

ΚΥΡΙΑΚΗ 18 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2016

Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

ΤΑΞΙΔΙΑ

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ, ΤΑΞΙΣ ΚΑΙ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

ΕΚΔΡΟΜΕΣ ΤΟΥ ΤΡΥΓΟΥ

Οινοτουριστικές περιηγήσεις
και εμπειρίες σε όλη την Ελλάδα

TAILOR-MADE
ΤΑΙΛΑΝΔΗ

Αετικά κοράλλια και πράσινο κάρσι

ΜΑΔΡΙΤΗ
BY LOCALS

Τέχνη, κοκτέιλ και βόλιες με θέα

NEW YORK, NEW YORK

Τα νέα ξενοδοχεία της πόλης
που ποτέ δεν κοιμάται

ΤΡΥΓΟΣ ΤΑ ΜΕΣΑΝΥΧΤΑ

Στο Κτήμα Βασιλείου οι εργάτες τρυγούν την ώρα που οι άλλοι κοιμούνται. Διότι έτσι ο καρπός διατηρείται φρέσκος και το κρασί που βγαίνει είναι άριστης ποιότητας.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΜΑΡΙΑ ΚΟΡΑΧΑΗ



Κατά τις ψυχτερίνες ώρες ο καρπός του σταφυλιού είναι πιο τρώγανος.

© ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΑΛΑΚΙΣ



Η ώρα δείχνει 11 πριν από τα μεσάνυχτα. Ο ουρανός στο Κορωπί δεν «σβήνει» ποτέ. Οι στίλοι της Αττικής Οδού του δίνουν ένα κόκκινο φως που δεν σε αφήνει να ξεχάσεις ότι είσαι λίγο έξω απ' την Αθήνα. Δεν επαρκεί όμως για να βλέπεις να τρυγούν. Οι εργάτες μοιάζουν με ανθρωπαλάκια, με αυτούς τους φακούς που φοράνε στο κεφάλι. Το Κτήμα Βασιλείου είναι το μοναδικό οινοποιείο στα Μεσόγεια, στην ανατολική Αττική, που ξεκίνησε νυχτερινό τρύγο. Γιατί; Διότι ο καρπός τη νύχτα, που η θερμοκρασία είναι γύρω στους 18° C αυτή την εποχή, είναι σφιχτός και τραγανός - θα φτάσει δηλαδή στο πιστόριο στην καλύτερη δυνατή κατάσταση, δίνοντας κρασί ανώτερης ποιότητας.

Μάλλον δεν είναι γνωστό σε όλους ότι μόλις λίγα χιλιόμετρα απ' το αεροδρόμιο υπάρχει μία από τις αρχαιότερες και πλουσιότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας. Ο

Οι εργάτες φοράνε ειδικούς φακούς στο κεφάλι.



αττικός αμπελώνας, με ναυαρχίδα τη λευκή ποικιλία Σαββατιανό, έχει ιστορία πάνω από 3.000 ετών. «Μέχρι και το '80, που ο τρύγος ήταν κάτι σαν γιορτή στην οποία συμμετείχε όλη η οικογένεια, κάθε σπίτι είχε και ένα παπιτήρι. Η αφθονία αμπελιών στην ανατολική Αττική στάθηκε, όμως, και η καταδική της. Ο κόσμος κοίταζε περισσότερο την ποσότητα -έστελναν μούστο στις ταβέρνες της Αθήνας- και όχι την ποιότητα. Δεν είχαν και την τεχνολογία τότε, χρησιμοποιούσαν παλιά βαρέλια και έβγαζαν οξειδωμένα κρασιά...» εξηγούν ο Γιώργος Βασιλείου, τρίτης γενιάς οινοποιός του Κτήματος, και ο συνεργάτης του και ιδιοκτήτης του γειτονικού Aotou Winery, Σωτήρης Γκίνης. «Τα τελευταία χρόνια, όμως, η κατάσταση αλλάζει. Αν δεν καταφέρει να δώσει υπεραξία σ' αυτό που κάνει, δεν έχει νόημα».

Ο τρύγος είναι... γυμναστική για όλο το σώμα. Σκληρή δουλειά και επίπονη, πόσω μάλλον

όταν γίνεται νύχτα. «Θέρος, τρύγος, πόλεμος», έλεγαν οι παλιοί. Παρακολουθώντας τους εργάτες να σκύβουν και να ξαλαφρώνουν ένα-ένα αμπέλι, καταλαβαίνω ότι η νυχτερινή συλλογή σταφυλιού απαιτεί να έχεις τεταμένες όλες τις αισθήσεις: χωρίς περιφερειακή όραση, η αφή γίνεται δεύτερο μάτι. Παρά τις δύσκολες συνθήκες όμως, ο Γ. Βασιλείου και ο Σ. Γκίνης είναι ευχαριστημένοι:

«Τα μεγάλα κρασιά γεννιούνται στο αμπέλι. Και τοιμπολογώντας σταφύλια μέσα απ' αυτά τα καφάσια, απ' τη σκληρή και τραγανή φλούδα τους, πρώτα απ' όλα, καταλαβαίνεις ότι είναι σε άριστη κατάσταση, οπότε αναμένονται καλά αποτελέσματα».

Ο τρύγος στο Κτήμα Βασιλείου κράτασε πέντε νύχτες και απ' αυτά τα σταφύλια θα βγει μια limited edition ετικέτα Σαββατιανού. Σύντομα, δηλαδή, θα μπορούμε όλοι να δοκιμάσουμε την εξέλιξη αυτής της ταπεινής και λίγο παρεξηγημένης ποικιλίας και ίσως

πιστούμε ότι η Αττική μπορεί να κάνει μεγάλα κρασιά. Μέχρι τότε, ο Γιώργος και ο Σωτήρης, λένε, θα δοκιμάζουν συνέχεια. «Είναι σαν να παρακολουθείς ένα μωρό να μεγαλώνει. Γεννιέται, γίνεται παιδί, έφηβος, ενήλικιόβρωτα και μετά γερνάει. Αλλά δεν παθαίνει».

INFO

Το Κτήμα Βασιλείου βρίσκεται στο 1ο κλμ. Κορωπίου-Μοκροπούλου και είναι επισκέψιμο Δευτ.-Παρ. 09.00-17.00 και Σάβ. 10.00-16.00 (μετά από συνεννόηση). Ο οινολόγος Γιώργος Βασιλείου ασχολήθηκε πρώτος με την αναβάθμιση της ποικιλίας Σαββατιανό, δημιουργώντας το 1994 την premium ετικέτα FUME, από 100% Σαββατιανό οινοποιούμενο και παλαιωμένο σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια.

• <http://vassiliodomaine.gr>, τηλ. 210-6626870, 210-6627686