

VASSALTIS POST

QUARTERLY EDITION

EDITOR IN CHIEF @QUIRKYCORK

Οι φετινές βαθμολογίες των James Suckling & Robert Parker

Αν και δεν έχουμε ποτέ αμφιβολία για την ποιότητα των κρασιών που παράγουμε, είναι πάντα ευχάριστο όταν οι ειδικοί συμφωνούν μαζί μας. Την περασμένη χρονιά, στείλαμε κάποια από τα κρασιά μας στον James Suckling ([JamesSuckling.com](https://www.jamesSuckling.com)) καθώς και στον Robert Parker, The Wine Advocate ([RobertParker.com](https://www.RobertParker.com)). • P. 03



Alcyone Cuvée Mythologique, δοκιμάζοντας τη σοδειά του 2022

Η λογική της Alcyone είναι το χαρμάνι αμπελώνων (αμπελώνες από Πύργο, Μεγαλοχώρι και Βυρβούλο), με χρήση διαφορετικών σκευών (μεγάλων βαρελιών, τσιμεντένιας δεξαμενής και 500lt βαρέλι), χρήση battonage και ξεκούραση για 7 μήνες στο κελάρι του οινοποιείου πριν βγει στην αγορά με σκοπό το τελικό αποτέλεσμα να είναι ένα πληθωρικό κρασί. • P. 05



a n n i v e r s a r y



r e l e a s e

The 10th Anniversary Release

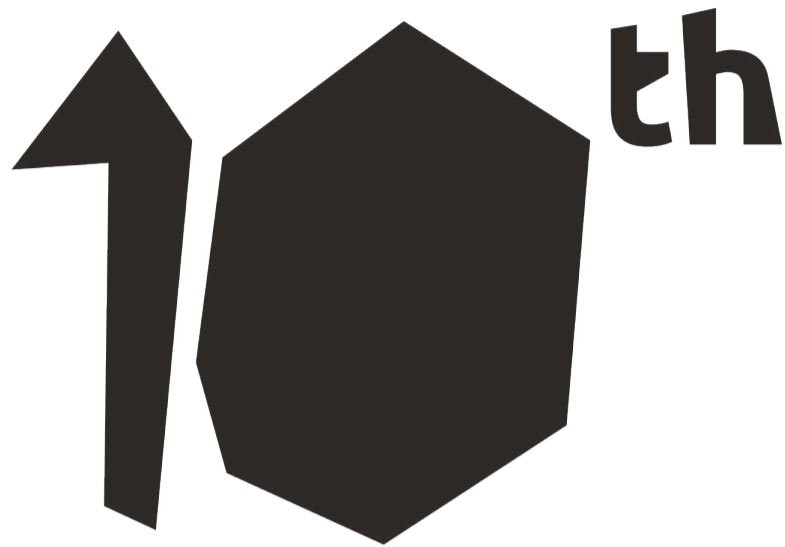
Με το 2024 να ανήκει πλέον στο παρελθόν, μια από τις στιγμές στις οποίες κοιτάμε πίσω είναι η ολοκλήρωση του 10ου τρύγου μας. Δεν είναι ένας μεγάλος αριθμός – τα περισσότερα οινοποιεία έχουν πολύ μεγαλύτερη ιστορία από εμάς – αλλά αποτελεί ένα ορόσημο. Αυτό που κάνει αυτό το ορόσημο ακόμη πιο σημαντικό είναι πως τα πρώτα χρόνια είναι πάντα τα πιο δύσκολα. Όπως σε κάθε επιχείρηση, η προσπάθεια να ξεκινήσεις, να αναπτυχθείς και να εδραιώσεις το προϊόν σου χωρίς συμβιβασμούς είναι από μόνο του αρκετά απαιτητική. • P. 02

Εξερευνώντας την Μανδηλαριά

Η Σαντορίνη ως αμπελοτόπι, που δεν προσβλήθηκε ποτέ από την φυλλοξήρα, έχει την τύχη, να έχει πλούσιο ποικιλιακό δυναμικό. Οι αυτόρριζοι αμπελώνες της, αποτελούνται από μεικτές φυτεύσεις ποικιλιών που εγκλιματίστηκαν στις ακραίες συνθήκες που επικρατούν. Ποικιλίες, τις οποίες σεβόμαστε κυρίως γι' αυτό το λόγο. • P. 04

Ασύρτικο στο Stellenbosch

Η μακροχρόνια φιλία μου με τον Ian Naude της Naude Wines μου έδωσε την ευκαιρία όχι μόνο να ταξιδέψω αρκετές φορές στη Νότια Αφρική, αλλά και να γνωρίσω υπέροχους ανθρώπους (μερικοί από εσάς διαβάζετε σίγουρα αυτό το κείμενο!). • P. 05



a n n i v e r s a r y



r e l e a s e

The 10th Anniversary Release

Του Γιάννη Βαλαμπού

Με το 2024 να ανήκει πλέον στο παρελθόν, μια από τις στιγμές στις οποίες κοιτάμε πίσω είναι η ολοκλήρωση του 10ου τρύγου μας. Δεν είναι ένας μεγάλος αριθμός – τα περισσότερα οινοποιεία έχουν πολύ μεγαλύτερη ιστορία από εμάς – αλλά αποτελεί ένα ορόσημο. Αυτό που κάνει αυτό το ορόσημο ακόμη πιο σημαντικό είναι πως τα πρώτα χρόνια είναι πάντα τα πιο δύσκολα. Όπως σε κάθε επιχείρηση, η προσπάθεια να ξεκινήσεις, να αναπτυχθείς και να εδραιώσεις το προϊόν σου χωρίς συμβιβασμούς είναι από μόνο του αρκετά απαιτητική. Αν προσθέσουμε σε αυτό την εκτόξευση των τιμών των σταφυλιών, την κλιματική αλλαγή, την COVID και τους δασμούς, τα πρώτα δέκα χρόνια ήταν οτιδήποτε άλλο εκτός από εύκολα. Αυτός είναι ένας επιπλέον λόγος για να γιορτάσουμε.

Για να τιμήσουμε την περίσταση, εγκαινιάζουμε την καμπάνια μας « The 10th ». Μια σειρά από εκδηλώσεις, γευσιγνωσίες και κυκλοφορίες που θα μας ταξιδέψουν πίσω στον χρόνο, στην αρχή της διαδρομής μας. Μια ευκαιρία να κάνουμε παύση και να κοιτάξουμε πού ξεκινήσαμε. Η ουσία της καμπάνιας είναι να γιορτάσουμε δύο πράγματα: το ότι φτάσαμε μέχρι εδώ παραμένοντας πιστοί στις αξίες μας και το ότι δεν θα τα καταφέρναμε χωρίς τη δική σας στήριξη. Α, και το γεγονός ότι έχουμε πολλά εξαιρετικά κρασιά να πιούμε!

Έχουμε ετοιμάσει αρκετά πράγματα που θα αποκαλύπτονται καθώς προχωρά η χρονιά. Το πρώτο είναι μια μεγάλη έκθεση φωτογραφίας στο οινοποιείο με έργα του εμβληματικού φωτογράφου Robert McCabe. Ο McCabe ταξίδεψε στην Ελλάδα τη δεκαετία του 1950 και 1960, αποτυπώνοντας τις δυσκολίες της μεταπολεμικής εποχής με

έναν εντυπωσιακά ζωντανό τρόπο. Στη Σαντορίνη, τράβηξε μερικές συναρπαστικές φωτογραφίες που μας μεταφέρουν πίσω σε μια παρθένα, ανεξερεύνητη νησιωτική ζωή. Η έκθεση θα διαρκέσει από τις 15 Απριλίου μέχρι τις 6 Νοεμβρίου, όταν κλείνει η αίθουσα γευσιγνωσίας, και θα χαρούμε πολύ να σας υποδεχτούμε.

Μια ακόμη δράση για τον εορτασμό είναι η κυκλοφορία παλαιότερων σοδειών μας. Τα μέλη του Wine Club θα έχουν αποκλειστική πρόσβαση σε magnum φιάλες από τις σοδειές 2016 έως 2022, ενώ κανονικές φιάλες θα σερβίρονται σε επιλεγμένα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Ο κατάλογος των εστιατορίων που συμμετέχουν στην καμπάνια θα ανακοινωθεί αργότερα μέσα στη χρονιά, και θα έχετε την ευκαιρία να απολαύσετε τα κρασιά μας σε μοναδικούς γευστικούς συνδυασμούς.

Στο οινοποιείο, φυσικά, θα σερβίρουμε δύο επετειακά wine flights με παλαιότερες σοδειές για όσους θέλουν να εμβαθύνουν στην ιστορία της Vassaltis. Τέλος, ένα δείπνο για τα μέλη του Wine Club και φίλους προγραμματίζεται για το φθινόπωρο.

Ελπίζουμε να εκμεταλλευτείτε την ευκαιρία να μας επισκεφθείτε σε κάποια από τις εκδηλώσεις μας. Θα είναι χαρά μας να σας φιλοξενήσουμε και να απολαύσουμε μαζί ένα (ή δύο) ποτήρια κρασί. Η ομάδα και εγώ εργαζόμαστε με ενθουσιασμό για να κάνουμε όλες αυτές τις δράσεις πραγματικότητα, οπότε μείνετε συντονισμένοι! ●

Οι φετινές βαθμολογίες των James Suckling & Robert Parker

Αν και δεν έχουμε ποτέ αμφιβολία για την ποιότητα των κρασιών που παράγουμε, είναι πάντα ευχάριστο όταν οι ειδικοί συμφωνούν μαζί μας. Την περασμένη χρονιά, στείλαμε κάποια από τα κρασιά μας στον James Suckling (JamesSuckling.com) καθώς και στον Robert Parker, The Wine Advocate (RobertParker.com). Πριν φύγει το 2024 λάβαμε ένα εκπληκτικό χριστουγεννιάτικο δώρο: υψηλές βαθμολογίες και από τις δύο πλευρές!

Από τα 13 συνολικά κρασιά που δοκιμάστηκαν, όλα βαθμολογήθηκαν με 90 πόντους ή περισσότερους, κατατάσσοντάς τα στην κατηγορία «εξαιρετικό» και για τις δύο ιστοσελίδες. Τι συμβολίζει όμως αυτό για εμάς; Και, ακόμα περισσότερο, τι σημαίνει αυτό για εσάς ως καταναλωτές;

Για το εμάς, αυτή είναι ακόμη μια επιβεβαίωση για όλα όσα προσπαθούμε να πετύχουμε κάθε χρόνο, ειδικά σε δύσκολες χρονιές όπως ήταν αυτή του 2023. Παράλληλα, λειτουργεί ως καθοδήγηση καθώς μελλοντικά στοχεύουμε στην απόκτηση των μυθικών 100 πόντων. Ως φίλοι του οινοποιείου, ελπίζουμε ήδη να γνωρίζετε ότι παράγουμε μόνο την καλύτερη δυνατή ποιότητα κάθε χρόνο. Ωστόσο, τέτοιες εξαιρετικές βαθμολογίες δεν ενισχύουν απλώς αυτό το συναίσθημα εμπιστοσύνης, αλλά δίνουν και στους νέους καταναλωτές τη σιγουριά ότι επιλέγουν σωστά όταν διαλέγουν ένα από τα κρασιά μας.

Πώς λειτουργούν τα συστήματα βαθμολογίας;

Τόσο ο James Suckling όσο και ο Robert Parker χρησιμοποιούν το σύστημα των 100 πόντων που ανέπτυξε ο Parker στις αρχές της δεκαετίας του 1980. Το σύστημα βασίζεται στο αμερικανικό σύστημα αξιολόγησης σχολείων. Αν και ο Parker δημιούργησε το σύστημα, ο Suckling είναι πιο διαφανής όσον αφορά τα κριτήρια που μαζεύουν τους πόντους. Στη δική του βαθμολόγηση, οι πόντοι κατανέμονται ως εξής:

- Έως 15 πόντοι για το χρώμα
- 25 πόντοι για το άρωμα
- 25 πόντοι για τη δομή του κρασιού
- 35 πόντοι για τη συνολική ποιότητα

Το σύστημα των 100 πόντων έχει γίνει εξαιρετικά δημοφιλές με τα χρόνια, με αρκετές (κυρίως αμερικανικές) δημοσιεύσεις να το χρησιμοποιούν ως σημείο αναφοράς για τη βαθμολογία τους. Άλλοι χρήστες της κλίμακας είναι οι: Wine-Searcher, Wine Enthusiast, Wine Spectator, Vinous, Decanter Magazine, Jamie Goode, Jeff Leve (The Wine Cellar Insider) και Wine & Spirits Magazine.

Οι γλώσσες και οι διαβαθμίσεις διαφέρουν ελαφρώς μεταξύ των χρηστών. Για παράδειγμα, οι περισσότεροι βαθμολογούν τα κορυφαία κρασιά τους στις κατηγορίες 90-94 και 95-100, ενώ στο αρχικό σύστημα του Robert Parker οι κατηγορίες είναι 90-95 και 96-100. Η ορολογία

επίσης διαφέρει, καθώς πολλά sites αποκαλούν τα κρασιά με 95-100 πόντους «κλασικά», σε αντίθεση με το «Εξαιρετικό» του Parker.

Οι Βαθμολογίες μας

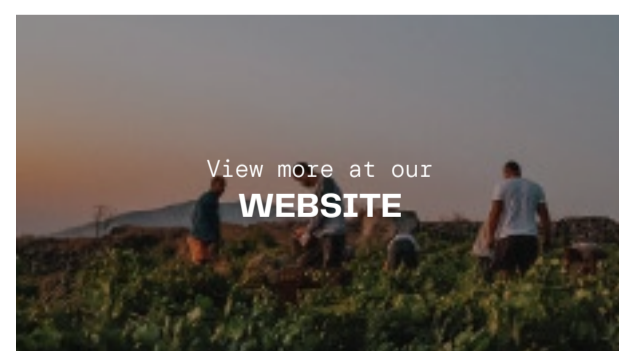
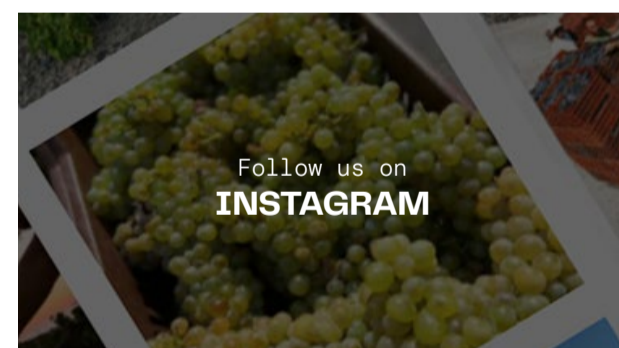
Όλα τα κρασιά που υποβάλαμε βαθμολογήθηκαν με 90 πόντους ή περισσότερους, τοποθετώντας μας δυναμικά στην κατηγορία «εξαιρετικό», δηλαδή κρασιά με «εξαιρετική πολυπλοκότητα και χαρακτήρα» τόσο για τον James Suckling όσο και για τον Robert Parker.

● James Suckling —

Vassaltis Santorini Plethora 2021 94 PTS
Vassaltis Santorini Plethora 2018 93 PTS
Vassaltis Santorini Alcyone 2022 93 PTS
Vassaltis Santorini Assyrtiko 2023 92 PTS
Vassaltis Santorini Gramina 2022 91 PTS

● Robert Parker —

2022 Vassaltis Vineyards Santorini Gramina 95 PTS
2022 Vassaltis Vineyards Santorini Alcyone 94+ PTS
2018 Vassaltis Vineyards Santorini Vinsanto 94 PTS
2023 Vassaltis Vineyards Santorini Assyrtiko 94 PTS
2022 Vassaltis Vineyards Santorini Assyrtiko 93 PTS
2018 Vassaltis Vineyards Santorini Assyrtiko 92 PTS
2022 Vassaltis Vineyards Kalupi 92 PTS
2023 Vassaltis Vineyards Nassitis 91 PTS
2021 Vassaltis Vineyards Mavrotragano 91 PTS
2019 Vassaltis Vineyards Mandilaria Vassanos 90 PTS



Εξερευνώντας την Μανδηλαριά

Του Γιάννη Παπαϊκονόμου



Η Σαντορίνη ως αμπελοτόπι, που δεν προσβλήθηκε ποτέ από την φυλλοξήρα, έχει την τύχη, να έχει πλούσιο ποικιλιακό δυναμικό. Οι αυτόρριζοι αμπελώνες της, αποτελούνται από μεικτές φυτεύσεις ποικιλιών που εγκλιματίστηκαν στις ακραίες συνθήκες που επικρατούν. Ποικιλίες, τις οποίες σεβόμαστε κυρίως γι' αυτό το λόγο. Ανάμεσά τους βρίσκουμε και την πιο πρόσφατη προσθήκη της Μανδηλαριάς, η οποία επιδοτήθηκε για να φυτευτεί στη Σαντορίνη πριν από 50 χρόνια περίπου. Η Μανδηλαριά είναι μια ποικιλία που την εντοπίζουμε στην Κρήτη, σχεδόν σε όλα τα νησιά του Αιγαίου αλλά και σε παράκτιες περιοχές της ενδοχώρας. Η επιτυχία της έγκειται στην εξαιρετική προσαρμογή της σε ξηρές περιοχές αλλά και στην υψηλή παραγωγικότητά της. Έχει πολύ ζωηρό και δυνατό ριζικό σύστημα, εύρωστο φύλλωμα και δυνατούς βλαστούς. Επίσης τη χαρακτηρίζει η οψίμηση της παραγωγής. Τα σταφύλια είναι αρκετά πυκνόραγα, με μεγάλες ράγες και αρκετά λεπτό φλοιό. Στη Σαντορίνη κλαδεύεται συνήθως με το σύστημα της κουλούρας, κάτι που σημαίνει ότι τα σταφύλια είναι πολύ πιθανό να αγγίξουν το έδαφος και σε συνδυασμό με τον λεπτό φλοιό, καταλήγει σε μοιραίους τραυματισμούς των σταφυλιών. Στη περιοχή της Σαντορίνης, δείχνει αρκετά υψηλή αντοχή στο ωίδιο και στον περονόσπορο.

Στο Βασάλτη, η Μανδηλαριά τρυγιέται τελευταία. Ένα κομμάτι της λιάζεται για το Καλούπι ενώ το υπόλοιπο οινοποιείται για την παραγωγή της Βασάνου. Το σταφύλι αφού υποστεί διαλογή για να αφαιρεθούν κατά βάση τα πράσινα ανεπιθύμητα μέρη, τότε οινοποιείται χωρίς να γίνει εκραγισμός, μέσω της διαδικασίας της ημιανθρακικής αναεροβίωσης (semi carbonic maceration). Μετά το πέρας της ζύμωσης, ο παραγόμενος



οίνος παλαιώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 3 χρόνια. Η Μανδηλαριά είναι μια ποικιλία με πολύ δύσκολη ισορροπία. Οι ξηρές και στεγνές τανίνες της, δύσκολα έρχονται σε ισορροπία με την υψηλή της οξύτητα και το ελαφρύ σώμα. Η παλαίωση βοηθάει προς αυτή την κατεύθυνση, όπως και η ελαφριές εκχυλήσεις. Είναι μια ποικιλία που τη σεβόμαστε ιδιαίτερα και βάζουμε τα δυνατά μας για να την αναδείξουμε μέσω των οινοποιήσεων της Βασάνου και του Καλουπιού αλλά και μέσω πειραματικών φυτεύσεων στα πλαίσια της έρευνας και ανάπτυξης. ●



Ασύρτικο στο Stellenbosch

Του Γιαννη Βαλαμπού

Η μακροχρόνια φιλία μου με τον Ian Naude της Naude Wines μου έδωσε την ευκαιρία όχι μόνο να ταξιδέψω αρκετές φορές στη Νότια Αφρική, αλλά και να γνωρίσω υπέροχους ανθρώπους (μερικοί από εσάς διαβάζετε σίγουρα αυτό το κείμενο!). Η τελευταία ευκαιρία ήταν τον Νοέμβριο, όταν επισκέφθηκα τη χώρα για προσωπική ξεκούραση, αλλά δεν άφησα την ευκαιρία για μια σπουδαία γευσιγνωσία να πάει χαμένη. Υπό τον -ασυνήθιστο για την εποχή- βροχερό καιρό του Stellenbosch, δοκιμάσαμε Santorini, Gramina, Alcyone από τα λευκά και Kalupi και Μαυροτράγανο από τα ερυθρά.

Όταν ξεκινήσαμε το 2012 το οινοποιείο Vassaltis, μία από τις αποστολές μας, πέρα από την παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών, ήταν η αύξηση της παγκόσμιας αναγνωρισιμότητας της ποικιλίας και της ονομασίας προέλευσης. Σε αυτό το πλαίσιο γευσιγνωσίες σαν αυτή είναι μια εξαιρετική ευκαιρία για να συστήσουμε τη Σαντορίνη και

τα κρασιά της σε ένα νέο κοινό. Είναι επίσης πολύ σημαντικό για εμάς να μοιραζόμαστε τα κρασιά μας με ανθρώπους της οινικής βιομηχανίας που θαυμάζουμε και σεβόμαστε, για να τους δείξουμε τη δουλειά μας, αλλά και για να λάβουμε τη δική τους πολύτιμη γνώμη.

Πόσο μάλλον όταν παρίστανται νέοι δημιουργοί Ασύρτικου, όπως ο Gary Jordan και ο Sjaak Nelson από την Jordan Wines, οι οποίοι ήδη παράγουν ένα εξαιρετικό Ασύρτικο στο Stellenbosch. Αυτή η δυναμική αλληλεπίδραση είναι αμοιβαία επωφελής, κυρίως για τα παραγόμενα κρασιά, αλλά και για όλους όσους δραστηριοποιούνται στον κλάδο. Στον Vassaltis, επιδιώκουμε τέτοιες συνεργασίες όσο το δυνατόν περισσότερο και τις απολαμβάνουμε ιδιαίτερα.

Σας ευχαριστούμε όλους για τη συμμετοχή σας – τα λέμε στην επόμενη συνάντησή! ●

Alcyone Cuvée Mythologique, δοκιμάζοντας τη σοδειά του 2022

Του Άρη Σκλαβενίτη



Η λογική της Alcyone είναι το χαρμάνι αμπελώνων (αμπελώνες από Πύργο, Μεγαλοχώρι και Βυρβούλο), με χρήση διαφορετικών σκευών (μεγάλων βαρελιών, τσιμεντένιας δεξαμενής και 500lt βαρέλι),

χρήση battonage και ξεκούραση για 7 μήνες στο κελάρι του οινοποιείου πριν βγει στην αγορά με σκοπό το τελικό αποτέλεσμα να είναι ένα πληθωρικό κρασί.

Στην όψη το κρασί είναι διαυγές με ελαφρύ χρυσαφί χρώμα και κίτρινες ανταύγειες. Η μύτη είναι έντονη και εκφραστική με αρώματα όπως ζύμη, φλούδα γκρέιπφρουτ και λάιμ, αρώματα άγουρου ροδάκινου και πράσινου μήλου. Ο ορυκτός χαρακτήρας του κρασιού είναι εμφανής από την πρώτη στιγμή, όπου θα αρώματα της τσακμακόπετρας και της βρεγμένης πέτρας σε συνδυασμό με τα αρώματα δρυός και τον πετρόλ χαρακτήρα, συμπληρώνουν το μπουκέτο του κρασιού.

Στο στόμα το κρασί είναι ξηρό, πολύπλοκο με την οξύτητα να είναι υψηλή, ενώ η υφή και η δομή του κρασιού είναι πολύπλοκη και πλούσια. Αρωματικά ο αλμυρός και mineral χαρακτήρας

του κρασιού κυριαρχεί, με το σώμα να είναι πληθωρικό, το αλκοόλ ισορροπημένο και η επίγευση μακρά.

Ένα πολύ τυπικό δείγμα Ασύρτικου Σαντορίνης, όπου κάθε του γουλιά σου θυμίζει το terroir του νησιού, με πολύ μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης η οποίες εύκολα ξεπερνούν τα 8 με 10 χρόνια. Θα πρότεινα να το δοκιμάσετε ελάχιστο πιο θερμό σε σχέση με τη θερμοκρασία που απολαμβάνετε τα υπόλοιπα κρασιά, σε ένα ποτήρι με μεγαλύτερη διάμετρο, ενώ η ανάδευση και το «άνοιγμα» του κρασιού στο ποτήρι θα σας ταξιδέψει στις παρυφές τις καλντέρας. Ψητά μεγάλα ψάρια, όπως μια σφυρίδα θα ήταν ιδανικό ταιρί δίπλα στην Alcyone! ●

