοτόπι μπορεί να κάνει τεράστια διαφορά, ενώ η ηλικία και οι άλλες ιδιαιτερότητες ενός αμπελιού καθιστούν δύσκολο για έναν οινοποιό να αυξήσει ξαφνικά την παραγωγή του.

Ένα τρίτο θετικό είναι το γεγονός ότι η αγορά έχει γίνει πολύ πιο ρευστή. Το 1999 απέκτησε μάλιστα το δικό της χρηματιστήριο, το London International Vintners Exchange ή Liv-Ex, ενώ μια σειρά από εφαρμογές όπως το Cellar Tracker και το Vivino δίνουν στους σημερινούς επίδοξους συλλέκτες ή/και επενδυτές πλήθος χρήσιμων πληροφοριών που θα τους βοηθήσουν να λάβουν μια απόφαση. Υπό μία έννοια, η τεχνολογία, με την ολοένα και πιο ευρεία διάχυση των πληροφοριών για το συγκεκριμένο asset class, εκδημοκρατίζει τρόπον τινά την αγορά του κρασιού που σε προηγούμενες δεκαετίες ήταν πολύ πιο αδιαφανής.

Με τη βοήθεια των ειδικών

Μπορεί τώρα το Liv-ex Fine Wine 100, ο δείκτης που ακολουθεί τη μεταβολή της τιμής 100 εκ των πιο περιζήτητων κρασιών στον κόσμο στη δευτερογενή αγορά να ακολουθεί από το 2015 σταθερά ανοδική πορεία, όμως πόσοι άνθρωποι είναι σε θέση να επενδύσουν έστω σε ένα τέτοιο μπουκάλι, όταν οι τιμές είναι τόσο υψηλές; Τα γαλλικά κρασιά από τη Βουργουνδία και το Μπορντώ θεωρούνται οι πιο σίγουρες επενδύσεις, όμως τι γίνεται με άλλες οινικές περιοχές, ποικιλίες και λιγότερο γνωστές ετικέτες και παραγωγούς;

Αν και για πολύ κόσμο, μέρος της γοητείας της επένδυσης στο κρασί είναι το γεγονός ότι μπαίνει στη διαδικασία να μάθει περισσότερα -για την ίδια την αγορά, τις οινικές περιοχές, τις διαφορετικές ποικιλίες, τους παραγωγούς- δεν χρειάζεται κανείς να κάνει τις επιλογές του ο ίδιος. Μπορεί να επενδύσει σε ένα fund κρασιών ή να αναθέσει τη δουλειά αυτή σε έναν portfolio manager.

Επενδυτικές εταιρίες όπως η Cult Wines, οι Farr Vintners ή οι Berry Bros. & Rudd είναι σε θέση να προτείνουν συγκεκριμένες αγορές, να επενδύσουν τα χρήματα κάποιου ανάλογα με το ρίσκο του οποίο επιθυμεί στο χαρτοφυλάκιό του, αλλά και να παρακολουθούν την πορεία του τελευταίου στο χρόνο.

Η αμοιβή διαχείρισης κατά κανόνα περιλαμβάνει και την αποθήκευση του κρασιού σε σταθερές συνθήκες - άλλωστε η τιμή μεταπώλησης ενός κρασιού εξαρτάται από το αν μπορεί κανείς να πιστοποιήσει ότι μια φιάλη έχει διατηρηθεί σε κατάλληλες συνθήκες. Η συνεργασία με "μεγάλα ονόματα" της αγοράς αποτελεί και μια από τις καλύτερες προστασίες απέναντι σε απάτες όπως αυτή του Ρούντι Κουρνιάουαν που αναφέρθηκε στην αρχή του άρθρου.

Το τερπνόν μετά του ωφελίμου;

Όσο για το συνήθη συνδυασμό του τερπνού μετά του ωφελίμου σε ό,τι αφορά το κρασί, της σύνδεσης δηλαδή της επένδυσης με την... κατάποση, πρόκειται για σύνθετη υπόθεση. Συνήθως, για να μπει κανείς στη διαδικασία να εξετάσει το κρασί ως επένδυση θα πρέπει να έχει μια αγάπη για το χώρο. Όμως, για να καταφέρει να πάρει τις καλύτερες δυνατές επενδυτικές αποφάσεις, πρέπει να είναι ξεκάθαρος ως προς το στόχο του.

Η απάτη του Kurniawan, άλλωστε, βασίστηκε σε μεγάλο βαθμό στο δέος που ένιωθαν οι λάτρεις του καλού κρασιού μπροστά στα "σπανιότατα" μπουκάλια που έβαζε μπροστά τους. Η αγάπη τους για το κρασί θόλωνε την κρίση τους με εξαιρετικά κακά αποτελέσματα για το πορτοφόλι τους!

Wineland Hopping

Τα Wine Bars των Ελληνικών Νησιών

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

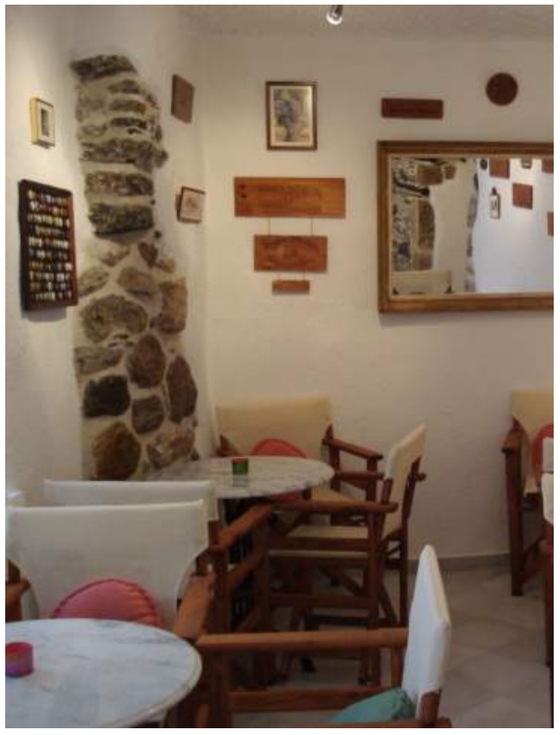
Το κρασί αποτελεί από μόνο του ένα ξεχωριστό ταξίδι - θες τις αποσκευές σου, το μέσο και τον προορισμό. Την εμπειρία συμπληρώνει το περιβάλλον, μια καλή παρέα και μερικά όμορφα ταιριασμένα συνοδευτικά πιάτα. Αν μάλιστα όλα αυτά τα βρεις και σ' ένα μέρος που εξειδικεύεται στο κρασί και γνωρίζει καλά τα μυστικά του, ακόμα καλύτερα.

Τα καθαρόαιμα wine bars, αυτά που έχουν φτιαχτεί από ανθρώπους που αγαπούν το κρασί και επιθυμούν να προσελκύσουν πελάτες που μοιράζονται ίδιο πάθος μαζί τους, έχουν στοχοπροσήλωση, εξειδίκευση και μια σταλιά παραπάνω μεράκι σε αυτό που κάνουν. Δεν είναι φτιαγμένα για καφέ το πρωί, φαγητό το μεσημέρι και ποτό το βράδυ - αν και μπορεί κάποια να παρέχουν τέτοιες δυνατότητες.

Οι άνθρωποι που επιμελούνται τέτοιες γωνιές οινικής απόλαυσης έχουν ως προτεραιότητα να ψάχνονται, να δοκιμάζουν και να ενθουσιάζονται - καταφέρνουν έτσι να προσφέρουν μια προσεγμένη εμπειρία στους οινόφιλους που θα τις επισκεφθούν.

Το καλοκαίρι είναι εδώ, αντί λοιπόν να σας προτείνουμε κάποια από τα wine bars της Αθήνας τα οποία τιμούμε συστηματικά και καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς, σας προτείνουμε 5 wine bars που βρίσκονται στα νησιά αυτής της ευλογημένης, οινικά μιλώντας, χώρας.

Πάμε λοιπόν να περιηγηθούμε σε αυτό το ιδιότυπο wineland hopping.



La Vigne Wine Bar

Νάξος

Βρίσκεται στη Χώρα της Νάξου, αν και φήμες λένε ότι το στενάκι όπου στεγάζεται δεν το βρίσκει το GPS.

Η Elli και η Fred ζουν στη Νάξο 12 χρόνια και άνοιξαν το La Vigne το 2009. Σερβίρουν fusion πιάτα με φρέσκα, τοπικά υλικά και επιρροές από την Ασία, την Ινδία, αλλά και τη μαμά πατρίδα Γαλλία. Από το Colombo, ένα κάρι από τη Γαλλική Πολυνησία, μέχρι το κλασικό filet mignon. Φυσικά, στο La Vigne θα βρείτε και ποικιλία με τοπικά τυριά, για τα οποία η Νάξος φημίζεται.

Γελώντας, οι ιδιοκτήτριες μας είπαν ότι τα capital controls ήταν ο λόγος που αναγκάστηκαν να βάλουν και ελληνικές ετικέτες στον κατάλογο των κρασιών τους, καθώς η εισαγωγή έγινε δύσκολη υπόθεση. Η λίστα τους, η κατάρτιση της οποίας γίνεται μετά από επισκέψεις σε οινοποιεία και εκθέσεις κρασιού. ισορροπεί όμορφα τιμή και ποιότητα, ενώ θα βρείτε επιλογές κρασιών και από βιολογικούς αμπελώνες.

Το μαγαζί είναι μικρό αλλά κουκλίστικο, οπότε για να βρείτε τραπέζι θα πρέπει να οργανωθείτε!

10GR Hotel & Wine Bar

Ρόδος

Η Ρόδος, με τη μακρά παράδοση στο κρασί, υποδέχτηκε πέρσι το Νοέμβριο το 10GR Wine Bar, που άνοιξε τις πόρτες του στους χώρους του ομώνυμου boutique ξενοδοχείου στη μεσαιωνική πόλη του νησιού.

Διαθέτει μια ενημερωμένη λίστα κρασιών με δεκάδες επιλεγμένες ετικέτες αποκλειστικά από τον ελληνικό αμπελώνα, με τις περισσότερες απ' αυτές να σερβίρονται και σε ποτήρι.

Ο sommelier Κοσμάς Σαρακίνης έχει πάντα ενδιαφέρουσες προτάσεις, ενώ οι φιάλες καλύπτουν μια γκάμα ποιότητας και τιμής. Από τα €19 φτάνουμε μέχρι τα €650, για έναν ξεχωριστό Βυθισμένο Θαλασσίτη, που αναπαύεται πρώτα στο βυθό της Σαντορίνης πριν βρει προσωρινό καταφύγιο στο ποτήρι μας. Φυσικά, από τη λίστα δεν λείπουν τα ροδίτικα κρασιά.

Οι γευστικές προτάσεις παρασκευάζονται αποκλειστικά με ελληνικές πρώτες ύλες. Στο 10GR θα βρείτε από finger food, μέχρι πλατό τυριών και αλλαντικών, αλλά και δροσερές σαλάτες.
Μια όμορφη προσπάθεια για γνωριμία του κοινού με τους οινοπαραγωγούς γίνεται τις Τρίτες του χειμώνα, όταν οινοποιοί από ολόκληρη τη χώρα παρουσιάζουν τη δουλειά τους στο χώρο του wine bar.

Santo Wines Winery

Σαντορίνη

Τι να πρωτοπεί κανείς για τα κρασιά της Σαντορίνης, γι΄αυτό το μικρό θαύμα που συντελείται στο ηφαιστειακό έδαφος και μας χαρίζει μοναδικά οινικά ταξίδια; Θα περιοριστούμε για σήμερα σ' ένα οινοποιείο-wine bar που μας εντυπωσίασε.

Το Santo Wines του ομώνυμου συνεταιρισμού είναι επισκέψιμο όλη τη χρονιά και φιλοξενεί ένα wine bar με μαγική θέα στην καλντέρα. Βρίσκεται στον Πύργο και προσφέρει τη δυνατότητα για οινικές δοκιμές, ενώ στο χώρο μπορείτε επίσης να πιείτε τον καφέ σας ή να απολαύσετε το brunch σας.

Καθότι ο συνεταιρισμός παράγει τα δικά του κρασιά, εδώ θα βρείτε νέες και παλαιωμένες φιάλες για να απολαύσετε ή να προμηθευτείτε, ενώ θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε τις περισσότερες ετικέτες και σε ποτήρι. Σε περίπτωση που η επίσκεψή σας έχει πολύ ξεχωριστό σκοπό, μπορείτε να ζητήσετε το γλυκό παλαιωμένο Vinsanto του 1992, που κοστίζει €600.

Η κουζίνα λειτουργεί τους τουριστικούς μήνες και το μενού βασίζεται στα προϊόντα του τοπικού συνεταιρισμού, όπως το τοματάκι, η φάβα, η λιαστή τομάτα και οι υπόλοιπες, μικρής κλίμακας, καλλιέργειες.

Dr. Wine

Σύρος

Ο Dr. Wine, κατά κόσμο Γιώργος Βάλβης, από το 2016 βρίσκεται στην παραλιακή λεωφόρο της Ερμούπολης, υπηρετώντας με αφοσίωση την μεγάλη του αγάπη, το κρασί.

Ο χώρος του είναι μικρός εσωτερικά, με προσεγμένη, αλλά απλή διακόσμηση. Τα τραπεζάκια έξω προσφέρουν εξαιρετική θέα στο λιμάνι, αλλά και σε μια από τις πιο όμορφες περατζάδες ελληνικού νησιού, αυτή της Ερμούπολης.

Ο κατάλογος των κρασιών εστιάζει κυρίως στον ελληνικό αμπελώνα και μάλιστα σε λιγότερο γνωστούς παραγωγούς. Θα βρείτε όμως σ' αυτήν και ιδιαίτερα γαλλικά κρασιά, αρκεί να ρωτήσετε! Οι τιμές ξεκινούν από τα €17 και για κάποια παλαιωμένα μπουκάλια φτάνουν περίπου τα €60. Επαναλαμβάνουμε: ρωτήστε αν υπάρχει κάποια έκπληξη στο συντηρητή, εφόσον είστε "τρελοί" με το αντικείμενο. Σχεδόν όλες οι φιάλες είναι διαθέσιμες και σε ποτήρι.

Η κουζίνα χρόνο με το χρόνο "απογειώνεται", με τις γεύσεις να επιμένουν ελληνικά και πολλά υλικά να προέρχονται από τις Κυκλάδες, καθότι το κατάστημα είναι μέλος της Aegean Cuisine. Το μενού περιλαμβάνει επιλογές από τυριά, ζυμαρικά, σαλάτες και πειραγμένα risotti.

de Blanck Wine & Champagne Bar

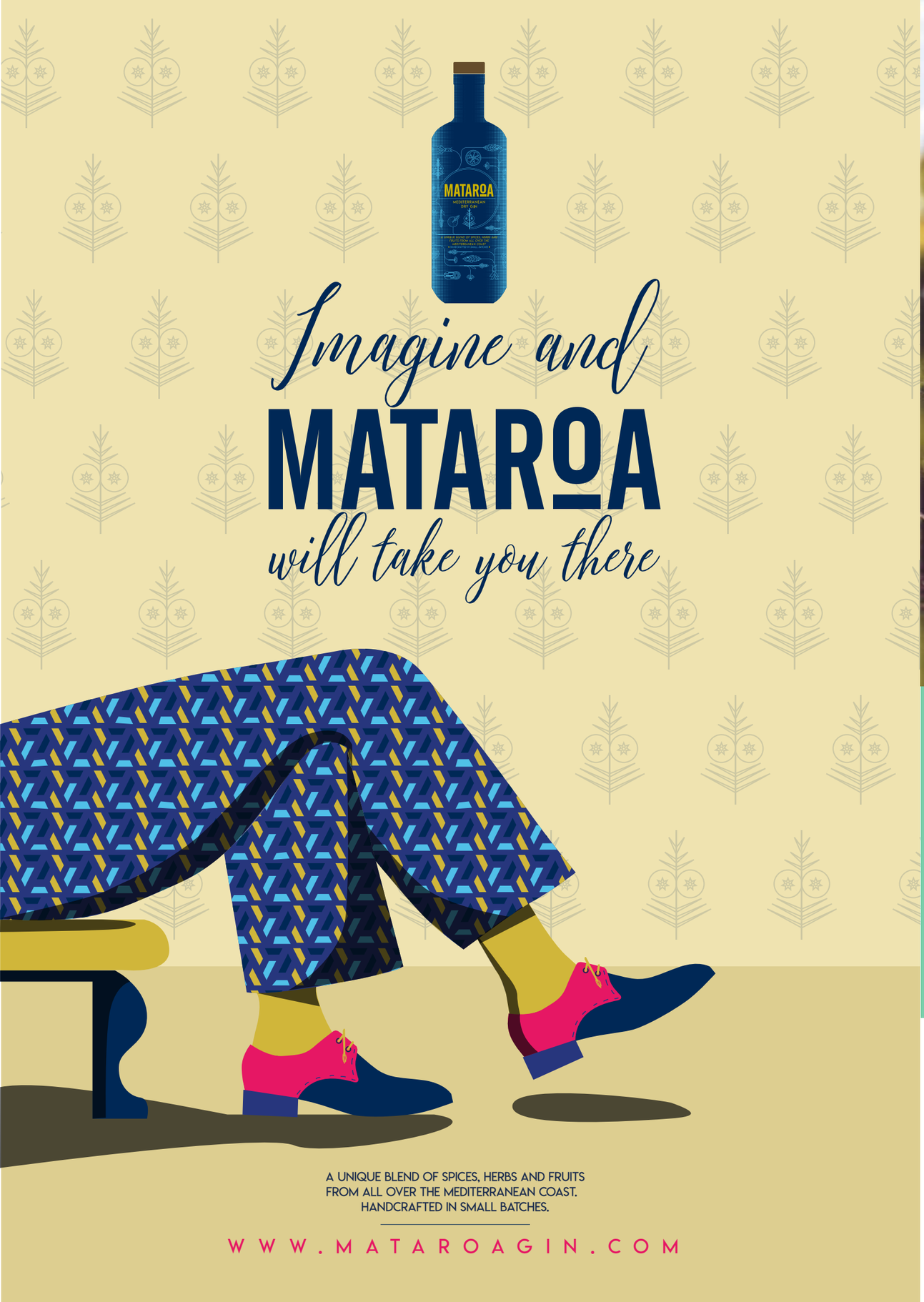
Λευκάδα

Ο Bob και η Anja, ερχόμενοι από τη Δανία, βρήκαν την Ιθάκη τους στο Νυδρί της Λευκάδας.

Το de Blanck Wine & Champagne Bar λειτουργεί για 6 μήνες στη διάρκεια της τουριστικής περιόδου, με μια εντυπωσιακή συλλογή κρασιών, που δείχνει ιδιαίτερη αγάπη στον ελληνικό αμπελώνα, σε επιλεγμένες ιταλικές ετικέτες, στους αφρώδεις οίνους, αλλά και σε κάποιες ιδιαίτερες μπίρες. Οι περισσότερες φιάλες διατίθενται και σε ποτήρι, ενώ το πιο ακριβό μπουκάλι είναι το La Tour Melas από το ομώνυμο οινοποιείο στη Φθιώτιδα.

Όλο το υπόλοιπο διάστημα, το δραστήριο ζευγάρι ψάχνεται, με επισκέψεις σε οινοποιεία και εκθέσεις και σκοπό την ανεύρεση των πιο αξιόλογων οινικών προτάσεων.

Σε ό,τι αφορά το μενού, στο wine bar θα βρείτε κυρίως συνοδευτικά tapas, τα οποία παρασκευάζονται όσο το δυνατόν περισσότερο με αγνά τοπικά προϊόντα.



Τα Κρασιά του Φετινού Καλοκαιριού

Μοναδικές Ιστορίες και Αρώματα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Κάθε μπουκάλι κρασί έχει να μας διηγηθεί τη δίκη του, μοναδική ιστορία. Ξεδιπλώνοντας τα αρώματα και τις γεύσεις του, μας εξιστορεί την πορεία που χάραξε από το αμπέλι στο οινοποιείο, και από εκεί στην εμφιάλωση. Η ετικέτα πάνω στη φιάλη μπορεί να αναγράφει σημαντικές πληροφορίες, όπως τον παραγωγό, την περιοχή και την ποικιλία, όμως συνήθως ένα κρασί κρύβει κι άλλα μυστικά. Οι επιλογές μας για τα ξεχωριστά κρασιά αυτής της σεζόν αυτά τα μυστικά φιλοδοξούν να σας αποκαλύψουν.

White

Πέρδικα Στ' Αμπέλι 2018, Κτήμα Κοκοτού

Περιοχή: Στερεά Ελλάδα, Σταμάτα Αττικής
Ποικιλία: Ασύρτικο
Τιμή: € 12,50

Στους βιολογικούς αμπελώνες του Κτήματος Κοκοτού εφαρμόζεται η λεγόμενη "χλωρά λίπανση". Το Νοέμβριο σπέρνονται ανάμεσα στις γραμμές του αμπελιού διάφοροι σπόροι, όπως βίκος, μπιζέλι και κριθάρι, οι οποίοι προσφέρουν οργανική ουσία στο έδαφος και δρουν ανταγωνιστικά ως προς τα ζιζάνια. Συγχρόνως, όμως, αποτελούν ιδανικό καταφύγιο για τη φωλιά της πέρδικας.

Αυτή η όμορφη εικόνα της πέρδικας που περιδιαβαίνει το αμπέλι με τα μωρά της χαρίζει το όνομά της στη δημοφιλή αυτή ετικέτα του κτήματος που προκύπτει από την ποικιλία Ασύρτικο. Αναδεικνύει την έκφραση της πλούσιας σε μάρμαρο γης, σε ένα εκλεκτό κρασί με βασικά χαρακτηριστικά την ορυκτότητα του αρώματος και την κρυστάλλινη οξύτητα, το οποίο μάλιστα προσφέρεται σε πολύ καλή τιμή! Την ετικέτα έχει φιλοτεχνήσει η Ιόλη Ξιφαρά.

Μοσχοφίλερο 2018, Μπουτάρη

Περιοχή: Πελοπόννησος, Μαντινεία (Π.Ο.Π. Μαντινεία)
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο
Τιμή: € 6,95

Το Μοσχοφίλερο είναι η αρχέγονη ποικιλία που μέχρι και σήμερα έχει την ίδια συμπεριφορά με αυτήν που περιγράφει ο Αριστοτέλης είκοσι πέντε αιώνες πριν.

Αν και η Μαντινεία από το 1971 είναι Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη, λόγω της τεράστιας αποδοχής του κόσμου ταύτισε την ονομασία της ποικιλίας με τη συγκεκριμένη ετικέτα. Η οινοποιία Μπουτάρη διέσωσε ουσιαστικά την ποικιλία, αναγνωρίζοντας τις τεράστιες δυνατότητές της και δημιουργώντας ένα από τα πιο εμπορικά σήματα της αγοράς, κερδίζοντας παράλληλα διεθνή αναγνώριση. Με αυτό τον τρόπο συνέβαλε και στην αναγέννηση της ποικιλίας, που μέχρι τότε ήταν μάλλον παραμελημένη.

Το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη είναι ένα ευέλικτο κρασί, που στην όψη έχει λευκό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες και χαρακτηριστικά αρώματα από λευκό τριαντάφυλλο και άνθη πορτοκαλιάς, ενώ στο στόμα είναι φρέσκο και ισορροπημένο.

Sauvignon Blanc 2018, Κτήμα Καριπίδη

Περιοχή: Θεσσαλία, Βούναινα Λάρισας
Ποικιλία: Sauvignon Blanc
Τιμή: € 10,50

Το Κτήμα Καριπίδη είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο στα Βούναινα Θεσσαλίας και η συγκεκριμένη ετικέτα του έχει συνοδεύσει όμορφες στιγμές μας τα τελευταία χρόνια και έχει αγαπηθεί πολύ.

Τα χαρακτηριστικά φυτικά αρώματα του Sauvignon Blanc, αλλά και η σύνθετη παλέτα αρωμάτων ώριμων φρούτων που αναδύεται από το ποτήρι μας, όπως αχλάδι, μπανάνα, ανανά και μανταρίνι, κάνουν αυτό το κρασί πραγματικά αξέχαστο. Φέτος κυκλοφόρησε με διαφορετική ετικέτα, στην οποία βρίσκεται ένας πελαργός. Ανέκαθεν ο άνθρωπος έδειχνε σεβασμό στα γεμάτα χάρη αυτά πτηνά, οι δε αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι πρόκειται για ανθρώπους μεταμορφωμένους. Ο Πλούταρχος αναφέρει ότι κάποτε η Θεσσαλία γέμισε από τόσα φίδια, ώστε αν δεν υπήρχαν οι πελαργοί, οι Θεσσαλοί θα ήταν αναγκασμένοι να αφήσουν τη γη τους, γι' αυτό και είχε βγει ένας νόμος με τον οποίο απαγορευόταν ο φόνος τους και ο ένοχος φόνο πελαργού θεωρείτο ανθρωποκτόνος.

Η ετικέτα είναι αφιερωμένη στη μνήμη της Μάγδας, που θα ζει για πάντα στην καρδιά μας.

Rosé

Έμμετρος Λόγος Ροζέ 2018, Τσάνταλη

Περιοχή: Μακεδονία (Π.Γ.Ε. Μακεδονία)
Ποικιλία: Ξινόμαυρο 80%, Syrah 20%
Τιμή: € 11,00

Μια πολύ κομψή και ιδιαίτερη ετικέτα που αντικατοπτρίζει απόλυτα το κρασί που περιέχει η φιάλη.

Έμμετρος λόγος λέγεται αυτός που συντάσσεται με μέτρα, δηλαδή με συμμετρικούς περιορισμούς, ώστε η συμμετρία να επιφέρει ευφωνία και αρμονία, και άρα αισθητική απόλαυση, με την οποία να τέρπεται και η αίσθηση της ακοής. Στην περίπτωση του συγκεκριμένου κρασιού, η ευχαρίστηση αφορά όλες τις αισθήσεις μας, καθώς πρόκειται για ένα ισορροπημένο κρασί που στοχεύει να μας μαγέψει οπτικά, αρωματικά και γευστικά, συνθέτοντας μια απολαυστική εμπειρία που παρομοιάζεται με ποίημα.

Στην όψη έχει απαλό σομόν χρώμα, ενώ στη μύτη θα εντοπίσουμε αρώματα φρούτων του δάσους όπως μύρτιλου, αλλά και λουλουδιών όπως βιολέτας. Στο στόμα είναι πολύ δροσιστικό, με χαρακτηριστική φραουλένια επίγευση.

Δίανθος 2018, Μπουτάρη

Περιοχή: Μακεδονία, Νάουσα
Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Τιμή: € 9,80

Ο μύθος λέει ότι ο Δίας ζήλευε τον κρίνο, το λουλούδι που είχε η γυναίκα του η Ήρα και αποφάσισε να δημιουργήσει ένα δικό του λουλούδι, αντάξιο ή καλύτερο από το δικό της. Έτσι, μια μέρα έριξε έναν κεραυνό και μέσα από την αστραπή και τον πυκνό καπνό φύτρωσε ο Δίανθος... ένα εξαιρετικό ροζέ από Ξινόμαυρο!

Πρόκειται για ένα αέρινο και ζωντανό ροζέ κρασί που δένει αρμονικά τα αρώματα των λουλουδιών της άνοιξης με φρέσκες φράουλες και εξωτικό lychee. Χαρακτηριστική οξύτητα με γήινες νότες ορυκτού πλούτου υπογράφουν με μια λέξη το terroir της Νάουσας.

Λιάτικο Κέδρος 2016, Κτήμα Λυραράκη

Περιοχή: Κρήτη, Ρέθυμνο
Ποικιλία: Λιάτικο
Τιμή: € 18,00

Το οινοποιείο Λυραράκη κουβαλάει μισό αιώνα αφοσίωσης στον κρητικό αμπελώνα. Κατά την διάρκεια των δεκαετιών αυτών, δίνει μεγάλη έμφαση στις μονοποικιλιακές ετικέτες από επιλεγμένα αμπελοτόπια - μια σειρά κρασιών από γηγενείς ποικιλίες που υπογραμμίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους σε σχέση με τον τόπο. Η Κρήτη διαθέτει ένα ιδιαίτερα ποικιλόμορφο γεωγραφικό ανάγλυφο που δημιουργεί δεκάδες διαφορετικά μικροκλίματα. Όταν η σωστή ποικιλία φυτευτεί στον σωστό τόπο, τα αποτελέσματα που προκύπτουν είναι εκπληκτικά.

Μέσα από τη σειρά οίνων single area, ξεχωρίζει το Λιάτικο Κέδρος. Αμπελουργοί για πάνω από 100 χρόνια καλλιεργούν τη συγκεκριμένη ποικιλία σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 800 μέτρων, στους πρόποδες του όρους Κέδρος. Οι αμπελουργοί του κτήματος διατηρούν αυτή την παράδοση, κρατώντας τα αμπέλια σε χαμηλά κύπελλα και προστατεύοντας έτσι τον εκλεκτό τους καρπό από τους ανέμους του Ψηλορείτη και το δυνατό κρητικό φως, κάτω από το φύλλωμα.

Το ροζέ αυτό κρασί χαρακτηρίζεται από έντονα φρουτώδη αρώματα, όπως περγαμόντο, αλλά και παιχνιδιάρικες λουλουδένιες νότες, ενώ στο τελείωμά του ξεπροβάλλει η χαρακτηριστική του μεταλλικότητα που θα αναζωογονεί τα καλοκαιρινά μας απογεύματα.

Red

Τρεις Λόφοι 2018, Κτήμα Κοκοτού

Περιοχή: Πελοπόννησος, Νεμέα
Ποικιλία: Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon
Τιμή: € 9,00

Από την αρχή της πορείας του κτήματος, η οικογένεια Κοκοτού μελέτησε τον αμπελώνα και προσανατολίστηκε από νωρίς στις ερυθρές ποικιλίες σταφυλιού, με τις οποίες δημιούργησε κρασιά που έμειναν ονομαστά.

Η ετικέτα Τρεις Λόφοι, που χαρακτηρίζει ένα δημοφιλές και εξαιρετικά ευχάριστο ερυθρό κρασί από χαρμάνι των ποικιλιών Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon, αποτελεί την "αυτοπροσωπογραφία" του κτήματος, απεικονίζοντας, σε ελεύθερη απόδοση, τους τρεις λόφους που το περιβάλλουν, με το εκκλησάκι του Άη Γιώργη του Μεθυστή να κυριαρχεί στο μέσο του έργου. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Γιώργος Κοκοτός "αν τοποθετούσαμε ένα ποτήρι νερό στο κέντρο του κτήματος και εκείνο χυνόταν, τότε το μισό νερό θα πήγαινε στον Σαρωνικό κόλπο και το άλλο μισό στον Ευβοϊκό, καθώς η τοποθεσία του κτήματος βρίσκεται ακριβώς σε αυτό το χώρισμα, είναι στη κορυφή ενός συγκροτήματος λόφων".

Πρόκειται για ένα κρασί με λαμπερό ρουμπινί χρώμα και ευχάριστο αρωματικό προφίλ με νότες μπαχαρικών και έντονο χαρακτήρα δαμάσκηνου και βανίλιας. Στο στόμα εμφανίζεται κομψό και ισορροπημένο, με διακριτικές τανίνες και μακρά φρουτώδη επίγευση.

Paradise Can Wait, Οινοποιείο Γ. Καραμήτρου

Περιοχή: Θεσσαλία, Μεσενικόλας Καρδίτσας
Ποικιλία: Syrah
Τιμή: € 15,00

Το Winery Monsieur Nicolas του Γιώργου Καραμήτρου, οινοποιού τέταρτης γενιάς, εντυπωσιάζει συχνά με τις επιλογές που κάνει στην παρουσίαση των κρασιών του.

Αυτη τη φορά μας εκπλήσσει με την ελληνική εκδοχή της γαλλικής ποικιλίας Syrah, η οποία είμαι θρεμμένη κάτω από τον ελληνικό ήλιο και σφραγίζεται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που της δίνουν το εύφορο έδαφος του Μεσενικόλα, η ευεργετική σκιά των Αγράφων και η ζωογόνος δροσιά της λίμνης Πλαστήρα. Ένα παραδεισένιο κρασί που σε προσκαλεί να ζήσεις τη στιγμή και να αφήσεις τον ουράνιο παράδεισο να περιμένει, απολαμβάνοντας κάθε γουλιά εδώ και τώρα.

Το κρασί αυτό εκδηλώνεται με σύνθετα αρώματα μαρμελάδας βύσσινου, πιπεριού αλλά και νότες κάστανου. Αφορά κυρίως εκείνους που δεν αποχωρίζονται το κόκκινο κρασί, ούτε τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού.

Spirit

Τσίπουρο Χωρίς Γλυκάνισο KANENAS, Τσάνταλης

Αλκοολικοί Βαθμοί: 38%
Τιμή: € 5,00 τα 200ml

Πίσω από τη γνωστή πλέον επωνυμία KANENAS του Τσάνταλη κρύβεται ένας μύθος του Οδυσσέα. Οι ιδιωτικοί αμπελώνες και το οινοποιείο Τσάνταλης Μαρώνειας βρίσκονται κοντά στη μικρή πόλη της Μαρώνειας Θράκης, ένα μέρος γνωστό από την αρχαιότητα για την ποιότητα του κρασιού του.

Ο μύθος λοιπόν λέει ότι όταν οι Κίκονες ηττήθηκαν από τον Οδυσσέα, ο ιερέας του Απόλλωνα Μάρωνας, εγγονός του θεού Διονύσου, τον παρακάλεσε να μην πειράξει την οικογένειά του, κάτι το οποίο σεβάστηκε ο Οδυσσέας. Ο Μάρωνας, γι' αυτή του την ενέργεια, του έδωσε δώρα μεγάλης αξίας, όπως 12 αμφορείς με κόκκινο γλυκό ονομαστό μέχρι και σήμερα μαρωνίτικο κρασί. Στο δρόμο της επιστροφής για την Ιθάκη, ο Οδυσσέας και οι σύντροφοί του βρήκαν μια σπηλιά και μπήκαν μέσα, μη γνωρίζοντας ότι είναι η κατοικία του κύκλωπα Πολύφημου. Ο κύκλωπας τους αιχμαλώτισε και όταν ρώτησε τον Οδυσσέα το όνομά του, εκείνος του αποκρίθηκε "Κανένας". Πρόσφερε στον κύκλωπα το γλυκό κρασί του Μάρωνα, έχοντας σκοπό να τον μεθύσει, και αφού ο Πολύφημος έπεσε για ύπνο, ο Οδυσσέας και οι σύντροφοί του τον κάρφωσαν στο μοναδικό του μάτι με ένα ξύλο ελιάς. Ο τυφλωμένος Πολύφημος άρχισε να ζητά βοήθεια από τους υπόλοιπους Κύκλωπες, λέγοντας ότι τον τύφλωσε ο "Κανένας", εκείνοι όμως δεν του έδωσαν καμία σημασία, περνώντας τον για τρελό. Έτσι ο Οδυσσέας κατάφερε να ελευθερωθεί.

Η οικογένεια του KANENAS μεγαλώνει, με ένα νέο τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο από στέμφυλα της λευκής ποικιλίας Μαλαγουζιά. Στην όψη είναι λαμπερό με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων και φασκόμηλο, ενώ στη γεύση χαρακτηρίζεται από απαλό αλκοόλ και λιπαρό σώμα. Η επίγευσή του είναι πιπεράτη.

Κρασί +

Gadgets, Βιβλία και Αντικείμενα Που Αγκαλιάζουν την Οινική Εμπειρία

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Καλωσήρθατε στο καθιερωμένο ραντεβού μας στα παραφερνάλια του κρασιού - στα gadgets, τα αντικείμενα και τα πάσης φύσεως είδη στα οποία ένας οινόφιλος θα μπει στον πειρασμό να επενδύσει για να απολαύσει τη μαγεία του αγαπημένου του τελετουργικού με ακόμη μεγαλύτερη ένταση. Κάποια είναι -αντικειμενικά- λιγότερο απαραίτητα από κάποια άλλα, όλα όμως αποτελούν εξαιρετικές ιδέες δώρων για ένα οινόφιλο σπίτι.

Gadgets

Ηλεκτρικό Τιρμπουσόν

Νιώθετε έτοιμοι για ένα τιρμπουσόν λίγο πιο εξελιγμένο; Τα ηλεκτρικά ανοιχτήρια μπουκαλιών, όπως το συγκεκριμένο, καλαίσθητο σετ Electric Blue, συνήθως συνοδεύονται και από τη δική τους βάση φόρτωσης, όπως και ένα μαχαιράκι για την κοπή του αλουμινίου που καλύπτει το φελλό. Το Electric Blue διαθέτει επιπλέον μια αντλία κενού, δύο πώματα και έναν εξαερωτήρα, πρόκειται έτσι για μια ολοκληρωμένη συσκευή που ανοίγει και μπορεί να διατηρήσει το κρασί σας. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να κρατήσετε "ζωντανό" ένα κρασί που ανοίξατε για 1-2 ημέρες ακόμα.

Τιμή: € 26,90

MyOeno

Το MyOeno είναι ένας σαρωτής σε μέγεθος θερμομέτρου που εισέρχεται στο ποτήρι του κρασιού και μας αποκαλύπτει τα χαρακτηριστικά του: από το επίπεδο των τανινών μέχρι την οξύτητα. Αν αναρωτιέστε πού θα διαβάσετε όλες αυτές τις χρήσιμες πληροφορίες, μα, φυσικά, στο κινητό σας, με το οποίο συνδέεται ο σαρωτής μέσω εφαρμογής. Πρόκειται για ένα χρήσιμο εργαλείο, ειδικά για όσους δεν είναι ακόμη σε θέση να διαβάσουν ένα κρασί και θέλουν να ακονίσουν την αντίληψή τους. Ακόμα, όμως, και οι οινογνώστες μπορούν να βρουν στο MyOeno έναν πολύτιμο βοηθό για την επιβεβαίωση αυτών που ήδη οσφραίνονται και γεύονται σε ένα ποτήρι.

Τιμή: € 89,00

iSommelier

Το iSommelier της iFavine αποτελεί υπόδειγμα για το τρόπο με τον οποίο η τεχνολογία κάνει πιο εύκολη την καθημερινότητά μας. Η καράφα αυτή αποτελεί παγκόσμια ευρεσιτεχνία, χρησιμοποιώντας μοριακή τεχνολογία φίλτρων για να απομονώσει το οξυγόνο από τον αέρα και να διοχετεύσει 90% καθαρό οξυγόνο στο κρασί, μέσω του μοναδικού σχεδιασμού της. Η διαδικασία φιλτραρίσματος μειώνει αποτελεσματικά τα ίχνη μεθανόλης και το διοξείδιο του θείου, ενώ η διαδικασία της μετάγγισης και του αερισμού γίνεται αποτελεσματικότερη, καθώς η "έξυπνη" καράφα εκθέτει το κρασί, σε ένα μόλις λεπτό, στο ίδιο επίπεδο οξυγόνου που θα λάμβανε με φυσικό τρόπ σε διάστημα μιας ώρας, μεταγγισμένο σε μια παραδοσιακή καράφα.

Τιμή: € 559,00

Objects

DropStop

Η αγαπημένη μας εφεύρεση είναι η πιο απλή, η πιο μεγαλοφυής, και ταυτόχρονα, η πιο οικονομική. Αν δεν έχετε εντάξει το πολύτιμο DropStop στη ζωή σας, δεν ξέρετε τι χάνετε! Πρόκειται για ένα στρογγυλό, λεπτό μεταλλικό έλασμα, το οποίο διπλώνει, εισάγεται στο στόμιο μιας φιάλης και συγκρατεί την τελευταία σταγόνα κατά το σερβίρισμα του κρασιού, εμποδίζοντας διαρροές ή λεκέδες. Το σημαντικότερο: το DropStop δεν είναι μίας χρήσης, αντιθέτως, το ξεβγάζουμε με νερό και το χρησιμοποιούμε ξανά και ξανά.

Τιμή: € 2,70

Αεριστής Κόκκινου Κρασιού

Ένας καλαίσθητος αεριστής, ειδικός για κόκκινα κρασιά, από την εταιρεία Vinturi. Απλός και χρηστικός, διαθέτει ακρυλικό πιάσιμο και μικρό μέγεθος για να μπορεί να αποθηκευτεί εύκολα, ενώ μπαίνει άφοβα στο πλυντήριο πιάτων. Χρησιμοποιήστε τον κρατώντας τον πάνω από το ποτήρι και μεταγγίστε το κρασί μέσα απ' αυτόν για μια στιγμιαία διαδικασία αερισμού που ενισχύει τη γεύση, το μπουκέτο και την επίγευση. Υποψιάζόμαστε ότι σύντομα θα αναζητήσετε και το αδερφάκι του για τα λευκά κρασιά.

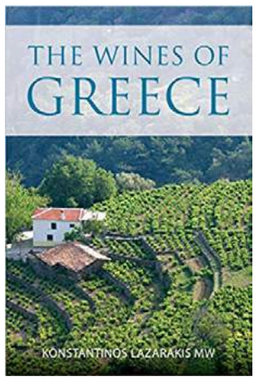
Τιμή: € 27,00

Βάση Καράφας

Όσοι χρησιμοποιούν καράφες, είτε για να βοηθήσουν το κρασί τους να αναπνεύσει, είτε για να ομορφύνουν το τραπέζι τους, σίγουρα θα έχουν δυσκολευτεί να τις στραγγίξουν, αλλά και να τις τοποθετήσουν κάπου με ασφάλεια μετά τη χρήση. Το συγκεκριμένο stand θα προλάβει γρατζουνιές, κρατώντας σε ανάποδη θέση την καράφα, ενώ συνοδεύεται από ένα μακρύ, ευέλικτο βουρτσάκι που φτάνει παντού και καθιστά τον καθαρισμό της παιχνιδάκι. Η βάση από καουτσούκ προσδίδει την απαραίτητη ευστάθεια στο σύνολο.

Τιμή: € 23,00

Books



The Wines of Greece

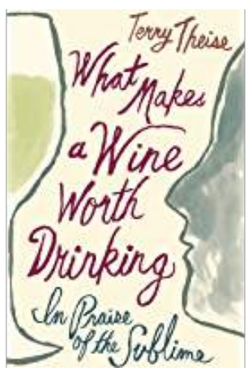
Το βιβλίο του Κωνσταντίνου Λαζαράκη "The Wines of Greece" θεωρείται το βασικό εγχειρίδιο μελέτης για τα ελληνικά κρασιά που θα βρείτε εκεί έξω. Διαθέσιμο και στα ελληνικά, αποτελεί ένα παγκόσμιο reference book και ένα από τα τέσσερα βιβλία που προτάθηκαν για το Andre Simon Award 2006. Η νέα του έκδοση, υπογεγραμμένη από τον συγγραφέα, είναι το καλύτερο δώρο για τους λάτρεις του ελληνικού κρασιού και διανέμεται αποκλειστικά από το WSPC! Να προσθέσουμε ότι αποτελεί επίσης το τέλειο δώρο για τους ξένους φίλους σας που επισκέπτονται την Ελλάδα και είναι έτοιμοι να μυηθούν στα μυστικά του ελληνικού αμπελώνα.

Τιμή: € 35,00

What Makes a Wine Worth Drinking: In Praise of the Sublime

Το κρασί εστί φιλοσοφείν για τον εισαγωγέα κρασιών Terry Theise, ο οποίος προσεγγίζει την όλη εμπειρία με θρησκευτική ευλάβεια και αναδεικνύει στο βιβλίο του αυτό τους δρόμους που ανοίγει το κρασί για να εξερευνήσουμε πτυχές του ίδιου του χαρακτήρα και της προσωπικότητάς μας. Πρόκειται για μια φιλόδοξη απόπειρα να προσδώσει άλλη μια πτυχή στην εμπειρία της οινοποσίας.

Τιμή: € 14,80



Καλοκαιρινές Συνταγές

Γευστικές Ιδέες για Ηλιόλουστα Τραπέζια

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

Ετοιμάζεστε για καλοκαιρινό πικ-νικ; Εντυπωσιάστε με το πιο εύκολο και εντυπωσιακό treat: ψωμί-πλεξούδα με πέστο. Είναι αυτό που μόλις το παρουσιάσετε στην καρό κουβερτούλα όλοι θα πουν αααααα!!! και θα του επιτεθούν μέχρι αφανισμού. Ίσα που θα προλάβετε μια λήψη για το Instagram.

Αυτό το ψωμάκι σε καλεί να το τσιμπολογήσεις λόγω της αρχιτεκτονικής του - ο τρόπος που είναι κατασκευασμένο το έχει ήδη χωρίσει σε μερίδες, έτοιμες για βρώση.

Παρουσιαστείτε με την πλεξούδα σας και μ' ένα μπουκάλι δροσερό λευκό κρασί και δώστε σήμα για την έναρξη του πικ-νικ, μέχρι ν' ανοίξουν οι υπόλοιποι τα ταπεράκια με τα ωραία τους. Ετοιμάστε το απ' το προηγούμενο βράδυ και μη το φοβηθείτε: τρώγεται εξίσου ευχάριστα ζεστό ή κρύο.

Ψωμί-Πλεξούδα με Pesto Βασιλικού

Προετοιμασία 90' // Ψήσιμο 30'

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:
• 160 ml γάλα
• 20 γρ. φρέσκια μαγιά ή ένα φακελάκι ξερή μαγιά
• ½ κ.γ. ζάχαρη
• 300 γρ. αλεύρι
• 30 ml ελαιόλαδο
• 1 κ.γ. αλάτι

Για τη γέμιση:
• 1 βαζάκι έτοιμη σάλτσα pesto βασιλικού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε χλιαρό γάλα διαλύουμε τη μαγιά, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με κουτάλι μέχρι να διαλυθούν εντελώς. Σ' ένα μεγάλο μπολ αναμιγνύουμε το αλεύρι, το αλάτι και το ελαιόλαδο και προσθέτουμε το μείγμα του γάλακτος. Ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε ένα μαλακό ζυμάρι.

2. Σκεπάζουμε το μπολ με μια πετσέτα κουζίνας και αφήνουμε να ξεκουραστεί και να φουσκώσει για μία ώρα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Μόλις είναι έτοιμη η ζύμη, τη βγάζουμε σε ελαφρώς αλευρωμένο πάγκο. Την ξαναζυμώνουμε ελαφρά και την ανοίγουμε με τον πλάστη σε παραλληλόγραμμη διάσταση περίπου 40x20 εκ.

3. Αλείφουμε κεντρικά στη ζύμη όλη τη σάλτσα πέστο, αφήνοντας κενό περίπου 1,5 εκ. από τα τελειώματα. Τυλίγουμε σε ρολό τη ζύμη σε μήκος -θέλουμε να καταλήξουμε με ένα μακρύ ρολό- και το μεταφέρουμε σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος.

4. Με ένα μαχαίρι το κόβουμε κατα μήκος και γυρίζουμε τις κομμένες πλευρές προς τα επάνω, να τις βλέπουμε. Ενώνουμε τις άκρες της μιας μεριάς πιέζοντάς τις μεταξύ τους.

5. Αρχίζουμε να πλέκουμε τα δύο κομμάτια της ζύμης μεταξύ τους, πάντα με τις κομμένες πλευρές να κοιτάζουν προς τα πάνω. Μόλις τελειώσει το "πλέξιμο" ενώνουμε και τις κάτω άκρες, πιέζοντάς τις μεταξύ τους.

6. Ψήνουμε για 30' στους 180 βαθμούς και μοσχομυρίζει βασιλικό όλο μας το σπίτι!

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Semeli Sauvignon Blanc 2016, Σεμέλη Οινοποιητική

Η φυτικότητα που διακρίνει κανείς ανάμεσα στα αρώματα του Sauvignon Blanc θα είναι το απόλυτο ταίρι μιας συνταγής με πέστο βασιλικού.

Και ναι, ήρθε η στιγμή που βγάζουμε το παλτό, βγάζουμε το πουλόβερ, βγάζουμε το πουκάμισο, το t-shirt και φτάνουμε στη γυμνή αλήθεια! Μια κλασική αντίδραση μετά τη συνειδητοποίηση αυτού του striptease είναι ο αλάνθαστος συνδυασμός πρωτεΐνη-σαλάτα-και-μόνο. Αλλά να, που μερικοί δεν είμαστε καθόλου fan αυτού του μονότονου διατροφικού σπορ.

Από τότε που ανακάλυψα τη σημερινή συνταγή, δεν θα ήταν υπερβολή να πω ότι την καταναλώνω τρεις με τέσσερις φορές την εβδομάδα. Μου προσφέρει τη χαρά των ζυμαρικών(!) και ναι, έχει ελάχιστες θερμίδες!

Δοκιμάστε τα σημερινά σπαγγέτι κολοκυθιού με τυρί κρέμα light και πέστο για να πειστείτε κι εσείς για την απίθανη γεύση τους. Το μόνο που θα χρειαστείτε είναι το spiralizer λαχανικών: φανταστείτε μια μεγάλου μεγέθους "ξύστρα" στην οποία περνάτε τα κατάλληλα λαχανικά για να τα μετατρέψετε σε σπαγγέτι. Η απόλυτη συνταγή του καλοκαιριού ακολουθεί...

Σπαγγέτι Κολοκυθιού με Τυρί Κρέμα Light και Πέστο

2 μερίδες // Προετοιμασία 15' // Βράσιμο 4'

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

• Spiralizer λαχανικών (θα το βρείτε σε καταστήματα κουζινικών)
• 1 κατσαρόλα
• 1 σουρωτήρι

ΥΛΙΚΑ

• 5 κολοκυθάκια μεγαλούτσικα (πλυμένα και έχουμε κόψει τις άκρες τους)
• 1 κ.σ. έτοιμη σάλτσα βασιλικού πέστο
• 100 γρ. Arla Φρέσκο Τυρί Κρέμα Light
• Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Περνάμε τα κολοκυθάκια στο spiralizer. Αυτά της φωτογραφίας έχουν περάσει από τα πιο λεπτά μαχαίρια.

2. Τα βάζουμε σε αλατισμένο νερό της κατσαρόλας που βράζει για 4'. Τα σουρώνουμε και τα απλώνουμε για λίγο σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

3. Στην κατσαρόλα που χρησιμοποιήσαμε για το βράσιμο βάζουμε τη σάλτσα πέστο και το Arla Φρέσκο Τυρί και τα ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθούν.

4. Προσθέτουμε λίγα-λίγα τα κολοκυθάκια και ανακατεύουμε απαλά για να πάει η σάλτσα παντού.

5. Σερβίρουμε, πασπαλίζουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα απολαμβάνουμε εξίσου ζεστά ή και κρύα.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Άσπρος Λαγός 2018, Δουλουφάκη

Μια εξαιρετική ελληνική ποικιλία, το Βιδιανό εκφράζεται μέσα από την πλούσια αρωματική παλέτα και το γεμάτο σώμα, και είναι μια επιλογή που θα εντυπωσιάσει την παρέα όταν σταθεί δίπλα σε ένα πιάτο ζυμαρικών - έστω κι αν αυτά είναι φτιαγμένα από λαχανικά.

Μια καλοκαιρινή συνταγή με άρωμα βασιλικού: καλοκαιρινή τάρτα caprese, με λιαστές ντομάτες που θα φτιάξουμε μόνοι μας, mozzarella και πέστο βασιλικού.

Πολύ απλή, πολύ απολαυστική, για ατελείωτα βράδια στο μπαλκόνι με φίλους και αγαπημένους.

Καλοκαιρινή Τάρτα Caprese

12 άτομα // Προετοιμασία 10’ // Ψήσιμο για ντομάτες 45’ // Ψήσιμο τάρτας 20’

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

• 2 τετράγωνα ταψιά φούρνου κατά προτίμηση μεταλλικά
• 1 πινέλο

ΥΛΙΚΑ

• 10 μεσαίες ώριμες ντομάτες κομμένες σε 36 ροδέλες του 1 εκ.
• 36 φέτες Arla Mozzarella
• 3 κ.σ. έτοιμη σάλτσα πέστο genovese
• 1 φύλλο σφολιάτας (αποψυγμένο σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας)
• 1 αυγό χτυπημένο
• Φρέσκα φύλλα πλατύφυλλου βασιλικού για το γαρνίρισμα
• Ελαιόλαδο
• Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε τις ροδέλες της ντομάτας τη μία δίπλα στην άλλη στο ένα ταψί, τις ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι και τις ψήνουμε στους 200 βαθμούς σε προθερμασμένο φούρνο για 45 λεπτά. Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν.

2. Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.

3. Στο άλλο ταψί τοποθετούμε το φύλλο σφολιάτας και με ένα μαχαίρι χαράζουμε απαλά την επιφάνεια της σφολιάτας, περιφερειακά 2 εκ. περίπου από την άκρη του φύλλου.

4. Στο εσωτερικό παραλληλόγραμμο αλείφουμε σε λεπτή στρώση τη σάλτσα πέστο με τη βοήθεια της πίσω μεριάς ενός κουταλιού.

5. Αρχίζουμε τοποθετώντας κατά μήκος μία σειρά από ντομάτες, τη μία δίπλα στην άλλη. Συνεχίζουμε με μία σειρά από φέτες mozzarella, οι οποίες σκεπάζουν κατά το ήμισυ την κάθε ντομάτα. Μετά συνεχίζουμε με ντομάτες που τοποθετούνται και αυτές από τη μέση της mozzarella και κάτω. Συνεχίζουμε εναλλάξ με ντομάτες-mozzarella, μέχρι να καλύψουμε όλο το εσωτερικό παραλληλόγραμμο και να τελειώσουν τα υλικά.

6. Αλείφουμε με το πινέλο το χτυπημένο αυγό περιφερειακά, τα 2 εκ. σφολιάτας που δεν έχουμε καλύψει. Ψήνουμε για 25’ και βγάζουμε την τάρτα από το φούρνο. Γαρνίρουμε με φρέσκα φύλλα βασιλικού και σερβίρουμε.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Παλαιόμυλος 2018, Κτήμα Ζαφειράκη

Την ανάλαφρη αίσθηση που μας χαρίζει η mozzarella θα χρωματίσει και θα συντροφεύει με τα φίνα αρώματα της και την λιπαρή αίσθηση στο στόμα μια Μαλαγουζιά.

Αν μέχρι σήμερα το απολαμβάνετε βραστό, τηγανητό, ψητό στη σχάρα, στην κατσαρόλα με ρύζι, γεμιστό ή ωμό σαλάτα, ήρθε η ώρα να το απογειώσετε σαν λεπτή πίτσα κολοκυθιού! Μια πολύ εύκολη και πεντανόστιμη συνταγή με αναπάντεχο twist για το ευπροσάρμοστο αυτό λαχανικό. Η λαχταριστή συνταγή ακολουθεί.

Λεπτή “Πίτσα” Κολοκυθιού

Προετοιμασία 20’ // Ψήσιμο 25’

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

• 1 τρίφτης
• 1 μεγάλο μπολ
• 1 κουτάλι
• 1 λαμαρίνα φούρνου
• Αντικολλητικό χαρτί

ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:
• 500 γρ. κολοκυθάκι χοντροτριμμένο στον τρίφτη
• 2 βιολογικά αυγά
• 2 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
• 200 γρ. Arla Mozzarella τριμμένη
• 100 γρ παρμεζάνα τριμμένη
• 1 σκελίδα σκόρδου ψιλοτριμμένη
• 10 φύλλα δυόσμου ψιλοκομμένα
• Αλάτι,πιπέρι

Για toppings:
• 100 γρ. Arla Mozzarella τριμμένη
• Λίγες σταγόνες tabasco ή λίγο μπούκοβο (προαιρετικά)
• Λίγος ψιλοκομμένος μαϊντανός (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.

2. Σε ένα μεγάλο μπολ και με τη βοήθεια ενός κουταλιού ανακατεύουμε απαλά όλα τα υλικά της βάσης μέχρι να ενοποιηθούν.

3. Τοποθετούμε το αντικολλητικό χαρτί πάνω στη λαμαρίνα και απλώνουμε το μίγμα του κολοκυθιού. Με το πίσω μέρος του κουταλιού δίνουμε στο μίγμα μας παραλληλόγραμμο σχήμα και πάχος περίπου ½ εκ. Ψήνουμε για 25’ σε μεσαία θέση στο φούρνο μας ή μέχρι να χρυσοψηθεί.

4. Βγάζουμε τη λαμαρίνα από το φούρνο και πασπαλίζουμε με τα υλικά του topping. Ξαναβάζουμε στο φούρνο για 5-7’.

5. Η πίτσα κολοκυθιού είναι έτοιμη. Το μόνο που χρειάζεται είναι να την κόψουμε σε λαχταριστές λωρίδες και να την απολαύσουμε ζεστή! Μπορεί να χρειαστεί λίγη βοήθεια με μία σπάτουλα, αφού την κόψουμε για να τη βγάλουμε από τη λαμαρίνα και να τη σερβίρουμε.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Karanika Brut Cuvée Speciale 2017, Κτήμα Καρανίκα

Το Ξινόμαυρο χαρακτηρίζεται από τα φινετσάτα φυτικά αρώματα που αναδίδει, όταν δε παράγει ένα αφρώδες κρασί, τότε η γοητεία του είναι ακατανίκητη και μπορεί να ταιριάξει με πολλές συνταγές και να τις αναδείξει.

Δεν μπορώ να σας περιγράψω με λόγια την αγάπη μου για πίτσα. Την αυθεντική, ιταλική πίτσα, με την πολύ λεπτή, ανεπαίσθητα τραγανή ζύμη, τη γλυκιά αλλά και υπόξινη σάλτσα της φρέσκιας ντομάτας, αρωματισμένη με το βασιλικό, την απαλά λιωμένη mozzarella... Και, δυστυχώς, κατά τη γνώμη μου, είναι ελάχιστα τα εστιατόρια στην Ελλάδα όπου μπορεί να βρει κανείς αυθεντική ιταλική πίτσα.

Στο τελευταίο μου ταξίδι στη Ρώμη, κοντά στην Piazza Navona, είχα την τύχη να πιάσω κουβέντα με έναν pizzaiolo. Του εξέθεσα το παράπονό μου περί έλλειψης αυθεντικής ιταλικής πίτσας και βρέθηκα να τον παρακαλάω να μετακομίσει στη χώρα μας και να ανοίξει pizzeria! Θες γιατί με συμπάθησε, θες γιατί ήθελε να με ξεφορτωθεί, μου ξεφούρνισε τη συνταγή που θα μοιραστώ σήμερα μαζί σας: αυθεντική ιταλική πίτσα.

Βέβαια, ας μη γελιόμαστε, ακόμη κι η καλύτερη συνταγή δεν μπορεί να υποκαταστήσει το ψήσιμο στον ξυλόφουρνο. Παρ' όλα αυτά, και μετά από αρκετές πίτσες εδώ στο σπίτι, σας παραθέτω τα 4 tips που θεωρώ απαραίτητα: (1) Αλεύρι τύπου 00, το ειδικό για πίτσα, (2) Πολύ καλά προθερμασμένος φούρνος στο φουλ, (3) Ψήσιμο στο ειδικό μεταλλικό ταψάκι με τις τρύπες στη βάση, και (4) Προσθήκη του τυριού τα τελευταία 2' πριν βγάλουμε την πίτσα από το φούρνο.

Ακολουθεί η συνταγή όπως την αγαπώ εγώ, με ντομάτα, mozzarella, πιπεριές και μανιτάρια, αλλά φυσικά υπάρχουν άπειρες επιλογές σε toppings. Allora, ecco la ricetta!

Αυθεντική Ιταλική Πίτσα

6 άτομα-6 πίτσες // Προετοιμασία 45' // Ψήσιμο από 10' η πίτσα

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:
• 500 γρ. αλεύρι τύπου 00 (θα το βρείτε σε αρκετά supermarket)
• ½ κ.γ. αλάτι
• 15 γρ. φρέσκια μαγιά
• 250 ml χλιαρό νερό

Για τη σάλτσα ντομάτας:
• 2 μεγάλες, ώριμες ντομάτες αποφλοιωμένες και χωρίς σπόρια, πολτοποιημένες στο multi
• 1 ποτηράκι κρασιού passata
• 1 κ.σ. ελαιόλαδο
• 1 πρέζα ζάχαρη
• 1 πρέζα αλάτι
• 5-6 φύλλα πλατύφυλλου φρέσκου βασιλικού ψιλοκομμένα

Για toppings:
• 15 μικρά μπαλάκια mozzarella (bocconcini) κομμένα στη μέση
• 400 γρ. Arla Mozzarella τριμμένη
• 7-8 μανιτάρια champignon κομμένα σε φέτες
• 2-3 μεγάλες πιπεριές της αρεσκείας σας κομμένες σε λεπτές μισές ροδέλες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε με τη ζύμη. Τοποθετούμε το χλιαρό νερό σε ένα μεγάλο μπολ. Διαλύουμε στο νερό καλά τη μαγιά με το χέρι μας. Προσθέτουμε στο μπολ σιγά-σιγά το αλεύρι και το αλάτι ανακατεύοντας/ζυμώνοντας με το χέρι μας. Θέλουμε να έχουμε ένα ζυμάρι μαλακό, αλλά να μη κολλάει στα χέρια, γι' αυτό ίσως χρειαστεί να συμπληρώσουμε λίγο αλεύρι ακόμα. Το βγάζουμε σε ελαφρώς αλευρωμένο πάγκο και συνεχίζουμε το ζύμωμα εκεί. Το ξαναβάζουμε στο μπολ, το σκεπάζουμε με πετσέτα και το αφήνουμε να διπλασιάσει τον όγκο του για 30' περίπου. Ανάβουμε το φούρνο στο τέρμα να προθερμανθεί πολύ καλά.

2. Συνεχίζουμε με τη σάλτσα. Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι και σε μέτρια προς δυνατή φωτιά βάζουμε το λάδι και ρίχνουμε μέσα όλα τα υλικά της σάλτσας εκτός από το βασιλικό. Βράζουμε και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει ελαφρώς. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε μέσα το βασιλικό ανακατεύοντάς τον ελαφρά.

3. Αφού έχει φουσκώσει το ζυμάρι το ξανατοποθετούμε σε αλευρωμένο πάγκο και το ζυμώνουμε και πάλι. Το πλάθουμε σε ένα μπαστούνι και το κόβουμε σε 6 ισομεγέθη κομμάτια.

4. Παιρνουμε το πρώτο κομμάτι και το ανοίγουμε με τον πλάστη στη διάμετρο του ταψιού. Για να καλύψει το ταψί, η ζύμη θα γίνει πολύ λεπτή. Για το τέλειο ψήσιμό της είναι απαραίτητο το ειδικό μεταλλικό ταψάκι με τις τρύπες στη βάση που θα βρείτε εύκολα σε καταστήματα με είδη κουζίνας. Τοποθετούμε με προσοχή τη ζύμη στο ταψάκι, βάζουμε από πάνω σάλτσα μέχρι την άκρη και τα μανιτάρια με τις πιπεριές και το βάζουμε στο φούρνο για 8'. Μετά συμπληρώνουμε τα τυριά και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 2'. Η πίτσα βγαίνει μοσχομυριστή και την τρώμε ζεστή. Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο και με τις υπόλοιπες ζύμες.

5. Σε περίπτωση που δεν θέλουμε να φτιάξουμε όλες τις πίτσες μονομιάς, τυλίγουμε τις ζύμες σε wrap και τις τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι 2 ημέρες ή στην κατάψυξη μέχρι 6 μήνες. Τις ζύμες του ψυγείου τις αφήνουμε να έρθουν σε φυσική θερμοκρασία και τις ξαναζυμώνουμε στον πάγκο προτού τις χρησιμοποιήσουμε, ενώ τις ζύμες της κατάψυξης τις αφήνουμε πρώτα να ξεπαγώσουν καλά και να έρθουν κι αυτές σε φυσική θερμοκρασία.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Παράγκα 2017, Κυρ Γιάννη

Μια αυθεντική λαχταριστή ιταλική πίτσα με αφράτη mozarella και μπόλικη ντομάτα θα ταιριάξει απόλυτα με ένα Ξινόμαυρο που έχει υψηλή οξύτητα, για να αντέξει δίπλα στην οξύτητα της ντομάτας. Αν ενωθεί δε σε χαρμάνι με τις ποικιλίες Merlot και Syrah, τότε θα ηρεμήσει η ένταση που έχει στο στόμα και θα γίνει ο καλύτερος φίλος της συγκεκριμένης συνταγής.

Πριν κάποιον καιρό επισκέφθηκα την αγέρωχη Θεσσαλονίκη, φιλοξενούμενη του Θοδωρή και της Ελένης, δύο πολύ καλών μου φίλων. Μαζί απολαύσαμε το υπέροχο αυτό κριθαρότο, συνταγή του Θοδωρή, που θα σας δώσω παρακάτω.

Το συγκεκριμένο πιάτο το σκεφτόμουν διαρκώς, σαν πρωτοερωτευμένη, για τις επόμενες τρεις ημέρες. Στο πρώτο πλάνο, ο συνδυασμός των γεύσεων του καλαμαριού με το πορτοκάλι στο άψογα al dente κριθαρότο. Σε δεύτερο επίπεδο, οι απόλυτα διακριτικές πινελιές του σκόρδου, της μπίρας, της μουστάρδας και του ginger αλληλοσυμπληρώνονται αρμονικά και δίνουν βάθος διαρκείας στη γεύση.

Δοκιμάστε το και να είσαστε σίγουροι: σαν αυτό το κριθαρότο καλαμάρι, δεν έχει!

Κριθαρότο Καλαμάρι με Πορτοκάλι

Για 3-4 άτομα // Προετοιμασία 10' // Βράσιμο 15'

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

• 1 τρίφτης
• 1 μεγάλο μπολ
• 1 κουτάλι
• 1 λαμαρίνα φούρνου
• Αντικολλητικό χαρτί

ΥΛΙΚΑ

• 500 γρ. καλαμάρια φρέσκα ή κατεψυγμένα, κομμένα σε χοντρές ροδέλες
• 300 γρ. κριθαράκι μεσαίο, προβρασμένο, 3 λεπτά λιγότερο απ' ό,τι γράφει η συσκευασία
• 100 γρ. ελαιόλαδο
• 1 κόκκινο κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες
• 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
• 150 ml μπίρα
• 2 κ.γ. απαλή μουστάρδα
• 1/3 κ.γ. ginger σκόνη
• 150 γρ. φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού
• 1 κ.σ. βασιλικός ψιλοκομμένος
• 80 γρ. ανάλατο βούτυρο Lurpak
• Αλάτι, πιπέρι
• Μαϊντανός ψιλοκομμένος για γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μεγάλο τηγάνι (ιδανικά σε τηγάνι σωταρίσματος) και σε μέτρια προς δυνατή φωτιά βάζουμε το ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τα καλαμάρια (αν έχουμε πάρει κατεψυγμένα τα έχουμε αποψύξει σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας) και τα σωτάρουμε για 5-6 λεπτά.

2. Στη συνέχεια προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από το βούτυρο, το κριθαράκι και το μαϊντανό, και τα μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 8 λεπτά. Βγάζουμε το φαγητό από τη φωτιά, προσθέτουμε το προβρασμένο κριθαράκι και το βούτυρο και ανακατεύουμε πολύ καλά για 1 λεπτό. Γαρνίρουμε με το μαϊντανό, προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σερβίρουμε αμέσως.

3. Όπως το ριζότο, έτσι και το κριθαρότο δεν πρέπει να περιμένει καθόλου γιατί χάνει την υγρασία του και πήζει πολύ γρήγορα.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Μαντινεία Μοροπούλου 2017, Κτήμα Μοροπούλου

Ένα άκρως αρωματικό Μοσχοφίλερο που εκφράζεται μέσα από τα χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας, όπως είναι τα εσπεριδοειδή, το τριαντάφυλλο, αλλά και τα άνθη πορτοκαλιάς, θα είναι ο κατάλληλος συνοδός για αυτή τη λαχταριστή συνταγή.

Υγιεινά, πεντανόστιμα, πανεύκολα, αρωματικά και light, τα σημερινά φαλάφελ ήρθαν για να καθιερωθούν ως classics!

Προσωπικά, τα αγαπώ πολύ και τα φτιάχνω με μεγάλη συχνότητα. Τα τρώω σκέτα με λεμόνι σαν σνακ ή τα βουτάω στο δροσιστικό cottage cheese ντιπ οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. Τα κόβω μικρά και τα προσθέτω στη σαλάτα μου, αντί παξιμαδιού. Τα βάζω μέσα σε λιβανέζικη πίτα με γιαούρτι και φρεσκοκομμένο αγγούρι. Διατηρούνται μέσα στο ψυγείο για μία εβδομάδα και επανακτούν τη μαλακή υφή τους όταν τα ζεστάνουμε λίγο στο φούρνο μικροκυμάτων.

Φαλάφελ Φούρνου με Δροσιστικό Cottage Cheese Ντιπ

18-24 κομμάτια, ανάλογα με το μέγεθος // Προετοιμασία 10’ + 12 ώρες μούλιασμα // Ψήσιμο 30’ περίπου

ΥΛΙΚΑ

Για τα φαλάφελ:
• 300 γρ. ρεβύθια ξερά αποφλοιωμένα, μουλιασμένα για τουλάχιστον 12 ώρες
• 2 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
• 1 κ.σ. baking powder
• 1 μέτριο ξερό κρεμμύδι
• 1 κ.σ. ελαιόλαδο
• 1 χούφτα φρέσκο μαϊντανό
• 1/2 χούφτα φρέσκο δυόσμο
• ½ κ.γ. κύμινο σκόνη
• ½ κ.γ. κουρκουμάς σκόνη
• Αλάτι, πιπέρι

Για το ντιπ:
• 200 γρ. Arla Protein Cottage Cheese
• 1 κ.σ. ελαιόλαδο
• 1 μεγάλη χούφτα ψιλοκομμένο μαϊντανό και δυόσμο
• Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινώντας με το ντιπ, βάζουμε στο multi το cottage cheese και το πολτοποιούμε να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα. Προσθέτουμε το λάδι, τα ψιλοκομμένα μυρωδικά, το αλάτι και το πιπέρι και τα ανακατεύουμε απαλά. Φυλάμε στο ψυγείο μέχρι να γίνουν τα φαλάφελ μας.

2. Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 200 βαθμούς. Σε ένα μεταλλικό ταψί βάζουμε αντικολλητικό χαρτί και το αλείφουμε ελαφρά με λίγο λάδι.

3. Ξεπλένουμε και στραγγίζουμε τα ρεβίθια και τα βάζουμε μαζί με όλα τα υλικά στο multi ή στον κάδο κοπής της κουζινομηχανής. Τα πολτοποιούμε σε μικρά κομματάκια, όχι τελείως, μέχρι να αποκτήσουμε ένα ομοιόμορφο μαλακό μίγμα που να μπορούμε να πλάσουμε.

4. Πλάθουμε το μίγμα μας σε μεσαίου μεγέθους φαλάφελ και τα πατάμε με τις παλάμες μας για να γίνουν αρκετά πλακέ, περίπου 0,5 εκ. πάχος. Τοποθετούμε τα φαλάφελ πάνω στο χαρτί, το ένα δίπλα στο άλλο σε μικρή απόσταση μεταξύ τους, και τα αλείφουμε με ένα πινέλο με ελάχιστο λάδι. Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς και βάζουμε τα φαλάφελ μέσα. Τα αφήνουμε για περίπου 12-14’ μέχρι να ροδίσουν καλά και τα γυρνάμε από τη άλλη μεριά για ακόμη 12-14’.

5. Απολαύστε τα ζεστά ή κρύα, κάθε στιγμή της ημέρας.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Mavrose 2017, T-oinos

Πρόκειται για ένα υπέροχο ροζέ κρασί από την Τήνο που παράγεται από δύο ελληνικές ποικιλίες, Μαυροτράγανο και Αυγουστιάτη, και θα αγκαλιάσει αρμονικά, με τα φρέσκα αρώματα του, τα φαλάφελ.

Το παγωτό αυτό είναι espresso όνομα και πράγμα: δεν θέλει αυγό, δεν θέλει μηχανή παγωτού, θέλει μαγιό και παρεό.

Παρά την ευκολία στην παρασκευή του, δεν του λείπει τίποτα: η απαλή, κρεμώδης γεύση, η πλούσια υφή, η συναρπαστική σπιρτάδα του καφέ, είναι όλα όπως θα έπρεπε να είναι. Είναι από αυτά που φτιάχνεις και ξαναφτιάχνεις και ξαναφτιάχνεις για να κρατάς το καλοκαίρι πάντα εδώ.

Παγωτό Espresso

8 μπάλες περίπου // Υλοποίηση 10’ // Κατάψυξη 6 ώρες

ΥΛΙΚΑ

• 300 γρ. Arla Κρέμα Γάλακτος 36%
• 175 γρ. ζαχαρούχο γάλα
• 2 γεμάτες κ.γ. στιγμιαίο καφέ espresso.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε όλα μαζί τα υλικά στο μίξερ μέχρι να αποκτήσουμε μια σφιχτή υφή περίπου 5-7’.

2. Βάζουμε το μίγμα σε μεταλλικό σκεύος με καπάκι στην κατάψυξη για τουλάχιστον 6 ώρες.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Χατζηδάκης Vinsanto 2004, Οινοποιείο Χατζηδάκη

Τα λαχταριστά αρώματα καφέ, καραμέλας και φλούδας περγαμόντο που αναδίδει το γλυκό κρασί Vinsanto από τη Σαντορίνη, θα ενισχύσουν την απόλαυση που δίνει το παγωτό Espresso για να κλείσει ευχάριστα το γεύμα σας.

Δεν μπορώ να κρύψω τον ενθουσιασμό μου γι' αυτή την υπέροχη συνταγή, που χτυπάει στο μυαλό, στην καρδιά και στον ουρανίσκο των απανταχού εραστών της σοκολάτας. Chocolate oreo tart: είναι πανεύκολη και το αποτέλεσμά της συγκλονιστικά "επαγγελματικό"!

Την καταλαβαίνετε την τάρτα αυτή από τη στιγμή που θα την κόψετε: το μαχαίρι επιβραδύνει στην επαφή με την πλούσια, βελούδινη κρέμα, μέχρι να φτάσει αργά στην τραγανή πυκνή βάση που αντιστέκεται για πολύ λίγο πριν το τελικό κρακ.

Η πρώτη πιρουνιά είναι εμπειρία, κάτι σαν το πρώτο σας φιλί, θα σας μείνει αξέχαστη... Μη το παρακάνετε όμως. Έτσι κι αλλιώς, η πλούσια υφή της τάρτας αυτής σας καλεί να την απολαύσετε με σεβασμό: με μικρές μπουκιές που λιώνουν αργά.

Chocolate Oreo Tart

8-10 κομμάτια // Προετοιμασία 30' // Ψυγείο 1 ώρα για τη βάση, τουλάχιστον 5 ώρες μετά τη σύνθεση

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

• 1 φόρμα με αποσπώμενη βάση 23 εκ. και ύψος τουλάχιστον 3 εκ.
• Multi ή κουζινομηχανή με πολυκόφτη

ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:
• 2 πακέτα μπισκότα Oreo (28 μπισκότα) σπασμένα σε κομμάτια
• 50 γρ. ανάλατο βούτυρο Lurpak σε θερμοκρασία δωματίου
• 50 γρ. σοκολάτα 70% κομμένη σε μικρά κομμάτια
Για την κρέμα:
• 25 γρ. cornflour διαλυμένο σε
• 60 ml πλήρες φρέσκο γάλα
• 500 γρ. Arla Κρέμα Γάλακτος 36%
• 100 γρ. σοκολάτα 70% κομμένη σε μικρά κομμάτια
• 50 γρ. κακάο χωρίς ζάχαρη κοσκινισμένο
• 70 γρ. ζάχαρη
• 2 κ.γ. ελαιόλαδο
Για το γαρνίρισμα (προεραιτικά):
• Λίγο χοντρό αλάτι ή σκόνη κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε όλα τα υλικά της βάσης μαζί στο multi και τα θρυμματίζουμε για 1,5', μέχρι να γίνουν όλα πολύ-πολύ μικρά κομματάκια. Μεταφέρουμε στον πάγκο εργασίας και ενώνουμε, ζυμώνοντας τα κομματάκια της ζύμης αυτής σε ένα ενιαίο μείγμα.
2. Το τοποθετούμε στη φόρμα με την αποσπώμενη βάση και το πιέζουμε καλά στον πάτο, αλλά και στα πλαϊνά της φόρμας. Θέλουμε να δημιουργήσουμε τελείωμα γύρω-γύρω περίπου 1,5 εκ. επάνω από τη βάση. Το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
3. Ανακατεύοντας καλά με ένα κουτάλι, διαλύουμε εντελώς το cornflour σε κρύο γάλα, μέσα σε ένα ποτήρι.
4. Σε ένα κατσαρολάκι αρκετά μεγάλο (για να χωρέσει όλα τα υλικά της κρέμας) και σε μεσαία προς χαμηλή φωτιά, βάζουμε την κρέμα γάλακτος να ζεσταθεί. Σταδιακά, προσθέτουμε όλα τα υλικά της κρέμας, αλλά και το γάλα, και ανακατεύουμε διαρκώς απαλά, μέχρι να ομογενοποιηθούν τελείως. Ανακατεύουμε με προσοχή ώστε να μην κολλήσει ή βράσει το μείγμα, (αν χρειαστεί το βγάζουμε από τη φωτιά για να το ανακατέψουμε και το ξαναβάζουμε στο μάτι) μέχρι να πήξει και να αποκτήσει σχεδόν την πυκνότητα του γιαουρτιού.
5. Το κατεβάζουμε από τη φωτιά και το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και το βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 20'.
6. Αφού περάσουν τα 20', το ανακατεύουμε καλά και το χύνουμε επάνω στη βάση του μπισκότου. Σκεπάζουμε την τάρτα με αλουμινόχαρτο και την αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 5 ώρες ή και όλο το βράδυ.
7. Βγάζουμε την τάρτα από το ψυγείο, την ξεφορμάρουμε και πριν την σερβίρουμε προσθέτουμε -αν θέλουμε- από πάνω λίγο χοντροτριμμένο αλάτι ή τη σκόνη κακάο. Φυλάσσεται στο ψυγείο σκεπασμένη για 4-5 ημέρες.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ:

Μανιφέστο Greco, Αποστολάκης

Με ένα παλαιωμένο τσίπουρο από Μοσχάτο Αμβούργου, με νότες τριαντάφυλλου, κακάο και βανίλιας, αλλά και μακρά επίγευση, θα επιτύχουμε έναν ανατρεπτικό αλλά ταιριαστό συνδυασμό.

WSPC The place to study wine

15 ΧΡΟΝΙΑ ΕΠΙΛΕΓΩ ΟΙΝΙΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΚΥΡΟΥΣ

WSET WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST
COURT OF MASTER SOMMELIERS

Γιατί θέλω οι σπουδές μου να είναι **πιστοποιημένες.**

Γιατί θέλω έναν τίτλο σπουδών με **παγκόσμια αναγνώριση.**

Γιατί θέλω να **επενδύσω** στην εκπαίδευσή μου και να ενισχύσω το **βιογραφικό** μου.

Γιατί θέλω να **ανήκω** σε ένα **διεθνές δίκτυο** επαγγελματιών και οινόφιλων.

Γιατί θέλω την **εγγύηση** του **κορυφαίου** στην Ελλάδα.

Γιατί **αγαπώ** το κρασί και θέλω να το **ανακαλύψω** σε βάθος.

WSET EDUCATOR OF THE YEAR 2009
ΕΠΩΝΥΜΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ
SETE Μέλος • Member
ΕΝ.ΑΠ.Α.Π.Ε ΕΝΩΣΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

@WSPC.Wine.Education www.wspc.gr @winestudies

Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο T 210 9882 540 & 210 9882 544 E education@wspc.gr

Επισκεφθείτε το portal της αθηΝΕΑς και γραφτείτε στο newsletter μας για να λαμβάνετε την ηλεκτρονική μας εφημερίδα στο inbox σας καθημερινά:

www.a8inea.com