



Η νέα εποχή στο Κτήμα Κοκοτού



Ας υποθέσουμε ότι είστε λάτρης του κρασιού, η πόλη σας πνίγει και η απόδραση- εκδρομή σε ένα οινοποιείο είναι η σκέψη που τριγυρνά στο μυαλό σας. Ας βάλουμε στην εξίσωση, για να την κάνουμε πιο δύσκολη, ότι δεν θέλετε να απομακρυνθείτε πολύ. Έχετε κάτι στο μυαλό σας; Αν όχι, σας προτρέπω θερμά να μπειτε στο αυτοκίνητό σας και επισκεφτείτε το Κτήμα Κοκοτού στη Σταμάτα Αττικής. Βάζω στοίχημα πως θα ενθουσιαστείτε από το φυσικό περιβάλλον και τη φιλοξενία και θα αποκτήσετε μια ακόμη αξιόλογη οινική εμπειρία στις αναμνήσεις σας.

Η ιστορία του Κτήματος, όπως μου τη διηγήθηκε η Αν Κοκοτού, ξεκίνησε κάπου στη δεκαετία του 1970, όταν ο σύζυγός της ανακάλυψε στην απομονωμένη και κατάφυτη με πεύκα περιοχή της Σταμάτας, ένα ξέφωτο με στάχια και ελιές στο οποίο αποφάσισε να χτίσει το σπίτι του και να ασχοληθεί με την καλλιέργεια της γης και την παραγωγή κρασιού. Φανταστείτε το λίγο αυτό. Το νερό να είναι δυσεύρετο και το δίκτυο του ρεύματος και του τηλεφώνου προβληματικό, ο δρόμος να είναι απλά ένα κακοτράχαλο μονοπάτι και παρόλα αυτά το όνειρο για μια διαφορετική ζωή να ανθίζει, κυριολεκτικά στο «τέρμα Θεού». Το θεωρώ απίστευτο.

Οι πρώτες φυτεύσεις, με προτροπή του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου, περιλάμβαναν τις τρεις δημοφιλείς διεθνείς ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot και Chardonnay. Το Κτήμα Κοκοτού ξεκίνησε την παραγωγή του (αφού έλυσε τα παραπάνω προβλήματα και πήρε και την πολυπόθητη άδεια) με την πρωτοποριακή για την εποχή οινοποίηση του Σαββατιανού, παίρνοντας σταφύλια από την ορεινή Αττική. Τα αποτελέσματα ξεπέρασαν κάθε προσδοκία, σε σημείο μάλιστα τέτοιο ώστε, στη Vinexpo του 1985 στο Μπορντώ, το Κτήμα να πάρει το πρώτο του μετάλλιο. Το 1984 ξεκίνησε και η παραγωγή του κόκκινου κρασιού - ακολούθησε το Chardonnay σε δύο διαφορετικές εκδοχές (δεξαμενή και βαρέλι).

Σήμερα, οι αμπελώνες που απλώνονται γύρω από το σπίτι, αλλά και μακρύτερα, έχουν βιολογική πιστοποίηση και είναι φυτεμένοι σε επικλινή εδάφη σε υψόμετρο 450 μέτρων. Τα εδάφη έχουν εκείνη τη σύσταση που απαιτείται για να βγάλουν αρωματικά κρασιά με πλούσιο σώμα, καλή δομή και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης και



σε αυτό, φυσικά, συνεπικουρούν η καλή στράγγιση του εδάφους, η άφθονη ηλιοφάνεια και το ευνοϊκό μικροκλίμα της περιοχής.

Αυτή τη στιγμή θα βρείτε και θα δοκιμάσετε από λευκά το Chardonnay 2020 (δεξαμενής), το Barrel Fermented Chardonnay 2019 που παραπέμπει σε Βουργουνδία, το Σαββατιανό 2020, το εντυπωσιακό Barrel Fermented Σαββατιανό Γ. Κοκοτός 2017, το Ασύρτικο "Πέρδικα στ' Αμπέλι" 2021 και το εκπληκτικά αρωματικό Gewürztraminer "Τρεις Παράδες" 2021. Τα ροζέ εκπροσωπούνται επάξια από την "Κλέφτρα Κίσσα" 2021, ένα κομψό χαρμάνι από Merlot 70% και Cabernet Sauvignon 30%. Αν είστε λάτρης του κόκκινου, θα εκτιμήσετε ιδιαίτερως τη ναυαρχίδα του Κτήματος το Kokotos Estate 2011 (υπάρχουν ακόμη και οι σοδειές 2012, 2013, 2014 και 2017) από Cabernet Sauvignon 90% και Merlot 10%, αλλά και το Cabernet Sauvignon 2019, όπως επίσης το Αγιωργίτικο "Τρεις Λόφοι" 2019, από συνεργαζόμενους αμπελώνες στην περιοχή της Νεμέας. Να σας πω ότι στον διεθνή διαγωνισμό Θεσσαλονίκης φέτος βραβεύτηκαν με αργυρό μετάλλιο η Κλέφτρα Κίσσα και με χάλκινο το Gewurtztraminer και το Ktima Kokotos.

Στο Κτήμα Κοκοτού οι άνθρωποί του έχουν με τα χρόνια έχουν αναπτύξει παράλληλες δραστηριότητες. Για τους οινόφιλους, για παράδειγμα, οργανώθηκαν σεμινάρια γευσιγνωσίας από οινολόγους και περιηγήσεις συνοδευόμενες από γευσιγνωσία κρασιών και γεύμα. Δημοφιλείς έγιναν και οι κοινωνικές εκδηλώσεις με επίκεντρο το παρεκκλήσι του Αϊ-Γιώργη τον Μεθυστή, ενώ καθιερώθηκε και η «Πρώτη Κυριακή του μήνα» για μικρούς και μεγάλους – την ώρα που εσείς δοκιμάζετε τις ετικέτες κρασιών τα παιδιά συμμετέχουν σε οργανωμένα προγράμματα δραστηριοτήτων και παιχνιδιών. Όλα αυτά διανύουν μια περίεργη περίοδο, λόγω της πανδημίας, αλλά τηρουμένων των μέτρων επισκέφτηκα το Κτήμα με λίγους φίλους και το λάτρεψα. Σας συμβουλεύω να το προγραμματίσετε άμεσα κι εσείς!

INFO

Κτήμα Κοκοτού Σταμάτα Αττικής, Τηλ: 210-81.45.113
<https://kokotosestate.gr/>
info@ktimakokotou.gr

