

Ημέρες εξωστρέφειας για το σαντορινιό κρασί

Με εγκώμια από τον διεθνή Τύπο και ένα συνέδριο που πραγματοποιήθηκε με επιτυχία, στο πλαίσιο του Έτους Γαστρονομίας,

Δεν υπάρχει καταλληλότερος τόπος για να φιλοξενήσει ένα διεθνές συμπόσιο με τίτλο «Αμπελος» από τη Σαντορίνη. Και όχι μόνο για το παρελθόν της, επειδή δηλαδή στη θηραϊκή γη η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ανεπτυγμένη ήδη από τον 17ο αι. π.Χ. και οι προϊστορικοί Θηραίοι παρήγαν, εμπορεύονταν και πάνω απ' όλα απολάμβαναν τον οίνο. Το παρόν του σαντορινιού κρασιού είναι εξίσου λαμπρό. Στα πηγαδάκια του συμποσίου, τις συζητήσεις Ελλήνων και ξένων σχεδόν μονοπώλησε το πρόσφατο διθυραμβικό δημοσίευμα των New

York Times με τίτλο «Λευκά κρασιά, ελληνικά όσο και η θάλασσα» (23/5).

Ο δημοσιογράφος Eric Asimov κατέγραψε τις εντυπώσεις τεσσάρων ειδικών έπειτα από μια γευστική δοκιμή δέκα κρασιών από την Ελλάδα - στην πλειονότητά τους από τη Σαντορίνη. Οι έμπειροι γευσιγνώστες ενθουσιάστηκαν με το Ασύρτικο (είτε οινοποιημένο μόνο του είτε σε χαρμάνι με Αθήρι και Ανδάνι): από τα ευγενικά αρώματα, την κοφτερή οξύτητα, τη μεταλλικότητα και τη φρεσκάδα του. «Δεν έχω τίποτα με το Pinot Grigio»,

κατέληγε ο δημοσιογράφος, «αλλά το Ασύρτικο είναι το ιδανικό κρασί για το καλοκαίρι!», προτείνοντας ετικέτες του Ματθαίου Αργυρού, του Πάρι Σιγάλα και της Γαίας Οινοποιητικής ως ιδανικές για να γνωρίσει και να εκτιμήσει κανείς την προικισμένη ελληνική λευκή ποικιλία.

Όσον αφορά την ίδια την «Αμπελο», που διοργανώθηκε από τον Ηλιότοπο του δραστήριου Κώστα Κωνσταντινίδη και πραγματοποιήθηκε στο συνεδριακό κέντρο Νομικού, στα Φηρά, στο πλαίσιο του φετινού Έτους Γαστρονομίας: οι ομιλητές ανέπτυξαν, μεταξύ άλλων, τις τελευταίες εξελίξεις στην αμπελουργία στο πλαίσιο της κλιματικής αλλαγής, τις καινοτόμους αλλαγές στην οινοποίηση, τις νέες στρατηγικές προώθησης των οινικών σε παγκόσμιο επίπεδο.

Οι πιο ενδιαφέρουσες απόψεις Την ανάγκη να ενσωματωθεί η παραγωγική διαδικασία -εν προκειμένω η αμπελοκαλλιέργεια- στο τουριστικό πακέτο τόνισε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Αθανάσιος Τσαυτάρης, ο οποίος, ως καθηγητής Γενετικής, εξήγησε πώς η μελέτη του γονιδιώματος των ποικιλιών μας θα απογειώσει την παραγωγή.

Η πιο συγκινητική στιγμή Η βράβευση της μεγάλης κυρίας του ελληνικού οίνου, της Σταουρούλας Κουράκου-Δραγώνα, από τον δήμαρχο Θήρας Αναστάσιο-Νικόλαο Ζώρζο για την πολυετή προσφορά της: είναι εκείνη που κατογράφησε τον αμπελώνα της χώρας μας και κατάφερε να κατοχυρώσει 27 ελληνικές ονομασίες προελεύσεως -ανάμεσά τους εκείνη του Vinsanto.

Η είδηση Την εκκίνηση -στο άμεσο μέλλον- της διαδικασίας ώστε να ανακηρυχτεί ο αμπελώνας ως Θήρας Μνημείο Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς από την UNESCO ανακοίνωσε ο περιφερειάρχης Νοτίου Αιγαίου Γιάννης Μαχαιρίδης. Με δεδομένη τη σημασία που θα έχει μια τέτοια εξέλιξη για το νησί και τα κρασιά του, ας γεμίσουμε ένα ποτήρι Ασύρτικο και ας πιούμε σ' αυτό, ελπίζοντας ότι, μέχρι την επόμενη «Αμπελο», το μεγάλο «στοίχημα» θα έχει κερδηθεί.



© ΚΑΝ/ΝΑ ΣΥΛΛΗΨΗ

Όλοι οι άνθρωποι της «Αμπέλου» Στην πρώτη γραμμή ο περιφερειάρχης Νοτίου Αιγαίου Γιάννης Μαχαιρίδης (τρίτος από αριστερά), δίπλα του ο δήμαρχος Θήρας Αναστάσιος-Νικόλαος Ζώρζος και ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Αθανάσιος Τσαυτάρης. Κάτω, τα σαντορινιά κρασιά που εγκωμιάσαν οι New York Times: Κτήμα Αργυρού Σαντορίνη (13 €), Κτήμα Σιγάλα Ασύρτικο-Αθήρι (8 €), Γαία Οινοποιητική Ασύρτικο (12,70 €)

