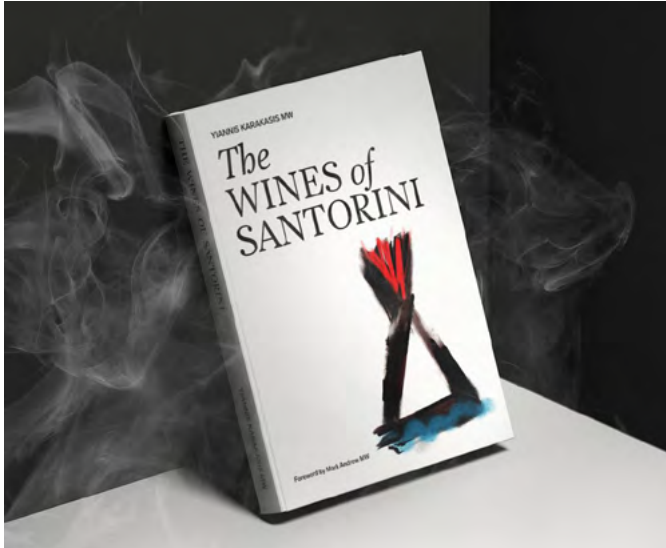




The Wines of Santorini: Ο Γιάννης Καρακάσης MW και τα κρασιά του ηφαιστείου

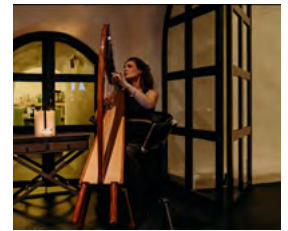


Το έχω συζητήσει πολλές φορές με φίλους, αλλά και ανθρώπους από τον κλάδο της εστίασης: τα βιβλία γαστρονομίας δεν πρέπει να απευθύνονται αποκλειστικά και μόνο σε επαγγελματίες, οι οποίοι μπορούν να βρουν στις σελίδες τους χρήσιμες πληροφορίες για την εργασία τους, τεχνογνωσία, αλλά και να αντλήσουν έμπνευση. Οφείλουν να αφορούν κι ένα αναγνωστικό κοινό που αναζητά τη γνώση, αγαπά το ευ ζην σαν να είναι το Άγιο Δισκοπότηρο και επενδύει σε αυτή την αναζήτηση. Για αυτό και θα έπρεπε να γράφονται με έναν τέτοιο τρόπο, ώστε να γίνονται ακαταμάχητα από την άποψη της έκφρασης και της δημιουργικότητας.

Αντιλαμβάνεστε, λοιπόν, πόσο χάρηκα όταν πριν λίγες ημέρες έμαθα πως κυκλοφόρησε ένα τέτοιο, πολύ ενδιαφέρον βιβλίο με αυτόν ακριβώς τον στόχο, το οποίο μάλιστα αναφέρεται στο ελληνικό κρασί. Πριν λίγες ημέρες μάλιστα, στο Selene Restaurant σε μια βραδιά για απαιτητικούς ουρανίσκους, πραγματοποιήθηκε και η παρουσίαση του. Πρόκειται για το πόνημα του Master of Wine, Γιάννη Καρακάση που έχει τίτλο "The Wines of Santorini".

Να σας πω πως είναι το πρώτο του γραμμένο στα αγγλικά, γεγονός που του χαρίζει εν τη γενέσει διεθνή αέρα και μια λαμπερή εξωστρέφεια. Στις 400 σελίδες του περιγράφονται με σαφήνεια, αλλά και με τη γνωστή άνεση και αμεσότητα που διακρίνει τον συγγραφέα, θέματα σχετικά με την ιστορία, τις ποικιλίες (με αιχμή το Ασύρτικο), τα διαφορετικά terroirs, καθώς και το παρόν και το μέλλον του κρασιού σε αυτό το συναρπαστικό -από κάθε άποψη- νησί του Αιγαίου. Η προσεγμένη αισθητικά έκδοση περιλαμβάνει, επίσης, αυθεντικούς χάρτες που δείχνουν τα αμπελοτόπια, ενώ παρουσιάζονται όλοι οι ντόπιοι οινοπαραγωγοί, αλλά και οι οινικές προτάσεις που αξίζει να αναζητήσει κανείς – κάποιες, μάλιστα, αποτελούν καλά κρυμμένα μυστικά!

Όπως δήλωσαν οι παρευρισκόμενοι, ήταν μια ατμοσφαιρική εκδήλωση, σε ένα πολύ ιδιαίτερο μέρος, καθώς πραγματοποιήθη-



κε στην κάναβα του Αγίου Ιωσήφ, εντός του εστιατορίου. Το παρών έδωσαν σημαντικοί δημοσιογράφοι της οινογαστρονομίας, καθώς και παραγωγοί της Σαντορίνης, ενώ οι καλεσμένοι αρχικά περιηγήθηκαν στις κάναβες του Selene, για να μπουν στο κλίμα και έπειτα παρακολούθησαν την παρουσίαση του βιβλίου, από τον Γιάννη Καρακάση MW.

Στο συγκεκριμένο event, μέσω zoom, παρευρέθηκε και ο διάσημος Master of Wine, Mark Andrew, ιδρυτής του περίφημου οινικού περιοδικού Noble Rot, ο οποίος έχει προλογίσει το βιβλίο. Κατά τη διάρκεια της ομιλίας του, ανάμεσα στα άλλα, τόνισε την ανάγκη της κάθε οινικής περιοχής να γίνει μια αξιόπιστη πηγή αναφοράς στο κρασί, κάτι το οποίο αναδεικνύεται ξεκάθαρα μέσα από τις σελίδες του "The Wines of Santorini".

Τη βραδιά συνόδευσε live μουσική, με μελωδίες άρπας, πιάνου και βιολιού. Τον στολισμό των τραπεζιών, με θέμα τα αμπέλια της Σαντορίνης, επιμελήθηκε η ομάδα των Stella & Moscha, ενώ ο πολυβραβευμένος Έκτορας Μποτρίνι εμπνεύστηκε ένα μοναδικό μενού, έχοντας στο μυαλό του οι γεύσεις να εκπέμπουν νοσταλγία και να συνδυάζουν παράδοση και δημιουργικότητα, απλότητα και ευρεσιτεχνία. Οι ετικέτες κρασιών, οι οποίες επιλέχθηκαν για το raising ήταν φυσικά κάποιες από τις πιο εκλεκτές ετικέτες της Σαντορίνης που μπορεί, σύμφωνα με τον συγγραφέα του "The Wines of Santorini" να κοντράρει, ευθέως το Μπορντώ, τη Βουργουνδία και τον Ροδανό σε μια συζήτηση περί μοναδικότητας. Και νομίζω ότι θα συμφωνήσω μαζί του. Εύχομαι ολόψυχα να είναι το βιβλίο καλοτάξιδο!