



Στη γη των προγόνων μας

By GASTRONOMADS in BLOG with 1 COMMENT

Κυριακή πρωί, 10 και ένα πρώτο λεπτό. Ο καιρός είναι βροχερός, αλλά αφήνει περιθώρια βελτίωσης. Ο οδηγός και οι πρώτοι gastronomads είναι ήδη στις θέσεις τους.

Ο «ευρωπαϊκός» χαρακτήρας του club επαληθεύεται λίγα λεπτά αργότερα, όταν χάρη στη συνέπεια όλων, στις 10:10 ξεκινάμε για μια επίσκεψη στη γη των προγόνων μας. Το Le vent nous portera των Noir Desir συνοδεύει ιδανικά το πέρασμά μας στην άλλη πλευρά του Υμηττού, όπου οι πρώτοι αμπελώνες αρχίζουν να κάνουν πιο ενδιαφέρον το τοπίο γύρω από την Αττική οδό.

Η συζήτηση μέσα στο πουλμανάκι περιστρέφεται γύρω από τον -μάλλον όχι μόνο εξ ανάγκης αλλά και άποψης- λιτό βίο των αρχαίων ελλήνων που βασιζόνταν περισσότερο στα λαχανικά, τα όσπρια, τα σιτηρά και λιγότερο στα γαλακτοκομικά, τα κρέατα και τα ψάρια, ανάλογα πάντα με την περιοχή και την οικονομική δυνατότητα. Μια λιτότητα που ακόμη και όταν περίσσευαν οι πρώτες ύλες, διακρίνονταν στην απλότητα του μαγειρέματος. Όπως απλά ήταν και τα συμπόσια.

Συμπόσιο σήμαινε συνεστίαση με φίλους, συνάθροιση ανθρώπων για να πίνουν.

Για αυτό και οι πρόγονοί μας τα χάριζαν σε 2 μέρη, στο πρώτο σερβίρονταν το φαγητό και στο δεύτερο το ποτό, το οποίο προϋπέθετε την παρουσία εταίρων και χορευτριών και την απουσία άλλων γυναικών! Απλά πράγματα.

Μπορεί το κλασικό τρίπτυχο της μεσογειακής διατροφής την εποχή εκείνη να ήταν το Σιτάρι-Ελαιόλαδο-Κρασί, στην περίπτωση της Αθήνας όμως μάλλον ίσχυε το Σιτάρι-Ελαιόλαδο-Σαββατιανό. Μια ποικιλία ιδιαίτερα ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες, την ξηρασία και τις ασθένειες και ό,τι πρέπει για την περιοχή. Τόσο ανθεκτική που παρά τις αμέτρητες μεταποιήσεις που δέχτηκε διαχρονικά, την κατά βούληση κακομεταχείριση και την εκμετάλευση του ονόματός της ποικιλοτρόπως, συνεχίζει να παράγει μερικά πολύ ενδιαφέροντα κρασιά και να κρατάει χαρακτήρα. Σε αυτή την ευελιξία της άλλωστε οφείλεται το γεγονός ότι παράγει από κρασιά με ρητίνη, τις γνωστές ρετσίνες ή φρέσκα και ευκολόπιστα μέχρι κρασιά παλαιωμένα, με δομή αλλά και επιδόρπια, από λιαστά σταφύλια.

Λέγεται ότι όλα ξεκίνησαν 4.000 χρόνια πριν, όταν οι αρχαίοι αθηναίοι οινοποιοί, θέλοντας να συντηρήσουν σωστά το κρασί που φτιάχνανε, άλειψαν τους αμφορείς εσωτερικά με ρετσίνα προκειμένου να κλείσουν τους πόρους και με το ίδιο υλικό σφράγιζαν τα καπάκια.

Το πεύκο στην Αττική και στην Εύβοια ευδοκίμωσε και η ρητίνη του συγκεκριμένου είδους είχε καλή φήμη. Έτσι με τα χρόνια, το άρωμά της πέρασε στα συγκεκριμένα κρασιά και αργότερα η

σκυτάλη της οινοποίησης στους ταβερνιάρηδες, που έπαιρναν πλέον τον μούστο αρετσίνωτο από τον αμπελουργό και αποφάσιζαν οι ίδιοι για την τύχη του. Αρχικά πρόσθεταν την ποσότητα που ήθελαν για να δώσουν το αντίστοιχο άρωμα, μετά η ποσότητα αυξήθηκε με στόχο να συντηρείται περισσότερο καιρό το κρασί και τελικά έφτασε να μπαίνει και αρκετό... νερό στο κρασί, κάτι σαν τον κεκραμένο οίνο των αρχαίων. Μόνο που στην περίπτωση των αρχαίων αθηναίων αυτό γίνονταν για λόγους υγείας, προκειμένου δηλαδή το κρασί να μην τους πειράξει, ενώ σε αυτή των σύγχρονων ο βασικός λόγος ήταν ο άκρατος ενθουσιασμός τους για περισσότερο κέρδος. Το αποτέλεσμα, ήταν να πουλάνε ένα κρασί με μεγάλη αναλογία ρητίνης και μικρή αλκοόλ που οδηγούσε αφενός σε κακή, πικρή γεύση, αφετέρου σε προβλήματα για τον καταναλωτή όπως κακής ποιότητας μέθη και στομαχικές διαταραχές. Σήμερα, ευτυχώς για εμάς, κάποιοι άνθρωποι αντιμετωπίζουν την ιστορική αυτή ποικιλία του αττικού αμπελώνα όπως της αξίζει, προσφέροντάς μας μερικά πολύ ενδιαφέροντα κρασιά.

Στάση 1η: Κτήμα Βασιλείου, Κορωπί.



Μπορεί η οικογένεια Βασιλείου να έχει πάνω από έναν αιώνα ιστορίας στην παραγωγή κρασιών, ο Γιώργος Βασιλείου όμως, ο οινολόγος του Κτήματος και τρίτης γενιάς οινοποιός, με σπουδές στο Πανεπιστήμιο της Dijon, στη Γαλλία, μας υποδέχεται με τη χαρά του ανθρώπου που ξεκίνησε μόλις να οινοποιεί τα όνειρά του

και τη φιλικότητα πολύ στενού συγγενή. Μας ξαναγεί στο οινοποιείο και μας μιλάει για τις μεθόδους και τις τεχνικές που χρησιμοποιούν στα κρασιά τους σαν να περιγράφει μια αγαπημένη του μυστική συνταγή που κατάφερε να κληρονομήσει από την προγιαγιά του, ενώ μας παρουσιάζει τις δεξαμενές και τα βαρέλια του με το ίδιο περήφανο χαμόγελο που θαμίλαγε για τα παιδιά του. Ο Γιώργος Βασιλείου αγαπάει αυτό που κάνει και αυτό διακρίνεται στα κρασιά του. Κάτι που υπογραμμίζει και η μικρή συλλογή του από παλιό οινοποιητικό εξοπλισμό και εργαλεία αντίκες, που κοσμούν τον ευρύτερο χώρο. Η ώρα ήταν μόλις 11 και η επιλογή να πιούμε το φρέσκο σαββατιανό

του Κτήματος, το Cibana, αποδείχτηκε σοφή. Ο ελαφρύς και φρουτώδης χαρακτήρας του σε συνδυασμό με τη δροσιστική του οξύτητα και τη λεμονάτη επίγευση, ήταν ότι πρέπει για ξεκίνημα.

Παρέα με το караβιδάκι με πούδρα κρόκου Κοζάνης, που είχαν ετοιμάσει

οι Tip the chef, θα μπορούσαν να αποτελέσουν για κάποιους ακόμη και ένα ιδανικό ελληνικό πρωινό γεύμα!



Στάση 2η: Μικροοινοποιία Μυλωνά, Κερατέα.



Για να βρεις το οινοποιείο με την πρώτη, πρέπει να έχεις... ζαναπάει. Κρυμμένο ανάμεσα σε άλλα κτήρια στην περιοχή της Κερατέας, το μικρό και σύγχρονο οινοποιείο της οικογένειας Μυλωνά δεν φωνάζει από μακριά το όνομά του και δεν προσπαθεί να κερδίσει την επίσκεψή σου με φολκλόρ ή μη

οινοποιητικά σύμβολα. Το ίδιο συνεσταλμένος είναι και ο Σταμάτης Μυλωνάς, ο επικεφαλής οινοποιός που μιλάει χαμηλόφωνα και συχνά με σκυμμένο κεφάλι για κρασιά που κερδίζουν μεταξύ άλλων διακρίσεων, χρυσό και ασημένιο βραβείο σε έναν από τους πιο αξιόπιστους και δύσκολους διεθνείς διαγωνισμούς, αυτόν του Decanter. Με αντίστοιχη απλότητα και σεμνότητα μας περιγράφει πειραματισμούς με αμφορείς, οινολάσπες και κάψιμο βαρελιών που άλλοι στη θέση του θα τα χρησιμοποιούσαν –ακόμη και άθελά τους- ως μέσο αυτοπροβολής. Σχεδόν έναν αιώνα τώρα, η οικογένειά του δουλεύει με αγάπη και σεβασμό τη γη του αττικού αμπελώνα και τα κρασιά που παράγει είναι το αποτέλεσμα αυτής της δουλειάς. Δεν είναι φανταχτερά, δεν προσπαθούν να εντυπωσιάσουν. Σε κερδίζουν όταν μπορέσεις να τα καταλάβεις. Κάτι που αισθανθήκαμε πίνοντας τη Ρετσίνα Μυλωνά. Αν και δεν είχε ακόμη μεσημεριάσει, το κρασί πίνονταν ευχάριστα. Η παρουσία της Ρητίνης ήταν αρκετά ήπια, περισσότερο συνοδεύοντας και λιγότερο καλύπτοντας τα φρουτώδη αρώματα και τις βοτανικές νύξεις που ακολουθούσαν. Ιδανικά βέβαια, η ρετσίνα θέλει το μεζέ της και η ιδέα να την συνδυάσουμε με το κουνέλι με σιναπόσπορο αποδείχτηκε εξαιρετική!



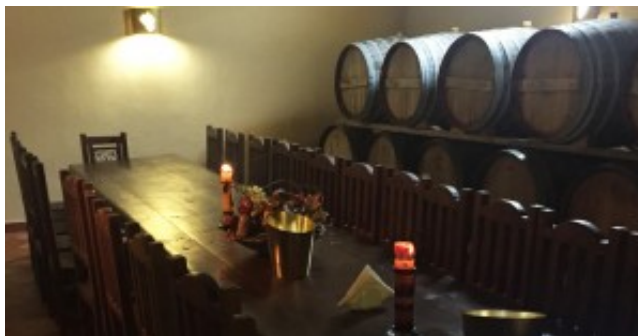
Στάση 3η, Οινοποιία Αναγνώστου, Κορωπί.



Φτάνοντας έξω από την επιβλητική καγκελόπορτα και αντικρίζοντας τη συνολική έκταση του οινοποιείου που άγγιζε τα 15 στρέμματα, η πρώτη σκέψη ήταν πόση ώρα θα χρειαστούμε για μια ξενάγηση και αν θα μπορέσουμε να τηρήσουμε το αρκετά σφιχτό πρόγραμμά μας. Αν θέλουμε να μιλήσουμε για μια

υπερσύγχρονη μονάδα στην Αττική μεγάλης δυναμικότητας παραγωγής τότε είναι σαν να

φωτογραφίζουμε την οινοποιία Αναγνώστου. Ένα οινοποιείο που μπορεί να παράγει από κρασιά σε bag in box και pet μέχρι παλαιωμένα σε magnum, καταφέροντας να δίνει στο κάθε επίπεδο τη μέγιστη δυνατή ποιότητα. Και αν αυτό είναι κάτι που αρχικά σε κάνει να απορείς για το πώς το πετυχαίνει, γνωρίζοντας τον Χρήστο Αναγνώστου, οινοποιό τρίτης γενιάς με σπουδές οιολογίας στη Γερμανία, αρκούν 5 λεπτά συζήτησης μαζί του για να το εμπεδώσεις. Έναν άνθρωπο από τον οποίο ξεχείλιζε τόσο πάθος για αυτό που κάνει, που δικαιολογούσε απόλυτα την πρόθεση να υλοποιεί στην εντέλεια την κάθε οινοπαραγωγική του... τρέλα. Αν και μόλις μας είχε γνωρίσει, μας μιλούσε τόσο ανοιχτά που μέχρι να φτάσουμε στα κελάρια με τα γαλλικά βαρέλια και τα μοναστηριακά τραπέζια, ξέραμε πολλά για τα κρασιά του και ακόμα περισσότερα για τον ίδιο. Όταν ήρθε η ώρα να πιούμε το Σαββατιανό με βαρέλι, το Μαγεμένο βαρέλι κατά τον ίδιο, λίγοι περιμέναμε ότι θα είχε αυτή την εξέλιξη. Ένα κρασί πληθωρικό σαν τον δημιουργό του, με την αίσθηση του ξύλου και του σταχυού να ισορροπούν ωραία με τα ώριμα λευκόσαρκα φρούτα. Δεν είναι τυχαίο ότι κανείς δεν ήθελε να αφήσει κάτω το ποτήρι του, ούτε βέβαια και το σουβλάκι μόσχου με κυδώνι που πρόσφερε ένα πολύ καλό δέσιμο.



Στάση 4η, Οινοποιείο Παπαγιαννάκου, Μαρκόπουλο.



Ήταν η πρώτη μας στάση στην οποία οι περισσότεροι, ήθελαν πρώτα να κάνουν μια βόλτα έξω από το κτήριο και μετά να μούνε μέσα. Όχι μόνο για την πραγματικά εντυπωσιακή αρχιτεκτονική και αισθητική του αλλά και για την βιοκλιματική φιλοσοφία του. Εκεί που πριν από περίπου έναν αιώνα ο παππούς

Παπαγιαννάκος γέμιζε το πρώτο βαρέλι, σήμερα ο Βασίλης Παπαγιαννάκος, έχει δημιουργήσει ένα σύγχρονο οινοποιείο που σέβεται και τιμά την ιστορία της περιοχής. Στόχος του να την αναδείξει ακόμη περισσότερο, βασιζόμενος στην αλήθεια της πρώτης ύλης, για αυτό και το οινοποιείο είναι σχεδιασμένο με τρόπο που ο επισκέπτης μπορεί να βλέπει όλα τα στάδια παραγωγής χωρίς να εμποδίζεται καμία εργασία. Γιατί ακριβώς δεν έχει και δεν θέλει να κρύψει τίποτα, όπως και τα κρασιά που παράγει. Μεγαλώνοντας με το Σαββατιανό, ο Παπαγιαννάκος είναι από τους πρώτους που πίστεψαν στη δυναμική της αττικής ποικιλίας και από τους λίγους που την ξέρουν τόσο καλά. Το διαπιστώσαμε ακούγοντάς τον να μας περιγράφει με κάθε λεπτομέρεια την ιστορία της, την εξέλιξη της και τις αγωνίες που ο ίδιος έχει περάσει για αυτή αλλά και λίγο αργότερα, πίνοντας το Κτήμα του 2008. Εφτά χρόνια μετά, το κρασί είχε νεύρο και οξύτητα, πλούτο στο στόμα και λιπαρότητα, ενώ το φρούτο του παρέμενε χορταστικό.

Ειδικά όταν συνόδευες κάθε γουλιά με λίγο πατέ από συκωτάκια κοτόπουλου με ρόδι, απολάμβανες ακόμη περισσότερο την εξέλιξή του.

Στάση 5η, Οικογένεια Γεώργα, Σπάτα.



Η οικογένεια Γεώργα δεν είναι μια συνηθισμένη οικογένεια. Για αυτό και η επίσκεψή μας δεν θα μπορούσε να γίνει σε ένα συνηθισμένο χώρο οινοποιείου –αν και το συγκεκριμένο μόνο τέτοιο δεν είναι αφού η ιστορία του κρατάει από το 1898!- αλλά στο φυσικό της περιβάλλον. Στον αμπελώνα. Εκεί που ο Δημήτρης

Γεώργας, με πτυχίο Γεωλογίας και μεταπτυχιακό στην Ωκεανολογία και στη Διαχείριση Περιβάλλοντος, ζει και αναπνέει παρέα με τα φυτά του, συζητάει μαζί τους, ακούει τις ανάγκες τους και όποτε χρειαστεί, ταξιδεύει μέχρι την... αρχαία Ελλάδα για να συμβουλευτεί τους προγόνους του πάνω στις κατάλληλες μεθόδους αντιμετώπισης κάποιου προβλήματος. Αυτό σημαίνει βιοδυναμική αμπελοκαλλιέργεια και η συγκεκριμένη οικογένεια δεν είναι μόνο από τις πρώτες στο χώρο που την ακολουθεί πιστά αλλά και από αυτές που την εφαρμόζουν σε καθημερινό επίπεδο ως φιλοσοφία ζωής. Όσο για τα κρασιά που παράγει, ακολουθούν την αντίστοιχη οργανική οινοποιητική λογική, χωρίς πρόσθετες ζύμες, οινολογικές ουσίες, βοηθητικά υλικά ή χημικές επεξεργασίες, με τα θειώδη να φτάνουν σε ποσοστό ακόμη και το 0, στα παλαιωμένα κρασιά και τις επεξεργασίες, όπως φιλτράρισμα και κολλάρισμα, να κάνουν την εμφάνισή τους πιο σπάνια και από το χιόνι στα Μεσόγεια. Εκεί, κάτω από το υπεραιωνόβιο πεύκο δίπλα στον αμπελώνα, αφού πρώτα δοκιμάσαμε όσα περισσότερα μπορούσαμε από τα προϊόντα σταφυλιού που παράγει η Οικογένεια Γεώργα -από πετιμέζι μέχρι και σταφυλόνερο!- και ακούγοντας τη Χαρά να παίζει στο φλάουτο συνθέσεις του Σείκιλου από το 200 π.χ. ήπιαμε το γλυκό βιολογικό κρασί τους, παλαιωμένο για 5 χρόνια σε γαλλικό δρύινο βαρέλι και αφιλτράριστο. Υψηλό αλκοόλ και γεμάτο σώμα, με νότες αποξηραμένων φρούτων και ξηρών καρπών και μεγάλη διάρκεια, αλλά κυρίως μια γλυκιά αίσθηση αυθεντικότητας. Όσο για τον συνδυασμό του με το μαλακό γλυκό με σουσάμι και αποξηραμένα φρούτα, που οι αρχαίοι ονόμαζαν πλακούντα, μία λέξη μόνο ταιριάζει: λουκούμι!





Στον Αττικό ουρανό το κόκκινο άρχισε να βάφει τα σύννεφα και εμείς πήραμε τον δρόμο της επιστροφής. Στο μικρό πούλμαν κυριαρχούσε ο ήχος της γλυκιάς κούρασης που άφηνε αυτή η διαδρομή και στα ηχεία άρχισε να παίζει το διασκευασμένο από τους Μικρο τραγούδι της Μελίνας «Να με θυμάσαι». Μια φράση που έκρυβε μέσα της και το νόημα της συγκεκριμένης βόλτας.

