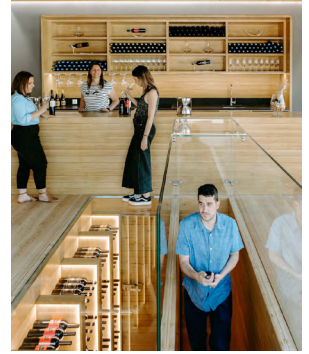




Κτήμα Τσέλεπου: Ο οινοτουρισμός στα καλύτερά του!



Μοσχοφίλερο: Δεν σας κρύβω ότι το αγαπώ αυτό το σταφύλι για τα δροσιστικά κρασιά που δίνει με τα έντονα αρώματα από ροδοπέταλα και – αρκετοί, πιθανόν να το γνωρίζετε μόνο στη λευκή εκδοχή του, αλλά στην πραγματικότητα πρόκειται για μια ερυθρωπή ποικιλία που μπορεί να δώσει και φίνα, εξαιρετικά μονοποικιλιακά ροζέ! Τη συναντάμε σε όλη την Πελοπόννησο, αλλά η Μαντινεία μπορεί να καυχήται ότι είναι η πατρίδα της. Στο εν λόγω οροπέδιο το χαρισματικό Μοσχοφίλερο βρίσκει όλα όσα χρειάζεται για να μεγαλοηγήσει. Δικαιολογημένα, λοιπόν, το Κτήμα Τσέλεπου διάλεξε αυτόν τον τόπο και πιο συγκεκριμένα τις Ρίζες Τεγέας για να στήσει τον νέο επισκέψιμο χώρο υποδοχής και φιλοξενίας μαζί με την δημιουργία μιας σειράς μοναδικών οινοτουριστικών εμπειριών, τόσο στον αμπελώνα που περιβάλλει το οινοποιείο όσο και στην ευρύτερη περιοχή.

Πίσω από αυτή την απόφαση υπάρχει και μια όμορφη ιστορία - κι εμένα, ως αθεράπευτα ρομαντική, πάντα με συγκινούν οι κινήσεις που στηρίζονται σε ένα αφήγημα. Ο Γιάννης και η Αμαλία Τσέλεπου αναζητώντας την κατάλληλη τοποθεσία για να φυτέψουν τους αμπελώνες και να ιδρύσουν το Κτήμα Τσέλεπου το 1989, επέλεξαν έχοντας συνεχώς αυτό το όνειρο στο μυαλό τους, τους χωμάτινους λόφους στις παρυφές του ιστορικού όρους Πάρνωνια στην Τεγέα, στο νοτιοανατολικό άκρο του οροπεδίου της Μαντινείας, σε υψόμετρο 750 μ. Εκεί, ο Γιάννης Τσέλεπος, με επίμονη δουλειά κατάφερε να αναδείξει το Μοσχοφίλερο: στα χέρια του, αυτή η ποικιλία βρήκε έναν αταλάντευτο πρεσβευτή των εξαιρετικών ποιοτικών χαρακτηριστικών της. Μετά από τριάντα δημιουργικά χρόνια, την ίδρυση τριών οινοποιείων σε σπουδαία terroir της Ελλάδας και με πληθώρα πολυβραβευμένων κρασιών, η Ανδριανή και ο Άρης, η δεύτερη γενιά του Κτήματος Τσέλεπου, ετοιμάζονται να το οδηγήσουν στη νέα εποχή, επενδύοντας συνειδητά στον οινοτουρισμό.

Στη νέα αίθουσα (σας μιλήσα ήδη για αυτήν παραπάνω), η οποία

βρίσκεται εκεί που ήταν το πρώτο κτίριο οινοποίησης που χτίστηκε πριν 30 χρόνια, κυριαρχεί το ξύλο, ενώ το φυσικό φως και ο αέρας, στοιχεία απαραίτητα για την σωστή γευστιγνωσία, διαχέονται από παντού. Ο άψογα διαμορφωμένος, υψηλής αισθητικής χώρος με το λιτό χαρακτήρα έχει πλαισιωθεί από ένα υπόγειο κελάρι με premium χρονιές και ετικέτες (το κελάρι δημιουργήθηκε εκεί που βρισκόταν κάποτε η πρώτη δεξαμενή του Κτήματος). Οι φίλοι του κρασιού μπορούν να απολαύσουν εδώ μία σειρά γευστικών δοκιμών: το «introductory tasting» περιλαμβάνει δοκιμή 5 κρασιών από την κλασική σειρά, το «premium tasting» τη γευστιγνωσία κορυφαίων κρασιών του κτήματος δίπλα σε τοπικά τυριά και το «old vintage tasting», κρασιά από σημαντικές, για το Κτήμα Τσέλεπου, εσοδείες, συνοδευόμενα από εκλεκτά τυριά και αλλαντικά.

Προτείνω, πάντως, αν βρεθείτε εκεί να επωφεληθείτε και από τις βιωματικές εμπειρίες γύρω από το οινοποιείο όπως την περιήγηση στον αμπελώνα και στο ξωκλήσι του Αγίου Τρύφωνα (προστάτη των αμπελουργών), τη βόλτα με mountain bikes, το hiking με εξειδικευμένο οδηγό στο πανέμορφο μονοπάτι E4, την ιππασία, την αναζήτηση μανιταριών και (φυσικά) το γεύμα μέσα στα αμπέλια. Ο περίπατος στα γραφικά Δολιανά και η ξενάγηση στο μουσείο της Τεγέας που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση από το οινοποιείο, αλλά και η τοπική γαστρονομία αποτελούν εγγυημένα ένα ακόμη επιπλέον κίνητρο για να επισκεφθεί κανείς την Μαντινεία και το Κτήμα Τσέλεπου. Τολμήστε για μια φορά να διαλέξετε το κρασί αντί για την παραλία και θα ανταμειφθείτε, σας το υπόσχομαι!

INFO

Κτήμα Τσέλεπου, 14ο χλμ. Τρίπολης - Καστρίου, Ρίζες Αρκαδίας,

Τηλ.: 2710-544.440 - 50

Ωρες λειτουργίας Δευτέρα - Παρασκευή: 8:00 - 16:00

Σάββατο: 9:00 - 15:00

