ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ

ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ

Ανεβαίνει, πάλι, ο πήχυς στη Δράμα

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΚΡΗ

Ο οινολόγος Μπάκης Τσάλκος, που είναι γνωστός από την πολύχρονη παρουσία του στα οινικά δρώμενα, αρχικώς με τους Αφούς Λαζαρίδη και στη συνέχεια στο οινοποιείο της Ν. Λαζαρίδης, κάνει, από εφέτος, μια νέα αρχή: στις αρχές του χρόνου ανακοινώθηκε, επισήμως, η νέα εταιρεία με τον τίτλο «Οινογένεσις», στην οποία μετέχει (βλ. Αμπελοτοπι #39). Ουσιαστικά, όμως, όπως θα περίμενε κανείς από έναν έμπειρο οινολόγο, ακολουθεί απλώς με συνέπεια ένα δρόμο που ο ίδιος, εδώ και μια εικοσαετία, άρχισε να χαράζει στον τόπο που γεννήθηκε, μεγάλωσε, αγάπησε και συνέβαλε στο να γίνει οινικά γνωστός, τη Δράμα. Ωστόσο, ο κ. Τσάλκος δεν είναι μόνος του. *«Η Οινογένεσις είναι ομάδα»*, λέει εμφαντικά. Η σύζυγός του, Φανή Βογιατζή, έχει το βασικό ρόλο στα οικονομικά· ο γεωπόνος Θεόδωρος Τσελεπώνης έχει την ευθύνη των αμπελιών, σε Δράμα και Καβάλα· η Ντομινίκ Πετρίδη, σύζυγος του εκ Πλατανότοπου και ασχολούμενου με τα ναυτιλιακά, συνεταίρου του κ. Τσάλκου, έχει αναλάβει την αντιπροεδρία της εταιρείας και τις δημόσιες σχέσεις. Όλοι μαζί υλοποιούν ένα φιλόδοξο σχέδιο και όπως φαίνεται τα νέα της Οινογένεσις θα είναι συντόμως πολλά.

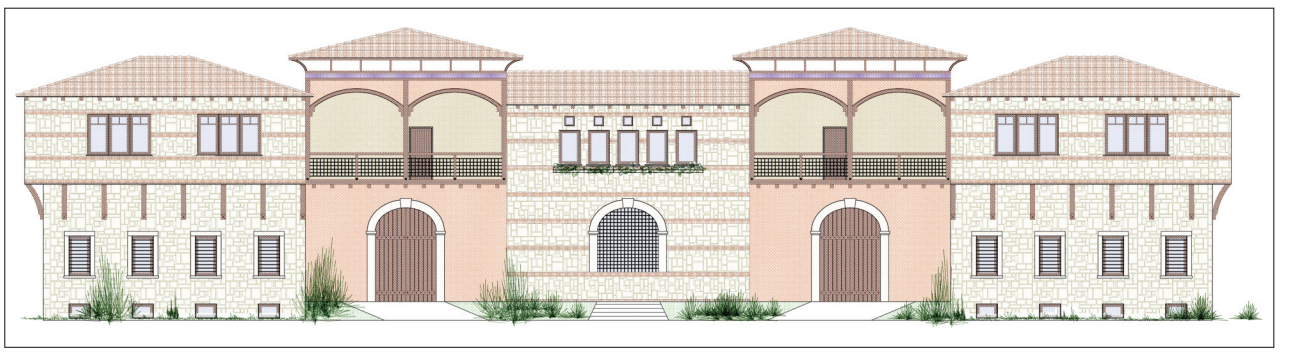
Η Οινογένεσις έχει σχεδιάσει μια ολοκληρωμένη γκάμα κρασιών, ενώ σε προχωρημένο στάδιο βρίσκεται ο σχεδιασμός των ετικετών και γενικώς της συσκευασίας. *«Σε 3 με 4 χρόνια, η εταιρεία θα έχει διαθέσει όλη της την γκάμα στην αγορά»*, πιστεύει ο Μπάκης Τσάλκος. Τα δύο πρώτα δημιουργήματα της Οινογένεσις, ένα λευκό και ένα ροζέ με το όνομα «Φεγγίτες», έχουν ήδη κυκλοφορήσει. Η επιλογή του ονόματος δεν έγινε φυσικά τυχαία, αν και κατά την παραγωγή τους οι πραγματικοί φεγγίτες δεν υπήρχαν ακόμα, παρά μόνο στα σχέδια.

Έτσι τα πρώτα κρασιά της Οινογένεσις οινοποιήθηκαν στις εγκαταστάσεις του φίλου και κουμπάρου του οινοποιού, Κώστα Λαλίκου, το οινοποιείο του οποίου, επίσης, ολοκληρώνεται στην Παλαιά Καβάλα. Τώρα οι φεγγίτες πια υπάρχουν και βρίσκονται στο νέο οινοποιείο της Οινογένεσις, που βρίσκεται ανάμεσα στο χωριό του κ. Τσάλκου, το Δοξάτο, όπου και κατοικεί, και τη γειτονική Αδριανή, επάνω στο δρόμο που συνδέει τα δύο χωριά, κάτι παραπάνω από 2 χλμ. από τις παρυφές του Δοξάτου. Η κατασκευή του ξεκίνησε τον Ιανουάριο του 2008 και συνεχίζεται με τόσο ταχείς ρυθμούς που θα έχει ολοκληρωθεί πλήρως του χρόνου τον Μάιο, 6 μήνες νωρίτερα από ό,τι προβλεπόταν αρχικώς.

Νέο οινοποιείο και εξοπλισμός

Όταν επισκεφθήκαμε το οινοποιείο στα μέσα Σεπτεμβρίου, είχε ολοκληρωθεί πάνω από το 80% της κατασκευής του, ενώ είχαν τελειώσει οι παραγωγικοί χώροι, είχε εγκατασταθεί ο εξοπλισμός, που είναι ό,τι πιο σύγχρονο κυκλοφορεί και κάποια φετινά κρασιά είχαν ολοκληρώσει τη ζύμωση. Υπάρχει ποικιλία σε μεγέθη δεξαμενών, που επιτρέπει επιλεκτικές οινοποιήσεις, πλήρες σύστημα ψύξης με αυτόματο έλεγχο και τηλεειδοποίηση για ελεγχόμενες ζυμώσεις και προζυμωτικές εκχυλίσεις, καθώς και πλήρες σύστημα αζώτου.

Το κτίριο έχει, σε κάτοψη, σχήμα Π και αναπτύσσεται σε 3 επίπεδα, με συνολική κάλυψη 4.100 τ.μ. Στο εσωτερικό του Π δημιουργείται αυλή, που θα έχει το ρόλο της στη λειτουργία του κτιρίου. Στην αρχιτεκτονική του σύλληψη προσομοιάζει με χωριατόσπιτο μακεδονικής τεχνοτροπίας. Παρά τις μεγάλες διαστάσεις, οι μορφές και τα υλικά παραπέμπουν εκεί και σε κανένα σημείο οι χώροι δεν θυμίζουν βιομηχανική εγκατάσταση. Τα εξωτερικά φινιρίσματα, τα χρώματα και η διακόσμηση θα ολοκληρώσουν την εικόνα. Στη λειτουργία του κτιρίου η εξωστρέφεια και η επισκεψιμότητα θα παίζουν πρωταρχικό ρόλο. Κατασκευάζονται, έτσι, τρεις κουζίνες που θα υποστηρίζουν τόσο το wine bar που προβλέπεται στο μπαλκόνι του ορόφου, όσο και τις δύο αίθουσες γευσιγνωσίας με δυνατότητα εστίασης. Η μια θα είναι στο υπόγειο, ανάμεσα στους χώρους παλαίωσης φιαλών και στο μεγάλο κελάρι των 1.100 τ.μ. και των 1.200 βαρελιών. Η άλλη θα είναι στον όροφο, δίπλα στη μεγάλη αίθουσα–πολυχώρο που θα φιλοξενεί συνέδρια και άλλες εκδηλώσεις. Επιπλέον, στο ισόγειο θα υπάρχουν σαλόνι, γραμματεία υποδοχής και πλήρες κατάστημα, με τα προϊόντα της εταιρείας, αλλά και αξεσουάρ κρασιού, βιβλία, δώρα κ.ά. Στα εγκαίνια που ετοιμάζονται, όλοι αυτοί οι χώροι θα είναι πλήρως διαμορφωμένοι, στη διάθεση των επισκεπτών. Προβλέπονται, επίσης, ένα πλήρες εργαστήριο–χημείο, άνετα και μεγάλα γραφεία και λοιποί βοηθητικοί χώροι.



Το οινοποιείο της Οινογένεσις όταν θα έχει ολοκληρωθεί: επάνω, η κεντρική όψη, κάτω, η όψη από δεξιά. Κάτω, ο Μπάκης Τσάλκος.

Η φιλοσοφία Τσάλκου

«Πιστεύω πως η περιοχή της Δράμας ευνοεί κυρίως τις ερυθρές ποικιλίες, ενώ η περιοχή της Καβάλας τις λευκές», λέει ο κ. Τσάλκος. Με αυτή τη λογική αναπτύσσονται τα ιδιόκτητα αμπέλια της Οινογένεσις όπως και οι συνεργασίες της. Στην περιοχή του Δοξάτου και της Αδριανής υπάρχουν ήδη 125 ιδιόκτητα στρέμματα με ξινόμαυρο, καμπερνέ σοβινιόν και καμπερνέ φραν, μερλό, πετί βερντό και γκρενάς ρουζ.

Πολλά από αυτά είναι παλαιά, ενώ όλα τα αμπέλια της περιοχής θα είναι του χρόνου παραγωγικά. Γύρω από το οινοποιείο, όταν η κατασκευή του ολοκληρωθεί, υπάρχει προοπτική φύτευσης ακόμα 40 στρεμμάτων, ούτως ώστε τα αμπέλια να το περιβάλλουν. Αντιστοίχως στον Πλατανότοπο, στους πρόποδες του Παγγαίου του νομού Καβάλας, υπάρχουν 108 ιδιόκτητα στρέμματα με ασύρτικο, μαλαγουζιά, σοβινιόν μπλαν και λιγότερο σεμιγιόν, τρεμπιάνο και βιονιέ.

Εδώ, τα νεότερα αμπέλια είναι περισσότερα και προβλέπεται πλήρης παραγωγή σε 2 χρόνια. Και στις δύο περιοχές έχουν ήδη εξασφαλιστεί συνεργασίες ακόμα 110 στρεμμάτων, με αμπελουργούς που ο Μπάκης Τσάλκος γνωρίζει και συνεργάζεται επί χρόνια.

Μια νέα αρχή δεν θα μπορούσε να μην περιέχει και μια δόση πειραματισμού: πρόκειται για τη φύτευση, για πρώτη φορά στην Ελλάδα, της παραδοσιακής λευκής γαλλικής ποικιλίας της Ιούρας, σαβανιέν (savagnin), σε έκταση 8 στρεμμάτων.