

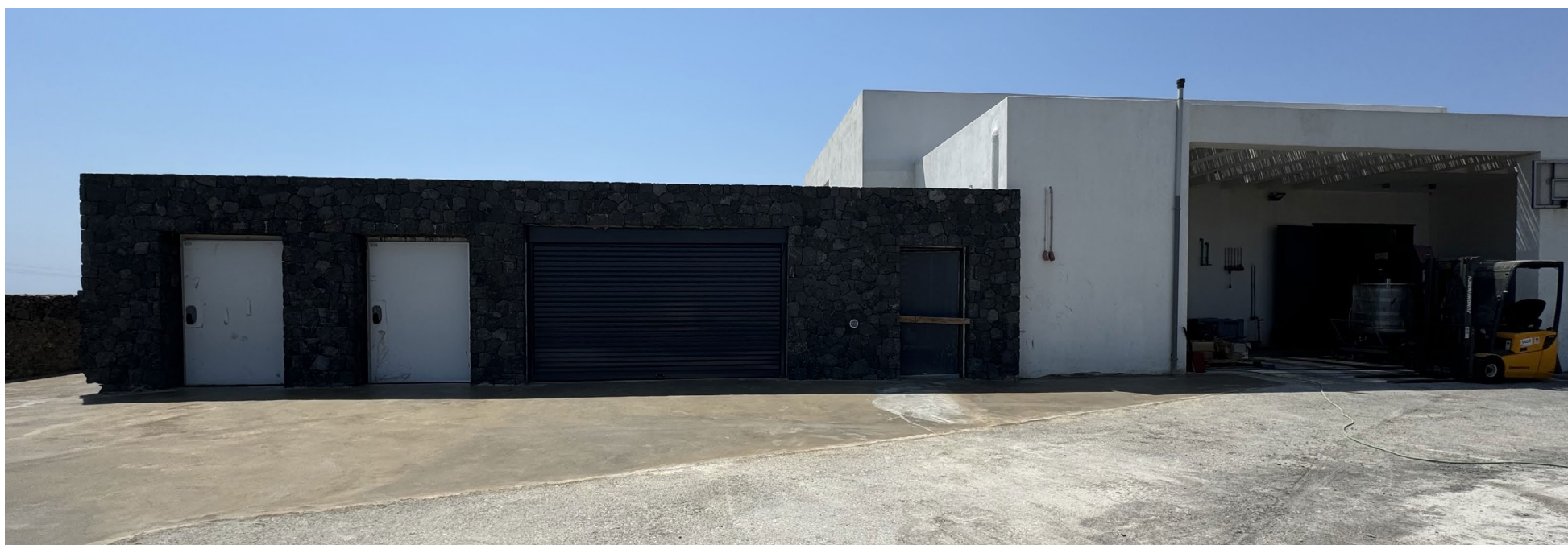
VASSALTIS POST

QUARTELY EDITION

EDITOR IN CHIEF @QUIRKYCORK

Ο Vassaltis μεγαλώνει! Επεκτείνουμε τις εγκαταστάσεις μας

Το 2024 σηματοδοτεί ακριβώς 10 χρόνια από τότε που χτίστηκε το οινοποιείο Vassaltis στον Βουρβούλο της Σαντορίνης. Με την πάροδο του χρόνου, οι συνθήκες έχουν αλλάξει, και ο Vassaltis έχει μεγαλώσει σημαντικά. Κατά τη διάρκεια αυτών των ετών, η έκταση των αμπελώνων που διαχειριζόμαστε έχει αυξηθεί από τα αρχικά τέσσερα σε είκοσι πέντε εκτάρια και η ετήσια παραγωγή μας από τις αρχικές 25.000 φιάλες για το 2015 σε πάνω από 90.000 το 2022. • P. 02



Vassaltis x Ungrafted Vines

Οι επικέτες του οινοποιείου συνεχίζουν να ταξιδεύουν όλο και περισσότερο ανά τον κόσμο ανοίγοντας νέες αγορές. Φέτος, επεκταθήκαμε για πρώτη φορά στην ασιατική αγορά, συγκεκριμένα στη Σιγκαπούρη. Η Σιγκαπούρη είναι πιθανότατα η πιο ανερχόμενη αγορά της Νοτιοανατολικής Ασίας καθώς η αυξανόμενη οικονομία της θέλει τους καταναλωτές όχι μόνο να πίνουν περισσότερο κρασί, αλλά να αναζητούν νέες επικέτες. • P. 03



Νέα προσθήκη στην ομάδα του οινοποιείου!

Τον Ιανουάριο, καλωσορίσαμε ένα νέο μέλος στην ομάδα μας, τη Νίνα-Ελένη Χρήστου. Όλοι καταλήγουν να ασχολούνται με το κρασί ερχόμενοι από διαφορετικά μονοπάτια, και το περιπλανώμενο μονοπάτι της Νίνας την οδήγησε σε ένα διδακτορικό πριν φτάσει στους αμπελώνες της Σαντορίνης. • P. 04



Ο Vassaltis στο Βέλγιο!

Το 2024 είναι ήδη ένα άκρως πολυάσχολο έτος για εμάς, με τις νέες φυτεύσεις στη Θηρασιά (φτάνοντας στα 17ha από το 2020!) αλλά και την επέκταση του οινοποιείου ([διαβάστε για αυτό εδώ](#)), παρ'όλα αυτά ο Γιάννης κατάφερε να πραγματοποιήσει ένα γρήγορο ταξίδι στο Βέλγιο. • P. 03



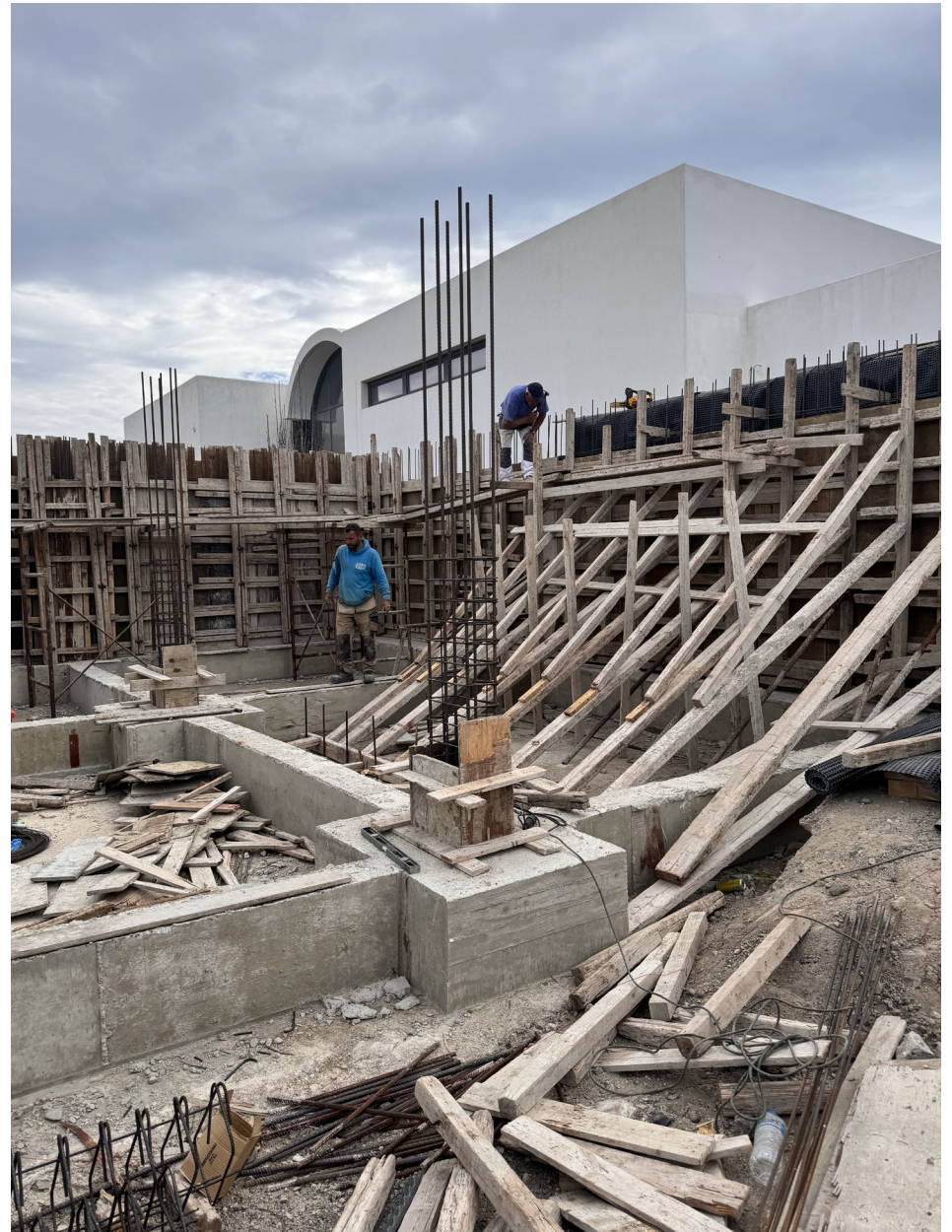
Ο Vassaltis μεγαλώνει!

Επεκτείνουμε τις εγκαταστάσεις μας

Το 2024 σηματοδοτεί ακριβώς 10 χρόνια από τότε που χτίστηκε το οινοποιείο Vassaltis στον Βουρβούλο της Σαντορίνης. Με την πάροδο του χρόνου, οι συνθήκες έχουν αλλάξει, και ο Vassaltis έχει μεγαλώσει σημαντικά. Κατά τη διάρκεια αυτών των ετών, η έκταση των αμπελώνων που διαχειριζόμαστε έχει αυξηθεί από τα αρχικά τέσσερα σε είκοσι πέντε εκτάρια και η ετήσια παραγωγή μας από τις αρχικές 25.000 φιάλες για το 2015 σε πάνω από 90.000 το 2022. Οι εμπειρίες μας κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, σε συνδυασμό με τις νέες φυτεύσεις και το όραμά μας για το μέλλον, μας ώθησαν να εξελιχθούμε.

Στις 5 Φεβρουαρίου ξεκινήσαμε την κατασκευή 100 τ.μ. που θα συμβάλει ουσιαστικά στην ανάπτυξη του οινοποιείου. Το μισό μέρος του κτιρίου θα περιέχει ψυκτικούς θαλάμους για την συντήρηση των σταφυλιών που παραλαμβάνουμε κατά τη διάρκεια του τρύγου, και το άλλο μισό θα λειτουργήσει ως γκαράζ και αποθηκευτικός χώρος για τον αμπελοοινικό εξοπλισμό. Αυτή η δομή θα μας βοηθήσει να λειτουργήσουμε αποτελεσματικότερα καθώς και να βελτιστοποιήσουμε την διαχείριση των αμπελώνων, τον ακρογωνιαίο λίθο του οινοποιείου. Όταν σχεδιάσαμε το νέο κτίριο, βεβαιωθήκαμε πρωτίστως ότι, ακολουθεί την αισθητική του υπάρχοντος κτιρίου και ότι ταιριάζει με το υπόλοιπο γραφικό τοπίο της Σαντορίνης. Επι την ευκαιρία, ο Γιάννης Βαλαμπούς, ιδρυτής του οινοποιείου, δήλωσε: « Η επέκταση των υποδομών, μια δεκαετία μετά την ίδρυση της υπάρχουσας βασικής εγκατάστασης, αποτελεί ένα μεγάλο ορόσημο για τον Vassaltis . Μου δίνει τεράστια ευχαρίστηση να βλέπω όχι μόνο το οινοποιείο, αλλά όλη την ομάδα να αναπτύσσεται με επιτυχία χρόνο με το χρόνο και είμαστε όλοι ενθουσιασμένοι για όσα έρχονται στο μέλλον!»

Όσοι από εσάς, μας επισκεφθείτε αυτό το καλοκαίρι θα έχετε την ευκαιρία να το δείτε με τα μάτια σας! •



Vassaltis x Ungrafted Vines

UNGRAFTED VINES

Οι ετικέτες του οινοποιείου συνεχίζουν να ταξιδεύουν όλο και περισσότερο ανά τον κόσμο ανοίγοντας νέες αγορές. Φέτος, επεκταθήκαμε για πρώτη φορά στην ασιατική αγορά, συγκεκριμένα στη Σιγκαπούρη. Η Σιγκαπούρη είναι πιθανότατα η πιο ανερχόμενη αγορά της Νοτιοανατολικής Ασίας καθώς η αυξανόμενη οικονομία της θέλει τους καταναλωτές όχι μόνο να πίνουν περισσότερο κρασί, αλλά να αναζητούν νέες ετικέτες. Η εισαγωγέας μας είναι η Ungrafted Vines (www.ungraftedvines.com), μια νεοσύστατη εταιρεία.

«Η Ungrafted δημιουργήθηκε με σκοπό να αντιπροσωπεύει αυθεντικά κρασιά από οικογενειακούς αμπελώνες – η φιλοσοφία μας περιστρέφεται γύρω από τη διατήρηση των παραδοσιακών τεχνικών οινοποίησης που αναδύονται μοναδικά τοπικά χαρακτηριστικά. Το portfolio μας συμπεριλαμβάνει την Ελλάδα, την Ιταλία, τη Γαλλία, το Όρεγκον, την Καλιφόρνια και την Αυστραλία, εστιάζοντας σε boutique παραγωγούς», δηλώνει η Τζουλιάννα Τσαν, Γενική Διευθύντρια της Ungrafted.

Όταν ερωτήθηκε για την οινική αγορά στη Σιγκαπούρη και τις δυνατότητες του ελληνικού κρασιού εκεί, η Τζουλιάννα πρόσθεσε: «Το ελληνικό κρασί στη Σιγκαπούρη αυξάνει τη δημοτικότητα του, με τους ντόπιους να εκτιμούν όλο και περισσότερο τα διαφορετικά γευστικά προφίλ αλλά και την αξία των

ελληνικών κρασιών. Η αμπελοοινική σκηνή της Σιγκαπούρης εξελίσσεται, με αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα μπουτίκ οινοποιεία και τα αυθεντικά κρασιά, δημιουργώντας ευκαιρίες για οινοποιεία όπως ο Vassaltis».

Ο Γιάννης Βαλαμπούς συμπληρώνει: «Η Νοτιοανατολική Ασία ήταν πάντα μια πολύ ενδιαφέρουσα περιοχή για εμάς και η Σιγκαπούρη ήταν στα σχέδια μας για καιρό. Η πανδημία σήμαινε ότι έπρεπε να αναβάλουμε τα πλάνα μας για μερικά χρόνια, αλλά τώρα η χρονική στιγμή φαίνεται σωστή. Στην Ungrafted Vines αισθανόμαστε ότι βρήκαμε τον κατάλληλο συνεργάτη για να εκπροσωπήσει τα κρασιά μας σε μια τόσο δυναμική αγορά και δεν θα μπορούσαμε να είμαστε περισσότερο ενθουσιασμένοι για τις δυνατότητες της συνεργασίας μας». ●

Ο Vassaltis στο Βέλγιο!



Το 2024 είναι ήδη ένα άκρως πολυσχολο έτος για εμάς, με τις νέες φυτεύσεις στη Θηρασιά (φτάνοντας στα 17ha από το 2020!) αλλά και την επέκταση του οινοποιείου ([διαβάστε για αυτό εδώ](#)), παρ'όλα αυτά ο Γιάννης κατάφερε να πραγματοποιήσει ένα γρήγορο ταξίδι στο Βέλγιο. Εκεί, μαζί με την εισαγωγέα μας Ανδρομάχη Γώγου, από την Andromachi Selection, συνάντησε νέους συνεργάτες και παλιούς φίλους.

Κατά τη διάρκεια τεσσάρων ημερών, ο Γιάννης επισκέφθηκε αρκετές πόλεις, όπως τις Βρυξέλλες, τη Λιέγη, το Λούβεν και το Βαρεγκέμ. Στις Βρυξέλλες, διοργάνωσε ένα μοναδικό δείπνο στο Strofilia, το πιο εικονικό ελληνικό εστιατόριο της πόλης. Είμαστε ευγνώμονες για τη φιλοξενία της οικογένειας Σβανιά και τη φροντίδα τους κατά τη διάρκεια του δείπνου. Στο Leuven, πραγματοποιήθηκε ένα wine tasting για τους φίλους μας στο

Convento, ένα σημείο αναφοράς για τους λάτρεις των κρασιών στην ευρύτερη περιοχή των Βρυξελλών-Leuven. Το ταξίδι ήταν μια εξαιρετική ευκαιρία για να συστήσουμε την Aleyone στην βελγική αγορά και να δοκιμάσουμε τη νέα σοδειά των υπόλοιπων κρασιών μας.

Πρόκειται για το δεύτερο ταξίδι στο Βέλγιο από τότε που ξεκίνησε η συνεργασία μας με την Ανδρομάχη το 2020. Είμαστε πολύ ικανοποιημένοι που η δημοτικότητα των κρασιών μας αυξάνεται στη βελγική αγορά χάρη στις συνεχείς προσπάθειες της Ανδρομάχης να συμπεριλαμβάνει όχι μόνο τον Vassaltis, αλλά και πολλά ακόμα ελληνικά κρασιά στο portfolio της. Ο Vassaltis κέρδισε τις εντυπώσεις, και όσοι δοκίμασαν τις ετικέτες μας ήταν ενθουσιασμένοι που θα είναι πλέον διαθέσιμες σε περισσότερα σημεία.

Το πιο σημαντικό όμως ήταν το πόσους νέους φίλους κάναμε κατά τη διάρκεια αυτού του ταξιδιού! ●

Νέα προσθήκη στην ομάδα του οινοποιείου!



Τον Ιανουάριο, καλωσορίσαμε ένα νέο μέλος στην ομάδα μας, τη Νίνα-Ελένη Χρήστου.

Όλοι καταλήγουν να ασχολούνται με το κρασί ερχόμενοι από διαφορετικά μονοπάτια, και το περιπλανώμενο μονοπάτι της Νίνας την οδήγησε σε ένα διδακτορικό πριν φτάσει στους αμπελώνες της Σαντορίνης.

Η Νίνα άρχισε τις σπουδές της στη φυσική και στη συνέχεια πέρασε σε εφαρμογές της φυσικής στη βιολογία. Ολοκλήρωσε τις διδακτορικές σπουδές της στη Γαλλία και έπειτα συνέχισε για το μεταδιδακτορικό της στη Γερμανία. Επιστρέφοντας στη Γαλλία, η καριέρα της ξεκίνησε την ίδια στιγμή που συνειδητοποίησε ότι η αγάπη της για το κρασί ήταν κάτι παραπάνω από ένα τυχαίο ενδιαφέρον.

Στην πραγματικότητα, η Νίνα είχε ενδιαφερθεί για το κρασί από τότε που ήταν μικρή, αλλά ποτέ δεν σκέφτηκε να ασχοληθεί επαγγελματικά. Δεν τους εντριγκάρει άλλωστε όλους το κρασί; Αναρωτιόταν συχνά! Προφανώς όχι τόσο όσο εκείνη! Με την πάροδο του χρόνου, παρατήρησε πως όλο και περισσότεροι φίλοι και συγγενείς ζητούσαν τη συμβουλή της για κάποια ετικέτα, αλλά ακόμη και τα δώρα που της προσέφεραν σχετιζόνταν με το αντικείμενο. Ταυτόχρονα, την εντυπωσίασε το γεγονός πως αρκετοί νέοι στη Γαλλία ξεκινούσαν την καριέρα τους στο χώρο, κάτι που νόμιζε ότι προοριζόταν για τους ηλικιωμένους. Θα ασχοληθώ με το κρασί όταν συνταξιοδοτηθώ, σκεφτόταν.

Αυτό το σχέδιο συνταξιοδότησης εγκαταλείφθηκε όταν άρχισε να ασχολείται ενεργά με το κρασί, ενώ, την ίδια στιγμή, εξακολουθούσε

να διαπρέπει στην επιστημονική της καριέρα. Χάρη στο ακαδημαϊκό της έργο στη δομική βιολογία κέρδισε αρκετές υποτροφίες καθώς και θέσεις εργασίας που της προσέφεραν οικονομική ανεξαρτησία. Παρόλο που η εργασία μέσα σε ένα εργαστηριακό περιβάλλον δεν ήταν πλέον ειδυλλιακή για εκείνη, ένιωθε ότι δεν μπορούσε να εγκαταλείψει την καριέρα που έχτισε με τόση μελέτη και αφοσίωση.

Μέχρι που μια μέρα, δεν μπορούσε πλέον να αγνοήσει το κάλεσμα του κρασιού. Ένα κάλεσμα όμως που αφορούσε αποκλειστικά το κόκκινο κρασί. Πώς καταλήγει μια λάτρης του κόκκινου κρασιού στη Σαντορίνη; Στην πατρίδα του Ασύρτικου, τον βασιλιά των λευκών σταφυλιών! Το ενδιαφέρον της Νίνας ενθάρρυνε μιας συμμαθήτρια της από το σχολείο, η οποία εξίσου μεταπήδησε από τις θετικές επιστήμες στο κρασί, αργότερα την παρότρυνε να πραγματοποιήσει την πρακτική της άσκηση στο οινοποιείο της Γαίας στη Σαντορίνη όπου η πανεπιστημιακή της κατάρτιση στη χημεία συνέβαλε για να αντιληφθεί τις βασικές αρχές οινοποίησης. Ήταν μια μεγάλη αλλαγή από ένα αποστειρωμένο και ήσυχο εργαστηριακό περιβάλλον στο κυριολεκτικά πολυτάραχο έργο της οινοποίησης!

Η επιστήμη έχει πραγματικές εφαρμογές, αλλά είναι αφηρημένη. Το κρασί είναι αληθινό. Ο οινοποιός μπορεί να εκφραστεί μέσα από το κρασί που δημιουργεί και η Νίνα προσβλέπει σε αυτή την ευκαιρία.

Οι ανησυχίες της Νίνας περιστρεφόταν γύρω από το αν θα ήταν αρκετά δυνατή για να φέρει εις πέρας την σωματική εργασία στους αμπελώνες και στην οινοποίηση. Μια ανησυχία που εξαλείφθηκε όταν ξεκίνησε στον Vassaltis, καθώς με την υποστήριξη του Γιάννη Π., έχει αντιμετωπίσει όλες τις προκλήσεις μέχρι στιγμής. Όπως τόνισε, πολλοί από τους κορυφαίους οινοποιούς στο νησί είναι γυναίκες, οπότε ξέρει ότι το να είναι σωματικά μικρότερη ή λίγο πιο αδύναμη δεν είναι πλέον ένα χαρακτηριστικό που θα να την κρατήσει πίσω.

Παρόλο που για χρόνια πίστευε στη δυναμική του ερυθρού κρασιού, μια επίσκεψη στον Vassaltis ήταν αρκετή για να της αλλάξει γνώμη! Η Νίνα παραδέχθηκε ότι προτιμά το κόκκινο κρασί επειδή αισθάνεται συναισθηματικά συνδεδεμένη μαζί του αντιθέτως έχει δυσκολευτεί αρκετά να συνδεθεί με την αυστηρότητα του Ασύρτικου. Η Santorini του 2018 του Vassaltis της δημιούργησε για πρώτη φορά, αυτή την συναισθηματική σύνδεση με ένα λευκό κρασί. Έπειτα διεκδίκησε μια θέση στο οινοποιείο καθώς την γοήτευσαν οι καινοτόμες πρακτικές του αλλά και η ικανότητα του να σπάει το καλούπι.

Αυτή η αίσθηση έχει αυξηθεί ειδικά από όταν συνεργάστηκε με τον Γιάννη Π. στους αμπελώνες και στο οινοποιείο. Η Νίνα λατρεύει ιδιαίτερα να βρίσκεται στο αμπέλι, έχει βρει έμπνευση στη διαδικασία ανάπτυξης του αμπελώνα κατά τη διάρκεια των ετών και στη μοναδική ανθεκτικότητά τους. Από τον Ιανουάριο που ήρθε στον Vassaltis, έχει μάθει να εκτιμά το Ασύρτικο και πλέον αναγνωρίζει την ικανότητά παλαιώσης του αλλά και το ποσό εκφραστικό μπορεί να γίνει με την κατάλληλη οινοποίηση. ●



Συνδυάζουμε τον Νασίτη με Μπρουσκέτα με σαρδέλες ψητές και Salsa με αγιολί λάιμ!

Ζητήσαμε από τον καλό μας φίλο Γιώργο Κατσέα, ιδιοκτήτη του [Κατώγι Greek Tapas](#) στην Ίο, να συνδυάσει τον Νασίτη με το ιδανικό για εκείνον καλοκαιρινό πιάτο.. Μοιράστηκε μαζί μας την συνταγή του για Μπρουσκέτες με ψητές σαρδέλες και Salsa με αγιολί λάιμ. Ο Γιώργος μαγειρεύει και ζει στις Κυκλάδες τα τελευταία 19 χρόνια. Το ελληνικό καλοκαιρινό φαγητό για εκείνον είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τις νησιωτικές γεύσεις και τα κυκλαδίτικα αρώματα. Αναζητά την φρεσκάδα των υλικών, αλλά η απλότητα είναι αυτή που τον γοητεύει περισσότερο.

Λεμόνι, ντομάτα, κάπαρη, θυμαρίσιο μέλι, ρίγανη, φρέσκα ψάρια και κατσικίσιο τυρί είναι τα υλικά που συνθέτουν το καλοκαιρινό του μενού. Ανοίξτε μια φιάλη Νασίτη, απολαύστε τον συνδυασμό και ταξιδέψτε στο ελληνικό καλοκαίρι!

Μπρουσκέτα με σαρδέλες ψητές και Salsa με αγιολί λάιμ

Υλικά

Για τις μπρουσκέτες

1. Σαρδέλες καθαρισμένες
2. Φέτες προζυμένιο ψωμί

Για την salsa

1. 1 μέτρια ντομάτα
2. 1/2 αβοκάντο
3. 1 κ.σ φυλοκομμένο κρεμμύδι

4. 2 κ.σ ελαιόλαδο
5. 1 κ.σ χυμό λεμόνι
6. Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Για την αγιολί

1. 1 αυγό
2. 1 κ.γ μουστάρδα
3. 1 κ.γ πολτό ψητού σκόρδου
4. 30 ml χυμό λάιμ
5. Ξύσμα από μισό λάιμ
6. 1 κ.γ φυλοκομμένο άνιθο
7. 200 ml ηλιέλαιο
8. Αλάτι

Οδηγίες

1. Καθαρίζουμε τις σαρδέλες, αφαιρούμε το κόκαλο και τις ανοίγουμε σαν πεταλούδα.
2. Ψιλοκόβουμε όλα τα υλικά για την salsa.
3. Χτυπάμε όλα τα υλικά για το αγιολί με ένα ραβδομπλέντερ και τα βάζουμε στο ψυγείο.
4. Ζεσταίνουμε καλά ένα σχαροτήγανο.
5. Αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο το ψωμί και το βάζουμε στο σχαροτήγανο γυρνώντας το και από τις δύο πλευρές.
6. Λαδώνουμε με λίγο ελαιόλαδο τις σαρδέλες και τις περνάμε στο σχαροτήγανο και από τις δύο πλευρές.

Φτάνουμε τις μπρουσκέτες μας, αλείφουμε με λίγο αγιολί το ψωμί, βάζουμε από πάνω την salsa και κατόπιν την ψητή σαρδέλα, ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρουμε!●

