

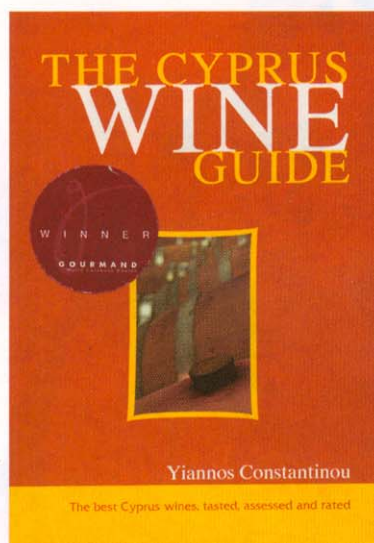
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΟΥ ΜΗΝΑ

Της Νίνας Θεοχαρίδου
Φωτό: Agisilaou&Spyrou Photography

Με το βιβλίο του Γιάννου Κωνσταντίνου «The Cyprus Wine Guide», για πρώτη φορά η Κύπρος τιμάται με μετάλλιο - πήρε την πρωτιά με χρυσό - από το μεγάλο κύρουσ Gourmand World Cookbook Awards, που κάθε χρόνο επιβραβεύει τα καλύτερα βιβλία γεύσης του κόσμου.



«The Best in the World 2006»



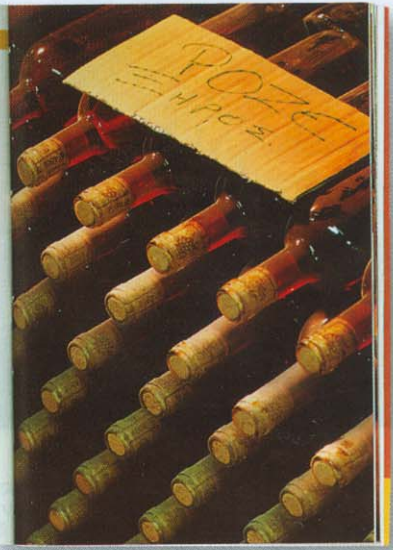
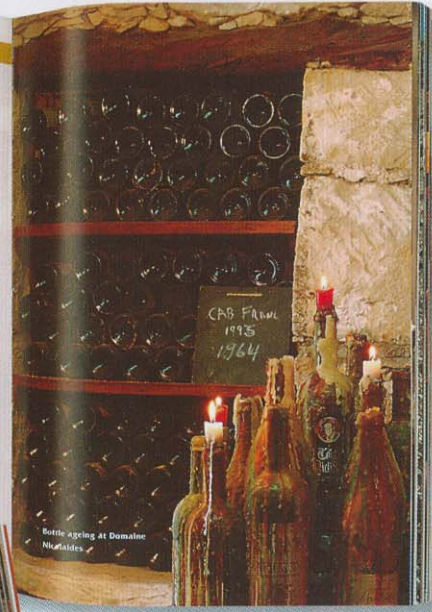
Για τα τελευταία δώδεκα χρόνια τα βραβεία GOURMAND World Cookbook Awards, αποτελούν τα Όσκαρ για τα βιβλία που ασχολούνται με τη γεύση - (μαγειρικής και οίνου) και συγκεντρώνουν το παγκόσμιο ενδιαφέρον των ειδικών επί του θέματος - των μαγείρων, των συγγραφέων, των εκδοτών και των δημοσιογράφων... όλων τέλος πάντων που έχουν ένα κοινό πάθος: Τη γεύση.

Η φετινή απονομή των βραβείων έγινε στο Πεκίνο, στις 9 Απριλίου και αποτέλεσε μια μεγάλη έκπληξη. Γνωρίζαμε ήδη - και το δημοσιεύσαμε στις Χρυσές Συνταγές - ότι το πραγματικά έξοχο βιβλίο του συνάδελφου δημοσιογράφου, ειδικού επί οινικών θεμάτων, Γιάννου Κωνσταντίνου, είχε διακριθεί με τον τίτλο του κορυφαίου οινικού οδηγού στην κατηγορία «English, Rest of the World» (στα αγγλικά). Στη συνέχεια, ο Γιάννος ειδοποιήθηκε ότι το βιβλίο του είχε προκριθεί ως ένα από τα τρία υποψήφια βιβλία για τον τίτλο του «Best in the World». Ένα μετάλλιο ήταν

σίγουρο, όμως η πρωτιά θα κρινόταν στο Πεκίνο.

Κάθε χρόνο, επιλέγεται μια χώρα και μια διαφορετική πόλη, που θα φιλοξενήσει τη βράβευση των καλύτερων βιβλίων γεύσης (μαγειρικής και οίνου), για τον οποίο φέτος διαγωνίστηκαν πέραν των 7000 τίτλων βιβλίων, από 162 χώρες του κόσμου. Και ήταν η σειρά του Πεκίνου.

Τα βιβλία χωρίζονται σε διάφορες κατηγορίες. Για παράδειγμα, για τη μαγειρική χωρίζονται σε ασιατική κουζίνα, χορτοφαγική, μεσογειακή, επιδόρπια, θαλασσινά, υγιεινή διατροφή κ.λπ. Από το σύνολο αυτών των κατηγοριών, επιλέγονται τα τρία καλύτερα και γίνεται η βράβευση του «καλύτερου του κόσμου», με δεύτερο και τρίτο βραβείο και απονέμονται οι επιμέρους διακρίσεις - καλύτερης φωτογραφίας, design κ.λπ. Το ίδιο και τα οινικά βιβλία, χωρίζονται σε κατηγορίες - οινικοί οδηγοί, οδηγοί γαλλικού κρασιού, ιστορίας του κρασιού κ.λπ. και από το σύνολο αυτών των κατηγοριών, επιλέγεται



το καλύτερο βιβλίο «περί οίνου». Της πενταμελούς διεθνούς επιτροπής που έχει το δύσκολο έργο της επιλογής, προεδρεύει ο Edouard Cointreau, από την Ισπανία, που είναι και ο ιδρυτής του θεσμού. (Αν αναρωπιέστε αν το επίθετό του έχει να κάνει με το περιφημο λικέρ Cointreau, η απάντηση είναι ναί! Είναι απόγονος και μέλος της οικογένειας που εξακολουθεί να το παρασκευάζει από το 1870). Η πρώτη βράβευση έγινε το 1995 στη Φρανκφούρτη, στη διάρκεια της Έκθεσης Βιβλίου και ο τίτλος τότε ήταν «World Cookbook Awards». Μετά όμως από το 2001 και την τεράστια παγκόσμια επιτυχία της βράβευσης και τη θεσμοποίηση της, μετονομάστηκε σε Gourmand World Cookbook Awards και ιδρύθηκε η Ακαδημία Βιβλίων Μαγειρικής, με στόχο την προώθηση των βιβλίων γεύσης. Στόχοι των βραβείων Gourmand World Cookbook Awards, είναι η επιβράβευση των «ανθρώπων που μαγειρεύουν με λέξεις», να βοηθηθούν οι αναγνώστες στις

επιλογές τους ανάμεσα στις χιλιάδες των βιβλίων που κυκλοφορούν, να βοηθηθούν οι συγγραφείς ώστε τα έργα τους να μεταφραστούν σε άλλες γλώσσες και - φυσικά - η προώθηση της κουλτούρας του καλού φαγητού και του κρασιού. **And the winner is...** Λαμβάνοντας υπόψη ότι πριν μερικές χρονιές, νικητές του διαγωνισμού με θέμα το κρασί, ήταν διεθνώς γνωστές προσωπικότητες - όπως ο μεγάλος οινικός συγγραφέας Tom Stevenson, ο Robert Joseph, ιδρυτής του International Wine Challenge (IWC) και του περιοδικού Wine & Spirit, η επιλογή του βιβλίου του Γιάννου, ανάμεσα στα τρία καλύτερα βιβλία της χρονιάς, ήταν ήδη μια εξαιρετική επιτυχία. Η Κύπρος, είναι η μικρότερη χώρα που λαμβάνει μέρος στην ιστορία του θεσμού και ποτέ, κανένα ελληνικό βιβλίο δεν κατάφερε να επιλεγεί ανάμεσα στα «Best in the World», έστω και αν έλαβαν - και φέτος - επιμέρους διακρίσεις. «Ανταγωνιστές» για το φεινό τίτλο του

Ο Γιάννος Κωνσταντίνου εργάστηκε με επαγγελματισμό για τη συγγραφή του. Επισκέφτηκε κάθε οινοποιείο δυο φορές πριν γίνει η φωτογράφιση. Μετά από μια πρώτη διαλογή, «ξεκαθάριζε» ποια κρασιά θα αξιολογούσε μετά από δοκιμασία. Μια ενδελεχής δουλειά, που σημαίνει ώρες αυτοσυγκέντρωσης και μελέτης.



Στη φωτό Έλληνες βραβευθέντες: Ο φωτογράφος Ανδρέας Ευσταθίου (Βραβείο φωτογράφισης φαγητού), η δημοσιογράφος Νίκη Μπατράα (Βραβείο για συνταγές με κρασί «Οινομαγειρέματα»), ο Βαγγέλης Δρίσκας (Χάλκινο Βραβείο για τηλεοπτικές συνταγές), ο Γιάννος Κωνσταντίνου (Χρυσό, καλύτερο βιβλίο του κόσμου), Εύα Πλάκα (Ειδικό Βραβείο Επιτροπής για το βιβλίο της «34 Έλληνες σεφ συμβουλευούν»).



καλύτερου παγκόσμιου οινικού βιβλίου, ήταν ένα βιβλίο από τη Γαλλία και ένα από τη Σλοβενία. Όπως λέει ο Γιάννος «είχα μεν ελπίδες, όμως δεν το πολυίπστευα». Ήταν βέβαια προσκεκλημένος στο Πεκίνο και πήγε. Η ανακήρυξη των νικητών, όπως συνήθως συμβαίνει, ξεκίνησε αντίστροφα, με πρώτη ανακοίνωση για το χάλκινο μετάλλιο - που κέρδισε η Γαλλία - συνέχισε με το ασπένιο που πήγε στη Σλοβενία και κατέληξε με το χρυσό - «The Best in the World 2006» για το βιβλίο του «The Cyprus Wine Guide».

«Ήταν η πιο σημαντική στιγμή στην καριέρα μου ως οινογράφος», μας είπε. Ποια τα σπού του «The Cyprus Wine Guide»; Είναι βέβαια δύσκολο να διακρίνει κανείς ποια ακριβώς στοιχεία καθόρισαν την επιτυχία του «The Cyprus Wine Guide», όμως, αυτό που ξεχωρίζει στο βιβλίο είναι η αυθεντικότητά του - δεν έχει αντιγράψει οποιαδήποτε ιδέα από άλλο συγγραφέα του εξωτερικού - και οι κριτές σίγουρα είναι σε θέση να το αντιληφθούν. Το βιβλίο απευθύνεται σε όλο τον κόσμο - από τον τουρίστα που θέλει να κάνει «οινοτικό τουρισμό», μέχρι τον οινό-

φιλο και τον εστιάτορα (περιλαμβάνει χάρτες με τη θέση των οινοποιείων, αποστάσεις από τις πόλεις, τα γύρω κοντινά οινοποιεία, διευθύνσεις και τηλέφωνα, φωτογραφίες των οινοποιείων και των οινοπαραγωγών, μικρές ιστορίες τους...). Και αν σκεφτεί κανείς ότι αυτό το βιβλίο, βγήκε από μια χώρα με πολύ «φτωχό» συγκριτικά υλικό - δεν έχει ούτε τα οινοποιεία μιας μικρής περιοχής της Ιταλίας ή της Γαλλίας - είναι πραγματικός άθλος. Οι φωτογραφίες του Νίκου Λουκά είναι πράγματι πολύ καλές.

Ο Γιάννος Κωνσταντίνου εργάστηκε με επαγγελματισμό για τη συγγραφή του. Επισκέφτηκε κάθε οινοποιείο δυο φορές πριν γίνει η φωτογράφιση. Μετά από μια πρώτη διαλογή, «εξεκαθάριζε» ποια κρασιά θα αξιολογούσε μετά από δοκιμασία - μια πολύ ενδελεχής δουλειά, που σημαίνει ώρες αυτοσυγκέντρωσης και μελέτης. Ταυτόχρονα, γράφονταν τα κείμενα, γίνονταν η συλλογή πληροφοριών, χαρτών... Εξάλλου, οι πληροφορίες των αρχικών σελίδων του βιβλίου και το ιστορικό υλικό, γράφτηκαν κατόπιν μεγάλης έρευνας. Ο Γιάννος Κωνσταντίνου εκδίδει τώρα τους Οινοτικούς Οδηγούς για το 2007-2008.