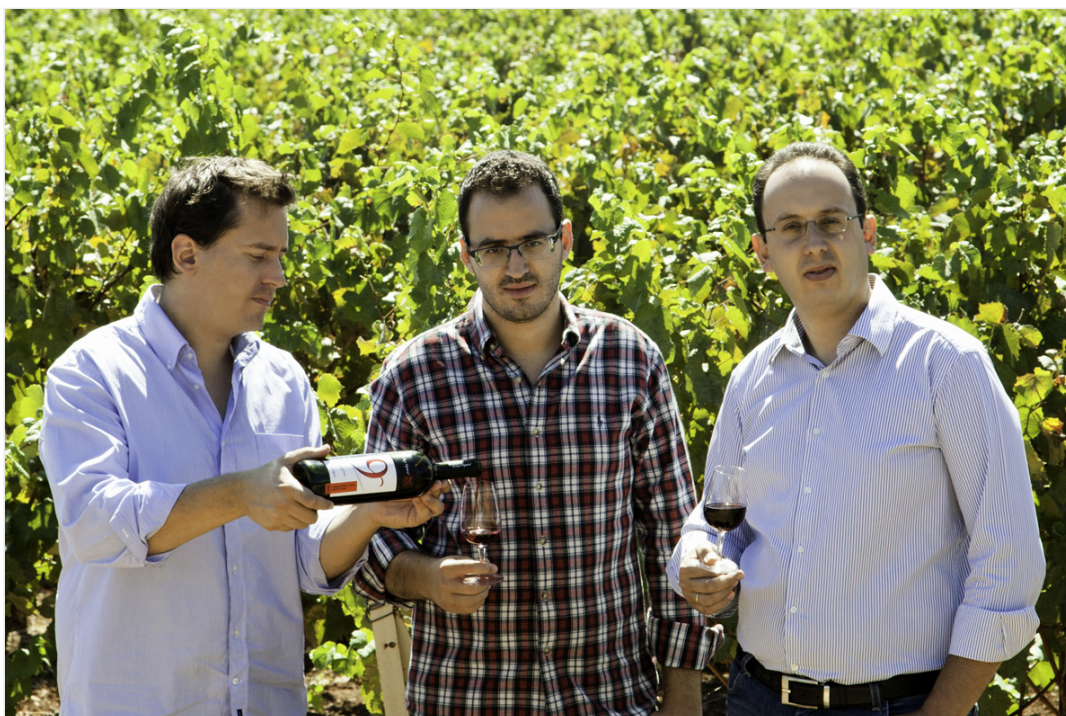




«Ο Στέλιος και ο Νίκος Ζαχαρίας (πρώτος και τρίτος από αριστερά –στη μέση ο μικρότερος αδελφός τους, Παναγιώτης) από το Κτήμα Μουσών στη Βοιωτία βρίσκουν σπάνιες, σχεδόν εξαφανισμένες ελληνικές ποικιλίες και τις κάνουν τα κρασιά του αύριο».

Για τα πρώτα γενέθλια του Andro, ζητήσαμε από 7 επιδραστικούς αρθρογράφους στις ισάριθμες ενότητες του Andro (Άποψη, Business, Γεύση, Δράση, Έμπνευση, Στυλ, Ζωή) να εντοπίσουν τις θετικές αλλαγές που συντελέστηκαν στη χώρα τους 12 μήνες που διανύσαμε.

Κάθε μέρα για μία εβδομάδα, θα δημοσιεύεται ένα νέο άρθρο στην επετειακή αυτή σειρά. Σήμερα, στον τομέα της ΓΕΥΣΗΣ, ο μοναδικός Έλληνας Master of Wine, Κωνσταντίνος Λαζαράκης, παρατηρεί ότι η κρίση έδωσε την ευκαιρία σε πολλούς νέους σε ηλικία οινοπαραγωγούς να αποδείξουν ότι το γκρίζο μαλλί και η φαλάκρα δεν είναι το τοτέμ της οινικής επιτυχίας.



«Ο Κωστής Δαλαμάρας στη Νάουσα συγκλονίζει την Αμερική με τα υπέροχα Ξινόμαυρά του».

Ο χώρος του κρασιού είναι ένας χώρος που κινείται αργά, απελπιστικά αργά. Αυτό είναι το τίμημα όταν ασχολείσαι με ένα αγροτικό προϊόν που κάνεις τρύγο μια φορά τον χρόνο, χρειάζονται τρία χρόνια από την φύτευση για να αρχίσουν να σου δίνουν τα φυτά καρπό, ενώ για να φτάσει το αμπέλι στο καλύτερο ποιοτικά σημείο, θα χρειαστεί 15 χρόνια. Λένε πως οι τραπεζίτες, όταν λένε quarter term εννοούν το τέταρτο του χρόνου, δηλαδή τρεις μήνες, ενώ όταν λένε οι κρασάδες το ίδιο εννοούν τέταρτο του αιώνα, δηλαδή 25 χρόνια. Ας το πω πιο ωμά: Αν είστε 45 χρονών και θέλετε να ασχοληθείτε με την πραγματικά ποιοτική παραγωγή κρασιού, πάρτε απόφαση ότι τα σημαντικά αποτελέσματα θα τα δει μόνο το παιδί σας.

Έτσι, οι άνθρωποι του κρασιού και οι επιχειρήσεις είναι γενικά συντηρητικές. Βλέπουμε τις καμπάνιες και τις προτάσεις των εταιρειών που προσπαθούν να μας πασάρουν vodka, whiskey ή μπύρες και

γουρλώνουμε τα μάτια με δυσπιστία και έκπληξη. Αυτό εισπράττουν και οι άνθρωποι του χώρου – αν δεν έχεις χιονισμένους κροτάφους, δεν ξέρεις από κρασί.

Παιδιά όπως ο Κωστής Δαλαμάρας, ο Σταμάτης Μυλωνάς και τα αδέλφια Στέλιος και Νίκος Ζαχαρίας μας γεμίζουν ελπίδα.

---

Tweet

Τι διαφορετικό έγινε τον τελευταίο χρόνο στον κόσμο του ελληνικού κρασιού; Ίσως είναι δύσκολο να πούμε πως έγινε μόνο τον τελευταίο χρόνο, αλλά, ακόμη και αν είχε ξεκινήσει ως ρεύμα πιο νωρίς, τους τελευταίους 12 μήνες έγινε πιο έντονο. Ποιο ήταν αυτό; Ας το πω «Ο σεβασμός στη Νεότητα». Η Κρίση, οι δυσκολίες, η ανάγκη για ξύπνιο πνεύμα και γρήγορες αντιδράσεις (που στις σημερινές συνθήκες κάνουν την ταχύτητα της αντίδρασης πιο σημαντική πολλές φορές από την ορθότητα της αντίδρασης), έδωσαν την ευκαιρία σε πολλούς νέους σε ηλικία οινοπαραγωγούς να αποδείξουν ότι το γκρίζο μαλλί και η φαλάκρα δεν είναι το τοτέμ της οινικής επιτυχίας.





«Ο Σταμάτης Μυλωνάς από την Κερατέα έχει πάρει μια αδικημένη ποικιλία, το Σαββατιανό, και το στροφάρει σε επίπεδα που θα μας φάνταζαν δύσκολα στην Προ Μυλωνά εποχή».

Παιδιά όπως ο Κωστής Δαλαμάρας, ο Σταμάτης Μυλωνάς και τα αδέρφια Ζαχαρία μας γεμίζουν ελπίδα. Ο Δαλαμάρας στη Νάουσα συγκλονίζει την Αμερική με τα υπέροχα Ξινόμαυρά του. Ο Μυλωνάς από την Κερατέα έχει πάρει μια αδικημένη ποικιλία, το Σαββατιανό, και το στροφάρει σε επίπεδα που θα μας φάνταζαν δύσκολα στην Προ Μυλωνά εποχή. Ο Στέλιος και ο Νίκος Ζαχαρίας από το Κτήμα Μουσών στη Βοιωτία βρίσκουν σπάνιες, σχεδόν εξαφανισμένες ελληνικές ποικιλίες και τις κάνουν τα κρασιά του αύριο.

Για κάτι τέτοια, ώρες-ώρες λέω πως μακάρι η κρίση να κρατούσε είκοσι χρόνια...

Τι εννοείτε πως τόσα θα κρατήσει;

Δείτε εδώ όλα τα ελληνικά κρασιά κάτω από 10 ευρώ που επέλεξε ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης μέσα στον ένα χρόνο του Andro.



Άποψη από τα αμπέλια του Κτήματος Μουσών (των αδελφών Ζαχαρία) στη Βοιωτία.