



**“The  
Cyprus Wine  
Guide”**

**1ο διεθνές βραβείο**  
από τον οργανισμό  
**“Gourmand World  
Cookbook  
Awards”**



## ΓΙΑΝΝΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

# Τα μυστικά ενός οινογράφου

ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΡΕΝΑ ΓΙΑΒΑΣΗ

ΦΩΤΟ: ΧΡΙΣΤΟΣ ΘΕΟΔΩΡΙΔΗΣ

Η βράβευση ενός βιβλίου σε διεθνή διαγωνισμό είναι αναμφισβήτητα ένα ευχάριστο και τιμητικό γεγονός. Ακόμη πιο ευχάριστη, όμως, είναι μια συνομιλία με τον κύριο Γιάννο Κωνσταντίνου, που αποτελεί το έναυσμα για ένα μαγικό ταξίδι στον πολυσιδή και πολυδαίδαλο κόσμο του κρασιού. Απολαύστε τον.



**Πρόσφατα, το βιβλίο σας “The Cyprus Wine Guide” βραβεύτηκε στο μεγαλύτερο διεθνή διαγωνισμό του είδους. Θέλετε να μου πείτε λίγα λόγια για το βιβλίο σας και για το διαγωνισμό αυτό;**

Το βιβλίο μου πραγματεύεται το κυπριακό αμπέλι και κρασί. Στόχος του είναι να φέρει εγγύτερα στον οινόφιλο αναγνώστη τον κυπριακό αμπελώνα, τη σύστασή του, την ιδιομορφία του, αλλά και όλους εκείνους τους παραγωγούς του τόπου που νυχθημερόν προσπαθούν να φτιάξουν ένα καλό κρασί.

Όσον αφορά στη βράβευση, έγινε από έναν παγκόσμιο οργανισμό κριτικής βιβλίων γεύσης, που ονομάζεται “Gourmand World Cookbook Awards”. Είναι κάτι σαν τα Όσκαρ στον τομέα των βιβλίων του φαγητού και του κρασιού. Εφέτος έλαβαν μέρος 6000 βιβλία από όλο τον κόσμο και προς τιμή μας πήραμε την πρώτη θέση στην κατηγορία των αγγλικών οδηγιών κρασιού.

Ακόμη πιο τιμητική είναι η νέα επιστολή που έλαβα μόλις σήμερα, στην οποία η διεθνής κριτική επιτροπή του διαγωνισμού μου ανακοινώνει ότι το βιβλίο μου έχει επιλεγεί ως μία από τις τρεις υποψηφιότητες, που θα διεκδικήσουν τον ερχόμενο Απρίλιο στο Πεκίνο της Κίνας τον τίτλο για το Best Wine Guide in the World, αφού οι κριτές, εξετάζοντας τα βιβλία που πρώτευσαν σε κάθε γλώσσα (γαλλική, ιταλική, γερμανική, ισπανική, ελληνική κτλ.) αποφάσισαν ότι το Cyprus Wine Guide

πληροί τα ποιοτικά κριτήρια, για να ενταχθεί στην τριάδα του τελικού.

**Πιστεύετε ότι το βιβλίο αυτό, εκτός από ενημερωτικό - πληροφοριακό, όσον αφορά στην κυπριακή οινοποιία, θα αποτελέσει και ένα είδος προώθησης των κυπριακών κρασιών;**

Πιστεύω πως ναι. Μέσα σ’ αυτό το βιβλίο υπάρχουν κάποιες απόψεις του γράφοντα, κάποιες κρίσεις, κάποιες αξιολογήσεις και εν τέλει κάποιες βαθμολογήσεις κρασιών. Αυτό δεν σημαίνει ότι από το βιβλίο αυτό θα έχουν όφελος μόνο εκείνοι που συγκέντρωσαν ψηλές βαθμολογίες, αλλά το όφελος θα είναι συνολικό. Δεν πρέπει να βλέπουμε κοντόφθαλμα και προσωπικά την οποιαδήποτε κρίση, αλλά πρέπει να συνειδητοποιήσουμε ότι συλλογικά θα πωλήσουμε όλο ως Κύπρος, ανεβάζοντας την εικόνα που έχει ο Ξένος για εμάς. Συνεπώς, μ’ αυτό το βιβλίο που βραβεύτηκε αναδεικνύονται ο κυπριακός αμπελώνας και οι οινοπαραγωγοί μας.

**Φαντάζομαι ότι η ενασχόληση με την οινογραφία προϋποθέτει αρκετές γνώσεις και μελέτη. Εσάς, τι σας ώθησε να ασχοληθείτε με αυτό, όντας εκπαιδευτικός στο επάγγελμα;**

Νομίζω ότι στη ζωή τα πλείστα πράγματα προκύπτουν τυχαία. Έτσι και εγώ τυχαία είχα την ευκαιρία να γνωρίσω το κρασί σε μια σχετικά πρώιμη ηλικία, μέσα από μια παρέα οινόφιλων. Η

πρώτη μου γνωριμία με το προϊόν αυτό με έκανε να ανακαλύψω ένα μαγευτικό, έναν πολυσχιδή και πολυδαίδαλο κόσμο, ο οποίος με ρούφηξε μονομιάς και άρχισα να ασχολούμαι μ’ αυτόν μετά πάθος. Άρχισα να δοκιμάζω διαρκώς κρασιά, να εντρυφώ σε βιβλία οινολογίας και αμπελοφυτικής, πήγα στη Γαλλία και παρακολούθησα μαθήματα γευστικής δοκιμής, και αργότερα, όταν αυξήθηκαν οι γνώσεις μου για το αντικείμενο, μου προτάθηκε από την εφημερίδα «Πολίτης» να γράψω μια στήλη για το κρασί. Έτσι, σαν οιογράφος έχω σαν στόχο να επικοινωνήσω το προϊόν με τον καταναλωτή, να γίνω δηλαδή η γέφυρα μεταξύ του παραγωγού και του καταναλωτή.

**Έχετε γίνει ευρύτερα γνωστός ως κριτικός και πολλές φορές επικριτικός σ’ ένα μικρό περιβάλλον, όπως η Κύπρος.**

Είναι πολύ δύσκολο πράγμα και σίγουρα όχι ευχάριστο. Αν όμως θέλεις να λέγεται κριτικός, θα πρέπει να κατανοήσεις ευθύς εξαρχής ότι άλλο ο κριτικός κρασιού και άλλο ο διαφημιστής. Οι κριτικοί υπάρχουν για να επικοινωνούν με εντιμότητα και εγκυρότητα με το αναγνωστικό κοινό και να δίνουν την κρίση τους με βάση το τι πιστεύουν αυτοί ότι είναι σωστό. Όμως, στην Κύπρο ζούμε σε μια κλειστή κοινωνία, που δεν έμαθε ακόμα να δέχεται κριτική και δεν είμαστε διατεθειμένοι να δούμε με μεγαλοψυχία, με μακροθυμία μια αρνητική, αλλά

τεκμηριωμένη κριτική. Αυτό το πράγμα έχει να κάνει με τη νοοτροπία μας και τον τρόπο που μάθαμε να ζούμε σ' αυτή τη μακάρια νήσο.

**Στην εισαγωγή του βιβλίου σας αναφέρετε ότι τα τελευταία 15 χρόνια το κυπριακό κρασί έχει βελτιωθεί. Πού το στηρίζετε αυτό και ποιοι παράγοντες το βοήθησαν;**

Το κυπριακό κρασί έχει βελτιωθεί για δύο λόγους. Ο πρώτος είναι ότι έχουν ιδρυθεί κάποια περιφερειακά οινοποιεία, τα οποία μέσα από τη μικρότερης κλίμακας παραγωγή κατάφεραν να βελτιώσουν την ποιότητά τους. Ο δεύτερος πυλώνας στον οποίο στηριχθήκαμε, είναι ότι οι μεγάλες μας οινοβιομηχανίες, προ αδιεξόδων, προ του φάσματος του αφανισμού, κατάλαβαν ότι πρέπει να στραφούν προς την ποιότητα.

**Πιστεύετε ότι τα κυπριακά κρασιά θα αποκτήσουν μια αξιοπρεπή θέση στη διεθνή αγορά κρασιού;**

Είναι πολύ δύσκολα τα πράγματα, κυρίως αν επιμένουμε με τις ξένες ποικιλίες. Δεν μπορούμε εμείς να συναγωνιστούμε, ούτε σε ποιότητα ούτε σε τιμή το γαλλικό Cabernet ή το Chardonnay. Μπορούμε όμως να στραφούμε στις δικές μας ποικιλίες, όπως είναι το Ξυνιστέρι, το Μαραθεύτικο, αλλά κυρίως να στραφούμε προς την Κουμανδάρια, το γλυκύ αυτό νόμα της Κύπρου.

**Τελευταία υπάρχει μια τάση πολλοί να κάνουν μαθήματα οινογνωσίας. Πού πιστεύετε ότι οφείλεται αυτό; Στην αγάπη του Κύπριου για το κρασί ή είναι μια καινούργια life-style τάση;**

Ισχύουν και τα δύο. Υπάρχουν άνθρωποι που τους ελκύει ο μαγικός κόσμος του κρασιού και θέλουν να μπουν μέσα και να ταξιδέψουν. Η άλλη κατηγορία είναι αυτή που έχει να κάνει με το μιμητισμό της εποχής. Είναι οι άνθρωποι που θεωρούν το κρασί ως είδος life-style, ως μόδα, κάτι το ελιτίστικο.

**Πόσο πραγματική είναι η αντιστοιχία ποιότητας και τιμής ενός κρασιού;**

Αν ζούσαμε σ' έναν κόσμο όμορφο, ηθικό και αγγελικά πλασμένο, οι τιμές θα καθορίζονταν με βάση ένα και μοναδικό κριτήριο: Την ποιότητα. Όμως, στην πραγματικότητα η τιμή καθορίζεται με βάση τα έξοδα που έκανε ο παραγωγός, άσχετα με το τι κρασί παρασκεύασε. Βεβαίως, υπάρχουν και τα κρασιά μύθοι που έχουν γύρω τους ένα όνειρο, ένα θρύλο, ο οποίος τους επιτρέπει να έχουν πάρα πολύ ψηλές τιμές. Κατά την άποψή μου, κανένα κρασί δεν αξίζει πάνω από £50, αν το δούμε ψυχρά ως προς την αρωματική και γευστική ευχαρίστηση που μας προσφέρει.

**Πόσο σημαντική είναι η παλαίωση ενός κρα-**

**σιού όσον αφορά στην ποιότητά του;**

Είναι μύθος ότι όλα τα κρασιά γίνονται καλύτερα με την παλαίωση. Απεναντίας, η πλειοψηφία των κρασιών, και ειδικότερα των λευκών, είναι πολύ απολαυστικότερη όταν είναι νέα.

**Θα μπορούσατε να μας πείτε κάποιες χρήσιμες συμβουλές για το πώς μπορούμε να αναγνωρίσουμε ένα καλό κρασί;**

Το καλό κρασί διακρίνεται από κάποια στοιχεία. Κοντολογίς, από την αρωματική κομψότητα και πολυπλοκότητα, το γευστικό βάθος και τη γευστική ισορροπία. Πρέπει να έχει πολυεπίπεδο αρωματικό προφίλ. Να είναι ένα κρασί με μπουκέτο. Και οπωσδήποτε να έχει αρωματική φινέτσα. Το ίδιο ισχύει και με τη γεύση. Πρέπει να διαθέτει ένα καλό σώμα, να μην είναι υδαρές, να είναι γευστικά ισορροπημένο και βαθύ.

**Το κρασί έχει καθιερωθεί ως δώρο στις διάφορες κοινωνικές μας επισκέψεις. Μπορείτε να μας δώσετε κάποιες συμβουλές για το τι πρέπει να προσφέρουμε, αναλόγως της περίπτωσης;**



Τώρα που είναι χειμώνας, ταιριάζει απόλυτα ένα γεμάτο, πλούσιο ερυθρό κρασί. Όταν θα αρχίσουμε να μπαίνουμε στο καλοκαίρι, θα κάνουμε μια στροφή προς τα λευκά κρασιά. Είναι πιο δροσερά και μας δίνουν περισσότερη απόλαυση στον αδυσώπητο κυπριακό καύσωνα. Φυσικά, όταν έχουμε γιορτές, το κρασί που ταιριάζει απόλυτα είναι η σαμπάνια, ενώ σε πιο επετειακές περιπτώσεις αρμόζει μια σπάνια φιάλη, επενδυμένη με όνειρο.

**Πώς και πού πρέπει να φυλάσσουμε ένα κρασί, μέσα στο σπίτι μας, για να διατηρηθεί ή και να βελτιώσει την ποιότητά του;**

Αν δεν έχουμε κελάρι ή ειδικούς συντηρητές κρασιών, είναι προτιμότερο να μη φυλάσσουμε κρασιά στο σπίτι μας, αλλά να τα καταναλώνουμε σε σύντομο χρονικό διάστημα.

**Θα συστήνατε κάποιους βασικούς συνδυασμούς κρασιού και φαγητού;**

Υπάρχει ο κλασικός κανόνας που λέει ότι το κόκκινο κρασί ταιριάζει με κρέας και το λευκό με ψάρι. Όμως, το κόκκινο μπορεί να συνδυαστεί με ένα λιπαρό ψάρι, όπως π.χ με χέλι, με σολομό, κάποιο μεγάλο πελαγίσιο ψάρι που θα ψηθεί σε φούρνο με μια πικάντικη σάλτσα. Αντίθετα, το λευκό μπορεί να συνδυαστεί με λευκό κρέας, π.χ γαλοπούλα, κουνέλι, το οποίο θα το έχουμε μαγειρέψει στη σχάρα ή λεμονάτο.

**Ποιο είναι το αγαπημένο σας κυπριακό κρασί;**

Εκτιμώ πάρα πολύ τον Πετρίτη, που είναι ένα απίστευτο Ξυνιστέρι και το Shiraz του Βλασίδη, που είναι μια πολύ καλή προσπάθεια για τα κυπριακά δεδομένα. Φυσικά, θα αναφερθώ και στην Κουμανδάρια, που είναι ένα κρασί που εκτιμώ ιδιαίτερα στον τομέα των γλυκών οίνων.

**Πιστεύετε ότι είναι προτιμότερο να καταναλώνουμε κρασί αντί άλλων οινοπνευματωδών ποτών;**

Τα πλεονεκτήματα του κρασιού είναι πάρα πολλά. Είναι το ποτό που προάγει τη συζήτηση πάνω σ' ένα τραπέζι. Δεν έχει καμιά σχέση με την ταχύτητα και το θόρυβο. Πίνεται αργά από μια παρέα μαζί με το φαγητό. Διαθέτει ένα αστείο εύρος και ένα αβυσσαλέο βάθος. Ζεσταίνει την ατμόσφαιρα, χωρίς να έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Εν κατακλείδι, το θείο αυτό δώρο που λέμε κρασί αποδεικνύεται καθημερινά πόσο ευεργετικό είναι για την υγεία του ανθρώπου. Είναι ένα ευλογημένο αγαθό της φύσης, η καθημερινή ποίηση πάνω στο τραπέζι μας. Γι' αυτό και ο κόσμος, ας ανοίξει άφοβα τις φιάλες του κι ας απολαύσει μετρημένα και υπεύθυνα αυτή την προσφορά της φύσης.