

Χάρη στο πείσμα και στη διορατικότητα των Σαντορινιών οινοπαραγωγών, ο πανάρχαιος θηραϊκός αμπελώνας κερδίζει τα εύσημα του οινικού κόσμου και γίνεται διεθνές brand name.

ΤΗΣ ΤΑΣΟΥΛΑΣ ΕΠΤΑΚΟΙΛΗ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ Success story



Αμπέλια κλαδεμένα με τον παραδοσιακό τρόπο, σε κουλούρες.

Η

Σοφία Πέρπερα φτάνει στο ραντεβού μας με δύο μεγάλους τόμους, περίπου 500 σελίδων ο καθένας. Περιέχουν δημοσιεύματα μόνο του αμερικανικού και καναδέζικου Τύπου (εφημερίδες, περιοδικά, μπλογκ), από το 2012 και το πρώτο εξάμηνο του 2013. Και αφορούν μόνο ένα ελληνικό νησί και το κρασί του: τη Σαντορίνη και το Ασύρτικο. Η διευθύντρια της εταιρείας «All about greek wine» και υπεύθυνη για το πρώτο οργανωμένο πρόγραμμα προβολής του ελληνικού οίνου στη Βόρεια Αμερική δηλώνει πολύ ικανοποιημένη. Ξεφυλλίζοντας τη «Βίβλο της δημοσιότητας» που έχει φέρει μαζί της, καταλαβαίνω αμέσως γιατί. Από το Wine&Spirits και το Decanter μέχρι τη Chicago Tribune και τη Wall Street Journal, είναι δεκάδες οι αναφορές και τα διθυραμβικά σχόλια για την προικισμένη ποικιλία που δίνει κρασιά με κοφτερή οξύτητα, έντονη μεταλλικότητα, πολύπλοκα αρώματα, πυκνή γεύση και μακρά επίγευση - με λίγα λόγια: κρασιά με μοναδικό χαρακτήρα, που ξεχωρίζουν ακόμη και στις τυφλές δοκιμές και κάνουν τους ειδικούς να μιλούν για «το Chablis της Ελλάδας».



Αμερικανοί δημοσιογράφοι και έμποροι ξεναγούνται από τον Πάρι Σιγάλα στα αμπέλια του Κτήματός του, στον κάμπο της Οίας. Μία από τις πολλές δράσεις που διοργανώνονται κάθε χρόνο στο πλαίσιο του προγράμματος «All about greek wine».

«Το ελληνικό κρασί χρειάστηκε μόλις... 5.000 χρόνια για να αναγνωριστεί», σχολίαζε πριν από μερικές εβδομάδες η Ellen Bhang της Boston Globe, κάνοντας ειδική μνεία σε δύο ετικέτες - και οι δύο σαντορινιές. «Απέχει μόλις 45 λεπτά με αεροπλάνο από την Αθήνα, από πολλές απόψεις, όμως, η Σαντορίνη είναι ένας εντελώς διαφορετικός κόσμος. Το μόνο που θα προβληματίσει εκεί τον ταξιδιώτη είναι ποιο από τα υπέροχα λευκά κρασιά της να επιλέξει για το δείπνο του», γράφει το wineknowstravel, ένα από τα πιο δημοφιλή μπλογκ στις ΗΠΑ με θέμα τον οινοτουρισμό.

Αλλά και οι σταρ του χώρου έχουν υποκλιθεί στο Ασύρτικο. Ο Eric Asimov των New York Times -τη γνώμη του οποίου τρέμουν ακόμη και οι πιο σπουδαίοι οινοπαραγωγοί του πλανήτη- δεν δίστασε να τα βάλει με μία από τις πιο δημοφιλείς ανά τον κόσμο ιταλικές ποικιλίες. «Δεν έχω τίποτα με το Pinot Grigio», έγραψε, «αλλά γιατί κάποιος που ενδιαφέρεται για το τι τρώει και πίνει να συμβιβαστεί με αυτό; Δοκιμάστε Ασύρτικο! Η γεύση του είναι σαν το απόσταγμα εκατομμυρίων μικροσκοπικών κοχυλιών». Ο Robert Parker, από την άλλη, ο άνθρωπος που -χωρίς υπερβολή- έχει τη δύναμη να ανεβάσει ή να καταβαρθρώσει τις τιμές στο χρηματιστήριο του οίνου με τις κριτικές του, έχει δώσει πολλές φορές βαθμολογίες άνω του 90/100 σε σαντορινιά κρασιά.

Τέλος, η Βρετανίδα Jancis Robinson -συγγραφέας πολλών βιβλίων, συνεργάτις των Financial Times και σύμβουλος αγορών για το κελάρι της βασίλισσας Ελισάβετ!- δεν κρύβει πλέον την προτίμησή της. Όταν πρόσφατα ρωτήθηκε ποια από τις 1.368 ποικιλίες αμπέλου τις οποίες παρουσιάζει στο νέο της βιβλίο «Wine Grapes» θα επέλεγε ως εκείνη με τη μεγαλύτερη δυναμική, καθόλου... διπλωματικά απάντησε: το Ασύρτικο! Το «Κ» επικοινωνήσε μαζί της. «Πράγματι, το Ασύρτικο είναι το αγαπημένο μου ελληνικό κρασί και ένα από τα πιο αγαπημένα μου, γενικώς», επιβεβαίωσε. «Πάντα το εκτιμούσα, αλλά πριν από λίγα χρόνια, στη διάρκεια ενός οικογενειακού ταξιδιού στη Σαντορίνη το λάτρεψα. Η οξύτητα του είναι υπέροχη, όπως και τα αρώματα εσπεριδοειδών και ορυκτών».



Κατακτώντας τη Νέα Υόρκη

Δίπλα στα εγκώμια, τα απτά στοιχεία. «Δεν υπάρχει πλέον καλό εστιατόριο στις ΗΠΑ και στον Καναδά που να μην περιλαμβάνει τουλάχιστον μία Σαντορίνη στη λίστα του. Όπως δεν υπάρχει και σομελιέ που να μην γνωρίζει το Ασύρτικο και τις αρετές του και να μην το συγκαταλέγει στα καλύτερα food friendly κρασιά του κόσμου», τονίζει η Σοφία Πέρπερα. «Ειδικά στη Νέα Υόρκη - την πόλη που καθορίζει τις τάσεις και όλοι οι άλλοι τις ακολουθούν...» Δεν είναι τυχαίο, λοιπόν, που στο «Boulud Sud», ένα από τα πιο μοδάτα ρεστοράν του Απερ Γουέστ Σάιντ, το εξαιρετικό λευκό κρασί της Σαντορίνης αποτελεί φέτος την πιο δημοφιλή επιλογή σε ποτήρι.

Οι opinion makers το ψηφίζουν, λοιπόν, οι σομελιέ το

προτιμούν και οι διανομείς ανταποκρίνονται στην ολοένα αυξανόμενη ζήτηση της αγοράς. Εταιρείες εισαγωγών-μεγαθήρια έχουν εντάξει ετικέτες θηραϊκών οινοποιείων στο «χαρτοφυλάκιο» τους: WineBow (Γαία Οινοποιητική, Κτήμα Αργυρού), Skurnik Selections (Κτήμα Σιγάλα), Frederick Wildman (Κουτσογιαννόπουλος, Χατζηνάκης), Terlato Wines International (Μπουτάρη Οινοποιητική), Verity (Καραμολέγκος) - η πιο πρόσφατη προσθήκη. Οι τιμές στο ράφι κυμαίνονται γύρω στα 20 δολάρια - με τάση ανοδική.

Μπορούμε, λοιπόν, μεσούσης της κρίσης, να μιλάμε για την άνοξη του θηραϊκού οίνου; «Άνοιξη; Το Ασύρτικο ζει το δικό του καλοκαίρι!» με διορθώνει ο Γιώργος Χατζηγιαννάκης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου «Σελήνη» και από τους πρωτοπόρους της ανανέωσης της σαντορινιάς κουζίνας. «Έχει κερδίσει αποδοχή και διεθνή πελατεία. Είναι αδιαμφισβήτητος πρεσβευτής του νησιού και ολόκληρης της χώρας μας στο εξωτερικό. Και αυτόν το ρόλο κυρίως το κρασί μπορεί να τον διαδραματίσει. Το φαγητό δεν το στέλνεις σε έναν τόπο - πρέπει να το μαγειρέψεις εκεί. Αντιθέτως, το κρασί ταξιδεύει, φτάνει παντού. Αλλά οι ντόπιοι οινοποιοί έχουν κερδίσει ένα ακόμη στοιχείο: δεν υπάρχει σήμερα κακό οινοποιείο στη Σαντορίνη, όλες οι ετικέτες είναι από ένα επίπεδο και



«Πάντα το εκτιμούσα, αλλά πριν από λίγα χρόνια, στη διάρκεια ενός οικογενειακού ταξιδιού στη Σαντορίνη το λάτρεψα.

Η οξύτητά του είναι υπέροχη, όπως και τα αρώματα εσπεριδοειδών και ορυκτών.»

Jancis Robinson, συγγραφέας, κριτικός οίνου στους Financial Times



πάνω - και, επιπλέον, στην γκάμα τους βρίσκουμε μερικά σπουδαία κρασιά».

Ο οινοποιός Πάρι Σιγάλας ήταν από τους πρώτους που υποστήριξαν την εξωστρέφεια και πόνταραν στις διεθνείς αγορές, όταν πολλοί χαμογελούσαν ειρωνικά στο άκουσμα τέτοιων σχεδίων. «Το κλίμα αλλάζει χρόνο με το χρόνο», επισημαίνει. «Πριν από δέκα χρόνια λέγαμε "Ασύρτικο" και μας κοιτούσαν με απορία. Σήμερα, οι επαγγελματίες του οίνου -κυρίως οι Αμερικανοί, αλλά και αρκετοί στην Ευρώπη, που είναι βέβαια μια πιο δύσκολη και συντηρητική αγορά- γνωρίζουν τα πάντα και μας υποδέχονται ζεστά. Χαίρονται που δοκιμάζουν τα προϊόντα μας. Εκτιμούν την ποιότητα και την ιδιαιτερότητά τους».

Δεν είναι να απορεί, λοιπόν, κανείς που φέτος και τα δώδεκα θηραϊκά οινοποιεία... ξεπούλησαν. (Η ετήσια παραγωγή λευκού οίνου με βάση το Ασύρτικο κυμαίνεται συνήθως από τους 1.500 έως τους 2.500 τόνους.) «Ακόμη κι εμείς στη SantoWines, που θέλουμε πάντα να έχουμε ένα απόθεμα ασφαλείας, κρατήσαμε ελάχιστες ποσότητες», δηλώνει ο Μάρκος Καφούρος, πρόεδρος του Δ.Σ. του τοπικού συνεταιρισμού και της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ). «Αλλά δεν μπορούσαμε να κάνουμε αλλιώς. Έχουμε πλέον στα χέρια μας ένα ισχυρό brand name, που μπορεί να γίνει μπροστάρης

«Δεν έχω τίποτα με το Pinot Grigio, αλλά γιατί κάποιος που ενδιαφέρεται για το τι τρώει και πίνει να συμβιβαστεί με αυτό; Δοκιμάστε Ασύρτικο! Η γεύση του είναι σαν το απόσταγμα εκατομμυρίων μικροσκοπικών κοχυλιών.»

Eric Asimov, ειδικός οίνου των New York Times





SantoWines Ο οινολόγος Νίκος Βαρβαρίγος επιβλέπει την εμφιάλωση. Το Ασύρτικο της Ενωσης Συνεταιρισμών Σαντορίνης έχει βαθμολογηθεί με 90/100 από το Wine Advocate του Robert Parker - βαθμολογία υψηλή, που σπάνια δίνεται σε φρέσκα κρασιά.

της εθνικής προσπάθειας προβολής των κρασιών μας. Θα ακουστεί ίσως περιεργό, αλλά μερικές φορές αρκεί η λέξη "Σαντορίνη". Δεν χρειάζεται καν να αναφέρουμε ότι είμαστε από την Ελλάδα. Γιατί, ως είμαστε ειλικρινείς -και ως κάνουμε την αυτοκριτική μας-, μέχρι πρόσφατα δεν είχαμε μια σοβαρή παρουσία στο εξωτερικό ως οινοπαραγωγός χώρα. Φροντίζαμε μόνο να εξασφαλίζουμε υψηλές τιμές για τα προϊόντα μας στην εσωτερική αγορά...»

Όταν η σύμπτωση είναι μονόδρομος

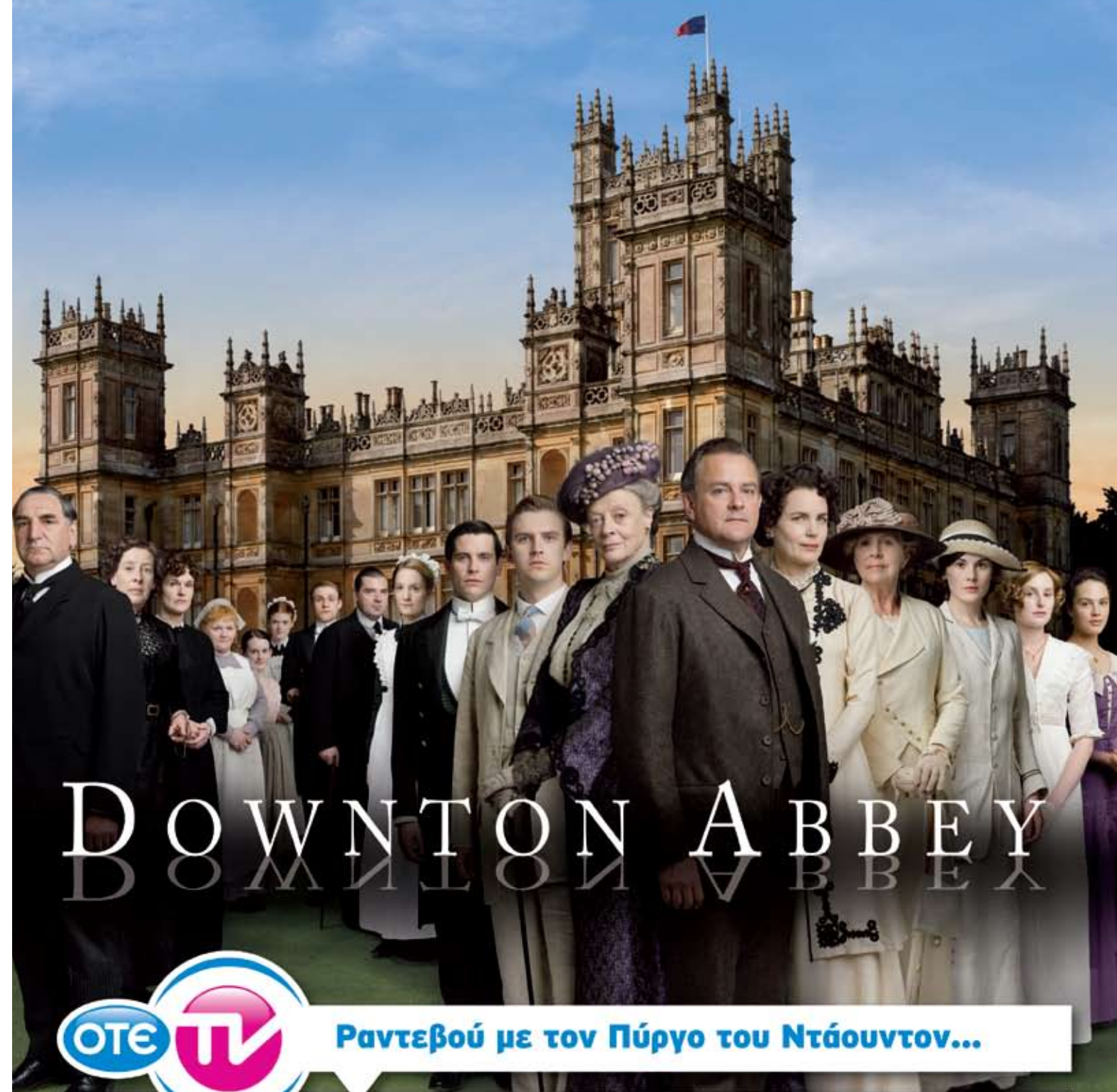
Οι λέξεις brand name επαναλαμβάνονται κάθε φορά που κουβεντιάζουμε για τον θηραϊκό οίνο με παραγωγούς από όλη τη χώρα. Ολοι συμφωνούν ότι αποτελεί σήμερα έναν πολιορκητικό κριό για τη διείσδυση και των υπόλοιπων ελληνικών κρασιών στις πιο απαιτητικές αγορές του πλανήτη. «Κακά τα ψέματα, η επιβίωσή μας σ' αυτήν τη δύσκολη συγκυρία εξαρτάται από την καταξίωση εκτός συνόρων», υποστηρίζει ο Γιάννης Παρασκευόπουλος, καθηγητής Οινολογίας και συνιδιοκτήτης της Γαίας Οινοποιητικής. «Κι εδώ έχουμε να κάνουμε με τις πιο ευνοϊκές συγκυρίες: η

Σαντορίνη ως τόσο δημοφιλής παγκοσμίως προορισμός βοηθάει το κρασί και αντιστρόφως. Αλλά βοηθήσαμε κι εμείς, οι οινοποιοί του νησιού. Καταφέραμε να συντονιστούμε. Ο ξένος που θα έρθει έστω και για λίγες μέρες αποκλείεται να πετύχει κακής ποιότητας κρασί, σε όποιο εστιατόριο και αν καθίσει - πράγμα που δεν είναι αυτονόητο σε άλλα τουριστικά μέρη της Ελλάδας. Και υπάρχει κάτι εξίσου σημαντικό: οι ντόπιοι, είτε ασχολούνται με την οινοπαραγωγή είτε όχι, έχουν πειστεί ότι η ανάπτυξη του τόπου τους ακουμπάει στο αμπέλι. Ξέρουν ότι έχουν στα χέρια τους ένα σημαντικό κεφάλαιο που θα επιστρέφει διαρκώς στο νησί».

Ίσως, τελικά, αυτό ακριβώς να είναι το επιμύθιο αυτής της ιστορίας. Πως με ανοιχτό μυαλό, συνέργειες και υγιή συναγωνισμό ακόμη και τα πιο δύσκολα στοιχεία μπορούν να κερδηθούν. «Πώς κατάφεραν οι οινοποιοί της Σαντορίνης, στο θέμα της προβολής τους στο εξωτερικό, να προτάξουν το "εμείς" του "εγώ";» ρωτά τη Σοφία Πέρπερα. «Γιατί κατάλαβαν νωρίς ότι θα ήταν τρελό αν δεν το έκαναν...»

«Έχουμε πλέον στα χέρια μας ένα ισχυρό brand name. Το Ασύρτικο μπορεί να γίνει μπροστάρης της εθνικής προσπάθειας προβολής των κρασιών μας.»

Μάρκος Καφούρος, πρόεδρος του Δ.Σ. της SantoWines και της ΕΔΟΑΟ



Ραντεβού με τον Πύργο του Ντάουντον...

...αποκλειστικά σε HD στον OTE TV!

Ο 4ος κύκλος έρχεται σε αποκλειστικότητα στις 26/12 στον OTE TV! Κάθισε άνετα στον καναπέ σου και απόλαυσε τον κάθε Πέμπτη στις 23:00, στο OTE CINEMA 1HD. Στην περίπτωση που έχεις μείνει «πίσω» ή θες να απολαύσεις ξανά όλα τα επεισόδια, οι 3 πρώτοι κύκλοι θα είναι στη διάθεσή σου, από τέλη Νοεμβρίου, με ένα επεισόδιο κάθε μέρα στις 23:00, από Δευτέρα έως και Παρασκευή. Η σειρά φαινόμενο που έχει κερδίσει πολλά βραβεία, καθώς και δύο Χρυσές Σφαίρες, σου κλείνει ραντεβού στον OTE TV!

Το πάθος σου για ψυχαγωγία είναι για μας έμπνευση.

otetv.gr



Μαζί, είμαστε ένα.

Ασύρτικο εξ Αυστραλίας;

Πώς δημιουργήθηκε ο πρώτος εκτός Ελλάδος αμπελώνας της θηραϊκής ποικιλίας.



Ο Peter Barry φυτεύει το πρώτο Ασύρτικο με τους γιους του Sam και Tom.

Το 2007, ο Peter Barry, γόνος μιας από τις πιο παλιές οικογένειες οινοποιών της Αυστραλίας, βρέθηκε για διακοπές στη Σαντορίνη. Δοκίμασε, φυσικά, και τα ντόπια κρασιά και ενθουσιάστηκε με το Ασύρτικο. Αποφάσισε να φυτέψει με αυτό ένα κομμάτι δικής του γης. Δεν ήταν απλή διαδικασία. Στη χώρα του, κάθε φυτό που εισάγεται μπαίνει σε καραντίνα. Περνάει δηλαδή δύο χρόνια σε ειδικά φυτώρια, μέχρι να διασφαλιστεί ότι δεν είναι φορέας κάποιας μολυσματικής ασθένειας (όπως η φυλλοξήρα στην περίπτωση της αμπέλου), που μπορεί να βλάψει την τοπική χλωρίδα. Τα υποκείμενα που ο Barry είχε αγοράσει από το Κτήμα Αργυρού (εκεί όπου τα κλήματα έχουν ηλικία έως 300 ετών!) πέρασαν το τεστ. Στα τέλη του περασμένου Αυγούστου ολοκληρώθηκε η φύτευσή τους, στην Clare Valley της νότιας Αυστραλίας. Για τον τρύγο ο Barry θα περιμένει τέσσερα-έξι χρόνια, για το πρώτο του κρασί περισσότερο. «Μέχρι να δω το αποτέλεσμα των κόπων μου», λέει, «θα έχουν περάσει σχεδόν δέκα χρόνια. Αλλά δεν ήθελα να φύγω από αυτόν

τον κόσμο χωρίς να έχω προσπαθήσει».

Αλήθεια, πώς βλέπουν οι Σαντορινιοί οινοποιοί τη δημιουργία του πρώτου εκτός Ελλάδος αμπελώνα Ασύρτικου; Με την Jancis Robinson να λέει σε κάθε ευκαιρία ότι Ασύρτικο πρέπει να φυτευτεί παντού, σύντομα το παράδειγμα του Αυστραλού θα ακολουθήσουν κι άλλοι. «Είναι πολύ σημαντικό βήμα για τη διεθνοποίηση της ποικιλίας και θα συμβάλει στην αναγνωρισιμότητά της», τονίζει ο Πάρις Σιγάλας. Δεν θα αυξηθεί ο ανταγωνισμός με τα ελληνικά Ασύρτικα, και δη τα σαντορινιά; «Κάθε άλλο», λύνει την απορία μας ο Γιάννης Παρασκευόπουλος. «Κρασί δεν είναι μόνο αυτό που υπάρχει μέσα σε ένα μπουκάλι. Έχει σημασία ποιος το κάνει, πού και πώς. Ο θηραϊκός οίνος παράγεται σε έναν αμπελώνα με ιστορία 4.000 ετών, ο οποίος είναι παραγωγικός όλους αυτούς τους αιώνες, χωρίς ποτέ να ξεριζωθεί. Τα κλήματα καρπίζουν στην άνυδρη ηφαιστειακή γη, με τον ήλιο να τα καίει και τους αέρηδες να τα δέρνουν. Και δίνουν αυτόν το θησαυρό. Τέτοιο "πακέτο" ποιος άλλος διαθέτει;» •

ΠΑΣΠΑΡΤΟΥ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Το Ασύρτικο είναι ιδανικό για όσους αγαπούν τα κρασιά με αντισυμβατικό, έντονο στυλ και δίνουν σημασία στη δομή και την πυκνότητα. Είναι πολύ φιλικό με το φαγητό, ένα κρασί σχεδόν πασπαρτού, αν σκεφτούμε ότι φτάνει στο ράφι σε αρκετές εκδοχές. Ιδανικό ιδίως με τα ψητά ψάρια και τα θαλασσινά, αλλά και με λεμονάτα κρέατα, καπνιστό χοιρινό, καλοκαιρινά λαδερά και γεμιστές ντομάτες, «δύσκολα» αλμυρά και ατίθασα πιάτα. Όλα τα Ασύρτικα, τόσο τα δεξαμενή όσο και εκείνα που ωριμάζουν σε βαρέλι, παλαιώνουν για πέντε ή ακόμη και δέκα χρόνια, μερικές φορές πολύ περισσότερο.

«Στον τόπο όπου έχει γεννηθεί μια ποικιλία αμπέλου, ο μάγειρας πρέπει να βάλει τα δυνατά του ώστε να προσφέρει στον επισκέπτη μια κουζίνα που θα αναδεικνύει τις ντόπιες πρώτες ύλες, αλλά και θα ταιριάζει με το κρασί του», λέει ο σεφ Βασίλης Ζαχαράκης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου «Νυχτέρι» στο Καμάρι Σαντορίνης. «Εμείς είμαστε τυχεροί. Το Ασύρτικο είναι δώρο Θεού! Ο χαρακτήρας του, εκτός από τα προφανή για ένα λευκό κρασί (ψάρια και όστρακα), ταιριάζει και με πολλά άλλα: αρνί, πουλερικά, χοιρινό, αλλαντικά, καπνιστά ψάρια».



info:

Στο www.oinokoos.net διαβάστε το αφιέρωμα του ΟΙΝΟΧΟΟΥ στα οινοποιεία της Σαντορίνης και στις ετικέτες τους.



Γιώργος Χατζηγιαννάκης, ιδιοκτήτης εστιατορίου «Σελίνα»

Η Blu Caffe σας φέρνει τον αυθεντικό ιταλικό καφέ στο σπίτι σας με μια μοναδική προσφορά...

Steamer S11HS* μηχανή εσπρέσο καφέ και 10 κάψουλες caffitaly

ΜΟΝΟ
65 €



* Μόνο για κάψουλες Caffitaly

Πίεση: 15 bar
Παρασκευή ατμού και ζεστού νερού

* Στη τιμή περιλαμβάνεται ο ΦΠΑ 23%

Με κάθε αγορά θα λάβετε δώρο 10 κάψουλες καφέ και 30 τμχ μίνι



Τιμή κάψουλας Caffitaly 0.30 € /τεμ.

Η προσφορά ισχύει από 24/11/2013 έως 30/01/2014

blu
caffè espresso italiano

BLU CAFE

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος Ελλάδας και Κύπρου
Λεωφ. Καραμανλή 23, 19016 Άρτεμις - Αττική, Ελλάδα.
Τηλ: (+30) 22940 22804, 25286, 22205
Fax: (+30) 22940-25286
email: blu@blu-caffe.com

www.blu-caffe.com

Caffitaly
system