

Η Ελλάδα στο ποτήρι
Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου
Η Ελλάδα στο πιάτο
Καλοκαιρινά λαχανικά & όσπρια
Όστρακα, θαλασσινά & ψάρια

Κρέας για αναμένα κάρβουνα,
την κατσαρόλα & τον φούρνο
Φρούτα καλοκαιρινά
Συνταγές για το καλοκαίρι
Οινοτουρισμός στην Ελλάδα



Τρεις ποικιλίες, τρία ορεινά αμπελοτόπια. Αγιωργίτικο σε βαρέλια
ακακίας, Syrah σε ανοξείδωτη δεξαμενή, Μαυροφίλερο σε αμφορείς.
Πολυεπίπεδο. Δομημένο. Κομψό.



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS



skouras.gr



EDITORIAL

Στις αρχές του 2020 όλος ο κόσμος, ως συνήθως, έτρεχε!
Η ταχύτητα, εξάλλου, είναι το απόλυτο ζητούμενο στην καθημερινή ζωή μας.
Γρήγορη τεχνολογία και συνδέσεις, ταχύτατη απόδοση, πειστικές προθεσμίες,
έγκαιρη εκτέλεση... συνεχής επιτάχυνση προς ολοένα και υψηλότερους στόχους.

Και ξαφνικά, με το που μπήκε η άνοιξη... στοπ το σκάφος!
Αναγκαστήκαμε να μαζέψουμε πανιά και να ριζούμε άγκυρα, ακόμη και αρόδο,
μέχρι να περάσει η καταιγίδα.
Ο χρόνος σταμάτησε και όλοι παγώσαμε από τον φόβο της πανδημίας.

Και να που τώρα, μουδιασμένα, κρατώντας την ανάσα, υποδεχόμαστε το περίεργο,
πρωτόγνωρο καλοκαίρι.

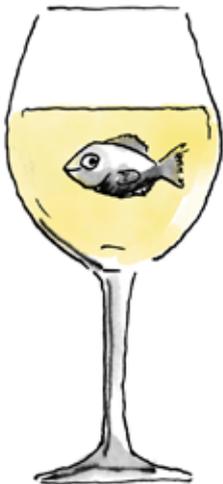
Ξεκινάμε, λοιπόν, το αρμένισμα, κάτω από το φως των αδυναμιών που αποκάλυψε η κρίση/
παγκόσμια καραντίνα, χωρίς ωστόσο να ξεχνάμε όλα αυτά που αγαπούσαμε πριν από αυτή.

Σας προσκαλώ, λοιπόν, να ξεφυλλίσετε το καλοκαιρινό μας τεύχος!

Οι σελίδες του έχουν γεμίσει με νόστιμα καλοκαιρινά edésματα και τα κρασιά
που απογειώνουν τη γεύση τους.
Λαχανικά και όσπρια σε νόστιμα λαδερά.
Λαχταριστά όστρακα, θαλασσινά και ψάρια.
Κρέατα έτοιμα για κάρβουνα, για την κατσαρόλα και τον φούρνο.
Και μυρωδάτα φρούτα.
Όλα βρίσκουν το οινικό τους ταίρι.
Ακόμη, συνταγές για το καλοκαίρι από κορυφαίους chef.
Και βεβαίως, οινοποιεία που ανυπομονούμε να επισκεφτούμε και πάλι.

Αγαπητές αναγνώστριες, αγαπητοί αναγνώστες,

Καλό καλοκαίρι!



Περιεχόμενα

04

Η ΕΛΛΑΔΑ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

06

ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ

10

Η ΕΛΛΑΔΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

14

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

22

ΟΣΤΡΑΚΑ, ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΑ

32

ΚΡΕΑΣ ΓΙΑ ΑΝΑΜΜΕΝΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ, ΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ, ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

40

ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ

44

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ

48

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

56

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

14



22



32



40



Περιοδικό
WINE PLUS MAGAZINE

Αρ. Τεύχους 59
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2020
Διανέμεται δωρεάν

Εκδότης
WINE PLUS
Μ. ΝΕΤΣΙΚΑ & ΣΙΑ Ε.Ε.
Καρυωτάκη 5, 546 45
Θεσσαλονίκη
Τ: 2310 888311
F: 2310 888312

e-mail: info@wineplus.gr
www.wineplus.gr

Διευθύντρια
Μαρία Νέτσικα

Φωτογραφίες
Αρχείο Wine Plus

Εικονογράφηση
Ελίνα Στελετάρη

Σχεδιασμός
Red Fish

Το Ροζέ του Γεροβασίλειου



Η Ελλάδα στο ποτήρι

της Μαρίας Νέτσικα

4



Επίσημα μπήκα στον κόσμο του κρασιού στα τέλη της δεκαετίας του 1980, όταν αυτό που, πλέον, ονομάζουμε Αναγέννηση του ελληνικού αμπελώνα προχωρούσε με γοργά βήματα. Ήταν μια εποχή ιδεαλισμού και οραμάτων που συνδυάστηκε με την ευτυχή συμβολή ορισμένων γεγονότων. Μια νέα γενιά οιολόγων και οινοποιών, μαζί με μια χούφτα -λίγο μεγαλύτερων σε ηλικία- οραματιστών, θα άλλαζε τελικά το πρόσωπο του κρασιού στην Ελλάδα.

Οι δεκαετίες του 1970 και του 1980 ήταν μια περίοδος τεράστιου πειραματισμού. Η νέα γενιά, οι περισσότεροι από τους οποίους είχαν σπουδάσει στο Bordeaux, συνδύαζαν τη γνώση της σύγχρονης τεχνολογίας στην οινοποίηση, την εξοικείωση με τις διεθνείς ποικιλίες και ένα πρωτόγνωρο, παθιασμένο ενδιαφέρον για μια από τις πιο συναρπαστικές πτυχές της πατρίδας τους: τις περισσότερες από 300 γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών.

Έτσι, εκτός από τις περιοχές που παρήγαγαν κρασιά από την εποχή του Μέγα Αλέξανδρου, σήμερα στον αμπελουργικό χάρτη της χώρας βρίσκουμε και άλλες καινούργιες με ιδιαίτερη δυναμικότητα. Εκτός από τις αυτόχθονες ελληνικές ποικιλίες, που στα κρασιά τους αντανακλάται η ιδιαιτερότητα του terroir, καλλιεργούνται και οι κοσμοπολίτικες που δίνουν κρασιά έντονα και πληθωρικά όπως αυτά του νέου κόσμου.

Και ενώ πριν από μερικές δεκαετίες, στην ελληνική αγορά κρασιού κυριαρχούσε μια χούφτα μεγάλων οινοπαραγωγών και παράγονταν κρασιά από ελάχιστες ποικιλίες, σήμερα το ελληνικό κρασί χαρακτηρίζεται από τον εντυπωσιακό πλουραλισμό του. Στην Ελλάδα υπάρχουν, πλέον, περισσότεροι από 700 οινοποιοί, που παράγουν περισσότερες από 5.000 ετικέτες.

Και οι πειραματισμοί, οι καινοτομίες έχουν δώσει λαμπρά αποτελέσματα. Τα ελληνικά κρασιά κερδίζουν κορυφαία βραβεία σε όλους τους αναγνωρισμένους παγκόσμιους διαγωνισμούς οίνου.

Σήμερα στην Ελλάδα παράγονται κρασιά για τους φανατικούς φίλους του κρασιού, για τους παραδοσιακούς οινόφιλους, για τους εραστές του Νέου Κόσμου... για όλους. Αξίζει τον κόπο να τα γνωρίσουμε και να τα απολαύσουμε κι αυτό το καλοκαίρι.

ALPHA **A** ESTATE

Κ Τ Η Μ Α Α Λ Φ Α

Wine & Spirits
top 100 wineries
2019

ECOSYSTEM

Single Block Wines



www.alpha-estate.com

Οι ελληνικές ποικιλίες που πρέπει να γνωρίζετε

6



Λευκές

Αηδάνι: Λευκό σταφύλι με λουλουδάτα αρώματα, που καλλιεργείται κυρίως στα νησιά των Κυκλάδων. Οι εμφιαλώσεις του ως μονοποικιλιακό είναι σπάνιες, καθώς συνήθως συμμετέχει στο χαρμάνι του Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Ξηρού και γλυκού (Vinsanto).

Αθήρι: Λευκό σταφύλι ευρέως διαδεδομένο στα νησιά του νοτίου Αιγαίου και στη Χαλκιδική. Τα κρασιά του εμφανίζονται με λεπτό άρωμα λεμονιού και πλούτο γεύσης.

Ασύρτικο: Εκλεκτή λευκή ποικιλία της Μεσογείου, το κυρίαρχο σταφύλι της Σαντορίνης έχει μεταναστεύσει με επιτυχία και στην υπόλοιπη Ελλάδα, τη νησιωτική και την ηπειρωτική. Λευκό, διατηρεί αρκετά υψηλή οξύτητα, ακόμη και στην πλήρη ωρίμανσή του. Τα κρασιά του, με στέρεα δομή και ζωηρό χαρακτήρα, αναγνωρίζονται από τα αρώματα εσπεριδοειδών και από την έντονη ορυκτότητα.

Βηλάνα: Ένα ευαίσθητο λευκό σταφύλι της Κρήτης που, όταν καλλιεργείται με φροντίδα και μετριοπάθεια στις αποδόσεις, δίνει ευχάριστα κρασιά με λουλουδένια και φρουτώδη αρώματα.

Βιδιανό: Λευκό σταφύλι, από τις αρχαιότερες αυτόχθονες λευκές ποικιλίες της Κρήτης, που εξελίσσεται σε νέο αστέρι της οινοπαραγωγής του νησιού. Όταν καλλιεργείται σε δροσερούς αμπελώνες μεγάλου υψομέτρου, εμφανίζει έντονο φρουτώδες άρωμα και ευχάριστη φρεσκάδα που ισορροπεί το γεμάτο στόμα.

Δαφνί: Από τις αρχαιότερες αυτόχθονες λευκές ποικιλίες της Κρήτης κι αυτή, ξεχωρίζει για το άρωμά της που θυμίζει δάφνη, εξού και το όνομα.

Κατσανό: Στα τέλη του 19ου αιώνα τα σταφύλια που καλλιεργούσαν στη Σαντορίνη ξεπερνούσαν τα 50. Σήμερα δυστυχώς ζήτημα είναι να υπάρχουν 5 που να μπορούν να θεωρηθούν σημαντικά. Ανάμεσά τους και το λευκό Κατσανό που δίνει κρασιά με άρωμα εσπεριδοειδών, μέτρια οξύτητα και λιπαρότητα.



Ερυθρωπές

Μοσχοφίλερο: Καλλιεργείται στο οροπέδιο της Μαντινείας και στη νότια Πελοπόννησο, καθώς και σε διάφορα σημεία της Στερεάς Ελλάδας, για την παραγωγή λευκών κρασιών με έντονο, εύκολα αναγνωρίσιμο άρωμα, το οποίο, στην πιο καθαρή του εκδοχή θυμίζει τριαντάφυλλο, ενώ στα πιο πολύπλοκα κρασιά πλαισιώνεται από νότες μέντας και λεμονιού.

Παμίδι: Σταφύλι με ροδόχρωμη φλούδα, καλλιεργείται κυρίως στη Θράκη και χρησιμοποιείται για την παραγωγή ροζέ κρασιών ή συμμετέχει σε χαρμάνια ερυθρών.

Κυδωνίτσα: Μία από τις σπάνιες ποικιλίες της Λακωνίας, μαζί με τη Μονεμβασιά, τον Πετρουλιανό και τη Θράψα. «Σήμα κατατεθέν» της, το επίμονο άρωμα που παραπέμπει στο γλυκό κυδώνι.

Μαλαγουζιά: Λευκή ποικιλία που την τελευταία 20ετία, αφού διασώθηκε από την εξαφάνιση, φυτεύτηκε σχεδόν παντού στην Ελλάδα. Μας δίνει κρασιά με λουλουδένιες και λεμονάτες νότες, σατινένια δομή, μαλακιά, πιπεράτη γεύση και μέτρια οξύτητα.

Μονεμβασιά: Λευκό σταφύλι με αρωματική και γευστική φινέτσα, που καλλιεργείται στην Πάρο και στη Λακωνία.

Μοσχάτα: Μεγάλη και διάσημη οικογένεια σταφυλιών (υπάρχουν και ερυθρές ποικιλίες) που καλλιεργούνται με ποικίλα ονόματα σε όλες σχεδόν τις αμπελουργικές χώρες. Μεγάλη και η ποικιλία των κρασιών που μας χαρίζουν, από παλαιωμένα γλυκά έως φρέσκα, φρουτώδη αφρώδη. Όλα τους ξεχωρίζουν για το εντυπωσιακό τους άρωμα.

Ντεμπίνα: Λευκή ηπειρωτική ποικιλία από τη Ζίτσα, στα Ιωάννινα. Τα κρασιά της διακρίνονται για τη δροσιστική τους οξύτητα και τη φινέτσα των αρωμάτων που θυμίζουν πράσινο μήλο και αχλάδι. Η Ντεμπίνα εμφανίζει και αξιολογούμενο δυναμικό για την παραγωγή αφρωδών κρασιών.

Ρομπόλα: Λευκό σταφύλι, από τις πιο κομψές ελληνικές ποικιλίες. Καλλιεργείται στην Κεφαλονιά, τη Δυτική Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα. Τα κρασιά του εμφανίζουν φρεσκάδα και λεμονάτο χαρακτήρα με ευχάριστη οξύτητα.

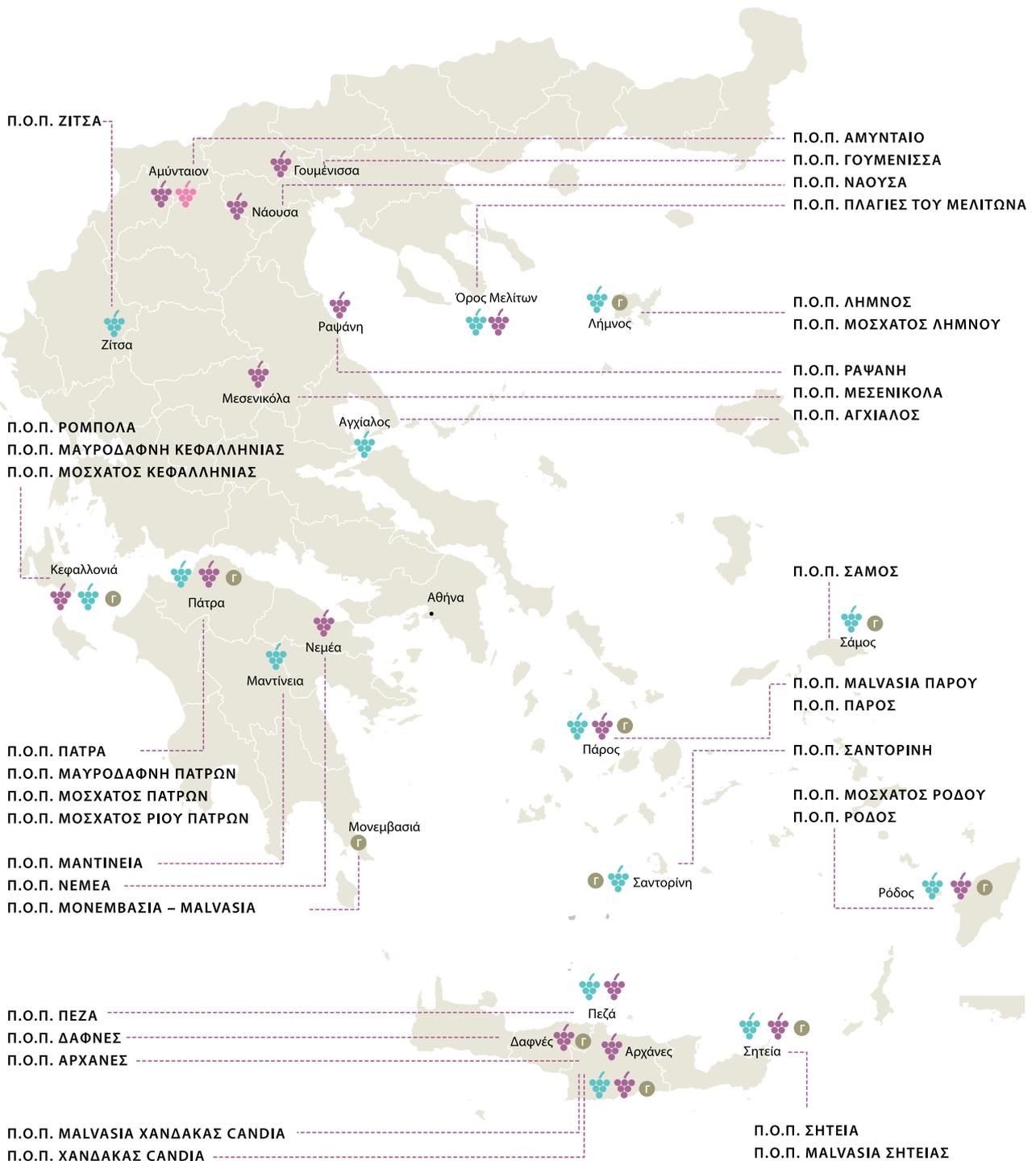
Σαββατιανό: Το πιο διαδεδομένο σταφύλι του ελληνικού αμπελώνα. Καλλιεργείται στην Αττική και σ' ολόκληρη την Κεντρική Ελλάδα. Μαζί με τον Ροδίτη, είναι τα κύρια σταφύλια που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή της ρετσίνας. Όταν καλλιεργείται με προσοχή και μετριοπάθεια στις αποδόσεις, μας δίνει φινετσάτα λευκά κρασιά.

Ροδίτης: Ερυθρωπική ποικιλία από την οποία φτιάχνονται κρασιά σχεδόν σ' ολόκληρη την Ελλάδα, με καλύτερα όμως αποτελέσματα στην ορεινή Αιγιάλεια, τη Μακεδονία και τη Θεσσαλία. Όταν κρατηθούν χαμηλές οι στρεμματικές αποδόσεις και προσεχθεί η οινοποίησή του, ο Ροδίτης μάς δίνει ελαφριά και ευκολόπιστα κρασιά που μοσχοβολούν φρέσκα εσπεριδοειδή, μήλα και αχλάδια.

Σιδερίτης: Σταφύλι με ρόδινο φλοιό και ορεκτική οξύτητα. Καλλιεργείται σε ολόκληρη την Πελοπόννησο, ιδιαίτερα στην Κορινθία, την Αχαΐα, την Ηλεία και σποραδικά στην Αττική και την Εύβοια.

Χάρτης Ελληνικών Π.Ο.Π.

7





Ερυθρές

Αγιωργίτικο: Ο βασιλιάς των ερυθρών σταφυλιών του ελληνικού νότου. Πανέμορφο και περιζήτητο, είναι η ποικιλία του Π.Ο.Π. Νεμέα, καλλιεργείται όμως και σε ολόκληρη την Πελοπόννησο. Τα κρασιά του, με ωραιότατη πορφυρή φορεσιά χαρακτηρίζονται από πλούσια, βελούδινη γεύση.

Αυγουσιάτης: Εξαιρετικά σπάνιο σταφύλι, που καλλιεργείται στη δυτική Πελοπόννησο και στα νησιά του Ιονίου πελάγους. Τα κρασιά του, συνήθως σε χαρμάνι με ελληνικές ή διεθνείς ποικιλίες, έχουν ζωηρό, σκούρο χρώμα και ανταποκρίνονται έξοχα στην παλαίωση στο βαρέλι.

Βερτζαμί: Σταφύλι με αξιόλογο χρώμα και φρούτο, που καλλιεργείται στη βόρεια Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά.

Βλάχικο: Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται στον νομό Ιωάννινων. Ευδοκίμει στα ψυχρά κλίματα, δίνοντας κρασιά με φωτεινό ερυθρό χρώμα, αρωματική πολυπλοκότητα, υψηλή οξύτητα και μέτριο όγκο που εξελίσσονται ωραιότατα στον χρόνο.

Βουδόματο: Σπάνια ποικιλία της Σαντορίνης. Τα κρασιά της εμφανίζονται με απαλό φωτεινό χρώμα, μέτρια οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Βραδυανό: Σπάνιο ερυθρό σταφύλι της Στερεάς Ελλάδας και της Εύβοιας. Τα κρασιά του εμφανίζονται με φωτεινό χρώμα, μέτριο σώμα και αρωματική πολυπλοκότητα.

Κοτσιφάλι: Κρητικό σταφύλι από το οποίο παράγονται υψηλόβαθμα κρασιά, μαλακά και πικάντικα στη γεύση. Συνήθως οινοποιείται παρέα με τη Μαντηλαριά.

Κρασάτο: Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Ραψάνη και συμμετέχει στη σύνθεση του Π.Ο.Π. κρασιού της.

Λημνιό: Αυτόχthon σταφύλι της Λήμνου που οι ρίζες του φτάνουν στην αρχαιότητα. Δεν είναι άλλο από τη Λημνία άμπελο που τα κρασιά της εξυμνούν ο Αριστοτέλης και άλλοι συγγραφείς. Σήμερα, εκτός από το νησί, καλλιεργείται στη Χαλκιδική και τη Βόρεια Ελλάδα, παράγοντας σχετικά μαλακά ερυθρά κρασιά.

Λημνιώνα: Μια από τις σπάνιες –πλην αξιολογες– ποικιλίες της Θεσσαλίας. Με «σήμα κατατεθέν» τον βοτανικό και φρουτώδη χαρακτήρα.

Λιάτικο: Κρητικό σταφύλι, από τις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες. Ωριμάζει αρκετά πρώιμα, μέσα στον Ιούλιο, εξού και το όνομά του: Ιουλιάτικο>Λιάτικο. Ποικιλία με υψηλό αρωματικό δυναμικό, αναδεικνύει στο βέλτιστο τον ποιοτικό χαρακτήρα της όταν ωριμάζει αρκετά.

Μαντηλαριά: Αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία που κατοικοεδρεύει στα όμορφα νησιά της Πάρου, της Ρόδου και της Κρήτης: Επειδή είναι κάπως... δύστροπη, οινοποιείται μαζί με άλλα σταφύλια (με τη Μονεμβασιά στην Πάρο και με το Κοτσιφάλι στην Κρήτη) που μειώνουν

τον τραχύ της χαρακτήρα και προσθέτουν πιο φίνες νότες στα καθαρά γήινα αρώματά της.

Μαύρο Καλαβρυτινό: Ερυθρή ποικιλία της Αχαΐας που δίνει κρασιά μέτριου χρώματος με αρκετές τανίνες, καλό σώμα και φρέσκα αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων, καθώς επίσης και μπαχαρικών.

Μαύρο Μεσενικόλα: Καλλιεργείται στην περιοχή της Λίμνης Πλαστήρα, στη Θεσσαλία. Τα κρασιά του παρουσιάζονται με μέτριο χρώμα, επίσης μέτριο σώμα, και μετριοπαθείς τανίνες.

Μαυροδάφνη: Το γνωστό αρωματικό σταφύλι που καλλιεργείται στον αμπελώνα της Πάτρας και της Κεφαλλονιάς. Η μεγαλύτερη ποσότητα χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ομώνυμου υψηλόβαθμου και παλαιωμένου ερυθρού γλυκού κρασιού. Ωστόσο, και τα ξηρά κρασιά από Μαυροδάφνη είναι πολλά υποσχόμενα.

Μαυροτράγανο: Η ερυθρή πρόταση της Σαντορίνης. Ένα από τα πολλά άγνωστα σταφύλια του κυκλαδίτικου αμπελώνα, που οι προσπάθειες των οινοποιών –προς τέρψη των οινόφιλων– κατάφεραν να σώσουν από την εξαφάνιση. Κρασί με χαρακτήρα και ένταση, όπως και στιδήποτε από το αγαπημένο νησί.

Μαυρούδι: Με την ονομασία Μαυρούδι συναντάμε σταφύλια στη Ροδόπη και τη νότια Πελοπόννησο. Το κοινό τους χαρακτηριστικό είναι το μαύρο χρώμα του φλοιού τους.

Μούχταρο: Σπάνιο σταφύλι της Βοιωτίας που αναβίωσε χάρη στην προσπάθεια των οινοποιών της περιοχής. Η υψηλή οξύτητα και τα αρώματα κόκκινων φρούτων και βοτάνων είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των κρασιών του.

Μπεκιάρι: Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται στον νομό Ιωάννινων. Συνήθως συμμετέχει σε χαρμάνια με το Βλάχικο, προσφέροντας χρώμα και τανίνες.

Νεγκόσκα: Σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Γουμένισσα, δίπλα στο Ξινόμαυρο. Συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση του Π.Ο.Π. κρασιού της περιοχής, προσφέροντας χρώμα, φρούτο, αλκοολικό τίτλο και μειώνοντας την οξύτητά του.

Ξινόμαυρο: Η εκλεκτή ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας. Τα σταφύλια της έχουν φωτεινό κόκκινο χρώμα και όξινη γεύση, ακόμη και όταν είναι ώριμα. Έτσι δικαιολογείται το όνομά της και η χαρακτηριστική γεύση των κρασιών της, που νεαρά είναι στυφά και ατίθασα, με τον χρόνο όμως μαλακώνουν αποκτώντας μοναδική πολυπλοκότητα, ωραιότατο μπουκέτο και νοστιμιά.

Σταυρωτό: Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Ραψάνη και συμμετέχει στη σύνθεση του Π.Ο.Π. κρασιού της.

Οι πιο διαδεδομένες ποικιλίες ανά γεωγραφικό διαμέρισμα

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Ξινόμαυρο: 22,19%



Merlot: 9,25%



Cabernet Sauvignon: 6,65%



ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Μοσχάτο Αμβούργου: 50,18%



Ροδίτης: 29,96%



Ξινόμαυρο: 2,97%



Syrah: 2,39%



ΗΠΕΙΡΟΣ

Ντεμπίνα: 61%



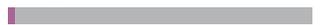
Cabernet Sauvignon: 10 %



Μαυρούδι: 1,64%



Βλάχικο: 0,73%



ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

Σαββατιανό 78,93%



Ροδίτης: 6,36%



Cabernet Sauvignon: 2,28%



Syrah: 1,53%



ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Αγιωργίτικο: 26,5%



Ροδίτης: 11,65%



Σουλτανίνα: 9%



Μοσχοφίλερο: 7%



Μαυρούδι: 5,3%

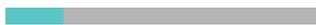


ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Μοσχάτο λευκό: 21,18%



Ασύρτικο: 15,3%



Φωκιανό: 11%



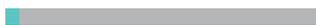
Μαντηλαριά: 9 %



Αθήρι 8,9%

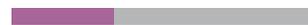


Μοσχάτο Αλεξανδρείας: 2,92%



ΚΡΗΤΗ

Λιάτικο: 25,8%



Κοτσιφάλι: 15,9%



Ρωμέικο: 12,2%



Σουλτανίνα: 7,8%



Βηλάνα: 7,2%



Βιδιανό: 6%



ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΙΟΝΙΟΥ

Σκιαδόπουλο: 15,92%



Ρομπόλα: 9,%



Βερτζαμί: 8,83%

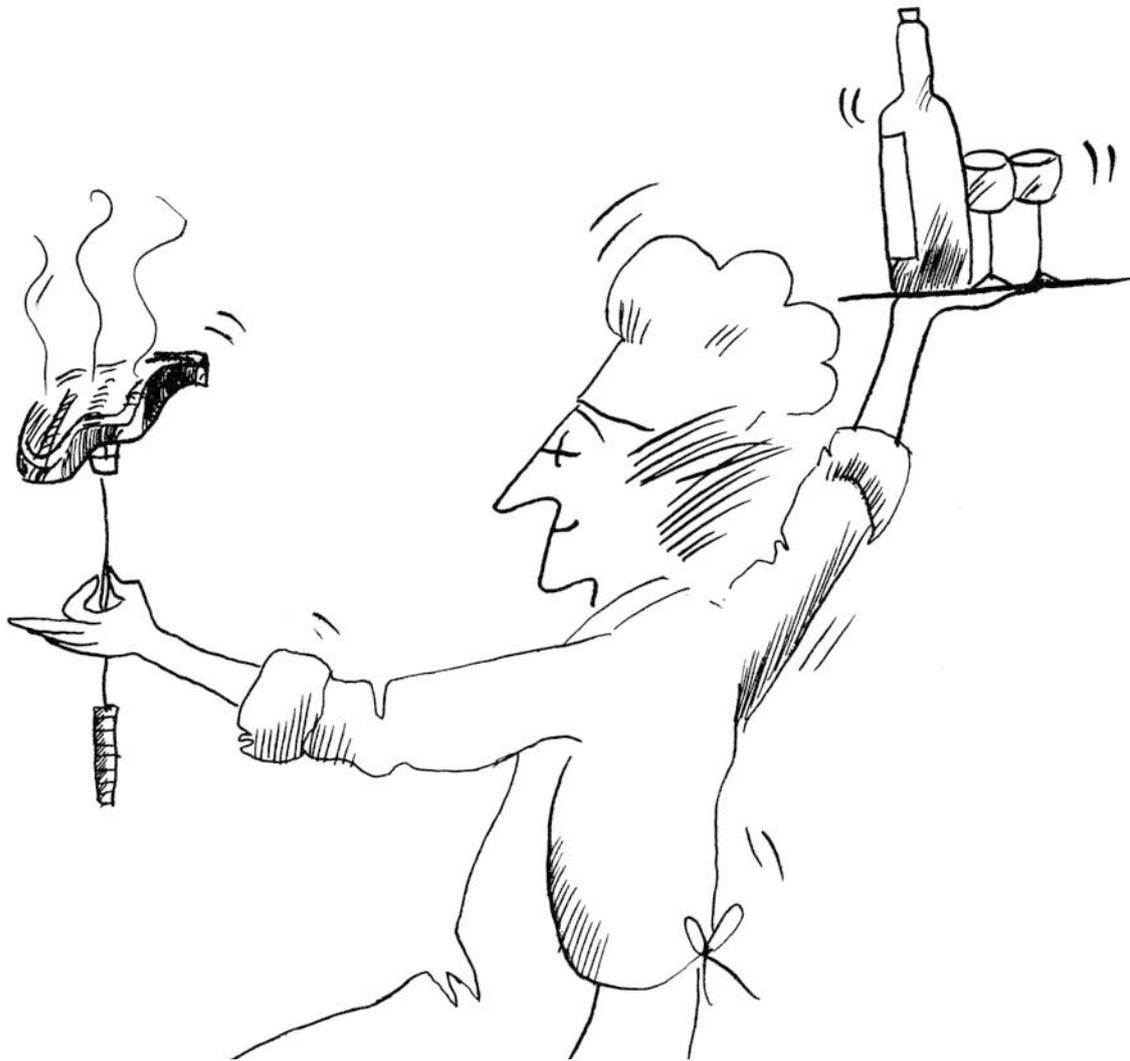


Αυγουσιτιάτης: 3,54%



Η Ελλάδα στο πιάτο

10



Το διαιτολόγιο στην αρχαία Ελλάδα

Οι ρίζες της ελληνικής κουζίνας φθάνουν ως την αρχαιότητα. Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν κατά βάση χορτοφάγοι. Κρέας έτρωγαν σε πολύ εξαιρετικές περιπτώσεις και κυρίως στις μεγάλες θρησκευτικές τελετές και μετά τις θυσίες στους θεούς τους. Τον υπόλοιπο καιρό τρεφόντουσαν με διάφορους χυλούς από δημητριακά και όσπρια, με ψωμί, λαχανικά, χόρτα κάθε λογής και πολλά ψάρια.

Πιο συγκεκριμένα, στο αθηναϊκό τραπέζι της κλασικής εποχής υπήρχε πάντα ψωμί, ελιές, σκόρδα και πίτες αλειμμένες με μυρωδάτο αττικό μέλι. Περίφημα ήταν τα τηγανισμένα μικρά ψάρια από τον Σαρωνικό, ενώ τα ξερά σύκα ήταν το κοινό επιδόρπιο.

Το διαιτολόγιο στη Θεσσαλία, που είχε μεγάλη παραγωγή σε δημητριακά και πολλά κοπάδια ζώων, ήταν εμπλουτισμένο με άφθονα κρέατα και τυριά.

Ακόμη πλουσιότερα ήταν τα δείπνα των Μακεδόνων, καθώς απολάμβαναν το κυνήγι από τα πλούσια δάση και τα θαλασσινά από τα καθαρά νερά των ποταμών τους.

Αντίθετα στον νότο της Ελλάδας, και κυρίως στη Σπάρτη, το διαιτολόγιο ήταν λιτό: ψωμί, ελάχιστο βραστό χοιρινό και ο περίφημος μέλας ζωμός, λίγο τυρί ή μερικές ελιές.

Τέλος το φαγητό στα νησιά είχε άλλο χαρακτήρα. Ψάρια, κατσικίσιο γάλα, τυριά και προπαντός ξηροί καρποί ήταν τα κύρια προϊόντα για τη σύνθεση του μενού.



Το ροζέ
του Καλοκαιριού



DOMAINE
COSTA LAZARIDI

www.domaine-lazaridi.gr

Η παραδοσιακή ελληνική κουζίνα

Σε γενικές γραμμές, αυτή ήταν η διατροφή των περισσότερων Ελλήνων μέχρι το 1960. Η παραδοσιακή μας μαγειρική, που στηρίζεται στα υλικά και όχι στις πολύπλοκες τεχνικές, έπρεπε να εφευρίσκει πολλούς τρόπους για να χρησιμοποιήσει τα λιγιστά εποχικά προϊόντα και να φτιάξει με αυτά φαγητά διαφορετικά μεταξύ τους. Αυτή η τρομερή επινοητικότητα είναι το κύριο χαρακτηριστικό της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας.

Με δύο κουβέντες, η παραδοσιακή ελληνική κουζίνα βασίζεται στην εποχικότητα, την απλότητα, την εντοπιότητα και τον υγιεινό χαρακτήρα της.

Όσον αφορά στα υλικά, στηρίζεται στην ευρεία χρήση λαχανικών, ελαιόλαδου, δημητριακών, ψαριών, κρασιού και κρέατος.

Επίσης, άλλα σημαντικά προϊόντα είναι:

- οι ελιές
- το τυρί -από κατσικίσιο και πρόβειο γάλα- και το γιαούρτι
- τα αρωματικά βότανα, βλαστάρια και αναρίθμητα αγριόχορτα
- τα όσπρια
- οι ξηροί καρποί
- οι σπόροι σουσαμιού.

Τα κύρια συστατικά των παραδοσιακών ελληνικών γλυκών είναι οι ξηροί καρποί και το μέλι, ενώ συχνά χρησιμοποιούνται και διάφορα φρούτα κυρίως για τα γλυκά του κουταλιού.

Η αναθεώρηση των παραδοσιακών συνταγών, με προσαρμογή στις διατροφικές απαιτήσεις της εποχής γέννησε τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα.

Η σύγχρονη ελληνική κουζίνα

Τα πρώτα δείγματα εμφανίστηκαν όταν οι φωτισμένοι chef της Γαλλίας αναζήτησαν τη λύση στο γευστικό αδιέξοδο και στράφηκαν στις τοπικές γεύσεις. Οι συνάδελφοί τους στην Ελλάδα, δεν μπορούσαν παρά να ανταποκριθούν. Αισθάνθηκαν την ανάγκη να διοχετεύσουν την ενέργειά τους για να σώσουν τις τοπικές γεύσεις που έτειναν να εξαφανιστούν κάτω από το βάρος της τυποποίησης που επιβάλλει η πρακτική του γρήγορου φαγητού. Γι' αυτό αναζήτησαν ξεχασμένες συνταγές που στηριζόταν στα τοπικά προϊόντα. Έδωσαν έμφαση στα αγνά φρέσκα υλικά και δεν δίστασαν να δανειστούν μαγειρικές συνήθειες από άλλες χώρες. Οδήγησαν έτσι το τοπικό γευστικό ρεπερτόριο σ' ένα απίθανο ραφινάρισμα και σε νεωτεριστικούς δρόμους. Στο μεταξύ, ξέσπασε η επανάσταση της Μεσογειακής διατροφής. Στον μαγειρικό χώρο μεσουρανή το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που επιζητά τη συντροφιά της ρίγανης, της μαντζουράνας, της μέντας και του βασιλικού. Η ελληνική κουζίνα γίνεται μόδα διεθνώς!

Ποια ελληνική κουζίνα όμως; Η κλασική, η κουζίνα του μέσου όρου που μαγειρεύουν στα νοικοκυριά των πόλεων, μια κουζίνα που φτάνει στο απόγειό της στο τραπέζι της Κυριακής; Η η τοπική που μπορεί να εκφραστεί με απόλυτη αυθεντικότητα μόνο όταν διαθέτει προϊόντα-κλειδιά της χθόνιας γευστικής ιδιαιτερότητας;

Εδώ και τριάντα χρόνια βρίσκουμε πλέον στην Ελλάδα μαγείρους και μαγείρισσες που πίνουν νερό στο όνομα της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας. Λατρεύουν την ευκρίνεια των υλικών και την εποχικότητα των πρώτων υλών που τη χαρακτηρίζουν. Μέσα από τις κατσαρόλες τους η ελληνική κουζίνα ακολουθεί τις αλλαγές των εποχών.

Στον αντίποδα βρίσκονται οι chef που δεν διστάζουν να τροποποιήσουν τα παραδοσιακά πιάτα, ο καθένας ανάλογα με την έμπνευση και το ύφος του. Γι' αυτούς, οι συνταγές είναι απλώς η αφορμή για δημιουργικούς αυτοσχεδιασμούς. Οι ξεχασμένες συνταγές, αληθινοί θησαυροί που χρειάζεται να περάσουν από το εργαστήρι-κουζίνα τους για να μεταμορφωθούν σε σύγχρονες απολαύσεις.

Υπάρχει όμως και μια άλλη σχολή που πειραματίζεται με τα υλικά, τους συνδυασμούς και τους τρόπους μαγειρέματος. Κρατά σαν βάση τα προϊόντα της ελληνικής γης, αλλά δεν διστάζει να τα μεταμορφώσει, βάζοντας την αρτιστική πινελιά του κάθε δημιουργού.

Η σύγχρονη, λοιπόν, ελληνική κουζίνα έχει επιτέλους γίνει τσαχπίνια και δημιουργική. Ακολουθεί τη... γιαγιά της, αλλά μόνο στην κεντρική ιδέα. Οι παρασκευές της κλασικής, τοπικής μαγειρικής τής φαίνονται βαριές. Δεν αγαπά την υπερβολή στη χρήση του ελαιόλαδου. Δανείζεται λόγιους τρόπους έκφρασης από άλλες κουζίνες και δεν διστάζει να ενστερνιστεί νέους συνδυασμούς υλικών. Βγάζει το καπέλο της στα τοπικά προϊόντα και υποκλίνεται στα φρέσκα υλικά. Με νότες απρόσμενες μπαχαρικών ή μυρωδικών δίνει πιάτα όλο άρωμα, χρώμα και τσαχπινιά, ευχάριστα στην όψη και στη γεύση που γοητεύουν όσους τα γεύονται.

Εν κατακλείδι, ενώ η ελληνική κουζίνα παραμένει ακλόνητη στις αξίες της, είναι επίσης ευέλικτη, ώστε να αλλάζει μέσα στα χρόνια, χωρίς όμως να χάνει το διαχρονικό πνεύμα της.

Ελληνικά προϊόντα Π.Ο.Π - Π.Γ.Ε.



ελιές - ελαιόλαδα

ελαιόλαδα

Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης
 Λυγουριό Ασκληπείου
 Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρ.
 Κροκεές Λακωνίας
 Πετρίνα Λακωνίας
 Κρανίδι Αργολίδας
 Πεζά Ηρακλείου Κρήτης
 Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης
 Λακωνία (Π.Γ.Ε.)
 Χανιά Κρήτης (Π.Γ.Ε.)
 Κεφαλλονιά (Π.Γ.Ε.)
 Ολυμπία (Π.Γ.Ε.)
 Λέσβος ή Μυτιλήνη (Π.Γ.Ε.)
 Πρέβεζα (Π.Γ.Ε.)
 Ρόδος (Π.Γ.Ε.)
 Θάσος (Π.Γ.Ε.)
 Καλαμάτα
 Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης
 Σητεία Λασιθίου Κρήτης
 Αποκορώνας Χανίων Κρήτης
 Σάμος (Π.Γ.Ε.)
 Ζάκυνθος (Π.Γ.Ε.)
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
 Θραψανό
 Φοινίκι Λακωνίας
 Άγιος Ματθαίος (Π.Γ.Ε.)
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
 Τροιζηνία
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
 Σέλινο Κρήτης
 Αγουρέλαιο Χαλκιδικής
 Μεσσαρά
 Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής
 Κριτσά (Π.Γ.Ε.)

ελιές

Ελιά Καλαμάτας
 Κονσερβολιά Αμφίσσης
 Κονσερβολιά Άρτας (Π.Γ.Ε.)
 Κονσερβολιά Αταλάντης
 Κονσερβολιά Ροβίων
 Κονσερβολιά Στυλίδας
 Θρούμπα Θάσου
 Θρούμπα Χίου
 Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης
 Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου
 Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής



τυριά

τυριά

Ανεβατό
 Γαλοτύρι
 Γραβιέρα Αγράφων
 Γραβιέρα Κρήτης
 Γραβιέρα Νάξου
 Καλαθάκι Λήμνου
 Κασέρι
 Κατίκι Δομοκού
 Κεφαλογραβιέρα
 Κοπανιστή
 Λαδοτύρι Μυτιλήνης
 Μανούρι
 Μετσοβόνη
 Μπάτζος
 Ξυνομυζήθρα Κρήτης
 Πηχτόγαλο Χανίων
 Σαν Μιχάλη
 Φέτα
 Σφέλα
 Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού
 Ξύγαλο Σητείας ή Ξίγαλο Σητείας
 Κρασοτύρι Κω (Π.Γ.Ε.)
 Αρσενικό Νάξου



φρούτα - λαχανικά - ξηροί καρποί - όσπρια

φρούτα - λαχανικά - ξηροί καρποί - όσπρια

Ακτινίδιο Σπερχειού
 Κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας
 Κούμ Κουάτ Κέρκυρας (Π.Γ.Ε.)
 Ξερά σύκα Κύμης
 Μήλα Ζαγοράς Πηλίου
 Τσακωνική μελιτζάνα Λεωνιδίου
 Φυστίκι Μεγάρων
 Φυστίκι Αίγινας
 Σύκα Βραβρώνας Μαρκοπούλου
 Μεσογείων (Π.Γ.Ε.)
 Πορτοκάλια Μάλμε Χανίων Κρήτης
 Κεράσια τραγανά Ροδοχωρίου
 Μήλα Ντελίσιους Πιλαφά Τριπόλεως
 Ροδάκινα Νάουσας
 Φασόλια γίγαντες ελέφαντες Κάτω
 Νευροκοπίου (Π.Γ.Ε.)
 Φασόλια κοινά μεσόσπερμα Κάτω
 Νευροκοπίου (Π.Γ.Ε.)
 Φασόλια (γίγαντες ελέφαντες)
 Πρεσπών Φλώρινας (Π.Γ.Ε.)
 Φασόλια (πλακέ μεγαλόσπερμα)
 Πρεσπών Φλώρινας (Π.Γ.Ε.)
 Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα
 Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου (Π.Γ.Ε.)
 Ακτινίδιο Πιερίας (Π.Γ.Ε.)
 Μήλο Καστοριάς (Π.Γ.Ε.)
 Φασόλια Γίγαντες-Ελέφαντες
 Καστοριάς (Π.Γ.Ε.)
 Σταφίδα Ζακύνθου
 Φάβα Σαντορίνης
 Φιρίκι Πηλίου
 Σταφίδα Ηλείας (Π.Γ.Ε.)
 Πατάτα Νάξου (Π.Γ.Ε.)
 Φασόλια Βανίλης Φενεού (Π.Γ.Ε.)
 Μανταρίνι Χίου (Π.Γ.Ε.)
 Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη
 Τοματάκι Σαντορίνης
 Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης (Π.Γ.Ε.)
 Φάβα Φενεού (Π.Γ.Ε.)
 Αγκινάρα Ιρίων (Π.Γ.Ε.)



διάφορα άλλα

προϊόντα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής

Κρητικό Παξιμάδι (Π.Γ.Ε.)
 Μελεκούνι (Π.Γ.Ε.)

ψάρια νωπά - μαλάκια & μαλακόστρακα

Αυγοτάραχο Μεσολογίου

άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης

Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανιλία
 Αρνάκι Ελασσόνας
 Κατσικάκι Ελασσόνας
 Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης

γόμες - ρητίνες - αιθέρια έλαια

Τσίχλα Χίου
 Μαστίχα Χίου
 Μαστιχέλαιο Χίου

άλλα προϊόντα

Κρόκος Κοζάνης

Καλοκαιρινά λαχανικά και όσπρια στην κατσαρόλα και τον φούρνο

Τι θα ήταν η ελληνική-μεσογειακή μαγειρική χωρίς την πληθώρα των υγιεινών, απολαυστικών πιάτων που βασίζονται στα λαχανικά και τα όσπρια;



Καλοκαιρινά λαχανικά & κρασί WP suggestions

Γεμιστές πιπεριές με ρύζι
στον φούρνο
+ Μαντίνεια, Μαλαγουζιά

Γεμιστές ντομάτες με κιμά,
σταφίδες και κουκουνάρι
+ ροζέ Ξινόμαυρο

Φασολάκια με φρέσκια ντομάτα
και μαϊντανό
+ ροζέ Αγιωργίτικο,
Cabernet Sauvignon

Τουρλού κατσαρόλας
+ Ντεμπίνα

Κολοκυθοανθοί τηγανητοί
+ ρετσίνα

Τα καλοκαιρινά λαχανικά

Μπάμιες, φασολάκια, μελιτζάνες, πιπεριές, κολοκυθάκια και ντομάτες. Αυτές είναι οι πρωταγωνίστριες τροφές του ελληνικού καλοκαιριού και η βάση για τα νόστιμα θερινά λαδερά φαγητά της κατσαρόλας και του φούρνου.

Κάθε ένα από τα ζαρζαβατικά συνδυάζεται με ένα ή περισσότερα από τα υπόλοιπα, καθώς και με χόρτα, όσπρια, μυρωδικά και καρυκεύματα.

Το μοναδικό λιπαρό υλικό που περιέχουν είναι το ελαιόλαδο.

Κρεμμύδι και σκόρδο συμμετέχουν σχεδόν πάντα στα λαδερά, ενώ κάποιοι -παρά το γεγονός ότι ο ελληνικός διατροφικός κώδικας θέλει τα λαδερά χωρίς ζωικά προϊόντα- τα μαγειρεύουν με κρέας, ψάρια ή θαλασσινά.

Ντομάτα

Η βασίλισσα του καλοκαιριού. Με στιλπνή επιδερμίδα, καμπύλες και λάμψη. Ζουμερή, δροσιστική και με μία πικάντικη μυρωδιά... ντομάτας που έχουμε πια ξεχάσει, ισορροπεί μεταξύ γλυκού και ξινού. Φουρνιστές ή ψητές, λειωμένες σε πλούσιες, δεμένες σάλτσες νοστιμίζουν τα κοκκινιστά καλοκαιρινά φαγητά. Και βεβαίως, οι γεμιστές με ρύζι ντομάτες είναι το απόλυτο φαγητό του καλοκαιριού.

Πράσινες πιπεριές

Οι πιπεριές, γλυκές ή καυτερές, έχουν πατρίδα την Κεντρική Αμερική, το Μεξικό συγκεκριμένα, και έφτασαν στην Ευρώπη μετά την ανακάλυψη της Αμερικής τον 14ο αιώνα. Σήμερα υπολογίζεται ότι καλλιεργούνται περίπου 100 είδη. Από τις πιο γνώριμες, οι στρόγγυλες πράσινες γλυκές πιπεριές, με το υπέροχα ευρύχωρο σώμα και την πικάντικη σάρκα, είναι ιδανικές για γέμισμα με ρύζι, πολλές φορές μαγειρεμένο με λαχανικά και κρέας, θαλασσινά ή και λευκόσαρκα ψάρια. Οι πιο λυγερόκορμες με το χυτό μακρουλό σώμα γემίζονται με μαλακά τυριά, όπως η μυζήθρα, το μανούρι, το ανθότυρο.

Κόκκινες Πιπεριές

Πρώτοι οι Μεξικανοί λάτρεψαν τις κόκκινες πιπεριές. Στην αρχή τις χρησιμοποιούσαν για διακόσμηση των φαγητών. Οι κατακτητές του Κολόμβου τις έφεραν στην Ευρώπη και οι καυτερές χρησιμοποιήθηκαν σαν υποκατάστατο του πανάκριβου μαύρου πιπεριού, το οποίο τότε ερχόταν από την Ασία. Υπάρχουν βεβαίως και οι γλυκές, μη καυτερές, σαν αυτές που καλλιεργούνται στη Φλώρινα. Με ευχάριστο άρωμα και γλυκιά σαρκώδη γεύση, είναι εξαιρετικός μεζές. Τις τρώμε ωμές σε σαλάτες, ψητές, γεμιστές με φέτα και μαγειρεμένες στην κατσαρόλα με κοτόπουλο ή θαλασσινά.

**Ιμάμ**

+ Ξινόμαυρο, Pinot Noir

Μελιτζάνες με κόκκινη σάλτσα

+ Λημιό, Κοτσιφάλι

Μουσακάς ή παπουτσάκια με κιμά

+ Merlot, Syrah

Μελιτζάνες γεμιστές με μοσχάρι

+ Cabernet Sauvignon

Χουνκιάρ μπεγεντί

+ Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon

Μπάμιες γιαχνί

+ ροζέ ρετσίνα, ροζέ Αγιωργίτικο

Μπάμιες με κοτόπουλο

+ παλαιωμένο Chardonnay, Sémillon, Σαββατιανό

Ταζίν αρνιού με αρακά

+ φρέσκο Merlot, Αγιωργίτικο

Φασολάκια

Μπορούμε να βρούμε πολλές ποικιλίες τους στην αγορά: τα πλατιά μπαρμπούνια, τα στρόγγυλα σκουροπράσινα τσαουλιά, τα μακριά, λεπτά αμπελοφάσουλα. Όλα τα τρώμε με τη φλούδα τους και μαγειρεύονται στην κατσαρόλα, μόνα τους, με κρέας ή και ψάρι.

Κολοκυθάκια

Στον ατμό, βραστά, γεμιστά με ρύζι ή τηγανητά, τα τρυφερά, με λεπτή γέυση κολοκυθάκια είναι πεντανόστιμα. Τους ταιριάζουν πολύ τα αρωματικά χόρτα, όπως ο βασιλικός και ο μαϊντανός.

Κολοκυθοανθοί

Ξέρετε ότι τα μακρόστενα, λεπτεπίλεπτα κιτρινωπά άνθη της κολοκυθιάς μαζεύονται νωρίς το πρωί γιατί με τις πρώτες καυτές ακτίνες του ήλιου, κλείνονται στον εαυτό τους; Βουτηγμένα σε κουρκούτι και τηγανισμένα προσφέρουν έναν πρώτης τάξεως μεζέ. Αγαπημένη συνταγή, κυρίως στα νησιά, είναι τα γεμιστά με τυρί ή με ρύζι κολοκυθολούλουδα σε διάφορες παραλλαγές (ρύζι με κιμά ή ρύζι με σταφίδες).

Μελιτζάνες

Γυαλιστερές, με τεντωμένη επιδερμίδα, σφιχτή σάρκα και πικρή γέυση (πριν ξεπικρίσουν) οι μελιτζάνες έχουν φανατικούς λάτρεις που τις θεωρούν ένα από τα πιο γευστικά εδέσματα του πλανήτη! Οι πιο γνωστές είναι οι μακρόστενες τσακωνικές (Π.Ο.Π.), ιδανικές για τα μαγειρευτά φαγητά: ιμάμ μπαϊλντί, παπουτσάκια, μουσακάς. Οι φουσκωτές, βαθύ μωβ φλάσκες είναι τέλειες για τηγάνισμα και ψήσιμο, για να μπουν στη μελιτζανοσαλάτα. Πολύ νόστιμες, με γλυκύτερη γέυση, είναι και οι λευκές, από τη Σαντορίνη. Όλες τους πάντως αφήνουν τη σάρκα τους να λιώσει και προσδίδουν αξία σε οτιδήποτε βρεθεί δίπλα τους στην κατσαρόλα: κρέας, τυριά, αυγά, ψάρια.

Μπάμιες

Σωστά μαγειρεμένες σε κοκκινιστά φαγητά με δεμένη σάλτσα μπορούν να ξετρελάνουν και τον πιο δύσκολο δοκιμαστή.

Καλοκαιρινά λαχανικά & κρασί

Τα λαδερά λαχανικά συνοδεύονται εξαιρετικά με λευκά κρασιά με έντονη οξύτητα που θα ελαφρύνουν τη λιπαρότητα του φαγητού.

Επίσης, αγαπούν πολύ το ροζέ κρασί. Μπορείτε, όμως να τα συνδυάσετε και με ελαφριά ερυθρά.



Τα όσπρια

«Αρχαία» όσπρια θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν η φακή, τα ρεβύθια, η φάβα και τα μπιζέλια. Όλα συνεχίζουν να καταναλώνονται ευρύτητα και σήμερα στην Ελλάδα.

Τα όσπρια αποτελούν βασικό είδος διατροφής και αρκετές ελληνικές περιοχές, κυρίως στη Μακεδονία, είναι πατρίδα φασολιών με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης.

Βραστά, στον ατμό, σαλάτα, σούπα, πουρέ, μαγειρεμένα σε κλειστή κατσαρόλα, ανάμικτα, τηγανίτα, ή και ψητά. Τα όσπρια μπορούν να σερβιριστούν με δεκάδες τρόπους.

Φασόλια

Στην Ελλάδα, παρόλο που τα φασόλια ήρθαν σχετικά πρόσφατα από τον Νέο Κόσμο, η φασολάδα αποτέλεσε το εθνικό μας φαγητό μέχρι τη δεκαετία του '60. Και παρά τις σαρωτικές αλλαγές που πραγματοποιήθηκαν στον τρόπο της διατροφής μας κατά το δεύτερο μισό του προηγούμενου αιώνα, συνεχίζει να παραμένει σταθερά επικεφαλής στη σειρά προτίμησης των οσπρίων. Κατά παράδοση, οι Έλληνες τρώμε φασόλια τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα. Οι ονομαστοί ελληνικοί γίγαντες και τα λευκά φασόλια διαφόρων μεγεθών έχουν εναρμονιστεί πλήρως στο εύφορο και υγρό έδαφος του βροχερού βορρά της χώρας.

Φακές

Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη φακής, οι κόκκινες, κίτρινες, μαύρες των Ινδιών, οι παρδαλές αραβικές, οι μεγάλες της Αμερικής, οι ντόπιες ψιλές λαδοκαφετιές της Λευκάδας.

Ρεβύθια

Δημοφιλές στην Ινδία, τη Βόρεια Αφρική και τις Αραβικές χώρες, το φθινόπληρο νόστιμο όσπριο συμμετέχει στη σύνθεση των περίφημων σπασαλιτέ: χούμους και φαλάφελ. Στην Ελλάδα, τα ρεβύθια τα σερβίρουμε σούπα, όπως η σιφνέικη ρεβυθάδα αλλά και στους ρεβυθοκεφτέδες. Όμως δεν λείπουν και οι πιο σπάνιοι γαστρονομικοί πειραματισμοί όπως τα ρεβύθια με μοσχάρι, ρεβύθια στη γάστρα, με χυμό νεραντζιού, ρεβύθια με σπανάκι κλπ. Δυστυχώς, σπάνια πλέον βρίσκουμε τα θαυμάσια αρτοσκευάσματα στα οποία συμμετείχαν, όπως τα Κρητικά εφτάζυμα και τα ρεβυθόψωμα της Πελοποννήσου.

Φάβα

Η φάβα ήταν πολύ δημοφιλές φαγητό στα νησιά του Αιγαίου, διότι αποφλοιωμένη μαγειρευόταν γρηγορότερα και με λιγότερη ποσότητα ξύλου, σε μια περιοχή και εποχή που τα ξύλα ήταν εισαγόμενο προϊόν. Σήμερα, γνωρίζει μια δεύτερη περίοδο δόξας, τόσο ως νόστιμος χυλός/ορεκτικό, όσο και 'παντρεμένη' με λαχανικά, τουρσιά, θαλασσινά και ψάρια, όπως με μελιτζάνες, ψητά χταπόδια, παστό μπακαλιάρο. Στη Σαντορίνη φτιάχνουν και φαβοκεφτέδες με μελιτζάνες, κρεμμύδι, κάπαρη και λιαστή ντομάτα.

Κουκιά

Σήμερα μπορούμε να βρούμε πολλές ποικιλίες κουκιών, από τα κοινά με τον κοντό καρπό έως τα πρώιμα της Χίου με τα πλατιά σπόρια, τα φούλια με μικρούς καρπούς ή τα κουκιά Σεβίλλης με τους μακριούς καρπούς. Τρώγονται καλά μαγειρεμένα, γλωρά ή ξερά, με κόκκινη σάλτσα, σε σούπες ή νερόβραστα μέσα σε σαλάτες για πιο γεμάτη γεύση.

Όμως, παρ' όλη τη νοστιμιά τους, βαρύνονται από μια ισχυρή καχυποψία. Διότι περιέχουν την ουσία κυαμίνη, για τη διάσπαση της οποίας κατά τη διάρκεια της πέψης απαιτείται ένα συγκεκριμένο ένζυμο. Η έλλειψή του μπορεί να προκαλέσει δηλητηρίαση, ακόμη και τον θάνατο. Σήμερα για την εξάλειψη του κινδύνου, εξετάζεται το αίμα των νεογέννητων και ενημερώνονται σχετικά οι γονείς.

Όσπρια & κρασί WP suggestions

Φασολάδα
+ ροζέ Ξινόμαυρο

Φακές
+ ροζέ Λημιώνα

Γίγαντες στον φούρνο με
ντομάτα και χόρτα καλοκαιρινά
+ Ξινόμαυρο, Βλάχικο

Φασολάκια μαυρομάτικα
+ Αγιωργίτικο, Λημιόνι,
Μαύρο Καλαβρυτινό

Ρεβυθοκεφτέδες
+ Ρομπόλα, Ασύρτικο

Ρεβύθια σιφνέικα
+ Λημιόνι, Merlot, Λιάτικο

Όσπρια & κρασί

Απολαύστε μια παχύρρευστη, βελούδινη και αρωματική φασολάδα, φακή ή ρεβυθάδα μ' ένα ποτήρι φρέσκου Ξινόμαυρου.

Για να πετύχετε έναν τέλειο γάμο γήινων γεύσεων στο τραπέζι σας, θα σερβίρετε τους γίγαντες δίπλα σε ένα ερυθρό κρασί με ζωντάνια, ένα Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο ή Cabernet Sauvignon.

Απολαύστε τα μαυρομάτικα φασολάκια με την παρέα ερυθρών κρασιών από Ξινόμαυρο.

Στις φακές πουρέ, η βελούδινη αίσθηση των οσπρίων θα σας οδηγήσει σ' ένα μαλακό κρασί από Αγιωργίτικο ή Merlot.

Συνοδέψτε τα σιφνέικα ρεβύθια με φρέσκα ερυθρά κρασιά και θα βγείτε κερδισμένοι.

ΔΙΝΟΝΤΑΣ έμφραση σε αυτό που αξίζει.

dolphinonline.gr

Emphasis. Chardonnay



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ, ΔΡΑΜΑ.



follow us on  | 



Τηγανητοί κολοκυθανθοί γεμιστοί με γαλοτύρι και ανθότυρο

Τα πιο νόστιμα λουλούδια του καλοκαιριού σε μια αεράτη συνταγή θέλουν δίπλα τους ένα ποτήρι φινετσάτου, δροσερού λευκού κρασιού.

+

Σείριος Λευκός 2019

Οινοποιία Γεώργιος Λαφαζάνης

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Κίθαιρών / 8.00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά 50%, Ασύρτικο 50%

Αμπελώνες: Πλαγιές Κίθαιρών, Βοιωτία

Κάθε χρόνο και καλύτερο αυτό το χαρμάνι Μαλαγουζιάς και Ασύρτικου. Η μύτη είναι πολύ δελεαστική, παντρεύοντας τον ανθικό χαρακτήρα, τα βότανα και τα εσπεριδοειδή. Στο στόμα γίνεται αισθητή η φρεσκάδα, αλλά και το νεύρο που αναδεικνύεται στη μακρά επίγευση.



Σφουγγάτο (Ομελέτα με κολοκυθάκια)

Ένα από αυτά τα πιο εύκολα καλοκαιρινά πιάτα, αναζητά την παρέα ενός φρέσκου, λευκού κρασιού με ευχάριστη οξύτητα και ντελικάτο άρωμα.

+

Επιλογές Ντεμπίνα 2019

Zoïnos Winery

Π.Ο.Π. Ζίτσα / 7.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ντεμπίνα 100%

Αμπελώνες: Πουριά, Δραγατσούρα Ζίτσας (υψόμετρο 700 μ.)

Υπέροχη και πάλι αυτή η Ντεμπίνα που βάζει εσπεριδοειδή και μήλα πλάι στην αυστηρή γευστική της παρουσία. Εξαιρετική, ξηρότατη και πιο φρουτώδης η επίγευση.



Πιπεριές γεμιστές με ρύζι

Τέλειος συνοδός αυτών των 'ορφανών' γεμιστών πιπεριών είναι ένα λευκό κρασί με λουλουδάτα αρώματα και φρεσκάδα στη γεύση.

+

Μοσχοφίλερο 2019

Boutari

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 8.00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μοσχοφίλερο 100%

Αμπελώνες: διάσπαρτοι ορεινοί στην Πελοπόννησο

Η βασική, πασίγνωστη και διαχρονικά δημοφιλής ετικέτα της εταιρείας Μπουτάρη. Κρασί με τυπικότητα, φρεσκάδα, φινέτσα και ισορροπία, που μοσχοβολά λουλούδια. Ιδανικό για το καθημερινό τραπέζι.



Γεμιστές ντομάτες με κιμά

Το απόλυτο φαγητό του καλοκαιριού κι ένα από τα πιο ωραία ελληνικά φαγητά. Πραγματική απόλαυση ο συνδυασμός του με ένα ροζέ κρασί που μοσχοβολά ντομάτα.

+

Ακακίες 2019

Kyr - Γιάννη

Π.Ο.Π. Αμύνταιο / 7,90€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Αμπελώνες: Άγιος Παντελεήμονας, Αμύνταιο

Ένα από τα πρώτα κρασιά που απέδειξαν τη ροζέ στόφα του Ξινόμαυρου. Πλούσιο και πιπεράτο, διαθέτει όλη τη δροσιστική οξύτητα, αλλά και τον πλούτο αρωμάτων άγριων φρούτων και ντομάτας της ποικιλίας.



Τουρλού ή μπριάμ

Αυτό το λαδερό φαγητό με όλα τα καλοκαιρινά λαχανικά είναι χορταστικό, είναι θρεπτικό, είναι πεντανόστιμο, είναι απλά υπέροχο! Και τι άλλο αναζητά από την παρέα ενός φρέσκου ροζέ κρασιού με ευχάριστη οξύτητα;

+

Rosé 2019

Οινοποιία Αϊδαρίνη

Π.Γ.Ε. Πάικο / 7.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Αμπελώνες: Γουμένισσα, Κιλκίς

Εξαιρετική και η ξηρή έκδοση αυτού του ροζέ που προτάσσει το άγουρο κόκκινο φρούτο και τη φρεσκάδα της οξύτητας στην επίγευση.

Φάβα παντρεμένη

Στο πλάι της πεντανόστιμης φάβας, παντρεμένης με κάππαρη, κρεμμύδια και ντοματίνια, θα σταθεί ένα φρέσκο, φρουτώδες λευκό κρασί.

+

Ασπρολίθι 2019**Ρούβαλης**

Π.Ο.Π. Πάτρα / 7.20€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ροδίτης 100%

Αμπελώνες: αμπελοτόπια Πυργάκι και Τράπεζα, Πλαγιές Αιγιαλείας (840μ.)

Με καινούργια εμφάνιση κυκλοφορεί το ιστορικό αυτό κρασί, το πρώτο που μας γνώρισε την πανέμορφη αμπελουργική ζώνη της Αιγιαλείας.

Ένας θαυμάσιος ορεινός Ροδίτης με άρωμα κίτρινων φρούτων και ωραιότατη οξύτητα.

Ρεβυθοκεφτέδες

Οι αφράτοι, αρωματικοί ρεβυθοκεφτέδες, συνοδεύονται ιδανικά με ζεστές πίτες, λεμονάτη σάλτσα με ταχίνι και ένα εξίσου λεμονάτο λευκό κρασί.

+

San Gerasimo 2019**Ορεάλιος Γη**

Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας / 11.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ρομπόλα 100%

Αμπελώνες: Ομάλα, Κεφαλλονιά

Ο Συνεταιρισμός του όμορφου νησιού οινοποιεί σταφύλια Ρομπόλας από επιλεγμένους ορεινούς αμπελώνες, που καλλιεργούνται ακόμη με παραδοσιακούς μεθόδους, για τη δημοφιλή ετικέτα του. Μια Ρομπόλα με λεμονάτα αρώματα, ευχάριστα ορυκτώδη παρουσία και τραγανή οξύτητα.

Γίγαντες τηγανητοί με γλυκόξινη σάλτσα

Σερβίρετε τους γίγαντες σε μια πιατέλα και τη σάλτσα σε ένα μπολ στη μέση της. Συνοδέυστε τους με ένα ποτήρι πλούσιο ροζέ κρασί.

+

14 – 18h Αγιωργίτικο 2019**Γαία Οινοποιητική**

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 8.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Αγιωργίτικο 100%

Αμπελώνες: Ασπρόκαμπος, Νεμέα

Όμορφο ροζέ με ορεκτικό χρώμα, οξύ άρωμα φραγκοστάφουλου, φρεσκάδα και δροσιστική οξύτητα. Το 14-18h στο όνομά του αναφέρεται στις ώρες της εκχύλισης που απαιτούνται για να δημιουργηθεί.

Ρολάκια μελιτζάνας με κιμά

Μαγειρεμένα με φρέσκα λαχανικά εποχής και σερβιρισμένα δίπλα σε ένα πλούσιο ροζέ κρασί, τα γεμιστά με κιμά ρολάκια μελιτζάνας κερδίζουν πάντα τις εντυπώσεις.

+

Δαμάσκιος ροζέ 2019**Οινοποιείο Δαμάσκιος**

Ποικιλιακός οίνος / 9.00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 50%

Αμπελώνες: Ν. Μεσήμβρια, Θεσσαλονίκη

Ροζέ με εκφραστικό άρωμα που αποκαλύπτει ώριμη φράουλα, βατόμουρο και κεράσια. Το στόμα διαθέτει φινέτσα και νεύρο, παρά τα 7,2 gr/lτ σακχάρων. Η ζωηρή οξύτητα συμβάλλει στο μεσογειακό του ταμπεραμέντο.

Μουσακάς

Ονειρεμένο φαγητό που κανείς δεν μπορεί να του αντισταθεί! Στο πλάι του θα σταθεί ένα ερυθρό κρασί με μπαχαρένια και φυτικά αρώματα, στρογγυλεμένες τανίνες και υψηλή οξύτητα.

+

Ξινόμαυρο 2016**Κτήμα Βογιατζή**

Π.Γ.Ε. Βελβεντό / 15.00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Αμπελώνες: Βελβεντό, Κοζάνη, βιολογική καλλιέργεια

Ελκυστικό κρασί που αποτυπώνει με τυπικότητα τον χαρακτήρα της ποικιλίας όταν προέρχεται από τον κλώνο του Βελβεντού. Λαμπερό με ποικιλιακά αρώματα ελιάς, ντομάτας αλλά και κόκκινου φρούτου. Αυστηρό με στιβαρές τανίνες και επίγευση που διαρκεί.



Όλο το καλοκαίρι...
γουλιά γουλιά!



Lidl Summer Wines



Καλοκαίρι σημαίνει αρώματα και στιγμές που απογειώνονται με την κατάλληλη παρέα. Μια τέτοια παρέα είναι και τα Lidl Summer Wines. Κρασιά με ξεχωριστή καταγωγή, που επιλέχτηκαν προσεκτικά για την ποιότητα και τη γεύση τους. Έτοιμα να συντροφεύουν κάθε στιγμή και να προσφέρουν απλόχερα απόλαυση... να την πιεις στο ποτήρι.

Ανακάλυψε τη γεύση που ταιριάζει στο δικό σου καλοκαίρι, σε ένα κατάστημα Lidl και άφησέ την να σε ταξιδέψει μακριά.

Η ΚΑΒΑ ΜΑΣ



Μοσχάτο Αχαΐας οίνος ξηρός 2019 ΠΓΕ

Ποικιλία: 100% Μοσχάτο Αχαΐας
Αρωματικό λευκό κρασί με φινέτσα και δροσιστική οξύτητα. Λουλουδάτο και αέρινο, φέρνει τριαντάφυλλα, βασιλικούς και γλυκολέμονα στο ποτήρι.

Αρμονίες: Συνοδεύει θαλασσινά, τηγανητά μικρά ψάρια και λαχανικά, δροσερές σαλάτες και φρέσκα λευκά τυριά.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 10° C

750 ml

3,29€
1L = 4,39€



Αφρώδης οίνος Αμύνταιον ξινόμαυρο Π.Ο.Π. Rose Demi Sec

Ποικιλία: 100% Ξινόμαυρο
Ελκυστικό ημίξηρο ροζέ αφρώδες Ξινόμαυρο με ανοιχτόχρωμη εμφάνιση και θελκτικές νότες βατόμουρου, φράουλας, λεμονιού στη μύτη. Δυναμική παρουσία στο στόμα, με φρεσκάδα και νύξεις γλύκας στο μακρύ τελείωμα.

Αρμονίες: Συνοδεύει φρούτα, φρέσκα αλλαντικά. Εξαιρετο aperitif.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 7-8° C

750 ml

6,99€
1L = 9,32€



Αγιωργίτικο ροζέ ημίγλυκο ΠΓΕ (2018) ΠΓΕ Πελοπόννησος

Ποικιλία: 100% Αγιωργίτικο
Ορεκτικό ροζέ ημίξηρο με έντονο σομόν χρώμα και φινετσάτο κόκκινο φρούτο. Στο στόμα, θα χαρείτε την αίσθηση φρεσκάδας, την ευωδία και την παιχνιδιάρη γλυκύτητα.

Αρμονίες: Συνοδεύει φρούτα, φρέσκα αλλαντικά, κίτρινα τυριά.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 7-8° C

750 ml

2,99€
1L = 3,99€



Fragolino ημιαφρώδης οίνος

Ποικιλία: Fragola της Βόρειας Ιταλίας
Ανάλαφρο και αρωματικό ερυθρό αφρώδες από την Ιταλία, χαρίζει χωρίς φειδώ πυκνά αρώματα φρεσκοκομμένης φράουλας. Φίνες φυσαλίδες, δροσιστική οξύτητα και γλυκό τελείωμα συνθέτουν το γαργαλιστικό στόμα ενός τέλειου καλοκαιρινού aperitif!

Αρμονίες: Εξαιρετο aperitif. Συνοδεύει ξηρούς καρπούς, φρούτα, φρέσκα αλλαντικά.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-10° C

750 ml

3,99€
1L = 5,32€



Όστρακα, θαλασσινά & ψάρια

Θεία τροφή. Νόστιμη, ελαφριά, διαιτητική, απολύτως ταιριαστή με το καλοκαίρι.



Όστρακα, θαλασσινά & κρασί WP suggestions

Στρείδια
+ Σαμπάνια, Chardonnay,
Ασύρτικο, Ρομπόλα

Μύδια
+ Ασύρτικο, Ρομπόλα, Ντεμπίνα,
Μαλαγουζιά, Βιδιανό

Γυαλιστερές
+ Ασύρτικο-Μαλαγουζιά,
Sauvignon Blanc, ροζέ

Χτένια
+ Chardonnay

Γαρίδες
+ Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο,
Sauvignon Blanc

Αστακός
+ Σαμπάνια, Chardonnay,
Sauvignon Blanc, Riesling

Αστακομακαρονάδα
+ Chardonnay με λίγο βαρέλι,
ροζέ Μοσχοφίλερο

Χταπόδι στιφάδο
+ ροζέ Ξινόμαυρο, Λημνιώνα,
ελαφρύ ερυθρό Merlot

Καλαμαράκια γεμιστά με ρύζι
+ Ροδίτης, Σαββατιανό,
Μονεμβασία

Μακριά σαν λεπίδια γυαλιστερά σκουμπριά, σταχτιοί κολιοί, ριγωτοί σαργοί, ασημόλευκα λυθρίνια, τεράστιες παλαμίδες και τσιπούρες, ασπριδερές γλώσσες και χιόνες, φαρδιοί ρόδινοι βάτοι, κόκκινα μπαρμπούνια, πέστροφες, ταπεινές μαρίδες και διακριτικές σαρδέλες, γαύροι, αθερίνες. Όστρακα, κυδώνια, καλόγνωμες, σωλήνες, γαρίδες, караβίδες, μύδια, καλαμάρια και σουπιές... Στην ψαραγορά, όλες οι θαλασσινές γυαλάδες, αστράφτουν κάτω από τη φωταψία του ήλιου.

Ψητά, τηγανητά ή βραστά με λίγους κόκκους αλατιού και λαδολέμονο ή με λεπτόρρευστες λευκές σάλτσες ακόμη και με σκούρες με ντομάτα και κρασί, όστρακα, θαλασσινά και ψάρια είναι οι βεντέτες του καλοκαιριού. Για να μην πονοκεφαλιάζετε και κουράζετε στην προσπάθεια επιλογής του ταιριαστού κρασιού, φροντίζουμε εμείς για σας και σας συμβουλεύουμε.

Στρείδια

Τα στρείδια είναι κορυφαία ντελικατέσεν. Έχουν μια γευστική καθαρότητα που εκφράζει όλη την έννοια της θάλασσας, κουβαλώντας, ωστόσο, το καθένα στοιχείο του θαλασσινού νερού στο οποίο έχει μεγαλώσει. Οι Γάλλοι, λάτρεις των στρειδιών, έχουν ειδικές κατατάξεις, αρκετά περίπλοκες μάλιστα. Τα στρείδια στέλνονται στην αγορά σε ξύλινα καλάθια, συχνά τυλιγμένα με φύκια για να παραμένουν υγρά και παγωμένα. Πρέπει να τρώγονται μόνο ζωντανά και φυλάσσονται στο κάτω μέρος του ψυγείου σε ένα δισκάκι σκεπασμένο με βρεγμένη πετσέτα. Η γεύση τους είναι θεϊκή, αφού αφήνει την ένταση της θάλασσας χωρίς τη μεταλλικότητα που έχουν κάποια άλλα όστρακα. Και για τη στιγμή που θα βρεθείτε μπροστά στην πιατέλα όπου αστραποβολούν τα σεντεφένια όστρακα των στρειδιών... Το μόνο σίγουρο είναι πως μια φίνα ξηρή σαμπάνια, θα σας χαρίσει τη γευστική ηδονή. Εναλλακτικά δοκιμάστε ένα ξηρότατο αφρώδες κρασί, ένα Chardonnay, τύπου Βουργουνδίας, ένα ώριμο Ασύρτικο ή μια Ρομπόλα.

Μύδια

Όταν θα βρείτε ολόφρεσκα και πεντανόστιμα ψυμωμένα μύδια marinière ή σε σαγανάκι, αρδεύστε τις θαλασσινές μπουκιές σας με λευκό, ζωηρό κρασί. Ασύρτικα, Ρομπόλες και οι ηπειρώτισσες Ντεμπίνες στέκονται στο ύψος τους. Με το μυδοπίλαφο που μοσχοβολά θάλασσα και βότανα απολαύστε μια Μαλαγουζιά με αντίστοιχο βοτανικό χαρακτήρα, ένα Μοσχοφίλερο, ένα Βιδιανό.

Γυαλιστερές

Γυαλιστερό κέλυφος και κόκκινη ψύχα/γλώσσα. Με τις αχνιστές γυαλιστερές ή αχιβάδες ταιριάζει ένα χαρμάνι Ασύρτικο-Μαλαγουζιά, ένα Βιδιανό ή ένα ξηρό ροζέ.



Ψάρια & κρασί

WP suggestions

Μπουρδέτο με γαύρο
+ Ροδίτης, Σαββατιανό, Βηλάνα

Σπαγγέτι με γαύρο μαρινάτο,
σκόρδο, μαϊντανό
+ Ασύρτικο

Μπακαριάρος στην κατσαρόλα
με πατάτες
+ Ροδίτης, Σαββατιανό, ρετσίνα

συναγρίδα πλακί
+ Αγιωργίτικο

φρέσκος σολομός
+ Chardonnay, Viognier,
ροζέ Cabernet Sauvignon, Syrah

καπνιστός σολομός
+ ροζέ αφρώδες Ξινόμαυρο
ή Λημνιώνα

μπαρμπούνια στη σχάρα
+ ροζέ Μοσχοφίλερο,
Ξινόμαυρο

Χτένια

Σερβίρετε ένα λιπαρό Chardonnay.

Κυδώνια

Ωμά ή σε σπαγγέτι με σκορδάκι + Μαλαγουζιά, Sauvignon, Βιδιανό.

Αχινοί

Κατάμαυροι, γυαλιστεροί κρύβουν κάτω από τα αγκάθια ένα βελούδινο πορτοκαλί εσωτερικό που μοσχοβολά θάλασσα, έχει έντονη μεταλλικότητα και στυφή γεύση. Είναι τέλειοι με λάδι, λεμόνι και ένα κρασί με αρώματα ορυκτών και οξύτητα, όπως τα Ασύρτικα της Σαντορίνης.

Χταπόδι

Από τους πιο παλιούς κατοίκους του πλανήτη μας, ο πολύπους των προγόνων μας, ήταν από τα αρχαία χρόνια ξεχωριστό θαλασσινό. Ψητό στα κάρβουνα ή ξυδάτο είναι ο κατεξοχήν μεζές για τσίπουρο. Όταν όμως το μαγειρέψετε με κοφτό μακαρονάκι και φρέσκια ντομάτα ή σε ένα μελωμένο σιφάδο θα το απολαύσετε με ένα δροσερό ροζέ Ξινόμαυρο ή ένα μαλακό Merlot.

Ψητές γαρίδες

Η Μαλαγουζιά, τα κομψά Μοσχοφίλερα, τα φρέσκα Sauvignon Blanc με καλή ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα, όπως επίσης και με αρωματική φινέτσα, είναι ιδανικά κρασιά για τις ντελικάτες γαρίδες.

Καραβίδες

Τις φίνες καραβίδες και τις περισσότερο ταπεινές κωλοχτύπες με τη 'γλυκιά' ψίχα να τις συνοδεύετε με Chardonnay ή ένα φινετσάτο ροζέ.

Αστακός

Σάρκα νοστιμότατη, γλυκύτατη, με έντονο γευστικό άρωμα, υφή παιχνιδιάρικη και ινώδη. Στον άρχοντα της θάλασσας ταιριάζει first class κρασί! Εδώ, η πρώτη σκέψη θα σας οδηγήσει στα πρωτοκλασάτα Chardonnay, με τη γεμάτη, πλούσια γεύση και την υψηλή οξύτητα. Ειδικά αν το ευγενές θαλασσινό σερβίρεται με πλούσια σάλτσα, τα κρασιά αυτά θα κοντράρουν και θα υπογραμμίσουν τη γεμάτη γεύση του. Αν θα απολαύσετε τον αστακό απλά ψητό ή βραστό, ένα fino Sauvignon Blanc του κάνει εξαιρετική παρέα, όπως και μια σαμπάνια. Αν ο αστακός είναι μαγειρεμένος με άφθονα αρωματικά, σκεφτείτε ένα Riesling ή ένα fino Sherry.



Τα μικρά ψαράκια για τηγάνι

Οι ταπεινές σε μέγεθος μαρίδες και αθερίνες, ο διακριτικός σε θωριά γαύρος, οι γόπες θα περάσουν σχεδόν σίγουρα από το τηγάνι σας. Η αέρινη γεύση, η τραγανή υφή τους αλλά και η αναπόφευκτη λιπαρότητα που προκαλεί το τηγάνισμα, θα σας στρέψουν σε λευκά κρασιά με ευχάριστη οξύτητα και λεμονάτο άρωμα. Μοσχοφίλερα, Βηλάνες, Σαββατιανά και καλοφτιαγμένοι Ροδίτες είναι η πρώτη επιλογή που δεν θα σας απογοητεύσει. Μαζί τους θα παίξει σίγουρα και η θαλασσινή γευστική πρόκληση που ονομάζεται μπαρμπούνη. Και, βεβαίως, ταιριάζουν απόλυτα με τη ρετσίνα, της οποίας το πικάντικο άρωμα και η αιχμηρή γεύση αγαπούν το τηγάνι.

Ψάρια σοτέ ή σε σαγανάκι με λευκές σάλτσες

Αν βρεθείτε μπροστά στις ουρίτσες της πεσκανδρίτσας σε νόστιμο σαγανάκι, σε μια βουτυράτη γλώσσα meunière ή ακόμη και σ' ένα γλυκοφάγωτο λαβράκι, ένα φίνο καλκάνι ή χριστόψαρο με λευκή σάλτσα συνοδευμένα από μικρές πατάτες στρόγγυλες σαν φιλντισένια κουμπιά, θα πρέπει να στραφείτε σε στρόγγυλα, περισσότερο λιπαρά, ωστόσο πάντα ζωηρά κρασιά. Και δεν μπορώ να σκεφτώ καλύτερο συνοδό από τα Ασύρτικα, ιδίως αυτά από την ηπειρωτική Ελλάδα, τις Μαλαγουζιές ή τα Chardonnay που έχουν βιώσει για λίγο τη δρύινη αγκαλιά του βαρελιού.

Τα ψάρια που αγαπούν τη σχάρα

Εννοούμε την ασημόγκριζη τσιπούρα με τη βασιλική κορώννα, το αφράτο φαγκρί, την αριστοκρατική συναγρίδα και τον αγαπημένο μου σαργό. Η αφρόκρεμα, όπως θεωρείται από πολλούς, της θάλασσας μοσχοβολά ιδίως. Με πλούσια, γλυκιά σάρκα και μαστιχωτή υφή που αφυπνίζεται από το χοντρό αλάτι. Όλα τους αγαπούν πολύ τη λεπιδωτή οξύτητα και τη μεταλλική επίγευση του Ασύρτικου, ιδιαίτερα αυτού που παράγεται στη Σαντορίνη. Το άρωμα του καπνού της θράκας σηκώνει και τις βαρελάτες εκδοχές του.

Τα λιπαρά ψάρια

Έχετε υπόψη σας πως όσο πιο λιπαρό είναι ένα ψάρι, τόσο περισσότερο έλκεται από τα ζωηρά κρασιά με υψηλή αλκοόλη και μεστή γεύση. Που σημαίνει πώς αν ετοιμάξετε να στρωθείτε μπροστά σε ένα γενναίο φιλέτο σολομού, παλαμίδας ή σκουμπριού, καλύτερα να επιλέξετε ένα πληθωρικό λευκό κρασί από Ασύρτικο, Chardonnay, Sémillon ή Viognier. Για τον σολομό συγκεκριμένα, στραφείτε και στα ροζέ από Cabernet Sauvignon ή Syrah. Στην περίπτωση της ψητής σαρδέλας, όμως, θα σας παρακαλέσω να ενδώσετε στις ελληνικές γεύσεις και να ζητήσετε μια ρετσίνα νέας γενιάς με μετριόπαθεια στο άρωμα και τη γεύση του ρετσίνοιου.

Τα μεγάλα, πελαγίσια ψάρια

Σφυρίδες, στήρες, ροφοί, μαγιάτικα και τόνοι. Αυτά τα φαντασμαγορικά... θηρία που απειλούν το σύμπαν με τις τεράστιες στοματάρες τους μαγειρεύονται με πολλούς τρόπους. Ψητά, στον ατμό ή βουτυράτα χαρακτηρίζονται από σφιχτή σάρκα και πλούσια, νοστιμότατη γεύση. Από κρασί προτιμούν δίπλα τους, αντίστοιχης βαρύτητας παρτενέρ. Οπότε, βάλτε στον πάγο τα πλούσια βαρελάτα Ασύρτικα, Chardonnay ή τα ροζέ με καλή δομή από Αγιωργίτικο ή Grenache rouge. Εάν όμως θα προτιμήσετε το ψάρι σας μαγειρεμένο με ντομάτα, σκόρδο και κρασί τότε σας παρακαλώ πολύ τολμήστε την επιλογή ενός φρέσκου και ελαφριού ερυθρού κρασιού, ένα νεαρό Ξινόμαυρο ή Λημνιώνα είναι ότι πρέπει.

Ξέρετε ότι...

Το καλοκαίρι είναι η καλύτερη εποχή για τα λεγόμενα ψάρια β' κατηγορίας (αφρόψαρα, γαύροι, σαρδέλες, σκουμπριά, κολιοί, μαγιάτικα) που είναι φθηνότερα και έχουν περισσότερο ιχθυέλαιο και κάνουν καλό στην καρδιά και τη χοληστερίνη. Με κορυφαία τη σαρδέλα που έχει και ασβέστιο και σίδηρο.

Η αντσούγια είναι ο γνωστός γαύρος στην παστή του μορφή.

Ο γαύρος είναι ακόμη πιο νόστιμος με κάππαρη, θυμάρι και δυο σταγόνες λεμόνι.



ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Από Χώμα και Νερό. Ένας πρότυπος αμπελώνας, φυτεμένος στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, δίνει κρασιά που αντανάκλουν ένα ξεχωριστό terroir. Το πετρώδες έδαφος, το κλίμα της περιοχής με τη δροσερή αύρα του Αιγαίου και τις ιδανικές θερμοκρασίες, οι τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και η αμπελουργική μας κληρονομιά, εκφράζονται απόλυτα μέσα από οίνους υψηλής ποιότητας.



bibliachora.gr



Όστρακα

Δίπλα στα κυδώνια, τις καλόγνωμες και τους σωλήνες που έχουν έντονη απόπνοια ιωδίου θα σταθεί άξια ένα λευκό κρασί με λεπιδωτή οξύτητα.

+

Σαντορίνη 2019

Κτήμα Σιγάλα

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 29,40€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο 100%

Αμπελώνες: Σαντορίνη

Ωραία Σαντορίνη, κλασική και συγχρόνως σύγχρονη που φέρνει στο ποτήρι αρώματα λεμονιού και ορυκτότητα. Στρόγγυλη γεύση, εντυπωσιάζει με την κοφτερή οξύτητα που δροσίζει.



Μακαρόνια με κυδώνια

Η φίνα γεύση των spaghetti alle vongole αναδεικνύεται δίπλα σε ένα λευκό κρασί με φρεσκάδα και αρωματική ένταση.

+

Μαντίνεια 2019

Κτήμα Τσέλεπου

Π.Ο.Π. Μαντίνεια / 9,30€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μοσχοφιλέρο 100%

Αμπελώνες: Μαντίνεια

Κρασί με εξαιρετική φρεσκάδα και γευστική ισορροπημένο. Στη μύτη θα ξεχωρίσετε την όλο φρεσκάδα νότα του βασιλικού, του lime και των λουλουδιών. Και θα απολαύσετε τη δροσιστική οξύτητα, τη ζωντάνια που υποστηρίζεται από χορταστικό σώμα.



Μύδια marinière

Θα απολαύσετε τα μυρωδάτα αχιστά 'μύδια του ναυτικού' με φρέσκα αρωματικά λευκά κρασιά.

+

Μαλαγουζιά 2019

Κτήμα Αρβαντιδίη

Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη / 10,50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά 100%

Αμπελώνες: Ασκός, Θεσσαλονίκη

Συναρπάζει η 'ελληνική' μύτη της σοδειάς του 2019. Ετοιμαστείτε για ανοιξιάτικα άνθη και βότανα του βουνού, όμορφα τυλιγμένα γύρω από αρώματα εσπεριδοειδών. Και η πλούσια, πικάντικη γεύση προσγειώνεται απαλά στον ουρανό, για να σβήσει ήρεμα και αργά.



Καλαμαράκια γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά

Εδώ θα φέρετε στο τραπέζι ένα λευκό κρασί με γεμάτο σώμα.

+

Thyrsus 2018

Οινογένεσις

Π.Γ.Ε. Δράμα / 11,90€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά, Viognier

Αμπελώνες: Αδριανή, Δράμα

Το κρασί δημιουργία του νεότερου οινολόγου του κτήματος Αλέξανδρου Τσάλκου είναι ένα χαρμάνι Μαλαγουζιάς και Viognier. Πληθωρικότητα και οξύτητα θέτουν το γευστικό υπόβαθρο πάνω στο οποίο πατούν λευκόσαρκα φρούτα, κερήθρα και βότανα.



Αχινοσαλάτα

Πιάτο με έντονη γευστική υπόσταση αναζητά λευκά κρασιά με χαρακτήρα και οξύτητα.

+

Σαντορίνη Familia 2018

Οινοποιία Χατζηδάκη

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 28,00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο 100%

Αμπελώνες: Πύργος, Σαντορίνη

Ασύρτικο από οικογενειακούς αμπελώνες ζυμώνει με γηγενείς ζύμες για την παραγωγή αυτής της ωραιότατης Σαντορίνης. Λεμονάτα αρώματα, κρυστάλλινη οξύτητα, ελκυστικά γλυκιά ορυκτότητα και παράλληλα έντονη αλατότητα στην επίγευση.

Γαριδομακαρονάδα

Αγαπημένη μακαρονάδα με πλούσια γεύση γαρίδας και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας. Συνοδεύστε τη με ένα ποτήρι πλούσιο ροζέ κρασί.

+

Ξινόμαυρο ροζέ 2019**Κτήμα Γεροβασιλείου**

Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη / 15.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Αμπελώνες: Επανομή Θεσσαλονίκης

Μια πολύ καλή χρονιά για αυτό το ορεκτικό ροζέ από την Επανομή. Τα φύλλα ντομάτας που βρίσκονται πίσω από το φραγκοστάφυλο και την καραμέλα προσδίδουν την ποικιλία του, όπως και η απίθανη οξύτητα που ενισχύει το μακρό τελείωμα.

Σολομός με σάλτσα τεριγιάκι και ρύζι

Καραμελωμένοι και μαριναρισμένοι με σόγια και μέλι ο πεντανόστιμος σολομός τεριγιάκι απογειώνεται με ένα ροζέ με όγκο και αρωματική ένταση.

+

Ρεϊρο 2019**Κτήμα Σκούρα**

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 17.00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαυροφίλερο 33%, Αγιωργίτικο 33%, Syrah 33%

Αμπελώνες: Μαυροφίλερο: Μαντίνεια (650 μ.), Αγιωργίτικο: Ορεινή Κορινθία (850 μ.), Syrah: Αργολίδα (600 μ.)

Οινοποίηση: πιεστήριο χωρίς εκχύλιση για το Αγιωργίτικο και το Syrah.

Ζύμωση παρουσία των φύλλων για το Μαυροφίλερο

Αναμειγνύοντας ποικιλίες και διαφορετικές μεθόδους οινοποίησης, το Ρεϊρο κερδίζει σε πολυπλοκότητα. Με άρωμα ένα ποτ-πουρι λουλουδιών, γευστική ένταση, όγκο και ατελείωτο μάκρος.

Μπαρμπούνια σαβόρο

Πικάντικο πιάτο, στο οποίο η γλύκα του ντοματοπελτέ ισορροπεί την οξύτητα του ξιδιού και την αφάδα του σκόρδου. Απολαύστε το πλάι σε ένα πλούσιο ροζέ με άφθονη οξύτητα ή ένα ερυθρό δίχως πολλές τανίνες.

+

Delear 2019**Σεμέλη**

Ποικιλιακός / 13.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Syrah 60%, Grenache Rouge 40%

Αμπελώνες: Ορεινή Κορινθία

3 μέρη Syrah και 2 μέρη Grenache Rouge συνθέτουν ένα ελκυστικό ανοικτόχρωμο ροζέ, που κερδίζει τόσο με τη φρεσκάδα του αρώματος φραγκοστάφυλου και κερασιού, όσο και με τον όγκο και την άφθονη οξύτητα.

Χταπόδι στιφάδο

Το μαλακό, μελωμένο και μοσχομυριστό χταπόδι στιφάδο θέλει πλάι του ένα ροζέ κρασί με έντονο χαρακτήρα.

+

Απλά Rosé 2019**Οίνωψ**

Ποικιλιακός / 12.15€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 50%, Λημιώνα 30%, Μαυρούδι 20%

Αμπελώνες: Ξινόμαυρο: Νάουσα & Αμύνταιο, Λημιώνα: Θεσσαλία,

Μαυρούδι: Δράμα & Σέρρες

Υψηλές επιδόσεις για αυτό το υπέροχο χαρμάνι. Γεμάτο φρέσκα και ξερά κόκκινα φρούτα είναι αυστηρό, ισορροπημένο, συνδυάζει όγκο, δύναμη και κρεμώδες τελείωμα σε ένα φινό σύνολο.

Κακαβιά

Η νόστιμη αυτή σουπιά διαθέτει την ικανή πυκνότητα για να... αντέξει δίπλα σε ένα δροσερό και ζωνρό λευκό.

+

Σαντορίνη Ασύρτικο 2019**Κτήμα Αργυρού**

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 24.00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο 100%

Αμπελώνες: Σαντορίνη

Μια λαμπερή, αξιολάτρευτα νευρική Σαντορίνη με αρώματα εσπεριδοειδών πάνω σε στέρεο ορυκτό υπόβαθρο που θυμίζει ηφαίστειο. Με ισορροπία ανάμεσα στο χορταστικό στόμα και την αυστηρή οξύτητα.





Πεσκανδρίτσα σαγανάκι

Η πεσκανδρίτσα είναι ένα πολύ νόστιμο ψάρι και οι ουρίτσες σαγανάκι ένα πολύ νόστιμο ορεκτικό. Συνοδεύστε το με ένα λευκό κρασί με φρεσκάδα και εκφραστικά αρώματα.

+

Μαλαγουζιά 2019

Κτήμα Μανωλεσάκη

Π.Γ.Ε. Δράμα / 10,50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά 100%

Αμπελώνες: Αδριανή, Δράμα

Δροσερή και λεμονάτη η καινούργια ετικέτα του Δραμινού κτήματος. Ωραία ποικιλιακή τυπικότητα, που εκφράζεται με πιπεριά, άνθη εσπεριδοειδών αλλά και πλούσιο σώμα από την ωρίμανση με τις λάσπες.

Συναγρίδα στα κάρβουνα

Ψάρι με πλούτο και γευστική υπόσταση αναζητά λευκά κρασιά με χαρακτήρα, αλκοόλη και οξύτητα.

+

Ήδυσμα Δρυός Ασύρτικο 2018

Κτήμα Τέχνη Οίνου

Π.Γ.Ε. Δράμα / 14,50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο 100%

Αμπελώνες: Μικροχώρι, Δράμα

Όγκος, καλή δομή, πυκνότητα και μεταλλικές αιχμές στο στόμα. Στιβαρό και φρουτώδες, με το σωστό φόντο βανίλιας αυτό το Δραμινό Ασύρτικο είναι απίστευτα γοητευτικό.

Φαγκρί στη λαδόκολλα

Γ' αυτό το πιάτο που μοσχοβολά θάλασσα και αρωματικά χόρτα αναζητήστε τη συντροφιά ενός λευκού κρασιού με καλή δομή.

+

Σαντορίνη Άφουρα 2018

Αβαντίς

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 36,00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο 100%

Αμπελώνες: Σαντορίνη

Άφουρα έλεγαν στη Σαντορίνη τα μεγάλα ξύλινα βαρέλια (1000l) που χρησιμοποιούσαν παραδοσιακά στην οινοποίηση. Σε τέτοια βαρέλια έχει ωριμάσει αυτή η Σαντορίνη, αποκτώντας καπνιστό χαρακτήρα. Ωριμη με πυκνή υφή και πολύπλοκη, διαθέτει εκπληκτικό μάκρος και κοφτερή οξύτητα. Μια εντυπωσιακή προσέγγιση!

Τσιπούρα ψημένη σε κρούστα αλατιού

Ψάρι γλυκοφάγωτο αναζητά λευκά κρασιά με χαρακτήρα, αλκοόλη και υψηλή οξύτητα.

+

Νυχτέρι Reserve 2018

Santo Wines

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 28,00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο 100%

Αμπελώνες: Πύργος, Σαντορίνη

Όγκος και μια υπέροχη δρύνια φορεσιά που υποστηρίζεται από τη φρεσκάδα των εσπεριδοειδών. Μια ιδιαίτερη Σαντορίνη με τη λεπιδωτή οξύτητα και τη μεταλλική επίγευση που ζητούν τα θείκα λιπαρά ψάρια στη σχάρα.

Ψητός ξιφίας με λαχανικά

Στο πλάι αυτού του απλού, νόστιμου πιάτου σερβίρετε ένα λευκό κρασί με αρωματική και γευστική φινέτσα.

+

10³ Μαλαγουζιά 2019

Οινοποιείο Κανακάρη

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας / 9,50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά 100%

Αμπελώνες: Πλαγιές Αιγιαλείας (1000 μ.)

Καθαρή αρωματική έκφραση της ποικιλίας σε ορεινό περιβάλλον με άφθονο άγουρο φρούτο και βότανα του βουνού. Κομψή γεύση και φινέτσα με πράσινο μήλο και άσπρο πιπέρι στην επίγευση.

“A goal without a plan is just a wish”

Antoine de Saint-Exupéry



WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY



Μπακαλιάρος τηγανητός σκορδαλιά

Ο νόστιμος μπακαλιάρος με ανάλαφρη, βελούδινη σκορδαλιά δίπλα σε μια φινετσάτη ρετσίνα θα σας φτάσει στο απόγειο της παραδοσιακής απόλαυσης.

+

Αφρός

Κεχρής

Όνομασία κατά Παράδοση Ρετσίνα / 8.50€

Ποικιλική σύνθεση: Ροδίτης 100%

Μια rét-pat ρετσίνα με φυσικό αφρισμό. Σπιρτόζα και δροσιστική, στη μύτη ελευθερώνει φρούτα αγκαλιασμένα από ωραίες νότες πεύκου και μαστίχας. Φινετσάτη και παιχνιδιάρα, αναβιώνει τις παλιές φρέσκες ρετσίνες που κυκλοφορούσαν χωρίς να έχουν φιλτραριστεί για να διατηρήσουν τον σπινθηροβόλο χαρακτήρα.



Γαύρος λεμονάτος στον φούρνο

Ένα από τα αγαπημένα καλοκαιρινά φαγητά. Μαζί του θα φέρετε στα τραπέζι ένα ελαφρύ φρέσκο λευκό με λεμονάτα αρώματα.

+

Λύχνος 2019

Οινοποιείο Ντουράκης Ανδρέας

Π.Γ.Ε. Κρήτη / 11.00€

Ποικιλική σύνθεση: Βιδιανό 100%

Αμπελώνες: Αλίκαμπο Αποκορώνου, Χανιά, βιολογική καλλιέργεια
Φινετσάτο δείγμα της ανερχόμενης Κρητικής ποικιλίας με ωραία, τυπική μύτη που χαρίζει άφθονα άνθη και φρεσκάδα στη γεύση με μακριά επίγευση αρωματικών βοτάνων. Από αμπελώνες σε υψόμετρο 350 μ. στους πρόποδες των Ανατολικών Λευκών Ορέων.



Σαρδέλες παντρεμένες

Σαρδέλες γεμιστές με ντομάτα και μυρωδικά και ψημένες στα κάρβουνα ή στον φούρνο. Ιδανικός συνοδός αυτού του απόλυτα καλοκαιρινού πιάτου είναι ένα λευκό με οξύτητα και καλή δομή ή μια ρετσίνα.

+

Τετράμυθος λευκός 2019

Τετράμυθος

Π.Ο.Π. Πάτρα / 9.50€

Ποικιλική σύνθεση: Ροδίτης 100%

Αμπελώνες: Πλαγιάς Αιγιαλείας

Κορυφαίος Ροδίτης από πανέμορφους ορεινούς αμπελώνες στην Αιγιαλεία. Μύτη με καθαρό άρωμα λεμονιού, πράσινου μήλου και νύξεις ορυκτότητας. Αέρινος χαρακτήρας, ωραία οξύτητα και μεγάλη διάρκεια στο στόμα.



Σουβλάκια θαλασσινών

Ελαφρύ και εντυπωσιακό finger food, τέλειο για καλοκαιρινά b.b.q. Θα απογειωθεί με ένα φρουτώδες ροζέ.

+

Rosé 2019

Κτήμα Κωνσταντάρα

Π.Γ.Ε. Χαλκιδική / 11.00€

Ποικιλική σύνθεση: Cabernet Sauvignon 100%

Αμπελώνες: Πολύγυρος, Χαλκιδική, βιολογική καλλιέργεια
Ελκυστικό ροζέ γεμίζει το ποτήρι με αρώματα κόκκινων φρούτων αλλά και βοτάνων που μαρτυρούν την ποικιλία του. Δυνατό στόμα, ζωντάνια και κρεμώδης αίσθηση στο γευστικό προφίλ.



Μπακαλιάρος στιφάδο στον φούρνο

Συνδυασμός γλυκού και αλμυρού σε ένα φαγητό που αγαπούν πολύ στα νησιά και το οποίο απαιτεί πλάι του ένα φρέσκο ερυθρό.

+

Κοτσιφάλι 2018

Οινοποιία Λυραράκη

Π.Γ.Ε. Κρήτη / 5.80€

Ποικιλική σύνθεση: Κοτσιφάλι 100%

Αμπελώνες: Αλάγνι, Ηράκλειο (500 μ.)

Νεαρό ερυθρό κρασί από ημιορεινούς αμπελώνες της οινοποιίας. Στη γηγενή ποικιλία Κοτσιφάλι οφείλεται η ζωντανή προσωπικότητα και τα υπέροχα αρώματα κόκκινων φρούτων που πλασιάζονται από νότες βανίλιας. Οι διακριτικές τανίνες σε κερδίζουν, καθώς και η απολαυστική επίγευση.



KIR·YIANNI
RAMNISTA
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN NAOUSSA
XINOMAVRO
2016
SINGLE VINEYARD
PRODUCT OF GREECE

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

Κρέας για αναμμένα κάρβουνα, την κατσαρόλα, τον φούρνο



Ψητά κρέατα & κρασί WP suggestions

Αρνίσια παϊδάκια
+ Ξινόμαυρο, Λημνιάνα

Χοιρινή μπριζόλα
+ Ξινόμαυρο, Μαύρο
Καλαβρυτινό

Μοσχαρίσια μπριζόλα
+ Αγιωργίτικο, Λημνιό,
φρέσκα Cabernet Sauvignon

Κοτόπουλο φιλέτο
+ ροζέ Αγιωργίτικο,
Μοσχοφίλερο

Χωριάτικο λουκάνικο
+ Pinot Noir, Ξηρή Μαυροδάφνη

Burger
+ Merlot

Όλα για το b.b.q.

Καλοκαίρι. Είναι ο τέλειος καιρός για γεύματα και δείπνα σε κήπους, σε βεράντες, δίπλα στη θάλασσα ή σε ταράτσες μέσα στην πόλη. Πρωταγωνιστής το ψήσιμο.

Διαλέξτε προσεκτικά το κρέας

Ψήσιμο στη σχάρα σημαίνει υψηλή θερμοκρασία. Για να μπορέσουν τα κρέατα να της αντισταθούν, να μην καούν αλλά ούτε και να στεγνώσουν, πρέπει να είναι πρώτης διαλογής. Πρέπει να περιέχουν μέσα τους λίγο λίπος που καθώς θα λειώσει θα τα διατηρήσει ζουμερά. Επιπλέον, για να μπορέσουν να ψηθούν καλά, πρώτα από τη μία πλευρά και ύστερα από την άλλη, τα κομμάτια θα πρέπει να είναι σχετικά επίπεδα.

Γι' αυτό από το μοσχάρι προτιμάμε τις μπριζόλες (οι γνώστες συνιστούν την κόντρα και την καρδιά της μπριζόλας, γνωστή ως ποίχ) και τα φιλέτα (ζητήστε από τον χασάπη σας την καρδιά του κιλότου, rumih steak για τους αμερικανούς).

Αντίστοιχα, από το χοιρινό βάζουμε στα κάρβουνα, ψαρονέφρι, πανσέτες, σουβλάκια, παϊδάκια και λουκάνικα.

Και βεβαίως δεν ξεχνάμε τα αρνίσια παϊδάκια, συκώτια, μπουτάκια, τα κοτόπουλα και τα μπιφτέκια.

Ο ψήστης ο καλός

«Ο καλός μάγειρας γίνεται, ο καλός όμως ψήστης γεννιέται» είναι το σλόγκαν που κυκλοφορεί στους χώρους των barbecue και πασών των grill. Και δεν έχουν άδικο γιατί το σωστό ψήσιμο, εκτός από προσπάθεια και ιδρώτα, απαιτεί γνώση και εμπειρία.

Κοινό γνώρισμα όλων των καλών ψητών είναι η υπομονή, το μέρακι και η ικανότητα που χαρίζει η εμπειρία να αναγνωρίζουν τότε το κρέας ή το ψάρι έχει φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.

Χρειάζεται γνώση για να φτιάξεις τη φωτιά. Υπάρχουν βεβαίως και τα έτοιμα κάρβουνα, ο κάθε ψήστης όμως που σέβεται τον εαυτό του, θα τα φτιάξει μόνος του καίγοντας κληματόβεργες, κλαδιά ελιάς ή βελανιδιάς.

Η εμπειρία είναι απαραίτητη για να υπολογίσεις τον σωστό χρόνο του ψησίματος, που εξαρτάται βεβαίως από το πάχος του κρέατος και από το πόσο... saignant επιθυμούν τη μπριζόλα τους οι γύρω πεινασμένοι. Το κερασάκι όμως της τούρτας είναι η προσωπικότητα του ψήστη, η οποία (όπως σε κάθε δημιουργία) κάνει τη διαφορά. Σε γενικές γραμμές πάντως, τα κόκκινα κρέατα (μοσχάρι ή βοδινό) ψηνονται σε πιο δυνατή φωτιά από ότι τα λευκά (χοιρινό, κοτόπουλο, γαλοπούλα).



Οι λέξεις του ψησίματος

Σε ρεστοράν και ψησταριές διευκρινίστε το πόσο ψημένο θέλετε το φιλέτο και τη μπριζόλα σας. Για να μη βρεθείτε προ δυσάρεστης έκπληξης! Ζητήστε το:

Saignant ή rare:

κόκκινο στο μέσον, με αίμα

medium rare ή a point:

ροζ στο μέσον, μέτρια ψημένο

well done ή bien cuit:

καλοψημένο

Οι μαρινάδες και οι σάλτσες

Με τις μαρινάδες αλείφεται το κρέας στην αρχή. Για να παραμείνει όμως ζουμερό, οι επαλείψεις πρέπει να επαναλαμβάνονται καθ' όλη τη διάρκεια του ψησίματος. Οι καουμπόηδες του Τέξας, του Κάνσας, του Μέμφις, της Καρολίνα, αυθεντικοί του αθλήματος, αποφεύγουν να προσθέτουν στις μαρινάδες ζάχαρη και ντομάτα, γιατί καίγονται.

Οι σάλτσες πάλι, γνωστές ως barbecue sauces, μπαίνουν όταν το κρέας είναι σχεδόν έτοιμο. Η επάλειψη του κρέατος γίνεται για λίγα λεπτά πριν αυτό βγει από τη φωτιά. Τα κύρια συστατικά τους είναι κρεμμύδι, ντοματοπελτές, μουστάρδα (σκόνη ή σάλτσα) και διάφορα καρυκεύματα. Βεβαίως στο εμπόριο κυκλοφορούν διάφορες παραλλαγές, για όλα τα γούστα και τις γεύσεις: δυνατές με σκόρδο, πικάντικες, καυτερές, με αρωματικά αρτύματα.

Ψητά κρέατα & κρασί

Φυσικά η σκέψη και μόνο του b.b.q. και του κρέατος στη σχάρα, μας πηγαίνει κατευθείαν στα ερυθρά κρασιά. Τα ψητά, ως πιο στεγνά φαγητά αποζητούν τη συντροφιά κρασιών που θα δίνουν στο στόμα μια αίσθησης φρεσκάδας, ενώ ταυτόχρονα θα έχουν υπόσταση.

Θέλουμε, δηλαδή, ερυθρά κρασιά με πολύ και ώριμο φρούτο, ελαφρώς πικάντικα και μια ευχάριστη υποψία οξύτητας. Κρασιά χυμώδη, χωρίς πολλές τανίνες και υψηλή αλκοόλη που θα εντείνουν τη σχετικά στεγνή αίσθηση του ψητού κρέατος.

Ιδανικές περιπτώσεις τα φρέσκα κρασιά από Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο και Merlot. Έχουν αρκετό φρούτο για να συνδιαλλαγούν με τη μαρινάδα, τις σάλτσες, τη μουστάρδα, την κέτσαπ και ότι άλλο συνοδεύει το κρέας μας. Από τις ξένες επιλογές, αντίστοιχα θα συμπεριφερθούν τα ελαφριά Côtes du Rhône και τα αστέρια του ιταλικού βορρά: Barbera, Dolcetto, Valpolicella.

Και το Cabernet Sauvignon είναι ένα καλό κρασί για barbecue; Παρότι εδώ οι απόψεις δίστανται, με τους πολέμιους να το θεωρούν πολύ τανικό για τα ψητά κρέατα, προσωπικά πιστεύω πως τα φρέσκα και φρουτώδη Cabernet, που οينوποιούνται με προσοχή για να έχουν μαλακές τανίνες, είναι άψογα δίπλα στο ψητό μοσχάρι και τα αρνίσια παιδάκια.

Πολύ καλή όμως επιλογή αποδεικνύονται, ιδίως αν τα κρέατα είναι μαλακά και ελαφριά (π.χ. χοιρινό), και τα πλούσια λευκά κρασιά που έχουν περάσει λίγο ή πολύ από δρύινο βαρέλι. Εξαιρετικές προτάσεις τα κρασιά του Chardonnay και του Ασύρτικου. Αρκετά αρωματικά για να αντεπεξέλθουν στην επίθεση του καπνού, του φωτεινού ήλιου και της καλοκαιρινής αύρας.

Κρέας στην κατσαρόλα και τον φούρνο

Το σιγοψημένο κρέας της κατσαρόλας ή του φούρνου, με τη σάλτσα του και τα μυρωδικά του, είναι μια αγαπημένη πρόταση για το κεντρικό πιάτο στο Κυριακάτικο τραπέζι.

Φαγητό ζουμερό και μαλακό, γιατί σιγοβράζει στη σάλτσα του, που συνδυάζεται εύκολα με πουρέ, ρύζι ή τηγανιτές πατάτες. Απαραίτητη προϋπόθεση επιτυχίας, μια καλή κατσαρόλα με βαρύ πάτο, φαρδιά και χαμηλή, ώστε να μη στριμώνχεται το κρέας.

Άλλες προϋποθέσεις, το κατάλληλο κομμάτι κρέατος και το σιγοβράσιμο για πολλή ώρα.

Μιλώντας για μοσχάρι ή βοδινό, θα επιλέξουμε σπάλα, ελιά, κιλότο, που είναι τα πιο μαλακά κομμάτια. Αν θέλουμε να σερβίρουμε το κρέας σε ολόκληρο κομμάτι, θα προτιμήσουμε στρογγυλό ή νουά, που είναι πιο εμφανίσιμα, αλλά σκληρότερα.

Τέλεια επιλογή και το βοδινό (δηλ. ζώο μεγαλύτερο των 15 μηνών), που έχει βαθιά νοστιμιά και είναι κατάλληλο για μαγείρεμα στην κατσαρόλα.

Κρέας στην κατσαρόλα, στον φούρνο & κρασί WP suggestions

Κοτόπουλο με πράσινες ελιές
+ SB

Κρασί, χυμός ντομάτας και ζυμοί είναι τα υγρά υλικά της κατσαρόλας. Τα βάζουμε από την αρχή σε ποσότητα που να μισοσκεπάζει το κρέας, ώστε να μη χρειαστεί να προσθέσουμε ενδιάμεσως νερό.

Κοτόπουλο με σάλτσα μουστάρδας
+ Chardonnay

Δεν χρησιμοποιούμε κρασί που δεν θα μας άρεσε να το πιούμε: η ποιότητά του θα φανερωθεί αυτούσια στη σάλτσα μας!

Κοτόπουλο με τραχανά και ντομάτα
+ ροζέ Ξινόμαυρο

Λαχανικά και φρούτα δεν προστίθενται από την αρχή, γιατί χρειάζονται λιγότερη ώρα ψησίματος. Μυρωδικά και μπαχαρικά που θα προστεθούν στο τέλος, θα δώσουν πιο έντονο άρωμα.

Κοτόπουλο με μπάμιες
+ ροζέ Ξινόμαυρο, Merlot

Κρέας στην κατσαρόλα & κρασί
Στο κρέας δεν ισχύει κάποιος γενικός κανόνας αρμονίας με τα κρασιά. Στον συνδυασμό τους καθοριστικό ρόλο παίζει η μέθοδος παρασκευής τους καθώς επίσης οι συνοδευτικές σάλτσες.

Χοιρινό στον φούρνο
+ Βιδιανό, Μαλαγουζιά

Σημασία έχει και η θερμοκρασία του φαγητού.

Χοιρινό με δαμάσκηνα
+ Cabernet Sauvignon, Syrah, Μαυροδάφνη Πατρών

Επίσης, τα καρυκεύματα επηρεάζουν την επιλογή. Ένα έντονο καρύκευμα π.χ. κάρυ, καθορίζει τον χαρακτήρα του πιάτου περισσότερο από το κύριο συστατικό του και απαιτεί να παίζει πρώτο ρόλο στην επιλογή κρασιού.

Γουρνοπούλα
+ Αγιωργίτικο, Merlot

Ακόμη και τα συνοδευτικά, όπως τα μαγειρεμένα λαχανικά, η ωμή σαλάτα ή οι τηγανητές πατάτες, παίζουν τον ρόλο τους.

Αρνάκι με χόρτα
+ Chardonnay

Σε γενικές γραμμές, οι οδηγίες πλεύσης για τους παρτενέρ των κρεατικών μπορούν να μας οδηγήσουν στις ακόλουθες επιλογές:

Αρνάκι στον φούρνο με αρωματικά χόρτα
+ ροζέ Ξινόμαυρο

- χοιρινό + πλούσια λευκά και νεαρά ερυθρά
- κατσικάκι γάλακτος + λιπαρά λευκά
- αρνί + φινετσάτα, μαλακά ερυθρά
- βοδινό και μοσχάρι + μαλακά ερυθρά
- κυνήγι + ερυθρά παλαιώσης με μπουκέτο, εύρωστα με πλούσιο σώμα.

Κατσικάκι φρικασέ
+ Ασύρτικο, Ρομπόλα, Ντεμπίνα

Και κάποιες ακόμη οδηγίες πλεύσης

Μοσχαραί λεμονάτο
+ Chardonnay

Πιάτα που σερβίρονται κρύα αναζητούν πιο ελαφρά κρασιά από τα ζεστά, πλούσια πιάτα.

Μοσχαραί Λαγυτό Αρκαδίας (κοκκινιστό με σκόρδο)
+ Αγιωργίτικο, Αυγουσιάτης, Ξηρή Μαυροδάφνη, Cabernet Sauvignon, Syrah

Τα πολύ πικάντικα και καυτερά φαγητά αναζητούν κρασιά χωρίς πολύ βαρέλι, με ώριμο και ζουμερό φρούτο.

Το αλμυρό θέλει οξύτητα, άρα λευκά ξηρά κρασιά.

Λαγός στιφάδο
+ Αγιωργίτικο, Merlot

Τα κρέατα με σάλτσες μπαχαρικών είναι οι καλύτεροι συνοδοί για πλούσια ερυθρά κρασιά.

Αν πρόκειται για κρέας μαγειρεμένο με φρούτα (κυδώνια, σύκα κ.λπ.), μέλι ή κάτι άλλο γλυκό, φροντίστε για ένα μαλακό κρασί, ένα Merlot ή ένα Αγιωργίτικο.



*There are only a few
ways to stay classy...
choose wisely*



Κατσικάκι φρικασέ με άγρια χόρτα

Δίπλα στα πεντανόστιμο παραδοσιακό φαγητό σερβίρετε ένα λευκό κρασί με πλούσιο σώμα.

+

Αρετή λευκός 2018

Κτήμα Βιβλία Χώρα

Π.Γ.Ε. Παγγαίο / Μόνο για την αγορά του εξωτερικού (δυστυχώς)

Ποικιλιακή σύνθεση: Ασύρτικο 100%

Αμπελώνες: περιοχή Αμπέλια, Παγγαίο Όρος, βιολογική καλλιέργεια
Το Ασύρτικο, φυτεμένο στο Παγγαίο Όρος, οινοποιημένο από έμπειρο, προσεκτικό και ευγενικό χέρι, μας προσφέρει ένα λευκό με άφθονα ώριμα εσπεριδοειδή, γεμάτη γεύση, ζωνρή οξύτητα και ευχάριστη μεταλλικότητα.



Χοιρινό με πατάτες στον φούρνο

Το ζουμερό χοιρινό στον φούρνο με τις ριγανάτες και λεμονάτες πατάτες ζητά ένα δυναμικό λευκό με έντονα αρωματικό χαρακτήρα.

+

Sauvignon Blanc Fumé 2018

Κτήμα Άλφα

Π.Γ.Ε. Φλώρινα / 19,20€

Ποικιλιακή σύνθεση: Sauvignon Blanc 100%

Αμπελώνες: αμπελοτόπι Καλύβια, Αμύνταιο

Αγαπημένο βανιλιάτο SB. Άλλη μια εξαιρετική δουλειά του Άγγελου Ιατρίδη που χρησιμοποιώντας σωστό βαρέλι, δεν καλύπτει τον πυκνό χαρακτήρα του φρούτου. Πυκνή η παρουσία στο στόμα χωρίς να θυσιάζει στάλα οξύτητας.



Σοφρίτο

Το τρυφερό μοσχάρι σε Κερκυραϊκή συνταγή με τη μελωμένη, γεμάτη αρώματα σάλτσα, θα απογειωθεί δίπλα σε ένα λευκό με γεμάτη γεύση και σωστό βαρέλι.

+

Sémillon 2018

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Π.Γ.Ε. Δράμα / 15,50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Sémillon 100%

Αμπελώνες: Αδριανή, Δράμα

Πάντα εκφραστικό και αξιόπιστο αυτό το βαρελάτο λευκό μοσχοβολά εσπεριδοειδή, βούτυρο, καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς και βανίλια, ενσωματώνοντας άριστα το βαρέλι. Στρογγυλό γευστικό προφίλ, τονισμένο από πιπεράτα τιμητήματα και ωραιότατη οξύτητα.



Λεμονάτο κοτόπουλο με πράσινες ελιές

Το κοτόπουλο λατρεύει τα εσπεριδοειδή. Οι πράσινες ελιές δίνουν μια φυτική νότα. Και το πιάτο, σαν σύνολο, λατρεύει τα λευκά κρασιά με φρεσκάδα και αντίστοιχα φυτικό χαρακτήρα.

+

Έμμετρος λόγος λευκός 2019

Tsantali

Π.Γ.Ε. Μακεδονία / 10,50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά 100%

Ντελικάτο λευκό με πράσινη πιπεριά, δυόσμος, εσπεριδοειδή και ώριμα βερίκοκα να κυριαρχούν στην παλέτα της μύτης. Φινετσάτο στο στόμα, δροσερό, όλο φρεσκάδα, με όχημα την οξύτητα.



Λεμονάτο μοσχάρaki κατασρόλας

Για το διαχρονικά μαμαδίτικο αυτό φαγητό επιλέξτε ένα λευκό κρασί με καλή δομή.

+

Chardonnay 2017

Απόστολος Λύκος

Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα / 15,90€

Ποικιλιακή σύνθεση: Chardonnay 100%

Αμπελώνες: Εύβοια

Απόλυτα συνεπές στο στυλ του βαρελάτου Ch, το κρασί εμφανίζεται με την κλασική παλέτα τροπικών φρούτων και βανίλιας. Στο στόμα απολαμβάνουμε τις λεπτές ισορροπίες ανάμεσα σε νεύρο και τη γευστική στρογγυλάδα.



ESTATE MANOLESAKIS



www.manolesakis.gr



**Κεμπάπ**

Οινικός συνοδός τους ένα φρέσκο ερυθρό ή ένα ροζέ με δυναμικό χαρακτήρα.

+

Thema rosé 2019**Κτήμα Παυλίδη**

Π.Γ.Ε. Δράμα / 12.00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Tempranillo 100%

Αμπελώνες: Κοκκινόγεια, Μενοίκιο, Δράμα

Μοναδικό αυτό το Δραμινό ροζέ αφού προέρχεται από 100% Tempranillo.

Πιπεράτο, διαθέτει εκρηκτικό άρωμα ώριμης φράουλας και βατόμουρου.

Πλούσια δομή, δύναμη και παιχνιδιάρια οξύτητα.

Σουτζουκάκια

Σερβίρετε τα αφράτα Συμρναίικα σουτζουκάκια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας δίπλα σε ένα ερυθρό κρασί με γευστική ένταση και θα... αναστενάξει το σύμπαν!

+

Νάουσα 2015**Αργατία**

Π.Ο.Π. Νάουσα / 15.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Αμπελώνες: Κράσνα Ροδοχωρίου & Λάκκα Γιαννακοχωρίου, Νάουσα

Μια Νάουσα με πολυπλοκότητα και απόλυτη τυπικότητα στη μύτη: γλυκά μπαχάρια, ελιά και φύλλα ντομάτας. Γεύση όλο δυναμισμό, με στέρεη δομή και αυστηρότητα που υποστηρίζεται από μάκρος και γλύκα.

**Μοσχαρίσια σταβλίσια μπριζόλα στα κάρβουνα**

Οι κλασικές προτάσεις για τη μαριναρισμένη σταβλίσια μπριζόλα παίζουν σε ερυθρά κρασιά με καλή δομή.

+

Νεμέα 2018**Κτήμα Παλυβού**

Π.Ο.Π. Νεμέα / 10.90€

Ποικιλιακή σύνθεση: Αγιωργίτικο 100%

Αμπελώνας: Αρχαία Νεμέα

Η κλασική Νεμέα του Γιώργου Παλυβού. Με ωραίο σοκολατένιο φρούτο, στέρεη δομή και ζεστή γεύση. Με πολυπλοκότητα, πλην κομψότητα στυλ, καμαρώνει για τα κυρίαρχα αρώματα δαμάσκηνου και κερασιού.

Αρνίσια παιδάκια στα κάρβουνα

Εδώ θα χρειαστείτε ένα ερυθρό κρασί με φινέτσα.

+

Λημνιώνα 2018**Κτήμα Ζαφειράκη**

Π.Γ.Ε. Τύρναβος / 20.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Λημνιώνα 100%

Η εξαιρετική Λημνιώνα χάρις στην ευαισθησία και την επιμονή, καταρχάς του ίδιου του Χρήστου Ζαφειράκη, δεν χάθηκε από το οινικό στερέωμα.

Στα χέρια του μας δίνει ένα ερυθρό με ελκυστικό αρωματικό μπουκέτο

γλυκόριζας, λευκού πιπεριού, κερασιού και ώριμης φράουλας.

Ακόμη πιο ελκυστική η φρεσκάδα στη γεύση.

**Burger αρνιού με κατσικίσιο τυρί**

Με το αφράτο, χορταστικό burger θα απολαύσετε ένα ανάλαφρο ερυθρό.

+

Merlot 2017**Κτήμα Κατσαρού**

Π.Γ.Ε. Κρανιά / 19.80€

Αμπελώνας: Κρανιά Ολύμπου, υψόμετρο: 530 - 640 μ.

Ποικιλιακή σύνθεση: Merlot 100%

Καλοφτιαγμένο Merlot με τυπική μύτη κόκκινων φρούτων και γραφίτη.

Μακρύ και γλυκόξινο με ωραίες μεταξένιες τανίνες και ελκυστική οξύτητα.

Γεύση μαλακιά, στρόγγυλη, αλλά συγχρόνως ανάλαφρη.



Γιουβέτσι

Ονειρεμένο φαγητό το μοσχάρι γιουβέτσι με σπυρωτό κριθαράκι. Αναδεικνύεται δίπλα σε ένα πλούσιο ερυθρό.

+

Syrah Δρύσμπει 2015

Κτήμα Χατζημιχάλη

Π.Γ.Ε. Κοιλιάδα Αταλάντης / 14.00€

Ποικιλιακή σύνθεση: Syrah 100%

Αμπελώνες: αμπελοτόπι Δρύσμπει, πλαγιές του όρους Κνημίδα

Γοητευτικό Syrah έντονα αρωματικό, με σφιχτοδεμένες τανίνες, που αποδεικνύει την άριστη προσαρμογή της ποικιλίας στο ημιορεινό αμπελοτόπι Δρύσμπει. Στη μύτη τα ποικιλιακά πιπέρια και μαύρα φρούτα εξελίσσονται πλάι στη βανίλια και τη μόκα. Ζεστό στη γεύση, πλούσιο με ευπρόσδεκτη οξύτητα στο επίμονο τελείωμα.

Χουνκιάρ μπεγιεντί

Για το αυθεντικό πολιτικό πιάτο με το κοκκινιστό μοσχάρακι και τον μυρωδάτο πουρέ μελιτζάνας επιλέξτε ένα ερυθρό κρασί με όγκο και δύναμη.

+

Cabernet Νέα Δρυς 2015

Αμπελώνες Αντωνόπουλου

Π.Γ.Ε. Αχαΐα / 16,50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

Αμπελώνες: Βασιλικό Αχαΐας

Σκουρόχρωμο και στιβαρό, ένα κορυφαίο ελληνικό Cabernet γεμάτο πυκνά αρώματα βύσσινου και βατόμουρου με σωστό φόντο βανίλιας, δυνατό άρωμα καπνού και πιπέρια. Όγκος, υψηλή οξύτητα και ζωηρές τανίνες δίνουν το τέμπο στη γεύση.

Γουρνοπούλα

Το δημοφιλές παραδοσιακό, καλοκαιρινό φαγητό της Μεσσηνίας (γουρουνάκι στον φούρνο) λατρεύει τα λευκά κρασιά που έχουν περάσει από βαρέλι και τα χυμώδη ερυθρά με κομψές τανίνες.

+

Pylós Merlot 2017

Νεστωρ Οινοποιητική Μεσσηνίας

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 9.30€

Ποικιλιακή σύνθεση: Merlot 100%

Αμπελώνες: Χριστιανοί & Φλώκα, Τριφυλία, Μεσσηνία

Η γαλλική ποικιλία τα καταφέρνει περίφημα στη Μεσσηνία, δίνοντας ένα τυπικό Merlot με εκφραστική μύτη, μαλακό και θερμό σώμα με απαλές τανίνες.

Κοτόπουλο με μπάμιες στον φούρνο

Παραδοσιακό ελληνικό φαγητό του καλοκαιριού με πολύ νοστιμιά.

Αν το συνδυάσετε με ένα φρέσκο ερυθρό κρασί θα απογειωθεί η γεύση του.

+

Ιδέα Νεμέα 2018

Κτήμα Μπαραφάκα

Π.Ο.Π. Νεμέα / 7.50€

Ποικιλιακή σύνθεση: Αγιωργίτικο 100%

Αμπελώνες: Νεμέα

Αυτή η Νεμέα του Χρήστου Μπαραφάκα επενδύει στη φρεσκάδα, καθώς δεν περνά από βαρέλι. Στιλάτο ερυθρό, ξεχειλίζει από αρώματα τραγανών κόκκινων φρούτων, φρεσκάδα και ζωηρό χαρακτήρα.

Ψητά χωριάτικα λουκάνικα

Την ώρα που θα φτάσουν τα αλλαντικά και τα ψητά λουκάνικα σερβίρετε ένα ροζέ κρασί με γευστική ένταση.

+

Ινίμα Νεγκόσκα Ροζέ 2018

Κατώγι Αβέρωφ

Ποικιλιακός / 11.80€

Ποικιλιακή σύνθεση: Νεγκόσκα

Αμπελώνες: Γουμένισσα

Ανοιχτό σομόν ροζέ που εκμεταλλεύεται όλη την αρωματική παλέτα της ποικιλίας, με ώριμη μύτη που ξεκινά από το φραγκοστάφυλο και φτάνει μέχρι το χαμομήλι. Εξίσου ζωντανό στόμα με πλούσιο σώμα και μάκρος.



Φρούτα καλοκαιρινά



Ιούνιος

κεράσια, ροδάκινα

Ιούλιος

πεπόνια, βύσσινα, δαμάσκηνα, νεκταρίνια

Αύγουστος

καρπούζι, σταφύλια, σύκα

Τα καλοκαιρινά φρούτα, κάτω από την ανελέητη καλοκαιρινή φωτοχυσία, δίνουν φαντασμαγορία στο χρωματικό όργιο των μανάβικων. Μπορεί να είναι μικρά ή μεγάλα, χνουδωτά ή λεία, γεμάτα χυμούς, τραγανά, γλυκά, σφιχτά, ζουμερά ή μελωμένα, με απρόσμενα αρώματα. Όλα τους μας γνέφουν προκλητικά από τα καφάσια χρησιμοποιώντας ακατανίκητη θέληγλητρα: την ελαφρώς ξινή γεύση, τη φινετσάτη γλύκα και το πληθωρικό τους άρωμα.

Τα μικρά κόκκινα φρούτα του δάσους

Οι προπομποί είναι φυσικά τα **κεράσια**. Ζωηρά κόκκινα έως σκούρα, σχεδόν μαύρα, με σκληρή ή μαλακή σάρκα ανάλογα με την ποικιλία. Πετροκέρασα από το Άργος, μαύρα σαρκώδη από τη Νάουσα και το Βοδενό, τραγανά της Εδέσσης, όψιμα του Ροδοχωρίου. Διαλέγετε και παίρνετε. Κανείς δεν μπορεί να πει με σιγουριά για τον τόπο καταγωγής των κερασιών. Οι αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι προέρχονται από την Κερασούντα της Μικράς Ασίας -εξ ου και το όνομα. Ο ρωμαίος Λούκουλλος τα έφερε στην Ιταλία, απ' όπου κατέκτησαν την Ευρώπη. Οι εγγλέζοι τα χρησιμοποιούν σε πουτίγκες, μαρμελάδες και στην παραγωγή του cherry brandy. Οι Γάλλοι περηφανεύονται για το kirsch. Και εμείς, φυσικά, φτιάχνουμε το περίφημο γλυκό του κουταλιού.

Κατά πόδας ακολουθούν τα **βύσσινα**, που στην πραγματικότητα είναι ένας τύπος ξινού κερασιού, prunus cerasus το αποκαλούν οι επιστήμονες. Πολύ ξινά, δύστροπα φρούτα. Παρ' όλα αυτά υπήρξαν το φρούτο-φετίχ κάθε καλής νοικοκυράς που ήξερε να αιχμαλωτίζει τη γεύση τους σ' ένα βαζάκι σπιτική μαρμελάδα ή στο εξαιρετό γλυκό του κουταλιού και στην παγωμένη πηχτή βυσσινάδα. Τη θυμάστε; Και μόνο στη σκέψη της, μια γλυκιά νοσταλγία με πλημμυρίζει.

Μιας και άρχισα με τα μικρά, τα κόκκινα φρούτα, αυτά που στη γλώσσα των αρωμάτων του κρασιού αποκαλούμε «μικρά φρούτα του δάσους», θα πρέπει απαραίτητως να κάνω στάση μπροστά στα **βατόμουρα**. Θυμάμαι τα παιδικά καλοκαίρια στις εξοχές, όταν τα μαζεύαμε με τις χούφτες. Διαλέγαμε τα μεγαλύτερα, τα πιο ώριμα για να τα δώσουμε στους ευνοούμενούς μας. Σήμερα έχουμε σχεδόν ξεχάσει την ύπαρξή τους ως φρέσκων καρπών, απολαμβάνουμε όμως τη γεύση και το άρωμά τους στα ελαφριά ποτά που φτιάχνονται από αυτά, σε γρανίτες, παγωτά και βεβαίως σε μαρμελάδες.

Γι' αυτά όμως που κάνω μεγάλες χαρές όταν τα βλέπω μπροστά μου στο μανάβη, είναι τα **μούρα**. Παλιά οι κήποι ήταν γεμάτοι μουριές. Σαν παιδιά ήταν το αγαπημένο μας φρούτο. Προτιμούσαμε τα μαύρα, παρόλο που έβαφαν φριχτά τα χέρια. Οι ερευνητές μάς λένε πως η μουριά με τους μαύρους καρπούς ευδοκίμούσε στον τόπο μας από τους αρχαίους χρόνους, ενώ η λευκή μάς ήρθε αργότερα από την Κίνα και έγινε περισσότερο γνωστή για τη χρήση των φύλλων της στην εκτροφή του μεταξοσκώληκα. Σήμερα τα γεύομαστε σχεδόν αποκλειστικά σε γλυκίσματα, μαρμελάδες και τζελ.



Τα χρυσαφένια βερίκοκα και τα ροδάκινα

Όταν η κουβέντα έρθει στον βασιλιά των καλοκαιρινών φρούτων, οι απόψεις διίστανται. Οι περισσότεροι ψηφίζουν υπέρ της χνουδωτής φλούδας των ροδάκινων. Κάποιοι αναφέρουν τα λευκόσαρκα **ροδάκινα**, τα νεκταρίνια και τους χυμώδεις γιαρμάδες. Άλλοι βρίσκουν την πεμπουσία της θερινής γεύσης δαγκώνοντας τα ζουμερά, γλυκά, χρυσαφένια και μοσχοβολιστά **βερίκοκα**. Ειδικά της ελληνικής ποικιλίας Διαμαντοπούλου που θεωρείται από τις πιο νόστιμες στον κόσμο.

Όλων πάντως αυτών των φρούτων του ήλιου, η σάρκα είναι αρκετά μαλακή και ελαφρώς υπόξινη, πράγμα που τα κάνει ιδανικά όχι μόνο για να φαγωθούν φρέσκα αλλά και για κομπόστες, μαρμελάδες, τάρτες, παγωτά, κέικ. Στην εκλεπτυσμένη κουζίνα της Δύσης εισέρχονται στη σύνθεση φίνων αρωματικών σαλτσών, ενώ η πλούσια ανατολίτικη τα θέλει συνοδούς των κρεάτων. Τα βερίκοκα συγκεκριμένα, πολύ συχνά συνοδεύουν το αρνάκι ή το κοτόπουλο, μπαίνουν φιλοκομμένα στο πιλάφι, στον γλυκό χυλό του ασουρέ και ως πάστα σε ιδιαίτερα αγαπητά γλυκίσματα.

Καρπούζι ή πεπόνι;

Ένα από τα πιο δροσιστικά καλοκαιρινά φρούτα, ανακηρύσσεται παμπηφεί το **καρπούζι**. Το ξέρετε όμως ότι η ελληνική του ονομασία είναι υδροπέπων (αντίστοιχα με το αγγλικό watermelon) και ότι η λέξη καρπούζι προέρχεται από την αντίστοιχη τουρκική καργuz; Το ιδιαίτερα δημοφιλές φρούτο απολαμβάνεται κομμένο σε φέτες, σε φρουτοσαλάτες, χτυπημένο στο μπλέντερ, σε γρανίτες, αναψυκτικά... όπως μπορείτε να φανταστείτε, αρκεί να είναι αρκούντως ώριμο και γλυκό.

Το φρούτο, όμως, που έχει μόνο φίλους και θερμούς οπαδούς είναι το **πεπόνι**. Το άρωμά του σε ζαλίζει, έχει κάτι από την τριανταφυλλένια νότα του μοσχάτου σταφυλιού. Και εδώ οι ποικιλίες είναι πολλές. Διαφέρουν στο σχήμα, το μέγεθος, το χρώμα της φλούδας και της σάρκας, στο άρωμα και στη γεύση. Μπορεί να βρούμε πεπόνια στρογγυλά ή ωοειδή, με φλούδα παχιά ή λεπτή, λεία ή με ραβδώσεις, με χρώμα κίτρινο ή πρασινωπό, με σάρκα μαλακιά και χυμώδη ή σκληρή, με γεύση λιγότερο ή περισσότερο γλυκιά. Ανάλογα επιλέγουμε και τη χρήση. Οι Ιταλοί για παράδειγμα συνδυάζουν το πεπόνι της Κανταλούπης με προσούτο της Πάρμας για το διάσημο ορεκτικό τους. Εμείς ψάχνουμε τα άνυδρα της Βοιωτίας, που είναι πιο γλυκά για επιδόρπιο.

Ωμά, βραστά, φουρνιστά, στη σχάρα ή στο μπλέντερ, τα φρούτα μπορούν να παίξουν πρωταγωνιστικό ρόλο στην καλοκαιρινή μας διατροφή. Τα περισσότερα έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνες, ιχνοστοιχεία και χαμηλή θερμιδική αξία. Στις μέρες μας πλέον, στις φρουταγορές βρίσκουμε και τις πιο δυσεύρετες ποικιλίες. Τα καταστήματα με delicatessen πουλούν μαρμελάδες που φτιάχνονται σε οικοτεχνίες. Ζαχαροπλαστεία και εστιατόρια μας προτείνουν για τελείωμα γλυκά του κουταλιού. Τι περιμένουμε λοιπόν για να τα βάλουμε στη ζωή μας;

Φρούτα & κρασί

Η αλήθεια είναι πως λόγω της φυσικής τους περιεκτικότητας σε νερό, συνήθως τα φρούτα καταναλώνονται φρέσκα, χωρίς πολλά ποτά. Ορισμένα όμως συνδυάζονται θαυμάσια με κρασιά. Θυμηθείτε και δοκιμάστε να σερβίρετε:

- τις φράουλες με ροζέ αφρώδες ή σαμπάνια. Μην ξεχνάτε πως είναι το ιδανικό συμπλήρωμα στην τελετουργία του φλερτ, σύμφωνα με την Παυλίνα Βοναπάρτη.
- τα κεράσια και τα βατόμουρα με φρέσκα ερυθρά κρασιά από Αγιωργίτικο ή Cabernet Sauvignon
- τα ροδάκινα δίπλα σε φρέσκα Chardonnay και Sauvignon Blanc
- το πεπόνι πλάι σ' ένα ποτήρι Μοσχοφιλέρο ή ξηρό Μοσχάτο
- το μοσχάτο σταφύλι, φυσικά μαζί με γλυκό Μοσχάτο Λήμνου ή Σάμου
- τα δαμάσκηνα πλάι σε ερυθρά γλυκά κρασιά π.χ. Μαυροδάφνη.

**Πεπόνι**

+

Lagorati Brut**Κτήμα Χατζηγεωργίου - Λήμνος**

12.50€

Λευκός, ξηρός, αφρώδης

Ποικιλιακή σύνθεση: Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%**Αμπελώνες:** Λήμνος**Οινοποίηση:** δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστη δεξαμενή

Αν σας αρέσει το έντονο και πληθωρικό στυλ του Μοσχάτου, αυτό το αφρώδες θα σας ξετρελάνει με την έκρηξη καλοκαιρινών φρούτων και τριαντάφυλλου, τη σατινένια γεύση με την ήπια οξύτητα, τη φρεσκάδα και την ισορροπία.

Ροδάκινα

+

Μελισσέα**Achaia Clauss****Π.Ο.Π.** Μοσχάτος Ρίου Πατρών / 23.00€

Λευκός, γλυκός

Ποικιλιακή σύνθεση: Μοσχάτο λευκό 100%**Αμπελώνες:** Ρίο, Αχαΐα**Οινοποίηση:** λιάσιμο σταφυλιών

Και ένα εξόχως αρωματικό και ισορροπημένο λιαστό γλυκό Μοσχάτο.

Ηδονικό και τυπικότατο. Πυκνό, ζεστό, εξωτικό κι όχι πολύ γλυκό, με στρώματα φρούτου, αγκαλιασμένα από μπαχαρικά και φλούδα πορτοκαλιού.

**Φράουλες**

+

Edenia 2015**Κτήμα Θεόπετρα****Π.Γ.Ε.** Μετέωρα / 23.50€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Λημνιάνα 100%**Αμπελώνες:** βιολογικής γεωργίας στα Μετέωρα**Οινοποίηση:** δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστη δεξαμενή, 15μηνη παραμονή με τις λεπτές λάσπες

Ένα κομψό και απολαυστικό ροζέ αφρώδες. Γοητευτικό, με παιχνιδιάρικες φυσαλίδες και λαμπερό ρουμπινί χρώμα, ευωδιάζει σμέουρα, κεράσια και βότανα. Στο στόμα είναι σοβαρό, με γαργαλιστικές φυσαλίδες και ανεπαίσθητες τανίνες. Ολοκληρώνεται με δροσερή μπισκοτένια επίγευση.

**Σύκα**

+

Σάμος Ανθεμής 2011**Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου****Π.Ο.Π.** Σάμος / 9.50€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχάτο λευκό 100%**Οινοποίηση:** 5η παλαίωση σε δρύινα βαρέλια

Με τεράστια δομή, είναι ένας παράδεισος με ξερά φρούτα, καραμέλα, καφέ, καβουρντισμένα αμύγδαλα, καρύδια και βελούδινη γεύση. Το τέλειο τελείωμα ενός γεύματος ή μιας καλοκαιρινής ημέρας.

**Δαμάσκηνα**

+

Μαυροδάφνη Reserve 2001**Cavino****Π.Ο.Π.** Μαυροδάφνη Πατρών / 18.00€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυροδάφνη 100%**Οινοποίηση:** 48μηνη παλαίωση σε δρύινα βαρέλια

Ρωμαλέα, βαθύχρωμη με αξιολάτρευτα σύνθετο μπουκέτο που ανοίγει και αφήνει να ξεπροβάλλουν βύσσινα, δαμάσκηνα, αρώματα πικρής σοκολάτας, καρυδιού και σταφίδας. Μια υπέροχη Μαυροδάφνη Πατρών.



IT'S ALL ABOUT BALANCE

FOLLOW US    

[#georgioslafazaniswinery](https://www.instagram.com/georgioslafazaniswinery)



GEORGIOS LAFAZANIS

— WINERY —

WWW.GEORGIOSLAFAZANIS.GR



ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΩΝ

44

Παραδοσιακά προϊόντα της Κύπρου

Χαλλούμι, Αλλαντικά & Κουμανδαρία

Τα παραδοσιακά Κυπριακά προϊόντα είναι ο νόστιμος κρίκος που συνδέει τη γαστριμαργική και την πολιτιστική παράδοση της χώρας.



Χαλλούμι

Όνομα

Χαλλούμι

Το εθνικό τυρί της Κύπρου!

Ημίσκληρο τυρί άλμης που παράγεται από πρόβειο ή αίγιο γάλα ή από μίγμα τους, με ή χωρίς αγελαδινό γάλα.

Το Χαλλούμι περιλαμβάνεται στα πιο σημαντικά εξαγωγίμα προϊόντα της Κύπρου με εξαγόμενες ποσότητες που ξεπέρασαν σε αξία τα €220 εκατομμύρια για το 2019. Οι εξαγωγές του προϊόντος ακολουθούν μία συνεχή αυξητική πορεία με κύριους εξαγωγικούς προορισμούς το Ηνωμένο Βασίλειο, τη Σουηδία, την Αυστραλία, τη Γερμανία, την Αυστρία, τη Δανία και την Ελλάδα. Καταναλώνεται σε πέραν των 40 χωρών στις 5 ηπείρους.

Το «ΧΑΛΛΟΥΜΙ-HALLOUMI» είναι κατοχυρωμένο ως Κοινοτικό Συλλογικό Εμπορικό Σήμα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και ως Πιστοποιημένο Εμπορικό Σήμα στην Κύπρο, το Ηνωμένο Βασίλειο, την Ιορδανία, τη Συρία, το Κατάρ, τη Νότιο Αφρική, τη Σαουδική Αραβία, το Ομάν και τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής. Η χρήση των Σημάτων διέπεται από συγκεκριμένους Κανονισμούς, οι οποίοι προϋποθέτουν μεταξύ άλλων ότι η παραγωγή του προϊόντος πραγματοποιείται στην Κύπρο από εγκεκριμένο χρήστη, με βάση προδιαγραφές παραγωγής, σήμανσης και προέλευσης.

ΤΥΠΟΙ

ΦΡΕΣΚΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ



/ Λευκό ή υπόλευκο, διπλωμένο συνήθως ορθογώνιου σχήματος



/ Ημίσκληρο με ελαστική υφή. Ευχάριστη οσμή και χαρακτηριστική γεύση, ελαφρώς αλμυρή.

ΩΡΙΜΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ



/ Λευκό μέχρι κτρινωπό, ημίσκληρο μέχρι σκληρό, εύθρυπτο.



/ Πικάντικη, οξεία, αρκετά αλμυρή γεύση.

ΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Το χαλλούμι, είναι το μοναδικό ημίσκληρο τυρί που δεν λιώνει στις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται κατά το ψήσιμό του. Η δομή του μαλακώνει, διατηρεί ωστόσο το σχήμα του αποκτώντας χρυσοκόκκινο χρώμα. Έτσι είναι ιδανικό για το μαγείρεμα, τη ψησταριά και το τηγάνι.

Το φρέσκο χαλλούμι μπορεί επίσης να καταναλωθεί ωμό.

Το ώριμο μπορεί να καταναλωθεί τριμμένο πάνω στα μακαρόνια.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

Φρέσκο χαλλούμι + αυγά, ντομάτα, δυόσμος

Ώριμο χαλλούμι + καρπούζι

Ώριμο χαλλούμι + λούντζα

Ώριμο χαλλούμι + Κουμανδαρία



Παραδοσιακά αλλαντικά

Όνομα

Παραδοσιακά Αλλαντικά

Τύποι

Από χοιρινό κρέας

χοιρομέρι, λούντζα, ποσυρτή, λουκάνικα, και ζαλατίνα

Από αιγινό κρέας

τσαμαρέλλα και απόχτιν

Τα αλλαντικά στην Κύπρο παρασκευάζονταν παραδοσιακά από τις οικογένειες μετά τη σφαγή του οικόσιτου χοίρου, κατά την περίοδο των Χριστουγέννων. Η παραγωγή τους προέκυψε ως ένας απλός τρόπος συντήρησης του κρέατος για μεγάλα χρονικά διαστήματα, για την κάλυψη των διατροφικών αναγκών της οικογένειας. Επίσης, σε κάποιες περιπτώσεις κάλυπταν και ανάγκες βιοπορισμού της, καθώς διατίθεντο προς πώληση. Σήμερα η παρασκευή τους γίνεται από αδειοδοτημένες μονάδες με σύγχρονες εγκαταστάσεις. Πολλοί όμως είναι κι εκείνοι, κυρίως σε περιοχές της υπαίθρου, που συνεχίζουν την οικογενειακή παράδοση παρασκευάζοντας αλλαντικά κατ'οίκον για σκοπούς ιδιοκατανάλωσης.

ΛΟΥΝΤΖΑ

Γνωστή για τη μοναδική γεύση της

Τύπος αλλαντικού: κρασάτο + καπνιστό

Κρέας: χοιρινό φιλέτο

Στο τραπέζι: Σερβίρεται σε πολύ λεπτές φέτες. Τρώγεται μόνη της, αλλά είναι υπέροχη στον τραχανά ή σε ομελέτες.

Αρμονία με κρασί: ροζέ ή ερυθρό Μαραθεύτικο, Merlot

ΠΟΣΥΡΤΗ

Με έντονη γευστική προσωπικότητα

Τύπος αλλαντικού: Κρασάτο + καπνιστό

Κρέας: χοιρινή κοιλιά (μπέικον)

Στο τραπέζι: Κόβεται σε λεπτές φέτες. Συμβουλή: πριν τις απολαύσετε, περάστε τες λίγο από το grill. Μπορεί, επίσης, να κοπεί σε κύβους. Ταίριαζει απόλυτα με τα όσπρια.

Αρμονία με κρασί: ερυθρό Μαραθεύτικο, Γιαννούδι, Cabernet Sauvignon

ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ

Παραδοσιακή λιχουδιά απίστευτης φινέτσας

Τύπος αλλαντικού: Κρασάτο + καπνιστό

Κρέας: χοιρινό μπούτι

Στο τραπέζι: Σερβίρεται σε διάφανες φετούλες που κόβονται στο χέρι με πολύ κοφτερά μαχαιρία ή με ειδική μηχανή ή/και σε κύβους. Η γεύση του είναι μεστή με έντονες νότες καπνού.

Αρμονία με κρασί: ερυθρό Μαραθεύτικο, Merlot

ΖΑΛΑΤΙΝΑ

Κυπριακός μεζές για μερακλήδες

Κρέας: χοιρινό / κεφάλι, πόδια, ουρά και μικρά κομματάκια δέρματος χωρίς λίπος.

Στο τραπέζι: Σερβίρεται κρύα ως ορεκτικό ή μεζές.

Αρμονία με κρασί: Ξυνιστέρι, Πρωμάρα, Sauvignon Blanc

ΠΑΦΙΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

Κατηγορία: Π.Γ.Ε. Πάφος

Τύπος αλλαντικού: Κρασάτο

Κρέας: χοιρινός κιμάς / κουτάλα (μπροστινά πόδια)

Στο τραπέζι: Σερβίρεται ωμό ή ψητό στη σχάρα, στον φούρνο, στο τηγάνι και ιδανικά, ψητό στα κάρβουνα.

Είναι υπέροχο σε φριτάτες (με πατάτες και αυγά) και με παραδοσιακά ζυμαρικά.

Αρμονία με κρασί: Μαραθεύτικο, Μαύρο, Γιαννούδι

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ

Τύπος αλλαντικού: Κρασάτο + καπνιστό

Κρέας: χοιρινός κιμάς / κουτάλα (μπροστινά πόδια)

Στο τραπέζι: Σερβίρεται ωμό ή ψητό στη σχάρα, στον φούρνο, στο τηγάνι και ιδανικά, ψητό στα κάρβουνα.

Αρμονία με κρασί: Cabernet Sauvignon, Syrah

ΤΣΑΜΑΡΕΛΛΑ

Φοβερός Κυπριακός μεζές

Κρέας: αιγινό / Συνήθως, από μεγαλύτερης ηλικίας ζώα από τα οποία αφαιρούνται τα κόκκαλα.

Στο τραπέζι: Σερβίρεται κρύα ως ορεκτικό. Είναι ο παραδοσιακός Κυπριακός μεζές.

Αρμονία με κρασί και αποστάγματα: Ξυνιστέρι, Ζιβανία

ΑΠΟΧΤΙΝ

Ένα ιδιαίτερο και σπάνιο αλλαντικό

Κρέας: αιγινό συνήθως ζώων μεγαλύτερης ηλικίας. Σε διαφοροποίηση με την τσαμαρέλλα χρησιμοποιείται το κρέας με τα κόκκαλα.

Στο τραπέζι: Σερβίρεται κρύο ως ορεκτικό ή μεζές αλλά και σε λαδερά φαγητά όπως το φρέσκο φασολάκι.

Αρμονία με κρασί και αποστάγματα: Ξυνιστέρι, Ζιβανία



Κουμανδάρια

Όνομα

Κουμανδάρια

Η Κουμανδάρια πήρε το όνομα της από την «Μεγάλη Διοίκηση» (Grande Commanderie) των Ιπποτών του τάγματος του Αγίου Ιωάννη των Ιεροσολύμων που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο, σε ένα μεγάλο τμήμα της επαρχίας Λεμεσού, κατά τον 12ο αιώνα. Η Κουμανδάρια θεωρείται ως η αρχαιότερη ονομασία προέλευσης.

Χιλιόχρονο γλυκό κρασί από δύο γηγενείς ποικιλίες, το Μαύρο και το Ξυνιστέρι, έχει διαγράψει μία χωρίς προηγούμενο ιστορική διαδρομή. Κατεξοχήν παράδειγμα κρασιού που κουβαλάει το terroir των 14 χωριών και των ανθρώπων τους, η Κουμανδάρια αποτελεί την κορυφαία έκφραση της κυπριακής οινοποιίας.

ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ, ΟΙΝΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ)

To terroir

Υψόμετρο: 500-900 μέτρα

Κλίμα: ψυχροί χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια

Εδάφη: αβαθή με μεγαλύτερες κλίσεις από άλλες περιοχές και υψηλότερα ποσοστά ανθρακικού ασβεστίου. Σαν αποτέλεσμα, οι αποδόσεις είναι πολύ μικρές αλλά πλούσια σε αρώματα και γεύσεις.

Η ποικιλιακή σύνθεση: 2 σταφύλια

Μαύρο (ερυθρό) και Ξυνιστέρι (λευκό): μονοποικιλιακά ή σε ανάμιξη

Περιοχή «Κουμανδάρια»: 14 χωριά

Δικαίωμα παραγωγής και χρήσης του ονόματος της Κουμανδαρίας έχουν 14 χωριά: Άγιος Γεώργιος, Δωρός, Λάνεια, Άγιος Μάμας, Καπηλειό, Ζωσπηγή, Καλό χωριό, Άγιος Παύλος, Άγιος Κωνσταντίνος, Λουβαράς, Γεράσα, Αψιού, Μονάγρι, Συλίκου

ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ

Ένα πολύπλοκο, πληθωρικό κρασί



Το χρωματικό φάσμα κινείται στις αποχρώσεις του μελιού ή του κεκριμπαριού, ξεκινά με χρυσοκίτρινες ανταύγειες και καταλήγει σε τόνους σκούρας καραμέλας.



Πλούσια μύτη με έντονο και σύνθετο χαρακτήρα. Τυπικά αρώματα: σταφίδα, γλυκό καρυδάκι, χουρμάδες, αποξηραμένα σύκα και βερίκοκα, καφέδες, καβουρδισμένα φουντούκια και καρύδια.



Ιδιαίτερα πυκνό, βελούδινο και λιπαρό, με εκπληκτική γευστική ισορροπία, χάρη στη ζωηρή οξύτητα. Μακριά γεύση, με μεγάλη ευρύτητα αρωματική επίγευση καραμέλας, ξηρών καρπών και φρούτων.

Η ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-12 °C

Κουμανδάρια αποκλειστικά από Ξυνιστέρι: 8-10 °C

Κουμανδάρια από ανάμιξη Μαύρου και Ξυνιστεριού: 12-14 °C

Κουμανδάρια και εδέσματα

Κλασικοί συνδυασμοί

Κουμανδάρια + αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί, μάντολες, παστέλι με μέλι και ξηρούς καρπούς, προϊόντα του μούστου π.χ. σουτζιούκος, κιοφτέρι

Κουμανδάρια και τυριά παλαιωμένα

Κουμανδάρια + παλαιωμένο χαλούμι παλαιωμένη Κουμανδάρια + ώριμο κεφαλοτύρι, παρμεζάνα, κατσικίσια τυριά

Κουμανδάρια και γλυκίσματα

Κουμανδάρια + τάρτα με κυδωνόπαστο ή ψητά κυδώνια στον φούρνο
Κουμανδάρια + εορταστικά γλυκά ψωμιά και κέικ
Κουμανδάρια + παγωτό παρφέ βανίλια με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς



Τρόφιμα από την Κύπρο

Χαλούμι
Αναρή
Ραβιόλες
Τραχανάς
Λούντζα
Λουκάνικα
Χοιρομέρι
Σιεφταλιές
Σουτζιούκος
Λουκούμι
Χαρουπόμελο
Μέλι



Για περισσότερες πληροφορίες:



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ, ΕΜΠΟΡΙΟΥ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

Υπηρεσία Εμπορίου: Α. Αραούζου 6, 1421 Λευκωσία - Κύπρος, Τηλ.: +357 22 867123, Φαξ: +357 22 375120
e-mail: ts@mcit.gov.cy - www.mcit.gov.cy/ts - [@tradeGovCY](https://twitter.com/tradeGovCY)



ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΩΝ

Ξενοφώντος 2Α, 105 57 Αθήνα, Τηλ.: 210 3734822, Fax: 210 3646420
e-mail: ctcath1@otenet.gr - www.cyprustradecenter.gr - [@CtcAthens](https://twitter.com/CtcAthens)

Λαυράκι καρπάτσιο με μαστίχα

από τον executive chef του ξενοδοχείου Makedonia Palace Σωτήρη Ευαγγέλου

Για 4 άτομα



Υλικά

400 γρ. λαυράκι φιλέτο
 1 τεμ. λάιμ
 1 τεμ. πορτοκάλι
 1 τεμ. κόκκινο γκρέιπφρουτ
 10 γρ. τριμμένο τζίντζερ
 Λίγα φυλλαράκια κόλιανδρου,
 μαντζουράνας & βασιλικού
 1 τεμ. τομάτα ξεφλουδισμένη και
 κομμένη σε κυβάκια
 20 ml παρθένο ελαιόλαδο
 ½ πιπεριά τσίλι κόκκινη
 ψιλοκομμένη
 1 γρ. σκόνη μαστίχας
 4 γρ. ανθό αλατιού
 φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Κόβετε το λαυράκι σε λεπτές φέτες και τις τοποθετείτε σε πιάτα. Ραντίζετε με χυμό από λάιμ και πορτοκάλι, προσθέτετε ξύσμα λάιμ, το ψιλοκομμένο κόκκινο τσίλι, το τζίντζερ και αλατοπιπερώνετε.

Μετά από ένα λεπτό ρίχνετε την πούδρα μαστίχας και το ελαιόλαδο. Βάζετε από πάνω φυλλαράκια από κόλιανδρο, βασιλικό και μαντζουράνα, όπως επίσης και 'φιλέτα' από πορτοκάλι και κόκκινο γκρέιπφρουτ. Διακοσμήστε με ίνες από κόκκινο ξερό τσίλι και σερβίρετε αμέσως.

Αρμονία με κρασί

Ασύρτικο ηπειρωτικής Ελλάδας, ροζέ Μοσχοφίλερο, Gewürztraminer

20
ΧΡΟΝΙΑ



Αργυρό μετάλλιο
@Mundus
Vini 2020



Χρυσό μετάλλιο
@Vinalies
Internationales
2020




ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

Ασκός, 57 016 Θεσσαλονίκη
τηλ. 23950 61626

www.arvanitidis-winery.gr

50

Φιλέτα τσιπούρας sashimi με κρέμα λεμονιού, ελιές καλαμών, μαύρο ταραμά και γιαούρτι

από τον executive chef του The Met Hotel, Δημήτρη Τσανανά

Για 2 άτομα



Υλικά

1 καθαρισμένο φιλέτο τσιπούρας χωρίς δέρμα
1 φέτα αγγουριού περασμένη από αποφλοιωτή
4 ελιές καλαμών
50 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
100 γρ. γλυκό του κουταλιού λεμόνι
1 ξερό κρεμμύδι
κρέμα μαύρου ταραμά
30 γρ. αυγοτάραχο
ελαιόλαδο
1 ντομάτα
φρέσκο τριμμένο πιπέρι
νιφάδες αλατιού

Υλικά για την κρέμα μαύρου ταραμά

25 γρ. λευκού ταραμά
5 γρ. μελάνι σουπιάς
χυμό από 1 λεμόνι
10 ml αραβοσιτέλαιο
5 ml ελαιόλαδο
2 φέτες ψωμί του τοστ χωρίς κόρα, μουλιασμένες σε νερό και καλά στραγγισμένες

Εκτέλεση

Σε ένα μπλέντερ ρίχνουμε και χτυπάμε το γλυκό του κουταλιού λεμόνι και κάνουμε μια ομοιόμορφη κρέμα. Για να είμαστε σίγουροι ότι δεν θα έχει κομματάκια, την περνάμε και από σήτα για τέλεια υφή. Σε προθερμασμένο φούρνο τοποθετούμε το ξερό κρεμμύδι, το οποίο έχουμε βάλει σε ένα ταψάκι και ψήνουμε στους 160°C για 25-30 λεπτά μέχρι να μαλακώσει. Αμέσως μετά το κρυώνουμε, καθαρίζουμε και κόβουμε στη μέση.

Παίρνουμε τα πιο τρυφερά κομμάτια από την καρδιά του κρεμμυδιού. Μαρινάρουμε με ελαιόλαδο και νιφάδες αλατιού.

Κόβουμε το αυγοτάραχο σε φέτες.

Εκτέλεση για την κρέμα μαύρου ταραμά

Χτυπάμε τον ταραμά με τον χυμό λεμονιού στο μπλέντερ και στη συνέχεια προσθέτουμε το ψωμί και το μελάνι σουπιάς. Όταν έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα ξεκινάμε να προσθέτουμε σιγά-σιγά το ελαιόλαδο και στη συνέχεια το αραβοσιτέλαιο μέχρι να έχουμε μια ομοιόμορφη κρέμα σαν μαγιονέζα.

Στήσιμο του πιάτου (όπως φαίνεται στη φωτογραφία)

Κόβουμε σε λεπτές φέτες το φιλέτο τσιπούρας προσεκτικά και το τοποθετούμε στο πιάτο.

Τοποθετούμε τη φέτα αγγουριού, τις ελιές, το κρεμμύδι, το αυγοτάραχο.

Βάζουμε κηλίδες από την κρέμα μαύρου ταραμά, την κρέμα λεμονιού και το γιαούρτι με μπιμπερό.

Ραντίζουμε με ελαιόλαδο, νιφάδες αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Αρμονία με κρασί

Ασύρτικο, Ρομπόλα, Ντεμπίνα

ROSE^{2nd} GRAND TASTING

@Thessaloniki

Η Άνοιξη των ροζέ κρασιών



Οργάνωση:

Wine Plus

T: +30 2310 888.311

info@wineplus.gr

www.wineplus.gr

Δευτέρα 6 Ιουλίου 2020

Ξενοδοχείο Makedonia Palace

Πεσκανδρίτσα με γαρίδες και ανοιξιότικα λαχανικά

από τον executive chef του Hotel Nikopolis Thessaloniki, Στέφανο Σταμίδη

Για 4 άτομα



Υλικά

800 γρ. πεσκανδρίτσα ουρά
400 γρ. γαρίδες (8 γαρίδες)
1 σκελίδα σκόρδου
1 ματσάκι σπαράγγια
4 κολοκυθάκια μικρά με ανθό
400 γρ. πατάτες νέας σοδειάς
200 γρ. καρότα μικρά
100 ml λευκό κρασί
ξύσμα και χυμό από ένα λεμόνι
80 ml έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Αλάτι-πιπέρι λευκό
60 γρ. βούτυρο φρέσκο

tip

αν θέλουμε αντικαθιστούμε το βούτυρο με 1 κουταλιά της σούπας λευκό ταραμά

Εκτέλεση

Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο και αφού ζεσταθεί θωρακίζουμε το ψάρι που έχουμε πρώτα αλατοπιπερώσει. Προσθέτουμε τις γαρίδες (αφού αφαιρέσουμε το εντεράκι τους φυσικά) και μόλις ροδίσουν τα αφαιρούμε.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τις πατάτες, κομμένες σε πάχος 1 εκατοστού. Τις ροδίζουμε ελαφρώς και προσθέτουμε τα καρότα, καθαρισμένα, ολόκληρα αν είναι μικρά, ειδικά αν κομμένα στη μέση. Έπειτα βάζουμε το σκόρδο και αμέσως τα κολοκυθάκια και τα σπαράγγια. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα των λαχανικών για 3-4 λεπτά σε μέτρια φωτιά.

Σβήνουμε με το κρασί και αφού βράσει για 1 λεπτό προσθέτουμε νερό ζεστό, τόσο όσο να καλύψει σχεδόν τα λαχανικά και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για ακόμη 2 λεπτά.

Στρώνουμε ενδιάμεσα τα ψάρια, κλείνουμε με καπάκι και ιδανικά τελειώνουμε το ψήσιμο στον φούρνο για 7-8 λεπτά.

Βγάζουμε το σκεύος από τον φούρνο, προσθέτουμε τις γαρίδες. (Τα κεφάλια από τις μισές τα πατάμε με το χέρι μέσα στον ζωμό που έχει δημιουργηθεί για να δώσουμε έξτρα ένταση). Δίνουμε ένα τελευταίο βρασμό για 1 λεπτό και βάζουμε ξύσμα και χυμό από λεμόνι.

Σερβίρουμε τα ψάρια, τις γαρίδες και τα λαχανικά, αφαιρούμε το σκόρδο και δένουμε τον ζωμό με το βούτυρο ή τον ταραμά χτυπώντας με ένα μπλέντερ χειρός και περιχύνουμε από πάνω.

Αρμονία με κρασί

Μαλαγουζιά, Βιδιανό, Μονεμβασιά, Κυδωνίτσα

Μυλοκόπι φρικασέ με σέσκουλα, σταμναγκάθι και σος αυγολέμονο

από τον executive chef του ξενοδοχείου Hyatt Regency Thessaloniki και του Regency Casino Thessaloniki, Απόστολο Αλτάνη

53

Για 8 άτομα



Υλικά

4 κιλά μυλοκόπι (καθαρισμένο, φιλεταρισμένο και χωρίς κόκκαλα)
900 γρ. σέσκουλα
900 γρ. σταμναγκάθι
250 γρ. ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
120 γρ. φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
60 γρ. άνηθο ψιλοκομμένο
100 ml. ελαιόλαδο
1 σκόρδο ψιλοκομμένο
αλάτι, πιπέρι

Υλικά για τη σάλτσα φρικασέ

500 ml ζωμό ψαριού
2 τμχ. κρόκοι αυγών
100 ml κρέμα γάλακτος
50 γρ. γιαούρτι
25-30 γρ. κορν φλάουρ
80 ml χυμός λεμονιού
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση για τα χόρτα και το μυλοκόπι

Πλένουμε πολύ καλά τα χόρτα και τα στραγγίζουμε. Τα ζεματίζουμε για 4-5 λεπτά σε νερό που βράζει, τα κρυώνουμε, τα στραγγίζουμε και τα κόβουμε. Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε σε ελαιόλαδο το ξερό κρεμμύδι, το φρέσκο κρεμμύδι και το σκόρδο. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα χόρτα, αλάτι και πιπέρι. Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο σε τηγάνι και σοτάρουμε το φιλέτο του ψαριού από την πλευρά του δέρματος για 1-2 λεπτά μέχρι να κάνει κρούστα το δέρμα. Στη συνέχεια το γυρίζουμε από την άλλη πλευρά και ψήνουμε για 1 λεπτό ακόμη.

Για τη σάλτσα

Φέρνουμε σε βρασμό τον ζωμό ψαριού. Σε ένα μπολ χτυπάμε με το σύρμα τους κρόκους, τον χυμό λεμονιού και το κορν φλάουρ. Προσθέτουμε το γιαούρτι στο μείγμα και σιγά-σιγά ρίχνουμε τον ζεστό ζωμό, περίπου το 1/3 της ποσότητας. Προσθέτουμε το μείγμα των αυγών μέσα στην κατσαρόλα με τον ζωμό, ανακατεύοντας συνεχώς για να μην κόψει, μέχρι να δέσει. Στο τέλος προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμόνι.

Στήσιμο του πιάτου

Βάζουμε τα χόρτα στο πιάτο και από επάνω τοποθετούμε το φιλέτο από το μυλοκόπι. Στη συνέχεια ρίχνουμε τη σος αυγολέμονου και αρωματικά βότανα.

Αρμονία με κρασί

Chardonnay, Ασύρτικο βαρέλι, Sauvignon Blanc βαρέλι

Λαχταριστή τάρτα με βελούδινη κρέμα λεμονιού και μαρέγκα

από τον pastry chef του ξενοδοχείου Hyatt Regency Thessaloniki, Αλέξανδρο Αλεξίου



Υλικά

Βάση μπισκότου φιστίκι Αιγίνης

240 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
180 γρ. άχνη
60 γρ. πούδρα φιστίκι Αιγίνης
100 γρ. αυγά
120 γρ αλεύρι μαλακό (1)
350 γρ. αλεύρι μαλακό (2)
3 γρ. αλάτι
1 τεμ. βανίλια στικ
1 τεμ. ξύσμα λάιμ

Κρέμα λεμονιού

200 γρ. χυμό λεμονιού
70 γρ. βούτυρο
4 αυγά
150 γρ. άχνη

Ιταλική μαρέγκα

150 γρ. ζάχαρη
60 γρ. νερό
90 γρ. ασπράδια
ξύσμα λεμονιού

Εκτέλεση

Βάση μπισκότου φιστίκι Αιγίνης

Τοποθετούμε σε ένα κάδο μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από το αλεύρι (2) και τα χτυπάμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε και το αλεύρι (2). Με το που ενσωματωθεί στο μείγμα, το αποσύρουμε. Απλώνουμε το μείγμα σε λαδόκολλα και το κρατάμε στο ψυγείο.

Ανοίγουμε φύλλο 2 εκ. και το κόβουμε στο μέγεθος που θέλουμε.

Καλουπώνουμε στα τσέρκια τάρτας και ψήνουμε στους 165°C για 10-12 λεπτά.

Μόλις κρυσώσει, το αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο κακάο.

Κρέμα λεμονιού

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε τον χυμό λεμονιού με το βούτυρο και τη μισή άχνη.

Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε τα αυγά με την υπόλοιπη άχνη. Τα ενσωματώνουμε στην κατσαρόλα ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να δέσει η κρέμα.

Την αποσύρουμε από τη φωτιά και την αδειάζουμε σε ένα ταψί, καλύπτοντάς την με μεμβράνη μέχρι να κρυσώσει.

Γεμίζουμε τις τάρτες με την κρέμα λεμονιού, χρησιμοποιώντας σακούλα ζαχαροπλαστικής.

Ιταλική μαρέγκα

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό μέχρι τους 118°C. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ τα ασπράδια και τα διογκώνουμε. Προσθέτουμε σιγά-σιγά το σιρόπι και χτυπάμε την μαρέγκα για ακόμη 2 λεπτά.

Γεμίζουμε τη σακούλα ζαχαροπλαστικής και καλύπτουμε την επιφάνεια της τάρτας.

Καίμε τη μαρέγκα με το φλόγιστρο.

Αρμονία με κρασί

Αφρώδες Μοσχάτο

Φτερά στα όνειρα



Τι σε ανυψώνει πάνω στο νερό, στη ζεστή ηλιόλουστη άμμο,
στον καθαρό αέρα και στον γαλάζιο ουρανό;

Υπάρχει πάντα ένας αετός μέσα σε όλους όσους ονειρεύονται.
Στο Eagles Resort θα ανακαλύψεις ξανά τον δικό σου.
Έλα στον πιο ονειρικό προορισμό στη Χαλκιδική.

Άφησε τον αετό σου ελεύθερο.

eagles resort



eagles palace
HALKIDIKI



eagles villas
HALKIDIKI

Οινοτουρισμός στην Ελλάδα - Επισκεπτόμαστε τα οινοποιεία

56



Κτήμα Βιβλία Χώρα



Κτήμα Τέχνη Οίνου



Κτήμα Παυλίδη

Κτήμα Βιβλία Χώρα

40°48'46.45" B 23°59'42.83" E

Δημιουργήθηκε από τον γνωστό οιολόγο-οινοποιό Βαγγέλη Γεροβασιλείου και τον οιολόγο Βασίλη Τσακταρλή. Η επίσκεψη μας οδηγεί σε χώρους οινοποίησης και εμφιάλωσης με... δάσος ανοξείδωτων δεξαμενών και υψηλής τεχνολογίας μηχανήματα. Υπόγειες κάβες με δρύινα βαρέλια. Άνετες και καλόγουστες αίθουσες γευστικής δοκιμής και φιλοξενίας. Το απαστράπτον και καλαίσθητο οινοποιείο είναι δείγμα άψογης αισθητικής και σύγχρονης τεχνολογίας. Και τα κρασιά, λευκά με μεθυστικό χαρακτήρα και ερυθρά με καθαρό, μοντέρνο στυλ, αγαπήθηκαν από την πρώτη στιγμή από τους Έλληνες και ξένους καταναλωτές.

Info:

Κοκκινοχώρι, Καβάλα
τηλ. 25920 44974
e-mail: ktima@bibliachora.gr
www.bibliachora.gr

Κτήμα Τέχνη Οίνου

41°06'09.58" N 24°10'38.53" E

Δημιουργοί του κτήματος, οι μηχανικοί Γιάννης Παπαδόπουλος και Γιάννης

Καλαϊτζίδης, που με μεθοδικότητα κι επιμονή έστησαν 26 ha αμπελώνων κι ένα ωραιότατο οινοποιείο. Σήμερα στη δραστηριότητα του κτήματος συμμετέχει και η επόμενη γενιά. Θα ξεκινήσουμε την επίσκεψή μας από το κτίριο 1, αναγνωρίζοντας την αναγκαιότητα της σύγχρονης λειτουργικής υποδομής στην παραγωγική διαδικασία, και θα καταλήξουμε στο κτίριο 2, στην ευρύχωρη αίθουσα γευσιγνωσίας. Τα δύο κτίρια επικοινωνούν μέσω υπόγειου τούνελ που έχει μετατραπεί σε κάβα παλαίωσης.

Info:

Μικροχώρι, Δράμα
τηλ. 25210 83626
e-mail: info@wineart.gr
www.wineart.gr

Κτήμα Παυλίδη

41°12'03.58" N 23°57'10.62" E

Το κτήμα-δημιουργία του επιχειρηματία Χριστόφορου Παυλίδη. Με 60 ha αμπελώνων κι ένα οινοποιείο πρωτοποριακής αισθητικής, θεωρείται μία από τις πιο φιλόδοξες αμπελοοινικές εκμεταλλεύσεις στον ελληνικό χώρο. Το οινοποιείο και ένα τμήμα του αμπελώνα βρίσκονται στα Κοκκινόγεια Δράμας, στις παρυφές του όρους Φαλακρού, πάνω στον δρόμο για το χιονοδρομικό

κέντρο και το σπήλαιο του Αγγίτη. Η γοητεία των εγκαταστάσεων αντανακλάται και στην ποιότητα των κρασιών τους.

Info:

Κοκκινόγεια, Δράμα
τηλ. 25210 58300
e-mail: info@ktima-pavlidis.gr
www.ktima-pavlidis.gr

Κτήμα Γεροβασιλείου

40°27'03.47" N 22°55'29.6" E

Γνωστός και πολύ αγαπητός οινοποιός, ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου εδώ και 4 δεκαετίες φέρνει στα ποτήρια μας αποκλειστικά υψηλού επιπέδου κρασιά, πολλά από τα οποία έχουν δημιουργήσει τάσεις. Το οινοποιείο του είναι μια υπερ-εξοπλισμένη τεχνολογικά μονάδα που υποστηρίζεται από 71 ha ιδιόκτητου αμπελώνα. Εντυπωσιακό το Μουσείο Οίνου, προτείνει ένα σπουδαίο πρόγραμμα πολιτιστικών εκδηλώσεων.

Info:

Επανομή, Θεσσαλονίκη
τηλ. 23920 44567
e-mail: ktima@gerovassiliou.gr
www.gerovassiliou.gr



Κτήμα Γεροβασιλείου



Κυρ-Γιάννη



Κτήμα Άλφα

Κυρ-Γιάννη

40°40'18.19" B 22°03'26.22" E

Βρισκόμαστε στο Γιαννακοχώρι, στο κτήμα του Γιάννη Μπουτάρη, σημαντικής προσωπικότητας του κρασιού και πρώην δημάρχου Θεσσαλονίκης. Η δημιουργία του αμπελώνα και η φύτευσή του με Ξινόμαυρο, στα τέλη της δεκαετίας του '60, σηματοδότησε την αναμπέλωση ολόκληρης της ζώνης και, στην ουσία, επέφερε την αναγέννηση του κρασιού Νάουσα. Σήμερα τη δραστηριότητα συνεχίζουν με πάθος και επιμονή οι γιοι του Στέλλιος και Μιχάλης Μπουτάρης. Ο αμπελώνας (58 ha) χωρίζεται σε 40 κομμάτια με βάση το έδαφος, το ανάγλυφο του και την ποικιλία/κλώνο.

Info:

Γιαννακοχώρι, Νάουσα
τηλ. 2332051100
e-mail: info@kiryianni.gr
www.kiryianni.gr

Κτήμα Άλφα

40°41'40.12" B 21°42'24.38" E

Ο οινολόγος Άγγελος Ιατρίδης και ο αμπελοργός Μάκης Μαυρίδης, καθένας αυθεντία στον τομέα του, αποφάσισαν να αναδείξουν το εξαιρετικό εδαφοκλιματικό

περιβάλλον του Αμυνταίου δημιουργώντας έναν πρότυπο, τόσο ως προς την εγκατάσταση όσο και ως προς τη διαχείρισή του, ενιαίο αμπελώνα 180 ha. Τη μεγάλη και πρωτοποριακή επένδυση συμπληρώνει το εντυπωσιακό οινοποιείο, το οποίο έχει πρόσφατα αποκτήσει καινούργιους χώρους για την υποδοχή των επισκεπτών. Τα πολυβραβευμένα κρασιά τους, πάνω στα πρότυπα του Νέου Κόσμου, χαρακτηρίζονται από έντονο φρούτο και πληθωρική γεύση.

Info:

Αμύνταιο, Φλώρινα
τηλ. 2386020111
e-mail: info@alpha-estate.com
www.alpha-estate.com

Κατώγι Αβέρωφ

39°46'22.70" N 21°11'08.98" E

Στις ανατολικές παρυφές του Μετσόβου θα βρούμε το οινοποιείο της Κατώγι Αβέρωφ. Διανύοντας την έκτη δεκαετία συνεχούς παρουσίας του στα ελληνικά οινικά δρώμενα, μας περιμένει για ξενάγηση και γευστικές δοκιμές στο ωραιότατο, σχεδιασμένο σύμφωνα με την παραδοσιακή αρχιτεκτονική της περιοχής, κτίριο. Καλλιτεχνικές παρεμβάσεις στα κελάρια και στους χώρους παραγωγής, αλλά και ποικίλα

οπτικοακουστικά μέσα επιστρατεύτηκαν με έξυπνο τρόπο, δημιουργώντας ένα πολυδιάστατο θεματικό οινικό πάρκο. Δίπλα ακριβώς στο οινοποιείο και με θέα τις βουνοπλαγιές της Πίνδου βρίσκεται το 4* ξενοδοχείο Κατώγι Αβέρωφ, άκρως ατμοσφαιρικό με έντονο οινικό αποτύπωμα.

Info:

Μέτσοβο Ιωαννίνων
τηλ. 2656031490
e-mail: winery@katogiaveroff.gr
www.katogiaveroff.gr

Κτήμα Χατζημιχάλη

38°48'25.09" B 23°01'25.36" E

Από τη δεκαετία του '70 με τον πρώτο τρύγο στην Αταλάντη, τη δεκαετία του '80 με το πρώτο Cabernet Sauvignon που βοήθησε στην ανάδειξη της δύναμης των μικρών παραγωγών, και έως τις μέρες μας, ο Δημήτρης Χατζημιχάλης καθοδηγεί με πείσμα και πάθος τις επιλογές του κτήματος. Πλέον, αρωγοί του στην προσπάθεια αυτή είναι οι δύο γιοι του. Οκτώ αμπελοτόπια, ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο και το εστιατόριο του κτήματος μας περιμένουν να τα επισκεφθούμε, να μάθουμε για την οινοποίηση, να δοκιμάσουμε τα κρασιά, να κάνουμε τις αγορές μας και να γευθούμε τοπικά πιάτα.



Κτήμα Χατζιμιχάλη



Οινότρια Γη



Κτήμα Σκούρα

Info:

Χουλέβαινα, Αταλάντη, Φθιώτιδα
τηλ. 210 8075512, 22330 23172
e-mail: info@hatzimichalis.gr
www.hatzimichalis.gr

Κτήμα Αβαντίς

38°26'22.99" B 23°38'32.87" E

Ο Απόστολος Μούντριχας αναβίωσε την οικογενειακή οινική παράδοση ξεκινώντας την παραγωγή ποιοτικών οίνων στον Μύτικα Ευβοίας πριν από περίπου 25 χρόνια. Πολύ γρήγορα τα κρασιά του κτήματος απέκτησαν την αποδοχή του οινόφιλου κοινού, με προσβευτή το Syrah. Σήμερα, πλέον, το Κτήμα Αβαντίς έχει επεκτείνει τη δραστηριότητά του και στη Σαντορίνη. Θα μας ξεναγήσουν και στη συνέχεια θα δοκιμάσουμε τα κρασιά τους, που τόσο στην ποικιλιακή σύνθεση όσο και στη γεύση, φλερτάρουν έντονα με το Νέο Κόσμο. Highlight, τα καλλυντικά προϊόντα Lenga Grape Spa, που παράγονται από προϊόντα του αμπελιού, δημιουργίες της Λένγκας Γρηγοριάδου, συζύγου του οينوποιού.

Info:

Μύτικας Ληλαντίου, Χαλκίδα, Εύβοια
τηλ. 22210 55350
e-mail: info@avantiswines.gr
www.avantisestate.gr

Οινότρια Γη

38°13'53.80" B 23°52'11.92" E

Ο Κώστας Λαζαρίδης ξεκίνησε την πορεία του στον χώρο του κρασιού τη δεκαετία του '70 από τη Δράμα. Έχοντας πλέον επιτύχει να χαρακτηριστεί ως μια από τις σημαντικότερες οινοποιίες της Ελλάδας, επεκτάθηκε με 20 ha αμπελώνων που καλλιεργούνται βιολογικά στον Μαραθώνα Αττικής. Σήμερα ο ίδιος και οι γιοι του αποτελούν την κινητήρια δύναμη της Οινότριας Γης. Η ξενάγηση στους υπερασύγχρονους χώρους παραγωγής και στο Μουσείο Οίνου θα ολοκληρωθεί με τη γευστική δοκιμή όλων των προϊόντων τους (κρασιά-αποστάγματα-aceto botanico).

Info:

20 χλμ. Καπανδριτίου-Καλάμου, Καπανδρίτι, Αττική
τηλ. 22950 52213
e-mail: kapandriti@domaine-lazaridi.gr
www.domaine-lazaridi.gr

Κτήμα Σκούρα

37°68'96.90" N 22°65'47.80" E

Δημιουργήθηκε το 1986 από τον οινολόγο Γιώργο Σκούρα, και στα σχεδόν τριανταπέντε χρόνια που πέρασαν από τότε, καθιερώθηκε ως ένα από τα πιο σημαντικά ονόματα του ελληνικού κρασιού και αναδείχθηκε μέγας πρέσβης του στο εξωτερικό. Το οινοποιείο, μια υπερ-εξοπλισμένη μονάδα, εκτός από

τη λειτουργικότητα, διακρίνεται και για την υψηλού επιπέδου αισθητική των χώρων υποδοχής που φιλοξενούν έργα τέχνης ονομαστών καλλιτεχνών.

Info:

10ο χλμ. Άργους-Στέρνας, Μαλανδρένι, Αργολίδα
τηλ. 27510 23688
e-mail: info@skouras.gr
www.skouras.gr

Κτήμα Τσέλεπου

37°25'45.56" N 22°29'21.73" E

Δημιουργήθηκε το 1989 από τον οινολόγο Γιάννη Τσέλεπο και τη γυναίκα του Αμαλία. Σήμερα το κτήμα τους, με κρασιά που αναδεικνύουν τις εξαιρετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, είναι ανάμεσα στους σημαντικότερους παραγωγούς και εξαγωγείς ελληνικού κρασιού. Φιλοσοφία τους, η ανάδειξη του δεσμού: ελληνική ποικιλία-terroir, για τις περιοχές Π.Ο.Π. στις οποίες δραστηριοποιούνται (Μαντίνεια, Νεμέα, Σαντορίνη), και του δεσμού: διεθνής ποικιλία-cru, για τα διαφορετικά αμπελοτόπια του ιδιόκτητου αμπελώνα.

Info:

14ο χλμ. Τρίπολης-Καστρίου, Ρίζες, Αρκαδία
τηλ. 2710 544440
e-mail: info@tselepos.gr
www.tselepos.gr

ENHANCE *your* MOMENTS




S. PELLEGRINO®

Tastefully Italian

SPARKLING NATURAL MINERAL WATER

S. PELLEGRINO

SOURCE AT THE SOURCE, SAN PELLEGRINO TERME (BERGAMO) IT

MINERALS (mg/L)			
Ca	40.0	Silica (total)	30
Mg	24.3	Mn	0.1
Na	16.4	Strontium	0.1
K	49.5	Potassium	0.1
Cl	48.4	Fluoride	0.1
SO ₄	31.2		

PH 7.4 (at the source, 15°C)


ELLEGRINO

CARBONATED NATURAL MINERAL WATER

750ml e



Κτήμα Τσέλεπου



Santo Wines



Boutari

Κτήμα Μερκούρη

37°40'36.68"N 21°18'34.95"E

Το Κτήμα Μερκούρη στο Κορακοχώρι Ηλείας είναι ένα απίστευτης ομορφιάς αγρόκτημα, με ιστορία τουλάχιστον 150 χρόνων στην παραγωγή ελαιόλαδου, κρασιού και παλαιότερα κορινθιακής σταφίδας. Με τη νέα γενιά της οικογένειας Κανελλακόπουλου να συμμετέχει ενεργά στη διαχείρισή του, τα κρασιά του κτήματος ακολουθούν μια σταθερά ανοδική πορεία στην κλίμακα της ποιότητας. Θα ξεναγηθούμε στις εγκαταστάσεις και στο μικρό λαογραφικό μουσείο με τη συλλογή παλιών αγροτικών εργαλείων και μηχανημάτων.

Θα περπατήσουμε ανάμεσα σε ελιές, ροδιές, αχλαδιές, μηλιές, κερασιές, εσπεριδοειδή. Και φυσικά αμπελώνες!

Info:

Κορακοχώρι, Ηλεία
τηλ. 26210 41601
e-mail: mercouri@otenet.gr
www.mercouri.gr

Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου

37°44'59.93"N 26°25'41.82"E

Ισχυρότατο, δυναμικό και απόλυτα πετυχημένο όργανο, λειτουργεί από το 1934. Με μέλη 2.200 αμπελουργούς που

καλλιεργούν περισσότερα από 1.600 ha αμπελιού, ο συνεταιρισμός οινοποιεί κάθε χρόνο 6.500 τόνους μοςχάτου σταφυλιού στα δύο οινοποιεία του, στο Μαλαγάρι (κοντά στην πρωτεύουσα του νησιού) και στο Καρλόβασι. Ορθώς εκμεταλλευόμενος τον τουρισμό του νησιού, για την προώθηση του κρασιού, δημιούργησε στο οινοποιείο στο Μαλαγάρι το Μουσείο Σαμιακού Οίνου. Η ξενάγηση είναι ένα ταξίδι στο παρελθόν, με οχήματα τα παλαιά μηχανήματα οινοποίησης, τις τεράστιες «βαρέλες», έγγραφα, φωτογραφίες, φιάλες...

Info:

Μαλαγάρι, Σάμος
τηλ. 22730 87510
e-mail: info@samoswine.gr
www.samoswine.gr

Santo Wines

36°23'15.12"N 25°26'12.28"E

Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων συγκεντρώνει ως ενεργά μέλη περισσότερους από 1.000 αμπελουργούς. Το οινοποιείο της, σε προνομιούχο θέση με θέα το ηφαίστειο, είναι μαγνήτης για τους χιλιάδες επισκέπτες του νησιού. Η περιήγηση στο Κέντρο Προβολής Κρασιού καταλήγει στο μπαλκόνι πάνω από την καλντέρα για τη γευστική δοκιμή των κρασιών. Στο πωλητήριο θα βρούμε και τα υπόλοιπα

φημισμένα προϊόντα του νησιού: φάβα, ντοματάκι, κάππαρη κλπ.

Info:

Πύργος, Σαντορίνη
τηλ. 22860 22596
e-mail: info@santowines.gr
www.santowines.gr

Boutari / Οινοποιείο Κρήτης

35°16'31.26"B 23°11'34.99"E

Στον δρόμο προς τη Μυρτιά, την πατρίδα του Καζαντζάκη, και λίγο έξω από το χωριό Σκαλάνι, βρίσκουμε το Κτήμα Φανταζομέτοχο. Στις αρχές της δεκαετίας του '90 η εταιρεία Boutari έστησε εδώ έναν αμπελώνα με ντόπιες ποικιλίες, ανάμεσα τους αρκετές που κινδύνευαν με εξαφάνιση, και ορισμένες ξενικές. Θα απολαύσουμε τη θέα από την εντυπωσιακή, υπερ-μοντέρνα αίθουσα υποδοχής του οινοποιείου, αλλά και το πολυθέαμα που προβάλλεται στο τέλος της ξενάγησης.

Info:

Σκαλάνι, Ηράκλειο
τηλ. 2810 731617
e-mail: info@boutari.gr
www.boutari.gr

BONDEx



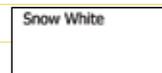
BONDEx

BONDEx PREMIUM

Αδιαφανές βερνίκι εμποτισμού

Το Bondex Premium είναι ένα υδατοδιαλυτό εμποτιστικό βερνίκι ξύλου κατάλληλο για εσωτερική και εξωτερική χρήση. Εισχωρεί βαθιά στους πόρους του ξύλου προστατεύοντας από την υπερβολή ακτινοβολία και τις καιρικές συνθήκες χωρίς να σκάει ή να ξεφλουδίζει. Είναι αδιαφανές και αυτό το κάνει ιδανικό για να αλλάξετε το χρώμα σε ήδη βαμμένες επιφάνειες. Είναι επίσης κατάλληλο για προ-επεξεργασμένες επιφάνειες αλουμινίου, γαλβανισμένο και ασταρωμένο χάλυβα και επιφάνειες UPVC. Το Bondex Premium είναι ασφαλές για χρήση σε παιδικά παιχνίδια.

Συσκευασίες 0,75lt και 2,5lt.



ΜΙΜΗΣ ΠΕΡΑΧΙΑ Α.Ε.

Πάροδος Σοφίας Βέμπο, Τ.Θ. 1372, Τ.Κ. 570 08 Ιωνία Θεσ/νίκης

Τηλ. 2310-778350-60, Fax: 2310-778369 • e-mail: info@bondex.gr, www.bondex.gr

Χάρτης των Γεύσεων

ΚΡΑΣΙΑ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

#MapofFlavours2020

#Hartis2020



28 - 29 ΝΟΕ
2020

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΕΛΛΙΔΗΣ
ΗΕΛΕΧΡΟ | ΤΗΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Οργάνωση:

Wine Plus

T: +30 2310 888.311
info@wineplus.gr | www.wineplus.gr