ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

Σέρρες – Θεσσαλονίκη – Χαλκιδική

Οι υπερδραστήριοι Μακεδόνες

Του **ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΚΡΗ**

Το Αμπελοτόπι εγκαινιάζει από το παρόν τεύχος μια νέα στήλη που αποσκοπεί στην παρουσίαση των αμπελοοινικών και οινοποιητικών εξελίξεων σε ολόκληρη την ελληνική περιφέρεια. Το μηνιαίο ρεπορτάζ του Γιώργου Μακρή, υπό μορφήν οδοιπορικού, θα εστιάζει στις προσπάθειες των τοπικών αμπελουργών και οινοπαραγωγών, στις εργασίες και στις επενδύσεις τους, αλλά και στα τοπικά δίκτυα που αναπτύσσονται, λαμβάνοντας υπ' όψιν τόσο τα γεωγραφικά χαρακτηριστικά τής κάθε περιοχής όσο και την ανθρώπινη δραστηριότητα και πρωτοβουλία. Επιχειρούμε, έτσι, να σας μεταφέρουμε τον παλμό τής οινικής Ελλάδας, αυτής που εργάζεται για να ανασυνθέσει, να βελτιώσει και, εν τέλει, να αναβαθμίσει το ελληνικό κρασί.

Τρίτη 28 Νοεμβρίου

Οι υποχρεώσεις μου στην πρωτεύουσα τελειώνουν στις 2 μ.μ., αλλά στο αυτοκίνητο βρίσκονται ήδη η βαλίτσα, ο φορητός υπολογιστής, το GPS και οι χάρτες, ώστε η αναχώρηση για τη Μακεδονία να είναι άμεση. Με έδρα τη Θεσσαλονίκη, το πρόγραμμα της εξερεύνησης περιέχει επισκέψεις σε οινοποιεία στους νομούς Θεσσαλονίκης, Σερρών και Χαλκιδικής. Έχουν προϋπολογιστεί συνολικά 1.750 χλμ και η επιστροφή στην Αθήνα, τη Δευτέρα 4 Δεκεμβρίου.

Στη Στυλίδα στάση για βενζίνη. Η συγκεκριμένη εταιρεία πρατηρίων καυσίμων προσφέρει για κάθε 25 € κατανάλωσης, ένα ποτήρι αφρώδους κρασιού. Το ρεζερβουάρ μου γεμίζει με 47 € και εκείνοι εξακολουθούν να δίνουν ένα ποτήρι δώρο. Διεκδικώ δύο, τα παίρνω τελικώς, και παραλλήλως με ενημερώνουν ότι εκεί, στα μέρη τους, τη σαμπάνια την έχουν για τα μπουζούκια. Καημένη σαμπάνια, ταυτισμένη με τα οξύποτα, τι τραβάς!

Μετά την άφιξη στη Θεσσαλονίκη γίνεται ο επανέλεγχος σημειώσεων, χαρτών και διαδρομών, επιβεβαιωτικά τηλεφωνήματα και ακολουθεί η απαραίτητη ξεκούραση.

Τετάρτη 29 Νοεμβρίου

Ξύπνημα πρωί–πρωί και άμεση αναχώρηση για την Όσσα, καθώς στις 9 π.μ. έχει οριστεί το ραντεβού με τον Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλο. Έχει συννεφιά, αλλά ο καιρός είναι ζεστός. Στην Εγνατία και από τη διασταύρωση για Λαγκαδά μέχρι τις Πέντε Βρύσες, καθώς ο δρόμος ανηφορίζει τον Βερτίσκο, έχει ομίχλη, αλλά αμέσως μετά το χωριό, το τοπίο καθαρίζει και με ήλιο λαμπρό συντροφιά, λίγο πριν την Όσσα, βλέπω το κτήμα του Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου, λουσμένο στο φως.

Κτήμα Μπαμπατζιμόπουλου, Όσσα

Έχω συναντήσει πολλές φορές τον Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλο σε εκθέσεις και παρουσιάσεις με το κοστούμι του και τα μαλλιά του τιθασευμένα, αλλά όταν παρουσιάστηκε με τη φόρμα εργασίας και τα εργαλεία στα χέρια είδα την αυθεντική του εκδοχή. Εργαζόταν στο ξυλουργείο του κτήματος, εκεί όπου, με τα χέρια του και τις γνώσεις που του μετέδωσε ο παππούς του, φτιάχνει μόνος του την *«επίπλωση του δάσους»*.

Όπως πάντα, εγκάρδιος, φιλόξενος, χωρατατζής και εις άκρον περιγραφικός, με ξεναγεί στο οινοποιείο και μετά στο αποστακτήριο, όπου για λίγο εξαφανίζεται, παρακαλώντας με να περιμένω εκεί. Σε λίγο, εμφανίζεται φορώντας τα καλά του, προσφέροντάς μου ψωμί, κασέρι και ένα μπουκάλι κόκκινο κρασί και λέγοντας μου: *«Τρώγε, πίνε και ρώτα. Το κασέρι είναι του Προίκα, απ' τον Σοχό, το κρασί δικό μου, οι ερωτήσεις δικές σου»*.

Μου είχαν κινήσει την περιέργεια δυο κατασκευές, που είναι σε εξέλιξη μέσα στο κτήμα, μια εκσκαφή στον χωματόδρομο πριν το οινοποιείο και ένα μεγαλούτσικο κτίριο στα βορειοδυτικά του. *«Εκεί που είναι η εκσκαφή θα γίνει καφενείο, όσο για το κτίριο θα είναι το Εργαστήριο Γαστρονομίας και Εφαρμογής»*, λέει και με αφήνει άναυδο. Θα φιλοξενούνται, λοιπόν, εκεί καταξιωμένοι μάγειροι αλλά και γυναίκες από τα γύρω χωριά, θα φτιάχνουν τα φαγητά τους και οι επισκέπτες θα τα δοκιμάζουν και θα μαθαίνουν για τα υλικά και τους τρόπους παρασκευής. Στο τέλος, για να εμπεδώσουν, θα τα μαγειρεύουν και οι ίδιοι.

Ο Ανέστης Μπαμπατζιμόπουλος συνεχίζει: *«Η βασική ιδέα είναι να αναπτύξουμε τον οινοτουρισμό. Να φέρουμε επισκέπτες στο κτήμα και να τους δώσουμε πράγματα να δουν και να κάνουν. Δεν θέλω να μείνει καμιά γωνιά του κτήματος παραπονεμένη σε ό,τι αφορά την επισκεψιμότητα»*.

Έτσι, παράλληλα με τις λιμνοδεξαμενές και την εκκλησούλα που προϋπήρχαν, πρόσφατα ολοκληρώθηκε η πισίνα ενώ έχει επιλεχθεί και η θέση που, λόγω διαμόρφωσης και ανάγλυφου, προσφέρεται για την κατασκευή ανοιχτού υπαίθριου θεάτρου. Στο πρόγραμμα είναι να εγκατασταθούν μελίσσια, αλλά και ένας μικρός ζωολογικός κήπος. Το όραμα ωστόσο επεκτείνεται: *«Φαντάζομαι τη γύρω περιοχή ως ένα βοτανικό κήπο. Μιλάω με τους ανθρώπους που έφτιαξαν το βοτανικό κήπο Κρουσσίων και μοιάζει εφικτό. Πρέπει να φτιάξω και ξενώνα αλλά σιγά – σιγά, δε μας τρέχουν τα εκατομμύρια απ' τα μπατζάκια»*.

Όσο για τα καθαυτά οινικά ζητήματα: *«Κυκλοφόρησε ένα καινούργιο κρασί από μαυρούδι σε 7.000 φιάλες, σπουδαία ποικιλία που την πιστεύω. Η μαλαγουζιά πάει πολύ καλά και θα φυτευτούν περίπου 15 στρέμματα ακόμη, αλλά η έκπληξη θα έρθει απ' το όψιμο Εδέσσης, που θα φυτευτεί και θα διαμορφωθεί χαμηλά και όχι κρεβατίνα, όπως συνηθίζεται»*.

Το δρομολόγιό είναι σφικτό και πρέπει να φύγω. *«Να πας από το τυροκομείο του Προίκα»*, με συμβουλεύει και συναινώ, κρύβοντας ότι ήταν στο πρόγραμμα. Σε μια εφημερίδα με αμπελοοινικά θέματα δεν έχουν θέση τα τυροκομικά. Θα περιοριστώ να πω πως αν δεν έχετε δοκιμάσει τα προϊόντα του τυροκομείου του Σταμάτη Προίκα στον Σοχό και ιδίως το ελαφρώς παλαιωμένο ΠΟΠ κασέρι που παράγει, χάνετε.

Οινοποιία Αρβανιτίδη, Ασκός

Ο Ασκός είναι ένα εκτεταμένο κεφαλοχώρι με 2.000 περίπου κατοίκους, όπου στη νότια άκρη του βρίσκεται το μικρό οινοποιείο των αδελφών Αρβανιτίδη. Ο Θανάσης Αρβανιτίδης με είχε προειδοποιήσει τηλεφωνικώς ότι δεν θα έβρισκα κανέναν εκεί αφού και τα δύο αδέλφια ήταν πλήρως απασχολημένα όλες τις ημέρες τις επίσκεψής μου. Παρ' όλα αυτά, πήγα για να δω το μέρος και να πάρω στίγμα με το GPS. Μάλιστα, βρήκα και κάποιον. Έναν τρισχαριτωμένο σκύλο που στην αρχή έκανε για λίγο τον φύλακα και μετά ήταν όλο νάζι και αγάπες.

Δυστυχώς, με τους αδελφούς Αρβανιτίδη δεν είχαμε την άνεση μιας χαλαρής και εκτεταμένης συζήτησης. Συναντηθήκαμε κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης του «Χάρτη των Γεύσεων» στη Θεσσαλονίκη, όπου συζητήσαμε στα όρθια και υπό την πίεση των επισκεπτών του περιπτέρου τους.

Σύμφωνα με τα όσα είπαν, έχει ολοκληρωθεί η μελέτη και έχουν εγκριθεί τα σχέδια του νέου οινοποιείου τους, το οποίο θα κατασκευαστεί σε δύο επίπεδα, ισόγειο και υπόγειο. Οι εργασίες κατασκευής θα αρχίσουν μέσα στο 2007 και σ'αυτό προβλέπεται να φιλοξενηθεί ο τρύγος του 2009. Αρχικώς, θα κατασκευαστεί μόνο το παραγωγικό τμήμα αλλά στο μέλλον προβλέπεται πτέρυγα, στην οποία θα υπάρχουν χώροι υποδοχής και εξυπηρέτησης επισκεπτών.

Τα δύο κρασιά τους είναι τα πρώτα που κυκλοφόρησαν με την ένδειξη Τοπικού Θεσσαλονίκης. Παρότι υπάρχουν φυτεμένες διάφορες, ιταλικές κυρίως ποικιλίες, σύμφωνα με τον Γιώργο Αρβανιτίδη, τα επόμενα κρασιά θα είναι από ελληνικές ποικιλίες, πάντα στο πλαίσιο της ένδειξης του Τοπικού Θεσσαλονίκης.

Σε κάθε περίπτωση, φιλοσοφία και επιδίωξη τους είναι η παραγωγή να κρατηθεί σε χαμηλά επίπεδα, με μέγιστο τα 80 στρέμματα και τις 60.000 με 65.000 φιάλες, ώστε να υπάρχει πλήρης έλεγχος από το αμπέλι ως τη διάθεση.

Επιστρέφω στο Σοχό και τηλεφωνώ στον Απόστολο Γούλα, που μου δίνει ραντεβού στη Νιγρίτα. Ευκαιρία, λοιπόν, για μια διαδρομή στις ανατολικές πλαγιές του Βερτίσκου, που ο χάρτης σημειώνει ως ενδιαφέρουσα (απ' αυτές που έχουν πράσινη σήμανση). Αλλά, δυστυχώς, ο χάρτης δεν κάνει και προβλέψεις καιρού. Στο ομορφότερο τμήμα της διαδρομής, η ομίχλη είναι τόσο πυκνή, που κόβεται με το μαχαίρι. Στα χαμηλά, το τοπίο κάπως καθαρίζει και από τη Νιγρίτα, εμπρός ο κ. Γούλας και πίσω εγώ, με Β.Α. κατεύθυνση αντίθετα απ' το Στρυμόνα, περνάμε το Δημητρίτσι και φτάνουμε στο μικρό χωριό με το χαρακτηριστικό όνομα Άμπελοι.

Το Κτήμα τ' Αποστόλη Άμπελοι Βισαλτίας

Οι Άμπελοι ανήκουν στο δήμο Βισαλτίας του νομού Σερρών και σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία έχουν 600 κατοίκους. Σύμφωνα με τον κ. Γούλα, έχουν γύρω τους το 50% των αμπελιών του νομού Σερρών — εξ ού και η ονομασία τους — ενώ ολόκληρος ο δήμος συγκεντρώνει το 80% των αμπελιών του νομού.

Εκεί, λοιπόν, από το 2005 λειτουργεί το οινοποιείο και αποσταγματοποιείο της Σ. Φλώρος – Ε. Γαλάτση Ο.Ε. με τον διακριτικό τίτλο «Το Κτήμα τ' Αποστόλη», που αξιοποιεί δικά του αμπέλια, έκτασης 110 στρεμμάτων, πιστοποιημένα από τη ΔΗΩ.

Η ιστορία του ξεκινά το 1996, όταν ο Από-

στολος Γούλας είχε αρχικώς την ιδέα της δημιουργίας οινοποιείου, το οποίο θα συνέχιζε την παράδοση της περιοχής με σύγχρονο τρόπο. Στις προσπάθειές του βρήκε συμπαραστάτες τις οικογένειες των Κώστα Γαλάτση και Δημήτρη Φλώρου και έκτοτε πορεύονται μαζί. Το οινοποιείο, που βρίσκεται στη βορειοδυτική άκρη του χωριού, έχει όμορφη διώροφη πρόσοψη, επενδυμένη με πέτρα. Η κεντρική είσοδος οδηγεί στο χώρο υποδοχής, όπου δεσπόζει το τζάκι, το οποίο ανάβει αμέσως. Στην παρατήρηση πως δεν κάνει κρύο, αμέσως έρχεται και η απάντηση *«Όταν οι δουλειές μας κρατάνε στο οινοποιείο όλη μέρα, ψήνουμε και τρώμε εδώ και πλησιάζει ώρα φαγητού»*. Εκεί λοιπόν, παρέα με τον Στέργιο Φλώρο, που έχει έλθει στο μεταξύ, η συζήτηση αρχίζει.

Μαθαίνω ότι όλη η περιοχή χαρακτηρίζεται από δύο ειδών εδάφη: τις αμμούδες, που είναι για τα αμπέλια και τις αμυγδαλιές και τα κοκκινοχώματα, που είναι για όλες τις άλλες καλλιέργειες. Και όταν λέμε αμμούδες εννοούμε «τύφλα να 'χει η Ασπροβάλτα». Σε τέτοια αμμώδη εδάφη, στις βορειο-ανατολικές υπώρειες του Βερτίσκου, είναι φυτεμένα τα αμπέλια του κτήματος με ζουμιάτη (ζουμιάτικο), μοσχάτο λευκό, ροδίτη, σαρντονέ και σοβινιόν μπλαν, όσον αφορά τις λευκές ποικιλίες και μοσχάτο Αμβούργου, καμπερνέ σοβινιόν, σενσό, μερλό και σιρά από τις ερυθρές.

Ο ισόγειος χώρος του οινοποιείου είναι ενιαίος και εποπτεύεται με εσωτερικά παράθυρα από τα γραφεία, που βρίσκονται στον όροφο της πρόσοψης. Υπάρχει ένα όμορφο υπόγειο κελάρι, με βαρέλια, καθιστικά για τους επισκέπτες και μια μικρή αίθουσα γευσιγνωσίας. Σε ξεχωριστό χώρο λειτουργεί το αποσταγματοποιείο με έναν άμβυκα. Τόσο για τα κρασιά, όσο και για το τσίπουρο, η διαδικασία παραγωγής έχει πιστοποιηθεί με ISO 9001 και HACCP.

Προς το παρόν, παράγονται 3 εμφιαλωμένα κρασιά σε συνολική ποσότητα 30.000 φιαλών περίπου, ένα λευκό και δύο ερυθρά εκ των οποίων το ένα περνά από βαρέλι. Και τα τρία είναι χαρακτηρισμένα ως Τοπικοί Οίνοι Σερρών. Επίσης, παράγεται εμφιαλωμένο τσίπουρο, με και χωρίς γλυκάνισο. Το οινοποιείο επίσης συμμετέχει σε ομάδα συνεργασίας για την προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων του νομού Σερρών.

Η θράκα έχει γίνει, τα κρέατα βγαίνουν από το ψυγείο και δέχομαι πρόσκληση για φαγητό. Αρνούμαι ευγενικά και ετοιμάζομαι να χαιρετίσω, όταν ο κος Γούλας ρωτάει: *«Τον Ρωμαλίδη, εδώ στο χωριό μας, τον ξέρεις;»* Και έτσι, χάρη στη γενναιοδωρία του, έμαθα έναν ακόμα παραγωγό. Ανέλαβε ο ανιψιός του κ. Γούλα, ο Στέργιος Τράκας να με οδηγήσει στην άλλη άκρη του χωριού στο οινοποιείο του Νίκου Ρωμαλίδη.

Οινοποιείο Ρωμαλίδη, Άμπελοι Βισαλτίας

Το οινοποιείο πήρε άδεια εμφιάλωσης τον Ιούνιο του 2006, αλλά η ιστορία του ξεκινά το 1995, όταν ο πατέρας του Νίκου, ο Γιάννης Ρωμαλίδης, επιπλοποιός στο επάγγελμα και εγκαταστημένος στην Περαία, ξεκίνησε από μεράκι να φυτεύει αμπέλια στο χωριό του. Γρήγορα, μπήκε στο παιχνίδι και ο Νίκος, που είναι σήμερα τελειόφοιτος Τεχνολόγος Γεωπόνος στο ΤΕΙ της Σίνδου.

Αξιοποιούν 32 ιδιόκτητα στρέμματα και άλλα 18 στρέμματα συγγενών τους, όλα πιστοποιημένα από τη Δηω. Έχουν μοσχάτο Αλεξανδρείας, σαρντονέ, σοβινιόν μπλαν και τρεμπιάνο από τις λευκές ποικιλίες και ξινόμαυρο, καμπερνέ σοβινιόν, καμπερνέ φραν, σενσό και μερλό από τις ερυθρές.

Το οινοποιείο είναι μικρό, αλλά έχει όλα

τα απαραίτητα και υποστηρίζεται από ψυκτική εγκατάσταση. Υπάρχει υπόγειο κελάρι γύρω στα 100 τ.μ. με λίγα, προς το παρόν, βαρέλια. Η εμφιαλωτική μηχανή είναι μικρή και σχεδόν χειροκίνητη αλλά με πολλή προσωπική εργασία βγάζει γύρω στις 25.000 φιάλες, που κυκλοφορούν σε 4 ετικέτες: 2 λευκά κρασιά και 2 ερυθρά εκ των οποίων το ένα περνά από βαρέλι. Όλα τα κρασιά είναι Τοπικοί Οίνοι Σερρών. Γοητευτικότατο το όνομα του ενός λευκού κρασιού — «Ωραιοζίλη» — που όπως είπε ο Νίκος Ρωμαλίδης είναι γυναικείο όνομα και ειδικότερα, το όνομα της μητέρας του.

Έχει αρχίσει να νυχτώνει και στην επιστροφή για Θεσσαλονίκη θέλει προσοχή γιατί σε μεγάλο μήκος της εθνικής οδού Θεσσαλονίκης- Σερρών γίνονται έργα. Στη διαδρομή σκέφτομαι, ότι ο Τοπικός Οίνος Σερρών, θεσμοθετημένος από το 1995, έχει αρχίσει να αναπτύσσεται, καθώς εκτός από τα δύο παραπάνω οινοποιεία και αυτά του Κτήματος Νερατζή (υπό κατασκευή) στους Επτάμυλους Σερρών και του Γιώργου Χαραλαμπόγλου στην Κρηνίδα του δήμου Πρώτης, μετρά ήδη περί τις 10 ετικέτες. Για τις ονομασίες των κρασιών χαρακτηριστική είναι η χρήση νομισμάτων της εποχής του Μεγάλου Αλεξάνδρου και γενικότερα η χρήση όρων που παραπέμπουν στην αρχαιότητα.

Το δείπνο έχει προγραμματιστεί σ' ένα εστιατόριο, που όποτε βρίσκομαι στην πόλη το τιμώ. Πρόκειται για το Ideal, στη γωνία Τσιμισκή 87 και Γρηγ. Παλαμά 1, με είσοδο από την οδό Παλαμά. Καταλαμβάνει τον ημιώροφο και είναι μικρό, με μόλις 6 τραπέζια διαφόρων μεγεθών. Έχει μια μικρή μπάρα, που χωρά δε χωρά 5 – 6 ανθρώπους, ενώ στο ντεκόρ του κυριαρχούν τα μπουκάλια.

Ανήκει στον Γιάννη Κούσουλα, γιο του Αμπελουργού (με το Α κεφαλαίο) Κώστα Κούσουλα. Είναι ανοιχτό μεσημέρι – βράδυ, κάθε μέρα και σερβίρει ελληνικά πιάτα, άλλα πειραγμένα και μοντέρνα και άλλα απολύτως παραδοσιακά, όπως τα ντολμαδάκια της μαμάς του Γιάννη. Όλα, όμως, φρέσκα, εμφανίσιμα και νόστιμα. Έχει καλή συλλογή από τυριά και αλλαντικά, συμπαθητικά γλυκά και βεβαίως κρασιά. Εξάλλου γι' αυτό αναφέρεται εδώ, και ειδικότερα για τον τρόπο που αντιμετωπίζει το κρασί.

Η λίστα του περιλαμβάνει ελληνικά και εισαγόμενα, σε ικανοποιητική ποικιλία, ενώ σερβίρονται 20 κρασιά σε ποτήρι, σε σωστές θερμοκρασίες και σε σωστά ποτήρια (αν και θα έλεγα πως χρειάζεται ένας επιπλέον τύπος ποτηριού για τα ερυθρά). Θα βρείτε μικρούς και αξιόλογους έλληνες παραγωγούς, αλλά, κυρίως, θα αισθανθείτε την αγάπη του Γιάννη Κούσουλα ο οποίος είναι συμπαθέστατος, φιλικότατος και ανεξάντλητος σε ανέκδοτα και δεν θα σας αναγκάσει να βάλετε το χέρι βαθιά στην τσέπη.

Πέμπτη 30 Νοεμβρίου

Το σημερινό πρόγραμμα περιλαμβάνει επίσκεψη σε σημαντικά οινοποιεία και κάμποσα χιλιόμετρα.

Το ραντεβού με τη Μαγδαληνή Λειβαδιώτη του Κτήματος Γεροβασιλείου έχει οριστεί στις 8.30 π.μ. Οι γνωστές ομίχλες καθαρίζουν κάπως μετά το Πλαγιάρι και είμαι στην ώρα μου.

Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή

Λίγο έξω από την Επανομή και βόρεια στον δρόμο προς Νέους Επιβάτες βρίσκεται το Κτήμα Γεροβασιλείου. Το οινοποιείο είναι σ' επαφή με το δρόμο και τ΄ αμπέλια δυτικά του στις δυο πλευρές αβαθούς κοιλάδας.

Το πρώτο πράγμα που μου κάνει εντύπωση είναι η έντονη δραστηριότητα. Φορτηγά, κλαρκ, παλέτες με φιάλες, εργαζόμενοι που φορούν όμορφα μπουφάν με το σήμα του κτήματος και στη μέση του προαυλίου χώρου, φορώντας το ίδιο μπουφάν, ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου κατευθύνει τους πάντες και μεταξύ αυτών και μένα για να παρκάρω.

Για το Κτήμα και τα προϊόντα του έχουν γραφεί τόσα πολλά που θα ήταν ανούσιο να επαναληφθούν εδώ. Αλλά πρέπει να ειπωθεί πως για έναν οινόφιλο είναι μέγιστη χαρά να βιώνει την έννοια του επισκέψιμου οινοποιείου στην καλύτερη εκδοχή της. Η επίσκεψη εδώ θέλει χρονική άνεση, αφού μόνο ο μουσειακός χώρος και ιδιαίτερα η συλλογή με τα ανοιχτήρια απαιτεί ώρες.

Με ενημερώνουν πως μια νέα κατασκευή, που βρίσκεται σε εξέλιξη δίπλα στο οινοποιείο, θα είναι ο νέος αποθηκευτικός χώρος, που θα εξασφαλίζει τις ίδιες καλές συνθήκες φύλαξης αλλά θα ελευθερώσει χώρο στο κυρίως οινοποιείο. Μαθαίνω, επίσης, πως το γλυκό κρασί από Μαλαγουζιά, που είχε παρουσιαστεί ως πειραματικό στην έκθεση Νέκταρ, το 2005, θα κυκλοφορήσει στις αρχές του 2007 σε 2.500 φιάλες των 500ml, μετά από τρία χρόνια παραμονής σε βαρέλια.

Όμως, το ραντεβού με τον Παύλο Αργυρόπουλο της οινοποιίας Τσάνταλη είναι γύρω στις 11:00 και πρέπει να φύγω· η ευτυχής συγκυρία της άφιξης ενός πούλμαν με μικρούς μαθητές αφήνει τη γλυκιά αίσθηση της παραχώρησης της θέσης σε μελλοντικούς οινόφιλους.

Στον δρόμο για Νέα Ηράκλεια, στρίβω για Μεσημέρι και από εκεί στην εθνική οδό της Χαλκιδικής. Λίγο πιο κάτω, ακολουθώντας τις σχετικές πινακίδες, αφήνω την εθνική και από το παράλληλο τοπικό δίκτυο, φθάνω στο οινοποιείο Τσάνταλη, λίγο πριν τον Άγιο Παύλο. Σε όλη τη διαδρομή τα αμπέλια ήταν το κυρίαρχο θέαμα.

Ε. Τσάνταλης, Άγιος Παύλος

Ο φύλακας στην είσοδο δίνει οδηγίες στάθμευσης και κινούμενος εν μέσω τεράστιων φορτηγών, βρίσκω θέση μεταξύ δεκάδων άλλων αυτοκινήτων. Αν στο Κτήμα Γεροβασιλείου με εντυπωσίασε η δραστηριότητα, εδώ οι ρυθμοί την ξεπερνούν. Συνειδητοποιώ ότι βρίσκομαι σε ένα από τα μεγαλύτερα, αν όχι το μεγαλύτερο, οινοποιείο της χώρας.

Ήδη από τον δρόμο, η τεράστια τζαμαρία και η θέα προς τους άμβυκες απόσταξης ήταν εντυπωσιακή. Εξίσου εντυπωσιακό το οινολογικό εργαστήριο με το μέγεθός του και το πλήθος εργαζομένων, μηχανημάτων και σκευών. Στην άκρη του, βρίσκεται το γραφείο του Παύλου Αργυρόπουλου, ο οποίος, φιλόξενος και φιλικός, έδειξε μεγάλο ενδιαφέρον για τις οινικές εξερευνήσεις μου και την πορεία τους, σε βαθμό που περισσότερο απαντούσα παρά ρωτούσα.

Ο κ. Αργυρόπουλος θεωρεί σημαντική την επέκταση της βιολογικής καλλιέργειας, που ξεκίνησε από τη Χρωμίτσα, σε τμήμα του αμπελώνα του Αγίου Παύλου και την εφαρμογή και πιστοποίηση της ολοκληρωμένης διαχείρισης, που ξεκίνησε από τον Άγιο Παύλο, στο σύνολο των ιδιόκτητων και σε μεγάλο μέρος των συνεργαζόμενων αμπελιών της εταιρείας. Ανέφερε χαρακτηριστικά το λευκό κρασί Αμπελώνας Αγίου Παύλου, στο οποίο το ασύρτικο καλλιεργείται βιολογικά και το σοβινιόν μπλαν ολοκληρωμένα. Επιπλέον, ανέφερε την έναρξη χρήσης 300 νέων βαρελιών, που θα ανανεώνονται συστηματικά, με στόχο την ακόμα καλύτερη ποιότητα των ερυθρών κρασιών. Βεβαίως, η πρακτική αυτή ακολουθούνταν και στο παρελθόν αλλά η δια μιας ένταξη 300 βαρελιών είναι, σε κάθε περίπτωση, εντυπωσιακό μέγεθος.

Υπάρχουν σημαντικές εξελίξεις και στις άλλες περιοχές που δραστηριοποιείται η εταιρεία, όπως η εγκατάσταση οινοποίησης στη Χρωμίτσα με τις ξύλινες δεξαμενές ζύμωσης, η επικείμενη κατασκευή οινοποιείου στη Μαρώνεια και το νέο κρασί από το ιδιό-

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

κτητο αμπέλι της εταιρείας στη Στράντζα της Νάουσας.

Την ξενάγηση στους χώρους του οινοποιείου ανέλαβε η νεαρή οινολόγος Ζωή Βάρα. Η αίσθηση που αποκόμισα συνάδει με την αίσθηση που έχω για την εταιρεία συνολικώς. Μεγάλη παραγωγή, σταθερή ποιότητα, με καλή σχέση ως προς την τιμή, και στην αιχμή του δόρατος η προσφορά κάποιων εκ των καλύτερων ελληνικών κρασιών.

Αντιστοίχως μεγάλο το οινοποιείο, με πληθωρικό εξοπλισμό, εντυπωσιακή οργάνωση και τάξη αλλά και μερικές «γωνιές» που δεν υπάρχουν πουθενά αλλού, όπως ο χώρος με τους οριζόντιους περιστρεφόμενους οινοποιητές, που παραπέμπει σε διαστημικό κέντρο ή εκείνη η ξεχωριστή μικρή αίθουσα δοκιμής παλαιωμένων ή/και πειραματικών οίνων, που περιέχει κάποια διαμαντάκια.

Εν όψει των επικείμενων εξερευνήσεων δώσαμε με τον κ. Αργυρόπουλο ένα είδος διαρκούς ραντεβού και αναχώρησα πλήρης εντυπώσεων.

Από το δευτερεύον δίκτυο και μέσω Άγιου Παύλου και Νέας Καλλικράτειας ο δρόμος κατευθύνεται ανατολικά και ανηφορίζει προς Πετράλωνα. Λίγες μέρες πριν είχε απαντήσει στο τηλέφωνο ο Γιώργος Μεδίτσκος επιβεβαιώνοντας ότι εκεί υπάρχει ένα καινούργιο οινοποιείο: *«Εμείς τώρα ξεκινάμε, αλλά να έρθεις φίλε μου. Θα το πω και του αφεντικού και ίσως τον πετύχεις».*

Οινοποιία Πετραλώνων, Πετράλωνα

Τα Πετράλωνα είναι ένα ημιορεινό χωριό του δήμου Τρίγλιας με 380 κατοίκους, το οποίο υποδέχεται, πλέον, πολλούς επισκέπτες λόγω του Σπηλαίου Πετραλώνων.

Το σπήλαιο, σε υψόμετρο 300 μέτρων, ανακαλύφθηκε το 1959 και ένα χρόνο αργότερα βρέθηκε μέσα σ' αυτό το κρανίο ενός ανθρώπου. Σήμερα, το εύρημα αποδίδεται στον «αρχάνθρωπο», που θεωρείται από τους αρχαιότερους στην Ευρώπη. Πολλά άλλα παλαιοντολογικά ευρήματα (οστά ζώων και εργαλεία) έχουν βρεθεί και εκτίθενται τόσο μέσα στο σπήλαιο όσο και στο μικρό μουσείο έξω απ' αυτό. Ενδιαφέρων είναι και ο διάκοσμος του σπηλαίου, του οποίου η είσοδος είναι τεχνητή ενώ το μήκος της επισκέψιμης διαδρομής είναι περί τα 700 μέτρα έναντι 2,5 και πλέον χιλιομέτρων του συνολικού μήκους των διακλαδώσεών του. Από εκεί ξεκινά περιηγητικό μονοπάτι μήκους 2,5 χλμ προς την κορυφή του βουνού Κατσίκα σε υψόμετρο 640 μέτρων.

Ένα χιλιόμετρο, περίπου, πριν το χωριό και σε επαφή με τον δρόμο, κατασκευάστηκε και ετοιμάζεται να λειτουργήσει το οινοποιείο. Εκεί βρίσκεται και ο Χρήστος Καλαϊτζής, που είναι φαρμακοποιός και ασχολείται με το χονδρεμπόριο φαρμάκων στη Θεσσαλονίκη.

Ο κ. Καλαϊτζής πήγαινε συχνά για κυνήγι στην περιοχή του Αμυνταίου όπου γνώρισε και συνδέθηκε φιλικά με τον Γιώργο Μεδίτσκο, ο οποίος με τη σειρά του είχε αμπέλια και έκανε κρασί αλλά παρά τις προτροπές του δεν αποφάσιζε να προχωρήσει σε πιο συστηματική εκμετάλλευση.

Τελικώς, ο κ. Καλαϊτζής πήρε την απόφαση να ασχοληθεί με τα αμπέλια και να κάνει οινοποιείο, κάλεσε και τον Γιώργο Μεδίτσκο να εργαστεί κοντά του, αυτός δέχθηκε, πήρε και τη γυναίκα του, μετοίκησαν στη Χαλκιδική και είναι σήμερα η ψυχή του οινοποιείου. Στη διάρκεια της παραμονής μου, ασχολιόταν με φυτεύσεις καλλωπιστικών και διαμόρφωση του εξωτερικού χώρου.

Έχουν φυτευτεί ήδη 30 στρέμματα με ποικιλίες όπως μοσχάτο Αλεξανδρείας και ροδίτης από τα λευκά και αγιωργίτικο, νεγκόσκα και μερλό από τα ερυθρά. Υπάρχει δυνατότητα συνεργασίας με άλλα 45 στρέμματα, που ανήκουν σε συγγενείς και φίλους και η δυνατότητα προμήθειας και άλλων ποικιλιών, κυρίως σοβινιόν μπλαν.

Ο κ. Καλαϊτζής εξηγεί: *«Επέλεξα τη συγκεκριμένη θέση λόγω του σπηλαίου. Το οινοποιείο θα είναι επισκέψιμο και προσδοκούμε σημαντικές πωλήσεις μεταξύ των επισκεπτών, αλλά και στα μαγαζιά των Πετραλώνων και των γύρω χωριών».*

Το οινοποιείο είναι έτοιμο και έχει υπόγειο κελάρι, ενώ προβλέπεται και η λειτουργία αποσταγματοποιείου. Βρίσκεται στο τελευταίο στάδιο της διαδικασίας απόκτησης άδειας εμφιάλωσης και οι πρώτες του φιάλες θα κυκλοφορήσουν στα τέλη της άνοιξης του 2007. Είναι μεσημεράκι και ο δρόμος μέχρι το Πόρτο Καρράς είναι μακρύς και με προγραμματισμένες δυο στάσεις. Η πρώτη είναι ο αρχαιολογικός χώρος της Ολύνθου. Η αρχαία Όλυνθος, το πιο σημαντικό πολιτικό κέντρο κατά την κλασική εποχή στη Χαλκιδική, καταλαμβάνει δύο λόφους. Στον νότιο λόφο είναι η αρχαϊκή πόλη του 7ου αι. π.Χ. που καταστράφηκε από τους Πέρσες το 479 π.Χ. Στον βόρειο λόφο επεκτάθηκε η κλασική πόλη, κτισμένη με το ιπποδάμειο πολεοδομικό σύστημα, με οικοδομικά τετράγωνα 87 x 35 μέτρα. Χαρακτηριστικά είναι τα ψηφιδωτά της, από τα πιο παλιά της κλασικής εποχής. Από το 1992 είναι σε εξέλιξη το πρόγραμμα αναστύλωσης και ανάδειξης του οικισμού του βόρειου λόφου.

Μετά την Όλυνθο, η διαδρομή είναι όμορφη, παρά τις εκατοντάδες Βίλα «Τάδε» και τα «Rooms to Let», που με τις πινακίδες τους γεμίζουν τον δρόμο. Στη Νικήτη, προσπερνάω το Danai, που θα παραμείνει στη σφαίρα του ανεκπλήρωτου πόθου, προς το παρόν, και μπαίνω για τα καλά στη Σιθωνία. Λίγο πριν το Νέο Μαρμαρά, η διακλάδωση του δρόμου αριστερά ανηφορίζει για Παρθενώνα. Είχα διαβάσει ότι το μικρό αυτό χωριό με τους μόλις 25 απογεγραμμένους κατοίκους τελεί υπό πλήρη ανακαίνιση. Είναι αλήθεια και το διαπιστώνει κανείς με το που φτάνει. Το χωριό ξεπροβάλλει στην πλαγιά επιτρέποντας μια περίπου συνολική θέα του και φαίνονται αμέσως τα ανακαινισμένα σπίτια. Τα περισσότερα θα πρέπει να είναι παλιά εγκαταλειμμένα, που αγοράστηκαν και ανακαινίζονται για να χρησιμοποιηθούν ως εξοχικά. Τα καλντερίμια είναι φτιαγμένα και στη βόλτα μυρίζει καπνός από τα τζάκια. Στην πλατεία, η ταβέρνα έχει τα παράθυρα γεμάτα από φιάλες με δικές της ετικέτες και μια πινακίδα γράφει «Προς Παραδοσιακό Αποστακτήριο» το οποίο δυστυχώς είναι κλειστό.

Κτήμα Καρράς Νέος Μαρμαράς

Λίγο πριν τις 17:00, φτάνω στο Πόρτο Καρράς. Στο οινοποιείο του κτήματος με περιμένει ο διευθυντής παραγωγής, δρ Λέων Ζήκας. Μετά τα καλωσορίσματα και την πρώτη γνωριμία πιάνουμε την κουβέντα, αλλά τα χούγια δεν κρύβονται και μου τραβούν το ενδιαφέρον ένα τοπογραφικό σχέδιο–χάρτης και μια έγχρωμη αεροφωτογραφία του κτήματος, που είναι κρεμασμένα στο γραφείο του. Εντυπωσιακά και τα δύο, τα παρατηρώ επί ώρα και είναι μια πρώτη γεύση απ' αυτό που θα δω αύριο.

Ο Μελίτων, όπου διαμένω, έχει ανακαινιστεί πλήρως, ενώ η Σιθωνία είναι κλειστή γιατί οι σχετικές εργασίες βρίσκονται σε εξέλιξη. Στο δείπνο είναι και ο διευθυντής του οινοποιείου, οινολόγος Ζαν Μισέλ Μαζορίκ με το νεαρό γεωπόνο–οινολόγο, Ηλία Αντωνιάδη. Το φαγητό είναι πολύ καλό και βοηθούντων και των κρασιών του κτήματος η συζήτηση ανάβει. Δεν ξέρω αν συμβαίνει και σε σας αλλά όταν δοκιμάζω ένα κρασί στον ίδιο τον τόπο παραγωγής του, πάντα μου φαίνεται λίγο καλύτερο απ' ό,τι όταν το δοκιμάζω αλλού.

Στη διάρκεια της συζήτησης, έγινε φανερός ο προβληματισμός και η επιθυμία, ιδίως εκ μέρους του κ. Ζήκα, για την παραγωγή νέων προϊόντων, που θα εμπλουτίσουν τη γκάμα τους και θα καλύψουν ανάγκες της αγοράς.

Παρασκευή 1 Δεκεμβρίου

Το πρωί το επιτελείο του κτήματος έχει σύσκεψη για το τελικό στάδιο της ετοιμασίας των σχεδίων και του προγράμματος ανακαίνισης του οινοποιείου. Κατά τις 9:00, ο κ. Ζήκας με βάζει σ' ένα 4 x 4 και με οδηγεί στα αμπέλια.

Η βόλτα σ' έναν τόσο μεγάλο και εκτεταμένο αμπελώνα (4.750 στρέμματα εκ των οποίων 3.600 στρέμματα καλλιεργούνται εντατικά), σ' ένα τόσο πλούσιο τοπίο με ζωηρό ανάγλυφο, δεν μπορεί παρά να είναι εντυπωσιακή, ιδίως όταν την κάνει κάποιος για πρώτη φορά. Το δίκτυο των χωματόδρομων είναι πολύ καλά συντηρημένο και η πορεία άνετη, αλλά στο τέλος της βόλτας ο κ. Ζήκας λέει ότι ήμουν άτυχος αφού δεν συναντήσαμε κανένα αγριογούρουνο ή ζαρκάδι, από αυτά που συχνάζουν εδώ. Η καλλιέργεια όλου του κτήματος, τόσο του αμπελώνα όσο και του ελαιώνα είναι βιολογική και η πανίδα ζει ανενόχλητη.

Στο μεταξύ, μου έχει πει για τη σταδιακή αναδιάρθρωση των αμπελώνων, που είναι σε εξέλιξη, με νέες φυτεύσεις και εμβολιασμούς και για τις άλλες βελτιωτικές επεμβά-

---

ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΛΛΑ – ΦΛΩΡΟΥ

Διαφοροποίηση και αναζήτηση ποιότητας

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΚΡΗ

Το καλοκαίρι του 2005 εντόπισα την ύπαρξη του Κτήματος Μπαλλά – Φλώρου στο Ξηροχώρι Θεσσαλονίκης. Έψαξα, βρήκα τηλέφωνα, επιβεβαίωσα ότι όντως εκεί ασχολούνται με το κρασί, και ότι δεν πρόκειται για ένα από εκείνα τα «κτήματα», που έχουν προκύψει σωρηδόν και που φιλοξενούν γάμους και δεξιώσεις. Έτσι έβαλα στόχο να τους επισκεφθώ. Τελικώς, τα κατάφερα και πρωτοπήγα μετά τον Δεκαπεντάγουστο του 2005 και για δεύτερη φορά στα τέλη Νοεμβρίου του 2006. Πρόσθετες σημειώσεις για την παρουσίαση αυτή κρατήθηκαν στη διάρκεια ενός δείπνου στη Θεσσαλονίκη στο εστιατόριο «Τα Γράδα – Γευσιγνωσία», όπου συνοδεύσαμε το φαγητό με δικά τους κρασιά.

Τελειομανία στα Μπαλαίικα

Βορειοδυτικά του πολεοδομικού συγκροτήματος της Θεσσαλονίκης βρίσκεται ο δήμος του Αγίου Αθανασίου με έδρα την ομώνυμη κωμόπολη και σημαντικά χωριά την Αγχίαλο και τη Νέα Μεσημβρία. Στην περιοχή, που είναι γνωστή για την αμπελοκαλλιέργεια, με το μοσχάτο Αμβούργου να καταλαμβάνει σημαντική έκταση, λειτουργούν δύο οινοποιεία. Αρχικώς, αυτό του Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου στην Αγχίαλο και κατόπιν της Μεσημβρίας Οινοποιητικής, που από τον Αύγουστο του 2005 εγκαταστάθηκε σε νέο κτίριο μεταξύ Αγχιάλου και Νέας Μεσημβρίας. Από το 1989 είναι θεσπισμένος και ο Τοπικός Οίνος Νέας Μεσημβρίας ή Μεσημβριώτικος.

Βόρεια της Νέας Μεσημβρίας, καθώς ο δρόμος, διασχίζοντας ένα ήρεμο λοφώδες τοπίο, πάει για το Ξεροχώρι ή Ξηροχώρι περνά και από έναν μικρό οικισμό, τα Μπαλαίικα. Εκεί έχει την έδρα του το Κτήμα Μπαλλά – Φλώρου, που από το 2005 εμφιαλώνει και προσφέρει τα «άλλα» κρασιά της περιοχής.

Ο Χρήστος Φλώρος είναι χημικός μηχανικός και ο Κώστας Μπαλλάς είναι γιατρός χειρουργός με ακαδημαϊκή σταδιοδρομία, οι οποίοι συγγένεψαν, όταν ο πρώτος παντρεύτηκε την αδελφή του δεύτερου. Μέχρι το 1996 η σχέση τους με το κρασί ήταν αυτή του καταναλωτή, με τον Χρήστο Φλώρο να έχει κάποιες παραπάνω γνώσεις και επιρροές, λόγω των σπουδών του στην Ιταλία.

«Πώς προέκυψε να γίνετε οινοπαραγωγοί;», ρωτώ ευλόγως. *«Αποφασίστηκε ένα απογευματάκι, καθώς καθισμένοι στο μπαλκόνι του σπιτιού στα Μπαλαίικα συζητούσαμε τι θα μπορούσαμε να κάνουμε για εμάς και για τα παιδιά μας»*, απαντούν μ' ένα στόμα. Είχαν τη γη, και τ' αμπέλια ήταν γύρω τους, οπότε η επιλογή έμοιαζε λογική. Καθώς όμως είναι τελειομανείς και οι δυο τους, βάλθηκαν από την αρχή να κάνουν κάτι διαφορετικό, και να μην ακολουθήσουν την πεπατημένη.

Ανάμεσα στις χαράδρες

Από τη σημαντική έκταση που κατέχουν στην περιοχή, επέλεξαν, ως πλέον κατάλληλο, ένα χωράφι γύρω στα 65 στρέμματα, ανάμεσα στα Μπαλαίικα και το Ξηροχώρι, σε απόσταση ενός χιλιομέτρου από το οινοποιείο. Είναι μια ιδιαίτερη τοποθεσία, που περιβάλλεται στις τρεις πλευρές της από χαράδρα βάθους 60 μέτρων περίπου και αντίστοιχου πλάτους, με ιδιαίτερο μικροκλίμα, που χαρακτηριστικά του είναι τόσο ο Βαρδάρης όσο και τα πρώτα χιόνια που πέφτουν στην ευρύτερη περιοχή. Το μισό χωράφι έχει ήπια κλίση γύρω στο 5% και το υπόλοιπο εντονότερη γύρω στο 20%. Λόγω των συνθηκών ευνοείται η βιολογική καλλιέργεια και γι' αυτό έχουν από την αρχή την υποστήριξη και αργότερα την πιστοποίηση της Φυσιολογικής. Παραλλήλως, αποφάσισαν να αξιοποιήσουν και ένα μικρό κομμάτι αμπελιού, περί τα 5 στρέμματα, ακριβώς πίσω από το οινοποιείο.

Οι πρώτες φυτεύσεις ξεκίνησαν το 1997 με την καθοδήγηση του Κώστα Κούσουλα και με φυτά που εισήχθησαν από την Ιταλία. Η επιλογή υποκειμένων και ποικιλιών βασίστηκε μεν στις αναλύσεις εδάφους (αμμο-αργιλώδες), αλλά συμπεριέλαβε την επιθυμία τους για διαφοροποίηση και ποιότητα, τις επιρροές του Χρήστου Φλώρου από την Ιταλία, αλλά και την κοινή άποψή τους, ότι πραγματικό κρασί είναι μόνο το κόκκινο. Έτσι, φυτεύτηκαν οι διεθνείς ποικιλίες του Μπορντό, καμπερνέ φραν, καμπερνέ σοβινιόν, μερλό και σε μικρή έκταση πτι βερντό, καθώς και οι ιταλικές διεθνείς ποικιλίες νεμπιόλο και σαντζιοβέζε. Η πρώτη παραγωγή τους βγήκε στην αγορά το 2005 με μόλις 2.000 φιάλες.

Οι ίδιοι θεωρούν ως σταθμούς στην πορεία τους τη γνωριμία και συνεργασία τους με τον οινολόγο Βασίλη Εμμανουηλίδη και τον γεωπόνο Αντώνη Ματθαίου, που είναι σύμβουλοι και καλοί συνεργάτες τους μέχρι σήμερα.

Το οινοποιείο

Το οινοποιείο είναι μικρό και στεγάζεται στο ισόγειο και το υπόγειο ενός διώροφου κτιρίου, ενώ στον επάνω όροφο στεγάζεται η εξοχική κατοικία της οικογένειας. Έχει όλα τα απαραίτητα εκτός από πιεστήριο, αφού όλο το κρασί παράγεται αποκλειστικώς με φυσική εκχύμωση χωρίς καθόλου πιέσεις.

Με μέση στρεμματική απόδοση από 550 έως 600 κιλά, η συνολική παραγωγή ανέρχεται στα 160 hl με 170 hl. Ότι περισσεύει μεταφέρεται στο αμπέλι, υφίσταται

χουμοποίηση και χρησιμοποιείται ως λίπασμα.

Για όλα τα κρασιά γίνεται κρυοεκχύλιση ενώ η οινοποίηση των ερυθρών ακολουθεί τη διαδικασία που είναι γνωστή ως πιλάζ, με μακρές εκχυλίσεις που, κατά μέσο όρο, υπερβαίνουν τις 20 ημέρες. Το κελάρι φιλοξενεί μόνο βαρέλια Hermitage, που σε ποσοστό 90% είναι μιας μόνο χρήσης, από διάφορα γνωστά δάση, με ξανθό και μεσαίο κάψιμο. Τα κρασιά εμφιαλώνονται αφιλτράριστα.

Τα κρασιά

Αρχικώς, κυκλοφόρησαν τρία κρασιά, δύο ερυθρά και ένα ροζέ. Χαρακτηριστικό είναι το όνομα Capriccio, που εκφράζει την επιμονή του οινολόγου για την παραγωγή ενός ιδιαίτερου ροζέ και που έγινε, τελικώς, αποδεκτή ως πείσμα ή καπρίτσιο του. Από το 2006 προστέθηκαν δύο ακόμα ερυθρά κρασιά μικρότερης παραγωγής και ο συνολικός αριθμός φιαλών κυμαίνεται πλέον στις 22.000.

Εκτός, όμως, από την ποιότητα των κρασιών ιδιαίτερη φροντίδα έχει δοθεί και στη συνολική εμφάνιση των φιαλών. Οι φελλοί είναι οι ST4 της Colobin με μήκος 49mm, οι φιάλες είναι της Brunni Vitreria και εισάγονται από την Ιταλία ενώ τα καψύλλια και οι ετικέτες σχεδιάστηκαν στην Ελλάδα αλλά παράγονται στη Γαλλία, γιατί κρίθηκε ότι τόσο η εμφάνιση όσο και η αντοχή τους υπερτερούν. Όλοι αυτοί οι κόποι και τα έξοδα φαίνεται πως έπιασαν τόπο αφού, πράγματι, οι φιάλες εντυπωσιάζουν με τη στιβαρή και ταυτοχρόνως φινετσάτη εμφάνισή τους. Όσο για τις τιμές διάθεσης, κινούνται μάλλον στην υψηλή κατηγορία, αλλά αυτό είναι ζήτημα επιλογής απαντούν, όταν το σχολιάζω, αφού η σχέση συνολικής ποιότητας προς τιμή, υποστηρίζουν ότι είναι ειλικρινής και έντιμη, ενώ υπογραμμίζουν ότι με αυτές τις τιμές, η αποδοχή από την αγορά είναι παραπάνω από ικανοποιητική.

Το 60% με 65% της συνολικής παραγωγής εξάγεται σε Ιταλία, Γερμανία, Μεγάλη Βρετανία και Δανία. Τις εξαγωγές, τις παρουσιάσεις και την προώθηση των κρασιών στο εξωτερικό έχει αναλάβει προσωπικά ο Χρήστος Φλώρος και ως εκ τούτου ταξιδεύει συχνά. Τα κρασιά έχουν τοποθετηθεί σε πολλές κάβες και εστιατόρια της Θεσσαλονίκης αλλά και σε 15 περίπου κάβες διάσπαρτες σε Αθήνα και Πειραιά. Προσφάτως, στο πλαίσιο του EcoFestival, στον διαγωνισμό οίνων από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας, που διοργάνωσε η ΔΗΩ με την τεχνική υποστήριξη της Vinetum, η «Καδρίλια» τους πήρε χρυσό μετάλλιο. Κατά πάσα πιθανότητα το κρασί αυτό θα γίνει Τοπικός Οίνος Θεσσαλονίκης.

Το μέλλον

Δε θα βάλετε ελληνικές ποικιλίες; ρωτάω. *«Δεν έχουμε τέτοιες αγκυλώσεις* απαντούν. *Θα βάλουμε ό,τι κάνει καλό κρασί και στην κατεύθυνση αυτή το ψάχνουμε. Έχουμε διαρκή συνεργασία με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και την επίκουρο καθηγήτρια, Ελευθερία Ζώζιου, που έχει στη διάθεσή της μερικές σειρές για δοκιμές και πειράματα»*. Όσο, όμως, και αν πίεσα δεν απέσπασα περισσότερα. Και σε ό,τι αφορά στο μέλλον; *«Θα παραμείνουμε σε αυτά, περίπου, τα επίπεδα παραγωγής και θα προσπαθήσουμε για ακόμα καλύτερη ποιότητα. Ότι και αν πιστεύουμε εμείς, η αγορά πιέζει και για ένα λευκό κρασί. Είμαστε, λοιπόν, στον δρόμο για ένα λευκό, που θα κάνει τη διαφορά»*. Αλλά και πάλι οι πιέσεις για περισσότερα απέβησαν άκαρπες. Είχα, όμως, τη διαβεβαίωση ότι θα είμαι από τους πρώτους που θα μάθουν, ικανοποιήθηκε ο εγωισμός μου και σταμάτησα εκεί.

σεις και κυρίως τον έλεγχο του βλαστικού τείχους. Έχει αναφερθεί και στην προσθήκη νέων ποικιλιών, κυρίως λευκών αρωματικών γηγενών και εισηγμένων, μετά από πειραματική καλλιέργεια. Χαρακτηριστική η ποικιλία βερμεντίνο (vermentino), που σχετίζεται συνήθως με την Κορσική, αλλά συναντάται και στη Σαρδηνία και στην ηπειρωτική Ιταλία, όπου συμμετέχει σε πολλά DOC.

Στο οινοποιείο την ξενάγηση αναλαμβάνει ο κ. Μαζορίκ. Βλέπω όλους τους χώρους του οινοποιείου, αλλά μου κάνουν εντύπωση οι παλιές εμαγιέ δεξαμενές από τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας του. Βεβαίως, στο μεγαλύτερο μέρος τους έχουν ήδη αντικατασταθεί από σύγχρονες ανοξείδωτες και όσες παραμένουν έχουν μουσειακό χαρακτήρα. Έχει ξεκινήσει από το 2000, η σταδιακή αντικατάσταση και ο εκσυγχρονισμός του εξοπλισμού του οινοποιείου, αλλά σχεδιάζεται η ριζική ανακαίνισή του, τόσο του κτηρίου όσο και των μηχανημάτων και του εν γένει εξοπλισμού. Εξ ου και η πρωινή σύσκεψη.

Ο κ. Ζήκας εξηγεί ότι, πέρα από το παραγωγικό μέρος, τελικός στόχος είναι η πλήρης αναβάθμιση του οινοποιείου ως οινοτουριστικού και ευρύτερα πολιτιστικού πόλου. Μου αποκαλύπτει επίσης ένα ευφάνταστο σχέδιο για την πρόσοψη του κτηρίου αλλά δεν το μεταφέρω εδώ, ώστε αν πραγματοποιηθεί να είναι έκπληξη. Μιας και η κουβέντα έφτασε στις οινοτουριστικές επενδύσεις, οδηγούμαι στους ήδη υπάρχοντες χώρους υποδοχής όπου, μεταξύ άλλων, παρακολουθώ και το ολιγόλεπτο αλλά εντυπωσιακό βίντεο, που είναι στο μεγαλύτερο μέρος του, τραβηγμένο από ελικόπτερο.

Ξέρω ότι ο κ. Ζήκας έχει πολλά ακόμα να μου δείξει αλλά ο χρόνος πιέζει. Του ζητώ να μεταφέρει τις ευχαριστίες μου στην Υλιάνα Στέγκου, που με βοήθησε πολύ να προγραμματίσω την επίσκεψη και τον αποχαιρετώ.

Λίγο πριν τη Νικήτη, ο δρόμος στρίβει δεξιά, βγάζει στην ανατολική πλευρά τής Σιθωνίας και πηγαίνοντας κατά μήκος του κόλπου έχει ανατολικά το Όρος και την Αμουλιανή. Στα Πυργαδίκια κάνει αριστερά και μετά τον Άγιο Ιωάννη ανηφορίζει τις νοτιοανατολικές υπώρειες του Χολομώντα προς τα πάλαι ποτέ «Μαντεμοχώρια», Μεγάλη Παναγιά και Αρναία.

Στη δυτική είσοδο της Αρναίας, περιμένοντας τον Παναγιώτη Βουδούρη, βρίσκω το χρόνο να περιεργαστώ τον πολύ καλό χάρτη που έχει αναρτήσει ο δήμος σε ειδική προθήκη. Όταν έρχεται, με οδηγεί στη βορειοανατολική μεριά της πόλης και λίγο έξω απ' αυτήν, εκεί όπου τώρα κατασκευάζεται το οινοποιείο της Κλαούντια Παπαγιάννη.

Κλαούντια Παπαγιάννη, Αρναία

Η Αρναία, πρωτεύουσα του ομώνυμου δήμου, είναι ένα όμορφο κεφαλοχώρι με 2.250 κατοίκους στους βορειοανατολικούς πρόποδες του Χολομώντα, στον αυχένα του με το Στρατονικό. Τα τελευταία χρόνια γνωρίζει σημαντική ανάπτυξη και εξελίσσεται σε κέντρο ορεινού τουρισμού ενώ, ταυτοχρόνως, είναι και πέρασμα προς τις ανατολικές ακτές της Χαλκιδικής και το Άγιο Όρος. Οι σχετικές υποδομές της έχουν αυξηθεί και βελτιωθεί σημαντικά με όμορφους ξενώνες, εστιατόρια και ταβέρνες. Όμορφο το ιστορικό–λαογραφικό μουσείο της, αλλά και το κτίριο του δημαρχείου, πρώην σχολείο, το παλαιότερο της Χαλκιδικής. Είναι σε εξέλιξη ένα πρόγραμμα μετατροπής όλων των δικτύων σε υπόγεια και κατάργησης των στύλων και των εναέριων καλωδίων. Εκεί, λοιπόν, η οικογένεια Παπαγιάννη αποφάσισε να φτιάξει το οινοποιείο της.

Στο εργοτάξιο, συναντώ τον Νίκο Παπαγιάννη να κάνει χρέη σταδιοφόρου προς έλεγχο του βάθους εκσκαφής. Ο κ. Παπαγιάννης, αν και μηχανολόγος-μηχανικός, τα τελευταία 10 χρόνια είναι ξενοδόχος και μαζί με τη γυναίκα του και τις δύο κόρες τους κατέχουν και λειτουργούν το Possidi Holidays στο Ποσείδι της Κασσάνδρας. Η μικρότερη κόρη, η Κλαούντια, με σπουδές διοίκησης επιχειρήσεων στη Βοστόνη, θέλησε να κάνει κάτι άλλο και συναποφάσισαν πως αυτό το άλλο θα είχε να κάνει με το κρασί. Έτσι, ιδρύθηκε η εταιρεία στο όνομα της Κλαούντια, που ασχολείται πλέον αποκλειστικά με αυτήν αλλά και ο Νίκος Παπαγιάννης δηλώνει τόσο συνεπαρμένος, που τα άλλα μέλη της οικογένειας χρειάζεται να του θυμίζουν ότι έχει και ξενοδοχείο.

Το οινοποιείο θα είναι μεγάλο με συνολική κάλυψη 3.200 τ.μ. εκ των οποίων τα 700 τ.μ. το υπόγειο κελάρι. Θα είναι υπερσύγχρονο ως προς τον εξοπλισμό και βεβαίως δεν χρειάστηκε ερώτηση αν θα είναι επισκέψιμο γιατί τόσο ο τίτλος της εταιρείας όσο και η ξενοδοχειακή δραστηριότητα της οικογένειας το εξασφαλίζουν. Ο κ. Παπαγιάννης εξηγεί με τρόπο άκρως πειστικό πως: *«Ο οινοτουρισμός είχε ληφθεί υπόψη εκ των προτέρων και η επιλογή της θέσης έχει να κάνει και με αυτό. Έχει, όμως, ληφθεί υπόψη και το γενικότερο ζήτημα της διάθεσης των κρασιών και υπάρχουν, ήδη, λύσεις»*.

Αν βοηθήσει ο καιρός, το κτίριο θα είναι έτοιμο στα μέσα με τέλη της άνοιξης του 2007, αλλά σε κάθε περίπτωση θα φιλοξενήσει τον τρύγο της ίδιας χρονιάς. Πλάι στο οινοποιείο, σε έκταση που ήδη υπάρχει, θα φυτευτούν 30 στρέμματα αμπέλια. Το όλο εγχείρημα και ιδίως η ανάπτυξη του αμπελώνα τελεί υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του γεωπόνου και οινολόγου Παναγιώτη Βουδούρη, ενώ συμβουλευτικό ρόλο έχει και η νέο-ιδρυθείσα εταιρεία Vertical Wine Services.

Χαιρετούμε τον κ. Παπαγιάννη και μετά από ένα μεζεδάκι στην Αρναία και μια «μουντοβίνα» (τσίπουρο με μέλι) για κέρασμα, ο Παναγιώτης Βουδούρης με οδηγεί περί τα 25 χλμ βόρειο-ανατολικά έξω από τη Μαραθούσα, όπου βρίσκεται το μεγάλο τμήμα των αμπελώνων. Από την Αρναία μέχρι την Παλαιοχώρα ο δρόμος περπατά στους βόρειους πρόποδες του Χολομώντα και στην όμορφη διαδρομή πολλά μεγάλα φορτηγά κουβαλάνε έλατα από τις φυτείες που είναι ψηλά στο βουνό. Πριν την Παλαιοχώρα ο δρόμος στρίβει βόρεια και λίγο μετά βγάζει στη Μαραθούσα.

Εδώ είναι ήδη φυτεμένα περί τα 110 στρέμματα, σε δύο τμήματα που ανάμεσα τους περνάει ένα ρυάκι με τις όχθες κατάφυτες πλατάνια. Είναι πιθανή η αύξηση της έκτασης, ώστε να φτάσει γύρω στα 200 στρέμματα. Η κλίση και στα δύο τμήματα είναι γύρω στο 15% με τα εδάφη ψηλά αμμο-αργιλοπηλώδη και χαμηλά αργιλοπηλώδη. Έχουν φυτευτεί ασύρτικο, μαλαγουζιά και σαρντονέ από τις λευκές ποικιλίες και ξινόμαυρο, καμπερνέ σοβινιόν, γκρενάς ρουζ, μερλό και σιρά από τις ερυθρές. Σε πολύ μικρότερη έκταση υπάρχουν και μαυροδάφνη, μοντεπουλτσιάνο και τεμπρανίγιο για πειραματικούς λόγους. Υπάρχει γεώτρηση στο ένα τμήμα αλλά όλος ο αμπελώνας υποστηρίζεται με σύστημα άρδευσης και όταν χρειάζεται το νερό πάει στο άλλο τμήμα με αντλία.

Ενδεικτικώς, θα κυκλοφορήσουν φέτος 2 κρασιά ως τοπικά Χαλκιδικής ή Μακεδονίας, ένα λευκό σε 14.000 με 15.000 φιάλες και ένα ερυθρό σε 1.500 φιάλες. Η κανονική παραγωγή θα αρχίσει από του χρόνου.

Από τη Μαραθούσα ο δρόμος κατηφορίζει προς τη Βόλβη. Στην Απολλωνία η κλήση προς τον Γιάννη Ταβατίδη προωθείται. Και τώρα; Αποφασίζω να πάω και ό,τι γίνει.

Στη Νέα Μάδυτο, στην παράκαμψη που έχουν φτιάξει στη γέφυρα, που παρέσυρε το νερό με τις πρόσφατες σφοδρές νεροποντές, μια προειδοποιητική πινακίδα γράφει το απίστευτο... «Προσοχή Πλημμύρες!». Στη Ρεντίνα και αριστερά για Βαμβακιά, αμέσως μετά το στρατόπεδο, ο δρόμος είναι κλειστός, τον έχει πάρει και αυτόν το νερό. Παρακάτω, λοιπόν, στη διασταύρωση για Βρασνά και από εκεί μέσα από την Αρέθουσα, διανύοντας μερικά χιλιόμετρα με το οδόστρωμα στα όρια της κατάρρευσης και διαπιστώνοντας την έκταση των ζημιών μετά τις νεροποντές, κατευθύνομαι προς Λευκούδα. Κοντά στο χωριό ο Γιάννης Ταβατίδης απαντάει στο τηλέφωνο, βγαίνει στη δημοσιά να με προϋπαντήσει και απολογείται: *«Είμαστε σε περίοδο απόσταξης και το ξενυχτάμε επιβλέποντας. Έγειρα λίγο και...»*.

Οινοποιητική Αρέθουσας, Λευκούδα Αρέθουσας

Η Λευκούδα είναι ένα μικρό χωριό δυτικά της Αρέθουσας με μόλις 150 κατοίκους. Εκεί, στη δυτική άκρη του χωριού, ο Γιάννης Ταβατίδης, που έχει φαρμακείο στην Αρέθουσα, έχει ξεκινήσει από το 2003 και ολοκληρώνει τώρα ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον σχέδιο.

Διασχίσαμε σχεδόν όλο το χωριό και φτάσαμε σε μια πλατεία με πλατάνια. Στην άκρη της, μια μεγάλη κεντρική αυλόπορτα οδηγεί σε ένα συγκρότημα, που περιλαμβάνει σε τρία ξεχωριστά κτίρια, οινοποιείο, αποσταγματοποιείο και ειδικούς υπόγειους χώρους

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

φύλαξης σε μορφή θυρίδων (για να διατηρούνται οι φιάλες των αγοραστών, έως ότου τις χρειαστούν).

Στο ισόγειο του οινοποιείου υπάρχουν οι χώροι οινοποίησης και εμφιάλωσης και ένα τμήμα του κελαριού, που επικοινωνεί με το εκθετήριο κρασιών αλλά και άλλων τοπικών προϊόντων. Το άλλο τμήμα του κελαριού είναι υπόγειο. Στον όροφο είναι η αίθουσα πολλαπλών χρήσεων με κουζίνα, μπαρ, τζάκι, μεγάλα παράθυρα και βεράντα, που μπορεί να φιλοξενήσει και να εξυπηρετήσει έως 50 άτομα. *«Σκέφτηκα πόσους παίρνει ένα πούλμαν»,* λέει ο κ. Ταβαρίδης. Όλο το κτίριο υποστηρίζεται από ισχυρή ψυκτική εγκατάσταση που καλύπτει και τις ανάγκες οινοποίησης και φύλαξης.

Στο αποστακτήριο βρίσκονται τα δύο καζάνια, όπου γίνεται το τσίπουρο αλλά και αποστάγματα οίνου, ενώ υπάρχουν και ειδικές ψυχωμένες ανοξείδωτες δεξαμενές για τη φύλαξή τους. Στο τρίτο κτίριο, ο αυτόνομος κλιματιζόμενος υπόγειος χώρος φύλαξης στηρίζεται σε μεγάλους πεσσούς και έχει οροφή με σταυροθόλια. Τον περιτρέχει εσωτερικός διάδρομος, που βλέπει στις θυρίδες φύλαξης και που θα λειτουργεί και ως μικρό μουσείο, ενώ στο κέντρο του υπάρχει χώρος που μπορεί να φιλοξενήσει μικρές παρέες. Από πάνω, σε ένα τμήμα υπάρχει κήπος με 2 μέτρα χώμα και στο υπόλοιπο, το σπίτι της οικογένειας.

Όλο το συγκρότημα θα είναι πλήρως έτοιμο την άνοιξη του 2007 και θα κάνει την πρώτη συστηματική εμφιάλωση με τον τρύγο της χρονιάς. Στο μεταξύ, υπάρχουν 29 στρέμματα αμπέλια, πιστοποιημένα από τη Φυσιολογική, με αθήρι, μαλαγουζιά, σαββατιανό και καμπερνέ σοβινιόν και γίνονται πειραματικά κρασιά και εμφιαλώσεις. Μερικές φιάλες φτάνουν ήδη στη Γερμανία. Μεταξύ άλλων, στις προθέσεις του Γιάννη Ταβαρίδη είναι και η παραγωγή εκλεκτού ρητινίτη οίνου και όχι κακοποιημένης ρετσίνας, όπως λέει με έμφαση.

Το οινοποιείο, όπως και το Κτήμα Μπαμπατζιμόπουλου στην Όσσα, συμμετέχει στο πρόγραμμα συνεργασίας «Γεύσεις Ζωής», στο οποίο συμμετέχουν ξενώνες, εστιατόρια και ταβέρνες αλλά και εργαστήρια παραγωγής τοπικών προϊόντων και που αποσκοπεί στη συνολική ανάπτυξη και προβολή των δραστηριοτήτων αυτών και στην ανάπτυξη του αγροτουρισμού στην περιοχή.

Στο αποσταγματοποιείο, με τα καζάνια πάντα σε λειτουργία και υπό τους ήχους όμορφης ανατολίτικης μουσικής, συζητάμε, όταν το κινητό του Γιάννη χτυπάει και τον ζητούν στο φαρμακείο στην Αρέθουσα. Έχω ήδη πάρει καλή αίσθηση των πραγμάτων, αλλά σε προγραμματισμένο προσεχές ταξίδι για Καβάλα, Ξάνθη και Ροδόπη, θα σταματήσω για να τα πούμε πάλι. Αν μη τι άλλο, το εγχείρημα αλλά και ο άνθρωπος, το αξίζουν.

Καθώς το κομμάτι της Εγνατίας, βόρεια από τη Βόλβη δεν έχει παραδοθεί ακόμα, μέσω Ασκού, Νυμφόπετρας και Προφήτη βγαίνω στην Εγνατία και φθάνω στη Θεσσαλονίκη νωρίς το βράδυ. Κατά τις 21:00 ο Χρήστος Φλώρος και ο Κώστας Μπαλλάς με οδηγούν στο εστιατόριο «Τα Γράδα.»

Πρέπει να είμαι ειλικρινής. Εδώ ήρθα για πρώτη φορά και μάλιστα με σκοπό, εκτός από το φαγητό, να συζητήσω και να κρατήσω σημειώσεις. Δεν γνωρίζω το εστιατόριο καλά και τα σχόλιά μου είναι ελλιπή και ίσως αδικούν. Παρ' όλα αυτά, ο τρόπος που αντιμετωπίζει το κρασί και που, τουλάχιστον αυτόν, τον παρατήρησα καλά με κάνει να τολμήσω την αναφορά.

Το εστιατόριο βρίσκεται στο 46 της Παύλου Μελά, είναι σχετικά μικρό με τα τραπέζια του σε δυο παράλληλους στενόμακρους χώρους, ο φωτισμός μέσος προς χαμηλός, ενώ τα χρώματα και το ντεκόρ ζεστά. Τη βραδιά που ήμασταν εκεί, το κλίμα ήταν κάπως επίσημο και η σύνθεση των πελατών αντίστοιχη. Ανήκει στον Απόστολο Ρήγα, ο οποίος υποδέχεται και παίρνει παραγγελίες. Η κουζίνα του είναι διεθνής με τάση προς τη γαλλική και τα πιάτα που πήραμε ήταν καλοφτιαγμένα και νόστιμα. Η μόνη ένσταση αφορά το φουαγκρά, που ήταν κάπως στεγνό και σκληρό. Το σέρβις άμεσο μεν, τυπικό δε.

Σε ό,τι αφορά το κρασί, όμως, τα πράγματα κινούνται στον υπερθετικό. Λίστα με έμφαση στα ελληνικά και εκπροσώπηση όλων των περιοχών από Μακεδονία έως Κρήτη και από Κεφαλονιά έως Αιγαίο. Σωστές θερμοκρασίες και υπέροχα κρυστάλλινα ποτήρια, στο σωστό σχήμα και μέγεθος για κάθε κρασί αλλά και καράφες για μετάγγιση, όπου είναι αναγκαίο. Η κράτηση (τηλ. 231 026 4746, 231 026 9451) μάλλον είναι αναγκαία.

Σάββατο 2 Δεκεμβρίου

Σήμερα το πρόγραμμα είναι χαλαρό και μάλιστα με το λάμδα παχύ, θεσσαλονικιώτικο. Υπάρχει χρόνος για ταξινόμηση του πλούσιου υλικού και για πρόσθετες σημειώσεις. Κατά τις 14:00 παίρνω την οδό Βενιζέλου με το πόδι και κατηφορίζω προς το λιμάνι χαζεύοντας στον δρόμο τις στολισμένες βιτρίνες και λίγο μετά κατευθύνομαι στην εκδήλωση «Χάρτης των Γεύσεων», που είναι ήδη σε πλήρη εξέλιξη.

Κυριακή 3 Δεκεμβρίου

Σήμερα, ο «Χάρτης» ανοίγει στις 12 το μεσημέρι και υπάρχει χρόνος για επίσκεψη στο οινοποιείο του Παναγιώτη Παναγιωτίδη. Το ραντεβού είναι νωρίς, γιατί ο Παναγιώτης είναι και εκθέτης στην εν λόγω εκδήλωση.

Κτήμα Παναγιωτίδη Κερασιά Νέας Μηχανιώνας

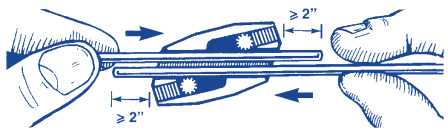
Λίγο έξω απ' τη Νέα Μηχανιώνα, στην Κερασιά βρίσκεται το οινοποιείο και το σπίτι του Παναγιώτη Παναγιωτίδη, ενώ δίπλα ακριβώς βρίσκεται το μικρό αμπέλι του. Στην υποδοχή, ένας υπέροχος μεγαλόσωμος γηραλέος σκύλος, που κάνει γλύκες. Η κύρια είσοδος οδηγεί σε μια σάλα με μεγάλα παράθυρα και τζάκι, που είναι ήδη αναμμένο, οι ζεστοί καφέδες γίνονται γρήγορα και εκεί αρχίζει η κουβέντα.

Ο Παναγιώτης Παναγιωτίδης είναι επιπλοποιός από το 1984. Ο πατέρας του ήταν οινοπαραγωγός και ως νεαρός δυσανασχετούσε στις σχετικές εργασίες που του ανέθετε. Όμως, το 1995 μια αρρώστια του πατέρα του, τον ανάγκασε να αναλάβει τον τρύγο και τα πρώτα στάδια της οινοποίησης μόνος, χωρίς την επίβλεψή του. Έτσι γοητεύθηκε και «κόλλησε». Εκεί, όμως, κατάλαβε ότι δεν ξέρει ουσιαστικά τίποτα για το κρασί και βάλθηκε να μελετά και να παρακολουθεί σεμινάρια, ενώ αργότερα αποφά-

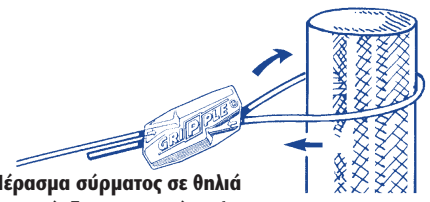
System GRIPPLE®

Ο πιο εύκολος σφιχτήρας, τεντωτήρας συνδετήρας σύρματος

Το σύστημα GRIPPLE είναι ο ευκολότερος τρόπος για σύνδεση και τέντωμα σύρματος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν σφιχτήρας και σαν τεντωτήρας ταυτόχρονα. Μέσα στο GRIPPLE, το σύρμα κινείται μόνο προς μία κατεύθυνση, περνώντας μέσα από έναν οδοντωτό τροχό μεγάλης ακριβείας. Ο οδοντωτός τροχός μαγκώνει το σύρμα και το ακινητοποιεί.

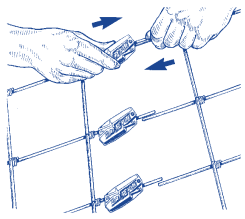


Πέρασμα σύρματος σε ευθεία



Πέρασμα σύρματος σε θηλιά και πρόσδεση στον πάσσαλο

Περιφράξεις



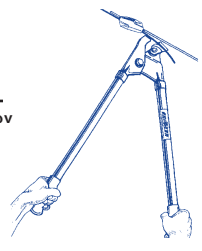
Η ευκολία του GRIPPLE, μας εξοικονομεί πολύτιμο χρόνο στην εγκατάσταση της περίφραξης.
Χρησιμοποιώντας σφιχτήρες GRIPPLE στις περιφράξεις, οι επισκευές και το τέντωμα γίνονται πανεύκολα με το εργαλείο GRIPPLER. Κατάλληλο για περίφραξη εκτάσεως βοσκής και σταβλώσεως μεγάλων ζώων, αγελάδων, αλόγων, χοίρων, προβάτων κ.ά.

Δέσιμο σε Πασσάλους

(Κρεββατίνες - Αμπέλια - Καπνά - Ακτινίδια)

Στα αμπέλια και στις καλλιέργειες φρούτων τα σύρματα μπορούν να δεθούν πολύ εύκολα και γρήγορα με το σύστημα GRIPPLE. Ετσι, η διαδικασία του τεντώματος των συρμάτων στο τέλος κάθε εποχής παύει να είναι επίπονη. Κατάλληλο για κρεββατίνες, φρούτα όπως ακτινίδια, καπνά, πεπόνια, ροδάκινα κά.

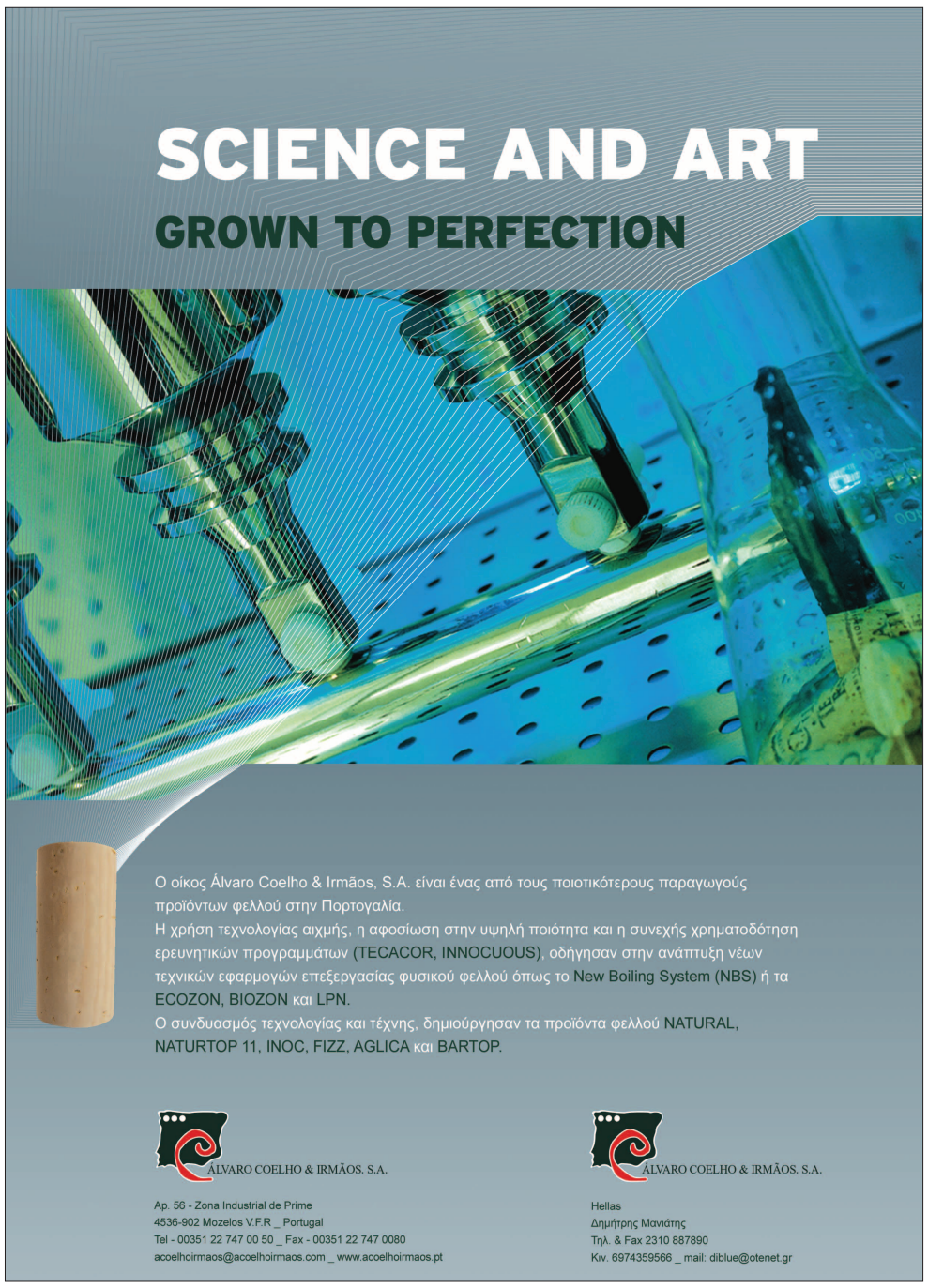
Εργαλείο Τεντώματος Grippler



Πρόκειται για ένα από τα ισχυρότερα εργαλεία στην κατηγορία. Αντέχει φορτίο πάνω από 270 κιλά. Σχεδιασμένο για κάθε χρήση σε όλους τους συνδέσμους GRIPPLE. Ιδανικό για το αρχικό σφίξιμο και τέντωμα, αλλά και για επισκευές και γενική συντήρηση. Χρησιμοποιείται σε μαλακό σύρμα μόνο.

Αφοί Θ. ΡΕΠΠΑ Α.Ε.

Εισαγωγές - Αντιπροσωπείες Βιομηχανικών Εργαλείων
ΑΘΗΝΑ: Αθηνάς 15 & Κακουργοδικείου
3, Μοναστηράκι, 10554
Τηλ.: 210 321 2829, 210 321 2972, 210 324 2695, 210 324 5809 - Fax: 210 321 7448
ΠΕΙΡΑΙΑΣ: Ναυαρίνου 13, 185 31
Τηλ: 210 417 8882, 210 413 4474, 210 411 8568
www.reppas.gr - e-mail: reppas@ath.forthnet.gr



σισε να κάνει δικό του αμπέλι και κρασί.

Αρχικώς, φύτεψε 5 στρέμματα με ξινόμαυρο και μερλό και το 1998 αγόρασε δίπλα και φύτεψε άλλα 5 στρέμματα, προσθέτοντας και καμπερνέ σοβινιόν. Το χωράφι έχει μέσο υψόμετρο 103 μέτρα, οι κλίσεις του είναι μικρές και το έδαφος αμμοαργιλοπηλώδες. Ενίοτε, έχει ομίχλες αλλά ο Βαρδάρης (ή Μπουκαδούρα) συμβάλει στην υγιεινή κατάσταση του πιστοποιημένου από τη ΒιοΕλλάς αμπελιού. Φυτεύονται άλλα 3 στρέμματα με ασύρτικο ενώ υπάρχει πρόβλεψη και για άλλες λευκές ποικιλίες.

Το οινοποιείο είναι μικρό και διαρθρώνεται σε δύο επίπεδα. Στο ισόγειο, οι εγκαταστάσεις ερυθρής οινοποίησης με μικρά και απλά μηχανήματα ενώ τα αναγκαία για λευκή οινοποίηση θα αγοραστούν σε 2 με 3 χρόνια. Στο υπόγειο, το κελάρι με πλήρως ελεγχόμενες συνθήκες έχει 28 βαρέλια των 225 λίτρων από το Μπορντό με πρόγραμμα ανανέωσης 33%. Προς το παρόν, παράγονται δύο ερυθρά κρασιά περασμένα από βαρέλι σε 7.000 φιάλες συνολικά. Στα σχέδια είναι και η κατασκευή μικρού αποστακτηρίου, ενώ ήδη παράγεται και παλαιώνεται τσίπουρο πειραματικά. Τα τελευταία χρόνια συνδράμει και ο υιός Αντώνης Παναγιωτίδης, που σπουδάζει στο ΤΕΙ της Σίνδου στη σχολή Τεχνολογίας-Γεωπονίας στο τμήμα Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και έχει αναλάβει τις πωλήσεις.

Τελικός στόχος είναι τα 20 στρέμματα και οι 15.000 φιάλες περίπου. Ο κ. Παναγιωτίδης εκτιμά ότι *«με πολύ προσωπική εργασία θα είναι ένα βιώσιμο και με ικανοποιητικό εισόδημα μοντέλο. Φιλοδοξώ σε 2 με 3 χρόνια να παραχωρήσω το μερίδιό μου στο επιπλοποιείο. Αργότερα, ας αναλάβει εξ ολοκλήρου ο Αντώνης κι ας το πάει όπου θέλει».*

Στη σάλα, όπου καθόμαστε και συζητάμε, *«έρχονται φίλοι και καθώς έχω ψώνιο με τη μαγειρική, φτιάχνω μεζεδάκια και τα κουτσοπίνουμε. Το "Οικογένεια", που χρησιμοποιώ στην επωνυμία, περιέχει και αυτή τη διάσταση»,* συμπληρώνει. Πράγματι, μερικά βιβλία τριγύρω έχουν όλα να κάνουν με τη μαγειρική. Σκέφτεται, όμως, να το συστηματοποιήσει και σε συνεργασία με τουριστικό γραφείο, να δέχεται μικρές ομάδες επισκεπτών και να τους προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία ξενάγησης και φαγητού–κρασιού έναντι συμβολικού αντιτίμου.

Η ώρα έχει περάσει και ο «Χάρτης των Γεύσεων» περιμένει. Ο Παναγιώτης Παναγιωτίδης με τρατάρει ένα βάζο τραχανά δικής του παραγωγής, με συνοδεύει ως την αυλόπορτα και με καλεί να ξαναπάω με τους φίλους μου. Αρκεί να βοηθήσω στο μαγείρεμα.

Δευτέρα 4 Δεκεμβρίου

Σήμερα είναι η μέρα επιστροφής. Καθώς, πρακτικά, ο δρόμος βολεύει, έχει προγραμματιστεί επίσκεψη στο οινοποιείο του Στέλιου Κεχρή. Όταν βρεθήκαμε στον «Χάρτη» οι οδηγίες ήταν: *«Όπως μπαίνεις στο Καλοχώρι, ρώτα πού είναι το ΣΔΟΕ, όλοι το ξέρουν έτσι και κανείς με το νέο του όνομα. Είμαι δίπλα».*

Οινοποιία Κεχρή, Καλοχώρι

Ήταν εύκολο και μπαίνοντας στο εκθετήριο–πωλητήριο, που υπάρχει εκεί, η οινολόγος Ελένη Κεχρή επιμελείται, εν όψει εορτών, κάποιες συσκευασίες δώρου. Στο γραφείο συναντώ το ζεύγος Κεχρή, ο καφές γίνεται αμέσως και συζητούμε λίγο για το «Μυστικό» και το «Δάκρυ του Πεύκου», τα δυο κρασιά που παρουσίασαν το 2006, με μένα να επαινώ το «Δάκρυ» και να κάνω υποθέσεις για την ή τις ποικιλίες που συνοδεύουν το μοσχάτο, στο «Μυστικό». Ο Στέλιος χαμογελά αινιγματικά και στρέφει τη συζήτηση στα νεώτερα.

Υπάρχουν εγκεκριμένα σχέδια για αυτόνομο κτίριο, που θα στεγάσει το νέο οινοποιείο. Το νέο κτίριο θα υψωθεί σε σχέση με το παλιό γιατί ο υδροφόρος ορίζοντας στην περιοχή είναι ψηλά. Εξ άλλου, μέρος του Καλοχωρίου είναι σε στάθμη χαμηλότερη από τη θάλασσα, γι΄ αυτό και υπάρχει φράγμα αλά Ολλανδία.

Τα έργα κατασκευής θ' αρχίσουν την άνοιξη του 2007 και προβλέπεται να τελειώσουν το καλοκαίρι του 2008, φιλοξενώντας μέρος ή και όλον τον τρύγο της χρονιάς. Το υπάρχον κτίριο θα χωριστεί στη μέση με το ένα μέρος να είναι αυτόνομο εμφιαλωτήριο και το άλλο χώρος αποθήκευσης. Εκτός από την προφανή βελτίωση ως προς την άνεση και επάρκεια των χώρων, προσδοκάται τόσο βελτίωση της ποιότητας όσο και η δυνατότητα παραγωγής νέων προϊόντων.

Στην ερώτηση για πρόβλεψη επισκεψιμότητας η απάντηση είναι θετική. Θα υπάρχουν όλοι οι αναγκαίοι χώροι και οι υποδομές ενώ προβλέπεται και διαμόρφωση των εξωτερικών χώρων. Σ' αυτό το κομμάτι της συζήτησης η κα Κεχρή ρωτά αν ξέρω τα «Παράνομα» και το μυαλό μου πάει αμέσως σε κάποια μαγαζιά της περιοχής, που είναι πολύ δημοφιλή μεταξύ των Θεσσαλονικέων αλλά δεν ήξερα ότι λέγονται έτσι. Μου εξηγούν ότι το καθένα έχει το όνομά του, αλλά ο όρος «παράνομα», τα χαρακτηρίζει όλα λόγω του ιδιότυπου καθεστώτος λειτουργίας τους. Πρόκειται για παράγκες πάνω στη θάλασσα που δεν μπορούν να ηλεκτροδοτηθούν και γι' αυτό δουλεύουν κυρίως καλοκαίρια, με πάγο για τη συντήρηση και όσο έχει φυσικό φως. Είναι, πάντως, διάσημα για το φρέσκο ψάρι και τα θαλασσινά τους, και η οικογένεια Κεχρή τα θεωρεί, όπως και το δέλτα του Γαλλικού, γοητευτικά στοιχεία για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού, καθώς είναι γύρω στο 1,5χλμ από το οινοποιείο.

«Επιμένεις να φύγεις; ρωτάει ο Στέλιος Κεχρής, *γιατί υπάρχει ένα που ανοίγει ακόμα και τώρα τα μεσημέρια».* Η πρόταση είναι δελεαστική αλλά πρέπει να φύγω. Έτσι, τους αποχαιρετώ, περιορίζομαι σε μια μικρή βόλτα στο δέλτα του Γαλλικού, βλέπω το φράγμα, τα πουλιά και τα «Παράνομα» και διαπιστώνω ότι η φύση αντιστέκεται, παραμένοντας γοητευτική τόσο κοντά σε μια βιομηχανική περιοχή.

Απογευματάκι στον Καραβόμυλο, στάση για φαγητό. Για μια μισόκιλη φρεσκότατη γλώσσα τηγανητή, ένα βαθύ πιάτο άγρια χόρτα, φρεσκοτηγανισμένες χειροποίητες πατάτες, μαζί με ένα ποτήρι καλούτσικο άσπρο κρασί δίνω 12 € και σκέφτομαι ότι τα ίδια (ή μήπως περισσότερα;) θα πλήρωνα στην Αθήνα για κατεψυγμένη γλώσσα, καλλιεργημένα χόρτα, προτηγανισμένες πατάτες και ένα ποτήρι οξειδωμένο κρασί.

(Σημείωση: εκτεταμένη ανταπόκριση για τον «Χάρτη των Γεύσεων» δημοσιεύθηκε στο προηγούμενο φύλλο της εφημερίδας).