9.11.2014 ΒΗΜΑ

www.vimagourmet.gr ■ ΤΕΥΧΟΣ 92

GOURMET

ΖΕΣΤΑΣΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

- Σούπες αχνιστές
- Λαχταριστές μακαρονάδες
- Πίτσες χειροποίητες
- Εύκολα γλυκά

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

EDITORIAL 4

ΓΛΥΚΟΞΙΝΑ
Η Μελίσσα Στοΐλη κυκλοφορεί και καταγράφει 6-7

ΛΙΧΟΥΔΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΑΣ
Ο Κοσμάς Βίδος ανακαλύπτει τις ινδικές φακές 10-11

ΣΙΝΕ ΚΟΥΖΙΝΑ
Η αποθέωση μιας ομελέτας 12

ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΩΡΙΑ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ
Την παιδική διατροφή σχολιάζει η Αγλαΐα Κρεμέζη 14-15

ΕΠΙΛΟΓΕΣ
Ο Αρχέστρατος τριγυρίζει και ανακαλύπτει στέκια και καλούδια 16-20

ΠΩΛΕΙΤΑΙ ΕΝΤΟΣ
Γλυκιά Αθήνα 22-23

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ
Ο Σίμος Γεωργόπουλος μάς πάει μια Βόλτα ως τα Πετράλωνα 24-25

ΜΙΚΡΑ & ΖΟΥΜΕΡΑ
Νόστιμες γωνιές της Αθήνας 26

ΕΔΩ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Η Αλεξάνδρα Ανθίδου μάς στέλνει νέα όλο γεύση 28

ΣΥΝΔΑΙΤΥΜΟΝΑΣ
Ο Αλέξανδρος Γκουσιάρης ταξιδεύει τις ελληνικές γεύσεις 30-31

ΚΛΑΣΙΚΗ & ΠΕΙΡΑΓΜΕΝΗ
Ο κρασάτος κόκορας, η ιστορία του και η μοντέρνα εκδοχή του 32-34

ROCK 'N' ROLL ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
Ο Ηλίας Σκουλάς ψάχνει τον Πόλι σε μια κεφτεδομακαρονάδα 36-37

ΣΗΜΕΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΩ
Ο Τάσος Μπίκος ετοιμάζει το μενού της εβδομάδας 38-44

ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
Ο Γιάννης Λουκάκος μάς ανοίγει την όρεξη 52-55

ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΤΟΝΟ
Ψαρονοστιμιές από τον Λευτέρη Λαζάρου 56-60

ΣΕ ΠΡΩΤΟ ΕΝΙΚΟ
Ο Γιάννης Μπαξεβάνης μαγειρεύει με αγουρέλαιο και πράσινες ελιές 62-66

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΑ
Ο Αλέξανδρος Κοσκινάς μάς σερβίρει θαλπωρή 68-70

ΕΡΓΕΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
Τις σούπες του χειμώνα «μαστορεύει» ο Στέλιος Μαστοράκος 72-78

ΜΕ ΠΟΠ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
Οι γίγαντες-ελέφαντες Καστοριάς μπαίνουν στην κατσαρόλα του Στέλιου Αποστόλου 80-81

Α ΛΑ ΙΤΑΛΙΚΑ
Πώς θα φτιάξουμε μια «επαγγελματική» σπιτική πίτσα: tips και συνταγές 82-88

ΟΙΚΙΑΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ
Λικέρ πορτοκάλι-καφέ από τη Βίκυ Κουμάντου 90-91

ΕΥΚΟΛΑ ΓΛΥΚΑ
Ο Σπύρος Αρτελάρης τα ετοιμάζει σε λίγα μόνο λεπτά 92-98

ΤΟ ΚΟΚΤΕΪΛ ΤΟΥ ΜΗΝΑ
Ο Παναγιώτης Φράγκος κερνάει Americano 100

TZIN ΚΑΙ TONIK
Βρετανικό ξενοδοχείο στο Παγκράτι 102

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΡΑΠΕΖΙ
Οι επιλογές του μήνα 103

ΒΛΕΠΩ, ΑΚΟΥΩ, ΜΑΘΑΙΝΩ
Τα νέα της αγοράς 104

INDEX
Αναζητήστε τις συνταγές μας με βάση το κυρίαρχο υλικό τους 105

ΤΡΟΦΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ
Ιστορίες του λαδιού 106

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ: Ιωάννα Σουφλέρη
ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ: Μελίσσα Στοΐλη
CREATIVE ART DIRECTOR: Αντώνης Κ. Κοκκαλίδης
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ: Κέλλυ Σώκου
DEPUTY ART DIRECTOR: Νίκος Μαχίκας
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κλειώ Λαδοπούλου
PHOTO EDITOR: Κυριακή Φραγκιαδάκη
ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: Αλεξάνδρα Ανθίδου, Αρχέστρατος, Ερη Βαρδάκη, Κοσμάς Βίδος, Σίμος Γεωργόπουλος, Γιάννης Ζουμπουλάκης, Αγλαΐα Κρεμέζη, Terroirista, Τζιν & Τόνικ, Μαρία Τζίτζη, Τροφοσυλλέκτης
ΣΥΝΤΑΓΟΓΡΑΦΟΙ: Στέλιος Αποστόλου, Σπύρος Αρτελάρης, Αλέξανδρος Κοσκινάς, Βίκυ Κουμάντου, Λευτέρης Λαζάρου, Γιάννης Λουκάκος, Στέλιος Μαστοράκος, Γιάννης Μπαξεβάνης, Τάσος Μπίκος, Νικόλας Νικολακόπουλος, Γκίκας Ξενάκης, Ηλίας Σκουλάς, Παναγιώτης Φράγκος
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Νίκη Σκαμάγκα
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ: Αναστασία Αδαμάκη, Παναγιώτης Μπελτζινίτης, Λευτέρης Σιαράπης - Νίκος Τσίρος (ΒΗΜΑ STUDIO)
ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ - FOOD STYLING: Αντωνία Κατή, Στέλιος Μαστοράκος
ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΩΝ: Ράνια Ντούμα, Ελένη Τερζοπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΟΛ: Βασιλική Αλμπάνη
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Ολυμπία Πρωτοπαπαδάκη (τηλ. 211 3659 718)
ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Αναστασία Χατζηαντωνίου (τηλ. 211 3659 892)
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ: Γεωργία Νάτση
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΜΕΝΗΣ ΑΓΟΡΑΣ-DIRECT MARKET: Μάγδα Γεωργίου (mgeorgiou@dolnet.gr τηλ. 211 3659 716)
CREATIVE DEPARTMENT
CREATIVE MEDIA DIRECTOR: Νικόλας Φαράκλας

CREATIVE MEDIA MANAGER: Αργυρώ Κουτρούμπα
SENIOR ART DIRECTOR: Χριστίνα Γερασιμίδου Κωνσταντίνος Κωλέτσης
ΓΡΑΦΕΙΟ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: Αγ. Σοφίας 10, Τ.Κ. 546 22 Θεσσαλονίκη, τηλ. 2310 241 197, fax: 2310 243 781
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Τάνια Ντεντεγιάν (tdedegian@dolnet.gr)
ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Φένια Σκλάβου (thsklavou@dolnet.gr)
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Multimedia AE
ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ: Iris AEBE

GOURMET
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΜΑΖΙ ΜΕ «ΤΟ ΒΗΜΑ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»
ΜΙΧΑΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 80, Τ.Κ. 115 28 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ. 211 3657 000, 210 7766 000, FAX 211 3659 101
e-mail: vimagourmet@tovima.gr, www.vimagourmet.gr

ΤΟ ΒΗΜΑ
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ
Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη Α.Ε.
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗΣ (1922-1957)
ΧΡΗΣΤΟΣ Δ. ΛΑΜΠΡΑΚΗΣ (1957-2009)
ΕΚΔΟΤΗΣ: Σταύρος Π. Ψυχάρης
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: Αντώνης Β. Καρακούσης

ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗ
Δημήτριος Λαμπράκης (1931-1957)
Χρήστος Δ. Λαμπράκης (1957-2009)

Σταύρος Π. Ψυχάρης, **Πρόεδρος ΔΣ**
Χριστίνα Τσούτσουρα-Ψυχάρη, **Αντιπρόεδρος ΔΣ**
Πάνος Στ. Ψυχάρης, **Διευθύνων Σύμβουλος**
Χρ. Μεμής, **Γεν. Διευθυντής Μέσων Ενημέρωσης**
Ν. Πεφάνης, **Οικονομικός Διευθυντής**
Ν. Πιμπλής, **Νομικός Σύμβουλος**

Παραμύθι ν' αρχινήσει

«Τον Οκτώβρη τα κουδούνια, τον Νοέμβρη παραμύθια» λέει ο λαός περιγράφοντας τη δυναμική του διμήνου που μας φέρνει τον χειμώνα. Ειδικά σχεδιασμένο για έναν Νοέμβρη γεμάτο σπιτική θαλπωρή και παρείστικη ατμόσφαιρα που ευνοεί το παραμύθι είναι το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας.

Τι καλύτερη εισαγωγή στην εορταστική περίοδο από το να καλέσετε τους φίλους σας για σούπα ένα κρύο βράδυ; Ο Στέλιος Μαστοράκος έχει καλύψει όλα τα γούστα: από ρουστίκ τραχανά και κλασική κρεατόσουπα ως τη λεπτεπίλεπτη καροτόσουπα και την φινετσάτη σούπα κάστανο. Μια νότα φινέτσας έδωσε και ο Αλέξανδρος Κοσκινάς στις παραδοσιακές χειμωνιάτικες συνταγές: είναι ό,τι πρέπει για την παρέα που θα βρεθεί στο χωριό ένα συννεφιασμένο Σαββατοκύριακο.

Αν πάλι προτιμάτε την ατμόσφαιρα μοιράσματος που δημιουργείται γύρω από μια πίτσα, φτιάξτε σπιτική και αυθεντικά ιταλική με τη βοήθεια του Αντρέα Σεράνι και για να μη χαλάσετε κανένα χατίρι προσθέστε στο τραπέζι και τη «μαφιόζικη» μακαρονάδα του Ηλία Σκουλά. Ο,τι κι αν επιλέξετε να προσφέρετε, πάντως, δεν υπάρχει κανείς που θα μπορέσει να αντισταθεί στα γλυκά του Σπύρου Αρτελάρη, τα οποία θα σας βγάλουν ασπροπρόσωπους χωρίς να σας κάνουν σκλάβο της κουζίνας.

Τέλος, όσοι θελήσετε να αξιοποιήσετε τον Νοέμβριο για να φάτε υγιεινά εν όψει εορτών και πιθανότατα πολυφαγίας, θα βρείτε συνταγές που θα σας εμπνεύσουν: ο Λευτέρης Λαζάρου προτείνει νοστιμότατα πιάτα με φρέσκο τόνο, ενώ ο Γιάννης Μπαξεβάνης χρησιμοποιεί το αγουρέλαιο και τις πράσινες ελιές σε ιδιαίτερα ευφάνταστες συνταγές – αλήθεια, έχετε φάει σορμπέ λαδολέμονο;

Ελπίζουμε να απολαύσετε με καλή παρέα όλες τις συνταγές μας.

Ιωάννα Σουφλέρη

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

INDEX ΣΥΝΤΑΓΩΝ

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Καροτοσαλάτα με φιστίκι Αιγίνης και πορτοκάλι 54
Πράσινη σαλάτα με ξινομυζήθρα, αγουρέλαιο και αγουρίδα 63
Πολέντα 68
Χόρτα γιαχνί 69

ΠΙΤΣΕΣ

Βασική ζύμη για πίτσα 84
Πίτσα Greca 85
Με λουκάνικο και παρμεζάνα 85
Nonna Edda 86
Με μορταδέλα και έμενταλ 86
Crescia 88

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Η κεφτεδομακαρονάδα του Πόλι 37
Φρέσκος τόνος με σπαγκέτι, ντοματίνια, κάππαρη και ελιές 60
Τραχανάς με τραγανό ψωμί και ξινομυζήθρα 74

ΚΡΕΑΣ

Μαριναρισμένα παϊδάκια με πέστο θυμαριού 40
Μαριναρισμένο συκώτι 42
Μοσχαρίσια ουρά μπρεζέ με νιόκι 53
Αρνάκι με αμύγδαλα και πράσινες ελιές 64
Κρεατόσουπα με οσομπούκο και «κρέμα» μπούκοβου 73
Σούπα κάστανου με τραγανό χοιρινό 76

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κόκορας κρασάτος 33
Κόκορας κρασάτος με μανιτάρια, νιόκι πατάτας και ξερή μυζήθρα 34
Κοτόπουλο σε κρούστα ψωμιού με πράσινες ελιές και αγουρέλαιο 62

ΟΣΠΡΙΑ

Λευκή, λεμονάτη φασολάδα 70
Καυτερή φασολάδα με καβουρμά και βουβαλίσια φέτα 80

Σούπα με φασόλια και μοσχαρίσια ουρά 81

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Μπρόκολο ογκρατέν με κρέμα γιαουρτιού 39
Ρατατούιγ λαχανικών 41
Καροτόσουπα με πορτοκάλι 72
Πατατόσουπα με καραμελωμένο πράσο 78

ΨΑΡΙ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Κρασάτο χταπόδι με πουρέ παντζαριού 44
Φρέσκος τόνος, με αρακά, λεμόνι και μάραθο 56
Μαριναρισμένος τόνος με κόλιαντρο και πορτοκάλι 58
Τόνος με σπανάκι, σόγια και σουσάμι 59

ΓΛΥΚΑ

Τάρτα με καρύδια και σιρόπι σφενδάμνου 55
Σορμπέ λαδολέμονο με αγουρέλαιο και φύλλα φρέσκιας ρίγανης 65
Γλυκό του κουταλιού ελιάς και ελιά μαρμελάδα 66
Μους σοκολάτας με ξηρούς καρπούς 92
Κουρκουμπίνια με παγωτό 93
Τσούρος 94
Μπράουνις 96
Ιλ φλοτάν με κρέμα βανίλιας 98

ΑΛΚΟΟΛ

Λικέρ πορτοκαλιού-καφέ 91
Κοκτέιλ Americano 100

ΑΠΟΚΡΥΠΤΟΓΡΑΦΗΣΗ

- κ.κ. = κουταλάκι του καφέ
- κ.γ. = κουταλιά του γλυκού
- κ.σ. = κουταλιά της σούπας
- έ.π. ελαιόλαδο = έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- φλ. = φλιτζάνι (200 ml)
- θ.δ. = θερμοκρασία δωματίου

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική, η κατά παράφραση ή διασκευή απόδοση του περιεχομένου του περιοδικού με οποιονδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλο, χωρίς προηγούμενη γραπτή άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.

ΒΗΜΑ
GOURMET
της γεύσης
ΤΟ
ΠΝΕΥΜΑ
ΤΟΥ
ΟΙΝΟΥ
Λεξικό οινογνωσίας
Οινικές αρμονίες
Ο ελληνικός αμπελώνας
Το Beaujolais Nouveau
και η ιστορία του
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
Στέλιος Κεχρής,
πρόεδρος της Ενωσης
οινοπαραγωγών
Οίνοι Βορείου
Ελλάδος

editorial

Δυνατές φιλίες

Το κρασί έχει ζωή. Γεννιέται, αναπτύσσεται, ωριμάζει, δημιουργεί χαρακτήρα και προσωπικότητα και αν παρατηρήσουμε προσεκτικά τον τρόπο που μιλάμε γι' αυτό, θα συνειδητοποιήσουμε κάτι: οι εκφράσεις που χρησιμοποιούμε είναι οι ίδιες που έχουμε όταν απευθυνόμαστε σε έναν φίλο. Θέλουμε να μάθουμε την καταγωγή του, την ιστορία του, μας ενδιαφέρουν οι συνθήκες στις οποίες αναπτύχθηκε το αμπέλι από όπου προήλθε, οι δυσκολίες που αντιμετώπισε. Θέλουμε το καλύτερο για αυτό διότι θέλουμε το καλύτερο για εμάς. Να απολαύσουμε, δηλαδή, όσο μπορούμε περισσότερο το κρασί που έχουμε στο ποτήρι μας. Σε αυτό μας βοηθούν οι γευσιγνώστες που γνωρίζοντας τα μυστικά του μας διευκολύνουν να βρούμε την ιδανική παρέα στο τραπέζι για τις δημοφιλέστερες ποικιλίες κρασιού και μας εξηγούν τι σημαίνει «σώμα» και «μύτη», ποιο κρασί χαρακτηρίζεται «νευρικό» ή «αυστηρό», «κομψό» ή «ειλικρινές». Βλέπετε; Μιλάμε για το κρασί όπως για τους φίλους μας.

BHMAGOURMET

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ:
Ιωάννα Σουφλέρη

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΡΙΑ:
Μελίσσα Στοΐλη

CREATIVE ART DIRECTOR:
Αντώνης Κ. Κοκκαλίδης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ:
Κέλλυ Σώκου

DEPUTY ART DIRECTOR:
Νίκος Μαχίκας

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Κλειώ Λαδοπούλου

PHOTO EDITOR:
Κυριακή Φραγκιαδάκη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Αλεξάνδρα Ανθίδου,
Σίμος Γεωργόπουλος, Terroirista,
Μαρία Τζίτζη

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:
Νίκη Σκαμάγκα

ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΩΝ:
Ράνια Ντούμα, Ελένη Τερζοπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΟΛ:
Βασιλική Αλμπάνη

ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Ολυμπία Πρωτοπαπαδάκη
(τηλ. 211 3659 718)

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Αναστασία Χατζηαντωνίου
(τηλ. 211 3659 892)

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ:
Γεωργία Νάτση

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΜΕΝΗΣ ΑΓΟΡΑΣ-DIRECT MARKET:
Μάγδα Γεωργίου
(mgeorgiou@dolnet.gr
τηλ. 211 3659 716)

CREATIVE DEPARTMENT

CREATIVE MEDIA DIRECTOR:
Νικόλας Φαράκλας

CREATIVE MEDIA MANAGER:
Αργυρώ Κουτρούμπα

SENIOR ART DIRECTOR:
Χριστίνα Γερασιμίδου,
Κωνσταντίνος Κωλέτσης

ΓΡΑΦΕΙΟ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ:
Αγ. Σοφίας 10,
Τ.Κ. 54622
Θεσσαλονίκη,
τηλ. 2310 241 197,
fax: 2310 243 781

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Τάνια Ντεντεγιάν
(tdedegian@dolnet.gr)

ΥΠΟΔΟΧΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Φένια Σκλάβου
(thsklavou@dolnet.gr)

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ:
Multimedia AE

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ:
Iris AEBE

GOURMET

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΜΑΖΙ ΜΕ «ΤΟ ΒΗΜΑ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»
ΜΙΧΑΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 80, Τ.Κ. 115 28 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ. 211 3657 000, 210 7766 000, FAX 211 3659 101
e-mail: vimagourmet@tovima.gr, www.vimagourmet.gr

ΤΟ ΒΗΜΑ
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ
Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη Α.Ε.
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗΣ (1922-1957)
ΧΡΗΣΤΟΣ Δ. ΛΑΜΠΡΑΚΗΣ (1957-2009)
ΕΚΔΟΤΗΣ: Σταύρος Π. Ψυχάρης
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: Αντώνης Β. Καρακούσης

ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗ
Δημήτριος Λαμπράκης (1931-1957)
Χρήστος Δ. Λαμπράκης (1957-2009)

Σταύρος Π. Ψυχάρης, **Πρόεδρος ΔΣ**
Χριστίνα Τσούτσουρα-Ψυχάρη, **Αντιπρόεδρος ΔΣ**
Πάνος Στ. Ψυχάρης, **Διευθύνων Σύμβουλος**
Χρ. Μεμής, **Γεν. Διευθυντής Μέσων Ενημέρωσης**
Ν. Πεφάνης, **Οικονομικός Διευθυντής**
Ν. Πιμπλής, **Νομικός Σύμβουλος**

Το αλφαβητάρι της γευσιγνωσίας

Ο Σίμος Γεωργόπουλος αναλύει την ορολογία της δοκιμής του κρασιού και σας μετατρέπει σε wine experts!

Πολλές φορές ακούμε ή διαβάζουμε περιγραφές για το κρασί και νομίζουμε ότι βρισκόμαστε σε σεμινάριο της NASA! Φυσικά, το κρασί είναι πάνω από όλα απόλαυση και συναίσθημα, όμως μια σοβαρή εκτίμησή του προϋποθέτει προσοχή και ένα εξειδικευμένο λεξιλόγιο. Ιδού, λοιπόν, οι βασικότεροι όροι που θα μας βοηθήσουν να καταλάβουμε κάθε πτυχή του μεγαλείου μιας καλής φιάλης.

ΟΨΗ

Χρώμα: Η βασική απόχρωση του κρασιού. Τα ξηρά λευκά είναι συνήθως υποκίτρινα ή αχυροκίτρινα, ενώ τα κόκκινα είναι ρουμπινί ή πορφυρά. Κάποια γλυκά κρασιά, πάντως, διαθέτουν κεχριμπαρένιο ή ακόμη και καφετί χρώμα.

Ανταύγειες: Χρωματικές νότες πέρα από το βασικό χρώμα, τις οποίες διακρίνουμε γέρνοντας το ποτήρι σε μια λευκή επιφάνεια. Στα λευκά κρασιά οι πράσινες ανταύγειες είναι δείγμα φρεσκάδας και οι χρυσαφιές ωριμότητας, ενώ στα ερυθρά αυτά τα στάδια υποδηλώνονται από βιολετιές και κεραμιδιές ανταύγειες αντίστοιχα.

Δάκρυα: Οι σταγόνες που τρέχουν από το πάνω προς το κάτω μέρος του ποτηριού αφού διαβρέξουμε όλο το γυαλί περιστρέφοντας το ποτήρι. Τα πυκνά και αργά στη ροή δάκρυα υποδηλώνουν ένα πλούσιο σε σώμα κρασί, όμως προ-