



ΜΑΘΕ ΝΑ ΠΙΝΕΙΣ

(ΓΙΑ ΝΑ ΜΗ ΣΕ ΠΙΕΙ)

{ ΤΣΙΝ - ΤΣΙΝ }

*Με λένε Μπετίνα και είμαι καλά.
Το κρασί το συνάντησα σε μικρή
ηλικία σε κάτι οικογενειακά
γλέντια όπου όλοι γελούσαν κι
εγώ απορούσα. Δεν άργησα
να καταλάβω γιατί, και μετά
κύλησα στον βούρκο της εφηβικής
ακολασίας. Το παραμέλησα για
λίγο και ανέπτυξα θερμές σχέσεις
με τα καλοκαιρινά κοκτέιλ και
το ρούμι, ωστόσο Ξενέρωτη
πια επέστρεψα εις τας αγκάλας
του. Μήπως είναι καιρός να
μάθω κάτι παραπάνω γι' αυτό
που πίνω; Κάτι πήρε τ' αφτί μου
για σεμινάρια οινογνωσίας*

- ΚΕΙΜΕΝΟ ΜΠΕΤΙΝΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΡΑ
- ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΡΕΒΒΑΤΟΠΟΥΛΟΣ



ΠΡΩΤΗ ΣΤΑΣΗ: ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑΣ

ΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΑΤΖΗΝΙΚΟΛΑΟΥ

ΤΕΤΑΡΤΗ, 7 ΤΟ ΑΠΟΓΕΥΜΑ και έπετα από ατέλειωτη ώρα στην Κηφισίας φτάνω στον στόχο μου, έτοιμη να οβήσω τη δίψα μου για γνώση με... μερικά ποτηράκια κρασί. Στέκομαι έξω από ένα επιβλητικό νεοκλασικό κτίριο, ανοίγω την πόρτα και εισέρχομαι στον τόπο του εγκλήματος: κάβες στους τοίχους, ειδικά ψυγεία, επαγγελματικά αξεσουάρ και στη μέση το τραπέζι της μάθησης σε σχήμα Π, με ποτήρια κρασιού και σετ μαχαιροπίρουνων. Διαλέγω καρέκλα και στρογγυλοκάθομαι. Η Εύα δίπλα μου αναρωτιέται ποια είμαι και με πληροφορεί ότι βρέθηκε εδώ ύστερα από ένα πετυχημένο δώρο γάμου. Η Αγγελική αυτοσυστήνεται ως φανατική του κρασιού, που έρχεται εβδομαδιαίως από το... Λου-

τράκι. «Και μετά γκρινιάζω για την Κηφισίας», μονολογώ. Η αίθουσα γεμίζει με περίπου 20 άτομα όλων των ηλικιών. Ουμίζοντας έντονα τον Ηλία Μαμαλάκη, ο κ. Χατζηνικολάου μιλάει αργά και πολύ ευγενικά, σαν να εξαρτάται η συνέχεια του κόσμου από την παραγωγή οίνου. «Το κρασί που φτιάχνει ο αμπελουργός δανείζεται από τον χαρακτήρα του», επισημαίνει και αρχίζει τη διήγησή του για τα λευκά Ξηρά όσο η κόρη του μας σερβίρει. «Αν μας σταματήσουν για αλκοτέστ φεύγοντας από δω θα τη βγάλουμε στο κρατητήριο», σχολιάζει η Ελίνα δίπλα μου. «Έτσι κι αλλιώς, θα γραφτούμε στους Ανώνυμους Αλκοολικούς», απαντά η Εύα που διαβάζει τη σκέψη μου. Τσουγκρίζουμε τα ποτήρια μας και αφοσιωνόμαστε στην κατάποση. «Έχει όψη ρουμπινί και γεύση τρυφερή και βελούδινη», αναφωνεί ο Γιώργος. «Το άρωμά του θυμίζει σύκο και ίσως σοκολάτα»... Προφανώς δεν έχω πει τόσο πολύ ακόμα. Ρίχνομαι λοιπόν στη μάχη για το δεύτερο, όταν ο δάσκαλος υποστηρίζει πως «το κρασί κάνει καλό στις γυναίκες... ιδίως όταν το πίνουν οι άντρες!» Γύρω στις 9.30 επικρατεί μια ακατάσχετη ευφορία σε όλους, που γελάνε με το παραμικρό, σχολιάζουν ακατάπαυστα, ενώ ο κ. Χατζηνικολάου συνεχίζει την παράδοση με υπονοούμενα που δεν περνάνε απαρατήρητα: «Ο οίνος είναι σαν τη γυναίκα. Όσο πιο ακριβή και έξυπνη, τόσο πιο δύσκολος ο γάμος». Η ώρα έχει περάσει ανεπισημάντως, αλλά κανένας δεν αποχωρεί. Η τελετουργία επιβάλλει τελετή λήξης με γλυκό vinsanto, που είναι το ανερχόμενο αστέρι της Ελλάδας. Ελαφρώς ζαλισμένη, παρατηρώ πως όλοι γύρω μου χαμογελάνε και αναρωτιέμαι αν φτάνει το αλκοόλ ή απλώς η διασκέδαση.



Δέκα λεπτά αργότερα κάθομαι στη θέση του οδηγού και περιμένω καρτερικά να συνέλθω εντελώς προτού πάρω τον δρόμο της επιστροφής.

Info: www.oinosoagapitos.com
Πολιτιστικό Κέντρο Γευστικής Ενήμερωσης:
Βορείου Ηπείρου 27, Μαρούσι, 210 6142201

ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΤΑΣΗ: ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΘΟΔΩΡΟΣ ΛΕΛΕΚΑΣ



ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΔΕΥΤΕΡΑ βρίσκομαι πάλι στην Κηφισίας και πάλι 7 το απόγευμα. Έχω το δεύτερο ραντεβού για να αυξήσω τα επίπεδα αλκοόλης στο αίμα μου. Αφού γλίτωσα μία φορά το αλκοτέστ, γιατί όχι και δεύτερη; Η αίθουσα βρίσκεται στο υπόγειο ενός κτιρίου τεχνών προσδίδοντας μια εσάνς απαγορευμένου. Είναι λιτή, με το απαραίτητο τραπέζι και τα κρασιά στοιβαγμένα στην κάβα. Τα κρασιά της Στερεάς Ελλάδας και των νησιών είναι το θέμα της μέρας, αλλά η κατανάλωση απαγορεύεται αυστηρώς κατά τη διάρκεια της διάλεξης. Περιμένω διακαώς να προσπεράσουμε το σκέλος της εκμάθησης και να μοιραστούμε τις εντυπώσεις μας για τα κρασιά. Μιάμιση ώρα μετά, με διευρυμένους τους οίνο-ορίζοντες, τα ανοιχτήρια μοιράζονται στους μαθητές και τα μπουκάλια απελευθερώνονται από το περιεχόμενό τους ένα προς ένα. Τα ποτήρια γεμίζουν, αδειάζουν και τούμπάλιν, ενώ όλοι διαφωνούν για το καλύτερο. Η σωματική θερμοκρασία ανεβαίνει, τα μάγουλα κοκκινίζουν και ήδη στο τέταρτο ποτηράκι είμαστε όλοι μια μεγάλη χαμογελαστή παρέα. Σαν να βρίσκομαι σε μπαράκι άνευ μουσικής, συνομιλώ με τη φίλη



μου Αννίτα από δίπλα, όσο ο Θόδωρος επιμένει ότι «αυτό το κρασί είναι στρεσαρισμένο». Να του δώσουμε άδεια από τη δουλειά, να πάρει και μερικά ηρεμιστικά μήπως και τη γλιτώσει. Και πώς το καταλάβατε, γιατρέ μου; «Τσιμπάει στη γλώσσα γιατί ανοίχτηκε πολύ γρήγορα», έρχεται η απάντηση. Το ρολόι μου ήδη δείχνει 10, αλλά το κουδούνι δεν έχει ακόμα ακουστεί. Οι περισσότεροι στρέφουμε την προσοχή μας στον συνδυασμό οίνου και φαγητού, καθώς φαίνεται ότι έχει πέσει πείνα στην ομήγυρη. Οι καπνίζοντες μεταφερόμαστε στο φουαγιέ, όπου συζητούμε για δουλειές και ιδανικά μπαρ. Κλείνουμε ραντεβού εκτός «τάξεως» για να μοιραστούμε τις γνώσεις μας και παίρνουμε θέση για τον τελικό που ακολουθεί στο μάθημα «Οινοπαραγωγή σε Γαλλία και Ιταλία». Ψηφίζω δαγκωτό Ιταλία και ακούω ότι η ώρα έχει πάει 10.30. Λίγο κρασί, λίγο νερό... και το κρακεράκι μου, μάζεψα το ιμάτιόν μου και αποχώρησα, υποσχόμενη να συμμετάσχω και στην ιντερνετική τους παρέα.

Info: www.telegourmet.org
«Bizarb», Λεωφόρος Κηφισίας 70,
Μαρούσι



ΤΡΙΤΗ ΣΤΑΣΗ: ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΟΙΝΟΠΟΣΙΑΣ

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΠΑΝΟΣ ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΣ

Ο ΝΟΜΙΜΟΣ ΑΛΚΟΟΛΙΣΜΟΣ είναι προφανώς προνόμιο των βορείων προαστίων και κυρίως της καταραμένης Κηφισίας. Μάλλον μετά το καθημερινό μπουτιλιάρισμα όλοι το ρίχνουν στο ποτό. Στο εστιατόριο του κ. Ζουμπούλη ο χρόνος έχει σταματήσει σε άλλον αιώνα. Μπαίνω γρήγορα στο πετσί του ρό-

λου και αναζητώ την ιδανική θέση με ύφος Σκάρλετ Ο'Χάρα. Με τέσσερα γεμάτα ποτήρια μπροστά μου είμαι έτοιμη για όλα. Πίνω την πρώτη γουλιά και κοντεύω να πάθω σοκ από την Ξινίλα. Είμαι στα πρόθυρα του εξόφθαλμου, όταν η Μάρθα από απέναντι μου λέει γελώντας πως το Ξινόμαυρο είναι η αγαπημένη της ποικιλία. Περί ορέξεως κολοκυθόπιτα, που λέει και η γιαγιά μου. Παραβλέπω το συντομότερο δυνατό την πρώτη δοκιμή και συνεχίζω με τη δεύτερη προσπερνώντας την υπόλοιπη τάξη. Με το μερλό τα πάω εμφανώς καλύτερα. Στο διπλανό τραπέζι έχουν κάνει επιδρομή τα 22χρονα νιάτα, που έχουν όμως ένα κακό συνήθειο: πίνουν μια γουλιά, την κρατάνε στο στόμα και μετά αρπάζουν το κουβαδάκι από μπροστά τους και τη φτύνουν. Απαρηγόρητη για την απώλεια του αγαπημένου μου μερλό, ζητώ τον λόγο. Πρόκειται για ανερχόμενες οινολόγους που ακολουθώντας το *savoir vivre* του επαγγέλματος δεν πίνουν τα κρασιά, ώστε να μπορούν να διακρίνουν το άρωμα και την ποιότητά τους. Την κατάποση διακόπτει ευχάριστα ένα πιάτο με μπρι και λάδι δεντρολίβανου, γραβιέρα Νάξου με καραμελωμένο μήλο και άλλα εδέσματα που δίνουν το σωστό παράδειγμα για ένα καλό φαγοπότι. Όταν τρώμε δεν μιλάμε, οπότε παρακολουθώ τα σχόλια τρίτων. «Επειδή το κράτησα πολλή ώρα στο στόμα μου, μου άφησε μια δυσάρεστη γεύση», σχολιάζει μια κυρία. «Αυτό δεν είναι από την οξειδωση. Είναι η οξύτητα του κρασιού που δεν έχει ακόμη στρογγυλέψει», δίνει τη λύση ο αρχιτέκτονας της βραδιάς. Η συζήτηση συνεχίζεται, ενώ μια υποψήφια οινολόγος χαρακτηρίζει ένα κρασί «πο coca-cola». Γελώ με την ατάκα, αλλά στη συνέχεια μαθαίνω πως δεν είναι δική της επινόηση. Ετσι ονομάζουν ανεπίσημα τα κρασιά η παραγωγή των οποίων στηρίζεται κυρίως στην οινοποιία και ουχί στην πρότερη διαδικασία. Αν και δεν μπορώ να το διακρίνω στο ρολόι μου, είναι ήδη περασμένες 9 και κάποιои αποχωρούν. Είναι αδύνατον να πλησιάσω το τιμόνι, οπότε πλησιάζω το κοντινότερο τραπέζι. Νερό για αποτοξίνωση, τασάκια για τους εξαρτημένους και συνεχίζουμε μέχρι τελικής πτώσης.

Info: <http://winetasting.gr>
Γεύσεις με ονομασία προελεύσεως,
Λεωφόρος Κηφισίας 317, 210 8001402 ☎