

VASSALTIS POST

QUARTELY EDITION

EDITOR IN CHIEF @QUIRKYCORK

Αντιμετωπίζοντας την πρόκληση.

Το εντυπωσιακό τοπίο και η θέα της Σαντορίνης προσελκύουν πλήθος τουριστών εδώ και δεκαετίες. Είναι ίσως το πιο επισκέψιμο νησί, και μαζί με την Αθήνα το πιο αναγνωρίσιμο τοπωνύμιο στην Ελλάδα. Η Σαντορίνη και το Ασύρτικο, ο βασιλιάς των σταφυλιών, είναι επίσης συνώνυμα με το ελληνικό κρασί. Παρόλα αυτά, οι δυνατοί άνεμοι, τα κύματα καύσωνα και οι ξηρασίες συχνά αποτελούν πρόκληση για την διεξαγωγή ενός επιτυχημένου τρύγου. Φέτος πιο πολύ από κάθε άλλη φορά. • P. 02

Τι κοινό έχουν η Σαντορίνη, η Ν.Αφρική και η Ιαπωνία; - Νέους ασκούμενους!

Φέτος υποδεχτήκαμε για δεύτερη χρονιά δύο συναδέλφους από τη Νότια Αφρική, οι οποίοι ενίσχυσαν την ομάδα μας για την περίοδο του τρύγου, ως ασκούμενοι. Πέρυσι ήταν μαζί μας η Lehandri Bothma και η Gwendeli Marais από το Stellenbosch της Νοτίου Αφρικής. Αυτή τη χρονιά φιλοξενήσαμε τον Keji (Cage) Sato και τον Stephanus (Naudé) Van der Merwe. • P. 03

Τα μεσημεριανά του τρύγου

Ο τρύγος είναι η σημαντικότερη περίοδος για κάθε οινοποιείο. Δεν αφορά μόνο την συγκομιδή των σταφυλιών και την οινοποιητική διαδικασία αλλά είναι η εποχή που μαζεύουμε όλοι ως οικογένεια. • P. 04

Σε αναζήτηση της καλύτερης έκφρασης του Μαυροτράγανου.

Οι περισσότεροι άνθρωποι δεν σκέφτονται το Μαυροτράγανο όταν συζητούν για τα κρασιά της Σαντορίνης. Το Ασύρτικο συνήθως έρχεται πρώτα στο μυαλό και μετά ίσως το Αηδάνι. Αλλά τι γίνεται τελικά με το Μαυροτράγανο; Αυτό το τανικό, βαθύχρωμο σταφύλι δεν φέρει την ίδια αίγλη με αυτή των λευκών σταφυλιών του νησιού. Αλλά για εμάς στον Vassaltis είναι σημαντικό να αντιπροσωπεύουμε όλες τις ποικιλίες του νησιού, όχι μόνο τις δημοφιλείς. • P. 05



Νέες φυτεύσεις στη Θηρασιά

Η 21η Αυγούστου για κάποιους θα ήταν άλλη μια κανονική ημέρα συγκομιδής, αλλά για εμάς ήταν ξεχωριστή. Για να καταλάβει κανείς το γιατί, θα έπρεπε να ταξιδέψει πίσω στο χρόνο, στο 2019. Τότε, έχοντας ολοκληρώσει έναν τρύγο με πολύ χαμηλή παραγωγή, συνειδητοποιήσαμε ότι για να γίνει το όραμά μας πραγματικότητα, θα έπρεπε να επιδιώξουμε ενεργά τη δημιουργία νέων αμπελώνων. Την τελευταία δεκαετία, η απότομη ανάπτυξη του τουρισμού οδήγησε τους ανθρώπους να εγκαταλείψουν τους αμπελώνες τους για πιο προσοδοφόρα απασχόληση στον τουριστικό τομέα. • P. 06

Αντιμετωπίζοντας την πρόκληση.

Το εντυπωσιακό τοπίο και η θέα της Σαντορίνης προσελκύουν πλήθος τουριστών εδώ και δεκαετίες. Είναι ίσως το πιο επισκέψιμο νησί, και μαζί με την Αθήνα το πιο αναγνωρίσιμο τοπωνύμιο στην Ελλάδα. Η Σαντορίνη και το Ασύρτικο, ο βασιλιάς των σταφυλιών, είναι επίσης συνώνυμα με το ελληνικό κρασί. Παρόλα αυτά, οι δυνατοί άνεμοι, τα κύματα καύσωνα και οι ξηρασίες συχνά αποτελούν πρόκληση για την διεξαγωγή ενός επιτυχημένου τρύγου. Φέτος πιο πολύ από κάθε άλλη φορά.

Το 2022 φτάσαμε πολύ κοντά στην τελειότητα, ωστόσο, στον τρύγο του 2023 η μία κλιματική καταστροφή διαδεχόταν την άλλη. Η χειμωνιάτικη ξηρασία και η κρύα άνοιξη σόκαραν τα αμπέλια με αποτέλεσμα να καθυστερήσει η βλάστησή τους. Η πρώτη καταστροφή της χρονιάς χτύπησε στις 22 Απριλίου όταν μια τεράστια χαλαζόπτωση έπληξε τόσο τη Σαντορίνη όσο και τη Θηρασιά. Πολλοί οφθαλμοί των φυτών, στα πρόθυρα της ανθοφορίας (28 Απριλίου - 10 Μαΐου) καταστράφηκαν. Τόσο το βλαστικό τοίχωμα όσο και όλο το φυτό υπέστησαν μεγάλες ζημιές με απώλειες 50% έως 70% σε όλο το νησί. Η ανθοφορία για τους οφθαλμούς που επιβίωσαν άρχισε μια εβδομάδα αργότερα, και τελείωσε στις 10 Μαΐου όταν άρχισε η καρπόδεση.

Τον Μάιο και τον Ιούνιο οι έντονες καταιγίδες οδήγησαν σε ωίδιο και σε περαιτέρω ζημιές στο βλαστικό τοίχωμα, προκαλώντας επιπλέον απώλεια 7-10%. Δυστυχώς τα καιρικά προβλήματα δεν σταμάτησαν εκεί καθώς το καλοκαίρι έφερε ρεκόρ καλοκαιρινού καύσωνα 15 ημερών! Ούτε το ανθεκτικό Ασύρτικο δεν άντεξε στις υψηλές θερμοκρασίες. Τα σταφύλια άρχισαν να χάνουν οξύτητα γρήγορα κατά τη διάρκεια αυτής της κρίσιμης περιόδου ωρίμανσης. Και τέλος, η ζέστη ήταν τόσο έντονη που τα σταφύλια όχι μόνο έχασαν την οξύτητα τους αλλά δεν μπόρεσαν ποτέ να αναπτύξουν πλήρως τα απαραίτητα σάκχαρα.



Τα τελευταία τρία χρόνια, ο Vassaltis ήταν ευνοημένος με εξαιρετικές σοδειές, σε αντίθεση με τα φετινά 55.000 κιλά σταφυλιών, σχεδόν 60% λιγότερο από την περσινή μας παραγωγή! Παρά τα τεράστια κλιματικά προβλήματα στα οποία υποβλήθηκαν φέτος οι αμπελώνες μας και τη χαμηλή σοδειά, ο καρπός που πήραμε είναι ήδη πολλά υποσχόμενος για το οινοποιείο.

«Χαμηλή απόδοση, χαμηλά σάκχαρα, χαμηλή οξύτητα, υψηλό ηθικό» - Γιάννης Παπαοικονόμου, Οινολόγος Vassaltis Vineyards

Επιλέξαμε να φτιάχνουμε κρασί σε μια τόσο μοναδική και περιθωριακή τοποθεσία όχι επειδή είναι εύκολο, ούτε επειδή είμαστε μαζοχιστές, αλλά λόγω της ομορφιάς που συναντάμε στα κρασιά μας, παρά την όποια πρόκληση αντιμετωπίζουμε. Αυτή η χρονιά ήταν μια δοκιμασία για όλους μας στο οινοποιείο, συμπεριλαμβανομένων των αμπελιών μας στη Σαντορίνη και τη Θηρασιά.

Έρχονται στιγμές σαν τις φετινές που ενισχύουν την απόφασή μας να ξεκινήσουμε ένα τόσο δραστικό πλάνο φύτευσης και να δημιουργήσουμε έναν νέο τρόπο καλλιέργειας του Ασύρτικου με σκοπό την καλύτερη αντιμετώπιση των καταστροφικών καιρικών συνθηκών.

Η παραγωγή στον Vassaltis και σε όλο το νησί θα είναι λιγοστή φέτος καθώς κανείς δεν βγήκε από αυτόν τον τρύγο αλώβητος. Ενώ η ποσότητα θα είναι χαμηλή, η ποιότητα δεν θα αποκλίνει από τις υψηλές προδιαγραφές του οινοποιείου. Τέτοιες εσοδείες αναδεικνύουν την ικανότητα όλης της ομάδας μας και ειδικά του οινοποιού μας, αποδεικνύοντας τη συνέπεια του Ασύρτικου, της Σαντορίνης και του Vassaltis. ●

Τι κοινό έχουν η Σαντορίνη, η Ν.Αφρική και η Ιαπωνία;

- Νέους ασκούμενους!



Φέτος υποδεχτήκαμε για δεύτερη χρονιά δύο συναδέλφους από τη Νότια Αφρική, οι οποίοι ενίσχυσαν την ομάδα μας για την περίοδο του τρύγου, ως ασκούμενοι. Πέρυσι ήταν μαζί μας η Lehandri Bothma και η Gwendeli Marais από το Stellenbosch της Νοτίου Αφρικής. Αυτή τη χρονιά φιλοξενήσαμε τον Keji (Cage) Sato και τον Stephanus (Naudé) Van der Merwe. Τους γνωρίσαμε και τους δύο μέσα από την φιλική μας σχέση με τους οινοποιούς της Ν. Αφρικής, ωστόσο έχουν τελείως διαφορετικά βιώματα μεταξύ τους. Ο Keji κατάγεται από την Ιαπωνία αλλά οινοποιεί και εμφιαλώνει την δική του ετικέτα "Cage Wine" στο Swartland. Απ' την άλλη μεριά, ο Naudé γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Ν. Αφρική, αλλά δραστηριοποιείται οινοποιητικά κυρίως στη Νέα Ζηλανδία.

Ο Keji, σε αντίθεση με τον Naudé, είχε έρθει στην Ελλάδα αρκετές φορές στο παρελθόν και είχε μια επαφή με το ελληνικό κρασί, χάρη στην πλούσια οινική κουλτούρα του Τόκιο. Παρόλα αυτά κανείς τους δεν είχε επισκεφτεί τη Σαντορίνη. Η γνωριμία μας με τον Naudé έγινε μέσω του καλού μας φίλου οινοποιού Ian Naudé. Με τον Keji όμως τα πράγματα έγιναν λίγο διαφορετικά! Τον Φεβρουάριο του 2022 ο οινολόγος μας Γιάννης Παπαοικονόμου πέρασε έναν μήνα στη Ν. Αφρική κατά την διάρκεια του τρύγου. Όταν επισκέφθηκε το Swartland, συνάντησε τον Keji ο οποίος του ζήτησε μια θέση στην ομάδα πρακτικής του οινοποιείου Vassaltis. «Είναι ένας θρυλικός οινοποιός, όπως ήδη γνωρίζετε.» αφηγείται ο Keji.

Αν και ο τρύγος στη Σαντορίνη δεν είναι εύκολος, πόσω μάλλον ο φετινός, ο Keji μας είπε ότι του φάνηκε «παιχνιδάκι». Το κλίμα, η ταχύτητα συγκομιδής, οι προκλήσεις του να δουλεύεις με ηλικιωμένα και δύσκολα στην συγκομιδή αμπέλια, είναι παρεμφερή με τις συνθήκες εργασίας του στο Swartland. Για τον Naudé όμως ήταν μια τεράστια αλλαγή! «Η μετάβαση από μία μεγάλη μονάδα σε ένα μικρό οινοποιείο που επικεντρώνεται στην ποιότητα ήταν πραγματικά μια εκπληκτική εμπειρία και ένα σπουδαίο μάθημα για μένα». Ανεξάρτητα, και οι δύο ανυπομονούν να επιστρέψουν στη Σαντορίνη για να δοκιμάσουν μερικά από τα κρασιά του 2023 που συνέβαλαν στην παραγωγή τους. Ο Keji θα ήθελε ιδιαίτερα να δοκιμάσει το Αηδάνι. Το Ασύρτικο μεν μπορεί να εντυπωσιάζει και πραγματικά να αντιπροσωπεύει την Σαντορίνη, αλλά το νησί είναι ικανό για πολλά περισσότερα, και ο Keji ένιωσε πως το Αηδάνι μας ξεχωρίζει..

Ζητήσαμε από τους νέους μας φίλους, ως συναδέλφοι με διαφορετική οπτική από τη δική μας, να μας πουν τι προβλέπουν για το μέλλον του ελληνικού κρασιού και πώς αυτό μπορεί να τοποθετηθεί καλύτερα διεθνώς. Ο Naudé θεωρεί πολλά υποσχόμενους τους νέους οινοποιούς, ενώ ο Keji συμπληρώνει πως το κλειδί είναι η σωστή επικοινωνία και η αλληλεπίδραση με τους εισαγωγείς κρασιών.

Και οι δύο ασκούμενοι μας απόλαυσαν την διαμονή τους στην Σαντορίνη, καθώς και την ευκαιρία να συνεργαστούν με τον Γιάννη Παπαοικονόμου και να επωφεληθούν από την γνώση του για τον αμπελώνα του νησιού και την δεξιοτεχνία του στην παραγωγή κρασιών. Σύμφωνα με τον Keji «Η Σαντορίνη είναι η Μέκκα για κάθε οινοποιό»!

Ανυπομονούμε να δούμε την πορεία του Keji και του Naudé και ελπίζουμε να τους φιλοξενήσουμε στο οινοποιείο σύντομα! ●

Τα μεσημεριανά του τρύγου



Ο τρύγος είναι η σημαντικότερη περίοδος για κάθε οινοποιείο. Δεν αφορά μόνο την συγκομιδή των σταφυλιών και την οινοποιητική διαδικασία αλλά είναι η εποχή που μαζευόμαστε όλοι ως οικογένεια.

Κάθε μεσημέρι γύρω στις 14:30 μαζευόμαστε στο μεγάλο τραπέζι έξω από την γραμμή παραγωγής. Δεν είναι ένα ιδιαίτερο τραπέζι αλλά είναι αυτό που μας χωράει όλους. Είναι το τραπέζι που γίνονται όλες οι συναντήσεις κατά την διάρκεια του τρύγου. Εκεί υποδέχονται ο Γιάννης Βαλαμπούς και ο Γιάννης Παπαϊκονόμου τους αμπελουργούς όταν περνούν να μας πουν ένα γεια και να μας φέρουν καλούδια. Και είναι το ίδιο τραπέζι που κάθονται οι εργάτες να πιουν την μπύρα τους και να ανασυνταχθούν όταν επιστρέφουν από το αμπέλι.

Όλες οι καρέκλες είναι διαφορετικές μεταξύ τους. Παρόλο που δεν το διαλέξαμε, αυτή η ετερόκλητη εικόνα αντικατοπτρίζει την ποικιλομορφία των ανθρώπων, τις στιγμές που βιώνουμε μαζί αλλά και την απλότητα του οινοποιείου.

Κάποιος από την ομάδα πηγαίνει στην κουζίνα κάνοντας τον γύρο του οινοποιείου και επιστρέφει αγκαλιά με μια τεράστια κατσαρόλα, ένα μεγάλο καρβέλι χωριάτικο ψωμί, και πολλή, μα πολλή φέτα! Συνήθως οι υπόλοιποι προσπαθούμε να μαντέψουμε τι φαγητό έχουμε. Ο Θανάσης - ενεργό μέλος της ομάδας μας απ' τους πρώτους τρύγους - γνωρίζει πάντα

από πρώτο χέρι μας και του αρέσει να τρυπώνει στην κουζίνα. Όσο το φαγητό μοιράζεται οι υπόλοιποι στρώνουν το τραπέζι.

Σιγά σιγά όλοι μαζεύονται, με τον Γιάννη Παπαϊκονόμου συνήθως να κάθεται τελευταίος αφού τσεκάρει ότι όλα κυλούν σωστά στην αίθουσα παραγωγής. Ο Γιάννης Βαλαμπούς πάντα βρίσκει τον χρόνο και έρχεται ορεξάτος να φάει μαζί μας, κάνοντας τα αστεία του. Ο γάτος μας ο Βάσανος νιαουρίζει όλο χαρά. Η Κυριακή αφήνει για λίγο την στίβα με τα τιμολόγια τρύγου στο γραφείο της και έρχεται στο τραπέζι μαζί με τη Μαρία, που η βάση της είναι στην Αθήνα αλλά δε χάνει με τίποτα την περίοδο του τρύγου. Φυσικά όποιος αμπελουργός βρεθεί τριγύρω είναι καλοδεχούμενος. Ο Θανάσης κάθεται στην ίδια θέση κάθε μέρα και πάντα κλέβει την παράσταση. Τρώει πάντα βιαστικά τη διπλή μερίδα του και σηκώνεται πρώτος για να επιστρέψει στη δουλειά.

Είμαστε όλοι πολύ πεινασμένοι αλλά αυτά τα μεσημέρια σημαίνουν πολλά παραπάνω από απλώς ένα γεύμα. Είναι η στιγμή που όλη η ομάδα συγκεντρώνεται στη Σαντορίνη, και συχνά μιλάμε παραπάνω από όσο τρώμε! Τα θέματα συζήτησης ξεπηδούν και εναλλάσσονται. Το φαγητό μας είναι πάντα κάτι παραδοσιακό, όπως φακές, αρακάς, κοτόπουλο στον φούρνο με πατάτες και φυσικά μακαρόνια με κιμά, φαγητά γεμάτα αγάπη.

Όπως είναι αναμενόμενο όταν είσαι σε ένα

οινοποιείο το κρασί έχει πρωταγωνιστικό ρόλο. Συνήθως ανοίγουμε είτε φιάλες από το προσωπικό κελάρι του Γιάννη Βαλαμπούς και Γιάννη Παπαϊκονόμου, είτε ετικέτες που έχουν φέρει μαζί τους οι ασκούμενοι, είτε κρασιά φίλων παραγωγών. Τις περισσότερες φορές δεν τα έχουμε ξαναδοκιμάσει και η δίψα για συζήτηση είναι ξεκάθαρη. Είναι πολύ ενδιαφέρον γιατί έχουμε όλοι την δυνατότητα να δοκιμάσουμε κρασιά σε ένα χαλαρό πλαίσιο με μία τόσο ποικιλόμορφη παρέα. Συζητάμε για την προέλευση των κρασιών, τις τεχνικές οινοποίησης, τα γευστιγνωστικά τους χαρακτηριστικά, πώς μας κάνουν να νιώθουμε, και φυσικά αν ταίριαξαν με το μεσημεριανό φαγητό μας!

Όλοι είμαστε κουρασμένοι αλλά η ενέργεια του τραπέζιού μας δημιουργεί ένα συναίσθημα ενότητας! Γελάμε, μοιραζόμαστε ιστορίες και διώχνουμε το στρες του τρύγου. ●



Σε αναζήτηση της καλύτερης έκφρασης του Μαυροτράγανου.



Οι περισσότεροι άνθρωποι δεν σκέφτονται το Μαυροτράγανο όταν συζητούν για τα κρασιά της Σαντορίνης. Το Ασύρτικο συνήθως έρχεται πρώτα στο μυαλό και μετά ίσως το Αηδάνι. Αλλά τι γίνεται τελικά με το Μαυροτράγανο; Αυτό το τανικό, βαθύχρωμο σταφύλι δεν φέρει την ίδια αίγλη με αυτή των λευκών σταφυλιών του νησιού. Αλλά για εμάς στον Vassaltis είναι σημαντικό να αντιπροσωπεύουμε όλες τις ποικιλίες του νησιού, όχι μόνο τις δημοφιλείς. Γι' αυτό και το Μαυροτράγανο έχει κυρίαρχη θέση στη λίστα μας.

Παλαιότερα είχαμε τις αμφιβολίες μας προσπαθώντας να βρούμε την σωστή έκφραση αυτής της ποικιλίας. Είναι γεγονός πως το Μαυροτράγανο μπορεί να γίνει ένα πραγματικά δύσκολο σταφύλι. Οι τανίνες πρωταγωνιστούν και συχνά είναι σκληρές και τραχείς. Τα σάκχαρα αναπτύσσονται γρηγορότερα από τα φαινολικά, έχοντας ως αποτέλεσμα να χρειάζεται να θυσιάσει η οξύτητα προκειμένου τα σταφύλια να αναπτυχθούν σε όλο τους το γευστικό φάσμα. Τις περισσότερες φορές καταλήγουμε σε υψηλόβαθμα αλκοολικά κρασιά που δύσκολα ταιριάζουν με φαγητό, ειδικά με τα τυπικά νησιώτικα πιάτα.

Στο παρελθόν, τρυγούσαμε το Μαυροτράγανο βασισμένοι στα επίπεδα

σακχάρων που είχε αναπτύξει το σταφύλι. Υποθέτοντας ότι ένα κρασί με υψηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ θα παρουσίαζε πιο ώριμες γεύσεις, πιο μαλακές τανίνες, και εντονότερη υφή. Ενώ ήταν πεντανόστιμο, δεν νιώσαμε ότι το αποτέλεσμα αντικατόπτριζε το ύφος των κρασιών του οινοποιείου, αλλά ούτε και της Σαντορίνης. Οπότε αλλάξαμε πορεία!

Τώρα πα τρυγάμε τα σταφύλια βασισμένοι στη γεύση μας. Τι σημαίνει αυτό πρακτικά; Δοκιμάζουμε τους καρπούς συχνότερα, και μαζεύουμε το Μαυροτράγανό μας αρκετές εβδομάδες νωρίτερα από ότι συνηθίζαμε. Συχνά μάλιστα περνάμε από ένα αμπελοτεμάχιο αρκετές φορές ώστε να μαζέψουμε μεμονωμένα τσαμπιά που έχουν φτάσει στα βέλπιστα γευστικά τους επίπεδα. Μέσω αυτής της πρακτικής δεν χρειάζεται πλέον η οξύτητα να θυσιάζεται στο βωμό της φαινολικής ανάπτυξης. Τα κρασιά δεν χαρακτηρίζονται πλέον ως βαριά και μαρμελαδένια με πολύ υψηλό αλκοόλ (15%), αλλά ως μαλακά με κομψή οξύτητα και χαμηλούς αλκοολικούς βαθμούς (12%).

Η μοναδική αυτή προσέγγιση είναι άλλος ένας λόγος που κάνει το Μαυροτράγανο μας τόσο ιδιαίτερο. Μόλις παραλάβουμε τα σταφύλια στο οινοποιείο, πατάμε ολόκληρα τα τσαμπιά με τα πόδια, παραδοσιακά. Τηρώντας φυσικά τα απαραίτητα μέτρα υγιεινής! Έπειτα μεταφέρουμε τον μούστο σε μία δεξαμενή για εκχύλιση ολόκληρου του τσαμπιού και ζύμωση με γηγενείς ζύμες. Ακολουθεί δωδεκάμηνη παραμονή σε δρύινα βαρέλια που βοηθούν τις συχνά επιθετικές τανίνες να μαλακώσουν.

Το 2023 ήταν μια δύσκολη χρονιά αμπελουργικά με απογοητευτικά χαμηλές αποδόσεις στον τρύγο, αλλά ήταν εξαιρετική για το Μαυροτράγανο, το οποίο θα αντιπροσωπεύσει με επιτυχία την ποικιλία, το νησί και το οινοποιείο. Μπορεί το Μαυροτράγανο του 2023 να ξεκίνησε μόλις το ταξίδι του, αλλά η εσοδεία του 2021 θα κυκλοφορήσει τον ερχόμενο Απρίλιο. ●



Νέες φυτεύσεις στη Θηρασιά



Η 21η Αυγούστου για κάποιους θα ήταν άλλη μια κανονική ημέρα συγκομιδής, αλλά για εμάς ήταν ξεχωριστή. Για να καταλάβει κανείς το γιατί, θα έπρεπε να ταξιδέψει πίσω στο χρόνο, στο 2019. Τότε, έχοντας ολοκληρώσει έναν τρύγο με πολύ χαμηλή παραγωγή, συνειδητοποιήσαμε ότι για να γίνει το όραμά μας πραγματικότητα, θα έπρεπε να επιδιώξουμε ενεργά τη δημιουργία νέων αμπελώνων. Την τελευταία δεκαετία, η απότομη ανάπτυξη του τουρισμού οδήγησε τους ανθρώπους να εγκαταλείψουν τους αμπελώνες τους για πιο προσοδοφόρα απασχόληση στον τουριστικό τομέα. Μαζί με μερικές ξηρές χρονιές, το αποτέλεσμα οδήγησε σε μεγάλη πτώση στη μέση απόδοση των καλλιεργειών και σε αύξηση των τιμών. Ως εκ τούτου, ήταν προφανές ότι έπρεπε να εξασφαλίσουμε μακροπρόθεσμα, την παραλαβή υψηλής ποιότητας σταφυλιών για να συνεχίσουμε να παράγουμε τα κρασιά που μας χαρακτηρίζουν.

Μια από τις πρώτες ευκαιρίες που μας δόθηκε ήταν να νοικιάσουμε 4 οικόπεδα στη Θηρασιά, συνολικής επιφάνειας 8 στρεμμάτων, το οποίο

και κάναμε. Αμέσως ξεκινήσαμε τη φύτευση, όμως σύντομα ανακαλύψαμε πόσο αφελείς ήμασταν ως προς τη δυσκολία αυτού του εγχειρήματος. Μπορεί να απέχει μόνο 5 λεπτά με το πλοίο από τη Σαντορίνη, αλλά η υποδομή είναι ελλιπής. Χωρίς κατάστημα με οικοδομικά υλικά, βενζινάδικο ή γεωργικές προμήθειες, έπρεπε να έχουμε εξασφαλίσει ακόμη και το πιο μικροσκοπικό κομμάτι του εξοπλισμού πριν περάσουμε απέναντι. Και μόλις περνούσαμε, κανείς δεν μπορούσε να εγγυηθεί ότι τα πράγματα θα κυλήσουν ομαλά, αναγκάζοντάς μας να έχουμε ένα εναλλακτικό σχέδιο, ή και ακόμα ένα!

Ακόμη και τη στιγμή που είχαμε υπολογίσει τα πάντα και νιώθαμε αρκετά σίγουροι (και ελαφρώς περήφανοι!) η καταστροφή εμφανίστηκε στη γωνία. Με τα lockdown του Covid-19 που τέθηκαν σε ισχύ τον Μάρτιο του 2020, οι νέες φυτεύσεις μας έμειναν αφρόντιστες. Με πληθυσμό 120 ατόμων που αποτελείται κυρίως από ηλικιωμένους, η εξάπλωση της πανδημίας στη Θηρασιά θα είχε

καταστροφικές συνέπειες. Δεν μπορούσαμε να κλαδέψουμε, να ποτίσουμε, ούτε να οργώσουμε τη γη, λίγες μόλις μέρες αφότου είχαμε ολοκληρώσει μια σημαντική επένδυση. Ευτυχώς, καταφύγαμε σε ντόπιους εργάτες, οι οποίοι υπό τις οδηγίες μας φρόντισαν τα πρόσφατα φυτεμένα αμπέλια.

Τα επόμενα χρόνια δουλέψαμε με πάθος για να δούμε το όνειρό μας να υλοποιείται. Ένας πρότυπος αμπελώνας, από 100% Ασύρτικο, φυτεμένος γραμμικά, με σύστημα άρδευσης που θα επέφερε τις κατάλληλες αποδόσεις για τα παγκόσμια κλάση κρασιά που στοχεύουμε να δημιουργήσουμε. Και έτσι, η μέρα που το όνειρο έγινε πραγματικότητα ήταν η 21η Αυγούστου. Μια καλλιέργεια 2 τόνων ήταν μόνο η αρχή. Μικρή σε ποσότητα αλλά μεγάλη σε σημασία. Φυσικά, ανυπομονούμε να δούμε αυτή την ποσότητα να αυξάνεται άνω των 20 τόνων, καθώς οι αμπελώνες θα ωριμάζουν για να φτάσουν τον μέσο όρο του νησιού.

Έχοντας υπομείνει τις δυσκολίες και αποκτώντας σημαντική τεχνογνωσία, κρατάμε τα μάτια μας ανοιχτά για περισσότερες ευκαιρίες στο νησί της Θηρασίας, που πιστεύουμε ότι θα είναι η ανερχόμενη υπο-κατηγορία της Σαντορίνης. ●

