FREE OF PRESS

GOENIUS

TRAVEL, FOOD & WINE STORIES

Νοέμβριος 2017 | Τεύχος 1ο

Το ΝΕΟ περιοδικό των #winelovers

Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού

Ποια οινοποιεία αξίζει να επισκεφτείς

Γ. Σκούρας

Τα Άγνωστα, Τα Σπάνια, Τα Νέα (House of Wine)

Ομιλείτε Goeικά (;)

Οινικοί Όροι που Συναντάμε Καθημερινά

Της Μαριάννας Μακρύγιαννη

Θοδωρής Λέλεκας

Μία Ιδιοφυία Οίνου... γεννήθηκε!

Επιμελείται ο Σπύρος Γεωργιάδης

Περιεχόμενα:

Ted Lelekas:
Μία Ιδιοφυία Οίνου… γεννήθηκε!
(σελ. 2 – 4)

Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού
Ποια οινοποιεία αξίζει να επισκεφτείς
(σελ. 5)

Γιώργος Σκούρας
Τα Άγνωστα, τα Σπάνια, τα Νέα
(σελ. 6 – 11)

Μιλάτε Goenικά»;
Οινικοί Όροι που συναντάμε καθημερινά
Από την Μαριάννα Μακρύγιαννη AIWS
(σελ. 12 – 14)

Γράμμα από τον εκδότη
Καλωσορίσατε στο Goenius
(σελ. 15)

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1ο | Νοέμβριος 2017

Θοδωρής Λέλεκας,
μία ιδιοφυία οίνου
...γεννήθηκε!

#DidSomeoneSayGoenius?

Γράφει ο **Σπύρος Γεωργιάδης** | *Travel ♦ Food ♦ Wine Blogger*

Το πιθανότερο είναι ότι πολλοί από εσάς εδώ και ενάμιση χρόνο, έχετε καταλάβει τι περίπου γίνεται στο προφίλ μου στα κοινωνικά δίκτυα. Εκθέσεις οίνου, επισκέψεις σε οινοποιεία, φωτογραφίες από φαγητά, ένα κρασί στο χέρι - σε κάθε γεύμα και μια παρέα που μέσα στην κρίση αποφεύγει πεισματικά οτιδήποτε περιέχει «λύπη» και δεν χάνει την ευκαιρία να βγει από την εικονική ζωή των Social Medias και να βγει έξω, να βρει αγαπημένους φίλους, να γίνει περισσότερο «Socialized», έξω στον πραγματικό κόσμο, με κέφι, καλό φαγητό και φυσικά – τι άλλο; - καλό κρασί!

*Είναι η παρέα των **#winelover-s** που μεγαλώνει ολόενα και περισσότερο όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και παγκόσμια. Κύριος στόχος της ελληνικής παρέας (αριθμεί πάνω από 150 άτομα πανελλαδικά) είναι **να επικοινωνήσει -κυρίως- το ελληνικό κρασί σε κάθε ευκαιρία** και να παροτρύνει τον κόσμο, εντός ή εκτός συνόρων να μάθει την πολύ καλή πλευρά του.*

*Όλο αυτό συμβαίνει γιατί το προκαλεί έντονα εδώ και δέκα (10) χρόνια, μέσα από μία τεράστια προσωπική αυτοθυσία και μία σειρά σεμιναρίων γευσιγνωσίας οίνου για αρχάριους, με μεράκι, συνέπεια, επαγγελματισμό αλλά και με πολύ κέφι, ένας άνθρωπος, ο δάσκαλός μας, ο Θοδωρής Λέλεκας, μία πραγματική **Ιδιοφυία Οίνου.***

*Φυσικά και μαθαίνεις, ως μαθητής του, πάρα πολύ χρήσιμα πράγματα **μέσα** στο σεμινάριο των **#Winelovers,** σχετικά με το κρασί, τις διαφορετικές ποικιλίες ανά τον κόσμο και πληροφορίες για το πώς θα μπορούσες να το συνδυάσεις γαστρονομικά. Περισσότερο όμως, μαθαίνεις ότι δεν υπάρχει ΚΑΛΟ κρασί σε όλο τον κόσμο που να μην επιβάλλεται να συνδυάζεται πάνω από όλα με καλή παρέα.*

Όπως είπε και κάποιος:

«There isn't "WE" in Food.

So, "Teo or Ted" evented the WinE-lovers Seminar»!

[Anon-Oenus]

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1° | Νοέμβριος 2017

Μέσα σε οκτώ (8) δίωρες, εβδομαδιαίες συναντήσεις, μπορείς να μάθεις όλα τα βασικά, όλα όσα χρειάζεται να ξέρει ένας συνειδητοποιημένος οινόφιλος, στο ξεκίνημά του, έχοντας δοκιμάσει κάποιες διαλεγμένες ετικέτες από τον ελληνικό και ξένο αμπελώνα, πολλές φορές από την κάβα του ίδιου του δασκάλου, που έχει συλλέξει κάθε φορά από τα ταξίδια του ανά τον κόσμο.

ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ και ο ΕΛΛΗΝΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΡΙΞΗ!

*Ναι, αυτό χρειάζονται - στήριξη. Και ο δάσκαλός μας το κάνει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Ο κόσμος πρέπει να μάθει ότι **η Ελλάδα έχει μοναδικούς οινοποιούς** και ακόμα πιο μοναδικά κρασιά που θα μπορούσαν να ανταγωνιστούν και τα πιο ακριβά κρασιά της Γαλλίας, της Ιταλίας ή της Βουργουνδίας και να ικανοποιήσουν ακόμα και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο ή μια μύτη σαν την δική μου!* ☺

Δεν είναι τυχαίο που άπειρες πλέον φορές σε «τυφλές» δοκιμές, οι καλύτεροι Sommelier ή κριτές κρασιών επέλεξαν και βράβευσαν κάποια από τα ελληνικά κρασιά μας ως τα καλύτερα του κόσμου στην κατηγορία τους.

Παράλληλα μην ξεχνάμε ότι η Ελλάδα μας έχει ένα από τα πιο όμορφα και πρόσφορα εδάφη και κλίματα που μπορεί να αγκαλιάσει με στοργή κάθε τουρίστα, Έλληνα ή ξένο και να του προσφέρει μία μοναδική εμπειρία δίπλα στην Θάλασσα, τον Ήλιο ή στα υπέροχα επιβλητικά βουνά μας.

*Οι εκδρομές οινογνωσίας δεν λείπουν από την παρέα και ο δάσκαλος, μας «προ(σ)καλεί» συνέχεια να μην χάνουμε ευκαιρία για οινικές αποδράσεις. Από το ταβερνάκι της γειτονιάς που θα φιλοξενήσει την παρέα, στο winebar, μέχρι και στην εκδρομή «απ' άκρη σε άκρη» σε όλη την Ελλάδα. Ακόμα και «καβάλα» σε "τζηπάκια" σε ένα υπέροχο «σαφάρι – κυνήγι κρασιού» δοκιμάζοντας τις αντοχές μας όλη μέρα σε κάθε διαφορετικό Αμπελοτόπι. Οι δρόμοι του κρασιού μας οδήγησαν, μόλις μέσα σε έναν χρόνο στην Ραψάνη, την Νεμέα, την Εύβοια, την Νάουσα, την Κεφαλονιά, την Κρήτη, τον Ταΰγετο ή και κάποιες πιο κοντινές μας τοποθεσίες στα περίχωρα της Αττικής, σε κάποια μοναδικά αριστουργηματικά οινοποιεία, μουσεία οίνου, κτήματα, πύργους, αλλά και σε κρασιά που θα μπορούσαν να εκτιμηθούν κάθε ένα από αυτά ως έργα τέχνης από συλλέκτες γευσιγνώστες! Μία κατηγορία που κατατάσσεται στο #**FineArt** της εκτίμησης ειδικών.*

Σε κάθε γωνιά, σε κάθε αμπελώνα, σε κάθε γαστριμαργική μας εξόρμηση, πέντε ήταν τα πιο κοινά χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ανθρώπων που μας υποδέχτηκαν:

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ – ΖΕΣΤΑΣΙΑ – ΓΝΩΣΗ – ΜΟΧΘΟΣ - ΜΕΡΑΚΙ

Κι όλα αυτά γιατί ο δάσκαλος, μας έχει στρώσει το «τραπέζι» πριν από εμάς για εμάς γεμάτο με την αφθονία, την αγκαλιά και την μεγαλοκαρδία των οινοποιών !

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1° | Νοέμβριος 2017

*Σήμερα, ο **Θοδωρής Λέλεκας,** ο πρώτος Wine Blogger της Ελλάδας, βασικό στέλεχος της συντακτικής ομάδας του περιοδικού «Οινοχόος» της Καθημερινής, εκπαιδευτής & σύμβουλος οίνου, ψυχολόγος βάσει ακαδημαϊκής εκπαίδευσης, επικοινωνιολόγος καριέρας και περιπλανώμενος οινολάτρης, όπως δηλώνει, συνεχίζει απαράμιλλα το έργο του, μέσα από την νέα του θέση ως* **Brand Ambassador** *για την Κεντρική και Βόρεια Ευρώπη για την εταιρία σαμπάνιας και όχι μόνο,* **Moët Hennessy !**

Μία θέση με υψηλές απαιτήσεις που εκ πρώτης όψεως θα μπορούσε να την ζηλέψει οποιοσδήποτε. Αν όμως αντιληφθείς πόσα ταξίδια, σεμινάρια, επαφή με εκπαιδευτές και εκπαιδευόμενους ανά τον κόσμο, πόσα Check-in έχει καταγράψει σε αεροδρόμια, τότε θα αλλάξεις γνώμη και θα καταλάβεις ότι είναι μία θέση για έναν και μοναδικό, τον εκλεκτό, γιατί απλά, μπορεί.

*Κι εκεί που περιμένεις ότι μετά από αυτή την εξέλιξη θα σταματήσει να ασχολείται με τους μαθητές του και την επικοινωνία για το κρασί, έρχεται η έκπληξη, γιατί έτσι είναι, όλο εκπλήξεις. Δηλώνει περισσότερο ενεργός στο **#wineloverseminar**, μεταφέρει μέσα στις αποσκευές του όλες τις νέες γνώσεις και εμπειρίες που απολαμβάνει και τις μοιράζεται μαζί μας.*

*Φυσικά, αν σήμερα τον ρωτήσεις ποια είναι η μεγαλύτερή του αγάπη, θα διακρίνεις κάπου μέσα στα μάτια του μία συγκίνηση για την κορούλα του, το **#lelekaki** ή **#myprincess**, όπως την αποκαλεί, για την σύζυγο, βασίλισσά του και συμμαθήτριά μας, την αγαπημένη μας **#Evi** και φυσικά την **#Norma,** αυτό το γλυκύτατο Rottweiler που σαν «Αργός» (ο σκύλος του Οδυσσέα), θα τον περιμένει πιστά πίσω από την πόρτα να πάρει πρώτη τα χάδια της και σίγουρα ένα μεγάλο κόκκαλο από το T-bone Steak που ο ίδιος θα ψήσει με μεράκι, για πολύ λίγους και εκλεκτούς φίλους καθώς και για την οικογένειά του στο **Atelier TeleGourmet** (όπως αποκαλεί το γαστρονομικό σπιτικό του).*

Μία ιδιοφυία οίνου
σαν σήμερα
13 Νοεμβρίου
γεννήθηκε!
Χρόνια Πολλά
δάσκαλε μας!

*Για εμένα, όπως και για τους περισσότερους winelovers συμμαθητές μου αποτελεί μία μοναδική πηγή γνώσης και έμπνευσης, Σε κάνει με τον τρόπο του να θέλεις να γίνεις καλύτερος άνθρωπος, να θέλεις να του μοιάσεις. Απλά αφυπνίζοντας μία - μία τις αισθήσεις σου, την αφή, την όραση, την όσφρηση, την γεύση, και τελευταία την ακοή, τσουγκρίζοντας τα ποτήρια και λέγοντας όπως συνηθίζει να λέει **#yamas.** Αποτελεί, θα έλεγα, **μία ιδιοφυία του οίνου** εξού και το **Goenius** (Genius + Oenos)!*

*Το ΝΕΟ μας e-περιοδικό, blog και site **Goenius** είναι αφιερωμένο σε εκείνον. Στην υγειά σου δάσκαλε.*

Σε Ευχαριστούμε για όλα!

Βρείτε περισσότερα στην σελίδα του www.Lelekas.com *και στο* www.ilovegreekwine.com *και ακολουθήστε την παρέα μας κάνοντας την εγγραφή σας σε ένα από τα σεμινάρια για Winelovers στο* seminar@telegourmet.com

Κυριακή 12 Νοεμβρίου 2017

#EuropeanDayOfWineTourism

Πανευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού

Η Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού (European Day of Wine Tourism) γιορτάζεται κάθε χρόνο από το 2009 τη δεύτερη Κυριακή του Νοεμβρίου. Συμμετέχουν τα οινοποιεία, που ανήκουν στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Πόλεων του Κρασιού (RECEVIN) ή σε οινοτουριστικά δίκτυα. Στόχος της γιορτής είναι να αναδείξει τον πολιτισμό και τις παραδόσεις των πόλεων και περιοχών εκείνων, που σχετίζονται με την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή οίνου.

Τα επισκέψιμα οινοποιεία στην Ελλάδα είναι πάρα πολλά και κάποια από αυτά αποτελούν στολίδια αρχιτεκτονικής αισθητικής.

Η λίστα είναι πολύ μεγάλη, αλλά εμείς ξεχωρίσαμε κάποια που έχουμε προλάβει να τα επισκεφτούμε από κοντά εδώ και να τα αγαπήσουμε, μέσα στον χρόνο που πέρασε.

Προτεινόμενα Επισκέψιμα Οινοποιεία για την Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού
(αναφέρονται με αλφαβητική σειρά):

1. *Aivalis Estate - Nemea*
2. *Avantis Estate - Evia*
3. *Chrysochoos Estate - Naousa*
4. *Hatzimichalis Domaine - Atalanti*
5. *Kokotos Estate Wines –Dionysos*
6. *Lacovino Winery – Lakonia*
7. *Lazarides Costas - Oinotria Gi - Kapandriti*
8. *Lykos Winery - Evia*
9. *Palyvou Estate – Nemea*
10. *Papachristou Winery Kellari - Spata*
11. *Skouras Domaine – Nemea*
12. *Troupis Winery – Milia Tripolis*
13. *Zacharias Winery – Nemea*

Βρείτε περισσότερα επισκέψιμα οινοποιία στο
www.ilovegreekwine.com/wineries

Τα Άγνωστα, Τα Σπάνια, Τα Νέα
Γιώργος Σκούρας

Από την παρουσίαση 18 Οκτωβρίου στο
www.houseofwine.com

Γράφει ο Σπύρος Γεωργιάδης
Αναδημοσίευση από το House Of Wine

Κάποιοι άνθρωποι, μοιάζουν από μακριά άγνωστοι μεγάλοι, τόσο μεγάλοι που νοιώθεις ένα δέος πριν καν τους γνωρίσεις. Μόλις τους γνωρίσεις ανακαλύπτεις ότι είναι **πολύ μεγαλύτεροι** από αυτό που μπορούσες να φανταστείς. Μετά, απλά δεν θέλεις να σταματήσεις να τους βλέπεις και να τους ξαναβλέπεις γιατί η κάθε φορά είναι ακόμα πιο μαγική από την προηγούμενη και φεύγεις με τέτοιες εμπειρίες και γνώσεις που ριζώνουν βαθιά μέσα στην ψυχή σου.

Ο λόγος όπως θα καταλάβατε, για έναν **ΜΕΓΑΛΟ** οινοποιό μας, τον κο. **Γιώργο Σκούρα**, ο οποίος από μόνος του παραδέχεται ότι δεν είναι ο μεγαλύτερος από τους οινοποιούς, τουλάχιστον... ηλικιακά.

Με τι να πρωτοξεκινήσει κανείς σχετικά με την χθεσινή βραδιά στο **House of Wine**

Κάθε ατάκα του κου Σκούρα θα μπορούσε να είναι και τίτλος από ένα περιοδικό οίνου μέχρι και ένα βιβλίο Πανεπιστημιακού Επιπέδου. Κάθε κρασί του και μία αποκάλυψη ρομαντισμού, γεύσης, αρωμάτων και προσδοκίας ζωής. Ένα απόσταγμα σκέψης και μία κατάθεση ψυχής που μόνο καλύτερο τον κόσμο μας μπορεί να κάνει.

Σας προτρέπω να μην χάσετε, όποτε σας δοθεί η ευκαιρία, να τον ακούσετε. Είναι σκέτη ΟΙΝΟ-ΠΟΙΗΣΗ!

Φυσικά και δεν μπορώ να κρίνω σε καμία περίπτωση τα 10 κρασιά, τα **Άγνωστα, τα Σπάνια, τα Νέα** που μας παρουσίασε εχθές, αλλά μπορώ να σας μεταφέρω κάποιες εντυπώσεις μου όπως ακριβώς τις κατέγραψα την στιγμή της δοκιμής.

Ξεκινάμε; Αν ΝΑΙ το εντυπωσιακό είναι ότι ξεκινήσαμε ανάποδα από το συνηθισμένο κατά την προτροπή του ιδίου, δηλαδή **από τα κόκκινα προς τα λευκά**, με λογική σκοπιμότητα που θα την εξηγήσουμε πιο κάτω.

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1° | Νοέμβριος 2017

ΤΑ ΕΙΛΙΚΡΙΝΗ ΚΡΑΣΙΑ (θα έλεγα)

Μέρος 1ο:

1. ΝΕΜΕΑ ΧΟΥΝΗ 2016, Αγιωργίτικο με ειδική αποθήκευση σε ΝΕΑ πιθάρια.

Εμφάνιση: χρώμα ρουμπινί, κόκκινο προς μαύρο
Άρωμα: Bouquet Φρούτων κόκκινων και μαύρων (βατόμουρα, μούρα, κεράσια, λικέρ κεράσι, φράουλες)
Γεύση: Αντίστοιχη γεύση φρούτων και μπαχαρικών καθώς και γήινων τόνων με έντονη οξύτητα στο τέλος και πολύ έντονες νότες αργίλου και βράχου. Φυσικά πολύ νωρίς ακόμα να βαθμολογηθεί από αρχάριους σαν εμένα καθώς δεν φαίνεται να είναι έτοιμο, παρόλα αυτά φαίνεται πολύ έντιμο και αξίζει την αναμονή μιας ειλικρινούς παλαίωσης.

2. ΝΕΜΕΑ GRAND CUVEE 2013.

Ένα δυσνόητο και ατίθασο ΜΕΓΑΛΟ κρασί, όπως το ονομάζει και ο ίδιος.

Παραγωγή στα 1.000 μ. υψόμετρο σε ένα από τα μοναδικά τόσο ψηλά Teroir της Ευρώπης με ιδιαίτερα χαμηλές θερμοκρασίες, όπου είναι πολύ δύσκολο να παχύνεις την φλούδα και το κουκούτσι προκειμένου να προκύψουν οι τανίνες και η βελούδινη επιθυμητή υφή αυτού του κρασιού.

Τρία αμπέλια που ενώνονται μέσα στο κρύο για να "ζεσταθούν" και να δημιουργήσουν ένα Grand Cuvee. Ένα μεταλλικό Teroir που αναζητά να βρεθεί μέσα στο στόμα του πιο απαιτητικού κριτή, να χαράξει την γλώσσα του στην μέση και να κάνει τα "σάλια" του να τρέχουν. Αυτό θα πει νόστιμο, λέει χαριτολογώντας. Οτιδήποτε μας κάνει τα σάλια μας να τρέχουν.

Όπως γράφει και το House of Wine στο site του: "Τα όμορφα τυπικά αρώματα της ποικιλίας πλαισιώνονται από την πικάντικη επιρροή του δρύινου βαρελιού και τις βελούδινες τανίνες που δίνουν υπόσταση στο κρασί".

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1ο | Νοέμβριος 2017

3. ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ 2006 (3Lt απόλαυσης)

Αυτό το Μεγάλο Κόκκινο Κρασί από το ΜΕΓΑΛΟ ΒΟΥΝΟ της Νεμέας.

Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο, με τανίνες που μαλακώνουν και 11 χρόνια μετά αποδεικνύουν την ωριμότητα μέσα από την νεότητά του καθώς επιδέχεται παλαίωσης τουλάχιστον για 10 έτη ακόμα.
Στιβαρό ερυθρό κρασί που βασίζεται σε χαρμάνι που παντρεύει το πικάντικο σκέρτσο του Αγιωργίτικου με την αυστηρή δύναμη του Cabernet Sauvignon, στη ζεστή και βανιλάτη αγκαλιά του δρύινου βαρελιού που τα φιλοξένησε κατά την 20μηνη παλαίωσή του. Ποιοτική ετικέτα για μεγάλα φαγοπότια ή εκλεκτά κελάρια.

Οι άνθρωποι του κρασιού, λέει ότι ζουν πολλά χρόνια. Ο λόγος είναι η υπόσχεση και το ραντεβού που δίνουν στον εαυτό τους μεταχρονολογημένα κατά 5, 10 ή και 20 χρόνια.

Για το κρασί αυτό αξίζει να ζεις για να είσαι συνεπής στο ραντεβού σου.

4. ΣΥΝΟΡΟ 2007

Cabernet Franc, Merlot, Αγιωργίτικο μία 3λογία ή ένα 3εθνές θα έλεγα που δεν χωράει άλλο σύνορο εκτός από την απόλαυση που δίνουν τα έντονα αρώματα των μπαχαρικών και της φράουλας.

Όπως γράφει και το House Of Wine "Ένα κόκκινο κρασί για ιδιαίτερες στιγμές και εκλεκτές γαστρονομικές περιστάσεις. Βελούδινο και ευγενές, αλλά και δυνατό και γεμάτο ταυτόχρονα, το Σύνορο απευθύνεται σε φίλους του κρασιού με γνώση, αισθητική και άποψη."

5. FLEVA MAGNUM 2015 (1,5 Lt)

Ένα πολυβραβευμένο κρασί όπου στην Γαλλία το 2011 πήρε την 1η θέση.

Αν είστε λάτρεις του Syrah, αυτό το κρασί δεν πρέπει να λείπει από την κάβα σας ή το κελάρι σας.

Η μαγική συνταγή για ένα καλό Syrah είναι να αναζητάς να αγγίξουν την μύτη σου και να γευθείς στον ουρανίσκο και στην γλώσσα σου τα κόκκινα φρούτα, τα δαμάσκηνα, να απολαύσεις την αίσθηση του καπνού και την επίγευση του bacon.

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1° | Νοέμβριος 2017

Τα έχει ΟΛΑ πολύ έντονα αγγίζοντας και τον πιο απαιτητικό γευσιγνώστη που θα το συνόδευε με απαιτητικά κρεατικά κάπου στην Βαρυμπόμπη ή στο σπίτι του με μία Μπιστέκα αλά Φιορεντίνα, περασμένη για 36 ώρες από Sous Vibe (Anova) και ολοκληρωμένο στην ψησταριά του.

Πολλές φορές ο ίδιος ο κος Σκούρας διστάζει να το παρουσιάσει μαζί με άλλα κρασιά. Ο λόγος είναι γιατί, όπως περιγράφει, μοιάζει με μία υπερβολικά σέξυ, ωραία και προκλητική κυρία που μπαίνει σε ένα σαλόνι και εξαφανίζει δια της παρουσίας της κάθε άλλη.

Προσωπικά, με συγκινεί και ασφαλιστικά καθώς το συγκεκριμένο κρασί προέρχεται από ένα μισοκατεστραμμένο αμπέλι που κάηκε το 2007 και από τις στάχτες του διασώθηκε, για μεγάλη τύχη μας, ένας θησαυρός.

6. ΣΚΙΑ - ΜΑΥΡΟΣΤΥΦΟ 2017

Ένα ΜΟΝΑΔΙΚΟ γλύκισμα που έκλεισε ουσιαστικά και ευχάριστα το 1ο μέρος της παρουσίασης.

Με χρώμα βυσσινί και άρωμα από βύσσινο και αγριοκέρασο ήρθε να μας γλυκάνει μέσα στην ευγένεια και στην προσμονή να παρουσιαστεί επίσημα άμεσα και να αποτελέσει ένα γλύκισμα, σαν λικέρ δίπλα σε ένα πιπεράτο και επιθετικό steak.

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ...

Μέρος 2ο:

Αφού ξεκουράσαμε τους γευστικούς μας κάλυκες από την γευστική δοκιμή 6 υπέροχων ερυθρών κρασιών, περάσαμε στα μαγικά λευκά με πρώτο το 7ο της σειράς:

7. SALTO MAVROFILERO 2016

Ένα λευκό κρασί που μυρίζει Ελλάδα, μοσχοβολάει καλοκαίρι και που συνοδεύει όλες εκείνες τις στιγμές για τις οποίες εργάζεσαι σκληρά όλο τον χειμώνα.

Το μοσχοφίλερο (για όσους δεν γνωρίζουν) παρά το λευκό του χρώμα, φτιάχνεται από ερυθρές ποικιλίες. Έχει ιδιαίτερο άρωμα εσπεριδοειδών, λεμόνι, άνθη λευκά πορτοκαλιάς καθώς και από τριαντάφυλλο και μέντα. Στην γεύση του διακρίνεις έντονα την φρεσκάδα του με οξύτητα που φρεσκάρει την γλώσσα και σε κάνει να ξεχνάς οποιαδήποτε άλλη γεύση είχες πριν στο στόμα σου.

Εδώ έρχεται και κολλάει αυτό που αναφέραμε στην αρχή περί ανάποδης σειράς, αν θυμάστε. Ξεκινήσαμε δηλαδή από τα ερυθρά και καταλήξαμε στα λευκά.

Πίνεται πολύ παγωμένο σαν σαμπάνια ένα ζεστό καλοκαιρινό απόγευμα στην βεράντα με θέα τον ελληνικό ουρανό και την θάλασσα ή δίπλα εκεί που σκάει το κύμα με καλή παρέα και ψαράκι. Αν νοιώθετε και εσείς,

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1ο | Νοέμβριος 2017

οι αναγνώστες μία αλμύρα κάτω από την γλώσσα σας, δεν είναι από την αίσθηση της θάλασσας που ήρθε σαν εικόνα στο μυαλό σας. Η αλατότητα αυτή προέρχεται από το ίδιο το κρασί και πάει και κάθεται κάτω από την γλώσσα. Πιστέψτε με!

8. DUM VINUM SPERUM (2016)

Το όνομά του σίγουρα σας θυμίζει κάτι στα λατινικά μόνο που στην περίπτωσή μας η μετάφραση είναι "όσο οινοποιώ, ελπίζω"!

Ένα ιδιαίτερο Chardonnay που παραμένει 8-10 μήνες στις οινολάσπες του σε βαρέλια για να δώσει στον τυχερό γευσιγνώστη μία έντονη και στρογγυλή γεύση ο οποίος θα το διαλέξει να το απολαύσει είτε σαν απεριτίφ (μόνο του), είτε με λιπαρά ψάρια.

Όπως γράφει και το House of Wine "Ένα φίνο βαρελάτο λευκό με πολύ ένθερμο fan club. Οινοποιημένο προσεκτικά ώστε να αποδίδει την αρωματική ομορφιά και την γευστική αρμονία του Chardonnay στο ακέραιο, το Dum Vinum Sperum είναι ένα κρασί με βάθος και πολυπλοκότητα, και το οποίο καταλήγει σε μία αξέχαστα ηδονική επίγευση."

9. VIOGNIER ECLECTIQUE (2016) Spilitsa

Όπως το λέει και η λέξη #εκλεκτίκ, το hashtag που χρησιμοποιώ συχνά όταν ενθουσιάζομαι με κάτι.

Προέρχεται από ένα αμπέλι που η 1η του φύτευση έγινε το 1989 σε ένα βουνό με το όνομα Σπηλίτσες.

Ένα πραγματικά ξεχωριστό βαρελάτο λευκό κρασί που κερδίζει με την αρμονία, το βάθος και την ένταση που δίνει η σωστή οινοποίηση της όμορφης ποικιλίας Viognier. Θα το απολαύσετε από την πρώτη γουλιά και θα μαγευτείτε από την βασανιστικά πικάντικη επίγευσή του.

Αν έπρεπε να το συνοδεύσετε με κάτι - απαραίτητα - λέει ο κος Σκούρας, θα ήταν είτε με παχιά ψάρια, είτε... με την εφημερίδα σας στην πολυθρόνα σας.

Για το τέλος, μας ξαναγλύκανε με το No...

10. Misteli 2005

Έχετε πιει Grappa με κρασί; Αυτό είναι το Misteli.

Επίσης, ένα εκλεκτό Viognier μόνο που σε αυτό έχει προστεθεί το αποσταγμένο "πνεύμα" (spirit) μιας αλκοολούχας Grappas.

Το χρώμα είναι λίγο θολό και βαθύ λεμονί - πορτοκαλί. Η μύτη είναι καθαρή, με μέση ένταση, μα αρώματα έντονα ροδάκινου, σταφυλιού, βερίκοκου, σιρόπι πορτοκάλι, άγγιγμα μελιού, μία υποψία βανίλιας, φουντουκιού και καρυδιάς, πορτοκαλιού και αχλαδιού. Το κρασί είναι γλυκό, με μέταλλο στο σώμα, με μέση ένταση, υψηλό αλκοόλ (15%), ωραία οξύτητα, ισορροπημένα ωραία με καλά ενσωματωμένο αλκοόλ.

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1ο | Νοέμβριος 2017

Πολύ καλό με εξαιρετική ποιότητα έως τώρα, που δεν θα το βρείτε ακόμα στο House of Wine (καθώς να ξέρετε το έψαξα), αλλά κατευθείαν στο οινοποιείο "Domaine Scouras" στην ανατολική πλευρά της Νεμέας.

Πριν κλείσω, να αναφέρω ότι ήταν μία ιδιαίτερα λαμπερή, γεμάτη από ξεχωριστούς φίλους winelovers και winebuyers βραδιά, όπου αξίζουν ιδιαίτερα συγχαρητήρια στους διοργανωτές αυτής, τους ανθρώπους του House of Wine τον Τάσο Πικούνη , τον Μιχάλη Πικούνη, την Άντα Γαβαλά και τους υπόλοιπους ανθρώπους της ομάδας.

Για το κλείσιμο θα επιλέξω δύο από τις όμορφες φράσεις που χρησιμοποίησε ο κος Σκούρας και θα κάνω μια ευχή.

1. Είμαστε οι επιλογές μας
2. Ο χρόνος είναι το πιο ακριβό πράγμα στον κόσμο

Γιώργος Σκούρας

και η ευχή μου...

Εύχομαι να κάνουμε πάντα εκείνες τις επιλογές που θα καταφέρουν να αξιοποιήσουν στο έπακρο την πολυτιμότητα του χρόνου που μας προσφέρθηκε απλόχερα σε όλους το ίδιο!

Δεν θα άλλαζα με τίποτα την χθεσινή μου επιλογή και υπόσχομαι ότι σύντομα θα επισκεφτούμε και το οινοποιείο.

Ευχαριστώ από καρδιάς!

*[Κάποια από τα ΣΠΑΝΙΑ αυτά κρασιά διατίθενται σε ιδιαίτερα προσιτές τιμές στο **www.houseofwine.gr**]*

Το House of Wine έγραψε:

Ο κ. Σπύρος Γεωργιάδης είναι Wine & Food Blogger και πολύ καλός φίλος του House of Wine. Παρεβρέθηκε στην εκδήλωση του House of Wine για το Γιώργο Σκούρα, και έγραψε ένα πολύ ωραίο post για την εκδήλωση και τα κρασιά της στο Facebook. Μετά από άδεια του το δημοσιεύουμε σαν άρθρο στο House of Wine, και τον ευχαριστούμε θερμά για την τόσο ζωντανή περιγραφή αλλά και για τα καλά του λόγια!

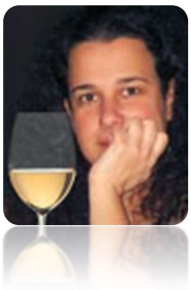
*Τάσος Πικούνης - **House of Wine***

Ευχαριστούμε για την αναδημοσίευση!
#goenius #inthehouse

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1° | Νοέμβριος 2017

Αναδημοσίευση από το
House of Wine
21 Οκτ. 2017

Πηγή:
http://www.houseofwine.gr/how/club/oinikoi-oroi-pou-synantame-kathimerina/



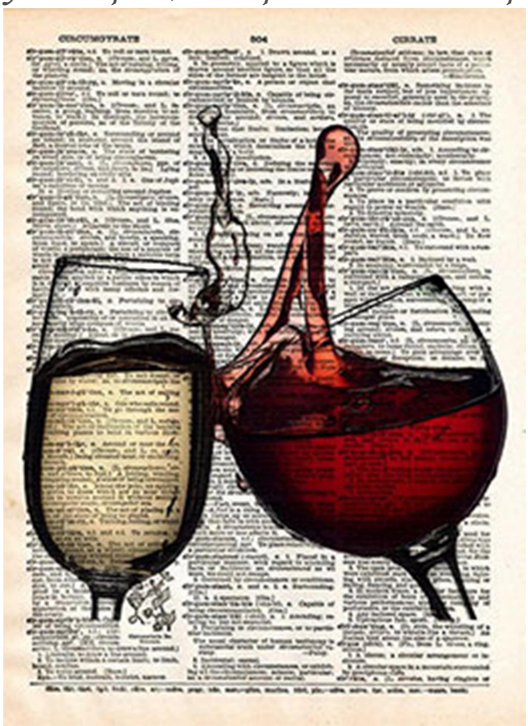
'Οινικοί' όροι που συναντάμε καθημερινά

21 Οκτ 2017 11:39:07 π.μ. - House of Wine

Από την Μαριάννα Μακρύγιαννη AIWS

*Έχετε την διάθεση να διαβάσετε ένα κείμενο κρασιού αλλά μόλις ξεκινάτε αρχίζουν και οι **άγνωστες λέξεις;** Αν χρειάζεται μεγάλη προσπάθεια και χρόνος για να διαβάσετε λίγες αράδες και νιώθετε σαν να έχετε ανοίξει επιστημονικό περιοδικό, με αντικείμενο εντελώς ξένο με εσάς, τότε πιθανότατα το πρόβλημα το έχει το **κείμενο** και όχι εσείς! Υπάρχουν όμως κάποιοι όροι και έννοιες όταν μιλάμε για κρασιά που δεν μπορούν να παραλειφθούν ακόμα και στα πιο 'απλογραμμένα' κείμενα. Ορολογία που χρησιμοποιούμε **καθημερινά** και εμείς οι 'ειδικοί' τα θεωρούμε αυτονόητα (λανθασμένα κάποιες φορές) και δεν μπαίνουμε στην διαδικασία να τα εξηγήσουμε!*

*Θα προσπαθήσω να εξηγήσω, κάποιους από αυτούς τους όρους, με απλά λόγια ώστε όταν διαβάζετε για το κρασί, να περνάτε καλά! Μπορεί οι λέξεις όροι και ορολογία να σας τρομάζουν λίγο αλλά μην ανησυχείτε, δεν θα μπούμε σε εντελώς τεχνικά θέματα. Έτσι κι αλλιώς θα θέλαμε βιβλία για να τα εξηγήσουμε. Είμαι, βέβαια, σίγουρη ότι όσοι ακολουθείτε το **House of Wine** θα ξέρετε τους περισσότερους από αυτούς!! Θα ξεκινήσουμε από τα πολύ βασικά… **Back to the basic** λοιπόν για όσους θέλουν ένα φρεσκάρισμα, μία αποσαφήνιση ή για όσους ξεκινούν από την αρχή!*



Αλκοολική ζύμωση: *Αυτό 'παραείναι' back to the basics! Πρόκειται για την διαδικασία μετατροπής των σακχάρων σε αλκοόλ και διοξίδιο του άνθρακα (CO2) από τις ζύμες. Το γλεύκος (μούστος) δηλαδή γίνεται κρασί.*

Ζύμες: *Οι μικροοργανισμοί που σε αερόβιες συνθήκες (παρουσία οξυγόνου δηλαδή) μετατρέπουν τα σάκχαρα σε αλκοόλ και CO2 κατά την διάρκεια την αλκοολικής ζύμωσης. Το είδος που κυριαρχεί στα γλεύκη είναι ο Saccharomyces Cerevisiae, που είναι και ο ίδιος μικροοργανισμός που 'φουσκώνει' το ψωμί. Αυτές οι ζύμες υπάρχουν στους φλοιούς των σταφυλιών αλλά κυκλοφορούν και σε ξηρή μορφή στο εμπόριο (είναι ζύμες που έχουν απομονωθεί από σταφύλια). Αυτές που υπάρχουν φυσικά στο σταφύλι καλούνται ιθαγενείς ζύμες. Ίσως τις διαβάσετε και 'άγριες' ζύμες.*

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1° | Νοέμβριος 2017

Τανίνες: *Ενώσεις (ανήκουν στην κατηγορία των πολυφαινολών) που υπάρχουν κυρίως στα ερυθρά κρασιά και προέρχονται στο μεγαλύτερο ποσοστό από τις φλούδες των σταφυλιών αλλά και από τα κουκούτσια, τα κοτσάνια αλλά και τα δρύινα βαρέλια. Είναι αυτές που προσδίδουν την στυφή γεύση και δομή στα κόκκινα κρασιά.*

Ανθοκυάνες: *Χρωστικές ουσίες (ανήκουν και αυτές στην κατηγορία των πολυφαινολών) που βρίσκονται στις φλούδες των ερυθρών κρασιών και σε αυτές οφείλεται το ερυθρό χρώμα του κρασιών.*

Αποβοστρύχωση: *Είναι η διαδικασία απομάκρυνσης των κοτσανιών από τις ρόγες, αφού έχουν συλλεχθεί και έχουν μεταφερθεί στο οινοποιείο. Ο σκοπός είναι να απομακρυνθούν οι 'άγριες' τανίνες που υπάρχουν στα κοτσάνια και αν παραμείνουν θα εκχυλιστούν στο κρασί.*

Εκχύλιση: *Η διαδικασία όπου τα στερεά μέρη του σταφυλιού (φλοιοί και κουκούτσια) παραμένουν σε επαφή με το υλεύκος ή το κρασί ώστε να περάσουν στο κρασί κυρίως τα φαινολικά συστατικά (τανίνες και ανθοκυάνες) αλλά και αρώματα και γεύσεις.*

Μηλογαλακτική ζύμωση: *Η διαδικασία της μετατροπής του μηλικού οξέος που υπάρχει στα κρασιά και είναι αρκετά 'τραχύ', σε γαλακτικό οξύ που είναι πιο μαλακό, από τα γαλακτικά βακτήρια. Το γαλακτικό οξύ υπάρχει και στο γάλα. Λαμβάνει χώρα συνήθως μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και κάνει το κρασί πιο στρογγυλό και πιο πολύπλοκο.*

Οινολάσπες: *Το ίζημα που παραμένει στην δεξαμενή ή στο βαρέλι, μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και αποτελείται από νεκρές ζύμες και τυχόν υπολείμματα σταφυλιών. Μετά το τέλος της ζύμωσης τα υπολείμματα των σταφυλιών ('βαριές' οινολάσπες) απομακρύνονται ενώ οι 'λεπτές' οινολάσπες που αποτελούνται από τα νεκρά κύτταρα των ζυμών, συνήθως παραμένουν για ένα χρονικό διάστημα και απομακρύνονται σε μεταγενέστερο χρόνο.*

Sur Lie: *Σημαίνει 'πάνω στις οινολάσπες' και αναφέρεται όταν ένα κρασί ωριμάζει με τις λεπτές οινολάσπες (χωρίς να απομακρυνθούν ή να φιλτραριστεί το κρασί) ώστε να αποκτήσει περισσότερο όγκο και πολυπλοκότητα. Αναφέρεται κυρίως στα λευκά κρασιά.*

Battonage: *Γαλλικός όρος που δηλώνει την ανάδευση των οινολασπών, ώστε να έρχονται σε επαφή με το κρασί, όταν η ωρίμαση του γίνεται παρουσία οινολασπών.*

Παραδοσιακή μέθοδος *(ή κλασική): Είναι η διαδικασία παραγωγής αφρώδους κρασιού, όπου προκαλείται δεύτερη ζύμωση (μετά την αλκοολική) μέσα στο μπουκάλι, με την προσθήκη ενός διαλύματος ζάχαρης και ζυμών. Κατά την δεύτερη αυτή ζύμωση δημιουργείται ο αφρισμός. Θα την διαβάσετε και méthode Champenoise (μέθοδο της Καμπανίας) γιατί όλες οι Σαμπάνιες (αλλά και τα σπουδαιότερα αφρώδη κρασιά σε όλο τον κόσμο) παράγονται με αυτή την μέθοδο, της δεύτερη ζύμωσης στην φιάλη δηλαδή.*

Βοτρύτης *(Botrytis Cinerea): Μύκητας που προσβάλλει, κυρίως, τις ρόγες του σταφυλιού και υπό προϋποθέσεις (κατάλληλες κλιματικές συνθήκες) προκαλεί την 'ευγενή σήψη' στα σταφύλια. Με την επίδραση του βοτρύτη παράγονται κάποια από τα σπουδαιότερα γλυκά κρασιά του κόσμου όπως τα Sauternes και τα γλυκά Γερμανικά Riesling. Προσβάλει τα ώριμα σταφύλια, συρρικνώνοντας τα και συγκεντρώνοντας περισσότερα σάκχαρα και γευστικά χαρακτηριστικά.*

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1° | Νοέμβριος 2017

Βρετανομύκητας *(Brett): Μύκητας που μπορεί να προσδώσει στο κρασί ζωικά αρώματα που θυμίζουν δέρμα και στάβλο. Θεωρείται ελάττωμα αν και κάποιοι υποστηρίζουν ότι σε πολύ μικρές ποσότητες μπορεί να προσδώσει πολυπλοκότητα στο κρασί.*

Πτητική Οξύτητα. *Είναι η οξύτητα που γίνεται αντιληπτή και στο άρωμα ενός κρασιού, με το πιο κοινό οξύ στα κρασιά να είναι το οξικό οξύ, που δίνει μία μυρωδιά που θυμίζει 'ξίδι'. Υπάρχει σε πολύ μικρές ποσότητες στα κρασιά, χωρίς να δημιουργεί πρόβλημα, ενώ θα μπορούσαμε να πούμε ότι σε κάποιες περιπτώσεις όπως τα γλυκά κρασιά προσθέτει πολυπλοκότητα. Σε μεγάλες συγκεντρώσεις όμως καθιστά το κρασί ελαττωματικό.*
Οξείδωση: *Όταν το κρασί έχει εκτεθεί στο οξυγόνο και έχει αποκτήσει μία καφέ χροιά, έχει χάσει την φρεσκάδα του και εμφανίζει αρώματα όπως το σάπιο μήλο ή ο καμένος καφές. Θεωρείται ελάττωμα εκτός και αν αυτή η οξείδωση έχει προκληθεί εσκεμμένα όπως συμβαίνει στα Sherry και στα κρασιά Medeira.*

Ενισχυμένα κρασιά: *Είναι τα κρασιά που έχει προστεθεί αλκοόλη (όπως brandy, vodka, τσίπουρο ή καθαρή αλκοόλη) σε κάποιο μέρος της παραγωγικής τους διαδικασίας. Τα Port και τα Sherry είναι παραδείγματα ενισχυμένων κρασιών.*

Πορτοκαλί κρασιά *(Orange wines): Είναι λευκά κρασιά από λευκά σταφύλια που ζυμώνουν (ίσως και ωριμάζουν) με τους φλοιούς, όπου το κρασί αποκτά μία πορτοκαλί χροιά αλλά και τανίνες.*

Terroir: *είναι ο όρος που περιγραφεί την αλληλεπίδραση του εδάφους, της τοπογραφίας και του κλίματος μίας συγκεκριμένης τοποθεσίας, που προσδίδει ιδιαίτερο χαρακτήρα στα κρασιά. Σκεφτείτε το terroir της Σαντορίνης!!*

Στην υγειά σας!

Μαριάννα Μακρύγιαννη AIWS

Το Houseofwine.gr είναι το μεγαλύτερο ηλεκτρονικό κατάστημα για τους απανταχού φίλους του κρασιού!

Από τον Σεπτέμβριο του 2009 εισάγει νέες, πρωτοποριακές υπηρεσίες και ιδέες, τόσο στον τρόπο εξυπηρέτησης των πελατών του όσο και στον απλό αλλά εξειδικευμένο τρόπο ενημέρωσής τους, φέρνοντας επανάσταση στην αγορά του κρασιού στην Ελλάδα.

Το House Of Wine, το πιο ενημερωμένο και επαγγελματικό e-shop οίνου στην Ελλάδα, απαντά σε όλα τα καθημερινά σας ερωτήματα σε σχέση με το κρασί και τα χαρακτηριστικά του και σας παραδίδει τη φιάλη που θέλετε ακόμη και αυθημερόν σπίτι σας.

Περισσότερες πληροφορίες βρείτε στο www.houseofwine.gr

houseofwine.gr
e-κάβα σου

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1ο | Νοέμβριος 2017

Γράμμα από τον εκδότη

Αγαπητοί #winelovers #goeniuslovers,

Σας καλωσορίζω στο **Goenius,** το ηλεκτρονικό Travel, Food, Wine Blog που δημιουργήθηκε χάρη στην δική σας προτροπή και ενθάρρυνση!

Το ταξίδι ξεκινάει και δείχνει να είναι μεγάλο και να έχει τεράστιο ενδιαφέρον γαστρονομικά, οινικά αλλά και για την ελληνική ασφαλιστική βιομηχανία, καθώς ένας από τους βασικούς στόχους του #Goenius είναι να δημιουργήσει μέσα από όλο αυτό το ταξίδι, τις προϋποθέσεις για έναν πιο ασφαλή ελληνικό αμπελώνα, **αντιμετωπίζοντας το κρασί και τον οινοποιό ακριβώς όπως τους αξίζουν.**

Ως έργο τέχνης και ως καλλιτέχνη αντίστοιχα, κατηγορίας #FineArt !

Θα χαρώ να σας δω σε κάποιον αμπελώνα, οινοποιείο, winebar, σεμινάριο, έκθεση και όπου αλλού μας οδηγήσει αυτή η «αναζήτηση» στους δρόμους του κρασιού.

Σας ευχαριστώ θερμά για την στήριξη και την κατανόηση (όπου χρειάζεται) στα πρώτα μου βήματα ως Blogger. Θα αναμένω τις παρατηρήσεις και τις προτάσεις σας με αγωνία και θετική σκέψη!

#SeeYouInTheVineyaurd #Yamas

Με σεβασμό,

Σπύρος Γεωργιάδης
Travel, Food & Wine Blogger

GOENIUS
TRAVEL, FOOD & WINE STORIES

Ακολουθήστε μας στα
Social Medias

Instagram.com/goenius
Fb.me/TravelFoodWineStories

Αφήστε σχόλια ή παρατηρήσεις στο email:
info@goenius.com
βρείτε περισσότερα στοιχεία στο site μας:

www.goenius.com

Επιστημονικός Συνεργάτης:

Βασικός συνεργάτης μας στο ταξίδι, στην έρευνα και στην εκτίμηση αμπελώνων και αξιών περιουσίας εταιριών παραγωγής οίνου και αποσταγμάτων, η εταιρία :

karavias underwriting agency
Coverholder at LLOYD'S

All Rights Reserved by Goenius.com ©| Free On Line Travel ♦ Food ♦ Wine Blog | Τεύχος 1° | Νοέμβριος 2017