

## EDITORIAL

2013, Έτος Γαστρονομίας Σαντορίνης. Μια ωραία τελετή έναρξης στο Μουσείο της Ακρόπολης στην Αθήνα και στη συνέχεια η εύλογη περιέργεια: Τι ακριβώς σημαίνει ένα Έτος Γαστρονομίας; Έτσι, ένα πρώιμο ανοιξιάτικο διήμερο βρεθήκαμε σε μια «χειμερινή» ακόμα Σαντορίνη, για να ανακαλύψουμε τα γιατί και τα πώς.

Το νησί έχει την τύχη επικεφαλής της δημοτικής αρχής να βρίσκεται ένας δήμαρχος καλλιεργημένος, προοδευτικός, δραστήριος: ο Αναστάσιος-Νικόλαος Ζώρζος, πρόθυμος να λύσει ευγενικά τις απορίες μας.

«Έπρεπε να αξιοποιήσουμε τις προσπάθειες που γίνονται χρόνια τώρα στον τομέα της γαστρονομίας του νησιού από ανθρώπους όπως ο Γιώργος Χατζηγιαννάκης. Η Σαντορίνη, ως γέννημα του ηφαιστείου, έχει λίγα αλλά ιδιαίτερα και εξαιρετικά προϊόντα: το ντοματάκι, τη φάβα, την άσπρη και την πράσινη μελιτζάνα, το κατσούνι, την κάππαρη και, φυσικά, το πιο γνωστό απ' όλα εκτός συνόρων: το κρασί της», μας είπε.

«Μία από τις βασικότερες στοχεύσεις του Έτους Γαστρονομίας είναι να πείσουμε τον κόσμο ότι μπορεί να ξαναγυρίσει στη γη να καλλιεργήσει, να ξαναχτιστούν οι ξερολιθιές, να διατηρηθεί το αδόμητο περιβάλλον, που είναι μια κληρονομιά που σιγά-σιγά χάνεται. Θέλουμε να προσπαθήσουμε να γίνει ένα συνολικό ποιητικό άλμα του νησιού με τη συμμετοχή και την προσπάθεια όλων. Ένα άλμα που θα οδηγήσει και στην αναβάθμιση του τουρισμού μας. Θέλουμε να έχουμε "στοχευμένους" επισκέπτες, που δεν θα έρχονται μόνο τη μεγάλη τουριστική περίοδο, αλλά καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, και θα ανακαλύπτουν όχι μόνο την Καλντέρα, αλλά και την αθέατη πλευρά της Σαντορίνης, τη μαγική πλευρά της».

Από τους πρώτους που συμμετέχουν ενεργά στις δραστηριότητες του Έτους Γαστρονομίας είναι οι οινοπαραγωγοί του νησιού. Βρεθήκαμε, λοιπόν, σε όλα τα οινοποιεία, μιλήσαμε με τους ανθρώπους, δοκιμάσαμε τα κρασιά και σε αυτό το έξτρα τεύχος-αφιέρωμα σας παρουσιάζουμε τον αμπελώνα του νησιού από το Α ως το Ω.

Είναι μια μικρή συνεισφορά του «Οινοχόου» στις προσπάθειες των ανθρώπων της Σαντορίνης, ενός νησιού που κρατάει πάντα δικό του ένα κομμάτι της καρδιάς μας.

Καλό καλοκαίρι  
ΜΕΡΟΠΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

ΥΓ. 1 Πρωτεργάτες στην ιδέα και την οργάνωση του Έτους Γαστρονομίας Σαντορίνης, εκτός από τον δήμαρχο Θήρας, είναι: ο Γιώργος Χατζηγιαννάκης της «Σελήνης», ο Κώστας Κωνσταντινίδης του «Ηλιότοπος-Συνέδρια» και ο Βασίλης Ζαχαράκης, σεφ στο «Νυχτέρι» και πρόεδρος των Σαντορινιών εστιατόρων.

ΥΓ. 2 Από τις 30 Μαΐου ως τις 2 Ιουνίου, θα πραγματοποιηθούν στη Σαντορίνη το συνέδριο Αμπελος και παράλληλα η έκθεση ISLE με κρασιά από γηγενείς ποικιλίες των νησιών της Μεσογείου. Πληροφορίες στο <http://ampelos2013.conferences.gr>

## ΟΙΝΟΧΟΟΣ - ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ - ΕΚΔΟΣΗ

ΕΞΕΡΕΥΝΗΤΗΣ - ΕΞΠΛΟΡΕΡ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Εθνάρχου Μακαρίου & Δημητρίου Φαληρέως 2, Νέο Φάληρο, 185 47 / Τηλ.: 210-48.08.000, Fax: 210-48.08.055

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ ΕΚΔΟΣΕΩΝ ΟΜΙΛΟΥ «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ»: **Σωκράτης Τσιχλιάς**

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: **Αντώνης Παπανικολάου** ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ: **Μερόπη Παπαδοπούλου**

ΚΕΙΜΕΝΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΟΣ: **Τασούλα Επιτακόλη** ΣΧΕΔΙΑΣΗ, ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **Σωτήρης Μαργέλος**

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: **Βαγγέλης Ζαβός** ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ: **Σίμος Γεωργόπουλος, Νικολέτα Μακρυνίτου**

ΔΙΟΡΘΩΣΗ: **Δήμητρα Καράμπελα, Αλεξάνδρα Σφυρή**