

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΥΤΣΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ

Από τη Σπάρτη του λαδιού,
στη Σαντορίνη του κρασιού

Εδώ και τέσσερις γενιές,
η οικογένεια Κουτσογιαννόπουλου συνεχίζει να οινοποιεί,
αλλά και να προβάλλει την οινική ιστορία του νησιού,
μέσα από ένα ξεχωριστό μουσείο.

Σ

τη Σαντορίνη ανακαλύπτει κανείς παντού παλιές κάναβες και λίγα σύγχρονα οينوποιεία τα οποία ικανοποιούν τις ανάγκες τους χωρίς, όμως, να προσβάλλουν καθόλου την παράδοση. Βρισκόμαστε στην περιοχή Βόθωνα, στο δρόμο που οδηγεί στην παραλία Καμάρι. Το οينوποιείο Κουτσογιαννόπουλου, όπως μας εξηγεί και ο σημερινός ιδιοκτήτης και συνεχιστής της παράδοσης, είναι μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση και εμφιαλώνει περίπου 1.000 φιάλες το χρόνο. Μέσα στα αμπέλια βρίσκεται ο χώρος όπου το 1870 οι αδελφοί Κουτσογιαννόπουλοι, έφτιαξαν τις πρώτες κάναβες.

Σήμερα, τέσσερις γενιές μετά, συνεχίζουν να παράγουν κρασί. «Οι παππούδες μας που ήταν από τη Σπάρτη, πουλούσαν λάδι στη Σύρο. Κάποια στιγμή δυτικοί άνεμοι τους έβγαλαν στη Σαντορίνη, όπου ανακάλυψαν ότι επειδή το νησί δεν είχε τίποτα, πουλούσαν πιο εύκολα τα προϊόντα τους. Σύντομα, κατάλαβαν ότι το κρασί είχε μεγάλες δυνατότητες, γιατί ήταν υψηλόβαθμο και πολύ καλό σε ποιότητα, οπότε εγκαταστάθηκαν μόνιμα στη Σαντορίνη, εγκατέλειψαν το λάδι και αφοσιώθηκαν στο κρασί. Μέσα σε 20 χρόνια έφτιαξαν δικά τους πλοία και άρχισαν τις εξαγωγές στη Ρωσία από το 1870 έως το 1917. Οι εξαγωγές ήταν ετήσιες και στην επιστροφή αγόραζαν ξυλεία, την οποία έφερναν στο νησί και έφτιαχναν πλοία, βαρέλια αλλά και ό,τι άλλο χρειαζόνταν.»

Ο Γιώργος Κουτσογιαννόπουλος, μετά τη διήγηση της ιστορίας αυτής, μας εξηγεί ότι δεν θα μπορούσε να είχε κάνει κάτι άλλο στη ζωή του. Όλες οι μνήμες από την παιδική του ηλικία έχουν να κάνουν με το οينوποιείο. Ετσι, από 21 ετών έχει αναλάβει τη λειτουργία του με περίσσια αγάπη και φροντίδα. «Στόχος μας είναι η ποιότητα και όχι η ποσότητα. Καλλιεργούμε φυσικά με τον παραδοσιακό τρόπο, με την κουλούρα και παίρνουμε

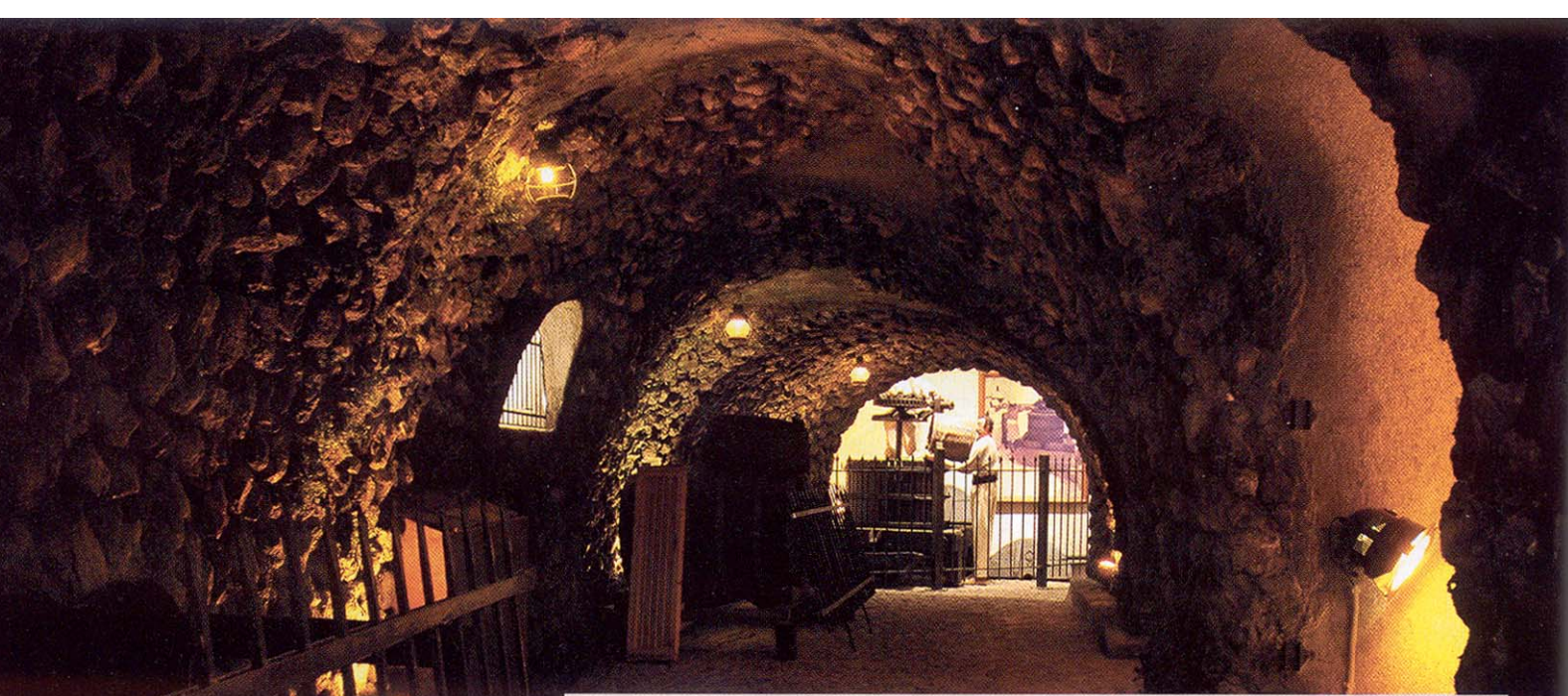


Ο Γιώργος Κουτσογιαννόπουλος επιμένει ότι δεν θα μπορούσε να είχε κάνει κάτι άλλο στη ζωή του. Όλες οι μνήμες από την παιδική του ηλικία έχουν να κάνουν με το οينوποιείο.

400 - 450 κιλά το στρέμμα. Εμείς έχουμε γύρω στα 35 - 40 στρέμματα, αλλά αγοράζουμε και από άλλους παραγωγούς. Μπορεί η παραγωγή στη Σαντορίνη να είναι μικρή σε ποσότητα, αλλά η ποιότητά της είναι αξεπέραστη. Δίνει υψηλόβαθμα κρα-

σιά, με οξύτητες και δυνατά σε αρώματα.»

Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι και Μαντηλαριά είναι οι ποικιλίες που καλλιεργούνται και εδώ. Τα λευκά είναι συνήθως μονοποικιλιακά, ενώ τα κόκκινα περιέχουν δύο και τρεις ποικιλίες. Η παραγωγή



Τα κρασιά του Κουτσογιαννόπουλου

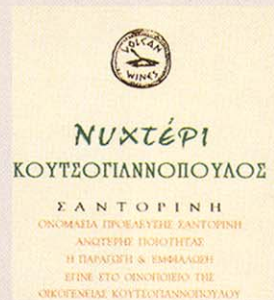
Αμπελώνες Κουτσογιαννόπουλος

ΟΠΑΠ Σαντορίνη
Οίνος Λευκός Ξηρός
Ποικιλία: Ασύρτικο
Χαρακτηριστικά: Χρυσοκίτρινο χρώμα και φρουτώδης γεύση.
Συνοδεύει: Θαλασσινά, λευκά κρέατα και σάλτσες.



Νυχτέρι Κουτσογιαννόπουλος

ΟΠΑΠ Σαντορίνη
Οίνος Λευκός Παλαιωμένος
Ποικιλία: Ασύρτικο
Χαρακτηριστικά: Σύνθετα αρωματικά στοιχεία και πλούτος σε αλκοόλη. Φινέτσα και δροσιστική οξύτητα.
Συνοδεύει: Θαλασσινά και τοπικές νοστιμιές.



Αμπελώνες Κουτσογιαννόπουλος

Τοπικός Σαντορίνης
Οίνος Ερυθρός Παλαιωμένος
Ποικιλία: Μανηπλαριά, Μαυράθηρο, Μαυροτράγανο
Χαρακτηριστικά: Αρωμαδρυσός, χρώμα ρουμπινί και γεύση βελούδινη και μαλακή.
Συνοδεύει: Κοκκινιστά, αλλαντικά, τυριά και πικάντικους μεζέδες.



γή είναι περίπου 200 τόνοι ετησίως. Αυτό που κάνει το οινοποιείο Κουτσογιαννόπουλου ξεχωριστό είναι το εντυπωσιακό μουσείο που έχει δημιουργήσει ο σημερινός ιδιοκτήτης στις υπόσκαφες κρύπτες που υπήρχαν εκεί. «Φτιάξαμε ένα χώρο στα 6 μέτρα βάθος και 300 μέτρα μήκος, όπου σε υποσπηλιές παρουσιάζουμε όλη την ιστορία του κρασιού και του Σαντορινιού αμπελουργό από το 1660 έως και σήμερα. Με όλα τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν προσπαθήσαμε να αναπαραστήσουμε όλη τη διαδικασία από το κλάδεμα, τον τρύγο, αλλά και το πάτημα των σταφυλιών.»

Από τις αρχές Απριλίου μέχρι τα τέλη του Οκτωβρίου και από τις 10 το πρωί ως τις 8 το βράδυ, οι επισκέπτες μπορούν να ξεναγηθούν στο Μουσείο Οίνου. Είναι εντυπωσιακή η αυτόματη ξενάγηση που διαθέτει, όπου επειδή όλα λειτουργούν με φωτοκύτταρα, ταυτόχρονα με την ξενάγηση ο επισκέπτης ακούει τους θορύβους των εργαλείων και παρακολουθεί τα κινητά και ακίνητα ομοιώματα να πίνουν δουλειά. Επιπλέον, κάθε Παρασκευή γίνεται σαντορινιό γλέντι με ζωντανή μουσική, χορό, φαγητό και φυσικά, άφθονο κρασί. **Μ.Χ.**

Βόθωνας, Σαντορίνη, τηλ.: 22860-31.322

Lava

Τοπικός Σαντορίνης
Οίνος Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος
Ποικιλίες: Μανηπλαριά, Μαυράθηρο
Χαρακτηριστικά: Χρώμα ρουμπινί, γεύση στρογγυλή, βελούδινη και πολύ ευγενική με ελάχιστη τανίνη και άρωμα ώριμων φρούτων.
Συνοδεύει: Κοκκινιστά, κόκκινες και καυτερές σάλτσες.



Vinsanto

ΟΠΑΠ Σαντορίνη
Οίνος Φυσικός Γλυκός
Ποικιλία: Ασύρτικο, Αηδάνι
Χαρακτηριστικά: πλούσια γεύση, αρώματα φρούτων.
Συνοδεύει: Φρούτα, ξηρούς καρπούς, γλυκό και παγωτό.

