

grape



WINE STORIES

ΣΜ

**ΕΤΟΙΜΟΣ ΓΙΑ ΜΑΧΗ...
ΤΟ ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ,
ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ
ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΑΙ
Η ΕΠΙΒΙΩΣΗ ΣΤΗΝ
ΕΛΛΑΔΑ ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ**

ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ
ΦΑΛΕΙΑ ΚΑΡΤΑΛΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ ΚΑΝΕΙΣ ΤΟΝ ΣΤΕΛΛΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΝΑ ΜΙΛΗΣΕΙ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ... ΤΟ ΠΑΘΟΣ ΤΟΥ ΓΙ' ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΕΙΝΑΙ ΕΜΦΑΝΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΤΟΥ ΚΙΟΛΑΣ ΚΟΥΒΕΝΤΕΣ.

Μεγαλωμένος μέσα στην οικογενειακή δουλειά, την εταιρεία Ιωάννης Μπουτάρης & Υιός ΑΕ, που ξεκίνησε από τον προπάππου του Γιάννη, ήξερε ότι θα ασχοληθεί με το κρασί, επέλεξε όμως να σπουδάσει Μαθηματικά και Οικονομικά στις Ηνωμένες Πολιτείες. Οινολόγος, λοιπόν, και όχι οινολόγος ή αμπελουργός, με όραμα να χτίσει κάποια στιγμή ένα «σούπερ» οινολογικό για να ικανοποιήσει την κρυφή του αγάπη για την αρχιτεκτονική. Το πρώτο λιθαράκι έχει ήδη μπει, όπως μαρτυρούν οι πυρετώδεις εργασίες επέκτασης του οινολογικού που διεξάγονται αυτή την εποχή στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη, στη Νάουσα. Ο Στέλλιος εκπροσωπεί μαζί με τον αδελφό του Μιχάλη την πέμπτη γενιά μιας από τις παλαιότερες οικογένειες οινολογικών στην Ελλάδα. Βαριά η κληρονομιά, όμως ο ίδιος τη θεωρεί ευχή, αφού στο «κρασί θέλεις μια συνέχεια, μια δυνατότητα να κοιτάς πολύ στο μέλλον». Το κρασί το έμαθε στην Αγγλία, όταν παράλληλα με το Master του στο LSE απέκτησε και το Diploma του WSET, και από τότε μέχρι σήμερα κάθε μέρα μυθώνει...



G Υπάρχει ένας ρομαντισμός γύρω από την εικόνα του οινολογικού ο οποίος έχει καλλιιεργηθεί ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια. Πού σταματά, όμως, ο ρομαντισμός και πού αρχίζει η σκληρή πραγματικότητα;

ΣΜ Είναι μια δουλειά που δεν αποφέρει εύκολα χρήματα. Αργεί πολύ κανείς να βγάλει λεφτά από το κρασί. Θέλει χρόνο, υπομονή, συνέχεια, συνέπεια και πολύ προσωπική εργασία. Δεν είναι τυχαίο ότι ελάχιστες πολυεθνικές εταιρείες έχουν ασχοληθεί με το κρασί. Φυσικά και έχει ρομαντισμό, δεν θεωρώ ότι είμαστε επιχειρηματίες, βλέπουμε τους εαυτούς μας και ως καλλιτέχνες. Επιπλέον, σε παγκόσμιο επίπεδο πολλοί οινολογικοί έχουν μπει πια στο star system, αυτοπροβάλλονται και ο κόσμος το θέλει αυτό, θέλει να γνωρίζει τον άνθρωπο πίσω από το κρασί.

G Το γεγονός ότι το κρασί έχει τη δυνατότητα να παλαιώνει, ότι ένας οινολογικός μπορεί να δοκιμάσει αυτό που έφτιαξε σήμερα μετά από 10-20 χρόνια δεν του δίνει μια άλλη αύρα;

ΣΜ Βέβαια, έχει μια αύρα ιδιαίτερη, κλείνει μέσα του και το παρελθόν, και το μέλλον... Το κρασί κρύβει μέσα και πολλή ματαιοδοξία. Όλοι οι οινολογικοί είμαστε ματαιόδοξοι. Έχεις το όνομά σου πάνω στο τραπέζι, δεν είναι τυχαίο ότι όλοι οι οινολογικοί βάζουν το όνομά τους στην ετικέτα.

G Πού τοποθετείς το ελληνικό κρασί στον παγκόσμιο οινολογικό χάρτη;

ΣΜ Είμαστε δυστυχώς πολύ πίσω ακόμη, αν και τα πέντε τελευταία χρόνια έχουν γίνει τεράστια βήματα. Αν το δούμε σε αριθμούς,

αποτελούμε το 1% της παγκόσμιας παραγωγής και μόλις το 0,2% των παγκόσμιων εξαγωγών. Παρότι το κρασί πράγματι ξεκινά από τους αρχαίους χρόνους, εμείς δεν έχουμε καμιά παράδοση στο κρασί όπως είναι σήμερα.

G Τι εννοείς ακριβώς;

ΣΜ Πριν από τη δεκαετία του '60 υπήρχαν ελάχιστα εμφιαλωμένα κρασιά. Ο Μπουτάρης ήταν από τις πρώτες εταιρείες μαζί με την Achaia Clauss, τον Καμπά, τον Τσαντάλη και τον Κουρτάκη. Τη δεκαετία του '60 υπήρχαν πέντε μεγάλες εταιρείες που ήλεγχαν το ελληνικό κρασί. Ο καταναλωτής ζητούσε brands - Καμπά, Δεμέστιχα, Lac de Roches και οι εταιρείες αυτές αυτό κατάφεραν να δώσουν στον μοντέρνο καταναλωτή της εποχής, που διψούσε για καταναλωτικά brands. Ακολούθησε μια δεύτερη επανάσταση τη δεκαετία του '90, όταν βγήκαν οι μικροί παραγωγοί, και θεωρώ ότι τα επόμενα πέντε χρόνια θα γίνει μία ακόμη επανάσταση που θα βασίζεται στον αμπελώνα. Δεν είναι τυχαίο ότι αυτήν τη στιγμή τα ελληνικά

λευκά κρασιά είναι καλύτερα από τα ερυθρά και έχουν μεγαλύτερη επιτυχία στη διεθνή αγορά από τα κόκκινα. Τα λευκά βασίζονται περισσότερο στο οινολογικό και λιγότερο στον αμπελώνα και γι' αυτό είναι πιο εύκολο να γίνουν. Τα ερυθρά βασίζονται σε παλιούς καλούς αμπελώνες κι εκεί έχουμε ακόμη δρόμο μέχρι τα αμπέλια που φυτευτήκανε την προηγούμενη δεκαετία να γίνουν 30 ετών! Επιπλέον, τις δεκαετίες του '70 και του '80 τα φθηνά ελληνικά εστιατόρια που είχαν δημιουργηθεί στο εξωτερικό ζητούσαν φθηνό κρασί. Παρότι είχαμε πολλές εξαγωγές την εποχή εκείνη, δεν μπορούσαμε να μπούμε στις κύριες αγορές γιατί κινηθήκαμε μέσα από ένα δίκτυο «εθνικού Ελληνικού» χονδρεμπορίου. Κι επίσης, ας μη γελιόμαστε, δεν υπήρχε και η ποιότητα.

G Τι πιστεύεις ότι έχει αλλάξει σήμερα;

ΣΜ Έχουμε πια μια τρομερή εξωστρέφεια. Θεωρώ ότι η κρίση μάς έχει κάνει καλό. Ως οινολογικοί δείξαμε μια τρομακτική ωριμότητα, κοιτάσαμε προς τα έξω πολύ γρήγορα, φτιάξαμε καλύτερα κρασιά, βελτιώσαμε τις τιμές μας, δουλέψαμε μαζί κι έτσι το ελληνικό κρασί άρχισε να μπαίνει στη διεθνή αγορά. Η επόμενη πρόκληση είναι η μία παλέτα να γίνει δύο, τρεις... Είμαι αισιόδοξος ότι μέχρι το 2025 θα έχουμε διπλασιασμό των εξαγωγών μας, θα φθάσουν τα 140 εκατομμύρια από 70 που είναι σήμερα.

G Ελληνικές ή ξένες ποικιλίες;

Αυτήν τη στιγμή οι εξαγωγές μας βασίζονται σε ελληνικές ποικιλίες και πιστεύω ότι αυτές θα τραβήξουν το άρμα. Δεν θα έλεγα ποτέ ότι δεν πρέπει να οινολογούμε ξένες ποικιλίες, το Cabernet Sauvignon είναι ο βασιλιάς, όπως και να το κάνουμε. Εκείνο που χρειαζόμαστε

όμως είναι αυτό που λέμε icon wine, ένα κρασί από ελληνική ποικιλία, που θα πουλιέται 200 ευρώ και θα έχει ζήτηση.

G Το ελληνικό κρασί συχνά κατηγορείται ότι είναι ακριβό. Ποια είναι η γνώμη σου;

ΣΜ Δεν θα έλεγα ότι είναι ακριβό. Λέω πάντα ότι στην Ελλάδα το φθηνό είναι ακριβό και το ακριβό φθηνό. Δεν έχουμε ακόμη καταφέρει να έχουμε καλά φθηνά κρασιά, αν και με την κρίση έχουμε βελτιωθεί, βρίσκεις σήμερα ποιοτικά κρασιά στα 3 ευρώ. Υπάρχουν, όμως, και ελληνικά κρασιά που θα μπορούσαν να πωλούνται και 200 ευρώ. Τώρα έχουν αρχίσει να βγαίνουν κάποια ακριβά κρασιά ώστε να ανοίξει η ψαλίδα.

G Η κατανάλωση έχει μειωθεί στην Ελλάδα τα χρόνια της κρίσης;

ΣΜ Δεν έχει μειωθεί, έχει αλλάξει. Ο κόσμος δεν βγαίνει όπως έβγαινε, αλλά συνεχίζει να πίνει κρασί στο σπίτι. Δεύτερον, η κατανάλωση έχει μετακινηθεί από την ταβέρνα, που σήμερα δυσκολεύεται λόγω κρίσης, στο all day bar. Αυτή η κατηγορία μαγαζιών έχει επενδύσει στο κρασί κι από εκεί που δεν είχες κανένα κρασί στο ποτήρι, τώρα έχεις τέσσερις με πέντε επιλογές. Γενικά, το κρασί έχει γίνει μόδα.

G Το διαπιστώνουμε αυτό και από τα wine bars που έχουν ξεφυτρώσει στην πόλη. Υπάρχει, όμως, μέλλον ή είναι κι αυτό μια τάση που θα περάσει;

ΣΜ Πιστεύω ότι έχει μέλλον. Εντάξει, κατά την άποψή μου, λίγα είναι τα πραγματικά wine bars. Wine bar σημαίνει πολλά κρασιά με το ποτήρι, μεγάλη επιλογή, καλό σέρβις από προσωπικό με γνώσεις πάνω στο κρασί και σχετικά μικρή κουζίνα. Πολλά είναι στην πραγματικότητα εστιατόρια. Είναι όμως μια πολύ θετική τάση, η οποία έχει επεκταθεί και στην επαρχία και μας έχει βοηθήσει πολύ.

G Υπάρχει πιστεύεις οινική παιδεία στον καταναλωτή;

ΣΜ Ο Έλληνας καταναλωτής είναι ακόμη brand oriented. Θα πει χύμα ή θα πει κάποιο brand. Τώρα σιγά σιγά αρχίζει να αλλάζει, λίγο οι σχολές, λίγο οι γευστικές δοκιμές, τα social media, όλα βοηθούν στη βελτίωση της οινικής παιδείας. Βέβαια, τι εννοούμε «οινική παιδεία»; Εννοούμε να ταιριάξω το κρασί μου με αυτό που τρώω, να πω ένα καλό κρασί την Κυριακή, να έχω μια γνώση γι' αυτό που πίνω. Δεν μπορώ να ζητήσω από τον καταναλωτή να ξέρει τη διαφορά μεταξύ του Ξινόμαυρου της Νάουσας και εκείνου της Γουμένισσας. Είναι πολύ εξειδικευμένο. Αυτό που θέλει ο καταναλωτής είναι να πει ένα νόστιμο κρασί, να ξέρει τι πίνει και να το ευχαριστιέται. **g**



Favourites

ΛΕΥΚΑ

Κτήμα Καρανίκα Brut Cuvee Speciale
Κτήμα Γεροβασιλείου
Σαντορίνη Σιγάλα
Ρομπόλα Gentilini
Όβηλος Βιβλία Χώρα
Μαλαγουζιά Ζαφειράκη
Samos Grand Cru

ΕΡΥΘΡΑ

Grand Cuvee Σκούρας
Κτήμα Γαίας
Κάβα Μερκούρη
La Tour Melas
T-Οινος Clos Segasta
Κάβα Αμέθυστος Λαζαρίδη
Κτήμα Δρυόπη

Ερωτηματολόγιο του Proust

— **Η πιο δύσκολη στιγμή στο κτήμα;**
Όταν αντίκρισα το κομμένο αμπέλι. Κάποιος με ένα τσεκούρι κατέστρεψε ένα ολόκληρο αμπέλι Chardonnay. Δεν μάθαμε ποτέ ποιος και γιατί.

— **Η πιο όμορφη στιγμή;**
Όταν αγόρασα 80 στρέμματα χωράφι κολλητά στο κτήμα, από την κόρη του ιδιοκτήτη από τον οποίο είχε αγοράσει ο πατέρας μου το κτήμα το 1968. Και όταν φυτέψαμε το καινούργιο αμπέλι.

— **Αγαπημένη ετικέτα;**
Οι Δύο Ελιές. Το πρώτο κρασί που έκανα χωρίς την έγκριση του πατέρα μου.

— **Ο ήρωας σου στην πραγματική ζωή;**
Ο πατέρας μου.

— **Με ποιο ταλέντο θα ήθελες να είσαι προικισμένος;**
Θα ήθελα να μαγεύω όταν μιλάω να είμαι καλός ομιλητής.

— **Αγαπημένο μόττο;**
«Το σπίτι όσο χωρείς, το χωράφι όσο θωρείς».