

VASSALTIS POST

Τριμηνιαία έκδοση

Αρχισυντάκτης @quirkycork



Ο Γιάννης στην εκπομπή “Dan Really Likes Wine”

Στις αρχές Σεπτεμβρίου, ο Γιάννης συναντήθηκε με τον Dan Nicholl του “Dan Really Likes Wine” στο κελάρι του Oinoscent στην Αθήνα, και μίλησαν για το παρόν και το μέλλον του ελληνικού κρασιού, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

P.02



Νέο κρασί: Kalupi

Το Kalupi, αποτέλεσμα μιας πρωτοποριακής οινοποίησης, ήρθε να συμπληρώσει τη γκάμα των ερυθρών κρασιών του Vassaltis.

P.02

Wine & Spirits TOP 100

Ο Vassaltis στο Top 100 του Wine & Spirits Magazine!

Είμαστε στην ευχάριστη θέση να ανακοινώσουμε ότι επιλεγήκαμε ως ένα από τα 100 κορυφαία οινοποιεία του περιοδικού Wine & Spirits για το 2022!

Μόνο τρία ελληνικά οινοποιεία επιλέχθηκαν και οι Αμπελώνες Vassaltis είναι ανάμεσα σε αυτά! Δύο από τα κρασιά μας, και τα δύο βαθμολογημένα στην κατηγορία “εξαιρετικά, σπάνια ευρήματα”, μας χάρισαν αυτόν τον τιμητικό τίτλο: η Plethora (97 πόντοι) και η Σαντορίνη 2020 (95 πόντοι).

Πρόκειται για μια εξαιρετική διάκριση για το οινοποιείο μας, αλλά αυτό που την κάνει ακόμα πιο σπουδαία είναι ότι κατακτήθηκε κατά τη διάρκεια του μόλις 6ου τρύγου μας!

Με αφετηρία του το 1982, το περιοδικό Wine & Spirits έχει συγκεντρώσει ένα αναγνωστικό κοινό άνω των 200.000 ατόμων, συμπεριλαμβανομένων επαγγελματιών του κρασιού και οινοφίλων. Η τριμηνιαία έκδοση περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικά με καθιερωμένες και ανερχόμενες οινοπαραγωγικές περιοχές και παραγωγούς, την τέχνη και την επιστήμη της αμπελουργίας, εκδηλώσεις του χώρου και το συνδυασμό φαγητού - κρασιού. Κάθε χρόνο, στην έκδοση του Αυγούστου, το περιοδικό επιλέγει και παρουσιάζει τα 100 καλύτερα οινοποιεία από όλο τον κόσμο. ●



Από το Stellenbosch στη Σαντορίνη.

Φέτος, ξεκινήσαμε δοκιμαστικά μια συνεργασία με το Elsenburg Wine Cellar, με έδρα το Stellenbosch, προκειμένου να φιλοξενήσουμε στο οινοποιείο μας αποφοίτους του Ινστιτούτου για πρακτική άσκηση.

P.03



Παρουσίαση Εστιατορίου - Aleria

Για πολλούς οινοφίλους δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από τον ιδανικό συνδυασμό φαγητού κρασιού. Η στιγμή που αυτά τα δυο συναντιούνται είναι σαν να... ανοίγουν οι ουρανοί!

P.04



Μανδηλαριά, ο “αφανής” ήρωας της Σαντορίνης

Χωρίς αμφιβολία, το Ασύρτικο είναι μία από τις ευγενέστερες ποικιλίες σταφυλιών της Ελλάδας, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι δεν υπάρχουν άλλα “αστέρια” στους αμπελώνες της Σαντορίνης.

Ας γνωρίσουμε λίγο καλύτερα ένα από αυτά, τη Μαντηλαριά.

P.04



Δελτίο Τρύγου 2022

Ο χειμώνας φέτος έφερε περισσότερες βροχοπτώσεις στη Σαντορίνη από το μέσο όρο - 294,5 χιλιοστά έναντι 220 mm-, γεγονός που βοήθησε πραγματικά τα αμπέλια να καταπολεμήσουν το συνήθως ξηρό κλίμα του νησιού.

P.05

Ο Γιάννης στην εκπομπή “Dan Really Likes Wine”



Στις αρχές Σεπτεμβρίου, ο Γιάννης συναντήθηκε με τον Dan Nicholl του “Dan Really Likes Wine” στο κελάρι του Oinoscent στην Αθήνα, και μίλησαν για το παρόν και το μέλλον του ελληνικού κρασιού, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Το “Dan Really Likes Wine” είναι η δημοφιλέστερη εκπομπή με θέμα το κρασί στη Νότια Αφρική. Παρέα με τον Dan και τον Γιάννη βρέθηκαν και τρεις από τους κορυφαίους οινοποιούς της Νότιας Αφρικής - οι οποίοι, συμπτωματικά, είναι όλοι λάτρεις του ελληνικού κρασιού: ο Chris Mullineux από την Mullineux & Leeu Wines, ο Gary Jordan από την Jordan Wines και ο Ian Naudé της Naudé Wines. Όλοι μαζί συζητήσαν για την εμφάνιση του Ασύρτικου στους αμπελώνες της Νότιας Αφρικής.

Η τοποθέτηση του Νοτιοαφρικανικού Ασύρτικου στα ράφια ήταν ένας μακρύς και δύσκολος αγώνας. Η Νότια Αφρική επιβάλλει εκτεταμένη каранτίνα στα εισερχόμενα γεωργικά προϊόντα που προορίζονται για καλλιέργεια. Αυτό όμως δεν ήταν το μόνο εμπόδιο που συνάντησαν. Το Υπουργείο Γεωργίας έπρεπε επίσης να πείσει το Κοινοβούλιο να προσθέσει το σταφύλι στο επίσημο μητρώο - κάτι που δεν συνέβη στην πραγματικότητα μέχρι το 2021, μια μέρα πριν τον τρύγο του Ασύρτικου στο οινοποιείο Jordan! Επιπλέον, τα κρασιά έπρεπε να δοκιμαστούν και να πιστοποιηθούν από την κυβέρνηση για να προσδιοριστεί η αυθεντικότητα της ποικιλίας - μια πραγματική πρόκληση αφού αυτά ήταν τα πρώτα κρασιά από Ασύρτικο που παράγονται στη χώρα και πολλοί στην επιτροπή δεν είχαν καμία προγενέστερη εμπειρία με το συγκεκριμένο σταφύλι.

Και όμως, η συντριπτική πλειοψηφία, υποδέχτηκε με ενθουσιασμό και τα δυο νοτιοαφρικανικά Ασύρτικα,

αποδεικνύοντας έτσι ότι η χώρα είναι πρόθυμη να αγκαλιάσει το ελληνικό αυτό σταφύλι. Στο Swartland, όπου βρίσκεται η Mullineux & Leeu Wines, η εμφιάλωση μονοποικιλιακών κρασιών είναι σπάνιο φαινόμενο, καθώς η περιοχή αυτή βασίζει την πλειονότητα των κρασιών της σε χαρμάνια. Ο πρώτος τρύγος του Ασύρτικου όμως είχε τέτοια πολυπλοκότητα και ισορροπία που τους έκανε να πάρουν την απόφαση να το εμφιαλώσουν μόνο του. Το αποτέλεσμα ήταν μια άκρως περιορισμένη εμφιάλωση, που εξαντλήθηκε μέσα σε λιγότερο από μία ημέρα. Στο οινοποιείο του με έδρα το Stellenbosch, ο Gary φύτεψε τρία εκτάρια Ασύρτικου και λάνσαρε το κρασί του σε διάφορα εστιατόρια στο Γιοχάνεσμπουργκ.

Πώς παίρνεις ένα σταφύλι τόσο ανεξίτηλα συνδεδεμένο με μια χώρα και το οινοποιείς στην άλλη άκρη του κόσμου; Σύμφωνα με τον Γιάννη, το κρασί πρέπει να εκφράζει, όχι μόνο το μέρος από πού προέρχεται, αλλά επίσης το γούστο και τη φιλοσοφία του ανθρώπου που το φτιάχνει. Ο Chris, ο Gary και ο Ian (ο οποίος εισάγει τον Vassaltis στη Νότια Αφρική), έχοντας ως όραμα να κάνουν ένα Ασύρτικο μοναδικό που δεν προσπαθεί σε τίποτα να μιμηθεί το ελληνικό, αναζητούν το δικό τους στυλ και τη δική τους έκφραση στο σταφύλι. Η πρόκληση είναι μεγάλη αφού το οινοποιείο Jordan από τη μια, χαρακτηρίζεται από ανέμους και εγγύτητα στον ωκεανό (παρομοίως με τη Σαντορίνη), ενώ η ενδοχώρα, όπου βρίσκεται το Swartland, είναι κάτι το εντελώς διαφορετικό. Έτσι, οι τρεις τους καλούνται να βάλουν τη δική τους, μοναδική, σφραγίδα στην οινοποίηση του Ασύρτικου.

Ο Ian, επεσήμανε τη μεγάλη επιτυχία της Νότιας Αφρικής με το Chenin Blanc, η οποία θα μπορούσε να χρησιμεύσει σαν μπουσουλές για το πώς η χώρα θα αντιμετωπίσει αντίστοιχα και το Ασύρτικο τα επόμενα χρόνια. Με το Chenin Blanc, η Νότια Αφρική δεν προσπάθησε να αντιγράψει τη Γαλλία, αλλά έφτιαξε το δικό της μοναδικό στυλ, το οποίο μάλιστα εκτιμάται και αναγνωρίζεται σε όλο τον κόσμο εξίσου με το γαλλικό Chenin. Πιστεύει απόλυτα ότι υπάρχει θέση για το Ασύρτικο στη Νότια Αφρική και ότι τώρα είναι το σωστό μέρος, η κατάλληλη στιγμή και οι κατάλληλοι άνθρωποι για την εισαγωγή του στη χώρα.

Δείτε ολόκληρη τη συνέντευξη με τον Γιάννη στο κανάλι του Dan στο YouTube, Dan Really Likes Wine! ●

Νέο κρασί: Kalupi

“Αν δοκίμαζα τυφλά αυτό το κρασί, είναι σχεδόν απίθανο να έλεγα πως είναι από την Ελλάδα, γεγονός που αποδεικνύει πως πρόκειται για ένα δομημένο, εξαιρετικής ποιότητας ερυθρό κρασί που έρχεται να αλλάξει όλα όσα ξέραμε μέχρι σήμερα.” γράφει ο Greg Sherwood MW για το Kalupi.

Το Kalupi, αποτέλεσμα μιας πρωτοποριακής οινοποίησης, ήρθε να συμπληρώσει τη γκάμα των ερυθρών κρασιών του Vassaltis. Όντας το πρώτο κρασί του είδους του στη Σαντορίνη, το Kalupi, είναι ένα χαρμάνι από 30% Μαντηλαριά, 30% Μαυροτράγανο και 40% Ασύρτικο. Πριν τα τρία σταφύλια αναμειχθούν, για να ολοκληρώσουν συλλογικά τη ζύμωσή τους, η Μανδηλαριά λιάζεται μερικώς

στον ήλιο, το Μαυροτράγανο υφίσταται ημι-ανθρακική ζύμωση για να μαλακώσει τις συχνά σκληρές τανίνες του, και το Ασύρτικο πιέζεται σε ολόκληρα τσαμπιά.

Η παρουσία της κάθε ποικιλίας στο χαρμάνι είναι ζωτικής σημασίας για την τελική ισορροπία του κρασιού. Το Μαυροτράγανο δίνει τα αρώματα, τα φρούτα και τις δομημένες τανίνες, η Μανδηλαριά προσθέτει γλυκερόλη, αλκοόλ και οξύτητα και τέλος το Ασύρτικο χαρίζει την κομψότητά του φέρνοντας τα πάντα σε αρμονία. Το κρασί παλαιώνει μόνο σε ανοξειδωτές δεξαμενές προκειμένου να διατηρηθεί αναλλοίωτος ο χαρακτήρας του φρούτου. Η σοδεία του 2020 έδωσε 300 φιάλες ενώ από την σοδεία του 2022 αναμένουμε περίπου 1500. ●



Από το Stellenbosch στη Σαντορίνη.



Φέτος, ξεκινήσαμε δοκιμαστικά μια συνεργασία με το Elsenburg Wine Cellar, με έδρα το Stellenbosch, προκειμένου να φιλοξενήσουμε στο οινοποιείο μας αποφοίτους του Ινστιτούτου για πρακτική άσκηση. Το Elsenburg Wine Cellar, έχοντας μια μακρά ιστορία στην εκπαίδευση οινοποιών στη Νότια Αφρική από το 1889, έχει εκπαιδεύσει περίπου το 80% αυτών!

Στόχος μας, είναι αυτό το εγχείρημα να οδηγήσει σε μια μελλοντική συνεργασία όπου οι απόφοιτοι του Ινστιτούτου θα έχουν την ευκαιρία να πάρουν μια γεύση του τι σημαίνει να δουλεύει κανείς στη Σαντορίνη. Έτσι, με μεγάλο ενθουσιασμό, καλωσορίσαμε φέτος δύο πρόσφατους αποφοίτους στο Vassaltis: τη Lehandri Bothma και τη Gwen Marais.

Vassaltis Vineyards: Σε τι διέφερε η πρακτική σας άσκηση στο Vassaltis από τη δουλειά σας στη Νότια Αφρική;

Lehandri Bothma: Καταρχάς, φτιάχνεις κρασί σε ένα νησί, αυτό είναι από μόνο του μια ΜΕΓΑΛΗ ΔΙΑΦΟΡΑ. Μια άλλη διαφορά είναι οι ποικιλίες. Αν και το Ασύρτικο είναι κάτι που αρχίζει να ακούγεται πιο οικείο σε μερικούς Νοτιοαφρικανούς, άλλες ποικιλίες όπως το Αηδάνι, το Αθήρι, το Μαυροτράγανο και η Μαντηλαριά είναι, ως επί το πλείστον, άγνωστες. Έτσι, από άποψη αμπελουργίας και οινοποίησης υπήρχαν πολλά νέα πράγματα να μάθουμε. Αν και οι βασικές πρακτικές οινοποίησης που ακολουθούνται στο οινοποιείο μοιάζουν πολύ με αυτές που κάνουμε στη Νότια Αφρική, η συνεργασία με τον Γιάννη Παπαοικονόμου ήταν μια πολύ μεγάλη ευκαιρία. Είναι ένας καινοτόμος οινοποιός με τόσες πολλές γνώσεις να μοιραστεί! Έχω μάθει πάρα πολλά από αυτόν! Ο τρόπος που σκέφτεται για το κρασί και την παραγωγή του αποτελεί πηγή έμπνευσης! Πρέπει να προσθέσω δε ότι

η ικανότητά του, να επισκευάζει και να κατασκευάζει πράγματα είναι αξιοζήλευτη. Όταν κάποιος ζει σε ένα νησί, αναπόφευκτα γίνεται πιο ευρηματικός.

Gwendeli Marais: Κάθε οινοποιείο είναι διαφορετικό και δύσκολο να συγκριθεί. Ήταν πραγματικά αναζωογονητικό να βρισκόμαι ανάμεσα σε δυο τόσο ανοιχτούς ανθρώπους, τον οινοποιό και τον ιδιοκτήτη, που μοιράζουν απλόχερα τις γνώσεις τους. Η φιλοσοφία και η δύναμη που χαρακτηρίζει τον Vassaltis κατέστησαν την εμπειρία μας άκρως εκπαιδευτική και εμάς “πλουσιότερες”.

VV: Υπήρξε κάτι σχετικά με την αμπελουργία ή την οινοποίηση στη Σαντορίνη που αποτέλεσε έκπληξη για εσάς;

LB: Αν μπορούμε να αντικαταστήσουμε τη λέξη “έκπληξη” με τη λέξη “καινούργιο” τότε σίγουρα θα έλεγα το σύστημα κλαδέματος σε “Κουλούρα” που χρησιμοποιείται στη Σαντορίνη εδώ και δεκαετίες. Αυτό ήταν κάτι που σίγουρα δεν γνώριζα! Ένας πολύ ενδιαφέρον τρόπος προστασίας των σταφυλιών από τον καλοκαιρινό ήλιο και τον άνεμο.

GM: Ολόκληρο το νησί είναι μια έκπληξη από μόνο του! Το γεγονός ότι τα αμπέλια αναπτύσσονται σε ηφαιστειακή τέφρα και ελαφρόπετρα, χωρίς κατακράτηση νερού, είναι συγκλονιστικό. Βρίσκω φανταστικό το ότι τα αμπέλια έχουν επιβιώσει για τόσα πολλά χρόνια σε -αυτό που εγώ βλέπω ως- ένα βράχο στη Μεσόγειο, χωρίς να επηρεάζονται από ιούς και εξακολουθώντας να παράγουν κρασιά παγκοσμίου κλάσης.

VV: Ανακαλύψατε κάποια νέα αγαπημένα σταφύλια στο νησί;

LB: Ήρθα στη Σαντορίνη για το Ασύρτικο και δεν απογοητεύτηκα. Είναι μεγάλη ευκαιρία να μαθαίνεις και να κατανοείς τα πάντα για μια ποικιλία στο μέρος από όπου και κατάγεται! Σαν ποικιλία μπορεί να δώσει πολλά διαφορετικά στυλ χωρίς να υποστεί ιδιαίτερες αλλαγές ή παρεμβάσεις. Για μένα, το Ασύρτικο είναι η ποικιλία που εκφράζει καλύτερα από όλες το terroir της Σαντορίνης.

GM: Είναι σχεδόν αδύνατο να έχει κανείς άλλη ποικιλία πιο αγαπημένη από το Ασύρτικο! Ωστόσο, απόλαυσα πραγματικά το ανθικό μπουκέτο που έχει να προσφέρει το Αηδάνι και αν το Ασύρτικο δεν υπήρχε (ευτυχώς που υπάρχει!) θα ψήφιζα αυτό ως το πιο αγαπημένο μου.

VV: Ποιο είναι το πιο αγαπημένο σας κρασί από τους Αμπελώνες Vassaltis;

LB: Αγαπημένο κρασί θα έλεγα τη Gramina. Αν έχεις την ευκαιρία -όπως εγώ- να είσαι μέρος του τρύγου του συγκεκριμένου αμπελοτεμαχίου, να δεις την ποιότητα των σταφυλιών, να γευτείς την πολυπλοκότητα του φρούτου, μπορείς αμέσως να καταλάβεις τη δυναμική αυτού του αμπελώνα! Η στιγμή που δοκιμάζεις το κρασί είναι πραγματικά ξεχωριστή γιατί σε μεταφέρει νοητά σε αυτήν την εμπειρία. Ωστόσο, πρέπει να πω ότι η πρώτη μου γνωριμία με τους Αμπελώνες Vassaltis ήταν η ετικέτα Santorini, μια πραγματική ανάσα καθαρού αέρα!

GM: Νομίζω ότι η Gramina είναι ένα κρασί που δεν αφήνει κανέναν ασυκίνητο! Ωστόσο, θα πω τη Santorini. Για μένα είναι μια μεγάλη έκφραση του νησιού και του Ασύρτικου και είναι το πρώτο πράγμα που μου έρχεται στο μυαλό όταν σκέφτομαι τη Σαντορίνη. Αυτό το κρασί είναι άλλωστε και ο λόγος που αποφάσισα εξαρχής να έρθω στον Vassaltis!

VV: Τι ανακαλύψατε για τη Σαντορίνη τις ώρες που ήσασταν εκτός εργασίας;

LB: Προσπαθήσαμε να μην είμαστε πολύ “τουρίστες”, αλλά εντάξει, δύο Νοτιοαφρικανές στη Σαντορίνη, όπως και να το κάνουμε είναι δύο τουρίστες όταν δεν δουλεύουν. Πηγαίναμε για μπάνιο σχεδόν καθημερινά και έτσι επισκεφθήκαμε τις περισσότερες από τις παραλίες του νησιού. Ήταν ευκαιρία για εμάς καθώς τώρα, πίσω στο σπίτι είναι χειμώνας, οπότε συνήθως δεν κολυμπάμε αυτή την εποχή του χρόνου. Αφιερώσαμε επίσης χρόνο για να εξερευνήσουμε τα όμορφα χωριά του νησιού και έμεινα έκπληκτη από τον αριθμό των εκκλησιών που έχει η Σαντορίνη. Τα πανηγύρια επίσης, ήταν πολύ ξεχωριστά. Μας κάλεσαν να συμμετάσχουμε σε ένα ή δυο για να ζήσουμε λίγη από την ελληνική παράδοση. Εκτός από τις τουριστικές δραστηριότητες και την απασχόλησή μας στο οινοποιείο, η εξερεύνηση της γαστρονομίας ήταν σίγουρα ψηλά στη λίστα των προτιμήσεών μας καθώς δοκιμάσαμε όσο το δυνατόν περισσότερη

ελληνική κουζίνα γινόταν.

GM: Υπάρχουν πάνω από 600 εκκλησίες στη Σαντορίνη. Πολλές από τις εκκλησίες χτίστηκαν, πέρα από τους θρησκευτικούς σκοπούς, για να υποστηρίξουν την κοινότητα, και τροφοδοτήθηκαν με νερό και ηλεκτρικό ρεύμα δωρεάν. Αυτό, έχει ως αποτέλεσμα την ύπαρξη όμορφων εκκλησιών σχεδόν όπου κι αν βρεθείς. Κάθε εκκλησία φιλοξενεί πανηγύρια, που είναι κάτι σαν πολιτιστικές γιορτές, και το πιθανότερο είναι ότι όπου και αν πας θα πετύχεις ένα τέτοιο.

VV: Ποιο είναι το επόμενο ταξίδι σας ή η οινοπαραγωγική περιοχή που θα θέλατε να επισκεφθείτε;

LB: Το επόμενο ταξίδι μου είναι στο Saint-Emilion της Γαλλίας. Ετοιμάζομαι να μπω στην ομάδα για τον τρύγο του 2022. Θα είμαι στη Γαλλία για το υπόλοιπο του έτους μαθαίνοντας και βιώνοντας λίγα περισσότερα πράγματα για το κρασί. Άλλες χώρες που θα ήθελα να επισκεφθώ είναι η Ιταλία, η Ισπανία, η Χιλή και η Αργεντινή, είτε για δουλειά είτε για οινοτουρισμό, δεν είμαι σίγουρη ακόμα.

GM: Η Πορτογαλία πάντα με γοήτευε. Συγκεκριμένα, οι Κολάρες που είναι μια παραθαλάσσια περιοχή όπου τα αμπέλια φυτρώνουν στην άμμο, κάπως όπως συμβαίνει και στη Σαντορίνη. Από ότι φαίνεται έχω τον τύπο μου στο κρασί... Πέρα από την πλάκα, με γοητεύουν περιοχές με παρόμοιο κλίμα με τη Νότια Αφρική που έχουν ένα διαφορετικό, δικό τους τρόπο να κάνουν τα πράγματα και έτσι, μέσα από αυτό, μπορείς να μάθεις πολλά.

VV: Εάν ήσασταν σταφύλι, ποιο σταφύλι θα ήσασταν και γιατί;

LB: Αυτή είναι μακράν η πιο δύσκολη ερώτηση! Νομίζω θα ήμουν κάποιο χαρμάνι, αλλά αν έπρεπε να επιλέξω μόνο ένα που να περιγράφει την προσωπικότητά μου, θα έλεγα Chenin Blanc. Είναι ευέλικτο και παρόλο που μπορεί να οινοποιηθεί σε διαφορετικά στυλ παραμένει πιστό στα χαρακτηριστικά του.

GM: Ευτυχώς Θεέ μου που δεν είμαι σταφύλι! Θα πάρω την εύκολη οδό και θα πω Sauvignon Blanc, καθαρά και μόνο επειδή έχω πει τόσο για να είμαι κιόλας αυτό!

Ακολουθήστε τη Leha (Instagram: @leha_wines) την Gwen (Instagram: @g.wyn.deli) καθώς συνεχίζουν τις περιπέτειές τους στην οινοποίηση! ●

Παρουσίαση Εστιατορίου - Aleria



Για πολλούς οινόφιλους δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από τον ιδανικό συνδυασμό φαγητού κρασιού. Η στιγμή που αυτά τα δυο συναντιούνται είναι σαν να... ανοίγουν οι ουρανοί!

Ο Νικηφόρος Κεχαγιεδάκης εγκαταστάθηκε στο Αλέρια σε ένα νεοκλασικό κτίριο με έναν μαγευτικό, κρυφό κήπο στην καρδιά της Αθήνας, στο Μεταξουργείο, για να κάνει ακριβώς αυτό!

Η ατμόσφαιρα εδώ συνδυάζει τη ζεστασιά του σπιτιού με την πολυτέλεια ενός εκλεπτυσμένου δείπνου, όπου οι καλεσμένοι

μπορούν να χαλαρώσουν καθώς απολαμβάνουν μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία!

Ο σεφ, Γκίκας Ξενάκης, χρησιμοποιεί κλασικά ελληνικά συστατικά για να δημιουργήσει μοντέρνα, άκρως γευστικά πιάτα. Η καρδιά των πιάτων του χτυπά στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα. Οι καλεσμένοι έχουν τη δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε δυο μενού: “Γη & Θάλασσα” ή “Κήπος & Φύση”. Και τα δυο έχουν την επιλογή πέντε ή έξι κυρίως πιάτων καθώς και την επιλογή συνδυασμού με κρασί επιλέγοντας από

τη μακροσκελή λίστα κρασιών του εστιατορίου. Ο οινοχόος Αργύρης Χριστόπουλος έχει χτίσει ένα κελάρι γεμάτο εξαιρετικά κρασιά του ελληνικού και διεθνούς αμπελώνα, όπου όλα υπόσχονται να αναβαθμίσουν τη γαστρονομική εμπειρία των καλεσμένων.

Και επειδή το Αλέρια και οι αμπελώνες Vassaltis έχουν μια σχέση αγάπης, μπορείτε να βρείτε δύο από τις ετικέτες μας στη λίστα του: τη Santorini και τη Gramina.

Όπως ακριβώς συμβαίνει και με το μενού γευστιγνώσιας, οι επιλογές για το wine pairing είναι δυο: η βασική και η premium. Όσοι επιλέξουν την πρώτη επιλογή, απολαμβάνουν τη Santorini με το ψάρι ημέρας. Με την premium επιλογή, θα γευτείτε, την απόλυτη κατάρριψη του ίσως παλαιότερου γευστικού μύθου, το συνδυασμό κρέατος με λευκό κρασί! Στο Αλέρια, ο Γκίκας Ξενάκης και ο Αργύρης Χριστόπουλος συνδυάζουν την ετικέτα Gramina με ένα ταρτάρ Γουβαρλάκι - ταρτάρ μοσχάρι. Ο συνδυασμός ενός φίνου μοσχαριού με όξινη, λεμονάτη σάλτσα αυγολέμονου δίπλα στην κομψή δομή του λευκού κρασιού είναι αριστούργημα. ●

Aleria: Μεγάλου Αλεξάνδρου 57, Μεταξουργείο, 104 35
Τηλέφωνο: 210 52 22 633



Μανδηλαριά, ο “αφανής” ήρωας της Σαντορίνης

Το πιο πιθανό είναι ότι σαν αυθεντικοί φίλοι του Vassaltis που είστε, γνωρίζετε ήδη πολλά για το σταφύλι-πρωταγωνιστή της Σαντορίνης, το Ασύρτικο. Χωρίς αμφιβολία, το Ασύρτικο είναι μία από τις ευγενέστερες ποικιλίες σταφυλιών της Ελλάδας, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι δεν υπάρχουν άλλα “αστέρια” στους αμπελώνες της Σαντορίνης. Ας γνωρίσουμε λίγο καλύτερα ένα από αυτά, τη Μαντηλαριά.

Με καταγωγή από την Κρήτη, η Μαντηλαριά, καλλιεργείται σε πολλές αμπελοργικές περιοχές της Ελλάδας και τη συναντάμε με διάφορα ονόματα, όπως Μανδηλαριά, Μαντηλάρι, Κουντούρα Μαύρη και Αμοργιανό. Είναι, ωστόσο, ευρύτερα γνωστό ως Μαντηλάρι ή Μαντηλαριά. Το όνομα προέρχεται από την ελληνική λέξη “μαντήλα”. Η μαντήλα, το γνωστό σε όλους τετράγωνο κομμάτι ύφασμα που χρησιμοποιείται για την προστασία του κεφαλιού ή σαν περιτύλιγμα του σνακ που οι εργάτες έπαιρναν μαζί τους στα χωράφια, λειτουργούσε επίσης σαν σακούλα μεταφοράς των σταφυλιών κατά τη διάρκεια του τρύγου. Στη Σαντορίνη, η Μαντηλαριά καλύπτει περίπου το 17% της συνολικής έκτασης του αμπελώνα, γεγονός που την καθιστά την κορυφαία ερυθρή ποικιλία σταφυλιών

του νησιού.

Λόγω της λεπτής της σάρκας, συχνά είναι επιρρεπής σε ασθένειες, ειδικά στη Σαντορίνη. Αξιοσημείωτη για τα μπλε-μαύρα σταφύλια της, η Μαντηλαριά είναι μία από τις πιο βασικές ποικιλίες σταφυλιών της Ελλάδας. Αλλά προσοχή, είναι ένα “παραπλανητικό” σταφύλι! Ενώ οι φλούδες φαίνονται σχεδόν μαύρες, τα κρασιά από Μαντηλαριά τείνουν να είναι μάλλον ανοιχτόχρωμα και φωτεινά, καθαρού ρουμπινί χρώματος. Αυτό το απαλό χρώμα μπορεί να σας ξεγελάσει και να ξαφνιαστείτε όταν τελικά συναντήσετε τις ιδιαίτερα επιθετικές τανίνες του.

Τα κρασιά που παράγονται από Μαντηλαριά, έχουν φρουτώδη και γήινο χαρακτήρα. Από τη μια συναντάμε κόκκινα και μαύρα φρούτα, ιδιαίτερα κεράσια και δαμάσκηνα. και από την άλλη φυτικές και γήινες νότες, όπως γλυκόριζα. Τα κρασιά τείνουν να έχουν μέτριο αλκοόλ και ταιριάζουν καλά με τα πάντα, από αρνί, μπριζόλα και κεφτέδες μέχρι ψητά λαχανικά, τυρί και πληθωρικά ψάρια. ●

Δελτίο Τρύγου 2022

ΜΙΑ (ΣΧΕΔΟΝ) ΙΔΑΝΙΚΗ ΣΟΔΕΙΑ!



Ο χειμώνας φέτος έφερε περισσότερες βροχοπτώσεις στη Σαντορίνη από το μέσο όρο - 294,5 χιλιοστά έναντι 220 mm-, γεγονός που βοήθησε πραγματικά τα αμπέλια να καταπολεμήσουν το συνήθως ξηρό κλίμα του νησιού. Χάρη στις χαμηλότερες καλοκαιρινές θερμοκρασίες και τους ανέμους, είχαμε μια καλλιεργητική περίοδο μακρύτερης διάρκειας. Σε σύγκριση με πέρυσι, όπου η θερμοκρασία έφτανε ή και ξεπερνούσε τους 35ο C κάθε μέρα τον Ιούλιο, είχαμε ένα ηπιότερο καλοκαίρι, αγγίζοντας τους 35ο C μόνο δύο φορές. Αυτό οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στις 50 συνεχόμενες ημέρες μελετεμιών.

Το μελετέμι, ή αλλιώς ετησία, είναι ετήσιος τοπικός ημερήσιος άνεμος που εκδηλώνεται κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού στις ελληνικές θάλασσες και κυρίως στο Αιγαίο. Η διεύθυνση των μελετεμιών στο βόρειο Αιγαίο είναι ΒΑ και φτάνουν μέχρι τη Ρόδο.

Οι ψυχρές αυτές μάζες αέρα κράτησαν τα αμπέλια δροσερά και υγιή, απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς και λιγότερο καταπονημένα. Έτσι, διασφαλίστηκε μια μακρύτερη καλλιεργητική περίοδος. Τα σταφύλια μας ήταν σε θέση να αναπτύξουν καλύτερη φαινολική ωρίμανση,

χάρη στο ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα μελετεμιών, πριν φτάσουν στα απαραίτητα επίπεδα σακχάρων.

Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος, χωρίσαμε τον τρύγο σε τρεις φάσεις με γνώμονα την διαφορετικότητα της κάθε ποικιλίας. Ξεκινήσαμε στις 7 Αυγούστου με το Αθήρι και συνεχίσαμε στις 9 με κάποια ώριμα αμπελοτεμάχια Ασύρτικου. Κάναμε μια παύση με το Ασύρτικο καθώς σταμάτησε η ωρίμανση του σταφυλιού και περάσαμε δύο ημέρες μαζεύοντας το Μαυροτράγανο. Ξεκινήσαμε πάλι τον τρύγο του Ασύρτικου στις 17 Αυγούστου έως και τις 8 Σεπτεμβρίου (με άλλη μια μικρή παύση στις 24 Αυγούστου λόγω βροχής). Παράλληλα, από τις 3 Σεπτεμβρίου, αρχίσαμε τον τρύγο στο Αηδάνι το οποίο είναι πιο ώριμο σαν ποικιλία. Ο τρύγος μας ολοκληρώθηκε επίσημα στις 9 Σεπτεμβρίου.

Είχαμε μία από τις καλύτερες χρονιές της δεκαετίας. Δυστυχώς όμως, η ξαφνική καταγίδα στις 24 Αυγούστου - από τις 03:00 έως τις 06:30 το πρωί-, μας ανέτρεψε τα σχέδια. Συγκεκριμένα, η άνευ προηγουμένου βροχή έφτασε τα 25,5 mm!

Τα σταφύλια που παραλάβαμε είχαν υψηλό επίπεδο ποιότητας καθώς και εξαιρετικές οξύτητες. Η εξαντλητική διαλογή τους αύξησε ακόμα περισσότερο το ποιοτικό επίπεδο. Ο Vassaltis τρύγησε 115 τόνους λευκό σταφύλι -νούμερο ρεκόρ!- και 4,5 τόνους Μαυροτράγανο, κάτι που σημαίνει ότι το οινοποιείο μας παράγει σχεδόν τα μέγιστα φέτος!

Αν και τα κρασιά είναι ακόμα εξαιρετικά φρέσκα, μπορούμε να κάνουμε ήδη μερικές προβλέψεις για την ποιότητά τους. Οι φετινές, σχεδόν τέλειες, κλιματολογικές συνθήκες σήμαιναν ότι τα φαινολικά ήταν έτοιμα πριν τα σταφύλια φτάσουν στα υψηλότερα επίπεδα σακχάρων, δίνοντας έτσι εξαιρετικά πρωτογενή αρώματα και συμβάλλοντας στην περαιτέρω πολυπλοκότητά τους. Είμαστε ιδιαίτερα ενθουσιασμένοι με το Ασύρτικο καθώς καταφέραμε να μαζέψουμε σταφύλια που θα δώσουν γεμάτα, ισορροπημένα κρασιά με υψηλή οξύτητα, αλμυρό χαρακτήρα και μακρά επίγευση. ●

Photo of The Month

