ΑΘΗ
Νέα

Carpe Vinum

ΠΡΟΣΩΠΑ

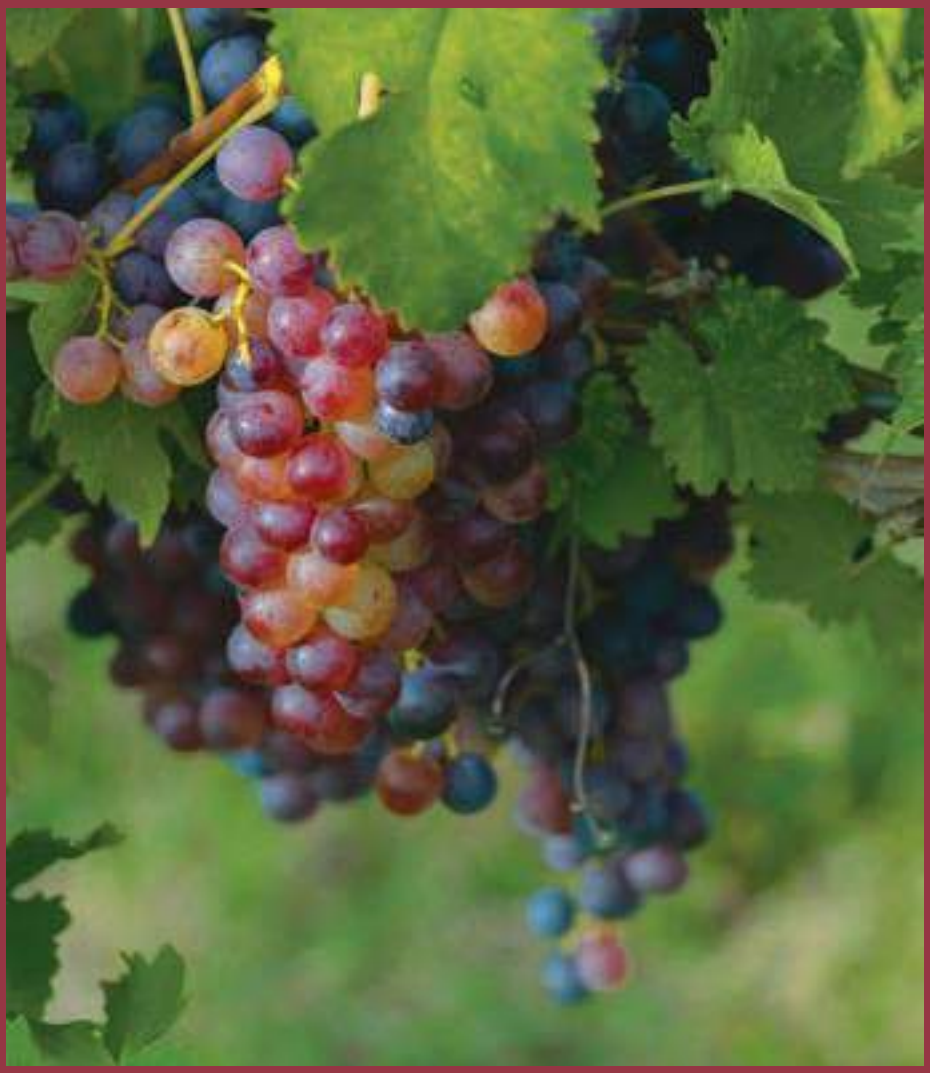
Ηλίας Ανθίδης
Γιάννης Βογιατζής
Ανδρέας Ματθίδης
Χρήστος Μπόσκος

ΤΑΣΕΙΣ

Harvest Stories
Αφρώδης Οίνος
Vegan Κρασιά
Airocide

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Αμύνταιο
The WineHouse
Κρασιά του Χειμώνα
Οινοποιείο Τζουνάρα



VOL. 5

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2020

A Note from αθηΝΕΑ

Φτάσαμε, κιόλας, στο πέμπτο τεύχος του Carpe Vinum, στο τρίτο που τυπώνεται και φτάνει στα χέρια σας σε μορφή coffee table magazine και στο δεύτερο που κυκλοφορεί στη διάρκεια αυτής της δύσκολης περιόδου.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι το 2020 ήταν για όλους μια μεγάλη δοκιμασία. Δεν υπάρχει αναγνώστης μας που να διαβάζει αυτές τις γραμμές και να μην κλήθηκε, σε κάποιο βαθμό, να αντιμετωπίσει πρωτόγνωρες συνθήκες και τεράστια αβεβαιότητα στους μήνες που προηγήθηκαν.

Πέρα όμως από τις δυσκολίες σε ατομικό επίπεδο, υπάρχουν ολόκληροι επαγγελματικοί κλάδοι που επλήγησαν από την πανδημία. Μπορεί να κρατιούνται ακόμα στη ζωή και μπορεί να ελπίζουν σε μια επιταχυμένη ανάκαμψη, καθώς θα αφήσουμε την πανδημία πίσω μας, όμως έχουν νιώσει απίστευτη πίεση και μάλιστα σε μια συγκυρία, λίγο πριν το ξέσπασμα της πανδημίας, που έλπιζαν ότι οι προοπτικές τους θα βελτιώνονταν.

Η εστίαση και σ' ένα βαθμό και η οινοποιία στη χώρα μας αποτελούν, προφανώς, τέτοιους κλάδους. Κάτι που προσέδωσε διάσταση "κατεπείγοντος" στη διαμόρφωση του περιοδικού μας. Πώς να αναδείξουμε τις τεράστιες προσπάθειες που γίνονται από άξιους επαγγελματίες όλα αυτά τα χρόνια, οι οποίες ανοίγουν το δρόμο και αποτελούν φωτεινά παραδείγματα για την Ελλάδα στο μέλλον;

Γιατί, κακά τα ψέματα, αν κάτι αντιληφθήκαμε τους μήνες που πέρασαν είναι πόσο προνομιακό μέρος για να ζει κανείς είναι, από πολλές και διόλου αμελητέες απόψεις, η χώρα μας. Καθώς θα ανακάμπτει λοιπόν, έχει σημασία να κατανοήσουμε ότι η γαστρονομία αποτελεί ένα τεράστιο κεφάλαιο στο οποίο πρέπει να επενδύσουμε. Δεν συνδέεται μόνο με τον τουρισμό ή τις εξαγωγές προϊόντων - συνδέεται με τη συνολική ανάδειξη της Ελλάδας ως προορισμού "life and work" τα επόμενα χρόνια.

Στη σύνθεση βρίσκεται, τελικά, το μυστικό.

Ιδού λοιπόν το δικό μας λιθαράκι σε αυτή την προσπάθεια.

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-in-chief, αθηΝΕΑ

Διορατική Ενημέρωση

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

a8inea.com/signup

Carpe Vinum

VOL. 5

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & Διευθύντρια Σύνταξης: Μαριάννα Σκυλακάκη
Συντακτική Ομάδα: Λώρα Αργυροπούλου, Φανή Αργυροπούλου, Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη, Άρης Γαβριελάτος, Ιωάννα Γιωτάκη, Ελένη Ξένου, Λευθέρης Πλακίδας, Μαρία Τριτάρη, Ανέστης Χαϊτίδης
Art Director: 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.

Ο Λευθέρης Πλακίδας είναι δημοσιογράφος και εμπορικός διευθυντής στην αθηΝΕΑ. Λατρεύει να πίνει κρασί και να γνωρίζει τους ανθρώπους που το δημιουργούν και τους τόπους που το παράγουν. Είναι συλλέκτης ταξιδιωτικών εμπειριών, τις οποίες και καταγράφει στο νέο του βιβλίο «Ταξιδεύοντας με τον Λευθέρη Πλακίδα». Δραστηριοποιείται ως σύμβουλος δημοσίων σχέσεων σε εταιρείες και ως δημιουργός περιεχομένου. Διευθυντής του περιοδικού Athletics Magazine, παρουσιαστής του ταξιδιωτικού ντοκιμαντέρ PEDAL, συνεπιμελητής και συνδιοργανωτής της Cheap Art στη Θεσσαλονίκη και καλλιτέχνης φωτογράφος. Μαραθωνοδρόμος, αστικός αναβάτης ποδηλάτου, κολυμβητής ανοιχτής θάλασσας, Θεσσαλονικιός που ζει στην Αθήνα. Αναζητά το Θ όπου και αν βρίσκεται.

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 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.

Μίξερ ροφημάτων Gruppe PDH330

Μίξερ χειρός Gruppe PDH007

DEFINE *GREEK* DESIGN

Πολυκόφτης MIX Gruppe PDH700

Πολυκόφτης KYKLOS Gruppe PDH402-PL

Defining Greek Design

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

gruppe®

www.gruppe.gr

Περιεχόμενα

Ο Ανδρέας Ματθίδης AIWS
Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ **10**

Γιάννης Βογιατζής:
Μια Ζωή στα Αμπέλια και στο Κρασί **14**

Τα Κρασιά του Χειμώνα:
ο Κύκλος των Χαμένων Ποικιλιών **20**

Το Κρασί Θέλει Το Βαρέλι Του **46**

Πίνουν οι Vegan Κρασί; **50**

Χρήστος Μπόσκος:
“Το Αμύνταιο Είναι η Πηγή της Ζωής Μου
και η Έμπνευση για τα Κρασιά” **56**

Αφιέρωμα:
Το Αρχοντικό Κινστέρνα **62**

Αφιέρωμα:
Ο Γαστρονομικός Πλούτος
της Δυτικής Μακεδονίας **74**

Ο Ηλίας Ανθίδης Δημιουργεί
την Κάβα της Επόμενης Γενιάς **84**

Αφιέρωμα:
Ο Αφρώδης Οίνος Από την Αρχή **90**

Harvest Stories:
Μικρές Στιγμές του Ελληνικού Τρύγου **106**

The WineHouse:
Η Κάβα Που Κρύβει
Θησαυρούς στη Θεσσαλονίκη **120**

Airocide:
Ένας Νέος Σύμμαχος για τα Οινοποιεία **122**

Μια Kobra με Διάθεση
να Ανατρέψει τα Καθιερωμένα **124**

Zeus Is Loose:
Το Hostel των Ονείρων Μας
Στην Καρδιά της Θεσσαλονίκης **126**

Το Αλφαβητάρι του Οίνου **130**

Οινοποιείο Βαλτάρα:
Τρεις Γενιές Εμπειρίας **136**

Hervé Restaurant:
Επιτυχημένη Άφιξη Σε Δύσκολους Καιρούς **138**

Lake Spirit:
Το Πνεύμα της Λίμνης
σε Ένα Μπουτίκ Ξενοδοχείο **144**

Οινοποιία Τζουνάρα:
Η Αγάπη Κάνει Μικρά Θαύματα **148**

Οι Συνταγές
του Χειμώνα **150**

Ο Ανδρέας Ματθίδης AIWS Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Υπάρχουν κάποιοι άνθρωποι που είναι σαφές ότι έχουν έρθει στον κόσμο για να υπηρετήσουν έναν σκοπό. Ο Ανδρέας Ματθίδης AIWS είναι ένας απ' αυτούς και το κρασί είναι η ζωή του - μια ζωή που συμβαδίζει με το ανεξάντλητο πάθος του για δημιουργία.

Καλοσυνάτος αλλά σοβαρός, με φινέτσα και βαθιά γνώση για το κρασί, είναι ο Πρόεδρος της Πανελλήνιας Ένωσης Οινοχόων, της οποίας υπήρξε και ιδρυτικό μέλος, Σύμβουλος Εκπαίδευσης και Ανάπτυξης Οίνων και Ποτών στην Β.Σ. Καρούλιας, αλλά και εισηγητής για το κρασί και τα αποστάγματα στο WSPC από το 2005. Από το 2013 κατέχει τον εξειδικευμένο τίτλο Q Grader στον χώρο της βιομηχανίας του καφέ.

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

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Καθολική αποδοχή τόσο από το φιλικά προσκείμενο περιβάλλον όσο και από το αντίστοιχο ανταγωνιστικό.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Η όρεξη για τη ζωή, οι άνθρωποι που αγαπώ και που έχω ξεχωρίσει, καθώς και οι στόχοι στη ζωή γενικώς.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Προχθές.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας, είναι;

Φιλοδοξία και υπευθυνότητα.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Ο παρορμητισμός όταν με προκαλούν με αρνητισμό.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Στα ανθρώπινα λάθη.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Όταν έκανα ευθανασία στον σκύλο μου.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Winston Churchill.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Stephen Hawking και Steve Jobs.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Στο Πόρτο, στην κοιλάδα του Ντούρο.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Jorge Luis Borges, Fyodor Dostoevsky, Pablo Neruda.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άντρα;

Ευγένεια και ντομπροσύνη.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Ενέργεια, φινέτσα και τσαχπινιά.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Μάνος Χατζηδάκις.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Σου σφυρίζω...

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Έγκλημα και Τιμωρία.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

Στη Φωλιά του Κούκου.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Michelangelo Caravaggio.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το μπλε.

Ποια θεωρείτε ως τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Τη διοργάνωση του Παγκόσμιου Διαγωνισμού Διαγωνισμού της ASI [σ.σ. Association de la Sommellerie Internationale] το 2004 στη Σαντορίνη και στην Αθήνα.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Stirred Dry Martini.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Για τους συμβιβασμούς που έχω κάνει στη ζωή μου.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Την υποκρισία.

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

Ο αθλητισμός.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Να μη μπορώ να δω με διαύγεια.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέμματα;

Συνήθως όταν θέλω να αποφύγω κάτι... Μικρά, αθώα ψέματα μόνο, χωρίς να εκθέτουν κανένα.

Ποιο είναι το μότο σας;

Όσο πιο πολλά ξέρεις, τόσο πιο πολύ υποφέρεις.

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Ξαφνικά και με αξιοπρέπεια.

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

Γιατί τόσος πόνος ανά τους αιώνες; Γιατί τόση φτώχια σε βαθμό απάνθρωπο;

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Η πανδημία.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Η επόμενη μέρα μετά την πανδημία.

Αν μπορούσε ο χρόνος να κολλήσει στη 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;

Ένα επίσημο δείπνο μέσα στα κελάρια του Château Mouton Rothschild όπου είχαν σερβιριστεί τα ομώνυμα κρασιά σε μάγκνουμ φιάλες και ειδικά οι χρονιές του 1982 και του 1986.

Γιάννης Βογιατζής: Μια Ζωή στα Αμπέλια και στο Κρασί

Κάθε Χρονιά είναι Διαφορετική
και Αυτό Κάνει το Κρασί Μοναδικό

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Ένας άνθρωπος που έχει συνδέσει το όνομά του με το κρασί και την οινοποιία. Ο Γιάννης Βογιατζής, Γενικός Διευθυντής της Οινοποιίας Μπουτάρη, μιλά για τον φετινό τρύγο -έχει ζήσει πάνω από 35- για τη βράβευση που κέρδισε η εταιρεία για 19η χρονιά ως ένα από τα καλύτερα οινοποιεία στον κόσμο (κατάταξη από το περιοδικό Wines & Spirits) και για την απόλαυση να μαθαίνει ο καταναλωτής το κρασί και να αναζητά τα καλύτερα για να γεύεται.

Είστε πολλά χρόνια στο χώρο. Πώς είναι η αίσθηση που νοιώθετε σε κάθε τρύγο και σε κάθε καινούργια εμφιάλωση;

Η αλήθεια είναι ότι έχω ήδη 35 τρύγους στην πλάτη μου, όμως καμιά χρονιά δεν είναι ίδια με τις άλλες. Το ενδιαφέρον και η δημιουργικότητα κορυφώνονται κάθε χρόνο όσο πλησιάζει η συγκομιδή των σταφυλιών, όταν φτάνουν τα τελάρα στο οινοποιείο, τη στιγμή που ξεκινούν οι ζυμώσεις.

Και όταν τα νέα κρασιά μεταγγίζονται, γεννιέται η προσδοκία για το τελικό αποτέλεσμα. Αυτή που μας κάνει να αγαπούμε το νέο δημιούργημα και να του δίνουμε τις καλύτερες συνθήκες κατά την ωρίμανση και παλαίωση, ώστε να ενηλικιωθεί και να γίνει όπως το φανταστήκαμε.

Έτσι, όταν μια σοδειά, και πολύ περισσότερο ένα νέο μας κρασί, φτάνει στην ώρα της εμφιάλωσης, υπάρχει η ικανοποίηση της προσπάθειας που έρχεται στο τέλος της και μια νέα προσδοκία παίρνει θέση: να αρέσει και να αγαπηθεί από τους καταναλωτές.

Γνωρίζετε την Οινοποιία Μπουτάρη επί δεκαετίες. Τι είναι αυτό που την κάνει να έχει ένα διακριτό πλεονέκτημα σε σχέση με άλλους στο χώρο;

Η ηγετική θέση που κατέχει η Οινοποιία Μπουτάρη στην ελληνική οινική προσφορά δεν είναι τυχαία, αλλά έχει βαθιά θεμέλια στη μακρόχρονη ιστορία της, στη γνώση και στη συνεχή προσπάθεια βελτίωσης και εξέλιξης.

Βασίζεται στις αξίες και τους στόχους που υπηρετεί διαχρονικά, της επιδίωξης της αριστείας, της ομαδικότητας, της αξιοπιστίας, της φροντίδας στην ποιότητα, του σεβασμού στην κληρονομιά της και της προσήλωσης στην ανάδειξη του πλούτου του ελληνικού αμπελώνα.

Το κρασί τα τελευταία χρόνια μπαίνει στην καθημερινότητα ολοένα και περισσοτέρων ανθρώπων. Πώς πιστεύετε ότι έγινε αυτή η αλλαγή στις συνήθειές τους;

Στη διάρκεια της τελευταίας οικονομικής κρίσης υπήρξαν πράγματι αλλαγές στις συνήθειες, με κυριότερη αυτήν της εξόδου και της κατανάλωσης των κρασιών στα εστιατόρια και μπαρ.

Καταναλώνεται περισσότερο και καλύτερο κρασί, δοκιμάζονται νέα προϊόντα, αυξήθηκαν τα wine bars και τα κρασιά σε ποτήρι στους καταλόγους των εστιατορίων, η απόλαυση της γεύσης σε συνδυασμό με το φαγητό και την παρέα επικρατούν όλο και περισσότερο.

Η συμμετοχή των νέων καθοδήγησε αυτό το μοντέλο και αυτό είναι το πιο ενθαρρυντικό, διότι δεν είναι μια μόδα ευκαιριακή που θα περάσει, αλλά είναι μια εξέλιξη πολύ θετική για το μέλλον.

Οι ελληνικές ποικιλίες αποτελούν το ισχυρότερο πλεονέκτημα διαφοροποίησης του ελληνικού κρασιού στο παγκόσμιο ανταγωνιστικό περιβάλλον.

Η ηγετική θέση που κατέχει η Οινοποιία Μπουτάρη στην ελληνική οινική προσφορά δεν είναι τυχαία, αλλά έχει βαθιά θεμέλια στη μακρόχρονη ιστορία της, στη γνώση και στη συνεχή προσπάθεια βελτίωσης και εξέλιξης.

Οινοποιείο Μπουτάρη, Κρήτη

Οι ελληνικές ποικιλίες ακούγονται πολύ συχνότερα και κάποιες έχουν γίνει ιδιαίτερα δημοφιλείς και εκτός Ελλάδος. Έχετε ανοίξει κι εσείς το δρόμο σε αυτή τη διαδρομή. Πώς είναι σήμερα τα πράγματα και τι βλέπετε για την επόμενη μέρα;

Οι ελληνικές ποικιλίες αποτελούν το ισχυρότερο πλεονέκτημα διαφοροποίησης του ελληνικού κρασιού στο παγκόσμιο ανταγωνιστικό περιβάλλον. Χαρίζουν με την προσαρμογή τους στα αμπελοτόπια που καλλιεργούνται κρασιά με ιδιαιτερότητα και χαρακτήρα, που βρίσκουν όλο και περισσότερο θέση στις αγορές του κόσμου.

Το 2010 άρχισε η εφαρμογή του στρατηγικού σχεδίου marketing και branding, το οποίο στην πρώτη φάση προέβλεπε την προώθηση, κατά προτεραιότητα τεσσάρων τοποποικιλιών: Σαντορίνη-Ασύρτικο, Νάουσα-Ξινόμαυρο, Νεμέα-Αγιωργίτικο, Μαντινεία-Μοσχοφίλερο. Στην οινοποιία Μπουτάρη είχαμε 20 χρόνια πριν δραστηριοποιηθεί σε αυτές τις περιοχές και αναδείξαμε τα προϊόντα τους από την δεκαετία του ‘90.

Σήμερα οι αρχικές τοποποικιλίες βρίσκουν δρόμο στις κύριες αγορές, ενώ οι μικρότερες άγνωστες ποικιλίες που έρχονται στο προσκήνιο κινούν το ενδιαφέρον στις εξειδικευμένες αγορές, βρίσκοντας έτσι και αυτές τον δρόμο τους.

Όταν μία εταιρεία γιορτάζει τα 140 χρόνια της, αυτό την καθιστά οδηγό σε μία αγορά που είναι σε άνοδο. Πώς το παρελθόν γίνεται οδηγός για το μέλλον;

Η γνώση της παράδοσης και της ιστορίας, η συσσωρευμένη εμπειρία των προηγούμενων γενιών, αποτελούν βασικό στοιχείο εξέλιξης και προόδου όταν υπάρχει ενδιαφέρον να μελετηθούν και να συνδεθούν τα στοιχεία τους με τη σύγχρονη επιστημονική πρόοδο. Έτσι, δημιουργούνται σπουδαία κρασιά από τους ξεχωριστούς αμπελότοπους της πατρίδας μας, εκπαιδεύεται ο καταναλωτής και ένας οργανισμός όπως η εταιρεία μας ηγείται και συμπορεύεται με το σύνολο του κλάδου στο χρόνο.

Υπάρχουν αμπελώνες και οινοτόπια στα οποία φτιάχνετε κρασιά από Μοσχοφίλερο που είναι διαφορετικά μεταξύ τους. Πείτε μας γι’ αυτήν την προσπάθεια και το πώς προέκυψε;

Η μακρόχρονη και αναλυτική προσέγγιση των διαφορών μεταξύ των αμπελοτεμαχίων του ιδιόκτητου κτήματος στη Μαντινεία μας οδήγησε στην δημιουργία κρασιών με σημαντικά διακριτές διαφορές στην ένταση των χαρακτηριστικών τους και το στιλ της γευστικής τους παρουσίας.

Επαναλαμβανόμενες χωριστές οινοποιήσεις ανά αμπελοτεμάχιο για χρόνια δημιούργησαν γνώση, ώστε να προσαρμόσουμε την κατάλληλη οινοποίηση και να δημιουργήσουμε στην κάθε περίπτωση ένα ξεχωριστό προϊόν.

Το κρασί ξεκινάει από το αμπέλι και εκεί έχετε αφιερώσει μεγάλο κομμάτι της ενέργειας και του χρόνου σας. Μπορεί στην Ελλάδα να αυξηθούν τα αμπελοτόπια και να δυναμώσει ο κλάδος με πιο ανταγωνιστικά κρασιά;

Η Ελλάδα μας έχει προικισμένες περιοχές και ποικιλίες που μπορούν να αναπτυχθούν όσο η ζήτηση στην αγορά θα αυξάνεται και ο κλάδος θα διατηρεί τον δυναμισμό του. Η δημιουργικότητα και η αγάπη των οινοποιών για τα κρασιά τους αποτελεί την κινητήριο δύναμη που οδηγεί τον κλάδο στην επόμενη μέρα.

Οι βραβεύσεις συνεχίζονται για την Οινοποιία Μπουτάρης. Πείτε μας γι' αυτά τα βραβεία και τι σημαίνουν για εσάς και για τη δουλειά που κάνετε;

Η κατάταξη από το περιοδικό Wines & Spirits για 19η φορά στα 100 καλύτερα οινοποιεία της χρονιάς, γεγονός που μας διατηρεί στην 6η θέση παγκοσμίως, είναι μια επιτυχία που αναμφισβήτητα αποτελεί επιβράβευση των προσπαθειών όλων μας στην εταιρεία, οφείλεται όμως κυρίαρχα στην κορυφαία οινολογική μας ομάδα.

Η δουλειά των οινολόγων μας είναι δημιουργική και εμπνευσμένη. Είναι ακριβής και δομημένη σε ψηλό επιστημονικό υπόβαθρο. Αξιοποιεί δε στο έπακρο τη σωρευμένη γνώση της παράδοσης και την εκπληκτική δουλειά που κάνουμε στα αμπέλια μας. Αποτελεί μια υποδειγματική ομαδική προσπάθεια με όραμα, που οδηγεί την Οινοποιία Μπουτάρη διαχρονικά σε επιτυχίες και κορυφαίες θέσεις.

Η Ελλάδα μας έχει προικισμένες περιοχές και ποικιλίες που μπορούν να αναπτυχθούν όσο η ζήτηση στην αγορά θα αυξάνεται και ο κλάδος θα διατηρεί τον δυναμισμό του.

Γεννιούνται νέοι καταναλωτές τα τελευταία χρόνια και το κρασί άρχισε να γίνεται της μόδας και σε νεότερες ηλικίες. Τι κρασιά προτείνετε γι' αυτή τη νέα γενιά που μπαίνει με ορμή στο κρασί;

Αυτό που προτείνω, αρχικά, είναι σε κάθε κρασί που πίνουμε να δίνουμε λίγη προσοχή στη γεύση, το άρωμά του, την ευχαρίστηση που μας προκαλεί, τη σχέση του με το συνοδευτικό. Η επιδίωξη της απόλαυσης που σχετίζεται με τη γεύση συμπληρώνεται συχνά με την αισθητική της ετικέτας, το όνομα του κρασιού, τον μύθο που μπορεί να κουβαλάει, την επίσκεψη στο οινοποιείο, τη γνωριμία με τον παραγωγό, τον συνδυασμό με τα γεύματα.

Ο κόσμος του κρασιού έχει ενδιαφέρον και είναι ανοιχτός στον καθένα που θέλει να τον γνωρίσει. Λευκά, ροζέ, μαλακά κόκκινα και ημίξηρα συνήθως προτείνονται για όσους ξεκινούν, όμως τα ωραία νόστιμα κρασιά αρέσουν σε όλους. Αν δοκιμάζουμε με προσοχή και διαφορετικά κρασιά, μπορούμε να αυξήσουμε την αντίληψή μας και να μεγαλώσουμε την απόλαυση που μας χαρίζουν.

Γκρι. Το νέο Λευκό

Στην αρχαιότητα, το γκρι είναι συνδεδεμένο με την αξία της γνώσης. Στην τέχνη, το γκρι βρίσκεται στο κέντρο των χρωμάτων, στην ένωση των 2 αντίθετων πόλων, του άσπρου και του μαύρου.

Αυτή η πολυπλοκότητα του γκρι συναντιέται στη γεύση του νέου κρασιού της Οινοποιίας Μπουτάρη, Φαιά Γη. Ένα νέο, εξαιρετικό single vineyard κρασί, από τον ιστορικό αμπελώνα Μπουτάρη, με το σταχτί, πετρώδες έδαφος, στη ζώνη ΠΟΠ της Μαντινείας. Το ξεχωριστό, υπόλευκο - γκρι χρώμα του δημιουργείται από τις σκουρόχρωμες ράγες της αυτόχθονης ποικιλίας του Μαυροφίλερου και δίνει στο κρασί μοναδικό χαρακτήρα.

Με φαιές ανταύγειες, αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, αρμονική ισορροπία, δομή και μακρά αρωματική επίγευση, το Φαιά Γη βάζει το δικό του αποτύπωμα στον κόσμο των σπουδαίων Gris κρασιών.

WWW.BOUTARI.GR

Τα Κρασιά του Χειμώνα: ο Κύκλος των Χαμένων Ποικιλιών

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ

Αυτό που συμβαίνει στον ελληνικό αμπελώνα τα τελευταία δέκα χρόνια είναι εκπληκτικό. Εκατοντάδες νέοι οινοπαραγωγοί, νέοι τύποι κρασιών, νέοι τρόποι καλλιέργειας, αλλά και πολλές παλιές, παμπάλαιες ποικιλίες σταφυλιού, που βρίσκουν τον δρόμο για το μπουκάλι.

Διαμορφώνεται ένα νέο οινικό σκηνικό που μπορεί να μπερδεύει πολύ κόσμο, ωστόσο πιστέψτε με: είναι ό,τι καλύτερο έχει συμβεί στο ελληνικό κρασί από την εποχή που μεγαλουργούσε στα μεσαιωνικά γκουρμέ τραπέζια της Ευρώπης ο Μαλβαζίας οίνος.

Ποσότητα ή Ποιότητα;

Το ελληνικό κρασί πέρασε τα τελευταία 20-30 χρόνια σιγά-σιγά, αλλά γρήγορα για τα δεδομένα του κρασιού, από την εποχή της ποσότητας στην εποχή της ποιότητας.

Τα παλαιότερα χρόνια οι οινοποιοί προτιμούσαν ποικιλίες σταφυλιού που “έδιναν” κιλά. Το ζουμάκι τους έπρεπε να είναι πολύ. Ό,τι είναι πολύ βέβαια, ξέρετε καλά ότι δεν σημαίνει απαραίτητα ότι είναι και καλό - συχνά ισχύει το αντίθετο.

Κάπως έτσι, πολλές ποικιλίες που δεν ήταν παραγωγικές έμειναν στην αφάνεια ή και εξαφανίστηκαν. Με την αλλαγή πλεύσης των τελευταίων ετών προς την ποιότητα, όμως, οι οινοπαραγωγοί άρχισαν να ανακαλύπτουν ξεχασμένες ποικιλίες σε παλιά εγκαταλειμμένα αμπέλια, σε δυσπρόσιτα αμπελοτόπια, στις κληματαριές των αυλών στα χωριά ή ακόμη και σε άγρια κατάσταση, σκαρφαλωμένες πάνω σε δέντρα.

Τις αναπαρήγαγαν και τις οινοποίησαν. Κι επειδή στο κρασί ό,τι είναι σπάνιο και παράγει λίγο τείνει να είναι καλό, έτσι και τα περισσότερα απ’ αυτά τα σταφύλια έχουν αποδειχθεί πράγματι κρυμμένα διαμαντάκια.

Για τον προσεχή χειμώνα λοιπόν, διάλεξα κρασιά από μερικά από τα πιο νόστιμα και σπάνια σταφύλια της χώρας μας. Απολαύστε και σώστε τα.

Βοστυλίδη, Χαρίτον 2019, Αμπελώνες Χαριτάτου

Περιοχή: Κεφαλλονιά

Ένα σταφύλι έκπληξη που καλλιεργείται στα νησιά του Ιονίου και κυρίως στην Κεφαλλονιά. Το συγκεκριμένο είναι από τα ελάχιστα μονοποικιλιακά Βοστυλίδια ή Γουστολίδια και απορώ γιατί.

Ήδη στην όψη ίσως να σας ξενίσει λίγο, αφού με το κίτρινο σχεδόν ματ χρώμα του μας μαρτυρά ότι πρέπει να αναμένουμε κάτι ώριμο και γεμάτο. Παρότι όχι πολύ αρωματικό, η μύτη του είναι εντυπωσιακή. Ώριμα λευκόσαρκα και εξωτικά φρούτα, πράσινο τσάι, καλοκαιρινά άνθη, αλλά και μία ευχάριστη πικάντικη νότα, που παραπέμπει σε βαρελάτα ή και φυσικά κρασιά, χωρίς το συγκεκριμένο να είναι κάτι από τα δύο.

Βέβαια, στη φιλοσοφία του είναι πολύ κοντά σ' ένα φυσικό κρασί, αφού είναι ελάχιστες οι παρεμβάσεις που κάνει ο Χαρίτων Χαριτάτος. Ίσως η πιο σημαντική; Το κλασσικό τραγούδι και οι κεφαλλονίτικες μαντινάδες που δεν λείπουν από το στόμα του Χαρίτωνα καθ' όλη τη διάρκεια της οινοποίησης!

Δεν έχουμε ακόμη δείγματα παλαίωσης, αλλά είμαι σίγουρος ότι αυτό το κρασί θα εξελίσσεται θετικά για τα επόμενα 5 τουλάχιστον χρόνια.

Σε ό,τι αφορά την αρμονία του με το φαγητό, θα το χαρακτήριζα πασπαρτού, αλλά για πιάτα από μία μέτρια ένταση και πάνω. Μεγάλα ψάρια, πουλερικά κάθε είδους, μεγέθους και παρασκευής (όπως η γεμιστή, εορταστική γαλοπούλα), αλλά και χοιρινό ή ζυμαρικά και σούπες, στις οποίες παίζει πρώτο βιολί η κολοκύθα.

Όλα τα παραπάνω μας προσφέρονται σε τιμή αρκετά κάτω από τα 15 ευρώ - με άλλα λόγια value for money για ένα τόσο σπάνιο κρασί.

Χαρίτον και Ιωάννα Χαριτάτου, Κτήμα Χαριτάτου

Κύριε Χαριτάτο, πώς και Βοστυλίδι;

"Παρότι στην Κεφαλλονιά το χαρακτηριστικό λευκό κρασί ήταν ένα χαρμάνι από όλες σχεδόν τις τοπικές ποικιλίες, όπως Τσαούσι, Βοστυλίδι και Μοσχατέλα, η οικογένειά μας λειτούργησε σαν game-changer, αποφασίζοντας να δημιουργήσει το δικό της Βοστυλίδι, το "Χαρίτων", μονοποικιλιακά.

Νιώσαμε την υποχρέωση να δώσουμε μια νέα ζωή στη "δύσκολη" αυτή ποικιλία και μάλιστα με ήπιες παραδοσιακές αμπελοκαλλιεργητικές και οινοποιητικές μεθόδους. Είναι σαν να μας βρήκε και να απαίτησε τα οφειλόμενα! Παρότι αναφορές στο Βοστυλίδι συναντάμε ήδη από το 16ο αιώνα, στη Λατινική γραμματεία επί Ενετοκρατίας, κι ενώ πριν μερικά χρόνια δεν υπήρχε κεφαλλονίτικο αμπέλι που να μην έχει Βοστυλίδι, η ποικιλία σήμερα είναι στα όρια της εξαφάνισης.

Το Βοστυλίδι χρειάζεται φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη σε πλαγιές, με μπόλικες χειμωνιάτικες βροχές και ζεστές καλοκαιρινές μέρες με δροσερά βράδια. Με άλλα λόγια: Ιόνιο πέλαγος. Η ποικιλία είναι ανθεκτική στην ξηρασία, με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, ρώγα λεπτόφλουδη μέτριου μεγέθους, και ωριμάζει προς το τέλος Αυγούστου, πάντα με υψηλό αλκοολικό βαθμό."

Κυδωνίτσα 2019,
Aslanis Family Winery

Περιοχή: Θεσσαλονίκη

Η Κυδωνίτσα είναι για μένα ένα από τα λίγα σταφύλια που μπορεί να παίξουν καθοριστικό ρόλο στον ελληνικό αμπελώνα. Είναι μια “νέα” Μαλαγουζιά. Η καταγωγή της μπορεί να είναι από τη Μονεμβασιά, ωστόσο ήδη έχει φυτευτεί σε πολλά σημεία της ηπειρωτικής Ελλάδας και αναμένουμε αρκετές νέες προτάσεις τα επόμενα χρόνια.

Μία από τις πρώτες φυτεύσεις πέρα από τη νοτιοανατολική Πελοπόννησο είναι και αυτή του Λάσκαρη Ασλάνη στη Νέα Μηχανιώνα Θεσσαλονίκης, ο οποίος σίγουρα είδε ένα... καλό όνειρο πριν την φυτέψει, αφού γευόμενοι το συγκεκριμένο κρασί καταλαβαίνουμε εύκολα ότι έπεσε διάνα.

Στο χρώμα του είναι κίτρινο με κάποιες χρυσαφιές νότες. Αρωματικά παρουσιάζεται μ’ ένα ευρύ φάσμα πυρηνόκαρπων και γενικά λευκόσαρκων φρούτων, που θα έλεγε κανείς ότι εξηγούν και το όνομα της ποικιλίας. Ωστόσο, το στοιχείο που κάνει τη συγκεκριμένη Κυδωνίτσα να ξεχωρίζει είναι η ανθική και βοτανική της υποστήριξη, που ξεκινά από ανοιξιάτικα ανθάκια και φθάνει μέχρι το πράσινο τσάι και το φασκόμηλο.

Στο στόμα, παρότι υπάρχει μια γευστικότατη οξύτητα ως βάση, το κρασί είναι αρκετά λιπαρό, γεμάτο και απαλό. Η επίγευση είναι μέτρια σε διάρκεια και ευχάριστα φρουτένια.

Την επέλεξα ανάμεσα στα κρασιά του χειμώνα (όχι ότι δεν είναι και κρασί του καλοκαιριού), διότι ταιριάζει φανταστικά με όλα τα πουλερικά, και ειδικά εκείνα που έχουν γλυκιές γωνίες στη γέμιση ή στη σάλτσα, όπως σταφίδα, αποξηραμένα φρούτα ή κάστανα.

Λάσκαρης Ασλάνης με τις κόρες του Ελένη και Βίκυ, Οικογενειακό Οινοποιείο Ασλάνη

Κύριε Ασλάνη, πώς και Κυδωνίτσα;

“Όταν έπρεπε να κάνω καινούργιες φυτεύσεις, είχα στο μυαλό μου ότι ήθελα να πειραματιστώ σε μια όχι και τόσο γνωστή λευκή ελληνική ποικιλία. Έτσι, μετά από έρευνα, αποφάσισα να φυτέψω Κυδωνίτσα.

Ήταν μια πρόκληση για μένα να φυτέψω την Κυδωνίτσα στη βόρεια Ελλάδα γιατί συνήθως τη συναντάμε στη νότια Ελλάδα, όπως επίσης πρόκληση ήταν η καλλιέργειά της, την οποία δεν γνώριζα, όπως και τα τυχόν προβλήματα που θα αντιμετώπιζα.

Πίστεψα όμως από την αρχή ότι οι δυνατότητες αυτής της ποικιλίας είναι πολύ μεγάλες. Έχει έναν ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα, όπως και ποιοτικά χαρακτηριστικά που μπορούν να ανταγωνιστούν ακόμη και διεθνείς ποικιλίες.

Παρόλο που παρουσιάζει μια ανθόρροια στο στάδιο της καρπόδεσης, η παραγωγή της είναι μόλις στα 500-700 κιλά το στρέμμα, αναλόγως τη χρονιά. Φυσικά, αυτό είναι πολύ καλό για την ποιότητα του κρασιού.

Η βιολογική καλλιέργεια που εφαρμόζω στη συγκεκριμένη ποικιλία, καθώς και στις υπόλοιπες, με κάνει να πιστεύω ότι θα έχει μια ανοδική πορεία και θα γίνει ανταγωνιστική και στις διεθνείς αγορές.

Έτσι δημιούργησα ένα βιολογικό, μονοποικιλιακό κρασί που αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Άλλωστε, τα μονοποικιλιακά κρασιά, όπως και η βιολογική καλλιέργεια και οι ήπιες διαδικασίες οινοποίησης, είναι τα βασικά στοιχεία της φιλοσοφίας μας.”

Mavro Kalavritino Nature 2018, Τετράμυθος/Oenos Nature

Περιοχή: Ορεινή Αγειαλία
βιολογική καλλιέργεια

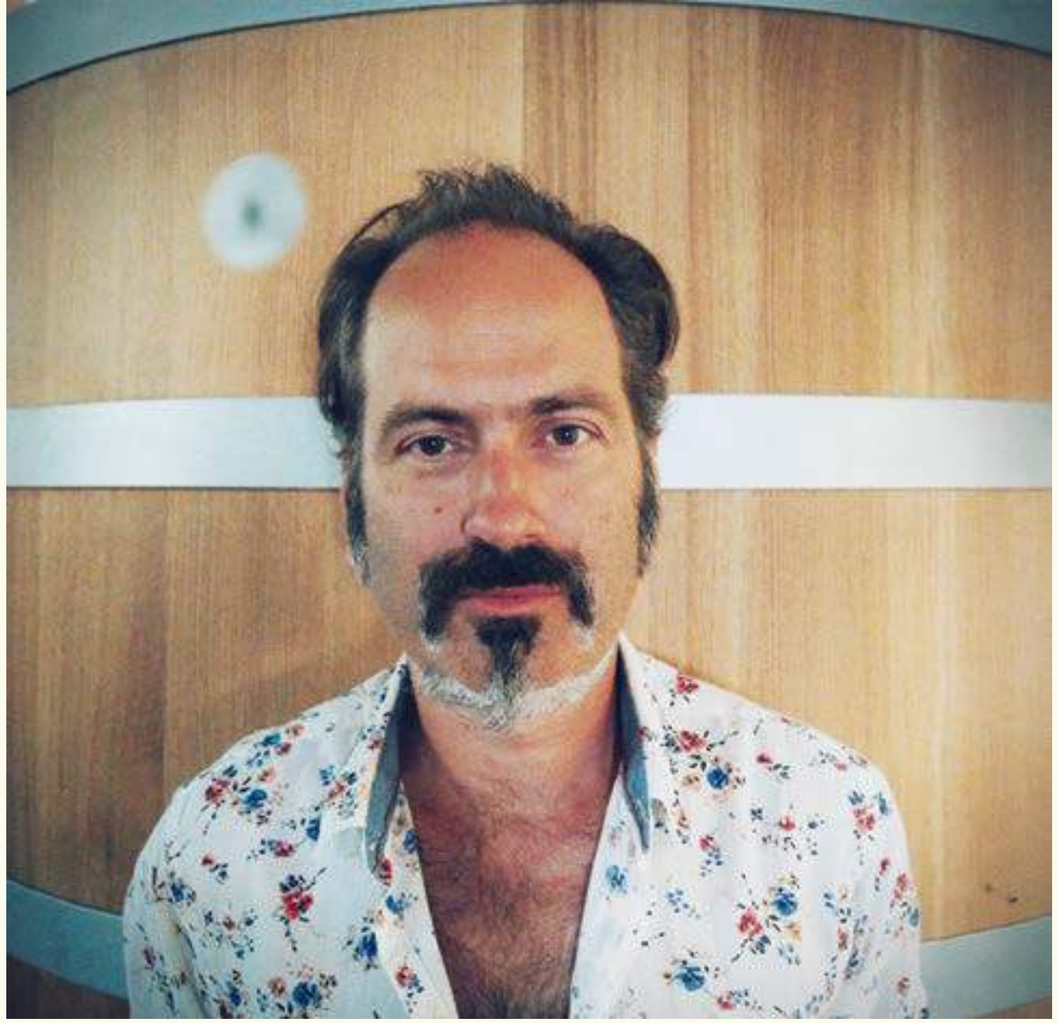
Ο Τετράμυθος είναι ένα οινοποιείο-σταθμός για την ελληνική οινοποιία - μάλιστα με πολύ ουσιαστική δουλειά, χωρίς φαμφάρες και τυμπανοκρουσίες. Ιδιαίτερα στο κομμάτι των κρασιών ήπιας οινοποίησης, των “φυσικών” όπως είθισται να τα λένε, αλλά και των cool climate και κρασιών από μεγάλο υψόμετρο, ο Τετράμυθος είναι μακράν από τους πρωτοπόρους του κλάδου.

Ο φίλος, συμφοιτητής, οινολόγος και συνδημιουργός του Τετράμυθου Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος είναι ο πρώτος που όχι μόνο διέγνωσε τη δυναμική αυτής της ποικιλίας, αλλά σεβάστηκε τον χαρακτήρα της, δημιουργώντας λεπτεπίλεπτα κρασιά από Μαύρο Καλαβρυτινό, σε μια εποχή που η μόδα ήταν τα γεμάτα και πλούσια σε αλκοόλ κρασιά.

Για την αγορά της Γαλλίας και τον ευφάνταστο Έλληνα εισαγωγέα κρασιού Γιώργο Ιωαννίδη δημιούργησε μια σειρά “φυσικών” κρασιών, ανάμεσά τους και το συγκεκριμένο. Ο ιδιόκτητος, βιολογικός αμπελώνας βρίσκεται στα 700-750 μέτρα, ενώ η οινοποίηση έγινε με άγριες ζύμες, χωρίς παρεμβάσεις, χωρίς φιλτραρίσματα και με περίπου 7μηνη ωρίμανση σε μεγάλα δρύινα βαρέλια.

Είναι ένα ιδιαίτερο κρασί με αρκετά μεγάλες διακυμάνσεις στην εκφραστικότητα του φρούτου του. Στο αρωματικό του μπουκέτο θα βρει κανείς έντονο, μέτριας ωριμότητας κόκκινο φρούτο από βύσσινο μέχρι και φραμπουάζ, αλλά ανάλογα με τη φάση που θα το πετύχετε θα βγάλει λιγότερο ή περισσότερο έντονη την πικάντικη πλευρά του, η οποία εκφράζεται με δέρμα, αλλά και ζωικά στοιχεία, τα οποία παραμένουν γοητευτικά και με μέτρο. Παρότι στη γεύση δεν το λες έντονο, αφού η δομή του στηρίζεται στη νοστιμότατη οξύτητα και όχι στον όγκο, διαθέτει μια εσωτερική ένταση που καθηλώνει.

Δώστε του αέρα και συνοδέψτε με αυτό όλα τα κρεατικά, αφού δεν κάνει διακρίσεις. Από χοιρινό μέχρι Kobe beef, αλλά ακόμη και λιμνίσια ψάρια στη σχάρα.



Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος, Τετράμυθος

Κύριε Παπαγιαννόπουλε, πώς και Μαύρο Καλαβρυτινό;

Όπως θα θυμάσαι πολύ καλά, στην ελληνική (και όχι μόνο) οινική σκηνή τη δεκαετία του 2000, τα κόκκινα κρασιά έπρεπε να είναι μαύρα, να έχουν πολλές τανίνες, να μην πίνονται εύκολα και να λέμε στον κόσμο ‘κρατήστε τα 5 χρόνια να μαλακώσουν’. Η νέα φραγκοκρατία (μέσω της σχολής του Μπορντώ) κυριαρχούσε, και όταν παρουσιάζαμε το Μαύρο Καλαβρυτινό, όλοι μας έλεγαν πως είναι ροζέ και όχι κόκκινο.

Η σκέψη και η αγωνία μου ήταν πως με την επέλαση των γαλλικών ποικιλιών εκείνα τα χρόνια, σε λίγα χρόνια η ποικιλία αυτή θα είχε εξαφανιστεί. Οι παραγωγοί λάμβαναν πολύ υψηλότερες τιμές για Syrah ή για Merlot, ενώ η παραγωγή τους ήταν εξασφαλισμένη.

Όμως η εσωτερική φωνή, καθώς και η κοσμοθεωρία του να μάθεις πρώτα τη γειτονιά σου και μετά τον κόσμο, με ώθησαν στο να προσδώσω έστω μια μικρή ψηφίδα στη βιοποικιλότητα, διασώζοντας μια ποικιλία ακόμη κι αν το κρασί της δεν ήταν εξαιρετικό. Η κιβωτός αυτή, η οποία θα είναι η παρακαταθήκη -προσωπική και των συνεργατών μου- στις επόμενες γενεές, αφορά ένα μακρόπνοο σχέδιο για τη διάσωση όλων των ποικιλιών της περιοχής μας.

Τα τρία Καλαβρυτινά ήδη υπάρχουν, ο Αγριππιώτης το ίδιο, η Σανταμεριάνα στο Σαντόρ, το Λαγόρθι στον Εδανό, και μας μένουν άλλες πέντε ποικιλίες, με την πρώτη ήδη να δρομολογείται. Η νέα γενιά οινολόγων θα μπορέσει να τις σπρώξει προς τα πάνω, βρίσκοντας το ταβάνι τους.

Μοσχόμαυρο 2018, Κτήμα Διαμαντή

Περιοχή: Σιάτιστα

Το Μοσχόμαυρο είναι ένα σταφύλι παρεξηγημένο και ταλαιπωρημένο, αφού συχνά το μπερδεύουν (τόσο στο αμπέλι όσο και στις ετικέτες) με το Μοσχάτο Αμβούργου, χωρίς ωστόσο να έχουν κάποια συγγενική ή και γευστική συγγένεια. Αυτό θα το καταλάβετε περίτρανα, γευόμενοι το κορυφαίο, αλλά τυπικό αυτό Μοσχόμαυρο.

Καταρχήν, να μιλήσουμε για το μοναδικό terroir της Σιάτιστας. Οδηγώντας στην Εγνατία Οδό από Κοζάνη με κατεύθυνση τα Γρεβενά, μπαίνουμε σε μια κοιλάδα, που περιβάλεται από άγονες, γεμάτες πέτρες και βράχους πλαγιές. Στις πλαγιές, όμως, που βρίσκονται δεξιά, δηλαδή από την πλευρά της Σιάτιστας, διακρίνει κανείς αρκετές πράσινες οάσεις που είναι αμπέλια, αλλά και κάποιες καλλιέργειες λεβάντας.

Προσεγγίζοντας τα αμπέλια, αντιλαμβάνεται κανείς ότι είναι πολύ περισσότερα από όσα φαίνονται από μακριά. Ωστόσο, αυτό που κάνει μεγάλη εντύπωση είναι τα πετρώδη, σχιστολιθικά και ασβεστούχα εδάφη. Φανταστικά για την καλλιέργεια των αμπελιών, εφιάλτης για τον καλλιεργητή. Επίσης, προκαλεί εντύπωση το υψόμετρο, αφού στα περισσότερα σημεία ξεπερνάμε τα 900 μέτρα, ενώ η κοιλάδα λειτουργεί ως σιφόνι, με ένα αεράκι να πνέει αέναα ανάμεσα στα αμπέλια.

Σε αυτό, λοιπόν, το αμπελοτόπι γεννιέται αυτό το ιδιαίτερο και ιδιαίτερα νόστιμο κόκκινο κρασί. Στο χρώμα εμφανίζεται λαμπερό κόκκινο με μέτρια ένταση. Το μπουκέτο είναι γεμάτο από τραγανά κόκκινα φρουτάκια, ανθάκια όπως βιολέτα και γεράνια, με κάποιες νύξεις από λεβάντα, τριαντάφυλλο και οριένταλ μπαχάρια.

Η μεγάλη έκπληξη έρχεται στο στόμα. Το cool climate terroir χαρίζει πλούσια και πεντανόστιμη οξύτητα, η οποία στην αρχή ξενίζει, στη συνέχεια όμως... εθίζει. Σαν δαγκωνιά σε τραγανό βύσσινο, με τη διαφορά όμως ότι όλα τα αρώματα της μύτης εμφανίζονται ακόμη πιο γοητευτικά στην επίγευση.

Είναι ένα κρασί που θα έλεγα ότι ταιριάζει μ' ένα μεγάλο πλήθος εδεσμάτων. Παρότι εμένα προσωπικά μου αρέσει πολύ και σκέτο, το συστήνω με λαδερά, ψάρι πλακί, γαρίδες και οστρακοειδή στη σχάρα ή με κόκκινη σάλτσα, ενώ δένει υπέροχα τόσο με "γλυκές" και spicy σούπες που έχουν ως βάση την κολοκύθα ή την γλυκοπατάτα, όσο και με τα εορταστικά πουλερικά.

Δημήτρης Διαμαντής, Κτήμα Διαμαντή

Κύριε Διαμαντή, πώς και Μοσχόμαυρο;

Το Μοσχόμαυρο ιστορικά προϋπήρχε στη περιοχή της Σιάτιστας, κατά κύριο λόγο, αλλά και σε άλλα μέρη της Δυτικής Μακεδονίας. Στον αμπελώνα της Σιάτιστας ήταν η δεύτερη πιο σημαντική ποικιλία μετά το Ξινόμαυρο. Ο ρόλος της ήταν περισσότερο σαν ποικιλία ενδυνάμωσης του γλεύκους του Ξινόμαυρου για την παραγωγή ερυθρών ξηρών κρασιών, αλλά και των γλυκών λιαστών κρασιών. Ο πληθυσμός των φυτών του Μοσχόμαυρου αντιπροσωπεύει μέχρι και σήμερα περίπου το 3- 5% του Σιατιστινού Αμπελώνα.

Από τη δεκαετία του '90 το οινοποιείο εγκατέστησε περίπου τρία εκτάρια από την ποικιλία αυτή στην περιοχή "Μαγκούτες", σε αργυλοασβεστολιθικές πλαγιές που εξασφαλίζουν ότι θα δείξει τον καλύτερό της χαρακτήρα. Να σημειώσουμε ότι το γενετικό υλικό που υπάρχει αυτήν τη στιγμή στην αγορά προέρχεται από αυτόν τον αμπελώνα.

Πιστεύω ότι αυτή η σπάνια ερυθρή αρωματική ποικιλία, εκτός από τους ρόλους που είχε στο παρελθόν, μπορεί και από μόνη της να οινοποιηθεί και να προσφέρει φρέσκα, φρουτώδη, με μέτριες στρογγυλές τανίνες και δροσιστική οξύτητα ερυθρά κρασιά. Η νέα τάση γι' αυτού του είδους κρασιά έδωσε, ουσιαστικά, την ευκαιρία στο Μοσχόμαυρο να δείξει τις αρετές του και να αξιοποιηθεί κατάλληλα, μετά από πολλά χρόνια έρευνας στο οινοποιείο, που σκοπό είχαν να σεβαστούμε τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, και όχι να τη μετατρέψουμε σε "ένα ακόμη" κόκκινο κρασί.

Ροζακί 2019,
Οινοποιία Τσικρικώνη

Περιοχή: Μυρτόφυτο Καβάλας

Δεν πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό κρασί του χειμώνα. Για την ακρίβεια, αυτό το κρασί δεν έχει εποχή. Εξάλλου, ο χειμώνας μπορεί να είναι ιδανικός για χουχούλιασμα, λουκάνικα στο τζάκι και μελομακάρονα, όμως είναι και η ιδανική εποχή για παραγαδίσιους μπακαλιάρους, χριστόψαρα, μπαρμπούνια, πολλά μαλάκια και οστρακοειδή, άρα και για ένα κρασί όπως το Ροζακί.

Η ιστορία της οικογένειας Τσικρικώνη σε σχέση με το Ροζακί μου θυμίζει το παραμύθι με το ασχημόπαπο. Για τους περισσότερους παραγωγούς στην Ελλάδα, το Ροζακί ήταν ένα ασχημόπαπο. Οι Τσικρικώνιδες όμως το περιέβαλαν με αγάπη και φροντίδα, το πίστεψαν, το περίμεναν και κατάφεραν να βγάλουν κρασί με εξαιρετική ορυκτή επίφαση, όγκο και διάρκεια στο χρόνο.

Αποφασίζοντας να μην το ξεριζώσουν, αλλά να επενδύσουν πάνω στο 60 ετών αμπέλι, δημιούργησαν ένα κρασί που θα λατρέψουν οι φίλοι του Ασύρτικου και της ορυκτότητας, αλλά και των λευκών κρασιών που παλαιώνουν. Διότι, μπορεί να σας παρουσιάζω το Ροζακί του 2019, όμως αν τυχόν βρείτε κάποια παλαιότερη χρονιά, τσακώστε την χωρίς δεύτερη σκέψη.

Είναι ανοιχτό κίτρινο στο χρώμα, με κάποιες πρασινωπές ανταύγειες. Αρωματικά τα εσπεριειδή παίζουν τον πρώτο ρόλο, ακολουθούν λευκόσαρκα φρούτα, ανοιξιάτικα ανθάκια, αλλά και νότες βοτανικών ροφημάτων, όπως γιασεμιού και φασκόμηλου.

Τραγανό και με όγκο στόμα, όπου μια γοητευτική ασβεστούχος ορυκτότητα γεμίζει τη λεμονάτη κατά τα άλλα αίσθηση στη γεύση και στην επίγευση.

Θοδωρής Τσικρικώνης, Οινοποιία Τσικρικώνη

Κύριε Τσικρικώνη, πώς και Ροζακί;

Γεννήθηκα και μεγάλωσα στο Μυρτόφυτο Καβάλας. Ένα μικρό ορεινό χωριό με μπαλκόνι στη θάλασσα!

Οι κάτοικοι του χωριού, αγρότες στο επάγγελμα, άρχισαν να ασχολούνται συστηματικά με την αμπελοκαλλιέργεια την δεκαετία του ‘60. Φυσικά, το σταφύλι που κυριαρχούσε ήταν το Ροζακί ή Ραζακί Καβάλας. Έτσι και η οικογένεια μου. Θυμάμαι από πάντα τον πατέρα μου Στάθη να καλλιεργεί τα παλιά Ροζακί του παππού και να βγάζει κρασί και τσίπουρο. Αυτή ήταν η δουλειά του. Με αυτό ζούσαμε και μεγαλώσαμε. Με αυτό σπούδασαμε!

Όταν τελείωσα από τις σπουδές και ανέλαβα το οινοποιείο, έβλεπα τα Ροζακί να οινοποιούνται κάθε χρόνο και να γίνονται blend. Έβλεπα τα παλιά αμπέλια να κάνουν ελάχιστα σταφύλια τα οποία διέφεραν κατά πολύ από τα νεόφυτα Ροζακί. Άκουγα τον πατέρα μου να λέει “το Ροζακί είναι ο πρεσβευτής της περιοχής μας και αυτό πρέπει να αναδείξουμε”!

Το 2015 πήρα λοιπόν την απόφαση να κάνω την πρώτη μου πειραματική οινοποίηση! Το αποτέλεσμα... απίθανο! Η απόφαση... “της στιγμής”. Την ίδια κιόλας χρονιά ετοιμάζεται μια νέα ετικέτα του οινοποιείου. Το εικαστικό δεν χρειαζόταν σκέψη! Το ίδιο το φυτό σαν σκίτσο.

Μούχταρο 2018,
Κτήμα Μουσών

Περιοχή: Κοιλάδα των Μουσών, Θήβα

Την πρώτη φορά που δοκίμασα Μούχταρο, πριν περίπου 10 χρόνια αν θυμάμαι καλά, αντέδρασα όπως περίπου αντιδρούν όσοι το γευτούν πρώτη φορά. Είπα "τι είναι τούτο". Είναι τόσο ιδιαίτερο σταφύλι, που στην αρχή σε σοκάρει η διαφορετικότητά του. Χρειάζεται μερικές γουλιές, μέχρι οι αισθήσεις να συμφιλιωθούν με το διαφορετικό και να ξεκινήσει μία βαθιά φιλία για τους περισσότερους ή ένας σεβασμός, για τούς λίγους που θα διαφωνήσουν με τον χαρακτήρα του.

Η οικογένεια Ζαχαρία του Κτήματος Μουσών ήταν αυτή που, όχι μόνο διέσωσε το Μούχταρο από την εξαφάνιση, αλλά το διέδωσε, κιόλας, στους υπόλοιπους παραγωγούς της περιοχής, γεγονός για το οποίο πρέπει να τους αποδώσουμε τα εύσημα.

Στο κρασί τώρα. Η όψη του διακρίνεται από έντονο, πυκνό κόκκινο χρώμα με βιολετή ακόμη νύξεις. Το αρωματικό του μπουκέτο είναι μοναδικό. Έντονο, με κόκκινα φρούτα κάθε είδους και βαθμού ωριμότητας να μπλέκονται με αυτά αρωμάτων από γλυκά μπαχαρικά και υπέροχες νότες από γλυκόριζα, καουτσούκ και δέρμα.

Στη γεύση οι εκπλήξεις συνεχίζονται. Δεν το λες λεπτό, ούτε όμως και στιβαρό. Η σπονδυλική του στήλη είναι η πεντανόστιμη οξύτητα, γύρω από την οποία "χτίζεται" η γεύση του με σχετικά λίγες, αλλά ώριμες τανίνες και πλούσιο εκχύλισμα, το οποίο χαρίζει όχι μόνο όγκο, αλλά και μια χαρακτηριστική για την ποικιλία γλυκιά αίσθηση. Η επίγευση είναι σχεδόν ατελείωτη και σίγουρα αξέχαστη.

Το συστήνω φανατικά με όλα τα "γλυκά" κρεατικά, όπως συκώτι, κοκορέτσι, γαρδούμπα κ.λπ., αλλά και με όλα τα εορταστικά πιάτα που παίζουν με γλυκόξινες γεύσεις.

Θανάσης Ζαχαρίας, Κτήμα Μουσών

Κύριε Ζαχαρία, πώς και Μούχταρο;

Τα πρώτα μου βήματα έγιναν επάνω σε τσαμπιά από Σαββατιανό. Τα πιο διασκεδαστικά, όμως, επάνω στο Μούχταρο. Είχε περισσότερη πλάκα γιατί τα πόδια σου ήταν κατακόκκινα όταν τελείωνε το παιχνίδι! Όχι μόνο τα δικά μου, αλλά και 2 αδελφιών μου και των 11 πρώτων ξαδελφών που παίζαμε μαζί!

Αξίζει να σημειωθεί ότι από τα 14 συνολικά ξαδέλφια, τα 11 είναι αγόρια και προκύπτουν από τα 5+1 αδέλφια, τον πατέρα και τους θείους μου, όπου το +1 είναι η δίδυμη αδελφή, η μικρότερη της οικογένειας και τα υπόλοιπα, πάλι "αρσενικά". Το ανδροκρατούμενο στοιχείο κρατά αρκετές γενεές, πράγμα που έχει δημιουργήσει έναν οικογενειακό μύθο! Πίνεις Μούχταρο, κάνεις αγόρι!

Το Μούχταρο ήταν για την οικογένειά μας πάντα κάτι ξεχωριστό. Χάρη στις προσπάθειες του Θανάση Ζαχαρία διασώθηκε και βρήκε θέση τόσο στην οικογένειά μας, όσο και στον οινικό χάρτη. Αυτήν τη στιγμή φιάλες βρίσκονται σε εστιατόρια με αστέρια Michelin από το Λονδίνο και το Βερολίνο έως τη Σιγκαπούρη, την Ιαπωνία και τη Νέα Υόρκη.

Ψάχνοντας λίγο τα ιστορικά, και κυρίως τη λέξη, είδαμε ότι παρόμοιες λέξεις στα τούρκικα μεταφράζονται ως "ο Πρόεδρος του χωριού" και στα αραβικά ως "εκλεκτός". Το εκλεκτό αυτό φυτό δεν μπορούσε να μείνει μόνο στα χεριά μας, διότι "ένας κούκος δεν φέρνει την άνοιξη"! Έτσι, πριν λίγα χρόνια αποφασίσαμε να το περάσουμε και σε άλλα οινοποιεία της ευρύτερης περιοχής, ώστε να βοηθήσουμε την περιοχή μας τα αποκτήσει ταυτότητα, χαρακτήρα, και μοναδικότητα.

Πρόσφατα πραγματοποιήσαμε μια κάθετη γευσιγνωσία του Μούχταρου από το 2002 έως το 2019. Ίσως να μην μπορούμε εύκολα να περιγράψουμε τα συναισθήματα που είχαμε όταν ανοίγαμε μία-μία τις φιάλες, φτάνοντας στη μία από τις 4 φιάλες του 2002. Με λίγα λόγια όμως, ήταν σαν μια ταινία που, για μένα τουλάχιστον, είχε κερδίσει Όσκαρ, ίσως όχι το βραβείο της καλύτερης ταινίας, όμως σίγουρα αυτό για την καλύτερη ερμηνεία.

Μαύρο Πελεκάνου, Cinsault Ροζέ 2019, Κτήμα Μπελίδη

Περιοχή: Κοζάνη

Ένα από τα πράγματα που δεν μπορώ να χωνέψω στον χώρο του κρασιού είναι η περίπλοκη νομοθεσία και η στερεοτυπική τήρησή της από ένα δυσλειτουργικό δημόσιο, το οποίο δεν λέει να καταλάβει ότι πρέπει να υποστηρίζει και όχι να παρεμποδίζει.

Βέβαια, επειδή πρέπει από καθετί να βλέπουμε και τη θετική πλευρά, εγώ βλέπω την κατάσταση αυτή σαν μια πηγή έμπνευσης και ευελιξίας για τους οινοπαραγωγούς και άφθονου γέλιου για εμάς. Έτσι προέκυψαν διάφορες οινικές “κωμωδίες”, όπου παραγωγοί και marketeers αναζητούν τρόπους να εκφράσουν στις ετικέτες τους τις αλήθειες τις οποίες δεν τους επιτρέπεται να πουν.

Στο πλαίσιο αυτό θα βρείτε ετικέτες όπου αναγράφονται ποικιλίες που δεν υπάρχουν στο χαρμάνι ή και ποικιλίες που υπάρχουν, αλλά απαγορεύεται να αναγράφονται, οπότε οι παραγωγοί είτε επινοούν ονόματα (βλέπε ξηρή Μαυροδάφνη), είτε τις αναφέρουν με δανικά ονόματα.

Στην τελευταία κατηγορία ανήκει το Cinsault των αδελφών Μπελίδη, αφού στην πραγματικότητα το κρασί παράγεται από την ποικιλία Βουλγάρικο (ή μαύρο) Πελεκάνου, την οποία την έφερε ο Προπάππους Μπελίδης από την Ανατολική Θράκη.

Λαμπερό σομόν στο χρώμα. Αρωματικά διακριτικό, αλλά πολύ γοητευτικό, εξάλλου η γοητεία δεν μπορεί ποτέ να εκφραστεί με ένταση. Κεράσι, φράουλα, αλλά και λευκόσαρκα φρούτα μπλέκονται υπέροχα με ελαφριά βοτανικά και μπαχαρώδη αγγίγματα. Νότες από τσάι ρόιμπος συμπληρώνουν την οσφρητική έκφραση. Στη γεύση τραγανούλι με μέτριο σώμα. Κόκκινο φρούτο και ρόιμπος επιμένουν στην πολύ νόστιμη επίγευση.

Ένα σοβαρό ροζέ φαγητού, το οποίο θα λατρέψετε με όλα τα πουλερικά, το χοιρινό ρολό, αλλά και τον σολωμό, σε εκτελέσεις όπου συμμετέχουν δροσερά μυρωδικά, όπως άνηθος ή βασιλικός, αλλά και από τη σχάρα.

Χρήστος Μπελίδης, Κτήμα Μπελίδη

Κύριε Μπελίδη, πώς και Μαύρο Πελεκάνου;

Η ιστορία του Βουλγάρικου Πελεκάνου ξεκινάει ταυτόχρονα με την οινική ιστορία της οικογένειάς μας που κατάγεται από ένα μικρό χωριό δίπλα από την Κωνσταντινούπολη, με την ονομασία Νιχώρι. Εκεί η καλλιέργεια της αμπέλου ήταν πολύ διαδεδομένη, η οικογένεια μάλιστα διατηρούσε μεγάλης έκτασης αμπελώνα και οινοποιείο στην περιοχή.

Με την ανταλλαγή των πληθυσμών και ερχόμενοι πλέον στην Κοζάνη, οι πρόσφυγες έφεραν ό,τι μπορούσαν να κουβαλήσουν. Ο προπάππους μας επέλεξε να φέρει κάποιες ρίζες από τη συγκεκριμένη ποικιλία, μαζί με τα κειμήλια της οικογένειας.

Έτσι κάπως ξεκινάει και η δική μας ιστορία, αφού κάπου στα μέσα της προηγούμενης δεκαετίας παρατηρήσαμε τη συγκεκριμένη ποικιλία, μέσα στον αμπελώνα του πατέρα μας πλέον, και μετά από πειραματισμούς αποφασίσαμε να μπολιάσουμε ένα μέρος του αμπελώνα.

Σήμερα έχουμε περίπου 15 στρέμματα από τη συγκεκριμένη ποικιλία, από την οποία παράγεται το ροζέ μας κρασί. Δυστυχώς, όμως, επειδή δεν είναι αναγνωρισμένη ποικιλία, δεν μπορούμε να του δώσουμε αυτή την ονομασία. Επειδή μοιάζει με το γαλλικό Cinsaut, του δώσαμε αυτό το όνομα.

Μαυροτράγανο 2017, Κτήμα Αργυρού

Περιοχή: Σαντορίνη

Δεν θέλω να φανταστώ πόσες ποιοτικές ποικιλίες έχουν χαθεί από τα ελληνικά αμπέλια τα τελευταία 50-60 χρόνια. Ακόμη και σε περιοχές όπως η Σαντορίνη, όπου η αμπελοκαλλιέργεια ήταν συνεχής και επικερδής, είναι δυσάρεστα εκπληκτικό πόσες ποικιλίες έχουν εξαφανιστεί.

Ας δούμε όμως το ποτήρι μισογεμάτο κι ας χαρούμε για το γεγονός ότι έχουν διασωθεί αρκετές και κάποιες, όπως το Μαυροτράγανο, έχουν αναγεννηθεί. Θα ήταν πραγματικά κρίμα για όλους τους οινόφιλους του κόσμου, αν αυτό το σταφύλι εξαφανίζονταν.

Το χρώμα του είναι πυκνό πορφυρό, σχεδόν αδιαπέραστο. Το μπουκέτο του είναι έντονο και πολυδιάστατο. Ώριμο βατόμουρο, φραγκοστάφυλο και βύσσινο κυριαρχούν στο φρούτο. Στο έντονο spicy στοιχείο θα βρείτε ντελικάτα αγγίγματα από μπαχάρι, βανίλια και πιπέρια. Έχουμε όμως και έντονο γήινο στοιχείο, με τη βρεγμένη γη, την τριμμένη πέτρα και το μελάνι να πρωταγωνιστούν.

Κάτω από τη λέξη στιβαρό, στο λεξικό, θα μπορούσε να υπάρχει η φωτογραφία αυτού του κρασιού. Πολλές και νόστιμες τανίνες, εξαιρετικά γεμάτο με πολύ έντονο το πικάντικο και ορυκτό στοιχείο, τόσο στο άρωμα στόματος όσο και στην επίγευση. Σίγουρα έχει χρόνο μπροστά του, ωστόσο μπορεί να συνδυαστεί με σχετικά λιπαρές και ζουμερά ψημένες κοπές -βοδινού κατά προτίμηση- όπως πικάνια ή σπαλομπριζόλες.

Ματθαίος Αργυρός, Κτήμα Αργυρού

Κύριε Αργυρέ, πώς και Μαυροτράγανο;

Είναι αλήθεια ότι η Σαντορίνη φημίζεται για τις λευκές ποικιλίες, μιας και το Ασύρτικο μας δίνει εξαιρετικά κρασιά που στέκονται δίπλα στα κορυφαία κρασιά του κόσμου.

Έτσι, για πολλές δεκαετίες, το Ασύρτικο ήταν η βασική μας προτεραιότητα. Το Μαυροτράγανο μας είχε δείξει θετικά στοιχεία μέσα από μικρές πειραματικές οινοποιήσεις. Ωστόσο, ήταν πολύ περιορισμένο και διασκορπισμένο μέσα στους αμπελώνες μας.

Γρήγορα καταλάβαμε ότι δεν υπήρχε η συνοχή στην ποιότητα του σταφυλιού και, χωρίς τη σωστή πρώτη ύλη, δεν θα καταφέρναμε ποτέ να ξεκλειδώσουμε τα “μυστικά” αυτής ποικιλίας.

Τόσο ο πατέρας όσο κι εγώ, έχοντας εμπειρία και γνώση του Σαντορινιού αμπελώνα, ξεκινήσαμε τη φύτευση ενιαίων αμπελώνων, ώστε να είναι η σωστή ποικιλία στο κατάλληλο αμπελοτόπι. Αυτή η επένδυση αποδείχθηκε καθοριστική για το Μαυροτράγανο, καθώς μας έκανε να δούμε πραγματικά την ποικιλία με μια άλλη ματιά.

Τα σημερινά Μαυροτράγανα είναι πολύ πιο άρτια και καλά κρασιά σε σχέση με τις πρώτες οινοποιήσεις. Αλλά το πιο σημαντικό είναι ότι έχουμε εξαιρετικά δείγματα από τις σοδειές που έρχονται. Σαφώς το Μαυροτράγανο δε θα συναγωνιστεί ποτέ το Ασύρτικο. Ίσως, όμως, στο μέλλον να μπορέσουμε να κάνουμε το Μαυροτράγανο Σαντορίνης σαν μια ερυθρή Βουργουνδία.

Μαυροδάφνη, Τρίτων 2018, Κτήμα Μαρκόγιαννη

Περιοχή: Σκυλλούντα Ολυμπίας

Τι δουλειά έχει τώρα εδώ θα μου πείτε η Μαυροδάφνη; Ένα σταφύλι που καλύπτει μεγάλες εκτάσεις στην Αχαΐα και την Κεφαλλονιά δεν μπορεί να χαρακτηριστεί σπάνιο. Ωστόσο, όταν μιλάμε για ξηρά κόκκινα κρασιά από Μαυροδάφνη, αυτά κατά τον νόμο όχι μόνο είναι σπάνια. Απλώς δεν υπάρχουν. Και αυτός είναι ο λόγος που επέλεξα να αναδείξω την ξηρή Μαυροδάφνη ανάμεσα στις σπάνιες ποικιλίες τις Ελλάδας.

Ο νόμος λοιπόν απαγορεύει την αναγραφή της ποικιλίας στην κύρια ετικέτα, όταν δεν πρόκειται για γλυκό κρασί, το οποίο γλυκό κρασί (τι ειρωνεία) σπανίως παράγεται μόνο από Μαυροδάφνη. Έτσι, μερικά από τα πιο εντυπωσιακά κόκκινα κρασιά της χώρας -και πραγματικά, όλες οι ξηρές Μαυροδάφνες που κυκλοφορούν είναι εξαιρετικά κρασιά- δεν μπορούν να καυχηθούν ότι προέρχονται από αυτό το χαρισματικό σταφύλι, παρά μόνο με μικρά γράμματα στην οπίσθια ετικέτα.

Ας αφήσουμε όμως τις γκρίνιες κι ας συγκεντρωθούμε σε αυτό το υπέροχο κρασί. Το Κτήμα Μαρκόγιαννη είναι αναμφίβολα από τους πιο ανερχόμενους νέους παραγωγούς. Όλες οι δουλειές τους είναι υπέροχες, ενώ κανονικά θα έπρεπε σε αυτή τη στήλη να παρουσιάσω το πυκνό και σπάνιο “Διάγων”, που είναι ένα μονοποικιλιακό Βερτζαμί, το οποίο ωστόσο είναι εδώ και αρκετό καιρό εξαντλημένο.

Ο “Τρίτωνας”, λοιπόν, παρουσιάζεται με βαθύ, κόκκινο χρώμα. Αρωματικά, το ξηρό δαμάσκηνο, το ώριμο βύσσινο και το φραγκοστάφυλο σέρνουν τον χορό. Τα τυπικά, animal αρώματα της Μαυροδάφνης έχουν δαμαστεί εξαιρετικά, χωρίς όμως να χαθούν πίσω από ένα πλούσια μπαχαρένιο υπόστρωμα.

Στη γεύση είναι γεμάτο, με πλούσια παρουσία ώριμων, νόστιμων τανινών, που χαρίζουν όγκο, αλλά δεν το κάνουν στυφό. Η καλή του οξύτητα του χαρίζει φρεσκάδα και σίγουρα συμβάλλει το μεγάλο δυναμικό παλαίωσης του.

Steaks κάθε είδους και βαθμού ωρίμανσης αισθάνονται αδελφοποιημένα με το συγκεκριμένο κρασί, όπως επίσης και τα κυνήγια. Ειδικά αυτά που μαγειρεύονται με ξηρά δαμάσκηνα ή/και μανιτάρια.

Γιάννης Χριστόπουλος, Κτήμα Μαρκόγιαννη

Κύριε Χριστόπουλε, πώς και Μαυροδάφνη;

Η οινοποιία Μαρκόγιαννη βρίσκεται στη Σκιλλουντία Ολυμπίας και η παραγωγή οίνου ξεκινά το 1982. Για εμένα και την αδελφή μου, που είμαστε η δεύτερη γενιά του κτήματος, αποτελεί ουσιώδες μέλημα η μελέτη και ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών του οικογενειακού αμπελώνα, αλλά και του ευρύτερου αμπελώνα της περιοχής.

Στο πλαίσιο αυτό, δεν θα μπορούσαμε να μην ασχοληθούμε και με τη Μαυροδάφνη, και συγκεκριμένα τον κλώνο Τσιγγέλω, αφού είναι μια ποικιλία που τη συναντάμε στα Ιόνια νησιά (κυρίως στην Κεφαλλονιά), καθώς και στη Δυτική Ελλάδα (Αχαΐα και Ηλεία), και η παρουσία της στην ευρύτερη περιοχή είναι δεδομένη και μακρά χρονικά.

Γνωρίζοντας το ύφος των κρασιών που μπορεί να παράγει η ποικιλία σε ποιοτικούς αμπελώνες μικρής παραγωγής, και όντες λάτρεις και γνώστες της δυναμικής των ξηρών εκδοχών της ποικιλίας, επιλέξαμε σε αυτό το μονοποικιλιακό αμπελοτόπι να αφήσουμε την ποικιλία να ξεδιπλώσει άλλη μια πτυχή της, να αποδώσει άλλη μία δική της πρόταση, η οποία εκφράζεται με αρωματική πολυπλοκότητα έντονου φρούτου και βοτάνων, συμπύκνωση, αρμονική γευστική ισορροπία και μοναδικότητα. Είναι τα χαρακτηριστικά που μας οδήγησαν αβίαστα στην καλλιέργεια και οινοποίηση της Μαυροδάφνης.

Το αμπελοτόπι που επιλέξαμε για τη φύτευσή της είναι στην ημιορεινή Ολυμπία, στο Γρύλλο του Δήμου Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, στη θέση “Καβαϊδός” σε υψόμετρο 140 μέτρων. Ο αμπελώνας φυτεύτηκε το 2015 και είναι ξηρικός. Το έδαφος είναι ασβεστούχο και αργιλοπηλώδες.

Ο μυθικός Αλφειός ποταμός που χωρίζει τον Σκιλλούντα από την Αρχαία Ολυμπία, αλλά και το ανάγλυφο της περιοχής, διαμορφώνουν τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες που, σε συνδυασμό με την εδαφική σύσταση των αμπελώνων, αποτελούν τις παραμέτρους εκείνες που διαμορφώνουν ένα ιδανικό terroir για τη Μαυροδάφνη.

Λιάτικο, Μαγιοβότανο 2018, Γλυκός, Φυσικός Οίνος, Αμπελουργείν

Περιοχή: Λασίθι, Κρήτης

Το Λιάτικο είναι η η κρυμμένη δύναμη του κρητικού αμπελώνα. Αν και έχουμε ήδη κάποια εξαιρετικά δείγματα από την ποικιλία αυτή, ο λεπτεπίλεπτος χαρακτήρας της πιστεύω ότι ήταν αυτός που δεν την άφησε να αναδειχθεί πάνω από το Κοτσιφάλι ή το Μανδηλάρι.

Βλέπετε, ο κόσμος ήθελε κρασιά γεμάτα και πληθωρικά. Το Λιάτικο, όμως, είναι το Pinot Noir της Κρήτης και σίγουρα, τώρα που στην αγορά κερδίζει η φινέτσα έναντι της δύναμης, έχουμε να περιμένουμε αριστουργήματα από πολλούς παραγωγούς.

Η μεγάλη της δύναμη, βέβαια, είναι και ότι αρκετά παλιά κλίματα σε ορεινά αμπελοτόπια έχουν επιζήσει από τη λαίλαπα της μαζικότητας και της φυλλοξήρας, κι έτσι σήμερα έχουμε κάποια μοναδικά δείγματα αυτής της ποικιλίας που δείχνουν τον δρόμο του μέλλοντος.

Έτσι και το “Μαγιοβότανο” από την οικογένεια Παπαδάκη. Ένα αμπέλι στα 800 μέτρα, φυτεμένα πριν περίπου έναν αιώνα με Λιάτικο, σε ένα περιβάλλον απαλλαγμένο από μολύνσεις πάσης φύσεως και... “χαϊδεμένο” από ένα αέναο αεράκι, αρωματισμένο με τα βότανα της κρητικής γης.

Ένα τέτοιο terroir δεν μπορεί παρά να μεγαλουργεί. Οι παρεμβάσεις τόσο στο αμπέλι όσο και στην οινοποίηση ελάχιστες. Το σταφύλι συλλέγεται και λιάζεται σε ειδικές λιάστρες για 6-10 ημέρες. Ζυμώνει (εννοείται) με άγριες ζύμες για πολλές ημέρες. Φιλοσοφία της οικογένειας είναι η αποχή από βαρέλια, ώστε να αναδεικνύεται ατόφιο το σταφύλι. Και πραγματικά, το αποδεικνύουν με κάθε τους κρασί.

Το “Μαγιοβότανο” είναι στην όψη πυκνό κόκκινο με ιξώδες, που είναι πιο κοντά στο μέλι παρά σ’ένα κανονικό κρασί. Αρωματικά παρελαύνουν όλων των ειδών οι μαρμελάδες και τα αποξηραμένα φρούτα. Παρότι δεν έχει παλαιώσει σε βαρέλι, διαθέτει μπαχαρένιες και βαλσαμικές νότες, αλλά κι ένα δερμάτινο χάδι, που κάνει το σύνολο ακόμη πιο δυνατό. Στη γεύση το κρασί παρουσιάζεται με φανταστική ισορροπία γλυκιάς και ξινής γεύσης και πυκνότητα τέτοια, που δεν λέει... να ξεκολλήσει από τη γλώσσα.

Όλα σχεδόν τα εορταστικά γλυκά θα χαρούν τη συντροφιά του. Ιδιαιτέρως, όμως, ό,τι έχει επικάλυψη σοκολάτας, όπως τσουρέκια, μελομακάρονα ή ξηρά δαμάσκηνα, θα ενωθούν μαζί του με αιώνια δεσμά στη γευστική σας μνήμη.

Νικόλαος Παπαδάκης & Υιοι , Αμπελουργείν

Κύριε Παπαδάκη, πώς και Λιάτικο;

Μια από της ποικιλίες που ξεκινούν την ιστορία του κρητικού αμπελώνα έγινε αθάνατη, γενναία άμπελος. Στοιχείο ζωής της Κρήτης. Ταξίδι στο χρόνο μαζί με τους ανθρώπους. Δαμάζουν τη φύση και ευλαβικά, με υπομονή, έρχεται ο καρπός της αμπέλου.

Λειβαδάκια, Μπέμπονας, Ορεινό στα 700-1.000 υψόμετρο. Δύσκολοι τόποι, άνω γη, άνυδρη, ανεμοδαρμένη και ποτισμένη με τον ιδρώτα των ανθρώπων, γενιές πίσω από μένα. Εκεί κάνει το Λιάτικο, εκεί γεννά, λέει ο πατέρας μου.

Τυπική κρητική αυτόριζη ορθάμπελος, παλιά αμπέλια, τα περισσότερα άνω των 120 χρονών... λίγα σταφύλια και καλά. Το έδαφος πέτρα, λιγοστό χώμα, ήλιος, αέρηδες. Ασκητής το αμπέλι μελιτώνει τα σταφύλια. Βότανα και αγριάδες κεντούν αρώματα, πουλιά και έντομα παίρνουν το μερίδιό τους και συμβάλλουν στον ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Φάε το κουκούτσι, λέει ο πατέρας μου, εκεί είναι το μυστικό.

Ιδιαίτερο κλήμα, αγαπά αυτούς τους τόπους που χαρίζουν τη μοναδικότητα στα γλύκα κρασιά του.

Το Κρασί Θέλει Το Βαρέλι Του

Η TRUST Δίνει Στους Οινοποιούς Αυτό Που Χρειάζονται Για Σωστή Παλαίωση

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Το κρασί θέλει το βαρέλι του. Το δρύινο δοχείο μέσα στο οποίο ωριμάζει ένα κρασί είναι μοναδικό, όπως άλλωστε και το ξύλο από το οποίο είναι φτιαγμένο το βαρέλι. Την ίδια στιγμή, η ωρίμανση είναι μια διαδικασία που εξελίσσεται δυναμικά, καθώς εισάγονται καινοτόμες τεχνολογίες και νέες προτάσεις για καλύτερα αποτελέσματα.

Για τους οινοποιούς ανά τον κόσμο, όπως, φυσικά, και στη χώρα μας, το βαρέλι είναι ένα πολύτιμο εργαλείο για την οινοποίηση και την παλαίωση - γι' αυτό και πολλά ελληνικά οινοποιεία δουλεύουν ήδη με βαρέλια από την Trust. Είναι χαρούμενοι με τη συνεργασία τους αυτή και, για την Trust, τη μεγαλύτερη βαρελοποιεία εκτός Γαλλίας στην Ευρώπη, είναι η εμπιστοσύνη αυτή ο κορυφαίος στόχος από την αρχή. Έτσι, από τα Καρπάθια Όρη, τα βαρέλια της ταξιδεύουν πια σε ολόκληρη την Ελλάδα.

Με ετήσια παραγωγική ικανότητα μεγαλύτερη των 30.000 βαρελιών, η Trust είναι ο μεγαλύτερος προμηθευτής Ουγγρικής Δρυός παγκοσμίως. Λόγω των διεθνών επιχειρηματικών σχέσεων της εταιρείας, όμως, η εταιρεία διαθέτει μοναδικές πρώτες ύλες δρυός και από τις ΗΠΑ και τη Γαλλία. Η Trust εξάγει σε 49 χώρες και προμηθεύει περίπου 2.000 πελάτες με τα δρύινα βαρέλια της, άλλα και παρεμφερή προϊόντα από ξύλο δρυός που "αγκαλιάζουν" οι καινοτομίες της Nutrioak. Είναι μέλος του ομίλου Tonnellerie François Frères από το 2000, με την έρευνα και ανάπτυξη των προϊόντων να κατέχει σημαντικό ρόλο από την αρχή της λειτουργίας της.

Από τα Καρπάθια Όρη, τα βαρέλια της Trust ταξιδεύουν πια σε ολόκληρη την Ελλάδα.

Η γκάμα προϊόντων της εταιρείας εμπλουτίστηκε το 2006, όταν πραγματοποιήθηκε η πρώτη έρευνα R&D σχετικά με τη διαπερατότητα οξυγόνωσης διαφορετικών ειδών δρυός, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο της Βερόνας και την ομάδα Enologica Vason. Αυτή η μελέτη έδωσε το πράσινο φως για την επιλογή του κατάλληλου υλικού, το οποίο ρυθμίζει το αλκοόλ, αλλά και τη διαχείριση των αερίων στο κρασί.

Ως το πλέον καινοτόμο βαρελοποιείο, η Trust επικεντρώθηκε επίσης στις διαφορετικές προελεύσεις της δρυός. Τα δύο κύρια είδη στην περιοχή των Καρπαθίων είναι τα Quercus Robur και Quercus Petraea. Και τα δύο βοηθούν στην παλαίωση του κρασιού, αλλά λόγω των μικρών διαφορών στη χημική σύνθεσή τους, ήταν σημαντικό να γίνουν κατανοητές οι "επιρροές" που δέχονται στις δασικές περιοχές της Ουγγαρίας. Η περιεκτικότητα σε λιγνίτη, κυτταρίνη-ημικυτταρίνη, αλλά και τανίνη είναι υπεύθυνη για τα "ψημένα" αρώματα, επομένως, χωρίς την ακριβή σύνθεση του ξύλου δρυός, δεν θα μπορούσε να επιτευχθεί μια ελεγχόμενη διαδικασία παλαίωσης.

Από το 2014 η εταιρεία διαθέτει επίσης ένα από τα καλύτερα εξοπλισμένα χημεία. Έτσι μπορεί να κάνει ποιοτικό έλεγχο και να βοηθά την ερευνητική διαδικασία με αναλύσεις κρασιών και των χαρακτηριστικών τους. Η Trust μπορεί να εγγυηθεί ότι τα προϊόντα της είναι TCA Free και να διαχειριστεί ατομικά προφίλ αρώματος διεθνώς.

Η Trust διαθέτει μοναδικές πρώτες ύλες δρυός από τις Ηνωμένες Πολιτείες και από τη Γαλλία.

Όσο για την γκάμα νέων προϊόντων που αποτελεί σημαντικό κομμάτι του χαρτοφυλακίου της εταιρείας, μένει τουλάχιστον 30 μήνες σε ανοιχτή παλαίωση σε εξωτερικούς ιδιόκτητους χώρους της Trust, οι οποίοι βρίσκονται σε περιοχή της χώρας όπου οι συνθήκες είναι ιδανικές για τη διαδικασία παλαίωσης. Η ηλιοφάνεια, η βροχόπτωση και η μέση θερμοκρασία βοηθούν την τοπική μικροχλωρίδα να δώσει τους προδρόμους των αρωμάτων σε αυτό το πρώτο μισό της διαδικασίας παλαίωσης.

Εκατοντάδες βαρέλια διαφορετικού μεγέθους προσφέρονται σε οινοποιεία με συγκεκριμένο ψήσιμο, με την Trust να είναι η μόνη που προσφέρει ανάμεικτη δρυ και ανάμεικτο ψήσιμο σε ένα βαρέλι.

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Η FIVE STAR COLLECTION είναι μια νέα κατηγορία, στο πλαίσιο της στρατηγικής ανάπτυξης της εταιρείας, που αποτελεί καινοτόμο προϊόν στην ιστορία των βαρελοποιών. Το βαρέλι περιέχει υλικό από πέντε δρύες διαφορετικής προέλευσης και με βάση αυτή τη διαφορετική προέλευση, άρα και τη χημική σύνθεση, συνδυάζει και πέντε διαφορετικά ψησίματα.

Αυτό το χαρτοφυλάκιο βαρελιών είναι τόσο νέο, τόσο επαναστατικό, που ακόμη και οι καλύτεροι πελάτες της εταιρείας στη Νάπα, την Τοσκάνη, τη Γερμανία, τη Νότια Αφρική και την Αυστραλία εκπλήσσονται συνεχώς και το δοκιμάζουν ξανά και ξανά σε νέες ποικιλίες σταφυλιών.

ΝΕΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Τα εξαιρετικά γρήγορα μέσα παραγωγής κρασιού και η συνεχής ανάγκη για νέες μεθόδους παλαίωσης, διαμορφώνουν νέα δεδομένα στη διαδικασία αυτή. Η Trust, πλέον, ασχολείται με το νέο αναπτυξιακό της πρόγραμμα που ονομάζεται Head Program.

Η δρυς που είναι η βασική πρώτη ύλη προσφέρει εξαιρετική οξυγόνωση και εξασφαλίζει στους οινοποιούς ότι η διαδικασία θα γίνει σωστά κατά την περίοδο ωρίμανσης. Ως εκ τούτου, αναζητούνται νέες πρώτες ύλες, οι οποίες εισάγονται στην παραγωγική διαδικασία του κρασιού, αλλά ποτέ δεν συνδυάστηκαν με δρυ.

Έχουν γίνει ήδη τα πρώτα βαρέλια στο κόσμο με καπάκι κεφαλής από αμφορέα και πορσελάνη και, μετά από μερικές τεχνικές τροποποιήσεις, τα προϊόντα θα βγουν στην αγορά το 2021.

Περισσότερες πληροφορίες για την εταιρεία θα βρείτε στα www.tcgroup.gr και info@tcgroup.gr.

Πίνουν οι Vegan Κρασί;

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Αν δεν ακολουθείτε τη φιλοσοφία του Βιγκανισμού, τότε το πιο πιθανό είναι να μη γνωρίζετε ότι η πλειοψηφία των κρασιών που κυκλοφορούν παγκοσμίως δεν είναι vegan. Και θα αναρωτηθείτε πώς αυτό είναι δυνατόν, εφόσον το κρασί προέρχεται 100% από σταφύλια. Κι όμως, είναι!

Υπάρχει ένα στάδιο στην οινοποίηση, ένα βήμα πριν την εμφιάλωση, που ονομάζεται διαύγαση. Η διαύγαση συμβάλλει στο να φτάνει το κρασί ευπαρουσίαστο στον καταναλωτή, δηλαδή καθαρό, λαμπερό και διαυγές στο ποτήρι του, χωρίς τυχόν θολώματα και ιζήματα που μπορεί να δημιουργηθούν από τη μακρόχρονη περίοδο παραμονής του στη φιάλη και όχι μόνο.

Ο χυμός από τα σταφύλια, ύστερα από τη συμπίεσή τους, περιέχει πλήθος από αιωρούμενα σωματίδια, όπως διάφορα στερεά τμήματα του σταφυλιού, ζύμες και βακτήρια. Κάποια από αυτά καθιζάνουν κατά τη διαδικασία της ζύμωσης, πολλά όμως συνεχίζουν να αιωρούνται, κάνοντας την όψη του κρασιού να φαίνεται θολή.

Μια λοιπόν από τις τεχνικές διαύγασης ονομάζεται κολλάρισμα. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, προστίθενται στο κρασί νέα προϊόντα, φυσικά ή παρασκευασμένα, τα οποία δημιουργούν ενώσεις με ορισμένα συστατικά του κρασιού, αποκτούν μέγεθος και βαρύτητα, και παρασύρουν οτιδήποτε αιωρείται στον πάτο, ενώ στη συνέχεια απομακρύνονται με φιλτράρισμα και, φυσικά, δεν μένουν ως πρόσθετα στο κρασί. Τα προϊόντα αυτά ονομάζονται κόλλες. Παραδοσιακά, οι κόλλες ήταν το γάλα και το ασπράδι αυγού, σήμερα όμως χρησιμοποιούνται για τον παραπάνω σκοπό οι ζελατίνες, οι αβλουμίνες και η καζεΐνη που προέρχονται κι αυτές από ζωικές πρωτεΐνες.

Αυτό είναι και το κυριότερο σημείο που καθιστά το κρασί μη vegan, αφού μια vegan διατροφή στηρίζεται αυστηρά στη χορτοφαγία και δεν περιλαμβάνει κανένα ζωικό προϊόν ή παράγωγο. Κάποιοι άνθρωποι που ασπάζονται τον Βιγκανισμό το κάνουν βέβαια και για ηθικούς λόγους, ακολουθώντας έναν συνολικότερο vegan τρόπο ζωής, που περιλαμβάνει την αποφυγή ζωικών προϊόντων και σε άλλους τομείς εκτός από τη διατροφή. Γι' αυτό και κάποιες άλλες λεπτομέρειες, όπως για παράδειγμα η χρήση κεριού από μέλισσες για τη σφράγιση των φιαλών κρασιού μεγαλύτερου μεγέθους, δεν γίνονται αποδεκτές απ' αυτούς.

Παρ' όλα αυτά, ολοένα και περισσότεροι είναι οι οινοποιοί που επιλέγουν να μην πραγματοποιούν κολλάρισμα στα κρασιά τους, καθώς πιστεύουν ότι αυτή η διαδικασία μπορεί, πέραν των άλλων, να επηρεάσει αρνητικά τα αρώματα, τις γεύσεις, αλλά και την υφή του κρασιού. Επιλέγουν αντ' αυτού τη φυσική οδό, αφήνοντας το κρασί να αυτοκαθαριστεί.

Στην αγορά, λοιπόν, μπορείτε πια να ανακαλύψετε εξαιρετικές επιλογές vegan κρασιών και τελικά να αποφασίσετε αν θα τα προτιμήσετε.

Riesling 2017, Famille Hugel

Προέλευση: Αλσατία, Γαλλία
Τύπος: Λευκός Ξηρός Οίνος
Ποικιλία: Riesling
Τιμή: € 20,00

Ένα απολαυστικό Riesling, τυπικό της περιοχής. Ξεχωρίζει για τη φινέτσα και την ειλικρίνειά του, καθώς και για την υπέροχη ισορροπία και κομψότητα. Αναδίδει εξωτικά αρώματα και νότες ορυκτότητας, ενώ ταιριάζει απόλυτα δίπλα σε θαλασσινά, ceviche και sushi, αλλά και με πολλά χορτοφαγικά πιάτα. Φυσικά, το οινοποιείο είναι πιστοποιημένο ως vegan friendly.

Forever Summer 2019, Atelier Mirabeau

Προέλευση: Προβηγκία, Γαλλία
Τύπος: Ροζέ Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Grenache, Syrah, Carignan, Caladoc

Ένα δροσιστικό, λαμπερό ροζέ κρασί, που δεν θα μας αφήσει να ξεχάσουμε το καλοκαίρι. Έχει αποκτήσει φανατικό κοινό, μιας και είναι vegan και με λίγο μειωμένο αλκοόλ. Είναι εξαιρετικά κομψό και ταυτόχρονα πολύπλοκο, μ' έναν ιδιαίτερα ντελικάτο τρόπο. Αναδίδει αρώματα άγριας φράουλας και εσπεριδοειδών, ενώ στο στόμα έχει ισορροπημένη οξύτητα και απαλή επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά σαλάτες και πιάτα της χορτοφαγικής κουζίνας, όπως ψητό παντζάρι και carpaccio από μάνγκο.

Avaline White

Προέλευση: Καταλονία, Ισπανία
Τύπος: Λευκός Ξηρός Οίνος
Ποικιλίες: Xarello, Macabeo, Malvasía
Τιμή: $ 24,00

Μεγάλη συζήτηση έχει προκαλέσει στους οινικούς κύκλους μια σειρά κρασιών που ακόμα δεν έχει κυκλοφορήσει στην Ελλάδα, με την υπογραφή της Cameron Diaz. Αναφέρονται ως μια ξεχωριστή κατηγορία, που την ονομάζουν "καθαρά κρασιά", γεμάτα φυσική καλοσύνη και απαλλαγμένα από δεκάδες ανεπιθύμητα και μη γνωστά πρόσθετα. Τα απόλυτα vegan αυτά κρασιά βασίζονται στην πεποίθηση ότι γνωρίζοντας τι υπάρχει στο ποτήρι του ο καταναλωτής "αφήνεται", ώστε το κρασί να ξεδιπλώσει την αναμφισβήτητη μαγεία του. Τα σχόλια δικά σας.

Coonawara Estate Cabernet Sauvignon 2016, Yalumba

Προέλευση: Coonawarra, Αυστραλία
Τύπος: Ερυθρός Ξηρός Οίνος
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon
Τιμή: € 19,20

Το Yalumba, το παλαιότερο οικογενειακό οινοποιείο της Αυστραλίας, αποφάσισε να μετατρέψει την παραγωγή του σε vegan friendly, καθώς πιστεύει ότι με αυτόν τον τρόπο τα κρασιά του αποκτούν ακόμη μεγαλύτερη σύνδεση με τη φύση και γίνονται ακόμη πιο εκφραστικά. Έτσι παράγει κρασιά που είναι πολύπλοκα, ώριμα, εκρηκτικά και τιμούν την καταγωγή τους στο έπακρον. Τα Cabernet Sauvignon της Κουναβάρα, βγαλμένα από το κοκκινόχωμα, την Terra Rosa της περιοχής, είναι ένα από τα στιλ κρασιών που είναι παγκοσμίως γνωστά. Αυτός ο συνδυασμός ποικιλίας, εδάφους και κλίματος, δίνει κάποια Cabernet παγκόσμιας κλάσης, με έντονο φρούτο, μέντα, θαυμάσια οξύτητα και εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσης.

Brut Reserve NV, Champagne Duval Leroy

Προέλευση: Καμπανία, Γαλλία
Τύπος: Αφρώδης Οίνος
Ποικιλίες: Chardonnay, Pinot Menieur, Pinot Noir
Τιμή: € 43,00

Από το 1859, η οικογένεια Duval Leroy έχει τελειοποιήσει την ποιότητα των κρασιών της, εξισορροπώντας το πάθος με την αισθητική ευαισθησία. Είναι ο πρώτος οίκος σαμπάνιας που πιστοποιήθηκε ως vegan friendly για το σύνολο της παραγωγής του. Σε αυτό το προϊόν μπορεί κανείς να νιώσει τη δύναμη και το χαρακτήρα μιας κορυφαίας σαμπάνιας.

Ο οίκος Duval λατρεύει την ανάμειξη Pinot με Chardonnay. Η Duval Brut Reserve επιβεβαιώνει την πολυπλοκότητά της και αναγνωρίζεται για τη συνοχή της. Παρέχοντας μια τέλεια ισορροπία ανάμεσα στη φινέτσα και τη δύναμη, αναδεικνύει τις γεύσεις της μαύρης σοκολάτας, της κανέλας και των ψημένων σύκων.

Στροφιλιά Ροζέ 2019, Κτήμα Στροφιλιά

Περιοχή: ΠΓΕ Πελοπόννησος, Ασπρόκαμπος Ορεινής Κορινθίας
Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon
Τιμή: € 6,70

Ένα ακόμα κρασί από το Κτήμα Στροφιλιά που μας ταξιδεύει σε όμορφα αμπελοτόπια και μας συντροφεύει σε εξίσου όμορφες στιγμές. Έχει λαχταριστό ροζέ χρώμα στην όψη, ενώ όταν το μυρίσουμε αναδίδει αρώματα κόκκινων φρούτων, αλλά και νότες πράσινης πιπεριάς και καραμέλας βουτύρου. Στο στόμα διακρίνεται για τη δροσερή πλούσια γεύση του και την μακράς διάρκειας φρουτώδη επίγευσή του. Συνοδεύει άψογα λαδερά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, καθώς και φρέσκα τυριά.

Μούχταρο 2018, Κτήμα Μουσών

Περιοχή: Κοιλάδα Μουσών Βοιωτίας
Ποικιλία: Μούχταρο
Τιμή: € 15,90

Το Μούχταρο είναι μια σπάνια ελληνική ποικιλία με μεγάλες δυνατότητες παραγωγής κρασιών υψηλής ποιότητας, η οποία κινδύνευσε να εξαφανιστεί με τη φυλλοξήρα του 1955 και χρωστά τη διατήρηση και ανάδειξή της στο Κτήμα Μουσών, που πίστεψε και συνεχίζει να πιστεύει ακράδαντα σ' αυτήν. Το συγκεκριμένο κρασί έχει βαθύ πορφυρό χρώμα και αναδίδει αρώματα ζουμερών ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως είναι το φραγκοστάφυλο, το κεράσι και τα φρούτα του δάσους, αλλά και νότες μπαχαρικών. Στο στόμα είναι γεμάτο με βελούδινες τανίνες και δροσερή οξύτητα. Ένα λαχταριστό κρασί που ταιριάζει ιδανικά με μοσχαρίσιο ταρτάρ.

Μαλαγουζιά 2019, Single Vineyard "Χελώνες", Κτήμα Άλφα

Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Περιοχή: ΠΓΕ Φλώρινα, Αμύνταιο
Τιμή: € 12,50

Κρυστάλλινο και λαμπερό, λεμονί στο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Στη μύτη εκφράζεται έντονα, εκδηλώνοντας τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, με αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και διακριτικών αρωματικών βοτάνων. Στο στόμα είναι γεμάτο, με εξαιρετική ισορροπία, δροσιά και φινέτσα. Η επίγευσή του είναι ζωηρή και μακράς διάρκειας. Ταιριάξτε το με πράσινες σαλάτες, ζυμαρικά, ψητά λαχανικά, θαλασσινούς μεζέδες και πολύ μεγάλη ποικιλία ψαριών στη σχάρα.

Χρήστος Μπόσκος: “Το Αμύνταιο Είναι η Πηγή της Ζωής Μου και η Έμπνευση για τα Κρασιά”

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Υπάρχει ένα μπαρ στη Θεσσαλονίκη στο οποίο πηγαίνω αρκετά συχνά. Απολαμβάνω τις ωραίες κουβέντες και τους ωραίους ανθρώπους, όταν μάλιστα συνδυάζονται με ένα ωραίο ποτήρι κρασί, η ηρεμία και η απόλαυση στο κλείσιμο μιας δύσκολης μέρας γιγαντώνονται.

Σε μια από τις πολλές κουβέντες, λοιπόν, συνάντησα τον Χρήστο Μπόσκο. Ήταν ο παραγωγός του κρασιού που κρατούσα στο χέρι μου. “Μύλος” ο λευκός και “Μύλος” μυρωδάτος, θα πρόσθετα εγώ.

Ξεκινήσαμε να μιλάμε για το κρασί. Για το πόσο έχει μπει στη ζωή μας και πώς όλο και περισσότεροι νέοι το επιλέγουν. Μιλήσαμε για τους αμπελώνες και το Αμύνταιο. Για το επισκέψιμο οινοποιείο του και τις εξαγωγές στη Γερμανία. Η κουβέντα έκλεισε με μια πρόσκληση να επισκεφτούμε την περιοχή και την Οινοποιία Vegoritis.

Λίγο καιρό αργότερα, στην ευρύτερη περιοχή του Δήμου Αμυνταίου, κοντά στον Άγιο Παντελεήμονα, ο Χρήστος Μπόσκος μας περίμενε στο οινοποιείο του, όπου και μας επιβεβαίωσε πως το καλό κρασί, εκτός από μεράκι, θέλει και καλούς οικοδεσπότες. Να σε προσκαλούν και να στο προσφέρουν με θέρμη.

Ποια ήταν η πρώτη σας επαφή με το κρασί;

Η επαφή μου με το κρασί και τα οινοποιεία ήρθε το 1999, πιάνοντας δουλειά κοντά στον Γιάννη Μπουτάρη. Μέχρι τότε η σχέση μου με τα κρασιά της περιοχής μας ήταν μέσα από έναν οικογενειακό αμπελώνα τριών στρεμμάτων που καλλιεργούσαμε, με την παρότρυνση του πατέρα μας. Η ιδέα της παραγωγής δικού μου κρασιού ήρθε μετά από την επιμονή μου να παραμείνω και να δραστηριοποιηθώ στην περιοχή του Αμυνταίου το 2005.

Η πρώτη σειρά εμφιαλωμένων κρασιών της νέας Οινοποιίας Βεγορίτις -είχαν προηγηθεί κάποια bag-in-box- έφερε την επωνυμία "Μύλος", εμπνευσμένη από έναν ανεμόμυλο στον Άγιο Παντελεήμονα. Αποτελούνταν από πολυποικιλιακούς οίνους (λευκό με Μαλαγουζιά, Chardonnay και Ροδίτη, ροζέ με Ξινόμαυρο και Syrah και κόκκινο με Ξινόμαυρο και Merlot).

Τα συναισθήματα που δημιουργήθηκαν βγάζοντας μια ετικέτα ήταν πρωτόγνωρα: χαρά και υπερηφάνεια να μοιραζόμαστε της επιλογές μας με το υπόλοιπο κόσμο.

Έχετε δημιουργήσει ένα κρασί Αμυνταίου που έχει πολύ δυνατά χαρακτηριστικά. Πείτε μας γι' αυτό.

Η καταγωγή μου είναι από τον Αετό Αμυνταίου. Είμαι απόφοιτος της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και με σπουδές τεχνολόγου μηχανικού, ασχολήθηκα με χωματουργικά έργα για τη ΔΕΗ. Ένα τηλεφώνημα όμως από τον Γιάννη Μπουτάρη, που έψαχνε υπεύθυνο παραγωγής για την τότε Οινοποιοία Βεγορίτις ΑΕ, έμελλε να μου αλλάξει τη ζωή και να με βάλει στο μαγικό κόσμο του κρασιού.

Από το 1999 άρχισα να εργάζομαι για τον Γιάννη Μπουτάρη και να μαθαίνω το κρασί, το οποίο εξελίχθηκε σε μεγάλη αγάπη. Όταν το 2004 οι εταιρείες του Γιάννη Μπουτάρη συγχωνεύθηκαν, ο τίτλος "Οινοποιείο Βεγορίτις" έμεινε ορφανός και το 2005 παραχωρήθηκε σ' εμένα. Έτσι δημιούργησα μια νέα επιχείρηση, φιλοξενούμενος μέχρι το 2011 στις εγκαταστάσεις του μέντορά μου, για να μετακομίσω στη συνέχεια σ' ένα οινοποιείο στον Άγιο Παντελεήμονα οπού βρίσκεται μέχρι και σήμερα η Οινοποιία Βεγορίτις.

Η αγάπη αυτή και οι στόχοι που θέσαμε για να δημιουργήσουμε κρασιά που να έχουν την καλύτερη δυνατή σχέση τιμής-ποιότητας στην αγορά άρχισαν να αποφέρουν καρπούς, κι έτσι είδαμε το Ξινόμαυρό μας (Αμύνταιο ΠΟΠ 2017) να συγκεντρώνει την υψηλότερη βαθμολογία από όλα τα διαγωνιζόμενα Ξινόμαυρα της Ελλάδας στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2020 και να του απονέμεται, εκτός από το χρυσό μετάλλιο, και η Ειδική Διάκριση του Καλύτερου Ξινόμαυρου του Διαγωνισμού.

Πόσες ετικέτες έχετε και τι ποικιλίες;

Σήμερα η Οινοποιία Βεγορίτις διαθέτει 15 ετικέτες, έχει ετήσια παραγωγή 70.000 φιαλών και 150 τόνων σε ασκό (μόνο για τη Δυτική Μακεδονία), ενώ οι εξαγωγές της αποτελούν το 30% του τζίρου της. Διαθέτει 140 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα στον Αετό Αμυνταίου, ενώ αξιοποιεί ακόμα 100 στρέμματα, τα οποία νοικιάζει, στον Άγιο Παντελεήμονα.

Συνεργαζόμαστε με τον αμπελουργό αδερφό μου Χαράλαμπο Μπόσκο και άλλους τρεις αμπελουργούς από την περιοχή Αμυνταίου, ενώ η οινολόγος μας είναι η Άρτεμις Τουλάκη, με έδρα την πόλη της Φλώρινας. Οι ποικιλίες που καλλιεργούμε είναι από λεύκα σταφύλια: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Riesling, Malvazia Aromatica, Μαλαγουζιά, Ροδίτης και Ασύρτικο, και από ερυθρά: Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon.

Ένα τηλεφώνημα από τον Γιάννη Μπουτάρη, που έψαχνε υπεύθυνο παραγωγής για την τότε Οινοποιοία Βεγορίτις ΑΕ, έμελλε να μου αλλάξει τη ζωή και να με βάλει στο μαγικό κόσμο του κρασιού.

Οι 5 κατηγορίες κρασιών που κυκλοφορούμε είναι:

- Ημίγλυκα κρασιά, μια σειρά που έχει την ετικέτα "Σταθμός" και στις τρεις αποχρώσεις: λευκό, ερυθρό, ροζέ. Η ετικέτα προέκυψε από έναν διαγωνισμό ζωγραφικής της Σχολής Καλών Τεχνών Φλώρινας.

- Πολυποικιλιακά κρασιά από δυο και τρεις ποικιλίες με την ετικέτα "Μύλος" και εδώ στις τρεις αποχρώσεις λευκό, ερυθρό, ροζέ. Η ετικέτα έχει σαν σύμβολο και όνομα τον ανεμόμυλο που βρίσκεται μέσα στο χωριό στο τέλος της χαράδρας που κατεβαίνει δίπλα από το οινοποιείο μας. Ο ανεμόμυλος πιστοποιεί ότι υπάρχει ένα διαρκές αεράκι στην περιοχή που είναι ευεργετικό για την καλλιέργεια των αμπελώνων μας.

- Μονοποικιλιακά κρασιά, μια σειρά με ποικιλίες Ξινόμαυρο, Sauvignon Blanc, Syrah, Ξινόμαυρο Reserve, κρασιά που είναι από ιδιόκτητους αμπελώνες με ιδιαίτερη φροντίδα και χαμηλής απόδοσης σταφύλια. Τα τρία ερυθρά παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια.

- Vegoritis Specials, μια κατηγορία κρασιών με δύο ποικιλίες ιδιαίτερες από την Αλσατία, νεοφερμένες στην περιοχή μας, το Gewurztraminer και το Riesling. Δυο ιδιαίτερες οινοποιήσεις με διαφορετικό τρόπο εμφάνισης.

- Αφρώδεις οίνους, μια κατηγορία στην οποία έχουμε λευκά brut, demi-sec και ροζέ sec και demi-sec.

Στο οινοποιείο σας φιλοξενείτε και άλλους. Πώς είναι αυτή η συνεργασία;

Υπάρχει αυτή η φιλοσοφία στην Βεγορίτις γιατί ανδρωθήκαμε σ' ένα τέτοιο περιβάλλον με δάσκαλο τον Γιάννη Μπουτάρη. Η κουβέντα που θυμόμαστε από τον Κυρ Γιάννη είναι "να μεγαλώσει η πίτα για να μεγαλώσει το κομμάτι μας".

Νομίζω ότι μετά από 20 χρονιά ενασχόλησης με το κρασί, δεν θα μπορούσα να φανταστώ να μην έχουμε κάποιον άλλο συνάδελφο στο οινοποιείο μας. Στο προσωπικό μας είναι πλέον δεδομένο ότι όποιο κρασί μπαίνει στο οινοποιείο είναι σαν δικό μας.

Με αυτές τις συνεργασίες κερδίζουμε εμπειρία και επαφή με νέους οινολόγους σε νέες προσπάθειες και προϊόντα. Με τον τρόπο αυτό, συμβουλεύοντάς τους για τις αρχικές κακοτοπιές, ξεκινά μια πραγματική σχέση με τους συναδέλφους που μας βοηθά στην περαιτέρω πορεία μας.

Το κλίμα της περιοχής και η ζωή στο αμπέλι. Είναι πρόταση ζωής ή ανάγκη;

Θα θέλαμε να είναι πρόταση ζωής, αλλά νομίζω πλέον είναι ανάγκη, γιατί πρέπει να διατηρήσουμε το κλίμα και τις ισορροπίες στην περιοχή, ώστε να κρατήσουμε νέο κόσμο στην παραγωγή και να ενθαρρύνουμε την ενασχόλησή του με τον πρωτογενή τομέα. Μια ενασχόληση με τη Γη δεν έχει μόνο χαρές, αλλά και λύπες από απροσδιόριστους και αστάθμητους παράγοντες.

Το Ξινόμαυρο είναι το ΠΟΠ Αμυνταίου. Φτιάχνετε όμως και άλλα κρασιά. Πώς είναι η απόδοση του αμπελώνα σε ξένες ποικιλίες;

Τα αποτελέσματα μετά την οινοποίηση έχουν δείξει ότι σε αρκετές από αυτές τις ποικιλίες "πάει" το κλίμα του Αμυνταίου, ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα με τέσσερις λίμνες κι ένα καλοκαίρι με ζεστές μέρες και κρύες νύχτες, που δίνουν το ιδιαίτερο αρωματικό δυναμικό στις περισσότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται εδώ.

Συνολικά, οι οίνοι της Οινοποιίας Βεγορίτις έχουν λάβει περισσότερα από 20 βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, με το Ξινόμαυρο μάλιστα να εξελίσσεται σε "ναυαρχίδα" των κρασιών της.

Είναι ενδεικτικό ότι πρόσφατα το Ξινόμαυρο Αμύνταιο ΠΟΠ 2015 κατέκτησε ασημένιο μετάλλιο στο Berliner Wine Trophy 2020, ενώ στον ίδιο διαγωνισμό του 2018 και 2019, τρία κρασιά της οινοποιίας, το Sauvignon Blanc Vegoritis, το Μύλος Ροζέ 2018 και το Gewurztraminer Vegoritis Specials 2018, είχαν κερδίσει χρυσά μετάλλια.

Από τον Κυρ Γιάννη και τη δουλειά δίπλα του, στο δικό σας οινοποιείο. Τι δυσκολίες είχε όλη αυτή η προσπάθεια;

Θα αναφερθώ στην προσπάθεια που ξεκινήσαμε από το 2005 έως και σήμερα για να καταφέρουμε να μπούμε στον οινικό χάρτη της Ελλάδος.

Όταν ξεκίνησα τη συνεργασία μου με τον Κυρ Γιάννη, θυμάμαι που λέγαμε ότι στην Ελλάδα το 2000 υπήρχαν 400 οινοποιεία, σήμερα έχουμε φτάσει στα 1.400 οινοποιεία και κάθε χρόνο προστίθενται και άλλα.

Συνολικά, οι οίνοι της Οινοποιίας Βεγορίτις έχουν λάβει περισσότερα από 20 βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, με το Ξινόμαυρο μάλιστα να εξελίσσεται σε "ναυαρχίδα" των κρασιών της.

Όπως καταλαβαίνουμε έχει μεγαλώσει ο ανταγωνισμός, πλέον δυσκολεύουν τα πράγματα στην αγορά, γιατί θεωρώ ότι στην Ελλάδα δεν έχουμε άσχημα κρασιά, έχουμε πλέον επιστήμονες δίπλα μας, γεωπόνους, οινολόγους που γνωρίζουν το αντικείμενο, έχουν κάνει διδακτορικά πάνω στο κρασί και τις ελληνικές ποικιλίες και τα αποτελέσματα που παίρνουμε είναι πολύ καλά και ενθαρρυντικά.

Η αγορά έχει βελτιωθεί, η ενασχόληση πολλών ανθρώπων έχει φέρει εξειδίκευση και την εκπαίδευση του καταναλωτικού κοινού, έχουν γίνει πλέον όμορφες και καλαίσθητες κάβες κρασιών, ενώ τα wine bars έχουν δώσει την ευκαιρία να δοκιμάζεις κρασιά που δύσκολα θα έβρισκες πριν λίγα χρόνια στην αγορά.

Τα μικρά οινοποιεία βέβαια είναι λίγο δύσκολο να βρουν δίκτυα διανομής που να μπορούν να τα υποστηρίξουν, είτε λόγω ποσοτήτων, είτε λόγω μικρής αναγνωρισιμότητας στην αγορά.

Το κρασί χρειάζεται τη γαστρονομία. Ποια είναι η υποστήριξη που έχετε στην περιοχή και πώς βλέπετε ότι έχει λειτουργήσει όλα αυτά χρόνια η σύνδεση;

Η περιοχή του Δήμου Αμυνταίου είναι κατά 50% και Ζώνη ΠΟΠ Αμυνταίου και έχει την τύχη να είναι μέσα της το Δημοτικό Διαμέρισμα Νυμφαίου και βέβαια ο Αρκτούρος με όλες τις δράσεις του.

Δεν είναι τυχαίο ότι ο Δήμος Αμυνταίου συγκεντρώνει τρία βραβεία ελληνικής κουζίνας κάθε χρόνο, με φόντο μερικά από τα ομορφότερα τοπία της χώρας. Η ευρύτερη περιοχή του Αμύνταιου δίνει μαθήματα γαστρονομικού και οινικού τουρισμού.

Παράλληλα με όλα αυτά, το κρασί βρίσκει τους καλύτερους πρεσβευτές του μέσα σε αυτούς τους χώρους, με ιδανικές συνθήκες σερβιρίσματος και όμορφες προτάσεις συνδυασμού των εδεσμάτων με το κρασί της περιοχής.

Η ευρύτερη περιοχή του Αμύνταιου δίνει μαθήματα γαστρονομικού και οινικού τουρισμού.

Ο οινοτουρισμός αποτελεί ανερχόμενη μορφή θεματικού τουρισμού. Η περιοχή συνολικά παρουσιάζει μεγάλο τουριστικό ενδιαφέρον. Εσείς πώς εκμεταλλεύεστε αυτή τη νέα τάση;

Το μικροκλίμα μας είναι ιδιαίτερο. Η ύπαρξη τεσσάρων λιμνών στην περιοχή του Αμυνταίου, της Βεγορίτιδας, της λίμνης Πετρών, της Χειμαδίτιδας και της Ζάζαρης, αλλά και οι ορεινοί όγκοι του Νυμφαίου και του Λεχόβου, δίνουν έναν απαράμιλλο τουριστικό προορισμό. Μαζί με τα οινοποιεία και τα εστιατόρια, γεμίζει ο χρόνος του επισκέπτη.

Γι' αυτόν το λόγο έχουμε ετοιμάσει τους χώρους μας στο οινοποιείο και στους αμπελώνες μας, έτσι ώστε να μπορεί να περάσει κάποιος δύο με τρεις ώρες δοκιμάζοντας τα νόστιμα κρασιά μας, ακούγοντας όλες τις πληροφορίες που αφορούν την περιοχή και το οινοποιείο μας. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα να αγοράσουν κρασιά από το χώρο μας και να προμηθευτούν σπάνιες σοδειές μας - εάν έχουν μείνει.

Πού μπορεί να βρει κάποιος κρασιά σας; Σε ποια σημεία;

Τα κρασιά μας δύσκολα τα βρίσκουμε εκτός Δυτικής Μακεδονίας. Ο ευκολότερος τρόπος πλέον είναι το e-shop με ηλεκτρονικές παραγγελίες, είτε από την ιστοσελίδα μας, είτε από άλλες πλατφόρμες πώλησης κρασιών.

Αφιέρωμα: Το Αρχοντικό Κινστέρνα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΜΑΡΙΑ ΛΟΥΙΖΑ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

Degustation στο Kinsterna: Υψηλή Γαστρονομία με Όρους Γης

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

Από τις 20 περιμετρικά τοποθετημένες κολώνες του εστιατορίου η μία, ξεχωρίζει αφού διατηρεί την αυθεντική της μορφή από τη Βυζαντινή εποχή. Το μυαλό μου ταξιδεύει σε εκείνους τους χρόνους, αλλά και στην εποχή των Ενετών και των Οθωμανών, και στις στιγμές που έζησε το ιστορικό αρχοντικό-ορόσημο. Η “STERNA”, το gourmet εστιατόριο του ξενοδοχείου Kinsterna (από την αρχαία ελληνική λέξη “κίστη”, “cisterna” στα λατινικά, ξαναήρθε ως “κινστέρνα” στα βυζαντινά/ελληνικά), βρίσκεται στην καρδιά του ιστορικού βυζαντινού αρχοντικού, που πιθανολογείται ότι ξαναχτίστηκε στη μορφή που το βλέπουμε σήμερα μεταξύ του 1667 και του 1784 μ.Χ., στην ευρύτερη περιοχή της Μονεμβασιάς.

Στα αριστερά μου δεσπόζει η πιο παλιά στέρνα, ένα μαύρο κανόνι, και απέναντι μου, κομμάτια του κτιρίου που διατηρούν κι αυτά την αυθεντική, βυζαντινή τους δομή. Το τραπέζι μου βρίσκεται ανάμεσα στο “Π” της οχυρωματικής διάταξης του αρχοντικού και δικαίως δημιουργείται μια ατμόσφαιρα αίγλης και διακριτικής μεγαλοπρέπειας. Δεν πρόκειται για θεατρικό έργο, αλλά για πραγματικότητα.

Ο chef του ξενοδοχείου Γιώργος Χάψας με καλωσορίζει θερμά και μου υπόσχεται μια αυθεντική γαστριμαργική εμπειρία, όπου το “Farm to Fork” γίνεται αποδεδειγμένα πράξη. Το ελαιόλαδο από Αθηνοελιές (μία από τις καλύτερες ποικιλίες ελιάς στην Ελλάδα), τα εσπεριδοειδή, τα λαχανικά, τα φρούτα και τα βότανα που περιέχουν τα πιάτα ευδοκιμούν στον κήπο και τα μποστάνια του αρχοντικού, υπό την επίβλεψη του chef, αλλά και του ιδιοκτήτη του Kinsterna Αντώνη Σγαρδέλη, που με εντυπωσίασε με τις ειδικές του γνώσεις στην οργανική καλλιέργεια. Κάπως έτσι, ο 100 στρεμμάτων κήπος-θέρετρο του πολυτελούς ξενοδοχείου με τα 300 είδη λουλουδιών δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από τον κήπο του Yves Saint Laurent στο Μαρακές.

Θετικά προϊδεασμένη, ξεκίνησα το γαστρονομικό ταξίδι μου με καλαμπόκι με σύγκλινο και λάδι βασιλικού. Εντυπωσιακή εμφάνιση και αυθεντικός γευστικός συνδυασμός, που ίσως να παραήταν στιβαρός για ένα starter πιάτο. Τα χτένια με τα εσπεριδοειδή και τη γλυκοπατάτα ήταν ακριβώς ό,τι χρειαζόταν για να ισορροπήσουν οι γεύσεις στον ουρανίσκο. Η σως μάλλον αχρείαστη, αφού η γλυκοπατάτα αρκούσε για να ζωηρέψει το πιάτο.

Τρίτος σταθμός η κρέμα πατάτας με αυγό, τρούφα και κρεμμύδι, που θεωρώ πως δίκαια κερδίζει τις εντυπώσεις και ενημερώθηκα ότι είναι το μόνο πιάτο που έχουν κρατήσει από το περσινό μενού. Εκρηκτική γεύση και εξαιρετικές υφές συνθέτουν ένα αυθεντικό κρεμώδες μείγμα γεύσεων που δένουν απόλυτα μεταξύ τους.

Το λαβράκι με μαυρομάτικα, μάραθο και αρωματικά κήπου ήταν νόστιμο και θρεπτικό. Ωστόσο, η αίσθησή μου είναι ότι ο Χάψας είναι πιο δυνατός στο κρέας απ’ ό,τι στα ψαρικά, κι αυτό γίνεται αντιληπτό και στα τρία εστιατόρια του ξενοδοχείου.

Το κρασί που με συνόδεψε καθ’ όλη τη διάρκεια του degustation είναι το “Κινστέρνα Ροζέ” από τους αμπελώνες του ξενοδοχείου, το οποίο συνθέτουν τρεις εκλεκτές τοπικές ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο και Αγιωργίτικο.

Η “STERNA”, το gourmet εστιατόριο του ξενοδοχείου Kinsterna, βρίσκεται στην καρδιά του ιστορικού βυζαντινού αρχοντικού, που πιθανολογείται ότι ξαναχτίστηκε στη μορφή που το βλέπουμε σήμερα μεταξύ του 1667 και του 1784 μ.Χ., στην ευρύτερη περιοχή της Μονεμβασιάς.

Το φιλέτο μοσχάρι με αγκινάρα και ραγού μανιταριών επισκίασε το ψάρι. Θα μπορούσε ωστόσο ο chef να παίξει με κάποιο άλλο στοιχείο πέραν της τρούφας, που ήδη απολαύσαμε στο τρίτο πιάτο. Στο κρέας δίνω θετικό πρόσημο.

Δροσερός επίλογος η τάρτα λεμόνι με μαρέγκα και παγωτό με γεύση βατόμουρο. Θα προτιμούσα η μπάλα παγωτού να ήταν γεύση βανίλια για να σβήνει πιο ομαλά το λεμόνι στη γεύση. Το κρασί που με συνόδεψε καθ’ όλη τη διάρκεια του degustation είναι το “Κινστέρνα Ροζέ” από τους αμπελώνες του ξενοδοχείου, το οποίο συνθέτουν τρεις εκλεκτές τοπικές ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο και Αγιωργίτικο. Ενώ περιγράφεται ως “ημίγλυκο”, θα μπορούσε εύκολα να χαρακτηριστεί “ημίξηρο”. Είναι ένα all-day κρασί που κατεβαίνει εύκολα και ταιριάζει σχεδόν με όλα.

Κάνοντας τον απολογισμό μου, θα έλεγα πως το ρεπερτόριο είναι ελληνική δημιουργική κουζίνα και το φαγητό του chef Χάψα αγγίζει επιτυχώς την υψηλή ποιότητα. Το εναλλακτικό στοιχείο σμίγει με τη φιλοσοφία του luxury και συνυπάρχουν για να συνθέσουν μια σοφιστικέ γαστρονομική εμπειρία διακριτικής πολυτέλειας. Η χρήση των υλικών είναι υποδειγματική και αναβαθμίζει το ελληνικό προϊόν “γαστρονομία”. Οι ποσότητες των πιάτων θα μπορούσαν να είναι μικρότερες. Απ’ ό,τι μου είπε ο chef, το επόμενο εγχείρημα αφορά διαφορετικό μενού για κάθε μέρα λειτουργίας του εστιατορίου, όπως γίνεται στο Noma με τον René Redzepi! Οψόμεθα...

Γιώργος Χάψας: “Στο Kinsterna Βρίσκομαι Στη Δική Μου Μαγειρική Μέκκα”

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

Ο chef του Kinsterna Γιώργος Χάψας, με θητεία σε αλυσίδες όπως τα Intercontinental, Milos, Grecotel και Aldemar, μιλάει σε μία αποκλειστική συνέντευξη στην αθηΝΕΑ για το concept του “Farm to Fork” που υπηρετεί, τη γαστρονομική κουλτούρα στη μετα-πανδημική περίοδο και τη δωρικότητα της ελληνικής κουζίνας.

Ποια είναι η μαγειρική σας φιλοσοφία και ποιο μότο σας χαρακτηρίζει;

Η μαγειρική μου φιλοσοφία στηρίζεται στο ότι μου αρέσει πολύ να μαγειρεύω με ντόπια ελληνικά προϊόντα και σαφώς με προϊόντα εποχής.

Πώς ορίζεται το concept “Farm to Fork” και με ποιους τρόπους πραγματώνεται στα εστιατόρια του αρχοντικού Kinsterna;

Το concept είναι δύσκολο και πολυδάπανο, οφείλεται κυρίως στην ιδιοκτησία που επενδύει συνεχώς στην ανάδειξη και εκμετάλλευση όλων των κτημάτων και χώρων του αρχοντικού. Αυτή τη στιγμή, το Kinsterna είναι 100 στρέμματα έκταση, έχει δικούς του αμπελώνες, ελαιώνες, πληθώρα μυρωδικών, λαχανικών, φρούτων και πολλά άλλα. Μπορεί εύλογα να χαρακτηριστεί αυτάρκες. Προσπαθούμε σε όλους τους χώρους, πρωινό, μεσημέρι, βράδυ να εκμεταλλευτούμε όλα τα προϊόντα μας και να παρέχουμε σε Έλληνες και ξένους επισκέπτες απλόχερα την ελληνική και κατ’ επέκταση λακωνική φιλοξενία.

Είναι μεγαλύτερη η πρόκληση για έναν chef όταν εργάζεται σε ξενοδοχείο; Ποιες είναι οι απαιτήσεις συγκριτικά με τον chef που μαγειρεύει σε αυτόνομο εστιατόριο;

Δεν θα ήθελα να μπω σε σύγκριση με έναν chef εστιατορίου. 11 χρόνια στο Kinsterna νιώθω ότι βρίσκομαι στη δική μου μαγειρική Μέκκα. Θεωρώ ότι δεν έχουμε να ζηλέψουμε τίποτα από μεγάλες μονάδες της Τοσκάνης, της Ισπανίας, της Σκανδιναβίας κ.λπ. Για εμένα η κάθε μέρα στο Kinsterna αποτελεί έμπνευση.

Ποιος μάγειρας αποτελεί έμπνευση για εσάς και ποιο ταξίδι επηρέασε τη μαγειρική σας αντίληψη και γιατί;

Θα έλεγα στην παρούσα φάση ο Massimo Bottura. Μου αρέσει πολύ το ήθος του. Οι μάγειρες είμαστε απλά μάγειρες, δεν είμαστε καρδιοχειρουργοί. Θεωρώ ότι μόνο με συνεργασία, ταπεινότητα, ηρεμία και αγάπη μπορούμε να εξελιχθούμε σαν άνθρωποι πρώτα και μετά σαν μάγειρες. Τέλος, έμπνευση για εμένα αποτελεί ο έρωτας και η αγάπη. Αν ο άνθρωπός σου σε καταλαβαίνει και είναι δίπλα σου, εγώ προσωπικά νιώθω ότι μπορώ να πετάξω.

Θεωρώ ότι δεν έχουμε να ζηλέψουμε τίποτα από μεγάλες μονάδες της Τοσκάνης, της Ισπανίας, της Σκανδιναβίας κ.λπ. Για εμένα η κάθε μέρα στο Kinsterna αποτελεί έμπνευση.

Η ελληνική κουζίνα μπορεί εύκολα να μπει στις καλύτερες κουζίνες του κόσμου. Είμαστε η αρχή της μεσογειακής διατροφής και τα προϊόντα μας δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα.

Αυτήν τη στιγμή νιώθω πολύ καλά, έχω έναν άνθρωπο που με αγαπά, έχω ιδανικές συνθήκες εργασίας, υπέροχους συνεργάτες κι αυτό βγαίνει στα πιάτα μας. Τα τελευταία δύο ταξίδια στην Τοσκάνη με άλλαξαν, όλη την φιλοσοφία μου, όλη την ψυχολογία μου, και αυτό το οφείλω και το χρωστάω στον ιδιοκτήτη του ξενοδοχείου που συνεχώς θέλει να εκπαιδευόμαστε και να μαθαίνουμε νέα πράγματα.

Στον απόηχο της πανδημίας, πώς θεωρείτε ότι θα διαμορφωθεί η γαστρονομική κουλτούρα στην Ελλάδα και το εξωτερικό και ποιες τάσεις προβλέπετε πως θα αναδειχθούν;

Θα αλλάξουν πολλά, πιστεύω ότι η κουζίνα θα γίνει πιο comfort και σίγουρα στην Ελλάδα θα αναπτυχθεί και θα καθιερωθεί η δική μας κουλτούρα. Δεν πιστεύω πλέον ότι στην Ελλάδα χρειάζεται το φουά γκρα. Νομίζω ότι η ντομάτα, ο βασιλικός, το ελαιόλαδό μας, τα κρέατά μας θα κάνουν τη διαφορά. Επιστροφή στις ρίζες μας. Στο εξωτερικό το ίδιο, η πανδημία που ζούμε θα κάνει τη μετάβαση πολύ δύσκολη και τα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας θα αλλάξουν σίγουρα.

Κατά την άποψή σας, μπορεί η τοπική ελληνική κουζίνα να μετουσιωθεί σε παγκόσμιο γαστρονομικό προορισμό; Ο αγροτουρισμός και η τοπικότητα παίζουν καθοριστικό ρόλο σε αυτό;

Η ελληνική κουζίνα μπορεί εύκολα να μπει στις καλύτερες κουζίνες του κόσμου. Είμαστε η αρχή της μεσογειακής διατροφής και τα προϊόντα μας δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα. Σίγουρα, ο αγροτουρισμός και η τοπικότητα, με πολλή δουλειά και αγάπη από τους παραγωγούς και τους επιχειρηματίες, θα παίξουν καθοριστικό ρόλο.

Ποια είναι τα τρία χαρακτηριστικά που χρειάζεται να διαθέτει ένας μάγειρας για να πετύχει σήμερα;

Ταπεινότητα, ομαδικότητα και αγάπη.

Συνταγή: Παραδοσιακή Χορτόπιτα Από τη Μονεμβασιά

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

“Η διατροφή μας δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από άλλες”, μας λέει ο Γιώργος Χάψας κι εμείς συμφωνούμε.

Με το μαλακό της κλίμα και τις επίπεδες καλλιεργούμενες εκτάσεις, η Λακωνία φημίζεται για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ανώτερης ποιότητας από τις ποικιλίες Αθηνοελιά, Κορωνέικη και Κουτσουρελιά, με το φίνο άρωμα του.

Με τον μεγαλύτερο πορτοκαλεώνα να βρίσκεται στη Λακωνία, το πορτοκάλι είναι φυσικό να αποτελεί δεσπόζον στοιχείο στα γεύματα. Τα εσπεριδοειδή με τη χαρακτηριστική τους ευωδιά, τα αρωματικά βότανα από τον Ταΰγετο και τον Πάρνωνα, το τυρί και το μέλι, προσδίδουν μοναδικές γεύσεις στο τραπέζι.

Αξίζει ειδική μνεία στο κρασί και τον λιαστό οίνο Malvasia που παράγει η Οινοποιητική Μονεμβασίας από το 2012 και χαρακτηρίστηκε επιτυχώς ΠΟΠ το 2010, μετά από αγώνα.

Μία από τις παραδοσιακές συνταγές της Λακωνίας είναι και τα τσαΐτια. Ουσιαστικά, πρόκειται για τηγανιτά πιτάκια με γέμιση μυρωδάτων χορταρικών και ντόπιο τυρί. Ο chef μας αποκαλύπτει τη συνταγή...

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη...

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 ml ελαιόλαδο
- 300-350 ml νερό
- 2 κ.γ. αλάτι
- 2 κ.σ. ξύδι

Για τη γέμιση...

- 500 γρ. σπανάκι
- 5-6 φύλλα μαρουλιού
- 30 γρ. άνηθο
- 30 γρ. μάραθο
- 50 γρ. μυριαλίθρες (άγρια χόρτα Πάρνωνα – αν δε βρείτε αντικαταστείστε με άλλα άγρια χόρτα)
- 300 γρ. σέσκουλα
- 50 γρ. μυρώνια
- 50 γρ. μαϊντανό
- 30 γρ. δυόσμο
- 400 γρ. φέτα
- 50 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι – πιπέρι κατά προτίμηση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τα υλικά της ζύμης στο μίξερ και χτυπάμε με τον γάντζο μέχρι να δημιουργήσουμε μια εύπλαστη ζύμη.

2. Αφήνουμε στην άκρη να ξεκουραστεί. Παίρνουμε τα χόρτα -αφού τα έχουμε καθαρίσει και πλύνει πολύ καλά- και με ένα μαχαίρι τα ψιλοκόβουμε όλα.

3. Σε μια μπασίνα ή ένα μεγάλο μπολ τοποθετούμε όλα τα ψιλοκομμένα χόρτα. Προσθέτουμε τα αρωματικά (άνηθο, μάραθο) και το ελαιόλαδο και τρίβουμε τη φέτα με τα χέρια μας. Τέλος, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά το μείγμα ώστε να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

4. Παίρνουμε τη ζύμη μας κι ανοίγουμε μικρά φύλλα διαμέτρου 20-25 εκ. σε μήκος και όσο πιο λεπτά μπορούμε σε πάχος.

5. Τοποθετούμε γέμιση και διπλώνουμε σε μικρούς φακέλους.

6. Στη Μονεμβασιά αυτή η πολύ λεπτή πίτα, συνηθίζεται να ψήνεται σε μαυρόπλακα. Η πρόταση για σας είναι ψήσιμο σε σιγανή φωτιά σε αντικολλητικό τηγάνι, στο οποίο έχουμε βάλει πολύ λίγο ελαιόλαδο.

7. Ψήνουμε καλά κι απ' τις δύο πλευρές μέχρι να πάρει ένα χρυσοκίτρινο χρώμα το φύλλο και μια τραγανή υφή.

8. Τελειώνουμε για 10 λεπτά στο φούρνο στους 180 βαθμούς.

Μπορούμε να φτιάξουμε πολλά τσαΐτια και να τα αποθηκεύσουμε στην κατάψυξη, όπου συντηρούνται για πολύ καιρό. Τα ψήνετε απευθείας αφού τα βγάλετε απ' την κατάψυξη στο τηγάνι και είναι ιδιαίτερα εύκολο.

Εάν δε βρούμε μυριαλίθρες ή κάποια από τα χορταρικά, τα αντικαθιστούμε με άλλα της αρεσκείας μας.

Νυμφαίο

Αφιέρωμα: Ο Γαστρονομικός Πλούτος της Δυτικής Μακεδονίας

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ
& ΛΕΥΘΕΡΗΣ ΠΛΑΚΙΔΑΣ

Ο Οινικός Χάρτης της Δυτικής Μακεδονίας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Η Μακεδονία είναι μια περιοχή γεμάτη ιστορία, γαστρονομικό πλούτο και οινική παράδοση που ξεκινάει από την αρχαιότητα. Πρόκειται για μια αμπελουργική ζώνη της Βορείου Ελλάδας με τεράστια δυναμική, όπου μπορεί κανείς να γευτεί κρασιά διαφορετικών ειδών και τύπων, από γηγενείς μέχρι διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού, που μπορεί να προέρχονται από πολύ προσεγμένα boutique οινοποιεία, έως μεγάλα παραδοσιακά οινοποιεία, με ηχηρό παρελθόν στην παραγωγή οίνου.

Η σημαντικότερη, βέβαια, ποικιλία της Μακεδονίας είναι το Ξινόμαυρο, μια ερυθρή ποικιλία με ακαταμάχητα υψηλό ποιοτικό δυναμικό. Είναι μια πολυδυναμική ποικιλία, που σημαίνει ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή πολλών διαφορετικών στιλ κρασιού, ανάλογα με τον τόπο προέλευσης, αλλά και τον τρόπο οινοποίησης.

Συναντάμε καταπληκτικά κόκκινα ξηρά κρασιά, από φρέσκα και φρουτώδη έως πολύπλοκα και με τεράστιες δυνατότητες παλαίωσης, ημίξηρα λευκά (Blanc de Noirs) με τσαχπίνικο χαρακτήρα, φίνα ροζέ, αλλά και αφρώδη, πλούσια γλυκά κόκκινα επιδόρπια κρασιά.

Ανεξάρτητα βέβαια απ' όλα τα παραπάνω, τελικά τα σταθερά και αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά με τα οποία είναι χαραγμένο στο μυαλό και τις αισθήσεις μας ένα παραδοσιακό Ξινόμαυρο έχουν ως εξής: πρόκειται για ένα κόκκινο αριστοκρατικό κρασί με βαθύ χρώμα, έντονες τανίνες και υψηλή οξύτητα (ξινό και μαύρο). Έχει πολύ μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης και πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων, το οποίο μεταλλάσσεται και εντυπωσιάζει σε βάθος χρόνου.

Στη Μακεδονία συναντάμε 4 ζώνες Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ("ΠΟΠ"): την ΠΟΠ Αμύνταιο, την ΠΟΠ Νάουσα, την ΠΟΠ Γουμένισσα, την ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα, αλλά και πολλές σημαντικές περιοχές με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ("ΠΓΕ").

Σε αυτό το τεύχος του Carpe Vinum, θα εστιάσουμε την προσοχή μας στη Δυτική Μακεδονία, μια από τις πιο πολλά υποσχόμενες αμπελουργικές, και όχι μόνο, περιοχές της χώρας μας, η οποία διαθέτει μια μόνο Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, την ΠΟΠ Αμύνταιο που βρίσκεται στο νομό Φλώρινας.

ΠΟΠ Αμύνταιο

Θεσπίστηκε το 1972 και πρόκειται για τη βορειότερη και με το μεγαλύτερο μέσο υψόμετρο από τις 4 ζώνες οίνων ΠΟΠ της Μακεδονίας, με αποτέλεσμα να αποτελεί και την ψυχρότερη οινοπαραγωγική περιοχή ολόκληρης της Ελλάδας.

Για να χαρακτηριστεί ένα κρασί ΠΟΠ Αμύνταιο πρέπει να παράγεται από 100% Ξινόμαυρο, ενώ μπορεί να είναι ερυθρός ή ροζέ οίνος, ξηρός, ημίξηρος ή ημίγλυκος, όπως επίσης επιτρέπεται να είναι και αφρώδης.

Το Αμύνταιο, λόγω του μεγάλου υψομέτρου που φτάνει τα 720 μέτρα, παράγει, όσον αφορά στα κόκκινα κρασιά, ένα στιλ Ξινόμαυρου πιο λεπτεπίλεπτο, που αναδίδει έναν πιο ανθικό χαρακτήρα, μοιάζει πιο ανάλαφρο στο στόμα, με ελαφρύτερο σώμα, ενώ οι τανίνες του είναι λιγότερο επιθετικές.

Βέβαια, το Αμύνταιο φημίζεται για τα ροζέ ΠΟΠ κρασιά του, αφού είναι και η μοναδική ΠΟΠ περιοχή παραγωγής ροζέ κρασιών στην Ελλάδα, καθώς και για τα ΠΟΠ ροζέ αφρώδη.

Εκτός από την ΠΟΠ Αμύνταιο, όμως, στη Δυτική Μακεδονία συναντάμε και μερικές ενδιαφέρουσες περιοχές Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

ΠΓΕ Φλώρινα

Στη Φλώρινα παράγονται μερικά εξαιρετικής ποιότητας Blanc de Noirs, δηλαδή λευκά κρασιά από την ερυθρή ποικιλία Ξινόμαυρο, τα οποία εκδηλώνουν τον μοναδικό χαρακτήρα τους με εκπληκτικά φινετσάτο τρόπο και κυκλοφορούν με την ένδειξη ΠΓΕ Φλώρινα.

Με την ίδια ένδειξη αυτή επιτρέπεται να κυκλοφορούν κρασιά απ' όλους τους τύπους (λευκά, ροζέ, κόκκινα), αλλά και κάθε επιπέδου γλυκύτητα, τα οποία παράγονται από συγκεκριμένες ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες.

- **Λευκές-Ερυθρωπές Ποικιλίες:** Ασύρτικο, Ροδίτης, Gewürztraminer, Riesling.
- **Ερυθρές Ποικιλίες:** Ξινόμαυρο, Barbera, Negromaro, Pinot Noir, Tannat, Montepulciano.

ΠΓΕ Βελβεντό

Στο Νόμο Κοζάνης παράγονται ξηρά κρασιά κάθε τύπου (λευκά, ροζέ, κόκκινα) από ελληνικές και διεθνείς ποικίλες με την ένδειξη ΠΓΕ Βελβεντό.

Τα τελευταία χρόνια καλλιεργήθηκε εκ νέου η τοπική και ιδιαίτερα ζωηρή ποικιλία Τσαπουρνάκος, δίνοντας εξαιρετικά ενδιαφέροντα αποτελέσματα. Ο Τσαπουρνάκος αποδείχθηκε ότι είναι κλώνος της διεθνούς εκλεκτής ποικιλίας Cabernet Franc.

- **Λευκές Ποικιλίες**: Ασύρτικο, Chardonnay, Malvasia Aromatica.
- **Ερυθρές Ποικιλίες**: Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Τσαπουρνάκος.

ΠΓΕ Σιάτιστα

Η Σιάτιστα υπήρξε γνωστή για το φημισμένο και βραβευμένο λιαστό κρασί (ηλιαστό, από τη λέξη ήλιος) που είναι ερυθρό ή ερυθρωπό, έντονα αρωματικό και γλυκό. Τα διαφορετικά υψόμετρα στα οποία καλλιεργούνται αμπέλια δίνουν διαφορετικό χαρακτήρα στα κρασιά της περιοχής.

- **Λευκές Ποικιλίες**: Πρεκνάδι, Μπατίκι, Gewurztraminer.
- **Ερυθρές Ποικιλίες**: Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Χοντρόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault.

ΠΓΕ Γρεβενά

Στην περιοχή αυτή καλλιεργούνται κυρίως ερυθρές ποικιλίες και επιτρέπεται η συγκεκριμένη ένδειξη σε ροζέ και ερυθρούς οίνους που μπορούν να είναι ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι.

- **Λευκές Ποικιλίες:** Πρεκνάδι, Μπατίκι, Gewurztraminer.
- **Ερυθρές Ποικιλίες:** Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Χοντρόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault.

ΠΓΕ Κοζάνη

Οι αμπελώνες πρέπει να είναι σε υψόμετρο που ξεκινά από τα 250 μέτρα, ενώ επιτρέπεται να κυκλοφορούν με τη συγκεκριμένη ένδειξη λευκά, ροζέ ή κόκκινα κρασιά τα οποία είναι ξηρά, ημίξηρα ή ημίγλυκα.

- **Λευκές-Ερυθρωπές Ποικιλίες:** Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Ροδίτης, Gewurztraminer, Chardonnay, Trebbiano.
- **Ερυθρές Ποικιλίες:** Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault, Syrah.

ΠΓΕ Καστοριά

Οι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται σε υψόμετρο από 600 έως 1.000 μέτρα. Με την ένδειξη ΠΓΕ Καστοριά κυκλοφορούν κρασιά λευκά και ερυθρά, ξηρά και λιαστά γλυκά.

- **Λευκές-Ερυθρωπές Ποικιλίες:** Ροδίτης, Sauvignon Blanc.
- **Ερυθρές Ποικιλίες:** Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault, Syrah.

Δήμος Αμυνταίου: Η Νοστιμιά της Ζωής

Από το Νυμφαίο στις Λίμνες και στα Οινοποιεία: Το Γαστρονομικό Τρίγωνο της Περιοχής.

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Το υγρό στοιχείο κυριαρχεί. Η φύση στα καλύτερά της. Βρισκόμαστε στο Αμύνταιο, σ' έναν τόπο όπου οι ευχάριστες εκπλήξεις ακολουθούν η μία την άλλη. Από τη γαστρονομία στα δάση με τις οξιές, στις λίμνες που προσφέρουν ορίζοντα και εικόνες μαγικές όλο το χρόνο. Η περιοχή του Αμυνταίου είναι γνωστή για πολλά, όμως ελάχιστοι ξέρουν ότι όλα αυτά που διαβάζουν, έχουν ακούσει ή έχουν επισκεφτεί ανήκουν στον ευρύτερο αυτόν Δήμο.

Νυμφαίο και Αρκτούρος

Στον Δήμο Αμυνταίου ανήκει το Νύμφαιο, το εμβληματικό χωριό που οι παγκόσμιοι ταξιδιωτικοί οδηγοί χαρακτηρίζουν ένα από τα ομορφότερα της Ευρώπης. Ήταν κι ένα από τα έξι χωριά που συμμετείχαν στην προσπάθεια “Των Ελλήνων οι Κοινότητες”, που σταμάτησε πριν λίγα χρόνια, όμως υπάρχουν σκέψεις αναβίωσής της.

Στο Νυμφαίο το σκαρφαλωμένο στο βουνό στα 1.400 μέτρα υψόμετρο, με τα υπέροχα αρχοντικά πετρόκτιστα σπίτια, αξίζει να περάσετε ώρες και μέρες και δεν θα βαρεθείτε ποτέ, οποιαδήποτε εποχή του χρόνου κι αν το επισκεφθείτε. Η δουλειά που είχε κάνει πριν από 26 χρόνια ο Νίκος Μέρτζος (για 12 χρόνια πρόεδρος της κοινότητας), με τη συνδρομή του Γιάννη Μπουτάρη και άλλων επιφανών Νυμφαιωτών, έπιασε τόπο και αποτελεί έναν από τους πιο αναγνωρίσιμους οικισμούς στην Ελλάδα, αν και τα τελευταία χρόνια έχει επηρεαστεί από την κρίση και αναζητά λύσεις.

Λίγο έξω απ’ το χωριό -με το οποίο συνδέεται μ’ ένα κινηματογραφικό και πολυφωτογραφημένο μονοπάτι- στεγάζεται το καταφύγιο αρκούδας Αρκτούρος, ένα από τα πιο επισκέψιμα σημεία στη Δυτική Μακεδονία, αφού έχει ενδιαφέρον για μικρούς και μεγάλους.

Τεράστιο το έργο που έχει προσφέρει από το 1992 η ομώνυμη ΜΚΟ που είχε ιδρύσει ο Γιάννης Μπουτάρης. Λίγο πιο χαμηλά από το Νυμφαίο, στην τοποθεσία Αγραπιδιά, θα βρείτε και το καταφύγιο του λύκου, αλλά και του ελληνικού ποιμενικού, ενός πολύτιμου και αναντικατάστατου φύλακα κοπαδιών. Είναι κι αυτό κομμάτι της πολύτιμης δραστηριότητας του Αρκτούρου.

Η λίμνη Ζάζαρη από ψηλά

Ο Τόπος με τις Λίμνες

Πολύ κοντά στον κεντρικό δρόμο θα ανακαλύψετε τη λίμνη Ζάζαρη - αν έχετε ανεβεί στο Νυμφαίο θα την έχετε δει από ψηλά να δεσπόζει. Εκεί θα περπατήσετε στους παραλίμνιους δρόμους του Λιμνοχωρίου και θα νιώσετε να σας κατακλύζει μια απέραντη γαλήνη.

Μπορείτε να πιείτε τσίπουρο και κρασί της περιοχής στα εστιατόρια που βρίσκονται γύρω απ’ τη λίμνη. Αξίζει να χαλαρώσετε και να αφεθείτε στην αίσθηση αιωνιότητας που εκπέμπει η φύση και το τοπίο. Θα βοηθήσουν και τα αποστάγματα που θα δοκιμάσετε...

Αξίζει να επισκεφθείτε όλες τις λίμνες που απλώνονται γύρω απ’ το κεφαλοχώρι. Θα θυμηθείτε από τα χρόνια του Δημοτικού ότι ο νομός Φλώρινας έχει τις περισσότερες λίμνες στην Ελλάδα!

Το Αμύνταιο, που είναι η πρωτεύουσα της περιοχής, έχει εκτός από ένα φημισμένο στρατόπεδο σ’ ένα ωραίο σημείο της πόλης και πολλούς χώρους εστίασης και διασκέδασης. Αξίζει να επισκεφθείτε και όλες τις λίμνες που απλώνονται γύρω απ’ το κεφαλοχώρι. Θα θυμηθείτε από τα χρόνια του Δημοτικού ότι ο νομός Φλώρινας έχει τις περισσότερες λίμνες στην Ελλάδα! Οι πασίγνωστες Πρέσπες είναι αρκετά χιλιόμετρα μακριά, αλλά αν μείνετε κάποιες μέρες παραπάνω αξίζει να τις επισκεφτείτε.

Η ατμόσφαιρα θα σας εντυπωσιάσει και ίσως να σας θυμίσει εικόνες από τα καρέ του σκηνοθέτη Θεόδωρου Αγγελόπουλου, καθώς είχε χρησιμοποιήσει πολλές φορές την περιοχή για κινηματογραφικά γυρίσματα. Όσοι είστε φανατικοί των ταινιών του θα βρείτε σπίτια, χωριά και τοπία... στην ομίχλη και, με λίγη φαντασία, μπορείτε να γίνετε κι εσείς πρωταγωνιστές σ’ ένα σύντομο τρέιλερ. Όλη η περιοχή είναι η χαρά του Instagramer.

Νυμφαίο

Το Κρασί και η Γαστρονομία στα Καλύτερά τους

Είμαστε σε ΠΟΠ περιοχή, με το Ξινόμαυρο να κυριαρχεί. Η γαστρονομία είναι στα καλύτερά της με τρία σημεία να ξεχωρίζουν: το εστιατόριο του Κοντοσώρου στο Ξινό Νερό, ο Θωμάς στο Σκλήθρο και ο Ναουμίδης στον Άγιο Παντελεήμονα. Γι' αυτό χρειάζεστε τουλάχιστον τρεις μέρες διαμονής στην περιοχή για να πάτε σε όλους.

Κάθε χώρος έχει κάτι διαφορετικό να σας προσφέρει και παντού θα εντυπωσιαστείτε από την τεράστια λίστα κρασιών. Με τοπικά προϊόντα παράγουν πιάτα εξαιρετικής νοστιμιάς - αφήστε να σας προτείνουν εκείνοι ό,τι θεωρούν καλύτερο. Αν είναι μήνες που έχει έξω δροσιά, μην παραλείψετε να δοκιμάσετε σούπες. Είναι τόσο γευστικές όσο πουθενά αλλού.

Οι οινοποιοί είναι αρκετοί, με το Κτήμα Alpha να έχει την πρωτοκαθεδρία, καθώς είναι από μόνο του μια εμπειρία. Ο Άγγελος Ιατρίδης και ο Μάκης Μαυρίδης, μέσα σε δύο δεκαετίες έχουν δημιουργήσει ένα οινοποιείο σημείο αναφοράς για το κρασί στην Ελλάδα. Ο επισκέψιμος χώρος έχει υπέροχη αισθητική, ενώ οι κήποι με αρωματικά φυτά είναι στολίδια, σε συνδυασμό με τους αμπελώνες στοιχισμένους να απλώνονται όπου φτάνει το μάτι. Η λίμνη των Πετρών από τη μία πλευρά είναι πάντα ορατή, ενώ η λίμνη Βεγορίτιδα θα φαίνεται από τον νέο χώρο που θα δημιουργήσουν οι ακούραστοι οραματιστές, σ' έναν λόφο απέναντι από το οινοποιείο.

Ο Χρήστος Μπόσκος στο εστιατόριο Κοντοσώρος

Λίγο μετά το χωριό Άγιος Παντελεήμονας συναντάμε τον Χρήστο Μπόσκο και το οινοποίειο Vegoritis Winery, που εδώ και πολλά χρόνια κάνει εξαιρετική προσπάθεια, τα αποτελέσματα της οποίας βραβεύονται συχνά! Το οινοποιείο του είναι σ' ένα ύψωμα και ο ίδιος έχει πάντα τη διάθεση για προσωπική ξενάγηση.

Στο χωριό Ξινό Νερό θα βρείτε τον Παναγιώτη Δημόπουλο. Εκεί έχει φτιάξει ένα από τα μεγαλύτερα επισκέψιμα οινοποιεία στη Μακεδονία. Μπορεί να υποδεχτεί δεκάδες κόσμο ταυτόχρονα και έχει μια κουλτούρα φροντίδας και φιλοξενίας υποδειγματική.

Φεύγοντας από την περιοχή με κατεύθυνση τη Θεσσαλονίκη, σχεδόν στα όρια του Δήμου, έχει φτιάξει το δικό του όνειρο ένας Ευρωπαίος πολίτης με δύο πατρίδες. Ο Καρανίκας είναι μια κατηγορία από μόνος του. Ο Ολλανδός, όπως τον φωνάζουν, γιατί είναι από πατέρα Ολλανδό και ήρθε στην περιοχή πριν 15 χρόνια, είχε προβλέψει ότι για να ξεχωρίσει θα έπρεπε να κάνει κάτι μοναδικό. Και το πέτυχε. Φτιάχνει αφρώδη οίνο - κάποιοι λένε ότι είναι ο καλύτερος στην Ελλάδα. Μαζί με την Ολλανδέζα, ελληνόφωνη πλέον, γυναίκα του και τα δεκάδες σκυλιά που φιλοξενούν στο ήσυχο και κινηματογραφικό κτήμα τους, έχουν βάλει πολύ μεράκι και κέφι και βγάζουν αφρώδη οίνο εξαιρετικό σε πολλές φιάλες, αλλά και κρασιά - σε λιγότερες φιάλες.

Οι οινοποιοί είναι αρκετοί, με το Κτήμα Alpha να έχει την πρωτοκαθεδρία, καθώς είναι από μόνο του μια εμπειρία. Ο Άγγελος Ιατρίδης και ο Μάκης Μαυρίδης, μέσα σε δύο δεκαετίες έχουν δημιουργήσει ένα οινοποιείο σημείο αναφοράς για το κρασί στην Ελλάδα.

Το Αμύνταιο είναι προορισμός για οικογένειες, για ερωτευμένους, για παρέες. Έχει όσα χρειάζεται κάποιος που ζει σε αστικό περιβάλλον για να ξαναβρεί την πραγματική του φύση. Να συναντηθεί με τον εαυτό του.

Η Annet Hartman στο Κτήμα Καρανίκα

Μέσα στο Κτήμα Alpha

Στην περιοχή έχει αμπέλια κι ο Κυρ Γιάννης, που φτιάχνει ετικέτες με κρασιά από το Αμύνταιο. Ακόμη, υπάρχουν οινοποιοί που αγοράζουν και οινοποιούν εδώ, αλλά η έδρα τους είναι αλλού, όπως το Κτήμα Πιερία Ερατεινή, αλλά και άλλοι μικρότεροι οινοποιοί που δραστηριοποιούνται με λίγες φιάλες ανά κτήμα.

Όταν Αξίζει το Ταξίδι

Για τους Βορειοελλαδίτες, και ειδικά για τους Θεσσαλονικείς, η απόσταση για το Αμύνταιο είναι πλέον περίπου 90 λεπτά, για όσους ξέρουν τη διαδρομή, και κάτι παραπάνω για τους υπόλοιπους. Είναι πρόταση ακόμη και για ημερήσια απόδραση, όμως για το Σαββατοκύριακο είναι ιδανικά. Για τους υπόλοιπους δυνητικούς επισκέπτες από τους όμορους νομούς (Καστοριάς, Κοζάνης, Πέλλας και Ημαθίας) είναι βασικός προορισμός όλα αυτά τα χρόνια.

Από την Αθήνα μπορεί να είναι λίγο πιο μακριά, όμως όσα θα δώσετε σε βενζίνες και διόδια θα τα πάρετε πίσω στα εστιατόρια - όπου θα φάτε υπέροχα και στο ένα τρίτο της τιμής από την Αθήνα.

Το Αμύνταιο είναι προορισμός για οικογένειες, για ερωτευμένους, για παρέες. Έχει όσα χρειάζεται κάποιος που ζει σε αστικό περιβάλλον για να ξαναβρεί την πραγματική του φύση. Να συναντηθεί με τον εαυτό του.

Η λίμνη Ζάζαρη και το χωριό Λιμνοχώρι

Ο Ηλίας Ανθίδης Δημιουργεί την Κάβα της Επόμενης Γενιάς

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Ο Ηλίας Ανθίδης είναι ένας νέος της εποχής του και η σημερινή εποχή χρειάζεται τέτοιους νέους. Σύγχρονος και διαχρονικός, με σεβασμό στο παρελθόν, καθώς αποτελεί την τρίτη γενιά της οικογένειάς του στον χώρο, και με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, απολαμβάνει όσα του προσφέρονται στο σήμερα.

Λατρεύει τη ζωή και τις νοστιμιές της. Δεν επιλέγει μόνο καλά κρασιά, αλλά αναζητά τον παραγωγό, πηγαίνει στα αμπέλια, ζει τη δημιουργία του οίνου και απολαμβάνει το αποτέλεσμα. Γεύεται ό,τι προϊόν προτείνει στα τρία καταστήματα της επιχείρησης, αλλά και στο e-shop, που ολοένα και μεγαλώνει σε κινητικότητα και ζήτηση, λόγω της εποχής. Ακόμη, φτιάχνει υπέροχα καλάθια που όλοι ονειρεύονται να δεχτούν ως δώρα.

Η ζωή του είναι σαν το κρασί, με όλη αυτή τη μαγική διαδρομή, μέχρι να καταλήξει στο ποτήρι. Ξέρει να κάνει φίλους, όπως ο παππούς του, και να δίνει στις προσωπικές σχέσεις την αξία που κάνει τον χρόνο να διαστέλλεται.

Μια διαδρομή 75 ετων στον χώρο του κρασιού. Πόσο συναρπαστικό είναι το παρελθόν να σε οδηγεί στο μέλλον;

Είναι πολύ συναρπαστικό καταρχήν το ότι υπάρχουμε στον χώρο από το 1945, αν σκεφτεί κανείς τι έχει περάσει η χώρα μας από τότε. Και είναι μια πολύ μεγάλη ευθύνη να καταφέρνουμε να διατηρούμε την κληρονομία αυτή στο προσκήνιο.

Θα σας πω μόνο ότι ο παππούς μου ο Ηλίας ήταν ο πρώτος εισαγωγέας του Johnnie Walker και του Grand Marnier στην Ελλάδα και τα πουλούσε σε πάγκους έξω από την Σοφοκλέους. Ο πατέρας μου στη συνέχεια ήταν από τους πρώτους που ασχολήθηκαν με το εμφιαλωμένο κρασί την περίοδο του ’80, που το χύμα ήταν σε κάθε σπίτι και ταβέρνα.

Στα τέλη του ’90 ασχοληθήκαμε με τα καλαθιά και το επιχειρηματικό δώρο. Στις αρχές του 2000 κάναμε την κάβα στο Μαρούσι, ένα κατάστημα υψηλής αισθητικής πρότυπο για εκείνη την εποχή, με ξεχωριστό όροφο/κελάρι για τα κρασιά. Στο τέλος του 2000 δημιουργήσαμε από τα πρώτα τότε e-shop κρασιού και ποτού. Εγκαταστήσαμε στο κελάρι dispenser και δοκίμαζε ο πελάτης τις προτάσεις που είχαμε κάθε εβδομάδα. Κάναμε και τότε πολλές εισαγωγές κρασιών και ποτών από όλο τον κόσμο - ενδεικτικά, οίκους του εξωτερικού όπως ο Montes από τη Χιλή και το Cloudy Bay από τη Νέα Ζηλανδία.

Σήμερα εμφιαλώνουμε κρασιά με δικά μας brands, αλλά και ετικέτες Ελλήνων παραγωγών που τις έχουμε κατά αποκλειστικότητα. Εμφιαλώνουν μεγάλα αποστακτήρια της Σκωτίας βαρέλια ουίσκι μόνο για εμάς. Επιπλέον, εισάγουμε μεγάλο ποσοστό των καλαθιών, συσκευασιών και κορδελών που χρησιμοποιούμε στα δώρα.

Το μέλλον το σχεδιάζουμε ακόμη πιο “ζωηρό”, με νέα καταστήματα στην Αττική και τις Κυκλάδες που θα είναι και wine bars ταυτόχρονα, τελευταίας τεχνολογίας διαδραστικό e-shop και deli corners στα καταστήματά μας.

Έχετε τρία καταστήματα σε Κολωνάκι, Γλυφάδα και Μαρούσι. Υπάρχουν διαφορές στο καταναλωτικό κοινό; Πώς είναι η κάθε περιοχή, ειδικά στην αγορά κρασιών;

Οι διαφορές είναι μεγάλες. Για κάθε κατάστημά μας στηνόμαστε διαφορετικά. Τι εννοώ; Σε όλα μας τα καταστήματα η ραχοκοκαλιά είναι η ίδια, δηλαδή έχουμε από όλες σχεδόν τις οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου αντιπροσωπευτικά κρασιά. Όμως, οι επιλογές από κάποιες απ’ αυτές είναι, σ’ ένα κατάστημα από μία ετικέτα και σε άλλο από τέσσερις και πέντε. Κι αυτό έχει να κάνει με το κοινό.

Το κατάστημά μας στο Κολωνάκι έχει κατά 70% σταθερή πελατεία και είναι κατά βάση κάτοικοι της περιοχής άνω των 60 ετών, οι οποίοι δεν αλλάζουν εύκολα συνήθειες και προτιμούν τα «κλασικά» και επώνυμα κρασιά. Έχει όμως και πολλούς τουρίστες, οι οποίοι προτιμούν ελληνικά κρασιά και αποστάγματα.

Το κατάστημά μας στη Γλυφάδα, εκτός από τη σταθερή πελατεία, έχει και πολλούς περαστικούς, οι οποίοι μένουν κατά βάση στα νότια προάστια. Αυτοί προτιμούν τα επώνυμα κρασιά και κρασιά που είναι στο trend της εποχής. Δεν είναι τυχαίο που το λέμε εσωτερικά «ροζ» μαγαζί, όχι λόγω των γυναικών, αλλά γιατί στα 10 πρώτα κρασιά σε πωλήσεις είναι τα 6 ροζέ.

Ο παππούς μου ο Ηλίας ήταν ο πρώτος εισαγωγέας του Johnnie Walker και του Grand Marnier στην Ελλάδα και τα πουλούσε σε πάγκους έξω από την Σοφοκλέους. Ο πατέρας μου στη συνέχεια ήταν από τους πρώτους που ασχολήθηκαν με το εμφιαλωμένο κρασί την περίοδο του ’80.

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μεγάλη άνθηση του κρασιού και δη του ελληνικού. Είναι από τα λίγα πράγματα στα οποία «βοήθησε» η οικονομική κρίση, γιατί άλλαξε ριζικά τις συνήθειες διασκέδασης του κόσμου.

Το κατάστημά μας στο Μαρούσι, που είναι και το μεγαλύτερο, έχει μεγαλύτερη ποικιλία από τα άλλα, έχει ένα κοινό που είναι κατά 40% σταθερό και το υπόλοιπο περαστικοί που είτε εργάζονται στην περιοχή, είτε πάνε κάποια επίσκεψη στα βόρεια προάστια. Εκεί μπορεί να μας ζητήσουν από τα πιο κλασικά, έως τα πιο σπάνια και «ψαγμένα». Γι’ αυτό και εκεί είμαστε όσο πιο ενημερωμένοι γίνεται, όχι μόνο σε οίνους, αλλά και σε αξεσουάρ για την καλύτερη απόλαυσή τους.

Πώς βλέπετε τη σχέση σας με το κρασί και τους οινοποιούς την τελευταία δεκαετία που παρατηρείται μια μεγάλη άνθηση του χώρου;

Είναι αλήθεια ότι τα τελευταία χρόνια υπάρχει μεγάλη άνθηση του κρασιού και δη του ελληνικού. Είναι από τα λίγα πράγματα στα οποία «βοήθησε» η οικονομική κρίση, γιατί άλλαξε ριζικά τις συνήθειες διασκέδασης του κόσμου που παλαιότερα ήταν οι πίστες και τα club, με κατανάλωση κατά βάση αλκοολούχων ποτών. Γεννήθηκαν τα wine bars, όπου μπορούσε ο κόσμος να βγει και να πιει 1-2 ποτήρια κρασί συνοδεία κάποιου μικρού εδέσματος και να πληρώσει λιγότερα από ό,τι παλαιότερα.

Επίσης, ο κόσμος άρχισε να εκτιμά τις προσπάθειες των Ελλήνων παραγωγών για ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί - μέχρι το πρόσφατο παρελθόν έπινε αρκετό εισαγόμενο γιατί τα θεωρούσε καλύτερα. Σ’ αυτό συνέβαλαν και οι μειώσεις των τιμών, χωρίς καμία έκπτωση στην ποιότητα των προϊόντων. Αναγνωρίζεται παγκοσμίως η σχέση ποιότητας/τιμής των λευκών και ροζέ κρασιών μας. Επιπλέον, έχουν δημιουργηθεί πολλά «μικρά» οινοποιεία σ’ όλη την Ελλάδα, με εξαιρετικά επιτυχημένες προσπάθειες ανάδειξης των τοπικών ποικιλιών και διαφορές προσαρμοστικότητας των διεθνών ποικιλιών ανά περιοχή.

Τη δεκαετία του 2000, οι ελληνικές με τις εισαγόμενες ετικέτες στις κάβες μας ήταν σε μια ποσόστωση 50/50, ενώ την τελευταία δεκαετία είμαστε στο 70/30, με τάση αυξητική κάθε χρόνο. Σ’ αυτό συμβάλλουν όλα τα παραπάνω, καθώς όμως και η προ-

σπάθειά μας να ανακαλύπτουν οι πελάτες μας τον οινοπαραγωγικό πλούτο της χώρας, που δεν έχει να ζηλέψει πολλά από τις μεγάλες «κρασοχώρες» του κόσμου, όπως η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία και η Αυστραλία.

Η κάβα έχει, εκτός από μια τεράστια ποικιλία με κρασιά, και άλλα προϊόντα. Πείτε μας γι’ αυτά.

Πριν περίπου 12 χρόνια, σ’ ένα αφιέρωμα που είχαν κάνει για εμάς κάποιοι δημοσιογράφοι, μας είχαν χρεώσει την εξής ατάκα: «Εάν δεν το βρεις στον Ανθίδη, δεν θα το βρεις πουθενά». Αυτό μας δημιούργησε μια τεράστια ευθύνη και οδήγησε σε μια αδιάκοπη προσπάθεια να ανταποκρινόμαστε σ’ αυτήν.

Στόχος μας είναι να έχουμε μια αντιπροσωπευτική ποικιλία για κάθε τύπο προϊόντος που υπάρχει. Ενδεικτικά, σας αναφέρω ότι έχουμε περισσότερες από 40 ετικέτες σε ρούμι, περισσότερες από 50 ετικέτες τζιν και βεβαίως στο ουίσκι, όπου παραπάνω από 300 ετικέτες κοσμούν τα ράφια μας. Συλλεκτικές εμφιαλώσεις των μεγάλων αποστακτηρίων, αποκλειστικές εισαγωγές και επιλογές απ’ όλο τον κόσμο.

Επιπλέον, ειδικά για την περίοδο των γιορτών, έχουμε μια μεγάλη γκάμα από προϊόντα deli, όπως τυριά, αλλαντικά, καπνιστό σολωμό, πατέ φουα γκρα, συσκευασμένα από τους καλύτερους οίκους του κόσμου, για να τα απολαύσει κανείς στο σπίτι του ή να τα στείλει συνοδευτικό στα καλάθια δώρων.

Αξιοσημείωτες είναι επίσης και οι επιλογές που έχουμε για συσκευασίες δώρου. Από καλάθια κλασικά ψάθινα, δίσκους ξύλινους και δερμάτινους, μέχρι καναπέ και προσόψεις παλαιών αυτοκινήτων, που διαμορφώνουμε ειδικά για όποιον επιθυμεί να στείλει ένα δώρο αξέχαστο.

Πόσο κοντά είναι η γαστρονομία με το κρασί;

Η γαστρονομία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το κρασί. Το κρασί γεννήθηκε για να συνοδεύει το φαγητό μας. Και υπάρχει πολύ μεγάλη φιλοσοφία πίσω από τον σωστό συνδυασμό φαγητού και κρασιού. Υπάρχει και επάγγελμα που ασχολείται κατά βάση μ' αυτό και είναι η οινοχοΐα.

Οι οινοχόοι συνεργάζονται στενά με τους σεφ και δοκιμάζουν τα πιάτα πρώτοι για να μπορέσουν να βρουν τον ιδανικό συνδυασμό που θα απογειώσει την απόλαυση του φαγητού. Δοκιμάστε φουα γκρα με λευκό γλυκό κρασί από την περιοχή του Sauternes της Γαλλίας και δεν θα το ξεχάσετε ποτέ.

Ποια ποικιλία κρασιού ξεχωρίζετε και γιατί;

Δυστυχώς, δεν έχω μόνο μία! Αλλά αν θα έπρεπε να επιλέξω, θα τις χώριζα σε λευκή και ερυθρή αγαπημένη.

Σε λευκή, η αγαπημένη μου με διαφορά είναι το Riesling. Μια ποικιλία από την οποία μπορείς να βρεις κρασιά ήσυχα ή αφρώδη, ξηρά, ημίξηρα ή γλυκά για όλα τα γούστα και τα βαλάντια. Μια γεύση που δεν βρίσκεις σε κανένα άλλο σταφύλι. Riesling παράγεται σε πολλά μέρη κόσμου, αλλά ξεχωρίζω τα γερμανικά και τα νεοζηλανδέζικα.

Σε ερυθρή αγαπημένη είναι το Syrah ή Shiraz, μια ποικιλία που βγάζει ξηρά και γλυκά κρασιά. Χαρακτηριστικό της είναι ο πιπεράτος χαρακτήρας και το πλούσιο σώμα. Ξεχωρίζω τα κρασιά του Ροδανού της Γαλλίας και της Αυστραλίας.

Τι σχέδια έχετε για το μέλλον, ειδικά για τον εορτασμό των 75 ετών;

Έμελε το 2020, μια πολύ ιδιαίτερη χρονιά για όλους, να μας βρει να εορτάζουμε τα 75 μας χρόνια. Είχαμε σχεδιάσει εκδηλώσεις και γευσιγνωσίες όλο τον χρόνο και θα κορυφωνόταν τον Δεκέμβριο με ένα μεγάλο πάρτι στο κατάστημά μας στο Μαρούσι, που έκλεισε κι αυτό τα 15 χρόνια λειτουργίας του.

Για τα φετινά μας γενέθλια έχουμε ετοιμάσει, σε συνεργασία με το οινοποιείο του Αρτέμη Καραμολέγκου, ένα λευκό κρασί από τη Σαντορίνη και την ποικιλία Ασύρτικο εσοδείας 2018 από την καλύτερη περιοχή του νησιού, και ένα ερυθρό κρασί σε συνεργασία με το Κτήμα Κατσαρού από τα Κρανιά Ολύμπου και την ποικιλία Cabernet Sauvignon εσοδείας 2010, σε μια μοναδική εμφιάλωση εξαιρετικής ποιότητας του Ευριπίδη Κατσαρού.

Επιπλέον, το πρώτο παλαιωμένο τσίπουρο 77 μηνών από τον Θάνο Καραθάνο, που εμφιαλώνεται όπως «βγει» από το βαρέλι στους 50,4% αλκοολικούς βαθμούς. Και τέλος, σε συνεργασία με τον ανεξάρτητο εμφιαλωτή της Σκωτίας The Single Cask, ένα βαρέλι από το αποστακτήριο Ledaig 10 ετών, εμφιαλωμένο στους 57,9% αλκοολικούς βαθμούς.

Αφιέρωμα: Ο Αφρώδης Οίνος Από την Αρχή

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ
& ΦΑΝΗ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

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.

Πώς Ανοίγουμε Σωστά και με Ασφάλεια μία Φιάλη Σαμπάνιας

Μ΄αυτά και μ' αυτά, αρχίσαμε ήδη να μετράμε τις εβδομάδες που απομένουν για τα Χριστούγεννα, τα οποία έτσι όπως δείχνουν τα γεγονότα των ημερών είναι πολύ πιθανό, σχεδόν βέβαιο, πως θα τα ζήσουμε με διαφορετικό τρόπο, πολύ πιο μοναχικό.

Αυτές τις μέρες όμως για κάποιο λόγο θυμήθηκα, και ίσως λίγο να αναπόλησα, τα οικογενειακά γλέντια ενός μακρινού παρελθόντος, μιας εντελώς άλλης εποχής, όπου, όταν πια το κέφι έπαιρνε φωτιά, ο οικοδεσπότης εμφάνιζε και μια σαμπάνια, την οποία είχε καλά κρυμμένη σε κάποιο ντουλάπι της κουζίνας του.

Την άνοιγε με χαρακτηριστική βιασύνη και ένταση στις κινήσεις, ώστε να δώσει με αυτόν τον τρόπο έμφαση στη στιγμή. Τελικά, ακουγόταν ένα δυνατό "μπαμ" κι ο φελλός εκτοξευόταν ανεξέλεγκτα στο σαλόνι, με τους προσκεκλημένους πανικόβλητους να ψάχνουν πού κατέληξε.

Τι αστεία στιγμή -όταν βέβαια την παρατηρείς από την ασφάλεια μιας κάποια απόστασης- αλλά παράλληλα πόσο επικίνδυνη. Βλέπετε, είναι αμέτρητες οι καταγραφές τραυματισμών παγκοσμίως, ακόμα και θανάτων, που οφείλονται σε φελλούς σαμπάνιας κατά τη διαδικασία αφαίρεσής τους.

Τα φετινά Χριστούγεννα υποψιάζομαι ότι δεν θα χαρακτηριστούν από σαμπάνιες που θα ρέουν, ωστόσο, με την αφορμή της ανάμνησης αυτής, σκέφτηκα ότι δεν είναι ποτέ κακή στιγμή να μάθουμε πώς να ανοίγουμε αφρώδεις οίνους εύκολα και πάνω απ' όλα με ασφάλεια, ώστε να χαιρόμαστε στο έπακρο μια χαρούμενη περίσταση, χωρίς απρόοπτες και δυσάρεστες εξελίξεις.

Ένα μπουκάλι αφρώδους οίνου και ειδικότερα μια σαμπάνια που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο, όπου η δεύτερη ζύμωση πραγματοποιείται μέσα στη φιάλη όσο αυτή είναι σφραγισμένη, δημιουργεί πολύ μεγάλη εσωτερική πίεση, η οποία μπορεί να ωθήσει τον φελλό ξαφνικά προς τα έξω με ταχύτητα που φτάνει ακόμα και τα 60 χιλιόμετρα την ώρα!

Για να μειώσουμε λοιπόν την πίεση αυτή, χρειάζεται οπωσδήποτε να έχουμε δροσίσει αρκετά το κρασί (κατά 6-8 βαθμούς) πριν το σερβίρουμε, και στη συνέχεια να ακολουθήσουμε κάποια συγκεκριμένα βήματα για το άνοιγμα της φιάλης. Είναι αυτονόητο πως σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να κουνήσουμε πάνω κάτω το μπουκάλι πριν το ανοίξουμε!

Αν θέλετε να εξασκηθείτε μέχρι τις γιορτές, πρακτικά αλλά και γευστικά, προμηθευτείτε μία από τις πιο απολαυστικές σαμπάνιες στον πλανήτη, μια Louis Roederer Champagne.

Ο Louis Roederer είναι ένας μυθικός οίκος της Καμπανίας με έδρα το Ρεϊμς, ο οποίος λειτουργεί από το 1776 κι έχει στην κατοχή του 2.000 ιδιόκτητα στρέμματα αμπελώνων στην περιοχή αυτή. Παραμένει ακόμα και σήμερα ένας από τους μοναδικούς οικογενειακούς και ανεξάρτητους οίκους στην περιοχή, ενώ κάθε χρόνο πάνω από 3,5 εκατομμύρια φιάλες σαμπάνιας Louis Roederer αποστέλλονται σε περισσότερες από 100 χώρες.

Βαδίζοντας παράλληλα με τη φύση, ο οίκος Louis Roederer δημιουργεί ίσως την πιο φίνα Non-Vintage, αλλά και μερικές από τις συγκλονιστικότερες Vintage και Vintage Rosé σαμπάνιες που έχει γευτεί η ανθρωπότητα, όμως συνεχίζει να είναι γνωστός στον πλανήτη για τα ελάχιστα μπουκάλια που κυκλοφορούν κάθε χρόνο από ένα μοναδικό προϊόν, την Cristal!

- Αρχικά, αφαιρούμε το καψύλιο, το οποίο είναι το ειδικό προστατευτικό που αγκαλιάζει το στόμιο του μπουκαλιού.

- Στη συνέχεια αρχίζουμε να χαλαρώνουμε το σύρμα που κρατά σφιχτά τον φελλό για να μη φύγει προς τα έξω, και παράλληλα τοποθετούμε αμέσως τον αντίχειρά μας στο πάνω μέρος του φελλού, ώστε να αποφύγουμε την ξαφνική απομάκρυνσή του.

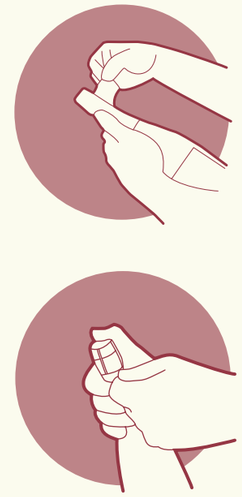
- Κρατάμε τη φιάλη με ελαφριά κλίση, με τον φελλό να στοχεύει κάποιο ουδέτερο σημείο, μακριά από τους συνδαιτυμόνες μας.

- Με σταθερό το ένα μας χέρι πάνω στον φελλό, τοποθετούμε το άλλο μας χέρι στη βάση του μπουκαλιού και προσπαθούμε με ντελικάτες κινήσεις να περιστρέψουμε την φιάλη και όχι τον φελλό.

- Σιγά σιγά θα νιώσουμε την πίεση που βρίσκεται μέσα στο μπουκάλι να σπρώχνει τον φελλό προς τα έξω. Θα κρατήσουμε ελαφριά αντίσταση ώστε μόνο με ένα απαλό "πφφφφ" και φυσικά, χωρίς απώλεια κρασιού, να επιτύχουμε το άνοιγμα του αφρώδους οίνου μας με απόλυτη ασφάλεια, αλλά και ευχαρίστηση.

- Τώρα είμαστε έτοιμοι να σερβίρουμε, να απολαύσουμε την εμπειρία που μας προσφέρει ένα ποτήρι σαμπάνιας και να γιορτάσουμε.

Μπορείτε να δείτε τα βήματα και μέσα από το αντίστοιχο βίντεο που έχω ετοιμάσει στο κανάλι μου στο YouTube @chicwine!



Αφρώδες Κρασί: Το Πιο Σέξι Amuse Bouche για τις Γιορτές

ΤΗΣ ΦΑΝΗΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Σαγηνευτικά, ευγενικά, φινετσάτα, χαρούμενα. Τα αφρώδη κρασιά κατακλύζουν τα γιορτινά τραπέζια μας με ενθουσιασμό. Όλα γύρω είναι χαρμόσυνα και το άνοιγμα του φελλού, πράξη τελετουργική. Υπάρχουν οι ενθουσιώδεις, που αδημονούν για ένα κροτερό «πάφ», αλλά και οι διακριτικοί, των σοβαρών εστιατορίων, που λένε πως το άνοιγμα ενός αφρώδους, πρέπει να ακούγεται σαν τον απαλό αναστεναγμό μιας γυναίκας.

Από την περίφημη σαμπάνια, τη γκράντε αριστοκράτισσα εκ Γαλλίας, με τα εμαγιέ και τα κρυστάλλινά της, μέχρι τα τσαχπίνικα παιχνιδιάρικα αφρώδη από τις μεσόγειες χώρες και τον γαλάζιο ουρανό τους, τον Νέο Κόσμο με τα υπέρλαμπρα σαλόνια και τα καταγώγια της τζαζ, η λίστα είναι μεγάλη όμως ένα είναι σίγουρο. Το αφρώδες κρασί είναι το πιο σέξι amuse bouche για τις γιορτές!

Χρυσαφένιες φυσαλίδες, τραγανές και δροσερές, πάντα πικάντικες και γαργαλιστικές. Φλερτάρουν ξεδιάντροπα με τον ουρανίσκο. Στη μύτη, από αρώματα ζεστού ψωμιού και ξηρών καρπών, ανθισμένων γελαστών κήπων, ντροπαλής βιολέτας και παιδικής αθωότητας. Ήχους που άλλοτε κάνουν τσινγκ με φόντο τα γέλια και επιφωνήματα και άλλοτε παφλ, σαν μικρά κυματάκια με μακριές, αργόσυρτες νότες του Miles Davis, στην αίθουσα με τα φωτάκια. Και η αίσθηση... να πιάνεις με την γλώσσα σου νιφάδες χιονιού κυρίες και κύριοι. Ακριβώς αυτή η αίσθηση! Μπουρμπουλήθρες και ζωτικό διοξείδιο!

Λίγη Ιστορία

Τα πρώτα δείγματα γραφής, ή οινοποίησης, βρίσκονται στη Γαλλία. Στην Καμπανία είπατε; Σχεδόν, αλλά όχι. Όχι ακόμη. Το πρώτο αφρώδες, σύμφωνα με τις αναφορές, παρήχθη τον 16ο αιώνα στην περιοχή του Λανγκντόκ. Λεγόταν Blanquette de Limoux (που παράγεται μέχρι και σήμερα) και το παρήγαγε το αβαείο Βενεδικτίνων Saint Hilaire.

Μερικούς αιώνες αργότερα, ένα άλλο αβαείο Βενεδικτίνων, στον βορρά της Γαλλίας πια, ένας μοναχός, ο Dom Pierre Pérignon (1639-1715), υπεύθυνος για την κάβα του Αβαείου του Saint-Pierre d'Hautvillers (στην Καμπανία, oui!), αφοσιώθηκε στην παρατήρηση και παραγωγή φυσαλίδων στο κρασί.

Στις μικρές φυσαλίδες που αναδύονταν και έδιναν ένα πολύ ενδιαφέρον και μοναδικό προϊόν γεννήθηκε το πρώτο επίσημο αφρώδες. Εμπορικά δηλαδή. Μόνο που ο Βενεδικτίνος μοναχός δεν πρόλαβε, δυστυχώς, να δει την εμπορική επιτυχία των πειραμάτων του. Ο οίκος Moët & Chandon, εν τούτοις, του αφιέρωσε τη ναυαρχίδα του, την πασίγνωστη πια φιάλη Dom Pérignon.

Όλα τα υπόλοιπα, είναι ιστορία. Η περιοχή είχε ανέκαθεν ισχυρούς δεσμούς με τους μονάρχες βασιλείς και η παραγωγή της προοριζόταν αποκλειστικά για τα κελάρια των ευγενών. Όχι κι άσχημα για διαφήμιση. Οι νίκες, οι γιορτές, τα κοσμικά τότε πάρτι, προσκαλούσαν σταθερά τη χαριτωμένη σαμπάνια στο τραπέζι τους. Και αργότερα. Όταν με τη γαλλική επανάσταση η σαμπάνια άλλαξε χέρια και υιοθετήθηκε από τους επαναστάτες ως το ποτό της νίκης.

Το πρώτο αφρώδες, σύμφωνα με τις αναφορές, παρήχθη τον 16ο αιώνα στην περιοχή του Λανγκντόκ. Λεγόταν Blanquette de Limoux και το παρήγαγε το αβαείο Βενεδικτίνων Saint Hilaire.

Η έλευση των mixologists, τα κρασιά μέσα σε κοκτέιλ, τα ωραία cozy wine bars και η αγάπη για τα spritz έδωσαν ένα γερό φιλί της ζωής στα αφρώδη που δεν λέγονται σαμπάνια.

Ερωτευτείτε τα Αφρώδη

Σήμερα; Δεν λείπει ποτέ μα ποτέ από τα μεγάλα σημαντικά δείπνα και τις επίσημες περιστάσεις.

Τι γίνεται όμως με τα υπόλοιπα αφρώδη; Είναι καταδικασμένα άραγε να ζουν στη σκιά της μεγάλης κυρίας; Ασφαλώς και όχι! Αν μιλούσαμε για τον 18ο αιώνα θα σας έλεγα μπορεί. Και πάλι μπορεί, γιατί τα ιταλικά και τα ισπανικά αφρώδη ήταν ήδη καθ' οδόν από τότε.

Η νέα μόδα, όμως, είναι τα προσβάσιμα νόστιμα κρασιά, τα γουστόζικα μ' ένα twist. Η έλευση των mixologists, τα κρασιά μέσα σε κοκτέιλ, τα ωραία cozy wine bars και η αγάπη για τα spritz έδωσαν, λοιπόν, ένα γερό φιλί της ζωής στα αφρώδη που δεν λέγονται σαμπάνια.

Έτσι, παραμονές γιορτής, φίλε αναγνώστη, επίτρεψέ μου να σου προτείνω με θέρμη να βάλεις ένα και δύο αφρώδη κρασιά στο ψυγείο σου και να καλέσεις μερικούς φίλους.

Ορίστε και πέντε λόγοι για να το κάνεις:

1. Πρώτον, ο χρυσός κανόνας. Ένα καλό αφρώδες κρασί είναι δέκα φορές καλύτερο από μια κακή σαμπάνια.

2. Με πολύ προσβάσιμη τιμή, φθηνότερα κι από ένα ακριβό λευκό κρασί, μπορείς να βρεις εξαιρετικά αφρώδη.

3. Τα κακά αφρώδη είναι υπό εξαφάνιση. Ο ανταγωνισμός τα κάνει όλο και καλύτερα. Μόνο προσοχή στις μεγάλες μάρκες κονσέρβα.

4. Στήριξε ελληνικά! Μάλιστα, το καλό με τα ελληνικά, πέραν της εξαιρετικής ποιότητας, είναι ότι το κάθε ένα είναι τελείως διαφορετικό από το ανταγωνιστικό του. Ποικιλίες, χρώμα, σάκχαρα, όλα παίζουν και σε πολύ καλές τιμές.

5. Πιείτε ένα ελληνικό αφρώδες αν θέλετε να ερωτευτείτε, να αγαπήσετε και να σας αγαπούν!

Σαμπάνια: Επιστράτευση Φυσαλίδων σε Δύσκολους Καιρούς

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Η σαμπάνια επιστρατεύει τις φυσαλίδες της και μαζί με τους υπόλοιπους αφρώδεις οίνους συγκεντρώνονται στο Warehouse CO2 για να μας επανασυστηθούν και να μας δείξουν πώς μπορούν, μέσα από απολαυστικούς συνδυασμούς, να πρωταγωνιστούν καθημερινά στο σπίτι μας, ακόμα και στους δύσκολους καιρούς που περνάμε.

Δύο Μέθοδοι, Δύο Κατηγορίες

Τα αφρώδη κρασιά χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες, ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής τους, τον τρόπο δηλαδή που μέσα από την αλκοολική ζύμωση δημιουργούνται φυσαλίδες σε ένα ξηρό κρασί που έχει χρησιμοποιηθεί ως βάση.

Στην πρώτη κατηγορία, η ζύμωση γίνεται σε δεξαμενή (μέθοδος της δεξαμενής ή αλλιώς "Méthode Charmat") και έχει ως αποτέλεσμα φρέσκα σε στιλ αφρώδη κρασιά, με φρουτένια αρώματα και γεύσεις που θυμίζουν ελαφριά ξηρά. Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα της μεθόδου είναι το σχετικά χαμηλό κόστος παραγωγής. Παραδείγματα είναι το Prosecco και το Asti από την Ιταλία, αλλά και τα περισσότερα αφρώδη κρασιά που καταναλώνονται στον κόσμο.

Στη δεύτερη κατηγορία η ζύμωση γίνεται στη φιάλη. Με τις μεθόδους αυτές το κόστος παραγωγής είναι υψηλότερο, αφού απαιτείται περισσότερη εργασία. Εδώ ανήκει η παραδοσιακή μέθοδος που χρησιμοποιείται για να παραχθεί η σαμπάνια ("Méthode Champenoise"), με τα μεθυστικά αρώματα του μπισκότου και του φρεσκοψημένου ψωμιού, αλλά και τις φίνες φυσαλίδες που διαρκούν ώρες στο ποτήρι μας.

Η Σημασία της Γεωγραφικής Προέλευσης ή "Δεν Είναι Όλα Σαμπάνια"

Τον όρο "σαμπάνια" τον χρησιμοποιούμε συχνά λανθασμένα για να υποδηλώσουμε τον αφρώδη οίνο, αλλά champagne μπορεί να χαρακτηριστεί μόνο το αφρώδες κρασί που παράγεται στην Καμπανία της βορειοανατολικής Γαλλίας.

Μ' αυτή τη μέθοδο, όμως, παρασκευάζονται κι άλλοι αντίστοιχης ποιότητας αφρώδεις οίνοι ανά τον κόσμο, που μπορούμε να βρούμε σε χαμηλότερες τιμές, όπως για παράδειγμα το γαλλικό Crémant, η ισπανική Cava αλλά και το Cap Classique από τη Νότια Αφρική.

Champagne μπορεί να χαρακτηριστεί μόνο το αφρώδες κρασί που παράγεται στην Καμπανία της βορειοανατολικής Γαλλίας.

Η Σαμπάνια Έχει Θέση Μόνο σε Ειδικές Περιστάσεις;

Ένας αφρώδης οίνος και ειδικότερα μια σαμπάνια είναι συνήθως άρρηκτα συνδεδεμένοι στο μυαλό μας με γιορτινές στιγμές, γεγονός που μας αποτρέπει πολλές φορές από το να επιλέγουμε αυτό το είδος κρασιού σε πιο απλές περιστάσεις, ακόμα και για μια καθημερινή στιγμή στο σπίτι.

Μέσα από ένα διαδραστικό παιχνίδι γεύσεων που είχα τη χαρά να απολαύσω λίγες μέρες πριν την αναστολή λειτουργίας της εστίασης, στο Warehouse CO2 στην οδό Υπερείδου 1 στο Σύνταγμα, εξερευνήσαμε μαζί με την ομάδα του Warehouse Project συνδυαστικά μονοπάτια αφρωδών οίνων και απλών πιάτων με εξαιρετικές πρώτες ύλες.

Ξεκινήσαμε με ελληνικούς αφρώδεις οίνους και πιο ήπια γευστικά εδέσματα. Μέσα από μια σταδιακή κορύφωση στις αρωματικές εντάσεις, αλλά και την υφή του αφρισμού, καταλήξαμε στις λατρεμένες σαμπάνιες, συμπεραίνοντας τελικά πως ένα κρασί με φυσαλίδες μπορεί άνετα να συνοδεύει το φαγητό μας και να μας χαρίζει στιγμές φινετσάτης απόλαυσης στην καθημερινότητά μας.

Warehouse Project

Μια εταιρία που διευρύνεται αδιάκοπα ακόμα και μέσα στην καρδιά του κορωνοϊού. Η ατρόμητη ομάδα του Warehouse Project απαρτίζεται από 4 ταλαντούχους ανθρώπους, ο καθένας στο είδος του, που αλληλοσυμπληρώνονται για χάρη των κοινών τους στόχων. Ο Γιώργος Κανόπουλος "The Wine Expert", ο Γιώργος Λουκάς "The Coffee Expert", ο Αναστάσης Ιωάννου "The Bar Expert" και ο Βασίλης Γεωργερής "The Food Expert".

Η ιδέα του Warehouse ξεπετάχτηκε ένα απόγευμα, σ' ένα μικρό καφέ στο κέντρο της Αθήνας. Ξεκίνησε να υλοποιείται από έναν μικρό χώρο στον οποίο σέρβιραν καλό καφέ, κρασί, κρύα πιάτα, αλλά δεν χωρούσε πια όλες μας τις ιδέες τους! Έτσι, μετά από πολύ προσπάθεια, δημιουργήθηκε το Warehouse στη γωνία Μαυρομιχάλη και Βαλτετσίου.

Το Warehouse είναι γνωστό για την αγάπη που έχει:

- στον ποιοτικό καφέ, από τα καλύτερα χαρμάνια της Λατινικής Αμερικής, της Αφρικής και του υπόλοιπου κόσμου, ψημένα στο ιδανικό προφίλ,
- στο κρασί, με 140 ετικέτες από τον ελληνικό και ξένο αμπελώνα δοκιμασμένες μία προς μία,
- στο καλό φαγητό με προσεγμένες γεύσεις, διαλεγμένες με επιμονή στην ποιότητα, την φρεσκάδα και την προέλευση της πρώτης ύλης, και τέλος
- στα cocktails και τις premium επιλογές αποσταγμάτων για τους πιο απαιτητικούς.

Το 2017 άνοιξε και το Warehouse CO2 που βρίσκεται στην Υπερείδου 1 στο Σύνταγμα και αγαπά πολύ τις φυσαλίδες! Εκεί μπορεί να ανακαλύψει κανείς μαγικά αφρώδη κρασιά απ' όλο τον κόσμο, specialty καφέ από τη Wisecup, delicatessen προϊόντα, aperitivo cocktails και επιλογές από συνοδευτικά μικρά πιάτα. Επόμενο βήμα της ομάδας αποτέλεσε το Warehouse Edge, δίπλα στο Πολιτιστικό Πάρκο του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος.

Οι νέες ιδέες και τα σχέδια της ομάδας του Warehouse Project δεν σταματούν εδώ, αφού μόλις λειτούργησαν το e-shop τους με διάφορα είδη έκπληξη, ενώ η εκκίνηση ενός καινούριου Warehouse με τεράστια κάβα η οποία θα έχει ένα twist στα γλυκά και τα ενισχυμένα κρασιά είναι θέμα χρόνου!

Food and Sparkling Wine Tasting

Ο κατάλογος του μενού του Warehouse CO2 έχει στηθεί ώστε να πηγαίνουν οι γεύσεις του απόλυτα με αφρώδη κρασιά, γι' αυτό οι επιλογές είναι συγκεκριμένες, με πολύ φρέσκες και ποιοτικές πρώτες ύλες, χωρίς μεγάλη επεξεργασία. Πρόκειται για εύκολες συνταγές, που μπορούμε άνετα να απολαύσουμε αυτές τις μέρες και από τη ζεστασιά του σπιτιού μας.

Οι βασικές αρχές του pairing ξεκινούν από την παρατήρηση των χρωμάτων ενός πιάτου που θα πρέπει να συμβαδίζουν μ' εκείνα του κρασιού που θα επιλέξουμε για να το συνοδεύσει. Επίσης, στεκόμαστε στην ένταση των αρωμάτων, αλλά και τη φρεσκάδα τους, καθώς όσο πιο φρέσκα είναι τα αρώματα, τόσο πιο νεαρό και παιχνιδιάρικο χρειάζεται να είναι και το κρασί.

Ένα ακόμα αξιοσημείωτο χαρακτηριστικό που πρέπει πάντα να ισορροπεί είναι η οξύτητα. Αν υπερισχύει η οξύτητα του πιάτου μας, τότε το κρασί θα μας φανεί πλαδαρό. Τέλος, η γλυκύτητα είναι σημαντικό κομμάτι ενός συνδυασμού. Μια πολύ αλμυρή συνταγή χρειάζεται ένα κρασί με υπολοιπόμενα σάκχαρα για να τη μετριάσει. Αντίθετα, ένα επιδόρπιο σίγουρα θέλει κι ένα γλυκό κρασί να του κάνει παρέα.

Ελλάδα: Αφρώδες απ' τον Τόπο Σου

Petillant Naturel 2018, Vassaltis

Περιοχή: Σαντορίνη
Ποικιλίες: Ασύρτικο, Αθήρι
Τιμή: € 18,80

Δίπλα στη σαλάτα Caprese με ντοματίνια, μοτσαρέλα, χαρούπι και πέστο ρόκας.

Το Pétillant Naturel (φυσικές φυσαλίδες στα γαλλικά) ή Pét-Nat είναι ένας τύπος κρασιού εξαιρετικά δημοφιλής στον υπόλοιπο κόσμο. Στην Ελλάδα το συγκεκριμένο είναι ένα από τα λίγα του είδους και ίσως το πρώτο.

Παράγεται με την αρχαϊκή μέθοδο "Méthode Ancestral", εμφιαλώνοντας δηλαδή το μούστο προτού αποζυμώσει. Η μέθοδος αυτή δίνει ένα κρασί πολύ απολαυστικό, ιδανικό και για τις πιο ζεστές μέρες.

Το Pét-Nat του οινοποιείου Vassaltis είναι ένα ημίξηρο και ημιαφρώδες κρασί με casual διάθεση και μεγάλο ενδιαφέρον. Έχει λαμπερό χρυσαφί χρώμα, εντυπωσιακά αρώματα αχλαδιού και εσπεριδοειδών, αλλά και κάποιες χαρακτηριστικές νότες ορυκτότητας που διακρίνονται στα Ασύρτικα της Σαντορίνης.

Η δροσιστική του οξύτητα και οι απολαυστικές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τα αρώματα δίνουν μια ισορροπημένη και δροσερή αίσθηση στο στόμα, που συνόδευσε τη σαλάτα με άριστο τρόπο.

Αφρός, Οινοποιείο Κεχρής

Περιοχή: Μακεδονία
Ποικιλία: Ροδίτης
Τιμή: € 8,90

Δίπλα στο Rice Bowl με λαυράκι, καρότο, ρέβα, φύκια nori, όσπρια και πούδρα από σουσάμι.

Η πρώτη Pét-Nat ρετσίνα, που εμφιαλώνεται θολή, για να φυλακίσει τον σπινθήρα και τα αρώματα του κρασιού που ζυμώνει, είναι γεγονός.

Πρόκειται για ένα προϊόν ταυτόχρονα βαθιά παραδοσιακό και απόλυτα σύγχρονο. Οι διακριτικές φυσαλίδες του που ανεβαίνουν ζωηρά στην επιφάνεια του ποτηριού προσφέρουν απλόχερα τη φρεσκάδα της ρετσίνας που ζυμώνει.

Είναι έντονα και γοητευτικά αρωματική, με καθαρές νότες ρετσινιού, αλλά και ιδιαίτερη πολυπλοκότητα στο στόμα, η οποία ισορροπεί με την τονισμένη οξύτητα.

Το γευστικό μπλέξιμο που δημιουργείται με το φύκι και το ψάρι δεν αφήνει περιθώρια ενδοιασμών.

Rosé Sparkling Demi-Sec Ξινόμαυρο 2019, Claudia Papayianni

Περιοχή: Μακεδονία
Ποικιλίες: Ξινόμαυρο, Syrah
Τιμή: € 14,00

Δίπλα στη Σαλάτα Παντζαριών με γιαούρτι, ξινόμηλα, καρύδια και λευκό ξύδι.

Ένα ελληνικό ροζέ αφρώδες με λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα που πάει απόλυτα με το χρώμα των παντζαριών.

Τα επίμονα κορδόνια από φίνες φυσαλίδες μας συστήνουν τη ζωηρή και πολύπλοκη αρωματική ένταση που εκδηλώνεται με αρώματα σμέουρων, κερασιών και αγριοφράουλας, αλλά και υποψίες μαγιάς και αρωματικών βοτάνων.

Δροσερό, με τραγανή οξύτητα, απόλυτα ισορροπημένο με τη γλυκύτητα των σακχάρων τα οποία σχεδόν δεν φαίνονται όταν ενωθούν με τα συστατικά της σαλάτας.

Η επίγευσή του είναι ιδιαίτερα μακριά και μπισκοτένια. Μια γλυκιά μετάβαση στο επόμενο στάδιο με τις σαμπάνιες.

Γαλλία: ο Παράδεισος των Φυσαλίδων

Louis Roederer Brut Premier Champagne

Περιοχή: Ρεϊμς, Καμπανία, Γαλλία
Ποικιλίες: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menieur
Τιμή: € 50,00

Δίπλα στο Λαβράκι μαριναρισμένο σε λάιμ, μαζί με baby κολοκυθάκι και κόλιανδρο.

Η απόλυτη σαμπάνια ενός μυθικού οίκου της Καμπανίας με έδρα το Ρεϊμς, ο οποίος λειτουργεί από το 1776 κι έχει στην κατοχή του 2.000 ιδιόκτητα στρέμματα αμπελώνων στην περιοχή αυτή.

Παραμένει ακόμα σήμερα ένας από τους μοναδικούς οικογενειακούς και ανεξάρτητους οίκους στην περιοχή, ενώ κάθε χρόνο πάνω από 3,5 εκατομμύρια φιάλες σαμπάνιας Louis Roederer αποστέλλονται σε περισσότερες από 100 χώρες.

Πρόκειται για ένα κρασί με συγκλονιστική ισορροπία μεταξύ φρεσκάδας και ωριμότητας, εξαιρετική δομή, γοητευτική λιπαρή υφή που γαργαλάει το στόμα, αλλά και απίστευτη γευστική διάρκεια. Αναδίδει τα χαρακτηριστικά απολαυστικά αρώματα μιας σαμπάνιας, όπως είναι τα εσπεριδοειδή, τα φρέσκα λουλούδια, το φρεσκοψημένο ψωμί, το μπριός, αλλά και μια σικάτη ορυκτότητα.

Αυτή η σαμπάνια μπορεί να σταθεί δίπλα ακόμα κι από τις πιο ανατρεπτικές γεύσεις και να τις κοντρολάρει, αλλά ταυτόχρονα να τις αναδείξει με μοναδική μαεστρία.

Champagne Pierre Gimonnet Brut Blanc de Blanc 1er Cru

Περιοχή: Κοτ ντε Μπλαν, Καμπανία, Γαλλία
Ποικιλία: Chardonnay
Τιμή: € 40,00

Δίπλα στο Ceviche Γαρίδας με ραπανάκι, κρεμμύδι, κόλιανδρο, κολοκύθι, λάιμ, πορτοκαλί και λάδι με τσίλι, αλλά και στα υπέροχα Στρείδια.

Ένας μικρός ιστορικός οίκος με τεράστια κρασιά! Ο οίκος Pierre Gimonnet, αποθεώνοντας τη σαμπάνια Blanc de Blanc, που προέρχεται δηλαδή από την λευκή ποικιλία Chardonnay και όχι από το κλασικό χαρμάνι ποικιλιών της Καμπανίας που είναι οι Pinot Noir, Chardonnay και Pinot Menieur, καλλιεργεί αποκλειστικά σαμπάνιες από Crus αμπελώνες της Κοτ ντε Μπλαν.

Η πολυπλοκότητα των εδαφών προσφέρουν σε καθεμιά από τις σαμπάνιες του οίκου μια πολύ ιδιαίτερη έκφραση, με στόχο να δημιουργήσουν κρασιά με το "στιλ Gimonnet", αισθητό σε κάθε γουλιά με τη διαχρονική βάση της κομψότητας, της αρωματικής φινέτσας και της φρεσκάδας ενός μεγάλου Chardonnay που μπορεί να αγκαλιάσει σφιχτά πιάτα θαλασσινών. Η ιδιαιτερότητα αυτής της σαμπάνιας εκδηλώνεται μέσα από τα υπέροχα αρώματα αυτόλυσης που είναι το ψημένο τοστ, η μαγιά, το μπριός, αλλά και το κρουασάν.

Μια σαμπάνια Blanc de Blanc δίπλα σε ολόφρεσκα απολαυστικά στρείδια είναι για μένα ένας ιδανικός συνδυασμός που προτρέπω με πάθος τον καθένα να δοκιμάσει, αφού η απόλυτη γευστική χημεία που υπάρχει μεταξύ τους κάνει τις δικές μας αισθήσεις να πανηγυρίζουν.

Champagne Palmer & Co Rosé Réserve

Περιοχή: Domaine du Chalet, Champagne
Ποικιλίες: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menieur
Τιμή: € 48,00

Δίπλα στον Τόνο Poké με σόγια, τσίλι, σουσάμι, πιπέρι και αγγούρι.

Μία ξεχωριστή και πολύ δελεαστική ροζέ σαμπάνια με λαμπερό χρώμα και αρώματα αγριοφράουλας και κόκκινων μούρων, που συνοδεύονται από κομψές νότες γλυκών μπαχαρικών, όπως η κανέλα και η βανίλια.

Ο ντελικάτος χαρακτήρας της με ιδιαίτερη φρεσκάδα που ξεπροβάλει από την παλέτα δίνει την ευκαιρία να τη συνδυάσουμε με λιπαρά ψάρια, αφού η οξύτητα απαλύνει την αίσθηση της λιπαρότητας και την κάνει πιο ευχάριστη.

Επίσης, τα στοιχεία του κόκκινου κρασιού που είναι πιο έντονα σε μια ροζέ σαμπάνια μας δίνουν την ευκαιρία να τη συνδυάσουμε ακόμα και με κρεατικά.

Σε αυτό το σημείο μια μοναδική γευσιγνωσία έφτασε στο τέλος της.

Σίγουρα η εποχή μας κλέβει λίγη από την ελευθερία μας σε όλους τους τομείς, όμως είμαι σίγουρη πως θα βρεθούμε ξανά μαζί και πιο δυνατοί να απολαμβάνουμε απόλυτους γευστικούς συνδυασμούς.

Μέχρι τότε θα συνεχίζω να αισιοδοξώ ονειροπολώντας ταυτόχρονα για το μέλλον. Κλείνω λοιπόν με την πιο φινετσάτη ευχή που άκουσα το τελευταίο διάστημα από τον Γιώργου Κανόπουλου για να σας ακολουθεί: «Champagne Wishes and Caviar Dreams»...

Harvest Stories: Μικρές Στιγμές του Ελληνικού Τρύγου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΛΕΥΘΕΡΗΣ ΠΛΑΚΙΔΑΣ

Ο τρύγος είναι για τους αμπελουργούς και τους οινοποιούς η στιγμή που παίρνουν την πρώτη ύλη που επένδυσαν μήνες ή και χρόνια για να φτάσει στα χέρια τους. Η διαδικασία θυμίζει ιεροτελεστία. Μία παράσταση κάθε μέρα. Μεγάλη ένταση. Πολύ κούραση. Προσοχή στη λεπτομέρεια. Αλλά και τεράστια ηδονή και απόλαυση. Να μαζεύεις τα σταφύλια, να τα ξεδιαλύνεις και να έχεις όλο αυτόν τον πλούτο στα καλάθια.

Φυσικά, δεν τελειώνει στον τρύγο το κρασί. Όμως είναι γιορτινή η δουλειά της συγκομιδής. Σε κάθε περιοχή ο τρύγος γίνεται σε διαφορετικό χρόνο, ενώ κάθε αμπελοτόπι έχει άλλες ανάγκες. Σε όλα όμως υπάρχουν τα σκυμμένα κεφάλια όσων εργάζονται, προσκυνώντας τη φύση και μαζεύοντας αργά, αλλά προσεκτικά, σχεδόν ευλαβικά. Με αυτήν την υπέροχη αίσθηση ότι τρυγάς τον καρπό που με φροντίδα είχες καλλιεργήσει - τη ζουμερή ρόγα που βγάζει τον μαγικό χυμό.

Φέτος είχαμε μια σκέψη, μια ιδέα. Ο Ανέστης Χαιτίδης την πρότεινε, κι εμείς την υλοποιήσαμε. Ένα φωτορεπορτάζ από κτήματα σε όλη την Ελλάδα. Ένα ταξίδι στους ελληνικούς αμπελώνες, εκεί όπου μοχθούν οι παραγωγοί, οι οποίοι ανταποκρίθηκαν και μας μετέφεραν στο δικό τους γήπεδο. Με την ευχή, τουλάχιστον οινικά, το 2020 να αποδειχθεί μια πολύ καλή χρονιά.

Μικροοινοποιία Μυλωνά
Κερατέα Αττικής

"Με ψυχολογία πεσμένη και όχι με τη συνήθη εορταστική διάθεση, Αύγουστο 2020 ξεκινήσαμε την προετοιμασία για τρύγο.

Οι συχνές επισκέψεις στα αμπέλια, για να καθοριστεί η ακριβής ημερομηνία έναρξης, είχαν ξεκινήσει και οι εργασίες προετοιμασίας στο οινοποιείο είχαν βρει τον ρυθμό τους. Μπαίνουμε στον αμπελώνα σχεδόν ξημερώματα για να γλιτώσουμε τη ζέστη που, αν και η Αττική βρέχεται από θάλασσα και το δροσερό αεράκι ουσιαστικά δεν μας εγκαταλείπει ποτέ, δεν τη γλιτώνεις Αύγουστο μήνα.

Εκεί συνειδητοποιούμε για ακόμη μια φορά ότι πάντα η φύση έχει το δικό της τρόπο να μας επιβραβεύει. Η διάθεσή μας σιγά σιγά αλλάζει και η ευεργετική επίδραση της γης και του αμπελιού είναι ολοφάνερη σε όλους μας.

Πρώτα τρυγήθηκαν η Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο. Στη συνέχεια το Σαββατιανό και ερυθρές ποικιλίες. Η μεγαλύτερη έκταση αμπελώνα είναι φυτεμένη με Σαββατιανό.

Το Σαββατιανό είναι σαν θάμνος (bush vines), οπότε ο τρύγος είναι πιο απαιτητικός και χρειάζεται να γονατίσουμε πολλές φορές στη γη για να διευκολυνθούμε. Ο καρπός στην Αττική ήταν έτοιμος με μια μικρή καθυστέρηση, λόγω του ότι το καλοκαίρι ήταν αρκετά ήπιο, και φαίνεται πολλά υποσχόμενος. Πήραμε μικρές στρεμματικές αποδόσεις αλλά ούτως ή άλλως αυτό επιθυμούμε, γιατί έτσι κερδίζουμε στην ποιότητα.

Τα σταφύλια μαζεύονται σε πανέρια λίγα-λίγα για να μην ταλαιπωρηθούν και μεταφέρονται στο οινοποιείο με ψυγείο. Υπάρχουν νύχτες που διανυκτερεύουμε στην Κερατέα όπου βρίσκεται το οινοποιείο μας, γιατί οι πιέσεις κρατάνε αρκετές ώρες.

Ταυτόχρονα, έχουν ξεκινήσει οι οινοποιήσεις στις δεξαμενές και καθημερινά υπάρχει παρακολούθησή τους. Εργαστηριακή, μιας και υπάρχει οινολογικό εργαστήριο μέσα στο οινοποιείο, αλλά και γευσιγνωστική από τον Σταμάτη Μυλωνά, που είναι και η ψυχή του οινοποιείου και βάζει την προσωπική του σφραγίδα σε κάθε φιάλη.

Αισιόδοξοι πάντα, ελπίζουμε η εσοδεία του 2020 να συνοδεύει ευτυχισμένες και δημιουργικές στιγμές όλων μας."

Σταμάτης Μυλωνάς

Κτήμα Μανωλεσάκη
Αδριανή Δράμας

"Ο φετινός τρύγος ήταν ένας ιδιαίτερος τρύγος λόγω της κατάστασης που διανύουμε. Παρόλα αυτά κύλησε ομαλά χωρίς προβλήματα.

Τα ιδιόκτητα αμπελοτόπια του οινοποιείου βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή της Αδριανής του νομού Δράμας. Οι καιρικές συνθήκες το χειμώνα του 2020 ήταν ήπιες χωρίς ακραίες θερμοκρασίες, χωρίς χιόνια και πολλές βροχές. Η άνοιξη είχε αρκετές βροχές.

Ο τρύγος ξεκίνησε στις 24 Αυγούστου με το Sauvignon Blanc, ακολούθησαν οι λευκές ποικιλίες Μαλαγουζιά Chardonnay και οι ερυθρές Λημνιό, Μοσχόμαυρο, Merlot, Syrah, Αγιωργίτικο και τέλειωσε στις 3 Σεπτεμβρίου με Cabernet Sauvignon και το Ασύρτικο. Οι καιρικές συνθήκες κατά την διάρκεια το τρύγου ήταν πολύ καλές. Τα σταφύλια ήταν σε άριστη υγιεινή κατάσταση.

Αυτή τη στιγμή βρίσκονται στο στάδιο της αλκοολικής ζύμωσης και της μηλογαλακτικής ζύμωσης για τα ερυθρά. Στη συνέχεια θα ακολουθήσει ωρίμανση πάνω στις φίνες λάσπες και μετά η σταθεροποίηση, πρωτεϊνική και τρυγική.

Είναι πολύ νωρίς για να έχουμε κάποιες ενδείξεις για την ποιότητα της φετινής σοδειάς.

Όλο το ανθρώπινο δυναμικό του οινοποιείου έχει στόχο την παραγωγή και διάθεση οίνων υψηλής ποιότητας."

Σταύρος Μανωλεσάκης

Κτήμα Κούρτη
Ράχη Πιερίας

"Τρύγος! Ένας χρόνος, μια ζωή.

Κάθε χρόνο τα ίδια, που είναι τόσο διαφορετικά.

Η ώρα της χαράς που δεν περιγράφεται.

'Σαν ένα τσαμπί σταφύλι μαζεύτηκαν οι φίλοι' για να τρυγήσουμε και αυτή τη χρονιά.

Όλος ο κόπος του έτους, η αγωνία που μας περιβάλλει από τον αέρα, το χώμα, το αμπέλι, το Θεό τον ίδιο. Ήρθε και μας περιμένει.

Όλα αυτά μαζί, σε μια σταγόνα κρασί στο ποτήρι μας."

Απόστολος Κούρτης

Κτήμα Τάτση
Γουμένισσα

“Θα πρέπει να ομολογήσω ότι για μας ο τρύγος, πέρα από την συγκομιδή, τα τραγούδια, τις γιορτές και όλα αυτά τα διάφορα, είναι μια στιγμή ιερή.

Τι θέλω να πω, θα το εξηγήσω αμέσως.

Επειδή εμείς είμαστε συνοδοιπόροι με τα αμπέλια μας σε όλη αυτήν τη διαδρομή που κρατάει περίπου 365 ημέρες, η ιερότητα της στιγμής συμπυκνώνει όλα αυτά που πέρασε το αμπέλι και κάθε πρέμνο ξεχωριστά, όλο αυτόν τον χρόνο.

Μετά λοιπόν από τα κρύα του Χειμώνα και την ξεκούρασή του, που φέτος ήταν αρκετά καλή, φτάσαμε σε μια Άνοιξη στην αρχή δροσερή, μα στη συνέχεια αρκετά θερμή, σε ένα καλοκαίρι με ζέστη μα και αρκετές βροχούλες, κάτι που άρεσε στα αμπέλια, και φτάνουμε στη στιγμή του τρύγου, με καλές συνθήκες.

Έτσι λοιπόν, μετά από όλη αυτήν τη διαδρομή που έκανε το αμπέλι, έφτασε επιτέλους η ώρα να ξεκουραστεί για να ξαναρχίσει πάλι τον ίδιο κύκλο.

Σαν χρονιά λοιπόν, νομίζω είναι πολύ καλή χρονιά. Αν και για μας δεν υπάρχουν καλές ή κακές χρονιές, παρά μόνο διαφορετικές χρονιές.

Ο τρύγος συνεχίζεται...”

Περικλής Τάτσης

Κτήμα Στροφιλιά
Ανάβυσσος Αττικής

“Ο τρύγος για την ομάδα της Στροφιλιάς φέτος ήταν αρκετά συναισθηματικός. Η πανδημία έχει φέρει μεγάλες αναταράξεις στα οινικά δρώμενα και έχοντας την εσοδεία του 2019 να σου χτυπάει την πόρτα, πώς άραγε μπορείς να προχωρήσεις με αυτοπεποίθηση στην εσοδεία του 2020;

Ο τρύγος για την ομάδα της Στροφιλιάς είναι μία εποχή βαθιάς αγάπης για το φυτό και τους καρπούς του, είναι η εποχή που δημιουργείς κάτι καινούριο, αλλοτινό. Μα, πάνω απ΄ όλα, είναι τα δειλινά εκείνα, τα ξενύχτια, τα αξημέρωτα, είναι οι μέρες και οι νύχτες παρέα. Είναι η γλυκιά κούραση στο τέλος της ημέρας και η απόλυτη βεβαιότητα της εξέλιξης. Ο τρύγος είναι η γέννηση της ζωής.

Πέρα από κάθε δισταγμό, προχωράς με το κεφάλι ψηλά και την καρδιά γεμάτη. Προχωράς και ξέρεις ότι πίσω και πέρα από κάθε δισταγμό αν κάνεις αυτό που αγαπάς, αν το κάνεις με σεβασμό και συνέπεια θα βγαίνεις πάντα κερδισμένος.

Ήταν καλή η φετινή εσοδεία; Εξαιρετική όπως και η προηγούμενη. Μένει μόνο να το ανακαλύψετε στα ποτήρια σας.”

Ομάδα της Στροφιλιάς

Οινοποιία Τζουνάρα
Βάγια Βοιωτίας

“Στο τελείωμα του καλοκαιριού, ο καρπός της αμπέλου, η ευλογία της γης, μεστώνει και είναι έτοιμος να μας δώσει τα αγαθά του. Ο τρύγος ξεκινά, και μαζί του το γλέντι και η γιορτή του κρασιού.

Ήταν το 2008 όταν αποφασίσαμε να φυτέψουμε τα κλήματα στο χωράφι του παππού στα Βάγια Βοιωτίας. Ένα χωράφι χέρσο και έτοιμο να δεχθεί τη νέα καλλιέργεια. Κάναμε ανάλυση εδάφους και μπολιάσαμε τα κλήματα του Ασύρτικου και της Μαλαγουζιάς.

Θυμάμαι σαν τώρα το μεγάλο αυτό γεγονός που όλη η οικογένεια μαζί ζήσαμε. Με βαθιά πίστη και σκληρή δουλειά μετατρέψαμε, βήμα βήμα, μέρα με τη μέρα, μια χέρσα γη σε έναν ανθηρό αμπελώνα.

Όταν το 2012 για πρώτη φορά μας έδωσε σταφύλια, κάναμε την οινοποίηση και το γευτήκαμε στο οικογενειακό τραπέζι, ήταν ένα πραγματικά ένα «Μικρό θαύμα» για εμάς. Από τότε μέχρι σήμερα ο τρύγος είναι το γλέντι και η χαρά. Το καλωσόρισμα της καινούργιας σοδειάς.

Με το πρώτο φως τα σταφύλια συλλέγονται και μεταφέρονται στο οινοποιείο όπου, μετά την κατάλληλη επεξεργασία, μπαίνουν στις δεξαμενές να ζυμωθούν και να δώσουν τον οίνο. Τον οίνο που ευφραίνει καρδιά.

Στόχος της οικογένειας Τζουνάρα είναι κάθε χρονιά, κάθε σοδειά να θυμίζει σε όλους το θαύμα. Το θαύμα που η αγάπη κάνει και μετατρέπει μια χέρσα γη σε τόπο επαγγελίας. Κάθε γουλιά από αυτό το κρασί κρύβει το μεράκι και την αγάπη των παραγωγών που σκοπό έχει να το μεταφερθει σε κάθε παρέα, σε κάθε τραπέζι.

Ο τρύγος είναι η γιορτή της Αμπέλου, το γλέντι της αγάπης και της ελπίδας.”

Νάντια Τζουνάρα

Οινοποιείο Μοσχόπολις
Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης

“Το 2020 θα είναι σίγουρα μια χρονιά που θα θυμόμαστε οι οινοποιοί για πολλά χρόνια. Από τη μία η αβεβαιότητα στην εποχή της επιδημίας, η προσπάθεια να στηριχθούν όλοι οι συνεργάτες μας, αλλά και να ευαισθητοποιηθούν οι καταναλωτές για την αντιμετώπιση της κρίσης στην εστίαση, και από την άλλη, το σθένος και ο αγώνας στο αμπέλι για να διασφαλιστεί η καλύτερη δυνατή ποιότητα στην επόμενη σοδειά.”

Θεόδωρος Γερμάνης

“Η φετινή καλλιεργητική περίοδος ξεκίνησε για τη Θεσσαλονίκη με τους καλύτερους οιωνούς, καθώς την περίοδο Νοεμβρίου-Φεβρουαρίου σημειώθηκαν σημαντικές βροχοπτώσεις, ικανές να ξεδιψάσουν τα ταλαιπωρημένα, από την περσινή μακρά περίοδο ανομβρίας, φυτά, αλλά και να γεμίσουν τον υπόγειο υδροφόρο ορίζοντα, δημιουργώντας τα απαιτούμενα αποθέματα για την επόμενη χρονιά. Η άνοιξη ξεκίνησε με πολύ καλές θερμοκρασίες, ενώ η έκπτυξη των οφθαλμών ξεκίνησε στα μέσα Μαρτίου και κράτησε μέχρι τα μέσα Απριλίου.

Οι τακτές βροχοπτώσεις ανά διαστήματα 2-3 εβδομάδων βοήθησαν στην ομαλή ανάπτυξη των φυτών. Η ανθοφορία ξεκίνησε τέλος Μαίου με αρχές Ιουνίου και εξελίχθηκε με εξαιρετικά ήπιες θερμοκρασίες. Οι έντονες βροχοπτώσεις και οι χαλαζοπτώσεις στο τέλος Ιουνίου δημιούργησαν αρκετά προβλήματα στην περιοχή μας, με ζημιές και προβλήματα στην φυτοπροστασία, ωστόσο στην περιοχή του Μονοπήγαδου είχαμε πολύ πιο ήπια φαινόμενα, με αποτέλεσμα να μην χρειαστεί να κάνουμε περισσότερες βιολογικές παρεμβάσεις με θειάφι και χαλκό.

Ακολούθησε μια ήπια ξηροθερμική περίοδος ωρίμανσης Ιουλίου-Αυγούστου, με μέση θερμοκρασία τους 29 βαθμούς Κελσίου την ημέρα και τους 19 βαθμούς Κελσίου το βράδυ.”

Γεώργιος Γερμάνης

“Έναρξη τρύγου στις 20 Αυγούστου με την αρωματική Μαλαγουζιά, με πολύ καλή οξύτητα και φρέσκο αρωματικό χαρακτήρα. Τέλος Αυγούστου για το Syrah, το Μαυροτράγανο και το Ξινόμαυρο για την ερυθρή ‘Αιώρα’ και το ‘Moschopolis 8’ ροζέ. Μέσα Σεπτεμβρίου τρυγήσαμε το υπόλοιπο Syrah και το Μαυροτράγανο για το Moschopolis 18.

Σειρά είχαν τα Ασύρτικα, που φέτος κατάφεραν να μας δώσουν καταπληκτικές οξύτητες, σε συνδυασμό με υψηλό βαθμό ωρίμανσης. Τέλος, στα τέλη Σεπτεμβρίου τρυγήσαμε το Pinot Noir που, παρόλο που επλήγη από το χαλάζι, κατάφερε να δώσει ένα σπάνιας ποιότητας σταφύλι με οξύτητα, χρωματική ένταση και αξιοθαύμαστη φαινολική ωριμότητα.”

Δημήτρης Παραλίδης

Κτήμα Τσάνταλη
Ραψάνη Λάρισας

“Όπως λένε όμως μετά τη βροχή βγαίνει πάντα το ουράνιο τόξο. Έτσι, έχοντας πλέον ολοκληρώσει τον τρύγο στις περισσότερες περιοχές στους αμπελώνες που δραστηριοποιούμαστε είμαστε σίγουροι ότι το 2020 θα είναι μια «μεγάλη χρονιά» και σίγουρα από αυτές που θα θυμόμαστε για χρόνια.

Το 2020 επίσης σηματοδοτησε τη συμπλήρωση πολλών ετών από τον πρώτο τρύγο για κάθε έναν από τους αμπελώνες μας στη Βόρεια Ελλάδα ξεχωριστά.

Ξεκινώντας από τη Μαρώνεια, η οποία σηματοδότησε φέτος την έναρξη με τον 24ο τρύγο της, συνεχίζουμε στον Άγιο Παύλο της Χαλκιδικής όπου θα πραγματοποιηθηκε ο 44ος τρύγος.

Στον αμπελώνα του Αγίου Όρους πραγματοποιηθηκε ο 37ος τρύγος και για τους αμπελώνες μας στη Νάουσα το 2020 αποτελεί τη χρονιά του 51ου τρύγου.

Αλλά και για τη Ραψάνη τον 30ο. Και είμαστε ιδιαίτερα υπερηφανοι.

Ο τρύγος ξεκίνησε στις 24 Σεπτεμβρίου από τα αμπελοτόπια της Α υποζώνης (έως 250 μέτρα υψόμετρο), ενώ μέσα στις 5 επόμενες ημέρες (από 28 Σεπτεμβρίου) συνεχίστηκε στα αμπελοτόπια της Β υποζώνης (250-500 μέτρα υψόμετρο). Από τη 1η Οκτωβρίου ξεκίνησε ο τρυγητός στα αμπελοτόπια του υψηλότερου υψόμετρου (Γ υποζώνη: 500+ μέτρα υψόμετρο).”

Κυριακή Παναγιώτου

Οινοποιία Μπουτάρη
Κάντζα Αττικής

“Στην Αττική και το Κτήμα της Ρωξάνης Μάτσα, ο τρύγος μας διήρκεσε από τις 6/8 μέχρι τις 4/9.

Τρυγήθηκαν κατά σειρά τα Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Syrah, Ασύρτικο και Σαββατιανό. Τα σταφύλια ήταν απολύτως υγιή, ιδιαίτερα αρωματικά και τραγανά, προϊδεάζοντάς μας για μια καλή χρονιά. Το κρασί από τη Μαλαγουζιά έχει αποζυμώσει εδώ και μερικές μέρες και χαρακτηρίζεται από αρωματική εξωστρέφεια, πολυπλοκότητα, καθώς και πλούσιο σώμα. Το Σαββατιανό, καθώς και οι οινοποιήσεις χωρίς θειώδη από τις ποικιλίες Ροδίτη και Syrah βρίσκονται στο στάδιο της ζύμωσης, πλημμυρίζοντας το οινοποιείο με αρώματα φρούτων και ανθέων.

Η παρατεταμένη εκχύλιση επιλεγμένων γλευκών, όπως επίσης και οι αυθόρμητες ζυμώσεις σε ευρεία κλίμακα με χρήση της ιθαγενούς ζυμοχλωρίδας των σταφυλιών, αποτέλεσαν μέρος των πειραματικών μας οινοποιήσεων.

Πραγματικά, αδημονούμε για τα πρώτα αποτελέσματα!”

Αλέξανδρος Τζαχρήστας

Κτήμα Σκούρα
Μαλανδρένι Αργολίδας

“Εφέτος τα πράγματα ήταν διαφορετικά από κάθε άλλη χρονιά. Όσο καλός και να ήταν ο τρύγος, όσο καλή και να ήταν η ποιότητα, πάντα μας επηρέαζε η ασάφεια των αγορών του μέλλοντος.

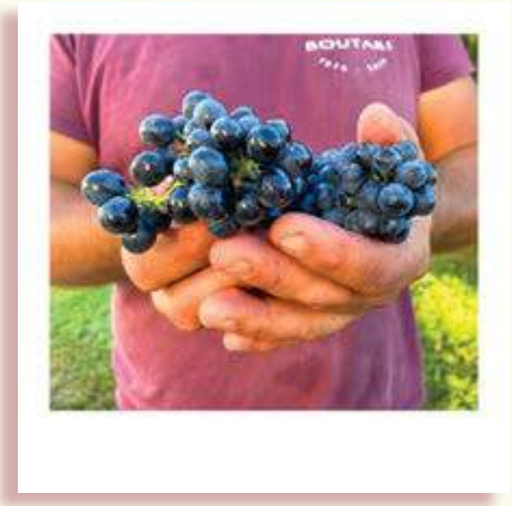
Ο τρύγος μας φέτος ήταν γλυκόπικρος. Παρόλα αυτά, ξεκίνησε τον Αύγουστο με τις πρώιμες ποικιλίες μας, το Viognier και το Chardonnay σε εξαιρετική ποιότητα. Στις αρχές του Σεπτέμβρη οι παρατεταμένες ζέστες μας φόβισαν ότι θα δημιουργηθούν προβλήματα αλλά τελικά καταφέραμε και μπήκαμε στις ελληνικές ποικιλίες σε καλή κατάσταση.

Τρυγήσαμε τα Αγιωργίτικα σταφύλια με εξαιρετική υγεία και καλό φαινολικό δυναμικό στην περιοχή της Νεμέας. Οι ορεινοί ροδίτες ήταν υπέροχοι και δροσεροί με υψηλές οξύτητες. Το ίδιο ισχύει και στην περιοχή της Αρκαδίας για τα τα Μοσχοφίλερα. Είναι αλήθεια πως στο Αγιωργίτικο φέτος ήταν σημαντικά μειωμένες οι αποδόσεις αλλά επίσης είναι αλήθεια ότι κάναμε εξαιρετικό κρασί.

Λιγότερο λοιπόν σε ποσότητα αλλά εξαιρετικό σε ποιότητα. Το Μοσχοφίλερο έφτασε σε σπάνια ωριμότητα, είναι εξαιρετικά αρωματικό και είμαστε πολύ ευχαριστημένοι γι’ αυτό. Το ίδιο καλά πήγαν και όλες οι άλλες μας ποικιλίες.

Μια καλή χρονιά λοιπόν παρόλες τις αντιξοότητες.”

Γιώργος Σκούρας



Οινοποιείο Μπουτάρη
Σκαλάνι Ηρακλείου Κρήτης

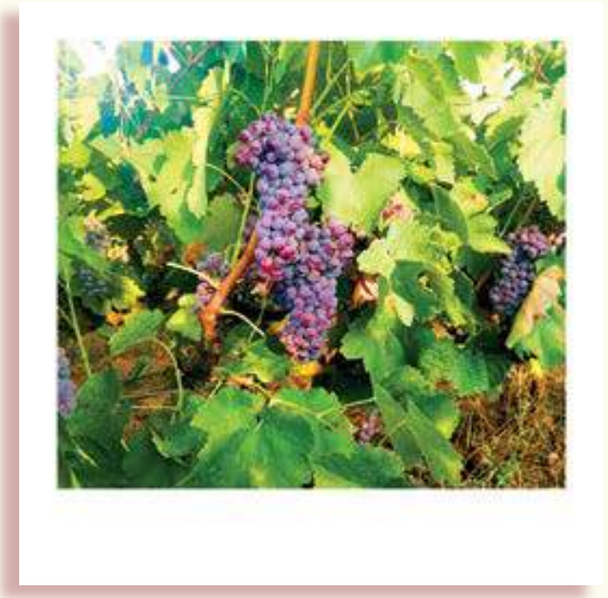
“Στο κτήμα μας στο Σκαλάνι, τα αμπέλια πλέον έχουν μπει στο στάδιο της καλής παραγωγής μετά την αναμπέλωση και παρουσιάζουν υψηλή παραγωγικότητα.

Θέτοντας ως στόχο μόνο την άριστη ποιότητα προχωρήσαμε σε αυστηρό πράσινο τρύγο ώστε να μειώσουμε το φορτίο των πρέμνων και να πετύχουμε μία άκρως ποιοτική και ομοιόμορφη ωρίμανση.

Ο τρύγος ξεκίνησε στις 19/8 με το Chardonnay που φαίνεται να είναι εξαιρετικό. Στη συνέχεια τρυγήθηκε το Βιδιανό στις 26/8, ενώ ακολούθησε η Malvasia και η Βηλάνα. Το Μοσχάτο φέτος τρυγήθηκε και αφέθηκε στον ήλιο να λιαστεί ενώ περιμένουμε ένα εξαιρετικό γλυκό λιαστό κρασί από το Μοσχάτο.

Αρχές Σεπτεμβρίου τρυγήθηκε το Syrah το οποίο είναι άκρως αρωματικό και γεμάτο ενώ το Ασύρτικο τρυγήθηκε στις 6/9. Μένει πίσω το Κοτσιφάλι που αργεί να ωριμάσει και το περιμένουμε με αγωνία.”

Βασίλης Γεωργίου



Οινοποιείο Μπουτάρη
Μαντινεία Αρκαδίας

“Τον σχετικά ψυχρό και μακρύ χειμώνα στη Μαντινεία ακολούθησε κρύα άνοιξη με αποτέλεσμα την οψιμότερη κατά 2-3 ημέρες έκπτυξη των αμπελιών.

Δεν σημειώθηκαν ζημιές από παγετό στη ζώνη της Μαντινείας, με μόνη εξαίρεση την περιοχή του Παλαιοπύργου, όπου σημειώθηκε παγετός, αλλά και μία χαλαζόπτωση μειώνοντας την παραγωγή της κοινότητας κατά 40%.

Το δροσερό καλοκαίρι με μέση θερμοκρασία 20-22°C, βοήθησε στην αργή και καλή ωρίμανση των σταφυλιών. Η υψηλότερη θερμοκρασία του καλοκαιριού (37,8°C) παρατηρήθηκε την 1η Αυγούστου, χωρίς επιπτώσεις στη ποιότητα του Μοσχοφίλερου.

Το συνολικό ύψος βροχής ήταν πολύ ικανοποιητικό (από Οκτώβριο 2019 έως Σεπτέμβριο 2020 ήταν 669,1 mm), με καλή κατανομή σε όλη την βλαστική περίοδο.

Ο διπρόσωπος Ιανός, που δυστυχώς έκανε μεγάλες καταστροφές σε άλλες περιοχές της χώρας, στη Μαντινεία έδειξε το καλό του πρόσωπο, δίνοντας σημαντικές βροχές στις 18 και 19/9, που τελικά αν και καθυστέρησαν τον τρυγητό κατά 10 ημέρες, ευνόησαν την παραγωγή του Μοσχοφίλερου τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά.

Ήταν μια απαιτητική χρονιά, τόσο σε καλλιεργητικές εργασίες όσο και σε επεμβάσεις φυτοπροστασίας.

Ο τρυγητός του Μοσχοφίλερου ξεκίνησε την τελευταία εβδομάδα του Σεπτέμβρη στις περιοχές που δέχτηκαν μικρότερη βροχόπτωση και ο γενικός τρυγητός της ζώνης διεξήχθη από 2 Οκτωβρίου μέχρι σήμερα, καθώς οι συνθήκες που επικράτησαν ήταν εξαιρετικές.

Τα Μοσχοφίλερα ήταν ώριμα, εύχυμα, αρωματικά, με καλές οξύτητες και απόλυτα υγιή, και προσδοκούμε σε μια πολύ καλή έκφραση του δυναμικού στα κρασιά που θα παραχθούν.

Η παραγωγή της ζώνης ποσοτικά χαρακτηρίζεται κανονική.”

Παρασκευάς Ευαγγελίου

Κτήμα Ρωμαλίδη
Άμελοι Σερρών

“Η φετινή χρονιά εξελίχθηκε με ήπιες θερμοκρασίες, όχι πολύ βαρύ χειμώνα, και καλοκαίρι χωρίς παρατεταμένους καύσωνες.

Τα μάτια ξύπνησαν κάπως αργά, ξεκινώντας αρχές Μαρτίου μέχρι τέλη, και οι βροχοπτώσεις ήταν μέτριας κλίμακας. Τον Μάιο είχε αρκετά υψηλές θερμοκρασίες για την εποχή, κάτι που δεν επηρέασε όμως την ανθοφορία.

Τα αμπέλια μας τα καλλιεργούμε εδώ και 17 χρόνια αποκλειστικά και με πιστοποίηση ως βιολογικά. Άρα, η σωστή εκτίμηση και ο ακόλουθος προγραμματισμός των καλλιεργητικών επεμβάσεων είναι πολύ σημαντικοί για εμάς. Υπάρχει η εμπειρία και η γνώση ώστε να ανταποκρινόμαστε σε κάθε περίπτωση. Σε συνδυασμό με τις εξαιρετικές συνθήκες, μας βοήθησαν ώστε να πετύχουμε φέτος μια ιδιαίτερα ισορροπημένη ωρίμανση, με πολύ καλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μέσο όρο απόδοσης 615 κιλ/στρ., οποίος για πολλούς φαντάζει μικρός, για εμάς όμως είναι μια πλούσια σοδειά, μιας και το μεγαλύτερο κομμάτι του κτήματος είναι μη αρδεύσιμο και γενικά στοχεύουμε σε μικρές αποδόσεις.

Η αρχή του τρύγου έγινε στις 18 Αυγούστου με το Sauvignon Blanc, το οποίο είναι η βασική ποικιλία στο κρασί μας PLEGMA. Μια βροχούλα το ίδιο βράδυ μας έδωσε πολύτιμο χρόνο ώστε να διαχειριστούμε τις υπόλοιπες ποικιλίες με σύνεση και ηρεμία.

Συνεχίσαμε με το Μοσχάτο Αλεξανδρείας για την “Ωραιοζήλη” μας στις 23 Αυγούστου, το Trebbiano στις 24 και συνεχίσαμε με τα ερυθρά Merlot και Cabernet Franc. Στις 26 ήρθε η μεγάλη στιγμή που τόσα χρόνια καρτερούσαμε. Η πρώτη, ερυθρή οινοποίηση με Λημνιό είναι πλέον γεγονός. Κλείσαμε με Cabernet Sauvignon και Ξινόμαυρο στις 5 Σεπτεμβρίου.

Συνολικά, μπορούμε να μιλήσουμε για μία από τις καλύτερες χρονιές για το βιολογικό μας κτήμα, τόσο από άποψη ποσότητας, όσο και ποιότητας. Μέχρι στιγμής αυτό επιβεβαιώνεται και από τα κρασιά, που είναι ακόμη σε εμβρυακή κατάσταση, αλλά δείχνουν εξαιρετική δυναμική.”

Νίκος Ρωμαλίδης

Οινοποιία Τσικρικώνη
Μυρτόφυτο Καβάλας

“Η χρονιά ξεκίνησε καλά. Ο καιρός σύμμαχος. Τα αμπέλια ‘ξύπνησαν’ στην ώρα τους. Ζωηρά. Με όρεξη. Το καλοκαίρι ήταν ξηρό. Η ωρίμανσή τους αργή. Από την αρχή φαινόταν πως θα εξελισσόταν σε μια χρονιά όψιμη.

Και όντως έτσι έγινε. Πρώτη μέρα τρύγου 23 Αυγούστου, με τα λευκά σταφύλια να ‘κόβουν’ την κορδέλα.

Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά, Chardonnay.

Ακολούθησαν τα κόκκινα Merlot και Cabernet Sauvignon.

Το Ασύρτικο και το Ξινόμαυρο πήραν τη σκυτάλη στα τέλη του Σεπτεμβρίου.

Και όπως πάντα, στο τέλος του τρύγου, τα δικά μας σταφύλια. Το ντόπια. Τα Ροζακί. Καλά κρατούν και περιμένουν να κόβονται τέλος Νοεμβρίου.

Οι δεξαμενές, όπως κάθε χρόνο, γεμίζουν. Οι αποζυμώσεις επεισοδιακές. Άλλωστε, οι άγριες ζύμες αυτά έχουν.

Τα κρασιά πλέον παίρνουν την θέση τους. Παρέα με τις οινολάσπες. Μαζί θα μείνουν μέχρι τον Γενάρη το λιγότερο. Οι ενδείξεις προμηνύουν μια μεγάλη χρονιά.

Το μέλλον θα δείξει. Εώς τότε υπομονή. Σίγουρα, πάντως, το 2020 θα μείνει ανεξίτηλο στη μνήμη μας.”

Θοδωρής Τσικρικώνης

Οινοποιία Μπουτάρη
Μεγαλοχώρι Σαντορίνης

“Στη Σαντορίνη ο τρύγος ξεκίνησε στις 10/8 με τα αθήρια του κτήματος, ενώ από 13/8 μέχρι και 25/8 τρυγήθηκαν τα ασύρτικα ανάλογα με την περιοχή και τον δείκτη ωρίμανσης τους. Από τις 26 έως 27/8 τρυγήθηκαν τελευταία τα αηδάνια του κτήματος. Οι αποδόσεις επανήλθαν στα φυσιολογικά επίπεδα, ενώ ποιοτικά φαίνονται πολύ καλά τα αποτελέσματα.”

Βασίλης Γεωργίου

Κτήμα Πιερία Ερατεινή
Κολινδρός Πιερίας

“Η φετινή χρονιά, ήταν μαλακή και ευγενική απέναντι στα αμπέλια της Πιερίας. Οι ήπιες καιρικές συνθήκες και οι δροσερές θερμοκρασίες, οδήγησαν σε αυτό που ονομάζουμε ‘όψιμη χρονιά’.

Σε μια όψιμη χρονιά λοιπόν, αναμένουμε μεγαλύτερο αρωματικό φορτίο και υψηλότερες οξύτητες. Οι συχνές βροχές και οι ήπιες θερμοκρασίες, ενδυναμώνουν σημαντικά τα φυλλικά τοιχώματα της αμπέλου (το πλούσιο φύλλωμα κοινώς), παράγοντες που συμβάλλουν σημαντικά, στην ανάπτυξη οξύτητας και αρωμάτων.

Επιπλέον, οι ξηροί άνεμοι που κατεβαίνουν από τις πλαγιές του Ολύμπου κράτησαν μακριά την υγρασία, τον νούμερο ένα κίνδυνο για το αμπέλι, που απειλεί με ανεπιθύμητους μύκητες και αρρώστιες.

Οι συνθήκες όψιμης ωρίμανσης, εν τέλει, δείχνουν να έχουν ευνοήσει όλες τις ποικιλίες. Αναμένουμε κρασιά λαμπερά και τραγανά.

Τα δείγματα είναι ενθαρρυντικά, πρώτα με την Μαλαγουζιά και τα φρέσκα Chardonnay, που τρυγήθηκαν πρώτα, έπειτα με το Syrah και το Cabernet Sauvignon, ενώ τελευταία θα τρυγηθούν το Ξινόμαυρο και το Ασύρτικο.”

Φανή Αργυροπούλου

Κτήμα Κοκοτού
Σταμάτα Αττικής

“Ο φετινός τρύγος ξεκίνησε με μειωμένες ποσότητες σταφυλιών όσον αφορά στις ποικιλίες που προμηθευόμαστε από τρίτους αμπελουργούς, εξαιτίας της κατάστασης που βιώνουμε. Έτσι σήμερα, ύστερα από δύο και πλέον μήνες εντατικής εργασίας, έφτασε ήδη στο τέλος του.

Η ομάδα του Κτήματος, με οργάνωση και πνεύμα συνεργασίας, αυτήν την ιδιαίτερη εποχή του χρόνου, κατάφερε να αντεπεξέλθει επάξια στις ανάγκες του ‘millésime 2020’.

Ξεκινήσαμε με τους ιδιόκτητους αμπελώνες μας. Οι καλές καιρικές συνθήκες που επικράτησαν στην περιοχή μας κατά τη φετινή χρονιά είχαν ως αποτέλεσμα το σταφύλι -αποτέλεσμα της δουλειάς μιας ολόκληρης χρονιάς-να φτάνει στο οινοποιείο σε πολύ καλή ποιότητα.

Πρώτο το Gewürztraminer, και συνεχίσαμε με το Chardonnay, το Cabernet Sauvignon, το Merlot, το Ασύρτικο, για να καταλήξουμε, το περασμένο Σάββατο, με το Σαββατιανό, σε εξαιρετικά χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, από τους παλιούς αμπελώνες μας της Σταμάτας.

Παράλληλα, προμηθευτήκαμε από συνεργαζόμενους αμπελουργούς περιορισμένες ποσότητες σε Ροδίτη από την περιοχή της Βοιωτίας και Αγιωργίτικο από την ΠΕ Νεμέας.

Η Γη δεν έπαψε να δίδει τους καρπούς της. Όσο για το τι κρασί θα δώσει η φετινή χρονιά; Θα το κρίνετε εσείς, σε λίγους μήνες!”

Κωνσταντίνα Πολυχρονίδου

Κτήμα Τοπλού
Σητεία Κρήτης

“Στο ανατολικότερο άκρο της Κρήτης, δίπλα στο φοινικόδασος Βάι, βρίσκεται η Ιερά Σταυροπηγιακή Μονή Τοπλού Σητείας. Με 350 στρέμματα αμπελώνων βιολογικής καλλιέργειας και ένα σύγχρονο οινοποιείο, με σεβασμό στο περιβάλλον και στη μοναστηριακή οινική παράδοση, αλλά και με την αγάπη των μοναχών, καλλιεργούνται ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στις γηγενείς ποικιλίες, όπως είναι το Θραψαθήρι και το Λιάτικο, σε μια προσπάθεια ανάδειξης του τοπικού πλούτου της Κρήτης και την παραγωγή μονοποικιλιακών κρασιών που εκφράζουν το terroir.

Η παραγωγή στο σύνολό της οινοποιείται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του οινοποιείου της Μονής. Εδώ, οι σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης εξελίσσουν την παράδοση αιώνων και την πείρα τον μοναχών που παράγουν κρασί στη Μονή από το 14ο αιώνα μ.Χ.

Με ετήσια παραγωγή που ανέρχεται περίπου σε 150.000 λίτρα βιολογικού κρασιού, τα κρασιά της Ιεράς Μονής Τοπλού καταφέρνουν να αναδείξουν τον οινικό πλούτο της ανατολικής Κρήτης, με τη σφραγίδα της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Λασίθι.

Τα αμμώδη σχιστολιθικά εδάφη της περιοχής, οι δυνατοί άνεμοι από τη θάλασσα, η χαμηλή βροχόπτωση σε συνδυασμό με τις υψηλές θερμοκρασίες και την ηλιοφάνεια σε όλη τη διάρκεια του έτους, δημιουργούν ένα εξαιρετικό μικροκλίμα για την παραγωγή μοναδικών οίνων ποιότητας.

Η φιλοσοφία που διέπει την καλλιέργεια των αμπελώνων και την οινοποίηση των κρασιών της Μονής είναι ο σεβασμός στο περιβάλλον, η αγάπη για το προϊόν και η πίστη στην παράδοση του τόπου.

Η καλλιεργητική περίοδος του 2020 κύλησε ομαλά στην περιοχή της ανατολικής Κρήτης, παρά τα εμφανή σημάδια της κλιματικής αλλαγής που δημιουργούν απρόσμενες καταστάσεις. Με την επίβλεψη των ειδικών και τη συνεχή φροντίδα των αμπελώνων, η ποιότητα του σταφυλιού ήταν για άλλη μια χρονιά εξαιρετική, προμηνύοντας τη δημιουργία μεγάλων κρασιών.”

Μάνθος Γιαλιτάκης

The WineHouse: Η Κάβα Που Κρύβει Θησαυρούς στη Θεσσαλονίκη

Ο Ανέστης Χαϊτίδης και ο Νίκος Νυφούδης Μαθαίνουν τον Κόσμο Στο Καλό Κρασί

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Στο βασίλειο του κρασιού, σε ένα από τα πιο κεντρικά σημεία στην Πυλαία, ο οινολόγος Ανέστης Χαϊτίδης και ο επιχειρηματίας εστίασης Νίκος Νυφούδης έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικό όχημα προώθησης και εκπαίδευσης του ευρύτερου κοινού στην οινική απόλαυση.

Μέσα από βραδιές γευσιγνωσίας με συνεργάτες μικρούς, αλλά και μεγαλύτερους οινοποιούς από όλη την Ελλάδα, στοχεύουν να καθιερώσουν την επιλογή του κατάλληλου κρασιού ανάλογα με την περίσταση και την παρέα, τόσο στο φυσικό όσο και στο ψηφιακό τους κατάστημα.

Με αφορμή γιορτές και επετείους, τα καλάθια και τα δώρα του WineHouse “αγκαλιάζουν” πολλές και διαφορετικές προτάσεις για όλες τις ανάγκες, σε μεγάλο εύρος τιμών, ενώ, παράλληλα με τη λιανική, το δίκτυο χονδρικής της εταιρείας απευθύνεται σε εστιατόρια, wine bars και κάβες σε όλη την Ελλάδα, τα οποία προμηθεύει με τα κρασιά που αντιπροσωπεύει.

Σημαντική ψηφίδα των δραστηριοτήτων της εταιρείας είναι και οι συμβουλευτικές υπηρεσίες που παρέχονται σε οινοποιούς, ώστε να υποστηρίζονται οι ανάγκες αγοράς, αλλά και προβολής της δουλειάς τους.

Το Winehouse είναι ο πιο κατάλληλος συνεργάτης όλων των επιχειρήσεων εστίασης και φιλοξενίας που αντιμετωπίζουν επαγγελματικά το κρασί.

Με σύγχρονη αντίληψη για την εικόνα (ετικέτες) και την εξωστρέφεια (επικοινωνία μέσω social media, newsletter και website), οι άνθρωποι της WineHouse προσπαθούν να ενώσουν τους παραγωγούς μ’ ένα ευρύτερο κοινό που διψάει για ποιοτικές νέες προτάσεις.

Σε αυτό έρχεται να προστεθεί κι ένα δίκτυο διανομής ελληνικών κρασιών σε Γερμανία και Αυστρία, καθώς και η συμμετοχή σε δύο κάβες λιανικής, ως γέφυρα που συνδέει τα ελληνικά κρασιά με μία τεράστια αγορά. Αλλά και η εισαγωγή κρασιών, όπως τα περίφημα Riesling, που έχουν μια μοναδικότητα που αξίζει να γνωρίσει και να απολαύσει όποιος αναζητά κάτι παραπάνω στο οινικό του ταξίδι.

Όπως τονίζει και ο Ανέστης Χαϊτίδης: “Το Winehouse είναι ο πιο κατάλληλος συνεργάτης όλων των επιχειρήσεων εστίασης και φιλοξενίας που αντιμετωπίζουν επαγγελματικά το κρασί. Όταν λέμε συνεργασία την εννοούμε. Δεν είναι μόνο το αξεπέραστο σέρβις μας και η υποστήριξη που παρέχουμε, η οποία ξεκινάει από τη διαμόρφωση του οινικού πλάνου της επιχείρησης, συνεχίζει με τη δημιουργία λίστας κρασιού, την εκπαίδευση του προσωπικού και καταλήγει σε μια συνεχή βελτίωση της θέσης του κρασιού. Είναι κυρίως οι παραγωγοί μας και τα κρασιά τους. Η αγάπη μας για κρασιά που γίνονται στο αμπέλι, με ήπιες μεθόδους παρέμβασης σε όλη την παραγωγική διαδικασία, είναι αυτή που αποδείχθηκε το σημαντικότερο χαρτί για την επιτυχία μας”.

Airocide: Ένας Νέος Σύμμαχος για τα Οινοποιεία

Φρέσκος Αέρας στα Οινοποιεία

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Τα οινοποιεία έχουν βρει έναν καινούργιο σύμμαχο για να αντιμετωπίσουν χρόνια ζητήματα με την ποιότητα αέρα που κυκλοφορεί σε κλειστούς χώρους. Εκεί όπου αναπτύσσονται μύκητες, βακτήρια, μούχλα, αλλά και οργανικές ή χημικές μυρωδιές - όλα όσα επηρεάζουν το κρασί και τη διαδικασία που με κόπο ακολουθούν οι οινοποιοί ώστε να προστατεύσουν το πολύτιμο προϊόν τους.

Τα τελευταία χρόνια λοιπόν, όπου παράγονται κρασιά παγκοσμίως, οι οινοποιοί αναζητούσαν λύσεις. Στράφηκαν έτσι σε κοντινές βιομηχανίες που είχαν ήδη ανακαλύψει τη ευκολία που τους προσφέρει, αλλά και την απόλυτη προστασία που μπορεί να τους εγγυηθεί ένα σύστημα καθαρισμού αέρα.

Ένα τέτοιο σύστημα είναι το Airocide, το μόνο σύστημα καθαρισμού αέρα που καταστρέφει πλήρως τα αερομεταφερόμενα βακτήρια, τη μούχλα, τους μύκητες, τους ιούς, τις πτητικές οργανικές ενώσεις και τις οσμές. Η τεχνολογία Airocide χρησιμοποιείται από τη βιομηχανία προϊόντων, τη βιομηχανία λουλουδιών, αλλά και τα νοσοκομεία, και επεκτείνεται ραγδαία και στη βιομηχανία κρασιού.

Κατασκευαστής και έμπορος των προϊόντων καθαρισμού αέρα που προσφέρονται με την επωνυμία Airocide είναι η Akida Holdings. Το Airocide είναι μια τεχνολογία που αναπτύχθηκε από τη NASA και διατίθεται πια σε παγκόσμιο επίπεδο ως εμπορικό και καταναλωτικό προϊόν μέσω διαφόρων αντιπροσωπειών.

Το Airocide είναι το μόνο σύστημα καθαρισμού του αέρα που καταστρέφει πλήρως τα αερομεταφερόμενα βακτήρια, μούχλα, μύκητες, ιούς, πτητικές οργανικές ενώσεις και οσμές.

Έτσι, τα προϊόντα καθαρισμού αέρα Airocide έχουν ήδη βρει τη θέση τους σε σχολεία, νοσοκομεία, εξωτερικά ιατρεία, εργαστήρια, εγκαταστάσεις επεξεργασίας τροφίμων, εγκαταστάσεις αποθήκευσης τροφίμων, επιχειρήσεις και σπίτια σε όλο τον κόσμο. Χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση βακτηρίων και ιών, σπόρων μούχλας και μούχλας, VOC (οργανικών αερίων), οργανικών οσμών, αλλά και οργανικών χημικών μυρωδιών.

Στην Ελλάδα είναι στην εκκίνηση η διείσδυση της τεχνολογίας Airocide στο χώρο του κρασιού, από ανθρώπους που είναι ήδη ενεργοί στην εν λόγω αγορά, λόγω της σχέσης τους με την εισαγωγή και πώληση βαρελιών για κρασιά που χρειάζονται παλαίωση.

Περισσότερες πληροφορίες για την εταιρεία και το σύστημα Airocide θα βρείτε στα www.tcgroup.gr και info@tcgroup.gr.

Μια Kobra με Διάθεση να Ανατρέψει τα Καθιερωμένα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Το ραντεβού δόθηκε για τις 22:00 ακριβώς έξω από την Kobra, στην οδό Ναυαρίνου. Αυτός ο δρόμος με ταξιδεύει σε μιαν άλλη εποχή, τότε που μερικά μαθήματα της νομικής γίνονταν στο Παλιό Χημείο, στα φοιτητικά μου χρόνια δηλαδή. Τότε που η αίσθηση της ελευθερίας και η ανεμελιά είχαν μια εντελώς διαφορετική χροιά, που φυσικά δεν μπορούσα λόγω του νεαρού της ηλικίας μου να αντιληφθώ ακριβώς και ίσως να εκτιμήσω και να εκμεταλλευτώ εξ ολοκλήρου.

Είμαι τόσο ενθουσιασμένη λοιπόν που, αφού κοιμηθούν τα παιδιά, θα συναντήσω μια φίλη στο συγκεκριμένο σημείο και σ' ένα τόσο πρωτοποριακό μαγαζί, όπως έχει ακουστεί στα γαστρονομικά πηγαδάκια. Βέβαια, ο χρόνος μας θα είναι περιορισμένος, αφού λίγο πριν τις 12 θα πρέπει να έχουμε ήδη φύγει – 00:30 ακριβώς ξεκινάει η απαγόρευση κυκλοφορίας λόγω κορωνοϊού. Δεν επηρεάζομαι αρνητικά, γιατί τώρα πια ξέρω πως η ζωή είναι ανατρεπτική, το ίδιο άλλωστε και η Kobra που θα επισκεφτώ το βράδυ. Καλό είναι λοιπόν να συμβαδίζουμε μαζί της με διαλλακτική διάθεση.

Πλησιάζοντας στην οδό Ναυαρίνου 11, ο ήχος μιας funky μουσικής, η ένταση της οποίας θυμίζει περισσότερο μπαράκι, με οδηγεί κατευθείαν στην Kobra, στέκομαι όμως λιγάκι απ' έξω για να παρατηρήσω συνολικά το μαγαζί. Ο φωτισμός είναι χαμηλός με νέον λεπτομέρειες, ενώ η διακόσμηση μοιάζει κάπως αλλόκοτη, με διαφορετικά και αρκετά έντονα χρώματα αλλά και έπιπλα. Φαίνεται να μην ακολουθεί κάποια πεπατημένη.

Το κλίμα είναι άνετο, όπως και το προσωπικό που με αφήνει να επιλέξω το τραπέζι μου. Δεν μου πήρε πολλή ώρα για να καταλάβω από διάφορα σημεία στον χώρο ότι στους ιδιοκτήτες δεν αρέσουν τα καλούπια και τα στερεότυπα, αλλά δημιούργησαν ένα στέκι όπου όλα τα συναισθήματα είναι ευπρόσδεκτα και ο κάθε άνθρωπος μπορεί να νιώσει ελευθερία εκφράζοντας τον εαυτό του. Είμαι σχεδόν σίγουρη πως η γενική ατμόσφαιρα και το στήσιμο αντικατοπτρίζουν ακριβώς τον χαρακτήρα των δημιουργών του και πως έχει γίνει ένα πάντρεμα στοιχείων με πολύ κέφι, όρεξη και ψαγμένες απόψεις.

Στο ίδιο μήκος κύματος βρίσκεται και το μενού, το οποίο επιμελείται ο ταλαντούχος Άνταμ Κοντοβάς, ο οποίος πειραματίζεται συνεχώς και δημιουργεί ιδιαίτερα και πρωτοποριακά πιάτα, με έμφαση στην ξεχωριστή παρουσίαση και επηρεασμένος αρκετά από τη σκανδιναβική κουζίνα. Του αρέσει πολύ να αποδομεί ένα υλικό, όπως για παράδειγμα ένα ψάρι, και να δημιουργεί διαφορετικές παρασκευές, παίζοντας με τις έντονες γεύσεις και τις υφές. Οι παρασκευές του πολλές φορές χρειάζονται μέρες, ακόμα και εβδομάδες, για να είναι έτοιμες, ενώ τις παρουσιάζει συχνά μέσω Instagram, αφήνοντας τους followers να επιλέγουν το σημείο που θέλουν να απολαύσουν.

Η λίστα κρασιών θεωρώ πως ταιριάζει απόλυτα στο μενού, αλλά και σε ολόκληρο το concept που συνοδεύει την Kobra, με πολλές επιλογές από φυσικά κρασιά. Χάρηκα ιδιαιτέρως που ανάμεσά τους βρισκόταν το "The Knack" του Χρήστου Κουλουριώτη, ένα κρασί που θυμίζει περισσότερο νουβέλα μυστηρίου, κρατώντας τον αναγνώστη-δοκιμαστή σε εγρήγορση κάθε στιγμή.

Τα πιάτα που ξεχώρισα ήταν:

- Το **Κανελέ** με φουά γκρα και άγριο τριαντάφυλλο.
- Το **Ταρτάρ Μόσχου** με ιαπωνική μέντα, κρεμμύδι τουρσί και ταπιόκα.
- Το **Κουνουπίδι** με μαύρο σκόρδο, σπιτικό ψωμί Naan και σάλτσα λαχανικών.
- Το **Λουκάνικο** με μίσο και φύκια, kimchi, ψητή κολοκύθα και βερίκοκα, που είχε πολύ δυνατές γεύσεις αλλά τρομερά ενδιαφέρουσες.

Η Kobra γεννήθηκε στην καρδιά της πανδημίας με τολμηρή διάθεση να ανατρέψει τα καθιερωμένα, έχει ήδη αγαπηθεί πολύ ενώ υπόσχεται να δείξει ακόμα πολλά. Κι ενώ εμένα προσωπικά με χαρακτηρίζει ένας λίγο πιο "comme il faut" τύπος, δεν σας κρύβω ότι το απήλαυσα αυτή τη φορά στο έπακρο!

Zeus Is Loose: Το Hostel των Ονείρων Μας Στην Καρδιά της Θεσσαλονίκης

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Έπρεπε να κάνω επτά Interrail, να πάω σε κάθε μικρή και μεγάλη πόλη της Ευρώπης, να μείνω σε απίθανα youth hostels, για να βρω το ιδανικό, στη γενέθλιά μου πόλη. Το hostel που έψαχνα για χρόνια το βρήκα στη Θεσσαλονίκη. Μία εξαιρετική πρόταση που έχει όσα χρειάζεται ένας ταξιδιώτης όλων των ηλικιών, αλλά περισσότερο εκείνοι που βάζουν ένα σακίδιο στην πλάτη, όταν τελειώνει το σχολείο ή πλησιάζει το πτυχίο ή οποιαδήποτε άλλη στιγμή στη ζωή τους, και αποφασίζουν να γνωρίσουν την Ευρώπη.

Το hostel Zeus Is Loose έχει μια πολυτέλεια που την εκτιμάς μόνο όταν έχεις περάσει μέρες και νύχτες σε τρένα και σε hostels που σου προσφέρουν μόνο τα απαραίτητα. Έχει κοινόχρηστους χώρους όπου σίγουρα θα κάνεις πολλούς φίλους και πιθανόν να “κάψεις” και καμιά μέρα από τις βόλτες σου, αφού δεν θα θέλεις να φύγεις. Με μια ενέργεια που έρχεται από το μακρινό Βυζάντιο και την Παναγία Χαλκέων, μια εκκλησία-μνημείο με την αύρα μιας άλλης εποχής. Καθώς κατεβαίνεις τα σκαλιά για να φτάσεις στον προαύλιο χώρο της, κατεβαίνεις και τους αιώνες. Κάπου στο επίπεδο της εισόδου της Βυζαντινής εκκλησίας ήταν και το επίπεδο της Θεσσαλονίκης εκείνα τα χρόνια. Προστέθηκαν από τότε πολλά – εκτός από μπάζα και πολλά κτίσματα για κάποια εκ των οποίων δεν είναι κανείς Θεσσαλονικιός περήφανος, ήρθαν με ορμή από το παρελθόν και ιστορίες, που καταφέρνει το hostel με το μαγικό όνομα να συλλέξει και να προσφέρει στους ψαγμένους επισκέπτες του.

Ένα Hostel Για Ταξιδιώτες και Ονειροπόλους

Όμως και το όνομα έχει τη δική του ιστορία: “Zeus Is Loose”. Την ιστορία την ανακαλύπτεις μέσα στο χώρο – ένα είδος κρυμμένου θησαυρού. Γιατί η γνώση είναι θησαυρός, και μάλιστα ο πολυτιμότερος. Την έμπνευση για τα στοιχεία μυθολογίας την είχε ο γραφίστας Μάριος Γεωρνταμιλής και οι αρχιτέκτονες που ανέλαβαν το project έδωσαν το ύφος και την αισθητική, μέσα από την επιλογή και των υλικών. Η ομάδα του αρχιτεκτονικού γραφείου συνεργάστηκε με τον γραφίστα και είχαν κέφι, είχαν διαβάσει λίγο παραπάνω μυθολογία, έτσι είπαν όλα αυτά να τα μοιραστούν με τους τυχερούς θαμώνες του ξενοδοχείου.

Ένα hostel δεν είναι ποτέ μόνο σημείο διαμονής για τους ταξιδιώτες. Είναι πολλά παραπάνω. Πας με τη σιγουριά ότι θα κοιμηθείς και θα κάνεις ένα ζεστό μπάνιο. Αλλά και την προσμονή ότι θα συναντήσεις κάποιους σαν κι εσένα. Αυτό το μαγικό που υπάρχουν και άλλοι, εκείνη τη στιγμή στο χρόνο, που θέλουν τα ίδια πράγματα μ’ εσένα. Που έχουν αφήσει την ησυχία και τη βολή τους και πήραν τους δρόμους. Αυτή η αίσθηση λοιπόν ενώνει πολλούς.

Θα πας λοιπόν για την εμπειρία της συνεύρεσης. Θα βρεθείς σ’ ένα χώρο όπου όλοι θέλουν να μοιραστούν όσα έζησαν – τα βιώματα, τις εικόνες, τις δυσκολίες. Μπορεί να είναι πιο εύκολο πια να μοιραστείς ηλεκτρονικά τα περισσότερα, όμως η φυσική επαφή και επικοινωνία θα είναι πάντα ακατανίκητες. Χάρη σε εκείνες, σαν σε μια ατελείωτη σκυταλοδρομία, δίνει πάσα ο ένας στον άλλον και προχωράει ο κόσμος. Σε αυτό το hostel που έχει τη θετική ενέργεια εκείνων που το δημιούργησαν, που είναι σ’ ένα σημείο όχι απλά κεντρικό για τη Θεσσαλονίκη, αλλά είναι ομφαλός της πόλης, εκεί όπου όλα είναι κοντά.

Τα παιδιά που το εμπνεύστηκαν (ο Λουκάς Χατζηελευθεριάδης, η Πηνελόπη Μυλωνά, ο Κώστας Χατζηελευθεριάδης και ο Νίκος Τσιούμας), το ονειρεύτηκαν κάπως έτσι. Πάντα βέβαια το αποτέλεσμα είναι λίγο καλύτερο από εκείνο που είχαν στο μυαλό τους. Φυσικά, μετά από όσα έζησαν και τις δυσκολίες που συνάντησαν, κατανοούν ότι αφού έγινε αυτό, όλα μπορούν να συμβούν, άρα είναι οι πιο κατάλληλοι για να διευθύνουν και να λειτουργούν ένα hostel με ταξιδιώτες και ονειροπόλους. Που είναι σε μια διαρκή αναζήτηση και που ξέρουν ότι οι δυσκολίες είναι καθημερινότητα – θα τους βγάλουν όμως καλύτερους.

Όπως φαίνεται και στις φωτογραφίες, τα δωμάτια έχουν πολυτελή προσέγγιση. Τα μπάνια είναι καλύτερα από το μέσο τετράστερο – σε επίπεδο design αφήνουν ακόμα και ξενοδοχεία υψηλότερου επιπέδου πίσω. Και ο κοινόχρηστος χώρος, είπαμε, ο λόγος για να μείνεις λίγες μέρες παραπάνω. Απευθύνεται σε ξένους επισκέπτες, αλλά και σε εγχώριους. Για τους Έλληνες που θέλουν να ζήσουν την εμπειρία και να είναι λίγο πιο απαιτητικοί όταν θα ταξιδέψουν στην Ευρώπη και θα μένουν σε αντίστοιχα (σε τιμή) hostels.

Το ίδιο το concept του Zeus is Loose, το ότι ο Δίας είναι χαλαρός, ήρθε σαν έμπνευση από ένα από τα παιδιά-ιδιοκτήτες, παίρνοντας υπόψιν ότι η αρχαία Ελλάδα είναι ένα ισχυρό brand του κόσμου. Από την αγάπη για την ελληνική μυθολογία και το πόσο ψυχαγωγικοί, αλλά και ανθρώπινοι, είναι οι χαρακτήρες της -ας μην ξεχνάμε και τον Ξένιο Δία- γεννήθηκε το concept.

Ο ίδιος ο Δίας εγκαταλείπει τον θρόνο του στον Όλυμπο για να έρθει να κατοικήσει στην πιο “χαλαρή” πόλη της Ελλάδας - εξού και το Zeus is Loose. Πολλές από τις δραστηριότητες του hostel βασίζονται σε αυτήν την ιδέα. Από εκδρομές στον ίδιο τον Όλυμπο, μέχρι bedtime stories βγαλμένα από τους μύθους τον αρχαίων Ελλήνων.

Επιδιώκει να φέρει τους αγαπητούς σε όλο τον κόσμο Θεούς του Ολύμπου στον 21ο αιώνα. Με ένα ανάλαφρο και κωμικό ύφος, γίνονται οι οδηγοί της πόλης για έναν ταξιδιώτη. Ο ίδιος ο Δίας εγκαταλείπει τον θρόνο του στον Όλυμπο για να έρθει να κατοικήσει στην πιο “χαλαρή” πόλη της Ελλάδας - εξού και το Zeus is Loose. Πολλές από τις δραστηριότητες του hostel βασίζονται σε αυτήν την ιδέα. Από εκδρομές στον ίδιο τον Όλυμπο, μέχρι bedtime stories βγαλμένα από τους μύθους τον αρχαίων Ελλήνων. Από μαθήματα μαγειρικής της ελληνικής κουζίνας, μέχρι επικοινωνία με τους “Θεούς” μέσω κοινωνικών δικτύων.

Ραντεβού με τον Πάνα για Λίγο Νέκταρ

Πάνω απ’ όλα αυτά βρίσκεται κι ένα καφέ-μπαρ που έρχεται να απογειώσει την εμπειρία των επισκεπτών, το The Nectar Distillery (το αποστακτήριο του νέκταρ), του θεϊκού ποτού των Ολύμπιων. Το μπαρ είναι αναπόσπαστο κομμάτι της συνολικής ιδέας κι είναι προσβάσιμο τόσο από τους ενοίκους του hostel, όσο και σε όποιον άλλον θέλει να ζήσει κάτι διαφορετικό σ’ έναν χώρο που είναι ιδανικός για συναντήσεις, για να εργαστεί με έμπνευση από τη θέα και το περιβάλλον. Η μουσική είναι ταιριαστή με το χώρο και προσαρμόζεται και στα δεδομένα της περιοχής, αλλά και της συνολικής αισθητικής του.

Σήμα του μπαρ δεν θα μπορούσε να είναι άλλο από τον παιχνιδιάρη θεό Πάνα. Τα cocktails είναι εμπνευσμένα κι αυτά από χαρακτήρες της ελληνικής μυθολογίας, τους οποίους με πολλή μαεστρία ο Δημήτρης Καϊταλίδης κατάφερε να βάλει σ’ ένα ποτήρι. Και οι συνταγές ακόμα περιέχουν συστατικά της ελληνικής φύσης, τα οποία δεν φανταστήκατε πως θα τα δείτε σ΄ένα cocktail.

Συνδυάστε και την καλύτερη θέα στην πόλη, όπου το μπαλκόνι κοιτάει την Πλατεία Δικαστηρίων, τα Κάστρα, τη Μονή Βλατάδων, ακόμα και τον Χορτιάτη, κι έχετε ανακαλύψει το μυστικό μιας υπέροχης βραδιάς. Από νωρίς το πρωί για καφέ, μέχρι το βράδυ ζεις στον έβδομο όροφο μιας ανακαινισμένης πολυκατοικίας του ’60 γαστρονομικές και χαλαρωτικές εμπειρίες.

Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Βήτα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

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

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

Συνεχίζουμε με το δεύτερο γράμμα της αλφαβήτου, το Βήτα.

Β

-Βαρδέα: Λευκή ποικιλία που παράγει απλά λευκά κρασιά με μέτρια οξύτητα. Τη συναντάμε κυρίως στη Λευκάδα, αλλά και στα υπόλοιπα νησιά του Ιονίου.

-Βαρέλι: Δρύινο δοχείο μέσα στο οποίο ωριμάζει ένα κρασί. Η νέα δρυς προσθέτει στο κρασί αρώματα και χαρακτήρα, σε αντίθεση με τα μεταχειρισμένα και ειδικά μεγάλα βαρέλια, που δεν θα χαρίσουν κάτι πρόσθετο σε αυτό. Και στις δύο περιπτώσεις, όμως, η μικρή ποσότητα οξυγόνου που διαπερνά το ξύλο μαλακώνει τις τανίνες στα κόκκινα κρασιά, ενώ συγχρόνως αποκτούν πιο απαλή γεύση.

-Βερτζαμί: Διαδεδομένη ερυθρή ποικιλία στο νησί της Λευκάδας που δίνει κόκκινα κρασιά με πολύ βαθύ χρώμα και υψηλή οξύτητα, τανίνες και αλκοολικό βαθμό.

-Βηλάνα: Γηγενής ποικιλία της Κρήτης που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή των μονοποικιλιακών λευκών κρασιών ΠΟΠ Πεζά, ενώ συμμετέχει μαζί με άλλες ποικιλίες στις ΠΟΠ Σητεία και ΠΟΠ Χάνδακας-Candia. Έχει ανθικό και φρουτώδη αρωματικό χαρακτήρα, χαμηλή οξύτητα και υψηλό αλκοόλ.

-Βιδιανό: Λευκή ποικιλία της Κρήτης που μας χαρίζει υψηλής ποιότητας κρασιά με φρουτώδη αρώματα, ισορροπημένη οξύτητα και ανεβασμένο αλκοόλ. Όταν χρησιμοποιείται βαρέλι στην οινοποίησή της αποκτά ακόμη μεγαλύτερη αρωματική πολυπλοκότητα, ενώ εξελίσσεται πολύ όμορφα στο χρόνο.

-Βιοδυναμικό: Έτσι χαρακτηρίζεται ένα κρασί όταν ακολουθούνται όλοι οι κανόνες της βιολογικής καλλιέργειας και οινοποίησης, χωρίς δηλαδή να γίνεται χρήση χημικών ουσιών, αλλά παράλληλα συμβαδίζει η παραγωγή του με μια ολόκληρη φιλοσοφία που βλέπει το αμπέλι ως μέρος ενός ευρύτερου οικοσυστήματος. ζύμωση.

-Βιολογική Ωρίμανση: Βασική τεχνική που χρησιμοποιείται κυρίως στην περιοχή του Χέρεζ ντε λα Φροντέρα για την παραγωγή Sherry. Στην επιφάνεια του κρασιού αναπτύσσεται ο ανθεκτικός στην αλκοόλη μύκητας φλορ που δημιουργεί ένα πέπλο, το οποίο με τη σειρά του προστατεύει το κρασί από το οξυγόνο. Η βιολογική ωρίμανση που συντελείται διαρκεί τουλάχιστον τρία χρόνια και εξελίσσεται με την τεχνική της Σολέρα, προσδίδοντας τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των κρασιών αυτών.

-Βλαστικό Τείχος: Πρόκειται για το σύνολο των πράσινων τμημάτων του κλήματος. Η διαχείρηση της ανάπτυξής τους μέσα από μια σειρά τεχνικών και πλεγμάτων που θα χρησιμοποιηθούν αποτελεί ένα πολύ σημαντικό κομμάτι της αμπελοκαλλιέργειας.

-Βλάχικο: Τοπική ποικιλία της Ηπείρου που καλλιεργείται στα Ιωάννινα και δίνει κόκκινα κρασιά με λαμπερό χρώμα, φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, χαμηλό αλκοόλ και υψηλή οξύτητα. Συχνά αναμιγνύεται με την άλλη τοπική ερυθρή ποικιλία της περιοχής, το Μπεκιάρι.

-Βουργουνδία: Σημαντική περιοχή της Γαλλίας όπου παράγονται κρασιά μοναδικής ποιότητας, φινέτσας και πολυπλοκότητας από τις ποικιλίες Pinot Noir για τα κόκκινα και Chardonnay για τα λευκά κρασιά. Πολύ γνωστές ονομασίες προέλευσης για τις κόκκινες Βουργουνδίες είναι η Gevrey-Chambertin AC και η Nuits-Saint-Geaorges AC, ενώ για τις λευκές η Chablis AC και η Puligny-Montrachet AC.

-Βοτρύτης: Μύκητας που αναπτύσσεται σε συνθήκες υγρασίας και επιτίθεται στο σταφύλι, αλλοιώνοντας την ποιότητά του και προκαλώντας τεφρά σήψη. Ωστόσο, όταν επιδιώκεται η ανάπτυξή του εσκεμμένα, δημιουργεί την ευγενή σήψη (noble rot) με την οποία παράγονται τα καλύτερα γλυκά κρασιά στον κόσμο, όπως είναι τα Sauternes, Tokaji Beerenauslesen και Trockenbeernauslesen από τη Γερμανία και την Αυστρία. Ο βοτρύτης σε αυτήν την περίπτωση χαρίζει στο κρασί αξέχαστα αρώματα και γεύσεις που θυμίζουν μέλι, αποξηραμένα τροπικά φρούτα και καραμέλα.

-Βοτανικότητα: Μια ομάδα πρωτογενών αρωμάτων που προέρχονται από την ποικιλία σταφυλιού και την αλκοολική ζύμωση του κρασιού και θυμίζουν ευκάλυπτο, μέντα, λεβάντα και άνηθο.

-Βρετανομύκητας ή Brett: Πρόκειται για έναν μύκητα που αναπτύσσεται στο κρασί και θεωρείται ένα από τα συνηθισμένα ελαττώματα που συναντάμε όταν ανοίγουμε μια φιάλη. Τον διακρίνουμε από τα αρώματα που προκύπτουν εξαιτίας του, όπως πλαστικό, τσιρότο, δέρμα και κοπριά.

-Balthazar: Οι φιάλες κρασιού κυκλοφορούν σε διάφορα μεγέθη και ονόματα, πέραν της συνηθισμένης/standard φιάλης που έχει χωρητικότητα 0,750 ml. Η φιάλη Balthazar είναι από τα μεγαλύτερα μεγέθη φιαλών που χρησιμοποιούνται και έχει χωρητικότητα 12 ml, που αντιστοιχεί σε 16 στάνταρ φιάλες.

-Bandol: Περιοχή ονομασίας προέλευσης στην Προβηγκία που παράγει premium κόκκινα κρασιά από την ποικιλία Mourvèdre τα οποία έχουν βαθύ χρώμα, χαρακτηριστικά αρώματα γλυκόριζας, γεμάτο σώμα και έντονες τανίνες.

-Barbera: Ποικιλία της Ιταλίας που παράγει κόκκινα κρασιά με μέτριο χρώμα, χαμηλές τανίνες και υψηλή οξύτητα. Αναδίδει αρώματα κερασιού, δαμάσκηνου και μαύρου πιπεριού.

-Barolo: Περιοχή της βορειοδυτικής Ιταλίας που παράγει κορυφαία κρασιά από την ερυθρή ποικιλία Nebbiolo. Έχουν μέτρια ένταση στο χρώμα, αλλά πολύ υψηλή οξύτητα και τανίνες, ενώ αναδίδουν χαρακτηριστικά αρώματα πίσσας, τρούφας και δέρματος. Τα Barolo DOCG πρέπει να έχουν ωριμάσει για τουλάχιστον 36 μήνες πριν από την αποδέσμευσή τους στο εμπόριο, από τους οποίους οι 18 πρέπει υποχρεωτικά να είναι σε δρυ.

-Barrique: Πρόκειται για ένα συγκεκριμένο μέγεθος και σχήμα μικρού δρύινου βαρελιού που σχεδιάστηκε στο Μπορντό και έχει χωρητικότητα 225 λίτρων. Το μέγεθος -ανάμεσα και σε αλλά χαρακτηριστικά- ενός βαρελιού είναι σημαντικό, αφού σε μικρότερης επιφάνειας βαρέλια το κρασί έρχεται σε μεγαλύτερη επαφή με το ξύλο, με αποτέλεσμα να υπάρχει και ανάλογη αλληλεπίδραση μεταξύ τους.

-Barossa Valley: Περιοχή της νότιας Αυστραλίας που παράγει εκλεκτά κρασιά από διάφορες ποικιλίες και κυρίως Shiraz, τα οποία έχουν γεμάτο σώμα, βελούδινες τανίνες και έντονα αρώματα μαύρων -πολύ ώριμων- φρούτων. Όσο παλαιώνει το κρασί, ο αρωματικός του χαρακτήρας γίνεται πολύπλοκος, αναπτύσσοντας αρώματα δέρματος και μπαχαρικών.

-Beaujolais: Περιοχή της Γαλλίας στην οποία παράγονται ελαφριά κόκκινα και έντονα φρουτώδη κρασιά από την ποικιλία Gamay, που προορίζονται να καταναλώνονται κυρίως φρέσκα. Ιδιαίτερα δημοφιλές είναι το Beaujolais Nouveau που κυκλοφορεί παγκοσμίως την τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου κάθε χρονιάς και θεωρείται το πρώτο κρασί μετά τον τρύγο. Παράγεται με μια μέθοδο που ονομάζεται maceration carbonique και χαρίζει στο κρασί ιδιαίτερα αρωματικά χαρακτηριστικά που θυμίζουν kirsch, μπανάνα και τσιχλόφουσκα.

-Beernauslese: Πρόκειται για μια κατηγορία κρασιών που χρησιμοποιείται στη Γερμανία και στην Αυστρία και αναφέρεται σε γλυκά κρασιά πολύ υψηλής ποιότητας, με χαμηλό αλκοόλ που αναδίδουν απολαυστικά αρώματα μελιού και αποξηραμένων πυρηνόκαρπων φρούτων και που συχνά έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη.

-Bordeaux: Η μεγαλύτερη περιοχή ονομασίας προέλευσης στη Γαλλία. Γνωστή για τα μεγαλειώδη Châteaux και τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά τους, τα οποία όμως αποτελούν μικρή αναλογία σε σχέση με την ποσότητα κρασιού που παράγεται στην περιοχή. Βασικές ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για τα κόκκινα κρασιά είναι το Cabernet Sauvignon και το Merlot, ενώ για τα λευκά το Semillion και το Sauvignon Blanc.

-Brandy: Οινοπνευματώδες ποτό που προκύπτει από την απόσταξη κρασιού και άλλα ζυμωμένα φρούτα. Η λέξη προέρχεται από την ολλανδική λέξη brandewijn, η οποία σημαίνει «καμένο κρασί», αναφερόμενο στη θερμότητα που απαιτείται για την απόσταξη. Όταν ο όρος χρησιμοποιείται σκέτος, τότε συνήθως περιγράφει το Brandy από κρασί, και πιο συγκεκριμένα, το Cognac και το Armagnac.

-Brunello di Montalcino: Περιοχή της Νότιας Τοσκάνης που παράγει ερυθρά κρασιά αποκλειστικά από την ποικιλία Sangiovese, τα οποία ωριμάζουν τουλάχιστον 5 χρόνια πριν από τη διάθεσή τους στην αγορά.

-Brut: Ένδειξη που αφορά τους αφρώδεις οίνους που έχουν παραχθεί με τη μέθοδο της Σαμπάνιας, την οποία συναντάμε πολύ συχνά και αναφέρεται στην περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα. Σε μια σαμπάνια brut έχει χρησιμοποιηθεί πολύ μικρή ποσότητα ζάχαρης που, λόγω της υψηλής οξύτητας, περνά απαρατήρητη και δημιουργείται η εντύπωση πως το κρασί είναι ξηρό.

All Rights Reserved

All Rights Reserved

W.S.P.C. Online School!

Ανακαλύψτε τα νέα ONLINE μαθήματα Κρασιών & Αποσταγμάτων

Με την εγγύηση του W.S.P.C.

The place to study wine

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

Οινοποιείο Βαλτάρα: Τρεις Γενιές Εμπειρίας

Ένα Καλόγουστο Σημείο Πώλησης στη Γουμένισσα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Το Οινοποιείο Βαλτάρα, με πολύ κέφι και αισθητική, δημιούργησε έναν υπέροχο χώρο σ' ένα από τα πιο κεντρικά σημεία της πόλης της Γουμένισσας.

Η Γουμένισσα απέκτησε ένα εξαιρετικό σημείο πώλησης κρασιών. Το Οινοποιείο Βαλτάρα, με πολύ κέφι και αισθητική, δημιούργησε έναν υπέροχο χώρο σ' ένα από τα πιο κεντρικά σημεία της πόλης της Γουμένισσας. Στην καρδιά της περιοχής με το ομώνυμο κρασί και τα πολλά και καλά οινοποιεία, που έχουν ανάγκη από τέτοιου είδους εξωστρέφεια για να ανοίξουν τα φτερά τους.

Είναι άλλωστε εξαιρετικά σημαντικό για τους επισκέπτες και τους περαστικούς να υπάρχει ένα σημείο μέσα στην πόλη όπου να μπορούν να προμηθευτούν κρασιά σε καλόγουστες συσκευασίες και να τα κάνουν δώρο ή να πάρουν στο σπίτι τους.

Η οικογένεια Βαλτάρα, με τις τρεις γενιές που ασχολούνται με το αμπέλι, έχει τα τελευταία χρόνια την ορμή και τον ενθουσιασμό του νεότερου και νεοεισελθέντα στην οικογενειακή επιχείρηση, Αλέξανδρου Βαλτάρα.

Βγάζει στην αγορά τρία κρασιά: ένα λευκό από την ποικιλία Μαλαγουζιά, ένα κόκκινο με Merlot και Cabernet Sauvignon κι ένα ροζέ με Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα και Μοσχάτο.

Μπορείτε να τα αγοράσετε είτε μεμονωμένα, είτε και τα τρία μαζί σε μια καλοσχεδιασμένη συσκευασία. Η οικογένεια επένδυσε τα τελευταία χρόνια στο packaging και στις ετικέτες της, ώστε να μπορεί να σταθεί επάξια στον ταχύτατα και ποιοτικά αναπτυσσόμενο χώρο του κρασιού στην Ελλάδα.

Η προσπάθεια που γίνεται στην περιοχή είναι πάντως συστηματική και πολύπλευρη. Δεν είναι τυχαίο ότι η Γουμένισσα μετρά πλέον πολλά καταστήματα εστίασης που προωθούν κι εκείνα το τοπικό εμφιαλωμένο κρασί. Ταυτόχρονα, ο Δήμος Παιονίας, σε συνεργασία με τον Εμπορικοεπαγγελματικό Σύλλογο Γουμένισσας, κάνουν τεράστια προσπάθεια για να τονώσουν τον οινικό τουρισμό και να αυξήσουν την επισκεψιμότητα.

Hervé Restaurant: Επιτυχημένη Άφιξη Σε Δύσκολους Καιρούς

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Είναι μεσημέρι κι ένας ήχος ειδοποίησης ακούγεται από το κινητό μου. Πρόκειται για ένα ευγενικό μήνυμα, μαζί με τον πενταψήφιο αριθμό που αποτελεί τον μυστικό κωδικό που θα χρησιμοποιήσω κατά την είσοδό μου το βράδυ στο Hervé Restaurant στα Άνω Πετράλωνα, όπως μου είχε ήδη εξηγήσει ο υπάλληλος του εστιατορίου, την ημέρα που έκανα την κράτηση. Ανυπομονούσα τόσο να επισκεφτώ αυτό το καινούργιο μέρος, για το οποίο είχα ένα απίστευτα θετικό προαίσθημα που τελικά βγήκε αληθινό!

Το Εστιατόριο και η Τοποθεσία

Όπως πάντα, είχα βάλει τη διεύθυνση, συγκεκριμένα Τριών Ιεραρχών 170, στο GPS, το οποίο και ακολουθούσα τυφλά κατά τη διάρκεια της διαδρομής, όταν όμως φτάσαμε στον προορισμό, τον προσπέρασα χωρίς να το καταλάβω κι αυτό γιατί η πρόσοψη του εστιατορίου είναι πολύ διακριτική και μίνιμαλ – μοιάζει θα έλεγα με την είσοδο ενός σπιτιού.

Αντί για κουδούνι στην πόρτα πρέπει να πληκτρολογήσει “ο καλεσμένος” -όπως αποκαλείται ο κάθε πελάτης από το προσωπικό του εστιατορίου- τον ειδικό κωδικό. Κάπως έτσι ανοίγει η πόρτα και ξεκινάει ένα υπέροχο γαστρονομικό ταξίδι με όμορφες συναισθηματικές πινελιές.

Μέσα στο εστιατόριο πρωταγωνιστεί μια μεγάλη και άνετη μπάρα 18 θέσεων, η οποία ουσιαστικά αγκαλιάζει την κουζίνα και δημιουργεί μια οικεία αίσθηση, αφού μπορεί κανείς να δει όλα τα στάδια στησίματος του κάθε πιάτου και να νιώσει τον παλμό της δημιουργίας.

Παραδίπλα υπάρχει επίσης ένα τραπέζι λίγων θέσεων για μια παρέα που προτιμά να μην καθίσει στα stools, τα οποία βέβαια μοιάζουν περισσότερο με ψηλά καναπεδάκια. Τέλος, ένας μικρός εξωτερικός χώρος με λίγα τραπέζια βοηθάει εκείνους που προτιμούν, λόγω της εποχής, να μη βρίσκονται σε εσωτερικούς χώρους, αν και το σημείο αυτό απομακρύνεται αρκετά από την κουζίνα.

Η Ατμόσφαιρα

Ο φωτισμός είναι χαμηλός, ενώ κυριαρχεί ένα ουδέτερο γκρι χρώμα, την ησυχία του οποίου διαταράσσουν τα λίγο εντονότερα χρώματα κάποιων έργων τέχνης που βρίσκονται διάσπαρτα στο χώρο.

Αξιοσημείωτη είναι η συνεργατικότητα που διακρίνει την ομάδα. Νέοι, ευχάριστοι και ταλαντούχοι άνθρωποι, οι οποίοι εκπέμπουν σιγουριά και ηρεμία. Δίνουν την αίσθηση ότι πραγματικά “γεμίζουν” από αυτό που κάνουν, είναι πολύ εξυπηρετικοί και απίστευτα συνεργάσιμοι μεταξύ τους. Φαίνεται να λειτουργούν όλα έτσι ακριβώς όπως πρέπει, σαν μια ορχήστρα τόσο καλά προετοιμασμένη που δεν υπάρχει περίπτωση να χάσει ούτε μια νότα.

Η γενική ατμόσφαιρα λοιπόν επιτυγχάνει ακριβώς αυτό που θεωρώ πως θέλει να δώσει το συγκεκριμένο εστιατόριο, την απέραντη αίσθηση οικειότητας, το άνετο περιβάλλον και τη ζέστη φιλοξενία, από τα οποία θα ανθίσει τελικά η γαστρονομική μαγεία.

Ο Chef

Ο chef και ιδιοκτήτης του εστιατορίου Hervé είναι φυσικά ο Hervé Pronzato, ένας παθιασμένος για τη δημιουργία άνθρωπος που γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Παρίσι. Εργάστηκε σε κορυφαία ξενοδοχεία και εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας στην Ελλάδα ως Executive Chef, όπως στη Hytra, στο Intercontinental Athens, στη Σπονδή και στο Danai Beach Resort, όπου και τον είχα συναντήσει πριν από αρκετά χρόνια για πρώτη φορά.

Έκανε κάποια στιγμή ένα διάλειμμα από τη χώρα μας για να ταξιδέψει και στο εξωτερικό -από το Ηνωμένο Βασίλειο και τη Μέση Ανατολή μέχρι τη Μαλαισία- επέστρεψε το περασμένο καλοκαίρι στην αγαπημένη του πόλη, ώστε να παρουσιάσει μέσα από ένα δικό του πια εστιατόριο την εμπειρία μιας γαστρονομικής διαδρομής. Να μας μεταδώσει όσα έμαθε και ένιωσε για τη σύγχρονη γαστρονομία. Το motto που θέλει να χρησιμοποιεί απευθυνόμενος στους μελλοντικούς του επισκέπτες είναι “να αναμένεις πάντα το αναπάντεχο!”.

Το Μενού

Μπροστά σε κάθε θέση υπάρχει ένας κλειστός φάκελος με βουλοκέρι και τη σφραγίδα του εστιατορίου. Μέσα αποτυπώνεται το μενού γευσιγνωσίας των 16 πιάτων που θα ακολουθήσουν. Το μενού αυτό θα είναι ίδιο για όλους, ενώ πολλά από τα πιάτα του αλλάζουν κάθε μήνα ώστε να αναδεικνύεται η μεσογειακή πρώτη ύλη ανάλογα με την εποχή της. Εξάλλου, όλα τα υλικά είναι υψηλής ποιότητας, διαλεγμένα προσεκτικά και προερχόμενα από Έλληνες παραγωγούς από κάθε γωνιά της Ελλάδας.

Η κουζίνα του Hervé Restaurant δεν θα μπορούσε να ταιριάξει σε κάποιο συγκεκριμένο γαστρονομικό καλούπι, αφού επηρεάζεται από διαφορετικές κουζίνες του κόσμου, ακόμα κι από ενδιαφέροντα τοπικά street foods, χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές οι οποίες όμως παρουσιάζονται μέσα από μια μοντέρνα προσέγγιση.

- Το ζουμερό **Αυγό Ορτυκιού** με σπανάκι, αφρό αυγολέμονου και χαβιάρι κυκλόπτερου, με τις διαφορετικές υφές να σαγηνεύουν τον ουρανίσκο.

- Την αριστουργηματικής τεχνικής **Τομάτα** που αποτελείτο από νερό τομάτας, γρανίτα βασιλικού και λικέρ chartreuse, μαζί με ένα καταπληκτικό ταρτάκι με κουκουνάρι και μανούρα Σύρου.

- Το φίνο **Λαβράκι** με καρύδα, λάιμ, πράσινο τσίλι, μαύρο ραπανάκι και νεκταρίνι, που ταίριαξε ιδανικά με το νεοζηλανδέζικο Sauvignon Blanc, Black Cottage.

- Τα **Άγρια Μανιτάρια**, ένα πιάτο με ραβιόλι, πορτσίνι, κανθαρέλλες, πορτομπέλο και γραβιέρα Τήνου, του οποίου η γευστική κρέμα κούμπωσε τέλεια με τη βουτυράτη αρωματική παλέτα της ποικιλίας Βιδιανό και τον Άσπρο Λαγό.

- Τέλος, από τα γλυκά δεν θα μπορούσα να μην αναφέρω το **Ταχίνι**, ένα υπέροχο παγωτό με γεύση χαλβά και λεμόνι.

Όλα τα υλικά είναι υψηλής ποιότητας, διαλεγμένα προσεκτικά και προερχόμενα από Έλληνες παραγωγούς από κάθε γωνιά της Ελλάδας.

Το Κρασί

Η λίστα με τα κρασιά είναι πολύ προσεγμένη δίνοντας πολλές εναλλακτικές επιλογές για αυτούς που θέλουν να πειραματιστούν με τους γευστικούς συνδυασμούς. Βέβαια, μου έλειψε πολύ ένα μενού με wine pairing που να συνοδεύει το κυρίως μενού, όμως μου υποσχέθηκε ο Hervé πως σύντομα θα το εντάξει στη συνολική εμπειρία, ώστε να είναι πιο ολοκληρωμένη, ειδικά για εκείνους που προτιμούν να ανακαλύπτουν τα μονοπάτια ενός προσχεδιασμένου γαστρονομικού ταξιδιού.

Συμπέρασμα

Αν και τα πιάτα είναι τόσα πολλά, δεν σου προκαλούν σε καμία περίπτωση την αίσθηση του κορεσμού, ίσα ίσα νιώθεις αρκετά ανάλαφρα στο τέλος του δείπνου, αλλά και την επόμενη μέρα το πρωί!

Στο σύνολό της ήταν μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία που είχα καιρό να ζήσω, αρκετά τολμηρή, ειδικά για τη δύσκολη εποχή που διανύουμε, αλλά απόλυτα τίμια, αφού τα 75 ευρώ που κοστίζει το μενού είναι μια λογική τιμή γι' αυτό που ανταποδίδει. Μια εμπειρία ανατρεπτική και παράλληλα άκρως εμψυχωτική, αφού φεύγεις με μια αίσθηση αισιοδοξίας και χαράς που όλοι έχουμε ανάγκη αυτές τις μέρες να νιώσουμε.

seamuse
ΦΥΣΙΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΑΠΟΥΝΙΑ
και προϊόντα σώματος
WWW.SEAMUSE.GR
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
φροντίδα από τη φύση, στα χέρια σας

Δώρα Για Όλες τις Εποχές:
Καλάθια από την Κάβα Ανθίδη

Καλάθι πλεκτό φυσικό με μαύρο
2φ Julia Merlot
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη 750ml
1φ Julia Chardonnay
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη 750ml

Κουτί χειροποίητο με βελούδινη επένδυση
1φ Talisker 10 Y.O Single Malt Whisky 700ml
1φ Zacapa 23 Y.O Rum 700ml
1 Πολυτελής κασετίνα mini metal book Venchi 115g

Δίσκος σφυρήλατος
3φ Chateau d' Esclans Whispering
Angel 750ml
Σοκολάτα Simon Coll

Χειροποίητο κουτί σε ύφος marble
και επένδυση από δερματίνη
1φ Beluga Noble Vodka 700ml
1 Αυγοτάραχο σε ράβδους Trikalinos 200g

marousi@anthidis.gr | kolonaki@anthidis.gr | glyfada@anthidis.gr

Lake Spirit: Το Πνεύμα της Λίμνης σε Ένα Μπουτίκ Ξενοδοχείο

Ένα Ξενοδοχειακό Κόσμημα στην Πόλη των Ιωαννίνων

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Οι μύθοι σε μια πόλη όπως τα Ιωάννινα είναι πολλοί. Καλά κρυμμένοι, αναδύονται με την πρώτη ομίχλη που σκεπάζει την πόλη. Ο γνώριμος ήχος που κάνουν τα βατράχια είναι μια συνηθισμένη παρέα για τους περιπατητές και τους ποδηλάτες. Όπως στα παραμύθια, ένας πρίγκιπας θα πεταχτεί και θα κάνει τη ζωή καλύτερη. Αυτό πίστευε και ο δημιουργός του μπουτίκ ξενοδοχείου Lake Spirit, Νίκος Τσόγκας. Ένα βατράχι με στέμμα είναι και το λογότυπο του ξενοδοχείου, που φιλοδοξεί να μας προσφέρει φιλοξενία στο κέντρο της πόλης... πριγκιπική.

Η λίμνη Παμβώτιδα είναι σημαντική για πολλούς λόγους - για όλη την περιοχή, αλλά για την πόλη των Ιωαννίνων ακόμη περισσότερο. Το πνεύμα της λίμνης, γιατί σίγουρα υπάρχει, κατοικεί σε πολλά σημεία. Ένα από τα πιο ενδιαφέροντα, λοιπόν, είναι το Lake Spirit, στην καρδιά της πόλης. Σ' ένα σημείο όπου όλα είναι κοντά, περπατώντας. Γιατί έτσι ανακαλύπτεις καλύτερα και την πρωτεύουσα της Ηπείρου. Περπατώντας.

Σεβασμός στον Επισκέπτη και στο Περιβάλλον

Το Lake Spirit έχει χαρακτηριστικά που δύσκολα συναντάς σε άλλο ξενοδοχείο αυτού του μεγέθους. Τα δωμάτια είναι ευρύχωρα, άνετα και όταν ξαπλώνεις αντιλαμβάνεσαι γιατί το πιο σημαντικό κομμάτι σ' ένα κατάλυμα είναι πάντα το στρώμα και τα μαξιλάρια. Κάτι επίσης που δεν θα το μάθαινε ο επισκέπτης παρά μόνο αν ρώταγε είναι η τεράστια επένδυση που έγινε για την εγκατάσταση γεωθερμίας, μια καινοτομία και μοναδική πρωτοπορία, σε μια εποχή που συζητάμε συνέχεια την ευαισθητοποίηση απέναντι στο περιβάλλον. Μακάρι η επιλογή αυτή να γίνει οδηγός και για άλλους ξενοδόχους στο μέλλον.

Το περιβάλλον και τα μηνύματα για την προστασία του έρχονται στο προσκήνιο ξανά με τα ηλεκτρικά ποδήλατα που προσφέρονται προς ενοικίαση – ο επόμενος καλύτερος τρόπος, μετά την πεζοπορία, για να γνωρίσεις τα Ιωάννινα, να φτάσεις σε όλη την παραλίμνια περιοχή, να κυκλοφορείς παντού άνετα και με ασφάλεια. Με ένα ποδήλατο (πόσο μάλλον ηλεκτρικό), η ζωή γίνεται ευκολότερη.

Περνώντας στο γαστριμαργικό πεδίο, το Lake Spirit αγαπάει το κρασί. Έχει δύο συντηρητές γεμάτους με επιλογές από τον ελληνικό αμπελώνα για ποιοτικές γευσιγνωσίες στο δωμάτιό σας. Πριν τον κορωνοϊό, το εστιατόριο είχε μια προσεγμένη, ενημερωμένη λίστα κρασιών που συνόδευαν νόστιμα πιάτα, κάτι που μας διαβεβαίωσαν ότι θα επιστρέψει, όταν όλη αυτή η αναταραχή αποτελέσει παρελθόν.

Ο Εμπνευστής και Δημιουργός

Ο Νίκος Τσόγκας προγραμμάτιζε εδώ και χρόνια να δημιουργήσει έναν χώρο φιλοξενίας μοντέρνο και χρηστικό. Με προτάσεις διαμονής που να ξεπερνούν τα απλά στάνταρ, διαμορφώνοντας ένα σύγχρονο πρότυπο τουριστικής ανάπτυξης. Έχοντας όραμα έδωσε λύσεις – τόσο μέσω των προσωπικών του γνώσεων ως μηχανικός, όσο και με την επιλογή του να αναθέσει την υλοποίηση του έργου σ' ένα γραφείο με τεράστια εξειδίκευση στον τομέα των τουριστικών αναπτύξεων στην Ελλάδα, το γραφείο του Βαγγέλη Στυλιανίδη. Δουλέψε ξανά με τον παλιό του συνεργάτη και φίλο, με τον οποίο είχαν φτιάξει ένα αριστούργημα στη Λευκάδα, το Ionian Blue.

Εκείνη η παλαιότερη εμπειρία, η αγάπη για την πόλη των Ιωαννίνων, η επιθυμία να προσφέρει κάτι όμορφο στους επισκέπτες, αλλά και μία δραστηριότητα για τον ίδιο, συμπυκνώνονται και από την προσωπική του στάση ζωής σε δύο λέξεις: πολιτισμός και αισθητική. Παντού θα νιώσετε τη μίνιμαλ προσέγγιση όσο το προσωπικό, όπως και ο ίδιος, θα σας κάνουν να αισθανθείτε ότι μπαίνετε σε μια όαση.

Το λογότυπο του Lake Spirit είναι ο βάτραχος που ζει στη λίμνη. Έχει κι ένα στέμμα στο κεφάλι του, γιατί στο ξενοδοχείο θέλουν ο βάτραχος να γίνει πρίγκιπας. Και το καταφέρνουν.

Το κτίριο είναι των αρχών του ΄60 και έχει μεγάλη συναισθηματική φόρτιση για το Νίκο Τσόγκα, γιατί ήταν οικογενειακή περιουσία. Είχε αγοράσει το οικόπεδο ο πατέρας του και ένας νεαρός τότε πολιτικός μηχανικός, ο Κώστας Ντανάς, που έμενε στην ίδια πολυκατοικία με το πατρικό του σπίτι, ανέλαβε τον σχεδιασμό και τη μελέτη. Όταν ολοκληρώθηκε το έργο πριν τρία χρόνια και ενημερώθηκε για την ανακαίνιση, εκτίμησε την αλλαγή χρήσης και τις επεμβάσεις που έγιναν σχεδόν 60 χρόνια μετά τη δική του πρόταση.

Από τα Ψηλά στα Πεδινά

Εκτός από τα 10 δωμάτια για διαμονή, το ξενοδοχείο είναι ιδανικό και για συναντήσεις εταιρικές και για παρουσιάσεις. Έχει έναν εξαιρετικό χώρο στον τρίτο όροφο που διαθέτει δυναμικότητα 100 ατόμων με ό,τι πιο σύγχρονο σε εγκαταστάσεις (ηχητικές και ηλεκτρολογικές), αλλά κι ένα πρωτοποριακό άνοιγμα της στέγης, πραγματικά εντυπωσιακό, για τις ζεστές μέρες του χρόνου. Τα εταιρικά και επαγγελματικά γίνονται λοιπόν ψηλά. Στα χαμηλά είναι η ευκαιρία για χαλάρωση, για ποιοτικό χρόνο και για σπα. Με παροχές για ό,τι μπορεί να σας δώσει την ευκαιρία να αναζωογονηθείτε.

Το λογότυπο του Lake Spirit είναι ο βάτραχος που ζει στη λίμνη. Έχει κι ένα στέμμα στο κεφάλι του, γιατί στο ξενοδοχείο θέλουν ο βάτραχος να γίνει πρίγκιπας. Και το καταφέρνουν.

Οινοποιία Τζουνάρα: Η Αγάπη Κάνει Μικρά Θαύματα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

Η αγάπη είναι η κινητήριος δύναμη για όλα. Η αγάπη για το αμπέλι, η αγάπη της οικογένειας, η αγάπη της δημιουργίας. Αυτά όρισαν τη σχέση του Κτήματος Τζουνάρα με την παραγωγή κρασιών που αγαπήθηκαν και κάθε χρόνο δίνουν ραντεβού στις κάβες και τα σπίτια του οινόφιλου κοινού. Ομοίως, η Νάντια Τζουνάρα είναι εκεί έξω στην αγορά, και με αγάπη επικοινωνεί το πάθος για το κρασί που διέπει όλους στην οικογένεια.

"Από το 1990 και δύο γενιές μετά, ο πατέρας μου, τα αδέλφια μου κι εγώ, με πάθος και αμέριστη αφοσίωση, δημιουργήσαμε τη δική μας μικρή παράδοση σε αυτή την ιστορική γη. Με βαθιά πίστη και σκληρή δουλειά μετατρέψαμε, βήμα βήμα, μέρα με τη μέρα, μια χέρσα γη σ' έναν ανθηρό αμπελώνα. Φυτέψαμε τα κλήματα του Ασύρτικου και της Μαλαγουζιάς το 2008 και από τότε βλέπουμε ένα θαύμα να γεννιέται, να μεγαλώνει και να μεστώνει μπροστά στα μάτια μας.

Αγαπάμε και σεβόμαστε τη φύση, φροντίζουμε τη γη μας, τους αμπελώνες μας και βάζουμε όλη τη γνώση και την τέχνη των ανθρώπων μας, ώστε να πάρουμε πίσω το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Με χαμηλή στρεμματική απόδοση και σύγχρονες οινοποιητικές μεθόδους σε ανοξείδωτες δεξαμενές, δημιουργούμε φρέσκα κρασιά, συνδυάζοντας ελληνικές και ευρωπαϊκές ποικιλίες, συνεργαζόμενοι με τους καλύτερους παραγωγούς της Θηβαϊκής γης.

Συνεχίζουμε το ταξίδι μας στην οινική παράδοση της Ελλάδας, όπως την όριζαν οι αρχαίοι μας πρόγονοι, με πίστη, με δέσμευση αλλά και με ελεύθερη βούληση. Αναζητούμε νέα αμπέλια, νέους συνεργάτες, νέες μεθόδους και νέα κρασιά, διατηρώντας, όμως, πάντα αναλλοίωτο το στόχο της καρδιάς

Αγαπάμε και σεβόμαστε τη φύση, φροντίζουμε τη γη μας, τους αμπελώνες μας και βάζουμε όλη τη γνώση και την τέχνη των ανθρώπων μας, ώστε να πάρουμε πίσω το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

μας: τα κρασιά μας να αποτελούν μια δίοδο για να ζήσετε τα δικά σας μικρά και μεγάλα θαύματα.

Μέσα στο 2020 καταφέραμε να κάνουμε ένα δικό μας όνειρο πραγματικότητα: να υποστηρίξουμε τον οργανισμό 'Make a Wish'. Από κάθε φιάλη ΑΓΑΠΗ που αγοράζετε, μέρος των εσόδων αποδίδεται στον οργανισμό, έτσι ώστε να πραγματοποιηθεί η ευχή και το όνειρο ενός παιδιού.

Είμαστε αποφασισμένοι να μη σταματήσουμε, όμως, σε αυτή τη συνεργασία. Θα σας ενημερώνουμε για τις δράσεις μας που στόχο έχουν να αποδείξουν ότι η αγάπη είναι η απάντηση σε όλα μας τα προβλήματα."

Οινοποιία Τζουνάρα
Βάγια Βοιωτίας

Τηλ : 2262061568 | e-mail: info@tzounara.gr | Follow FB Insta Tzounara winery

Οι Συνταγές του Χειμώνα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΙΩΑΝΝΑ ΓΙΩΤΑΚΗ

Η ταινία “Big Night” του 1996 αναφέρεται στην πιο μεγαλειώδη βραδιά λειτουργίας του εστιατορίου “Paradise” που ανήκει στα αδέρφια Primo (Tony Shalhoub) και Secondo (Stanley Tucci) - πόσο ωραία και συμβολική επιλογή ονομάτων!

Ο ταλαντούχος Tucci, με ρίζες από την Καλαβρία της Νότιας Ιταλίας, φέρνει στη μεγάλη οθόνη ένα δείπνο όμοιο με κανένα άλλο. Με αφορμή την τελευταία απόπειρα σωτηρίας της trattoria, σκηνοθετεί με μαεστρία μια πολύ ζεστή βραδιά, αποτυπώνοντας με ιδιαίτερη “αβρότητα” τις ανθρώπινες σχέσεις. Πρωταγωνιστές αυτής της αξέχαστης βραδιάς είναι το αιώνια παθιασμένο ζευγάρι φαγητό-κρασί.

Ένα τέτοιο τραπέζι φιλοδοξούμε να σας στρώσουμε εδώ. Με λαχταριστές, οικείες και καινούργιες συνταγές, που ελπίζουμε να τις γευτείτε αρχικά μέσα από τις σελίδες μας και στη συνέχεια στις κουζίνες σας με τους αγαπημένους σας.

Καλούμε εσάς, τους φίλους της αθηΝΕΑς, μέσα από τις σελίδες του Carpe Vinum, να βιώσουμε μαζί τη μοναδική ατμόσφαιρα των ανθρώπων που ενώ δεν γνωρίζονται μεταξύ τους, μοιράζονται την κοινή αγάπη που έχουν όχι μόνο για το φαγητό, όχι μόνο για το κρασί, αλλά για την επαφή. Γιατί χωρίς αυτό το συστατικό, κάθε συνταγή είναι λειψή και κάθε φιάλη είναι κενή.

Σε αυτό το Carpe Vinum, οι φιάλες είναι γεμάτες από το εκλεκτό πλήρωμα της αθηΝΕΑς. Σας το σερβίρουμε με την αγάπη μας και πίνουμε στην υγειά σας!

Πλέον αρκετές από τις συνταγές μας υπάρχουν σταθερά και σε βίντεο. Παρακολουθήστε τα στο Instagram @_gioanna_ IGTV.

Μπαστούνια Σπανακόπιτας με Φέτα, Σκληρό Τυρί και Γιαούρτι

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

6 ΜΠΑΣΤΟΥΝΙΑ
24 ΚΟΜΜΑΤΙΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
20'

ΨΗΣΙΜΟ
50'

Με τη συνταγή μπαστούνια σπανακόπιτας με φέτα, σκληρό τυρί και γιαούρτι, μόνο μπαστούνια δεν θα τα βρείτε. Όχι μόνο είναι πολύ εύκολη, είναι και πεντανόστιμη, πολύ υγιεινή και αρκετά light για την κατηγορία της. Τα υλικά βάσης είναι οι συνήθεις ύποπτοι: σπανάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, δυόσμος, άνηθος και φέτα.

Είναι όμως οι ιδιαίτεροι προσκεκλημένοι που θα κάνουν τη διαφορά σε αυτό το ταψί: πράσο για γλυκύτητα, τριμμένο σκληρό τυρί για το πικάντικο της γεύσης και γιαούρτι για ελαφρότητα. Όσο για το φύλλο που σας συστήνω, είναι το πιο κοντινό στο χειροποίητο που υπάρχει στην αγορά.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ένα μεγάλο μπολ
- Μαχαίρι
- Ξύλο κοπή
- Ορθογώνιο μεταλλικό ταψί
- Πινελάκι για λάδι

ΥΛΙΚΑ

- 1 συσκευασία παραδοσιακό φύλλο "Ζαγορίσιο" (αποψυγμένο βάσει των οδηγιών της συσκευασίας)
- 400 γρ. έτοιμα καθαρισμένα φύλλα σπανάκι
- 1 μεγάλο πράσο (το τρυφερό μέρος) ψιλοκομμένο
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- Μία μεγάλη χούφτα άνηθο ψιλοκομμένο
- Μία μεγάλη χούφτα δυόσμο ψιλοκομμένο
- 300 γρ. φέτα
- 150 γρ. τριμμένο Αυθεντικό Δανέζικο Σκληρό Τυρί Arla
- 1 στραγγιστό γιαούρτι
- 100 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.

2. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το σπανάκι, το πράσο, τα κρεμμυδάκια, τον άνηθο και το δυόσμο και τα "ζυμώνουμε" μέχρι να μαραθούν και να χάσουν τον όγκο τους.

3. Προσθέτουμε τα τυριά και θρυμματίζουμε με τα χέρια μας τη φέτα. Τα ανακατεύουμε, προσθέτουμε τα 50 ml λάδι και δοκιμάζουμε το μίγμα. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε αλάτι και αν θέλουμε πιπέρι. Χωρίζουμε το μίγμα σε 6 μέρη.

4. Με πινέλο, λαδώνουμε ένα ορθογώνιο μεταλλικό ταψί.

5. Ξετυλίγουμε το ένα φύλλο και παίρνουμε μ' ένα κουτάλι μια μικρή ποσότητα από το 1/6 του μίγματός μας. Τοποθετούμε κουταλιές σε μικρές ποσότητες κατά μήκος του φύλλου. Όπως βλέπουμε στο βίντεο, δημιουργούμε 4 νοητές γραμμές κατά μήκος του φύλλου. Δεν βάζουμε καθόλου μίγμα σε απόσταση περίπου 3-4 εκ. από τα τελειώματα του φύλλου.

6. Επάνω από κάθε κουταλιά από το μίγμα σπανακιού που έχουμε τοποθετήσει επάνω στο φύλλο προσθέτουμε και μια μικρή ποσότητα (1/2 κ.γ.) γιαουρτιού.

7. Τυλίγουμε απαλά το φύλλο κατά μήκος και όταν τυλιχτεί όλο διπλώνουμε τις άκρες προς το κάτω μέρος του ρολού και το μεταφέρουμε με προσοχή στο ταψί. Το σκεπάζουμε πρόχειρα με μια πετσέτα κουζίνας για να μη στεγνώσει.

8. Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία της γέμισης και του τυλίγματος των φύλλων μέχρι να τελειώσουν όλα τα υλικά. Τοποθετούμε το ένα ρολό δίπλα στο άλλο μέσα στο ταψί.

9. Αφού τα έχουμε τοποθετήσει στο ταψί, τα λαδώνουμε από επάνω αλλά και ανάμεσα στα ρολά με το πινέλο, χρησιμοποιώντας τα υπόλοιπα 50 ml λάδι. Αν τα 6 ρολά δεν έχουν καταλάβει όλο το ταψί δεν μας πειράζει καθόλου.

10. Ψήνουμε σε μεσαία θέση και λίγο προς τα κάτω για περίπου 45-50', μέχρι να ροδίσει η σπανακόπιτά μας, όπως στη φωτογραφία. Είναι τέλεια, κατευθείαν από το φούρνο, αλλά και (αν σας μείνει) αφού κρυώσει.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Sauvignon Blanc 2019, Βεγορίτις Οινοποιητική

Η πολύπλοκή του μύτη, με τα εξωτικά αρώματα και τις βοτανικές υπόνοιες στο background, θα σας εντυπωσιάσει από την πρώτη γουλιά, ενώ παράλληλα θα δέσει άψογα με τον φυτικό χαρακτήρα της συνταγής μας. Στο στόμα είναι ιδιαίτερα πλούσιο και αρωματικό, ενώ αποπνέει δροσιά. Η μακριά του επίγευση είναι εκρηκτική!

Κουνέλι Στιφάδο Μελωμένο με Μαυροδάφνη & Πουρέ Πατάτας

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

ΜΕΡΙΔΕΣ 6-7 | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 40' | ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΤΙΦΑΔΟΥ 1,5 ΩΡΑ | ΒΡΑΣΙΜΟ ΠΑΤΑΤΑΣ 15'

Movie Memory Challenge, 1987: η Glenn Close, ως αντίποινα στον παντρεμένο Michael Douglas που δεν ανταποκρινόταν στα καλέσματά της μετά από μια παθιασμένη μεταξύ τους συνεύρεση, παραβίασε την οικογενειακή του εστία, πήρε το κουνέλι της κόρης του και όταν επέστρεψε μετά από έξοδο η ανυποψίαστη οικογένεια, βρήκε το κουνέλι, ολόκληρο στην κατσαρόλα, να κοχλάζει εκδικητικά. Ναι, για εσάς τους φίλους (μου) που το αναγνωρίσατε, είναι η ταινία Fatal Attraction και ο χαρακτηρισμός bunny boiler καθιερώθηκε έκτοτε για να χαρακτηρίσει το τρίτο πρόσωπο σε μια σχέση, αυτό που ζητά εκδίκηση. Ρε συ Glenn, τζάμπα το φονικό, κρίμα το κουνέλι… Πάρε εδώ μια συνταγή για ωραίο, μελωμένο Κουνέλι Στιφάδο με Μαυροδάφνη κι έναν κλασικό πουρέ δίπλα.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλο μπολ
- Μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι
- Μεγάλη φαρδιά κατσαρόλα
- Μεσαία κατσαρόλα
- Ξύλο κοπής
- Μαχαίρι
- Πρέσα πουρέ
- Αυγογδάρτης

ΥΛΙΚΑ

Για το κουνέλι στιφάδο...

- 1 κουνέλι (περίπου 1.200 γρ.) κομμένο σε μερίδες
- 70 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. ρίγανη ξερή
- 2 κ.σ. σούμακ
- 1 κ.γ. αλάτι ψιλό
- 1 κιλό κοκκάρια /κρεμμύδια για στιφάδο (για ευκολία υπάρχουν και έτοιμα ξεφλουδισμένα σε κατεψυγμένη μορφή στα σούπερ μάρκετ)
- 1 μεγάλο καρότο κομμένο ροδέλες
- 1 στικ κανέλας
- 5-6 γαρύφαλλα
- 5-6 μπαχάρια
- 2 φύλλα δάφνης
- 200 ml κρασί μαυροδάφνη
- 40 γρ. ντομάτα πελτέ
- 200 γρ. πασάτα ντομάτας
- 1 κύβο κοτόπουλο βιολογικό
- 800 ml νερό ζεστό
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ελαιόλαδο

Για τον πουρέ...

- 1 κιλό πατάτες
- 100 γρ. βούτυρο Lurpak
- 150 ml ζεστό γάλα
- Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Θα μαγειρέψουμε παράλληλα και τα στάδια που θα ακολουθήσουμε είναι: ξεφλούδισμα κρεμμυδιών, αλεύρωμα κουνελιού και πέρασμα από το τηγάνι, προμαγείρεμα κρεμμυδιών, ενοποίηση, πουρές, τελείωμα.

1. Ξεφλούδισμα κρεμμυδιών: Βάζουμε τα κοκκάρια μας σε βραστό νερό για 4-5 λεπτά για να ξεφλουδίζονται με μεγαλύτερη ευκολία. Κόβουμε τη ρίζα, επιφανειακά, ίσα-ίσα για να μην διαλυθεί το κρεμμύδι κατά τη διάρκεια του βρασμού. Ξεφλουδίζουμε γύρω γύρω το κρεμμύδι μας όπως στο βίντεο και βγάζουμε όλη μαζί τη φλούδα από τη μεριά της φύτρας. Κόβουμε και το κοτσανάκι της φύτρας επιφανειακά και συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα κρεμμύδια.

2. Αλεύρωμα κουνελιού και πέρασμα από το τηγάνι: Στο αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και ανάβουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Αλευρώνουμε το κουνέλι σ' ένα μίγμα από αλεύρι, ρίγανη, σούμακ και λίγο αλάτι. Αλευρώνουμε όλα τα κομμάτια, τα τινάζουμε να φύγει το περίσσευμα του αλευριού και τα βάζουμε στο τηγάνι. Θέλουμε να χρυσίσουν καλά περίπου 3-4 λεπτά. Τα γυρίζουμε κι από την άλλη πλευρά και μόλις χρυσίσουν και από εκεί τα βγάζουμε σε ένα πιάτο.

3. Προμαγείρεμα κρεμμυδιών: Στη μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Ρίχνουμε μέσα τα κρεμμυδάκια μας και ανακατεύουμε μαλακά και σταδιακά μέχρι να ροδίσουν. Προσθέτουμε το καρότο ροδέλες, το στικ κανέλας, τα μπαχάρια, τα γαρύφαλλα και τα φύλλα δάφνης. Σβήνουμε με τη μαυροδάφνη και αφήνουμε 2-3 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ.

4. Ενοποίηση: Τοποθετούμε επάνω στα κρεμμύδια τα κομμάτια του κουνελιού. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά, την πασάτα, τον πελτέ, το ζεστό νερό και τον κύβο. Μόλις πάρουν βράση, καπακώνουμε και χαμηλώνουμε πολύ τη φωτιά. Αφήνουμε να σιγοβράσουν για 1,5 ώρα.

5. Πουρές: Μισή ώρα πριν τελειώσει το κουνέλι στιφάδο, βάζουμε μπρος τον πουρέ. Ξεφλουδίζουμε και κόβουμε τις πατάτες σε ίσα μεταξύ τους κομμάτια. Τις βράζουμε σε άφθονο αλατισμένο νερό για περίπου 12-15 λεπτά, μέχρι να σπάνε όταν πάμε να τις καρφώσουμε. Τις σουρώνουμε καλά, τις ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα τους και προσθέτουμε το βούτυρο. Πολτοποιούμε με την πρέσα του πουρέ. Προσθέτουμε το γάλα και συνεχίζουμε την πολτοποίηση, αυτή τη φορά με τον αυγογδάρτη για να γίνει πιο βελούδινος ο πουρές μας. Τον κρατάμε ζεστό μέχρι να βγει το στιφάδο μας.

6. Τελείωμα: Αφού περάσει η μιάμιση ώρα, δυναμώνουμε τη φωτιά και βγάζουμε το καπάκι. Μόλις αρχίσει ο έντονος βρασμός, αρχίζουμε και κουνάμε την κατσαρόλα με μικρές κινήσεις δεξιά-αριστερά για να εξατμιστεί το πολύ νερό και να μελώσει η σάλτσα μας.

7. Σερβίρισμα: Σερβίρουμε τον πουρέ ζεστό και από πάνω το κουνέλι με τα κρεμμυδάκια και την υπέροχη γλυκιά και μελωμένη σάλτσα του.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Grande Reserve Νάουσσα 2013, Οινοποιία Μπουτάρη

Είναι ένα από τα γνωστότερα κρασιά της Οινοποιίας Μπουτάρη καθώς ήταν το πρώτο κόκκινο κρασί που εισήγαγε στην αγορά την έννοια της περιορισμένης και ελεγχόμενης παραγωγής από σταφύλια επιλεγμένων αμπελώνων.

Έχει βαθυκόκκινο χρώμα με γοητευτικές κεραμιδί ανταύγειες. Τα γλυκά του αρώματα από αποξηραμένα φρούτα, ντομάτα και σύκο συνδυάζονται με αυτά της παλαίωσης, όπως η κανέλα, η βανίλια και το ξύλο, δημιουργώντας ένα αξέχαστο ταίριασμα με το λαχταριστό κουνέλι στιφάδο! Είναι ένα άκρως ρωμαλέο κρασί με γεμάτο σώμα, που χαρακτηρίζεται από ώριμες τανίνες και απολαυστική επίγευση.

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

Τα Τέλεια Scrambled Eggs

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

1 ΜΕΡΙΔΑ

ΨΗΣΙΜΟ
5-7'

Στραπατσαρισμένα αυγά; Sounds perfect!

Ξενοδοχείο Savoy στο βροχερό ανοιξιάτικο Λονδίνο, κάποια διψήφια χρόνια πριν. Ένας φίλος που έμενε εκεί με καλεί για πρωινό. Από τις εξαιρετικές επιλογές που είχα, διάλεξα παραδόξως την πιο στραπατσαρισμένη, αυτά τα scrambled eggs. Για καλή μου τύχη, η αισθητικά κόντρα επιλογή μου με δικαίωσε: δεν είχα φάει ξανά τα αυγά τόσο βελούδινα, ανάλαφρα, κρεμώδη…

Δεν έχω τη συνταγή του Savoy να μοιραστώ μαζί σας, αλλά για μένα αυτά που σας δίνω εδώ είναι τα τέλεια scrambled eggs. Με τρία υπέροχα υλικά και δύο βασικά μυστικά: το συνεχές ανακάτεμα και το να μην παραψηθούν.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μέτριο αντικολλητικό τηγάνι
- Μαρίζ

ΥΛΙΚΑ

- 25 γρ. βούτυρο Lurpak
- 3 αυγά βιολογικά
- 30 ml κρέμα γάλακτος Arla 35%
- Αλάτι, πιπέρι, σχοινόπρασο ψιλοκομμένο
- 1-2 φρυγανισμένες φέτες ψωμιού (στη φωτογραφία έχουμε πολύσπορο ολικής)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τα αυγά και το βούτυρο στο τηγάνι και ανάβουμε το μάτι σε δυνατή φωτιά.

2. Ξεκινάμε να ανακατεύουμε συνεχόμενα με τη μαρίζ. Το μίγμα είναι υγρό αλλά όσο ζεσταίνεται αρχίζει να σχηματίζει μικρά κομματάκια καθώς ψήνεται.

3. Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να αρχίσει να δένει αρκετά. Εκεί το κατεβάζουμε από τη φωτιά (χωρίς να σβήσουμε το μάτι).

4. Ανακατεύουμε διαρκώς για 1 λεπτό και το ξαναβάζουμε στο μάτι. Ρίχνουμε μέσα την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε διαρκώς.

5. Μόλις το μίγμα απορροφήσει την κρέμα γάλακτος και είναι αρκετά σταθερή η υφή το βγάζουμε από τη φωτιά.

6. Προσθέτουμε το πιπέρι, το αλάτι και το σχοινόπρασο και ανακατεύουμε μια ακόμη φορά.

7. Σερβίρουμε επάνω σε φρυγανισμένο ψωμί και με την πρώτη πιρουνιά βρισκόμαστε στο Savoy!

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Σαντορίνη Μπουτάρη 2018, Οινοποιία Μπουτάρη

Ένα κρασί που ανέδειξε όχι μόνο τον Σαντορινιό αμπελώνα παγκοσμίως, αλλά και μία από τις ευγενέστερες λευκές ποικιλίες της Μεσογείου, το Ασύρτικο. Ένα κρασί με ιδιαίτερη μεταλλικότητα που εκφράζει στο έπακρο το χαρακτήρα της ποικιλίας.

Το χρυσαφένιο του χρώμα και τα αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών που αναδύονται από το ποτήρι μας κάνουν αυτή τη Σαντορίνη να ξεχωρίζει από την πρώτη κιόλας γουλιά. Πρόκειται για ένα φινετσάτο κρασί, αλλά ζωηρό και με υψηλή οξύτητα, που δεν θα λυγίσει εύκολα μπροστά στο αυγό, αντίθετα, θα αναδείξει την ορυκτή χροιά του, το πλούσιο σώμα και την μακριά και έντονα αρωματική επίγευσή του.

Τάρτα Galette με Λαχανικά και Τρία Τυριά

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 30’ | ΨΗΣΙΜΟ 45’

Άλλη μία συνταγή από το χρονοντοσιέ μου, αυτή η galette μπήκε για πρώτη φορά στη ζωή μου όταν ήμουν 13 χρονών, στην γαλλική Προβηγκία. Είμαστε στην εξοχική κατοικία της Monique, μιας συναδέλφου του μπαμπά μου. Μεταξύ άλλων, μας σερβίρει και κάτι σαν τάρτα, λίγο ντεφορμέ, λίγο ρουστίκ όμως ακριβώς αυτό το εργόχειρο -αν μου επιτρέπετε την ορολογία- μου κέντρισε το ενδιαφέρον.

Στην τάρτα galette με λαχανικά και τρία τυριά που θα βρείτε παρακάτω, το δέκα το καλό είναι η ζύμη της βάσης: μια αγκαλιά ζεστή, ελαφροτραγανή, που με το που θα σπάσει όμως στο στόμα αποσυντίθεται γρήγορα και σου κάνει αυτό το εφέ που λίγο απλώνεται, λίγο κολλάει στον ουρανίσκο… Όσο για το topping, μπορεί να είναι του γούστου σας. Ή και του γούστου μου.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλο μπολ
- Πλάστης
- Αντικολλητικό χαρτί
- Ξύλο κοπής
- Μαχαίρι

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη…

- 125 γρ. βούτυρο Lurpak (κρύο από το ψυγείο κομμένο σε κυβάκια)
- 220 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 35 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 80 ml ξινόγαλο

Για τη γέμιση…

(γίνεται υπέροχη με ό,τι τυριά, λαχανικά ή και αλλαντικά προτιμάτε, η δική μας galette έγινε με τα παρακάτω)

- 150 γρ. τριμμένη Arla Mozzarella
- 120 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 80 γρ. blue cheese Castello
- 2 μικρές κόκκινες ντομάτες κομμένες σε ροδέλες
- 2 μικρά κολοκυθάκια κομμένα σε λεπτές ροδέλες
- 1 κόκκινη πιπεριά κομμένη ροδέλες
- Φρέσκο θυμάρι
- Μερικά φύλλα φρέσκου πλατύφυλλου βασιλικού
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανάβουμε το φούρνο μας στους 170° και τοποθετούμε τη σχάρα λίγο πιο κάτω από τη μέση.

2. Αναμιγνύουμε στο μπολ όλα τα στεγνά υλικά και προσθέτουμε το βούτυρο. Δουλεύουμε το μίγμα με το χέρι μας, συνθλίβοντας το βούτυρο μέχρι να γίνει μια ζύμη που τρίβεται (βλ. βίντεο στο Instagram story μου ή στα highlights).

3. Προσθέτουμε σιγά-σιγά το ξινόγαλο και συνεχίζουμε το ζύμωμα με το χέρι, μέχρι να ενοποιηθεί η ζύμη. Μπορεί να μη χρειαστεί όλο.

4. Μόλις έχουμε μια ενοποιημένη μαλακή ζύμη, την τοποθετούμε σε αλευρωμένο αντικολλητικό χαρτί και την ανοίγουμε με τον πλάστη σ’ ένα στρογγυλό μεγάλο σχήμα, περίπου 35 εκ. διάμετρο, και μέχρι να έχει πάχος όχι περισσότερο από 1 εκ. Αν η ζύμη μας κολλάει στον πλάστη, μπορούμε να αλευρώνουμε τον πλάστη κατά διαστήματα.

5. Εσωτερικά της ζύμης, σε ένα νοητό κύκλο 3-4 εκ. από την άκρη της, τοποθετούμε τα τυριά και από πάνω τα λαχανικά και τα μυρωδικά. Αλατοπιπερώνουμε και αρχίζουμε να κλείνουμε περιφερειακά τη ζύμη, διπλώνοντάς την εσωτερικά, κομμάτι-κομμάτι μέχρι να διπλωθεί όλη η εξωτερική ζύμη περιφερειακά επάνω από τη γέμισή μας (βλ. φωτό/βίντεο).

6. Μεταφέρουμε μαζί με το αντικολλητικό χαρτί επάνω στη λαμαρίνα μας.

7. Ψήνουμε στο φούρνο που έχουμε προθερμάνει για περίπου 45’ ή μέχρι να χρυσοψηθεί.

8. Τρώγεται υπέροχα ζεστή και συνοδεύεται υπέροχα μ’ ένα λευκό δροσερό κρασί.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Αιώρα Λευκό 2019, Οινοποιείο Μοσχόπολις

Στη γιορτή της Αιώρας, εν μέσω κρασοκατάνοιξης και πλούσιων δείπνων, νεαρές κοπέλες τραγουδούσαν πάνω σε αιώρες, οι οποίες στερεώνονταν σε κλαδιά δέντρων, ενώ οι χωρικοί άνοιγαν τους πίθους που περιείχαν το κρασί της χρονιάς και γίνονταν οι πρώτες δοκιμές.

Από το ποτήρι μας ξεπροβάλει η φρεσκάδα που τη συνοδεύουν αρώματα αχλαδιού, ροδάκινου, λεμονιού, λάιμ, λευκά άνθη εσπεριδοειδών, αλλά και πράσινο αμύγδαλο, που όλα μαζί προσθέτουν ένταση στη συνταγή μας. Όταν το γευτούμε θα διακρίνουμε το μέτριο σώμα και τη δροσιστική οξύτητα, τα οποία θα ισορροπήσουν τέλεια με την αλμυρή γεύση των τυριών της συγκεκριμένης τάρτας.

Η παραμονή με τις φίνες οινολάσπες χαρίζει σε αυτό το κρασί έναν ξεχωριστό αρωματικό πλούτο και μια ακαταμάχητη γευστική ισορροπία!

Λαζάνια με "Κιμά" Μελιτζάνας & Μανιταριών

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

ΚΟΜΜΑΤΙΑ 12-16 | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20' | ΒΡΑΣΙΜΟ 40' | ΨΗΣΙΜΟ 45'

Μία από τις σπεσιαλιτέ της μαμάς μου ήταν οι μελιτζάνες γιαχνί. Θυμάμαι πάντα τη στιγμή που έμπαινα από το σχολείο, η γλυκιά μυρωδιά στον αέρα πρόδιδε το μεσημεριανό φαΐ και πήγαινα κατευθείαν στην κατσαρόλα. Άρπαζα ένα πιρούνι, άνοιγα το καπάκι και έτρωγα λαίμαργα τις πρώτες μπουκιές, όσο η μαμά μου, αλλά και όλη η Ελλάδα τότε, έβλεπε με κομμένη την ανάσα το σίριαλ που άδειαζε τους δρόμους το μεσημέρι, το Τόλμη και Γοητεία.

Έτσι λοιπόν με τόλμη, ελπίζω και με γοητεία, θα πειράξω ένα κλασικό και θα το συνδυάσω μ' ένα αγαπημένο. Σήμερα μαγειρεύουμε λαζάνια με "κιμά" μελιτζάνας και μανιταριών. Αυτός ο vegetarian "κιμάς", ο τόσο γλυκός και πλούσιος σε κάθε πιρουνιά, στροβιλίζεται χορευτικά με την πυκνή, βελούδινη béchamel που τύφλα να 'χει ο θυελλώδης έρωτας της Μπρουκ και του Ριτζ!

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ξύλο κοπής
- Μαχαίρι
- 2 μεγάλες κατσαρόλες
- Πρέσα για πουρέ
- Αυγογδάρτης
- Ταψί 30 x 40 εκ.

ΥΛΙΚΑ

Για τον "κιμά" μελιτζάνας-μανιταριών...

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 μεγάλα κόκκινα κρεμμύδια κομμένα μισές ροδέλες
- 1 σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη
- 3 μελιτζάνες μακριές Τσακώνικες (έχουν την πιο γλυκιά γεύση) κομμένες σε κύβους περίπου 2 εκ.
- 15 μανιτάρια champignons κομμένα στα 4
- 1 μεγάλο καρότο κομμένο μισές ροδέλες
- 350 γρ. passata ντομάτας
- ½ κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. μπαχάρι
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- Λίγη πάπρικα γλυκιά
- 2-3 φύλλα δάφνης
- Αλάτι/πιπέρι

Για τη béchamel...

- 6 κ.σ. βούτυρο Lurpak
- 6 κ.σ. αλεύρι
- 1,3 lt γάλα
- 200 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- ½ κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο

Υλικά για τη σύνθεση...

- Ελαιόλαδο
- 18 φύλλα lasagna ξερά
- 150 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα Arla
- 100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 150 γρ. passata ντομάτας
- 0,2 lt γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε με τον κιμά μελιτζάνας-μανιταριών. Σωτάρουμε σε μέτρια φωτιά το κρεμμύδι και το σκόρδο στο ελαιόλαδο, μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα, και προσθέτουμε τα κομμένα λαχανικά, τη μελιτζάνα, τα μανιτάρια και το καρότο. Τα ανακατεύουμε ενώ σωτάρονται για 5 λεπτά.

2. Προσθέτουμε την passata, τη ζάχαρη, την κανέλα, το μπαχάρι, την πάπρικα, τα φύλλα δάφνης και ένα μικρό ποτηράκι νερό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε. Μετά από περίπου 25-30 λεπτά πολτοποιούμε ελαφρώς με την πρέσα του πουρέ τα μεγαλύτερα κομμάτια. Συνεχίζουμε το βράσιμο για άλλα 10 λεπτά, κατεβάζουμε από τη φωτιά και αλατοπιπερώνουμε.

3. Στο μεταξύ ετοιμάζουμε τη béchamel. Σε αντικολλητική κατσαρόλα και μέτρια φωτιά βάζουμε το βούτυρο και το αλεύρι. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν εντελώς και να ψηθεί λίγο το μίγμα περίπου 3-4 λεπτά. Δυναμώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τα 1,3 λίτρα γάλα σε 2-3 δόσεις. Αποκλείεται να σβολιάσει η béchamel αν την ανακατεύουμε γρήγορα και συνεχώς με έναν αυγογδάρτη. Σύντομα θα αρχίσει να πήζει (περίπου σαν γιαούρτι) και τότε προσθέτουμε τα 200 γρ. παρμεζάνα και το μοσχοκάρυδο. Ανακατεύουμε μια τελευταία φορά να λιώσει το τυρί και την κατεβάζουμε από τη φωτιά.

4. Παίρνουμε 3-4 κ.σ. béchamel, τις βάζουμε μέσα στον κιμά μελιτζάνας-μανιταριών και ανακατεύουμε. Αυτό κάνει τον κιμά πιο κρεμώδη.

5. Σύνθεση: Οι αναλογίες της συνταγής αντιστοιχούν σε ένα παραλληλόγραμμο ταψί 30×40 εκ. Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο στον πάτο του ταψιού, το αλείφουμε με πινελάκι να πάει παντού και στρώνουμε τα 6 φύλλα lasagna ώστε να καλύψουν την επιφάνεια.

6. Από πάνω τους βάζουμε περίπου το 1/3 του κιμά και το 1/5 της béchamel. Πασπαλίζουμε με λίγη παρμεζάνα, λίγη μοτσαρέλα, λίγη passata και συνεχίζουμε με τη 2η στρώση φύλλων lasagna στο ίδιο μοτίβο. Προσθέτουμε όλο τον υπόλοιπο κιμά και τον απλώνουμε με μια σπάτουλα να καλύψει ομοιόμορφα την επιφάνεια. Πασπαλίζουμε ξανά με λίγη παρμεζάνα, λίγη μοτσαρέλα, λίγη passata και συνεχίζουμε με τα τελευταία 6 φύλλα lasagna. Ρίχνουμε όλη τη béchamel και κουνάμε ελαφρώς το ταψί να καλύψει όλη την επιφάνεια. Προσθέτουμε το γάλα κυρίως περιφερειακά της κρέμας να μπει μέσα στο φαγητό. Πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα τυριά, τοποθετούμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς στη μεσαία προς κάτω θέση και ψήνουμε για 45 λεπτά ή μέχρι να χρυσοψηθεί.

7. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε 20 λεπτά να σταθεί ώστε να μπορούμε να κόψουμε τα κομμάτια. Απολαμβάνουμε αυτό το ωραίο φαγάκι μ' ένα δροσερό κρασί.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Ξινόμαυρο Ροζέ 2019, Οινοποιία Τσικρικώνη

Η όψη του μας μαγνητίζει με το λαμπερό σομόν χρώμα του, ενώ τα μαγικά αρώματα ροζ λουλουδιών, άγουρης φράουλας και κίτρινης κολοκύθας μας κεντρίζουν μεμιάς το ενδιαφέρον, αγκαλιάζοντας την έντονη προσωπικότητα της μελιτζάνας.

Είναι γεμάτο στο στόμα με λουλουδάτα, μπαχαρένια αρώματα, τα οποία αναδεικνύουν το κόκκινο φρούτο, ενώ ο γήινος χαρακτήρας του συναντά τα μανιταρένια στοιχεία της συνταγής μας και γίνονται οι καλύτεροι φίλοι. Τέλος, έχει υψηλή οξύτητα, ευγενικές τανίνες και μακρά επίγευση.

Κεφτεδάκια στο Φούρνο

ΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ

4 ΜΕΡΙΔΕΣ | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 50’ | ΨΗΣΙΜΟ 30-40’

Η μελιτζάνα είναι γεννημένη πρωταγωνιστής. Σε κάθε πιάτο, σε κάθε συνταγή. Έχει τη δύναμη της σάρκας, που μαζί με την ντομάτα απογειώνει το δικαίωμα σε λουκούλλειο γεύμα ακόμα και στη μικρή κουζίνα μας. Το ίδιο και τα κεφτεδάκια. Νόστιμα, προκλητικά και απαιτητικά. Πρέπει να τα σεβαστείς. Να τα συνοδεύσεις όπως τους αρμόζει.

Και ιδού έρχεται το πάντρεμα. Κεφτεδάκια στο φούρνο, με μια κόκκινη σάλτσα που αγκαλιάζει την μελιτζανήσια σάρκα. Ραντεβού στα τυφλά της γεύσης. Και η αίσθηση γίνεται εμπειρία που απογειώνει το μεγαλείο μιας απλής στιγμής.

ΥΛΙΚΑ

- 1 μελιτζάνα
- 100 γρ. βούτυρο Lurpak, ανάλατο
- 2 μικρά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 2 κονσέρβες τομάτα κονκασέ
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- 175 γρ. μοσχαρίσιου κιμά
- 175 γρ. αρνίσιου κιμά
- 75 γρ. τριμμένη φρυγανιά
- 1 κουταλάκι κανέλα σκόνη
- ½ κουταλάκι μπαχάρι σκόνη
- 1 κουταλάκι ξερή ρίγανη
- ½ κουταλάκι κύμινο σκόνη
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 6 κλαδάκια μέντα ή δυόσμο χοντροκομμένο
- 20 γρ. μαϊντανό χοντροκομμένο
- 1 μέτριο αυγό, ελαφρώς χτυπημένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190° C.

2. Κόβετε τη μελιτζάνα στη μέση και χαράζετε την εσωτερική της επιφάνεια. Λιώνετε 25 γρ. βουτύρου Lurpak και το αλείφετε πάνω στη μελιτζάνα. Πασπαλίζετε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι. Τοποθετείτε τα 2 μέρη της μελιτζάνας σε ένα ταψί και τα μαγειρεύετε για περίπου 30 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει αρκετά το εσωτερικό τους.

3. Αφαιρείτε τη σάρκα από τη μελιτζάνα με ένα κουτάλι και την αφήνετε στο πλάι, σε ένα μεγάλο μπολ.

4. Σοτάρετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο με 25 γρ. Lurpak σε ένα μικρό κατσαρολάκι, μέχρι να μαλακώσουν. Αφαιρείτε τα μισά από το σκεύος και τα τοποθετείτε στο μπολ με την σάρκα της μελιτζάνας. Προσθέτετε τις τομάτες κονκασέ με την ζάχαρη, αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι στην κατσαρόλα με τα κρεμμύδια και σιγοβράζετε μέχρι να δέσει η σάλτσα (περίπου 30 λεπτά).

5. Εν τω μεταξύ, προσθέτετε στο μπολ με την μελιτζάνα και τα κρεμμύδια, τον μοσχαρίσιο κιμά, τον αρνίσιο κιμά, την τριμμένη φρυγανιά, τα μπαχαρικά και τα αποξηραμένα βότανα, το ξύσμα λεμονιού, τα φρέσκα μυρωδικά, το χτυπημένο αυγό, αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και ζυμώνετε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να τηγανίσετε ελαφρά ένα μικρό μέρος του μείγματος για να δοκιμάσετε τη γεύση και τα καρυκεύματα.

6. Πλάθετε το μείγμα των κεφτέδων σε 16 κεφτέδες με ίδιο μέγεθος. Τους τοποθετείτε σε ένα πυρίμαχο σκεύος και στη συνέχεια τους καλύπτετε με τη σάλτσα ντομάτας. Ρίχνετε σε μικρούς κύβους τα υπόλοιπα 50γρ. του βουτύρου Lurpak και ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο για 30-40 λεπτά, μέχρι οι κεφτέδες να μαγειρευτούν πλήρως.

7. Σερβίρετε με ψωμί και σαλάτα.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Ξινόμαυρο 2016, Κτήμα Καρυδά

Ένα μοναδικό Ξινόμαυρο που ισορροπεί τέλεια μεταξύ του παραδοσιακού και του μοντέρνου στιλ και σίγουρα θα συνδυαστεί αξέχαστα με τη συγκεκριμένη συνταγή. Παραμένει 24 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και 5 μήνες στη φιάλη, σε ιδανικές συνθήκες.

Ανακινήστε και μυρίστε το ποτήρι σας, καθώς τα αρώματα αναζητούν το χρόνο για να ξεδιπλώσουν την πολυπλοκότητά τους. Ανακαλύψτε τα γλυκά μπαχαρικά, όπως είναι η κανέλα αλλά και τα ώριμα φρούτα, με το δαμάσκηνο και το βατόμουρα να επικρατούν και να χαρίζουν ισορροπία και όμορφο μακρύ τελείωμα.

Σούπα Βελουτέ Κουνουπίδι με Μπλε Τυρί Castello

ΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4 | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10' | ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 20-25'

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

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

ΥΛΙΚΑ

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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετείτε μια μεσαία κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και βάζετε το ελαιόλαδο και το βούτυρο Lurpak να ζεσταθούν.

2. Σοτάρετε για πολύ λίγο το σκόρδο και το κρεμμύδι και συνεχίζετε προσθέτοντας την πατάτα κομμένη σε μικρά κομμάτια και το κουνουπίδι κομμένο σε φουντίτσες.

3. Προσθέτετε το ζωμό, το αλάτι και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι, χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε το φαγητό να σιγοβράσει για 20-25 λεπτά.

4. Όταν η σούπα είναι έτοιμη, την αποσύρετε από την φωτιά και την περνάτε με ένα pimer, μέχρι να πάρει μια ωραία βελούδινη υφή, προσθέτοντας την Arla κρέμα γάλακτος, μαζί με το μισό μπλε τυρί Castello Danablu.

5. Σερβίρετε τη σούπα σε μικρά ατομικά μπολάκια με μερικά μικρά κομμάτια από μπλε τυρί Castello Danablu και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

6. Συνοδεύετε με μια φέτα προζυμένιο οκτάσπορο ψωμί κομμένη στα δύο.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

AGÁPĒ Λευκός 2019, Οινοποιία Τζουνάρα

Με γνώμονα την ουσιαστική αγάπη, δημιουργήθηκε από την Οινοποιία Τζουνάρα η σειρά κρασιών «AGÁPĒ», για να μας συντροφεύει και να γίνει μάρτυρας των μικρών και των μεγάλων μας στιγμών.

Πρόκειται για ένα ευχάριστο Μοσχοφίλερο με λεμονί χρώμα και αρώματα τριαντάφυλλου και αχλαδιού, που ξεκουράζουν τις αισθήσεις μας και αγκαλιάζουν την ιδιαίτερη υφή της παραπάνω συνταγής.

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.

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.

Η Λώρα Αργυροπούλου σπούδασε Οικονομικές Επιστήμες και Δημοσιογραφία. Τα τελευταία χρόνια ασχολείται με την επικοινωνία και το στρατηγικό μάρκετινγκ με ειδίκευση στον θεματικό τουρισμό και τα events. Συμμετέχει σε ερευνητικά έργα με θέμα την ανάπτυξη του θαλάσσιου αθλητικού τουρισμού στην Ελλάδα, αλλά και την ενίσχυση της ισότητας των φύλων. Αρθρογραφεί και ταξιδεύει. Μεταξύ Ελλάδας και εξωτερικού κάνει αυτό που της αρέσει περισσότερο: να συναντάει ανθρώπους ή να κάνει τους ανθρώπους να συναντιούνται.

ΟΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΜΑΓΕΙΡΕΣ

ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΛΠΙΔΑ

ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®