



ΟΙΝΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

Τα καλύτερα κρασιά

Το θέμα κρασί στην Κύπρο βρίσκεται σε κομβικό σημείο. Υπάρχει μια ακατάσχετη ροή εισαγόμενων κρασιών. Ετικέτες καλές, μέτριες, κακές... Ύστερα, το κυπριακό κρασί παρουσιάζει μια θεαματική εξέλιξη και εκτός από τις μεγάλες οινοβιομηχανίες, υπάρχουν και πάμπολλα «περιφερειακά» οινοποιεία. Κάπου, ο καταναλωτής χάνεται στην πληθώρα αυτή και υπήρχε μια βασική ανάγκη όλα αυτά τα κρασιά να κατηγοριοποιηθούν. Γιατί, το καλό κρασί δεν είναι κατ' ανάγκην το ακριβό κρασί! Ο «Οινικός Οδηγός» απευθύνεται στον καταναλωτή που ζητά να διευρύνει τους οινικούς του ορίζοντες και να διακρίνει τους ποιοτικούς οίνους από τη μεγάλη μάζα των προσφερομένων προς πώλησιν κρασιών. Ένα απαραίτητο εγχειρίδιο που έγινε με μεράκι και σοβαρότητα από τον Γιάννο Κωνσταντίνου.



Ένας μαγικός κόσμος

Ο Γιάννος Κωνσταντίνου, μέλος της ΕΛΔΟΙΝ (Ένωση Ελλήνων Δημοσιογράφων Οίνου) και φίλος των «Χρυσών Συνταγών», είναι ένας νέος άνθρωπος, παθιασμένος με το «μαγικό κόσμο του κρασιού», όπως τον αποκαλεί ο ίδιος. Πρόσφατα κυκλοφόρησε τον «Οινοκόσμο», ένα πρωτοποριακό για τα κυπριακά «οινοκοσμοεγχειρίδιο», με στόχο την καθοδήγηση του καταναλωτή. Το έργο του κολοσσιαίο - αν αναλογιστείτε ότι δοκίμασε συνολικά 624 κρασιά από τα ράφια της κυπριακής οίναγορας. Έχουν καταλογηθεί στον «Οινοκόσμο» τα κορυφαία κρασιά της κυπριακής αγοράς σε κατηγορίες: Τα δέκα καλύτερα κυπριακά, για παράδειγμα ή τα καλύτερα είκοσι λευκά, με τιμή χαμηλότερη των £5 κ.τ.λ.. Μιλήσαμε μαζί του και μας έδωσε μερικές απόψεις του για την κυπριακή οινοκοσμοεγχειρίδιο, που τον ώθησαν να πάρει την απόφαση να γράψει τον «Οινοκόσμο» του. Που, παρεμπιπτόντως, είναι γραμμένος σε μια πολύ κατανοητή και εξαιρετικά γλαφυρή γλώσσα.

Λίγα λόγια του συγγραφέα

Το θέμα κρασί στην Κύπρο βρίσκεται σε κομβικό σημείο. Υπάρχει μια ακατάσχετη ροή εισαγόμενων κρασιών. Επκέτες καλές, μέτριες κακές... Υπάρχουν στην Κύπρο εκτός από τις τέσσερις μεγάλες παραδοσιακές οινοβιομηχανίες και σαράντα περιφερειακά οινοποιεία, που αναπτύσσονται από τα τέλη της δεκαετίας του 1980. Επίσης, για πρώτη φορά λειτουργούν και πολλές κάβες, όπου ο οινόφιλος θα πάρει ένα κρασί και ταυτόχρονα θα πληροφορηθεί γι' αυτό. Υπάρχουν ακόμη και οι δημοσιογράφοι που ειδικοποιούνται στις γεύσεις - το φαγητό και ▶



ΠΑΠΙΑ ΨΗΤΗ

Υλικά:

- 2 πάπιες των 2 περίπου κιλών η καθεμιά,
- 1 κιτρόμπλο, τη φλούδα + 24 φύλλα κιτρομηλιάς,
- 2 μικρά κρεμμύδια, καρφωμένα με 4 καρφιά γαρίφαλο,
- ½ φλ. μπράντι,
- ½ φλ. λιωμένο βούτυρο,
- 2-3 κουταλιές χυμό πορτοκαλιού,
- αλάτι, πιπέρι.

Εκτέλεση:

◆ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 120°C. Αλατοπιπερώνετε τις πάπιες και βάζετε στην κοιλιά τους ένα κομμάτι φλούδα κιτρομπλου και 1 κρεμμύδι. Απλώνετε τα φύλλα της κιτρομηλιάς μέσα σε ένα μεγάλο ταψί και τις τοποθετείτε πάνω (σαν σε κρεβατάκι), με το στήθος προς τα πάνω. Με ένα σουβλάκι τρυπάτε το δέρμα τους στο στήθος σε πολλά σημεία.

◆ Πάιρντε δυο κομμάτια γάζας από το φαρμακείο (σε μέγεθος πετσέτας) ή δυο κομμάτια λεπτό τουλάκι. Αναμιγνύετε το βούτυρο με το μπράντι, βουτάτε μέσα τις γάζες διπλωμένες και σκεπάζετε τις πάπιες. Βάζετε από πάνω ένα κομμάτι αλουμινοχαρτο, χωρίς όμως να το σφίξετε για να κλείσετε ερμητικά τις πάπιες. Το αλουμινοχαρτο πρέπει να είναι επάνω χαλαρά να σχηματίζει κάτι σαν «τέντα» ώστε ο αέρας να κυκλοφορεί ελεύθερα.

◆ Ψήνετε τις πάπιες για 2 ώρες, βρέχοντας τις γάζες με το επιπλέον μίγμα του βουτύρου-μπράντι, στο μέσο του ψοίματος για να μη στεγνώσουν. Δυναμώνετε το φούρνο στους 200°C. Αφαιρείτε το αλουμινοχαρτο, τις ραντίζετε με το χυμό και τις αφήνετε να ροδοκοκκινίσουν στο φούρνο για ½ περίπου ώρα.



Chateauf-neuf-du-pape 2000, E. Guigal,

Grenache, Syrah και Mourverde από το Maison du Vin, Λεμεσός
Ένα πολύ μεγάλο κρασί, που ανοίγει και για να γιορτάσει ένα γεγονός και του αρμυρίζει να συνοδεύει ένα «πολύ καλό» φαγητό. Μέτριας πυκνότητας, ερυθρό με κεραμιδί απόχρωση, πλούσια και σύνθετα αρώματα, είναι μάλλον ελαφρύ και πικάντικο και ταριάζει απόλυτα με τη φίνα γεύση της πάπιας.

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΑΡΝΑΚΙ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Υλικά:

- ½ κιλό αρνάκι ψαχνό, πολύ ψιλοκομμένο (σχεδόν κιμάς),
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα,
- 2 σκελίδες σκόρδο, σε φετάκια,
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο,
- 2 κλωνάρια σέλινο, σε λεπτά φετάκια,
- 1 καρότο, τριμμένο,
- ½ κουταλάκι κανέλα,
- 1 κονσέρβα (400 γρ.), ντοματάκια ψιλοκομμένα,
- 3 αυγά • 1 φλ. κόκκινο, ξηρό κρασί,
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό,
- 100 γρ. φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα,
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Εκτέλεση:

◆ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C. Ζεσταίνετε σε μέτρια φωτιά το ελαιόλαδο και σοτάρετε τα κρεμμύδια και τα σκόρδα να ροδίσουν. Προσθέτετε το κρέας, δυναμώνετε τη φωτιά και το κοκκινίζετε. Προσθέτετε το σέλινο, το καρότο και την κανέλα και περιχύνετε με το κρασί και τα ντοματάκια. Χαμηλώνετε τη φωτιά και ισοψήνετε το μίγμα μέχρι να δέσει και να πήξει η σάλτσα. Το αλατοπιπερώνετε και το μοιράζετε σε τέσσερα ατομικά γιουβέτσια. Χτυπάτε μαζί τα αυγά με το γιαούρτι και την παρμεζάνα και μοιράζετε το μίγμα στα γιουβέτσια. Ψήνετε στο φούρνο για 20 περίπου λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.



Νεμέα Χατζηπαύλου 2000 Αγιωργίτικο

Με κεραμιδί απόχρωση, ευχάριστο και απλό, ιδιαίτερα ελαφρύ, στρογγυλό και πολύ μαλακό, με ελαφρά αρώματα, ταιριάζει απόλυτα με ένα πιάτο σύνθετο, με το άρωμα της παρμεζάνας.



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΠΟΝ ΦΙΛΕ ΟΡΙΕΝΤΑΛ

Υλικά:

- 600 γρ. μπον φιλέ, κομμένο σε κύβους των 2½ εκ.,
- 4 κουταλιές σκούρα σόγια σος (dark soya sauce),
- 6 κουταλιές λευκό, ξηρό κρασί,
- 2 κουταλιές σπασμέλαιο,
- 1 κουταλάκι τριμμένο φρέσκο τζίντζερ,
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες,
- πιπέρι.

Εκτέλεση:

◆ Βάζετε το σπασμέλαιο, τη σόγια σος, το κρασί, το τζίντζερ, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το σκόρδο σε μια ξέβαθη, γυάλινη λεκάνη. Ανακατεύετε μέσα τους κύβους του φιλέτου, προσέχοντας να πιάσουν μίγμα παντού και σκεπάζετε στεγανά τη λεκάνη με πλαστική μεμβράνη. Τη βάζετε στο ψυγείο για 6 ώρες ή καλύτερα για ένα βράδυ.

◆ Στραγγίζετε το κρέας, κρατάτε τη μαρινάτα του και το περνάτε σε 8 σουβλάκια. Ζεσταίνετε σε δυνατή

φωτιά ένα μεγάλο αντικοληπτικό τηγάνι μέχρι να κάψει και ψήνετε τα σουβλάκια (αν χρειαστεί, τμηματικά) μέχρι να ροδίσουν από όλες τις πλευρές. Βάζετε τη μαρινάτα σε ένα κατσαρολάκι και τη ζεσταίνετε μέχρι να κοχλάσει. Την αφήνετε να βράσει για 1-2 λεπτά και περιχύνετε τα σουβλάκια. Τα σερβίρετε με λαχανικά σοσέ.

Κτήμα Βλασιδών Cabernet Sauvignon 1999

Βαθύ κόκκινο χρώμα, καλής έντασης με πικνό ευχάριστο άρωμα βανίλιας και ξύλου και πλούσιο σε γεύση, δίνει θαυμάσια με τα ανατολίτικα αρώματα.



το κρασί - και προσφέρουν τη σχετική παιδεία. Αυτά, βοηθούν στην ανάπτυξη του ενδιαφέροντος του κοινού για το μαγικό κόσμο του κρασιού. Το εμπόριο της εισαγωγής κρασιών είναι πολύ ανεπτυγμένο. Στην Κύπρο υπάρχουν πολλοί εισαγωγείς κρασιών - ίσως περισσότεροι από όσους χρειάζεται ο τόπος.

Οι χώροι εστίασης: Στους χώρους εστίασης, υπάρχουν μεγάλα προβλήματα και το μεγαλύτερο είναι αυτό της κακής αποθήκευσης. Μπορεί να μην έχουν το κρασί έξω στον ήλιο, αλλά σε μια αποθήκη, όμως και αυτό δεν σημαίνει καλή αποθήκευση. Καλή αποθήκευση σημαίνει κάβα, είτε ηλεκτρική κάβα, είτε ένας χώρος με τον απαραίτητο κλιματισμό. Με την κακοδιαχείριση το κρασί φτάνει στο τραπέζι αλλοιωμένο. Κι αυτό δεν είναι μόνο το γνώρισμα των «φτηνών» εστιατορίων, αλλά και ακριβών. Ύστερα είναι και η κακή παρουσίασή του: Ανοίγεται σε λανθασμένη θερμοκρασία, παραγεμίζεται ένα μη κατάλληλο ποτήρι... Άλλο πρόβλημα είναι η τιμολόγησή του. Βασικά το κρασί υπερτιμάται και αντί η σωστή διαφύλαξη και παρουσίασή του να προσφέρει την ανάλογη απόλαυση, είναι απλά ένα μέσο κερδοσκοπίας.

Το κυπριακό κρασί; Παρόλο που έχουν γίνει πολλά και μεγάλα βήματα, δυστυχώς, το κυπριακό κρασί υστερεί ακόμα έναντι των άλλων κρασιών. Η Κύπρος έχει έντονο ξηροθερμικό περιβάλλον και μπορεί να καλλιεργήσει ποικιλίες που ευδοκίμουν μόνο σε αυτό το κλίμα, όπως για παράδειγμα ποικιλίες της κοιλάδας του Ροδανού στη Νότια Γαλλία, όπως Syrah, Grenache, Mourvedre κ.λπ.. Δυστυχώς, όμως, καλλιεργούνται και πάρα πολλές άλλες ποικιλίες που δεν διαπρέπουν σε αυτό το κλίμα - το πώς και γιατί είναι μια άλλη ιστορία. Η Κύπρος βασικά είναι ιδανική για την παραγωγή γλυκών κρασιών, είναι χώρα της κουμανδαρίας. Το μοσχάτο για παράδειγμα, θα μπορούσε να μεγαλοφυγήσει εδώ. Κανένας όμως οινοποιός δεν ασχολήθηκε σοβαρά με την παραγωγή γλυκών κρασιών. Με τον ήλιο που έχουμε θα μπορούσε να κάνουμε πραγματικά θαύματα.

Κρασί και φαγητό: Με εισιγήσεις του Γιάννου, που επέλεξε τα κρασιά, τα παντρέψαμε με μερικές πολύ ενδιαφέρουσες συνταγές.



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΠΑΝΕ

Υλικά:

- 4 x 100 γρ. κατσικίσιο τυρί Crottins de Chavignol ή άλλο «chèvre» ή μανούρι,
- 1 κουταλιά αλεύρι,
- 1 αυγό, ελαφρά χτυπημένο,
- 1 φλ. αλεσμένα ψίχουλα από μπαγιάτικο ψωμί,
- 2/3 φλ. αλεσμένα αμύγδαλα,
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι,
- 2 φλ. αραβοσιτέλαιο για το τηγάνισμα.

Σαλάτα και ντρέισινγκ:

- 1 Iolo rosso + 1 Iolo bianco ή άλλα μαρουλόφυλλα ανάμικτα,
- 4 κουταλιές σπασμένη καρυδόψιχα,
- ½ σκελίδα σκόρδο, τριμμένη,
- 1 κουταλιά φιλοκομμένο κρεμμυδάκι,
- 1 κουταλιά Βαλσαμικό Ξίδι,
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο,
- αλάτι, πιπέρι.

Εκτέλεση:

◆ Προθερμαίνεται το φούρνο στους 180°C. Αναμιγνύετε τα ψίχουλα με τα αμύγδαλα και λίγο αλατοπίπερο. Αλευρώνετε το τυριά, τα βουτάτε στο αυγό και ύστερα τυλίγετε στο μίγμα των αμυγδάλων, πιέζοντάς τα με τα δάχτυλα για να κολλήσει παντού. Τα βάζετε σε ένα πιάτο στο ψυγείο.

◆ **Σαλάτα:** Πλένετε καλά τα μαρουλόφυλλα, τα στραγγίζετε και τα στεγνώνετε καλά με πετσέτα. Τα σπάζετε σε μεγάλες μπουκιές, τα μοιράζετε σε τέσσερα πιάτα και προσθέτετε το κρεμμυδάκι και τα καρύδια. Βάζετε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα βαζάκι με καπάκι και τα κουνάτε δυνατά για να ομοιογενοποιηθούν.

◆ Ζεσταίνετε το λάδι σε μια πλατιά κατσαρόλα και τηγανίζετε μέσα τα τυριά, για 2 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Τα βγάζετε με τρυπητή κουτάλα, τα απλώνετε σε ένα ταψί στρωμένο με λαδόκολλα και τα βάζετε στο φούρνο για 3 λεπτά. Τα σερβίρετε στα πιάτα και περιχύνετε τη σαλάτα με το ντρέισινγκ.



Σαντορίνη Βαρέλι 2001, Σιγάλας Ασύρτικο, Αθήρι και Αϊδάνι

Τονισμένο χρυσό χρώμα, έντονο και εξαιρετικά ιδιόμορφο, με πικνό άρωμα φρούτων και ξηρών καρπών και τη γνωστή μεταλλική πτυχή του σαντορινιού κρασιού, είναι υπέροχο κρασί για να παντρευτεί με ένα ελαφρύ πιάτο, με τα αρώματα των ξηρών καρπών.



Monmarthe Premier Cru Brut & Ruinart Brut

Δuo θαυμάσιες σαμπάνιες για τις γιορτές σε εξαιρετική σχέση ποιότητας και τιμής.