



To Zinglee υποδέχεται το «Κτήμα Τσέλεπου»

Εκείνο που μου είχε προκαλέσει το ενδιαφέρον όταν πρωτολειτούργησε το Zinglee ήταν το όνομά του. Όπως μου είχαν πει τότε προέρχεται από τη σύνθεση των λέξεων Zing που σημαίνει ενέργεια, ενθουσιασμός και ζωντάνια και του Glee το οποίο ισοδυναμεί με την απόλαυση και την ευχαρίστηση.

Το Zinglee αφού κατόρθωσε να κρατήσει τις παραπάνω αρετές, αποφάσισε να αναδειξει κι ένα άλλο πρόσωπο, πιο συμβατό με το κρασί. Στο πλαίσιο αυτής της προσπάθειας, λοιπόν, την Τετάρτη 19 Φεβρουαρίου, υποδέχεται το «Κτήμα Τσέλεπου» σε μια βραδιά που φιλοδοξεί να συνδυάσει απολαυστικά τους εκλεκτούς οίνους της Πελοποννήσου με τις προσεγμένες γεύσεις.

Ειδικά για αυτή τη βραδιά σχεδιάστηκε ένα εκλεπτυσμένο μενού 5 πιάτων, με γοητευτικό κοσμοπολίτικο θα έλεγα χαρακτήρα και με στόχο την επιτυχημένη ανάδειξη των γευστικών χαρακτηριστικών και της ανώτερης ποιότητας των κρασιών-άλλωστε οι οίνοι θα είναι οι πρωταγωνιστές. «Πλοηγός» σε αυτήν την απολαυστική μύηση θα είναι η οινολόγος του κτήματος Αγγελική Τουτούζη.

Ενημερωτικά, να σας πω ότι το «Κτήμα Τσέλεπου» βρίσκεται στη Μαντινεία Αρκαδίας και το οινοποιείο του, πλήρως ενταγμένο στο περιβάλλον και το οικοσύστημα της περιοχής περιβάλλεται από 300 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα. Η παραγωγή φθάνει πλέον τις 350.000 φιάλες ετησίως, γεγονός που το καθιστά ένα από τους πιο σημαντικούς παραγωγούς και εξαγωγείς του ελληνικού κρασιού. Διαθέτει αμπελώνες στην Μαντινεία και στη Νεμέα, ενώ το κρασί «Τσέλεπος Σαντορίνη» είναι το αποτέλεσμα της συνεργασίας με την οικογένεια Χρυσούπου, η οποία έχει στο νησί ιδιόκτητους αμπελώνες συνολικής έκτασης 120 στρεμμάτων.

Το μενού θα ξεκινήσει με καπνιστό σολομό σε μπλίνι με ζινή κρέμα, μυρωδικά και ελαιόλαδο αρωματισμένο με σέ-

λερι που θα συνοδεύεται από τη φίνα, αφρώδη Amalia Brut Ροζέ και θα συνεχίσει με φρέσκα μύδια αγνιστά με μουστάρδα και μελισσόχορτο, το οποίο θα ταιριάζουν με τη Μελισσόπετρα (Gewurztraminer). Στη συνέχεια, η ζεστή πατατοσαλάτα με νεαρές πατάτες, φρέσκο κρεμμύδι και σύγκλινο Μάνη θα σερβιριστεί με το μοσχοφίλερο Gris de nuit και το φιλέτο μόσχου, πατάτες gratin dauphinoise, baby καρότα και σάλτσα από κόκκινο κρασί, από μια πληθωρική Δρυόπη Reserve (Αγιωργίτικο). Η γεμάτη φινέτσα και κομψότητα Μελισσόπετρα, ένα κρασί με άρωμα τριαντάφυλλου, νότες εξωτικών φρούτων που μένουν στο στόμα και αναζωογονητική οξύτητα καλείται να συνοδεύσει εκτός από το πρώτο πιάτο και το επιδόρπιο, μια πάβλοβα με κρέμα λεμονιού και σάλτσα από κόκκινα φρούτα, αποδεικνύοντας τις απίστευτες δυνατότητες που έχει αυτό το αρχαιολογικό Gewurztraminer, υποδειγματικής οινοποίησης.

