ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

ΝΑΟΥΣΑ (Μέρος 1ο)

Ο απόλυτος οινικός προορισμός

Του **ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΚΡΗ**

«*Κρασί ωσάν της Νιάουσας το φέρνουν στο μαντίλι*», έλεγε η παλιά έκφραση για να χαρακτηρίσει το εύσωμο κρασί της περιοχής. Ο χρόνος κύλησε και το ξινόμαυρο, αν και στη δεκαετία του '70 ήταν το μόνο «σοβαρό» ελληνικό ερυθρό, πέρασε πολλές δοκιμασίες και δεν έχει αποκτήσει ακόμα στην αγορά και στην εκτίμηση των καταναλωτών τη θέση που του αξίζει. Παρ' όλα αυτά δεν παύει να είναι μια εξαιρετική ποικιλία που έχει φανατικούς φίλους εντός και εκτός Ελλάδας.

Όμως, η Νάουσα και η ευρύτερη περιοχή της είναι, κατά τη γνώμη μου, ο πιο ολοκληρωμένος οινικός προορισμός στη χώρα και προς τεκμηρίωση του γεγονότος, ιδού εν συντομία τα δεδομένα:

Όμορφη, ανθρώπινη πόλη που στις σκεπές των σπιτιών της κυριαρχεί το κεραμίδι και που χαίρεσαι να την περπατάς, περιτριγυρισμένη από όμορφα χωριά, σε κατάφυτο φυσικό περιβάλλον, με το ποτάμι να τη διασχίζει δημιουργώντας μικρούς καταρράκτες και τα πολλά ισβόρια (πηγές) και νερά τριγύρω, με το δημοτικό της πάρκο και βεβαίως το εκπληκτικό άλσος του αγίου Νικολάου με τα εκατοντάδες πλατάνια στις παρυφές της. Ενδιαφέρουσες διαδρομές, σε ικανοποιητικό και καλά σηματοδοτημένο οδικό δίκτυο. Αρχαιολογικοί χώροι (Σχολή Αριστοτέλους, Θέατρο, Μακεδονικοί τάφοι) και πλούσια νεότερη ιστορία, χιονοδρομικά κέντρα (3 – 5 Πηγάδια και Σέλι), πεζοπορικές και ποδηλατικές διαδρομές και πίστα αναρρίχησης. Πολύ καλή ήδη, αλλά και συνεχώς αναπτυσσόμενη, υποδομή διαμονής και εστίασης και ενδιαφέρουσα και ζωντανή τοπική κουζίνα. Πολλά εργαστήρια παραγωγής τοπικών προϊόντων, κυρίως διατροφής και χειροτεχνίας και ενδιαφέροντα καταστήματα, όχι μόνο πώλησης αλλά και απόλαυσης. Το καρναβάλι και τα ρακοκάζανα, που τη γεμίζουν επισκέπτες. Ένας υπερδραστήριος ιππικός όμιλος που δεν χάνει ευκαιρία να βγάλει τα άλογα στους δρόμους συμμετέχοντας στις γιορτές. Ένας, επίσης, υπερδραστήριος Πολιτιστικός Οργανισμός που, μεταξύ άλλων, υποστηρίζει και το Μουσείο Αμπέλου και Οίνου. Τέλος, το κερασάκι στην τούρτα (ή μήπως η βάση της τούρτας;), είκοσι δύο λειτουργούντα οινοποιεία και άλλο ένα που έρχεται, από τα οποία δώδεκα είναι ήδη πλήρως επισκέψιμα, ενώ εξαιρετική είναι και η σηματοδότηση εντοπισμού τους.

Προσθέστε και τη βάσιμη υποψία πως στις φλέβες των ντόπιων κυλάει μισό αίμα - μισό κρασί και το γλυκό έδεσε. Πώς, λοιπόν, να μην περάσει καλά ο επισκέπτης και πολύ περισσότερο ο οινόφιλος επισκέπτης; Αν μάλιστα είναι και φίλος των μελωδιών και της φωνής της Ναουσαίας κας Τσαλιγοπούλου που, λόγω της λατρείας που της δείχνουν παντού, καλύπτουν ως πέπλο την πόλη, ακόμα καλύτερα.

Και δεν μπορούμε να μην αναρωτηθούμε: Αν αυτά είναι τώρα τα δεδομένα, πού θα ήταν οινικά και οινοτουριστικά η Νάουσα, αν δεν είχε βάλει τρικλοποδιά στον εαυτό της; Γιατί, ως γνωστόν, κάποτε υπήρξε πρωτοπόρα στα της οινικής έρευνας, της αναζήτησης υποπεριοχών μέσα στη ζώνη ΟΠΑΠ και της οργάνωσης, με την πρώτη διεπαγγελματική που ιδρύθηκε στη χώρα και η οποία, δυστυχώς, ατόνησε. Το ελπιδοφόρο είναι πως η δυναμική δεν έχει χαθεί. Η Νάουσα συζητά και πάλι, ψάχνεται και δοκιμάζει. Και, όλα συνηγορούν: Το μέλλον της προδιαγράφεται λαμπρό και το «μεγάλο» ξινόμαυρο είναι, πλέον, θέμα χρόνου (δείτε το σχετικό άρθρο της Χαρούλας Σπινθηροπούλου στο φύλλο # 33).

Με το μπέρδεμα που έχει πάθει ο καιρός δεν είναι και σίγουρο, αλλά θα πρέπει να ήταν αλκυονίδες μέρες στο διάστημα από Τρίτη 9 έως Δευτέρα 15 Ιανουαρίου που κράτησε το ταξίδι στη Νάουσα και στη γύρω περιοχή της. Ακολουθεί (σε δύο φύλλα) μια απόπειρα περιγραφής κάποιων από τις έντονες εντυπώσεις που άφησε.

Αρχικώς, μια επισήμανση: όλη η δράση λαμβάνει χώρα σε σχετικώς περιορισμένο γεωγραφικό χώρο, με μικρές αποστάσεις, εύκολες προσβάσεις, λίγα χιλιόμετρα και ελάχιστη έως ανύπαρκτη χρονική πίεση, καθώς κυριολεκτικώς «πετάγεται» κανείς από προορισμό σε προορισμό. Καθώς είναι πολλά και τα οινοποιεία που θα αναφερθούν και αντιστοίχως οι πληροφορίες που τα αφορούν, το κείμενο που ακολουθεί δεν έχει τον έντονο ταξιδιωτικό χαρακτήρα που είχε το προηγούμενο (Αμπελοτοπι # 33)

Τέσσερις οινοτουριστικές εμπειρίες

Το εστιατόριο Βέρμιον

Μεσημέρι της πρώτης ημέρας στο πάρκο του Αγίου Νικολάου και στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Βέρμιον που, αν και δημοτική επιχείρηση, δεν δίνει καθόλου την αίσθηση προχειρότητας που συνοδεύει, συνήθως, τις ανάλογές της. Από την είσοδο κιόλας, ο διάκοσμος, που χρησιμοποιεί φιάλες κρασιού, προδιαθέτει ευχάριστα. Όπως και ο χώρος του εστιατορίου ακριβώς πλάι στο ποτάμι.

Με υπόδειξη του ευγενέστατου υπεύθυνου του εστιατορίου το φαγητό ήταν πέστροφα ψητή. Όσο για κρασί, ασφαλώς λευκό, αλλά δύσκολα, τέτοια ώρα, καταφέρνει κανείς μια ολόκληρη φιάλη μόνος του. Η λύση έρχεται αμέσως και με αφήνει άφωνο και βαθύτατα εντυπωσιασμένο: *«Κανένα πρόβλημα. Επιλέξτε όποιο κρασί θέλετε. Θα σας ανοίξω φιάλη να το πιείτε με το ποτήρι»*.

Στις επιλογές κυριαρχούν (αν δεν μονοπωλούν) τα λευκά των τοπικών παραγωγών, σε ικανοποιητική πληρότητα και σε τιμές από 6 € έως 19€, εξαιρετικά προσιτές για λίστα εστιατορίου. *«Ήμασταν πιο ακριβοί, αλλά με παρέμβαση και σε συμφωνία με τους παραγωγούς, διαμορφώσαμε τις τιμές που βλέπετε»*, εξηγεί ο απολύτως ενήμερος για τους παραγωγούς και τα κρασιά τους υπεύθυνος, που έχει και άποψη: *«Αφήνω τους πελάτες να επιλέξουν, όμως, αν ζητήσουν τη βοήθειά μου τότε προτείνω, συνήθως, κρασιά του συνεταιρισμού γιατί έτσι τρώνε ψωμί πολλές οικογένειες»*. Το κρασί που ανοίχτηκε ήταν ο Δογματικός.

Το καφέ Νέον

Νεαρός οινοπαραγωγός επιμένει να πάμε βράδυ σε καφέ-μπαρ. Δεν ήταν στις προτεραιότητές μου, αλλά με τα πολλά πείθομαι και βρισκόμαστε στο Νέον, απέναντι από το δημοτικό πάρκο, γνωστό ως Κιόσκι, όπου είναι συγκεντρωμένα τα περισσότερα μαγαζιά του είδους. Η ώρα είναι 10 μ.μ. και στο γεμάτο ισόγειο ο νεαρόκοσμος πίνει καφέδες και αναψυκτικά. Στο πατάρι είμαστε η δεύτερη παρέα. Χωρίς να δω τη λίστα, ζητώ το συνηθισμένο μου μπακάρντι-κόλα.

Στις 11 μ.μ. το πατάρι έχει γεμίσει και, όχι χωρίς ντροπή, διαπιστώνω πως το 90% των θαμώνων (περίπου ογδόντα άτομα) πίνει κρασί. Υπάρχουν κάποιες φιάλες των 750 ml ανοικτές, αλλά κατά κανόνα οι πελάτες παίζουν με τις πέντε φιάλες των 187,5 ml από διαφορετικούς παραγωγούς, που αναφέρονται στη λίστα. Σε κάθε νέα επιλογή το ποτήρι Βουργουνδίας αλλάζει και ένα νέο πιατάκι με μεζεδάκια καταφθάνει.

Το ποτό, μισοτελειωμένο, πάει στην άκρη και μπαίνω στο τριπ. Δοκιμάζουμε όλες τις φιάλες 187,5 ml που προσφέρονται, και λίγα από τα συμπαθητικά μεζεδάκια που γεμίζουν το τραπέζι.

Ήταν η αφορμή για λίγο περισσότερο ψάξιμο από το οποίο διαπιστώθηκε ότι έξι παραγωγοί της Νάουσας διαθέτουν συσκευασίες 187,5 ml (μερικοί και 375 ml) και ότι σχεδόν σε όλα τα καφέ-μπαρ υπάρχουν σχετικές επιλογές, όχι όμως πάντα στο επίπεδο του σέρβις που περιγράφηκε παραπάνω.

Το εστιατόριο Οινομαγειρέματα

Το εστιατόριο Οινομαγειρέματα (τηλ.: 233 202 3567) είναι γνωστό ως μια από τις καλύτερες επιλογές φαγητού στη Νάουσα και ως τέτοιο περιέχεται σε όλους τους σχετικούς οδηγούς. Ο κατάλογος κρασιών, τόμος ολόκληρος, είναι διαφήμιση της Νάουσας αφού περιέχει σχεδόν όλα τα κρασιά της με φωτογραφίες ετικετών και περιγραφές και σε τιμές που κυμαίνονται από 7 € έως 32 €.

Όμως, ήμουν δασκαλεμένος και ζητώ να δω το κελάρι. Ο Δημήτρης Ταβουλάρης και η σύζυγός του Αθηνά με οδηγούν στο πίσω μέρος του εστιατορίου, στο χώρο όπου φυλάσσονται οι φιάλες ξαπλωμένες σε χιαστί ράφια. Όλη σχεδόν η Νάουσα είναι εκεί, αλλά σε εσοχή στο βάθος βρίσκονται οι παλαιές χρονιές, με φιάλες όχι μεν από όλους, αλλά από αρκετούς παραγωγούς. Επιλέγω μια φιάλη δεκαετίας, 1997, της οποίας το κόστος είναι μόνο 27 € και ικανοποιημένος κάνω να βγω. *«Περίμενε, να δεις και το καλύτερο»* με σταματά ο Δημήτρης και ανοίγει ένα ερμάρι από όπου βγάζει ένα υπέροχο κρυστάλλινο ποτήρι Βουργουνδίας και μια καράφα. Η Αθηνά αναλαμβάνει τη μετάγγιση.

Αξίζει να ειπωθούν δυο κουβέντες παραπάνω για τα Οινομαγειρέματα, που ξεκίνησαν το 1930 από τον παππού πέρασαν στον κύριο Νίκο και την κυρία Βέτα, που ακόμα εργάζονται εκεί, και από το 1999 είναι στην ευθύνη του Δημήτρη και της Αθηνάς. Το φαγητό της κυρίας Βέτας είναι απλώς εξαιρετικό και ο κατάλογος περιέχει πολλά τοπικά πιάτα. *«Υπάρχει μεγάλη παράδοση στην τοπική κουζίνα»*, εξηγεί ο Δημήτρης προσθέτοντας πως οι πελάτες του είναι κυρίως Ναουσαίοι, με τους τουρίστες να είναι μεταξύ 25% και 30%. Πολύ καλές ήταν και οι εμπειρίες φαγητού, επίσης με πολλά τοπικά πιάτα, στην ταβέρνα Αράπιτσα του Τάσου Άδολα (τηλ.: 233 202 3068), και στο Ρακοκάζανο των Θόδωρου και Αστέριου Φουντή (τηλ.: 233 204 8362). Αν ληφθεί υπόψη ότι υπάρχουν αρκετοί ακόμα αντίστοιχοι χώροι εστίασης, καταλαβαίνει κανείς γιατί γνωστή ελληνική αλυσίδα ταχυφαγείων άνοιξε κατάστημα στη Νάουσα αλλά αναγκάστηκε να το κλείσει σχετικώς γρήγορα.

Το ξενοδοχείο Αμπελώνας

Το ξενοδοχείο αυτό βαφτίζει όλα του τα δωμάτια με ονόματα σταφυλιών. Για την περίσταση πιο συμβολικά θα ήταν τα δωμάτια Ξινόμαυρο ή Πρεκνιάρικο, αλλά και το Μοσχάτο μια χαρά ήταν. Στην υποδοχή του ξενοδοχείου υπάρχουν φυλλάδια πολλών παραγωγών και αμέσως αντιλαμβάνεται κανείς ότι υποστηρίζεται ο οινοτουρισμός, ενώ και στο υπόγειο υπάρχει κελάρι φύλαξης κρασιών που, αν και ήταν σχετικώς άδειο αφού το είχαν συλήσει οι επισκέπτες των γιορτών, είχε καλή εκπροσώπηση της τοπικής παραγωγής.

Τα κρασιά προσφέρονται στο εστιατόριο του ξενοδοχείου αλλά και προς πώληση. Επιπλέον, ο κ. Βαλταδώρος με δική του ετικέτα και με την υποστήριξη φίλων οινοποιών παράγει ένα λευκό και ένα κόκκινο κρασί, που τα διαθέτει μόνο στο ξενοδοχείο και στο εστιατόριο που διατηρεί μέσα στο άλσος. Στα όνειρά του είναι και η κατασκευή μικρού οινοποιείου. Όποτε και αν ζητηθεί, προσφέρεται κρασί σε ποτήρι αν και υπάρχει μια μικρή ένσταση όσον αφορά την ποιότητα των ποτηριών. Φιλόξενος χώρος στον οποίο ο οινόφιλος επισκέπτης θα αισθανθεί κολακευμένος. (Τηλ.: 233 205 2300)

Μια (σχεδόν) οινική επένδυση

Νοτιοανατολικά της Βέροιας και λίγο πριν τη Βεργίνα είναι το μικρό χωριό Μετόχι στις παρυφές του οποίου κυλάει ο Αλιάκμονας. Εκεί η ΔΕΗ κατασκευάζει ρυθμιστικό φράγμα και σε λίγο μια μικρή τεχνητή λίμνη θα καλύψει τμήμα της έκτασης. Σε ύψωμα λίγο έξω από το χωριό, με θέα στο ποτάμι και τη λίμνη, ολοκληρώνεται η κατασκευή ενός οινοκεντρικού ξενώνα. Την επένδυση κάνουν τ' αδέλφια Θωμάς και Παντελής Καλαϊτζής, που είναι αντιστοίχως αναλυτής Η/Υ και αρχιτέκτων.

Το όμορφο διώροφο κεραμοσκεπές κτίσμα είναι παραδοσιακής μακεδονικής αρχιτεκτονικής και θα έχει δύο δωμάτια στο ισόγειο και εννέα στον όροφο, εκ των οποίων το ένα σουίτα. Μια μεγάλη βεράντα με θέα στη λίμνη θα φιλοξενεί εκδηλώσεις, θα υπάρχουν όλοι οι αναγκαίοι κοινόχρηστοι χώροι και δεν προβλέπεται η λειτουργία εστιατορίου, παρά μόνον η διάθεση κρύου πιάτου. Η έναρξη λειτουργίας του ξενώνα προβλέπεται για τον Σεπτέμβριο του 2007 και θα είναι ανοικτός όλο το χρόνο.

Ας δούμε τώρα το ρόλο του κρασιού στη λειτουργία του ξενώνα. Κατ' αρχάς, στην περιοχή η οικογένεια Καλαϊτζή έχει από το 1999 φυτέψει αμπέλι και υπέβαλαν και αίτηση για την κατασκευή οινοποιείου η οποία, όμως, δεν εγκρίθηκε. Έτσι, προχώρησαν στην κατασκευή του ξενώνα, αλλά δεν έχουν παραιτηθεί από την ιδέα του οινοποιείου που παραμένει στόχος.

Έχουν ήδη πέντε στρέμματα με καμπερνέ σοβινιόν, μερλό, πριμιτίβο και σαρντονέ, και φυτεύονται άλλα δύο. Στον ξενώνα υπάρχει υπόγειο κελάρι και μεγάλη αίθουσα γευσιγνωσίας. Όσοι εκ των επισκεπτών επιθυμούν θα μπορούν να ενταχθούν στις εργασίες του αμπελιού. Στον ξενώνα θα φιλοξενούνται παρουσιάσεις παραγωγών και των προϊόντων τους και θα είναι βάση και αφετηρία οινικών περιηγήσεων, κυρίως στην περιοχή της Νάουσας.

Από το 2005, με την υποστήριξη οινοποιείου της Νάουσας, έχουν προχωρήσει στην παραγωγή ενός λευκού από σαρντονέ σε 1.000 φιάλες και ενός ερυθρού από μερλό σε 3.000 φιάλες. Τα κρασιά έχουν το όνομα «Ερατεινό» και διατίθενται αποκλειστικώς στο ομώνυμο παραδοσιακό καφενείο στη Βέροια, που ανήκει στην οικογένεια. Όσοι γνωρίζουν το «Ερατεινό» με τον χαρακτήρα του, τον διάκοσμό του και τον τρόπο λειτουργίας του έχουν ήδη μια καλή γεύση σχετικώς με τον χαρακτήρα και τον τρόπο λειτουργίας του ξενώνα που, σημειωτέον, είναι ακόμα αβάφτιστος. Ο Παντελής Καλαϊτζής διαβεβαίωσε ότι οι καλές ιδέες για το όνομα του ξενώνα είναι δεκτές και ανταμείβονται.

Δύο νέα οινοποιεία και ένα στα σκαριά

Στο τεύχος 33 είχαμε παρουσιάσει το νέο οινοποιείο στο Ροδοχώρι που ανήκει στην «Αργατία». Όμως δεν είναι το μοναδικό νέο οινοποιείο στην περιοχή. Την τελευταία διετία ξεκίνησαν τη λειτουργία τους δύο ακόμα οινοποιεία στην περιοχή της Φυτειάς, ενώ ένα υπάρχον και εν λειτουργία ρακοκάζανο ετοιμάζεται να επεκταθεί και σε οινοποιείο.

Ο Έλινος στη Φυτειά. Θα ακολουθήσουν τα υπόγεια κελάρια, το μουσείο, οι χώροι υποδοχής... Καλό κουράγιο!

Απόστολος Τζιουμάκας στη Φυτειά

Μέσα στη Φυτειά και σε επαφή με τον κεντρικό δρόμο βρίσκεται το οινοποιείο του Απόστολου Τζιουμάκα, που από το 2005 κυκλοφορεί και εμφιαλωμένα κρασιά.

Ο Απόστολος Τζιουμάκας από το 1993 ασχολείται και επεκτείνει τα αμπέλια που είχε ξεκινήσει ο πατέρας του από το 1971. Έχει τώρα συνολικά 22 ιδιόκτητα στρέμματα πιστοποιημένα για βιολογική καλλιέργεια από τη Φυσιολογική, ενώ απορροφά την παραγωγή και από άλλα 18 συνεργαζόμενα στρέμματα, παράγοντας συνολικά 14 τόνους κρασί, που δε θα ξεπεράσουν τους 20 στο μέλλον. Οι ποικιλίες που καλλιεργεί είναι ξινόμαυρο, ροδίτης, καμπερνέ σοβινιόν, μερλό και σιρά.

Προς το παρόν, ο κ. Τζιουμάκας κυκλοφορεί τρία ερυθρά κρασιά: ένα 100% ξινόμαυρο σε 3.000 φιάλες και ένα 100% σιρά σε 1.500 φιάλες ως τοπικά Ημαθίας και ένα χαρμάνι ξινόμαυρο, σιρά σε 2.000 φιάλες ως επιτραπέζιο. Θα τα παρουσιάσει για πρώτη φορά σε ευρύ κοινό στη Δετροπ στη Θεσσαλονίκη. Στο μέλλον θα βγάλει ένα ερυθρό ΟΠΑΠ και ένα λευκό από ξινόμαυρο, ροδίτη και πιθανώς και ένα ροζέ.

Το οινοποιείο του είναι μικρό και στα άμεσα σχέδιά του είναι η επέκταση και ο εκσυγχρονισμός του, ενώ αναγνωρίζοντας την αξία του οινοτουρισμού σχεδιάζει και χώρο υποδοχής στον όροφο.

Έλινος στη Φυτειά

Η ομηρική λέξη «έλινος» σημαίνει κλάδος αμπέλου και αυτήν επέλεξε ο Δημήτρης Ταραλάς ως τίτλο της Ανώνυμης Εταιρείας που δημιούργησε από το 2006, προκειμένου να εκπληρώσει ένα όνειρο ζωής, την ασχολία με το κρασί, και να αφήσει παρακαταθήκη στα παιδιά του. Ο κ. Ταραλάς είναι συνταξιούχος τραπεζικός, αλλά η επαφή του με το κρασί ξεκινά από τα παιδικά του χρόνια, καθώς ο πατέρας του διακινούσε προπολεμικά μεγάλες ποσότητες. Ο πόλεμος σταμάτησε αυτή τη δραστηριότητα, που στη συνέχεια περιορίστηκε μόνο στα δικά τους αμπέλια και στην παραγωγή τσίπουρου.

Το οινοποιείο του βρίσκεται νοτιοανατολικά του Τρίλοφου, στη θέση Μπαγράτσα, μεταξύ Φυτειάς και Πατρίδας, και αν και πιο κοντά στην Πατρίδα ανήκει στη Φυτειά. Είναι μεταλλική κατασκευή, καταλαμβάνει 500 τμ και βρίσκεται τώρα στο στάδιο συμπλήρωσης του εξοπλισμού, με τα βαρέλια και την εμφιαλωτική να αναμένονται στις αρχές του 2007. Υπάρχει ήδη ψυκτική εγκατάσταση και σύστημα αζώτου. Δίπλα στο οινοποιείο θα δημιουργηθούν γραφεία και χώρος υποδοχής επισκεπτών που θα περιλαμβάνει και μουσείο. Στο πίσω μέρος του οινοποιείου θα κατασκευαστεί υπόγειο κελάρι, ενώ στο μέλλον προβλέπεται και η κατασκευή αποστακτηρίου. Έχει οινοποιηθεί ξινόμαυρο περί τους 20 τόνους, που θα κυκλοφορήσει ως ΟΠΑΠ του χρόνου, και ένα χαρμάνι περί τους 12 τόνους που θα είναι τοπικός Ημαθίας.

Το μεγαλύτερο τμήμα των ιδιόκτητων αμπελιών, περί τα 90 στρέμματα, βρίσκεται στα Πολλά Νερά, ενώ δίπλα στο οινοποιείο υπάρχουν ακόμα 25 στρέμματα. Όλα είναι πιστοποιημένα για βιολογική καλλιέργεια από τη Δηω. Είναι φυτεμένα μοσχόμαυρο, νεγκόσκα, ξινόμαυρο, ροδίτης, καμπερνέ σοβινιόν και μερλό και στο μέλλον προβλέπεται να φυτευτούν μαλαγουζιά και πρικνάδι.

Το μεράκι του κ. Ταραλά έφτασε τα πράγματα ως εδώ, αλλά στο μέλλον την εταιρεία θα λειτουργήσουν ουσιαστικά τα παιδιά του: ο Χρήστος που σπούδασε γεωπόνος και κάνει τώρα μεταπτυχιακό οινολογίας και η Νικολέτα που σπουδάζει πολιτικές επιστήμες και θα κάνει και μάρκετινγκ.

Σταύρος Κόκκινος στο Δαλαμάρι

Λίγο έξω από τη Νάουσα, στη θέση Δαλαμάρι και στη διασταύρωση προς Αρκοχώρι και Σέλι, βρίσκεται το όμορφο παραδοσιακό και επισκέψιμο ρακοκάζανο του Σταύρου Κόκκινου, στις προθέσεις του οποίου είναι και η κατασκευή του επόμενου οινοποιείου στην περιοχή. Τα κτήματα που πήρε ο Σταύρος Κόκκινος από τον πατέρα του ήταν δενδροκαλλιέργειες, κυρίως μήλα, αλλά η προοπτική τους φαινόταν αδιέξοδη. Θεώρησε ότι το αμπέλι και το κρασί ήταν η μόνη διέξοδος και έτσι, πριν από δέκα χρόνια άρχισε να γυρίζει σιγά – σιγά τις καλλιέργειες. Σήμερα έχει 30 στρέμματα φυτεμένα με ξινόμαυρο και μερλό και θα βάλει το πολύ ακόμα 5 προσθέτοντας και κάποιες ελληνικές λευκές ποικιλίες. Σκέφτεται μελλοντικά να τα γυρίσει σε βιολογική καλλιέργεια.

Στο μεταξύ αγόρασε το αποστακτήριο και με πολύ προσωπική εργασία το ανακαίνισε και το έκανε επισκέψιμο, προσθέτοντας μεταξύ άλλων και τζάκι. Η απόφαση πάρθηκε γιατί *«το καζάνι είναι κράχτης, προσφέρει άμεση επαφή με τον κόσμο και το προϊόν διατηρείται σχετικά εύκολα»*. Τώρα που υπάρχουν οι βάσεις είναι έτοιμος να προχωρήσει και στην κατασκευή ενός μικρού οινοποιείου στον ίδιο χώρο, δίπλα στο καζάνι.

«Θα έχει ολοκληρωθεί μέσα στην επόμενη διετία και θα είναι παραδοσιακό στο επισκέψιμο τμήμα του αλλά πολύ σύγχρονο στο παραγωγικό. Η έκταση δε θα ξεπεράσει τα 35 στρ. και η παραγωγή τις 35.000 φιάλες. Έχω δυο μικρά αγόρια και θα ήθελα να γοητευτούν και να εμπλακούν», λέει περιγράφοντας τα σχέδια και όνειρά του ο κ. Κόκκινος.

Ο Σταύρος Κόκκινος και το ρακοκάζανό του

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

Εθνική ελπίδων

Τρεις νεαροί Ναουσαίοι, που με μικρή διαφορά εξαμήνων υπήρξαν συμφοιτητές και για μεγάλο διάστημα και συγκάτοικοι κατά τη διάρκεια των σπουδών τους στο Τμήμα Οινολογίας του ΤΕΙ Αθήνας, έχουν ήδη ενταχθεί στην παραγωγική διαδικασία και είναι το νέο αίμα στη Νάουσα. Αποφοίτησαν στη διετία 2003 – 2004 και τα πολλά κοινά τους στοιχεία, αλλά και οι διαφορές, τόσο στις συνθήκες εισόδου τους στο επάγγελμα, όσο και στην τωρινή τους κατάσταση, περιγράφουν επαρκώς τη δυναμική της περιοχής.

Γιώργος Διαμαντάκος

Ο Βαγγέλης Διαμαντάκος, πατέρας του Γιώργου, έχει από το 1994 φτιάξει επισκέψιμο οινοποιείο και αποστακτήριο στη θέση Μαντέμι, στις βορειοδυτικές υπώρειες της Γάστρας. Εκεί, λοιπόν, στην οικογενειακή επιχείρηση έχει αναλάβει καθήκοντα, και όχι μόνον οινολογικά, ο Γιώργος, μετά την αποφοίτησή του και από το μεταπτυχιακό αμπελουργίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου. Ασχολιόταν βεβαίως και ως φοιτητής, αλλά τον τελευταίο ενάμιση χρόνο εργάζεται μονίμως και παρά το μικρό χρονικό διάστημα, έχει ήδη δώσει το στίγμα του, όπως με καμάρι επιβεβαιώνει και ο κ. Βαγγέλης.

Κάνουν κλωνική επιλογή στο ξινόμαυρο με τη συνεργασία του φυτωρίου Μπακασιέτα. Εκτός από το ξινόμαυρο, τον ροδίτη και το μερλό, που ήδη καλλιεργούσαν, φύτεψαν δέκα νέα στρέμματα με πρικνάδι (πρεκνιάρικο), που θα οδηγηθούν σε νέα ετικέτα σε 4 με 5 χρόνια. Δίνουν έμφαση στο κελάρι με νέα βαρέλια 225lt μεσαίου καψίματος και δοκιμές με γαλλική και αμερικάνικη ξυλεία σε ποσοστά 55% και 45% αντίστοιχα. Προχώρησαν σε νέες εμπορικές συνεργασίες και εισόδους στην αγορά σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Αυτά είναι μερικά από τα βήματα στα οποία, με τη συμβολή του Γιώργου, προχώρησε το «Κτήμα Διαμαντάκου».

Πρόσφατα κυκλοφόρησαν στη αγορά και δύο φιαλίδια των 187,5ml με την ονομασία «Μικρό Μαντέμι» σε λευκό και ερυθρό και σε ποσότητες περίπου 4.000 τεμάχια για το καθένα και είναι πολύ ευχαριστημένοι από την αποδοχή τους. Όπως εξηγεί ο Γιώργος, από τις 45.000 φιάλες, που είναι η μέση ετήσια παραγωγή τους, το 20% περίπου πωλείται στο οινοποιείο, κυρίως στο διάστημα που διαρκούν τα «Ρακοκάζανα», 10% πάει στην τοπική κατανάλωση, 40% στην υπόλοιπη Ελλάδα και 30% εξάγεται.

Ο κος Βαγγέλης, με έκδηλη συγκίνηση, λέει και μια ενδιαφέρουσα ιστορία που αξίζει να μεταφερθεί. Στο πατρικό κτήμα στο οποίο μεγάλωσε, ο δυνατός αέρας μια μέρα έριξε μια καρυδιά. Κάτω από τις ανασηκωμένες ρίζες αποκαλύφθηκαν μεγάλες δουλεμένες πέτρες που σχημάτιζαν σκαλοπάτια. Εκεί ο αρχαιολόγος Φώτης Πέτσας έφερε στο φως τον αρχαιολογικό χώρο που έγινε γνωστός ως «Σχολή του Αριστοτέλη».

Απόστολος Θυμιόπουλος

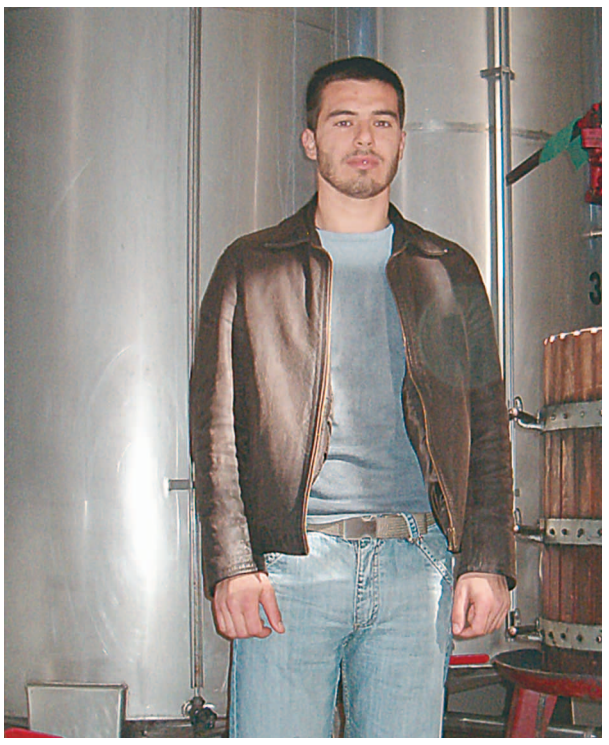
Η οικογένεια του Στέργιου Θυμιόπουλου κατέχει σημαντική έκταση στον Τρίλοφο. Έχουν ροδάκινα και δαμάσκηνα και από το 1978 και αμπέλια. Για χρόνια την πολύ καλή παραγωγή τους, για την οποία υπάρχουν αναφορές στα πρακτικά του 1ου Πανελλήνιου Συνεδρίου Οινολογίας (1992), απορροφούσε το οινοποιείο του «Κυρ Γιάννη» και ήταν ο Γιάννης Μπουτάρης που «έσπρωξε» και έπεισε τον έναν από τους γιους του Στέργιου, τον Απόστολο, να σπουδάσει οινολογία και να κάνει το δικό του κρασί. Έτσι και έγινε!

Μετά από μια μικρή θητεία στις πωλήσεις της Κρέτα Ολυμπιάς στη βόρεια Ελλάδα, ο Απόστολος Θυμιόπουλος έχει προχωρήσει από το 2003 στην παραγωγή ενός ερυθρού κρασιού, του «Γη και Ουρανός», από 100% ξινόμαυρο. Σήμερα τα αμπέλια φτάνουν τα 143 στρέμματα, όλα φυτεμένα με ξινόμαυρο. Στο άμεσο μέλλον προβλέπεται η φύτευση 40 επιπλέον στρεμμάτων με ξινόμαυρο και 50 στρεμμάτων με λευκές ελληνικές ποικιλίες. Γενικώς, όμως, το σχέδιο προβλέπει αντικατάσταση των άλλων καλλιεργειών με αμπέλια.

Στον αμπελώνα έντονο είναι το στοιχείο του πειραματισμού. Αφορά την επιλογή αμπελοτεμαχίων, κλώνων και υποκειμένων και σε αποστάσεις φύτευσης (με πυκνότερη 2,30 x 0,55) και ανάλογα κλαδέματα. Οι καλλιεργητικές τεχνικές χαρακτηρίζονται από απουσία λίπανσης, ελάχιστη καλλιέργεια εδάφους με τάση να καταργηθεί, και νερό όπου και μόνο όταν και όσο χρειάζεται.

Αντίστοιχη και η πρακτική στο πολύ μικρό και εξοπλισμένο μόνο με τα αναγκαία οινοποιείο. Πολλές μικρές δεξαμενές από 700 λίτρα έως 5,5 τόνους για ξεχωριστές οινοποιήσεις ανάλογα με το αμπελοτεμάχιο προέλευσης, δοκιμές με χρόνους εκχύλισης (από 15 έως ...51 ημέρες), πειραματική εφαρμογή κρυοεκχύλισης και βαρέλια γαλλικά και αμερικάνικα διαφόρων προελεύσεων και τύπων, έως και απλώς ατμισμένο και όχι καμένο. Σύμβουλος οινοποίησης η Αμπελοοινική και στην αμπελουργία ο πατέρας Στέργιος και ο αδελφός Θόδωρος, ενώ ο Απόστολος είναι στην οινοποίηση και στη διάθεση. Από το 2006 έχει αγοράσει και την κάβα «Κέντρο Οίνου – Οινολόγος» στο Πανόραμα Θεσσαλονίκης.

Σε δύο χρόνια προβλέπεται η έναρξη κατασκευής νέου οινοποιείου και γενικώς, στόχος είναι με αργά, μελετημένα βήματα να προσεγγιστεί το «μεγάλο» ξινόμαυρο με μικρή παραγωγή σπουδαίων κρασιών από σπουδαία αμπελοτεμάχια και ένα πολύ καλό κρασί σε ικανοποιητική ποσότητα, περί τις 150.000 φιάλες, που θα υποστηρίζει οικονομικά το όλο εγχείρημα. Στο μεταξύ, το «Γη και Ουρανός», που κυκλοφόρησε το 2004 σε 8.500 φιάλες και το 2005 σε περίπου 24.000 φιάλες, είναι όντως ένα ξεχωριστό ξινόμαυρο, που μαζί με κάποια άλλα δείγματα από την περιοχή (π.χ. το ξινόμαυρο από την Αργατία) δείχνει την τάση.



Τρύφωνας Ρότζιος

Ο Τρύφωνας είναι ο νεαρότερος από την παρέα των τριών νεαρών οινολόγων και αντίστοιχα η οικογένειά του νεοφερμένη στο εμπορικό κρασί, όχι όμως και στο τσίπουρο. Πράγματι, η ιστορία ξεκινάει από τον παππού Τρύφωνα, που είχε καζάνι και έκανε τσίπουρο και παρεμπιπτόντως και λίγο «σπιτικό» κρασί. Το καζάνι πέρασε στον πατέρα Μιχάλη και εξακολουθεί να λειτουργεί μέσα στη Νάουσα (Οδός Γ. Θεμελή 22).

Ο Τρύφωνας από επτά ετών παίζει κλαρίνο και συνεχίζει έως σήμερα, συμμετέχοντας μάλιστα στα μουσικά δρώμενα της πόλης. Επαγγελματικά, όμως, δεν τον κέρδισε η μουσική καθώς, μεγαλώνοντας μέσα στο καζάνι, «καψουρεύτηκε», όπως χαρακτηριστικά λέει, το κρασί και προτίμησε να σπουδάσει οινολόγος. Τότε ήταν που, μαζί με τον πατέρα του, πήραν την απόφαση να ασχοληθούν συστηματικά με το κρασί. Το 2001, χρονιά που ο Τρύφωνας πέρασε στη σχολή, η παλιά αποθήκη στη θέση Γκίμνοβος, στο δρόμο προς τη Νέα Στράντζα, ανακαινίστηκε και μετατράπηκε σε μικρό οινοποιείο. Σταδιακά, και η γη που κατέχουν από καλλιέργειες φρούτων μετατρέπεται σε αμπέλια.

Σήμερα, έχουν συνολικά 67 στρέμματα με νεγκόσκα, ξινόμαυρο, πρικνάδι, ροδίτη και μερλό, κυρίως στις θέσεις Γκίμνοβος και Παλιοκαλιάς, και λίγα στη θέση Καραΐδα. Στόχος είναι να γίνουν 100 με 110 στρέμματα με προσθήκη καμπερνέ σοβινιόν και σιρά. Από τον παππού Τρύφωνα, υπάρχουν άλλα 50 στρέμματα στη ζώνη του Αμύνταιου στο χωριό Πύργοι και εκεί προβλέπεται η φύτευση κυρίως λευκών ποικιλιών, με την οινοποίηση να γίνεται στη Νάουσα. Από το 2002 εμπορεύονται κρασί σε ασκό, ενώ η κυκλοφορία των πρώτων εμφιαλωμένων τους προβλέπεται προς τα τέλη του 2007 με αρχές του 2008. Θα είναι ένα ΟΠΑΠ Νάουσα, ένα 100% πρικνάδι και ένα ερυθρό χαρμάνι ως τοπικός Ημαθίας.

Μέσα στο 2007 το καζάνι από τη Νάουσα θα μεταφερθεί στον Γκίμνοβο και θα είναι πολύ προσεγμένη και επισκέψιμη κατασκευή και σε πλήρη δράση τον καιρό των «ρακοκάζανων». Ομοίως, σε κελάρι και χώρο υποδοχής θα μετατραπεί το υπάρχον μικρό οινοποιείο όταν τελειώσει η κατασκευή του νέου, που θα ξεκινήσει μέσα στο 2008. Στις προθέσεις και η κατασκευή 2 – 3 δωματίων φιλοξενίας. Και όλα αυτά, τονίζει με έμφαση ο Τρύφωνας, υποστηρίζονται από 4 ανθρώπους: τον πατέρα Μιχάλη, τη μητέρα Δέσποινα, τον γιο Τρύφωνα και τη νιβέστο Μαρία, όπου «νιβέστο» είναι η νύφη στην τοπική διάλεκτο.