Carpe Vinum

ΑΘΗ ΝΕΑ

ΠΡΟΣΩΠΑ

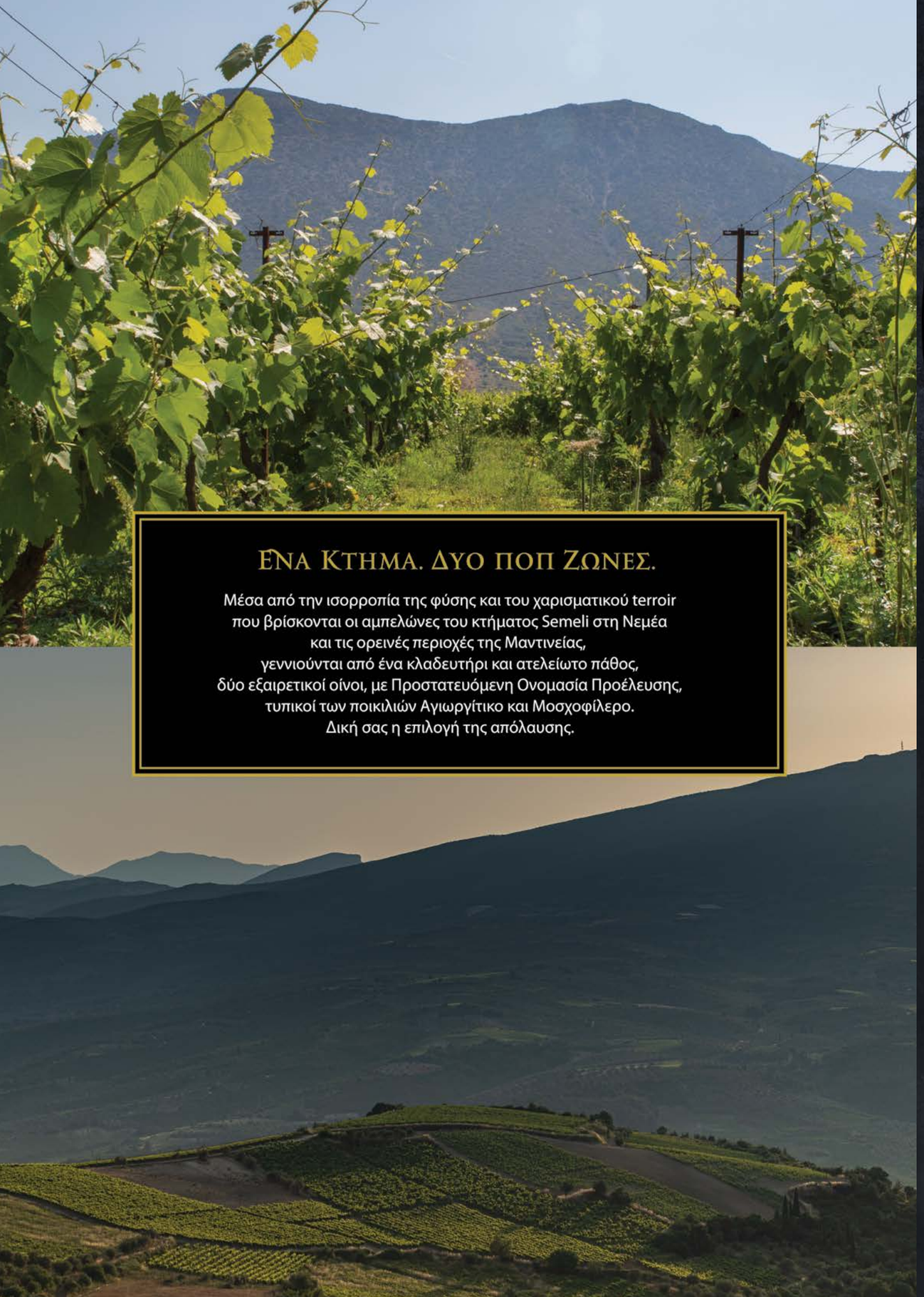
Γιάννης Μπουτάρης
Γιώργος Κοκοτός
Γεωργιάννα Χιλιαδάκη
Γιώργος Σκούρας

ΤΑΣΕΙΣ

Κτήμα Σεμέλη
Η Επιστροφή της Ρετσίνας
Μοσχοφίλερο Μπουτάρη
Αμφορείς και Wine & Egg

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Warehouse
Gruppe
Peleano
Achaia Clauss



ΕΝΑ ΚΤΗΜΑ. ΔΥΟ ΠΟΠ ΖΩΝΕΣ.

Μέσα από την ισορροπία της φύσης και του χαρισματικού terroir
που βρίσκονται οι αμπελώνες του κτήματος Semeli στη Νεμέα
και τις ορεινές περιοχές της Μαντινείας,
γεννιούνται από ένα κλαδευτήρι και ατελείωτο πάθος,
δύο εξαιρετικοί οίνοι, με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης,
τυπικοί των ποικιλιών Αγιωργίτικο και Μοσχοφίλερο.
Δική σας η επιλογή της απόλαυσης.

ΑΝΑΖΗΤΗΣΤΕ
ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ
SEMELI
ΣΕ ΚΑΒΕΣ ΚΑΙ
SUPERMARKETS

•SEMÉLI•
ESTATE

WWW.SEMELIESTATE.GR

#SEMELIWINEEXPERIENCE

A Note from αθηΝΕΑ

Τη χρονιά που μας πέρασε υπήρξαμε φτωχότεροι από πολλές απόψεις. Μεταξύ των ελλείψεων που δεν είχα συνειδητοποιήσει ήταν οι μυρωδιές και τα αρώματα.

Δεν αναφέρομαι μόνο στο χαρακτηριστικό σύμπτωμα του κορωνοϊού που έπληξε μεγάλο αριθμό νοσούντων, ούτε στις μάσκες που για την ασφάλειά μας θα παραμείνουν ως αναγκαστικό αξεσουάρ για αρκετό καιρό ακόμα.

Αναφέρομαι σε όλα εκείνα τα αρώματα της παλιάς μας καθημερινότητας που ούτε καν προσέχαμε, αλλά διαμόρφωναν τη ζωή μας όπως την ξέραμε. Της έδιναν πλούτο, βάθος, υφή.

Σκεφτείτε το φρεσκοκαβουρδισμένο ρόφημα στο αγαπημένο σας καφέ στο δρόμο για τη δουλειά το πρωί. Τα αρώματα της κουζίνας στο εστιατόριο που μόλις είχε ανοίξει και επισκεπτόσασταν για πρώτη φορά, αλλά και εκείνα στο οικογενειακό τραπέζι της Κυριακής. Το άρωμα μιας γυναίκας ή ενός άντρα που πέρασε δίπλα σας, που κάποια ανάμνηση ξύπνησε μέσα σας. Τη μυρωδιά του σαμπουάν και των μανό στο κομμωτήριο, τα αρώματα παλιών ρούχων στο βεστιάριο του θεάτρου, ευχάριστες ή δυσάρεστες μυρωδιές στη συναυλία ή στο κλαμπ.

Και, φυσικά, αφού κρατάτε στα χέρια σας το Carpe Vinum, την πανδαισία αρωμάτων που περικλείει ένα ποτήρι καλό κρασί, που μας περιμένει να το ανακαλύψουμε.

Ναι, κρασί μπορούσαμε να πιούμε και στο σπίτι, όμως κάτι έλειπε χωρίς τα υπόλοιπα να συμπληρώνουν την εικόνα. Κάποια αποδείχθηκαν πιο σημαντικά από άλλα, και αυτήν ακριβώς τη συνειδητοποίηση δεν βλάπτει να τη διαφυλάξουμε καθώς ξεκινά η νέα κανονικότητα. Ωστόσο, πάρα πολλά από αυτά μας έλειψαν, και ανυπομονούμε να τα ανακαλύψουμε εκ νέου, μέσα από αυτό το τεύχος, μέσα από αυτό το καλοκαίρι, μέσα από τη νέα αυτή εποχή που ξεκινά.

Με όλες μας τις αισθήσεις.

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-in-chief, αθηΝΕΑ

διορατικός -ή -ό

που έχει την ικανότητα να αντιλαμβάνεται τη ροή των εξελίξεων
και να σχηματίζει αντίληψη για το πώς θα είναι τα πράγματα στο μέλλον

Βρισκόμαστε σ' ένα σταυροδρόμι για το μέλλον της Ελλάδας, αλλά και του πλανήτη.

Για να κατανοήσουμε την κομβικότητα της συγκυρίας, να παρακολουθήσουμε τις ραγδαίες εξελίξεις, αλλά και να αντιληφθούμε εγκαίρως τη θέση μας σε αυτές, έχουμε ανάγκη από οργανισμούς που ξεφεύγουν από τα στεγανά άλλων εποχών.

Που κάνουν νέα πράγματα, που βλέπουν τον κόσμο σφαιρικά, που αξιοποιούν καινοτόμα εργαλεία και εξελίσσονται συνέχεια, με στόχο να διαμορφώσουν έγκαιρα την αντίληψή τους για το τι έρχεται.

Η αθηΝΕΑ είναι ένας οργανισμός που έχει τα μάτια του στραμμένα στο μέλλον.

Το flagship προϊόν της είναι το βραβευμένο, ομώνυμο newsletter που δεκάδες χιλιάδες συνδρομητές λαμβάνουν καθημερινά. Ανοίγει δρόμο στη θορυβώδη επικαιρότητα και αναδεικνύει όλα όσα αξίζει να παρακολουθεί κανείς σε ημερήσια βάση για να είναι ουσιαστικά ενημερωμένος.

Την ενημέρωση των αναγνωστών μας αγκαλιάζουν ακόμα τα vertical newsletters της αθηΝΕΑς για μια σειρά από θεματικές, οι έρευνές μας, τα άρθρα στο portal μας, τα infographics και τα e-books μας και, φυσικά, το περιοδικό που κρατάτε στα χέρια σας, το Carpe Vinum, μια έκδοση που κυκλοφορεί δυο φορές τον χρόνο και είναι αφιερωμένη στη γαστρονομία.

Εμπλουτίζουμε την καθημερινότητα του κοινού μας με ερεθίσματα που τους κάνουν να σκέφτονται διαφορετικά, επιδιώκουμε να είμαστε ως μέσο ενημέρωσης εκείνο που επιλέγει μια νέα γενιά Ελλήνων –δυναμική, μορφωμένη, εξωστρεφής και απαιτητική– που αναζητά μια ολοκληρωμένη ενημέρωση προσανατολισμένη στα δικά της ενδιαφέροντα.

Ανακαλύψτε τον κόσμο της αθηΝΕΑς σήμερα κιόλας,
κάνοντας δωρεάν εγγραφή στο newsletter
a8inea.com/signup.

Carpe Vinum
VOL. 6

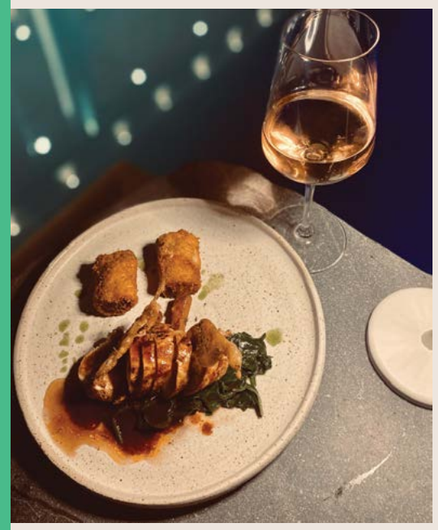
Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & Διευθύντρια Σύνταξης: Μαριάννα Σκυλακάκη
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας
Art Director: Κωστής Φιλιππάκης
Συντακτική Ομάδα: Λώρα Αργυροπούλου, Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη, Άρης Γαβριελάτος, Ιωάννα Γιωτάκη, Λευθέρης Πλακίδας, Δέσποινα Ράμμου, Αντονέλλα Σκιαδαρέση, Μαρία Τριτάρη, Ανέστης Χαϊτίδης, Κυβέλη Χατζηζήση
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας
Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου

© 2021 αθηΝΕΑ

VALAORA
RESTO NAFPLIO

ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΤΟ ΝΑΥΠΛΙΟ



25ης Μαρτίου & Αγίου Ελευθέριου, Ναύπλιο | Anthemion Suites & Villas | Κρατήσεις: +30 2752 022912

Panagiotis Gavrilis

Περιεχόμενα

Η Γεωργιάννα Χιλιαδάκη Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ 10

Γιάννης Μπουτάρης: 60 Χρόνια Τρύγος 14

Οι Ετικέτες του Κτήματος Σεμέλη 22

Αφιέρωμα Ρετσίνα: Back to the Future 28

Αφιέρωμα: Peleano 42

Ο Φελλός, Μια Αρχαία Ιστορία 48

Γνωρίζοντας και Αναγνωρίζοντας τις Ποικιλίες 52

Kubrick Pure Social Club: the KRG project 58

Γιώργος Σκούρας: Ένα Επετειακό Κρασί για τα 200 Χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση 62

Οινική Βόλτα Κοντά στη Θεσσαλονίκη 66

Castello & Κρασί: Μια Αρμονική Σχέση Αντιθέσεων 70

Αφιέρωμα: Κτήμα Κοκοτού 74

Wine & Egg: Ωοειδής Καινοτομία 80

Μια Χειροποίητη Πρόταση για την Παραγωγή ενός Γήινου Κρασιού 84

Κτήμα Κούρτη: Το Οινοποιείο που σε Πάει Πίσω στις Ρίζες σου 88

Αξεσουάρ Κρασιού από το Warehouse 90

Το Αλφαβητάρι του Οίνου 94

Achaia Clauss: Η Πρώτη Ελληνική Οινοποιία 98

Back to Basics: Μαθαίνοντας για το Κρασί 100

Τα Κρασιά του Καλοκαιριού 104

Λευτέρης Λαζάρου: Να Αγγίζεις την Παράδοση και να την Εξελίσσεις 114

Αφιέρωμα: Special Food Spots 120

Η Καθημερινότητα Γίνεται Τέχνη από την Gruppe 128

Οι Συνταγές του Καλοκαιριού 138

seamuse

ΦΥΣΙΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΑΠΟΥΝΙΑ
και προϊόντα σώματος

WWW.SEAMUSE.GR

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
φροντίδα από τη φύση, στα χέρια σας

© Katerina Avgerinou

Η Γεωργιάννα Χιλιαδάκη Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Η Γεωργιάννα Χιλιαδάκη, αν και έχει ήδη κατακτήσει 2 αστέρια Michelin, δεν σταματά στιγμή να υπηρετεί το νόστιμο φαγητό. Με πολύτιμα εφόδια τις σπουδές και τις ιδιαίτερα σημαντικές συνεργασίες σε φημισμένα εστιατόρια, όπως το El Bulli της Ισπανίας, ίδρυσε το 2009, μαζί με τον Νίκο Ρούσσο και την Αργυρώ Χιλιαδάκη, το Funky Gourmet, ένα πρωτοποριακό εστιατόριο που έμελλε να αφήσει ανεξίτηλο το αποτύπωμά του στην ελληνική, αλλά και την παγκόσμια γαστρονομία. Ακολούθησαν το Opso και το PittaBun στο Λονδίνο, ενώ τα νέα σχέδιά της δεν υποκύπτουν σε κανέναν γευστικό περιορισμό.

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

Η απόλυτη ευτυχία για εσάς είναι;

Καλοκαίρι, διακοπές με τα παιδιά και με φίλους.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Το ξυπνητήρι.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Πρόσφατα, που άκουσα ένα καλό ανέκδοτο, αλλά ήταν “shocking” και δεν μπορώ να το πω...

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Η τελειομανία.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Η τελειομανία.

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Σε αυτά που κάνουν τα παιδιά.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Όταν καθάρισα κρεμμύδι με μαχαίρι που δεν ήταν καλά ακονισμένο.

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Δεν ξέρω αν ταυτίζομαι με κάποια ιστορική προσωπικότητα, αλλά σίγουρα θαυμάζω πολλές. Μία από αυτές είναι η Simone de Beauvoir.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Οι γιατροί και όλο το νοσηλευτικό προσωπικό του κόσμου που αγωνίζονται καθημερινά στα νοσοκομεία.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Το πρώτο που θα κάνω τη μετά-Covid εποχή, όποιο κι αν είναι αυτό.

Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Ο Milan Kundera.

Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άντρα;

Το χιούμορ, που έχει άπλετο ο Νίκος (Ρούσσος), με τον οποίο είμαστε 20 χρόνια μαζί.

Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Να ‘ξηγιέται “αντρίκια”.

Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Ο Μάνος Χατζηδάκις.

Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Φυσικά ένα τραγούδι που μου έχουν κολλήσει τα παιδιά μου, από ένα παιδικό που βλέπουν και το τραγουδούν όλη μέρα, όταν δεν τραγουδούν τα κάλαντα.

Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

“Η Ζωή Είναι Αλλού” του Milan Kundera.

Η ταινία που σας σημάδεψε;

“Χαμένοι στη Μετάφραση” της Sofia Coppola.

Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Salvador Dalí.

Το αγαπημένο σας χρώμα;

Όλα τα χρώματα μου αρέσουν, σίγουρα όμως ξεχωρίζω το χρώμα που έχει η θάλασσα στα Κύθηρα και το ηλιοβασίλεμα στη Τζια.

Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Επαγγελματικά: την κατάκτηση και τη διατήρηση του 2ου αστεριού Michelin.
Προσωπικά: τη δημιουργία της δικής μου οικογένειας.

Το αγαπημένο σας ποτό;

Το Aged Negroni του Opso στο οποίο έχουμε προσθέσει μανταρίνι και chocolate bitters και το παλαιώνουμε σε δρύινα βαρέλια.

Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Που δεν έκανα οικογένεια νωρίτερα.

Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ’ όλα;

Το κακομαγειρεμένο φαγητό.

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

Να μαγειρεύω και να τρώω στα αγαπημένα μου εστιατόρια.

Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Να κινδυνεύσει η υγεία των δικών μου ανθρώπων.

Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Όταν με ρωτάνε πόσα κιλά είμαι και την ηλικία μου (χάχα)

Ποιο είναι το μότο σας;

Αν είναι να κάνεις κάτι, κάν’ το καλά!

Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Ξέροντας ότι έζησα καλά.

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

Αν έχει ωραίο φαγητό στον Παράδεισο.

Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Όλη αυτή η κατάσταση με την πανδημία Covid-19 που δεν λέει να τελειώσει.

Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Να μαγειρεύω στην κουζίνα του σπιτιού μας, που την έχουμε διαμορφώσει σε εργαστήριο για τους φίλους μου στο Instagram.

Αν μπορούσε ο χρόνος να κολλήσει στη στιγμή που δεν θα ξεχάσετε ποτέ, η οποία συνοδευόταν από τη συνολική εμπειρία ενός κρασιού, ποια θα ήταν αυτή; Ποιο είναι το συγκεκριμένο κρασί;

Είναι δύο. Η μέρα του γάμου μου, πρόπερσι, που όμως δεν πίναμε κρασί, αλλά φανταστικά cocktails από τα χέρια του φίλου μας και γνωστού mixologist Γιάννη Πετρή, και η μέρα που ήρθαν όλοι οι φίλοι μας στο εστιατόριο και γιορτάσαμε μαζί τους και φυσικά με την ομάδα μας τη βράβευση με το 2ο αστέρι Michelin, ανοίγοντας όλες τις σαμπάνιες KRUG που είχαμε στο μαγαζί!

Γιάννης Μπουτάρης: 60 Χρόνια Τρύγος

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

“Ρούφηξε τη ζωή μέχρι το μεδούλι”. Μια μεταφορά που δεν αποτελεί σχήμα λόγου σε ό,τι αφορά τον Γιάννη Μπουτάρη. Όπως ταιριαστή για τον βίο του είναι και η φράση “μέθυσε από την αγάπη του για τη ζωή”.

Μια μυθιστορηματική ζωή, που σίγουρα δεν χώρεσε στις 350 σελίδες του βιβλίου “Εξήντα χρόνια τρύγος...”, εκμυστηρεύσεις του ίδιου, που κατέγραψε η Μαρία Μαυρικάκη.* Όποιος συναντήσει έστω και μία φορά τον Γιάννη Μπουτάρη θα έχει να το λέει για πάντα. Όποιος έχει συνεργαστεί μαζί του σε ένα από τα αναρίθμητα που έχει κάνει, μπορεί να σου διηγηθεί ιστορίες στα όρια του μύθου. Αλλά και για εκείνους που στέκονται απέναντί του επίσης έχει υπάρξει πληθωρικός, ενισχύοντας πλουσιοπάροχα το οπλοστάσιό τους. Γιατί είναι από εκείνες τις περιπτώσεις των ανθρώπων για τους οποίους ισχύει η φράση «όσοι τον λατρεύουν, άλλοι τόσοι δεν τον γουστάρουν».

Αν έχεις ζήσει στη Θεσσαλονίκη τα τελευταία 40 χρόνια, είναι αδύνατον να μην τον έχεις συναντήσει κάπου. Είναι αδύνατον να μην έχεις αναφέρει το όνομά του σε συζητήσεις. Οι περισσότεροι έχουν πιει τα κρασιά του σε ποσότητες όσες και το νερό με το οποίο έχουν ξεδιψάσει.

Δεν δίστασε να φωτογραφηθεί γυμνός για καλό σκοπό. Κομμάτι της ζωής του έχει γίνει εξαιρετικό ντοκιμαντέρ (από τον Δημήτρη Αθυρίδη). Η ομιλία του στο TEDx ήταν τόσο συγκλονιστική, που "ακύρωσε" κάθε προσπάθεια παρακολούθησης των άλλων ομιλητών στη συνέχεια. Μια εμβληματική φιγούρα. Μέσα σε όλα. Αυτός είναι Κυρ-Γιάννης.

Από μικρός ήθελε να γίνεται το δικό του. Να ξεχωρίζει, να κερδίζει, να κάνει το κέφι του. Εξ απαλών ονύχων κατάλαβε ότι έχει ιδιαίτερα χαρίσματα – και του έδωσε και κατάλαβε. Ερωτεύτηκε με κινηματογραφικό τρόπο. Παντρεύτηκε σε ηλικία που άλλοι κάνουν την πρώτη τους σοβαρή σχέση. Έκανε τρία παιδιά μέχρι τα 30 του. Από Γιαννάκης έγινε Κυρ-Γιάννης εν μία νυκτί, όταν πέθανε ο θείος του και ανέλαβε την εταιρεία. Ξεφορτώθηκε το τρελά επικερδές ούζο που πρόσφερε στην οικογενειακή επιχείρηση, εκτός από χρήματα, δόξα, γιατί θεωρούσε ότι αποτελούσε τροχοπέδη στα σχέδιά του για το κρασί. Ο αδελφός του, ο Κωνσταντίνος, τον στήριξε σε εκείνη την ιστορική απόφαση.

Ασχολήθηκε με τον Άρη, στο μπάσκετ, χρηματοδοτώντας την προσπάθεια για τίτλους και πρωταθλήματα. Μοίρασε πολλά εκατομμύρια για την ομάδα

που άλλαξε τον ρου της ιστορίας του ελληνικού μπάσκετ. Χώρισε από τη γυναίκα του, την Αθηνά. Βούτηξε στον αλκοολισμό. Αλλά βγήκε με πανηγυρικό τρόπο και από αυτό. Δεν σταματάει να θυμίζει σε όλους ότι είναι 30 χρόνια καθαρός, αλλά και σε ανάρρωση ως αλκοολικός. Επέστρεψε στην Αθήνα. Δημιούργησε τον Αρκτούρο. Έφυγε από την Μπουτάρης Οινοποιητική και ίδρυσε την Kir-Yianni. Μπήκε στην πολιτική. Κατέβηκε υποψήφιος ευρωβουλευτής με τη Δράση. Δημιούργησε την Πρωτοβουλία. Εκλέχτηκε δήμαρχος. Για δύο θητείες. Περίοδος κατά την οποία αυξήθηκαν κατακόρυφα οι επισκέψεις Τούρκων και Ισραηλινών στην πόλη. Έγινε πρόεδρος στο Φεστιβάλ Κινηματογράφου. Η Θεσσαλονίκη τού οφείλει πολλά. Χάρη στην τεράστια δημοφιλία του, έχει συνδέσει το όνομά του με την πόλη. Αγάπησε πολύ την εξωστρέφεια, τον πολιτισμό, την "τέχνη του ωραίου". Και, όπως δηλώνουν οι τρεις τελείες στον τίτλο του βιβλίου του έχει ακόμη πολλά να δώσει, να κάνει.

Καπνίζει πάντα πολύ. Πάρα πολύ. Θα ήθελα να το κόψει. Έτσι λέει, αλλά, στα 10 λεπτά χωρίς καπνό, ψάχνει τα τσιγάρα του. Τώρα είναι πρόεδρος στο Μουσείο Ολοκαυτώματος και ασχολείται με την ανάδειξη του τουρισμού στον Δήμο Αμυνταίου. Λόγω καταγωγής από το Νυμφαίο, το υπέροχο βλαχοχώρι στα 1.350 μέτρα του νομού Φλώρινας, τρέφει ιδιαίτερη αγάπη για την ευρύτερη περιοχή. Έχει σχέδια για την Κιβωτό του Οίνου στο Τατόι, που παλεύει να πραγματοποιηθούν εδώ και 15 χρόνια. Και κάποια άλλα όνειρα, που θα υλοποιήσει στο μέλλον. Ναι, γιατί έχει μέλλον. Είναι μόλις 79 ετών. Χωρισμένος πρόσφατα και από τη δεύτερη γυναίκα του. Και διαθέσιμος για ό,τι μπορεί η ζωή να του προσφέρει.

Κρασί δεν μπορεί να πιει. Ξέρει, όμως, να επιλέγει το καλύτερο. Μπορεί να μη γεύεται τη χαρά που προσφέρει η απόλαυση ενός καλού κρασιού, έχει όμως διάθεση και λαχτάρα να μάθει τους άλλους να πίνουν το σωστό κρασί, να διαμορφώσει οινική κουλτούρα, για να βρει το ελληνικό κρασί τη θέση που δικαιούται.

Το μόνο σίγουρο είναι ότι με τον Γιάννη Μπουτάρη δεν θα βαρεθείς. Είναι άχρονος. Μαζί του ο χρόνος διαστέλλεται. Αν τον είχε γνωρίσει ο Jim Jarmusch, σίγουρα θα είχε γυρίσει μια ταινία για τη ζωή του. Αντί αυτού, μια εξαιρετική εισαγωγή για να γνωρίσετε τον μαγικό κόσμο του είναι το βιβλίο "Εξήντα χρόνια τρύγος...".

Στη συνέντευξη που ακολουθεί μιλήσαμε κυρίως για το κρασί. Τα υπόλοιπα τα αφήσαμε για το μέλλον.

Η προσφώνηση Κυρ-Γιάννη ήταν μία αναγνώριση που έλαβα από τους αμπελουργούς και παραγωγούς του κρασιού στη Νάουσα, όταν πέθανε ο μπάρμπας μου και ανέλαβα εγώ τα ηνία. Έτσι, από Γιαννάκης που ήμουν για κάποια χρόνια, έγινα Κυρ-Γιάννης μέσα σε ένα βράδυ.

Το Ούζο και η Ποτοποιία

Το ημερολόγιο έδειχνε δεκαετία του '60 και η "Μπουτάρης" ήταν μία τεράστια για τα δεδομένα της εποχής ποτοποιία, με το μεγαλύτερο μερίδιο στην πώληση ούζου. Με την τρίτη γενιά Μπουτάρη στα ηνία, η επιχείρηση πήγαινε σφαίρα.

"Ο μπαμπάς μου το αγαπούσε το ούζο, ήταν το βαρύ πυροβολικό της εταιρείας. Εφάρμοζε τρόπους προώθησης που σήμερα θα διδάσκονταν σε σχολές marketing, όπως η κίνηση που έκανε να στέλνει την Καθαρά Δευτέρα ούζο στην αγορά Μοδιάνο. Τα πενηνταράκια του Μπουτάρη στόλιζαν τους πάγκους των ψαράδικων και προσφέρονταν δωρεάν στους πελάτες, ως τέλειο συνοδευτικό στα νηστίσιμα και στα θαλασσινά. Ποια θα ήταν καλύτερη διαφήμιση στα τέλη της δεκαετίας του '50; Να γιατί το ούζο μας έφτασε να γίνει νούμερο ένα στη Θεσσαλονίκη. Οι πωλήσεις του αντιστοιχούσαν στο 80% του τζίρου της εταιρείας, παρά τον σκληρό ανταγωνισμό".

Ο ίδιος, όμως, θα έβαζε τέλος στη δραστηριότητα που με τόση επιτυχία είχε αναπτύξει ο πατέρας του. "Ο προσανατολισμός της εταιρείας ήταν στο κρασί. Κατά την κρίση μου, το ούζο περίσσευε. Κάποιος που ξεκινά να πιει ούζο σπάνια το γυρίζει μετά στο κρασί. Κατά πάσα πιθανότητα θα συνεχίσει με ούζο, η μυρωδιά και η γεύση του είναι κατακτητικές. 'Δεν γίνεται να είμαστε και ποτοποιοί και οινοπαραγωγοί, πρέπει να διαλέξουμε', τους γκρίνιαζα. Όταν αισθάνθηκα πως ήρθε η κατάλληλη στιγμή, χωρίς καν να ενημερώσω τον μπαμπά, μίλησα στον αδελφό μου. "Έχουμε βγάλει ένα σωρό καλά κρασιά, που πάνε σφαίρα σε πωλήσεις, τι το θέλουμε το κωλοούζο τώρα να μπερδευόμαστε;' Και ο Κωνσταντίνος συμφώνησε".

Η Δημιουργία της Kir-Yianni

Ο Κυρ-Γιάννης διηγείται γλαφυρά ποιος και πώς βάφτισε τα κρασιά του και την εταιρεία Kir-Yianni, όταν τη δεκαετία του '90 χώρισαν τα δύο αδέλφια την Μπουτάρης Οινοποιητική.

"Μετά την αποχώρηση από τη μεγάλη εταιρεία, βρισκόμουν σε κατάσταση σοκ και δεν μπορούσα να καταλήξω πώς θα ονομάσω την καινούργια. Δεν ήθελα να χρησιμοποιήσω το όνομά μου. Δεν το θεωρούσα σωστό να δημιουργήσω μπέρδεμα και ανταγωνισμό με την 'Μπουτάρη'.

Σε ένα ταξίδι στον Καναδά που έκανα για την προώθηση των κρασιών μας συναντήθηκα με τον γιο μου, τον Μιχάλη, ο οποίος σπούδαζε στη Βοστώνη και ήρθε στο Μόντρεαλ για να με συνοδέψει στις επισκέψεις μου σε μονοπώλια και πελάτες. Με αποφασιστικότητα, στην ερώτησή μου πώς να ονομάσω την εταιρεία μού είπε: 'Κυρ-Γιάννη' θα την πεις.

Η προσφώνηση Κυρ-Γιάννη ήταν η αναγνώριση που έλαβα από τους αμπελουργούς και τους παραγωγούς του κρασιού στη Νάουσα, όταν πέθανε ο μπάρμπας μου και ανέλαβα εγώ τα ηνία. Ήταν η αναγνώριση της ιεραρχίας, που στην επαρχία ήταν πολύ σημαντική. Έτσι, από Γιαννάκης που ήμουν για κάποια χρόνια, έγινα Κυρ-Γιάννης μέσα σε ένα βράδυ. Αυτή είναι και η αγαπημένη μου προσφώνηση.

Ο Μιχάλης μού τόνισε τότε ότι το 'κυρ' στο Βυζάντιο ήταν τιμητική προσφώνηση και ότι το συναντάμε στα ποιήματα του Διγενή Ακρίτα, αλλά και στον Καβάφη. Χρησιμοποίησε και το αγγλοσαξονικό *sir*, που χρησιμοποιούσαν τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα, για να με πείσει. Θυμάμαι και όλο το τελετουργικό με τον θείο Κωστάκη και τη διαδοχή της διοίκησης της εταιρείας από μένα ως ο νέος 'κύρης' πριν από πολλά χρόνια στη Νάουσα Το ανήσυχο πνεύμα του Μιχάλη βάφτισε πετυχημένα τη νέα τότε εταιρεία".

Το αμπέλι

Αν δεν έχεις αμπέλι, δεν ορίζεις το κρασί που φτιάχνεις. Του αρέσει να το τονίζει αυτό. Αλλά και το πώς άλλαξε ένα ολόκληρο οινοτόπι. Την περιοχή που σήμερα είναι γνωστή για το περίφημο Ξινόμαυρο. Κινήσεις και ενέργειες οι οποίες –μου θυμίζει– έγιναν σε δεκαετίες κατά τις οποίες το κρασί στην Ελλάδα δεν ήταν αυτό που είναι τα τελευταία χρόνια.

"Ο ρόλος του αμπελιού, για μένα, είναι τεράστιος. Εκεί γίνεται το κρασί. Αν δεν έχεις καλό αμπέλι, δεν μπορείς να κάνεις καλό κρασί. Και ποιο είναι το καλό αμπέλι; Εκείνο που ελέγχεις. Που ξέρεις τις ρίζες του και που μπορείς να εγγυηθείς την ποιότητά του. Υπάρχουν πολλά που πρέπει να αλλάξουν, με πρώτο τον μικρό κλήρο. Αλλά δύσκολα θα εισακουστούν οι αμπελουργοί. Είναι κεντρική απόφαση. Κυβερνητική. Κάποια στιγμή θα πρέπει να ξεφύγουμε από τον λαϊκισμό και να δούμε την πραγματικότητα και τις ανάγκες της εποχής. Με λίγα στρέμματα δεν μπορείς να αναπτυχθείς. Δεν μπορεί ένας άνθρωπος να κάνει επιχείρηση όταν φτιάχνει κρασί που καλύπτει απλώς τις ανάγκες του.

Αλλά ας γυρίσουμε λίγο στο παρελθόν. Στην εποχή που στη Νάουσα είχαμε ως εταιρεία λίγα διάσπαρτα στρέμματα και πολλές ανάγκες για σταφύλια. Η ονομασία 'Μπουτάρης' ήταν ταυτισμένη με το αμπέλι της Νάουσας, όμως στα τέλη της δεκαετίας του '60 οι εποχές του παππού είχαν παρέλθει προ πολλού.

Πήρα το ρίσκο και έκανα την επιλογή να γίνω και εγώ αμπελουργός. Να κάνω την αρχή. Στην οικογένεια δεν το ήθελαν ποτέ. Ήταν κρασάδες, όχι αμπελουργοί. Το έκανα κρυφά.

Η φυλλοξήρα και οι δύο παγκόσμιοι πόλεμοι είχαν διαλύσει τους αμπελώνες. Κατεβάζαμε, λοιπόν, σταφύλια από το Αμύνταιο. Εκείνη την εποχή (τη δεκαετία του '70) αποφάσισα να προτείνω στους αγρότες στη Νάουσα να βάλουν και άλλα αμπέλια. Αλλά δεν έβλεπα άμεση ανταπόκριση. Τότε πήρα το ρίσκο και έκανα την επιλογή να γίνω και εγώ αμπελουργός. Να κάνω την αρχή. Στην οικογένεια δεν το ήθελαν. Ήταν κρασάδες, όχι αμπελουργοί. Το έκανα κρυφά. Και δεν είχα σύμμαχο –ως συνήθως– τον αδελφό μου, ο οποίος εκείνα τα χρόνια έλειπε, στην αρχή για σπουδές στην Αθήνα, μετά στη Γαλλία.

Μόνος μου πήρα το ρίσκο, χωρίς χρήματα, με δάνειο, πιστεύοντας ότι θα με βοηθούσε ο μπαμπάς μου, αν κάτι δεν πήγαινε καλά. Τρελή απόφαση. Αγόρασα το κτήμα και έμπλεξα με τις 'λάσπες'. Ευτυχώς ο μπαμπάς πλήρωνε κάθε μήνα τη δόση και έτσι γίναμε αμπελουργοί και οινοποιοί από έμποροι και οινοποιοί, όπως μας καθόριζε το ούζο. Το οποίο απεχθανόμουν και από το οποίο ήθελα να απαλλαγώ. Κάτι που θα γινόταν αρκετά αργότερα.

Καταφέραμε να αγοράσουμε 110 στρέμματα γης, που ήταν η αρχή για να δημιουργηθεί η σημερινή έκταση του Κτήματος Γιαννακοχώρι της Kyr-Yianni Πώς ήταν η γη που είχα αγοράσει τότε και πώς έφτασε να γίνει αμπέλι είναι μία ενδιαφέρουσα ιστορία που περικλείει πολύ κόπο και προσπάθεια. Χάρη στον Τριαντάφυλλο Στάγκο, έναν γαλλοσπουδασμένο γεωπόνο που είχε φυτώριο έξω από τη Θεσσαλονίκη, ο οποίος μας κατηύθυνε για το πώς να δημιουργήσουμε τους κλώνους που χρειαζόμασταν. Από τον Άγιο Παντελεήμονα, στο Αμύνταιο, πήραμε από επιλεγμένα κλήματα Ξινόμαυρου βέργες με μάτια, τα πήγαμε στο φυτώριο και εκεί έγινε ο εμβολιασμός.

Έτσι γεννήθηκε ο αμπελώνας. Που πήρε κάποια χρόνια μέσα στη δεκαετία του '70 για να βγάλει καρπούς και να αποδώσει. Η φράση 'φυτεύω αμπέλι για το εγγόνι μου' σημαίνει κάτι περισσότερο από την κληρονομιά. Είναι η αγάπη για το προϊόν, που δεν μαθαίνεται, δεν αγοράζεται, απλώς βιώνεται.

Είναι γνωστό σε εκείνους που έχουν ασχοληθεί πως το αμπέλι δεν φέρνει άμεσο οικονομικό αποτέλεσμα. Είναι μακροχρόνια επένδυση, που απαιτεί υπομονή και κόπο. Εκείνα τα χρόνια αναγεννήθηκε ο ναουσαίικος αμπελώνας, που αργότερα έφτασε τα επτά χιλιάδες στρέμματα από τα μόλις πεντακόσια που υπήρχαν αρχικά".

Η Κιβωτός του Οίνου

Ανήσυχος πάντα, είχε κατά νου και άλλα σχέδια για το κρασί. Πιο μεγαλεπήβολα. Για να δημιουργηθεί μια παρακαταθήκη για το μέλλον. Έβλεπε μπροστά. Κάτι είχε εντοπίσει και φαίνεται ότι θα δικαιωθεί.

"Η Κιβωτός του Οίνου, στο Τατόι, μία πρόταση που είχα κάνει πριν από 15 χρόνια, δείχνει ότι θα υλοποιηθεί από τη σημερινή κυβέρνηση, με πρωτοβουλία του ίδιου του Κυριάκου Μητσοτάκη και της υπουργού Πολιτισμού, της Λίνας Μενδώνη. Θα δοθούν 300 στρέμματα για να καλλιεργηθούν οι 350 διαφορετικές ελληνικές ποικιλίες κρασιού.

Με αυτό τον τρόπο θα διασωθούν ποικιλίες που οι νέοι αμπελουργοί και οινοποιοί θα έχουν τη δυνατότητα να καλλιεργήσουν. Να βγάλουν κρασιά με ποικιλίες που σήμερα είναι άγνωστες. Δεν επιθυμώ καμιά σύνδεση με όλο αυτό. Θέλω απλώς να γίνει, για να βοηθήσει όλο τον κλάδο. Να συσταθεί ένα Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου, που να μπορεί να το λειτουργήσει σε όλα τα στάδια. Να μην είναι δημόσια εταιρεία. Αλλά να παραχωρήσει το Δημόσιο την εκμετάλλευση της προσπάθειας.

Το Ινστιτούτο Οίνου θα μπορεί να συμμετέχει. Το Ταμείο Ανάκαμψης θα μπορεί να το χρηματοδοτήσει. Αν όλα πάνε καλά, θα συντελεστεί μία μικρή επανάσταση που θα βοηθήσει πολύ τον κλάδο. Σκεφτείτε ότι σε αυτό που θα δημιουργηθεί, όταν ολοκληρωθούν οι εργασίες, θα πηγαίνουν οικογένειες, παρέες, οι οποίοι, μετά τις δραστηριότητες που θα γίνονται στον χώρο, θα πηγαίνουν για φαγητό και θα δοκιμάζουν κρασιά από τον αμπελώνα του κτήματος. Θα έχει έσοδα, θα μπορεί να επιβιώνει η προσπάθεια χωρίς να χρειάζεται να χρηματοδοτείται συνέχεια από το Δημόσιο".

Οινική Κουλτούρα

Ένας άνθρωπος με γενική "κουλτούρα", θέλει να τη δει να υπάρχει και να εξελίσσεται και στο κρασί.

"Πίνουμε κρασί, αλλά δεν ξέρουμε για το κρασί. Ο Έλληνας καταναλώνει πολύ κρασί. Δεν είναι όμως καταγεγραμμένο. Πολύ χύμα. Αλλά και πολλοί που πίνουν ό,τι να 'ναι. Η ανάπτυξη της οινικής κουλτούρας στην Ελλάδα θα αλλάξει τα δεδομένα για το κρασί και θα προσφέρει τεράστιες υπηρεσίες στον χώρο της γαστρονομίας. Άλλο κρασί θα πιω την Κυριακή, άλλο τις καθημερινές, άλλο σε μία επέτειο. Σε κάθε περίσταση, διαφορετικό κρασί.

Το τιμάς το κρασί. Και όταν πίνεις τρία τέσσερα, όπως λέει και ο Όμηρος, είναι της χαράς. Αν συνεχίσεις να πίνεις, θα γυρίσει εις βάρος σου. Θα γίνει εχθρός σου. Είναι η διπλή υπόσταση του κρασιού. Για αυτό και το χρησιμοποιούν στη θεία κοινωνία. Για τη διπλή του υπόσταση. Σε κάνει 'θεό', αλλά μπορεί και να σε καταστρέψει.

Ο μικρός κλήρος δεν ευνοεί κανέναν. Αν δεν έχεις πάνω από 50 στρέμματα, δεν μπορείς να επιβιώσεις. Πρέπει το κράτος να προχωρήσει σε αλλαγές. Η Ελλάδα δεν έχει τις τεράστιες εκτάσεις που έχουν χώρες όπως η Αυστραλία, η Χιλή, η Αργεντινή ή η Καλιφόρνια. Πρέπει να κάνουμε κρασιά ποιοτικά.

Είχα κάνει πρόταση παλιότερα στη ΔΕΗ –και τους τη θύμισα και τώρα– να παραχωρήσουν τουλάχιστον 1.500 στρέμματα στην περιοχή Αμυνταίου και να την κάνουν αμπέλια. Με έχουν τοποθετήσει επικεφαλής εκεί, στον Δήμο Αμυνταίου, σε μία επιτροπή τουρισμού, και παλεύουμε να κάνουμε ό,τι μπο-

Δηλώνω κρασάς. Σπάνια συστήνομαι ως οινοπαραγωγός. Δεν παράγω απλώς οίνο, τον περιποιούμαι κιόλας, οπότε θέλω μία πιο περιεκτική λέξη, και ας είναι μόνο δύο συλλαβές.

ρούμε για να αναπτυχθεί η περιοχή. Μπορούν να γίνουν πολλά. Με συνεργασίες. Υπάρχει μια σειρά από εξαιρετικά σημεία εστίασης, τα οινοποιεία, το Νυμφαίο, οι τέσσερις λίμνες. Νέα παιδιά που ασχολούνται. Ωστόσο, βασικό κομμάτι και στον τουρισμό είναι το marketing και η επικοινωνία. Αυτό που λείπει από το κρασί στην Ελλάδα.

Στη Νότια Αγγλία αυξάνονται κάθε χρόνο οι αμπελώνες λόγω της κλιματικής αλλαγής. Πολλαπλασιάζονται γιατί βοηθάει πλέον ο καιρός, που έχει αλλάξει την τελευταία δεκαετία. Όταν αρχίσουν οι Άγγλοι να κάνουν κρασί, με τις γνώσεις του marketing που διαθέτουν, θα μας κατακτήσουν".

Marketing

Επιμένει σε αυτό το θέμα. Τρελαίνεται που οι Έλληνες δεν κάνουν περισσότερα. Που δεν προβάλλουν όσα δημιουργούν.

"Πάντα ζήλευα τους Γάλλους για πολλά. Για το marketing πάνω από όλα. Καθιέρωσαν ένα κρασί, το Beaujolais Nouveau, σε όλο τον κόσμο. Ειδικά παλιότερα, ήταν τεράστια μόδα εκείνη η τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου, η μέρα που λάνσαραν το συγκεκριμένο κρασί.

Ονειρευόμουν κάτι ανάλογο και για τη δική μας ρετσίνα. Η πιπεράτη, η κεχριμπαρένια ρετσίνα να γίνει το ελληνικό Beaujolais. Η φρέσκια ρετσίνα, που στο στόμα τη νιώθεις να τσιμπάει και να νοστιμίζει χάρη στο ανθρακικό της. Που είναι ιδανική για τα άφθονα μεζεκλίκια που προσφέρονται σε κάθε ταβέρνα στην Ελλάδα. Ένα κρασί δροσερό, σεμνό σε αλκοόλ, αρκεί να μην το αφήσεις καιρό. Μετά ξεσαλώνει και δεν συμμαζεύεται. Αν φτιάξουμε το προϊόν και το προσέξουμε, δεν βάζουμε ό,τι να 'ναι μέσα και φροντίσουμε να έχει τα χαρακτηριστικά που το κάνουν μοναδικό, η ρετσίνα θα βρει ξανά το δρόμο της στο τραπέζι.

Όλα αυτά που σκεφτόμουν πριν από 20 και κάτι χρόνια κάποιοι εμπνευσμένοι οινοπαραγωγοί τα

έκαναν πράξη. Ο Στέλιος Κεχρής και ο Γιάννης Παρασκευόπουλος δημιούργησαν καθένας τους από τότε μία ρετσίνα ξεχωριστή. Ακολούθησαν και άλλοι. Και θα γίνουν πολλά τα επόμενα χρόνια. Αλλά για να γίνουν, πρέπει να μπουν μπροστά όσοι έχουν όραμα και διακρίνουν τις ευκαιρίες. Το κρασί θέλει τον χρόνο του. Και ο κόσμος πρέπει να το αγκαλιάσει με τον σωστό τρόπο. Να το μάθει. Θέλει τρόπο".

Είμαι κρασάς...

Μία άλλη ατάκα του που έχει ενδιαφέρον, γιατί αναφέρεται στο αμπέλι, τη βάση του κρασιού.

"Δηλώνω κρασάς. Σπάνια συστήνομαι ως οινοπαραγωγός. Δεν παράγω απλώς οίνο, τον περιποιούμαι κιόλας, οπότε θέλω μία πιο περιεκτική λέξη, και ας είναι μόνο δύο συλλαβές. Προτιμώ να χρησιμοποιώ τη λέξη 'κρασί', βυζαντινή και επομένως πιο οικεία στη νοοτροπία μου, από την αρχαιοελληνική 'οίνος' ή τη λατινική 'vinum', οι οποίες παραπέμπουν σε συμπόσια και σε αμάν, βαριά φιλοσοφία.

Το αμπέλι κάνει το κρασί. Το έδαφος, το κλίμα, η ποικιλία που θα επιλέξεις. Οι ντόπιες ποικιλίες πρέπει να έχουν προτεραιότητα – και μετά οι ξενικές. Δεν μου αρέσουν τα υβρίδια και λατρεύω το πραγματικό, το φυσικό αμπέλι, που αποτυπώνει με τον δικό του τρόπο την ιστορία του ανθρώπου πάνω στη γη. Ο χυμός του σταφυλιού γίνεται το μελάνι της.

Η αισθητική του κρασιού μονοπωλούσε πάντα το γούστο μου. Ο τρόπος με τον οποίο απελευθερώνει την ομορφιά του όταν, φρέσκο ακόμη, τρέχει σαν ποτάμι από τη μία δεξαμενή στην άλλη για να γίνει ο αερισμός του ή όταν ξεπηδά από το μπουκάλι όπου ησύχαζε και ερεθίζει τις πέντε αισθήσεις μας – όλα αυτά με εξιτάρουν. Η ετικέτα και ο σχεδιασμός της, ο ήχος του φελλού όταν ανοίγει το μπουκάλι, η ροή του κρασιού στο ποτήρι.

Το κρασί μάς μαθαίνει ιστορία, γεωγραφία, τέχνη, φιλοσοφία. Είναι τρόπος ζωής. Τα σούπερ μάρκετ θα καινοτομήσουν κάποια στιγμή εντάσσοντας έναν οινοχόο για να παρουσιάζει όσα χρειάζεται να ξέρει ένας πελάτης για το κρασί που, τελικά, θα επιλέξει. Μια καινοτομία που θα αλλάξει τα δεδομένα στην πώληση των κρασιών στο σούπερ μάρκετ".

Επισκέψιμα οινοποιεία

Μία άλλη διάσταση του οινικού τουρισμού, μεταξύ αυτών που θεωρεί ότι πρέπει να γίνουν, είναι τα επισκέψιμα οινοποιεία. Κάτι για το οποίο παλεύει πολλά χρόνια. Από τις εποχές που ταξίδευε στο εξωτερικό και έβλεπε, ήδη πριν από 40 χρόνια, το οικονομικό αποτύπωμα αυτής της δραστηριότητας στη Γερμανία, στην Ιταλία, στη Γαλλία. Αλλά, η οικονομική δεν είναι η μοναδική παράμετρος, θεωρεί ότι οι επισκέψεις στα οινοποιεία συνδέονται επίσης με την αισθητική και τον πολιτισμό.

"Μου αρέσουν τα επισκέψιμα οινοποιεία που έχουν να προσφέρουν μία συνολική αισθητική απόλαυση. Αυτό που ξεκίνησε ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, να έχει έργα τέχνης στον αμπελώνα του, ήταν εξαιρετική ιδέα και την υιοθέτησα κι εγώ, τοποθετώντας παλιά μηχανήματα οινοποιίας, αντικείμενα βιομηχανικού σχεδιασμού και, σε συνδυασμό αργότερα με την προσπάθεια και την προσέγγιση της νύφης μου, της Νικομάχης, η επίσκεψη στο κτήμα αναβαθμίστηκε.

Ονειρευόμουν να συμβεί κάτι ανάλογο και με τη δική μας ρετσίνα. Η πιπεράτη, η κεχριμπαρένια ρετσίνα να γίνει το ελληνικό Beaujolais. Η φρέσκια ρετσίνα που τη νιώθεις στο στόμα να τσιμπάει και νοστιμίζει από το ανθρακικό της.

Είναι μεγάλη υπόθεση να έχεις επισκέπτες στο οινοποιείο. Οικονομικό αποτύπωμα, αλλά και τεράστια προβολή και επικοινωνία. Όπως έλεγα ήδη από τη δεκαετία του '70, ένα μπουκάλι να πίνει ο επισκέπτης και ένα να παίρνει μαζί του φτάνουν για να σωθούν οι οινοποιοί.

Πρέπει ο κλάδος να αναπτυχθεί. Να γίνουν περισσότερα, να προχωρήσει μπροστά όλος ο κλάδος, για να έχουν όφελος όλοι".

Δήμος Θεσσαλονίκης-Νυμφαίο-Αρκτούρος

Ειπώθηκαν πολλά ακόμη, και για όλα αυτά τα θέματα. Η θητεία του στον Δήμο Θεσσαλονίκης ήταν μια μεγάλη περίοδος της ζωής του. Εννιά χρόνια δήμαρχος. Ένας αστός με άποψη για την καθημερινότητα της πόλης. Με την επιθυμία να αλλάξει πολλά. Για την πολιτική και τη διαδρομή του, θα γράψουμε σε επόμενη συνέντευξη.

Για το Νυμφαίο και τους Βλάχους μού είπε επίσης πολλά, η σκέψη του είναι στην επόμενη μέρα που θα φέρει η τουριστική ανάπτυξη στην περιοχή του Αμυνταίου. Εκεί και ο Αρκτούρος, ένας πόλος έλξης για επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Άλλη μεγάλη του αγάπη, που αναπτύσσεται εδώ και 30 χρόνια. Είπαμε να τα ξαναπούμε του χρόνου, στην επέτειο.

Ο Κυρ-Γιάννης είναι ανεξάντλητος, μοναδικός, απολαυστικός. Όπως και τα κρασιά του. Μεγαλώνει και γίνεται σαν τον παλιό κρασί. Ήρεμο, αλλά με δυνατή μύτη και σώμα. Μεστό, με επίγευση ενός σπάνιου κρασιού. Η συνάντηση μαζί του δεν θέλεις να τελειώσει ποτέ.

Γιατί, όπως και με ένα ποτήρι κρασί, αισθάνεσαι ότι μέσα του κρύβεται η μαγεία της φύσης και της ζωής.

* Το βιβλίο κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Πατάκη.

Οι Ετικέτες του Κτήματος Σεμέλη

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Κάθε μπουκάλι κρασί έχει να μας διηγηθεί μια δική του, μοναδική ιστορία. Ξεδιπλώνοντας τα αρώματα και τις γεύσεις του, μας εξιστορεί την πορεία που χάραξε από το αμπέλι ως το οινοποιείο και από εκεί στην εμφιάλωση. Η ετικέτα πάνω στη φιάλη αναγράφει σημαντικές πληροφορίες για το κρασί, τον παραγωγό, την περιοχή και την ποικιλία. Πολλές φορές όμως κρύβει και άλλα μυστικά, όπως οι ξεχωριστές ετικέτες του Κτήματος Σεμέλη, που αποτελούν έμπνευση της έμπειρης art director, Grania Kelway.

Aetheria. Thea. Spondee. Mantinia. Nemea Reserve.

Κάθε όνομα από το εκλεπτυσμένο portfolio ετικετών της Semeli Estate συνεπάγεται και μια υπέροχη ιστορία. Όποιος έχει ζήσει την αξέχαστη εμπειρία διασχίζοντας τον μεγαλοπρεπή δρόμο που ανεβαίνει, ανάμεσα στους αμπελώνες και τους ελαιώνες, μέχρι το κτήμα, γνωρίζει ακριβώς τι θα συναντήσει.

Η διαδρομή αυτή αποτελεί την έμπνευση της σχεδιάστριας για τη δημιουργία των ετικετών του Κτήματος Σεμέλη. Στόχος είναι κάθε γουλιά από τα μοναδικά αυτά κρασιά να μας οδηγούν εκεί, στον τόπο όπου γεννήθηκαν, αποκρυπτογραφώντας κάθε στιγμή της πορείας τους μέχρι να φτάσουν στο ποτήρι μας.

Semeli Aetheria

Περιοχή: Ορεινή Αιγιαλεία
Ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Chardonnay

Μέσα από τη δοκιμή ενός πραγματικά αιθέριου κρασιού, ανακαλύπτουμε το άγγιγμα του αγγέλου που μας αφήνει ένα φτερό ως ανάμνηση από την υπεροχή της στιγμής. Πρόκειται για ένα λευκό κρασί από Μαλαγουζιά και Chardonnay που μας ξυπνά με τη φρεσκάδα του και, στη συνέχεια, μας διασκεδάζει με τη λαχταριστή του γεύση.

Το χρώμα του είναι λεμονί με χρυσές πινελιές. Στη μύτη θυμίζει περισσότερο Μαλαγουζιά, με καθαρά φρέσκα αρώματα αχλαδιού, αλλά και μια χαρακτηριστική φυτική νότα που ξεπροβάλλει παρασκηνιακά. Στο στόμα μάς εκπλήσσει με την πλούσια υφή του, η οποία προέρχεται βέβαια από το Chardonnay, τα γλυκά αρώματα ροδάκινου, την τρανταχτή οξύτητα, αλλά και την πικάντικη επίγευση.

Semeli Spondee

Περιοχή: Νεμέα
Ποικιλίες: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Μια εικόνα που συμβολίζει την ευγνωμοσύνη και την παντοτινή επιστροφή στη γη που γέννησε το κρασί.

Ένα φινετσάτο και συγχρόνως σύνθετο κρασί από μια ιδιαίτερη τριλογία ποικιλιών, που εκφράζεται αρωματικά με εξαιρετικά σφιχτοδεμένο τρόπο. Έχει ωριμάσει για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια, γεγονός που αποτυπώνεται στα λαχταριστά αρώματά του. Στο στόμα είναι φανερά γενναιόδωρο και πικάντικο, με απολαυστικές γεύσεις ώριμων φρούτων, αλλά και στρογγυλές, αρκετά μαλακές τανίνες.

Semeli Thea Mantinia

Περιοχή: ΠΟΠ Μαντινεία
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Ένα πραγματικό δώρο που μας χαρίζει η γη. Η απόκρυφη ουσία βγαλμένη από το "χρυσό" έδαφος, όπου είναι ριζωμένη βαθιά, αφήνει ίχνη χρυσαφένιου χώματος και πάνω στην ετικέτα.

Πρόκειται για μια νέα προσέγγιση της ποικιλίας του Μοσχοφίλερου που επιτυγχάνεται με παραμονή του κρασιού στη δεξαμενή για 6 μήνες, παρέα με τις ευγενικές οινολάσπες (fine lees), μια διαδικασία που του χαρίζει πολυπλοκότητα αρωμάτων, άμετρη φρεσκάδα και γευστικό όγκο.

Χρώμα ξανθό με αποχρώσεις άμμου. Στη μύτη αναδίδονται αρώματα βοτάνων, ώριμα και αποξηραμένα εξωτικά φρούτα, όπως παπάγια, μάνγκο και yuzu, καθώς και δευτερογενή αρώματα με νότες πράσινων καρπών. Στο στόμα κυριαρχεί ο πλούσιος γευστικός όγκος και η ζωηρή φρεσκάδα, ντυμένη με αρώματα περγαμόντου, κίτρου και λεμονιού yuzu, χαρίζοντας ανεπαίσθητα γλυκό τελείωμα στον απόηχό του, που σε προκαλεί να γεμίζεις το ποτήρι σου.

Semeli Nemea Reserve

Περιοχή: ΠΟΠ Νεμέα
Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Μια ετικέτα που απεικονίζει τη λάμψη της γης και του ιστορικού αυτού τόπου, της Νεμέας, μας καλεί, με τη γευστική δοκιμή του κρασιού, σε στιγμές κομψότητας και ψυχικής ανάτασης.

Το Αγιωργίτικο είναι μια από τις σημαντικότερες ευγενείς ερυθρές ποικιλίες της Ελλάδας, με αρκετές ιστορικές αναφορές που ξεκινούν από την αρχαιότητα. Είναι γνωστό, επίσης, πως λατρεύει ιδιαίτερα τα εδάφη της Νεμέας και ειδικά εκείνα στο Κούτσι, την περιοχή όπου βρίσκονται και οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Σεμέλη.

Το χρώμα του είναι βαθύ ρουμπινί με μοβ πινελιές, ενώ τα χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας από ώριμα κόκκινα φρούτα και μπαχαρικά δεν αργούν να συνεπάρουν τις αισθήσεις.

Παράλληλα, οι νότες βανίλιας και σοκολάτας δηλώνουν πως το κρασί έχει ωριμάσει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Στο στόμα έχει γεμάτο σώμα και απαλές, γοητευτικές τανίνες που σε καμία περίπτωση δεν ταράζουν την ισορροπημένη δομή του. Η επίγευσή του είναι μακρά και μπορεί να παλαιωθεί άνετα 8 με 10 χρόνια.

Semeli Mantinia

Περιοχή: ΠΟΠ Μαντινεία
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Ένα κλαδευτήρι, το οποίο αγκαλιάζουν η ατέρμονη αγάπη, το αέναο πάθος και η γονεϊκή φροντίδα για το αμπέλι, που κάθε χρόνο κλαδεύεται για να μας χαρίζει ξανά και ξανά το θαυμαστό κρασί του.

Το Μοσχοφίλερο είναι μια ποικιλία σταφυλιού τόσο χαρούμενη και αναζωογονητική που, με την πρώτη κιόλας γουλιά, φτιάχνει τη διάθεσή μας. Αν τώρα, προέρχεται και από το terroir της Μαντινείας και ειδικότερα από το Κτήμα Σεμέλη, τότε σίγουρα η ποιότητα του κρασιού δεν θα περάσει απαρατήρητη.

Στην όψη έχει ζωηρό λεμονί χρώμα με ασημί και πρασινωπές ανταύγειες. Στη μύτη πρώτα ξεπροβάλλει ο ευχάριστα ανθικός χαρακτήρας του, με το τριαντάφυλλο και τα άνθη πορτοκαλιάς να πρωταγωνιστούν, ενώ στη συνέχεια κάνουν την εμφάνισή τους και τα εσπεριδοειδή, αλλά και κάποια πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως το ροδάκινο.

Στο στόμα, η δροσερή του οξύτητα ισορροπεί τέλεια με τη γλυκιά αίσθηση του φρούτου και το σχετικά χαμηλό αλκοόλ, ενώ στην επίγευση συνεχίζουν να περιφέρονται με κέφι οι γεύσεις και να εναλλάσσονται στον νου μας για ώρα.

Η Grania Kelway είναι μια έμπειρη art director με πολυετή καριέρα στον χώρο της διαφήμισης και του design. Ως συνέχεια μιας μακράς και επιτυχημένης πορείας, που συμπεριλαμβάνει τη θέση της art director στη McCann Erickson και στην Bold Ogilvy, η Grania συνεχίζει να δημιουργεί στον χώρο της επικοινωνίας και του design και, μεταξύ άλλων, συμμετείχε ενεργά στην ομάδα που ολοκλήρωσε το πρόσφατο rebranding της Semeli Estate με μεγάλη επιτυχία.

•SEMÉLI•
ESTATE

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ

Κάθε προορισμός είναι μια αρχή.
Κάθε αληθινός προορισμός είναι ένα ταξίδι.
Είναι η προσδοκία μιας μοναδικής εμπειρίας.
Η υπόσχεση ότι δεν θα γνωρίσεις απλώς ένα νέο τόπο
αλλά ότι κάθε φορά που θα επιστρέφεις
θα ανακαλύπτεις κάτι νέο, αληθινό και υπέροχο.

Ανακαλύψτε τον!

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

Αφιέρωμα Ρετσίνα: Back to the Future

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ

Η ρετσίνα είναι αναμφίβολα το μεγαλύτερο οινικό brand της Ελλάδας. Πολύ πριν από τη Σαντορίνη, το Ασύρτικο, το Ξινόμαυρο και το Αγιωργίτικο, η ρετσίνα είχε γίνει συνώνυμο του ελληνικού κρασιού. Μια... ρετσινιά, από την οποία οι marketers του ελληνικού κρασιού έκαναν έναν άνισο αγώνα για να απαλλαγούν την τελευταία εικοσαετία.

Όπως, όμως, γίνεται συχνά στη ζωή, όταν ο marketer σχεδιάζει, ο Θεός γελάει. Η απαλλαγή από τη ρετσινιά της ρετσίνας δεν θα έρθει μέσα από έναν "μαρκετινίστικο" σχεδιασμό, αλλά μέσα από το ίδιο το προϊόν και τους άξιους δημιουργούς του.

Από την αρχή της κουβέντας μου για τη ρετσίνα με τους παραγωγούς συνειδητοποίησα πόσο έχουμε αδικήσει αυτό το προϊόν. Δεν ήξερα, για παράδειγμα, ότι η ρετσίνα είχε στο παρελθόν υψηλότερο status απ' ό,τι το αρετσίνωτο κρασί ή ότι η ύπαρξη φυσικού διοξειδίου του άνθρακα ήταν σημαντικό ποιοτικό στοιχείο.

Το Παρελθόν και το Μέλλον της Ρετσίνας

Ιστορικά μιλώντας, επικρατεί η άποψη ότι η ρετσίνα ήταν ένα "ατύχημα". Ότι δηλαδή οι αρχαίοι Έλληνες σφράγιζαν τους αμφορείς με ένα μείγμα από γύψο και ρετσίνι, με αποτέλεσμα το κρασί να απορροφά τα στοιχεία της ρετσίνας, και ότι, επειδή αυτό το κρασί είχε καλύτερη συμπεριφορά στον χρόνο, επικράτησε.

Προσωπικά, δεν θεωρώ τους αρχαίους προγόνους μας τόσο αφελείς ώστε να μην ήξεραν τι έκαναν. Εξάλλου, η ανάμειξη και ο αρωματισμός με βότανα, ρητίνες, ρίζες και μπαχαρικά ήταν αγαπημένος τρόπος απόλαυσης του κρασιού στην αρχαία Ελλάδα. Από αυτή την τακτική πρέπει να έλκει την προέλευσή του και το βερμούτ, το οποίο εξ ορισμού είναι ένα αρτυμένο κρασί.

Έτσι, πιστεύω ότι και η ρετσίνα ήταν ένα από τα "βερμούτ" της εποχής, το οποίο και επικράτησε γιατί είναι εύκολο στην παρασκευή και, ας μην κρυβόμαστε, νόστιμο, δροσερό και ταιριαστό με το περίπλοκο παιχνίδι αρωμάτων και γεύσεων του ελληνικού τραπεζιού.

Η δύναμη και το αυτόφωτο brand name ρετσίνα είναι κατά τη γνώμη μου δεδομένα. Είχα μάλιστα τη χαρά στην τελευταία Prowein, τη μεγαλύτερη έκθεση κρασιού του κόσμου, να οργανώσω, σε συνεργασία με ένα γερμανικό περιοδικό κρασιού, γευσιγνωσία ρετσίνας. Το ενδιαφέρον των επαγγελματιών ήταν μεγαλύτερο από κάθε άλλη ελληνική εκδήλωση και είχε τεράστιο απόηχο.

Το μέλλον προβλέπεται λαμπρό χάρη στα όσα γίνονται τα τελευταία χρόνια στο ελληνικό κρασί. Εδώ, σας παρουσιάζουμε μερικές από τις πιο εντυπωσιακές ρετσίνες, ενώ θέτουμε και μία ερώτηση "κρίσεως" σε κάθε παραγωγό. Οι απαντήσεις τους είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες και κατατοπιστικές.

Δοκιμάζοντας όλα τα νέα, υπέροχα κρασιά/ρετσίνες των παραγωγών που ακολουθούν, μπορούμε ανεπιφύλακτα να πούμε ότι ο κύκνος που έγινε ασχημόπαπο... ξανάγινε κύκνος.

Botanic Brut Αφρώδης 2019, Οινοποιείο Νικολού

Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Αττική

Τι γάμος κι αυτός! Η ρετσίνα, το πιο ταπεινό, μέχρι πρότινος, κρασί παντρεύτηκε τη Champagne, το πιο glamourous κρασί του κόσμου. Κουμπάρος ο Βασίλης Νικολού, καθηγητής οινολογίας και γέννημα θρέμμα της ρετσινομάνας περιοχής των Μεσογείων.

Η παραδοσιακή μέθοδος της Καμπανίας για την παραγωγή αφρωδών κρασιών είναι ίσως ό,τι πιο επίπονο, κοστοβόρο και χρονοβόρο υπάρχει στην οινολογία. Αρχικά δημιουργείται ένα κανονικό κρασί βάσης (1η ζύμωση), στη συνέχεια το κρασί εμφιαλώνεται σε ειδικές φιάλες, προστίθεται μαγιά και ένα σακχαρούχο διάλυμα, ταπώνεται καλά και αφήνεται ώστε οι φυσαλίδες που θα δημιουργηθούν από τη δεύτερη ζύμωση να εγκλωβιστούν στο κρασί. Ακολούθως, και όταν κρίνει ο παραγωγός ότι το κρασί ωρίμασε αρκετά, γίνεται, μέσα από μια επίπονη και χειρουργικής ακρίβειας διαδικασία η αφαίρεση των ιζημάτων και ακολουθεί περαιτέρω ωρίμανση.

Ο Βασίλης επέλεξε, λοιπόν, ως κρασί βάσης μία ειδικής οινοποίησης και υψηλής ποιότητας ρετσίνα από την ποικιλία Σαββατιανό (τι άλλο;) και μας παρουσίασε την πρώτη ρετσίνα με τις λεπτεπίλεπτες φυσαλίδες και τον αισθησιακό χορό τους στο ποτήρι που μόνο η παραδοσιακή μέθοδος μπορεί να μας χαρίσει.

Το αποτέλεσμα είναι εντυπωσιακό. Η παρουσία της ρητίνης του πεύκου είναι έντονη, ωστόσο δένει υπέροχα με τα αρώματα brioche, μαγιάς, ανθέων και εσπεριδοειδών. Η αίσθηση είναι περισσότερο ενός αφρώδους με έντονη βοτανικότητα, πράγμα που χαρίζει επιπλέον ζωντάνια και δροσιά στο τελικό αποτέλεσμα.

Είναι ένα κρασί φαγητού και μάλιστα θα ταιριάξει με οτιδήποτε θαλασσινό, όπως και με λευκά κρέατα. Επίσης, με πλούσιες σαλάτες που έχουν έντονο το βοτανικό στοιχείο και κάποια λιπαρή ή κρεάτινη υποστήριξη.

Αγαπητέ Βασίλη, ξέρω ότι μεγάλωσες με τα αρώματα της ρετσίνας και του Σαββατιανού. Τι σε οδήγησε, όμως, στη δημιουργία μιας αφρώδους ρετσίνας που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας και ποιες ήταν οι δυσκολίες που συνάντησες στη δημιουργία της;

Η ρετσίνα είναι ένα κρασί με ονομασία κατά παράδοση, με την παλιότερη οινική ιστορία από όλους τους οίνους παγκοσμίως, το οποίο ακόμα και σήμερα απασχολεί τους οινοποιούς όσον αφορά την ανάδειξη των ποιοτικών πλεονεκτημάτων που μπορεί να εκφράσει μέσα από τη σύγχρονη τεχνολογική προσέγγιση και μέσα από διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιών.

Γεννήθηκα το 1962 στο Κορωπί, μέσα σε οικογένεια αγροτική και αμπελουργική. Τη χρονική αυτή περίοδο η φυλλοξήρα είχε εξαφανίσει τον μεσογείτικο αμπελώνα και είχε μηδενίσει την παραγωγή της ρετσίνας. Ήταν πραγματικά το σημείο μηδέν για τη συνέχιση της οικογενειακής οινικής παράδοσης. Η απόφαση των γονιών μου για την αναγέννηση του αμπελώνα υπήρξε καθοριστική: με επιμονή και υπομονή φύτεψαν τα αμπέλια (Σαββατιανό) και σε λίγα χρόνια οι κόποι άρχισαν να αποδίδουν.

Η παραγωγή του μούστου γινόταν στο πατητήρι της οικογένειας και η οινοποίηση στις ταβέρνες της Αθήνας. Η νέα τότε ρετσίνα ζυμωνόταν σε δρύινα βαρέλια των 1.000 λίτρων, ενώ οι οινόφιλοι της παλιάς Αθήνας έψαχναν από ταβέρνα σε ταβέρνα να βρουν την καλύτερη ρετσίνα για να πίνουν και να διασκεδάζουν με τις παρέες τους τα Σαββατοκύριακα. Από μικρός, λοιπόν, συνόδευα τη μεταφορά του μούστου από το πατητήρι στην ταβέρνα του Χαμηλού στον Κολωνό και συμμετείχα στο γέμισμα των βαρελιών, τα οποία ήταν τοποθετημένα στα πατάρια, αλλά και στο υπόγειο της ταβέρνας.

Το σημαντικότερο ποιοτικό πλεονέκτημα της ρετσίνας ήταν το πολύ καλά ενσωματωμένο διοξείδιο του άνθρακα που έδινε φρεσκάδα και οξύτητα. Χαρακτηριστική ήταν η έκφραση των οινόφιλων της παλιάς εποχής “η καλή ρετσίνα πρέπει να έχει άμμο όταν γεμίζει το ποτήρι”, με την οποί εννοούσαν το καλά ενσωματωμένο διοξείδιο του άνθρακα που εμφάνιζε αρχικά λευκό θόλωμα στο ποτήρι και σταδιακά αποκτούσε διαύγεια, ενώ στη γεύση ήταν πιπεράτο και δροσερό.

Τα μεγάλα δρύινα βαρέλια δεν έδιναν αρωματικά χαρακτηριστικά στη ρετσίνα (δεν τα άλλαζαν ποτέ, εκτός εάν το κρασί είχε προσβληθεί από οξική ζύμωση), όμως η παραμονή της ρετσίνας με τις λάσπες, σε συνδυασμό με τη μικροοξυγόνωση και πολλές φορές μια δεύτερη ζύμωση από υπολειπόμενα σάκχαρα όσο ο καιρός ζέσταινε, έδινε στις ρετσίνες της παλιάς εποχής ποιοτικά χαρακτηριστικά σαμπάνιας.

Τα βαρέλια με τις καλύτερες ρετσίνες (τα αποκαλούσαν “μάνες”) ανοίγονταν τον Σεπτέμβριο και ήταν συνηθισμένο να τις χαρακτηρίζουν με την έκφραση “σαμπάνια”. Όταν οι ρετσίνες δεν είχαν αυτά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, τότε οι θαμώνες της ταβέρνας μαζί με τη “μισή” στο τραπέζι είχαν κι ένα αεριούχο ποτό (συνήθως σόδα ή λεμονάδα και αργότερα τύπου cola), ώστε να συμπληρώνουν τη χαμένη φρεσκάδα.

Δεν ήταν δύσκολο, λοιπόν, για μένα να αποφασίσω να πειραματιστώ αρχικά με την ιδέα μιας δεύτερης ζύμωσης σε φιάλες υψηλής πίεσης για τη δημιουργία της αφρώδους ρετσίνας. Το αποτέλεσμα αυτών των πειραματισμών, που άρχισαν το 2014, έδειξε το αυτονόητο και θεωρώ ότι προσφέρουν στη ρετσίνα ένα ποιοτικό πλεονέκτημα που ποτέ στην ιστορία της δεν είχε: τη δυνατότητα της παλαίωσης, στις λεπτές λάσπες μιας δεύτερης ζύμωσης στις φιάλες, κατά τα πρότυπα της σαμπάνιας. Τα αυτολυτικά χαρακτηριστικά που αναδεικνύονται με τον χρόνο ωρίμανσης συνδυάζονται άριστα με τα βοτανικά χαρακτηριστικά της ρετσίνας.

Ένα κρασί με μακραίωνη ιστορία σήμερα περνάει σε μια άλλη εποχή. Η έκφραση “οίνος με ονομασία κατά παράδοση” (και όχι ο παραδοσιακός οίνος ρετσίνα) νομίζω ότι δίνει τη δυνατότητα στους σύγχρονους οινοποιούς να αξιοποιήσουν τη σύγχρονη τεχνολογία για την ανάδειξη μιας ρετσίνας νέας γενιάς που θα είναι φιλική στους νέους καταναλωτές.

Η ρετσίνα της νέας εποχής πρέπει να αποδεσμευτεί από το ενοχικό παρελθόν της σαν ένα φτηνό κρασί. Η αφρώδης ρετσίνα θα μπορούσε να είναι ο σύγχρονος οινικός πρεσβευτής της Ελλάδας σε όλο τον κόσμο. Όμως, θεωρώ ότι η ισχύουσα νομοθεσία για τη ρετσίνα (Π.Δ. 1979) αποτελεί το μεγαλύτερο πρόβλημα στη μακραίωνη εξελικτική πορεία της.

Retsinalism 2019, Οινοποιία Πατιστή

Ποικιλία: Ασύρτικο
Περιοχή: Αργαλαστή Πηλίου

Ο Ανδρέας Πατιστής ανέλαβε την ήδη πολύ καλή δουλειά στο αμπέλι του πατέρα του μόλις πριν από λίγα χρόνια, αφού επέστρεψε από σπουδές και εμπειρίες οινολογίας στο εξωτερικό. Μαζί του και ο αδελφός του, Νίκος.

Όπως γίνεται συχνά σε αυτές τις περιπτώσεις, η εξέλιξη του κτήματος είναι θεαματική, όπως θεαματικό είναι και το σκηνικό των αμπελώνων της οικογένειας, οι οποίοι βλέπουν από υψόμετρο 350 μέτρων τόσο τις Σποράδες όσο και την Εύβοια. Ένας εντυπωσιακός αμπελώνας πάνω σε ασβεστόλιθο και σχιστόλιθο, όπου το Ασύρτικο που έχουν φυτέψει πριν από 25 χρόνια απολαμβάνει τα καλά της θάλασσας, του βουνού και του ορυκτού εδάφους, χαρίζοντας λίγο αλλά πολύ ποιοτικό σταφύλι.

Ακολουθεί orange οινοποίηση, δηλαδή ζύμωση με γηγενείς ποικιλίες και επαφή με τα στέμφυλα για 40 ημέρες, τα οποία κατά 80% είναι με τα κοτσάνια τους (whole-bunch). Ακολουθεί ωρίμανση για 10 μήνες σε βαρέλια των 300 λίτρων και άλλο έναν χρόνο στη φιάλη. Τα θειώδη του σχεδόν μηδενικά.

Το αποτέλεσμα είναι ένα άκρως γαστρονομικό κρασί-πρόκληση για κάθε οινοχόο ή λάτρη των αρμονιών εντάσεως. Βοτανικότητα, μεταποιημένα λευκόσαρκα φρούτα (μαρμελάδα, κομπόστα), οριεντάλ μπαχαρικά, καραμελοποιημένοι ξηροί καρποί. Κοινώς, αρωματική πανδαισία. Στο στόμα έχουμε όγκο, οξύτητα, γλυκύτητα, έχουμε όμως και τις στεγνές τανίνες του μαύρου τσαγιού.

Συνδυάστε το με λευκά κρέατα, μαγειρεμένα ή φούρνου, αλλά και παϊδάκια αμνοεριφίων αρωματισμένα με δενδρολίβανο. Hardcore οινική επανάσταση, όπως και η τιμή του κρασιού, που φτάνει σχεδόν τα 30 ευρώ.

Ανδρέα, γιατί Retsinalism; Γιατί ασχολήθηκες με την παραγωγή ρετσίνας και ποια είναι η “επανάσταση” που υπονοείται με το όνομα του κρασιού;

Η έννοια της επανάστασης έγκειται στην βάση της ισότητας, του σεβασμού της διαφορετικότητας και στην ιδέα της μεταβολής μιας κατάστασης.

Το συγκεκριμένο κρασί είναι ακριβώς αυτό. Ένα σύνολο στο οποίο κανένα δομικό υλικό του δεν πατρονάρει το τελικό αποτέλεσμα, αλλά όλα εκφράζονται ισότιμα, μεταφέροντας αυτούσιες τις ενέργειες των διαφορετικών κομματιών και δημιουργώντας ένα αρμονικό αποτέλεσμα.

Ένα κρασί πλαστικό και ηλεκτρικό που θεωρείται ρητινίτης οίνος με βάση τη νομοθεσία, αλλά όχι και με βάση την καθιερωμένη γεύση, η οποία ελπίζουμε να εξελίξει μια συζήτηση σχετικά με το μέλλον, την αποδοχή και τον ορισμό της ρετσίνας.

Retsina Cuvée 2020, Domaine Apostolidi

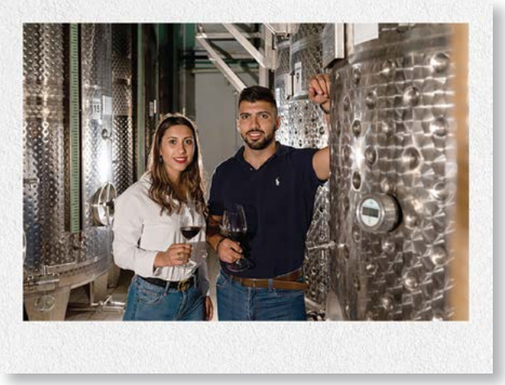
Ποικιλίες: Ασύρτικο-Μαλαγουζιά
Περιοχή: Διαλεκτό Καβάλας

Παγκόσμια πρώτη στην αθηΝΕΑ. Όχι μόνο για τη συγκεκριμένη ετικέτα, αλλά και για το Κτήμα Αποστολίδη. Ο Ευθύμης Αποστολίδης σπούδασε οινολογία και δούλεψε σε κορυφαίους παραγωγούς στη Γερμανία. Επέστρεψε στην Ελλάδα και ανέλαβε σιγά σιγά τον οικογενειακό, βιολογικό αμπελώνα και το καλά οργανωμένο οινοποιείο που έστησε ο πατέρας του, Ιωάννης. Έχοντας στο πλευρό του τη γεωπόνο αδελφή του, Βασιλική, άλλαξε την καλλιέργεια σε βιοδυναμική και δημιούργησε κρασιά που έχουν τη δική του πλέον υπογραφή.

Τα πρώτα από αυτά βγαίνουν τώρα στην κυκλοφορία και έχουμε τη χαρά να παρουσιάζουμε πρώτοι το πιο εντυπωσιακό, από αυτά, που είναι η, μοναδικής έμπνευσης και φανταστικής γεύσης, ρετσίνα. Τα σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο και Μαλαγουζιά ζυμώνονται με τη φλούδα και ωριμάζουν σε μία ιδιαίτερη πήλινη δεξαμενή για 5 μήνες. Η ρετσίνα εμφιαλώνεται αφιλτράριστη και όλα αυτά χωρίς την προσθήκη θειώδους.

Κεχριμπαρένιο και μέτριας διαύγειας χρώμα. Αντί για άρωμα, μπορούμε να μιλάμε για μπουκέτο αρωμάτων (όπως στα κόκκινα κρασιά παλαίωσης), αφού έχουμε το χαρακτηριστικό άρωμα του πευκοδάσους που συνδυάζεται με αυτά του χώματος και του πηλού, του ροδάκινου, του πορτοκαλιού, του πράσινου τσαγιού και του γιασεμιού. Στη γεύση υπάρχει μία πολύ ωραία ισορροπία, όπου τανίνες και οξύτητα δημιουργούν πολύ εύγευστη και γλυκιά αίσθηση. Εντυπωσιακά ευκολόπιοτη και ευχάριστη ρετσίνα new age.

Συνδυάστε τη με τηγανιές και σχάρες πάσης φύσεως, μεξικάνικη και ταϊλανδέζικη μετρίως καυτερή κουζίνα, αρνίσια παϊδάκια και όλα τα “βρόμικα”, όπως εξάλλου αρμόζει σε μία καλή ρετσίνα.



Ευθύμη, επιστρέφοντας από τις σπουδές οινολογίας και τις επαγγελματικές εμπειρίες στο εξωτερικό, ένα από τα πρώτα σου projects στη νέα σελίδα που ανοίγεις στην οικογενειακή επιχείρηση είναι η δημιουργία μιας ιδιαίτερης ρετσίνας. Ποιος ο λόγος γι’ αυτό και τι ιδιαίτερο έχεις κάνει σε αυτή τη ρετσίνα;

Κατά τη διάρκεια των σπουδών μου στο εξωτερικό, συναναστρεφόμουν με συναδέλφους και δούλευα σε κάποια οινοποιεία όπου έβλεπα να δημιουργούν καινοτόμα, σύγχρονα κρασιά με ιδιαίτερα αυξημένο το οικολογικό στοιχείο, αλλά πάνω στις στέρεες βάσεις της παράδοσης. Το γεγονός αυτό με ενέπνευσε να επαναπροσδιορίσω τη ρετσίνα.

Η πρώτη απορία που ήθελα να λύσω ήταν τι γεύση μπορεί να είχε η ρετσίνα των αρχαίων χρόνων. Αποδόμησα και ξαναέχτισα με σύγχρονα μέσα τον αρχαίο τρόπο παρασκευής της ρετσίνας με λίγες δικές μου πινελιές. Έτσι, η οινοποίηση είναι ήπιας παρέμβασης, χρησιμοποιήθηκαν γηγενείς ποικιλίες και, αντί για παραδοσιακούς αμφορείς, χρησιμοποίησα μία ειδικής κατασκευής πήλινη δεξαμενή 1.500 λίτρων.

Χρησιμοποιήσαμε ένα blend από Ασύρτικο και Μαλαγουζιά, ώστε να έχουμε όγκο, καλή οξύτητα, αλλά και δυνατό αρωματικό χαρακτήρα, ο οποίος θα δέσει με το ρετσίνι.

Η οινοποίηση και η παλαίωση του κρασιού στη μεγάλη πήλινη δεξαμενή έγινε για πιο αρμονική κυκλοφορία των ζυμών και καλύτερο έλεγχο της ζύμωσης.

Μεγαλύτερη βαρύτητα, ωστόσο, δώσαμε στην πρώτη ύλη. Αρχικά η επιλογή των αμπελοτεμαχίων: ένα Ασύρτικο από αμμώδες λευκό χώμα με υψηλό ασβέστιο και Μαλαγουζιά από ένα πλούσιο κοκκινόχωμα. Μεγάλη προσοχή δώσαμε και στη σπορά φυτών και βοτάνων στο αμπέλι για τη φυσική λίπανση και την ενίσχυση της βιοποικιλότητας, ώστε να ενδυναμώσει ο αμπελώνας από φυσικούς πόρους, κάτι που σου ανταποδίδει το αμπέλι με τον καλύτερο τρόπο.

Η αλήθεια είναι ότι δεν ήξερα πού ακριβώς θα μας βγάλει όλη αυτή η διαδικασία. Το αποτέλεσμα, όμως, μας έχει εκπλήξει πολύ θετικά. Είμαστε εντυπωσιασμένοι και έχουμε μεγάλη αγωνία για την πρώτη μας αυτή κυκλοφορία.

Ρητινίτης Nobilis,
Γαία Οινοποιητική,
Ονομασία κατά Παράδοση

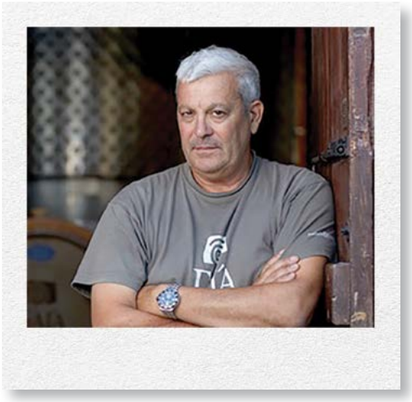
Ποικιλία: Ροδίτης
Περιοχή: Ορεινή Αιγιαλεία

Η πρώτη ρετσίνα νέας γενιάς ήρθε από ένα οινοποιείο που μας έχει συνηθίσει στις καινοτομίες, αλλά και στην εξαιρετική γνώση τόσο της γης όσο και του κρασιού, δημιούργημα του γεωπόνου Λεωνίδα Καράτσαλου και του καθηγητή (μου) Οινολογίας, Γιάννη Παρασκευόπουλου.

Θυμάμαι τον ενθουσιασμό του Γιάννη Παρασκευόπουλου όταν την παρουσίασε για πρώτη φορά στην αγορά, αλλά και την απογοήτευσή του από τη μικρή ανταπόκριση που είχε στα πρώτα χρόνια της κυκλοφορίας της. Οι πρωτοπόροι είναι πάντα αυτοί που τραβάνε το κουραστικό κουπί της αρχής, αλλά είναι και αυτοί που εμπνέουν τους υπόλοιπους.

Ο Ρητινίτης Nobilis παράγεται από έναν ορεινό Ροδίτη, τη δεύτερη πιο διαδεδομένη βάση για ρετσίνα. Η ρητίνη είναι απαλή στη μύτη και εκδηλώνεται με νότες μαστίχας Χίου και λεβάντας. Το λεμόνι και τα άνθη εσπεριδοειδών, αλλά και η χαρακτηριστική για τον ορεινό Ροδίτη καραμέλα Halls, δένουν υπέροχα το άρωμα. Η γεύση είναι τραγανή, γεμάτη ζωντάνια και δροσιά, με μία καθαρτική, κρυστάλλινα καθαρή και λεμονορετσινάτη επίγευση.

Χταπόδια πάσης φύσεως, ψαράκια τηγανητά και με μυρωδικά, αρτυμένες παρασκευές κοτόπουλου και χοιρινού θα ταιριάξουν υπέροχα, ενώ θα αγαπηθεί ιδιαιτέρως και με δροσερά sushi.



Αγαπητέ Γιάννη, είσαι αναμφίβολα πρωτοπόρος στην προσπάθεια αναβάθμισης της ρετσίνας. Θέλεις να μας πεις πώς συνέλαβες την ιδέα της δημιουργίας του Ρητινίτης Nobilis, πώς υλοποιήθηκε και τι σκέφτεσαι σήμερα για την κίνησή σου αυτή;

Λάτρης ή έστω απλός καταναλωτής της ρετσίνας δεν υπήρξα ποτέ. Για την ακρίβεια, στην αυγή της καριέρας μου, θεωρούσα –όπως άλλωστε και πολλοί άλλοι νέοι οινολόγοι– πως η ρετσίνα ήταν η αιτία του κακού, το προπατορικό αμάρτημα, η ρίζα της κακοδαιμονίας στα ελληνικά οινικά πράγματα, η τροχοπέδη της εξέλιξης και –ακόμα περισσότερο– η τροχοπέδη της αποδοχής, από τον υπόλοιπο κόσμο, των ελληνικών κρασιών γενικά.

Και ξαφνικά, αποφασίζω να οινοποιήσω μία ρετσίνα... Γιατί; Ίσως γιατί απόρησα μπροστά στην εμμονή της πλειονότητας των Ελλήνων να ταυτίζουν τη ρετσίνα με την έννοια του κρασιού γενικότερα. Ίσως γιατί τα πάντα στον ελληνικό οινικό χώρο βρίσκονται υπό εξέλιξη...

Ως καταναλωτές ανακαλύπτουμε τις ιδιαιτερότητες των ποικιλιών, ως οινολόγοι διερευνούμε τις δυνατότητες και τα όρια του οινικού μας περίγυρου και ως όψιμοι gourmet ξεκινάμε μόλις το μακρύ ταξίδι της αρμονίας. Θεώρησα ότι η ρετσίνα πρέπει να πάρει μέρος –έχει δικαίωμα να πάρει μέρος– σε αυτές τις αλλαγές ή έστω αναζητήσεις.

Ίσως, πάλι, γιατί συνειδητοποίησα ότι υπάρχει ένα είδος ελληνικής εστίασης –τόσο λατρευτό σε όλους μας– στο οποίο η ρετσίνα είναι ο μόνος δυνατός συνοδός εν αρμονία. Αναφέρομαι σε εκείνα τα άνευ πρωτοκόλλου, αρχής και τέλους, ελαφρώς άναρχα γεύματα, όπου ο τσίρος συναντά τα σουτζουκάκια και ο μπεκρή μεζές διαδέχεται τον μπακαλιάρο σκορδαλιά, παρούσης πάντα της καπνιστής μελιτζανοσαλάτας. Ίσως, τέλος, γιατί, αντί να ντρέπομαι για ένα εθνικό μας προϊόν, προτιμώ να είμαι περήφανος γι' αυτό.

Έτσι λοιπόν, προσπαθώντας να επαναπροσδιορίσω την ποιοτική και γευστική θέση της ρετσίνας, διάλεξα προσεκτικά έναν εκλεκτό Ροδίτη, από αμπελώνες των υψωμάτων της ορεινής Αιγιαλείας με ιδιαίτερα χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, και τον χειρίστηκα με όλους τους κανόνες της σύγχρονης οινοποίησης, προσθέτοντας ταυτόχρονα μία ελεγχόμενη ποσότητα ρετσινιού από πεύκα Pinus halepensis. Το αποτέλεσμα είναι ένα δροσερό κρασί που ισορροπεί θαυμαστά ανάμεσα στο σταφύλι και το πεύκο. Λεμόνι και αίσθηση μαστίχας συνυπάρχουν ισότιμα, χωρίς τάσεις επικυριαρχίας. Μία νέα ρετσίνα.

Όταν άρχισε αυτό το εγχείρημα ήμουν ενθουσιασμένος, γιατί θεωρούσα ότι αυτό το κρασί θα βοηθούσε στο να γεφυρωθεί επιτέλους το χάσμα ανάμεσα στους "λαϊκούς" πότες και τους "hypersnob" ρέκτες της χώρας. Ταυτόχρονα, θα έδινε στους Έλληνες sommelier ένα θαυμάσιο νέο εργαλείο, ειδικά στην προσπάθειά τους να δείξουν στους επισκέπτες μας το "νέο" ελληνικό κρασί που αναδυόταν από το έρεβος. Τίποτα από τα δύο δεν συνέβη. Το χάσμα παρέμεινε αγεφύρωτο και οι sommelier έδειξαν σαφή θετική προδιάθεση προς κάθε είδος funkiness... λες και η ρετσίνα δεν ήταν από κούνιας funky enough!

Ας είναι. Εγώ θα επιμείνω, θα περιμένω και θα ελπίζω...

Ρετσίνα Παπαγιαννάκου, Οινοποιείο Παπαγιαννάκος, Ονομασία κατά Παράδοση

Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Μαρκόπουλο Αττικής

Το Μαρκόπουλο και η ευρύτερη περιοχή των Μεσογείων είναι το παραδοσιακό κέντρο παραγωγής ρετσίνας. Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος θεωρείται –και όχι άδικα– ο άνθρωπος που έβγαλε το Σαββατιανό από την αφάνεια, προβάλλοντας την ποικιλία που ήταν υπεύθυνη για την πιο ονομαστή ρετσίνα του κόσμου. Η παράδοση της οικογένειας στην παραγωγή ρετσίνας τεράστια. Με αυτό το δεδομένο, σε συνδυασμό με τη μεγάλη ηλικία των αμπελώνων, είναι αναμενόμενο η μοναδική ρετσίνα του πανέμορφου οινοποιείου να είναι από τις κορυφαίες.

Για να σας περιγράψω το άρωμα της συγκεκριμένης ρετσίνας, κλείστε τα μάτια και φανταστείτε ότι είστε σε ένα πευκόδασος και έχετε μπροστά σας ένα καλάθι γεμάτο με ώριμα, αρωματικά λεμόνια, δροσερά βερίκοκα και ροδάκινα. Υπέροχα ισορροπημένη γεύση, με το πεύκο να εναλλάσσεται στην επίγευση με τα ανθικά και φρουτώδη αγγίγματα.

Η κλασική αυτή ρετσίνα θα “κάτσει” υπέροχα στο κλασικό αλαλούμ του ελληνικού τραπεζιού, ενώ λατρεύει μικρά ψαράκια από το τηγάνι, αλλά και τηγανιές κοτόπουλου ή χοιρινού σβησμένες με το ίδιο το κρασί.

Αγαπητέ Βασίλη, έχεις μεγαλώσει κυριολεκτικά στο άντρο της ρετσίνας. Ωστόσο, συζητώντας με πολλούς παραγωγούς της ευρύτερης περιοχής σας, είχα πάντα την αίσθηση ότι επειδή “πέσατε” από μικροί μέσα στη μαρμίτα με τη ρετσίνα, όπως ο Οβελίξ στο μαγικό φίλτρο, σας είχε απαγορευτεί να ασχοληθείτε σοβαρά μαζί της. Στάση κατανοητή και ίσως απαραίτητη. Όμως, είναι ενδιαφέρον να μας πεις πώς έχεις ζήσει εκ των έσω την πορεία της ρετσίνας από τότε που ήσουν μικρό παιδί μέχρι σήμερα.

Θα σου πω κάτι που πολύς κόσμος δεν γνωρίζει ή δεν θυμάται: όταν ήμουν μικρός, η ρετσίνα ήταν το καμάρι μας. Η ρετσίνα ήταν το ποιοτικό κρασί, αυτό που έπιναν στα περίφημα Δειλινά και σε όλα τα σικ κέντρα και εστιατόρια της εποχής, ενώ περιφρονούσαν το αρετσίνωτο κρασί. Η πινακίδα Ρετσίνα Μεσογείων θεωρείτο εγγύηση ποιότητας.

Στο οινοποιείο μας είχαμε τότε αρκετές δεκάδες μεγάλων ξύλινων βαρελιών των 1.000 λίτρων, καθώς και τσιμεντένιες δεξαμενές, που σήμερα έχουν επανέλθει στη μόδα, συνολικής χωρητικότητας 350 τόνων. Να φανταστείς ότι τότε πουλούσαμε και πολύ μούστο, ο οποίος ζυμωνόταν στα βαρέλια που είχαν οι ταβέρνες και τα κρασοπουλειά.

Η ποιότητα της βαρελίσιας ρετσίνας του τότε ήταν πραγματικά υψηλή, ιδιαίτερα αν ήταν από γιοματάρι, γεμάτο βαρέλι που μόλις ανοίχτηκε, δηλαδή. Όσο το βαρέλι άδειαζε, τόσο η ρετσίνα έχανε σε ποιότητα – προφανώς λόγω της οξείδωσης από την επαφή με τον αέρα. Τελικά, το σώσμα, δηλαδή το κρασί στον πάτο του βαρελιού, έγινε συνώνυμο του κακού κρασιού της εποχής.

Η υποβάθμιση της πραγματικής, βαρελίσιας ρετσίνας, όμως, ήρθε εκ των έσω: ήταν αρχές του ’80 όταν άρχισαν να εμφανίζονται στην Ελλάδα τα πρώτα γνωστά εμφιαλωμένα κρασιά, τα οποία έγιναν ένα είδος lifestyle. Ο κόσμος είχε ανάγκη από ποιοτικά προϊόντα. Κάποιες οινοβιομηχανίες της εποχής, αντί να ακολουθήσουν αυτό τον δρόμο και για τη ρετσίνα, προτίμησαν να την υποβαθμίσουν ποιοτικά και να τη βάλουν σε φιάλη μπίρας με πώμα μπίρας, για να την προωθήσουν ως φθηνό λαϊκό ποτό.

Ξέχασαν τα παραδοσιακά βαρέλια, το καλό σταφύλι και όλη την ιστορία του πιο δυνατού brand κρασιού της χώρας. Τη συνέχεια την ξέρετε. Η ρετσίνα έγινε ένα είδος για το οποίο, δυστυχώς, δεν μπορούσαμε να είμαστε περήφανοι. Έπρεπε να περάσουν σχεδόν δύο δεκαετίες για να δημιουργηθεί και πάλι η ανάγκη ποιοτικής, αναβαθμισμένης ρετσίνας.

Σήμερα ζούμε την αναγέννηση της ρετσίνας και είμαι πολύ χαρούμενος γι’ αυτό. Είναι ένα κρασί που έχει ιδιαίτερο δέσιμο με την ελληνική κουζίνα, ενώ μπορεί να εξελιχθεί σε εξαιρετικό εργαλείο απόλαυσης στα χέρια του οινοχόου κάθε ποιοτικού εστιατορίου.

Δάκρυ του Πεύκου 2019, Kechris, βαρέλι

Ποικιλία: Σαββατιανό
Περιοχή: Θεσσαλονίκη

Το «δάκρυ του πεύκου» είναι, ως γνωστόν, το ρετσίνι που κυλάει από τον κορμό των πεύκων, χωρίς το οποίο δεν μπορεί να υπάρξει ρετσίνα. Στο οινόφιλο κοινό, το «Δάκρυ του Πεύκου» προκαλεί δάκρυα χαράς και συγκίνησης, διότι είναι η ρετσίνα της οποίας η επιτυχία ενθάρρυνε πολλούς παραγωγούς να ασχοληθούν σοβαρά με αυτό το κρυμμένο διαμάντι του ελληνικού κρασιού. Ο Στέλιος Κεχρής οραματίστηκε ένα εκπληκτικό κρασί, συνδυάζοντας αμπέλι, πεύκο και βελανιδιά.

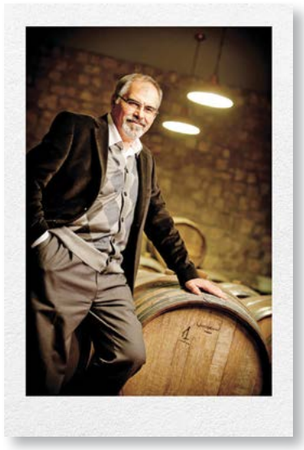
Για το αμπέλι διάλεξε την πιο χαρισματική ελληνική ποικιλία σταφυλιού, το Ασύρτικο. Το αρωματικό προφίλ του Ασύρτικου είναι πολύ κοντά σε αυτό του Ροδίτη ή του Σαββατιανού, που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στη ρετσίνα. Οπότε, εξασφαλίστηκε η συνάφεια με την παράδοση. Η ειδοποιός διαφορά έγκειται στον συνδυασμό τραγανής οξύτητας και όγκου, που μόνο το Ασύρτικο μπορεί να προσφέρει. Είναι όμως και κάτι ακόμη. Η ικανότητα παλαίωσης του Ασύρτικου. Έχοντας δοκιμάσει κάθετα δέκα χρονιές «Δάκρυ του Πεύκου» σας διαβεβαιώ ότι ήταν πολύ σοφή η κίνηση αυτή του κυρ-Στέλιου.

Το δεύτερο στοιχείο, το πεύκο, δηλαδή το ρετσίνι, είναι διαφορετικό από αυτό που χρησιμοποιείται για το «Κεχριμπάρι», την εξαιρετική, αλλά πιο απλή ρετσίνα του παραγωγού. Εδώ επιλέγονται ολόφρεσκα «δάκρυα» με μεγαλύτερη βοτανικότητα.

Τέλος, έχουμε τη βελανιδιά, δηλαδή το δρύινο γαλλικό βαρέλι, μέσα στο οποίο το κρασί έχει αναπαυθεί 6 μήνες, για να αποκτήσει τανίνες, να ωριμάσει γευστικά και να αποκτήσει μοναδική αρωματική πολυπλοκότητα.

Στο σύνολό του είναι ένα κρασί με πολύ ωραίες ισορροπίες. Τα λεμονάτα και ανθικά αρώματα του Ασύρτικου εμπλουτίζουν τη γεμάτη δροσιά αίσθηση του πεύκου. Και όλα μαζί δένονται σε ένα γοητευτικό μπουκέτο από τα αρώματα βανίλιας και καβουρντισμένων ξηρών καρπών της δρύινης επιρροής.

Απολαύστε το «Δάκρυ» με μεγάλα ψάρια στη σχάρα, αφού τα αρωματίσετε εσωτερικά με δενδρολίβανο. Του ταιριάζουν επίσης οι τηγανιές με μπόλικη ρίγανη, οτιδήποτε σε αμνοερίφιο ή η ώριμη κότα βιολογικής ή ελευθέρας βοσκής, αλλά και τα οριεντάλ χορτοφαγικά φαγάκια.



Κύριε Στέλιο, κανείς άλλος δεν έχει συνδέσει το όνομά του τόσο με την ποιοτική ρετσίνα όσο και με την εξερεύνηση νέων εκφράσεών της. Τι είναι αυτό που σας εμπνέει για τη δημιουργία ενός νέου τύπου ρετσίνας; Ακόμη, όπως γνωρίζω, έχετε ασχοληθεί διεξοδικά και επιστημονικά με την ποιότητα του ρετσινιού που χρησιμοποιείται. Πόσο σημαντική είναι και πόσο βαθιά θα πρέπει να μπούμε σε αυτή τη συζήτηση; Υπάρχει, για παράδειγμα, νόημα να μιλάμε για terroir και προέλευση στο ρετσίνι;

Η ενασχόληση της οικογένειάς μας με τη ρετσίνα αριθμεί περισσότερο από οκτώ δεκαετίες αδιάλειπτης επαγγελματικής προσπάθειας και εμπειρίας. Στη διάρκεια της μεγάλης πορείας μας στον χρόνο, η εταιρεία έζησε όλες τις περιόδους εξέλιξης του προϊόντος αυτού. Πριν από το 1960 με τη ζύμωση στα βαρέλια, τη μεγάλη εμπορική άνθηση μετά το 1960 με την επαναστατική καινοτομία της τυποποίησης, μέχρι τη σύγχρονη περίοδο, από τη δεκαετία του ΄80 και έπειτα, που συνδέεται με την ποιοτική αναβάθμιση και καταξίωση της ρετσίνας στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Η ευνοϊκή, όσο και αναγκαία, αυτή εξέλιξη στηρίχθηκε στην πεποίθησή μου ότι η ρετσίνα είχε όλες τις προϋποθέσεις να γίνει ένα ποιοτικό και, ταυτόχρονα, σημαντικό προϊόν για την εταιρεία μας και για την ελληνική οινοπαραγωγή. Κόντρα στην αντίληψη που θεωρούσε καθετί παραδοσιακό παρωχημένο και «a priori» προϊόν κατώτερης αξίας. Έγινε, δε, εφικτό μέσα από την επιστημονική προσέγγιση του τρόπου παραγωγής της και χάρη στην πίστη μας για τις δυνατότητες βελτίωσης των βασικών χαρακτηριστικών της.

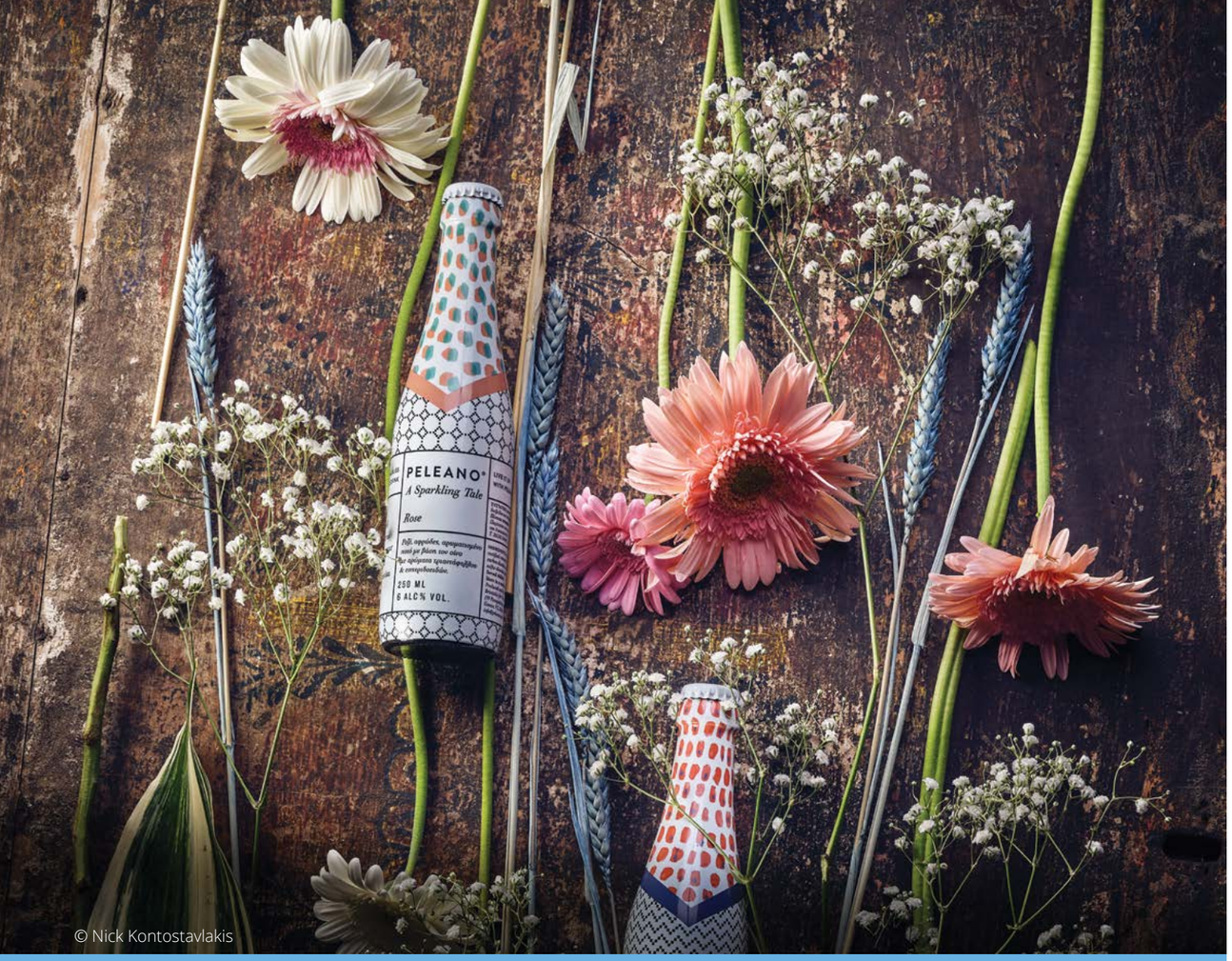
Όλη αυτή η μακρόχρονη εξελικτική διεργασία αναζήτησης των ποιοτικών ορίων της ρετσίνας, καθώς και των προοπτικών εξέλιξής της, μας έφερε αντιμέτωπους με σημαντικά ερωτήματα αλλά και προβλήματα, η λύση των οποίων, με τη σειρά τους, έθετε νέες προκλήσεις που καλούμασταν να αντιμετωπίσουμε.

Έτσι, δημιουργήσαμε τέσσερις ρετσίνες με διαφορετικά χαρακτηριστικά, μία από τις οποίες είναι το «Δάκρυ του Πεύκου», που άλλαξε για πάντα την παγιωμένη αντίληψη ότι η ρετσίνα δεν μπορεί να παλαιωθεί. Ένας καινούργιος τύπος ρετσίνας, που εντυπωσιάζει όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και σε παγκόσμιο επίπεδο, με την πολύ υψηλή ποιότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του.

Το ρετσίνι, ως το προϊόν που δίνει τον ξεχωριστό χαρακτήρα της ρετσίνας, αποτέλεσε μια από τις βασικές μας αναζητήσεις. Δεν θα μπορούσε να υπάρξει, άλλωστε, ούτε ποιοτική ούτε διαφορετική ρετσίνα χωρίς τη μελέτη των παραγόντων που την επηρεάζουν. Ο τρόπος συλλογής, ο τόπος, ο χρόνος και άλλοι παράγοντες επηρεάζουν την ποιότητα, αλλά και την έκφρασή τους στη ρετσίνα.

Όσο προχωρά η μελέτη αυτών των παραγόντων, αλλά και του τρόπου εκχύλισης του ρετσινιού κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης, ώστε να επιτευχθεί η έκφραση του αρωματικού και γευστικού χαρακτήρα σύμφωνα με το επιθυμητό τελικό προϊόν, τόσο θα διευρύνονται οι γνώσεις μας.

Το ερώτημα αν μπορούμε να μιλάμε για terroir και προέλευση στο ρετσίνι, όντας φυσικό προϊόν, παρόλο που τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά συχνά επαναλαμβάνονται, αυτή τη στιγμή είναι πρώιμο να απαντηθεί. Μπροστά μας έχουμε πολλές ακόμη προκλήσεις. Ένα όμως είναι βέβαιο. Το ρετσίνι αποτελεί καθοριστικό παράγοντα στην παραγωγή της ρετσίνας και επιβάλλεται να μελετηθεί σε βάθος.



© Nick Kontostavlakis

Αφιέρωμα: Peleano

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΜΑΡΙΑ ΤΡΙΤΑΡΗ

Peleano: Οίνος και Πελοπόννησος σε... Sparkling Διαθέσεις

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Η εταιρεία Peleano είναι μια καινοτόμος επιχείρηση στον χώρο του wine beverage, ένα περήφανο ελληνικό modern luxury brand, που εμπνέεται από την Πελοπόννησο, τις οινικές ποικιλίες και τους αμπελώνες της.

Το ίδιο το Peleano περιγράφεται ως ένα χαρούμενο, δροσερό και ελαφρύ αφρώδες αρωματισμένο ποτό με βάση τον οίνο, που έχει ήδη κάνει αισθητή την παρουσία του στην ελληνική αγορά, με τους καταναλωτές να δείχνουν σταθερά και με ενθουσιασμό την προτίμησή τους σε αυτό.

Είχαμε την ευκαιρία να μιλήσουμε με την εμπνεύστρια και ιδρύτρια της εταιρείας, Κατερίνα Γαρδέλη, που ζει με την οικογένειά της στη Σίλικον Βάλεϊ, η οποία μας διηγήθηκε την ιστορία του Peleano.

Τι Σημαίνει η Λέξη Peleano και Πώς Γεννήθηκε η Ιδέα του

Η λέξη Peleano προέκυψε από το πάντρεμα των λέξεων Πελοπόννησος και οίνος. Πιο συγκεκριμένα, το ελληνικής καταγωγής brand Peleano είναι αποτέλεσμα ενός δημιουργικού ταξιδιού, μιας πορείας χρόνων.

Η αρχική ιδέα συνελήφθη στο entrepreneurial Σίλικον Βάλεϊ, συνδυάζοντας τα μοναδικά χαρακτηριστικά της Ελλάδας με εκείνα της Καλιφόρνιας, όπου η κυρία Κατερίνα Γαρδέλη ζει με την οικογένειά της, ενώ η εταιρεία έχει έδρα την Πάτρα.

Πάντα ονειρευόταν να ξεκινήσει μια δική της επιχειρηματική δραστηριότητα και το κατάφερε όταν το τέταρτο παιδί της έφτασε σε ηλικία που πλέον της επέτρεπε να ταξιδεύει συχνά. Βέβαια, η χρονική αυτή στιγμή συνέπεσε με την ελληνική οικονομική κρίση, γεγονός που την προβλημάτιζε αρκετά, αφού η συγκεκριμένη επένδυση ήθελε οπωσδήποτε να πραγματοποιηθεί στην Ελλάδα.

Αναζητώντας συνεχώς τις τάσεις της εποχής παρατήρησε, γύρω στο 2015, πόση επιτυχία είχε το Moscato d'Asti, αλλά και οι μικρές συσκευασίες των ποτών οίνου. Έτσι λοιπόν, άρχισε μια διεξοδική έρευνα αγοράς και διάβασε πολυάριθμες μελέτες για την πορεία των αφρωδών οίνων, αλλά και των ποτών με χαμηλούς αλκοολικούς βαθμούς. Κατέληξε στο συμπέρασμα ότι επρόκειτο για μια ανερχόμενη αγορά, κι έτσι αποφάσισε να ξεκινήσει μια επιχειρηματική δραστηριότητα βασισμένη σε αφρώδη low alcohol ποτά από διαφορετικές ελληνικές ποικιλίες οίνου, σε statement look συσκευασίες των 250 ml.

Τελικά, για τη δημιουργία των ποτών Peleano συνετέλεσαν τρεις δυναμικοί παράγοντες/τάσεις της παγκόσμιας αγοράς οίνων και ποτών. Πρώτος παράγοντας είναι η παγκόσμια τάση της αγοράς αλκοόλ για τα μειωμένα σε αλκοολικούς βαθμούς οινοπνευματώδη ποτά. Δεύτερος και πολύ σημαντικός παράγοντας είναι η διεθνής προτίμηση για τα sparkling οινοπνευματώδη ποτά. Τρίτος, αλλά ιδιαίτερα σπουδαίος για το brand, είναι το να μπορεί μια εταιρεία να απευθύνεται στον καταναλωτή με συνέπεια και ευθύνη.

Η Ιστορία Πίσω από την Εντυπωσιακή Ετικέτα και την Ιδιαίτερη Φιάλη

Το μοντέρνο design των ετικετών φέρει εμφανείς γεωμετρικές επιρροές και εμπνέεται από την τοπική παράδοση και τα λαογραφικά υφάσματα της Πελοποννήσου, σε έναν αναπάντεχα υπέροχο συνδυασμό χρωμάτων και μοτίβων, αποτίοντας φόρο τιμής στην πλούσια ιστορία της περιοχής.

Παράλληλα, τα χρωματιστά και γεωμετρικά patterns στον λαιμό του μπουκαλιού μάς προετοιμάζουν για την ευχάριστη έκπληξη που έρχεται από τις παιχνιδιάρικες φυσαλίδες και μας προσφέρει μια αξέχαστη εμπειρία, τη γευστική εμπειρία του Peleano. Η αισθητική και η γεύση, εξάλλου, είναι εξίσου σημαντικά συστατικά για την επιτυχία του brand.

Τον σχεδιασμό της οπτικής εικόνας των μπουκαλιών, αλλά και τη συνολική παρουσίαση του brand, ανέλαβε το γραφείο G Design Studio και, συγκεκριμένα, ο εξαιρετικός designer Μιχάλης Γεωργίου, ο οποίος πραγματικά κατάφερε να αποδώσει μ' έναν μοναδικό τρόπο αυτό που είχε φανταστεί αρχικά η κ. Γαρδέλη για το Peleano.

Η Έρευνα και η Υλοποίηση της Ιδέας

Η Κατερίνα Γαρδέλη έβαλε στόχο να δημιουργήσει αυτό το καινούργιο concept ποτών με την ελπίδα ότι θα αρέσουν στο καταναλωτικό κοινό της Ελλάδας, αλλά και των επισκεπτών της.

Συζήτησε λοιπόν με την Αυγή Γαρδέλη, αναπληρώτρια καθηγήτρια στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, που τυγχάνει να είναι συγγενής της, και εκείνη, ενθουσιασμένη με την ιδέα, την παρέπεμψε στον καθηγητή Γεώργιο Κοτσερίδη, με τον οποίο ξεκίνησε μια εξαιρετική συνεργασία.

Το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, λοιπόν, ανέλαβε την έρευνα και την ανάπτυξη της ιδέας των ποτών Peleano, τα οποία δημιουργήθηκαν με υψηλή τεχνογνωσία, σε state of the art εργαστήρια, χάρη στο ελληνικό ταλέντο και το απεριόριστο μεράκι. Το αποτέλεσμα το απολαμβάνουν πλέον όχι μόνο στην ελληνική, αλλά και τη διεθνή αγορά.

Ο κ. Κοτσερίδης αποδείχθηκε πολύτιμος συνεργάτης και σύμβουλος, που στήριξε την προσπάθεια, δίνοντας λύσεις και συμβουλές σε όλη τη διάρκεια των εργασιών. Μαζί με την υπέροχη ομάδα του, υλοποίησαν την ιδέα αναλύοντας τις κατάλληλες μεθόδους, προκειμένου να αποδοθούν τα φυσικά στοιχεία των οινικών ποικιλιών στο ακέραιο. Η προσθήκη effervescent bubbles ολοκλήρωσε το αρχικό concept, αναδεικνύοντας τα Peleano wine aperitifs σε εμπειρία γευστικής απόλαυσης, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά ελληνικές ποικιλίες οίνου από επιλεγμένους αμπελώνες της Πελοποννήσου.

Συνεργασίες με Αμπελουργούς και Ποικιλίες που Έχουν Χρησιμοποιηθεί

Η κ. Γαρδέλη επιδίωξε συνεργασίες με επιλεγμένα οινοποιεία, ένα εκ των οποίων είναι το Κτήμα Μπριντζίκη, που βρίσκεται στη δυτική Πελοπόννησο, στο χωριό Λαντζόι της Αρχαίας Ολυμπίας.

Ένας ακόμη σημαντικός άνθρωπος και αναπόσπαστο κομμάτι της διαδρομής του Peleano, που έπαιξε σημαντικό ρόλο, είναι η Χαρά Κόγκου, οινολόγος και product manager στην εταιρεία.

Η ομάδα του Peleano, έχοντας σκοπό να φέρει τον καταναλωτή πιο κοντά σε ελληνικές ποικιλίες οίνου μέσα από τη μορφή easy to drink wine aperitifs, κατέληξε στις δύο τελικές εκδοχές του ποτού: το **Peleano Sparkling Tale** και το **Peleano Sparkling Tale - Rosé**.

Σε Ποιους Απευθύνεται το Peleano

Το Peleano απευθύνεται σε όλους όσοι θέλουν sparkling στιγμές στη ζωή τους. Είναι ένα ελαφρύ ποτό που συνοδεύει τις ώρες κατά τις οποίες χρειαζόμαστε ένα διάλειμμα από την καθημερινότητα για να επικοινωνήσουμε με τον εαυτό μας ή με τους γύρω μας.

Ένα ποτό statement που δηλώνει ότι έφτασε η ώρα της χαλάρωσης μετά τη δουλειά. Ένας αναζωογονητικός αφρώδης οίνος που συνοδεύει ευχάριστα το γεύμα ή το επιδόρπιο.

Επιπλέον, το Peleano απευθύνεται στον καταναλωτή που αρέσκεται σ' έναν υγιεινό τρόπο ζωής και προτιμάει φυσικά και light σε θερμίδες και αλκοολικούς βαθμούς προϊόντα, που θα αγκαλιάσουν τον τρόπο ζωής και διασκέδασής του.

Με Πόσους Τρόπους Μπορούμε να το Απολαύσουμε;

Το Peleano, ως χαμηλόβαθμο απεριτίφ κρασιού, το απολαμβάνουμε τις περισσότερες στιγμές της ημέρας. Μπορούμε να το δοκιμάσουμε μόνο του, με συνοδεία finger food και appetizers, ενώ αποτελεί και θεσπέσιο συνοδευτικό για brunch και για lunch, γιατί το χαμηλό αλκοόλ μάς επιτρέπει να επιστρέψουμε στους ρυθμούς και στις ανάγκες της ημέρας χωρίς τις... χαλαρωτικές παρενέργειες του αλκοόλ.

Επίσης, μπορεί να συμμετέχει σε υπέροχες mimosas, δροσερές sangrias, αλλά και σε λαχταριστά κοκτέιλ.

Τα Σχέδια για το Μέλλον

Τα σχέδια για το μέλλον αφορούν μεγαλύτερες συσκευασίες των 750 ml, ώστε να επεκταθεί η κατανάλωση σε ευρύτερο κοινό, αλλά και άλλες δελεαστικές γευστικές εκπλήξεις.

Λίγα λόγια για την Κατερίνα Γαρδέλη

Η Κατερίνα Γαρδέλη έχει σπουδάσει Οικονομικά στο Πανεπιστήμιο Πειραιώς, ενώ αμέσως μετά ολοκλήρωσε και το Athens-Illinois MBA στην Αθήνα. Συνέχισε τις σπουδές της στην Αμερική με το Masters in Policy Economics at the University of Illinois at Urbana Champaign.

Εργάστηκε ως marketing advisor στην εταιρεία Bytemobile για 5 χρόνια και στη συνέχεια αφοσιώθηκε στο μεγάλωμα των 4 παιδιών της.

Έχει έντονες παιδικές μνήμες από την παραγωγή κρασιού, με την οποία είχε ασχοληθεί η οικογένειά της, ενώ από πολύ μικρή την ενδιέφερε το εμπόριο.

Για ιδέες και τρόπους σερβιρίσματος επισκεφτείτε το Instagram και το Facebook όπου γνωστοί σεφ και food stylists εμπνέονται και προτείνουν τις δικές τους συνταγές απόλαυσης.

Βρείτε το Peleano στο www.peleano.com και ακολουθήστε το μοναδικό διαδικτυακό ταξίδι του στο Facebook και στο Instagram.

© Nick Kontostavlakis

Peleano σε...
Δροσερές Παραλλαγές

ΤΗΣ ΑΝΤΩΝΕΛΛΑΣ ΣΚΙΑΔΑΡΕΣΗ

Το αγαπημένο μας Peleano προσφέρει δροσερές, αρωματικές και χαρούμενες γεύσεις.

Το καλαίσθητο μπουκαλάκι του με το μοντέρνο design μεταφέρεται παντού και μας κάνει παρέα τις περισσότερες ώρες της ημέρας. Το Peleano, στις δύο εκδοχές του, είναι ένα bubbly, δροσερό και ανάλαφρο ποτό αρωματισμένο με βάση τον οίνο. Σας προτείνουμε δύο συνταγές που θα δροσίσουν τις ηλιόλουστες μέρες σας και θα αγκαλιάσουν τον τρόπο ζωής και διασκέδασής σας.

Sangria από Peleano

Η sangria όλοι ξέρουμε ότι είναι ένα κόκκινο, γλυκό και δροσερό ποτό με βάση το κρασί, που συχνά συνοδεύουμε με φρούτα. Γνωρίζετε, όμως, ότι δεν έχει απαραίτητα κόκκινο χρώμα;

Πράγματι, η sangria, που έχει τις ρίζες της στην Ισπανία, μπορεί να έχει ως βάση οποιοδήποτε αλκοολούχο ποτό, κι ας προέρχεται από την ισπανική λέξη *sangre* που σημαίνει "αίμα".

Γιατί όχι, λοιπόν, λευκή ή ροζέ sangria με βάση το Peleano Sparkling Tale σε οποιαδήποτε εκδοχή του; Η συνταγή είναι απλή:

Λευκή sangria:

- Peleano Sparkling Tale ως βάση
- Λευκά ροδάκινα ή/και πράσινα μήλα ψιλοκομμένα
- Φύλλα μέντας για επιπλέον άρωμα

Ή σε ροζ απόχρωση:

- Peleano Sparkling Tale Rosé ως βάση
- Φράουλες ψιλοκομμένες σε ροδέλες
- Φύλλα μέντας ή/και φέτες λεμονιού για επιπλέον άρωμα

Peleano Spritz

Δεν υπάρχει ποτό πιο ανοιξιάτικο από αυτό! Μπορεί να είναι έτοιμο σε μόλις 5 λεπτά:

Ψιλοκόβω φλούδες από πορτοκάλι και τις τοποθετώ στον πάτο του ποτηριού.

Προσθέτω λίγο Campari ή Aperol ή και λικέρ πορτοκαλιού.

Γεμίζω το υπόλοιπο ποτήρι με Peleano Sparkling Tale (λευκό ή ροζέ).

Τώρα, αν έχετε καλλιτεχνική φύση και σας αρέσει να διακοσμείτε το ποτήρι σας, μπορείτε να πειραματιστείτε φτιάχνοντας ένα τριαντάφυλλο με φλούδα πορτοκαλιού και ξύλινο καλαμάκι bamboo.

Καλή απόλαυση!

Ο Φελλός, Μια Αρχαία Ιστορία

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

Πώς συνδέεται ένα μυθιστόρημα του 2ου αιώνα μ.Χ. με την παραγωγή ενός προϊόντος που αξιοποιεί τις πιο σύγχρονες και καινοτόμες τεχνολογίες για να διατηρεί ακέραια την ποιότητα του κρασιού μας;

Ένα από τα έργα του Λουκιανού, ρήτορα και σατιρικού συγγραφέα του 2ου αιώνα μ.Χ., είναι η "Αληθής ιστορία", που θεωρείται από πολλούς το πρώτο μυθιστόρημα επιστημονικής φαντασίας. Με πνεύμα πολύ δημιουργικό και παιγνιώδες, ο Λουκιανός γράφει ιστορίες για διαστημικά ταξίδια, εξωγήινους, περίεργα μέσα μεταφοράς, πολέμους με κατοίκους των άστρων – κι όλα αυτά δεκαοκτώ αιώνες προτού γίνει παγκόσμια επιτυχία στις κινηματογραφικές αίθουσες ο "Πόλεμος των Άστρων".

Σε μία από τις "αληθείς ιστορίες" του, λοιπόν, ύστερα από ένα περιπετειώδες θαλάσσιο ταξίδι, οι ήρωές του φτάνουν σε ένα νησί όπου θα δουν να περπατούν στη θάλασσα χωρίς να βουλιάζουν κάποια όντα που μοιάζουν με κανονικούς ανθρώπους, μόνο που τα πόδια τους είναι από φελλό.

Οι Φελλόποδες, εκτός από αυτή την ιδιαιτερότητα, κατά τα άλλα ήταν μια χαρά παιδιά. Τους καλωσόρισαν, είπαν πως βιάζονταν να φτάσουν στην πατρίδα τους, τη Φελλώ, και, μάλιστα, συνταξίδευσαν για κάμποσο μαζί τους, μέχρι να χωρίσουν οι δρόμοι τους και να αποχαιρετιστούν με εγκάρδιες ευχές.

Μπορεί οι Φελλόποδες και η Φελλώ να ήταν γεννήματα της φαντασίας του Λουκιανού, ωστόσο ο φελλός είναι, πράγματι, ένα φυσικό προϊόν με μεγάλη ιστορία. Η χρήση του χρονολογείται χιλιάδες χρόνια, σε διάφορες εφαρμογές.

Η χρήση του στο κρασί χρονολογείται τον 17ο αιώνα, οπότε, καθώς λέγεται, ο μοναχός Dom Pérignon είχε τη φαεινή ιδέα να σφραγίσει τα μπουκάλια στο κελάρι του με φελλό, ιδέα που αποδείχτηκε εξαιρετικά επιτυχημένη. Κι εμείς δεν έχουμε να χάσουμε τίποτα αν του πιστώσουμε την επινόηση αυτή.

Η δρυς η φελλοφόρος είναι το δέντρο που μας δίνει το μοναδικό προϊόν του φελλού.

Αργότερα, τον 19ο αιώνα, στο Ηνωμένο Βασίλειο κατοχυρώνεται με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας η πρώτη μηχανή κατασκευής πώματος φελλού και βοηθητικός εξοπλισμός. Το κρασί θα βρει έναν απόλυτα ταιριαστό σύντροφο και έκτοτε η τεχνολογία της παραγωγής φελλού δεν παύει να εξελίσσεται – ακόμα και σήμερα.

Το πολύτιμο δάσος των φελλόδεντρων

Μια βελανιδιά της Μεσογείου είναι το δέντρο που μας δίνει το μοναδικό αυτό προϊόν. Η δρυς η φελλοφόρος φύεται στη νοτιοδυτική Ευρώπη, κυρίως στην Ιβηρική Χερσόνησο, και στη βορειοδυτική Αφρική. Τα δάση της είναι θησαυροί βιοποικιλότητας. Εκτός των άλλων, σε αυτά βρίσκουν καταφύγιο σπάνια και απειλούμενα είδη, όπως ο ιβηρικός λύγκας και ο ισπανικός βασιλαετός. Απορροφούν εκατομμύρια τόνους CO_2 κάθε χρόνο και αποτελούν πηγή εισοδήματος για χιλιάδες οικογένειες. Περίπου 6,6 εκατομμύρια στρέμματα αυτού του δρύινου πνεύμονα εκτείνονται στην Πορτογαλία, στην Ισπανία, στην Αλγερία, στο Μαρόκο, στην Τυνησία και στη Γαλλία.

Από το φελλόδεντρο στον φελλό

Ο φλοιός του φελλόδεντρου μας δίνει τον φελλό. Και ευτυχώς, όταν αφαιρείται, το δέντρο δεν καταστρέφεται. Ο φλοιός αναγεννάται και είναι έτοιμος για συγκομιδή, με το επιθυμητό πάχος, ύστερα από περίπου 9 χρόνια. Αυτή η διαδικασία ξεκινάει αφότου ωριμάσει το δέντρο, περίπου 30 χρόνια μετά τη φύτευσή του, και επαναλαμβάνεται καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του, που μπορεί να υπερβεί τα 200 χρόνια.

Ο φλοιός είναι εξαιρετικό μονωτικό υλικό, με αποτέλεσμα τα δέντρα να προστατεύονται από τις συχνές πυρκαγιές του μεσογειακού καλοκαιριού.

Η συγκομιδή γίνεται χωρίς μηχανήματα και απαιτεί εξειδίκευση ώστε να μην προκληθεί ζημιά στο δέντρο. Οι καλές εταιρείες φελλού τα αποθηκεύουν με τρόπο που μειώνει τον κίνδυνο μόλυνσης. Το πρώτο στάδιο της επεξεργασίας είναι ο βρασμός, για να μαλακώσει και να καθαρίσει ο φελλός, σε νερό που φιλτράρεται και αναπληρώνεται τακτικά.

Οι βρασμένες "σανίδες φελλού" γίνονται επίπεδες, αξιολογούνται και κόβονται κατάλληλα. Κάποια κομμάτια θα χρησιμοποιηθούν για την κατασκευή φυσικών φελλών, κάποια άλλα για τους τεχνητούς. Οι φελλοί υψηλής ποιότητας γίνονται στο χέρι από εξειδικευμένους τεχνίτες. Η δουλειά απαιτεί ακρίβεια, μια λανθασμένη επιλογή μπορεί να κοστίσει στην ποιότητά τους. Τα κατάλοιπα θα αλεστούν και θα κολληθούν μαζί, για να δημιουργηθούν τεχνητοί φελλοί. Στη συνέχεια ταξινομούνται και επιλέγονται προσεκτικά από τους εργάτες. Η προσοχή εντείνεται στην ταξινόμηση των κορυφαίων φελλών.

Το κρασί αξίζει το τέλειο σφράγισμα

Ο φελλός είναι ελαφρύς, αδιαπέραστος από τα υγρά, είναι θερμονωτικό και ηχομονωτικό υλικό, ελαστικό, δεν επηρεάζεται από οργανικούς διαλύτες. Η χρήση του άλλαξε τα δεδομένα στην οινοποιητική διαδικασία, αποτέλεσε μια μικρή επανάσταση. Σήμερα, το 70% του φελλού που παράγεται αξιοποιείται στην εμφιάλωση του κρασιού.

Τα τελευταία χρόνια, η βιομηχανία έχει διαθέσει πολλά χρήματα για την έρευνα και την ανάπτυξη κάθε πτυχής κατά τη διαδικασία εξαγωγής και κατασκευής του φελλού. Γιατί η καλή ποιότητά του εξασφαλίζει και την ποιότητα του κρασιού.

Έτσι, η σύγχρονη τεχνολογία έχει δώσει τη δυνατότητα στην εταιρεία JGR CORK να προσφέρει την καλύτερη δυνατή ποιότητα φυσικών φελλών, με σκοπό την ανάπτυξη καλύτερου κρασιού. Επενδύει βέβαια και στην κατηγορία των τεχνητών φελλών ως μια απλή, αλλά ασφαλή λύση εμφιάλωσης. Και η ελληνική εταιρεία TC Group, που τα τελευταία χρόνια προσφέρει προϊόντα τελευταίας τεχνολογίας και υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τους φελλούς της ως το καλύτερο "κλείσιμο" στα κρασιά που εμφιαλώνουν οι Έλληνες κρασάδες.

Μια οικογενειακή επιχείρηση τρίτης γενιάς

Η μισή ποσότητα φελλού παράγεται στην Πορτογαλία. Η χώρα διαθέτει το 1/3 των δασών φελλού παγκοσμίως, ενώ αγοράζει πρώτη ύλη και από γειτονικές χώρες για να ενισχύσει την παραγωγή της. Σε ποσοστό πάνω από το 90%, τα δάση αυτά αποτελούν οικογενειακές ιδιοκτησίες.

Η JGR CORK είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε το 1967. Πιστεύει πως το πάθος και η φροντίδα για το προϊόν τους, τον φελλό, είναι ίδιος με αυτόν που αφιερώνει κάθε παραγωγός για το κρασί του. Παρακολουθεί τις τεχνολογικές εξελίξεις, που ολοένα εξελίσσονται, γι' αυτό έχει καταφέρει να κατακτήσει απαιτητικές διεθνείς αγορές, σε 22 χώρες του κόσμου, με τρεις μονάδες παραγωγής και διανομής στην Πορτογαλία, τη Χιλή και τη Νότια Αφρική.

Με καινοτόμες διαδικασίες, η JGR CORK καταφέρνει να εξαλείψει το TCA (ή αλλιώς 2,4,6-τριχλωροανισόλη) στο σύνολό του, αυτή τη χημική ουσία που ευθύνεται για μεγάλους "πονοκεφάλους" σε ό,τι αφορά την εμφιάλωση, προσδίδοντας άσχημη μυρωδιά στο κρασί. Η JGR CORK πιστοποιεί προϊόντα TCA FREE και, χάρη στην τελική διαδικασία, την JGR W-ONE 100%, όπου γίνεται ατομική ανάλυση φελλού, δίνεται ένα πλήρες πιστοποιητικό εγγύησης, τόσο για τους φυσικούς όσο και για τους τεχνητούς φελλούς. Η διασφάλιση της ποιότητας εξασφαλίζει και τη μακροχρόνια σχέση της JGR CORK με τους παραγωγούς του κρασιού.

Το μόνο που μένει είναι η επιλογή του κατάλληλου φελλού για κάθε κρασί, τον πιο ταιριαστό σύντροφο που θα εξασφαλίσει τα αρώματα και τη γεύση του μέχρι να φτάσει στο ποτήρι μας.

Την επόμενη φορά που θα ακούσω τον μοναδικό ήχο του φελλού όταν ξεσφραγίζεται ένα αγαπημένο κρασί, ίσως φέρω στον νου μου την αρχαία αυτή βελανιδιά της Μεσογείου και όλη την τέχνη που απαιτείται στη συγκομιδή και την κατασκευή του φελλού. Και ίσως νιώσω ακόμα μεγαλύτερη απόλαυση όταν σκεφτώ πως μαζί με την ανταμοιβή μου, το καλοδιατηρημένο κρασί μου, συνεισφέρω ώστε να συνεχίσει να υπάρχει ένας θησαυρός για τον πλανήτη μας, τα δάση των φελλόδεντρων.

Δείτε αναλυτικά τις κατηγορίες φελλού στο site της εταιρείας: tcgroup.gr

11-19 Σεπτεμβρίου η **85η ΔΕΘ,**
με Τιμώμενη Χώρα την **Ελλάδα**
και κεντρικό θεματικό άξονα
το **Παρελθόν, Παρόν** και **Μέλλον** της χώρας

85η Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης
11-19.9.2021
ΕΛΛΑΔΑ:
Παρελθόν-Παρόν-Μέλλον

13-17 Σεπτεμβρίου διοργανώνεται
και το **Thessaloniki Helexpo Forum**

Γνωρίζοντας και Αναγνωρίζοντας τις Ποικιλίες

Μοσχοφίλερο: Μια ποικιλία που επιφυλάσσει ευχάριστες εκπλήξεις.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Τα Χαρακτηριστικά

Το Μοσχοφίλερο, μια χαρισματική ποικιλία με ερυθρωπό-γκριζωπό χρώμα στη φλούδα της, έχει αγαπηθεί με πάθος, καθώς είναι η πιο δημοφιλής ποικιλία στον Έλληνα καταναλωτή.

Πρόκειται για μια από τις τέσσερις τοποποικιλίες πρεσβευτές του ελληνικού αμπελώνα, πολύ αρωματική και τσαχπίνα, με χαρακτήρα εξωτικό και πολύ δροσερό.

Το οροπέδιο της Μαντινείας τής ταιριάζει απόλυτα, αφού την προκαλεί να αναδείξει τις χάρες της στο έπακρο. Σίγουρα υπάρχει λόγος που έχει εγκλιματιστεί η ποικιλία στη Μαντινεία. Οφείλεται, κυρίως, στο μοναδικό terroir της περιοχής.

Το Μοσχοφίλερο, η φερόμενη ως κάπνειος άμπελος της αρχαιότητας, περιγράφεται στα κείμενα του Αριστοτέλη και του Θεόφραστου πριν από 25 αιώνες.

Ο τρύγος της είναι από τους πιο όψιμους στην Ελλάδα και διενεργείται τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου.

Η Ανάδειξη της Μαντινείας ως ΠΟΠ

Το οινοποιείο Μπουτάρη στη Μαντινεία της Πελοποννήσου βρίσκεται στην περιοχή Μηλιά, 8 χιλιόμετρα έξω από την Τρίπολη. Είναι ένα από τα παλαιότερα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και η παρουσία του αποτέλεσε οδηγό στη διάσωση και επέκταση της αμπελοκαλλιέργειας στη ζώνη ΠΟΠ Μαντινεία.

Ιδρύθηκε το 1927 από την Οινοποιία Καμπά, η οποία, το 1991, πέρασε στην ιδιοκτησία Μπουτάρη.

Όπως σε άλλες σημαντικές αμπελοοινικές ζώνες, έτσι και στη Μαντινεία η συνεισφορά της Οινοποιίας Μπουτάρη ήταν καθοριστική. Διαφύλαξε από την εξαφάνιση μία από τις κυριότερες ελληνικές λευκές ποικιλίες, το Μοσχοφίλερο, και έδωσε ώθηση στην ανάδειξη και την αποδοχή της ποικιλίας σε ολόκληρο τον κόσμο.

Τα αμπέλια βρίσκονται σε υψόμετρο 650 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας. Το κλίμα είναι μεσογειακό, αλλά χαρακτηρίζεται από σχετικά ψυχρούς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Πολύ σημαντική είναι η διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας, ειδικά τον καιρό της ωρίμανσης, η οποία συμβάλλει καθοριστικά στην προσωπικότητα της ποικιλίας.

Η Ταύτιση του Μοσχοφίλερου με την Οινοποιία Μπουτάρη

Αν και η Μαντινεία είναι από το 1971 Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, η δημιουργία του δημοφιλούς κρασιού Μοσχοφίλερο Μπουτάρη, χάρη στην τεράστια αποδοχή του κόσμου και τη στοχευμένη στρατηγική marketing της εποχής, οδήγησε στο να ταυτιστεί η ονομασία της ποικιλίας με την ετικέτα.

Η Οινοποιία Μπουτάρη, αναγνωρίζοντας τις τεράστιες δυνατότητές της, δημιούργησε ένα από τα πιο εμπορικά σήματα της αγοράς, κερδίζοντας παράλληλα τη διεθνή αναγνώριση. Με αυτό τον τρόπο συνέβαλε και στην αναγέννηση της ποικιλίας.

Μοσχοφίλερο Μπουτάρη
Το απόλυτα διαχρονικό

Το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη, το κρασί που ανέδειξε την ποικιλία και τη ζώνη, είναι το πρώτο Μοσχοφίλερο που φτάνει στον νου του καταναλωτή. Εκείνο που έχουμε συνηθίσει και συνδέσει απόλυτα με τη συγκεκριμένη ποικιλία.

Έχει ελαφρύ, ευκολόπιοτο αρωματικό στιλ, που συνδυάζει τόσο τους ανθικούς χαρακτήρες, όπως το τριαντάφυλλο, τα άνθη πορτοκαλιάς και το γιασεμί, όσο και τα ζουμερά εσπεριδοειδή. Στο στόμα είναι φρέσκο και ισορροπημένο, με όμορφο τελείωμα. Τα κυριότερα, όμως, προτερήματά του είναι ότι πρόκειται για ένα κρασί με ιδανική σχέση μεταξύ ποιότητας και τιμής, αλλά και με απίθανη ευελιξία στους συνδυασμούς με το φαγητό, καθώς στέκεται άψογα σε κάθε γεύμα.

Η Φιλοσοφία και η Παραλλακτικότητα

Η φύση εμφανίζει σημαντική παραλλακτικότητα. Αυτό σημαίνει ότι έστω και μικρές διαφορές στις παραμέτρους που συνθέτουν το οικοσύστημα της αμπέλου είναι ικανές να δώσουν διαφορετικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες (προφίλ) στο σταφύλι. Έτσι, αξιοποιώντας την πολύχρονη γνώση του οροπεδίου της Μαντινείας και επιλέγοντας συγκεκριμένα αμπελοτόπια, οδηγούμαστε σε διακριτά κρασιά από την ίδια ποικιλία που καθένα εκφράζεται με τον δικό του, μοναδικό τρόπο.

Αυτή ακριβώς η διαφορετικότητα ώθησε την Οινοποιία Μπουτάρη, μέσα από συνεχείς πειραματισμούς, να οραματιστεί τις πολυποίκιλες εκφράσεις του Μοσχοφίλερου και να αναβαθμίσει την ποικιλία δημιουργώντας 5 διαφορετικά κρασιά.

Έτσι, εκτός από το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη, οι οινολόγοι της Οινοποιίας Μπουτάρη δημιούργησαν ένα "γαστρονομικό" κρασί από την ποικιλία Μοσχοφίλερο. Ένα κρασί που συνδυάζει την κομψότητα στην αρωματική έκφραση, την τραγανή οξύτητα, και το πλούσιο σώμα ώστε να συνοδεύει άριστα το γεύμα μας. Αυτό λοιπόν είναι το Οροπέδιο, το αποτέλεσμα 94 χρόνων σταθερής ενασχόλησης με το Μοσχοφίλερο από ειδικά επιλεγμένα αμπέλια.

Οροπέδιο Μπουτάρη
"Το Γαστρονομικό"

Ανάμεσα στα βουνά Μαίναλο, Ολίγυρτο, Πάρνωνα και Αρτεμίσιο, απλώνεται η επικράτεια του Μοσχοφίλερου. Εκεί, σε ύψος 650 μέτρων, και με συντεταγμένες τη γνώση και τη φροντίδα, η Οινοποιία Μπουτάρη επέλεξε να φυλάξει ένα πολύτιμο μυστικό: το Οροπέδιο Μπουτάρη.

Πρόκειται για ένα κρασί με λεμονί χρώμα και πράσινες ανταύγειες, που εκφράζεται με έντονα αρώματα, όπως άγριο λευκό τριαντάφυλλο και εσπεριδοειδή, ενώ στο παρασκήνιο πρωταγωνιστούν αρώματα γκρέιπφρουτ και μια διακριτική ορυκτότητα.

Στο στόμα δημιουργεί μια λιπαρή αίσθηση που του χαρίζει όγκο. Δυνατό του χαρακτηριστικό είναι το μεγάλης διάρκειας αρωματικό γλυκό τελείωμά του. Μη διστάσετε να το απολαύσετε με ασιατική κουζίνα.

Αυτό λοιπόν είναι το Οροπέδιο, το αποτέλεσμα 94 χρόνων σταθερής ενασχόλησης με το Μοσχοφίλερο από ειδικά επιλεγμένα αμπέλια.

Η Σοφία των Παλαιών Κλημάτων

Μετά τη φυλλοξήρα, τη δεκαετία του '60, έγινε ριζική αναμπέλωση στην περιοχή της Μαντινείας. Η οικογένεια Μπουτάρη εξακολουθεί να διατηρεί κάποια αμπελοτόπια από εκείνα τα χρόνια, τα οποία ήταν και τα πρώτα που φυτεύτηκαν.

Εκμεταλλευόμενοι, λοιπόν, τη σοφία των παλιών αυτών κλημάτων, οι ειδικοί παρατήρησαν ότι τα σταφύλια που προκύπτουν από τα συγκεκριμένα αμπελοτόπια έχουν μεγάλη διαφορά σε συμπύκνωση από τα υπόλοιπα, με αποτέλεσμα τα κρασιά να έχουν εξαιρετική πολυπλοκότητα διατηρώντας συγχρόνως ατόφιο τον χαρακτήρα της ποικιλίας.

Αξιοποιώντας, λοιπόν, αυτή την ιδιαίτερα ποιοτική πρώτη ύλη δημιουργήθηκε το **Μοσχοφίλερο Μπουτάρη Cuvée Spéciale**, το οποίο προσομοιάζει με το κλασικό Μοσχοφίλερο Μπουτάρη, πηγαίνοντάς το, ωστόσο, ένα βήμα πιο μπροστά.

Μοσχοφίλερο Μπουτάρη Cuvée Spéciale
Ένα Ξεχωριστό, Επετειακό Μοσχοφίλερο Με Λαχταριστή Συμπύκνωση

Στο πλαίσιο της επετείου των 140 ετών από την ίδρυση της οινοποιίας, η οικογένεια Μπουτάρη κυκλοφόρησε ένα επετειακό Μοσχοφίλερο, από μια παρτίδα διαλεχτών σταφυλιών –των παλαιών αυτών κλημάτων του ιδιόκτητου αμπελώνα. Το πλούσιο έδαφος, τα παλιά κλήματα –πλέον των 47 ετών– και το ευνοϊκό για την ποικιλία κλίμα του οροπεδίου έδωσαν σταφύλια άριστης ωριμότητας και ένα κρασί που συγκεντρώνει με ένταση τα βασικά χαρακτηριστικά του Μοσχοφίλερου, όπως οι ανθώδεις και φρουτώδεις νότες στο άρωμα, αλλά και η φρεσκάδα και η αρμονία στη γεύση.

Έχει λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με γκρι ανταύγειες, ενώ αναδίδει ένα ιδιαίτερα αρωματικό προφίλ που συνδυάζει χαρακτήρες όπως γιασεμί, αχλάδι, ανανά και εσπεριδοειδή, με νότες μέντας και κηρήθρας. Είναι δροσερό, γεμάτο και εξαιρετικά ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα, ανεπαίσθητη γλυκύτητα και φρουτώδη επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει αρμονικά πληθώρα εδεσμάτων, όπως ευωδιαστές σαλάτες, πιάτα ψητών λιπαρών ψαριών, αλλά και θαλασσινών. Είναι επίσης απολαυστικό δίπλα σε πλατό κίτρινων τυριών ή φρούτων, αλλά και ως απεριτίφ.

Ο Βιότυπος Μαυροφίλερο

Στον ιδιόκτητο αμπελώνα Μπουτάρη, ένα μαγικό αμπελοτόπι σε μια επικλινή τοποθεσία είναι φυτεμένο με τον βιότυπο Μαυροφίλερο, μια παραλλαγή του Μοσχοφίλερου.

Το Μαυροφίλερο χαρίζει κρασιά με άπλετη σαγήνη, η οποία εκφράζεται μέσα από το μυστηριώδες χρώμα, τα γοητευτικά αρώματα και την πλούσια γεύση του.

Από το συγκεκριμένο αμπελοτόπι δημιουργήθηκε ένα single vineyard κρασί σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, που πήρε το όνομά του από το χρώμα του εδάφους στη συγκεκριμένη τοποθεσία.

Φαιά Γη
The Single Vineyard

Το single vineyard από το αμπελοτόπι Φαιά Γη του κτήματος Μπουτάρη στη Μαντινεία είναι πολύ ιδιαίτερο κρασί, το οποίο ανήκει στην αναδυόμενη κατηγορία των γκρι κρασιών, καθώς το χαρακτηρίζει το υπόλευκο–γκρι χρώμα του που προκύπτει από τον φλοιό της ποικιλίας Μαυροφίλερο.

Έχει πλούσια αρώματα που θυμίζουν νυχτολούλουδο, εξωτικά φρούτα, εσπεριδοειδή, αλλά και μέλι, τα οποία αφήνουν γλυκιά αίσθηση και ταιριάζουν

Η επιλογή των σταφυλιών γίνεται μέσω μιας πολύ προσεκτικής διαδικασίας, χειρωνακτικά, από τα παλαιά κλήματα του αμπελώνα Μπουτάρη στη Μαντινεία.

τέλεια με αλμυρά φαγητά που έχουν έντονη την παρουσία umami. Είναι φίνο, πολύ καλά ισορροπημένο, με δομή, χαρακτηριστική οξύτητα, και μακρά, αρωματική επίγευση.

Ταξίδι με τα Κρασιά Ήπιων Πρακτικών

Οι άνθρωποι της Οινοποιίας Μπουτάρη ξεκίνησαν το 2010 ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον και γοητευτικό ταξίδι ήπιων πρακτικών στον κόσμο των οίνων, εξερευνώντας διαφορετικές πτυχές γηγενών και διεθνών ποικιλιών. Η έρευνα σχετικά με την έκφραση του Μοσχοφίλερου οινοποιημένου με ήπιες πρακτικές και απουσία θειωδών οδήγησε σε ένα πολύ ενδιαφέρον αποτέλεσμα.

Οινοποίηση Μοσχοφίλερου χωρίς Θειώδη

Η Απόλυτη Εναρμόνιση με τη Γη

Μια ιδιαίτερη οινοποίηση, η οποία αναδεικνύει ένα διαφορετικό πρόσωπο της ποικιλίας Μοσχοφίλερο.

Η επιλογή των σταφυλιών γίνεται χειρωνακτικά, μέσω μιας πολύ προσεκτικής διαδικασίας, από τα παλαιά κλήματα του αμπελώνα Μπουτάρη στη Μαντινεία. Σε όλα τα στάδια της οινοποίησης χρησιμοποιούνται ήπιες πρακτικές, ενώ δεν γίνεται καμία προσθήκη θειώδους. Ύστερα από την αλκοολική ζύμωση ακολουθεί η ωρίμανση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225 λίτρων για 5 μήνες.

Το αποτέλεσμα είναι ένα λαμπερό λεμονογκρί κρασί με χρυσούς τόνους. Έχει ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα, στον οποίο συνδυάζονται νότες τριαντάφυλλου και εσπεριδοειδών με νότες μέντας και μελιού. Στη γεύση είναι δροσερό, γεμάτο, λιπαρό, με έντονη οξύτητα και εξαιρετική ισορροπία.

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

Kubrick Pure Social Club: the KRG project

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Η διασκέδαση και η ευαισθητοποίηση για το περιβάλλον μπορούν να συνυπάρξουν, όπως αποδεικνύει η ευφάνταστη πρωτοβουλία για την ανακύκλωση μπουκαλιών που οραματίστηκε μια παρέα στην εστίαση της Λάρισας.

Για να αλλάξεις τον κόσμο πρέπει να αλλάξεις πρώτα τον εαυτό σου. Τον τρόπο με τον οποίο σκέφτεσαι και αλληλεπιδράς. Τον τρόπο με τον οποίο εκδηλώνεις σεβασμό στον διπλανό σου και στο περιβάλλον. Δεν συναντάμε συχνά ανθρώπους με αυτές τις ευαισθησίες, ειδικά στους χώρους όπου πηγαίνουμε για να χαλαρώσουμε και να ξεδώσουμε. Σε ένα περιβάλλον όπου στόχος είναι η διασκέδαση των πελατών, σπάνια η προτεραιότητα δίνεται στις αξίες που αφορούν ένα καλύτερο αύριο.

Η εταιρική κοινωνική ευθύνη που εφαρμόζουν οι εταιρείες, με την ανάπτυξη δράσεων που αποσκοπούν στο κοινό καλό, είναι μία τακτική που αποδίδει. Πολλές φορές οι δράσεις σχετίζονται με το περιβάλλον, την κλιματική αλλαγή και την ανακύκλωση. Ωστόσο, σε αυτές τις πρωτοβουλίες ευαισθητοποίησης και προβολής, σπάνια συμμετέχουν εταιρείες εστίασης. Το θέμα της ανακύκλωσης για τις περισσότερες από αυτές είναι αμελητέο ή, πολλές φορές, αποτελεί βραχνά μέσα στην καθημερινή δραστηριότητα.

Το Kubrick Pure Social Club, ένα ιδιαίτερο all day bar στο κέντρο της Λάρισας, κάνει τη διαφορά. Ένα ανήσυχο μπαρ, τόσο ανήσυχο όσο και ο καλλιτέχνης από τον οποίο πήρε το όνομά του, που άνοιξε πριν από 10 χρόνια, σε μία μυστήρια πλευρά στην πλατεία Ταχυδρομείου, στο κέντρο της Λάρισας. Το Kubrick Pure Social Club ξεκίνησε με μια τετράγωνη μπάρα, έναν προτζέκτορα να δείχνει σκηνές από το «Κουρδιστό Πορτοκάλι» και τη «Λολίτα» και τους ελάχιστους, αλλά τυχερούς θαμώνες που μπορεί να φιλοξενήσει να στέκονται όρθιοι, ακούγοντας φευγάτες μουσικές. Αν κάτι σου έκανε εντύπωση περνώντας απέξω, ήταν η πέτρα στον τοίχο και οι χορευτικές επιδείξεις των shakers από τους bartenders, καθώς δοκίμαζαν συνταγές και γεύσεις από νέα κοκτέιλ. Πριν από δέκα χρόνια η κουλτούρα των κοκτέιλ δεν υπήρχε στη Λάρισα, το Kubrick Pure Social Club τη δημιούργησε εστιάζοντας στις νέες τάσεις και στην ποιότητα.

Παρακολουθώντας παράλληλα τη διεθνή, αλλά και την εγχώρια σκηνή των κοκτέιλ, με σεμινάρια και workshops ανά τον κόσμο, έγιναν μέλη μίας τεράστιας κοινότητας ανθρώπων με το ίδιο πάθος για το fine drinking. Με τη δράση Bar Champion φιλοξενούσαν bartenders, δίνοντας έτσι τη δυνατότητα σε όλους να δοκιμάζουν αλλά και να εξελίσσονται σε νέες γευστικές εμπειρίες. Έτσι, όσο μεγάλωνε το ενδιαφέρον των Λαρισαίων να δοκιμάζουν, αλλά και να γνωρίζουν τα ποτά που καταναλώνουν, τόσο αυξανόταν και το μέγεθος του Kubrick Pure Social Club. Σήμερα είναι ένας ιδιαίτερος χώρος 100 τετραγωνικών.

Τα χρόνια περνούσαν και το Kubrick γινόταν όλο και πιο δημοφιλές, με φανατικούς επισκέπτες να έρχονται από όλη την Ελλάδα. Μάλιστα, η ιδέα τους για ένα φεστιβάλ κοκτέιλ στη Λάρισα απογείωσε την τέχνη τους. Το Bar Engage γίνεται κάθε χρόνο στην εκπνοή της άνοιξης και για μία εβδομάδα η Λάρισα μεταμορφώνεται σε ένα μεγάλο μπαρ που φιλοξενεί ειδικούς της τέχνης των κοκτέιλ από όλη την Ελλάδα και τον κόσμο.

Πριν από τέσσερα χρόνια, ο Δήμος Λάρισας εγκατέστησε στην πλατεία Ταχυδρομείου έναν μπλε κώδωνα για την ανακύκλωση γυαλιού, ώστε να γεμίζει κάθε βράδυ με μπουκάλια και σπασμένα ποτήρια από τα μαγαζιά της εστίασης. Ωστόσο, δεν ήταν όλοι οι ιδιοκτήτες ευαισθητοποιημένοι με την ανακύκλωση. Ούτε ο δήμος κατάφερε να προωθήσει αποτελεσματικά την ιδέα της ανακύκλωσης γυαλιού.

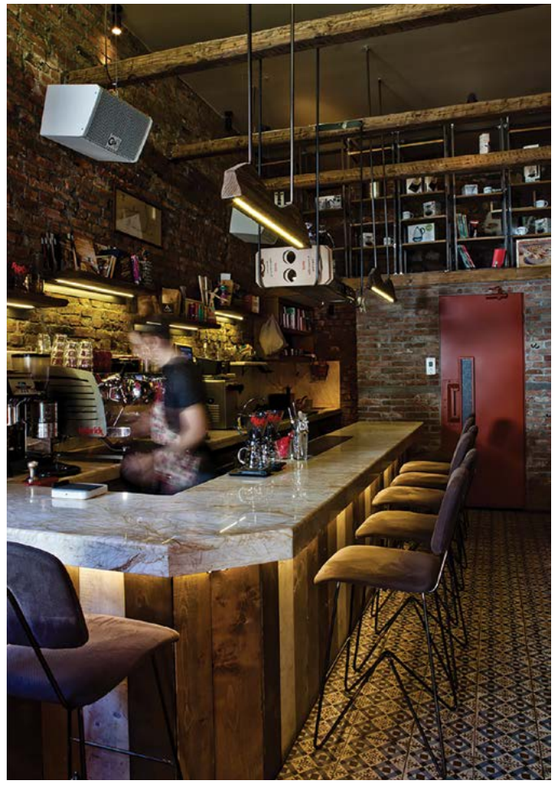
Κάθε βράδυ οι bartenders του Kubrick ζυγίζουν το γυαλί που καταναλώνεται. Το αποτέλεσμα δημοσιοποιείται στη σελίδα τους στο facebook, σε μία προσπάθεια να ευαισθητοποιήσουν τους συναδέλφους, τις τοπικές αρχές, αλλά και τον κόσμο για τους τόνους γυαλιού που καταναλώνονται στα μαγαζιά της εστίασης.

Έτσι λοιπόν, οι τρεις ιδιοκτήτες του Kubrick Pure Social Club, ο Αλέξης Σακελάρης, ο Αλέξης Πατσιούρας και ο Γιώργος Βλαχούλης, είχαν μία ιδέα. Ξεκίνησε ως ένα “μυστικό project”, όπως το περιέγραψαν οι ίδιοι. Πριν από τέσσερα χρόνια αγόρασαν μία ζυγαριά και κάθε βράδυ από τότε οι bartenders του Kubrick άρχισαν να ζυγίζουν το γυαλί που καταναλώνεται. Το αποτέλεσμα δημοσιοποιείται στη σελίδα τους στο facebook, σε μία προσπάθεια να ευαισθητοποιήσουν τους συναδέλφους, τις τοπικές αρχές, αλλά και τον κόσμο για τους τόνους γυαλιού που καταναλώνονται στα μαγαζιά της εστίασης. Αρχικά η σελίδα του facebook έδειχνε μόνο νούμερα, με τους θαμώνες του μαγαζιού να αναρωτιούνται. Το Kubrick KRG project, όπως το ονομάζουν (Kubrick Recycling Glass), με τον καιρό άρχισε να γίνεται γνωστό και να ευαισθητοποιεί όλο και περισσότερους σχετικά με την προσπάθεια ανακύκλωσης γυαλιού.

Οι αριθμοί λένε πως σε 1.600 ημέρες, δηλαδή περίπου τέσσερα χρόνια, το Kubrick Social Club έχει χρησιμοποιήσει 33 τόνους γυαλιού. Φανταστείτε η πόλη της Λάρισας, που αριθμεί κοντά στις 1.400 επιχειρήσεις εστίασης, πόσα κιλά γυαλιού χρησιμοποιεί και πιθανόν δεν ανακυκλώνει.

Το Kubrick αποτελεί ένα παράδειγμα για το πώς οι μεγάλες αλλαγές στον κόσμο μπορεί να ξεκινήσουν από μικρές πρωτοβουλίες. Από μία παρέα φίλων που θέλουν να αλλάξουν τον τρόπο με τον οποίο διασκεδάζουν, ζουν και αλληλεπιδρούν. Χάρη και στα social media, η ενέργεια του μπαρ πήρε διαστάσεις και συζητιέται όχι μόνο μεταξύ των πελατών του, αλλά και στην πόλη.

Ο στόχος και το όραμα της παρέας του Kubrick είναι να βρεθούν μιμητές, τόσο στη Λάρισα όσο και σε άλλες πόλεις. Να δυναμώσει η πρωτοβουλία και να γίνει ένας γυάλινος φακός που θα εστιάζει σε άλλες πρακτικές και νοοτροπίες.



Γιώργος Σκούρας: Ένα Επετειακό Κρασί για τα 200 Χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση

ΤΗΣ ΚΥΒΕΛΗΣ ΧΑΤΖΗΖΗΣΗ

Ένας λαός 400 χρόνια σκλαβωμένος διατήρησε τον υλικό του πολιτισμό και μάλιστα το αμπέλι και το κρασί. Απίστευτο!

Ένα επετειακό κρασί δεν είναι απλή υπόθεση. Χρειάζεται λόγος σοβαρός για τη γιορτή. Όταν, δε, η επέτειος συνδέεται με τη σύσταση του ελληνικού κράτους, τότε τα πράγματα περιπλέκονται ακόμη περισσότερο. Γιατί, μπορεί να μην υπάρχει σοβαρότερος λόγος για γιορτή από την Επανάσταση του ΄21, αλλά το κατάλληλο περιεχόμενο του εορτασμού είναι δύσκολο να βρεθεί. Εκτός κι αν ο θαυμασμός για τους ήρωες ωριμάζει με τα χρόνια σαν το παλιό καλό κρασί.

Ο Γιώργος Σκούρας και οι συνεργάτες του δημιούργησαν μια χειροποίητη αριθμημένη κασετίνα με περιεχόμενο τη φιάλη του κρασιού 21 Χρονιές και ένα βιβλίο με 21 Ιστορίες από τα Απομνημονεύματα του στρατηγού Μακρυγιάννη.

Το Κτήμα Σκούρα προχώρησε για τον εορτασμό των 200 χρόνων της Επανάστασης του ΄21 με εμφιάλωση εμπνευσμένη από τον Λαβύρινθο, στο οποίο αναμείχθηκαν διαδοχικές χρονιές του «Μέγα Οίνου» αναμείχθηκαν ξεκινώντας πριν από 21 χρόνια. Και, σε συνεργασία με το εργαστήριο συλλεκτικών βιβλιοδεσιών και ειδικών εκδόσεων του Μπάμπη Λέγγα, ετοίμασαν τη συλλεκτική κασετίνα, που θα κυκλοφορήσει σε 1.000 αριθμημένες συσκευασίες, ενώ οι αριθμοί 1 ως 50 θα κρατηθούν από το Κτήμα Σκούρα για να διατεθούν, με τη βοήθεια του ελληνικού οίκου δημοπρασιών Βέργος, σε δημοπρασία και τα έσοδα να δοθούν για φιλανθρωπικούς σκοπούς.

Πώς προέκυψε η ιδέα της δημιουργίας μιας χειροποίητης αριθμημένης κασετίνας με ένα βιβλίο με ιστορίες από τα Απομνημονεύματα του στρατηγού Μακρυγιάννη και της ετικέτας 21 Χρονιές;

Καιρό πριν σκεφτόμασταν στο οινοποιείο με τι τρόπο και με τι κρασί θα τιμήσουμε τα 200 χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση. Μπορώ να πω ότι μάλλον το εύκολο που ήταν δύσκολο, ήταν ο 21ος Λαβύρινθος. Η ιδέα ήταν να το κλείσουμε με μια μοναδική συσκευασία. Η από χρόνια γνωριμία μου με τον εκδότη και βιβλιοδέτη Μπάμπη Λέγγα, έναν πραγματικό καλλιτέχνη στον χώρο του βιβλίου, με έκανε να αποταθώ σε αυτόν και να του θέσω το ζήτημα. Εκείνος κατάλαβε και δημιούργησε αυτή τη συσκευασία, ενώ με βοήθησε και στην επιλογή των Απομνημονευμάτων του Μακρυγιάννη.

Ποια ήταν η διαδικασία παραγωγής της κασετίνας; Αντιμετωπίσατε κάποιες δυσκολίες ή διλήμματα;

Από την ώρα που διαλέξαμε –ύστερα από πολύ κόπο– την κασετίνα την οποία σχεδίασε ο Μπάμπης Λέγγας, ο γραφιστικός σχεδιασμός ανατέθηκε στην Ερωφίλη Καζάζη, μετρ του είδους, που μαζί με τη Στέλλα Σκούρα διάλεξαν τα υφάσματα, μίλησαν για γραμματοσειρές, έστησαν αυτή τη μοναδική συλλεκτική εμπειρία. Η ετικέτα τυπώθηκε από τον Σταύρο Σταυράκη και οι δυσκολίες ήταν και είναι ακόμα τεράστιες. Πρόκειται για καλλιτεχνική δουλειά, καθώς ένα-ένα κουτί φτιάχνεται στο χέρι.

Λέτε πως πρόκειται για «Μια επετειακή εμφιάλωση εμπνευσμένη από τον Λαβύρινθο, στο οποίο αναμείχθηκαν διαδοχικές χρονιές Μέγας Οίνος, ξεκινώντας 21 χρόνια πριν να ετοιμάζονται για τη μεγάλη αυτή γιορτή». Πόσο απαιτητικός είναι ένας τέτοιος μακροπρόθεσμος σχεδιασμός;

Φαίνεται και είναι πράγματι πολύ απαιτητικός. Ωστόσο, αυτοί που ξέρουν και εκτιμούν τον Λαβύρινθο, ένα κρασί που γίνεται από διαδοχικές χρονιές του Μέγας Οίνος, αναλογιζόμενοι τις διαδικασίες, τον κόπο και τον χρόνο, μπορούν να καταλάβουν.

Ποιος επέλεξε τις 21 Ιστορίες από τα Απομνημονεύματα του Μακρυγιάννη και με ποια κριτήρια έγινε αυτή η επιλογή;

Έχω εμπλακεί ο ίδιος στην επιλογή, καθώς πάντα θαύμαζα τα Απομνημονεύματα του Μακρυγιάννη. Είχα τον πρώτο λόγο, αλλά με βοήθησαν και οι συνεργάτες μου.

Τι σχέση έχει το κρασί με την Επανάσταση;

Ξεπερνά τη σκέψη μου και τη λογική πως ένας λαός 400 χρόνια σκλαβωμένος διατήρησε τον υλικό του πολιτισμό και μάλιστα το αμπέλι και το κρασί. Με έναν κατακτητή που απαγόρευε τη χρήση του κρασιού και έκαιγε τα αμπέλια των μοναστηριών, είναι θαυμαστό πώς διασώθηκαν και κληρονομήθηκαν όλες αυτές οι ελληνικές ποικιλίες στις επόμενες γενιές και σήμερα, εμείς, μπορούμε να μιλάμε με τόση περηφάνια για τα αυθεντικά μας κρασιά.

Τι συνδέει εσάς με την Ελληνική Επανάσταση;

Μεγάλωσα μαθαίνοντας ελληνική ιστορία. Ύστερα την ξαναδιάβασα για να έχω τη δική μου άποψη. Όπως είπα και για το κρασί, θαυμάζω το ότι φύλαξαν ζωντανές τις μικρές φωτίτσες, τις ένωσαν και άναψαν τη φωτιά της Ελληνικής Επανάστασης. Ο θαυμασμός, αυτό με συνδέει!

Τι ξεχωριστό έχουν, ως προς τη γεύση, οι 21 Χρονιές;

Ο Λαβύρινθος είναι ένα κρασί με πολλές σελίδες, είναι ένα κρασί ‘‘προσήλωσης’’. Ένα κρασί που χρειάζεται χρόνο για να το ανακαλύψεις.

Υπάρχει συγκεκριμένο κοινό στο οποίο απευθύνεται η συλλεκτική κασετίνα;

Στους οινόφιλους, στους συλλέκτες, σε κάθε Ελληνίδα/Έλληνα που θέλει να τιμήσει τη χρονιά αυτή γευόμενοι ένα συλλεκτικό κρασί πλήρως αφιερωμένο στα 200 χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση.

Πόσες φιάλες ενταγμένες στη χειροποίητη κασετίνα θα κυκλοφορήσουν;

Η χειροποίητη κασετίνα ‘‘21 Χρονιές και 21 Ιστορίες’’ θα κυκλοφορήσει σε 1.000 αριθμημένες συσκευασίες.

Ένα κρασί εμπνευσμένο από την Ελληνική Επανάσταση τι γεύση φιλοδοξεί να αφήσει σε όποιον επιλέξει να το πιει;

Εμπνεόμενος από τους στίχους του Κωστή Παλαμά για το αθάνατο κρασί του ‘21, θα ήθελα να ξέρω τι γεύση έχει η ‘‘Αθανασία’’.

Βίκη Ασλάνη

Οινική Βόλτα Κοντά στη Θεσσαλονίκη

Κρασί, Περέκ και Θέα Θάλασσα

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΓΓΕΛΟΣ ΖΥΜΑΡΑΣ

Το Λάκκωμα Χαλκιδικής οι περισσότεροι Θεσσαλονικείς το ξέρουν ως το σημείο όπου το καλοκαίρι έχει συνήθως μποτιλιάρισμα. Ελάχιστοι μπορούν να φανταστούν ότι, αν κάνουν μία μικρή παράκαμψη, σε πέντε λεπτά θα βρεθούν σε ένα οινοποιείο όπου θα δοκιμάσουν υπέροχα κρασιά και θα ξεχάσουν την τρέλα της επιστροφής. Τα αδέλφια Ιατρίδη (τρία νεαρά και όμορφα αγόρια) είναι εκεί για να σας ξεναγήσουν στον μαγικό κόσμο της Μαλαγουζιάς, του Ασύρτικου, του Ξινόμαυρου. Θα δοκιμάσετε όλες τις ετικέτες, θα πιείτε λευκά, ροζέ και κόκκινα, θα γευτείτε νόστιμα συνοδευτικά, θα φορτώσετε, φεύγοντας, κούτες με κρασιά, για να έχετε να πίνετε, και θα αναρωτιέστε γιατί δεν το είχατε ανακαλύψει νωρίτερα. Το **Κτήμα Ιατρίδη** είναι ένας κοντινός προορισμός και το χωριό Λάκκωμα είναι ζωντανό, πλούσιο και ευχάριστο, όπως τα κρασιά που θα πιείτε.

Λίγο πιο κοντά στη θάλασσα, όχι πολύ μακριά από το Κτήμα Ιατρίδη, στη Νέα Μηχανιώνα, θα βρείτε κάποιον που δεν θα ξεχάσετε ποτέ μετά τη γνωριμία σας. Ο Λάσκαρης Ασλάνης είναι ιδιαίτερος. Δυναμικός και παθιασμένος. Φιλόξενος και ζεστός. Διακριτικός και ισορροπημένος. Το ίδιο και τα κρασιά του. Είναι ελάχιστης παρέμβασης, κρασί που γίνεται στον αμπελώνα. Οι επισκέπτες το γεύονται με συνοδεία τα υπέροχα γεύματα που διοργανώνονται στο “γκαράζ οινοποιείο”. Η Σύρμω μαγειρεύει καταπληκτικά και ξέρει ποιο κρασί να αναδείξει με το φαγητό της. Αν θελήσεις κάτι περισσότερο, ο Λάσκαρης θα σε οδηγήσει προς τα αμπέλια, εκεί όπου δίπλα έχει ένα λαϊκό ουζερί. Να ξεφύγεις δεν μπορείς και η εμπειρία γίνεται ολοένα και πιο ελκυστική. Στο τέλος δεν αγοράζεις μόνο τα κρασιά γιατί είναι εξαιρετικά, αλλά και για να σου θυμίζουν όσα έζησες. Από δίπλα και η κόρη Βίκυ, να ετοιμάζει τις δικές της προτάσεις. Γι’ αυτό και το κτήμα λέγεται **Aslanis Family Winery**.

Το Κτήμα Ιατρίδη είναι ένας κοντινός προορισμός και το χωριό Λάκκωμα είναι ζωντανό, πλούσιο και ευχάριστο, όπως τα κρασιά που θα πιείτε.

Το Μονοπήγαδο, με το πιασάρικο όνομα, είναι εντυπωσιακό. Βρίσκεσαι σε έναν λόφο με όλη την κοιλάδα της Θεσσαλονίκης στα πόδια σου, με τον Όλυμπο να φαίνεται στις καλές μέρες σαν να είναι δίπλα και να σου μεταφέρει το μήνυμα ότι όλα εξακολουθούν να είναι δυνατά και με τη φύση να κάνει πάρτι ολόγυρα από το χωριό. Τα αμπέλια του **Μοσχόπολις** απλώνονται σε ένα κομμάτι της περιοχής που από μόνο του είναι ελκυστικό. Στο οινοποιείο, που είναι “χειροποίητο” (σύντομα θα γίνει και κάτι καλύτερο), δείχνουν στους επισκέπτες τα αριστουργήματα που δημιουργούν και που γίνονται ανάρπαστα τα τελευταία χρόνια. Ο μπαμπάς Γιώργος Γερμάνης είναι εμβληματική φιγούρα στον ελληνικό κόσμο του κρασιού. Αναγνωρίσιμος από τους παλιούς, έχει βοηθήσει πολλούς οινοποιούς να κάνουν εκκίνηση στη δουλειά του αμπελουργού. Η νέα γενιά, ο γιος Θοδωρής, η κόρη Αλίκη και ο γαμπρός Δημήτρης Παραλίδης, έχουν βρει τον τρόπο να μετατρέψουν την παράδοση και την εμπειρία σε κάτι μαγικό. Το Ασύρτικο με Ξινόμαυρο παλαιωμένο σε βαρέλι για έξι μήνες έχει κάνει αίσθηση παντού και κάποιοι στην αγορά πανηγυρίζουν για τη συνεργασία μαζί τους.

Νίκος Ιατρίδης, Ανέστης Χαϊτίδης και Πολυκάρπος Ιατρίδης

Στο Μονοπήγαδο βρήκαν οι Πόντιοι τη χαρά τους. Και οι επισκέπτες τον παράδεισο της γαστρονομίας. Στο **Περέκ** θα φας αυθεντικές γεύσεις. Θα νιώσεις τις μυρωδιές της πρώτης ύλης, θα καταλάβεις ότι όλα είναι διαφορετικά όταν μάθεις πως οι πρώτες ύλες παράγονται σε απόσταση περπατήματος από τον χώρο παρασκευής. Όλα φτιάχνονται από τις γυναίκες στην κουζίνα με ό,τι βγαίνει στα γύρω χωράφια και με ό,τι φέρνουν οι παραγωγοί του χωριού.

"Δεν ξεχνάμε από πού ήρθαμε", έλεγαν οι παλιότεροι και αυτό είχε διττή σημασία, αναφέρει ο Χρήστος Μουρατίδης από τη νεότερη γενιά του Περέκ. Και για τις "χαμένες πατρίδες" (το ποντιακό στοιχείο), αλλά και ως μεταφορά, για το ότι στη ζωή δεν δικαιολογείται η ύβρις. Η ζωή θέλει σεβασμό ό,τι και αν έχεις πετύχει. Και σου το επιστρέφει, όταν σέβεσαι και αγαπάς αυτό που κάνεις. Στο Περέκ θα βρείτε την επιτομή του slow food. Θα πρέπει να πάτε καθημερινή. Να έχετε χρόνο. Η βιασύνη είναι εχθρός της απόλαυσης. Να παραγγείλετε τα σωστά κρασιά. Όλα από το γειτονικό Μοσχόπολις. Να επιλέξετε τα περέκ με όποια γέμιση θέλετε. Να βουτήξετε στα τουρσιά. Θα τα δείτε να ξεκουράζονται σε μεγάλες γυάλινες συσκευασίες ολόγυρα στο εστιατόριο, μέχρι να έρθει η στιγμή τους να σερβιριστούν στο τραπέζι σας.

Να αφήσετε το βλέμμα σας να χαθεί στον ορίζοντα. Να ταξιδέψετε μέσα από τις γεύσεις στον Πόντο, εκεί όπου γεννήθηκε η κουζίνα που έχει θρέψει γενιές και γενιές. Να πιείτε και να φάτε και να συζητήσετε για τη χαρά τη ζωής, που είναι να γεύεσαι ό,τι προσφέρει η γη και η φύση.

Στο Περέκ θα φας αυθεντικές γεύσεις. Θα νιώσεις τις μυρωδιές της πρώτης ύλης, θα καταλάβεις ότι όλα είναι διαφορετικά όταν μάθεις πως οι πρώτες ύλες παράγονται σε απόσταση περπατήματος από τον χώρο παρασκευής.

Ο Χρήστος Μουρατίδης από το Περέκ

Λάσκαρης Ασλάνης

Δημήτρης Παραλίδης

Castello & Κρασί: Μια Αρμονική Σχέση Αντιθέσεων

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ

Ο συνδυασμός δύο προϊόντων ευγενούς σήψης θεωρείται, και όχι άδικα, από τους πιο νόστιμους. Αποτελεί, μάλιστα, το καλύτερο παράδειγμα για έναν από τους πιο γοητευτικούς τρόπους επίτευξης αρμονίας κρασιού και φαγητού, που είναι η αρμονία των αντιθέσεων. Ένα εύγεστο μπλε τυρί και ένα ιδιαίτερο κρασί μπορούν να ευφράνουν τους γευστικούς μας κάλυκες και να μας χαρίσουν την απόλυτη ικανοποίηση.

Δοκιμάζοντας, λοιπόν, έναν από τους πιο συγκινητικούς γευστικούς συνδυασμούς που μπορεί να νιώσουν οι αισθήσεις του ανθρώπου, πιάνω τον εαυτό μου να “αμπελοφιλοσοφεί” σχετικά με τα παράξενα παιχνίδια της μοίρας στο ταξίδι της τροφής ανά τους αιώνες, τέτοια που ούτε οι σεναριογράφοι των “Άγριων Μελισσών” δεν θα μπορούσαν να σκεφτούν. Καθώς, για τον συνδυασμό αυτό, ευθύνονται δύο παράξενες πλην ευτυχείς συμπτώσεις που αρχικά έμοιαζαν με καταστροφές, σενάριο που διαψεύδεται κάθε φορά που τον γευόμαστε.

Η μία “ευτυχής σύμπτωση” αφορά το τυρί. Μπορείτε να φανταστείτε τον πρώτο άνθρωπο που είδε το τυρί του να αποκτά το χαρακτηριστικό μπλε χρώμα του σημερινού Castello; Σίγουρα θα σκέφτηκε πως το πολύτιμο τυρί του καταστράφηκε. Το ίδιο εύκολα, ωστόσο, μπορούμε ίσως να φανταστούμε και τη στιγμή που, αναγκαστικά, το δοκίμασε, δηλαδή όταν η υπερβολική δόση umami του πήρε το μυαλό. Στο σημείο αυτό –και εν αγνοία του–, άρχισε να συμφιλιώνεται και να μαθαίνει τα μυστικά των μυκήτων και των βακτηρίων που ευθύνονται για το θαύμα της μετατροπής της κανονικής σήψης σε ευγενή σήψη.

Ένα εύγεστο μπλε τυρί και ένα ιδιαίτερο κρασί μπορούν να ευφράνουν τους γευστικούς μας κάλυκες και να μας χαρίσουν την απόλυτη ικανοποίηση.

Η δεύτερη “ευτυχής σύμπτωση”, που επίσης καταγράφηκε στην αρχή ως καταστροφή, αφορά το κρασί. Φανταστείτε την απόγνωση του πρώτου Μπορντολέζου που είδε το αμπέλι του να καταστρέφεται από τον μύκητα Botrytis. Ωστόσο, όταν τρύγησε τα “μουχλιασμένα” σταφύλια και τα οινοποίησε, το αποτέλεσμα όχι μόνο δεν τον απογοήτευσε, αλλά ήταν ό,τι πιο μαγικό και γλυκό είχε ποτέ δοκιμάσει.

Πολλά χρόνια μετά, το κρασί αυτό απέκτησε την ονομασία προέλευσης Sauternes (Σοτέρν) και το σταφίδιασμα του σταφυλιού που προκαλεί ο μύκητας ονομάστηκε ευγενής σήψη, η οποία όμως για να προκληθεί απαιτούνται ιδιαίτερες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Συνθήκες που συναντάμε μόνο σε λίγα σημεία της Κεντρικής Ευρώπης. Για τον λόγο αυτό και τα κρασιά Sauternes, όπως τα αντίστοιχα κρασιά της Γερμανίας (Beerenauslese και Trockenbeerenauslese) και της Ουγγαρίας (Tokay), συγκαταλέγονται στα ακριβότερα του κόσμου.

Για να εξερευνήσουμε αυτή και άλλες αρμονίες των αντιθέσεων συνδυάσαμε το εξαιρετικό Castello Danablu με μια ποικιλία από κρασιά. Παρακάτω παρουσιάζουμε και βαθμολογούμε μερικά από τα καλύτερα matchings.

Λευκά με Έντονη Οξύτητα και Ελαφριά Γλύκα

Με καλύτερο εκπρόσωπο αυτής της κατηγορίας κρασιών τα γερμανικά Riesling, χαρήκαμε έναν πολύ ταιριαστό συνδυασμό του Riesling **Der Hase**, από το βιολογικό κτήμα Hamm στο Rheingau και τη δεξιά όχθη του Ρήνου. Ειδικά όταν το κρασί είναι κάποιας παλαίωσης, ώστε το Riesling να “βγάλει” τις χαρακτηριστικές νότες του, ο συνδυασμός αυτός γίνεται ιδιαίτερα γοητευτικός.

Αρωματικά, έχουμε μία σύγκρουση εντάσεων, όπου το πικάντικο στοιχείο του Castello Danablu συγκρούεται γλυκά με το μελένιο και ελαφρώς πετρόλ του Riesling. Η χαρακτηριστική οξύτητα του κρασιού ξεπλένει το τυρί, ενώ η ελαφριά γλυκύτητα “δένει” και ισορροπεί τη γεύση.

Αντί του Riesling, θα μπορούσα να φανταστώ και ένα ώριμο Νυχτέρι από τη Σαντορίνη με παρόμοια αποτελέσματα.

Βαθμολογία αρμονίας: 4/5

Πορτοκαλί Κρασιά

Τα orange κρασιά μπήκαν σχετικά πρόσφατα, αλλά και πολύ δυναμικά, στη ζωή μας. Πρόκειται για λευκά κρασιά ήπιας παρέμβασης, τα οποία έχουν ζυμωθεί και ωριμάσει μαζί με τη φλούδα του σταφυλιού. Αυτό τα κάνει πολύ πιο αρωματικά, γεμάτα και στυφά. Είναι πολύ ιδιόμορφα κρασιά, που μεταμορφώνονται με το φαγητό. Αγαπούν ιδιαίτερα εδέσματα με έντονα χαρακτηριστικά, και αυτό μας έκανε να υποψιαστούμε ότι κάτι καλό θα προέκυπτε από τον συνδυασμό με το Castello Danablu.

Έτσι επιλέξαμε το **Orange Ροδίτης** του 2020 του κτήματος Μαρκόγιαννη από την Ολυμπία. Ένα κρασί που έχει όλες τις χάρες των orange κρασιών, και μάλιστα σε μία πολύ νόστιμη εκδοχή. Οι τανίνες του αγκαλιάζουν αμέσως τη λιπαρότητα του Castello Danablu, μία ελαφριά φυσαλίδα παίζει μαζί της, ενώ τα λίγα σακχαράκια του κρασιού κρατάνε την αίσθηση του τυριού για αρκετή ώρα ακόμη στο στόμα.

Βαθμολογία αρμονίας: 4/5

Γλυκά Λευκά Κρασιά με Ευγενή Σήψη

Γι’ αυτή την υπέροχη αρμονία ό,τι ήταν να πούμε το είπαμε στην εισαγωγή και το τονίζουμε με τη βαθμολογία της. Σε αυτή την κατηγορία, η επιλογή μας είναι το **Sauternes Château Dudon**. Ένα Sauternes βιολογικής καλλιέργειας με εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής και μεγάλη τυπικότητα.

Αντί του Sauternes, μπορείτε να γευτείτε ένα Riesling Beerenauslese ή ένα Trockenbeerenauslese, καθώς και κάποιο Tokay. Δυστυχώς, όλα τους είναι αρκετά ακριβά. Η παρουσία της ευγενούς σήψης, δηλαδή της προσβολής από τον μύκητα Botrytis, είναι όμως αυτή που απογειώνει την απόλαυση στα ουράνια.

Βαθμολογία αρμονίας: 5/5

Γλυκά Λευκά Κρασιά

Λίγο έως πολύ γι’ αυτή την κατηγορία κρασιών ισχύει ό,τι και σε αυτά με την ευγενή σήψη. Αν και δεν έχουμε τη θετική επιρροή του μύκητα Botrytis, το αποτέλεσμα δεν απέχει και πάρα πολύ. Ειδικά όταν επιλέξουμε κάποιο γλυκό κρασί που διαθέτει οξύτητα, όπως ένα Vinsanto, ένα Samos Anthemis ή ένα Icewine.

Επιλέξαμε ένα κρασί που μόλις κυκλοφόρησε: το **Des** του οικογενειακού οινοποιείου Ασλάνη από τη Θεσσαλονίκη, που παράγεται από την ποικιλία Chardonnay. Η συμπύκνωση των σακχάρων επιτυγχάνεται στο αμπέλι, αφού τσακιστεί κάθε κοτσάνι σταφυλιού ένα-ένα. Ακολουθεί οινοποίηση και παλαίωση για 2 χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

Μας άρεσε πολύ η έντονη αίσθηση καραμέλας βουτύρου, που έδεσε υπέροχα με το πικάντικα βουτυράτο Castello Danablu, ενώ η παρούσα οξύτητα ανανέωνε την προσμονή για την επόμενη μπουκιά.

Βαθμολογία αρμονίας: 4,5/5

Γλυκά Ερυθρά Κρασιά

Τα γλυκά ερυθρά κρασιά είναι άλλο ένα σιγουράκι από τα αποδυτήρια για να συνοδέψετε το αγαπημένο σας μπλε τυρί. Εμείς δοκιμάσαμε το Castello Danablu με το **Liastos** του 2008 του κτήματος Διαμαντή από τη Σιάτιστα, το οποίο παρεμπιπτόντως σε λίγο θα μετονομαστεί σε Magoutes Vineyards.

Το Liastos είναι ένα χαρμάνι από τις τοπικές ποικιλίες Ξινόμαυρο και Μοσχόμαυρο. Τα σταφύλια λιάζονται για να συμπυκνωθούν, οινοποιούνται και το κρασί τους ωριμάζει για πολλά χρόνια σε βαρέλια και στη φιάλη. Λόγω του μεγάλου υψόμετρου (900 μ.), τα σταφύλια διατηρούν τραγανή οξύτητα, πράγμα που κάνει αυτό το γλυκό κρασί ιδιαίτερα νόστιμο.

Ο συνδυασμός μάς άρεσε διότι, πέρα από την οξύτητα και τη γλυκύτητα, συμμετείχαν στη γευστική εξίσωση και οι ώριμες τανίνες του κρασιού, οι οποίες διαλύουν τη λιπαρή υφή του τυριού. Ωστόσο, η αρμονία δεν έφτασε στα επίπεδα των προηγούμενων κατηγοριών.

Βαθμολογία αρμονίας: 4/5

Ερυθρά Ζουμερά Κρασιά

Ένα μπλε τυρί μπορεί να συνδυαστεί και με κόκκινο κρασί. Για να γίνει όμως αυτό πρέπει να τηρηθούν δύο προϋποθέσεις: το τυρί να χρησιμοποιηθεί ως άρτυμα σε παρασκευή και όχι αυτούσιο, όπως στις προηγούμενες αρμονίες, και το κρασί να είναι πολύ ζουμερό, με απαλές τανίνες και μεγάλη συμπύκνωση.

Επιλέξαμε ένα εξαιρετικό μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια και μία φέτα Castello Burger Blue Slices και το συνδυάσαμε με το ερυθρό **Ampelourgos** του 2018 του Κτήματος Ιατρίδη από τη Χαλκιδική, το οποίο είναι ένα blend από Cabernet Sauvignon και Μαυροτράγανο, παλαιωμένο για ένα χρόνο σε εξαιρετικής ποιότητας δρύινα βαρέλια.

Ο συνδυασμός μάς άρεσε πολύ. Το έντονο φρούτο του κρασιού συμπλήρωσε υπέροχα τις καπνιστές νότες του μπέικον και του κρέατος και έδεσε με το πικάντικο άρωμα του Castello Burger Blue Slices. Ένα γευστικό παιχνίδι, πολυδιάστατο και απολαυστικό.

Βαθμολογία αρμονίας: 3,5/5

Αφιέρωμα: Κτήμα Κοκοτού

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Το Κτήμα Κοκοτού Μέσα από τα Λόγια του Δημιουργού του

Η αγάπη μου για το Κτήμα Κοκοτού και ειδικότερα για τους δημιουργούς του, Γιώργο και Ανν Κοκοτού, είναι αδιαμφισβήτητη.

Λατρεύω να ακούω τις ιστορίες τους για το πώς ένωσαν τις ζωές τους, αλλά και το πώς αποφάσισαν με τόλμη να εγκαταλείψουν την πόλη και να εγκατασταθούν, τη δύσκολη δεκαετία του ’70, στη Σταμάτα, χτίζοντας το σπίτι τους και ξεκινώντας την ενασχόλησή τους με την καλλιέργεια της γης και, φυσικά, το κρασί.

Ο Γιώργος Κοκοτός γεννήθηκε στην Κρήτη και συγκεκριμένα στις Δαφνές, στο αρχοντικό του παππού του, Γιώργου Βαρούχα, γιατρού και βουλευτή της Κρητικής Πολιτείας, πριν ακόμα την ένωση της Κρήτης με την Ελλάδα. Η επαγγελματική του πορεία είναι άκρως "πληθωρική", όπως άλλωστε και το πάθος του για το κρασί.

Μέσα από τη δική του διήγηση, σας παρουσιάζω την ιστορία του Κτήματος Κοκοτού από την αρχή του έως και σήμερα. Απολαύστε την.

Το Μπόλιασμα

Η ιστορία του Κτήματος ξεκινά από τα μέσα της δεκαετίας του '70, όταν η ευρύτερη περιοχή της Σταμάτας ήταν τελείως απομονωμένη, έρημη και λίγο πιο έξω από το χωριό, ουσιαστικά απροσπέλαστη, με ένα πυκνό πευκοδάσος να καλύπτει τα πάντα.

Στη μέση του πουθενά, πάνω σ' έναν λόφο, ο Γιώργος Κοκοτός εντόπισε ένα ευρύ ξέφωτο και αποφάσισε να κάνει το μεγάλο βήμα. Να εγκαταλείψει τη ζωή της πόλης και να εγκατασταθεί εκεί, χτίζοντας το σπίτι του και ασχολούμενος –παράλληλα με το κύριο επάγγελμα του πολιτικού μηχανικού– με την καλλιέργεια της γης και την παραγωγή κρασιού.

Στην επιθυμία του αυτή –το μεγάλο τόλμημα– αρωγό βρήκε την Αγγλίδα σύζυγό του, Ανν, η οποία όχι μόνο δεν έφερε καμιά αντίρρηση, αλλά, αντίθετα, τον παρότρυνε στην απόφασή του. Στη συνέχεια, με εκείνο το ακαταμάχητο αγγλοσαξονικό της φλέγμα, ανάμεικτο με χιούμορ και καρτερικότητα, ξεπερνούσε με χαμόγελο κάθε δυσκολία. Και υπήρξαν πολλές τέτοιες.

Δεν θα ήταν, επομένως, υπερβολή να ειπωθεί ότι στην κυρία Κοκοτού, ουσιαστικά, οφείλεται η επιτυχία του όλου εγχειρήματος, αφού εκείνη ήταν που ενστερνίστηκε την λίγο "τρελή" παρόρμηση του Γιώργου Κοκοτού να εγκατασταθεί στο πουθενά, φέρνοντας μαζί του μια κοπέλα εικοσι πέντε χρόνων, με ένα μωρό λίγων μόλις μηνών.

Η Μεγάλη Περιπέτεια

Κάπως έτσι ξεκίνησε η μεγάλη περιπέτεια της δημιουργίας ενός κτήματος από το οποίο έλειπαν τα πάντα.

Ο δρόμος προσπέλασης ήταν σχεδόν ανύπαρκτος, με ένα κακοτράχαλο μονοπάτι να οδηγεί εκεί ψηλά. Το νερό ήταν επίσης δυσεύρετο, ενώ μια υποτυπώδης γεώτρηση που επιχειρήθηκε έδωσε μετά βίας πέντε με έξι κυβικά νερού την ημέρα. Η εγκατάσταση για παροχή ηλεκτρικού ρεύματος φάνταζε σαν πετυχημένο ανέκδοτο, αφού έπρεπε να κοπεί μια λωρίδα δάσους είκοσι μέτρων και μήκους ενός χιλιομέτρου προκειμένου να φτάσει εκεί η ΔΕΗ.

Δεν θα ήταν υπερβολή να ειπωθεί ότι στην κυρία Κοκοτού, ουσιαστικά, οφείλεται η επιτυχία του όλου εγχειρήματος, αφού εκείνη ήταν που ενστερνίστηκε την λίγο "τρελή" του παρόρμηση να εγκατασταθεί στο πουθενά, φέρνοντας μαζί του μια κοπέλα εικοσι πέντε χρονών, με ένα μωρό λίγων μόλις μηνών.

Το τηλέφωνο ήταν πιο εύκολη υπόθεση, αφού με τριάντα τρεις στύλους κατά μήκος του κατ' επίφαση δρόμου ο ΟΤΕ εγκατέστησε μια γραμμή τηλεφώνου. Οι λογαριασμοί έρχονταν στη διεύθυνση "χίλια τριακόσια μέτρα από Σταμάτα", η δε συσκευή τηλεφώνου εγκαταστάθηκε πάνω σ' ένα πεύκο στις παρυφές του δάσους!

Το σπίτι χτίστηκε στη συνέχεια, το τηλέφωνο συνδέθηκε, μια παμπάλαια ηλεκτρογεννήτρια έδωσε ρεύμα (περιοδικά μέσα στο εικοσιτετράωρο, γιατί δεν άντεχε για παραπάνω) κι οι πρώτες φυτεύσεις του αμπελώνα, τέλος πια της δεκαετίας του '70, ξεκίνησαν.

Οι Πρώτες Φυτεύσεις

Η επιλογή των ποικιλιών που θα φυτεύονταν έγινε κατόπιν παραινέσεων και συμβουλών των επιστημόνων του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου. Αφορούσαν τρεις ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Merlot και Chardonnay.

Ούτε μια ελληνική ποικιλία –πέραν του Σαββατιανού και του Ροδίτη– από τις οποίες η περιοχή έβριθε. Κι αυτό γιατί οι περισσότερες, γνωστές σήμερα θαυμάσιες ελληνικές ποικιλίες, ουσιαστικά βρίσκονταν εν υπνώσει, είτε παραγνωρισμένες είτε λόγω της ανάμειξής τους με άλλες. Χάνονταν έτσι τα θαυμάσια οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά.

Όταν το Νερό/Κρασί Μπήκε στ' Αυλάκι...

Στις αρχές πια του '80, το 1981 για την ακρίβεια, χορηγήθηκε από το Γενικό Χημείο του Κράτους η πρώτη άδεια εμφιάλωσης και παραγωγής οίνου. Έτσι το νερό ή, στην προκειμένη περίπτωση, το κρασί μπήκε στ' αυλάκι.

Το Κτήμα ξεκίνησε την παραγωγή του με την πρωτοποριακή για την εποχή οινοποίηση του Σαββατιανού, παίρνοντας σταφύλια από την ορεινή Αττική. Τα αποτελέσματα ξεπέρασαν κάθε προσδοκία, σε τέτοιο σημείο, που στη Vinexpo του 1985 στο Μπορντώ να πάρει το Κτήμα το πρώτο του μετάλλιο.

Στο μεταξύ, βέβαια, τα κλήματα που είχαν φυτευτεί μεγάλωσαν κι έτσι από το 1984 ξεκίνησε η παραγωγή του κόκκινου κρασιού. Πρόκειται για το σημερινό KOKOTOS ESTATE, που αποτέλεσε έκτοτε και τη ναυαρχίδα του Κτήματος, συγκεντρώνοντας, σε βάθος χρόνου, πλειάδα σημαντικών διεθνών διακρίσεων.

Ακολούθησε το Chardonnay σε δύο εκδοχές, σε ζύμωση και παραμονή στο βαρέλι και σε εκείνο της δεξαμενής, ενώ στη συνέχεια, με την πάροδο των ετών και με νέες φυτεύσεις ή συνέργειες με αμπελουργούς, συμπληρώθηκε η γκάμα των κρασιών όπως τη γνωρίζουμε σήμερα.

Το Ιδιότυπο Οικοσύστημα

Τα χρόνια περνούσαν και το Κτήμα αναπτυσσόταν διαμορφώνοντας –λόγω της περιτοίχισής του– ένα ιδιότυπο οικοσύστημα, ιδιαίτερα ύστερα από την πρώτη μεγάλη πυρκαγιά του 1990 που έπληξε την περιοχή και αποτέφρωσε τα πάντα. Τότε, το Κτήμα, με μικρές σχετικά ζημιές, κυρίως λόγω των ειδικών πυροσβεστικών μέσων, έμεινε ουσιαστικά αλώβητο.

Το γεγονός αυτό αποτέλεσε την απαρχή μιας νέας πρωτόγνωρης ασχολίας των ανθρώπων του: να συντηρήσουν και να αυξήσουν –στα δασικά του τμήματα– τόσο τη χλωρίδα, με φυτεύσεις αλεξίπυρων φυτών, όπως σπαρτά, κουμαριές, βελανιδιές, καστανιές, κουτσουπιές, δάφνες, κυπαρίσσια, φλαμουριές, λιγούστρα κι ένα σωρό άλλα φυτά, όσο και την πανίδα, φροντίζοντας και μεταφέροντας από τις έρημες γύρω περιοχές κάθε είδους ζώο.

Αξιομνημόνευτο είναι το γεγονός ότι τα πετούμενα είδη της πανίδας, αντιλαμβανόμενα την προστασία που είχαν από κάθε κακόβουλη παρουσία –κυνηγών κυρίως– βρήκαν καταφύγιο στη θαλπωρή του Κτήματος. Με συνέπεια, αργά αλλά σταθερά, χρόνο με το χρόνο, νέοι επισκέπτες να εγκατασταθούν στις φιλόξενες πλαγιές του. Αλεπούδες, ασβοί, χελώνες, λαγοί αλλά και πέρδικες, ορτύκια, κοτσύφια, κίσσες, κρασοπούλια, χελιδόνια, αγριοπερίστερα κι ένα σωρό άλλα ζωντανά, πετούμενα ή μη. Το γεγονός αυτό αποτελούσε για όλους τους εργαζόμενους στο Κτήμα μια απολαυστική εμπειρία.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα η θέα της πέρδικας με τα περδικάκια της να την ακολουθούν να περπατά καμαρωτή ανάμεσα στα πρέμνα, ή το κρασοπούλι, παρέα με την κίσσα, να τσιμπολογούν με λαιμαργία τα τσαμπιά, που κάθε συνεπής αμπελουργός θα άφηνε προς χάριν τους ατρύγητα.

Μια ποιμενική συμφωνία που έπρεπε να βρει την έκφρασή της. Ο καλύτερος τρόπος γι΄ αυτό ήταν η αποτύπωση της ζωής στις ετικέτες των κρασιών του Κτήματος, αλλά και στην οργάνωση του "Μεγάλου Περιπάτου".

Προκειμένου οι επισκέπτες να δουν, να γνωρίσουν και να ζήσουν όλες τις δραστηριότητες του Κτήματος, οι άνθρωποι του οργάνωσαν τον "Μεγάλο Περίπατο", συνολικού μήκους χιλίων οκτακοσίων μέτρων.

Οι Ετικέτες του Κτήματος

- Η λοφοειδής ανάπτυξη των εκατό και πάνω στρεμμάτων του Κτήματος έδωσε το όνομα **"Τρεις Λόφοι"** στο κόκκινο Αγιωργίτικο.

- Το τιτίβισμα του κρασοπουλιού που προσομοιάζει ηχητικά με "τρεις, τρεις, τρεις..." κι αναφέρεται σ΄ ένα δημοτικό ποίημα για έναν φτωχό αμπελουργό που ο Θεός τον μετέτρεψε σε πουλί, έδωσε το όνομα **"Τρεις Παράδες"** στο Gewurztraminer.

- Η κίσσα, που τσιμπολογά με περισσή αναίδεια τα σταφύλια του αμπελώνα, έδωσε το όνομά της, **"Κλέφτρα Κίσσα"**, στο ροζέ του Κτήματος από Merlot και Cabernet Sauvignon.

- Όσο για το ξεχωριστό Ασύρτικο του Κτήματος, σε αυτό δόθηκε το όνομα της στοργικής πέρδικας με τα περδικάκια της, **"Πέρδικα στ' Αμπέλι"**.

- Τέλος, ο δημιουργός του Κτήματος, θεωρώντας ότι έπρεπε κάπως να τιμήσει την Κρήτη, τον τόπο όπου γεννήθηκε και απέκτησε τις πρώτες του εμπειρίες στην αμπελοκαλλιέργεια, έδωσε το όνομα του εμβληματικού Κρι-Κρι στο **"Αγρίμι"**, ένα χαρμάνι Ροδίτη και Σαββατιανού.

Ένα Πραγματικά Επισκέψιμο Κτήμα

Οι άνθρωποι του Κτήματος αισθάνθηκαν πως αυτήν τη μοναδικότητα που το χαρακτηρίζει έπρεπε να τη μοιραστούν με το ευρύ κοινό. Έτσι, με τα χρόνια, ανέπτυξαν κι άλλες, παράλληλες δραστηριότητες, με γνώμονα να γνωρίσουν και να απολαύσουν και άλλοι το ιδιαίτερο αυτό οικοσύστημα και να γευτούν τα κρασιά του.

Έτσι ξεκίνησαν αρχικά οι οργανωμένες επισκέψεις σχολείων, με αντικείμενο τη γνωριμία αλλά και τη διδασκαλία των διαφόρων και διαφορετικών, ανάλογα με την εποχή του χρόνου, διαδικασιών, είτε της καλλιέργειας του αμπελώνα είτε της παραγωγής του κρασιού.

Για τους οινόφιλους οργανώθηκαν σεμινάρια γευσιγνωσίας από ειδικευμένους οινολόγους, ενώ το Κτήμα άνοιξε τις πόρτες του και σε ξένους επισκέπτες που, έχοντας την ανάλογη εμπειρία άλλων οινοπαραγωγών χωρών, όπου αυτό αποτελεί σημαντικό μέρος της δραστηριότητας των οινοποιών, έρχονται σε οργανωμένα γκρουπ για μια περιήγηση συνοδευόμενη από γευσιγνωσία κρασιών και από ένα πλούσιο ελληνικό γεύμα.

Οργανώθηκαν, επίσης, κοινωνικές εκδηλώσεις, γάμοι και βαπτίσεις, με επίκεντρο τον Αϊ-Γιώργη τον Μεθυστή, το μικρό παρεκκλήσι του Κτήματος.

Μια άλλη σημαντική δραστηριότητα αποτελεί η καθιερωμένη πια "Πρώτη Κυριακή του μήνα", με το Κτήμα να ανοίγει τις πόρτες του σε εκατοντάδες μικρούς και μεγάλους επισκέπτες. Για τα μεν παιδιά υπάρχουν, ανά ηλικία, οργανωμένα προγράμματα δραστηριοτήτων και παιχνιδιών, με την καθοδήγηση παιδαγωγών, για τους δε μεγάλους σεμινάρια οινογνωσίας και γευσιγνωσίας.

Σημαντική επίσης δραστηριότητα αποτελεί το ετήσιο φιλανθρωπικό Bazaar ανήμερα της γιορτής του Αϊ-Γιώργη του Μεθυστή, στις 3 Νοεμβρίου, το οποίο με τα χρόνια καθιερώθηκε ως ένα σημαντικό δρώμενο με χιλιάδες επισκέπτες.

Οργανώνονται κατά καιρούς –επίσης για φιλανθρωπικούς σκοπούς– συναυλίες με γνωστούς, καταξιωμένους καλλιτέχνες της κλασικής, κυρίως, μουσικής.

Τελευταία, αλλά ίσως και η πιο σημαντική δραστηριότητα του Κτήματος, είναι η οργάνωση από την κόρη του Γιώργου Κοκοτού, Ναταλία, εκπαιδευτικών προγραμμάτων για παιδιά προσχολικής ηλικίας. Υπό την παρακολούθηση ειδικών παιδαγωγών, δίνεται στα παιδιά η δυνατότητα να γνωρίσουν τη φύση που απλόχερα παρέχει το Κτήμα σε όλες της τις εκφάνσεις.

Εξαιρετικά επιτυχημένα είναι και τα Summer Camps του Κτήματος, με πολλές δραστηριότητες, όπως ιππασία με πόνι, φυτεύσεις και φροντίδα λαχανικών, αλλά και κυνήγι θησαυρού ή μπάνιο στην πισίνα.

Ο "Μεγάλος Περίπατος" του Κτήματος

Προκειμένου οι επισκέπτες να δουν, να γνωρίσουν και να ζήσουν όλες τις δραστηριότητες του Κτήματος, οι άνθρωποι του οργάνωσαν τον "Μεγάλο Περίπατο", συνολικού μήκους 1.800 μέτρων.

"Άκου την λαλιά του τη χρυσή

Τρεις, τρεις, τρεις παράδες το κρασί

λέει και διαλαλεί

το κρασί που πάμφηνα πουλεί".

Ο περίπατος ξεκινά από τον χώρο στάθμευσης των αυτοκινήτων, που και αυτός, προκειμένου να μην παραμείνει ακάλυπτος και έρημος, φυτεύτηκε με μεγάλες ελιές, το λάδι των οποίων καλύπτει τις ανάγκες της οικογένειας και των φίλων της.

Συνεχίζοντας στον ελαιώνα, περνά από τα δύο πόνι που σκιάζονται κάτω από τις ελιές, μέσω δε ενός μέρους του αμπελώνα καταλήγουν στον ορνιθώνα, τον λαχανόκηπο και, στη συνέχεια, μέσα από ένα καλά σχεδιασμένο μονοπάτι, στο δασικό τμήμα του Κτήματος, περνούν από τον μελισσώνα.

Εγκαταλείποντας το δασικό τμήμα, οι επισκέπτες διασχίζουν ένα άλλο μέρος του αμπελώνα και καταλήγουν στο οινοποιείο, όπου η οινολόγος του Κτήματος τους αναπτύσσει όλη τη διαδικασία της οινοποίησης. Αν μάλιστα αυτή η επίσκεψη συμπίπτει με την εποχή του τρύγου, τότε ζουν από κοντά ολόκληρη τη διαδικασία.

Μέσω ενός τρίτου μέρους του αμπελώνα, οι επισκέπτες μπαίνουν στο άλλο δασικό τμήμα του Κτήματος και, διασχίζοντας ένα καινούργιο μονοπάτι, κατά μήκος του οποίου μπορούν να μελετήσουν τη μεγάλη ποικιλία της χλωρίδας που έχει με τα χρόνια αναπτυχθεί, καταλήγουν στις λιμνούλες με τα χρυσόψαρα και τον παλιό Λινό. Το αγαπημένο στέκι των μικρών παιδιών!

Τέλος, διασχίζουν τον ευρύ καταπράσινο χώρο των πολλαπλών χρήσεων, όπου λαμβάνουν χώρα όλες οι κοινωνικές εκδηλώσεις, για να καταλήξουν στον Αϊ-Γιώργη τον Μεθυστή, δίπλα στον οποίο βρίσκονται οι "Οινοδιαδρομές", για το σεμινάριο γευσιγνωσίας.

Η Ιστορία Συνεχίζεται...

Κι έτσι, με σκληρή δουλειά, προσήλωση στη συνεχή ανάπτυξη και στόχευση στην τελειότητα, οι άνθρωποι του Κτήματος, σαν μια μεγάλη δεμένη οικογένεια, περνούν κάθε μέρα τους καμαρώνοντας στο τέλος της για όσα πέτυχαν κατά τη διάρκειά της.

Wine & Egg: Ωοειδής Καινοτομία

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Η Wine & Egg είναι μια καταξιωμένη επιχείρηση που δραστηριοποιείται στις διεθνείς αγορές. Ειδικεύεται στην ανάπτυξη και παραγωγή καινοτόμων δεξαμενών σκυροδέματος για χρήση στην οινοπαραγωγική βιομηχανία, σε όλες τις φάσεις της μεταποίησης των σταφυλιών σε κρασί: τη διαβροχή, τη μετάγγιση, τη ζύμωση, την ανάμειξη, την ωρίμανση και το φιλτράρισμα, αλλά και στη βιομηχανία ζυθοποιίας.

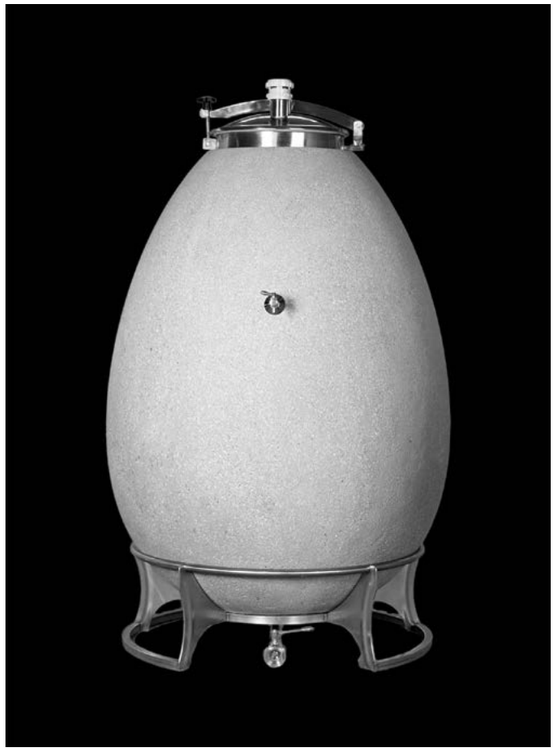
Οι δεξαμενές κρασιού από σκυρόδεμα της Wine & Egg διακρίνονται για την κορυφαία κατασκευή τους. Η ομοιογένεια του υλικού και η λεία εσωτερική επιφάνεια παρέχουν την απαραίτητη συντήρηση, ενώ, παράλληλα, είναι καλαίσθητες.

Η μακρόχρονη εξειδίκευση της εταιρείας στον τομέα της ανάπτυξης και παραγωγής σκυροδέματος, η ομάδα από εξειδικευμένους εμπειρογνώμονες, η συνεργασία με εγχώρια και ξένα ινστιτούτα, η στενή συνεργασία με τους αμπελουργούς και η ικανοποίηση των απαιτήσεων και των προσδοκιών τους είναι οι παράγοντες που οδήγησαν στη σημερινή παραγωγή δεξαμενών κρασιού από σκυρόδεμα εξαιρετικής ποιότητας.

Η καινοτόμα δεξαμενή σε σχήμα αυγού της Wine & Egg διαθέτει τα απαραίτητα πιστοποιητικά για τη διασφάλιση της κατάλληλης επαφής με το κρασί ή την μπίρα.

Μια Παλιά Ιστορία

Οι δεξαμενές σε σχήμα αυγού και η χρήση τους στην οινοποίηση χρονολογούνται από την αρχαιότητα. Μάλιστα, ένα από τα παλαιότερα δοχεία κρασιού είναι ένα γεωργιανό Kvevri ή Qvevri του οποίου το σχήμα μοιάζει με αυγό. Οι δεξαμενές από σκυρόδεμα της Wine & Egg αγκαλιάζουν το παρελθόν και κοιτάζουν το μέλλον.



Καινοτομίες

Αξιοποιούν μια σειρά καινοτομιών, οι οποίες είναι αποτέλεσμα εντατικής δουλειάς με σκοπό την έρευνα και την ανάπτυξη, καθώς και της στενής συνεργασίας με διακεκριμένους οινοποιούς. Οι καινοτομίες περιλαμβάνουν:

- το πρώτο δοχείο ή δεξαμενή σκυροδέματος που έχει σχήμα αυγού και αποτελείται από μονοκόμματη επιφάνεια.
- το ειδικό μείγμα σκυροδέματος χωρίς χημικές ουσίες ή άλλα πρόσθετα.
- την κατασκευή της δεξαμενής χωρίς εξαρτήματα ή άλλες ενισχύσεις.
- την ελεγμένη ανθεκτικότητα της δεξαμενής σε χαμηλές τιμές pH (3>) χωρίς πρόσθετη προστευτική επίστρωση.

Εκτός από τις παραπάνω καινοτομίες, η δεξαμενή Wine & Egg εξασφαλίζει τη βέλτιστη διαπερατότητα οξυγόνου και την ιδανική αγωγιμότητα, αποτέλεσμα της έρευνας για το βέλτιστο πάχος του τοιχώματος, το κατάλληλο υλικό και τη μονοκόμματη δεξαμενή σε σχήμα αυγού χωρίς ενσωματωμένα πόδια από σκυρόδεμα.

Το Design Μετράει

Η δεξαμενή είναι λειτουργική και παρέχεται στους οινοποιούς και τους ζυθοποιούς σε ένα ευρύ φάσμα χρωμάτων, εξωτερικής υφής και βάσεων.

Ο βελτιστοποιημένος όγκος για την αυτορρύθμιση της ζύμωσης κρασιού είναι μεταξύ 900 και 1.500 λίτρων. Η Wine & Egg επέλεξε μια δεξαμενή σε σχήμα αυγού χωρητικότητας 1.000 λίτρων. Οι αναλογικά λεπτοί τοίχοι του σκυροδέματος διατηρούν σταθερή θερμοκρασία χωρίς πρόσθετη ψύξη.

Η ζύμωση παράγει ζέστη και κατά συνέπεια ρεύματα μεταφοράς, τα οποία διεγείρουν την κυκλοφορία του κρασιού. Σε σύγκριση με τα παραδοσιακά δοχεία ζύμωσης ή τις δεξαμενές, η δεξαμενή σχήματος egg επιτρέπει στο κρασί να κυκλοφορεί πιο εύκολα, χάρη στο σχήμα και στην ομαλή επιφάνειά του. Λόγω της κυκλοφορίας ή κίνησής του μέσα στο τσιμεντένιο αυγό, το κρασί αναπτύσσει το μπουκέτο του μέσω της συνεχούς επαφής του με τις οινολάσπες.

Δείτε όλο το μπουκέτο προϊόντων της εταιρείας εδώ: www.tcgroup.gr

READY FOR A NEW ERA?

Μια Χειροποίητη Πρόταση για την Παραγωγή ενός Γήινου Κρασιού

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

WSPC
ESTABLISHED 2004

THE NEW ERA

THE PLACE TO STUDY

WINE | SPIRITS | BEVERAGES | COFFEE

11 GLAFKOU STREET, 175 64, P. FALIRO, ATHENS, GREECE T: (+30) 210 98 82 **540** & **544**
www.wspc.gr

Στην περιοχή της Impruneta, στην Τοσκάνη, μια πολύτιμη πρώτη ύλη και δεξιοτέχνες που αξιοποιούν γνώση και εμπειρία αιώνων ανέδειξαν την κατασκευή της τερακότας σε ύψιστη τέχνη.

Αντικρίζοντας τη Φλωρεντία από ψηλά, στον ορίζοντα δεσπόζει ο τρούλος του καθεδρικού ναού, της Santa Maria del Fiore. Είναι φτιαγμένος με πλίνθους, ο μεγαλύτερος στον κόσμο που έχει κατασκευαστεί με αυτό το δομικό υλικό. Ένα αρχιτεκτονικό θαύμα στην εποχή του, που υλοποιήθηκε χάρη στην ιδιοφυΐα του αρχιτέκτονα και γλύπτη Filippo Brunelleschi και τη δεξιοτεχνία των μαστόρων της περιοχής Impruneta, που γνώριζαν όλα τα μυστικά της πολύτιμης τερακότας της.

Η κατασκευή του τεράστιου, οκταγωνικού θόλου ήταν πολύ τολμηρή ιδέα, καθώς το σχέδιο δεν προέβλεπε υποστήριξη από εξωτερικές αντηρίδες. Χρειάστηκαν δεκατέσσερα χρόνια εωσότου ολοκληρωθεί και αποδειχτεί ότι η διαίσθηση του Brunelleschi –χωρίς την αξιοπιστία των σύγχρονων μαθηματικών εργαλείων– ήταν αλάνθαστη. Η κατασκευή έπρεπε να προσφέρει σταθερότητα και ταυτόχρονα να είναι ελαφριά και οι τεχνίτες της Impruneta να κατασκευάσουν με απόλυτη ακρίβεια τα τούβλα, σύμφωνα με τις υποδείξεις του.

Από τότε, έχουν περάσει σχεδόν 600 χρόνια και ο τρούλος της Santa Maria del Fiore στεφανώνει το πιο χαρακτηριστικό τοπόσημο της Φλωρεντίας αποτελώντας ακόμα και σήμερα σημείο αναφοράς.

Μια μοναδική πρώτη ύλη, μια παράδοση αιώνων

Η κατασκευή τεχνουργημάτων από τερακότα στην περιοχή της Τοσκάνης είναι μια ιστορία αιώνων, που περνάει από γενιά σε γενιά. Όσο για τη μοναδική πρώτη ύλη της τερακότας, γι' αυτή θα πρέπει να ταξιδέψουμε πολύ μακριά στον χρόνο και στον χώρο. Συγκεκριμένα, εκατομμύρια χρόνια πριν, στον πυθμένα του ωκεανού της Τηθύος, της μεγάλης θάλασσας ανάμεσα στην ευρασιατική και την αφρικανική ήπειρο, υπολείμματα της οποίας είναι η Μεσόγειος και η Ερυθρά Θάλασσα.

Εκεί, στα βάθη της Τηθύος, σε ακραίες συνθήκες θερμοκρασίας και πίεσης, σχηματίστηκαν θαλάσσιοι τάφροι και στη συνέχεια οροσειρές, όπως τα Απέννινα στην Ιταλία. Μια ιδιαίτερη ορυκτολογική σύσταση των εδαφών στους λόφους της Τοσκάνης, με αυτή την καταγωγή, προσφέρει τη μοναδική πρώτη ύλη για τεχνουργήματα που άντεξαν στο πέρασμα του χρόνου και εκτιμήθηκαν από ειδικούς και χειρώνακτες οι οποίοι, συνδυάζοντας τα τέσσερα στοιχεία της φύσης, γη και νερό, φωτιά και αέρα, ανέδειξαν τη φύση των πετρωμάτων από τα οποία προέρχεται.

Έτσι, αναπτύχθηκε ένας "κεραμικός" πολιτισμός, γεμάτος σύμβολα και παραδόσεις, εμπειρία και γνώση, που η αρχή του χάνεται στα βάθη του χρόνου.

Οι παραδόσεις της Impruneta επιβιώνουν σε ένα σύγχρονο εργαστήριο

Η οικογένεια Manetti, στην περιοχή της Impruneta, συνδέεται με αυτό τον "κεραμικό" πολιτισμό από το 1780. Περίπου δυόμισι αιώνες μετά, στα εργαστήρια της Fornaci Manetti Gusmano & Figli ακολουθούν τις αρχαίες παραδόσεις της Impruneta για να κατασκευάσουν προϊόντα από τερακότα των οποίων η πρώτη ύλη Galestro από τα λατομεία του Fornace της προσδίδει μοναδικά χαρακτηριστικά.

Χάρη σε αυτά, η τερακότα του εργαστηρίου Manetti αποτελεί κορυφαία επιλογή αρχιτεκτόνων από όλο τον κόσμο. Κατασκευές του στο Uffizi της Φλωρεντίας, στο Hollywood Cinema Museum στο Λος Άντζελες και στο αεροδρόμιο του Μαϊάμι είναι χαρακτηριστικές μαρτυρίες του εύρους και της ευελιξίας του εργαστηρίου.

Οι αμφορείς από τερακότα της Manetti: οινοποίηση στα χνάρια μιας αρχαίας τεχνικής

Από το 1968, η οικογένεια Manetti παράγει, επίσης, εξαιρετικά κρασιά στο κτήμα Fontodi, στην περιοχή Chianti. Στοχεύοντας στην εξαιρετική ποιότητα, αξιοποίησαν και σε αυτό το έργο τους, της οινοποίησης, την παράδοση της περιοχής.

Το κρασί ωριμάζει μέσα σε αμφορείς από τερακότα της Manetti Gusmano & Figli, που κατασκευάζονται σύμφωνα με τους κανόνες μιας αρχαίας τεχνικής, για την οποία απαιτείται διάστημα τριών μηνών. Αλλά αυτό που κάνει τους αμφορείς της Manetti να ξεχωρίζουν είναι και πάλι η πρώτη ύλη, ο πηλός Galesto, στον οποίο οφείλεται το terroir του Ghianti Classico.

Η ορυκτολογική σύσταση της φυσικής πρώτης ύλης με την οποία κατασκευάζεται η τερακότα εξασφαλίζει το κατάλληλο μικροπορώδες της, που επιτρέπει στο κρασί να αναπνέει σωστά. Σε συνδυασμό με την αντιοξειδωτική και αντιβακτηριακή δράση και την υψηλή θερμομονωτική ικανότητα, οι αμφορείς από τερακότα της Manetti Gusmano & Figli γίνονται ιδανικό εργαλείο για την παραγωγή εξαιρετικών φυσικών κρασιών. Και η ποιότητα σε συνδυασμό με το χειροποίητο φινίρισμα δίνουν στο κρασί την επιθυμητή natural απόδοση.

Στην Ελλάδα και την Κύπρο τα προϊόντα εισάγουν και εμπορεύονται η εταιρεία TC GROUP σε συνεργασία με τη Manetti Gusmano & Figli.

Το φαγητό των μαστόρων της Impruneta

Μια θρυλική κατασκευή, όπως αυτή του τρούλου της Santa Maria del Fiore, δεν θα μπορούσε παρά να συνοδεύεται από ιστορίες, αληθινές ή μη, πάντα γοητευτικές και, στην προκειμένη περίπτωση, νόστιμες.

Το Il Peposo alla Fornacina ή Peposo dell' Impruneta ή Brunelleschi, από το όνομα του ρηξικέλευθου αρχιτέκτονα, είναι ένα πολύ ενδιαφέρον πιάτο, το οποίο λέγεται ότι επινοήθηκε από τους εργάτες που έφτιαχναν τα τούβλα για την κατασκευή του τρούλου. Σε σκεύη (από τερακότα φυσικά) έβαζαν κομμάτια βοδινού κρέατος, τα κάλυπταν με κρασί (εννοείται από την περιοχή της Τοσκάνης), έριχναν πιπέρι σε πλουσιοπάροχες ποσότητες (αργότερα προστέθηκε και σκόρδο), και το άφηναν να σιγομαγειρευτεί στους ίδιους κλίβανους με αυτούς που έψηναν τα τούβλα. Όταν το βράδυ, κατάκοποι και πεινασμένοι, σταματούσαν τη δουλειά, το φαγητό ήταν έτοιμο. Με ψωμί και συνοδεία κρασιού, το πεντανόστιμο peposo τούς χόρταινε και, ταυτόχρονα, τους παρηγορούσε και τους αποζημίωνε για τη σκληρή δουλειά της ημέρας.

Κτήμα Κούρτη: Το Οινοποιείο που σε Πάει Πίσω στις Ρίζες σου

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Ο Όλυμπος στέκεται μεγαλοπρεπής με θέα τον Θερμαϊκό κόλπο. Στις παρυφές του, απλώνονται εκτάσεις με καλλιέργειες αμπελώνων και ακτινιδίων. Εκεί, την εποχή της άνοιξης, η φύση οργιάζει και στήνει τη δική της γιορτή, κλέβοντας λίγο από την ατμόσφαιρα των διονυσιακών μυστηρίων. Το μυθικό βουνό, όποια εποχή και αν το επισκεφθείς, θα σε αποζημιώσει. Σε συνδυασμό με τα ανεξερεύνητα, αλλά μοναδικά Πιέρια όρη η ατμόσφαιρα που δημιουργείται είναι κινηματογραφική.

Στη διαδρομή, τα χωριά του Νομού Πιερίας εμφανίζονται το ένα μετά το άλλο και σε μεταφέρουν πίσω στον χρόνο. Η αυθεντικότητα των ανθρώπων που θα συναντήσεις και οι μυρωδιές του χωριού σού θυμίζουν κάτι από τα παλιά και σου δημιουργούν νοσταλγική διάθεση για τις ρίζες σου. Το ταξίδι στον χρόνο κορυφώνεται τη στιγμή που θα γευτείς τα τοπικά προϊόντα που προσφέρει η γη και η ζωή στο χωριό.

Βρίσκεσαι στη Ράχη Πιερίας και το Κτήμα Κούρτη είναι το οινοποιείο όπου ο χρόνος σταματά, όπου η αυθεντικότητα της ελληνικής υπαίθρου σε κατακλύζει. Ο Απόστολος Κούρτης είναι ένας νέος αμπελουργός, οινοπαραγωγός και περήφανος μουσικός. Οι ετικέτες και τα ονόματα των κρασιών που παράγει έχουν όλες μια ιστορία, την οποία και θα σου εξηγήσει στη ζωηρή ξενάγηση που κάνει στον χώρο του.

Θα σε υποδεχτεί στην είσοδο του χωριού για να σε καλωσορίσει σε έναν προσαρμοσμένο εξωτερικό χώρο, στην αυλή του σπιτιού του ή σε μια τραπεζαρία με παραδοσιακή διακόσμηση και θέα τα Πιέρια Όρη. Εκεί ο επισκέπτης μπορεί να δοκιμάσει Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο και Ασύρτικο της περιοχής, ξενικές ποικιλίες, αλλά και ιδιαίτερα blends, με αυτό του ‘‘Νύχτα’’ (Βιδιανό 90%, Ασύρτικό 10%) να ξεχωρίζει. Το φρέσκο κατσικίσιο τυρί, τα χειροποίητα χωριάτικα λουκάνικα και το ζεστό ζυμωτό ψωμί της μαμάς του θα απογειώσουν την οινική εμπειρία σου στο βουκολικό τοπίο.

Αν υπάρχει αγάπη και μεράκι, μπορείς να δημιουργήσεις ένα μοναδικό προϊόν και να αναδείξεις τον τόπο σου.

Το οινοποιείο είναι ο μοναδικός επισκέψιμος χώρος στην περιοχή της Πιερίας. Σε έναν προορισμό που προσελκύει κατά τη διάρκεια της χρονιάς και κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες χιλιάδες επισκέπτες από όλο τον κόσμο. Στη σκιά του Ολύμπου, με το όρος Τίταρο, αλλά και τα ανεξερεύνητα Πιέρια Όρη να δημιουργούν ένα εντυπωσιακό περιβάλλον. Η θέα στη θάλασσα ευνοεί τη διαμόρφωση κλίματος για την παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο σώμα.

Στη διαδρομή για το οινοποιείο θα εκπλαγείς με την έκταση των αμπελώνων, που σίγουρα δεν φανταζόσουν πως υπήρχαν σε αυτή τη γωνιά της Ελλάδας. Ο Απόστολος Κούρτης, μαζί με άλλους ανερχόμενους οινοπαραγωγούς της περιοχής, είναι το παράδειγμα για το πώς, αν υπάρχει αγάπη και μεράκι, μπορείς να δημιουργήσεις ένα μοναδικό προϊόν και να αναδείξεις τον τόπο σου. Ο δικός του είναι η Πιερία, ένας τόπος που πρέπει σίγουρα να επισκεφθείς.

Αξεσουάρ Κρασιού από το Warehouse

ΤΟΥ ΑΡΗ ΓΑΒΡΙΕΛΑΤΟΥ

Το κρασί είναι μια πολύ σοβαρή υπόθεση μέσα στη χαλαρότητα που προσφέρει. Καράφες, ποτήρια, ανοιχτήρια και πολλά άλλα είδη διευκολύνουν τη ζωή των οινόφιλων και των οινοχόων και μετατρέπουν σε μια ολοκληρωμένη, απολαυστική εμπειρία την οινοποσία. Γιατί ο κόπος των αμπελουργών και οινοποιών αξίζει το καλύτερο.

Στο εύχρηστο και πλούσιο e-shop του Warehouse θα βρείτε μεγάλη ποικιλία από όλα αυτά τα είδη, όπως ποτήρια Riedel, ανοιχτήρια της Farfalli, σετ αφαίρεσης αέρα της Vacu Vin και πολλά άλλα που θα μετατρέψουν το άνοιγμα μιας φιάλης σε γιορτή.

Ας δούμε μερικά από αυτά!

Ανοιχτήρι Gulliver Carbon Fiber Gold

Το Gulliver Carbon Fiber Gold είναι ένα επαγγελματικό ανοιχτήρι από την εταιρεία Farfalli. Αποτελείται από ανθρακόνημα διπλής σκάλας, με τα μεταλλικά μέρη να είναι από ατσάλι που έχει επικαλυφθεί από PVD σε μαύρο και χρυσό χρώμα. Στιβαρό, ελαφρύ και πολυτελές είναι τα επίθετα που το χαρακτηρίζουν και –πώς αλλιώς;– αφού η Farfalli εξειδικεύεται στα ανοιχτήρια από το 1950.

Ηλεκτρικό Ανοιχτήρι

Το νέο ηλεκτρικό ανοιχτήρι της Monza προσφέρει μια διαφορετική επιλογή για το άνοιγμα των κρασιών σας. Ο κομψός σχεδιασμός είναι χαρακτηριστικός της μάρκας Pulltex. Η ισχυρή του μπαταρία επιτρέπει το άνοιγμα 30 φιαλών με μία μόνο φόρτιση. Αυτή η εκδοχή της Monza περιλαμβάνει και έναν καψουλοκόφτη, που έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση, παρέχοντας τέλεια σταθερότητα. Εύκολο στη χρήση, εξάγει τον φελλό πολύ γρήγορα.

Pulltex Toledo Set

Το χειροποίητο ανοιχτήρι Toledo της Pulltex με φυσικό ξύλο είναι πλέον διαθέσιμο και σε συσκευασία δώρου μαζί με δερμάτινη θήκη, ιδιαίτερα βολική για τη φύλαξή του. Ιδανικό για όσους ζουν την ιεροτελεστία του ανοίγματος της φιάλης και απαιτούν να το κάνουν με κομψότητα και στιλ.

Σαμπανιέρα Prestige Black

Η ιδανική και εύκολη λύση για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία των λευκών και ροζέ κρασιών και να δροσίσετε τα ερυθρά που εσείς επιθυμείτε. Εύκολη στο χειρισμό και στην αποθήκευση, τέλεια για τραπέζια με φίλους, χωρίς να καταλαμβάνει χώρο και να λερώνει.

Στο εσωτερικό της υπάρχει ταχυπαγοκύστη Rapid Ice, η οποία κατεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία του κρασιού, ενώ ταυτόχρονα η σαμπανιέρα, λειτουργώντας ως ισοθερμικό δοχείο, καθυστερεί την αύξηση της θερμοκρασίας.

Σετ Αντλίας Αφαίρεσης Αέρα Concerto

Το Wine Saver Concerto Set της Vacu Vin είναι το πακέτο που θα σας λύσει τα χέρια. Περιέχει:

- Αντλία αφαίρεσης αέρα για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο κρασί σας.
- Τρία πώματα που καθυστερούν την οξείδωση του κρασιού και αντικαθιστούν τον φελλό.
- Ένα wine server, που βοηθά στο σερβίρισμα του κρασιού χωρίς απώλειες.

Ποτήρια Riedel

Η Riedel, η παγκοσμίου φήμης εταιρεία που εμπιστεύονται δημοφιλείς master sommeliers και οινοποιοί, έχει καταφέρει να καλύψει στο ακέραιο τις ανάγκες όλων εκείνων που λατρεύουν το κρασί.

Με εφευρετικότητα και πάνω από 40 χρόνια έρευνας, προσφέρει μια εντυπωσιακή ποικιλία από ποτήρια και καράφες κρασιού. Το ιδιαίτερό τους design εξασφαλίζει την απόλυτη ισορροπία σε μέγεθος, ύψος και πλάτος, έτσι ώστε το περιεχόμενο να αποδίδει όλα τα χαρακτηριστικά και τα αρώματα κάθε ποικιλίας κρασιού.

Οι διαφορετικές συλλογές ποτηριών καλύπτουν τόσο την ένταση των λευκών κρασιών όσο και την πολυπλοκότητα των ερυθρών, δίνοντας έμφαση στη φινέτσα και την πολυτέλεια.

Αποτελεί τη βασική επιλογή σερβιρίσματος στα Warehouse σε ποτήρι ροής και σχεδόν αποκλειστική για την ανάδειξη πιο premium και απαιτητικών κρασιών.

Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Το Γράμμα Γάμμα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

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

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

Συνεχίζουμε με το τρίτο γράμμα του αλφαβήτου, το Γάμμα.

Γ

-Γλυκύτητα: Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά που εξετάζουμε στη δοκιμή ενός κρασιού. Η γλυκύτητα, την οποία θα νιώσουμε στο μπροστινό μέρος της γλώσσας μας, θα μαρτυρήσει πόσα σάκχαρα περιέχονται στο κρασί. Η πλειονότητα των κρασιών είναι ξηρά, δεν περιέχουν δηλαδή καθόλου σάκχαρα ενώ, όσο αυξάνει η αίσθηση της γλυκύτητας, μπορούμε να περιγράψουμε το κρασί σχεδόν ξηρό, μέτριας γλυκύτητας και γλυκό.

-Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ): Πρόκειται για την ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν που κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα, διαθέτει ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό που μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση και ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής του εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

-Γραμμικό σύστημα: Ένα από τα κύρια συστήματα διαμόρφωσης και υποστύλωσης του αμπελιού με σκοπό να διευκολύνονται οι καλλιεργητικές εργασίες, να αυξάνεται η ένταση της φωτοσύνθεσης του φυλλώματος και να μειώνεται το ποσοστό από προσβολή ασθενειών στο φυτό.

Το γραμμικό σύστημα παρουσιάζει μεγάλη διάδοση σε όλες τις αμπελουργικές χώρες, καθώς τα πλεονεκτήματά του είναι πολλά.

-Γυροπαλέτα (Gyropalette): Αυτόματη μηχανή περιστροφής φιαλών που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής σαμπάνιας και γενικότερα αφρωδών οίνων με στόχο την απομάκρυνση του ιζήματος από το κρασί ύστερα από τη δεύτερη ζύμωση, μετακινώντας το με συγκεκριμένες περιστροφές στο στόμιο της φιάλης.

Επινοήθηκε λίγο μετά το 1810 από τον περίφημο οίκο σαμπάνιας Veuve Clicquot.

-Gamay: Το Gamay είναι η χαρακτηριστικά φρουτώδης ερυθρή ποικιλία που κυριαρχεί στην περιοχή Beaujolais της Γαλλίας. Λέγεται πως το Gamay είναι συγγενής ποικιλία με το Pinot Noir, γι' αυτό και οι ομοιότητές τους είναι αρκετές. Ενώ υπάρχουν διάφορες ονομασίες για τα Beaujolais, όπως Villages και Cru, την παράσταση κλέβουν τα δημοφιλή Beaujolais Nouveau που προορίζονται για να καταναλωθούν φρέσκα. Συνήθως τα κρασιά που παράγονται από Gamay αναδίδουν έντονα αρώματα σμέουρου και κερασιού, ενώ στην πλειονότητά τους έχουν χαμηλά επίπεδα τανινών και ελαφρύ σώμα, δημιουργώντας μια αίσθηση δροσιάς.

-Grenache: Το Grenache ή Garnacha είναι μια από τις πιο ευρέως καλλιεργημένες ποικιλίες κόκκινου κρασιού στον κόσμο. Ωριμάζει αργά, οπότε χρειάζεται ζεστές και ξηρές συνθήκες όπως αυτές που υπάρχουν στην Ισπανία, από όπου κατά πάσα πιθανότητα κατάγεται.

Από τις εκλεπτυσμένες περιοχές όπως το Châteauneuf-du-Pape έως τα κρασιά της Καλιφόρνια, το Grenache είναι εξίσου σημαντικό στον κόσμο του κρασιού με το Cabernet Sauvignon. Συνήθως αναμειγνύεται με άλλες ποικιλίες και δίνει κρασιά με ζουμερά αρώματα κόκκινων φρούτων, υψηλό αλκοόλ, χαμηλή οξύτητα και γεμάτο σώμα με μαλακές τανίνες.

-Gavi: Το Gavi di Gavi (γνωστό και ως Cortese di Gavi) είναι μια διάσημη ζώνη λευκού κρασιού DOCG στο Piemonte της Ιταλίας. Ο αμπελώνας, έκτασης 1.200 στρεμμάτων, περιβάλλει την ίδια την πόλη Gavi. Το Cortese, το καλύτερο λευκό σταφύλι του Piemonte, φύεται στην καρδιά του Gavi di Gavi και διακρίνεται από τον τραγανό του χαρακτήρα και τα αρώματα λουλουδιών αλλά και πυρηνόκαρπων φρούτων, όπως είναι το ροδάκινο. Πρόκειται για κρασιά που καταναλώνονται φρέσκα.

-Gewürztraminer: Ποικιλία με δύσκολο όνομα και γοητευτικό χαρακτήρα που δεν περνά απαρατήρητη. Έχει ροζ χρώμα στη φλούδα γι' αυτό και τα κρασιά που παράγει έχουν τόνους χρυσαφένιους. Τα χαρακτηριστικά αρώματα που χαρίζει στα κρασιά είναι το lychee, το τριαντάφυλλο και τα γλυκά μπαχαρικά, ενώ συνήθως έχει υψηλό αλκοόλ, γεμάτο σώμα, μέτρια οξύτητα και λιπαρή απολαυστική υφή. Αν και η καταγωγή της είναι δύσκολο να προσδιοριστεί απόλυτα, στην Αλσατία συναντάμε εδώ και εκατοντάδες χρόνια τα καλύτερα δείγματά της.

-Gigondas: Περιοχή Cru του Νότιου Ροδανού, που παράγει κρασιά από χαρμάνια με κυρίαρχη την ερυθρή ποικιλία Grenache. Πρόκειται για κρασιά με γεμάτο σώμα και αρώματα μπαχαρικών που έχουν πολλά κοινά χαρακτηριστικά με τα δημοφιλή Châteauneuf-du-Pape.

-Gobelet (goblet): Πρόκειται για μια πολύ παλιά μέθοδο κλαδέματος των αμπελιών. Τα κλήματα κλαδεύονται σε κορυφές γύρω από μια κεφαλή και στη συνέχεια οι βλαστοί δένονται μεταξύ τους για να παραμείνουν κάθετοι. Πλέον η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται όλο και σπανιότερα.

-Gran reserva: Ισπανικός όρος στην ετικέτα για τον οποίο ο νόμος ορίζει ελάχιστες περιόδους παλαίωσης του κρασιού στο βαρέλι και στη συνέχεια στη φιάλη.

Gran reserva σημαίνει ότι το κρασί είναι ηλικίας τουλάχιστον πέντε ετών, ενώ έχει περάσει ελάχιστο χρόνο στο βαρέλι 18 μήνες. Τα λευκά και τα ροζέ κρασιά φέρουν επίσης αυτό τον όρο, αλλά ωριμάζουν για μικρότερες περιόδους, με τουλάχιστον 4 χρόνια συνολικής ωρίμανσης, από τα οποία 6 μήνες σε βαρέλι.

-Grüner Veltliner: Το Grüner Veltliner είναι μια ποικιλία λευκού σταφυλιού που καλλιεργείται κυρίως στην Αυστρία, αλλά και την Ουγγαρία, τη Σλοβακία και την Τσεχική Δημοκρατία.

Στο αρωματικό του προφίλ ξεχωρίζουν η πράσινη πιπεριά και το lime, ενώ μπορεί να δώσει κρασιά συμπυκνωμένα με γεμάτο σώμα και υψηλή οξύτητα. Πρόκειται για μια εξωτική εναλλακτική λύση στο Sauvignon Blanc.

Achaia Clauss: Η Πρώτη Ελληνική Οινοποιία

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

Δίπλα στο τραπέζι της οικοδέσποινας υπάρχει μια συλλογή κρασιών στην οποία διακρίνεται η ποικιλία Μαυροδάφνη. Από κάτω, αναγράφεται: "Αχάϊα Clauss Εσοδείας 1898 V.L.L. Βαρέλιον εκ δρυός της Ιστορίας Βασιλεύς Γεώργιος Α".

"Πρόσεχε μη σου πέσει! Είναι συλλεκτικό!" αναφωνεί αγχωμένη. Μου εξηγεί πως πρόκειται για το παλαιότερο κρασί σε ολόκληρη την Ελλάδα και με παρακινεί να το διερευνήσω περαιτέρω.

Η Δημιουργία του Πρώτου Οινοποιείου στην Ελλάδα από τον Gustav Clauss

Στους πρόποδες του Παναχαϊκού, στο οροπέδιο Ριγανόκαμπος, μόλις 8 χιλιόμετρα έξω από την Πάτρα, ο Βαυαρός Gustav Clauss χτίζει, το 1854, το πρώτο ελληνικό οινοποιείο και παρουσιάζει την έννοια του "οινικού πύργου" σε 82 στρέμματα, γοητευμένος από τη γευστική δυναμική των αμπελιών της Πάτρας.

Ονόμασε την περιοχή "Gutland" που είναι η αντίστροφη ανάγνωση της γερμανικής λέξης "Landgut" που σημαίνει "κτήμα" και κατά προέκταση "εύφορη γη". Το μικρό οινοποιείο θα μεταμορφωθεί σταδιακά σε ολόκληρο οινικό συγκρότημα και, εκτός από πρώτη ελληνική οινοποιία και το πιο επισκέψιμο οινοποιείο της Ελλάδας, θα γίνει διεθνές σημείο αναφοράς για τον οινοτουρισμό.

Εξεπλάγην όταν διάβασα πως αποτελεί την παλαιότερη ανώνυμη εταιρεία της χώρας μας, με επιστολές από τον Otto Von Bismarck (1886), τον Jimmy Carter (1991) και τον Οδυσσέα Ελύτη, και σημαντικούς επισκέπτες, όπως η αυτοκράτειρα Elisabeth της Αυστροουγγαρίας, οι βασιλιάδες Γεώργιος Α' και Γεώργιος Β', ο πρίγκιπας Αλβέρτος του Μονακό κ.ά.

Το 1861, έγινε η πρώτη φύτευση των αμπελώνων. Δεδομένου πως, εκείνη την εποχή, δεν υπήρχε ο σημερινός εξοπλισμός για την καλλιέργεια αμπελώνα, πρώτα γινόταν η ισοπέδωση του χώματος με άλογο, στη συνέχεια η φύτευση με φτυάρια και τσουγκράνες και, τέλος, η τοποθέτηση νέων φυτών με γνώμονα την κυπελοειδή διαμόρφωση. Για τη φύτευση της αμπέλου χρησιμοποιούσαν ένα χοντρό σίδερο με το οποίο δημιουργούνταν μικρά ανοίγματα 25 εκατοστών στο έδαφος. Ακολουθούσε πότισμα και κάθε φυτεμένο αμπέλι σημαδευόταν μ' ένα καλάμι.

Η Achaia Clauss Σήμερα

Το 1919 η Achaia Clauss πέρασε σε ελληνικά χέρια και εγκαινιάστηκε ο εκσυγχρονισμός των τεχνικών οινοποίησης. Σήμερα, εκτός από οινοποιείο, αποτελεί τουριστικό προορισμό για γευσιγνώστες, οινόφιλους και ταξιδιώτες. Η φήμη της είναι διαδεδομένη και η πρόθεσή της να αναδείξει τα κρυμμένα μυστικά του ελληνικού αμπελώνα σε τουλάχιστον 43 χώρες του κόσμου αποδεδειγμένη.

Τόσα χρόνια μετά, ο αμπελώνας του κάστρου είναι καλοστεκούμενος και αποδεικνύεται πως η επιλογή του Clauss να καλλιεργήσει τα ανωτέρας ποιότητας σταφύλια του σ΄ εκείνο το σημείο ήταν σωστή, τόσο για την προστασία από τις συνθήκες παγετού και τη θερμότητα του καλοκαιριού, όσο και για το αμμοαργιλώδες έδαφος με την καλή αποστράγγιση.

Το Ρουμπινί Porto και η Άτυχη Δάφνη

Όσο για την ποικιλία Μαυροδάφνη, το ατίθασο, επιδόρπιο, γλυκό κρασί που πρωτοπαρήγαγε ο Gustav Clauss το 1873, είναι μία από τις πιο γνωστές ερυθρές ποικιλίες και καλλιεργείται κυρίως στην Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά. Ονομάστηκε Μαυροδάφνη από τα όμορφα μάτια της Ελληνίδας αγαπημένης του, της Δάφνης, η οποία απεβίωσε νέα.

Η συγκεκριμένη ποικιλία ενδιέφερε τον Clauss διότι δημιουργούσε ένα ζεστό και γλυκό κρασί, με χρώμα ανάλογο του Porto. Τον 19ο αιώνα, το Porto ήταν ο πλούτος και η δόξα της Πορτογαλίας, διότι εξαγόταν αποκλειστικά στην Αγγλία και στον γερμανικό κόσμο. Έτσι, τον 20ό αιώνα η Μαυροδάφνη απέκτησε φήμη στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Το ερώτημα είναι κατά πόσο η οινοποίηση της ποικιλίας χρήζει αναθεώρησης.

Δεν θα εκπλαγώ, πάντως, αν στο μέλλον δω τη Μαυροδάφνη της οικοδέσποινας σε μεγάλα auctions συλλεκτικών αντικειμένων στο εξωτερικό.

Back to Basics: Μαθαίνοντας για το Κρασί

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Εύκολα tips, ώστε να απολαμβάνετε το κρασί στο έπακρο. Ξεκινάμε από τα βασικά και χτίζουμε τις γνώσεις μας βήμα βήμα. Στείλτε μας τις δικές σας ερωτήσεις στο winetips@a8inea.com.

Παγάκια στο Κρασί; Yes Please!

Ένα καλοκαιρινό σκηνικό

Αυγουστιάτικο μεσημέρι. Η θερμοκρασία έχει χτυπήσει κόκκινο και η παρέα έχει επιστρέψει από τη θάλασσα, χαρούμενη, πεινασμένη, αλλά και πολύ διψασμένη. Το τραπέζι για το μεσημεριανό φαγητό είναι στρωμένο και όλοι περιμένουμε, εναγωνίως, να πιούμε την πρώτη γουλιά ενός δροσερού λευκού κρασιού, που θα συμπληρώσει το παζλ των διακοπών και απολαύσεων.

Τη στιγμή που έχει ήδη γίνει η πρόποση στην παρέα και είμαστε έτοιμοι όλοι να... πλαταγίσουμε τα χείλη, συνειδητοποιούμε ότι το κρασί είναι στη λάθος (και καθόλου ευχάριστη) θερμοκρασία και παρασυρόμαστε σε οινικές ατασθαλίες, αναζητώντας βιαστικά να προσθέσουμε παγάκια στο ποτήρι μας. Μια κίνηση απόλυτα κατανοητή όταν διανύουμε τους πιο ζεστούς μήνες του ελληνικού καλοκαιριού.

Όμως, επειδή όλες οι απολαύσεις, για να αγγίζουν την τελειότητα και για να τις γευόμαστε στο έπακρο, χρειάζονται μια προετοιμασία, ας γίνουμε λιγάκι προνοητικοί, ώστε να "σώσουμε" τη στιγμή και να μην αλλοιώσουμε τα χαρακτηριστικά του κρασιού μας από το νερό που θα λιώσει στο ποτήρι, μόνο και μόνο για να ανακουφιστούμε στιγμιαία.

Θερμοκρασία και κρασί

Η θερμοκρασία του κρασιού είναι ένας πολύ σημαντικός παράγοντας για την απόλαυση που θα μας χαρίσει. Όταν το σερβίρουμε πολύ κρύο, θα μπορούσαμε να πούμε ότι "κλείνεται στον εαυτό του" και δυσκολεύεται να αναδείξει τα αρωματικά και γευστικά του χαρακτηριστικά, που παίζουν κρυφτό με τις αισθήσεις μας.

Ειδικότερα στα κόκκινα κρασιά με γεμάτο σώμα και έντονες τανίνες, όταν τα αρώματά τους παραμένουν "παγωμένα", δημιουργείται μια δυσάρεστη αίσθηση που μας στεγνώνει το στόμα, τονίζοντας το στυφό στοιχείο.

Από την άλλη πλευρά, όταν σερβίρουμε ένα κρασί πολύ ζεστό σε σχέση με τη σωστή θερμοκρασία σερβιρίσματος, πάλι έχουμε αρνητικά αποτελέσματα, αφού τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του αλλοιώνονται, χάνεται η αίσθηση της φρεσκάδας που προέρχεται από το φρούτο και την οξύτητα και τονίζεται έντονα το αλκοόλ, δημιουργώντας ένα δυσάρεστο κάψιμο στο στόμα, αλλά και στη μύτη. Αυτό που μένει είναι η εντύπωση ενός κουρασμένου και γερασμένου κρασιού.

Αντίθετα, όταν το κρασί σερβιριστεί στη σωστή θερμοκρασία, τότε εκδηλώνει ελεύθερα τον χαρακτήρα του, αποκαλύπτοντας όλα του τα μυστικά.

Ο γενικός κανόνας του "savoir boire" μας υποδεικνύει να σερβίρουμε:

– Τα λευκά κρασιά στους 10 με 12 βαθμούς Κελσίου, ανάλογα με το σώμα τους και τη χρήση βαρελιού στη διαδικασία οινοποίησης (τα πιο ελαφριά, όπως ένα Μοσχοφίλερο, μπορούμε να τα κρυώσουμε περισσότερο).

– Για τα ροζέ κρασιά ισχύει ο ίδιος κανόνας με τα λευκά.

– Τα αφρώδη και τα γλυκά κρασιά σερβίρονται ακόμα πιο παγωμένα, στους 6 με 8 βαθμούς Κελσίου.

– Τα κόκκινα και πιο ελαφριά κρασιά, όπως ένα φρέσκο Αγιωργίτικο, σερβίρονται στην ίδια θερμοκρασία με τα, πιο γεμάτα στο σώμα, λευκά κρασιά, δηλαδή στους 12 βαθμούς.

– Τα πιο γεμάτα στο σώμα κόκκινα κρασιά, όπως ένα Cabernet Sauvignon ή ένα Shiraz, καταναλώνονται σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή περίπου στους 17 βαθμούς Κελσίου.

Φυσικά, αυτό τον κανόνα δεν μπορούμε να τον ακολουθήσουμε όταν διανύουμε το ελληνικό καλοκαίρι.

Τι κάνουμε στις υψηλές θερμοκρασίες

Στις υψηλές θερμοκρασίες είναι λογικό το σώμα μας να αναζητά ποτά τα οποία θα το δροσίσουν. Όταν απολαμβάνουμε το κρασί μας, θέλουμε να είναι αρκετά κρύο, γι' αυτό και προτιμούμε τα λευκά και τα ροζέ κρασιά από ένα πιο "βαρύ" κόκκινο.

Στην Ελλάδα, λοιπόν, που το καλοκαίρι κρατάει λίγο περισσότερο, προτείνω να διατηρούμε όλα τα κρασιά μας στο ψυγείο και να τα σερβίρουμε τουλάχιστον 5 βαθμούς χαμηλότερα σε σχέση με αυτόν που προστάζει ο γενικός κανόνας, ενώ τα λευκά και τα ροζέ λίγο πριν τα σερβίρουμε μπορούμε να τα τοποθετούμε για 10-20 λεπτά περίπου στη κατάψυξη. Εξάλλου, όταν το σερβίρουμε και το αφήσουμε για λίγο στο ποτήρι μας, το κρασί θα πάρει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και θα φτάσει στην επιθυμητή.

Στο τραπέζι μπορούμε να τοποθετήσουμε μια σαμπανιέρα, την οποία θα γεμίσουμε με παγάκια και νερό σε αναλογία 50-50, ώστε να διατηρούμε τη θερμοκρασία του μπουκαλιού (αυτό ισχύει φυσικά και για τα κόκκινα κρασιά). Επίσης, για να μη ζεσταίνουμε το κρασί μας, καλό είναι να κρατάμε το ποτήρι από το κολωνάκι του και όχι από το σώμα του.

Και επειδή η αίσθηση του να προσθέτουμε παγάκια στο ποτήρι μας, όπως και να το κάνουμε, είναι ανακουφιστική, στην ερώτηση "Θέλεις παγάκια στο κρασί σου;", θα απαντήσω "Ναι, παρακαλώ!", όμως θα αναφέρομαι στα ειδικά μεταλλικά παγάκια για κρασί που μπορείτε να αναζητήσετε στο εμπόριο, τα οποία θα κρατήσουν το κρασί σας τέλεια δροσερό, ενώ το στρογγυλεμένο σχήμα τους θα ταιριάξει όμορφα στα ποτήρια του λευκού κρασιού και θα απογειώσει την απόλαυση.

Pulltex, Wine Ice Cubes, Inox

Αναζητήστε τα εδώ:

https://www.pulltex.com/en/wine-ice-cube.html

Τα Κρασιά του Καλοκαιριού

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

21 επιλογές που θα απελευθερώσουν τις αισθήσεις μας το καλοκαίρι του ’21.

Ύστερα από ένα διάστημα που ήταν για όλους πιεστικό και στο οποίο περιορίσαμε τα “θέλω” μας και τις στιγμές ευχαρίστησης, αξίζει να ανταμείψουμε τον εαυτό μας με τα πιο λαχταριστά κρασιά που κυκλοφορούν.

21 επιλογές-προτάσεις, λοιπόν, που αξίζει να απολαύσουμε.

Αφρώδη

Domaine du Clos Naudin Vouvray Sec 2013, Philippe Foreau

Περιοχή: Vouvray, Κοιλάδα του Λίγηρα, Γαλλία
Ποικιλία: Chenin Blanc
Τιμή: ~ €21
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr

Η περιοχή Vouvray στην Κοιλάδα του Λίγηρα φημίζεται για την παραγωγή κρασιών από την ποικιλία Chenin Blanc. Εξάλλου, μετά την Καμπανία, η Κοιλάδα του Λίγηρα είναι το δεύτερο μεγαλύτερο κέντρο παραγωγής αφρωδών κρασιών στη Γαλλία και η φυσική υψηλή οξύτητα της συγκεκριμένης ποικιλίας ενδείκνυται γι' αυτού του είδους την οινοποίηση.

Το Domaine du Clos Naudin Vouvray Sec 2013 παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο και είναι sec, που σημαίνει

ότι περιέχει μερικά γραμμάρια υπολειμματικής ζάχαρης. Λόγω όμως της έντονης οξύτητας που συνοδεύει αυτά τα κρασιά, η αίσθηση που σου δημιουργείται όταν τα δοκιμάζεις είναι ότι πίνεις ένα ξηρό κρασί με πλούσιο σώμα και υφή. Ο αρωματικός χαρακτήρας του τείνει να είναι πιο καπνισμένος και φρυγανισμένος και θυμίζει λιγότερο τα κλασικά αυτολυτικά αρώματα της σαμπάνιας, όπως είναι το μπριός και το μπισκότο.

Champagne Brut Tradition Grand Cru, Egly-Ouriet

Περιοχή: Reims, Γαλλία
Ποικιλίες: Pinot Noir, Chardonnay
Τιμή: ~ €82
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr

Μια ονειρεμένα ερωτεύσιμη Grand Cru σαμπάνια για όλες τις περιστάσεις.

Πρόκειται για μια από τις καλύτερες non-vintage που θα συναντήσετε, με το Pinot Noir να κυριαρχεί στη σύνθεσή της. Η πολυετής παραμονή της στο κελάρι του μικρού αλλά θαυματουργού οίκου Egly-Ouriet προτού κυκλοφορήσει στην αγορά είναι και ένα από τα μεγαλύτερά της πλεονεκτήματα, αφού της χαρίζει εντυπωσιακή πυκνότητα και πλούτο στη γεύση.

Οι αριστοκρατικές φυσαλίδες της διασχίζουν το ποτήρι μας και εκρήγνυνται στην επιφάνεια του κρασιού για να μας προσφέρουν θαυμάσια αρώματα από passion fruit, αλλά και εσπεριδοειδή.

Στο στόμα έχει ένταση, πλούσιο σώμα και όγκο, ενώ η υπέροχα μεταξένια και κρεμώδης υφή της ισορροπεί τέλεια με την οξύτητα και με μία μοναδικά απολαυστική και μακρά επίγευση.

Sparkling Extra Dry Riesling, Dr. Loosen

Περιοχή: Mosel, Γερμανία
Ποικιλία: Riesling
Τιμή: ~ €20
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr

Η οικογένεια Dr. Loosen στο Mosel της Γερμανίας διαθέτει μεγάλη ποικιλία στο στιλ των Riesling που παράγει. Το Dr. Loosen Sparkling Extra Dry Riesling είναι ο τρόπος της οικογένειας να γιορτάσει τη μακρά παράδοση στην παραγωγή αφρωδών κρασιών στη Γερμανία, που χρονολογείται από το 1826, ενώ πολλοί γαλλικοί οίκοι σαμπάνιας διευθύνονταν ή είχαν ιδρυθεί από Γερμανούς.

Ο Dr. Loosen γιορτάζει αυτή την παράδοση με ένα extra dry αφρώδες κρασί, φτιαγμένο μόνο από σταφύλια Riesling, το οποίο είναι ένα λευκό με φυσική οξύτητα.

Η παραδοσιακή μέθοδος μας χαρίζει αρώματα λεμονιού, λάιμ και λευκών λουλουδιών. Είναι κομψό και δημιουργεί μια αναζωογονητική αίσθηση στο στόμα, ενώ η αλληλεπίδραση της γλυκύτητας με την οξύτητα δημιουργούν ένα ισορροπημένο και απολαυστικό αποτέλεσμα.

Λευκά

Metis Sauvignon Blanc 2015, Klein Constantia

Περιοχή: Constantia, Νότια Αφρική
Ποικιλία: Sauvignon Blanc
Τιμή: ~ €16.50
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr

Ένα κρασί εμπνευσμένο από τον Pascal Jolivet και την ολιστική του προσέγγιση στην οινοποίηση, στο Sancerre, την οποία χρησιμοποιούν στο οινοποιείο Klein Constantia για να φτιάξουν ένα κρασί που αποτελεί την αληθινή έκφραση του terroir της περιοχής.

Το όνομα Metis αναφέρεται στη συνεργασία μεταξύ των δύο παραγωγών για τη δημιουργία αυτού του υπέροχου κρασιού. Η συγχώνευση φιλοσοφιών αντικατοπτρίζεται στο λουλούδι της ετικέτας, ένα υβρίδιο του νοτιοαφρικανικού άνθους Protea και της γαλλικής ίριδας.

Raisins Dorés Bourgogne Aligoté 2017, Domaine Michel Lafarge

Περιοχή: Volnay, Côte de Beaune, Βουργουνδία, Γαλλία
Ποικιλία: Aligoté
Τιμή: ~ €24,50
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr

Το Domaine Michel Lafarge είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο στη Βουργουνδία με μεγάλη ιστορία. Συνεχίζοντας την κληρονομιά του πατέρα του Michel, ο Frédéric και η κόρη του, Clothilde, παράγουν μερικά από τα καλύτερα κρασιά της περιοχής Volnay.

Δεν υπάρχει τίποτα σύγχρονο στην οινοποίησή τους, αλλά η σχολαστική φροντίδα των βιοδυναμικών αμπελώνων τους θέτει το κτήμα στην πρώτη γραμμή των αμπελουργικών πρακτικών. Τα σταφύλια οινοποιούνται με παραδοσιακές μεθόδους, ενώ ένα μέρος ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια.

Cuvée Monsignori 2017, Κτήμα Αργυρού

Περιοχή: Σαντορίνη, Κυκλάδες
Ποικιλία: Ασύρτικο
Τιμή: ~ €31
Αναζητήστε το: www.aioloswines.gr

Το Cuvée Monsignori αποτελεί το όραμα του Κτήματος Αργυρού σχετικά με το μεγαλείο που ξεπροβάλλει μέσα από ένα Ασύρτικο της Σαντορίνης, εκφράζοντας στο έπακρο το μοναδικό στον κόσμο terroir του νησιού.

Ένα κρασί "θαύμα", από αμπελώνες που αγγίζουν τα 200 χρόνια ζωής και δίνουν ελάχιστες και εκπληκτικά ποιοτικές αποδόσεις.

Γίνεται πολύ αυστηρή επιλογή των σταφυλιών κατά τη διάρκεια του τρύγου και ακόμη αυστηρότερη επιλογή του κρασιού στη διάρκεια της οινοποίησης.

Είναι λαμπερό στην όψη και αναδίδει φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών και λουλουδιών, που πλημμυρίζουν τις αισθήσεις μας. Στο στόμα έχει πλούσια υφή και δροσερή οξύτητα, ενώ ως επίγευση αφήνει ένα άγγιγμα ορυκτότητας.

Το συγκεκριμένο κρασί παράγεται από την ποικιλία Aligoté, η οποία συνήθως χάνεται σε χαρμάνια γι' αυτό και δεν είναι τόσο γνωστή.

Είναι χρυσαφένιο στην όψη, αναδίδει χορταστικά αρώματα από ώριμα φρούτα, ξηρούς καρπούς και μπαχάρια, έχει υψηλή οξύτητα και θαυμάσια επίγευση.

Το κρασί ωριμάζει μαζί με τις οινολάσπες του για 12 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, ενώ χρειάζεται περίπου 4 χρόνια στο μπουκάλι ώστε να ξεδιπλώσει τον ξεχωριστό χαρακτήρα του. Είναι πολύπλοκο, με ισχυρή προσωπικότητα, και μπορεί να παλαιωθεί με σιγουριά για περισσότερο από μια δεκαετία μετά τον τρύγο.

Santa Rita Hills Chardonnay 2017, Sandhi

Περιοχή: Santa Barbara, Καλιφόρνια, ΗΠΑ
Ποικιλία: Chardonnay
Τιμή: ~ €36
Αναζητήστε το: www.aioloswines.gr

Ένα υπέροχο κρασί, που κυκλοφόρησε μόνο σε 5.000 φιάλες. Ενεργοποιεί όλες τις αισθήσεις μας μεμιάς και αυτή την εποχή βρίσκεται στα καλύτερά του.

Προέρχεται από 4 χαρισματικά αμπελοτόπια: το Domaine de la Côte, το διάσημο Sanford & Benedict, το Patterson και το Bentrock της Santa Barbara, που του προσφέρουν πολύπλοκο χαρακτήρα με φινετσάτα αρώματα φλούδας λεμονιού, τζίντζερ, μελιού, νότες ορυκτότητας, αλλά και άκρως δελεαστική βουτυράτη υφή.

Η οινοποίησή του είναι η προσωποποίηση της διακριτικής επεξεργασίας, με τη χρήση μεγάλων και παλαιών βαρελιών και με ιθαγενείς ζύμες μακράς ωρίμανσης, που διαρκεί σχεδόν ενάμιση χρόνο.

Αρμύρα 2019, Κτήμα Σκούρα

Περιοχή: Νεμέα, ΠΓΕ Πελοπόννησος
Ποικιλίες: Chardonnay, Μαλαγουζιά
Τιμή: ~ €11,50
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr, www.skouras.gr, www.aioloswines.gr

Ένα κρασί που, ακόμα και αν δεν το απολαμβάνεις δίπλα στο κύμα, με μια γουλιά φέρνει το κύμα ακριβώς εκεί που το απολαμβάνεις.

Το χρώμα είναι λαμπερό κιτρινοπράσινο, ενώ η μύτη είναι εκφραστική, με αρώματα ώριμου ροδάκινου, πεπονιού, πράσινου μήλου, τροπικών φρούτων, όπως ο ανανάς, καθώς και νύξεις λεμονιού.

Τα αρώματα βουτύρου και κόρας ψωμιού που συμπληρώνουν το αρωματικό προφίλ οφείλονται στη χρήση του βαρελιού, σε μικρό όμως ποσοστό, ώστε να διατηρείται η φρεσκάδα.

Το στόμα είναι πλούσιο, στρογγυλό, δροσερό, ισορροπημένο και τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης. Η επίγευση είναι σχετικά μεγάλης διάρκειας με πολυπλοκότητα και συνεχή εξέλιξη.

Semeli Mantinia 2019, Κτήμα Σεμέλη

Περιοχή: ΠΟΠ Μαντινεία
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο
Τιμή: ~ €9
Αναζητήστε το: www.semeliestate.gr

Το Μοσχοφίλερο είναι μια ποικιλία σταφυλιού τόσο χαρούμενη και αναζωογονητική, που με την πρώτη κιόλας γουλιά φτιάχνει τη διάθεσή μας. Αν τώρα προέρχεται και από το terroir της Μαντινείας και ειδικότερα από το Κτήμα Σεμέλη, τότε σίγουρα η ποιότητα του κρασιού δεν θα περάσει απαρατήρητη.

Στην όψη έχει ζωηρό λεμονί χρώμα με ασημί και πρασινωπές ανταύγειες. Στη μύτη πρώτα ξεπροβάλλει ο ευχάριστα ανθικός χαρακτήρας του με το τριαντάφυλλο και τα άνθη

πορτοκαλιάς να πρωταγωνιστούν, ενώ, στη συνέχεια, κάνουν την εμφάνισή τους και τα εσπεριδοειδή, αλλά και κάποια πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως το ροδάκινο.

Στο στόμα η δροσερή του οξύτητα ισορροπεί τέλεια με τη γλυκιά αίσθηση του φρούτου και το σχετικά χαμηλό αλκοόλ, ενώ στην επίγευση συνεχίζουν για ώρα να περιφέρονται οι γεύσεις με κέφι.

Single Vineyard Ασβεσταριά 2018, Οινοποιία Τσικρικώνη

Περιοχή: Μυρτόφυτο Καβάλας
Ποικιλία: Ασύρτικο
Τιμή: ~ €10,50
Αναζητήστε το: www.Tsikrikonis-Winery.gr

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

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

Πρόκειται για ένα στοιχείο που το Ασύρτικο απορροφά και ενσωματώνει με μαεστρία στα υπόλοιπα χαρίσματά

του, τα οποία γίνονται έντονα αισθητά στο άρωμα, με τα μελένια και τα ανθικά αγγίγματα να πλαισιώνουν τον πυρήνα από εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα.

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

Orange

Rawditis 2019, Oenops Wines

Περιοχή: Αμύνταιο, Ελλάδα
Ποικιλία: Ροδίτης
Τιμή: ~ €18
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr

Η ΟΙΝΩΨ ιδρύθηκε στα τέλη του 2015 από τον Νίκο Καρατζά, με έδρα τη Δράμα, και έχει ως βασικό σκοπό την παραγωγή ποιοτικών οίνων με ελάχιστες παρεμβάσεις και με τη χρήση ξύλου, όσο το δυνατόν πιο κοντά στο σταφύλι. Τα σταφύλια προέρχονται κυρίως από αμπελώνες της Μακεδονίας, αλλά και από κάθε γωνιά της Ελλάδας, από παραγωγούς με βιολογική συνείδηση.

Το Rawditis είναι η "ωμή-φυσική" έκφραση της ποικιλίας του Ροδίτη και προέρχεται από αμπέλια περίπου 50 ετών. Οι ρόγες συλλέγονται μία μία με το χέρι και, στη συνέχεια, ζυμώνονται με γηγενείς ζύμες. Η ωρίμανση γίνεται σε αμφορείς με ωοειδές σχήμα για έξι μήνες, ενώ το τελικό

αποτέλεσμα εμφιαλώνεται αφιλτράριστο, χωρίς προσθήκη θειώδους. Πρόκειται για ένα ξεχωριστό orange κρασί με λαμπερό χρώμα και έντονα αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, μπριός και ξηρών καρπών, συνοδευόμενα από νότες μελιού και χαμομηλιού. Έχει μέτριο σώμα, διακριτική παρουσία τανινών και τραγανή οξύτητα, που προσφέρει φρεσκάδα.

Rosé

Peplo 2019, Κτήμα Σκούρα

Περιοχή: Νεμέα, ΠΓΕ Πελοπόννησος
Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Syrah, Μαυροφίλερο
Τιμή: ~ €17
Αναζητήστε το: www.aioloswines.gr, www.skouras.gr

Ένα λαμπερό ροζέ που χαϊδεύει τις αισθήσεις μας σαν αέρινο πέπλο που χορεύει ανάλαφρα με τον αέρα.

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

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

Κλέφτρα Κίσσα 2019, Κτήμα Κοκοτού

Περιοχή: Σταμάτα, ΠΓΕ Αττική
Ποικιλίες: Merlot, Cabernet Sauvignon
Τιμή: ~ €11,00
Αναζητήστε το: www.KtimaKokotou.gr

Η Κλέφτρα Κίσσα από τον συνδυασμό Merlot-Cabernet Sauvignon κυκλοφορεί με πανέμορφη φορεσιά και έχει βάλει στόχο να μας σαγηνεύσει με το ελκυστικό σομόν χρώμα της και, τελικά, να μας κλέψει την καρδιά με τα φραουλένια αρώματα και τη δροσερή οξύτητά της. Η επίγευσή της θα σας μείνει για ώρα στο στόμα.

Η πραγματική ιστορία της κίσσας που τσιμπολογάει με περισσή αναίδεια τα σταφύλια του αμπελώνα στο Κτήμα Κοκοτού είναι εκείνη που έδωσε το όνομά της στο κρασί: “Κλέφτρα Κίσσα”.

Σκάλα Ροζέ 2020, Οινοποιείο Γάτσινος

Περιοχή: Νεμέα
Ποικιλία: Αγιωργίτικο
Τιμή: ~ €14
Αναζητήστε το: www.e-Winest.gr

Η νέα ετικέτα από το οινοποιείο του Θανάση Γάτσινου θα μας ανεβάσει το φετινό καλοκαίρι σε ροζ ταξιδιάρικα συννεφάκια και θα μας γεμίσει αισιοδοξία.

Ο Θανάσης Γάτσινος είναι φύση ανήσυχη και επίμονος άνθρωπος και γι’ αυτό το λόγο συνεχώς πειραματίζεται με νέες τεχνικές στους εξαιρετικούς του αμπελώνες στην ορεινή Νεμέα, σεβόμενος βέβαια πάντα την παράδοση. Η συνεργασία του με την εταιρία Winest υπόσχεται ακόμα μεγαλύτερες γευστικές εκπλήξεις, αφού ο πήχης της ποιότητας ανεβαίνει ακόμα πιο ψηλά.

Μια από αυτές μας κλείνει το μάτι πονηρά. Πρόκειται για ένα ξηρό ροζέ Αγιωργίτικο, φρουτώδες, καλοκαιρινό και πολύ νόστιμο, που κλέβει την παράσταση από την πρώτη ματιά με την εξαιρετική του εμφάνιση. Στην όψη

έχει έντονο, λαμπερό ροζ χρώμα, ενώ η φρεσκάδα των αρωμάτων από κόκκινα φρούτα, όπως φράουλα, κεράσι και βατόμουρο, και οι εντυπωσιακές νότες τριαντάφυλλου και λουκουμιού δεν αφήνουν περιθώρια ενδοιασμών. Στο στόμα είναι δροσερό με ευχάριστη οξύτητα και πολύ μακρά επίγευση.

Δίανθος 2019, Μπουτάρη

Περιοχή: Μακεδονία, ΠΓΕ Ημαθία
Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Τιμή: ~ €10,50
Αναζητήστε το: www.Boutari.gr

Ο “Ανθός του Δία” ή το *Dianthus arboreus* επιστημονικά είναι το γνωστό γαρίφαλο.

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

Ένα μοντέρνο, εκλεπτυσμένο και φινετσάτο κρασί, που θα σας εκπλήξει ευχάριστα χάρη στην πολυπλοκότητα, την ένταση και το νεύρο που χαρακτηρίζει ένα αυθεντικό Ξινόμαυρο.

Domaine de l’Ile Rosé Côtes de Provence 2018

Περιοχή: Côtes de Provence
Ποικιλίες: Grenache Noir, Syrah
Τιμή: ~ €26
Αναζητήστε το: www.aioloswines.gr

Ένα ροζέ γι’ αυτούς που αγαπούν το κρασί. Το Domaine de l’Ile, που σημαίνει το “κτήμα του νησιού”, και συγκεκριμένα του νησιού Porquerolles, το οποίο βρίσκεται λίγα μόλις χιλιόμετρα έξω από την Κυανή Ακτή, είναι μια μοναδική περίπτωση στην ονομασία προέλευσης των Côtes de Provence.

Πρόκειται για ένα ροζέ που διαφέρει από τα συνηθισμένα αυτής της περιοχής, αφού έχει πιο βαθύ χρώμα, απείρως πιο γεμάτα αρώματα και αρκετά πυκνή δομή.

Δεν είναι άλλωστε τυχαίο που η Chanel, μετά τα Château Canon & Rauzan Ségla, αποφάσισε να επενδύσει σε αυτό το κτήμα.

Delear 2019, Κτήμα Σεμέλη

Περιοχή: Νεμέα, ΠΓΕ Κορινθία
Ποικιλίες: Syrah, Grenache Rouge
Τιμή: ~ €13,50
Αναζητήστε το: www.semeliestate.gr

Ένα μικρό θαύμα που δελεάζει τις αισθήσεις μας δημιούργησε το Κτήμα Σεμέλη με την ένωση δύο άκρως γοητευτικών ποικιλιών, του Syrah και του Grenache Rouge, σε ένα ροζέ ξηρό κρασί, το Semeli Delear.

Οι δύο αυτές ποικιλίες εκδηλώνουν εντελώς διαφορετικές προσωπικότητες η μία από την άλλη, που όμως, όταν συνυπάρχουν, το αποτέλεσμα είναι μοναδικό, καθώς αλληλοσυμπληρώνονται.

Το Semeli Delear έχει κρυστάλλινη όψη που διακρίνεται από το λαμπερό σομόν χρώμα με τις πανέμορφες γκρενά ανταύγειες.

Η μύτη είναι καθαρή και ντόμπρα, χωρίς να αφήνει ανούσιους υπαινιγμούς. Αναδίδει φρουτώδη αρώματα με νύξεις ροδιού, κερασιού, καρπουζιού και passion fruit, που δημιουργούν αίσθηση ευφορίας και μας οδηγούν να το ταυτίσουμε με την άνοιξη και το καλοκαίρι.

Στο στόμα είναι ευχάριστο και ευκολόπιοτο, στα όρια μεταξύ λευκού και ερυθρού, όπως ακριβώς πρέπει να είναι ένα ροζέ κρασί, δηλαδή να συνδυάζει την τραγανή οξύτητα του λευκού και το γεμάτο σώμα του ερυθρού, χωρίς να χάνεται ίχνος από τη ζωντάνια της γεύσης.

Κόκκινα

Muriel Giudicelli Corail Rouge 2019, Domaine Giudicelli

Περιοχή: Κορσική, Γαλλία
Ποικιλία: Grenache, Sciacarello
Τιμή: ~ €30,50
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr

Ένα ερυθρό ξηρό κρασί που αξίζει τη δοκιμή σας. Το Domaine Giudicelli βρίσκεται στο χωριό Poggio-d' Oletta, στην καρδιά της περιοχής Patrimonio, στη βόρεια Κορσική.

Η ιδιοκτήτρια Muriel Giudicelli είναι πρεσβευτής της βιοδυναμικής οινοποίησης. Αυτή η δυναμική γυναίκα παράγει κρασιά με ελάχιστες παρεμβάσεις, που αντικατοπτρίζουν την προσωπικότητά της, αλλά και το terroir της περιοχής.

Το Muriel Giudicelli Corail Rouge 2019 είναι ένα κόκκινο ξηρό κρασί από τις ποικιλίες Grenache και Sciacarello. Έχει έντονο αρωματικό χαρακτήρα από μαρμελάδα φράουλα, βατόμουρο, νότες από παιώνια και διακριτικά μπαχαρικά, αποτέλεσμα της παραμονής του σε μεγάλα δρύινα βαρέλια για 12 έως 18 μήνες. Στο στόμα είναι ζουμερό και νόστιμο και ταιριάζει άψογα με τα δροσερά καλοκαιρινά δειλινά.

Beaujolais 2019, Domaine Séléné

Περιοχή: Beaujolais, Γαλλία
Ποικιλία: Gamay
Τιμή: ~ €25
Αναζητήστε το: www.warehouse.gr

Το Beaujolais είναι μια περιοχή της Νότιας Βουργουνδίας όπου παράγονται ελαφριά ερυθρά κρασιά από την ποικιλία Gamay, η οποία τους προσφέρει ένα χαρακτηριστικό μοβ χρώμα, σχεδόν καθόλου τανίνες και φρέσκα αρώματα σμέουρου, βατόμουρου και κερασιού.

Χάρη σε μια τεχνική οινοποίησης που χρησιμοποιείται στην περιοχή (macération carbonique), το παιχνιδιάρικο προφίλ τους συμπληρώνεται με το άρωμα της κανέλας, αλλά και της τσιχλόφουσκας (!), που τα κάνει να θυμίζουν... pin-up girls.

Τα Beaujolais Villages είναι κρασιά ανώτερης ποιότητας σε σχέση με το διάσημο Beaujolais Nouveau.

Το συγκεκριμένο είναι ένα εξαιρετικά χαρισματικό κρασί, που αντανακλά την προσωπικότητα του νεαρού παραγωγού του, ο οποίος θεωρείται ανερχόμενο αστέρι.

Παράγεται με ελάχιστες παρεμβάσεις, επιτρέποντας να αναδειχτούν ο τραγανός χαρακτήρας και η φρεσκάδα της ποικιλίας, που εκδηλώνεται στο ποτήρι μας με ενθουσιασμό.

Τρεις Λόφοι 2019, Κτήμα Γ. Κοκοτού

Περιοχή: Σταμάτα, ΠΓΕ Αττική
Ποικιλία: Αγιωργίτικο
Τιμή: ~ €11
Αναζητήστε το: www.KtimaKokotou.gr

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

Η ετικέτα Τρεις Λόφοι, που χαρακτηρίζει ένα δημοφιλές και εξαιρετικά ευχάριστο ερυθρό κρασί από χαρμάνι των ποικιλιών Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon, αποτελεί την "αυτοπροσωπογραφία" του κτήματος, απεικονίζοντας, σε ελεύθερη απόδοση, τους τρεις λόφους που το περιβάλλουν, με το εκκλησάκι του Αϊ-Γιώργη του Μεθυστή να κυριαρχεί στο μέσον του έργου.

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

Castellare Chianti Classico 2018, Castellare Di Castellina

Περιοχή: Chianti, Τοσκάνη, Ιταλία
Ποικιλίες: Sangiovese, Canaiolo Nero
Τιμή: ~ €19
Αναζητήστε το: www.aioloswines.gr

Η Castellare di Castellina δημιουργήθηκε από την ένωση τεσσάρων κτημάτων στο ψηλότερο χωριό της περιοχής Chianti, με πρωτοβουλία του Paolo Panerai και της οικογένειάς του.

Ένα ανεπανάληπτα αιθέριο Chianti, που ξεδιπλώνει σε κάθε γουλιά την απίθανη ιστορία του ξεχωριστού terroir της Τοσκάνης.

Πρόκειται για ένα ξεχωριστό κρασί, που χρησιμοποιεί μόνο γηγενείς ποικιλίες, κυρίως το Sangiovese, και ωριμάζει τουλάχιστον 12 μήνες προτού κυκλοφορήσει στο εμπόριο, όπως εξάλλου ορίζει ο νόμος για τα Chianti Classico DOCG.

Η απόλυτη κομψότητα φτάνει με καλοκαιρινή διάθεση στο ποτήρι σας και εκδηλώνεται με αρώματα βιολέτας, υψηλή οξύτητα και βελούδινες τανίνες.

Λευτέρης Λαζάρου: Να Αγγίζεις την Παράδοση και να την Εξελίσσεις

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ

Ο "σοφός" των Ελλήνων σεφ. Τα πιάτα του, η προσωπογραφία της Ελλάδας. Τα φαγητά του μυρίζουν θάλασσα. Ο Λευτέρης Λαζάρου δεν χρειάζεται συστάσεις.

Στη συνέντευξη που είχα την τιμή να κάνω μαζί του, εκτός από το μεγαλείο της κουζίνας του, αναδείχθηκε και το μεγαλείο της ψυχής του. Αυτοδημιούργητος, προσιτός και με αληθινά συναισθήματα για τη γαστρονομία, ο Λευτέρης Λαζάρου μαγειρεύει γιατί το έχει ανάγκη. Έχει ανάγκη να εκφραστεί μέσα από τη μαγειρική τέχνη, ακριβώς όπως ένας καλλιτέχνης.

Στην πολύ ανοιχτή κουβέντα που κάναμε, συζητήσαμε για τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα, αφουγκραστήκαμε τα ελλείμματα στην προώθηση της ελληνικής γαστρονομικής κουλτούρας στο εξωτερικό αλλά και εγχώρια, οραματιστήκαμε τη μετά-Covid εποχή και αναπολήσαμε το τραπέζι χωρίς μάσκες. Μιλήσαμε για τα περίφημα κρασιά του προεδρικού δείπνου, για τον πρίγκιπα Κάρολο που ζήτησε τις συνταγές του και για τα μελλοντικά σχέδια του "Βαρούλκο".

Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, είχα ανάμεικτα συναισθήματα. Ένιωσα περήφανη για τη γαστρονομική κληρονομιά της χώρας μου, αλλά παράλληλα διαπίστωνα μέσα από τις φράσεις του τα κενά που υπάρχουν, καθώς και τα περιθώρια ανάπτυξης σε τομείς που δεν έχουν υποστεί κορεσμό ακόμα, όπως η γεωργία και η εκτροφή. Ακούμε τόσο πολύ για τουρισμό και νέα ξενοδοχειακά συγκροτήματα το τελευταίο διάστημα, που μοιάζει να έχουμε παραμελήσει τη σημασία του χώματος και των καρπών που μας προσφέρει απλόχερα η φύση, τα οποία επίσης αποτελούν ισχυρό εφαλτήριο ανάπτυξης και εξωστρέφειας για τη χώρα μας.

"Η δική σας γενιά θα χτίσει το αύριο", αντηχούσε στο μυαλό μου φεύγοντας και ένιωσα το ρίγος που προκαλεί η αίσθηση του καθήκοντος. "Όσο μεγαλύτερη εμπιστοσύνη έχεις στον εαυτό σου τόσο πιο μινιμαλιστής γίνεσαι", ήταν άλλη μία από τις φράσεις του που με σημάδεψαν. Έτσι κι εγώ, αρκούμαι σε μια μινιμαλιστική εισαγωγή και σας παρουσιάζω τα θέματα που τέθηκαν στο τραπέζι.

Τι χαρακτηρίζει τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα και ποια είναι η φιλοσοφία της;

Τα πάντα έχουν να κάνουν με μια παρθενογένεση. Ευτυχώς, οδήγησα την εστίαση στα τοπικά μου προϊόντα, πήρα μια παράδοση και την εξέλιξα. Με γοητεύει όταν ακούω από συναδέλφους πως τους έχω εμπνεύσει και πως χρησιμοποίησαν την κουζίνα μου ως βάση.

Η σύγχρονη ελληνική κουζίνα είναι αυτό που ήδη κάνεις, αλλά λίγο πιο σύγχρονο. Το θέμα είναι να μην ξεφεύγουμε από αυτό. Μου αρέσει να βάζω τις πινελιές μου, να μαγειρεύω κάτι που έφτιαχνε η γιαγιά μου, να το σερβίρω όμως με διαφορετικό τρόπο, ξυπνώντας παράλληλα μνήμες. Το φαγητό έχει μια δική του ζεστασιά. Δεν είναι τυχαίο ότι όλες οι εκδηλώσεις πραγματοποιούνται γύρω από ένα τραπέζι.

Για μένα, σύγχρονη ελληνική κουζίνα σημαίνει να αγγίζεις την παράδοση και να την εξελίσσεις, μετατρέποντας τη μαγειρική σε τέχνη. Έτσι ξεκίνησε και το "Βαρούλκο". Ήθελα να κάνω μια δική μου κουζίνα. Μια κουζίνα με παρθενογένεση. Δόξα τω Θεώ, ο κόσμος το αγάπησε και γρήγορα το εστιατόριο ξεπέρασε τα ελληνικά σύνορα. Προ ολίγου με ενημέρωσαν πως κατατάσσεται μέσα στα 50 καλύτερα εστιατόρια του κόσμου με αστέρι Michelin για τη σχέση ποιότητας-τιμής. Είναι πολύ όμορφο να αισθάνεσαι πως είσαι στην Ελλάδα σου, την τιμάς και έχεις και αυτή τη διεθνή διάκριση.

Τα τελευταία χρόνια, προσαρμοζόμενος στα δεδομένα της εποχής, δίνετε την εντύπωση πως προωθείτε μια πιο προσιτή εικόνα για το "Βαρούλκο". Ισχύει;

Σωστά τα λέτε. Αφουγκράζοντας τις δυσκολίες της εποχής και ακολουθώντας τις ανάγκες της γενιάς σας, έβγαλα κάποια πιάτα από τον κατάλογο που ήταν εκ προοιμίου ακριβά. Γιατί εσείς είστε ο αυριανός πελάτης της κόρης μου. Αν σας καλέσει κάποιος στο "Βαρούλκο" για φαγητό, δεν θέλετε να φάτε ολίγον "Βαρούλκο", θέλετε να γευτείτε το "Βαρούλκο" σε όλη του τη διάσταση. Επομένως, δεν ήθελα να στερήσω σε κανέναν την απόλαυση της εξόδου στο "Βαρούλκο". Βρήκα τον τρόπο να ισορροπήσω όλους αυτούς τους παράγοντες και τα κατάφερα.

Σύγχρονη ελληνική κουζίνα είναι να αγγίζεις την παράδοση και να την εξελίσσεις, παίρνοντας τη μαγειρική και μετατρέποντάς την σε μια τέχνη...

Ποια είναι η εξέλιξη του ελληνικού γαστρονομικού στερεώματος μέσα στο χρόνο και πώς αναδιαμορφώνεται στη μετά-Covid εποχή;

Πρέπει να δώσουμε λίγο χρόνο στον εστιάτορα και στους εργαζόμενους της μαγειρικής τέχνης και να πιστώσουμε τον επισκέπτη, να του δώσουμε και εκείνου χρόνο. Θα περάσουμε μια μεταβατική περίοδο, για λίγο, κατά την οποία θα είμαστε μουδιασμένοι. Πάμε να ξανανοίξουμε με βατά πράγματα. Δεν γνωρίζουμε τις αποστάσεις που θα τηρηθούν. Σιγά-σιγά πάμε να επανέλθουμε σε μια τάξη, γιατί έχουμε απομακρυνθεί αρκετά από το τραπέζι, πάει σχεδόν ένας χρόνος. Θα γυρίσουμε με τη μάσκα στο εστιατόριο; Μας στερεί κέφι από τη ζωή η μάσκα στο τραπέζι.

Υπάρχει λίγος θυμός μέσα μας και πίεση ψυχολογική. Θέλουμε υποστήριξη. Για παράδειγμα, η κατανάλωση του αλκοόλ εκτοξεύθηκε.

Τη μαγειρική τέχνη την επισκέπτεσαι στο εστιατόριο έχοντας προσδοκίες. Μέσα από την ικανοποίηση τη δική σου, παίρνω κι εγώ. Είμαι ευτυχής. Για να το πετύχω όμως, πρέπει να με βοηθήσεις κι εσύ. Αν δεν συμμετέχεις μαζί μου στην απόλαυση αυτή, δεν μπορώ να το πετύχω. Οπότε θα είναι μια δύσκολη εξίσωση. Θα πρέπει να βρούμε όλοι τα πατήματά μας.

Υπάρχει η θετική άποψη πως με το τέλος της πανδημίας θα υπάρξει ένα ξέσπασμα. Ο κόσμος θα ξεχυθεί στους δρόμους, θα ταξιδέψει, θα ψωνίσει και θα θέλει να φάει στα εστιατόρια. Συμμερίζεστε αυτό το θετικό μέλλον για το άνοιγμα των εστιατορίων ή διατηρείτε την επιφυλακτικότητα που είχατε αρχικά;

Σαφώς θα υπάρξει ένα ξέσπασμα. Το θέμα είναι να είναι ξέσπασμα με υγεία και σταθερότητα. Μαγειρεύω από ανάγκη, όχι απαραίτητα για να ζήσω. Μαγειρεύω γιατί έχω ανάγκη να εκφραστώ μέσω από τη μαγειρική τέχνη. Γιατί, μόνο έτσι εκφράζομαι. Όπως ο μουσικός, ο καλλιτέχνης, ο ζωγράφος.

Από την πρώτη καραντίνα ξεκαθάρισαν πράγματα, δόθηκαν οι επιστρεπτέες προκαταβολές, πακέτα στήριξης που μπορούν να αξιοποιηθούν. Πιστεύω πως μπορούμε να λειτουργήσουμε ξανά, δίνοντας στον κόσμο αυτό που περιμένει για να διαφύγει από αυτή τη δύσκολη περίοδο που πέρασε. Μόνο χέρι-χέρι θα το ξεπεράσουμε αυτό. Σταδιακά. Και με το καλοκαίρι, φτιάχνει η διάθεσή μας.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρούμε ότι αναμειγύονται στοιχεία από διάφορες κουζίνες και δημιουργούν ένα κράμα, το οποίο διαμορφώνει το food culture, αναδεικνύοντας πιάτα και τάσεις μιας fusion κατεύθυνσης. Θεωρείτε πως αυτό μπορεί να αποτελέσει απειλή στη διατήρηση της γαστρονομικής μας παράδοσης;

Νομίζω πως όχι. Πολλές τάσεις και μόδες ξεχάστηκαν. Ο πελάτης που τρώει sushi και sashimi, όμως, οφείλει να ενημερωθεί γι' αυτό που τρώει, από πού προέρχεται, για να ξέρει τι βάζει στο στομάχι του.

Γίνεται σωστή και επαρκής προώθηση στο εξωτερικό; Πώς μπορούμε να διαφημίσουμε καλύτερα και πιο αποτελεσματικά την ελληνική γαστρονομική κουλτούρα;

Κατ' αρχάς, οφείλουμε να σοβαρευτούμε. Υπάρχουν μοντέλα όπως αυτά των Γάλλων και των Ιταλών, οι οποίοι πέτυχαν να προωθήσουν την τοπική γαστρονομία και το προϊόν τους. Στην Ελλάδα έχουμε μειονεκτήματα. Είμαστε μια μικρή χώρα, της οποίας όλο το τουριστικό προϊόν ποντάρει σε 60 μέρες του καλοκαιριού.

Χαρακτηριστική δυσκολία της χώρας μας είναι οι μικροί κλήροι. Πεθαίνει ένας παππούς, τα 100 στρέμματα κληρονομούνται σε 5 παιδιά, τα 5 παιδιά κάνουν 10 εγγόνια, και τα στρέμματα μοιράζονται ανάμεσά τους. Έτσι, μειώνεται το μέγεθος της κληρονομιάς. Με βάση το Κτηματολόγιο θα πρέπει να υπάρχει μέριμνα για γεωργούς, κτηνοτρόφους, συνεταιρισμούς που έχουν στόχο να καλλιεργήσουν. Έστω, με τη μορφή ενοικίασης. Η κρατική περιουσία θα πρέπει να περάσει στους ανθρώπους του μόχθου και του πρωτογενούς τομέα προκειμένου να αυξηθεί η παραγωγή.

Μειώνοντας τον κλήρο, μειώνεις την παραγωγή σου. Στο εξωτερικό δεν κατακερματίζεται ο κλήρος, διότι για να επιβιώσεις μέσα από τη γεωργία και την κτηνοτροφία, πρέπει και η παραγωγή σου να είναι μεγάλη. Μεγαλύτερη είναι η ανάγκη για παραγωγή, τόσο στη γεωργία όσο και στην κτηνοτροφία, παρά για νέα ξενοδοχεία. Είμαστε καλυμμένοι από κλίνες.

Θέλουμε τουρίστες 12 μήνες τον χρόνο, για να μπορούμε να έχουμε αντίστοιχες υπηρεσίες. Προσλαμβάνουμε μάγειρες το καλοκαίρι, τους εξελίσσουμε και μετά τον Οκτώβριο είναι άνεργοι. Πού θα απορροφηθούν; Αυτή την εξίσωση καλείται να λύσει η κυβέρνηση στην πράξη, αν θέλουμε να μιλάμε για μια εξευρωπαϊσμένη και σύγχρονη Ελλάδα.

Μαγειρεύω από ανάγκη, όχι απαραίτητα για να ζήσω. Μαγειρεύω γιατί έχω ανάγκη να εκφραστώ μέσα από τη μαγειρική τέχνη. Γιατί μόνο έτσι εκφράζομαι.

Από την άλλη, έχουμε τη νησιωτική Ελλάδα, απ' όπου η μεταφορά πρώτων υλών στην Αθήνα γίνεται με αρκετά υψηλό κόστος. Ένα άλλο λάθος που έχουμε κάνει είναι το ότι αντικαταστήσαμε τα τρένα με τις νταλίκες και μαζί επωμιστήκαμε ένα απίστευτο κόστος διοδίων. Στην Αττική έχει σταματήσει η παραγωγή. Σκεφτείτε πως τα καλύτερα μαρούλια έβγαιναν στον Άγιο Ιωάννη Ρέντη, τα καλύτερα αγγούρια στα Καλύβια κ.ο.κ. Χτίστηκε η Αττική και σταμάτησε να παράγει...

Παράλληλα, είναι εξίσου σημαντικό να προωθούμε τη γαστρονομική μας κουλτούρα και σε εγχώριο επίπεδο. Χρειάζονται πιο ελκυστικές τιμές στα ελληνικής παραγωγής προϊόντα. Ποτέ δεν φανταζόμουν πως το αβοκάντο θα έφτανε να κοστίζει 5,90 ευρώ.

Επιμεληθήκατε το μενού του προεδρικού δείπνου εν όψει του εθνικού εορτασμού της 25ης Μαρτίου και της Επετείου των 200 χρόνων από την Επανάσταση του 1821. Εκτός από τα αμέτρητα εγκωμιαστικά σχόλια που λάβατε, υπήρξε κριτική ως προς την επιλογή των κρασιών – ότι επελέγησαν άγνωστα για τη χώρα μας κρασιά, μη παλαιωμένα, που δεν ήταν καν ΠΟΠ. Τι απαντάτε σε αυτά τα σχόλια;

Το 1987, στο "Βαρούλκο" είχα λίστα μικρού παραγωγού και το 1994 προσέλαβα οινοχόο. Επίσης, οι παραγωγοί της τότε μικρής μου λίστας ήταν παντελώς άγνωστοι. Όπως άγνωστοι ήταν και οι άνθρωποι που επελέγησαν να βοηθήσουν σε αυτή τη δύσκολη περίοδο τους πολύ μικρούς παραγωγούς, διότι οι μεγάλοι παραγωγοί κάνουν εξαγωγές. Ήδη έχουν εξαιρετικά κρασιά.

Ποτέ δεν είπα πως ήταν τα καλύτερα κρασιά, είπα πως είναι καλά κρασιά. Έχουν και αυτοί οι άνθρωποι το δικαίωμα της επιβράβευσης. Όπως καταλαβαίνετε, η επιλογή ήταν συμβολική. Το κρασί από τους Λειψούς ήταν από την κορυφαία ποικιλία "Φωκιανό", την οποία απολάμβαναν μέχρι και στην αρχαία Ρώμη. Επομένως, προς τι το άγνωστο; Δεν γνωρίζουμε ήδη πως το Ασύρτικο της Σαντορίνης είναι κορυφαίο παγκοσμίως;

Ίσως κάποιοι ενοχλήθηκαν γιατί στην Ελλάδα δυστυχώς υπάρχει το "γιατί ο άλλος και όχι εγώ;". Δεν δίνω σημασία σε αυτό, εγώ τους είχα υποστηρίξει πριν γίνουν μεγάλοι παραγωγοί, τότε που ήταν παντελώς άγνωστοι.

Όταν έχουμε μια επέτειο τόσο σημαντική, που προσπαθείς να χωρέσεις όσο περισσότερο Ελλάδα χωράει σε ένα πιάτο, θεωρώ εύλογο να επιλέξω μικρούς παραγωγούς και να τους δώσω το κουράγιο να συνεχίσουν, με όλες τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν. Χάρηκα ιδιαιτέρως με το σχόλιο του Κωνσταντίνου Λαζαράκη, του πρώτου Έλληνα Master of Wine, ο οποίος δήλωσε "Ζηλεύω αυτόν που έκανε την επιλογή των κρασιών". Μένω σε αυτό και όχι στα υπόλοιπα σχόλια. Είναι τιμή μου που ο Κάρολος ζήτησε τις συνταγές μου. Θα μεταφραστούν στην Προεδρία πιστά για να μεταφερθούν στα χέρια του. Και αυτή είναι η μεγαλύτερη τιμή που θα μπορούσα να έχω εκπροσωπώντας τη χώρα μου.

Τι συμβουλεύετε τους νέους ανερχόμενους chefs; Πώς μπορούν να ξεχωρίσουν έναντι του ανταγωνισμού;

Για να γίνεις chef πρέπει πρώτα να γίνεις μάγειρας. Ο "chef" ή αλλιώς "αρχιμάγειρας" είναι μια βαριά κουβέντα που απαιτεί πολλά χιλιόμετρα. Έχω πει πως, όποιος θέλει βοήθεια, είμαι στη διάθεσή του, να του μεταβιβάσω τις γνώσεις μου και ό,τι άλλο μπορώ. Το τηλέφωνό μου και το μαγαζί μου είναι ανοιχτά. Η συμβουλή μου είναι να μη βιάζονται. Δεν σημαίνει πως μπορείς να διοικήσεις μια κουζίνα επειδή μαγείρεψες 4 πιάτα στην τηλεόραση που σου έδειξε κάποιος. Η κουζίνα είναι στρατός και, εκτός από το ταλέντο του μάγειρα, οφείλεις να έχεις και άλλα προτερήματα.

Είναι σημαντικό να έχεις έναν μέντορα, ο οποίος, εκτός από εκπαίδευση, να σου προσφέρει υποστήριξη. Χρειάζεται πολύ διάβασμα, υπομονή. Όταν κατεβαίνω στην αγορά, εκεί βλέπω ποιοι είναι οι μάγειρες. Συναντώ έναν δυο. Μάγειρας από το τηλέφωνο δεν γίνεσαι. Πρέπει να γνωρίζεις τον παραγωγό, τον προμηθευτή των πρώτων υλών σου.

Τι καλό ετοιμάζετε στο "Βαρούλκο" μετά το πολυαναμενόμενο άνοιγμα της εστίασης;

Θα τιμήσω τα 200 χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση με δύο επετειακά πιάτα.

Σας ευχαριστώ πολύ.

Αφιέρωμα:
Special Food Spots

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ

Το Απόλυτο Food & Wine Pairing από το Warehouse

Η δημιουργική ομάδα του Warehouse Project απαρτίζεται από 4 ταλαντούχους ανθρώπους: Γιώργος Κανόπουλος "The Wine Expert", Γιώργος Λουκάς "The Coffee Expert", Αναστάσης Ιωάννου "The Bar Expert" και Βασίλης Γεωγλερής "The Food Expert". Καθένας στο είδος του, αλληλοσυμπληρώνονται για χάρη των κοινών τους στόχων.

Το Warehouse είναι μια εταιρεία που διευρύνεται αδιάκοπα μέσα από λαχταριστά γαστρονομικά projects.

Εμείς, επειδή τους έχουμε ιδιαίτερη συμπάθεια, επισκεφθήκαμε το Warehouse στη γωνία Μαυρομιχάλη και Βαλτετσίου και τους ζητήσαμε να μας προτείνουν τους τελειότερους συνδυασμούς καλοκαιρινών πιάτων και υπέροχων κρασιών.

Μπρουσκέτα με Μους Λευκού Ταραμά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- Προζυμένιο ψωμί
- 100 γρ. αμύγδαλα λευκά

Για τον ταραμά...

- Χυμός από 2 λεμόνια
- 1 κ.σ. ταραμάς λευκός
- 3 φέτες ψωμί του τοστ
- 250 ml ηλιέλαιο
- 250 ml ελαιόλαδο
- Κρύο νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Μουλιάζουμε το ψωμί του τοστ σε νερό. Στραγγίζουμε καλά και το βάζουμε στον κάδο του μπλέντερ μαζί με το λεμόνι και τον ταραμά. Χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα και προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο, αργά και σταθερά. Εάν σφίξει πολύ κατά τη διάρκεια της ανάμειξης, προσθέτουμε λίγο κρύο νερό και συνεχίζουμε με το λάδι.

2. Ψήνουμε τα αμύγδαλα στους 170 βαθμούς για 10'.

3. Ψήνουμε τις φέτες ψωμί και σερβίρουμε με ταραμά και αμύγδαλά.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ ΝΑ ΣΥΝΔΥΑΣΕΤΕ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΕ...

Σαμπάνια Georges Laval Cumières Premier Cru

Η Georges Laval Cumières Premier Cru Brut Nature είναι μια σαμπάνια με αρωματική μύτη, με νότες λευκών και κίτρινων φρούτων, νύξεις ξηρών καρπών και φρυγανισμένου ψωμιού. Στον ουρανίσκο είναι μεταξένια, με σφιχτή δομή, λεπτές και καλά ενσωματωμένες φυσαλίδες. Είναι γεμάτη φρεσκάδα, με νότες μεταλλικότητας και μακρά επίγευση. Μπορείτε να τη συνδυάσετε με ψητά θαλασσινά, ψητό αρνί, ψητά λευκά ψάρια και καπνιστά πιάτα.

ή

Λευκό Κρασί Magda, Κτήμα Καριπίδης

Το Magda είναι ένα λευκό ξηρό κρασί από την ποικιλία Ασύρτικο. Έχει λαμπερό κίτρινο χρώμα όπως αυτό του λεμονιού και πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη θα βρείτε διακριτικά αρώματα λευκών ανθέων, κίτρου και ξύσματος λεμονιού, συνδυασμένα με μια νότα ορυκτότητας. Ένα λευκό ξηρό κρασί με γεμάτο σώμα και έντονη οξύτητα, που προσφέρει φρεσκάδα. Νότες εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων και κιμωλίας κυριαρχούν στη μακρά του επίγευση. Μπορείτε να το συνδυάσετε με σαλάτες, ψάρια και ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες.

Κους Κους με Ντοματίνια, Μάραθο και Σουπιά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 1 κολοκύθι
- 1 καρότο
- 20 ντοματίνια
- 1 κ.γ. πελτές
- 2 φρέσκα κρεμμύδια
- 200 γρ. κους κους
- Άνηθος
- Μάραθος
- 2 σουπιές
- 100 ml λευκό κρασί
- Ελαιόλαδο
- 500 γρ. ζωμός λαχανικών ή νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καθαρίζουμε τις σουπιές και τις κόβουμε σε λωρίδες πάχους 1 εκ.

2. Βάζουμε ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα και περιμένουμε να ζεσταθεί καλά. Ρίχνουμε τις σουπιές και αφήνουμε να βγάλουν τα υγρά τους. Προσθέτουμε το κρασί και αφήνουμε να πάρει βράση. Σκεπάζουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τις σουπιές να μαγειρευτούν για 30-40 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Ανακατεύουμε συχνά και προσθέτουμε νερό, εάν χρειαστεί. Προσθέτουμε αλάτι στο τέλος και αφήνουμε στην άκρη.

3. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα ντοματίνια μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν. Προσθέτουμε το καρότο και το κολοκύθι, κομμένα σε μικρούς κύβους, και το φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Σοτάρουμε, ανακατεύοντας για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τον πελτέ και το κους κους και σοτάρουμε για 2 λεπτά. Προσθέτουμε τον ζωμό και το αλάτι και μαγειρεύουμε για 12-15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς. Τέλος, προσθέτουμε τον άνηθο και τον μάραθο, ψιλοκομμένους.

4. Σερβίρουμε αμέσως, προσθέτουμε τη σουπιά από πάνω και ολοκληρώνουμε το πιάτο με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ ΝΑ ΣΥΝΔΥΑΣΕΤΕ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΕ...

Λευκό Κρασί Stein Riesling Αλσατίας, Domaine Rietsch

Είναι ένα λευκό ξηρό κρασί με απαλό λεμονί χρώμα. Η ελαφρώς οξειδωτική μύτη περιλαμβάνει κίτρινα φρούτα, ζαχαρωμένα φρούτα, μέλι και ψωμί. Οι είκοσι εννέα μήνες παλαίωσης στα βαρέλια τού δίνουν έναν κομψό, αλατούχο ουρανίσκο. Μπορείτε να διατηρήσετε το Stein Riesling για αρκετά χρόνια. Προτείνεται να σερβίρετε δροσερό και να το συνδυάσετε με φουά γκρα, σαλιγκάρια, σιγομαγειρεμένο κρέας ή ψάρι μαγειρεμένο με κρασί και κρεμμύδια (matelote).

ή

Λευκό Κρασί Rawditis, Oenops Wines

Ένα orange κρασί από την ποικιλία Ροδίτης. Έχει λαμπερό χρώμα, έντονα αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, μπριός και ξηρών καρπών, συνοδευόμενα από νότες μελιού και χαμομηλιού. Στον ουρανίσκο διακρίνουμε όλα τα αρώματα συμπυκνωμένα. Έχει μέτριο σώμα, διακριτική παρουσία τανινών και τραγανή οξύτητα, που προσφέρει φρεσκάδα. Μπορείτε να το συνδυάσετε με λαδερά, σαλάτες ή να το απολαύσετε μόνο του.

Χταπόδι με Χόρτα, Πουρέ Γογγύλι και Σάλτσα Κόκκινων Φρούτων

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- Μισό κιλό γογγύλια
- 1 χταπόδι (1½ – 2 κιλά)
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κ.γ. κόκκοι μαύρου πιπεριού
- 80 ml ξίδι λευκό
- 1 κ.γ. σπόροι φινόκιο
- 2 κιλά χόρτα εποχής (σταμναγκάθια, ραδίκια, σέσκουλα)
- Άνηθος
- Σχοινόπρασο

Για τη σάλτσα φρούτων...

- 100 γρ. κόκκινα φρούτα κατεψυγμένα
- 1 κ.σ. μέλι
- Αλάτι
- 1 κ.γ. μουστάρδα
- 30 ml νερό
- 250 ml ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη σάλτσα... Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το ελαιόλαδο. Χτυπάμε μέχρι να ανακατευτούν καλά και προσθέτουμε αργά και σταθερά το ελαιόλαδο.

Για τον πουρέ γογγύλι... Καθαρίζουμε τα γογγύλια, αλατίζουμε και προσθέτουμε ελαιόλαδο. Τα τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο και τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς για περίπου μία ώρα, μέχρι να μαλακώσουν. Τα χτυπάμε στο μπλέντερ για να γίνουν πουρές.

Για το χταπόδι... Βάζουμε το χταπόδι στην κατσαρόλα με το πιπέρι και τους σπόρους φινόκι, σκεπάζουμε και αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά για 8-10 λεπτά. Προσθέτουμε το ξίδι και συνεχίζουμε το σιγανό μαγείρεμα για 45-40 λεπτά. Στη συνέχεια, χωρίζουμε τα πλοκάμια.

Για τα χόρτα... Ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα. Βάζουμε τα χόρτα και τα αφήνουμε για 2-3 λεπτά να μαραθούν. Προσθέτουμε λίγο νερό και μαγειρεύουμε για 4-5 λεπτά. Τα στραγγίζουμε, προσθέτουμε το αλάτι και, στη συνέχεια, ψιλοκομμένα, τον άνηθο και το σχοινόπρασο. Σοτάρουμε τα πλοκάμια σε ένα τηγάνι με ελαιόλαδο. Σερβίρουμε τον πουρέ, τα χόρτα, το χταπόδι και περιχύνουμε με τη σάλτσα.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ ΝΑ ΣΥΝΔΥΑΣΕΤΕ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΕ...

Ροζέ Κρασί Ξινόμαυρο, Κτήμα Γεροβασιλείου

Ένα ροζέ ξηρό κρασί από την ελληνική ποικιλία Ξινόμαυρο. Έχει απαλό ροζέ χρώμα και έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, φρούτων του δάσους, φράουλας και κερασιού. Στο στόμα συναντάμε οξύτητα που προσδίδει φρεσκάδα, εναρμονισμένη με τα αρώματα του κρασιού. Η επίγευση μέτρια και έντονη αρωματικά. Συνδυάζεται εξαιρετικά με θαλασσινά, όστρακα, ζυμαρικά και πιάτα της μεσογειακής κουζίνας.

Rutini Rosé Cosecha 2019

Ένα ροζέ ξηρό κρασί από την ποικιλία Malbec. Έχει απαλό ροζέ χρώμα με νότες γιασεμιού, ξηρών καρπών, όπως αμύγδαλο και καρύδι, και αρώματα αποξηραμένων φρούτων. Στο στόμα συναντάμε την απαλή οξύτητα με έναν υφάλμυρο χαρακτήρα, σε συνδυασμό με κόκκινα φρούτα, όπως κεράσι και κόκκινα μούρα. Συνδυάζεται εξαιρετικά με θαλασσινά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και πιάτα της μεσογειακής κουζίνας.

Τατάκι Τόνου, Vermicelli Noodles, Σάλτσα Σόγιας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 250 γρ. noodles
- 500 γρ. τόνος φιλέτο
- 50 γρ. μάνγκο ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 6 ραπανάκια κομμένα στα 4
- 1 καρότο κομμένο στο ζουλιέν
- Μισό ματσάκι κόλιανδρο
- 150 γρ. φιστίκι αράπικο
- 20 γρ. πάπρικα
- 5 γρ. πιπέρι καγιέν

Για τη σάλτσα σόγιας...

- 50 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. σόγια
- 40 γρ. ξίδι ρυζιού
- 60 γρ. mirin
- 1 πιπεριά τσίλι
- 40 γρ. τζίντζερ
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 200 ml νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αρχικά, κόβουμε τον τόνο σε κομμάτια των 2 εκατοστών, περνάμε κάθε πλευρά από τηγάνι για 3 λεπτά και κόβουμε σε φέτες. Μουλιάζουμε τα noodles σε ζεστό νερό για 10 λεπτά και σουρώνουμε. Στη συνέχεια, ανακατεύουμε τα noodles με το μάνγκο, το φρέσκο κρεμμυδάκι, τα ραπανάκια, το καρότο και τον κόλιανδρο.

Για τη σάλτσα...

Βάζουμε τη ζάχαρη σε μία κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, μέχρι να γίνει ανοιχτόχρωμη καραμέλα. Στη συνέχεια, ρίχνουμε όλα τα υλικά και σιγοβράζουμε για 12 λεπτά.
Ψήνουμε τα φιστίκια με την πάπρικα και το πιπέρι καγιέν για 10 λεπτά στους 170 βαθμούς. Προσθέτουμε τη σάλτσα στα noodles, σερβίρουμε με μερικά φιστίκια από πάνω και τοποθετούμε δίπλα τα κομμάτια του τόνου.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ ΝΑ ΣΥΝΔΥΑΣΕΤΕ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΕ...

Ροζέ κρασί Rose de Xinomavro 2007, Θυμιόπουλος

Οι Αμπελώνες Θυμιόπουλος στο Τρίλοφο Ημαθίας μάς παρουσιάζουν το Rose de Xinomavro 2007. Ένα ροζέ ξηρό κρασί από την ποικιλία Ξινόμαυρο που δεν πρέπει να χάσετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε.

Έχει λαμπερό, ελαφρώς πορτοκαλί χρώμα, με κεραμιδί και κεχριμπαρένιες ανταύγειες. Στη μύτη θα διακρίνετε τα έντονα και πολύπλοκα αρώματα αποξηραμένης φράουλας, κερασιού, εσπεριδοειδών, λιαστής ντομάτας, γλυκών μπαχαρικών και βανίλιας. Μόλις το γευτείτε, θα αντιληφθείτε το γεμάτο σώμα, τη δροσιστική οξύτητα και τις καλοδουλεμένες και διακριτικές τανίνες που ενισχύουν τη δομή του κρασιού. Ο συνδυασμός με τη συγκεκριμένη συνταγή απλώς απογειώνει τις αισθήσεις μας.

Κεμπάπ Ξιφία, Τσάτνεϊ Ροδάκινο, Σαλάτα με Κινέζικο Λάχανο, Dressing Φιστικοβούτυρο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Για το κεμπάπ ξιφία...

- 600 γρ. φιλέτο ξιφία
- 20 γρ. μουστάρδα απλή
- 60 γρ. πάνκο
- Μισό ματσάκι κόλιανδρος
- Μισό ματσάκι μαϊντανός
- Πιπέρι
- 50 γρ. σόγια

Για το τσάτνεϊ ροδάκινο...

- Μισό κιλό ροδάκινα καθαρισμένα και κομμένα σε κύβους
- Μισό ξερό κρεμμύδι μέτριο, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- Μισή πιπεριά τσίλι
- 50 γρ. ζάχαρη
- 60 ml ξίδι λευκό
- Λίγο ελαιόλαδο

Για τη σαλάτα...

- 1 κινέζικο λάχανο ψιλοκομμένο
- 1 αβοκάντο σε φέτες

Για το dressing φιστικοβούτυρο...

- 100 γρ. φιστικοβούτυρο
- 20 γρ. μέλι
- 30 γρ. ξίδι λευκό
- Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το κεμπάπ... Ψιλοκόβουμε τον ξιφία μέχρι να γίνει κιμάς και τον ζυμώνουμε μαζί με τα υπόλοιπα υλικά. Χωρίζουμε σε 8 μερίδες και πλάθουμε τα κεμπάπ.

Για το τσάτνεϊ... Σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 5 λεπτά στο ελαιόλαδο, σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τα ροδάκινα, το τσίλι, το σκόρδο, μαγειρεύουμε για 5 λεπτά, σβήνουμε με το ξίδι, προσθέτουμε τη ζάχαρη και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά για 15 λεπτά.

Για το σερβίρισμα... Ανακατεύουμε όλα τα υλικά του dressing μέχρι να γίνει ομοιόμορφη η σάλτσα. Μαγειρεύουμε τα κεμπάπ σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο για 2 λεπτά την κάθε πλευρά. Ανακατεύουμε το κινέζικο λάχανο, το αβοκάντο και το dressing και τα σερβίρουμε όλα μαζί.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ ΝΑ ΣΥΝΔΥΑΣΕΤΕ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΕ...

Λευκό κρασί Craggy Range Te Muna Sauvignon Blanc

Ένα λευκό ξηρό κρασί της ποικιλίας Sauvignon Blanc, που προέρχεται από το Hawke's Bay της Νέας Ζηλανδίας και αποθεώνει το νεοκοσμητικό στιλ της ποικιλίας.

Έχει απαλό αχυροκίτρινο χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες. Τα εκρηκτικά αρώματα των εσπεριδοειδών, των λευκών ανθέων και της ορυκτότητας θα σας κατακλύσουν. Στο στόμα ακολουθούν αρώματα από εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα, ενώ η επίγευσή του είναι ευχάριστη και με διάρκεια. Ταιριάζει τέλεια με τα θαλασσινά.

Οι Λαχταριστές Γεύσεις του What The Food

Ακριβώς δίπλα στο πάρκο Σταύρος Νιάρχος βρίσκεται το What The Food, ένα μοντέρνο μαγαζί με λαχταριστό, χειροποίητο street food, που άνοιξε με σκοπό να μας φτιάξει τη διάθεση.

Έχει, ίσως, το πιο εύστοχο όνομα που θα μπορούσε κανείς να σκεφτεί για να βαφτίσει ένα νέο food project, σχολιάζοντας με χιούμορ όσα συμβαίνουν γύρω μας τον τελευταίο χρόνο και δίνοντας, παράλληλα, έμφαση στην ακαταμάχητη γεύση, άρα και στην ευχαρίστηση.

Η Εμπνευσμένη Ομάδα του Warehouse

Με τρομερή όρεξη για δημιουργία, κάτι που χαρακτηρίζει ολόκληρη την ομάδα του Warehouse, στο οποίο ανήκει το project του What The Food, ο σεφ Βασίλης Γεωγλερής επιμελήθηκε το μενού, που είναι γεμάτο με πλούσιες comfort συνταγές, αποκλειστικά για takeaway και delivery.

Το μυστικό είναι η προσεκτική επιλογή των υλικών που περιέχουν οι πιο κλασικές και πολύ αγαπητές συνταγές. Στο νέο μενού του What The Food θα ανακαλύψετε διάφορες επιλογές για pizza φτιαγμένες με ιταλική ζύμη, ζουμερά burgers για όλα τα γούστα, με χειροποίητο μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κιμά και αφράτο ψωμάκι, που ψήνονται τη στιγμή της παραγγελίας. Ακόμη, ζυμαρικά, όπως carbonara και aglio e olio.

Το Menu της Απόλαυσης

Φυσικά, δεν λείπουν οι σαλάτες, οι vegan και vegetarian επιλογές, τα finger ορεκτικά, όπως οι κοτομπουκιές panko με γλυκόξινη σάλτσα, sides και μεγάλη ποικιλία από dips. Τα πολυπόθητα γλυκά προσφέρουν τη χαριστική "βολή" στην απόλαυση.

Μετά από όλα αυτά, οφείλω να ομολογήσω πως, για εμένα, το δίλημμα pizza ή burger ήταν σίγουρα ψευδές. Προτίμησα την τρίτη επιλογή, να παραγγείλω και τα δύο, και φυσικά δεν το μετάνιωσα.

Πάντως, αν αποφασίσετε να γευτείτε τις λιχουδιές κάνοντας πικνίκ στο πάρκο ή στο σπίτι, το μόνο σίγουρο είναι ότι, δοκιμάζοντάς τες, θα αναφωνήσετε με στόμφο: WHAT THE FOOD!

Διεύθυνση: Πεισιστράτου 4-6, Καλλιθέα | Τηλέφωνο: 210 9417495 | www.warehouse.gr

Η Καθημερινότητα Γίνεται Τέχνη από την Gruppe

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΓΓΕΛΟΣ ΖΥΜΑΡΑΣ

Αντικείμενα καθημερινής χρήσης μεταμορφώνονται σε μικρά έργα τέχνης χάρη στο δημιουργικό design του βραβευμένου βιομηχανικού σχεδιαστή Θανάση Μπάμπαλη.

Ο σχεδιαστής, σε συνεργασία με την εταιρεία Gruppe, πρόσθεσε σε χρηστικά μικροαντικείμενα ευφάνταστες πινελιές, με αποτέλεσμα να μετατρέψει συνήθειες της καθημερινότητας σε καλαίσθητες στιγμές απόλαυσης.

Ο Θανάσης Μπάμπαλης, που ζει και εργάζεται στη Θεσσαλονίκη, σπούδασε βιομηχανικό σχεδιασμό προϊόντων στο London Metropolitan University και ολοκλήρωσε τις μεταπτυχιακές του σπουδές στο Royal College of Art στο Λονδίνο.

Το 2005 ξεκίνησε, παράλληλα, την ακαδημαϊκή του καριέρα, να διδάσκει Σχεδιασμό Προϊόντων στο ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας, στο ΤΕΙ Θεσσαλίας και στο Διεθνές Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Σήμερα, διδάσκει στη σχολή ΑΚΤΟ.

Με επαγγελματική καριέρα στο Λονδίνο και στη Νέα Υόρκη, με εμπειρία που απέκτησε εργαζόμενος σε εταιρείες όπως η Dimensional Media Associates Inc. και η Dakota Jackson Inc., επέστρεψε στην Ελλάδα έχοντας στις αποσκευές του τις διεθνείς τάσεις στο design.

Με την πλούσια εμπειρία του, ο Θανάσης Μπάμπαλης, αυτή τη φορά μαζί με την εταιρεία Gruppe, επέλεξε, όπως μας εξηγεί, να δώσει χρώμα στην κουζίνα μέσα από μικρά ή μεγαλύτερα αντικείμενα που πήραν νέα μορφή χάρη στο ολοκαίνουργιο design τους.

Πόσο δύσκολο είναι να αλλάξεις την εμφάνιση ενός καθημερινού χρηστικού αντικειμένου;

Κάθε προϊόν έχει τα δικά του χαρακτηριστικά. Μερικά, όπως το χρώμα για παράδειγμα, τα βλέπουμε με την πρώτη ματιά. Άλλα, όπως το brand ή οι λεπτομέρειες στον σχεδιασμό, χρειάζονται μια πιο προσεκτική ματιά για να τα αντιληφθούμε.

Υπάρχουν και χαρακτηριστικά, όπως η εργονομία, που ανακαλύπτουμε με τη χρήση ενός αντικειμένου. Επίσης, οι άνθρωποι που βρίσκονται πίσω από ένα προϊόν, από τους σχεδιαστές μέχρι την εταιρεία, παίζουν καθοριστικό ρόλο στην τελική εικόνα του αντικειμένου.

Οι νέες τεχνολογίες και τα νέα υλικά προσφέρουν νέα "όπλα" στην ομάδα σχεδιασμού. Επιπλέον, είναι πολύ σημαντικό ότι προσπαθούμε να ικανοποιούμε συνεχώς κάθε ανάγκη του καταναλωτή που θα αγοράσει και θα χρησιμοποιήσει αυτά τα προϊόντα.

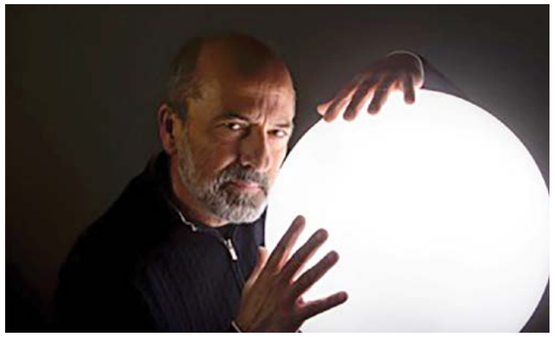
Ασχολείσαι πολλά χρόνια με το design και έχεις συνεργαστεί με πολλές εταιρείες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Πώς ήταν η συνεργασία με την Gruppe και πόσο ικανοποιημένος είσαι από τα αποτελέσματα που προέκυψαν;

Με τον Πέτρο και τον Δημήτρη Χατζηγεωργίου της Gruppe αρχίσαμε να συνεργαζόμαστε το 2016, όταν μου ζήτησαν να σχεδιάσω κάποιες ηλεκτρικές συσκευές. Ήταν πολύ σημαντικό για εκείνους η προσπάθεια να γίνει με συνεργάτες από την Ελλάδα, μια και η πίστη τους στο ελληνικό design είναι στρατηγική επιλογή.

Η εταιρεία ήθελε προϊόντα που να ξεχωρίζουν για την ομορφιά και την κομψότητά τους, αλλά να είναι και χρηστικά και να έχουν τη σωστή εργονομία. Μέσα από αυτή την εξαιρετική συνεργασία σχεδιάστηκαν και κατασκευάστηκαν τέσσερις συσκευές μέχρι στιγμής, δύο μίξερ ροφημάτων και δύο multi chopper, που κυκλοφορούν στην αγορά (το Kyklos είναι το τελευταίο), και έχει δρομολογηθεί ο σχεδιασμός ακόμη δύο συσκευών.

Η αισθητική μπορεί να κάνει την καθημερινότητά μας καλύτερη;

Το ξεχωριστό με αυτή τη συνεργασία είναι ότι οι ηλεκτρικές συσκευές κουζίνας έχουν ευρεία κατανάλωση και έντονη καθημερινή χρήση, άρα και οι απαιτήσεις για καλή εργονομία, αλλά και υψηλή αισθητική, είναι πολύ πιο αυξημένες, σε σύγκριση με το μεγαλύτερο μέρος της υπόλοιπης οικοσκευής.



Όταν βλέπεις κόσμο να χρησιμοποιεί το προϊόν που έχεις σχεδιάσει, τι σκέφτεσαι;

Νομίζω πως κάθε σχεδιαστής προϊόντων θα ήθελε τα αντικείμενα που σχεδίασε να αγοραστούν από όσο περισσότερους ανθρώπους γίνεται. Είναι μεγάλη ικανοποίηση να ξέρω ότι κάποιος έχει αγοράσει το αντικείμενο που σχεδίασα και ευχαριστιέται όταν το χρησιμοποιεί.

Στην περίπτωση της Gruppe, οι ηλεκτρικές συσκευές θα μπουν, προϊόντος του χρόνου, σε εκατοντάδες χιλιάδες σπίτια. Οι καταναλωτές θα τα χρησιμοποιούν καθημερινά. Ο μεγάλος στόχος είναι να δημιουργηθεί μια μικρή συλλογή από ιδιαίτερα σχεδιασμένες συσκευές, οι οποίες να αρχίσουν να διατίθενται και εκτός συνόρων, στην παγκόσμια αγορά.

Νομίζω ότι η εξαιρετική ομαδική δουλειά που έγινε με τους ανθρώπους της Gruppe λειτούργησε με απόλυτη αρμονία και το αποτέλεσμα ξεπέρασε τις προσδοκίες όλων μας.

Τα προϊόντα που έχεις σχεδιάσει απευθύνονται σε όλες τις ηλικίες, αλλά σίγουρα, ως πιο μοντέρνα, δείχνουν πιο κατάλληλα για νεότερους καταναλωτές. Η εταιρεία, αλλά και εσύ, ενδιαφέρεστε για ένα πιο νεανικό κοινό;

Τα προϊόντα που σχεδιάσαμε απευθύνονται σε όλους. Η έμφαση δίνεται στην ισορροπία μεταξύ απλότητας, χρηστικότητας και διαχρονικότητας. Στόχος μας είναι το προϊόν να είναι εύχρηστο, ποιοτικό, λειτουργικό και με διαχρονικό design, πέρα από μόδες, ώστε να μη χάσει την αξία του σε λίγα χρόνια.

Για κάποια χαρακτηριστικά, όπως το χρώμα για παράδειγμα, ακολουθήσαμε τις σημερινές τάσεις, αλλά παράλληλα κρατήσαμε και μερικά κλασικά χρώματα.

Νομίζω ότι η εμπειρία και η ωριμότητα μας δίνουν τη δυνατότητα να εστιάσουμε σε αυτά που έχουν πραγματικό νόημα, όπως το να βελτιώσουμε τη ζωή των ανθρώπων μέσα από απλές, μικρές βελτιώσεις των προϊόντων που χρησιμοποιούν.

Η Gruppe, με έδρα τη Θεσσαλονίκη, έχει μπει δυναμικά σε μία αγορά γεμάτη από ξένες μάρκες. Η προσπάθεια να επενδύσει η εταιρεία σε Έλληνα σχεδιαστή έχει, πιστεύεις, και εμπορικό πρόσημο; Θα εκτιμηθεί από το κοινό;

Σπανίως επηρεάζεται το αγοραστικό κοινό από το όνομα του σχεδιαστή σε αυτά τα αντικείμενα. Εγώ, στο μακρινό παρελθόν, έχω πάρει μόνο μια φορά κάτι που είχε σχεδιάσει ο τότε αγαπημένος μου σχεδιαστής και ήταν τόσο δύσχρηστο, που το έβαλα στην αποθήκη για πάντα!

Μας επηρεάζει πολύ, όμως, αν το αντικείμενο είναι –ή όχι– καλά σχεδιασμένο και ποιοτικό. Τα προϊόντα της Gruppe είναι "όμορφα και ποιοτικά εργαλεία κουζίνας και σπιτιού".

Υπάρχει κάτι στα προϊόντα της Gruppe που θα ήθελες να το έχεις σχεδιάσει εσύ;

Υπάρχουν πολλά αντικείμενα που θα ήθελα να έχω σχεδιάσει. Έχω ήδη προτείνει μερικά. Επίσης, ήδη δουλεύουμε με την Gruppe σε δύο-τρία νέα προϊόντα, που εύχομαι σύντομα να βγουν στην αγορά. Θα ήθελα, κάποια στιγμή, να σχεδιάσω μια μηχανή για καφέ εσπρέσο. Νομίζω θα ήταν πολύ ενδιαφέρον.

Είσαι από τους λίγους Έλληνες σχεδιαστές που έχουν πορεία πολλών ετών με βραβεία, επαίνους και, πάνω από όλα, με σχέδια και αντικείμενα που τα χαίρεται πολύς κόσμος. Ποια είναι τα σχέδιά σου για το μέλλον και πόσο η εμπειρία και η ωριμότητα μπορεί να σε κάνουν περισσότερο ευφάνταστο;

Αγαπώ πολύ αυτό που κάνω. Αλλά πρέπει να πω ότι στην αρχή της καριέρας μου αυτή η αγάπη ήταν πολύ πιο "ναρκισσιστική" απ΄ ό,τι τώρα. Έκτοτε, η επαφή με τους κατά καιρούς πελάτες μου μου έδειξε ότι μόνο η ομαδική δουλειά έχει πραγματικό νόημα, αφού προσφέρει τη μεγαλύτερη ευχαρίστηση και το καλύτερο αποτέλεσμα.

Συνεπώς, τώρα πλέον αγαπώ αυτό που κάνω κυρίως γιατί μου δίνει την ευχαρίστηση να συνεργάζομαι με εξαιρετικούς ανθρώπους και να δημιουργούμε μαζί. Νομίζω ότι η εμπειρία και η ωριμότητα μας δίνουν τη δυνατότητα να εστιάσουμε σε αυτά που έχουν πραγματικό νόημα, όπως το να βελτιώσουμε τη ζωή των ανθρώπων μέσα από απλές, μικρές βελτιώσεις των προϊόντων που χρησιμοποιούν. Αυτά τα μικρά πράγματα είναι που κάνουν τη ζωή μας πολύ πιο εύκολη και όμορφη.

Gruppe: Redesign Your Life

Εδώ και 75 χρόνια, η εταιρεία Π. & Δ. Χατζηγεωργίου Ο.Ε., PDHEmporio αποτελεί μια από τις πλέον πρωτοπόρες εισαγωγικές εταιρείες της χώρας. Με έδρα στη Θεσσαλονίκη, τροφοδοτεί την εγχώρια και ξένη αγορά, μέσα από το δίκτυο των συνεργατών της, με τις ηλεκτρικές συσκευές Gruppe και Comfort και αποτελεί τον επίσημο εισαγωγέα της ολλανδικής Kleenair, με εξαρτήματα για ηλεκτρικές σκούπες.

Συνδυάζοντας ευρηματικά την κορυφαία ποιότητα με το σύγχρονο design, τη λειτουργικότητα, αλλά και την αδιαπραγμάτευτη ασφάλεια, τα προϊόντα Gruppe αποτελούν την πλέον αξιόπιστη επιλογή για την κάλυψη κάθε σύγχρονης ανάγκης. Μάλιστα, η Gruppe έχει σχεδιάσει στην Ελλάδα μια σειρά προϊόντων σε συνεργασία με τον βραβευμένο industrial designer Θανάση Μπάμπαλη, από τη Θεσσαλονίκη.

Πρόκειται για μια ιδιαίτερη σειρά, που σχεδιάστηκε με έξυπνα χαρακτηριστικά, συνδυάζοντας ευρηματικά την εργονομία με την κομψότητα και την αισθητική υπεροχή. Το σύγχρονο design βρίσκει τρόπους έκφρασης μέσα από λιτές και αφαιρετικές γραμμές, προσθέτοντας αξία στην ποιοτική κατασκευή.

Στον Κόσμο της Gruppe

Εδώ και 7 δεκαετίες, στον κόσμο της Gruppe κάθε μικρή λεπτομέρεια κάνει τη μεγάλη διαφορά. Υψηλής ποιότητας υλικά συνδυάζονται με τελευταίας τεχνολογίας μεθόδους κατασκευής, μέσα από ολοκληρωμένες μελέτες. Αναζητώντας λύσεις που ενδυναμώνουν την αποδοτικότητα, την αντοχή, την αξιοπιστία και τη φιλικότητα προς το περιβάλλον κατακτάται ο στόχος της παροχής του καλύτερου δυνατού προϊόντος.

Πιο συγκεκριμένα, τα προϊόντα της Gruppe ξεχωρίζουν λόγω...

Design

- Η μεγάλη ποικιλία στις χρωματικές επιλογές έρχεται να ταιριάξει σε κάθε οικιακό ή επαγγελματικό χώρο, επηρεάζοντας θετικά τη διάθεσή σας.
- Σχεδιασμένα στην Ελλάδα, με την υπογραφή του βραβευμένου industrial designer Θανάση Μπάμπαλη από τη Θεσσαλονίκη, τα προϊόντα #designedinGreece ξεχωρίζουν με την πρώτη ματιά.

Ποιότητας

Το διπλό σύστημα τεχνικών ελέγχων που εφαρμόζεται στα προϊόντα πριν την παραγωγή τους και τη διάθεσή τους στην αγορά εγγυάται την ποιοτική τους υπεροχή.

Ανταγωνιστικών Τιμών

Η άριστη σχέση ποιότητας και τιμή καθιστά την Gruppe ιδανική επιλογή.

Προϊόντα Gruppe **Designed in Greece**, σχεδιασμένα στην Ελλάδα από τον βραβευμένο industrial designer Θανάση Μπάμπαλη:

Μίξερ Ροφημάτων Gruppe Designed in Greece PDH330

Το μίξερ ροφημάτων μοιάζει με κυκλαδίτικο ειδώλιο, είναι χρηστικό και λειτουργικά καινοτόμο, ενώ έχει απλό και αφαιρετικό στιλ.

Πέρα από τον κλασικό καφέ φραπέ και τον στιγμιαίο ζεστό καφέ, μπορούμε να κάνουμε πετυχημένο αφρόγαλα, διάφορα ροφήματα σοκολάτας και milkshake, ενώ μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε σε οποιαδήποτε ανάμειξη υγρών ακόμα και στη μαγειρική.

Για να απογειώσετε τη γεύση της σαλάτας σας, ετοιμάστε ένα dressing με χυμό μανταρίνι, μουστάρδα, βαλσάμικο, λεμόνι, αλάτι/πιπέρι, ελαιόλαδο και κύμινο.

Μίξερ χειρός Gruppe Designed in Greece PDH007

Το μίξερ χειρός Gruppe Designed in Greece είναι ιδιαίτερα εργονομικό και παράλληλα λεπτό και κομψό. Ένα από τα χαρακτηριστικά του είναι η μεγάλη ποικιλία χρωμάτων.

Με το μίξερ χειρός, πέρα από τον κλασικό καφέ φραπέ και τον στιγμιαίο ζεστό καφέ, μπορούμε να κάνουμε διάφορα ροφήματα σοκολάτας, αλλά και να το χρησιμοποιήσουμε σε οποιαδήποτε ανάμειξη υγρών ακόμα και στη μαγειρική.

Για να δώσετε ένα boost στο πρωινό σας, ετοιμάστε ένα energy ρόφημα με τσάι matcha, μέλι ή maple syrup ή κρύο matcha latte με γάλα αμυγδάλου.

Πολυκόφτης Multi MIX Gruppe Designed in Greece PDH700

Ο πολυκόφτης multi MIX Gruppe Designed in Greece ξεχωρίζει για το μοναδικό του σχήμα, το μεγάλο του μπολ και την ιδιαίτερη δύναμή του, που του επιτρέπει να θρυμματίζει πάγο και να αλέθει ξηρούς καρπούς.

Επιπλέον, κόβει και αλέθει φρούτα, λαχανικά, τυριά και είναι ιδανικό για σάλτσες, σαλάτες, ντιπ και παιδικές τροφές. Όσο για τους λάτρεις της υγιεινής διατροφής και της άθλησης, είναι ο καλύτερος βοηθός για την παρασκευή smoothies!

Ετοιμάστε ένα smoothie με μπανάνα, γιαούρτι, βρώμη, κανέλα, κάρδαμο, σταφίδες και ξηρούς καρπούς.

Πολυκόφτης KYKLOS Gruppe Designed in Greece PDH402 –PL

Ο πολυκόφτης Gruppe KYKLOS Designed in Greece ξεχωρίζει για την ομορφιά και την κομψότητά του, έχει απλό και αφαιρετικό σχήμα και παράλληλα λεπτό και κομψό.

Κόβει και αλέθει φρούτα και λαχανικά, ενώ είναι ιδανικό για σάλτσες, ντιπ, σαλάτες και παιδικές τροφές. Όσο για την αντιολισθητική βάση του, προσδίδει μεγαλύτερη σταθερότητα στη χρήση και μετατρέπει το μπολ σε φαγητοδοχείο.

Ετοιμάστε ένα pesto με βασιλικό (ή βασιλικό και αβοκάντο), κουκουνάρι, παρμεζάνα, σκόρδο, ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού και αλάτι / πιπέρι.

Αντικολλητικά Σκεύη COOKIN by Gruppe...

Η απόλυτη συνταγή επιτυχίας στον χώρο των αντικολλητικών σκευών μαγειρικής έρχεται από την Gruppe και έχει τα πιο λαχταριστά... υλικά: χρηστικότητα, design και λειτουργικότητα, συνδυασμένα με εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες. Υποδεχτείτε τη νέα σειρά προϊόντων COOKIN by gruppe και ετοιμαστείτε να... ερωτευτείτε εκ νέου τη μαγειρική!

Η σειρά περιλαμβάνει αντικολλητικά σκεύη, τηγάνια και κατσαρόλες, ιδανικά για όλες τις εστίες. Πιστή στο #designwise, η Gruppe έχει δημιουργήσει πολύ όμορφα και χρηστικά σκεύη, με χαρακτηριστική εργονομική χειρολαβή από βακελίτη με ξύλινη βαφή μαλακής αφής (wood), που όλοι θέλουν να έχουν στην κουζίνα τους.

Η ειδική σχεδίαση στην ένωση της λαβής με το κυρίως σώμα του σκεύους εγγυάται ακόμα μεγαλύτερη αντοχή στη χρήση.

Σε συνεργασία με την πρωτοπόρο ελβετική εταιρεία ILAG, που ειδικεύεται στην παραγωγή αντικολλητικού υλικού, έχει επιλέξει για τα προϊόντα COOKIN by Gruppe να χρησιμοποιήσει την ULTIMATE σειρά τριπλής αντικολλητικής επίστρωσης. Η συγκεκριμένη κορυφαία σειρά της ILAG έχει εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες, πρωτοφανή αντοχή, υψηλή προστασία από τις γρατζουνιές και εξαιρετική αντίσταση τριβής, ιδανική για υγιεινό μαγείρεμα. Δεν περιέχουν PFOA.

Αντικολλητικό Wok
COOKIN by Gruppe

Αντικολλητική Κατσαρόλα
COOKIN by Gruppe

Αντικολλητικό Τηγάνι Grill
COOKIN by Gruppe

Δείτε πληροφορίες για περισσότερα προϊόντα Gruppe στο www.gruppe.gr
και στα social media της Gruppe: Facebook | Instagram | YouTube

Τα προϊόντα Gruppe είναι διαθέσιμα σε καταστήματα λιανικής πώλησης ηλεκτρικών συσκευών σε όλη την Ελλάδα και σε ηλεκτρονικά καταστήματα.

Άλλα Προϊόντα Gruppe για την Κουζίνα σας...

Μηχανή Espresso Caffe Perfetto Gruppe CJ-265E

Απολαύστε έναν αρωματικό καφέ espresso με πλούσια κρέμα στο σπίτι ή στη δουλειά, με τη μηχανή espresso Gruppe Caffe Perfetto.

Ένα από τα μυστικά για να απολαμβάνετε τον τέλειο espresso στο σπίτι ή στη δουλειά είναι να έχετε σταθερά ίδια γεύση, άρωμα, καϊμάκι και συνολική εμπειρία κάθε φορά που πίνετε καφέ.

Τώρα μπορείτε να έχετε αυτήν τη σταθερή ποιότητα κάθε μέρα εύκολα, με τη νέα μηχανή espresso της Gruppe Caffe Perfetto, με αυτόματη ρυθμιζόμενη δόση μονού και διπλού καφέ, με το πάτημα ενός κουμπιού. Αφού βάλετε την κατάλληλη ποσότητα καφέ, στο φίλτρο, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί, για μονό ή διπλό καφέ, ανάλογα με τον καφέ που θέλετε να απολαύσετε. Βασικό χαρακτηριστικό είναι ότι μπορείτε να ρυθμίσετε την ποσότητα νερού που αντιστοιχεί στη μονή και στη διπλή δόση.

Η νέα μηχανή Gruppe Caffe Perfetto, με αντλία πίεσης 19 bar, μπορεί να σας προσφέρει την απόλαυση ενός espresso με τέλειο καϊμάκι ή έναν ξεχωριστό cappuccino.

Η μηχανή έχει ισχύ 1633W και διαθέτει αποσπώμενο δοχείο νερού για εύκολο καθάρισμα, χωρητικότητας ενός λίτρου. Διαθέτει ακροφύσιο ατμού από ανοξείδωτο ατσάλι για αφρόγαλα ή για να ζεσταίνετε νερό/γάλα. Διαθέτει προστασία κατά της υπερθέρμανσης.

Ηλεκτρικό BBQ Gruppe LW830
από μαντέμι με λειτουργία Power Boost

Το ηλεκτρικό BBQ της Gruppe αποτελεί μέρος της σειράς μαγειρικών συσκευών της Gruppe και είναι ιδανικό για το σπίτι, το εξοχικό ή το φοιτητικό σπίτι, αφού μπορεί να ικανοποιήσει πολλαπλές ανάγκες.

Με το ηλεκτρικό BBQ θα ετοιμάσετε γευστικές δημιουργίες για όλες τις ώρες της ημέρας. Διαθέτει πλάκα από μαντέμι με διπλή αντικολλητική επίστρωση, που θερμαίνεται γρήγορα και παραμένει ζεστή για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η μισή πλάκα είναι grill και η άλλη μισή λεία–επίπεδη, για διαφορετικά είδη τροφών.

Δώστε γεύση στο πρωινό σας με αβγά, μπέικον, ακόμα και τηγανίτες, αλμυρές ή γλυκές. Ετοιμάστε μία ζουμερή μπριζόλα, μία ποικιλία κρεάτων ή διατηρήστε τη σιλουέτα σας με ένα ψάρι ή φιλέτο κοτόπουλο για το μεσημεριανό γεύμα. Ικανοποιήστε την όρεξή σας για ένα βραδινό σνακ με ένα σάντουιτς με ψητό κοτόπουλο ή με ένα burger, που θα συνοδεύσετε με ψητά λαχανικά.

Μαρινάρετε και ψήστε ότι επιθυμείτε με το BBQ Gruppe. Χάρη στα 1.800W, το ψήσιμο του κρέατος, των ψαριών, των λαχανικών και άλλων τροφών θα είναι σίγουρα μια γευστική και αρωματική επιτυχία. Με τη λειτουργία Power Boost, η πλάκα ψησίματος grill από μαντέμι αποκτά υψηλότερη θερμοκρασία, αρχίζει να ψήνει γρήγορα και έτσι διατηρούνται όλα τα θρεπτικά συστατικά των τροφών, η γεύση, τα αρώματα και η νοστιμιά τους.

Κουζινομηχανή Gruppe LW-6910G1

Η κουζινομηχανή Gruppe έχει δυνατό μοτέρ ισχύος 1200W, 8 ταχύτητες, τεράστια αντοχή και πλανητική κίνηση αναδευτήρων για τέλεια αποτελέσματα.

Η κουζινομηχανή Gruppe είναι ο απόλυτος βοηθός της κουζίνας και θα σας λύσει τα χέρια. Ο εργονομικός της σχεδιασμός και οι πολλαπλές δυνατότητες που διαθέτει κάνουν τις εργασίες στην κουζίνα ένα ευχάριστο και γευστικό παιχνίδι.

Διαθέτει κάδο χωρητικότητας 6 λίτρων. Οι ειδικά σχεδιασμένοι αναδευτήρες αποτελούνται από γάντζο ζύμης, αναδευτήρα και χτυπητήρι και παράλληλα με την πλανητική κίνηση και το ισχυρό μοτέρ θα σας εξασφαλίσουν τέλειες αναμείξεις.

Οι Συνταγές του Καλοκαιριού

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΙΩΑΝΝΑ ΓΙΩΤΑΚΗ

Αυτό το καλοκαίρι είναι κάτι παραπάνω από άλλο ένα καλοκαίρι.

Είναι το καλοκαίρι που περιμέναμε υπομονετικά μέσα σε μια παγωνιά που κράτησε ενάμισι χρόνο.

Τι χαρά να το περάσουμε μαζί, να μοιραστούμε άλλη μια φορά αγαπημένες συνταγές* σαν να τρώμε όλοι μαζί από το ίδιο πιάτο, σαν να πίναμε από το ίδιο ποτήρι...

Εύχομαι να το ζήσουμε απελευθερωμένο από κάθε φόβο σαν να ήταν απλά άλλο ένα καλοκαίρι.

Άλλο ένα καλοκαίρι του Τίτου Πατρίκιου.

“Για σκέψου να μην πρόφταινα
κι αυτό το καλοκαίρι
να δω το φως ξανά εκτυφλωτικό
να νιώσω την αφή του ήλιου στο κορμί μου
να οσμιστώ δροσερές και χαλασμένες μυρωδιές
να γευτώ γλυκόξινες και πιπεράτες γεύσεις
ν’ ακούω τα τζιτζίκια ως τα κατάβαθα της νύχτας
να καταλαβαίνω τους δικούς μου που αγαπώ
να μην αδημονώ μ’ αυτούς που με στηρίζουν
να σκέφτομαι κι εκείνους που θέλησα να ξεχάσω
να βρίσκω φίλους που έρχονται από μακριά
ν’ αφήνω κι άλλες ζωές να μπαίνουν στη δική μου
να κολυμπάω σε θάλασσες ζεστές
ν’ αντικρίζω φρέσκα σώματα γυμνά
ν’ αναπολήσω έρωτες, να ονειρευτώ καινούργιους
ν’ αντιληφθώ τα πράγματα που αλλάζουν...”

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

Risotto Milanese: Ριζότο με Σαφράν

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

6 ΜΕΡΙΔΕΣ | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ-ΒΡΑΣΙΜΟ STOCK 1 ΩΡΑ ΚΑΙ 30′ | RISOTTO ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20′ | ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 20′

Είναι μεγάλη η ταξιδιωτική σας λίστα για τη μετά-COVID εποχή, το ξέρω, αλλά αξίζει να προσθέσετε σε αυτή τη Φλωρεντία και το Ristorante Paoli Firenze. Πρόκειται για το παλαιότερο της πόλης. Πρωτάνοιξε την κουζίνα του το 1827 – όταν εμείς κάναμε επανάσταση, εκείνοι έκαναν εστιατόριο. Το απόλυτο πιάτο, στο σχεδόν διακοσίων ετών Paoli, είναι η Bistecca Fiorentina, αλλά εμείς έχουμε φάει εκεί το καλύτερο Risotto Milanese, αυτό που σου φέρνει δάκρυα στα μάτια. Ύστερα από αλλεπάλληλες συνταγές και δοκιμές, έχουμε καταλήξει ότι αυτή είναι πολύ κοντά στο ιδεατό της ανάμνησης εκείνης. Τα πολύ σημαντικά tips για όλα τα risotti, αλλά ειδικά για τούτο, που είναι πολύ απλό, είναι τα εξής:

- *Το βούτυρο πρέπει να είναι εξαιρετικής ποιότητας.*
- *Το ρύζι ποικιλίας Arborio ή Carnaroli.*
- *Το stock κοτόπουλου είναι υποχρεωτικό.*
- *Η παρμεζάνα πρέπει να έχει τριφτεί εκείνη την ώρα.*
- *Και τέλος, το ανακάτεμα πρέπει να είναι συνεχές, από τη στιγμή που το σκεύος μπαίνει στη φωτιά μέχρι το τέλος.*

Σεβαστείτε αυτά τα μυστικά και κατακτήστε το κρεμώδες, βαθύ, ιωδιούχο, ιστορικό αυτό risotto.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλη κατσαρόλα για το stock
- Μεγάλο βαθύ σκεύος (σωτέζα/τηγάνι ή και κατσαρόλα)
- Μαχαίρι
- Ξύλο κοπής
- Ξύλινη κουτάλα
- Σπάτουλα

ΥΛΙΚΑ

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι (ιδανικά λευκό), ψιλοκομμένο
- 500 γρ. ρύζι Arborio ή Carnaroli
- 160 ml λευκό ξηρό κρασί
- 1,5 lt stock* κοτόπουλου ζεστό
- 10-12 ίνες σαφράν ή 0,25 γρ. σκόνη σαφράν
- 150 γρ. βούτυρο Lurpak
- 150 γρ. φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα
- Αλάτι/πιπέρι
- Φρεσκοκομμένος μαϊντανός για το γαρνίρισμα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

** Λίγα λόγια για το stock...*

Σε κάθε risotto έχει τεράστια σημασία το stock, του δίνει βάθος γεύσης, αυτό που λέμε umami. Προσωπικά, ακολουθώ τη συνταγή που συστήνω εδώ με μια βασικότατη προσθήκη: βράζω μαζί και ένα κόκκαλο μοσχαριού με μεδούλι. Συχνά προετοιμάζω το stock όποτε έχω χρόνο, το αφήνω να κρυώσει καλά και το αποθηκεύω στην κατάψυξη για 2-3 μήνες, για να το χρησιμοποιήσω όταν το χρειαστώ. Το συστήνω ανεπιφύλακτα, αλλά αν δεν έχετε το χρόνο ή δεν θέλετε να μπείτε στη διαδικασία, σας προτείνω δύο άλλες, ευκολότερες λύσεις.

- Μία ώρα πριν από το μαγείρεμα του risotto: σε 2 λίτρα νερό βράζουμε για μία ώρα περίπου κρεμμύδι, 2 καρότα πλυμένα με τη φλούδα, σέλερι, μίσχους μαϊντανού, 2-3 φύλλα δάφνης, αλάτι, πιπέρι και έναν κύβο κοτόπουλου βιολογικό. Σουρώνουμε και κρατάμε ζεστό 1,5 λίτρο stock.
- Δέκα λεπτά πριν από το μαγείρεμα του risotto: σε 2 λίτρα νερό βράζουμε για 10′ έναν κύβο κοτόπουλου βιολογικό και έναν κύβο λαχανικών βιολογικό.

Επιμένω στους βιολογικούς κύβους, είναι οι μόνοι που έχουν μια πιο ισορροπημένη γεύση και δεν αφήνουν την επίγευση που, πολύ συχνά, έχουμε με τα έτοιμα φαγητά. Με δεδομένο, λοιπόν, το stock, ακολουθούμε την εκτέλεση του risotto.

1. Σε μεγάλο αντικολλητικό σκεύος και σε δυνατή φωτιά βάζουμε το λάδι, προσθέτουμε το κρεμμύδι και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά, να ιδρώσει αλλά να μην πάρει χρώμα. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε για άλλα 2-3 λεπτά. Ανακατεύουμε συνεχώς με την ξύλινη σπάτουλα.

2. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να βράσει για 3 λεπτά, ώστε να εξατμιστεί καλά το αλκοόλ. Ανακατεύουμε συνεχώς.

3. Συνεχίζουμε προσθέτοντας λίγο λίγο το stock, ανακατεύοντας απαλά συνεχώς. Θέλουμε το ρύζι να απορροφά το stock προτού προσθέσουμε την επόμενη δόση. Υπολογίστε ότι θα προσθέσουμε το stock σε 5 δόσεις. Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει όλο το stock, διαδικασία που θα διαρκέσει περίπου 18 λεπτά. Στην τελευταία δόση του stock δεν περιμένουμε να πιει όλο το υγρό. Προσθέτουμε και το σαφράν, ενώ δεν σταματάμε στιγμή το ανακάτεμα.

4. Κατεβάζουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε όλο το βούτυρο και τη μισή παρμεζάνα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αλάτι, ανάλογα με το γούστο μας.

Το τέλειο risotto είναι ζουμερό, δεν πρέπει να έχει πιει όλο το stock. Η μπουκιά στην πιρουνιά μας δεν πρέπει να στέκεται, αλλά να γλιστράει πολύ αργά. Το σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα. Πασπαλίζουμε με παρμεζάνα και με φρέσκο πιπέρι. Τρώμε αμέσως, πριν το ριζότο να πιει όλα του τα υγρά.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Σαντορίνη Μπουτάρη 2018, Μπουτάρης Οινοποιητική

Η συγκεκριμένη Σαντορίνη είναι 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 ένταση και αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών. Αλλά και τη γνωστή ορυκτότητα, που εκφράζει στο έπακρο τον χαρακτήρα αυτής της μοναδικής ποικιλίας.

Η φινέτσα και η δροσερή του οξύτητα θα απαλύνουν τη λιπαρή υφή του ριζότο, ενώ ο συνδυασμός των δυο θα προκαλέσει μια θαυμάσια γευστική αίσθηση.

The WineHouse
Wine, From Vine to Dine

e-shop | Ho.Re.Ca | Wholesale | Wine Consulting | Export-Import

Greece: www.winehouse.gr
Germany: www.the-winehouse.de

Πίτσα με Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Μανιτάρια και Blue Cheese

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

2 ΠΙΤΣΕΣ | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 40' | ΑΝΑΜΟΝΗ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ 60' | ΨΗΣΙΜΟ ΑΠΟ 10' Η ΠΙΤΣΑ

Σε αυτή την πίτσα συνδυάζονται πολύ αγαπημένες μου γεύσεις και υφές. Είναι το pampering που κάνω στον εαυτό μου ειδικά τώρα, που έχουμε να βγούμε έξω για φαγητό από πάντα (!).

Η ζύμη μας θα είναι πάρα πολύ λεπτή και τραγανή. Θα απλώσουμε τα μελωμένα, γλυκά κρεμμύδια και από πάνω θα λιώσει υπέροχα η γλυκιά μοτσαρέλα. Ακολουθούν τα μανιτάρια με το φασκόμηλο, ένας συνδυασμός love forever, και τέλος το υπέροχο blue cheese, που απογειώνει την πίτσα και την προσγειώνει σε ανώτερο γευστικό επίπεδο!

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλο μπολ
- Ταψάκι για το ψήσιμο της πίτσας με τρύπες στη βάση (υπάρχουν σε δύο μεγέθη, εδώ χρησιμοποιείται το μεγάλο)
- Μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι
- Μαχαίρι
- Ξύλο κοπής

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. μοτσαρέλα Arla τριμμένη
- 100 γρ. blue cheese Arla Castello Danablu

Για τη ζύμη...

- 500 γρ. αλεύρι τύπου 00 (θα το βρείτε σε αρκετά super market), εναλλακτικά για όλες τις χρήσεις
- 10 γρ. ξηρή μαγιά
- 1 κ.γ. κοφτό ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.σ. λάδι
- 260 ml χλιαρό νερό

Για τα καραμελωμένα κρεμμύδια...

- 35 γρ. βούτυρο lurpak
- 2 κρεμμύδια, κατά προτίμηση λευκά, κομμένα ψιλά μισοφέγγαρα
- 1 σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κ.γ. ζάχαρη καστανή
- 2 κ.σ. μπαλσάμικο ξίδι

Για τα μανιτάρια...

- 35 γρ. βούτυρο Lurpak
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. μπαλσάμικο ξίδι
- 5-6 φύλλα φρέσκο φασκόμηλο κομμένα
- Αλάτι
- 300 γρ. χοντροκομμένα μανιτάρια της προτίμησής σας, αλλά οπωσδήποτε porcini (εδώ έχω βάλει μαζί με αποξηραμένα porcini, μανιτάρια shimeji κα champignons καφέ)

Σημείωση:

Το ζυμάρι της συνταγής επαρκεί για 4 πολύ λεπτές πίτσες στο μεγάλο στρογγυλό διάτρητο ταψί. Τα υλικά των toppings της συνταγής για 2 πίτσες. Αν θέλετε να φυλάξετε τη ζύμη που θα μείνει, μπορείτε να τη διατηρήσετε στην κατάψυξη μέχρι και τρεις μήνες.

Λαδώστε περιφερειακά τις μπάλες της ζύμης που περισσεύουν και κλείστε τις όσο πιο αεροστεγώς γίνεται σε πλαστικές σακούλες, ειδικές για κατάψυξη.

Για να τις αποψύξετε, βάλτε τις στο ψυγείο για 12 ώρες και μετά στον πάγκο της κουζίνας για να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου. Βγάλτε τις μπάλες από τα σακουλάκια τους, αλευρώστε ελαφρώς τον πάγκο, ζυμώστε τις για λίγο και ανοίξτε τις με τον πλάστη.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη ζύμη I...

1. Τοποθετούμε το χλιαρό νερό σε ένα ποτήρι. Προσθέτουμε την ξηρή μαγιά και τη ζάχαρη, ανακατεύουμε και αφήνουμε για 10' μέχρι να αφρίσει.

2. Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι, το λάδι και ρίχνουμε και το μείγμα της μαγιάς, ζυμώνοντας με τα χέρια μας. Το βγάζουμε σε ελαφρώς αλευρωμένο πάγκο και συνεχίζουμε το ζύμωμα για περίπου 7-8' μέχρι να έχουμε ένα μαλακό και ελαστικό ζυμάρι. Το ξαναβάζουμε στο μπολ, το σκεπάζουμε με πετσέτα και το αφήνουμε να διπλασιαστεί σε όγκο για 60' περίπου.

Για τα καραμελωμένα κρεμμύδια...

1. Βάζουμε το βούτυρο στο μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς καυτή θερμοκρασία.

2. Προσθέτουμε τα μισοφέγγαρα των κρεμμυδιών και το σκόρδο. Τα αφήνουμε λίγο να μαραθούν, ανακατεύοντάς τα κατά διαστήματα. Μόλις χάσουν τον όγκο τους προσθέτουμε τη ζάχαρη και το μπαλσάμικο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να καφετίσουν και να καραμελώσουν. Τα βγάζουμε από το τηγάνι, τα τοποθετούμε σε ένα άλλο σκεύος και ξαναβάζουμε το τηγάνι στο μάτι.

Για τα μανιτάρια με φασκόμηλο...

1. Βάζουμε το βούτυρο στο τηγάνι σε μέτρια προς καυτή θερμοκρασία.

2. Βυθίζουμε τα porcini σε βραστό νερό να μουλιάσουν για λίγα λεπτά.

3. Βάζουμε στο τηγάνι το σκόρδο και τα κομμένα μανιτάρια και τα σοτάρουμε. Προσθέτουμε και τα porcini, που τα έχουμε στραγγίσει. Όταν μαλακώσουν, προσθέτουμε τα φύλλα του φασκόμηλου και το αλάτι. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να χάσουν τον όγκο τους και να έχουν ροδίσει εξωτερικά.

Για τη ζύμη II...

1. Ανάβουμε τον φούρνο στο τέρμα να προθερμανθεί πολύ καλά.

2. Πιέζουμε με το χέρι μας τη ζύμη να ξεφουσκώσει και την τοποθετούμε ξανά στον πάγκο, τη ζυμώνουμε ελαφρώς, την κάνουμε μπάλα και με ένα μαχαίρι τη χωρίζουμε σε 4 κομμάτια. Πλάθουμε το ένα από αυτά επίσης σε σχήμα μπάλας και σε αλευρωμένο πάγκο την ανοίγουμε με τον πλάστη μας μέχρι να γίνει πολύ λεπτή και να υπερκαλύψει το ταψί. Τη μεταφέρουμε στο ταψί, το οποίο έχουμε περάσει με λίγο λάδι.

Σύνθεση...

Πάνω στη ζύμη απλώνουμε τη μισή ποσότητα των υλικών, σε όλη την επιφάνεια. Αρχίζουμε από τα καραμελωμένα κρεμμύδια, πασπαλίζουμε με την τριμμένη μοτσαρέλα, συνεχίζουμε με τα μανιτάρια και τελειώνουμε με το blue cheese, που έχουμε θρυμματίσει. Ψήνουμε για 8-10’ σε πολύ δυνατό φούρνο στους 240 βαθμούς, στη μεσαία σχάρα του φούρνου και προς τα κάτω.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Riesling Tradition 2020, Robert Weil

Weil στα γερμανικά σημαίνει «επειδή» ή «γι’ αυτό τον λόγο» και, πράγματι, υπάρχουν πολλοί καλοί λόγοι για να δοκιμάσει κανείς τα κρασιά του Robert Weil.

Ένα άκρως γοητευτικό Riesling από τη Γερμανία που αναδίδει ένα ψυχρό αρωματικό αεράκι στη μύτη και διαθέτει ένα αξεπέραστο βάθος στο στόμα. Όπως λέει και το όνομα, είναι φτιαγμένο σύμφωνα με το παραδοσιακό στιλ των “καθημερινών” κρασιών της περιοχής, με αλκοόλ γύρω στο 10%, ημίξηρο, με «άμεση» αρωματική ένταση που εστιάζει κατευθείαν στο φρούτο. Ο συνδυασμός θα δημιουργήσει μια συγκινητικά απολαυστική γευστική εμπειρία.

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

Αγκινάρες Γεμιστές με Κοτόπουλο, Πλιγούρι και Μανιτάρια

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΚΑΤΣΑΝΤΩΝΗ

Η Θεσσαλονίκη είναι μία πόλη που κάθε γειτονιά της έχει και διαφορετική μαγειρική παράδοση. Παλιότερα οι μυρωδιές από τα σπίτια πρόδιδαν που βρισκόσουν. Για πολλές δεκαετίες η ψυχή της Θεσσαλονίκης ήταν η κουζίνα της. Είχε άρωμα ανάλογα με την καταγωγή που είχαν οι μαγείρισσες. Στις παλιότερες Σεφαραδίτισσες, που ήταν στην πόλη από τον 15ο αιώνα, ήρθαν να προσθέσουν τις δικές τους γεύσεις οι Πόντιες, οι Σμυρνιές, οι Πολίτισσες, οι Αρμένισσες. Μέσα σε έναν αιώνα άλλαξε ο μαγειρικός χάρτης. Όσοι οι πρόσφυγες, τόσες οι μαγειρικές προτάσεις.

Μια παράδοση που χάνεται τα τελευταία χρόνια και που η ιστορία της πόλης επιτάσσει να διασωθεί. Όλες εκείνες οι γυναίκες που πρόσφεραν νόστιμα πιάτα με απλά υλικά από τοπικές πρώτες ύλες άφησαν μία τεράστια κληρονομιά.

Ο Γιάννης Κατσαντώνης και το εστιατόριο "Αργοφαγείο" κάνουν με βάση τις συνταγές εκείνων των γυναικών πιάτα που είναι φαγάκια της ψυχής. Όπως τα έφτιαχναν τότε. Ένα ελάχιστο ευχαριστώ στη μνήμη εκείνων που κράτησαν ψηλά τη γαστρονομική παλέτα της Θεσσαλονίκης και την έκαναν πρωτεύουσα της νοστιμιάς στην Ελλάδα.

ΥΛΙΚΑ

- 10 αγκινάρες κατεψυγμένες (κύπελλο)
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού πλιγούρι μέτριο
- Χυμός από δύο λεμόνια bio κατά προτίμηση μέτρια
- Το στήθος από ένα κοτόπουλο κομμένο σε κύβους
- 1 μέτριο κρεμμύδι ξερό άσπρο
- 2 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα και μέρος από το πράσινο
- 1 κοφτή κ.γ. αλάτι
- 1 κοφτή κ.γ. πιπέρι
- ½ ματσάκι άνηθος ψιλοκομμένος
- ¾ του φλιτζανιού κεφαλογραβιέρα τριμμένη
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού μανιτάρια φρέσκα κατά προτίμηση πόρτο μπέλο, ψιλοκομμένα (αν δεν βρείτεν χρησιμοποιήστε άσπρα φρέσκα)
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού γάλα φρέσκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε το πλιγούρι με χλιαρό νερό και το αφήνουμε στο νερό μέχρι να ετοιμάσουμε τα υπόλοιπα υλικά.

2. Σε μία κατσαρόλα ρίχνουμε το μισό από το λάδι και τα κρεμμύδια και τα σοτάρουμε.

3. Στραγγίζουμε πολύ καλά το πλιγούρι και το προσθέτουμε κι αυτό στην κατσαρόλα. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μανιτάρια και τα υπόλοιπα υλικά, εκτός απ' την κεφαλογραβιέρα, και τα αφήνουμε να πάρουν μία βράση. Ανακατεύουμε όλο το μείγμα καλά, το αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη μισή κεφαλογραβιέρα και το χυμό από τα δύο λεμόνια. Ανακατεύουμε ξανά και αφήνουμε το μείγμα μας στην άκρη.

4. Ζεματάμε τις αγκινάρες για 3-4 λεπτά σε μπόλικο αλατισμένο νερό. Τις βγάζουμε με μια τρυπητή κουτάλα και τις βάζουμε σε ένα καλά λαδωμένο πιρέξ αφού πρώτα τις γεμίσουμε με το μείγμα που έχουμε ετοιμάσει.

5. Πασπαλίζουμε τις αγκινάρες με την υπόλοιπη κεφαλογραβιέρα και τις ραντίζουμε με το λάδι και το γάλα, σκεπάζουμε το πιρέξ με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε το φαγητό στους 180-200 βαθμούς για 45 λεπτά.

6. Αν αφαιρέσουμε το κοτόπουλο, μπορούμε να προσθέσουμε και άλλα μανιτάρια. Θα γίνει το ίδιο νόστιμο!

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 μάς κεντρίζουν μεμιάς το ενδιαφέρον και παράλληλα αγκαλιάζουν την έντονη προσωπικότητα της αγγινάρας.

Είναι γεμάτο στο στόμα με λουλουδάτα, μπαχαρένια αρώματα, τα οποία επενδύουν 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.

Φριτάτα με Μπρόκολο και Κόκκινο Κρεμμύδι

1 ΜΕΡΙΔΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 βαθύ τηγάνι, 30 εκ., κατάλληλο για φούρνο.

ΥΛΙΚΑ

- 30 γρ. βούτυρο Lurpak
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 2 κόκκινα κρεμμύδια, ξεφλουδισμένα και λεπτοκομμένα
- 300 γρ. μπρόκολο, κομμένο σε μικρά μπουκέτα
- 8 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα
- 2 κουταλιές πλατύφυλλου μαϊντανού, ψιλοκομμένου (προαιρετικά)
- 4 κουταλιές παρμεζάνα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 170° C.

2. Αφού ζεστάνετε το τηγάνι, προσθέστε το μισό από το Lurpak. Όταν το βούτυρο σχηματίσει φυσαλίδες, προσθέστε το σκόρδο και μαγειρέψτε τα για 1 λεπτό, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη συνέχεια, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρέψτε τα για άλλα 5 λεπτά.

3. Προσθέστε το υπόλοιπο Lurpak, το μπρόκολο και μια κουταλιά νερό. Μαγειρέψτε τα για άλλα 2-3 λεπτά ή μέχρι το μπρόκολο να αρχίσει να μαλακώνει. Αν στεγνώσει το τηγάνι, προσθέστε άλλη μια κουταλιά νερό.

4. Ρίξτε το μείγμα του αυγού ανακατεύοντάς το στο τηγάνι για να απλωθεί ομαλά στην επιφάνειά του. Μαγειρέψτε για 2-3 λεπτά σε μέτρια φωτιά ή μέχρι τα αυγά να μαγειρευτούν σχηματίζοντας κρούστα στο κάτω μέρος του μείγματος. Πασπαλίστε με μαϊντανό και τριμμένη παρμεζάνα.

5. Μεταφέρετε το τηγάνι στον φούρνο για 25 λεπτά ή μέχρι να σφίξει και να ροδοκοκκινήσει το μείγμα. Κόψτε το σε σφήνες και σερβίρετέ το με μια πράσινη σαλάτα.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Grüner Veltliner Loiser Berg Erste Lage 2018, Bründlmayer

Αυτά τα σπάνια αυστριακά κρασιά συγκεντρώνουν την αυστηρότητα της Αλσατίας, το νεύρο του Ρέινγκαου, αλλά και τη συγκέντρωση της Βουργουνδίας.

Το Grüner Veltliner Loiser Berg Erste Lage 2018 είναι ελαφρύ και ξηρό. Παρ' όλη τη χαμηλή περιεκτικότητά του σε αλκοόλη, εκδηλώνει πλούσια αρώματα και νότες ορυκτότητας. Η κομψότητα, η ομορφιά και η δυνατή του φρεσκάδα θα τιθασεύσουν τον wine killer χαρακτήρα του αυγού της φριτάτας και ο συνδυασμός θα σας ενθουσιάσει.

Παγωτό Ξυλάκι Μύρτιλο Με Υποψία Βασιλικού

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ

10 ΞΥΛΑΚΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ 20'

ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 6 ΩΡΕΣ

Κάθε συνταγή, με κάποιο τρόπο, έχει σκοπό να αποσπάσει το χαμόγελό σας. Όπως αυτό το παγωτό: το υπέροχο, φυσικό παστέλ, μοβ χρώμα, η αυθεντική γεύση του μύρτιλου και η ανακάλυψη του κρυμμένου βασιλικού, μικροί φτερωτοί έρωτες που έχουν βάλει στο στόχαστρό τους μια μόνιμη θέση στην καρδιά σας. Για να σας φτιάξω ακόμη περισσότερο τη διάθεση, να πω ότι κάθε μπουκιά αφήνει επίγευση μύρτιλου που διαρκεί. Και τι άλλο; Υπέροχη βελούδινη υφή, χωρίς παγωτομηχανή.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Κατσαρολάκι με παχύ πάτο
- Multi
- Μίξερ
- Μαρίζ
- Αντικολλητικό χαρτί
- Διάφανη μεμβράνη
- Μεγάλο, λείο μαχαίρι
- 10 ξυλάκια παγωτού (τα βρίσκουμε σε υλικά αμπαλάζ)
- Μακρόστενη φόρμα (10×30 εκ. και ύψος 7 εκ.)

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. φρέσκα μύρτιλα
- 50 γρ. ζάχαρη
- 40 ml νερό
- 600 γρ. κρέμα γάλακτος Arla 35%
- 230 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 3-4 μεσαία φύλλα πλατύφυλλου βασιλικού πολύ ψιλοκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τα μύρτιλα, τη ζάχαρη και το νερό στο κατσαρολάκι και τα βράζουμε για 10 λεπτά, σε μεσαία προς δυνατή φωτιά, μέχρι να δέσουν λίγο.

2. Πολτοποιούμε το μείγμα των μύρτιλων στο multi και το αφήνουμε να κρυώσει.

3. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος και το ζαχαρούχο στο μίξερ για περίπου 5-7 λεπτά, μέχρι να αποκτήσουμε μια σφιχτή υφή, σαν γιαούρτι.

4. Ρίχνουμε στην κρέμα τον πουρέ του μύρτιλου και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να γίνει ομοιόμορφο το υπέροχο μοβ χρώμα.

5. Ντύνουμε τη φόρμα με αντικολλητικό χαρτί και ρίχνουμε μέσα το μείγμα.

6. Τοποθετούμε τα 10 ξυλάκια, το ένα μετά το άλλο, κατά μήκος στο κέντρο της φόρμας.

7. Καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη και τη βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 6 ώρες.

8. Βγάζουμε το παγωτό από την κατάψυξη, το ξεφορμάρουμε με τη βοήθεια του αντικολλητικού χαρτιού και με κοφτερό, λείο μαχαίρι κόβουμε φέτες ανάμεσα στα ξυλάκια.

ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΜΕ

Brachetto d' Acqui II, Falchetto Estate

Το Brachetto d' Acqui είναι ένα ερυθρό γλυκό αφρώδες κρασί από την ποικιλία Brachetto. Κατάγεται από το Santo Stefano Belbo και ανήκει στο Κτήμα Falchetto.

Έχει έντονο ερυθρό χρώμα με αρώματα φράουλας και κερασιών, ενώ στο στόμα συναντάμε τα αρώματα της μύτης συνοδευόμενα από μια διακριτική οξύτητα και διακριτικές βελούδινες τανίνες. Το παγωτό ξυλάκι μύρτιλο δεν θα του αντισταθεί.

At Last... an End Note

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

Πίσω από κάθε επιτυχημένη οινική εμπειρία κρύβεται πάντα και ένας αρωματικός καφές.

Η αγάπη μου για το κρασί νομίζω πως σας είναι πλέον γνωστή και για μένα, φυσικά, αδιαπραγμάτευτη. Το τελευταίο διάστημα, ωστόσο, άνοιξε ένα νέο κεφάλαιο στη ζωή μου, που δεν σας κρύβω ότι μου έχει κλέψει την καρδιά. Και αυτό είναι ο καφές. Καφές για μένα θα πει μικρές, καθημερινές και συνήθως προσωπικές στιγμές απόλαυσης και ευτυχίας.

Είναι γεγονός πως κάθε ποτήρι κρασί έχει να μας διηγηθεί τη δική του, μοναδική ιστορία. Όμως, έχετε σκεφτεί πόσο ενδιαφέρον μπορεί να κρύβει η ανακάλυψη των αρωματικών και γευστικών μονοπατιών μιας κούπας καφέ;

Ποικιλίες, κλίμα, terroir, αρώματα, οξύτητα, σώμα, επίγευση. Κι όμως, δεν αναφέρομαι στο κρασί. Είναι κάποιοι από τους όρους που χρησιμοποιούνται τόσο για να περιγράψουμε ένα κρασί, όσο και στην εξερεύνηση ενός ροφήματος καφέ.

Για να είμαι ειλικρινής, δεν είχα αναρωτηθεί για τις περιπέτειες που μπορεί να έχει περάσει ένας ταπεινός κόκκος καφέ μέχρι που μια έντονη ευχαρίστηση με οδήγησε προς αυτή την κατεύθυνση. Τη γλυκιά αυτή αναστάτωση που νιώθω και τη δίψα για να συλλέξω περισσότερες πληροφορίες γύρω από τον κόσμο του καφέ μού καλλιέργησε για ακόμη μια φορά το αγαπημένο μου W.S.P.C.

Το W.S.P.C. (Wine & Spirit Professional Center), ο μεγαλύτερος φορέας εκπαίδευσης κρασιών, αποσταγμάτων και οινοχοΐας της νοτιοανατολικής Ευρώπης, ανοίγει την ομπρέλα των εκπαιδευτικών προγραμμάτων του με τη νέα ενότητα του καφέ, του τσαγιού και του κακάο. Εντάσσει, δε, αυτή τη νέα εκπαιδευτική ενότητα όχι μόνο στο χαρτοφυλάκιό του, αλλά και στην απεικόνιση της νέας του εταιρικής ταυτότητας.

Παράλληλα, ανακοινώνει την αποκλειστική συνεργασία του με το Beverage Standards Association (BSA), τον επίσημο εκπαιδευτικό φορέα στον τομέα του καφέ στη Μεγάλη Βρετανία, μια συνεργασία που προσδίδει υψηλή αξιοπιστία και κύρος στους τίτλους σπουδών, ενώ το W.S.P.C. εγγυάται, όπως άλλωστε μας έχει συνηθίσει τα τελευταία 17 χρόνια της λειτουργίας του, τη μετάδοση της τεχνογνωσίας μέσα από μια άψογη εκπαιδευτική διαδικασία.

Ένα νέο λοιπόν ξεκίνημα... καβουρδίζεται προσεκτικά στη σχολή της καρδιάς μας και δεν σας κρύβω ότι ήδη έχω κάνει την εγγραφή μου για να παρακολουθήσω το πρώτο επίπεδο σπουδών για τον καφέ, το κακάο και το τσάι: “Barista Level 1 PLUS: Coffee, Tea & Beverages / Understanding the Complexity”, ανυπομονώντας παράλληλα να βρεθώ και στο ολοκαίνουργιο και υπερσύγχρονο Coffee-Cocoa-Tea Lab που, όπως πληροφορήθηκα, είναι ένα από τα κορυφαία στα Βαλκάνια, με εξέχοντες εκπαιδευτές των BSA και Q Graders. Το φθινόπωρο θα ακολουθήσουν φυσικά και τα υπόλοιπα επίπεδα σπουδών, τα οποία περιμένουμε με μεγάλες προσδοκίες.

Ο καφές, το τσάι και το κακάο, λοιπόν, μόλις βρήκαν το δικό τους σπίτι στην εκπαίδευση, αλλά και μια ξεχωριστή θέση στην καρδιά μου. Βρίσκομαι στο κατώφλι ενός δεύτερου εξίσου γοητευτικού κόσμου με εκείνου του κρασιού, τον κόσμο του καφέ, και νιώθω τον ίδιο ακριβώς ενθουσιασμό που ένιωθα και στα εισαγωγικά μαθήματα του κρασιού. Είμαι σίγουρη ότι με περιμένουν αμέτρητες αρωματικές και γευστικές συγκινήσεις, που ίσως δεν φαντάζομαι.

Κρασί και καφές. Δύο διαφορετικοί κόσμοι με πολλά κοινά χαρακτηριστικά που συχνά συνυπάρχουν στη ζωή μας και την ομορφαίνουν. Τι έχει να μάθει, άραγε, ο καφές από το κρασί, αλλά και το κρασί από τον καφέ; Πάμε να το ανακαλύψουμε παρέα!

Μίξερ ροφημάτων Gruppe PDH330

Μίξερ χειρός Gruppe PDH007

DEFINE *GREEK* DESIGN

Πολυκόφτης MIX Gruppe PDH700

Πολυκόφτης KYKLOS Gruppe PDH402-PL

twisted square

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 την **Gruppe** τέσσερις μοναδικές συσκευές, δίνοντας ζωή στο **ελληνικό design** και έμπνευση στη ζωή μας.

gruppe®

www.gruppe.gr