



## **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΕΧΡΗΣ**

Με ρώτησαν από ένα γερμανικό περιοδικό...« Γιατί πρέπει να υπάρχει σε κάθε καλή λίστα ένα ελληνικό κρασί ; » Η απάντησή μου ; **Μα γιατί είναι μια οινική εμπειρία.**

Είναι ο πρόεδρος της Ένωσης Οινοπαραγωγών Β. Ελλάδας.

Τον έχουν αποκαλέσει “Μανώλη Χιώτη του κρασιού”.

Τον έχουν αποκαλέσει “μάγο και μαέστρο της Ρετσίνας”.

Εγώ πέρα από όλα αυτά θα πω ότι είναι ένας ζεστός και φιλικός άνθρωπος που ευχαριστιέσαι να συζητάς μαζί του.

Το ραντεβού μας κλείστηκε το βράδυ των “ΒορΟινων” για να τα “πούμε” στο γραφείο του, μέσα στο οινοποιείο, στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης.

Με τον πρόεδρο, τον “Μανώλη Χιώτη” του κρασιού, τον μάγο και τον μαέστρο της Ρετσίνας, τον άνθρωπο λοιπόν, Στέλιο Κεχρή, μιλήσαμε περί...Ρετσίνας και όχι μόνο.

### **Κύριε Κεχρή, γιατί Ρετσίνα ;**

- Γιατί, όχι ; Είναι ένα ελληνικό παραδοσιακό προϊόν. Έχει μια ιστορία χιλιάδων χρόνων. Πως να το κάνουμε ; Είναι ένα εθνικό μας προϊόν. Η Ελλάδα είναι η μόνη χώρα που το παράγει, αλλά παρ’όλ αυτά, είναι ένα αδικημένο προϊόν που πήρε πάνω του όλες τις αμαρτίες του ελληνικού κρασιού. Στην πορεία άλλαξαν τα πράγματα, αλλά πολλοί θεώρησαν ότι η Ρετσίνα ήταν βαριδί. Πολλά οινοποιεία, θέλησαν να απαλλαγούν από αυτό το βάρος. Για εμάς δεν ήταν βάρος. Εγώ γνώριζα τις δυνατότητες που έχει το προϊόν. Ο πατέρας μου το 1939, έφερνε με βαρέλια Ασύρτικο από την Σαντορίνη. Λόγω των συνθήκων, χαμηλή θερμοκρασία και θαλασσινή αύρα, η οινοποίηση γινόταν καθ’οδόν και έβγαζε ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα. Έτσι άρχισα να μαθαίνω και το Ασύρτικο και την Ρετσίνα. Πέρα από αυτή τη γνώση από μικρός, επηρεάστηκα και όταν σπούδαζα στη Γαλλία. Είδα πως βλέπουν εκεί τα παραδοσιακά τους προϊόντα. Εμείς έχουμε ένα τόσο ιδιαίτερο προϊόν ακόμα χαμηλά. Μπορεί να σου αρέσει, μπορεί και όχι. Είναι όμως τόσο ιδιαίτερο.

## **Δεν εμπειρείχε ρίσκο το τόλμημα με την Ρετσίνα ; Πόσο μάλλον η απόφαση να χρησιμοποιήσετε Ασύρτικο, όπως στο "Δάκρυ του Πεύκου".**

- Το ρίσκο είχε να κάνει με το "ρεύμα". Όλοι έφευγαν από 'κει. Έμεινα γιατί το πιστεύω, και το πιστεύω **πολύ**. Πιστεύω ότι ταιριάζει πάρα πολύ με την ελληνική γαστρονομία. Τώρα, όσο για το Ασύρτικο, εγώ όπως σου είπα, το γνώριζα από τον πατέρα μου. Είχα εντοπίσει ότι έχει δυνατότητες.

## **Τώρα με κάνετε να αλλάξω την σειρά των ερωτήσεών μου και να σας ζητήσω να μου πείτε την άποψή σας για το Ασύρτικο. Προσωπικά εγώ πιστεύω πως είναι το Chardonnay της Ελλάδας και πως κάποια στιγμή θα το συναγωνίζεται ως προς την δημοφιλία. Το γνωρίζουμε ως βάση του φανταστικού Vinsanto στη Σαντορίνη. Εκεί επίσης βγάζει λευκά κρασιά παγκόσμιας κλάσης. Στην υπόλοιπη Ελλάδα, υπάρχουν εντυπωσιακές ετικέτες, δεν είναι μακριά η στιγμή που θα αφήσουν άφωνο και αυτές τον οινικό κόσμο. Εσείς το βάζετε σε Ρετσίνα.**

- Όσο στρεφόμαστε προς το αμπέλι, γιατί το επόμενο στοίχημα είναι αυτό. Να σκύψουμε πάνω στο αμπέλι. Όσο βελτιώνουμε την παραγωγή μας και φτιάχνουμε καλύτερα σταφύλια, όχι μόνο στη Σαντορίνη, όπου φυτεύεται το Ασύρτικο δείχνει εντυπωσιακό χαρακτήρα. Νομίζω θα δούμε πολλά και μεγάλα πράγματα με το Ασύρτικο. Φυσικά και μπορούμε να πούμε πως είναι το Chardonnay της Ελλάδας. Προσωπικά πιστεύω πως είναι η κορυφαία λευκή ποικιλία της Μεσογείου. Έχει τέτοιες δυνατότητες, που θα δώσει ακόμα πιο μεγάλα κρασιά στο μέλλον. Στην Αυστραλία και την Ισπανία βάζουν Ασύρτικο. Βλέπουμε ότι και σε ξηροθερμικά κλίματα, μπορεί να ευδοκιμήσει. Είναι μια ποικιλία που έχει αρώματα, βαθμό και οξύτητα **πάντοτε**. Αυτό το συνδυασμό δεν τον βρίσκεις εύκολα. Από 'κει και πέρα σε γενικό βαθμό, έχουμε πάρα πολλά ιδιαίτερα μικροκλίματα, που είναι διαφορετικά μεταξύ τους και έχουμε και τις "δικές" μας ποικιλίες, που είναι πιστεύω εκπληκτικές. Αυτός ο συνδυασμός, κάνει προϊόντα που είναι **μοναδικά**. Αυτά τα προϊόντα **είναι** ποιοτικά. Αν όμως τα κάνουμε και κορυφαία, θα "παίξουμε" στην διαφορετικότητα. Αυτό είναι που "πουλάει" στην τελική. Εμείς δεν μπορούμε να "παίξουμε" στο ίδιο γήπεδο που "παίζουν" ας πούμε οι Γάλλοι και οι Ιταλοί με τις διεθνείς ποικιλίες, γιατί η προέλευση ενός προϊόντος το χαρακτηρίζει κιόλας. "Αυτή" είναι μια γαλλική ποικιλία. Μπορεί στην Ελλάδα να προσαρμοστεί καλύτερα από τον τόπο καταγωγής της ; Με τίποτα. Θα οίνοποιήσουμε ένα **εξαισιο** Merlot ή Cabernet Sauvignon, πάντα όμως θα συγκρίνεται με το πρωτότυπο. Η σύγκριση αυτή, πάντα είναι εις βάρος αυτού που προσπαθεί να μοιάσει με το πρωτότυπο. Μπορεί επίσης, ποιοτικά να έχουμε πολύ καλύτερες εκφράσεις. Δεν θα πάψει όμως **ποτέ** να είναι ένα Merlot που κατάγεται από "εκεί".

Άρα το μέγα πλεονέκτημα που έχουμε, είναι να καλλιεργήσουμε τις δικές μας ποικιλίες, που είναι και πολλές και άγνωστες και ανεξερεύνητες από πλευράς δυναμικότητας.

## **Να ξαναγυρίσω σ'εσάς. 25 μετάλλια κ. Κεχρή ;**

- ( γέλια ) Είναι αλήθεια πως το Κεχριμπάρι, που έχει πάρα πολλά μετάλλια, αδικείται ως προς την προβολή του, γιατί αυτό είναι στην πρώτη γραμμή. Αυτό πίνει ο περισσότερος κόσμος. Αυτό είναι που βοήθησε να αλλάξει η εικόνα της Ρετσίνας. Το Δάκρυ του Πεύκου ήρθε να επιβεβαιώσει πως η Ρετσίνα μπορεί να είναι ένα "μεγάλο" κρασί. Το Κεχριμπάρι απέδειξε ότι η Ρετσίνα είναι ένα ποιοτικό κρασί. Δεν είναι τα κρασιά και οι Ρετσίνες. Ένα άλλο υποδιέστερο προϊόν. Η Ρετσίνα είναι **κρασί**. Όπως μπορεί ένα οποιοδήποτε κρασί να είναι καλό ή κακό, μπορεί και αυτό. Εξαρτάται από τον οίνοποιό.

**Πως θα μάθουμε τον κόσμο να πίνει Ρετσίνα ; Αυτή η παράγραφος που υπάρχει στην νομοθεσία ως προς την απαγόρευση της αναγραφής της σοδειάς, δεν είναι ένα μειονέκτημα ; Σκέφτομαι, ας πούμε, δεν θα μπορούσε, ως παραδοσιακό προϊόν, να μείνει μόνο η κατηγορία "Όνομασία Κατά Παράδοση", ούτως ώστε να φύγει από πάνω της το "Επιτραπέζιος Οίνος" για να μπορεί να γραφτεί η σοδειά, να ξέρουμε τι πίνουμε ;**

- Όπως θα τον μάθουμε να πίνει καλό κρασί. Δεν έχει καμία διαφορά. Στα ίδια σημεία καταναλώνεται. Η γαστρονομία μας είναι πιο κοντά στην Ρετσίνα. Πρέπει να μάθει ο κόσμος πως η Ρετσίνα είναι ένα κρασί όπως όλα τ'άλλα. Φυσικά συμφώνω ότι αυτή τη στιγμή υπάρχει ένα θέμα ως προς την αναγραφή της σοδειάς. Για το Δάκρυ του Πεύκου ειδικά, είναι ένα μεγάλο μείον. Το Κεχριμπάρι είναι μια Ρετσίνα χρονιάς και όπως όλες οι Ρετσίνες, πρέπει να καταναλώνεται φρέσκο. Το Δάκρυ του Πεύκου παλαιώνει. Ναι, αλλά πόσο ; Πρέπει να ξέρει ο καταναλωτής. Είναι ένα κρασί που κάθε χρόνο μας εκπλήσει με την παλαιώσή του. Ίσως έχουμε και φέτος μια έκπληξη. Όσο αφορά τώρα την νομοθεσία, ήταν πολύ ωραία η σκέψη σου, δεν είναι όμως εύκολο να την αλλάξεις. Ειδικά σήμερα πρέπει να πάει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Είναι μια χρονοβόρα διαδικασία. Κάποια στιγμή πιστεύω θα γίνει. Είναι απαραίτητο να γίνει.

**Άκουσα την φράση «ακριβή για Ρετσίνα». Ποιά είναι η άποψή σας για τη σχέση ποιότητας-τιμής ;**

- Όχι δεν το θεωρώ ακριβό. Ακριβό ως προς ποιό ; Το Δάκρυ του Πεύκου για παράδειγμα, δεν μπορεί να μπει η Ρετσίνα μπροστά. Μια ακριβή Ρετσίνα. Γιατί να το δω ως Ρετσίνα και όχι ως ένα καλό κρασί ; Περνάει από βαρέλι και μένει 6-7 μήνες. Δεν μιλάμε λοιπόν για μια κλασική Ρετσίνα όπως την γνωρίζουμε, αλλά για ένα καλό κρασί.

**Σας έχουν αποκαλέσει "Μανώλη Χιώτη του κρασιού". Όπως εκείνος "έβαλε" το μπουζούκι στα σαλόνια, εσείς βάλατε την Ρετσίνα. Εγώ θα πω ότι, ήδη έχουμε παλαιωμένη Ρετσίνα από Ασύρτικο. Έχουμε ροζέ Ρετσίνα από Ξινόμαυρο. Τι άλλο να περιμένουμε από τον "μάγο" Στέλιο Κεχρή ; Θα ξυπνήσουμε κάποιο πρωί και θα δούμε ερυθρή Ρετσίνα ; ( γέλια ).**

- ( γέλια ) Για τον Μανώλη Χιώτη το έχω ακούσει. Είναι βέβαια μια αδόκιμη σύγκριση, αλλά είναι τόσο κολακευτική για μένα. Όσο για την ροζέ Ρετσίνα, είναι αλήθεια πως την χρειαζόμασταν. Αυτό ήταν ένα στοίχημα. Το να παντρέψεις τα αρώματα του Ξινόμαυρου με το ρετσίνι. Χρησιμοποιήσαμε ως συνδετικό κρίκο το βαρέλι. Ερυθρή Ρετσίνα όχι, όχι ( γέλια ).

## **Κλείνοντας κ.Κεχρή θα ήθελα την γενική άποψή σας για το ελληνικό κρασί σήμερα.**

- Το κρασί είναι ένα αχαρτογράφητο πεδίο στην Ελλάδα. Όλοι οι οινοπαραγωγοί δουλεύουμε πάνω σ'αυτό. Στην Ελλάδα έχουν γίνει πολύ λίγα πράγματα από επιστημονικής πλευράς. Λίγα δεδομένα είχαμε εμείς οι πρώτοι οινοπαραγωγοί και οινολόγοι που ήρθαμε από την Γαλλία και αυτά από το Ινστιτούτο Οίνου με την κ. Κουράκου που προσπαθούσε με εργασίες και συνέδρια να εκσυγχρονίσει το ελληνικό κρασί. Αλλά ένας άνθρωπος, ένας οργανισμός, σε μια χώρα η οποία δεν είχε παράδοση στο κρασί, δεν είχε βιβλιογραφία πίσω της, δεν είχε δεδομένα, δεν αρκούσε αυτό. Γι'αυτό αναγκαστήκαμε ο καθένας από μας, εκτός από οινοποιός, να γίνει και ένας μικρός ερευνητής. Και αυτό ισχύει ακόμα και σήμερα. Πρέπει να ψάξουμε τα εδάφη, να ψάξουμε τις ποικιλίες μας. Δεν έχουμε την στήριξη, ας πούμε που έχουν οι Γάλλοι, που σε κάθε περιοχή έχουν κι από ένα ινστιτούτο που τους δίνει έτοιμες "συνταγές". Από κει και πέρα, δεν πρέπει να κλαίμε γι' αυτό. Έτσι είναι η χώρα, έτσι μάθαμε να δουλεύουμε. Και κάτι άλλο. Στην Ελλάδα σήμερα έχουμε ένα θέμα ως προς το marketing. Πρέπει να στηρίξουμε το business plan για το ελληνικό κρασί. Να πάει μπροστά το ελληνικό κρασί ως "ελληνικό κρασί". Όλη η παραγωγή μας είναι πολύ μικρή. Αν λοιπόν εστιάσουμε στην κατά τόπους παραγωγή, είναι minimum. Πρώτα λοιπόν θα στηρίξουμε την γενική παραγωγή και μετά να πούμε για βορειοελλαδίτικο κρασί, πελοποννησιακό και ούτω καθ'εξής. Να κάνουμε γνωστό ως κάτι το διαφορετικό το "ελληνικό κρασί". Ο κανόνας του marketing είναι η διαφορετικότητα. Υπάρχουν πολλοί οινοποιοί που το πιστεύουν αυτό. Όταν πουλάς ένα προϊόν που το έχουν οι πάντες και το παράγεις κατά τον ίδιο τρόπο, μετά μπαίνει μόνο ένα στοιχείο, το θέμα τιμής. Κρίνεσαι μόνο για την τιμή. Τίποτα άλλο. Γι αυτό και σε παγκόσμια κλίμακα, ο "νέος κόσμος" έφερε την ομογενοποίηση του κρασιού. Έφερε μια Coca Cola. Δηλαδή, όπου και να πεις ένα Merlot, η τάση θέλει να είναι ίδιο. Χάνεται η προέλευση του προϊόντος. Η μαγεία. Η προέλευση παραπέμπει και στον άνθρωπο που το κάνει. Το κρασί δεν είναι ένα προϊόν που θα το καταναλώσεις επειδή το έχεις ανάγκη. Το θέλεις για να περάσεις καλά με την παρέα σου, να διαλογιστείς, να φιλοσοφήσεις. Γι'αυτό είναι θεικό προϊόν. Όταν λοιπόν θες να κάνεις όλα αυτά, θες να ξέρεις και ποιος είναι από πίσω από αυτό. Ποιός το παράγει ; Ποιά είναι η φιλοσοφία του ; Θέλεις να σου πει την ιστορία του. Να ζήσεις μια οινική εμπειρία. Σε μια συνέντευξη μου, σε ένα γερμανικό περιοδικό, με ρώτησαν « γιατί πρέπει να υπάρχει σε κάθε καλή λίστα ένα ελληνικό κρασι ». Μα...**γιατί είναι μια οινική εμπειρία.**