

A GLOBAL EXPERIENCE OF GOOD TASTE



# ΕΥΖΗΗ

#79 ΙΟΥΝΙΟΣ / ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2007

€ 4,90

## Hot News

Το νέο πρόσωπο  
του Matsuhisa  
Επόμενη στάση, Αθήνα

## Nikki Beach

Η πιο σέξι παραλία  
του κόσμου σύντομα  
και στην Ελλάδα

## Αφιέρωμα: Αστέρας

Το hot spot της Απικής  
συναντά τα W Hotels

## Και ακόμη

Τα πιο καυτά design items,  
το νέο iPhone,  
η ανανεωμένη BMW X-5,  
το ιδανικό μπαρ

ΔΙΑΚΟΠΕΣ / ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2007

## αποδράστε!

- > Οι νέοι προορισμοί που θα κάνουν φέτος τη διαφορά
- > Openings στη Μύκονο
- > Νέα τάση: κρουαζιέρες
- > Χαμηλή πτήση με υδροπλάνο
- > Τα λευκά κρασιά των διακοπών
- > Mystique εμπειρία στη Σαντορίνη
- > Ο γύρος της Ελλάδας με ένα πιρουνί





## Λευκά νησιώτικα κρασιά το Αιγαίο συναρπάζει!

Τα νησιώτικα κρασιά έχουν πάρει εδώ και καιρό φόρα. Τα καλύτερα λευκά, μάλιστα, μας έκαναν να αρμενίσουμε σε πελάγη γευστικής ευτυχίας κατά τη διάρκεια της μηνιαίας γευσιγνωσίας μας.

Κείμενο Αλέξανδρος Σακκάς / Γευσιγνωσία Αργύρης Τσακίρης / Φωτό Παύλος Τσοκούνογλου / Επιμέλεια φωτογράφησης Πάνος Λιοντής



πό τότε που ο άνεμος της οικικής αναγέννησης φύσηξε ούριος προς τη μεριά των νησιών, ξέσπασε μια γοητευτική δημιουργική κόντρα. Τα ελληνικά νησιά συναγωνίζονται πλέον με τα κρασιά τους και όχι μόνο με τα φυσικά τους χαρίσματα για τον πρωταγωνιστικό ρόλο.

Η πρόοδος των νησιώτικων κρασιών ξεκίνησε με διστακτικούς ρυθμούς, τα φόντα όμως υπήρχαν. Το φυσικό σκηνικό και η θάλασσα

πρόσφεραν ιδιότυπα και ενδιαφέροντα μικροκλίματα, ενώ η γεωλογική ιστορία των νησιών ανέδειξε terroirs με εκπληκτικές δυνατότητες. Η συνύπαρξή τους με αξιόλογες τοπικές ποικιλίες σταφυλιών είχε κάνει τη νησιώτικη αμπελουργία και οινοποιία μέρος της παράδοσής τους.

Η πρόοδος έγινε εντυπωσιακή, όταν τα μηνύματα του αμπελοοικονομικού εκουχρονισμού μεταφέρθηκαν στα νησιά από πρωτοπόρους οινοποιούς που αναγνώρισαν το δυναμικό τους και από καθιερωμένους τοπικούς εκπροσώπους που αποφάσισαν να τρέξουν στους ρυθμούς του σήμερα. Γρήγορα αναδύθηκαν από τις τοπικές κοινότητες νέοι αμπελουργοί-οινοποιοί που αποφάσισαν να τολμήσουν την περιπέτεια του κρασιού. Η συνύπαρξη με τις μετριοτήτες εξακολουθεί βέβαια να είναι αναπόφευκτη. Αλλά, όπως φαίνεται και στη γευσιγνωσία, η πρόοδος των νησιωτικών κρασιών μας είναι, σε γενικές γραμμές, εντυπωσιακή. Για παράδειγμα, δεν μας είχε τύχει από ένα τόσο μεγάλο δείγμα προς αξιολόγηση (36 διαφορετικά κρασιά), το 20ό στη σειρά κατάταξης κρασί να συγκεντρώνει βαθμό 79.50!

Ο δημιουργικός αναβρασμός, που άλλαξε το πρόσωπο και σταδιακά αλλάζει και τη φήμη των νησιωτικών αμπελώνων, έφερε στην επιφάνεια και τους πρωταγωνιστές. Η Σαντορίνη, για παράδειγμα, έχει δείξει από καιρό το «δόντι της» και είναι το μεγάλο αστέρι των ελληνικών νησιών, καθώς και ένα από τα μεγαλύτερα αστέρια ολόκληρου του ελληνικού αμπελώνα. Το εκπληκτικό ηφαιστειογενές terroir του νησιού, οι δυνατότητες του σαντορινιού Ασύρτικου και η δυναμική συνεργασία τους, αποτελούν τη μόνη ενδεχομένως περιοχή της αμπελοοικονομικής Ελλάδας, που έχει συγκινήσει τους συχνά απρόσιτους και δύστροπους ξένους ειδήμονες.

Η πρωτοποριακή δουλειά που ξεκίνησε η εταιρεία Μπουτάρη έχει αποδώσει σημαντικούς καρπούς, ενώ παράλληλα άρχισαν να αναδεικνύονται και άλλα ονόματα (Αργυρός, Παρασκευόπουλος, Σιγάλας, Χατζηδόκης), που προσφέρουν απόλαυση στους φίλους του κρασιού. Φυσικά, είναι περιττό να πούμε ότι κανένας τους δεν έχει διανοηθεί να χρησιμοποιήσει διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού, αφού έχει στα χέρια του τον εκπληκτικό θησαυρό του Ασύρτικου.

Πουθενά αλλού στην αμπελοοικονομική Ελλάδα δεν χρησιμοποιούνται

με τέτοια ένταση και επιτυχία οι γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού όσο στα νησιά. Μεταξύ των νησιών, μόνο η άλλοτε διστακτική Κρήτη (με την εντυπωσιακή εξέλιξη των τελευταίων χρόνων) έχει τολμήσει, εκτός από τη Βηλόνα, το Θραψαθήρι, το Δαφνί και το Πλυτό, να φτιάξει επιτυχημένα κρασιά και από Chardonnay, Roussanne, Sauvignon Blanc και Malvasia. Τα «δυνατά» ονόματα της σημερινής Κρήτης είναι η Mediterra –μέχρι πρόσφατα Creta Olympias–, ο Δουλουφάκης, ο Μανουσάκης και ο Μανόλης Καραβιτάκης. Σαφής είναι βέβαια η προτίμηση της νέας οινοποιίας Τριναφυλλόπουλου από την Κω για τις διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού, μια και το νησί δεν έχει να παρουσιάσει αξιόλογες τοπικές ποικιλίες. Ενδιαφέροντα δείγματα «γραφής» παρουσιάζουν επίσης η Πάρος και η Ρόδος με τις αντίστοιχα ενδιαφέρουσες ποικιλίες Μονεμβασιά και Αθήρι, αλλά η βραδύτερη εξέλιξή τους δείχνει ότι μάλλον θα χρειαστούν περισσότερη δουλειά για να φτάσουν τα υπόλοιπα νησιά.

Η Σάμος και η Λήμνος, με τα θαυμάσια γλυκά κρασιά τους, δεν δείχνουν ακόμη έτοιμες για ξηρά κρασιά του ίδιου επιπέδου.

Τα κρασιά της δοκιμής εκφράζουν τη βελτιωμένη ποιότητα εικόνας της Οινοποιίας των νησιών και επιβεβαιώνουν τα συμπεράσματα των μακρόχρονων παρατηρήσεων μας. Μολονότι υπήρξαν μερικά κακοφτιαγμένα/ελαττωματικά και αδιάφορα κρασιά, το συνολικό ποιότητα επίπεδο ήταν ιδιαίτερα υψηλό. Μερικά δείγματα μάλιστα μας «τοίμπησαν» με το επίπεδό τους και μας εντυπωσίασαν με την ισχυρή τους προσωπικότητα. Ανακαλύψαμε, για παράδειγμα, την πιο κομψή έκφραση αρώματος στη «Σαντορίνη 2006» του Καραμολέγκου, την οποία ο γράφων χαρακτήρισε ως «σκέπη μαγεία» στις σημειώσεις του. Δεν είναι τυχαίο εξάλλου το γεγονός ότι αυτό ακριβώς το κρασί του Καραμολέγκου ήταν το αστέρι της γευσιγνωσίας και ότι μαζί του ο συγκεκριμένος οινοποιός κάνει μια ιδιαίτερα εντυπωσιακή εμφάνιση στο οικό στερέωμα. Επίσης δεν είναι τυχαίο ότι ένα ακόμη κρασί από τη Σαντορίνη (η «Σαντορίνη Βαρέλι 2006» του διαρκώς ανερχόμενου Χαριδημου Χατζηδόκη) μοιράστηκε την τρίτη θέση. Πέρα από τον Καραμολέγκο (πρώτη θέση), την έκπληξη έκανε και το «Κτήμα Μιχαλάκη 2006» από την Κρήτη, που κέρδισε με το σπαθί του τη δεύτερη θέση. Ωστόσο, ούτε οι ενδιαφέρουσες επιδόσεις της Mediterra (τρίτη θέση για τη «Νέα Γη 2006») ούτε οι συνολικές επιδόσεις των κρασιών από την Κρήτη μάς προκάλεσαν έκπληξη, καθώς η δουλειά που κάνουν είναι απόλυτα προσανατολισμένη στην ποιότητα. Οι επιδόσεις της Πάρου και της Ρόδου, επίσης, επιβεβαίωσαν με τη σειρά τους την ανάλυση που έχουμε παρουσιάσει για τις εξελίξεις στην οινοποιία των δύο νησιών. Χαρείτε λοιπόν χωρίς κανένα δισταγμό τα κρασιά των νησιών μας στις διακοπές και, φυσικά, υιοθετήστε τα και το χειμώνα. ■

### Κτήμα Μιχαλάκη 2006 / Κρήτη

Κίτρινο ανοικτό. Σύνθετα αρώματα εσπεριδοειδών και ευγενικά φύλλων πράσινου τσαγιού, βασιλικού και βανίλιας. Στόμα στιβαρό, πλούσιο, παχύ, και με τραγανή οξύτητα που την ισορροπεί άψογα, δημιουργώντας επίγευση με μεγάλη διάρκεια. (Άφοι Μιχαλάκη ΑΒΕΕ, 2810 381303) **86,75 € 9,30**

### Santorini 2006 Σαν... τωρινή Οινοποίηση / Σαντορίνη

Κίτρινο βαθύ. Αρώματα που σκαιοβοτούν επιπυκνωμένα ανάμεσα στην εξέλιξη και την κομψότητα, δίνοντας αίσθηση κυδωνόσπαστου, ξηρών καρπών, βανίλιας, τσαγιού και συμπυκνωμένων φρούτων. Στόμα που με την απαλή γλυκύτητα, την ελαφριά τραχύτητα και την ανάλογα ωραία οξύτητα, ισορροπεί τον πλούτο με τη φινέτσα. (Α. Καραμολέγκας, 697 8339081) **88/100 € 9.30**

### Σαντορίνη βαρέλι 2006, Χατζηδόκης / Σαντορίνη

Κίτρινο τονισμένο. Μύτη εξελιγμένη και πυκνή, από κομπόστα κίτρινων φρούτων, αλλά και εσπεριδοειδείς νότες αρώματα μπισκοταδικών και ξηρών καρπών σε φόντο ορυκτό. Στόμα πλούσιο και στίβασο με έντονο αλκοόλ και ικανοποιητική οξύτητα. (Αίολος, 210 9887341) **85,75/100 € 12,20**





### Νέα Γη 2006 / Κρήτη

Κίτρινο αρκετά βαθύ. Αρώματα φινετσάτα φρουτώδη και εσπεριδοειδών, Ξηροί καρποί, βανίλια, και νότες τσαγιού, που υπόσχονται εξέλιξη και ακόμη μεγαλύτερη πολυπλοκότητα. Στόμα γεμάτο και νόστιμο, με ηλεκτρική οξύτητα που υπερέρχει της γλύκας, δίνοντας χαρακτηριστή και αρωματική διάρκεια. (Mediterra Οινοποιητική, 210 6009828-9) **85,75/100 5,60**

### Σαντορίνη Βαρέλι 2006, Σιγάλας / Σαντορίνη

Κίτρινο μεσαίου βάθους. Πυκνό, έντονο, σύνθετο και βαθύ άρωμα από καπνό, ξύλο, Ξηρούς καρπούς, σε φόντο φρούτων και εσπεριδοειδών, και βοτανικό (τσάι). Στόμα πλούσιο, με χαρακτηριστική γλύκα από την αλκοόλη και με οξύτητα που το ισορροπεί και δημιουργεί σφιχτή δομή και μεγάλη αρωματική διάρκεια. (B. Σ. Καρούλιας ΑΒΕΕΠ, 210 8141801) **85,50 € 14,00**

### Άνασσα 2005 / Κρήτη

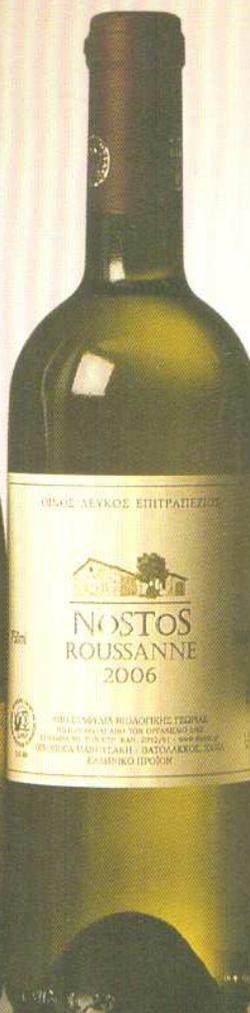
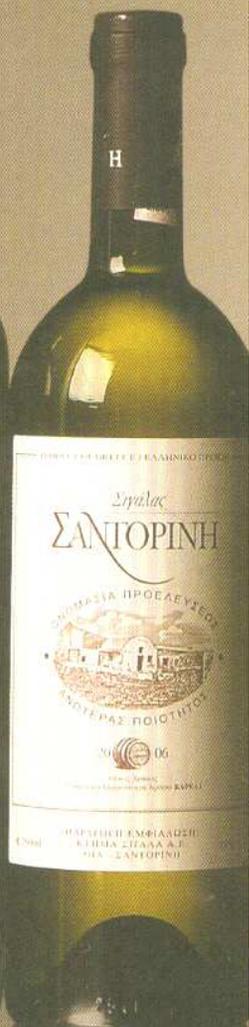
Κίτρινο λαμπερό. Αρώματα που ξεφεύγουν από το στερεότυπο του φρουτώδους κρασιού: λιβάνι, καπνός, καφέ. Ξηροί καρποί, έντονο βαρέλι, αφήνουν τα φρούτα και εσπεριδοειδή δυσδιάκριτα στο βάθος. Στόμα πλούσιο σε βαθμό υπερβολής: σπάνια περίπτωση λευκού κρασιού που «μασιέται». (Mediterra Οινοποιητική) **85,25/100 € 11,90**

### Santorini Assyrtico Reserve 2005, Santo Wines / Σαντορίνη

Χρυσοκίτρινο. Πυκνή μύτη εξελιγμένων αρωμάτων υπερώριμου μήλου, με κανέλα, μαρμελάδα κίτρινων φρούτων, Ξηρούς καρπούς, καρύδι και βοτανικές νότες. Στόμα πλούσιο, με έντονη γλύκα και οξύτητα, ωραίο ξύλο, έξοχη ισορροπία και ένα άγγιγμα τραχύτητας. (Santo Wines, 210 5153163) **84,75/100 € 11,00**

### Nostos Roussanne 2006, Μανουσάκης / Κρήτη

Χρυσοκίτρινο. Αρώματα κόκκου καφέ, έντονα έως υπερβολής. Ξύλο και βανίλια στο προσκήνιο με κίτρινο φρούτο στο φόντο. Στόμα που γλυκίζει και οξύτητα που το υποστηρίζει: πληθωρικό, συμπυκνωμένο και έξοχα αρμονικό, με πολύπλοκο άρωμα, παρά την κυριαρχία του ξύλου, και μεγάλη, ελαφρώς πικρή, επίγευση. (Οινοπράπεζα, 210 9830000) **84,50/100 € 17,00**



**Καλλίστη Reserve 2005, Boutari / Σαντορίνη**

Κίτρινο μεσαίας έντασης. Πλούσια μύτη με διακριτικά, αλλά πυκνά και με βάθος αρώματα. Εμφανής η ορυκτή διάσταση και η αίσθηση του μπαρουτιού, οι οποίες συνοδεύουν ξηρούς καρπούς, τσάι και κιδών. Στόμα γεμάτο, με ωραία οξύτητα αλλά και τραχιά, ρουστίκ αίσθηση. (Μπουτάρη Οινοποιητική, 210 6605200) **83/100 € 10,50**

**Chardonnay 2006, Δουλουφάκης / Κρήτη**

Κίτρινοπράσινο. Αρώματα προκλητικά, πιπεριές και βασιλικού, που κρύβουν το άγουρο φρούτο και τις φυτικές νύξεις. Στόμα γεμάτο, με δροσιστική οξύτητα και έντονη αρωματική παρουσία, σε ένα σύνολο με χαρακτήρα και πρωτοτυπία. (Νίκος Δουλουφάκης, 2810 791017) **83/100 € 6,60**

**Βηλάνα 2006, Κτήμα Μιχαλάκη / Κρήτη**

Κίτρινο λαμπερό. Αρώματα φρούτων σε άφθονη αλκοόλη και γότες ωρίμανσης, με αίσθηση ξηρών καρπών, τσαγιού και κωνοφόρου. Στόμα γεμάτο, διακριτικά πικρό, σε πιο κομψούς τόνους από τη μύτη, με γλυκύτητα και ωραία οξύτητα. (Αφοί Μιχαλάκη) **82,75/100 € 6,60**

**Καλλίστη 2006, Boutari / Σαντορίνη**

Κίτρινο ανοικτό. Εξελιγμένη πυκνή μύτη με λίγο φρούτο, κυρίως αρώματα μήλου, αίσθηση ξερών χόρτων, τσαγιού και λευκού πιπεριού. Στόμα με ικανοποιητικό σώμα, ελαφρά τραχύ και με αισθητή οξύτητα που του δίνει ρουστίκ χαρακτήρα. (Μπουτάρη Οινοποιητική) **82,50/100 € 7,00**

**Ξερολιθιά 2006 / Κρήτη**

Κίτρινο λαμπερό. Σύνθετη μύτη ώριμων κίτρινων φρούτων (μπανάνας, αχλαδιού, μήλου), που συνοδεύεται από τσάι, μέλι, καπνό και ξηρούς καρπούς. Στόμα γεμάτο, με ωραία οξύτητα, άψογη ισορροπία και καλή αρωματική διάρκεια. (Mediterra Οινοποιητική) **82,25/100 € 7,65**





### Santorini 2006, Αμπελώνας Γαβαλά / Σαντορίνη

Κίτρινο μεσαίας έντασης. Αυστηρά αρώματα εσπεριδοειδών και μελιού, καπνού, τσαγιού, ξηρών κρυσθών, συν ορυκτές νότες. Στόμα πλούσιο, θερμό και με έντονη οξύτητα, που το ισορροπεί, αφήνοντας όμως κάποια τραχύτητα. (Αμπελώνας Γαβαλά, 22860 82552)

81,75/100 € 11,20

### Αθήρι 2006, ΕΜΕΡΥ / Ρόδος

Κίτρινο βαθύ, λαμπερό. Ικανοποιητικής έντασης και αρκετά πικνά αρώματα κίτρινων φρούτων, βερίκοκου, ροδάκινου και ανθέων εσπεριδοειδών. Στόμα γεμάτο, καλοφτιαγμένο, απαλό, με βανιλάτες νύξεις και καλή ισορροπία. (ΕΜΕΡΥ Οίνοι - Ποτά ΑΒΕ, 22410 29111)

81,75/100 € 8,00

### Μονεμβασία & Ασύρτικο 2006, Κτήμα Μωραΐτη/ Πάρος

Κιτρινοπράσινο ανοικτό. Αρώματα φλούδας εσπεριδοειδών (λεμόνι), λευκόσαρκων φρούτων, με ευγενικές βοτανικές νότες (βασιλικός). Στόμα ελαφρύ και δροσερό, χάρη στην ευχάριστη οξύτητα του και την αίσθηση διοξειδίου του άνθρακα. (Ε. Θ. Μωραΐτης ΑΕ, 22840 51706)

81,75/100 € 6,00

### Λευκές επιλογές 2006, Τριανταφυλλοπούλου / Κως

Πρασινοκίτρινο. Αρώματα λεπτά, με νύξεις ανθέων εσπεριδοειδών (λάιμ, πορτοκάλι). Στόμα λεπτό, με τραγανή οξύτητα, που του χαρίζει την αίσθηση του χαριτωμένου, ευχάριστου καλοκαιρινού κρασιού. (Οινόμπελος ΑΕ, 6948 821669)

81,50/100 € 8,30

### Βαρέλι Μωραΐτη 2005 / Πάρος

Αχυροκίτρινο ανοικτό. Αρκετά έντονη μύτη φρούτων (μήλο, μπανάνα, αχλάδι), εσπεριδοειδών (λεμόνι) με νύξεις ξύλου. Ικανοποιητικό σώμα, με καλή ισορροπία και καλοζυγισμένη οξύτητα, που γίνεται πιο αισθητή στο τελείωμα. (Ε. Θ. Μωραΐτης)

80,50/100 € 7,00



## Chardonnay 2006, Καραβιτάκης / Κρήτη

Πρασινοκίτρινο λαμπερό. Συνθετή, βουτυράτη μύτη, με νύξεις πράσινου αχλαδιού, βερίκοκου, πικραμύγδαλου, καραμέλας, αλλά και τσακμακόπετρας. Στόμα μεσαίου όγκου, με καλή ισορροπία και ωραίο φρούτο. (L'Harmonie du Vin, 210 9960967)  
**80,50/100 € 9,00**

## Δίκαιος οίνος 2006, Τριαντά- φυλλοπούλου / Κως

Κιτρινοπράσινο ανοιχτό. Αρώματα με βοτανικές γότες (μέντα, βασιλικός) και λιγότερο φρούτο. Στόμα αρκετά λεπτό και λεμονάτη οξύτητα σε ένα χαριτωμένο σύνολο. (Οινάμπελος ΑΕ)  
**79,50/100 € 8,00**



## τα υπόλοιπα κρασιά της δοκιμής

### Santorini Assyrtico 2006 Santo Wines

(78,25/100, € 7,00, Santo Wines)

### Paraportiano 2006

(78/100, € 7,50, Αίολος, Αφοί Τσελεπιδι ΟΕ 2310 544802)

### Βιδιανό-Πλυτό 2006, Ταμιωλάκης

(77/100, € 11,50, Santa Maura, 210 7621984)

### Νυκτέρι 2006, Σαν... τωρινή Οινοποιείο

(76,75/100, € 10,50, Α. Καραμολέγκος)

### Φανταζομέτοχο 2006, Μπουτάρης

(76,25/100, € 8,40, Μπουτάρη Οινοποιική)

### Κατσάνο Αμπελώνας Γαβαλά

(76,25/100, € 14,30, Αμπελώνας Γαβαλά)

### Κτήμα Αργυρού βαρέλι 2006

(76/100, € 12,50, Οινοτρέπεζα 210 9830000, Ανθίδης 210 6613920)

### Σαντορίνη 2006, Χατζηδάκης

(75,75/100, € 10,50, Αίολος)

### Sauvignon blanc 2006, Καραβιτάκης

(75,75/100, € 8,50, L'Harmonie du Vin)

### Πάριος Οίνος 2006, Μωραϊτης

(75,50/100, € 6,50, Ε. Θ. Μωραϊτης)

### Νυκτέρι 2001, Canava Roussos

(74,50/100, € 9,80, Canava Roussos, 210 9400017)

### Ήδιονος 2006, CAIR

(74,50/100, € 7,30, ΚΑΪΡ ΑΕ, 210 6895253)

### Σαντορίνη 2006, Σιγάλας

(73,25/100, € 10,00, Β. Σ. Καρούλιας ΑΒΕΕΠ)

### Αθήρι Ρόδου Ορεινών Αμπελώνων 2006,

### CAIR

(72,75/100, € 6,80, ΚΑΪΡ ΑΕ)

### Νυκτέρι 2006, Χατζηδάκης

(72,75/100, € 13,50, Αίολος)

Δοκιμάστηκε επίσης το: Κτήμα Αργυρού 2006

## η γευσιγνωσία

Τα κρασιά δοκιμάστηκαν στις 14/6/2007 στο εστιατόριο **Milos** (Ξενοδ. Hilton) με «τυφλή» δοκιμή από τους: Αλέξανδρο Σακκά (δημοσιογράφο) και Αργύρη Τσακίρη (οινολόγο). Ως παρατηρητές παραβρέθησαν οι: Σοφία Αποστολάκη (Μπουτάρη Οινοποιική), Λίλα Αργυρού (Κτήμα Αργυρού), Έφη Καλλιδικίδου (Mediterra Οινοποιική), Παναγιώτης Κορνιώτης (Canava Roussos), Σάββας Μωραϊτης (Κτήμα Μωραϊτη).

- Η γευσιγνωσία διεξήχθη σύμφωνα με τους κανόνες δεοντολογίας που προτείνει η ΕΛΔΟΙΝ.
- Τα κρασιά μας προμήθευσαν οι παραγωγοί και οι διανομείς τους (οι τιμές είναι ενδεικτικές).
- Στις γευσιγνωσίες του ΕΥ ΖΗΝ χρησιμοποιούμε νερό S. Pellegrino, για να «πουχάσουμε» το στόμα μας.

Διευθύνσεις καταστημάτων, σελ. 144