

ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ, 24 ΩΡΕΣ  
www.gastronomos.gr

ΤΕΥΧΟΣ 214 | ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2024

# Γαστρονόμος

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ  
ΜΕΤΗΝ «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ  
ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»

Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΧΩΡΙΣ ΜΥΣΤΙΚΑ



## ΡΕΒΕΓΓΙΟΝ

### ΧΩΡΙΣ ΚΟΠΟ

70 ΕΥΚΟΛΕΣ ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



ΒΡΑΒΕΙΑ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
2023

## ΤΙΜΑΜΕ ΤΟΥΣ ΑΚΡΙΤΕΣ



Η οικογένεια Γκαράλη παράγει κρασιά με ήπιες οινοποιητικές τεχνικές, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά τις τοπικές ποικιλίες. Πειραματίζονται εφαρμόζοντας παραδοσιακή οινοποίηση σε πιθάρια θαμμένα στη γη.



**Ο Λημνιός οίνος** αναφέρεται στον Όμηρο και στην Ειρήνη του Αριστοφάνη κι έχει το δικό του λήμμα στο *Ονομαστικόν*, το λεξικό του Πολυδεύκη (2ος αι. μ.Χ.). Ξέρουμε λοιπόν ότι τον έπιναν οι αρχαίοι ημών πρόγονοι και έχει κατά πάσα πιθανότητα την παλαιότερη καταγεγραμμένη αναφορά στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα. Το πλούσιο παρελθόν του ο αμπελώνας της Λήμνου το οφείλει στο μοναδικό terroir του, που ανέκαθεν υπήρξε ευνοϊκό για την καλλιέργεια της αμπέλου. Κεφαλαιώδους σημασίας, τόσο το φυσικογεωγραφικό υπέδαφος, όσο και το χαμηλό ανάγλυφο του νησιού, που επιτρέπει την ανεμπόδιστη κυκλοφορία του αέρα από το Θρακικό Πέλαγος. Σε συνδυασμό με τις δύο πολυδιάστατες ποικιλίες που ευδοκούν εκεί, δημιουργούν το ιδανικό περιβάλλον για τους δραστήριους οινοποιούς του νησιού.

### ΠΟΠ Λήμνος στα ποτήρια μας

Σνομπάροντας την επέλαση εξωγενών, διεθνών ποικιλιών και γυνώνας την πλάτη στις ευκολίες τους, οι Λημνιοί οινοπαραγωγοί επικεντρώνονται στην αρχαία, ιθαγενή ερυθρή ποικιλία Λημνιό και στο λευκό Μοσχάτο Αλεξανδρείας, που πρωτοεμφανίστηκε στη Λήμνο στις αρχές του 20ού αιώνα και φυτεύτηκε απ' άκρη σ' άκρη σε όλο το νησί. Κάποιοι ίσως τους χαρακτήριζε ρομαντικούς, ωστόσο αυτή η στοχοπροσήλωση φανερώνει γνώση και συνειδηση κι είναι αυτή που τους κάνει να ξεχωρίζουν: οι ντόπιες ποικιλίες είναι ένα δυνατό brand name, ο θησαυρός της ακριτικής Λήμνου. Αμφότερες χαρακτηρισμένες ΠΟΠ Λήμνος, αιχμαλωτίζουν την ουσία του τόπου και διηγούνται την ιστορία του. Αξιοποιούνται δε παντοιοτρόπως από τα οινοποιεία του νησιού. Τα τέσσερα πιο δραστήρια και εξωστρεφή εξ αυτών βράβευσε φέτος ο «Γ», γιατί συνεχίζουν την αρχαία οινοποικτική παράδοση του τόπου τους, παρά τις αναρίθμητες δυσκολίες που αντιμετωπίζουν επιχειρώντας σε ένα απομακρυσμένο νησί. Και γιατί κατάφεραν να βάλουν τη Λήμνο στον χάρτη του ποιοτικού ελληνικού κρασιού. Και τα τέσσερα βρίσκονται στη δυτική πλευρά του νησιού, εκεί που τα πεδινά αμπελοτόπια ρουφάνε θάλασσα, και σε μικρή απόσταση, περίπου 30 χιλιομέτρων, το ένα από το άλλο: ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Limnos Wines, το Οινοποιείο Γκαράλη, το Κτήμα Χατζηγεωργίου και το Limnos Organic Wines.

### Αλμυρά αμπελοτόπια, γλυκόπιτα κρασιά

Αρχαιότερο όλων είναι ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Limnos Wines, ιδρυθείς το 1937, που αρχικά λειτούργησε ως συνεταιρισμός εκκόκκισης βάμβακος και από το 1960 στράφηκε στην αμπελοργική-οινοποικτική δραστηριότητα. Ο Συνεταιρισμός σήμερα αξιοποιεί γύρω στους 2.500 τόνους σταφύλια από τα 450 μέλη του. Εμφιαλώνει όχι μία και δύο, αλλά 13 ετικέτες αποκλειστικά από τις δύο τοπικές ποικιλίες, παλαιότερη εκ των οποίων είναι το ξακουστό Λήμνος, ένα ξηρό Μοσχάτο Αλεξανδρείας που μοσχοβολάει τριαντάφυλλο, γιασεμί και φλούδα από λεμόνι, και το οποίο κλείνει φέτος τα 70 χρόνια.

Το οινοποιείο Limnos Organic Wines ιδρύθηκε το 2002 στα Μαυραμπέλια από τον Γιάννη Σαββόγλου και τον Παντελή Τσιβόλα, δύο οινοποιούς προσπλωμένους στη βιολογική καλλιέργεια. Δουλεύουν με μια κλειστή ομάδα παραγωγών μέσω συμβολαϊκής γεωργίας και παράλληλα έχουν και δικά τους αμπέλια, γύρω

στα 20 στρέμματα διάσπαρτα στο Φράγμα Κοντιά στον Άγιο Δημήτρη, στις Σαρδές, στο Κοντοπούλι, στην Παναγιά και στη Καμίνια. «Το αμπέλι ψάχνει βαθιά μέσα στα φτωκά, φυσικογεωγραφικά εδάφη για να βρει τα συστατικά του, σκληραγωγείται και παλεύει για την επιβίωσή του, έτσι που στο τέλος βγάζει πολύ αξιόλογα αποτελέσματα, με συμπυκνωμένα αρώματα και πλούσια γεύση: εξηγεί ο οινολόγος Γιάννης Σαββόγλου. Βγάζουν 15 ετικέτες μ βάση τις τοπικές ποικιλίες και παράγουν ετησίως περί τις 150.000 φιάλες, με χαρακτηριστική μεταλλικότητα και αρμυρή επίγευση. Έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον να δοκιμάσει κανείς τα τρία ερυθρά που φτιάχνουν με βάση το Λημνιό: ένα υπέρκομφο μονοποικιλιακό ξηρό κρασί και δύο χαρμάνια με Φωκιανό (άλλη μία νησιώτικη ερυθρή ποικιλία), σε ημίγλυκη και ξηρή εκδοχή.

Έντονα εξωστρεφές, το Οινοποιείο Γκαράλη των Μανώλη Γκαράλη και Μαρίας Μαρκάκη στέλνει στο εξωτερικό το 70% τη παραγωγής του. Με δικά τους βιολογικά σταφύλια και ήπιες οινοποιητικές παρεμβάσεις παράγουν μάλιστα 100 τόνους κρασιού ετησίως στο οινοποιείο τους στο Κουρούνη, ενώ πειραματίζονται οινοποιώντας σε παλιούς αμφορείς θαμμένους στη γη, σύμφωνα με τον πατροπαράδοτο τρόπο της Λήμνου. Κορωνίδα του θεωρείται το Salome, ένα εκφραστικό Μοσχάτο Αλεξανδρείας που από 2,5 τόνους σταφύλι βγάζει μόλις 400 λίτρα κρασί και εμφιαλώνεται σε μάλιστα 2.000 φιάλες ετησίως. Αληθινό νέκταρ από υπερώριμα, λιαστά σταφύλια μεγάλης συμπύκνωσης, που αρωματίζεται με χορταστικά αρώματα από γλυκό κουταλιού σταφύλι κρεμμυρούλε, ξανθή σταφίδα, ροδοπέταλα, ξερά βερίκοκα και κηρήθρα.

Στον αντίποδα αυτού του λιαστού βρίσκουμε ένα γαργαλιστικό ημιαρώδες, γλυκόξινο Μοσχάτο, με το οποίο διαφοροποιείται το Κτήμα Χατζηγεωργίου, στο Καρπάσι. Το ονομάζουν Moscat d'Ifestia κι είναι ένα σπουδαίο κρασί που παράγεται με τη μέθοδο κλειστής δεξαμενής και διαθέτει γαργαλιστικές φυσαλίδες που όπως αναδύονται παρασύρουν μαζί τους γινωμένα αρώματα κίτρινων φρούτων, ροδοζάχαρης και καραμέλας βουτύρου. Η οικογένεια Χατζηγεωργίου μετράει δεκαετίες ιστορίας στην παραγωγή κρασιού, καθώς ο προπάππος της οικογένειας διατηρούσε οινοποιείο στην πατρίδα του, τη Σμύρνη. Το σύγχρονο οινοποιείο τους στο Καρπάσι ιδρύθηκε το 2007 και σήμερα διαθέτουν 8 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων, παράγουν μια μεγάλη γκάμη κρασιών, 350.000 φιάλες ετησίως, μεταξύ των οποίων και δύο μεγάλης παλαιώσης επιδόρπια κρασιά από λιαστά σταφύλια Μοσχάτου Αλεξανδρείας και Λημνιού αντίστοιχα. Πρόσφατα επένδυσαν στη δημιουργία νέων εγκαταστάσεων για παραγωγή αφρωδών οίνων με την κλασική μέθοδο της Καμπανίας.

Επισκέψιμα, με εξαγωγική δραστηριότητα, τα τέσσερα αυτοί οινοποιεία της Λήμνου είναι οι μπροστάρηδες που ανέλαβαν να φέρουν το κρασί του νησιού στη νέα εποχή του. Φτιάχνουν εκλεκτά επιδόρπια κρασιά αλλά και υπέρκομφα ερυθρά, με πολλά διαφορετικά στιλ, που αποδεικνύουν τον πολυδιάστατο χαρακτήρα των ποικιλιών, την τέχνη και την εμπειρία των οινοποιών. Μικροί παραγωγοί όλοι τους, αλλά με μεγάλους στόχους και πίστη στις τοπικές ποικιλίες, παράγουν κρασιά που κουβαλούν την ψυχή του τόπου και αξίζουν και με το παραπάνω να ανακαλύψει κάθε οινόφιλο

LIMNOS ORGANIC WINES, Κάσπακας, Τ/22540-22.270

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΑΡΑΛΗ, Άγιος Δημήτριος, Τ/22540-62.871, 22540-61.884

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ, επαρχ. οδός Λιβαδοχωριού-Καρπασίου, Καρπάσι, Τ/22540-31.082

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ LIMNOS WINES, λιμάνι Αγίου Νικολάου, περιοχή Σωληνάρια, Μύρινα, Τ/22540-22.212, 22540-22.296

Τα κρασιά των οινοποιείων της Λήμνου τα βρίσκουμε σε κάβες και σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα.