

ΜΙΑ ΣΥΝΤΟΜΗ
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ
ΣΤΙΣ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
ΚΑΙ ΜΙΑ ΓΝΩΡΙΜΙΑ
ΜΕ ΤΑ ΠΙΟ
ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΝΤΟΠΙΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΠΟΥ
ΑΓΩΝΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ
ΤΗΝ ΑΝΑΒΙΩΣΗ
ΓΗΓΕΝΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ.

ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΡΟΠΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

Κυκλαδίτικος αμπελώνας δεν είναι μόνο η Σαντορίνη

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΕΒΕΛΥΝ ΦΩΣΚΟΛΟΥ



ΟΠΟΥ ΚΑΙ ΝΑ ΤΑΞΙΔΕΨΕΙΣ στις Κυκλάδες, πέτρινες αναβαθμίδες, ξερολιθιές, πεζούλες μαρτυρούν ένα παρελθόν γεμάτο αμπέλια. Από τη Σύρο έως την Τήνο, τη Νάξο, την Πάρο, τη Σίκινο κοκκινίζει η σταφυλή και μετουσιώνεται σε οίνο επιούσιο και περιούσιο διαμέσου των αιώνων.

Πρωτομαστόρισα η Σαντορίνη, ακόμα και στα προ της μεγάλης έκρηξης του ηφαιστείου χρόνια. Η προχωρημένη τόσο πολιτισμικά όσο και εμπορικά ναυτική πολιτεία του Ακρωτηρίου εισήγαγε και εξέηγε τόσο πληροφορία για καλλιεργητικές μεθόδους, όσο και κρασιά στα πέρατα της Μεσογείου.

Ας φανταστούμε τις Κυκλάδες καταπράσινες, με τις αμπελιές να γλυκαίνουν το άνυδρο θαλασσίνο τοπίο, τότε που οι άνθρωποι μοχθούσαν στους τόπους τους μεροδούλι μεροφάι, πριν ξενιτευτούν σε αστικά τοπία γεμάτα φρούδες υποσχέσεις. Οι τόποι ερημώνουν. Θεσ αυτό, θεσ το κλίμα που άλλαζε, θεσ οι ανάγκες που αλλάζουν κι αυτές, δεν είναι τα αμπέλια και το κρασί που χαρακτηρίζουν τις Κυκλάδες.

Μέχρι που η παγκόσμια τουριστική δημοφιλία της Σαντορίνης βάζει στο παιχνίδι και τον αιωνόβιο προφυλλοξηρικό αμπελώνα της. Κι ακολουθούν με βήμα ταχύ η Πάρος, η Τήνος, η Σίκινο, η Σύρος, η Νάξος, που αρχίζουν κάποια στιγμή να βγαίνουν κι αυτές στις αγορές του κόσμου με τα καλούδια των αμπελιών τους και τις ντόπιες οινοποικιλίες τους.

Κυκλαδίτικες ποικιλίες Μεγάλος πρωταγωνιστής το *Ασύρτικο*. Στιβαρό, θαλασσίνο, πέτρινο και λεμονάτο, εκφράζει τον άνυδρο τόπο του, τους ανέμους, τον μύθο της Αιγιήδας. Το *Αηδάνι* και το *Αθήρι* ακολουθούν, ενώ η *Μονεμβασιά* στην Πάρο έχει αιώνων ιστορίες να διηγηθεί. Η δύσκολη *Μανδηλαριά* φτάνει και σώζει το εμπόριο στις χτυπημένες από φυλλοξήρα ευρωπαϊκές οινο-αγορές και παράλληλα στρώνει τον δρόμο για το ρωμαλέο *Μαυροτράγανο*, ενώ το κοσμοπολίτικο *Φωκιανό* και το ατίθασο *Σερφιώτικο* κάνουν δυνατό παιχνίδι. Το αγνοημένο έως χθες *Ποταμίσι* χαράζει νέο πεδίο δόξης λαμπρόν, το *Πλατάνι* και το *Βουδόματο* ακολουθούν όλο υποσχέσεις, και δεκάδες τοπικές ποικιλίες έχουν πολλά ακόμα να πουν.

Πέντε νησιά που έχουν βάλει πλώρη για το ποτήρι μας Όχι, δεν θα ξεκινήσουμε το ταξίδι γνωριμίας του κυκλαδίτικου αμπελώνα από τη Σαντορίνη. Όλοι, περισσότερο ή λιγότερο, γνωρίζουμε τα διεθνή πια αγαπημένα κρασιά της που μας δοξάζουν και τα δοξάζουμε. Οινοποιεία που συναγωνίζονται το ένα το άλλο σε ποιότητα παράγουν εξαιρετικά –στη συντριπτική τους πλειονότητα– κρασιά. Δύσκολο να βρεις κακιά Σαντορίνη, συμφωνούν οι οινοφίλοι και δεν διστάζουν να πληρώνουν την απόλαυση του ηφαιστειακού κρασιού όσο του αξίζει. Σήμερα θα ξεκινήσουμε από τη Νάξο, το ανατέλλον αστρο.

Νάξος Ο μύθος θέλει τον Διώνυσο να γεννιέται στο νησί. Ένα αρχαίο τετράδραχμο της Νάξου, που απεικονίζει τον Διώνυσο καθισμένο σε θρόνο, γίνεται το σύμβολο και το όνομα του ακριβότερου ελληνικού κρασιού. Ο *Loïc Pasquet*, οινοποιός του Μπορντό και δημιουργός του *Liber Pater*, του κρασιού των 5.000 €/φιάλη, παθιάστηκε με τη Νάξο. Σε συνεργασία με τον οινολόγο *Πάνο Ζουμπούλη* καλλιεργούν υποδειγματικά 1,5 εκτάρι Ποταμίσι με στόχο την αναβίωση και την ανάδειξη του τοπικού αμπελώνα και των ποικιλιών του. Στην άλλη μεριά του νησιού, στον *Πύργο Della Rocca-Grazia*, η Αγγελική Γρατσία επιστρέφει στα πάτρια και δίνει νέα πνοή στην παράδοση του νησιού, καλλιεργώντας βιοδυναμικά *Φωκιανό*, *Ασύρτικο* και διάφορες λευκές γηγενείς ποικιλίες που εκφράζονται

σε δύο πολύ ενδιαφέροντα κρασιά, ένα λευκό και ένα ροζέ. Και να αναφέρουμε επίσης τους αμπελώνες του *Μανώλη Νικολάκη* και το *Τρανάμπελο*, που συμβάλλουν σημαντικά στο να ολοκληρωθεί σιγά σιγά η οινική εικόνα της Νάξου.

Πάρος Το εκκλησάκι του Αη Γιώργη του Μεθυστή στην Παροικιά πιστοποιεί και ευλογεί όχι μόνο έναν μεγάλο αμπελώνα στην Πάρο, αλλά και μια αξιόλογη παραγωγή κρασιού. Η οινική ιστορία της Πάρου σημάδεύεται στα χρόνια του Βυζαντίου από τον Μαλβαζία οίνο, που παράγεται στο τρίγωνο Κρήτης-Μονεμβασιάς-Πάρου. Μονεμβασιά είναι η κυρίαρχη ποικιλία του νησιού. Εδώ παράγεται το μοναδικό ελληνικό ΠΟΠ κρασί από δύο ποικιλίες διαφορετικού χρώματος, μία λευκή (τη

Μονεμβασιά) και μία κόκκινη (τη Μανδηλαριά). Η Πάρος διαθέτει και δεύτερο ΠΟΠ κρασί, τον Μαλβαζία Πάρου από Μονεμβασιά. Σημειώστε τα οινοποιεία: *Οινοποιείο Μωραΐτη* (Μανώλης Μωραΐτης), *Κτήμα Ρούσσο*, *Οινοποιείο Μωραΐτη* (Γιώργος Μωραΐτης), *Alissafi-Κτήμα Αδάμ*.

Σίκινο Η αρχαία Οινόη, η οινοφόρος, ανάμεσα στη Φολέγανδρο και την Ίο, έχει να καμαρώνει για το οινοποιείο της οικογένειας *Μάναλη*, η οποία με πίστη, επιμονή και υπομονή αναβίωσε τον σεριφιώτικο αμπελώνα με κυκλαδίτικες ποικιλίες: *Ασύρτικο*, *Αηδάνι*, *Μονεμβασιά*, *Μαυροτράγανο*. Στο εξαιρετικό εστιατόριο του κτήματος απολαμβάνεις τα κρασιά με θέα.

Σύρος Εκατό χρόνια υποστηρίζει η οικογένεια *Φρέρη* ότι έχουν περάσει από τότε που ο παππούς Φρέρης φύτεψε τα πρώτα αμπέλια, και η παράδοση συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Όμως, πιστεύω ότι το εναρκτητήριο λάκτισμα στη σύγχρονη εποχή του συριανού κρασιού έδωσε ο ονειροπόλος και επίμονος οινολόγος *Νίκος Χατζάκης*, ανοίγοντας δρόμους με τη *Φάμπρικα*, το «Σαν τα Μάραθα» και τα νεότερα φανταστικά του Σερφιώτικα. Ακολουθεί ο Σκωτσέζος *Edward Maitland-Makgill-Crichton* με την πρωτοποριακή *Ουσύρα*, λευκό Σερφιώτικο και φανταστικό ροζέ *Φωκιανό*, κρασιά που κέρδισαν από την πρώτη στιγμή τις εντυπώσεις. Τελευταίο, αλλά όχι έσχατο, το οινοποιείο *Παρά Κόποις* στην Παρακοπή, που μπαίνει με ευγένεια στο παιχνίδι.

Τήνος Τελευταία άφησα την Τήνο, γιατί από εδώ έχει αναδυθεί ένα από τα δυναμικότερα terroir του ελληνικού χώρου. Terroir-μάρμαρο, λέει ο grand sommelier Gerard Margeon, κι εμείς το καταλαβαίνουμε στο μοναδικό *Ασύρτικο* που απολαμβάνουμε στα ποτήρια μας. Η αυλαία στην Τήνο σηκώθηκε από τον Αλέξανδρο Αβατάγγελο και τους *Τηνιακούς Αμπελώνες*, και το έργο συνεχίζεται δυναμικά και ποιοτικά σε μια σειρά οινοποιείων από τον Μιχάλη Κροντηρά στο *Volacus wines*, τον Γιάννη Μωραΐτη στο *Vapstis winery*, τον Jerome Binda στο *Domaine de Kalathas*, το *X-bourgo* στον Τριπόταμο.

Και με τη γεύση του τηνιακού *Ασύρτικου* σας καλωσορίζω και σας αποχαιρετώ συνάμα από τις ανεμώδεις και οινοφόρες Κυκλάδες. ♡



ΤΟ
ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΟ

ΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΣΣΕΣ ΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

ο σομελιέ προτείνει

ΤΡΙΑΝΤΑ ΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΚΡΥΒΟΥΝ ΜΕΣΑ ΤΟΥΣ ΤΟΝ ΗΛΙΟ ΚΑΙ ΤΑ ΜΕΛΤΕΜΙΑ ΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ. ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΑΣΥΡΤΙΚΑ, ΙΔΙΟΤΡΟΠΕΣ ΝΗΣΙΩΤΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ, ΒΡΑΧΩΔΕΙΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΣΚΑΡΦΑΛΩΜΕΝΟΙ ΣΕ ΞΕΡΟΛΙΘΙΕΣ, ΜΙΚΡΕΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΙΣ, ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ ΜΕ ΤΑΜΠΕΡΑΜΕΝΤΟ...

ΑΠΟ ΤΟΝ ΟΙΝΟΛΟΓΟ - ΟΙΝΟΧΟΟ ΑΡΗ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΥΚΙΑΝΑΚΗΣ

Αν οι Κυκλάδες ήταν κρασί

ΜΠΟΡΕΙ Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΑ ΚΛΕΒΕΙ την παράταση σε τοπικό αλλά και σε παγκόσμιο επίπεδο, αλλά υπάρχουν και άλλα νησιά στις Κυκλάδες με εξαιρετικά παραδείγματα οινοποιείων και εμφιαλώσεων, όπως η Νάξος, η Άνδρος, η Πάρος, η Τήνος, η Μύκος, η Σύρος, η Σέριφος και η Ανάφη. Εμείς επιλέγουμε ό,τι καλύτερο παράγουν σήμερα και καταρτίζουμε μια λίστα που αντιπροσωπεύει όλο τον κυκλαδίτικο αμπελώνα. Αν ψάχνετε για οινικές εμπειρίες που έχουν τη δύναμη να σας μεταφέρουν σε έναν τόπο και σε μια ανάμνηση, θα τα βρείτε ανάμεσα στις 31 αυτές επιλογές.

ΑΝΔΡΟΣ

Υpsilon Μαυροτράγανο, Kourtesis Wine Estate

Η οικογένεια Κουρτέσις έχει δημιουργήσει με πολλή αγάπη στην Άνδρο ένα πανέμορφο κτήμα με φοβερή θέα στη Χώρα. Οι αμπελώνες είναι βιολογικοί και φυτεμένοι με τις ποικιλίες Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Μαυροτράγανο. Το Υpsilon είναι ένα κρασί με μέτριο χρώμα, αρώματα φρέσκων κόκκινων και μαύρων φρούτων, δρυός και μπαχαρικών, ενώ έχει και βοτανικό χαρακτήρα. Η οξύτητα είναι μέτρια και το σώμα μέτριο προς γεμάτο. Ταμάμ για κόκορα κοκκινιστό με ματσάτα ή κυλοπίτες.

ΤΗΝΟΣ

Clos Stegasta, Ασύρτικο, Τηνιακοί Αμπελώνες

Ένα από τα πιο γνωστά Ασύρτικα εκτός Σαντορίνης, από έναν αμπελώνα μοναδικό, που πρέπει κάποιος να δει έστω μία φορά στη ζωή του, έτσι που είναι

σαρμένους παντού με τεράστιους βράχους. Αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονιού, λάιμ, άγουρου ροδάκινου και σταφυλιού δίνουν αίσθηση φρεσκάδας στο κρασί, αν και το ορुकτό στοιχείο κυριαρχεί. Η οξύτητα είναι υψηλή και το σώμα μέτριο προς γεμάτο. Απολαύστε το με μια αγκιναρόπιτα ή με θαλασσινούς μεζέδες.

Κουμαριανό, Vaptistis Winery

Ο Γιάννης Μωραϊτίης έχει αγάπη και μεράκι γι' αυτό που κάνει. Η ενασχόλησή του ξεκίνησε κάπως σαν χόμπι και τελικά το οινοποιείο μεγάλωσε και παράγει κρασιά με χαρακτήρα, με τη βοήθεια του συμβούλου οινολόγου Ηλία Ρουσσάκη. Το Κουμαριανό είναι ένα ερυθρό κρασί φρέσκο, ζουμερό, ελαφρύ, ιδανικό για το καλοκαίρι, με μέτριες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Απολαύστε το με ντοματοκεφτέδες.

Ροζακί, Volacus Winery

Όταν ο Μιχάλης Κοντζιάς αγόρασε τους αμπελώνες στο Φαλατάδο, ήθελε να πειραματιστεί με τοπικές ποικιλίες. Το όνομά του το οινοποιείο το έχει πάρει από τους στρογγυλούς τεράστιους βράχους που ονομάζονται Βώλακες. Το Ροζακί είναι ένα γαστρονομικό ροζέ, με αρώματα πυρηνόκαρπων, εσπεριδοειδών και κόκκινων φρούτων, με βοτανικό χαρακτήρα, ισορροπημένη οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Δοκιμάστε το δίπλα σε ένα καλοκαιρινό φαγητό, όπως το μπριάζι.

Το Κόκκινο, Μανδηλαριά-Κουμαριανό-Μαύρο Ποταμίσι, Domaine Kalathas

Ο Jerome Charles Binda, πρώην γραφίστας και αντικέρ, το 2011 παράτησε τα πάντα και αποφάσισε να γίνει αμπελοουργός-οινοποιός στην Τήνο και να αφοσιωθεί στη διάσωση γηγενών ποικιλιών.

Το Κόκκινο είναι ένα χαρμάνι από τη δύστροπη Μανδηλαριά και τα λιγότερο γνωστά Κουμαριανό και Μαύρο Ποταμίσι. Ένα κρασί με ελαφρύ χρώμα, αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων του δάσους, κομψότητα, ελαφριές τανίνες, τονισμένη οξύτητα και ελαφρύ σώμα. Απολαύστε το μαζί με μια λαδένια.

ΣΥΡΟΣ

Σαν τα Μάραθα, Ασύρτικο, Οινοποιείο Χατζάκη

Ο Νίκος Χατζάκης έχει φτιάξει ένα οινοποιείο στην πρωτεύουσα των Κυκλάδων, στο παλιό εστιατόριο Σαν Μιχάλη, με απίθανη θέα. Το Σαν τα Μάραθα είναι ένα Ασύρτικο εκατό τοις εκατό εκτός Σαντορίνης, με αρώματα εσπεριδοειδών, ορुकτά στοιχεία, αλμύρα, τονισμένη οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα, ξεκάθαρα ένα value for money κρασί. Δοκιμάστε το δίπλα σε ψητό καλαμάρι.

Σεριφιώτικο, Οινοποιείο Ουσύρα

Ο Edward άφησε τη χώρα του (Σκωτία) για να μείνει μόνιμα στη Σύρο, με στόχο να αφοσιωθεί στις τοπικές ποικιλίες και στο terroir του νησιού, με τη βοήθεια του συμβούλου οινολόγου Σπύρου Ζουμπούλη. Το Σεριφιώτικό του είναι ένα κρασί με μέτρια αρωματική ένταση, αρώματα πράσινων φρούτων, εσπεριδοειδών και mineral χαρακτήρα, μέτρια οξύτητα και μέτριο σώμα. Απολαύστε το δίπλα σε μια δροσερή πράσινη σαλάτα με φασολάκια και φρέσκο τυρί.

ALS, Ασύρτικο, ALS Extreme Terroir

Ένα κρασί που δημιουργήθηκε από τρεις φίλους, τον Αλέξη Κολοβό, τον Γιάννη Παπαοικονόμου και τον Ηλία Ρουσσάκη.

ΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΣΣΕΣ ΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

Αν και το κρασί παράγεται και εμφιαλώνεται στη Σύρο, τα σταφύλια είναι από τη Σαντορίνη. Ένα εξαιρετικά σπάνιο κρασί που κάθε σωστός οινόφιλος πρέπει να δοκιμάσει. Έντονος mineral χαρακτήρας, αρώματα εσπεριδοειδών και τσακμακόπετρας, υψηλή οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Απολαύστε το δίπλα σε μια στήρα ψητή.

ΜΥΚΟΝΟΣ

Μαυροτράγανο, Μικροοινοποιείο Ξυδάκη

Ο Γιώργος Ξυδάκης, αν και οδοντίατρος στο επάγγελμα, αγαπάει το κρασί και έχει δημιουργήσει ένα μικροοινοποιείο στη Μύκονο από το 2001, με τοπικές ποικιλίες της Μυκόνου και των διπλανών νησιών, με μια προσέγγιση πιο ήπιας και σπιτικής οινοποίησης, χωρίς πρόσθετα και εργασιακές ζύμες. Το Μαυροτράγανο του έχει χαρακτήρα, είναι πιο δροσερό, ελαφρύ, με έντονο φρούτο και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Τέλειο ταίρι για κεφτέδες κοκκινιστούς.

ΣΕΡΙΦΟΣ

Vous, Μονεμβασιά, Οινοποιείο Χρυσολωρά

Οι αμπελώνες του οινοποιείου Χρυσολωρά είναι πιστοποιημένοι βιολογικά, φυτεμένοι με παραδοσιακές ποικιλίες, όπως το τοπικό Σεριφιώτικο, με ελάχιστες παρεμβάσεις και τον τρύγο να γίνεται χειρωνακτικά. Το Vous είναι ένα κρασί από την ποικιλία Μονεμβασιά, με χρώμα πιο έντονο, στα όρια του orange. Αρώματα ώριμων πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών φρούτων, με ισορροπημένη οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα, ένα κρασί με ένταση που χρειάζεται φαγητό. Απολαύστε το δίπλα σε μια οσπριάδα.

ΠΑΡΟΣ

Seiradi, Μονεμβασιά, Paros Farming Community

Paros Farming Community, το νέο re-branding του συνεταιρισμού της Πάρου. Μια προσπάθεια για την αναβίωση του αμπελώνα της Πάρου, με σκοπό να μπει ξανά στον οινικό χάρτη. Την οινολογική ομάδα αποτελούν οι Hetero Wines, κατά κόσμον Δημήτρης Μανσόλας και Μαρία Ταμιωλάκη. Το Seiradi παράγεται από την τοπική Μονεμβασιά.

ο σομελιέ προτείνει

πυρηνόκαρπα, μέτρια οξύτητα και σώμα. Ταίριαζει με χορτόπιτες, ιδανικά με μια παραδοσιακή πίτα με σέσκουλα.

Φωκιανό ροζέ, ΣΙΜ

Ο Στέλλιος Μπουτάρης ανακάλυψε τον αυτόρριζο μικρό αμπελώνα ηλικίας 50 ετών της Καλλιόπης Βιντζηλαίου στη Νάξο και αμέσως του ήρθε στο μυαλό το εγχείρημα της αναβίωσης γηγενών-αφανών ποικιλιών. Το Φωκιανό είναι μια ερυθρή ποικιλία με ρίζες από την Ικαρία. Στο ποτήρι μάς δίνει αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, εσπεριδοειδών και ανθέων, με μέτρια οξύτητα και σώμα. Ιδανικό ταίρι για λαδερά φασολάκια, κοκκινιστά.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Σαντορίνη Παλαιά Κλήματα, Ασύρτικο, Canava Chrissou - Tselepos

Η συνεργασία της οικογένειας Χρυσού με το Κτήμα Τσέλεπου έχει δημιουργήσει μια νέα δυναμική στα κρασιά του νησιού. Ακόμα και στη βασική σειρά βρίσκουμε κρασιά αξίας, με φοβερές δυνατότητες παλαιώσης, όπως είναι η Σαντορίνη Παλαιά Κλήματα. Ένα κρασί με έντονα αρώματα ορυκτότητας και εσπεριδοειδών, με υψηλή οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Δοκιμάστε το με όστρακα.

Κυνέε 15, Ασύρτικο, Οινοποιείο Χατζηδάκη

Από ένα ιστορικό οινοποιείο του νησιού μάς έρχεται το Κυνέε 15, ένα κρασί που ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και στη συνέχεια παλαιώνει στις οινολάσπες για έξι μήνες και εμφιαλώνεται αφιλτράριστο. Έχει φοβερή δομή και πολύπλοκο χαρακτήρα, αρώματα εσπεριδοειδών και ανθέων, αλλά και ορυκτά στοιχεία. Υψηλή οξύτητα και γεμάτο σώμα. Απολαύστε το μαζί με ένα ψητό φαγκρί με σοτέ χόρτα.

Σαντορίνη, Ασύρτικο, Κτήμα Σιγάλα

Το Κτήμα Σιγάλα είναι ίσως το πιο γνωστό οινοποιείο της Σαντορίνης εντός και εκτός συνόρων. Το τιμόνι, όμως, πια είναι στα χέρια του Στέλλιου Μπουτάρη, που οδηγεί το οινοποιείο σε μια νέα εποχή. Ένα κρασί με φινέτσα, κομψότητα, αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων, έντονη ορυκτότητα και αλμύρα, με υψηλή οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Απολαύστε το δίπλα σε μια ωμή, μαριναρισμένη τσιπούρα.

ΤΟ
ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΟ



Alcyone Cuvée Mythology, Ασύρτικο, Αμπελώνες Vassaltis

Οι αμπελώνες Vassaltis ξεκίνησαν το 2014. Κλείνοντας την πρώτη δεκαετία τους, είναι πιο ώριμοι από ποτέ. Η νέα τους δημιουργία είναι η Alcyone, ένα Ασύρτικο που ζυμώνεται σε βαρέλι, παλαιώνει στις οινολάσπες και στη συνέχεια μένει στη φιάλη επιπλέον επτά μήνες πριν βγει στην αγορά. Ένα πολύπλοκο κρασί με αρώματα εσπεριδοειδών, άγουρων πυρηνόκαρπων, δρυός και βανίλιας, με τονισμένη οξύτητα και γεμάτο σώμα. Απολαύστε το με αρνίσια παϊδάκια.

34, Ασύρτικο, Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος
Το 2016, το συγκεκριμένο κρασί από το οινοποιείο Καραμολέγκου είχε πάρει 98% στον διαγωνισμό του Decanter, παίρνοντας επίσης και τον τίτλο του «wine of the show». Την επόμενη χρονιά άλλαξε όνομα σε 34, ένα κρασί με φοβερό mineral χαρακτήρα, έντονη αλμύρα, αρώματα εσπεριδοειδών, υψηλή οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Δοκιμάστε το με καλαμαράκια τηγανητά.

Wild Ferment, Ασύρτικο, Γαία Οινοποιητική

Ο Γιάννης Παρασκευόπουλος, πάντα πρωτοπόρος, εδώ και χρόνια δημιούργησε το Wild Ferment, που όπως μαρτυρά και το όνομά του έχει ζυμωθεί με γηγενείς ζύμες, το 50% έχει ζυμωθεί σε ανοξειδωτή δεξαμενή, ενώ το άλλο 50% σε βαρέλια ακακίας, αμερικανικής και γαλλικής δρυός. Ένα κρασί με έντονα αρώματα δρυός, καπνού, βανίλιας, εσπεριδοειδών και βρεγμένης πέτρας, με έντονη αλμυρή αίσθηση, υψηλή οξύτητα και γεμάτο σώμα. Απολαύστε το δίπλα σε ένα χταπόδι με φάβα Σαντορίνης.

Σαντορίνη, Ασύρτικο, Venetsanos Winery

Το οινοποιείο βρίσκεται πάνω από το λιμάνι της Σαντορίνης, με μοναδική θέα στην καλντέρα, που κάνει τη γευστική δοκιμή εμπειρία ζωής, ενώ εσωτερικά θα βρούμε μικρές τσιμεντένιες δεξαμενές που βοηθούν στη διαχείριση μικρο-οινοποιήσεων. Ένα κρασί με αρώματα πράσινων φρούτων, εσπεριδοειδών, mineral χαρακτήρα και τονισμένη οξύτητα. Απολαύστε το με μπακαλιάρο τηγανητό.

Grande Reserve, Ασύρτικο, SantoWines

Ο συνεταιρισμός της Σαντορίνης έχει ένα από τα πιο ωραία επισκέψιμα οινοποιεία στο νησί, με φοβερή θέα στην καλντέρα από τη μια και με το δροσερό αεράκι από

την άλλη. Το Grande Reserve θεωρείται εκ των κορυφαίων κρασιών του, προέρχεται από αμπελώνες 100 ετών και άνω και παλαιώνει σε γαλλικά βαρέλια για δώδεκα μήνες. Το χρώμα του είναι έντονο, με ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα, αρώματα από φλούδες εσπεριδοειδών, αρώματα δρυός και βανίλιας, με έντονη οξύτητα και γεμάτο σώμα. Απολαύστε το δίπλα σε ένα αχνιστό κολάρο συναγρίδας.

Krata, Ασύρτικο, Anhydrous Winery

Ο Απόστολος Μούντριχας, γνωστός από το Κτήμα Αβαντίς, δημιούργησε στη Σαντορίνη το οινοποιείο Anhydrous. Το Krata είναι ένα κρασί που κάθε χρόνο προσπαθεί να αποτυπώσει τη χρονιά, είναι ένα κράμα διαφορετικών περιοχών του νησιού, ένα κράμα διαφορετικών δεξαμενών και προσεγγίσεων στο οινοποιείο. Δεν χρειάζεται να πω πως η παραγωγή του είναι μόλις 500 με 600 φιάλες τον χρόνο και πολύ σπάνια θα το δεις εκτός νησιού. Δοκιμάστε το με σαντορινιά φάβα και ντοματοκεφτέδες.

Cuvée Gerontampelo, Ασύρτικο, Κτήμα Αργυρού

Το Κτήμα Αργυρού είναι γνωστό πως έχει από τους περισσότερους ιδιόκτητους αμπελώνες στο νησί, με ιδιαίτερα παλιά σε ηλικία αμπέλια, κάποια από τα οποία, τα πιο γέρικα, τα ονομάζουν γεροντάμπελα και είναι πιο ανθικά και ντελικάτα. Το συγκεκριμένο κρασί ζυμώνεται δώδεκα μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια και μένει επιπλέον δώδεκα μήνες με τις φίνες οινολάσπες. Ένα κρασί με δομή, φινέτσα, αρώματα δρυός, ανθέων, εσπεριδοειδών και mineral χαρακτήρα, με υψηλή οξύτητα και γεμάτο σώμα. Απολαύστε το με μπακαλιάρο γιαχνί με πατάτες και λαχανικά.

Pure, Ασύρτικο, Volcanic Slopes Vineyards

Το Pure είναι ένα κρασί one man show, σε ένα οινοποιείο που νιώθει ότι είναι από το διάστημα. Το Volcanic Slopes Vineyards παράγει ένα από τα πιο «αγνά» Ασύρτικα του νησιού. Ένα κρασί που ζυμώνεται και παλαιώνει σε τσιμεντένιες δεξαμενές και δίνει την απόλυτη έκφραση του terroir του νησιού και της ποικιλίας. Φοβερή δομή, έντονος mineral χαρακτήρας, αρώματα βρεγμένης πέτρας, υψηλή οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Απολαύστε το δίπλα σε μια ψητή σφυρίδα.

Nykteri, Ασύρτικο, Mikra Thira

Ένα σιλ κρασιού που έχει δανειστεί το όνομά του από το «νυκτοκάματο» των

ο σομελιέ προτείνει

εργατών που παλιά μάζευαν τα σταφύλια το βράδυ. Προϋπόθεση για να ονομαστεί Νυκτέρι ένα κρασί είναι να έχει τουλάχιστον 13,5% αλκοόλ, να έχει παλαιώσει τουλάχιστον τρεις μήνες σε βαρέλια και τουλάχιστον το 85% του χαρμανιού να είναι από την ποικιλία Ασύρτικο. Το Νυκτέρι του Μικρά Θήρα παράγεται στο νησί της Θηρασίας και έχει αρώματα δρυός, mineral χαρακτήρα, υψηλή οξύτητα και γεμάτο σώμα. Δοκιμάστε το δίπλα σε ένα λιγκουίνι θαλασσιών.

Τρία Ampelia, Ασύρτικο, Οενο Π


Το νέο πρότζεκτ του Πάρι Σιγάλα στην περιοχή των μπαξέδων της Οίας είναι γεγονός. Και το όνομα αυτού... Οενο Π. Τα Τρία Αμπέλια είναι χαρμάνι από τρεις αμπελώνες ηλικίας 60 ετών και το κρασί έχει ζυμωθεί και παλαιώσει για δεκαέξι μήνες σε αμφορείς με τις φίνες οινολάσπες του. Ένα κρασί πολύπλοκο, με έντονο mineral χαρακτήρα, αρώματα τσακμακόπετρας, εσπεριδοειδών, με υψηλή οξύτητα, γεμάτο σώμα και τρομερή δυνατότητα παλαιώσης. Απολαύστε το δίπλα σε ένα φιλέτο ψαριού φρικασέ.

Νυκτέρι Λούρος, Akra Chryssos

Ο νεαρός αμπελουργός Σπύρος Χρυσός παράγει κρασιά από τα ιδιόκτητα αμπέλια της οικογένειάς του σε Πύργο και Μεγαλοχώρι. Το Νυκτέρι από τον αμπελώνα του Λούρου είναι το νέο premium κρασί του οινοποιείου, που παλαιώνει σε νέα βαρέλια, έχει ένταση, δομή, αρώματα εσπεριδοειδών, έντονη ορυκτότητα, υψηλή οξύτητα και γεμάτο σώμα. Ιδανικό δίπλα σε ένα κριθαρότο θαλασσιών.

ΑΝΑΦΗ

Κισηρόπη, Γαϊδουριά, Κτήμα Φλαμουρού

Η Γαϊδουριά είναι μια πολύ σπάνια ποικιλία, τη συναντάμε στη Σαντορίνη και στο απέναντι νησί της Ανάφης. Ο Στέφανος Μιχάλης τα τελευταία χρόνια έχει καταφέρει και παράγει μικρές ποσότητες κρασιών από τοπικές ποικιλίες, όπως Ασύρτικο, Αηδά-νι, Φωκιανό, Μανδηλαριά και άλλες. Η Κισηρόπη είναι μια 100% Γαϊδουριά, ένα κρασί με αρώματα βοτάνων, ανθέων, ώριμων εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων, με ορυκτότητα, ισορροπημένη οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Δοκιμάστε το δίπλα σε ένα κατσικάκι στη γάστρα. 

Πατάτα Νάξου φκιαστή με ασίνορα παστό (Πατάτες κοκκινιστές με ζαμπόνι Νάξου)

Ο ασίνορας είναι το κάτω μέρος του χοιρινού από το παστό ζαμπόνι Νάξου, το τελευταίο κομμάτι, με ελάχιστο ψαχνό πάνω του. Το ζαμπόνι είναι παραδοσιακό αλλαντικό της Νάξου, από ξεκοκαλισμένο χοιρομέρι, αρωματισμένο με σκόρδο και κανελογαρίφαλα, «ψημένο» στο αλάτι, μέχρι να στεγνώσει και να ωριμάσει, αποκτώντας έντονη και αλμυρή γεύση. Αυτή είναι μια συνταγή που στις μέρες μας θα την αποκαλούσαμε zero waste. Η προσθήκη του ασίνορα είναι προαιρετική, αλλά, αν θέλουμε, θα πρέπει να παραγγείλουμε αποκλειστικά από καταστήματα στη Νάξο (ενδεικτικά το Τόπου Γεύσεις στην Απείραθο, Τ/22850-61.733). Εναλλακτικά, μαγειρεύουμε το φαγητό χωρίς κρέας, «ορφανό», την εκδοχή που ετοιμάζουν οι Απεραθίτες σε περιόδους νηστείας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 30΄

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 1 ώρα + 10΄

ΕΥΚΟΛΟ

ΥΛΙΚΑ (για 6 μερίδες)

- 2 κιλά πατάτες, κατά προτίμηση Νάξου, καθαρισμένες, σε μέτρια κομμάτια
- 2 ξερά κρεμμύδια, χοντροκομμένα
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, χοντροκομμένα
- 5 σκελίδες σκόρδο, καθαρισμένες, ολόκληρες
- 4 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας
- 2 φύλλα δάφνης
- 120 ml κόκκινο, δυνατό ξηρό κρασί
- 4 μεγάλες, ώριμες ντομάτες, ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
- ο ασίνορας από ένα παστό ζαμπόνι (προαιρετικά), ολόκληρος
- 300 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, λίγο πιπέρι φρεσκοτριμμένο

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σε μια βαθιά και βαριά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά και προσθέτουμε τις πατάτες, τα κρεμμύδια (ξερά και φρέσκα), το σκόρδο, τον πελτέ, τη δάφνη, αλάτι και πιπέρι. Τα σοτάρουμε όλα μαζί για 10 λεπτά, μέχρι οι πατάτες να μισομαλακώσουν και ο πελτές να αρχίσει να κολλάει

στον πάτο της κατσαρόλας. Σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε για 1 λεπτό να εξατμιστεί το αλκοόλ και ρίχνουμε τις ντομάτες. Μαγειρεύουμε για 5 λεπτά με σκεπασμένη κατσαρόλα και προσθέτουμε 1 λίτρο νερό. Δυναμώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το μείγμα να πάρει βράση. Χαμηλώνουμε τη φωτιά καλά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγομαγειρεύουμε για 30 λεπτά, χωρίς να ανακατέψουμε, μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες και το φαγητό να μείνει με μια δεμένη σάλτσα. Προσθέτουμε τον ασίνορα (αν τον χρησιμοποιήσουμε) και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά ακόμα, μέχρι να δώσει τη χαρακτηριστική του γεύση στο φαγητό. Σείουμε μερικές φορές την κατσαρόλα - δεν ανακατεύουμε για να μη διαλυθούν τα υλικά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και σερβίρουμε.

Αμυγδαλωτά του γάμου με μαστίχα

Άλλη μία από τις πάμπολλες συνταγές για αμυγδαλωτά που συναντάμε στις Κυκλάδες. Αυτά είναι βραστά και ζυμώνονται με σιρόπι και μέλι θυμαρίσιο. Τα αρωματίζουν με μαστίχα και μια ιδέα από ανθόνερο και τα κερνάνε στους γάμους.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ-ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ: 45΄

ΑΝΑΜΟΝΗ: 12 ώρες

ΜΕΤΡΙΑΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ


ΥΛΙΚΑ (για περίπου 40 κομμάτια)

- 500 γρ. αμύγδαλα καλής ποιότητας, λευκά (χωρίς τη φλούδα)
- 600 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική
- 500 ml νερό
- 1/2 κουτ. γλυκού μαστίχα σε σκόνη (κοπανίζουμε 3-4 κρυσταλλάκια μαστίχας στο γουδί μαζί με ελάχιστη άχνη)
- 100 γρ. μέλι θυμαρίσιο
- περίπου 350 ml ανθόνερο
- άφθονη ζάχαρη άχνη, για το πασάλισμα

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τα αμύγδαλα, την κρυσταλλική ζάχαρη και το νερό και βράζουμε για 6 λεπτά, μετρώντας τον χρόνο από τη στιγμή που θα ξεκινήσουν να κοκλάζουν. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τη σκόνη μαστίχας και ανακατεύουμε. Αφήνουμε στην άκρη 150 ml από το σιρόπι* και λιώνουμε όλο

το υπόλοιπο περιεχόμενο της κατσαρόλας στον πολυκόφτη, σε δόσεις, μέχρι να φτιάξουμε ένα ομοιογενές μείγμα. Το αδειάζουμε σε μπολ (ή στον κάδο του μίξερ), προσθέτουμε το μέλι και ζυμώνουμε με το χέρι (ή με το φτερό) μέχρι να ενσωματωθεί και η πάστα να γίνει σχετικά σφιχτή ώστε να πλάθεται.

Απλώνουμε άφθονη άχνη σε ένα ταψί. Πλάθουμε με το μείγμα μπαλίτσες με βάρος περίπου 30 γρ. βουτώντας τα χέρια μας στο ανθόνερο κάθε φορά που φτιάχνουμε μια μπαλίτσα (έτσι θα τις αρωματίσουμε αλλά και δεν θα κολλάνε στα χέρια μας). Τις αραδιάζουμε στο ταψί με την άχνη και τις κυλάμε για να καλυφθούν. Αφήνουμε κατά μέρος για 12 ώρες και ξανακυλάμε τα αμυγδαλωτά στην άχνη, προσθέτοντας κι άλλη άχνη, αν χρειάζεται. Τα διατηρούμε σε αεροστεγές δοχείο. 

ΜΥΣΤΙΚΟ

*Το σιρόπι που αφήσαμε στην άκρη μπορούμε να το σερβίρουμε ως λικέρ.

ΤΙ ΠΙΝΟΥΜΕ: Ακόμα κι αν δεν δοκιμάσετε το ακριβότερο ελληνικό κρασί, το **Τετράδραχμο των Pasquet-Zoumpoulis** από **Λευκό Ποταμίσι**, η Νάξος έχει, για να συνοδεύσετε τις συνταγές της, ένα υπέροχο **ροζέ Φωκιανό Terra Grazia**, το ιδιαίτερο **Τρανάμπελο Odd Blend** απολύτως παραδοσιακό με συνοινοποίηση λευκών (**Πουαμίσι, Αηδάνι, Μονεμβασιά**) και **ερυθρών (Φωκιανό Μανδηλαριά)** ποικιλιών όπως έκαναν παλιά. Για ένα ωραίο κόκκινο κρασί να συνοδεύσει τα πρωτεϊνούχα πλούσια πιάτα, αναζητήστε ένα **Παριανό ΠΟΠ** από το γειτονικό νησί. Και βέβαια **κίτρο Νάξου** για επιδόρπιο.