



26 JANUARY 2016 by YIANNIS

[Tweet](#)

Αφορμές γι' αυτή την ιστορία υπήρξαν πολλές. Αρχικά να γίνουν γνωστά τα ονόματα πίσω από τα κρασιά δεδομένου ότι σε πάρα πολλές περιπτώσεις οι παραγωγοί δεν είναι οι ίδιοι και οι οινοποιοί. Κάποιος άλλος συνήθως φτιάχνει το κρασί και θεωρώ ότι ήταν πια καιρός αυτά τα ονόματα να ακουστούν περισσότερο. Ο κόσμος θα έχει ακούσει σίγουρα για τους πιο παλιούς οινοποιούς όπως τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου, τον Γιάννη Παρασκευόπουλο, τον Γιώργο Σκούρα και τον Άγγελο Ιατρίδη ανάμεσα σε άλλους. Όμως ποιοι είναι αυτοί που ακολουθούν;

Η νέα γενιά των οινοποιών δείχνει επίσης την εξέλιξη αλλά και το βάθος του ελληνικού αμπελώνα που αν και πάρα πολύ παλιός είναι στην πραγματικότητα πάρα πολύ νέος. Αρκεί να σκεφτεί κάποιος ότι μετράει μόλις μερικές δεκαετίες από τη στιγμή που ανασυστάθηκε μετά το καταστροφικό πέρασμα της φυλλοξήρας.

Αυτά ήταν τα εύκολα κομμάτια, τα δύσκολα είναι να ξεχωρίσεις τους πρωταγωνιστές οπότε διευκρινίζω ότι τα παρακάτω ονόματα είναι όπως

νιώθω προσωπικά τις εξελίξεις μέσα από την επαφή μου με τις διάφορες περιοχές, τους παραγωγούς και τα κρασιά τους. Πιθανώς αυτή η πρώτη απόπειρα καταγραφής να μην είναι η τέλεια λίστα, είναι όμως γραμμένη όπως τη νιώθω. Γιατί αυτός θεωρώ είναι και ο μοναδικός τρόπος να παρουσιάσεις ένα τέτοιο θέμα.

Μύριαμ Αμπουζέρ

Οινολόγος του κτήματος Λυραράκη από το 2002 η Μύριαμ έκανε τον πρώτο της τρύγο στην Ισπανία. Εκεί συνάντησε τον πρώτο της δάσκαλο, τον Pepe Mendoza, που της έδωσε «το βάπτισμα του πυρός» και της έμαθε ότι το κρασί είναι πάθος και ότι ο τρύγος είναι έρωτας και μια μεγάλη μάχη για τη ζωή.

Σπουδές: Οινολογία και Τεχνολογία Ποτών

Φιλοσοφία: "Η αυθεντικότητα –ταυτότητα στο κρασί και η αρμονία χωρίς την ύπαρξη συνταγών αφού κάθε σταφύλι, κάθε οίνος για κάθε χρονιά χρειάζεται τη δική του, μοναδική, διαμόρφωση. Η αρμονία απαιτεί βαθιά κατανόηση του κάθε αμπελώνα στην κάθε δεδομένη χρονική στιγμή και ίσως για αυτό δεν είναι εύκολο να κατακτηθεί ... Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που καταδεικνύουν μια σημαντική λεπτομέρεια- κλειδί που κάνει έναν οίνο πραγματικά ξεχωριστό και αλησμόνητο".

Όραμα: "Όνειρεύομαι έναν βιοδυναμικό οίνο για την Κρήτη, που να εκπροσωπεί την ιδιαίτερη δύναμη του τόπου και που να μπορεί να αποτελεί μια γέφυρα - σύνδεση με την ιστορία του".

Κρασί-Υπογραφή: Λυραράκη Barrel Fermented Βηλάνα



Κωστής Δαλαμάρας

Ο νεότερος στην λίστα αφού δεν έχει κλείσει καν τα 30 δίνει μια φρέσκια πνοή στην περιοχή της Νάουσας. Παίρνοντας πλέον την σκυτάλη από τον μπαμπά-Δαλαμάρα αρχίζει και δίνει το στίγμα του από το 2007 ενώ από το 2011 το κτήμα περνάει σε άλλο επίπεδο.

"Από το 2015 και μετά αναμένονται ακόμα μεγαλύτερες αλλαγές" μου λέει ενώ προσθέτει ότι η επιδίωξή του είναι να εξαντλήσει τις δυνατότητες της ποικιλίας που έχει δείξει ότι έχει τεράστια δυναμική αλλά ακόμη βρίσκεται στα πρώτα της βήματα, παρά τα τόσα χρόνια ιστορίας".

Σπουδές: Αμπελουργία & Οινολογία στη Βουργουνδία

Φιλοσοφία: "Κρασιά που αναδεικνύουν το terroir. Χιλιοειπωμένο αλλά μία κάθετη Παλιοκαλιά είναι η καλύτερη απόδειξη".

Όραμα: "Να βλέπουμε σε λίστες κορυφαίων εστιατορίων παγκοσμίως να υπάρχει ολόκληρη λίστα από Νάουσες! Συνεπώς χρειάζονται νέοι παίκτες, πολλές φυτεύσεις και φυσικά δουλειά πολύ υψηλού επιπέδου".

Κρασί-Υπογραφή: Δαλαμάρα Παλιοκαλιάς



Βασίλης Γεωργίου

Μετά από τρύγους στην Αυστραλία ο Βασίλης Γεωργίου είναι από το 2007 προϊστάμενος Οινολογικού στην εταιρεία BOUTARI στο οινοποιείο της Νάουσας. Έχοντας ζήσει στο εξωτερικό και έχοντας εμπειρία από ξένα κρασιά, εκφράζει το παράπονο πως τόσο καλοστημένα με μεγάλη διαφοροποίηση και εκφραστικότητα κρασιά όπως είναι τα ελληνικά δεν έχουν βρει ακόμα την θέση που δικαιωματικά τους αξίζει.

Σπουδές: Μεταπτυχιακές σπουδές (Msc Oenology University of Adelaide).

Φιλοσοφία: "Πρώτα από όλα να κατανοώ πλήρως το σταφύλι και το αμπελοτόπι από το οποίο προέρχεται και μετά να το οδηγώ χωρίς

πολλες παρεμβασεις στο στυλ κρασιου που εχω σχεοιασει. μεγαλη σημασία δίνω κατά την διάρκεια της παλαίωσης στα βαρέλια καθώς και στο blending μικρών χαρμανιών".

Όραμα: "Ο ελληνικός αμπελώνας και η προσπάθεια που κάνουμε όλοι μας να αναδειχθεί παγκοσμίως και να πάρουμε μία μόνιμη θέση ανάμεσα σε άλλες χώρες που έχουν χαρακτηριστεί κατά κανόνα οινοπαραγωγικές".

Κρασί-Υπογραφή: Η Single Vineyard Νάουσα 1879 Legacy Boutari που προέκυψε μετά από πολλές πειραματικές οινοποιήσεις στα διάφορα terroir της Νάουσας.



Χρήστος Ζαφειράκης

Με καταγωγή από τον Τύρναβο, σπουδές στην Ιταλία και ξεκάθαρες οινοποιητικές απόψεις ο Ζαφειράκης είναι δικαιολογημένα από τα δυνατά χαρτιά του ελληνικού κρασιού έχοντας συνδέσει το όνομα του κτήματος Ζαφειράκη με την εξαιρετική Λημνιώνα αλλά και τα θαυμάσια λευκά από Μαλαγουζιά και Chardonnay.

Σπουδές: Μεταπτυχιακές σπουδές (Oenology MSc University of Milan)

Φιλοσοφία: "Η παραγωγή κρασιών όσο το δυνατόν πιστότερα αντίγραφα του εδάφους και η ανάδειξη της ποικιλίας Λημνιώνα".

Όραμα: "Η παραγωγή κρασιών από την ποικιλία Λημνιώνα, από διαφορετικά terroirs της περιοχής του Τυρνάβου".

Κρασί-Υπογραφή: Ζαφειράκη Μαλαγουζιά 2015 με ωρίμαση 12 μήνες σε βαρέλι 1200 λίτρων.



Απόστολος Θυμιόπουλος

Γεννημένος μέσα στον τρύγο του 1978 ο Απόστολος θεωρείται πλέον από τα μεγάλα ονόματα του ελληνικού κρασιού. One-man show σε πολλές περιπτώσεις θεωρείται δικαιολογημένα ότι άλλαξε τις γευστικές ισορροπίες στην περιοχή της Νάουσας με το Γη και Ουρανός. Άμεσες επιδιώξεις του είναι η "παραγωγή κρασιών και σε άλλες περιοχές με μοναδικά αμπελοτόπια" και έμμεσες η καθιέρωση των ελληνικών ποικιλιών από συγκεκριμένες περιοχές στο διεθνές

Σπουδές: Οινολογία ΤΕΙ Αθηνών

Φιλοσοφία: "Φυσική προσέγγιση στα άκρα στην αμπελοκαλλιέργεια και φυσική οινοποίηση με στόχο την απόδοση του terroir στο τελικό προϊόν".

Όραμα: "Να υπάρχουν και άλλοι Έλληνες οινοποιοί με αντίστοιχα οράματα για να ανέβει εκεί που του ανήκει το ελληνικό κρασί".

Κρασί-Υπογραφή: Αμπελώνες Θυμιόπουλου Γη και Ουρανός.



Νίκος Καρατζάς

Από τους πιο μετρημένους σε λόγια και εκφραστικούς σε έργα Έλληνες οινοποιούς ο Καρατζάς ξεκινάει την καριέρα του στο Κτήμα Παυλίδη όπου και παραμένει σχεδόν μία δεκαετία. Τώρα βάζει πλέον στο στόχαστρό του άλλες προκλήσεις όπως το να εργαστεί με αμπελώνες μεγαλύτερης ηλικίας από τον ίδιο, να συμμετέχει σε οινικά οράματα για την παραγωγή αυθεντικών κρασιών και κυρίως, να βοηθήσει στο να παραχθούν καλύτερα κρασιά από ελληνικές ποικιλίες.

Σπουδές: Χημικός Μηχανικός στο ΑΠΘ - Οινολογία (DNO) στο Bordeaux

Φιλοσοφία: "Η επαγγελματική μου φιλοσοφία ταυτίζεται με την αρχή στην προσωπική μου ζωή: ειλικρίνεια! Καθαρά κρασιά με

χαρακτηρα και αρμονια που να εκφραζουν το αμπελοτεμαχιο που προέρχονται. Αυτή είναι η επιδίωξή μου σήμερα που δραστηριοποιούμαι ως σύμβουλος οινοποίησης, προσπαθώντας να κατανοήσω τα διαφορετικά terroir των συνεργατών μου".

Όραμα: "Η μεγαλύτερη πρόκληση και φιλοδοξία μου παραμένει από την αρχή το να καταφέρω να κάνω τα καλύτερα κρασιά μου από ελληνικές ποικιλίες".

Κρασί-Υπογραφή: Pavlidis Emphasis Ασύρτικο και το Αγιωργίτικο.



Ευριπίδης Κατσαρός

Γεννημένος στη Λάρισα το 1979 σπουδάζει πρώτα στο Bordeaux και μετά στη Βουργουνδία ενώ κάνει πρακτική σε διάσημα για την ποιότητα των κρασιών τους οινοποιεία της Βουργουνδίας (Domaine Roulot και Domaine G. Roumier) στο Chambolle Musigny). Με την επιστροφή του στην Ελλάδα αναλαμβάνει τα ηνία του κτήματος Κατσαρού στους πρόποδες του Ολύμπου.

Σπουδές: Bordeaux Βιολογία
- Οινολογία (Diplome national d'oenologie)στη Βουργουνδία.

Φιλοσοφία: "Πιστεύω στο ότι για να παραχθούν εξαιρετικά κρασιά η σωστή δουλειά στο αμπέλι αποτελεί τον σημαντικότερο παράγοντα. Θα ήθελα να βοηθήσω, μέσω των κρασιών μου στο να γίνει το Ελληνικό κρασί ακόμη πιο γνωστό στο εξωτερικό και να αποκτήσει την θέση που του

αζίζει.”.

Όραμα: "Ολοένα και ποιοτικότερα -ιδιαίτερα κρασιά τα οποία θα εκφράζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου από τον οποίο προέρχονται".

Κρασί-Υπογραφή: Κτήμα Κατσαρού Chardonnay.



Σταμάτης Μυλωνάς

Δουλεύοντας στο οικογενειακό οινοποιείο από μικρό παιδί χωρίς να έχει χάσει τρύγο από τα 16 του χρόνια, αναλαμβάνει πλήρως το οινοποιείο το 2006 αλλάζοντας την κατεύθυνσή του σε πιο ποιοτικά κρασιά. Το 2014 το Σαββατιανό του παίρνει Χρυσό Βραβείο στον διαγωνισμό Decanter βάζοντας τον για τα καλά στο κλαμπ των ανερχόμενων οινοποιών.

Σπουδές: Τμήμα Χημείας στο Πανεπιστήμιο των Ιωαννίνων και ειδικότητα Οινολογίας

Φιλοσοφία: "Η παραγωγή οίνων με χαρακτήρα που εκφράζουν και εκμεταλλεύονται τις δυνατότητες του ιστορικού αμπελώνα της Αττικής. Στόχος μου είναι η "επαναφορά" του Σαββατιανού και η ταυτόχρονη εξερεύνηση των δυνατοτήτων του".

Όραμα: "Ένα μεγάλο κρασί από Σαββατιανό".

Κρασί-Υπογραφή: Μυλωνάς Σαββατιανό.



Μελίνα Τάσσου

Με την ολοκλήρωση των σπουδών της στο Bordeaux η Μελίνα Τάσσου εργάζεται σε σημαντικά κτήματα στη Γαλλία (Bordeaux και Βουργουνδία) κάνοντας και μία στάση στην Αυστραλία πριν απασχοληθεί αποκλειστικά με το Κτήμα Κίκονες στην Θράκη. Εκεί μας δίνει εξαιρετικά κρασιά από Chardonnay, Μαλαγουζιά και Syrah που χαρακτηρίζονται από έναν ντελικάτο, βουργουνδέζικο θα έλεγα χαρακτήρα.

Σπουδές: Γεωπονία στο ΑΠΘ - Diplome National d'Oenologue (Bordeaux).

Φιλοσοφία: "Ελάχιστη παρέμβαση όσον αφορά στις αμπελουργικές εργασίες και την οινοποίηση, αλλά και τη χρήση παραδοσιακών τεχνικών με στόχο την ελαχιστοποίηση της χρήσης θειωδών, για ένα πιο φυσικό οινικό αποτέλεσμα".

Όραμα: "Η είσοδος των Κικόνων στην παγκόσμια αγορά κρασιού. Το όνειρο αυτό αγγίζει την πραγματικότητα μετά την συνεργασία του Κτήματος Κίκονες με την XVX Italia di Lorenzo Zunino, η οποία αναλαμβάνει την προώθηση και εξαγωγή των κρασιών παγκοσμίως".

Κρασί-Υπογραφή: Syrah Κίκονες.



Είχα σχεδιάσει αρχικά στο κλείσιμο να ανέφερα τους οινοποιούς που για μερικά χρονάκια παραπάνω δεν μπόρεσαν να μπουν στη λίστα αλλά και να δώσω μερικά ακόμα ονόματα to look out for. Τώρα που το ξανασκέφτομαι ταιριάζει μάλλον καλύτερα σε μία άλλη ξεχωριστή ιστορία. Δεν θα αργήσει....

Γιάννης Κασσάκης MW

