



Απόδραση στην Εύβοια, μέρος 1ο: Οινογνωσία στο κτήμα Αβαντίς



Το καλοκαίρι, μέχρι να ξεκινήσει η περίοδος των αδειών και των διακοπών, η ανάγκη για να αποδράσεις το σαββατοκύριακο γίνεται περισσότερο επιτακτική. Από τη μια η ζέση, από την άλλη η ανυπομονησία για ένα διάλειμμα από τη ρουτίνα, σε οδηγούν (εκεί στα μισά της εβδομάδας) να οργανώνεις εκδρομές στα πέριξ και να φαντασιώνεσαι τον εαυτό σου σε δροσερές ακρογιαλιές και σε ταβερνάκια για τις απαραίτητες θερινές κατανύξεις με ούζο, κρασί και μεζέδες. Πέρα όμως από τις βουτιές στις κοντινές παραλίες μπορείτε να κάνετε κι άλλα πράγματα που μπορείτε να τα συνδυάσετε με φαγητό, ανάλογα με τη διάθεσή σας και τα γούστα της παρέας σας.

Οι δικοί μου φίλοι, για παράδειγμα, πέρα από το γεγονός ότι λειτουργούν ως επίμονοι γευσισήρες, εκτιμούν πολύ το κρασί όπως κι εγώ. Δε χρειάστηκε πολλή σκέψη, λοιπόν, για να αποφασίσουμε να αφιερώσουμε τον ελεύθερο χρόνο μας σε ότι αγαπάμε. Ως προορισμό διαλέξαμε την κοντινή Εύβοια, καθώς εκεί βρίσκονται το οινοποιείο Αβαντίς (στον Μύτικα, μετά τη Χαλκίδα όπως κατεβαίνουμε προς τον νότο).

Χρειαστήκαμε περίπου 1,5 ώρα από Αθήνα για να φτάσουμε στο φιλόξενο Κτήμα Αβαντίς του Απόστολου Μούντριχα που θεωρείται από πολλούς ο Master του Syrah – όσοι έχετε δοκιμάσει τον Άγιο Χρόνο, ένα εμβληματικό κόκκινο κρασί, στο οποίο ο συγκεκριμένος οινοποιός ακολουθεί τη φιλοσοφία του Ροδανού, προσθέτοντας 8% Vieognier, συμμερίζετε αυτή την άποψη. Οι αμπελώνες του Κτήματος βρίσκονται σε ένα μοναδικό terroir και περιλαμβάνουν γηγενείς ευβοϊκές αλλά και διεθνείς, οι οποίες επωφελούνται από τους κρύους ανέμους που πνέουν από τον βορρά από το όρος Δίρφη. Η δε ιστορία του ξεκινά από το πρώτο μπουκάλι Αβαντίς που εμφιαλώθηκε από τον Απόστολο στις 5 Μαρτίου 1994, (σοδειά 1993). Ο Απόστολος Μούντριχας είναι επιπλέον και ο άνθρωπος που βρίσκεται πίσω από την αναβίωση της σπάνιας ερυθρής Ευβοϊκής ποικιλίας Μαυροκουντούρα.

Στο Κτήμα Αβαντίς, ο επισκέψιμος χώρος, πέρα από τις εγκατα-



στάσεις οινοποίησης και το κελάρι, περιλαμβάνει μια σκιερή αυλή, με θέα έναν αμπελώνα με Sauvignon Blanc ηλικίας 30 ετών, όπου πραγματοποιούνται το καλοκαίρι οι οινογνωσίες, καθώς και το παλιό σπίτι της οικογένειας το οποίο έχει ανακαινιστεί με γούστο. Οι λάτρεις του κρασιού έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τις εκλεκτές ετικέτες του οινοποιείου μέσα από τρεις διαφορετικές προτάσεις, ανάλογα με το επίπεδό τους και φυσικά τις προτιμήσεις τους – το πακέτο master που επέλεξα προσωπικά περιλαμβάνει 8 ετικέτες από τις οποίες ξεχώρισα τον λευκό Άγιο Χρόνο 100% από την ποικιλία Vieognier, ένα πλούσιο, αρωματικό κρασί με με έντονη οξύτητα και μακρά επίγευση που παραπέμπει στα περιζήτητα κρασιά του Condrieu, τον στιβαρό, κόκκινο Άγιο Νικόλα από το Anhydrous την οικική έκφραση του Κτήματος Αβαντίς στη Σαντορίνη (Μανδηλαριά, Μαυροτράγανο) και το ροζέ Lengua Pink ένα χαρμάνι που αποτελείται από Gewurztraminer και Μαυροκουντούρα με εκρηκτικά αρώματα τριαντάφυλλου, λάιμ, λουκουμιού, φράουλας, ροδάκινου και απίθανη δροσιστική οξύτητα.

Το προσωπικό στο Κτήμα Αβαντίς είναι ευγενέστατο και πλήρως καταρτισμένο, ενώ τα φυσικά καλλυντικά Lengua Grape Spa από σταφύλια, δημιουργίες της Λένγκας Γρηγοριάδου – Μούντριχα που θα βρείτε στον ίδιο χώρο είναι πραγματικά μοναδικά – επωφεληθείτε από την παραμονή σας εκεί για μια μίνι περιποίηση προσώπου και δε θα το μετανιώσετε. Φεύγοντας, μπορείτε να προμηθευτείτε τα αγαπημένα σας κρασιά από το πωλητήριο – είναι νομίζω ένα μοναδικά απολαυστικό, αναμνηστικό δώρο.

INFO

Κτήμα Αβαντίς, Μύτικας, τηλ. 2221-055.350, ανοικτό
τα Σαββατοκύριακα από 11:00- 16:00 (τηλεφωνική κράτηση
απαραίτητη, λόγω των μέτρων κατά της πανδημίας)