

## Κατσανό. Ένα προσωπικό στοίχημα του Γιώργου Γαβαλά.



Όταν 3500 χρόνια πριν, η έκρηξη του ηφαιστείου της Στρογγύλης άλλαξε για πάντα το χάρτη και την γεωμορφολογία της, κανείς δεν μπορούσε να φανταστεί ότι σήμερα θα φτάναμε στο σημείο να έχει δημιουργηθεί ένας θησαυρός αγροτικών προϊόντων.

Μάλλον ο Θεός σκέφτηκε να την ανταμείψει για τα δεινά που είχε προκαλέσει το ηφαίστειο και δημιούργησε ένα μικροκλίμα, που όμοιό του δύσκολα συναντάμε σε όλο τον πλανήτη, κάνοντας το νησί ( Σαντορίνη πλέον ) από τα πιο ξακουστά στον κόσμο.

Η Καλντέρα ( η δυτική κομμένη πλευρά του νησιού ) απείρου φυσικού κάλλους. Τα παγκοσμίως γνωστά Π.Ο.Π. φάβα, τοματάκια, λευκή μελιτζάνα και κάρφη. Ο αμπελώνας της. Ένα φαινόμενο που η Unesco είναι έτοιμη να το εντάξει κάτω από τα φτερά της προστασίας της. Ένας αμπελώνας ο οποίος αριθμεί πάνω από 50 ποικιλίες, που σήμερα όμως δυστυχώς, ούτε όλες διασώζονται, ούτε όλες οινοποιούνται.

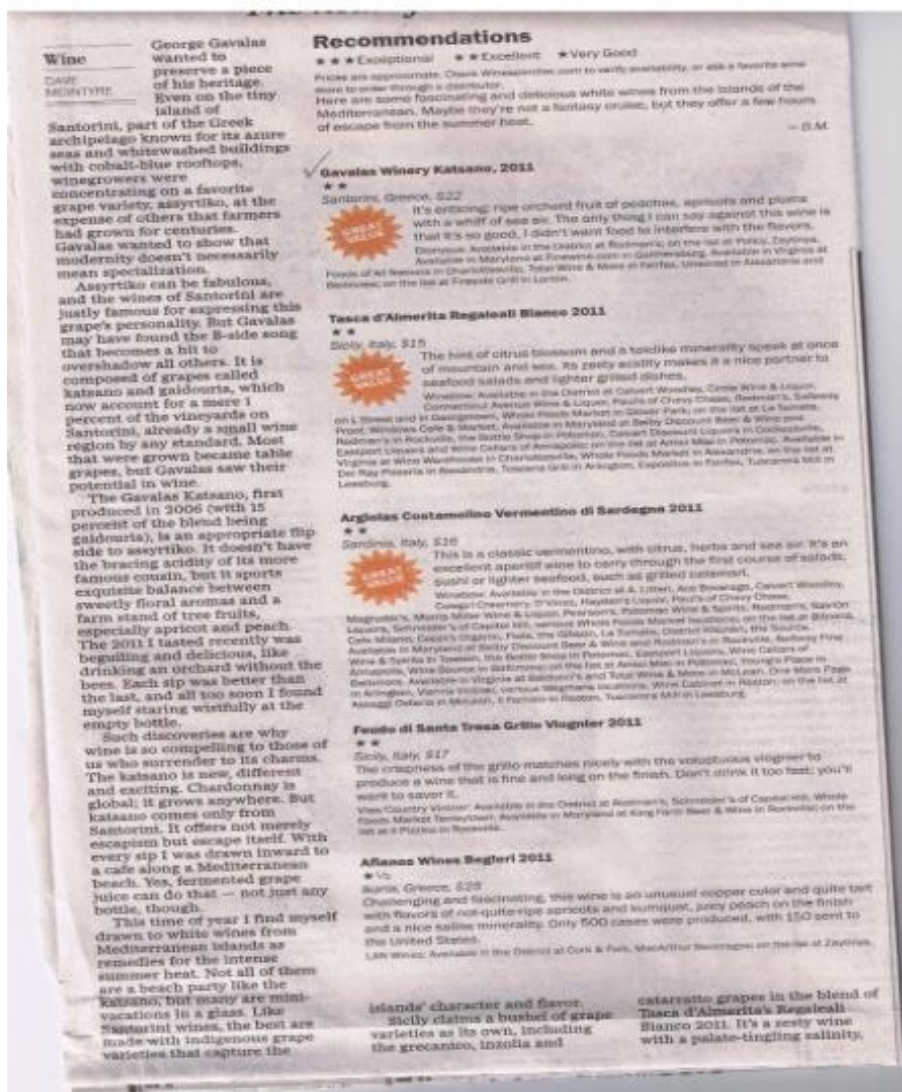


Το καμάρι του νησιού ( και της Ελλάδας ) είναι το Ασύρτικο, λευκή ποικιλία που δεν θέλει πολύ ακόμα για να κατακτήσει την παγκόσμια αγορά, ανταγωνίζοντας, κατά την άποψη του υπογράφοντος, το Chardonnay σε δημοφιλία και το Sauvignon blanc σε χαρακτήρα. Άλλες γνωστές λευκές ποικιλίες είναι το Αθήρι και το Αηδάνι. Λιγότερο γνωστές στους πολλούς είναι το Ασπροβουδόματο, η Ασπρούδα, η Γλυκάδα, η Γαιδουριά, το Ποταμίσι, το Κατσανό κ.α. Κόκκινες ποικιλίες εκτός από την Αιγαίοπελαγίτικη Μαντηλαριά, υπάρχει το Μαυράθηρο, η Βάφτρα, το Μαυροτράγανο, το Βουδόματο κ.α. Χρησιμοποιούνται συνήθως από τους ντόπιους οινοποιούς για να δώσουν κάποια από τα χαρακτηριστικά τους στις βασικές οινοποιήσιμες ποικιλίες.

Αυτό ακριβώς το status θέλησε να αλλάξει ο οινοποιός Γιώργος Γαβαλάς. Ο τρίτης γενιάς ιδιοκτήτης της 300 ετών οικογενειακής κίνας, στοιχηματίζοντας με τον ίδιο του τον εαυτό και κόντρα στην εμπορική λογική, αποφάσισε να κάνει πράξη το όραμα του. Την ανάδειξη των δυνατοτήτων των "μικρών" γηγενών ποικιλιών της Σαντορίνης.

Έτσι γνώρισα τον κ. Γαβαλά. Μέσα στον φυσικό του χώρο. Το οινοποιείο του. Περνώντας το κατώφλι της μικρής κίνας, διαπιστώνεις αμέσως ότι η παραδοσιακότητα, η αγάπη και το μεράκι είναι σε πλεόνασμα. Ξεκινώντας μία άκρως φιλική κουβέντα με τον οινοποιό δείχνοντάς μου με καμάρι τις διακρίσεις και τις διάφορες αναφορές για τα κρασιά του, φτάσαμε και στο σημείο να μου φέρει στην προσοχή μου ένα εκτενές αφιέρωμα και ταυτόχρονα πρόταση της Washington Post για το Κατσανό.

" Αυτό είναι για μένα το μεγάλο κέρδος και ικανοποίηση σ'αυτό το, δεν το κρύβω, δύσκολο τόλμημα".



[http://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/greek-grapes-that-bottle-island-warmth/2012/08/06/e74fdcb2-dbe3-11e1-8e43-4a3c4375504a\\_story.html](http://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/greek-grapes-that-bottle-island-warmth/2012/08/06/e74fdcb2-dbe3-11e1-8e43-4a3c4375504a_story.html)

[http://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/recommended-wines-from-the-mediterranean/2012/08/06/8d1799ac-dda9-11e1-9ff9-1dcd8858ad02\\_story.html](http://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/recommended-wines-from-the-mediterranean/2012/08/06/8d1799ac-dda9-11e1-9ff9-1dcd8858ad02_story.html)

-Κατσανό ; Πώς προέκυψε ;

“ Έχω ξεκινήσει μία προσπάθεια να αναδείξω κάποιες άγνωστες στους πολλούς ποικιλίες, προσδοκώντας στον μη αφανισμό τους. Τα ξενόλοα όπως τα λέμε στην τοπική διάλεκτο. Οινοποιώ το Κατσανό, τη Γαιδουριά, το Βουδόματο και το Μαυροτράγανο. Για το λευκό Κατσανό, χρησιμοποιώ 85% Κατσανό και 15% Γαιδουριά”.

-Οι δυσκολίες αυτού του εγχειρήματος ;

“Πολλές...Οι συγκεκριμένες ποικιλίες και οι δύο μαζί, καταλαμβάνουν το 1% του σαντορινιού αμπελώνα, διάσπαρτες σε όλη την έκτασή του. Είναι αυτονόητες οι δυσκολίες συγκομιδής τους.”

-Αποφέρει οικονομικά;

“Όχι. Η παραγωγή του είναι 3000 με 4000 φιάλες. Απο αυτές οι μισές περίπου φεύγουν στην Αμερική όπου το κρασί είναι αρκετά γνωστό. Η οικονομική δυσκολία είναι στη συγκομιδή του σταφυλιού, όταν πρέπει να πληρωθούν όλοι αυτοί οι άνθρωποι που φέρνουν το σταφύλι στο οινοποιείο. Είναι καθαρά μεράκι μου.”

Η επόμενη ερώτησή μου ήταν αν η τιμή στο ράφι είναι ικανοποιητική και ανάλογη με την ποιότητα και τον κόπο.

“ Όχι δεν είναι. Όπως πιστεύω για κανένα ελληνικό κρασί. Πιστεύω ότι πρέπει να συμμεριζόμαστε την οικονομική κρίση που υπάρχει και να μας απασχολεί κυρίως ο καταναλωτής να δοκιμάζει και να πίνει ελληνικό ποιοτικό κρασί.”

Μπαίνοντας στο αυτοκίνητο για την επιστροφή μου, ανυπομονώντας να φτάσω σπίτι για να δοκιμάσω ένα μπουκάλι Κατσανό του 2011 που είχα στην κάβα μου και ( όπως απέδειξε η δοκιμή ) κακώς δεν είχα προλάβει να πιω ακόμα, θυμήθηκα ένα άρθρο που είχα διαβάσει του κ. Θάνου Φακορέλη και με βρίσκει σύμφωνο στον απόλυτο βαθμό. Στην πατρίδα του Ασύρτικου, του Ξινόμαυρου, του Αγιωργίτικου και της Μαλαγουζιάς γιατί πρέπει να οινοποιήσουμε άλλο ένα Merlot ή ένα Chardonnay ; Γιατί να μην πειραματιστούμε πάνω στις δικές μας γηγενής ποικιλίες ;

Αν πάντως το πείραμα μας οδηγήσει στο Κατσανό του Γαβαλά, τότε ναι...το ελληνικό κρασί έχει δυναμική και μέλλον.

Τελικά σπάνιες είναι κάποιες ποικιλίες, “μικρές” ειλικρινά δεν ξέρω αν είναι...

Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης

**Κατσανό Γευσιγνωσία**



Η οικογενειακή παραδοσιακή κάρναβα στο Μεγαλοχώρι.





