

Τα Likes αλλά και τα Dislikes για το 2013

Ο Τάσος Πικούνης του **House of Wine**, θυμάται, αναλύει και απονέμει τα Oscars και τα Χρυσά Βατόμουρα για το 2013. Αυτά που διάβασε, αυτά που έμαθε, αυτά που άκουσε. Και επειδή είναι και μέσα στην μόδα πάντα...Likes και Dislikes λοιπόν από τον Τάσο Πικούνη για την οινική χρονιά που έφυγε. Άντε και...όχι μόνο.

Το κείμενο από την φωτογραφία του και κάτω, είναι το **ακριβές** πρωτότυπο του ιδίου. Να τον ευχαριστήσω θερμά για την συγκατάβασή του στην αναδημοσίευση.

Από τον Τ. Πικούνη



Αυτό το σηκωμένο προς τα πάνω δάχτυλο (ο αντίχειρας, να το ξεκαθαρίσουμε!) που εισήγαγαν αρχικά οι Ρωμαίοι βασιλείς όταν έδιναν χάρη στους "μελλοθάνατους" των ιπποδρόμων, και που κληρονόμησε το **Facebook** ως "**Like**" ή "**Μου αρέσει**", ήταν η πηγή έμπνευσής μου για να απονείμω τα thumbs up και τα αντίστοιχα thumbs down, στα όσα μου άρεσαν και δεν μου άρεσαν μέσα στο 2013.



Εξηγούμαι... είναι αυτά που άρεσαν ή δεν άρεσαν **σε εμένα, προσωπικά**, όχι στο **House of Wine**, που η προσωπικότητά του είναι μια σύνθεση των ...συνιστωσών του! Επομένως... επικρίσεις, αντιδράσεις ή και ...έπαινοι (αν υπάρξουν!) για όσα γράφω εδώ, να πέσουν παρακαλώ επί της κεφαλής του γράφοντος!

Ήσαν πολλά αυτά που μου άρεσαν αλλά και που δεν μου άρεσαν το 2013 στο χώρο του οίνου και στους με αυτό σχετιζόμενους άλλους χώρους. Τα αναφέρω χωρίς σειρά, κρασιά, ανθρώπους και γεγονότα... όλα μαζί, σε ένα μικρό αχταρμά. Όπως μου έρχονται, χωρίς τάξη, οργάνωση, δομή... απόλυτα «Ελληνικά».. Μπορεί να ξέχασα πολλά σε κάθε κατηγορία, και θα χαρώ ιδιαίτερα αν τα συμπληρώσετε με τα δικά σας!

Thumbs Up -ή Like λοιπόν...



-Στο **Βαγγέλη Γεροβασιλείου** για τη συνέντευξή του στο Βαγγέλη Μπελτζενίτη, και για το κουράγιο του να πει όσα είπε!



-Στον **Πάρι Σιγάλα**, για τα "κότσια" του να **αμφισβητήσει τα ελληνικά βραβεία του Decanter** και την "ομάδα" κρίσης τους



-Στη **Βιβλία Χώρα Λευκό 2012**, το καλύτερο λευκό του 2013. Από την πρώτη στιγμή της κυκλοφορίας του μέχρι την εξάντλησή του...



-Στη **Λημνιώνα**, μια ποικιλία με εξαιρετική δυναμική και στους παραγωγούς που την υποστηρίζουν τόσο σωστά με τα κρασιά τους, τον **Ζαφειράκη** και τον **Τσιλιλή**. Αρκεί βέβαια να μην έχει την τύχη της **Μαλαγουζιάς**, και βρεθεί σε λίγα χρόνια "μαιντανός" των ερυθρών, σε κάθε οινοποιείο.



-Στα (πολλά, είναι η αλήθεια) **Wine Bars** που ξεφυτρώνουν σε όλη την Ελλάδα! Εκεί η ελπίδα για την εκπαίδευση του μεγάλου κοινού να πίνει και να απολαμβάνει εμφιαλωμένο κρασί.



-Σε όλα τα κρασιά **κάτω των 6 Ευρώ** και στους παραγωγούς τους που μας απέδειξαν ότι οι τιμές των κρασιών μας μπορούν να εκλογικευτούν κρατώντας ψηλά την ποιότητα. Ιδιαίτερη μνεία στον πρωτοπόρο της κίνησης, το **κτήμα Νίκου Λαζαρίδη**, με το **Ρήγα** και την **Ντάμα Κούπα** πριν τα περυσινά Χριστούγεννα.



-Στον **Νεκτάριο Κεφαλα** που τόλμησε να φέρει το κρασί στην πλαζ με το **Fabrica De Vino in the Sand** και σε μεγέθη αδιανόητα μέχρι τότε!



-Στο περιοδικό **Umami** και τους συντελεστές του για τις δύο θαυμάσιες εκθέσεις που διοργάνωσαν. Είχαν πρωτότυπες ιδέες, κέφι, άψογη διοργάνωση και ...κανόνες συμμετοχής(!) που μπορεί να παραβιάστηκαν που και που αλλά δεν παύουν να είναι κάτι εξαιρετικά θετικό...



-Στο **Fnl Guide**, το καλύτερο site στην κατηγορία Food & Wine και στο δημιουργό του **Πάνο Δεληγιάννη**, ιδιαίτερα δε για τη στήλη του "**μούτρωσα**", τη μόνη που τολμά αρνητικές κριτικές και ξεσκεπάζει τα κακώς κείμενα...



-Στην υπέροχη **Fleva** του **Γιώργου Σκούρα**, το Syrah που βραβεύτηκε σαν το καλύτερο ανάμεσα στα Γαλλικά και διεθνή Syrah στο Διαγωνισμό στο κάστρο Ampuis στη Γαλλία και σε εκείνους τους έλληνες οινοποιούς που έχουν τα κότσια να αναμετρηθούν με τα διεθνή "θηρία" σε κρασιά από διεθνείς ποικιλίες...



-Στο **Vriniotis Syrah Wild Fermentation 2010** που είναι από τα πιο σημαντικά Syrah που δοκιμάσαμε τελευταία!



-Στη **Jancis Robinson**, για την αγάπη της και τα τόσα καλά λόγια της σχετικά με τα Ελληνικά κρασιά και το Ασυρτικο.



- Στο **Base Grill**, όπου τα καλύτερα ελληνικά κρέατα σερβίρονται ανεπιτήδευτα και χωρίς ...τσιριμόνιες (τι ωραία λέξη, την είχα ξεχάσει!), με την ελπίδα (και την προτροπή) να βελτιώσει τη λίστα των κρασιών του!



-Στην **εξαγωγική προσπάθεια** των οινοποιών μας -να και ένα καλό που έφερε η κρίση! Μπράβο στην προσπάθεια, μπράβο και στις επιτυχίες που είναι πραγματικές αν και μερικές φορές παρουσιάζονται κάπως ...διογκωμένες! .



-Στο **Μιχάλη Λιάπη** που έκανε το χειλάκι μας να γελάσει λίγο αυτές τις δύσκολες ημέρες, αλλά και στην τεράστια συμβολή του στο να μας κάνει να εκτιμήσουμε ποιοί και -κυρίως- γιατί μας έφεραν εδώ που μας έφεραν!

... και κάποια *Thumbs Down* ή *Dislike*:



-Στους κατ' επάγγελμα αλλά και κατά συνείδηση **μίζερους** και **κακομοίρηδες** που φωνάζουν, διαμαρτύρονται, κατηγορούν οτιδήποτε κάνουν οι .. άλλοι και που η μόνη τους επιδίωξη είναι να ψοφήσει η κατσίκα του ...γείτονα.



-Στα Super Markets εκείνα που ανακοινώνουν εκπτώσεις με τιμές ...**μεγαλύτερες** από αυτές του **House of Wine** χωρίς έκπτωση! Υπενθυμίζω ότι οι καταναλωτές γενικά έχουν από καιρό πάψει να τρώνε κουτόχορτο, οι δε οινόφιλοι από τότε που το **House of Wine** δημοσιεύει **τιμές παραγωγού+ΦΠΑ** στους online τιμοκαταλόγους του και **στην εφαρμογή του** στα iphone/ipad..



-Στην επιτροπή απονομής των ελληνικών βραβείων του **Περιοδικού Decanter**... Η γυναίκα του Καίσαρα δεν αρκεί να είναι τίμια, πρέπει να δείχνει και τίμια. Πόσω μάλλον όταν η τιμιότητά της αμφισβητείται έντονα.



-Στα **μονοποικιλιακά Ασύρτικα** της εκτός των νησιών του Αιγαίου Ελλάδας... που μπορεί μεν να είναι ικανοποιητικά σε ποιότητα κρασιά, αλλά διαφέρουν τόσο πολύ από το κλασσικό ασύρτικο Σαντορίνης, ώστε μόνο αμηχανία προκαλούν, ιδιαίτερα στο εξωτερικό. Ας αφήσουμε το Ασύρτικο της Σαντορίνης χωρίς έξωθεν «παρεμβολές», τουλάχιστον από την Ελλάδα...



-Στα **Αγιωργίτικα του Βορρά** και στα **Ξινόμαυρα του Νότου**... φίλοι οινοποιοί, δεν θα «φάτε» όλη την αγορά ο καθένας σας, απλά δεν γίνεται! Ούτε θα κερδίσετε κάποιο βραβείο αν καταφέρετε να φτιάξετε Αγιωργίτικο στη Δράμα, ή Ξινόμαυρο στη Λακωνία. Η Ελλάδα είναι τόσο μικρή, η αγορά της ακόμα μικρότερη, ...και «ο Λουμίδης στους καφέδες», θυμάστε;



-Στις **πολλές ετικέτες κάθε παραγωγού**... λυπηθείτε μας! Μπερδεύετε τον κόσμο, δημιουργείτε κρασιά με σχεδόν όμοια χαρακτηριστικά... Απόστολε, Στέλλιο και λοιποί φίλοι οινοπαραγωγοί... όχι άλλες ετικέτες, σας παρακαλούμε... Λιγότερες, διακριτές και ...εξαιρετικές!



-Στην ακαταλαβίστικη γλώσσα για το μεγάλο κοινό με την οποία γίνονται οι περιγραφές των κρασιών... Ας κρατήσουν οι ειδικοί τα "αρώματα βρεγμένων βράχων", "φρεσκοαντλημένου πετρελαίου" και το υπόλοιπο εξειδικευμένο λεξιλόγιο για τις μεταξύ τους συναντήσεις, και ας ανακαλύψουν μια νέα "γλώσσα" για να περιγράψουν τις ιδιότητες κάθε κρασιού, με όρους γνωστούς, οικείους στον καταναλωτή.



-Στον **Markus** που -λίγο πριν μετακομίσει στην πατρίδα του- ανακοίνωσε σε όλο τον κόσμο το "θάνατο" της εσωτερικής ελληνικής αγοράς οίνου... Η αγορά οίνου μου θύμισε το Mark Twain όταν μετά τις φήμες για το ...θάνατό του δήλωσε "*Οι φήμες για το θάνατό μου είναι κάπως υπερβολικές!*"



-Στη μέθοδο της "**Διασκέδασης με βάρδια**" που έχουν καθιερώσει κάποια εστιατόρια και που κάποιοι από εσάς την έχετε αποδεχτεί, φαίνεται, με 2 ωράρια φαγητού, **8-10:30** και **10:30-** για να ...αξιοποιούνται καλύτερα τα τραπέζια! Και έτσι, σας διώχνουν από το τραπέζι σας, έχετε ή δεν έχετε τελειώσει στις 10:30! **Shifts** (βάρδιες!) λέγονται στην εσπερία (και εδώ!), εγώ πάλι τις λέω αλλιώς... Η επόμενη "εξέλιξη" υποθέτω θα είναι να τρώμε για βράδυ κατά τις 7 το απόγευμα, άντε... μέχρι και τις 9, μην το ξενοχτήσουμε κιόλας!..



-Στις πολλές πια **εκθέσεις Οίνου**... είναι ήδη πάρα πολλές για την Ελλάδα... Τα περασμένα μεγαλεία όταν καταλήγουν σε κάπως υποτονικές "παρουσιάσεις" καλύτερα να μουν στο χρονοντούλαπο της οινικής μας ιστορίας, ή έστω να απευθύνονται μόνο σε επαγγελματίες.



-Στη **βιοδυναμική** -προσοχή, όχι βιολογική- καλλιέργεια, που θεωρεί ότι η ενέργεια που δέχονται τα φυτά ως **βαρύτητα** (!) από τη γη ή ως κοσμική ακτινοβολία από το **διάστημα** (!) -ήλιος, σελήνη, πλανήτες, άστρα (!!) - έχει πολύ μεγάλη επίδραση στην ανάπτυξη τους... Δεν μας έφταναν τα άφθονα παραμύθια που ήδη υπάρχουν γύρω από το κρασί, μας έρχεται τώρα η αστρολογία και η μαγεία να την ...εμπλουτίσει. Και αν μια δεκάδα σημαντικών παραγωγών διεθνώς δηλώνουν βιοδυναμιστές, αυτοί έφτιαχναν σπουδαία κρασιά πριν υιοθετήσουν τη νέα μαγεία!



-Στις "**γευσιγνωσίες**" των εστιατορίων που με αυτές δίνουν τζάμπα κρασί και γεμίζουν άδεια τραπέζια... Το τζάμπα δεν προωθεί το εμφιαλωμένο κρασί, αντίθετα εθίζει τον κόσμο να το θεωρεί άνευ αξίας...



-Στο **διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης**, που φροντίζει κάθε πικραμένος να παίρνει το κάτι τις του (Το "διεθνές" το αφαίρεσα από τον τίτλο, διεθνής δεν γίνεται με 4-5 συμμετοχές από το εξωτερικό)...



-Στον φίλο **οινοκριτικό** που δεν γνωρίζει (ή προσπαθεί, πάντως να ...ξεχάσει) η "αριστερά του τι ποιεί η "δεξιά" του στις "αμερόληπτες" οινοκριτικές του. Αδικεί εαυτόν και καθιστά ύποπτους όλους στον οινικό του "χώρο".



-Στις συγκρίσεις ελληνικών με ξένα κρασιά... OK, η πρώτη με τον **Χρήστο Αιβαλή** ήταν αρκετή... και οι υπόλοιπες φθάνουν και ...περισεύουν. **Ως εδώ λοιπόν, ελπίζω**. Γιατί κάποτε πρέπει να αντιληφθούμε, τόσο οι παραγωγοί όσο και οι διοργανωτές ή παρουσιαστές των «συγκριτικών γευσιγνωσιών» ότι ο Έλληνας έχει μεγάλη αίσθηση του γελοίου... και σίγουρα κάνουν κακό στα

roulain τους...



-Στον υπουργό μας των Οικονομικών **Γιάννη Στουρνάρα**, με την ευχή να πάψει να βγαίνει στα Media και να μας ...φτιάχνει το κέφι κάθε τρεις και λίγο με τις δηλώσεις του!