ΑΘΗ
Νέα

Carpe Vinum

ΠΡΟΣΩΠΑ

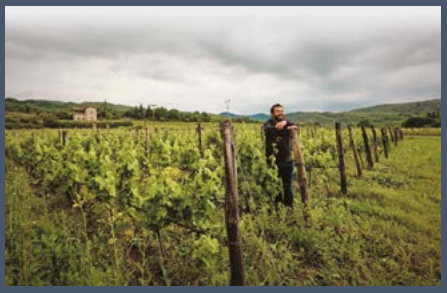
Απόστολος Θυμιόπουλος
Άγγελος Ιατρίδης
Θανάσης Γάτσινος
Χρήστος Κουλουριώτης

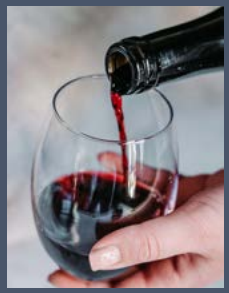
ΤΑΣΕΙΣ

Δίκαιο και Κρασί
Let's Get Digital!
140 Χρόνια Boutari
Chef Stories

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Γουμένισσα
La Vigne
Ανφάν Γκατέ
Αρτοζύμα





VOL. 3

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2020

ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ
ΓΕΥΣΗΣ
SINCE 1893
CASTELLO®
DANISH BLUE
FULL FLAVOURED,
SALTY & SHARP
STRENGTH 6 INTENSE
Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο

A Note from αθηΝΕΑ

Καθένας από εμάς, όταν προσκαλεί φίλους στο σπίτι του, έχει κάποιες ιεροτελεστίες που ακολουθεί ως οικοδεσπότης ή οικοδέσποινα - ένα modus operandi που του επιτρέπει να φέρει τη φιλοξενία στα μέτρα του.

Μικρά hacks που ελπίζει ότι δε θα γίνουν αντιληπτά -εκείνο το φανταστικό ντιπ (έτοιμο) από το ντελικατέσεν της γειτονιάς- ένα συγκεκριμένο τρόπο να στρώνει το τραπέζι, αλλά και μια χορογραφία για τη βραδιά που θα ακολουθήσει. Υποψιάζομαι ότι οι συχνοί θαμώνες στο δικό μας σπίτι έχουν πια αρχίσει να αναγνωρίζουν κάποια μοτίβα.

Όταν πάει αργά, όταν η παρέα μεταφερθεί ξανά στο σαλόνι αλλά το κέφι ακόμη καλά κρατεί, είναι η κατάλληλη στιγμή για να κατέβει από τη βιβλιοθήκη ένα πολύ αγαπημένο βιβλίο: “Le Nez Du Vin” ή “η Μύτη του Κρασιού”.

Πρόκειται για μια εγκυκλοπαίδεια αρωμάτων, συμπυκνωμένων σε μικρά μπουκαλάκια, που επιτρέπουν σε μυημένους και μη να εξασκήσουν την οινική όσφρησή τους. Όλοι λοιπόν, παίρνοντας το μπουκαλάκι με τον τυχαίο αριθμό στο χέρι τους, νομίζουν ότι “το ‘χουν”. Πόσο δύσκολο είναι, άραγε, να αναγνωρίσει κάποιος το άρωμα του πορτοκαλιού, της βανίλιας ή της τρούφας; Και όμως, οι περισσότεροι την... πατάνε. Στα χρονικά, μόνο μια φίλη κατάφερε να εντυπωσιάσει με το πηγαίο ταλέντο της και την οξύτατη όσφρησή της!

Αυτή η μικρή ιεροτελεστία είναι σταθερά μια από τις αγαπημένες μου στιγμές της βραδιάς. Κι αυτό γιατί, παρατηρώντας γύρω μου -κι εκτός κι αν οι καλεσμένοι μας είναι τόσο ευγενικοί που προσποιούνται- όλοι όσοι έχουν συμμετάσχει στο αυτοσχέδιο αυτό παιχνίδι μοιάζει να το απολαμβάνουν σαν παιδιά. Προσπαθώντας να αποκωδικοποιήσουν τις διαφορετικές μυρωδιές με μάτια που λάμπουν, τραβώντας ο ένας από τον άλλον το κάθε μπουκαλάκι, εκπέμπουν τη χαρά της ανακάλυψης, σαν κάτι να έχει κάνει κλικ μέσα τους.

Ίσως συνειδητοποιούν ότι υπάρχει μια αίσθησή, από τις πέντε που μας χάρισε η ανθρώπινη φύση, την οποία έχουν παραμελήσει, την οποία άφησαν να τεμπελιάσει, κι αν την ξυπνήσουν, θα αντιληφθούν τη ζωή γύρω τους με ακόμη μεγαλύτερη ένταση.

Σ’ ένα κόσμο που μας προσφέρει τόσα ερεθίσματα, έχουμε πολλά να κερδίσουμε ακονίζοντας τις αισθήσεις μας ακόμη παραπάνω και το κρασί είναι το τέλειο όχημα γι΄ αυτό.

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-in-chief, αθηΝΕΑ

Περιεχόμενα

Ο Απόστολος Θυμιόπουλος Απαντά το Ερωτηματολόγιο του Προυστ 6

Οινικός χάρτης της Ελλάδας 10

Άγγελος Ιατρίδης: Το Κρασί Είναι Κομμάτι του DNA μου 14

Let’s Get Digital! 18

140 Χρόνια Boutari 24

Ανφάν Γκατέ στο Τελλόγλειο 28

Γουμένισσα: Οινικά Ταξίδια στα Μονοπάτια του Πάικου 32

Δίκαιο και Κρασί 38

Red Red Wine: Οίνο-Μουσικές Περιπλανήσεις 42

La Vigne στη Δράμα 46

Θανάσης Γάτσινος: Φύση Ανήσυχη 48

Chef Stories 52

Τα Κρασιά του Φετινού Χειμώνα 58

Κάτι Νόστιμο Ψήνεται στην Artozyma 2020 66

Μίλα μου Για Κρασί 72

Κρασί + 80

Αφιέρωμα: ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο 84

Η Ιστορία Ενός Ανατρεπτικού Αρτιζάνου από τα Μέγαρα 88

Το Μενού του Χειμώνα 92

Ο Απόστολος Θυμιόπουλος Απαντά το Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Τον Απόστολο Θυμιόπουλο τον γνωρίζουμε καλά μέσα από τα αρώματα και τις γεύσεις του περιζήτητου κρασιού του «Γη και Ουρανός», ενός εξαιρετικού Ξινόμαυρου, ΠΟΠ Νάουσα, το οποίο από την πρώτη στιγμή που κυκλοφόρησε, το 2004, ταρακούνησε τον οινικό κόσμο, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Οι Αμπελώνες Θυμιόπουλου βρίσκονται στον Τρίλοφο Ημαθίας, στο νοτιοανατολικό άκρο της ζώνης ΠΟΠ Νάουσα, στη Βόρειο Ελλάδα. Εκεί, η οικογένεια Θυμιόπουλου καλλιεργούσε επί πολλές δεκαετίες Ξινόμαυρο και το πουλούσε στους οινοπαραγωγούς της περιοχής.

Ο Απόστολος Θυμιόπουλος, όταν ολοκλήρωσε τις σπουδές του στην οινολογία επέστρεψε αποφασισμένος να δημιουργήσει τα δικά του κρασιά κι έτσι ανέτρεψε τα έως τότε δεδομένα.

Πρόκειται για έναν άνθρωπο που κάνει αισθητή την παρουσία του και βάζει υψηλούς στόχους τους οποίους και πετυχαίνει.

Μέσα από το Ερωτηματολόγιο του Προύστ θα ανακαλύψουμε στοιχεία της προσωπικότητας του που δεν ξέραμε για εκείνον.

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Να υπάρχει υγεία για να εκτιμάμε και να απολαμβάνουμε την αληθινή ευτυχία.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Η λαχτάρα να ζήσω την κάθε στιγμή.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Γέλια χαράς συνεχώς με τους ανθρώπους που αγαπώ.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας, είναι;

Ειλικρίνεια.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Δε κάνω πίσω.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Που δεν έγιναν εσκεμμένα.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Όταν έχασα (έφυγε απο τη ζωή) ένα αδερφικό φίλο και συνάδελφο.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Δε μου αρέσει να ταυτίζομαι με κανένα θέλω να γράψω τη δίκη μου ιστορία.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Ήρωες μου είναι οι γονείς μου.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Ταξίδι στη Βουργουνδία συναντώντας φίλους.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άντρα;

Αρετή σε έναν άντρα είναι η μπέσα.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Σε μια γυναίκα η στοργή.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Ο Μάνος Χατζιδάκις.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Μακεδονία.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Ζορμπάς.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

The Thin Red Line του Terrence Malick.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Henri de Toulouse-Laoutrec.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το κόκκινο σε διάφορες αποχρώσεις.

Ποια θεωρείτε ως τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Την οικογένεια μου.

Το LA MÉMÉ του Domaine de Gramenon είναι ένα κρασί που σημάδεψε τη ζωή και το μέλλον μου.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Το κρασί.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Μετανιώνω για πράγματα που αναβάλλω.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Την αγένεια, την υποκρισία και το ψέμα.

Όταν δεν είστε απασχολημένος με το κρασί, ποια είναι η αγαπημένη σας ασχολία;

Με ενθουσιάζουν οι αυθεντικές γεύσεις.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Διάφοροι εκτός από τον θάνατο.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέμματα;

Δε λέω ψέμματα γιατί χαλάνε φιλίες.

Ποιο είναι το μότο σας;

Enjoy Any Wine Time.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Θα προτιμούσα να πεθάνω μη ταλαιπωρώντας τους γύρω μου.

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

Αν συναντούσα το Θεό ήθελα να μου πει "Σε περίμενα να συνεχίσουμε να βγάζουμε Κρασί, αυτή τη φορά όμως τα αμπέλια δεν θα είναι στη Γη αλλά στον Ουρανό".

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;

Στο εστιατορειο Le Baratin στο Παρισι , το LA MÉMÉ του Domaine de Gramenon πριν πολλά χρόνια είναι ένα κρασί που σημάδεψε τη ζωή και το μέλλον μου.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

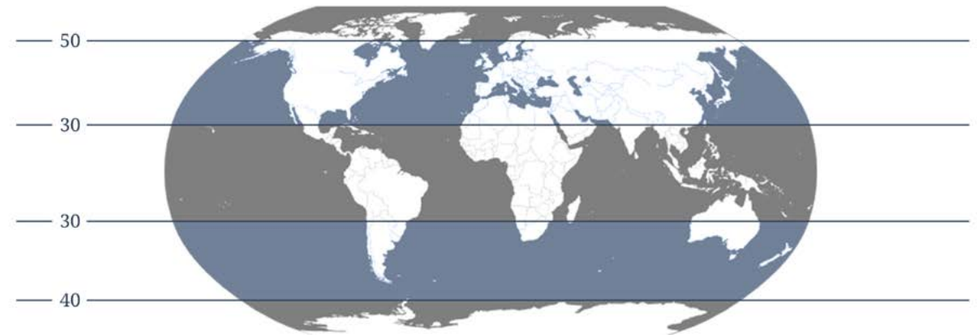
Αυτό το διάστημα με ενθουσιάζει το ενδιαφέρον της πεντάχρονης κόρης μου με τις ασχολίες στη φάρμα και στο οινοποιείο.

Οινικός χάρτης της Ελλάδας

Οι Σημαντικότερες Οινοπαραγωγικές Περιοχές
και οι Ποικιλίες τους

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Προκειμένου να καλλιεργηθεί το αμπέλι σωστά και να δώσει καλής ποιότητας φρούτο, το σταφύλι, που προορίζεται για την παρασκευή κρασιού, έχει ανάγκη από συγκεκριμένες περιβαλλοντικές συνθήκες, οι οποίες συναντώνται στον παγκόσμιο χάρτη εντός των ορίων των εύκρατων ζωνών, ανάμεσα στον 50ό και τον 30ό παράλληλο στο βόρειο ημισφαίριο και αντίστοιχα ανάμεσα στον 30ό και τον 40ό στο νότιο (βλ. παγκόσμιο χάρτη). Μέσα σε αυτές τις ζώνες, λοιπόν, βρίσκονται οι οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου, συμπεριλαμβανομένης και της Ελλάδας, μιας χώρας με τεράστια ιστορία στο κρασί.



Κλίμα & Έδαφος

Το κλίμα παίζει καθοριστικό ρόλο στα χαρακτηριστικά των σταφυλιών, όπως επίσης και το έδαφος, το οποίο προσφέρει στο αμπέλι νερό και θρεπτικά συστατικά. Το αμπέλι μαθαίνει να προσαρμόζεται στις εκάστοτε συνθήκες, διαμορφώνοντας μια μοναδική οινική προσωπικότητα που αντικατοπτρίζει αυτό που αποκαλούμε “terroir”. Το κλίμα και το έδαφος λοιπόν, είναι δύο παράγοντες που συμβάλλουν καθοριστικά στην ποιότητα και τυπικότητα ενός κρασιού.

Το κλίμα της Ελλάδας είναι γενικά μεσογειακό, χαρακτηρίζεται δηλαδή από χαμηλή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ των πιο θερμών και πιο ψυχρών μηνών, ενώ τα καλοκαίρια είναι θερμά και ξηρά. Οι περιοχές οι οποίες βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο είναι ημί-ηπειρωτικές, με πολύ πιο χαμηλές θερμοκρασίες και πιο σύντομα καλοκαίρια.

Στη χώρα μας υπάρχει μεγάλη ποικιλομορφία εδαφών μέτριας γονιμότητας, ενώ, λόγω των λιγοστών ποταμών και λιμνών, περιορίζεται η δυνατότητα άρδευσης των αμπελώνων. Συναντάμε εδάφη ιζηματογενή και πυρογενή, ενώ στη Βόρειο Ελλάδα τα εδάφη είναι πιο γόνιμα και βαριά, λόγω της μερικής περιεκτικότητάς τους σε άργιλο. Και, φυσικά, στις περιοχές κοντά σε θάλασσα, τα εδάφη είναι αμμώδη, ενώ σε ορισμένες περιπτώσεις και ηφαιστειογενή.

Ονομασία Προέλευσης Explained

Η ονομασία προέλευσης αποτελεί το τοπωνύμιο μιας περιοχής, όταν χρησιμοποιείται για να περιγράψει τα προϊόντα που παράγονται σε αυτή. Η Ευρωπαϊκή Ένωση, μετά από την αναδιοργάνωση που συντελέστηκε το διάστημα 2008-2009, έχει θεσπίσει κανόνες, σύμφωνα με τους οποίους ένας οίνος μπορεί να χαρακτηριστεί ως ‘’Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης’’ (“ΠΟΠ”) ή ‘’Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης’’ (“ΠΓΕ”). Πολλές από τις ευρωπαϊκές χώρες έχουν υιοθετήσει αυτούς τους κανόνες.

Η Ελλάδα διαθέτει 33 Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης και περισσότερες από 110 Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις. Συγκεκριμένα για τη χώρα μας ισχύουν τα ακόλουθα:

Οίνοι ΠΟΠ

Πρόκειται για οίνους που προέρχονται από σταφύλια συγκεκριμένων και οριοθετημένων περιοχών, γηγενών ποικιλιών (υπάρχουν εξαιρέσεις), που από μόνες τους ή μαζί με άλλες ποικιλίες παράγουν αποδεδειγμένα κρασιά υψηλής ποιότητας. Τόσο τα σταφύλια, όσο και η οινοποίησή τους, πρέπει να γίνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Τέλος, υπάρχουν κανόνες μέγιστων στρεμματικών αποδόσεων (να μη ξεπερνιούνται τα 1.200 κιλά ανά στρέμμα), καθώς και συγκεκριμένων οινολογικών πρακτικών.

Οίνοι ΠΓΕ

Πρόκειται για οίνους που προέρχονται από σταφύλια συγκεκριμένων διαμερισμάτων, περιφερειακών ενοτήτων (Νομών) ή οριοθετημένων περιοχών. Οι οινοποιήσιμες ποικιλίες μπορούν να είναι γηγενής ή διεθνής των αντίστοιχων περιοχών, και η οινοποίηση πρέπει να γίνεται μέσα στην οριοθετημένη ζώνη του διαμερίσματος, περιφερειακής ενότητας ή περιοχών αντίστοιχα. Επίσης και εδώ υπάρχουν κανόνες μέγιστων στρεμματικών αποδόσεων και οινολογικών πρακτικών.

Έχοντας λοιπόν οδηγό την ελληνική νομοθεσία, θα βρείτε στις επόμενες σελίδες το χάρτη της Ελλάδας, χωρισμένο διαμερισματικά. Σε κάθε διαμέρισμα είναι σημειωμένοι οι οίνοι ΠΟΠ με τις βασικές ποικιλίες σταφυλιού της περιοχής, ενώ στο πλάι αναφέρονται οι οίνοι ΠΓΕ.

Από το επόμενο τεύχος του Carpe Vinum θα αναλύουμε ένα διαμέρισμα τη φορά, παρουσιάζοντας λεπτομερώς τις ποικιλίες και τα στιλ κρασιού που παράγονται στο εκάστοτε terroir, θα αναλύσουμε το κλίμα, τα εδάφη, αλλά και τους τρόπους οινοποίησης που οδηγούν στην τυπικότητα των κρασιών της κάθε περιοχής. Και φυσικά, δεν θα σταθούμε μόνο στους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ, αλλά θα ανακαλύπτουμε και τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά που παράγονται πέρα από αυτό το πλαίσιο.

Θράκη

- ΠΓΕ Άβδηρα
- ΠΓΕ Ίσμαρος
- ΠΓΕ Έβρος

Μακεδονία

- ΠΟΠ Γουμένισσα (Κόκκινες - Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα)
- ΠΟΠ Αμύνταιο (Κόκκινη - Ξινόμαυρο)
- ΠΟΠ Νάουσα (Κόκκινη - Ξινόμαυρο)
- ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα (Λευκές - Αθήρι, Ροδίτης, Ασύρτικο) (Κόκκινες - Λημνιό, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)
- ΠΓΕ Σέρρες, Δράμα, Αγορά, Καβάλα, Παγγαίο, Θάσος, Πιερία, Ημαθία, Πέλλα, Πλαγιές Παϊκου, Θεσσαλονίκη, Επανομή, Νέα Μεσημβρία, Πλαγιές Βερτίσκου, Χαλκιδική, Σιθωνίας, Άγιο Όρος, Φλώρινα, Κοζάνη, Σιάτιστα, Καστοριά, Βελβεντό, Γρεβενά

Θεσσαλία

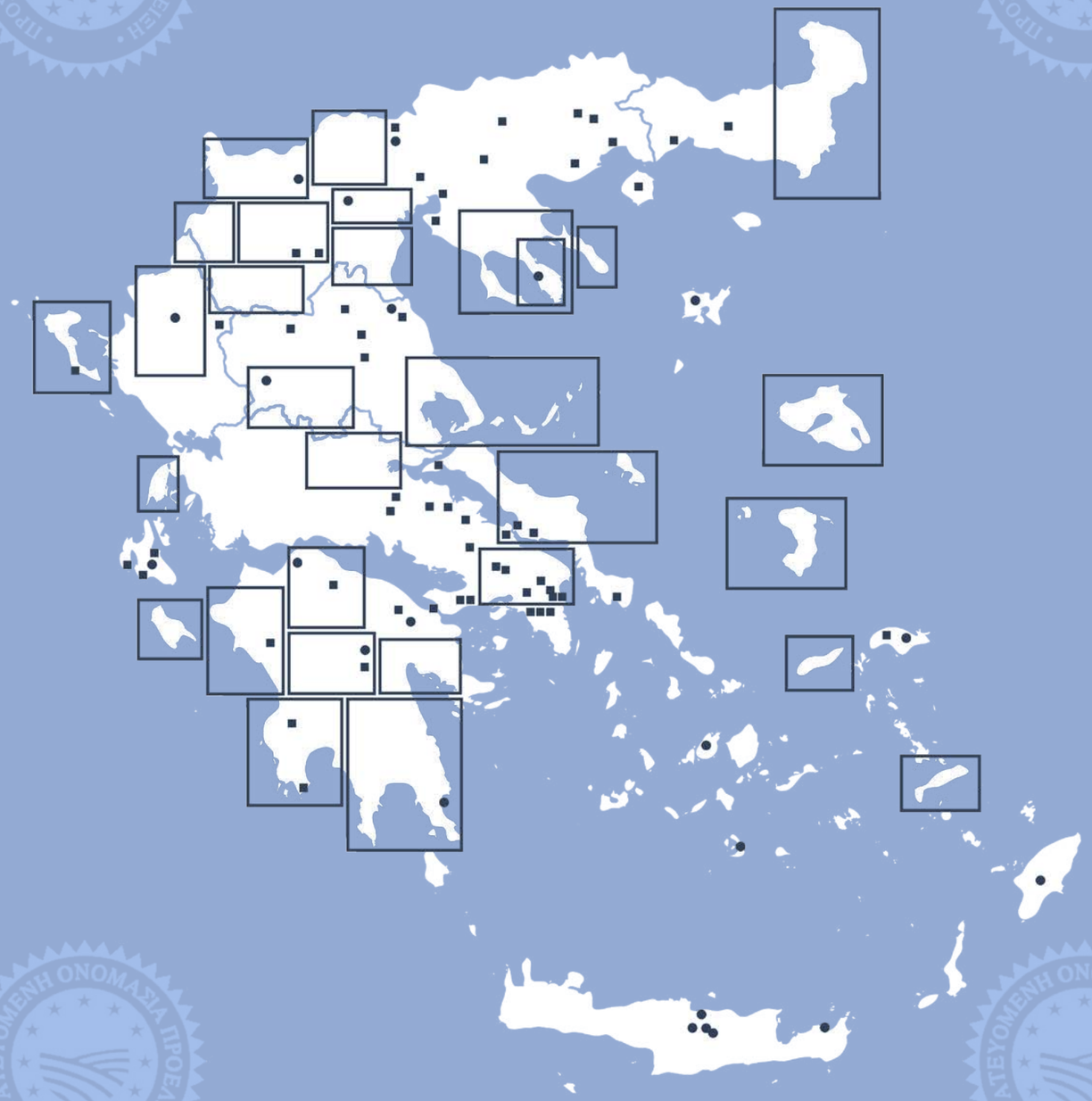
- ΠΟΠ Ραψάνη (Κόκκινες - Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό)
- ΠΟΠ Μεσενικόλα (Κόκκινες - Μαύρο Μεσενικόλα, Syrah, Carignan)
- ΠΟΠ Αγχίαλος (Λευκές - Ροδίτης, Σαββατιανό)
- ΠΓΕ Καρδίτσα, Κρανιά, Μαγνησία, Ελασσόνα, Μετέωρα, Τύρναβος, Κρανώννα

Ήπειρος

- ΠΟΠ Ζίτσα (Λευκή - Ντεβίνα)
- ΠΓΕ Ιωάννινα, Μέτσοβο

Στερεά Ελλάδα

- Η Αττική δεν διαθέτει καμία ζώνη ΠΟΠ
- ΠΓΕ Αττική, Φθιώτιδα, Παρνασσός, Πλαγιές Κνίμιδας, Μαρτινο, Κοιλάδα Αταλάντης, Οπούντια Λοκρίδας, Εύβοια, Ρετσίνα Ευβοίας, Ρετσίνα Χαλκίδας, Ληλάντιο Πεδίο, Ριτσώνα, Ρετσίνα Γιάλτρων, Κάρυστος, Ρετσίνα Καρύστου, Ρετσίνα Βοιωτίας, Θήβα, Ρετσίνα Θηβών, Ρετσίνα Αττικής, Ρετσίνα Μεσογείων, Πλαγιές Κιθαιρώνα, Πλαγιές Πάρνηθας, Πλαγιές Πεντελικού, Κορωπίου, Ρετσίνα Πικερμίου, Ίλιον, Παιανίας και Ρετσίνα Παιανίας, Γεράνια και Ρετσίνα Μεγάρων, Μαρκόπουλου και Ρετσίνα Μαρκόπουλου, Παλλήνης και Ρετσίνα Παλλήνης, Σπάτα και Ρετσίνα Σπάτων



Νησιά του Ιονίου

- ΠΟΠ Μαυροδάφνη (Κόκκινη - Μαυροδάφνη)
- ΠΟΠ Μοσχάτος (Λευκή α Μοσχάτο)
- ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλλονίας (Λευκή -Ρομπόλα)
- ΠΓΕ Κέρκυρα, Χαλικούνα, Λευκάδα, Μεντζαβινάτα, Μεταξάτα, Πλαγιές Αίνου, Ζάκυνθος, Βερντέα

Πελοπόννησος

- ΠΟΠ Νεμέα (Κόκκινη - Αγιωργίτικο)
- ΠΟΠ Μαντινεία (Λευκές - Μοσχοφίλερο, Ασπρούδες)
- ΠΟΠ Πάτρα (Λευκή - Ροδίτης)
- ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών
- ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίζου Πατρών
- ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών
- ΠΟΠ Μονεμβασία Malvasia
- ΠΓΕ Μεσσηνία, Πυλία, Τρυφιλία, Ηλεία, Λευρίνοι, Πισάτις, Αχαΐα, Πλαγιές Αιγιαλείας, Κόρινθος, Κλημέντι, Αργολίδα, Αρκαδία, Τεγέα, Λακωνία

Κρήτη

- ΠΟΠ Σητεία (Λευκές - Βηλάνα, Θραψαθήρι) (Κόκκινες - Λιάτικο, Μανδηλαρία) (Γλυκό - 100% Λίατικο)
- ΠΟΠ Μαλβάζια Σητείας
- ΠΟΠ Χάνδακος-Candia (Λευκές - Βηλάνα (85%) , Ασύρτικο, Αθήρι, Βηδιανό, Θραψαθήρι) (Κόκκινες - Κοτσιφάλι, Μανδηλαρία)
- ΠΟΠ Malvasia Χάνδακος-Candia
- ΠΟΠ Δαφνές (Κόκκινη - Λίατικο)
- ΠΟΠ Πεζά (Λευκή - Βηλάνα) (Κόκκινες - Κοτσιφάλι, Μανδηλαρία)
- ΠΟΠ Αρχάνες (Κόκκινες - Κοτσιφάλι, Μανδηλαρία)

Νησιά του Αιγαίου

- ΠΟΠ Σαντορίνη (Λευκές - Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι)
- ΠΟΠ Πάρος (Λευκή - Μονεμβασία) (Κόκκινη - Μανδηλαρία)
- ΠΟΠ Μαλβάζια Πάρος (Λευκές - Μονεμβασία, Ασύρτικο)
- ΠΟΠ Ρόδος (Λευκή - Αθήρι) (Κόκκινη - Μανδηλαριά)
- ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου
- ΠΟΠ Σάμος (Λευκή- Μοσχάτο)
- ΠΟΠ Λήμνος (Λευκή - Μοσχάτο Αλεξανδρείας) (Κόκκινη - Λημνιό)
- ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου (Λευκή - Μοσχάτο Αλεξανδρείας)
- ΠΓΕ Κως, Θράψαλα, Πλαγιές Αμπέλου, Λέσβος, Χίος, Ικαρία

Άγγελος Ιατρίδης: Το Κρασί Είναι Κομμάτι του DNA μου

Συνέντευξη με τον Συνιδιοκτήτη του Κτήματος Άλφα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Το Άλφα είναι το πρώτο γράμμα του μικρού του ονόματος, αλλά και το απόλυτο σύμβολο της ποιότητας. Μέσα από το Κτήμα Άλφα ο Άγγελος Ιατρίδης, μαζί με τον συνέταιρό του Μάκη Μαυρίδη, έθεσε στη διάρκεια των τελευταίων δεκαετιών νέα standards στην τέχνη της οινοποίησης, ξεφεύγοντας από τα όρια τα ελληνικά.

Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι τα κρασιά που παράγει το Κτήμα Άλφα εξάγονται σε πολλές χώρες, ενώ και στην Ελλάδα έχουν διεισδύσει παντού. Σε εστιατόρια, κάβες, ξενοδοχεία - όπου υπάρχει λόγος να σερβίρεται ένα κρασί με εξαιρετικά χαρακτηριστικά.

Από τη Θεσσαλονίκη στη Γαλλία, μετά στο Αμύνταιο και πλέον σε όλον τον πλανήτη. Μία ζωή ταξίδι για τον Άγγελο Ιατρίδη, σε αναζήτηση της σωστής γεύσης και της οινικής απόλαυσης. Για να μη φτάνει ποτέ ένα ποτήρι.

Μετά από όλα αυτά τα χρόνια ενασχόλησης με το κρασί και την παραγωγή του, ποια ήταν η πιο συναρπαστική στιγμή στη διαδρομή σου μέχρι στιγμής;

Νιώθω τυχερός, επειδή είναι η ίδια η διαδρομή που είναι διαρκώς συναρπαστική, είναι όλες οι μοναδικές στιγμές που συναντάει και συμπληρώνει η μία την άλλη. Είναι στιγμές δημιουργίας.

Τι όνειρα έχεις για το μέλλον το δικό σου, αλλά και συνολικά για το κρασί ως προϊόν;

Το κρασί είναι κομμάτι του DNA μου -έτσι το βλέπω- και επενδύω όλη μου την ενέργεια στο να καταφέρω να κάνω κοινωνούς σε αυτή την συναίσθηση όλο και περισσότερους ανθρώπους που έρχονται σε επαφή με το Κτήμα Άλφα.

Θα υπάρχει συνέχεια στην οικογένεια από τα νεότερα μέλη της στη σχέση με κρασί;

Έρχεται πολύ σύντομα στο Κτήμα Άλφα, με σπουδές στο χώρο του αμπελιού και του κρασιού, η επόμενη γενιά. Τα παιδιά του συνεταίρου μου Μάκη Μαυρίδη και τα δικά μου.

Πόσο άλλαξε και πώς η περιοχή όπου βρίσκονται τα αμπέλια και το Κτήμα Άλφα τα χρόνια που είστε εκεί;

Δε θα ήταν σωστό να σας δώσω τη δική μου εικόνα. Την εικόνα αυτή, της εξέλιξης, πρέπει να τη βιώσει κάποιος που θα επισκεφθεί την περιοχή και θα έρθει και στο Κτήμα. Εγώ, μέσα από την στήλη σας, προσκαλώ τους αναγνώστες σας να επισκεφθούν μία περιοχή (την ευρύτερη του Αμυνταίου στο νομό Φλώρινας) με πολλές ιδιαιτερότητες και φυσικές ομορφιές.

Έχει αυξηθεί πολύ η κατανάλωση κρασιού στην Ελλάδα, αλλά και η γνώση του μέσου καταναλωτή. Τι κάνετε σε αυτήν την κατεύθυνση και πόσο μπορεί ακόμη να μεγαλώσει το μερίδιο του κρασιού στην αγορά;

Σίγουρα το κρασί που απολαμβάνει σήμερα ο Έλληνας καταναλωτής είναι πολύ διαφορετικό απ' αυτό που ήταν πριν από 20 χρόνια, πριν από 10 χρόνια, και θα είναι πολύ διαφορετικό μετά από 10 χρόνια. Πιστεύω, λοιπόν, ότι υπάρχει πολύ μεγαλύτερο ενδιαφέρον παρατήρησης αυτής της εξέλιξης από το οινόφιλο κοινό που αυξάνεται, χρόνο με το χρόνο.

Αυτό που σίγουρα συμβαίνει είναι ότι, όλο και περισσότερο στη συνείδηση του καταναλωτή, γίνεται αντιληπτό πλέον πως το χύμα κρασί είναι αμφίβολης ποιοτικής αξίας, σε αντίθεση με το ποιοτικό επώνυμο εμφιαλωμένο.

Περίπου το 30% της παραγωγής του Κτήματος οδηγείται στις εξαγωγές, και βέβαια κυρίως στις δυτικές αγορές με πολύ πιο ώριμη οινική κουλτούρα και πολύ πιο έντονο ανταγωνισμό.

Τι μέρος της παραγωγής για το Κτήμα Άλφα αποτελούν οι εξαγωγές και ποιες αγορές σε εντυπωσιάζουν με τον τρόπο που το δέχθηκαν και το προωθούν;

Περίπου το 30% της παραγωγής του Κτήματος οδηγείται στις εξαγωγές, και βέβαια είναι κυρίως οι δυτικές αγορές (ΗΠΑ, Καναδάς, Αγγλία, Γερμανία, Ολλανδία, Βέλγιο) με πολύ πιο ώριμη οινική κουλτούρα και πολύ πιο έντονο ανταγωνισμό που προσελκύουν την προσοχή μας και τη βαρύτητα των προωθητικών ενεργειών μας.

Πόσες φιάλες κρασί παράγονται κάθε χρόνο. Τι ποσοστό μένει στην Ελλάδα και τι εξάγεται;

Σύμφωνα με τα σημερινά στοιχεία, η ελληνική οινοπαραγωγή είναι 2,4 εκ. εκατόλιτρα και, από αυτό, εξάγεται περίπου το 15 με 20%.

Μπορείτε να δημιουργήσετε μετάδοση γνώσης μέσα από τη δουλειά που κάνετε;

Πιστεύω ότι είναι αποστολή μας να μεταλαμπαδεύουμε την κατακτημένη γνώση μας στους ανθρώπους που συνδέονται λιγότερο ή περισσότερο επαγγελματικά με το κρασί. Και, βέβαια, δεν σταματάμε να αναζητούμε τη νέα γνώση όπου αυτή παράγεται.

Ποιες ποικιλίες βλέπεις να θέλει ο κόσμος σήμερα και γιατί, και ποιες προβλέπεις ότι θα επιθυμεί κατά τα επόμενα χρόνια;

Οι αυτόχθονες ελληνικές ποικιλίες είναι αυτές που αποτελούν το μέλλον της ελληνικής οινοποιίας. Ο απαιτητικός καταναλωτής κρασιού αναζητά τα μοναδικά χαρακτηριστικά ποικιλιών ελληνικής ιθαγένειας που παράγονται και αναδεικνύονται στις μοναδικές αμπελοοινικές περιοχές της χώρας μας.

Επειδή, όμως, δεν είναι “οινοπολιτικά” ορθό να περιοριζόμαστε από αμπελουργικούς “ρατσισμούς”, οφείλουμε να δίνουμε και κάποιο χώρο στην ανάδειξη διεθνών ποικιλιών στις μοναδικές εδαφοκλιματικές ιδιαιτερότητες της πατρίδας μας.

Στη ζωή σου, η επαφή με τη φύση και η επαφή με τον κόσμο έρχονται σε μία ωραία ισορροπία. Πόσο βοηθάει ένα καλό κρασί σε όλα αυτά;

Το κρασί από μόνο του αποτελεί σπουδή ισορροπίας καθώς, αν και κάθε χαρακτηριστικό γίνεται αντιληπτό σε κάθε κρασί με διαφορετική έκφραση στο διαφορετικό οικοσύστημα, η συνισταμένη τους εκφράζει την ισορροπία του τελικού αποτελέσματος.

50 νικητές, 0 ισοπαλίες, 0 ηττημένοι.

50 Great Greek Wines. Ένας πρωτοποριακός διαγωνισμός κρασιού, 22-25 Απριλίου 2020.
Συμμετοχές έως τις 20 Μαρτίου στο www.greatgreekwines.com
Απονομή Βραβείων ▸ Κέντρο Πολιτισμού Σταύρος Νιάρχος, 5 Μαίου 2020.
#50GGW #50GreatGreekWines

Media Sponsors

Υπό την αιγίδα

Platinum Sponsor

Gold Sponsor

Silver Sponsors

Let’s Get Digital!

Digital Marketing και Κρασί

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Μπορεί τελικά το digital marketing να επηρεάσει θετικά τον κόσμο του κρασιού; Στη σύγχρονη εποχή, έννοιες όπως οι followers, οι influencers, το engagement κ.λπ. παίζουν πλέον καθοριστικό ρόλο στον τρόπο με τον οποίο ο κόσμος αντιλαμβάνεται και τελικά ακολουθεί τις τάσεις της γαστρονομίας και ειδικότερα του κρασιού.

Το ψηφιακό μάρκετινγκ, όπως αυτό ορίζεται από τους Financial Times, είναι η εμπορία προϊόντων ή υπηρεσιών που χρησιμοποιούν ψηφιακά κανάλια για να προσεγγίσουν τους καταναλωτές. Ο βασικός στόχος είναι η προώθηση των εμπορικών σημάτων μέσω ψηφιακών μέσων διαφορετικών μορφών, όπως είναι τα social media, τα e-shops, τα online videos, τα podcasts και άλλα.

Όσον αφορά δε τα οινοποιεία και την ψηφιακή τους δραστηριότητα, υπάρχει ένα σαφές χάσμα μεταξύ του Παλαιού Κόσμου και του Νέου Κόσμου. Είναι προφανές πως οι τελευταίοι φαίνεται να έχουν σε γενικές γραμμές καλύτερη αντίληψη για τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να εκμεταλλευτούν πλήρως αυτά τα νέα εργαλεία για να αναπτύξουν ένα brand.

Τι συμβαίνει όμως στην Ελλάδα; Έχει ενσωματώσει ο κόσμος του κρασιού το digital marketing στην καθημερινότητά του; Και αν ναι, οι καταναλωτές πώς το εισπράττουν; Ρωτήσαμε την άποψη κάποιων ειδικών του χώρου, ζητώντας τους να μας παραθέσουν τη δική τους οπτική γωνία, αλλά και τον τρόπο με τον οποίο βιώνουν το digital marketing στον κλάδο του κρασιού.

Θανάσης Χατζηθεοδωρίδης
YES Media Interactive Agency

Ως οινόφιλος, μου αρέσει να μαθαίνω την ιστορία πίσω από κάθε κρασί που δοκιμάζω, ειδικά όταν αυτό με ενθουσιάζει. Προσπαθώ να γνωρίζω τον τόπο στον οποίο παράγεται, από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του και το terroir μέχρι και την ιστορία, τη φύση του και ό,τι τον αναδεικνύει. Ακόμα περισσότερο, θέλω να γνωρίσω τον άνθρωπο πίσω από το κρασί - τον χαρακτήρα του, την κουλτούρα του, τα όνειρα και τους στόχους του, τη στάση ζωής που τον οδήγησε στο να δημιουργήσει ένα τέτοιο κρασί.

Τα social media είναι απαραίτητα για κάθε οινοποιείο. Είναι ο ιδανικότερος τρόπος επικοινωνίας με τους καταναλωτές, μετά από την προσωπική επαφή.

Όταν όμως η παρουσία στο ίδιο το οινοποιείο και η επαφή με τον ίδιο τον οινοποιό είναι αδύνατη, η σωστή στρατηγική, το πρωτότυπο περιεχόμενο και το ποιοτικό στίγμα που θα αφήσει ένα οινοποιείο στα social media λειτουργούν συμπληρωματικά προς αυτή τη κατεύθυνση. Αν δε έχω άμεση πρόσβαση στην πληροφορία που αναζητώ, τότε με κερδίζει ακόμα περισσότερο!

Τα social media είναι απαραίτητα για κάθε οινοποιείο. Είναι ο ιδανικότερος τρόπος επικοινωνίας με τους καταναλωτές, μετά από την προσωπική επαφή. Τα νέα μέσα και οι τεχνολογίες που έχουν αναπτυχθεί βοηθούν καθοριστικά στο χτίσιμο και στην ενδυνάμωση των σχέσεων μαζί τους, σε τέτοιο βαθμό που ο καταναλωτής φτάνει στο σημείο να νιώθει μέρος του brand. Η επικοινωνία είναι άμεση και το "word of mouth" μπορεί να λειτουργήσει ιδανικά. Και όταν όλη αυτή η επαφή είναι αληθινή και συνεπής, τότε μπορούμε να περιμένουμε πωλήσεις!

Δημήτρης Αλεξίου
A3 & Wine Wonders

Ποιος κάνει την ερώτηση και ποιος δίνει την απάντηση; Γιατί, ανάλογα με το κοινό στο οποίο απευθύνεσαι και το ποιος είσαι, αλλάζει και η προσέγγιση του digital marketing.

Με λίγα λόγια, είναι τόσο ευρύς αυτός ο όρος και το περιβάλλον που περιγράφει, που ο καθένας μπορεί να το βλέπει και από μια διαφορετική, εντελώς δική του πλευρά. Από την άλλη, βέβαια, είναι και πολύ συγκεκριμένος.

Γιατί, όσα digital στοιχεία και να του βάλεις, πάντα θα παραμένει marketing. Άρα, αυτομάτως, πολλά χαρακτηριστικά από αυτά που κάποιος μπορεί να έχει στο μυαλό του ως τέτοια, μπορεί και να μην ισχύουν. Και πολλά απ' όσα νομίζουμε ότι κάνουμε ως ενέργειες και πρακτικές, να μην έχουν βάση, γιατί πολύ απλά για να ασχοληθεί κάποιος με το digital marketing, θα πρέπει, πρωτίστως, να έχει ασχοληθεί με το marketing.

Αν τώρα προσθέσουμε σε αυτό και τη λέξη "wine", το πράγμα γίνεται ακόμα πιο πολύπλοκο και δαιδαλώδες. Βλέπετε, στο κρασί υπήρχε παλαιότερα και εξακολουθεί σε μικρότερο βαθμό να υπάρχει η τάση που έλεγε ότι αφού πίνω κρασί και μου αρέσει, γιατί να μη κάνω και το δικό μου. Απλό είναι - σταφύλι, πάτημα, ζύμωμα, εμφιάλωση ή και όχι. Μόνο που στην πραγματικότητα δεν είναι τόσο απλά τα πράγματα και είναι πολύ πιθανό, ακόμη και από μια εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη, χωρίς τις στοιχειώδεις γνώσεις και πρακτικές, να μην καταφέρεις να κάνεις κάτι που να πίνεται και όχι απλά να αντικαθιστά το ξύδι!

Οπότε, για να επιστρέψουμε στο ερώτημα, σε πολλές περιπτώσεις κάποιος νομίζει ότι επειδή δοκιμάζει κάποια κρασιά ή του αρέσει να πίνει κρασιά με τους φίλους του και δραστηριοποιείται στα social media, μπορεί να κάνει και το marketing του κρασιού στο digital περιβάλλον. Φυσικά, προς αυτή την κατεύθυνση αντίληψης βοηθούν πολλές φορές άθελά τους και οι ίδιοι οι οινοποιοί ή τα wine brands, είτε πιστεύοντας ότι αφού έχουν τις γνώσεις για το κρασί μπορούν να αναλάβουν οι ίδιοι το digital marketing του brand τους, είτε επικροτώντας με κάποια μικρά ανταλλάγματα την οποια ευκαιρία πρόσκαιρης έμμεσης προβολής τους.

Πάνος Πουρνάρας
Speak Up

Προσωπικά, διαπιστώνω ως επαγγελματίας της επικοινωνίας πως η πλειονότητα των ελληνικών κρασιών στο ψηφιακό marketing χαρακτηρίζεται από περίπου την ίδια αμηχανία που συναντάμε σε σχεδόν όλα τα εξαγώγιμα προϊόντα μας.

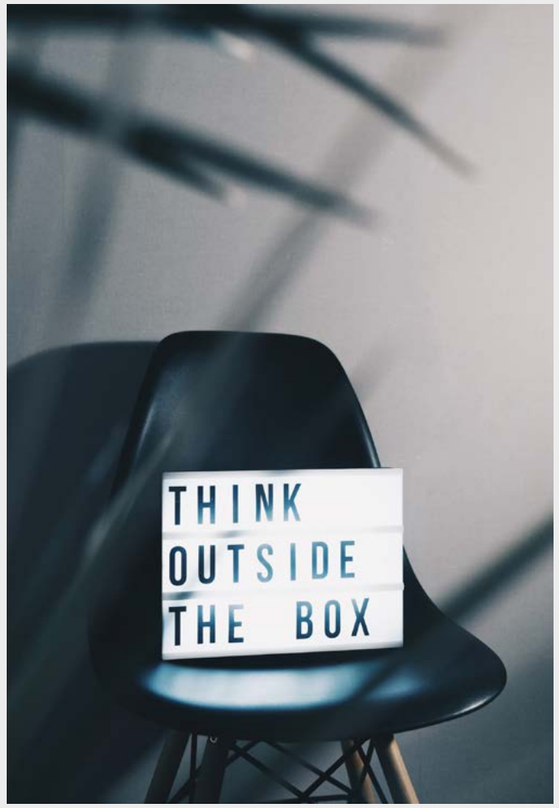
Τα μεγάλα οινοποιεία που αφιερώνουν πόρους στην παραγωγή πρωτογενούς περιεχομένου για την προώθηση του προϊοντικού αφηγήματος, του terroir και του third-party endorsement σε στοχευμένα διεθνή ή εγχώρια κοινά, είναι η εξαίρεση. Δυστυχώς, ο κανόνας για τα μικρότερα "οικογενειακά" οινοποιεία είναι η έλλειψη συνεπούς στρατηγικής επικοινωνίας, η ελάχιστη γνώση των πολύτιμων εργαλείων του digital marketing, με το σύνολο του σχεδιασμού να αφήνεται στους διανομείς.

Οι μικροί αμπελώνες, που παράγουν αξιολογότατες ετικέτες, θα πρέπει να υπερβούν τις αγκυλώσεις και να καταρτίσουν άμεσα ένα μεσο-μακροπρόθεσμο "roadmap" ανάπτυξης. Αυτό θα οδηγήσει και στο σχεδιασμό της (προσαρμοσμένης στο budget τους) επικοινωνίας, που θα υπηρετεί τον απώτερο στόχο με συνέπεια και επιμονή.

Το ελληνικό κρασί που με πάρα πολύ κόπο καταφέρνει πλέον να αποκτά νέα, διεθνή ακροατήρια, δεν έχει την πολυτέλεια για άλλες χαμένες ευκαιρίες.

Γεωργία Παναγοπούλου
Digital Marketer, @wine.gini

Το digital marketing στον τομέα του κρασιού στην Ελλάδα είναι ακόμη σε εμβρυακό στάδιο, μιας και τελευταία ορισμένα οινοποιεία καταλαβαίνουν την αξία του και προσπαθούν να κάνουν κάτι γι' αυτό. Το γεγονός ότι όλοι έχουμε πρόσβαση στα smartphone είναι παρακινδυνευμένο, από την άποψη ότι το social και digital media marketing είναι επάγγελμα, και ο λάθος χειρισμός της δημόσιας εικόνας ενός οινοποιείου όταν γίνεται χωρίς στρατηγική, σχέδιο και στόχο μπορεί να αποβεί καταστροφικός για ένα brand.



Το ελληνικό κρασί που με πάρα πολύ κόπο καταφέρνει πλέον να αποκτά νέα, διεθνή ακροατήρια, δεν έχει την πολυτέλεια για άλλες χαμένες ευκαιρίες.

Είναι η χαμένη ευκαιρία για πολλά οινοποιεία που δεν έχουν αντιληφθεί ότι η επένδυση στην digital διαφήμιση, σε αντίθεση με την παραδοσιακή, έχει ουσιαστικά αποτελέσματα, μιας και είναι στοχευμένη, αφού βασίζεται στα data των χρηστών. Επίσης, πολλοί δε γνωρίζουν ότι είναι επάγγελμα και ότι υπάρχουν άνθρωποι που μπορούν να τους βοηθήσουν σε αυτό, και λέγονται digital marketers. Είναι μια υπηρεσία που επειδή δεν είναι απτή από το μέσο χρήστη που δεν έχει γνώσεις στο digital, δεν είναι κατανοητή, γι' αυτό τα οινοποιεία απέναντι σε κάτι άγνωστο έχουν επιφύλαξη, όχι όμως η νέα γενιά που διαδέχεται το management, κάτι που είναι πολύ ενθαρρυντικό.

Όσον αφορά συνολικά την εικόνα του ελληνικού κρασιού, ένα κοινό σχέδιο για το marketing online και offline είναι απαραίτητο. Μην ξεχνάμε ότι πλέον πάρα πολλές ενέργειες που γίνονται offline είναι ακριβώς για να δημιουργήσουν αντίκτυπο όταν αποτυπωθούν online. Υπάρχουν πολλά παραδείγματα από δημιουργικές ιδέες που μπορούν να λάβουν χώρα σε ένα δρόμο π.χ. διαφημίζοντας έξυπνα ένα brand, που γίνονται viral. Ωστόσο, για τη διαχείριση της ψηφιακής εικόνας ενός οινικού brand, η γνώση μόνο κρασιού ή μόνο digital δεν αρκεί. Είναι ένα πολύ ιδιαίτερο προϊόν που χρήζει ειδικής διαχείρισης, γι' αυτό χρειάζονται και τα δύο.

Ζούμε στην εποχή που όλοι οι χρήστες ανά τον κόσμο έχουμε πρόσβαση στην πληροφορία με ένα κλικ. Υπάρχουν οινοποιεία που δεν έχουν site, δεν είναι καταχωρημένα στο Google My Business, δεν έχουν σελίδα στο Facebook και φυσικά στρατηγική για τα social media, ή δεν έχουν λίστα για newsletter. Γνωρίζοντας πώς να διαχειριστείς τις κατάλληλες πλατφόρμες δημιουργείς έναν εύκολο, άμεσο και φτηνό τρόπο διαφήμισης, στοχεύοντας το κοινό που θέλεις, και όπου θέλεις. Έχει αποτελέσματα που είναι μετρήσιμα, και άρα κάθε φορά, αξιολογώντας τις ενέργειές σου, τα βελτιώνεις.

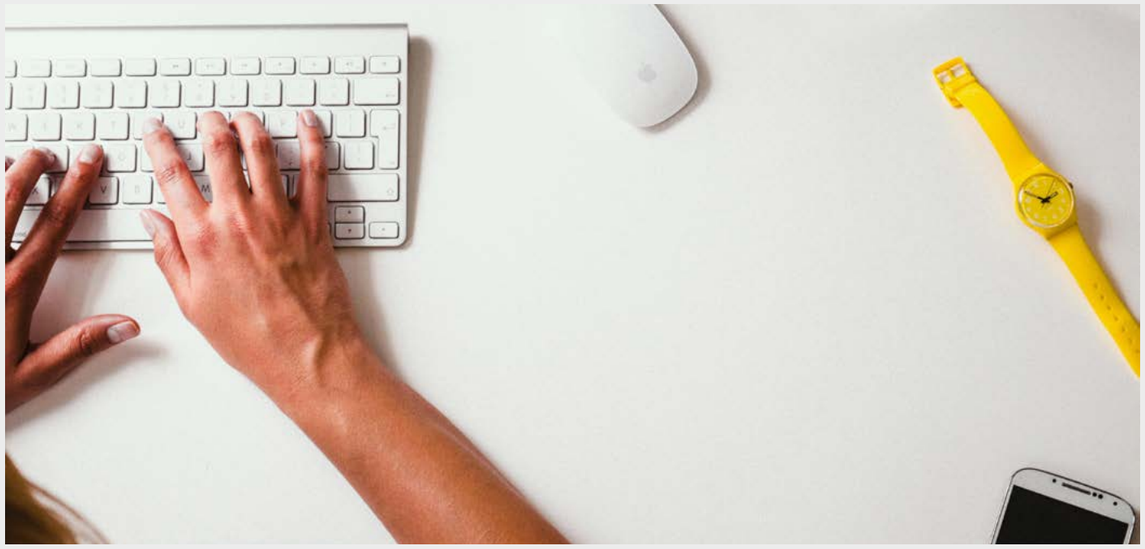
Είναι βέβαια λογικό για τον αγροτικό κλάδο να αντιλαμβάνεται τώρα τη σημασία του digital και ότι χρειάζεται κάποιον να του παρέχει αυτή την υπηρεσία, μιας και δεν μπορεί να έχει προς το παρόν in-house έναν digital marketer. Αυτός είναι και ο στόχος μου το 2020. Να βοηθήσουμε από κοινού με την ομάδα μου περισσότερα οινικά brand να στήσουν σωστά την επικοινωνία τους online και να στείλουν το μήνυμά τους στοχευμένα στους σωστούς αποδέκτες. Ας κάνουμε το κρασί digital!

Πάνος Γεωργούντζος
The Mojo Athens

Ελάχιστες εταιρείες από το χώρο του κρασιού έχουν ακολουθήσει τη συστηματική προσέγγιση του digital marketing, δηλαδή τη χάραξη στρατηγικής και έπειτα, τη στοχευμένη υλοποίηση με το αντίστοιχο ad spending.

Αυτό που χρειάζεται είναι στρατηγική, συνέπεια και γνώση του δαιδαλώδους περιβάλλοντος του digital marketing, ώστε η επένδυση να φέρει τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Οι περισσότερες ενέργειες γίνονται αποσπασματικά και χωρίς πλαίσιο δράσης, με συνέπεια να έχουν χαμηλή αποτελεσματικότητα και να μην πείθουν τους παραγωγούς, ώστε να επενδύσουν ακόμη περισσότερο στο εν δυνάμει πιο ικανό μέσο που διαθέτουν για να προσεγγίσουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή σε όλο τον κόσμο. Το ίδιο συμβαίνει και με τις όποιες εθνικές προσπάθειες, για τις οποίες ξοδεύονται πολλα χρήματα με μηδαμινά αποτελέσματα.



Αυτό που χρειάζεται είναι στρατηγική, συνέπεια και γνώση του δαιδαλώδους περιβάλλοντος του digital marketing, ώστε η επένδυση να φέρει τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Μαρία Παπιδά
Οινολόγος, MSc Commerce des Vins

Το ελληνικό κρασί ακόμα δεν έχει εμπιστευτεί τις δυνατότητες των social media, γι' αυτό και η προβολή του μέσα απ' αυτά είναι αρκετά μικρή.

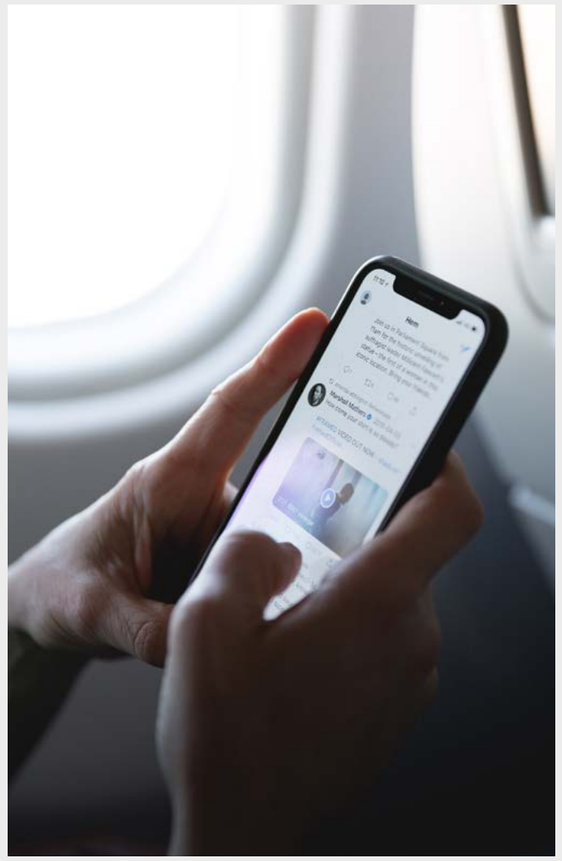
Οι περισσότεροι Έλληνες παραγωγοί δεν αφιερώνουν μεγάλο budget για το marketing της επιχείρησής τους, πόσο μάλλον για το digital marketing. Αυτό ίσως συμβαίνει διότι δεν έχουν καταλάβει τις αμέτρητες δυνατότητές του. Μια απ' αυτές είναι η στόχευση κοινών και η άμεση επικοινωνία με τους καταναλωτές, οι οποίοι μέσα από τις πλατφόρμες έχουν τη δυνατότητα να αλληλεπιδρούν με το οινοποιείο, να αξιολογούν και να επιβραβεύουν. Επίσης, οι influencers διεκδικούν μεγάλο κομμάτι της αγοράς επηρεάζοντας άμεσα το κοινό.

Το πέρασμα από το παραδοσιακό marketing στο digital έχει πλέον γίνει και πρέπει να το ακολουθήσει και ο οινικός κλάδο χωρίς άλλες επιφυλάξεις.

Άραγε έχει σκεφτεί ο Έλληνας οινοποιός πόσο κοντά θα έφερνε το προϊόν του, μέσα από τα social media, στο νεαρό αγοραστή που καταναλώνει ελάχιστες ποσότητες εμφιαλωμένου κρασιού;

Το πέρασμα από το παραδοσιακό marketing στο digital έχει πλέον γίνει και πρέπει να το ακολουθήσει και ο οινικός κλάδο χωρίς άλλες επιφυλάξεις. Ας μην ξεχνάμε τα μεγάλα ποσοστά εξαγωγών των ελληνικών οινοποιείων - το digital marketing για ακόμα μια φορά δεν μπορεί παρά να αποτελέσει σημαντικό εργαλείο στην προώθηση των κρασιών στις αγορές του εξωτερικού, στην παρατήρηση του ανταγωνισμού, στην παρακολούθηση της επικαιρότητας και των νέων τάσεων.

Με μια ολοκληρωμένη digital καμπάνια τα οινοποιεία μπορούν να έχουν άμεσα ορατά και μετρήσιμα αποτελέσματα.



140 Χρόνια Boutari

Μια Μεγάλη Γιορτή για την Παράδοση,
την Αυθεντικότητα και το Ποιοτικό Κρασί

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Με αφετηρία το 1879, η οικογένεια Μπουτάρη ξεκίνησε μια πορεία γενεών στην αμπελουργική ζώνη της Νάουσας που συνεχίζει αδιάκοπα έως και σήμερα, με σεβασμό στην παράδοση, έμφαση στην αυθεντικότητα, αλλά και στη συνεχώς αυξανόμενη ποιότητα.

Δεν είναι τυχαίο ότι οι δυο λέξεις -Μπουτάρης και Νάουσα- είναι σήμερα έννοιες στενά συνυφασμένες στη συνείδηση του οινόφιλου κοινού. Για να καταλάβουμε όμως το γιατί, σας προσκαλούμε σε ένα ταξίδι στο χρόνο.

Το Πρώτο Εμφιαλωμένο Κόκκινο Κρασί στην Ελλάδα

Η ΠΟΠ Νάουσα είναι μια από τις σημαντικότερες οινοποιητικές ζώνες ΠΟΠ στην Ελλάδα, με κρασιά τα οποία παράγονται εξ ολοκλήρου από την ευγενή ελληνική ερυθρή ποικιλία Ξινόμαυρο. Το Ξινόμαυρο έχει υψηλό ποιοτικό δυναμικό και είναι η δεύτερη σε έκταση φυτεμένη ερυθρή ποικιλία στη χώρα μας μετά το Αγιωργίτικο.

Πρόκειται για μια πολυδυναμική ποικιλία, παράγει δηλαδή διαφορετικά στιλ κρασιών, ανάλογα με τον τρόπο με τον οποίο οινοποιείται, όμως η κλασική εκδοχή της είναι ένα απαλό κόκκινο κρασί με αριστοκρατική φινέτσα, αρκετά τανικό και με υψηλή οξύτητα, που παλαιώνεται σε βάθος δεκαετιών.

Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι το πρώτο εμφιαλωμένο κόκκινο κρασί στην Ελλάδα δεν ήταν άλλο από τη Νάουσσα Μπουτάρη, η οποία κυκλοφόρησε το 1906 και αγαπήθηκε όσο λίγα ελληνικά κρασιά, μέσα από μια μακρόχρονη και σημαντική οινική ιστορία.

Με αφορμή τον εορτασμό των 140 ετών της οινοποιίας Μπουτάρη, η Νάουσσα Μπουτάρη 2017 μας συστήνεται εκ νέου, με την αυθεντική ετικέτα με την οποία εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην αγορά. Επρόκειτο άλλωστε για μια πρωτοποριακή εμπορική κίνηση για την εποχή, τότε που ο τυπικός χώρος κατανάλωσης ήταν οι ταβέρνες και το τυπικό κρασί το χύμα, το οποίο οι εστιάτορες προμηθεύονταν από τους παραγωγούς.

Η ετικέτα, λοιπόν, αυτή έκανε τη διαφορά. Κέρδισε το στοίχημα και από εκείνη τη στιγμή δεν έλειψε στιγμή από την αγορά του κρασιού, ούτε φυσικά από τις ταβέρνες και τα εστιατόρια. Συνόδευσε αμέτρητες Κυριακές στα σπίτια της Ελλάδας, αλλά και στα ελληνικά κέντρα του εξωτερικού, καθώς αγαπήθηκε πολύ και από τους Έλληνες μετανάστες.

Με αφορμή τον εορτασμό των 140 ετών της οινοποιίας Μπουτάρη, η Νάουσσα Μπουτάρη 2017 μας συστήνεται εκ νέου, με την αυθεντική ετικέτα με την οποία εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην αγορά.

Μια Νάουσα Με Ισχυρή Αρωματική και Γευστική Προσωπικότητα

Για την παραγωγή του κρασιού αυτού, οι 5 γενιές της οικογένειας Μπουτάρη, από κοινού με τους οινοποιούς, αλλά και τους αμπελουργούς, ενώνουν τις δυνάμεις τους, το μεράκι και την τεχνογνωσία τους, κλείνοντας λίγη από την πολυετή αυτή παράδοση σε κάθε του φιάλη.

Ένα κρασί το οποίο αναμιγνύει τα διαφορετικά terroirs της Νάουσας, αποτυπώνοντας τον χαρακτήρα του Ξινόμαυρου συνολικά. Η προσπάθεια και ο στόχος ήταν άλλωστε πάντα το συγκεκριμένο κρασί να είναι το βασικό αποτύπωμα των κρασιών της ζώνης ΠΟΠ Νάουσα, έτσι ώστε, όταν ο καταναλωτής σκέφτεται ποια χαρακτηριστικά έχει μια τυπική Νάουσα, να φέρνει στο νου του, ως σημείο αναφοράς, τη Νάουσσα Μπουτάρη.

Σε αντίθεση δε με την άποψη που επικράτησε κάποια περίοδο ότι το Ξινόμαυρο από τη Νάουσα είναι ένα δύσκολο κρασί, στυφό και ξινό, η Νάουσσα Μπουτάρη έχει μια πολύ ισχυρή αρωματική και γευστική προσωπικότητα, η οποία όμως είναι απόλυτα φιλική προς τον καταναλωτή.

Το 2017 ήταν μια πολύ καλή αμπελουργική χρονιά, τα παλιά αμπέλια στη Νάουσα έχουν βελτιωθεί και εξελιχθεί, ενώ υπάρχουν και νέα αμπελοτόπια με ακόμα μεγαλύτερες δυνατότητες, αποτέλεσμα πειραματισμών που έχουν γίνει όλα αυτά τα χρόνια. Επίσης, η εξέλιξη των οινοποιητικών τεχνικών έχει βοηθήσει να διατηρηθεί η αυθεντικότητα του Ξινόμαυρου, ενώ συγχρόνως αποκτά και μια πιο ευχάριστη υφή, εντονότερα αρώματα και πιο γεμάτο στόμα.

Η Νάουσσα 2017 προσεγγίζει έτσι ένα πιο μοντέρνο στιλ Νάουσας που είναι πιο ευκολόπιοτο. Εμφανίζει πολύ βαθύ κόκκινο, χορταστικό χρώμα, ενώ αρωματικά αναδίδει ένα πλούσιο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, βατόμουρων, λιαστής ντομάτας και δαμάσκηνων, τα οποία συνυπάρχουν με τα αρώματα της κανέλλας, του πιπεριού και της μαύρης ελιάς που χαρακτηρίζει τα πολύ τυπικά Ξινόμαυρα. Είναι πιο γεμάτη σε όγκο και δομή από τις προηγούμενες χρονιές, με αποτέλεσμα να προορίζεται για μακρόχρονη παλαίωση, χωρίς βέβαια αυτό να σημαίνει ότι δεν μπορείτε να την απολαύσετε και άμεσα, με το καθημερινό φαγητό και τα παραδοσιακά ελληνικά πιάτα.

Ένα Ξεχωριστό, Επετειακό Μοσχοφίλερο

Στο πλαίσιο της επετείου των 140 ετών, η οινοποιία Μπουτάρη μόλις κυκλοφόρησε και ένα επετειακό Μοσχοφίλερο, από μια παρτίδα διαλεχτών σταφυλιών του κτήματος Μπουτάρη στη Μαντινεία.

Στο πλαίσιο της επετείου των 140 ετών, η οινοποιία Μπουτάρη μόλις κυκλοφόρησε και ένα επετειακό Μοσχοφίλερο, από μια παρτίδα διαλεχτών σταφυλιών του κτήματος Μπουτάρη στη Μαντινεία.

Το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη Cuvée Spéciale παράχθηκε από διαλεχτά σταφύλια ενός ιδιόκτητου αμπελότοπου. Το πλούσιο έδαφος, τα παλιά κλήματα πλέον των 47 ετών και το ευνοϊκό για την ποικιλία κλίμα του οροπεδίου, έδωσαν σταφύλια άριστης ωριμότητας και ένα κρασί που συγκεντρώνει με ένταση τα βασικά χαρακτηριστικά του Μοσχοφίλερου, όπως οι ανθώδεις και φρουτώδεις νότες στο άρωμα, αλλά και η φρεσκάδα και η αρμονία στη γεύση.

Έχει λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με γκρι ανταύγειες, ενώ αναδίδει ένα ιδιαίτερα αρωματικό προφίλ που συνδυάζει χαρακτήρες όπως το γιασεμί, το αχλάδι, ο ανανάς και τα εσπεριδοειδή, με νότες μέντας και κερήθρας. Είναι δροσερό, γεμάτο και εξαιρετικά ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα, ανεπαίσθητη γλυκύτητα και φρουτώδη επίγευση που διαρκεί.

Συνοδεύει αρμονικά πληθώρα εδεσμάτων, όπως ευωδιαστές σαλάτες, πιάτα ψητών λιπαρών ψαριών, αλλά και θαλασσινών. Είναι επίσης απολαυστικό δίπλα σε πλατώ κίτρινων τυριών ή φρούτων, αλλά και ως απεριτίφ.

Ανφάν Γκατέ στο Τελλόγλειο

Για Φαγητό και Κρασί με Τέχνη

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Αν σας έχει λείψει το Παρίσι ή δεν έχετε πάει στο Palais de Tokyo, μπορείτε να νιώσετε λίγη από τη μαγεία της ατμόσφαιρας στο Ανφάν Γκατέ στο Τελλόγλειο. Σε ένα σημείο όπου η Θεσσαλονίκη ανυψώνεται, αποκτά μιαν αίσθηση προοπτικής. Ίσως να είναι από την υπέροχη συλλογή που φιλοξενείται στους χώρους του ιδρύματος, στην οποία αξίζει να αφιερώσετε κάποια ώρα. Ίσως να οφείλεται στο βράχο, πάνω στον οποίο είναι χτισμένο το μουσείο.

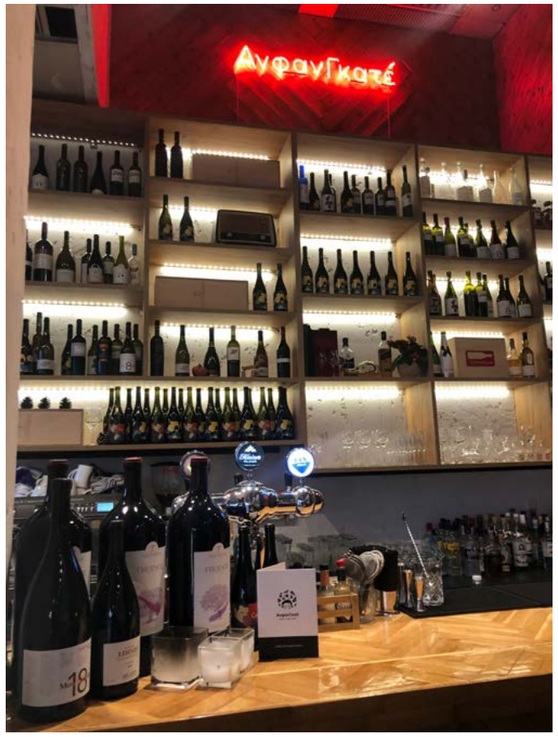
Με σύγχρονη αρχιτεκτονική και σεβασμό στο χώρο, στο Τελλόγλειο έχει δημιουργηθεί ένα υπέροχο εστιατόριο, το οποίο προσφέρει καλό φαγητό, έχει μια εξαιρετική λίστα με κρασιά από όλη την Ελλάδα, αλλά κι έναν παιδότοπο που θα σας δώσει τη δυνατότητα να απολαύσετε το γεύμα σας λίγο πιο χαλαρά, εάν είστε γονέας. Είναι ο κατάλληλος χώρος για ένα πρώτο ραντεβού. Για επαγγελματικό δείπνο, αλλά και για μια μάζωξη φίλων.

Εκεί θα αισθανθείτε γιατί η Θεσσαλονίκη έχει ιστορία 2.500 ετών. Θα αφεθείτε στην ενέργεια της περιοχής και του χώρου, και μετά από λίγα ποτήρια κρασί, θα ταξιδέψετε στις ιστορίες της παρέας σας ή στο παρελθόν που θα μπορούσε να είναι και μέλλον.

Αλέξανδρος Ναλμπάντοφ. Δοκιμάστε για αρχή σαγανάκι μελιτζάνας με χειροποίητη σάλτσα ντομάτας, κρητική γραβιέρα, ξινομυζήθρα, παραδοσιακό τραχανά, ποσέ αυγό και φασκόμηλο. Όπως επίσης την απίθανη σαλάτα με παντζάρι, baby πατάτα, καρότο, ποσέ αυγό, βότανα και καπνιστή μπριζόλα Δράμας.

Το μενού περιλαμβάνει επίσης πολλά κρεατικά, τα οποία θα συνοδεύσουν εξαίρετα τα μεγάλα κόκκινα κρασιά που θα επιλέξετε. Πικάνια Βέροιας από τη Φάρμα Ωμέγα με ωρίμανση 30 ημερών, αλλά και οσομπούκο με παραδοσιακή συνταγή, κότσι αρνάκι, μοσχαράκι με δαμάσκηνα και καπνιστή μπριζόλα σιγοκαπνισμένη σε οξιά.

Είναι ο κατάλληλος χώρος για ένα πρώτο ραντεβού. Για επαγγελματικό δείπνο, αλλά και για μια μάζωξη φίλων.



Είναι κάτι ιδιαίτερο αυτό που συμβαίνει στο Ανφάν Γκατέ. Είναι μόλις τρία χρόνια που λειτουργεί, αλλά αισθάνεσαι ότι έχει δημιουργηθεί κατά τον Μεσοπόλεμο. Ότι ήταν εκεί από πάντα. Είναι άνετο, χωρίς πολυτέλειες ή κλασικούρες. Είναι ψηλοτάβανο, με όμορφα φωτιστικά. Έχει κόσμο που θέλει να μιλήσει, να χαλαρώσει, να επικοινωνήσει. Είναι και οι παιδικές φωνές όταν ανοίγει η πόρτα του παιδότοπου που σε κάνουν να νιώθεις ότι όλα κινούνται γύρω απ' τη ζωή.

Τα πιάτα είναι υπέροχα όσο τα γεύεσαι, αλλά και όταν έρχονται στο τραπέζι, γιατί πρόκειται πραγματικά για αριστουργήματα design. Εξαιρετικός ο σεφ

Από γλυκά, δοκιμάστε το αρμενοβίλ (για τους παλιούς Θεσσαλονικείς) - είναι παγωμένο γλύκισμα σαν παγωτό με βάση κρέμας, εμπλουτισμένη με καβουρδισμένα αμύγδαλα και κομματάκια σοκολάτας. Σερβίρεται με καραμελωμένα αμύγδαλα και σως ζεστής σοκολάτας.

Στα κρασιά θα βρείτε ετικέτες από μικρούς οινοποιούς από όλη τη Βόρεια Ελλάδα. Είναι ευκαιρία να επιλέξετε κάποια που δεν έχετε γευτεί. Πέρα από την κάβα, όμως, ξεχωριστό ρόλο παίζει και η παρουσία του Γιώργου Γραμμάτη, ο οποίος θα σας προτείνει και την κατάλληλη οινική συνοδεία για το φαγητό που έχετε επιλέξει.

Γίνονται πολλά παιδικά πάρτι στο Ανφάν Γκατέ, με ειδικό μενού και πρόγραμμα. Αλλά μπορείτε επίσης να το κλείσετε για να κάνετε γενέθλια, μια εταιρική εκδήλωση ή, αν είστε φίλος της τέχνης, να συνδυάσετε την έξοδό σας με μία ωραία συζήτηση με θέματα εμπνευσμένα από τα έργα της συλλογής του μουσείου. Θεματικές βραδιές και ωραίες μουσικές δένουν ιδανικά με το χώρο. Το δε καλοκαίρι, το αίθριο θυμίζει νησί και ενδείκνυται για ένα χαλαρό βράδυ παρέα με τους αγαπημένους σας. Πάντως, και ο χειμώνας του πάει πολύ.

Η ομάδα του Ανφάν Γκατέ έχει το Νίκο Νυφούδη επικεφαλής και τρέχουν όλοι για το καλύτερο. Τόσα χρόνια στην εστίαση, ο πήχης είναι πολύ ψηλά. Είναι βέβαια και το ύψος του κτιρίου που ανεβάζει ακόμη περισσότερο τις απαιτήσεις...

Γουμένισσα: Οινικά Ταξίδια στα Μονοπάτια του Πάικου

Φινετσάτο Κρασί, Υπέροχη Φύση

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΨΑΘΑΣ

Στους πρόποδες του Πάικου, η ευρύτερη περιοχή της Γουμένισσας είναι ένας τόπος ευλογημένος, λόγω της υπέροχης φύσης, αλλά και των μοναδικών κρασιών της. Η αμπελουργική ζώνη των ομώνυμων οίνων ΠΟΠ θεσμοθετήθηκε το 1979, με τη γηγενή ποικιλία Νεγκόσκα να συμπληρώνει και να μαλακώνει το επικρατές Ξινόμαυρο, χαρίζοντας μοναδικού χαρακτήρα κρασιά. Φυσικά, τη Νεγκόσκα θα τη βρείτε και μόνη της ως μονοποικιλιακό οίνο, από το Κτήμα Τάτση που την παράγει από το 2007 με μεγάλη επιτυχία.

Η Γουμένισσα δεν είναι μεγάλο οινοτόπι. Η ζώνη ΠΟΠ Γουμένισσα είναι η μικρότερη από τις τέσσερις αμπελουργικές ζώνες ΠΟΠ στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία Ξινόμαυρο - οι άλλες τρεις είναι οι ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Νάουσα και ΠΟΠ Ραψάνη. Τα τελευταία, όμως, χρόνια έχει καταφέρει να τοποθετηθεί στον εγχώριο οινικό χάρτη.

Στην περιοχή δραστηριοποιούνται γνώριμα ονόματα της ελληνικής οινοποιίας -Αϊδαρίνης, Τάτσης, Χατζηβαρίτης, Βαλτάρας και, φυσικά, Μπουτάρης- ενώ στη Γουμένισσα σημειώθηκε και η τελευταία... μεταγραφή του Κτήματος Βιβλία Χώρα των Βαγγέλη Γεροβασιλείου και Βασίλη Τσακτσαρλή, που εξαγόρασαν τους αμπελώνες του Κτήματος Τίτου Ευτυχίδη.

Ένας Προορισμός για Ξεκούραση και Αναζωογόνηση

Το κρασί που παράγουν, το οποίο ταξιδεύει σε ολόκληρη τη χώρα, αλλά και στο εξωτερικό, είναι ο καλύτερος πρεσβευτής της περιοχής, γεγονός που έχει βαλθεί να αξιοποιήσει ο Εμποροεπαγγελματικός Σύλλογος Γουμένισσας, με πρόεδρο τον Σάκη Τραχανίδη και αντιπρόεδρο τον Χρήστο Τουλούπη, αναλαμβάνοντας να συνδέσει όλους τους παίκτες που πιστεύουν ότι η εξωστρέφεια αποτελεί κλειδί. Άλλωστε, όταν κάποιος επιλέγει να απολαύσει μία “Γουμένισσα”, είναι επόμενο να ψάξει να μάθει για τον τόπο από τον οποίο προέρχεται το εξαιρετικό κρασί που θα καταναλώσει.

Αν μάλιστα αποφασίσει να επισκεφτεί την περιοχή, θα έχει την ευκαιρία να δει από κοντά την εξαιρετική δουλειά των οινοποιείων που είναι όλα επισκέψιμα, αλλά και να αγοράσει ετικέτες που ίσως δυσκολευτεί να βρει στην αγορά.

Στην περιοχή βρίσκεται και το μεγαλύτερο Καστανόδασος στην Ελλάδα, με τα πιο νόστιμα κάστανα, λένε οι ντόπιοι, λόγω του νερού και του μικροκλίματος. Η εξαιρετική ατμόσφαιρα και η μηδαμινή υγρασία καθιστούν άλλωστε τη Γουμένισσα εξαιρετική επιλογή για όποιον επιθυμεί ξεκούραση και αναζωογόνηση.

Τα υπέροχα φθινοπωρινά τοπία στο δάσος του Πάικου, από τα πιο πολυφωτογραφημένα στην Ελλάδα, συνθέτουν μια πολύχρωμη παλέτα και τα άφθονα νερά που ρέουν παντού είναι πηγή ζωής και προστατεύονται από τα μέλη της τοπικής κοινωνίας, που αντιλαμβάνονται ότι το περιβάλλον χαρίζει ποιότητα στην καθημερινότητά τους.

Τα τέσσερα μοναστήρια - η Ιερά Μονή των Αγίων Ραφαήλ, Νικολάου και Ειρήνης, το μοναστήρι της Παναγίας της Γουμένισσας, το Ιερό Κοινόβιο Οσίου Νικοδήμου του Αγιορείτου και το Ιερό Ησυχαστήριο Αγίου Γεωργίου Ανύδρου- εκτός από εστίες πνευματικότητας, είναι και αρχιτεκτονικά μνημεία, ενώ, όπως και σε άλλες περιοχές, αποτελούν επιτομή καλαισθησίας και καθαριότητας. Αιώνες στέκουν εμβληματικά και προσφέρουν πολλά με τη γαλήνη που εκπέμπουν.

Η εξαιρετική ατμόσφαιρα και η μηδαμινή υγρασία καθιστούν άλλωστε τη Γουμένισσα εξαιρετική επιλογή για όποιον επιθυμεί ξεκούραση και αναζωογόνηση.

Η ιστορία και η παράδοση βρίσκονται παντού και αξίζει να διαβάσετε για κάθε χωριό που θα επισκεφτείτε. Το καλύτερο βέβαια είναι να σταματάτε στα καφενεία για πληροφορίες -καλύτερα κι από το Google- και να μιλάτε με τους θαμώνες που θα σας διηγηθούν ιστορίες και θα σας μυήσουν στα μυστικά της περιοχής.

Υπό τον Ήχο των Χάλκινων

Η πιο γνωστή παράδοση και το πιο ελκυστικό εξαγώγιμο προϊόν για χρόνια ήταν τα περίφημα Χάλκινα της Γουμένισσας. Μουσικοί που μαθαίνουν την τέχνη από τους παλαιότερους, πολλαπλασιάζονται και πολλές φορές σε περιόδους γιορτών τους βλέπεις παντού στη βόρεια Ελλάδα και αναρωτιέσαι πόσοι είναι.

Ο αριθμός τους ξεπερνά τους 200 και ο ήχος τους θυμίζει τη Βαλκάνια παράδοση, με τη μουσική να είναι ένα μείγμα από δημοτικά, πειραγμένα τζαζ κομμάτια, αλλά και ήχους πιο λαϊκούς. Το σίγουρο είναι ότι αν βρεθείτε σε πανηγύρι στην περιοχή, με λίγο καλό κρασί ή τσίπουρο, μετά από λίγες ώρες θα ζείτε ως πρωταγωνιστής ταινίας.

Η ζωή προχωράει με καλό κρασί και μουσική. Αν συνοδεύεται και από χαρά και γέλια, γίνεται κυριολεκτικά ένα μικρό καθημερινό θαύμα. Τέτοια έβλεπε και ο Θεόδωρος Αγγελόπουλος και επέλεξε να γυρίσει πολλές σκηνές από τον “Μελισσοκόμο” εκεί. Αλλά και ο Τάσος Ψαρράς έκανε ταινία, “Το Εργοστάσιο”, με σκηνικό την περιοχή.

Η πιο γνωστή παράδοση και το πιο ελκυστικό εξαγώγιμο προϊόν για χρόνια ήταν τα περίφημα Χάλκινα της Γουμένισσας.

Το Κάτι Παραπάνω

Σε όλα τα εστιατόρια θα βρουν οι επισκέπτες πιάτα με υλικά από τοπικά προϊόντα -η περιοχή έχει εξαιρετικά τυροκομεία και περίφημα ζυμαρικά (τραχανά και χυλοπίτες)- ενώ αν είναι χειμώνας το κάστανο παίζει πολύ σε σάλτσες και σε σαλάτες. Υπάρχει περιθώριο να γίνουν ακόμη πιο ποιοτικές και προσεγμένες γαστρονομικές προτάσεις και ετοιμάζονται στο επόμενο διάστημα, όπως δείχνουν και οι κινήσεις που κάνει ο Εμποροεπαγγελματικός Σύλλογος που προσπαθεί να παρακινήσει και νεότερους να επενδύσουν στην περιοχή. Στα τοπικά προϊόντα του πρωτογενούς τομέα επενδύει και ο αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Οικονομίας Σωτήρης Μπάτος, που έχει μάλιστα και καταγωγή από την περιοχή.

Όσο για τη διαμονή, στη Γουμένισσα θα βρείτε καλόγουστους ξενώνες, όπως ο Δημοσθένης μέσα στην πόλη, οι Παρυφές στη Γρίβα, το Άρωμα Πάικου στην Καστανερή και το Μοσχόπολις στα Μεγάλα Λιβάδια.

Πολύ κοντά στη Γουμένισσα είναι και μια από τις μεγαλύτερες πύλες εισόδου προς την Ελλάδα, η περίφημη περιοχή των Ευζώνων. Την πύλη αυτή θέλουν να αξιοποιήσουν από την Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας, με την ανάπτυξη του οδικού τουρισμού, ενώ ήδη ο εντεταλμένος σύμβουλος αρμόδιος για τον τουρισμό, Αλέξανδρος Θάνος, σχεδιάζει να περάσει από εκεί το κλαμπ της Ferrari.

Υπάρχουν όμως κι άλλοι συνδυασμοί και συνεργασίες που έχουν ενδιαφέρον. Οι αθλητικές διοργανώσεις με αγώνες ορεινού τρεξίματος και ποδηλασίας σε όλα τα χωριά του Δήμου Παιονίας (Μεγάλα Λιβάδια, Γρίβα, Καστανερή και Γουμένισσα) προσφέρουν προβολή και δημοσιότητα και έρχονται να καλύψουν την ανάγκη όσων επισκέπτονται την περιοχή για δραστηριότητες.

Οι μουσικές από τα Χάλκινα δένουν όλα αυτά τα στοιχεία σε μια γιορτή ζωής που μόνο εκεί, στη γωνιά του Κιλκίς, μπορεί να βρεις σε απόλυτη αρμονία.

Οι αθλητικές διοργανώσεις με αγώνες ορεινού τρεξίματος και ποδηλασίας σε όλα τα χωριά του Δήμου Παιονίας προσφέρουν προβολή και δημοσιότητα.

140 yrs BOUTARI

ΜΠΟΥ

Σίγουρα ξαφνιάζεσαι

που βλέπεις μία καινούρια ετικέτα στο Νάουσσα Μπουτάρη, το εμβληματικό μας κρασί. Ίσως γνωρίζεις ότι έχει βραβευτεί ως ένα από τα 100 καλύτερα κρασιά του κόσμου. Ότι είναι Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Μπορεί όμως να ξαφνιαστείς ακόμα περισσότερο αν σου πούμε ότι το Νάουσσα Μπουτάρη παράγεται ανελλιπώς από την πρώτη του εμφιάλωση, το 1906, και ότι η ετικέτα του αυτή σχεδιάστηκε πριν από 100 και πλέον χρόνια.

Με υπερηφάνεια, την παρουσιάζουμε σήμερα, για να μυήσουμε τους νέους στην εμπειρία του κόκκινου κρασιού και να ανταμείψουμε τους πιστούς φίλους με τη σταθερή, διαχρονική ποιότητά του.

Γιορτάζουμε την παράδοση, την αυθεντικότητα, το Ξινόμαυρο της Νάουσσας.

#boutariwines #140yearsboutari

www.boutari.gr boutariwines boutariwines

Δίκαιο και Κρασί

Συνδέοντας το Δίκαιο
με τις Δημιουργικές Βιομηχανίες στην Ελλάδα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Η Αλεξάνδρα Βαρλά είναι δικηγόρος με πολυετή εμπειρία σε θέματα που αφορούν τη διανοητική ιδιοκτησία, το ηλεκτρονικό εμπόριο και τα προσωπικά δεδομένα, αλλά και ιδρύτρια του Tailored, μιας πρωτοβουλίας που έχει στόχο να πυροδοτεί συνεχώς, μέσα από συνέδρια, σεμινάρια και workshops, ένα γόνιμο διάλογο μεταξύ της βιομηχανίας της πολυτέλειας και του νομικού επαγγέλματος. Στη συνέντευξη που μας παραχώρησε, διηγείται την προσωπική της πορεία έως σήμερα, αλλά και το πώς συνδύασε την αγάπη της για τη νομική επιστήμη με το πάθος της για το κρασί.

Ποια είναι η σχέση σας με το κρασί;

Τη δική μου σχέση με το κρασί την οφείλω σε ένα ταξίδι που έκανα με την οικογένειά μου το 2008 στην Τοσκάνη. Εκεί συνειδητοποίησα όχι μόνο πόσο αγαπώ το Brunello di Montalcino, αλλά και ότι το κρασί δεν είναι απλώς άκριτη κατανάλωση, αλλά επιστήμη, διαδικασία, κουλτούρα. Κρασί ίσον πολιτισμός.

Επιστρέφοντας από αυτό το ταξίδι, άρχισα να παρατηρώ λίγο περισσότερο τις λίστες κρασιών στα εστιατόρια, να δίνω σημασία στους συνδυασμούς του φαγητού με το κρασί, να ξεχωρίζω κρασιά που μου αρέσουν περισσότερο από άλλα, ακόμη και να αποφεύγω μαγαζιά που ήξερα ότι δεν σέρβιραν “αξιοπρεπές”, κατά τη γνώμη μου, κρασί.

Πώς προέκυψε αυτό το ενδιαφέρον “πάντρεμα” δικαίου και κρασιού;

Η χαλαρή αυτή ενασχόληση με το κρασί έδωσε τη θέση της σε μια πιο έντονη αναζήτηση οινικών εκδηλώσεων, σεμιναρίων και εκθέσεων - και στην Ελλάδα υπάρχει πια πληθώρα πολύ αξιόλογων δράσεων (θα ξεχωρίσω μεταξύ αυτών το #winelover-seminar του μοναδικού Θοδωρή Λέλεκα, το οποίο ολοκλήρωσα πρόσφατα).

Σε ένα εξ αυτών, που διοργάνωσε ο εξαίρετος som-melier -πολύ καλός μου φίλος και πηγή έμπνευσης- Βασίλης Παπαδόπουλος, συνέδεσα για πρώτη φορά το μαγικό κόσμο του κρασιού με το επάγγελμά μου. Αφορμή στάθηκε μια αναφορά στο νομοθετικό πλαίσιο για την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) και την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ).

Συνειδητοποίησα ότι δεν είχα ιδέα τι επί της ουσίας σημαίνει το να φέρει ένα κρασί την ένδειξη ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Έτσι, μη γνωρίζοντας για παράδειγμα ότι ένα κρασί για να φέρει μια συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης, π.χ. ΠΟΠ Αμύνταιο ή ΠΟΠ Σαντορίνη, θα πρέπει να πληροί συγκεκριμένες προϋποθέσεις (ως προς τις ποικιλίες των σταφυλιών, την περιοχή κ.λπ.), πώς θα μπορούσα να κατανοήσω τη σχετική νομοθεσία; Αντίστοιχα, πώς θα μπορέσω να χειριστώ νομικά ζητήματα που αφορούν σε εμπορία και διανομή οίνου, αν δεν γνωρίζω πώς λειτουργεί στην πράξη η συγκεκριμένη αγορά και η οινοπαραγωγική διαδικασία, από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση;

Το κρασί δεν είναι απλώς άκριτη κατανάλωση, αλλά επιστήμη, διαδικασία, κουλτούρα. Κρασί ίσον πολιτισμός.

Σκέφτηκα, λοιπόν, ότι όπως κι εγώ βρέθηκα σε ένα σεμινάριο οινογνωσίας και άρχισα να συνδέω την πράξη με τη νομική θεωρία, γιατί να μην παρακινήσω και άλλους συναδέλφους να κάνουν το ίδιο; Και, τελικά, γιατί να μη δώσω την ευκαιρία στους ανθρώπους της αγοράς του οίνου για το αντίστροφο; Να ακούσουν, δηλαδή, πώς αντιμετωπίζονται οι εμπορικές τους προκλήσεις από τη νομοθεσία και να χρησιμοποιήσουν προς όφελός τους τα νομικά εργαλεία για να δώσουν ώθηση στη δραστηριότητά τους.

Κάπως έτσι γεννήθηκε το Wine & the Law, ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο που αφορά τα νομικά και εμπορικά ζητήματα στη βιομηχανία του κρασιού. Άλλωστε, τον νόμο πολλοί εμίσησαν, τον οίνο ουδείς.

Τελικά, πέτυχε το στόχο του το Wine and The Law Seminar; Σκοπεύετε να το επαναλάβετε;

Στην πρώτη του διοργάνωση, τον Μάρτιο του 2019, το σεμινάριο προσέλκυσε δικηγόρους, οινοπαραγωγούς, οινολόγους, ανθρώπους από το χώρο του digital marketing. Με χαρά διαπίστωσα ότι πέτυχα τον στόχο μου: όχι μόνο Wine, ούτε μόνο Law, αλλά Wine AND the Law. Όχι μόνο δικηγόρους, ούτε μόνον οινοπαραγωγούς, αλλά κάτι πολύ πιο ενδιαφέρον. Ένα μείγμα από τελείως διαφορετικούς ανθρώπους, με έναν όμως κοινό παρονομαστή: την αγάπη όλων για το κρασί. Με ένα ποτήρι κρασί ανά χείρας, ανανεώσαμε το ραντεβού μας για το επόμενο σεμινάριο, το οποίο προγραμματίζω για φέτος τον Οκτώβριο.

Το συγκεκριμένο σεμινάριο είναι μέρος μιας ευρύτερης ιδέας σας, του "Tailored". Θέλετε να μας εξηγήσετε περί τίνος πρόκειται;

Ομολογώ ότι κόλλησα το μικρόβιο του "παντρέματος" της δικηγορίας με δημιουργικούς κλάδους όσο βρισκόμουν στο Λονδίνο για μεταπτυχιακό. Εκεί διαπίστωσα ότι υπάρχει εξειδίκευση στο Fashion Law (!), κάτι που βεβαίως στην Ελλάδα (της κρίσης) έμοιαζε με επιστημονική φαντασία!

Όταν επέστρεψα στην Ελλάδα, και έχοντας ήδη βαρεθεί την "κλασική" δικηγορία, αποφάσισα, σε πείσμα των οικονομικών συνθηκών και με μια μικρή αφέλεια (και ίσως άγνοια "κινδύνου"!), να φέρω στη χώρα μας λίγη από τη δημιουργικότητα της δικηγορίας όπως εγώ τη γνώρισα στο εξωτερικό.

Έτσι διοργάνωσα το πρώτο μου συνέδριο, με τίτλο "Fashioning the Law: Create-Protect-Mediate", και αντικείμενο το δίκαιο στο χώρο της μόδας. Προς έκπληξή μου, μάζεψα 100 άτομα! Και έτσι ακολούθησε το δεύτερο και το τρίτο, με περισσότερες από 250 συμμετοχές.

Το 2018, όταν μπήκε στον δημιουργικό μου χάρτη και το κρασί, αποφάσισα ότι ήρθε η στιγμή για μια πιο σοβαρή προσπάθεια, που να καλύπτει όχι μόνο τη μόδα, αλλά και άλλους δημιουργικούς χώρους που αναπτύσσονται στην Ελλάδα. Ίδρυσα, λοιπόν, το "Tailored: Law & Business in the Fashion & Luxury Industry".

Το Tailored λειτουργεί σαν ένας κόμβος εκπαίδευσης και δικτύωσης, με τη δυνατότητα (όπως μαρτυρά και το όνομά του) να προσαρμόζει τις δράσεις του, αφουγκραζόμενο τις νομικές και επιχειρηματικές ανάγκες όσων δραστηριοποιούνται στη βιομηχανία της μόδας και της πολυτέλειας. Είναι μια πρωτοβουλία που στηρίζει τη δημιουργικότητα και την καινοτομία, φιλοδοξεί να περιορίσει τα εμπόδια που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις στη βιομηχανία της μόδας και της πολυτέλειας στην Ελλάδα, καθώς και να βοηθήσει εταιρείες και επιχειρηματίες να αποκτήσουν εξειδικευμένες γνώσεις και πρακτικά προσόντα και την ευκαιρία να εξελιχθούν.

Ποιο είναι το όραμα σας;

Ο στόχος μου μέσα από αυτή την πρωτοβουλία είναι να πυροδοτήσω έναν γόνιμο διάλογο ανάμεσα στο δίκαιο και την επιχειρηματικότητα στις δημιουργικές βιομηχανίες στην Ελλάδα, όπως είναι η μόδα, το κρασί, αλλά και ο ευρύτερος κλάδος της πολυτέλειας (προσιτής ή απρόσιτης). Βεβαίως, όπως όλα τα εγχειρήματα, έτσι και αυτό θέλει στόχους, πείσμα, προσπάθεια και μεγάλη υπομονή. Το ίδιο δεν ισχύει όμως και για το καλό κρασί;

COURT OF MASTER SOMMELIERS
All Rights Reserved
WSET
WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST
All Rights Reserved

15 χρόνια στην κορυφή της οινικής εκπαίδευσης
Νο 1 παράρτημα παγκοσμίως
WSET EDUCATOR OF THE YEAR 2009
WSPC
The place to study wine
Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο T 210 9882 540 & 210 9882 544
E education@wspc.gr www.wspc.gr

Red Red Wine: Οίνο-Μουσικές Περιπλανήσεις

10 Τραγούδια για το Κρασί

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Το κρασί έχει ντύσει ως λέξη εκατοντάδες τραγούδια σε κάθε γλώσσα λαού για τον οποίο το συγκεκριμένο ποτό αποτέλεσε μέρος της καθημερινότητας και του πολιτισμού του.

Αναζητώντας στίχους σε διάφορες γλώσσες, και με την πρόθεση να διαλέξω μόλις δέκα τραγούδια συνολικά, συνειδητοποίησα ότι θα ήταν μια εξαιρετικά δύσκολη άσκηση, που θα αδικούσε μια σειρά από διαμαντάκια που αναγκαστικά έμειναν εκτός λίστας.

Όσο για κάποιες προφανείς επιλογές που δεν συμπεριέλαβα στην πρώτη αυτή “οίνο-μουσική” περιπλάνηση, οι συνεργάτες της αθηΝΕΑς με ξόρκισαν να αφήσω εκτός το πολυακουσμένο “Summer Wine”, αλλά και το ελληνικό σουξέ των 70’s “Κρασί, Θάλασσα και τ’ Αγόρι Μου”, ενώ το κλασικό πλέον “Red Red Wine” των UB40 αξιοποιήθηκε μοναχά στον τίτλο...

Ηθελημένα κατέληξα λοιπόν στις τόσο διαφορετικές επιλογές που θα βρείτε παρακάτω, ώστε να καταδείξω την οικουμενική δύναμη του κρασιού και την αγάπη του ανθρώπου προς αυτό. Ελάτε, λοιπόν, μαζί μου, μ’ ένα ποτήρι στο χέρι, να ακούσουμε δέκα τραγούδια για το κρασί.

1 Krasi | Villagers of Ioannina City

Σε πολλές παραλλαγές κυκλοφορεί στον ελλαδικό χώρο ο στίχος: “εγώ κρασί δεν έπινα, ούζο/ρακί για να μεθύσω, τώρα τα πίνω και τα δυο για να σε λησμονήσω”. Εδώ το ακούμε από μια πρόσφατη εκδοχή των ξεχωριστών Villagers of Ioannina City. Το κρασί, άλλωστε, πέρασε στη λαϊκή παράδοση όλων των λαών ως γιατρικό, ως φάρμακο που βοηθάει στην αναγκαία λήθη που χρειάζεται ο/η μονόπλευρα ερωτευμένος/η.

2 Με το Κρασί στο Αίμα | Σωκράτης Μάλαμας

Ο Σωκράτης Μάλαμας συνδέει αρκετές φορές τη μέθη με την κατάσταση που περιγράφει στα τραγούδια του. Κάνει λόγο για νερό αλκοολούχο, για ευτυχείς λυπημένους και πότες, ενώ περιγράφει το χωρισμό, αλλά και τη διαφοροποίηση από έναν κόσμο που “έχει σαλέψει”, με τον στίχο: “με το κρασί στο αίμα μας και με καλό καιρό, ήρθαμε να ξυπνήσουμε την πόλη που κοιμάται”.

3 Εσμεράλδα | Γιώργος Νταλάρας

Ο αγαπημένος μου Νίκος Καββαδίας θα συνδέσει τους στίχους με το μύθο του Μίδα που έριξε κρασί στο δροσερό νερό για να μάθει τα μυστικά της σοφίας των Σειληνών, συντρόφων του Διονύσου. Ο Καββαδίας θα γράψει το ποίημα “Εσμεράλδα” για μια ερωμένη του τσιγγάνα, ξεκινώντας με το στίχο “ολημερίς τον πότισες με το κρασί του Μίδα” και η μελοποίηση του ποιήματος από τον Θάνο Μικρούτσικο θα αφήσει ιστορία!

4 Είμαι Απόψε στα Μεράκια | Απόστολος Χατζηχρήστος

Το κρασί δεν σχετίζεται πάντα με τον “νταλκά” και τον πόνο, αλλά και με τη διονυσιακή χαρά, με τη γιορτή. Με την ιστορία να χάνεται πίσω στο 1946, ελέγχεται ποιος ρεμπέτης -ο Κώστας Καπλάνης ή ο Απόστολος Χατζηχρήστος;- έδωσε την απόλυτη διαταγή στον “κάπελα”, γράφοντας πριν 70 χρόνια τον στίχο “φέρε μας κάπελα κρασί με δυο ποτήρια και μισή”, καθώς μετά από καιρό συνάντησε το κορίτσι του και θέλει να γιορτάσει με χορό και οίνο. Ψάχνοντας λίγο, είναι πιθανό ο Χατζηχρήστος να χάρισε τους στίχους στον Καπλάνη. Το τραγούδι “Είμαι Απόψε στα Μεράκια” ακούγεται εδώ σε αυθεντική εκτέλεση, εκπροσωπώντας τους τραγουδοποιούς της λαϊκής μας παράδοσης.

5 Εγώ Θα Κόψω το Κρασί | Τώνης Μαρούδας

Ο Τώνης Μαρούδας, ανάμεσα στο να χάσει τα χείλη της αγαπημένης του και να συνεχίσει να πίνει κρασί, επιλέγει να κόψει το δεύτερο, με τον πασίγνωστο στίχο “για σε θα κόψω το κρασί, για σένα αγάπη μου χρυσή”. Το εντυπωσιακό στους στίχους του Τάκη Σωτήρχου είναι ότι αναζητά τις αγκαλιές της κοπέλας του ως βοήθεια σ’ αυτή του την προσπάθεια. Απολαύστε την αστική εκδοχή των ερωτικών προβλημάτων που δημιουργεί καμιά φορά το κρασί, ακούγοντας το τραγούδι αυτό του 1959.

6 The Wine Song | The Cat Empire

Αλλάζουμε σελίδα και πάμε σε πέντε ξενόγλωσσα τραγούδια. Μπορεί η Αυστραλία να μη διαθέτει γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού, ωστόσο πρόκειται για μια απ’ τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές χώρες, που κατατάσσεται μάλιστα τέταρτη παγκοσμίως σε μέγεθος εξαγωγών κρασιού. Το αποτέλεσμα είναι ένα εντυπωσιακό φάσμα διαφορετικών μεταξύ τους κρασιών, που θυμίζουν λίγο το θεότρελο σε ρυθμό jazz τραγούδι των Cat Empire που επιταχύνει και επιβραδύνει. Οι στίχοι “and sing on the beaches and swim through the night, oh we’ll cry pass the wine, pass the wine, pass the wine” προϊδεάζουν για το τι θα ακούσετε επί 7 λεπτά. Καταπληκτικό.

7 Ah! Le Petit Vin Blanc | Lina Margy

Πώς θα μπορούσαμε να αφήσουμε τη Γαλλία έξω από ένα τέτοιο αφιέρωμα; Επιλέξαμε ένα τραγούδι του 1943 που προέκυψε από τη διαμονή του Jean Dréjac στο χωριό Norgent, σε μελωδία Charles Borel-Clerc και ερμηνεία της Lina Margy. Τα όμορφα κορίτσια, τα τραγούδια και το “μικρό λευκό κρασί”, έδωσαν μάλιστα πάτημα στους Γάλλους που συνεργάζονταν με τους κατακτητές Γερμανούς ότι η ζωή συνεχίζεται και είναι ωραία. Το τραγούδι αποτίναξε τελικά με τα χρόνια τη “ρετσινιά” και, εξαιτίας της επιρροής του, οδήγησε στη δημιουργία ολόκληρου φεστιβάλ στο χωριό Norgent, απ’ όπου ξεκίνησαν όλα.

8 Scenes from an Italian Restaurant | Billy Joel

Ο Billy Joel θα καλεί για πάντα σε ραντεβού τη χαμένη του αγάπη ή απλά την παρέα του σε ένα ιταλικό εστιατόριο. Με τους στίχους “a bottle of white, a bottle of red, perhaps a bottle of rose instead” ο αγαπημένος μας “Piano Man” έγραψε αυτό τον ύμνο στη φιλία, αλλά και στο κρασί, που μας κάνει να αναπολούμε, βοηθώντας παράλληλα να δημιουργούμε όμορφες αναμνήσεις. Γράφτηκε το 1977 και έχει χαρακτηριστεί το “Bohemian Rhapsody” του Billy Joel.

9 La Traviata: Brindisi | Giuseppe Verdi

Verdi! Άραγε, τι θα έβαζαν οι Ιταλοί “στις κούπες της χαράς” ή στα “εύθυμα κύπελλα”; Κρασί φυσικά! Από την Traviata, που γράφτηκε το 1853 μαθαίνουμε ότι “η ζωή είναι ωραία και ότι το ποτήρι και το τραγούδι ομορφαίνουν τη νύχτα, όπως και το γέλιο”. Ακούστε το διάσημο ντουέτο από την ομώνυμη όπερα του Giuseppe Verdi. Άλλωστε, αν δεν ξέρουν οι Ιταλοί, με το 19% της παγκόσμιας παραγωγής οίνου το 2018, τότε ποιος ξέρει;

10 El Atonte del Vino | Canteca de Macao

Έψαξα να βρω ένα φρέσκο ισπανικό τραγούδι, ωδή στον ισπανικό αμπελώνα, και μου κίνησε το ενδιαφέρον το συγκρότημα Canteca de Macao με το “El Atonte del Vino”, σε ελεύθερη μετάφραση “Το Καταπληκτικό Κρασί”. Σε ρυθμούς φλαμένγκο, η θεματολογία κινείται και πάλι γύρω από τον έρωτα και το σπάσιμο των φραγμών που ευνοεί το κρασί. Είναι χαρακτηριστική η αλλαγή στο ρυθμό στο 2:30, με την τραγουδίστρια να λέει “αντίο πρωτόκολλο” και το τραγούδι να επιταχύνει!

La Vigne στη Δράμα

Ένα Εστιατόριο Που Τιμά το Δραμινό Κρασί

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Η Δράμα είχε ανάγκη από ένα εστιατόριο με γκουρμέ προσέγγιση και νόστιμα πιάτα, με ωραίο, κοσμοπολίτικο περιβάλλον, μία ευχάριστη ατμόσφαιρα και ένα χώρο που να προβάλλει τα Δραμινά κρασιά.

Τα βρήκε όλα αυτά στο μπουτίκ ξενοδοχείο AYA, δίπλα στο λόμπι του οποίου δημιουργήθηκε ένα εστιατόριο με υψηλές γαστρονομικές προδιαγραφές. Το "La Vigne" ή "Αμπέλι" ήταν το καταλληλότερο όνομα για έναν χώρο που πραγματικά υμνεί το τοπικό κρασί και όχι μόνο. Έχει καταφέρει μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα να γίνει σημείο αναφοράς στην περιοχή, και η φήμη του να φτάσει μακριά.

Η τοποθεσία του ξενοδοχείου σε ένα από τα πιο εμβληματικά σημεία της πόλης, δίπλα στα νερά της Αγίας Βαρβάρας, προσφέρεται ως βάση για οινικό τουρισμό, για να περιηγηθεί ένας επισκέπτης στα οινοποιεία της ευρύτερης περιοχής, πολλά από τα οποία είναι επισκέψιμα, και να πάρει μια γεύση πριν απολαύσει τους καρπούς των κόπων τους το βράδυ στο εστιατόριο.

Οι δύο ιδιοκτήτες του, Θωμάς Μπαΐρακτάρης και Τάσος Νικολαΐδης, επένδυσαν με μεράκι και κέφι σε βασικά στοιχεία που έχει ο νομός Δράμας. Το μάρμαρο σε πολλές και διαφορετικές επεξεργασίες κυριαρχεί παντού -είναι έτσι κι αλλιώς ένα από τα πιο γνωστά εξαγώγιμα προϊόντα που έχει η Ελλάδα- ενώ τα Δραμινά κρασιά μονοπωλούν, όπως είναι αναμενόμενο, το μενού.

Οι κρασάδες της περιοχής ξεχωρίζουν. Η Τέχνη Οίνου του Γιάννη Παπαδόπουλου και του Γιάννη Καλαϊτζίδη έχει εξαιρετικά κρασιά να προτείνει. Δοκιμάστε οπωσδήποτε το Ασύρτικο, θα με θυμηθείτε. Το Κτήμα Παυλίδη, εκτός από το γνωστό "Θέμα", έχει και κάποιες ετικέτες πιο εκλεκτές - αναζητήστε τις. Τα άλλα γνωστά οινοποιεία, όπως το Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη, το Κτήμα Μανωλεσάκη, το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη ή το Κτήμα Αθανασιάδη, είναι διάσπαρτα σε όλο το νομό. Είναι και η Βιβλία Χώρα κοντά, παραδίπλα, στο Παγγαίο όρος.

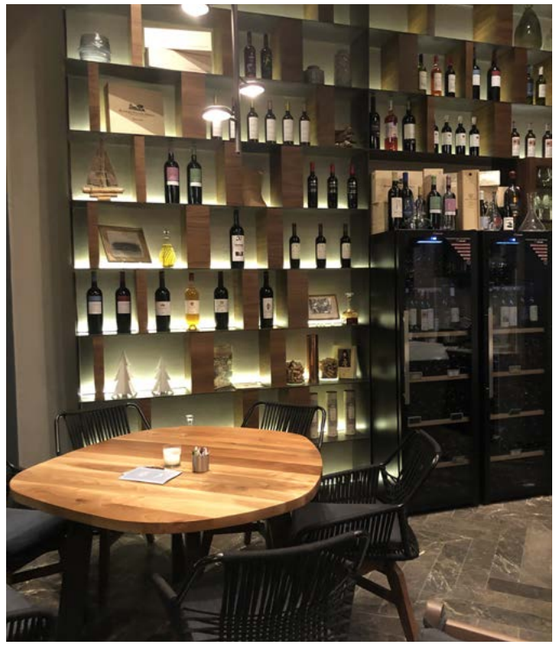
Το Ιταλικό όνομα "La Vigne" που σημαίνει "Το Αμπέλι" ήταν το καταλληλότερο σε ένα χώρο που υμνεί το τοπικό κρασί και όχι μόνο.

Πολλές φορές, τις καθημερινές, θα βρείτε ως θαμώνες του εστιατορίου και τους ίδιους τους οινοπαραγωγούς της περιοχής, να δοκιμάζουν κάποια κρασιά που μόλις έχουν βγει στην αγορά. Φανατικός θαμώνας και ο Χρήστος Γουντσίδης της ομώνυμης αλυσίδας σούπερ μάρκετ, που επενδύει περισσότερο από τον οποιονδήποτε στα Δραμινά προϊόντα.

Όσο γιο το φαγητό στο La Vigne, έχει την υπογραφή του Αντώνη Χαλυβόπουλου και την αύρα γνωστών εστιατορίων της Αθήνας. Για πρώτα πιάτα, αξίζει να δοκιμάσετε μια περίφημη τάρτα με χειμωνιάτικα ψητά λαχανικά, σωτέ μανιτάρια και αφρό καπνιστού τυριού, αλλά και το τραγανό κράκερ ρυζιού με μπουκιές χοιρινού, γλασαρισμένες με δαμάσκηνα, πουρέ καπνιστού πράσου και λαδολέμονο άνηθου.

Από κυρίως, ξεχωρίζουν το χοιρινό ψημένο σε κενό αέρος με πουρέ σελινόριζας και μήλου, καραμελωμένα καρότα, πίκλα μήλου, αιβάρ και σάλτσα από ροζέ κρασί και κόλιανδρο, αλλά και το κοτόπουλο φιλέτο, σερβιρισμένο με κριθαρότο παντζαριού, σως φέτας και ψητά παντζάρια.

Στο La Vigne ετοιμάζουν και κάποιες γευσιγνωσίες που θα κάνουν μέσα στο 2020, με στόχο το πελατολόγιο των Δραμινών και όχι μόνο. Είναι ευκαιρία για τους οινοπαραγωγούς να μεγιστοποιήσουν τη διείσδυση των κρασιών τους και στην τοπική κοινωνία. Τα Δραμινά κρασιά αποτελούν άλλωστε τεράστια προστιθέμενη αξία για την πόλη και το νομό - είναι ο μεγαλύτερος πρεσβευτής της Δράμας σε όλο τον πλανήτη και ο καλύτερος τρόπος να μπει η Δράμα σε κάθε σπίτι.



Θανάσης Γάτσινος: Φύση Ανήσυχη

Ένας Νέος Οινοποιός Που Ήρθε Για Να Μείνει

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Προερχόμενος από έναν ιστορικό τόπο, τη Νεμέα, και έχοντας μεγαλώσει ανάμεσα στα αμπέλια, ο Θανάσης Γάτσινος, 33 ετών σήμερα, αποφάσισε να εξελίξει την οικογενειακή παράδοση και να δώσει άλλον αέρα στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειάς του.

Οι παιδικές μνήμες να βοηθάει τον πατέρα του στην καλλιέργεια του αμπελιού, αλλά και τα προσωπικά του βιώματα δίπλα στους μεγάλους οινοποιούς της περιοχής, δεν του άφησαν άλλωστε περιθώρια για κάτι διαφορετικό. Η αγάπη του για το κρασί είχε από νωρίς ριζώσει βαθιά μέσα του, με αποτέλεσμα να ονειρεύεται να αφήσει και ο ίδιος το αποτύπωμά του στο γοητευτικό αυτό χώρο.

Το 2011, λοιπόν, πήρε τη μεγάλη απόφαση να ξεκινήσει το δικό του οινοποιείο, μετατρέποντας μια ευρύχωρη αποθήκη που χρησιμοποιούσε η οικογένεια για διάφορες δουλειές, αλλά κυρίως σαν κοτέτσι. Αδειάζοντας λοιπόν το χώρο και ανασκευάζοντάς τον εντελώς, έμεινε τυχαία πίσω μόνο μια σκάλα μισοσπασμένη, μοναδικό αντικείμενο που θα θύμιζε το παρελθόν. Τελικά, η μορφή αυτής της σκάλας έμελλε να δεσπόζει, εν συνεχεία, στην ετικέτα του Scala, του πιο αγαπητού κρασιού του οινοποιείου μέχρι στιγμής, και πάντα θα θυμίζει τα πρώτα βήματα, την αφετηρία μιας νέας διαδρομής.

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες της οικογένειας, περίπου 100 στρεμμάτων, είναι διασκορπισμένοι σε δύο περιοχές της ανεξερεύνητης Νεμέας, στη Δάφνη και στο Καστράκι. Έχουν ιδανικό υψόμετρο που φτάνει τα 700 μέτρα, νοτιοανατολικό προσανατολισμό, και φυσικά ανήκουν στην αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Νεμέας.

Η ιδιαιτερότητα του εδαφοκλιματικού περιβάλλοντος και η δυνατότητα αυστηρής επίβλεψης της καλλιέργειας του αμπελώνα χαρίζουν μια εξαιρετική πρώτη ύλη, η οποία χρησιμοποιείται στην παραγωγή των κρασιών υψηλής ποιότητας του οινοποιείου. Η προσοχή στρέφεται μόνο σε ελληνικές ποικιλίες, όπως είναι το Αγιωργίτικο, η Κυδωνίτσα, η Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο.

Ο Θανάσης Γάτσινος ήταν ανέκαθεν ευαισθητοποιημένος απέναντι σε θέματα που αφορούν τη φύση και το περιβάλλον. Δείχνει αμέριστο σεβασμό στην διαφορετικότητα που δίνει κάθε αμπελοτόπι, κάνοντας μικροοινοποιήσεις, με στόχο να χαρίζει ένα ιδιαίτερο και μοναδικό οργανοληπτικό προφίλ στα προϊόντα του οινοποιείου.

Έχει στο πλευρό του εξειδικευμένους συνεργάτες που τον κατευθύνουν, ενώ δε διστάζει ποτέ να ζητά τη γνώμη και τη γνώση τους. Πάντα, όμως, θα προσθέσει τη δίκη του καθοριστική πινελιά στο τελικό αποτέλεσμα ενός κρασιού, καθώς πιστεύει βαθιά πως ο οινοποιός μεταδίδει στα προϊόντα του στοιχεία του χαρακτήρα και της προσωπικότητάς του, τα οποία θα τα διαφοροποιήσουν στην αγορά.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι ένα κρασί από 100% Αγιωργίτικο, το Καστράκι, το οποίο έχει ήδη εμφιαλωθεί, αφού έχει περάσει 18 μήνες από δρύινα βαρέλια, και θα κυκλοφορήσει στην αγορά το 2021. Προέρχεται από αμπέλια 45 ετών που είναι φυτεμένα σε ένα εξαιρετικό αμπελοτόπι μερικών στρεμμάτων, σε 650 μέτρα υψόμετρο, το οποίο ο πατέρας του πριν από κάποια χρόνια, λόγω των χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων, ήθελε να ξηλώσει. Ο Θανάσης όμως επέμεινε και, κάνοντας κάποιες οργανοληπτικές και οινολογικές μετρήσεις, ανακάλυψε πως πρόκειται για ένα αμπελοτόπι διαμάντι, το οποίο έχει τη δυνατότητα να παράξει μια από τις καλύτερες Νεμέες των επόμενων ετών.

Είναι φύση ανήσυχη και επίμονος άνθρωπος και γι' αυτό συνεχώς πειραματίζεται με νέες τεχνικές στους εξαιρετικούς αμπελώνες του, σεβόμενος βέβαια πάντα την παράδοση της Νεμέας.

Είναι φύση ανήσυχη και επίμονος άνθρωπος ο Θανάσης Γάτσινος και γι' αυτό συνεχώς πειραματίζεται με νέες τεχνικές στους εξαιρετικούς αμπελώνες του, σεβόμενος βέβαια πάντα την παράδοση της Νεμέας. Η συνεργασία του με την εταιρία Winest, που ξεκίνησε πριν από μερικούς μήνες, υπόσχεται ακόμα μεγαλύτερες γευστικές εκπλήξεις, αφού ο πήχης της ποιότητας ανεβαίνει ακόμα πιο ψηλά.

Όλα δείχνουν πως είναι ένας νέος, ανερχόμενος οινοποιός που δεν θα περάσει απαρατήρητος. Ήρθε για να μείνει και απ' ό,τι φαίνεται θα το πετύχει!

Scala
Λευκό, Ξηρό

Προέλευση: Νεμέα, Κορινθία
Ποικιλία: Μαλαγουζιά, Ασύρτικο

Στην όψη είναι λεμονί με χρυσές ανταύγειες. Στη μύτη αναδίδει αρώματα εσπεριδοειδών, λευκών φρούτων, βασιλικού και μέντας. Διαθέτει μια ελκυστικά πικάντικη οξύτητα, με πολύ γεμάτο στόμα και μακριά επίγευση.

Μπορεί να συνοδεύει ποικιλίες τυριών, λαδερά φαγητά, ψητά κρέατα και, φυσικά, θαλασσινά.

Γερακίνα
Λευκό, Ξηρό

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Προέλευση: Νεμέα, Κορινθία

Στην όψη έχει λαμπερό χρυσαφένιο χρώμα. Στη μύτη αναδίδει έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, με χαρακτηριστική την παρουσία της βανίλιας και της καραμέλας. Έχει μέτριο σώμα και μέτρια οξύτητα που ισορροπεί με τον φρουτώδη χαρακτήρα της Μαλαγουζιάς, δίνοντάς μας μια μακριά επίγευση.

Απολαύστε το με γλυκόξινο κοτόπουλο ή χοιρινό με πορτοκάλι.

Scala
Ερυθρό, Ξηρό

Προέλευση: Νεμέα, Κορινθία
Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Ένα τυπικό Αγιωργίτικο που δένει αρμονικά το φρούτο με το βαρέλι. Στην όψη είναι μέτριο ρουμπινί. Αναδίδει αρώματα από μικρά κόκκινα φρούτα, όπως φράουλα και κεράσι, αλλά και κάποιες ελαφριές νότες βανίλιας και μπαχαρικών. Έχει βελούδινο γεμάτο στόμα και μακριά επίγευση.

Μπορεί να συνοδεύσει άψογα κόκκινα κρέατα και κυνήγι.

Ανοιξιάτικο
Ροζέ, Ημίγλυκο

Ποικιλία: Αγιωργίτικο
Προέλευση: Νεμέα, Κορινθία

Στην όψη είναι απαλό ροζέ. Η φράουλα και το κεράσι κυριαρχούν στη μύτη, ενώ οταν το γευτείς η οξύτητα κάνει προκλητική την εμφάνισή της αλλά τιθασεύεται από τα λίγα σάκχαρα τα οποία αφήνουν ένα βελούδινο, γεμάτο στόμα. Έχει πολύ μακριά επίγευση.

Δένει αρμονικά με τη μεσογειακή κουζίνα.

Τα κρασιά του Οινοποιείου Γάτσινος μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το e-shop του winest.gr, αλλά και από επιλεγμένες κάβες.

Chef Stories

Συνέντευξη με τη Σύλβια Κουμεντάκη

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Η γαστρονομία είναι κουλτούρα, επιθυμία και ταυτότητα. Η συνεργασία, οι ειδικές γνώσεις και το μεράκι ήταν τα συστατικά για τη δημιουργία της εταιρείας Chef Stories, της προσπάθειας δύο γυναικών που ένωσαν τις δυνάμεις τους για να παρουσιάσουν τη δουλειά μικρών τοπικών παραγωγών και να αξιοποιήσουν τα προϊόντα τους σε γευστικές προτάσεις. Για το λόγο αυτό, άλλωστε, τις εμπιστεύτηκε η ΔΕΘ-HELEXPO για την Έκθεση Detrop Boutique, όπου θα τις βρείτε από τις 22 έως 24 Φεβρουαρίου για να γευτείτε τις δικές τους νόστιμες δημιουργίες.

Πώς δημιουργήθηκε η εταιρεία και τι προσφέρει;

Η εταιρεία Chef Stories δημιουργήθηκε το 2007 από την αδελφή μου Ελένη Κουμεντάκη κι εμένα στη Θεσσαλονίκη. Προερχόμενες από τον τομέα της βιολογίας και της διαφήμισης αντίστοιχα, ενώσαμε τις γνώσεις μας στις αναμείξεις και τα πλάνα οργάνωσης και επικεντρωθήκαμε στη μεγάλη μας αγάπη, τη μαγειρική.

Για τις ανάγκες της αρχικής μας δραστηριότητας, του boutique catering, δημιουργήσαμε τα δύο πρώτα chutneys, το κρεμμύδι και την κόκκινη πιπεριά με τζίντζερ. Η αποδοχή τους μας οδήγησε στην παραγωγή μιας σειράς gourmet προϊόντων, γλυκόξινων και γλυκών μαρμελάδων και φυσικής λεμονάδας.

Σε έναν τόπο όπως η Ελλάδα, ευλογημένο, σημειώνεται πλέον μια σημαντική ανάπτυξη σε όλους τους κλάδους της γαστρονομίας.

Η εμπειρία και η γνώση που αποκτήθηκαν από το catering, τη διοργάνωση εκδηλώσεων και την παραγωγή, μας οδήγησε σε μία νέα γκάμα υπηρεσιών, τη Συμβουλευτική και τη Διοργάνωση Εκδηλώσεων στο χώρο της γαστρονομίας, πιο συστηματικά από το 2011 και μετά.

Τι καινούργιο προσφέρετε και πώς το αντιμετωπίζει ο κόσμος;

Σε έναν τόπο όπως η Ελλάδα, ευλογημένο, με τόσο ετερόκλητη μορφολογία, όπου βρίσκει κανείς πληθώρα πρώτων υλών, αυθεντικά υλικά, καινοτόμα "τίμια" προϊόντα, τοπικούς παραγωγούς και γαστρονομικές κοινότητες, εμπνευσμένους νέους chef που δίνουν πνοή σε παραδοσιακές συνταγές και μεθόδους, σημειώνεται πλέον μια σημαντική ανάπτυξη σε όλους τους κλάδους της γαστρονομίας. Αυτός είναι ο λόγος που στην εταιρεία Chef Stories μας ενθουσιάζει να ανακαλύπτουμε, να αποκαλύπτουμε, να συνεργαζόμαστε, να προβάλλουμε και να προωθούμε κάθε πλευρά όλων αυτών των στοιχείων που χαρακτηρίζουν την ελληνική γαστρονομία σήμερα.

Διοργανώνουμε υψηλού επιπέδου εκδηλώσεις που προσεγγίζουν την τροφή, το προϊόν, την κατανάλωση από τη σκοπιά της αγοράς, του μαρκετινγκ, της επιστήμης, της γεύσης και των προσωπικών αναγκών. Φεστιβάλ, παρουσιάσεις παραγωγών (σε εκθέσεις, κάποιου συνδέσμου κ.ο.κ.), εκδηλώσεις γευσιγνωσίας προϊόντων ενός κλάδου (π.χ. τυρί με κρασί), μιας περιοχής, μιας φιλοσοφίας (π.χ. free from), καθώς και συνδυασμούς αυτών, γευστικές διαδρομές στην πόλη και εκτός αυτής, αλλά και special tailor-made events (π.χ. εταιρικές εκδηλώσεις).

Σε τι φάση βρίσκεται η γαστρονομία στη Θεσσαλονίκη και στην περιοχή όπου εργάζεστε;

Η γαστρονομία της Θεσσαλονίκης βρίσκεται σε στάδιο ανάπτυξης, βελτίωσης και υψηλού ανταγωνισμού τα τελευταία χρόνια. Υπάρχει μια πληθώρα επιλογών, έχουν ξεχωρίσει κάποια είδη κουζίνας που την εκφράζουν και τα εκπροσωπεί επάξια, ενώ ανακαλύπτει και προσφέρει ξανά, με ανανεωμένη εικόνα, παλιές συνταγές και κουλτούρες.

Οι σημερινοί εκπρόσωποι της Νέας Κουζίνας της Θεσσαλονίκης έχουν άποψη, γνώσεις, δυνατά υλικά και ιδέες. Έτσι ο κόσμος -Θεσσαλονικείς ή επισκέπτες- ασχολούνται έντονα με τα νέα, αλλά και τα καθιερωμένα μαγαζιά.

Τι θα κάνετε στη διάρκεια της Detrop Boutique 2020;

Στην Detrop Boutique 2020 διοργανώνουμε τρία projects, με θέμα "Delicious Moments", με εκδηλώσεις και στις τρεις ημέρες της έκθεσης και στόχο να ανακαλύψει ο επισκέπτης τους θησαυρούς των εκθετών, να απολαύσουν οι συμμετέχοντες μοναδικές γευστικές δημιουργίες, να αναδειχθούν οι ιδανικοί συνδυασμοί των εξαιρετικών ελληνικών προϊόντων, και να παρουσιαστούν οι επιτυχημένες και βραβευμένες εκφράσεις των διεθνών τάσεων, που διέπουν τα καινοτόμα, αλλά και τα παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα.

Για άλλη μία χρονιά θα πραγματοποιηθεί το Pairing Bar, ένα ιδιαίτερα επιτυχημένο θεματικό σαλόνι Cheese n' Wine, το οποίο θα εμπλουτιστεί με Beer n' Cold Cuts γευσιγνωσίες. Σε ένα καλαίσθητο και λειτουργικό χώρο γευσιγνωσίας, σε 15 ωριαίες εκδηλώσεις, θα παρουσιαστούν από εξειδικευμένο προσωπικό διαφορετικές ετικέτες κρασιών και αποσταγμάτων, αναδεικνύοντας την αξία του pairing, μέσα από προτεινόμενους ιδανικούς συνδυασμούς με τυροκομικά προϊόντα, αλλά και αλείμματα, ελιές, τουρσιά, μανιτάρια, ξύδι, κρέμες, αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και σοκολάτα των εκθετών της Detrop Boutique. Το αντίστοιχο θέμα θα έχουν και τα sessions της μπίρας, με παρουσίαση των μοναδικών φρέσκων ετικετών των ελληνικών μικροζυθοποιών, συνδυασμένες με τα εξαιρετικά αλλαντικά των εκθετών. Οι εκδηλώσεις διεξάγονται σε συγκεκριμένες ώρες και τις τρεις ημέρες της έκθεσης, με συγκεκριμένο αριθμό συμμετεχόντων - περίπου 500 άτομα.

Δημιουργούμε, ακόμα, ένα μοντέρνο μπακάλικο, το Delicious Grocery, στα ράφια του οποίου τα προϊόντα των εκθετών που συμμετέχουν έχουν τη δική τους σήμανση: το stand του παραγωγού και το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό trend του. Σε ειδικά stands, οι επισκέπτες γεύονται τις εκλεπτυσμένες γεύσεις της ομάδας των chef μας και ενημερώνονται για τις ευκαιρίες που κρύβονται στους μοναδικούς εκθέτες της Detrop Boutique 2020, κατά τη διάρκεια 8 προγραμματισμένων γευμάτων-παρουσιάσεων. Οι εκδηλώσεις διεξάγονται σε συγκεκριμένες ώρες και τις τρεις ημέρες της έκθεσης, με συγκεκριμένο αριθμό συμμετεχόντων - περίπου 350 άτομα.

Τέλος, πιστεύουμε ότι το κάθε προϊόν είναι μοναδικό, ότι είναι το "όχημα" και η έκφραση μιας τάσης. Η δική μας υποχρέωση είναι να το αναδείξουμε και να το επικοινωνήσουμε στους επισκέπτες της Detrop Boutique 2020. Αυτό θα γίνει με το Trends' Presentation σύμφωνα με τους ακόλουθους άξονες:

- Healthy & free from | Ειδικής διατροφής
- Natural product | Φυσικό προϊόν
- Ethnic | Τοπικό/παραδοσιακό προϊόν
- Bio | Βιολογικής καλλιέργειας/παραγωγής
- Καλές πρακτικές παραγωγής
- Innovating | Καινοτόμο (πρωτότυποι συνδυασμοί, νέες χρήσεις, superfoods)

Πόσο σημαντικό είναι να υπάρχει σύνδεση των αγροτικών προϊόντων με τον τουρισμό;

Είναι ένας από τους πιο ευχάριστους τρόπους να γνωρίσει ο επισκέπτης ουσιαστικά έναν τόπο, και κυρίως ένα τόπο με πρωτογενή παραγωγή, η οποία εκφράζει την ιστορία του, τις παραδόσεις και τις ιδιαιτερότητες (π.χ. άλλο τρόπο συντήρησης είχαν στα νησιά και άλλη στην Ήπειρο, με αποτέλεσμα άλλες κατηγορίες τυροκομικών κ.ο.κ.) της κάθε περιοχής.

Η γαστρονομία ενός τόπου -οι αντιπροσωπευτικές γεύσεις, οι αυθεντικές συνταγές, τα γνήσια και "τίμια" προϊόντα- είναι πολύ σημαντική παράμετρος για τον επισκέπτη και καθοριστικός λόγος για την επιλογή ενός προορισμού.

Ο γαστρονομικός τουρισμός είναι μια περιοχή που θα αναπτυχθεί στο μέλλον στην Ελλάδα. Ποια είναι η δική σας πρόταση;

Η ανάπτυξη της γαστρονομικής κουλτούρας και φιλοξενίας σε κάθε τόπο, η σύνδεση των παραγωγών και των μεταποιητών με τους επαγγελματίες της εστίασης και του τουρισμού, αλλά και η οργανωμένη προώθηση των ελληνικών προϊόντων (όπως περισσότερα ΠΟΠ και ΠΓΕ, οργανωμένη παρουσία σε μεγάλες εκθέσεις τροφίμων και τουρισμού κ.λπ.), είναι όλα αναγκαία και επείγει η εφαρμογή τους.

Προϊόντα-εργαλεία, όπως ειδικά σχεδιασμένες γαστρονομικές διαδρομές και περιηγήσεις με θέμα την παράδοση, που περιλαμβάνουν οργανωμένη/κατευθυνόμενη γευσιγνωσία, θα βοηθούσε να πραγματοποιούνται σε κάθε περιοχή. Στη πόλη και στην ευρύτερη Θεσσαλονίκη δραστηριοποιούμαστε κι εμείς σε αυτό τον τομέα, και έχει πολύ μεγάλη απήχηση τόσο σε τουρίστες αναψυχής, όσο και σε MICE κοινά (όπου MICE εννοούμε Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions).

Στα χρόνια που ασχολείστε με τον κλάδο, τι αλλαγές είδατε να συμβαίνουν;

Η κυριότερη αλλαγή είναι η εξωστρέφεια. Βλέπουμε τη συμμετοχή σε εκθέσεις στο εξωτερικό και στην Ελλάδα, αλλά και την ενσωμάτωση των διεθνών τάσεων στη γαστρονομία, όπως επίσης καινοτομία, που συχνά βασίζεται σε ξεχασμένα υλικά (αρχαία δημητριακά) ή σε πρώτες ύλες του “φτωχού” (π.χ. όσπρια, χόρτα), και ενεργή συμμετοχή των τεχνολόγων τροφίμων στη διαδικασία παραγωγής.

Είδαμε επίσης παραγωγούς που βελτίωσαν την εικόνα τους. Κάποτε αρκούσε να είναι καλή μία ελιά, σήμερα πρέπει να το “φωνάζει”, η ετικέτα ενός προϊόντος να είναι ελκυστική, αλλά και πλήρης σε στοιχεία και καθόλα νόμιμη. Βλέπουμε επενδύσεις στην εικόνα των προϊόντων, ενώ υπάρχουν πια δημιουργικά γραφεία που ειδικεύονται μόνο στη συσκευασία τροφίμων και ποτών.

Άλλες αλλαγές είναι οι ενώσεις επαγγελματιών που κάνουν προσπάθειες προώθησης και προβολής, οι πιο συστηματικές πιστοποιήσεις και έλεγχοι από αρμόδιους φορείς, η ενημέρωση παραγωγών, οι εκπαιδεύσεις και οι συνενώσεις.

Λόγω της παλαιότερης σχέσης σας με τη διαφήμιση και την επικοινωνία, σε τι υστερεί η τοπική γαστρονομία και δε βρίσκει μεγαλύτερο ακροατήριο;

Για να βελτιωθεί η εικόνα της ελληνικής γαστρονομίας χρειάζεται πρώτα να πιστέψουν οι ίδιοι οι εκπρόσωποί της ότι είναι οι πρεσβευτές του τόπου τους. Να υποστηριχθεί, ίσως και επιδοτηθεί ή επιβραβευτεί η σύνδεση παραγωγός - επαγγελματίας εστίασης - επαγγελματίας τουρισμού, ξεκινώντας από τον κάθε τόπο, και να επεκταθεί σε μεγάλη κλίμακα. Πρωτοβουλίες όπως τα Ελλαδικά μας και το Φεστιβάλ της Τήνου (Tinos Food Paths) είναι παράδειγμα προς μίμηση.

Ένα άλλο πεδίο όπου είναι επιτακτική η ανάγκη βελτίωσης και κεντρικών αποφάσεων είναι το συνολικό branding των ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό. Η συμμετοχή της Ελλάδας θα βοηθούσε να είναι ενιαία, με καθολική εικόνα, χώρο φιλοξενίας και εκλεπτυσμένης παρουσίασης των εκθετών (συνήθως κάτι τέτοιο συναντάμε στην ιταλική συμμετοχή).

Τέλος, χρειάζεται να γίνουν συστηματικές ενέργειες marketing προς την κατεύθυνση του χτισίματος του ελληνικού brand name σε σχέση με το ποιοτικό προϊόν. Το ελληνικό λάδι, με την υπάρχουσα ποιότητα, αν ήταν ιταλικό θα πωλούνταν σε τριπλάσια τιμή. Τα ελληνικά ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα πρέπει να επικοινωνηθούν. Οι ενώσεις των παραγωγών να έχουν κοινούς στόχους και παρουσία, όπως έχει γίνει επιτυχημένα τα τελευταία χρόνια στον κλάδο των οινοπαραγωγών.

Detrop boutique
29η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ,
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
detropboutique.helexpo.gr

Artozyma
9η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ,
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ,
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
artozyma.helexpo.gr

Cheese & Wine
Μοναδική Εκθεσιακή Συνύπαρξη

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
• Cheese & Wine Bar
• Delicious Grocery
• Beer & Cold Cuts Bar
• Trend's Presentation

22-24/2/2020
ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Detrop boutique
detrop@helexpo.gr
Τ. +302310291201
Artozyma
artozyma@helexpo.gr
Τ. +302310291135
ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ
ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ
ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΟΤΟ ΤΗΣ ΔΕΘ
ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO

Τα Κρασιά του Φετινού Χειμώνα

Από Boutique Οινοποιεία του Ελληνικού Αμπελώνα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Η Ελλάδα είναι τόσο γοητευτική επειδή σου δίνει την ευκαιρία να ανακαλύπτεις συνεχώς κρυμμένους θησαυρούς.

Στο κρασί, ειδικότερα τα τελευταία χρόνια, το επίπεδο έχει εκτοξευθεί. Προσεγμένα οινοποιεία με περιορισμένη παραγωγή οίνου από αμπελοτόπια με μικρές στρεμματικές αποδόσεις και εξειδικευμένους επαγγελματίες, δίνουν προσοχή στην εξαιρετική ποιότητα του φρούτου, αλλά και στην οινοποίησή του.

Αναζητήσαμε και δοκιμάσαμε μερικούς από τους μικρούς θησαυρούς των boutique οινοποιείων του ελληνικού αμπελώνα και σας τους παρουσιάζουμε. Απολαύστε τους!

White

Vientzi Single Vineyard 2017, Κτήμα Παπαγιαννάκος

Περιοχή: Μαρκόπουλο Αττικής
Ποικιλία: Σαββατιανό
Τιμή: € 11,40

Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκου βρίσκεται στη καρδιά του Αττικού Αμπελώνα, στη θέση Καλογέρι του Μαρκόπουλου Αττικής. Πρόκειται για το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα, με ειδικό σχεδιασμό και κατασκευή, το οποίο σηματοδότησε την αρχή μιας νέας εποχής. Δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην επισκεψιμότητα, αλλά και στη διοργάνωση προγραμματισμένων εκδηλώσεων, με τρόπο που να μην παρεμποδίζεται η διαδικασία της οινοποίησης.

Έχοντας ιδιαίτερη αγάπη για την ποικιλία Σαββατιανό και πιστεύοντας στο terroir της Αττικής, ο Βασίλης Παπαγιαννάκος δημιουργεί μεγάλα κρασιά. Προερχόμενο από ένα συγκεκριμένο αμπελοτόπι παλαιών κλιμάτων και πολύ χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων, το Vientzi Single Vineyard αναδεικνύει αυτή την τόσο σημαντική γηγενή ποικιλία, επισημαίνοντας τις τεράστιες δυνατότητές της.

Στο χρώμα είναι μέτριο λεμονί με πρασινωπές ανταύγειες. Στη μύτη αναδίδει ένα πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων από τροπικά φρούτα, όπως μπανάνα και ανανά, καθώς και φλούδα πορτοκαλιού, αλλά και μια γοητευτική ορυκτότητα.

Αν έχετε υπομονή να το κρατήσετε 3-4 χρόνια, τότε θα εκπλαγείτε με το αποτέλεσμα, καθώς ο χρόνος προσθέτει απίστευτη πολυπλοκότητα σε ένα τόσο προσεγμένο Σαββατιανό.

Ταιριάξτε το με θαλασσινά.

F 2018, Foivos Papastratis

Περιοχή: Κεντρική Εύβοια
Ποικιλία: Ασύρτικο, Μοσχάτο
Τιμή: € 9,90

Ο Φοίβος Παπαστρατής είναι ένας από τους νεότερους οινοποιούς της Ελλάδας. Το κτήμα του, το οποίο για σχεδόν δύο αιώνες ανήκει στην οικογένειά του, αποτελεί το διαχρονικό σημείο συνάντησης και διακοπών τους. Μια οικογένεια που δεν υπήρξε ποτέ αγροτική, αλλά που τα μέλη της -γιατροί, δικηγόροι, φαρμακοποιοί, πολιτικοί- λάτρευαν το κρασί.

Η τοποθεσία του κτήματος, στο εύφορο Ληλάντιο πεδίο της Εύβοιας, αξιοποιήθηκε από τον Φοίβο, και με τη βοήθεια εξαιρετικών οινολόγων, το 2017 εμφιαλώθηκε για πρώτη φορά το συγκεκριμένο κρασί από τις ποικιλίες Ασύρτικο και Μοσχάτο, σε ένα υπέροχο χαρμάνι που κερδίζει τις εντυπώσεις.

Πρόκειται για ένα κρασί που εκπέμπει νεανικό αέρα και σύγχρονη αισθητική. Το χρώμα του είναι απαλό λεμονί, ενώ στη μύτη αναδίδει εκρηκτικά αρώματα από λουλούδια, όπως τριαντάφυλλο και γιασεμί, αλλά και φρουτώδη χαρακτήρα από γλυκό περγαμόντο, βερίκοκο, ροδάκινο, λουκούμι και lime. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα και ισορροπημένη οξύτητα, ενώ η επίγευσή του είναι χορταστική και διαρκεί.

Απολαύστε το με δροσερές σαλάτες, αλλά και σαν απεριτίφ.

Malagouzia 2018, Οινοποιείο Παπαγιαννακόπουλος

Περιοχή: Πελοπόννησος (ΠΓΕ Κορινθία)
Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Τιμή: € 8,80

Ο Πάνος Παπαγιαννακόπουλος αποφοιτώντας από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο το 2009, γνώριζε ότι η οινοποιία ήταν μονόδρομος για την πορεία της ζωής του. Με καταγωγή από μια περιοχή με μεγάλη ιστορία και παράδοση στο κρασί όπως η Νεμέα, θέλησε να εξελίξει το ακαδημαϊκό του υπόβαθρο με ένα Master στην Αμπελουργία-Οινοποιία, ώστε να αναδείξει τον τόπο του με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Η Μαλαγουζιά 2018 είναι ένα κρασί έκπληξη με ιδιαίτερο χαρακτήρα, το οποίο μένει αλησμόνητο. Οινοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωριμάζει στις φίνες οινολάσπες της. Στην όψη έχει χρώμα μέτριο λεμονί, ενώ στη μύτη έχει ένα ιδιαίτερο εξωτικό αρωματικό χαρακτήρα, με το ροδάκινο, το γκρέιπφρουτ και το κίτρο να ξεχωρίζουν. Στο στόμα είναι ελαφρύ, ισορροπημένο με υψηλή οξύτητα και δροσερή επίγευση.

Μια υπέροχη Μαλαγουζιά που θα συνοδεύσει άψογα ένα πιάτο λιγκουίνι με αστακό.

Rosé

Xinomavro Moschomavro 2018, Οινοποιείο Διαμαντής

Περιοχή: Δυτική Μακεδονία (ΠΓΕ Σιάτιστα)
Ποικιλία: Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο
Τιμή: € 11,00

Σε μια περιοχή, όπως η Σιάτιστα, που έχει ιστορία στο ποιοτικό κρασί, καθώς και εξαιρετικό κλίμα και εδάφη, ο Δημήτρης Διαμαντής ανέπτυξε ένα οινοποιείο που συνεχώς εξελίσσεται και μεγαλώνει, διατηρώντας το χαρακτήρα της περιοχής και δημιουργώντας κρασιά που δεν περνούν απαρατήρητα. Με μεγάλη επιμονή, σταθερά βήματα και αγάπη για τη βιολογική καλλιέργεια, δημιουργεί κρασιά με μια αριστοκρατική φινέτσα, η οποία αμέσως μαγνητίζει τον καταναλωτή και του δημιουργεί την περιέργεια να τα εξερευνήσει σε βάθος.

Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι το ροζέ του από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Μοσχόμαυρο. Το Μοσχόμαυρο είναι μια σπάνια ελληνική ποικιλία, η οποία παραδοσιακά συμμετείχε μαζί με το Ξινόμαυρο στην παραγωγή του Λιαστού Οίνου της Σιάτιστας. Στο συγκεκριμένο κρασί χαρίζει μια ξεχωριστή προσωπικότητα που το κάνει να ξεχωρίζει.

Στο χρώμα είναι φωτεινό ροζέ με σομόν ανταύγειες, ενώ η μύτη είναι εκρηκτική με έντονα αρώματα από κόκκινα φρούτα, όπως φραγκοστάφυλο, μούρο και φράουλα, αλλά και λουλούδια όπως γλυκό τριαντάφυλλο. Στο στόμα είναι ξηρό, πλούσιο, με υψηλή οξύτητα, ενώ η καραμελένια επίγευσή του διαρκεί για ώρα.

Απολαύστε το με λαδερά ελληνικά φαγητά, αλλά και γαρίδες σαγανάκι.

Ορειβάτης Ροζέ 2018, Κτήμα Ακριώτου

Περιοχή: Πλαταιές Βοιωτίας
Ποικιλία: Syrah
Τιμή: € 9,70

Το 2015 η οινολόγος Βασιλική Ακριώτου πήρε την απόφαση να δημιουργήσει την πρώτη δική της σειρά κρασιών, θέλοντας να αποτυπώσει σε αυτά τόσο την εμπειρία της από τη μακρόχρονη παρατήρηση του αμπελώνα της Στερεάς Ελλάδας, όσο και την άποψή της για τις αγαπημένες της ποικιλίες σταφυλιού.

Έτσι, λοιπόν, προκύπτουν οι Ορειβάτες, μια σειρά κρασιών της οποίας το όνομα θέλει να δηλώσει το δύσκολο δρόμο που πρέπει να ακολουθήσει κάποιος για την παραγωγή ενός υψηλού επιπέδου κρασιού. Ο ιδιόκτητος μικρός οικογενειακός αμπελώνας βρίσκεται στις ιστορικές Πλαταιές Βοιωτίας, στους πρόποδες του όρους Κιθαιρώνας και σε υψόμετρο 280 έως 380 μέτρων.

Ο ροζέ Ορειβάτης είναι ένα ανάλαφρο αλλά πολύ εκφραστικό Syrah με χρώμα αχνορόδινο και σομόν ανταύγειες. Στη μύτη είναι ντελικάτο, με αρώματα λουλουδένια όπως βιολέτα και λουκούμι τριαντάφυλλο, αλλά και φρουτώδη, όπως φράουλα, περγαμόντο και κυδώνι. Στο στόμα είναι ημίξηρο, αλλά με δροσερή αίσθηση, αφού η οξύτητα ισορροπεί τέλεια με τα γλυκά αρώματα. Η γλυκιά επίγευση θα σας συνοδεύει για ώρα.

Ταιριάζει πολύ με ασιατική κουζίνα.

Orange

Nimbus Ritinitis Kamara Pure 2018, Κτήμα Καμάρα

Περιοχή: Λόφοι Καμάρα, Ωραιόκαστρο Θεσσαλονίκης
Ποικιλία: Ασύρτικο
Τιμή: € 21,80

Τι συμβαίνει όταν μια ολόκληρη οικογένεια είναι παθιασμένη με τη φύση; Εγκαταλείπουν τη βουή της πόλης και μετακομίζουν στο χωριό. Αυτή είναι, σε λίγες λέξεις, η ιστορία της οικογένειας Κιουτσούκη, η οποία ακολούθησε το ένστικτό της και σήμερα διαχειρίζεται έναν αμπελώνα 110 στρεμμάτων σε μια περιοχή φημισμένη ήδη από την αρχαιότητα για τα ποιοτικά της κρασιά.

Στόχος ήταν να δημιουργήσουν κρασιά πολύπλοκα, μοναδικά, που να εκφράζουν τη φιλοσοφία της οικογένειας και το terroir της περιοχής τους. Αναζητώντας λοιπόν την πραγματική γεύση στη ζωή, δημιούργησαν τα κρασιά ήπιας παρέμβασης της σειράς Kamara Pure.

Το συγκεκριμένο κρασί είναι μια Ρετσίνα, με λαμπερό πορτοκαλί χρώμα. Στη μύτη είναι εκφραστικό, σαν ένα δάσος από κέδρους που γειτονεύει μ' ένα λεμονόδασος κι από κοντά έχει ένα λιβάδι ανθισμένων βοτάνων. Στο στόμα όλη η ελληνική ύπαιθρος βρίσκεται μαζεμένη, με πρωταγωνιστές το κίτρο, το πορτοκάλι, το νεράντζι, το περγαμόντο και το φρέσκο λεμόνι, ενώ διακρίνονται και κάποια βοτανικά αρώματα όπως η ρίγανη και το θυμάρι. Στο στόμα είναι πλούσιο με υψηλή οξύτητα, ελάχιστες απαλές τανίνες και πολύ νόστιμο ρετσίνι. Το τελείωμα αφήνει μια φίνα γεύση μαστίχας που διαρκεί.

Ταιριάζει με τηγανητά ελληνικά εδέσματα, αλλά και με ριζότο τρούφας.

Red

Σπάνιες Γαίες Γαλάρι 2017, Κτήμα Στροφιλιά

Περιοχή: Νεμέα (ΠΓΕ Πελοπόννησος)
Ποικιλία: Αγιωργίτικο, Petit Verdot, Tannat
Τιμή: € 14,75

Το Κτήμα Στροφιλιά έχει αποδείξει πόση αξία δίνει στην όμορφη διαδρομή μέχρι να φτάσει το κρασί στο ποτήρι μας. Το Γαλάρι είναι ένα μοναδικό παράδειγμα από ένα χαρισματικό αμπελοτόπι χαμηλής-μέσης γονιμότητας, που βρίσκεται στην πλαγιά της κοιλάδας της Αρχαίας Νεμέας, σε μέσο υψόμετρο και με νοτιοανατολικό προσανατολισμό, ενώ περιβάλλεται κατά 3/4 από πυκνό πευκοδάσος.

Έχει μια πολύ πρωτότυπη ποικιλιακή σύνθεση, όπου στην βάση του “μεταξένιου” Αγιωργίτικου πλέκονται η αρωματική πολυπλοκότητα, η χρωματική ένταση και η δροσιστική οξύτητα του Petit Verdot, μαζί με την πολυφαινολική αρματωσιά του Tannat, δημιουργώντας ένα αξέχαστο αρωματικό και γευστικό αποτέλεσμα.

Έχει βαθύ βυσσινί χρώμα και αρώματα από ώριμα κόκκινα φρούτα, με διακριτικούς τόνους βανίλιας, γαρύφαλλου, σανδαλόξυλου και βοτάνων. Στο στόμα είναι γεμάτο, ισορροπημένο, με ώριμες τανίνες και οξύτητα που προσδίδουν ζωντάνια και υπόσχονται πολύ καλή εξέλιξη στο χρόνο. Η επίγευσή του έχει ένταση και διάρκεια.

Ταιριάζει ιδανικά με πλούσια πιάτα όπως μοσχαράκι κοκκινιστό και κυνήγι, αλλά και με παλαιωμένα τυριά.

Μαυρούδι 2017, Οινοποιείο Σωτηρίου

Περιοχή: Λεσίνι Μεσολογγίου
Ποικιλία: Μαυροδάφνη
Τιμή: € 15,00

Η ιστορία του Οινοποιείου Σωτηρίου αρχίζει το 1996, στο ιστορικό χωριό Λεσίνι Οινιάδων Αιτωλοακαρνανίας. Ο Δημήτρης και η Ευφροσύνη, νεαρό ζευγάρι τότε, αποφασίζουν να ασχοληθούν επαγγελματικά πλέον με τον κόσμο του κρασιού. Η αγάπη τους για την οινική παράδοση του τόπου και η επιθυμία τους να διασωθεί και να υπάρξει συνέχεια, αποτέλεσε την κινητήρια δύναμη για ένα δυναμικό ξεκίνημα.

Οι αμπελώνες της οικογένειας βρίσκονται στην παραχελωίτιδα περιοχή, την περιοχή δηλαδή γύρω από τον ποταμό Αχελώο, ο οποίος φροντίζει για όλα τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά του αμπελιού, αλλά και για σημαντικές κλιματικές αλλαγές κατά την ωρίμανση των σταφυλιών. Στο επισκέψιμο οινοποιείο λειτουργεί ένα πολύ όμορφο wine bar με ζωντανή μουσική, που προσφέρει στους επισκέπτες του μοναδικές στιγμές.

Το χρώμα του συγκεκριμένου κρασιού είναι σκούρο βιολετί με πορφυρές ανταύγειες. Η μύτη είναι έντονη με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως το βύσσινο, ενώ στο στόμα είναι γεμάτο με μαλακές και καλά δομημένες τανίνες, που ισορροπούν με τη βελούδινη επίγευση.

Συνοδεύει ιδανικά ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες.

Refosco 2013, Οίνοι Αδάμ

Περιοχή: Αδάμ Θεσσαλονίκης
Ποικιλία: Refosco
Τιμή: € 14,00

Το 2002, στο χωριό Αδάμ της Θεσσαλονίκης, ξεκίνησε να λειτουργεί ένα πρότυπο αγρόκτημα που συνδυάζει τη βιολογική καλλιέργεια και την υψηλή ποιότητα, εκφράζοντας απόλυτα το terroir της περιοχής, καθώς και τα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας που παράγει.

Το Refosco, με καταγωγή από το Φριούλι της Ιταλίας, είναι το καμάρι των οινοποιείων και απολαμβάνει την ιδιαίτερη φροντίδα τους. Τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι και υπόκεινται σε αυστηρή διαλογή στο αμπέλι και στο οινοποιείο, προκειμένου να διασφαλιστεί η καλύτερη δυνατή πρώτη ύλη, η οποία θα χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή του συγκεκριμένου κρασιού. Μετά από 14 μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια των 225 λίτρων, το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με πικάντικη πολυπλοκότητα και εξαιρετική δομή.

Το χρώμα του είναι βαθύ ρουμπινί με πορφυρές ανταύγειες. Στη μύτη εντυπωσιάζουν τα εκρηκτικά αρώματα κερασιού, φράουλας και δαμάσκηνου, τα οποία αναδεικνύονται πάνω σ’ ένα φόντο γλυκών μπαχαρικών και βανίλιας. Στο στόμα, ο συμπυκνωμένος χαρακτήρας, τα ζουμερά αρώματα φρούτων και οι μεταξένιες, ώριμες τανίνες δημιουργούν ένα γεμάτο και στρογγυλό σώμα, που εμπλουτίζεται από το φρουτώδες τελείωμα που διαρκεί.

Θα το απολαύσετε δίπλα σε ψητά κρέατα, ζυμαρικά με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, ζουμερά χάμπουργκερ, αλλά και ώριμα κίτρινα τυριά.

Κάτι Νόστιμο Ψήνεται στην Artozyma 2020

Συνέντευξη με την Έλσα Κουκουμεριά

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Η Artozyma 2020 που διοργανώνεται από τη ΔΕΘ-HELEXPO παράλληλα με την 29η Διεθνή Έκθεση Τροφίμων-Ποτών Detrop Boutique είναι η μεγάλη ευκαιρία να προβληθεί η τεράστια προσπάθεια που κάνουν οι αρτοποιοί στη χώρα μας, παλεύοντας για το καλύτερο όλα αυτά τα χρόνια.

Το γεγονός ότι το 2020 θεσπίστηκε ως το Έτος της Φουρνάρισσας είναι ένας ακόμη λόγος να επισκεφθεί κάποιος τη μεγάλη κλαδική έκθεση από τις 22 έως 24 Φεβρουαρίου. Στη διάρκεια της Artozyma θα γευτούμε και τις ενδιαφέρουσες προτάσεις της Εθνικής Ελλάδος Αρτοποιίας, που στόχο έχει την προβολή του ελληνικού ψωμιού στο εξωτερικό.

Η πρόεδρος των Ένωσης Αρτοποιών Θεσσαλονίκης Έλσα Κουκουμέρια έχει τη δική της διαδρομή στο χώρο, το δικό της όραμα για το παρόν και το μέλλον του κλάδου που υπηρετεί, και αισθάνεται ότι κάτι καλό... ψήνεται για το ψωμί τα επόμενα χρόνια.

Το ψωμί και τα αρτοποιήματα είναι μια μορφή τέχνης. Είναι δημιουργία. Σε τι βαθμό μπορείτε να κάνετε συνέχεια κάτι διαφορετικό για να προσελκύετε νέους πελάτες;

Χαίρομαι που ξεκινάτε με αυτή τη διαπίστωση. Ναι, είναι τέχνη το ψωμί και όπως η τέχνη είναι ανεξάντλητη, την ίδια πορεία ακολουθεί και η παρασκευή του ψωμιού.

Η διαφορετικότητα έχει δύο πλευρές: από τη μία την προσέλκυση των πελατών, από την άλλη τη χαρά της δημιουργίας. Σαν αρτοποιοί, λοιπόν, σαν μεταποιητές, το ζητούμενο είναι να ψάχνουμε συνέχεια το καινούργιο.

Άλλωστε, η πορεία της αρτοποιίας τα τελευταία χρόνια έχει δείξει ότι οι ποικιλίες που μπορούμε να δημιουργήσουμε είναι ανεξάντλητες και αυτό είναι που μας διαφοροποιεί από όλα τα άλλα καταστήματα που προσπαθούν να πουλήσουν όμοια προϊόντα με εμάς.

Ένας φούρνος αποτελεί πάντα ελκυστικό σημείο αναφοράς για μικρούς και μεγάλους. Γιατί όμως χάνει πελάτες από τα σούπερ μάρκετ; Τι πρέπει να κάνετε για να κερδίσετε το χαμένο ποσοστό πελατών;

Θα ήταν ευχής έργο να μπορέσουμε αυτό το θετικό πρόσημο να το προσμετρήσουμε σε δυνητικούς πελάτες.

Είναι πολλοί οι λόγοι που “χάνουμε” πελάτες - η γρήγορη καθημερινότητα, η ευκολία του σούπερ μάρκετ που τα πουλάει όλα, η έλλειψη ενημέρωσης για τα ψωμιά που πωλούνται εκτός φούρνου και στις περισσότερες των περιπτώσεων προέρχονται από κατεψυγμένη ζύμη.

Για όλα τα παραπάνω, αυτό που πρέπει να κάνουμε και τελικά αυτό που κάνουμε είναι να ενημερώνουμε τον καταναλωτή για το φρέσκο ψωμί, και να παράγουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας.

Σαν αρτοποιοί, λοιπόν, σαν μεταποιητές, το ζητούμενο είναι να ψάχνουμε συνέχεια το καινούργιο.

Είναι αξιοσημείωτο, βέβαια, ότι σε όλες τις έρευνες αποτυπώνεται ότι ο καταναλωτής θεωρεί καλύτερο το ψωμί από τον φούρνο και σε συγκεκριμένες αγορές, όπως κατά τη διάρκεια των εορτών, θα τον επισκεφτεί. Ζητούμενο για εμάς είναι να αυξήσουμε την επισκεψιμότητα σε όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Αν σας δινόταν η ευκαιρία να περνούσατε ένα θεσμικό μέτρο για του αρτοποιούς, ποια θα ήταν η προτεραιότητα σας σε αυτή τη φάση;

Θα έφτιαχνα μια αστυνομία ψωμιού. Έναν ελεγκτικό μηχανισμό που θα μπορούσε να εξετάσει αν αυτό που λέει ο καθένας -είτε είναι αρτοποιός, είτε είναι σούπερ μάρκετ- ότι διαθέτει θερμή γωνία, ισχύει.

Ξέρετε, η τροφή, τα υλικά γενικά, κρύβουν και πολλές παγίδες. Ο καταναλωτής δε θα πρέπει να ψάχνεται μεταξύ του αληθινού και του αληθοφανούς. Το αντίθετο. Θα πρέπει να έχει την βεβαιότητα ότι αυτό που καταναλώνει ειναι αυτό που πρέπει να είναι.

Υπάρχουν πολλοί φούρνοι στο αστικό κομμάτι της Θεσσαλονίκης. Πόσους μπορεί να κρατήσει μια πόλη;

Παλαιότερα, όπου υπήρχε ένας φούρνος ξεκινούσε και αναπτυσσόταν μια εμπορική γειτονιά. Δυστυχώς, σήμερα τα υπόλοιπα καταστήματα σιγά σιγά χάνονται, οι φούρνοι παραμένουν κι αυτό περισσότερο έχει να κάνει με το γεγονός ότι στην πλειονότητά τους είναι οικογενειακές επιχειρήσεις.

Αν και βιώνουμε μια δύσκολη οικονομική συγκυρία, οι φούρνοι αντιστέκονται και καλά κάνουν, μιας και το ψωμί είναι ένα βασικό είδος της καθημερινότητας που φτιάχνεται στο φυσικό του χώρο.

Η τέχνη του ψωμιού ματαλαμπαδεύεται από γενιά σε γενιά και υπάρχουν πλέον και σπουδαγμένοι στο εξωτερικό που έχουν αναγάγει το ψωμί σε κάτι παραπάνω από αυτό που είχαμε μάθει. Μπορούν πιστεύετε να εκσυγχρονιστούν οι σχολές και να αναβαθμιστούν οι σχετικές σπουδές, και πώς μπορεί να γίνει αυτό;

Στη χώρα μας υπάρχει μια ισοστασία μεταξύ της εμπειρίας και της γνώσης που προέρχεται από τις σχολές. Δυστυχώς, αν και στην Ελλάδα σήμερα λειτουργούν 12.000 παραγωγικά αρτοποιεία, έχουμε ελάχιστες ιδιωτικές σχολές και κάποιες του ΟΑΕΔ.

Την ίδια στιγμή, στο εξωτερικό υπάρχουν σχολές σε πανεπιστημιακό επίπεδο. Αν θέλουμε λοιπόν να συνεχίσει να υπάρχει αρτοποιία και στο μέλλον, ο εκσυγχρονισμός των σχολών είναι μονόδρομος. Σε αυτό το κομμάτι θα πρέπει να υπάρξει βούληση και από την κεντρική διοίκηση, αλλά και από τα επιμελητήρια.

Αποφασίσαμε σαν σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης να ονοματίσουμε το 2020 σαν Έτος Φουρνάρισσας.

Αν προσθέσουμε κιόλας ότι ένας νέος σήμερα τελειώνοντας μία σχολή αρτοποιίας βρίσκει αμέσως δουλειά, η ανάγκη για δημιουργία ανώτατων και όχι μόνο επαγγελματικών σχολών γίνεται επιτακτική.

Είναι απαιτητικό το επάγγελμα λόγω ωραρίου και συνθηκών. Δύσκολο για όλους - άντρες και γυναίκες. Μπορεί να αλλάξει αυτό;

Όπως όλα τα επαγγέλματα, έχει και αυτό του αρτοποιού τις ιδιαιτερότητές του. Σίγουρα τα πράγματα με τη βοήθεια των μηχανημάτων έχουν κάνει τη δουλειά μας πιο εύκολη. Παρ’ όλα αυτά, θέλοντας να παράγουμε φρέσκο ζεστό ψωμί -αυτή άλλωστε είναι και η μεγαλύτερη διαφορά μας- έχουμε επιμηκύνει τις ώρες παραγωγής στα καταστήματα.

Σήμερα, μπορεί ένα αρτοποιείο να ξεκινάει και λίγο πιο αργά το πρωί, εκείνο όμως που σίγουρα πρέπει να κάνει είναι να παράγει μέχρι αργά το μεσημέρι. Αυτή η μυρωδιά του φρέσκου και του ζεστού γίνεται αντιληπτή και επιβραβεύεται από την κατανάλωση.

Η επιλογή της ομάδας σας να είστε πρόεδρος έχει δικαιωθεί. Δεν είναι λίγο απαρχαιωμένο να θεωρείται επιτυχία μια γυναίκα να παίρνει θεσμική θέση, ενώ έχει όλες τις προδιαγραφές και την αξία; Έχετε εμπνεύσει άλλες γυναίκες να σας ακολουθήσουν;

Πρόσφατα, με την εκλογή της Προέδρου της Δημοκρατίας, μου έκανε εντύπωση πως το πρώτο χαρακτηριστικό που τονίστηκε ήταν ότι είναι γυναίκα . Από αυτή την άποψη, μάλλον έχουμε πολύ δρόμο ακόμη να διανύσουμε σχετικά με την εξίσωση και τις αναφορές σας σε προδιαγραφές, αξία, θεσμική θέση.

Από την άλλη, πιστεύω ότι οποίος παθιάζεται με τη δουλειά του, αναπόφευκτα πρέπει να ακολουθεί και το θεσμικό της μέρος, προσφέροντας και στα κοινά του σιναφιού του, άσχετα με το αν είναι άντρας ή γυναίκα.

Σ’ αυτό το πλαίσιο αποφασίσαμε σαν σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης να ονοματίσουμε το 2020 σαν Έτος Φουρνάρισσας, γιατί υπάρχουν γυναίκες σε κάθε φούρνο που μπορεί να μην έχουν θεσμικό ρόλο, έχουν όμως ουσιαστική καταλυτική παρουσία στο αρτοποιητικό γίγνεσθαι.

Δε γνωρίζω αν έχω εμπνεύσει γυναίκες να με ακολουθήσουν - νομίζω ότι η έμπνευση είναι καλύτερο να έχει ποιοτικά χαρακτηριστικά, είτε προέρχεται από άντρες είτε από γυναίκες. Έχω την τύχη να προέρχομαι από οικογένεια φουρναραίων. Φουρνάρισσα ήταν η γιαγιά μου κι εγώ εμπνεύστηκα από εκείνη τη μαυροφορεμένη φιγούρα που έστησε μια επιχείρηση σε εποχές σαφώς πιο δύσκολες και πιο ανδροκρατούμενες.

Τι άλλαξε κατά τις τελευταίες δεκαετίες που ασχολείστε με την αρτοποιία;

Το ψωμί παραμένει ενα βασικό είδος διατροφής. Οι καταναλωτές του φούρνου έχουν την τύχη να καταναλώνουν ένα προϊόν που αν και φθηνό, δεν είναι φθίνον. Υπάρχουν νέες διατροφικές συνήθειες, ψωμιά ολικής άλεσης, χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, αλλά και νέες γενιές δημητριακών, νέες συνταγές.

Όλα αυτά ακολουθούνται και μετουσιώνονται σε προϊόντα στο φούρνο. Ταυτόχρονα, μέσα από γιορτές ψωμιού, διαφημίσεις και ενημερωτικά έντυπα, προσπαθούμε να προσφέρουμε τις κατάλληλες πληροφορίες στον καταναλωτή.

Αυτό που σίγουρα έχει αλλάξει είναι ότι οι νέες γενιές είναι πιο ενημερωμένες και πιο απαιτητικές. Αυτή την προσαρμοστικότητα σε προϊόντα, την εξυπηρέτηση και την ευκολία, τα βρίσκει σήμερα ο καταναλωτής μόνο στο φούρνο της γειτονιάς.

Τι θα δει κάποιος επισκέπτης της Artozyma τις μέρες της έκθεσης από τους αρτοποιούς;

Η Artozyma είναι μια γιορτή του κλάδου μας, μία ακόμη ευκαιρία να συνυπάρξουμε με συναδέλφους, προμηθευτές, εταιρείες μηχανημάτων, μέσα από πολλές εκδηλώσεις που αφορούν το ψωμί.

Έχουμε τη διοργάνωση του 4ου Πανελλήνιου Πρωταθλήματος Ψωμιού, από το οποίο θα προκύψει η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας, με στόχο να συμμετάσχει σε διεθνή διαγωνισμό στο εξωτερικό, προβάλλοντας το ελληνικό ψωμί.

Ταυτόχρονα, η απερχόμενη Εθνική Ομάδα θα φτιάξει ένα εθνικό ψωμί, το οποίο θα παρουσιαστεί για πρώτη φορά στην Artozyma και η συνταγή του θα επικοινωνηθεί σε όλα τα αρτοποιεία. Ένας τύπος κλασικού χωριάτικου ψωμιού στην πινακωτή με προζύμι, που θα μπορεί να βρει ο καταναλωτής μόνο στον παραδοσιακό φούρνο.

Έχουμε μια ημερίδα για τα προϊόντα “free from”, μια ιδιαίτερη κατηγορία που αφορά ομάδες πληθυσμού που έχουν διαφορετικές διατροφικές ανάγκες, θα βραβεύσουμε έξι γυναίκες φουρνάρισσες που συμμετείχαν στο ετήσιο ημερολόγιό μας, τονίζοντας τη σημασία της γυναικείας παρουσίας στο αρτοποιείο, και τέλος έχουμε την παρουσίαση πανελλήνιας έρευνας που αφορά στο φούρνο της γειτονιάς, με πολύ ενδιαφέροντα αποτελέσματα για την ύπαρξη, τη συνέχεια και την ανάδειξη του επαγγέλματός μας.

Εκθεσιακές Εκδηλώσεις 2020

Agrotica	28η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΕΦΟΔΙΩΝ	30.1-2.02
ATHENS INTERNATIONAL JEWELLERY SHOW	33η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΚΟΣΜΗΜΑΤΟΣ, ΩΡΟΛΟΓΙΩΝ, ΠΟΛΥΤΙΜΩΝ ΛΙΘΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΘΗΝΑ-METROPOLITAN EXPO	21-24.02
Detrop boutique	29η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	22-24.02
Artozyma	9η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	22-24.02
Freskon	6ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΓΕΓΟΝΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	2-4.04
διεθνής έκθεση βιβλίου Θεσσαλονίκης	17η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΒΙΒΛΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	7-10.05
KASTORIA INTERNATIONAL FUR FAIR	45η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΟΥΝΑΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑ	7-10.05
η Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης 5-13/9/2020	85η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΤΙΜΩΜΕΝΗ ΧΩΡΑ-ΓΕΡΜΑΝΙΑ	5-13.09
BEND THESSALONIKI INNOVATION CAPITAL	ΔΙΕΘΝΕΣ ΓΕΓΟΝΟΣ/ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ	1-4.10
Kosmima	35η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΚΟΣΜΗΜΑΤΟΣ, ΩΡΟΛΟΓΙΩΝ, ΠΟΛΥΤΙΜΩΝ ΛΙΘΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	17-19.10
Philoxenia	36η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ	13-15.11
Hotelia	ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	13-15.11
aqua THERM THESSALONIKI	ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ & ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΥ, ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ, ΥΔΡΕΥΣΗΣ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ, ΠΙΣΙΝΑΣ & ΑΝΑΝΕΩΣΙΜΩΝ ΠΗΓΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	13-15.11
ART THESSALONIKI	5η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	26-29.11
αστερο κοσμος	ΑΣΤΕΡΟΚΟΣΜΟΣ - ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΠΑΡΚΟ	ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ufi IOFA ITTFA IHAPCO CEFA AIPC

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
ΔΕΘ HELEXPO
Εθνικός Φορέας Οργάνωσης Εκθέσεων, Συνεδρίων, Πολιτιστικών Εκδηλώσεων
Κεντρικά Γραφεία: Εγνατίας 154 | 546 36 Θεσσαλονίκη
Τ. 2310 291111 | F. 2310 284732 | www.helexpo.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ | ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ | ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΕΗ | ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ WIND

Μίλα μου Για Κρασί

15 Πρόσωπα Διαλέγουν

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Μόλις αντιληφθείς τις μαγικές στιγμές που σου επιφυλάσσει ο δρόμος του κρασιού, δεν υπάρχει επιστροφή. Μόνο ευχάριστες οινικές διαδρομές, περιτριγυρισμένος από έντονα συναισθήματα.

Σε αυτό το τεύχος θελήσαμε να ακουστούν και οι δικές σας στιγμές γύρω από ένα ποτήρι κρασί. Ζητήσαμε λοιπόν από ανθρώπους ανάμεσα μας, ενδιαφέρουσες προσωπικότητες, να μας απαντήσουν στο εξής ερώτημα: “ποιο κρασί έχετε απολαύσει περισσότερο το τελευταίο διάστημα και γιατί;”. Εκείνοι ανταποκρίθηκαν, έδωσαν τις απαντήσεις τους και τους ευχαριστούμε θερμά!

Άλλες φορές λέω είναι το κρασί. Άλλες πάλι λέω είναι η στιγμή. Τελικά, κατέληξα πως αυτά τα δύο είναι αλληλένδετα. Υπάρχουν, όμως, κι εκείνα τα κρασιά που κάνουν τη στιγμή εμπειρία. **Morgon του Domaine Marcel Lapierre!**

Σότια Δαβάκη, Mr. Vertigo - Marketing Communications Manager

Η αλήθεια είναι πως όταν έλαβα την ερώτηση από τη Μαρία παραξενεύτηκα και, γνωρίζοντας τις γνώσεις της, απάντησα αυθόρμητα: “μα, εγώ δεν ξέρω από κρασί”. Μετά όμως σκέφτηκα τις αμέτρητες αναμνήσεις και τις στιγμές με φίλους κατά τις οποίες μας συντρόφευε ένα καλό κρασί. Εκείνο λοιπόν που απόλαυσα συχνά το 2019 και κράτησε συντροφιά σε εμένα και την παρέα μου πολλά Σαββατοκύριακα στη θάλασσα, την οποία απολαμβάνω από τέλη Μαρτίου μέχρι τέλη Νοεμβρίου, είναι το **La Tour Melas Idylle D’ Achinos Ροζέ**. Έτσι και το 2019, έκλεισε η περίοδος των θαλασσινών εξορμήσεων με τη συντροφιά του, άφθονο γέλιο, και το αγαπημένο μας παραλιακό στέκι σχεδόν άδειο, όπως πρέπει για να απολαύσεις ένα όμορφο ηλιοβασίλεμα υπό τους ήχους της θάλασσας. Σε δύο μήνες, επιτέλους, η συνέχεια.

Μαρίνα Βασιλαρά, Apivita - Global Communications Director

Πρόσφατα είχα τη χαρά να δοκιμάσω ένα αρκετά σπάνιο Pomerol, ένα **Pétrus του 2003**. Η εμπειρία της δοκιμής ενός τόσο πλούσιου σε γεύσεις κρασιού είναι φανταστική. Πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων κατακλύζουν τον ουρανίσκο. Το χρώμα βαθύ σκούρο κόκκινο, απλά σαγηνευτικό! Η απόλαυση ενός καλού κρασιού απογειώνεται όταν το συνδυάσεις με καλή παρέα και το σωστό φαγητό. Η βραδιά εκείνη είχε και τα δύο! Μου έχει μείνει αξέχαστο και ανυπομονώ να βρεθούν ευκαιρίες να δοκιμάσω και άλλες χρονιές.

Γιάννης Γκιουζένης, Giouzenis Jewellery

Πέρα από το φαγητό που είναι η πρώτη μου αγάπη, μου αρέσει να συνοδεύω το γεύμα μου μ’ ένα ποτήρι κόκκινο ή λευκό κρασί. Ακόμα και στο τέλος μιας κουραστικής ημέρας ή εβδομάδας, ένα ποτήρι κρασάκι είναι ό,τι πρέπει για να μας χαλαρώσει. Το κόκκινο, αλλά και το λευκό κρασί, προσφέρουν ευεργετικές ιδιότητες στον οργανισμό μας, αρκεί να καταναλώνονται με μέτρο. Ειδικότερα, το κόκκινο θεωρείται το πιο ευεργετικό απ’ όλα τα αλκοολούχα ροφήματα. Η ρεσβερατρόλη που βρίσκεται στη φλούδα των κόκκινων σταφυλιών είναι αντιοξειδωτική ουσία που λειτουργεί ευεργετικά για το κυκλοφορικό σύστημα. Ένα ξηρό κόκκινο κρασί που έχω ξεχωρίσει και θεωρώ ότι “καπάρωσε” γρήγορα τη θέση ανάμεσα στα δημοφιλέστερα ελληνικά ερυθρά κρασιά στην εγχώρια, αλλά και στην ξένη αγορά είναι το **Κτήμα Άλφα**. Η ελαφριά, φίνα γεύση που αφήνει στους γευστικούς μας κάλυκες αποτελεί το κατάλληλο συνοδευτικό σε κρεατοφαγικά εδέσματα. Στην υγειά σας!

Γεωργία Βαβουρανάκη, Διαιτολόγος-Διατροφολόγος

Το χειμώνα γενικά απολαμβάνω περισσότερο το κόκκινο κρασί. Μου ζεσταίνει την καρδιά! Ένα κρασί που μου άρεσε πάρα πολύ τελευταία είναι της οινοποιίας Τσάνταλη, το **Άβατον Ερυθρός Αγιορείτικο**. Το Άβατον αποτελεί ένα από τα κορυφαία κρασιά στο portfolio της εταιρείας και αντιλαμβάνομαι γιατί. Είναι ένα κρασί πλούσιο σε συστατικά που αφήνουν το στόμα γεμάτο από γευστικές εντυπώσεις. Τα κρασιά που μεταφράζονται σε συναίσθημα είναι και αυτά που με μαγεύουν περισσότερο! Το Άβατον τα κατάφερε. Αν το συνοδεύσεις και με το σωστό γεύμα, τότε η εμπειρία του είναι απογειωτική.

Angelique Δούκα, Ginger Communications

Προχθές το βράδυ, σε ένα από τα πιο αγαπημένα μου wine bars της Αθήνας δοκίμασα ένα εξαιρετικό λευκό ποτήρι ποικιλίας **Riesling 2009 Αντωνόπουλου**. Η ποικιλία Riesling είναι αγαπημένη μου και δύσκολα στην Ελλάδα μπορεί να καλλιεργηθεί. Ο συγκεκριμένος οινοποιός κατόρθωσε να τη βγάλει στην Αχαΐα και το αποτέλεσμα είναι πολύ καλό.

Αλέξανδρος Κασσανδρινός, Δικηγόρος

Ένας λόγος που θα μου μείνει αξέχαστο το φετινό ταξίδι μου στη χριστουγεννιάτικη Βιέννη (πέρα από τους προφανείς) είναι και η ευκαιρία που είχα να εξερευνήσω τον αυστριακό αμπελώνα και, μεταξύ άλλων, να δοκιμάσω αρκετές εκδοχές της λευκής τοπικής ποικιλίας Gruner Veltliner. Από αυτές ξεχώρισα το **Gruner Veltliner του Weingut Brundlmayer**, ενός από τους παλαιότερους και πιο εμβληματικούς οινοπαραγωγούς της Αυστρίας, από την περιοχή Kamptal, ένα κρασί με έντονα αρωματικό χαρακτήρα, κομψό, με τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας να είναι εμφανή και αριστοτεχνικά δομημένα. Πράσινες νότες μήλου και αχλαδιού μπλέκονται με νύξεις λευκού πιπεριού σε ένα ιδιαίτερο και χαρακτηριστικό φόντο ανθόμελου - τόσο ιδιαίτερο, τόσο απολαυστικό!

Ιλιάδα Κλάνγκου, Fragrance Expert

Το κρασί που απόλαυσα περισσότερο τις τελευταίες ημέρες ήταν **ο Κοκκινόμυλος από το Κτήμα Τσέλεπου**. Είναι ένα δυνατό κρασί με όμορφο ρουμπινί χρώμα. Πριν το γευτείς σου έρχονται στη μύτη αρώματα από κόκκινα φρούτα, κυρίως κεράσι. Έχει γεμάτη γεύση, έντονο σώμα που σου βγάζει σοκολάτα και καφέ, συνοδεύοντας άριστα το κόκκινο κρέας.

Ανδρέας Κόμης, Γυναικολόγος

Μια από τις πιο αγαπημένες μου γεύσεις είναι το απολαυστικό και δροσιστικό **Moscato d'Asti** (Ga D'Gal Vigna Vecchia, Villa Jolanda, Casarito και άλλα). Είναι ένα κρασί που με συνδέει από την πρώτη γουλιά με όμορφα συναισθήματα. Ο frizzante χαρακτήρας του προσδίδει έναν εορταστικό τόνο σε κάθε περίσταση, είτε πρόκειται για ένα ελαφρύ δείπνο για δύο, είτε ένα απόγευμα με καλή παρέα και, φυσικά, όταν λειτουργεί συνοδευτικά με μια ποικιλία τυριών.

Μαρία Κουλούρη, PR Manager

Το κρασί που απολαμβάνω το τελευταίο διάστημα είναι το **Μαυρούδι από το Οινοποιείο Σωτηρίου**. Έχει χρώμα σχεδόν βιολετί, είναι ξηρό και γεμάτο αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων. Εξαιρετική επιλογή για τους λάτρεις της Μαυροδάφνης. Το προτείνω ανεπιφύλακτα!

Βάσω Κούσουλα, Ιδρυτικό μέλος του Σωματείου ΠΝΟΗ Youth - Dame de la Chaîne des Rôtisseurs

---

Έκρηξη νιότης ο **Νεαρός Τσαπουρνάκος του Κτήματος Βογιατζή**, με έντονο χαρακτήρα και φρεσκάδα, χωρίς όμως να είναι καθόλου... ατίθασος. Τα αρώματα κόκκινων φρούτων, αλλά κι ένα απαλό υπόβαθρο βοτάνων και μπαχαρικών, δημιουργούν ένα εξαιρετικό σύνολο, ένα κρασί με υπέροχες στρογγυλές τανίνες, κομψό, σχεδόν βουτυράτο. Αγαπημένο ελληνικό κτήμα με τη σφραγίδα του πολύ σπουδαίου επαγγελματία και καλλιτέχνη Γιάννη Βογιατζή. Του έχω αδυναμία γιατί ο Νεαρός αυτός με κατέπληξε από την πρώτη γουλιά, και έκτοτε εξακολουθεί να με κρατά δέσμια. Ανυπομονώ πάντα για την επόμενη φιάλη. Ίσως απόψε;

Μαρούλα Μαυρογιαννοπούλου, notanexpert.gr

Ένα κρασί που δοκίμασα για πρώτη φορά στο Λονδίνο και με ενθουσίασε είναι το **Fleur de Savagnin 2014 Domaine de la Tournelle**, ένα τυπικό κρασί από την περιοχή Jura της ανατολικής Γαλλίας. Όπως συνηθίζεται στην περιοχή του Jura, το κρασί είχε υποστεί εσκεμμένα μια ελαφρά οξείδωση που το έκανε πολύ ξηρό, με εξαιρετική οξύτητα και έντονα πικάντικο - είχε χαρακτηριστικά sherry. Το συνδύασα με πικάντικη ινδική κουζίνα και ήταν απολαυστικότατο.

Μιχάλης Μπούσιας, Επιχειρηματίας-Εκδότης

Σε μια πρόσφατη χριστουγεννιάτικη εξόρμηση στο Νυμφαίο είχα την ευκαιρία να δοκιμάσω ένα ροζέ ελληνικό κρασί, τις **Ακακίες του Κυρ-Γιάννη**. Η παρέα εξαιρετική και τα συνοδευτικά γαλλικά τυριά θεσπέσια! Τι άλλο μπορεί να ζητήσει κανείς; Το αναπολώ ακόμα!

Έλενα Πολυμέρου, Ιατρός Δερματολόγος

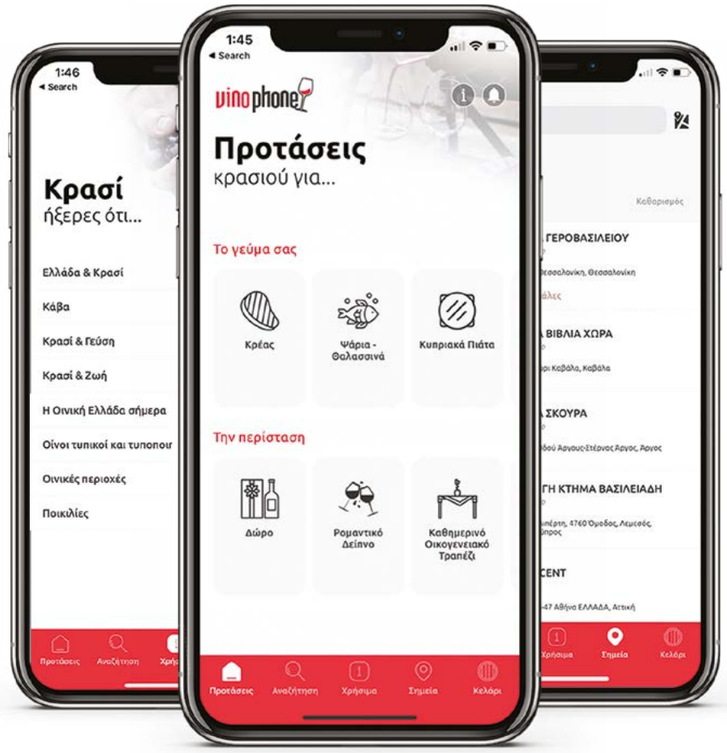
Η μαγεία σε ένα μπουκάλι κρασί, πέρα από τα αρώματα και τη γεύση του, είναι οι μνήμες που σου ξυπνάει, μην αφήνοντάς σε ποτέ να ξεχάσεις την πρώτη φορά που το γεύτηκες, όπως ακριβώς συμβαίνει και με τον έρωτα... Πρωτοχρονιά του 2020 "γνώρισα" ένα τέτοιο κρασί: Το **Zenato Amarone della Valpolicella Classico 2015**. Ήμασταν, επιλεκτικά, απομονωμένοι σε ένα μικρό σαλέ, ακριβώς πάνω στην πίστα του σκι, σε ένα εκπληκτικό βουνό της κεντρικής Ιταλίας, όπου μας "βρήκε" ο νέος χρόνος να δοκιμάζουμε τοπικά ιταλικά αλλαντικά, pizza bianca και αυτό το υπέροχο κόκκινο κρασί. Ένα κρασί τόσο έντονο και βαθύ, με πυκνά αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και σοκολάτας. Ένα κρασί που θα μου θυμίζει πάντα όλα όσα ένιωσα εκείνη την Πρωτοχρονιά του 2020!

Λένια Σπηλιοπούλου, Συμβολαιογράφος

Γενικότερα, ανήκω στην κατηγορία των ανθρώπων που προτιμούν το κόκκινο κρασί έναντι του λευκού. Στην καρδιά του χειμώνα όλο αυτό ενισχύεται και έτσι, μπορώ να πω με σιγουριά πως αυτή την περίοδο απολαμβάνω περισσότερο από κάθε τι τη γεμάτη γεύση ενός Malbec και ειδικότερα του **"Broquel"** που είναι το αγαπημένο μου. Αυτό που μου αρέσει στο αργεντίνικο αυτό κρασί είναι ο συνδυασμός ενός γεμάτου σώματος με μια γλυκιά φρουτώδη επίγευση, και το γεγονός ότι έχει πλούσια αρώματα, είναι πληθωρικό και ολοκληρωμένο.

Μαντώ Χαζάπη, Συγγραφέας

vinophone



ΔΩΡΕΑΝ εδώ

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

#VinoPhone

Ένας Sommelier στο κινητό σου

- Το κρασί είναι **απόλαυση**. Γνώρισε το
- Βρες το ιδανικό **κρασί** για το γεύμα σου
- **Μάθε** τα πάντα για **όλα** τα Ελληνικά κρασιά
- Οργάνωσε την **κάβα** και τις **λίστες** σου
- Εντυπωσίασε την **παρέα** σου με γνώσεις
- **Χάρτης** με όλα τα **επισκέψιμα** οινοποεία

Masterzen

Κρασί +

Gadgets, Βιβλία και Αντικείμενα
Που Αγκαλιάζουν την Οινική Εμπειρία

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Καλωσήρθατε στο καθιερωμένο ραντεβού μας με τα παραφερνάλια του κρασιού - gadgets, αντικείμενα και 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 κάθε οινόφιλο σπίτι.

Gadgets

Vivino
Τιμή: Δωρεάν

Με πάνω από 30 εκατομμύρια χρήστες, η ηλεκτρονική εφαρμογή “Vivino” σας παρέχει πλήθος πληροφοριών για το κρασί σας με μια φωτογραφία του μπουκαλιού που θα τραβήξετε από το κινητό σας. Προσφέρει πολλές δυνατότητες, όπως το ταίριασμα με συγκεκριμένα φαγητά ή ακόμα και η δυνατότητα αγοράς του κρασιού με λίγα κλικ. Διαθέσιμο για συσκευές Apple και Android, είναι μια εύχρηστη εφαρμογή, τόσο για αρχάριους όσο και για προχωρημένους στον κόσμο του κρασιού, αν και για τους τελευταίους το “Delectable” ίσως αποτελέσει καταλληλότερη λύση. Όσο για τους συλλέκτες, το “CellarTracker” παραμένει μια αξιόπιστη επιλογή.

Objects

Άλμπουμ για Ετικέτες Φιαλών
Τιμή: € 19,70

Αν είστε παραδοσιακός τύπος, αλλά και λάτρης των κρασιών που ανοίξατε, τότε ένα άλμπουμ για τις ετικέτες των φιαλών θα σας φανεί χρήσιμο. Δίνει μια αίσθηση διάρκειας στην απόλαυση του κρασιού, σας βάζει στη διαδικασία να σημειώσετε την παρέα και την περίσταση κατά την οποία καταναλώθηκε μια φιάλη, ενώ για... arts and crafts τύπους, η δεξιοτεχνία της αφαίρεσης της ετικέτας αποτελεί πρόκληση από μόνη της! Στο e-shop του Kylix θα βρείτε μια καλή επιλογή, όμως αν θέλετε κάτι πιο ιδιαίτερο για δώρο, μπορείτε να σχεδιάσετε και να δέσετε το δικό σας άλμπουμ, διακοσμώντας το με τα αρχικά του παραλήπτη σε πιο εξειδικευμένα καταστήματα.

Καράφα Peugeot
Τιμή: € 55,00

Μια καράφα, όπως η εντυπωσιακή αυτή πρόταση Peugeot 75 cl Variation που θα βρούμε στην Παρουσίαση, μπορεί να απογειώσει ένα κρασί, αφήνοντάς το να αναπνεύσει και επιτρέποντάς του να αναδείξει τα αρώματά του. Décantage χρειάζονται τα καλής ποιότητας ερυθρά, κυρίως, κρασιά που έχουν περάσει πολλά χρόνια στη φιάλη μέσα στην οποία έχει σχηματιστεί ίζημα. Το ίζημα δεν είναι κάτι κακό, αντίθετα, αποδεικνύει ότι το κρασί δεν έχει περάσει από φιλτράρισμα, όμως δεν πρέπει να περνάει στα ποτήρια μας, καθώς αν το πιούμε θα προσθέσει μια πικρή γεύση στο στόμα και θα χαλάσει τη διαύγεια και άρα την αισθητική του κρασιού μας. Επίσης, με τη διαδικασία της μετάγγισης, το κρασί θα έρθει σε επαφή με το οξυγόνο, γεγονός που θα το βοηθήσει να αναζωογονηθεί και να εκφράσει καλύτερα τα πολύπλοκα αρώματά του.

Ανοιχτήρι Brucart
Τιμή: € 70,02

Το ανοιχτήρι αποτελεί αναγκαιότητα για να απολαύσουμε ένα κρασί, εκτός κι αν έχουμε επενδύσει σε ένα σύστημα Coravin, το οποίο όμως αποτελεί μιαν άλλη ιστορία... Η μεγάλη διαβάθμιση στην τιμή ενός tirbuşon είναι ενδεικτική των διαφορών που θα βρει κανείς τόσο σε ό,τι αφορά την ποιότητα όσο και στο design. Το συγκεκριμένο αυτό ανοιχτήρι Brucart της εταιρείας Pulltex, που εμπορεύεται μια σειρά από εργαλεία για την απόλαυση του κρασιού, θυμίζει γρύλο και με μικρές εγκοπές βοηθά τον χρήστη να σηκώσει απαλά το φελλό.

Books

World Atlas of Wine
Τιμή: € 33,00

Η απόλυτη βίβλος του κρασιού, έγραψε ιστορία όταν κυκλοφόρησε το 1971 και τώρα, στην πιο πρόσφατη 8η έκδοσή της, αποτελεί το απαραίτητο εγχειρίδιο και σημείο αναφοράς για επαγγελματίες του χώρου, αλλά και για ερασιτέχνες που θέλουν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους για το κρασί με δομημένο τρόπο. Όσο για το συγγραφικό δίδυμο Hugh Johnson και Jancis Robinson, θεωρούνται και οι δύο ιερά τέρατα στο χώρο του κρασιού. Αν πρόκειται να επενδύσετε σε ένα βιβλίο, ας είναι αυτό και θα είστε καλυμμένοι. Ίσως το πιο οικονομικό deep dive στην οινογνωσία, αν και υποψιαζόμαστε ότι με το πού μπείτε στη διαδικασία να ανοίξετε τους ορίζοντές σας γεωγραφικά και ιστορικά, ο οδηγός αυτός θα είναι μόνο η αρχή.

Tastes

Ζελέ Κρασιού
Τιμή: € 13,50

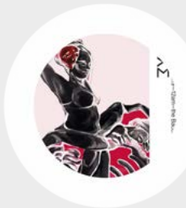
Το κρασί έχει και τα παρελκόμενά του. Το μεζεδάκι του, μια ιδιαίτερη λιχουδιά που θα το συνοδεύσει ή κάποιο πατέ. Στο Great Food βρήκαμε πολλά και ενδιαφέροντα συνοδευτικά, τη δυνατότητα παραγγελίας φιαλών κρασιού, αλλά και μια ξεχωριστή πρόταση, τα “ζελέ κρασιού” που θα τα ταιριάξετε σε κάθε πλατό που θα φτιάξετε.

Events

Οινόραμα
Τιμή Προπώλησης: € 12,00

Η προτελευταία μας πρόταση έχει να κάνει με μια μεγάλη έκθεση κρασιού. Το Οινόραμα θα πραγματοποιηθεί φέτος 7-9 Μαρτίου στο Ζάππειο Μέγαρο, με τους μεγαλύτερους Έλληνες παραγωγούς να βρίσκονται εκεί. Μια βόλτα στο όμορφο ανοιξιάτικο Ζάππειο, με δόσεις οινογνωσίας, είναι πάντα μια καλή ιδέα. Ίσως βρείτε και τους contributors της αθηΝΕΑς κάπου εκεί!

Βάκχες 2020
Γενική Είσοδος: € 10,00



Κλείνουμε με ένα ανατρεπτικό φεστιβάλ κρασιού με μουσική, ομιλίες και πάρτι στο Ρομάντσο, την Παρασκευή 6 Μαρτίου 2020, από τις 11:00 π.μ. Μέσα από την οινική έκθεση Βάκχες, οι διοργανωτές θέλουν να αναδείξουν την ανεπιτήδευτη, αυθεντική χροιά του κρασιού, ενώνοντας τον κόσμο που αγαπάει το κρασί και τη μουσική. Πιστεύουν ότι δε χρειάζεται να ανήκει κανείς σε καμία συγκεκριμένη ομάδα για να απολαύσει αυτά τα δύο και θεωρούν ότι το κρασί είναι πάνω απ’ όλα ένα μέσο για να χαρίσουμε στην καθημερινότητά μας λίγη μαγεία!

Αφιέρωμα: ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Το φαγητό είναι απόλαυση. Οι γαστρονομικές νοστιμιές είναι η καθημερινή αναζήτηση για όλους. Για όλους; Ίσως τελικά όχι όλους. Και δε μιλάμε για εκείνους που δεν έχουν πρόσβαση στο φαγητό λόγω έλλειψης χρημάτων. Αλλά για εκείνους που για διαφορετικούς λόγους επέλεξαν να μη τρώνε κάποιες τροφές ή δε μπορούν ακόμη κι αν το θέλουν.

Πρόκειται για μια παγκόσμια τάση που αυξάνεται και στην Ελλάδα: ολοένα περισσότερος κόσμος επιλέγει να γίνει vegan και πολλοί περισσότεροι είναι πια και οι χορτοφάγοι. Και οι δύο αυτές ομάδες έχουν μια σχετικά πιο περιορισμένη παλέτα προϊόντων διατροφής τα οποία μπορούν να καταναλώσουν.

Την ίδια στιγμή, όσοι έχουν θέμα με τη γλουτένη, που τελικά υπάρχει σε περισσότερα προϊόντα απ' ό,τι φανταζόμαστε, έχουν λίγα σημεία στα οποία μπορούν να βρουν συσκευασίες με είδη που να είναι καθαρά από γλουτένη.

Η δυσανεξία στη λακτόζη είναι μία ακόμη περίπτωση που πλήττει πολύ κόσμο. Εκεί τα πράγματα είναι ακόμη πιο περίπλοκα, γιατί η λακτόζη υπάρχει σε πολλά προϊόντα που περιλαμβάνονται σε μαγειρεμένα φαγητά.

Κοινωνικά, υπάρχει μεγάλο θέμα με όλα αυτά. Μπορεί να είναι πιο πολλοί απ' ό,τι νομίζουμε εκείνοι που χρειάζονται κάτι διαφορετικό. Σκεφτείτε για παράδειγμα τα μικρά παιδιά σ' ένα παιδικό πάρτυ.

Ιδανική επιλογή για όσους έχουν αποκλείσει τα τυροκομικά και τα ζωϊκά συστατικά από τη διατροφή τους, για λόγους υγείας ή στάσης ζωής, αποτελεί το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο.

Τα νόστιμα τυροπιτάκια, πιτσάκια ή τοστ για μερικά παιδιά είναι απαγορευμένα λόγω της δυσανεξίας/αλλεργίας τους στο γάλα. Τι ιδέες να σκεφτούν οι γονείς για να έχουν και γι' αυτά τα παιδιά κάτι που να μη τα κάνει να νοιώθουν περίεργα;

Ή φέρτε στο μυαλό σας ένα κάλεσμα για δείπνο σε φίλο που ξέρει από κρασί και έχει δημιουργήσει ένα εξαιρετικό μενού, συμπεριλαμβανομένου και ενός πλατό τυριών και αλλαντικών. Το οποίο όμως δεν απευθύνεται σε όλους τους συνδαιτυμόνες. Το ξέρει ότι υπάρχει θέμα. Λύση όμως δε ξέρει πώς να δώσει. Που φυσικά υπάρχει. Γιατί, όπως πάντα, η ζήτηση δημιουργεί την προσφορά.

Ιδανική επιλογή λοιπόν για όσους έχουν αποκλείσει τα τυροκομικά και τα ζωϊκά συστατικά από τη διατροφή τους, για λόγους υγείας ή στάσης ζωής, αποτελεί το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο.

Είναι επίσης κατάλληλο και για όσους παρουσιάζουν ευαισθησία ή δυσανεξία στη λακτόζη και γλουτένη.

Πρόκειται για ένα μη γαλακτοκομικό προϊόν, που παρασκευάζεται αποκλειστικά από προσεγμένης ποιότητας φυτικά συστατικά: νερό, λάδι καρύδας, άμυλο πατάτας και ταπιόκας, φυσικό εκχύλισμα ελιάς, β-καροτένιο, φυτικό άρωμα, βιταμίνη Β12. Ο συνδυασμός τους προσφέρει ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα, όχι μόνο γεύσης, αλλά και θρεπτικής αξίας, ενώ ο εμπλουτισμός του με τη βιταμίνη Β12 (2mg/100gr) και το αντιοξειδωτικό φυσικό εκχύλισμα ελιάς το καθιστούν διατροφικά ανώτερο προϊόν.

Εξαιρετικά σημαντική και απαραίτητη σε όλα τα στάδια της ζωής, η βιταμίνη Β12 συμβάλλει καθοριστικά στην ομαλή λειτουργία του νευρικού συστήματος και τη σύνθεση των ερυθρών αιμοσφαιρίων.

Καθώς κύριες πηγές της είναι τα ζωικά προϊόντα, όπως κρέας, ψάρι, γαλακτοκομικά, αυγά και συκώτι, είναι απαραίτητη στους αυστηρά χορτοφάγους ή vegan, οι οποίοι παρουσιάζουν έλλειψη σε αυτή. Γι΄αυτό, άλλωστε, δημιουργήθηκε το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ με Β12, ώστε να καλύπτει τις διατροφικές ανάγκες των ομάδων, αυτών, μέσα από ένα καλά δομημένο πρόγραμμα διατροφής.

Η εξαιρετική του συμπεριφορά κατά το μαγείρεμα, καθώς και η φίνα γεύση του, κάνει το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο αγαπημένο συστατικό για μοναδικά πιάτα. Δένει τέλεια στα σάντουιτς και σε κάθε είδους σαλάτα. Λιώνει υπέροχα στα τοστ και στην πίτσα, ταιριάζει στις μακαρονάδες, στα σουφλέ, στις χορτοφαγικές πίτες, και σε πολλά ακόμη απολαυστικά πιάτα.

Πρόσφατα δημιουργήθηκε και ένα ακόμη προϊόν, το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο λευκό. Ένα 100% φυτικό προϊόν, ιδιαίτερα εύγευστο, που δίνει λύση σε όσους αποφεύγουν τη φέτα. Έχει τη νοστιμιά του λευκού τυριού, αλλά δεν είναι τυρί, είναι ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο.

Αναζητήστε τις "ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΕΣ" συνταγές στο www.evlogimeno.com

ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ
νηστίσιμο
Δεν είναι τυρί
είναι... ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ
Πιστεύεις στα θαύματα;
Αν πιστεύεις... συμβαίνουν!
Νηστεία; Vegan διατροφή; Τροφικές δυσανεξίες;
Αν γύρισες σελίδα στη διατροφή σου και έχεις αποκλείσει το τυρί,
το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο είναι η ιδανική λύση!
Ένα μη γαλακτοκομικό προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από επιλεγμένα φυτικά συστατικά,
εμπλουτισμένο πλέον με την πολύτιμη βιταμίνη Β12, την τόσο απαραίτητη στους χορτοφάγους!
Κίτρινο ή λευκό έχει εξαιρετική γεύση και συμπεριφορά κατά το μαγείρεμα,
γι' αυτό έγινε αγαπημένο συστατικό σε πολλές νηστίσιμες και vegan συνταγές. Η σελίδα γύρισε!
Vegan
Πηγή Βιταμίνης B12
με φυσικό εκχύλισμα ελιάς
Χωρίς Λακτόζη
Χωρίς Καζεΐνη
Ιδανικό για Vegan
Χωρίς Γλουτένη
Χωρίς Σόγια
FAMILY food
www.evlogimeno.com
ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ
νηστίσιμο
METAGENESIS

Η Ιστορία Ενός Ανατρεπτικού Αρτιζάνου από τα Μέγαρα Αττικής

Χρήστος Κουλουριώτης και το The Knack Project

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Ο Χρήστος Κουλουριώτης γεννήθηκε και μεγάλωσε στα Μέγαρα Αττικής, μια περιοχή με μακρά ιστορία γύρω απ' το κρασί. Η οικογένειά του είχε ιδιόκτητα αμπέλια, ειδικά πριν τη φυλλοξήρα που τα προσέβαλε το 1974, με αποτέλεσμα το κρασί να μη λείπει από τις παιδικές του αναμνήσεις.

Μεγαλώνοντας, διατηρούσε πάντα ενεργό το ενδιαφέρον του για το κρασί. Αν και το βασικό του επάγγελμα είναι Μηχανικός Λογισμικού και Πληροφοριακών Συστημάτων, το 2009 αποφάσισε να ξεκινήσει οινικές σπουδές στο Wine & Spirits Professional Center (WSPC®), τις οποίες και ολοκλήρωσε λίγα χρόνια αργότερα, με τον υψηλότερο τίτλο που προσφέρει το WSET του Λονδίνου παγκοσμίως, το Diploma in Wine & Spirits Level 4.

Μη θέλοντας να πάει χαμένος ο κόπος του και οι βαθιές γνώσεις που είχε αποκτήσει γύρω από το κρασί, αποφάσισε να δημιουργήσει το The Knack Project.

Μια Ροκ Νουβέλα Μυστηρίου

Αν μου ζητούσατε να το παρομοιάσω με κάτι, ίσως η πρώτη μου επιλογή να μην ήταν η ροκ μπάντα The Knack, από την οποία έχει πάρει το όνομά του. Περισσότερο μου θυμίζει νουβέλα μυστηρίου, που κρατάει τον αναγνώστη της σε εγρήγορση κάθε στιγμή. Μέσα από το The Knack Project, ο Χρήστος θέλει να δημιουργήσει κρασιά που να σαγηνεύουν, τόσο αρωματικά και γευστικά, όσο και εμφανισιακά. Σκοπός του είναι να δημιουργεί μια μικρή παραγωγή με αξεπέραστη ποιότητα, που να ξαφνιάζει τον καταναλωτή και να τον κάνει να τα αναζητά.

Φανατικός οπαδός της σχολής των νατουραλιστών, και των ελάχιστων παρεμβάσεων στην οινοποίηση διατηρεί μια πολύ στενή και ιδιαίτερη σχέση με το προϊόν του. Τα αμπέλια, όπως και το οινοποιείο του, βρίσκονται στα Μέγαρα, στις πλαγιές των Γερανείων σε υψόμετρο 300 - 600 μ. εκεί όπου ο Χρήστος έχει επιλέξει να ζει μόνιμα, με τη σύζυγο και τα δύο παιδιά του.

Η δημιουργική του εμμονή με την τελειότητα τον οδηγεί καθημερινά. Η πλειοψηφία των αμπελώνων είναι ηλικίας πάνω των 30 ετών όπου παρεμβαίνει ελάχιστα. Λίγο πριν τον τρύγο κάνει αραίωση φορτίου, που σημαίνει ότι απομακρύνει μεγάλη ποσότητα του παραγόμενου φρούτου, ώστε να πετύχει τη καλύτερη δυνατή ποιότητα στο τελικό του προϊόν.

Το ίδιο σκεπτικό ακολουθεί και στην οινοποίηση, αφήνοντας τη ζύμωση να ξεκινήσει αυθόρμητα με τις γηγενείς ζύμες χωρίς καμία άλλη προσθήκη. Δεν σταθεροποιεί ,δεν φιλτράρει, και θειώνει ελάχιστα τα κρασιά, ενώ βασικό του μέλημα είναι να διατηρεί το χώρο του οινοποιείου απόλυτα καθαρό.

Περισσότερο μου θυμίζει νουβέλα μυστηρίου, που κρατάει τον αναγνώστη της σε εγρήγορση κάθε στιγμή.

Η καλαίσθητη και ίσως ανατρεπτική funky εμφάνιση της φιάλης τραβάει αμέσως το βλέμμα, αφού στην εμπρόσθια ετικέτα απεικονίζεται ένα μυστηριώδες πρόσωπο με δυο όψεις, τις οποίες μπορεί κανείς να διακρίνει από διαφορετικές πλευρές. Εμπεριέχει αρσενικά και θηλυκά στοιχεία, αλλά και διαφορετικές προσωπικότητες, χωρίς όμως να αναγράφεται καμία πληροφορία για το κρασί στην ετικέτα . Ο εξαιρετικής ποιότητας φελλός, αλλά και το κερί με το οποίο σφραγίζεται η φιάλη, ανεβάζουν ακόμα ψηλότερα τον πήχη.

Τα Όμορφα Πράγματα Θέλουν Χρόνο

Βέβαια, πρόκειται για ιδιαίτερα κρασιά, που δεν απευθύνονται σε όλους. Δεν είναι εκδηλωτικά από την πρώτη στιγμή, αντίθετα, πρέπει να τα εξερευνήσεις με μεγαλύτερη συγκέντρωση και προσοχή, καθώς προσπαθούν να σε σαγηνεύσουν με την υφή, με τον τρόπο που “τα μασάς”, με την απαλότητά τους, και γι’ αυτό το λόγο μπορεί εύκολα να τα προσπεράσεις, χωρίς να τους δώσεις την κατάλληλη σημασία.

Χρειάζονται το χρόνο τους, καθώς εξελίσσονται κατά τη διάρκεια της ώρας και μεταλλάσσονται, αναδεικνύοντας τη φινέτσα και την ισορροπία που τα χαρακτηρίζει. Εξάλλου, κρασί δεν είναι μόνο η γεύση. Πολλές φορές το τι υπάρχει γύρω απ’ αυτό είναι που κάνει ένα κρασί πραγματικά μαγευτικό, οδηγώντας την εμπειρία σ’ ένα τελείως διαφορετικό επίπεδο.

Οινικές εκπλήξεις

Προς το παρόν διατίθενται δυο κρασιά ελάχιστων παρεμβάσεων ήπιας φυσικής οινοποίησης, πολύ περιορισμένης παραγωγής. Ένα κόκκινο από Μούχταρο ή Μουχτάρι όπως το αναφέρουν στην περιοχή, και ένα λευκό από Chardonnay. Από τον τρύγο του 2019 ετοιμάζει, επιπλέον, ένα Σαββατιανό και μια Ρετσίνα, επίσης ήπιας φυσικής οινοποίησης, ενώ πειραματίζεται με ένα orange Σαββατιανό.

Μέχρι στιγμής όλα δείχνουν πως ο Χρήστος “has the knack” “το ‘χει”. Διαθέτει το χάρισμα, γι’ αυτό ας αφήσουμε το έργο του να μιλήσει και τα κρασιά του να μας παρασύρουν σε νέα συναρπαστικά ταξίδια.

Πρόκειται για ιδιαίτερα κρασιά, που δεν απευθύνονται σε όλους. Δεν είναι εκδηλωτικά από την πρώτη στιγμή, αντίθετα, πρέπει να τα εξερευνήσεις με μεγαλύτερη συγκέντρωση και προσοχή.

Τα σημεία όπου μπορείτε να γευτείτε ή να προμηθευτείτε τα κρασιά του The Knack Project είναι η κάβα Mr Vertigo, οι κάβες-wine bars Vintage, Materia Prima, Τανίνη Αγάπη Μου και η ηλεκτρονική κάβα Greece and Grapes.

Το Μενού του Χειμώνα

Απολαυστικοί Συνδυασμοί για το Τραπέζι Σας

Σούπα Βελουτέ Κουνουπίδι με Μπλε Τυρί Castello

ΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ

ΜΕΡΙΔΕΣ
4

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
10'

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
20-25'

Όσο διαρκεί ακόμα ο χειμώνας, τις βραδιές μας θα ζεστάνει μοναδικά μια πλούσια βελούδινη σούπα, συνοδευόμενη από μια φέτα προζυμένιο οκτάσπορο ψωμί.

Στη συνταγή αυτή, το κουνουπίδι και η κρέμα γάλακτος ισορροπούν άψογα με την γεύση του Castello Danablu, του υψηλής ποιότητας μπλε τυριού Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

ΥΛΙΚΑ

- 1 κουταλιά ελαιόλαδο- 50 γρ. λάδι
- 2 κουταλιές βούτυρο Lurpak
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1⁄2 σκελίδα σκόρδο
- 1 πατάτα καθαρισμένη και κομμένη σε κομμάτια
- 1 μικρό κουνουπίδι (900 γρ.)
- 600 ml ζωμό κοτόπουλου
- 1,2 lt stock κοτόπουλου ζεστό
- 100 γρ. μπλε τυρί Castello Danablu
- 6-7 μισχάκια saffron (σαφράν)
- 100 γρ. Arla κρέμα γάλακτος
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετείτε μια μεσαία κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και βάζετε το ελαιόλαδο και το βούτυρο Lurpak να ζεσταθούν.
2. Σοτάρετε για πολύ λίγο το σκόρδο και το κρεμμύδι και συνεχίζετε προσθέτοντας την πατάτα κομμένη σε μικρά κομμάτια και το κουνουπίδι κομμένο σε φουντίτσες.
3. Προσθέτετε το ζωμό, το αλάτι και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι, χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε το φαγητό να σιγοβράσει για 20-25 λεπτά.
4. Όταν η σούπα είναι έτοιμη, την αποσύρετε από την φωτιά και την περνάτε με ένα pimer, μέχρι να πάρει μια ωραία βελούδινη υφή, προσθέτοντας την Arla κρέμα γάλακτος, μαζί με το μισό μπλε τυρί Castello Danablu.
5. Σερβίρετε τη σούπα σε μικρά ατομικά μπολάκια με μερικά μικρά κομμάτια από μπλε τυρί Castello Danablu και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
6. Συνοδεύετε με μια φέτα προζυμένιο οκτάσπορο ψωμί κομμένη στα δύο.

Συνδυάζουμε με:
The King's Court of Fthia 2017, Οινοποιείο Αρλεκοίνων Χώρα

Ένα απρόσμενο χαρμάνι των ποικιλιών Ασύρτικο και Μπατίκι μας χαρίζει αυτό το συλλεκτικό κρασί, του οποίου τα αρώματα καραμελωμένων φρούτων, αλλά και το γεμάτο σώμα, ισορροπούν με την αλμυρή γεύση του μπλε τυριού Castello.

Χταπόδι με Μους Φάβας και Κρίταμο

ΤΟΥ ΙΑΣΩΝΑ ΧΑΪΚΑΛΗ

ΜΕΡΙΔΕΣ
6

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
90'

ΒΡΑΣΜΟ
90'

Το κρίταμο είναι ένα πανάρχαιο και πολύτιμο συστατικό της διατροφής των παράλιων λαών της Μεσογείου που ανακαλύψαν πρώτα οι Αρχαίοι Έλληνες. Εξελίχθηκε ως φυτό που επιβιώνει σε ακραίες συνθήκες, αναπτύσσοντας έτσι ένα μοναδικό και πολύτιμο για την υγεία, κοκτέιλ συστατικών.

Μεγαλώνει άγριο και μοναχικό στο βράχο, δίπλα στη θάλασσα και τα συνδυάζει όλα: μοναδική γεύση, πολλαπλή δυνατότητα μαγειρικής αξιοποίησης, ξεχωριστή ιστορία και παράδοση, και εκπληκτικές ευεργετικές ιδιότητες ως μέρος μιας σύγχρονης υγιεινής διατροφής.

Το εκτιμούσε ιδιαίτερα ο Ιπποκράτης και ο φημισμένος Έλληνας βοτανολόγος, Διοσκουρίδης, ενώ οι ναυτικοί στη Μεσόγειο το έτρωγαν για να προστατευτούν από το σκορβούτο, καθώς περιέχει αιθέρια έλαια, μεταλλικά άλατα, ιώδιο και βιταμίνες.

Ένας γαστρονομικός θησαυρός που υπήρχε άφθονος στα παράλια της Μεσόγειου από την αρχαιότητα, ξεχάστηκε στο πέρασμα του χρόνου και επανέρχεται σήμερα όχι μόνο στα ελληνικά νοικοκυριά, αλλά και στην υψηλή γαστρονομία!

ΥΛΙΚΑ

Για τη φάβα...

- 1 πακέτο φάβα
- 2 κρεμμύδια
- 5-6 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι

Για το χταπόδι...

- 1 χταπόδι (περίπου 2-2 1⁄2 κιλά)
- 1 ποτήρι ξύδι
- 1 ποτήρι κόκκινο ξηρό κρασί
- 125 ml ελαιόλαδο
- 150 γρ. κρίταμο, ψιλοκομμένο (φρέσκο ή σε ελαφριά άλμη)
- 4 κουταλιές της σούπας κάπαρη
- 2 πράσινα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- Λίγες λιαστές ντομάτες
- Ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι
- Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάζετε τη φάβα, βάζοντάς τη σε κατσαρόλα με το νερό και τα κρεμμύδια και βράζοντάς την για περίπου 90 λεπτά, ελέγχοντας ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

2. Στη συνέχεια την πολτοποιείτε στο μπλέντερ, προσθέτετε το αλατοπίπερο και το ελαιόλαδο και την ξαναχτυπάτε. Την περνάτε από σίτα και την ανακατεύετε με τον αυγογδάρτη, ώστε να γίνει πιο ανάλαφρη.

3. Καθαρίζετε το χταπόδι, αφαιρείτε το δόντι και τα μάτια, το πλένετε καλά και το βάζετε σε μια κατσαρόλα, χωρίς νερό. Μόλις αρχίσει να βγάζει τα υγρά του, προσθέτετε το ξύδι και το αφήνετε να βράσει σε μέτρια θερμοκρασία, μέχρι να μαλακώσει (περίπου 1 1⁄2 ώρα), ελέγχοντας συχνά μήπως κολλήσει στην κατσαρόλα.

4. Το βγάζετε, το αφήνετε να κρυώσει λίγο, κόβετε τα πλοκάμια και τα τοποθετείτε σε μια βαθιά πιατέλα. Στη μέση βάζετε τη μους φάβας και στολίζετε με κρίταμο και λιαστές ντομάτες.

5. Για εντυπωσιακό χρώμα, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κόκκινη φάβα Σαντορίνης.

Από το βιβλίο "Ανακαλύψτε το Κρίταμο" σε επιμέλεια του Ιάσωνα Χαϊκάλη και του Γιώργου Αλοίμονου.

Συνδυάζουμε με:
Sauvignon Blanc 2018, Οινοποιείο Λύκου

Η ακαταμάχητη αρωματική διάσταση αυτού του κρασιού με φυτικές νύξεις στη μύτη, αλλά και η φρέσκια οξύτητα που γεμίζει το στόμα, λειτουργούν ως το απόλυτο ταίρι της συγκεκριμένης συνταγής.

Λιγκουίνι με Πέστο Παντζαριού και Κάσιους

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

ΜΕΡΙΔΕΣ
6

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
10'

ΒΡΑΣΜΟ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
9'

Λίγα πράγματα μπορούν να μου φτιάξουν τη διάθεση άμεσα και ένα από αυτά είναι το φούξια χρώμα!

Αυτή την εποχή που τα χρώματα βρίσκονται σε χειμερία νάρκη, φέρνω πρόωρα το καλοκαίρι με λιγκουίνι με πέστο παντζαριού και κάσιους. Πέραν του ότι είμαι λάτρης του παντζαριού, αυτό που με ελκύει πραγματικά σε αυτό το πιάτο είναι το υπέροχο, φωτεινό και λαμπερό του χρώμα.

Από την πρώτη ματιά σε μαγεύει και παράλληλα σε προετοιμάζει γι' αυτό που θα ακολουθήσει γευστικά: αισθησιακή, απαλή και γλυκιά πέστο που έχει βάψει τα λιγκουίνι με φούξια φως!

Αν θελήσετε να το μαγειρέψετε για το αγαπημένο σας πρόσωπο, θα χαρείτε να μάθετε ότι το παντζάρι διαθέτει μεταξύ άλλων και αφροδισιακές ιδιότητες.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 κατσαρόλα
- 1 multi ή ένας μεγαλύτερος πολυκόφτης

ΥΛΙΚΑ

Για το πέστο...

- 300 γρ. (περίπου 3) προβρασμένους βολβούς παντζαριού
- 150 γρ. κάσιους άψητα και ανάλατα
- 1-2 σκελίδες σκόρδου
- 80 γρ. τριμμένη παρμεζάνα Reggiano
- 30-40 ml ελαιόλαδο
- Γαρνίρισμα
- Ψιλοκομμένος μαϊντανός και τριμμένη παρμεζάνα
- Αλάτι και πιπέρι

Για τα ζυμαρικά...

- 1 πακέτο λιγκουίνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στο multi βάζουμε τα κάσιους και τα πολτοποιούμε όσο περισσότερο μπορούμε.

2. Στη συνέχεια προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και πολτοποιούμε μέχρι να ομογενοποιηθεί εντελώς το μίγμα.

3. Μόλις βράσουν τα λιγκουίνι μας, τα σουρώνουμε και ανακατεύουμε με την πέστο. Ανακατεύουμε καλά, μέχρι να έχει περάσει η πέστο σε όλα τα ζυμαρικά.

4. Σερβίρουμε ζεστά και γαρνίρουμε με τον μαϊντανό και την έξτρα παρμεζάνα.

Συνδυάζουμε με:
20 Ροζέ 2019, Domaine Agrovision

Πρόκειται για ένα μαγευτικό ροζέ Merlot, με παιχνιδιάρικη διάθεση στη μύτη, αλλά και πολυπλοκότητα στη γεύση, που θα δέσει άρρηκτα με τη νοστιμιά της συνταγής μας.

Απλοποιημένο Boeuf Bourguignon

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

ΜΕΡΙΔΕΣ
6-8

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
40'

ΨΗΣΙΜΟ
8 ΩΡΕΣ

Όταν ήμουν 12 χρονών είχα την τύχη να ζήσω για ένα χρόνο στο Παρίσι, χάρη σε ένα ερευνητικό πρόγραμμα στο οποίο συμμετείχε ο μπαμπάς μου. Σε ένα κάλεσμα για φαγητό στο σπίτι ενός συναδέλφου του, δοκιμάσαμε για πρώτη φορά boeuf bourguignon. Είναι βέβαιο ότι δεν το εκτίμησα τότε.

Η σάλτσα κρασιού ήταν πολύ ιδιαίτερη για το γευστικό (και περιορισμένο εφηβικό) γούστο μου, θυμάμαι όμως ξεκάθαρα τα υπερβάλλοντα επιφωνήματα ενθουσιασμού των υπολοίπων, που σε γαλλικό παραλήρημα έκαναν το πιάτο αυτό μεγάλο θέμα.

Ξανασυνάντησα το boeuf στην αγαπημένη ταινία "Julie & Julia" και αναζήτησα τη συνταγή της Julia Child. Δε σας κρύβω ότι διαβάζοντας και μόνο τα βήματα εξουθενώθηκα, παρόλα αυτά δοκίμασα τη συνταγή και ήταν ΣΥΓΚΛΟΝΙΣΤΙΚΗ, αλλά υπερβολικά χρονοβόρα για το πρόγραμμά μου.

Έχω πλέον καταλήξει σε αυτή την εκδοχή της συνταγής, που μοιράζομαι μαζί σας εδώ.

Όπως θα 'λεγε και η Julia Child: Bon Appétit!

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι
- Γάστρα
- Επιφάνεια κοπής
- Καλό μαχαίρι

ΥΛΙΚΑ

- 5-6 φέτες μπέικον κομμένες ανά 2 εκ.
- 1,2 κιλά μοσχάρι σπάλα ή κιλότο σε θερμοκρασία δωματίου, κομμένο σε κύβους, πλυμένο και στεγνωμένο καλά με χαρτί κουζίνας
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 μικρά κόκκινα κρεμμύδια κομμένα μισοφέγγαρα
- 3 καρότα κομμένα ανά 3 εκ.
- 2 πιπεριές πορτοκαλί ή κίτρινες κομμένες σε λωρίδες των 2 εκ.
- 500 γρ. μανιτάρια champignons
- 12 πατατούλες* γαλλικές με τη φλούδα, πλυμένες
- 400 ml κόκκινο κρασί Αγιωργήτικο
- 50 γρ. πελτέ ντομάτας
- 200 γρ. ντομάτα τριμμένη
- 400 ml στοκ κοτόπουλου
- 1 κουταλιά σούπας corn flour διαλυμένο σε μισό ποτηράκι νερό
- 4 κλωναράκια θυμάρι φρέσκο
- 2 φύλλα δάφνης
- Μπορεί να χρειαστεί λίγο βούτυρο
- Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε το τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, σοτάρουμε το μπέικον γύρω στα 5-7 λεπτά, ανακατεύοντας να μην καεί. Όταν ξεροψηθεί, το βάζουμε μέσα στη γάστρα και αφήνουμε το λίπος μέσα στο τηγάνι.

2. Σοτάρουμε σταδιακά τα κομμάτια του κρέατος στο τηγάνι και τα ψήνουμε 3-4 λεπτά σε κάθε πλευρά τους, μέχρι να αποκτήσουν καφέ χρώμα. Κάθε ένα που σφαλίζεται από όλες τις μεριές, το βάζουμε και αυτό στη γάστρα και συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα κομμάτια μέχρι να τελειώσουν.

3. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο βούτυρο στο τηγάνι και συνεχίζουμε με το σοτάρισμα των λαχανικών. Σοτάρουμε σταδιακά τα κρεμμύδια, τις πιπεριές, τα καρότα και τα μανιτάρια ολόκληρα και ό,τι τελειώνει το βάζουμε και αυτό στη γάστρα.

4. Στο τηγάνι προσθέτουμε το κρασί και αφήνουμε να βράσει για 2-3 λεπτά, ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα και παράλληλα “ξύνοντας” τη βάση του τηγανιού να ξεκολλήσουν τα υπολείμματα αυτών που έχουμε ψήσει.

5. Προσθέτουμε το χυμό ντομάτας, το στοκ κοτόπουλο, τον πελτέ και ανακατεύουμε. Σιγά σιγά προσθέτουμε το διάλυμα με το corn flour, ανακατεύοντας συνέχεια, και σύντομα θα δούμε αυτή τη σάλτσα να πήζει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το μίγμα του κρασιού μέσα στη γάστρα.

6. Προσθέτουμε στη γάστρα τις πατατούλες, τη δάφνη, το θυμάρι και αλατοπιπερώνουμε.

7. Κλείνουμε τη γάστρα και με γενναιότητα (!) τη βάζουμε στον φούρνο που έχουμε προθερμάνει στους 150 βαθμούς για 8 ώρες.

8. Σε περίπτωση που το ψήσουμε όλη τη νύχτα και θέλουμε να το σερβίρουμε το μεσημέρι ή το βράδυ, μπορούμε να το ζεστάνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 για 15-20 λεπτά.

**** Στην εκδοχή αυτή βάζω το συνοδευτικό να ψηθεί μαζί με το boeuf. Μπορείτε αν θέλετε να παραλείψετε τις πατατούλες μέσα στη γάστρα και να συνοδέψετε το φαγητό αυτό με πουρέ πατάτας, πατάτες τηγανιτές ή ρύζι.***

Συνδυάζουμε με:
Fine Mavroudi 2016, Ανατολικός Αμπελώνας

Το Μαυρούδι είναι μια κόκκινη ποικιλία σταφυλιού, της οποίας τα αρώματα σε μαγνητίζουν, ενώ στο γεμάτο στόμα του συγκεκριμένου κρασιού κυριαρχούν τα ζουμερά κόκκινα φρούτα που θα ταιριάξουν τέλεια με το Boeuf Bourguignon.

Αυθεντική Crème Brûlée

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

ΜΕΡΙΔΕΣ 6 | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20’ | ΨΗΣΙΜΟ 45-60’ | ΨΥΞΗ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 3 ΩΡΕΣ

Οι κρεμμυδόσουπες έλιωναν από νοσταλγία, τα πιάτα με τα foie gras πηγαινοέρχονταν, οι τρυφερές τερίνες υποχωρούσαν στη μυρωδιά των λιπαρών τυριών που άφηναν τα ίχνη τους επάνω στα τραγανά αχνιστά ψωμιά, δεκάδες ποτήρια κόκκινα κρασί εκτελούσαν ένα επαναλαμβανόμενο χορευτικό μοτίβο από το τραπέζι στα χείλη τους και πάλι πίσω, και στη βιτρίνα, τα εύθραυστα, σαν μελωδίες του Chopin μακαρόν, φώτιζαν το χώρο σε όλους τους τόνους των παστέλ.

Και ξαφνικά, ένα κρακ!

Κι άλλο ένα, και μετά ακόμη ένα, σήμαναν την αναγγελία της αυτού μεγαλειότητας crème brûlée, που αιχμηρή και συνάμα βελούδινη απαίτησε τον έλεγχο των αισθήσεών τους.

Το βράδυ τελείωσε.

“What about us?”, λέει εκείνη.

“We will always have Paris”, λέει εκείνος

Με τη συνταγή αυτή, “we will”, λέω εγώ.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 μεσαία κατσαρόλα
- 1 μεγάλο μπολ
- 2 ξύλινες κουτάλες
- Μεγάλο και μικρό σουρωτήρι
- 6 πυρίμαχες φόρμες 12 εκ.
- Φλόγιστρο και μικρό φορητό θερμόμετρο κουζίνας, αν τα διαθέτετε

ΥΛΙΚΑ

- 200 ml γάλα πλήρες
- 250 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 4 κρόκοι βιολογικών αυγών
- 80 γρ. ζάχαρη
- 1 στικ βανίλιας από την οποία έχουμε αφαιρέσει τους σπόρους
- Καστανή ζάχαρη για την κρούστα της κρέμας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την κρέμα...

1. Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και ζεσταίνουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τους σπόρους της βανίλιας και το στικ. Ανακατεύουμε απαλά με την ξύλινη κουτάλα, μέχρι να φτάσει ίσα-ίσα σε σημείο βρασμού. Μόλις το φτάσει, βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνουμε στη άκρη για 10-15 λεπτά να κρυώσει λίγο.

2. Ανάβουμε το φούρνο να προθερμανθεί στους 100 βαθμούς. Είναι πολύ σημαντικό να είμαστε βέβαιοι ότι ο φούρνος μας θα έχει ακριβώς αυτή τη θερμοκρασία. Γι' αυτό, το ιδανικό είναι να τοποθετήσουμε και εσωτερικά του φούρνου ένα μικρό φορητό θερμόμετρο κουζίνας.

3. Στο μπολ ανακατεύουμε με τη δεύτερη ξύλινη κουτάλα απαλά αλλά καλά τους κρόκους με τη ζάχαρη για 4-5 λεπτά.

4. Αφού έχουν περάσει τα 10-15 λεπτά και το μείγμα του γάλατος έχει λίγο κρυώσει, ρίχνουμε το ¼ μέσα από το μεγάλο σουρωτήρι στο μείγμα του αυγού. Ανακατεύουμε απαλά μέχρι να βεβαιωθούμε ότι έχει λιώσει εντελώς η ζάχαρη. Μετά προσθέτουμε, και πάλι σουρώνοντας το υπόλοιπο μείγμα γάλατος, και ομογενοποιούμε. Ο λόγος που σουρώνουμε σε κάθε στάδιο και ανακατεύουμε απαλά είναι ότι δεν θέλουμε να δημιουργήσουμε αφρό στην επιφάνεια της κρέμας. Προσπαθούμε να έχουμε ένα μείγμα όσο γίνεται χωρίς αφρό.

5. Ρίχνουμε το μείγμα και πάλι μέσα από το μικρό, ετούτη τη φορά, σουρωτήρι, στις 6 πυρίμαχες φόρμες.

6. Θα ψήσουμε τις κρέμες στους 100 βαθμούς σταθερά για 45-60 λεπτά, μέχρι να έχουμε το εξής αποτέλεσμα: η κρέμα θα πρέπει όταν κουνήσουμε ελαφρώς δεξιά-αριστερά την κάθε φόρμα, να είναι σταθερή εξωτερικά και να κάνει ένα εφέ "ζελέ" στο κέντρο.

7. Αφήνουμε εκτός φούρνου για 1 ώρα μέχρι να κρυώσουν εντελώς, σκεπάζουμε την κάθε κρέμα με διάφανη μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την καραμελωμένη κρούστα – 3 τρόποι...

1. Φλόγιστρο – ο ιδανικός

Βγάζουμε από το ψυγείο την κρέμα, αφαιρούμε την μεμβράνη και πασπαλίζουμε καλά με την καστανή ζάχαρη. Μετά λιώνουμε και "καίμε" τη ζάχαρη με το φλόγιστρό μας. Αφήνουμε λίγο και η καραμέλα σκληραίνει σε 2 λεπτά.

2. Γκριλ φούρνου

Εναλλακτικά, αν δεν διαθέτουμε φλόγιστρο, μπορούμε να κάνουμε την ίδια διαδικασία με το γκριλ του φούρνου μας. Ανάβουμε το γκριλ μας και τοποθετούμε πολύ ψηλά στο φούρνο την κρέμα με την πασπαλισμένη ζάχαρη. Σε ελάχιστο χρόνο η ζάχαρη έχει λιώσει και καεί ελαφρώς. Τη βγάζουμε αμέσως και αφήνουμε να κρυώσει 2 λεπτά ώστε να σκληρύνει.

3. Ρούμι

Επάνω στην πασπαλισμένη ζάχαρη ρίχνουμε ένα κουταλάκι του γλυκού ρούμι και το ανάβουμε με τον αναπτήρα μας. Η φλόγα θα λιώσει και θα κάψει τη ζάχαρη.

Το ΚΡΑΚ...

Σε ένα χώρο με ησυχία, πάρτε ένα κουτάλι και με το πίσω μέρος του, χτυπήστε 2-3 φορές αργά τη σκληρή επιφάνεια της καραμελωμένης κρούστας. Ζήστε αυτή τη μαγική στιγμή που το σκληρό βυθίζεται στο μαλακό και αφήστε την crème brûlée να σας μεταφέρει à Paris!

Συνδυάζουμε με:
Όψιμος Τρύγος 2018, Αμπελώνες Παπαργυρίου

Ένα γλυκό λευκό κρασί από την ποικιλία Μοσχάτο Ρίου, του οποίου τα γλυκά αρώματα υπερώριμων φρούτων και η γεύση γλυκού τριαντάφυλλου ισορροπούν με την οξύτητα και αγκαλιάζουν αυτό το απολαυστικό γλυκό.

Διορατική Ενημέρωση

Ανακαλύψτε τον κόσμο της αθηΝΕΑς.
Εγγραφείτε στο newsletter μας σήμερα.

a8inea.com/signup

Carpe Vinum
VOL. 3

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & Διευθύντρια Σύνταξης: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Συντακτική Ομάδα: Άρης Γαβριελάτος, Ιωάννα Γιωτάκη, Ελένη Ξένου, Λευθέρης Πλακίδας, Μαρία Τριτάρη
Γραφιστική Επιμέλεια: Κωστής Φιλιππάκης
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια & Διορθώσεις: Άρης Γαβριελάτος
Εκδόσεις: Θοδωρής Κουλεδάκης - Κάππα Εκδοτική

ΟΛΑ ΑΛΛΑΖΟΥΝ ΚΑΙ ΓΙΝΟΝΤΑΙ WINDONE

Ένα νέο συνδυαστικό πρόγραμμα κινητής, σταθερής, internet και τηλεόρασης με απίστευτες δυνατότητες και προνόμια στην επικοινωνία, τη διασκέδαση, την εξυπηρέτηση.
Φτιάξε σήμερα το δικό σου συνδυασμό και κέρδισε ακόμα περισσότερα.

Όροι και προϋποθέσεις στο wind.gr/windone

wind.gr

WIND