

## περιεχόμενα

14

## FRESH

Νέα από τον χώρο  
του κρασιού  
και των αποσταγμάτων

36

## TERROIR

42

## EXPERT:

Η sommelière του  
διάσημου Noma, Ana  
Mees List, δίνει συμβουλές  
για decanting

58

## ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ

Έξι διεθνείς sommeliers  
μιλούν για το ελληνικό  
κρασί

70

## ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

Το κρασί στη Χώρα  
των Βάσκων

76

## ΤΑΞΙΔΙ

Στους αμπελώνες  
της Δράμας

84

## VITIS VINIFERA

Μαυρούδι

92

## ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ

Έρθε το τέλος της  
γυάλινης φιάλης;



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ

104

ΚΡΑΣΙΑ ΜΕΓΑΛΟΥ ΥΦΟΜΕΤΡΟΥ

## ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

50

## JANSIS ROBINSON

Η οينوγράφος  
των *Financial Times*  
μιλάει στον Οινοχόο.

98

Με τον καθηγητή  
Γεωπονίας ΣΤΕΦΑΝΟ  
ΚΟΥΝΔΟΥΡΑ

## THE MIX!

142

12 ΣΚΩΤΣΕΖΙΚΑ  
MALTS

148

4 ΚΟΚΤΕΪΛ  
ΜΕ ΑΨΕΝΤΙ

152

Δοκιμάζουμε  
μπύρες  
STOUT

158

Τα καλύτερα γιορτινά  
γλυκά των αθηναϊκών  
ζαχαροπλαστείων

164

ΑΝΤΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ  
Συνδυασμοί  
τυριού και κρασιού

166

Εστιατόρια  
εντός και εκτός  
Αθηνών

## ΔΟΚΙΜΕΣ

172

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΦΡΩΔΗ

176

ΝΕΑ, ΩΡΑΙΑ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΑ

180

MALBEC

για κάθε βαλάντιο

184

ΒΙΔΙΑΝΟ

Είναι η επόμενη σημαντική  
λευκή ποικιλία;

188

ΤΟ ΠΑΡΤΙ

ΤΩΝ SOMMELIERS  
Διεθνή κρασιά  
από 15 έως 35 ευρώ

194

ΤÊTE-À-TÊTE

Χαβιάρι vs Αυγοτάραχο

198

ΕΠΩΝΥΜΩΣ

Οι συνεργάτες  
προτείνουν

218

ΑΠΟΨΕΙΣ

περί οίνου x 4

224

ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΓΟΥΛΙΑ

Από τον Δημήτρη  
Τσουμπλέκα

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΕΞΩΦΥΛΛΟΥ: Άσπα Κουλύρα

## ΟΙΝΟΧΟΟΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ – ΕΚΔΟΣΗ **ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΟΝ. ΑΕ**

Εθνάρχου Μακαρίου και Δημητρίου Φαληρέως 2, Νέο Φάληρο, 185 47, τηλ. 210-48.08.000, fax: 210-48.08.055, email: oinochoos@kathimerini.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: **Αλέξης Παπαχελάς** | ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΚΔΟΣΕΩΝ: **Γιώργος Τσίρος** |ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: **Μερόπη Παπαδοπούλου** | ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΚΔΟΣΕΩΝ: **Άγγελος Ρέντουλας** | ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ: **Νένα Δημητρίου** |ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΚΔΟΣΕΩΝ: **Ξένια Κατσιούλα**, τηλ. 210-48.08.220, email: xkatsioul@kathimerini.gr

# Όπως εσείς έτσι και το κρασί σας έχει το αγαπημένο του μέρος.

Ίσως να έχετε βρει το αγαπημένο σας σημείο μέσα στο σπίτι.

Το ίδιο και το κρασί σας – σε έναν πολυζωνικό συντηρητή κρασιού Liebherr. Με δύο ανεξάρτητες ζώνες θερμοκρασίας, τα διαφορετικά είδη κρασιού συντηρούνται στις ιδανικές θερμοκρασίες κατανάλωσης, πάντα έτοιμα για να τα απολαύσετε. Ανακαλύψτε περισσότερα για τις ιδανικές θερμοκρασίες συντήρησης κρασιού στο [home.liebherr.gr](http://home.liebherr.gr)

## LIEBHERR

Ψυγεία και Καταψύκτες





ΟΙΝΟΠΟΙΑ  
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ  
ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ



Β Α Ρ Ι Ε Σ Κ Ο Ρ Ι Ν Θ Ι Α Σ , Τ Η Λ . 2 7 4 6 0 2 0 8 0 0



*Με σεβασμό στο αμπέλι, με πάθος για το κρασί  
και με μια υπόσχεση: να γινόμαστε χρόνο με το χρόνο  
καλύτεροι, για τη δική σας απόλαυση!*

*Οινογένεια Γερόσημου*

Κεντρική διάθεση: Sommelier's Choice, τ. 210 2827904

[www.fiero.gr](http://www.fiero.gr) / [info@fiero.gr](mailto:info@fiero.gr)



# Εκλεκτές οινικές προτάσεις για το τραπέζι σας.

Ανακαλύψτε περισσότερα από 60 κρασιά  
υψηλής ποιότητας στα καταστήματά μας!



## 1 20 Ιστορίες Ερυθρός οίνος ξηρός



Αχαΐα



Γλυκά αρώματα  
βύσσινου,  
δαμάσκηνου και  
βατόμουρου.



Barbeque,  
πουλερικά  
στον φούρνο,  
μαλακά τυριά.



Syrah/Merlot

750 ml

5,29€

1L = 7,05€



## 2 Νεμέα Barrigue Αγιοργίτικο Π.Ο.Π.



Νεμέα, Πελοπόννησος



Πυκνή δομή,  
βελούδινη γεύση,  
φίνες τανίνες.  
12 μήνες βαρέλι.



Πικάντικα αλλαντικά,  
κόκκινο κρέας, κυνήγι.



Αγιοργίτικο

750 ml

4,19€

1L = 5,59€

2






An aerial photograph of a lush, green forest covering a hillside. A small, rectangular patch of brownish-yellow vegetation, likely a vineyard, is visible in the middle ground. The text is overlaid in white, elegant script.

# Ορεινή ηρωική αμπελοουργία

---

ΤΑ *EXTREME* ΚΡΑΣΙΑ  
ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΡΟΥΒΑΛΗ

A blue truck is driving away on a dirt road that winds through a dense, green forest. The road is unpaved and appears to be in a rural or mountainous area. The surrounding vegetation is thick and vibrant green, suggesting a healthy, natural environment. The truck is the central focus of the lower half of the image, moving towards the background.

*Μικροί δύσβατοι κλήροι,  
πεζούλες-μπαλκόνια που  
βλέπουν στον Κορινθιακό  
κόλπο, ορεινοί όγκοι,  
πετρώδη σύρραχα, απότομες  
πλαγιές, φτωχά και άγονα  
εδάφη.*

Δουλεύοντας σε έναν από τους πιο δύσκολους αμπελώνες της Ευρώπης, οι αμπελουργοί της ορεινής Αιγιάλειας καλλιεργούν τα 'ακριτικά' αμπέλια τους με την αφοσίωση ενός ασκητή. Είναι, θα μπορούσαμε να πούμε, ιδεαλιστές αμπελουργοί, αποφασισμένοι να μην εγκαταλείψουν τους αμπελώνες τους παρά τις αντικειμενικές δυσκολίες και το υψηλό κόστος. Είναι οι σύγχρονοι 'ήρωες' της αμπελουργίας. Όταν, όμως, φτάσουν στα δυσπρόσιτα αμπέλια τους, όταν κοπιήσουν πάνω στις πιο απόκρημνες πλαγιές, στα πανύψηλα μπαλκόνια της Αιγιάλειας, θα απολαύσουν την πανέμορφη θέα πέρα από τα βουνά, εκεί που ο ουρανός συναντάει τη θάλασσα. Την ίδια μαγεία θα νοιώσουν όταν γευτούν ένα ποτήρι με το μαγικό κρασί της άγονης αυτής γης, καρπό της φροντίδας τους αλλά και της σοφής λειτουργίας της φύσης.

Η ορεινή αμπελουργία σε αντίξοες συνθήκες μπορεί πράγματι να είναι πράξη «ηρωική». Αυτόν τον προσδιορισμό επέλεξαν οι Ιταλοί ιδρυτές του Cervim, του Κέντρου Έρευνας και Προστασίας των Ορεινών Αμπελώνων, για να προβάλλουν το μόλις 7% των Ευρωπαϊκών Αμπελώνων που χαρακτηρίζεται από υψηλά υψόμετρα με απότομες κλίσεις. Πρόκειται για μια αμπελουργία του μόχθου στην υπηρεσία ενός ευρύτερου οράματος για τη διατήρηση μιας μοναδικής πολιτιστικής κληρονομιάς.

Το οινοποιείο Ρούβαλη, το πρώτο και μοναδικό μέχρι σήμερα μέλος του Cervim στην Ελλάδα, φέρει επάξια αυτόν τον τίτλο τιμής. Τα κρασιά που παράγονται με τη φροντίδα της Θεοδώρας Ρούβαλη και του Antonio Ruiz Rañego, όπως και άλλων «ηρωικών» οινοποιών του κόσμου, τα λεγόμενα *extreme* κρασιά, αποτελούν ένα βαθιά αυθεντικό, ειλικρινές δημιούργημα. Εμπεριέχουν την τόλμη, την αγωνία και τον κόπο των δημιουργών τους και υπόσχονται βαθιές συγκινήσεις σε κάθε φίλο του κρασιού.

# το ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ μας

## ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΑΣΤΑΝΟ

884 | 1 ώρ.

### ΥΛΙΚΑ

- 8 τμχ ψαρονέφρι (περίπου 800 γρ.)
- 100 γρ. κρεμμύδι κομμένο στα 4
- 1 σκελίδα σκόρδο ολόκληρη
- 30 ml σάλτσα σόγιας
- 80 ml κόκκινο κρασί ξινόμαυρο
- 40 γρ. φρέσκο βούτυρο **Mr. Grand**
- 40 γρ. αλεύρι μασούτης από τον τόπο μας
- 60 ml ελαιόλαδο μασούτης από τον τόπο μας
- 250 ml ζωμό κοτόπουλο
- 10 κλωνάρια θυμάρι
- 10 πιπέρι μαύρο κόκκους **Mr. Grand**
- 8 γρ. αλάτι μασούτης από τον τόπο μας

### ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ

- 250 γρ. βρασμένα κάστανα
- 100 ml κρέμα γάλακτος **Mr. Grand**
- 100 ml γάλα πλήρες **Mr. Grand**
- 80 γρ. φρέσκο βούτυρο **Mr. Grand**
- 60 γρ. αλεύρι μασούτης από τον τόπο μας
- 5 γρ. αλάτι μασούτης από τον τόπο μας
- 2 γρ. πιπέρι μαύρο **Mr. Grand**

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πρώτα ετοιμάζουμε τον πουρέ και τον διατηρούμε ζεστό. Σ' ένα αντικολητικό τηγάνι καβουρντίζουμε τα κάστανα καθαρισμένα σε χαμηλή φωτιά, σκέτα, μέχρι να αρχίσουν να ροδίζουν. Στη συνέχεια τα χτυπάμε στο multi μόλις κρυώσουν μέχρι να γίνουν σκόνη. Σε μια μικρή κατσαρόλα, ψήνουμε το αλεύρι με το βούτυρο μέχρι να αρχίσει να σκουραίνει. Ρίχνουμε ανάμικτα την κρέμα με το γάλα, κρύα, χτυπώντας συνεχώς με το σύρμα μέχρι να έχουμε μία πηχτή και λεία κρέμα. Αποσύρουμε απ' τη φωτιά και προσθέτουμε την πούδρα κάστανου, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύουμε καλά. Παράλληλα ετοιμάζουμε το κρέας. Αλατίζουμε και αλείφουμε με τα μυρωδικά, τα μπαχαρικά, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ροδίζουμε πολύ καλά και μόλις είναι έτοιμο αφαιρούμε το κρέας και το φουρνίζουμε στους 180 °C για 15'. Σβήνουμε τα υπόλοιπα υλικά στο τηγάνι με το κρασί και προσθέτουμε τον ζωμό. Βράζουμε για όση ώρα είναι το κρέας στο φούρνο μέχρι η σάλτσα να δέσει. Την περνάμε από ψιλή σίτα πιέζοντας τα υλικά με μία σπάτουλα. Σερβίρουμε αμέσως μόλις βγει το κρέας απ' τον φούρνο γαρνίροντας με τον πουρέ και τη σάλτσα.

### ΣΥΝΟΔΕΨΤΕ ΤΟ ΜΕ

Κρασί Κόκκινο  
Τέχνη Αλυπίας  
750ml





#### ΣΥΝΟΔΕΨΤΕ ΤΟ ΜΕ

Vinsanto  
Santo Wines  
500ml

## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

🍰 10 | ⌚ 2:30' ώρ.

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

- 80 γρ. αλεύρι μαλακό  
μασούτης από τον τόπο μας
- 80 γρ. ζάχαρη **Mr. Grand**
- 3 αβγά μασούτης από τον  
τόπο μας
- 3 κρόκοι αβγών
- 30 γρ. κακάο **Mr. Grand**

### ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

- 250 γρ. κουβερτούρα  
**Mr. Grand**
- 180 ml κρέμα γάλακτος  
**Mr. Grand**
- 30 ml amaretto

### ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

- 5 ασπράδια **Mr. Grand**
- 40 γρ. ζάχαρη **Mr. Grand**
- 140 γρ. σοκολάτα γάλακτος  
**Mr. Grand**
- 30 γρ. φρέσκο βούτυρο  
**Mr. Grand**
- 150 γρ. φρούτα του δάσους
- 10 γρ. άχνη ζάχαρη **Mr. Grand**  
για το σερβίρισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πρώτα ετοιμάζουμε το παντεσπάνι. Χτυπάμε στο μίξερ τα αβγά με τη ζάχαρη και τους κρόκους πολύ καλά. Προσθέτουμε το κακάο και το αλεύρι κοσκινισμένο και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα. Αδειάζουμε σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 190 °C για 12' σε ζεστό φούρνο. Όταν είναι έτοιμο αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά. Στη συνέχεια ετοιμάζουμε την κρέμα. Χτυπάμε τ' ασπράδια με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σφιχτή μαρέγκα. Σ' ένα μπεν μαρι λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο. Προσέχουμε να μην ζεσταθεί πολύ και την ενσωματώνουμε στη μαρέγκα. Αναμιγνύουμε καλά με μια σπάτουλα και βάζουμε στο ψυγείο. Τέλος, ετοιμάζουμε την επικάλυψη. Βάζουμε την κρέμα γάλακτος σ' ένα κατσαρολάκι να ζεσταθεί στους 90 °C. Αποσύρουμε και προσθέτουμε τη σοκολάτα θρυμματισμένη, το amaretto και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει εντελώς. Βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες. Τοποθετούμε το παντεσπάνι πάνω στον πάγκο και αφαιρούμε τη λαδόκολλα. Απλώνουμε την κρέμα σε όλη την επιφάνεια του και το 1/3 απ' τα φρούτα χοντροκομμένα. Τυλίγουμε σφιχτά σε ρολό απ' την κατά μήκος πλευρά του. Στη συνέχεια αφρατεύουμε την επικάλυψη με το σύρμα και την απλώνουμε ομοιόμορφα σ' όλη την επιφάνεια του κορμού. Διακοσμούμε με τα υπόλοιπα φρούτα του δάσους. Κόβουμε σε χοντρές φέτες και σερβίρουμε με άχνη ζάχαρη.

Αναζητήστε  
περισσότερες  
λαχταριστές συνταγές  
στο **περιοδικό μας #45**  
και στο site  
[www.masoutis.gr](http://www.masoutis.gr)



**μασούτης**  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

CALLICOUNIS  
CRAFT DISTILLERY

# MARE



Old Sport  
Dry Gin



Xenia  
Ouzo



Mastiha  
Liquer



Remy  
Honey & Tsiouro

www.callicounis.gr

# NOSTRUM

## MEDITERRANEAN FUTURES

Τα «Αποστακτήρια Καλλικούνη», διατηρώντας την εθνική τους ταυτότητα, μετέχουν με ένα θαυμαστό τρόπο της συνολικής πολιτιστικής δημιουργίας και της παράδοσης της Μεσογείου.



Vissino  
Cherry Liqueur



Pikron  
Vermouth



Alexander  
Cognac



Amaro  
Bitter

SUSAMI CREATIVE