

Tara Q.Thomas: Στα αχνάρια του Σαββατιανού

04 Οκτ 2014 1:42:42 π.μ.



Η Tara Q. Thomas είναι συντάκτρια στο Wine & Spirits για πάνω από μια δεκαετία, όπου ειδικεύεται στα κρασιά της Γερμανίας, της Αυστρίας, της Ανατολικής Ευρώπης και της Μεσογείου, με ιδιαίτερη όμως αδυναμία στα Ελληνικά κρασιά. Είναι η συγγραφέας του "The Complete Idiot's Guide to Wine Basics" ("Οδηγού του εντελώς ηλιθίου για τα βασικά του κρασιού") και συνεργάτης του "Opus Vino", που συμβάλλει επίσης τακτικά στο πρόγραμμα "Πολιτισμός: Ο Λόγος για Τυριά και Real Food." Έχει αποφοιτήσει από το Culinary Institute of America, όπου για πρώτη φορά ενδιαφέρθηκε για το κρασί. Έχει εκτεταμένη εμπειρία ως σεφ, δασκάλα, και σαν διεθνής κριτής στο κρασί.

Έχοντας μεγάλη αγάπη για την Ελλάδα -όπου έχει εργαστεί σαν chef!- έχει γράψει πάρα πολλά άρθρα για το ελληνικό κρασί, τα κτήματα, τους παραγωγούς, και είναι από τις πιο ένθερμες φίλες του ελληνικού κρασιού στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα.

Ένα από τα τελευταία της άρθρα στο Wine & Spirits Magazine, επικεντρώνεται στο Σαββατιανό, που τελευταία απασχολεί όλο και περισσότερο την Ελληνική αλλά και τη διεθνή οινική κοινότητα, χάρη στην "νεκρανάσταση" του από τους οινοποιούς των Μεσογείων.

Στο άρθρο της με τίτλο "On the Savatiano Trail" -στα αχνάρια του Σαββατιανού" και με χαρακτηριστικό υπότιτλο "Greece's Best-Kept Secret" - "το καλύτερα κρυμμένο μυστικό της Ελλάδας" η Tara αποκαλύπτει σε όλους μας την ιστορία της εξέλιξης του Σαββατιανού, μέσα από τις συζητήσεις που κάνει με οινοποιούς των Μεσογείων που συνέβαλλαν στην "ανάσταση" του Σαββατιανού...

"Για πολλούς, το κρασί που τους εισάγει στον κόσμο του κρασιού είναι κάποιο σημαντικό και εξαιρετικό. Το δικό μου δεν ήταν καν σε φιάλη. Ήταν ένα ελληνικό λευκό βγαλμένο από το γκαράζ κάποιου. Ήταν ο θεός του ανθρώπου που με προσέλαβε να μαγειρέψω στο εξοχικό του μόλις έξω από την Αθήνα και τα αμπέλια του βρίσκονταν κάτω στην πλαγιά από το σημείο που στεκόμασταν, σε ένα ηλιόλουστο λόφο με θέα τη θάλασσα.

Εκείνη την εποχή, σαν μάγιστρα με έδρα την Αθήνα, ήξερα πολύ περισσότερα για το φαγητό από όσα για το κρασί, και το θολό χρώμα του κρασιού μου φάνηκε κάπως ανησυχητικό. Αλλά είχε τη γεύση του ήλιου, χρυσό μέσα στα αρώματα του μήλου και απαλό στη νύφη, με μια φρεσκάδα σαν την ηχώ του ανέμου που φυσούσε από τη μεριά της θάλασσας. Πέρασα μεγάλο μέρος από τα τελευταία 20 χρόνια ψάχνοντας για αυτό το κρασί, χωρίς να καταφέρω να το βρω ποτέ.

Μέχρι αυτή την άνοιξη..."



Ξεκινά την πορεία της στα αχνάρια του Σαββατιανού από το οινοποιείο του Σταμάτη Μυλωνά. Συζητά μαζί του για την ιστορία του Σαββατιανού, αλλά και για τις ιδιότητές του: Ο Σταμάτης μιλά για την προβληματική του οξύτητα -"Ξεκινά ψηλά και πέφτει γρήγορα".

Στη συνέχεια γίνεται αναφορά στο Γιάννη Μαλτέζο και τη Στροφιλιά, για το πως αυτός-πολιτικός μηχανικός!- θέλησε να αναβιώσει τα αμπέλια των παππούδων του που φυτεύτηκαν όταν αυτοί ήρθαν σαν πρόσφυγες από την Τουρκία. Ήταν ο Μαλτέζος που ξεκίνησε τον πρώιμο τρύγο, αλλά και τον έλεγχο της θερμοκρασίας κατά την οινοποίηση, για να κρατήσει τη φρεσκάδα του σταφυλιού.

Ο επόμενος σταθμός της Tara είναι το οινοποιείο του Βασίλη Παπαγιαννάκου. "Το Σαββατιανό δεν είχε καλή φήμη έξω από την περιοχή μας" θυμάται σαν παιδί ο Βασίλης. Αλλά μια επίσκεψη στο οινοποιείο της κας Κουράκου "αναπτέρωσε" τις προσδοκίες του, όταν την άκουσε να λέει ότι "Η Ελλάδα δεν μπορεί να φτιάξει σπουδαία λευκά -με εξαίρεση το "Κάβα Καμπά" "Οκ, όλα καλά τότε" σκέφτηκε. Γιατί το "Κάβα Καμπάς" ήταν από Σαββατιανό.

Η συμβολή του Παπαγιαννάκου στην εξέλιξη του Σαββατιανού ήταν μεγάλη μας λέει η Tara. "Εφπαξε ένα από τα πιο σύγχρονα ελληνικά οινοποιεία, και τα Σαββατιανά του έχουν εντυπωσιάσει όλη την Ελλάδα για τα αρώματά τους και τον φρουτώδη χαρακτήρα τους."

Επιστρέφοντας, στο δρόμο προς το αεροδρόμιο, σταματά στο οινοποιείο της Ρωξάνης Μάτσα. Αν και γνωστή για τη Μαλαγουζιά της, το πατρικό οινοποιείο στηριζόταν στο Σαββατιανό. Ήταν εκεί που δημιουργήθηκε το "Κάβα Καμπάς", το πρότυπο του Παπαγιαννάκου για το Σαββατιανό.

Πάνω στο ψυγείο, σε ένα πλαστικό μπουκάλι, βρίσκεται το κρασί που θέλει να δοκιμάσει."Ω αυτό; Αυτό είναι που σερβίρω στους φίλους μου όταν έρχονται πάνω." Τραβά ένα κρύο μπουκάλι από το ψυγείο και βάζει στην Tara ένα ελαφρώς θολό, χρυσό υγρό. «Δεν είναι τίποτα ιδιαίτερο, είναι ακριβώς ένα κρασί κατ'ευθείαν από τη δεξαμενή."

Αυτό είναι! Αυτή είναι η γεύση έφαχνε να βρει εδώ και 20 χρόνια. "Έχει τη γεύση του καλοκαιριού -φρουτώδες, στρογγυλό, εύκολο, με γεύσεις εσπεριδοειδών και πράσινου μήλου φρέσκο και καθαρό" περιγράφει η Tara. «Εμείς δεν κάνουμε τίποτα», λέει η Ρωξάνη Μάτσα. "Το έχουμε τρυγήσει μέχρι τις τρεις το απόγευμα, στη συνέχεια τοποθετούνται τα σταφύλια σε ένα κρύο δωμάτιο. Το επόμενο πρωί, μόλις αφαιρεθούν τα κοτσάνια το πατάμε. Κάνω αυτό εδώ και σαράντα χρόνια. Είναι ένα απλό κρασί, το είδος που μπορείτε να βάλετε μερικά παγάκια σε μια

καυτή ημέρα του καλοκαιριού ".

[Διαβάστε ολόκληρο το άρθρο της Tara Thomas εδώ \(Αγγλικά\)](#). Είναι εξαιρετικά ενδιαφέρον, γιατί μας μιλά για το Σαββατιανό με μια πρωτόγνωρη αγάπη για την ποικιλία, αλλά και γιατί ουσιαστικά μας αποκαλύπτει την ιστορία του Σαββατιανού, από την αρχική του χρήση σαν υπόβαθρο της ρετσίνας, μέχρι σήμερα που τα Σαββατιανά του [Παπανιαννάκου](#), του [Μυλωνά](#), της [Αναστασίας Φράγκου](#) ετοιμάζονται να κατακτήσου την Ελλάδα -αν δεν το έχουν κάνει ήδη.

Ευχαριστούμε Tara... Μας περιγράφεις γλαφυρά ένα από τα πιο σπάνια come back που έχουν γίνει στην ιστορία του Ελληνικού κρασιού και όχι μόνο...