Carpe Vinum

ΑΘΗ νέα

ΠΡΟΣΩΠΑ

Αστέριος Κουστούδης
Σταύρος Μανωλεσάκης
Δημήτρης Παλιούρας
Αγγελική Τσιώλη

ΤΑΣΕΙΣ

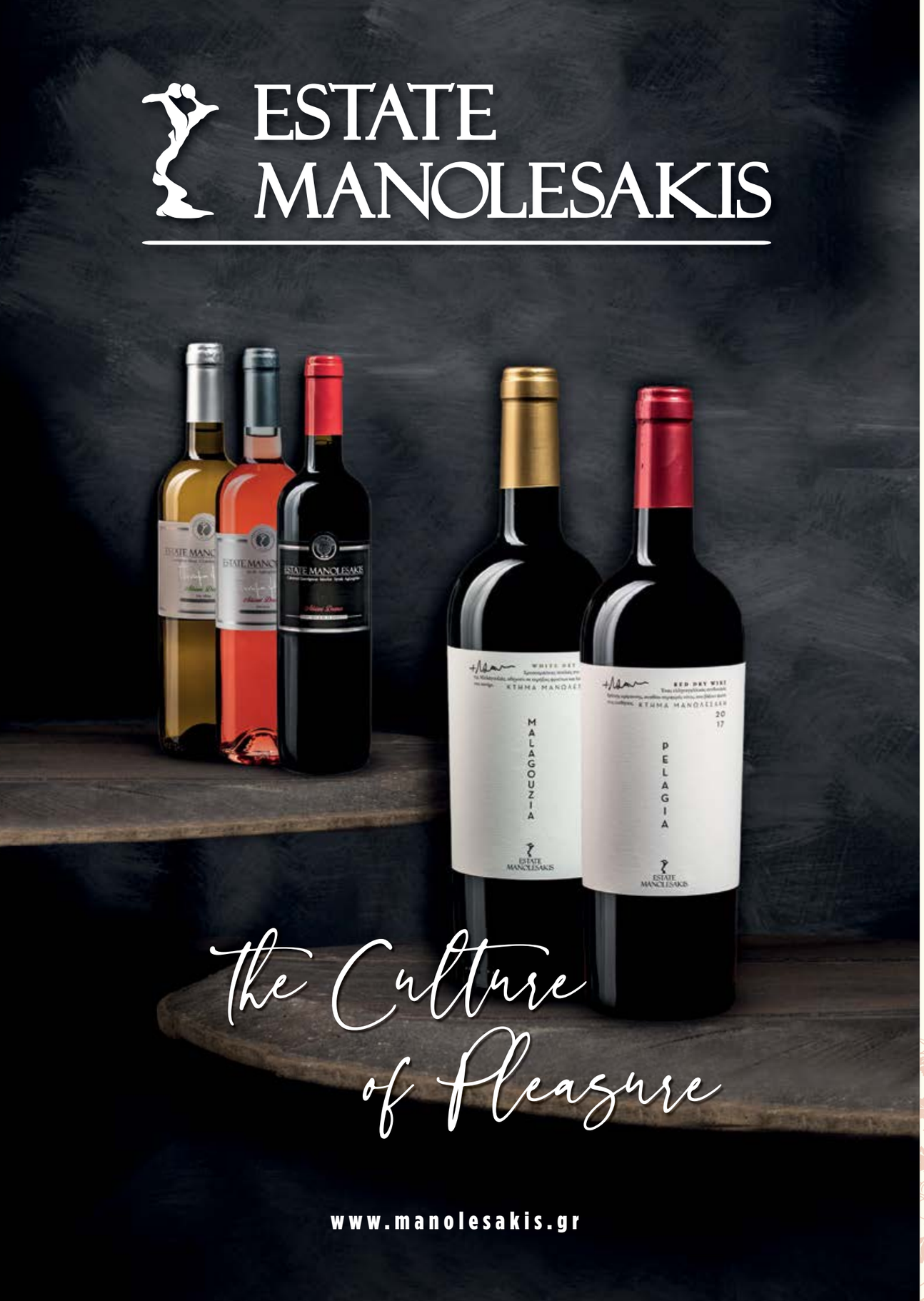
Back to Basics
Το Αλφαβητάρι του Οίνου
Μίλα Μου Για Κρασί
Σκηνές Κρασιού

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Funky Gourmet
Δράμα
Κρασιά του Καλοκαιριού
NOLAN

VOL. 4

ΙΟΥΛΙΟΣ 2020



A Note from αθηΝΕΑ

Οι μέρες που περνάμε, αλλά κι εκείνες που περάσαμε όλο το προηγούμενο διάστημα, έφεραν πολλά πάνω-κάτω. Αισθανθήκαμε όμως την ανάγκη να μείνουμε πιστοί στο ραντεβού μας για την καλοκαιρινή αυτή έκδοση του Carpe Vinum.

Αφενός, γιατί κάποιες σταθερές αξίζει να τις κρατάμε, ανεξάρτητα από τις συνθήκες.

Αφετέρου, γιατί η ενασχόληση με τη γαστρονομία, ένα χώρο που έπληξε δριμύτατα και δυσανάλογα η πανδημία, πιστεύουμε στην αθηΝΕΑ ότι αποτελεί κλειδί για την επανεκκίνηση της χώρας, αλλά και για τον αναπροσανατολισμό της κατά τα επόμενα χρόνια.

Υπάρχει κουλτούρα γαστρονομίας στην Ελλάδα. Υπάρχει κουλτούρα και ιστορία κρασιού. Οφείλουμε πάνω σε αυτά να χτίσουμε νέα προϊόντα και υπηρεσίες που θα μας κάνουν πιο ανθεκτικούς σε κάθε κρίση και που θα αναδείξουν τη χώρα μας σ' έναν υψηλού επιπέδου προορισμό ευζωίας.

Η κουλτούρα αυτή ξεκινά από καθέναν από εμάς, έτσι σε αυτό το τεύχος γυρνάμε "πίσω στα βασικά" για να χτίσουμε γερά θεμέλια, που θα προσδώσουν νέες διαστάσεις στην απόλαυσή μας.

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-in-chief, αθηΝΕΑ

Το κρασί δεν είναι απλά ένα αλκοολούχο ποτό. Κρύβει μέσα του άπειρες ιστορίες, αμέτρητα συναισθήματα και εικόνες. Είναι λοιπόν κρίμα όταν το δοκιμάζει κάποιος να μην είναι σε θέση όλα αυτά τα διαβάσει!

Έχοντας περιπλανηθεί στις γωνιές αυτής της άκρως ενδιαφέρουσας διαδικασίας και έχοντας σταθεί σε πολλά σημεία αυτού του μαγικού ταξιδιού για να παρατηρήσω τις λεπτομέρειες της κάθε στάσης και να απολαύσω την κάθε στιγμή, νιώθω την ανάγκη να σας παροτρύνω και να σας παρασύρω να ζήσετε κι εσείς την ίδια εμπειρία.

Όταν κάποιος δεν έχει ασχοληθεί ή δεν έχει καν σκεφτεί τι θα μπορούσε να κρύβεται πίσω από ένα ποτήρι κρασί, είναι βέβαιο ότι δεν θα μπορέσει να το γνωρίσει πραγματικά, όπως ακριβώς συμβαίνει και με τους ανθρώπους. Χρειάζεται να σταθείς απέναντι σε κάποιον και να νιώσεις τα βιώματά του, ώστε τελικά να μπορέσεις να κατανοήσεις τη συμπεριφορά του.

Το κρασί, λοιπόν, είναι ένα φαινομενικά απλό ποτό, που όμως γίνεται πιο πολύπλοκο και απολαυστικό όσο το μελετάμε. Γιατί τελικά, η ενασχόληση με το κρασί είναι ένα είδος χόμπι που, εκτός από την ευχαρίστηση που προσφέρει, απαιτεί από εμάς προσοχή και αφοσίωση, ώστε να ξεδιπλώσει κάθε γουλιά που δοκιμάζουμε όλες τις πτυχές της.

Μαρία Τριτάρη
Gastronomy Editor, αθηΝΕΑ

Περιεχόμενα

Ο Αστέριος Κουστούδης Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προύστ 8

Valaora: Νόστιμα και Ελληνικά 14

Wein.plus: Μια Ψηφιακή Πλατφόρμα για τους Λάτρεις του Ποιοτικού Κρασιού 20

Funky Gourmet: Η Νέα Εποχή της Γαστρονομίας, Post-Covid 26

10 Κρασιά του Καλοκαιριού και οι Παραγωγοί τους 32

NOLAN: Αν Ήταν Κρασί, Τότε Σίγουρα Θα Έμοιαζε με Riesling 58

Κτήμα Μανωλεσάκη: Ένας Κρητικός στη Δράμα 60

Vintage Wine Bar & Bistro: Σπάνια Κρασιά σε Ποτήρι και Delivery 66

Μίλα Μου Για Κρασί 68

Οίνο-Κινηματογράφος: Σκηνές Κρασιού 80

Βάφοντας Ροζέ τα Καλοκαιρινά μας Όνειρα 84

Κρασί + 92

Δράμα: Ένας Νομός Που Θέλει το Χρόνο του 96

Το Αλφαβητάρι του Οίνου 102

Back to Basics: Μαθαίνοντας για το Κρασί 108

Οι Συνταγές του Καλοκαιριού 114

Ο Αστέριος Κουστούδης Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προύστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Ο ταλαντούχος Αστέριος Κουστούδης είναι ο Executive Chef των Ξενοδοχείων Μεγάλη Βρεταννία και King George. Είναι βραβευμένος με ένα αστέρι Michelin και έχει ως φιλοσοφία τη λιτή κουζίνα, με έμφαση στην καλή ποιότητα των πρώτων υλών και την άριστη τεχνική, με τελικό στόχο τις καθαρές γεύσεις και το εξαιρετικό αποτέλεσμα.

Μέσα από το Ερωτηματολόγιο του Προυστ θα ανακαλύψουμε στοιχεία της προσωπικότητας του που δεν γνωρίζαμε για εκείνον.

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Το να αντιλαμβάνεσαι και να εισπράττεις την ευτυχία στα πρόσωπα των ανθρώπων που περιποιείσαι και φροντίζεις με κάθε τρόπο.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Θα ήθελα πολύ να με ξυπνούν τα πουλιά το χάραμα (πράγμα που συμβαίνει κάποιες φορές), αλλά δυστυχώς τις περισσότερες φορές με ξυπνά το ξυπνητήρι μου!

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Μετά από ένα τρελό και ευφάνταστο χορευτικό από τις δύο αγαπημένες μικρές μου κόρες.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας, είναι;

Νομίζω η συνέπεια.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Έχω αρκετά, αλλά ότι χάνω εύκολα την ψυχραιμία μου αρκετές φορές είναι κάτι που δεν συγχωρώ στον εαυτό μου.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Σε αυτά που γίνονται πάνω στην προσπάθεια και δεν είναι επαναλαμβανόμενα!

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Από θλίψη για τον χαμό ενός νεαρού ανθρώπου.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Δεν μπορώ να πώ πως ταυτίζομαι με κάποιον. Διαβάζω και μελετώ αρκετά τον μέγα Αλέξανδρο. Για τις τακτικές διοίκησης και μεθόδους υποστήριξης της ομάδας .Για τις υποδομές που έστηνε ώστε να μπορεί να φτάσει ακόμα πιο μακριά και να επιτύχει το στόχο του.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Όλοι αυτοί που αγωνίζονται και καταφέρνουν τους στόχους τους, ασχέτως επαγγέλματος, κοινωνικής θέσης και ηλικίας.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Côte d'Azur...

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Πέτρος Μάρκαρης, Jo Nesbo, Camilla Lackberg. Μου αρέσουν αρκετά τα μυθιστορήματα των συγγραφέων.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άντρα;

Την ειλικρίνεια και την τόλμη.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Την ειλικρίνειά και την τόλμη. Για μένα είναι το ίδιο είτε μιλάμε για άντρα είτε για γυναίκα.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Έχω πολλούς από διάφορα είδη μουσικής. Μάνος Χατζηδάκης, Θάνος Μικρούτσικος, Σταύρος Ξαρχάκος, Μάνος Ξυδούς, Παναγιώτης Μάργαρης, Μάρκος Βαμβακάρης, Τσιτσάνης κ.ά.

Δεν μετανιώνω για κάτι, αλλά αν μπορούσα, θα έδινα λίγο χρόνο στον Αστέριο παραπάνω.

Δουλεύω πολύ για την επανεκκίνηση του ξενοδοχείου. Προσπαθώ να βρω τις κατάλληλες λύσεις στις νέες συνθήκες και στα νέα ζητούμενα.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Αυτές τις μέρες έχω κολλήσει με ένα παραδοσιακό τραγούδι "Μαραίνομαι ο καημένος", χωρίς να σημαίνει κάτι. Έχει και το μαγειρικό στοιχείο μέσα - μιλάει για τον "σγουρό βασιλικό", τον αγαπημένο μου!

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Το πρώτο μου βιβλίο: Ένα παιδί μετράει τ' άστρα.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

Ο πιανίστας.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Θεόδωρος Βρυζάκης, Νικόλαος Γύζης κ.ά.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Γαλάζιο, όπως το χρώμα της αγαπημένης μου ομάδας, του Ηρακλή.

Ποια θεωρείτε ως τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Ότι κατάφερα να δημιουργήσω, παράλληλα με την επίπονη επαγγελματική μου πορεία μέχρι τώρα, μία εξαιρετική οικογένεια με την γυναίκα μου και τα δύο όμορφα κορίτσια μου, την Ανδριάνα και την Άρτεμις.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Τώρα πια... το Κονιάκ.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Δεν μετανιώνω για κάτι, αλλά αν μπορούσα, θα έδινα λίγο χρόνο στον Αστέριο παραπάνω.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Την υποκρισία.

Όταν δεν δημιουργείτε απολαυστικές συνταγές, ποια είναι η αγαπημένη σας ασχολία;

Ό,τι με ηρεμεί και με χαλαρώνει.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Μην αφήσω κάτι στη μέση. Αυτό ισχύει από το πιο μικρό π.χ. μια καινούργια συνταγή, μέχρι να εξασφαλίσω τα απαραίτητα για την οικογένειά μου.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέμματα;

Δύσκολα λέω ψέματα, δεν είμαι καλώς σε αυτά... φαίνομαι.

Ποιο είναι το μότο σας;

Αγάπα... για να σ' αγαπήσουν.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Ήρεμος, με τους αγαπημένους μου.

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

Δύσκολο... και μόνο η συνάντηση μαζί του μου φτάνει.

Σε ποια πνευματική κατάσταση βρίσκεστε αυτόν τον καιρό;

Μετά την καραντίνα, προσπαθώ όσα μέτρησα αυτό το διάστημα να τα βάλω σε μία τάξη. Δουλεύω πολύ για την επανεκκίνηση του ξενοδοχείου, προσπαθώ να βρω τις κατάλληλες λύσεις στις νέες συνθήκες και στα νέα ζητούμενα. Παράλληλα, όμως, προσπαθώ να δημιουργήσω και να διατηρήσω την εσωτερική μου ισορροπία, ώστε να αντέξω στην πορεία.

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;

Ήταν σε ένα μενού, στο Wine Library του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία, όπου ο σκοπός ήταν να ταιριάξουμε το φαγητό με το κρασί και να αναδείξουμε συγκεκριμένες ετικέτες και χρονιές. Ήταν το Κτήμα Μελά. Ταιριάξαμε με τον οινοχόο του ξενοδοχείου, τον Βαγγέλη Ψωφίδη, περίπου 7 πιάτα και φτιάξαμε το μενού. Δοκίμασα λοιπόν το La Tour Melas, ένα κρασί με στιβαρό σώμα, νότες δρύινες και γλυκών μπαχαρικών, αρώματα γήινα και έντονες τανίνες. Σε συνδυασμό με το αρνάκι που ετοίμασα για το συγκεκριμένο κρασί, ήταν κάτι που θα μείνει για χρόνια στη μνήμη μου. Τα αρώματα και τα συστατικά του φαγητού ταίριαζαν απόλυτα με το κρασί, που παράλληλα κατάφερνε να αναδείξει όλα τα χαρακτηριστικά του. Στο στόμα σου γευόσουν την απόλυτη ισορροπία και ένα εξαιρετικό κρασί.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Ότι έχω χρόνο για μένα που δεν είχα ποτέ... Τελικά, αυτός ο τύπος ο Αστέριος που γνωρίζω αυτό τον καιρό έχει ενδιαφέρον...

Valaora: Νόστιμα και Ελληνικά

Ένα Εστιατόριο στο Ναύπλιο με Μεσογειακή Κουζίνα
Από Τοπικά Προϊόντα.

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Ένας ανήσυχος και δημιουργικός νεαρός σεφ έκανε ένα μικρό γαστρονομικό θαύμα σε ένα όμορφο χώρο στο Ναύπλιο.

Ένας ανήσυχος και δημιουργικός νεαρός σεφ, έκανε ένα μικρό γαστρονομικό θαύμα σε ένα όμορφο χώρο στο Ναύπλιο. Το Valaora ως εστιατόριο έχει τη βάση του σε τοπικές πρώτες ύλες, Μεσογειακά πιάτα βασισμένα στην ελληνική παράδοση με περίσσια έμπνευση και δημιουργικότητα και με μεράκι που είναι μέσα στο DNA της οικογένειας Παλιούρα.

Η αύρα της ευρυτανικής καταγωγής του και η αγάπη για τη γη και τη φύση οδήγησαν τον 25χρόνο Δημήτρη Παλιούρα να ξεκινήσει ένα εστιατόριο με διαφορετική προσέγγιση και αισθητική, με πιάτα που αγκαλιάζουν το εκλεκτό κρασί. Άλλωστε, με τη Νεμέα στη γειτονιά και με τόσα προϊόντα από την ελληνική γη, ήταν μονόδρομος να δημιουργηθεί αυτή η σύνδεση.

Θα έρθουν κάποια πιάτα στο τραπέζι σας και θα έχουν αυτό το μαγικό που παθαίνουμε με το φαγητό: χορταίνει πρώτα το μάτι. Αυτή η ωραία αίσθηση ότι ό,τι γευτούμε έχει φτιαχτεί με αγάπη και μεράκι.

Όμως, όπου κι αν κοιτάξεις θα νιώσεις την ίδια επιμονή για το καλύτερο, όχι μόνο από την πλευρά του σεφ, αλλά και από όλη την οικογένεια που έχει βάλει στόχο να προσφέρει το καλύτερο στους επισκέπτες.

Το Valaora ως εστιατόριο έχει τη βάση του σε τοπικές πρώτες ύλες, Μεσογειακά πιάτα βασισμένα στην ελληνική παράδοση με περίσσια έμπνευση και δημιουργικότητα.

Το εστιατόριο στεγάζεται στο χώρο του Anthemion Suites and Villas στην περιοχή Αγίου Ελευθερίου, εκεί όπου όλα είναι φτιαγμένα για να απολαύσεις γεύσεις, να χαλαρώσεις και να μη θέλεις να φύγεις.

Το Valaora έχει όλα τα χαρακτηριστικά για να γίνει από μόνο του προορισμός. Το επιλέγεις για να μετατρέψεις ένα δείπνο σε κάτι παραπάνω από μια έξοδο για φαγητό. Είναι ο περιβάλλων χώρος, η ηρεμία που εκπέμπει, η ιδιωτικότητα, μιας και δεν είναι πάνω σε δρόμο ή κοντά σε κάτι πολυσύχναστο. Είναι για όσους θέλουν να φάνε και να πιούνε.

Τα πιάτα έρχονται με το σωστό ρυθμό και τα κρασιά είναι απαραίτητη συνοδεία. Το Αγιωργίτικο και το Μοσχοφίλερο είναι οι δύο ποικιλίες της περιοχής που αξίζει να τις γευτείτε, ανάλογα με το τι θα επιλέξετε να φάτε, ενώ η κοντινή Μαντινεία είναι επίσης μία επιλογή.

Ο σεφ έχει κέφια και διάθεση και γι' αυτό το μενού έχει πολλές αξιοπρόσεκτες επιλογές. Αξίζει να αφεθείτε στις προτάσεις του και να δοκιμάσετε από ορεκτικά, αλλά και κυρίως, κάποια από τα παρακάτω:

- Για ορεκτικά οπωσδήποτε τις ψητές ντομάτες με μέλι θυμαρίσιο, κατσικίσιο τυρί, κράμπλ φυστίκι Αιγίνης και θυμαρίσιο ελαιόλαδο. Τους κολοκυθοκεφτέδες που έχουν φρέσκα μυρωδικά, κρέμα μετσοβόνε, κουλί πιπεριάς και λάδι άνηθου. Την απίθανη φέτα κουρκούτι με μαρμελάδα λεμόνι, λάδι βασιλικού.

- Από σαλάτα δοκιμάστε αυτήν με τα μαυρομάτικα φασόλια και τον γαύρο, που περιέχει πολύχρωμες πιπεριές, ντοματίνια, κρεμμύδι, αγγούρι, μιξ μυρωδικών, τζίντζερ, λεμόνι κονφί, κρέμα άνηθου με ντρέσινγκ λαδόξυδου.

Δημήτρης Παλιούρας

- Από ζυμαρικά δείτε μια πρόταση με τοπικά ζυμαρικά που γίνεται απολαυστική: γκόγκες καρμπονάρα με γκουαντσιάλε, φρέσκο κρεμμυδάκι, μανιτάρια πορτομπέλο, κρέμα αυγού και λάδι σχοινόπρασο. Όμως, και η μακαρονάδα η Αναπλιώτικη με παπαρδέλες, ντομάτα ψητή, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πολύχρωμες πιπεριές, ελιές, φρέσκια ρίγανη και λάδι βασιλικού είναι εξαιρετική.

- Σε κρέας, διαλέξτε μεταξύ της ταλιάτας αρνιού με κριθαράκι, πολύχρωμες πιπεριές, καρότο, κρεμμύδι, ντοματίνια, κρέμα γραβιέρας, λιαστή ντομάτα, μαρμελάδα λεμόνι και ελαιόλαδο με δενδρολίβανο, και του φιλεταρισμένου κοτόπουλου sous vide σε μαρινάδα με πουρέ πατάτας και σαλάτα εποχής.

Το Valaora έχει όλα τα χαρακτηριστικά για να γίνει από μόνο του προορισμός. Το επιλέγεις για να μετατρέψεις ένα δείπνο σε κάτι παραπάνω από μία έξοδο για φαγητό.

Όπου γυρίσει το μάτι σου θα νοιώσεις την επιμονή για το καλύτερο. Όχι μόνο του σεφ, αλλά και όλης της οικογένειας για να προσφέρει το καλύτερο στους επισκέπτες.

Οπωσδήποτε χρειάζεται κράτηση. Στο τηλέφωνο 2752 022912 ή άμεσα και γρήγορα μέσω e-table.gr. Είναι σημαντικό μάλιστα αν σας ενδιαφέρει κάποιο ψάρι να ρωτήσετε τι υπάρχει για την επόμενη μέρα. Αν είστε παρέα, αξίζει να κάνετε και παραγγελία για κάτι πιο ιδιαίτερο. Θα το χαρείτε γιατί κάθε πρόκληση για το Δημήτρη Παλιούρα είναι μια ευκαιρία να κάνει το κάτι παραπάνω.

Με διάθεση για υψηλή γαστρονομία, έφερε στο Ναύπλιο μία πρόταση δημιουργικής κουζίνας που μόνο στην Αθήνα θα τη συναντήσετε. Με πρώτες ύλες από τον μπαξέ και τον ψαρά του και τσαλαφούτι και κρέατα από τον τόπο του, την Βαλαώρα Ευρυτανίας.

Valaora στο Anthemion Suites & Villas
25ης Μαρτίου & Αγ. Ελευθέριου 101
21100, Ναύπλιο
Τηλέφωνο: 2752 022912

Wein.plus: Μια Ψηφιακή Πλατφόρμα για τους Λάτρεις του Ποιοτικού Κρασιού

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Συζήτηση γύρω από το κρασί, ελληνικό αλλά και γερμανικό, μέσα από τα μάτια της Αγγελικής Τσιώλη, από την wein.plus. Η γνωριμία μας μαζί της ήταν ο ορισμός του τυχαίου! Όταν κέρδισε δύο βιβλία σ' ένα διαγωνισμό της αθηΝΕΑς, έπρεπε να μάθω 2-3 λεπτομέρειες ώστε να της τα αποστείλω. Το ένα email έφερε το άλλο και μου εξήγησε ότι ζει στη Γερμανία και ότι εργάζεται σε μια "πλατφόρμα" για το κρασί. Κανένας δαιμόνιος συντάκτης δεν θα άφηνε την ευκαιρία να πάει χαμένη. Συζητήσαμε για τις προοπτικές του κλάδου, τον τρόπο που δουλεύει η πλατφόρμα wein.plus, αλλά και για το αν τελικά οι Γερμανοί πίνουν μόνο μπύρα ή δεν θα έλεγαν "nein" σ' ένα καλό ελληνικό κρασί!

Περιγράψτε μας, τι είναι το wein.plus; Εγώ θα το ονόμαζα μια ολοκληρωμένη πλατφόρμα για τους λάτρεις του κρασιού.

Η wein.plus είναι μια ολοκληρωμένη ψηφιακή πλατφόρμα για τους λάτρεις του ποιοτικού κρασιού! Η πλατφόρμα αυτή φέρνει σε επαφή διαδικτυακά όλους εκείνους που αγαπούν το πραγματικά καλό κρασί, από όλη την Ευρώπη, είτε αυτοί είναι παραγωγοί που αγαπούν την ποιότητα και εργάζονται με μεράκι για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, είτε είναι έμποροι, τόσο χονδρικής όσο και λιανικής πώλησης, αλλά και ειδικοί (οινοχόοι, εκπαιδευτές, πρακτορεία προώθησης, μέσα ενημέρωσης, κ.λπ.) που επίσης αγαπούν και προτιμούν τα κρασιά ποιότητας από τα φθηνά και αδιάφορα. Όπως επίσης και οινόφιλοι καταναλωτές, που ξέρουν να εκτιμούν τη δουλειά των πιο πάνω δύο κατηγοριών.

Ο ισχυρισμός της wein.plus είναι: “your plus in wine expertise”. Πώς πραγματώνεται; Με τις ανεξάρτητες και αυστηρές οινικές κριτικές, οι οποίες βασίζονται σε τυφλές δοκιμές, το περιοδικό με ειδικά άρθρα για το κρασί από διάφορες περιοχές, τις σημαντικότερες ειδήσεις από τον διεθνή οινικό χώρο, το λεξικό των πάνω από 22.000 λημμάτων από το Α έως το Ω του κρασιού και του αμπελιού, τον χρυσό οδηγό επαγγελμάτων, το ημερολόγιο οινικών εκδηλώσεων και την εύρεση online καταστημάτων οίνου.

Είναι σημαντικό να τονίσω ότι η wein.plus δεν πουλάει η ίδια κρασί. Προσφέρει όμως στους οινοπαραγωγούς και τους εμπόρους την πλατφόρμα για να παρουσιάσουν τον εαυτό τους και τα κρασιά τους. Σε συνδυασμό με όλες τις ανεξάρτητες πληροφορίες, οι πιθανοί αγοραστές έχουν την καλύτερη δυνατή βάση για να αποφασίσουν ποιο κρασί θα αγοράσουν και από πού. Η wein.plus εμπνέει εμπιστοσύνη, και αυτό εδώ και πάνω από 20 χρόνια - ιδρύθηκε το 1998.

Τι απολαμβάνει όποιος γίνει μέλος του wein.plus, πληρώνοντας την ετήσια συνδρομή;

Όπως κάθε σύγχρονη διαδικτυακή πλατφόρμα, έτσι και η wein.plus δημοσιεύει ένα μέρος του περιεχομένου της απολύτως δωρεάν για τον οινόφιλο επισκέπτη. Το επιχειρηματικό της όμως μοντέλο στηρίζεται αποκλειστικά στις ετήσιες συνδρομές των μελών, μέσω των οποίων χρηματοδοτείται. Αυτό διασφαλίζει τόσο οικονομική όσο και συντακτική ανεξαρτησία, διότι η wein.plus δεσμεύεται αποκλειστικά στα μέλη της - και όχι σε διαφημιστές. Υπάρχουν δύο premium μοντέλα που υπόκεινται σε χρέωση.

Αφενός, ιδιώτες οινόφιλοι που έχουν πρόσβαση στις οινικές αξιολογήσεις της νέας εσοδείας, στα νέα της οινικής επικαιρότητας, στα άρθρα που περιγράφουν εις βάθος κάποιες οινικές περιοχές άξιες λόγου, στο εκτενές λεξικό των τεχνικών όρων, συμπεριλαμβανομένης της μετάφρασης κάποιων βασικών από αυτούς σε άλλες συνήθεις γλώσσες, καθώς και της σωστής εκφώνησής τους από ομιλητές μητρικής γλώσσας. Επίσης, απολαμβάνουν εκπτωτικά κουπόνια για αγορές σε διάφορους εξωτερικούς συνεργάτες, όπως Hawesko και Wine Masters (29,50 €/χρόνο).

Αφετέρου, επαγγελματίες παραγωγοί ή έμποροι, που έχουν όλα τα πλεονεκτήματα των ιδιωτών, συν ένα πλήθος άλλων σχετικών με την προώθηση και παρουσίαση των κρασιών και της επιχείρησής τους, τη χρήση υπηρεσιών με πολύτιμους εξωτερικούς συνεργάτες (UPS, Ökop), επιτάχυνση και βοήθεια στην αναζήτηση νέων αγορών και στην αύξηση των πωλήσεων (190 €/χρόνο).

Η wein.plus είναι μια ολοκληρωμένη ψηφιακή πλατφόρμα για τους λάτρεις του ποιοτικού κρασιού!

Στις κριτικές οίνου της wein.plus μπορεί κανείς να δει την σύγκριση των καλών ελληνικών οίνων σε ευρωπαϊκό επίπεδο και συστηματικά. Πουθενά αλλού δεν υπάρχει αυτή η δυνατότητα.

Με λίγα λόγια, εδώ συναντιούνται και επωφελούνται όλοι όσοι ασχολούνται επαγγελματικά με το ποιοτικό κρασί: επικεντρωνόμαστε μόνο στα περίπου 5.000 καλύτερα οινοποιεία της Ευρώπης και αυτό, μαζί με το μοναδικό στο είδος και στην ολότητά του concept μας κάνει να διαφέρουμε από άλλα παρόμοια μέσα.

Η Γερμανία είναι συνδεδεμένη στο υποσυνείδητο με τη μπύρα. Ποια, όμως, είναι η σχέση των Γερμανών με το κρασί και ιδιαίτερα με το ελληνικό κρασί;

Στα γερμανικά εστιατόρια είναι συχνά οικονομικότερο να πιει κανείς μπύρα, παρά νερό! Αυτό και μόνο το γεγονός αφήνει να εννοηθεί ότι η σχέση των Γερμανών με οτιδήποτε άλλο εκτός μπύρας, όπως το κρασί, περιορίζεται κατά κανόνα στο φθηνό και συχνά χαμηλής ποιότητας και μαζικής παραγωγής προϊόν, δυστυχώς. Αρκεί μια γρήγορη ματιά στις στατιστικές: η Γερμανία είναι παγκοσμίως πρώτη χώρα στην εισαγωγή κρασιού σε ποσότητα, έρχεται 3η όμως (και με διαφορά από τις ΗΠΑ που είναι στην 1η θέση) σε αξία.

Στα πλαίσια αυτά, είναι μια αγορά δύσκολη για κρασιά όπως τα ελληνικά που σαφώς εκπροσωπούνται από κάθε είδους ποιότητα, χαμηλή ή υψηλή, έχουν όμως τα τελευταία χρόνια στραφεί καθαρά προς τη δεύτερη. Στις κριτικές οίνου της wein.plus μπορεί κανείς να δει την σύγκριση των καλών ελληνικών οίνων σε ευρωπαϊκό επίπεδο και συστηματικά. Πουθενά αλλού δεν υπάρχει αυτή η δυνατότητα να το ελέγξεις, και το αποτέλεσμα είναι ενθαρρυντικό, αφού υπάρχουν πλέον αρκετά ελληνικά οινοποιεία που στέκουν υψηλά στο ευρωπαϊκό οινικό στερέωμα!

Ουσιαστικά η Γερμανία είναι η βάση σας, αλλά η Ευρώπη είναι το πεδίο δράσης της wein.plus. Ποιες είναι οι τάσεις στο κρασί, με το 2020 να έχει επηρεάσει τις ζωές μας όσο τίποτα άλλο, κοινωνικά και πολιτισμικά;

Με το 80% των αγορών οίνου στη Γερμανία να πραγματοποιείται σε αλυσίδες υπεραγορών, κάτι που ρίχνει τη μέση τιμή στα 2,92 €/λίτρο, καταλαβαίνεις ότι οι συνθήκες για την αναγνώριση της ποιότητας στο κρασί, αλλά και της αποδοχής υψηλότερων τιμών ανά λίτρο ή φιάλη είναι εξαιρετικά δύσκολες.

Παρόλα αυτά, υπάρχει ένα σταθερό ποσοστό οινοφίλων που ακολουθούν αδιαμφισβήτητα τις πλέον παγκόσμιες τάσεις στο κρασί:

- Τα βιολογικά και βιοδυναμικά κρασιά, που ανταποκρίνονται κατά μια έννοια στις περιβαλλοντικές ανησυχίες, αλλά και το αυξανόμενο ενδιαφέρον των καταναλωτών για την υγεία.
- Τα πορτοκαλί (orange) κρασιά, που θυμίζουν μεθόδους του παρελθόντος, όπου τα στέμφυλα λευκόσαρκων ποικιλιών εκχυλίζονται για μεγάλο χρονικό διάστημα και δίνουν ποικίλα αποτελέσματα, με τα καλύτερα από αυτά να έχουν επιστήσει το ενδιαφέρον των οινόφιλων παγκοσμίως.
- Τα “φυσικά” κρασιά ή κρασιά χαμηλής παρέμβασης, υπό την επιρροή της γενικότερης τάση μινιμαλισμού του τύπου “less is more” που είναι μια φυσική απόρροια της μετά-βιομηχανικής περιόδου που διανύουμε.
- Η αύξηση της αγοράς των ροζέ οίνων, τόσο σε ήσυχους, όσο και σε αφρώδεις.
- Η στροφή σε ανεξερεύνητες ποικιλίες και περιοχές, μια τάση από την οποία έχει επωφεληθεί και θα συνεχίσει να επωφελείται και η χώρα μας, με το πλήθος και το δυναμικό των ντόπιων ποικιλιών της.

Τέλος, η τάση που είναι και η πιο επίκαιρη αφορά την αγοραστική συμπεριφορά που είδε μαζική αύξηση των διαδικτυακών συναλλαγών, κατά τη διάρκεια της απομόνωσης, και που ήρθε για να μείνει κατά την γνώμη μου.

Θα μπορούσατε να μας περιγράψετε 2-3 πολιτικές που ακολουθούνται στην Ευρώπη ή συγκεκριμένα στη Γερμανία που θα τις χαρακτηρίζαμε "οινοφιλικές";

Είναι αλήθεια ότι το κρασί έχει δεχτεί πολλές επιθέσεις και έχει συναντήσει πολλά εμπόδια από την πολιτική που ακολουθείται, τόσο σε ευρωπαϊκό, όσο και εθνικό επίπεδο, με απαγορεύσεις στη διαφήμιση και στην προώθηση, ως περιέχον αλκοόλη που είναι τοξική για τον οργανισμό.

Επίσης, τα τελευταία χρόνια υπάρχουν πιέσεις για την αναγραφή των συστατικών σε κάθε φιάλη, κάτι που προκαλεί μεγάλο πονοκέφαλο στις μικρομεσαίες οινικές επιχειρήσεις ως ένα προστιθέμενο κόστος και κόπο.

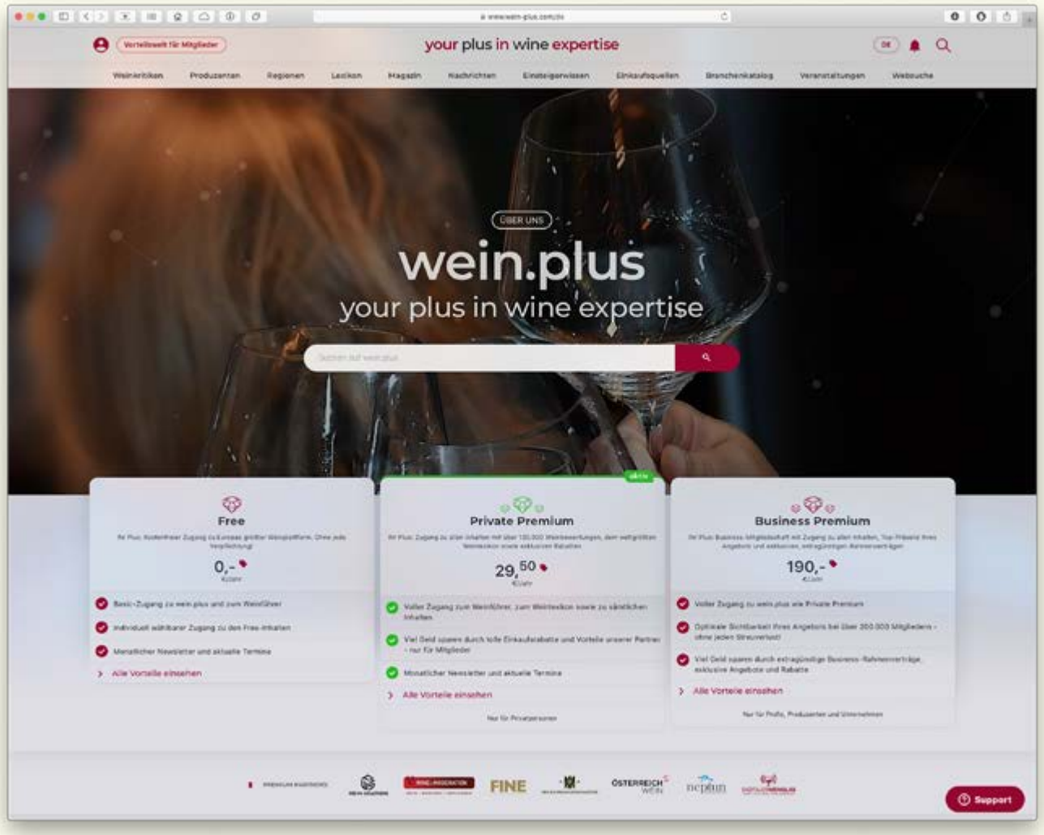
Στον αντίποδα αυτών, τα διάφορα λόμπι στις Βρυξέλλες (με πιο σημαντικό το Wine in Moderation που προωθεί την "κατανάλωση με μέτρο" του κρασιού) και στις διάφορες χώρες και περιοχές της Ευρώπης, έχουν κατά καιρούς βοηθήσει την αγορά με την οινοφιλική τους διάθεση.

Το πιο πρόσφατο παράδειγμα είναι η ομάδα παραγωγών στην περιοχή του Λίγηρα (Γαλλία) που πήρε την πρωτοβουλία να ορίσει τα φυσικά κρασιά με μια προτεινόμενη χάρτα. Το πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα έρχεται από την Αυστρία, όπου η εθνική ένωση πήρε εξ ολοκλήρου το θέμα της προώθησης του αυστριακού κρασιού στα χέρια της και έχει καταφέρει σημαντικά αποτελέσματα, εντός και εκτός χώρας.

Όσο για τη Γερμανία, το πιο πρόσφατο θέμα αφορά την προσπάθεια απλοποίησης της παρούσης πολύπλοκης οινικής νομοθεσίας, που μέχρι στιγμής συνδυάζει το γερμανικό (ωρίμανση του μούστου) με το λατινικό (περιοχή καλλιέργειας) μοντέλο κατάταξης των οίνων. Στόχο είναι να κάνουν τις γερμανικές ετικέτες πιο κατανοητές, ρίχνοντας βαρύτητα στην εντοπιότητα παρά στην ωριμότητα των σταφυλιών. Η νέα πρόταση φαίνεται να παρουσιάζει μια καλή ευκαιρία για το γερμανικό κρασί.

Utz Graafmann
Ιδρυτής του wein.plus

Marcus Hofschuster
Αρχιγευσιγνώστης του wein.plus



Θα μας προτείνετε τρεις ετικέτες από τη Γερμανία, ώστε να τις ψάξουν οι αθεράπευτα οινόφιλοι αναγνώστες της αθηΝΕΑς;

Είχα πολύ λίγη σχέση με το γερμανικό κρασί πριν να μετακομίσω εδώ πριν 6 χρόνια. Στο διάστημα όμως αυτό είχα την ευκαιρία να δοκιμάσω απίθανα παραδείγματα άριστης ποιότητας και οινοποίησης, όπως τα 3 παρακάτω:

- Hundsrück GG Spätburgunder, Fürst από την περιοχή της Φρανκονίας (Franken)
- Hochheim Hölle Riesling Auslese, Künstler από τη περιοχή του Rheingau
- Schieferterrassen, Riesling, Heymann-Lowenstein, από την περιοχή του Mosel.

Εκτός αυτών των προσωπικών μου επιλογών, ο κύριος γευσιγνώστης της wein.plus επιλέγει καθημερινά αγαπημένα του κρασιά κάθε χρονιάς και περιοχής, με σύμβολο την καρδούλα στη διαδικτυακή μας πλατφόρμα, μεταξύ άλλων και ελληνικών (με πιο πρόσφατο παράδειγμα το Αγιωργίτικο natur ε 2018 από το οινοποιείο Τετράμυθος)! Στο τέλος της χρονιάς δημοσιεύεται η "συλλογή της χρονιάς". Έτσι, σίγουρα θα ανακαλύψουν οι οινόφιλοι αναγνώστες της αθηΝΕΑς ξεχωριστά κρασιά από τη Γερμανία και από όλη την Ευρώπη!

Funky Gourmet: Η Νέα Εποχή της Γαστρονομίας, Post-Covid

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΑΥΓΕΡΙΝΟΥ

Γεωργιάννα Χιλιαδάκη - Νίκος Ρούσσος: το δίδυμο πίσω από το βραβευμένο με 2 αστέρια Michelin, Funky Gourmet, οι πρεσβευτές της ελληνικής avant-garde κουζίνας, σύμβολα της μαγειρικής φινέτσας και της πρωτοποριακής γαστρονομίας.

Οι πολυβραβευμένοι σεφ μιλούν στην αθηΝΕΑ για την περίοδο αναδόμησης που διανύει το ελληνικό και παγκόσμιο γαστρονομικό στερέωμα, την εν γένει αναδιαμόρφωση του τοπίου στο χώρο της εστίασης και την ευελιξία του fine dining.

Παρά τη μεταβλητότητα που επιβάλλει η εποχή, κάποια πράγματα δεν αλλάζουν. Ανέκαθεν, μας παρέσυραν σε ένα αυθεντικό γαστρονομικό ταξίδι με γεύσεις funky και gourmet, που μας πείθουν πως τελικά, η μαγειρική είναι τέχνη. Έτσι, αναμένουμε με ενθουσιασμό το νέο τους διεθνές εγχείρημα και το opening του Funky Gourmet στο Hilton, ατενίζοντας με αισιοδοξία το μέλλον του κόσμου του φαγητού.

Με ποιους τρόπους επηρεάστηκαν τα εστιατόριασας, Funky Gourmet στην Ελλάδα, και OPSO και PITTABUN στο Λονδίνο και πώς αναδιαμορφώθηκαν οι προτεραιότητες σας; Θα συνεχίσετε να υπηρετείτε το concept του avant-garde fine dining ή θα δώσετε βάση στη φιλοσοφία του fast casual street food που ήδη ενστερνίζονται τα εστιατόριά σας στο Λονδίνο;

Όπως γνωρίζετε, το Funky Gourmet στον Κεραμεικό είναι κλειστό, γιατί ετοιμάζουμε το νέο μας χώρο στο κτίριο του Hilton Αθηνών. Η κατάσταση με την πανδημία καθυστέρησε το επερχόμενο άνοιγμά μας. Το Funky Gourmet θα είναι avant-garde και στην επόμενή του δεκαετία...

Κατά τη διάρκεια του lockdown στο Λονδίνο, τα εστιατόριά μας εκεί έκλεισαν για ένα διάστημα τις πόρτες τους στο κοινό, αλλά σύντομα ξεκινήσαμε το μοντέλο του ghost kitchen και του delivery/pick up. Ανοίξαμε ένα PITTABUN στη Marylebone μέσω της κουζίνας του OPSO, ενώ δημιουργήσαμε ένα νέο concept στο OPSO, το OPSO at Home, με μαμαδίστικες συνταγές από την παιδική μας ηλικία.

Η εστιατορική σκηνή διανύει μια περίοδο αναδόμησης και οδεύουμε προς νέα επιχειρηματικά και λειτουργικά μοντέλα. Ποιες είναι οι τάσεις που θα επικρατήσουν στο χώρο της γαστρονομίας την μετά Covid εποχή; Η υψηλή γαστρονομία και το fine dining θα αντικατασταθούν από την παρεΐστικη fast casual κουζίνα; Θα δούμε τα ghost kitchens και τα delivery να ανεβαίνουν κατακόρυφα;

Ήδη τα τελευταία χρόνια η τεχνολογία έχει αλλάξει την εικόνα των εστιατορίων, ξεκινώντας από τα social media έως τα συστήματα ηλεκτρονικών κρατήσεων. Με αυτή τη συγκυρία, σίγουρα θα ενισχυθεί περισσότερο η ηλεκτρονική αλληλεπίδραση του πελάτη με το εστιατόριο όσον αφορά στις κρατήσεις, τις tailormade υπηρεσίες, τις ανέπαφες συναλλαγές, ακόμα και τις κατ' οίκον παραγγελίες.

Φαίνεται ότι τα ghost kitchens και τα delivery concepts θα σημειώσουν μεγάλη ανάπτυξη. Ακολουθώντας τον παλμό της αγοράς, ήδη λανσάραμε το πρώτο ghost kitchen pop up του PITTABUN στο Ανατολικό Λονδίνο, ενώ ετοιμάζουμε κι ένα δεύτερο street food concept, το The Funky Burger, που δεν είναι άλλο από το αγαπημένο burger από το μενού γευσιγνωσίας του Funky Gourmet.

Ετοιμάζουμε κι ένα δεύτερο street food concept, το The Funky Burger, που δεν είναι άλλο από το αγαπημένο burger από το μενού γευσιγνωσίας του Funky Gourmet.

Υπάρχουν σκέψεις και για αντίστοιχες δράσεις στην Αθήνα. Πιστεύουμε ότι με ψυχραιμία και προσαρμογή στα νέα δεδομένα που θα προκύψουν, θα ξαναέρθει ανάπτυξη στο χώρο μας.

Η συρρίκνωση του Fine Dining είναι ένας ορατός κίνδυνος της κρίσης του Covid-19. Πώς σκοπεύετε να τον διαχειριστείτε, δεδομένου πως το avant-garde fine dining είναι το κύριο concept σας στο Funky Gourmet;

Η πανδημία επηρέασε τον κλάδο της γαστρονομίας παγκοσμίως. Ειδικά στην περίπτωση κορυφαίων εστιατορίων, όπου οι επισκέπτες τους είναι από όλο τον κόσμο. Δεν βλέπουμε συρρίκνωση του fine dining, αλλά περισσότερο ευελιξία στη μορφή του, τέτοια ώστε να γίνει ευκολότερα προσβάσιμο στο ευρύ κοινό, κάτι που κατά τη γνώμη μας θα γινόταν έτσι κι αλλιώς.

Κάτι παρόμοιο ετοιμάζουμε κι εμείς για το νέο Funky, χωρίς βεβαία να θυσιάσουμε την ποιότητα και την ταυτότητά μας.

Σε κάθε κρίση αναδεικνύονται και ευκαιρίες. Σε αυτήν την περίπτωση, ποιες είναι οι ευκαιρίες για την ελληνική γαστρονομία; Προβλέπετε πως τα ελληνικά προϊόντα και η εγχώρια παραγωγή θα σημειώσουν ανοδική δυναμική τα επόμενα χρόνια;

Ελπίζουμε και πιστεύουμε ότι η σημασία του εγχώριου προϊόντος στον ελληνικό επισιτιστικό τομέα θα ενισχυθεί σημαντικά με το πέρας της κρίσης. Βιώσαμε αυτό το διάστημα τις συνέπειες από το χτύπημα της Covid-19 σε έναν από τους πιο ισχυρούς κλάδους της ελληνικής οικονομίας, τον τουρισμό και την εστίαση. Μην ξεχνάμε όμως ότι άλλος ισχυρός κλάδος της οικονομίας μας είναι η αγροτική παραγωγή, που αποδεικνύεται εξαιρετικά ανθεκτικός, καθώς όλοι εμείς οι Έλληνες εστιάτορες τον στηρίζουμε εδώ και χρόνια.

Η πανδημία επηρέασε τον κλάδο της γαστρονομίας παγκοσμίως. Ειδικά στην περίπτωση κορυφαίων εστιατορίων, όπου οι επισκέπτες τους είναι από όλο τον κόσμο.

Με ποιος τρόπους μπορεί να ενισχυθεί η εστίαση στην Ελλάδα από τον κρατικό μηχανισμό στη μετά covid εποχή που διανύουμε; Παρακαλώ αναφέρετε ενδεικτικά τρεις μηχανισμούς που θα θέλατε να εφαρμοστούν.

Φαίνεται να έχει γίνει πολύ καλή διαχείριση της κρίσης από τις αρχές, με αποτέλεσμα να είμαστε μια χώρα με πολύ συγκρατημένους αριθμούς κρουσμάτων. Ενώ αυτό αποτελεί κέρδος για τις παραγωγικότητα της χώρας, από μόνο του δεν μπορεί να καλύψει τις ανάγκες για την επιβίωση των επιχειρήσεων. Μείωση του συντελεστή ΦΠΑ, μείωση των ασφαλιστικών εισφορών, διευκολύνσεις δανειοληψίας και στην εξόφληση των οφειλών προς το Δημόσιο είναι τα βασικά μέτρα που πρέπει να παρθούν άμεσα για να ενισχυθεί ο εστιατοριακός κλάδος και να μην κλείσουν οι επιχειρήσεις μας.

Δεν βλέπουμε συρρίκνωση του fine dining, αλλά περισσότερο ευελιξία στη μορφή του, τέτοια ώστε να γίνει ευκολότερα προσβάσιμο στο ευρύ κοινό, κάτι που κατά τη γνώμη μας θα γινόταν έτσι κι αλλιώς.

Τελικά, η κρίση του Covid-19 είχε κάποιο θετικό αποτύπωμα στον κόσμο του φαγητού; Για παράδειγμα, συζητήθηκε το πώς συνέβαλε στην αύξηση της συνείδησης του κόσμου ως προς το θέμα της σπατάλης των τροφίμων και παρότρυνε τους επιχειρηματίες της εστίασης να υιοθετήσουν βιώσιμες και πιο "πράσινες" πρακτικές στις κουζίνες των εστιατορίων τους.

Είναι πραγματικά ευχάριστο να βλέπει κανείς γνωστούς σεφ που επηρεάζουν τον κλάδο να δημιουργούν με μαγειρικά μοντέλα όπως το head to tail, να εκμεταλλεύονται δηλαδή όλα τα μέρη του ζώου με αντίστοιχα δημιουργικό τρόπο, καθώς επίσης πολλά εστιατόρια, γνωστά και μη, να μετατρέπουν σε αξιοπρεπή γεύματα τα περισσεύματα των πρώτων υλών για να τα παρέχουν σε συνανθρώπους μας που έχουν ανάγκη.

Αν όλοι αγκαλιάσουμε αυτή την προσπάθεια, μετριάζοντας, στο ελάχιστο δυνατό, τον όγκο των πρώτων υλών που πετάμε, θα συνεισφέρουμε στην εξοικονόμηση πόρων και ενέργειας, καθώς και στη μείωση ρύπανσης του πλανήτη.

Καθώς ο Covid-19 ήταν καταστροφικός και το zero waste ήδη είχε μεγάλη ανάπτυξη, δεν θα μπορούσαμε να ονομάσουμε τα παραπάνω ως θετικό αποτύπωμα.

Κατά τη διάρκεια της καραντίνας, παρατηρήσαμε πως γίνατε πιο εξωστρεφείς στα social media σας και μοιραστήκαμε με τους fans σας αυθεντικές συνταγές σας. Τί εισπράξατε μέσα από την κοινωνικοποίησή σας αυτή; Θεωρείτε πως τα social media διαδραματίζουν καταλυτικό ρόλο στην προώθηση των εστιατορίων σήμερα;

Μένοντας μέσα, μας δόθηκε η ευκαιρία να μαγειρέψουμε, να δοκιμάσουμε και να δημιουργήσουμε στην κουζίνα του σπιτιού μας. Σκεφτήκαμε λοιπόν να το μοιραστούμε με τους φίλους μας, ανεβάζοντας δοκιμασμένες και αγαπημένες συνταγές στα social media, μιας και αυτά αποτέλεσαν το μοναδικό μέσο την περίοδο της καραντίνας, με το οποίο μπορούσαμε να έρθουμε κοντά.

Είχε φοβερή απήχηση, μας έστελναν συνέχεια μηνύματα και φωτογραφίες με τις δικές τους δημιουργίες και ήταν πραγματικά μια ευκαιρία να εισχωρήσουν νοητά στις κουζίνες μας, να πειραματιστούν, να διασκεδάσουν να μάθουν και εν τέλει να αποκτήσουν μια βαθύτερη εκτίμηση για αυτό που πρεσβεύουμε.

Τα social media, από πριν έπαιζαν πολύ σημαντικό ρόλο στην προώθηση των εστιατορίων, αλλά μέσα από αυτή την περίοδο δημιουργήθηκε μια πιο προσωπική επαφή με το κοινό.

Κυρία Χιλιαδάκη, ο χώρος της γαστρονομίας είναι ανδροκρατούμενος και επικρατεί άτυπα παγκοσμίως η πεποίθηση πως οι καλύτεροι σεφ στον κόσμο είναι άνδρες. Πώς απαντάτε σε αυτό και ποια η σημασία του να είσαι γυναίκα σεφ; Μοιραστείτε μία συμβουλή σας με τις αναγνώστριες της αθηΝΕΑς που επιθυμούν να ακολουθήσουν αυτό το επαγγελματικό μονοπάτι.

Ο μόνος λόγος που πιστεύω ότι συμβαίνει αυτό είναι ότι συγκριτικά με τους άνδρες αριθμητικά είναι λιγότερες οι γυναίκες που εργάζονται στο χώρο της γαστρονομίας. Σε οποιοδήποτε κλάδο, οι γυναίκες σε θέσεις καριέρας είναι λιγότερες από τους άντρες, κυρίως λόγω οικογένειας. Στο δικό μας επάγγελμα, αυτό το φαινόμενο εντείνεται λόγω ωραρίου.

Μένοντας μέσα, μας δόθηκε η ευκαιρία να μαγειρέψουμε, να δοκιμάσουμε και να δημιουργήσουμε στην κουζίνα του σπιτιού μας.

Σίγουρα οι κουζίνες είναι απαιτητικοί χώροι εργασίας όπου η δουλειά είναι σκληρή, τόσο για το μυαλό, όσο και για το σώμα. Η ζέστη, η πίεση, οι πολλές ώρες ορθοστασίας, το βραδινό ωράριο και οι έντονοι ρυθμοί είναι το σύνηθες μοτίβο μιας σύγχρονης κουζίνας και σίγουρα την κάνουν να μοιάζει γεμάτη δυσκολίες και εμπόδια. Αν όμως κάποιος πραγματώνεται μέσα από τη δουλειά του, όλες αυτές οι δυσκολίες ξεπερνιούνται!

Το opening του Funky Gourmet στο Hilton μεταφέρθηκε λόγω της πανδημίας. Για πότε έχει προγραμματιστεί και τι να περιμένουμε; Για παράδειγμα, θα υπάρχει η δυνατότητα delivery από το Funky Gourmet;

Σίγουρα το νέο εστιατόριο δεν θα ανοίξει πριν τον καινούριο χρόνο. Τα υπόλοιπα θα μας επιτρέψετε να σας τα κάνουμε έκπληξη..!

Μοιραστείτε με τους αναγνώστες μας τα μελλοντικά σας σχέδια και σε τι είδους projects θα δραστηριοποιηθείτε το επόμενο διάστημα.

Ετοιμάζουμε πολλά και ενδιαφέροντα από Σεπτέμβρη, ένα site με συνταγές, pop-up στην Αθήνα και στο Λονδίνο, σεμινάρια, ghost kitchens κ.λπ. κ.λπ. κ.λπ.

Μείνετε συντονισμένοι!

10 Κρασιά του Καλοκαιριού και οι Παραγωγοί τους

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ

Πότε ένα κρασί είναι του καλοκαιριού και πώς τα ξεχωρίζουμε; Καταρχήν, να σας εξομολογηθώ κάτι. Προσωπικά δεν πιστεύω ότι υπάρχουν κρασιά του καλοκαιριού και κρασιά του χειμώνα. Απλά υπάρχουν κρασιά που σερβίρονται σε λάθος θερμοκρασίες.

Αυτό το "θερμοκρασία δωματίου" που το χρησιμοποιούν ακόμη και σήμερα "οι επαγγελματίες" ως δικαιολογία για τη διατήρηση των κόκκινων κρασιών σε εκτεθειμένους χώρους στους 25 ή ακόμη και στους 30 βαθμούς Κελσίου είναι απλά γελοίο. Αν το καλοκαίρι τα κόκκινα σερβιριστούν στους 16, τα λευκά και τα ροζέ στους 10 βαθμούς, η απόλαυση είναι σίγουρη και ανεξάρτητη από την εποχή.

Αν όμως θα έπρεπε να δώσουμε έναν ορισμό στο κρασί του καλοκαιριού, αυτός θα ήταν ένα κρασί που να έχει σχετικά χαμηλό οινόπνευμα, να πίνεται ακόμη και ως κόκκινο δροσερό -άρα να μην έχει πολλές και στυφές τανίνες- και να είναι παιχνιδιάρικο και με ζωηρή οξύτητα.

Επέλεξα τα 10 αγαπημένα μου κρασιά με προσωπικότητα γι' αυτό το καλοκαίρι και σας συστήνω τις προσωπικότητες που τα παράγουν.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Ασύρτικο Single Vineyard Ασβεσταριά 2018, Οινοποιία Τσικρικώνη

Περιοχή: Μυρτόφυτο Καβάλας
Ποικιλία: Ασύρτικο

Το Ασύρτικο είναι ένα σταφύλι-καθρέπτης του εδάφους από το οποίο προέρχεται. Δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα σε μέρη με ιδιαίτερη εδαφική σύσταση.

Αυτό συμβαίνει στη Σαντορίνη, για παράδειγμα, όπου το έδαφος είναι ηφαιστειογενές. Συμβαίνει όμως και στο Μυρτόφυτο της Καβάλας. Εκεί υπάρχει ένα μέρος που οι ντόπιοι το ονομάζουν ασβεσταριά. Μαντέψτε γιατί; Μα φυσικά, διότι το έδαφος έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε ασβέστιο.

Πρόκειται για ένα στοιχείο που το Ασύρτικο το απορροφά και το ενσωματώνει μαεστρικά στα υπόλοιπα χαρίσματα του, τα οποία γίνονται εντόνως αισθητά στο άρωμα, όπου μελένια και ανθικά (γιασεμί, αγιόκλιμα) αγγίγματα πλαισιώνουν τον πυρήνα των αρωμάτων που αποτελείται από εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα.

Όλα αυτά "δένουν" με μία αίσθηση κιμωλίας που χαρίζει ορυκτότητα και πολλά "κιλά" γοητείας. Στο στόμα τραγανό, ντελικάτο, αέρινο με μέτριο όγκο και λεμονένια επίγευση.

Λευκόσαρκα ψάρια και ψαράκια, όπως και όστρακα θα το λατρέψουν.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Θοδωρής Τσικρικώνης

Η οινοποιία Τσικρικώνη βρίσκεται στο Μυρτόφυτο Καβάλας, ένα πανέμορφο χωριό σκαρφαλομένο στις νότιες πλαγιές του όρους Παγγαίου και σε υψόμετρο 400-500 μέτρα. Η περιοχή είναι κατάφυτη από αμπέλια.

Θα έχουν περάσει 6-7 χρόνια από την πρώτη φορά που δοκίμασα κρασιά του κτήματος. Ήταν μόλις αναλάμβανε ο Θοδωρής περισσότερες ευθύνες στην οικογενειακή επιχείρηση από τον πατέρα του και εξαιρετικό αμπελουργό/αποσταγματοποιό Στάθη, αφού μόλις είχε επιστρέψει από σπουδές οινολογίας στη Γαλλία.

Από εκείνη τη στιγμή η εξέλιξη του παραγωγού ήταν εκθετική. Κάθε χρόνο πολύ καλύτερα, κάθε χρόνο αναζήτηση για το νέο και το ιδιαίτερο, αλλά με απόλυτη αφοσίωση στην παραγωγή απολαυστικών κρασιών.

Ένα από τα σημαντικά βήματα του παραγωγού είναι η οινική αναβίωση μιας ξεχασμένης ποικιλίας, αφού το 2015 έγινε ο πρώτος παραγωγός που εμφιάλωσε κρασί της ποικιλίας Ροζακί. Οινοποιώντας ένα αμπέλι 60 ετών, το αποτέλεσμα -πέρα από εντυπωσιακό- μας έδειξε για άλλη μία φορά ότι η ελληνική γη διαθέτει πολλούς ακόμη θησαυρούς, τους οποίους πρέπει απλώς να ανακαλύψουμε.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Λημνιό 2018, Οικογενειακό Οινοποιείο Ασλάνη

Περιοχή: Νέα Μηχανιώνα Θεσσαλονίκης
Ποικιλία: Λημνιό

Το Λημνιό μπορούμε να πούμε ότι είναι η αρχαιότερη ποικιλία σταφυλιού στον κόσμο, αφού αναφέρεται με το ίδιο όνομα ήδη από τον Όμηρο.

Στο συγκεκριμένο κρασί, ο παραγωγός αγκάλιασε την ποικιλία με πολύ στοργή. Σεβάστηκε τον λεπτό και φίνο χαρακτήρα της. Δεν προσπάθησε να εκβιάσει πυκνότητα, όπως πολύ συχνά γίνεται στο βωμό της εμπορικότητας. Αποτέλεσμα; Ίσως το πιο καλοκαιρινό κόκκινο κρασί της χώρας.

Λαμπερό, ανοιχτό ρουμπινί χρώμα. Κόκκινα φρούτα κάθε είδους στη μύτη, τα οποία όμως συνοδεύονται απο ελαφριές νότες βανίλιας, τέφρας και μαύρου τσαγιού. Παρότι πλούσιο στη γεύση, δεν το λες γεμάτο, αφού η υπέροχη οξύτητά του, του χαρίζει ζωντάνια.

Είναι ό,τι πιο κοντινό σε “Βουργουνδία” έχουμε στην Ελλάδα. Ρίνεται ελαφρώς κρύο στους 14-16°C και συνοδεύει από σολομό, ψάρι πλακί και γαρίδες μέχρι και χοιρινές μπριζόλες.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Λάσκαρης Ασλάνης

Τυφλός έρωτας. Έτσι θα χαρακτήριζα τη σχέση του Λάσκαρη με το αμπέλι. Εδώ και μία εικοσαετία έχει αφήσει τη δουλειά που του επέτρεψε να ασχολείται με το αμπέλι και αφιερώθηκε εξ ολοκλήρου σε αυτό. Άφησε τη ζεστασιά και τη σιγουριά του γραφείου για μία θέση πάνω στο αγαπημένο του τρακτέρ κάτω από τον ήλιο ή μέσα στο κρύο της Νέας Μηχανιώνας.

Καλλιεργούσε βιολογικά, όταν ακόμη η βιολογική καλλιέργεια ήταν στα σπάργανά της, ενώ οινοποιούσε “φυσικά”, όταν το “φυσικό” κρασί δεν ήταν καν στο μυαλό του πιο φανατικού οικολόγου.

Και όλα αυτά με ταπεινότητα και ήθος που σπάνια συναντά κανείς. Μεγάλη αγάπη του Λάσκαρη, πέρα από το κρασί, είναι η φιλοξενία και η παρασκευή “μερακλίδικων” μεζέδων, όπως το χειροποίητο αυγοτάραχο και τα καπνιστά ψάρια, τα οποία προσφέρουν στους τυχερούς που δέχεται μαζί με τη σύζυγό του Σύρμω απλόχερα στο garage οινοποιείο/σπίτι της οικογένειας.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

6 Moschopolis 2018, Moschopolis

Περιοχή: Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης
Ποικιλίες: Ασύρτικο, Ξινόμαυρο

Δεν το λες κλασικό κρασί του καλοκαιριού. Με ζύμωση στο βαρέλι και παραμονή σε αυτό για άλλους 6 μήνες (εξού και το όνομά του), το κρασί έχει αποκτήσει δύναμη, βάθος, πλάτος και πολυπλοκότητα που θα ζήλευαν πολλά κόκκινα κρασιά.

Έλα όμως που υπάρχει ένα σημαντικό ακόμη χαρακτηριστικό, που αλλάζει τις ισορροπίες: η οξύτητα, η οποία χτίζεται στο σώμα του κρασιού τόσο από το Ασύρτικο και άλλο τόσο από το Ξινόμαυρο, το οποίο συμμετέχει μόνο κατά 10% στο χαρμάνι.

Αυτό το 10% όμως προέρχεται από ανώριμα ακόμη σταφύλια. Έτσι, το κρασί εμφανίζεται γεμάτο, αλλά και πολύ ζωηρό. Πολυδιάστατο, αλλά ποτέ βαρετό, και με φανταστική εξέλιξη στο χρόνο.

Καλοκαιρινό-καλοκαιρινό, ωστόσο θέλει μεγάλο ψάρι στη σχάρα, μεγάλες γαρίδες ή αστακό σε όλες τις εκδοχές που έχουν καλό βούτυρο, αλλά και όλα τα κρεατικά που θέλετε να απολαύσετε το καλοκαίρι, αλλά όχι με κόκκινο.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Γιώργος Γερμάνης

Το κτήμα Moschopolis είναι μία από κοινού προσπάθεια του Γεωπόνου Γιώργου Γερμάνη, με τον γιό του Θοδωρή και τον γαμπρό του Δημήτρη Παραλίδη. Ωστόσο, επέλεξα να εστιάσω στον Γιώργο, διότι είναι από τις πιο σημαντικές προσωπικότητες του ελληνικού κρασιού, χωρίς ωστόσο να του έχουν απονεμηθεί οι δάφνες που του αξίζουν.

Τον γνώρισα πριν δυόμισι δεκαετίες ως συνάδελφο και ειδικό επιστήμονα αμπελουργίας και εδαφολογίας. Από τότε μέχρι σήμερα έχει διαγραψει μια μοναδική πορεία, συμβουλεύοντας κορυφαίους παραγωγούς σε όλη την Ελλάδα.

Ειδικότητά του ήταν πάντα να δίνει λύσεις στα δύσκολα. Αυτό όμως που θαυμάζω σε αυτόν τον άνθρωπο είναι ότι παρά την τεράστια προσφορά του, διαθέτει μία σχεδόν παιδική περιέργεια, αλλά και σεβασμό για την "άλλη" άποψη.

Έτσι και στο κτήμα Moschopolis, έχει βάλει τις βάσεις και είναι εκεί για τα δύσκολα. Αφήνει όμως πάντα χώρο για τη διαφορετικότητα και τις νέες τάσεις, και αυτό φαίνεται με τον καλύτερο τρόπο στα μεγάλης κλάσης κρασιά του κτήματος.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Νάουσα Alta 2018, Αμπελώνες Θυμιόπουλου

Περιοχή: Μακεδονία (ΠΟΠ Νάουσα)
Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Άλλο ένα κόκκινο κρασί στην παρέα των κρασιών του καλοκαιριού. Ένα κρασί "σταθμός" για το ξινόμαυρο και τη Νάουσα.

Από σταφύλια που προέρχονται από ορεινούς και ημιορεινούς βιολογικούς αμπελώνες της ζώνης ΠΟΠ της Νάουσας. Εκεί το Ξινόμαυρο, όταν το αφήσεις να ωριμάσει καλά, αποκτά μοναδικό φρούτο, το οποίο αν ο οινοποιός το διαχειριστεί κατάλληλα, όπως το κάνει εδώ ο Θυμιόπουλος, θυμίζει και μπορεί να τα βάλει με εξαιρετικές και πολύ ακριβότερες από αυτό "Βουργουνδίες".

Εξαιρετικό και ζωηρό κόκκινο φρούτο, "πασπαλισμένο" με ωραία βοτανικότητα και πολλούς μπαχαρένιους τόνους. Η μαγεία εκτιλύσσεται στο στόμα, όπου μπορούμε να μιλήσουμε για ένα δροσερό κρασί, με τραγανή οξύτητα. Παρότι αέρινο στο σώμα του, έχει μπόλικο εκχύλισμα, σχεδόν χωρίς τανίνες και με κάπως υπόγλυκη γεύση.

Μπορεί να είναι η καλοκαιρινή σας επιλογή για κάθε είδους κρεατικό.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Απόστολος Θυμιόπουλος

Κόντρα στο ρεύμα, δημιουργώντας νέο ρεύμα. Αυτό είναι ο Απόστολος. Όταν πριν από 14 χρόνια παρουσίασε το πρώτο του κρασί "Γη και Ουρανός", τάραξε τα... κρασιά της Νάουσας, αφού οι βελούδινες τανίνες του και το γεμάτο σώμα του δεν θύμιζαν σε τίποτε τις μέχρι τότε "Νάουσες".

Με το Alta και την αέρινή του υπόσταση έβαλε το Ξινόμαυρο εκ νέου σε καινούργια βάση. Το ίδιο έκανε με τη Ραψάνη του, την οποία ονόμασε Terra Petra, όπως και στη Σαντορίνη με την Acroterra - εκεί που οι παραγωγοί μας χάριζαν εξαιρετικά αλλά και βαριά, γεμάτα κρασιά, ο Θυμιόπουλος έκανε μια Σαντορίνη που ξεχειλίζει από φινέτσα και ζωντάνια.

Ανάμεσα στις πολλές πρωτιές του Θυμιόπουλου, η πιο σημαντική είναι ίσως και η πιο πρόσφατη, αυτή του πεντασέλιδου άρθρου στο Decanter (το σημαντικότερο οινικό περιοδικό του κόσμου) από την αρχισυντάκτρια του περιοδικού Sarah Jane Evans MW. Ένα αφιέρωμα που ανοίγει το δρόμο των ξένων αγορών, όχι μόνο για τα κρασιά του Απόστολου, αλλά για ολόκληρο τον ελληνικό αμπελώνα.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Μαλαγουζιά 2019, Κτήμα Ιατρίδη

Περιοχή: Λάκωμα Χαλκιδικής
Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Όταν ένα κρασί κατακτά τον τίτλο του καλύτερου λευκού κρασιού από την Ελλάδα στον καταξιωμένο Διεθνή Διαγωνισμό Mundus Vini, το σίγουρο είναι ότι δεν πρόκειται για τυχαίο κρασί. Σε καμία περίπτωση αυτοί οι τίτλοι δεν είναι απόλυτοι, ωστόσο όταν ένας νέος παραγωγός τον κατακτά, αυτό σημαίνει ότι έχει κάνει πολλά καλά για να φθάσει σε αυτό το αποτέλεσμα.

Την εξέλιξη του συγκεκριμένου παραγωγού την επιβεβαίωσα επανειλημμένως, αφού η Μαλαγουζιά του κτήματος μου έκανε τρομερή εντύπωση ήδη από την πρώτη χρονιά της κυκλοφορίας της πριν από 3 χρόνια.

Έντονο, αλλά σε καμία περίπτωση ενοχλητικό άρωμα πυρηνόκαρπων φρούτων (κυρίως ροδάκινου), με υπέροχες νύξεις από εύοσμα άνθοι αγιοκλίματος και γιασεμιού. Γεύση γεμάτη, αλλά τόσο αρμονικά ισορροπημένη με την οξύτητα, που καταντά εθιστική. Εθισμός που επιδεινώνεται από την υπέροχη και μακρά επίγευση.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Τα τρία αδέλφια Ιατρίδη

Εκτόξευση. Είναι πολύ σπάνιες οι περιπτώσεις παραγωγών που καταφέρνουν και δημιουργούν εξαιρετικής ποιότητας και χαρακτήρα κρασιά από την πρώτη στιγμή.

Τα τρία αδέλφια Ιατρίδη απέδειξαν ότι με το σωστό προσανατολισμό και τη στόχευση ψηλά, μπορούν να γίνουν οινικά θαύματα. Πήραν από τον πατέρα τους έναν υποδειγματικό αμπελώνα και άρχισαν να δημιουργούν εξαιρετικά κρασιά.

Ο Πόλης και ο Νίκος είναι Γεωπόνοι, ενώ ο Ηλίας σπούδασε Διοίκηση Επιχειρήσεων. Ένας συνδυασμός εξαιρετικός, αν κρίνουμε από τα αρχικά αποτελέσματα. Από το πρώτο τους κρασί, τη Μαλαγουζιά, φαίνεται ότι επιλέγουν το δύσκολο δρόμο της ποιότητας και τον βαδίζουν με γοργούς ρυθμούς.

Η Μαλαγουζιά έκανε από την πρώτη στιγμή της κυκλοφορίας της μεγάλη αίσθηση στη Χαλκιδική. Φέτος με τον "Αμπελουργό", ένα σοβαρό ροζέ από Ασύρτικο και Ξινόμαυρο, επιβεβαιώνουν τις προσδοκίες ενός οινικού αστεριού του μέλλοντος.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Chardonnay 2019, Οίνοι Αδάμ

Περιοχή: Αδάμ Θεσσαλονίκης
Ποικιλία: Chardonnay

Μα τι γυρεύει το Chablis στη Θεσσαλονίκη; Κι όμως. Αυτό που γίνεται στο χωριό Αδάμ είναι μοναδικό.

Ένα αμπέλι στις βόρειες πλαγιές του Χορτιάτη είναι προστατευμένο απόλυτα από το ζεστό νότο, ενώ δέχεται τους κρύους, αλλά ευεργετικούς για την ποικιλία αυτή βοριάδες. Ένα μικροκλίμα που μας χαρίζει το, κατά την γνώμη μου, πιο δροσερό Chardonnay της Ελλάδας.

Σε αυτό, πέρα από το μικροκλίμα, συντελεί και η οινοποίηση, αφού σε αντίθεση με τα περισσότερα Chardonnay της χώρας μας, όπου προτιμάται το έντονο βαρέλι και το πολύ οινόπνευμα, εδώ έχουμε μία ήπια οινοποίηση σε δεξαμενές, η οποία αφήνει το σταφύλι να εκφραστεί με φινέτσα, τραγανή οξύτητα και ανοιξιάτικη διάθεση.

Στη μύτη αρώματα από εξωτικά φρούτα όπως μάγκο και λίτσι, συνδυάζονται αριστοτεχνικά με μεσογειακά, λευκόσαρκα φρούτα, αλλά και γοητευτικές νότες από μυρωδικά και βότανα. Τραγανό και ανάλαφρο στόμα, με μία αίσθηση "κάθαρσης" στην επίγευση. Διαθέτει εξαιρετική συμπεριφορά στο χρόνο για τουλάχιστον μία πενταετία.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Νίκος Αστεριάδης

Οι "Οίνοι Αδάμ" είναι μία κοινή και δύσκολη προσπάθεια δύο ανθρώπων, του Δημήτρη Μαστρογιάννη και του Νίκου Αστεριάδη, οι οποίοι με αφετηρία την κοινή τους καταγωγή και αγάπη για τον τόπο τους ξεκίνησαν πριν δύο περίπου δεκαετίες την καλλιέργεια αμπελιών.

Ο Δημήτρης είναι ο μηχανικός του εγχειρήματος. Σε αυτόν πέφτει το μεγαλύτερο βάρος της παραγωγής. Ο Νίκος είναι ο αρχιτέκτονας, ο καλλιτέχνης, που σχεδιάζει και οραματίζεται. Ένα δίδυμο, που σίγουρα αλληλοσυμπληρώνεται.

Ο Νίκος είναι ένας καλλιτεχνικά ευαίσθητος άνθρωπος, ο οποίος στο βιβλίο που έχει συγγράψει με τους Κωστή Καλημέρη και Ελένη Στεφανοπούλου έχει "περάσει" από το καλλιτεχνικό του φίλτρο όλη τη "Σκόνη στ' Αμπέλια", όπως το ονόμασε, καταγράφοντας με ποιητική διάθεση τις δουλειές, τις αγωνίες και τις χαρές που κάθονται σαν σκόνη πάνω στα αμπέλια και συμπυκνώνονται μέσα στο κρασί.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Amuse Blanc 2019, Κτήμα Μουσών

Περιοχή: Ασκρή Βοιωτίας
Ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Gewurztraminer

Είναι σίγουρα μια από τις πολυαναμενόμενες νέες αφίξεις. Έπειτα από το πετυχημένο ροζέ Amuse, το λευκό αδελφάκι του είναι ο ορισμός του καλοκαιρινού κρασιού.

Μαλαγουζιά με λίγο Gewürztraminer, ή αλλιώς μία πανδαισία αρωμάτων. Η ελληνική ποικιλία χαρίζει αρωματική βάση, η οποία αποτελείται από πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως το ροδάκινο και το βερύκοκο, αλλά και φινετσάτες βοτανικές νότες. Η αλσατική ποικιλία από την άλλη κάνει πραγματικά τη διαφορά, με νότες λίτσι και γλυκού τριαντάφυλλου. Ένας συνδυασμός για τους φίλους των αρωματικών κρασιών. Η ένταση ωστόσο των αρωμάτων δεν είναι σε κανένα σημείο ενοχλητική.

Στη γεύση έχουμε ένα εξαιρετικό καλοκαιρινό μπαλάντσο από δροσερή οξύτητα, η οποία υποστηρίζεται από καλά ενσωματομένο οινόπνευμα και εκχύλισμα.

Ένα κρασί "μπαλκονάδας", που πάει με όλα και με τίποτε. Μπορεί να λειτουργίσει ως απεριτίφ, συνοδός του κυρίως, αλλά και των φρούτων στο τέλος του γεύματος.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Στέλιος Ζαχαρίας

Σίγουρα αδικώ τη συνεισφορά στο κτήμα των αδελφών του Στέλιου (και ειδικά του Νίκου, ο οποίος είναι υπέυθυνος για όλη την παραγωγή), αλλά και του μπαμπά Θανάση, ο οποίος έχτισε μαεστρικά τα θεμέλια της (κατά τη γνώμη μου) πιο ανερχόμενης μεσαίου μεγέθους οινοποιίας.

Ωστόσο, οι συμπάθειες δεν κρύβονται. Ο Στέλιος είναι η βιτρίνα του κτήματος, και αυτός που λαμβάνει τα μηνύματα από τον κόσμο του κρασιού και του αποστάγματος, για να δημιουργήσουν τελικά από κοινού τα αδέλφια το όραμα της επιχείρησης. Εξάλλου, στο κρασί το όραμα είναι το βασικότερο συστατικό της επιτυχίας.

Ο Στέλιος είναι για εμένα ένας άνθρωπος-σύμβολο για την ελπίδα και τη χαρά της ζωής. Ανοίκει στους λίγους, δυνατούς ανθρώπους, που ακόμη και στα δύσκολα χαρίζουν απλόχερα αισιόδοξα μαθήματα ζωής.

Θα μου πείτε, τι σχέση έχουν αυτά με το κρασί; Να ξέρετε ότι τα κρασιά εμπεριέχουν πάντα με κάποιο τρόπο τους δημιουργούς τους. Πιστέψτε με!

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Ακακίες Sparkling 2019, Κυρ-Γιάννη

Περιοχή: Αμύνταιο
Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Τα αφρώδη κρασιά θεωρώ ότι είναι η κατηγορία κρασιών με τη μεγαλύτερη δυναμική στην Ελλάδα στα χρόνια που ακολουθούν. Είναι νόστιμα, φτιάχνουν διάθεση, μπορείς να τα συνδυάσεις με πλήθος εδεσμάτων, μπορείς να τα απολαύσεις σκέτα, ενώ αποτελούν σίγουρα την πιο δροσιστική εναλλακτική σε κάθε λογής "χαζά" ψευτοκοκτέιλ και RTDs για το καλοκαίρι και όχι μόνο.

Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη δημιούργησε στο Αμύνταιο, στο πιο ιδανικό αμπελοτόπι στην Ελλάδα για αφρώδη κρασιά, ένα ροζέ αφρώδες σύμβολο για το ελληνικό καλοκαίρι. Ήδη το χρώμα του σε βάζει σε διάθεση κυκλαδίτικης βουκαμβίλιας.

Το άρωμα του είναι ζωηρό, κερασένιο, κεφάτο. Η λεπτή του φυσσαλίδα στο στόμα αναζωογωνεί αισθήσεις και διάθεση, ενώ πολλαπλασιάζει τα φρουτένια αρώματα στόματος. Αν θα έπρεπε με μία λέξη να περιγράψω την επίγευση, που αφήνει αυτό το κρασί, αυτή θα ήταν ΚΕΦΙ.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Στέλιος Μπουτάρης

Το κτήμα φέρει το όνομα, αλλά και το όραμα του Γιάννη Μπουτάρη, ωστόσο ο Στέλιος είναι αυτή τη στιγμή μία από τις σημαντικότερες προσωπικότητες του ελληνικού κρασιού.

Οι επίσημοι τίτλοι που τον συνοδεύουν είναι πολλοί, όπως αυτός του Προέδρου της Ένωσης των Οινοπαραγωγών της Βορείου Ελλάδας ή του Αντιπροέδρου του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, ωστόσο το χαρακτηριστικό που θαυμάζω πάνω του περισσότερο είναι η δοτικότητα και η ανοιχτή του ματιά. Εξάλλου, η συμμετοχή του στα κοινά δεν είναι απλώς μία παράδοση "αναντάμ παπαντάμ", αλλά η έκφραση μιας φιλοσοφίας του "Μαζί" που ειδικά στο κρασί είναι ζωτικής σημασίας.

Δουλεύει ακατάπαυστα και προσπαθεί να βρει συνεχώς διεξόδους για την προώθηση του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό. Όταν κάτσεις μαζί του για ένα ποτήρι κρασί, καταλαβαίνεις αμέσως το πάθος του για όλα αυτά και άλλα τόσα γύρω από το κρασί, μα πάνω απ' όλα καταλαβαίνεις ότι κάθεσαι με έναν τύπο ακομπλεξάριστο, χαλαρό και προσιτό.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Κουρήτες 2019, Αμπελώνας Καμκούτη

Περιοχή: Βελβεντό Κοζάνης
Ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Chardonnay

Η Μαλαγουζιά είναι σίγουρα η ποικιλία με τη μεγαλύτερη εμπορική επιτυχία τα τελευταία χρόνια και κατά τη γνώμη μου είναι η ποικιλία από την οποία θα δούμε ωραία πράγματα να γίνονται και στο μέλλον. Αλλά γιατί λέω μέλλον; Ήδη και στο παρόν γίνονται εξαιρετικές και ιδιαίτερες προσπάθειες όπως αυτή.

Εδώ η ορεινή Μαλαγουζιά από τη Λίμνη Πολυφύτου στο Βελβεντό, με τον λευκόσαρκο και λουλουδάτο χαρακτήρα της, παντρεύεται με την παγκοσμίως πιο εμπορική ποικιλία, το Chardonnay, το οποίο χαρίζει δροσερή οξύτητα, πυρηνόκαρπα φρούτα και μία λεπτή αίσθηση καραμέλας βουτύρου.

Τόσο η Μαλαγουζιά όσο και το Chardonnay, όταν καλλιεργούνται σε μεγάλο υψόμετρο (στην περίπτωσή μας στα 550 μέτρα) κρατούν πολύ νόστιμη οξύτητα, η οποία χαρίζει στο σύνολο συναρπαστική ζωντάνια.

Συνδυάστε τους “Κουρήτες” με ψάρια, θαλασσινά, γαριδομακαρονάδες, αλλά και ελαφριά πιάτα με κοτόπουλο ή χοιρινό.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Θωμάς Καμκούτης

Η ιστορία του Θωμά ευτυχώς επαναλαμβάνεται συχνά τα τελευταία χρόνια στο ελληνικό κρασί.

Εξηγούμαι. Πριν από περίπου 30 χρόνια άρχισε να αυξάνεται ο αριθμός των ποιοτικών οινοπαραγωγών. Η γενιά εκείνη έβαλε τις βάσεις, όπως έκανε και ο πατέρας του Θωμά, ο Γιάννης. Φύτεψε αμπέλια, τα οποία τώρα έφτασαν σε μία καλή για την ποιότητα ηλικία, και προετοίμασε ένα νοικοκυρεμένο και όμορφο οινοποιείο.

Η δεύτερη γενιά, όταν αγαπήσει και σπουδάσει το κρασί όπως κάνει ο Θωμάς, αλλά και αρκετοί άλλοι νέοι αυτή την περίοδο που παίρνουν τη σκυτάλη από τους πατεράδες τους, έρχεται να αναβαθμίσει την προσπάθεια. Νέες ιδέες, άλλη τεχνογνωσία, νέο κοινό.

Ο Θωμάς αναλαμβάνει τώρα στα 26 του τα ηνία. Ευχή και κατάρα για τον ίδιο. Για εμάς, ευκαιρία να γευόμαστε την μετάλλαξη ενός παραγωγού σε πραγματικό χρόνο.

Λαμβάνοντας υπόψη τον εξαιρετικό χαρακτήρα του Θωμά, είμαι πραγματικά ενθουσιασμένος. Ήδη έχουμε την παραγωγή του πρώτου Orange κρασιού από το κτήμα. Μείνετε συντονισμένοι για τη συνέχεια!

ΤΟ ΚΡΑΣΙ:

Thalia Rosé 2019, Thalia Wines

Περιοχή: Κρήτη
Ποικιλίες: Μανδηλάρι, Κοτσιφάλι

Στην Ελλάδα έχουμε το κακό συνήθειο να σνομπάρουμε τα οικονομικά κρασιά. Και αυτό είναι ένα μοιράιο λάθος, αν σκεφτεί κανείς ότι έτσι μπορεί ένα μεγάλο κομμάτι του κόσμου να μην καταφέρει να απολαύσει αυτό το κρασί.

Η Thalia είναι γένους θυληκού από τα γεννοφάσκια της. Η αρχική ετικέτα σχεδιάστηκε από μία από τις κορυφαίες γραφίστριες ετικετών της Αμερικής, ενώ η επετειακή ετικέτα που κυκλοφορεί αυτή τη στιγμή είναι δημιούργημα της Ελληνοκαναδής ζωγράφου Billy Loyrakis. Αλλά και το περιεχόμενο φτιάχτηκε για να αρέσει στο πραγματικά δυνατό φύλο.

Είναι το απόλυτο κρασί του καλοκαιριού. Ανάλαφρο, διακριτικά αλλά και πολυδιάστατα αρωματικό, με κόκκινα φρουτάκια και μούρα να συναντούν λεπτές νύξεις από εύοσμα μικρά άνθη.

Στη γεύση αέρινο, απαλό, αλλά και αρκετά δροσερό, με πεντακάθαρη και φρουτένια επίγευση. Το ιδανικό κρασί για μπαλκονάδα, λίγο κρασί λίγο θάλασσα και το αγόρι σου στην ακρογιαλιά, με καλοκαιρινά φρουτάκια ή ελαφριά φαγάκια.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

Steve (Σταύρος) Kriaris

Ο δημιουργός της Thalia δεν είναι οινοπαραγωγός. Γέννημα θρέμμα του Καναδά, με ψυχή από τη Μάνη και την Κρήτη, τις πατρίδες των γονιών του.

Με την εταιρεία του "Kolonaki Group", είναι ο μεγαλύτερος εισαγωγέας ελληνικών κρασιών στον Καναδά. Έχει εξελιχθεί παράλληλα σε μία αναγνωρισμένη οινική περσόνα στον Καναδά, αφού έχει συνδέσει το όνομά του και με την εδραίωση και παγκόσμιων brands στη χώρα, όπως της σαμπάνιας Armand de Brigniac ή του νοτιογαλλικού trendy αφρώδους Belair. Η αγάπη και το πάθος του, ωστόσο, παραμένει η ανάδειξη ελληνικών προϊόντων στη Βόρεια Αμερική.

Εγώ τον γνώρισα πριν 12 χρόνια στον Καναδά, όταν μου μίλησε για πρώτη φορά για ένα κρασί που θέλει να δημιουργήσει από την αγαπημένη του Κρήτη. Θα έπρεπε να είναι μοντέρνο, easy-going, προσιτό και ποιοτικά ανταγωνιστικό με τα παγκόσμια brands. Έπειτα από πολλές γευσιγνωσίες και έρευνες, γεννήθηκε η σειρά κρασιών Thalia, το νούμερο ένα κρασί από Ελλάδα αυτή τη στιγμή στον Καναδά.

NOLAN: Αν Ήταν Κρασί, Τότε Σίγουρα Θα Έμοιαζε με Riesling

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Λένε πως όταν έχεις άστρο, δεν κρύβεται. Είναι γεγονός. Κάποιοι άνθρωποι είναι πιο λαμπεροί από άλλους κι όταν τους αντικρίζεις, έστω και για μια στιγμή, σου αποτυπώνονται τα χαρακτηριστικά τους ανεξίτηλα.

Κάτι τέτοιο συνέβη σε μένα στην περίπτωση του Σεφ Σωτήρη Κοντιζά, όταν τον παρατηρούσα τα χρόνια του Πbox στην Κηφισιά. Θυμάμαι καθόμουν στο bar αναμένοντας τα απολαυστικά πιάτα και το βλέμμα μου μαγνήτιζε η διακριτική του παρουσία, παρόλο που μπροστά μου στεκόταν ο πληθωρικός Χριστόφορος Πέσκιας. Και τελικά, πράγματι, το άστρο του έλαμψε!

Σήμερα λοιπόν, ο Σωτήρης Κοντιζάς, ανάμεσα σε πολλές δραστηριότητες, συνεχίζει να έχει στα δημιουργικά του χέρια και το αγαπημένο μου NOLAN, το κοσμοπολίτικο στέκι στη γωνία Βουλής και Απόλλωνος, δίπλα στο Σύνταγμα, που μετράει ήδη 4 χρόνια επιτυχημένης πορείας.

Το NOLAN θα το παρομοίαζα γευστικά, αλλά και σαν εμπειρία με το Riesling, αυτή την ξεχωριστά αρωματική ποικιλία από την Αλσατία. Όταν πρωτοέρθεις σε επαφή μαζί της δεν την καταλαβαίνεις αμέσως, αντίθετα χρειάζεται λίγο χρόνο ο εγκέφαλος να την αφομοιώσει και ξαφνικά, με ένα μαγικό κλικ, την ερωτεύεσαι ανεπιστρεπτί. Από εκείνο το σημείο λοιπόν, την αναζητάς ξανά και ξανά, ενώ αν τη συναντήσεις τυχαία μπορείς να την αναγνωρίσεις στη στιγμή, λόγω της ιδιαίτερης προσωπικότητάς της.

Έτσι ακριβώς συμβαίνει και στην περίπτωση του NOLAN. Πρόκειται για ένα χώρο που σου φωτίζει τη διάθεση, ακόμα και την πιο βροχερή μέρα. Είναι καθαρό, αναζωογονητικό, άνετο και πολύ γευστικό.

Ένα αναπόσπαστο μέρος της επιτυχίας είναι φυσικά οι άνθρωποί του, που σε υποδέχονται με το πιο αισιόδοξο και θερμό χαμόγελο. Ο συνιδιοκτήτης του Σωτήρη Κοντιζά, Κώστας Πισσιώτης, ο Μάριος που θα σε εξυπηρετήσει στο λεπτό, η ψυχή του μαγαζιού που είναι η σούπερ δυναμική manager Έλενα, αλλά και όλο το υπόλοιπο προσωπικό.

Η κουζίνα του είναι πολυδιάστατη, φινετσάτη, ενώ συνδυάζει και εκφράζει τη γαστρονομική παράδοση της Ιαπωνίας, της Κίνας, της Κορέας και του Βιετνάμ, με την ελληνική πρώτη ύλη. Το αποτέλεσμα είναι μοναδικό. Πιάτα που ενώ στην αρχή λίγο σε ξαφνιάζουν γιατί είναι πρωτόγνωρα, στη συνέχεια τα σκέφτεσαι και αναζητάς να τα γευτείς και πάλι.

- Ξεκινάω από το αγαπημένο μου, εκπληκτικό πιάτο, το οποίο υπάρχει στο χειμωνιάτικο μόνο μενού και είναι τα Καμένα Λάχανα και Κουνουπίδια με Παλαιωμένο Τυρί Νάξου. Ίσως να μην σας ακούγεται και τόσο δελεαστικό, όμως μόλις ξεκινάς να το γεύεσαι, δεν μπορείς να σταματήσεις.

- Συνεχίζω σε πιο καλοκαιρινό τόνο με ένα ακόμα λαχταριστό πιάτο, το Soba Noodles με καπνιστό σολομό και ταχίνι, στο οποίο ο Σεφ σε παρακινεί να αναμείξεις μόνος σου τα διαφορετικά υλικά ώστε, αφού τα έχεις δει, να τα ανακαλύπτεις στη συνέχεια ένα ένα μέσα σε μια μπουκιά.

- Η Γαρίδα και Καραβίδα σε Φύλλο Ρυζιού απογειώνει τη γαστρονομική φινέτσα, ενώ το NCB (Nolan Cod Burger) θα σε κάνει να δεις με άλλο μάτι το κλασικό αυτό πιάτο.

Αν τώρα τα παραπάνω τα συνοδεύσεις και με το 2018 Loosen Bros, Riesling από την λίστα κρασιών, τότε είμαι σίγουρη ότι το Nolan θα γίνει και δικό σου αγαπημένο στέκι.

Κτήμα Μανωλεσάκη: Ένας Κρητικός στη Δράμα

Η Ποιότητα που Συναντά την Παράδοση

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Αν αναζητήσεις το Κτήμα Μανωλεσάκη, αν διαβάσεις την ετικέτα στα κρασιά του και τα γευτείς, σίγουρα θα θεωρήσεις ότι πρόκειται για ένα καλό οινοποιείο από την Κρήτη. Αν δεις και τον Σταύρο Μανωλεσάκη, σίγουρα θα επιβεβαιώσεις την πρώτη σου εντύπωση!

Ωστόσο, η σχέση με τη Μεγαλόνησο σταματά στο επίθετο και στην εμφάνιση του επιχειρηματία - και στην αγάπη του για τον τόπο καταγωγής του. Γιατί είναι Δραμινός και περήφανος που έχει καταφέρει να χτίσει αυτό το όνομα σε μια περιοχή που τις τελευταίες δεκαετίες κάνει... πρωταθλητισμό.

Μαθημένος στα δύσκολα και με οικογενειακή παράδοση στη σκληρή δουλειά και στη συνεχή προσπάθεια, έχει δημιουργήσει ένα πολύ δυνατό brand και κρασιά που χαίρεται να τα μοιράζεται με χιλιάδες καταναλωτές.

Με χιούμορ που συνδυάζει την αύρα της υγρής και καταπράσινης Δράμας και τη μποέμ καταγωγή από την χιλιοτραγουδισμένη περιοχή του ηλιόλουστου Ρεθύμνου, είναι από τους ανθρώπους που ποτέ δε βαριέσαι να περνάς χρόνο μαζί τους, έχει δε πάντα κάτι στην πνευματική του φαρέτρα για να τονώσει τη διάθεση σου - πέρα από το κρασί!

Οραματιστής και με πίστη στη συνεργασία. Συνεπής στους στόχους του, έχει κατακτήσει πολλά και έχει κι άλλα που θέλει να δημιουργήσει. Το πόσο Κρητικός φαίνεται και ακούγεται σε εντυπωσιάζει, όμως άλλο τόσο είναι Δραμινός, και αυτός ο συνδυασμός τον ακολουθεί σε ό,τι κι αν κάνει.

Πότε ξεκινήσατε το Οινοποιείο και πως ήταν η διαδρομή από τότε μέχρι σήμερα;

Δραστηριοποιούμαστε στην αμπελουργία και την οινοποίηση από το 1989, μια κομβική περίοδος που συμπίπτει με το ξεκίνημα του αμπελώνα της περιοχής της Αδριανής στη Δράμα, με τις κοσμοπολίτικες γαλλικές ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah.

Το 1998 ολοκληρώσαμε τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου με μια υπερσύγχρονη οινοπαραγωγική μονάδα έκτασης 1.500 τ.μ. που βρίσκεται στην καρδιά του ιδιόκτητου αμπελώνα 200 στρεμμάτων στις πλαγιές της Αδριανής, λίγα χιλιόμετρα έξω από την πόλη της Δράμας.

Το 2004, η διαρκής αναζήτηση μας οδήγησε σε νέες καλλιέργειες ελληνικών γηγενών ποικιλιών όπως η Μαλαγουζιά, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το Ασύρτικο, και το Αγιωργίτικο, ενώ το 2008 προστέθηκαν οι επίσης ελληνικές ποικιλίες Μοσχόμαυρο και Λημνιό, και το 2014 η ποικιλία Pinot Noir.

Ασχολούμαστε προσωπικά με το σύνολο των εργασιών της καλλιέργειας των αμπελιών και της παραγωγής των οίνων του κτήματος και φροντίζουμε να διατηρηθεί ο σεβασμός στις προσταγές της φύσης, παράλληλα με τη βελτιστοποίηση της αμπελουργικής και παραγωγικής διαδικασίας, ώστε τα κλήματα να μπορούν να αποδώσουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής, που αποτελεί και τον αρχικό στόχο της προσπάθειάς αυτής.

Τι ποικιλίες έχετε και ποιά είναι τα κρασιά που βγάζετε;

Οι ποικιλίες που καλλιεργούμε είναι: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, Μοσχόμαυρο, Λημνιό και Pinot Noir. Οι ετικέτες του κτήματος μας είναι: Γέννημα Ψυχής λευκό, Γέννημα Ψυχής ροζέ, Γέννημα Ψυχής ερυθρό, Pelagia, Anastasia, Malagouzia, Exis λευκό, Exis ερυθρό, Exis λευκό ημίγλυκο, Exis ερυθρό ημίγλυκο.

Τι ποσότητες εξάγετε και στην Ελλάδα που πίνουν περισσότερο Μανωλεσάκη;

Οι εξαγωγές είναι περίπου το 30% της παραγωγής μας. Όπως είναι αναμενόμενο, λόγω της τοπικής εμβέλειας και της δυναμικής που έχουμε, μας επιλέγουν κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα (Μακεδονία και Θράκη), αλλά και σε αρκετά νησιά, με κυριότερα τη Σκιάθο στις Σποράδες, την Κρήτη (λόγω και της καταγωγής) και τη Νάξο, που έχει μεγάλη κατανάλωση σε χώρους εστίασης.

Η Δράμα έχει μάθει το κρασί; Πόσο άλλαξε τη ζωή της πόλης το γεγονός ότι είναι το πιο σημαντικό εξαγώγιμο προιόν της σε μεγάλες ποσότητες;

Η περιοχή της Δράμας, για το μέγεθός της, έχει πολλά καταξιωμένα οινοποιεία, τα περισσότερα εκ των οποίων είναι επισκέψιμα και για γευστικές δοκιμές, γεγονός που βοηθάει στο να μάθει ο κόσμος για το κρασί.

Επίσης, δραστηριοποιούνται ήδη στο χώρο του οινοτουρισμού με πολλές ενέργειες και εκδηλώσεις που φέρνουν τον κόσμο κοντά στο κρασί και μαθαίνουν περισσότερο για την κάθε ποικιλία.

Στις δύσκολες μέρες που διανύουμε είναι δύσκολο κανείς να κάνει σχέδια, παρ' όλα αυτά όμως προσπαθούμε να γινόμαστε καλύτεροι και να εξελισσόμαστε συνέχεια.

Τα καταστήματα εστίασης, και ειδικά όσα δίνουν βαρύτητα στην προώθηση του κρασιού, προσφέρουν σημαντικό έργο στην εξάπλωση της κατανάλωσης ποιοτικών κρασιών. Βοηθάει επίσης πολύ το γεγονός ότι το κρασί είναι σημαντικό εξαγώγιμο προϊόν και η φήμη αυτή συμβάλει στην προώθηση του.

Τι σχέδια έχετε για το μέλλον; Τι καινούργιο σκοπεύετε να βγάλετε;

Στις δύσκολες μέρες που διανύουμε είναι δύσκολο κανείς να κάνει σχέδια, παρ' όλα αυτά προσπαθούμε να γινόμαστε καλύτεροι και να εξελισσόμαστε συνέχεια. Οι ετικέτες Πελαγία και Μαλαγουζιά είναι δύο νέες κυκλοφορίες του 2020, με ιδιαίτερα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά.

Ένας Κρητικός στη Δράμα. Πως είναι η ζωή σε μία πόλη χωρίς θάλασσα, με την οργιώδη φύση και με τα πολλά νερά, χωρίς όμως τον ορίζοντα του Ρεθύμνου;

Η πόλη της Δράμας φημίζεται για τη μακραίωνη ιστορία και τα αξιοθέατά της. Είναι μια σύγχρονη πόλη που καταφέρνει και συνδυάζει αρμονικά το καινούργιο με το παλιό.

Μεγάλωσα στη Δράμα, έχοντας όμως ρίζες κρητικές και μεγάλη αγάπη για το νησί κατεβαίνω αρκετά συχνά στην Κρήτη, μιας και το αεροδρόμιο της Θεσσαλονίκης απέχει λίγα χιλιόμετρα από τη Δράμα.

Είναι ιδανικό να συνδυάζω δύο αγαπημένους τόπους με διαφορετικά χαρακτηριστικά που αλληλοσυμπληρώνουν τις ανάγκες μου για βουνό και θάλασσα.

Τι σημαίνει για σας ένα καλό κρασί; Ιδανικά με ποιους θα το μοιραζόσασταν;

Οι γευστικές προτιμήσεις του καθενός κάνουν το κρασί καλό, καθώς κάθε ποικιλία έχει τα δικά της ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Καλό κρασί για μένα σημαίνει ισορροπία.

Θα το μοιραζόμουν με την οικογένεια και φιλικά πρόσωπα. Είναι φτιαγμένο το κρασί για να το μοιράζεσαι και μεγάλη χαρά να βλέπεις ανθρώπους δίπλα σου να το απολαμβάνουν. Ειδικά αν έχεις κοπιάσει για να το δημιουργήσεις. Και πιστέψτε με, έχει πολύ κόπο και αγωνία και πολλά χρόνια για να φτάσεις σε ένα καλό επίπεδο.

Είστε και στο συμβούλιο της Ένωσης Οινοποιειών Δράμας. Πως είναι η συνεργασία και τι στόχους έχετε για το μέλλον;

Στα τέλη του 2016 δημιουργήσαμε την Ένωση Οινοπαραγωγών Δράμας με 6 ιδρυτικά μέλη. Στόχος μας ήταν η ανάδειξη και η προώθηση οίνων ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης) Δράμας. Κάθε συνεργασία, έτσι και η δική μας, έχει τα πάνω και τα κάτω της. Όσον αφορά το μέλλον, θα θέλαμε τα κρασιά μας να αναδειχτούνε σε ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), μιας και τα οινοποιεία της Δράμας συγκαταλέγονται ανάμεσα στα πιο όμορφα και σύγχρονα της Ελλάδας, και το σύνολο των κρασιών είναι εξαιρετικά δημοφιλή και οινολογικά αψεγάδιαστα, λόγω και του κλίματος της περιοχής.

Είναι φτιαγμένο το κρασί για να το μοιράζεσαι και μεγάλη χαρά να βλέπεις ανθρώπους δίπλα σου να το απολαμβάνουν. Ειδικά αν έχεις κοπιάσει για να το δημιουργήσεις.

Έχουμε ακόμη να διασχίσουμε πολύ δρόμο, αλλά μέσα από τη συνεργασία και τη σωστή προβολή και επικοινωνία των αιτημάτων θα πετυχούμε τους στόχους μας που είναι προς όφελος και των οινοπαραγωγών, αλλά και όλων των Δραμινών. Άλλωστε, το κρασί είναι από τα εξαγώγιμα προϊόντα που διαφημίζουν τη Δράμα σε όλη την Ελλάδα και σε ολόκληρο τον κόσμο. Ο καλύτερος πρεσβευτής που θα μπορούσαμε να έχουμε.

ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ
ΓΕΥΣΗΣ

Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο

Vintage Wine Bar & Bistro: Σπάνια Κρασιά σε Ποτήρι και Delivery

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Ένα αγαπημένο μου μέρος από την αρχή της λειτουργίας του, το 2013, είναι το Vintage Wine Bar & Bistro, που βρίσκεται στη Μητροπόλεως, ακριβώς στην καρδιά της Αθήνας. Διαθέτει μια εκπληκτική κάβα, από την οποία μπορείς να διαλέξεις ανάμεσα σε 1.200 διαφορετικές ξεχωριστές ετικέτες και να δοκιμάσεις σε ποτήρι σπάνια κρασιά χάρη στο Coravin, ένα σύστημα σερβιρίσματος με το οποίο αφαιρείται μια μικρή ποσότητα κρασιού χωρίς όμως να ανοιχτεί η φιάλη και να αλλοιωθεί το υπόλοιπο περιεχόμενό της.

Στο Vintage λοιπόν, το οποίο ανακαινίστηκε κιόλας πρόσφατα, απολαμβάνω πάντα ιδιαίτερα κρασιά, ειδικά κάποια λευκά από παλιές χρονιές που λατρεύω και που δύσκολα έχει την ευκαιρία κανείς να τα δοκιμάσει σε ποτήρι.

Στο μεταξύ, μπορείτε πλέον με ένα τηλεφώνημα να τα παραγγείλετε ακριβώς στο σημείο όπου βρίσκεστε, αφού πριν λίγες μέρες και λόγω των συνθηκών που επέβαλε η πανδημία, οι ιδιοκτήτες Ίζα και Πάνος Κυριαζής, ξεκίνησαν να εφαρμόζουν μια εντελώς καινοτόμα ιδέα, να κάνουν delivery κρασί σε ποτήρι (!!!) το οποίο παραλαμβάνεις σ' ένα ειδικό μπουκαλάκι σφραγισμένο, συνοδευόμενο φυσικά από τα λαχταριστά πλατό με τυριά και αλλαντικά που θα βρεις στο μενού, αλλά και κάποια άλλα από τα νόστιμα πιάτα που διαθέτει.

Μπορείς να διαλέξεις ανάμεσα σε 1.200 διαφορετικές ξεχωριστές ετικέτες και να δοκιμάσεις σε ποτήρι σπάνια κρασιά χάρη στο Coravin, ένα σύστημα σερβιρίσματος με το οποίο αφαιρείται μια μικρή ποσότητα κρασιού, χωρίς όμως να ανοιχτεί η φιάλη και να αλλοιωθεί το υπόλοιπο περιεχόμενό της.

Τις προάλλες που βρέθηκα εκεί, ταξίδεψα με τη γεύση στον πιο όμορφο προορισμό, τη Σαντορίνη, μέσα από ένα εντυπωσιακό Ασύρτικο το Δασκαλί, δοκιμάζοντας δύο χρονιές, το 2014 και το 2015. Πρόκειται για ένα εξαιρετικά σπάνιο κρασί (1.300 φιάλες) που θα το βρείτε μόνο στο Vintage, αφού είναι πλέον το μοναδικό σημείο στην Αθήνα από όπου μπορείτε να το προμηθευτείτε και φυσικά να το απολαύσετε.

Το Δασκαλί εκφράζει 100% το terroir της Σαντορίνης. Προέρχεται από ένα αμπέλι 10 στρεμμάτων στο νοτιοδυτικό ακρωτήρι της ηφαιστειογενούς γης του νησιού και η ετικέτα του αποτυπώνει ένα γκράφιτι που είχε ζωγραφίσει ο παππούς Ιάκωβος, ο ιδιοκτήτης του αμπελιού από το 1926. Το 2014, ο εγγονός πια Ιάκωβος έδωσε νέα πνοή στο κρασί του οποίου την οινοποίηση ανέλαβε τότε ο αξέχαστος Χαρίδημος Χατζηδάκης.

Για άλλη μια φορά το Ασύρτικο αποδεικνύει πόσο του ταιριάζει να παλαιώνει και πώς η διαδικασία αυτή το βοηθάει να μεταλλάσσεται σ' ένα θαύμα του κόσμου! Γίνεται κάτι άλλο, κάτι τόσο μοναδικό που δεν το συναντάς πουθενά άλλου στον πλανήτη, όσο ακριβώς μοναδικό είναι και αυτό το νησί.

Το Ασύρτικο θέλει το χρόνο του. Εννοείται πως και φρέσκο είναι απολαυστικό, όμως αν το αφήσετε λίγα χρόνια, τότε σας υπόσχομαι πως θα σας ανταμείψει με το λαμπερό χρυσό του χρώμα, τα ανεπανάληπτα αρώματα νεραντζιού, ζύμης, φρυγανιάς, μελιού, φουντουκιού, και φυσικά τη γοητευτική ορυκτότητα που εκφράζεται με την αίσθηση αρμύρας και τσακμακόπετρας, ενώ η οξύτητά του θα παραμείνει υψηλή, ώστε να κρατάει τις ισορροπίες.

Στο ταξίδι αυτό μου έκαναν παρέα δύο υπέροχες γραβιέρες, η μία με τρούφα και η άλλη με τζίντζερ.

Μίλα Μου Για Κρασί

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΛΕΥΘΕΡΗΣ ΠΛΑΚΙΔΑΣ
& ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ

Όταν μιλάμε για κρασί, δεν υπάρχουν πάντα οι κατάλληλες λέξεις. Πώς να περιγράψεις την απόλαυση αυτή της στιγμής, που συνδέεται με συναισθήματα, με ανθρώπους, με χώρους. Το κρασί είναι η αφορμή, λειτουργεί όμως και ως μία τεράστια δεξαμενή αναμνήσεων. Μίλα μου για κρασί λοιπόν, και για το πώς μία φιάλη έχει προσφέρει τόσα πολλά. Απολαύστε τις λέξεις των αναγνωστών και φίλων της αθηΝΕΑς και επιλέξτε τις προτάσεις τους καθώς φτιάχνετε τις δικές σας αναμνήσεις αυτό το καλοκαίρι.

Είχα καιρό να νιώσω οικειότητα με κρασί, μέχρι που ο άντρας μου ήρθε στο σπίτι με το “Le Volte dell’Ornellaia”. Ήρθε από την Τοσκάνη της Ιταλίας για να με πάρει με ένα άρωμα όλο σκέρτσο και φινέτσα και να με πάει ξανά εκεί - μια γουλιά δρόμος. Ανοιξιάτικο ηλιοβασίλεμα, κόντρα οι λόφοι με τα κυπαρίσσια κι εμείς στο ανοιχτό αυτοκίνητο να τραγουδάμε La Prima Cosa Bella, ενώ εισπνέουμε όσα περισσότερα αρώματα μπορούμε αυτής της ζωογόνας γης.

Ιωάννα Γιωτάκη
Creative Director

Ποια ώρα της ημέρας ζητάμε πιο πολύ κρασί και γιατί; Να γιατί ταυτίστηκα με τη “Νύχτα” του Απόστολου Κούρτη: για το ταξίδι στον τόπο, στο χρόνο και στο άχρονο. Λίγο Ασύρτικο και πολύ Βιδιανό, που εδώ αγιάζεται από τον μέγα ψηλορείτη, τον Όλυμπο. Στη σκοτεινή ετικέτα του, λαμπρές οι ανταύγειες του λευκού κρασιού, γιατί η Νύχτα γεννά την Ημέρα κι απ’ τα σκοτάδια μας αναγεννιόμαστε. Στιβαρό, μα και λεπτεπίλεπτο, γιατί τη νύχτα ανοιγόμαστε και γινόμαστε καλλιτέχνες. Κι ένα ερωτηματικό - γιατί ποτέ δεν ξέρεις. Γιατί, άλλη η δική σου νύχτα κι άλλη η δική μου. Πάντοτε όμως αξίζει να τη μοιραζόμαστε.

Καλές Νύχτες!

Αφροδίτη Μπέλλου
Ιδιοκτήτρια του Κτήματος Μπέλλου

Μια από τις πιο σημαντικές ταινίες του κινηματογράφου είναι το “Ταξίδι στην Σελήνη”. Αυτή η ταινία γυρίστηκε το 1902 και για την παραγωγή, το σενάριο και τη σκηνοθεσία ήταν υπεύθυνος ο Georges Méliès. Με τα λιγοστά μέσα που διέθετε εκείνη την εποχή, κατάφερε να αποτυπώσει με τον πιο γλαφυρό και καθηλωτικό τρόπο το ταξίδι μιας ομάδας αστροναυτών στο φεγγάρι.

Δεν ξέρω για ποιον ακριβώς λόγο, αλλά αυτή η ταινία μου ήρθε ακαριαία στη σκέψη όταν δοκίμασα το εκπληκτικό Chardonnay “Ca C’est Correct” του Κτήματος Παπαργυρίου. Ανήκει στην κατηγορία των κρασιών που σε σπρώχνουν σ’ ένα ταξίδι που δεν έχει συγκεκριμένο προορισμό, αλλά όντως μπορεί να σε πάει στη Σελήνη.

Αμέσως ένιωσα ότι επιβιβάστηκα στην κάψουλα της ταινίας και βρέθηκα σε ανύποπτο χρόνο στο Κτήμα, κοντά στο Κιάτο. Ατένισα από ψηλά τον όμορφο αμπελώνα και μετά βρέθηκα στο οινοποιείο. Κι εκεί βρήκα όλη τη μαγεία. Τα αρώματα του κρασιού αυτού ξυπνάνε μόνο αναμνήσεις. Ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα που σου θυμίζουν τα καλοκαίρια που σαν παιδί τα μάζευες από τα δέντρα του χωριού σου. Μυρωδάτα λεμόνια που γινόντουσαν λεμονάδες και σε δρόσιζαν τα απογεύματα. Και μετά διακριτικές μυρωδιές βανίλιας και βουτύρου, που σου φέρνουν στο νου το παγωτό που έτρωγες με ενθουσιασμό στις βραδινές βόλτες.

Και στο τέλος, αφού αδειάζει το ποτήρι, συνειδητοποιείς ότι το όνομα αυτού το κρασιού δεν είναι καθόλου τυχαίο. Τα έχει όλα σε ισορροπία και απόλυτη αρμονία. Ταυτόχρονα όμως, σου τακτοποιεί τα συναισθήματα και τις σκέψεις της ημέρας με απόλυτα σωστό τρόπο. Και εξακολουθεί να σε ταξιδεύει.

Αθανασία Τσεκούρα
Wine Connoisseur

Η απάντηση είναι μία: “Κυδωνίτσα” από το Οικογενειακό Οινοποιείο Ασλάνη στη Νέα Μηχανιώνα Θεσσαλονίκης. Πέρα από τη σπανιότητα του κρασιού -βλέπετε είναι μία από τις δύο ετικέτες της Βόρειας Ελλάδας με την εν λόγω ποικιλία- είναι κι ένα απολαυστικότατο κρασί. Λευκόσαρκα φρούτα, καλοκαιρινά άνθη γιασεμιού και αγιόκλημα είναι μερικά μόνο απ’ τα αρώματα που θα πλημμυρίσουν το ποτήρι σας. Ζωηρή αλλά ισορροπημένη οξύτητα που θα συνοδεύσει υπέροχα χτένια με τσιπς προσούτο και αφρό από γραβιέρα τσίλι που είναι και της εποχής. Τσιν τσιν!

Νίκος Νυφούδης
CoFounder, The Life Goddess - Λονδίνο

Πρόσφατα δοκίμασα τον "Άβδηρο", ένα ροζέ κρασί από το κτήμα Βουρβουκέλη. Ιδιαίτερο κρασί ή, για να είμαι ακριβής, ένα κρασί ιδιαίτερα αρωματικό με αρώματα φράουλας, κερασιού και βύσσινου.

Σερβίροντας το, έχεις ένα κρασί με έντονο, ανοιχτό ροδί χρώμα, με ανταύγειες που με εντυπωσίασαν. Πλούσια, βελούδινη αλλά και λιπαρή γεύση, με τα φρούτα να "επιμένουν" στο τελείωμα.

Πρόκειται για ένα χαρμάνι με 70% Παμίτι, μια Ξανθιώτικη ποικιλία ενός αρωματικού βρώσιμου σταφυλιού που αναβίωσε στο κτήμα Βουρβουκέλη, συνδυασμένο με γαλλικό Syrah.

Δύσκολα θα το χαρακτήριζες κρασί φαγητού. Αποφασίσαμε όμως να φτιάξουμε ένα ιταλικό ριζότο με φράουλες, συνδυάζοντας το αλμυρό της παρμεζάνας με τα αρώματα του φρούτου. Το συνοδεύσαμε με τον Άβδηρο.

Απλά το ένα μπουκάλι... δεν έφτασε.

Vasilis Vlachogiannis
Commercial Director, Vitex

Ο μαγικός κόσμος του κρασιού, γεμάτος μύθους και αλήθειες, σχόλια και συμβουλές ειδικών που μας καθοδηγούν στο "κατάλληλο" για την κάθε περίσταση. Δεν είμαι ειδικός στο κρασί, είμαι λάτρης της μαγείας του κι έχοντας δοκιμάσει πολλές και διαφορετικές ετικέτες στο πέρασμα των χρόνων, έχω καταλήξει στο τι σημαίνει απολαυστικό κρασί για εμένα!

Για το καλοκαίρι είναι σίγουρα το "Ακακίες Ροζέ" του Κυρ-Γιάννη. Λαμπερό ροζ τριανταφυλλί χρώμα που κερδίζει τη ματιά. Ζωηρό, δροσιστικό, φρέσκο, με πολύπλοκα αρώματα φρούτων του δάσους και ντομάτας, αναστατώνει τη γεύση. Τέλειο ως απεριτίφ ή ως συνοδευτικό ελαφρών γεύσεων. Είναι η επιτομή της καλοκαιρινής διάθεσης.

Ελεονώρα Διακοδημήτρη
Real Estate Manager

Την ομορφιά του ελληνικού καλοκαιριού συμπληρώνω με μια δροσερή "Αρμύρα" του Κτήματος Σκούρα, που με την τροπική καλοκαιρινή της γεύση μου επιτρέπει να την απολαύσω πριν το γεύμα, χωρίς κάποιο συνοδευτικό. Η λευκό-κίτρινη απόχρωση με τις πράσινες ανταύγειες δένει με τα καλοκαιρινά ηλιοβασιλέματα υπέροχα.

Μαρία Οικονομίδου
Founder, Never Trust the Girls

Δοκίμασα το Sauvignon Blanc Νέας Ζηλανδίας "Villa Maria" και αυτόματα μεταφέρθηκα στην προικισμένη οινικά χώρα του νοτίου ημισφαιρίου. Απέραντα λιβάδια που τα γεύεσαι στο ποτήρι, απόκοσμα τοπία, παγετώνες που καταλήγουν σε τροπικά δάση και λίγο από Lord of the Rings. Τι άλλο να ζητήσει κανείς; Μα φυσικά, ένα καλό κρασί να συνοδεύσει την εμπειρία!

Δημήτρης Φλαμούρης
Συγγραφέας, Coach Θετικής Ψυχολογίας, WSPC Level 3

Όταν ακούς τη λέξη κρασί, αμέσως έρχονται στο νου εικόνες με φίλους, καλό φαγητό, ζεστασιά και χαμόγελο. Κάπως έτσι συνέβη και στη δική μου περίπτωση απλά με μερικές διαφορετικές πινελιές.

Ως λάτρης της φύσης, λίγο καιρό πριν, ονειρεύτηκα έναν βραδινό περίπατο στο βουνό με αγαπημένους φίλους. Ο περίπατος αυτός, όσο τον σκεφτόμουν, γινόταν πιο μαγικός αν κατέληγε σε οδοιπορικό, με το φως της Πανσελήνου για συντροφιά σ' ένα βατό κι εύκολο μονοπάτι του Πεντελικού όρους που γνωρίζω και προσφέρει "στο πιάτο" τη θέα όλης της πόλης. Της Αθήνας. Γνωρίζοντας πως σε ένα μεγάλο ποσοστό φίλων θα ακουγόταν λίγο σαν τρέλα, απευθύνθηκα στους κατάλληλους που θα εκτιμούσαν την ιδέα και θα την εμπλούτιζαν.

Πράγματι, μια εκπληκτική νύχτα με Πανσέληνο, ξεκινήσαμε για ένα οδοιπορικό που έμελλε να μας μείνει αξέχαστο.

Μια ημέρα πριν αποφασίσαμε να προσθέσουμε και την εμπειρία ενός πικ νικ κάτω από αυτές τις όμορφες συνθήκες. Έτσι, ο καθένας φρόντισε να φέρει κι από κάτι για να μοιραστεί σωστά το βάρος που θα κουβαλούσαμε, αλλά και για να απολαύσουμε την κάθε στιγμή.

Το πικ νικ μας εκείνη την Πανσέληνο είχε κρασί "Κτήμα Άλφα", Syrah-Ξυνόμαυρο και Merlot, το οποίο απολαύσαμε με cranberries, τυρί γραβιέρα Ζηρός Πρεβέζης και διάφορα άλλα καλούδια, ενώ δεν μπορούσε να λείπει η καλή μουσική.

Όταν τέλειωσε το κρασί, το είχαμε ευχαριστηθεί όλοι τόσο πολύ που λέγαμε να ήταν κι άλλο...

Σε αυτές τις στιγμές, και στους φίλους μου που εμπιστεύονται την τρέλα μου, εύχομαι στην υγειά μας.

Κατερίνα Μιχαλιτσιάνου
Event Manager

Ένα κρασί με γεύσεις και ιστορία: το 1930, με απόφαση του Βαρόνου Philippe de Rothschild, μέρος του κόκκινου κρασιού το διάσημο Terroir του Μπορντό που παράχθηκε από το Domaine du Château Mouton-Rothschild, έγινε πιο προσιτό σε γεύση και λιγότερο ακριβό, για να μπορεί να φτάσει σε περισσότερους, και έτσι να εξελιχθεί σε ένα από τα δημοφιλέστερα στον κόσμο.

Ο νεότερος της οικογένειας, ο βαρόνος Rothschild, βάφτισε αυτό το νέο κρασί "Mouton Cadet". Τα πρώτα χρόνια παραγόταν αποκλειστικά στο κτήμα, στους δήμους Pauillac, St Estèphe και στα υπόλοιπα Haut Médoc. Αυτό το νεότερο "δεύτερο κρασί" από το Mouton έγινε γρήγορα ένα επώνυμο κρασί. Αποτελούμενο από κρασιά από τις πολλές κοινότητες του αμπελώνα του Μπορντό, πέρασε το 1936 κάτω από το AOC Bordeaux. Με αυτό το όνομα, το κόκκινο κρασί ήρθαν να το συμπληρώσουν το λευκό και το ροζέ το 1970, με το Mouton Cadet Blanc και στη συνέχεια το Mouton Cadet Rosé.

Η κόρη του Βαρόνου Rothschild, Philippine, συνέχισε το έργο του πατέρα της, προωθώντας το κρασί του οίκου ακούραστα στις πέντε ηπείρους και έφτασε το Mouton Cadet να είναι η πρώτη μάρκα Bordeaux σε πωλήσεις στον κόσμο. Είναι αυτή που το 2004 έδωσε μια νέα κατεύθυνση στο Cadet Mouton, με στρογγυλό και πιο φρουτώδες στιλ, όλα σε ένα νέο μπουκάλι του οποίου το σχέδιο φέρει την υπογραφή της.

Μετά το θάνατό της το 2014, τα τρία της παιδιά τη διαδέχτηκαν για να διαιωνίσουν το πνεύμα της οικογενειακής επιχείρησης. Τα κρασιά αυτά προκύπτουν από μια εξαιρετικά αυστηρή επιλογή αμπελώνων και μια τέλεια τεχνική ανάμειξης, η οποία αποτελεί παγκόσμια αναφορά για τα κρασιά του Μπορντό, με την Ονομασία d'Origine Contrôlée. Καλύπτει, όπως καταλαβαίνετε, όλες τις επιθυμίες.

Sophie Renard
Στέλεχος της Γαλλικής Πρεσβείας

Επειδή το κρασί για μένα είναι περισσότερο το μέσον και όχι ο στόχος, φροντίζω πάντα να το συνδυάζω είτε με καλή παρέα, είτε με καλές σκέψεις (χωρίς να παραγνωρίζω και την απόλαυση που προσφέρει και μια καλή μαγειρική!).

Γι' αυτό μου αρέσουν τα κρασιά του Μυλοπόταμου, από το Άγιον Όρος. Είναι φτιαγμένα με αγάπη και μεράκι (το ξέρω από πρώτο χέρι), σε μια υπέροχη ανατολική παραθαλάσσια γωνιά του Άθω, με καλό χώμα και την απαραίτητη δροσιά του ανέμου.

Προτιμώ τα κόκκινα και χαίρομαι να μην πληρώνω πολλά για ένα καλό κρασί. Γι' αυτό πίνω το "Μετόχι", που συντίθεται από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot και Λημνιό. Το σώμα του είναι στιβαρό, το μπουκέτο πλούσιο, και τα αρώματά του με μεταφέρουν στο Όρος, όπου σύντομα ελπίζω να επιστρέψω για μια ακόμη φορά.

Λουκάς Γ. Κατσώνης
Εκδότης www.foreignaffairs.gr

Υπάρχουν κάποια κρασιά που χωρίς να διεκδικούν το χαρακτηρισμό του "μεγάλου" κατακτούν αθόρυβα το χαρακτηρισμό του "διαχρονικού". Ένα τέτοιο καθημερινό, ήσυχο, αλλά σταθερά απολαυστικό κρασί είναι ο λευκός "Ορεινός Ήλιος" του Semeli Estate.

Εδώ το λουλουδάτο και άκρως καλοκαιρινό Μοσχοφίλερο συναντά το κοσμοπολίτικο και εκρηκτικό αρωματικά Sauvignon Blanc και φέρνουν στο ποτήρι μας ένα κρασί με αρώματα λεμονιού, πεπονιού και τριαντάφυλλου, με μεταλλικότητα και υπαρκτή οξύτητα.

Ο λευκός Ορεινός Ήλιος είναι κατά τη γνώμη μου ένα κρασί που μπορεί -επάξια και σταθερά- να συντροφεύσει τις καθημερινές μας στιγμές με τους δικούς μας ανθρώπους, που συχνά για πολλούς από εμάς αποτελούν ό,τι σημαντικότερο έχουμε.

Γιώργος Βελισσάριος
Marketing Communication
Consultant / Grape Escape Partner

Το ανακάλυψα σε μια μια κάβα που στηρίζει με πάθος τα ελληνικά κτήματα, πολλά από τα οποία δεν είναι τόσο εμπορικά, αλλά αρκετά απ' αυτά αποτελούν μια ευχάριστη έκπληξη. Η "Verdea", ένα κρασί με ονομασία κατά παράδοση του κτήματος Γράμψα, με καταγωγή από τη Ζάκυνθο, είναι ένα από αυτά που ξεχώρισα.

Πολυποικιλιακό, φρουτώδες, με βενετσιάνικες επιρροές. Αρκεί να είσαι wine lover και όχι wine expert για να ξαφνιαστείς ευχάριστα με την ένταση των εσπεριδοειδών, τις νότες βανίλιας και το spicy τελείωμα από την πιπεράτη αίσθηση του τζίντζερ.

Παρότι προτείνεται με ψάρι, λευκά κρέατα ή ζυμαρικά, η δική μου εμπειρία το συστήνει μ' ένα πλατό τυριών ή και μόνο του. Είναι έντονο, αλλά όχι επιθετικό. Εξισορροπεί όμορφα τις ποικιλίες και σε προκαλεί να απολαμβάνεις την κάθε γουλιά. Δοκιμάστε το μία βραδιά κάτω από το φεγγαρόφωτο, συζητώντας για το αν το κρασί το ανακάλυψαν οι άνθρωποι ή οι θεοί.

ΝεκταρίαΛιακοπούλου
Account Manager

Σε ένα από τα τραπέζια που δημιουργούμε με τον Εμποροεπαγγελματικό Σύλλογο Γουμένισσας για να προβάλλουμε την περιοχή μας, με καλεσμένους Έλληνες και ξένους επισκέπτες, πρότεινα το ροζέ κρασί από το Οινοποιείο του Βαλτάρα, που είναι ένα από όσα δραστηριοποιούνται στη Γουμένισσα - όλα τους με μεγάλη επιτυχία.

Η χαρά όλων ήταν έκδηλη, ειδικά όταν οι φιάλες άδειαζαν, συνοδευόμενες από τυριά ωρίμανσης που κι αυτά έχουν καταγωγή από το νομό και την περιοχή μας. Είναι πολύ όμορφο να νιώθεις περήφανος για τα προϊόντα του τόπου σου, που μπορούν να γίνουν οι καλύτεροι πρεσβευτές μας σε όλο τον κόσμο.

Το φιλικό προς τον ουρανίσκο, με ελαφριά οξύτητα και πλούσια φρουτώδη αρώματα, ροζέ κρασί μας πρόσφερε ένα ωραίο οινικό ταξίδι. Με την ποικιλία Νεγκόσκα που βγαίνει μόνο στη Γουμένισσα και με Μοσχάτο δημιουργήθηκε ένα κρασί ιδανικό για όλες τις εποχές.

Χρήστος Τουλούπης
Ιδιοκτήτης, Larose Pizza La Pasteria

Το Ληξούρι της Κεφαλονιάς γέννησε δύο μεγάλες μου αγάπες: έναν μοναδικό husband κι ένα μοναδικό κρασί, το Οργίων του Ευρυβιάδη Σκλάβου. Εδώ θα μοιραστώ insights κυρίως για το Οργίων. Με μάγεψε το υπέροχο σκούρο κόκκινο χρώμα. Με ταξίδεψε γευστικά μέσα σε κύματα αποξηραμένων σύκων και σοκολάτας. Με αιχμαλώτισαν οι απαλές τανίνες και η αληθινή και μακριά επίγευση. Το Οργίων είναι η πιο υπέροχη μορφή ξηρής Μαυροδάφνης. Αν είναι bio ακόμη μεγαλύτερο το γευστικό κι αρωματικό ταξίδι, Το απολαμβάνω με κάθε είδους κρέας, κάποιες φορές ακόμη και σκέτο, με μισή μπουκιά φρεσκοζυμωμένο ψωμί. Κάτι σα θεία κοινωνία. Κι έτσι θεϊκά κλείνει η μέρα.

Αγγελική Καραγκούνη
Content Manager, ΣΕΤΕ

Απρίλιος 1995. Επισκέφθηκα για επαγγελματικούς λόγους την Καστοριά. Η πόλη ντυμένη ακόμη στα λευκά της και ο πάγος να καλύπτει εμφανώς το πάνω μέρος της λίμνης. Το τοπίο ξεχωριστό με την ομίχλη και το κρύο να το κάνουν να μοιάζει βγαλμένο από παραμύθι.

Ένα όμορφο ζεστό παραδοσιακό κουτουκάκι με τους καλύτερους μεζέδες της περιοχής –όπως μας είπαν- ήταν η επιλογής μας για την ολοκλήρωση της πρώτης μέρας εκεί. Το μενού μικρό, αλλά κάθε περιγραφή ξεχωριστή. Σουφλέ μελιτζάνας με φέτα, γίγαντες Πρεσπών στη γάστρα, πίτα με αρμιά, σαρμάδες Καστοριάς και πολλά άλλα που συμπληρώθηκαν με την επιλογή κρασιού.

Amethystos Fume 1994, κτήμα Κώστα Λαζαρίδη. Εδώ πρέπει να σημειώσω, πως παρόλο που κατάγομαι από οινοπαραγωγική περιοχή, η μοναδική εμπειρία που είχα μέχρι τότε με το κρασί, ήταν αυτό που έφτιαχνε ο παππούς μου στα μεγάλα ξύλινα βαρέλια του υπογείου. Όταν ήπια την πρώτη γουλιά ένιωσα πως γεύτηκα κάτι μαγικό! Αρώματα να ξεχειλίζουν και μία υπέροχη γεύση που με άφησε κυριολεκτικά άφωνη. Δεν το χόρταινα... Κάθε μπουκιά και κάθε νέα γουλιά, ερχόταν να συμπληρώσει τη μαγεία αυτή.

Μια γευστική εμπειρία μοναδική, χαραγμένη στη μνήμη μου για πάντα... και ο Amethystos μέχρι σήμερα μία νέα πρόκληση για μένα!

Κατερίνα Νικολού
Strategic Communications Consultant

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.**

ΜΠΟΥΤΑΡΗ

#boutariwines #140yearsboutari

www.boutari.gr boutariwines boutariwines

Οίνο-Κινηματογράφος: Σκηνές Κρασιού

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Μπορεί να χτίζω ακόμη τις γνώσεις μου γύρω από το κρασί και τον εκπληκτικό του κόσμο, προσπαθώ, όμως, πάντα να καταγράφω τη σημειολογία του και τις διαστάσεις που παίρνει μέσα από την τέχνη - μέσα από τη μουσική, το σινεμά και τώρα που το σκέφτομαι τη ζωγραφική. Αλλά αυτό ας το αφήσουμε για το επόμενο Carpe Vinum...

Αν κάνετε μια αναζήτηση στο ίντερνετ θα βρείτε πολλά αφιερώματα σε ταινίες για το κρασί, εξειδικευμένες ή σε στιλ ντοκιμαντέρ, αλλά και σε ταινίες μυθοπλασίας στις οποίες το κρασί έχει πρωταγωνιστικό ρόλο. Άλλωστε, σε παλαιότερο τεύχος είχαμε γράψει ολόκληρο αφιέρωμα στο καταπληκτικό “Sideways” του Alexander Payne.

Η λίστα που ακολουθεί είναι μια επιλογή 7 ταινιών με το κρασί ως συμπρωταγωνιστή σε μια ή περισσότερες σκηνές, από ταινίες στις οποίες ίσως δεν θυμάστε καν ότι οι διάλογοι εμπεριείχαν ένα ποτήρι, ένα μπουκάλι ή ακόμα και... ένα εκατομμύριο μπουκάλια κρασί.

1 The Secret Of Santa Vittoria
του Stanley Kramer

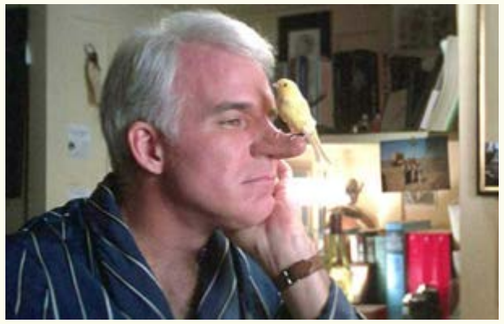
Ο Anthony Quinn είναι ο Bombolini, ο δήμαρχος της Santa Vittoria. Όταν το φασιστικό καθεστώς πέσει και οι Ναζί καταλάβουν την Ιταλία, το 1943, η πληροφορία ότι οι Γερμανοί θέλουν να πάρουν την παραγωγή του χωριού, τουτέστιν πάνω από 1 εκατομμύριο μποτίλιες, οι κάτοικοι οργανώνονται και τις κρύβουν σε μια σπηλιά της περιοχής που χρησιμοποιούσαν και οι Ρωμαίοι. Η σκηνή που όλο το χωριό κάνει "αλυσίδα" για να μεταφέρει τις μποτίλιες είναι καταπληκτική.

3 Roxanne
του Fred Schepisi

Όταν ο C.D. Bales τρώει με τη Ρωξάνη, αντιμετωπίζει το γνωστό πρόβλημα της ιδιαίτερης μύτης του. Το να πιεις ένα ποτήρι κρασί μπορεί να απαιτεί ιδιαίτερες ικανότητες ή δεξιότητες. Το χιούμορ του Bales θα υπερνικήσει και το στενό ποτήρι του κρασιού, θέτοντας νέα standards για το πώς μπορεί κάποιος να πιεί μια γουλιά κρασί. Σημασία έχει ο χαρακτήρας, όχι η εμφάνιση. Ίσως αυτό ισχύει και για το κρασί!

2 Κλέφτης Ποδηλάτων
του Vittorio de Sica

Η σχέση πατέρα και γιου χαλυβδώνεται σε αυτή την εμβληματική, ιταλική ταινία του 1948. Η κλοπή του ποδηλάτου του Antonio θα τους φέρει στα στενά της Ρώμης, να ψάχνουν για το μέσο μεταφοράς, αλλά και εργασίας, σε μια έντονα πολιτική ταινία. Όταν το πιάτο με τη μοτσαρέλα έρθει στο τραπέζι, η καράφα με το κρασί θα γίνει εργαλείο για να "μεγαλώσει" ο Bruno, με το φόβο πάντα του "τι θα έλεγε η μητέρα αν σε έβλεπε". Το μικρό αγόρι δοκιμάζει και πίνει το πρώτο του ποτήρι μαζί με τον πατέρα του.



4 Ο Λόγος του Βασιλιά
του Tom Hooper

Για να καταφέρει να "στριμώξει" τον αδερφό του David εν μέσω μιας γιορτής, ο Bertie ή πιο σωστά Γεώργιος ο 6ος, καταφεύγει στο υπόγειο κελάρι όπου ο Εδουάρδος ο 8ος ψάχνει να βρει ένα μπουκάλι σαμπάνια του 1923 για την Wallis, την ερωμένη που αργότερα θα παντρευόταν, αφήνοντας το θρόνο για χάρη της. Η πολιτική αλλά και προσωπική συζήτηση γίνεται όση ώρα ο βασιλιάς ψάχνει απεγνωσμένα το μπουκάλι, με τα νέα να σοκάρουν τον αδερφό του.

5 Κουρδιστό Πορτοκάλι
του Stanley Kubrick

Ο Alexander de Large μόλις έχει σωθεί από τα χέρια των δύο φίλων του και τυχαία επιστρέφει στη σκηνή ενός παλαιότερου εγκλήματος, στη βίλα του συγγραφέα. Μετά από ένα ζεστό μπάνιο, όπου τραγουδάει το "singing in the rain" θυμίζοντας άθελά του, στο θύμα του ποιος είναι, θα βγει και θα σερβιριστεί ένα πιάτο μακαρόνια με άφθονο κόκκινο κρασί. Το κρασί, όμως, περιέχει υπνωτικό, κάτι που θα αλλάξει τη ροή της περιπέτειάς του. Στο ίντερνετ η συζήτηση για το τι κρασί ήταν συνεχίζεται. Πιθανά, ήταν ένα Château Beau-Site Haut Vignoble του 1960.

6 Από τη Ρωσία με Αγάπη
του Terence Young

Όταν ο συνεπιβάτης Donald Grant παραγγέλνει ψάρι, αλλά ζητάει Chianti, ενώ κάθεται στο ίδιο τραπέζι με τον James Bond και μάλιστα τον Sean Connery στο ρόλο του 007, έχει υπογράψει την καταδίκη του. Η ατάκα του Bond όταν η ταυτότητα του κατασκόπου της Spectre αποκαλυφθεί τα λέει όλα: "Κόκκινο κρασί με ψάρι... Έπρεπε να το καταλάβω". Στη συγκεκριμένη ταινία, το κρασί θα χρησιμοποιηθεί μαζί με λίγο υπνωτικό για να βγάλει "εκτός παιχνιδιού" τη Ρωσίδα κατάσκοπο Tatiana Romanova.

7 Blues Brothers
του John Landis

Αρνούμαι να το γράψω με τον ελληνικό τίτλο "Οι Ατσίδες με τα Μπλε". Όταν ο Jake και ο Elwood αποφασίζουν μετά το όραμα, να ενώσουν τη μπάντα και να σώσουν το ορφανοτροφείο από τα χρέη, καταφτάνουν στο εστιατόριο όπου εργάζεται ο Mr. Fabulous, ο ηθοποιός Alan Rubin, για να τον πείσουν. Αφού κάνουν άνω-κάτω τη σάλα του εστιατορίου, παραγγέλνουν 5 κοκτέιλ γαρίδας και σαμπάνια, αλλά και ψωμί για τον Elwood. Η σαμπάνια ήταν Dom Pérignon του '71 και κόστιζε 120 δολάρια. Με το εστιατόριο να διαλύεται, ο σερβιτόρος είχε ένσταση για το λάθος ποτήρι που του δείχνει ο Elwood να σερβίρει. Τελικά, ο Mr. Fabulous πείθεται να παίξει την τρομπέτα του για τη μπάντα, ύστερα από την ωμή απειλή των Blues Brothers.

Βάφοντας Ροζέ τα Καλοκαιρινά μας Όνειρα

Αφιέρωμα στα Ελληνικά Ροζέ Που Ξεχωρίσαμε

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Ύστερα από μια πρωτόγνωρη περίοδο που δεν έχουμε καλά-καλά αφήσει πίσω μας, έχουμε ανάγκη από μικρές ανάσες αισιοδοξίας για να ξεκινήσουμε από την αρχή.

Τι πιο χαρούμενο λοιπόν από το να απολαύσουμε ένα δροσιστικό ελληνικό ροζέ κρασί τις ζεστές μέρες που θα ακολουθήσουν; Θα μας χαρίσει στιγμές αναζωογόνησης με τον παιχνιδιάρικο χαρακτήρα του, ενώ παράλληλα θα βάφουμε "ροζέ" τις χαρούμενες στιγμές και θα κάνουμε όνειρα στην ομορφότερη χώρα του κόσμου, την Ελλάδα!

IPINON 2019,
Κτήμα Βατίστα

Περιοχή: ΠΓΕ Λακωνία, Πελοπόννησος
Ποικιλίες: Θράψα, Μανδηλαριά, Μαυρούδι
Τιμή: € 6,50

Ένα απόλυτα γαστρονομικό ροζέ με έντονο και λαμπερό χρώμα. Βλέπετε, οι άνθρωποι του Κτήματος Βατίστα πιστεύουν ότι το ροζέ κρασί πρέπει να παραμένει περισσότερη ώρα με τα στέμφυλα, ώστε εκτός από πιο σκούρο χρώμα, να αποκτά και πιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, αλλά και γεμάτο σώμα.

Το στιλ του είναι εντυπωσιακά σοφιστικέ, όπως και τα υπόλοιπα κρασιά που χαρακτηρίζουν τη νέα εποχή που μόλις ξεκίνησε για το Κτήμα Βατίστα.

Θα το λατρέψετε δίπλα σε γιουβέτσι χταποδιού.

Θαλασσογραφία 2017,
Wines Alexiou

Περιοχή: Αμπελώνας Μαρτίνο, Φθιώτιδα
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon
Τιμή: € 8,00

Με την αύρα του Ευβοϊκού και την πινελιά του αμπελουργού, η Θαλασσογραφιά είναι ένα ροζέ κρασί από την προικισμένη ποικιλία Cabernet Sauvignon. Πέρα από το άκρως λογοτεχνικό του όνομα, θα σας κερδίσει αμέσως με το γοητευτικό τριανταφυλλί του χρώμα και τα έντονα αρώματα από αγριολούλουδα και κόκκινα φρούτα, όπως κεράσι και φρούτα του δάσους.

Στο στόμα είναι πληθωρικό και ευχάριστο, με ισορροπημένη γεύση και γαργαλιστική επίγευση.

Ταιριάζει τέλεια με λαδερά ελληνικά φαγητά.

Πατιστής 2019,
Κτήμα Πατιστή

Περιοχή : Αργαλαστή Μαγνησίας
Ποικιλίες: Λιμνιό, Ξινόμαυρο
Τιμή: € 10,50

Το φρουτώδες αυτό φρέσκο και τανικό ροζέ κρασί είναι ένας συνδυασμός των ελληνικών ποικιλιών Λιμνιό και Ξινόμαυρο από το ψηλότερο κομμάτι του αμπελώνα Καμάρα. Το κρασί που προκύπτει εμφανίζει μια εκλεπτυσμένη ισορροπία μεταξύ των στιβαρών τανίνων του Ξινόμαυρου, του φρουτώδους χαρακτήρα του Λημνιού και της οξύτητας του ασβεστολιθικού εδάφους.

Χαρακτηρίζεται από βαθύ, ρόζ χρώμα, βελούδινη επίγευση και συνδυάζει αρμονικά τις έντονες τανίνες με αρώματα άγριων, κόκκινων σμέουρων και τομάτας.

Μη διστάσετε να το χαρείτε με κρεατικά.

Peplo 2019,
Κτήμα Σκούρα

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Syrah, Μαυροφίλερο
Περιοχή: Νεμέα (ΠΓΕ Πελοπόννησος)
Τιμή: € 16,70

Πέπλο. Μια λεπτομέρεια έδωσε το όνομά της στο κρασί. Οι φλούδες του Μαυροφίλερου, προκειμένου να εμβαπτίζονται στους αμφορείς και να ελέγχονται, βρίσκονται μέσα σε ύφασμα (τουλπάνι- πέπλο), με τη βοήθεια του οποίου πιέζεται η μάζα στο τέλος με το χέρι, προκειμένου να μείνει μόνο το νεαρό κρασί.

Μαγικό κοραλί χρώμα, μεθυστικά αρώματα από κεράσι, φράουλα, λεμόνι, γκρέιπφρουτ, λευκά άνθη, μέλι, βιολέτα, με μια ιδέα ορυκτότητας. Στόμα γεμάτο νεύρο και οξύτητα, λιπαρό και ταυτόχρονα δροσερό.

Ένα από τα πιο ερωτεύσιμα ροζέ του φετινού καλοκαιριού που πάει με όλα.

Δίανθος 2019, Μπουτάρη

Περιοχή: Μακεδονία (ΠΓΕ Ημαθία)
Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Τιμή: € 10,50

Dianthus arboreus επιστημονικά είναι το γνωστό γαρύφαλλο ή σύμφωνα με τη μυθολογία ο “ανθός του Δία”. Ο μύθος λέει ότι ο Δίας ζήλευε τον κρίνο, το λουλούδι που είχε η γυναίκα του η Ήρα, και αποφάσισε να δημιουργήσει ένα δικό του λουλούδι, αντάξιο ή και καλύτερο από το δικό της. Έτσι, μια μέρα έριξε έναν κεραυνό και μέσα από την αστραπή και τον πυκνό καπνό φύτρωσε ο Διάνθος... ένα εξαιρετικό ροζέ κρασί!

Ένα μοντέρνο, εκλεπτυσμένο και φινετσάτο κρασί που θα σας εκπλήξει ευχάριστα λόγω της πολυπλοκότητάς του, της έντασης και του νεύρου που χαρακτηρίζει ένα αυθεντικό ξινόμαυρο.

Απολαύστε το δίπλα σε θαλασσινά, όπως όστρακα και αχινό!

Κλέφτρα Κίσσα 2019, Κτήμα Κοκοτού

Περιοχή: Σταμάτα (ΠΓΕ Αττική)
Ποικιλίες: Merlot, Cabernet Sauvignon
Τιμή: €11,00

Η Κλέφτρα Κίσσα που κυκλοφορεί με πανέμορφη νέα φορεσιά και με την ονομασία “Merlot-Cabernet Sauvignon” έχει βάλει στόχο να μας σαγηνεύσει με το ελκυστικό σομόν χρώμα της και τελικά να μας κλέψει την καρδιά με τα φραουλένια αρώματα και τη δροσερή οξύτητά της.

Η επίγευσή της θα σας μείνει για ώρα στο στόμα να τη σκέφτεστε.

Το απόλυτο ταίρι στις καλοκαιρινές σας σαλάτες, αλλά και τα μανιταρένια ριζότο.

Ορειβάτης Ροζέ 2019, Κτήμα Ακριώτου

Περιοχή: Πλαταιές Βοιωτίας
Ποικιλία: Syrah
Τιμή: € 9,50

Σε αυτό το ροζέ δεν αντιστέκεται κανείς, εξάλλου ως “ορειβάτης” γνωρίζει πώς να φτάνει στην κορυφή! Το χρώμα του θυμίζει τα κρασιά της Προβηγκίας και είναι απαλό σομόν, το στιλ του είναι ανάλαφρο, με πολύ εκφραστικά αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως ζουμερή φράουλα αλλά και βιολέτα, λουκούμι τριαντάφυλλο και ροδόνερο.

Στο στόμα θα απολαύσετε μια ανεπαίσθητη γλύκα που παίζει καθοριστικό ρόλο στο να γίνεται άκρως αγαπητό στο κοινό του.

Θα το απογειώσει μια πικάντικη συνταγή, αλλά και μια κεφάτη παρέα σ’ ένα πάρτι.

Φιλέρι 2019,
Οινοποιητική Μονεμβασίας

Περιοχή: Λακωνία (ΠΓΕ Πελοπόννησος)
Ποικιλία: Φιλέρι, Αγιωργίτικο
Τιμή: € 8,50

Ένα ιδιαίτερα εντυπωσιακό ροζέ κρασί με χρώμα ροδί που θα μαγνητίσει την προσοχή σας. Ένας ακαταμάχητος συνδυασμός ποικιλιών που έχει ως αποτέλεσμα πλούσια και φινετσάτα αρώματα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων που θα σας ταξιδέψουν στο ελληνικό καλοκαίρι.

Το παιχνιδιάρικο σώμα του, αλλά κι η ευχάριστη γεύση και οξύτητα, του προσδίδουν μια υπέροχη επίγευση.

Μια κλασική μακαρονάδα θα αποτελέσει το κατάλληλο ταίρι του!

Merlot Rosé 2019,
Domaine Costa Lazaridi

Περιοχή: Μακεδονία (ΠΓΕ Δράμα)
Ποικιλία: Merlot
Τιμή: € 14,80

Αυτό είναι ένα ροζέ από τη Δράμα που σίγουρα θα σας μεταφέρει στην Προβηγκία με την πρώτη κιόλας γουλιά, αφού το στιλ του είναι όμοια μαγικό με τα συγκεκριμένα κρασιά της Γαλλίας.

Το εξαιρετικά φωτεινό σομόν του χρώμα εκπέμπει αισιοδοξία. Στη μύτη είναι ζωηρό και παραπέμπει κυρίως σε κόκκινα φρούτα, ενώ δεν λείπει μια νύξη λεμονάτης βερβένας και ένα σχεδόν ανεπαίσθητο πέρασμα μπαχαρικών.

Είναι κομψό, αριστοκρατικό και φινετσάτο, με δροσιστική οξύτητα που ισορροπεί την αλκοόλη, δημιουργώντας μια αίσθηση αρμονίας.

Αν και η ντελικάτη του προσωπικότητα μας προδιαθέτει να το απολαύσουμε μόνο του, μπορεί να συνοδεύσει θεσπέσια ένα πιάτο με καλοκαιρινά γεμιστά.

Granatus 2019,
Κτήμα Παπαγιαννάκου

Περιοχή: Αττική (ΠΓΕ Αττική)
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο
Τιμή: € 11,00

Το λαμπερό ροδί του χρώμα προδιαθέτει θετικά γι' αυτό που θα ακολουθήσει και πράγματι τα λεπτά και παιχνιδιάρικα αρώματα λουλουδιών, κόκκινων φρούτων και πιπεριάς που αναδίδει το ποτήρι μαγεύουν και τον πιο απαιτητικό δοκιμαστή.

Στο στόμα ξεχωρίζει η φρεσκάδα και η φρουτώδης επίγευση.

Απολαύστε το δίπλα σε ένα ριζότο με γαρίδες.

Από 2 Χωριά 2018,
Winery Monsieur Nicolas

Περιοχή: Πελοπόννησος (ΠΓΕ Καρδίτσα)
Ποικιλία: Μαύρο Μεσενικόλα
Τιμή: € 12,50

Οι επιλεγμένοι ορεινοί αμπελώνες που απλώνονται ανάμεσα στα χωριά Μεσενικόλας και Μορφοβούνι μας ταξιδεύουν στην πανάρχαια ιστορία της ποικιλίας Μαύρου Μεσενικόλα.

Το κρασί αυτό παραδίδει μαθήματα γευσιγνωσίας, με το μοναδικό του χρώμα που ακροβατεί ανάμεσα στο ροζ και στο πορτοκαλί, με μαγικά αρώματα φρούτων και αξέχαστη γεύση, αλλά και μια ελαφριά γλυκύτητα.

Θα το λατρέψετε σαν απεριτίφ.

Κρασί +

Gadgets, Βιβλία και Αντικείμενα
Που Αγκαλιάζουν την Οινική Εμπειρία

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Η πανδημία μας στέρησε προσωρινά τη χαρά της παρέας, ενός απαραίτητου συστατικού για να απολαύσει κανείς ένα μπουκάλι κρασί (ή και περισσότερα). Ωστόσο, οι κάβες και οι παραγωγοί αντέδρασαν γρήγορα στη νέα κατάσταση, έτσι με το e-shopping πολλοί οινόφιλοι ευχαριστήθηκαν τις αγαπημένες τους φιάλες στο σπίτι μέσω delivery και με καλές εκπτώσεις. Ας δούμε, όμως, τι καινούργιο υπάρχει στον κόσμο του κρασιού, καθώς η τεχνολογία αλλάζει τον κόσμο των gadgets με δυναμικούς ρυθμούς.

Gadgets

Θήκη Φιάλης Κρασιού
Τιμή: € 5,93

Καλαίσθητη και πρακτική διάφανη θήκη φιάλης κρασιού. Απλά τοποθετείτε τη φιάλη στο εσωτερικό της και με την προσθήκη πάγου θα διατηρήσετε σε χαμηλή θερμοκρασία το κρασί σας για αρκετή ώρα. Κατάλληλο για το καλοκαιρινό τραπέζι, αλλά και για μια εκδρομή. Από το wineshop.gr.

Σακίδιο Πλάτης/Ψυγείο
Τιμή: € 16,00

Οι εξωτερικοί χώροι γνωρίζουν μεγάλες στιγμές εν μέσω πανδημίας. Με την τάση αυτή να συνεχίζεται, καθώς οι αποστάσεις πρέπει να τηρηθούν, ένα πικνίκ αποτελεί μια κάποια λύση. Αν, όμως, δεν θέλετε να πιείτε το κρασί σας σε θερμοκρασία ζεστού τσαγιού, τότε ένα φορητό ψυγείο είναι μια ωραία επιλογή. Στα Public βρήκαμε ψυγεία από τα πιο απλά μέχρι κάποια με "διαστημικές" προδιαγραφές. Επιλέξαμε μια μέση λύση, ένα σακίδιο πλάτης-ψυγείο της Oztrail που θα κρατήσει κρύο το κρασί σας ή ό,τι άλλο πάρετε μαζί σας.

Letterbox Wine
Τιμή Συνδρομής: από € 23,00

Αν και πρόκειται για μια ιδέα που ξεκίνησε το 2016, το Letterbox Wine χαρακτηρίστηκε ευφυέστατο, καθώς το μπουκάλι μπορεί να αποθηκευθεί και να αποσταλεί πιο εύκολα, ενώ είναι ιδιαίτερα βολικό για τα αγγλικά γραμματοκιβώτια. Το προτείνουμε πιο πολύ για την εφευρετικότητα και ως μια έξυπνη ιδέα στο χώρο του κρασιού.

Electric Wine Bottle Opener
Τιμή: € 19,00

Το Ozeri Pro Electric Wine Bottle Opener είναι ένα ελαφρύ ηλεκτρικό ανοιχτήρι με μπαταρία που κρατάει για περίπου 40 μπουκάλια. Συνοδεύεται από τη βάση φόρτισης και διευκολύνει ιδιαίτερα στους δύσκολους φελλούς. Από την Ozeri, αλλά και στο Amazon.

Objects

Καράφα Shiraz
Τιμή: € 40,92

Μέσα από μια γκάμα από καράφες, ξεχωρίσαμε μια πάρα πολύ όμορφη καράφα με την ονομασία Shiraz στο site του καταστήματος Ευτυχιάδης. Κομψή και ιδανική για τον αερισμό των κρασιών που έχουν ανάγκη τη μετάγγιση. Μπορεί να τοποθετηθεί στο τραπέζι μας σε όρθια θέση ή πλαγίως σε βάση.

Σαμπανιέρα Maxima
Τιμή: € 23,20

Η σαμπανιέρα βοηθάει στη διατήρηση της θερμοκρασίας των κρασιών και φυσικά της σαμπάνιας. Η Maxima χωράει έως 6 φιάλες και μας φέρνει στο μυαλό ένα ωραίο πάρτυ το Δεκέμβριο του 2019, με τα κρασιά να πρωταγωνιστούν και να βοηθούν με τη θερμοκρασία τους να ζεσταθούν οι καλεσμένοι. Θα τη βρείτε στο House of Wine.

Σετ Κρασιού Vacuvin
Τιμή: € 49,95

Ένα ολοκληρωμένο σετ με 6 τεμάχια, ώστε να κάνετε τα πρώτα, σωστά, βήματα στον κόσμο του κρασιού. Ανοιχτήρι, αντλία για την αφαίρεση του αέρα, αεροστεγές πώμα για τη διατήρηση του κρασιού, εξάρτημα ροής, κόφτης αλουμινίου και παγοκυψέλη μπουκαλιών από την εταιρεία Vacuvin στο Cookshop.

Winemaking Simulator

Κλείνουμε «ψηφιακά» και προτείνουμε το Hundred Days Winemaking Simulator, το οποίο αναμένεται να κυκλοφορήσει το προσεχές διάστημα. Μπορείτε να γίνετε αμπελουργός και οινοποιός χωρίς να βγείτε από το σπίτι σας! Φυσικά, δεν συγκρίνεται με την πραγματική εμπειρία, όμως ίσως να θέλετε να κάνετε κάποια πρώτα βήματα έχοντας τον έλεγχο στο ψηφιακό σας οινοποιείο.

Ποτήρια Κρασιού
Τιμή: € 5,58

Όμορφα και διαφορετικά ποτήρια κρασιού βρήκαμε στο spitishop. Από ποτήρια τύπου ταβέρνας έως τα γνωστά κολωνάτα για λευκό ή κόκκινο από την Espiel. Μας άρεσε ιδιαίτερα το Marva Golf Blue-Gold.

Apps & Games

Wine Routes

Το app Wine Routes προσφέρει πληροφορίες για επισκέψιμα οινοποιεία. Ίσως φέτος να είναι λίγο πιο δύσκολο, όμως γιατί να μη σχεδιάσουμε από τώρα τις μελλοντικές μας εξορμήσεις ή να βρούμε πληροφορίες για οινοποιεία και τα προϊόντα τους σε όλο τον κόσμο;

Δράμα: Ένας Νομός Που Θέλει το Χρόνο του

(Όπως Άλλωστε Και Τα Κρασιά του)

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Στη Δράμα το σίγουρο είναι ότι δε θα βαρεθείς. Έχει τόσα και διαφορετικά πράγματα να κάνεις που η κάθε μέρα θα σου φαίνεται μικρή και πάντα όταν θα φεύγεις θα έχεις αφήσει κάποια για την επόμενη φορά.

Μόνο τα οινοποιεία του νομού είναι πάνω από 10 και τα περισσότερα είναι από τα πλέον δημοφιλή στην Ελλάδα. Αξίζει να τα επισκεφτείς και να αφιερώσεις χρόνο, να ακούσεις για τα κρασιά τους και να πάρεις τα καλύτερα μαζί σου.

Τα βουνά είναι ολόγυρα. Ψηλά, καταπράσινα και ήσυχα. Εκεί θα βρεις ηρεμία, θα περπατήσεις με τις ώρες για να σου ανοίξει η όρεξη και να βρεθείς στις ταβέρνες για να απολαύσεις την πεμπτουσία της ζωής - ένα γαστρονομικό γεύμα με τοπικά προϊόντα και αξέχαστες λιχουδιές.

Είναι που σε αυτά τα μέρη τα περισσότερα λαχανικά τα μαζεύουν από το μποστάνι τους. Τις πατάτες τις κατεβάζουν από το Νευροκόπι και τις τηγανίζουν σε ελαιόλαδο, όπως στα σπίτια τους. Τη φέτα ή τα κίτρινα τυριά τα έχουν από τους γείτονες που έχουν τυροκομείο.

Αλλά και τα κρέατα τα φροντίζει και τα μεγαλώνει ο Άρης Αμαραντίδης στη φάρμα του και όλοι ξέρουν πόσο νόστιμα θα είναι όταν καταλήξουν στα εστιατόρια της περιοχής.

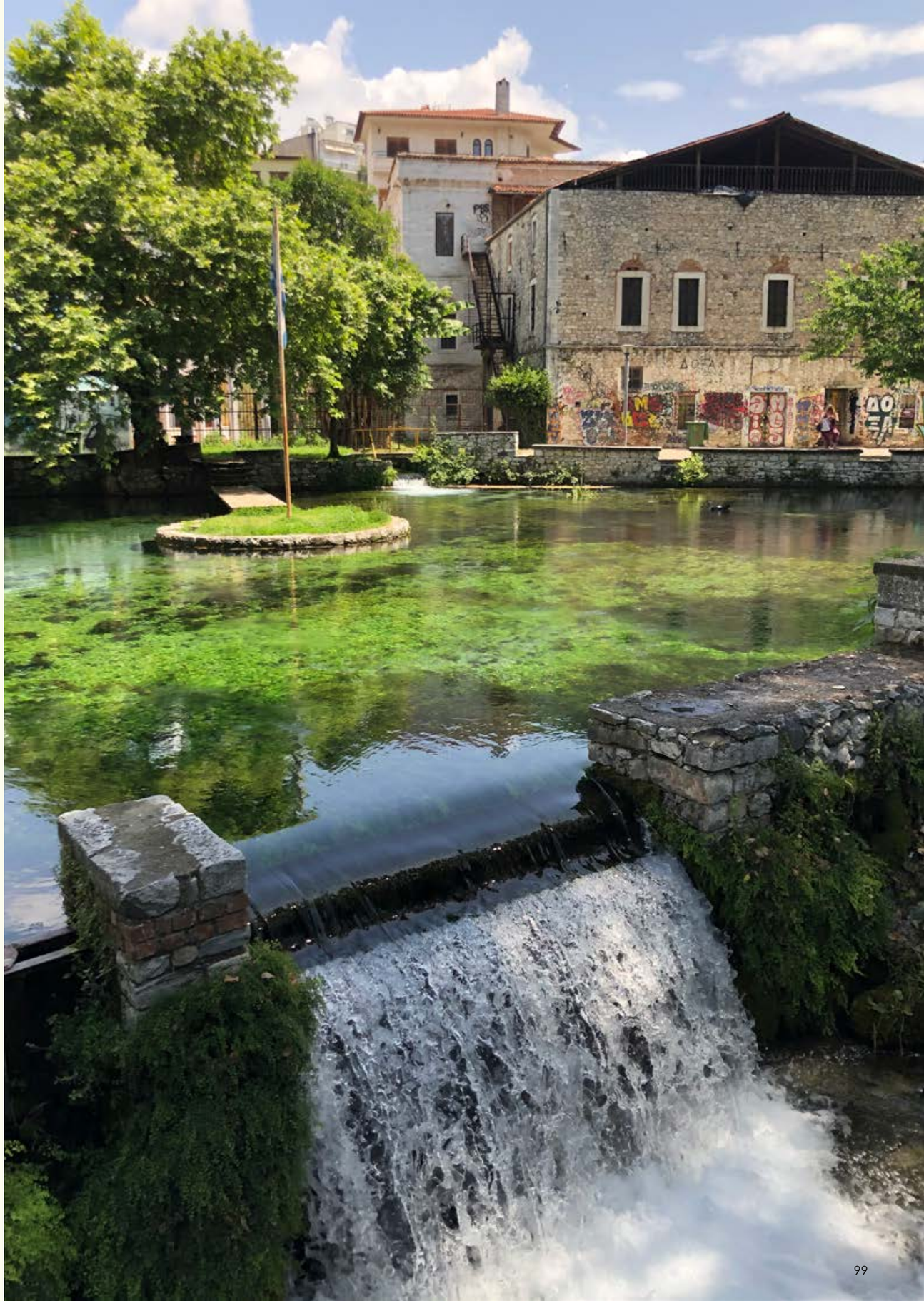
Όσο για τους κρασάδες, είναι οι καλύτεροι πρεσβευτές της Δράμας. Παντού στην Ελλάδα θα βρεις Δραμινό κρασί. Κι αν το ζητήσεις και στον υπόλοιπο πλανήτη, ολοένα και περισσότερο τα τελευταία χρόνια, θα το βρεις κι εκεί.

Σχεδόν 40 χρόνια πριν, ο Κώστας Λαζαρίδης έδωσε το έναυσμα για μια νέα αρχή στην οινοπαραγωγή. Ακολούθησαν ο Σταύρος Μανωλεσάκης, ο Γιάννης Καλαϊτζίδης με τον Γιάννη Παπαδόπουλο, ο Χριστόφορος Παυλίδης, ο Νίκος Λαζαρίδης, ο Μπάκης Τσάλκος, ο Νίκος Καρατζάς, και μπαίνουν και νεότεροι στο παιχνίδι. Όλοι συναγωνίζονται πλέον για την ποιότητα και την καινούργια πρόταση.

Οι κρασάδες είναι οι καλύτεροι πρεσβευτές της Δράμας. Παντού στην Ελλάδα θα βρεις Δραμινό κρασί. Κι αν ζητήσεις και στον υπόλοιπο πλανήτη, θα το βρεις κι εκεί.

Επισκεφθείτε τα οινοποιεία για να βιώσετε από πρώτο χέρι το κέφι, το μεράκι και την αγάπη των οινοπαραγωγών της περιοχής γι' αυτό το δώρο που χαρίζουν στους ανθρώπους. Άλλωστε για τους Δραμινούς, όταν βρίσκονται σε μαγαζιά στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη και βλέπουν σε διπλανά τραπέζια κρασί με ετικέτα από την περιοχή τους, είναι η απόλυτη ευτυχία. Μεγάλη περηφάνια.

Στην ίδια την πόλη άργησαν λίγο να το βάλουν στη ζωή τους, αλλά πλέον έχει ένα wine bar, το La Vigne, μόνο με Δραμινά κρασιά και εξαιρετική κουζίνα. Ο σεφ Αντώνης Χαλυβόπουλος κάνει μικρά θαύματα που αξίζει να τα δοκιμάσει κανείς και είναι λόγος

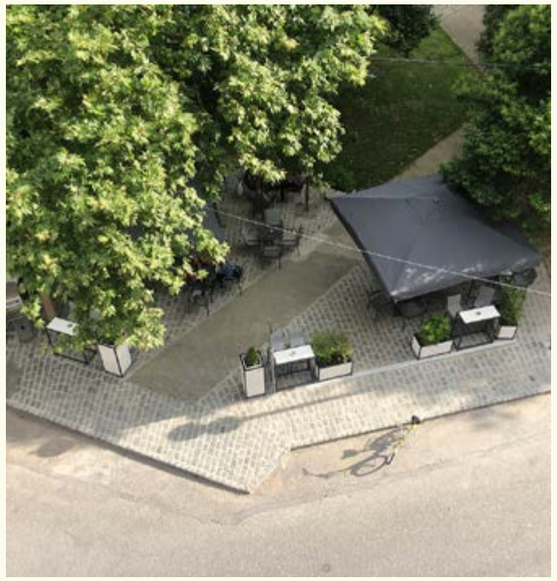


να βρεθείς στη Δράμα από μόνος του. Οι δύο επιχειρηματίες Θάνος Μπαϊρακτάρης και Τάσος Νικολαΐδης έχουν δημιουργήσει στο ισόγειο του ξενοδοχείου ΑΥΑ αυτό το κουκλίστικο wine bar που έχει κι έναν υπέροχο χώρο απέναντι στο πάρκο που έχει γίνει hot spot.

Όσο για τα νερά της Αγίας Βαρβάρας, είναι ένα δώρο της φύσης στην πόλη της Δράμας. Για τα άλλα φρόντισαν ευεργέτες, όπως ο Δραμινός επιχειρηματίας Κώστας Αποστολίδης της Raycap, που έχει ξεκινήσει με ανακαινίσεις στο Γυμνάσιο Αρρένων -από τα πιο όμορφα σχολεία στην Ελλάδα- και με την αποκατάσταση ενός τεμένους σε εκθεσιακό χώρο.

Όλος ο νομός όμως έχει ενδιαφέρον. Τα μαρμαρά-δικα στο Βώλακα δίνουν δουλειά και δημιουργούν κομψοτεχνήματα που κοσμούν ξενοδοχεία και σπίτια σε όλο τον πλανήτη. Ο Νέστος, που περνάει με ορμή από το Παρανέστι και είναι αφορμή για υπαίθριες δραστηριότητες - ράφτινγκ, κανό, αλλά και flying fox πάνω από τα νερά. Υπέροχες εμπειρίες για μικρούς και μεγάλους.

Τα νερά της Αγίας Βαρβάρας είναι ένα δώρο της φύσης στην πόλη της Δράμας. Για τα άλλα φρόντισαν οι ευεργέτες της.



Εκεί γίνεται και μία διοργάνωση με πολλές διαδρομές και τρέξιμο στα μονοπάτια του βουνού που φέρνει συμμετέχοντες από όλη την Ελλάδα. Στο Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Παρανεστί-ου ο Γιώργος Καρυπίδης διοργανώνει εκπαιδευτικά προγράμματα για μαθητές στο περιβαλλοντικό μονοπάτι που έχει δημιουργήσει και συρρέουν χιλιάδες παιδιά που μυούνται στη μαγεία της φύσης. Ο ίδιος φτιάχνει και το "Μέλι της Αρκούδας", με 20 διαφορετικές γεύσεις από τοπικά άνθη και δέντρα.

Μαζί με τον οινικό τουρισμό, και ο αθλητικός τουρισμός είναι μια θεματική που έχει παρόν και μέλλον στην περιοχή, με ορεινούς αγώνες, αλλά και διαδρομές μέσα στην πόλη της Δράμας, στην οποία ζει και ο συγγραφέας του δημοφιλέστερου βιβλίου για το τρέξιμο στην Ελλάδα, "Φέρνοντας Κοντά τις Μεγάλες Αποστάσεις", ο προπονητής Δημήτρης Τζεφαλής.

Το σπήλαιο του Μααρά ή Αγγίτη, το Παρθένο Δάσος του Φρακτού, όλη η περιοχή του Νευροκοπίου και ο Γρανίτης, αλλά και χωριά στον κάμπο που κρύβουν καινοτόμες προσπάθειες στον αγροτικό τομέα, είναι λόγοι για να ταξιδέψετε στην περιοχή.

Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Άλφα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

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

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

Ξεκινάμε στο τεύχος αυτό με το πρώτο γράμμα της αλφαβήτου.

Α

-Αγιωργίτικο: Μια από τις σημαντικότερες ερυθρές ποικιλίες στην Ελλάδα που πρωταγωνιστεί στην περιοχή της Νεμέας. Ενώ παράγει κρασιά πολλών διαφορετικών στιλ, το χαρακτηριστικό Αγιωργίτικο είναι ένα ξηρό κόκκινο κρασί με φρουτώδη αρώματα, μέτρια οξύτητα και μαλακές τανίνες.

-Αηδάνι: Μια ποικιλία μικρότερης σημασίας, που όμως παίζει σημαντικό ρόλο σε λευκά κρασιά της Σαντορίνης, προσθέτοντας αρωματική ένταση, όταν συμμετέχει μαζί με το Ασύρτικο και το Αθήρι σε ένα χαρμάνι.

-Αθήρι: Λευκή ποικιλία με φρουτώδη χαρακτήρα που τη συναντάμε στα κρασιά ΠΟΠ Σαντορίνη, μαζί με το Ασύρτικο και το Αηδάνι, αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, όπως στη Ρόδο και στη Χαλκιδική.

-Αλκοόλ: Είναι η αιθανόλη, το πόσιμο αλκοόλ, όπως περιέχεται στα αλκοολούχα ποτά. Στο κρασί αναγράφεται στην ετικέτα πάντα η ακριβής ποσότητα που αντιστοιχεί στο συγκεκριμένο ποτό.

-Αναγωγή: Ελάττωμα στο κρασί που εκδηλώνεται με δυσάρεστα αρώματα, όπως κλούβιο αυγό, σάπιο κρεμμύδι, βραστό μπρόκολο και άλλα.

-Ανθικά αρώματα: Χρησιμοποιούνται για την περιγραφή των πρωτογενών αρωμάτων και γεύσεων ενός κρασιού που προέρχονται από την ποικιλία σταφυλιού και την αλκοολική ζύμωση.

-Ανταύγειες: Όρος που χρησιμοποιείται στην περιγραφή της όψης ενός κρασιού για να εμπλουτίσει το χρώμα, π.χ. λεμόνι με χρυσές ανταύγειες.

-Απόλαυση: Η ευχαρίστηση που νιώθει κανείς όταν δοκιμάζει ένα εμφιαλωμένο κρασί καλής ποιότητας!

-Απορραγισμός: Η απομάκρυνση των κοτσανιών, ώστε να μείνουν μόνο τα σταφύλια και να γίνει η σύνθλιψη για να πάρουμε τον πρώτο χυμό τους.

-Ασύρτικο: Ίσως η διασημότερη ελληνική ποικιλία στον κόσμο. Κατάγεται από τη Σαντορίνη όπου εκδηλώνει και τον πιο ξεχωριστό της χαρακτήρα: μέτρια φρουτώδη αρωματική ένταση με αρκετή δόση ορυκτότητας και υψηλή οξύτητα. Ωστόσο, παράγεται και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, ενώ τα τελευταία χρόνια και στην Αυστραλία!

-Ασπρούδες: Όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει ένα σύνολο λευκών ποικιλιών χωρίς σαφή προσδιορισμό.

-Αυγουστιάτης: Είναι μια σπάνια ερυθρή ποικιλία που δίνει κρασιά με βαθύ κόκκινο χρώμα και μέτριες τανίνες. Δε γνωρίζουμε τον τόπο καταγωγής της, όμως τη συναντάμε κυρίως στη Ζάκυνθο. Λόγω της μικρής παραγωγής της συμμετέχει συνήθως σε χαρμάνια με άλλες κόκκινες ποικιλίες.

-Adelaide Hills: Περιοχή της Αυστραλίας που ειδικεύεται στην παραγωγή δροσιστικών Sauvignon Blanc, κομψών Chardonnay, αλλά και μερικών Pinot Noir.

-Albariño: Λευκή ποικιλία σταφυλιού από τη βόρεια Ισπανία που παράγει λευκά ξηρά κρασιά με φρουτώδη γεύση και υψηλή οξύτητα. Κύρια περιοχή καλλιέργειας είναι το Rías Baixas DO.

-Alentejo: Περιοχή της νοτιοανατολικής Πορτογαλίας. Παράγει κρασιά διαφορετικών στιλ από τις ποικιλίες Aragonês, Trincadeira και Alicante Boucher.

-Aligoté: Λευκή ποικιλία από τη Βουργουνδία που δίνει πιο φθηνά κρασιά στην ετικέτα των οποίων αναγράφεται ως κύρια ονομασία η ίδια η ποικιλία, ώστε να μη συγχέονται με τα κρασιά υψηλής ποιότητας από Chardonnay που παράγονται στην περιοχή.

-Amarone: Η επίσημη ονομασία του είναι Amarone della Valpolicella και είναι DOCG (Denominazione Di Origine Controllata) - η ανώτερη ποιότητα ιταλικών κρασιών, με αυστηρούς περιορισμούς στην παραγωγή τους. Παράγεται στην περιφέρεια του Βένετο στη βόρεια Ιταλία και δίνει ξηρά ή σχεδόν ξηρά κρασιά που έχουν γεμάτο σώμα, υψηλό αλκοόλ και τανίνες, έντονα συμπυκνωμένα αρώματα κόκκινων φρούτων και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

-Amontillado: Ένα από τα παραδοσιακά στιλ του Sherry που υποδηλώνει τον τρόπο και τη διάρκεια ωρίμανσης. Πρόκειται για ένα ενδιάμεσο στιλ που συνδυάζει τα αρώματα ζύμης των Fino Sherry με τον οξειδωτικό χαρακτήρα των Oloroso.

-AOC: Τα αρχικά για Appellation d'Origine Contrôlée που είναι παραδοσιακός όρος της γαλλικής νομοθεσίας κρασιού, ο αντίστοιχος του ελληνικού ΠΟΠ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης.

-Aragonez: Μαύρη ποικιλία σταφυλιού που προέρχεται από την Πορτογαλία. Η ίδια με το ισπανικό Tempranillo.

-Asti: Είναι ένα λευκό αφρώδες κρασί με ελαφρύ σώμα και αλκοόλ που παράγεται στο Πιεμόντε της βορειοδυτικής Ιταλίας από την ποικιλία Muscat.

-Auslese: Μια από τις κατηγορίες ανώτερης ποιότητας που χρησιμοποιείται στη Γερμανία για την ποικιλία Riesling, υποδηλώνοντας και τον βαθμό γλυκύτητα του κρασιού. Στη συγκεκριμένη κατηγορία το κρασί μπορεί να είναι ξηρό, όμως συνήθως τα Riesling Auslese είναι είτε μέτρια γλυκά είτε γλυκά.

Back to Basics: Μαθαίνοντας για το Κρασί

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Μέσα από τη στήλη αυτή λύνουμε τις απορίες σας και απαντάμε στα ερωτήματά σας που σχετίζονται με το κρασί, ενώ σας παρουσιάζουμε εύκολα tips, ώστε να το απολαμβάνετε στο έπακρο! Ξεκινάμε από τα βασικά και χτίζουμε τις γνώσεις μας βήμα βήμα, όμως με τον καιρό θα μπαίνουμε σε πιο απαιτητικά μονοπάτια. Στείλτε μας τις δικές σας ερωτήσεις στο winetips@a8inea.com.

Τι είναι κρασί και γιατί το απολαμβάνουμε περισσότερο όσο το μελετάμε;

Το κρασί είναι ένα αλκοολούχο ποτό που παρασκευάζεται από τον χυμό των σταφυλιών, ο οποίος έχει υποστεί ζύμωση. Τεχνικά, το ποτό αυτό θα μπορούσε να παρασκευαστεί με οποιοδήποτε φρούτο, αλλά όταν η ετικέτα στη φιάλη αναφέρεται σε "κρασί", τότε σίγουρα έχει παραχθεί από σταφύλια!

Τα σταφύλια του κρασιού είναι πολύ διαφορετικά από τα επιτραπέζια σταφύλια που συνηθίζουμε να καταναλώνουμε. Είναι μικρότερα σε μέγεθος, με πιο σκληρή και στυφή φλούδα, είναι πιο γλυκά και έχουν πολλούς σπόρους.

Υπάρχουν λευκά και μαύρα σταφύλια, κι αυτό που τα διαφοροποιεί κυρίως είναι το χρώμα στη φλούδα. Από τα μαύρα σταφύλια δημιουργείται κόκκινο και ροζέ κρασί ενώ από τα λευκά, λευκό. Αν όμως ο σταφυλοχυμός δεν έρθει σε επαφή με τις φλούδες των μαύρων σταφυλιών, τότε μπορούμε να φτιάξουμε και λευκό κρασί από μαύρα σταφύλια (το λεγόμενο blanc de noir). Τα περισσότερα κρασιά προέρχονται από ένα είδος κλήματος που ονομάζεται Vitis Vinifera.

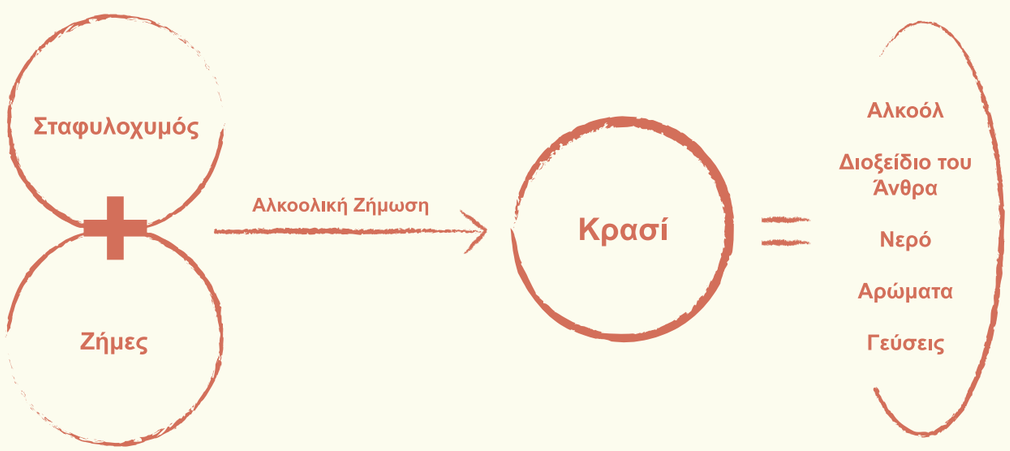
Για να ξεκινήσει η ζύμωση είναι απαραίτητη η παρουσία ζυμών, των μικροσκοπικών δηλαδή οργανισμών που τρώνε τα σάκχαρα που περιέχει ο σταφυλοχυμός και τα μετατρέπουν σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα μέσω της αλκοολικής ζύμωσης. Οι ζύμες συνήθως ζουν πάνω στα σταφύλια, τις περισσότερες φορές όμως τις προσθέτουν οι οινοποιοί για να ξεκινήσει η ζύμωση και να μπορούν να ελέγξουν την πορεία και την ολοκλήρωσή της.

Τα αρώματα που αναδύονται από ένα κρασί, όπως και οι γεύσεις του, δημιουργούνται φυσικά. Προέρχονται από τις ποικιλίες σταφυλιών, από τον τρόπο οινοποίησης και από το χρόνο ωρίμανσης του κρασιού.

Δεν προστίθενται αρώματα στο κρασί, παρά μόνο σε συγκεκριμένες κατηγορίες, για τις οποίες αυτό επιτρέπεται από τον νόμο, όπως για παράδειγμα στη ρετσίνα.

Το κρασί, λοιπόν, είναι ένα φαινομενικά απλό ποτό, που όμως γίνεται πιο πολύπλοκο και απολαυστικό όσο το μελετάμε. Από τη στιγμή που εισέλθουμε στο δρόμο της μάθησης του κρασιού δεν υπάρχει επιστροφή, αφού ανακαλύπτουμε συνεχώς καινούργιες πτυχές και "οδούς" ευχαρίστησης.

Όλοι μας μπορούμε να το εκτιμήσουμε, να το αναλύσουμε και να το αγαπήσουμε. Εν ολίγοις, το κρασί κάνει καλό και το χρειαζόμαστε στη ζωή μας, καταναλώνοντάς το βέβαια υπεύθυνα!



Πως ανοίγουμε σωστά μια φιάλη κρασιού;

Στην αγορά θα βρείτε πολλά διαφορετικά είδη ανοιχτηριών ή τιρμπουσόν (tirebouchon στα γαλλικά).

Για μένα το πιο βολικό, πρακτικό, αλλά και οικονομικό ανοιχτήρι είναι αυτός εδώ ο τύπος, τον οποίο χρησιμοποιούν και οι περισσότεροι σομελιέ στον πλανήτη.

Ξεκινήστε λοιπόν από το καψίλιο, το οποίο είναι το υλικό που αγκαλιάζει το στόμιο του μπουκαλιού. Τραβήξτε το μαχαιράκι που βρίσκεται στο ανοιχτήρι σας και τοποθετήστε το σταθερά στην κάτω εσοχή από αυτό το βουναλάκι που υπάρχει σε όλες τις φιάλες.

Θα αρχίσουμε να το περιστρέφουμε με θάρρος, υπομονή και αγάπη έως ότου κοπεί. Μπορούμε να κάνουμε και μια κάθετη τομή ώστε να αφαιρέσουμε πιο εύκολα το καψίλιο χωρίς να κοπούμε.

Σε αυτό το σημείο, καλό είναι να έχετε κοντά σας ένα πανάκι, με το οποίο να καθαρίσετε λιγάκι το μπουκάλι, επειδή πολλές φορές μαζεύεται σκόνη μεταξύ του καψυλίου και του γυαλιού, ακόμα και μούχλα αν πρόκειται για κάποια παλαιωμένη φιάλη.

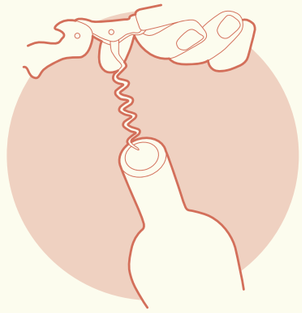
Και τώρα η σειρά του φελλού!

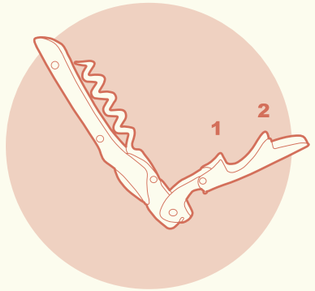
Ανοίξτε ξανά το τιρμπουσόν και τραβήξτε προς τα έξω τη χαρακτηριστική σπείρα, κρατήστε την λίγο πλάγια και τοποθετήστε τη μυτούλα της ακριβώς στο κέντρο του φελλού. Στη συνέχεια, αρχίστε να την περιστρέφετε απαλά.

Προσοχή να μη φτάσετε ως την άκρη γιατί μπορεί να τρυπήσει ο φελλός από την κάτω πλευρά και να πέσουν μέσα στο κρασί μας τρίμματα που θα το αλλοιώσουν.

Η μεταλλική πλευρά στο ανοιχτήρι έχει 2 σκάλες. Πρώτα σταθεροποιήστε στη άκρη του στομίου την πρώτη σκάλα, ώστε να γίνει η αρχή, και στη συνέχεια με τη δεύτερη σκάλα αφαιρέστε εντελώς τον φελλό.

Et voilá! Είστε έτοιμοι να σερβίρετε το κρασί σας.



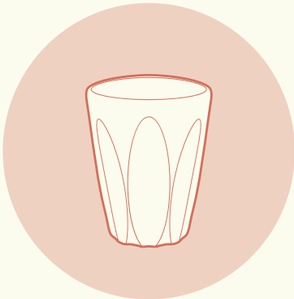


Ποιο είναι το σωστό ποτήρι για να βοηθήσουμε το κρασί να απελευθερώσει το χαρακτήρα του;

Εφόσον μας αρέσει το κρασί, θα πρέπει να έχουμε και τα κατάλληλα εργαλεία ώστε να το αναδεικνύουμε. Ένα απ' αυτά είναι φυσικά το σωστό ποτήρι!

Ας κάνουμε μαζί ένα πείραμα. Ανοίξτε μια φιάλη κρασιού (ίσως κάποιο από τα ροζέ που σας προτείνουμε για το καλοκαίρι) και τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα σε κάθε ένα από τα παρακάτω σχήματα ποτηριών:

(α) στο κλασικό ποτήρι ταβέρνας
(β) σε ένα πολύ όμορφο και πολύ ακριβό κρυστάλλινο ποτήρι που συναντάμε συχνά σε υπέροχα στρωμένα οικογενειακά τραπέζια
(γ) στο κλασικό σχήμα ποτηριού που ενδείκνυται για κρασί



Πάρτε το χρόνο σας, μυρίστε και δοκιμάστε από το κάθε ποτήρι μια γουλιά.

Θα εκπλαγείτε από το αποτέλεσμα, αφού θα είναι σα να δοκιμάζετε διαφορετικό κρασί από το κάθε σχήμα ποτηριού.

Στα δύο πρώτα ποτήρια είναι αρκετά άβολη η δοκιμή, δύσκολα μπορούμε να ανακινήσουμε το κρασί μας, ενώ όταν πάμε να το μυρίσουμε και να το γευτούμε δεν εντοπίζουμε πολλά αρώματα και γεύσεις.

Στο τρίτο ποτήρι ξαφνικά η εμπειρία της δοκιμής βελτιώνεται σημαντικά! Αυτό το ποτήρι λοιπόν έχει κάποια απαραίτητα χαρακτηριστικά που μας χαρίζουν απλόχερα την απόλαυση.

- Είναι διάφανο, χωρίς σχέδια και σκαλίσματα που να μας αποσπούν την προσοχή από την όψη του κρασιού μας.
- Έχει σχήμα κλειστής τουλίπας, είναι δηλαδή πιο φαρδύ στο μέσο και πιο κλειστό στην κορυφή. Αυτό μας βοηθά να το ανακινούμε ευκολότερα, χωρίς να φοβόμαστε ότι θα χυθεί δεξιά και αριστερά, κυρίως όμως δημιουργεί άνεση στο κρασί να αναπνεύσει και να απελευθερώσει όλα του τα αρώματα, ενώ τα συγκεντρώνει και τα συγκρατεί στην κορυφή για να φτάσουν στη μύτη μας.
- Το ποτήρι μας πρέπει να είναι κολονάτο κι αυτό γιατί όταν το κρατάμε από το ποδαράκι του το περιστρέφουμε με ευκολία, παρατηρούμε το χρώμα του, δεν το ζεσταίνουμε από τη θερμοκρασία του σώματος μας και βέβαια δεν το γεμίζουμε με δαχτυλιές.
- Τέλος, την εμπειρία μας συμπληρώνει η λεπτεπίλεπτη κατασκευή του που, πέρα από την ομορφιά, μας χαρίζει και την ωραία αίσθηση και τον υπέροχο ήχο του τσουγκρίσματος.

Πώς στροβιλίζουμε το κρασί μέσα στο ποτήρι σαν έμπειροι γευσιγνώστες και σε τι μας βοηθάει αυτή η κίνηση;

Αρχικά το ποτήρι μας το γεμίζουμε μέχρι το ένα τρίτο του, ώστε να έχει το χώρο το κρασί να αναπνεύσει και να εκδηλώσει την προσωπικότητά του.

Το ποτήρι αποφεύγουμε να το κρατάμε από τον κορμό του, καλύτερα από το κολονάκι, ώστε να μην το γεμίζουμε δαχτυλιές, να μην το ζεσταίνουμε και να είμαστε πιο άνετοι να το ανακινούμε ελεύθερα.

Με την ανακίνηση του ποτηριού, ουσιαστικά, στροβιλίζεται το κρασί μέσα στο ποτήρι και έρχεται σε επαφή με το οξυγόνο, γεγονός που το βοηθά να απελευθερώνει τα αρώματα του.

Για αρχή, τοποθετήστε το ποτήρι πάνω στο τραπέζι και κρατήστε το σταθερά από τη βάση του σα να είναι μολύβι.

Αρχίσετε να ζωγραφίζετε υποθετικά κυκλάκια με αργές κινήσεις, και στη συνέχεια πιο γρήγορα.

Παράλληλα, δοκιμάστε το κρασί και παρατηρήστε τα όμορφα αρώματα που αναδίδονται μέσα από το ποτήρι.

Όταν αποκτήσετε εμπιστοσύνη και νιώσετε έτοιμοι, κρατήστε το ποτήρι στον αέρα και συνεχίστε να κάνετε τα ίδια κυκλάκια.

Ύστερα από λίγα λεπτά θα το έχετε σίγουρα καταφέρει!

Οι Συνταγές του Καλοκαιριού

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

"...Πίνω νερό κόβω καρπό
Χώνω το χέρι μου στις φυλλωσιές του ανέμου
Οι λεμονιές αρδεύουνε τη γύρη της καλοκαιριάς
Τα πράσινα πουλιά σκίζουν τα όνειρά μου
Φεύγω με μια ματιά
Ματιά πλατιά όπου ο κόσμος ξαναγίνεται
Όμορφος από την αρχή στα μέτρα της καρδιάς..."

Απόσπασμα από το "'Ηλιος ο πρώτος" του Οδυσσέα Ελύτη

Το καλοκαίρι, "ο κόσμος ξαναγίνεται όμορφος από την αρχή στα μέτρα της καρδιάς". Πόσο ανάγκη το έχουμε αυτό ειδικά φέτος, που θα πάμε διακοπές με ένα σύννεφο επάνω από τα κεφάλια μας. Το καλοκαίρι όμως το ελληνικό, το δικό μας καλοκαίρι είναι εδώ, έτοιμο να το γευτούμε. Οι συνταγές που ακολουθούν έρχονται για να προσθέσουν μαγεία και ανεμελιά, να καλέσουν αγαπημένα πρόσωπα γύρω από τραπέζια, να δώσουν αφορμή για πειράγματα κι αστεία, να φέρουν χαμόγελα και αισιοδοξία.

Καλό ελληνικό καλοκαίρι μας.

Τονοσαλάτα Houdini

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
10’

ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ
ΣΕ ΑΕΡΟΣΤΕΓΕΣ ΣΚΕΥΟΣ ΣΤΟ ΨΗΓΕΙΟ ΓΙΑ 1 ΕΒΔΟΜΑΔΑ

Κάθε καλοκαίρι και αποκλειστικά τις ημέρες του καύσωνα βάζω μπρος μια vintage, δροσερή και αγαπημένη μου συνταγή: τονοσαλάτα Houdini.

Οφείλει το όνομά της στο φίλο μου το Μάρκο, που τη βάφτισε έτσι χάρη στις μαγικές τις ιδιότητες: κρύβεται μέσα σε 2 ξεροψημένα ψωμάκια τοστ, εμφανίζεται μέσα σε καταπράσινη σαλάτα, δίνει άλλο τόνο στα κρύα ζυμαρικά, συνοδεύει μοναδικά ούζο, κρασί ή παγωμένη μπύρα, είναι πάρα πολύ νόστιμη, πάρα πολύ light και όλα αυτά κατ’ ευθείαν από το ψυγείο. Σήμερα λοιπόν θα σας μάθω τα μυστικά της.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ένα μεγάλο μπολ
- Πολυκόφτης multi

ΥΛΙΚΑ

- 320 gr τόνος κονσέρβα σε νερό
- Χυμός 2 λεμονιών
- ½ σακουλάκι γαλέτα
- 12 ελιές καλαμών
- 1 μικρό βαζάκι αγγουράκια τουρσί
- 2 κ.σ. κάπαρη
- 1 χούφτα μαϊντανό
- 1 κ.σ. μουστάρδα απαλή
- Ξύσμα από μισό λεμόνι
- 1 επιδόρπιο γάλακτος Arla Protein
- 1 σφηνάκι αγνό παρθένο ελαιόλαδο
- ½ κ.γ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στραγγίζουμε τον τόνο πολύ καλά με τα χέρια μας, τον βάζουμε σε ένα μπολ και τον ζυμώνουμε πολύ καλά μαζί με το χυμό του λεμονιού. Μετά αναμειγνύουμε τη γαλέτα πολύ καλά να πιει όλα τα υγρά.

2. Ψιλικόβουμε σε κυβάκια μισού εκατοστού τις πίκλες, τις ελιές, την κάπαρη και πολύ ψιλό τον μαϊντανό. Εναλλακτικά, τα περνάμε 2-3 γρήγορες βόλτες από το multi, εις βάρος όμως της τραγανότητας της σαλάτας.

3. Τα προσθέτουμε στο μπωλ, μαζί τη μουστάρδα, το γιαούρτι, το ξύσμα λεμονιού και το ελαιόλαδο, και αλατίζουμε.

4. Ανακατευούμε καλά με κουτάλι και κλείνουμε σε αεροστεγές τάπερ.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Ρετσίνα 2019, Παπαγιαννάκος

Μια μοντέρνα εκδοχή της ρετσίνας είναι πάντα η καλύτερη επιλογή για συνταγές που περιέχουν έντονα συστατικά που επηρεάζουν ένα ήρεμο κρασί, όπως είναι ο τόνος. Τα λεπτά αρώματα πεύκου και οι νότες λεμονιού θα συγκινήσουν τις αισθήσεις σας και θα συνδυαστούν άριστα με τη νόστιμη Τονοσαλάτα Houdini.

Ντοματόσουπα με Chilli

ΜΕΡΙΔΕΣ
4

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ
20’

ΒΡΑΣΙΜΟ
35’

Είναι εντυπωσιακό το πού μπορεί να σε βρει η έμπνευση.

Να, εμένα σήμερα, με βρήκε επάνω στη ζυγαριά μου. Μόλις είδα το καινούργιο, εμπλουτισμένο νουμεράκι, σκέφτηκα ντοματόσουπα.

Απίστευτα light σούπα, αλλά και εντελώς gourmet. Κι επειδή κάτι μου λέει ότι κι άλλοι έζησαν τον τρόμο στο δρόμο με τις ζυγαριές αυτή την περίοδο, σας τη συστήνω ανεπιφύλακτα.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Αντικολλητική κατσαρόλα
- Ράβδος μπλέντερ

ΥΛΙΚΑ

- 1,5 κιλά ντομάτες ώριμες, αποφλοιωμένες και χωρίς σπόρια
- 2 μικρά κόκκινα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 2 sticks σέλερι, ψιλοκομμένα
- 1 κ.γ. πολύ ψιλοκομμένη καυτερή πιπερίτσα τσίλι
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- 1 κ.γ. ξύδι balsamico
- 1 κ.γ. γεμάτη, ζάχαρη
- Λίγο σαφράν
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Μπαγκέτα
- Cottage cheese Arla

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στην κατσαρόλα και σε μέτρια φωτιά βάζουμε το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε τα κρεμμύδια, το σέλερι και το τσίλι για 1-2 λεπτά.

2. Προσθέτουμε το σκόρδο και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά ακόμη για να πάρουν όλα λίγο ελαφρύ χρώμα. Προσθέτουμε το ξύδι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να εξατμιστεί.

3. Τέλος, προσθέτουμε ψιλοκομμένες τις ντομάτες, τη ζάχαρη, το σαφράν και το αλάτι, ανακατεύουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει η σούπα για 30 λεπτά.

4. Σβήνουμε τη φωτιά και πολτοποιούμε πολύ καλά με τη ράβδο. Την αφήνουμε να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου και μετά τη φυλάμε σε καλά κλεισμένο δοχείο στο ψυγείο.

5. Σερβίρουμε κρύα με λίγο ελαιόλαδο και συνοδεύουμε με φρέσκια γαλλική μπαγκέτα και τέλειο cottage cheese Arla.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Pixie 2019, Αμπελώνες Μάρκου

Ένα δροσιστικό ροζέ που θα συνοδεύσει τις καλοκαιρινές μας στιγμές με ανεμελιά και φρέσκα αρώματα φράουλας, βατόμουρου και τριαντάφυλλου. Η ανεπαίσθητη γλύκα του θα αγκαλιάσει την καυτερή πινελιά της συνταγής μας την οποία θα οδηγήσει στην τελειότητα!

Σαλάτα Conchiglioni με Πέστο Λεμονιού και Ξινομυζήθρα

ΜΕΡΙΔΕΣ 3-4

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20’

ΒΡΑΣΙΜΟ 10’

Δεν ξέρω αν και σε εσάς συμβαίνει, αλλά το καλοκαίρι μία-μία κατεβαίνουν οι ασφάλειές μου. Ξυπνά ο νωχελικός μου εαυτός που απολαμβάνει ένα γλυκό σούρσιμο διαρκείας τριών μηνών με αποκορύφωμα τον Αύγουστο. Όλα μέσα μου απλοποιούνται αυτόματα και ως δια μαγείας απλά γίνονται και τα έξω μου.

Κι όταν πεινάω, με αυτή την πείνα την καλοκαιρινή, θέλω να ανοίγω το ψυγείο και να βρίσκω μέσα αυτή τη σαλάτα Conchiglioni με πέστο λεμονιού και ξινομυζήθρα. Θέλω τόσο πολύ να σας την περιγράψω, αλλά αυτή τη στιγμή έχει πάρει τα ηνία μέσα μου ο Dude Lebowski και αδυνατώ...

Είμαι σίγουρη όμως ότι ήδη γεύεστε το άρωμα του βασιλικού, το βάθος του κουκουναριού, την έκπληξη του λεμονιού και το kick της ξινομυζήθρας.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Πολυκόφτης multi
- Αντικολλητικό τηγάνι
- Μεγάλη κατσαρόλα

ΥΛΙΚΑ

Για το πέστο λεμονιού...

- 100 γρ. κουκουνάρι ελαφρώς καβουρδισμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 5 κ.σ. χυμός λεμονιού
- 150 γρ. φύλλα πλατύφυλλου βασιλικού
- 80 γρ. παρμεζάνα Reggiano τριμμένη
- 125 ml ελαιόλαδο
- Ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- Αλάτι

Για την υπόλοιπη συνταγή...

- 500 γρ. ζυμαρικά Conchiglioni
- 100 γρ. ξινομυζήθρα Κρήτης
- Προαιρετικά, μια χούφτα σπαράγγια baby βρασμένα για 3 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε τα ζυμαρικά μας al dente. Τα σουρώνουμε, τα ξεπλένουμε με κρύο νερό και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

2. Στο multi πολτοποιούμε το κουκουνάρι με το σκόρδο να χοντροκοπούν, όχι να λιώσουν.

3. Προσθέτουμε τα φύλλα του βασιλικού και συνεχίζουμε μέχρι να ψιλοκοπούν.

4. Στη συνέχεια προσθέτουμε το λάδι με το λεμόνι και τα ανακατεύουμε 2 φορές.

5. Εκτός μαχαιριού multi βάζουμε το τυρί, το ανακατεύουμε μ' ένα κουτάλι και προσθέτουμε τελευταίο το ξύσμα του λεμονιού. Δοκιμάζουμε, και ανάλογα με το γούστο μας προσθέτουμε αν θέλουμε αλάτι.

6. Ρίχνουμε τα ¾ (περισσεύει μια μικρή ποσότητα που φυλάμε σε βάζο στο ψυγείο για μία εβδομάδα) της πέστο μας στα ζυμαρικά και τα ανακατεύουμε καλά, αλλά απαλά, να πάει παντού η πέστο.

7. Σερβίρουμε με χοντροθρυμματισμένη την ξινομυζήθρα Κρήτης από πάνω και γαρνίρουμε με τα σπαράγγια που έχουμε κόψει σε κομμάτια των 3 εκατοστών. Προσθέτουμε, αν θέλουμε, ξύσμα λεμονιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

8. Διατηρείται στο ψυγείο για 2 ημέρες σε καλά κλεισμένο δοχείο.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

OMEN 2017,
Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου

Ένα ελληνικό Sauvignon Blanc που μόλις κυκλοφόρησε φλερτάρει αδιάκοπα με αρώματα λουλουδιών, ώριμων τροπικών φρούτων και γλυκιάς βανίλιας, με νότες φρεσκοκομμένου ζυμωτού ψωμιού. Έχει βάλει σκοπό να μας ξετρελάνει, ειδικά αν το συνδυάσουμε με αυτή την τόσο καλοκαιρινή σαλάτα.

Cacio e Pepe Pasta

ΜΕΡΙΔΕΣ
4

ΒΡΑΣΙΜΟ
ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Είναι με βεβαιότητα η αγαπημένη μου μακαρονάδα.

Ταυτίζομαι απόλυτα με τη φράση "I am sure this is illegal somewhere" που έχει πει ο ξεχωριστός Anthony Bourdain γι'αυτή την τόσο απλή, αλλά τόσο ιδιαίτερη και πλούσια γευστική μακαρονάδα.

Μη χάνετε λεπτό, απολαύστε την απόψε κιόλας, ακολουθώντας την παρακάτω συνταγή.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μια μεγάλη κατσαρόλα
- Μια σωτέζα ή ένα βαθύ τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. ζυμαρικά της αρεσκείας μας
- 125 γρ. βούτυρο Lurpak
- 1 κ.σ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 250 γρ. φρεσκοτριμμένο πεκορίνο
- 1,5-2 κούπες νερό από τα ζυμαρικά που έχουμε βράσει

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τα ζυμαρικά μας να βράσουν σε άφθονο αλατισμένο νερό για 5 λεπτά λιγότερο από αυτό που αναγράφεται στη συσκευασία, και μετά τα κατεβάζουμε από τη φωτιά αλλά τα αφήνουμε μέσα στο νερό.

2. Ενώ βράζουν (στα 2-3 λεπτά βρασμού), αφαιρούμε τις -περίπου- 2 κούπες του νερού από την κατσαρόλα με τα ζυμαρικά και τα βάζουμε στη σωτέζα σε δυνατή φωτιά μαζί με το βούτυρο και το πιπέρι. Τα αφήνουμε να βράσουν για 2 λεπτά.

3. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και αμέσως τα βάζουμε στη σωτέζα. Εκεί χρειάζονται περίπου 2-3 λεπτά για να απορροφήσουν το περισσότερο το νερό με το βούτυρο και το πιπέρι.

4. Κατεβάζουμε από τη φωτιά λίγο πριν απορροφήσουν εντελώς το νερό και ρίχνουμε διαδοχικά το πεκορίνο, ενώ παράλληλα ανακατεύουμε γοργά.

5. Σερβίρουμε αμέσως και συμπληρώνουμε αν θέλουμε λίγο ακόμη πιπέρι και πεκορίνο.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Σαββατιανό 2019, Αναστασία Φράγκου

Το σαββατιανό είναι ένας πραγματικός θησαυρός, μια ποικιλία που συνδυάζεται με πολλές συνταγές. Τη συγκεκριμένη θα την εμπλουτίσει με τα άφθονα αρώματα που αναδύει, όπως τα άνθη λεμονιάς, το λίτσι, το μάνγκο και το λάιμ ενώ η δροσερή του οξύτητα θα προσφέρει σπιρτάδα στο γευστικό συνδυασμό, ισορροπώντας τη λιπαρότητα της μακαρονάδας.

Κανελόνια με Κιμά και Τυριά

ΜΕΡΙΔΕΣ
6-8

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
1 ΩΡΑ (ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟΥ ΚΙΜΑ)

ΨΗΣΙΜΟ
55'

Η συνταγή που θα σας δώσω σήμερα έρχεται από μια πολύ αγαπημένη μου φίλη, τη Βίκυ.

Πριν καιρό, την είχε μαγειρέψει μια καθημερινή για την οικογένειά της και μαζί τους έφαγα κι εγώ αυτά τα πεντανόστιμα και τόσο homey κανελόνια με κιμά και τυριά.

Έχουν κάτι νοσταλγικό αυτά τα κανελόνια, μια «στιγμή ratatouille» από την ομώνυμη ταινία. Η συνταγή ακολουθεί και ελπίζω να το νιώσετε κι εσείς!

ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο κανελόνια (24 τμχ)
- 400 γρ. Arla Pasta & Gratinar μίγμα τριών τριμμένων τυριών
- 150 γρ. παρμεζάνα τριμένη
- 1 κουτί γάλα εβαπορέ 400 γρ.
- 150 ml Arla κρέμα γαλακτος
- 100 ml φρέσκο γάλα
- 1 κουτάκι passata ντομάτας 500 γρ.

Για τον κιμά...

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 600 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς διπλοπερασμένος
- 1 μικρό ποτηράκι (150 ml) κόκκινο κρασί
- 2 ντομάτες πολύ ώριμες, πολτοποιημένες στο multi
- 2 κ.σ. ντομάτα πελτέ
- 2 φύλλα δάφνης
- 1/3 κ.γ. κανέλα
- ¼ κ.γ. μπαχάρι τριμμένο
- 2-3 σταγόνες ταμπάσκο
- Αλάτι
- Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα, σε δυνατή φωτιά ζεσταίνουμε το λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι 1 λεπτό. Προσθέτουμε τον κιμά και συνεχίζουμε το σοτάρισμα, ανακατεύοντας καλά μέχρι να αποκτήσει καφετί χρώμα για 4-5 λεπτά περίπου. Προσθέτουμε το κρασί και αφήνουμε 2 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί. Προσθέτουμε σταδιακά όλα τα υπόλοιπα υλικά, και μόλις πάρουν βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά σε σιγανή. Βάζουμε το καπάκι και αφήνουμε να σιγοβράσουν για 30 λεπτά.

2. Κατεβάζουμε τον κιμά από το μάτι και τον αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς.

3. Ανάβουμε το φούρνο να προθερμανθεί στους 180 βαθμούς.

4. Παίρνουμε ένα κανελόνι, το τοποθετούμε κάθετα στο ταψί (το κάτω άνοιγμα πατάει στο ταψί) και το γεμίζουμε με κιμά από το επάνω άνοιγμα με τη βοήθεια ενός μικρού κουταλιού. Το ξαπλώνουμε προσεκτικά και συνεχίζουμε γεμίζοντας και τα υπόλοιπα, τοποθετώντας τα το ένα δίπλα στο άλλο.

5. Αφού τα έχουμε γεμίσει όλα, ρίχνουμε από πάνω την passata, το εβαπορέ, την κρέμα γάλακτος, το φρέσκο γάλα και τα τριμμένα τυριά.

6. Σκεπάζουμε όλο το ταψί καλά με ένα αλουμινόχαρτο και το βάζουμε να ψηθεί στο φούρνο για 55 λεπτά.

7. Τρώγεται ζεστό, αλλά προσοχή, όχι πολύ καυτό.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Πύρινος 2016, Ιωάννης Βατίστας

Ένα εξαιρετικό ερυθρό κρασί από Cabernet Sauvignon και Αγιωργίτικο, το οποίο θα απογειώσει μια άκρως λαχταριστή συνταγή με τα αρώματα κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών αλλά και την εξαιρετική δομή του, τις ζουμερές τανίνες και την απολαυστικά πικάντικη επίγευσή του.

Τα Μαλακά και Αφράτα Κεφτεδάκια της Γιαγιάς Μας

ΠΕΡΙΠΟΥ 60 ΚΕΦΤΕ-ΔΑΚΙΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 25’

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ 8’

Αν πω ότι θα δώσω συνταγή της γιαγιάς μου δεν θα είναι ακριβές. Αυτά τα κεφτεδάκια δεν ανήκουν στη γιαγιά μου, την Ελένη. Είναι τα κεφτεδάκια της κάθε γιαγιάς, παρά το γεγονός ότι έκατσα δίπλα στη γιαγιά μου όταν τα έφτιαχνε και έγραψα το κάθε βήμα, λέξη-λέξη. Όποιος κι αν τα έχει φάει μου λέει με ενθουσιασμό: “ε λοιπόν, αυτά είναι τα κεφτεδάκια της γιαγιάς μου!!” και συγγενής μου δεν είναι. Μαγική συνταγή σας λέω, που πρέπει να συνεχίσει να περνάει σκυτάλη στους επόμενους οικιακούς μάγειρες.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μπολ
- Πολυκόφτης multi
- Μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό κιμάς λάπα
- 2 μεγάλα κόκκινα κρεμμύδια
- Μία μεγάλη χούφτα μαϊντανό
- Μισή φρατζόλα μπαγιάτικο χωριάτικο ψωμί με την κόρα (όχι με σουσάμι και όχι ψωμί πολυτελείας)
- 1 κύβος κοτόπουλου
- 1 αυγό
- 2 κ.σ. χυμός λεμονιού
- 1,5 κ.σ. ρίγανη ξερή
- Αλάτι

Για το τηγάνισμα...

- Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Γεμίζουμε το μπολ με δροσερό νερό από τη βρύση και βάζουμε μέσα το ψωμί που έχουμε σπάσει σε μεγάλα κομμάτια με τα χέρια μας. Το μουλιάζουμε για τουλάχιστον 20’, το βγάζουμε, το στύβουμε πάρα πολύ καλά.

2. Στο multi πολτοποιούμε το κρεμμύδι με τον μαϊντανό. Αφού ψιλοκοπούν προσθέτουμε και το ψωμί και το γυρνάμε κι αυτό μαζί μερικές βόλτες ίσα να ανακατευτούν.

3. Σε ένα μπολ βάζουμε τον κιμά, το μίγμα με το ψωμί, τη ρίγανη, το αυγό, το χυμό λεμονιού, τον κύβο που έχουμε συνθλίψει πολύ καλά με τα χέρια μας, το αλάτι και τα ζυμώνουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

4. Πλάθουμε τα κεφτεδάκια πλακέ με διάμετρο περίπου 5 εκ. και πάχος 1,5-2 εκ. και τα αλευρώνουμε και από τις δύο μεριές.

5. Βάζουμε το ελαιόλαδο στο αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά (ρυθμίζουμε στο 6-7 όταν το μέγιστο είναι το 9). Μόλις ζεσταθεί καλά, βάζουμε την πρώτη δόση να τηγανιστεί περίπου 4’ η κάθε πλευρά, σύνολο 8’ ή μέχρι να χρυσοκαφετίσουν όπως στη φωτογραφία.

6. Τα βγάζουμε σε ένα πιάτο με χαρτί κουζίνας και τα απολαμβάνουμε αμέσως ή και μόλις κρυώσουν.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Αρλεκίνων Χώρα Ερυθρό 2018, Αρλεκίνων Χώρα

Ένας εκπληκτικός συνδυασμός ποικιλιών. Το στιβαρό Cabernet Sauvignon αναμειγνύεται μ’ ένα μικρό ποσοστό Ασύρτικο που χαρίζει φινέτσα στο κόκκινο κρασί, αφήνοντας μια πιο ανάλαφρη και φρουτώδη αίσθηση στο στόμα. Μόλις σταθεί δίπλα στα κεφτεδάκια, δύσκολα θα καταφέρει να αντισταθεί κανείς στο μοναδικό αυτό δίδυμο.

Frozen Yoghurt Φράουλας

ΑΤΟΜΑ
4

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
15’

ΚΑΤΑΨΥΞΗ
12 ΩΡΕΣ

Πιθανώς ο Simon Sinek να μην ενέκρινε τη σημερινή συνταγή, η οποία υπόσχεται άμεση απόλαυση. Ισως έχετε δει την εξαιρετική συνέντευξή του, στην οποία αναφέρεται, μεταξύ άλλων, στο πόσο το φαινόμενο του instant gratification έχει διαμορφώσει τη γενιά των Millennials. Και μάλλον καλά τα λέει ο Simon, θα έλεγα όμως ότι όλα είναι θέμα μέτρου. Λίγο instant gratification δε βλάπτει, ειδικά τώρα που οι φράουλες είναι στα καλύτερά τους. Γι’ αυτό θα τις καταψύξουμε μέχρι ν’ ανέβει λίγο το θερμόμετρο, και τότε θα φτιάξουμε το πιο γρήγορο, υγιεινό και απολαυστικό homemade strawberry frozen yoghurt! Αγαπώ το ευφάνταστο και πρακτικό πνεύμα αυτής της συνταγής: οι παγωμένες φράουλες καταψύχουν το μίγμα την ώρα που πολτοποιούνται όλα μαζί τα υλικά!

ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. φράουλες, καθαρισμένες, πλυμένες, κομμένες στα 6 (σε μικρά κυβάκια) και κατεψυγμένες για τουλάχιστον 12 ώρες
- 8 κ.σ. σιρόπι αγαύης ή μέλι
- 180 γρ. στραγγιστό γιαούρτι (light ή πλήρες)
- 1 κ.γ. φρέσκο χυμό λεμονιού
- 4-5 φύλλα δυόσμου (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πολτοποιούμε όλα μαζί τα υλικά στον πολυκόφτη της κουζινομήχανής μας, μέχρι να έχουμε ομοιόμορφη υφή.

2. Το strawberry frozen yoghurt είναι έτοιμο. Σερβιριστείτε αμέσως, αλλά χορτάστε με τα μάτια σας το δυνατό φούξια χρώμα. Γευθείτε αργά την απόλυτα φραουλένια γεύση και αναζητήστε το κρυμμένο άρωμα του δυόσμου... Μέχρι την επόμενη φορά, να έχετε τη δροσιά του!

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Peleano Sparkling Tale

Το Peleano είναι ένα χαρούμενο, δροσερό και ελαφρύ αφρώδες ποτό με βάση τον οίνο που θα μας κάνει παρέα τις ζεστές καλοκαιρινές μέρες στη θάλασσα και όχι μόνο. Παρασκευάζεται από ξηρό μοσχάτο Πελοποννήσου με φυσικά αρώματα λουλουδιών και λάιμ, ενώ η ελαφριά γλυκύτητά του θα αγκαλιάσει το επιδόρπιό μας.

Διορατική Ενημέρωση

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

a8inea.com/signup

Carpe Vinum

VOL. 4

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & Διευθύντρια Σύνταξης: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Συντακτική Ομάδα: Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη, Άρης Γαβριελάτος, Ιωάννα Γιωτάκη, Ελένη Ξένου, Λευθέρης Πλακίδας, Μαρία Τριτάρη, Ανέστης Χαϊτίδης
Γραφιστική Επιμέλεια: Κωστής Φιλιππάκης
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια & Διορθώσεις: Άρης Γαβριελάτος

© 2020 αθηΝΕΑ

Η Μαριάννα Σκυλακάκη είναι οικονομολόγος, εκδότρια και αρχισυντάκτρια της αθηΝΕΑς, του βραβευμένου ελληνικού διαδικτυακού μέσου ενημέρωσης που έχει τα μάτια του στραμμένα στο μέλλον.

Σπούδασε Οικονομικά και Πολιτικές Επιστήμες στο Πανεπιστήμιο του Bristol και κατέχει μεταπτυχιακό στη Δημόσια Διοίκηση (MPA in Public Policy & Management) από το London School of Economics.

Ξεκίνησε την καριέρα της στο Λονδίνο, όπου εργάστηκε ως αναλυτής στο τμήμα επενδυτικής τραπεζικής της Goldman Sachs για μια τριετία.

Επέστρεψε στην Αθήνα και ίδρυσε την αθηΝΕΑ το 2014 με σκοπό να απευθυνθεί σε ένα ευρύ κοινό δραστήριων και απαιτητικών ελληνόφωνων αναγνωστών που αναζητούσαν μια ενημέρωση πιο κοντά στα δικά τους ενδιαφέροντα.

Αρθρογραφεί τακτικά στον ελληνικό τύπο ως πολιτική και οικονομική αναλύτρια και έχει αποκομίσει σημαντική εμπειρία στο συντονισμό συζητήσεων σε συνέδρια και ημερίδες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Εργάζεται παράλληλα ως σύμβουλος σε θέματα οικονομικών και δημόσιας διοίκησης, με ιδιαίτερη εμπειρία σε projects στον κλάδο του τουρισμού, της αγροδιατροφής και του clustering.

Η Μαρία Τριτάρη είναι Δικηγόρος Αθηνών αλλά και γκαλερίστα. Μεγαλωμένη σε κοσμοπολίτικο περιβάλλον και ζώντας για πολλά χρόνια στο εξωτερικό ανέπτυξε μια ιδιαίτερη σχέση με το κρασί και τη γαστρονομία, την οποία ακολουθεί πάντα και παντού! Δεν κρύβει ποτέ την παράφορη αγάπη της για την Αθήνα και μοιράζεται μαζί μας μικρά μυστικά από τον χώρο της γαστρονομίας.

Ο Άρης Γαβριελάτος είναι διευθυντής περιεχομένου της αθηΝΕΑς. Ζει στην Αθήνα και προσπαθεί πολύ για να παραμένει ψύχραιμος. Αρθρογραφεί για βιβλία, θέατρο και μουσική, ενώ αγαπημένο του hobby είναι το ορεινό τρέξιμο.

Ο Λευθέρης Πλακίδας είναι δημοσιογράφος και εμπορικός διευθυντής της αθηΝΕΑς. Διευθυντής του περιοδικού Athletics Magazine, συνεπιμελητής και συνδιοργανωτής της Cheap Art στη Θεσσαλονίκη, παρουσιαστής του ταξιδιωτικού ντοκιμαντέρ PEDAL, καλλιτέχνης φωτογράφος, σύμβουλος δημοσίων σχέσεων σε εταιρείες, μαραθωνοδρόμος, αστικός αναβάτης ποδηλάτου, κολυμβητής ανοιχτής θάλασσας, ταξιδιώτης, Θεσσαλονικιός που ζει στην Αθήνα. Αναζητά το Θ όπου και αν βρίσκεται.

Ο Κωστής Φιλιππάκης είναι αρχιτέκτονας και γραφίστας. Αγαπά την ερευνητική εργασία αλλά νιώθει πιο δημιουργικός όταν ασχολείται με το σχέδιο. Ειναι ο υπεύθυνος δημιουργικού της αθηΝΕΑς. Του αρεσει το διάβασμα, η τεχνολογία και ο κινηματογράφος.

Η Ιωάννα Γιωτάκη γεννήθηκε στην Αθήνα αλλά έχει ζήσει στις ΗΠΑ, το Παρίσι και το Λονδίνο. Σπούδασε graphic design & product design and development for fashion industries στο University of the Arts, London και έχει διακριθεί με ελληνικά και διεθνή βραβεία διαφήμισης. Η οικογένεια και η φιλία έχουν πρώτη θέση στη ζωή της και αγαπά το διάβασμα, τα ταξίδια, τις τέχνες, το φαγητό και τη μαγειρική. Συλλέγει συνταγές από διαφορετικές κουζίνες από τότε που θυμάται τον εαυτό της και τις πειράζει για να πετύχει αυτό που εκείνη θεωρεί την τέλεια μπουκιά. Μοιράζεται με τους αναγνώστες τις αθηΝΕΑς τις συνταγές της κάθε δεύτερη εβδομάδα.

Ο Ανέστης Χαϊτίδης γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Γερμανία, όπου από πολύ μικρός ασχολήθηκε με τη γαστρονομία και την εστίαση. Οι σπουδές οινολογίας που ακολούθησαν στην Ελλάδα και τη Γερμανία τον οδήγησαν να ασχοληθεί με τη γευσιγνωσία, την προώθηση και το εξαγωγικό εμπόριο κρασιού, μέσα από διάφορες θέσεις σε σημαντικά οινοποιεία της Ελλάδας. Παράλληλα, ασχολήθηκε και με την οινική εκπαίδευση, καθώς και με την αρθρογραφία σε διάφορα περιοδικά (κυρίως ελληνικά, αλλά και ξενόγλωσσα), ενώ είναι συγγραφέας δύο βιβλίων με θέμα το κρασί, με το ψευδώνυμο Τρύφων Μακρίδης. Είναι μέλος της κριτικής επιτροπής διαφόρων διεθνών διαγωνισμών οίνου και συνδιοργανωτής του μεγαλύτερου καλοκαιρινού οινικού φεστιβάλ της Ελλάδας, του Summerwine-Festival στη Θεσσαλονίκη. Είναι συνιδιοκτήτης των εταιρειών συμβουλευτικής και διακίνησης επιλεγμένων οίνων TheWinehouse Ελλάδας και TheWinehouse Germany, στόχος των οποίων είναι η ανάδειξη ποιοτικών Ελλήνων παραγωγών.

Απόφοιτη του Κολλεγίου Αθηνών-Ψυχικού, η Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη σπούδασε Business Management (BA) στο University of York της Αγγλίας και στη συνέχεια έκανε το μεταπτυχιακό της σε International Marketing (MSc) στο King's College London. Επιπλέον, κατέχει πτυχίο σε Digital Marketing από το ALBA Graduate Business School κι έχει ολοκληρώσει σεμινάρια για το Digital Marketing & E-Commerce στην ΕΕΔΕ.

Ξεκίνησε την καριέρα της στο χώρο του marketing και της επικοινωνίας, όπου έχτισε προϋπηρεσία στα τμήματα marketing πολυεθνικών και ελληνικών εταιρειών με διεθνώς καθιερωμένα brand names στους κλάδους του Food & Beverage, της ψυχαγωγίας, της τηλεόρασης και της τεχνολογίας.

Σήμερα εργάζεται ως Marketing & Communications Strategist με εξειδίκευση σε Digital Marketing. Το πάθος της για το χώρο της γαστρονομίας ξεκίνησε από την παιδική της ηλικία. Αρθρογραφεί σε portals γαστρονομίας κι επιμελείται τις στήλες γαστρονομίας σε καταξιωμένα μέσα, εμπλουτίζοντας συνεχώς τις γνώσεις και εμπειρίες της μέσα από τα ταξίδια που τόσο αγαπάει.

Στην αθηΝΕΑ μοιράζεται μαζί μας τις εντυπώσεις της από κορυφαία εστιατόρια της Ελλάδας και του εξωτερικού, συνεντεύξεις της από καταξιωμένους Έλληνες και ξένους σεφ και γράφει για σύγχρονα θέματα που αφορούν την τέχνη της γαστρονομίας.

Μιλάει άπταιστα τρεις γλώσσες κι έχει ταξιδέψει σε τέσσερις ηπείρους, σε περισσότερες από 15 χώρες.