

VASSALTIS POST

QUARTELY EDITION

EDITOR IN CHIEF @QUIRKYCORK

To Wine Club του Vassaltis Vineyards ανοίγει τις “πόρτες” του!

Πρόκειται για ένα project που ετοιμάζουμε καιρό, αλλά φέτος γίνεται πραγματικότητα. Μέσω του wine club ανοίγεται ένας νέος δρόμος για όσους θέλουν να γίνουν μέλος της οικογένειας μας. Οραματιζόμαστε να δημιουργήσουμε μια στενά συνδεδεμένη κοινότητα από ομοϊδέατες φίλους που όλοι έχουν ένα κοινό: την αγάπη για το κρασί. • P. 02



Alcyone 2022, το επόμενο βήμα.

Ο φετινός Μάρτιος σηματοδοτεί την 10η επέτειο από τότε που ξεκινήσαμε την κατασκευή του οινοποιείου μας. Κατά τη διάρκεια αυτών των ετών έχουμε αλλάξει πολλά πράγματα σε όλους τους τομείς λειτουργίας, από τον αμπελώνα μέχρι την αίθουσα γευστιγνωσίας. • P.03

Η Gramina ανάμεσα στα είκοσι-τρία συναρπαστικά κρασιά του 2023.

Είμαστε στην ευχάριστη θέση να μοιραστούμε ότι η ετικέτα μας Gramina 2021, έχει συμπεριληφθεί στο άρθρο του Michael Godel “Twenty-three mind-blowing wines of 2023”. • P. 04



Kalupi 2021 review



Ζητήσαμε από τον Γιώργο Ζερβογιάννη, Wine director of the Scorpios Group, να δοκιμάσει τη νέα εσοδεία του Kalupi, και εδώ είναι οι σκέψεις του! Με αυτή την ετικέτα το οινοποιείο επιβεβαιώνει την έκφραση και σπάει το καλούπι. Τα πάντα στο Kalupi είναι τόσο επαναστατικά και μοναδικά όπως και το DNA του Vassaltis. Να αμφισβητά δηλαδή τις κοινές πρακτικές για χάρη της εξέλιξης και του πειραματισμού. Αλλά επιτρέψτε μου να σας εξηγήσω το γιατί! • P. 05

Το Αιδάνι στο επίκεντρο.

Το Αιδάνι παίζει εδώ και καιρό υποστηρικτικό ρόλο στο κυρίαρχο Ασύρτικο. Συνήθως, αυτό το αρωματικό σταφύλι συμμετέχει στο 15% του τελικού blend που επιτρέπεται στα κρασιά ΠΟΠ Σαντορίνη. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότερα οινοποιεία, το οινοποιούν μονοποικιλιακά,, βοηθώντας το να φύγει από τη σκιά του Ασύρτικου και να έρθει στο προσκήνιο. • P. 06



Το Wine Club του Vassaltis Vineyards ανοίγει τις “πόρτες” του!

Πρόκειται για ένα project που ετοιμάζουμε καιρό, αλλά φέτος γίνεται πραγματικότητα.

Μέσω του wine club ανοίγεται ένας νέος δρόμος για όσους θέλουν να γίνουν μέλος της οικογένειας μας. Οραματιζόμαστε να δημιουργήσουμε μια στενά συνδεδεμένη κοινότητα από ομοϊδέατες φίλους που όλοι έχουν ένα κοινό: την αγάπη για το κρασί. Ένα club που θα σας ανταμείψει για την αφοσίωσή σας στα κρασιά μας, δίνοντάς μας ταυτόχρονα την ευκαιρία να μοιραστούμε το πάθος μας μαζί σας.

Το πρώτο βήμα ήταν η δημιουργία της Vassaltis Post. Μια έκδοση που αντιμετωπίζουμε με πολλή αγάπη και φροντίδα με μοναδικό σκοπό να σας κρατήσουμε ενήμερους για ότι συμβαίνει στον Vassaltis Vineyards. Προσπαθούμε αδιάκοπα να δημιουργήσουμε περιεχόμενο που να σας προσφέρει μια εις βάθος ματιά στο οινοποιείο. Ειδήσεις για εμάς, κριτικές κρασιών, food & wine pairings, ακόμη και λίγη θεωρία για όσους θέλουν να εντρυφίσουν!

Το δεύτερο ήταν η δημιουργία του χώρου Vassaltis Downtown, στον οποίο θα έχουν

πρόσβαση τα μέλη του wine club. Πρόκειται για έναν πολυχώρο στο κέντρο της Αθήνας, που λειτουργεί ως ένας κομψός χώρος αποθήκευσης αλλά και εκδηλώσεων. Το πιο σημαντικό είναι ότι θα αποτελέσει την έδρα του επίσημου wine club μας! Ένα μέρος για να φιλοξενήσουμε events, να συναντηθούμε και να ανταλλάξουμε ιδέες. Είτε πρόκειται για ένα wine dinner δημιουργίας του σεφ μας, προσεκτικά σχεδιασμένο για να ταιριάζει με τα κρασιά μας, είτε για μια κάθετη γευστική δοκιμή, το μόνο σίγουρο είναι ότι θα σας συναρπάσει!

Και τώρα, το ηλεκτρονικό μας κατάστημα! Στην πραγματικότητα δεν είναι ένα κατάστημα, αλλά μάλλον μια πλατφόρμα μέσω της οποίας θα διατίθενται περιορισμένες ετικέτες μας. Μέσω του club, τα μέλη μας θα έχουν έγκαιρη πρόσβαση σε τρέχουσες και παλαιές εσοδείες, σε limited ετικέτες αλλά και σε μικροοινοποιήσεις.

Η πλατφόρμα θα είναι ανοιχτή για μικρά χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια του έτους, όπως για τα Χριστούγεννα, για την προδιάθεση της νέας εσοδείας, για magnum φιάλες αλλά και για μικροοινοποιήσεις.

Και φυσικά, καμία συμμετοχή δεν θα ήταν πλήρης χωρίς μια θερμή υποδοχή και φιλοξενία στο οινοποιείο μας στην Σαντορίνη. Τα μέλη μας επωφελούνται μιας γευστικής δοκιμής και ξενάγησης στο οινοποιείο μία φορά το χρόνο.

Για να σηματοδοτήσουμε την έναρξη του Wine Club, πρώτα θα διατεθούν τα δύο κόκκινα κρασιά μας: το Μαυροτράγανο του 2021 και το Καλυρι του 2022. Μπορείτε να διαβάσετε μια κριτική για το Καλυρι από τον Γιώργο Ζερβογιάννη, Wine director of the Scorpios Group & Advanced Sommelier, στην σελίδα 5.

Προκειμένου να αποκτήσετε πρόσβαση, μπορείτε να γραφτείτε μέσω του <https://club.vassaltis.com/>. Ανυπομονούμε να καλωσορίσουμε παλιούς και νέους φίλους του Vassaltis στο wine club, ελπίζοντας να γνωριστούμε καλύτερα και να μοιραστούμε ένα ποτήρι κρασί σύντομα, είτε σε μία από τις εκδηλώσεις μας στον πολυχώρο της Αθήνας, είτε με θέα το Αιγαίο από την αυλή της αίθουσας γευσσιγνωσίας στην Σαντορίνη. Cheers! ●

Alcyone 2022, το επόμενο βήμα.



Σχετικά με την παραγωγή του κρασιού τώρα, ακριβώς όπως η δύναμη της εξημέρωσης των άγριων θαλασσών, η Αλκυόνη μας έχει τη δύναμη να εξημερώσει το απίστευτα ισχυρό Ασύρτικο. Πώς; Χρησιμοποιώντας διάφορα δοχεία οινοποίησης όπως δρύινες δεξαμενές και βαρέλια αλλά και ανοξειδωτες δεξαμενές. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια στον Βουρβούλο, τον Πύργο και το Μεγαλοχώρι και ζυμώνονται μερικώς σε μεγάλους δρύινους οινοποιητές. Στη συνέχεια το Ασύρτικο αποζυμώνει σε βαρέλια 500 λίτρων, με διαρκές battonage, και ξεκουράζεται πριν από την εμφιάλωση και παλαίωση στο κελάρι του οινοποιείου για ένα χρόνο.

Το αποτέλεσμα; Ένα κομψό κρασί με ισορροπία και πολυπλοκότητα μεταξύ της μεταλλικότητας του Ασύρτικου και της δομής και των στρωμάτων από τα δρύινα στοιχεία. Παρά τις επικρίσεις για τη χρήση του βαρελιού στο Ασύρτικο, η εμπειρία μας από προηγούμενες οινοποιήσεις δείχνει ότι αν χρησιμοποιηθεί σωστά προσθέτει πολυπλοκότητα και πλούτο με αποτέλεσμα ένα τέλεια ισορροπημένο κρασί με μακροχρόνια δυναμική παλαίωσης.

Ανυπομονούμε να μοιραστούμε την Αλκυόνη μαζί σας την 1η Απριλίου (και όμως δεν είναι ψέμα!) όπου και θα κυκλοφορήσει η νέα μας σοδειά! ●

Ο φετινός Μάρτιος σηματοδοτεί την 10η επέτειο από τότε που ξεκινήσαμε την κατασκευή του οινοποιείου μας. Κατά τη διάρκεια αυτών των ετών έχουμε αλλάξει πολλά πράγματα σε όλους τους τομείς λειτουργίας, από τον αμπελώνα μέχρι την αίθουσα γευστηριών. Είναι μέρος του DNA μας να εξελισσόμαστε συνεχώς. Μαθαίνουμε από τα λάθη μας, επιδιώκουμε να τα διορθώσουμε και πάντα αναρωτιόμαστε για το αν υπάρχει κάτι που μπορούμε να κάνουμε καλύτερα. Ενισχύουμε τα δυνατά μας σημεία, διεκδικούμε τα όρια και επανεξετάζουμε συνεχώς τον τρόπο που εργαζόμαστε. Αυτός είναι ο μόνος δρόμος για να αγγίξουμε την τελειότητα και να διατηρήσουμε τα αρχικά πιστεύω μας: Την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, χωρίς αποτυχίες ή δικαιολογίες.

Και ενώ πολλά πράγματα συμβαίνουν στο παρασκήνιο που μπορεί να μην είναι εμφανή για τον καταναλωτή, η τελική διάθεση των κρασιών μας σίγουρα είναι. Οι στενοί μας φίλοι θα θυμάστε το rebranding των δύο ετικετών ΠΓΕ μας, Nassitis και Vassanos το 2019. Από φέτος, ένα νέο κρασί θα ενταχθεί στην οικογένειά Vassaltis.

Το όνομα του; Αλκυόνη!

Η Αλκυόνη, εμπνέεται από την ελληνική μυθολογία. Πρόκειται για την όμορφη κόρη του Αιόλου, του θεού των ανέμων, η οποία μετατράπηκε από τον Δία σε ένα θαλασσοπούλι. Το πουλί Αλκυόνη είχε τη δύναμη να ηρεμήσει τις άγριες θάλασσες κατά τη διάρκεια της αναπαραγωγικής περιόδου του, για αυτό και σήμερα αποτελεί σύμβολο της γαλήνης και της προστασίας. Στην πραγματικότητα, ο θρύλος της γέννησε τη φράση «Αλκυονίδες Μέρρες», που αναφέρεται στις ηλιόλουστες ήρεμες μέρες στη μέση του χειμώνα.



Η Gramina ανάμεσα στα είκοσι-τρία συναρπαστικά κρασιά του 2023.



Είμαστε στην ευχάριστη θέση να μοιραστούμε ότι η ετικέτα μας Gramina 2021, έχει συμπεριληφθεί στο άρθρο του Michael Godel “Twenty-three mind-blowing wines of 2023”. Δεν θα μπορούσαμε διαβάζοντας αυτό το άρθρο παρά να παραμείνουμε πιστοί στην βασική μας αρχή: να παράγουμε αυθεντικά κρασιά.

“Twenty-three mind-blowing wines of 2023” by Michael Godel

Vassaltis Gramina Cuvee Des Vignerons 2021, PDO Santorini, Greece

Of course 100 per cent assyrtiko, picked and collected between six and eight AM, straight

into the press, stainless steel vinified, no cooling, no passing go, no collecting 200 drachmas. All about preserving essential freshness, finesse and elegance. Spontaneous fermentation, a year on lees, in bottle six months. It is right here where we are to understand why Yiannis Valambous gave up a life 14 years ago that was not focused on Santorini, chose to return and altered his history. Santorini once a place of summers spent without purpose or tension is now all encompassing, focused on assyrtiko and for good reason. It is the variety to which all white grapes now aspire. Gramina sheds distraction and focuses on purity and 2021 is a great vintage. It celebrates assyrtiko from

where it thrives and conveys that all important message of place. After tasting the Vassaltis Cuvee Des Vignerons 2021 winemakers around the world will ask their farmers to plant the grape in the place where they are. They will do so because even a fraction of this excellence will be worth pursuing. Drink 2023-2033. Tasted February 2023. ●

Διαβάστε ολόκληρο το άρθρο στο: <https://godello.ca/2023/12/28/twenty-three-mind-blowing-wines-of-2023/>



Instagram Photo

Η πιο δημοφιλής φωτογραφία του Instagram αυτής της έκδοσης προέρχεται από το Χριστουγεννιάτικο wine tasting στην Εσθονία, με την αγαπημένη μας φίλη και ταλαντούχο sommelier Karoline Reinhold.

Kalupi 2021 review



Ζητήσαμε από τον Γιώργο Ζερβογιάννη, Wine director of the Scorpios Group, να δοκιμάσει τη νέα εσοδεία του Kalupi, και εδώ είναι οι σκέψεις του!

Με αυτή την ετικέτα το οινοποιείο επιβεβαιώνει την έκφραση και σπάει το καλούπι. Τα πάντα στο Kalupi είναι τόσο επαναστατικά και μοναδικά όπως και το DNA του Vassaltis. Να αμφισβητά δηλαδή τις κοινές πρακτικές για χάρη της εξέλιξης και του πειραματισμού. Αλλά επιτρέψτε μου να σας εξηγήσω το γιατί!

Πρώτον, είναι το πρώτο (και μοναδικό) κρασί από την Σαντορίνη και τις Κυκλάδες γενικότερα που είναι ένα blend από λευκές και κόκκινες ποικιλίες σταφυλιών. Αυτό δίνει στο κρασί ένα ελαφρύ αλλά δομημένο στυλ που συνδυάζει και συμπληρώνει κάθε ποικιλία: το Ασύρτικο, το Μαυροτράνο αλλά και η Μανδηλαριά.

Δεύτερον, το πιο συναρπαστικό χαρακτηριστικό του, προέρχεται από τις τρεις διαφορετικές οινοποιητικές πρακτικές. Το Ασύρτικο πιέζεται ως ολόκληρο τσαμπί, κάτι που του δίνει οξύτητα και μάκρος, ενώ η λιαστή Μανδηλαριά προσδίδει πολυπλοκότητα και μαρμελαδένιο χαρακτήρα, και φυσικά το Μαυροτράγανο δίνει σώμα και δομή στο τελικό αποτέλεσμα. Τα κόκκινα σταφύλια συν-οινοποιούνται και χάρη στην semi-carbonic maceration δίνουν στο κρασί έναν παιχνιδιάρικο χαρακτήρα χωρίς επιρροές βαρελιού.

Στη μύτη, το κρασί έχει μια ζωηρή αρωματική ένταση με νέτες κόκκινων και μπλε φρούτων να πρωταγωνιστούν, όπως φράουλες, βατόμουρα και μούρα αλλά και νέτες αποξηραμένου μανταρινιού που προέρχονται κυρίως από το Ασύρτικο. Επίσης, είναι αισθητός ένας συνδυασμός από κόκκινα και λευκά άνθη.

Στο στόμα, είναι ξηρό με υψηλή οξύτητα, κάνοντας σε να ανυπομονείς για την επόμενη γουλιά, με βελούδινες τανίνες και ζουμερή υφή. Ως

αποτέλεσμα, το στόμα ακολουθεί τη μύτη με το τελείωμα να είναι μακρύ με μια ωραία φρουτώδη αίσθηση. Το χαμηλό αλκοόλ, μόλις 12,5%, λειτουργεί υποστηρικτικά στο στυλ του κρασιού και σίγουρα δεν είναι κάτι που βλέπουμε συχνά σε ένα νησί τόσο ζεστό και ξηρό.

Το ελαφρύ και κομψό στυλ του το καθιστά ως ένα κρασί που θα μπορούσατε να απολαύσετε λίγο δροσερό στους 14 βαθμούς κατά τη διάρκεια των ζεστών καλοκαιρινών ημερών και να το συνδυάσετε μοναδικά με όλα αυτά τα μεσογειακά πιάτα που βρίσκουμε στην ελληνική κουζίνα όπως οι μελιτζάνες, το μπριάμ, τα γεμιστά, όλα τα δροσιστικά φρέσκα και καλοκαιρινά πιάτα που πρωταγωνιστούν σε ένα τυπικό ελληνικό μεσημεριανό τραπέζι. ●



Το Αιδάνι στο επίκεντρο.

Το Αιδάνι παίζει εδώ και καιρό υποστηρικτικό ρόλο στο κυρίαρχο Ασύρτικο. Συνήθως, αυτό το αρωματικό σταφύλι συμμετέχει στο 15% του τελικού blend που επιτρέπεται στα κρασιά ΠΟΠ Σαντορίνη. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότερα οινοποιεία, το οινοποιούν μονοποικιλιακά, βοηθώντας το να φύγει από τη σκιά του Ασύρτικου και να έρθει στο προσκήνιο.

Το Αιδάνι ως ένα έντονα αρωματικό σταφύλι, προσφέρει περισσότερη ένταση από το Ασύρτικο με νότες γιασεμί, ροδάκινο, και τροπικά φρούτα όπως λίτσι και πεπόνι αλλά και μια κρεμώδη υφή. Ενώ διαθέτει την υψηλή οξύτητα και ορυκτότητα που διαθέτουν τα κρασιά της Σαντορίνης, μερικές φορές στερείται του σώματος και της επίγευσης. Αυτή είναι η πρόκληση που αντιμετωπίζουν κυρίως οι οινοπαραγωγοί αλλά και τελικά αυτό που θα κάνει ένα καλό Αιδάνι να ξεχωρίσει από ένα κακό. Η οινοποίηση επικεντρώνεται σε μεγάλο βαθμό σε έναν από τους δύο τρόπους: είτε πιο ευθύ αποτέλεσμα με έντονη ορυκτότητα, είτε πιο γεμάτο σώμα αλλά υπερώριμο. Μέχρι στιγμής, παραδείγματα έχουν δείξει ότι το σταφύλι μπορεί να σταθεί και μόνο του, και οι πρόσφατες οινοποιήσεις έχουν καταρρίψει τον μύθο ότι η ποικιλία παράγει κρασιά που δεν είναι άξια παλαίωσης. Έχουμε εκπλαγεί επανειλημμένως από το πόσο καλά παλαιώνει το Αιδάνι μας.



Το ερώτημα όμως είναι, αν το σταφύλι κάνει τόσο καλό κρασί, γιατί μόλις τώρα γίνεται δημοφιλές; Για δύο λόγους. Πρώτον, μόλις τα τελευταία χρόνια τα κρασιά ΠΟΠ Σαντορίνη άρχισαν να αποτελούνται από 100% Ασύρτικο, πράγμα που σημαίνει ότι μέχρι τώρα, τα περισσότερα οινοποιεία αναμείγνυαν το Αιδάνι με το Ασύρτικο (έως και το 25% επιτρεπτόν). Αυτό θα βοηθούσε τα κρασιά να γίνουν πιο αρωματικά, κάτι που ταίριαζε στον ελληνικό καταναλωτή. Η απότομη αύξηση της ζήτησης του Ασύρτικου σε παγκόσμια εμβέλεια, δείχνει ότι οι λάτρεις του εκτιμούν περισσότερο τον καθαρό, ξηρό, ορυκτό χαρακτήρα της ποικιλίας. Γεγονός που έχει αφήσει το Αιδάνι ανεκμετάλλευτο, οδηγώντας τελικά τα οινοποιεία σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις.

Δεύτερον, το Αιδάνι δεν είναι ένα σταφύλι που εύκολα κανείς διαχειρίζεται στο αμπέλι. Παρόλο που ο παχύς του φλοιός μπορεί να αντέξει τους έντονους ανέμους - σημαντικό για την Σαντορίνη - το σταφύλι είναι επιρρεπές στον περονόσπορο και το ωίδιο, καθώς και σε ανισότητες καλίου και μαγνησίου. Ωριμάζει αργά και σε διαφορετικούς χρόνους, κάνοντας τον τρύγο τόσο απαιτητικό και ζωτικής σημασίας προκειμένου να αποφευχθούν τα ελαφρά και χωρίς οξύτητα κρασιά. Λόγω της άνω ωρίμανσης του, οι εργάτες πρέπει να περάσουν από το αμπέλι αρκετές φορές για να μαζέψουν μεμονωμένα τσαμπιά με τη βέλτιστη οξύτητα.

Σήμερα οι φυτεύσεις σε Αιδάνι στην Σαντορίνη δεν ξεπερνούν τα 30 εκτάρια γεγονός που το καθιστά ως την τρίτη πιο φυτεμένη ποικιλία μετά το Ασύρτικο και την Μανδηλαριά, όμως όσο η δημοτικότητα του αυξάνεται, τόσο και οι φυτεύσεις θα πληθαίνουν.



Στον Vassaltis, παράγουμε μόνο 1000 μπουκάλια Αιδάνι αποκλειστικά σε εξαιρετικές σοδειές. Τις υπόλοιπες χρονιές το Αιδάνι συμπληρώνει τον Νασίτη, το λευκό μας blend, χαρίζοντας του αυτή την ελκυστική λουλουδένια μύτη, που "μπερδεύεται" τόσο όμορφα με την ορυκτότητα του Ασύρτικου. Θα λέγαμε πως το Αιδάνι, δίνει έντονα αρωματικά κρασιά με κυρίαρχες νότες λουλουδιών που στέκονται καλά ως απεριτίφ αλλά και συνοδεύουν και εξαιρετικά pairings. Από τη μεσογειακή κουζίνα με βάση τα λαχανικά μέχρι τα θαλασσινά.

Αν θέλετε να δοκιμάσετε το Αιδάνι μας, θα είναι δύσκολο να το βρείτε στην αγορά, καθώς διατίθεται αποκλειστικά προς πώληση στην αίθουσα γευσιγνωσίας στην Σαντορίνη.

Ένας ακόμα λόγος για να μας επισκεφθείτε αυτό το καλοκαίρι! ●

