

ΓΙΟΡΤΕΣ ΓΕΥΣΗΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ
ΦΑΚΕΛΟΣ



Premium προτάσεις από την ελληνική γη

«Το χριστουγεννιάτικο καλάθι» της Agrenda, δηλαδή οι προτάσεις που αξίζει να αναζητήσει κανείς όσο προετοιμάζεται το γιορτινό τραπέζι, έρχονται πρώτα και κύρια ως διαπίστωση του βαθμού ωριμότητας των προσπαθειών παραγωγής premium αγροτικών προϊόντων στη χώρα μας. Τυριά από χέρια κτηνοτρόφων που επένδυσαν στη μεταποίηση, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από μικρούς ελαιοπαραγωγούς που βγάζουν με ονοματεπώνυμο την σοδειά τους στην αγορά, αλλά και δύο οινικές προτάσεις από οινοποιούς που «μιλούν» στον αμπελώνα και τιμούν την παράδοση.



Κατοκίσιο Τσελιγκάτο Σουφλίου



Στην τσαντίλα τυροκομεί η οικογένεια Στεργιάνη από το Σουφλί

Κατοκίσιο τυρί με όλη την κρέμα παρασκευάζεται στην τσαντίλα από το Τυροκομείο Στεργιάνη - Τσελιγκάτο Σουφλίου. Η σύγχρονη κτηνοτροφική και τυροκομική μονάδα παράγει το δικό της γίδινο και πρόβειο γάλα και παρασκευάζει κατοκίσιο τυρί και πρόβειο γιαούρτι. Η περίπτωση του «Τσελιγκάτου Σουφλίου» από τον ακριτικό Έβρο



είναι ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα για το πώς θα μπορούσε να αναπτυχθεί μια ελληνική κτηνοτροφική εκμετάλλευση. Πρόκειται για μια πρωτοβουλία νέων ανθρώπων που αναβιώνει την παράδοση των Σαρακατσαναίων με μια ενδιαφέρουσα παλέτα κατοκισίων κυρίως τυριών.

Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι το εν λό-

γο project έχει αφετηρία την οικογενειακή φάρμα στην οποία εκτρέφονται 400 γίδια βελτιωμένης φυλής Alpine και 100 πρόβατα της φυλής Assaf. Σε ιδιόκτητη αγροτική γη καλλιεργούνται μάλιστα καλαμπόκι, σπάρη, πλιάνθος και βιολογικό τριφύλλι, η παραγωγή των οποίων καλύπτει σχεδόν εξ ολοκλήρου τις ανάγκες της εκτροφής.



Ερυθρό Κτήμα Κατσαρού



Από τον Δημήτρη στον Ευρυπίδη, αλλά πάντα Cabernet Sauvignon



IC ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Το Κτήμα Κατσαρού ξεκίνησε το ταξίδι του στην Κρανιά Ολύμπου στις αρχές της δεκαετίας του 1980 από τον Δημήτρη Κατσαρό. Οι πρώτες ποικιλίες που φυτεύτηκαν μετά από ενδελεχείς εδαφολογικές αναλύσεις ήταν Cabernet Sauvignon και Merlot. Η πρώτη σοδειά που κυκλοφόρησε το 1987, βγήκε στο εμπόριο το 1989 σε μόλις 300 φιάλες. Από τότε τα αμπέλια πολλαπλασιάστηκαν και έφτασαν τα 90 στρέμματα σε ένα υψόμετρο 700 μέτρων, που τώρα φιλοξενούν και Chardonnay, Ξινόμαυρο. Από το 2007 υπεύθυνος είναι ο Ευρυπίδης Κατσαρός. Το Ερυθρό Κτήμα Κατσαρός είναι από τα πλέον αρχαιολογικά Bordeaux blend κρασιά της χώρας με το Cabernet Sauvignon 80% έναντι του Merlot.



Pamako Organic Monovarietal

Ο Ευτύχης Ανδρουλάκης έχει δώσει υπεραξία στην Τσουνάτη ελιά

Σε υψόμετρο 650 μ. πάνω από τη Σούγια και την Παλιόχωρα, σε μικρή απόσταση από τα Χανιά, βρίσκεται ο ελαιώνας, όπου παράγεται το μονοποικιλιακό Pamako. Περίπου 2.200 δέντρα Τσουνάτης ελιάς με μέση ηλικία 200 ετών, πολλά από τα οποία έχουν ύψος 12 μ. δίνουν ένα ιδιαίτερο σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες και πιστοποιήση ισχυρισμού υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012. Δημιουργός του ένας παθιασμένος Κρητικός, ο Ευτύχης Ανδρουλάκης, που αποφάσισε να επενδύσει σε μία παράδοση πολλών γενεών. Μάλιστα, όπως ο ίδιος αναφέρει, «από το 2012 που ξεκίνησα να πειραματίζομαι με την Τσουνάτη στόχος μου ήταν να πετύχω αποτέλεσμα που θα δίνει υψηλές φαινόλες αλλά και οργανοληπτικά ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά». Το μονοποικιλιακό Pamako σαφώνει τα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετέχει.



Σιρώνουμε το εορτασικό τραπέζι σας παραδοσιακά!



AMBROSIADIS ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΒΕΕ
2ο χλμ. Επ. Οδού Κατερίνης - Π. Κεραμιδίου
Τ 23510 34305 • sales@ambrosiadis.gr • www.ambrosiadis.gr



Αγκωνάρι Φάρμα Γκούμα



Το «πεκορίνο»
έμπνευση ενός
κτηνοτρόφου
από την
Κατερίνη



Ένα ιδιαίτερο σκληρό τυρί που μπορεί να τοποθετηθεί ανάμεσα στη Γραβιέρα και το Πεκορίνο είναι το 100% πρόβειο Αγκωνάρι, ακρογωνιαίος λίθος, όπως αποκαλύπτει και το όνομά του, του μικρού τυροκομείου του Αριστείδη Γκούμα στο Νησέλι της Νέας Εφέσου στην Κατερίνη. Η πρώτη ύλη προέρχεται από την εκτροφή με 120 πρόβατα Lacaune και τα 50 γίδια Alpine που διατηρεί η Φάρμα εδώ και 10 χρόνια. Σημειώνεται ότι το «Αγκωνάρι» κυκλοφορεί σε διάφορες εκδοχές, όπως με μπουκόβο και πιπέρι. Ο 39χρονος κτηνοτρόφος μπήκε στο επάγγελμα το 2012, ενώ ξεκίνησε τη μεταποίηση της παραγωγής του με αφορμή την κρίση του γάλακτος την περίοδο 2016-2017, πετυχαίνοντας σήμερα σημαντικές πωλήσεις σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη.



Terra Leone Ammos Reserve 2018



Μόνο από σκληρή δουλειά
στο αμπέλι μπορούν να
βγουν Μεγάλα Κρασιά

Στο Κτήμα Παλυβού είναι ένθερμοι υποστηρικτές του δόγματος «τα μεγάλα κρασιά γεννιούνται στο αμπέλι» και γι' αυτό το λόγο μιλούν για το «ήθος της γεωργίας» που θέλουν να εφαρμόζουν, η οποία αφουγκράζεται το αμπέλι.

Τα σταφύλια του Αγιωργίτικου Terra Leone Ammos Reserve 2018 προέρχονται από έναν

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



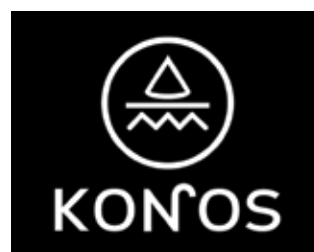
ιδιόκτητο αμπελώνα 32 στρεμμάτων στη θέση Κοκκινιές και Στεφάνι Κολοκοτρώνη. Να σημειωθεί ότι τα στέμφυλα παραμένουν με τον χυμό σχεδόν για ένα μήνα.

Το κρασί παλαιώνει για 18 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια (80% γαλλικά και 20% αμερικανικά) και περαιτέρω έξι μήνες στη φι-

άλη. Το κρασί παρουσιάζει έντονο πορφυρό χρώμα, το κεράσι και το δαμάσκηνο κυριαρχούν και μοιράζονται την σκηνή με τα πιο βαριά αρώματα του καπνού, της σοκολάτας και του καβουρδισμένου καφέ. Το στόμα έχει έντονες μεν αλλά όχι επιθετικές ταννίνες, πλούσιο σώμα και ωραία επίγευση.



Konos Premium Edition



Το Κτήμα Μιχελή δίνει
αγώνες για το ελαιόλαδο
της ποικιλίας Μάκρης

Πολύπλοκο αρωματικό προφίλ με πράσινες και πιο ώριμες νότες και στη γεύση ντελικάτο πικρό, με μια φρέσκια αίσθηση πικάντικου χαρακτηρίζουν το EVOO Konos Premium Edition. Δημιουργός του το Κτήμα Μιχελή με έδρα την Αλεξανδρούπολη με την πρώτη ύλη από ελαιόδεντρα Μάκρης. Το Κτήμα Μιχελή δραστηριοποιείται στην καλλιέργεια και παραγωγή ελιάς στο λόφο Κώνο, λίγα χιλιόμετρα έξω από την Αλεξανδρούπολη προς Μάκρη, από το 1935. Τα τελευταία έξι χρόνια τα δύο νεαρά αδέρφια Δημήτρης (γεωπόνος) και Βασίλης (οικονομολόγος) Αδαμίδης, η τέταρτη γενιά, έχει πάρει τα νιά της εκμετάλλευσής. Από την πρώτη στιγμή, καθετοποίησαν όλες τις ελαιοκομικές διεργασίες, φτιάχνοντας σύγχρονο διφασικό ελαιολαδοποιείο, χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης, τυποποίησης, καθώς και υποδομές για ξεναγήσεις. Στόχος τους η διάδοση της ποικιλίας Μάκρης.