



Daios Cove: Η μαγική περιπέτεια του καλοκαιριού ξεδιπλώνεται στην Κρήτη



Πιστεύω ακράδαντα πως αυτό που έκανε υποφερτή την περίοδο του εγκλεισμού ήταν η ικανότητά μου να ταξιδεύω νοητά σε μέρη καταγάλανα, λουσμένα στο φως. Η Κρήτη, οφείλω να ομολογήσω πως ήταν ένας από τους αγαπημένους μου προορισμούς. Στη μονοπώληση του ενδιαφέροντός μου, πέρα από την αναμφισβήτητη ομορφιά του νησιού, συνέβαλαν καθοριστικά οι εικόνες που είχα από το Daios Cove – φανταζόμουν συχνά τον εαυτό μου να χαλαρώνει σε κάποιες από τις υπέροχες σουίτες και τις βίλες, να κάνει βουτιές στα νερά της ιδιωτικής παραλίας, να απολαμβάνει κοκτέιλς δίπλα στην infinity πισίνα, να θαυμάζει τα έργα τέχνης της Saatchi Art, να αφήνεται στο απόλυτο rampering των ανθρώπων του GOCO Spa Daios Cove και να γεύεται μοναδικά πιάτα με την υπογραφή της ομάδας Ducasse Conseil.



Θέλω να σταθώ στα δύο τελευταία, διότι οι προσδοκίες που μου δημιούργησαν όλα τα παραπάνω αποδείχτηκαν ότι πιο αποτελεσματικό ενάντια στη συννεφιά των προηγούμενων μηνών - θα ξεκινήσω από την ευεξία που μπορεί να νιώσει στο κάποιος στο GOCO Spa, η οποία πληροφορήθηκα ότι φέτος δεν θα μοιάζει με κανένα από τα προγράμματα που έχω παρακολουθήσει μέχρι τώρα. Αυτή τη χρονιά θα φιλοξενήσει τέσσερις κορυφαίους επαγγελματίες ολιστικής υγείας, δίνοντας ευκαιρία στους επισκέπτες του resort (κατ' αποκλειστικότητα, παρακαλώ) να γνωρίσουν αρχαίες ολιστικές πρακτικές και παραδόσεις, με σκοπό την υγεία και την πλήρη ανανέωση σε σώμα και πνεύμα. Πρόκειται για τους Jill Banwell, Claude Simard, Dr Rui Loureiro και Lucja Maslowska, οι οποίοι θα προσφέρουν, ο ένας μετά τον άλλον, την τεχνογνωσία και την εμπειρία τους, για το χρονικό διάστημα από τις 28 Ιουνίου έως τις 2 Σεπτεμβρίου – αν δεν γνωρίζετε τη δύναμη του θεραπευτικού αγγίγματος, της υγιεινής διατροφής και της κινεζικής παραδοσιακής ιατρικής, ήρθε η στιγμή να τα μάθετε!

Στο γαστρονομικό κομμάτι τώρα, όπως είπα παραπάνω το Daios Cove πρωτοστατώντας στην γαστρονομική επανάσταση στο νησί της Κρήτης, συνεχίζει να ανεβάζει τον πήχη, επεκτείνοντας την επιτυχημένη συνεργασία του με τους διάσημους gastronomy consultants Ducasse Conseil, που καθοδηγούν τις επιλογές φαγητού σε όλο το



ξενοδοχειακό συγκρότημα. Παράλληλα, συνεργάζεται με την βραβευμένη ομάδα mixologists The Clumsies από την Αθήνα – σας θυμίζω πως το εν λόγω μπαρ κατέκτησε την 3η θέση στην

κατάταξη των World's Best Bars για το 2020– κι έτσι έχει δημιουργηθεί μια λίστα από μοναδικά κοκτέιλ με εξαιρετικές τεχνικές και έμπνευση για το resort.

Το πιο σπουδαίο όμως από όλα είναι ότι φέτος συνεχίζονται τα περίφημα «Culinary Journeys» και μάλιστα για τρίτη χρονιά, γεγονός που σημαίνει ότι εξελίσσονται σταδιακά σε θεσμό. Στο Daios Cove ήδη ξεκίνησε ένα ταξίδι στη γευστική απόλαυση με καλεσμένους τους βραβευμένους σεφ. Η αρχή έγινε με τον βραβευμένο Γκίκια Ξενάκη (Aleria Restaurant), στις 24-25 Ιουνίου. Ακολουθούν ο ταλαντούχος Αλέξανδρος Τσιοτίνης (CTC Restaurant), στις 23 Ιουλίου, ο Ivan Brehm του Nouri στη Σιγκαπούρη (ένα αστέρι Michelin, Asia 50Best, Best New Chef, Best New Restaurant), το διήμερο 12-13 Αυγούστου και ο δυναμικός Παύλος Κυριάκης στις 27 Αυγούστου. Η αυλαία πέφτει με τους εξαιρετικούς Jérôme Lacressonnière (Executive Chef Director, Ducasse Conseil) και Gérard Margeon (Executive Chef Sommelier, Ducasse Paris) στις 2 και 3 Σεπτεμβρίου, αντίστοιχα.

Επιπλέον (για να μη νομίζετε ότι λησμόνησα τον έρωτά μου για το κρασί) το καλοκαίρι του 2021 θα συνεχιστεί το πρόγραμμα «Uncorked», όπου πρωταγωνιστούν εκλεκτές ετικέτες κρασιού. Η ατζέντα άνοιξε με το Κτήμα Γεροβασιλείου που ξενάγησε τους τυχερούς επισκέπτες στις αρχαίες, ελληνικές και ξένες ποικιλίες σταφυλιών (17-18 Ιουνίου). Σειρά θα πάρουν το Κτήμα Άλφα, με τον χημικό-οινολόγο Άγγελο Ιατρίδη, που επέλεξε να δημιουργήσει το κρασί του στο terroir Αμύνταιο (ΠΟΠ) (15-16 Ιουλίου) και το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη/Domaine Costa Lazaridi, το οποίο θα επικεντρωθεί σε κρασιά βραβευμένα στην Ελλάδα και το εξωτερικό (5-6 Αυγούστου). Σας το λέω. Ετοιμάζω ήδη βαλίτσες για Κρήτη!

INFO

Για περισσότερες πληροφορίες για το Daios Cove, μπορείτε να επισκεφτείτε τον ιστότοπο www.daioscove.com

