

# Sö Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



## 48 ώρες στο νησί του Ηφαίστου



Canaves Epitome

**Η Σαντορίνη** οφείλει τη μαγεία της στο άθροισμα που φτιάχνουν η μοναδική της ατμόσφαιρα, η συναρπαστική ιστορία, το επιβλητικό τοπίο, η ντόπια γαστρονομία και τα σπουδαία κρασιά της. Το φθινόπωρο είναι η ιδανική εποχή να τα γευτεί όλα κανείς, γλυτώνοντας την τουριστική «έκρηξη» που δοκιμάζει τις αντοχές του νησιού χωρίς έλεος.

Άνετη διαμονή σε λογικό budget για τα δεδομένα της Σαντορίνης, υπόσχεται το πρόσφατα ανακαινισμένο **Aressana Spa Hotel & Suites** (Μητροπόλεως, τηλ. 2286-023900), στα Φηρά, μέλος της αλυσίδας Small Luxury Hotels of the World. **So posh** το **Tefsion Callos Spa** και οι υπηρεσίες του που ανεβάζουν το wellness σε άλλο επίπεδο, καθώς και το εστιατόριο **Ifestioni** στο οποίο ο σεφ Κώστας Αγγελόπουλος δημιουργεί πιάτα μεσογειακής

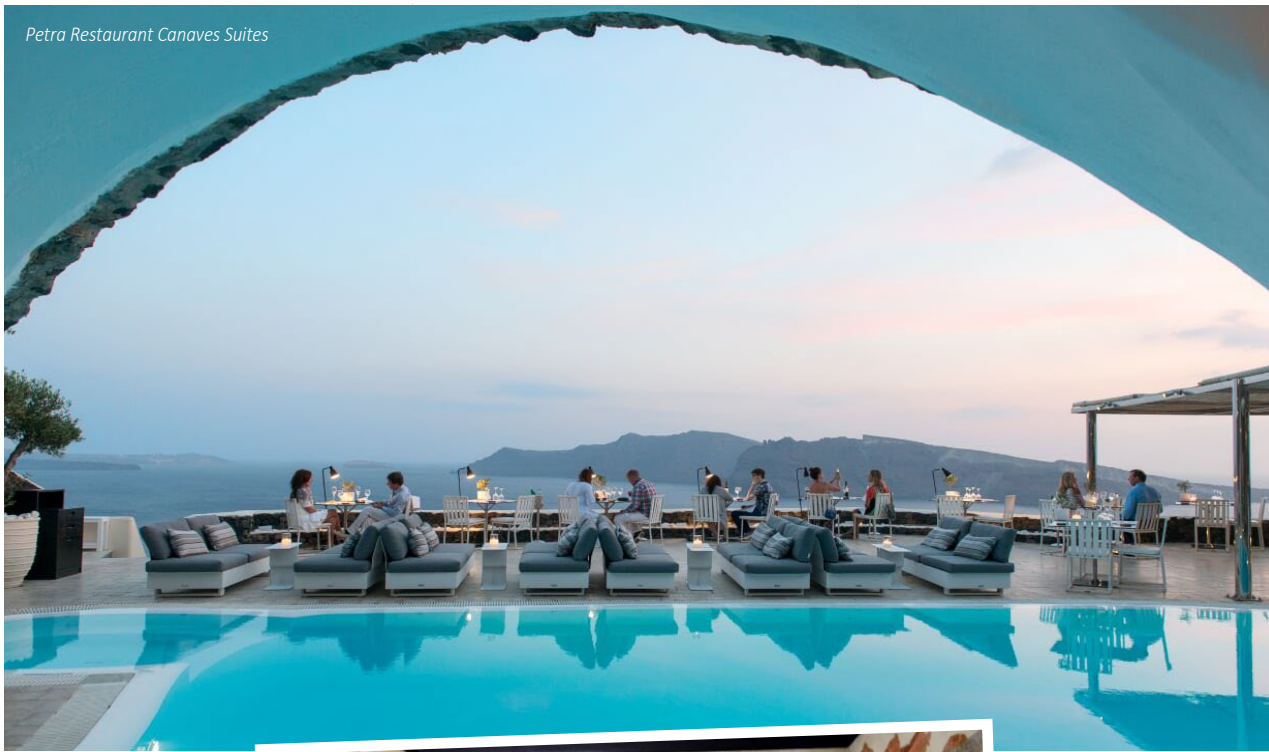


Αρεσσάνα Outdoor Heated Pool of Junior Suites

κουζίνας με σαντορινιές επιρροές- αξίζει να διαλέξετε το το surf n' turf κοκοράκι με κρέμα φασολάδας, γαρίδες, λουκάνικο και καρδαμίδες. **Not so posh:** το ξενοδοχείο δεν «βλέπει» ηλιοβασίλεμα.

Στην Οία τώρα ο ευρηματικός σεφ Τάσος Στεφάτος, στο εστιατόριο **Elements** (Οία, τηλ. 2286-071453 και 2286-071427) με τον καπνιστό ξιφία με επιρροές από την Άπω

Ανατολή και το σιγομαγειρεμένο κλέφτικο αρνί με γραβιέρα Νάξου αποδεικνύει ότι έχει κερδίσει επάξια τη φήμη του. Την ίδια στιγμή στο **Petra Restaurant & Bar** (Οία, Κεντρική Οδός, τηλ. 2286-071453) του ξενοδοχείου **Resort Canaves Oia Epitome** έχοντας στο πλευρό του τον ανερχόμενο σεφ Βασίλη Ρούσσο επιμελείται ένα έξυπνο menu degustation ελληνικών επιμελεί-



ται με τα χτένια αλλά πολίτα και τον κόκορα πασιτσάδα, δοσμένα υπό νέο πρίσμα, να κλέβουν την παράσταση ενώ η λίστα των κρασιών του προκαλεί απλά θαυμασμό. **Not so posh** και για τα δύο: η πολυκοσμία της Οίας.

Αξίζει να δείτε το μοναδικό στο είδος του μουσείο Προϊστορικής Θήρας που λειτουργεί ως επέκταση του αρχαιολογικού χώρου του Ακρωτηρίου, φιλοξενώντας απίστευτα ευρήματα, το ολοκαίνουριο Lost Atlantis Experience museum ([www.lost-atlantis.com](http://www.lost-atlantis.com)) στο Μεγαλοχώρι, το οποίο έχει ως αντικείμενό του τη μυθική Ατλαντίδα και τη σύνδεσή της με την έκρηξη του ηφαιστείου της Σαντορίνης και το Βιομηχανικό Μουσείο Τομάτας ([www.santoriniartsfactory.gr](http://www.santoriniartsfactory.gr)) που διηγείται παραστατικά την ιστορία κονσερβοποίησης του τοματοπολτού, που για πολλά χρόνια υπήρξε μια από τις πλουτοπαραγωγικές πηγές του νησιού.

**So posh** η βουτιά στην τεράστια παραλία της Βλυχάδας με τους απίθανους γεωλογικούς σχηματι-



Τοιχογραφία από το Μουσείο Προϊστορικής Θήρας

σμούς από ηφαιστειακή τέφρα που θυμίζουν έργα του Γαυδί και με τον ιδιαίτερο βυθό από μαύρη άμμο και η περιήγηση στο νησί διά θαλάσσης με καταμαράν ([www.calderayachting.gr](http://www.calderayachting.gr), τηλ. 2286-023000). Για ποτό διαλέξτε το **Ναυάγιο** στο Ημεροβίγλι με την τζαζ και σόουλ μουσική και επιλέξτε με κλειστά μάτια το δικό τους negroni.

Μη φύγετε χωρίς να περάσετε από **τα οινοποιία του νησιού**. Άφταστη φιλοξενία στο νεώτερο και γευστικές δοκιμές κρασιών από ένα terroir από αυτά θα βρείτε στο **Vassaltis Vineyards** (Περιφερειακή οδός Βουρβούλου-Οίας, τηλ. 2286-022211), των (Γιάννης Βαλαμπούς, Ηλίας Ρουσάκης, Γιάννης Παπαοικονό-

μου), ενώ μαθήματα ιστορίας παραδίδονται στο **Gavalas Winery** (Μεγαλοχώρι, τηλ. 2286-082552), μια από τις παλιότερες παραδοσιακές κάναβες του νησιού που ξεκίνησε τη λειτουργία της στα τέλη του 19ου αιώνα - **So posh** στιγμή να πετύχει κανείς τον οινοποιό και

storyteller Γιώργο Γαβαλά να μιλά για το μεράκι του: τον σαντορινιό αμπελώνα.



Το Κατσάνο από το Οινοποιείο Γαβαλά