



ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

-Τι έχει αλλάξει στο ελληνικό κρασί σήμερα ;

-Ποια είναι η άποψη του για το θαυμαστό Ασύρτικο ;

-Τι λέει περί ποιοτικού κρασιού, Μαυροτράγανο και Πάρι Σιγάλα ;

...και τόσα άλλα άκρως ενδιαφέροντα από έναν από τους κορυφαίους οινοποιούς μας.

Η συνέντευξη έγινε στον χώρο του μουσείου, λαμβάνοντας μέρος και ο Θρασύβουλος Γιαντζίδης, με τον οποίο μάλιστα είχαμε αρχίσει την κουβέντα μας πριν έρθει να μας συναντήσει ο Βαγγέλης Γεροβασίλειου.

Ποια είναι η άποψή σου για τον φετινό τρύγο και τι να περιμένουμε από το κτήμα φέτος ;

- *Θρ. Γιαντζίδης :* Ο τρύγος ήταν πρώιμος όπως και σε όλη την Ελλάδα φέτος. Παρ' όλα αυτά, είναι μια καλή χρονιά για το κρασί. Τα λευκά του κτήματος είναι πολύ εκφραστικά, όπως ανέκαθεν συμβαίνει εδώ σε εμάς. Φέτος έχουμε πιο εξελιγμένα λευκά. Στα κόκκινα αυτό που επί το πλείστον επικρατεί φέτος είναι το χρώμα. Έχουμε ρίξει την φετινή παραγωγή των ερυθρών μας, με επεμβάσεις πράσινου τρυγιτού. Σίγουρα θα μας δώσει πιο μικρή παραγωγή, αλλά σίγουρα θα ανεβάσει την ποιότητα, που αυτο είναι και το ζητούμενό μας.

Το Μαυροτράγανο, μία κατεξοχήν σαντορινιά ποικιλία που την είχε βάλει υπό την 'προστασία' του ο Πάρις Σιγάλας και σήμερα εμφανώνεται μονοποικιλιακά και από άλλους οινοποιούς στο νησί όπως ο Αργυρός και ο Χατζηδάκης, μπορεί να 'σταθεί' στην Βόρεια Ελλάδα ;

- *Γιαντζίδης*. : Ο Σιγάλας το Μαυροτράγανο το ξέρει καλύτερα απ'τον καθένα. Θέλει νομίζω να κάνει και το κόκκινο που θέλει στην Σαντορίνη. Το λευκό το έχει φτάσει εκεί που το έχει φτάσει. Όσο για τον αν το Μαυροτράγανο μπορεί εδώ πάνω...φυσικά. Με βοήθειες στο πότισμα και με θειώση και χαλκό. Το μικροκλίμα εξάλλου της περιοχής είναι κοντά με αυτό της Σαντορίνης. Τώρα για το αν μπορεί να φτάσει την ποιότητα της Σαντορίνης, εγώ δεν μπαίνω σ'αυτή τη λογική. Δεν θα πω ποιο είναι καλύτερο και πιο όχι. Κάθε περιοχή είναι διαφορετική. Αυτό είναι το κράσι και η μαγεία του ρε Βαγγελή. Έτσι δεν είναι ;

Στην παρέα μας πλέον έχει έρθει και ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου.

Κε. Γεροβασιλείου γιατί Μαυροτράγανο ; Πως προέκυψε ;

- Πριν 12 – 13 χρόνια, όταν πήγα στη Σαντορίνη, μου λέει ο Σιγάλας «έχω κι ένα κόκκινο. Μέσα στ' άσπρα έχω και κόκκινα σταφύλια. Έχω κάνει ένα βαρέλι. Λέει τίποτα ;» Δοκιμάζω, μου άρεσε. Του είπα να μου δώσει. Έτσι άρχισαν όλα.

Ο κ.Σιγάλας το κατατάσει ποιοτικά με το Αγιωργίτικο και το Ξινόμαυρο. Συμφωνείτε ;

- Κάθε ποικιλία έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά. Στο Ξινόμαυρο το χαρακτηριστικό του είναι το άρωμά του. Υστερεί σε πολλά πράγματα, αλλά το άρωμα που έχει το Ξινόμαυρο, δεν το έχει κανένα άλλο. Το Μαυροτράγανο δεν έχει καμία σχέση αρωματικά με το Ξινόμαυρο. Με το Αγιωργίτικο έχει μεγαλύτερη σχέση. Περισσότερο σώμα, περισσότερο χρώμα. Το Μαυροτράγανο έχει πολλές προδιαγραφές ποιότητας και μπορεί να δώσει 'μεγάλα' κρασιά. Ο Σιγάλας είναι ο πρώτος που το ανέδειξε και αυτό είναι πέρα από κάθε συζήτηση. Προσωπικά πιστεύω ότι είναι πολύ καλή ποικιλία. Στην Σαντορίνη είναι καλύτερο διότι εκεί 'ζορίζεται' περισσότερο. Αν δεν 'ζοριστεί' κάνει μεγάλα τσαμπιά. Πρέπει να το κλαδέψεις και να το προσέξεις παραπάνω.

Στην Βόρεια Ελλάδα μπορεί να οινοποιηθεί μονοποικιλιακά ;

- Μπορεί. Φυσικά και μπορεί, αλλά εγώ δεν θέλω να το βγάλω μονοποικιλιακό λόγω σεβασμού. Το μονοποικιλιακό ανήκει στη Σαντορίνη. Εδώ το βάζουμε μόνο σε blend.

Αυτό σας τιμά και μου θυμίζει παλιότερη κουβέντα που είχαμε και μου είχατε πει ότι σαν το Ασύρτικο της Σαντορίνης κανένα.

- Είναι μοναδικό, πως να το κάνουμε. Εδώ δίνει άλλα χαρακτηριστικά και φυσικά δεν μπορεί να συγκριθεί με τίποτα (της Σαντορίνης). Κάθε περιοχή έχει τις ιδιομορφίες της. Το Ασύρτικο εμείς το ξεκινήσαμε στο Πόρτο Καρράς, όταν η Σαντορίνη δεν το σεβόταν. Η κα. Κουράκου τότε, ευφίστατα είχε πει ότι, επειδή η Βόρεια Ελλάδα και ιδιαίτερα οι λευκές ποικιλίες, δεν έχουν οξύτητα, μπορεί να αποτελέσει βάση μειγμάτων. Έτσι ξεκίνησε το Ασύρτικο. Το φέραμε για οξύτητες. Με το πέρασμα του χρόνου, διαπιστώσαμε ότι είναι εξαιρετική ποικιλία. Έτσι άρχισαν τα blend, γιατί πέρα από την οξύτητα έδινε και αρώματα. Ασύρτικο – Αθήρι, Ασύρτικο – Ροδίτης και Ασύρτικο σκέτο αργότερα. Εκεί αποδείξαμε ότι το Ασύρτικο όταν είναι στους 12-12,5% βαθμούς, κάνει εξαιρετικό κρασί. Στη Σαντορίνη έκαναν τότε κάτι οξυδομένα Νυχτέρια. Μετά ο Χατζηνικολάου και ο Ρούβαλης όταν πήγε σαν τεχνικός σύμβουλος στον συνεταιρισμό, όταν τους είπε να τρυγάνε νωρίς, πήγαν να τον δείρουν. Πάντα η αλλαγή από την παράδοση προς το καλύτερο συναντά μια άρνηση. Όταν είδαν όμως τα αποτελέσματα, άλλαξαν άποψη και άρχισαν να κάνουν φρέσκα κρασιά και όχι κάτι 15αρια οξυδομένα.

Ο κ. Γιάννης Μπουτάρης έχει δηλώσει ότι «Σαφώς και δεν μπορούμε να ανταγωνιστούμε τις ξένες χώρες ως προς τον όγκο παραγωγής. Μπορούμε όμως ως προς την ποιότητα». Η άποψή σας ;

- *Γιαντζίδης.* Η διαφοροποίηση του ελληνικού κρασιού, είναι ότι είναι μοναδικό, αυθεντικό. Είναι από τις γηγενείς ποικιλίες με το χάρισμα που τους δίνει η μοναδικότητα του κλίματος. Σαφώς και μπορούμε να κάνουμε ποιοτικό κρασί. Κάνουμε ήδη. Εξάλλου με περίπου το 1% της παγκόσμιας παραγωγής, εκ των πραγμάτων δεν μπορούμε να μπούμε στον ανταγωνισμό της ποσότητας.
- *Γεροβασιλείου.* Έτσι είναι, συμφωνώ απολύτως. Τα δικά μας κρασιά είναι σε σπουδαίες λίστες σε λίστες σε πολλά εστιατόρια, ακόμα και ξενοδοχεία παγκοσμίως. Για παράδειγμα η Μαλαγουζιά του κτήματος είναι σε 42 εστιατόρια του Λονδίνου. Σε ότι έχει να κάνει με την ποιότητα τώρα έχω να σου πω το εξής. Ποιοτικό κρασί μπορούν να κάνουν μόνο οι 'μικροί' παραγωγοί. Οι 'μεγάλοι' παραγωγοί και το κεφάλι τους να χτυπούν δεν μπορούν να κάνουν. Θα βγάλουν ελάχιστο. Δεν μπορούμε να βγάλουμε μαζικό καλό κρασί γιατί δεν έχουμε αμπελώνες ψηλά. Πέρα ίσως από την Νεμέα που έχει ένα ποσοστό μαζικού αμπελώνα. Το 95% του ελληνικού αμπελώνα είναι στην πεδιάδα. Για όγκους. Εκεί μπορούμε να κάνουμε ένα καλό κρασί, χαμηλής τιμής. Στη Νάουσσα όταν είχε μια έξαρση το Ξινόμαυρο, βγάλαν τις στάνες από τις πεδιάδες και έφεραν τα αμπέλια από το βουνό για μαζική παραγωγή. Αποτέλεσμα; Η ποιότητα έπεσε. Αργότερα ξεπετάχτηκαν οι 'μικροί' παραγωγοί και όταν τα ονόματά τους έγιναν γνωστά, τότε 'ψάχτηκαν' και τρέχουν τώρα με χίλια να κάνουν αμπελώνες.

Εξιστορώντας ένας φίλος μου ένα εύθιμο περιστατικό από τα ΒορΟινά, όταν προσπαθούσε να μάθει σε κινέζους το Ξινόμαυρο, με κάνει να θέλω να σας ρωτήσω. Έχουμε όντως δύσκολες λεκτικά ποικιλίες, που ίσως να είναι τροχοπέδι στη πορεία του κρασιού μας προς τα έξω ; Τι θα μπορούσε να γίνει πάνω σ αυτό ;

- *Γεροβασιλείου.* Μερικές ποικιλίες είναι εύκολες. Ας πούμε Μαλαγουζιά. Η Ρομπόλα, το Αγιωργίτικο, το Μαυρούδι, το Λημνιό. Το Ξινόμαυρο είναι λίγο δύσκολο. Το θέμα είναι ότι αυτές οι ποικιλίες, πρέπει να πείσουν με την ποιότητα. Έτσι θα γίνουν και γνωστά τα ονόματα. Το Γκεβερτζτραμίνερ δεν υπάρχει πιο δύσκολο. Αν δεν έπειθε με την ποιότητά του, δεν θα το ήξερε κανείς. Υπάρχουν ένα σωρό άλλες ποικιλίες που καν δεν ξέρεις και δεν αξίζει να αναφέρεις, γιατί δεν κάνουν καλό κρασί. Άρα το μυστικό είναι πάντα η ποιότητα. Σαφώς ένα εύκολο όνομα ακούγεται καλύτερα, αλλά εγώ πιστεύω ότι στην Αμερική που τα γνωρίζουν ποιοτικά, τα έχουν μάθει ήδη.
- *Γιαντζίδης.* Ένα στρατηγικό σχέδιο έχει αρχίσει τις τοποποικιλίες. Για παράδειγμα, ήδη έχει γίνει με το Ασύρτικο. Ασύρτικο Σαντορίνη.
- *Γεροβασιλείου.* Αν δεν πέσει ξύλο (γέλια). Υπάρχει Ξινόμαυρο Νάουσσα, Αμύνταιο, Γουμένισσα. Μπορεί όμως να πάρει η κάθε περιοχή το όνομα. Θα γίνει.

Κύριε Γεροβασιλείου, τελιώνοντας θα ήθελα την γνώμη σας για την πορεία του ελληνικού κρασιού σήμερα.

- Αυτή τη στιγμή γίνεται μια προσπάθεια σε όλη την Ελλάδα από αρκετούς παραγωγούς, να πάρουν ή μάλλον έχουν πάρει ήδη την οινοποίηση στα χέρια τους. Πρώτα για παράδειγμα, όλη η Νεμέα πήγαινε στο συνεταιρισμό. Σήμερα υπάρχουν καμιά 60αριά οινοποιοί που κάνουν εξαιρετικά κρασια, ενώ μέσα στο συνεταιρισμό χάνονταν. Άρα η επανάσταση του ελληνικού κρασιού, έγινε. Αυτή τη στιγμή εγώ πιστεύω πως όποιος δουλεύει σωστά, πρώτα στο αμπέλι, γιατί αυτό πάσχει, και εν συνεχεία στο κρασί, θα πετύχει. Πρέπει να σταματήσει και ο ορμητισμός

που επικράτησε. Για παράδειγμα, η Μαλαγουζιά. Που τη βάζεις τη Μαλαγουζιά όπου να ναι ; Σαν ποιότητα, σαν κρασί δεν θα σου `πει τίποτα. Οπότε, αν δεν έχουμε ποιότητα, βάζουμε και λίγο αρωματικό Μοσχάτο. Δεν γίνονται αυτά τα πράγματα. Δεν γέμισε ξαφνικά όλη η Ελλάδα Μαλαγουζιά. Κάτι δεν πάει καλά. Ένα μέρος φυτεύτικαν, ένα μέρος όμως είναι εικονικά κρασιά. Απλά είναι τα πράγματα.

Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης