

VASSALTIS POST

QUARTERLY EDITION



McCabe Έκθεση Φωτογραφίας

Το Σάββατο 31 Μαΐου είχαμε τη μεγάλη χαρά να υποδεχτούμε τον Robert McCabe στο οινοποιείο μας για τα εγκαίνια της έκθεσης «Lively Matter: Ένα Φωτογραφικό Αρχείο της Σαντορίνης από το 1954 έως το 1964».

Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να θαυμάσουν τις φωτογραφίες του McCabe και να ακούσουν ιστορίες της εποχής από τον ίδιο τον φωτογράφο. • P. 02

Η σαγηνευτική ομορφιά του τσιμέντου

Στη μέση του χώρου παραγωγής του οινοποιείου βρίσκονται τα μυστηριώδη μαύρα τσιμεντένια διαμάντια. Η τελευταία προσθήκη στην εργαλειοθήκη των οινολόγων του Βασάλτη, όχι μόνο ταιριάζει αισθητικά στο χώρο αλλά αποτελεί ένα βήμα πιο κοντά στο “ιδανικό” κρασί. • P. 03

Ο Vassaltis στο Λονδίνο

Τον Μάιο, ο Γιάννης Β. και ο Γιάννης επισκέφθηκαν το Λονδίνο για να γιορτάσουν τα 10 χρόνια μας. Κύριο γεγονός του ταξιδιού ήταν το masterclass στο 67 Pall Mall για επαγγελματίες και δημοσιογράφους. Οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να ταξιδέψουν πίσω στον χρόνο, δοκιμάζοντας κρασιά από το 2016, και να συζητήσουν για τη Σαντορίνη και την πορεία των κρασιών της μέσα στον χρόνο. • P. 04

Διαμόνη στον Vasilicos για τα μέλη του Wine Club

Στην φετινή προσφορά του wine club μας, έχουμε μια έκπληξη για τα μέλη μας! Από αυτό το καλοκαίρι, τα μέλη του “Vassaltis Friends & Family Club” θα απολαμβάνουν έκπτωση 10% στο αδελφικό μας ξενοδοχείο, The Vasilicos. • P. 05



McCabe Έκθεση Φωτογραφίας

15/4-31/10 — 12:00-20:00

Vassaltis Vineyards

Το Σάββατο 31 Μαΐου είχαμε τη μεγάλη χαρά να υποδεχτούμε τον Robert McCabe στο οινοποιείο μας για τα εγκαίνια της έκθεσης «Lively Matter: Ένα Φωτογραφικό Αρχείο της Σαντορίνης από το 1954 έως το 1964».

Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να θαυμάσουν τις φωτογραφίες του McCabe και να ακούσουν ιστορίες της εποχής από τον ίδιο τον φωτογράφο.

Η έκθεση περιλαμβάνει 29 φωτογραφίες—ορισμένες από τις οποίες παρουσιάζονται για πρώτη φορά στο νησί—από τα πρώτα ταξίδια του καλλιτέχνη σε μια μεταπολεμική Ελλάδα. Απεικονίζουν με ζωντανό τρόπο ένα απομονωμένο νησί, σχεδόν χωρίς ηλεκτρικό ρεύμα και δρόμους,

και φυσικά χωρίς τηλέφωνο ή αεροδρόμιο. Οι δυσκολίες της εποχής αλλά και η αγνότητα του τόπου και των ανθρώπων αποτυπώνονται με εντυπωσιακό τρόπο μέσα από τον φακό του McCabe.

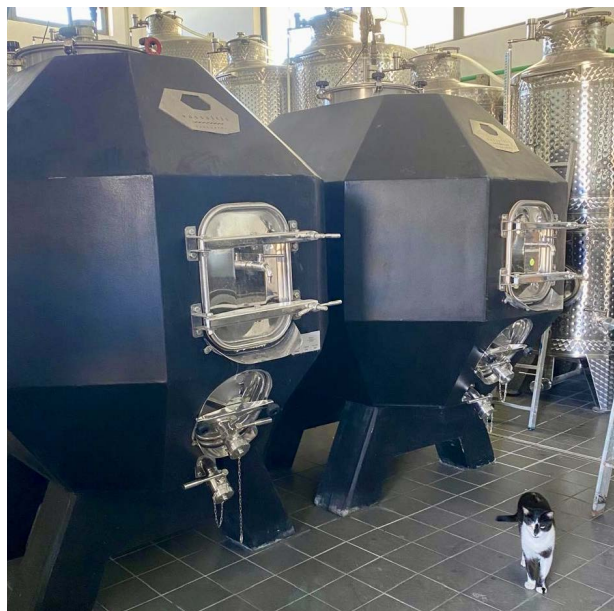
Όπως σημειώνει η επιμελήτρια της έκθεσης, Χριστίνα Πετκοπούλου:

«Με την ευαισθησία φυσιοδίφη και όχι με το βλέμμα ενός ταξιδιώτη, ο φωτογράφος κατέγραψε τη Σαντορίνη του μέσου 20ού αιώνα, όταν οι κάτοικοι ζούσαν με την ξηρή, ηφαιστειακή γη—συμβιώνοντας με τη φαντασία, την εμπειρία και τον ιστορικό μύθο μιας πιθανής καταστροφής. Πέτρα, στάχτη, θειάφι, οι πλούσιοι καρποί της γης, τα απύθμενα βάθη του Αιγαίου και οι δυνατοί άνεμοι, μαζί με ναυτικούς, εργάτριες, εργάτες, ψαράδες, ζώα και αρχαιολογικά κατάλοιπα, εμφανίζονται ως ενεργοί φορείς της ιστορίας της Σαντορίνης, η οποία εδώ αφηγείται από τα κάτω προς τα πάνω».

Η έκθεση διαρκεί από τις 15 Απριλίου έως τις 31 Οκτωβρίου και πραγματοποιείται στο πλαίσιο των εορτασμών για τα 10 χρόνια του οινοποιείου μας και του αδελφού μας ξενοδοχείου, The Vasilicos. ●

Η σαγηνευτική ομορφιά του τσιμέντου

Νίνα Χρήστου - Βοηθός Οινολόγου



Στη μέση του χώρου παραγωγής του οινοποιείου βρίσκονται τα μυστηριώδη μαύρα τσιμεντένια διαμάντια. Η τελευταία προσθήκη στην εργαλειοθήκη των οινολόγων του Βασάλτη, όχι μόνο ταιριάζει αισθητικά στο χώρο αλλά αποτελεί ένα βήμα πιο κοντά στο “ιδανικό” κρασί.

Σαν οινολόγοι, θέλουμε το κρασί να μπορεί να εκφράσει την ποικιλία και το μέρος από το οποίο προέρχεται. Χωρίς πολλές παρεμβάσεις. Για να το πετύχουμε αυτό, χρειάζεται να έχουμε μια γκάμα εργαλείων, το καθένα για διαφορετική χρήση και διαχείριση του κρασιού. Σε αυτή την περίπτωση, οι δεξαμενές μες στις οποίες ζυμώνει αλλά και ωριμάζει το κρασί μπορούν να ξεκλειδώσουν διάφορες εκφράσεις του. Όλοι έχουμε ξαναδεί ανοξειδωτες και ξύλινες δεξαμενές αλλά και βαρέλια διαφορετικών ξύλων σε πολλά οινοποιεία όπως και στο Vassaltis. Τσιμέντα όμως;

Αρχικά, για να καταλάβουμε γιατί αρχίζουμε να πειραματιζόμαστε με το τσιμέντο, πρέπει να αξιολογήσουμε και να συγκρίνουμε τα εργαλεία που έχουμε ήδη. Όπως γνωρίζουμε, η ανοξειδωτη δεξαμενή είναι αρκετά ουδέτερη, σταθερή και επηρεάζει ελάχιστα (ή μπορεί και καθόλου) την πορεία του κρασιού. Η ξύλινη δεξαμενή και ακόμα περισσότερο το ξύλινο

βαρέλι, επηρεάζει σημαντικά τον χαρακτήρα του κρασιού. Ένας οινόφιλος μπορεί να διακρίνει αν ένα κρασί έχει “περάσει βαρέλι” ή όχι, με την πρώτη!

Μια βασική διαφορά μεταξύ αυτών των δύο δοχείων είναι η διαπερατότητα του υλικού και άρα το ποσό οξυγόνου που έχει έρθει σε επαφή με το κρασί. Λίγο έως καθόλου οξυγόνο, μπορεί να διατηρήσει τη “φρεσκάδα”, τα πιο ντελικάτα αρώματα και να αφήσει λιγότερο περιθώριο σε αρώματα όπως μεστά φρούτα, καραμέλες και ξηροκάρπια, χαρακτηριστικά ενός κρασιού που έχει έρθει σε μεγαλύτερη επαφή με οξυγόνο. Η διαπερατότητα της ανοξειδωτης δεξαμενής είναι θεωρητικά μηδαμινή ενώ σε ξύλινο δοχείο, ανάλογα με το δέντρο από το οποίο κόπηκε και πως το ξύλο υπέσθει επεξεργασία, μπορεί να είναι από λιγότερο ή περισσότερο αισθητή στο κρασί. Περισσότερο οξυγόνο σημαίνει και εμφάνιση δευτερογενών αρωμάτων, ενώ στο στόμα το κρασί γίνεται πιο μαλακό και στρογγυλό, δίνεται η αίσθηση πως έχει περισσότερο όγκο και πολυπλοκότητα.

Ένα άλλο χαρακτηριστικό του κρασιού που έχει ζυμωθεί ή ωριμάσει σε ξύλινα δοχεία είναι τα γνωστά αρώματα του ξύλου; καπνιστό, καρύδα, γαρύφαλλο κλπ. Ενώ προσδίδουν πολυπλοκότητα, υπάρχουν περιπτώσεις κρασιών που θα θέλαμε να έχουμε ένα εργαλείο να μας δίνει τα θετικά της μικροοξυγόνωσης χωρίς να μας δεσμεύει σε ένα συνονθύλευμα αρωμάτων. Σε αυτή την περίπτωση μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τσιμεντένιες δεξαμενές.

Τι είναι το τσιμέντο και πώς βοηθάει στην οινοποίηση;

Το τσιμέντο είναι ένα μείγμα ανόργανων στοιχείων τα οποία μετά από την επαφή τους με το νερό, δημιουργούν δεσμούς μεταξύ τους, φτιάχνοντας έτσι μια “κόλλα” όπως γνωρίζουμε και από την χρήση του σε κατασκευές. Εφόσον αυτό στεγνώσει, δημιουργεί ένα πορώδες πλέγμα το οποίο όχι μόνο αφήνει οξυγόνο να περνάει με ελεγχόμενο ρυθμό αλλά έχει και πολύ καλή θερμοχωρητικότητα! Αυτό μας ενθουσιάζει γιατί όχι μόνο μπορούμε να πάρουμε τα θετικά του ξύλου (οξυγόνο) και της ανοξειδωτης δεξαμενής (δεν προσδίδει αρώματα στο κρασί) αλλά μπορούμε να

αλλάζουμε τη θερμοκρασία ζύμωσης ή/και ωρίμανσης με σταδιακό τρόπο, χωρίς να “ζοριστεί” το κρασί από απότομες αλλαγές όπως θα έκανε στην ανοξειδωτη δεξαμενή.

Άλλη μία ενδιαφέρουσα ιδιότητα του τσιμέντου είναι πως πολλά από τα ανόργανα στοιχεία του, τα έχει και το κρασί. Για αυτόν το λόγο, υπάρχει μια συνεχής αλληλεπίδραση, μια ισορροπία όπου τα ιόντα του κρασιού μοιράζονται και βρίσκονται σε συνεχή κίνηση με τα ιόντα του τσιμέντου. Αυτό προσδίδει μια ζωηράδα και ζωντάνια στο κρασί, το οποίο έχουμε συνηθίσει να βρίσκεται σε αδράνεια μέσα σε ανοξειδωτη δεξαμενή ενώ συνεχώς “καταναλώνει” τα συστατικά του στην επαφή με το ξύλο.

Ενδιαφέρον μας προκαλεί και η ιστορική σχέση του Ασύρτικου με το τσιμέντο. Ξέρουμε πως στη Σαντορίνη, παλιές κάναβες και οινοποιεία (χαρακτηριστικά το ιστορικό οινοποιείο του Βενετσάνου) χρησιμοποιούσαν σχεδόν εξ ολοκλήρου τσιμεντένιες στέρνες σκαμμένες στη γη για τη ζύμωση του μούστου και τη διατήρηση του κρασιού. Το μείγμα της νησιωτικής ελαφρόπετρας με νερό έφτιαχνε από τα καλύτερα τσιμέντα στον κόσμο, και προστάτευε το κρασί από διαρροές και ανεξέλεγκτες οξυδώσεις. Κάποιο γηραιότεροι μαστορες, κάνουν λόγο για μείγμα ελαφρόπετρας με οινολάσπες για την παραγωγή συμπαγούς τσιμέντου!

Και γιατί διαμάντια;

Οι τσιμεντένιες δεξαμενές μας μοιάζουν με μαύρα διαμάντια (κάποιος επισκέπτης τα χαρακτήρισε σαν γκοθ διαμαντια!) πράγμα που προκαλεί εντυπώσεις. Ο λόγος επιλογής του σχήματος όμως δεν είναι αυτός, αλλά η ανάγκη φυσικής ανάδευσης του κρασιού. Ενώ στις υπόλοιπες δεξαμενές έχουμε ανάδευση που θέτουμε εμείς σε λειτουργία, εδώ εκμεταλλευόμαστε τη γεωμετρία της δεξαμενής για να έχουμε μία απαλή και συνεχή ανάδευση.

Προς το παρόν, τα αποτελέσματα της χρήσης του τσιμέντου είναι ένα ζωηρό και εκφραστικό κρασί, με γεμάτο και ισορροπημένο στόμα που αναδεικνύει όλο το μεγαλείο του Σαντορινιού Ασύρτικου και σαγηνεύει και τους πιο δυσκολόπιστους οινόφιλους. ●



Ο Vassaltis στο Λονδίνο

Τον Μάιο, ο Γιάννης Β. και ο Γιάννης Π. επισκέφθηκαν το Λονδίνο για να γιορτάσουν τα 10 χρόνια του οινοποιείου. Κεντρικό γεγονός του ταξιδιού ήταν το Masterclass στο 67 Pall Mall για επαγγελματίες και δημοσιογράφους

Οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να ταξιδέψουν πίσω στον χρόνο, δοκιμάζοντας ετικέτες από το 2016, και να συζητήσουν για τη Σαντορίνη και την πορεία των κρασιών της μέσα στον χρόνο. Στη γευστη γνώση παρουσιάστηκαν, μεταξύ άλλων, Σαντορίνες από το 2022 έως το 2016, η Gramina 2020 & 2018, η Plethora 2020 & 2018, ενώ κλείσαμε το tasting με το Vinsanto του 2020.

Τις επόμενες ημέρες, επισκέφθηκαν συνεργάτες και παρέθεσαν δείπνα για ιδιώτες πελάτες. Ήταν μια όμορφη ευκαιρία για επανασυνδέσεις, γνωριμίες και ανασκόπηση των δέκα χρόνων λειτουργίας μας. Το Λονδίνο έχει πάντα ξεχωριστή σημασία για το Vassaltis, ως μία από τις πρώτες αγορές εκτός Ελλάδας όπου ταξίδεψαν τα κρασιά μας. ●



The 10th, Social Media Campaign

Μας ακολουθείτε στα social media;

Μπείτε στον λογαριασμό μας στο Instagram για να δείτε συνεντεύξεις με φίλους που σερβίρουν τα κρασιά μας αυτό το καλοκαίρι! Στο πλαίσιο των εορτασμών για τα 10 χρόνια μας, διαθέσαμε παλαιότερες χρονιές σε επιλεγμένα εστιατόρια σε όλη την Ελλάδα. Στην Αθήνα συμμετέχουν τα Pelagos, Blue Fish, Botrini's, Delta, Παπαϊωάννου, Patio στο ξενοδοχείο The Margi και το Tudor Hall στο ξενοδοχείο Grande Bretagne, ενώ στη Μύκονο τα Alemagou και Scorpios. Συζητήσαμε με τους sommeliers των εστιατορίων για τα 10 χρόνια του Vassaltis. Τα βίντεο θα προβάλλονται καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού. Μείνετε συντονισμένοι! ●



Διαμόνη στον Vasilicos για τα μέλη

Στην φετινή προσφορά του wine club μας, έχουμε μια έκπληξη για τα μέλη μας! Από αυτό το καλοκαίρι, τα μέλη του “Vassaltis Friends & Family Club” θα απολαμβάνουν έκπτωση 10% στο αδελφικό μας ξενοδοχείο, The Vasilicos.

Πρώην ιδιωτικό καταφύγιο του παθιασμένου συλλέκτη τέχνης Βασίλη Βαλαμπού (πατέρα του ιδρυτή του Vassaltis, Γιάννη), το The Vasilicos αποτελείται από ένα σύμπλεγμα υποσκαφών—των χαρακτηριστικών σπηλαιωδών κατασκευών της αρχιτεκτονικής της Καλντέρας. Επιπλωμένο με μοναδικά αντικείμενα, είτε κατά παραγγελία είτε επιλεγμένα από την προσωπική συλλογή της οικογένειας, οι λιτά κομψές σουίτες αποπνέουν την ατμόσφαιρα ενός εκλεκτικού και άκρως ιδιωτικού χώρου. Η ιστορία του ξενοδοχείου είναι εμφανής σε κάθε κομψή λεπτομέρεια.

Όταν το The Vasilicos μετατράπηκε από καλοκαιρινό καταφύγιο σε boutique ξενοδοχείο, ο στόχος ήταν να λειτουργεί ως ξενοδοχείο, αλλά να διατηρεί την ψυχή ενός σπιτιού. Μικρές λεπτομέρειες που διηγούνται την ιστορία του υπάρχουν παντού—ένas παρατηρητικός επισκέπτης θα απολαύσει αυτή την εξερεύνηση, όπως σε ένα κυνήγι θησαυρού.

Αν φαντάζεστε τον εαυτό σας να απολαμβάνει ένα ποτήρι Gramina στο ηλιοβασιλέμα—τόρα είναι η ευκαιρία σας! ●

