

ΟΪΝΟΣ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ • ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2022

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ

eleftheria
online.gr



POSEIDON

— OCEAN VIEW —

Καλαμάτα

Το Poseidon επιλέχθηκε ανάμεσα στα καλύτερα εστιατόρια θαλασσινών στην Ελλάδα και στο Μαϊάμι της Αμερικής για το 2020-2022. Το Poseidon Ocean View έλαβε χρυσό βραβείο Καλύτερης Θαλασσινής Κουζίνας και χρυσό βραβείο Αυθεντικής Ελληνικής Γεύσης.

Από το Πάσχα έως και τέλος Οκτωβρίου ζήστε νέες γεύσεις στο πιο εκλεπτυσμένο εστιατόριο της πόλης υπό την διεύθυνση του ιδιοκτήτη και σεφ Δημητρίου Πυλιώτη βραβευμένου ως πρεσβευτή της Ελληνικής γαστρονομίας στην Αμερική 2020-22 με χρυσό μετάλλιο από το Υπουργείο Τουρισμού.

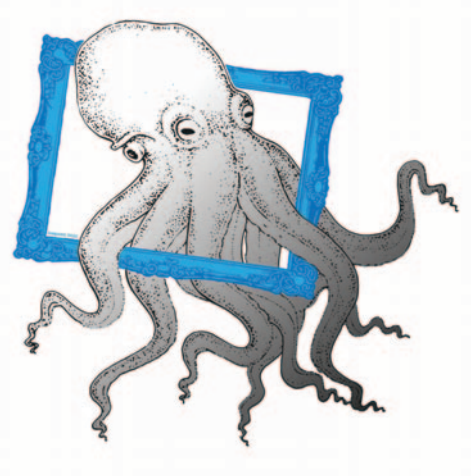
POSEIDON

Restaurant

Miami Kalamata

Poseidon Greek Restaurant
and Outdoor Lounge
στο Μαϊάμι
από το 2012

και στην Καλαμάτα
Poseidon Ocean View
οδός Ναυαρίνου 119
από το 2020



To Poseidon

— OCEAN VIEW —

σας προτείνει:

Σολομό σασίμι με κρούστα από παπαρουνόσπορο & σως beurre blanc λεμόνι

...Συνδυάστε το με μοσχοφίλερο που αγαπάει τις οξύτητες και σας υπόσχεται φρεσκάδα, αρώματα και δροσιά!!!

Υλικά

- 500 γρ σολομος
- 50 γρ ζάχαρη
- 50 γρ αλάτι
- Δενδρολίβανο
- Θυμάρι
- Ξύσμα λεμόνι

Για την σως

- 300 ml λευκό κρασί Ασύρτικο
- 100ml ξύδι από λευκό κρασί
- 200 γρ εσαλότ ψιλοκομμένο
- 100 ml παχύρρευστη κρέμα γάλακτος
- Κόκκους Πιπέρι
- 300 γρ ανάλατο βούτυρο, κομμένο σε κύβους και παγωμένο

Βήμα 1

Στεγνώστε τον σολομό με χαρτί κουζίνας και περάστε τα χέρια σας πάνω από τη σάρκα για να δείτε αν υπάρχουν μικρά κόκαλα - εάν υπάρχουν, χρησιμοποιήστε ένα τσιμπιδάκι για να τα τραβήξετε έξω.

Βήμα 2

Ρίξτε το αλάτι, τη ζάχαρη, τους κόκκους πιπεριού, το ξύσμα λεμονιού, το δενδρολίβανο ,θυμάρι σε έναν μπλέντερ και ανακατέψτε. Τοποθετήστε το μείγμα στο φιλέτο σολομού από την πλευρά της σάρκας. Τυλίξτε το φιλέτο σφιχτά με μεμβράνη και τοποθετήστε στο ψυγείο για 2 έως 4 ώρες

Βήμα 3

Τοποθετούμε σε ένα ταψί την συσκευασία και βγάζουμε την μεμβράνη. Ξεπλένουμε με νερό και στεγνώστε την σάρκα με μια πετσέτα. Τοποθετήστε τον παπαρουνόσπορο στην σάρκα του σολομού και προσεκτικά κόβετε τον σολομό σε λεπτές φέτες. Αφου πρώτα έχουμε αφαιρέσει το δέρμα (αν υπάρχει)

Βήμα 4

Για να φτιάξετε τη σάλτσα, Βράζετε το λευκό κρασί, το ξύδι και το εσαλότ σε ενα κατσαρόλακι σε μέτρια φωτιά μέχρι να σιροπιώσει το υγρό και να μειωθεί στις 2 με 3 κουταλιές της σούπας, περίπου 5 λεπτά.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, αλάτι ,άσπρο πιπέρι και βρά-

ζουμε για 1 λεπτό. Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια χαμηλή και προσθέτουμε το βούτυρο μερικά κομμάτια κύβους τη φορά, ανακατεύοντας συνεχώς και προσθέτοντας νέα κομμάτια πριν υγραποποιηθούν τελείως τα προηγούμενα ανασηκώνοντας το τηγάνι από τη φωτιά περιστασιακά για να κρυώσει το μείγμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά, στη συνέχεια αλατοπιπερώνουμε για γεύση και ρίχνουμε τη σάλτσα μέσα από ένα κόσκινο σε μια κατσαρόλα, πιέζοντας και στη συνέχεια πετάμε το εσαλότ, προσθέτουμε το χυμο από ένα λεμόνι και σερβίρετε αμέσως. Τοποθετούμε τις λεπτές φέτες σολομού σε σχήμα στεφάνι και στην μέση βάζουμε την σως. Προσθέτουμε ξύσμα από πορτοκάλι και κάπαρη από πάνω.



Ναυαρίνου 119, Καλαμάτα



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Poseidon ocean view	2	Τσίπουρο Νταραίος	29
Ηλία Μπισάνη: Από το "κελάρι του Νέστορα" στο Διόνυσο και την Αρχαία Μεσσήνη	6	ΟινόΓευσοΠανδαισιές: «Στα Μονοπάτια των Γεύσεων» με τα Κρασιά της Μεσσηνίας από τον Executive Chef Αξιώτη Παράσχο	30
Οινοπαντοπωλείον Χρυσομάληη	7	Τσίπουρο Avarino	34
Ποτοποιία Χριστόπουλος	8	Nestor wines Pylós	35
Κτήμα Δερέσκου	9	Οινοποιία - αποστάγματα	36
Περιφέρεια Πελοποννήσου	10	Ποτοποιία Χελάς	37
Big Sir Κωστέα	14	Στεφανούρη ούζο - τσίπουρο	39
BioVin Tsavolakis	15	Fish and Pasta Kannas	41
WSPC: Ο μονόδρομος στην οινική εκπαίδευση!	16	Αργύρης Καραγγελής: Περί Terroir.....	42
Κτήμα Semeli	17	Χημείο Καραγγελής	43
Astir X Winery / Οινομεσσηνιακή Α.Ε.	18	Super Markets Μουργή	44
Κάρδαμο	20	ΕΥΘΥΤΑ Ρόδου	45
Τσίπουρο Primarolia.....	21	Κεντρική Αγορά Καλαμάτας: Μια Αγορά που τα έχει όλα!	48
Ιωάννης Βορβίλας: Η συμβολή του οινολόγου στην οικιακή οινοποίηση.....	24	Κάβα Μανιάτης	50
Χημείο Ιωάννης Βορβίλας	25	Οινοποιία Ψαρούλη	51
Navarino Vineyards	26	Επιμελητήριο Μεσσηνίας	52
Ηλία Μπισάνη: Ρακί, απόσταγμα και ηδύποτο... ..	28		

“Οίνος ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου”

“Οίνος ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου” αναφέρει μία βιβλική φράση, η οποία χρησιμοποιείται συχνά για να δικαιολογήσει την κατανάλωση κρασιού. Αλλωστε το κρασί είναι συνδεδεμένο από αρχαιοτάτων χρόνων με διάφορες περιστάσεις της ζωής του ανθρώπου.

Πλήρως συνδεδεμένο με την ευφορία, την εορταστική ατμόσφαιρα και γενικότερα με τις χαρούμενες στιγμές και όχι μόνο.

Συνδεδεμένο επίσης, ως προϊόν της αμπέλου, με την γεωργική, αλλά και την εμπορική ζωή στα βάθη των αιώνων, όπως επίσης και με την θρησκευτική ζωή σε διάφορες περιόδους, καθώς χρησιμοποιήθηκε και χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα σε διάφορες τελετές.

Η σημαντική θέση του οίνου, αλλά και άλλων αποσταγμάτων στη ζωή μας, ήταν η βάση της ιδέας για την δημιουργία από την ομάδα της “Ε” της ειδικής θεματικής έκδοσης, που κρατάτε στα χέρια σας.

Η κυκλοφορία της έκδοσης μάλιστα συμπίπτει χρονικά

και με την εορταστική περίοδο των Χριστουγέννων, όπου κρασί και τσίπουρο, αλλά και άλλα οινοπνευματώδη έχουν ξεχωριστή θέση στα γιορτινά τραπέζια.

Στην έκδοση “Οίνος και Αποστάγματα” θα βρείτε πληροφορίες γύρω από το κρασί και τα αποστάγματα, αλλά και προτάσεις για να τα συνδυάσετε με αντίστοιχες γεύσεις για τις γιορτές και όχι μόνο. Θα διαβάσετε για την οινοποίηση, θα γνωρίσετε ετικέτες από Μεσοήνιους και όχι μόνο οινοποιούς και ποτοποιούς ενώ θα περιηγηθείτε στον κόσμο των αποσταγμάτων, τα οποία έχουν συνοδεύσει τον άνθρωπο σε καλές, αλλά και δύσκολες στιγμές της ζωής του.

Ελπίζουμε η έκδοση αυτή να αγκαλιαστεί από εσάς, όπως και οι προηγούμενες θεματικές εκδόσεις της “Ε” και περιμένουμε τα σχόλια σας, ώστε να βελτιωθούμε για όλα όσα ελπίζουμε να ακολουθήσουν.

Στην υγεία σας!

Δημήτρης Κων. Πλεμμένος



Επιμέλεια Υλης: **Δημήτρης Πλεμμένος**
Ρεπορτάζ: **Τάσος Ανδρικόπουλος**
Σελιδοποίηση: **Γιάννης Σακκάς**
Διαφήμιση: **Σταυρούλα Φωτοπούλου - Κώστας Μαυρίκης**
Έκδοση: **Εφημερίδα «ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ» - eleftheriaonline.gr**
Διεύθυνση: **Γεωργούλη 26 - Καθαμάτα**
τηλέφωνα: **2721021421** fax: **2721027747**
email: **elefklm@gmail.com**

Από το "κελάρι του Νέστορα" στο Διόνυσο και την Αρχαία Μεσσήνη



Γράφει ο **Ηλίας Μπιτσάνης**

Ανθρωπος και άμπελος... πάνε μαζί, σύμφωνα με μια ορισμένη αντίληψη μάλιστα η άμπελος προηγήθηκε του ανθρώπου. Σε ένα τέτοιο χρονικό βάθος βεβαίως υπάρχουν πάρα πολλά ενδιαφέροντα στοιχεία που προκύπτουν από κείμενα και αρχαιολογικές έρευνες, το ταξίδι είναι συναρπαστικό αλλά οι διαδρομές προς τον ελληνικό χώρο αβέβαιες. Πιθανολογείται ότι η αμπελοκαλλιέργεια στη Ελλάδα άρχισε γύρω στο 15ο αιώνα και άλλοι λένε ότι ήρθε από τη Φοινίκη, μέσω Κρήτης έφθασε στη Νάξο και από εκεί στην υπόλοιπη Ελλάδα, άλλοι ότι ήρθε μέσω από την Αιτωλία ή τη Θράκη. Το σίγουρο όμως πως εξαπλώθηκε σε όλη την Ελλάδα και έπαιξε μεγάλο ρόλο τόσο στην κοινωνία όσο και στην οικονομία.

Στη Μεσσηνία η άμπελος και το κρασί υπάρχουν από τους ομηρικούς χρόνους. Όπως αναφέρεται στην Ιλιάδα η "αμπελόεσσα Πήδασος", ήταν ένα από από τα επτά "ευ ναϊόμενα πτολίεθρα" που ο Αγαμέμνωνας πρόσφερε στον θυμωμένο Αχιλλέα για να πάρει μέρος στον Τρωικό πόλεμο. Πρόκειται για τη μετέπειτα Μεθώνη σύμφωνα και με το Στράβωνα και με τον Πausανία. Αλλά και αναφορές υπάρχουν για την... οίνοποισία στην ομηρική Πύλο καθώς όπως αναφέρεται στο ίδιο ιστορικό έργο, όταν ο Τηλέμαχος φιλοξενήθηκε από το βασιλιά της Πύλου Νέστορα οι καλεσμένοι ήπιαν κρασί σε χρυσά κύπελα: "Έτσι σε λίγο μπήκανε στο ξακουστό παλάτι του βασιλιά του Νέστορα. Άλλοι σε θρόνους κάθισαν και άλλοι σε καρέκλες κι από κρατήρα κέρασε γλυκό κρασί ο Νέστωρ, έντεκα χρόνια παλαικό που άνοιξε η οικονομός. Ο βασιλιάς δέθηκε στην Αθηνά Παλλήδα, την κόρη του ανίκητου αιγιδοφόρου Δία, και έσταξε στη γη κρασί πριν τους κεράσει όλους που ήπιαν και δέθηκαν και φτέρωσε η ψυχή τους". Ο Νέστορας διέθετε και κελάρι στο ανάκτορό του καθώς μαρτυρεί η αρχαιολογική έρευνα. Το εντόπισε ο Μπλιέγκεν καθώς ήταν πακτωμένα στο έδαφος πιθάρια και στα πόματά τους διαβάστηκε η λέξη οίνος στη Γραμμική

Β' με αποτέλεσμα ο σπουδαίος αρχαιολόγος να το ονομάσει "κελάρι του Νέστορα". Το κελάρι βρισκόταν σε ανεξάρτητο δικάμαρο κτίσμα, εμβαδού 250 τετραγωνικών μέτρων εκτός των ορίων του ανακτόρου και βόρεια του. Με προθάλαμο για τον υπεύθυνο διάθεσης του κρασιού και κύριο δωμάτιο, που περιείχε 35 πιθάρια για κρασί, διευθετημένα σε σειρές στις πλευρές του μεγάλου δωματίου και σε διπλή σειρά κατά μήκος του κεντρικού του άξονα.

Η καλλιέργεια των αμπελιών και η παραγωγή κρασιών συνεχίστηκαν αδιάκοπα και ο επόμενος μεγάλος σταθμός είναι η Αρχαία Μεσσήνη με μια "εμβληματική" αναφορά του Πausανία ο οποίος γράφει: "...προχωρώντας αριστερά από τις πηγές (του Παμίσου) και σε απόσταση σαράντα σταδίων, βρίσκεται η, υπό την Ιθώμη, πόλη των Μεσσηνίων. Η πόλη περιβάλλεται όχι μόνον από την Ιθώμη αλλά και από την Εύα. Το όνομα Εύα λέγεται πως δόθηκε από το βακχικό επιφώνημα "ευσί", που το πρόφεραν για πρώτη φορά ο Διόνυσος και οι γυναίκες της ακολουθίας του". Σε ρωμαϊκή έπαυλη που ανακαλύφθηκε στις ανασκαφές ο Καθηγητής Πέτρος Θέμελης σημειώνει ότι: "Τα επισιμότερα δωμάτια φέρουν ψηφιδωτά δάπεδα με ποικίλα γεωμετρικά θέματα, ενώ στο ψηφιδωτό δάπεδο του ανδρώνα εικονίζεται το θεϊκό ζεύγος Διόνυσος και Αριάδνη μέσα σε πλαίσιο από πολύχρωμους κύβους περιβαλλόμενο από ταινία με βλαστό κισσού. Η μικρή αιωρούμενη μορφή του θνητού αριστερά μπορεί να ταυτιστεί με τον ιδιοκτήτη της έπαυλης, ο οποίος ευχαριστεί ή ικετεύει τον Διόνυσο, θεό του οίνου αλλά και των υπερπόντιων εμπορικών δραστηριοτήτων, να του χαρίσει τα αγαθά της θάλασσας".

Και προσθέτει ότι: "Στην περιφέρεια της ορχήστρας του Θεάτρου ήλθαν μεταξύ άλλων στο φως δύο θίβνοι θρόνοι με λειοντοπόδα. Ένας βρίσκεται τοποθετημένος

στην κορυφή περίπου του ημικυκλίου της ορχήστρας και φαίνεται ότι προοριζόταν για τον ιερέα του Διόνυσου. Ασβεστολιθικό βάθρο χάλκινου ανδριάντα, τοποθετημένο στα δεξιά του θρόνου αναφέρεται σε αγωνοθέτη της γιορτής των Διονυσίων. Τρίστικη επιγραφή στην πρόσθια επιφάνεια του βάθρου:

Σόφων Λυσικράτε[ος]
αγωνοθετήσας Διονυσι[οις]

Καλλικράτης, Λάσων εποίσαν.

Τό βάθρο αυτό που έφερε τον χάλκινο ανδριάντα του αγωνοθέτη Σόφωνα αποτελεί την πρώτη επιγραφική μαρτυρία για την τέλεση αγώνων προς τιμήν του θεού Διόνυσου, η λατρεία του οποίου στην πόλη της Μεσσήνης παρέμενε μέχρι σήμερα αβέβαιη [...] Ναό και άγαλμα του θεού της μέθης και του δράματος στην πόλη της Μεσσήνης δεν μνημονεύει ο περιηγητής. Η αναθηματική επιγραφή του Θεάτρου, εντούτοις, μαρτυρεί ότι η λατρεία του Διόνυσου ασκούσαν στη Μεσσήνη, ενώ θεατρικοί αγώνες λάμβαναν χώρα προς τιμήν του στο θέατρο κατά τον εορτασμό των Διονυσίων με επικεφαλής αγωνοθέτη. Βρίσκουν έτσι τη θέση τους και ορισμένα σποραδικά ευρήματα, που σχετίζονται με τον θεό του οίνου, όπως το άγαλμα ενός αναπαυόμενου Σατυρίσκου με σταυρωμένα τα πόδια και αναριγμένη δορά ζώου στον αριστερό του ώμο. Σε άγαλμα του διουσιακού κύκλου ή του ίδιου του θεού πρέπει να ανήκει και ένα μαρμάρινο στήριγμα αγάλματος σε μορφή κορμού δένδρου με αναριγμένο πάνω του βλαστό αμπελιού".

Από τότε μέχρι και σήμερα η καλλιέργεια της αμπελου και η παραγωγή του κρασιού αποτέλεσαν στοιχείο της οικονομικής και κοινωνικής ζωής του τόπου, το οποίο προσαρμόζεται κάθε φορά στις συνθήκες που επικρατούν και προσπαθούν να φέρουν κάθε φορά τον τόπο στην κορυφή του σημαντικού αυτού κλάδου της οικονομίας.

ΟΙΝΟ ΠΑΝΤΟ ΠΩΛΕΙΟΝ

ΧΡΥΣΟΜΑΛΛΗ



Υλικά

- 1 φιλέτο ψάρι (~180 γρ.)
- 1 τομάτα (τριμμένη)
- 300 γρ. χόρτα εποχής
- 2 φρέσκα κρεμμύδια
- 1 φινόκιο
- 40 γρ. βούτυρο
- 1 λεμόνι (χυμό)
- 100 ml νερό
- Ανηθο
- Μάραθο
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε και βράζουμε τα χόρτα μέχρι ως ότου κρατάνε λίγο και τα μεταφέρουμε σε νερό με πάγο. Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά και τα μυρωδικά.

Σε ένα τηγάνι βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε ελαφρά τα λαχανικά.

Προσθέτουμε τα χόρτα και σωτάρουμε για 2 λεπτά. Ρίχνουμε την τριμμένη τομάτα και προσθέτουμε το νερό, αλάτι και πιπέρι.

Σε ένα άλλο τηγάνι σε δυνατή φωτιά σωτάρουμε το φιλέτο ψάρι και από τις δύο πλευρές αφού πρώτα έχουμε αλατίσει.

Λίγο πριν εξατμιστούν τα υγρά από τα χόρτα ρίχνουμε το χυμό λεμόνι, τα μυρωδικά και το βούτυρο.

Σερβίρουμε τα χόρτα σε ένα πιάτο και από πάνω βάζουμε το φιλέτο ψαριού.

Φιλέτο ψάρι με χόρτα εποχής και μυρωδικά

Από τον chef μας
Λεωνίδα Κυριακόπουλο



...συνοδέψτε το με Ασύρτικο

Υπαπαντής 32, Καλαμάτα, τηλ. 27210 82759
S: www.oinopantopoleion.gr • F: ΟΙΝΟΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΝ
E: info@oinopantopoleion.gr

ΧΡΙΣΤΟΠΟΥΛΟΣ 1958

Με αρχή τον «παππού» Κώστα, ο οποίος το 1958 δημιούργησε το πρώτο απόσταγμα και έχοντας πάντα σαν «οδηγό» το μεράκι, την όρεξη και την παράδοση, η Ποτοποιία Χριστόπουλος, εδώ και πάνω από μισό αιώνα, παραμένει μία από τις πρώτες επιλογές των «μερακλήδων» γευσιγνωστών, δημιουργώντας προϊόντα αυθεντικής γεύσης, γεύσης... Ελλάδας! Χάρη στις παραδοσιακές συνταγές τα αγνά υλικά και τα κρυστάλλινα νερά του Ταΰγετου, τα προϊόντα της Ποτοποιίας Χριστόπουλος ξεχωρίζουν τόσο για τη γεύση τους όσο για την υφή και την καθαρότητά τους.





ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ

DOMAINE DERESKOS



*Η έκφραση της Μεσσηνιακής γης
στο γοτῆρι σας.*



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ ΑΕ

ΤΗΛ: 2109650208 • www.domainedereskos.gr • info@domainedereskos.gr



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Επενδύοντας στη Γαστρονομία και τον Οινοτουρισμό



3^ο Συνέδριο Οινοτουρισμού Πελοποννήσου

Φύτευση κλώνου Αγιωργίτικου σε Αμπελώνα | Νεμέα, Κορινθίας



"Είμαστε αισιόδοξοι πως η Περιφέρεια Πελοποννήσου θα είναι η αιχμή του δόρατος για τον τουρισμό τα επόμενα χρόνια, τουρισμό που θα στηρίζεται στην ποιότητα, στον πολιτισμό στην οικολογία, στη βιώσιμη ανάπτυξη στη βιολογική καλλιέργεια και γενικότερα στο σεβασμό στο περιβάλλον", έχει επισημάνει επανειλημμένα ο περιφερειάρχης Παναγιώτης Νίκας.

Δικαιολογημένη η αισιοδοξία του περιφερειάρχη, δεδομένου ότι η Πελοπόννησος διαθέτει μοναδικά γαστρονομικά στοιχεία, τα οποία μπορούν να συνδράμουν στην τουριστική ανάπτυξη, αλλά και να ενισχύσουν την αλληλεπίδραση των επισκεπτών με τον τόπο και να εμπλουτίσουν την εμπειρία που προσφέρεται στην Περιφέρεια Πελοποννήσου, με πολλά οφέλη για τις τοπικές κοινωνίες. Σε αυτό το πλαίσιο, ο περιφερειάρχης δηλώνει ότι κυρίαρχη θέση έχει η προβολή και η στήριξη της μεσογειακής διατροφής καθώς και του κρασιού εκπληκτικής ποιότητας που παράγεται στην Πελοπόννησο.

Μιας περιοχής που πολλοί γνώστες των οινικών θεμάτων χαρακτηρίζουν ως "πρωταθλήτρια" σε



Ποικιλίες Κορινθιακού Αμπελώνα | Food Stories | Τρίκαλα, Κορινθίας



Food Stories

Food Stories | Λακωνία



Αποστάγματα | Food Stories
Κορώνη, Μεσσηνίας

Ό,τι αφορά στο κρασί -είτε πρόκειται για πλήθος παραγωγών, οινοποιείων, κωδικών και έκτασης αμπελιών- καθώς κατέχει το 29,1% της έκτασης των αμπελιών στον οινικό χάρτη της Ελλάδας και παράγει 1.208 κωδικούς (το 1/3 της συνολικής εγχώριας παραγωγής κρασιού), παράγοντες που την κατατάσσουν, με διαφορά, πρώτη και στο πλήθος των κρασιών.

Η Πελοπόννησος, όπως εύκολα προκύπτει, έχει κάθε εφόδιο για να αναπτυχθεί και στον τομέα του οινοτουρισμού, με πρώτο τη δυναμική της στην καλλιέργεια και δεύτερο το ανθρώπινο κεφάλαιο, καθώς οι επαγγελματίες του οίνου στην Πελοπόννησο εργάζονται με μεράκι, αφοσίωση και σεβασμό στο προϊόν και στο περιβάλλον και δημιουργούν τις καλύτερες των προϋποθέσεων. Είναι επομένως αυτονόητο ότι η Περιφέρεια Πελοποννήσου στηρίζει και θα εξακολουθήσει να στηρίζει την προσπάθεια του οινοποιητικού τομέα προκειμένου να προβάλει και να αναδείξει περαιτέρω τα ποιοτικά κρασιά που παράγονται σε όλες τις Περιφερειακές της Ενότητες.

Πέρα από τη συμμετοχή της Περιφέρειας Πελοποννήσου σε διεθνείς εκθέσεις, αξίζει να αναφερθεί η συνδιοργάνωση φέτος από την Περιφέρεια, το υπουργείο Τουρισμού και τον ΕΟΤ του ζου



Οινοποιείο στην Αρκαδία | Food Stories



οδοιπορικού οινοτουρισμού, καθώς και το εξαιρετικά επιτυχημένο Food Stories που υλοποίησε η Περιφέρεια Πελοποννήσου -τη σειρά εκδηλώσεων προβολής της τοπικής γαστρονομίας σε κάθε μία από τις Περιφερειακές Ενότητες.

Ενδεικτικά, στην Περιφέρεια Πελοποννήσου υπάρχουν οίνοι α) ΠΟΠ (ΟΠΑΠ / Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας), Νεμέα (Κορινθία, Αργολίδα), Μαντίνεια (Αρκαδία), Μονεμβασία – Malvasia (Λακωνία), β) τοπικοί (ΠΓΕ / Προστατευόμενη Γεωγραφική Ενδειξη), ΠΓΕ Πελοπόννησος, ΠΓΕ Κορινθία, ΠΓΕ Μεσσηνία, ΠΓΕ Λακωνία, ΠΓΕ Αρκαδία και ΠΓΕ Αργολίδα και γ) περιοχών, όπως ΠΓΕ Κλημέντι (Κορινθία), ΠΓΕ Τριφυλία, ΠΓΕ Πυλία (Μεσσηνία) και ΠΓΕ Τεγέα (Αρκαδία).

Οι τοπικές ποικιλίες αμπελιών της Πελοποννήσου περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, τον ροκανιάρη στην Αργολίδα, το μοσχοφιλέρο στην Αρκαδία, το αγιωργίτικο στη Νεμέα της Κορινθίας και αλλού, την σκλάββα στην Κορινθία και την Αργολίδα), τις θράψα, κυδωνίτσα, μαυρούδι, πετρουλιανό στη Λακωνία, το φιλέρι στη Μεσσηνία.



Ποικιλίες κρασιού Αργολίδας | Food Stories | Τολό, Αργολίδας



Κοκτέιλ με βάση το κρασί | Food Stories

EST. DISTILLED 2021
BIG SIR
Dry Gin
SMALL BATCHED



www.kosteas.gr





Bio Vin

TSAVOLAKIS WINES



BIOVIN - Tsavolakis Wines
6ο χλμ. Καλαμάτας-Μεσσήνης
T: 27210 99644
F: 27210 99726

www.biovin.gr

E: info@biovin.gr



THE PLACE TO STUDY WINE SPIRITS COFFEE BEVERAGES

ο μονόδρομος στην οινική εκπαίδευση!

Είτε είστε φίλοι του κρασιού είτε επαγγελματίες του χώρου, η επιλογή για την οινική εκπαίδευση είναι μία, WSPC.

Το **WSPC** είναι Πιστοποιημένος Εκπαιδευτικός Οργανισμός από το Υπουργείο Παιδείας & Θρησκευμάτων και τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.), στα Αλκοολούχα Ποτά: Κρασιά - Αποστάγματα - Μπύρα & Οινοχοϊά καθώς και στα Μη-Αλκοολούχα Ποτά: Καφέ - Τσάι - Κακάο.

Το **WSPC** συνεργάζεται με τους κορυφαίους διεθνείς οργανισμούς και προσφέρει προγράμματα που εξασφαλίζουν στους υποψηφίους άριστη κατάρτιση σε όλους τους τομείς του εμπορίου, καλύπτοντας παράλληλα και την ανάγκη των στελεχών για συνεχόμενη επαγγελματική κατάρτιση.

Στον τομέα του κρασιού, αποτελεί τον μοναδικό εκπαιδευτικό οργανισμό στην Ελλάδα που παρέχει εκπαίδευση σε συνεργασία με το Wine & Spirit Education Trust (**WSET**) τόσο προπτυχιακού όσο και μεταπτυχιακού επιπέδου.

Λίγα λόγια για τις βαθμίδες: Η **Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 in Wine** απευθύνεται στους επαγγελματίες «πρώτης γραμμής» (Front Line Staff) που εργάζονται με κρασιά ή διαχειρίζονται ένα ευρύτερο χαρτοφυλάκιο ποτών στους τομείς της λιανικής, της χονδρικής και της εστίασης. Η **Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 in Wine** είναι κατάλληλη για να υποστηρίξει επαγγελματίες δεξιοτέχνες και αρμοδιότητες όπου χρειάζεται ένα καλό επίπεδο οινικής γνώσης και φυσικά είναι χρήσιμη για όσους έχουν γενικό ενδιαφέρον για το κρασί. Ο δρόμος προς το **Diploma** και έπειτα τον τίτλο του **Master of Wine (MW)** ξεκινά με το **Επίπεδο 3**, όπου ο υποψήφιος μπορεί να διευρύνει τις γνώσεις τους τόσο στο διεθνή όσο και στον ελληνικό αμπελώνα.

Κορυφαία εκπαίδευση και στο Απόσταγμα!

Η εκπαιδευτική ομπρέλα του **WSPC** καλύπτει και την ενότητα του Αποσταγμάτος. Η **Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 in Spirits** απευθύνεται σε επαγ-



γελματίες και οινόφιλους. Έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να παρέχει μια αξιόπιστη αληθινή εισαγωγή στα Αποστάγματα, και συνιστά μια ουσιαστική βάση γνώσης και καλλιέργειας ικανοτήτων. Οι κάτοχοι του Τίτλου Σπουδών του Επιπέδου 1 Αποσταγμάτων θα γνωρίζουν τη διαδικασία παραγωγής των βασικών κατηγοριών αποσταγμάτων, τα χαρακτηριστικά τους και τις βασικές αρχές γευσιγνωσίας, σέρβις και cocktails, καθώς και σωστού τρόπου αποθήκευσης.

Οι βασικές αρχές της γευσιγνωσίας που διέπουν τα αποστάγματα και τα κρασιά βοηθούν τον σπουδαστή στην περαιτέρω εισαγωγή του στις σπουδές του σάκε. Η **Πιστοποίηση WSET Επίπεδο 2 in Spirits** προσφέρει μια συνολική και σε βάθος εκπαιδευτική πλατφόρμα καλλιέργειας γνώσεων και ικανοτήτων σχετικά με την αγορά των αποσταγμάτων. Καλύπτει όλες τις κατηγορίες προϊόντων (brandy, whiskey, ρούμι, βότκα, τεκίλα, τζίν και άλλα αρωματισμένα αποστάγματα, λικέρ κλπ), και εισάγει τον σπουδαστή στο περιβάλλον των spirits business, μέσα από τη βασική ανάλυση των τοπικών αγορών καθώς και του παγκόσμιου εμπορίου.

Επόμενο βήμα, η Οινοχοϊά!

Το πρόγραμμα **Modern Sommelier Study Program** απευθύνεται στους σπουδαστές που επιθυμούν να αποκτήσουν τη γνώση στη διαχείριση και προώθηση των κρασιών είτε σε περιβάλλον εστιατορίου – είτε σε περιβάλλον οινοποιείου/ Οινοτουρισμού. Μαθαίνουν τη διαδικασία του service με εστιασμένες πρακτικές που απαιτούν hands-on προσέγγιση πάνω στην επιλογή ποτηριών και θερμοκρασιών, στο άνοιγμα αφρωδών κρασιών, στην επιλογή του ελληνικού αμπελώνα σε αντικατάσταση/ αντιπαραβολή του διεθνούς, στην παρουσίαση, στην μετάγγιση, στον αναλυτικό συνδυασμό κρασιού & φαγητού, στη διαχείριση κοστολογίων και κάβας, καθώς και στη διαχείριση προβλημάτων πελατών. Το Modern Sommelier Study Program απαιτείται από τις εταιρίες των κλάδων κρασιών, αποσταγμάτων (HO.RE.CA), εστίασης και ξενοδοχείων στις αγγελίες εργασίας.

Γλάκου 11, 17564, Π. Φάληρο, Ελλάδα

Τηλέφωνα Επικοινωνίας: 2109882540 & 2109882544 • www.wspc.gr

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



SINGLE VINEYARD ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΑ TERROIR

Μέσα από την ισορροπία και την ποιότητα της ποικιλίας
που γεννιέται σε ένα χαρισματικό terroir,
δημιουργήθηκαν και ωρίμασαν δύο μεγάλα κρασιά
με ταυτότητα και προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

Η οικογενειακή παράδοση συνεχίζεται

Ο Βαγγέλης και ο Στάθης Ξυγκώρος γεννήθηκαν στην Καθαμάτα. Από παιδιά ήταν μέσα στα αμπέλια, κάθε μέρα στο οινοποιείο της φαρμίας που ουσιαστικά ξεκίνησε το 1932 να φτιάχνει κρασί πρώτα με τον παππού Βαγγέλη, μετά με το γιο του Τάκη Ξυγκώρο που δημιούργησε την ASTIR και την Οινομεσσηνιακή Α.Ε. και τα παιδιά του συνεχίζουν σήμερα την παράδοση, διψασμένοι όμως, για καθετί φρέσκο, νέο. Λατρεύουν τον τόπο τους και μέσα από τα κρασιά τους προσπαθούν να αναδείξουν τις αξίες του, την ιστορία του, τον κόπο που απαιτεί η καλλιέργεια της Μεσσηνιακής γης και της Πελοποννήσου, αλλιά και τα «δώρα» που επιστρέφει σε όσους την φροντίζουν.

Η Πελοπόννησος δίκαια θεωρείται η κοιτίδα του ελληνικού οίνου, καθώς είναι από την αρχαιότητα μία γη γεμάτη αμπέλια, «Αμπελόεσσα» την αποκαλούσε ο Όμηρος. Σήμερα η Πελοπόννησος είναι η μεγαλύτερη αμπελοοικονομική περιοχή της Ελλάδας. Όπως μας είπε ο Βαγγέλης Ξυγκώρος, «ο στόχος είναι ένας και απαρτάτος, η ποιότητα του τελικού προϊόντος, η οποία επιτυγχάνεται κυρίως από τα αυστηρά πρωτόκολλα αμπελοοικονομικής διαχείρισης που εκπονούνται από την ομάδα μας και εφαρμόζονται από τους συνεργαζόμενους αμπελοοικονομολόγους, έτσι ώστε ο τρύγος να φέρει στο Οινοποιείο μας εξαιρετικής ποιότητας σταφύλι από κάθε ποικιλία. Ανάμεσα στις οκτώ οικογένειες ετικετών που κυκλοφορούν, η σειρά "Mati Fortuna" είναι αυτή που έχει τη μεγαλύτερη εμπορική ζήτηση τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό. «Πρόκειται για κρασιά μονοποικιλιτικά ή blend που αναδεικνύουν τις γεύσεις της



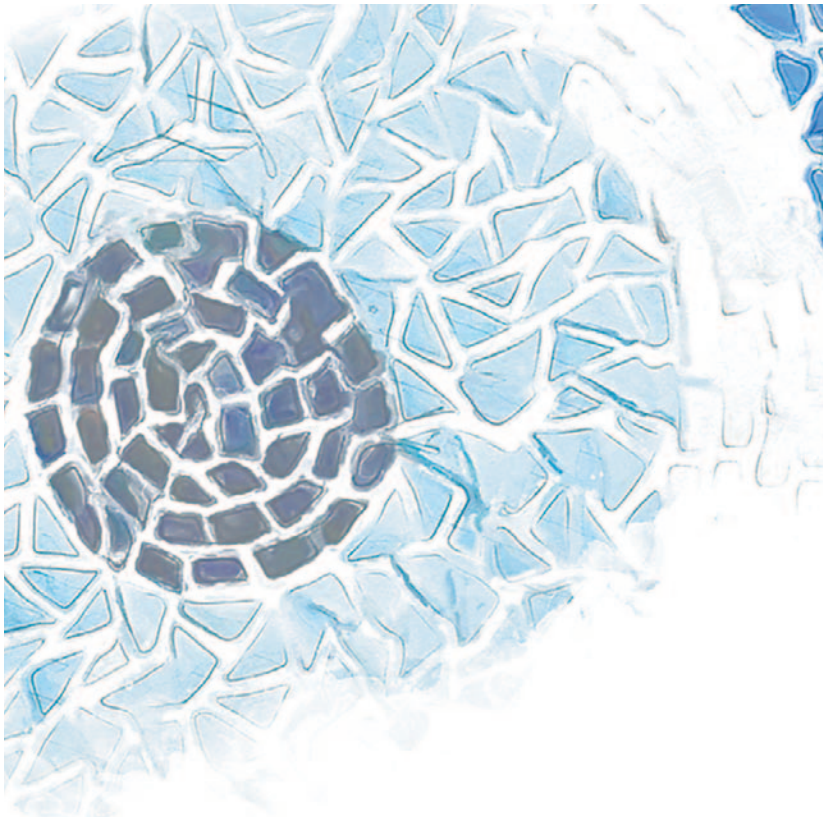
Πελοποννήσου και έχουν και μία ιδιαίτερη εμφάνιση» σχολίασε, γνωστοποιώντας πως το χαρακτηριστικό της εταιρείας είναι τα value for money προϊόντα, δηλαδή πολύ καλή ποιότητα προϊόντος σε προσιτές τιμές. Όσο για τις εξαγωγές, η εταιρεία έχει ανοίξει όπως είπε τους ορίζοντες στις μεγαλύτερες αγορές του κόσμου, με συνεργασίες σε Κεντρική Ευρώπη, Η.Π.Α., Καναδά, Ρωσία και Κίνα.

Σε ό,τι έχει να κάνει με το τι κάνει το Μεσσηνιακό κρασί να ξεχωρίζει, έχοντας ζήτηση και στις χώρες αυτές, ο Βαγγέλης Ξυγκώρος στάθηκε στο γεγονός πως κάθε περιοχή έχει ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, μια ιδιαίτερη γεύση και κάποια συγκεκριμένα χαρακτηριστικά. «Όλα αυτά προσπαθούμε να τα αναδείξουμε ταιριάζοντας τα με τις γαστρονομικές συνήθειες άλλων περιοχών. Το ποιοτικό και γευστικό αποτέλεσμα είναι και το διαβατήριο για να εισέλθει κάποιος σε τέτοιου είδους αγορές» συ-

μπλήρωσε, τονίζοντας πως και οι Μεσσηνιοί επαγγελματίες και καταναλωτές προτιμούν τα κρασιά του τόπου τους αλλιά και τα τοπικά προϊόντα ευρύτερα. «Η δεδομένη αύξηση της επισκεψιμότητας στην περιοχή μας και η ολοένα μεγαλύτερη τουριστική σεζόν που θα βιώνουμε ως περιοχή, είναι ένα στοίχημα ώστε να κάνουμε το μέσο επισκέπτη κοινωνών των ιδιαίτερων γεύσεων που έχουν τα προϊόντα αγροδιατροφής του τόπου μας» εκτίμησε, σημειώνοντας πως το βασικό ζήτημα - παράπονο των οινοποιών και όχι μόνο, τα τελευταία τριάντα χρόνια, είναι πως συνεχίζει το κράτος να μην κατευθύνει με σωστό τρόπο τα κεφάλαια που διατίθενται για την προώθηση και προβολή της χώρας μας στο εξωτερικό. «Δεν είναι τόσο στοχευόμενο όσο πρέπει, ενώ οι πολιτικές αλλιάζουν με κάθε νέα κυβέρνηση και με κάθε νέο υπουργό.

Πρέπει να εκπονηθεί, να εφαρμοστεί και να συστηθεί ένα στρατηγικό σχέδιο για όλα τα είδη του πρωτογενούς τομέα και της μεταποίησης, σε συνεργασία με τους εξαγωγείς που έχουν τη γνώση αλλιά και θα αναλάβουν το ποσοστό ευθύνης τους, το οποίο θα μας οδηγήσει σε μεγαλύτερα μερίδια αγορών ειδικά στο εξωτερικό, μιας και τα ανώτερης ποιότητας προϊόντα της χώρας μας έχουν τις προδιαγραφές να δημιουργήσουν υπεραξίες για όλη την αλυσίδα παραγωγής» κατέληξε.

«Η δεδομένη αύξηση της επισκεψιμότητας στην περιοχή μας και η ολοένα μεγαλύτερη τουριστική σεζόν που θα βιώνουμε ως περιοχή, είναι ένα στοίχημα ώστε να κάνουμε το μέσο επισκέπτη κοινωνών των ιδιαίτερων γεύσεων που έχουν τα προϊόντα αγροδιατροφής του τόπου μας»



MATI FORTUNA



ASTIR X WINERY S.A.
www.astirx.gr
6th klm Kalamata-Messini Rd
Tel: 27210 69905



ΚΑΡΔΑΜΟ

COMFORT CUISINE

Το «Κάρδαμο» άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του τον Οκτώβριο του 2010, στο Ιστορικό Κέντρο Καλαμάτας, ενώ το 2013 μεταφερθήκαμε στην Πλατεία Σιδηροδρομικού Σταθμού Καλαμάτας. Όλα αυτά τα χρόνια πρώτο μας μέλημα είναι να προσφέρουμε στους πελάτες μας αυθεντικές γεύσεις, με βάση τα ελληνικά προϊόντα, καθώς και να παρέχουμε ένα περιβάλλον – πρότυπο για το χώρο της εστίασης.

Σύμφωνα με τον σεφ του καταστήματος «η βάση του καλού φαγητού είναι η γνώση της παραδοσιακής κουζίνας και η παρουσία της στη δημιουργία των πιάτων». Στο πλαίσιο αυτό έχει στηθεί ολόκληρο το μενού.

Η ομάδα μας, παραμένοντας στο μεγαλύτερο βαθμό σταθερή από το ξεκίνημά της και διατηρώντας τη συνοχή και το ομαδικό της πνεύμα μέχρι και σήμερα, φροντίζει για τη διατήρηση ενός φιλικού και οικογενειακού περιβάλλοντος, ώστε οι πελάτες μας να μείνουν ικανοποιημένοι τόσο από την κουζίνα, όσο και από την εξυπηρέτηση.

Κόκορας με κόκκινη σάλτσα και κρασί

ΥΛΙΚΑ

- 1 κόκορας
- κόκκινο κρασί
- ελαιόλαδο
- 1 ντομάτα ψηλοκομμένη
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψηλοκομμένο
- 1 πράσο ψηλοκομμένο
- 1 κουταλιά σούπας πελτέ ντομάτας
- 1-2 φύλλα δάφνης



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλήνουμε τον κόκορα και τον κόβουμε σε μερίδες. Σε μια κατσαρόλα με 2-3 κουταλιές ελαιόλαδο σοτάρουμε καλά σε δυνατή φωτιά και γυρίζουμε τα κομμάτια του κόκορα μέχρι να ροδίσει καλά και από τις δυο πλευρές.

Αποσύρουμε τον κόκορα και βάζουμε στην κατσαρόλα το κρεμμύδι και το πράσο σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τον κόκορα που

έχουμε αποσύρει, βάζουμε αλάτι, πιπέρι και σβήνουμε με το κρασί.

Όταν εξατμιστεί το κρασί, ρίχνουμε τον πελτέ και στη συνέχεια την ψηλοκομμένη ντομάτα.

Βάζουμε τα φύλλα δάφνης, προσθέτουμε βραστό νερό (να καλύψει τον κόκορα) και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει το κρέας και να μελώσει η σάλτσα.

Σιδηροδρομικού Σταθμού 21, Καλαμάτα, τηλ. 2721098091, www.kardamo.gr



Το ταξίδι στον χώρο
της γευσίγνωσίας ξεκίνησε...

Και Το Όνομα Αυτού...
PRIMAROLIA

Κινητήριος δύναμη η αγάπη και το μεράκι για τη γεύση αλλά και την παράδοση, την απόλαυση και την παρέα...

Μια διαχρονική λοιπόν γεύση έρχεται σήμερα μέσα από μια σύγχρονη παραγωγική διαδικασία να παρουσιάσει ένα προϊόν που αγγίζει τις αισθήσεις και δένει

αρμονικά με τις μεσογειακές διατροφικές συνήθειες μας. Η ποιοτική εξέλιξη που επιτύχαμε αγκαλιάζει το παραδοσιακό μετουσιώνοντάς το σε αυθεντική, γνήσια, καθαρή και σύγχρονη αμιγώς ελληνική απόλαυση.

Η ιστορία επομένως δεν γράφεται απλώς, εν προκειμένω δημιουργείται...



Τσίπουρο PRIMAROLIA

Η φύση και η προστασία της αποτελεί για εμάς θέμα αρχής. Η επιλογή λοιπόν του σήματος δεν ήταν τυχαία. Το μικρό θηλαστικό, ο σκαντζόχοιρος (έχινος ή άκανθόχοιρος στα αρχαία ελληνικά) πάνω από το σταφύλι αντανakλά την καθαρότητα της πρώτης ύλης(σταφύλι) και κατ' επέκτασιν του προϊόντος μας. Ως γνωστόν ο έχινος ζει και

τρέφεται μόνο σε καθαρό περιβάλλον. Η επιλογή του ονόματος παραπέμπει στο διαχρονικό ταξίδι των αμπελουργικών μας προϊόντων.

Στις αρχές του 20ου αιώνα τα πλοία που μετέφεραν στα ευρωπαϊκά λιμάνια το ελληνικό σταφύλι, το κρασί και την σταφίδα, κυρίως από την Αχαΐα, έφεραν αυτήν την ονομασία.

Το PRIMAROLIA ξεκινά το δικό του ταξίδι
ανοίγοντας πανιά για νέους ορίζοντες με σεβασμό
στην παράδοση αλλά και τους σύγχρονες τεχνικές απόσταξης.

Εδώ και ένα χρόνο περίπου, στην Σπερχογεία Καλαμάτας ανεγέρθηκε ένα κτίριο διακριτικό και αφαιρετικό, μέσα σε ένα όμορφο διαμορφωμένο κτήμα. Δίπλα του, ένα πέτρινο σπιτάκι αγκαλιασμένο από ελιές.

Σε αυτές τις εγκαταστάσεις, ο Αγαθοκλής Χριστόπουλος και οι συνεργάτες του στέγασαν μια μεγάλη επένδυση που ταυτόχρονα είναι και μια μεγάλη αγάπη.

Πρόκειται για αποστακτήριο τσίπουρου, με κρυστάλλινο απόσταγμα από σταφύλια ποικιλίας Μοσχοφίλερου. Το όνομα αυτού, Primarolia. Το νέο προϊόν, δημιουργήθηκε με γνώμονα τη γευστική ποιότητα και μέριμνα, την προστασία του καταναλωτή.

Το Primarolia δεν είναι «ακόμα ένα τσίπουρο»!





Η απόσταξη γίνεται σε έναν σύγχρονο άμβυκα που καλύπτει τις πλέον εξελιγμένες ανάγκες απόσταξης, ενώ παράλληλα κρατάει όλα τα μυστικά της παραδοσιακής μυσταγωγίας στην διαδικασία απόσταξης του τσίπουρου.

Στη συνέχεια ο αποσταγματοποιός αφήνει το απόσταγμα να «πρεμύσει» σε ψυχόμενα δοχεία σχεδιασμένα για την προστασία του αποστάγματος σύμφωνα με τις τελευταίες επιταγές της τεχνολογίας, διασφαλίζοντας ποιότητα και υγιεινή στη διαδικασία παραγωγής αλλά κερδίζοντας και τα καλύτερα στοιχεία του Μοσχοφίλερου για το τσίπουρο.

Στις ίδιες εγκαταστάσεις υπάρχει σύγχρονη γραμμή εμφιάλωσης και συσκευασίας για το Prima-rolia. Μία και βασική επιθυμία του Κου Χριστόπουλου ήταν και παραμένει, η διασφάλιση της ποιοτικής παραγωγής από την επιλογή του σταφυλιού, μέχρι την εμφιάλωση του αποστάγματος.

Φρέσκο και δυναμικό το Τσίπουρο Prima-rolia βρίσκεται ήδη σε αρκετά bar και κάβες της πόλης μας, περιμένοντας να σας ταξιδέψει όπως τα πλοία που μετέφεραν την Ελληνική σταφίδα σε όλα τα μήκη και πλάτη του πλανήτη.

Στην υγεία σας!

CHRI.STA.IKE
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΕΝΩΝ
ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΣΠΕΡΧΟΓΕΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
ΤΗΛ: 2721600927
ΤΗΛ.ΥΠΕΥΘ. ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ: 6941656594



Η συμβολή του οινολόγου στην οικιακή οινοποίηση

Η ιστορία του κρασιού χάνεται στα βάθη των αιώνων. η διαδικασία της αμπελουργίας και η άμπελος περιγράφεται από το θεόφραστο ενώ υπάρχουν αναφορές ακόμα και στο 5.000 π.Χ. Ο οίνος περιγράφεται από τον Όμηρο στην εποχή του Κύκλιωπα. Στις μέρες μας η παραγωγή κρασιού ακολουθεί την ίδια δύσβατη πορεία με τα άλλα αγροτικά προϊόντα και σίγουρα δεν απολαμβάνει την προστιθέμενη αξία που του αναλογεί. η ΕΛΟΑΟ Εθνική διεπαγγελματική οργάνωση Αμπέλου και οίνου επισήμανε (29-8-2022) ότι είναι επιτακτική η ανάγκη παρέμβασης της πολιτείας ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος εγκατάλειψης της αμπελοκαλλιέργειας.

Παρατηρούμε μεγάλες εκτάσεις να φυτεύονται γραμμικές με νέες εμπορικές ποικιλίες αμπελιού ενώ παραδοσιακοί αμπελώνες με τοπικές ποικιλίες να φθίνουν ολοένα και περισσότερο. Το αποτέλεσμα είναι αναμενόμενο, η παράδοση δηλαδή η αγροτική οικιακή οινοποίηση συντηρείται δυστυχώς από ολοένα και λιγότερο φανατικούς του είδους.

Η οινοποίηση διακρίνεται στην βιομηχανική, ημιεπαγγελματική και οικιακή οινοποίηση. Και στις τρεις αυτές κατηγορίες η συμμετοχή του οινολόγου είναι καθοριστική.

Στη βιομηχανική και ημιεπαγγελματική οινοποίηση θεωρείται αδιανόητο ο οινολόγος να μη στηριχθεί στις υπηρεσίες του οινολόγου. Στις περισσότερες Μάλιστα περιπτώσεις οι εγκαταστάσεις στο οινοποιείο στελεχώνονται με οινολόγους που ανήκουν στο δυναμικό της επιχείρησης για όλη τη χρονιά και όχι μόνο για το κρίσιμο χρονικό διάστημα της αλκοολικής ζύμωσης. Στην οικιακή οινοποίηση αν και τα πράγματα μοιάζουν πιο εύκολα, η συμβολή του οινολόγου είναι καθοριστική για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Στο κάτω κάτω το βαρέλι που αποφασίζει ένας ερασιτέχνης να γεμίσει με μούστο, το κάνει για να ταξιδέψει μαζί του με μυρωδιές και αρώματα, να το αφουγκραστεί όσο ζυμώνεται, να το ντύσει με τη δική του ιστορία και να το μοιραστεί με φίλους και παρέες.

Ας δούμε τα πράγματα όμως αναλυτικά

Τα σταφύλια είναι ο καρπός του αμπελιού και ο χυμός των σταφυλιών είναι το γλεύκος

(μούστος) δηλαδή η πρώτη ύλη για την παραγωγή κρασιού. Η ποιοτική πρώτη ύλη είναι η βάση εκκίνησης για ποιοτικό τελικό προϊόν.

Ο οίνος είναι το αποτέλεσμα της αλκοολικής ζύμωσης του γλεύκους που αναφέραμε παραπάνω. Η αλκοολική ζύμωση συντελείται είτε αυτόματα από τις ενδημικές ζύμες που προϋπάρχουν στο φλοιό του σταφυλιού είτε συντελείται κατευθυνόμενα μετά από παρέμβαση του οινολόγου δηλαδή εμβολιασμό του γλεύκους με τις κατάλληλες ζύμες.

Στις περισσότερες περιπτώσεις Βιομηχανική ή ημιεπαγγελματική παραγωγή οίνου και σίγουρα στην οικιακή οινοποίηση η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται κάτω από την δράση των αυτόχθονων ζυμών.

Τι μπορεί να κάνει ένας οινολόγος περισσότερο από έναν εμπειροτέχνη του κρασιού.

Εκτιμά άμεσα την πρώτη ύλη. Η χημική ανάλυση και οινολογική εξέταση που γίνεται στο προσκομιζόμενο δείγμα δίνει τη δυνατότητα στον οινολόγο να δώσει τις σωστές οδηγίες για την οινοποίηση σε όλη τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης.

Μπορεί να εκτιμήσει την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, δίνει οδηγίες και τις απαραίτητες

οινολογικές ουσίες προκειμένου η ζύμωση να έχει αίσιο τέλος και το αποτέλεσμα της να είναι το καλό ποιοτικό κρασί που θα συναντηθεί με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης. Μπορεί να δώσει οδηγίες σε περίπτωση που αυτή η αλκοολική ζύμωση σταματήσει ενώ δεν έχει ολοκληρωθεί, μπορεί να σταματήσει μία αρχόμενη υποβάθμιση πριν εξελιχθεί. Μπορεί να δώσει προσωποποιημένες πληροφορίες ανάλογα με την προσκομιζόμενη πρώ-

τη ύλη όπως επίσης και εκτίμηση Για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Συμβάλλει καθοριστικά στη ρύθμιση του αλκοολικού βαθμού έτσι ώστε το αποτέλεσμα να είναι αποδεκτό από τον καταναλωτή να εξασφαλίσει διατηρησιμότητα καθώς επίσης ο οίνος να μπορεί να διατηρηθεί έζω από το βαρέλι και να αντέχει σε μετακίνηση.

Η εξέλιξη του τομέα του οίνου είναι παγκοσμίως εμφανής και ακολουθεί την εξέλιξη που έχουμε διαπιστώσει όλοι τα τελευταία χρόνια στο ελαιόλαδο. Αυτό σημαίνει ότι οι Μονάδες που λειτουργούν σήμερα εκσυγχρονίζονται με εξοπλισμό που εξασφαλίζουν ποιότητα στο τελικό προϊόν. Η τεχνολογία έχει καταφέρει να δώσει περισσότερες δυνατότητες τόσο στην παραγωγή όσο και στη διάθεση του προϊόντος.

Φυσικά όλη αυτή η εξέλιξη και δραστηριότητα στον οινικό τομέα απαιτεί την παρουσία στελεχών με υψηλή εξειδίκευση άριστα καταρτισμένο που συνεχώς ενημερώνονται για τις νέες τάσεις και την τεχνολογία της οινοποίησης και να την εφαρμόσει.

“ η συμβολή
του οινολόγου
είναι καθοριστική
για την ποιότητα
του τελικού
προϊόντος ”



Του **Ιωάννη
Βορβίλια**
Γεωπόνου-Οινολόγου



ΧΗΜΕΙΟ

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΙΩΑΝΝΗΣ Π. ΒΟΡΒΙΛΑΣ



Το **ΧΗΜΕΙΟ ΒΟΡΒΙΛΑ**, έχει έμπρακτα αποδείξει στα 65 περίπου χρόνια της λειτουργίας του ότι μπορεί να στηρίξει ουσιαστικά τον Οίνοποιό στον αγώνα που δίνει για παραγωγή κρασιών ποιότητας, κι αυτό γίνεται γιατί στελεχώνεται διαχρονικά από ανθρώπους που αγαπούν τη δουλειά τους, έχουν υψηλό επίπεδο κατάρτισης και αντιμετωπίζουν τον οίνοποιό ως συνεργάτη μιας μεγάλης αμπελοοικονομικής οικογένειας.

Το **ΧΗΜΕΙΟ ΒΟΡΒΙΛΑ** ιδρύθηκε το 1956 από τον Παναγιώτη Κ. Βορβίλα, χημικό – οινολόγο. Από το 1988, συνεχίζοντας τη μακρά ιστορία του η άδεια περνάει στο Γεωπόνο – οινολόγο Γιάννη Βορβίλα που συνεχίζει με το ίδιο πάθος να υπηρετεί τον έλληνα οίνοπαραγωγό.

Το **χημείο λειτουργεί** σε σύγχρονες ιδιόκτητες εγκαταστάσεις **στην οδό Ξενοφώντος 27 Καλαμάτα, τηλέφωνο 27210 29512 και 27210 88688.**



Development & Quality Consultants ΙΩΑΝΝΗΣ Π. ΒΟΡΒΙΛΑΣ & Συνεργάτες ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

- Μελέτη, Υπαγωγή και Υποστήριξη για ένταξη σε όλα τα Επιδοτούμενα προγράμματα, Αναπτυξιακός Νόμος, ΕΣΠΑ, Leader, Περιφερειακά Προγράμματα.
- Νέοι Αγρότες - Σχέδια βελτίωσης, Οικοτεχνία, Αγροτουρισμός.
- Σχεδιασμός ανάπτυξη και παρακολούθηση συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας σε επιχειρήσεις, Ολοκληρωμένη διαχείριση.
- **ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ:** Υποβολή Αιτήσεων Ενιαίας Ενίσχυσης (ΟΣΔΕ) από Πιστοποιημένο Αναγνωρισμένο Φορέα, Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων.
- Αδειοδοτήσεις επιχειρήσεων.

Ξενοφώντος 27, Καλαμάτα 241 31
Τηλ. 27210 88688, 27210 29512 Κιν. 6979672525
E-mail: gvorvi@gmail.com

NAVARINO VINEYARDS



Από το 6.500 π.Χ. οί Έλληνες καλλιεργούν αμπέλια και παράγουν κρασί, «το νέκταρ των θεών».

Η Navarino Vineyards δημιουργεί σε συνεργασία με Έλληνες οινολόγους διεθνώς βραβευμένες ετικέτες οίνου και αποσταγμάτων από βιολογικούς αμπελώνες.

Η συνολική έκταση της Navarino Vineyards είναι 593 στρέμματα τα οποία βρίσκονται σε πηλιές με δυτικό προσανατολισμό και υψόμετρο 400 έως 600 μέτρα, με θέα το Ιόνιο Πέλαγος.

Αυτά τα παλιά αμπέλια αναπτύσσονται στην Τριφυλία Μεσσηνίας και συγκεκριμένα στο Μουζάκι, σε ιδανικό κλίμα – ιδιαίτερο χαρακτηριστικό αυτής της τοποθεσίας – που λόγω της διακύμανσης της θερμοκρασίας μεταξύ πρωί και βράδυ, το σωστό υψόμετρο και το σωστό επίπεδο υγρασίας είναι κατάλληλο για την παραγωγή σταφυλιών που ξεχωρίζουν για την υπεροχή τους.



Στους αμπελώνες καλλιεργούνται διεθνείς ποικιλίες, όπως **Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay** και από το 2021 έχουν φυτευτεί σε 125 στρέμματα και Ελληνικές ποικιλίες, βάσει ενός προγράμματος που επιμελείται ο καθηγητής Αμπελουργίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, **Στέφανος Κουνδουράς**.

Στις Ελληνικές λευκές ποικιλίες συμπεριλαμβάνονται το Ασύρτικο, η Κυδωνίτσα και η Μαλαγουζιά και στις ερυθρές ποικιλίες το Αγιωργίτικο και η Μαυροδάφνη.





Σε κυκλοφορία βρίσκονται ήδη οι ετικέτες 1827 και KOTYLE.

Η **ετικέτα 1827**, με ονομασία που αποδίδει φόρο τιμής στην ιστορική Ναυμαχία του Ναβαρίνου, περιλαμβάνει ένα λευκό οίνο από τις ποικιλίες Chardonnay, Ασύρτικο και Ροδίτη, έναν ερυθρό της ποικιλίας Cabernet Sauvignon και ροζέ της ποικιλίας Syrah.

Η **ετικέτα KOTYLE**, με όνομα εμπνευσμένο από το «Κύπελλο του Νέστορα», ένα αρχαίο κύπελλο που χρησιμοποιούνταν για το κρασί, διαθέτει λευκό οίνο από την ποικιλία Chardonnay (4 μήνες σε βαρέλι) και ερυθρό Kotyle από την ποικιλία Cabernet Sauvignon (15 μήνες σε βαρέλι).



Το **παραδοσιακό τσίπουρο**, μέρος του οποίου ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια και αποδίδει την παλαιωμένη εκδοχή του αποστάγματος, συμπληρώνει τη σειρά της Navarino Vineyards.

Παράλληλα, για μια πλήρη οινολογική εμπειρία, η Navarino Vineyards, σε συνεργασία με την Costa Navarino, προσφέρει στους επισκέπτες της wine tasting και μια σειρά από σεμινάρια για την ιστορία του μεσσηνιακού και ελληνικού κρασιού καθώς και την ευκαιρία να συμμετάσχουν στην παραδοσιακή συγκομιδή κρασιού, η οποία αποτελεί σημαντικό μέρος της ζωής των κατοίκων για δεκαετίες.



(Η) Ρακί ή (το) Ρακί ή Rakija ονομάζεται το αλκοολούχο ποτό που παράγεται από τη ζύμωση φρούτων ή στεμφύλων φρούτων ή μελιού στην βαλκανική χερσόνησο. Στον Ελληνικό χώρο το πιο διαδεδομένο είδος ποτού, που παρουσιάζει ομοιότητες με το ρακί, είναι αυτό των στεμφύλων σταφυλής όπου στην Κρήτη και στην νησιωτική Ελλάδα ονομάζεται Τσικουδιά ενώ στην στεριανή Ελλάδα (Ηπειρος, Θεσσαλία, Μακεδονία κ.α.) τσίπουρο. Δημοφιλής επίσης είναι στις σλαβικές χώρες των Βαλκανίων ως Rakija (Σερβοκροατικά: Ρακίγια) ή Rakiya (Βουλγάρικα: ρακίγια). Στην αλβανική γλώσσα ονομάζεται Raki ή Rakia και στην ρουμανική Rachiu (ράκιου).

Στην Τουρκία με τον όρο Diiz Raki περιγράφουν τα αποστάγματα φρούτων που δεν αρωματίζονται και με τον όρο Anason Rakisi τα αποστάγματα που αρωματίζονται με γλυκάνισο. Ο όρος Ρακί (Ρακί) προέρχεται από την αραβική λέξη Arak όπου σημαίνει ιδρώτας. Την περίοδο της ανακάλυψης της απόσταξης εισήλθε στην τουρκική.

Για λόγους... ευκολίας προσφεύγουμε στη "Βικιπαίδεια" προκειμένου να προσδιορίσουμε ένα προϊόν του οποίου το όνομα είναι συνοφασμένο με την άθνηση της καλαματιανής ποτοποιίας. Ιστορικά στη Μεσοπείνη η απόσταξη ήταν γνωστή από την εποχή της τουρκοκρατίας, καθώς ήταν διαδεδομένη η καλλιέργεια των αμπελιών. Και εντοπίζουμε την παραγωγή του σε πηγές από τα πρώτα χρόνια της απελευθέρωσης: Στην κεντρική υπηρεσία των Γενικών Αρχείων του Κράτους υπάρχει το "Βιβλίο εισπράξεως τελωνειακών δικαιωμάτων του Τελωνείου Νησίου" του 1833. Εκεί διαβάζουμε ότι μαζί με το κρασί γίνονταν και εξαγωγή ρακί από το πρόχειρο λιμάνι της Μπούκας. Υπάρχει και μια άλλη πηγή για την ίδια περίοδο που αναφέρεται "πλαγιώς" στην παραγωγή ρακί στο Νησί: Σε ταξιδιωτικό οδηγό που κυκλοφόρησε το 1840 από τον John Murray περιγράφεται η περίοδος παραμονής των Γάλλων στρατιωτικών δυνάμεων στην πόλη γύρω στα 1830 και η αρρώστιες που αντιμετώπιζαν. Αναφέροντας ότι υπέφεραν από πυρετούς οι οποίοι επιδεινώνονταν από την έκθεση στον ήλιο την ημέρα και την υγρασία τη νύχτα αλλά "σε αυτό ερχόταν να προστεθεί και η χωρίς μέτρο παράδοση στη ρακί, το κρασί και στα φρούτα τα οποία αφθονούσαν στην περιοχή". Από τις δύο αυτές ιστορικές αναφορές προκύπτει ότι το ρακί ήταν προϊόν για κατανάλωση αλλά και για εξαγωγή από τα πρώτα ήδη χρόνια της απελευθέρωσης, γεγονός που πιστοποιεί ότι η παραγωγή του ήταν γνωστή από τα χρόνια της τουρκοκρατίας ενώ υπήρχαν και οι άμβυκες που ήταν απαραίτητοι για το σκοπό αυτό οι οποίοι θα είχαν αξιόλογη για την εποχή παραγωγικότητα ώστε να παράγονται ποσότητες για εξαγωγή. Η εμπορική δραστηριότητα σε αυτή την περιοχή είχε αρχίσει να γίνεται έντονη

Ρακί, απόσταγμα και ηδύποτο...

Γράφει ο Ηλίας Μπισσάνης



ήδη από την εποχή της Ενετοκρατίας οπότε και λειτουργούσε λιμάνι.

Λίγα χρόνια αργότερα, γύρω στα 1850, εμφανίζεται η πρώτη βιομηχανία ποτών στην Καλαμάτα. Την ιδρύει ο Γ. Καλλικούνης ο οποίος επιστρέφει μετά από σπουδές στην Τεργέστη στις φυσικές επιστήμες και θέτει σε λειτουργία ατμόκινητο οινοπνευματωποιείο. Εκυλιζεί με οινοπνευμα και στη συνέχεια αποστάζει αρωματικά φυτά, σπόρους, φύλλα, αρωματικές ρίζες. Παράγει έτσι μια μεγάλη σειρά αρωματικών αποσταγμάτων, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ηδυπότων: Μαστίχα, ρακί, λεμόνι, κέρασο, κακάο, σαπρέζ, καφές, πικρόν, γαρίφαλο, κίνα, δεσποτικό, αμύγδαλο, κάκουλες, τριαντάφυλλο, μέντα, άνθος λεμονιάς, φράουλα είναι μερικά από τα προϊόντα που παράγονται.

"ΠΟΤΙΣΩΝΑΣ"

Μια εξαιρετικά παραστατική περιγραφή για την ποτοποιία στην Καλαμάτα και τις συνθήκες των ντόπιων κάνει ο Χ. Π. Κορύλλος, γιατρός και μία από τις πλέον χαρακτηριστικές φυσιογνωμίες της Πάτρας το 19ο αιώνα. Μαζί με τον Στ. Θεοχάρη έγραψε το βιβλίο "Τεζοπορία από Πατρών εις Καλάμας" στο οποίο δεικνύει και περιπαικτικά σχολιάζει τα όσα είδε και συνάντησε και δεν ήταν συμβατά με την "πολιτική ορθότητα" που προσπαθούσε να

επιβάλει η αστική ελίτ ως κοινωνική συμπεριφορά. Στην Καλαμάτα μεταξύ των άλλων... έφριξε με την κατανάλωση αλκοολούχων ποτών, χαρακτηρίζοντας ως "ποτισώνα" το οινοπνευματωποιείο Καλλικούνη στο οποίο συνέρρεαν κατά κύματα οι Καλαματιανοί. Ας παρακολουθήσουμε την περιγραφή του: «Η οινοπνευματωποιία εν Καλάμας είναι λιαν προηγμένη, η δε επιτόπιος κατανάλωσις του προϊόντος της βιομηχανίας ταύτης μεγίστη. Κατά πάσαν μεσημβρίαν και εσπέραν, προ του φαγητού, άπαντες οχεδόν οι κάτοικοι, μηδέ των ιερέων εξαιρουμένων, μετά των παρεπιδήμων, υπαλλήλων και λοιπών, εκστρατεύουσι, ούτως ειπείν κατά των οινοπνευματωποιείων, ων ουκ έστιν αριθμός και κενούσι δωδεκάδας τινάς ποτηρίων μαστίχης ή άλλων ποικιλιών του οινοπνεύματος, διά την όρεξιν. Ο μεγαλύτερος δε συνωστισμός γίνεται προ του οινοπνευματωποιείου του Καλλικούνη, οπόθεν ή άρχονται ή ένθα περατούσι τον πότον, άπαντες ανεξαιρέτως, οι μη έχοντες όρεξιν και προσπαθόντες ν' ανοίξωσιν αυτήν δι' αντίκλειδος. Το οινοπνευματωποιείον τούτο, εν ώρα μεσημβρίας τε και εσπέρας, ομοιάζει προς ποτισώνα, προς τόπον δηλ. συνήθη, ένθα συρρέουσι τα πρόβατα προς πόσιν, συν τη διαφορά ότι, τα μεν πρόβατα πίνουσι ύδωρ, οι δε Καλαματιανοί οινοπνευμα, υπό διάφορα ονόματα. Ινα δ' ώμεν δίκαιοι, πρέπει να είπωμεν ότι, ως

ΡΑΚΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Η συζήτηση... πάει και έρχεται γύρω από το ρακί άλλοτε ως απόσταγμα την περίοδο της μικρής παραγωγής και άλλοτε ως ηδύποτο από την εποχή κατά την οποία εμφανίστηκε η βιομηχανία και η παρασκευή ηδυπότων. Όταν τη σημερινή εποχή ακούγεται η λέξη "ρακί" η σκέψη πάει στην κρητική "ρακί". Όμως το καλαματιανό ποτό είναι "το ρακί", το οποίο διαφέρει και από το τσίπουρο και από την τσικουδιά. Κάποτε η παρουσία του στην καθημερινή ζωή και πολύ περισσότερο στις γιορτές ήταν έντονη. Με την πάροδο του χρόνου έμεινε απλώς ως παράδοση, καθώς η εξέλιξη έβγαλε από τη ζωή μας συνθήκες και καταστάσεις. Δεν παύει όμως να αποτελεί ένα τοπικό προϊόν που περιμένει υπομονετικά να το ανακαλύψουν πάλι εκείνοι που πιστεύουν πραγματικά ότι η πόλη μπορεί και πρέπει να οικοδομήσει "ταυτότητα" με παλιά αλλά και νέα χαρακτηριστικά.

προς την οινοπνευματωποιία, πρωτεύουσι μεν ίσως αι Καλάμαι, ουδαμώς όμως υστερούσιν αι Πάτραι, αίτινες δύνανται επιτυχώς να διαφιλονεικήσωσι τα δευτερεύοντα προς την Τρίπολιν, το Μεσολόγγιον, τον Πύργον και τας λοιπάς της Ελλάδος πόλεις. Αι Καλάμαι πλεονεκτούσιν ημών διότι έχουσι κοινόν ποτισώνα, ου ημείς στερούμεθα, των οινοπνευματωποιών ημών προποτιζομένων καθ' ομίλους εις διάφορα σημεία, απόκεντρα μεν ενίοτε, πλην απολαύοντα ιδιαιδούσης παρ' αυτοίς υπολήψεως. Τ' αποτελέσματα της ακρασίας αυτών ταύτης δεν βραδύνουσι να ίδωσι, τάχιον ή βράδιον, οι κύριοι οινοπνευματωποίται, καταστρέφοντες τον βίον εν τρόμω και παρανοία, πλην φέρονται ακατασχέτως προς τον όλεθρον, όπως αι ψυχαί (πεταλούδαι), αι ιπτάμεναι περί το φως της λυχνίας, μέχρις ου καώσιν».

Την κοσμορρηθρή επιβεβαιώνει η «Encyclopedie Contemporaine» της 29ης Μαρτίου του 1896, η οποία γράφει ότι "το κατάστημα λιανικής πωλήσεως της ποτοποιίας στην Καλαμάτα το επισκέπτονται καθημερινώς από το πρωί ως το βράδυ 2.000 άτομα, τα οποία δοκιμάζουν τα προϊόντα της εταιρείας".

Ο ΣΟΥΡΗΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΟΤΑ

Ενθουσιασμένος από την παραμονή του στην Καλαμάτα και τα τοπικά προϊόντα ο Γεώργιος Σούρης γράφει στο "Ρωμικό" στις 2 Απριλίου 1894: "...να κι' ένας τεκεκός λαδιού... ανοίξετε το κιούπι μα να κι' ελιές των Καλαμών σπουδαίαις δηλαδή αφήστε με μερικές να στείλω του Τρικούπιν... Να και μπουκάλας με κρασί... αμάν Χριστέ κι' ας φέξη... αφήστε το να χύνεται... είναι πολύ κι' ας τρέξη... να και ρακί, κονιάκ, σαπρέζ του Καλλικούνη... γι' αυτά τα θάνατα ποτά καθένας μας φθονεί..."

Η ΑΝΘΗΣΗ

Η αρχή είχε γίνει και οι ποτοποιίες της Καλαμάτας πολλαπλασιάζονταν στο πέρασμα του χρόνου όπως διαπιστώνεται και από την αναφορά των Κορύλλου-Θεοχάρη. Αυτή την ανάπτυξη καταγράφει ο Ορέστης Χρυσοσπάθης ο οποίος το 1936 έγραψε την "Ιστορία της παλιάς Καλαμάτας", ένα μικρό βιβλιαράκι με πολύτιμες πληροφορίες καθώς ο ίδιος είχε ζήσει την εποχή εκείνη. Στην αναφορά του για την ποτοποιία της Καλαμάτας σημειώνει: "τα τελευταία έτη ήρchiσε και η βιομηχανία των οινοπνευματωδών ποτών διά της χρήσεως μικρών αμβύκων με μεγάλην παραγωγή, ενός ποτού το οποίο στην Καλαμάτα καταναλισκeto εις μεγάλας ποσότητες, ονομαζόμενον "ρακί" και το οποίο ειδικότερον παρασκεύαζε τότε το κατάστημα Καλλικούνη. Πολύ κατόπιν και άλλοι κατασκεύαζον επίσης φημισμένο ρακί. Τοιαύτα εργοστάσια είχαν οι Καλλικούνης, Σταματελάκης και Καλούλης".

TSIPOURO ESTD
2005
DAREOS



Σταγόνα Σταγόνα,
Χρονιά με Χρονιά, το απόσταγμα Νταραίος έγινε το αποσταγμά σας...
Ευχαριστούμε όλους εσάς τους πιστούς φίλους
της δουλειάς μας και αυτούς που θα έρθουν
και σας ευχόμαστε ολόψυχα
Καλές Γιορτές με Υγεία, Χαρά κι αισιοδοξία...

Διονύσια Κεθάρια Τσίπουρο Νταραίος • Κυπαρισσία Μεσσηνίας • Τηλ. 2761022607

Οινόγευσο Πανδαισίες

«Στα Μονοπάτια των Γεύσεων» με τα Κρασιά της Μεσσηνίας

από τον Executive Chef Αξιώτη Παράσχο

Έρχονται τα Χριστούγεννα και η Πρωτοχρονιά για μικρούς και μεγάλους.

Στη χώρα μας οι εορτές αυτές είναι από τις ωραιότερες του χρόνου. Κάθε περιοχή της Ελλάδας έχει τα δικά της έθιμα από τα παλιά χρόνια έως σήμερα. Γύρω μας ζωντανεύουν λειτουργίες, ψαλλμοί, τραγούδια, γιορτινά οικογενειακά τραπέζια, κεράσματα, γλυκά, δώρα, φίλοι και συγγενείς όλοι αγαπημένοι και χαρούμενοι!

Για τα γιορτινά αυτά τραπέζια και τα γευστικά εδέσματα που κάθε νοικοκυρά θα επιμεληθεί με αγάπη θα ήθελα να δώσω μικρές συμβουλές για το Πάντρεμα της «Γεύσης με το Κρασί» κρασί από την Μεσσηνία, από τον Τόπο μας που τόσα πολλά έχει να μας δώσει. Σας Εύχομαι καλές Γιορτές «Χρόνια Πολλά»

Οι Κανόνες

Ο συνδυασμός φαγητού και κρασιού είναι μία εξαιρετικά υποκειμενική και ατελής διαδικασία. Οι κλασικοί κανόνες - κόκκινο κρασί με κόκκινο κρέας και λευκό κρασί με ψάρια και πουλερικά - δε λαμβάνουν υπ' όψη την πολυπλοκότητα της σημερινής πολυεθνικής κουζίνας και των αναρίθμητων συνταγών, καθώς και την τεράστια ποικιλία κρασιών από όλα τα μέρη του κόσμου, που είναι σήμερα προστά και διαθέσιμα.

Ο σκοπός του συνδυασμού φαγητού και κρασιού, είναι η **συνέργεια και η ισορροπία**.

Το κρασί όταν πίνεται μόνο του, έχει διαφορετική γεύση από αυτό που συνοδεύει το φαγητό, γιατί το κρασί επιδρά στο φαγητό όπως τα μπαχαρικά: **Τα οξέα, οι τανίνες και τα σάκχαρα του κρασιού αντιδρούν με το φαγητό για να δώσουν διαφορετικές γευστικές εμπειρίες.**

Εξαιρετικοί συνδυασμοί είναι αυτοί που αναδεικνύουν ομοιότητες ή αντιθέσεις γεύσεων, αρωμάτων, σώματος, εντάσεων και γεύσεων.

Ισορροπείτε την ένταση των γεύσεων: Συνδυάστε κρασιά με ελαφρύ σώμα, με ελαφρότερα φαγητά, και γεμάτα, πλούσια κρασιά με πλούσια, έντονα φαγητά.

Λάβετε υπ' όψη τη μέθοδο μαγειρέματος του φαγητού: Ελαφρά μαγειρεμένα φαγητά, - π.χ. στον ατμό ή βραστά- ταιριάζουν καλύτερα με "λεπτά" κρασιά. Σε φαγητά μαγειρεμένα με βαριές και έντονες σάλτσες, συνδυάστε το κρασί με τη σάλτσα ή την κυρίαρχη γεύση του φαγητού.

Συνδυάστε γεύσεις. Ένα φαγητό με υψηλή οξύτητα, συνδυάζεται άριστα με ένα κρασί με αντίστοιχη οξύτητα.

Εξισορροπείτε το γλυκό με γλυκό ίδιας έντασης: Ένα φαγητό πολύ γλυκό θα "εξαφανίσει" ένα κρασί με λιγότερα σάκχαρα. Είναι προτιμότερο, σ' αυτή την περίπτωση, να διαλέξετε ένα κρασί χωρίς σάκχαρα σαν "αντίθεση".

Χεφθείτε το συνδυασμό των αντιθέτων: Πολύ ζεστά ή "καυτερά" φαγητά -φαγητά με πολύ κάρυ, π.χ.- συχνά συνδυάζονται καλύτερα με γλυκά κρασιά που συνήθως συνοδεύουν επιδόρπια. Οι αντίθετες γεύσεις συχνά προκαλούν και δημιουργούν μια τρίτη, πιθανόν πιο ενδιαφέρουσα.

Βασίστε το συνδυασμό σας στη γεωγραφική περιοχή: Φαγητά και κρασιά που έχουν αναπτυχθεί στην ίδια περιοχή σε βάθος χρόνου, συνήθως συνδυάζονται καλά.



Συνδυάστε κρασί με τυρί: Σε πολλές χώρες, το καλύτερο κρασί συνοδεύει τα τυριά. Τα κόκκινα κρασιά συνδυάζονται άριστα με "ήρεμα" τυριά. Έντονα τυριά με οξείες γεύσεις ζητούν ένα γλυκό κρασί. Το κασιόκισιο τυρί ταιριάζει με λευκό, ξηρό κρασί, ενώ ελαφρότερα τυριά συνδυάζονται καλύτερα με φρουτώδη κόκκινα κρασιά.

Όταν μαγειρεύετε, σκεφθείτε και ...αντίστροφα. Μαγειρέψτε με το κρασί που θα σερβίρετε υπ' όψη. Μερικές φορές είναι ευκολότερο να προσαρμόσετε το φαγητό σε ένα κρασί που ήδη έχετε, ιδιαίτερα αν πρόκειται για ένα "μεγάλο" ή σπάνιο κρασί.

Ας δούμε τώρα μερικούς συνδυασμούς για το γιορτινό Τραπέζι:

Ας ξεκινήσουμε με ένα **Glühwein**

Τα Χριστούγεννα το Glühwein έχει την τιμητική του ή ...εγώ θα πρότεινα κάτι καλύτερο.

Το δικό μας Ζεστό κρασί

- 1 μπουκάλι ξηρό κόκκινο κρασί Cabernet Sauvignon
- 2 ποτήρια νερό
- 2 κουταλιές μαύρη ζάχαρη
- 1 πορτοκάλι
- 1 τεμ. ξύλο κανέλας
- 6 γαρίφαλα
- 2 τεμ. αστεροειδή γλυκάνισο
- 1/2 ποτηράκι κονιάκ

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τη φλούδα του πορτοκαλιού σε ένα ενιαίο κομμάτι. Βάζουμε τη φλούδα και όλα τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από το κρασί και το κονιάκ στην κατσαρόλα και αφήνουμε να ζεσταθούν όχι όμως να βράσουν σε πολύ χαμηλή φωτιά για 15' λεπτά. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνουμε μέσα το κρασί και το κονιάκ, ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα και αφήνουμε το κρασί να μείνει για λίγη ώρα, μέχρι να αρωματιστεί καλά. Περνάμε το κρασί από το σουρωτήρι και σερβίρουμε όπως είναι χλιαρό.



Τυριά

Ξεκινάμε με τα **λευκά τυριά**. Λευκά ήπια και **φρέσκα τυριά** όπως το **μανούρι**, το **ανθότυρο** και η **Mozzarella** θέλουν αντίστοιχα λευκά, ήπια και φρέσκα κρασιά όπως μια **Μαλαγουζιά**, είναι μια εξαιρετική επιλογή.

• Αν προχωρήσουμε σε πιο έντονα, αλημυρά τυριά όπως ένα κατσικίσιο (**chevre**), τότε θα προτιμήσουμε ένα **Sauvignon Blanc**.

• Από την άλλη η **φέτα** αγαπά πολύ τη **Ρετσίνα** ή ένα **λευκό από επιλεγμένα Μεσογειακά σταφύλια**.

Η οξύτητα ισορροπεί απόλυτα με εκείνη του τυριού και ο ισχυρός χαρακτήρας μπορεί να δαμάσει την «αλημυρο-πικάντικη προσωπικότητα» της φέτας, που σίγουρα θα εντυπωσιάσει!

• **Camembert** και **Brie** ταιριάζουν εξαιρετικά με φινετσάτα κόκκινα κρασιά όπως ένα **Αγιωργίτικο**.

• Αν είσαι τυχερός και βρεις brie με τρούφα τότε θα απογειώσεις τον συνδυασμό. Οι προτάσεις μου εδώ είναι το **Cabernet sauvignon** με **Αγιωργίτικο** ή ένα **Merlot**.

Σούπα: Η αρχή είναι το ήμισυ του παντός!

Πρέπει να σκεφτείτε πολύ σοβαρά να συμπεριλάβετε ως πρώτο πιάτο μια αχνιστή σούπα.

Οι κρεμώδεις σούπες είναι ιδανικές ως εναρκτηρίες ενός γιορτινού γεύματος.

Μία οικονομική και εύκολη πρόταση είναι η βελουτέ σούπα με εποχιακά λαχανικά, όπως η **Κολοκυθόσουπα - Κρέμα μπρόκολο - Μανιταρόσουπα** και η **Σούπα γαλοπούλας**, εδώ θα βρείτε την **Κολοκυθόσουπα** και την **Σούπα Γαλοπούλας** με το κρασί που θα συνοδεύονται.

Σε ένα επίσημο δείπνο με καλεσμένους κάθε πιάτο συνδυάζεται με το δικό του κρασί. Αν για παράδειγμα το δείπνο αποτελείται από τρία πιάτα, το ιδανικό θα ήταν να ανοίξετε 3 διαφορετικά μπουκάλια το καθένα από αυτά να ταιριάζει αρμονικά με τις γεύσεις του πιάτου.

Κολοκυθόσουπα

Υλικά

- 1 kg. κολοκύθα
- 500 gr. πατάτες
- 2 κρεμμύδια χοντροκομμένα
- 2 καρότα
- 2 κλωνάρια σέλερι
- ½ φ. τσ. ελαιόλαδο
- 1 lt. ζωμό λαχανικών
- 1 κ.γ. πάπρικα
- κρέμα γάλακτος για το γαρνίρισμα (προαιρετικά)
- κρουτόν (προαιρετικά)
- τυρί τριμμένο (προαιρετικά)
- αλάτι και πιπέρι στην γεύση



Εκτέλεση

Κόβετε όλα τα λαχανικά σε κυβάκια και τα ρίχνετε στην κατσαρόλα, αφού πρώτα την έχετε γεμίσει με το νερό και το ζωμό. Βράζετε για περίπου μισή ώρα και έπειτα στραγγίζετε και ρίχνετε τα λαχανικά στο multi. Στη συνέχεια ενώνετε το μείγμα με τον ζωμό και προσθέτετε το λάδι και το αλατοπίπερο. Τέλος, πασπαλίζετε με λίγη πάπρικα και ρίχνετε όσο λεμόνι επιθυμείτε. Προαιρετικά μπορείτε να ρίξετε από πάνω κρέμα γάλακτος - λίγη τριμμένη παρμεζάνα και μερικά κρουτόν!

Το κρασί που θα την συνοδέψουμε είναι ένα λευκό ελαφρώς πικάντικο.

Σούπα γαλοπούλας

Υλικά

- 1.500 gr. κολοκύθα κομμένη σε κύβους
- 250 gr. στήθος γαλοπούλας κομμένο
- 100 gr. μαργαρίνη
- 200 ml. ζωμό λαχανικών
- 50 ml. λευκό ξηρό κρασί
- 1 πράσο ψιλοκομμένο
- 150 gr. κρέμα γάλακτος
- τριμμένη παρμεζάνα
- κρουτόν
- αλάτι και πιπέρι στην γεύση



Εκτέλεση

Αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε την γαλοπούλα κομμένα σε τετράγωνα κομμάτια σε λίγη ποσότητα από την μαργαρίνη.

Σε μια βαθιά κατσαρόλα ρίχνουμε την υπόλοιπη μαργαρίνη και σοτάρουμε το κρεμμύδι, το πράσο και την κολοκύθα. Μαγειρεύουμε έως ότου μαλακώσουν όλα τα υλικά. Σβήνουμε με το κρασί και συμπληρώνουμε με 1 lt. νερό και το ζωμό λαχανικών. Βράζουμε για 35' λεπτά και μετά σουρώνουμε (φυλάσσοντας τον ζωμό σε ένα μπολ) και πολτοποιούμε όλα τα λαχανικά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τόσο ζωμό όσο χρειάζεται για να πάρει την υφή μιας πηχτής σούπας. Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε. Τέλος, προσθέτουμε τα σοταρισμένα κομμάτια της γαλοπούλας, τα κρουτόν και την τριμμένη παρμεζάνα, και σερβίρουμε.

Το κρασί που θα την συνοδέψουμε είναι ένα ροσέ.

Ορεκτικά.....

τι να φτιάξετε όταν έχετε καλεσμένους;

Τις μέρες των γιορτών τα τραπέζια δίνουν και παίρνουν. Για να μην καταλήξετε να σερβίρετε τα κλασικά ορεκτικά, που τονίζουμε ότι μας αρέσουν αλλά τέτοιες μέρες δεν ταιριάζουν στο γιορτινό τραπέζι, μπορείτε όμως να φτιάξετε τον πιο νόστιμο πρόλογο για το κυρίως γεύμα, προϊδεάζοντας τους καλεσμένους σας ότι καλό ακοιουθεί...

Γαλακτομούρεκο με καπνιστό χοιρινό

Υλικά

- 2 φύλλα σφολιάτας
- 100 gr. καπνιστό χοιρινό Μάνης
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, σε φετούλες
- 150 gr. σιμιγδάλη ψιλό
- 200 ml. γάλα
- 250 gr. κασέρι τριμμένο
- 200 gr. γιαούρτι στραγγιστό
- ελαιόλαδο
- 2 αυγά
- μαϊντανό ψιλοκομμένο
- αλάτι και πιπέρι στην γεύση



Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C βαθμούς. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το κρεμμύδι με λίγο αλάτι, μέχρι να ροδίσει καλά. Προσθέτετε το καπνιστό χοιρινό και συνεχίζετε για 1 λεπτό το σοτάρισμα. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνετε το γάλα με ένα φλιτζάνι νερό και, λίγο πριν βράσουν, ρίχνετε το σιμιγδάλι. Ανακατεύετε μέχρι να αρχίσει να πήζει. Εκτός φωτιάς, προσθέτετε το γιαούρτι, το τυρί, τον μαϊντανό, τα αβγά ελαφρώς χτυπημένα, το κρεμμύδι με το χοιρινό και πιπέρι. Αφήνετε την κρέμα να έρθει σε θερμοκρασία ομοιόμορφα την κρέμα και σκεπάζετε με το άλλο φύλλο. Χαράζετε σε κομμάτια, βουτυρώνετε καλά και την επιφάνεια, ραντίζετε με λίγο νερό και ψήνετε στο φούρνο για 45' λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει το φύλλο. **Το κρασί που θα την συνοδέψουμε είναι ένα ροσέ κρασί.**

Οι σαλάτες:

Μπορεί την τιμητική τους να την έχουν η γαλοπούλα, το χοιρινό και τα χριστουγεννιάτικα συνοδευτικά, από το τραπέζι όμως δεν μπορεί να λείπει η σαλάτα. Αντί να αρκεστείτε λοιπόν σε μια απλή μαρουλοσαλάτα ή λαχανοσαλάτα, μπορείτε να πάτε ένα βήμα παραπέρα φτιάχνοντας υπέροχες εορταστικές σαλάτες.

Κοτόπουλο Παστέλι σαλάτα

Υλικά

- 2 στήθη κοτόπουλο κομμένο σε λωρίδες
- 1 μεγάλο αυγό
- 1 αχλάδι κομμένο σε καρέ
- 1 μήλο κομμένο σε καρέ
- 100 gr. γραβιέρα κομμένη καρέ
- 1 ματσάκι ρόκα
- 1 χυμό και ξύσμα από 1 λάιμ
- 150 gr. σουσάμι
- 100 ml. μπαλσάμικο
- 10 ντοματάκια cherry κομμένα στη μέση
- 2 κ. σ. ζάχαρη μαύρη ή καστανή
- 1 κρεμμύδι κομμένα σε ροδέλες
- μέλι
- ελαιόλαδο
- νερό
- αλάτι και πιπέρι στην γεύση
- 300 ml. ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
- αλεύρι για όλες τις χρήσεις για το τηγάνισμα
- 1 αυγό για το τηγάνισμα



Εκτέλεση

Πλένουμε την ρόκα πολύ καλά και την στεγνώνουμε και έπειτα τη βάζουμε στο ψυγείο. Κόβουμε το πράσινο μήλο στη μέση, με τη φλούδα. Βγάζουμε τα σπόρια και το κόβουμε σε λεπτές φέτες. Προσθέτουμε χυμό από lime για να

μην μαυρίσουν. Παίρνουμε το αχλάδι και το κόβουμε σε κύβους μικρούς. Ζεσταίνουμε σε ένα τηγάνι λίγο από το ηλιέλαιο και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι την ζάχαρη και το αχλάδι. Μόλις αρχίσει να καραμελώνεται το μείγμα ρίχνουμε το ξύδι μπαλσάμικο, όταν εξατμιστεί ρίχνουμε το νερό και συνεχίζουμε μέχρι να εξατμιστεί το μισό. Το βάζουμε στην άκρη να κρυώσει. Με το που κρυώσει, ρίχνουμε το μείγμα σε ένα μπολ και προστεθούμε το ελαιόλαδο.

Παίρνουμε τις λωρίδες του κοτόπουλο, τις αλαταπιπερώνουμε και τις περνάμε στο αλεύρι, μετά στο αυγό και τέλος στο σουσάμι. Τα βάζουμε σε ένα ταψί και τα αφήνουμε να παγώσουν στο ψυγείο. Παίρνουμε το υπόλοιπο λάδι και το ζεσταίνουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά (180C) και τηγανίζουμε μέχρι να γίνει χρυσαφί το κοτόπουλο. Το βγάζουμε μέσα από το λάδι και το τοποθετούμε σε πιάτο με χαρτί απορροφητικό. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε την ρόκα, το dressing από το αχλάδι, το μισό μήλο και ανακατεύουμε απαλά την σαλάτα.

Μόλις καλυφθεί όλη η σαλάτα με το dressing αχλαδιού, γαρνίρουμε με το τυρί τα ντοματίνια και το υπόλοιπο μήλο. Στο τέλος βάζουμε το κοτόπουλο, που το περνάμε με λίγο από το μέλι μας.

Το κρασί που θα την συνοδέψουμε είναι ένα ροσέ κρασί.

Ήρθε η ώρα να προχωρήσουμε στα κυρίως εδέσματα και έτσι θα συμπληρώσουμε το γιορτινό μας τραπέζι.

Το χριστουγεννιάτικο τραπέζι πλησιάζει και πρέπει να είμαστε σίγουροι ότι έχουμε επιλέξει την κατάλληλη γαλοπούλα για την οικογενειακή συγκέντρωση. Πώς θα διαλέξουμε την κατάλληλη γαλοπούλα; Πώς θα την γεμίσουμε; Πόσα είναι τα ιδανικά κιλά της γαλοπούλας; Η καλύτερη επιλογή είναι η φρέσκια το βάρος της οποίας δεν υπερβαίνει τα 6 κιλά. Είναι καλύτερο τη γέμιση να τη μαγειρεύουμε ξεχωριστά από τη γαλοπούλα. Εδώ χρησιμοποιούμε μια βασική συνταγή για γέμιση γαλοπούλας, την οποία μπορούμε εύκολα να προσαρμόσουμε.

Η προετοιμασία

Πολλοί μάγειρες περνούν τη γαλοπούλα από ένα μείγμα αλατιού και ζάχαρης πριν από το τελικό ψήσιμο, για να είναι πιο ζουμερό και γευστικό το κρέας της. Αυτό, όμως, δεν είναι απαραίτητο, αφού αν την αλατίσουμε καλά στο εσωτερικό και το εξωτερικό της, θα έχουμε το ίδιο αποτέλεσμα. Θα ξεκινήσουμε αλατίζοντας τη γαλοπούλα με 2 κουταλιές της σούπας αλάτι δύο μέρες πριν από τα Χριστούγεννα.

Κρατάμε στην άκρη όλα τα εντόσθια εκτός από το συκώτι, γιατί θα τα χρησιμοποιήσουμε για τη σάλτσα. Είναι καλή ιδέα να βάλουμε και το πιπέρι σε αυτήν τη φάση. Μπορεί το αλάτι να σας φαίνεται πολύ, αλλά στην πραγματικότητα δεν είναι.

Μάλιστα, θα βοηθήσει στο να γίνει πολύ τραγανή η πέτσα της. Το επόμενο βήμα θα είναι το ψήσιμο της γαλοπούλας και η προετοιμασία της σάλτσας που θα συνοδεύσει το κρέας στο τραπέζι.

Γαλοπούλα γεμιστή

Υλικά

- 1 γαλοπούλα περίπου 4.500 με 5 kg.
- 300 gr. Συκωτάκια από την Γαλοπούλα ή από Κοτόπουλο
- 200 gr. κάστανα έτοιμα
- 50 gr. κουκουνάρια
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 50 gr. σταφίδες ξανθιές
- 500 gr. ρύζι κίτρινο
- 200 ml. νερό
- 100 ml. κρασί λευκό
- βούτυρο
- 100 ml. ελαιόλαδο
- αλάτι και ζάχαρη στην γεύση

Εκτέλεση

Σοτάρουμε το κρεμμύδι προσθέτουμε τα συκωτάκια αφού τα έχουμε πρώτα



φιλοκόψει, τσιγαρίζουμε καλά και προσθέτουμε το κουκουνάρι, σταφίδες, νερό, κάστανα, κρασί και τέλος όλο το ρύζι. Πληνουμε καλά την γαλοπούλα και την αλείφουμε όλη μέσα έξω με το βούτυρο της αρεσκείας σας, αλατοπιπερώνουμε και γεμίζουμε την γαλοπούλα, τέλος κλείνουμε με οδοντογλυφίδες. Βάζουμε την Γαλοπούλα σε ταψί προσθέτουμε 500 ml. Νερό και το Ελαιόλαδο.

Σκεπάζουμε με βρεγμένη λαδόκολλα και την βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160ο C .

Κάθε μισή ώρα βγάζουμε την γαλοπούλα και την βρέχουμε με το ζουμάκι από το ταψί μας εάν χρειαστεί προσθέτουμε νερό. Αυτό πρέπει να συνεχιστεί έως ότου ψηθεί η Γαλοπούλα μας.

Μια ώρα πιο πριν βγάσουμε την Γαλοπούλα μας από τον φούρνο μπορούμε να ριξουμε και πατατούλες στο ταψί μας αφού πρώτα τις αλατίσουμε. Υπολογίστε ότι χρειάζεται περίπου 5 ώρες (1 ώρα για κάθε κιλό) και η γαλοπούλα είναι έτοιμη για σερβίρισμα.

Το κρασί που θα την συνοδέψουμε είναι ένα Κόκκινο κρασί CA-BERNET SAUVIGNON

Για το γλυκό, όποιο και αν είναι το γλυκό δεν θα ξεχάσουμε το δικό μας ρακόμελο που θα το φτιάξετε μόνοι σας

Ρακόμελο Καθαματιανό

Υλικά

- 100 ml. τσίπουρο
- 35 gr. μέλι - πευκόμελο δεν θολώνει
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 4 γαρύφαλλα (καρφάκια)

Παρασκευή

Ζεσταίνετε σε ένα μπρίκι την τσιουδιά με την κανέλα και τα γαρύφαλλα και προσθέτετε το μέλι. Αφήνετε το ρακόμελο σε σιγανή φωτιά για περίπου 5 λεπτά ανακατεύοντας διαρκώς με ένα ξύλινο κουτάλι. Αποσύρετε από τη φωτιά και αφαιρέστε την κανέλα και τα γαρύφαλλα.



Χριστουγεννιάτικες Προτάσεις

Αυτές είναι οι δικές μας προτάσεις για να ετοιμάσετε, αυτά τα Χριστούγεννα, το πιο Γευστικό Χριστουγεννιάτικο τραπέζι!

Τα χριστουγεννιάτικα στολίδια δεν είναι μόνο για το δέντρο και το στεφάνι – το πώς θα επιλέξουμε να «ντύσουμε» το τραπέζι μας θα πρέπει επίσης να είναι ένα μεγάλο μέρος των εορταστικών προετοιμασιών. Την ημέρα των Χριστουγέννων, ένα όμορφο τραπέζι μπορεί να γίνει το αστέρι της παράστασης. Το να σχεδιάσουμε πώς θα θέλαμε να είναι το τραπέζι μας – από τα χρώματα που θα συνδυάσουμε μέχρι το κεντρικό στολίδι του – μπορεί να είναι μια εξαιρετικά ευχάριστη δραστηριότητα. Αλλά το να δείχνει το τραπέζι μας τόσο λαμπερό και εορταστικό όσο το έχουμε φανταστεί μπορεί να χρειαστεί λίγη δουλειά. Όμως, με τα κατάλληλα προϊόντα και την εορταστική αισθητική, θα γίνει πιο εύκολο από ό,τι νομίζουμε να δούμε μερικές ιδέες διακόσμησης για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι, που θα εντυπωσιάσουν τους καλεσμένους μας.

**Μαχαιροπίρουνα εορταστικά - Εντυπωσιακό τραπεζομάντιλο - Πιάστρες για πετσέτες Χριστουγεννιάτικες
Γούρια - Ποτήρια σαμπάνιας - Στολισμένο πιάτο – ποτήρια - Διακοσμητικό τραπεζομάντιλο
Φωτάκια - Θήκες κεριών - Διακοσμητικά γκι.**

Εύχομαι Αγάπη, χαρά, υγεία, ευτυχία, όνειρα, χαμόγελα και πολλές επιτυχίες είναι λίγες μόνο από τις ευχές μου για τα φετινά Χριστούγεννα και τη νέα Χρονιά που πλησιάζει.

Χρόνια Πολλά - Καλά Χριστούγεννα!

Αξιώτης Παράσχος
Executive Consultant Chef

Τσίπουρο **ΑΒΑΡΙΝΟ**

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...



MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS


The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr





Κρασί, τσίπουρο, ούζο και άλλα ποτά από τη Μεσσηνία στο τραπέζι σας

Αναμφίβολα, δεν υπάρχει περιοχή στην ελληνική επικράτεια που να μην έχει τα δικά της τοπικά κρασιά και αποστάγματα, ξεχωρίζοντας το καθένα για τους δικούς του λόγους. Τοπικές ποικιλίες, δίνουν ιδιαίτερα αποτελέσματα, αποτελώντας μια ολόκληρη βιομηχανία όπου επεκτείνεται με σταθερούς ρυθμούς. Η Μεσσηνία συμβάλλει με τους τοπικούς παραγωγούς και τους αμπελώνες της στον οινικό πλούτο της χώρας, με καθημερινούς πρωταγωνιστές εταιρείες και επιχειρήσεις, σε μια αλυσίδα από αξιόπιστους και εξελίξιμους κρίκους που επεκτείνεται διαρκώς. Οινοποιεία, Ποτοποιείες και Χημεία μεταξύ αυτών δίνουν χρώμα, άρωμα και γεύση ως προς το

τελικό αποτέλεσμα. Κρασί, ούζο, τσίπουρο και κάθε λογής απόσταγμα, όλα από το πρώτο βήμα της συλλογής μέχρι το τελευταίο της συσκευασίας, πριν καταλήξουν στον ουρανό, έχουν δημιουργηθεί από ανθρώπους με τέχνη και μεράκι γι' αυτό που κάνουν, γεγονός που έχει αναγνωριστεί σε πολλές περιπτώσεις όχι μόνο εγχώρια αλλά και παγκόσμια. Επαγγελματίες από τη Μεσσηνία όπου συνδέονται άρρηκτα με αυτά, μας μιλούν για το "νέκταρ των θεών", τα αποστάγματα που αποτελούν το σήμα κατατεθέν του ελληνικού τραπέζιού, τη ζήτηση σε εστιατόρια, κάβες αλλά και σε χώρες εκτός συνόρων.

Ποτοποιία Χελιά

Με παρουσία στο χώρο της ποτοποιίας από το 1977 η Χελιά Σ. Αφοι ΟΕ, η δεύτερη πλέον γενιά εστιάζει στα αποστάγματα, παρατηρώντας πως το ούζο έχει την περισσότερη κίνηση. Όπως είπε ο Σπύρος Χελιάς, η χονδρική είναι αυτή που στηρίζεται περισσότερο η επιχείρηση, παρά την πτώση της ζήτησης των δύο προηγούμενων χρόνων λόγω των lockdown. «Πλέον, η κίνηση έχει αρχίσει να επανέρχεται, αλλά όχι στα επίπεδα που επιθυμούμε» παρατήρησε, ενημερώνοντας πως τα προϊόντα διατίθενται στην εγχώρια αγορά, κυρίως σε Μεσσηνία, Λακωνία και Αθήνα.

Σε ό,τι έχει να κάνει με τον τουρισμό, ο ίδιος ξεκαθάρισε πως το καλοκαίρι, ο κλάδος στηρίζεται αρκετά στην επισκεψιμότητα της πόλης, μιας και ειδικά στο ούζο, οι ξένοι επισκέπτες δείχνουν να έχουν ιδιαίτερη αδυναμία, ιδίως οι Γερμανοί. «Αυτό που έχουμε ως στόχο πάντα και προσπαθούμε καθημερινά είναι τα ποτά μας να παραδίδονται ποιοτικά», σημείωσε, επισημαίνοντας πως οι γιορτές των Χριστουγέννων αποτελούν διαχρονικά μια από τις καλύτερες περιόδους του επαγγέλματος.

Χημείο Βορβίλιας

Το χημείο "VORVILAS IOANNIS" λειτουργεί από το 1956 μέχρι σήμερα από γενιά σε γενιά και στελεχώνεται διαχρονικά από ανθρώπους που έχουν υψηλό επίπεδο κατάρτισης και αντιμετωπίζουν τον οινοποιό σαν συνεργάτη μιας μεγάλης αμπελοοικονομικής οικογένειας. Από την επόμενη οινοποιητική περίοδο το χημείο θα λειτουργήσει στην οδό Ξενοφώντος 27 στην Καλαμάτα παρέχοντας αξιόπιστες υπηρεσίες.



κάνει με τον εξοπλισμό και αν παίζει το σημαντικότερο ρόλο, πως ο συνδυασμός εξοπλισμού και εμπειρίας σε πλήθος παραμέτρων είναι η βάση της συνολικής ορθής διαδικασίας. Στη συνέχεια υπογράμμισε: «Η εμπειρία σου δίνει τη δυνατότητα να επιβεβαιώνεις τη μέτρηση με τα αντίστοιχα

όργανα. Ο κατάλληλος σύγχρονος εξοπλισμός συντομεύει το χρόνο της ανάλυσης και ελαχιστοποιεί τα σφάλματα των μετρήσεων». Επιπλέον, σημείωσε πως πολλές φορές απαιτείται περισσότερος χρόνος για να μετρήσει κάποιος ένα δείγμα, είτε διότι περιέχει περισσότερη πούλπα, είτε γιατί βρίσκεται σε έντονο βρασμό και πρέπει να απομονωθεί από το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα (CO₂). «Όσο για τα απρόοπτα, το πιο συνηθισμένο είναι να προσπαθείς να ανοίξεις ένα καλά σφραγισμένο μπουκάλι σε έντονο βρασμό χωρίς να σου χυθεί το δείγμα» συμπλήρωσε. «Στα 65 χρόνια συνεχούς λειτουργίας του οινολογικού εργαστηρίου, συνεργαστήκαμε άριστα με παραγωγούς από όλη τη Μεσσηνία, την Αρκαδία, τη Λακωνία, την Ηλεία και σήμερα, υπάρχει ακόμα ένας παραγωγός που μας τιμά με την εμπιστοσύνη του στέλνοντας το δείγμα του από την Κατερίνη» ανέφερε, λέγοντας πως οι οίνοι της Μεσσηνίας έχουν πολύ καλά χαρακτηριστικά. «Ξεχωρίζουν για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ποικιλιών σε σύγκριση με άλλες περιοχές. Είναι παρόμοια αυτά γεγονότα ότι πρέπει να γίνει ακόμα σημαντική προσπάθεια προκειμένου να δημιουργηθούν οργανωμένοι μεγάλοι αμπελώνες καλλιεργημένοι με ορθές γεωργικές πρακτικές» εκτίμησε.

Όπως είπε ο Γιάννης Βορβίλιας αναφορικά με τα στάδια της ανάλυσης, πραγματοποιείται στα εξής δύο βασικά στάδια: Η 1η σειρά χημικών αναλύσεων είναι προτιμότερο και συνίσταται να γίνεται αμέσως μετά την έκθλιψη των σταφυλιών και την παραλαβή ολόκληρης της ποσότητας του μούστου από τον παραγωγό. Σε αυτήν γίνεται προσδιορισμός των ακόλουθων παραμέτρων: Βαθμός Baume, Δυναμικός Αλκοολικός Τίτλος, Ολική Οξύτητα, Τρυγικό Οξύ, pH, Σίδηρος (Fe), Παροχή οινολογικών ουσιών και συμβουλευτική, Έλεγχος θειώδους (κατά περίπτωση).

Η 2η σειρά χημικών – οινολογικών αναλύσεων γίνεται κοντά στο τέλος της ζύμωσης. Εξετάζονται οι παράμετροι: Ειδικό βάρος, Αλκοολικός Τίτλος, Ολική Οξύτητα, Τρυγικό Οξύ, pH, Πτητική οξύτητα, Ελεύθερο και ολικό θειώδες SO₂, Σίδηρος (Fe) Οδηγίες για το σφράγισμα, μετάγχιση αποθήκευση ή τυποποίηση του κρασιού. Σχετικά με το χρόνο που χρειάζεται για την ολοκλήρωση της ανάλυσης, εξήγησε πως η κάθε σειρά αναλύσεων απαιτεί χρονικό διάστημα περίπου μιας ώρας, παρατηρώντας σε ότι έχει να

ΧΕΛΙΑΣ

TRADE

MARK

ΠΟΤΟΠΟΙΑ

Αφοι Σ. ΧΕΛΙΑ Ο.Ε.



ΟΥΖΟ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

Με απόσταξη γλυκάνισου και άλλων αρωματικών σπόρων της Ελληνικής γης.

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Χωρίς γλυκάνισο

Ρακή & Μαστίχα

Λικέρ - Ηδύποτα

Αλκοολούχα ποτά

Αξέχαστες στιγμές με ΟΥΖΟ HELAS

6ο χλμ Καλαμάτας - Μεσσήνης
Αθηνών 57 Καλαμάτα
Τηλ. 2721025829 - 2721028638, 2721069610
e: helasp@yahoo.gr

Ποτοποιία Χριστόπουλος

Η Ποτοποιία Χριστόπουλος διατηρεί τα standards των πρώτων υλών, της παραγωγής αήλη και της συσκευασίας πάντα υψηλά διατηρώντας τις οικογενειακές παραδόσεις. Με τη δημιουργία της επιχείρησης να χρονολογείται το 1958, ο Κώστας Χριστόπουλος δήλωσε πως τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια πτώση στην κατανάλωση σε σχέση με το παρελθόν, αποδίδοντας την εξέλιξη αυτή στο γεγονός πως αρκετός κόσμος έχει κάνει στροφή σε μια πιο υγιεινή διατροφή.

«Επιπλέον, παλιότερα δεν υπήρχαν πολλές μορφές διασκέδασης, και οι άνδρες προτιμούσαν το καφενείο ή το σπίτι για την ανάλογη κατανάλωση. Ερχόμενοι στο σήμερα δεν πρέπει να ξεχνάμε την ακρίβεια η οποία έχει κάνει το ποτό είδος πολυτελείας για κάποιους, καθώς και το φόρο κατανάλωσης που στην Ελλάδα είναι από τους μεγαλύτερους της Ευρώπης» συμπλήρωσε, διευκρινίζοντας πως ο όγκος της δουλειάς της ποτοποιίας, προέρχεται κυρίως από τη χονδρική. Από πλευράς προτίμησης του κόσμου στη Μεσσηνία σε κάποιο κρασί ή απόσταγμα, ο ίδιος πληροφορήσε πως ο ξηρός, ηευκός οίνος είναι ο βασιλιάς της κατανάλωσης, λόγω κόστους αήλη και ευρείας χρήσης, το-



νίζοντας πως οι αποστολές των ποτών της εταιρείας γίνονται πέρα από τη Μεσσηνία και σε όμορους νομούς της, σε νησιά καθώς και στην Αθήνα. Στο κομμάτι της απήχησης από τον κόσμο, ο Κώστας Χριστόπουλος αναφέρθηκε στην αγάπη γι' αυτό που κάνει κάποιος αήλη και στην εξέλιξη,

καθώς τα ποτά δεν σταματούν σε μια αρχική συνταγή, δημιουργώντας συνεχώς νέα πράγματα. Παράλληλα, είπε πως σημαντικός παράγοντας για το επιθυμητό αποτέλεσμα είναι οι πρώτες ύλες, αήλη και το νερό, καθώς αποτελεί το 60% του προϊόντος. «Σε ότι αφορά για το τι ξεχωρίζει το ούζο μας από άλλες περιοχές, αυτό είναι το άρωμα του» πρόσθεσε, σχολιάζοντας σχετικά με τον τουρισμό πως οι Γερμανοί είναι αυτοί που αγοράζουν και καταναλώνουν περισσότερα αποστάγματα. «Όταν πληρώνουμε κάτι παραπάνω, ταυτόχρονα παίρνουμε και κάτι καλύτερο γευστικώς, γι' αυτό υπάρχουν και πελάτες που δεν τείνουν σε οικονομικά ποτά, επενδύοντας σε κάτι ανώτερο για να έχουν στο σπίτι τους» υπογράμμισε, ενημερώνοντας πως οι γιορτές αποτελούν την καλύτερη περίοδο για τον κλάδο, καθώς όλοι λίγο - πολύ θέλουν ένα ποτό στο εορταστικό τραπέζι.

Cava Maniatis

Η εταιρεία H. MANIATHS & SIA E.E. δραστηριοποιείται από το 2000 στο χώρο του ποτού, εξυπηρετώντας τους επαγγελματίες της εστίασης στους νομούς Αρκαδίας και Μεσσηνίας. Τον Ιούνιο του 2012 άνοιξε τις πόρτες της στο Ασπρόχωμα Καλαμάτας η CAVA MANIATHS, με μεγάλη συλλογή της σ' εκλεκτά προϊόντα. Ο Ηλίας Μανιάτης σχετικά με την κίνηση των τελευταίων χρόνων την χαρακτήρισε ανοδική, σημειώνοντας πως το καταναλωτικό κοινό έχει στραφεί με ενδιαφέρον στο κρασί αήλη και στα αποστάγματα. Από πλευράς των δύο πρώτων χρόνων της πανδημίας, εξήγησε πως η κατανάλωση αναπόφευκτα μεταφέρθηκε στο σπίτι, επιλέγοντας οι περισσότεροι κρασί, αήλη και ούισκι, αγοράζοντας κυρίως πιο ακριβά προϊόντα. «Η τάση των τελευταίων χρόνων γενικότερα, δείχνει αγορές premium ποτών από κάβες όπως η δική μας με συμφέρουσες τιμές σε σχέση με κάποιο μέρος που σχετίζεται με τη διασκέδαση για παράδειγμα και μπορεί να είναι πιο ακριβά, απολαμβάνοντας τα κανείς στο σπίτι» επισήμανε, σχολιάζοντας αναφορικά με τις προτιμήσεις στον οίνο πως ο κόσμος προτιμάει τις ελληνικές ποικιλίες, όπως το Μοσχοφίτερο, το Αγιωργίτικο, το Ξινόμαυρο ή το Ασύρτικο της Σαντορίνης, χαρακτηρίζοντας το παγκόσμιο trend. Αναφορικά με το επίπεδο γνώσεων του αγοραστικού κοινού, ο ίδιος υποστήριξε πως έχει ανέβει αρκετά με τη βοήθεια του διαδικτύου και των διαφημίσεων, ενώ σε κάθε περίπτωση δεν λείπουν και κάποιες επιπρόσθετες απόψεις από τους επαγγελματίες για κάτι πιο εξειδικευμένο. Ο Ηλίας Μανιάτης είπε επίσης πως η βάση της κάβας του είναι η χονδρική λόγω της μεγαλύτερης κατανάλωσης από καφετέριες, κλαμπ και μπαρ, ενώ το σκέλος της λιανικής βλέπει μεγαλύτερη κίνηση κυρίως στις γιορτές των Χριστουγέννων, μιας και ο κόσμος επιλέγει συνήθως ένα μπουκάλι για μια επίσκεψη, όντας μια πιο προσιτή λύση, με τους περισσότερους όπως σημείωσε να επιλέγουν ένα ούισκι.



Biovin - Tsavolakis Wine

Το οινοποιείο του Ιωάννη Τσαβολάκη, βρίσκεται από το 2006 κοντά στην Καλαμάτα, και συγκεκριμένα έναντι του αεροδρομίου της. Το BIOVIN - Tsavolakis Wines μεταξύ άλλων κυκλοφορεί τις ετικέτες Βαθέρια, Ναυσικά, Ισιδώρα, Πάμισος, Νέδων καθώς, Μοσχοφίτερο και Sauvignon blanc με μαλαγουζιά. Σύμφωνα με τον κύριο Τσαβολάκη οι πωλήσεις σε όλα τα προαναφερόμενα κρασιά βρίσκονται στα ίδια επίπεδα. «Στηρίζομαστε στην ποιότητα, χωρίς να πηγαίνουμε να ανταγωνιστούμε τιμές, βγάζοντας ένα σωστό προϊόν. Για την πρώτη ύλη που επιλέγουμε δεν κοιτάζουμε το κόστος, διαλέγοντας ότι καλύτερο» ανέφερε, τονίζοντας πως οι αποστολές κινούνται πέρα από τη Μεσσηνία, σε Λακωνία και Αττική. Σε ό,τι έχει να κάνει με την ωρίμανση, ο ίδιος εξήγησε πως αυτή τη στιγμή για παράδειγμα δεν έχουν βγει στην αγορά νέα κρασιά, καθώς χρειάζεται χρόνος για να έρθει ο οίνος στο επιθυμητό επίπεδο και να μην προκύψουν βιασύνες. «Αντίθετα η παλαιώση, συνδυάζεται με το βαρέλι και το κόκκινο κρασί κατά κύριο λόγο» εξήγησε, τονίζοντας πως η φράση «Το παλιό καλό κρασί» δεν ισχύει απόλυτα, γιατί μεγάλο ρόλο παίζει η δυναμική του προϊόντος από χρονιά σε χρονιά. «Τελευταία, υπάρχει μια στροφή της τοπικής αγοράς στα αντίστοιχα προϊόντα, αήλη σε γενικές γραμμές δεν είναι τόσο δυναμική αυτή η πολιτική, όπως για παράδειγμα στην Κρήτη ή στη βόρεια Ελλάδα. Εδώ θα έρθουν κρασιά ή αποστάγματα και από άλλου, πολύ πιο εύκολα από ότι μπαίνουν εμείς σε άλλες περιοχές» πληροφορήσε, λέγοντας σχετικά με τη βοήθεια από το κράτος και τους τοπικούς φορείς στον κλάδο, πως οι ενισχύσεις θα μπορούσαν να γίνονται πιο στοχευόμενα και πιο οργανωμένα. «Σε αυτούς τους δύσκολους καιρούς, ένα ευχαριστώ στο κόσμο που μας στηρίζει είναι δεδομένο, επιλέγοντας σταθερά τα προϊόντα μας» σχολίασε.



Οινοπαντοπωλείο Χρυσομάλη

Μία από τις πιο ιστορικές γωνιές συνάντησης και καθημερινής διασκέδασης είναι η διασταύρωση των οδών Υπαπαντής και Μητροπολίτου Μελετίου στην Καλαμάτα. Εκεί βρίσκεται το Οινοπαντοπωλείο Χρυσομάλη, με μια σαφώς πιο σύγχρονη μορφή, μιας



και από το 1958 που πρωτοάνοιξε το μαγαζί, φαίνεται να έχουν αήληξει πολλά προς το καλύτερο, μέσα από την εξέλιξη τόσο του χώρου όσο και των ανθρώπων του. Ο Τάκης Χρυσομάλης, όντας κάτοχος δύο επιπέδων του Πιστοποιημένου Εκπαιδευτικού Οργανισμού WSPC με εξειδίκευση στο κρασί, έχει μνηθεί περαιτέρω στον συνδυασμό κρασιού και φαγητού μέσα από το πρώτο επίπεδο, ώστε να προτείνει ανάλογα στον πελάτη, καθώς όπως είπε ένας καλός συνδυασμός ανεβάζει αυτόματα τη γευστικότητα στο φαγητό. «Το δεύτερο αφορά το κρασί και τα οινοπνευματώδη πίσω από την ετικέτα, εξετάζοντας την ποικιλία μέσα από τις περιοχές» εξήγησε γνωστοποιώντας πως στην Πελοπόννησο είναι ελάχιστοι αυτοί που κατέχουν και τα δύο επίπεδα. Ο ίδιος, ανέφερε πως χρόνο με το χρόνο ο κόσμος αποκτά περισσότερες γνώσεις γύρω από τον

οίνο, διευκρινίζοντας πως μέσα από το χώρο του δημιουργήσε μια τάση, η οποία αφορά τον αποκλεισμό του χύμα κρασιού. «Διάλεξα οικονομικά κρασιά ροής σε μπουκάλι, το οποίο έχουν εξαιρετική ποιότητα, ώστε να μπορεί να τα απολαύσει ο κόσμος. Στην αρχή οι αντιδράσεις ήταν ποικίλες λόγω της απουσίας του χύμα κρασιού, ωστόσο ο κόσμος μπήκε στη φιλοσοφία να διαλέγει ο ίδιος τι θα πει» υπογράμμισε, παρατηρώντας πως η ίδια τακτική ακολουθείται και στα αποστάγματα, με όλες τις επιλογές να αφορούν ελληνικούς αμπελώνες, ξεκινώντας από την Πελοπόννησο.

«Σχετικά με το φαγητό, οι σάλτσες παίζουν μεγάλο ρόλο στο συνδυασμό του κρασιού, μιας και μπορεί το λευκό και το κόκκινο να ταιριάζει κατάλληλα με όλα τα πιάτα, είτε αυτό αφορά ψάρι είτε κρέας. Ένα κόκκινο κρέας για παράδειγμα με μια λευκή σάλτσα, μπορεί να γίνει πρόταση να συνδυαστεί με ένα λευκό κρασί, όπως της Σαντορίνης» σημείωσε, πληροφορώντας πως ο ξένος τουρισμός, πέρα από το κρασί που έχει καλή γνώση ακόμα και για τις ελληνικές ποικιλίες, δοκιμάζει κατά κύριο λόγο τσίπουρο και εν συνεχεία το ούζο.

Ποτοποιία Στεφανούρη

Η ποτοποιία Στεφανούρη είναι εταιρεία παραγωγής και τυποποίησης αλκοολούχων ποτών και χυμών με έδρα την Καλαμάτα, η οποία δραστηριοποιείται από το 1892. Είναι εξοχισμένη με τα πλέον σύγχρονα μηχανήματα παρασκευής και τυποποίησης, παράγοντας οποιοδήποτε αλκοολούχο ποτό και χυμό ζητά η σύγχρονη αγορά αξιοποιώντας αρίστης ποιότητας προϊόντα και επιλεγμένες πρώτες ύλες. Όπως είπε η υπεύθυνη πωλήσεων της εταιρείας Ελένα Στεφανούρη, ο κλάδος παραγωγής και εμπορίας των αλκοολούχων ποτών αποτελεί μέρος ευρύτερων μεγάλων τμημάτων της εστίασης και του τουρισμού. «Η πανδημία αποτέλεσε μια νέα δοκιμασία για αυτά τα τμήματα επηρεάζοντας δραματικά την κατανάλωση, ιδιαίτερα την (on-trade) λόγω του lockdown και τον περιορισμό τουριστικών ροών» σημείωσε, λέγοντας πως η ανάκαμψη της αγοράς και οι ανατιμήσεις στον κλάδο αποτυπώνονται ως ένα βαθμό στην αύξηση τζίρου στο χονδρικό εμπόριο για τους μήνες Ιανουάριο, Φεβρουάριο και Μάρτη, ενώ για την καλοκαιρινή σεζόν στην λιανική. Αναφορικά με τα πιο φημισμένα ποτά ανάμεσα στις ετικέτες, η ίδια δήλωσε πως είναι το ούζο και το τσίπουρο από ποικιλίες μεσσηνιακών στέμφυλων. «Το ούζο, ως ένας ολόκληρος κόσμος απόλαυσης, σε συνδυασμό με τη φυσική ομορφιά της Μεσσηνίας, είναι αυτό που το κάνει γνωστό» συμπλήρωσε. «Από την πρώτη γενιά έως σήμερα η εταιρεία παράγει με αμείωτο



μεράκι και τεχνονομία της απόσταξης, με μοναδικό εφόδιο τις άριστες πρώτες ύλες στο σύνολο των αλκοολούχων ποτών της. Η εξέλιξη της τεχνολογίας συμπορεύεται με την παράδοση σε όλη τη διάρκεια των χρόνων» υπογράμμισε, προσθέτοντας πως το ούζο και το τσίπουρο που σημειώνουν σημαντικές επιτυχίες εντός και εκτός Ελλάδας βασίζονται στην μοναδική και ιδιαίτερη συνταγή τους που διαφυλάσσεται μέχρι σήμερα. Όλα τα προϊόντα μας διανέμονται σε όλα τα σημεία στον ελληνικό χώρο αλλά και στο εξωτερικό με την μεγαλύτερη κατανάλωση εκτός Ελλάδας στην Γερμανία» είπε η κα Στεφανούρη, τονίζοντας σχετικά με τον ελληνικό τουρισμό, πως κατά τη διάρκεια των πολλαπλών κρίσεων των τελευταίων ετών, απέδειξε ότι μπορεί να υπερβεί κάθε εμπόδιο και να στηρίξει τον κλάδο.

«Ο ντόπιος καταναλωτής είναι αυτός που διασφαλίζει την σταθερότητα στην ανάπτυξη και την αναγνωσιμότητα της ποιότητας των προϊόντων» πληροφορήσε. «Κάθε κατηγορία των προϊόντων έχει την δική της περίοδο κατανάλωσης. Στις γιορτές έχει μεγαλύτερη κατανάλωση το τσίπουρο και τα θικέρ μας σε 13 γεύσεις, αλλά το καλοκαίρι μας, μυρίζει ούζο, ως κομμάτι της πολιτιστικής ταυτότητας του κάθε Έλληνα» σχολίασε, ενημερώνοντας πως στόχος της εταιρείας είναι να συνεχίσει να παράγει με συνέπεια στην παράδοση ποιοτικά προϊόντα, ώστε τελικά ο καταναλωτής να αγοράζει ποιοτικό προϊόν σε προσιτή τιμή.

Καραγγελής Γεώργιος

Το Χημείο του Γιώργου Καραγγελή λειτουργεί στη Μεσσηνή από το 1995 και παρέχει σύγχρονες και ολοκληρωμένες υπηρεσίες σ' ένα ευρύ φάσμα αναλύσεων, όπως οι αναλύσεις κρασιού και μούστου, οι αναλύσεις νερού και ελαιολάδου και οι αναλύσεις εδάφους, ενώ ξεχωρίζει παράλληλα για την παραγωγή πετιμεζού. Ο ίδιος εξήγησε αναφορικά με τη διαδικασία που ακολουθείται πως στην αρχή γίνεται πρώτα μια ανάλυση στο μούστο και στη συνέχεια γίνεται ένας έλεγχος στο τελικό προϊόν. Ως προς τον εξοπλισμό, ο Γιώργος Καραγγελής συμπλήρωσε πως λόγω κάποιων παραμέτρων στα Χημεία χρειάζεται εξειδικευμένος και ακριβός εξοπλισμός, αλλά από εκεί και πέρα όπως είπε, είναι σημαντική η γνώση και η εμπειρία του αναλυτή, καθώς μέσα από αυτόν θα γίνει η ερμηνεία των αποτελεσμάτων.



«Γενικότερα έχουμε συνεργασίες με διάφορες περιοχές της Ελλάδας, καθώς προσφέρουμε εξειδικευμένες υπηρεσίες λόγω του γεγονότος πως διαθέτουμε απ' τους καλύτερους εξοπλισμούς στη χώρα, προχωρώντας στις προαναφερόμενες αναλύσεις, μετρώντας όλες τις παραμέτρους» αποσαφήνισε, σχολιάζοντας σχετικά με τον μεσσηνιακό οίνο που φτάνει στα χέρια του πως ο νομός διαθέτει περιοχές που δίνουν πολύ καλής ποιότητας κρασί, καθώς βασικό ζητούμενο πάντα είναι η πρώτη ύλη, δίνοντας πολύ καλής ποικιλίες όπως το Φιλέρι και ο Ροδίτης.



ΣΤΕΦΑΝΟΥΡΗ

ΟΥΖΟ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΓΕΥΣΗ

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Το ελληνικό ποτό, που «ανακαλύψαμε» εκ νέου, συνοδεύει ιδανικά κάθε είδους μεζέ, όλο το χρόνο.

Πρόκειται για απόσταγμα από τα υπολείμματα των σταφυλιών, το οποίο προκύπτει μετά το πάτημα για την παραγωγή μούστου που χρησιμοποιείται για το κρασί.

Το καλύτερο απ' όλα σκέψου ότι η παραγωγή του έγινε στην Μεσσηνία, όπου και το απολαμβάνεις !!!

Οινοποιείο Ψαρούλη

Λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εσοχές της Μεσσηνίας, στο οινοποιείο του Κώστα Ψαρούλη η παραγωγή από το 2013 “συναντά” με μεσότητα την κατανάλωση, καθώς το κρασί προέρχεται από δικούς του αμπελώνες. Μέσα από ένα αριστοτεχνικά οργανωμένο αμπελί γίνεται η σύνθεση



το υπόλοιπο 20% από συνεργαζόμενους. Ετσι, σταφύλια στην εταιρεία μας δεν μπαίνουν αν δεν έχουν ελεγχθεί σε όλα τα σημεία, στα στάδια ανάπτυξης» διευκρίνισε, ενημερώνοντας πως οι αμπελώνες βρίσκονται στον πυθμένα μιας προϊστορικής λίμνης, όπου το καλοκαίρι δημιουργείται ένα φαινόμενο που συνοδεύεται με εναλλαγές θερμοκρασίας την ημέρα και τη νύχτα, φτάνοντας μέχρι και τους 25 βαθμούς. «Η εξέλιξη αυτή δημιουργεί μια ιδιαίτερη ποιότητα, οδηγώντας σε εκπληκτικά αρώματα» πρόσθεσε, λέγοντας πως η ετήσια παραγωγή σε λίτρα ανέρχεται σε 150.000.

«Τα τελευταία χρόνια θεωρώ πως αναγνωρίζεται η αξία του οίνου στη Μεσσηνία, ειδικά σε ό,τι έχει να κάνει με τα ποιοτικά κρασιά, καθώς φαίνεται ο κόσμος να έχει οινική παιδεία» δήλωσε, γνωστοποιώντας πως χρόνο με το χρόνο έχει ως στόχο τη βελτίωση της ποιότητας, μέσω των αναβαθμίσεων των μηχανημάτων, προσπαθώντας όπως είπε παράλληλα να δημιουργηθεί και ένας χώρος ο οποίος θα είναι καθαρά αγροτουριστικός. «Δεχόμαστε πολλούς ξένους επισκέπτες κάθε χρόνο και ακολουθούν τα πακέτα ξενάγησης – γευσιγνωσίας που κάνουμε» κατέληξε.

των οκτώ ετικετών που υπογράφει ο φιλόδοξος οινοποιός, ο οποίος βλέπει το κρασί μέσα από το μάτι του αμπελοουργού. Όπως ανέφερε ο ίδιος σχετικά με τις ετικέτες, η πιο premium συσκευασία της εταιρείας είναι η “Υπογραφή” η οποία παράγεται σε χίλιες φιάλες το χρόνο, και στη συνέχεια αυτά με τη μεγαλύτερη ζήτηση είναι το Ασύρτικο-Μαλαγουζιά, το Ασύρτικο και το Σαρντονέ. «Στο εξωτερικό στέλνουμε ποτά σε Αγγλία, Γερμανία, Αυστρία και Σουηδία, καθώς και σε όλη την Ελλάδα» διευκρίνισε, σχολιάζοντας σχετικά με τη ζήτηση εκτός συνόρων πως πέρα από τα προαναφερόμενα, είναι ιδιαίτερα αγαπητό ιδίως στην κεντρική Ευρώπη το “Kisses”, το οποίο συγκαταλέγεται στην παραγωγή αφρώδους οίνου. «Εμείς βασιζόμαστε στην ποιότητα των σταφυλιών, καθώς όπως λένε οι Γάλλοι τα μεγάλα κρασιά βγαίνουν στο αμπελί. Το 80% των κρασιών μας παράγεται από ιδιόκτητους αμπελώνες και

Poseidon Ocean View

Με καταγωγή από τη Μεσσηνία, ο σερφ Δημήτρης Πυλιώτης, διατηρώντας ένα εστιατόριο στο Μαϊάμι και ένα στην Καλαμάτα, είναι ο πρεσβευτής της ελληνικής κουζίνας στην Αμερική, έχοντας επιλεγεί 3 συνεχόμενες χρονιές ως



Greek Gastronomy Ambassador από τον Οργανισμό Greek Taste Beyond Border. Ο ιδιοκτήτης και σερφ του Poseidon Ocean View ανέφερε σχετικά με πόσο σημαντικό είναι το κρασί σε ένα γεύμα, πως ο ίδιος το θεωρεί βασικό συστατικό, χρησιμοποιώντας το σχεδόν σε όλα του τα πιάτα. «Προσφέρει τα αρώματα που θέλω, δίνοντας την κατάλληλη νοστιμιά αλλιά και την οξύτητα. Ως προς το χρώμα, προσωπικά δουλεύω το λευκό, αλλιά και κόκκινο κάποιες φορές, όταν φερειπείν θέλω να φτιάξω χρωματιστό βούτυρο» σημείωσε, εξηγώντας πως δεν μπορεί να αντικατασταθεί με κάτι άλλο, καθώς αποτελεί βασικό παράγοντα. Αναφορικά με το κρασί ως συνοδεία του φαγητού ο Δημήτρης Πυλιώτης δήλωσε τα εξής: «Προσωπικά, θεωρώ πως η αντίληψη του συνδυασμού λευκού κρασιού με ψάρι και κόκκινου με κρέας είναι ένας μύθος.

Ο καθένας πίνει ότι θέλει, ανάλογα με τα γούστα του». Σχετικά με τα αποστάγματα, ο ίδιος διευκρίνισε πως χρησιμοποιεί και το ούζο σε κάποιες συνταγές. Για το αν οι γνώσεις του κόσμου απέναντι στο κρασί είναι ικανοποιητικές ώστε να διαλέ-

ξουν μόνοι τους το κατάλληλο, υπογράμμισε πως κρίνοντας από τα δύο του καταστήματα στα Μαϊάμι και Καλαμάτα, στην πρώτη περίπτωση οι γνώσεις σε οίνο και ποικιλίες του εξωτερικού είναι επαρκείς, όχι όμως και για τα ελληνικά κρασιά όπου εκεί δίνονται οι ανάλογες πληροφορίες. «Στην Ελλάδα αντιθέτως είναι λίγο πίσω τα πράγματα, με τις γνώσεις να είναι σε βασικό επίπεδο, με αποτέλεσμα και εδώ να προτείνουμε αντίστοιχα» γνωστοποίησε, λέγοντας σχετικά με τους ξένους επισκέπτες της Μεσσηνιακής πρωτεύουσας πως προτιμούν την Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο Σαντορίνης από λευκά και το Syrah από κόκκινα. «Ο κόσμος πλέον δείχνει να επιλέγει ποιοτικά κρασιά, επενδύοντας σε μια ξεχωριστή εμπειρία, παρά να ρισκάρει κάτι χύμα αμφιβόλου προελεύσεως» συμπλήρωσε.

Ποτοποιία Κωστέα

Η ποτοποιία Κωστέας είναι μία τοπική, οικογενειακή επιχείρηση στον κλάδο των αλκοολούχων ποτών και ιδιαίτερα των αποσταγμάτων. Η επιχείρηση ιδρύθηκε το 1962 στην Καλαμάτα από τον Θανάση Κωστέα, πατέρα των σημερινών συνεχιστών της οικογενειακής παράδοσης, Παναγιώτη και Γιώργου Κωστέα. Αναφορικά με την κατανάλωση τα τελευταία χρόνια, ο Παναγιώτης Κωστέας διευκρίνισε πως τα νούμερα πριν το ξέσπασμα της πανδημίας ήταν ανοδικά, με αποτέλεσμα τα δύο τελευταία να έχει σημειωθεί μια σχετική κάμψη. «Ουσιαστικά η εστίαση ήταν κλειστή για μεγάλο διάστημα, με ότι αυτό συνεπαγόταν, ωστόσο ανέβηκε αρκετά το ράφι, καθώς ο κόσμος έμεινε μέσα και κατά συνέπεια ψώνιζε από το σούπερ μάρκετ» ενημέρωσε, σημειώνοντας πως το 2022 τα δεδομένα ήταν πιο θετικά, ως προς την εταιρεία τους, στο πλαίσιο της χονδρικής κυρίως. Σε ό,τι έχει να κάνει με το ποιο ποτό έχει μεγαλύτερη ζήτηση στη Μεσσηνία, ο ίδιος απάντησε πως είναι το ούζο βάση στατιστικών, με το τσίπουρο να ακολουθεί. Από πλευράς επιτυχίας σε μια ποτοποιία, ο κ. Κωστέας έκανε λόγο για την αγάπη απέναντι στο προϊόν ως βασική προϋπόθεση, καθώς όπως είπε τα ποτά είναι ζωντανό οργανισμοί. «Υστερα, τα μυστικά του κάθε ποτοποιού είναι αυτά που ξεχωρίζουν μια εταιρεία στον ανταγωνισμό, αλλιά και η τεχνογνωσία που μπορεί να προσφέρει ο καθένας εξελισσόμενος την επιχείρησή του» υπογράμμισε, προσθέτοντας πως γίνονται εξαγωγές στη Γερμανία, στο Βέλγιο και στη Γαλλία, όντας όλα σε premium κατάσταση. «Το βασικότερο κριτήριο που τα ποτά της Μεσσηνίας και κατ'επέκταση τα δικά μας επιλέγονται, θεωρώ πως είναι η ποιότητα και η γνώση στα αποστάγματα» παρατήρησε, αναφέροντας σχετικά με το τουρισμό πως πάντα οι ξένοι φεύγοντας αγοράζουν κάτι σχετικό, ιδίως το ούζο και το τσίπουρο, παίρνοντας το ως σουβενίρ, σχολιάζοντας στο κλίμα αυτό πως η μεγαλύτερη κατανάλωση σε αποστάγματα γίνεται το καλοκαίρι λόγω της θάλασσας.

Σχετικά με τις κατηγορίες αγοραστών, ο ίδιος υποστήριξε πως η πλειοψηφία αναζητά επώνυμα ποτά, από ποτοποιίες αναγνωρισμένες από το κράτος, ενώ υπάρχει και μια μικρή κατηγορία που αγοράζει χύμα λόγω κυρίως μικρότερου κόστους, χωρίς βέβαια να έχει τις ανάλογες προδιαγραφές.

Οινοποιία Δερέσκου

Η Οινοποιία Δερέσκου ιδρύθηκε το έτος 1994 με έδρα την Φλώκα του Δήμου Γαργαλιάνων, κοντά στην Πύλο.

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Δερέσκου βρίσκονται στην παραδοσιακή ζώνη αμπελοουργίας της Μεσσηνίας. Με ευρεία γκάμα ετικετών



όπως τα Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο και Cabernet, η Οινοποιία Δερέσκου εξάγει κρασιά πέρα από τη Μεσσηνία σε πολλή νησιά της Ελλάδας και στην Αθήνα, ενώ στο εξωτερικό θα ξεκινήσουν αποστολές σε Καναδά, Βέλγιο και Γερμανία. Ο Θεόδωρος Δερέσκος ανέφερε πως όλες οι κατηγορίες έχουν την ίδια και σημαντική ζήτηση, με τις πωλήσεις ετησίως να ανέρχονται στις 70.000 φιάλες.

«Προσπαθούμε να δώσουμε το χαρτάκι της κάθε ποικιλίας στα κρασιά που παράγουμε, βάση κάποιων δε-

δομένων» σημείωσε αναφορικά με την φιλοσοφία της εταιρείας, τονίζοντας πως να μην το ελληνικό κρασί αναγνωρίζεται αρκετά στο εξωτερικό, ωστόσο υπάρχουν και άλλα περιθώρια. Σε ό,τι έχει να κάνει με τη φράση “Το παλιό καλό κρασί” και το κατά πόσο ισχύει στην πραγματικότητα, ο ίδιος εξήγησε πως τα κόκκινα έχουν μια καλύτερη δυνατότητα παλαιώσης, όπως και κάποια λευκά, ωστόσο όλα εξαρτώνται από την καλή υποδομή του κρασιού.

«Δεδομένου πως στη χώρα μας υπερτερεί σε πολλές περιπτώσεις η παράδοση, δύσκολα το κρασί ή κάποιο απόσταγμα λείπει από το οικογενειακό σπίτι, κάτι που ισχύει και στη Μεσσηνία» υπογράμμισε, λέγοντας σχετικά με την πορεία του κλάδου, πως η όποια οργάνωση και η ενίσχυση σε αυτόν προφανώς θα μπορούσε να είναι καλύτερη με σωστές βάσεις, σε σχέση με τη τωρινή.

Fish & Pasta Kannas

Ένα εστιατόριο σταθερής αξίας για την Καθαμάτα, το Fish & Pasta Kannas, βρίσκεται στην Μαρίνα της Καθαμάτας. Πρόσφατα μάλιστα, τοποθετήθηκε στο κορυφαίο 10% των εστιατορίων σε όλη τον κόσμο, στο πλαίσιο του Βραβείου "Travellers' Choice" του TripAdvisor. Ο ιδιοκτήτης του "Fish & Pasta Kannas" Μιχάλης Καννάς μίλησε για το πως συνδυάζεται κατά τη γνώμη του ορθά ένα κρασί με το εκάστοτε γεύμα, λέγοντας πως στα ψαρικά το λευκό έχει τον πρώτο λόγο και ιδίως το Σαρντονέ και στα κρεατικά το κόκκινο Καμπερνέ.



«Τα κρασιά αυτά τα επιλέγει περισσότερο ο κόσμος, ωστόσο κάποιες φορές ζητά και τη βοήθεια μας, όντας πιο εξειδικευμένοι στο πλαίσιο αυτό, προτείνοντας του αυτό που μπορεί να του αρέσει περισσότερο» σημείωσε, συμπληρώνοντας πως οι ξένοι γνωρίζουν καλύτερα τις ποικιλίες στην πλειοψηφία τους, σε σχέση με τους Έλληνες που δεν έχουν όλη την εικόνα. Όσο για τα αποστάγματα, ο ίδιος είπε πως τσίπουρο και ούζο χρησιμοποιούνται κατά κύριο λόγο ως συνοδευτικά με τα ορεκτικά στην αρχή, ενώ σε περίπτωση ψαρικών, κάποιοι επιλέγουν να μην αλλάξουν ποτό, διατηρώντας το μέχρι το τέλος του γεύματος. «Η περίπτωση αυτή αφορά κυρίως τους Έλληνες, εν αντιθέσει με τους ξένους που το γυρίζουν σε άλλη κατηγορία» εξήγησε, υποστηρίζοντας πως τόσο το κρασί όσο και το ούζο χρησιμοποιούνται πολύ στα φαγητά της επιχείρησής του.

Σε ότι έχει να κάνει με τις επιλογές των πελατών σε σχέση με το κόστος, ο Μιχάλης Καννάς αποσαφήνισε πως ένα μεγάλο ποσοστό θέλει να συνδυάζει ποιότητα και οικονομία σε ένα μπουκάλι, ενώ ένα πιο μικρό ποσοστό θέλει ένα πιο ακριβό και... ψαγμένο κρασί, προερχόμενο συνήθως από ξένους επισκέπτες που έχουν μάθει έτσι και αλλιώς σε πιο ακριβά γεύματα στις πατρίδες τους, οπότε δεν διστάζουν στην πιο βαθιά Ελλάδα να επιλέξουν κάτι με μεγαλύτερο κόστος.

Τσίπουρο Νταραίος

Με εξασφαλισμένη τη ποιότητα της πρώτης ύλης από ιδιοκτήτες αθλά και συνεργαζόμενους αμπελώνες της Τριφυλίας και με σύμμαχο την άποψη καταξιωμένων ανθρώπων του κλάδου και της γεύσης-οινογνωσίας, το τσίπουρο «Νταραίος» από το 2005 έως σήμερα συνεχίζει τη προσπάθειά του για το καλύτερο αποτέλεσμα, πάντα ανοιχτό στους γευστικούς ορίζοντες του συγκεκριμένου αποστάγματος. Όπως είπε ο Διονύσης Θεοδωρόπουλος η εταιρεία επιλέγει σταφύλια Μεσοποτασιακού αμπελώνα, κάνοντας μικρές παραγωγές και προσεγγισμένες αποστάξεις, προσπαθώντας να διατηρεί πάντα σταθερή ποιότητα, μέσω παραγωγών που όλα αυτά τα χρόνια συνεργάζεται μαζί τους. Ο ίδιος σημείωσε πως γίνονται αποστολές σε όλη την Ελλάδα σε γενικές γραμμές, καθώς και στο εξωτερικό, κατά κύριο λόγο στην Αμερική. «Ως εταιρεία δεν βγάζουμε τσίπουρο με γλυκάνισο, παράγοντας παραδοσιακό τσίπουρο με στέμφυλα σταφυλής» υπογράμμισε, διευκρινίζοντας πως η απόσταση είναι πλέον κλασματική και πως το επόμενο διάστημα θα κυκλοφορήσει ένα μονοποικιλιακό προϊόν. Σε ό,τι έχει να κάνει με την κατανάλωση, ο Διονύσης Θεοδωρόπουλος πρόσθεσε πως είναι μοιρασμένη όλη το χρόνο, με ένα ίσως μικρό διάλλειμα μεταξύ Πάσχα και καλοκαιριού. «Σε κάθε περίπτωση, τα τελευταία δύο χρόνια υπάρχει μια σχετική μείωση λόγω covid και των οικονομικών συνθηκών που έχουν διαμορφωθεί» γνωστοποίησε, εξηγώντας πως το τσίπουρο είναι το ποτό της παρέας όντας ο βασικός λόγος που προκύπτει κατανάλωση, ενώ πλέον όπως είπε καταναλώνεται και σε μπαρ, καθώς συμπεριλαμβάνεται πολλή φορές σε κοκτέιλ, έχοντας ένα ευρύ κοινό, μιας ακόμα και η νεολαία δείχνει να το προτιμά. «Ιδίως σε περιπτώσεις όπως το Πάσχα όπου η επισκεψιμότητα μεταφράζεται σε γεμάτα μαγαζιά και πολλή παρέες, αν μη τι άλλο φανερώνεται η δυναμική του τσίπουρου» παρατήρησε.



FISH & PASTA KANNA

Για μια ολοκληρωμένη εμπειρία
φαγητού και κρασιού σας προτείνουμε
σπαγγέτι με καβούρι

Βράζουμε τα ζυμαρικά για μόνο 5 λεπτά σε αλατισμένο νερό.

Σουρώνουμε και κρατάμε λίγο από το νερό σε καθαρό ή τηγάνι μεγάλο. Σοτάρουμε ψιδοκομμένο κρεμμύδι και λιωμένο σκόρδο με λίγο ελαιόλαδο, προσθέτουμε μαιντανό ήλιγα τοματίνια και το ολόκληρο καθαρισμένο καβούρι.

Σβήνουμε με λευκό κρασί σαρντονέ και προσθέτουμε φρέσκια ντομάτα. Αφήνουμε να σιγοβράσει

για περίπου 8 με 10 λεπτά και μετά με ένα κουτάλι αδειάζουμε το κρέας του καβουριού από το όστρακο μέσα στη σάλτσα.

Ρίχνουμε τα ζυμαρικά μας και προσθέτουμε λίγο από το νερό που έχουμε κρατήσει. Σε χαμηλή φωτιά συνεχίζουμε για 2 με 3 λεπτά. Τελειώνουμε προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι και λίγο έξτρα μαιντανό.

Σερβίρουμε χρησιμοποιώντας το όστρακο του καβουριού για ντεκόρ.

...συνοδέψτε το με λευκό σαρντονέ (chardonnay)

Ποσειδώνος 12, Δυτική Παραλία Καθαμάτας
τηλ. 2721091596 και 6944991360 • e: kannas.mike@gmail.com



Περί Terroir...

Μια από τις λέξεις που κυριαρχούν τα τελευταία χρόνια στην οινική “αργκό” είναι το Terroir. Ακόμα ένας όρος που μας έρχεται από την Γαλλία (από την Βουργουνδία συγκεκριμένα), δεν βρίσκει μετάφραση σε άλλες γλώσσες ενώ δεν παίρνει και ακριβή ορισμό, με τους περισσότερους να δίνουν χαλαρές και προσεγγιστικές ερμηνείες.

Τι είναι όμως αυτό το Terroir;

Στην προσπάθειά μας να το ορίσουμε με τον πιο κοινώς αποδεκτό τρόπο, καταλήγουμε στο ότι είναι ένας όρος «ομπρέλα» που περιλαμβάνει τους κύριους παράγοντες που συνθέτουν το οικοσύστημα ενός αμπελώνα, δηλαδή το κλίμα(κυρίως το μικροκλίμα), το έδαφος και τα εδαφολογικά στοιχεία, την τοπογραφία και την τοποθεσία και τέλος το ίδιο το φυτό. Ο όρος πέρα από περιγραφικός είναι και ποιοτικός, δεν είναι κάθε αμπελώνας Terroir, δεν αρκεί απλά να προσέξει κανείς το αμπέλι του, να φυτέψει ποικιλίες που ταιριάζουν με τα εδαφικά χαρακτηριστικά του και να βγάλει ένα καλό κρασί... Πρέπει να βγάλει ένα “μεγάλο” κρασί με μοναδικό χαρακτήρα, ένα κρασί που μαρτυρά τον τόπο προέλευσης του στην κάθε γουλιά. Ένα σπουδαίο κρασί όμως δεν είναι από μόνο του αρκετό. Ο χαρακτήρας του αμπελώνα πρέπει να είναι ισχυρός, να δίνει στοιχεία σε όλες τις ποικιλίες που φυτεύονται σε αυτόν και να προσδίδει στα κρασιά του μια ξεχωριστή προσωπικότητα που δεν θα βρεθεί αλλού.

Για μερικούς ο όρος Terroir μπορεί να δοθεί μόνο σε μικρούς αμπελώνες που δίνουν “single-vineyard” κρασιά με υψηλή συγκέντρωση, καθώς έτσι διασφαλίζεται η ομοιομορφία εδάφους και συνθηκών, μειώνονται και ελέγχονται οι παράγοντες που μπορούν να οδηγήσουν σε μικρές διαφορές φυτού με φυτό, παίρνοντας τελικά ένα κρασί με πολύ συγκεκριμένο χαρακτήρα και ατόφια τα χαρακτηριστικά του αμπελώνα ενώ παράλληλα εξασφαλίζοντας την ακεραιότητα και την αξία του ίδιου του όρου. Από την άλλη, αρκετοί τείνουν να γενικεύουν το Terroir και να το ξεχειλώνουν σε εκτάσεις που αγγίζουν χιλιάδες στρέμματα. “Αν δίνει έναν γενικό χαρακτήρα μάλλον είναι Terroir”. Είναι πλέον σαφές νομίζω, πως ακόμα και στην προσπάθεια να δοθεί ένας πιο γενικός και ουδέτερος προσδιορισμός καταλήγουμε με περισσότερες ερωτήσεις απ’ότι απαντήσεις και με δικές μας προσωπικές ερμηνείες για το τι μπορεί τελικά να σημαίνει αυτή η περιφημη γαλλική λέξη που δεν μεταφράζεται.

Η αφηρημένη φύση της λέξης αυτής έχει οδηγήσει αρκετούς να πιστεύουν πως αποτελεί ένα επικοινωνιακό

«τρικ» των Γάλλων για τα ξεχωρίσουν ακόμα περισσότερο τα κρασιά τους από αυτά του υπόλοιπου πλανήτη. Την βλέπουν περισσότερο σαν μια ιδέα παρά σαν κάτι που μπορεί να έχει πρακτικές προεκτάσεις. Στην αντίπερα όχθη, οι υποστηρικτές της θεωρούν πως αποτελεί την εξέλιξη της αποδεκτής κατά βάση θεωρίας πως τα μεγάλα κρασιά ξεκινάνε από το αμπέλι. Όπως είδαμε όμως ακόμα και μέσα στους κύκλους των θιασωτών του Terroir δεν λείπουν οι διαφωνίες και η πληθώρα διαφορετικών προσεγγίσεων.

Έχει όμως το Terroir αξία για τον έλληνα οινοποιό;

Είναι δύσκολο να δοθεί μια καταληκτική απάντηση όταν δεν ξέρεις σε τι ακριβώς απαντάς. Αυτό που έχει σίγουρα αξία όμως είναι η φιλοσοφία που συνοδεύει το Terroir, μια φιλοσοφία που θέλει το αμπέλι πρωταγωνιστή, που θέλει ποικιλίες φυτεμένες στα ιδανικά για αυτές εδάφη να ξετυλίγουν όλο τον δυναμισμό τους, που θέλει την κάθε περιοχή αναγνωρίσιμη μέσα από τα αρώματα των κρασιών που παράγονται σε αυτήν. Στην Ελλάδα τα οινοποιεία μας δεν έχουν πολλά να ζητήσουν από τα μεγάλα οινοποιεία του εξωτερικού, απλά με την έκρηξη της ελληνικής οινικής παραγωγής να έχει γίνει με εμπορικά και όχι ποιοτικά κριτήρια υπάρχει μεγάλη διαφορά που πρέπει να καλυφθεί στο πως εκμεταλλευόμαστε τα εδάφη και τις ποικιλίες μας, στο πως μπορούμε να δώσουμε την μοναδικότητα και τον τοπικό χαρακτήρα στα περισσότερα κρασιά μας. Δεν χρειάζεται να κοιτάξουμε μακριά για καθοδήγηση, ένα από τα καλύτερα παραδείγματα είναι εγχώριο άλλωστε. Σχεδόν παντού στην Ελλάδα μπορείς να κάνεις ένα καλό Ασύρτικο, ένα Ασύρτικο όμως αυθεντικό αντισυμβατικό κρασί που μαρτυρά τα χρώματα στα οποία μεγάλωσε μπορείς να κάνεις μόνο στους αμπελώνες της Σαντορίνης.

Η Μεσσηνία έχει την δυναμική να μπει σε αυτή την εξίσωση που οδηγεί σε παγκόσμια οινική αναγνώριση. Απ’όταν ξεκινήσει ο τρύγος και μετά το επίπεδο είναι ήδη πολύ υψηλό, το γνωστικό υπόβαθρο υπάρχει, ενώ τα εδάφη και οι συνθήκες δίνουν την προοπτική στους Μεσσήνιους παραγωγούς να μπορούν και αυτοί να διαφωνούν στο μέλλον για το αν έχει νόημα ο όρος Terroir για τα αμπέλια τους ή όχι.

Αργύρης Γ. Καραγεωργίου
Φοιτητής Οινολογίας



“ η φιλοσοφία που συνοδεύει το Terroir, μια φιλοσοφία που θέλει το αμπέλι πρωταγωνιστή, που θέλει ποικιλίες φυτεμένες στα ιδανικά για αυτές εδάφη να ξετυλίγουν όλο τον δυναμισμό τους ”



ΧΗΜΕΙΟ

ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ

📍 Εθν. Μακαρίου 3, Μεσσήνη

☎ 27220 24929
6978 188141

✉ chemkarag@gmail.com

www.karagelis.gr



Αναλύσεις κρασιού



Αναλύσεις νερού



Αναλύσεις ελαιολάδου



Αναλύσεις μελιού



Αναλύσεις εδάφους/φύλλων



**ΠΕΤΙΜΕΖΙ
GRAPE JUICE SYRUP**

**ΦΥΣΙΚΗ ΠΗΓΗ
ΦΥΤΙΚΩΝ ΙΝΩΝ**

σιδήρου
ρεσβερατρόλης
(ελιξίριο νεύτητας)
βιταμινών
αντιοξειδωτικών



ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ
S.: athermo.gr
F: Βιολογικό Πετιμέζι Καραγγελή
Email: petimezkarageli@gmail.com




**ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ**

- Σχεδιασμός
- Εξοπλισμός
- Στήριξη
Οινοποιείων

Αγοράστε
online

Super Markets ΜΟΥΡΓΗ



Μαζί σας σε κάθε γιορτινό τραπέζι!

f AfoiMourgi | www.mourgis.gr

ΚΑΛΑΜΑΤΑ • 1. (Κεντρικό) Ακρίτα 84 & Σοφοκλέους τηλ. 27210 25400 - 96170 • 2. Βασ. Γεωργίου 10 (Αλ. Παναγούλη) τηλ. 27210 29784 • 3. Μπενάκη 10 (Ιστ. Κέντρο) τηλ. 27210 88551 • 4. Λακωνικής 63 & Νικ. Μεθώνης τηλ. 27210 63054 • 5. Φαρών & Κορώνης 11 τηλ. 27210 26306 • 6. Σπάρτης 46 (Κεντρ. Αγορά Καλαμάτας) τηλ. 27210 93700 • 7. Αθηνών 83 Καλαμάτα τηλ. 2721025168 • 8. ΜΕΣΣΗΝΗ Κούτσικα (Μπούκας) 32 & Κολοκοτρώνη τηλ. 27220 29060

Αλκοόλ και οδήγηση δεν πάνε μαζί

Σταθερά προσηλωμένη στο στόχο της καταπολέμησης της μάστιγας των τροχαίων, η Εταιρία Υποστήριξης Θυμάτων Τροχαίων Ατυχημάτων – ΕΥΘΥΤΑ Ρόδου με πρόεδρο τη Μεσσήνια Ελένη Καρύδη, είναι ένας Μη Κερδοσκοπικός, Μη Κυβερνητικός Οργανισμός, στο χώρο της Οδικής Ασφάλειας. Στη Ρόδο λειτουργεί από τον Ιούνιο 2004 με πρωτοβουλία της ίδιας, μετά από τον χαμό του γιου της Δημήτρη 19 χρόνων στις 12 Φεβρουαρίου 2002 σε τροχαίο, πλαισιωμένη από επιστήμονες, θύματα τροχαίων, συγγενείς θυμάτων τροχαίων δυστυχημάτων και ευαισθητοποιημένα άτομα στο θέμα της Οδικής Ασφάλειας.

Μιλώντας στην “Ε”, η πρόεδρος της ΕΥΘΥΤΑ ανέφερε πως μια από τις κυριότερες αιτίες πρόκλησης τροχαίων με σοβαρά και θανατηφόρα κατά κανόνα αποτελέσματα είναι η οδήγηση υπό την επήρεια αλκοόλ. «Το αλκοόλ απορροφάται από την κυκλοφορία του αίματος μέσω των τριχοειδών αγγείων στα τοιχώματα του στομάχου και του λεπτού εντέρου. Σε σύντομο χρονικό διάστημα μεταφέρεται στον εγκέφαλο και επιβραδύνει την αντίδραση των νευρικών κυττάρων. Τα οινοπνευματώδη γενικά επιδρούν αρνητικά στη σωματική και διανοητική κατάσταση του οδηγού, δυσχεραίνοντας βασικές λειτουργίες που σχετίζονται με την ασφαλή οδήγηση» υπογράμμισε, τονίζοντας πως ένας «μεθυσμένος οδηγός είναι ένας επίδοξος δολοφόνος».

Η ΕΝΤΥΠΩΣΗ ΤΗΣ ΜΙΚΡΗΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ

Σύμφωνα με την κα Καρύδη, πολλοί οδηγοί πιστεύουν πως αν πιούν λίγη ποσότητα οδηγούν κανονικά και δεν διατρέχουν ούτε προκαλούν κανέναν κίνδυνο. Όμως πλανώνται γιατί έστω και το μικρό ποσοστό αλκοόλ είναι αρκετό να μειώσει την ικανότητα του οδηγού αν συνδυαστεί και με άλλους παράγοντες, όπως είναι: το είδος του ποτού, η ποσότητα του ποτού, το βάρος του σώματος, το φύλο, η σωματική διάπλαση, ο μεταβολισμός (διάρκεια - πολλή ή λίγη ώρα), ο βαθμός εθισμού, ο χρόνος φαγητού, φυσική και ψυχολογική κατάσταση, το άγχος, η κούραση, αϋπνία, εξαρτησιογόνες ουσίες, λαμβάνοντας επιπλέον υπόψη ότι η επίδραση του αλκοόλ στον οργανισμό δεν είναι η ίδια σε όλες τις συνθήκες και σε όλους τους οργανισμούς. Η οδήγηση υπό την επήρεια αλκοόλ επιδρά: στον χρόνο αντίδρασης του οδηγού, στην όραση, στην παρακολούθηση της διαδρομής, στη συγκέντρωση του οδηγού, στην κρίση και την αντίληψη του οδηγού, στον συντονισμό των κινήσεών του. Όπως παρατήρησε, το αλκοόλ επιβραδύνει τις λειτουργίες του εγκεφάλου. Οι διάφορες έρευνες έδειξαν ότι έστω και πολύ μικρές ποσότητες οινοπνεύματος είναι δυνατόν να προκαλέσουν προβλήματα στον εγκέφαλο, όπως:

- **Μείωση των αντανakλαστικών (δυσκολία συγκέντρωσης, ο χρόνος αντίδρασης αυξάνεται σε επικίνδυνο σημείο, έλλειψη προσοχής, χαλάρωση, αύξηση της πιθανότητας υπνηλίας)**
- **Ασάθεια**
- **Μη συντονισμός του μυϊκού συστήματος με τον εγκέφαλο**
- **Έλλειψη αυτοσυγκράτησης**
- **Ασύνητος τρόπος οδήγησης - παραβάσεις του Κ.Ο.Κ.**
- **Μείωση ευαισθησίας στο κόκκινο χρώμα**
- **Κακή εκτίμηση των αποστάσεων**
- **Μη καλός προσανατολισμός.** Η κατανάλωση αλκοόλ αυξάνει επικίνδυνα τους κινδύνους σοβαρών τροχαίων και οι έρευνες απέδειξαν ότι το 20-25% των οδηγών που είχαν εμπλακεί σε θανατηφόρο τροχαίο ήταν μεθυσμένοι. Για αυτούς τους λόγους απαγορεύεται η οδήγηση με συγκε-



Ελένη Καρύδη

ντρωση αλκοόλ στο αίμα μεγαλύτερη από 0,50 g/l και 0,25 mg/l -0,40 mg/l εκπνεόμενου αέρα.

Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

Παράλληλα, η επίδραση στον ανθρώπινο οργανισμό και τα συμπτώματα διαφορετικών συγκεντρώσεων αλκοόλ ανά g/l (mg/l) έχουν ως εξής:

• 0,1 - 0,5 (0,05 - 0,25)

Η επίδραση σε αυτό το στάδιο δεν είναι ορατή. Το άτομο συμπεριφέρεται ως συνήθως και δεν είναι εμφανής η επίδραση του αλκοόλ στον οργανισμό του, ωστόσο με εξειδικευμένους ελέγχους διαπιστώνεται ότι έχει μειωμένη ικανότητα οδήγησης.

• 0,3 - 1,2 (0,15 - 0,6)

Στάδιο ευφορίας. Το άτομο σε αυτό το στάδιο παρατηρούμε ότι αρχίζει να μιλάει πολύ, έχει αυξημένη αυτοπεποίθηση, κάποιες μικρές κινητικές διαταραχές και αργεί να επεξεργαστεί τις πληροφορίες που δέχεται.

• 0,9 - 2,5 (0,45 - 1,25)

Υπερδιέγερση οργανισμού. Το άτομο παρουσιάζει ασάθεια στα συναισθήματά του, αρχίζει να ξεχνάει, ο χρόνος που αντιδρά σε καταστάσεις μειώνεται σημαντικά, δυσκολεύεται να συντονίσει τις κινήσεις του και νυστάζει.

• 1,8 - 3,0 (0,9 - 1,5)

Σύγχυση. Το άτομο δυσκολεύεται να προσανατολιστεί, έχει πνευματική σύγχυση, αισθάνεται ίλιγγο. Συνήθως η σύγχυση αυτοσυνοδεύεται από υπερβολικές αντιδράσεις, ενώ παρουσιάζει δυσκολία στην όραση και την αναγνώριση χρωμάτων και σχημάτων. Παρουσιάζει επίσης αυξημένη

αντοχή στον πόνο, σοβαρές δυσκολίες στην κίνηση και την ομιλία και μια γενικότερη απάθεια σαν να είναι σε λήθαργο.

• 2,5 - 4 (1,25 - 2)

Καταπληξία. Το άτομο παρουσιάζει μια γενικευμένη αδράνεια, μεγάλη απώλεια στην κινητικότητά του, ενώ μειώνονται οι αντιδράσεις του στα διάφορα ερεθίσματα και αισθάνεται σωματική δυσφορία και τάση για έμετο.

• 3,5 - 5,0 (1,75 - 2,5)

Κώμα. Στην κατάσταση αυτή το άτομο έχει χάσει τις αισθήσεις τους, έχει υποθερμία και σοβαρές κυκλοφορικές και αναπνευστικές διαταραχές. Η ζωή του απειλείται με θάνατο.

• > 4,5 (>2,25)

Θάνατος από αναπνευστική ανακοπή. Δεν ξενούμε: όταν έχουμε καταναλώσει αλκοόλ, δεν οδηγούμε. Δεν υπάρχει καμία δικαιολογία για να οδηγούμε υπό την επήρεια αλκοόλ. Δεν υπάρχει τρόπος να βελτιώσουμε γρήγορα τον εγκέφαλό μας μετά από κατανάλωση αλκοόλ για να μπορεί να αντιδρά σωστά όταν οδηγούμε και κινδυνεύει η δική μας ζωή και των άλλων. Η συμπεριφορά μας δεν ρυθμίζεται πλέον καλά από τους μηχανισμούς ελέγχου του εγκεφάλου και μπορεί να εκδηλωθεί επιθετικότητα.

Σε ό,τι έχει να κάνει με την ενδεικτική συμπεριφορά ενός μεθυσμένου οδηγού: Δεν μπορεί να κρατήσει σταθερή πορεία στη λωρίδα κυκλοφορίας του ή αλλιώς απότομα λωρίδες, οδηγεί πολύ γρήγορα ή πολύ αργά ή μειώνει και αυξάνει ταχύτητα χωρίς λόγο. Πλησιάζει επικίνδυνα άλλα οχήματα ή/και κάνει επικίνδυνες προσπεράσεις και ελιγμούς. Σταματάει απότομα. Οδηγεί με κατεβασμένα τα παράθυρα ενώ κάνει κρύο. Έχει πολύ

δυνατά τη μουσική. Οδηγεί χωρίς φώτα. Ο οδηγός γενικά μπορεί να κρίνει λανθασμένα ή και ακόμη να λάβει ριψοκίνδυνες αποφάσεις.

Παράλληλα, η πρόεδρος του ΕΥΘΥΤΑ Ρόδου είπε πως όταν εντοπίσουμε έναν μεθυσμένο οδηγό στον δρόμο, οι οδηγίες είναι οι ακόλουθες: Εάν υποπτευθούμε ότι στον δρόμο υπάρχει κάποιος μεθυσμένος οδηγός, το πρώτο πράγμα που κάνουμε είναι να προφυλαχθούμε κρατώντας την απαραίτητη απόσταση ασφαλείας ώστε να αποφύγουμε τον κίνδυνο. Στη συνέχεια καλούμε την Τροχαία ή την αστυνομία ώστε να προστατεύσουμε και τους άλλους χρήστες της οδού από πιθανά ατυχήματα που ένας μεθυσμένος οδηγός μπορεί να προκαλέσει.

ΜΥΘΟΙ ΚΑΙ ΑΛΗΘΕΙΕΣ

• Η μπίρα ή το κρασί δεν βλάπτει τόσο όσο ένα άλλο οινοπνευματώδες ποτό. Δεν έχει σημασία τι έχουμε πιει. Οποιαδήποτε κατανάλωση ποτού περιέχει σημαντική ποσότητα σε καθαρό αλκοόλ.

• Το αλκοόλ κάνει τους ανθρώπους να αισθάνονται καλύτερα. Ένα άτομο υπό την επήρεια αλκοόλ είναι δύσκολο να ελέγξει τα συναισθήματά του. Μπορεί να τον κάνει δύσθυμο, μελαγχολικό ή θυμωμένο. Δεν σκέφτεται καθαρά και είναι πιθανόν να οδηγηθεί σε βίαιες ενέργειες.

• Το αλκοόλ προσφέρει πνευματική διαύγεια και αυξάνει την ικανότητα οδήγησης. Το αλκοόλ καταστρέφει κύτταρα του εγκεφάλου, αποδυναμώνει το νευρικό σύστημα, με αποτέλεσμα να επηρεάζεται η ισορροπία, η συγκέντρωση, τα αντανακλαστικά, η όραση και η κρίση του ατόμου

«Όλοι οι μύθοι λοιπόν ενέχουν κινδύνους και δεν εξασφαλίζουν ποτέ ασφαλή οδήγηση. Σκεφτείτε πριν ξεκινήσετε για διασκέδαση. Η συνταγή είναι απλή. Υποδείξετε ένα μέλος της παρέας σας... τον Οδηγό της παρέας. Θα αναλάβει έναντι των άλλων να παραμείνει εγκρατής για να επιστρέψετε με ασφάλεια στον προορισμό σας. Η επίγνωση των κινδύνων και η υπεύθυνη συμπεριφορά είναι το καλύτερο μέσο αποφυγής δραματικών καταστάσεων. Υπάρχουν και TAXI» υπενθύμισε, προσθέτοντας τα εξής: «Δεν ξεχνάμε: όλοι διασκεδάζουμε, ΕΝΑΣ δεν πίνει... ο Οδηγός της παρέας. Φέρτε στον νου σας όλες τις πιθανές συνέπειες ενός τραγικού δυστυχήματος για σας ή για τα αγαπημένα σας πρόσωπα. Μην κάνετε λάθη ανωριμότητας και μη δείχνετε υπερβολική εμπιστοσύνη στις δυνατότητες της άμυνάς σας εναντίον του αλκοόλ. Μην οδηγείτε με τη βεβαιότητα ότι το κακό δεν θα συμβεί σε σας. Μια αδιαφορία στην πιο ξέγνοιαστη και χαρούμενη



1 ΣΤΟΥΣ 4 ΘΑΝΑΤΟΥΣ ΑΠΟ ΤΡΟΧΑΙΟ ΟΦΕΙΛΕΤΑΙ ΣΤΟ ΑΛΚΟΟΛ

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας το αλκοόλ εξακολουθεί να αποτελεί μία από τις κύριες αιτίες πρόκλησης θανατηφόρων τροχαίων και σοβαρών τραυματισμών, ενώ 1 στους 4 θανάτους από τροχαίο οφείλεται στην οδήγηση υπό την επήρεια αλκοόλ.

στιγμή της ζωής μας μπορεί να αποβεί μοιραία. **Ποτό και οδήγηση ΠΟΤΕ μαζί**. Η ίδια, συνέχισε διευκρινίζοντας πως από τη στιγμή που αποκτάμε το δίπλωμα οδήγησης πρέπει να υποσχεθούμε στον εαυτό μας ότι δεν θα χρησιμοποιήσουμε ποτέ το αυτοκίνητό μας εάν έχουμε καταναλώσει έστω και ελάχιστο αλκοόλ.

«Η ΟΔΗΓΗΣΗ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΡΙΣΚΟ»

«Να θυμόμαστε ότι, εκτός από τον κίνδυνο στον οποίο βάζουμε τη δική μας ζωή, απειλούνται και οι ζωές άλλων ανθρώπων. Μια κακιά στιγμή

μπορεί να στιγματίσει για πάντα τις ζωές σας και τις ζωές των αγαπημένων σας ανθρώπων. Η οδήγηση δεν είναι ρίσκο, αλλά τρόπος εξυπηρέτησης της ανάγκης για μετακίνηση. Μην υποτιμάμε τη δύναμη του αλκοόλ, αφού ακόμη και η μικρή ποσότητα μπορεί να είναι καταστροφική σε συνδυασμό με άλλους παράγοντες. Μην επιβιβάζομαστε σε όχημα που ο οδηγός του έχει καταναλώσει αλκοόλ. Όταν οδηγούμε να θυμόμαστε ότι ο δρόμος είναι γεμάτος αστάθμητους παράγοντες και κινδύνους. Μην τους αυξάνετε, και λίγο αλκοόλ πριν την οδήγηση επηρεάζει πάντα τις αντιδράσεις μας. Οδηγούμε με ασφάλεια. Οδηγούμε υπεύθυνα χωρίς αλκοόλ. Η επιλογή είναι δική μας. Η ζωή μας είναι ανεκτίμητη και είναι θέμα προτεραιότητας» κατέληξε.



Από την «Ευρωπαϊκή νύχτα χωρίς Ατυχήματα» στην Καλαμάτα

Η Κεντρική Αγορά Καλαμάτας (ΚΑΚ) έχει ποικιλία προϊόντων. Οχι μόνο Τετάρτη και Σάββατο που υπάρχουν οι λαϊκές, αλλά και τις άλλες μέρες, έχει ποιοτικά προϊόντα και φθηνά. Αυτό τονίζει ο πρόεδρος της ΚΑΚ - δημοτικός σύμβουλος Τάσος Αγγελής και σημειώνει πως “το καλάθι του νοικοκυριού που ακούγεται με τα μεγάλα σούπερ μάρκετ, το έχουν κάνει ήδη μόνοι τους οι επαγγελματίες της Αγοράς”.

Η λαϊκή στην Κεντρική Αγορά Καλαμάτας είναι μία από τις 6 πιο όμορφες αγορές στην Ευρώπη και η Μεσσηνία από τις πιο εύφορες περιοχές της Ελλάδας, σύμφωνα με τη γαλλική εφημερίδα “Le Figaro”. Η λαϊκή της Καλαμάτας προβλήθηκε στην ηλεκτρονική έκδοση της “Le Figaro” στην ενότητα Voyages (Ταξίδια), την Πέμπτη 21 Ιουλίου.

Για όλα αυτά ο πρόεδρος της ΚΑΚ καλεί όλο τον κόσμο να επισκεφθεί την Αγορά και διαβεβαιώνει πως θα τους πείσει με τις τιμές, την ποικιλία των προϊόντων και την ποιότητα. Εκφράζει την πίστη ότι “θα μείνουν ευχαριστημένοι και θα ξανάρθουν”.

Το τελευταίο διάστημα στην ΚΑΚ βρίσκεται σε εξέλιξη προσπάθεια αναβάθμισης.

✱ ΚΕΝΤΡΙΚΗ
ΑΓΟΡΑ
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

Μια Αγορά που τα έχει όλα!

Επιμέλεια: Γιάννης Σινάπης

“Η προσπάθεια αναβάθμισης έχει τον στόχο να ομορφύνει την Αγορά, ώστε να γίνει ένα σημείο αναφοράς, για να υπάρχει μεγαλύτερη επισκεψιμότητα. Να ξεκινήσουμε από τη νεολαία, να προχωρήσουμε και στον τουρισμό, εγχώριο και ξένο που επισκέπτεται την Καλαμάτα”, παρατήρησε ο κ. Αγγελής.

Ενημέρωσε πως βελτίωσαν το αίθριο της Αγοράς, ώστε να υποδεχθεί νέα καταστήματα κι εξήγησε πως “για να τα φτιάξουμε πρέπει να αντιμετωπίσουμε νοοτροπίες του παρελθόντος και να έχουμε και τα οικονομικά. Τα οικονομικά είναι λίγο δύσκολα. Με τον κορονοϊό χάσαμε πολύ χρόνο και χρήματα, γύρω στις 120.000 ευρώ. Η Αγορά δεν επιδοτήθηκε από το κράτος”.

Ο πρόεδρος διευκρίνισε ότι “προχωρούμε αργά αλλά σταθερά. Δεν θέλουμε να αποτύχουμε. Θέλουμε αυτός που θα έρθει στην

Αγορά να την προσέχει και να έχει φθηνό ενοίκιο, αλλά ταυτόχρονα να πετύχουμε την αύξηση της επισκεψιμότητας και να γίνει σημείο αναφοράς. Αυτό είναι το σχέδιο μας για το μέλλον”.

Πληροφόρησε ότι “το σχέδιο αυτό έχει εγκριθεί και από τον κύριο δήμαρχο, βρισκόμαστε σε συνεχή επαφή και με τη δική του εμπιστοσύνη προχωράμε και πιστεύουμε ότι θα το πετύχουμε”.

Ο κ. Αγγελής παραδέχθηκε ότι “υπάρχουν πάρα πολλά να γίνουν ακόμα” και αναφέρθηκε στις λύσεις που αναζητούνται για τα πάρκινγκ, στη βελτίωση της περιφερειακής αγοράς (στο βόρειο πάρκινγκ) με την τοποθέτηση στεγάστρων, τα οποία έχει υποσχεθεί να χρηματοδοτήσει ο περιφερειάρχης Πελοποννήσου.

Για την προβολή της λαϊκής στην Κεντρική Αγορά Καλαμάτας ως μία από τις 6 πιο όμορφες αγορές στην Ευρώπη, από τη γαλλική εφημερίδα “Le Figaro”, εξέφρασε την ικανοποίησή του, ενημέρωσε πως “πυροδότησε” και άλλες δημοσιεύσεις και ρεπορτάζ από μεγάλα κανάλια της πατρίδας μας και δήλωσε πως δεν εφησυχάζει, ώστε να έρθουν και άλλα γνωστά περιοδικά να προβάλουν την ΚΑΚ.

Ακόμα, αναφέρθηκε στην αντιπροσωπεία του Λόουελ των ΗΠΑ, που στα πλαίσια της αδελφοποίησης επισκέφθηκαν την Καλαμάτα και την ΚΑΚ. Παρατήρησε ότι από τον δήμαρχο του Λόουελ, τον γερουσιαστή Κένεντι και από όλους όσοι είχαν έρθει “πήραμε συχαρητήρια για την Αγορά, για τις φθηνές τιμές, τα ποιοτικά προϊόντα και την οργανωμένη αγορά”.

Τέλος, ο πρόεδρος της ΚΑΚ εξέφρασε τη σιγουριά ότι “και με τη δική σας βοήθεια θα πάμε την Αγορά πιο ψηλά”.





Επίσκεψη
Δημάρχου

Λαϊκές Αγορές



Επίσκεψη αντιπροσωπείας από την
πόλη Lowell της Μασαχουσέτης



Επίσκεψη Δημάρχου Lowell

Εκδηλώσεις στο Χώρο
της Βιολογικής Αγοράς



Παράσταση
καραγκιόζη



Διήμερο γαστρονομίας στο νέο αίθριο Β



Διήμερο γαστρονομίας

Εκδηλώσεις
στο νέο αίθριο Β



Ομιλία κ. Δ.Κουτσούμπα




...η Υπεραγορά
που τα έχει όλα και συμφέρει




CAVA MANIATIS
LIQUOR STORE & WINE CELLAR



Ηρώων Πολυτεχνείου
Ασπρόχωμα Καλαμάτα 24100 Τηλ.: 2721 069622
eshop: www.cavamaniatis.gr email: info@cavamaniatis.gr

 CAVA Maniatis

 cava_maniatis



🍷 Ιδιόκτητοι αμπελώνες

🍷 Ιδιαίτερη ποιότητα

🍷 Εκρηκτικά αρώματα



“Τα μεγάλα κρασιά βγαίνουν στο αμπέλι”

*Το οινικό γνωμικό που συμπυκνώνει
την φιλοσοφία και την αντίληψη
της Οινοποιίας Ψαρούλη
για τα κρασιά της και γίνεται
η βάση για την σύνθεση 8 ετικετών
με ναυαρχίδα την “Υπογραφή”*

PSAROULIS WINES | ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ
Βασιλιάδα, Πελοπόννησος | Τ.2722041002
Email: psaroulis_wines@yahoo.gr

Psaroulis Wines
Οινοποιία Ψαρούλη





**ΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΑΓΟΡΑ
ΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΟΥΣ ΔΙΚΟΥΣ ΜΑΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ**

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

MESSINIAN CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

info@mcci.gr

www.mcci.gr