

# Carpe Vinum

## ΠΡΟΣΩΠΑ

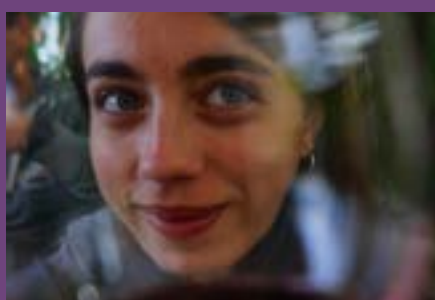
Ανν Κοκοτού  
Φεντερίκα Λαζαρίδη  
Νίκος Ρωμαλίδης  
Αφροδίτη Στεργίου  
Θοδωρής Τσικρικώνης

## ΤΑΣΕΙΣ

Τι Μαθαίνει ο Καφές από το Κρασί;  
Βιοδυναμικές Εφαρμογές  
Ελληνικά Αφρώδη  
Βιώσιμος Τουρισμός  
Οινοτουρισμός στην Καβάλα

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Κτήμα Φλόριαν  
Olympus Wines  
Mundus Vini  
Warehouse Edge  
Τρύγος στον Kir-Yianni







Στην Gruppe πιστεύουμε στη δύναμη της διαφορετικότητας. Υπηρετούμε με πάθος αξίες όπως το design, η εργονομία, η χρηστικότητα, η αντοχή, η κορυφαία ποιότητα. Δημιουργούμε μια ολοκληρωμένη συλλογή συσκευών καθημερινής χρήσης, όπου κάθε πρόταση είναι -από κάθε άποψη- μοναδική. Διαφορετική, όπως και εσύ.

GRUPPE. We are different.

#redesignyourlife

## Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟ ΤΟ 1997



### Γιάννης Μπουτάρης

Με ρίζες στην οικογενειακή οινοποιητική επιχείρηση που ίδρυσε ο παππούς του το 1879, ο Γιάννης Μπουτάρης ίδρυσε το 1997 την Κυρ-Γιάννη με στόχο τη δημιουργία ποιοτικών κρασιών με χαρακτήρα, που εκφράζουν τα οινοπέδια προέλευσης: Νάουσα και Αμύνταιο.

### Αμύνταιο

Στο Αμύνταιο, την ψυχρότερη οινοπαραγωγική ζώνη της Ελλάδας, οι τέσσερις λίμνες εξισορροπούν τις ακρότητες του ηπειρωτικού κλίματος. Στα φτωχά, αμμώδη εδάφη της περιοχής παράγονται αρωματικά κρασιά με δροσερή οξύτητα, ενώ οι αμπελώνες με παλιά κλήματα Εινόμαυρου προσφέρουν μια από τις πιο φινετσάτες εκφράσεις της μοναδικής ποικιλίας.

**ΛΕΥΚΕΣ:** ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΡΟΔΙΤΗΣ, ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, GEWURZTRAMINER

### Νάουσα


Στη Νάουσα το κλίμα είναι ψυχρό μεσογειακό. Κυρίαρχη ποικιλία είναι το Εινόμαυρο που είναι φυτεμένο σε γενικά βαριά εδάφη, με χημική σύσταση που ποικίλει, προσφέροντας δομή, πολυπλοκότητα και χαρακτήρα. Στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη ο αμπελώνας των 560 στρεμμάτων χωρίζεται σε 42 τεμάχια, τα οποία διαχειριζόμαστε και οινοποιούμε ξεχωριστά αναδεικνύοντας το μοναδικό terroir της περιοχής.

ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

Απολαύστε τη μαγευτική θέα των αμπελιών της Κυρ-Γιάννη, στις πλαγιές του όρους Βέρμιο, περπατήστε ανάμεσα στα απέλια του Εινόμαυρου, γευθείτε τα κρασιά στον τόπο παραγωγής τους και γνωρίστε την κληρονομιά της οικογένειας Μπουτάρη.




  
 INFO@KIRYIANNI.GR | KIRYIANNI.GR  
 ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ



**ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**


  
 WINEinMODERATION.com  
 Art de Vivre

ΟΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΜΑΓΕΙΡΕΣ  
**ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΛΠΙΔΑ**

## A Note from αθηNEA

Συνεργασία: η απάντηση σε κάθε ερώτηση, η λύση στα περισσότερα προβλήματα, ο πολυτιμότερος μοχλός προόδου που διαθέτουμε ως επαγγελματίες, ως μέλη της κοινωνίας, ως άνθρωποι.

Το τεύχος του Carpe Vinum που κρατάτε στα χέρια σας είναι προϊόν συνεργασίας. Αποτέλεσμα της συνεισφοράς μοναδικών ανθρώπων, που βλέπουν το κρασί και τη γαστρονομία καθένας από τη δική του σκοπιά.

Τι άλλο είναι, άλλωστε, η γαστρονομία παρά ένας συγκερασμός ανθρώπων, αφηγήσεων, προέλευσης, μόχθου, απόλαυσης, ανάμνησης. Όλα αυτά μαζί δεν είναι μια μορφή πολιτισμού; Σε αυτήν μάλιστα συμμετέχουμε όλοι καθημερινά, χωρίς καν να το παρατηρούμε. Συνδιαμορφώνουμε τον γαστρονομικό πλούτο της χώρας μας – να τη πάλι η συνεργασία, ακόμη κι όταν δεν γίνεται συνειδητά αντιληπτή.

Οι ιστορίες που θα διαβάσετε στις σελίδες που ακολουθούν έχουν κι αυτές τη συνεργασία στο DNA τους. Οι οινοποιοί συχνά τονίζουν πόσο συλλογική είναι η προσπάθειά τους. Κάποιοι συνεργάζονται και μεταξύ τους. Πόσο όμορφο το παράδειγμα του Olympus Wines στο Λιτόχωρο, όπου οι οινοποιοί της Πιερίας ένωσαν τις δυνάμεις τους για να αποκτήσουν ένα σημείο διάδρασης με τους επισκέπτες στην περιοχή τους!

Άλλες συνεργασίες αποδεικνύονται πιο δύσκολες. Ο γαστρονομικός τουρισμός ακούγεται ολοένα και περισσότερο ως διέξοδος ανάπτυξης, όμως η διασύνδεση του τουρισμού και της αγροδιατροφής εξακολουθεί να είναι ένα στοίχημα που πρέπει να κερδηθεί. Όταν δύο κλάδοι δεν μιλούν την ίδια γλώσσα, η συνεργασία δεν είναι αυτονόητη, δεν παύει όμως να είναι γοητευτική – και πολύτιμη.

Το τεύχος μας είναι, λοιπόν, αφιερωμένο στις συνεργασίες που μας πάνε μπροστά. Εκείνες που μας στηρίζουν στα δύσκολα, μας εμπνέουν να γίνουμε καλύτεροι, μας συμπληρώνουν για να χτίσουμε μαζί κάτι μεγαλύτερο από το δικό μας μπί.

Στις συνεργασίες από το παρελθόν που αναπολούμε με ικανοποίηση και σε εκείνες που μας περιμένουν τη χρονιά που ξεκινά.

Σε όλες εκείνες που θα γιορτάσουμε με ένα ποτήρι κρασί στο χέρι!

**Μαριάννα Σκυλακάκη**  
CEO, αθηNEA



ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΞΙΖΕΙ LURPAK®

## 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 αθηNEA 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 αθηNEAs για μια σειρά από θεματικές, οι έρευνές μας, τα άρθρα στο portal μας, τα τηλεοπτικά docuseries στα οποία συμμετέχουμε, 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 αθηNEAs σήμερα κιόλας,  
κάνοντας δωρεάν εγγραφή στο newsletter**

[a8inea.com/signup](https://a8inea.com/signup)

## Carpe Vinum

VOL. 9

Ταυτότητα Έκδοσης

Εκδότρια & CEO: Μαριάννα Σκυλακάκη  
Αρχισυνταξία: Μαρία Τριτάρη  
Υπεύθυνος Έκδοσης: Λευθέρης Πλακίδας  
Art Director: Όλγα Αντωνέα

Συντακτική Ομάδα: Ελένη Αράπογλου, Λώρα Αργυροπούλου, Μαρία Λουίζα Βαφειαδάκη  
Ιωάννα Γιωτάκη, Νικόλας Μπαϊρακτάρης, Λευθέρης Πλακίδας, Δέσποινα Ράμμου  
Αντωνέλα Σκιαδαρέση, Μαρία Τριτάρη, Μιχάλης Φραντζής, Ανέστης Χαϊτίδης, Κυβέλη Χατζηζήση  
Εμπορική Διεύθυνση: Λευθέρης Πλακίδας  
Επιμέλεια: Δέσποινα Ράμμου  
ISSN 2732-981X

© 2022 αθηNEA



## WEEKENDS AT THE WINTER GARDEN

Το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία δημιουργεί μια αυθεντική εμπειρία brunch και σας προσκαλεί να τη ζήσετε στο Winter Garden City Lounge.

ΣΑΒΒΑΤΟ & ΚΥΡΙΑΚΗ: 11.00-14.00  
WWW.GBROOFGARDEN.GR



MEMBER OF MARRIOTT BONVOY®

# Περιεχόμενα

 Η Ανν Κοκοτού Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ	10	 Ιστορικές Διαδρομές στο Μουσείο της Πολύτιμης Μαστίχας	92
 Μαγικές Εορταστικές Φυσαλίδες Made in Greece	14	 Γαστρονομικός Τουρισμός στον Νομό Καβάλας	96
 Τι Μπορεί να Μάθει ο Καφές από το Κρασί;	30	 Panettone: Η Πιο Γλυκιά Γεύση της Ιταλίας στο Κέντρο της Αθήνας	102
 Πίνουν οι Νέοι Κρασί;	36	 Κτήμα Φλόριαν: Μια Οικογένεια Γερμανών Οινοποιών που Αγάπησε το Ελληνικό Κρασί	106
 Θοδωρής Τσικρικώνης: Από το Μυρτόφυτο της Καβάλας σε Όλο τον Κόσμο	42	 Βιωσιμότητα και Τουριστική Ανάπτυξη: Έννοιες Αντικρουόμενες;	112
 Αφροδίτη Στεργίου: Μια Νέα Γενιά Παραγωγής Κρασιού «Αναδύεται» στην Καστοριά	46	 Mundus Vini: Στα Παρασκήνια του Διαγωνισμού των 12.000 Κρασιών	118
 Κτήμα Αποστολίδη: Με την Ορμή της Βιοδυναμικής Καλλιέργειας	52	 Το Αλφαβητάρι του Οίνου	124
 Château Nico Lazaridi: Κρασί με την Αύρα του Μαγικού Βουνού	56	 Food Crisis 2022   Τι Επιφυλάσσει το Μέλλον;	128
 Corphes: Το Ελληνικό Boutique Πρωινό των Πολυτελών Ξενοδοχείων	62	 Wine Battles: Γευσιγνωσία εξ Αποστάσεως	132
 ΣΜΟΕ: Μικροί Οινοποιοί, Μεγάλα Κρασιά	66	 Olympus Wines: Το Wine Bar των Οινοποιών της Περίας	138
 Φωτογραφίζοντας τον Τρύγο στη Νάουσα και στο Αμύνταιο	72	 Wine Spritzers: Η Νέα Τάση που Γίνεται Συνήθεια	142
 Γευστικό Ταξίδι στο Πιεμόντε με Θέα την Ακρόπολη στο Εστιατόριο Tudor Hall	82	 Νόστιμες Συνταγές από τους Chefs του Warehouse	146
 Κτήμα Ρωμαλίδη: Με Γνώση και Πάθος για το Αμπέλι	88	 Good Mood Food: Οι Συνταγές του Χειμώνα	152





## Η Ανν Κοκοτού Απαντά στο Ερωτηματολόγιο του Προυστ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Συνηθίζουμε να λέμε πως μια γυναίκα βρίσκει τον τρόπο να αντεπεξέρχεται σε πολλούς ρόλους με την ίδια επιτυχία, δείχνοντας συγχρόνως ξεκούραστη και ήρεμη.

Η κυρία Ανν Κοκοτού είναι, πράγματι, μια γυναίκα που έχει αποδείξει ότι μπορεί να επωμιστεί πολλούς και διαφορετικούς ρόλους και ταυτόχρονα να διατηρεί την πραότητα και τη σταθερότητα που τη χαρακτηρίζουν. Εκτός από την υπέροχη οικογένεια που έχει δημιουργήσει με τον σύζυγό της, Γιώργο Κοκοτό, αποτελεί και την ψυχή ενός από τα ωραιότερα επισκέψιμα κτήματα στην Αττική, του οποίου η ιστορία ξεκινά από τα μέσα της δεκαετίας του '70, του Κτήματος Κοκοτού.

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;

Πρωινή βόλτα στον αμπελώνα με τον σκύλο ενόσω όλοι κοιμούνται ακόμα.

Τι σας κάνει να σηκώνεστε το πρωί;

Η πρωινή βόλτα και η προσμονή για το τι μπορεί να φέρει η μέρα.

Η τελευταία φορά που ξεσπάσατε σε γέλια;

Προχθές με την οινολόγο μας, τη Χριστίνα Γαϊτανά.

Το βασικό γνώρισμα του χαρακτήρα σας είναι;

Η ηρεμία.

Το βασικό ελάττωμά σας;

Δεν έχω μάθει να λέω «όχι».

Σε ποια λάθη δείχνετε τη μεγαλύτερη επιείκεια;

Σε εκείνα που γίνονται από άγνοια.

Η τελευταία φορά που κλάψατε;

Βλέποντας την κηδεία της βασίλισσας!

Με ποια ιστορική προσωπικότητα ταυτίζεστε περισσότερο;

Θαυμάζω πολλούς, αλλά να ταυτίζομαι; Με καμία.

Ποιοι είναι οι ήρωές σας σήμερα;

Ο πρόεδρος Zelensky, η Malala Yousafzai, ο Alexei Navalny, η Daphne Caruana Galizia, οι νέες κοπέλες στο Ιράν.

Το αγαπημένο σας ταξίδι;

Στην Ινδία με την κόρη μου, όταν δούλευε εκεί.



### Οι αγαπημένοι σας συγγραφείς;

Ο Charles Dickens, ο William Shakespeare, ο William Boyd, η Jane Austen.

### Ποια αρετή προτιμάτε σε έναν άνδρα;

Την αίσθηση του χιούμορ και την κατανόηση.

### Ποια αρετή προτιμάτε σε μια γυναίκα;

Την αίσθηση του χιούμορ και την κατανόηση.

### Ο αγαπημένος σας συνθέτης;

Ο Mozart.

### Το τραγούδι που σφυρίζετε κάνοντας ντους;

Το «Suzanne» του Leonard Cohen.

### Το βιβλίο που σας σημάδεψε;

Το «Silent Spring» της Rachel Carson.

### Η ταινία που σας σημάδεψε;

«Ο Λώρενς της Αραβίας».

### Ο αγαπημένος σας ζωγράφος;

Ο Monet.

### Το αγαπημένο σας χρώμα;

Το κόκκινο.

### Ποια θεωρείτε τη μεγαλύτερη επιτυχία σας;

Τα παιδιά μου.

### Το αγαπημένο σας ποτό;

Δεν πίνω άλλο ποτό εκτός από κρασί – αλλά μου αρέσει πολύ η σαμπάνια.

### Για ποιο πράγμα μετανιώνετε περισσότερο;

Για αυτά που δεν έχω κάνει.

### Τι απεχθάνεστε περισσότερο απ' όλα;

Την αγριότητα.

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

Το διάβασμα.

### Ο μεγαλύτερος φόβος σας;

Δεν έχω φόβους.

### Σε ποια περίπτωση επιλέγετε να πείτε ψέματα;

Για να μην πληγώσω ή για να προστατέψω κάποιον.

### Ποιο είναι το μότο σας;

Να είμαι ευγενική/ός.

### Πώς θα επιθυμούσατε να πεθάνετε;

Ήσυχια στο κρεβάτι μου.

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

Ήσουν μια καλή φίλη.

### Τι σας προβληματίζει αυτό το διάστημα;

Η αλλαγή του κλίματος.

### Τι σας ενθουσιάζει αυτό το διάστημα;

Το φθινόπωρο.

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

Είχαμε πάει μαζί με τον Γιώργο σε μια έκθεση στο Μπορντό και εκείνες τις μέρες μας κάλεσαν στο Château Beaumont, στο Haut-Médoc. Ο οινολόγος ήταν φίλος μας και μας συνέστησε ένα μικρό εστιατόριο στην περιοχή.

Ήταν ένα κρύο και βροχερό βράδυ και χαθήκαμε λίγο. Τελικά, βρήκαμε το εστιατόριο σε ένα πολύ μικρό χωριό. Όλοι οι τοίχοι είχαν ντουλάπια με γυάλινη πρόσοψη και καθένα είχε μια χάλκινη πλάκα με το όνομα ενός τοπικού κτήματος. Ήταν ξεκάθαρο ότι το εστιατόριο ήταν ένας θησαυρός για τους λάτρεις του κρασιού.

Ο ιδιοκτήτης μας συνέστησε ένα Cru Bourgeois, Château Belle-Vue, δεν θυμάμαι το vintage. Το κρασί μας φάνηκε εξαιρετικό και αποτέλεσε ένα μάθημα για το ότι δεν χρειάζεται να επιλέγουμε πάντα τα πιο διάσημα ή ακριβά κρασιά. Η βραδιά ήταν μαγική και εντελώς, μα εντελώς απροσδόκητη.



# Οι γυναίκες δεν είναι καλές στη θεωρία\*.

\*κάνουν τα λόγια τους πράξη.

Ο Café Femenino είναι ένας premium καφές από εξωτικά μέρη που έχει πραγματικά πολλά να πει. Μάθε τις ιστορίες των υπέροχων γυναικών που τον παράγουν και ανακάλυψε εκλεκτές γεύσεις με αέρα αξιοπρέπειας.

Coffee Shop: Λεωφόρος Κηφισίας 324, Νέα Ερυθραία, 145 63





## Μαγικές Εορταστικές Φυσαλίδες Made in Greece

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Η πρόσφατη ταινία του Κώστα Σπυρόπουλου «Arcadia 1900, Champagne D' Orient», επενδυμένη με την ατμοσφαιρική μουσική της Ευανθίας Ρεμπούτσικα, έφερε στο προσκήνιο μια ιστορία την οποία, προσωπικά, αγνοούσα. Αφορά το όραμα των αδελφών Παπανικολάου να μετατρέψουν την Αρκαδία σε Καμπανία της Ανατολής. Είναι πραγματικά εκπληκτικό το πόσο νωρίς είχαν αντιληφθεί οι άνθρωποι αυτοί το δυναμικό της περιοχής να παράγει κορυφαία αφρώδη, αλλά και το ότι είχαν τη δύναμη να πραγματοποιήσουν το όραμά τους.

Εξίσου εκπληκτικό είναι ότι το μυστικό του οινοποιού Βασίλη Παπανικολάου ήταν η χρήση γηγενών ζυμών και η μη χρήση θειώδους. Με την τεχνική του αυτή, αλλά και με βασικό όπλο το Μοσχοφίλερο, η «Σαμπάνια της Ανατολής», της οποίας η παραγωγή ξεκίνησε το 1885, απέσπασε πολλά διεθνή βραβεία, ενώ είχε και εμπορική επιτυχία.

Άλλο τόσο αξιοπερίεργο είναι το πώς όλο αυτό το εγχείρημα δεν βρήκε συνεχιστές ή μιμητές μετά το τραγικό τέλος του. Χρειάστηκε να περάσει σχεδόν ένας αιώνας για να πάρει τη σκυτάλη η εμβληματική Amalia του Γιάννη Τσέλεπου.

Τα αφρώδη κρασιά είναι αυτά που χαρίζουν εορταστική νότα σε κάθε γιορτή, πόσο μάλλον όταν αναφερόμαστε σε αφρώδη που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στο βαρέλι. Είτε μιλάμε για Champagne ή Crémant στη Γαλλία, είτε για Cava στην Ισπανία, είτε για Franciacorta στην Ιταλία, είτε για Sekt στις γερμανόφωνες χώρες, είτε για αφρώδη με την παραδοσιακή μέθοδο στην Ελλάδα (για τα οποία μάλλον πρέπει να βρούμε μια εξίσου χαρακτηριστική ονομασία).

Αλλά τι είναι αυτή η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη;





Αφρώδη κρασιά παράγονται με αρκετές μεθόδους. Κατά τη διαδικασία της παραγωγής τους μπορεί να προστεθεί διοξείδιο του άνθρακα, όπως στα αναψυκτικά, ή μπορεί να εγκλωβιστεί ποσότητα διοξειδίου που παράγεται κατά την πρώτη ζύμωση μέσα στη δεξαμενή ή στη φιάλη (Pét-nat). Μπορεί επίσης να γίνει δεύτερη ζύμωση στη δεξαμενή, όπως στα περισσότερα αφρώδη της αγοράς. Η πιο ευγενική, χρονοβόρα και κοστοβόρα διαδικασία, ωστόσο, είναι η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

Για να γίνει αυτό, ο παραγωγός δημιουργεί αρχικά το κρασί βάσης. Ένα «ήσυχο» κρασί, δηλαδή. Το κρασί αυτό εμφανώνεται, όμως υπολογίζεται κάποιος χώρος στη φιάλη ώστε να προστεθεί μαγιά και liqueur de tirage, ένα υγρό που περιέχει σάκχαρα και θρεπτικά στοιχεία. Τα σάκχαρα αυτά καταναλώνει η μαγιά και παράγει επιπλέον οινόπνευμα και -κυρίως- πολλές πολλές φυσαλίδες!

Στη συνέχεια η μαγιά «πεθαίνει» και κάθεται στα τοιχώματα της φιάλης ως λεπτή οινολάσπη. Όσο περισσότερο μένει στη φιάλη τόσο πιο πλούσιο σε γεύση και αρώματα θα γίνει το αφρώδες κρασί μας. Για τον λόγο αυτό, σε πολλά αφρώδη κρασιά αναφέρονται οι μήνες ή τα χρόνια παραμονής του κρασιού με τις οινολάσπες.

Ακολουθεί μια επίσης επίπονη, κοστοβόρα και χρονοβόρα διαδικασία. Αφού αφαιρεθεί το ίζημα, η φιάλη απογεμίζεται και ρυθμίζεται η γλυκύτητα με την προσθήκη του liqueur de dosage. Ανάλογα με την ποσότητα των σακχάρων που προσθέτουμε κατ' αυτόν τον τρόπο έχουμε τις κατηγορίες:

- Brut Nature, Ultra Brut ή Brut Intégral, όταν δεν προσθέτουμε σάκχαρα και το κρασί μας έχει 0-3 g/L εναπομείναντα σάκχαρα.
- Extra Brut, όταν ρυθμίζονται τα σάκχαρα κάτω από 6 g/L.
- Brut, κάτω από 12 g/L.
- Extra Sec ή Extra Dry, μεταξύ 12 και 17 g/L.
- Sec, μεταξύ 17 και 32 g/L.
- Demi Sec, μεταξύ 32 και 50 g/L.
- Doux, όταν ρυθμίζονται τα σάκχαρα πάνω από 50 g/L.

Τέλος, η φιάλη ταπώνεται δυνατά και αφήνεται στην ευεργετική δράση του χρόνου εωσότου την ανοίξουμε στα γενέθλια, τα Χριστούγεννα, την Πρωτοχρονιά, για την επαγγελματική επιτυχία, για την κατάκτηση της Formula 1, ή απλώς για να συνοδεύσουμε με αυτήν ωμά στρείδια και θαλασσινά, αλλά και -γιατί όχι- τον τραγανό γύρο από το μερακλίδικο σουβλατζίδικο της γειτονιάς.



DISTRIBUTION BY  
WWW.WINEHOUSE.GR  
WINE@WINEHOUSE.GR





## Cuvée Rosé Extra Brut 2021 Κτήμα Καρανίκα, Ξινόμαυρο Αμύνταιο, βιολογικός

Κάθε καλός προφήτης ξέρει συνειδητά ή ασυνείδητα ότι «ουδείς προφήτης στον τόπο του». Άρα, ξέρει ότι πρέπει να ξενιτευτεί για να βρει τον τόπο όπου θα ξεδιπλώσει το χάρισμά του. Ένας τέτοιος προφήτης είναι ο Λαυρέντης Hartmann. Στον τόπο του, στην Ολλανδία, το επάγγελμά του δεν είχε σχέση με το κρασί. Ωστόσο, κάποια στιγμή αποφάσισε μαζί με τη σύζυγό του, την Annette, ότι το πεπρωμένο του είναι το κρασί και οι δυο τους από όλα τα μέρη του κόσμου επέλεξαν το Αμύνταιο για να ανοίξουν έναν νέο δρόμο, όχι μόνο για τη δική τους ζωή, αλλά και για την οινική ιστορία της περιοχής και του Ξινόμαυρου.

Ότι το Ξινόμαυρο και ειδικά αυτό του Αμυνταίου είναι η ιδανική πρώτη ύλη για αφρώδη κρασιά στην Ελλάδα το είχε προβλέψει βέβαια η μεγαλύτερη προσωπικότητα του ελληνικού κρασιού, η κυρία Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, η οποία εισηγήθηκε πριν από πολλά χρόνια την ένταξη των αφρωδών οίνων από Ξινόμαυρο στην ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Αμύνταιο και μάλιστα τόσο σε λευκό όσο και σε ροζέ.

Ωστόσο, παρότι υπήρχε η πρώτη ύλη για μεγαλειώδη αφρώδη κρασιά, η τοπικοί οινοποιοί είτε απέφευγαν την παραγωγή τους είτε προτιμούσαν τις πιο εύκολες μεθόδους παραγωγής και όχι την παραδοσιακή. Στο πρόσωπο του Λαυρέντη βρήκαν τον δικό τους «προφήτη», ο οποίος όχι μόνο έπρεπε να προβλέψει τη δυναμική της παραδοσιακής μεθόδου στην περιοχή, αλλά και να αποδείξει εμπράκτως ότι υπάρχει αγορά για αυτήν.

Και το απέδειξε με το παραπάνω. Τα αφρώδη του Λαυρέντη γίνονται ανάρπαστα. Ωστόσο, οι παραγωγοί στο Αμύνταιο ακόμη να αποδεχτούν την προφητεία του Ολλανδού, αν και ακούμε ότι κάτι καινούργιο ετοιμάζεται, οπότε ας βολευτούμε με τη σκέψη ότι το καλό πράγμα αργεί να γίνει.

Για τις γιορτές, σας παρουσιάζουμε το νέο ροζέ Καρανίκα, το Cuvée Rosé Brut του 2021, που μόλις κυκλοφόρησε, έπειτα από αρκετούς μήνες, με νέα εμφάνιση, χρονιά στην ετικέτα και νέο περιεχόμενο, καθώς είναι πλέον Brut.

Ένα κρασί που σίγουρα αυτήν τη στιγμή δεν μας δίνει όλη τη χάρη του, ως πολύ φρέσκο, ωστόσο η κλάση του δεν κρύβεται, όπως και η καταγωγή και η υπογραφή του Λαυρέντη.

Γνήσιο Brut, με τα νόστιμα σακχαράκια του να το ισορροπούν περίτεχνα στη γλώσσα. Αρωματικά, τουλάχιστον στην πολύ φρέσκια κατάσταση που το δοκίμασα, το κόκκινο φρούτο της Λημνιώνας υπερισχύει της σοβαρής δωρικότητας του Ξινόμαυρου. Ιδανικό με οστρακόδερμα σε κάθε μορφή, ροφό μαγειρευτό και ψάρια πλακί.



Λαυρέντη, τα αφρώδη σου αποτελούν εδώ και πολύ καιρό όαση για αυτή την κατηγορία κρασιών στη Βόρεια Ελλάδα και – από ό,τι μπορώ να κρίνω – η απόφασή σου να παράγεις με την παραδοσιακή μέθοδο ήταν πέρα ως πέρα σωστή. Τι είναι αυτό που είδες και το οποίο δεν είδαν και δεν βλέπουν άλλοι παραγωγοί που ασχολούνται με το Ξινόμαυρο και προχώρησες σε αυτό το βήμα; Δεν θα ήταν ιδανικό, για παράδειγμα, να εξελιχθεί το Αμύνταιο σε μια –ας πούμε– μικρή Franciacorta;

Δεν ξεκίνησα ως κληρονόμος ενός αμπελιού ή οινοποιείου, ξεκίνησα χωρίς ιστορία, ως winelover. Πριν ξεκινήσω, δοκίμασα πάνω από 2.000 διαφορετικές ετικέτες από όλο τον κόσμο. Τα περισσότερα ήταν κρασιά της βόρειας Ευρώπης. Έψαχνα για ένα ιδανικό terroir, που θα μας επέτρεπε να δουλεύουμε τα αμπέλια και το κρασί χωρίς πρόσθετα (ιδανική θερμοκρασία-υγρασία-ιστορία).

Όταν πρωτοήρθα στο Αμύνταιο κατάλαβα ότι το Ξινόμαυρο σε αποδόσεις μεγαλύτερες από 600 κιλά/στρέμμα δεν ωριμάζει καλά ούτε καν με λίπασμα. Περισσότερο πριν από την κλιματική αλλαγή. Κατάλαβα όμως ότι το Ξινόμαυρο του Αμυνταίου ήταν ιδανικό για ποιοτικά αφρώδη κρασιά, όπως αυτά της βόρειας Ευρώπης.

Αν μας ακολουθήσουν και άλλοι ποιοτικοί παραγωγοί, όπως είναι το Κτήμα Άλφα, τότε ναι, το Αμύνταιο θα γίνει μία από τις σημαντικές περιοχές ΠΟΠ για αφρώδη.

Όταν δοκίμασε πριν από λίγα χρόνια τα αφρώδη μας ο διακεκριμένος δημοσιογράφος οίνου Tom Stevenson συγκάτανευσε σε αυτό, λέγοντας πως το Αμύνταιο είναι από τις πιο πολλά υποσχόμενες και ανερχόμενες περιοχές για αφρώδη στον κόσμο.





## Amalia Vintage 2017 Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο Μαντινεία

Ο Γιάννης Τσέλεπος είναι αναμφίβολα ο πρωτοπόρος της παραδοσιακής μεθόδου στην Ελλάδα. Ο Κύπριος στην καταγωγή οινολόγος αγάπησε την αρκαδική Αμαλία και παντρεύτηκε τη Μαντινεία, ή αγάπησε τη Μαντινεία και παντρεύτηκε την Αμαλία, ή και τα δύο μαζί. Και κάπως έτσι έδωσε το όνομά της στο για πολλά χρόνια μοναδικό αφρώδες κρασί της Αρκαδίας, για να μην πω της Ελλάδας.

Ο δραστήριος και πολυμήχανος οينوποιός συνοδεύει πλέον την Αμαλία με τα δυο δυναμικά παιδιά της, την Αριάδνη και τον Άρη. Η vintage εκδοχή της αγαπημένης Amalia περίμενε αρκετά χρόνια, αλλά η υπομονή –από ό,τι φαίνεται– άξιζε.

Το μεγάλο υψόμετρο (πάνω από 600 μέτρα) και το Μοσχοφίλερο είναι ένας συνδυασμός που το μόνο που χρειάζονται για να δημιουργήσουν ένα εξαιρετικό αφρώδες κρασί είναι ένα καλό οινοποιείο.

Το Amalia Vintage ήρθε για να αναδείξει τις δυνατότητες του Μοσχοφίλερου να παράγει πιο απαιτητικά αφρώδη. Ένα αφρώδες στο οποίο η αρωματική ένταση της ποικιλίας τιθασεύεται από τη δίχρονη ωρίμανση του κρασιού με τις ζύμες στη φιάλη.

Εξαιρετική ισορροπία φρούτου, λουλουδιού και αρώματα φρυγανιάς, μαγιάς και brioche. Οξύτητα που συναρπάζει και ξυπνάει τις αισθήσεις και τους γευστικούς κάλυκες. Φυσαλίδα, που λειαίνει τη γλώσσα και προετοιμάζει περίτεχνα το στόμα για την επόμενη γουλιά ή μπουκιά. Τα ωμά στρείδια είναι γεννημένα για αυτό το κρασί, ενώ αισθάνονται συγγενικά μαζί του και όλα τα οστρακόδερμα αλλά και τα αμνοερίφια – ένας συνδυασμός που, προσωπικά, με βρίσκει φανατικό υποστηρικτή.



Το κτήμα σας κατέχει θέση πρωτοπόρου στην παραγωγή αφρωδών οίνων που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο. Πόσο δύσκολο ή εύκολο ήταν να εδραιωθεί η Amalia; Επίσης, τι ήταν αυτό που σας παρακίνησε, έπειτα από πολλά χρόνια, για την παραγωγή της vintage εκδοχής; Πώς διαφοροποιείται, κατά την άποψή σας, και τι προσφέρει στο οινόφιλο κοινό;

Τα τελευταία 10 χρόνια παρατηρείται τρομακτική άνοδος στην αγορά των αφρωδών, ειδικά αυτών που οينوποιούνται με την παραδοσιακή μέθοδο, τόσο στην Ελλάδα όσο και στην παγκόσμια αγορά. Πριν από 25 περίπου χρόνια, όμως, οι συνθήκες δεν ήταν καθόλου ευνοϊκές για ένα ελληνικό αφρώδες φτιαγμένο με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Ένα αφρώδες κρασί είχε ζήτηση μόνο ως δώρο σε κάποια γιορτή, αλλά ακόμα και σε αυτή την περίπτωση δεν μπορούσε να υπερκεράσει αυτή μιας γαλλικής σαμπάνιας λόγω του prestige με το οποίο συνοδεύεται.

Χρειάστηκε να κάνει πολλά βήματα μπροστά η οινική κουλτούρα της Ελλάδας ώστε τα αφρώδη κρασιά να αποκτήσουν ισάξια θέση με τα ήρεμα κρασιά και να μη θεωρείται ότι ταιριάζουν μόνο σε ειδικές περιστάσεις. Είναι αξιοσημείωτο πως τα ίδια περίπου προβλήματα αντιμετώπισαν και «οι πρωτοπόροι του Μοσχοφίλερου», εκείνοι οι οραματιστές οινολόγοι με σπουδές στη Γαλλία που επιχείρησαν να κάνουν τη Μαντινεία την «Καμπανία της Ανατολής» στα τέλη

του 19ου αιώνα, όπως περιγράφεται εμπειριστικά στο βιβλίο του Κώστα Σπυρόπουλου που κυκλοφόρησε πριν από λίγο καιρό (εκδόσεις Ιωλκός). Δυστυχώς, οι συνθήκες της εποχής δεν τους επέτρεψαν να ολοκληρώσουν το όραμά τους, παρ' όλα αυτά η επιλογή της περιοχής μόνο τυχαία δεν ήταν, καθώς η Μαντινεία διαθέτει ένα πολύ κατάλληλο terroir για την παραγωγή αφρωδών κρασιών με την παραδοσιακή μέθοδο.

Μετά την εδραίωση του Amalia και αφού είχαμε αποκτήσει ύστερα από αρκετά χρόνια την απαιτούμενη τεχνογνωσία, αποφασίσαμε ότι ήρθε η στιγμή να δημιουργήσουμε μια δεύτερη ετικέτα στην οποία θα συμπυκνωνόταν η ποιότητα από τα καλύτερα αμπελοτόπια μιας συγκεκριμένης εσοδείας. Η βασική διαφορά των δύο ετικετών αφορά το στυλ που θέλουμε να εκφράζει καθεμία από αυτές.

Έτσι, η Amalia Brut, με την παραμονή της για ένα χρόνο στη φιάλη με τις οινολάσπες, αποτελεί ένα αφρώδες που κύριο σκοπό έχει να εκφράσει τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά του Μοσχοφίλερου, αφήνοντας σε δεύτερο πλάνο τον αυτολυτικό χαρακτήρα των ζυμών. Από την άλλη, η Αμαλία Vintage, με παραμονή δύο χρόνων στη φιάλη, εκφράζει πιο έντονα τα κρεμώδη δευτερογενή αρώματα των ζυμών, διατηρώντας μοναδική ισορροπία με τον ποικιλιακό χαρακτήρα του σταφυλιού. Δύο διαφορετικές εκφράσεις του Μοσχοφίλερου που ικανοποιούν διαφορετικές προτιμήσεις του καταναλωτή.





## Rosé de Gris Brut Nature 2020 Milía Riza, Μοσχοφίλερο Μαντινεία, βιολογικός

Μια από τις πιο ηχηρές και σίγουρα πιο δροσερές νέες αφίξεις στον ελληνικό κόσμο του κρασιού είναι το Οινοποιείο Milía Riza στη Νεμέα. Ο Stefano Stante και η Νάνσυ Μάζου μας συστήθηκαν μόλις πριν από έναν χρόνο με το Prelude, το πρώτο τους κρασί –όπως δηλώνει και το όνομα– και έκαναν αμέσως αίσθηση με την ποιότητα, αλλά και γενικότερα με την αισθητική τους.

Ένας παραγωγός ταγμένος αποκλειστικά και μόνο στα αφρώδη κρασιά είναι κάτι που έλειπε από την Ελλάδα. Δεν θα μπορούσε, λοιπόν, να λείπει από τις εορταστικές μου προτάσεις. Η Νάνσυ είναι οινολόγος με σπουδές σε Ελλάδα, Γαλλία και Ιταλία. Ο Stefano, Ιταλοβραζιλιάνος μεγαλωμένος στην Πορτογαλία, όπου σπούδασε αγροτική οικονομία, έκανε μεταπτυχιακό στην οινολογία και στο μάρκετινγκ στην Ιταλία. Οι δυο τους αποφάσισαν να κάνουν φαMilía και να πιάσουν Riza στη Νεμέα, όπου υπήρχε το κατάλληλο «υπόστρωμα» για το πιο εντυπωσιακό –κατά τη γνώμη μου– new entry της χρονιάς στη χώρα μας.

Το Μοσχοφίλερο από επιλεγμένο αμπέλι της Μαντινείας οινοποιείται με βιολογικό πρωτόκολλο και γενικά ήπιες επεμβάσεις. Το κρασί βάσης μένει 6 μήνες με τις οινολάσπες, ενώ, μετά τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ωριμάζει άλλους 16 μήνες στη φιάλη.

Μια πολύ γαστρονομική και elegant έκφραση του Μοσχοφίλερου, αφού αρωματικά δεν εξέχουν τα συχνά φλύαρα, τριανταφυλλένια αρώματά του, αλλά μία πλειάδα από λευκόσαρκα φρούτα, ανοιξιάτικα και καλοκαιρινά άνθη, αλλά και κάποιες νύξεις τραγανού, ανώριμου βύσσινου. Τραγανό αλλά πολύ easy going και νόστιμο στόμα, που το κάνει ελκυστικό ακόμη και για ανεκπαίδευτους σε brut nature ουρανίσκους.

Μπορεί να συνοδεύσει όλες τις ωμές παρασκευές ψαριού και όλα τα όστρακα. Μπορεί όμως με την ίδια ευκολία να συνοδεύσει μεγάλα ψάρια στα κάρβουνα, καθώς και λιπαρές κρεατένιες δημιουργίες.



Ως παραγωγός ταγμένος αποκλειστικά και μόνο στο αφρώδες κρασί με την παραδοσιακή μέθοδο είστε μοναδικό φαινόμενο, τουλάχιστον στην Ελλάδα. Τι ήταν αυτό που σας οδήγησε σε αυτή την εξειδίκευση, ποια ήταν η ανταπόκριση που είχατε με το Prelude, το πρώτο σας κρασί, και ποια είναι τα μελλοντικά σας σχέδια και όνειρα;

Έπειτα από δύο χρόνια εργασίας στην Πορτογαλία αποφασίσαμε ότι ήταν η ώρα να ξεκινήσουμε το δικό μας project, να φτιάξουμε το δικό μας κρασί. Έτσι, στα τέλη του 2019 οδηγηθήκαμε στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στη Νεμέα, όπου είχα μεγαλώσει κι όπου υπήρχαν οι αμπελώνες της οικογένειάς μου, δηλαδή η πρώτη ύλη με την οποία μπορούσαμε να ξεκινήσουμε άμεσα την παραγωγή οίνου.

Δοκιμάζοντας λοιπόν με τον Stefano αρκετά ελληνικά κρασιά και ειδικά της περιοχής, το σχόλιό του ήταν πως θα τους ταίριαζαν αρκετά οι φυσαλίδες! Έτσι λοιπόν, αφού αναλύσαμε την ιδέα και πιστέψαμε σε αυτήν, αποφασίσαμε πως θα κινηθούμε προς τη συγκεκριμένη κατεύθυνση. Ο πρώτος μας τρύγος έγινε το 2020, του οποίου τα αποτελέσματα θα δείτε κατά τους επόμενους μήνες στην αγορά.

Το Prelude ήταν μια περιορισμένη έκδοση 530 φιαλών που μας απέδειξε ότι ο κόσμος αναζητά τέτοια κρασιά, αφρώδη, ξηρά, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, πιο γαστρονομικά, που μπορούν να συνοδεύσουν πολλά πιάτα και να είναι ευχάριστα.

Στο μέλλον θα θέλαμε να διευρύνουμε το portfolio μας με αφρώδη από περισσότερες ελληνικές ποικιλίες, κάτι που έχουμε ξεκινήσει ήδη φυτεύοντας πέρσι μια πολύ γνωστή ελληνική ποικιλία που μέχρι τώρα δεν έχει υπάρξει σε αφρώδες. Βέβαια η σημαία μας είναι το αφρώδες από Αγιωργίτικο, θέλοντας να αναδείξουμε την πολυδυναμικότητα της ποικιλίας μέσω διαφορετικών εκφράσεων της που προκύπτουν από διαφορετικές οινολογικές προσεγγίσεις.

Στόχος μας είναι να δημιουργούμε κρασιά που μας ευχαριστούν και ταυτόχρονα ευχαριστούν και την πλειονότητα των ανθρώπων που εκτιμούν το καλό κρασί.





## Prologue Rosé NV Κτήμα Ζαφειράκη, Λημνιώνα-Ασύρτικο Τύρναβος Θεσσαλίας

Συγκαταλέγεται εδώ και αρκετό καιρό στην ελίτ των Ελλήνων παραγωγών. Η συνέπειά του, οι μελετημένες κινήσεις του και η ήσυχη δύναμη με την οποία πορεύεται στο ολοδικό του οινικό μονοπάτι είναι αξιοζήλευτα. Αλλά όχι μόνο... Είναι και αυτή η συνεχής -στα όρια του εκνευριστικού- βελτίωσή του. Εκεί που λες «το τερμάτισε», εκεί πατάει το γκάζι για νέα μετερίζια, για νέες κορυφές.

Μπορεί οι Μαλαγουζιές του να θέτουν συνεχώς σε αμφισβήτηση τα όρια της ποικιλίας, μπορεί τα Chardonnay του να ξεχωρίζουν για τον πλούτο και τον χαρακτήρα τους, ωστόσο για αυτό που σίγουρα θα μείνει ο Χρήστος στο βιβλίο της ιστορίας του κρασιού είναι η συμβολή του στην ανάδειξη και τη βελτίωση της θεσσαλικής ποικιλίας Λημνιώνα.

Ήμουν φοιτητής πριν από περίπου τριάντα χρόνια όταν άκουσα από μια συνεργάτιδα του Ινστιτούτου Αμπέλου για τη μεγάλη δυναμική της ξεχασμένης τότε ποικιλίας Λημνιώνα. Επί πολλά χρόνια με έτρωγε η απορία για το τι απέγινε αυτή η δυναμική ποικιλία. Και να που, περίπου δύο δεκαετίες μετά, ένας νέος οινολόγος με σπουδές στην Ιταλία συστήνει την πρώτη του Λημνιώνα. Ακολούθησαν άλλες τρεις εκφράσεις της ποικιλίας (δύο ερυθρές και μία ροζέ) και πολλά πειράματα για να παρουσιάσει στο διεθνές κοινό του κτήματος και το πρώτο του αφρώδες κρασί, για το οποίο προλόγισα εδώ, στην παρουσίασή του.

Ένα ροζέ αφρώδες που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο, από Λημνιώνα και Ασύρτικο σε αναλογία 50-50. Ο οίνος βάσης ωριμάζει για 6 μήνες με τις οινολάσπες, ενώ μετά τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη ωριμάζει για άλλους 24-30 μήνες. Το Ασύρτικο χαρίζει τραγανή οξύτητα (pH 3,1) και λεμονάτα αρώματα, η Λημνιώνα το κόκκινο φρούτο και τη φινέτσα.

Ένα υψηλής ποιότητας αφρώδες με καλό αφρισμό στο ελαφρώς τριανταφυλλένιο χρώμα του. Στη γεύση, παρ' όλη τη δροσιά και τη ζωηράδα του, έχει έναν απαλό, κρεμώδη χαρακτήρα που συναρπάζει. Ένα σπάνιο στην ελληνική αγορά κρασί, που θα δυσκολευτείτε να βρείτε, με τιμή κάτω των 20 €, το οποίο θα σας αποζημιώσει με το παραπάνω.



Χρήστο, είσαι ο άνθρωπος που είδε στη Λημνιώνα ότι κανείς άλλος. Είχαμε απολαύσει υπέροχες και εκφραστικές δημιουργίες σε ροζέ και ερυθρά κρασιά, όταν όμως είδα την αφρώδη Λημνιώνα σου για πρώτη φορά κυριολεκτικά εξεπλάγην. Τόσο από το θάρρος σου να κάνεις κάτι τέτοιο όσο και από το αποτέλεσμα, που είναι εκπληκτικό. Εξήγησέ μας πώς γεννήθηκε αυτή η ιδέα και ποιες ιδιαιτερότητες ή δυσκολίες αντιμετώπισες κατά την παραγωγή;

Η Λημνιώνα συγκεντρώνει πολλά θετικά χαρακτηριστικά για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Σε επίπεδο ωρίμανσης, κοντά στα 18-18,5 brix οι τανίνες έχουν σε μεγάλο βαθμό πολυμεριστεί τόσο στα κουκούτσια όσο και στον φλοιό. Ο βαθμός της οξύτητας είναι ικανοποιητικός, με το pH κοντά στο 3. Επίσης, όταν πιέσεις ολόκληρα τα τσαμπιά, η εκχύλιση χρώματος είναι χαμηλή.

Εμείς παράγουμε ροζέ αφρώδη οίνο με την παραδοσιακή μέθοδο, από Λημνιώνα και Ασύρτικο σε αναλογία 50-50. Η ωρίμανση στη φιάλη διαρκεί 24-30 μήνες. Στο συγκεκριμένο κρασί η μια ποικιλία συμπληρώνει την άλλη και μας χαρίζουν ένα ισορροπημένο και κομψό αποτέλεσμα.





## Cassiopeia Οινοποιείο Ντουράκη, Ρωμείο Χανιά, βιολογικός

Γνώρισα τον Αντώνη Ντουράκη όταν ήταν ακόμη φοιτητής στη σχολή οινολογίας του Geisenheim, στη Γερμανία, την ίδια στην οποία είχε φοιτήσει και ο πατέρας του. Κοινή οινική παιδεία, η οποία –αν μη τι άλλο– έχει ποτιστεί με πολύ αφρώδες κρασί. Τόσο στη σχολή όσο και έπειτα από αυτή. Ξέρω τι σας λέω, αφού βρέθηκα και εγώ στην ίδια σχολή κάποια χρόνια ανάμεσα σε πατέρα και γιο.

Οπότε έκπληξη για μένα στη συγκεκριμένη περίπτωση είναι το ότι τόσα χρόνια δεν μας είχαν παρουσιάσει κάποια φυσαλίδα. Από ό,τι μάθαμε βέβαια εκ των υστέρων, η σκέψη υπήρχε, αλλά έπρεπε να συνδυαστεί και με τη «γερμανική» αγάπη για την τελειότητα. Συνέπεια της οποίας ήταν η μεσολάβηση μιας δεκαετίας μεταξύ ιδέας, πειραματισμού και υλοποίησης.

Για το αφρώδες τους με την πολύ όμορφη ετικέτα οι «Ντουράκηδες» επέλεξαν το ρωμείο σταφύλι από το οποίο, πριν από χρόνια, είχα δοκιμάσει τον πιο νόστιμο Μαρουβά της ζωής μου. Σίγουρα η πιο σοφή κίνηση, αφού προσωπικά δεν θα ήθελα να δω ένα τέτοιο αφρώδες από Μοσχάτο Σπίνας ή κάποιο γαλλικό σταφύλι.

Αρώματα ώριμου γιαρμά, γιασεμιού και αγιοκλίματος, αλλά και spicy νότες να αφήνουν πίσω τα χαρακτηριστικά αρώματα της μαγιάς και του ψωμιού. Στη γεύση είναι αρκετά γλυκό, ξεπερνώντας την αίσθηση του Brut της ετικέτας. Η νόστιμη οξύτητα ακολουθεί αυτήν της γλυκύτητας και όλα μαζί δένονται από γοητευτική τανικότητα.

Ένα κρασί που πίνεται πολύ ευχάριστα ως απεριτίφ. Δεν το συνιστώ με ωμά όστρακα, αλλά με ζεστές παρασκευές θαλασσινών, καθώς και με λαδερά και καυτερούτσικα σεβίτσε.



**Αντώνη, πόσο δύσκολο είναι για έναν οινοποιό να ξεκινήσει την παραγωγή ενός αφρώδους με την παραδοσιακή μέθοδο; Και επίσης, ποιες οι ιδιαιτερότητες της Κρήτης και της ποικιλίας Ρωμείο που διάλεξες για την παραγωγή του;**

Δυστυχώς στις μέρες μας τίποτα δεν είναι εύκολο, αλλά, αν υπάρχει όρεξη, όραμα και κεφάλαιο για μία ακόμα επένδυση, τότε όλα είναι δυνατά. Ξεκινήσαμε με την ιδέα το 2010 και το 2011 κάναμε τα πρώτα βήματα με την εμφιάλωση ενός οίνου βάσης από την ποικιλία Μοσχάτο Σπίνας. Στόχος μας ήταν να κάνουμε τις δοκιμές μας με ό,τι μέσα διαθέταμε, χωρίς να επενδύσουμε σε εξοπλισμό. Άλλωστε, τα πρώτα οινοποιεία που παρήγαν αφρώδη κρασιά δεν είχαν αυτόματες ταπωτικές μηχανές και ειδικά μηχανήματα για την εξαγωγή του ιζήματος από τη φιάλη. Όσο όμως ασχολούμασταν με το αντικείμενο παρατηρήσαμε ότι, για ένα σωστό αποτέλεσμα, είναι απαραίτητος ο ανάλογος εξοπλισμός. Έτσι, σταδιακά, προχωρήσαμε στην αγορά διαφόρων μηχανημάτων για την παραγωγή.

Σε αυτό, το κόστος επένδυσης σε εξοπλισμό, αναλογεί μεγάλο κομμάτι από τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει ένα οινοποιείο. Ευτυχώς στις μέρες μας υπάρχουν όλο και περισσότερα οινοποιεία που

μπορούν να βοηθήσουν άλλους παραγωγούς στο συγκεκριμένο κομμάτι, μέσω συνεργασιών. Έτσι, αν ένας μικρός οινοποιός γνωρίζει τι θέλει να κάνει, δεν χρειάζεται να αγοράσει όλο αυτόν τον εξοπλισμό, αλλά να αναθέσει την εργασία κάπου αλλού.

Ωστόσο, το βασικό για την ποιότητα ενός κρασιού είναι το σταφύλι. Γι' αυτό δοκιμάσαμε διάφορες ποικιλίες, τόσο κρητικές όσο και γαλλικές, αναζητώντας την κατάλληλη. Και παράλληλα, το κατάλληλο αμπελοτόπι. Έπειτα από 7 χρόνια αναζήτησης, βρεθήκαμε σε ένα αμπέλι με την ποικιλία Ρωμείο, στην περιοχή του Θερίσου, σε υψόμετρο 800 μέτρων. Το μεγάλο πρόβλημα στο συγκεκριμένο αμπέλι ήταν ότι ο καρπός δεν προλάβει να ωριμάσει ποτέ σωστά για την παραγωγή του αγαπημένου, σε όλους τους Χανιώτες, Μαρουβά. Κάτι που μας βοήθησε για τη δημιουργία ενός οίνου βάσης με πολύ έντονα αρώματα αλλά και υψηλή οξύτητα.

Χαρακτηριστικό της ποικιλίας Ρωμείο είναι ότι, ακόμα και σε πλήρη ωρίμανση του σταφυλιού, κάποιες ρώγες στο τσαμπί δεν έχουν έντονο χρώμα και διατηρούν υψηλή οξύτητα. Το υψηλό υψόμετρο μας έδωσε σταφύλια με σκληρή φλούδα, πλούσιο άρωμα και, φυσικά, υψηλή οξύτητα. Διαθέταμε, δηλαδή, το Α και Ω για την παραγωγή ενός οίνου βάσης Blanc de Noir.





## Bulles des Coteaux 2019 Brut Nature Domaine Apostolidis Ασύρτικο, Καβάλα, bio

Ο Ευθύμης Αποστολίδης σπούδασε οινολογία και άντλησε εμπειρίες δουλεύοντας σε κορυφαίους παραγωγούς της Γερμανίας. Επέστρεψε στην Ελλάδα και ανέλαβε τον οικογενειακό βιολογικό αμπελώνα και το οργανωμένο οινοποιείο που είχε στήσει ο πατέρας του Ιωάννης.

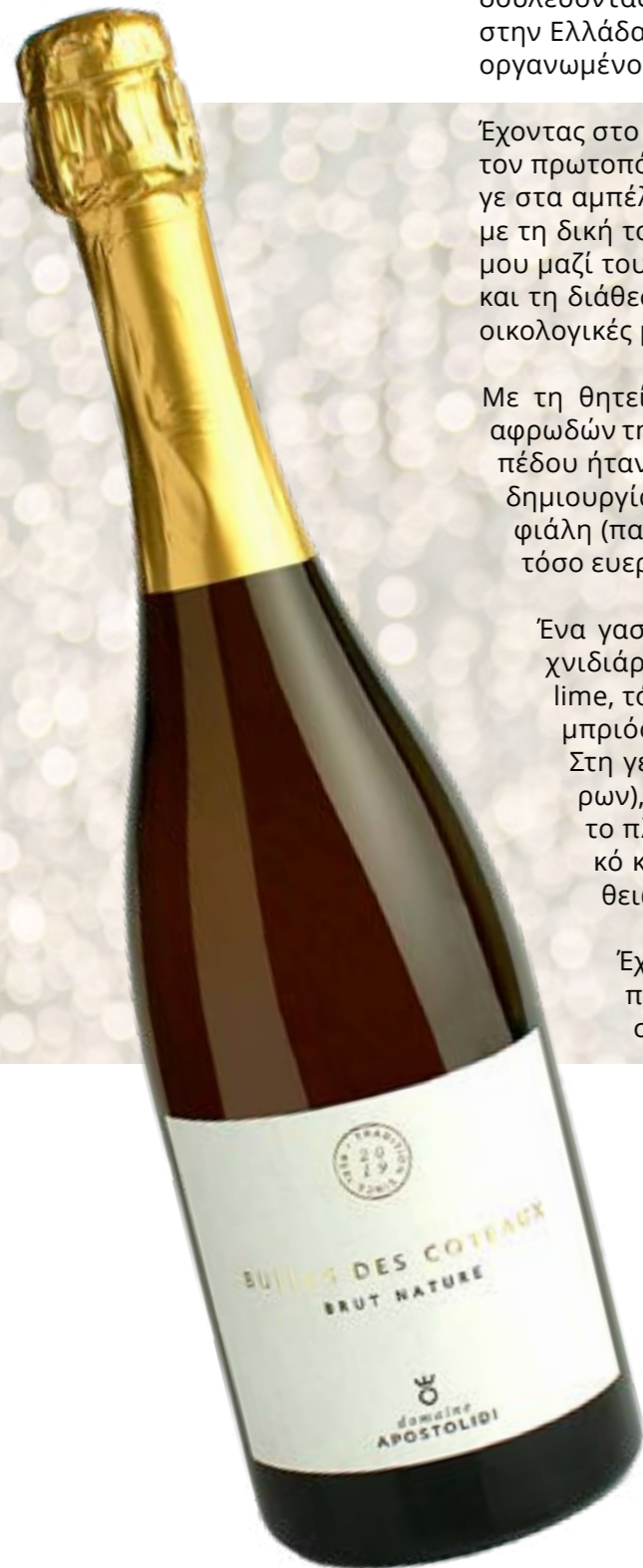
Έχοντας στο πλευρό του τη γεωπόνο αδελφή του, τη Βασιλική, αλλά και τον πρωτοπόρο της βιοδυναμικής καλλιέργειας Georg Meisner, εισήγαγε στα αμπέλια του τη βιοδυναμική πρακτική και δημιούργησε κρασιά με τη δική του πλέον υπογραφή. Από την πρώτη στιγμή της γνωριμίας μου μαζί του αναγνώρισα στα μάτια του τη δίψα για δημιουργία, αλλά και τη διάθεση για καινοτομίες, προσανατολισμένες πάντα στις ήπιες, οικολογικές μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης.

Με τη θητεία του Ευθύμη Αποστολίδη σε κορυφαίους παραγωγούς αφρώδων της Γερμανίας, η δημιουργία αφρώδους κρασιού υψηλού επιπέδου ήταν εγγυημένη. Το Ασύρτικο τρυγήθηκε λίγο πιο νωρίς για τη δημιουργία του κρασιού βάσης. Ακολούθησε η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη (παραδοσιακή μέθοδος της Καμπανίας) και η ωρίμανση με τις τόσο ευεργετικές οινολάσπες για 20 μήνες.

Ένα γαστρονομικό αφρώδες υψηλού επιπέδου με λεπτό και παιχνιδιάρικο αφρισμό. Αρωματικά, κυριαρχούν το λεμόνι και το lime, τόσο η σάρκα όσο και η φλούδα τους. Ακολουθούν αρώματα μπριός, ελαφρώς τοσταρισμένου ψωμιού και εκείνο των ζυμών. Στη γεύση, παρότι brut nature (δηλαδή χωρίς προσθήκη σακχάρων), καταφέρνει να τιθασεύει την «ξυραφίσια» οξύτητά του με το πλούσιο σώμα του Ασύρτικου. Κρυστάλλινο, αναζωογονητικό και αποκαλυπτικό στην επίγευσή του. Και χωρίς προσθήκη θειώδους!

Έχει τεράστιο δυναμικό παλαίωσης. Αξίζει να κρατήσετε κάποιες φιάλες και να διαπιστώνετε τη θετική εξέλιξη του κρασιού για τουλάχιστον 12 με 15 χρόνια.

Μπορείτε να το απολαύσετε με θαλασσινά, όστρακα, κοτόπουλο, χοιρινό, χαβιάρι, αμνοερίφια, σούσι, γουρουνόπουλα και οπωσδήποτε... με γύρο.



Ευθύμη, μπήκες φουριόζος στην παραγωγή αφρώδων οίνων με την παραδοσιακή μέθοδο. Στο πρώτο σου κρασί επέλεξες έναν δύσκολο δρόμο. Δουλεύεις χωρίς τη χρήση θειωδών, ενώ προτίμησες να οινοποιήσεις μονοποικιλιακά το Ασύρτικο, και μάλιστα στην πιο λακωνική έκφραση του brut nature, που σίγουρα απευθύνεται σε πιο εξοικειωμένο κοινό. Τι σε οδήγησε σε αυτή την απόφαση και πώς σκέφτεσαι να εξελίξεις τα αφρώδη σου στο μέλλον; Α, και κάτι ακόμη, πώς κατέληξες στο συγκεκριμένο, κάπως ασυνήθιστο, όνομα;

Τα αφρώδη μου έκλεψαν την καρδιά από τα πρώτα κιόλας βήματα στον χώρο του κρασιού και μάλιστα πολύ γρήγορα άρχισα να ερωτεύομαι την κάθετη εκφραστικότητα και το μεγάλο εύρος της κατηγορίας των brut nature. Κάθε γευστική δοκιμή σε αυτή την κατηγορία αποτελούσε μια νέα σελίδα στον γευστικό μου ορίζοντα. Το 2019 αποφάσισα ότι είχε έρθει η στιγμή να ξεκινήσω την παραγωγή του δικού μου αφρώδους οίνου, ενώ βρισκόμουν στο τέλος των σπουδών μου. Η ποικιλία Ασύρτικο είναι η αγαπημένη μου, ενώ είναι συναρπαστικό να ανακαλύπτω τις δυνατότητές της μέσα από την οινοποίηση. Για εμένα, λοιπόν, ήταν μονόδρομος η επιλογή αυτής της ποικιλίας.

Η μη χρήση θειώδους στην παραγωγή είναι η πρακτική που έχω εφαρμόσει από το 2016 έως και σήμερα. Κατέληξα για το συγκεκριμένο κρασί πως όχι μόνο δεν είναι απαραίτητο το θειώδες, αλλά απεναντίας έτσι μπορεί να παραμείνει ακόμα πιο ζωντανό και εκφραστικό.

Όσον αφορά την εύρεση του ονόματος, η ιστορία έχει ως εξής. Πριν από το λανσάρισμα της ετικέτας κι ενώ είχαμε διαθέσει χρόνο και ενέργεια για τον σχεδιασμό της, καμία πρόταση δεν μας είχε καλύψει στο 100%. Συζητήσαμε το θέμα με τον φίλο, sommelier και συνεργάτη, Χάρη Παπαποστόλου από το Winehouse της Γερμανίας, ο οποίος κάποια στιγμή με ρώτησε πώς λέγεται το αμπελοτόπι. Όταν του ανέφερα το όνομά του, «Πλαγιά», εντελώς αυθόρμητα μου είπε «Bulles des Coteaux» (=οι φουσαλίδες της πλαγιάς). Για κάποιο λόγο, ήταν ακριβώς αυτό που ήθελα.

Η παραγωγή αφρώδων οίνων έχει κυρίαρχο ρόλο στη φιλοσοφία μου, αλλά και στο κτήμα. Ήδη πειραματιζόμαστε για τη δημιουργία ενός νέου cuvée από γηγενείς ποικιλίες της Santo Wines.





## Τι Μπορεί να Μάθει ο Καφές από το Κρασί;

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW μιλά για τη συνάντηση των δύο υπέροχων αυτών κόσμων κάτω από την ίδια σκέπη, εκείνη του WSPC.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW είναι γνωστός για την αγάπη, το πάθος και τη βαθιά του γνώση για το κρασί. Είναι ο πρώτος Master of Wine Ελλάδος και Νότιας Ευρώπης και πρόεδρος του Wines & Spirits Professional Center (WSPC). Το επικοινωνιακό του χάρισμα μαγνητίζει, με αποτέλεσμα να μεταδίδει τη γνώση του με ευκολία σε χιλιάδες μαθητές όλα αυτά τα χρόνια, ενώ οποιαδήποτε συζήτηση μαζί του δημιουργεί την αίσθηση μιας διασκεδαστικής διαδρομής σε roller coaster.

Ύστερα από 17 χρόνια αξιόπιστης και αkéραιας λειτουργίας του WSPC, του μεγαλύτερου εκπαιδευτικού κέντρου στον τομέα του κρασιού, των αποσταγμάτων και της οινοχοΐας στην Ελλάδα και Νο 1 παραρτήματος Νοτίου Ευρώπης του Wine & Spirit Education Trust (WSET), με παγκόσμια ισχύ και αναγνώριση σε όλους τους τίτλους σπουδών του, θα μπορούσαμε να πούμε με βεβαιότητα ότι το κρασί έχει βρει το... «σχολείο» του.

Επειδή όμως, όπως λέγεται, η ζωή διαδραματίζεται ανάμεσα σε μια κούπα καφέ και σε ένα ποτήρι κρασί, οι άνθρωποι του WSPC αποφάσισαν να διευρύνουν τις εκπαιδευτικές τους ενότητες και να εντάξουν στην οικογένεια της σχολής ένα νέο τμήμα για την εκπαίδευση επαγγελματιών στον καφέ, στο τσάι και στο κακάο, με έμφαση στον τρόπο παρασκευής των ροφημάτων, αλλά και σε ό,τι αφορά την εξυπηρέτηση του πελάτη και τη διασφάλιση μιας ολοκληρωμένης εμπειρίας.

Η αποκλειστική συνεργασία τους για την Ελλάδα και την Κύπρο με το Beverage Standards Association (BSA) τους δίνει τη δυνατότητα να παρέχουν στους σπουδαστές άλλη μία υψηλού κύρους διεθνή πιστοποίηση από τη Μεγάλη Βρετανία, στην αποκλειστικά σχεδιασμένη και εξοπλισμένη αίθουσα Coffee Tea Cocoa Lab, όπου θα διδάσκεται η τέχνη του καφέ και των υπόλοιπων ροφημάτων.

Συνάντησα τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW ένα όμορφο πρωινό στα γραφεία της εταιρείας Αίολος στην Αθήνα, στην οποία εργάζεται ως διευθυντής εισαγωγής κρασιών. Με τον μοναδικό του τρόπο απάντησε στις ερωτήσεις μου σχετικά με το τι τελικά έχει να μάθει ο καφές από το κρασί μέσα από αυτό το θαυμάσιο εγχείρημα.





### Τι έχει να μάθει, λοιπόν, ο καφές από το κρασί;

Αυτό που λέω εγώ είναι ότι, αν στο κρασί οι Έλληνες είχαν την κουλτούρα που έχουν στον καφέ, θα οδηγούσα Ferrari [γέλια]. Υπάρχει κόσμος που γνωρίζει κάποια πράγματα για το κρασί – ορισμένοι, μάλιστα, χρησιμοποιούν συχνά τη γνώση αυτή για να πουλήσουν «μούρη». Όμως, πόσοι Έλληνες θα διέσχιζαν λίγα παραπάνω μέτρα για να πάρουν έναν συγκεκριμένο καφέ και πόσοι αντίστοιχα θα έκαναν το ίδιο για να πιουν ένα συγκεκριμένο κρασί; Θεωρώ πως η σύγκριση είναι συντριπτική υπέρ του καφέ.

Για παράδειγμα, θα πάμε σε ένα wine bar γιατί έχει ωραία ατμόσφαιρα – ε, και με την ευκαιρία θα πιούμε ένα καλό κρασί. Το επόμενο πρωί, όμως, ο ίδιος άνθρωπος θα διασχίσει μεγαλύτερη διαδρομή μόνο και μόνο για να πάει σε συγκεκριμένο μαγαζί να πει τον καφέ που του αρέσει και ας μη γνωρίζει τα πάντα γύρω από αυτόν, για την οξύτητα ή την έντασή του. Αυτό για μένα είναι πραγματική κουλτούρα.

Και αν θέλουμε να ρίξουμε μια βόμβα στον ελληνικό καθωσπρεπισμό, να θυμίσω πως παλιότερα πηγαίναμε σε μια συγκεκριμένη ταβέρνα επειδή μας άρεσε το κρασί που σέρβιραν εκεί, τώρα πια δεν συμβαίνει ούτε αυτό.

Ο καφές φτάνει στο ποτήρι του καταναλωτή ως πολύ πιο σύνθετο προϊόν απ' ό,τι το κρασί. Στον καφέ έχουμε την πολυπλοκότητα που έχουμε και στο κρασί – διαφορετικές ποικιλίες, διαφορετικοί τόποι και τρόποι καλλιέργειας-, όμως επηρεάζεται και από άλλους παράγοντες. Η μηχανή που θα χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή του, αλλά και ο άνθρωπος που θα τον φτιάξει παίζουν μεγάλο ρόλο.

Οι εκπαιδευτές που διδάσκουν στη σχολή μας λένε πως δεν παίζει ρόλο τόσο ο καφές ως πρώτη ύλη όσο το χέρι. Όταν πηγαίνουμε σε ένα μαγαζί, ανάλογα με το ποιος είναι μέσα, ξέρουμε και αν θα πιούμε καλό καφέ! Θα μπορούσαμε αντίστοιχα να πούμε το ίδιο και για αυτόν που τραβάει τον φελλό στο κρασί;

Στον καφέ μέχρι πρόσφατα –κυρίως λόγω της παραγωγικής του δομής– δεν γινόταν γνωστή αυτή η πολυπλοκότητα στον καταναλωτή. Τώρα, επειδή τα πράγματα λειτουργούν αμφίδρομα, θεωρώ πως ένα από τα πιο σημαντικά στοιχεία που δανείζεται ο καφές από το κρασί είναι η σημασία του τόπου στην παραγωγή. Πλέον, μιλούν όλο και περισσότερο για ποικιλίες και τόπους οι πωλητές του καφέ. Ο τοπικισμός είναι μεγάλο trend – στη μόδα, στη γεύση, παντού. Το κρασί και το τυρί έβαλαν τα θεμέλια, για να ακολουθήσει σήμερα ο καφές.

Σήμερα λοιπόν ο καφές μπορεί να μάθει από το κρασί και αντίστροφα. Είναι κάτι που υποστηρίζω με θέρμη και επιπλέον τον τελευταίο καιρό το ζω, καθώς προέρχομαι από το κρασί, αλλά άρχισα να ασχολούμαι και με τον καφέ.

**«Αυτό που λέω εγώ είναι ότι, αν στο κρασί οι Έλληνες είχαν την κουλτούρα που έχουν στον καφέ, θα οδηγούσα Ferrari».**

### Πώς ξεκινήσατε να ασχολείστε με τον καφέ;

Το σκεφτόμασταν πολύ καιρό. Και συγκεκριμένα, την προοπτική μιας εκπαιδευτικής διαδικασίας... 360°. Όλο και περισσότερο πιστεύω πως, να μεν είναι καλό να έχουμε σπεσιαλίστες, γιατί οδηγούν τα πράγματα μπροστά, όμως, από την άλλη, ότι η αγορά έχει ανάγκη από άτομα που να έχουν μια πιο σφαιρική εκπαίδευση, να μπορούν να κάνουν εξαιρετικά τα πράγματα που κάνουν.



Οι οινοχόοι –άτομα υπεύθυνα για τη λίστα κρασιού στα εστιατόρια που συγχρόνως να κυκλοφορούν στη σάλα με κύριο μέλημα την επιλογή κρασιών από τους πελάτες– στην Αθήνα δεν είναι πάνω από 15. Δηλαδή, με την κλασική έννοια του οινοχόου. Στο εξωτερικό, υπάρχουν πια μόνο σε εστιατόρια Michelin. Τώρα, θεωρείται προτιμότερο κάθε άτομο που δουλεύει να έχει εξαιρετική γνώση τόσο για το κρασί όσο και για το φαγητό που σερβίρει.

Στον καφέ, αυτό που χρειαζόμαστε είναι άτομα που να γνωρίζουν όχι μόνο το σωστό σερβίρισμα και τις σωστές θερμοκρασίες, αλλά και κάποια πράγματα παραπάνω, τα οποία να μπορούν να μεταφέρουν και στον καταναλωτή.

Σε ό,τι αφορά την εκπαίδευση στο κομμάτι του τουρισμού, θα ήθελα να μιλήσω για δύο... σύνδρομα. Το ένα αφορά τους επιχειρηματίες και το άλλο τους ανθρώπους που στελεχώνουν τις επιχειρήσεις. Στους μεν πρώτους παρατηρούμε συχνά το «σύνδρομο του ταξιτζή», που σε αποτρέπει από το να επενδύσεις έστω και το παραμικρό – όπως όταν μπαίνεις σε ένα τυχαίο ταξί, χωρίς να σε νοιάζει η κατάσταση του αυτοκινήτου ή ο ίδιος ο ταξιτζής. Το άλλο σύνδρομο έχει να κάνει με το «πάλι ντόρτια έφερα» του προσωπικού, και αφορά τους περισσότερους που δουλεύουν ως περαστικοί την εστίαση, εκείνους που λένε στο αφεντικό «εγώ σε 5 χρόνια θα έρχομαι εδώ ως πελάτης». Άρα, όταν είσαι περαστικός, ποιος ο λόγος να μάθεις να κάνεις κάτι καλά;

### Οι περισσότεροι που έρχονται για εκπαίδευση είναι ιδιώτες ή επαγγελματίες μέσω εταιρειών;

Η συντριπτική πλειονότητα είναι μεμονωμένα άτομα που θέλουν να επενδύσουν στην επαγγελματική τους εξέλιξη. Σχετικά λίγες εταιρείες επενδύουν σε αυτό το κομμάτι και το καταλαβαίνω, γιατί δεν είναι σίγουρο ότι θα πάρουν πίσω τα χρήματα που επενδύουν στην εκπαίδευση – τον επόμενο χρόνο το 80% αυτών των ανθρώπων, του προσωπικού, μπορεί να έχει φύγει από την εστίαση.

Συμβαίνει όμως και τα άτομα που εκπαιδεύτηκαν σε εμάς να βρίσκουν άλλες δουλειές σε σχέση με το επαγγελματικό παρελθόν τους. Στόχος μας πάντως είναι να υποδεχόμαστε στη σχολή και ιδιώτες και επαγγελματίες μέσω εταιρειών σε ποσοστό 50-50.

### Η ζωή διαδραματίζεται ανάμεσα στον καφέ και το κρασί... Θα μας το σχολιάσετε;

Είναι αυτό που λένε ότι χωρίς το αλκοόλ δεν θα είχαμε Διαφωτισμό και χωρίς τον καφέ Βιομηχανική Επανάσταση. Είναι δύο ποτά που η κατανάλωσή τους οδηγεί τον άνθρωπο, και σε ατομικό και σε κοινωνικό επίπεδο, σε τελείως διαφορετικούς δρό-

μους. Για μένα το κοινό σημείο είναι ότι και τα δύο εντάσσονται σε εκπληκτικούς κόσμους και ότι οι άνθρωποι που τους εξερευνούν ενθουσιάζονται και «βυθίζονται» μέσα σε αυτούς.

Για τους περισσότερους που πίνουν καφέ το να κάνεις εκπαίδευση για στον καφέ ακούγεται σαν να κάνεις εκπαίδευση για την οδοντόκρεμα – το ίδιο και για το κρασί. Όμως, αν υπάρχει σωστή εκπαίδευση στους επαγγελματίες, αρχίζουν σιγά σιγά να ανοίγουν τα παραθυράκια και να καταλαβαίνουν πιο πολλά και οι καταναλωτές. Έτσι, αγαπάνε περισσότερο αυτό που πίνουν, δίνουν μεγαλύτερη σημασία. Η γνώση σε βοηθάει να απολαύσεις περισσότερο ένα προϊόν. Πρόκειται βέβαια για χρονοβόρα διαδικασία.

### Θα μπορούσαμε να χρησιμοποιήσουμε τον καφέ σε ένα food and coffee pairing, όπως κάνουμε με το κρασί;

Θεωρητικά αυτό παίζει πολύ, νομίζω όμως ότι είναι περισσότερο μια νοητική άσκηση παρά κάτι που θα μας βοηθήσει να απολαύσουμε παραπάνω τον καφέ.

Όπως το πάντρεμα μεταξύ κοκτέιλ και φαγητού, μπορεί να έχει ενδιαφέρον, όμως δεν λειτουργεί.





Στη Μόσχα κάνουν pairing βότκας και φαγητού συστηματικά, όμως εκεί το καταλαβαίνεις αν γνωρίζεις τις συγκεκριμένες καταστάσεις που το γέννησαν.

Ο καφές με το κρουασάν είναι μια κληρονομιά του διατροφικού πολιτισμού, όπως και ο καφές στο τέλος ενός δείπνου. Το να δοκιμάσουμε 3-4 πιάτα σε συνδυασμό με καφέ περισσότερο θα το έβλεπα ως διασκεδαστική άσκηση και όχι ως κάτι που θα έχει βιώσιμη προοπτική.

**Μπορούμε να πούμε πως οι προτιμήσεις σε κρασί συνδέονται με συγκεκριμένες προτιμήσεις σε καφέ και αντίστροφα;**

Γενικά, κάποιος που πίνει τον καφέ με ζάχαρη σημαίνει ότι έχει ευαισθησία στο πικρό και άρα δεν θα του αρέσει ένα Ξινόμαυρο. Ένας που απολαμβάνει έντονες γεύσεις καφέ θα του ταιριάζει ένα πιο γεμάτο Αγιωργίτικο. Το ίδιο συμβαίνει και με τις οξύτητες.

**Προσωπικά, με γοητεύει πολύ η πορεία του σταφυλιού μέχρι να γίνει κρασί. Ισχύει το ίδιο με τον καφέ;**

Πράγματι, ισχύει και στον καφέ και είναι κάτι που για πάρα πολλές δεκαετίες δεν γνώριζε ο καταναλωτής. Τη δεκαετία του '70 οι περισσότεροι καφέδες ήταν ανώνυμοι στο λιανικό εμπόριο και ο καταναλωτής δεν μπορούσε να ανακαλύψει αυτή τη διαδρομή στην οποία αναφέρεσαι. Τώρα πια μπορούμε

να μιλήσουμε για προελεύσεις, για ποικιλίες, για υψόμετρα, και υπάρχει, όπως ανέφερα και παραπάνω, το ανθρώπινο στοιχείο, το χέρι που θα φτιάξει τον καφέ, γεγονός που με συναρπάζει.

Το «5th wave» του καφέ έχει να κάνει βασικά με την κοινωνική διάσταση της παραγωγής του. Ξεκινήσαμε με την επανάσταση του καφέ, με τους baristas, και τώρα συζητάμε αν οι άνθρωποι που έχουν δώσει τη ζωή τους για αυτόν τον καφέ απολαμβάνουν τα οφέλη της κατανάλωσής του.

**Θα μας πείτε δυο λόγια για το τσάι και το κακάο;**

Η εκπαίδευση 1 του WSPC δεν αφορά μόνο τον καφέ. Πρόκειται για μια εκπαίδευση 360°. Θέλουμε να δημιουργήσουμε επαγγελματίες με περιφερειακή γνώση, οπότε δεν γινόταν να μην εντάξουμε και την εκπαίδευση για το τσάι και το κακάο.

Πρόκειται για δύο προϊόντα που έχουν την ίδια πολυπλοκότητα - το τσάι μάλλον παραπάνω. Θεωρώ δε ότι θα γίνεται όλο και μεγαλύτερη κατανάλωση στο μέλλον, καθώς ενθουσιάζουν γευστικά και προσφέρουν άλλου τύπου ερεθίσματα.

Επίσης, εντάσσουμε στην εκπαιδευτική διαδικασία και τα ελληνικά αφειψήματα, τα οποία είναι σημαντικό να προωθούνται και στο εξωτερικό.



Έχεις το ιδανικό χαρμάνι για τον τέλειο καφέ;

Έχεις και την κατάλληλη εκπαίδευση;



## Πίνουν οι Νέοι Κρασί;

Αν το κρασί είναι ένα από τα ποτά που απολαμβάνουν στις εξόδους τους οι νέοι ήταν το ερώτημα που θέσαμε σε δέκα –εννοείται– νέους 18 έως 30 ετών.

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Υπάρχουν οι haters, αυτοί που στο ερώτημα λευκό ή κόκκινο προτιμούν την... πορτοκαλάδα. Υπάρχουν οι σκληροί πότες, για τους οποίους αλκοόλ είναι μόνο το ουίσκι ή η βότκα – συνήθως no name. Υπάρχουν και οι «φασαίοι», που πίνουν για να δημοσιεύσουν την ετικέτα στο Instagram, αλλά ιδανικά θα προτιμούσαν ένα τζιν, ή ακόμη καλύτερα ένα νεγκρόνι.

Υπάρχουν βέβαια και αυτοί που ξέρουν ορισμένες ποικιλίες, δεν παραγγέλνουν ποτέ χύμα ή δεν ξεχωρίζουν το κρασί με κριτήριο το επίπεδο της γλυκύτητάς του, όπως γλυκό, ημίγλυκο, ξηρό. Οι συγκεκριμένοι αντιλαμβάνονται πως το κρασί μπορεί να προέρχεται από μία ή παραπάνω ποικιλίες που με την κατάλληλη επεξεργασία καταλήγουν στο ποτήρι.

Υπάρχουν, τέλος, και οι εκείνοι που, είτε σπουδάζουν με αντικείμενο το κρασί είτε δουλεύουν στον χώρο του κρασιού, είτε –ακόμη καλύτερα– παράγουν κρασί. Στη δεκαετία των twenties, εκεί που ανακαλύπτεις τη ζωή, τα ενδιαφέροντά σου και τις αντοχές σου στο hangover, υπάρχουν αρκετοί που έλκονται από τον κόσμο του κρασιού. Είναι ακόμη μία τάση της εποχής; Είναι ένδειξη παιδείας ή μήπως επιστροφής στη φύση και στις ρίζες;

Ψάξαμε και βρήκαμε νέους κάτω των 30 που η καθημερινότητά τους έχει στενή σχέση με το κρασί. Τους πετύχαμε με ένα ποτήρι καλό κρασί στο χέρι και τους ρωτήσαμε: «Τελικά, πίνουν οι νέοι κρασί σήμερα»;



## «Ανάπτυξη του οινοτουρισμού με στόχο τους νέους καταναλωτές»

**Φοίβος Παπαστρατής, 28 ετών, οινοποιός**

Η δεκαετία που χωρίζει ηλικιακά τα 20 από τα 30 είναι μεγάλο διάστημα. Το ενδιαφέρον για το κρασί αρχίζει μετά τα 25. Οι περισσότεροι φίλοι μου, ακόμα και τώρα που είμαι 28 χρόνων, δεν πίνουν κρασί ή τώρα αρχίζουν. Ενδιαφέρονται όμως πολύ για τη δουλειά μου. Γιατί είναι μια δουλειά αλλιώςτικη.

Τους εξηγώ ότι το γραφείο μου είναι το αμπέλι και το οινοποιείο, που λίγο ως πολύ είναι άγνωστα στους περισσότερους. Πιστεύω ότι θα βοηθούσε η ανάπτυξη του οινοτουρισμού μέσα από σύγχρονα μοντέλα επικοινωνίας με στόχο τους νέους καταναλωτές. Με τρόπο που να ελκύει το ενδιαφέρον της νέας γενιάς.



## «Τώρα η τάση είναι προς το κρασί και τον αφρώδη οίνο»

**Βασιλική Αποστολίδου, 26 ετών, αμπελουργός - γεωπόνος**

Προέρχομαι από οικογένεια οινοποιών. Από μικρή ηλικία βρισκόμουν στους αμπελώνες. Μεγαλώνοντας και μπαίνοντας όλο και πιο βαθιά στον κόσμο του κρασιού ανακάλυπτα και πόσα μυστικά μπορεί να κρύβει. Οι περισσότεροι φίλοι μου πίνουν, αρκετοί, μάλιστα, μόνο κρασί. Όλοι φυσικά θέλουν να μάθουν τη διαδικασία γευσιγνωσίας, τον τρόπο που θα τους βοηθήσει να αξιολογούν σωστά ένα κρασί.

Ναι, οι νέοι πίνουν σήμερα κρασί. Η κουλτούρα έχει αλλάξει. Ενώ παλιότερα υπήρχε τάση προς τα αλκοολούχα ποτά, τώρα η τάση είναι προς το κρασί και

τον αφρώδη οίνο. Σε αυτό συνετέλεσε και η καλή δουλειά που γίνεται από τα μικρά κυρίως οινοποιεία, που στοχεύουν στην ποιότητα.



## «Έχουμε τις ατάκες μας για τις τανίνες και αγαπάμε τα ελληνικά και πορτογαλικά κρασιά»

**Αντωνία Μαρκοβίτη, 28 ετών, δικηγόρος**

Όταν κατάγεσαι από τη Νάουσα, σχεδόν καταλήγεις τοπικιστής, μιας και το Ξινόμαυρο συνοδεύει κάθε περίπτωση. Γι' αυτό, πέρα από την απόλαυση, ένα μπουκάλι Νάουσα αποτελεί το κλασικό δώρο και για την πιο κλειστή και αυθόρμητη συνάντηση με φίλους. Οι οποίοι, με τη σειρά τους, γίνονται και αυτοί «πρεσβευτές» του ελληνικού κρασιού.

Έτσι ξεκίνησε και ένας ευρύτερος κύκλος παρέας της οποίας τα μέλη ψαχνόμαστε με νέες ετικέτες σε κάθε έξοδο, όπως συμπεριλαμβάνουμε και επίσκεψη οινοποιείου σε κάθε εξόρμηση. Βρίσκουμε στα social media νέα οινοποιεία, έχουμε τις ατάκες μας για τις τανίνες και αγαπάμε ιδιαίτερα τα ελληνικά και πορτογαλικά κρασιά. Μάλιστα, όταν σπούδαζα στις ΗΠΑ, δούλευα κάποια απογεύματα σε ένα νεοσύστατο οινοποιείο της Βόρειας Καρολίνας προωθώντας greek wines.



## «Πιστεύω ότι οι νέοι φοβούνται να παραγγείλουν κρασί»

**Μιχάλης Φρατζής, 27 ετών, wine seller - WSET I3**

Οι νέοι δεν πίνουν κρασί, ή καλύτερα δεν πίνουν όσο κρασί θα μπορούσαν να πίνουν σε σχέση με άλλα ποτά. Πιστεύω ότι... φοβούνται να παραγγείλουν κρασί. Ντρέπονται, υπάρχει ένα «σύννεφο» γύρω από αυτό, ότι είναι κάτι πολύ luxurious, ότι αν ρωτήσεις κάτι σε κάποιον που ξέρει μπορεί να σε κοροϊδέψει. Επίσης, όλο αυτό με το food pairing, ότι δηλαδή για να πεις κρασί πρέπει να το συνδυάσεις με σεβίτσε ή καρπάτσιο, που δεν ισχύει απαραίτητα, καταλήγει να σου πει «ας' το, θα πιω ένα τζιν», που πάει και με πατατάκια.

Αυτό που έχουν καταφέρει οι mixologists με τα cocktails είναι ότι έχουν αναδείξει τη φαν πλευρά του σκληρού ποτού. Λέει ένας φοιτητής στον mixologist του μπαρ «μου αρέσουν τα γλυκόξινα» και εκείνος του κάνει κάτι νόστιμο. Δεν ρωτάει αν έχει ρούμι ή τζιν, τον κάνει να αισθανθεί άνετα να πει αυτό που σκέφτεται, τον κάνει μέρος της υπηρεσίας. Το ίδιο θα μπορούσε να συμβεί και με το κρασί!



## «Χρειάζεται να τους οδηγήσει κάποιος στο να δοκιμάσουν το διαφορετικό»

**Μιχάλης Μουστόγιαννης, 27 ετών, υπεύθυνος service του εστιατορίου θαμδῆ**

Όταν ακούω τη λέξη κρασί έρχεται πάντα στο μυαλό μου το πατητήρι του παππού μου και τον ίδιο να



μου λέει να πίνω πάντα ένα ποτήρι κρασί μαζί με το φαγητό. Λατρεύω το Syrah και μου αρέσουν πολύ οι γευσιγνωσίες. Διαβάζω βιβλία, επισκέπτομαι οινοποιεία, συνομιλώ με παραγωγούς και παρακολουθώ ένα σεμινάριο. Επίσης, μαθαίνω κάθε μέρα από τους επισκέπτες στο εστιατόριο.

Τελικά υπάρχουν αρκετοί που αγαπούν το κρασί κι ας μην... πιάνουν δίσκο. Οι νέοι πίνουν, αλλά χρειάζεται να τους οδηγήσει κάποιος στο να δοκιμάσουν το διαφορετικό. Εδώ μεγάλο ρόλο παίζουν οι επαγγελματίες του χώρου.



## «Οι νέοι οινολόγοι-οινοποιοί θα παρακινήσουν τους νέους να δοκιμάσουν κρασιά με ταυτότητα»

**Παναγιώτης Γραμματόσης, 29 ετών, χημικός-οινολόγος**

Το κρασί μπήκε στη ζωή μου σε ηλικία μόλις 12 ετών. Ο πατέρας μου προσπάθησε να με μυήσει και να μου μεταφέρει την αγάπη του για το κρασί. Τώρα πια, ως χημικός-οινολόγος, μπορώ να απαντήσω με σιγουριά πως η οινοποιία είναι επιστήμη, που μου δίνει διαρκώς ερεθίσματα για να συνεχίσω να παράγω τα δικά μου κρασιά.

Η αλληλεπίδραση με τους φίλους μου και το ενδιαφέρον τους να δοκιμάζουν περισσότερες ποικιλίες εξάπτει την περιέργεια. Πιστεύω πως, παίρνοντας τη σκυτάλη επαγγελματικά καταρτισμένοι νέοι οινολόγοι-οινοποιοί, θα παρακινήσουν τους νέους να δοκιμάσουν κρασιά με μοναδική ταυτότητα, ζωή και αρώματα. Μόνο έτσι θα τους συνεπάρει ο κόσμος του κρασιού, όταν θα τους καλλιεργήσουμε ονική κουλτούρα.



**«Για να γεμίσει το ποτήρι των νέων με κρασί προϋπόθεση είναι να μνηθούν στη γοητεία του»**

**Θωμάς Καμκούτης, 28 ετών,  
γεωπόνος-αμπελουργός-οινοποιός**

Όταν λέμε κρασί, εννοούμε το επώνυμο εμφιαλωμένο ποιοτικό κρασί. Ας σχηματίσουμε στο μυαλό μας, λοιπόν, την εικόνα ενός γεμάτου μπαρ. Πόσοι νέοι έχουν στο ποτήρι τους κρασί; Σίγουρα όχι πολλοί, όμως περισσότεροι σε σχέση με τα προηγούμενα χρόνια. Τα εύσημα για αυτό πάνε στα wine bars και στα wine schools, που συστήνουν το ποιοτικό κρασί, όπως του αρμόζει, αλλά και στα social media, στα οποία προβάλλεται από τους ανθρώπους που το απολαμβάνουν και το υπηρετούν.

Για να γεμίσει το ποτήρι των νέων με κρασί προϋπόθεση είναι να μνηθούν στη γοητεία που ασκεί αυτό το προϊόν, το οποίο κουβαλάει πολιτισμούς, τόπους, ιστορίες, ανθρώπους, παραδόσεις και πολλή αγάπη. Όσοι τα γνωρίζουν, παθιάζουν μαζί του – και σας μιλώ εκ πείρας.



**«Όλο και περισσότεροι νέοι ενδιαφέρονται να δοκιμάσουν κάτι ξεχωριστό»**

**Νικόλας Μπαϊρακτάρης, 21 ετών,  
εργαζόμενος στην εστίαση/wine bars**

Η σχέση μου με το κρασί ξεκίνησε από περιέργεια. Μεγαλώνοντας στη Δράμα, το κρασί υπήρχε παντού γύρω μου. Μετακόμισα στην Αθήνα για σπουδές, όπου και αποφάσισα να ασχοληθώ με αυτό επαγγελματικά.

**«Σε ένα μπαρ που έχει μόνο μια ετικέτα κρασιού θα παραγγείλουν εν τέλει κάτι άλλο»**

**Μαρίνα Κατσαρού, 27 ετών,  
bar Elxate, Θεσσαλονίκη**

Οι πελάτες πίνουν γενικά κρασί, σε καμία περίπτωση όμως το κρασί δεν φτάνει στο επίπεδο της μπίρας και του ποτού. Θα χωρίσω σε δύο κατηγορίες εκείνους που προτιμούν κρασί: 1) άτομα νεαρά σε ηλικία, 18-25 ετών, που συνήθως επιλέγουν το κρασί γιατί είναι πιο φτηνό από ένα ποτό, 2) άτομα μεγαλύτερης ηλικίας, 45-55 ετών, που πίνουν γενικά κρασί και το προτιμούν ως ποτό στο μπαρ.

Στη δεύτερη κατηγορία υπάρχουν και κάποιοι που έχουν παραπάνω γνώσεις και ειδικό ενδιαφέρον για το κρασί. Σε ένα μπαρ που έχει μόνο μια ετικέτα κρασιού, αυτά που βρίσκουμε παντού, τα άτομα αυτά θα παραγγείλουν εν τέλει... κάτι άλλο και δεν θα προτιμήσουν να πιουν κρασί.



Συνήθως προτιμώ να διαβάζω για το κρασί από βιβλία εγκυκλοπαιδικού χαρακτήρα, παρόλο που, συχνότερα, με πιάνω να ξεφυλλίζω κείμενα που το προσεγγίζουν κάπως πιο ρομαντικά. Παρατηρώ πως όλο και περισσότεροι νέοι ενδιαφέρονται να ανακαλύψουν τις γεύσεις του, να μάθουν τις προτιμήσεις τους και να δοκιμάσουν κάτι ξεχωριστό.

Αν έπρεπε να απαντήσω μονολεκτικά στο αν οι νέοι πίνουν κρασί ή όχι, θα 'λεγα πως όχι. Ίσως, για τους περισσότερους μια μπίρα ή κάποιο κοκτέιλ παραμένουν πιο «προσβάσιμα» από ένα ποτήρι κρασί, ή ίσως απλώς να τα προτιμούν περισσότερο.



**«Οφείλει ο 20χρονος να μάθει από τον 60χρονο, αλλά και το αντίστροφο»**

**Χρήστος Θεοδωροπουλος, 24 ετών, sommelier**

Ασχολούμαι με το κρασί σχεδόν τρία χρόνια. Εκτός από τις επαγγελματικές γευσιγνωσίες, απαιτούνται και προσωπικές αναζητήσεις, εξορμήσεις σε οινοποιεία, εστιατόρια, ταβέρνες, wine bars. Θεωρώ ότι την τελευταία δεκαετία το κρασί έχει κάνει άλματα και θα κάνει και άλλα την επόμενη. Όμως, πρέπει να φύγει από το μυαλό μας η εικόνα ενός ανθρώπου με κοστούμι που κουνάει το ποτήρι και απλώς το μυρίζει. Μπορεί να είναι και ένα νέο παιδί που αγαπά την κουλτούρα που σχετίζεται με το κρασί, μπορεί και τα δύο, όμως με αγάπη και σεβασμό. Οφείλει ο 20χρονος να μάθει από τον 60χρονο, αλλά και το αντίστροφο.

Α! Και κάτι τελευταίο. Για να εκτιμήσεις ένα σεβίτσε λαβράκι πρέπει να έχεις δοκιμάσει και το λαβράκι στον φούρνο κάνα δυο φορές. Το ίδιο και για να ευχαριστηθείς ένα Nebbiolo, καλό είναι να έχεις πιει δυο τρία Ξινόμαυρα!





## Θοδωρής Τσικρικώνης: Από το Μυρτόφυτο της Καβάλας σε Όλο τον Κόσμο

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Το κρασί γίνεται στο αμπέλι. Είναι μια στάση ζωής που ακολουθούν πολλοί παλιότεροι οινοποιοί, με την οποία δικαιώνονται πάντα. Και τα αμπέλια του Θοδωρή Τσικρικώνη έχουν όλες τις προδιαγραφές που θα επιζητούσε ένας αμπελουργός και οινοποιός.

Ιδιαίτερο χώμα, φυσικά φαινόμενα που ευνοούν την ανάπτυξη του σταφυλιού και γεωγραφική θέση που τα αναδεικνύουν σε υπέροχο τουριστικό αξιοθέατο. Αλλά και ο ίδιος, ο νεαρός οινοποιός, με τον τρόπο του, κάνει τη συνολική εμπειρία ξεχωριστή.

Από το Μυρτόφυτο της Καβάλας και την «Ασβεσταριά», όπου βρίσκεται ένα από τα αμπέλια του, μας μεταφέρει τις απόψεις του - προτάσεις και ιδέες χρήσιμες για όλους.



**Τα τελευταία χρόνια πολλοί νέοι οινοποιοί δημιουργούν τα δικά τους κτήματα και κάποιος έχουν γίνει ευθέως ανταγωνιστικοί. Τι άλλαξε ή τι συνέβαλε σε αυτή την ανάπτυξη;**

Όντως, τα τελευταία χρόνια παρατηρούμε ραγδαία αύξηση του αριθμού των οινοποιείων της χώρας μας. Θυμάμαι χαρακτηριστικά, όταν ανέλαβα τα ηνία του δικού μας οινοποιείου, το 2013, είχαμε στη χώρα μας 1.200 περίπου εγγεγραμμένα οινοποιεία και σήμερα κοντεύουμε τα 2.000. Εκ των οποίων τα περισσότερα «μικρά». Πού οφείλεται αυτή η αύξηση; Μπορούμε να απαριθμήσουμε μια σειρά από λόγους, όπως ότι το κρασί έχει γίνει πλέον τάση, ή ότι είναι ελκυστικότερο τιμολογιακά στον καταναλωτή, ή ότι έχει κερδίσει έδαφος στις προτιμήσεις των νέων ως πιο εύκολο να καταναλωθεί έναντι του «σκληρού» αλκοόλ. Όπως και να 'χει, το ποσοτικό αποτέλεσμα είναι εμφανές.

**Γιατί δημιουργούνται μικρού μεγέθους οινοποιεία και πώς καταφέρνουν να διεκδύσουν τόσο γρήγορα στην αγορά;**

Την απάντηση στο πρώτο σκέλος έρχεται να δώσει το κόστος. Η δημιουργία ενός νέου οινοποιείου προϋποθέτει πολύ μεγάλα κεφάλαια. Όχι μόνο για τις κτιριακές εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό εξοπλισμό. Μεγάλο κόστος απαιτεί και η εγκατάσταση του αμπελώνα, ιδιαίτερα ενός μεγάλου σε έκταση. Σημαντικό παράγοντα αποτελεί επίσης και το ανάγλυφο της Ελλάδας και οι μικρές ιδιόκτητες εκτάσεις που δεν επιτρέπουν τη δημιουργία μεγάλων κτημάτων.

Στο δεύτερο σκέλος παρατηρούμε κάτι πολύ ιδιαίτερο. Τα μικρά αυτά οινοποιεία, πράγματι, καταφέρνουν με σχετική ευκολία να καρπωθούν μερίδιο της πίτας και μάλιστα από το κομμάτι που αναλογεί στους μεγάλους. Οι πωλήσεις που καταφέρνουν να κάνουν, ωστόσο, δεν ανταγωνίζονται τις πωλήσεις των μεγάλων.

Το κρασί είναι από τα λίγα καταναλωτικά αγαθά που πηγαίνουν κόντρα στην παγκοσμιοποίηση και στο καπιταλιστικό σύστημα πωλήσεων. Εδώ ο μικρός κερδίζει έδαφος από τον μεγάλο και ολόένα εμφανίζονται και πιο πολλοί μικροί. Αυτή είναι η μαγεία στην παραγωγή του κρασιού.

**Ποια θεωρείτε εμπόδια στην ανάπτυξη ενός νέου οινοποιού;**

Όπως προανέφερα, το μεγάλο κόστος για τη δημιουργία ενός οινοποιείου. Ακριβά μηχανήματα και εξοπλισμός, ακριβή γη... Από την άλλη, οι ευκαιρίες είναι επίσης αρκετές. Το ευρωπαϊκό πρόγραμμα που επιδοτεί τα οινοποιεία είναι από τα πιο ευέλικτα και με τη μεγαλύτερη εκταμίευση κονδυλίων. Πολλοί νέοι έχουν λάβει βοήθεια ώστε να μπορέσουν να αναπτύξουν τις μονάδες τους.

Ποιο είναι το πιο δύσκολο, όμως, κατά τη γνώμη μου; Η σταθερά καλή ποιότητα. Και μάλιστα όχι η «σταθερά». Η «αυξητικά» καλή ποιότητα χρόνο με τον χρόνο. Αυτό είναι το μεγάλο στοίχημα που πρέπει να κερδίσουν τα νέα οινοποιεία. Αν το κρασί δεν είναι καλό, δεν θα έχει δεύτερη ευκαιρία. Δύσκολα ξεγελάς τη γεύση του καταναλωτή. Ιδίως σήμερα, που οι πληροφορίες μεταδίδονται με καταγιστικούς ρυθμούς και ο καταναλωτής μπορεί να αποκτήσει άμεσα εικόνα σχετικά με το τι είναι ή δεν είναι ποιοτικό.

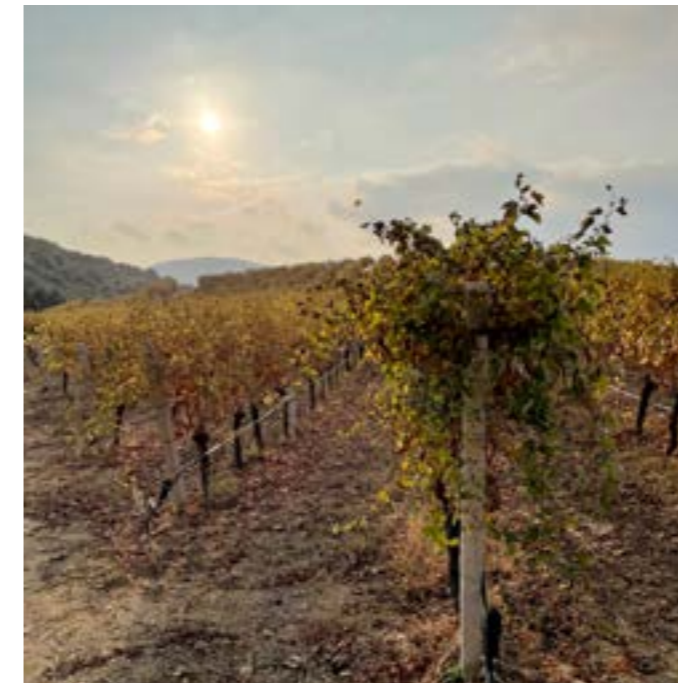
**Τι χρειάζεται ένας νέος οινοποιός για να μπορέσει να μπει στον χάρτη του ελληνικού αμπελώνα;**

Όρεξη, όραμα, γνώσεις (οινολογικές, μάρκετινγκ, πωλήσεων), ένα καλό προϊόν και –last but not least– ένα καλό δίκτυο που θα πιστέψει σε σένα και στο κρασί σου. Είμαι χαρούμενος από τη συνεργασία που έχουμε χτίσει με τον Ανέστη Χαϊτίδη και όλα αυτά τα χρόνια αυξάνεται τόσο το κομμάτι των πωλήσεων όσο και όλα όσα κάνουμε σε επίπεδο επικοινωνίας και προώθησης.

Όρεξη, γιατί η οινοποιία είναι δουλειά που απαιτεί κόπο και χρόνο. Όραμα, για να κάνεις κάθε χρόνο το καλύτερο. Γνώσεις, γιατί το κρασί είναι επιστήμη. Δίκτυο, γιατί πλέον τα κρασιά έχουν γίνει τόσο πολλά και ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος. Όσο και να τρέξεις, μόνος δεν μπορείς να προλάβεις τις εξελίξεις.

**Ποια είναι τα χαρακτηριστικά στην προώθηση των κρασιών ενός νέου οινοποιού που μπορούν να κάνουν τη διαφορά;**

Τα εργαλεία της προώθησης γίνονται πιο αποτελεσματικά όταν έχουν κάτι από το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον. Κατά τη γνώμη μου, ο καταναλωτής αντιμετωπίζει διαφορετικά ένα κρασί από οινοποιείο με παράδοση γενεών. Αυτό είναι το παρελθόν. Από την άλλη, το ελκυστικό packaging, μια πολύ καλή ετικέτα και η άριστη χρήση των social media βοηθάνε πολύ. Ο κόσμος μπορεί να μάθει εύκολα, άμεσα και χωρίς κόστος τη δουλειά σου. Ακολουθώντας ένα οινοποιείο με καλό Instagram, ταυτίζεται με αυτό. Έρχεται πιο κοντά στον παραγωγό. Γνώση και ποιότητα. Αυτά τα δύο είναι το μέλλον.



**Πώς διαμορφώνεται η σχέση των νέων οινοποιών με τις ενώσεις στον χώρο του κρασιού;**

Πιστεύω πολύ στους συνδέσμους και στον συνεργατισμό. Μόνος πας γρήγορα. Μαζί πάμε μακριά. Για τον λόγο αυτό, έχω επιλέξει να συμμετέχω σε κοινές προσπάθειες. Πάντα υπάρχει όφελος.

**«Μόνος πας γρήγορα. Μαζί πάμε μακριά. Για τον λόγο αυτό, έχω επιλέξει να συμμετέχω σε κοινές προσπάθειες. Πάντα υπάρχει όφελος».**

**Δίνεται η δυνατότητα των εξαγωγών σε έναν νέο οινοποιό;**

Αυτό, κατά τη γνώμη μου, είναι το δυσκολότερο κομμάτι του κρασιού, αλλά, αν το πετύχεις, είναι το σημαντικότερο. Δυνατότητες και ευκαιρίες υπάρχουν. Αρκεί να μπορείς να τις ακολουθήσεις.

Αν δεν ταξιδέψεις στο εξωτερικό για να συναντήσεις πελάτες, αν δεν επισκεφτείς εκθέσεις έξω, αν δεν παρακολουθείς την παγκόσμια ζήτηση (π.χ. τι ζητάει το μονοπώλιο του Καναδά για τα επόμενα δύο χρόνια), αν δεν διακρίνεις τις τάσεις της αγοράς, τότε σίγουρα δεν θα εξάγεις. Για μένα επιτυχία σημαίνει να μπορείς να εξάγεις τουλάχιστον το 30-40% της παραγωγής σου.

**Ο οινοτουρισμός μπορεί να διευκολύνει την επικοινωνία και η εισροή χρημάτων μπορεί να είναι σημαντική για έναν νέο οινοποιό. Πώς μπορεί να χτιστεί;**

Οινοτουρισμός. Είναι το μέλλον στην πώληση του κρασιού. Η Ελλάδα είναι χώρα που ζει από τη γεωργία και τον τουρισμό. Αν μπορείς να παντρέψεις αυτά τα δύο, το αποτέλεσμα θα είναι εκπληκτικό.

Έχουμε υιοθετήσει και αξιοποιήσει αυτή την οδό επικοινωνίας και μένει να δούμε τι θα μας αποφέρει και πώς θα λειτουργήσει τα επόμενα χρόνια. Πιστεύουμε πολύ στον οινοτουρισμό και για αυτό έχουμε επενδύσει τόσο στον χώρο όσο και στην επικοινωνία.

Οινοποιία Τσικρικωνή:  
Μυρτόφυτο Καβάλας, τηλ. 25940 92059  
www.tsikrikonis-winery.gr



## Αφροδίτη Στεργίου: Μια Νέα Γενιά Παραγωγής Κρασιού «Αναδύεται» στην Καστοριά

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Φτάνοντας στη νότια πύλη της Καστοριάς η θέα σε συναρπάζει. Το υγρό στοιχείο της λίμνης με τα βουνά και τον οικισμό απλώνονται ανέλπιστα μπροστά σου έπειτα από 500 χλμ. αυτοκινητόδρομου, στο πιο εντυπωσιακό κομμάτι της ηπειρωτικής Ελλάδας. Ένα τοπίο που σε άλλη χώρα θα είχε γίνει προορισμός ευεξίας και ορμητήριο εξερευνησεων.

Βρισκόμαστε στην Περιφέρεια των Λιμνών. Στεκόμαστε δίπλα στη λίμνη Ορεστιάδα, με ένα ποτήρι ερυθρό κρασί, ένα ζεστό Μακάλο, παραδοσιακή δυτικομακεδονίτικη συνταγή, και έχουμε μπροστά μας μια υπέροχη εικόνα. Αυτός ήταν, άλλωστε, και ο στόχος του ταξιδιού.





## Γιορτάζοντας στο Κτήμα Στεργίου την Παγκόσμια Ημέρα Ξινόμαυρου

Αναζητήσαμε την πηγή ενός καλού τοπικού κρασιού στην Καστοριά. Το Κτήμα Στεργίου είναι ένα από τα δύο οινοποιεία του προορισμού μας. Αφήσαμε πίσω μας τη λίμνη, και λίγο πιο έξω, έπειτα από μια διαδρομή ανάμεσα σε μηλεώνες -ξακουστά άλλοτε τα μήλα σε τούτο τον τόπο- φτάσαμε στο οινοποιείο. Το κτήμα απλώνεται δίπλα από το σπίτι της οικογένειας, η οποία μας καλωσόρισε κάνοντάς μας να το αισθανθούμε σαν δικό μας.

Η Αφροδίτη είχε ετοιμάσει για μας ένα υπέροχο τραπέζι μέσα στο αμπέλι, κάτω από τον απροσδόκητα καυτό ήλιο του Νοεμβρίου. Δοκιμάσαμε τις ετικέτες σε συνδυασμό με τοπικά εδέσματα και γιορτάσαμε μαζί την Παγκόσμια Ημέρα Ξινόμαυρου. Για το Κτήμα Στεργίου, η γιορτή είναι μεγάλη καθώς, εκτός από τις πέντε ετικέτες που ήδη υπάρχουν (Άσπρη Πέτρα, Metamorphoses, Κόκκινη Πέτρα, Κτήμα Στεργίου, Ορεστίς), το Ξινόμαυρο έρχεται να πάρει τη δική του θέση στο ράφι, με μια ξεχωριστή -όχι τόσο τανική- προσέγγιση.

## «Η επιστήμη του κρασιού είναι πολυδιάστατη και εξελίσσεται συνεχώς»

Η Αφροδίτη Στεργίου, πέρα από τις πολλές αρμοδιότητες που έχει στο κτήμα, ανήκει και στην οινοχοϊκή ομάδα του Danai Beach Resort and Villas, στη Χαλκιδική. «Η επιστήμη του κρασιού είναι πολυδιάστατη και εξελίσσεται συνεχώς, συνεπώς η εκπαίδευση και η ενημέρωση αποτελούν βασικά προ-

απαιτούμενα για την ενασχόληση μαζί της. Όσον αφορά τη δική μου εκπαίδευση, παρακολουθώ το μεταπτυχιακό «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου» του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, ενώ έχω ήδη λάβει το 3ο Επίπεδο του Διεθνούς και Ελληνικού Αμπελώνα από το WSPC. Σχετικά με την ενημέρωση, αυτή γίνεται καθημερινά μέσα από τον ΣΕΟ, από οινολογικά περιοδικά και βιβλία, καθώς και από σημαντικά ιστολόγια, όπως για παράδειγμα το jancisrobinson.com», μου λέει.

«Έχοντας γεννηθεί την περίοδο που το όνειρο της οικογένειάς μου για τη δημιουργία του πρώτου οινοποιείου στην Καστοριά έπαιρνε σάρκα και οστά, νομίζω πως δεν υπάρχει στη μνήμη μου απλώς μια πρώτη επαφή με το κρασί, είμαι εκ προοιμίου συνδεδεμένη με αυτό. Το κρασί ήταν μέρος της οικογένειάς μου, των εργασιών της, των τραπεζιών μας, της φιλοξενίας, αλλά και του χωριού στο οποίο μεγάλωσα, καθώς οι περισσότερες οικογένειες παρήγαν το δικό τους κρασί για το σπίτι».

## «Έχω φίλους που πίνουν κρασί και φίλους που έχουν προκύψει από το κρασί»

Τοπικό κίτρινο τυρί με συνοδεία μαρμελάδας μήλου, ψητά μανιτάρια από το βουνό του Βιτσιού και μπρουσκέτες με «Λουτενίτσα», ένα εξαιρετικό ντιπ από πιπεριά Φλωρίνης. Η Αφροδίτη μας φρόντισε σαν να είμαστε φίλοι της από χρόνια. «Έχω φίλους που πίνουν κρασί κι έχω και φίλους που έχουν προκύψει από το κρασί. Νομίζω ότι το κρασί αποτελεί πάντα αφορμή για ενδιαφέρουσες συζητήσεις και συχνά η αφορμή για να ακούσεις τις πιο συναρπα-

στικές ιστορίες. Το ίδιο ισχυρίζονται και οι φίλοι μου, και το εντυπωσιακό είναι ότι πάντα ενδιαφέρονται να καταλάβουν όλο και περισσότερα πράγματα για τον μαγικό αυτό κόσμο. Επισκέπτονται οινοποιεία, επιλέγουν εμφιαλωμένα κρασιά και μου κάνουν πάντα τις πιο ιδιαίτερες ερωτήσεις».

Όμως κι εμείς είχαμε πολλές ερωτήσεις... Και η συζήτηση συνεχίστηκε.

## Πώς ευνοεί το κλίμα την καλλιέργεια των αμπελώνων;

Η αμπελουργική ζώνη της Καστοριάς είναι από τις πιο ορεινές της Ελλάδας, με τις καιρικές συνθήκες να είναι τυπικές ενός ημι-ηπειρωτικού κλίματος. Αυτό σε γενικές γραμμές καθιστά δύσκολη την αμπελοκαλλιέργεια. Ωστόσο, οι δικοί μας αμπελώνες βρίσκονται στους πρόποδες του όρους Βιτσιού, το οποίο ανακόπτει τις ψυχρές αέριες μάζες από τον Βορρά, και γειτνιάζει με τη λίμνη Ορεστιάδα, που λειτουργεί εξισορροπιστικά, τόσο με την αύρα που δημιουργείται και έχει ως αποτέλεσμα την παρεμπόδιση εγκατάστασης υγρασίας και ασθενειών στα κλήματα όσο και με τη διατήρηση της θερμότητας και κατ' επέκταση την προστασία από τους ξαφνικούς παγετούς της άνοιξης και έτσι την παράταση της καλλιεργητικής περιόδου το φθινόπωρο. Όλα αυτά βοηθούν εξαιρετικά τη βιολογική καλλιέργεια, στην οποία επιμένουμε από τη δημιουργία μας.



## Η Καστοριά είναι μοναδικός τουριστικός προορισμός. Μπορεί όμως να αναπτύξει και τον οινοτουρισμό;

«Οι άνθρωποι σε παγκόσμιο επίπεδο έχουν αρχίσει να αναζητούν ενδιαφέροντες προορισμούς και αυθεντικές εμπειρίες. Η Καστοριά αποτελεί έναν αυθεντικό και γραφικό προορισμό. Ωστόσο, όσον αφορά τον οινοτουρισμό τα πράγματα γίνονται λίγο πιο περίπλοκα. Ο οινοτουρισμός είναι έννοια πολυεπίπεδη, που δεν αφορά μόνο ένα ή δύο οινοποιεία αλλά ένα γενικότερο στρατηγικό σχέδιο που σχετίζεται με όλο τον νομό της Καστοριάς. Αυτό που θέλω να πω είναι ότι, παρότι το οινοποιείο μας ανήκει στους Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος (Διαδρομή των Λιμνών) και συμμετέχει στη διοργάνωση διαφόρων εκδηλώσεων, όπως οι Ανοιχτές Πόρτες, και δραστηριοτήτων που προσελκύουν επισκέπτες, για να θεωρηθεί η Καστοριά οινοτουριστικός προορισμός χρειάζεται ένα δυνατό place branding. Πέραν δηλαδή της ενίσχυσης των ίδιων των οινοποιείων, την παράλληλη ανάπτυξη της γαστρονομίας, της εστίασης, των ξενοδοχείων, την αξιοποίηση των πολιτιστικών μνημείων και των δραστηριοτήτων ψυχαγωγίας της πόλης».



Φεύγοντας, ο ήλιος είχε ήδη δύσει. Ίσα που τον έβλεπες μέσα από τις απέραντες εκτάσεις με τις μηλιές. Με την πρώτη εικόνα της λίμνης, είχαμε ήδη αισθανθεί την απέραντη γαλήνη του τόπου. Πήραμε τον δρόμο της επιστροφής για τον παραδοσιακό ξενώνα στη γειτονιά «Ντολτσό», και μαζί ένα μπουκάλι Κτήμα Στεργίου.

Η Αφροδίτη Στεργίου είναι ένα εξαιρετικό παράδειγμα νέας γενιάς παραγωγών που έχει βάλει στόχο να αγαπήσουμε και το κρασί και τον τόπο της.

Κτήμα Στεργίου:  
Μεταμόρφωση Καστοριάς, τηλ. 24670 72508  
[www.ktimastergiou.gr](http://www.ktimastergiou.gr)

## Nomblot: Δεξαμενές... Πολλαπλών Επιλογών

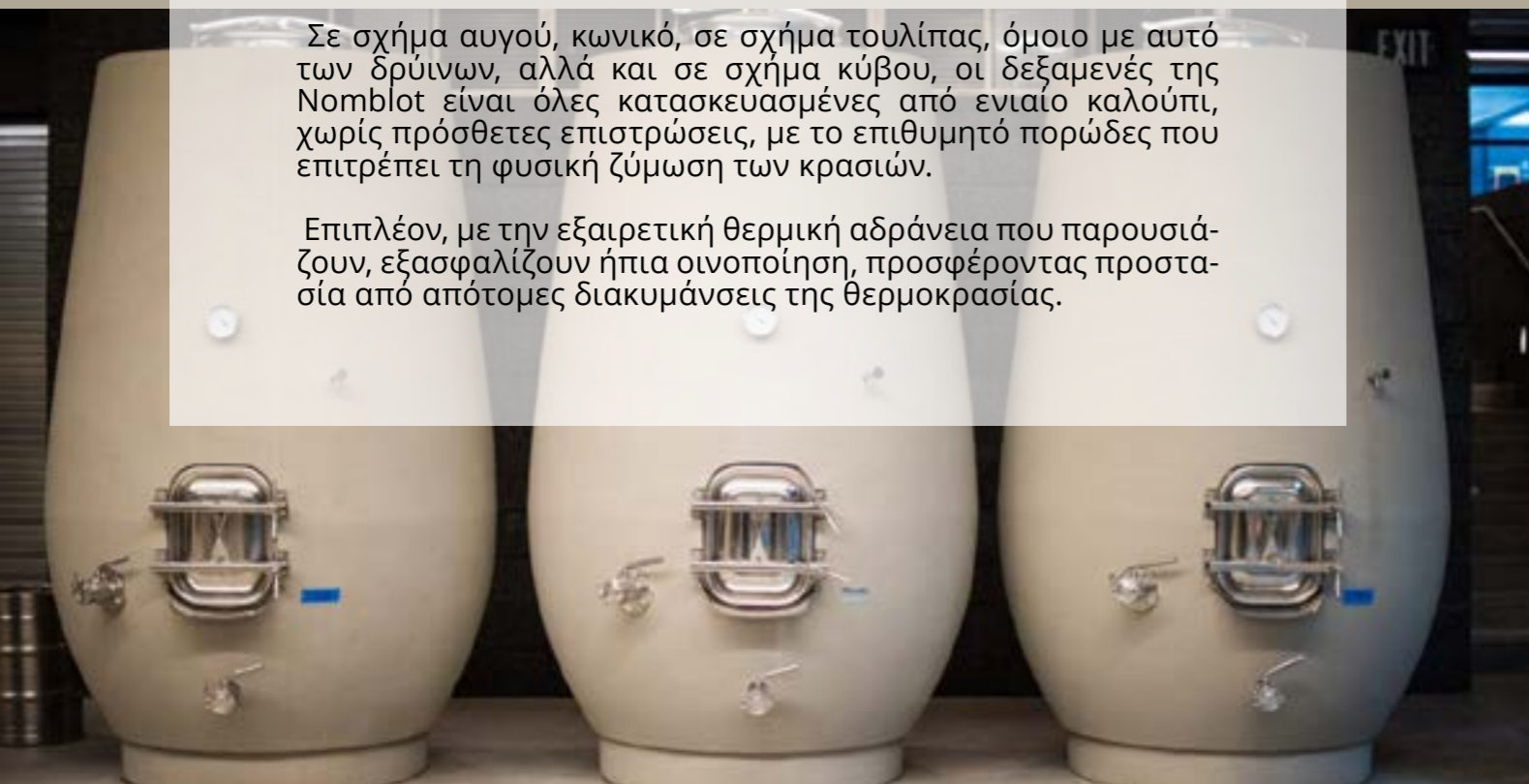
Οι δεξαμενές κρασιού από σκυρόδεμα που προσαρμόζονται στις απαιτήσεις των οινοποιών.

Η γαλλική εταιρεία Nomblot εμπλουτίζει συνεχώς τα μοντέλα των δεξαμενών κρασιού από σκυρόδεμα με νέα σχέδια, ώστε να ανταποκρίνονται στις πιο ιδιαίτερες ανάγκες οινοποίησης και αποθήκευσης.

Ανάλογα με τις απαιτήσεις που προκύπτουν από την οινοποίηση κάθε ποικιλίας, αλλά και από τον εκάστοτε διαθέσιμο χώρο και τους χωρικούς περιορισμούς του οινοποιείου, αντιστοιχούν δεξαμενές σε ιδανικό σχήμα και διάσταση, που εγγυώνται διεθνώς αναγνωρισμένη αξιοπιστία και ποιότητα.

Σε σχήμα αυγού, κωνικό, σε σχήμα τουλίπας, όμοιο με αυτό των δρύινων, αλλά και σε σχήμα κύβου, οι δεξαμενές της Nomblot είναι όλες κατασκευασμένες από ενιαίο καλούπι, χωρίς πρόσθετες επιστρώσεις, με το επιθυμητό πορώδες που επιτρέπει τη φυσική ζύμωση των κρασιών.

Επιπλέον, με την εξαιρετική θερμική αδράνεια που παρουσιάζουν, εξασφαλίζουν ήπια οινοποίηση, προσφέροντας προστασία από απότομες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας.



Η ελληνική εταιρεία tcgroup, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τα προϊόντα Nomblot και EggInox για την ευελιξία και την αξιοπιστία τους.

## EggInox: Καινοτομία με Σεβασμό στην Πρώτη Ύλη

Ωοειδές σχήμα και ανοξείδωτος χάλυβας: ένας συνδυασμός που συμβάλλει στην ανάδειξη των φυσικών αρωμάτων του κρασιού.

Ο πρωτοποριακός και εκλεπτυσμένος σχεδιασμός παντρεύεται με μια σειρά από πλεονεκτήματα που εγγυώνται τον σεβασμό στην πρώτη ύλη.

Το σχήμα αυγού εξασφαλίζει τη μόνιμη κίνηση του κρασιού και αναδεικνύει την έκφραση του terroir. Με τη φυσική ανάδευση της οινολάσπης εξασφαλίζεται μοναδική και αναλλοίωτη ισορροπία κατά την οινοποίηση, τόσο των λευκών όσο και των ερυθρών κρασιών και υπογραμμίζεται ο μοναδικός χαρακτήρας τους.

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304, με την εσωτερική επιφάνεια γυαλισμένη με ΒΑ και με ελάχιστη τραχύτητα ώστε να διευκολύνεται η αφαίρεση των τρυγίων, δεν έχει άμεση επίδραση στη δομή και στο pH του κρασιού, αντίθετα συνεισφέρει στην αύξηση της πολυπλοκότητας τονίζοντας τη γεύση.

Στη δεξαμενή EggInox μπορείτε να οινοποιήσετε, να παλαιώσετε ή και να αποθηκεύσετε κρασί κάτω από βέλτιστες συνθήκες υγιεινής, να αναδείξετε νέες και μοναδικές εκφράσεις κάθε ποικιλίας ή blend, δημιουργώντας μια ξεχωριστή, premium γεύση.

Επιπλέον, μπορείτε να ελέγχετε τη θερμοκρασία με πρόσθετη πλάκα ψύξης, ενώ το σχετικά μικρό βάρος του, σε μια σειρά από διάφορα μεγέθη, καθιστά αυτό το «εύλεκτο εργαλείο» παραγωγής κρασιού εύκολο στη μετακίνηση.



EGGINOX



## Κτήμα Αποστολίδη: Με την Ορμή της Βιοδυναμικής Καλλιέργειας

ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ ΜΠΑΪΡΑΚΤΑΡΗ



Ο Ευθύμης είναι τρίτης γενιάς οινοποιός του οικογενειακού Κτήματος Αποστολίδη στην Καβάλα. Συναντηθήκαμε στην έκθεση Φυσικά Fysika στη Θεσσαλονίκη, την πρώτη με κρασιά ήπιων παρεμβάσεων, και καταλήξαμε να συζητάμε επί ώρες για τη φιλοσοφία που φαίνεται να κεντρίζει το ενδιαφέρον ολόένα και περισσότερων αμπελουργών: τη βιοδυναμική καλλιέργεια.

Συνοπτικά, η βιοδυναμική καλλιέργεια είναι μια γεωργική πρακτική που αναπτύχθηκε από τον Αυστριακό φιλόσοφο Rudolph Steiner στις αρχές του 20ού αιώνα. Το κίνημα που δημιουργήθηκε είχε ως σκοπό να βοηθήσει αγρότες οι οποίοι, ακολουθώντας τις μοντέρνες πρακτικές γεωργίας, αυτές της χημικής καλλιέργειας, παρατήρησαν ότι με τον καιρό επιδεινώνονταν τόσο η ποιότητα των προϊόντων τους όσο και η υγεία του εδάφους.

Ο αγρότης που ακολουθεί τις αρχές της βιοδυναμικής αντιμετωπίζει τη φύση ολιστικά, προσπαθώντας να επιτύχει στο αγρόκτημα φυσική ισορροπία. Σύμφωνα με την ολιστική προσέγγιση, το αγρόκτημα τρέφεται και λειτουργεί ως σύνολο. Κάθε επιμέρους οργανισμός του είναι μέρος του συνόλου, αλληλοεξαρτάται και επηρεάζεται από αυτό, και έχει καθοριστική σημασία, που συμβάλλει στην αυτάρκεια του αγροκτήματος.

Οι βιοδυναμιστές αντιμετωπίζουν τη φύση με όσο το δυνατόν λιγότερο παρεμβατικό τρόπο, χωρίς τη χρήση χημικών.



## Πώς ξεκίνησε η σχέση σας με τη βιοδυναμική;

Ήμουν εξοικειωμένος με τις αρχές της βιοδυναμικής ήδη από το 2012, κατά τη διάρκεια των σπουδών μου στη Γερμανία, αλλά αρχικά δεν μου είχε τραβήξει την προσοχή. Οι μέχρι τότε γνώσεις μου στην αμπελουργία δεν μπορούσαν να δικαιολογήσουν τους ισχυρισμούς της. Η προσέγγισή μου τότε ήταν πιο απλή. Είμαστε αγρότες, φροντίζουμε τη γη μας και φτιάχνουμε κρασί.

Η άποψη του Ευθύμη ξεκίνησε να αλλάζει όταν ένας οινοποιός στη Γερμανία που κινδύνευε να χάσει το μεγαλύτερο μέρος της σοδειάς του λόγω κακοκαιρίας έκανε χρήση ενός από τα σκευάσματα της βιοδυναμικής και τελικά κατάφερε να βοηθήσει το αμπέλι του να αποφέρει καρπούς.

Έπειτα από αυτή την «αποκάλυψη», η βιοδυναμική τον κέρδισε πλήρως, παρόλο που ακόμα δεν μπορούσε να την εκλογικεύσει. Λίγο αργότερα, ήρθε σε επαφή με τον Georg Meissner, μιας από τις σημαντικότερες προσωπικότητες στον κλάδο, πανεπιστημιακού, οινοποιού και συμβούλου βιοδυναμικής. Ο Meissner είχε μελετήσει τη διδασκαλία του Steiner σχεδόν ευλαβικά και η συμβολή του στη μετάδοση της φιλοσοφίας της βιοδυναμικής είναι τεράστια.

Ο Ευθύμης εξέφρασε στον Georg το ενδιαφέρον του για τη βιοδυναμική και την προθυμία του να ακολουθήσει αυτή τη φιλοσοφία στον οικογενειακό αμπελώνα.

## Τελικά, πώς βρήκε τον δρόμο της εφαρμογής στο οικογενειακό οινοποιείο το ενδιαφέρον σας για τη βιοδυναμική;

Ο Georg μου συνέστησε στην αρχή να περιμένω. Ήθελε να με γνωρίσει ως άνθρωπο, να δει την αύρα μου, την ενέργειά μου.

Να διαπιστώσει την προσήλωσή μου σε όλο αυτό. Από εκείνη τη στιγμή άλλαξε και η γενικότερη προσέγγισή μου προς το κρασί. Ξεκίνησα να το βλέπω πιο ρομαντικά, υπαρξιακά. Μου επισήμαινε συνεχώς το πόσο σημαντική είναι η παρατήρηση μέσα στο αμπέλι. Ακολούθησα κάποιες συμβουλές του και είδα ένα αμπέλι που έμοιαζε κουρασμένο να γεμίζει ζωή. Άλλαξαν τα χρώματα, η στάση του αμπελώνα, η ενέργειά του. Έφερα τον πατέρα μου να το δει. Ήταν η στιγμή που συνειδητοποίησα τη δύναμη της βιοδυναμικής.

## Ποια είναι, κατά τη γνώμη σας, η ουσία της βιοδυναμικής καλλιέργειας και ποια η προσφορά της στο οικοσύστημα;

Η ουσία είναι ότι ο άνθρωπος, ως ενεργή δύναμη, συμβάλλει στη δημιουργία ενός αγροκτήματος με αυτάρκεια. Προσπαθεί να φέρει ζωή μέσα στο αμπέλι, να αυξήσει τη βιοποικιλότητα, σε συνεργασία με τη φύση. Η φύση έχει τη δυνατότητα να αντεπεξέρχεται σε όλα τα απαραίτητα στάδια της παραγωγής από μόνη της, αυτό που ο άνθρωπος προσπαθεί να επιτύχει με μοντέρνες τεχνικές, μηχανήματα και χημικά, και μάλιστα ακόμα καλύτερα. Πάντα προσπαθούμε να πορευόμαστε παράλληλα με τις επιταγές της φύσης.

Ο αμπελουργός είναι οργανικό μέρος του συνόλου, δεν επιτάσσει τίποτα, ποτέ. Γι' αυτό και είναι τόσο σημαντικό το ένστικτο, σε φέρνει πιο κοντά στη φύση, διευκολύνει την επικοινωνία μαζί της. Ακόμα και η λίπανση είναι ελεγχόμενη. Δεν προσπαθούμε να «ταΐσουμε» το αμπέλι, αλλά να το βοηθήσουμε να σταθεί στα πόδια του. Η όλη διαδικασία προϋποθέτει ηρεμία, τίποτα δεν γίνεται με πίεση.



Το Κτήμα Αποστολίδη βρίσκεται στο Διαλεκτό της Καβάλας, στα σύνορα με τη Θράκη. Η ιστορία του ξεκινά το 1958, όταν ο Ευθύμιος Αποστολίδης, παππούς του Ευθύμη, έκανε την πρώτη του οινοποίηση. Ξεκίνησε με ένα στρέμμα γης και ελάχιστο αριθμό φιαλών. Η οινοποίηση γινόταν στο σπίτι, ερασιτεχνικά. Στη συνέχεια ανέλαβε το οινοποιείο ο πατέρας του Ευθύμη, Ιωάννης. Αυτός, με πιο μοντέρνα προσέγγιση στην οινοποίηση και στις πωλήσεις, κατάφερε να επεκτείνει τα στρέμματα γης του οινοποιείου στα 50 και το 2007 ξεκίνησε η κατασκευή του νέου υπερσύγχρονου οινοποιείου.

Λίγα χρόνια αργότερα ανέλαβε τα ηνία η τρίτη γενιά του οινοποιείου, η Βασιλική και ο Ευθύμης, έχοντας και οι δύο ολοκληρώσει σπουδές σχετικές με την οινολογία και την αμπελουργική. Οι αμπελώνες του κτήματος εκτείνονται πλέον σε 130 στρέμματα και έχουν βιολογική πιστοποίηση από το 2012, ενώ από το 2019 ακολουθούνται στην καλλιέργειά τους οι αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας, με κλασικές ελληνικές αλλά και ξένες ποικιλίες.

Κτήμα Αποστολίδη:  
Διαλεκτό Καβάλας  
τηλ. 25910 52117  
[www.domaineapostolidi.gr](http://www.domaineapostolidi.gr)





## Château Nico Lazaridi: Κρασί με την Αύρα του Μαγικού Βουνού

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Το Παγγαίο ορίζει τις ζωές δύο νομών. Η Δράμα έχει το προνόμιο να βλέπει την εντυπωσιακή πλευρά του μαγικού βουνού. Θρύλοι και παραδόσεις έχουν συνδεθεί στο πέρασμα του χρόνου με το βουνό και τη -λευκή για μήνες- κορυφή του. Έτσι και οι διάσημες ετικέτες του Château Nico Lazaridi είναι εμπνευσμένες από την κληρονομιά του.

Ένα οινοποιείο με χώρους που είναι σίγουρα από τους πιο προσεγγίσιμους στη χώρα μας. Οι λόγοι για τους οποίους αξίζει να το επισκεφθείς και να ζήσεις την εμπειρία της γευσιγνωσίας είναι πολλοί.

Είναι, μεταξύ άλλων, ο καλύτερος τρόπος για να δοκιμάσεις ή να αγοράσεις κρασί που θα συντηρήσεις και θα απολαύσεις τους επόμενους μήνες. Αυτή η προοπτική έδωσε στην οικογένεια το κίνητρο να κάνουν μια επένδυση που θα τους προσφέρει επιπλέον προβολή και θα κάνει κάθε επισκέπτη πρεσβευτή όσων ζει και γεύεται στο Château Nico Lazaridi.

Το οινοποιείο αποτελεί επίσης τον ιδανικό προορισμό για μια κοντινή απόδραση στην πιο πολλά υποσχόμενη οινική περιοχή της Ελλάδας. Χτισμένο στην καρδιά του ιδιόκτητου αμπελώνα της πρώτης αμπελουργικής και οινοποιητικής εταιρείας του νομού Δράμας, το Château Nico Lazaridi δεσπόζει σε ένα τοπίο με ιδιαίτερη μορφολογία, πλούσια παράδοση και θέα όλη την πεδιάδα και τον επιβλητικό όγκο του Παγγαίου.

Η οινοτουριστική εμπειρία που αποκομίζει κάθε επισκέπτης του οινοποιείου περικλείει και την απaráμιλλη φύση της Δράμας, ενώ η άμεση επαφή με τον αμπελώνα που περιστοιχίζει το οινοποιείο, αλλά και η άρρηκτη σχέση με την τέχνη καθιστούν την επίσκεψη σπάνια εμπειρία.



Στο οινοποιείο μπορεί να δει κανείς πάνω από 100 ζωγραφικά και γλυπτά έργα. Τα περισσότερα από αυτά έχουν φιλοτεχνηθεί ειδικά για το «Μαγικό Βουνό», το πρώτο ελληνικό icon wine, και φιλοξενοούνται στην ομώνυμη πινακοθήκη.

Εκτός από τη συγκεκριμένη αίθουσα, και οι κοινόχρηστοι χώροι, η υπόγεια κάβα, ακόμα και οι χώροι οινοποίησης είναι γεμάτοι με ζωγραφικούς πίνακες και γλυπτά που προκαλούν έναν αέναο διάλογο ανάμεσα στον οίνο και τις εικαστικές τέχνες.

Στην αυλή του οινοποιείου, δίπλα στους αμπελώνες, λειτουργεί από φέτος και το The Wine Zoo Store, το πωλητήριο των οίνων, το οποίο πολύ σύντομα θα λειτουργήσει ως καφέ και wine bar, όπου θα μπορεί ο επισκέπτης να απολαμβάνει ένα ποτήρι κρασί με φόντο το Παγγαίο, που έχει συνδέσει το όνομά του με τη διονυσιακή λατρεία και την αναζήτηση θησαυρών από τους μεγάλους Μακεδόνες βασιλιάδες.



## Info

- Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο Δευτέρα έως Παρασκευή 09:00-15:00 και το Σάββατο 10:00-14:00.

- Η ξενάγηση πραγματοποιείται στους αμπελώνες δίπλα στο οινοποιείο Château Nico Lazaridi, στους χώρους παραγωγής-εμφιάλωσης, στην κάβα και στην Πινακοθήκη «Μαγικό Βουνό».

- Εκτός από την ξενάγηση, ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να επιλέξει μεταξύ 5 διαφορετικών πακέτων γευσιγνωσίας. Η όλη εμπειρία διαρκεί 1,30-2 ώρες, ανάλογα με το πακέτο γευσιγνωσίας που επιλέγει ο επισκέπτης.

- Μπορείτε να προγραμματίσετε την επίσκεψή σας μέσω τηλεφώνου στο 697 6333740 ή μέσω e-mail στο shop-tourism@nicolazaridi.gr.

\* Στο πλαίσιο της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, από το κόστος των επιλεγμένων πακέτων γευσιγνωσίας/ξενάγησης, το ποσό των 5 €/άτομο διατίθεται στο Κέντρο Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης - Παράρτημα Προστασίας Παιδιού Δράμας (αρ. απόφασης 3686/22.05.2015).



## Φεδερικός Λαζαρίδης:

**«Σκοπός μας είναι να εδραιώσουμε το οινοποιείο ως φορέα πολιτισμού»**

Για τον Φεδερικό Λαζαρίδη, πρόεδρο και διευθύνοντα σύμβουλο της Nico Lazaridi, η οινοτουριστική ανάπτυξη αποτελεί προτεραιότητα.

**Σε μια περίοδο που η δημοφιλία του κρασιού στην Ελλάδα έχει εκτοξευθεί, ποιες είναι οι κινήσεις που κάνετε για την ανάπτυξη της εταιρείας σας;**

Στη Nico Lazaridi οι επενδύσεις που πραγματοποιούμε στοχεύουν πάντα σε τρεις βασικούς άξονες: ποιότητα, ποιότητα, ποιότητα.

**Ο οινοτουρισμός είναι πηγή εσόδων αλλά και πεδίο προβολής και δημοσιότητας. Πώς επενδύετε σε αυτό το κομμάτι;**

Ο οινοτουρισμός αποτελεί εδώ και έναν χρόνο μία από τρεις βασικές μας προτεραιότητες. Ήδη προ κορωνοϊού θέσαμε τις βάσεις φροντίζοντας να είμαστε επισκέψιμοι κάθε μέρα. Τρία χρόνια μετά, εξακολουθούμε να είμαστε το μοναδικό οινοποιείο στον νομό Δράμας που δέχεται επισκέπτες και το Σάββατο.

Φροντίζουμε να παρέχουμε επιλογές στον επισκέπτη μέσα από πέντε διαφορετικά πακέτα οινογευσίας. Παράλληλα, ολοκληρώσαμε την ανέγερση ενός νέου κτιρίου, του The Wine Zoo, που συνδέεται με την υπόγεια κάβα, στεγάζει το πωλητήριο και θα λειτουργήσει ως το wine bar του οινοποιείου.

Τέλος, το καλοκαίρι που μας πέρασε διοργανώσαμε θεματικές και καλλιτεχνικές βραδιές στον υπαίθριο χώρο, με σκοπό να εδραιώσουμε το οινοποιείο ως φορέα πολιτισμού που, μαζί με την πινακοθήκη «Μαγικό Βουνό», να αποτελεί πόλο έλξης περισσότερων επισκεπτών στην περιοχή.

**Πώς αντιμετωπίζεται στους χώρους εστίασης το κρασί; Έχει αλλάξει η προσέγγιση τα τελευταία χρόνια;**

Ο κλάδος της φιλοξενίας δεν έχει συνέλθει ακόμα από την κρίση της πανδημίας και δεν βλέπω να έχει κάνει κάτι διαφορετικό μέχρι σήμερα.





### Φεντερίκα Λαζαρίδη:

«Ακόμη και τώρα ακούμε από άντρες ότι δεν πίνουν ροζέ κρασί γιατί... είναι γυναικείο!»

Η Φεντερίκα Λαζαρίδη, που εκπροσωπεί την τρίτη γενιά στο Château Nico Lazaridi, αισιοδοξεί τόσο για τη δυναμική και ποιοτική πορεία του οικογενειακού αμπελώνα όσο και για την εν γένει μελλοντική ανάδειξη του ελληνικού κρασιού.

### Σε έναν επαγγελματικό χώρο με πολλούς άντρες πόσο δύσκολο είναι για μια γυναίκα να αφήνει το δικό της αποτύπωμα;

Όπως σε όλους τους χώρους, στην αρχή είναι όλα λίγο πιο δύσκολα. Νομίζω όμως πως τα αποτελέσματα της δουλειάς των γυναικών στον χώρο του κρασιού βοηθούν στο να ακουστεί ακόμη πιο «δυνατά» η φωνή μας. Τα τελευταία χρόνια διακρίνονται όλο και περισσότερες γυναίκες μεταξύ των οινολόγων, οι οποίες, χάρη στον δυναμισμό και τις γνώσεις τους, έχουν καταφέρει πολλά, γι' αυτό και δεν θα έπρεπε να δυσκολευόμαστε τόσο. Ωστόσο, ακόμη και τώρα ακούμε από άντρες ότι δεν πίνουν ροζέ κρασί γιατί... είναι γυναικείο!

### Ποιες ποικιλίες αισθάνεστε ότι θα συζητηθούν τα επόμενα χρόνια και ποιες είναι οι αγαπημένες σας;

Θεωρώ ότι στο μέλλον οι ελληνικές ποικιλίες θα συζητηθούν πολύ περισσότερο από τις ξένες. Για τις διεθνείς ποικιλίες ξέρουμε ήδη πάρα πολλά, π.χ. έχουμε οίνους από Sauvignon Blanc από κάθε γωνιά του κόσμου και με διαφορετικές οινοποιήσεις. Οπότε πιστεύω ότι οι ελληνικές ποικιλίες θα διαδοθούν ακόμη περισσότερο, όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό, και θα αρχίσουμε να ακούμε για οινοποιήσεις ποικιλιών μας και σε άλλες χώρες.

Αγαπώ και «πονάω» με τον ίδιο τρόπο όλες τις ποικιλίες που δουλεύουμε στο οινοποιείο, διότι όλες θεωρούνται λίγο «παιδιά» μας.

### Οι νέες τάσεις με τα φυσικά κρασιά και με τα κρασιά σε αμφορείς είναι πολύ διαδεδομένες. Τι άποψη έχετε σχετικά με αυτούς τους τρόπους οινοποίησης;

Η έννοια των φυσικών κρασιών είναι πολύ γενική και αόριστη. Θεωρώ ότι είναι μια νέα τάση που δεν γνωρίζουμε πώς θα εξελιχθεί. Για μένα έχει πολύ μεγάλη σημασία η παραγωγή ποιοτικού οίνου και η ανάδειξη του επιθυμητού χαρακτήρα.

Η χρήση δοχείων, όπως οι αμφορείς, το τσιμέντο ή τα «αυγά», είναι γενικά πολύ διαδεδομένη και έχουμε δοκιμάσει πολύ ενδιαφέροντες οίνους. Προσωπικά θεωρώ ότι σε μικρής ποσότητας παραγωγή οίνου δίνουν έναν χαρακτήρα ακόμη πιο ιδιαίτερο.

### Εκπροσωπώντας την τρίτη γενιά της οικογένειας Λαζαρίδη, ποιες είναι οι σκέψεις και τα σχέδιά σου για το μέλλον;

Ο κύριος στόχος μας είναι η ποιότητα, η συνεχής βελτίωση, ο πειραματισμός για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Στη Nico Lazaridi ποτέ δεν θέλουμε να μένουμε στάσιμοι. Αντιθέτως, μονίμως αναζητάμε νέες ιδέες, όχι μόνο σε επίπεδο κρασιών και χαρμανιών, αλλά και καινοτομιών, όπως η βελτίωση και η εξέλιξη του αμπελώνα, καθώς και σε θέματα οινοτουρισμού.

Château Nico Lazaridi:  
Κοινότητα Αγοράς, Δράμα  
τηλ. 2521 082049  
[www.chateau-lazaridi.com](http://www.chateau-lazaridi.com)



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES



WINECLUB

NICO LAZARIDI

[www.nlwineclub.gr](http://www.nlwineclub.gr)



[www.nicolazaridi.gr](http://www.nicolazaridi.gr)

e-mail: [info@nicolazaridi.gr](mailto:info@nicolazaridi.gr)

[Facebook](#) [Instagram](#) NicoLazaridiWinery



## Corphes: Το Ελληνικό Boutique Πρωινό των Πολυτελών Ξενοδοχείων

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



«Με τις Corphes καταφέρνουμε να διασώσουμε την πλούσια χλωρίδα της περιοχής. Αυτό είναι άλλωστε και το όραμά μας», μου λέει ο Αστέρης Γκανάς, πίνοντας ένα φινετσάτο, πλούσιο σε τανίνες Πόρτο vintage 2003 του μάστερ οινοποιού Dirk van Nieeroort, ενώ μου εξηγεί το νέο του project.

Ο Αστέρης είναι ένας από τους δύο ιδιοκτήτες του μοναδικού wine bar, υψηλής αισθητικής και γνώσης γύρω από το κρασί στη Λάρισα, «Κλίμαξ». Το γωνιακό bar, με θέα το αρχαίο θέατρο, επέλεξε από την αρχή να λειτουργεί υπό τη μορφή delicatessen και να προσφέρει προϊόντα βιολογικά, που προσφέρουν ξεχωριστές γεύσεις όταν συνδυάζονται με ένα ποτήρι κρασί. Παράλληλα, ο Αστέρης δημιούργησε μια boutique εταιρεία, από τις ελάχιστες με καθετοποιημένη παραγωγή, βιολογικών προϊόντων, κυρίως βοτάνων, στην Ελλάδα.

Και το όνομα αυτής Corphes. Εμπνευστής της ιδέας ήταν ο συνεταιρός του σε αυτό το εγχείρημα, Χρυσοβαλάντης Κόγιος. Πολιτικοί μηχανικοί και οι δύο, αλλά με αγάπη και έρευνα στη βοτανολογία και αμπελουργία, έχουν περπατήσει αρκετά χιλιόμετρα στα βουνά. Με το πέρασμα των χρόνων, συνειδητοποίησαν τη μείωση των ενδημικών φυτών και βοτάνων. «Εκεί που πήγαινες παλαιότερα να συλλέξεις ρίγανη ή μέντα, πλέον δεν βρίσκεις τίποτα».





### Luxury προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας

Στην αγροδιατροφική εταιρεία Corphes ελέγχονται όλα τα στάδια της παραγωγής, από το χωράφι μέχρι το ράφι. Τα βότανα καλλιεργούνται σε έκταση 50 στρεμμάτων –κάποια διάσπαρτα– στην κορυφογραμμή που συνδέει την Ήπειρο με τον Όλυμπο.

Με συνεργάτες από το Πανεπιστήμιο της Μακεδονίας απομόνωσαν το DNA των φυτών, με στόχο τα βότανα που καλλιεργούν να φέρουν τα ίδια στοιχεία με εκείνα των αυτοφυών. Τα εδάφη καλλιέργειας είναι παρθένα και με τη μέθοδο της ιχνηλάτησης, για την ανάδειξη των σημείων όπου η φύση και η γη επιτρέπει τη φύτευση ώστε να υπάρξει το βέλτιστο αποτέλεσμα, η Corphes δημιουργεί συνεργασίες με την τοπική κοινωνία. Η δε συγκομιδή γίνεται με τα χέρια.



«Αναπτύξαμε συνεργασίες, σηκώσαμε τους ανθρώπους του χωριού από τις καρέκλες του καφενείου και τους οδηγήσαμε στο να καλλιεργήσουν κάτι που μέχρι πρότινος ήταν υποβαθμισμένο», μου λέει.

Η ξήρανση των προϊόντων γίνεται με φυσικό τρόπο. Χρησιμοποιείται ελάχιστος μηχανολογικός εξοπλισμός και η ποιότητα του τελικού προϊόντος, αυτού δηλαδή που φτάνει στο ράφι, είναι αντάξια της υπεραξίας του.

«Έχουμε ένα προϊόν, αν όχι υποτιμημένο, μη δεδομένο ευρέως. Γι' αυτό, ενισχύσαμε την τοποθέτησή μας μέσω της συσκευασίας, αλλά και της προώθησης. Δημιουργήσαμε βιοδιασπώμενες συσκευασίες, με ωραίο design, ώστε να κοσμούν τα κορυφαία delicatessen σε Ελλάδα και εξωτερικό. Δημιουργήσαμε luxury προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, με στόχο την επανατοποθέτηση των βοτάνων στην αγορά».

### Ένα ολοκληρωμένο καλάθι bio προϊόντων

Εκτός από βότανα, τα bio προϊόντα Corphes περιλαμβάνουν ορεινό μέλι, που παράγεται σε ύψος πάνω από 800 μέτρα –μέρος του οποίου προμηθεύονται από τη νομαδική μελισσοκομία–, βοτανικά ροφήματα χωρίς ζάχαρη και spreads από 100% φρούτο με φυσικό χυμό σταφυλιού ή λεμονιού, που παρασκευάζονται με την καινοτόμο μέθοδο χαμηλού σημείου βρασμού, που κρατάει αναλλοίωτα τα στοιχεία του φρούτου. Τέλος, η Corphes αποφάσισε να συμπεριλάβει στα προϊόντα της και το βούτυρο. Έτσι, δημιούργησαν ένα ολοκληρωμένο καλάθι ελληνικών προϊόντων με υπεραξία.

### Ελληνικό πρωινό με ταυτότητα

Μέλι, μαρμελάδα, βούτυρο, βότανα. Η Corphes έχει καταφέρει να δημιουργήσει προϊόντα με υψηλή διατροφική αξία που συνθέτουν ένα αντιπροσωπευτικό ελληνικό πρωινό.

Αυτό αποδεικνύει άλλωστε η συνεργασία τους με τις μεγαλύτερες ξενοδοχειακές αλυσίδες στην Ελλάδα – το Four Seasons Astir Palace Hotel, το Sani Resort, τις Katikies Santorini, το Electra Palace, τη Μεγάλη Βρετανία και πολλά ακόμη.



Επίσης, το 10% των πωλήσεων της αντιστοιχεί σε εξαγωγές, με προορισμό delicatessen στην Ευρώπη αλλά και στα Αραβικά Εμιράτα. Στόχος είναι η ακόμα μεγαλύτερη, σταδιακά, ανάπτυξη της εταιρείας.

Ωστόσο, όπως μου εξομολογείται ο Αστέρης, «για μένα το μέλλον στην Ελλάδα είναι οι ειδικές καλλιέργειες και όχι η μαζικοποίηση των καλλιεργειών». Και αυτό θέλουν να διατηρήσουν.

Ίσως, κάποια στιγμή, να αναπτύξουν και το κομμάτι των καλλυντικών, όμως επιθυμούν η εταιρεία να παραμένει πάντα προσηλωμένη στην εξειδίκευση – ένας τρόπος για να δημιουργούν καινοτόμα προϊόντα που θα τους οδηγήσουν στην κορυφή.





## ΣΜΟΕ: Μικροί Οινοποιοί, Μεγάλα Κρασιά

Τα μικρά οινοποιεία έρχονται στην Αθήνα  
για την 4η Έκθεση  
του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδας (ΣΜΟΕ)  
στις 12 και στις 13 Φεβρουαρίου 2023.

ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΑΡΑΠΟΓΛΟΥ



Με όραμα την ανάδειξη των ελληνικών terroir, ποικιλιών και κρασιών ανά τον κόσμο, τα 55 οινοποιεία-μέλη του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδας παράγουν κρασιά με χαρακτήρα, αναβιώνουν και εξελίσσουν σπάνιες ποικιλίες, πιστεύουν με πάθος ότι η ταυτότητα ενός κρασιού είναι άρρηκτα δεμένη με τον τόπο, τη γη και την προσωπικότητα των ανθρώπων που ζουν κοντά της. Τα μικρά οινοποιεία από κάθε γωνιά της χώρας που θα συμμετάσχουν στην 4η έκθεση του ΣΜΟΕ προσκαλούν το κοινό να τα γνωρίσει από κοντά.

Φέτος η έκθεση θα φιλοξενηθεί στο Σεράφειο του Δήμου Αθηναίων, ένα μοναδικό συγκρότημα Αθλητισμού Πολιτισμού και Καινοτομίας. Έχει χωρητικότητα 3.500 τετρ. μέτρων, στα οποία στεγάζονται πρότυπες αθλητικές και πολιτιστικές εγκαταστάσεις, καθώς και ο Κόμβος Καινοτομίας του Δήμου Αθηναίων. Πρόκειται για έναν χώρο με μεγάλη ιστορία και σύγχρονες δημόσιες υποδομές που παρέχουν υψηλής ποιότητας υπηρεσίες στους πολίτες, ενώ παράλληλα φιλοξενεί επιλεγμένες εκδηλώσεις, σε ένα ευχάριστο περιβάλλον, σε κεντρικό σημείο της Αθήνας, το οποίο μπορεί να προσεγγίσει εύκολα ο επισκέπτης. Επίσης, έχει προβλεφθεί ώστε να υπάρχει πρόσβαση σε όλους τους χώρους του από τα άτομα με αναπηρία.



Ξεχωριστά κρασιά από ξεχωριστούς ανθρώπους, αυτή είναι η ταυτότητα της έκθεσης, η οποία έχει πλέον εξελιχθεί σε θεσμό για οινόφιλους και επαγγελματίες. Η πρώτη έκθεση των Μικρών Οινοποιιών πραγματοποιήθηκε το 2019, έναν χρόνο μετά την ίδρυση του συνδέσμου. Η σημαντική προσέλευση και υποδοχή της πρώτης εκείνης έκθεσης, αλλά και αυτών που ακολούθησαν, άνοιξαν τον δρόμο σε μια πορεία που φαίνεται να έχει μέλλον και αναδεικνύει κάθε χρόνο την ιδιαίτερη, οικογενειακή οινική κουλτούρα της Ελλάδας.

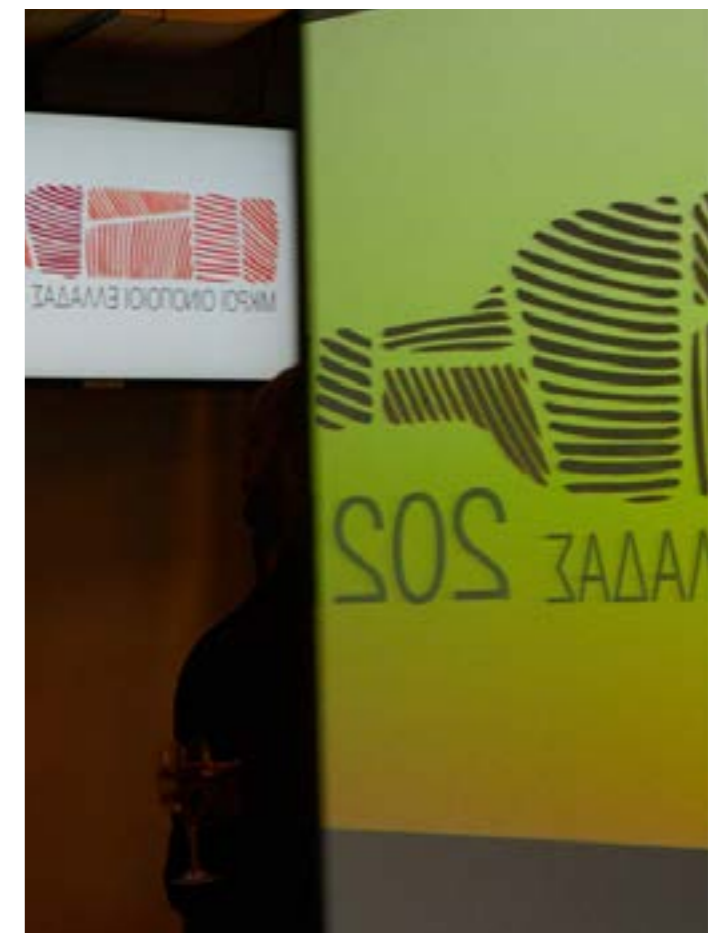
Τις εκθέσεις του ΣΜΟΕ πλαισιώνουν οι επιτυχημένες και ενδιαφέρουσες παράλληλες εκδηλώσεις που διοργανώνει ο σύνδεσμος, σε συνεργασία με ειδικούς του κρασιού. Blind tastings, σεμινάρια, MW masterclasses και πάνελ συζητήσεων ανανεώνουν το ενδιαφέρον των επισκεπτών αλλά και των επαγγελματιών του χώρου.

Οι επισκέπτες της έκθεσης θα έχουν, και αυτή τη φορά, την ευκαιρία να δοκιμάσουν ξεχωριστά και αξιολογήσουν κρασιά, να συνομιλήσουν με τους οινοπαραγωγούς, αλλά και να παρακολουθήσουν ενδιαφέρουσες συζητήσεις και σεμινάρια/masterclasses σχετικά με θέματα που αφορούν το κρασί, την πρωτογενή παραγωγή, τις εξαγωγές ελληνικών κρασιών κ.ά.



Ο ΣΜΟΕ σας προσκαλεί να στηρίξετε την προσπάθεια των Μικρών Οινοποιών, που αποτελούν τη ραχοκοκαλιά της ελληνικής οινοπαραγωγής και λειτουργούν με έμφαση στην ποιότητα, χρησιμοποιώντας ήπιες οινοποιητικές μεθόδους, με σεβασμό στη γη και στο περιβάλλον. Μείνετε συντονισμένοι με τη σελίδα του ΣΜΟΕ και τους λογαριασμούς του στο Facebook @SMOE και στο Instagram @artisanalwinesofgreece για πληροφορίες που αφορούν το αναλυτικό πρόγραμμα της έκθεσης, καθώς και για ενημερώσεις σχετικά με τις παράλληλες δράσεις, αλλά και τη συνολική δραστηριότητα του Συνδέσμου Μικρών Οινοπαραγωγών Ελλάδας.

Σεράφειο Δήμου Αθηναίων:  
 Εχελιδών 19 και Πειραιώς 144  
 Είσοδος: 12 €  
 Ενιαίο εισιτήριο για τις δύο ημέρες: 20 €



# JGR CORK: Το Κρασί Αξίζει το Καλύτερο Σφράγισμα

Η ποιότητα του φελλού είναι εκείνη που θα διασφαλίσει ότι τα αρώματα και η γεύση του κρασιού θα φτάσουν αναλλοίωτα μέχρι το ποτήρι μας.

Η JGR CORK, με εργοστάσια στην Πορτογαλία, τη Χιλή και τη Νότια Αφρική, ιδρύθηκε το 1967 και μέχρι σήμερα έχει καταφέρει να κατακτήσει απαιτητικές διεθνείς αγορές σε πολλές χώρες του κόσμου. Με πάθος και φροντίδα για το προϊόν της, τον φελλό, ίδια με αυτή που αφιερώνει κάθε παραγωγός στο κρασί του, παρακολουθεί παράλληλα τις τεχνολογικές εξελίξεις.

Με καινοτόμες διαδικασίες καταφέρνει να εξαλείψει το TCA στο σύνολό του, τη χημική ουσία που ευθύνεται για μεγάλους «πονοκεφάλους» σε ό,τι αφορά την εμφιάλωση, προσδίδοντας άσχημη μυρωδιά στο κρασί. Η τεχνολογία του *purus clean room* προσφέρει υψηλά επίπεδα καθαρότητας στον φελλό και, ως εκ τούτου, ποιότητας στο κρασί.

Πιστοποιεί προϊόντα TCA FREE και, χάρη στην τελική διαδικασία, την JGR W-ONE 100%, όπου γίνεται ατομική ανάλυση φελλού, δίνεται πλήρες πιστοποιητικό εγγύησης, τόσο για τους φυσικούς όσο και για τους τεχνητούς φελλούς.

Το μόνο που μένει είναι η επιλογή του κατάλληλου φελλού για κάθε κρασί, του πιο ταιριαστού συντρόφου που θα εξασφαλίσει την άριστη ποιότητά του και θα επιτρέψει την εξέλιξή του σε βάθος χρόνου.

Για ένα βιώσιμο μέλλον

- Τα δάση της δρυός της φελλοφόρου είναι θησαυροί βιοποικιλότητας και απορροφούν 3 έως 5 φορές περισσότερο διοξείδιο του άνθρακα απ' ό,τι οι άλλες δρύες.
- Τα προϊόντα της JGR CORK είναι 100% βιώσιμα και φιλικά προς το περιβάλλον.
- Με τη χρήση φυσικών φελλών μειώνεται το ανθρακικό αποτύπωμα, στοιχείο που πιστοποιεί η εταιρεία JGR CORK σε κάθε εφαρμογή.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τους άριστους φελλούς της JGR CORK.





## Φωτογραφίζοντας τον Τρύγο στη Νάουσα και στο Αμύνταιο

ΤΗΣ ΟΛΓΑΣ ΔΕΪΚΟΥ



Είναι ελάχιστες οι φορές που επιθυμώ, ως φωτογράφος, όχι μόνο να μιλήσω με εικόνες, αλλά να εκφραστώ και με λέξεις.

Η «ανάθεση» από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη να καταγράψω τη διαδικασία του τρύγου στο Γιαννακοχώρι Νάουσας και στο Αμύνταιο έγινε τον Μάιο. Σκέφτηκα αυτομάτως: «Τρύγος, άρα η σημαντικότερη εποχή του σταφυλιού, άρα μόχθος. Δεν θα είναι μια προϊόντική lifestyle φωτογράφιση, θα είναι ένα ταξίδι γεμάτο χειρωνακτική εργασία, ιδρώτα, ανθρώπους».

Η φωτογράφιση, που εξελίχθηκε σε εμπειρία ζωής, ξεκίνησε από το Γιαννακοχώρι Νάουσας.

Πήγα στο Γιαννακοχώρι τον περσινό Αύγουστο, γιατί ήθελα να δω τον τόπο του τρύγου. Να γνωρίσω τους ανθρώπους εκεί. Τα μέρη στο Αμύνταιο μου είναι πιο γνώριμα, μιας και κατάγομαι από τη Φλώρινα.

Δεν θα μείνω στην πρώτη εντύπωση, το κτήμα που αντίκρισα βγαλμένο σαν από παραμύθι. Θα μιλήσω για την εντύπωση που μου έκαναν οι άνθρωποι. Ήδη από την πρώτη εκείνη επίσκεψη που έκανα, πριν ξεκινήσει η δουλειά, που θα γινόταν τον Σεπτέμβριο.

Πρώτα γνώρισα την Έλσα, στο καλωσόρισμα, και τον γεωπόνο, τον Μπάμπη. Χαμένος στα αμπέλια, ήρθε αμέσως όταν έμαθε ότι βρίσκομαι εκεί. Η Έλσα, αφού μας ξενάγη-



Ξεκίνησα να πάω προς τα αμπέλια. Ο Μπάμπης με σταμάτησε... «Έβρεξε χθες», μου είπε, «θα πάμε με το αγροτικό». Ανέβηκα στην καρότσα του αγροτικού, νιώθοντας ήδη την ανάγκη να φωτογραφίσω αυτή την απίστευτη συμμετρία της φύσης γεμάτη με αμπέλια.

Ο Μπάμπης μου φώναξε από τη θέση του οδηγού: «Βλέπεις τη λίμνη ανάμεσα στα αμπέλια; Είναι τεχνητή! Την έκανε ο κυρ-Γιάννης!».



Συνεχίσαμε προς τα κάτω, προς τον πύργο «Κούλα», την ταυτότητα της εταιρείας. Ξεκλειδώσαμε, μπήκαμε μέσα... «Εδώ είχε αποφασίσει να μείνει ο Στέλλιος. Έζησε ένα διάστημα, για 4-5 χρόνια», μου είπε. «Αυτοί είναι ωραίοι άνθρωποι», σκέφτηκα. «Εδώ μέσα θα έμενα κι εγώ».

Ένας πέτρινος πύργος φτιαγμένος επί Τουρκοκρατίας, χωρίς ρεύμα, με απομεινάρια από τις πολεμίστρες και με θέα αμπέλια.



«Ξέρεις, Όλγα», με επανέφερε στην πραγματική διάσταση του χρόνου ο Μπάμπης, «ένα χάραμα, όταν έμενε εδώ ο Στέλλιος, είδε μια αλεπού. Το φως του ξημερώματος έκανε την αλεπού να φαίνεται μπλε. Έτσι προέκυψε και η ετικέτα Μπλε Αλεπού».

Βγήκα από τον πύργο γεμάτη δέος, κατάσταση που διακόπηκε από τη δυνατή φωνή του συνοδού μου: «Όλγα, κοίτα, ένα ζαρκάδι!». Μέχρι να σηκώσω τα μάτια είχε εξαφανιστεί. «Μας κάνει παρέα ένα ζαρκάδι πού και πού αλλά, με το που θα δει άνθρωπο, εξαφανίζεται. Ίσως το ξαναπετύχουμε».

Νομίζω ότι, αν συνεχίσω έτσι, το κείμενο δεν θα τελειώσει ποτέ... Γι' αυτό, ολοκληρώνω εδώ την αφήγηση από την πρώτη επίσκεψη στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη, με αυτές τις λίγες εικόνες, σαν εισαγωγή στην εμπειρία ζωής που έζησα συνολικά σε αυτό το αμπελοτόπι, για να μεταφερθώ ξανά εδώ μίαν άλλη εποχή, έναν μήνα μετά.

### Έναν μήνα μετά, στον τρύγο...

Σεπτέμβριος, είχε φτάσει η ώρα για τον τρύγο. Φτάσαμε στο οινοποιείο ξημέρωμα.



Ο ήλιος δεν είχε αρχίσει ακόμα να ανατέλλει. Μαύρο σκοτάδι. Βγήκα από το αυτοκίνητο με τρίποδα. «Αυτό πρέπει να το καταγράψω», σκέφτηκα. Τα αμπέλια τη νύχτα. Ακούγονταν μόνο ο αέρας και το θρόισμα των φύλλων.

Όμως, δεν πέρασαν 5 λεπτά και ακούστηκαν πιστολιές. Φοβήθηκα, μπήκα στο αυτοκίνητο. Ύστερα από λίγα λεπτά ακούστηκαν κι άλλες. Θα τηλεφωνήσω στον Μπάμπη. «Είναι ξημέρωμα», μου υπενθύμισε ο Φώτης που με συνόδευε. Έτσι κι αλλιώς, κατά τις 7, θα έρθει με τους ανθρώπους του τρύγου. Επέμεινα, τηλεφώνησα...

Από την άλλη άκρη της γραμμής, ο Μπάμπης ακούστηκε να γελάει. «Όχι, Όλγα, δεν είναι πιστολιές, είναι τεχνητοί ήχοι για να τρομάζουν τα αγριογούρουνα που έρχονται και τρώνε τα αμπέλια». Χαλάρωσα, βγήκα από το αυτοκίνητο.



Σιγά σιγά άρχισαν να έρχονται οι πρώτοι άνθρωποι του τρύγου. Κρατούσαν ψαλίδια, μαχαίρια, σακουλάκια με φαγητό, μαντίλια και καπέλα για τον ήλιο.

Κάθισαν στο μεγάλο τραπέζι. «Πρώτα θα φάμε και μετά θα ξεκινήσουμε τη δουλειά». Άρχισα να χαζεύω την ανατολή, να φωτογραφίζω με ορμή. «Ελάτε να φάτε κι εσείς», μου λένε. «Εμείς εδώ τρώμε πρώτα όλοι μαζί και μετά ξεκινάμε τη δουλειά».

Με κάποιους ανθρώπους αισθάνεσαι απόλυτη οικειότητα, χωρίς να την έχουν προσπαθήσει ούτε εσύ ούτε εκείνοι.



Ξεκίνησαν τη δουλειά. Έβλεπα τελάρα έτοιμα να τους «περιμένουν». Φωτογράφιζα και μάθαινα. Μάθαινα πολλά για τα σταφύλια, δοκίμαζα επιτόπου.

«Σε τρεις μέρες θα μαζέψουμε Ξινόμαυρο», μου είπε ο Μπάμπης ενόσω δοκίμαζε. «Όχι», αποφάνθηκε, «όχι ακόμα, θέλει άλλες τρεις μέρες».

Γέλια, φωνές, ιδρώτας και χέρια, χέρια να δουλεύουν ασταμάτητα μέσα στα αμπέλια. Τα χέρια μαζεύουν τα σταφύλια, όχι οι μηχανές. «Οι μηχανές τα τραυματίζουν», με ενημέρωσαν.

Παράλληλα έρχονταν συνέχεια τρακτέρ, στα οποία φόρτωναν τα γεμάτα με σταφύλια τελάρα για να τα μεταφέρουν στις ειδικές αποθήκες.

«Όταν πέσει το φως θα σταματήσουμε», μου είπαν. Η πρώτη μέρα του τρύγου είχε πολύ ήλιο. Η δεύτερη όχι, αλλά ευτυχώς δεν έβρεξε. Η βροχή σταματάει τον τρύγο.



Τη δεύτερη μέρα έχω χαθεί μέσα στα αμπέλια φωτογραφίζοντας. «Εεεε, πού είσαι;» μου φώναξαν. «Διάλειμμα! Εδώ κάνουμε όλοι μαζί διάλειμμα. Έλα να φας!»

«Θα είσαι και αύριο;» με ρώτησαν την τελευταία μέρα, «αύριο τελειώνουμε το Ξινόμαυρο». Έπρεπε να πάω στο Αμύνταιο. «Κρίμα», μου είπαν, «σας συνηθίσαμε, ήσασταν καλή παρέα». Τους αγκάλιασα και τους χαιρέτισα. Τους αισθανόμουν πια δικούς μου ανθρώπους. «Θα έρθω να σας ξαναδώ του χρόνου τον Σεπτέμβριο, στον τρύγο πάλι», τους υπόσχομαι.

Οι τρεις μέρες στη Νάουσα ήταν εμπειρία ζωής. Λίγο καιρό μετά, πήγα στην παρουσίαση του βιβλίου του κυρ-Γιάννη «60 Χρόνια Τρύγος». Πιο πολύ άκουγα τον κυρ-Γιάννη παρά φωτογράφιζα. Κάποιες ιστορίες, για να τις νιώσεις, οι εικόνες δεν φτάνουν. Γνώρισα τον Στέλλιο, τον Μιχάλη, τον Φάνη, τα παιδιά του, τον εγγονό του Νίκο, ο οποίος μας βοήθησε παντού, ήταν δίπλα μας όλες τις ώρες. Τη Γιώτα που με ανακάλυψε γιατί αγάπησε τη δουλειά μου. Την Ελπίδα, την Έλσα, τον Παύλο. Είναι πάρα πολλοί. Και όλοι φιλόξενοι, με θετική ενέργεια και διάθεση να μας διευκολύνουν.



### Στο Αμύνταιο, για τα λευκά

Ξεκινώντας για το οινοποιείο στο Αμύνταιο μας έπιασε η κλασική «φλωρινιώτικη» ομίχλη. Ήταν περίοδος κυνηγιού και έβλεπες από το ξημέρωμα κυνηγούς μαζί με τους ανθρώπους που πήγαιναν στον τρύγο.



Ανεβήκαμε με τον Βασίλη, τον γεωπόνο, στη Σαμαρόπτερα. Από τον Άγιο Παντελεήμονα βλέπεις «πιάτο» τη λίμνη. Αισθανόμασταν ένα με τα σύννεφα.

«Εδώ μαζεύουμε λευκό», με ενημέρωσαν. Η γη είναι για λευκό. Την πρώτη μέρα, λόγω βροχής, δεν είχαμε τρύγο, είχαμε όμως οδοιπορικό σε όλα τα διάσπαρτα αμπέλια του κυρ-Γιάννη.

Γύρω από τη λίμνη, ο τόπος ήταν γεμάτος πουλιά, κοπάδια, αλλά και τσομπανόσκυλα, που μας πήραν στο κατόπι. Όλο το μεγαλείο της φύσης εκεί.



Τη δεύτερη μέρα είχαμε τρύγο. Με ήλιο. Μας πήρε με το αγροτικό ο γεωπόνος ξημέρωμα και πήγαμε να βρούμε τους ανθρώπους στα αμπέλια. Εδώ, τα τελάρα γέμιζαν με λευκά σταφύλια.

Στο Αμύνταιο γνώρισα άλλους τόσους «οικείους» ανθρώπους, Φωτογράφισα το οινοποιείο, ανέβηκα σε κλαρκ, οι άνθρωποι του δέχτηκαν να μας χαρίσουν λήψεις με το «πορτρέτο» τους, μας κέρασαν, μας επέτρεψαν να γίνουμε μέρος της καθημερινότητάς τους, έστω για λίγο.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους ανθρώπους, έναν έναν ξεχωριστά, με τους οποίους ήμουν μαζί από το πρωί στον τρύγο. Από τον οδηγό τρακτέρ μέχρι τους γεωπόνους, τους ανθρώπους στα αμπέλια και στα οινοποιεία.



## Airocide: Καθαρός Αέρας με Τεχνολογία της NASA



Ένας νέος σύμμαχος για τα οινοποιεία. Μια ασπίδα προστασίας του κρασιού. Μια συσκευή για απαιτητικές αποστολές και εφαρμογές.

Όταν τέθηκε το ερώτημα κατά τον σχεδιασμό μιας επανδρωμένης αποστολής στον Άρη από τη NASA πώς θα μπορούσαν να λύσουν το πρόβλημα της διατροφής τους οι αστροναύτες, η απάντηση ήταν να... καλλιεργήσουν στο διάστημα. Όμως έπρεπε να αντιμετωπίσουν έναν εχθρό, τη συγκέντρωση αιθυλενίου, μιας πτητικής οργανικής ένωσης που εκπέμπουν τα φυτά.

Τότε η NASA ανέπτυξε μια νέα τεχνολογία, μια συσκευή που καθάριζε τελείως τον αέρα, ακόμα και από τα πολύ μικροσκοπικά μόρια. Επίσης, χρησιμοποιούσε πολύ λίγη ενέργεια, δεν χρειαζόταν συντήρηση και δεν παρήγε επιβλαβή υποπροϊόντα.

Το Airocide είναι το μόνο σύστημα καθαρισμού αέρα που καταστρέφει πλήρως τα αερομεταφερόμενα βακτήρια. Ένας καινούργιος σύμμαχος για τα οινοποιεία, με τον οποίο μπορούν να αντιμετωπίσουν χρόνια ζητήματα σχετικά με την ποιότητα του αέρα στους κλειστούς χώρους. Εκεί όπου αναπτύσσονται μύκητες, βακτήρια, μούχλα, αλλά και οργανικές ή χημικές μυρωδιές - όλα όσα επηρεάζουν το κρασί.

Το Airocide είναι μια τέλεια λύση για το κελάρι, για τη διαδικασία παλαίωσης, για να αποφεύγονται προβλήματα TCA από φελλό και -το πιο σημαντικό- για την προστασία των οινοπαραγωγών από επιβλαβή αερομεταφερόμενα παθογόνα.



Το Airocide αποτελεί  
ασπίδα προστασίας γιατί:

- Αποτελεί μια μη-χημική λύση για την εξάλειψη της μούχλας.
- Αποτρέπει την εξάπλωση σπορίων μικροοργανισμών από τον αέρα.
- Διατηρεί τους τοίχους χωρίς μούχλα και σε υψηλότερα επίπεδα υγρασίας, μειώνοντας παράλληλα τις απώλειες εξαέρωσης του κρασιού.
- Κρατάει τον αέρα στους χώρους παλαίωσης και ζύμωσης καθαρούς.
- Μειώνει τη διασταυρούμενη μόλυνση.
- Προλαμβάνει και επιβραδύνει σημαντικά την εξάπλωση πτητικών οργανικών, όπως TBA και TCA.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει το υψηλής τεχνολογίας σύστημα Airocide για τον πλήρη καθαρισμό του αέρα στους επαγγελματικούς και ιδιωτικούς χώρους.

## Wine & Egg: Από το Παρελθόν στο Μέλλον

Συνδυάζοντας τα οφέλη  
του δρύινου βαρελιού  
και του δοχείου inox.

Οι καινοτόμες δεξαμενές κρασιού σε σχήμα αυγού της εταιρείας Wine & Egg διαθέτουν όλα τα πιστοποιητικά για τη διασφάλιση της κατάλληλης επαφής με το κρασί ή την μπίρα.

Οι δεξαμενές σε σχήμα αυγού χρονολογούνται από την αρχαιότητα. Σήμερα, είναι άκρως λειτουργικές και διατίθενται σε ευρύ φάσμα χρωμάτων, εξωτερικής υφής και βάσεων.

Η μονοκόμματη επιφάνεια σκυροδέματος δίνει τη δυνατότητα της συνεχούς κυκλικής κίνησης, χωρίς χημικές ουσίες ή άλλα πρόσθετα, ενώ η ανθεκτικότητά της είναι ελεγμένη σε χαμηλές τιμές pH (>3). Διακρίνεται από βέλτιστη διαπερατότητα οξυγόνου και ιδανική αγωγιμότητα, διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία και επιτρέπει στο κρασί να κυκλοφορεί πιο εύκολα και να αναπτύσσει το μπουκέτο του μέσω της συνεχούς επαφής του με τις οινολάσπες.





## Γευστικό Ταξίδι στο Πιεμόντε με Θέα την Ακρόπολη στο Εστιατόριο Tudor Hall

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Μια μοναδική βραδιά οινογνωσίας πραγματοποιήθηκε στο εστιατόριο Tudor Hall του Ξενοδοχείου King George. Επιλεγμένες ετικέτες κρασιών από το θρυλικό Οινοποιείο BAVA στο Πιεμόντε βρέθηκαν σε απόλυτη αρμονία με το εκλεπτυσμένο μενού του δείπνου σε έναν χώρο απaráμιλλης αισθητικής με θέα την Ακρόπολη και αρώματα που μας ταξίδεψαν στην Ιταλία.

Επίτιμος καλεσμένος και διοργανωτής εμπνευσμένων wine dinners ανά τον κόσμο ήταν ο Roberto Bava, απόγονος της οικογένειας που δημιούργησε το πρώτο της οινοποιείο το 1911 και έχει συνδεθεί με μια τεράστια παρακαταθήκη που ξεπερνά τις εκατό σοδειές κρασιού από έξι διαδοχικές γενιές.

Τα εκλεκτά προϊόντα του Πιεμόντε αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης για τον Executive Chef Αστέριο Κουστούδη. Μαζί με τον Head Sommelier Ευάγγελο Ψωφίδη ταξίδεψαν στη γειτονική χώρα για να συλλέξουν από την περιοχή τα περίφημα υλικά για τη δημιουργία του μενού της βραδιάς. Ένα απολαυστικό μενού 8 σταδίων, προσεκτικά δομημένο και σχεδιασμένο, σε συνεργασία με καλλιτέχνες και γραφίστες στην Ιταλία, εκτυπωμένο σε περιορισμένη και αριθμημένη έκδοση.

Το μοναδικό μενού του συγκεκριμένου δείπνου αποτελεί στο εξής απόκτημα της οικογένειας Bava και κοσμεί τους τοίχους των ιστορικών κελαριών της ως μία από τις ψηφίδες που συνεχίζουν την κληρονομιά της.



## Η περιοχή Πιεμόντε

Το Πιεμόντε είναι μια μαγική περιοχή στη βορειοδυτική άκρη της Ιταλίας, η οποία φημίζεται για τα κρασιά και τη γαστρονομία της. Ξεχωρίζει για τους λόφους της, που φτάνουν σε ύψος τα 600 μέτρα, ενώ δημιουργούν οπτικά ένα θέαμα θεσπέσιο, που θυμίζει ωκεανό με κύματα από αμπέλια. Οι βασικές ποικιλίες που συναντά κανείς στο Πιεμόντε είναι οι κόκκινες Nebbiolo, Barbera και Dolcetto και οι λευκές Cortese και Moscato.

## Η οικογένεια Bava

Η ιστορία της οικογένειας Bava ξεκινά στο Cocconato, ένα χωριό που υψώνεται απότομα στις πλαγιές του Monferrato Astigiano. Καλλιεργεί αμπέλια σε αυτή την περιοχή από το 1600, ενώ το 1911 η οικογένεια έχτισε στην ίδια περιοχή το πρώτο οινοποιείο. Από τότε έχουν περάσει πάνω από 110 τρύγοι, με έξι γενιές να διαδέχονται η μία την άλλη.

Τα καλύτερα Bava Barberas, χάρη στην υψηλή ποιότητά τους, είναι γνωστά σε όλο τον κόσμο. Σήμερα το οικογενειακό κτήμα εκτείνεται στο Monferrato και τη Langa, με 50 εκτάρια αμπελώνων και 20 εκτάρια φυσικών αγρών, που καλλιεργούνται με την ευαισθησία, φροντίδα και προσοχή των παλιών χρόνων, λαμβάνοντας υπόψη τη βιωσιμότητα και τις μειωμένες περιβαλλοντικές επιπτώσεις.

## Η ιδέα «Piemonte Beyond Barolo and Truffles»

Υπάρχουν ισχυροί δεσμοί μεταξύ του Οινοποιείου Bava και της γαστρονομίας. Το ενδιαφέρον για τη μαγειρική κοχλάζει δημιουργικά. Στην πάροδο του χρόνου, ο Roberto Bava δημιουργεί δεκάδες μενού για θρυλικά wine dinners, τα οποία έχουν ενθουσιάσει τους καλοφαγάδες στις πέντε ηπείρους του κόσμου. Για καθεμία από αυτές τις εκδηλώσεις, ο Bava δημιουργεί μενού προσεκτικά δομημένα σε συνεργασία με τους chefs και τους sommeliers που συμμετέχουν.

Κάθε δείπνο Bava είναι μοναδικό και απόλυτα απολαυστικό, ενώ ο ίδιος ο Roberto Bava χαίρεται όταν συμπεριλαμβάνει πολλά στοιχεία στους συνδυασμούς φαγητού και κρασιού, όπως μουσική, τέχνη, χρώματα, αρώματα, στοχεύοντας στο να αποκαλύπτονται οι δεσμοί μεταξύ της γεύσης και των άλλων αισθήσεων.

Επιδίωξη του Bava μέσα από την ιδέα «Piemonte Beyond Barolo and Truffles» είναι να προβάλλει στον κόσμο άγνωστες πτυχές, τεχνικές και προϊόντα της γαστρονομικής παράδοσης του Πιεμόντε, αναδεικνύοντας πάντα ως αξία την εποχικότητα.

## Στο πιο γοητευτικό μπαλκόνι της πόλης

Το Εστιατόριο Tudor Hall, που βρίσκεται στον 7ο όροφο του ιστορικού Ξενοδοχείου King George στην πλατεία Συντάγματος, δεν σταματά να εντυπωσιάζει και να αιφνιδιάζει τις αισθήσεις ξυπνώντας συναισθήματα. Ο χώρος αποπνέει αριστοκρατική αισθητική που, με τα θαυμάσια έργα τέχνης, τα αψεγάδιαστρα στρωμένα τραπέζια και την ατμοσφαιρική μουσική από το πιάνο με ουρά, σε ταξιδεύει στην ιστορία της Αθήνας, χωρίς όμως να χάνεται η σύγχρονη πινελιά, η οποία είναι παρούσα σε αρκετά σημεία.

Στον εξωτερικό χώρο, ο οποίος τους καλοκαιρινούς μήνες μετατρέπεται στο πιο γοητευτικό μπαλκόνι της πόλης, ο βράχος της Ακρόπολης με την ανέγγιχτη ομορφιά του Παρθενώνα, το Παναθηναϊκό Στάδιο, οι Κήποι του Ζαπτείου, το Σύνταγμα με τη Βουλή γεμίζουν με ενέργεια τη διάθεση κάθε επισκέπτη.

Υποψιαζόμαστε πως το συγκεκριμένο wine dinner θα ακολουθήσουν και άλλα, εξίσου εντυπωσιακά, που αναμένουμε με ευχάριστη προσμονή.

**Tudor Hall, King George:**  
Βασιλέως Γεωργίου Α' 3, Πλατεία Συντάγματος  
Αθήνα, 10564, τηλ. 210 3330265



# Trust Barrels: Το Δρύινο Βαρέλι στην Άριστη Εκδοχή του

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ

Τα πολύτιμα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά της δρυός χαρίζουν μοναδικές υφές και αρώματα στο κρασί. Αρκεί το δρύινο βαρέλι στο οποίο ωριμάζει να είναι αξιόπιστο.

Με βάση την αρχαία κληρονομιά του ουγγρικού δάσους, η Trust συγκεντρώνει εξαιρετικής ποιότητας δρυ *Quercus Pendunculata* και *Quercus Sessiliflora*, για να δημιουργήσει τα διεθνώς αναγνωρισμένα χειροποίητα βαρέλια της. Επιπλέον, προμηθεύεται δρύες από γαλλικά ή αμερικανικά δάση, προκειμένου να ταιριάξει κάθε βαρέλι με την ποικιλία κρασιού για το οποίο θα χρησιμοποιηθεί.

Η Αμερική και η Νότια Αφρική είναι οι περιοχές στις οποίες κατευθύνει μεγάλο μέρος των εξαγωγών της, με βασικές επιλογές βαρελιών τα Prestige, Five Star και Ingenieux.

Τα Trust Barrels είναι παγκοσμίως γνωστά στην οινοποίηση των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet και Merlot, ωστόσο εξίσου επιτυχημένη αποδείχτηκε η οινοποίηση εναλλακτικών ποικιλιών στην Ιταλία, στην Ελλάδα –για Ασύρτικο, Αγιορείτικο, Ξινόμαυρο, Ξηρή Μαυροδάφνη, Βιδιανό– και σε άλλες χώρες της ανατολικής Ευρώπης.

3 Year Wood  
2020

## Από τον κορμό στο βαρέλι

- Οι δούγες του βαρελιού ωριμάζουν φυσικά από τον άνεμο, τον ήλιο και τη βροχή τουλάχιστον 2-3 χρόνια. Ταυτόχρονα, καθαρίζονται οι σκληρές τανίνες, οι εστέρες και άλλες προσμείξεις και εξασφαλίζεται ο σωστός εξαερισμός και η απαραίτητη υγρασία.
- Πριν από τη βαρελοποίηση, γίνεται συνεχής έλεγχος κάθε μεμονωμένου συστατικού του βαρελιού.
- Με βάση τις απαιτήσεις της οινοποίησης, ο τρόπος φρυγανίσματος των βαρελιών διαφοροποιείται.
- Το τελικό στάδιο ελέγχεται σε μεγάλο βαθμό με το χέρι, ενώ το βαρέλι δοκιμάζεται και σε υψηλή πίεση.

Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τα βαρέλια της Trust για την υψηλή ποιότητα και αξιοπιστία τους.

TRUST



COOPERAGE

EST. 1992



## Κτήμα Ρωμαλίδης: Με Γνώση και Πάθος για το Αμπέλι

ΤΟΥ ΜΙΧΑΛΗ ΦΡΑΝΤΖΗ



Ο Νίκος Ρωμαλίδης αγάπησε το αμπέλι από παιδί. Έχει ονοματίσει τα χωράφια και έχει αγγίξει κάθε σπιθαμή τους με τα χέρια του. Όταν μαζεύει τα τσαμπιά ένα ένα από τον αμπελώνα του κτήματος -βιολογικός ήδη από το 2004- ξέρει πώς να τα μετατρέψει σε υπέροχα κρασιά.

Η περιοχή Άμπελοι Σερρών ανήκει στην αμπελουργική ζώνη του νομού και φημίζεται για τη μακροχρόνια παράδοσή της στην αμπελοκαλλιέργεια. Βρίσκεται κοντά στη λίμνη Κερκίνη, σε ένα σημείο όπου η πεδιάδα ανεβαίνει και οι λόφοι κρύβουν τα αμπέλια.

Η δυναμική της οικογένειας ήταν εκείνη που του μετέδωσε την υπομονή και την αγάπη για την αμπελοκαλλιέργεια. Αυτό μπορεί να το νιώσεις στα κρασιά του, αλλά και στις πίτες που φτιάχνει η μητέρα του και συνοδεύουν τις οινοποσίες από τους επισκέπτες των αμπελιών.

---

**Ποια ήταν η πρώτη σας επαφή με το κρασί; Προέκυψε ή μεγαλώσατε σε οικογενειακό περιβάλλον όπου υπήρχε ήδη επαφή;**

Η πρώτη επαφή μου ήταν στις αρχές της δεκαετίας του '90, όταν ο πατέρας μου άρχισε τις πρώτες φυτεύσεις αμπελιών. Ξεκίνησε ουσιαστικά από την αγάπη του για το κρασί, αγάπη που κληρονόμησε και αυτός με τη σειρά του από τον παππού του, ο οποίος είχε δημιουργήσει στο πατρικό σπίτι ένα από τα πρώτα υπόσκαφα πατητήρια.

Όσον αφορά εμένα, μοιραία μεγάλωσα μέσα στο αμπέλι. Το 2003 πέρασα στο ΤΕΙ Σίνδου, στο τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, για να λάβω και την ακαδημαϊκή γνώση σε ό,τι αφορά την καλλιέργεια και την προστασία της αμπέλου. Το 2005, παράλληλα με τις σπουδές μου, συνειδητοποίησα και τη δική μου αγάπη για το κρασί και αποφασίσαμε από κοινού με τον πατέρα μου την ανέγερση δικού μας οινοποιείου. Ήταν η χρονιά που αυξήσαμε την καλλιεργούμενη έκταση και από 32 τα στρέμματα έγιναν 52, με την προσθήκη της ποικιλίας του Λημνιού.



## Πόσες και τι ετικέτες παράγει αυτή τη στιγμή το Κτήμα Ρωμαλίδη;

Πλέον παράγουμε έξι ετικέτες, δύο λευκά, τρία ερυθρά και ένα ροζέ.

**PLEGMA RED:** Cabernet Franc - Merlot - Ξινόμαυρο. Ένα μπορντολέζικο blend με μια ελληνική πινελιά, το Ξινόμαυρο, που για μένα είναι ο βασιλιάς της Μακεδονίας.

**PLEGMA WHITE:** Sauvignon Blanc - Trebbiano. Με δύο διεθνείς ποικιλίες, που εναρμονίστηκαν πλήρως με το μικροκλίμα της περιοχής.

**PLEGMA ROSE:** Λημνιό. Ένα από τα ελάχιστα μονοποικιλιακά ροζέ από Λημνιό στον ελλαδικό χώρο, με το αποτέλεσμα να μας δικαιώνει πλήρως!

**ΩΡΑΙΟΖΗΛΗ:** Μοσχάτο - Ζουμιάτικο. Ωραιοζήλη είναι το όνομα της μητέρας και της κόρης μου. Επέλεξα το κρασί αυτό γιατί είναι τραγανό, ζουμερό και με ιδιαίτερη προσωπικότητα, που μοιάζει πολύ με τον χαρακτήρα της μητέρας μου και της κόρης μου!

**LIMNIO ROMALIDI:** Λημνιό. Μια από τις αρχαιότερες ποικιλίες σταφυλιού στον κόσμο, που προσαρμόζεται τέλεια στο μικροκλίμα της περιοχής, ενώ η προσεκτική βιολογική καλλιέργεια στο Κτήμα Ρωμαλίδη τη βοηθά να εκδηλώσει στο έπακρο τη γοητεία και την τυπικότητά της.

**CABERNET ROMALIDI:** Cabernet Sauvignon. Ένα μονοποικιλιακό Cabernet σε ένα από τα αμπελοτόπια με το μεγαλύτερο υψόμετρο. Αρώματα καπνού, ώριμων κόκκινων φρούτων, με δυνατότητα μακράς παλαίωσης.

**Αποφασίσατε να ακολουθήσετε τη βιολογική καλλιέργεια και τη βιολογική οινοποίηση για λόγους μάρκετινγκ ή σας εκφράζει ως άποψη και τρόπος ζωής; Άξιζε τον κόπο;**

Ακολουθείς τη βιολογική καλλιέργεια όχι γιατί είναι μόδα. Το κάνεις επειδή το πιστεύεις, επειδή το αγαπάς, γίνεσαι ένα με τη φύση και περιμένεις το αποτέλεσμα να σε δικαιώσει.

Την πίστευα από την αρχή. Με την ακαδημαϊκή γνώση που έλαβα, ασχολούμενος στις σπουδές μου με τη βιολογική καταπολέμηση διαφόρων ασθενειών, αποφάσισα ότι μπορώ να αντεπεξέλθω στις απαιτήσεις της βιολογικής προσέγγισης.

Η βιολογική καλλιέργεια και οινοποίηση πιστεύω ότι προϋποθέτει δύο πράγματα. Το βασικότερο είναι η γνώση, η συνεχής αναζήτηση μεθόδων και ενεργειών

που θα φέρουν το επιθυμητό αποτέλεσμα για το κρασί, σεβόμενοι όμως πάντα το αμπέλι και τη φύση. Και δεύτερον, πολύ χρόνο στο αμπέλι. Ζώντας μέσα στο αμπέλι, αυτό σε καθοδηγεί, σου μιλάει. Με έναν χαλκό και ένα θειάφι μπορείς να καταπολεμήσεις τα πάντα, έχοντας συνέπεια και γνώση. Με έναν συνδυασμό επιστημονικής και εμπειρικής γνώσης.

Όσον αφορά το αν άξιζε τον κόπο, για μένα και με το παραπάνω. Κυρίως στο εξωτερικό, αλλά πλέον και στην Ελλάδα, ο κόσμος αρχίζει να το αναζητά. Κατανοούμε σιγά σιγά ότι άνθρωπος και φύση είμαστε ένα, ότι μόνο σεβόμενοι το φυσικό περιβάλλον μπορούμε να προχωρήσουμε. Επίσης, ο κόσμος τώρα αρχίζει να προσέχει λίγο παραπάνω «τι θα βάλει στο σώμα του», γεγονός που οδηγεί όλο και περισσότερο στην κατανάλωση βιολογικών προϊόντων.

**Πέρα από τη δική σας αγάπη για τον τόπο, τους Άμπελους Σερρών, έχουν το έδαφος και οι κλιματικές συνθήκες στην περιοχή την ίδια αγάπη προς τις ποικιλίες που καλλιεργείτε;**

Πριν από την καλλιέργεια κάθε ποικιλίας προηγήθηκε πολυετής μελέτη. Η ποικιλομορφία του εδάφους στην περιοχή είναι τεράστια. Κάθε αμπελώνας έχει τις δικές του απαιτήσεις και παραξενιές ώστε να αποδώσει τα επιθυμητά αποτελέσματα.



Πρόκειται για ένα χωριό με ιστορία στην αμπελοκαλλιέργεια· όπως λέμε αστευόμενοι, έχουμε το όνομα, έχουμε και τη χάρη. Οι άνθρωποι που προέρχονται από την Ανατολική Ρωμυλία έφεραν στην περιοχή μαζί τους τη γνώση και το πάθος για το αμπέλι και τη μεταλαμπάδευσαν σε εμάς, τις νεότερες γενιές. Αντιπροσωπευτικό παράδειγμα το Λημνιό. Εδώ είναι σαν να «βρήκε ο Φίλιππος τον Ναθαναήλ».

**Πολλές δουλειές, αγωνίες, άγχος, συνεχής προσπάθεια για το βέλτιστο αποτέλεσμα. Ένας μεγάλος όγκος εργασιών. Πώς τον διαχειρίζεστε;**

Η αλήθεια είναι ότι, όπως είπες, πρόκειται για σκληρό σπορ. Είμαστε τυχεροί όμως γιατί αγαπάμε πολύ τη δουλειά μας. Λέω είμαστε, γιατί μιλάμε για μια οικογενειακή επιχείρηση. Όλα τα μέλη έχουν το δικό τους πεδίο στο οποίο προσφέρουν.

Οι ρόλοι είναι κάπως μοιρασμένοι. Εγώ αναλαμβάνω τις περισσότερες εργασίες στο χωράφι και στο οινοποιείο. Υπάρχει μόνιμη βοήθεια από ένα ζευγάρι συνεργατών που ζουν στο χωριό. Ξέρουν οτιδήποτε προκύπτει στο αμπέλι και στο οινοποιείο σε όλη τη

διάρκεια του έτους, γεγονός που διευκολύνει πολύ τις εργασίες, καθώς οι άνθρωποι που απασχολούνται εποχικά αδυνατούν να κατανοήσουν τις τυχόν αστοχίες που μπορεί να προκύψουν κάθε χρονιά.

Όσον αφορά το οικονομοτεχνικό κομμάτι, το έχει αναλάβει η σύζυγός μου, που για μένα είναι πολύ σπουδαίο, γιατί δεν είναι από τις αγαπημένες μου ασχολίες, άσε που τα πάει σίγουρα καλύτερα.

**Απ' ό,τι καταλαβαίνω, ακόμη και με βοήθεια, οι εργασίες απαιτούν την προσήλωσή σας στο μεγαλύτερο μέρος της ημέρας. Άρα, αν έπρεπε να τα βάλουμε σε σειρά: ζωή και εργασία ή εργασία και ζωή;**

Πιστεύω ότι δεν υπάρχει «σειρά». Σκοπός, για μένα, είναι να μπορείς να τα συνδυάζεις. Σίγουρα πάνω απ' όλα οικογένεια, αλλά είναι και θέμα ισορροπιών. Αυτό που έχουμε πετύχει είναι ότι δεν την αντιμετωπίζουμε ως δουλειά. Είναι μέρος της καθημερινότητάς μας.

Η αλήθεια είναι ότι λείπω αρκετές ώρες από το σπίτι. Αυτό που κάνουμε όμως είναι να συνδυάζουμε τις εργασίες με όλη την οικογένεια και με πολλές άλλες δραστηριότητες. Δηλαδή, δεν περιμένουν τα παιδιά τον πατέρα ή τη μητέρα τους να γυρίσει στο σπίτι για να περάσουν χρόνο μαζί. Κάνουμε δραστηριότητες στη φύση, βόλτες, ακόμη και ιππασία στο αμπέλι παράλληλα με άλλες εργασίες.

**Τι είναι αυτό που σας κάνει πιο υπερήφανο και τι θα θέλατε να βελτιώσετε στο Κτήμα Ρωμαλίδη;**

Πρώτα απ' όλα είμαι περήφανος για τα αμπέλια μου. Αισθάνομαι πολύ τυχερός για την κληρονομιά που μου έδωσε ο πατέρας μου, όχι απαραίτητα την υλική, αλλά κυρίως την αγάπη και το πάθος για το κτήμα μας. Το διαμαντάκι μας, όπως συνηθίζω να λέω, που προσπαθούμε ώστε να εξελίσσεται συνεχώς.

Ένα πράγμα που θα ήθελα να βελτιώσουμε είναι το κομμάτι του οινοτουρισμού. Αν και το κτήμα ήδη δέχεται ανθρώπους που θέλουν να το επισκεφτούν κατόπιν ραντεβού, κάνοντας εκτός από γευστική δοκιμή και περιήγηση στο οινοποιείο και στους αμπελώνες, θα ήθελα να το εμπλουτίσουμε ακόμη περισσότερο. Να μπορεί ο επισκέπτης να έρχεται σε άμεση επαφή με τη φιλοσοφία του κτήματος μέσα από διάφορες βιωματικές εμπειρίες.

**Κτήμα Ρωμαλίδη:  
Άμπελοι Σερρών  
τηλ. 694 852 4934  
www.ktima-romalidi.gr**



## Ιστορικές Διαδρομές στο Μουσείο της Πολύτιμης Μαστίχας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ



Ποτέ δεν είχα αναλογιστεί τον καθοριστικό ρόλο της μαστίχας, τόσο σε γαστρονομικό όσο και σε ανθρωπιστικό και πολιτισμικό επίπεδο, μέχρι την επίσκεψή μου στο Μουσείο Μαστίχας, στα Μαστιχοχώρια της Χίου. Από τους Γενοβέζους και τους Οθωμανούς μέχρι σήμερα, η μαστίχα κρύβει μια βαθιά συμβολική διάσταση και είμαι σίγουρη πως, αν δεν υπήρχε, η Χίος δεν θα ήταν ίδια.

Το τοπίο της Νότιας Χίου και η αρχιτεκτονική των χωριών της οφείλεται στους Γενοβέζους και για τη διαμόρφωσή της σημαντικό ρόλο έπαιξε η μακραίωνη καλλιέργεια της μαστίχας στην περιοχή. Το 1346, οι Γενοβέζοι κατέλαβαν τη Χίο και επένδυσαν στην καλλιέργεια της μαστίχας μέσω της ιδιωτικής εταιρείας πλοιοκτητών «Μαόνα». Στήθηκε τότε ένα εμπορικό δίκτυο και μέχρι το 1400 τα περισσότερα Μαστιχοχώρια είχαν ήδη σχηματιστεί.

Κεντρικοί δρόμοι που οδηγούσαν σε έναν κεντρικό πύργο, μικρές ισόγειες κατοικίες, τειχισμένοι οικισμοί με πύλες που έκλειναν το βράδυ. Το μεσαιωνικό αρχιτεκτονικό ύφος αποτυπώνεται στα χωριά (Πυργί, Μεστά, Αυγώνυμα κ.ά.) μέχρι και σήμερα. Λέγεται μάλιστα πως ο Γενοβέζος Χριστόφορος Κολόμβος κατέφθασε στη Χίο και έμαθε μυστικά της χαρτογραφίας. Με μια όχι μικρή δόση υπερβολής, υπάρχει ο ισχυρισμός πως οι Χιώτες συνέβαλαν στην ανακάλυψη της Αμερικής!



Η μαστίχα έπαιξε καθοριστικό ρόλο και σε κοινωνικό-οικονομικό επίπεδο. Κατά τη διάρκεια της οθωμανικής κυριαρχίας της Χίου (1566), οι μαστιχοκαλλιεργητές αποτελούσαν αυτόνομη κοινωνική τάξη με ειδικά προνόμια. Σε αυτά συγκαταλέγονταν η ελευθερία άσκησης θρησκευτικών καθηκόντων, η απαγόρευση παιδομαζώματος ή βίαιου εξισλαμισμού, η κατοχύρωση της ιδιοκτησίας, η απαλλαγή από τον φόρο της δεκάτης, το αφορολόγητο στις κατοικίες, τα περιβόλια και τις αμπελοφυτείες κ.ά. Χάρη σε αυτή την παροχή προνομίων τονώθηκε η παραγωγή και αναπτύχθηκε η βιοτεχνία. Με τη σφαγή του 1822, βέβαια, τα προνόμια ξεχάστηκαν πλήρως από τους Οθωμανούς αξιωματούχους.

Το 1912, η Χίος απελευθερώθηκε και έγινε κομμάτι της ανεξάρτητης Ελλάδας. Η τιμή της μαστίχας έπεσε ραγδαία και, το 1929, τη χρονιά του παγκόσμιου οικονομικού κραχ, έγινε πιο έντονη η ιδέα της δημιουργίας ενός συνεταιρισμού. Κάπως έτσι, το 1938 ιδρύθηκε επίσημα η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών, με στόχο να προστατέψει τους παραγωγούς και να διασφαλίσει το μεγαλύτερο δυνατό κέρδος, μακριά από ενδιάμεσους εμπόρους.

Με προστάτη τον Άγιο Ισίδωρο, που ήταν αξιωματικός του ρωμαϊκού στόλου στη Χίο, η μαστίχα αποτελεί αναμφισβήτητο στοιχείο άυλης πολιτιστικής



κληρονομιάς. Τον Νοέμβριο του 2014, η UNESCO αναγνώρισε πως τα Μαστιχοχώρια και οι κάτοικοί τους αποτελούν μια ιδιαίτερη πολιτισμική ενότητα και ενέταξε τη μαστιχοκαλλιέργεια στη Χίο στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας.

Η επίσκεψή μου στο Μουσείο της Μαστίχας, μέλος του Δικτύου Μουσείων του Πολιτιστικού Ιδρύματος της Τράπεζας Πειραιώς, αποτέλεσε μια μοναδική μουσειακή εμπειρία. Απόλαυσα με το πρωτογενές διαδραστικό υλικό μια ιστορική αναδρομή της μαστίχας, έμαθα για τα στάδια της παραγωγής της και αντιλήφθηκα τους πολλαπλούς συμβολισμούς της. Θα έλεγα πως αποτελεί την αφετηρία για να αναζητήσω την ιστορία και άλλων ελληνικών τροφίμων...

### Πώς επεξεργάζονται τα «δάκρυα» του μαστιχόδεντρου;

Το μαστιχόδεντρο ή αλλιώς ο σχίνος πρόκειται για ένα δέντρο ακούραστο, που ευδοκίμει σε ξερά και άγονα εδάφη και ζει περισσότερο από 100 χρόνια. Η παρουσία του χρονολογείται από τον Ηρόδοτο και το παράδοξο είναι πως, παρότι ευδοκίμει σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, χαρίζει τα «δάκρυά» του μόνο στη Νότια Χίο.



### Ευλογημένη Χίος

Αυτό οφείλεται στο μικροκλίμα της Χίου, χάρη στο οποίο δημιουργούνται τις κατάλληλες συνθήκες για τα μαστιχόδεντρα, με ήπιο χειμώνα και ξηρό καλοκαίρι. Επιπλέον, ο ευγονισμός έχει εξασφαλίσει τη διαχρονικότητα του δέντρου.

Από τα αρχαία χρόνια, κάθε χειμώνα οι καλλιεργητές εντόπιζαν τα πιο αποδοτικά δέντρα και επέλεγαν τα πιο δυνατά κλαδιά για να φυτέψουν με αυτά νέους σχίνους. Με το πέρασμα των αιώνων, δημιουργήθηκε ένα νέο είδος μαστιχόδεντρου, ιδιαίτερα παραγωγικού, που διαμόρφωσε το τοπίο της Νότιας Χίου, τόσο γεωγραφικά όσο και οικονομικά, κοινωνικά και πολιτιστικά.



### Τα στάδια παραγωγής

Η διαδικασία παραγωγής της μαστίχας είναι επίπονη και κοπιαστική δουλειά, αφού είναι κυρίως χειρωνακτική. Τα στάδιά της είναι τα εξής:

- Μεταφέρουν τα τσουβάλια με το μαστίχι από το χωράφι. Καθαρίζουν το περιεχόμενο από τις μεγάλες ποσότητες ξένης ύλης που περιέχει.

- Κοσκινίζουν το μαστίχι με κόσκινα, διαδοχικά, διαφορετικής διαμέτρου.

- Ακολουθεί το πλύσιμο, το οποίο στα παραθαλάσσια χωριά γίνεται στη θάλασσα. Στα υπόλοιπα χωριά πλένουν το μαστίχι σε νερό με άλμη ή ασπρόχωμα. Το μαστίχι μένει στο νερό 1-2 βράδια. Έπειτα από διαδοχικά πλυσίματα, το καθαρό μαστίχι ανεβαίνει πάνω, ενώ στον πάτο κατακάθεται ο «πέτιγκας», το πιο βρόμικο μαστίχι.

- Επόμενο βήμα, το στέγνωμα. Αφήνουν το μαστίχι να στεγνώσει 1-3 μέρες σε μέρος σκιερό. Πολλές φορές, παραμερίζονται στο σπίτι τα έπιπλα και καταλαμβάνει τον χώρο το μαστίχι.

Μουσείο Μαστίχας Χίου:  
Πυργί, Χίος, τηλ. 2271 072212  
[www.piop.gr](http://www.piop.gr) (Δίκτυο Μουσείων)







## Γαστρονομικός Τουρισμός στον Νομό Καβάλας

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Μια οινοτουριστική διαδρομή που περιλαμβάνει κρασί, τυριά, ελαιόλαδο, θάλασσα, ιστιοπλοΐα, αλλά και μονοπάτια πολιτισμού και υπαίθριες δραστηριότητες. Ο νομός Καβάλας έχει τόσα πολλά να προσφέρει, που δεν προφταίνεις μέσα σε λίγες μέρες να τα ζήσεις ή, ακόμα, και να τα δεις.

Με το «χρυσόφορο» Παγγαίο, το βουνό με τα δάση από οξιές, πλατάνια, έλατα, καστανιές, δρύες και τις άφθονες πηγές, οριοθετεί την «πλάτη» του νομού και δημιουργεί αίσθηση προστασίας. Αν και, όταν φέρνουμε στον νου την Καβάλα, η πρώτη εικόνα που σχηματίζουμε είναι αυτή της πόλης αγκαλιά με τη θάλασσα.

Παντού υπάρχουν υποδομές για θερινές διακοπές στις ατελείωτες παραλίες. Πολλοί οικισμοί, μάλιστα, έχουν δημιουργηθεί για να φιλοξενήσουν τους χιλιάδες επισκέπτες του καλοκαιριού, που κάποιιοι γίνονται και κάτοικοι, αγοράζοντας σπίτι που χρησιμοποιούν όλο τον χρόνο.

Αλλά η Καβάλα έχει πολλές όψεις. Μία από αυτές είναι και τα οινοποιεία της. Η περιοχή βγάζει εξαιρετικό κρασί. Εκτός από το Βιβλία Χώρα, το σήμα κατατεθέν της, που έχει ταξιδέψει το Παγγαίο σε όλο τον πλανήτη, πολλοί άλλοι οίνοι έχουν μπει στον οινικό χάρτη τα τελευταία χρόνια. Ο Τσικρικώνης, ο Συμεωνίδης, ο Χατζηγεωργίου και -λίγο πιο κοντά στην Ξάνθη- ο Αποστολίδης. Με επισκέψιμα οινοποιεία και με αμπέλια που παράγουν πολύ καλό σταφύλι, έχουν δώσει ώθηση και στο κομμάτι του οινοτουρισμού.



## Φάρμες με εκλεκτά προϊόντα

Στο χωριό Ποδοχώρι, στους πρόποδες του Παγγαίου, ο επισκέπτης θα βρεθεί μπροστά σε μια τεράστια έκπληξη. Ένας χώρος σαν από παραμύθι. Ένα κτίσμα με αισθητική και σεβασμό στην παράδοση. Με μπαξέδες, με κοτέτσι, με λουλούδια και οπωροφόρα για οικογενειακή χρήση, με γαϊδουράκια που βρίσκονται εκεί για τη χαρά των παιδιών και όχι ως υποζύγια. Και με έναν ελαιώνα-υπόδειγμα. Με παραγωγή που αποδίδει premium ελαιόλαδο (αγουρέλαιο), το οποίο εξάγεται στη Γερμανία και αποφέρει καλό εισόδημα.

Μια ζωή κινηματογραφική σε έναν τόπο ευλογημένο. Οι πρωταγωνιστές της, ένας Έλληνας που επέστρεψε στα πατρογονικά εδάφη, μια Γερμανίδα που ήθελε να ζήσει σε ένα μικρό χωριό, με προδιαγραφές όμως που θα της θύμιζαν την πατρίδα της, και ένα χωριό που τους έχει αποδεχθεί, αναγνωρίζοντας στους ιδιοκτήτες της φάρμας ένα όραμα και μια οπτική που κομίζει νέες ιδέες.

Το Pangaiο Manufaktur είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που στόχο έχει την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου με τις μεθόδους της αναγεννητικής γεωργίας. Μαζί με τους ελαιώνες, διατηρεί και μια μικρή φάρμα.



Με πλούσια καριέρα σε πολυεθνικές του Χονγκ Κονγκ και της Σιγκαπούρης προτού αποφασίσουν να έρθουν στην Καβάλα, η ματιά των ιδιοκτητών στην παραγωγή ελαιόλαδου ήταν στοχευμένη, γνωρίζοντας τη σημασία της καλλιέργειας χωρίς φυτοφάρμακα και χημικά λιπάσματα. Η παραδοσιακή πέτρινη φάρμα βρίσκεται στην άκρη του χωριού, δίπλα στα περιπατητικά μονοπάτια (που μπορείτε να απολαύσετε παρέα με τα γαϊδουράκια), περιτριγυρισμένη από λιβάδια και ελαιόδεντρα, έχοντας θέα τη θάλασσα.

Στην περιοχή υπάρχει και η Φάρμα Μουσθένη που, εκτός από κτηνοτροφική μονάδα με αιγοπρόβατα προερχόμενα από τη Γαλλία, έχει δημιουργήσει και μια σειρά προϊόντων που διατίθενται στη λιανική, όπως γάλα, κρέμες και μια μεγάλη ποικιλία τυριών. Εκτός αυτού, φιλοξενεί διάφορες εκδηλώσεις σε έναν περιποιημένο χώρο.

### Στάσεις σε μια εξαιρετική οινοτουριστική διαδρομή

Πηγαίνοντας προς τη θάλασσα και κοντά στις Ελευθερές θα βρείτε το Οινοποιείο Συμεωνίδη. Με διαδρομή από γενιά σε γενιά και με αγάπη για το αμπέλι, δημιουργεί κρασιά με ελληνικές και γαλλικές ποικιλίες. Νόστιμα, με τα κόκκινα να παλαιώνουν στο βαρέλι και στη φιάλη και να προσφέρουν ποιότητα γεύσης.

Η τρίτη γενιά έχει πάρει ήδη τα ηνία και προσπαθεί να ανανεώσει τις ετικέτες και να δημιουργήσει συνθήκη εξωστρέφειας ώστε να γίνει γνωστό το κρασί

τους σε όσο δυνατόν περισσότερο κόσμο. Από τον Πολυχρόνη Συμεωνίδη, τον πατέρα που είναι στα αμπέλια και στην παραγωγή, η σκυτάλη έχει δοθεί στην κόρη, την οινολόγο Μαρία Συμεωνίδη.



Τα δυνατά τους κρασιά είναι από τα λευκά το «Δάκρυ Αμπέλου» και από τα ερυθρά το «Πετράδια». Πρόκειται για δύο κωδικούς με πολλή μικρή παραγωγή, από αμπελώνες με εξαιρετικά χαμηλή στρεμματική απόδοση και με μακρόχρονη ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.



Το οινοποιείο βρίσκεται πολύ κοντά στην παλιά Εθνική Καβάλας-Θεσσαλονίκης και η επισκεψιμότητά του αυξάνεται χρόνο με τον χρόνο.

Στην περιοχή υπάρχει και το περίφημο Βιβλία Χώρα, που είναι από μόνο του λόγος επίσκεψης στην περιοχή. Όπως και το Κτήμα Χατζηγεωργίου. Επίσης, η επένδυση του Κουρτίδη, που έχει δώσει μεγάλη ώθηση στην ευρύτερη περιοχή.

Στο Μυρτόφυτο βρίσκεται το οινοποιείο του Τσικρικώνη. Ο νεαρός Θεοδωρής, με σχέδια και όνειρα που υλοποιεί με σταθερό βηματισμό, έχει μπει στον χάρτη του οινοτουρισμού. Με αμπέλια σε υψόμετρο (στην Ασβεσταριά), όπου σύντομα θα ολοκληρώσει και το επισκέψιμο οινοποιείο, δίνοντας άλλη δυναμική, και με υπέροχη θέα στη θάλασσα και στο Παγγαίο.



### Στο τέλος της διαδρομής υπάρχει πάντα η θάλασσα...

Η Κεραμωτή είναι πολύ δημοφιλής προορισμός, ειδικά αν στο πρόγραμμα του επισκέπτη είναι να ταξιδέψει στη Θάσο. Ένας παραθεριστικός οικισμός με πολύ πράσινο που φτάνει μέχρι τη θάλασσα. Με πολλές επιλογές διαμονής, ξενοδοχεία και δωμάτια, που διαθέτουν συνολικά πάνω από 4.000 κλίνες.



Εκεί δραστηριοποιείται και ο Χριστόφορος Γκριτζελάκης, που διδάσκει ιστιοπλοία ανοιχτής θάλασσας, νοικιάζει καταμαράν με καπετάνιο (αλλά και χωρίς, για όσους έχουν γνώσεις ιστιοπλοίας) και διοργανώνει εκδρομές στις Σποράδες, στη Λήμνο και στη Σαμοθράκη.

Το γιότινγκ είναι ο καλύτερος τρόπος για να γνωρίσεις τα νησιά, ειδικά όταν έχεις το κατάλληλο σκάφος. Η ζήτηση για αυτού του είδους την εμπειρία είναι μεγάλη από τα Βαλκάνια και από την Ευρώπη, αλλά τελευταία την έχουν ανακαλύψει και οι Αμερικανοί, που έρχονται εκτός σεζόν για να ζήσουν την εμπειρία της θάλασσας και των νησιών.



# Promoting The Black Sea Region as a Wine Tourism Destination

- Wine and Kings
  - Route of Macedonian Kings
  - Route of Thrones
- Wine and Monastic Gastronomy
- Wine and Greek Myths
  - Wine and Vacchos
  - Wine and Olympian Myths
- Wine and Adventure
  - Route of 3S (sea, sun & sand)
  - Route of Mountains
- Wine and Silk
- Wine and city
  - Route of Thessaloniki city break
- Wine and Arts
  - Route of wine museums, cinema, music, paintings
- Wine Philosophy and Poetry
  - Route of Aristotle
  - Route of Homer
- Wine and indigenous varieties
  - Route of Xinomavro

[www.seaofwine.travel](http://www.seaofwine.travel)



Common Borders. Common Solutions





## Panettone: Η Πιο Γλυκιά Γεύση της Ιταλίας στο Κέντρο της Αθήνας

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Στην Αθήνα, και συγκεκριμένα στο Παγκράτι, οι πειρασμοί για καφέ και γλυκό είναι πολλοί πια, υπενθυμίζοντάς μας την ανάγκη για ένα διάλειμμα κατά τη διάρκεια της μέρας, ίσα ίσα για να αδειάσουμε το μυαλό μας και να κανακέψουμε τις αισθήσεις μας – κάτι σαν το fika που αγαπάνε οι Σουηδοί.

Σε κάθε γωνιά της πιο hipster γειτονιάς του κέντρου της Αθήνας μπορείς να δοκιμάσεις κάθε λογής γλυκά και παγωτά. Από φρέσκα παραδοσιακά παγωτά στην Πλατεία Μεσολογγίου μέχρι μυρωδάτα τιραμισού και τσιζ κέικ στην Πλατεία Προσκόπων.

Αν περάσεις από την οδό Εριφύλης 2 στο Άλσος Παγκρατίου, την προσοχή σου θα αιχμαλωτίσει μια βιτρίνα με αναποδογυρισμένα, κρεμασμένα αφράτα κέικ, που θυμίζουν τσουρέκια. Πρόκειται για panettone, το παραδοσιακό γλύκισμα των Χριστουγέννων στη γειτονική Ιταλία. Αμέσως μετά το πιο πιθανό είναι να μπει μέσα και να γνωρίσεις τον Αντώνη.

Ο Αντώνης Σελέκος έχει βάλει πείσμα και γινάτι να γίνουν τα panettone του γνωστά και σε εμάς για την τέχνη και το μεράκι με τα οποία είναι φτιαγμένα, χάρη στα οποία ξεχωρίζουν από τα άλλα του εμπορίου.



«Βρεθήκαμε κατά λάθος στο Παγκράτι και μάλιστα αυτός ήταν ο πρώτος χώρος που είδαμε. Τον νοικιάσαμε το καλοκαίρι του 2021 και, έπειτα από αρκετές δυσκολίες, ανοίξαμε το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής. Αγαπώ τα μονοθεματικά μαγαζιά, όπως τα καλά σουβλατζιδικά! Μου αρέσει το ότι μένεις προσηλωμένος σε ένα πράγμα», μας είπε.

Όποια ώρα της ημέρας κι αν περάσεις, ο Αντώνης είναι εκεί. Σκυμμένος, να στολίζει τα ranettone του σαν μικρά γλυπτά, έργα μιας εφήμερης τέχνης. Με πολύ φιλόξενη διάθεση θα σου προσφέρει έναν ζεστό espresso με αρωματικό χαρμάνι, για να συνοδέψεις το μικρό κομμάτι από τη συνταγή της ημέρας που θα σου δώσει να δοκιμάσεις.

Ο Αντώνης Σελέκος είναι ο ζαχαροπλάστης της διπλανής πόρτας, κυριολεκτικά, μιας και κατά την περίοδο της καραντίνας του 2020 δοκίμαζε συνταγές στο σπίτι του, συνεργαζόταν με τους ανοιχτούς, τότε, φούρνους και, ο ίδιος, παρέδιδε παραγγελίες door to door σε πελάτες που ήταν λάτρεις του ιταλικού ranettone.

«Το ranettone θα μου θυμίζει πάντα τις ιδιαίτερες μέρες που ζήσαμε την περίοδο της καραντίνας. Νομίζω δεν θα μπορούσε να υπάρξει πιο αυθόρμητη απόφαση για το συγκεκριμένο project. Από ό,τι φάνηκε, ήταν θετικό... το κάρμα του, ώστε να πραγματοποιηθεί. Η πρώτη σκέψη γεννήθηκε σε μια παραλία της Αστυπάλαιας. Έπειτα ήρθε η καραντίνα να δώσει στο μυαλό μου χώρο για περισσότερες σκέψεις, μετά η γευσίγνωσία με τη σεφ Γεωργιάννα Χιλιαδάκη, μέχρι που βρέθηκα να μοιράζω ranettone στην Αθήνα με μια μηχανή. Μια μηχανή που δεν θα πουλήσω ποτέ, για να μην ξεχάσω την ιστορία».

Ο κόσμος της Αθήνας ανακαλύπτει το ranettone και εκτιμά τη νοστιμιά του. «Υπάρχει μεγάλη περιέργεια αλλά και πολύ κακή πληροφόρηση, λόγω του βιομηχανοποιημένου ranettone. Όμως υπάρχει και η άλλη πλευρά, οι άνθρωποι που το αγαπούν και

το σέβονται αφάνταστα. Χαίρομαι να συνομιλώ με τον καθένα που επιλέγει να δοκιμάσει το γλυκό που γεννήθηκε τις περίεργες μέρες του 2020!».

Το εργαστήριο και πωλητήριό του στο Παγκράτι είναι σαν ένα μικρό ατελιέ με όμορφα χρώματα και κομψές λεπτομέρειες, που καθημερινά γίνεται σημείο έρευνας με αλημνείες για γλυκές παρασκευές.

Κάποια γλυκά αποκτούν μεγαλύτερη αξία αν συνδεθούν με αγαπημένες στιγμές και γιορτές, όπως εκείνη την πρώτη φορά που επέλεξε για το οικογενειακό τραπέζι ένα ranettone με σοκολάτα. Οι έμπειρες και αυστηρές μαγειρίσες του σπιτιού ξετρελάθηκαν με τη γεύση, τη μυρωδιά και την αφράτη ζύμη και μου παρήγγειλαν να φέρω ranettone του Αντώνη και στην επόμενη οικογενειακή συνάντηση. Αυτή τη φορά με λεμόνι και μαρέγκα. Με τον Αντώνη, θα τρώμε ranettone όλο τον χρόνο.

Photo credits: Κατερίνα Αυγερινού

**Antonis Selekos Conceptual Desserts:**  
Εριφύλης 2, Παγκράτι, τηλ. 210 724 8888  
[www.antonisselekos.com](http://www.antonisselekos.com)



Κάθε στιγμή θα μπορούσε να είναι μια καινούρια αρχή, να αφήσει κανείς πίσω του ό,τι τον βαραίνει ό,τι δεν χρειάζεται, να καθαρίσει τη σκέψη του και να ξεκινήσει την ιστορία του όπως ακριβώς τη θέλει, σαν ένα

# ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ



**BOUTARI**

#boutariwines #lefkogramma

🌐 [boutari.gr](http://boutari.gr) 📷 [boutariwines](https://www.instagram.com/boutariwines) 📺 [boutariwines](https://www.facebook.com/boutariwines)



## Κτήμα Φλόριαν: Μια Οικογένεια Γερμανών Οινοποιών που Αγάπησε το Ελληνικό Κρασί

ΤΟΥ ΛΕΥΘΕΡΗ ΠΛΑΚΙΔΑ



Η εικόνα του Florian αποτελεί τον καλύτερο πρεσβευτή για το κρασί του. Καθώς κινείται, νιώθεις να τον τυλίγει μια vintage αύρα, μοιάζει σαν να πρωταγωνιστεί σε ταινία εποχής. Και από αυτό αντιλαμβάνεται ότι σε όλα η προσέγγισή του είναι χειροποίητη και ιδιαίτερη. Με εμφάνιση και στιλ που παραπέμπει σε νεολαιίστικα κινήματα του '70, ο όμορφος νέος άντρας μοιάζει σαν να ξεπήδησε μέσα από σελίδες περιοδικού μόδας.

Όταν μιλάει, καταλαβαίνεις ότι μέσα του έχει νοτίσει από Ελλάδα, αλλά η καταγωγή του τον ισορροπεί τελικά με τρόπο δημιουργικό. Του αρέσουν τα κρασιά, οι ρετσίνες, ο αφρώδης οίνος και τα τσίπουρα. Επιλέγει τα καλύτερα των άλλων οινοποιείων, αλλά και δικά του. Γιατί αυτά που οινοποιεί θέλει να ικανοποιούν πρώτα τους δικούς του γευστικούς κάλυκες.

Μόνο έτσι εξηγείται το πάθος στην παραγωγή του κρασιού. Η δημιουργία και η μοιρασιά είναι κομμάτι της καθημερινότητάς του. Το οινοποιείο του είναι επισκέψιμο και αξίζει να διασχίσετε λίγα χιλιόμετρα από την πόλη προς το αεροδρόμιο και το χωριό Τρίλοφο για να το επισκεφτείτε.

Ο Florian οινοποιεί τη μοναδική στην Ελλάδα ρετσίνα από Chardonnay, που μας ταξιδεύει στη φύση της Χαλκιδικής και στα πανέμορφα πευκοδάση της. Μια premium ρετσίνα. Απίθανη, ακριβή και αξέχαστη. Έτσι όπως του αρέσει.



## Με παππού οινοποιό στον Ρήνο

Με παππού οινοποιό στη Γερμανία, ίσως ήταν μοιραίο να γίνει κάποια στιγμή αμπελουργός και οινοποιός. Όχι όμως στη Γερμανία όπου είχε γεννηθεί. «Ο πατέρας μου ήθελε να ζήσουμε κάπου που να έχει καλό καιρό, γερμανικό σχολείο για μένα και τον αδερφό μου και να είναι κοντά σε αεροδρόμιο γιατί ταξίδευε συχνά για δουλειές. Έτσι επιλέξαμε τη Θεσσαλονίκη, όπου ο πατέρας μου άρχισε να αγοράζει σταφύλια από τον Τρίλοφο Νάουσας και να φτιάχνει κρασί αρχικά για την οικογένεια».

Τα επόμενα χρόνια η ποσότητα του κρασιού αυξανόταν και η καθημερινότητα του νεαρού Florian αποκτούσε ως «φόντο» τα αμπέλια και το κρασί. Αποφάσισε να σπουδάσει οινολογία στη Βιέννη, ακολουθώντας τον δρόμο του οινοποιού.

Οι πρώτες φιάλες του οινοποιείου, το 2013, πουλήθηκαν στην Αυστρία, όπου βρισκόταν τον περισσότερο καιρό ο Florian. Οι εξαγωγές –που ξεκίνησαν από την αρχή της λειτουργίας του οινοποιείου– συνεχίζονται. Το μεγαλύτερο κομμάτι της παραγωγής εξάγεται στη Γερμανία, στην Αυστρία, στο Λουξεμβούργο, στο Βέλγιο, στη Γαλλία και στο Λιχτενστάιν. Οι αμπελώνες του κτήματος βρίσκονται σε δύο γνωστές για την υψηλή ποιότητα κρασιού που παράγουν περιοχές της Βόρειας Ελλάδας: στον Τρίλοφο, κοντά στην Επανομή, νοτιοανατολικά της Θεσσαλονίκης, και στον Τρίλοφο της Νάουσας.

Ο Florian, με τη χαρακτηριστική προφορά του στα ελληνικά, περιέγραψε όσα αφορούν την ιστορία της οικογένειάς του και των κρασιών που παράγουν.

## Με γνώμονα τον σεβασμό στην αειφόρα ανάπτυξη

«Το Κτήμα Φλόριαν είναι ένα οικογενειακό μπουτίκ οινοποιείο, αφιερωμένο στην υψηλής ποιότητας, αυθεντική και οικολογικά βιώσιμη παραγωγή κρασιού. Βρίσκεται στον Τρίλοφο Θεσσαλονίκης, ελάχιστα χιλιόμετρα από το κέντρο της πόλης, τοποθετημένο σε έναν από τους λόφους που περιβάλλουν τον Θερμαϊκό κόλπο, με θέα τον Όλυμπο και μόλις 10 λεπτά από το αεροδρόμιο».

Το οινοποιείο ακολουθεί τη μακρά οικογενειακή παράδοση στην αμπελουργία, με ρίζες στην τέχνη της οινοποίησης να κρατάνε από την περιοχή του Ρήνου στη Γερμανία.

Οι ιδιοκτήτες, η οικογένεια Schneider, είναι οινοποιοί τρίτης γενιάς από την περιοχή του Kaiserslautern της Γερμανίας οι οποίοι, στις αρχές του 2000, γοητευμένοι από τη δυναμική του ελληνικού αμπελώνα και με κίνητρο την αγάπη τους για την Ελλάδα, επέλεξαν να εγκατασταθούν στη Θεσσαλονίκη.

Η οικογένεια έχει θέσει ως προτεραιότητά της να προβάλλει το ποιοτικό ελληνικό κρασί τόσο στην εγχώρια όσο και στην διεθνή αγορά, αλλά και να αναδείξει την ελληνική φιλοξενία όπως τη βίωση και η ίδια.

Από το 2011 που προχώρησαν στη δημιουργία του οινοποιείου, άρχισαν αμέσως τις πειραματικές οινοποιήσεις και προχώρησαν στην αγορά/ενοικίαση και τη φύτευση αμπελώνων. Τα ιδιόκτητα αμπέλια, έκτασης 75 στρεμμάτων, επωφελούνται από το μοναδικό μικροκλίμα της χερσονήσου της Επανομής όπου καλλιεργούνται τα λευκά σταφύλια, ενώ τα ερυθρά κατέχουν προνομιακή θέση στον Τρίλοφο της Νάουσας.

Το Κτήμα Φλόριαν δίνει έμφαση στις παραδοσιακές διαδικασίες οινοποίησης, σε συνδυασμό πάντα με τον μοντέρνο εξοπλισμό στο κελάρι. Η καλλιέργεια των αμπελιών γίνεται με γνώμονα τον σεβασμό στην αειφόρα ανάπτυξη και στη συγκομιδή που θα αποφέρει την υψηλότερη δυνατή ποιότητα.

## Η οινοποίηση και η παλαίωση στο κελάρι

Τα κόκκινα και τα βαρελίσια κρασιά ζυμώνονται και ωριμάζουν στο υπόγειο κελάρι πάνω σε φυσικό πηλό, που παρέχει ιδανική υγρασία και σταθερές θερμοκρασίες για τα δρύινα βαρέλια. Η σταθεροποίηση και το «φινίρισμα» των κρασιών επιτυγχάνεται με φυσικές μεθόδους και τη μικρότερη δυνατή χρήση θειωδών. Επίσης, το φιλτράρισμα των κρασιών κρατείται στο ελάχιστο δυνατό, ώστε να



διατηρείται σε κάθε μπουκάλι όλο το φάσμα και ο πλούτος των γεύσεων με τα οποία τα προίκισε η μητέρα γη. Τα ροζέ και κόκκινα κρασιά είναι πιστοποιημένα βιολογικά.

Προτεραιότητα του οινοποιού και ιδιοκτήτη, Florian Schneider, είναι να παράγει αυθεντικά κρασιά με ιδιαίτερο χαρακτήρα, που εξαιρούν όλο το δυναμικό της σοδειάς και του terroir της περιοχής. Σκοπός του είναι κάθε φιάλη που διατίθεται στην αγορά να προβάλλει τη δυναμική και τα αρώματα κάθε ποικιλίας και το κρασί να συνεχίζει να εξελίσσεται μετά την εμφιάλωση.

## Οινοτουρισμός και εκδηλώσεις

Από τις αρχές του 2019, το Κτήμα Φλόριαν, μέσω της συμμετοχής του στους Δρόμους του Κρασιού και στην οινική διαδρομή της Θεσσαλονίκης, έχει ανοίξει τις πόρτες του για το κοινό και προτείνει οινοπεριηγήσεις και εκδηλώσεις για τους οινόφιλους επισκέπτες που θέλουν να απολαύσουν εκλεκτές φιάλες σε ένα ειδικό περιβάλλον (η επίσκεψη γίνεται κατόπιν ραντεβού).

Μέσα σε λόφους, με θέα τον Όλυμπο και τη θάλασσα, ο χώρος θα σας χαρίσει ομορφιά και εμπειρίες.



Florian αναπαλαιώσει και θέσει σε λειτουργία. Αυτοκίνητα-θρύλοι μιας ξεχασμένης εποχής, που μας γυρνούν πίσω 50 και πλέον χρόνια. Ίσως δείτε και τον ίδιο να βγαίνει από ένα Citroën βάτραχο – εικόνα σαν από καρτέ ταινίας του '60.

Ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει τις φιάλες του οινοποιείου στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους υποδοχής, όπως η εσωτερική αίθουσα γευσιγνωσίας με την τζαμαρία που οδηγεί στην εξωτερική βεράντα προσφέροντας ένα μοναδικό πανόραμα της συμπρωτεύουσας. Επιπλέον, επίσης κατόπιν κράτησης, μπορεί να συνοδεύσει το κρασί του με εκλεκτά εδέσματα.

Όπως λέει ο ίδιος ο Florian, «Σκοπός μας είναι να μοιραστούμε τη φιλοσοφία μας για το κρασί και να παρέχουμε μια ζεστή, χαλαρή ατμόσφαιρα και όχι την τυποποιημένη ξενάγηση».

Κτήμα Φλόριαν:  
Τρίλοφος, Θεσσαλονίκη  
τηλ. 23920 64978 - 690 8372316  
[www.domaineflorian.com](http://www.domaineflorian.com)



**Detrop**  
HELEXPO

31η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ,  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

**Oenos**  
HELEXPO  
8η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ

18-20  
02  
2023

**FOOD  
DRINKS  
WINE  
PACKAGING  
MACHINERY**

Μια γεύση από το μέλλον!

- Καινοτομία & Νέες Τεχνολογίες
- Διεθνή Πρότυπα
- Βιωσιμότητα
- Free From & Plant-Based Προϊόντα
- All About: Ελιά & Ελαιόλαδο

ΔΙΕΘΝΕΣ  
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ  
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

PROFESSIONALS ONLY

[detrop-expo.gr](http://detrop-expo.gr)

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ

ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΩΡΗΓΟΣ  
ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ  
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΘΥΡΕΠΙ-  
ΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ  
**HELEXPO**





## Βιωσιμότητα και Τουριστική Ανάπτυξη: Έννοιες Αντικρουόμενες;

ΤΗΣ ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΡΑΜΜΟΥ



**Βιωσιμότητα:** θα μπορούσε να είναι η λέξη της χρονιάς σύμφωνα με τα έγκυρα λεξικά που αναδεικνύουν όρους παγκόσμια αναγνωρίσιμους, με ευρεία αναφορά και διάδοση.

Βέβαια, η έκφραση «της χρονιάς» δεν ταιριάζει με την έννοια της βιωσιμότητας, μια μακρά διαδικασία που, για να αποδώσει καρπούς, απαιτεί από όλους μας επαγρύπνηση, ετοιμότητα, τόλμη και αποφασιστικότητα. Διάθεση μάχιμη, δηλαδή. Και πώς αλλιώς, όταν η βιωσιμότητα συνδέεται με την αειφορία του βίου μας, της ίδιας μας της ζωής.

Ο «βιώσιμος τουρισμός», σε αυτό το πλαίσιο, έρχεται να αντικαταστήσει ως οπτική και προοπτική μια παλιότερη θέαση, εκείνη της «ανάπτυξης του τουρισμού». Πριν από την εμφάνιση του «βιώσιμου τουρισμού» –ήδη στη δεκαετία του 1990–, η συζήτηση περιστρεφόταν γύρω από τις οικονομικές πτυχές της τουριστικής ανάπτυξης.

Σήμερα, που ζούμε σε διαφορετικούς καιρούς, στους οποίους ο χρόνος έχει καταδείξει τα προβλήματα και τα αδιέξοδα από τα προηγούμενα μοντέλα ανάπτυξης και δράσης, που οφείλουμε να απαντήσουμε σε νέες απαιτήσεις και προκλήσεις, η «βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη» δεν μπορεί παρά να ενσωματώνει, εκτός από οικονομικούς, και κοινωνικούς, πολιτιστικούς και περιβαλλοντικούς στόχους και πρακτικές.

Πώς θα «γεφυρώσουμε» αυτές τις δύο εποχές; Σίγουρα, όταν προμηνύονται βαθιές αλλαγές, η γνώση είναι ο πρώτος σύμμαχος που οφείλουμε να αναζητήσουμε, μέσα από τη συζήτηση, την ανάλυση, τον επαναπροσδιορισμό, την ψύχραιμη και τεκμηριωμένη άποψη.



## Οι ταξιδιώτες εκτιμούν την περιβαλλοντική υπευθυνότητα

Σε αυτή την κατεύθυνση, η έρευνα της αθηNEA Research με τίτλο «Eco-friendly Greece: Βέλτιστες Πρακτικές Βιώσιμου Τουρισμού από 21 Θέρετρα ανά τον Κόσμο», που εκπονήθηκε με την υποστήριξη του ξενοδοχειακού ομίλου Sani/Ikos, δείχνει πώς το megatrend που ονομάζεται «βιώσιμος τουρισμός» ήρθε για να μείνει, ανιχνεύοντας τα αίτια και τις προϋποθέσεις που το συνοδεύουν.

Στην έρευνα διαβάζουμε πως ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού ορίζει ως βιώσιμο «τον τουρισμό που ανταποκρίνεται στις ανάγκες των σημερινών τουριστών και των περιοχών υποδοχής, ενώ παράλληλα προστατεύει και ενισχύει τις ευκαιρίες για το μέλλον». Με απλά λόγια, αναφέρεται στην τουριστική αξιοποίηση που ικανοποιεί τις δικές μας ανάγκες με τρόπο που δεν θα στερεί τη δυνατότητα από τις μελλοντικές γενιές να ικανοποιήσουν τις δικές τους.

Διαβάζουμε επίσης πως, σύμφωνα με έρευνα της εταιρείας MMGY Travel Intelligence στο αμερικανικό κοινό, «οι ταξιδιώτες δηλώνουν πλέον πρόθυμοι να αλλάξουν τη συμπεριφορά τους. Τρεις στους δέκα είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν 10% υψηλότερες τιμές για να υποστηρίξουν παρόχους ταξιδιωτικών υπηρεσιών που επιδεικνύουν περιβαλλοντική υπευθυνότητα, ενώ πάνω από τους μισούς ταξιδιώτες (54%) δηλώνουν πρόθυμοι να χρησιμοποιήσουν



λιγότερα πλαστικά μιας χρήσης». Επιπλέον, το 41% θα επέλεγε να επισκεφτεί προορισμούς εκτός σεζόν για να μειώσει τον συνωστισμό, ενώ περίπου το 27% θα προτιμούσε για τις μετακινήσεις του το ποδήλατο ή την πεζοπορία αντί για το αυτοκίνητο.

Κοινή αντίληψη διαφαίνεται και στην έκθεση της Booking.com για το βιώσιμο ταξίδι το 2021, που συγκέντρωσε απαντήσεις από 29.000 και πλέον ταξιδιώτες σε 30 χώρες: «Δύο στους τρεις δηλώνουν ότι η πανδημία τους επηρέασε ώστε να θέλουν να ταξιδεύουν πιο βιώσιμα στο μέλλον και σχεδόν οι μισοί (49%) παραδέχονται ότι άλλαξε η στάση τους και θέλουν να κάνουν θετικές αλλαγές στην καθημερινή τους ζωή».

## Έμφαση στις «πράσινες» χρηματοδοτήσεις

Όμως και το επενδυτικό ενδιαφέρον για εταιρείες με «πράσινα» εχέγγυα έχει εκτοξευθεί.

Σε πρόσφατη έρευνα της UBS για το επενδυτικό κλίμα, στην οποία συμμετείχαν 3.004 επενδυτές και 1.202 ιδιοκτήτες επιχειρήσεων από 15 διεθνείς αγορές, προκύπτει ότι η πλειονότητα αναμένει οι αποδόσεις των βιώσιμων επενδύσεων να είναι αντίστοιχες ή και να υπερβούν εκείνες των παραδοσιακών επενδύσεων, διακρίνοντας πλεονεκτήματα από την ενσωμάτωση των πρώτων στα χαρτοφυλάκια τους.

Πέρα όμως από τους διαχειριστές κεφαλαίων που επενδύουν ολοένα περισσότερα κεφάλαια σε οργανισμούς που διακρίνονται για τις περιβαλλοντικές, κοινωνικές και διακυβερνητικές τους επιδόσεις (ESG), και οι ευρωπαϊκές τράπεζες δίνουν μεγαλύτερη έμφαση στις «πράσινες» χρηματοδοτήσεις, συμπεριλαμβανομένων και των ελληνικών.

Το ίδιο επιτάσσει και η Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία, που έχει ως στόχο να καταστήσει την Ευρώπη κλιματικά ουδέτερη έως το 2050:

«Η έμφαση που δίνεται στη βιωσιμότητα μέσα από τα ευρωπαϊκά προγράμματα της επόμενης περιόδου καθίσταται σαφής και στον οδηγό χρηματοδότησης για τον τουριστικό κλάδο που εξέδωσε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή για την υποστήριξη της μετάβασης “προς μια πιο ψηφιακή, βιώσιμη και χωρίς αποκλεισμούς ΕΕ”».

## Πρωτοπόροι στον βιώσιμο τουρισμό

Η συζήτηση, λοιπόν, για τον βιώσιμο τουρισμό δεν αφορά θεωρητικές κατασκευές σχετικά με ένα θολό και μακρινό μέλλον. Αφορά τις πρακτικές που ήδη υιοθετούνται από τους πρωτοπόρους, όπως τα 21

θέρετρα ανά τον κόσμο που μελετήθηκαν στην έρευνα της αθηNEA Research, και έχει ήδη ξεκινήσει.

Αποκλείοντας από αυτή τη συζήτηση το «greenwashing», δηλαδή την παραπλανητική επικοινωνιακή πρακτική εταιρειών που προωθούν προϊόντα και διαδικασίες παραγωγής ως «πράσινες» χωρίς να παρέχουν στοιχεία που θα στήριζαν αυτό τον ισχυρισμό, τακτική μέσω της οποίας διαχέεται, δυστυχώς, έντονος σκεπτικισμός στην κοινωνία, μπορούμε έως και να αισιοδοξούμε.

Ίσως η πιο χαρακτηριστική αναφορά, τόσο για εκείνους που οραματίζονται με σχέδιο και πρόγραμμα ένα «πράσινο» μέλλον όσο και για εκείνους που καπηλεύονται τους όρους που θα σημάωναν αυτή την αλλαγή, περιλαμβάνεται στη μελέτη του ΣΕΤΕ «Ο Τουρισμός το 2020»:

«Η επιχειρηματικότητα πλέον δεν χωρίζεται μόνο σε παραγωγική και μη παραγωγική, αλλά σε ηθική και μη ηθική. Η βιωσιμότητα είναι η πιο σημαντική συνιστώσα. Το megatrend της βιωσιμότητας, με όλα τα trend που υπάγονται σε αυτό, θα επαναπροσδιορίσει το ταξίδι του καταναλωτή». Θα επαναπροσδιορίσει, δηλαδή, το μέλλον όλων μας.

Τα παραπάνω στοιχεία προέκυψαν στο πλαίσιο της έρευνας που πραγματοποίησε η αθηNEA Research, με τίτλο «Eco-friendly Greece: Βέλτιστες Πρακτικές Βιώσιμου Τουρισμού από 21 Θέρετρα ανά τον Κόσμο», που εκπονήθηκε με την υποστήριξη του ξενοδοχειακού ομίλου Sani/Ikos.



# Αμφορείς Manetti: Για την Παραγωγή Σπουδαίων Φυσικών Κρασιών

Μοναδική πρώτη ύλη και παράδοση αιώνων.  
Ποιότητα σε συνδυασμό με χειροποίητο φινίρισμα.

Στην Τοσκάνη, η κατασκευή τεχνουργημάτων από τερακότα είναι μια ιστορία αιώνων και η οικογένεια Manetti συνδέεται με αυτό τον «κεραμικό» πολιτισμό από το 1780.

Οι χειροποίητοι αμφορείς της Manetti Gusmano & Figli κατασκευάζονται σύμφωνα με την αρχαία τεχνική: η διαδικασία διαρκεί τρεις μήνες, εξασφαλίζοντας την οινοποίηση ενός κρασιού, τόσο λευκού όσο και ερυθρού, με γήινο χαρακτήρα, χωρίς υπολείμματα αργίλου και άλλων πρόσθετων υλικών.

Ωστόσο, αυτό που διαφοροποιεί τους αμφορείς Manetti από οποιοδήποτε άλλο πήλινο πιθάρι οινοποίησης είναι η πρώτη ύλη, ο πηλός του Galesto, που εξασφαλίζει στην τερακότα το κατάλληλο μικροπορώδες της, ώστε να αναπνέει σωστά το κρασί, καθώς και η χειροποίητη τεχνική lanoro fondato. Παράλληλα, εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική και αντιβακτηριακή προστασία και υψηλή θερμομονωτική ικανότητα.



Η ελληνική εταιρεία **tcgroup**, που προσφέρει καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας στην οινοποιία, έχει επιλέξει τα προϊόντα της Manetti Gusmano & Figli για την κορυφαία κατασκευή τους.



**MATRIX**  
PACK  
www.matrixpack.gr





## Mundus Vini: Στα Παρασκήνια του Διαγωνισμού των 12.000 Κρασιών

ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΑΝΕΣΤΗ ΧΑΪΤΙΔΗ



Εδώ και πάνω από δύο δεκαετίες συμμετέχω ως κριτής – την τελευταία πενταετία ως πρόεδρος επιτροπής– στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Mundus Vini. Σκέφτηκα ότι ήρθε πια η ώρα να μοιραστώ την εμπειρία μου, αλλά και κάποιες σκέψεις που αφορούν εν γένει τους διαγωνισμούς.

Ο συγκεκριμένος διαγωνισμός είναι από τους μεγαλύτερους του κόσμου και πραγματοποιήθηκε φέτος για 31η φορά. Διεξάγεται σε δύο δόσεις: η μεγαλύτερη από τις δύο τον Φεβρουάριο και η άλλη, η μικρότερη, τον Σεπτέμβριο. Όταν μιλάμε για «μικρότερη» αναφερόμαστε σε 4.185 κρασιά από 37 χώρες – το ξέρατε ότι υπάρχουν πλέον τόσες οινοπαραγωγικές χώρες; Και στις δύο αξιολογήσεις δοκιμάζονται συνολικά πάνω από 12.000 κρασιά.

Τον Σεπτέμβριο που μας πέρασε, δοκίμασαν τα 4.185 κρασιά 134 κριτές από 38 χώρες, ανάμεσα στους οποίους και τρεις Έλληνες.



## Η σύνθεση των επιτροπών και η διαδικασία γευσιγνωσίας

Οι επιτροπές αποτελούνται από 5 ή 6 άτομα, τα οποία προέρχονται από διαφορετικά μετερίζια, ώστε να υπάρχει μεικτή αντιπροσώπευση εθνικοτήτων, αλλά και επαγγελματικής σχέσης με το κρασί. Συνήθως, ένα τραπέζι επιτροπής έχει τη σύνθεση ενός ανέκδοτου: ένας Γερμανός, ένας Έλληνας, μία Τουρκάλα και ένας Αμερικανός... Ή ένας σομελιέ, ένας δημοσιογράφος, ένας οινολόγος κ.ο.κ.

Έτσι εξασφαλίζεται μια κάποια ουδετερότητα. Ο πρόεδρος κάθε επιτροπής υπογράφει και μεταβιβάζει κυρίως τα έντυπα γευσιγνωσίας, αλλά πού και πού προσπαθεί να συντονίσει την ομάδα του ή να δώσει και κάποιες συμβουλές ή διευκρινίσεις.



Η γευσιγνωσία ξεκινά πολύ πρώι. Ήδη στις 8:30 σερβίρεται το πρώτο δείγμα. Αυτό, όπως και το δεύτερο δείγμα της ημέρας, είναι «κρασιά συντονισμού». Δεν συμμετέχουν στον διαγωνισμό, αλλά εξυπηρετούν το «καλιμπράρισμα» του ουρανίσκου και της επιτροπής γενικότερα.

Στη συνέχεια δοκιμάζονται και βαθμολογούνται 40-50 κρασιά, χωρισμένα σε 3-5 flights, ομάδες δηλαδή ομοειδών κάπως κρασιών, ανάμεσα στα οποία παρεμβάλλεται διάλειμμα 10-15 λεπτών. Σκληρή δουλειά, δηλαδή. Εκτός από τη βαθμολογία, ο διοργανωτής ζητά να περιγράψουμε το κρασί σε ένα έντυπο γευσιγνωσίας/αξιολόγησης, κατάλληλα διαμορφωμένο και επεξεργασμένο με προσοχή, έτσι ώστε ο παραγωγός αλλά και ο καταναλωτής να λάβουν όχι απλώς τη βαθμολογία, αλλά και το γευστικό προφίλ του κρασιού. Η δοκιμή τελειώνει αργά το μεσημέρι με φαγητό – και φυσικά κρασί.

Το απόγευμα ακολουθούμε συνήθως το παράλληλο πρόγραμμα, το οποίο έχει πάντα και εκπαιδευτικό χαρακτήρα. Υπάρχουν και τα «ελεύθερα» απογεύματα, τα οποία οι περισσότεροι αφιερώνουμε σε επισκέψεις στα υπέροχα αμπέλια και οινοποιεία της περιοχής.

Ξέχασα να αναφέρω ότι ο διαγωνισμός πραγματοποιείται στην καρδιά της Deutsche Weinstrasse, του μεγαλύτερου δρόμου του κρασιού της Γερμανίας, που ιδρύθηκε το 1935 μεταξύ άλλων και από τον εκδοτικό οίκο Meiningen, ο οποίος σήμερα διοργανώνει τον συγκεκριμένο διαγωνισμό. Ο δρόμος έχει μήκος 85 χιλιόμετρα και διασχίζει έναν αμπελώνα 240.000 στρεμμάτων, τον οποίο εκμεταλλεύονται πάνω από 3.000 παραγωγοί.



Μάλιστα, ο διαγωνισμός διεξάγεται συνήθως την ίδια περίοδο με τη Γιορτή του Ποδήλατου, κατά την οποία όλη η Weinstrasse είναι ανοιχτή αποκλειστικά για το δίτροχο αυτό μέσο μεταφοράς. Έτσι, συχνά νοικιάζω ένα ποδήλατο και εξερευνώ την περιοχή και τα οινοποιεία της με τον πιο όμορφο τρόπο.

Ας επιστρέψουμε όμως στον διαγωνισμό, ο οποίος θεωρείται από τους «αυστηρούς» του κλάδου. Σε ότι αφορά την ελληνική συμμετοχή, έχω να αναφέρω το εξής ευχάριστο. Καθώς συμμετέχω πολλά χρόνια στον διαγωνισμό, όπως και σε άλλους διαγωνισμούς του εξωτερικού, έχω εικόνες και εμπειρίες από αυτούς που, ευτυχώς, πλέον δεν υφίστανται. Παλαιότερα, όταν έρχονταν κάποια ελληνικά κρασιά προς αξιολόγηση, συχνά αντιμετώπιζα μια ελαφρά –έτσι– δυσαρέσκεια από τους συναδέλφους. Τα τελευταία χρόνια θα έλεγα ότι ανυπομονούν και χαίρονται να δοκιμάζουν «Ελλάδα» και αυτό είναι σίγουρα αποτέλεσμα της –γενικότερα– ποιοτικής δουλειάς των Ελλήνων παραγωγών.

Κλείνοντας, θα ήθελα να αναφερθώ σε μία παρανόηση, αλλά και να παραθέσω τη γενικότερη άποψή μου για τους διαγωνισμούς.

## Η αξιολόγηση δεν είναι πρωταθλητισμός

Πρόκειται για παρανόηση από μια αρκετά μεγάλη μερίδα του κόσμου, αλλά και από επαγγελματίες, οι οποίοι συχνά συγχέουν έναν διαγωνισμό με έναν αθλητικό αγώνα. Σε έναν αθλητικό αγώνα ή πρωτάθλημα ο νικητής είναι ένας, γιατί αυτό είναι το ζητούμενο. Σε έναν διαγωνισμό κρασιού το ζητούμενο είναι η αξιολόγησή του. Τα μετάλλια που βλέπουμε στις ετικέτες οπτικοποιούν την αξιολόγηση. Στον συγκεκριμένο διαγωνισμό, όπου κρασί βαθμολογείται με 85-89/100 δικαιούται το ασημένιο μετάλλιο, με βαθμολογία 90-94/100 το χρυσό και με πάνω από 95/100 το μεγάλο χρυσό. Τα όρια αλλά και το «έπαθλο» μπορεί να διαφέρουν από διαγωνισμό σε διαγωνισμό, αλλά η φιλοσοφία είναι σε γενικές γραμμές ίδια. Οπότε, σε κάθε διαγωνισμό έχουμε πολλά μετάλλια και όχι ένα όπως σε έναν αθλητικό αγώνα.

Βέβαια, υπάρχουν διαγωνισμοί, όπως και ο συγκεκριμένος, που θέτουν πλαφόν, δηλαδή έναν μέγιστο αριθμό κρασιών που μπορούν να βραβευτούν. Στον διαγωνισμό Mundus Vini όριο είναι το 30%, οπότε πολλά κρασιά που αξίζουν ασημένιο μετάλλιο δεν το λαμβάνουν εξαιτίας του πλαφόν.

Προσωπικά, δεν δίνω μεγάλη σημασία στα μετάλλια, ωστόσο πάντα θα δοκιμάσω ένα κρασί που έχει λάβει μια εξαιρετική διάκριση. Σε έναν διαγωνισμό συνήθως βραβεύονται κρασιά πιο έντονα και «εύκολα». Η αξιολόγηση γίνεται μέσα σε λίγα λεπτά, οπότε κατά βάση αδικούνται κρασιά που βασίζονται στη λεπτότητα και τη φινέτσα. Μια ομάδα κρασιών που προσωπικά λατρεύω.



Επίσης, στον διαγωνισμό ένα κρασί κρίνεται από μια επιτροπή με συγκεκριμένη σύνθεση και αφορά τη συγκεκριμένη στιγμή του κρασιού, με ό,τι αυτό μπορεί να συνεπάγεται. Καταλαβαίνω ότι για τον καταναλωτή, που βρίσκεται αβοήθητος μπροστά στο ράφι ενός σούπερ μάρκετ, ένα απαστράπτον μετάλλιο αποτελεί σανίδα σωτηρίας και σίγουρα το κρασί που το φέρει δεν θα είναι κακό. Ωστόσο, αν το βραβείο είναι το μόνο κριτήριο, χάνεται όλη η μαγεία του κρασιού.



# Hertz

# FlexDRIVE

Autohellas

**Αλλάζει η ζωή σου;  
Αλλάζει και το αυτοκίνητό σου  
την ίδια στιγμή!**



## Flex Drive: Η λύση μετακίνησης που προσαρμόζεται στη ζωή σου

Το Flex Drive είναι ο πιο έξυπνος τρόπος για να αποκτήσεις το αυτοκίνητο που καλύπτει τις ανάγκες σου, χωρίς δεσμεύσεις.

Έχεις σκεφτεί πόσο διαφορετικές είναι οι ανάγκες σου σε κάθε στάδιο της ζωής σου και τι αλλαγές μπορεί να φέρει στην καθημερινότητά σου κάθε επόμενο βήμα; Σήμερα ζεις και εργάζεσαι στο κέντρο της πόλης, σε μία ανερχόμενη startup, ενώ αύριο μία νέα επαγγελματική ευκαιρία μπορεί να σε μεταφέρει στα προάστια, σε μία μεγάλη πολυεθνική εταιρεία. Αργότερα, μπορεί να έχεις τη δική σου οικογένεια και να χρειάζεσαι άνεση και ασφάλεια στα ταξίδια σου.

Και μπορεί η ανάγκη για ένα αυτοκίνητο να είναι πάντα σταθερή, ωστόσο τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, ο τύπος και το μέγεθός του, εξαρτώνται από παράγοντες, όπως οι άνετοι χώροι αν έχεις παιδιά, η εύρεση μίας προσωρινής λύσης μέχρι να παραλάβεις το νέο σου αυτοκίνητο ή μέχρι να αποφασίσεις αν θα μείνεις στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό, αλλά και η μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος στις μετακινήσεις σου. Η απάντηση στο ερώτημα «πώς μπορώ να έχω το αυτοκίνητο που μου ταιριάζει, όταν το θέλω και για όσο το θέλω» είναι το ευέλικτο πρόγραμμα μηνιαίας μίσθωσης Flex Drive της Autohellas Hertz, γνωστό και ως ευέλικτο Leasing!

Το Flex Drive έχει έρθει για να αλλάξει εντελώς το τοπίο στη συνδρομητική μίσθωση αυτοκινήτων, αφού παρέχει μοναδικά προνόμια, που δεν θα συναντήσεις σε αντίστοιχα προγράμματα της αγοράς. Αρχικά, σου δίνει τη δυνατότητα να διαλέξεις το αυτοκίνητό σου από έναν τεράστιο στόλο οχημάτων που διαθέτει η Autohellas Hertz και να το παραλάβεις σε μόλις 24 ώρες, με μία ελάχιστη συνδρομή αξίας δύο μισθωμάτων που επιστρέφεται μετά τους 18 μήνες συνεχούς ενοικίασης. Επίσης, σου προσφέρει έναν επιπλέον οδηγό και 2.000 χιλιόμετρα το μήνα δωρεάν, αλλά και δωρεάν έλεγχο και πλύσι-

μο του οχήματός σου μία φορά τον μήνα σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη.

Και το πιο σημαντικό; Το μηνιαίο μίσθωμα είναι σταθερό αλλά καλύπτει τα πάντα, από τη συντήρηση και την αλλαγή ελαστικών μέχρι την επισκευή του, την ασφάλιση και τα τέλη κυκλοφορίας. Επίσης, σε περίπτωση βλάβης σου καλύπτει τόσο τις υπηρεσίες οδικής βοήθειας όσο και την άμεση αντικατάσταση του οχήματος ενώ αν θελήσεις αναβάθμιση του αυτοκινήτου που διάλεξες, μπορείς να το κάνεις ανά πάσα στιγμή.

Ακόμα και σήμερα που η παγκόσμια παραγωγή νέων αυτοκινήτων παρουσιάζει καθυστερήσεις στην παράδοση, από έξι έως και δέκα μήνες, με το Flex Drive δεν θα μείνεις χωρίς μέσο μεταφοράς. Ουσιαστικά, το πρόγραμμα σου εγγυάται ότι θα έχεις το αυτοκίνητο που επιθυμείς ανά πάσα στιγμή και για όσο το έχεις ανάγκη, χωρίς κρυφές χρεώσεις, έκτακτα έξοδα ή αλλαγές στην τιμή.

Όμως τα προνόμια που απολαμβάνεις δεν σταματούν εδώ. Για κάθε 1€ μίσθωσης, κερδίζεις 3 μίλια επιβράβευσης από το πρόγραμμα Miles+Bonus της AEGEAN, τα οποία μπορείς να εξαργυρώσεις στο επόμενο σου ταξίδι με την AEGEAN ή ακόμα και στο ίδιο το μίσθωμα του Flex Drive, αφού σου δίνει τη δυνατότητα να αποπληρώσεις τα μισθώματα με εξαργύρωση μιλίων. Και για να κερδίσεις ακόμα περισσότερα, έχεις 4 Bonus πόντους για κάθε 1€ πληρωμής με τις κάρτες Bonus της Alpha Bank.

Βλέπεις να έρχονται αλλαγές στη ζωή σου; Μην ανησυχείς. Επίλεξε το ευέλικτο πρόγραμμα μίσθωσης Flex Drive από την Autohellas Hertz και άλλαξε το αυτοκίνητό σου, την ίδια στιγμή!

# Electric Rent



## ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ Η ΦΥΣΗ

Στην Autohellas Hertz ξέρουμε πως νοιάζεσαι για το περιβάλλον, γι' αυτό επενδύουμε στον μεγαλύτερο στόλο ηλεκτροκίνητων στην Ελλάδα. Βρες το αυτοκίνητο που ταιριάζει στις ανάγκες σου και ταυτόχρονα προστατεύει τη φύση.



VIIIIB  
ΟΜΙΛΟΣ  
Θ. ΒΑΣΙΛΑΧΟΥ

# Autohellas

Wheels4all

# Hertz



## Το Αλφαβητάρι του Οίνου

Τα Γράμματα Ζήτα, Ήτα, Θήτα και Γιώτα.

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 τα επόμενα γράμματα του αλφάβητου, το Ζήτα, το Ήτα και το Γιώτα, καθώς και τα γράμματα του αγγλικού αλφάβητου που ταυτίζονται με τα ελληνικά σύμβολα γραφής (Z, H, I).

# Z

**-Ζύμες:** Μονοκύτταροι μικροοργανισμοί που παράγουν ζύμωση. Χωρίς αυτές δεν θα μπορούσε να γίνει το σταφύλι κρασί. Χωρίζονται στις φυσικές, που ζουν πάνω στο σταφύλι, και σε επιλεγμένα στελέχη που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

**-Ζύμωση (αλκοολική):** Η διαδικασία με την οποία μετατρέπεται η ζάχαρη σε αλκοόλη και CO<sub>2</sub> με τη βοήθεια των ζυμών. Καθοριστικό ρόλο στη διαδικασία της ζύμωσης παίζει η θερμοκρασία.

**-Zinfandel:** Κόκκινη ποικιλία που παράγει premium κρασιά στην Καλιφόρνια. Αν και οι Αμερικανοί τη συνδέουν κυρίως με ένα συγκεκριμένο στιλ κρασιού, ένα ροζέ φρουτώδες, σχεδόν ξηρό, εκφράζεται πολύ πιο φινετσάτα όταν παράγει ξηρά ερυθρά κρασιά. Η προέλευση του σταφυλιού εντοπίζεται στη σύγχρονη Κροατία, όπου είναι γνωστό ως Crljenak ή Tribidrag. Τόσο το Zinfandel όσο και το νότιο ιταλικό σταφύλι Primitivo είναι κλώνοι αυτής της κροατικής ποικιλίας. Γενικά, τα Zinfandels έχουν υψηλή οξύτητα και ήπιες τανίνες, με ώριμα φρουτώδη αρώματα κερασιού και βατόμουρου αλλά και μπαχαρένιο χαρακτήρα (μαύρο πιπέρι).

**-Zweigelt:** Η πιο πολυφυτεμένη ποικιλία μαύρων σταφυλιών της Αυστρίας, που δίνει κόκκινα κρασιά με βαθύ χρώμα, ήπιες τανίνες και αρώματα από κόκκινο φρούτο, όπως βατόμουρο. Θα μπορούσε να ειπωθεί ότι μοιάζει με το Pinot Noir.

# H

**-Ηπειρωτικό Κλίμα:** Χαρακτηρίζεται από μικρής διάρκειας καλοκαίρι, με μεγάλη και γρήγορη πτώση θερμοκρασίας το φθινόπωρο. Παρουσιάζει τη μεγαλύτερη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ των πιο ζεστών και των πιο κρύων μηνών.

**-Haut-Médoc:** Βόρεια της πόλης του Μπορντό βρίσκεται η περιοχή Médoc και από το Saint-Estèphe και προς το Νότο συναντάται η καταξιωμένη ονομασία προέλευσης Haut-Médoc, στην οποία βρίσκονται τα περισσότερα châteaux υψηλής κατάταξης που παράγουν τα πιο πολύπλοκα και, ταυτόχρονα, κομψά ερυθρά κρασιά του κόσμου.

**-Hawke's Bay:** Η περιοχή της Νέας Ζηλανδίας με την υψηλότερη θερμοκρασία και τις περισσότερες ώρες ηλιοφάνειας. Παράγει πολύ ποιοτικά Syrah αλλά και Bordeaux Blends, δηλαδή χαρμάνια από τις ποικιλίες Merlot και Cabernet Sauvignon.

**-Hermitage:** Ιστορική περιοχή του βόρειου Ροδανού, διάσημη για τα τολμηρά Syrah, τα οποία παλαιώνουν και αναδίδουν μεθυστικά αρώματα βατόμουρου, μαύρης σταφίδας, γλυκόριζας, καφέ, κερασιού και καπνού, αλλά και για τα εξαιρετικά λευκά κρασιά από τις ποικιλίες Marsanne και Roussanne.

**-Hunter Valley:** Περιοχή της Αυστραλίας με θερμό κλίμα και άστατο, βροχερό καιρό κατά την περίοδο του τρύγου. Η πιο πολυφυτεμένη ποικιλία είναι το Semillion, που δίνει κρασιά με ελαφρύ σώμα, υψηλή οξύτητα, χαμηλό αλκοόλ και αρώματα που εξελίσσονται και θυμίζουν φρυγανισμένο ψωμί, ξηρούς καρπούς και μέλι, όπως και οι ποικιλίες Chardonnay και Syrah.

# I

**-Ισορροπία:** Η ισορροπία στο κρασί είναι ένα από τα κριτήρια που καθορίζουν την ποιότητά του. Σε μια γευστική δοκιμή, αξιολογώντας ένα κρασί, οφείλουμε να παρατηρήσουμε αν τα κύρια χαρακτηριστικά του ισορροπούν μεταξύ τους, αν δεν υπερσχύει κάποιο υπερβολικά ώστε να δημιουργεί δυσάρεστη αίσθηση. Συνήθως, σε ένα κρασί καλής ποιότητας, η γλυκύτητα και η γεύση του φρούτου ισορροπούν με τις τανίνες και την οξύτητα.

**-Icewine:** Γλυκό κρασί που παράγεται από σταφύλια που έχουν παγώσει στο αμπέλι. Παρουσιάζει εξαιρετική ισορροπία μεταξύ γλύκας και οξύτητας. Οι ποικιλίες που εγκλιματίζονται σε ψυχρά κλίματα και παράγουν συνήθως Icewine είναι: Cabernet Franc, Merlot, Gewürztraminer, Riesling, Grüner Veltliner, Chenin Blanc και Vidal Blanc. Το Cabernet Franc εντυπωσιάζει με τη λαμπερή του πορτοκαλί-ρουμπινί απόχρωση, αλλά είναι δύσκολο να το βρει κανείς έξω από την περιοχή Οντάριο του Καναδά.





## Food Crisis 2022 | Τι Επιφυλάσσει το Μέλλον;

Πόλεμος, ανατιμήσεις, αλλά και ενεργειακή και κλιματική κρίση. Οι άμεσες συνέπειες; Έλλειψη πρώτων υλών, ακρίβεια και προβλήματα στην εφοδιαστική και διατροφική αλυσίδα.

Ενδεχομένως, όμως, εμφανίζονται και νέες προοπτικές, με διάθεση αναστοχασμού. Επανακαθορισμός του τρόπου διατροφής, επαναξιολόγηση του αφηγήματος «από τη γη στο τραπέζι», καθώς και του κυρίαρχου μοντέλου αγροτικής παραγωγής.

Σε ένα τοπίο που αλλάζει συνεχώς, η γαστρονομία αποκτά νέα υπόσταση και η διατροφή νέα χαρακτηριστικά. Επιχειρηματίες της εστίασης και chefs καλούνται να προσαρμοστούν στα νέα δεδομένα και, παράλληλα, να κρατήσουν σταθερές τις αξίες της απλότητας, της ποιότητας και της ασφάλειας.

Ρωτήσαμε τρεις σημαντικούς ανθρώπους της γαστρονομίας για το φλέγον αυτό θέμα κι εκείνοι ανταποκρίθηκαν με ενδιαφέρουσες απαντήσεις που αφορούν τόσο τους επαγγελματίες του κλάδου όσο και τους καταναλωτές.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΛΟΥΙΖΑΣ ΒΑΦΕΙΑΔΑΚΗ



### Κώστας Αθανασίου: «Οι αλλαγές να γίνονται με κριτήριο την ασφάλεια του καταναλωτή»

Για τον Κώστα Αθανασίου, culinary director και chief executive chef της Pax Hospitality (Friday's, Napolitino κ.ά.), γαστρονομικός προορισμός είναι αυτός που δημιουργεί μνήμες και σε προκαλεί να ξαναπάς. Μάλλον αυτό θα είναι και το κύριο στοιχείο από εδώ και στο εξής.

**Το Friday's είναι καθιερωμένο ως ένα από τα πιο αγαπημένα comfort food στέκια. Ποια είναι τα συστατικά αυτής της επιτυχημένης συνταγής;**

Θα χαρακτήριζα το φαγητό των Friday's περισσότερο casual dining.

Πιστεύω ότι έχουμε πιάσει τον «σφυγμό» σε πολλές ηλικιακές ομάδες. Χρησιμοποιούμε φρέσκα και άριστης ποιότητας υλικά, οι συνταγές μας είναι εμπνευσμένες στη λεπτομέρειά τους και το προσωπικό άρτια εκπαιδευμένο ως προς την εκτέλεσή τους. Επίσης, υπάρχει σύστημα διασφάλισης της ποιότητας του φαγητού και των υπηρεσιών μας και, φυσικά, οι κουζίνες μας στελεχώνονται από chefs με άριστη εκπαίδευση και πάθος για το καλό φαγητό.

**Η πανδημία, ο πόλεμος και οι συνεχείς ανατιμήσεις έχουν προκαλέσει αναταράξεις στη διατροφική αλυσίδα, χωρίς να αποκλείεται το ενδεχόμενο μιας επισιτιστικής κρίσης. Ποιες θεωρείτε πως θα είναι οι μεγαλύτερες προκλήσεις των chefs, αλλά και οι συνέπειες στη λειτουργία των εστιατορίων;**

Σίγουρα οι μεγάλες αυξήσεις των τιμών μας προβληματίζουν και οι συνέπειες επηρεάζουν όχι μόνο την εστίαση, αλλά την καθημερινότητα όλου του κόσμου.

Προσπαθούμε μέσω των συνεργασιών μας –και πετυχαίνουμε– να κρατάμε σταθερή την ποιότητα των πρώτων υλών, αλλά ταυτόχρονα είμαστε σε εγρήγορση ώστε, μέσω πολύ αποτελεσματικού waste management και οικονομίας στην ενέργεια, να ανταποκρινόμαστε σε αυτήν την πρόκληση.

**Γίνεται λόγος για εύρεση καινοτόμων καλλιέργειών με στόχο την ενίσχυση της διαθεσιμότητας. Ακόμα, προτείνονται εναλλακτικές μέθοδοι γεωργίας, όπως τα κάθετα θερμοκήπια. Ποια είναι η θέση σας για το επερχόμενο μοντέλο αγροδιατροφής;**



Πράγματι, το τοπίο στις πρώτες ύλες αλλάζει και ταυτόχρονα προκύπτουν νέα μοντέλα διατροφής. Το σημαντικό είναι οι αλλαγές αυτές να γίνονται με κριτήριο την ασφάλεια του καταναλωτή και χωρίς να υποβαθμίζεται η ποιότητα των πρώτων υλών.

Ως chef, θέλω η ντομάτα να είναι ελληνική, να μυρίζει ντομάτα, να τη γεύσαι. Όταν η μισή μέσα είναι άσπρη, προβληματίζεσαι... Με αυτήν την ντομάτα δεν μπορώ να φτιάξω ούτε γεμιστά, ούτε σάλτσα, ούτε χωριάτικη.

**Με ποιους τρόπους θα μπορούσε η πολιτεία να στηρίξει την ελληνική γαστρονομία σε αυτούς τους δύσκολους καιρούς;**

Υπάρχουν χώρες, όπως οι Σκανδιναβικές και η Ισπανία, που έχουν αναπτυχθεί γαστρονομικά κυρίως χάρη στη στήριξη της πολιτείας, ξεκινώντας από τον πρωτογενή τομέα, αλλά ενσωματώνοντας σε αυτήν την ανάπτυξη και στοιχεία της κουλτούρας τους.

Αυτό επιτυγχάνεται κυρίως μέσω ενός αποτελεσματικού marketing και, φυσικά, χρηματοδοτήσεων, ώστε να προωθούνται τοπικά υλικά, εθνικές συνταγές αλλά και ταλαντούχοι chefs.

**Πώς ορίζεται ο γαστρονομικός προορισμός σήμερα;**

Δεν είναι απαραίτητα κάποιος με αστέρια Michelin. Για μένα, είναι αυτός που σου δημιουργεί μνήμες και σε προκαλεί να ξαναπάς.



## Γιώργος Χάψας: «Θα αξιοποιούμε στο έπακρον ό,τι μας χαρίζει η γη»

Εν μέσω μιας οικονομικής και κλιματικής κρίσης, το Kinsterna, ένα από τα πιο βραβευμένα ξενοδοχεία της Ελλάδας, θα βασιστεί σε μεγάλο βαθμό στις πρώτες ύλες που εξασφαλίζει το κτήμα του, αλλά και οι ντόπιοι παραγωγοί της Μονεμβασιάς.

Ο executive chef της Kinsterna Γιώργος Χάψας πιστεύει πως οι συγκυρίες θα μας φέρουν πιο κοντά στην τοπική πρώτη ύλη και σε ελληνικές γεύσεις που είχαν ξεχαστεί. Γιατί, όπως λέει, «το φαγητό είναι πολιτισμός, κουλτούρα, εμπειρία. Η γαστρονομία είναι ένα σύνθετο ταξίδι και όχι απλώς ένα καλοστημένο πιάτο φαγητού σε ένα fixed menu».

**Έχοντας ως βάση τη Μονεμβασιά, εμπνέστε ώστε να καλλιεργείτε ένα διαφορετικό lifestyle; Είναι προνόμιο για έναν chef να έχει τη βάση του εκτός πόλης;**

Στην εξοχή οι μυρωδιές είναι άλλες από αυτές στην Αθήνα. Το δικό μου μπιστόνι, η δυνατότητα να περιπλανιέμαι στα περιβόλια και να ορίζω την επιλογή των οπωροκηπευτικών για την κουζίνα μου είναι τεράστιο προνόμιο.

**Η πανδημία, ο πόλεμος και οι συνεχείς ανατιμήσεις έχουν προκαλέσει αναταράξεις στη διατροφική αλυσίδα, χωρίς να αποκλείεται το ενδεχόμενο μιας επισιτιστικής κρίσης. Ποιες θεωρείτε πως θα είναι οι μεγαλύτερες προκλήσεις για τους chefs, αλλά και οι συνέπειες στη λειτουργία των εστιατορίων;**

Θεωρώ πως αυτές οι αλλαγές θα φέρουν αποτελέσματα με θετικό πρόσημο. Θα αναγκαστούμε να έρθουμε όλοι πιο κοντά στη φύση, στους μικρούς παραγωγούς, στα αγνοημένα αλλά όμορφα τοπικά προϊόντα. Ακόμα, θα λειτουργήσουμε περισσότερο με τη δική μας πρώτη ύλη και θα δουλέψουμε σε άλλο μοτίβο το κομμάτι του fine dining.

Θεωρώ πως θα επωφεληθούμε από αυτή την κατάσταση, κάνοντας στροφή σε ένα νέο είδος μαγειρικής, ανάμεσα σε umami και comfort.

**Γίνεται λόγος για εύρεση καινοτόμων καλλιεργειών με στόχο την ενίσχυση της διαθεσιμότητας. Ακόμα, προτείνονται εναλλακτικές μέθοδοι γεωργίας, όπως τα κάθετα θερμοκήπια. Ποια είναι η θέση σας για το επερχόμενο μοντέλο αγροδιατροφής;**



Βασιζόμαστε στην εποχικότητα των προϊόντων και την αυτάρκεια που μας προσφέρουν. Από τους ελαιώνες μας αντλούμε το ελαιόλαδο και τις ελιές. Από το βουνό του Πάρνωνα προμηθευόμαστε 14 διαφορετικά χόρτα. Κοντά μας έχουμε ένα τυροκομείο που ελέγχει το γάλα από τους ντόπιους παραγωγούς και φτιάχνει 7 διαφορετικά είδη τυριού.

Στο κτήμα έχουμε 14 διαφορετικά εσπεριδοειδή. Με αυτή την organic πρώτη ύλη φτιάχνουμε χυμούς, ιδιαίτερα γλυκά και μαρμελάδες. Παράλληλα, χρησιμοποιούμε παραδοσιακές μεθόδους για την επεξεργασία των προϊόντων. Αλλάζει το ότι θα αξιοποιούμε στο έπακρον ό,τι μας χαρίζει η γη.

**Ποια συμβουλή δίνετε σε έναν νέο που επιθυμεί να δραστηριοποιηθεί επαγγελματικά στο food industry, ενδεχομένως και με μια δική του επιχείρηση;**

Να ταξιδέψει όσο μπορεί, να δοκιμάσει νέες γεύσεις, να μάθει να ακούει. Να καταλάβει πως η μαγειρική είναι ένα επάγγελμα όπως όλα τα άλλα, δεν είναι lifestyle, δεν είναι τηλεόραση, ούτε... ιατρική. Είμαστε απλώς εργαζόμενοι στον σημαντικό κλάδο της φιλοξενίας. Το επιχειρείν είναι δύσκολο στις μέρες μας, οπότε να γίνεται με στρατηγική και όραμα.

## Γεωργιάννα Χιλιαδάκη: «Πρέπει να έχουμε στο μυαλό μας πολύ και την ανακύκλωση»

Η chef Γεωργιάννα Χιλιαδάκη υπογραμμίζει τη φιλοσοφία «no waste» και χρησιμοποιεί τον όρο «σεβασμός» σε ό,τι αφορά τη διατροφική αλυσίδα. Έτσι προστατεύεται παράλληλα ο γαστρονομικός πλούτος της χώρας μας, που αποτελεί, όπως υποστηρίζει, ένα από τα πιο δυνατά «όπλα» στη φαρέτρα του τουρισμού.

**Το Funky Gourmet είναι από τα πλέον βραβευμένα εστιατόρια στην Ελλάδα και η ομάδα σας θεωρείται πρεσβευτής της ελληνικής γαστρονομικής σκηνής. Ποια είναι τα «συστατικά» της επιτυχημένης αυτής συνταγής;**

Η καλή πρώτη ύλη, η σκληρή δουλειά, η καλή συνεργασία. Η Ελλάδα έχει φανταστικά τοπικά προϊόντα και η αναβίωση παραδοσιακών συνταγών μέσα από αυτά οδηγεί σε μια πετυχημένη συνταγή.

Γι' αυτό έχει αγκαλιάσει τόσο ζεστά το αγγλικό κοινό τα εστιατόριά μας στο Λονδίνο OPSO, PittaBun και INO, γιατί η ελληνική κουζίνα έχει τη δική της φιλοσοφία, βασισμένη στη μεσογειακή διατροφή, και, εκτός αυτού, είναι πεντανόστιμη. Φυσικά, πίσω από αυτή την επιτυχία βρίσκεται η δυναμική συνεργασία με τους Νίκο Ρούσσο, Ανδρέα και Άλεξ Λαμπρίδη.

**Η πανδημία, ο πόλεμος και οι συνεχείς ανατιμήσεις έχουν προκαλέσει αναταράξεις στη διατροφική αλυσίδα, χωρίς να αποκλείεται το ενδεχόμενο μιας επισιτιστικής κρίσης. Ποιες θεωρείτε πως θα είναι οι μεγαλύτερες προκλήσεις των chefs, αλλά και οι συνέπειες στη λειτουργία των εστιατορίων;**

Σε ό,τι μας αφορά, προσπαθούμε να ανακυκλώνουμε τα υλικά που χρησιμοποιούμε και να ελαχιστοποιούμε όσο γίνεται τη φύρα. Το κίνημα #NoWaste έχει σημασία στην εποχή μας.

Σεβόμαστε πάρα πολύ τη διατροφική αλυσίδα και δεν θέλουμε να πηγαίνει χαμένο το παραμικρό. Κάθε υλικό έχει τη χρησιμότητά του. Το παρήγορο είναι ότι ο κόσμος επέστρεψε στα μαγαζιά. Είχε ανάγκη να βγει από το σπίτι και να φάει καλό μαγειρεμένο φαγητό.

**Η κλιματική αλλαγή αποτελεί επίσης «σύμμαχο» του food crisis. Ποιες πιστεύετε πως είναι οι πιο απειλητικές πτυχές της και σε ποια κατεύθυνση θα χρειαστεί να προσαρμοστούν chefs και εστιατόρια μπροστά στα νέα κλιματικά δεδομένα;**



Ολοένα και περισσότερες τροφές είναι σε έλλειψη, πολλά είδη τείνουν να εξαφανιστούν, η παραγωγή είναι μικρότερη από την κατανάλωση και ταυτόχρονα πετάμε πολύ φαγητό, με συνέπεια να εντείνεται η ανισότητα, αλλά και να διαταράσσεται η ισορροπία της φύσης.

Πρέπει να έχουμε στο μυαλό μας πολύ και την ανακύκλωση. Ήδη πριν από 12 χρόνια στο Funky Gourmet ήμασταν φανατικοί με την ανακύκλωση παντός είδους, μια πρωτοβουλία της αδερφής μου Αργυρώς. Η ανακύκλωση ωστόσο είναι κοστοβόρα διαδικασία και αποτρέπει, δυστυχώς, πολλά εστιατόρια από το να την υιοθετήσουν.

Όμως είναι πολύ σημαντικό να έχουμε αναπτυγμένη οικολογική συνείδηση, από το χαρτί στο οποίο τυπώνουμε τον κατάλογο μέχρι τις κτιριακές προδιαγραφές του εστιατορίου, ώστε να μειώνονται οι απώλειες ενέργειας και, κατά προέκταση, να μη συμβάλλουμε στο global warming.

**Ποια συμβουλή δίνετε σε έναν νέο σήμερα που επιθυμεί να δραστηριοποιηθεί επαγγελματικά στο food industry, ενδεχομένως και με μια δική του επιχείρηση;**

Να στηρίξει την ελληνική επιχειρηματικότητα με σεβασμό στο φαγητό και στην πρώτη ύλη και να προσέχει τα έξοδα – και τα έσοδα θα ακολουθήσουν!

# wine battles



## Wine Battles: Γευσιγνωσία εξ Αποστάσεως με το [eshop.warehouse.gr](https://eshop.warehouse.gr)

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΡΙΤΑΡΗ



Το κρασί, αν δεν το δοκιμάσεις, αν δεν το εξερευνήσεις, αν δεν διαθέσεις λίγα λεπτά για να σκεφτείς αυτό που νιώθεις όταν το γεύεσαι, δεν μπορείς να το «καταλάβεις» και να εισπράξεις όσα έχει να σου προσφέρει.

Είναι όπως στις ανθρώπινες σχέσεις, αν δεν αφιερώσεις τον απαραίτητο χρόνο για να ανακαλύψεις όσα κρύβονται πίσω από την επιφάνεια του ανθρώπου που έχεις απέναντί σου, δεν μπορείς να συνδεθείς μαζί του με τρόπο που ίσως ιδανικά θα μπορούσες.

Αυτές οι σκέψεις μας παρακίνησαν να εγκαινιάσουμε ένα διαδραστικό παιχνίδι, που ονομάσαμε Wine Battles. Σκοπός του παιχνιδιού είναι η από κοινού κατανόηση κάποιων χαρακτηριστικών του κρασιού, ξετρυπώνοντας ομοιότητες, αλλά προπάντων διαφορές.

Οι κανόνες του παιχνιδιού έχουν ως εξής: προτείνουμε δύο κρασιά, τα οποία θα έχετε τη δυνατότητα να προμηθεύστε άμεσα από το [eshop.warehouse.gr](https://eshop.warehouse.gr). Σε μια εξ αποστάσεως «γευσιγνωσία», από την πλευρά σας θα απολαμβάνετε το κρασί και εμείς, από τη δική μας πλευρά, θα επισημαίνουμε μια έντονη διαφορά που υπάρχει μεταξύ τους.

Δεν σκοπεύουμε να φέρουμε αντιμέτωπα τα δύο κρασιά, να ανακηρύξουμε νικητή και ηττημένο, εξάλλου οι προτάσεις μας θα είναι όλες εξαιρετικές. Αυτό που επιδιώκουμε είναι, μέσα από τη γευστική δοκιμή τους, να γίνονται κατανοητά κάποια χαρακτηριστικά τους, για να μπορεί καθένας από εμάς να τα αναγνωρίζει εύκολα σε επόμενα κρασιά που θα απολαμβάνει, αλλά και να νιώθει μεγαλύτερη σιγουριά για το τι πραγματικά του αρέσει και του ταιριάζει, ώστε οι επιλογές του να είναι πιο στοχευμένες.



## Παλιός Κόσμος Vs. Νέος Κόσμος

Μπορεί να έχει πάρει το αυτί σας σε οινικά πηγαδάκια τους όρους «Παλιός Κόσμος» ή «Νέος Κόσμος». Ποια είναι, όμως, η σημασία των δύο αυτών εννοιών και πώς μπορούν να μας επηρεάσουν όταν δοκιμάζουμε ένα κρασί;

### Τα δύο κρασιά του Wine Battle

Δοκιμάζοντας τα δύο κρασιά, το ένα δίπλα στο άλλο, μπορούμε με μεγαλύτερη άνεση να διαχωρίσουμε και να αποκτήσουμε μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα των εννοιών «Παλιός» και «Νέος Κόσμος» στον χώρο του κρασιού, καθώς πρόκειται για δύο απόλυτα αντιπροσωπευτικά παραδείγματα.

#### Κρασί No 1: «Παλιός Κόσμος»

Pouilly-Fumé Tradition, Serge Dagueneau  
Ποικιλία: Sauvignon Blanc  
Περιοχή: Pouilly-Fumé, Λίγηρας  
Τιμή: ~ 23 €

#### Κρασί No 2: «Νέος Κόσμος»

Craggy Range Te Muna, Craggy Range  
Ποικιλία: Sauvignon Blanc  
Περιοχή: Hawke's Bay, Νέα Ζηλανδία  
Τιμή: ~ 23 €



### Τα βασικά σημεία διαφοροποίησης μεταξύ Παλαιού και Νέου Κόσμου

**Η χώρα προέλευσης του κρασιού:** Ο Παλιός Κόσμος αναφέρεται σε χώρες της Ευρώπης, της Μεσογείου και σε ορισμένες της Μέσης Ανατολής, όπως είναι η Γαλλία, η Ισπανία, η Ιταλία, η Γερμανία, η Πορτογαλία, η Αυστρία, η Ελλάδα, ο Λίβανος, το Ισραήλ, η Κροατία, η Γεωργία, η Ρουμανία, η Ουγγαρία και η Ελβετία.

Ο Νέος Κόσμος αναφέρεται σε όλες τις υπόλοιπες περιοχές του κόσμου, όπου η αμπελοργαία εισήχθη από την Ευρώπη κατά την περίοδο του αποικισμού, συμπεριλαμβανομένων των ΗΠΑ, της Νέας Ζηλανδίας, της Αργεντινής, της Χιλής, της Αυστραλίας και της Νότιας Αφρικής.

Αν λοιπόν το κρασί σας προέρχεται από την πρώτη κατηγορία, πίνετε «Old World». Εάν προέρχεται από τις ΗΠΑ, τη Χιλή, τη Νότια Αφρική, την Αυστραλία, δηλαδή τη δεύτερη κατηγορία, βρίσκεστε στην επικράτεια του Νέου Κόσμου – με βάση τη γεωγραφική διάκριση.

**Η ετικέτα:** Στον Παλιό Κόσμο, η ονομασία των κρασιών προέρχεται από τον τόπο στον οποίο παράγονται. Τρανταχτά παραδείγματα που μπορούμε να αναφέρουμε είναι το Bordeaux στη Γαλλία, η Rioja στην Ισπανία και το Chianti στην Ιταλία. Όλες αυτές είναι διάσημες οινοπαραγωγικές περιοχές, τις οποίες μπορεί κανείς να καταλάβει διαβάζοντας στην ετικέτα ενός κρασιού τις ποικιλίες που θα γευτεί στο ποτήρι του, και χωρίς αυτές να αναγράφονται. Αν πρόκειται λοιπόν για Bordeaux, τότε οι ποικιλίες είναι συνήθως Cabernet Sauvignon και

Merlot, αν μιλάμε για Rioja τότε η ποικιλία θα είναι το Tempranillo, και αν στην ετικέτα γράφει Chianti, τότε η κυρίαρχη ποικιλία θα είναι το Sangiovese.

Αντίθετα, στα κρασιά του Νέου Κόσμου τα πράγματα είναι πιο απλά και ξεκάθαρα για τους καταναλωτές, αφού η κεντρική ονομασία στην ετικέτα είναι συνήθως η ίδια η ποικιλία κι έτσι δεν χρειάζονται ιδιαίτερες γνώσεις για την επιλογή ενός κρασιού.

**Ο τρόπος παραγωγής:** Η πορεία του σταφυλιού στο αμπέλι αλλά και η οινοποίηση στη συνέχεια θα καθορίσουν οπωσδήποτε το στιλ –Παλαιού ή Νέου Κόσμου– του κρασιού. Η οινοποίηση ξεκίνησε από τον Παλιό Κόσμο, όπου οι παραδόσεις και οι κανονισμοί γύρω από την παραγωγή του κρασιού είχαν εδραιωθεί. Είχαν θεσπιστεί κανόνες για τον έλεγχο της ποιότητας και του τύπου του κρασιού που μπορεί να καλλιεργηθεί σε ορισμένες περιοχές, τις μεθόδους συγκομιδής, την ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλκοόλ και τις μεθόδους οινοποίησης.

Γενικεύοντας, ο Νέος Κόσμος δεν τηρεί τους κανόνες ή τις παραδόσεις τόσο αυστηρά. Αντίθετα, η οινοποίηση είναι πιο πειραματική και τεχνολογικά προσανατολισμένη. Αυτό συμβαίνει επειδή υπάρχουν λιγότεροι νόμοι για τη ρύθμισή της, που σημαίνει ότι οι οινοποιοί στον Νέο Κόσμο είναι ελεύθεροι να προγραμματίσουν τις εργασίες στο αμπέλι, να προσαρμόσουν τις μεθόδους οινοποίησης και να εκσυγχρονίσουν τις διαδικασίες τους όσο θέλουν.

Όλα τα παραπάνω έχουν φυσικά αντίκτυπο στην έκφραση των κρασιών και στη διαφοροποίηση μεταξύ τους.

**Terroir και παραγωγός – παραγωγός και καταναλωτής:** Ο Παλιός Κόσμος δίνει έμφαση στο terroir, δηλαδή σε όλους εκείνους τους περιβαλλοντικούς παράγοντες (κλίμα, σύσταση εδάφους, τοπολογία) που επηρεάζουν την ανάπτυξη και την πορεία των σταφυλιών στο αμπέλι και συνδέουν το κρασί με τον συγκεκριμένο τόπο. Οι παραγωγοί λοιπόν στρέφουν την προσοχή τους εκεί.

Στον Νέο Κόσμο, τα φώτα πέφτουν στον οινοποιό και στην ικανότητά του/της να παράγει ένα εξαιρετικό κρασί με διάφορα τεχνάσματα.

Αξιοσημείωτη είναι και η σχέση του παραγωγού με τον καταναλωτή. Ο Ευρωπαίος παραγωγός παράγει κρασί για τον εαυτό του, με περισσή εμπιστοσύνη στο ότι εκείνος θα κατευθύνει την αγορά όπως ο ίδιος κρίνει. Αντίθετα, ο παραγωγός του Νέου Κόσμου προσαρμόζεται συνεχώς σε αυτά που αναζητά ο καταναλωτής, προσπαθώντας να τον ικανοποιήσει.

**Γευσιγνωστικό προφίλ:** Οι περιοχές του Παλαιού Κόσμου, ειδικά αυτές της Ευρώπης, είναι πιο δρο-

σερές από τις περιοχές του Νέου Κόσμου. Αυτό σημαίνει ότι τα σταφύλια δεν ωριμάζουν τόσο πολύ, με αποτέλεσμα τα κρασιά να έχουν ελαφρύτερο σώμα, υψηλή οξύτητα και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ.

Θα παρατηρήσετε λοιπόν ότι το Pouilly-Fumé (κρασί No 1) εκφράζει το terroir της διάσημης αυτής περιοχής με κρυστάλλινα αρώματα, ορυκτότητα λόγω της σύνθεσης του εδάφους, αλλά και πιο αυστηρά χαρακτηριστικά.

Αντίθετα, οι περιοχές του Νέου Κόσμου έχουν θερμότερα κλίματα, που σημαίνει ωριμότερα σταφύλια, που περιέχουν περισσότερη ζάχαρη. Αυτό προσφέρει ένα γεμάτο σώμα, πιο ζουμερή αίσθηση του φρούτου, χαμηλότερη οξύτητα και υψηλότερο αλκοόλ, χαρακτηριστικά που είναι ευδιάκριτα στο κρασί No 2 από τη Νέα Ζηλανδία. Φυσικά, και στα δύο υπάρχουν πολλές εξαιρέσεις.

**Έκφραση:** Η πιο γοητευτική πλευρά στη γευσιγνωσία είναι να παρατηρεί κανείς πώς συμπεριφέρεται και πώς αλλάζει ένα κρασί από τη στιγμή που θα βρεθεί στο ποτήρι μας. Για μένα, η διαφορά της έκφρασης ενός κρασιού από τον Παλιό Κόσμο σε σχέση με ένα «νεοκοσμητικό» είναι σημαντική και εύκολα διακριτή.

Αν δοκιμάσετε, για παράδειγμα, τα δύο κρασιά που σας προτείνουμε, θα δείτε πως το γαλλικό Sauvignon Blanc είναι πιο συνεσταλμένο, δεν αποκαλύπτει τον χαρακτήρα του από την πρώτη γουλιά. Χρειάζεται χρόνο για να εκφράσει τον αρωματικό, φινετσάτο χαρακτήρα του και να αποκαλύψει τη δύναμή του. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι πιο απόμακρο και αυστηρό, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι, αν του δώσει κανείς τον χώρο και την απαραίτητη προσοχή, δεν θα εκπλήξει τα πλήθη στο τέλος με το βάθος και την πολυπλοκότητά του.

Αντίθετα, το Sauvignon Blanc από τη Νέα Ζηλανδία συμπεριφέρεται σαν ανοιχτό βιβλίο. Βιάζεται να μας προσφέρει τα εντυπωσιακά αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του. Από την πρώτη στιγμή εκδηλώνεται με πάθος. Είναι πολύ δοτικό και πληθωρικό και τραβά τα βλέμματα πάνω του. Μοιάζει να θέλει να κάνει αισθητή την παρουσία του, παραγκωνίζοντας οποιοδήποτε άλλο κρασί βρεθεί στον δρόμο του. Γίνεται πολύ εύκολα αγαπητό και κλέβει την παράσταση.

Είναι δύσκολο να κρίνει κανείς με σαφήνεια ποιος κόσμος παράγει καλύτερα κρασιά. Είναι σίγουρα θέμα προσωπικού γούστου, αλλά και διάθεσης. Τόσο οι περιοχές του Παλαιού όσο και του Νέου Κόσμου δημιουργούν πραγματικά μοναδικά κρασιά – επομένως, δοκιμάστε και τα δύο και επιλέξτε τα αγαπημένα σας.





## Πώς εντοπίζουμε την οξύτητα και σε τι χρησιμεύει

Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά που παρατηρούμε στη γευσιγνωσία ενός κρασιού είναι η οξύτητα, η οποία βρίσκεται σε όλους τους τύπους και στιλ κρασιών, είτε αυτά είναι λευκά, ροζέ ή κόκκινα είτε είναι ξηρά ή γλυκά.

### Τα δύο κρασιά του Wine Battle

Δοκιμάζοντας τα δύο κρασιά, το ένα δίπλα στο άλλο, μπορούμε με μεγαλύτερη άνεση να τα διαχωρίσουμε και να αποκτήσουμε μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα. Να εντοπίσουμε με ευκολία το χαρακτηριστικό της οξύτητας στο κρασί μας, καθώς πρόκειται για δύο απόλυτα αντιπροσωπευτικά παραδείγματα, το ένα με υψηλή και το άλλο με ήπια οξύτητα.

#### Κρασί No 1: Ήπια Οξύτητα

Κυνέε Vouno, Μικροοινοποιία Μυλωνά  
Ποικιλία: Σαββατιανό  
Περιοχή: Κερατέα, Αττική  
Τιμή: ~ 15,50 €

#### Κρασί No 2: Υψηλή Οξύτητα

Κάναβα Χρυσού, Κτήμα Τσέλεπος  
Ποικιλία: Ασύρτικο  
Περιοχή: Σαντορίνη  
Τιμή: ~ 29,50 €



#### Πώς εντοπίζουμε την οξύτητα στο κρασί

Στους περισσότερους ανθρώπους η οξύτητα εντοπίζεται στα δύο άκρα της γλώσσας, δεξιά και αριστερά. Η αίσθησή της θυμίζει λεμόνι. Δοκιμάστε λοιπόν μια γουλιά από κάθε κρασί που σας προτείνουμε, κλείστε τα μάτια και περιστρέψτε τη γύρω από τον ουρανίσκο και τη γλώσσα σας. Όσο περισσότερο σάλιο γεμίσει το στόμα σας και όσο μεγαλύτερη είναι η διάρκεια αυτής της αντίδρασης όταν καταπίνετε κάθε γουλιά, τόσο υψηλότερα είναι τα επίπεδα της οξύτητας κάθε κρασιού.

#### Πώς βοηθάει η οξύτητα ένα κρασί

Η οξύτητα είναι ένα χαρακτηριστικό του κρασιού που συμβάλλει στην ισορροπία του και τελικά στην αξιολόγησή του. Δεν πρέπει να προεξέχει, δηλαδή να είναι πολύ αιχμηρή και να δημιουργείται δυσάρεστη αίσθηση στο στόμα, αλλά ούτε και υποτονική, που να κάνει το κρασί να φαντάζει πλαδαρό και άτονο. Το ιδανικό είναι να ενσωματώνεται και να συνυπάρχει αρμονικά με τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του. Χαρακτηριστικό παράδειγμα τα γλυκά κρασιά, που μας δημιουργούν μια βαριά αίσθηση

μπουχτίσματος. Συνήθως η υψηλή οξύτητα τα βοηθάει να αποκτήσουν φρεσκάδα, με αποτέλεσμα να γίνονται πιο ανάλαφρα.

Η οξύτητα, μαζί με κάποια άλλα στοιχεία του κρασιού, συντελούν στο δυναμικό παλαιώσής του. Έτσι λοιπόν, ένα, για παράδειγμα, λευκό κρασί με υψηλή οξύτητα συνήθως μπορεί να αντέξει και να εξελιχθεί στον χρόνο. Φυσικά, αυτός δεν είναι απόλυτος κανόνας, αφού πλέον έχει αποδειχθεί ότι και το Σαββατιανό, που είναι ποικιλία με σχετικά ήπια οξύτητα, παλαιώνει υπέροχα και εντυπωσιακά.

Η οξύτητα, όταν βγαίνει μπροστά, κάνει ένα κρασί να φαντάζει πιο ελαφρύ και φρέσκο, αντίθετα, όταν είναι πιο ντροπαλή, αφήνει το φρούτο να πρωταγωνιστεί και να γεμίζει λίγο παραπάνω το στόμα, δημιουργώντας πιο γεμάτη και βαριά αίσθηση.

#### Τι πληροφορίες μας δίνει η οξύτητα για το κρασί

Τα επίπεδα οξύτητας σε ένα κρασί είναι ένδειξη που μας βοηθάει αρχικά να φανταστούμε την ποικιλία από την οποία έχει παραχθεί. Επίσης, μας δίνει πληροφορίες για τη θερμοκρασία και το υψόμετρο του terroir από το οποίο προέρχεται, αλλά και για το πότε έγινε ο τρύγος.

Όσο ψυχρότερο είναι το κλίμα τόσο πιο αισθητή κάνει την παρουσία της η οξύτητα. Παρατηρούμε ότι με την κλιματική αλλαγή και την άνοδο της θερμοκρασίας ανατρέπονται λίγο τα δεδομένα. Με τη ζέστη, η οξύτητα πριν από τον τρύγο πέφτει στο σταφύλι, ενώ τα σάκχαρα ανεβαίνουν με πολύ μεγαλύτερη ταχύτητα, τραβώντας τον τρύγο χρονικά προς τα πίσω. Παράλληλα, δεν υπάρχει αρκετός χρόνος να ωριμάσει πλήρως το σταφύλι.

Η επίτευξη, λοιπόν, επαρκούς οξύτητας καθίσταται με την άνοδο της θερμοκρασίας όλο και πιο δύσκολη σε σχέση με μια ταυτόχρονη αρωματική και φαινολική ωρίμανση πριν από τον τρύγο των σταφυλιών.

#### Food & wine pairing

Ένα όξινο φαγητό που περιέχει αρκετή ντομάτα ή λεμόνι ταιριάζει πολύ με κρασιά υψηλής οξύτητας, αφού δεν καλύπτεται το ένα από το άλλο. Αντίστοιχα, η υψηλή οξύτητα ταιριάζει με τη λιπαρότητα στο φαγητό, καθώς με τη φρεσκάδα της απαλύνει την πλούσια υφή του φαγητού και καθαρίζει τον ουρανίσκο.

Τα κρασιά με ηπιότερη οξύτητα έχουν συνήθως πιο ζουμερό φρούτο και πιο γλυκιά αίσθηση, που μπορεί άνετα να ισορροπήσει με πιο πικάντικες γεύσεις.

#### Προσωπικό γούστο

Αυτό που έχει σημασία, τελικά, είναι να απολαμβάνουμε στο έπακρον το κρασί που επιλέγουμε. Και για να επιλέξουμε σωστά, θα πρέπει να γνωρίζουμε τι μας ευχαριστεί περισσότερο.

Εντοπίζοντας λοιπόν την οξύτητα και γνωρίζοντας πώς αυτή επηρεάζει την αίσθηση ενός κρασιού στο στόμα, μπορούμε να καταλάβουμε αν μας αρέσει και θέλουμε το κρασί που θα συνοδεύσει τη στιγμή μας να έχει έντονη ή ηπιότερη οξύτητα, έτσι ώστε να αποτελεί τη σωστή επιλογή, δηλαδή αυτή που μας ταιριάζει.

[eshop.warehouse.gr](http://eshop.warehouse.gr)



## Olympus Wines: To Wine Bar των Οινοποιών της Πιερίας

ΤΗΣ ΛΩΡΑΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Βρίσκεται στο Λιτόχωρο, σε έναν από τους πιο όμορφους δρόμους της πύλης του Ολύμπου. Το Olympus Wines είναι το νέο wine bar που φέρνει οινοποιούς και οινόφιλους κοντά σε έναν καλόγουστο και ατμοσφαιρικό χώρο.

Ο Δημήτρης Παπαγιαννούλης, ο Απόστολος Κούρτης και ο Σάκης Γραμματόσης, καθώς και ο γιος του, ο Παναγιώτης, ξέρουν από καλό κρασί. Είναι οινοποιοί με εμπειρία χρόνων, με οικογενειακή παράδοση και με γνώση, οι οποίοι τα τελευταία χρόνια έχουν βάλει την Πιερία στον οινικό χάρτη.



Το Olympus Wines έγινε με στόχο να αγαπήσουν το κρασί οι ντόπιοι, αλλά και να το γνωρίσουν οι περαστικοί. Άλλωστε, το Λιτόχωρο αποτελεί τη βασική είσοδο εξερεύνησης του μυθικού βουνού, με χιλιάδες τουρίστες να το επισκέπτονται κάθε χρόνο. Έτσι, με δεδομένο πως δύο από τους τρεις παραγωγούς δεν έχουν οργανωμένο επισκέψιμο χώρο, ήταν μια εξαιρετική ευκαιρία να αποκτήσουν ένα σημείο διάδρασης και επικοινωνίας με τους επισκέπτες.

Στο Olympus Wines μπορείς να δοκιμάσεις από όλες τις ετικέτες, με προτάσεις που έχουν σχεδιάσει οι ίδιοι, να κάνεις οριζόντιες δοκιμές, για παράδειγμα με Ασύρτικο ή Ξινόμαυρο, ή και κάθετες με παλαιότερες χρονιές, από μία μόνο ετικέτα ή συνδυαστικά. Το wine raising απογειώνεται με τα κρύα πιάτα του, στα οποία αξιοποιούνται προϊόντα από την περιοχή, αναδεικνύοντας αυθεντικές γεύσεις.

Καθώς βρίσκεται στο πιο κεντρικό σημείο της περιοχής, στο Olympus Wines τα οργανωμένα γκρουπ έχουν τη δυνατότητα όχι μόνο να κάνουν γευστικές δοκιμές, αλλά και να αγοράσουν τοπικές ετικέτες κρασιών. Ο οινοτουρισμός στα καλύτερά του!

Η οινική Πιερία έχει διαμορφώσει πλέον ξεχωριστή ταυτότητα, με περισσότερα από 13 οινοποιεία να προωθούν την πιερική γη ως ένα terroir με δικά του χαρακτηριστικά, έχοντας από τη μια το Αιγαίο Πέλαγος και από την άλλη τον Όλυμπο.

Το Olympus Wines αποτελεί την απόδειξη πως το κρασί ενώνει. Με ιδέες φρέσκες, φέρνει κοντά επαγγελματίες που έχουν την ίδια αγάπη για το προϊόν που παράγουν και κύριο στόχο να καλωσορίσουν τους περαστικούς δημιουργώντας νέες εμπειρίες.

**Olympus Wines:**  
28ης Οκτωβρίου, Λιτόχωρο, τηλ. 23520 21010,  
[www.olympuswines.gr](http://www.olympuswines.gr)



Μίξερ ποσημάτων Gruppe PDH330

Μίξερ γαλάκ Gruppo PDH407

Πολυκόφτης MIX Gruppe PDH700

Πολυκόφτης ΚΥΚΛΟΣ Gruppe PDH402-PL

**DEFINE GREEK DESIGN**

### 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®**

f i y [www.gruppe.gr](http://www.gruppe.gr)



## Wine Spritzers: η Νέα Τάση που Γίνεται Συνήθεια

ΤΗΣ ΑΝΤΩΝΕΛΑΣ ΣΚΙΑΔΑΡΕΣΗ



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

Το ίδιο το Peleano είναι ένα χαρούμενο, δροσερό και ελαφρύ αφρώδες ποτό με βάση τον οίνο, «πρόθυμο» να μας κάνει παρέα κάθε στιγμή της μέρας και της νύχτας. Κάτω από την «ομπρέλα» του «Peleano: A Sparkling Tale», το καλαίσθητο μπουκαλάκι του με την εντυπωσιακή ετικέτα προσδίδει μια νότα πολυτέλειας, ενώ εύκολα μεταφέρεται παντού, για να απολαμβάνουμε στην καθημερινότητά μας ένα δροσιστικό και ελαφρύ day drink.

Είχαμε την ευκαιρία να μιλήσουμε, ακόμη μία φορά, με την εμπνεύστρια και ιδρύτρια της εταιρείας, Κατερίνα Γαρδέλη, που ζει με την οικογένειά της στη Σίλικον Βάλει. Μας διηγείται την ιστορία των wine spritzers, της νέας τάσης αλκοολούχου ποτού που ήρθε για να εμπλουτίσει τις επιλογές μας και να αγκαλιάσει τον τρόπο ζωής και διασκέδασής μας.





### Από πού ξεκίνησαν τα wine spritzers;

Τα wine spritzers είναι τόσο παλιά όσο και το κρασί. Ακόμη και οι αρχαίοι Έλληνες αραιώναν το κρασί τους με νερό. Βέβαια, δεδομένου ότι στις μέρες μας τα wine spritzers φτιάχνονται από κρασί και soda water, απέκτησαν τη σημερινή μορφή τους λίγο μετά το 1767, με τη δημιουργία του carbonated water.

Τα wine spritzers όπως τα γνωρίζουμε σήμερα, δηλαδή αποτελούμενα από λευκό ή ροζέ κρασί αναμειγμένο με soda water, ξεκίνησαν από τις χώρες της Αυστρίας, της Ουγγαρίας και της Ιταλίας. Ενδεικτικά, το καλοκαίρι στην Αυστρία σερβίρουν παραδοσιακά το λευκό χύμα κρασί κρύο, συνοδεία παγωμένης φιάλης με carbonated water.

### Πώς προβλέψατε τη νέα τάση και δημιουργήσατε το Peleano;

Η επιτυχία του Moscato D' Asti μου κίνησε την περιέργεια και αποτέλεσε τελικά και την έμπνευση του Peleano. Συγκεκριμένα, συνειδητοποίησα ότι η επιτυχία αυτή σημαίνει δύο πράγματα: πρώτον, ότι αρέσει στον κόσμο το Μοσχάτο bubbly κρασί και, δεύτερον, ότι προτιμάει ακόμη τη low alcohol επιλογής ποτού.

Ξεκίνησα, λοιπόν, έρευνα αγοράς για την παγκόσμια τάση του αλκοόλ που στήριζε την επιτυχία του Moscato D' Asti και κατέληξα στο concept των wine spritzers ως κατηγορία στην οποία θα μπορούσε να ενταχθεί το Peleano.

Φυσικά, στην αρχή της προσπάθειας αυτής, το 2018-19, η κατηγορία wine spritzers δεν υπήρχε, γι'



αυτό και δεν μπόρεσα να προσθέσω τις δυο μαγικές αυτές λέξεις στο label της φιάλης.

### Πώς μπορούμε να απολαύσουμε ένα wine spritzer;

Τα Peleano wine spritzers –λευκό από Μοσχάτο και ροζέ από Μοσχοφίλερο– μπορούμε να τα απολαύσουμε είτε στη διάρκεια της ημέρας ως το τέλειο συνοδευτικό ενός lunch or brunch είτε ως aperitivo με γλυκά και αλμυρά bites, finger foods and appetizers. Το Peleano απευθύνεται σε όλους όσους θέλουν sparkling στιγμές στη ζωή τους. Είναι ένα ελαφρύ ποτό που μας συνοδεύει όταν χρειαζόμαστε ένα διάλειμμα από την καθημερινότητα για να επικοινωνήσουμε με τον εαυτό μας ή με τους γύρω μας.

Ένα ποτό statement που δηλώνει ότι ήρθε η ώρα της χαλάρωσης μετά τη δουλειά. Ένα αναζωογονητικό αφρώδες που αποτελεί συνοδευτικό ενός γεύματος ή ενός επιδορπίου.

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

### Ταιριάζει στην ελληνική κουλτούρα αυτή η τάση;

Φυσικά! Το Peleano έχει ήδη κάνει αισθητή την παρουσία του στην ελληνική αγορά, με τους καταναλωτές να δείχνουν συνεχώς την προτίμησή τους σε αυτό με ενθουσιασμό. Εάν θέλουμε να πιούμε κρασί το καλοκαίρι αποτελεί, λόγω της ζέστης, τον απόλυτο τρόπο για να το απολαύσουμε. Αλλά και κατά τη

διάρκεια του υπόλοιπου χρόνου αποτελεί μια μοναδική επιλογή low alcohol and low calorie, healthy lifestyle ποτού, ανάλαφρου και διασκεδαστικού χάρη στις ελαφρές και fun φυσαλίδες του, που ξυπνά τα πιο ευχάριστα συναισθήματα.

Επίσης, είναι σπουδαίο το γεγονός ότι οι επισκέπτες μας, δεδομένου ότι ούτως ή άλλως δείχνουν προτίμηση προς αυτή την κατηγορία ποτού στην πατρίδα τους, μέσω του Peleano έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν wine spritzers με ελληνικές ποικιλίες οίνου!

### Τα σχέδια για το μέλλον

Ύστερα από την πολύ ευχάριστη αποδοχή της μεγάλης φιάλης των 750 ml με τα υπέροχα και χρηστικά καπάκια, στα άμεσα σχέδιά μας αποβλέπουμε στο να διευρύνουμε το portfolio μας προσθέτοντας και άλλες οινικές ποικιλίες και δελεαστικές γευστικές εκπλήξεις.



### Κατερίνα Γαρδέλη | Μικρό Πορτρέτο

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 πέντε χρόνια και στη συνέχεια αποσώθηκε στο μέγιστο των τεσσάρων παιδιών της. Έχει έντονες παιδικές μνήμες από την παραγωγή κρασιού, με την οποία είχε ασχοληθεί η οικογένειά της, ενώ από πολύ μικρή ήθελε να ασχοληθεί με το εμπόριο.



Δύο άκρως ταλαντούχοι chefs, ο Ανδρέας Νικολακόπουλος και ο Θεωρήs Καραγιαννίδης, έχουν αναλάβει τα ηνία της κουζίνας του Warehouse και δημιουργούν γευστικά θαύματα.

Τους ζητήσαμε, αποκλειστικά για τους αναγνώστες της αθηNEAs και του Carpe Vinum, να μας προτείνουν δύο νόστιμες συνταγές, τις οποίες συνδυάζουν με υπέροχα κρασιά που μπορείτε να βρείτε στο [eshop.warehouse.gr](http://eshop.warehouse.gr).

Οι επιλογές των chefs; Μια σαλάτα με ψητό μπρόκολο και ένα πιάτο με μπακαλιάρο – και οι δύο με ευφάνταστους και προσιτούς συνδυασμούς.

## Νόστιμες Συνταγές από τους Chefs του Warehouse



## Σαλάτα με Ψητό Μπρόκολο, Ανθότυρο Αμύγδαλα και Chutney Καρότου



4 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ  
Για το chutney 55'  
Για το μπρόκολο 25'

### ΥΛΙΚΑ

- 4 μπρόκολα κομμένα σε κομμάτια
- 80 γρ. αμύγδαλο φιλέ

#### Για το chutney καρότου...

- 250 γρ. καρότα, καθαρισμένα
- 1 μικρό κρεμμύδι ξερό
- 120 γρ. νερό
- 120 γρ. ξίδι λευκό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 20 γρ. ελαιόλαδο
- 1 πρέζα μπούκοβο
- ξύσμα και χυμός ενός πορτοκαλιού

#### Για την κρέμα ανθότυρου...

- 250 γρ. ανθότυρο
- Χυμός 1 λεμονιού
- 1 κουτ. γλυκού θυμάρι φρέσκο
- 1 πρέζα αλάτι
- 20 γρ. μέλι
- 50 γρ. ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

#### Για το chutney καρότου...

1. Τρίβουμε τα καρότα στη χοντρή πλευρά του τρίφτη και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι.
2. Βάζουμε στην κατσαρόλα το καρότο, το κρεμμύδι, το ελαιόλαδο και σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά για 25'.
3. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και μαγειρεύουμε για 30' μέχρι να δέσει το chutney.

#### Για την κρέμα ανθότυρου...

1. Χτυπάμε όλα τα υλικά για την κρέμα ανθότυρου στο μπλέντερ.

#### Για το μπρόκολο...

1. Ψήνουμε το μπρόκολο με λίγο ελαιόλαδο και αλάτι στον φούρνο, στους 160 °C, για 25'.

#### Σύνθεση...

1. Ανακατεύουμε το μπρόκολο με τα αμύγδαλα και τρεις κουταλιές από την κρέμα ανθότυρου.
2. Ολοκληρώνουμε τη συνταγή, προσθέτοντας το υπόλοιπο ανθότυρο και το chutney καρότου, και σερβίρουμε.

### ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

#### Moschopolis 6 2021, Οινοποιείο Μοσχόπολις

Ποικιλία: Ασύρτικο, Ξινόμαυρο  
Περιοχή: Θεσσαλονίκη  
Τιμή: ~ 17,50 €

Συνοδεύουμε το πιάτο με το Moschopolis 6 από το Οινοποιείο Μοσχόπολις. Πρόκειται για ένα λευκό ξηρό κρασί, χαρμάνι Ασύρτικου και Ξινόμαυρου, στο οποίο κυριαρχούν αρώματα από φρούτα, όπως πεπόνι και κίτρο, άνθη αλλά και μέλι. Το νούμερο 6 αντιπροσωπεύει τους 6 μήνες παραμονής του σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Το Ασύρτικο καλλιεργείται σε έναν οικογενειακό αμπελώνα δίπλα στη θάλασσα. Το Ξινόμαυρο, με μια blanc de noir οινοποίηση, προσφέρει πολυπλοκότητα στο σύνολο.





## Μπακαλιάρος με Παντζάρια, Πίκλα Μανταρινιού Καρύδια, Πουρέ Αρακά και Σάλτσα Σκορδαλιάς



4 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΑΝΑΜΟΝΗ 24 ώρες  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ~30'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ  
Για τη σάλτσα σκορδαλιάς ~ 40'  
Για τον αρακά ~10'  
Για τα παντζάρια ~ 45'  
Για τον μπακαλιάρo ~12'

### ΥΛΙΚΑ

- 4 φιλέτα φρέσκου μπακαλιάρου
- 4 παντζάρια
- 1 πρέζα χοντρό αλάτι
- 30 γρ. ελαιόλαδο
- Θυμάρι

#### Για την πίκλα μανταρινιού...

- 2 μανταρίνια
- 100 γρ. νερό
- 100 γρ. ξίδι
- 50 γρ. ζάχαρη

#### Για τη σάλτσα σκορδαλιάς...

- 1 κεφάλι σκόρδο
- 120 γρ. πατάτα βραστή
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος
- Αλάτι, πιπέρι

#### Για τον πουρέ αρακά...

- 250 γρ. αρακά
- 10 φύλλα δυόσμου
- Χυμός μισού λεμονιού
- 20 γρ. ελαιόλαδο
- 2 πρέζες αλάτι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

#### Για την πίκλα μανταρινιού...

1. Φτιάχνουμε την πίκλα μανταρινιού από την προηγούμενη ημέρα, καθώς χρειάζεται ένα 24ωρο για να μαριναριστεί. Αφού καθαρίσουμε τα μανταρίνια, τα τοποθετούμε σε ένα μπολ με 100 γραμμάρια ξίδι, 100 γραμμάρια νερό και 50 γραμμάρια ζάχαρη.

2. Τα αφήνουμε μια ολόκληρη ημέρα στο ψυγείο.

#### Για τη σάλτσα σκορδαλιάς...

1. Κόβουμε το σκόρδο στη μέση, προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο, το τυλίγουμε σε λαδόκολλα και έπειτα σε αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 180 °C για 40'.

2. Πιέζουμε τα κομμάτια και κρατάμε τον πουρέ σκόρδου που θα βγει.

3. Βράζουμε την πατάτα καθαρισμένη μέχρι να μαλακώσει και, στη συνέχεια, χτυπάμε όλα τα υλικά της σκορδαλιάς στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν σάλτσα.

#### Για τον πουρέ αρακά...

1. Βράζουμε τον αρακά για 10' και τον σουρώνουμε.

2. Χτυπάμε όλα τα υλικά του πουρέ στο μπλέντερ.

#### Για τα παντζάρια και τον μπακαλιάρo...

1. Πλένουμε τα παντζάρια καλά, τα τυλίγουμε σε λαδόκολλα και έπειτα σε αλουμινόχαρτο, αφού προσθέσουμε χοντρό αλάτι, λίγο ελαιόλαδο και θυμάρι.

2. Ψήνουμε στους 180 °C για 45' και, στη συνέχεια, τα καθαρίζουμε και τα κόβουμε σε κύβους.

3. Αλατίζουμε τα φιλέτα του μπακαλιάρου και τα ψήνουμε για 12' στους 180 °C.

#### Σύνθεση...

1. Μαρινάρουμε τα παντζάρια με αλάτι, λίγο ξίδι και ελαιόλαδο. Τα σερβίρουμε δίπλα στις πίκλες μανταρινιού και στον πουρέ αρακά και προσθέτουμε από πάνω 5 σπασμένα καρύδια.

2. Τοποθετούμε δίπλα το ψάρι, το οποίο περιχύνουμε με τη σάλτσα.

### ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

#### Aspela 2021, Οινοποιία Μποσινάκης

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο  
Περιοχή: Μαντινεία, Πελοπόννησος  
Τιμή: ~ 28 €

Συνοδεύουμε το πιάτο με το Aspela της Οινοποιίας Μποσινάκη. Ένα ερυθρωπό ξηρό κρασί της ποικιλίας Μοσχοφίλερο, ήπιων παρεμβάσεων, με αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα, και νότες λουλουδιών, όπως τριαντάφυλλου. Η ζωντανή οξύτητά του προσδίδει φρεσκάδα, ελαφρύ σώμα και μακρά ευχάριστη επίγευση.





## Τορτίγια με Αυγά, Αβοκάντο και Φέτα

ΤΟΥ ΤΑΣΟΥ ΑΝΤΩΝΙΟΥ

Food brand expert

Διευθυντής του [mamareinao.gr](http://mamareinao.gr)



2 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 5'



ΕΚΤΕΛΕΣΗ 10'

Το αβοκάντο είναι πηγή καλών λιπαρών και, σε συνδυασμό με τα αυγά και τη φέτα, αποτελεί μια θρεπτική και γευστική πρόταση για πρωινό, που είναι βέβαιο ότι θα αγαπήσετε πολύ.

### ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Κατσαρόλα μέτρια ή μεγάλη
- Ράβδομπλέντερ ή μπλέντερ
- Ξύλο κοπής, μαχαίρι

### ΥΛΙΚΑ

- 2 αυγά
- 1/2 κουτ. γλυκού καυτερή σάλτσα
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κουτ. γλυκού βούτυρο
- 1 κουτ. γλυκού έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 2 τορτίγιες ολικής άλεσης
- 70 γρ. φέτα, θρυμματισμένη
- 1 αβοκάντο, κομμένο σε κύβους
- 70 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 1 κουτ. σούπας κόλιανδρος ή μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- Καυτερή σάλτσα (για το σερβίρισμα)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στην κατσαρόλα, βάζουμε το βούτυρο σε δυνατή φωτιά και, μόλις ζεσταθεί, ρίχνουμε το κρεμμύδι, το πράσο και λίγο αλάτι (βοηθάει να ιδρώσουν πιο γρήγορα). Ανακατεύουμε για περίπου 5' μέχρι να μαραθούν.

2. Προσθέτουμε το σκόρδο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 1-2'.

3. Προσθέτουμε το κουνουπίδι, τα φασόλια, το στοκ και το θυμάρι. Μόλις πάρουν βράση, τα χαμηλώνουμε, σκεπάζουμε με το καπάκι και αφήνουμε να βράσουν για 20-25'.

4. Αφαιρούμε τα κλωνάρια του θυμαριού. Με το ραβδομπλέντερ πολτοποιούμε τη σούπα, μέχρι να πετύχουμε την πιο βελούδινη υφή.

#### \*Στοκ λαχανικών

1. Climate friendly way: στοκ από φλούδες λαχανικών. Μπορείτε να το ετοιμάσετε μόνοι σας, καταψύχοντας αυτά που πετάτε όταν καθαρίζετε τα λαχανικά σας (φλούδες από πατάτες, καρότα, κρεμμύδια και κολοκύθια από σέλερι, μυρωδικά κ.ά.). Τα βράζετε 20', τα σουρώνετε και έχετε έναν φυσικό και νόστιμο ζωμό.

2. Έτοιμος ζωμός του εμπορίου σε βάση: επειδή συνήθως περιέχει αλάτι, ίσως να μη χρειαστεί να αλατίσετε το φαγητό σας.

3. Βιολογικός κύβος λαχανικών, διαλυμένος σε ζεστό νερό.

### ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

#### Κυδωνίτσα Αφρώδης, Οινοποιία Παπαγιαννακόπουλου

Ποικιλία: Κυδωνίτσα

Περιοχή: Νεμέα

Τιμή: ~ 25 €



Ένα αφρώδες κρασί είναι πάντα ο κατάλληλος συνοδός σε μια συνταγή που περιέχει αυγά, κι αυτό γιατί η υψηλή οξύτητα που συνήθως τα χαρακτηρίζει, αλλά και ο παιχνιδιάρης αφρισμός, καθαρίζουν και αναζωογονούν τη γευστική παλέτα από την ένταση του αυγού, διατηρώντας ευχάριστη ισορροπία στο στόμα.

Η Οινοποιία Παπαγιαννακόπουλου έχει την τάση να μας κακομαθαίνει. Αυτήν τη φορά μας εκπλήσσει με την Κυδωνίτσα της που, χάρη στην παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας, μετατρέπεται σε αφρώδη extra brut οίνο υψηλής ποιότητας, με απολαυστικά αρώματα μπριός, τραγανή οξύτητα και ζουμερό σώμα, αλλά και θεϊκή επίγευση. Αναζητήστε τη δίχως δισταγμούς!



## Χειμωνιάτικη Σούπα Βελουτέ με Κουνουπίδι, Πράσο και Φασόλια

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



5-6 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'



ΒΡΑΣΙΜΟ 30'

Οι διαβαθμίσεις στην εκλεπτυσμένη γεύση της επιτυγχάνονται με το ιδιαίτερο του κουνουπιδιού, τη γλύκα του πράσου, το βάθος του φασολιού, αλλά και με το άρωμα από το διακριτικό σκόρδο και το θυμάρι. Βάλτε αυτή τη βελούδινη σούπα αχνιστή σε ένα πιάτο και υποδεχτείτε τον πιο γλυκό χειμώνα. Γευστική, θρεπτική, χορταστική, ό,τι καλύτερο για την υγεία και τον πλανήτη, καθώς όλα τα υλικά της έχουν χαμηλό ανθρακικό αποτύπωμα και χαμηλό αποτύπωμα νερού. Απολαύστε τη ζεστή με φρεσκοψημένο τραγανό ψωμάκι.



### ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Αντικολλητικό τηγάνι
- Μπολ
- Αναδευτήρας

### ΥΛΙΚΑ

- 120 γρ. βούτυρο Lurpak
- 1 μικρό κρεμμύδι, κομμένο σε καρεδάκια
- 3 πράσα, το λευκό μέρος, ψιλοκομμένο (χρησιμοποιούμε τη ρίζα και το σκληρότερο μέρος για το στοκ ή τα καταψύχουμε για το επόμενο στοκ)
- 2 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- Μισό μικρό κουνουπίδι, κομμένο σε κομματάκια
- 200 γρ. προβρασμένα φασόλια (ή και λευκή φασολάδα που έχει περισέψει)
- 850 ml στοκ λαχανικών (βλ. σελίδα 147)
- 1-2 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- Αλάτι, πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ, χτυπάμε τα αυγά με την καυτερή σάλτσα και το αλάτι μέχρι να αναμειχθούν.
2. Σε μεσαίο αντικολλητικό τηγάνι, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το μείγμα των αυγών και ανακατεύουμε συχνά, μέχρι τα αυγά να πήξουν, για 1' έως 3'. Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και μεταφέρουμε το μείγμα των αυγών σε μπολ.
3. Σε διαφορετικό τηγάνι, ζεσταίνουμε την tortiglia σε μέτρια φωτιά, γυρνώντας την ανά διαστήματα. Μόλις το τηγάνι και η tortiglia ζεσταθούν, πασπαλίζουμε με τη μισή φέτα τη μισή tortiglia. Προσθέτουμε από πάνω το αβοκάντο, την ομελέτα, τα ντοματίνια και την υπόλοιπη φέτα. Πασπαλίζουμε με φύλλα κόλιανδρου.
4. Καλύπτουμε την tortiglia με το μέρος που δεν έχει γέμιση. Αφήνουμε να ψηθεί μέχρι να πάρει χρώμα και να γίνει τραγανή από την κάτω πλευρά, για περίπου 1' έως 2'. Αναποδογυρίζουμε και ψήνουμε μέχρι να χρυσαίσει και να γίνει τραγανή και η πάνω πλευρά.
5. Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και μεταφέρουμε την tortiglia σε ξύλο κοπής. Αφήνουμε να κρυώσει για λίγα λεπτά.
6. Με πολύ κοφτερό μαχαίρι, κόβουμε κάθε tortiglia σε 2 φέτες. Σερβίρουμε αμέσως με την αγαπημένη μας καυτερή σάλτσα στο πλάι.

### ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

#### Μοσχοφίλερο Naturally 2021, Οινοποιία Μπουτάρη

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο  
Περιοχή: Μαντινεία, Πελοπόννησος  
Τιμή: ~ 13,50 €



Έχουμε λατρέψει την ξεχωριστή νέα σειρά της Οινοποιίας Μπουτάρη, Boutari Naturally. Πρόκειται για κρασιά χωρίς θειώδη, που έχουν γίνει με σκοπό την οργανοληπτική διερεύνηση ανεξερεύνητων πτυχών γηγενών και διεθνών ποικιλιών. Προέρχονται από την υιοθέτηση μεθόδων ελάχιστων δυνατών παρεμβάσεων, τόσο στο αμπέλι όσο και στο κρασί, έχουν ιδιαίτερη γεύση, και απευθύνονται σε καταναλωτές που θέλουν να μάθουν για το κρασί και τους αρέσει να δοκιμάζουν διαφορετικές ποικιλίες και γεύσεις. Το Μοσχοφίλερο Naturally έχει φίνο χαρακτήρα που συνδυάζει τα αρώματα λεμονιού και τριαντάφυλλου με γλυκιές νότες κηρύθρας στην επίγευση. Η χειμωνιάτικη σούπα βελουτέ με κουνουπίδι, πράσο και φασόλια θα λατρέψει τη συνάντησή με αυτό το υπέροχο φυσικό κρασί. Η πολυπλοκότητά του θα αγκαλιάσει την αντίστοιχα βαθιά νοστιμιά της συνταγής αυτής, δημιουργώντας μια καινούργια γευστική ιστορία.



## Κολοκυθοκεφτέδες με Δυόσμο και Μοτσαρέλα

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



4 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20'



ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ 8'

Μία πρόταση #SaveYourVeggies, στην οποία πρωταγωνιστούν τρία γέρικα κολοκυθάκια, ελαφρώς μαραζωμένα και αφημένα στο σκοτεινό και παγωμένο συρτάρι του ψυγείου. Όμως στον τόπο του #GoodMoodFood τα νιάτα είναι δυο φορές, τα γηρατειά καμία. Τα τρίψαμε, τα σουρώσαμε, τους κάναμε sra με αναζωογονητικά συστατικά και έγιναν οι πιο γρήγοροι, αρωματικοί, νόστιμοι, τραγανοί εξωτερικά, μαλακοί εσωτερικά μεζέδες.

### ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεγάλο μπολ
- Τρίφτης χοντρός
- Αντικολλητικό τηγάνι

### ΥΛΙΚΑ

- 3 κολοκυθάκια μεσαία, τριμμένα στο χοντρό μέρος του τρίφτη
- 6 κουτ. σούπας αλεύρι ολικής άλεσης ή όποιο άλλο αλεύρι προτιμάτε
- 150 γρ. Arla Mozzarella, τριμμένη
- 1/2 χούφτα φρέσκος δυόσμος, ψιλοκομμένος
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- Αλάτι

#### Για το τηγάνισμα...

- 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αλατίζουμε το τριμμένο κολοκύθι και το αφήνουμε για 10' σε ένα μπολ.
2. Βάζουμε στο τούλι σε δόσεις το τριμμένο κολοκύθι και το στραγγίζουμε καλά, σφίγγοντάς το ώστε να φύγει το περισσότερο νερό.
3. Το τοποθετούμε μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
4. Πλάθουμε μικρά πλακέ δισκάκια, μεγέθους περίπου 5 εκατοστών.
5. Βάζουμε στο τηγάνι 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και το αφήνουμε να κάψει σε δυνατή φωτιά. Τοποθετούμε όσους κολοκυθοκεφτέδες χωράνε και χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά.
6. Τους τηγανίζουμε για 3-4' από τη μία πλευρά και για 3-4' από την άλλη, μέχρι να ροδοχρυσίσουν.
7. Τους απολαμβάνουμε μόλις κρυώσουν λίγο και, αν θέλουμε να γίνει πιο πρωτεϊνικό το γεύμα μας, τους βουτάμε σε λίγο δροσερό στραγγιστό γιαούρτι.

### ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

#### Ρετσίνα 2019, Οινοποιείο Άωτον

Ποικιλία: Σαββατιανό 75%, Ροδίτης 25%  
 Περιοχή: Παιανία, Αττική (Ονομασία Κατά Παράδοση με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ «Ρετσίνα Μεσογείων»)  
 Τιμή: ~ 12,50 €

Μια Ρετσίνα που κλέβει με τα προσόντα της την παράσταση σε διάφορα εστιατόρια του πλανήτη, κάνοντας περήφανη την ελληνική οινοποιία. Φανερώνοντας πολύ προσεκτική δουλειά, τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο, με τον ποιοτικό χαρακτήρα της προσελκύει θαυμαστές στο ελληνικό κρασί. Τα χαρακτηριστικά αρώματα πεύκου και μαστίχας εκδηλώνονται με φινέτσα στη μύτη και παράλληλα ενσωματώνονται αρμονικά στο στόμα, αφήνοντας ιδιαίτερα ευχάριστη επίγευση. Ο συνδυασμός με τους κολοκυθοκεφτέδες μέσα από τις γευστικές αντιθέσεις θα απογειώσει το γεύμα σας.





## Κουνέλι Στιφάδο με Μαυροδάφνη και Κλασικό Πουρέ

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



6-7 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 40'



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΤΙΦΑΔΟ 1,5 ΩΡΑ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΤΑΤΑ 15'

Movie Memory Challenge, 1987: Η Glenn Close, ως αντίποινα στον παντρεμένο Michael Douglas που δεν ανταποκρινόταν στα καλέσματά της έπειτα από μια παθιασμένη μεταξύ τους συνενύρεση, παραβιάζει την οικογενειακή του εστία και ξεσπάει στο κουνέλι της κόρης του. Όταν επιστρέφει ύστερα από έξοδο η ανυποψίαστη οικογένεια, το βρίσκει στην κατσαρόλα να κοχλάζει.

Η σκηνή είναι από την ταινία «Fatal Attraction» και ο χαρακτηρισμός bunny boiler καθιερώθηκε έκτοτε για να χαρακτηρίσει το τρίτο πρόσωπο σε μια σχέση, αυτό που ζητά εκδίκηση.

Glenn, τζάμπα το φονικό, κρίμα το κουνέλι... Δες εδώ μια συνταγή για ωραίο, μελωμένο κουνέλι στιφάδο – θα αντιπροτείνουμε εμείς,

### ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

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

### ΥΛΙΚΑ

#### Για το κουνέλι στιφάδο...

- 1 κουνέλι (περίπου 1.200 γρ.), κομμένο σε μερίδες
- 70 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κουτ. σούπας ρίγανη ξερή
- 2 κουτ. σούπας σουμάκ
- 1 κουτ. γλυκού αλάτι ψιλό
- 1 κιλό κοκκάρια (κρεμμύδια για στιφάδο μπορείτε να βρείτε και έτοιμα, ξεφλουδισμένα, σε κατεψυγμένη μορφή)
- 1 μεγάλο καρότο, κομμένο ροδέλες
- 1 στικ κανέλας
- 5-6 γαρίφαλα
- 5-6 μπαχάρια
- 2 φύλλα δάφνης
- 200 ml Μαυροδάφνη
- 40 γρ. πελτέ ντομάτας
- 200 γρ. πασάτα ντομάτας
- 1 κύβο κοτόπουλου βιολογικό
- 800 ml ζεστό νερό
- Αλάτι, πιπέρι
- Ελαιόλαδο

#### Για τον πουρέ...

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

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

**Μαγειρεύοντας παράλληλα, τα στάδια που ακολουθούμε είναι: ξεφλούδισμα κρεμμυδιών, αλεύρωμα κουνελιού και πέρασμα από το τηγάνι, προμαγείρεμα κρεμμυδιών, ενοποίηση, πουρές, σύνθεση.**

1. Βράζουμε τα κοκκάρια μας σε νερό 4-5', για έτσι ξεφλουδίζονται με μεγαλύτερη ευκολία.

2. Κόβουμε τη ρίζα από τα κρεμμύδια μας επιφανειακά, για να μη διαλυθούν κατά τη διάρκεια του βρασμού, και τα ξεφλουδίζουμε, κόβοντας και το κοτσανάκι της φύτρας επιφανειακά.

3. Βάζουμε 2-3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο στο αντικολλητικό τηγάνι και ανάβουμε την εστία σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Αλευρώνουμε το κουνέλι με ένα μείγμα από αλεύρι, ρίγανη, σουμάκ και λίγο αλάτι. Αλευρώνουμε όλα τα κομμάτια, τα τινάζουμε να φύγει το περίσσειμα του αλευριού και τα βάζουμε στο τηγάνι. Τα αφήνουμε περίπου για 3-4', μέχρι να χρυσίσουν, και τα γυρίζουμε, για να χρυσίσουν και από την άλλη πλευρά.

4. Βάζουμε 2-3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο στη μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Ρίχνουμε μέσα τα κρεμμυδάκια και ανακατεύουμε μαλακά μέχρι να ροδίσουν. Προσθέτουμε το καρότο σε ροδέλες, το στικ κανέλας, τα μπαχάρια, τα γαρίφαλα και τα φύλλα της δάφνης. Σβήνουμε με τη Μαυροδάφνη και τα αφήνουμε για 2-3', μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.

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

6. Μισή ώρα προτού βράσει το κουνέλι, αρχίζουμε την παρασκευή του πουρέ. Ξεφλουδίζουμε και κόβουμε τις πατάτες σε ίσα μεταξύ τους κομμάτια. Τις βράζουμε σε άφθονο αλατισμένο νερό για περίπου 12-15' – να σπάνε όταν τις καρφώνουμε με το πιρούνι. Τις σουρώνουμε καλά, τις ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το βούτυρο. Πολτοποιούμε με την πρέσα του πουρέ. Προσθέτουμε το γάλα και συνεχίζουμε την πολτοποίηση,





αυτή τη φορά με τον αυγοδάρτη, για να γίνει πιο βελούδινος ο πουρές μας. Τον κρατάμε ζεστό μέχρι να βγει το στιφάδο.

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

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

#### ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

#### Κοκοτος Estate 2019, Κτήμα Κοκοτού

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot

Περιοχή: Σταμάτα, Αττικής

Τιμή: ~ 41 €

Το Κοκοτος Estate προέρχεται από τους αμπελώνες του Κτήματος Γ. Κοκοτού στη Σταμάτα Αττικής σε υψόμετρο 450 μέτρων. Παράγεται σε 5.000 φιάλες ετησίως και αποτελείται από την ποικιλιακή σύνθεση Cabernet Sauvignon 90% – Merlot 10%. Πρόκειται για ένα πληθωρικό κρασί με έντονο βαθυκόκκινο χρώμα και ρουμπινί ανταύγειες. Έχει πυκνή μύτη με ευχάριστη εναλλαγή αρωμάτων ώριμων μαύρων φρούτων, με επικρατέστερο το φραγκοστάφυλο και το δαμάσκηνο, νότες καπνού, γλυκών μπαχαρικών και κέδρου. Στο στόμα είναι στιβαρό, με καλοδομημένες τανίνες και μακρά φρουτώδη επίγευση, στην οποία κυριαρχεί το βύσσινο. Η απίστευτα ελκυστική δομή του συγκεκριμένου κρασιού θα αγκαλιάσει θερμά τη λαχταριστή συνταγή του στιφάδου.



# ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue  
με μέλι και μύρτιλο



## Μοσχάκι Σελεράτο και Λεμονάτο

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



6 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10'



ΨΗΣΙΜΟ 20'

Το φθινόπωρο και ο χειμώνας θέλουν αχνιστά, comfort food ελληνικά φαγάκια, όπως αυτή η συνταγή. Το κρέας, το μοσχάρι, το χτένι, κυριολεκτικά λιώνει, τα κοτσάνια του σέλερι «κρατάνε» ελαφρώς και σκάνε στο στόμα, ενώ τα τρυφερά φύλλα του σέλερι εγκλωβίζουν το υπέροχο αυγολεμονάτο ζουμάκι. Σε περίπτωση που σας φαίνεται δύσκολο να το πετύχετε, αφήστε μας να σας εκπλήξουμε ευχάριστα με αυτή την πανεύκολη step by step συνταγή.

### ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Φαρδιά κατσαρόλα με καπάκι
- Ξύλο κοπής
- Μαχαίρι
- Πολυκόφτης multi

### ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό μοσχάρι χτένι, κομμένο σε μερίδες
- 4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 80 ml λευκό ξηρό κρασί
- Ένα μεγάλο σέλερι, με όλα τα φύλλα, χοντροκομμένο
- Μισό ματσάκι άνηθος, ψιλοκομμένος
- 1 κουτ. σούπας miso ή ένας βιολογικός κύβος κοτόπουλου
- 1/3 κουτ. γλυκού κουρκουμάς
- 600 ml βραστό νερό
- Αλάτι, πιπέρι

### Για το αυγολέμονο...

- 2 βιολογικά αυγά
- Χυμός από 2,5 λεμόνια
- Ζεστό ζουμί από την κατσαρόλα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε, σκουπίζουμε και αλατοπιπερώνουμε το μοσχάρι μας.
2. Βάζουμε το λάδι στην κατσαρόλα και ανάβουμε σε δυνατή φωτιά (σε κλίμακα 1-9, στο 8).
3. Τοποθετούμε ένα ένα τα κομμάτια του κρέατος, με τρόπο ώστε να έχουν όλα επαφή με τη βάση της κατσαρόλας και το ζεστό λάδι.
4. Αφήνουμε για 3' και μετά γυρίζουμε όλα τα κομμάτια για να χρυσίσουν από όλες τις πλευρές τους. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε για 2-3', μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.

5. Προσθέτουμε το βραστό νερό και το miso ή τον κύβο κα χαμηλώνουμε τη φωτιά (σε κλίμακα 1-9, στο 3). Αφήνουμε να σιγοβράσει εκεί για 1 ώρα και 15'.

6. Προσθέτουμε τα κοτσάνια του σέλερι, τα φύλλα και τον άνηθο. Αφήνουμε να σιγοβράσουν για άλλα 45'.

### Για το αυγολέμονο...

1. Σβήνουμε τη φωτιά και κατεβάζουμε το φαγητό από το καυτό μάτι.
2. Χτυπάμε στο multi τα δύο αυγά και προσθέτουμε σταδιακά τον χυμό των λεμονιών.
3. Προσθέτουμε σιγά σιγά ζουμί από την κατσαρόλα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Συνεχίζουμε να προσθέτουμε το ζεστό ζουμί (θα χρησιμοποιήσουμε συνολικά τα 4/5).
4. Ρίχνουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα και από τα χερούλια την κουνάμε περιστροφικά ώστε να πάει παντού το αυγολέμονο.
5. Αφήνουμε το φαγητό μας λίγο να σταθεί και το απολαμβάνουμε ζεστό.

### ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

Ντούγκος Rapsani Old Vines 2019  
Βιολογικής Γεωργίας  
Οινοποιείο Ντούγκος

Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό  
Περιοχή: Λάρισα  
Τιμή: ~ 19,80 €



Η Ραψάνη είναι μία από τις πρώτες ζώνες ΠΟΠ στην Ελλάδα. Οι αμπελώνες της βρίσκονται στους πρόποδες του Ολύμπου, γεγονός που αυτόματα την κάνει μοναδική στον κόσμο.

Είναι η νοτιότερη και πιο θερμή ΠΟΠ από τις τέσσερις που παράγουν Ξινόμαυρο. Η ΠΟΠ Ραψάνη διαφέρει από τις υπόλοιπες, γιατί εδώ το Ξινόμαυρο συνοδεύεται από ακόμα δύο ποικιλίες, το Κρασάτο και το Σταυρωτό.

Ένα εξαιρετικό premium κρασί ασύγκριτης φινέτσας, με εντυπωσιακά αρώματα ντομάτας και κόκκινων φρούτων και γεύσεις από γλυκά μπαχάρια στο στόμα. Έχει βοτανικό χαρακτήρα και μακρά επίγευση. Πρόκειται για ένα κρασί που με το γεμάτο του σώμα θα σταθεί δίπλα στο μοσχάρι με άξιο τρόπο, ενώ η υψηλή οξύτητά του δεν θα «διστάσει» δίπλα στο λεμόνι.



## ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 μεσαίο μπολ
- Αντικολλητικό χαρτί
- Λαμαρίνα φούρνου
- Πολυκόφτης multi

## ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. φιλέτο χοιρινού (1 ψαρονέφρι), ανοιγμένο στη μέση και κοπανισμένο. Το πάχος που θέλουμε να επιτύχουμε είναι 1,5-2 εκ. (μπορείτε να ζητήσετε από τον χασάπη να σας το ετοιμάσει).
- 9 φέτες μπέικον
- 50 γρ. Castello Danablu blue cheese
- 70 γρ. ψίχα από φρέσκο ψωμί, τριμμένη στο multi
- 1 μικρή χούφτα cranberries, αποξηραμένα
- 1 κουτ. σούπας φρέσκα φυλλαράκια δενδρολίβανου
- Αλάτι, πιπέρι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 240 °C.
2. Τοποθετούμε σε αντικολλητικό χαρτί τις 9 φέτες μπέικον, τη μία να σκεπάζει ελαφρώς την άλλη. Τοποθετούμε από πάνω –στο κέντρο– το χοιρινό φιλέτο, ανοιγμένο και κοπανισμένο.
3. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι στο μπολ το blue cheese, την ψίχα, τα cranberries, το δενδρολίβανο, το αλάτι και το πιπέρι. Απλώνουμε το μείγμα κάθετα μέσα στο «φύλλο» του φιλέτου.
4. Τυλίγουμε σε σφιχτό ρολό. Το τοποθετούμε στη λαμαρίνα μας με τα ανοίγματα του χοιρινού και του μπέικον να βρίσκονται στην κάτω μεριά.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 20'. Το μπέικον θα είναι υπέροχα τραγανό και τα υλικά στο εσωτερικό τρυφερά, αρωματικά και απολαυστικά!
6. Αφήνουμε να σταθεί εκτός φούρνου για 10', κόβουμε σε ροδέλες των 2 εκατοστών και σερβίρουμε. Συνοδεύεται υπέροχα με βουτυράτο πουρέ ή με τραγανές πατάτες φούρνου.

## Χοιρινό Ρολό με Μπέικον και Γέμιση Blue Cheese

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



4-5 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20'



ΨΗΣΙΜΟ 20'

Το χοιρινό ρολό με μπέικον και γέμιση blue cheese είναι μια γευστική ματριόσκα: το τραγανό μπέικον εξωτερικά κλείνει μέσα του το τρυφερό χοιρινό φιλέτο. Αυτό, με τη σειρά του, αγκαλιάζει το μαλακό μείγμα από ψωμί, blue cheese, cranberries και δενδρολίβανο. Μια πραγματικά υπέροχη συνταγή για το κυριακάτικο τραπέζι.

## ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

### Sandhi Santa Rita Hills Chardonnay 2019, Sandhi Wines

Ποικιλία: Chardonnay  
 Περιοχή: Σάντα Μπάρμπαρα, Καλιφόρνια, ΗΠΑ  
 Τιμή: ~ 36 €



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 Bentrack της Σάντα Μπάρμπαρα, που του προσφέρουν πολύπλοκο χαρακτήρα με φινετσάτα αρώματα φλούδας λεμονιού, τζιντζερ, 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. Η αίσθηση μιας γλυκιάς επίγευσης που αφήνει στο τέλος θα ισορροπήσει με το έντονα αλμυρό blue cheese, ενώ παράλληλα το γεμάτο σώμα του συγκεκριμένου Chardonnay θα σταθεί με τόλμη δίπλα στο χοιρινό ρολό με το μπέικον.



## Γιγάντιο Choc-Chip Cookie στο Μαντέμι

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΙΩΤΑΚΗ



6 ΜΕΡΙΔΕΣ



ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ 35'



ΨΗΣΙΜΟ 18'

Ανέκαθεν με γοήτευαν τα παιχνίδια με τις αναλογίες. Στην ταινία «Downsizing» ο Matt Damon συρρικνώνεται για να πολλαπλασιάσει την αξία του βιοτικού του επιπέδου, ενώ το κολοσσιαίο πλαστικό παπάκι του Florentijn Hofman ταξιδεύει σε πολλά σημεία του πλανήτη κάθοντας κάτι παραπάνω από αισθητή την παρουσία του.

Στη συγκεκριμένη συνταγή μεγιστοποιούμε την απόλαυση με ένα γιγάντιο choc-chip cookie. Το cookie σας θα έχει την κλασική γεύση, αλλά πιο καραμελένια, χάρη στην τεχνική του «καμένου» βούτυρου που χρησιμοποιούμε. Το μαντεμένιο τηγάνι θα το ψήσει υπέροχα και θα δώσει μια όμορφη νεορουστίκ νότα στο σερβίρισμα.

### ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μικρό κατσαρολάκι (για το «καμένο» βούτυρο, οπότε θα πρέπει να είναι ανοιχτόχρωμο εσωτερικά, ώστε να παρακολουθούμε την αλλαγή του χρώματός του)
- Μαντεμένιο τηγάνι 25 εκ.
- Μεσαίο μπολ
- Μαρίζ

### ΥΛΙΚΑ

- 140 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 170 γρ. ζάχαρη καρύδας
- ½ κουτ. γλυκού baking powder
- ½ κουτ. γλυκού μαγειρική σόδα
- ½ κουτ. γλυκού αλάτι
- 1 αυγό βιολογικό
- 2 κουτ. σούπας γάλα
- 1 μεγάλη χούφτα choc-chips ή τεμαχισμένη σοκολάτα
- 20 γρ. Lurpak soft ανάλατο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180 °C.
2. Τεχνική «καμένου» βουτύρου: στο μικρό κατσαρολάκι και σε μέτρια φωτιά βάζουμε τα 120 γρ. του βουτύρου Lurpak. Όσο λιώνει, ανακατεύουμε συνεχώς με ένα κουτάλι και συνεχίζουμε για περίπου 4-6', μέχρι να αρχίσει να αλλάζει το χρώμα του σε σκούρο μελί. Δεν φεύγουμε στιγμή από πάνω και δεν σταματάμε το ανακάτεμα, γιατί καίγεται πολύ εύκολα. Μόλις παρατηρήσουμε ότι στο κάτω μέρος σχηματίζονται μικροί σκούροι κόκκοι (τα στερεά του γάλακτος που μαυρίζουν πρώτα), το βγάζουμε από τη φωτιά. Το αδειάζουμε σε ένα πιάτο σούπας και το αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς. Η τεχνική αυτή αλλάζει τη γεύση του βουτύρου, δίνοντάς του βάθος και επίγευση καραμέλας.
3. Βάζουμε το αλεύρι, τη σόδα, το baking powder, τη ζάχαρη, το αυγό, το γάλα και το αλάτι στο μεσαίο μπολ.
4. Αδειάζουμε αργά το «καμένο» βούτυρο στο μπολ με το αλεύρι, αφήνοντας τους μικρούς σκούρους κόκκους στο πιάτο της σούπας. Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά με τη μαρίζ. Προσθέτουμε τα κομματάκια choc-chip και ανακατεύουμε ξανά.
5. Αλείφουμε το Lurpak soft πολύ καλά σε όλη τη βάση του μαντεμένιου τηγανιού. Τοποθετούμε τη ζύμη και την απλώνουμε περιφερειακά. Δεν χρειάζεται να απλωθεί ως την άκρη, με το ψήσιμο θα πάρει λίγο όγκο και θα φτάσει ως τα τοιχώματα.
6. Ψήνουμε για 18' ή μέχρι να καφετίσουν λίγο οι άκρες του cookie.
7. Το βγάζουμε από τον φούρνο και το σεβίρουμε ζεστό με topping παγωτό!

### ΣΥΝΟΔΕΥΟΥΜΕ ΜΕ

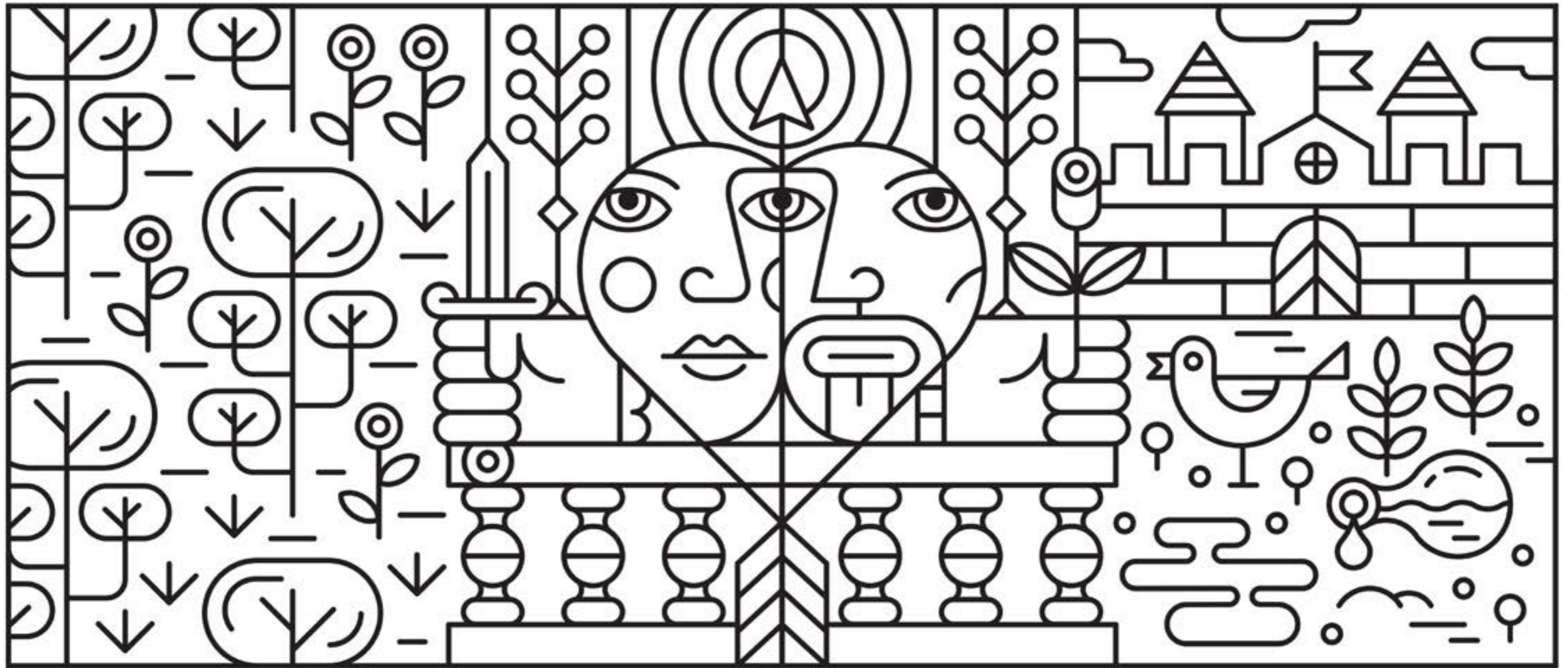
#### Λακουδίτσα 2019, Φυσικός Γλυκός Οίνος, Οινοποιείο Πετρακόπουλος

Ποικιλία: Ζακυνθινό, Μοσχατέλλα  
Περιοχή: Πλαγιές Αίνου, Ζάκυνθος  
Τιμή: ~ 41 €

Στη Λακουδίτσα, στον βιολογικό, αυτόρριζο, προφυλλοξηρικό αμπελώνα της οικογένειας Πετρακόπουλου, συγκαλλιεργούνται οι ποικιλίες Ζακυνθινό και Μοσχατέλλα. Τα γέρικα αμπέλια απολαμβάνουν την ευεργετική αύρα του Ιονίου, ενώ το αργιλοαμμώδες έδαφος προσθέτει νότες στον ήδη πλούσιο χυμό. Μέρος του οίνου οινοποιείται ως λιαστός, μέρος του ως πορτοκάλι ξηρός και μέρος του ωριμάζει σε γαλλική δρυ. Το πάντρεμα των υπέροχων ποικιλιών και των ιδιαίτερων πρακτικών προσφέρει στο κρασί έναν μοναδικό χαρακτήρα και μια σπάνια προσωπικότητα, που θα αγκαλιάσει γλυκά την παραδεισένια αίσθηση που δημιουργεί μια δαγκωματιά από το γιγάντιο choc-chip cookie στο μαντέμι.

Τα κρασιά για τις συνταγές του Carpe Vinum επιλέγει η **Μαρία Τριτάρη**.





**JULIET & ROMEO**

**WINES**

# At Last... an End Note

Όπως στη ζωή, έτσι και στο κρασί, όταν ο έρωτας κάνει την εμφάνισή του καθετί αποκτά άλλη διάσταση. Προσωπικά, έχω συνδέσει απόλυτα το κρασί με τον έρωτα. Δεν φανταζόμουν όμως ποτέ ότι θα ήταν δυνατόν μια ερωτική απογοήτευση να αποκόψει τον βαθύτατο δεσμό και το πάθος με το οποίο αντιμετώπιζω τον κόσμο του κρασιού.

Κι όμως, για ένα χρονικό διάστημα, αρκετά μεγάλο, που ένιωθα σαν να είχαν σβήσει τα φώτα ξαφνικά, κάθε κρασί που δοκίμαζα μου φαινόταν αδιάφορο και ανιαρό. Για καιρό πίστευα ότι απλώς δεν είχε τύχει να δοκιμάσω κάτι που θα μπορούσε να μου τραβήξει το ενδιαφέρον, ότι η αγορά περνούσε ένα είδος κρίσης στο να δημιουργεί ξεχωριστά κρασιά. Όμως, σίγουρα, δεν έφταιγε αυτό.

Συνειδητοποίησα τη διαφορά μόλις μπήκε ξανά στη ζωή μου ο έρωτας. Όταν νιώθεις ερωτευμένος και μοιράζεσαι την εμπειρία ενός κρασιού με τον σύντροφό σου, τότε με έναν μαγικό τρόπο τα αρώματα γίνονται εντονότερα και πιο περίπλοκα, οι γεύσεις πιο πυκνές και η τελική εντύπωση λίγο πιο... λυρική. Το μυαλό δημιουργεί περίτεχνες συνδέσεις που εξυψώνουν την εμπειρία της δοκιμής του κρασιού, η θύμηση του οποίου μπορεί αυτόματα να σε μεταφέρει μέσα από μια γουλιά εκεί όπου έζησες μια αγαπημένη στιγμή.

Τι συμβαίνει όμως όταν γίνεται ο έρωτας αφορμή για να γεννηθεί μια ετικέτα κρασιού; Όταν ο έρωτας κάνει τα μαγικά του κόλπα για να δημιουργηθεί ένα κρασί;

Αυτή ακριβώς η σύνδεση –έρωτα και κρασιού– είναι φωλιασμένη πίσω από το γοητευτικό brand Juliet & Romeo και τα ακριβά της αρώματα αναδίδονται μέσα από κάθε ποτήρι των μοναδικών κρασιών του που δοκιμάζουμε.

Δύο άνθρωποι, ιδιαίτερες προσωπικότητες, έχοντας στην κατοχή τους έναν ιστορικό αμπελώνα, τον παλιό Αμπελώνα Καμπά, έκτα-σής 350 στρεμμάτων, στους πρόποδες του όρους Μαίναλου σε ύψος 650 μέτρων στη Μαντινεία, αποφάσισαν να δημιουργήσουν κρασιά πολύπλοκα, όπως η ανθρώπινη φύση, μα συγχρόνως απλά, όπως η αλήθεια που φέρνει μαζί του ο έρωτας όταν εμφανίζεται στη ζωή μας.

Επιστράτευσαν για τον σκοπό αυτό σπουδαίους επαγγελματίες στον χώρο του κρασιού, όπως τον γεωπόνο Γιάννη Κανάκη, με τον οποίο προχώρησαν σε αλλαγές στη δομή του αμπελώνα, και στην πορεία συνέχισαν και με τον γεωπόνο Ηλία Τούντα υπό την επίβλεψη του κ. Κανάκη. Εκμεταλλεύτηκαν ένα μέρος του που ήταν χέρσο για τη φύτευση της ποικιλίας Pinot Noir το 2016, ενώ σε παλιά τμήματα του αμπελιού που ήταν επιβαρυσμένα έγινε αναμπέλωση με ποικιλίες Μαυροτράγανο και Negro Amaro και, φυσικά, πύκνωση του Μοσχοφίλερου.

Η επιθυμία για το Pinot Noir τους έφερε σε επαφή με τον –παγκοσμίως– διάσημο οινολόγο Κυριάκο Κωνηγόπουλο, ο οποίος όχι μόνο επιμελήθηκε την επιλογή των κλώνων, αλλά έχει και τον πλήρη έλεγχο στα κρασιά που παράγουν.

Για περισσότερες πληροφορίες μη διστάσετε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.julietandromeo.com](http://www.julietandromeo.com), αλλά και να δοκιμάσετε τα υπέροχα αυτά κρασιά που –αν μη τι άλλο– θα σας ξυπνήσουν δυνατά συναισθήματα

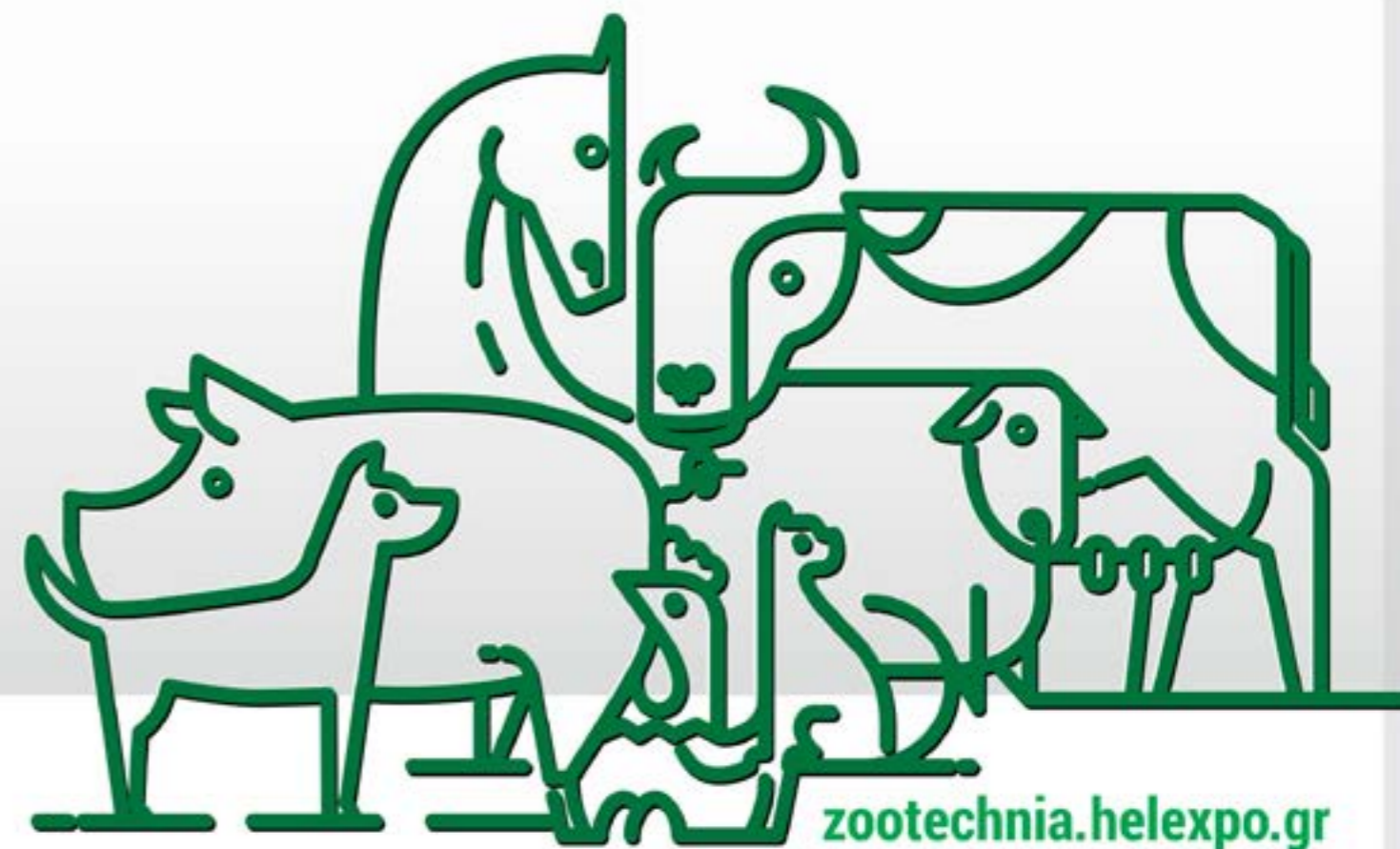
Μαρία Τριτάρη  
Wine & Gastronomy Editor, αθηNEA  
Editor-in-chief, Carpe Vinum



# Zootechnia

## HELEXPO

12<sup>η</sup> ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΚΑΙ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ



σαλόνι horse αλόγου show

pet festival

02-05.02.2023

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

### ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- ✓ 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του  
Θέμα: "Από τον στάβλο στο πιάτο"
- ✓ Αυγοπαραγωγός ορνιθοτροφία  
Εργαστήρι Ζωοτεχνίας του Τμήματος Κτηνιατρικής του Α.Π.Θ.



ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕ ΒΑΘΙΕΣ ΡΙΖΕΣ



ΓΕΝΝΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ  
ΣΕ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙΑ  
ΑΠΟ ΚΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΑΝΤΕΞΕΙ ΣΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ  
ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΚΑΙ ΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΛΟΥΡΑ  
ΓΙΑ ΝΑ ΕΥΔΟΚΙΜΗΣΟΥΝ ΣΤΟ ΗΦΑΙΣΤΕΙΑΚΟ ΕΔΑΦΟΣ  
ΝΑ ΘΡΕΨΟΥΝ ΛΙΓΟΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΜΕ ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ  
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΙΑ ΟΙΝΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ  
36 ΕΤΩΝ ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ  
ΜΕΤΟΥΣΙΩΝΕΤΑΙ ΣΕ ΕΝΑ ΖΩΗΡΟ ΛΕΥΚΟ ΜΕ  
ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΤΗΤΑ

ΚΑΘΕ ΓΟΥΛΙΑ ΕΜΠΕΡΙΕΧΕΙ ΤΗΝ ΑΥΡΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΤΗ ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ  
ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΓΝΩΣΗ ΓΕΝΕΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ  
ΑΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΑΣ SANTORINI BOUTARI

BOUTARI

[www.boutari.gr](http://www.boutari.gr)