



Μανουκα: Το νέο wine bar βρίσκεται στην ομορφότερη ταράτσα της Αθήνας



Δεν ξέρω πως είναι οι δικές σας γνώσεις στη φυτολογία, εγώ πάντως χρειάζομαι σταθερά τη βοήθεια του google σε τέτοια θέματα. Εκεί ανακάλυψα πως το μανουκα, ιθαγενές φυτό της Νέας Ζηλανδίας, με τα απίστευτα αρωματικά, λευκά άνθη, γνωστό επίσης και για τις σπουδαίες θεραπευτικές του ιδιότητες (είμαι σίγουρη ότι έχετε ακουστά το ομώνυμο μέλι και τσάι), χρειάζεται ιδιαίτερες προϋποθέσεις και μπόλικη αγάπη, για να ευδοκιμήσει και να εξελιχθεί. Μην απορήσετε, αλλά τέτοιες συνθήκες, φροντίδας, εμπειρίας, τεχνικής και φιλοξενίας βρέθηκαν στην καρδιά της πόλης, στον πεζόδρομο της Ερμού. Έτσι, στις 12 Μαΐου, στο Roof Garden του ξενοδοχείου Utopia, ανοίγει τις πόρτες του το Wine bar Μανουκα, με την υπογραφή του Μάνου Στρατάκη.

Το εν λόγω πρότζεκτ ξεκινά κατά τη γνώμη μου ιδιαίτερα δυναμικά: ανεβαίνοντας στον έβδομο όροφο του ξενοδοχείου ρουφάς την απaráλληλη ομορφιά της Αθήνας από ψηλά, έχοντας στο «κάδρο» ταυτόχρονα την Ακρόπολη, τον Λυκαβηττό και τη Βουλή. Επιπλέον, η ήρεμη, μιμησιαστική και καλαίσθητη διακόσμηση και επίπλωση, που φέρει τη σφραγίδα της σκηνογράφου Μαριλένας Καλιτζαντωνάκη, κατορθώνει να εναρμονιστεί απόλυτα με την οπτική απόδραση, προσθέτοντας κι άλλους πόντους στη συνολική αισθητική. Αλλά αυτός δεν είναι ο μόνος λόγος που κάνουν το Μανουκα ξεχωριστό. Το στίγμα του είναι καθαρόαιμο οινικό και υπογραμμίζεται με την παρουσία του έμπειρου sommelier Βασίλη Παπαδόπουλου, ο οποίος «ανεβάζει τις στροφές» παρουσιάζοντας ένα ρεσιτάλ συσσωρευμένης γνώσης για το ελληνικό κρασί. Στη λίστα, που παραπέμπει σε ενημερωμένη εγκυκλοπαίδεια, αποτυπώνεται όλος ο πλούτος των γηγενών ποικιλιών με τέτοιο



τρόπο, ώστε να αποτελεί μια τελετή μύησης στα ξεχωριστά γνωρίσματα των γηγενών ποικιλιών. Ετοιμαστείτε να ανακαλύψετε τον Πετρουλιανό, τη Σκλάββα, την Κυδωνίτσα, να ξανα-συστηθείτε με το Μοσχοφιλέρο, το Αγιωργίτικο και τη Μαλαγουζιά και να γνωρίσετε πάνω από 100 περίπου ξεχωριστές ετικέτες, προσβάσιμες όλες σε ποτήρι και σε δυο δοσολογίες των 75 και 150ml.

Το κρασί ενισχύεται από τα πιάτα του Παναγιώτη Βασιλάτου, τα οποία φέρουν αέρα Μεσογειακό, όμως μετατρέπονται με ελληνικό dna, σκιαγραφώντας μια πολύ ενδιαφέρουσα, γευστική πρόταση. Ο Παναγιώτης επιλέγει από μικρούς παραγωγούς ντόπια καλούδια και τα αφήνει με ξεκάθαρες τεχνικές να μεγαλοουργήσουν σε πρωτότυπες συνταγές. Το επιβεβαιώνουν πιάτα όπως το φιλέτο αρνιού με πουρέ ηλιάνθου, πίκλα μανιταριών και σάλτσα Αγιωργίτικου και η κροκέτα πατάτας με κασέρι Μυτιλήνης και νούμπουλο Κέρκυρας. Το καλοσχεδιασμένο μενού εκτείνεται σε διαφορετικά στάδια άκρως ταιριαστά για κάθε διαφορετική ώρα της ημέρας, περιλαμβάνοντας προτάσεις για ένα πρωινό θαλαπωρής, ένα comfort brunch, ένα οικείο lunch και ένα φινιρισμένο dinner, πάντα με την στρατηγική παρουσία του κρασιού και την καθοριστική συμβολή των επιλεγμένων ελληνικών προϊόντων. Δεν λείπουν, επίσης, οι δημιουργικές ιδέες σε aperitivo και ευρηματικές μίξεις με επικεφαλής τον ταλαντούχο Γιάννη Πισσά, ο οποίος αξιοποιεί με το δικό του τρόπο τις ελληνικές πρώτες ύλες συνθέτοντας τα μανουκα signature cocktails. Ραντεβού, λοιπόν, στην ταράτσα!

INFO

Μανουκα, Ερμού 46, 7ος όροφος ξενοδοχείο Utopia,
Τηλέφωνο 210-32.41.814

