



ΕΝΘΕΤΟ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ
ΘΑΡΡΟΣ

WINE N' CHEESE PARTY

editorial

Τα γιορτινά τραπέζια δεν απαιτούν πάντα ημερολογιακές αφορμές για να πραγματοποιούνται, προκύπτουν ως επιθυμία συνάντησης. Τα συμπόσια χαράς που θα διοργανώσουμε αυτήν τη περίοδο χρειάζονται δημιουργικότητα και κεριά που θα αστράφτουν, διασχέοντας το φως μέσα από τα ποτήρια μας. Και αυτά τα Χριστούγεννα, θα τιμήσουμε όλα εκείνα που μας θυμίζουν γιορτές και που αγαπάμε να κάνουμε με τους αγαπημένους μας!

Στα τραπέζια των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς με τις καλόφημένες γαλοπούλες σε πρώτο πλάνο, η προθέρμανση με μπουκιές που λιώνουν στο στόμα επιβάλλεται: σύγκλινο Μάνης, λουκάνικα, σαλάμι αέρος, προσούτο, μπρι, και λίγη γραβιέρα, σφέλα ακόμα και τυρί με τρούφα, μπούκοβο ή πιπέρι αποτελούν την τέλεια εισαγωγή πριν το δείπνο. Απολαύστε τσιμπολόγημα με την βοήθεια μικρών κράκερ και ράβδων λαχανικών.

Οι θεσπέσιες λικουδιές ζητούν ξεδίψασμα, αναζητούν το κρασί που τους ταιριάζει. Γεμίστε τα ποτήρια με το κρασί της αρεσκείας σας και αφήστε το να περιπλανηθεί γλυκά στον ουρανίσκο σας, σε πλήρη αρμονία με τις στιβαρές, λιπαρές γεύσεις των πρώτων ορεκτικών.

Είναι η ώρα που αρχίζουμε να μαζευόμαστε γύρω από το τραπέζι. Είναι η ώρα που γεγονότα αρχίζουν να εξιστορούνται, γέλια, διαφωνίες και στιγμές μοιρασμένης σιωπής, που μόνο με τους πολύ οικείους μας έχουμε την άνεση.

Ας σκεφτούμε ότι πολυτέλεια είναι να είμαστε με αυτούς που αγαπάμε στον δικό μας χώρο, με τον δικό μας τρόπο! Ας σκεφτούμε ότι η απλότητα είναι ό, τι πιο ουσιαστικός πολυτελής μας έχει συμβεί τα τελευταία χρόνια!

Ας γιορτάσουμε όπως μας αξίζει!
Ας υποδεχτούμε το 2022 με καλό κρασί και καλό φαγητό!

Στην υγειά μας!

Ναι, αυτή η ευχή έχει το δικό της ειδικό βάρος και αυτή τη χρονιά...

Κατερίνα Γιατράκου



ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗ ΓΑΣΤΡΟΠΛΟΪΑ || Τεύχος 04
Περιοδικό || Κυκλοφορεί ως ένθετο μαζί με την εφημερίδα "ΘΑΡΡΟΣ" || ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2021
Διευθύντρια: Άντα Αποστολάκη
Αρχισυντάκτης: Δημήτρης Γιατράκος
Σταδίου 45 Καλαμάτα, τηλ. 27210 22355, 22155, 22391
www.tharrosnews.gr || news@tharrosnews.gr

Επιμέλεια || Εμπορικό Διαφημιστικό: Κατερίνα Γιατράκου, e-mail: katerina.giatrikos@gmail.com
Art Director || Photography || Visual Designer: Ακριβή Καλογεροπούλου, e-mail: acris@hotmail.gr

Kamara Wine Tasting

Στην πατρίδα του περίφημου οίνου Malvasia (φράγκικο όνομα της Μονεμβασιάς), στην ατμοσφαιρικά φωτισμένη αυλίτσα της Καμάρας του Βύρωνα, υπό τις μελωδίες κλασικής μουσικής, θα απολαύσετε τοπικά κρασιά (κόκκινο, λευκό, ροζέ) συνοδεία εκλεκτών μικρών πιάτων που έχουν επιμεληθεί ο κ. Βύρωνας και η κα Βίβιαν. Δύο άνθρωποι που προέρχονται από άλλο τόπο, αλλά εδώ και σαράντα χρόνια έχουν επιλέξει συνειδητά για τόπο τους την καστροπολιτεία.

Την καμάρα, θα την εντοπίστε κοντά στη νότια πύλη και σίγουρα θα νιώσετε ευλογημένοι για αυτήν σας την ανακάλυψη, καθώς για να συμβεί αυτό θα πρέπει να ακολουθήσετε τα ταμπελάκια με την επιγραφή Wine Tasting.

Στο ονειρικό ήσυχο περιβάλλον του μεσαιωνικού αυτού καπηλειού, θα βιώσετε μια μοναδική εμπειρία οινονγνωσίας, πέρα από τα προφανή. Αυτή θα είναι και η στιγμή που θα αντιληφθείτε γιατί ο βασιλιάς έδωσε αμέσως εντολή στους πειρατές να αφήσουν τις άλλες αποστολές και να πάνε να του φέρουν τη συγκλονιστική Μαλβάζια!



“Ο γκιευτής του Μοσχοφίλερου”

Κτήμα Τσέλεπου

Ο Γιάννης και η Αμαλία Τσέλεπου αναζητώντας την κατάλληλη τοποθεσία, επέλεξαν τους χωμάτινους λόφους στις παρυφές του ιστορικού όρους Πάρωνα για να φυτέψουν τους αμπελώνες και να ιδρύσουν το Κτήμα Τσέλεπου το 1989. Το κτήμα βρίσκεται στο νοτιοανατολικό άκρο του οροπεδίου της Μαντινείας, σε υψόμετρο 750 μέτρων.

Ο Γιάννης Τσέλεπος αποφοίτησε από το τμήμα οινολογίας στο πανεπιστήμιο της Dijon Γαλλίας, και αφού περιπλανήθηκε οινολογικά για δύο χρόνια σε οινοποιεία της Βουργουνδίας, εγκαταστάθηκε το 1981 στη Μαντινεία, τα κρασιά της οποίας έκτοτε οινοποιεί ανελλιπώς. Γοητευμένος από την πρώτη του επαφή με την ποικιλία Μοσχοφίλερο, είναι ο πρώτος της νεώτερης γενιάς οινοποιών που το ανέσυρε από το τέλμα της αφάνειας και το ανέδειξε εμφανίζοντάς το μονοποικιλιακά.

Οι εξαιρετικές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, με κύριο χαρακτηριστικό το ηπειρωτικό κλίμα, τα φτωχά αργιλοπετρώδη εδάφη και την άριστη ηλιοφάνεια, επιλέχθηκαν για την ικανότητά τους να παράγουν οίνους υψηλής ποιότητας.

Κύρια φιλοσοφία του κτήματος είναι η μελέτη και η ανάδειξη όλων των δυνατοτήτων της ποικιλίας Μοσχοφίλερο, καθώς και η προβολή της τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Σήμερα, το Κτήμα Τσέλεπου αναπτύσσεται πλέον σε 450 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων και 200 στρέμματα συνεργαζόμενων παραγωγών. Δίνεται πολύ μεγάλη βαρύτητα στην λεπτομέρεια της καλλιέργειας και στη διαχείριση του terroir ώστε η ποικιλία να δίνει την καλύτερη έκφρασή της.

Η πρώτη ετικέτα, Μαντινεία ΟΠΑΠ, κυκλοφόρησε το 1991 και λίγα χρόνια αργότερα ακολούθησαν τα κρασιά του κτήματος βασισμένα σε κοσμοπολίτικες ποικιλίες αμπέλου. Η απόδοση του οινοποιείου έχει αυξηθεί σταδιακά, με παραγωγή σήμερα 450.000 φιάλες ετησίως, επιτρέποντας πλέον την εξαγωγή του 40% της παραγωγής, κυρίως στις ΗΠΑ, τον Καναδά, τη Κίνα, τη Γερμανία, την Κύπρο, το Βέλγιο και τη Μεγάλη Βρετανία.

“ Μετά από τριάντα δημιουργικά χρόνια, η δεύτερη γενιά του Κτήματος Τσέλεπου είναι έτοιμη να το οδηγήσει στη νέα εποχή. Εφοδιασμένοι με την υψηλή κατάρτιση και εκπαίδευση, αλλά κυρίως με το πάθος και τη φρεσκάδα του μυαλού, συγκερασμένα με την πολύτιμη εμπειρία και καθοδήγηση των παλιότερων, υπόσχονται να αναδείξουν ακόμα περισσότερο τα ποιοτικά κρασιά του Κτήματος Τσέλεπου και να προσεγγίσουν το όραμα των μεγάλων ελληνικών κρασιών.



Βιώστε την έννοια της Αρκαδικής Ψιλοξενίας στο Κτήμα Τσέλεπου!



Ώρες Ξεναγήσεων:

Δευτέρα - Σάββατο: 9:00 - 16:00

Κυριακή: 10:00 - 17:00

14^ο χλμ Τρίπολης – Καστρίου, 220 12 Ρίζες, Αρκαδίας

Τηλ.: 2710 544 440(2) • Email: tselepos@otenet.gr



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

www.tselepos.gr

WINE KIOSK

Ο Πέρης Παναγιωτακόπουλος, αποτελεί τον λόγο που πολλοί μυήθηκαν στους ελληνικούς αμπελώνες και τις ποικιλίες του. Δραστηριοποιείται οινικά από το 2008 ενώ το 2010 έκανε το μεγάλο και πρωτοποριακό, για την εποχή, βήμα να ασχοληθεί αποκλειστικά με το κρασί και τις γηγενείς Ελληνικές ποικιλίες.

Συνέντευξη: Κατερίνα Πατράκου
Φωτογραφίες: Acris

Μετρώντας 20 χρόνια επιδραστικής παρουσίας στο χώρο της εστίασης ο ιδιοκτήτης του γνωστού "ΜΠΑΡ ΧΩΡΙΣ ΟΝΟΜΑ" επί της οδού Αριστομένων, δραστηριοποιείται και εμπορικά με το Γιώργο Χιουρέα από το 2015 διατηρώντας το δικό του κελάρι, 130 τ.μ, στην οδό Ψάλτη με το όνομα WINE KIOSK.

Ο χώρος που κάποτε στα 00 's λειτουργούσε ως μπαρ, είναι «ντυμένος» με vintage αισθητική και εκλεπτυσμένη μουσική που αναπαράγεται από πικάπ. Εδώ, επικρατούν απόλυτες συνθήκες για συντήρηση και παλαίωση των οίνων, που σημαίνει ψυχόμενος χώρος, με θερμοκρασίες 18 βαθμών κελσίου και κάτω. Στα ράφια του θα βρεις, εκτός από κρασιά κατηγοριοποιημένα ανά περιοχή, μια από τις μεγαλύτερες συλλογές μαγνητη στην Ελλάδα, κρασιά οиноποίησης του εκλιπόντος Χαρίδημου Χατζηδάκη (η οικογένεια συνεχίζει την παραγωγή), μεγαλειώδη παλαιωμένα κρασιά και NaturalWines. Τον συναντήσαμε στη οινοτέκα του και κάπως έτσι αρχίσαμε και εμείς να μυούμε στις βαθύτερες γνώσεις του κρασιού.

Ορμώμενη από τη χρονιά που ανέφερες, ως χρονιά ορόσημο για την ενασχόλησή σου με το κρασί, η οικονομική κρίση του 2010 ήταν μια συγκυρία που συνέβαλε σε αυτό;

Ήταν μια καθαρά συνειδητή στροφή στην καριέρα μου μετά τα χρόνια του Bar – Bar. Νοιώθοντας ότι έχω ολοκληρώσει τον κύκλο μου με τα αποστάγματα, τα cocktails και όλα τα spirits, ήθελα να αφοσιωθώ στο κρασί για το οποίο είχα αρχίσει ήδη τις αναζητήσεις.

Εδώ και 2 χρόνια βιώνουμε μία άλλου είδους κρίση, την υγειονομική. Η οποία συμπαρασύρει και την οικονομική. Εν μέσω πανδημίας, πόσο κέρδισε το κρασί;

Εδώ έχει συμβεί κάτι πολύ ενδιαφέρον. Κατά τη διάρκεια της πρώτης καραντίνας, δόθηκε η ευκαιρία στον κόσμο, να δοκιμάσει κρασιά. Υπήρχε μέχρι και το 2019 μια εσφαλμένη εικόνα που «έλεγε» ότι για να γευθείς ένα φανταστικό κρασί πρέπει να ξοδέψεις αρκετά χρήματα. Το αποτέλεσμα ήταν οι καταναλωτές να επιλέγουν ασφαλείς και οικείες επιλογές μέσα από τα ράφια των Supermarkets ή άλλων δικτύων διανομής. Έτσι, τα κρασιά που μονοπωλούσαν το ενδιαφέρον ήταν πολύ συγκεκριμένα. Τα e-shops και οι πωλήσεις μέσω διαδικτύου, που άνθισαν κατά τη διάρκεια της καραντίνας, κατέρριψαν το μύθο αποκαλύπτοντας στο κοινό ότι η απόλαυση ενός πραγματικά καλού κρασιού είναι προσιτή. Με το πέρας της καραντίνας, τα εστιατόρια αντιλήφθηκαν την τάση μέσα από τις απαιτήσεις των «καλεσμένων» τους και ως εκ τούτου άνοιξαν την βεντάλια τους προσθέτοντας στις winelists τους ετικέτες που έως τότε δεν τολμούσαν. Αυτό ήταν ευεργετικό για το ελληνικό κρασί!

Τι θα δοκιμάσουμε από τη σοδειά του 2021; Οι περιβαλλοντικές συνθήκες ήταν ακραίες. Τυφώνες, πυρκαγιές...

Για κάποιες περιοχές η χρονιά θα είναι καταστροφική όπως π.χ για την Κεφαλονιά που ένας μεγάλος αριθμός αμπελιών υπέστησαν τεράστιες ζημιές από τον τυφώνα Ιανό. Τα κρασιά όμως της συγκεκριμένης περιοχής που βγαίνουν εκτός ζώνης Robola, απ' ό,τι με ενημέρωσαν, θα είναι μαγικά.

Αυτό που έχω μάθει από τους οиноποιούς που εκτιμώ είναι ότι η δουλειά που έχεις κάνει στο αμπέλι σου είναι ο πιο καθοριστικός παράγοντας για το αποτέλεσμα. Δεν υπάρχει κακή χρονιά για τον παραγωγό που κάνει σοβαρή δουλειά. Το κρασί θα είναι πάντα καλό, αλλά διαφορετικό. Άλλο μπορεί να μην παλαιώσει 20 χρόνια, μπορεί να παλαιώσει 10. Άλλο στη 10ετία μπορεί να είναι μαγικό, άλλο να χρειάζεται κι άλλο χρόνο. Τα κρασιά που είναι πάντα ίδια θα πρέπει να μας αγχώνουν.

Υπάρχουν ποικιλίες στις οποίες έχεις αδυναμία;

Γενικά υπάρχουν πολλές ποικιλίες που έχουν ενδιαφέρον όπως το ξυνόμαυρο, η ξηρή μαυροδάφνη η ρομπόλα και ο ροδίτης. Μια από αυτές είναι και η «παραξηγημένη» μαυροδάφνη, που την έχουμε ταυτίσει με τα γλυκά κρασιά της Αχαΐας. Η μαυροδάφνη δίνει εξαιρετικά κρασιά στην ξηρή εκδοχή της. Πρώτος ξεκίνησε να κάνει τη μαυροδάφνη με ξηρή οиноποίηση ο Σκλάβος, πριν από 20 χρόνια. Σήμερα έχει γίνει μια τεράστια επανάσταση με τουλάχιστον 20 οиноποιεία να παράγουν ξηρή μαυροδάφνη. Αν έπρεπε να διαλέξω αγαπημένες ετικέτες από τον ελληνικό αμπελώνα θα μου ήταν αρκετά δύσκολο, αλλά τα πρώτα που μου έρχονται στο μυαλό είναι τα κρασιά του Τάτση, του Σκλάβου και φυσικά του Πάννη Οικονόμου.

Ένα τεράστιο κίνημα που υπάρχει αυτή τη στιγμή παγκοσμίως και που αναπόφευκτα έχει φτάσει και στην Ελλάδα είναι τα φυσικά κρασιά, τα λεγόμενα Natural Wines.

Αυτή τη στιγμή τα οиноποιεία που παράγουν φυσικά κρασιά στην Ελλάδα είναι 25 στα 1530. Δηλαδή το 2%. Οι άνθρωποι που ασχολούνται με αυτού του είδους την οиноποίηση έχουν μια βαθύτερη κουλτούρα και φιλοσοφία. Τα συναρπαστικά αυτά κρασιά κρύβουν μέσα τους την «ψυχή» του παραγωγού και για αυτό το λόγο τους έχουμε ιδιαίτερη αδυναμία.

Για να χαρακτηρίσεις ένα κρασί φυσικό δυο είναι οι βασικοί πυλώνες. Ο πρώτος είναι η χρήση αυτόχθονων ζυμών και ο δεύτερος η ελάχιστη ή καθόλου χρήση θειώδους. Πίσω από αυτές τις δυο προϋποθέσεις κρύβονται και άλλοι παράγοντες πολλοί σημαντικοί, όπως η απαγόρευση τεχνολογικών παρεμβάσεων και χρήσης οινολογικών πρόσθετων.

Εδώ, πρέπει να καταρρίψουμε άλλο ένα μύθο που έχει να κάνει και πάλι με την τιμή. Δεν είναι ακριβά κρασιά παρ' όλο που η διαδικασία παραγωγής τους είναι δύσκολη και έχουν μεγαλύτερο ρίσκο. Επίσης, δεν μπορούμε να τα χαρακτηρίσουμε καλύτερα ή χειρότερα. Αυτό είναι καθαρά θέμα γούστου. Η δική μας ιστορία με τα Natural Wines πάει πίσω στο 2012. Στα ράφια μας φιλοξενούνται πολλές ετικέτες.

Παράλληλα, πραγματοποιούμε winetastings, είμαστε ένας από τους τρεις διοργανωτές μαζί με τους Φώτη Βαλλάτο και Γιάννη Σιγανό - της έκθεσης «Βάκκες» της πρώτης πιο σημαντικής στην Ελλάδα για τα φυσικά κρασιά. Παλαιώνουμε, συντηρούμε δημιουργούμε winelists για λογαριασμό ξεχωριστών καταστημάτων εστίασης διατηρώντας συνεργασίες με αρκετές ευρωπαϊκές χώρες.

Τα καλὰ κρασιά κρύβουν μέσα τους το «πνεύμα», την ψυχή του παραγωγού





Wine n' Cheese Party

Τα πλατό τυριών είναι ένας από τους πιο εύκολους και γρήγορους τρόπους για να σερβίρετε ιδανικά το κρασί. Χρειάζεται ελάχιστος χρόνος προετοιμασίας, που σημαίνει άπλητος χρόνος για ωραίες συζητήσεις με αγαπημένους φίλους και όχι μόνο γύρω από το τραπέζι. Για ένα αθηνομόνιτο Wine 'n' Cheese party, προτείνουμε τους παρακάτω ταιριαστούς συνδυασμούς,

Ιδανικοί συνδυασμοί κρασιού και τυριού



Τα **φρέσκα λευκά κρασιά** ταιριάζουν με **φρέσκα λευκά τυριά**

Ώριμα, περασμένα από βαρέλι, λευκά κρασιά ταιριάζουν με **λευκά ώριμα και καπνιστά τυριά**

Λευκά κρασιά με υψηλή οξύτητα ταιριάζουν με **έντονα αλμυρά τυριά**

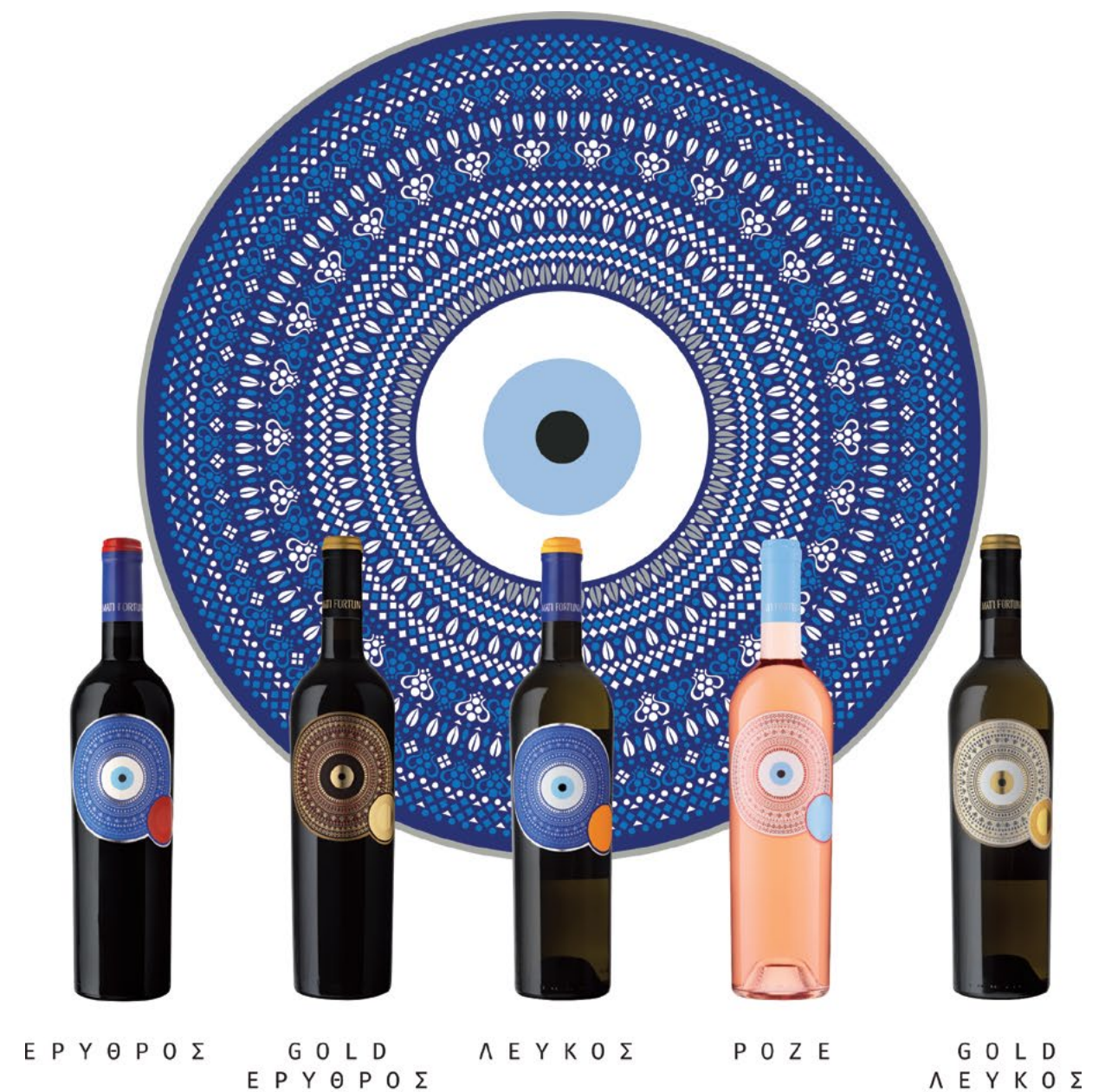
Τα **πλούσια ερυθρά κρασιά** ταιριάζουν με **λιπαρά κίτρινα τυριά**

Ερυθρά, παλαιωμένα κρασιά ταιριάζουν με **παλαιωμένα κίτρινα τυριά**

Τα **αφρώδη κρασιά** ταιριάζουν με **κρεμώδη τυριά**

Τοποθετήστε στο πλατό ολόκληρα τα κομμάτια με τη φλούδα τους ανέπαφη ώστε ο κάθε καλεσμένος να κόβει την ποσότητα που επιθυμεί. Φροντίστε να έχετε διαφορετικό εργαλείο κοπής και σερβιρίσματος του κάθε τυριού για να μην ανακατευτούν οι γεύσεις. Μια έξυπνη κίνηση είναι να προσθέσετε μικρά ταμπελάκια με το όνομα κάθε τυριού ώστε να τα ξεχωρίζετε και να μπορούν όλοι να εντοπίζουν αυτά που αρέσουν..

Σημαντικό! Σερβίρετε το κρασί και τα τυριά στην σωστή θερμοκρασία. Τα τυριά βρίσκουν τη σωστή τους γεύση όταν είναι εκτός ψυγείου για 30' - 60' πριν το σερβίρισμα. Όταν είναι πολύ παγωμένα μπορεί να χάσουν την πολυπλοκότητα της γεύσης τους.



ΜΑΤΙ FORTUNA

Η Astir X Winery, μία μοντέρνα οινοποιητική μονάδα στην Καλαμάτα, πλήρως αυτοματοποιημένη και εξοπλισμένη με την καλύτερη οινοποιητική τεχνολογία, στόχο έχει την άριστη αξιοποίηση των εκλεκτών ποικιλιών σταφυλιού της Πελοποννήσου συνδυάζοντας την παράδοση πολλών ετών της περιοχής με την σύγχρονη οινολογική επιστήμη. Κάθε χρόνο γίνεται αυστηρή επιλογή των καλύτερων εσοδειών του αμπελώνα της Μεσσηνίας, στον οποίο ευδοκιμούν σε άριστο βαθμό τόσο τοπικές όσο και κοσμοπολίτικες ποικιλίες (Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Μαλαγουζιά), καθώς επίσης και των γνωστών ελληνικών αμπελώνων της Πελοποννήσου Μαντινεία και Νεμέα. Στην κάβα της εταιρίας, που κατέχει ιδιαίτερη θέση ανάμεσα στις εγκαταστάσεις, τα εκλεκτά κρασιά της Astir X Winery βρίσκουν τις ιδανικότερες συνθήκες για την

ωρίμανση τους σε δρύινα γαλλικά βαρέλια έτσι ώστε να φτάνουν στο αποκορύφωμα της αρωματικής του δύναμης και γεύσης. Η άριστη ποιότητα του τελικού προϊόντος αποτελεί πρωταρχικό σκοπό για την εταιρεία. Η προσπάθεια μας για συνεχή βελτίωση και πρόοδο για την δημιουργία οίνων αρίστης ποιότητας αναδύεται από το πάθος και την αγάπη μας για το κρασί, αλλά και από τη δέσμευση μας προς στους καταναλωτές για συνέπεια και περαιτέρω αναβάθμιση των προϊόντων μας.

Η ολοκληρωμένη μας σειρά εμφιαλωμένων οίνων αποτελείται από τα Mati Fortuna, Astakos, Faré Rebels, Vs Narcissus, Babel, Anima, Έαρ και Faré, τα οποία μπορείτε να βρείτε σε επιλεγμένες κάβες σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Astir X Winery S.A. | 6ο χλμ Ε.Ο. Καλαμάτας Μεσσήνης Τηλ. 27210 69905

A S T I R X . G R





ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΣΥΛΒΙΑΣ ΜΠΟΥΦΕΑ

Συνέντευξη: Κατερίνα Πατράκου
Φωτογραφίες: Acris

Εν αρχή οιν (ο)λόγος!

Το Σεπτέμβριο που είναι και ο πρώτος μήνας του τρύγου, το οινολογικό εργαστήριο της Σύλβιας Μπουφέα μετατρέπεται κυριολεκτικά σε κέντρο διερχόμενων οινοποιών!

Θα συναντήσεις από επαγγελματίες οινοπαραγωγούς μέχρι και ηλικιωμένους ανθρώπους που με μεγάλο ζήλο φέρνουν ακόμα το μούστο τους προκειμένου να φτιάξουν το δικό τους κρασί. Το κρασί της καρδιάς τους όπως συνηθίζουν να το αποκαλούν, καθώς γι' αυτούς είναι κάτι πραγματικά πολύτιμο!

Η Σύλβια, δεν θα μπορούσε να ξεφύγει από την παράδοση της οικογένειας. Μεγάλωσε μέσα στο χμείο, έχοντας πρότυπο τον πατέρα της, σπούδασε οινολόγος και σήμερα συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση.

Στο οινολογικό της χμείο πραγματοποιούνται όλες οι αναλύσεις στο μούστο και στο κρασί. Παρακολουθεί τις ζυμώσεις, τον τρόπο ωρίμανσης, εκτιμά την πορεία της κάθε ποικιλίας και όπου χρειάζεται γίνονται οι αναγκαίες διορθώσεις. Η παραλαβή του μούστου πραγματοποιείται επί τόπου ή κατόπιν συνεννόησης καθώς όπως μας εξήγησε: « πρόκειται για έναν ζωντανό οργανισμό που εξελίσσεται διαρκώς». Ο μούστος δεν μπορεί να αποσταλεί με υπηρεσίες courier. Χρειάζεται προσοχή κατά τη μεταφορά του και συνθήκες όσο το δυνατόν πιο ιδανικές.

Διανύουμε μια περίοδο που το κρασί πρωταγωνιστεί. Στους Ελληνικούς αμπελώνες γίνονται αξιοσημείωτες προσπάθειες. Μπορούν τα Ελληνικά κρασιά να ανταγωνιστούν τα ξένα;

Ο χώρος του κρασιού αλλάζει και εξελίσσεται. Τα Ελληνικά κρασιά κερδίζουν συνεχώς έδαφος στις διεθνείς αγορές. Αποσπούν βραβεία, μπαίνουν σε ράφια delicatessen. Είναι ποιοτικά. Σίγουρα, η Ελλάδα δεν θα γίνει ποτέ Γαλλία ή Ιταλία. Όχι γιατί δεν έχει την ποιότητα, αλλά γιατί δεν μπορεί να είναι ανταγωνιστική ως προς την ποσότητα και την τιμή. Αυτό που έχει ως όπλο της είναι οι γηγενείς ποικιλίες. Όπως το Ασυρτικό της Σαντορίνης, που έχει καταφέρει να καλλιεργείται ήδη σε διάφορες ξένες χώρες κουβαλώντας μέσα του το DNA του κρασιού αλλά και της χώρας μας, κερδίζοντας διαρκώς τους μύστες.

Πέρα από τα υποκειμενικά, ποια είναι τα αντικειμενικά κριτήρια που κάνουν ένα κρασί καλό;

Η ποιότητα του σταφυλιού καθορίζει και την ποιότητα του κρασιού. Συνεπώς όλη η δουλειά γίνεται στον αμπελώνα και τη γη από την οποία προέρχεται. Το αποτύπωμα αυτών αναπαράγεται στο κρασί μέσω της γεύσης και της όσφρησης. Βεβαίως, δεν έχουμε όλοι τις ίδιες προτιμήσεις και φυσικά η τιμή δεν κρίνει αν ένα κρασί είναι καλό. Καλό κρασί, είναι αυτό που απολαμβάνουμε! Αυτό που μας αρέσει και ταιριάζει στις γευστικές μας προτιμήσεις.

Είναι η ετικέτα διαβατήριο για την αγορά ενός κρασιού και πως τη διαβάζουμε σωστά?

Η ετικέτα του κρασιού γνωστοποιεί στον καταναλωτή, εκτός από την ονομασία του προϊόντος, τον τύπο του κρασιού, τον οινοπαραγωγό, σε πολλές περιπτώσεις την προέλευση και τα γευστικά χαρακτηριστικά

του. Διευκολύνει δηλαδή στην αναγνώριση και την εκτίμηση της ποιότητας του προϊόντος. Στην ετικέτα των κρασιών αναγράφεται υποχρεωτικά ο όγκος του κρασιού, ο εμφιαλωτής του, οι αλκοολικοί του βαθμοί και η έδρα παραγωγής, αν το κρασί είναι ΠΟΠ, ΠΓΕ.



Για την τελική επιλογή για κάποιους σημαντικό ρόλο παίζει το όνομα του παραγωγού, ενώ άλλοι δеляάζονται από μια καλαίσθητη ετικέτα. Τα τελευταία χρόνια παρατηρούμε μπουκάλια στα οποία οι παραγωγοί μας πληροφορούν εκτός των προαναφερθέντων και για ιδανικούς γευστικούς συνδυασμούς, γεγονός που βοηθάει αρκετά στην απόφαση.

Ποια είναι τα στάδια της γευστιγνώσας ενός κρασιού; Τι είναι το δάκρυ;

- Σε ποτήρι γευστιγνώσας παρατηρούμε αρχικά το χρώμα.
- Συνεχίζουμε μυρίζοντας τα αρώματά του
- Έπειτα στροβιλίζουμε το ποτήρι βοηθώντας με αυτόν τον τρόπο το κρασί να απελευθερώσει τα αρωματικά μόρια που υπάρχουν μέσα στον όγκο του. Ταυτόχρονα, παρατηρούμε τα δάκρυα: πόσο πυκνά είναι, πόσο αργά πέφτουν και πόσο κοντά βρίσκονται το ένα στο άλλο. Έτσι, έχουμε μια αξιολόγηση του όγκου, τόσο στα λευκά, όσο και στα κόκκινα κρασιά. - Τέλος, δοκιμάζουμε ελέγχοντας τις εντάσεις του κρασιού στα πέντε αισθητήρια της γλώσσας.

Η Σύλβια Μπουφέα σπούδασε στο Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΑΤΕΙ Αθήνας.

Είναι μέλος της Ένωσης Ελλήνων Οινολόγων. Από το 2013 είναι εκπαιδευτής του ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ στο μάθημα «Οινολογία». Επίσης, είναι πιστοποιημένη εκπαιδευτής ενηλίκων από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.



Τα κρασιά της γιορτής από το *wine kiosk*

Ο Πέρρη Παναγιωτακόπουλος έχοντας στο μυαλό του ότι ένα καλό κρασί δεν χρειάζεται απαραίτητα να είναι και ακριβό, όπως μας εξήγησε, δεν σταματά να δοκιμάζει κρασιά ανά την Ελλάδα επιλέγοντας εκείνα που ανταποκρίνονται στα υψηλά standards ποιότητας που έχει θέσει. Για το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι, επέλεξε και μας προτείνει Φυσικά Κόκκινα Κρασιά.

Μαυρο Kalavrytino

Μαύρο Καλαβρυτινό
Τετράμυθος
Άνω Διακοπτό
Τιμή: περίπου €11

Fine Mavroudi

Μαυρούδι Θράκης
Ανατολικός Αμπελώνας
Αβδηρα, Ξάνθη
Τιμή: περίπου €27

Paliokalias Ξινόμαυρο Δαλαμάρας Νάουσα

Τιμή: περίπου €36

Μήττα Ξινόμαυρο Naoussa

Μήττας Νάουσα
Τιμή: περίπου €16

Γουμένισσα Τάση

Ξινόμαυρο-Νεγκόσκα
Τάσης Γουμένισσα
Τιμή: περίπου €14

Οργίων Ξηρή Μαυροδάφνη

Σκλάβος Κεφαλονιά
Τιμή: περίπου €16

Mirabello Λιάτικο-Μανδηλάρι

Οικονόμου Σπείρα
Τιμή: περίπου €45

ΚΑΛΑΜΑΤΑ

learn•taste•live

Οι δρόμοι του Λαδιού
και του Κρασιού σε περιμένουν
να τους ανακαλύψεις!



ΔΗΜΟΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

① www.kalamata.gr ① www.kalamatagastronomy.gr ② Kalamata_GR ③ dimos_kalamatas

④ Δήμος Καλαμάτας - Municipality of Kalamata ⑤ @gokalamata



LUNA LOUNGE

Τα στέκια που αγαπάμε δεν μας προσφέρουν απλά ένα καλό καφέ, ένα ωραίο πιάτο ή ένα ξεχωριστό κρασί. Τα στέκια της καρδιάς μας, τα προτιμούμε πάνω απ' όλα για τη φιλοξενία τους.

Κείμενο: Κατερίνα Γιατράκου
Φωτογραφίες: Acris



Αριστομένους 23 Στόα Βαρβουστή, Καλαμάτα, τηλ. 27217 77777, F. LunaLounge

Από τον εκλεκτό καφέ που θα συνοδεύσεις με εξαιρετικές προτάσεις πρωινού και εμπνευσμένες επιλογές Brunch μέχρι τη λίστα lunch ή dinner και φυσικά την wine list που έχει καθιερώσει, μετρώντας συνολικά 111 ετικέτες αποκλειστικά από Ελληνικούς αμπελώνες, το Luna Lounge αναδεικνύει σε κάθε του έκφανση την αυθεντική έννοια του classy.

Το εργαστήριο του Bar είναι ένας ξεχωριστός χώρος από την κουζίνα ώστε οι Bartenders να ερευνούν και να πειραματίζονται καταλήγοντας στις σωστές μίξεις που θα προτείνουν. Παρ' όλα αυτά ο Head Bartender Φώτης Μπεγέτης και ο Head Chef Πέτρος Αποστολόπουλος βρίσκονται σε πλήρη συνεργασία για να μπορέσεις να απολαύσεις με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τη μαγεία του pairing.

Το Κελάρι

Γηγενείς Ελληνικές ποικιλίες

Το 2008 από την στιγμή που άνοιξε τις πόρτες του το Luna Lounge ξεκινάει η οινική περιπέτεια με κεντρικό άξονα το κελάρι. Τα πρώτα χρόνια συναντάμε ετικέτες του Παλαιού Κόσμου κυρίως Γαλλικές και Ιταλικές καθώς και επιλεγμένες Ελληνικές. Μετά από ώριμη σκέψη το 2012 γίνεται μια ριζική αλλαγή και πλέον στο κελάρι κυριαρχούν Ελληνικές γηγενείς ποικιλίες. Έκτοτε το Luna συνεργάζεται μόνο με επιλεγμένους Έλληνες παραγωγούς και όλα τα είδη οίνου με γνώμονα πάντα τις γηγενείς Ελληνικές ποικιλίες.

Το πιάτο

Τραχανό Αρνάκι Καρέ με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, πατάτες baby και σάλτσα κρασιού

Από την ευφάνταστη κουζίνα 10 πιάτων (η οποία ανανεώνεται διαρκώς), η ομάδα των Chefs, υπό την καθοδήγηση του Πέτρου Αποστολόπουλου, επέλεξε να μας παρουσιάσει μια ιδιαίτερη συνταγή που συνοδεύει άριστα το κρασί Μαυροτράγανο της οικογένειας Χατζηδάκη, αναδεικνύοντας τις αρετές του με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Ο στόχος του σεφ είναι να παντρέψει το χτες με το σήμερα, την παράδοση και το comfort food με την υψηλή γαστρονομία και, με το χέρι στην καρδιά, το πετυχαίνει τέλεια.

Το αρνί, το πρόβατο δηλαδή έως 8 πνών, όπως μας εξήγησε ο Πέτρος, μαγειρεύτηκε με τέτοιο τρόπο ώστε η γεύση του πιάτου, να αγκαλιάζει τα αρώματα του κρασιού συνυπάρχοντας με τέλεια αρμονία.

«Χρησιμοποιήθηκε το καρέ από το αρνί, το οποίο

μαρινάραμε με σκόρδο, κρεμμύδι, καπνιστή πάπρικα, εστραγκόν, αλάτι, πιπέρι και ελαιόλαδο. Αφού ξεκουράστηκε 2-3 ώρες στο ψυγείο, περάστηκε από ρεβυθαλευρο, αυγά, και τέλος σε μίξ από φιστίκι Αιγίνης. Το ψήσαμε στο φούρνο για 30 λεπτά της ώρας στους 180 βαθμούς κελσίου μέχρι να τραγανίσει και το συνδυάσαμε με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, πατάτες baby και σάλτσα από το κόκκινο κρασί.»

Αυτό το πιάτο, ακόμα και αν δεν έχετε ιδέα τι πρόκειται να γευθείτε καθώς το παραγγέλλετε, όταν προσγειωθεί μπροστά σας με το που θα βάλετε μια μπουκιά στο στόμα σας θα μεταφερθείτε αυτομάτως στο Κυριακάτικο τραπέζι κάποιας μερακλούς μαγείρισσας.

Το κρασί

Μαυροτράγανο, ιδιοκτησίας Χατζηδάκη

Σε αυτό οργανικό πιάτο χρειάζεται ένα εξίσου θελκτικό κρασί. Ένα κρασί ρουστίκ μεν αλλά αιθέριο, με φινέτσα. Ένα κρασί που να ενώνει το σήμερα με το αύριο. Αυτό το κρασί είναι το **Μαυροτράγανο, ιδιοκτησίας Χατζηδάκη**. Η άρτια οινοποίηση της ποικιλίας έχει ως αποτέλεσμα ένα κρασί με έντονο λαμπερό χρώμα, αρώματα φρούτων του δάσους, σοκολάτας, καπνού και ορυκτότητας. Παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια και συνοδεύει άριστα εκτός από κόκκινα κρέατα και κίτρινα τυριά μεγάλης ωρίμανσης. Σε κάθε εναλλαγή γουλιός – μπουκιάς το κρασί κάνει το πιάτο ακόμα πιο ανάλαφρο και το φαγητό κάνει το κρασί ακόμα πιο φρουτώδες συνθέτοντας μια καινούργια γαστρομαρμηγή γεύση. Αυτός είναι ο στόχος κάθε food and wine pairing που σέβεται τον εαυτό του. Μια δοκιμή θα σας πείσει!

Οι λόγοι που επιλέγει να πάει κανείς στο Luna Lounge είναι πολλοί. Για τους οινόφιλους όμως αλλά και τους απλούς θαυμαστές του κρασιού, ο λόγος είναι ένας: ότι κατάφερε να βάλει το κρασί στο κέντρο του τραπέζιού και να το καθιερώσει σαν αγαπημένη καθημερινή συνήθεια διατηρώντας ταυτόχρονα το υψηλό επίπεδο, ακόμα και στην πιο μικρή λεπτομέρεια. Από τη σωστή θερμοκρασία μέχρι τον τρόπο σερβιρίσματος στο ανάλογο ποτήρι.





Η Πελοπόννησος
στο ποτήρι σας

Π.Ο.Π ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



Στα όρια της πρώην επαρχίας Πατρών, στο βόρειο-κεντρικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Αχαΐας είναι η περιοχή καλλιέργειας της μαυροδάφνης και οι αμπελώνες της ζώνης (θεσπίστηκε το 1971). Μέχρι πριν από μια δεκαετία η ποικιλία Μαυροδάφνη ήταν γνωστή μόνο για την συμμετοχή της στην παραγωγή γλυκών ενισχυμένων κρασιών. Τα τελευταία χρόνια όμως, όλο και περισσότεροι οινοποιοί ασχολούνται με την καλλιέργεια και την παραγωγή ξηρών κρασιών από Μαυροδάφνη, τόσο μονοποικιλιακών όσο και σε συνδυασμό με άλλες ελληνικές ή διεθνείς ποικιλίες. Οι ξηρές εκδοχές της, από τις πρώτες εμφανιώσεις, εξέπληξαν ευχάριστα το οινόφιλο κοινό, αλλά και τους επαγγελματίες του οίνου. Ο αρωματικός της χαρακτήρας, οι μέτριες τανίνες, η ήπια οξύτητα και η φρουτώδης πληθωρικότητα, σαφηνεύουν κυριολεκτικά τον ουρανίσκο.

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΑΡΩΜΑΤΑ

ΚΕΡΑΣΙ, ΒΥΣΣΙΝΟ,
ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ, ΚΑΦΕΣ,
ΜΕΛΑΝΙ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ,
ΔΑΦΝΗ, ΕΥΚΑΛΥΠΤΟΣ

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΡΑΣΑΤΟ,
ΑΓΡΙΓΟΥΡΟΥΝΟ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ,
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΓΕΜΙΣΤΗ
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΜΠΛΕ ΤΥΡΙΑ

Π.Ο.Π ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



Η ζώνη του ΠΟΠ Μαντίνεια (θεσπίστηκε το 1971) εκτείνεται στο κεντρικό ανατολικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Αρκαδίας, μεταξύ των βουνών Πάρνωνας (2.404μ.) στα ανατολικά και Μαίναλο (1.980μ.) στα δυτικά, εκτείνεται το Μαντινειακό Πεδίο, ένα οροπέδιο με μέσο υψόμετρο 660μ. Εκτός από τις «πεδινές» εκτάσεις το μοσχοφίλερο καλλιεργείται και στις χαμηλές πλαγιές των βουνών που περιβάλλουν το οροπέδιο. Η ωρίμαση των σταφυλιών είναι αργή και ο τρύγος όψιμος, μέσα στον Οκτώβριο, με αποτέλεσμα να κινδυνεύει κάποιες χρονιές από τις φθινοπωρινές βροχές. Είναι διακριτά δύο αρωματικά και γευστικά προφίλ στους οίνους ΠΟΠ Μαντίνεια. Τα σταφύλια του οροπεδίου έχουν πιο αρωματικό προφίλ, με τονισμένο το άρωμα τριαντάφυλλου, ενώ τα σταφύλια των πλαγιών τονίζουν τα αρώματα εσπεριδοειδών και έχουν μάλλον πιο υψηλή οξύτητα. Ωστόσο, σε κάθε περίπτωση, μοσχοφίλερο-Μαντίνεια είναι άρρηκτα δεμένα, δίνοντας λευκά ξηρά κρασιά χαρακτηριστικά του ελληνικού αμπελώνα.

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΑΡΩΜΑΤΑ

ΛΕΜΟΝΙ, ΚΙΤΡΟ, ΓΡΕΙΠΦΟΥΤ,
ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ,
ΑΝΘΗ ΛΕΜΟΝΙΑΣ,
ΛΟΥΚΟΥΜΙ

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ
ΛΕΥΚΑ ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ
ΧΟΡΤΟΠΙΤΕΣ
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Π.Ο.Π ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



Το Αγιωργίτικο αποτελεί μια ευγενή ερυθρή ελληνική ποικιλία. Η πατρίδα του είναι η Νεμέα, η οποία έχει χαρακτηριστεί από το 1971 ως η ζώνη για την παραγωγή οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ). Είναι ποικιλία πολύ παραγωγική και δείχνει έντονη ευαισθησία στον μύκητα περονόσπορο καθώς και στις έντονες κλιματικές αλλαγές (ξηρασία, παγετό). Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το εύρος των στυλ κρασιού που μπορεί να δώσει: από φρουτώδη ροζέ ξηρά ή ημίξηρα, μέχρι στιβαρά κόκκινα αλλά και επιδόρπια. Τα γευστικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας είναι τα μικρά κόκκινα φρούτα όπως φράουλα, κεράσι, βατόμουρο και η καραμέλα γάλακτος που τα συναντά κανείς στα πιο φρέσκα ερυθρά ή ροζέ κρασιά.

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΑΡΩΜΑΤΑ

ΒΥΣΣΙΝΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ,
ΚΕΡΑΣΙ, ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ,
ΚΑΝΕΛΑ, ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ,
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ
ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ, ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ
(ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ), ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΥΡΙΑ
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ, ΠΙΤΣΑ

ΠΟΠ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ MALVASIA

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



Η ζώνη του ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia περιλαμβάνει τις περιοχές Μονεμβασίας, Ασωπού, Βοιών και Μολάων, του νοτιοανατολικού άκρου της περιφερειακής ενότητας Λακωνίας. Πρόκειται για τη νεότερη ζώνη οίνου ΠΟΠ της Ελλάδας (θεσπίστηκε το 2010). Ο ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia είναι ένας από τους νεότερους Ελληνικούς οίνους ΠΟΠ, ο οποίος θεσπίστηκε τον Ιούλιο του 2010. Πρόκειται για την αναβίωση του ιστορικού γλυκού «μαλβαζία οίνου», ο οποίος ξεκίνησε από την περιοχή της Μονεμβασίας. Δίνει κρασιά διαφορετικού στυλ, που κυμαίνονται από ξηρά λευκά κρασιά με έντονο αρωματικό χαρακτήρα έως γλυκούς οίνους για τους οποίους έγινε κατά κύριο λόγο γνωστή στο παρελθόν. Χαρακτηρίζεται από πλούσιο, βελούδινο σώμα, έντονα ανθικά αρώματα και αρκετά συχνά, υπολειμματικά σάκχαρα. Αρωματικά, χαρακτηριστικά αρώματα είναι το βερίκοκο, το ροδάκινο, το γιασεμί και το αχλάδι.

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΑΡΩΜΑΤΑ

ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΒΕΡΥΚΟΚΟ,
ΑΧΛΑΔΙ, ΜΗΛΟ,
ΓΙΑΣΕΜΙ, ΝΥΧΤΟΛΟΥΛΟΥΔΟ,
ΑΛΑΤΙ

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
ΑΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ,
ΦΑΡΙΑ,
ΤΥΡΙΑ, ΣΑΛΑΤΕΣ



Η Πελοπόννησος
στο ποτήρι σας

Τυροκομική Μεσσήνης

Η ιστορία ξεκινάει το 1950 όταν ο Γιώργος και η Γεωργία Πετροπούλου ξεκινούν να τυροκομούν για να καλύψουν τις ανάγκες του παραδοσιακού τους παντοπωλείου στον προσφυγικό συνοικισμό της Μεσσήνης (“Παλιά βρύση”).

Το μικρό τυροκομείο το 1965 να μεταφέρθηκε στη θέση “Παναγίτσα” στο Μαυρομμάτι Παμίσου στην Μεσσήνη. Ένα χρόνο αργότερα η δεύτερη γενιά αρχίζει να μπαίνει στην παραγωγή, με τον γιο Θανάση Πετρόπουλο.

Το 1975 στην παραγωγή μπαίνει και ο αδερφός του Πέτρος Πετρόπουλος και έτσι ιδρύθηκε Η “Τυροκομική Μεσσήνης - Αφοί Γ. Πετρόπουλοι Α.Β.Ε.Ε.Τ.”.

Η ενασχόληση της δεύτερης γενιάς άνοιξε το δρόμο για την επέκταση της παραγωγής από το χωριτάκι ως τότε τυρί (έναν τύπο Σφέλας) στη Φέτα, τη Σφέλα, τη Γραβιέρα, τη Μυτζήθρα, το Ανθότυρο και σταδιακά και στο Παραδοσιακό Πασούρτι.

Από τις αρχές του 2010 η “ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΜΕΣΣΗΝΗΣ” μεταφέρθηκε λίγα μέτρα πιο πέρα, στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της, όπου μέσα σε ένα περιβάλλον που πληροί όλες τις απαιτούμενες προδιαγραφές εξακολουθεί να παράγει τα εξαιρετικά τυριά της, ενώ πλέον έχει ξεκινήσει να παράγει και νέα προϊόντα το Κεφαλοτύρι Μεσσηνίας, το Γίδινο Τυρί, τα Επιδόρπια Κρέμας καθώς και μία σειρά από Παραδοσιακά Πασούρτια σε πλινό και σε κεσεδάκι.

Στην επιχείρηση πλέον έχει ενταχθεί και η τρίτη γενιά της οικογένειας Πετρόπουλου. Τα παιδιά του Θανάση και Πέτρου Πετρόπουλου έχουν ενώσει τις δυνάμεις τους με τους πατέρες τους, με σκοπό όχι μόνο να διατηρήσουν την εξαιρετική ποιότητα αλλά και να την εξελίσουν.

Σήμερα με το ίδιο μεράκι και την εμπειρία τριών γενιών πάνω από 60 χρόνια η “Τυροκομική Μεσσήνης - Αφοί Γ. Πετρόπουλοι Α.Β.Ε.Ε.Τ.” έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη μεγάλου μέρους του καταναλωτικού κοινού στη Νότια Πελοπόννησο και επεκτείνεται και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Επιπλέον η εταιρία έχει ξεκινήσει και εξαγωγές των προϊόντων της στο εξωτερικό με στόχο να τις επεκτείνει.

Η Τυροκομική Μεσσήνης είναι η μεγαλύτερη τυροκομική μονάδα στο νομό Μεσσηνίας καθώς απασχολεί συνολικά 40 άτομα προσωπικό, συνεργάζεται με πάνω από 200 κτηνοτρόφους οι οποίοι συνεργάζονται χρόνια με την εταιρία και πληρούν αυστηρά κριτήρια, συγκεντρώνοντας συνολικά 3.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ετησίως.



Μουλαβασίλη 34 Μεσσήνη Μεσσηνίας
Τυροκομείο: Θέση Παναγίτσα, Μαυρομμάτι Μεσσήνης
Τηλ. Παραγγελιών 27220 240 87 | Τηλ. Τυροκομείου 27220 23 139
email. info@tyrokomikimessinis.gr



Chutney Κρεμμυδιού σβησμένο με κόκκινο κρασί !



Μια spicy «μαρμελάδα» ιδανική για να συνοδεύσει ψητά κρέατα, burgers και τυριά ωρίμανσης!

Έντονα καρυκευμένο, αυτό σημαίνει η ινδική λέξη chutney. Πρόκειται για την ανάμειξη φρούτων ή λαχανικών με μπαχαρικά, που μαγειρεύονται μαζί για να συνοδεύσουν γεύματα. Κάποτε η παρασκευή του τσάντνι εξυπηρετούσε ένα και μόνο σκοπό: να συντηρηθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα φρούτα και λαχανικά λόγω έλλειψης ψυγείου.

Το ξύδι, η ζάχαρη και τα διάφορα μπαχαρικά, βασικά συστατικά για την εκτέλεσή του μέχρι και σήμερα, είναι το μυστικό ενός επιτυχημένου τσάντνι. Γι' αυτό και η κυρίαρχη γεύση του είναι γλυκίσινη, με κάποιες διαφοροποιήσεις βέβαια ανάλογα με τα υπόλοιπα υλικά που χρησιμοποιούνται. Στα ράφια της Μεσσηνιακής Παράδοσης θα ανακαλύψεις πολλά αυτού του είδους και σίγουρα θα εντυπωσιαστείς από τις πολλές επιλογές. Κάθε βαζάκι κλείνει μέσα του τα μυστικά της Μαρίας Δουβόγιαννη και τις εκλεκτές πρώτες ύλες της Μεσσηνιακής γης.

Τα προϊόντα είναι πολυβραβευμένα και επιλέγονται από επώνυμους chefs.

Η χαρακτηριστική γλυκιά γεύση και το μοναδικό του άρωμα θα σε κάνει να το αγαπήσεις από την πρώτη κουταλιά, ξυπνώντας παιδικές μνήμες. Αργομαγειρεμένο με ζάχαρη, αλάτι, σβησμένο με κόκκινο κρασί και αρωματισμένο με κανέλλα το chutney καραμελωμένου κρεμμυδιού ήρθε για να απογειώσει γευστικά τις δημιουργίες σου. Πλούσιο σε βιταμίνες, πολύτιμα μέταλλα και ιχνοστοιχεία για τον οργανισμό και γνωστό για τις πολλαπλές ιαματικές του ιδιότητες του όπως η αντιμικροβιακή του δράση, το κρεμμύδι έρχεται από το φαρμακείο της φύσης στο πιάτο σας.

Εμείς μήκαμε στο εργαστήριο της Μαρίας, μυθήκαμε στη διαδικασία παραγωγής του και το απολάσαμε με μوشχαρίσια μπριζόλα ωρίμανσης και φυσικά κόκκινο κρασί!



Νεμέα

Μύθοι, ιστορίες, αρχαία κρασιά, μοντέρνες οινοποιήσεις, γηγενείς και ξένες ποικιλίες μυθίζονται σαν τους έβλικες του αμπελιού στην οινική ιστορία της Πελοποννήσου.

Γνωστή από το λιοντάρι της και τον περίφημο άθλο του Ηρακλή, η ιστορική πόλη έχει πολλά να σου διηγηθεί για το κρασί καθώς, σύμφωνα με ευρήματα σε αρχαιολογικές ανασκαφές, η αμπελουργία αποτελεί μέρος της καθημερινότητας των Νεμεατών εδώ και 2.500 χρόνια.

Πατρίδα και βασίλειο της πολυδύναμης ποικιλίας Αγιωργίτικο, της ευγενέστερης ερυθρής ποικιλίας αμπέλου της νότιας Ελλάδας, αποτελεί τη μεγαλύτερη οινοπαραγωγική περιοχή της χώρας και είναι χαρακτηρισμένη επισήμως ως περιοχή παραγωγής οίνου με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) από το 1971.

Σαν βρεθείς στους Δρόμους του Κρασιού της Νεμέας θα έχεις την ευκαιρία όχι μόνο να περιηγηθείς στους αμπελώνες, αλλά και να γνωρίσεις από κοντά τους Έλληνες οινοπαραγωγούς, οι οποίοι ως σύγχρονοι μύστες θα σε μυήσουν στον θαυμαστό κόσμο του κρασιού. Θα σε ξεναγήσουν στους χώρους παραγωγής, ωρίμανσης και παλαίωσης των οίνων τους και με την καθοδήγησή τους θα δοκιμάσεις νέες και πεπαλαιωμένες σοδειές με επίγευση μύθων και θρύλων.

At a Glance

22.000

Στρέμματα
Αμπελώνες
(Αγιωργίτικο)

35

Οινοποιεία

95-850

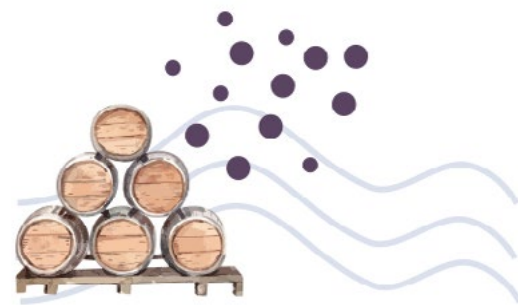
Μέτρα
Υψόμετρο
αμπελώνων

Μεσογειακό

Κλίμα: με υγρούς χειμώνες
και παρατεταμένα ξηρά
καλοκαίρια

Ποικιλίες

Αγιωργίτικο, Ροδίτης, Μαυρούδι,
Μοσχοφίλερο, Σαββατιανό, Σιδερίτης,
Cabernet Sauvignon, Merlot



Don't miss

Τις «**Μεγάλες Μέρες της Νεμέας**», που πραγματοποιούνται κάθε χρόνο πριν από τον τρύγο και αποτελούν καθιερωμένο ραντεβού για τους οινόφιλους, με τα οινοποιεία ανοίγουν τις πόρτες τους στο ευρύ κοινό.



7+1 δώρα για οινόφιλους

Επειδή το κατάλληλο δώρο για τον κατάλληλο άνθρωπο μπορεί να αποδειχθεί μεγάλη σπαζοκεφαλιά αυτές τις μέρες, κάνουμε εμείς την ε-έρευνα για εσάς, και σας προτείνουμε τα καλύτερα gadgets για τους αγαπημένους σας οινόφιλους.



1. Ποτήρια Κρασιού, Moya Wine Balloon 550 ml (2τμχ)
www.DesignIsThis.gr | €44,00
2. Συσκευή Αερισμού, Vinturi
www.botilia.gr | €48,00
3. Ανοικτήρι Κρασιού, The Durand
www.Mycava.gr | €164,99
4. Σαμπανιέρα με Ταχυπαγκύστη, Prestige Μαύρη
www.fрати.gr | €26,18
5. Μποτίλια, Curly Fatto A Mano
www.CavaVegeta.gr | €160,00
6. Ποτήρι, Riedel Performance Cabernet / Merlot (2τμχ)
www.cavanektar.gr | €44,50
7. Κάλτσες για Οινόφιλους, Enotria
www.greeceandgrapes.com | €8,70
8. Ανοικτήρι κρασιού, Murano
www.botilia.gr | €3,90





MATI FORTUNA
Λευκός ξηρός οίνος ΠΓΕ



Φασολάκια ψητά
με σφέλα και παστοურμά



Πεσκανδρίτσα με κρέμα ελαιολάδου,
σπαράγγια και τσουκνίδα

ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ

Αρκαδία

Η Αρκαδία ήταν ζακουστή για την ποιότητα του κρασιού της ήδη από την αρχαιότητα. Σύμφωνα με τον Θεόφραστο, «όταν το έπιναν οι άνδρες έχαναν τα μυαλά τους, οι δε γυναίκες τεκνοποιούσαν».

Τόσο μεθυστικό λοιπόν ήταν αυτό το κρασί, ώστε ήταν αγαπητό και στους θεούς: ο Πάνας, λόγου χάρη, ο θεός της βλάστησης και της γονιμότητας, ο οποίος ήταν γνωστός για τις «σκανταλιές» του και για τα ατέρμονα πειράγματα προς το άλλο φύλο, αλλά και ο Διόνυσος, ο κατεχονήν θεός του κρασιού, που λατρευόταν μέσα από τελετές και γιορτές εκστατικής μέθης, είχαν το αρκαδικό κρασί στην κορυφή των προτιμήσεών τους.

Τόσο μεθυστικό ήταν αυτό το κρασί, με αποτέλεσμα να ήταν αγαπητό και στους θεούς. Ο Πάνας, για παράδειγμα, ο θεός της βλάστησης και της γονιμότητας, ξακουστός για τις «σκανταλιές» του και για τα ατέρμονα πειράγματα προς το άλλο φύλο, αλλά και ο Διόνυσος, ο θεός του κρασιού, που λατρευόταν μέσα από τελετές και γιορτές εκστατικής μέθης, είχαν το αρκαδικό κρασί στην κορυφή των προτιμήσεών τους.

Στις μέρες μας, η Αρκαδία εξακολουθεί να είναι σημαντικό οινοπαραγωγικό κέντρο. Ένας από τους πιο φημισμένους αμπελότοπους της χώρας εκτείνεται στο Μαντινειακό οροπέδιο, όπου σε μία έκταση 7.000 στρεμμάτων καλλιεργείται η ιδιαίτερα αγαπητή ποικιλία του μοσκοφίλερου, ενός από τα πιο αρωματικά ελληνικά κρασιά. Η περιοχή αυτή έχει θεσπιστεί από το 1971 ως η ζώνη του ΠΟΠ Μαντινείας, περιοχή που παράγει κρασί ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας. Στη διάρκεια της περιήγησής στους Δρόμους του Κρασιού στην Αρκαδία θα περάσεις από αρκετές περιοχές, στις οποίες θα έχεις την ευκαιρία όχι μόνο να δοκιμάσεις τις εκλεκτές ποικιλίες, αλλά και να θαυμάσεις την ιδιαίτερη αρχιτεκτονική των κτιρίων όπου παράγεται το κρασί.



Κτήματα - οινοποιεία για να επισκεφτείς:

Ζευγολατιό,
Οινοποιία Μαντινείας,
Οινοποιείο Π. Καλογερόπουλος & ΣΙΑ,
Μαντινεία Κτήμα Σπυρόπουλου,
Κάψια Κτήμα Καλόγρη,
Στενό, Οινοποιία Μπουσινάκη,
Μηλιά, Οινοποιείο Μπουτάρη,
Φτέρη, Οινοποιείο Τρουπή,
Αρτεμίσιο, Οινοποιείο Παπαγεωργίου.

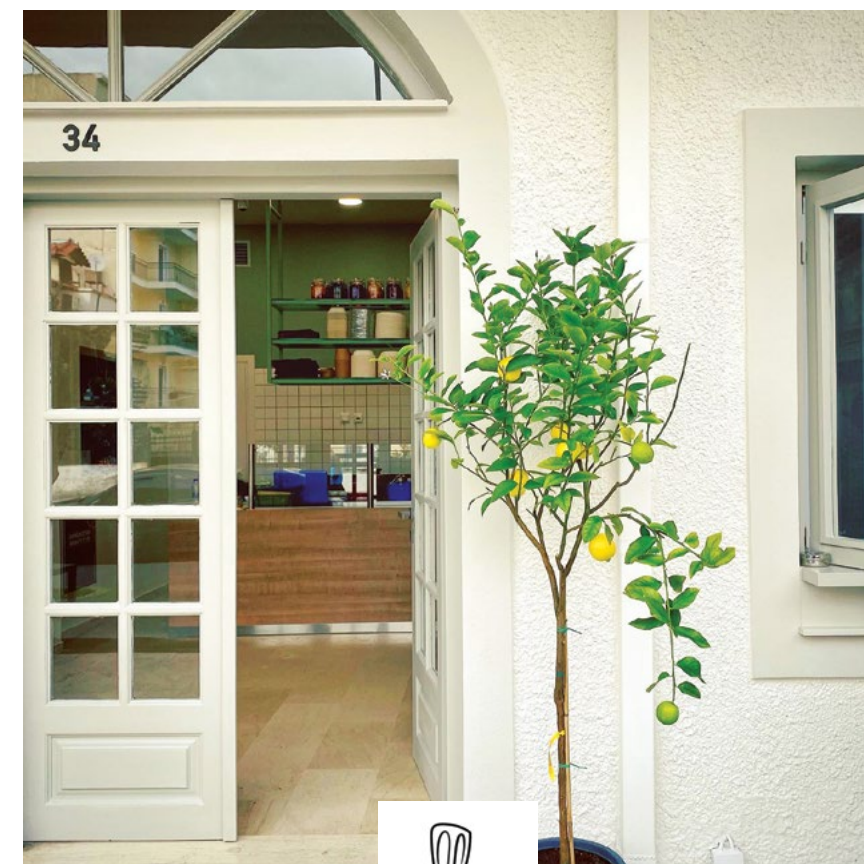
Οιωικές συναντήσεις στο μπυλε Καναρίνι

Το νέο σενάριο του έμπειρου Κωνσταντίνου Βασιλειάδη γράφεται εδώ και λίγο καιρό στην οδό Κρήτης. Με πειστική αύρα και γεύσεις της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας που γαρνίρονται με σωστές δόσεις άποψης, στο ΜΠΛΕ ΚΑΝΑΡΙΝΙ ο εργένης μπορεί να καταλαγιάσει την πείνα του, μια οικογένεια να μοιραστεί τις γευστικές εκπλήξεις του μενού αλλά και μια παρέα φίλων να απολαύσει σπιτικό φαγητό συνοδευόμενο από μια ξεχωριστή ετικέτα κρασιού.

Ο Κωνσταντίνος έχει αληθινή αγάπη για το φαγητό. Νοιάζεται, αναζητά και δοκιμάζει τις πρώτες ύλες. Χτίζει γέφυρες με μικρούς παραγωγούς και μέσα από το νέο επιχειρηματικό του εγχείρημα εκδηλώνει την αγάπη του για το αληθινό φαγητό αλλά και τη διάθεσή του να το μοιραστεί με το δικό του ξεχωριστό τρόπο.

Από το μενού όλα θα τα ποθήσεις αλλά, επειδή δεν θα καταφέρεις να τα δοκιμάσεις από την πρώτη φορά, θα επανέλθεις σίγουρα για μια επανάληψη στα δοκιμασμένα και από την επόμενη θα κάνεις άνοιγμα σε νέες γευστικές εμπειρίες με πιάτα που δεν έχεις δοκιμάσει.

Σε αυτό το τεύχος μοιράζεται μαζί μας δυο ξεχωριστά πιάτα φασολάκια ψητά με σφέλα και παστοურμά, πεσκανδρίτσα με κρέμα ελαιολάδου, σπαράγγια και τσουκνίδα και μας προτείνει να τα γευτούμε με λευκό ξηρό οίνο Mati Fortuna. Ένα κρασί έντονα αρωματικό, με νότες εσπεριδοειδών και λουλουδιών που μας χαρίζει απόλαυση αισθήσεων, ξυπνά μνήμες, συνήθειες και κυρίως αναζωπυρώνει τη χαρά της κοινωνικότητας.



Κρήτης 34 Καλαμάτα, τηλ. 2721 043075 F. Μπλέ Καναρίνι

PLATEA

Η αισθητική των πιάτων παραπέμπει σε πίνακες ζωγραφικής. Οι καλής ποιότητας πρώτες ύλες και η τεχνική συνυπάρχουν σε ένα ερεθιστικό γευστικό βαλς. Το PLATEA αν έχεις προσδοκίες για matching φαγητού και κρασιού, θα σε ανταμείψει.

Κείμενο: Κατερίνα Πατράκου
Φωτογραφίες: Acris

Platea | Πλατεία Βασ. Γεωργίου www.platea.gr τηλ. 27210 22525

Οι οινικές επιλογές του Δημήτρη Πολίτη και το πάντρεμα των πιάτων με τον Head Chef Ανδρέα Γεωργόπουλο είναι εγγύηση. Εδώ, υπάρχει ποιότητα σε όλα τα επίπεδα και θα το ανακαλύψεις από την πρώτη σου επίσκεψη.

Πρωταγωνιστικό ρόλο στην κουζίνα του Head Chef κατέχει η γευστική διαφάνεια. Καθαρές γεύσεις με fusion επιρροές, σεβασμός στην πρώτη ύλη, άριστης ποιότητας υλικά και μοντέρνες τεχνικές έχουν ως αποτέλεσμα πιάτα με αβίαστη νοστιμιά που καταφέρνουν να σε ταξιδεύουν δημιουργώντας μικρές σταδιακές εκρήξεις στον ουρανό σου.

Αν δυσκολεύεσαι στην επιλογή του κατάλληλου κρασιού, ο Δημήτρης Πολίτης, θα σε βοηθήσει να επιλέξεις το κρασί που σου ταιριάζει καλύτερα, αλλά και να το συνδυάσεις με το ιδανικό πιάτο. Όπως μας είπε: «Το μεγαλύτερο κομμάτι της κάβας προέρχεται από τον ελληνικό αμπελώνα, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν θα γευτείς και αρκετά διαμάντια από το διεθνή». Τον ενθουσιάζει που η κουλτούρα του κρασιού μεγαλώνει σταδιακά στην Ελλάδα γιατί όπως μας εξηγεί αυτή είναι και μια κουλτούρα που ενώνει την παρέα, δημιουργεί συζητήσεις και μας μαθαίνει ακόμα κάτι νέο για τον τόπο μας. «Πέραν της πλούσιας λίστας κρασιών, την κάρτα ποτών του Platea συμπληρώνουν αποστάγματα, premium ετικέτες ποτών καθώς και signature cocktails».

Ο Head Chef και ο Bar Manager σε αυτό το τεύχος ενώνουν τις δυνάμεις τους παντρεύοντας τις ξεχωριστές δημιουργίες του ενός με τις ιδιαίτερες οινικές επιλογές του άλλου από το μεγαλειώδες terroir της Πελοποννήσου που μπορεί και περηφανεύεται για δύο από τις τέσσερις σημαντικότερες, διεθνώς αναγνωρισμένες, ονομασίες προέλευσης κρασιού της Ελλάδας –. Μαντινεία και Νεμέα. Το αποτέλεσμα είναι απλά γαστριμαργικό!

Ιδού δυο custom made «παντρέματα» που αναδεικνύουν τις γεύσεις, διεγείροντας τους γευστικούς μας κάλυκες.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ

Σολομός ψητός με μανταρίνι και miso

Ρύζι ατμού, μπροκολίνι, λάδι layu με αμύγδαλα συνοδεία λευκού ξηρού Μοσχοφίλερου της οικογένειας Μποσινάκη, με γεύση ζωηρή και λεμονάτη, έντονα φρουτώδη στοιχεία και ορυκτές νότες.

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΝΕΜΕΑΣ ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Μοσχαρίσια κόντρα Ουρουγουάης

Πουρές γλυκοπατάτας με μαύρο σκόρδο, τραγανό φαγόπυρο, μπισκότο παρμεζάνας και σάλτσα τρούφας συνοδεία premium Αγιωργίτικου Νεμέας του κτήματος Παλυβού, με γλυκά μπαχαρικά και καπνό να συνθέτουν το πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων. Στιβαρή δομή στο στόμα με εξαιρετικής υφής τανίνες και σοκολατένια επίγευση.

Συχνά, θα πετύχεις θεματικές βραδιές αφιερωμένες στις κουζίνες του κόσμου που σε παρασύρουν σε ένα γευστικό ταξίδι μακριά από τα ελληνικά δεδομένα και τη μεσογειακή διατροφή. Οι βραδιές αυτές είναι εμπειρία και αξίζει έστω για μια φορά να γίνεις κοινωνός τους.

Το σκηνικό στο Platea συνθέτουν καθημερινά από το πρωί έως αργά το βράδυ easy listening ήχοι, ενώ τα decks του μαγαζιού υποδέχονται πολλές φορές διαφορετικούς djs.



Σολομός ψητός με μανταρίνι και miso

Μοσχαρίσια κόντρα Ουρουγουάης



Αλλαντικά Πελοποννήσου

Στην περιοχή της Μάνης διατηρείται αναλλοίωτη η αρχαία συνταγή του παστού. Δεν είναι όμως μόνο αυτό. Στην Πελοπόννησο, θα ανακαλύψεις κι άλλα ντόπια αλλαντικά όπως λουκάνικα και σαλάμια φτιαγμένα από χοιρινό κρέας, και τις περισσότερες φορές με γεύση πορτοκαλιού.

Σύγκλινο

Το σύγκλινο και το παστό είναι τα star προϊόντα στα παστά κρέατα. Το σύγκλινο είναι χοιρινό που έχει παστωθεί και κατόπιν έχει σιγοβράσει, συνήθως σε κρασί, και στη συνέχεια σotaριστεί σε ελαιόλαδο ή λαρδί. Καρυκεύεται με διάφορα υλικά αναλόγως τον τόπο που παράγεται: μπαχάρι, κανέλα, πιπέρι και ξύσμα πορτοκαλιού είναι μερικά από τα πιο ονομαστά. Διατηρείται στη γλίνα του ή σε ελαιόλαδο, όπως ακριβώς και στην αρχαιότητα.

Αυτό ο γευστικότερος ελληνικός μεζές είναι από τους πιο χαρακτηριστικούς παραδοσιακούς για κρασί. Τρώγεται ακόμα και κρύο, ενώ αποτελεί το βασικό συστατικό του καγιανά.



Τα **Λευκά κρασιά** με υψηλή οξύτητα συνοδεύονται με επιτυχία από αλμυρά αλλαντικά ή αλλαντικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε λίπος. Επίσης, ένα λευκό κρασί με αρκετά υψηλή οξύτητα μπορεί να συνδυαστεί με ασφάλεια με ένα αλλαντικό αέρος, όπως σαλάμι αέρος, παλαιωμένο χοιρομέρι, λούζα, παστουρμά, προσούτο (prosciutto) ή χαμόν (jambon).



Αλλαντικά με έντονη γεύση μπαχαρικών πρέπει να συνδυάζονται με ανάλογα **ερυθρά ξηρά κρασιά**, με πλούσιες τανίνες. Πολύ ωραίο συνδυασμό αποτελεί ένα ερυθρό ξηρό κρασί με λουκάνικο πορτοκαλιού, μορταδέλα (mortadella), πιπεράτο ζαμπόν (jambon) ή πατέ (pâté) από συκώτι. Επίσης, καπνιστά αλλαντικά με γεμάτη γεύση συνοδεύουν επιτυχώς ένα ερυθρό, πλούσιο κρασί.



Σαλάμι Αέρος

Το χοιρινό κρέας ζυμώνεται με κομματάκια λίπους, μπαχαρικά και ολόκληρα πιπέρια και κατόπιν κρεμιέται για να ωριμάσει φυσικά. Το σαλάμι αέρος οφείλει την ιδιαίτερη γεύση του στη σωστή και μακρά ωρίμανση. Όταν είναι ακόμη φρέσκο δεν έχει αυτή την πολύπλοκη γεύση που του χαρίζει η ωρίμανση. Γι αυτό και μεγαλύτερη σημασία έχει ο σωστός τρόπος παρασκευής παρά η προέλευση.

Ποικιλία αλλαντικών για **ροζέ κρασί**

Ένα φρέσκο ροζέ κρασί μπορεί να σερβιριστεί με ποικιλία ήπιων σε γεύση αλλαντικών, βραστών ή μαγειρεμένων. Τα αλλαντικά που συνοδεύουν ροζέ κρασί θα πρέπει να μην είναι πολύ λιπαρά, ούτε καπνιστά με έντονα αρώματα μπαχαρικών.



...
γεύση
φρέσκιας
μαστίχας

ελάτε να την δοκιμάσετε

Kosteas

Ποτοποιία Κωστέας: Αναγνωσταρά 35 & Νικηταρά 6 Καλαμάτα 24100 Μεσσηνία -
T: +30 2721022604 F: +30 2721098638 E: info@kosteas.gr - e-shop: www.kosteas.gr



Οινοποιείο Νέστωρ

Ιδρύθηκε το 2015 και αποτελεί τον καρπό μιας πρωτοποριακής σύμπραξης μεταξύ του Αγροτικού / Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας “ο Νέστωρ” αφ’ ενός και της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη αφ’ εταίρον, ιδιοκτήτες της οινοποιίας Λαφαζάνη στην Νεμέα.

Η εταιρεία αυτή έχει ως στόχο να αναβιώσει την μεγάλη συνεισφορά του Αγροτικού / Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας, στα ελληνικά οινικά δρώμενα καθώς και να βοηθήσει κατά το δυνατόν να επανασυστηθεί ο μεσσηνιακός αμπελώνας.

ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ

Το οινοποιείο βρίσκεται σε μία από τις πιο εύφορες περιοχές της νοτιοδυτικής Μεσσηνίας, στον Πύργο Τριφυλίας και περιβάλλεται από αμπελώνες και ελαιώνες. Εντοπίζεται βόρεια του κόλπου του Ναβαρίνου και μόλις λίγα χιλιόμετρα από το αρχαίο ανάκτορο του βασιλιά Νέστωρα, σε μια περιοχή ιδιαίτερης ιστορικής σημασίας για την Μεσσηνία. Από τις εγκαταστάσεις υπάρχει άμεση οπτική επαφή με τον όρμο του Ναβαρίνου από όπου άνοιγαν οι θαλάσσιοι δρόμοι για την μεταφορά της παραγωγής κρασιού και σταφίδας όλης της Πελοποννήσου, προς την Ευρώπη. Οι γεωκλιματικές συνθήκες στην ευρύτερη περιοχή διαμορφώνουν μια άριστη αμπελουργική και συνεπώς οινοποιητική ανάπτυξη, χωρίς όρια.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Οι εγκαταστάσεις του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού «Νέστωρ» χτίστηκαν το 1993 και βρίσκονται στον Πύργο Τριφυλίας. Οι χώροι του οινοποιείου μιμούνται στην αρχιτεκτονική και στα χρώματα το παλάτι του βασιλιά Νέστωρα. Ο «Νέστωρ» αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες οινοποιητικές μονάδες της χώρας. Διαθέτει 10.000 τμ στεγασμένων χώρων



και 3.000 τμ υπόγεια κελάρια. Προσφέρει τη δυνατότητα επεξεργασίας και αποθήκευσης 10.000 τόνων οίνου. Το ημερήσιο ρεκόρ παραλαβής του είναι 680 τόνοι. Το σκηνικό άλλαξε! Πλέον οι τόσο μεγάλες, σχεδόν βιομηχανικές παραγωγές, έχουν δώσει τη θέση τους στην επιλεκτική οινοποίηση, στον εκσυγχρονισμό της παραγωγής και στην αναβάθμιση της ποιότητας του τελικού προϊόντος. Στις εγκαταστάσεις του “Νέστωρ” υπάρχει και το μικρό οινοποιείο, το οποίο χρησιμοποιείται για την μελέτη και αξιολόγηση της δυναμικής των διαφόρων ποικιλιών και των ποιοτήτων. Το οινοποιείο διαθέτει τέσσερις σταφυλοδόχους, οι οποίες διοχετεύουν στα πιεστήρια την πρώτη ύλη με την βαρύτητα, στοιχείο που αποτελεί ποιοτικό πλεονέκτημα μιας και δεν καταπονείται ο σταφυλοπολτός. Τα πιεστήρια που διαθέτει είναι πνευματικά αλλά και συνεχούς λειτουργίας. Στην γραμμή παραγωγής υπάρχουν 10 οινοποιητές των 70 τόνων καθώς και δεξαμενές σε διάταξη ομάδων, υποπολλαπλάσιας χωρητικότητας, για τις διαφορετικές ποικιλίες.

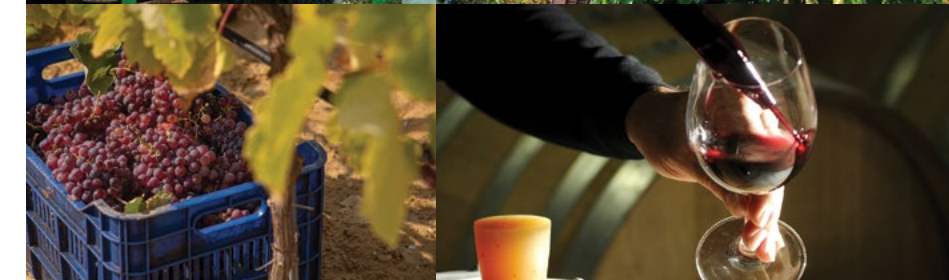
Το οινοποιείο στα κελάρια του διαθέτει και δρύινα βαρέλια των 220lt για την παλαίωση των κρασιών. Χαρακτηριστικά είναι και τα πήλινα πιθάρια, αντίγραφα των κελαριών του αρχαίου βασιλιά Νέστωρα. Στα πιθάρια αυτά και με τις πληροφορίες που έχουν διασωθεί, φτιάχνεται κρασί από τις ίδιες ποικιλίες και διαδικασίες που χρησιμοποιούσαν στο αρχαίο ανάκτορο. Μια σύγχρονη μονάδα εμφιάλωσης και συσκευασίας καλύπτει πλήρως τις ανάγκες του οινοποιείου, ενώ σε έναν μεγάλο χώρο αποθήκευσης φυλάσσονται τα κιβώτια με τις φιάλες πριν φτάσουν στον καταναλωτή. Στον χώρο του οινοποιείου δεσπόζουν οι ανακαινισμένοι χώροι εκδηλώσεων και γευστικών δοκιμών.

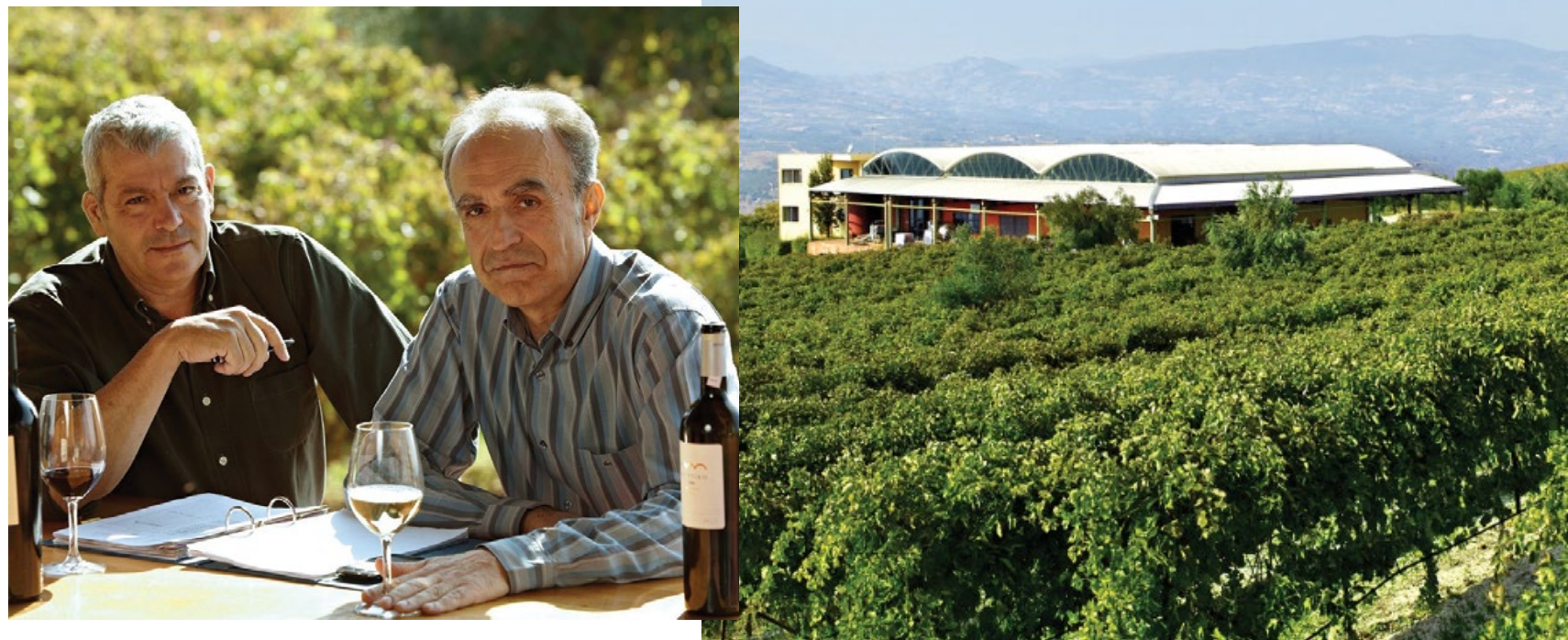
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΟ

Ο Σπύρος Λαφαζάνης μετέφερε την πολυετή εμπειρία του στην παραγωγή αποσταγμάτων και στο «Νέστωρ». Σχεδίασε ένα υπεράσύγχρονο αποσταγματοποιείο και δημιούργησε ένα πολύ ιδιαίτερο απόσταγμα, το τσίπουρο «Avarino». Οι ανεξαρτητοποιημένες, όπως ορίζεται η νομοθεσία, εγκαταστάσεις του αποσταγματοποιείου, έχουν σταθερές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, διασφαλίζοντας την άριστη ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Το αποσταγματοποιείο διαθέτει δεξαμενές ζύμωσης και φύλαξης της πρώτης ύλης καθώς και έναν υπέροχο αισθητικά και παράλληλα υπεράσύγχρονο άμβυκα 1000lt, ιταλικής καταγωγής. Στο χώρο υπάρχουν δεξαμενές συλλογής των διαφόρων ποικιλιών αποστάγματος, δεξαμενές ανάμειξης, αραίωσης καθώς και ψυχόμενες δεξαμενές αποθήκευσης του τελικού προϊόντος. Η εμφιαλωτική γραμμή είναι το αμέσως επόμενο σημείο της διαδικασίας παραγωγής του τσίπουρου. Το τσίπουρο Avarino είναι ένα εξαιρετικό απόσταγμα με πλούσια χαρακτηριστική γεύση και άρωμα.

Οι ποικιλίες του σταφυλιού που χρησιμοποιούνται για να δώσουν το Avarino, είναι το Φιλέρι, το Chardonnay, το Cabernet και το Merlot του μεσσηνιακού αμπελώνα. Το Avarino, μαγεύει με τα αντιπροσωπευτικά αρώματα των ποικιλιών του (άνθη εσπεριδοειδών ροδάκινο και τριαντάφυλλο), με το στιβαρό του σώμα, την εκρηκτική γεύση και την μακρά επίγευση. Τα στέμφυλα ζυμώνονται σε ελεγχόμενες συνθήκες και αποστάζονται, δίνοντας ένα καθαρό και αγνό προϊόν με σταθερή ποιότητα που απολαμβάνεται σε πολλές ευχάριστες στιγμές. Το Avarino μπορεί να συνοδεύσει πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας και να αποτελέσει το επιδόρπιο ενός απολαυστικού γεύματος.





www.gaiawines.gr
fb.com/GaiaWinesGR

Ένα οινοποιείο σε υψηλή θέση

Το οινοποιείο χτίστηκε το 1997, στην καρδιά του αμπελώνα του Γιάννη Παρασκευόπουλου και Λέων Καρατσαφίλο στο Κούτσι Νεμέας και σε υψόμετρο 550 μέτρων

Επιλέξαμε το Κούτσι γιατί πιστεύουμε απόλυτα ότι το Αγιωργίτικο που παράγεται σ' αυτήν την ημιορεινή περιοχή, με τα φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη και τις έντονες κλίσεις, διαφέρει σημαντικά από αυτό των άλλων περιοχών της Νεμέας.

Η σταθερά χαμηλότερη στρεμματική απόδοση των αμπελώνων του Κουτσίου σε συνδυασμό με τις χαμηλότερες θερμοκρασίες και την ιδανική έκθεση των αμπελώνων στον ήλιο εγγυώνται ένα επίπεδο ποιότητας του Αγιωργίτικου, υψηλότερο από αυτό της υπόλοιπης ζώνης. Στο Κούτσι λοιπόν εγκαταστήσαμε και το οινοποιείο μας.

Πρόκειται για ένα σύγχρονο βιομηχανικό κτίριο με υπέροχη και πανοραμική θέα στον κάμπο της Νεμέας και της κοιλάδας του Ασωπού ποταμού, 250 μέτρα περίπου χαμηλότερα. Η χωρητικότητά του είναι 3.060 εκατόλιτρα, ενώ ο εξοπλισμός που διαθέτει σε συστήματα παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου, προσφέρει στον οινολόγο όλα τα μέσα για την κάθετη παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

Το οινοποιείο λειτουργεί σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα διασφάλισης ποιότητας ISO 22.000, και είναι επανδρωμένο από ένα επιτελείο έμπειρων οινολόγων και γεωπόνων με επικεφαλής τον Γιάννη Παρασκευόπουλο, οι οποίοι καθημερινά φροντίζουν για την εξασφάλιση υψηλής ποιότητας σε όλα τα στάδια παραγωγής.

Το οινοποιείο είναι ανοικτό προς το κοινό καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου κατόπιν συνεννόησης.

Θεμιστοκλέους 22
15122, Μαρούσι
Τ. 2108055642-3

“ Η επιλογή της τοποθεσίας για την κατασκευή του ακολούθησε αυτήν της τοποθεσίας του αμπελώνα.



Γεφυρώνουν τις αισθήσεις



WINE+MODERATION
Art de Vivre



**ΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΑΓΟΡΑ
ΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΟΥΣ ΔΙΚΟΥΣ ΜΑΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ**

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

MESSINIAN CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

info@mcci.gr

www.e-messinia.gr

www.messinianchamber.gr